

Α.Τ.Ε.Ι. ΠΑΤΡΩΝ
ΣΧΟΛΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ ΚΑΙ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ
ΤΜΗΜΑ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ

ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ
Η ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΑ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ



ΣΠΟΥΔΑΣΤΡΙΑ: ΟΙΚΟΝΟΜΟΥ ΑΣΤΕΡΩΠΗ
ΕΠΟΠΤΕΥΩΝ ΚΑΘΗΓΗΤΡΙΑ: ΔΡΟΣΟΠΟΥΛΟΥ ΠΑΝΑΓΙΩΤΑ

ΠΑΤΡΑ-2007

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1 ^ο ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΗΣ ΑΜΠΕΛΟΥ.....σελ2
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2 ^ο ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΜΠΕΛΙΩΝ.....σελ23
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3 ^ο ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ.....σελ42
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4 ^ο ΥΓΙΕΙΝΗ.....σελ45
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5 ^ο ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΚΡΑΣΙΩΝ.....σελ49
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 6 ^ο ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΑ.....σελ52
ΓΛΩΣΣΑΡΙΟ.....σελ65
ΠΗΓΕΣ.....σελ69

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1^ο



ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΗΣ ΑΜΠΕΛΟΥ

Η καταγωγή του αμπελιού μας ταξιδεύει πολύ πίσω στο χρόνο, αυτό το μαρτυρούν ευρήματα τα οποία χρονολογούνται πριν τη περίοδο των μεγάλων παγετώνων που βρέθηκαν σε πολικές περιοχές. Με την έναρξη των παγετώνων το αμπέλι άρχισε να εκτοπίζεται σε περιοχές όπου το κλίμα ήταν εύκρατο, δηλαδή κατάλληλο για την ανάπτυξη του. Ο Καύκασος είναι μια απ αυτές και θεωρείται η πατρίδα του κρασιού, υπάρχουν ιστορικά δεδομένα τα οποία μας αποδεικνύουν την ύπαρξη αμπελιού το 6.500π.Χ . Ο Καύκασος, η Μεσοποταμία και η αρχαία Αίγυπτος, στην οποία διαδόθηκε το 3.500π.Χ.,θεωρούνται οι κοιτίδες της αμπελουργίας, Παρά τα ευρήματα αλλά και τα κείμενα αρχαίων συγγραφέων είναι πολύ πιθανόν η ιστορία της αμπέλου να μην είναι ολοκληρωμένη. Δεν γνωρίζουμε πότε άρχισε να φτιάχνεται και να καταναλώνεται το κρασί ,παρ όλα αυτά έχουν βρεθεί κουκούτσια στις σπηλιές προϊστορικών ανθρώπων.

Η αρχαιότερη νομοθεσία για το κρασί υπαγορεύθηκε το 1.700 π.Χ. από τον Βαβυλώνιο βασιλιά Χαμουραμπί. Καθόριζε την τιμή πώλησης καθώς και την περίοδο που το κρασί επιτρεπόταν να καταναλώνεται, περιορίζοντάς την στην εποχή του τρύγου. Στη διάρκεια της Νέας Δυναστείας (Αίγυπτος 1.580 -1.085 π.Χ.) η καλλιέργεια του αμπελιού έχει αποκτήσει τόση σημασία που οι αμφορείς έχουν συχνά μία επιγραφή που δηλώνει την προέλευση του κρασιού, το όνομα του αμπελουργού και το όνομα του Φαραώ που βασίλευε, δηλαδή προσδιόριζαν τη χρονιά παραγωγής, όπως ακριβώς γίνεται και στις σημερινές ετικέτες με το έτος παραγωγής .Οι αμφορείς της αρχαίας Ελλάδας, διαφόρων σχημάτων, με διπλή λαβή, συχνά αποτελούσαν διακριτικό στοιχείο της πόλης που παρήγαγε και εμπορευόταν το κρασί. Αυτό είχε σαν αποτέλεσμα την κατασκευή τέτοιων αμφορέων και από άλλες πόλεις που προσπαθούσαν να παραπλανήσουν και να πουλήσουν έτσι τα δικά τους κρασιά. Στη μια τους λαβή είχαν την σφραγίδα του κατασκευαστή και στη δεύτερη του άρχοντα που διοικούσε την πόλη καθώς και τη χρονιά παραγωγής.

Στο μουσείο της Θάσου υπάρχει μαρμάρινη πλάκα με χαραγμένους τους νόμους του κρασιού (420-400 π.Χ.). Έτσι, βλέπουμε, ότι από πάντα υπήρξαν προσπάθειες να νομοθετηθεί το εμπόριο του κρασιού.

Η αμπελουργία στην Αρχαία Ελλάδα

Η αμπελουργία στην Ελλάδα έχει ιστορία 6.000 χρόνων, δεν είναι γνωστό ποιο δρόμο ακολούθησε για να φτάσει στην πατρίδα μας. Ενώ κάποια τελευταία ευρήματα οδηγούν στην εγκατάλειψη της άποψης ότι μεταδόθηκε η τέχνη της αμπελουργίας και στηρίζουν ότι διαμορφώθηκε κατευθείαν με προοδευτικό τρόπο επί τόπου με την καλλιέργεια αυτοφυών φυτών. Υπάρχουν θεωρίες που υποστηρίζουν πως ήρθε από τη Φοινίκη μέσω της Κρήτης στη Νάξο και ύστερα σ ολόκληρη την Ελλάδα ενώ άλλες υποστηρίζουν



*Αργυρό νόμισμα
Μένδης Χαλκιδικής
με απεικόνιση
αμπέλου.425 π.Χ.*

σαν εναρκτήριες περιοχές την Αιτωλία ή την Θράκη. Το σίγουρο είναι πως λόγω του κλίματος του ανάγλυφου της σύστασης του εδάφους η αμπελουργία έχει μια ξεχωριστή θέση στην ζωή των Ελλήνων στην αρχαία Ελλάδα. Από τη στιγμή που άρχισαν το εμπόριο και ήρθαν σ επαφή με τους Αιγυπτίους και τους Φοίνικες απ όπου πήραν τη τέχνη του κρασιού και στη συνέχεια μέσα από τη δημιουργία αποικιών στα παράλια της Μεσογείου έβαλαν τις ρίζες της σύγχρονης αμπελουργίας και έκανε γνωστό το κρασί σ ολόκληρη τη Νότια Ευρώπη, σε χώρες που σήμερα έχουν παράδοση στην παραγωγή κρασιών όπως Γαλλία, Ιταλία, Ισπανία.

Το παλαιότερο εύρημα άγριας αμπέλου στην Ελλάδα είναι του 11.000π.Χ. στο σπήλαιο Φράγχθι Αργολίδας, όπου βρέθηκαν κουκούτσια.

Οι Χίοι ήταν οι πρώτοι που διδάχθηκαν την αμπελοκαλλιέργεια από το γιο του Διονύσου, Οινοπίωνα σύμφωνα με την παράδοση. Τον 4ο αι. π.Χ ο Θεόφραστος περιγράφει όλες τις σχετικές εργασίες από το φύτεμα ως τον τρύγο, βάση μελέτης παλαιότερων συγγραμμάτων αλλά και από προσωπικές εμπειρίες και πειραματισμούς στο δικό του αμπέλι στα Στάγειρα. Δίνει οδηγίες για το φύτεμα του αμπελιού και συνιστά να γίνεται την αρχή της άνοιξης. Ο λάκκος που θα φυτευτεί πρέπει να μείνει ανοιχτός και να

εκτεθεί στις καιρικές συνθήκες . Το φυτό αναπτύσσεται είτε στον κορμό του είτε αναρριχάται σε δένδρα .Αναφέρει διάφορες ποικιλίες αμπέλου, ενώ πιστεύει πως η γεύση του καρπού εξαρτάται από την ποιότητα του εδάφους την υγρασία της τοποθεσίας όπως και από τη σχέση του φυτού με τον ήλιο.

Ειδικότερα σύμφωνα με το τότε τρόπο καλλιέργειας ,το αμπέλι έπρεπε να κλαδεύεται κάθε φθινόπωρο μετά το πέρας των τριών πρώτων χρόνων. Το κλάδεμα σε υγρά κλίματα έπρεπε να γίνεται με το που έβγαιναν τα καινούργια βλαστάρια, ενώ σε ξηρά με το πέσιμο των φύλλων.

Στην αρχαιότητα τα αμπέλια στηριζόντουσαν από χάρακες, σύμφωνα



με τα ευρήματα των αρχαιολόγων, εφόσον δεν απεικονίζονται πουθενά χαμηλά αμπέλια. Αυτός ήταν ένας τρόπος να τα προστατεύουν από τους εχθρούς του. Για την προστασία από τους ποντικούς επικαλούνταν το θεό Απόλλωνα Σμινθέα.

Το αραίωμα των βλαστών γινόταν πριν την άνθιση, αφού είχε σκαφθεί το έδαφος. Κατά την ωρίμανση κάλυπταν τον καρπό με χώμα για να καθυστερήσουν την ωρίμανση του και να γίνει πιο γλυκός.

Από τον Όμηρο μας έρχεται η παλαιότερη περιγραφή τρύγου ο οποίος γινόταν αρχές Σεπτεμβρίου στα πεδινά και λίγο αργότερα στις περιοχές με κάποιο υψόμετρο. Κάτω από τη μουσική ενός αγοριού που παίζει το λίνο, το τραγούδι των αμπελουργών νέοι

μαζεύουν τον καρπό. Τα σταφύλια μαζεύονται με τα δρεπάνια και τοποθετούνται σε καλάθια πλεγμένα από βούρλο ή βέργες και μεταφέρονται στην επιφάνεια όπου θα πατηθούν. Η επιφάνεια ήταν συνήθως ξύλινη, όπως και συνέχισε μέχρι το 1950 στην ελληνική ύπαιθρο, αλλά κάποιες φορές λίθινη. Ήταν στηριγμένη σε τέσσερα πόδια και είχε κλήση από την οποία γινόταν η εκροή του μούστου. Βρισκόντουσαν στο χώρο όπου ήταν τα αμπέλια και πατούσαν τα σταφύλια αφού τα είχαν βάλει σε μεγάλα καλάθια ή σακιά για να μπορούν να συγκρατούνται τα στέμφυλα να μη μπερδεύονται με το χυμό. Ο χυμός έμπαινε σε ξύλινο δοχείο. Αργότερα γίνεται χτιστό ή ξύλινο αυτό το δοχείο, το οποίο αδειάζετε σε πήλινα δοχεία που λειτουργούν ως αποθηκευτικοί χώροι ζύμωσης και τοποθετούνται όρθια

μέσα στο χώμα μέχρι το λαιμό. Χαρακτηριστικός είναι ο Διογένης ο οποίος έμενε σ ένα τέτοιο πιθάρι αλλά δεν ήταν ο μόνος. Τα κρασιά ανοίγονται στα πιθοίγια η οποία ήταν εαρινή γιορτή κ δοκίμαζαν το πρώτο κρασί.

Το κρασί ανάλογα με τι θα μεταφερόταν θ αποθηκευόταν σε ασκούς ή πλήνιους αμφορείς οι οποία είχα μια ξεχωριστή σφραγίδα ανάλογα την προέλευση τους.

Δεν γνωρίζουμε πολλά πράγματα για τους τύπους και το πλήθος των κρασιών που παράγονταν στην αρχαιότητα. Έχουμε πληροφορίες για τον Μαρεωτικό ο οποίος παραγόταν από αμπέλια της περιοχής που αργότερα χτίστηκε η Αλεξάνδρεια της Αιγύπτου. Ήταν λευκός, ελαφρύς, ευχάριστος και αρωματικός. Άλλο γνωστό κρασί παραγόμενο στην ίδια περιοχή ήταν ο Ταινιωτικός οίνος, ο οποίος ήταν καλύτερος από τον προηγούμενο. Ήταν ένα λευκό κρασί ελαφρά άγουρο και στυφό, λιπαρό και αρωματικό. Ο Αθηναίος περιγράφει πως έψηναν, έβραζαν και κάπνιζαν τους οίνους για να βελτιώσουν τη γεύση τους. Γνωστά κρασιά της αρχαίας Ελλάδας από διάφορες πηγές έχουν απαριθμηθεί περίπου τριάντα. Ο Ισμαρικός ή Μαρώνειος, το μαύρο γλυκό κρασί που μέθυσσε τον κύκλωπα Πολύφημο και έδωσε την ελευθερία στον Οδυσσέα και τους συντρόφους του, τα γλυκά και μαλακά κρασιά της Θήρας και της Κρήτης, οι λεπτότατοι οίνοι της Κύπρου και της Ρόδου, οι φαρμακευτικοί της Πισιδίας, οι μελισσόχρωμοι και γλυκείς της Φρυγίας, «ο χαριέστατος εις παλαιώσιν» Κερκυραϊκός, ο υπνωτικός Θάσιος, ο Κνίδιος «αίματος γεννητικός», οι ευώδεις της Λέσβου, ο ονομαστός Αρτιούσιος της Χίου και αρκετοί άλλοι που υμνήθηκαν από τους ποιητές της εποχής εκείνης. Επίσης στην Αρκαδία υπήρχε ένα κρασί που ξεσήκωνε τους άνδρες και έκανε γόνιμες τις γυναίκες. Ακόμη πενήντα μέρη μούστου, από το πάτημα άγουρων κ ώριμων σταφυλιών, εάν ανακατεύονταν μ ένα μέρος θαλασσινού νερού έδιναν τον ανθοσμία οίνο.

Η αμπελοκαλλιέργεια ήταν κομμάτι της εμπορικής άνθισης της Ελλάδας, γι αυτό και σε πολλές πόλεις τα νομίσματα τους ήταν με θέματα από την αμπελουργία. Ακόμη και με πολέμους είχαν διεκδικηθεί εδάφη κατάλληλα για αμπελώνες.

Στο τομέα της θρησκευτικής ζωής ,μέσα από το προστάτη του κρασιού θεό Διόνυσο επηρεάστηκε ο αρχαίος Ελληνικός πολιτισμός με χαρακτηριστικό προϊόν το θέατρο.

Στη μετέπειτα εποχή...

Από τα ευρήματα που έχουν βρεθεί στο Αιγαίο και την Ανατολική Μεσόγειο η κατανάλωση οίνου ήταν μεγάλη εκείνη την εποχή. Χρησιμοποιείται στις σπονδές αλλά και στα επίσημα γεύματα των



Εργάτης τρυγητής κόβει ένα τσαμπί με κυρτό μαχαίρι. Λεπτομέρεια από μωσαικό δαπέδον του ναού των μαρτύρων Λώτ και Προκοπίου από το Κιρμπάτ αλ Μουκαριάτ της Ιορδανίας, 557 μ.Χ.

συμβούλων και ιερέων, σε δεξιώσεις σημαντικών προσκαλεσμένων και νικηφόρων αθλητών στο Βουλευτήριο και το Πρυτανείο προσέφεραν κρασί.

Στα τέλη του 5^{ου} μ.Χ. αιώνα οι αρχαίες λατρευτικές συνήθειες και οι αθλητικοί αγώνες προς τιμήν του Διός έπαψαν να γίνονται έτσι αναπτύχθηκαν αγροτικές κοινότητες οι οποίες έχτισαν κατοικίες και καταστήματα, με πυρήνα τη μετασκευασμένη τρίκλιτη βασιλική, στο σημείο όπου βρισκόταν το εργαστήριο του Φειδία, χρησιμοποιώντας τα υλικά από τα ήδη υπάρχοντα κτήρια. Οι κοινότητες αυτές ασχολούνταν στην βιοτεχνία και στις αγροτικές καλλιέργειες. Οικονομικά

βασίζονταν στην καλλιέργεια αμπελιών που είναι πολύ πιθανόν να βρίσκονταν στην πεδιάδα του Αλφειού. Η μεγάλη παραγωγή οίνου μαρτυράτε και από τα δεκατέσσερα μέχρις στιγμής πατητήρια που έχουν βρεθεί όπως και από εργαλεία ,πιθάρια εγχώριας παραγωγής που χρησιμοποιούσαν για την ωρίμανση του κρασιού.

Χρησιμοποιώντας σαν πρότυπο το πρώτο κτίσμα που βρέθηκε στην περιοχή, βλέπουμε στο ανατολικό δωμάτιο ένα μεγάλο πατητήρι, με μια κλίση προς τα ανατολικά όπου μαζεύονταν τα σταφύλια για να συνθλίβουν στη συνέχεια από τους εργάτες οι οποίες χρησιμοποιούσαν ξυλοπάπουτσα ή γυμνά πόδια. Τα λιωμένα σταφύλια φτυαρίζονταν σε μια μικρότερη λεκάνη και συνθλίβονταν από μια πρέσα. Στη συνέχεια ο μούστος έρεε από τρεις λεοντοκεφαλές και αποθηκευόταν σε βαρέλια για οκτώ έως δέκα μήνες, δηλαδή μέχρι να κατακάτσει το ίζημα για να το βάλλουν σε αμφορείς.

Σε μια αίθουσα η οποία βρισκόταν δυτικά του κτίσματος βρέθηκαν εξαρτήματα ζυγαριάς και νομίσματα τα οποία αποδεικνύουν την ύπαρξη εμπορικών συναλλαγών σχετική με την αγοραπωλησία σταφυλιών και των παραγώγων του. Τέλος στο κτίσμα βρέθηκαν αντικείμενα που βοηθούσαν στις οικιακές εργασίες.(μαγείρεμα, ύφανση)

Έχοντας σαν πρότυπο το δεύτερο κτίσμα βρίσκουμε απαρχαιωμένα λουτρά τα οποία κρίνονται ιδανικά λόγω της δροσιάς που διατηρούν στους χώρους τους. Συγκεκριμένα οι Θέρμες στην Ολυμπία ήταν πρώην λουτρά και ξενώνας που μετά τον 5^ο μ.Χ. αιώνα θεωρήθηκαν άχρηστα και μετασκευάστηκαν σε οινοποιείο .Η δυτική αίθουσα διαιρέθηκε με χαμηλό τοίχο και στο νότιο τμήμα τοποθετήθηκε ένα μεγάλο πατητήρι. Από τρία μεγάλα παράθυρα που βρίσκονταν στο νότιο τοίχο φτυάριζαν τα σταφύλια στο πατητήρι. Ο χυμός μεταφερόταν μέσω ενός πήλινου αγωγού στο μεγάλο πατητήρι χτισμένο στη δεύτερη αίθουσα. Αυτό αποτελείται από πυθμένα με τετράγωνα πήλινες πλάκες και στο κέντρο ακριβώς είναι ενσωματωμένο το κάτω μέρος ενός δοχείου. Εδώ συγκέντρωναν τα τελευταία υπολείμματα του υγρού, για να μεταφερθούν για καθαρισμό. Οι εγκαταστάσεις για την θέρμανση των αιθουσών και των λουτήρων είχαν ανασκευαστεί και ήταν αδιάβροχες. Έστί οι μπανιέρες χρησίμευαν και αυτές για την αποθήκευση του μούστου, όπως και ένας μεγάλος πίθος με διάμετρο μεγαλύτερη από ένα μέτρο. Τα δοχεία αποθήκευσης αποτελούν την απαραίτητη υποδομή για την εξαγωγή του πρώτου γλυκού μούστου. Στις εγκαταστάσεις δεν περιλαμβάνεται μηχανισμός για δεύτερη επεξεργασία των σταφυλιών, όπως συμβαίνει με τις λεοντοκεφαλές στην πρώτη περίπτωση, προφανώς επειδή δεν κρίθηκε απαραίτητη.

Σύμφωνα με ανάγλυφα ,μωσαϊκά και συγγραφείς της μετέπειτα εποχής ο τρυγητός άρχιζε στις αρχές Σεπτεμβρίου και διαρκούσε μέχρι ,το πολύ, «τις πρώτες νυχτερινές δροσιές». Έκοβαν τους ώριμους καρπούς με μικρά κυρτά μαχαίρια ή σιδερένια σκερπάνια και τα τοποθετούσαν σε καλάθια και κατόπιν τα μετέφεραν στα πατητήρια και έπαιρναν το χυμό πατώντας τα με τα πόδια τους.

Η αμπελουργία που αναπτύχθηκε στις όχθες του Αλφειού αποτέλεσε οικονομικό υπόβαθρο για την κοινότητα και συνέβαλλε στην εξέλιξη και την ευημερία της.

Στο πρώιμο Βυζάντιο...

Το 641, όταν οι διάδοχοι του Ηρακλείου ανταγωνίζονταν για την κατάληψη της αυτοκρατορικής εξουσίας, οι Κωνσταντινουπολίτες διαμαρτυρήθηκαν διότι ήταν περίοδος τρύγου και δεν μπορούσαν να περάσουν στην απέναντι ακτή για να τρυγήσουν τους αμπελώνες που είχαν στην περιοχή της Χαλκηδόνας. Οι αμπελώνες στην αντίπερα όχθη καταστρέφονταν εν τω μεταξύ από το στρατηγό Ουαλεντίνο, προσκάλεσαν τον πατριάρχη Πύρρο να στέψει αυτοκράτορα τον εγγονό του Ηρακλείου για να επέλθει ειρήνη και προστατεύσουν την συγκομιδή. Αργότερα πέντε αιώνες Ο Ευστάθιος Θεσσαλονίκης αναφέρει ότι τον καιρό του τρύγου οι Κωνσταντινουπολίτες



εγκατέλειπαν την Πόλη για να μεταβούν στα κτήματα τους που δεν ήταν μακριά από εκεί. Επίσης από μια νομική συλλογή του 10^{ου} αιώνα τα οποία αποτελούν κωδικοποίηση της ιουστινιάνειας νομοθεσίας, απαγορεύουν να κλιθεί στο δικαστήριο για να δικαστεί κάποιος κατά την περίοδο του τρύγου, όπως και ότι δεν μπορεί να εφαρμοστεί καμία τιμωρία αν κάποιος δεν παρουσιαστεί στο δικαστήριο αυτή την περίοδο.

