

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



ΘΕΜΑ:
«ΚΡΑΣΙ ΑΙΓΑΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥΡΙΣΜΟΣ»



ΥΠΕΥΘΥΝΗ ΚΑΘΗΓΗΤΡΙΑ:
ΔΡΟΣΟΠΟΥΛΟΥ ΝΟΝΑ

ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΗ ΟΜΑΔΑ:
1) ΓΙΑΒΙΔΟΥ ΠΑΝΑΓΙΩΤΑ
2) ΓΟΥΛΙΟΥ ΑΙΚΑΤΕΡΙΝΗ

ΠΑΤΡΑ 2006

ΑΡΙΘΜΟΣ ΕΙΣΑΓΩΓΗΣ	6824
----------------------	------

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

Κεφάλαιο 1^ο : ΑΜΠΕΛΙ ΚΑΙ ΔΙΟΝΥΣΟΣ

- A) Ιστορική αναδρομή του αμπελιού *Σελ.1*
B) ΔΙΟΝΥΣΟΣ-ΘΕΟΣ της αμπελουργίας *Σελ.2*

Κεφάλαιο 2^ο : ΚΡΑΣΙ- ΕΝΑ ΑΝΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΤΟ ΦΥΣΙΚΟ ΠΡΟΪΟΝ

Σελ.4

Κεφάλαιο 3^ο :ΑΙΓΑΙΟ- Η ΚΑΡΔΙΑ ΤΟΥ ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ

Σελ.8

- A) Γεωγραφική θέση *Σελ.8*
B) Τα σπουδαιότερα νησιωτικά συμπλέγματα *Σελ.8*

Κεφάλαιο 4^ο : ΤΟ ΚΡΑΣΙ ΤΗΣ ΣΑΜΟΥ

Σελ.11

- A) Κατά την αρχαιότητα *Σελ.11*
B) Η φυλλοξήρα στην Ευρώπη και η εξάπλωση του Σαμιώτικου κρασιού *Σελ.12*
Γ) Ένωση Οινοποιητικού Συνεταιρισμού Σάμου- Ίδρυση, Παραγωγή. *Σελ.13*

Κεφάλαιο 5^ο : Η ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ ΤΩΝ ΚΡΑΣΙΩΝ

Σελ.16

- A) Ιστορία και οινοποιητική παράδοση *Σελ.16*
B) Έδαφος, κλίμα, αμπελοκαλλιέργεια *Σελ.16*
Γ) SantosWines- ίδρυση και παραγωγή *Σελ.17*

Κεφάλαιο 6^ο : ΚΡΗΤΙΚΗ ΓΗ

Σελ.25

- A) Η Κρήτη και οι αμπελώνες της *Σελ.25*
B) Οινοποιητικό τοπίο Κρήτης *Σελ.26*
Γ) Μίνως- ίδρυση και παραγωγή *Σελ.27*
Δ) Κρητικά κρασιά Διγενάκης - ίδρυση και παραγωγή *Σελ.31*
E) Αφρώδες κρασί από την Κρήτη *Σελ.34*

Κεφάλαιο 7° : ΡΟΔΟΣ	<i>Σελ.36</i>
A) Ιστορία Ροδίτικου κρασιού	<i>Σελ.36</i>
B) Ροδίτικοι αμπελώνες	<i>Σελ.39</i>
Γ) Κρασιά EMERY	<i>Σελ.41</i>

Κεφάλαιο 8° : ΣΥΜΠΕΡΙΦΟΡΑ ΤΩΝ ΝΤΟΠΙΩΝ ΚΑΤΟΙΚΩΝ ΑΠΕΝΑΝΤΙ ΣΤΟΝ ΤΟΥΡΙΣΜΟ	<i>Σελ.43</i>
--	---------------

Κεφάλαιο 9° : Ο ΔΕΚΑΛΟΓΟΣ ΤΟΥ ΕΜΦΙΑΛΩΜΕΝΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ	<i>Σελ.45</i>
---	---------------

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1^ο ΑΜΠΕΛΙ ΚΑΙ ΔΙΟΝΥΣΟΣ

1α) Ιστορική αναδρομή του αμπελιού

Το αμπέλι είναι από τα λίγα φυτά που η καλλιέργεια του ανάγεται σε προϊστορικούς χρόνους. Από την εποχή του Ομήρου ακόμα, η αμπελοκαλλιέργεια και η οινοποιεία ήταν πολύ ανεπτυγμένες σ' ολόκληρο τον τότε γνωστό κόσμο.

Στους τάφους της φαραωνικής εποχής της 6^{ης} χιλιετηρίδας π.Χ βρέθηκαν σπέρματα και φύλλα αμπελιού, επίσης στην Παλαιά Διαθήκη αναφέρεται ότι ο Νώε μέθυσε φτάνοντας σε αξιοθρήνητη κατάσταση , από κρασί του αμπελιού που ο ίδιος είχε φυτέψει μετά τον κατακλυσμό, αναφορά γίνεται ακόμη στο περίφημο αμπέλι της Χαναάν.

Κατά την Ελληνική μυθολογία το αμπέλι το έφεραν από την Ασία ο Διόνυσος και ο γιος του Οινοπίωνας, οι οποίοι δίδαξαν στους Έλληνες την καλλιέργεια και την οινοποίηση του, ο μεν Διόνυσος εις τον Ικάριο τον Αθηναίο και ο γιος του, τους Χιώτες. Για τον λόγο αυτό λατρευόταν σαν Θεοί και ιδίως ο Διόνυσος που ήταν Θεός του αμπελιού, της οινοποιίας και της οινοποσίας.