Η περιγραφή μιας τελετής η οποία γινόταν στα πλαίσια του τρύγου, στα ανάκτορα της Ιέρειας στην Ασιατική ακτή του Βοσπόρου απ τον αυτοκράτορα Κωνσταντίνο Ζ' τον Πορφυρογέννητο, συντελείται

πιθανώς χρονικά λίγο πριν από την έναρξη του κανονικού τρυγητού των αυτοκρατορικών αμπελώνων. Στην τελετή συμμετείχαν ο αυτοκράτορας, ο πατριάρχης, τα μέλη της Συγκλήτου καθώς και οι δύο δήμαρχοι των Πρασίνων και των Βενετών με τους δημότες. Η τελετή γινόταν έξω από το ανάκτορο της Ιέρειας σε υπαίθριο χώρο, όπου και κατασκεύαζαν ένα είδος σκηνης. Ο αυτοκράτορας φορώντας με το «κολόβιον» και το «σαγίον», και ο πατριάρχης φορώντας «φελόνιο» και «ωμοφόριο», κατέβαιναν μαζί από το ανάκτορο και εισέρχονταν στην αναδενδράδα, δηλαδή σε συστάδα

Πάτημα των σταφυλιών με γυμνά πόδια. Πίσω διακρίνεται ο κοχλίας μιας ξύλινης πρέσας. Λεπτομέρεια από μωσαϊκό δαπέδου του ναού των μαρτύρων Λώτ και Προκοπίου από το Κιρμπάτ αλ Μουκαγιάτ της Ιορδανίας, 557 μ.Χ.



Ψηφιδωτή παράσταση τρύγου και ληνού από την Βασιλική της Αγίας Κωνσταντίας στη Ρώμη. 4ος αιώνας

δένδρων με αναρριχώμενα κλήματα η οποία βρισκόταν μπροστά από το αμπέλι. Εκεί βρισκόταν μια μαρμάρινη τράπεζα πάνω στην οποία είχαν τοποθετηθεί καλάθια με σταφύλια. Αφού πλησίαζαν οι παριστάμενοι αξιωματούχοι ο πατριάρχης ευλογούσε σύμφωνα με την εκκλησιαστική τάξη τα σταφύλια τα οποία τους παρουσίαζε μέσα σε είδος κάδου, ο κουράτορας, δηλαδή ο υπεύθυνος του αυτοκρατορικού κτήματος της Ιέρειας. Στη συνέχεια, ο πατριάρχης και ο αυτοκράτορας προσέφεραν ο ένας στον άλλο από ένα βοτρυδίο, ενώ ο αυτοκράτορας μοίραζε με την σειρά σε καθέναν από τους παριστάμενους από ένα τσαμπί σταφύλι. Η όλη τελετή συνοδευόταν από τραγούδια που έλεγαν οι δήμοι που είχαν σαν στόχο την επευφημία του αυτοκράτορα. Κοινό χαρακτηριστικό των τραγουδιών ήταν η μεταφορική χρήση της αμπέλου και του τρύγου. Οι μεταφορικές εικόνες του στεφανώματος με άνθη, ο τρύγος των αμπελιών και η συμποση από ένα κοινό ποτήρι παραπέμπουν σε διονυσιακές τελετές, κατά την διάρκεια των οποίων οι συμμετέχοντες προσπαθούσαν να πετύχουν τη μέθεξη με το Θείο. Από την άλλη, η ευλογία των σταφυλιών από τον πατριάρχη αποκαθαίρει την τελετή από τα παγανιστικά στοιχεία της.

Η φιλολογική και εικαστική παράδοση επηρεάζεται από τον τρύγο στο Βυζάντιο...

Ο τρύγος συχνά προσωποποιούνταν με το Σεπτέμβριο και Οκτώβριο. “Άλλοτε με τη θυσία του Θεανθρώπου και των μαρτύρων του ή ως τον πόλεμο που ο βυζαντινός πολεμάρχης συνθλίβει τους εχθρούς του αμπελώνα της αυτοκρατορίας. Ακόμη ο τρύγος του πλούτου υλικών και ψυχικών αρετών ή ο αποκαλυπτικός τρύγος που παίρνει το ρόλο του θεού τιμωρού προς τους αμαρτωλούς. Τέλος ,ο ερωτικός τρύγος που τρυγά τους καρπούς του αμπελώνα-έρωτα. Ακολουθεί μια από της πιο ζωντανές περιγραφές μια μετάφραση από κείμενα του Θεόδωρου Δαφνοπάτης , καθώς και μερικές άλλες πολύ σημαντικές.



Στην ψηφιδωτή παράσταση που προέρχεται από τον Άγιο Μάρκο της Βενετίας αναπτύσσεται η ιστορία του Νώε. Ο πατριάρχης εικονίζεται αριστερά, καθισμένος κάτω από το αμπέλι, στον πρώτο μετακατακλυσμιαίο τρύγο, να συνθλίβει σταφύλι και να πίνει κρασί. Τα αποτελέσματα του άμετρου ποτού εικονίζονται στην κεντρική σκηνή, όπου ο Νώε μεθυσμένος έχει ξαπλωθεί στο κρεβάτι του γυμνός. Τη γύμνια του πατέρα του βλέπει ο Χαμ, που στη δεξιά σκηνή εικονίζεται να καλεί τα δύο αδέρφια του για να αντιμετωπίσουν όλοι μαζί την έκρυθμη κατάσταση. Η παράσταση χρονολογείται στον 13ο αιώνα, τα βυζαντινά τεχνοτροπικά στοιχεία της είναι έντονα, αλλά η όλη σύνθεση οφείλεται σε εντόπιους καλλιτέχνες.

Αισθήσεις και ηδονή

«Είναι η εποχή που τρυγάτε τα ώριμα σταφύλια. Όμορφο, αλήθεια, θέαμα, να τα βλέπεις κρεμασμένα στου αμπελιού τους κλάδους, προστατευμένα κάτω από τα πλατιά και μαλακά φύλλα που μόλις αφήνουν του ήλιου τις ακτίνες να περνούν. Άγουρα ακόμη τα περιλούζει η πιο εύκρατη θερμότης που σιγά και ήρεμα τα ωριμάζει. Αλλά τα προφυλάσσουν και από τη σφοδρότητα του ανέμου και τα καλύπτουν να μην πληγωθούν και σπάσουν από τις ραγδαίες και δυνατές βροχές. Τέτοιο γλυκό καρπό, ώ κάλλη και Χάριτες, δεν θα μπορούσε παρά να τον προστατεύουν...γλυκύ καρπό με το βαθύ πορφυρό χρώμα της βασιλικής αλουργίδας...

Μα ακόμα πιο ευχάριστο θέαμα είναι η κοπή του σταφυλιού με το μαχαίρι, καθώς από το αμπέλι αποχωρίζεται για να μπει σε πλεκτά πανέρια και να κουβαληθεί στο πατητήρι. Κι εκεί οι άνδρες με τα καθαρά ποδάρια τους πατούνε τα σταφύλια και από τα χείλη τους βγαίνουν ρυθμοί μελωδικοί που ξεχειλίζουν από τη χαρά και την ευτυχία της ψυχής τους. Κι όπως τα πόδια τους ανεβοκατεβαίνουν και μετακινούνται αναβλύζει το ζουμί των σταφυλιών κι έτσι γλυκά κυλά μ ένα συνεχή απαλό ήχο που γαργαλίζει την ακοή, καθώς από τον κρουνό του πατητηριού χύνεται ήρεμα ο μούστδος μέσα σε αυτόν που ήδη έχει συγκεντρωθεί στο αγγείο από κάτω. Και από την κοιλότητα του μισοάδειου αγγείου, όπου πέφτει ο μούστος περιστρέφεται και αντιδονεί η μελωδική ηχώ γλυκά ως τα αυτιά μας. Κι είναι χαρά στα μάτια το χρώμα της πορφύρας που έχει ο μούστος και θέλγει να τον βλέπεις ήρεμα να ρέει. Κι ακόμη θέλγει, όταν προσφέρεται για πόση, τη γεύση και την αφή τη συγγένιδα της. Κι έτσι προσφέρει ευχαρίστηση σε όλες τις αισθήσεις κι εξερεθίζει ξυπνώντας κάθε ηδονή.

Τέλος, να το πιθάρι γεμάτο, ξέχειλο ως τις άκρες στεφανωμένο από το λευκό αφρό του μούστου, που βγάζει ένα ελαφρύ συριγμό από το αέριο που περιέχει. Το μάτι παρακολουθεί μ ευχαρίστηση τις λευκές φουσκάλες του βρασμού και το αυτί τον ήχο που διαχέεται από τη ρήξη τους...

(Θεόδωρος Δαφνοπάτης,
Επιστολαί, 1^{ος} αι.,)

Η φιάλη του Γωβρυά

«Κι αν από κοντά πλησίαζες θα
'βλεπες τούτα
από την μεριά σταφύλια μες στ'
αμπέλια
όμορφα, ώριμα, τρυφερά, γεμάτα
ρώγες
λες και σε καλούσαν για τον τρύγο,
κι απ την άλλη τρυγητές, λες και θα
μιλήσουν,
που έκοβαν τα σταφύλια από τα
αμπέλια
και σε καλοπλεγμένα τα' βαζαν
καλάθια
που έμοιαζαν λύγινα και όχι από
πέτρα.
Ένα τσαμπί θα ζήταγες, πιστεύω,
Λες τρύγο κι όχι σκάλισμα πως
βλέπεις
τόσο καλά είχε σκαλιστεί η πέτρα.
''Άλλοι πατούσαν των σταφυλιών τις
ρώγες
βγάζοντας κρασί μες το πατητήρι
και πλέκοντας τα δάκτυλα
πιασμένοι
σε λίθινο χορό χοροστατούσαν.
Θα έλεγες πιο καλά παρατηρώντας
Στ αλήθεια λένε χαρούμενα
τραγούδια,
που σου ρχεται να πας μαζί τους
στο χορό να πιαστείς και να
χορέψεις .
''Άλλοι το κρασί σε μικρά, πήλινα
σκεύη

έβαζαν κι ύστερα έριχναν σε νέα
πιθάρια.

Κι ο Διόνυσος του τρύγου ο
προστάτης
καθισμένος σε νέου πιθαριού το
στόμα
με τις Βάκχες και τους Σατύρους
έπαιζε μαζί τους τα παιγνίδια του
τρύγου.

Απ ένα σταφύλι έκοβε τις ρώγες
και βέλη απαλά έριχνε στους
Σατύρους
κι αυτοί χάμω πέφτανε σαν
κτυπημένοι»

(Θ.Πρόδρομος
τα κατά Ροδάνθη και Δοσικλέα
Δ334-371)

Σεπτέμβριος

«Εγώ κόβω τα σταφύλια από τα αμπέλια
Κάνω κρασί πατώντας τα στα πατητήρια
Το πιο γλυκό ποτό στην αρχή του χρόνου»

(Θ. Πρόδρομος στίχοι
στους 12 μήνες, 12^{ος} αι.)

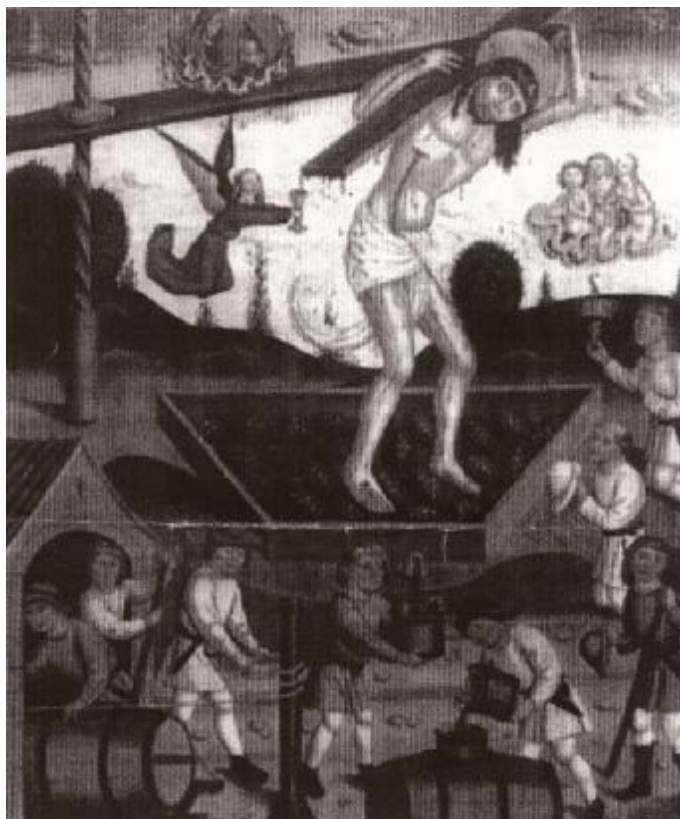
«Ο Σεπτέμβριος φέρνει τα γλυκά σταφύλια
Κι ευλογώντας των πατητών τις ελπίδες
Αναγαλλιάζει βλέποντας το ξύλινο βαρέλι.»

(Μανουήλ, Φιλή,
στους 12 μήνες, 13^{ος} αι.)

*από τον Ηλία Αναγνωστάκη
στην Καθημερινή 29/8/99*

Αμπελουργία και Θρησκεία

Ο συμβολισμός της αμπέλου από τον Ιησού μέσα από την φράση «Εγώ ειμί η άμπελος, υμείς τα κλήματα. Ο μένων εν εμοί καγώ εν αυτώ ούτος φέρει καρπόν πολύν, ότι χωρίς εμού ου δύνασθε ποιειν ουδέν»



Στην ορθόδοξη παράδοση μόνο στην φωτογραφία ο θεός βότρως περιγράφεται ως συνθλιβόμενος και η Παρθένος κάτω από το σταυρό να συλλέγει το γλαύκος της αθανασίας. Αντίθετα στην δυτική παράδοση, ο Χριστός ως εσταυρωμένος και συνθλιβόμενος βότρως εικονίζεται στο γνωστό θέμα του ιερού πιεστηρίου με σκηνή τρυγητού και πατητήρια στο δεύτερο επίπεδο.

Ο χριστιανισμός εδώ έρχεται να προσθέσει την αλληγορία του συνθλιβόμενου βότρου που δίνει το ιερό αίμα της θυσίας του Λόγου.

Η παρουσία του σύμφωνα με το ευαγγελικό παράθεμα είναι απαραίτητη και μέσα απ αυτή γεννιέται ένας θείος έρωτας, μια ήπια αγάπη στο Θεό και στον συνάνθρωπο, μετατρέπεται στη συνέχεια σε εμπειρία εκστατική. Στον υπερβατικό κόσμο ή στον ειδυλλιακό παράδεισο πάνε όσοι έχουν δεχθεί το χάρισμα της ενόρασης. Συμμετέχουν στα

συμπόσια των άγιων ψυχών που εκτυλίσσονται γύρω από το τραπέζι, φορτωμένο με φρούτα και πολύτιμα σκεύη. Γύρω από τους συνδαιτυμόνες κινούνται άγγελοι και ο σαρκικός έρωτας είναι παρών μόνο ως αντίθεση, ως παρθενία.

Οι χριστιανοί συγγραφείς για να αποφευχθούν οι αλληλουχίες του θείου έρωτα με τον ερωτικό πόθο φροντίζουν να σημειώνουν με ακρίβεια τα

όρια ανάμεσα στο επιτρεπτό και το απαγορευμένο και να υπογραμμίζουν συνεχώς τον συμβολικό χαρακτήρα του θείου αμπελώνα και του οίνου της θυσίας.

Με το πέρασμα του χρόνου έγιναν τα πρώτα δειλά βήματα, όπως στους Βίους των αγίων όπου εισβάλλει η καθημερινότητα κρατώντας όμως ακόμα εκτοπισμένο τον ερωτισμό. Ενώ ο συγγραφέας του Βίου και Βασιλείου του νέου στις αφηγήσεις του τοποθετεί τις σωστές διαστάσεις στον σαρκικό πόθο και τον έρωτα, την εγκόσμια και θεία μέθη.

Ο Μιχαήλ Ψελλός και ο Συμεών ο Νέος Θεολόγος αργότερα θα δώσουν ανανεωμένο περιεχόμενο στον κοσμολογικό πλατωνικό έρωτα, τη νηφάλια μέθη του εκστατικού μυστικισμού σε αντίθεση με τη μέθη του κρασιού. Οι πορείες τους δεν τέμνονται, όμως και οι δύο ακολουθούν την ίδια παράλληλη πορεία όντας συμφιλωμένη με το σώμα τους και αναζητώντας νέους δρόμους ανοίγοντας τους ορίζοντες της ψυχής και του μυαλού τους.

Στην μεσαιωνική Κρήτη...

Στις αρχές του 13^{ου} αι. η Κρήτη περνά στην Βενετική κατοχή. Παρ' όλα αυτά οι ντόπιοι συνεχίζουν να είναι κύριοι της γης τους και να ζουν με τους ίδιους ρυθμούς .

Τους Βενετούς έλκυσε όχι μόνο η γεωγραφική θέση του νησιού αλλά και η πολύ γόνιμη γη της. Δώσανε ιδιαίτερο βάρος στην αμπελουργία γι αυτό και αναπτύχθηκε τόσο.

Είχαν σαν σκοπό την εξαγωγή κρασιού απ την Κρήτη και αυτό έφερα αναταραχή στην ισορροπία παραγωγής του νησιού μιας και τώρα απαιτούνταν περισσότερη προσοχή στην διάρκεια όλης της διαδικασίας αλλά και εντατικότερους ρυθμούς.

Τις καλλιεργητικές πληροφορίες για την τότε περίοδο τις παίρνουμε από τα συμβόλαια παραχώρησης αμπελιών ή και χέρσας γης για την καλλιέργεια τους ιδιοκτήτες προς τους αγρότες, μέσα από τα οποία φαίνονται οι κυριότερες διαδικασίες.

Λίγο πριν ξεκινήσει ο τρύγος τα αμπέλια άρχιζαν να φυλάγονται από τον αμπελικό, ο οποίος ήταν φύλακας. Τον αμπελικό τον έβρισκε ο καλλιεργητής και έπρεπε να είναι αποδεκτός και από τον γαιοκτήμονα. Αυτό διότι κατά κύριο λόγο τα δικά του συμφέροντα προστάτευε όχι μόνο από κάποιο κλέφτη ή ζώα αλλά και από τον ίδιο τον καλλιεργητή. Πολλοί γαιοκτήμονες επισκέπτονταν τους αμπελώνες τους λίγο πριν τον τρύγο για να εκτιμήσουν την αναμενόμενη παραγωγή και αν δεν μπορούσαν εκείνοι ανάθεταν αυτή τη δουλειά στον κουράτορα τους.

Σε κάποιες περιπτώσεις συναντάμε την παρουσία έμμισθων κουβαλητών, τρυγητών και πατητών η οποίοι προσλαμβάνονταν ειδικά για εκείνη την περίοδο.

Στην συνέχεια γινόταν ο έλεγχος και ο καθαρισμός των πατητηριών τα οποία επίσης άνηκαν στους γαιοκτήμονες. Τα πατητήρια βρίσκονταν στους αμπελώνες, στα σπίτια των γαιοκτημόνων ή πλούσιων χωρικών.

Ο μούστος που παραγόταν μπορούσε κατά παραγγελία να είναι από το πάτημα συγκεκριμένης ανάμειξης ποικιλίας σταφυλιών .Άλλος τύπος μούστου ήταν ο «προτοπάτης οίνος» που προερχόταν από το πρώτο πάτημα των σταφυλιών. Στη συνέχεια ήταν ο μαγγανίτης ο οποίος ήταν από την πίεση των σταφυλιών στο πατητήρι πριν ξεκινήσει η διαδικασία. Τέλος το στράγγισμα που έτρεχε μετά το τελευταίο πάτημα πριν την απομάκρυνση του τελευταίων σταφυλιών. Ξεχωριστή περίπτωση αποτελούσε ο «εβραϊκός οίνος» που κατά την παραγωγή του ακολουθούνταν κάποιες συγκεκριμένες διαδικασίες για να μπορεί να χρησιμοποιηθεί στις θρησκευτικές Εβραϊκές

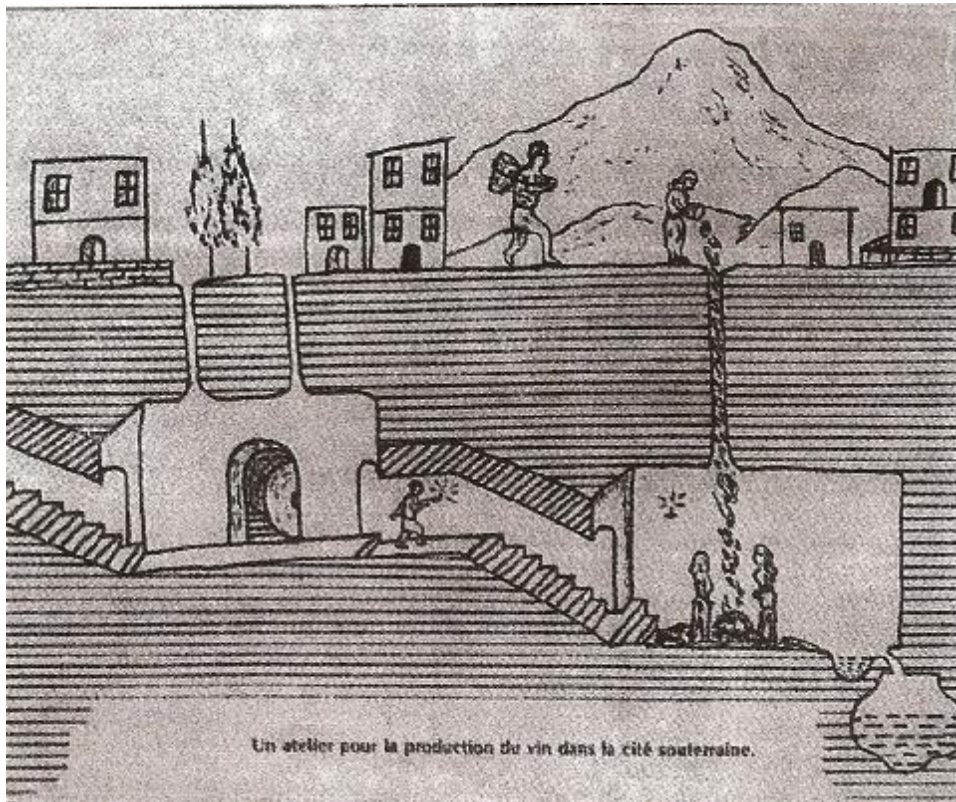
τελετές. Το κρασί αυτό προαγοραζόταν στα τέλη του 13^{ου} αι. και το πρώτο μισό του 14^{ου} αι.

Ο διαχωρισμός των μεριδίων γινόταν κατευθείαν στο πατητήρι και αντιστοιχούσε το ένα τρίτο στο γαιοκτήμονα και το υπόλοιπο πήγαινε στον καλλιεργητή. Ο μούστος μετριόταν στα μιστάτα (αντιστοιχούν σε 14 περίπου λίτρα) και μοιραζόταν από τον κουράτορα.

Συνήθως ο μούστος είχε προπωληθεί απ τον καλλιεργητή και κάποιες φορές και από τον γαιοκτήμονα.

Όσο και αν τη μέρα του πατήματος οι υποχρεώσεις των καλλιεργητών κορυφώνονταν, η ψυχραιμία ήταν απαραίτητη, όπως και το κέφι, τα οποία τα επιτύγγαναν πίνοντας παλιό κρασί και ψήνοντας ακόμα και κρέας μετατρέποντας την όλη διαδικασία σε γιορτή. Τα πράγματα δεν μπορούσαν ν αλλάξουν και παρ όλη την αγωνία της αναμονής για το αποτέλεσμα, ο απολογισμός μπορούσε να μείνει λιγάκι παρά πίσω.

Πάτος, δηλαδή υπόγειο λαξεμένο πατητήρι στο ελληνόφωνο χωριό Μαλακοπή. Σχέδιο του Omer Demir ,ντόπιου αρχαιολόγου από τον τουριστικό οδηγό που συνέγραψε για την Καππαδοκία Omer Demir, “Cappadoce, Berceau de l’histoire”



Ο τρύγος της σταφίδας ...

Μπορεί η πρώτη σκέψη όταν ακούμε για τρύγο να είναι το πατητήρι ο μούστος και σαν αποτέλεσμα του το κρασί όμως από πολύ παλιά υπάρχει και μια δεύτερη μορφή τρύγου. Αυτή η εκδοχή αναφέρεται στον ξηρό τρύγο, τον αφυδατωμένο, τον τρύγο της σταφίδας του οψυγιά. Οι σημαντικές περιοχές τρύγου σταφίδας είναι η βορειανατολική Πελοπόννησος και τα Ιόνια νησιά ,κυρίως Ζάκυνθος και Κεφαλονιά.

Σε πολλά μέρη κυρίως νησιά του Αιγαίου αποξηραινταν μερικώς τα σταφύλια και ύστερα τα συνέθλιβαν και παρήγαγαν ένα είδος γλυκού κρασιού, όπως ήταν πιθανότατα οι μαλβαζίες, οι μονεμβάσιοι οίνοι και ακόμη και σήμερα το βισάντο της Σαντορίνης.

Από το 1801 μας έρχεται μια περιγραφή του Scrofanì από το έργο του «Ταξίδι στην Ελλάδα» που αναφέρει την διαδικασία παραγωγής της κορινθιακής σταφίδας. Περιγράφει πως μετά την συγκομιδή τα σταφύλια απλώνονται σε καλά πατημένο χώμα και έχει καλυφθεί από μίγμα κοπριάς με αίμα βοδιού και άχυρα σιτηρών. Αυτό το μείγμα αφού στέγνωσε στον ήλιο γινόταν σαν παχιά μαστίχα που διευκολύνει την αποξήρανση των σταφυλιών.

Αυτός ο τρόπος αποξήρανσης απαγορεύτηκε το 1922 από το νόμο και γίνεται πλέον σε απλωμένα χαρτιά στα στέγαστρα στις λεγόμενες σκιές ή σε κρεμαστούς οψυγιάδες.

Μια από τις πρώτες μαρτυρίες αποξήρανσης σταφυλιών έχει βρεθεί στην Κρήτη και είναι από το 1301. όμως μόλις μετά το 1920 έγινε εισαγωγή της καλλιέργειας της σουλτανίνας η οποία έφερε την στροφή πολλών οινοπαραγωγικών αμπελώνων προς αυτή. Τα αποτελέσματα αυτής της στροφής, σε συνδυασμό με κάποιους άλλους λόγους, ήταν καταστροφικά για τον παραδοσιακό κρητικό αμπελώνα. Παρ όλα αυτά με τον καιρό πήρε και πάλι πρωταγωνιστική θέση ο τρύγος του κρασιού.

Σήμερα...

Το ξεκίνημα του τρύγου σημαίνει το ξεκίνημα μιας αεικίνητης και κουραστικής περιόδου όπου δεν υπάρχει χρόνος για ανάπαυση, μέχρι ο μούστος να γίνει κρασί.

Οι αμπελουργοί που χρησιμοποιούν βαρέλια, πατητήρια και ληνό, καθώς και κοφίνια για το κουβάλημα, φροντίζουν από νωρίς να ελέγξουν και να διορθώσουν αν χρειάζεται τυχόν φθορές.



Όλη η οικογένεια συμμετείχε παλιότερα στην διαδικασία του τρύγου. Σήμερα τα πράγματα έχουν αλλάξει...

Στα σύγχρονα οινοποιεία απλά γίνεται καθαρισμός των ανοξειδωτων δεξαμενών και έλεγχος των εκθλιπτικών μηχανημάτων. Ο τρόπος για να ελεγχθεί η ωρίμανση του καρπού ήταν εμπειρικός δοκιμάζοντας τις ρώγες.

Τώρα οι επιστήμονες οινοποιοί μετρούν το επίπεδο περιεκτικότητας των δειγμάτων σε σάκχαρα και δίνουν το σήμα έναρξης τη στιγμή που κρίνουν κατάλληλη.

Ο τρύγος ήταν οικογενειακή υπόθεση και συχνά έρχονταν συγγενείς και φίλοι να βοηθήσουν αν τα αμπέλια ήταν πολλά. Οι ανάγκες για περισσότερα χέρια καλύπτονταν από εργάτες που έρχονταν από περιοχές που δεν υπήρχαν αμπελοκαλλιέργειες.

Σήμερα οι εργάτες είναι κυρίως αλλοδαποί μιας και το μεροκάματο που απαιτούν είναι

χαμηλότερο σε σχέση με τους ντόπιους εργάτες.

Δύο ήταν τα στάδια του τρύγου, στο πρώτο οι γυναίκες μάζευαν τα σταφύλια και τα τοποθετούσαν στα κοφίνια που ζύγιζαν 50-55 κιλά. Στο δεύτερο στάδιο τα κοφίνια μεταφέρονταν από τους άντρες στο κάρο στο υποζύγιο ή στην πιο σύγχρονη εποχή στο αγροτικό αυτοκίνητο.

Ειδικά τρακτέρ για τα αμπέλια σήμερα με σπαστούς άξονες, κινούμενες ρόδες και ρυμουλκούμενη πλατφόρμα, τα οποία μπορούν να μπουν μέσα στο αμπέλι και να ακολουθούν τους τρυγητές. Έτσι κερδίζουν χρόνο και τον κόπο της μεταφοράς. Ο χρόνος στη μοντέρνα καλλιέργεια



Με χαρές και τραγούδια αλλά και επίδειξη του καρπού γιόρταζαν την δεκαετία του '60 τον τρύγο στα Μεσόγεια. (φωτ. Δημ. Γιάκογλου αρχείο Ν. Πολίτη)

είναι πολύ σημαντικός, γιατί τα ποτιστικά αμπέλια που καλλιεργούνται με χημικά λιπάσματα, καθώς και οι μοντέρνες ποικιλίες έχουν μεγαλύτερη απόδοση αλλά πρέπει να τρυγηθούν μέσα σε δύο τρεις μέρες για να μην χαλάσουν.

Τα παραδοσιακά αμπέλια ήταν ξερικά και λιπαίνονταν μόνο με κοπριά και είχαν μικρότερη απόδοση αλλά έδιναν υψηλόβαθμα σταφύλια και χρόνο 10 έως 12 μέρες για τον τρύγο.

Στα σύγχρονα αμπέλια γίνονται μεγάλα συνεργεία τρυγητών από 10 άτομα, που τρυγούν δεξιά και αριστερά και τοποθετούν τβα σταφύλια σε κοφίνια των 10-15 κιλών. Αυτά παίρνονται και αδειάζονται στην ανατρεπόμενη πλατφόρμα που ακολουθεί και τα πανέρια είναι και πάλι πίσω στο τρυγητή σε πολύ λίγο χρόνο.

Μια μέτρια πλατφόρμα παίρνει περίπου έξι τόνους σταφύλια τα οποία μεταφέρει στο οινοποιείο του Συνεταιρισμού ή της ιδιωτικής εταιρίας. Εκεί αδειάζετε στην μηχανή απ όπου θα κάνει όλη την δουλειά. Στις σύγχρονες καλές οινοποιητικές μονάδες τα σταφύλια τοποθετούνται σε τελάρα για να μην πιέζονται και εκκρέει ο μούστος που μπορεί να ξινίσει και να επηρεάσει την ποιότητα του κρασιού.

Την ώρα που αδειάζει η πλατφόρμα γίνεται το διάλειμμα και οι εργάτες τρώνε και ξεκουράζονται.

Για μικρότερες καλλιέργειες δεν χρησιμοποιούνται μεγάλα μηχανήματα. Συνήθως τα σταφύλια συγκεντρώνονται σε πλαστικές κλούβες και μεταφέρονται στο χώρο οινοποίησης με αγροτικό αυτοκίνητο.

Παλιά τα σταφύλια αδειάζονταν στο ξύλινο πατητήρι που στηριζόταν σε ένα ξύλινο κάδο και ένα ή δύο άτομα πατούσαν τα σταφύλια, ο μούστος μεταφερόταν σε μεγάλα ξύλινα βαρέλια.



Το φαρμάκι του ξεριζωμού αντικατέστησε τα εύγευστα κρασιά, όταν οι πρόσφυγες διώχθηκαν από τις πατρίδες τους (αρχείο Πολιτιστικού Συλλόγου Νέας Μεσημβρίας).

Τα εκθλιπτικά μηχανήματα αφού πρώτα περάσουν τα σταφύλια από το στάδιο της αποστρίχωσης για να φύγουν τα τσαμπιά δίνουν την πρώτη πίεση στις ρόγες που δίνουν τον εκλεκτότερο μούστο ,τον πρόρωγο. Ένα μέρος αυτού στραγγίζεται αμέσως για να γίνει το λευκό κρασί.

Στη συνέχεια η εκροή γίνεται ανάμεσα στα πλαστικά «ράουλα» της μηχανής για να σπάσουν τα κουκούτσια που περιέχουν έλαια και άλλες ουσίες που καταστρέφουν την ποιότητα του κρασιού.

Στο επόμενο στάδιο ανάλογα με την επιθυμία του οινοποιού και την ποικιλία του αμπελιού για το χρώμα που θέλει να έχει το κρασί μένει μέσα

στα τσίπουρα του. Όσο περισσότερο μένει τόσο πιο σκούρο είναι το χρώμα του. Τέλος περνάει μέσα από διάτρητο «τύμπανο» και σουρώνεται.

Τα τσίπουρα που μένουν στο παραδοσιακό τρόπο μπαίνουν σε ειδικό πιεστήριο και ο χυμός τους προστίθεται στον πρώτο. Όμως είναι αρκετά χαμηλότερης ποιότητας γιατί περιέχει στοιχεία από το εξωτερικό της ρώγας γι αυτό και συνήθως αξιοποιείται ξεχωριστά.

Τέλος σε οικογενειακό επίπεδο τα στάδια ελέγχονται εμπειρικά ή με το θερμόμετρο μέτρησης σακχάρων στον μούστο και μετά στο κρασί.

Στις επαγγελματικές μονάδες και τα εργοστάσια ο έλεγχος γίνεται εργαστηριακά.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2^ο

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΜΠΕΛΙΩΝ

Έχοντας σαν βασικό βοήθημα το βιβλίο της Χαρούλας Σπινθηροπούλου «Οινοποιήσιμες Ποικιλίες του Ελληνικού Αμπελώνα» θα προσπαθήσω να δώσω μια εικόνα των ποικιλιών που υπάρχουν στον Ελλαδικό χώρο καθώς και τις εκτάσεις που καλλιεργούνται. Ξεκινώντας θα δώσω ένα πίνακα με το χαρακτηρισμό των κρασιών ανάλογα το χρώμα, το βαθμό που γλυκίζουν, την περιεκτικότητά τους σε διοξείδιο του άνθρακος, αν είναι αρωματισμένα ή όχι.

Έτσι σύμφωνα με το Χρώμα είναι:

- Λευκά
- Ερυθρωπά (ροζέ)
- Ερυθρά

την περιεκτικότητα σε Διοξείδιο του Άνθρακος είναι:

- Ήσυχα
- Ημιαφρώδη
- Αφρώδη
- Ημιαεριούχα
- Αεριούχα

την περιεκτικότητα σε Σάκχαρα (γλυκύτητα) είναι:

- Ξηρά
- Ημίξηρα
- Ημίγλυκα
- Γλυκά

και αν είναι Αρωματισμένα:

- όπως το Βερμούτ



«Γυναίκες στον τρύγο» του Αγώνωρα Αστεριάδη, 1966.(Από το βιβλίο του Χ.Χρήστου «Η αγροτική ζωή στην τέχνη», ΑΤΕ, 1991)

Οι γηγενείς ποικιλίες που καλλιεργούνται σε μεγαλύτερη έκταση και αποτελούν την κύρια πρώτη ύλη παραγωγής των ελληνικών εμφιαλωμένων οίνων είναι :

Αγιωργήτικο (Μαύρο Νεμέας, Μαυρούδι Νεμέας), ερυθρή ποικιλία που καλλιεργείται στην Κορινθία κυρίως την Νεμέα, συνολικά σε πάνω από 20000 στρέμματα. Αλλιώς ονομάζεται και αίμα του Ηρακλή από το βαθυκόκκινο χρώμα του.

Είναι μέτριας ζωηρότητας και ευρωστίας, γόνιμο, παραγωγικό, σχετικά ευαίσθητο. Το υψόμετρο εξασφαλίζει την αργή και σωστή ωρίμανση του καρπού. Η βλάστηση ξεκινάει τέλη Μάρτη και ωριμάζει έως τις 20 Σεπτεμβρίου.

Ανάλογα το περιβάλλον δίνει αξιόλογα γλυκά κρασιά αν είναι σε χαμηλό υψόμετρο, ενώ σε μεγάλο δίνει θαυμάσια ροζέ κρασιά. Στην περίπτωση μέσου υψομέτρου τότε το κρασί που παράγεται είναι υψηλόβαθμο, καλής οξύτητας πλούσιο σε χρώμα με καλές τανίνες.

Απ την ποικιλία του Αγιωργήτικου έχουμε ξηρά γλυκά και ημίγλυκα ερυθρά κρασιά όπως το κρασί με Ονομασία Προελεύσεως Ανώτερης Ποιότητας (Ο.Π.Α.Π.) «Νεμέα», αρκετοί Τοπικοί οίνοι (Πελοποννησιακός, Πλαγιές Ορεινής Κορινθίας κ.α.) και κοινά Επιτραπέζια κρασιά.

Αηδάνι λευκό, καλλιεργείται στις Κυκλάδες, κυρίως την Νάξο την Πάρο και την Σαντορίνη.

Είναι μέτριας ζωηρότητας ευρωστίας και γονιμότητας, είναι παραγωγικό και σχετικά ευαίσθητο. Η βλάστηση του ξεκινάει το δεύτερο δεκαπενθήμερο του Μάρτη και ωριμάζει τέλος Αυγούστου με αρχές Σεπτεμβρίου.

Έχει μέτριο αλκοολικό τίτλο και μέτρια οξύτητα και είναι ιδιαίτερα αρωματικό γι αυτό προσφέρεται για αναμειξείς με υψηλόβαθμα ή υψηλής οξύτητας κρασιά όπως το Ασύρτικο. Παράγει τον οίνο με Ονομασία Προελεύσεως «Σαντορίνη»

Αθήρι λευκό, είναι παλιά ποικιλία η οποία καλλιεργείται σε αρκετούς νομούς της χώρας αλλά κυρίως στο κεντρικό και νότιο Αιγαίο καταλαμβάνοντας συνολικά πάνω από 10000 στρέμματα.

Είναι πολύ ζωηρό εύρωστο γόνιμο παραγωγικό και ανθεκτικό. Τέλη Μάρτη ξεκινάει η βλάστηση του και ωριμάζει το δεύτερο δεκαπενθήμερο του Αυγούστου.

Έχει μέτριο αλκοολικό τίτλο, είναι ελαφρά αρωματικό και μικρής οξύτητας αν είναι προχωρημένο το στάδιο ωρίμανσης του. Συμμετέχει στην παραγωγή λευκών ξηρών κρασιών με Ονομασία Προέλευσης «Ρόδος», «Σαντορίνη», «Πλαγιές Μελίτων» καθώς και αρκετών Τοπικών Οίνων (Λασιθιώτικος, Ηρακλειώτικος, Μακεδωνίτικος κ.α) και κοινών Επιτραπέζιων Οίνων.

Ακομινάτο, είναι ερυθρή ποικιλία, καλλιεργείται στο νομό Χανίων και Ηρακλείου.

Χαρακτηρίζεται πολύ ζωηρό, μέτριας γονιμότητας και παραγωγικό. Η βλάστηση του είναι στα μέσα του Απρίλη και ωριμάζει το τρίτο δεκαήμερο του Σεπτεμβρίου.

Τα κρασιά που παράγει είναι μέτριου αλκοολικού τίτλου, μέτρια οξύτητας και φτωχά σε χρώμα.

Ασύρτικο, είναι η πιο εκπληκτικά πολυδύναμη λευκή ποικιλία του ελληνικού αμπελώνα. Πρώτα υπήρχαν καλλιέργειες μόνο στις Κυκλάδες κυρίως στην Σαντορίνη απ όπου και κατάγεται, μετανάστευσε στην

Χαλκιδική και σήμερα καλλιεργείται σε πάνω από 11500 στρέμματα σ όλη την Ελλάδα.

Το κρασί του είναι υψηλής οξύτητας αρωματικό και προσαρμόζεται εύκολα στο εδαφοκλιματικό περιβάλλον που μεγαλώνει. Είναι ζωηρό εύρωστο γόνιμο παραγωγικό και αρκετά ανθεκτικό. Η βλάστηση του ξεκινά τέλη Μάρτη και ωριμάζει το δεύτερο δεκαπενθήμερο του Αυγούστου.

Παράγει υψηλού αλκοολικού τίτλου κρασιά, οξειδώνεται εύκολα γι αυτό και απαιτεί προσοχή στην οινοποίηση του. Αυτά είναι ο ξηρός οίνος με Ονομασία Προέλευσης «Σαντορίνη» καθώς και ο γλυκός της ίδιας Ονομασίας, ο ξηρός «Πλαγιές Μελίτωνα» αρκετοί Τοπικοί Οίνοι (Επανωμίτικος, Μακεδονικός, Πλαγιές Βερτίσκου κ.α.) και κοινών Επιτραπέζιων κρασιών.

Βάφτρα (Βάψα), είναι βαθύχρωμη ερυθρή ποικιλία που καλλιεργείται κυρίως στην Αντίπαρο και σποραδικά στις άλλες Κυκλάδες, συνολικά σε λιγότερο από 300 στρέμματα.

Το τρίτο δεκαήμερο του Μάρτη ξεκινάει η βλάστηση του και ωριμάζει το πρώτο δεκαπενθήμερο του Σεπτεμβρη.

Τα κρασιά που παράγει είναι υψηλόβαθμα, σχετικά μικρής οξύτητας με πολύ έντονο χρώμα.

Βερτζαμί μαύρο(Μαρτζαβί, Λευκαδίτικο), είναι μάλλον ιταλικής προέλευσης, καλλιεργείται στην Λευκάδα και σποραδικά στην Πρέβεζα, Αγρίνιο και Πάτρα.

Η βλάστηση του ξεκινά το δεύτερο δεκαπενθήμερο του Μάρτη και ωριμάζει μέσα Σεπτεμβρη.

Αν το έδαφος είναι κατάλληλο ,σε μικρό υψόμετρο τότε παράγει υψηλόβαθμα κρασιά, καλής οξύτητας με πλούσιο χρώμα. Συμμετέχει σε αρκετά Επιτραπέζια κρασιά.

Βηλάνα (Βιλάνα), είναι λευκή ποικιλία καλλιεργείται στην Κρήτη, στο Λασιθι και Ηράκλειο καθώς και σποραδικά στο Ρέθυμνο και τα Χανιά, συνολικά σε 3500 στρέμματα.

Η βλάστηση του ξεκινάει τα τέλη Μάρτη και ωριμάζει μετά τα μέσα του Σεπτεμβρη. Αν γίνει σωστή καλλιέργεια σε κατάλληλο έδαφος με μικρό φορτίο ανά πρεμνό τότε παράγει κρασιά με μέτριου ως υψηλού αλκοολικού τίτλου καλής οξύτητας, μέτρια αρωματικό και έχει τάσεις οξείδωσης γι αυτό απαιτεί προσοχή κατά την διαδικασία οινοποίησης του.

Δίνει το λευκό ξηρό οίνο με Ονομασία Προέλευσης «Πεζά», «Σημεία» μαζί με το «Θραψαθήρι» καθώς και ορισμένους Τοπικούς Οίνους (Κρητικός, Λασιθιώτικος, Ηρακλειώτικος).

Διμηνίτης (Μαύρο Καλυθινό), ερυθρή ποικιλία που καλλιεργείται σε μικρή έκταση στη Ρόδο στο χωριό Καλυθιές και σποραδικά στην Κω.