Κατά πολλούς συστηματικούς φυτογεωγράφους, πατρίδα του αμπελιού είναι οι περιοχές γύρω από τον Καύκασο, και οι νότια της Κασπίας Θάλασσας, περιοχές του Πόντου. Απ' την Ασία εισήχθη στην Ευρώπη και αυτό πρέπει να έγινε την προϊστορική εποχή. Δεν είναι λίγοι όμως και αυτοί που υποστηρίζουν ότι το αμπέλι είναι ιθαγενές της Ευρώπης κι ότι υπήρχε από την πλειστοκαινο εποχή του τεταρτογενούς αιώνα.

Η από αρχαιοτάτων χρόνων καλλιέργεια του αμπελιού και η μεγάλη γεωγραφική του εξάπλωση είχε σαν αποτέλεσμα να δημιουργηθεί μεγάλος αριθμός ποικιλιών, των οποίων ο διαχωρισμός παρουσιάζει μεγάλες δυσκολίες αφού η ίδια ποικιλία παρουσιάζει μεγάλες διαφορές από τόπο σε τόπο, γιατί πολλοί απ'τους χαρακτήρες τους είναι συνάρτηση του κλίματος.

18) ΔΙΟΝΥΣΟΣ-ΘΕΟΣ της αμπελουργίας.

Ο Διόνυσος χρωστάει τη μεγάλη δημοτικότητα του στο γεγονός, πως είχαν αποδώσει σ' αυτόν την ανακάλυψη της αμπέλου, που η καλλιέργεια της δεν άργησε να πάρει αρκετά σημαντική έκταση στην Ελλάδα. Ήταν ο αγαπημένος Θεός των λαϊκών τάξεων, την οποίων η ελληνική φαντασία δε μπορούσε να μην περιβάλλει με υπερφυσικά περιστατικά την εμφάνιση της αμπέλου στο ελληνικό έδαφος. Τα σύμβολα του ήταν το κλήμα, ο κισσός και ο θύρσος, ένα ραβδί στολισμένο με φύλλα κισσού ή κλήματος.

Σειρά από εορτές του Διονύσου, γινόταν στην Αθήνα, διασκορπισμένες σε όλους τους χειμερινούς μήνες, απ' το Δεκέμβριο ως το Μάρτιο. Αρχή γινόταν στην ύπαιθρο με τα Κατ' αγρούς Διονύσια, που τα οργάνωναν το Δεκέμβριο οι αγροτικές κοινότητες της Αττικής. Ακολουθούσαν στην πόλη της Αθήνας τα Λήναια, στο τέλος του Φεβρουαρίου και τα Μεγάλα ή Έν' άστει Διονύσια στο τέλος Μαρτίου. Οι περισσότερες εορτές ήταν εύθυμες «ανάπαυλες από τους καθημερινούς κόπους».

Τα Οσχοφόρια ή Ωσχοφόρια, που οφείλουν την ονομασία τους στα κλαδιά του αμπελιού, μπορούν να

θεωρήσουν ευχαριστήρια εορτή για το πέρας του τρυγητού. Την ημέρα της εορτής, γινόταν πομπή από πιστούς που κρατούσαν κλαδιά του αμπελιού, ψάλλονταν τα οσχοφορικά μέλη και ακολουθούσε αγώνας δρόμου από εφήβους, από τους οποίους ο νικητής δοκίμαζε το περιεχόμενο μιας φιάλης, που ήταν κράμα κρασιού, μελιού, λαδιού, τυριού και κριθάλευρου, δηλαδή αντιπροσωπευτικό κάθε σοδειάς.

Στα ανθεστήρια, από την άλλη, κάθε μέρα γιορτάζονταν χωριστά. Η πρώτη μέρα ήταν γνωστή ως Πιθοίγια, γιατί τότε άνοιγαν τα πιθάρια και δοκίμαζαν τα νέα κρασιά, όπου αυτό επιτρεπόταν ακόμη και στους δούλους. Η δεύτερη μέρα λεγόταν Χοές, από τις οινοχύες, και περιλάμβανε αγώνα οινοποσίας.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2^ο ΚΡΑΣΙ ΕΝΑ ΑΝΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΤΟ ΦΥΣΙΚΟ ΠΡΟΪΟΝ

Το κρασί αποτελεί ένα θείο δώρο που ευφραίνει την καρδιά του ανθρώπου και φωτίζει μαγικά τους δρόμους της φιλίας και του πνεύματος. Προέρχεται από τη ζύμωση του χυμού των νωπών σταφυλιών και το μείγμα του περικλείει 90% νερό και 10% οινόπνευμα. Για την παρασκευή του μαζεύονται τα σταφύλια μόλις ωριμάσουν και έτοι εξάγεται ο μούστος που μεταφέρεται σε ξύλινα βαρέλια όπου αρχίζει η ζύμωση.

Ανάλογα με τον τρόπο παρασκευής τα χαρακτηριστικά και την προέλευση, τα κρασιά διακρίνονται σε πολλές κατηγορίες. Το χρώμα του κρασιού είναι ένα άλλο στοιχείο διάκρισης σε λευκά, κόκκινα και μαύρα. Ένα άλλο στοιχείο είναι το άρωμα τους ώστε ανάλογα με την διάρκεια και την αίσθηση που προκαλούν να ονομάζονται απαλά, λεπτά, αδύνατα, ευγενή, εκφραστικά και δυνατά. Η γεύση των κρασιών μπορεί να είναι γλυκιά, πικρή ή ξινή.