Τέλη Μάρτη ξεκινά να βλασταίνει και ωριμάζει τέλη Ιουλίου.

Τα κρασιά που παράγει είναι μέτριου αλκοολικού τίτλου ,μέτριας οξύτητας και φτωχά σε χρώμα.

Ζουμιάτικο (Δαμιάτης, Smedervka), είναι λευκή ποικιλία των Βαλκανίων (Βουλγαρία, Γιουγκοσλαβία, Τουρκία) συναντάται στον Μακεδονικό και Θρακιώτικο χώρο.

Το πρώτο δεκαήμερο του Απρίλη ξεκινάει η βλάστηση και στα τέλη του Σεπτεμβρη ωριμάζει.

Είναι μέτριου αλκοολικού τίτλου με μέτρια ως μικρή οξύτητα, αν η απόδοση του πρεμνού είναι μικρή, τέλος είναι ελαφρά αρωματικό κρασί.

Συμμετέχει σε ανάμειξη με άλλες ποικιλίες Τοπικών Οίνων (Μεσημβριώτικος, Αβδήρων, Σερρών, Ισμαρικός) και κοινών Επιτραπέζιων Οίνων.

Θραψαθήρι, είναι λευκή ποικιλία που καλλιεργείται στις Κυκλάδες στην Κρήτη στα Δωδεκάνησα και γενικότερα στη νότια Ελλάδα.

Αρχές Απρίλη βλασταίνει και ωριμάζει το πρώτο δεκαπενθήμερο του Σεπτεμβρη.

Σε κατάλληλα εδάφη με μικρό φορτίο ανά πρεμνό δίνει υψηλόβαθμα κρασιά, ελαφρά αρωματικά ,μέτριας οξύτητας. Συμμετέχει στην παραγωγή του λευκού και ξηρού οίνου με Ονομασία Προέλευσης «Σημεία» και αρκετών Τοπικών Οίνων (Κρητικός, Ηρακλειώτικος, Λασιθιώτικος)

Κοτσιφάλι, είναι αξιόλογη ερυθρή ποικιλία η οποία καλλιεργείται στην Κρήτη σε μεγάλη έκταση στο Ηράκλειο.

Η βλάστηση του ξεκινάει τέλη Μάρτη με αρχές Απρίλη και ωριμάζει τέλη Αυγούστου με αρχές Σεπτεμβρη.

Δίνει υψηλόβαθμα κρασιά, αρωματικά, μικρής οξύτητας με ασταθές χρώμα. Οινοποιείται με την ποικιλία Μαντηλιάρια για ξηρούς ερυθρούς οίνους με Ονομασία Προέλευσης «Αρχανές» και «Πεζά». Συμμετέχει σε Τοπικούς Οίνους (Κρητικός, Ηρακλειώτικος, Λασιθιώτικος).

Κρασάτο, είναι ερυθρή ποικιλία της Θεσσαλίας και καλλιεργείται στην περιοχή της Ραψάνης.

Η βλάστηση του ξεκινά μέσα Απρίλη και ωριμάζει τέλος Σεπτέμβρη.

Τα κρασιά που παράγει είναι υψηλόβαθμα ,μέτριας οξύτητας και μέτριου χρώματος, πλούσια σε τανίνες που γερνάνε γρήγορα. Συνοινοποιείται με το Σταυρωτό και Ξινόμαυρο για τον ερυθρό ξηρό οίνο με Ονομασία Προέλευσης «Ραψάνη»

Λαγόρθη, είναι λευκή ποικιλία των Καλαβρύτων που καλλιεργείται σποραδικά στην υπόλοιπη Αχαΐα, ακόμη στην Αρκαδία ,Ζάκυνθο, Κέρκυρα και δοκιμάζεται στην Μακεδονία και το νομό Φλώρινας.

Το πρώτο δεκαπενθήμερο του Απρίλη βλασταίνει και ωριμάζει στα τέλη του Σεπτέμβρη.

Δίνει υψηλόβαθμα κρασιά μέτρια οξύτητας. Συμμετέχει στην παραγωγή Τοπικών Οίνων Αρκαδίας και Πλαγιές Αιγιαλείας.



Λεπτομέρειες από τη μια μακρά πλευρά σαρκοφάγου του 4^{ου} αιώνα που βρίσκεται στο μουσείο του Λατερανού στη Ρώμη. Ο Ιησούς στο κέντρο εικονίζεται με τα χαρακτηριστικά του Καλού Ποιμένα, περιστοιχισμένος από ερωτιδείς. Η όλη παράσταση διαπνέεται από την ειδυλλιακή ατμόσφαιρα του τρύγλου και του αγροτικού βίου, που παραπέμπει στον παράδεισο των ψυχών.

Λημνιό(Καλαμπάκι), είναι πολύ παλιά γηγενής ερυθρή ποικιλία που αναφέρεται ως «Λημνία Σταφυλή» στο «Ονομαστικόν» του Πολυδεύκη μιας και εκεί ήταν το κέντρο καλλιέργειας της. Σήμερα καλλιεργείται στη

Λήμνο, την Χαλκιδική, τον Έβρο, την Ροδόπη, την Ξάνθη, την Καβάλα, τις Σέρρες, την Λάρισα, την Καρδίτσα. Δεν έχει καμία σχέση με την ποικιλία Λημνίωνα που καλλιεργείται στον Θεσσαλικό χώρο.

Η βλάστηση ξεκινάει το πρώτο δεκαπενθήμερο του Απρίλη και ωριμάζει στα μέσα Σεπτεμβρη.

Τα κρασιά που παράγει είναι υψηλόβαθμα, μέτριας οξύτητας με ελαφρό ιδιαίτερο άρωμα, είναι μέτριο στις τανίνες του όπως και στο σώμα αλλά και το χρώμα. Συμμετέχει στην παραγωγή κρασιών του Αγίου Όρους όπως Μονοξυλίτης οίνος. Σήμερα παράγονται ερυθρά ξηρά κρασιά με Ονομασία Προέλευσης «Λήμνος», «Πλαγιές Μελίτων» μαζί με Cabernet Sauvignon και Cabernet franc. Τέλος Τοπικοί Οίνοι σε ανάμειξη με άλλες ποικιλίες (Θρακικός, Ισμαρικός, Μακεδονικός κ.α.)

Λιάτικο (Λιάτης, Μαυρολιάτης), είναι ερυθρή ποικιλία που καλλιεργείται στους νομούς Ηρακλείου, Λασιθίου, Ρεθύμνης και Χανίων όπως και σποραδικά στις νότιες Κυκλάδες και την Κεφαλονιά.

Μέσα Απρίλη βλασταίνει και ωριμάζει πρώιμα το δεύτερο δεκαπενθήμερο του Αυγούστου.

Δίνει ερυθρούς ξηρούς οίνους, υψηλόβαθμους ,μέτριας οξύτητας, αρωματικά που υστερούν σε χρώμα επίσης δίνει και γλυκά κρασιά. Γλυκά και ξηρά με Ονομασία Προέλευσης «Δάφνες» και Τοπικοί Οίνοι σε ανάμειξη με άλλες ποικιλίες (Ηρακλειώτικο, Κρητικό, Λασιθιώτικος)

Μαλαγουζιά, είναι λευκή ποικιλία από την Αιτωλοακαρνανία καλλιεργείται στην Μακεδονία (Χαλκιδική, Θεσσαλονίκη) και διάσπαρτα στην Στερεά Ελλάδα (Αιτωλοακαρνανία, Φθιώτιδα, Αττική) και στην Πελοπόννησο.

Μέσα Μάρτη ξεκινάει η βλάστηση και ωριμάζει τέλη Αυγούστου.

Δίνει υψηλόβαθμα κρασιά, μέτριας οξύτητας ,αρωματικά. Συμμετέχει στην παραγωγή Τοπικών Οίνων (Επανωμίτικος, Σιθωνίας)

Μανδηλαριά (Αμοργιανό, Μαντηλάρι, Κουντούρα μαύρη, Δουμπραίνα μαύρη, Παργιανό), είναι ποικιλία πλούσια σε χρώμα από τον αιγαιοπελαγίτικο χώρο. Καλλιεργείται στις Κυκλάδες, στη Ρόδο ,την Κρήτη, την Πελοπόννησο, την Αττική, την Βοιωτία, την Εύβοια, την Θεσσαλία και την Μακεδονία σε πάνω από 15000, συνολικά, στρέμματα.

Η βλάστηση ξεκινά τέλη Μάρτη ενώ στη Βόρεια Ελλάδα το πρώτο δεκαήμερο του Απρίλη.

Ωριμάζει όψιμα τέλη Σεπτεμβρη με αρχές Οκτώβρη. Έχει μέσο έως χαμηλό αλκοολικό τίτλο, είναι μέτριας οξύτητας και πλούσιο σε χρώμα.

Συμμετέχει με Κοτσικάλι για ερυθρά ξηρά κρασιά με Ονομασία Προέλευσης «Πεζά» και «Αρχάνες» και με Μονεμβασιά ερυθρά ξηρά με Ονομασία Προέλευσης «Πάρος». Από μόνη της η ποικιλία παράγει το κρασί με Ονομασία Προέλευσης «Ρόδος» που είναι ερυθρό και ξηρό. Τέλος συμμετέχει σε αναμείξεις για Τοπικούς Οίνους (Δωδεκανησιακός, Ηρακλειώτικος κ.α.)

Μαυροδάφνη (Μαυροδαφνίτσα, Μαυροδράμι, Θηνιάτικος), είναι ερυθρή ποικιλία, καλλιεργείται στην Αχαΐα Ηλείας, στην Κεφαλονιά, στην Λευκάδα σποραδικά στην Κέρκυρα στην Αρκαδία την Χαλκιδική και την Μαγνησία, συνολικά σε περίπου 6500 στρέμματα.

Τέλη Μάρτη βλασταίνει και ωριμάζει στις αρχές και μέσα του Σεπτεμβρίου.

Σε κατάλληλο εδαφοκλιματικό περιβάλλον μπορεί να παράγει ξηρά, υψηλόβαθμα, μέτριας οξύτητας ,με καλό χρώμα και θαυμάσια γλυκά κρασιά. Δίνει το Ελεγχόμενης Ονομασίας Προέλευσης «Μαυροδάφνη Πατρών» και «Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας» και ορισμένους Τοπικούς Οίνους (Λετρίνων, Πλαγιές Αίνου, Πλαγιές Πετρωτού, Μεταξάτων)

Μαύρο Μεσενικόλα, είναι ερυθρή ποικιλία η οποία καλλιεργείται στο Μεσενικόλα της Καρδίτσας σε 700 στρέμματα.

Το πρώτο δεκαήμερο του Απρίλη Ξεκινάει η βλάστηση και το δεύτερο δεκαπενθήμερο του Σεπτεμβρη ωριμάζει.

Το κρασί που παράγει έχει μέτριο αλκοολικό τίτλο, είναι μέτριο σε οξύτητα και σε χρώμα. Συμμετέχει με ποικιλία Syrah και Carignan στην παραγωγή του ερυθρού οίνου με Ονομασία Προέλευσης «Μεσενικόλα».

Μονεμβασιά (Μονοβασιά, Μονεμβασίτικο), είναι λευκή ποικιλία η οποία καλλιεργείται στις Κυκλάδες και σποραδικά σε νησιά του Αιγαίου και την Εύβοια, κατάγεται από την Μονεμβασιά και είχε εξαφανιστεί αλλά επανήλθε πρόσφατα σε περιορισμένη έκταση.

Το τελευταίο δεκαήμερο του Μάρτη ξεκινάει η βλάστηση και τέλος Αυγούστου ωριμάζει.

Όταν καλλιεργείται σε κατάλληλο έδαφοκλιματικό περιβάλλον τότε παράγει υψηλόβαθμα κρασιά, μέτρια σε οξύτητα με χαρακτηριστικό άρωμα και έντονη τάση οξείδωσης οπότε απαιτεί προσοχή κατά την διαδικασία οινοποίησης. Το λευκό ξηρό με Ονομασία Προέλευσης «Πάρος» και το ερυθρό ξηρό της ίδιας Ονομασίας Προέλευσης (σε συνοινοποίηση με την Μαντηλαριά) και Τοπικοί Οίνοι είναι παράγωγα αυτής της ποικιλίας.

Μοσχάτο Αλεξάνδρειας (Μοσχάτο χονδρό, Αγγλικό, Zibbibo), είναι λευκή ποικιλία, μάλλον αφρικανικής προέλευσης. Καλλιεργείται σ όλο τον κόσμο για παραγωγή Επιτραπέζιων σταφυλιών για κρασιά και σταφίδες. Καλλιεργείται στη Λήμνο και σε νησιά του Ιονίου, ακόμη στη Θεσσαλία, στη Μακεδονία και τελευταία στη Ρόδο. Η καλλιέργεια αυτής της ποικιλίας καλύπτει συνολικά 7000 στρέμματα.

Η βλάστηση του ξεκινά αρχές Απρίλη και ωριμάζει μέσα Σεπτέμβρη.

Παράγει ξηρά υψηλόβαθμα κρασιά, μέτριας έως καλής οξύτητας με λεπτό μοσχάτο άρωμα και καλά γλυκά κρασιά τέλος οξειδώνεται εύκολα και γι αυτό θέλει προσοχή κατά την οινοποίηση. Συγκεκριμένα μας δίνει τα γλυκά κρασιά Ελεγχόμενης Ονομασίας Προέλευσης «Μοσχάτο Λήμνου» και ξηρά ημίξηρα και ημίγλυκα με Ονομασία Προέλευσης «Λήμνος»

Μοσχάτο λευκό(Μοσχάτο Σάμου, Μοσχούδι, Μοσχάτο Ρίου, Μοσχοστάφυλο, Muscat de Frontignan, Muscat a petits grains, Moscato bianco, Moscato di Trani), είναι ποικιλία που τη χαρακτηρίζει μεγάλη παραλλακτικότητα. Καλλιεργείται σε μεγάλες εκτάσεις σε πολλές χώρες (Ελλάδα, Γαλλία, Ιταλία, Ρουμανία, Γερμανία, Τουρκία, Αυστραλία, Αμερική και αλλού. Εδώ καλλιεργείται στη Σάμο , βορειοδυτικά της Πελοποννήσου (Ρίο, Πάτρα), στην Κεφαλονιά, στη Ρόδο, στις Κυκλάδες και σποραδικά στα νησιά του Ιονίου, στη Θεσσαλία, την Κρήτη και την Μακεδονία.

Η βλάστηση ξεκινά μέσα Μάρτη και ωριμάζει αρχές Σεπτέμβρη.

Σε κατάλληλο εδαφοκλιματικό περιβάλλον δίνει ξηρά , υψηλόβαθμα κρασιά ,μέτριας οξύτητας, έντονα αρωματικά που οξειδώνονται εύκολα και απαιτείται προσοχή κατά την οινοποίηση τους. Τα κρασιά του είναι πολύ καλά γλυκά. Έχουν Ελεγχόμενη Ονομασία Προέλευσης για τα γλυκά «Μοσχάτο Σάμου», «Μοσχάτο Ρίου», Μοσχάτο Πατρών», «Μοσχάτο Κεφαλληνίας» και «Μοσχάτο Ρόδου». Συμμετέχει επίσης σε αρκετά ξηρά βελτιώνοντας το αρωματικό τους δυναμικό.

Μπατίκι(Ντεβέ μπατίκι, Τιμπί μπατίκι), είναι λευκό μάλλον προέρχεται από την Μικρά Ασία(Σμύρνη) καλλιεργείται στον Τίρναβο, την βόρεια Εύβοια, την Μακεδονία και την Θράκη.

Βλασταίνει μέσα Απρίλη και ωριμάζει τέλη Αυγούστου με αρχές Σεπτέμβρη.

Ο οίνος που παράγεται είναι χαμηλού αλκοολικού τίτλου, με μικρή οξύτητα , και ελαφρό άρωμα. Συμμετέχει στον Τοπικό Οίνο Τίρναβου.

Νεγκόσκα(Ποπόλκα Ναούσης, Νεγκόσκα Ποπόλκα), είναι ερυθρό του ευρύτερου μακεδονικού χώρου και καλλιεργείται κυρίως στην Γουμένισσα μεταφερόμενη από τη Νάουσα, συνολικά καλύπτει 700 στρέμματα.

Το πρώτο δεκαήμερο του Απρίλη ξεκινάει η βλάστηση και μετά τις είκοσι Σεπτέμβρη ωριμάζει. Τα κρασιά του είναι υψηλόβαθμα, μέτρια σε οξύτητα και καλά σε χρώμα. Συμμετέχει με το Ξινόμαυρο στον οίνο με Ονομασία Προέλευσης «Γουμένισσα»

Ντεμπίνα, είναι λευκή ποικιλία Ηπείρου. Καλλιεργείται στη Ζίτσα και μεταφέρθηκε στην Αρκαδία, την Θεσπρωτία, την Θεσσαλονίκη, την Καρδίτσα, την Λάρισα, και στα Τρίκαλα συνολικά καλύπτει 7500 στρέμματα η καλλιέργεια της.

Μέσα Απρίλη ξεκινά η βλάστηση και μετά τα μέσα του Σεπτέμβρη ωριμάζει.

Παράγει ξηρά, μέτριου αλκοολικού τίτλου κρασιά, μέτριας και καλής οξύτητας με ιδιαίτερο άρωμα καθώς και αξιόλογα ημιαφρώδη. Απ την ποικιλία παράγονται τα ξηρά, ημιαφρώδη ξηρά και ημιαφρώδη γλυκά με Ονομασία Προέλευσης «Ζίτσα» και τον Τοπικό οίνο των Ιωαννίνων.



Λεπτομέρειες από τη μια μακρά πλευρά σαρκοφάγου του 4^{ου} αιώνα που βρίσκεται στο μουσείο του Λατερανού στη Ρώμη. Ο Ιησούς στο κέντρο εικονίζεται με τα χαρακτηριστικά του Καλού Ποιμένα, περιστοιχισμένος από ερωτιδείς. Η όλη παράσταση διαπνέεται από την ειδυλλιακή ατμόσφαιρα του τρύγλου και του αγροτικού βίου, που παραπέμπει στον παράδεισο των ψυχών.

Ξινόμαυρο (Μαύρο Ναουστινιανό, Ποπόλκα, Ξινόγκαλτσο, Μαύρο Ναούσης), η ευγενέστερη ερυθρή ποικιλία του Βόρειου Ελλαδικού χώρου καλλιεργείται κυρίως στην Νάουσα, την Γουμένισσα, το Αμύνταιο, την Ραψάνη, το Τρίκωμο, τη Σιάτιστα, τη Βελβεντό και σε μικρή έκταση στο Άγιο Όρος, την Όσσα, τα Ιωάννινα, την Μαγνησία, την Καστοριά και τα Τρίκαλα. Συνολικά καλλιεργείται σε πάνω από 18000 στρέμματα.

Εμφανίζει μεγάλη παραλλακτικότητα ανάλογα τις εδαφοκλιματικές συνθήκες κάτω από τις οποίες καλλιεργείται. Το πρώτο δεκαπενθήμερο του Απρίλη αρχίζει η βλάστηση του και στο τρίτο δεκαήμερο του Σεπτεμβρίου ωριμάζει.

Δίνει διαφορετικούς τύπους προϊόντων. Σε κάποιο υψόμετρο όπου μπορεί να ωριμάσει, σε 4 κατάλληλο έδαφος και με μικρές αποδόσεις ανά πρεμνό, δίνει θαυμάσια ερυθρά ξηρά κρασιά, υψηλόβαθμα με καλή οξύτητα, αρωματικά με καλό χρώμα, πλούσια σε τανίνες με δυνατότητα παλαίωσης, ενώ σε μεγάλο υψόμετρο δίνει αξιόλογα ροζέ και αφρώδη. Τα ερυθρά ξηρά με Ονομασία προέλευσης «Νάουσα», «Αμύνταιο», «Γουμένισσα», (μαζί με σταφύλι Νεγκόσκας) «Ραψάνη» (με Κρασάτο και Σταυρωτού) ο αφρώδης ροζέ ξηρός και ημίγλυκος και ο ροζέ ημίξηρος και ημίγλυκος με Ονομασία Προέλευσης «Νάουσα» και οι Τοπικοί Οίνοι σε ανάμειξη με άλλες ποικιλίες (Μακεδονικός, Πλαγιές Βερτίσκου, Χαλκιδικής κ.α)

Παμίδι (Παμίτι), είναι ποικιλία ρόδινου χρωματισμού που προέρχεται από την Ανατολική Θράκη και καλλιεργείται σε όλο το μακεδονικό και Θρακιώτικο χώρο.

Η βλάστηση του ξεκινά αρχές Απρίλη και ωριμάζει μέσα Σεπτεμβρίου.

Παράγει υψηλόβαθμα, μικρής οξύτητας κρασιά φτωχά σε χρώμα. Αναμειγνύεται για κάποιους Τοπικούς Οίνους και κοινούς Επιτραπέζιους.

Ρεφόσκο, είναι ερυθρή ποικιλία ιταλικής προέλευσης και καλλιεργείται σε περιορισμένη έκταση στην Πελοπόννησο, κυρίως στο νομό Ηλείας)

Μέσα Απρίλη βλασταίνει και τέλη Σεπτεμβρίου με αρχές Οκτώβρη ωριμάζει.

Τα κρασιά του είναι υψηλόβαθμα με καλή οξύτητα, αρωματικά με καλό χρώμα. Συμμετέχει στην παραγωγή Τοπικών Οίνων.

Ροδίτης (Ρογδίτης, Αλεπού, Ροδομούσι, Κανελλάτο, Κοκκινοστάφυλλο, Λιτσιτσίνες, Σουρβιώτης, Κρυτσανιστή), πολύ παλιά γηγενής ποικιλία ρόδινου

χρηματισμού, καλλιεργείται σε τριανταδύο νομούς της χώρας στη βορειοδυτική Πελοπόννησο την Αττική, την Βοιωτία, την Εύβοια, την Θεσσαλία την Μακεδονία ,την Θράκη. Χαρακτηρίζεται από παραλλακτικότητα η οποία εντείνεται από τα διαφορετικά μικροκλίματα στα οποία καλλιεργείται.

Αρχές Απρίλη ξεκινάει η βλάστηση του και μετά τις είκοσι Σεπτέμβρη ωριμάζει.

Σε κατάλληλα εδάφη ορεινών περιοχών και με μέτριες αποδόσεις ανά πρεμνό δίνει αξιόλογα ξηρά κρασιά, με καλή ισορροπία ανάμεσα στην αλκοόλη και την οξύτητα με καλό άρωμα. Παράγει λευκά ξηρά κρασιά με Ονομασία Προέλευσης «Αγχίαλος», «Πάτρα», «Πλαγιές Μελίτων»,9μαζί με Αθήρι και Ασσύρτικο)αρκετούς Τοπικούς Οίνους (Αναβυσσιώτικος, Αττικός, Αγιορείτικος, Θεσσαλλικός κ.α), Ρετσίνες (Οίνοι Ονομασία και Παράδοσης) και πολλά Επιτραπέζια κρασιά)

Ρομπόλα (Ασπρορόμπόλα, Ρομπόλα Κέρινη), λευκό των Ιονίων νήσων , καλλιεργείται κυρίως στην Κεφαλονιά και σποραδικά στην Ζάκυνθο, στην Λευκάδα, στην Πρέβεζα και τώρα τελευταία στην Αρκαδία σε έκταση που δεν ξεπερνά τα 5000 στρέμματα. Λόγω του ονόματος του θεωρείται ιταλική ποικιλία (*Ribolla giala*) έχει όμως αρκετές μορφολογικές αλλαγές.

Τέλη Μάρτη ξεκινάει η βλάστηση και αρχές Σεπτέμβρη ωριμάζει.

Υψηλόβαθμα ,μέτριας ή καλής οξύτητας με ιδιαίτερο άρωμα. Παράγει κρασιά με Ονομασία Προέλευσης «Ρομπόλα Κεφαλληνίας» και Επιτραπέζια κρασιά.

Ρωμέικο (Μαυρορωμέικο), είναι ποικιλία ερυθρή, καλλιεργείται στους νομούς των Χανίων Ρεθύμνης και σποραδικά στις Κυκλάδες.

Η βλάστηση ξεκινάει, μέσα Μάρτη και ωριμάζει μετά τα μέσα Σεπτέμβρη.

Είναι μεσογειακού τύπου κρασιά ,δηλαδή υψηλόβαθμα, μικρής οξύτητας με ασταθές χρώμα και τάσεις οξειδωσης, είναι κρασιά που γερνάνε γρήγορα.

Σαββατιανό (Κοντούρα άσπρη, Σακέικο, Σταματιανό, Περαχωρήτικο), ποικιλία λευκή καλλιεργείται συνολικά σε πάνω από 80000, κυρίως στο νομό Αττικής, Εύβοιας, Βοιωτίας ,λίγο στις Κυκλάδες, την δυτική Κρήτη, την Πελοπόννησο και την Μακεδονία.

Η βλάστηση ξεκινά τέλη Μάρτη και ωριμάζει μέσα Σεπτέμβρη.

Ή Αρκετά παρεξηγημένη ποικιλία το Σαββατιανό μπορεί να δώσει αξιόλογα λευκά κρασιά με καλή ισορροπία ανάμεσα στην αλκοόλη και την

οξύτητα εφ' όσον φυτευτεί σε κάποιο υψόμετρο, δεν υπερφορτωθεί και τρυγηθεί στο βέλτιστο της τεχνολογικής του ωριμότητας'' αλλιώς δίνει υψηλόβαθμα μικρής οξύτητας κρασιά. Παράγει ξηρά με Ονομασία Προέλευσης «Αγχίαλος»(μαζί με τον Ροδίτη) αρκετοί Τοπικοί Οίνοι(Γερανίων, Καρυστινός, Ριτσώνας), Ρετσίνες και κοινά Επιτραπέζια κρασιά.

Σέφκα (Σέφκο, Μαυρούτι, Μαυρούδι, Χονδρόμαυρο, Nicheftka), ερυθρή ποικιλία, βουλγαρικής προέλευσης, καλλιεργείται απ' τις αρχές του αιώνα σποραδικά στο μακεδονικό και θρακιώτικο χώρο.

Μέσα Απρίλη ξεκινάει η βλάστηση του και αρχές με μέσα Σεπτέμβρη ωριμάζει.

Είναι μέτριου αλκοολικού τίτλου, μέτρια η μικρής οξύτητας και φτωχά σε χρώμα κρασιά.



Σιδερίτης (Σιδηρίτης, Χειμωνιάτικο), ερυθρή ποικιλία συναντάται σ' όλη την Πελοπόννησο, περισσότερο στην Κορινθία και την Αχαΐα και Ηλεία τέλος σποραδικά στην Αττική και την Εύβοια.

Μέσα Μάρτη βλασταίνουν και όψιμα ωριμάζει τις αρχές και μέσα Οκτώβρη.

Όταν τρυγηθεί νωρίς (μέσα και τέλος Σεπτέμβρη) είναι μέτριου αλκοολικού τίτλου και μεγάλης οξύτητας.

Σταυρωτό(Αμπελακιώτικο),ερυθρή ποικιλία καλλιεργείται στον νομό Λαρίσης, ιδιαίτερα στ αμπελάκι και την Ραψάνη, σποραδικά στο Τρίκωμο Γρεβενών και στους νομούς της Κοζάνης και της Μαγνησίας.

Μέσα Απρίλη ξεκινάει η βλάστηση και τέλος Σεπτέμβρη ωριμάζει.

Δίνει κρασιά μέτριου αλκοολικού τίτλου, μέτριας οξύτητας και μέτριου χρώματος με αρκετές τανίνες που δεν αντέχουν στο χρόνο. Συμμετέχει με Κρασάτο και Ξινόμαυρο στο κρασί με Ονομασία προέλευσης «Ραψάνη»

Φιλέρι (Μοσχοφίλερο), «γκρι» ποικιλία που καλλιεργείται στην Πελοπόννησο στους νομούς Αρκαδίας, Μεσσηνίας, Λακωνίας και σποραδικά στη Λευκάδα και την Ζάκυνθο την Πρέβεζα και την Μαγνησία τέλος και στην Φλώρινα. Παρουσιάζει έντονη παραλλακτικότητα.

Μέσα Απρίλη ξεκινάει η βλάστηση και τέλη Σεπτέμβρη με αρχές Οκτώβρη.

Ανάλογα τον βίοτοπο δίνει υψηλού αλκοολικού τίτλου (Μοσχοφίλερο) ως μέτριο (Ξανθοφίλερο, Ασπροφίλερο) καλής οξύτητας (Μαυροφίλερο) ως μεγάλης(Ασπροφίλερο, Ξανθοφίλερο) με πλούσιο αρωματικό Μαυροφίλερο ως φτωχό (Ξανθοφίλερο, Ασπροφίλερο). Παράγει οίνους με Ονομασίας Προέλευσης «Μαντινεία», τους Τοπικούς Οίνους Μεσσηνιακός, Πελοποννησιακός και φυσικά αφρώδη και άλλα κοινά Επιτραπέζια κρασιά.

Φωκιανό μαύρο (Ερικαράς), ερυθρή ποικιλία, μικρασιάτικης προέλευσης καλλιεργημένη στην Σάμο και την Ικαρία τα Δωδεκάνησα και Λήμνο Κυκλάδες Μακεδονία Πελοπόννησο και Θράκη.

Η βλάστηση ξεκινά το πρώτο δεκαπενθήμερο του Απρίλη και ωριμάζει στις αρχές Σεπτέμβρη.

Είναι μέτριου αλκοολικού τίτλου με μέτρια οξύτητα και φτωχά σε χρώμα τα κρασιά που δίνει.

Στη συνέχεια θα αναφέρω ονομαστικά τις γηγενείς ποικιλίες που δεν είναι και τόσο γνωστές και δεν έχει ακόμα αξιολογηθεί η οινική και αμπελουργική τους ποιότητα. Είναι :

Û Αγιαννιώτικο	Û Αγούμαστος	Û Αγριογλυκάδι
Û Αηδάνι μαύρο	Û Αρακλινός	Û Κεραστούδα
Û Αθήρι μαύρο	Û Βόσσος	Û Κοζανίτης
Û Αλπονουρά	Û Βοτσίκι	Û Κοζανίτης ερυθρός
Û Αμφιόνι	Û Βραδυανό	Û Κοϊνιάρικο
Û Απαλές	Û Γαϊδουριά	Û Κολλινιάτικο
Û Αρκαδινό	Û Γαϊδουρίχα	Û Κοντοκλάδι
Û Αρμελετούσα	Û Γέμηρα	Û Κοριτσάνος
Û Ασκαθάρι	Û Γλυκάδι	Û Κοριτσάνος λευκός
Û Ασπρούδες	Û Γλυκερύθρα	Û Κορφιάτης
Û Ασπρούρα Αρίλογη	Û Γλυκοπάτι	Û Κοτσελίνα
Û Ασπρούδα	Û Γουστολίδι	Û Κουμάρι
Ζακύνθου		
Û Ασπρούδα Κύνθου	Û Δαφνί	Û Κουκούλι
Û Ασπρούδα Μυκηθών	Û Δαφνάτο	Û Κουτσομπέλι
Û Ασπρούδα Ντόπια	Û Δερματάς	Û Κουτσομπέλι κόκκινο
Û Ασπρούδα	Û Δίβρωμο	Û Κουφάκι
Σαντορίνης		
Û Ασπρούδα Σπετσών	Û Ζακυνθινό	Û Κουφόρρωγο
Û Ασπρούδα Χαλκίδας	Û Ζαλοβίτικο	Û Κρητικό
Û Ατσάλα	Û Θειακό λευκό	Û Κυδωνίτσα
Û Αυγουσιτιάτης	Û Θράψα	Û Κυπρέικο
Û Βαλαίτης	Û Κακοτρύγης	Û Λαδικινό
Û Βάψα	Û Κακοτρύγης Κόκκινος	Û Λημνιώνα
Û Βεργιώτικο	Û Καραμπραίμης	Û Μαλουκάτο
Û Βερτζαμί λευκό	Û Καρβουνιάρης	Û Μαρδίτσα
Û Βιδιανό	Û Καρναχαλάδες	Û Μαυράκι
Û Βιολεντό	Û Καρυστινό	Û Μαύρο Κύμης
Û Βλάχικο	Û Καρτσιώτης	Û Μαυροκόρακας
Û Βοϊδομάτης	Û Κατακούλιας	Û Μαυροτράγανο
Û Βολίτσα λευκή	Û Κατσακούλιας λευκός	Û Μαυρούδι
Û Βολίτσα μαύρη	Û Κατσανό	Û Μαυρούδι

Û Πετρουλιανός	Û Πλατύρραχο	Αράχωβας
Û Μοσχατέλλα	Û Πλυτό	Û Στροφυλλιάτικο
Û Μοσχάτο μαύρο	Û Ποταμίσι	Û Συκιώτης
Û Μοσχόμαυρο	Û Ποταμίσι μαύρο	Û Τουρκοπούλα
Û Μοσχοπατάτα	Û Πρικνάδι	Û Τρίγκα
Û Μούσκα	Û Προβατίνα	Û Τρύφερα
Û Μπακούρι	Û Πρόνικο	Û Τσαμπάτο μαύρο
Û Μπαμπάχασαν	Û Ρητινό	Û Τσαούσι
Û Μπεγλέρι	Û Ρομπόλα μαύρη	Û Τσαρδάνα
Û Μπεκάρι	Û Ρουσαϊτης	Û Τσουγιάννηδες
Û Μπελένες	Û Ρουσαϊτης λευκός	Û Τσουμπρένα λευκή
Û Μυγδάλι	Û Σανί	Û Τσουπί
Û Νεύρο	Û Σανί λευκό	Û Φαρτσάλο
Û Νιγρικιώτικο	Û Σεριφιώτικο	Û Φειδιά
Û Ξερομαχαιρούδα	Û Σκιαδόπουλο	Û Φειδιά λευκή
Û Ξερομαχαιρούδα μαύρη	Û Σκλάβα	Û Φιλέρι Αττικής
Û Παπαδικό	Û Σκλάβα λευκή	Û Φιλέρι Τριπόλεως
Û Παρδάλα	Û Σκοπελίτικο	Û Φλάσκα
Û Παριανό	Û Σκυλοπνίχτης	Û Φλασκασύρτικο
Û Πατρινό	Û Σκυλοπνίχτης ερυθρός	Û Χλώρες
Û Παύλος	Û Σμυρνέικο	Û Χονδρομαυρούδι
Û Πετροκόριθο	Û Σταυροστάφυλο	Û Χονδρόμαυρο
Û Πλατάνι	Û Σταυροχιώτικο	Û Ψαροσύρτικο

Τέλος οι ξενικής προέλευσης ποικιλίες που καλλιεργούνται στην χώρα μας από την δεκαετία του '70. Είναι :

Ü Cabernet franc	Ü Macabeau	Ü Syrah
Ü Cabernet Sauvignon	Ü Merlot	Ü Traminer
Ü Carignan	Ü Mourvedre	Ü Ugni blanc
Ü Chardonnay	Ü Muscat de Hambourg	Ü Viognier
Ü Cinsaut	Ü Riesling	Ü
Ü Grenache	Ü Sauvignon	Ü

Αναλυτικά οι περιοχές και οι εκτάσεις στις οποίες καλλιεργούνται αμπέλια στην Ελλάδα είναι :

Πελοπόννησος

Αμπελουργική έκταση: 60.419 ha (εκτάρια)

Παραγωγή οίνων: 1.525.590 hl (εκατόλιτρα)

Ποικιλίες: *Αγιωργίτικο, *Κορινθιακή (σταφίδα), *Μοσχάτο λευκό, *Μοσχοφίλερο, *Ρεφόσκο, *Ροδίτης, * Σουλτανίνα (σταφίδα).

Κρήτη

Αμπελουργική έκταση: 50.581ha (εκτάρια)

Παραγωγή οίνων: 959.480 hl (εκατόλιτρα)

Ποικιλίες: *Βηλάνα, *Κοτσιφάλι, *Λιάτικο, * Μαντηλαριά, *Ρωμείο.

Στερεά Ελλάδα & Εύβοια

Αμπελουργική έκταση: 28.849 ha (εκτάρια)

Παραγωγή οίνων: 1.988.790hl (εκατόλιτρα)

Ποικιλίες: *Σαββατιανό.

Μακεδονία & Θράκη

Αμπελουργική έκταση: 15.500 ha (εκτάρια)

Παραγωγή οίνων: 514.760 hl (εκατόλιτρα)

Ποικιλίες: *Ασύρτικο, *Αθήρι, *Ροδίτης, * Λημνιό, *Ξινόμαυρο, *Νεγκόσκα, * Cabernet Sauvignon, * Cabernet Franc.

Θεσσαλία

Αμπελουργική έκταση: 8.696 ha (εκτάρια)

Παραγωγή οίνων: 423.910 hl (εκατόλιτρα)

Ποικιλίες: *Κρασάτο, *Μαύρο Μεσενικόλα, *Μοσχάτο Αμβούργου, *Μπατίκι, * Ξινόμαυρο, *Σταυρωτό.

Νησιά Ιονίου Πελάγους

Αμπελουργική έκταση: 8.716 ha (εκτάρια)

Παραγωγή οίνων: 215.840 hl (εκατόλιτρα)

Ποικιλίες: *Βερτζαμί, *Μαυροδάφνη, *Μοσχάτο λευκό, * Ρομπόλλα.

Νησιά Αιγαίου Πελάγους

Αμπελουργική έκταση: 9.131ha (εκτάρια)

Παραγωγή οίνων: 151.300 hl (εκατόλιτρα)

Ποικιλίες: *Αϊδάνι, *Ασύρτικο, * Λιμνιό, *Μαντηλαριά, * Μονεμβασία, * Μοσχάτο Αλεξανδρείας.

Δωδεκάνησα

Αμπελουργική έκταση: 3.438 ha (εκτάρια)

Παραγωγή οίνων: 128.850 hl (εκατόλιτρα)

Ποικιλίες: *Αθήρι, *Μαντηλαριά, *Μοσχάτο λευκό.

Ηπειρος

Αμπελουργική έκταση: 1.022 ha (εκτάρια)

Παραγωγή οίνων: 30.620 hl (εκατόλιτρα)

Ποικιλίες: *Ντεμπίνα, *Cabernet Sauvignon

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3^ο

ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ

"Τα παράσιτα είναι οι καθηγητές της φύσης" έλεγε ο Albert Howard, ένας από τους θεμελιωτές της βιολογικής γεωργίας, εννοώντας ότι κάθε προσβολή ή ασθένεια δεν έρχεται παρά να μάς επισημάνει κάποιο λάθος στον τρόπο καλλιέργειας. Έτσι, έχοντας την επιδίωξη να βρούμε την αιτία των προσβολών και των ασθενειών και όχι απλώς να καταπολεμήσουμε τα συμπτώματα, δεν έχουμε παρά να ερευνάμε ποιο είναι το λάθος που κάνουμε όσον αφορά, π.χ., στη λίπανση, στον τρόπο φύτευσης, ποτίσματος ή κλαδέματος, στην επιλογή του είδους ή της ποικιλίας του καλλιεργούμενου φυτού κ.λπ., και -με αυτή την έννοια- να ευχαριστούμε τα παράσιτα για τις χρήσιμες υποδείξεις τους.

Το ζωντανό έδαφος

Στη συμβατική γεωργία, δίνεται εξαιρετικά φτωχή τροφή στα φυτά. Συνήθως αυτή αποτελείται από χημικά λιπάσματα με άζωτο, φώσφορο και κάλιο και συχνά μόνο άζωτο (επειδή έτσι επιτυγχάνεται μεγαλύτερη απόδοση με μικρότερο κόστος). Αποτέλεσμα είναι τα κύτταρα του φυτού να αναπτύσσονται αφύσικα, να γίνονται "φουσκωμένα" αλλά αδύναμα και έτσι ευσπρόσβλητα σε έντομα που τρυπούν πλέον εύκολα το φυτό.

Στη βιολογική γεωργία, η λίπανση του εδάφους γίνεται με οργανική ουσία (κοπριά, χλωρή λίπανση κ.ά.) η οποία εμπλουτίζει (ζωντανεύει) το έδαφος και τρέφει πλήρως το φυτό. Έτσι, αφενός κτίζει πιο στέρεα και δυνατά κύτταρα και αφετέρου παράγει ουσίες που το προστατεύουν από τις επιθέσεις εντόμων και μυκήτων σε μεγαλύτερο βαθμό από ό,τι στη συμβατική γεωργία. Θα μπορούσε συμπερασματικά να πει κανείς πως «ένα ζωντανό έδαφος προστατεύει τα φυτά».

Διαδικασία Οινοποίησης

Η διαδικασία παραγωγής του γλεύκους και του κρασιού αρχίζει από τη στιγμή που το προϊόν (σταφύλι) εισέρχεται στους χώρους επεξεργασίας (π.χ. πατητήρι).

Κατά την έκθλιψη του σταφυλιού, τα στοιχεία που πρέπει να κρατήσουμε και να αρχειοθετήσουμε είναι:

1. Το βάρος σταφυλιών
2. Βαθμός σακχάρων, οξύτητας και pH,
3. Φυτοϋγειονομική κατάσταση του προϊόντος
4. Επικρατούσες καιρικές συνθήκες.

Κατά την παρασκευή του κρασιού, ακολουθούμε τις παρακάτω διαδικασίες:

1. Αδειάζουμε τα σταφύλια στους χώρους έκθλιψης,
2. Ακολουθεί έκθλιψη και ποιοτικός διαχωρισμός πιέσεων,
3. Αμεση προσθήκη διαλύματος θειώδους οξέος 30-50 ppm για προφύλαξη από προσβολές και μολύνσεις μυκήτων, βακτηρίων και οξειδώσεων,
4. Παραμονή του γλεύκους για 24-48 ώρες για διαύγαση και ιζηματοποίηση ψύξη γλεύκους,
5. Απολάσπωση και μετάγγιση του καθαρού γλεύκους σε καθαρά δοχεία ζύμωσης και πλήρωση αυτών κατά τα 2/3 της χωρητικότητάς της,
6. Ανάλυση γλεύκους: Διορθώσεις τιμών σε: α) σάκχαρα (=1085 1090 E.B.) β) οξύτητα (=6,5% σε τρυγικό οξύ)
7. Προσθήκη τροφής για τους μύκητες (θειαμίνη), καθώς και προπαρασκευασμένης ζύμης,
8. Έναρξη ζύμωσης ψύξης. Σταθεροποίηση της θερμοκρασίας στους 15 - 18 °C. Έλεγχος θερμοκρασίας καθημερινά πρωί βράδυ,
9. Έναρξη θορυβώδους ζύμωσης προσθήκη μπετονίτη (50 -70 gr/100lt),
10. Έλεγχος και σταθεροποίηση του θειώδους οξέος,
11. Αποζύμωση. Έλεγχος αναγόντων σακχάρων <2%, καθώς και ειδικού βάρους,
12. Δεύτερη απολάσπωση και μετάγγιση μια εβδομάδα από το τέλος της ζύμωσης. Προσθήκη θειώδους 30 - 50 gr/tn.

Η αντιμετώπιση των παρασίτων, των ασθενειών και των ζιζανίων κατά τη βιολογική καλλιέργεια του αμπελιού γίνεται ως εξής:

- Û Επιλογή κατάλληλων ειδών,
- Û Επιλογή κατάλληλων ποικιλιών και
- Û Μηχανική καλλιέργεια του εδάφους,
- Û Προστασία των φυσικών εχθρών των παρασίτων μέσα από την διατήρηση των συστάδων φυτών, των σημείων όπου βρίσκουν καταφύγιο τα ωφέλιμα, την εξάπλωση των ωφέλιμων αρπακτικών και την καταστροφή των ζιζανίων με κάψιμο.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4^ο

ΥΓΙΕΙΝΗ

HACCP - Υγιεινή & Ασφάλεια Τροφίμων & Ποτών Η Εφαρμογή Συστήματος HACCP στην Οινοποιία

Το HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) ή αλλιώς Ανάλυση Κινδύνων και Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου, είναι μια προληπτική μέθοδος που σκοπό έχει την εξασφάλιση της ασφάλειας και υγιεινής των τροφίμων και ποτών που παράγει μια επιχείρηση σε όλα τα στάδια της διαδικασίας παραγωγής και διάθεσης.