Η ηλικία του κρασιού έχει μεγάλη σημασία, αλλά ο καιρός για το πάλιωμα διαφέρει ανάλογα με το τόπο του κρασιού, την ποικιλία των σταφυλιών από όπου προήλθε, από το έδαφος και κλίμα όπου ευδοκίμει το σταφύλι και από τη θερμοκρασία όπου γίνεται το κρασί. Μερικά κρασιά πρέπει να παλιώσουν για να είναι εύγευστα, τα περισσότερα όμως, πρέπει να καταναλώνονται όσο ακόμη είναι νέα, για να μην αλλοιωθούν. Πολλά επιτραπέζια

κρασιά αποχτούν την καλύτερη ποιότητα τους άμα αποθηκευτούν από ένα έως τρία χρόνια, αλλά πάλι βελτιώνονται άμα περάσουν ακόμη περισσότερα χρόνια. Τα γλυκά κρασιά από την άλλη, δηλαδή τα επιδόρπια και ορεκτικά κρασιά, είναι έτοιμα για κατανάλωση και περισσότερα χρόνια.

Στην Ελλάδα ενώ παράγονται πολλές και εκλεκτές ποικιλίες οινοποιήσιμων σταφυλιών, εν τούτοις, πολύ λίγοι τύποι ελληνικών κρασιών έχουν διαμορφωθεί και σταθεροποιηθεί. Μεγάλες ποσότητες κρασιών παρασκευάζονται από παραγωγούς, σε απειρία μορφών, που παραλλάσσουν από περιοχή σε περιοχή και από χρόνο σε χρόνο. Τα κρασιά αυτά που κατά το μεγαλύτερο ποσοστό, αν και ατυποποίητα είναι εξαιρετικής ποιότητας, αναφέρονται συνήθως όπως γινόταν και στην αρχαία Ελλάδα, με το όνομα του τύπου παραγωγής. Επιτραπέζια λευκά κρασιά εκλεκτής ποιότητας παρασκευάζονται στην Πάρο, στη Σαντορίνη, στη Σάμο, στη Κεφαλληνία, στην Αρκαδία, στην Αχαΐα και σε άλλα μέρη της Ελλάδος. Επιπλέον, από τα ελληνικά μαύρα επιτραπέζια κρασιά και καλής ποιότητας επιδόρπια κρασιά, γνωστά είναι πολλών νήσων του Αιγαίου.

Τα ελληνικά κρασιά με Ονομασία Προέλευσης προέρχονται από αμπελουργικές-περιοχές με υψηλό ποιοτικό δυναμικό γι 'αυτό και χαρακτηρίζονται, σύμφωνα με τη νομοθεσία της Ε.Ο.Κ. ως V.Q.P.R.D., από τα αρχικά των γαλλικών λέξεων Vin de Qualite Produit de Region Determinee που σημαίνουν: Οίνος Ποιότητας Παραγόμενης σε Καθορισμένη Περιοχή. Διακρίνονται σε Οίνους Ονομασίας Προέλευσης

Ανωτέρας Ποιότητας (Ο.Π.Α.Π) και Οίνους Ονομασίας Προέλευσης Ελεγχόμενης (Ο.Π.Ε). Στην Ελλάδα παράγονται 27 κρασιά Ονομασίας Προέλευσης εκ των οποίων τα 19 είναι Ο.Π.Α.Π και τα υπόλοιπα Ο.Π.Ε.

Όσο για τους Επιτραπέζιους οίνους, αυτοί χωρίζονται σε τρεις κατηγορίες: στους Τοπικούς Οίνους, τα κρασιά με «Ονομασία Κατά Παράδοση» και τα κρασιά Μάρκας.

Η κατηγορία των Τοπικών Οίνων είναι σχετικά πρόσφατη και σύντομα θα αποκοπεί από τους Επιτραπέζιους αποτελώντας τη γέφυρα ανάμεσα σε αυτούς και τους Ονομασίας Προέλευσης. Πρόκειται για κρασιά που φέρουν ένδειξη Γεωγραφικής Καταγωγής επιπέδου επαρχίας, νομού ή διαμερίσματος. Σύμφωνα με την Κοινοτική και την Εθνική μας Νομοθεσία, οι Τοπικοί Οίνοι ανταποκρίνονται σε ορισμένους όρους παραγωγής οι οποίοι αφορούν στις ποικιλίες οινοπέλου από τις παράγονται, τις μεθόδους οινοποίησης των σταφυλιών, τον ελάχιστο αλκοολικό τίτλο και τους οργανοληπτικούς χαρακτήρες τους. Στην ετικέτα τους διαβάζουμε τη Γεωγραφική Ένδειξη της Καταγωγής τους π.χ. Κρητικός Τοπικός Οίνος, Μακεδονικός Τοπικός Οίνος κλπ. Μόνο για τα κρασιά Ονομασίας Προέλευσης και τους Τοπικούς Οίνους μπορούν να χρησιμοποιούνται οι όροι με ενδείξεις Αμπελώνας, Κτήμα, Πύργος, Μοναστήρι, Βίλλα, Αρχοντικό εφ' όσον το κρασί παράγεται από σταφύλια αμπελώνα που ανήκουν στην εν λόγω αμπελουργική εκμετάλλευση και η οινοποίηση πραγματοποιήθηκε μέσα στην εκμετάλλευση αυτή.

Τα κρασιά με Ονομασία Κατά Παράδοση παράγονται, και σε ορισμένες περιπτώσεις καταναλώνονται, σύμφωνα με παραδοσιακές μεθόδους μιας συγκεκριμένης περιοχής ή χώρας. Είναι κρασιά των οποίων το όνομα χρησιμοποιείται αποκλειστικά και παραδοσιακά για τον χαρακτηρισμό προϊόντων που παράγονται σε μία και μόνο χώρα ή περιοχή της χώρας. Παράδειγμα κρασιού Ονομασίας Κατά Παράδοση αποτελεί η Ρετσίνα, το γνωστό εύγευστο ελληνικό κρασί που η προέλευση του βρίσκεται ανατρέχοντας στην Αρχαιότητα. Σήμερα η ονομασία «Ρετσίνα» χρησιμοποιείται αποκλειστικά στα λευκά ξηρά ελληνικά κρασιά που παράγονται με την πατροπαράδοτη μέθοδο της προσθήκης ρετσινιού πεύκου στο γλεύκος. Σ' αυτή την κατηγορία υπάγεται επίσης και η Βερντέα, ένα λευκό γλυκό κρασί που παράγεται στη Ζάκυνθο.

Όλα τα υπόλοιπα κρασιά που κυκλοφορούν εμφιαλωμένα ανήκουν στη κατηγορία των απλών Επιτραπέζιων κρασιών. Εννοούμε τα Κρασιά Μάρκας, τα κρασιά δηλαδή που κυκλοφορούν στην αγορά με ποικίλες εμπορικές ονομασίες. Στην παραγωγή τους, μεγάλο ρόλο παίζουν η τεχνολογία, ο αυστηρός ποιοτικός έλεγχος και η τέχνη του οινοποιού να διαμορφώνει και να αναπαραγάγει ένα κρασί το οποίο διατηρεί τους ίδιους πάντα χαρακτήρες, σύμφωνα με τις προτιμήσεις των καταναλωτών.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3^ο ΑΙΓΑΙΟ- Η ΚΑΡΔΙΑ ΤΟΥ ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ

3α) Γεωγραφική θέση

Το Αιγαίο κατέχει ιδιαίτερη θέση στην ιστορία του πολιτισμού και ειδικότερα στην ιστορία του ελληνικού έθνους. Η γεωγραφική του θέση ως ενδιάμεσης θάλασσας μεταξύ Ευξείνου Πόντου και Μεσογείου και το πλήθος των νησιών του, που έγιναν γέφυρα μεταξύ Ευρώπης και Ασίας, του έδωσαν εξαιρετική εμπορική και στρατηγική σημασία και συχνά στο πέρασμα των αιώνων, το μετέτρεψαν σε πεδίο ανταγωνισμού και συγκρούσεων των μεγάλων ναυτικών δυνάμεων.

Το βαθυγάλανο Αιγαίο είναι διάσπαρτο από μικρά και μεγάλα νησιά, με απaráμιλλες φυσικές ομορφιές, κορυφές ξηράς που κάποτε καταποντίστηκε, γέφυρα ανάμεσα στην Ευρώπη και την Ασία, από όπου πέρασαν άνθρωποι και πολιτισμοί. Η χαρακτηριστική αιγαιοπελαγίτικη αρχιτεκτονική δημιουργεί πολύ συχνά αληθινά κομψοτεχνήματα.

3β) Σπουδαιότερα νησιωτικά συμπλέγματα.

Στα νησιά και παράλια του Αιγαίου συν τα 45% του πληθυσμού της Ελλάδος. Τα σπουδαιότερα νησιωτικά συμπλέγματα αποτελούν οι Σποράδες, οι Κυκλάδες και τα Δωδεκάνησα.

- ❖ Σποράδες ονομάζονταν στην αρχαιότητα τα κατεσπαρμένα νησιά του Αιγαίου. Διοικητικός

υπάγονται στο νομό Μαγνησίας και περιλαμβάνει τα νησιά Σκιάθος, Σκόπελος, Αλόνησο, Περιστέρα, ΚυράΠαναγιά, Γλώσσα, Γιούρα, Ψαθούρα.

- ❖ **Κυκλάδες** αποτελεί το σύνολο των νησιών του κεντρικού και νότιου Αιγαίου, 34 συνολικός, από τα οποία μονίμως κατοικούνται 20. Διοικητικώς απαρτίζουν νομό με πρωτεύουσα την Ερμούπολη. Κυριότερα νησιά αποτελούν τα ανατολικά : Άνδρος, Σκύρος, Τήνος, Μύκονος, Σαντορίνη, Αμοργός, Πάρος, Νάξος, Αντίπαρος, Τος, Δήλος και τα δυτικά: Κύθνος, Κέα, Σέριφος, Σίφνος, Μήλος, Κίμωλος.

- ❖ **Δωδεκάνησα** ονομάστηκαν από τον 16^ο αιώνα, όταν τα κατέλαβαν οι Τούρκοι, επειδή τα μεγαλύτερα νησιά είναι 12. Το νησιωτικό αυτό σύμπλεγμα καλύπτει το νοτιοδυτικό τμήμα του Αιγαίου πελάγους και διοικητικώς αποτελούν νομό με πρωτεύουσα τη Ρόδο. Συνολικά τα Δωδεκάνησα περιλαμβάνουν 14 δήμους, 60 κοινότητες και 167 μικρούς οικισμούς. Κυριότερα νησιά είναι η Ρόδος, η Κως, η Κάλυμνος, η Πάτμος, η Τήλος, η Κάσος, το Καστελόριζο, η Λέρος, η Κάρπαθος και η Σύμη.