Η εφαρμογή του HACCP είναι υποχρεωτική στη χώρα μας, βάσει της Ευρωπαϊκής Οδηγίας 93/43/ ΕΟΚ και της **Κ.Υ.Α. 487 / ΦΕΚ 1219 Β' / 4.10.2000** και υποχρεώνει όλες τις επιχειρήσεις που παρασκευάζουν, μεταποιούν, παράγουν, συσκευάζουν, αποθηκεύουν, μεταφέρουν, διανέμουν, διακινούν ή διαθέτουν τρόφιμα και ποτά να εφαρμόζουν τεκμηριωμένο (γραπτό) HACCP.



Απαραίτητη προϋπόθεση για την σωστή εφαρμογή του HACCP είναι η δέσμευση της Διοίκησης της επιχείρησης για την εγκατάσταση του συστήματος αλλά και τη συνεχή υποστήριξή του. Η Διοίκηση πρέπει να εξασφαλίσει τους απαραίτητους διαθέσιμους πόρους, όπως κατάλληλες εγκαταστάσεις, εξοπλισμό και εκπαιδευμένο προσωπικό.

Για την αποτελεσματική εφαρμογή του συστήματος πρέπει η επιχείρηση να εξασφαλίσει το απαιτούμενο επίπεδο υγιεινής με την εφαρμογή των κανόνων ορθής βιομηχανικής πρακτικής (GMP) και ορθής υγιεινής πρακτικής (GHP).

Το HACCP είναι ένα σύστημα το οποίο προσδιορίζει τους υγειονομικούς κινδύνους που επηρεάζουν δυσμενώς την ασφάλεια των προϊόντων και προσδιορίζει με λεπτομέρεια τα μεγέθη για τον έλεγχό τους. Οι κίνδυνοι αυτοί όπως και για τα άλλα τρόφιμα έτσι και για τον οίνο ανήκουν σε τρεις κατηγορίες:

Βιολογικοί (μυκοτοξίνες Ωχρατοξίνη Α από τους μύκητες, παθογόνοι μικροοργανισμοί, κ.α.)

Χημικοί (υπολείμματα φυτοφαρμάκων, υλικών συσκευασίας, καθαριστικών και απολυμαντικών, τοξικές ουσίες, βαρέα μέταλλα, θειώδες, μεθανόλη, αιθυλοκαρβαμίδιο, βιογενείς αμίνες, σιδηροκυανιούχο κάλιο, κυάνιο κ.α.)

Φυσικοί (υλικά ξένα ως προς τα τρόφιμα: μέταλλα, πέτρες, ξύλα, πλαστικά, έντομα, κ.α.)

Το σύστημα βασίζεται σε επτά (7) βασικές αρχές:

Αρχή 1^η: Αναγνώριση των πιθανών κινδύνων που συνδέονται με την παραγωγή των τροφίμων σε όλα τα στάδια (από την ανάπτυξη και τη συγκομιδή των πρώτων υλών, την παραγωγική διαδικασία, την επεξεργασία και τη διανομή των προϊόντων, μέχρι την τελική προετοιμασία και την κατανάλωσή τους) - Αξιολόγηση της πιθανότητας εμφάνισης των κινδύνων και προσδιορισμός των προληπτικών μέτρων για τον έλεγχο αυτών.

Αρχή 2^η: Προσδιορισμός των σημείων / διεργασιών / φάσεων παραγωγής που μπορεί να ελεγχθούν για να εξαφανίσουν τον κίνδυνο ή να ελαχιστοποιήσουν την πιθανότητα εμφάνισης του (Κρίσιμο Σημείο Ελέγχου (CCP)).

«φάση» είναι κάθε στάδιο στην παραγωγή του τροφίμου ή την κατασκευή συμπεριλαμβανομένης της αγροτικής πρακτικής, την παραλαβή των πρώτων υλών, την τυποποίηση, την παραγωγική διαδικασία, την αποθήκευση, την μεταφορά και λιανική πώληση και τον χειρισμό από τον καταναλωτή.

Αρχή 3^η: Καθορισμός των Κρίσιμων Ορίων, τα οποία πρέπει να ικανοποιούνται, ώστε να εξασφαλίζεται ότι κάθε Κρίσιμο Σημείο Ελέγχου βρίσκεται υπό έλεγχο.

Αρχή 4^η: Καθορισμός διαδικασιών παρακολούθησης των Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου, με σκοπό τη ρύθμισή τους εντός των Κρίσιμων Ορίων.

Αρχή 5^η: Καθορισμός διορθωτικών ενεργειών που πρέπει να λαμβάνονται, όταν η παρακολούθηση δείχνει απόκλιση από τα Καθορισμένα Κρίσιμα Όρια.

Αρχή 6^η: Τήρηση διαδικασιών τεκμηρίωσης του Συστήματος.

Αρχή 7^η: Τήρηση διαδικασιών επαλήθευσης της σωστής λειτουργίας και της αποτελεσματικότητάς του Συστήματος.

Η ανάπτυξη και εφαρμογή του HACCP υλοποιείται με την βοήθεια εξειδικευμένου επιστημονικού προσωπικού, το οποίο θα πρέπει να έχει πολύ

καλή γνώση της οινολογίας και απαιτεί αρκετούς μήνες εργασίας. Η δημιουργία μιας ομάδας HACCP αποτελούμενης από το μέρη του προσωπικού του οινοποιείου είναι μείζονος σημασίας διότι είναι οι καλύτεροι γνώστες του τρόπου που λειτουργεί η επιχείρηση και είναι άνθρωποι θα κληθούν να εφαρμόσουν το σύστημα.

Δεδομένου ότι η εφαρμογή του είναι υποχρεωτική εδώ και αρκετά χρόνια, όλα τα οινοποιεία θα πρέπει να δρομολογήσουν την ανάπτυξη του άμεσα ώστε να προετοιμαστούν για τους επικείμενους ελέγχους.

Ο έλεγχος εφαρμογής του HACCP σύμφωνα με τη νομοθεσία γίνεται υποχρεωτικά και απροειδοποίητα από τον Ενιαίο Φορέα Ελέγχου ΕΦΕΤ, ο οποίος σύμφωνα με το Νόμο 2741/99 σε περίπτωση διαπίστωσης παράβασης προτείνει την επιβολή προστίμων, την αναστολή λειτουργίας και σε ορισμένες περίπτωση ακόμα και την ανάκληση της άδειας λειτουργίας της επιχείρησης.

Τα οινοποιεία μπορούν να αποδείξουν την εφαρμογή του Συστήματος HACCP, με την πιστοποίησή τους από ανεξάρτητο οργανισμό ο οποίος θα επιθεωρήσει το σύστημα βάση ενός προτύπου όπως το πρότυπο ΕΛΟΤ 1416 και θα εκδώσει το αντίστοιχο πιστοποιητικό.

Τα οφέλη που αποκομίζει ένα οινοποιείο από την εφαρμογή και την πιστοποίηση του HACCP είναι:

- Κάλυψη των απαιτήσεων των πελατών (όλο και περισσότερες επιχειρήσεις απαιτούν από τους προμηθευτές τους να διαθέτουν πιστοποιημένο σύστημα HACCP).
- Ένδειξη αξιοπιστίας της εταιρίας
- Ένδειξη σεβασμού στον καταναλωτή
- Εργαλείο ανίχνευσης προβλημάτων και βελτίωσης της ποιότητας των προϊόντων
- Εργαλείο μείωση του κόστους ποιότητας
- Μείωση των απορρίψεων παρτίδων ετοιμών προϊόντων, λόγω εφαρμογής σωστών προληπτικών μέτρων
- Επικέντρωση της προσοχής του προσωπικού στα κρίσιμα σημεία της παραγωγικής διαδικασίας.
- Προετοιμασία για πιθανά προβλήματα, πριν ακόμα παρουσιαστούν.
- Συμμόρφωση με την νομοθεσία τροφίμων (απαιτήσεις ποιότητας, υγιεινής και ασφάλειας)
- Τεκμηρίωση και συνεπώς απόδειξη προς τρίτους (ελεγκτικές, δικαστικές αρχές, καταναλωτές) της συμμόρφωσης με τη σχετική

νομοθεσία.

Ü Βελτίωση εικόνας επιχείρησης, ισχυρό όπλο μάρκετινγκ.

Λόγω των ιδιαιτεροτήτων που παρουσιάζει κάθε οινοποιείο (εγκαταστάσεις,

εξοπλισμός, τρόπος λειτουργίας, προσωπικό, κ.α.) είναι σημαντικό το HACCP να αναπτύσσεται ειδικά για το οινοποιείο για το οποίο προορίζεται.

Το HACCP είναι μια συστηματική προσέγγιση στην αναγνώριση, εκτίμηση και έλεγχο των υγειονομικών κινδύνων που συνδέονται με την αλυσίδα παραγωγής τροφίμων και ποτών. Το HACCP εισάγει μια νέα φιλοσοφία αντιμετώπισης των προϊόντων και των προβλημάτων που ενδέχεται να παρουσιάζουν, η οποία θα μπορούσε να χρησιμοποιηθεί και για την προληπτική αντιμετώπιση προβλημάτων ποιότητας στα οινοποιεία στα πλαίσια ενός ολοκληρωμένου συστήματος διαχείρισης της ποιότητας όπως το ISO 9001:2000.

«Όπως είναι δημοσιευμένα από το Υπουργείο»

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5^ο

ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΚΡΑΣΙΩΝ

Σήμερα σύμφωνα με την νομοθεσία της Ευρωπαϊκής Ένωσης τα κρασιά χωρίζονται σε δύο μεγάλες κατηγορίες:

Οίνοι Ποιότητας Παραγόμενοι σε Καθορισμένες Περιοχές (V.Q.P.R.D.)

Σύμφωνα και με τον τίτλο σ' αυτή την κατηγορία ανήκουν τα κρασιά που είναι ποιοτικά και τα σταφύλια προέρχονται από μια καθορισμένη γεωγραφικά περιοχή (ζώνη). Η περιοχή προέλευσης (π.χ. Αρχάνες) μπορεί να αναγράφεται στην ετικέτα τους. Στην ετικέτα μπορείτε επίσης να δείτε και την ένδειξη V.Q.P.R.D.

Επιτραπέζιοι Οίνοι

Σ' αυτή την κατηγορία ανήκουν τα υπόλοιπα κρασιά που προέρχονται και από άλλες περιοχές. Οι όροι για την παραγωγή τους δεν είναι τόσο αυστηροί όσο για την προηγούμενη κατηγορία. Η ένδειξη της περιοχής στην ετικέτα δεν επιτρέπεται

Τοπικοί Οίνοι

Οι Τοπικοί Οίνοι είναι μια ειδική υποκατηγορία των Επιτραπέζιων Οίνων. Η Ρετσίνα, αποκλειστικά ελληνικό κρασί, ανήκει στην κατηγορία των Επιτραπέζιων Οίνων που έχουν Ονομασία κατά Παράδοση. Στις χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης κανείς, πλην Ελλάδος, δεν μπορεί να παράγει κρασί που θα ονομάσει ρετσίνα.

Οι V.Q.P.R.D. είναι :

- | | | |
|--------------|-------------|-------------|
| • Αγχιάλος | • Μαντινεία | • Ραψάνη |
| • Αμύνταιο | • Νάουσα | • Ρόδος |
| • Αρχάνες | • Νέμεα | • Σάμος |
| • Γουμένισσα | • Πάρος | • Σαντορίνη |
| • Δάφνες | • Πάτρα | • Σητεία |
| • Ζίτσα | • Πλαγιές | |
| | • Μελίτωνα | |
| • Λήμνος | • Πεζιά | |

Οι Τοπικοί είναι (και συνεχώς θεσμοθετούνται νέοι):

Û Αγιορείτικος	Û Κρανιώτικος	Û Πλαγιές Πετρωτού
Û Αιγαιοπελαγίτικος	Û Κρητικός	Û Πλαγιές Ορεινής Κορινθίας
Û Αττικής	Û Λετρινών	Û Πυλίας
Û Αττικός	Û Μακεδονικός	Û Ριτσώνας Αυλίδος
Û Βορείων Πλαγιών Πεντελικού	Û Μεσημβριώτικος	Û Σιατιστινός
Û Βιλίτσας	Û Παιανίτικος	Û Συριανός
Û Δράμας	Û Παλληνίτικος	Û Τρυφιλίας
Û Επανομίτικος	Û Πελοποννησιακός	Û Τυρνάβου
Û Θεσσαλικός	Û Πλαγιές Βερτίσκου	
Û Θηβαϊκός	Û Πλαγιές Κιθαιρώνα	

Στην Ελλάδα τα κρασιά χωρίζονται σε τέσσερις κατηγορίες :

Οίνος με ονομασία προελεύσεως ελεγχόμενη

Οίνος με ονομασία προελεύσεως ανωτέρας ποιότητας

Οίνος τοπικός

Οίνος επιτραπέζιος

Η επιπλέον κατηγορία που υπάρχει στον Ελλαδικό χώρο είναι εκείνη με τα κρασιά με Ονομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας (Ο.Π.Α.Π.). Η Ελλάδα είναι η γενέτειρα του πρώτου οίνου Ο.Π.Α.Π. στην ιστορία. Αυτά ήταν τα κρασιά από τα νησιά της Χίου και της Θάσου, φημισμένα σε όλο τον αρχαίο κόσμο. Στην κατηγορία αυτή περιλαμβάνονται πολλά από τα καλύτερα κρασιά της Ελλάδας. Υπάρχουν 20 περιοχές ως τώρα που έχουν δικαίωμα Ονομασίας Προέλευσης. Στη Βόρεια Ελλάδα, υπάρχουν οι ονομασίες Ζίτσα, Αμυνταίο, Γουμένισα και Νάουσα. Στη Χαλκιδική η Ονομασία Πλαγιές Μελιτονά, στη Θεσσαλία ο Αγχίαλος και το Ραψάνη.

Κοντά στην Αθήνα, υπάρχει η ονομασία της Κάντζας, στην Πελοπόννησο, οι ονομασίες της Πάτρας, Μαντινεία και Νεμέα. Στα Ιόνια νησιά, υπάρχει το Ρόμπολα Κεφαλονιάς και στα νησιά της Πάρου, της Λήμνου, της Ρόδου και της Σαντορίνης υπάρχουν το Πάρος, το Λήμνος, το Ρόδος, το Σαντορίνη. Τέλος, στην Κρήτη υπάρχουν οι ονομασίες Προέλευσης Αρχάνες, Πεζιά, Σητεία και Δάφνες.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 6^ο

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΑ

ΕΥΑΓΓΕΛΟΣ ΤΣΑΝΤΑΛΗΣ Α.Ε.

Η οικογένεια Τσάνταλη καλλιεργεί αμπέλια, οινοποιεί σταφύλια και αποστάζει τσίπουρα και ούζο από το 1890.

Η φήμη άρχισε να διαδίδεται από στόμα σε στόμα καθώς έμποροι από παντού έρχονταν να αγοράσουν το κρασί και το τσίπουρο της οικογενείας. Ο Ευάγγελος Τσάνταλης, ιδρυτής της Ε. Τσάνταλης Α. Ε., γεννήθηκε το 1913 στο Σιδηροχώρι της Ανατολικής Θράκης. Ήταν μόλις 9 χρονών όταν κατά την ανταλλαγή των πληθυσμών μετά τον Α' Παγκόσμιο Πόλεμο, η οικογένεια Τσάνταλη εγκαταστάθηκε αρχικά στην Καβάλα και στη συνέχεια στις Σέρρες.

Μετά τη λήξη του Β' Παγκοσμίου Πολέμου το 1945, εγκαθίσταται στη Θεσσαλονίκη και ανοίγει στο κέντρο της πόλης το ποτοποιείο του. Με ιδιαίτερο μεράκι και φροντίδα δημιουργείται το 1970 το πρώτο οινοποιείο της οικογένειας στη Νάουσα.

Την ίδια εποχή η ποτοποιία Τσάνταλη εγκαταστάθηκε στην οδό Αισώπου σε χώρο 600 τ.μ., διπλάσιο σχεδόν από το χώρο του παλιού ποτοποιείου. Χάρη στην απaráμιλλη ποιότητά τους, το ούζο και οι οίνοι Τσάνταλη αποκτούν αυξανόμενη ζήτηση, οδηγώντας την επιχείρηση σε ραγδαία ανάπτυξη. Έτσι, σε μικρό χρονικό διάστημα η ποτοποιία Τσάνταλη μεταστεγάζεται σε χώρο 5000 τ.μ. στην οδό Μοναστηρίου και το 1971 η ατομική επιχείρηση του Ευάγγελου Τσάνταλη μετατρέπεται σε Ανώνυμη Εταιρία με έδρα τον Άγιο Παύλο Χαλκιδικής.

Σήμερα η τρίτη γενιά της οικογένειας Τσάνταλη κρατά ζωντανό το όραμα του ιδρυτή της. Με τις ίδιες αρχές, το μεράκι, τη φροντίδα και την αγάπη συνεχίζει να δημιουργεί εκλεκτό κρασί, ούζο και τσίπουρο. Η Ε. Τσάνταλης Α. Ε., με σταθερό προσανατολισμό στην ποιότητα και οδηγό την παράδοση, αποτελεί τη μεγαλύτερη οινοποιία - αποσταγματοποιία της Ελλάδας.

Στον Άγιο Παύλο...

Στους χαμηλούς λόφους του Αγίου Παύλου, λευκές και ερυθρές ποικιλίες βρίσκουν τις κατάλληλες συνθήκες για να ευδοκιμήσουν. Τα εδάφη με το ασβεστώδες υπόστρωμα παρουσιάζουν καλή αποστράγγιση των νερών της βροχής ενώ η ευνοϊκή επίδραση της θάλασσας διατηρεί την

υδατική ισορροπία και απαλύνει τις ακραίες θερμοκρασίες.

Στο Άγιο Όρος...

Μυστηριακή ατμόσφαιρα, μοναδικό οικοσύστημα απομακρυσμένο από τις αρνητικές επιδράσεις του σύγχρονου πολιτισμού, μία λωρίδα γης που επιπλέει θαρρείς στη θάλασσα. Οι λαμπερές, λευκές Αθωνίτικες πλαγιές και το χάδι της Αιγαιοπελαγίτικης αύρας δίνουν πνοή στις λευκές ποικιλίες Αθήρι, Ροδίτης, Ασύρτικο και στις ερυθρές ποικιλίες Ξινόμαυρο και Λημνιό και τέλεια ωρίμανση στους καρπούς τους.

Στη Ραψάνη...

Στην απόκρημνη κοκκινωπή αγκαλιά του Ολύμπου, υπό το φως του Αιγαίου πελάγους και σε υψόμετρο που φθάνει έως και τα 600 μέτρα, καλλιεργούνται ακόμα με παραδοσιακές τεχνικές και προσφέρουν το λίγο και πολύτιμο καρπό τους οι ερυθρές ποικιλίες Κρασάτο, Σταυρωτό και Ξινόμαυρο.

Στη Νάουσα...

Ατενίζοντας τις πλαγιές του όρους Βέρμιο, το βλέμμα χάνεται στις γραμμές των πρέμων. Η μεγάλη ηλιοφάνεια, οι επαρκείς βροχοπτώσεις και τα αργίλο-πυριτικά εδάφη του αμπελώνα που είναι προστατευμένος από τους ισχυρούς ανέμους, διαμορφώνουν τους χαρακτήρες της ερυθρής ποικιλίας Ξινόμαυρο και την τυπικότητα του Ναουσαϊκού κρασιού.

Στη Μαρόνεια...

Στην ελληνική θρακική γη, στην περιοχή της αρχαίας Μαρόνειας και σε αμπελώνες συνολικής έκτασης 400 στρεμμάτων καλλιεργούμε τις ποικιλίες Ροδίτης, Λημνιό, Sauvignon Blanc, Merlot. Επιχειρούμε την αναβίωση της αμπελοκαλλιέργειας σε μία περιοχή η οποία είναι γνωστή από τα ομηρικά χρόνια για την παραγωγή του "Μαρόνιου οίνου", του κρασιού με το οποίο ο Οδυσσέας μέθυσε τον Κύκλωπα Πολύφημο.

Στόχος της ΕΥΑΓΓΕΛΟΣ ΤΣΑΝΤΑΛΗΣ Α.Ε. είναι να παράγει Οίνους, Ούζο και Τσίπουρο υψηλών προδιαγραφών Για να την επίτευξη των στόχων αυτών εφαρμόζει Σύστημα Ανάλυσης Επικινδυνότητας και Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου HACCP για την **"Παραγωγή Οίνων, Αποσταγμάτων και Ούζου"** σύμφωνα με τον Διεθνή Κώδικα Τροφίμων και Ποτών Codex Alimentarius του Διεθνούς Οργανισμού Υγείας, την Υπουργική Απόφαση 487/2000 (ΦΕΚ 1219/Β/2000) και τους Κανονισμούς της Ευρωπαϊκής Ένωσης 178/2002 και 852/2004 για την Ασφάλεια και την Ιχνηλασιμότητα των τροφίμων που βασίζεται στις αρχές Διοίκησης Ολικής

Ποιότητας και στο πρότυπο ISO 9001: 2000. Το σύστημα HACCP πιστοποιήθηκε από την TÜV Hellas μέλος του Διεθνούς Ομίλου RWTÜV GmbH.

Σύστημα Ολοκληρωμένης Διαχείρισης Αμπελοκαλλιέργειας για την "Παραγωγή Οινοποιήσιμων Σταφυλιών" σύμφωνα με τα πρότυπα AGRO 2.1 και AGRO 2.2 του Οργανισμού Πιστοποίησης και Επίβλεψης Γεωργικών Προϊόντων Ο.Π.Ε.ΓΕ.Π. το οποίο και πιστοποιήθηκε από τον Ο.Π.Ε.ΓΕ.Π.