Επιπλέον δύο νησιά που δεν ανήκουν σε κανένα από τα παραπάνω νησιωτικά συμπλέγματα είναι η Σάμος και η Κρήτη. Η Σάμος νησί του Αιγαίου από τα ανατολικότερα της Ελλάδος κοντά στη μικρασιατική χερσόνησο της Μύκαλης με πρωτεύουσα την ομώνυμη πόλη αποτελούν μαζί με

την Ικαρία και τη συσπάδα των Φούρνων τον νομό Σάμου. Η οικονομία του νομού βασίζεται κυρίως στην παραγωγή κρασιών, που είναι τα εκ παραδόσεως εξαγωγίμα ελληνικά κρασιά, πολύ γνωστά στις ξένες αγορές.

Η Κρήτη εκτείνεται σε μια απόσταση 256 χλμ με μέγιστο πλάτος 60 χλμ και χαρακτηρίζεται από ένα ορεινό ανάγλυφο το οποίο αναπτύσσεται από ανατολικά προς δυτικά με υψόμετρο από 1360 μέχρι 2456 μέτρα. Το νότιο της μέρος βλέπει την Αφρική, το δε βόρειο βρέχεται από το Κρητικό Πέλαγος και γενικότερα από το Αιγαίο. Από διοικητική άποψη, η Κρήτη διαιρείται στους εξής νομούς: Χανίων, Ρεθύμνου, Ηρακλείου με πρωτεύουσα τις ομώνυμες πόλεις και Λασιθίου με πρωτεύουσα τον Άγιο Νικόλαο.

Η βόρεια μεριά, χάρη σε αυτό το ορεινό ανάγλυφο προστατεύεται από τους ζεστούς νότιους ανέμους, γεγονός που βοηθάει την ανάπτυξη ποιοτικών αμπελώνων στις βόρειες πλαγιές του νησιού.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4^ο ΤΟ ΚΡΑΣΙ ΤΗΣ ΣΑΜΟΥ

4α) Κατά την αρχαιότητα...

Κατά την αρχαιότητα η Σάμος δεν φημιζόταν για τα κρασιά της. Ο Στράβωνας και ο Απούλιος ισχυρίζονταν ότι η Σάμος ήταν πίσω σε κρασιά. Ο Πλίνιος, ο Αθηναίος και ο Αιολιανός απαριθμώντας ένα σωρό γνωστά κρασιά της αρχαιότητας, δεν κάνουν λόγο για το Σαμιώτικο. Ο Στράβωνας, προχωρώντας παραπέρα αναφέρει ότι τα γύρω νησιά όπως η Χίος, η Λέσβος και η Κως ήταν «κρασοτόποι», ενώ η παραγωγή της Σάμου ήταν φτωχή. Ο Αισχύλος ονομάζει τη Σάμο ελαιόφυτον και ο Αντισθένης επαινεί το Σαμιώτικο λάδι, τίποτα όμως δεν αναφέρουν για κρασί.

Η πρώτη αναφορά που γίνεται για Σαμιώτικο κρασί, είναι απ' τον Θεόδωρο τον Πτωχοπρόδρομο που σε ποίημα του, κατά των ηγουμένων, γράφει «Κρασίν γλυκύν Γανίτικον και Κρητικών και εκ Σάμου, ίνα σιμούς εκβάλωσιν τους της ξηροφαγίας» δεν αναφέρει όμως αν το κρασί ήταν μοσχάτο, αφού γλυκά κρασιά γίνονται και από άλλες ποικιλίες σταφυλιών. Για πρώτη φορά το Σαμιώτικο μοσχάτο κρασί αναφέρεται σε ένα κανόνα από τον Καισάριο Δαπόντε, έν λόγιο ιερωμένο απ' την Σκόπελο, που ψέλνεται σε ήχο τέταρτο. Στο ποίημα του Λόρδου Βύρωνα «Τα ελληνικά νησιά» υπάρχει σχετική αναφορά στον στίχο «γεμίστε ξέχειλη την κούπα Σαμιώτικο κρασί!»

Όπως αναφέρεται από διάφορους συγγραφείς, η ποικιλία μοσχάτο Σάμου, έχει

Μικρασιατική προέλευση και είναι προϊόν μεταλλαγής. Εμφανίστηκε στη Σάμο κατά τα τέλη του 16^{ου} αιώνα, όπου λόγω περιβάλλοντος απέδωσε πλήρως τα χαρακτηριστικά της. Είναι ταυτόσημη ποικιλία με την Muscat de frontignan που καλλιεργείται στη μεσημβρινή Γαλλία και δεν υπάρχει αμφιβολία ότι οι Γάλλοι, κατά την εποχή της φυλλοξήρας, πήραν μοσχεύματα απ'τη Σάμο και φύτεψαν στη Γαλλία δημιουργώντας αυτή τη ποικιλία. Οι Ευρωπαίοι τότε έπαιρναν απ'την Ελλάδα, δεν έφερναν.