Τις διατάξεις του Κανονισμού 2092/1991 της Ευρωπαϊκής Ένωσης περί βιολογικού τρόπου παραγωγής γεωργικών προϊόντων όσον αφορά την καλλιέργεια των ιδιόκτητων αμπελώνων στον Άγιο Παύλο Χαλκιδικής και στο Άγιο Όρος.

ΜΠΟΥΤΑΡΗ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ

1879. Με αφετηρία τη Νάουσα ο Ιωάννης Μπουτάρης, εμπνευστής και θεμελιωτής της εταιρίας Μπουτάρη, ανοίγει μια πρωτοποριακή σελίδα στην ιστορία του κρασιού. Θέτει τις βάσεις μιάς εξελιγμένης οινοποιητικής φιλοσοφίας με κύριο άξονα την προσήλωση στην ποιότητα, το σεβασμό στην παράδοση και την ανάδειξη του εμφιαλωμένου και επώνυμου κρασιού.

Ακολουθώντας πιστά αυτές τις αρχές αλλά και το βαθύ του μεράκι για το κρασί, δημιουργεί τη Νάουσσα Μπουτάρη, το πρώτο εμφιαλωμένο κόκκινο κρασί που ταξίδεψε σε όλη την Ελλάδα και αγαπήθηκε αμέσως από την ελίτ της εποχής. Η πρώτη σημαντική σελίδα στην ιστορία του ελληνικού κρασιού έχει γραφτεί με... "κόκκινα" γράμματα. Τιμώντας τη συμβολή της Νάουσας Μπουτάρη και τη δυναμική, που ενέπνευσε στο ξεκίνημα της εταιρίας, φέτος την επιλέξαμε για να επισφραγίσει εορταστικά 120 χρόνια παράδοσης. Με μία συλλεκτική Jeroboam φιάλη της σοδειάς του 1994, γιορτάζει μαζί σας ένα εξέχον γεγονός... στο μέγεθος που του αρμόζει. Όλη η γεύση και το άρωμα ενός τόσο σημαντικού παρελθόντος σε μία επετειακή φιάλη, "ντυμένη" με την ταυτότητα της... ανά τους αιώνες.

1935. Ο Στέλλιος Μπουτάρης μαζί με τον Κωστάκη Νιτσιώτα παίρνουν τη σκυτάλη και ανοίγεται σε νέους δρόμους που δεν αρκούνται πια στα στενά όρια της χώρας μας. Οι εξαγωγές αλλά και τα νέα προϊόντα είναι πραγματικότητα. Η μεταπολεμική περίοδος σφραγίζεται από την τρίτη γενεά, το Στέλλιο Μπουτάρη που εντείνει την παραγωγική κατεύθυνση της εταιρίας χτίζοντας νέο Οινοποιείο στη Νάουσα. Το εμπορικό του πνεύμα

δίνει φτερά στην εταιρία και τα κρασιά της βρίσκονται σε όλες τις γωνιές της Ελλάδας.

1968. Ο Γιάννης και ο Κωνσταντίνος Μπουτάρης - γιοί του Στέλλιου - εισάγουν νέες ιδέες και καινοτομίες στη φιλοσοφία της εταιρίας. Η περίοδος των μεγάλων επενδύσεων σε αμπελώνες και εξοπλισμό, δίνει νέα ορμή για ακόμη πιο σπουδαία επιτεύγματα, κάνοντας το όνομα Μπουτάρη συνώνυμο του κρασιού και την εταιρία πρεσβευτή του ελληνικού κρασιού στο εξωτερικό.

Ξεκινά η δημιουργία των πρώτων οινοποιείων πλάι στους ιδιόκτητους αμπελώνες Μπουτάρη σε επιλεγμένες αμπελοοινικές περιοχές. Το Οινοποιείο Στενημάχου ακολουθούν η Σαντορίνη, η Γουμένισσα και αργότερα το Κτήμα Φανταζομέτοχο της Κρήτης. Τα πλήρη και υψηλής αισθητικής Οινοποιεία Μπουτάρη, ανοίγουν τις πόρτες τους στην πρωτοπορία και φυσικά στο κοινό. Σε ένα κοινό με αγάπη αλλά και δίψα για ουσιαστική γνώση σε ό,τι αφορά το κρασί και την ιστορία του. Στις υπόγειες κάβες τους μαζί με τα υπόλοιπα κρασιά της γκάμας Μπουτάρη, παλαιώνουν σε ιδιαίτερα περιορισμένο αριθμό φιαλών κρασιά εξαιρετικών εσοδειών. Οι "Οίνοι Παλαιών Εσοδειών" "μεγαλώνουν" σε ιδανικές συνθήκες που ευνοούν την ανάδειξη των χαρακτηριστικών τους περιμένοντας καρτερικά τη στιγμή που θα χαρίσουν στους οινόφιλους ένα μοναδικό γευστικό ταξίδι πίσω στο χρόνο...

1987. Μία χρονιά - σταθμός... στο Χρηματιστήριο Αξιών Αθηνών. Επισφράγισμα μιας πολύχρονης ιστορίας αλλά και επιβεβαίωση της ευρείας ανάπτυξης της εταιρίας.

1991. Δύο μεγάλα ονόματα στο χώρο του κρασιού ενώνουν τις δυνάμεις τους. Η εταιρία ΚΑΜΠΑΣ Α.Ε., η παλαιότερη οινοποιητική εταιρία της Αττικής, είναι πλέον μέλος της οικογένειας Μπουτάρη

ΚΤΗΜΑ ΚΑΤΣΑΡΟΥ

Το ΚΤΗΜΑ ΚΑΤΣΑΡΟΥ είναι μια μικρή οικογενειακή επιχείρηση από το 1985, σ'έναν παραδοσιακό αμπελότοπο στην Κρανιά Ολύμπου. Στις ανατολικές πλαγιές του Κάτω Ολύμπου και σε υψόμετρο 750 μέτρων, εκτός του οικισμού της Κρανιάς, βρίσκεται το μικρό αλλά σύγχρονο οινοποιείο και ο ιδιόκτητος αμπελώνας 80 στρεμάτων με τις ποικιλίες Cabernet Sauvignon, Merlot και Chardonnay.

Οι βιολογικές φροντίδες στον αμπελώνα, το μικροκλίμα της περιοχής με τους ήπιους χειμώνες και τα δροσερά καλοκαίρια, η μικρή στρεμματική απόδοση (500-600 κιλά) και η επιλογή των ώριμων και υγιών σταφυλιών έχουν ως αποτέλεσμα τα πολυβραβευμένα κρασιά του Κτήματος Κατσαρού. Ο ερυθρός οίνος από Cabernet Sauvignon (85%) και Merlot (15%), μετά την παραδοσιακή οινοποίηση παραμένει σε δρύινα γαλλικά βαρέλια (80% καινούρια) για περίπου 12 μήνες και μετά την εμφιάλωση για έναν και πλέον χρόνο στην κάβα του Κτήματος στην Κρασιά. Ο λευκός οίνος από Chardonnay (100%) ζυμώνεται σε καινούρια δρύινα γαλλικά βαρέλια, όπου παραμένει με τις οινολάσπες για 7 μήνες υπό περιοδική ανάδευση. Μετά εμφιαλώνεται για να διατεθεί στην αγορά τη δεύτερη χρονιά.

Και τα δύο κρασιά του Κτήματος Κατσαρού και κυρίως το ερυθρό είναι κρασιά παλαιώση

ΚΤΗΜΑ ΓΚΛΙΝΑΒΟΣ

Το 1978 έγινε το πρώτο βήμα που οδήγησε στη δημιουργία του οινοποιείου που αργότερα ονομάστηκε 'Οινοποιία Μοναστήρι- Ζίτσα'. Ήταν ο Λευτέρης Γκλίναβος και οι συνεργάτες του που ξεκίνησαν την προσπάθεια αυτή.

Ο Λευτέρης Γκλίναβος, προερχόμενος από μια παλιά Γιαννιώτικη οικογένεια εμπόρων και επιχειρηματιών εγκατεστημένη εδώ και αιώνες στην περιοχή, ακολούθησε τη δική του πορεία.

Μετά από σπουδές Οινολογίας και Αμπελολογίας στη Γαλλία, στο Πανεπιστήμιο του Bordeaux, εργάστηκε στην Ελλάδα και σε άλλες χώρες ως οινολόγος.

Αργότερα, καθώς ήταν πνεύμα ανήσυχο αφιέρωσε ένα μεγάλο μέρος της ζωής του στα κοινά.

Διετέλεσε Πρόεδρος της Ένωσης Ελλήνων Οινολόγων και μέλος του Δ.Σ. της Διεθνούς Ένωσης Οινολόγων πάνω από δέκα χρόνια.

Τον τίμησαν και οι συμπατριώτες του και τον εκλέξανε, πρώτα βουλευτή και αργότερα Δήμαρχο Ιωαννίνων.

Όνειρο του ήταν λοιπόν, ως Οινολόγος να στέψει την προσοχή του προς τη Ζίτσα αφού πίστευε ότι το κρασί της έχει όλα εκείνα τα ποιοτικά χαρακτηριστικά, ώστε να γίνει διεθνώς γνωστό. Με κόπο και μεράκι έστησε με τη βοήθεια της συζύγου του, το μοναδικό σε αρχιτεκτονική σύλληψη

οινοποιείο στην τοποθεσία "Μοναστήρι" Ζίτσας από όπου πήρε και το όνομα "ΟΙΝΟΠΟΪΑ ΜΟΝΑΣΤΗΡΙ-ΖΙΤΣΑ".

Τα χνάρια του Λευτέρη Γκλίναβου ακολούθησε και ο γιος του, Θωμάς, ο οποίος τώρα είναι Δ/νων Σύμβουλος της Εταιρείας. Χρόνο με το χρόνο τα κρασιά της οικογένειας Γκλίναβου καθιερώθηκαν, πρώτα τοπικά και τα τελευταία χρόνια και στο εξωτερικό. Η ποικιλία των τύπων κρασιών της Οινοποιίας είναι μεγάλη, με πρώτα: Τα λευκά κρασιά (Ο.Π.Α.Π.= Ονομασία Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητας) PRIMUS, ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ, ΒΑΛΤΗΖΑΡ, ΛΙΘΙΝΟ (fume), ΦΗΓΟΣ (βιοκαλλιέργια)

Επίσης CHARDONNAY Γκλίναβου

Τα κόκκινα ΒΕΛΟΥΔΟ και ΔΡΥΑΔΕΣ

Το ροζέ ΡΟΔΟΙΝΟΣ

Το ημιαφρώδες ΚΥΡΑ ΦΡΟΣΥΝΗ

Το αφρώδες BYRON (brut & demi-sec)

Η οινοποιία της οικογένειας Γκλίναβου αξιοποιεί και άλλες ελληνικές ποικιλίες όπως το Αγιωργήτικο, το Ξινόμαυρο, το Βλάχικο, το Μπεκάρι καθώς και άλλες λευκές και ερυθρές ποικιλίες κρασοστάφυλων που καλλιεργούνται στην Ελλάδα.

Αξίζει λοιπόν, να γνωρίσουν οι οινόφιλοι τη Ζίτσα και τα κρασιά της Οινοποιίας της Οικογένειας ΓΚΛΙΝΑΒΟΥ.

ΚΤΗΜΑ ΠΟΡΤΟ ΚΑΡΡΑΣ

Στη δυτική πλευρά της χερσονήσου Σιθωνίας της Χαλκιδικής εκεί όπου ο κατάφυτος Μελίτωνας χαμηλώνει τις πλαγιές του για να σμίξει με τα διάφανα νερά του Τορωναίου κόλπου, απλώνονται αμφιθεατρικά τα 4750 στρέμματα του πιο μεγάλου και πιο γραφικού ελληνικού αμπελώνα που είναι ένας από τους μεγαλύτερους της Ευρώπης.

Τα φημισμένα κρασιά της στον τότε γνωστό κόσμο, με τα τοπωνυμία Τορώνη, Άκανθος, και Όλυμπος που αναφέρονται σε πολλά κείμενα της εποχής εκείνης ήταν οι πρόγονοι των σημερινών, που προέρχονται από τη νομοθετημένη πλέον Ονομασία Προέλευσης "Πλαγιές Μελίτων" Ανώτερης Ποιότητας.

Η σκέψη για την αναβίωση αυτής της περιοχής γεννήθηκε γύρω στα 1960 από το Γιάννη Καρρά, που αποφάσισε ν' αξιοποιήσει όλες τις δυνατότητες της πολύτιμης αυτής προίκας που η φύση δώρισε απλόχερα στις μοναδικές Πλαγιές του Μελίτωνα.

Η ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΚΗ ΖΩΝΗ "Πλαγιές Μελίτωνα"

Μια αμπελουργική ζώνη άριστων οικολογικών συνθηκών. Ο σχεδιασμός του αμπελώνα που πραγματοποιήθηκε από καθηγητές Πανεπιστημίου της Γεωπονικής Σχολής Θεσσαλονίκης υπήρξε παραδειγματικός, ενώ ήταν η πρώτη φορά που ολοκληρώθηκε συστηματική μελέτη καταλληλότητας ξενικών ποικιλιών στην Ελλάδα. Οι άνθρωποι του κτήματος σεβάστηκαν το μεγαλείο του μοναδικού περιβάλλοντος. Όπου υπήρχαν δάση παρέμειναν. Έτσι τα δέντρα αποτελούν ακόμη και σήμερα ένα φυσικό φράχτη, εγκλωβίζοντας τη βραδινή υγρασία της ατμόσφαιρας που βοηθά το αμπέλι ν' αντέξει στις θερμές μέρες του καλοκαιριού.

Αξίζει να σημειωθεί ότι η σημαντικότερη συμβολή του πατέρα της σύγχρονης οινοποίησης professeur Emile Reynaud του Πανεπιστημίου του Bordeaux, καθιέρωσε την ιστορική διαδρομή του πρώτου "Ελληνικού" Cabernet Sauvignon το οποίο προσαρμοσμένο ιδανικά στα ασβεστοχιστολιθικά χρώματα του κτήματος μεγαλούργησε διεθνώς, αποσπώντας αξιόλογα βραβεία, μετάλλια και διακρίσεις.

Ο ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ

Οι πρώτες φυτεύσεις αμπελιών & ελαιώνων μαζί με το πρωτοποριακό Τουριστικό Συγκρότημα με το οποίο συνδέεται το κτήμα Πόρτο Καρράς, ξεκίνησαν αρχές του 1965 για να δημιουργήσουν μια αληθινή επανάσταση στην ξενοδοχειακή και την Οινοποιητική εικόνα της τότε Ελλάδος. Σήμερα ο αμπελώνας των "Πλαγιών του Μελίτωνα" αποτελεί υπόδειγμα βιολογικής αμπελοκαλλιέργειας σύμφωνα με τις σημερινές διεθνείς τάσεις για σεβασμό στον άνθρωπο, στον καταναλωτή και στο περιβάλλον. Χάρη στις εξαιρετικές κλιματολογικές συνθήκες της περιοχής, ο αμπελώνας του Κτήματος θεωρείται σήμερα μία από τις σπανιότερες περιπτώσεις όπου οι περισσότερες ασθένειες της αμπέλου είναι ανύπαρκτες. Έτσι η φυτοπροστασία επιτυγχάνεται αποκλειστικά με θειάφι και χαλκό έτσι ώστε η καλλιέργεια να πιστοποιείται αβίαστα ως βιολογική. Λόγω του ξηροθερμικού κλίματος της περιοχής χρησιμοποιούνται μόνο οργανικά λιπάσματα, η δε στρεμματική απόδοση του αμπελώνα δεν ξεπερνά τα 800 κιλά και εμφανίζει πολύ υψηλό οινικό δυναμικό.

Οι λοφώδεις εκτάσεις της περιοχής δημιουργούν άριστες οικολογικές συνθήκες για την καλλιέργεια 27 εκλεκτών ποικιλιών που ευδοκούν στις πιο θερμές νοτιοδυτικές πλαγιές σε υψόμετρο 200-300 μ. Έτσι από το Ασύρτικο, το Αθήρι, τη Μαλαγουζιά, το Sauvignon blanc και το Ροδίτη, παράγονται λευκοί οίνοι, υψηλών ποιοτικών προδιαγραφών.

Μεταξύ των ερυθρών επικρατεί το περίφημο ελληνικό Λημνιό που αναφέρεται και στα συγγράμματα του Αριστοτέλη, το οποίο συνοδεύεται από τις κοσμοπολίτικες ποικιλίες, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot Cinsault και το Syrah, οι οποίες σε υψόμετρο 300- 400 μ. έχουν προσαρμοσθεί θαυμάσια στις δροσερές βόρειο-ανατολικές πλαγιές της περιοχής.

Από τις αρχές του 2002 υλοποιήθηκε ένα πρόγραμμα αναμπέλωσης 1.700 στρεμμάτων, το οποίο ολοκληρώθηκε τον Απρίλιο του 2005.

ΤΟ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ

Το οινοποιείο, όταν κτίστηκε το 1970, υπήρξε, όπως και ο αμπελώνας, σταθμός για την Ελληνική Βιομηχανία οίνου. Η τοποθεσία του, σε μια κοιλάδα, ήταν διαλεγμένη ώστε να είναι αόρατη για τον περαστικό, τόσο από το δρόμο όσο από τη θάλασσα, προστατεύοντας έτσι την ομορφιά του τοπίου. Η επιλεγμένη θέση του οινοποιείου μέσα στον αμπελώνα του κτήματος, διευκολύνει αφάνταστα τη γρήγορη επεξεργασία των σταφυλιών, αποφεύγοντας καθοριστικά τις οξειδώσεις, που προκαλεί συχνά η χρονοβόρα μεταφορά τους σε άλλες περιοχές. Παράλληλα επιλέγεται προσεκτικά η ιδανική ημερομηνία της έναρξης του τρύγου, ώστε η γευστική ωριμότητα να συμπίπτει πάντα με την αρωματική. Τα σταφύλια οινοποιούνται με γνώση και φροντίδα από τους έμπειρους οινολόγους, μαθητές του μεγάλου δάσκαλου Emile Reynaud, μέσα στις σύγχρονες εγκαταστάσεις του οινοποιείου.

Από το 2000 ο Όμιλος Εταιρειών της Τεχνικής Ολυμπιακής επεμβαίνει δυναμικά στον εκσυγχρονισμό του οινοποιείου. Στην αίθουσα γλευκοποίησης τα πνευματικά πιεστήρια λειτουργούν με ηλεκτρονική ακρίβεια, οι σιδερένιες δεξαμενές έχουν παραχωρήσει τη θέση τους στις ανοξείδωτες διπλού τοιχώματος, ενώ έχει ολοκληρωθεί πλήρως ο θερμικός έλεγχος των ζυμώσεων. Παράλληλα στο κλιματιζόμενο κελάρι του οινοποιείου γνήσια γαλλικά δρύινα βαρέλια, που ανανεώνονται κάθε χρόνο, εξασφαλίζουν την ιδανική ωρίμανση των μεγάλων ερυθρών κρασιών ειδικά του Chateau Carras, του Syrah αλλά και του λευκού από Μαλαγουζιά

ΜΠΑΜΠΑΤΖΙΜ

Η επιχείρηση Μπαμπατζίμ ιδρύθηκε το 1876 στην Κωνσταντινούπολη. Διατηρούσε ιδιόκτητους αμπελώνες στους Δελιώνες Σιληβρίας, με αντικείμενο εργασίας την παραγωγή και απόσταξη της Ρακί και εξαγωγή Οίνων.

Από το 1932 λειτουργεί πλέον στην Ελλάδα με παραγωγή Ούζου, Μπράντνυ και Λικέρ και από το 1940 έχει έδρα τη Θεσσαλονίκη. Το 1974 φυτεύεται ο πρώτος δοκιμαστικός αμπελώνας για να ακολουθήσει, το 1980, η ίδρυση οινοποιείου – εμφιαλωτηρίου στην Αγκιάλο Μακεδονίας. Το 1988 επεκτείνεται το αποσταγματοποιείο για την παραγωγή του Τσίπουρου και των Αποσταγμάτων Σταφύλης.

Διανύοντας το τέλος του 20ου αιώνα ολοκληρώνεται στις πλαγιές του όρους Βερτίσκου, στην Όσσα, βιολογικός αμπελώνας εκτάσεως 250 στρεμμάτων. Εγκαθίσταται εντός αυτού νέο οινοποιείο και αποσταγματοποιείο για την παραγωγή βιολογικών προϊόντων του κτήματος Ανέστη Μπαμπατζιμόπουλου.

Ε.Α.Σ. ΑΜΥΝΤΑΙΟΥ

Το Οινοποιείο της Ε.Α.Σ. ΑΜΥΝΤΑΙΟΥ ξεκίνησε τη λειτουργία του το 1960. Σήμερα, σχεδόν μισό αιώνα μετά, έχει να επιδείξει μια λαμπρή πορεία μέσα στο χρόνο. Η αγάπη για το αμπέλι και το κρασί, η φροντίδα για την ανάπτυξη και την εξέλιξη της περιοχής, επιφόρτισε το οινοποιείο της Ε.Α.Σ. ΑΜΥΝΤΑΙΟΥ με ένα ρόλο πρωταγωνιστικό και καθοδηγητικό.

Η καθιέρωση της ζώνης Αμυνταίου σαν ζώνη Ο.Π.Α.Π. για την παραγωγή ερυθρών Ο.Π.Α.Π κρασιών και του μοναδικού ροζέ Ο.Π.Α.Π. αφρώδη αλλά και ξηρού ήρεμου οίνου, βοήθησε το Οινοποιείο της Ε.Α.Σ. ΑΜΥΝΤΑΙΟΥ να δημιουργήσει εξαιρετικά κρασιά.

ΖΟΙΝΟΣ Α.Ε.