4B) Η φυλλοξήρα στην Ευρώπη και η εξάπλωση του Σαμιώτικου κρασιού

Το κρασί της Σάμου άρχισε να γίνεται γνωστό στην Ευρώπη και από εκεί σε όλο τον κόσμο, από το μέσα του 19^{ου} αιώνα, όταν η φυλλοξήρα κατέστρεψε τα αμπέλια της Ευρώπης. Οι Ευρωπαίοι και κυρίως οι Γάλλοι και Ιταλοί για να εξασφαλίσουν κρασί και άλλα αμπελοκομικά προϊόντα, όπως τη σταφίδα, στράφηκαν προς τις ανατολικές χώρες που ήταν αμόλυντες, μεταξύ των οποίων ήταν και η Σάμος.

Η μεγάλη ζήτηση τέτοιων προϊόντων έφερε την αύξηση των τιμών και αυτές ήταν το κίνητρο για την επέκταση των αμπελιών, έτσι η Σάμος έγινε ένας τεράστιος αμπελώνας, αναβαθμίσθηκαν και φυτεύτηκαν με αμπέλια και οι πιο άγονες περιοχές. Η έκταση τους έφτασε τα 47.000 στρέμματα, όπως αναφέρουν πηγές της εποχής εκείνης. Τότε, ήρθαν στη Σάμο Γάλλοι ανάλογοι φέρνοντας τα πιο σύγχρονα για την εποχή μηχανήματα. Ίδρυσαν οινοποιεία και κατασκεύασαν γλυκά κρασιά, από

σταφύλια που αγόραζαν από τους αμπελουργούς, τα οποία έστειλαν στη Γαλλία. Αυτοί είναι οι πρώτοι που εφάρμοσαν την μέθοδο «κοφτά κρασιά» ή «μιστέλια», δηλαδή να κόβουν τη ζύμωση του μούστου, με προσθήκη οινοπνεύματος. Έτσι το μοσχάτο κρασί της Σάμου έγινε παγκόσμια γνωστό και πήρε πολλά τιμητικά μετάλλια σε διάφορες εκθέσεις από πολύ παλιά, όπως του Λονδίνου το 1862 και του Παρισιού το 1867.

4γ) Ένωση οινοποιητικών Συνεταιρισμών Σάμου- Ίδρυση, παραγωγή

Η Σάμος αυτό το καταπράσινο νησί του Ανατολικού Αιγαίου με τα πλούσια ελέη της φύσης έχει δέσει άρρηκτα την ιστορία του με την ιστορία του κρασιού και εδίεως του μοσχάτου, με τέτοιο τρόπο που ο συνειρμός της Σάμου με το μοσχάτο κρασί να είναι αυτόματος.

Η Ένωση Οινοποιητικών Συνεταιρισμών Σάμου ιδρύθηκε το 1934 με τον Ν6085 και από τότε μέχρι σήμερα διαχειρίστηκε αποκλειστικά και με επιτυχία, το μοναδικό, αυτό προϊόν, προστατεύοντας το εισόδημα των αμπελοκαλλιεργητών της Σάμου και επενδύοντας σε σύγχρονο εξοπλισμό και τεχνογνωσία. Έτσι έγινε σύντομα η Ένωση ο κυριότερος μοχλός της οικονομίας ανάπτυξης της Σάμου και ο σημαντικότερος πράκτορας της προβολής του νησιού του Πυθαγόρα σ' όλο τον κόσμο, γεμίζοντας της προθήκες της οργάνωσης με χρυσά βραβεία διεθνών διακρίσεων.

Το μοσχάτο κρασί ονομασίας προέλευσης της Σάμου παράγεται από το ομώνυμο σταφύλι της περίφημης ποικιλίας «άσπρο μοσχάτο Σάμου» στις πλαγιές του όρους Άμπελος σε παραδοσιακές αναβαθμίδες μέχρι του ύψους των 900m και με ελεγχόμενη στρεμματική απόδοση.

Τα παραγόμενα προϊόντα της Ένωσης Σάμου είναι δύο κατηγοριών : Τα γλυκά και τα ξηρά. Συγκεντρώνονται και οινοποιούνται στα δύο υπερούγχρονα οινοποιεία της στο Μαλαγάρι και στο Καρλάβασι της Σάμου, το δε μεγαλύτερο μέρος της παραγωγής διατίθεται σε απαιτητικές αγορές του εξωτερικού.

Όλα τα γλυκά είναι ελεγχόμενης προελεύσεως και κυκλοφορούν με τις εξής ονομασίες:

SAMOS(VIN NATURELILLEMENT DOUX)NECTAR.

Οίνος γλυκός από υπερώριμα μοσχάτα σταφύλια τα οποία λιάζονται για μερικές μέρες. Παλιώνει τρία χρόνια σε δρύινα βαρέλια.

SAMOS VIN DOYX

Είναι κρασί που κυκλοφορεί πάνω από ένα αιώνα σ' όλο τον κόσμο κάνοντας διάσημη τη Σάμο. Διατηρεί όλο το πρωτογενές άρωμα του μοσχάτου ενώ παράλληλα εμφανίζει μια φρεσκάδα στη γεύση.

SAMOS VIN DOYX NATYREL GRAND GRU

Παράγεται από υπερώριμα σταφύλια από επιλεγμένες αμπελώνες με χαμηλή στρεμματική

απόδοση και υψηλό ποιοτικό δυναμικό. Είναι λιγότερο γλυκό από το VIN DOYX με έντονη φρεσκάδα και αρωματικό πλούτο.

SAMOS ANTHEMIS

Η πεντάχρονη παλαίωση του VIN DOYX σε δρύινα βαρέλια δίνει αυτό το εξαιρετικό προϊόν Ανθεμης, αρχαία ονομασία της Σάμου από την αφθονία των αυτοφυών ανθέων.

ΕΚΚΛΗΣΙΑΣΤΙΚΟΣ ΟΙΝΟΣ ΣΑΜΟΥ

Οίνος ειδικής παλαίωσης, που παράγεται με τις ευλογίες της ΙΕΡΑΣ ΠΗΤΡΟΠΟΛΕΩΣ ΤΗΣ ΣΑΜΟΥ & ΙΚΑΡΙΑΣ που πιστοποιεί την από τα μέσα του 19^{ου} αιώνα παράδοση που θέλει τον μοσχάτο οίνο Σάμου σαν τον οίνο της Θείας Ευχαριστίας.

Παράλληλα με τα γλυκά κρασιά παράγονται και τα εξής ξηρά με τους εμπορικούς τίτλους:

ΧΡΥΣΗ ΣΑΜΑΙΝΑ

Λευκό ξηρό από σταφύλια ειδικής επιλογής. Κρασί με σπάνια χαρακτηριστικά και ελαφρό άρωμα μοσχάτου.

ΔΟΡΥΣΣΑ

Λευκό ξηρό κρασί με ισορροπημένη γεύση.

ΣΕΛΑΝΑ

Ροζέ ξηρό κρασί με ωραία χαρακτηριστικά τοπικών ποικιλιών.

ΣΑΜΑΙΝΑ

Ξηρό λευκό με άρωμα μοσχάτου.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5^ο Η ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ ΤΩΝ ΚΡΑΣΙΩΝ

5 α) Ιστορία και Οινοποιητική Παράδοση

Η οινοποιητική ιστορία των Κυκλάδων, μας φέρνει χιλιάδες χρόνια πίσω, στην 3^η χιλιετία, στο ωραιότερο νησί της Ελλάδας. Το νησί με την άγρια πληθωρική Αιγαιοπελαγίτικη ομορφιά, το οποίο, όπως λέει ο μύθος γεννήθηκε από μια χούφτα χώμα που έπεσε στη θάλασσα. Το νησί με το αμέτρητο κάλλος, που οι Αργοναύτες δίκαια ονόμασαν Καλλίστη. Πρόκειται για τη Σαντορίνη, που ακόμη και σήμερα, διατηρεί θαυμάσια την ελληνικότητα και το ξεχωριστό της χρώμα ταυτόχρονα με τους δύο πολύτιμους θησαυρούς της : Τον αμπελώνα και τα περίφημα κρασιά της.

5β) Έδαφος, κλίμα, αμπελοκαλλιέργεια

Είναι γεγονός ότι η παγκόσμια μοναδικότητα της Σαντορίνης οφείλεται στο ιδιόμορφο οικοσύστημα που δημιουργήθηκε από τις αλληπάλληλες εκρήξεις του ηφαιστείου και τη λάβα που έκαψε τις πέτρες και διαμόρφωσε ένα πορώδες και φιλόργυρο έδαφος από απορροφητικές πλάκες πορσελάνης. Η διαμόρφωση του εδάφους σε πεζούλες, όταν η κλίση είναι μεγάλη διατηρεί το γεωγραφικό έδαφος και περιορίζει τις απώλειες σε νερό.

Ο Σαντορινιός αμπελώνας είναι ιδιόμορφος. Πρώτα απ' όλα είναι ο πιο γηραιός στον Ελλαδικό χώρο. Μερικά αμπέλια μπορεί να είναι και 350 χρονών. Κι' αυτό γιατί η φυλλοξήρα, το ενοχλητικό έντομο που συνεχίζει να καταστρέφει τον αμπελώνα

της υψηλίου, δεν έφτασε ποτέ εδώ. Το αμμόδες έδαφος του νησιού δεν την ευνοεί, ευτυχώς. Σ' αυτό το φτωχό και συγχρόνως πλούσιο σε ιχνοστοιχεία έδαφος, καλλιεργούνται τα αμπέλια, των οποίων η ζωή δεν είναι από τις πιο εύκολες. Έχουν να αντιμετωπίσουν σοβαρή ανομβρία, μιας και στο νησί σπάνια βρέχει. Οι δε βοριάδες, που έκαναν τους αρχαίους να ονομάσουν το νησί Ανεμόεσσα, φυσούν και σήμερα ανελέητοι σαρώνοντας τα πάντα. Λύση όμως υπήρχε και γι' αυτό. Έτσι η θεόσταλτη πυκνή νυχτερινή ομίχλη που ανεβαίνει από την καλντέρα προσφέρει στα φυτά την υγρασία, ενώ οι αμπελουργοί μεριμνούν για τους ανέμους. Τα κλαδεύουν χαμηλά, τα πλέκουν σαν κοφίνια που μέσα τους προφυλάσσουν τα σταφύλια από την οργή της αμμοβολής.

5γ).SantoWines – ίδρυση και παραγωγή

Η Ένωση Συνεταιρισμών Θηραϊκών προϊόντων SantoWines ιδρύθηκε το 1947, προκειμένου να προστατεύσουν τα οικονομικά συμφέροντα των παραγωγών αγροτικών προϊόντων της Σαντορίνης. Το βάρος της κύριας δραστηριότητας της Ένωσης, εκτός από την παραγωγή, διαχείριση και εμπορία και άλλων γεωργικών προϊόντων, είναι πλέον η παραγωγή, εμφιάλωση και εμπορία οίνων. Η έδρα της SantoWines- το οινοποιείο βρίσκεται στη Σαντορίνη, στο παραδοσιακό χωριό Πύργος. Για την εξυπηρέτηση των πελατών της ηπειρωτικής Ελλάδας διατηρείται υποκατάστημα στην Αθήνα, στην περιοχή του Κολωνού.