Η Ζοίνος Α.Ε. παράγει τα ονομαστά κρασιά της από σταφύλια των παραγωγών-μελών της. Οι αμπελώνες βρίσκονται στις απότομες πλαγιές της Ζίτσας, που εκτείνονται μέχρι τις όχθες του Καλαμά.

Ήδη από το 17ο αιώνα το κρασί της περιοχής ήταν γνωστό και έξω από τα σύνορα της Ηπείρου, κάτι που μέχρι σήμερα δεν έχει αλλάξει. Τα ονομαστά κρασιά του συνεταιριστικού οινοποιείου είναι μοναδικά λόγω των εδαφολογικών και κλιματικών συνθηκών. Παράγονται με ιδιαίτερη φροντίδα από την εκλεκτή ποικιλία Ντεμπίνα, η οποία καλλιεργείται παραδοσιακά (τουλάχιστον από τον 7ο αιώνα) σε υψόμετρο 700 m πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας.

Τα κρασιά από Ντεμπίνα εκτιμούνται για την ποιότητά τους και τη μοναδικότητα των χαρακτηριστικών τους.

ΚΑΤΩΓΙ & ΣΤΡΟΦΙΛΙΑ ΑΕ

Η Κατώγι και Στροφιλιά Α.Ε. προήλθε το 2001 από την συγχώνευση δύο εταιρειών, της Κατώγι Αβέρωφ και της Στροφιλιάς.

Η εταιρεία Κατώγι Αβέρωφ μετράει δεκαετίες στο χώρο και η ιστορία της ξεκινάει το 1961, όταν ο Ευάγγελος Αβέρωφ πολιτικός-συγγραφέας και λάτρης της γενέτειράς του, αποφασίζει να δημιουργήσει σε μια πλαγιά της Πίνδου, στο Μέτσοβο, μια σύγχρονη οινοπαραγωγική μονάδα. Πείθει τους κατοίκους της περιοχής να προχωρήσουν σε αναμπέλωση των αμπελώνων τους και στη φύτευση της γαλλικής ποικιλίας Cabernet Sauvignon, άγνωστης μέχρι τότε στην Ελλάδα. Το εγχείρημα τολμηρό, το πείραμα όμως πετυχαίνει και η πρώτη εμφιάλωση του Κατώγι Μετσόβου είναι γεγονός. Η εταιρεία Στροφιλιά δημιουργήθηκε το 1981. Ξεκίνησε με την αναμπέλωση του οικογενειακού αμπελώνα της οικογένειας Μαλτέζου, με σκοπό την αξιοποίηση αυτής της οινοπαραγωγικής ζώνης. Μολονότι ξεκίνησε σαν παιχνίδι με μόνα εφόδια το κέφι, το μεράκι και την αγάπη για το κρασί, η εταιρεία λόγω των ικανοτήτων των ανθρώπων της κατάφερε να γίνει γρήγορα γνωστή στην ελληνική αγορά, με κυριότερο εκπρόσωπό της τον λευκό ξηρό οίνο Στροφιλιά.

Κοινός κρίκος των δύο εταιρειών υπήρξε η εταιρεία Οκτάνα, που ιδρύθηκε το 1998 από τις οινοποιητικές εταιρείες Αμπελώνες Αντωνόπουλου, Κτήμα Μερκούρη, Κατώγι, Στροφιλιά και το δίκτυο διανομής Santa Mauga, με σκοπό την αξιοποίηση του υψηλότατου ποιοτικού δυναμικού των αμπελώνων της ορεινής Νεμέας, στην οποία καλλιεργείται η ευγενέστερη και αρχαιότερη ερυθρή ελληνική ποικιλία Αγιωργίτικο, για την παραγωγή ερυθρού οίνου ΟΠΑΠ Νεμέας.

Γνωστές στο ευρύ κοινό και αποδεκτές από το σύνολο των ελληνικών οινοπαραγωγικών εταιρειών, οι δύο εταιρείες αποφάσισαν να ενώσουν τις

δυνάμεις τους και να δημιουργήσουν την Κατώγι και Στροφιλιά Α.Ε. με δικό τους δίκτυο διανομής, που θα αναδείξει καθαρότερα τη φυσιογνωμία των προϊόντων της, μέσα και έξω από την Ελλάδα.

ΚΤΗΜΑ ΤΑΤΣΗ

Πολύ μακριά στον τόπο και στο χρόνο άρχισε η ενασχόληση της οικογένειας Τάτση με το αμπέλι και το κρασί - κατάγεται από το Άνω Βοδενό της Ανατολικής Ρωμυλίας, περιοχή από αιώνες αμπελουργική. Το 1924 οι πρόσφυγες παππούδες τους επέλεξαν ως τόπο εγκατάστασης την επίσης αμπελουργική Γουμένισσα. Οι Τάτσηδες απέκτησαν αμπέλι στο ύψωμα Λιμπάσκεριτ, θέση ιδανική για αμπελοκαλλιέργεια, σε ασβεστολιθικά tastsi εδάφη που δεν αρδεύονται και το δουλεύουν οικογενειακά, πρώτα ο παππούς, μετά ο γιος του Χρήστος μαζί με τους γιους του, τον Περικλή και το Στέργιο, το γεωπόνο. Σε ιδιόκτητες εγκαταστάσεις παράγουν λίγες χιλιάδες φιάλες ξηρό, ερυθρό κρασί από ξινόμαυρο και νεγκόσκα και ένα αρωματικό λευκό, από ροδίτη και σενζώ.

ΚΤΗΜΑ ΦΟΥΝΤΗ

Η οικογένεια Φουντή κατάγεται από τη Στράντζα της Ανατολικής Θράκης. Το 1914 παίρνουν το δρόμο της προσφυγιάς και έπειτα από περιπλάνηση δέκα ετών εγκαθίστανται τελικά στην περιοχή της Νάουσας, όπου μαζί με άλλες προσφυγικές οικογένειες ιδρύουν τον οικισμό της Νέας Στράντζας.

Εδώ ο Γιώργος Φουντής και ο γιος του Θόδωρος γνωρίζουν την αμπελοκαλλιέργεια και φυτεύουν τον πρώτο τους αμπελώνα με Ξινόμαυρο το 1930.

Την παράδοση συνεχίζει ο Νικόλαος Θ. Φουντής, ο οποίος επεκτείνει τα αμπέλια της οικογένειας κατά τη δεκαετία του 1970. Κατά τη δεκαετία του 1980 γνωρίζει διεθνείς προσωπικότητες του κρασιού, από τις ιδέες των οποίων γοητεύεται και έτσι ιδρύει το δικό του οινοποιείο το 1992. Το 1996 επιστρέφει από τη Γαλλία ο ανιψιός του Δημήτρης Ζιάννης, χημικός οινολόγος και αναλαμβάνει την παραγωγή του κτήματος.

Οι αρχικώς υποτυπώδεις εγκαταστάσεις έχουν δώσει τη θέση τους σ' ένα μικρό σύγχρονο οινοποιείο, το οποίο βρίσκεται στο μαγευτικό φυσικό περιβάλλον της Νέας Στράντζας.

Το Κτήμα Φουντή είναι μέλος των Δρόμων του Κρασιού της Βορείου Ελλάδος και είναι ανοικτό σε κάθε οινόφιλο που θέλει να γνωρίσει από κοντά το γοητευτικό κόσμο του Ξινόμαυρου.

ΟΙΝΟΠΟΙΑ ΔΑΛΑΜΑΡΑ

Η οινοποιία Δαλαμάρα είναι συνέχεια μίας παράδοσης που ξεκινά πριν από τα μέσα του προ-προηγούμενου αιώνα.

Η εμπειρία τη οικογένειας στο χώρο του κρασιού είναι μεγάλη καθώς πριν 165 χρόνια, στα 1840, ο Ιωάννης Γεωργίου Δαλαμάρας δημιούργησε τον πρώτο του αμπελώνα στη Νάουσα (σώζεται συμβόλαιο αγοράς αμπελοτεμαχίου).

Από τότε μέχρι σήμερα η οικογένεια είναι άρρηκτα συνδεδεμένη με την αμπελοκαλλιέργεια, την παραγωγή και πώληση κρασιού και τσίπουρου.

Σήμερα τη σκυτάλη έχουν πάρει ο Γιάννης Κων/νου Δαλαμάρας με τη σύζυγό του Κατερίνα, η πέμπτη πλέον γενιά, που συνεχίζει σταθερά την παράδοση.

ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ ΚΕΧΡΗ

Το 1911 ο Ευάγγελος Κεχρής έφερε γυάλινα μπουκάλια από τις ΗΠΑ, με σκοπό την εμφιάλωση κρασιού. Από το 1939 οι μερακλήδες της παρέας και του καλού κρασιού σύχναζαν στην παραδοσιακή ταβέρνα των αδελφών Κεχρή στην παλιά Θεσσαλονίκη, «Ο Κόκορας». Εκεί απολάμβαναν τη ρετσίνα και τα λιαστά κρασιά της οικογένειας φερμένα από την Κάρυστο Ευβοίας και τη Σαντορίνη και οινοποιημένα σε ξύλινα βαρέλια.

Το 1954 οργανώθηκε η σύγχρονη οινοποιία-ποτοποιία με την επωνυμία «Αφοί Κεχρή». Το 1972 τα προϊόντα της εταιρείας Κεχρή διάβηκαν τα σύνορα της Ελλάδας. Από το 1984 και μετά η εταιρία με καινούρια επωνυμία συνεχίζει να χρησιμοποιεί παραδοσιακούς τρόπους

παραγωγής κρασιού και σπιτικών λικέρ. Έτσι δημιουργήθηκαν τα λικέρ Δωρική.

Σήμερα επικεφαλής της οικογενειακής οινοποιίας είναι ο Στέλιος Κεχρής. Μεγαλωμένος από οικογένεια οινοποιών, συνεχιστής μιας βαριάς κληρονομιάς, αφού τελείωσε τις σπουδές του στη βιολογική σχολή της Θεσσαλονίκης, συνέχισε με το πτυχίο της οινολογίας στη Dijon της Γαλλίας το 1978. Έχοντας πάντα αμέριστο υποστηρικτή σε αυτή την προσπάθεια, τη σύντροφό του Κωνσταντίνα η νέα γενιά της οικογένειας Κεχρή αξιοποιεί τη συσσωρευμένη εμπειρία και τις τεχνικές γνώσεις. Με οδηγό την αγάπη για το καλό κρασί συνεχίζει να παράγει μεγάλη ποικιλία κρασιών αντάξιων της παράδοσης της.

Γλωσσάριο

Αεριούχα

Τα κρασιά που περιέχουν ανθρακικό οξύ (CO₂). Το ανθρακικό αυτό έχει προστεθεί από τον οινοποιό.

Αλκοολικός τίτλος του κρασιού

Χαμηλού αλκοολικού τίτλου, ή χαμηλόβαθμα κρασιά, θεωρούνται αυτά που ο αλκοολικός τους τίτλος είναι μικρότερος από 11% vol, μέτριου αλκοολικού τίτλου αυτά που ο αλκοολικός τους τίτλος κυμαίνεται μεταξύ 11 και 12% vol, ενώ υψηλού αλκοολικού τίτλου ή υψηλόβαθμα κρασιά, θεωρούνται αυτά που ο αλκοολικός τους τίτλος είναι μεγαλύτερος από 12% vol.

Αφρώδη

Τα κρασιά που περιέχουν ανθρακικό. Το ανθρακικό εδώ, δημιουργήθηκε κατά την ζύμωση και δεν έχει προστεθεί από τον οινοποιό.

Βερμούτ

Αρωματισμένα, γλυκά ή ξηρά, κρασιά.

Γλυκό

Το κρασί που έχει αζύμωτα σάκχαρα. Τα σάκχαρα αυτά προέρχονται από το σταφύλι ή έχουν προστεθεί στο κρασί σε κάποιο στάδιο της παραγωγής. Περιεκτικότητα μεγαλύτερη των 25 gr. ανά λίτρο.

Γονιμότητα

Η γονιμότητα αναφέρεται στο μέσο όρο των σταφυλιών ανά κάθε κληματίδα η οποία εκπτύσσεται από οφθαλμό που αφήνεται κατά το κλάδεμα. Μικρής γονιμότητας θεωρούνται οι ποικιλίες που έχουν, κατά μέσο όρο, λιγότερο από ένα σταφύλι ανά κληματίδα, δεδομένου ότι υπάρχουν κληματίδες χωρίς σταφύλι, μέσης γονιμότητας αυτές που έχουν 1-2 σταφύλια, και γόνιμες αυτές που έχουν περισσότερα από δύο σταφύλια..

Διοξειδίο του άνθρακος

Η αλλιώς ανθρακικό (CO₂), σχηματίζεται σε μεγάλες ποσότητες κατά την αλκοολική ζύμωση. Η διαφυγή του κατά την ζύμωση δίνει την εντύπωση ότι ο μούστος (γλεύκος) βράζει.

Έδαφος

Η περιεκτικότητα του εδάφους σε ανόργανα και οργανικά συστατικά είναι καθοριστική για την ποιότητα του κρασιού. Μπορεί επίσης να είναι απαγορευτικός παράγοντας π.χ. υψηλή περιεκτικότητα σε αλάτι για την αμπελοκαλλιέργεια σε μια περιοχή.

Ερυθρός οίνος

Το κρασί που έχει κόκκινο χρώμα και έχει παραχθεί με την τεχνική της ερυθράς οινοποίησης μ' εφαρμογή της σε κόκκινα σταφύλια (εκχύλιση των στέμφυλων).

Ερυθρωπός οίνος

Το κρασί που έχει ερυθρωπό (ροζέ) χρώμα και έχει παραχθεί με την τεχνική της ερυθράς ή και λευκής οινοποίησης πάνω σε ερυθρά σταφύλια.

Ετικέτα

Διακοσμητικό αλλά και πληροφοριακό στοιχείο της φιάλης. Η αναγραφή ορισμένων στοιχείων είναι υποχρεωτική ενώ άλλων προαιρετική.

Επιτραπέζιοι Οίνοι

κρασιά που παράγονται από σταφύλια εντός και εκτός ζωνών και δεν έχουν το δικαίωμα να χρησιμοποιήσουν τοπωνύμιο.

Ημιαεριούχο

Το κρασί που περιέχει ανθρακικό στη μισή περίπου περιεκτικότητα από το Αεριούχο.

Ημιαφρώδες

Το κρασί που περιέχει ανθρακικό στη μισή περίπου περιεκτικότητα από το Αφρώδες.

Ημίγλυκο

Το κρασί που περιέχει αζύμωτα σάκχαρα σε περιεκτικότητα μεταξύ 15 και 25 gr. ανά λίτρο.

Ημίξηρο

Το κρασί που περιέχει αζύμωτα σάκχαρα σε περιεκτικότητα μέχρι 15 gr. ανά λίτρο

Ήσυχο

Το κρασί που περιέχει ελάχιστο ανθρακικό (λιγότερο από 1 gr. ανά λίτρο). Ο αφρισμός του είναι πολύ μικρός σε σύγκριση με τα αφρώδη και αεριούχα κρασιά.

Κλίμα

Οι κλιματολογικές συνθήκες που επικρατούν σε μια περιοχή κάποια χρονιά ή ακόμα αυτές που συνήθως επικρατούν αποτελούν σημαντικό παράγοντα για την αμπελοκαλλιέργεια και επιλογή μιας περιοχής πριν την φύτευση. Η ποιότητα του κρασιού συνδέεται άμεσα μ' αυτές.

Κρασί

Το προϊόν που προκύπτει από τη αλκοολική ζύμωση των σακχάρων του χυμού του σταφυλιού. Κυρίως αποτελείται από 85 % νερό, 10 - 12 % αλκοόλη, 0,3 - 0,6 % οξέα και τεράστιο αριθμό άλλων στοιχείων και ενώσεων (υπολογίζονται σε πλέον των 600). Η λέξη κρασί προέρχεται από το "κράμα", την "κράση" (την ανάμιξη του δηλ. με νερό) που έκαναν οι

αρχαίοι έλληνες προκειμένου να το καταναλώσουν χωρίς τις συνέπειες της μέθης.

Λευκός οίνος

Το κρασί που έχει άσπρο χρώμα (κίτρινο) και έχει παραχθεί με την τεχνική της λευκής οινοποίησης μ' εφαρμογή της σε λευκά σταφύλια ή σε ερυθρά (χωρίς εκχύλιση των στέμφυλων).

Λιπαρό

Το κρασί που στη γεύση δίνει την αίσθηση του πάχους, της λιπαρότητας, δεν είναι λεπτόρευστο ούτε νερουλιάτικο.

Ξεκίνημα της βλάστησης

Σαν ξεκίνημα της βλάστησης θεωρείται το στάδιο κατά το οποίο η πράσινη κορυφή των βλαστών αρχίζει μόλις να διακρίνεται στους οφθαλμούς.

Ξηρό

Το κρασί που περιέχει αζύμωτα σάκχαρα το πολύ μέχρι 4 gr. ανά λίτρο.

Οίνος

Το προϊόν που προκύπτει από τη αλκοολική ζύμωση. Αποτελείται κυρίως από 85 % νερό, 10 - 12 % αλκοόλη, 0,3 - 0,6 % οξέα και τεράστιο αριθμό άλλων στοιχείων και ενώσεων (υπολογίζονται σε πλέον των 600).

Παραλλακτικότητα-βιότοποι-κλώνοι

Η μακρόχρονη καλλιέργεια μιας ποικιλίας κάτω από την επίδραση διαφορετικών εδαφοκλιματικών συνθηκών και τεχνικών καλλιέργειας συνετέλεσε στην δημιουργία παραλλακτικότητας και στην απόκτηση διαφορετικών βιότυπων εντός της ποικιλίας. Φυτά που προήλθαν από ένα αρχικό φυτό με αγενή πολλαπλασιασμό αποτελούν κλώνο. Ο κλώνος διαφέρει από το σύνολο του πληθυσμού της ποικιλίας ως προς ορισμένα χαρακτηριστικά, μορφολογικά ή αγρονομικά, τα οποία διατηρεί σταθερά κάθε χρόνο, ακόμα και σε διαφορετικά περιβάλλοντα καλλιέργειας, αποτελεί όμως την ίδια ποικιλία.

Πολυδυναμική ποικιλία

Ως πολυδυναμική ποικιλία χαρακτηρίζεται μια ποικιλία όταν μπορεί να δώσει, σε διάφορα στάδια τεχνολογικής ωριμότητας των σταφυλιών, διαφορετικούς τύπους κρασιών (Αγιωργήτικο, Ασύρτικο, Ξινόμαυρο ,Μοσχάτο Σάμου, Μοσχάτο Λήμνου, κ.α.)

Οίνος Ονομασίας Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητας (Ο.Π.Α.Π.)

επίσης και V.Q.P.R.D.(συνώνυμο)

Οίνος Ονομασίας Προελεύσεως Ελεγχόμενης (Ο.Π.Ε.)

επίσης και V.Q.P.R.D. (συνώνυμο)

Ρετσίνα

Το ελληνικό κρασί που στη διάρκεια της ζύμωσης έχει προστεθεί ρετσίνα πεύκου μ' αποτέλεσμα τον αρωματισμό του.

Στυφό

Το κρασί που δημιουργεί την αίσθηση του στυφού. Στυφά είναι τα κόκκινα κρασιά λόγω των χρωστικών που περιέχουν.

Τοπικός Οίνος

υποκατηγορία των επιτραπέζιων οίνων. Οι όροι παραγωγής του είναι νομοθετικά καθορισμένοι (ποικιλία αμπελιού, ανώτερη απόδοση αμπελιού, περιοχή που καλλιεργείται κλπ.). Έχουν το δικαίωμα να φέρουν στην ετικέτα το όνομα της περιοχής και υποχρεωτικά την ένδειξη Τοπικό Οίνος.

V.Q.P.R.D.

Η ανώτερη κατηγορία των παραγόμενων οίνων. Οι νομοθετικοί περιορισμοί στην παραγωγή τους είναι αυστηροί και περιλαμβάνουν τις επιτρεπόμενες ποικιλίες αμπελιού που συμμετέχουν στην παραγωγή τους, η γεωγραφική ζώνη, η ανώτατη απόδοση των αμπελιών, οι καλλιεργητικές τεχνικές, οι όροι οινοποίησης κλπ. Στην ετικέτα τους φέρουν το όνομα της περιοχής και την ένδειξη V.Q.P.R.D. ή τις ελληνικές ενδείξεις οίνος Ονομασίας Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητας (Ο.Π.Α.Π.) ή οίνος Ονομασίας Προελεύσεως Ελεγχόμενης (Ο.Π.Ε.).

Ωρίμανση- Ωριμότητα

Το στάδιο ανάπτυξης της ράγας που ξεκινά από την αλλαγή χρώματος των ραγών και τελειώνει με τον τρυγητό. Την ωριμότητα την διακρίνουμε :στην φυσιολογική ωριμότητα, που σχετίζεται με την ικανότητα των γιγάρτων να βλαστάνουν, και την βιομηχανική ωριμότητα που είναι αυτή ενδιαφέρει τον οινοποιό και η οποία σχετίζεται με την περιεκτικότητα των σταφυλιών σε ορισμένα συστατικά (σάκχαρα, οξέα, αρωματικά και φαινολικά συστατικά). Η βιομηχανική ωριμότητα χαρακτηρίζεται και ως τεχνολογική όταν τα σταφύλια έχουν σύσταση κατάλληλη για την παραγωγή συγκεκριμένου τύπου οίνου.

ΠΗΓΕΣ

Στοιχεία Αμπελουργίας και Οινολογίας
‘Γιάννης Β. Καμπούτης
Μαρία Α. Τσιβεριώτου’
Εκδόσεις ΙΩΝ 2003

Οινοποιήσιμες ποικιλίες του Ελληνικού Αμπελώνα
‘Χαρούλα Σπινθηροπούλου’
Εκδόσεις Olive Press Publications

Αφιέρωμα στην Αμπελουργία
Εφημερίδα ‘Η ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ’
29/8/99

Sites

www.panepo.gr/HACCP.htm

w4ueexi.gr/oinos/GRVAR.HTM

www.wineroads.gr

www.hyngrgy.gr

www.tsantali.gr