Το οικοσύστημα της Σαντορίνης διατήρησε στο ηφαιστειογενές έδαφος του νησιού πλήθος άλλων

ποικιλιών, περίπου 50, πέρα των τριών γνωστών λευκών Ασύρτικο-Αθήρι-Αηδάνι και της ερυθρής Μαντηλαριάς. Οινολογικά τα τελευταία χρόνια στην SantoWines γίνεται μελέτη σε μονοποικιλιακές οινοποιήσεις, ώστε να εξαχθούν χρήσιμα συμπεράσματα για την πολιτική αναμπέλωσης. Η οινοποίηση γίνεται ξεχωριστά στις λευκές και ερυθρές ποικιλίες. Στόχος της Ένωσης είναι να διασωθεί η πολυμορφία και η ποικιλότητα του αμπελώνα, γιατί αυτή στα μικρά αυτά ποσοστά δίνει μια ιδιαιτερότητα στον οίνο. Τελικός δε στόχος, είναι ο ποικιλιακός εμπλουτισμός του γνωστού οίνου Βιντοάντο, για την καλύτερη γευστική και αρωματική του ισορροπία.

Μια σύντομη γευστική περιγραφή των κρασιών που παράγει ο Συνεταιρισμός, ξεκινώντας από τα Λευκά Ονομασίας Προελεύσεως Σαντορίνη ανωτέρας ποιότητας είναι τα εξής:

- ❖ Το Ασύρτικο είναι χαρακτηριστικό ξηρό κρασί προερχόμενο από την πολυδυναμική αρωματική ποικιλία Ασύρτικο, που γεννήθηκε και μεγαλουργεί στο μοναδικό οικοσύστημα της Σαντορίνης. Για το «Σαντορίνη Ασύρτικο» επιλέγονται ορεινοί αμπελώνες, όπως αυτοί του Πύργου και του Ημεροβιγλίου. Εμφανίζει κρυστάλλινο λευκόχρυσο χρώμα, ισορροπία στη γεύση και ευχάριστη οξύτητα. Τα αρώματα εσπεριδοειδών κυριαρχούν.

- ❖ Το Νυχτέρι το παραδοσιακό κρασί της Σαντορίνης προέρχεται από τρεις λευκές ποικιλίες του νησιού. Με αλκοολικό τίτλο

13.5%, ωριμάζει για 3 μήνες σε δρύινα βαρέλια. Λαμπερό, με χρυσοπράσινες ανταύγειες, φρουτώδη αρώματα σε φόντο βανίλιας και μεστή γεύση.

- ❖ **Παλαιωμένος Θηραϊκός.** Η πολυδυναμικότητα του ασύρτικου αποδεικνύεται εμπράκτως με αυτό το μοναδικό λευκό κρασί που οινοποιήθηκε και εξελίχθηκε μέσα σε δρύινο βαρέλι. Η πολυπλοκότητα στη γεύση και το άρωμα οφείλεται τόσο στην ποικιλία όσο και στη συνεισφορά του βαρελιού. Μέσα στο βαρέλι ο χαρακτήρα του Ασύρτικου εμπλουτίζεται με καπνιστές νότες. Προέρχεται από σταφύλια βιολογικής καλλιέργειας.
- ❖ **Νυχτέρι βαρέλι.** Ένα κρασί μοναδικής αρωματικής και γευστικής σύνθεσης προϊόν του Σαντορινιού αμπελώνα, από Ασύρτικο, Αϊδανί και Αθήρι που μετά το τέλος της αλκοολικής ζύμωσης περνάει κάποιους μήνες ωρίμανσης σε βαρέλι. Αυτό του προσδίδει, μια ξεχωριστή φυσιογνωμία .

Επιτραπέζια Λευκά:

- ❖ **Μελτέμι.** Το ημίξηρο Μελτέμι από ασύρτικο, αϊδανί & αθήρι στις κατάλληλες αναλογίες και στο κατάλληλο χρόνο ωρίμανσης με προσεκτική οινοποίηση παράγεται ένα έντονα φρουτώδες ημίξηρο κρασί με κρυστάλλινη διαύγεια, αρώματα λουλουδιών, πλούσια γεύση και ισορροπημένο χαρακτήρα.

- ❖ Βεντέμα. Το Βεντέμα που σημαίνει τρύγος στην τοπική διάλεκτο, φτιάχνεται συνοινοποιώντας λευκές ποικιλίες από πεδινούς, κυρίως αμπελώνες του νησιού σε άριστες συνθήκες μας δίνει ένα γευστικό και ισορροπημένο κρασί.
- ❖ Ημίγλυκος Λευκός. Ο Ημίγλυκος Λευκός προέρχεται από επιλεγμένα ώριμα σταφύλια πεδινών περιοχών που ζυμώνονται σε ψυχόμενες δεξαμενές. Η ζύμωση διακόπτεται στο επιθυμητό σημείο αφήνοντας σαν αποτέλεσμα ένα λεπτό φρουτώδες κρασί, ευκολόπιστο.

Τα ροζέ του Συνεταιρισμού

- ❖ Μελτέμι. Το ημίξηρο Μελτέμι, με το ζωηρό ρόδινο χρώμα φτιάχνεται με συνοινοποίηση των λευκών ποικιλιών και της ερυθρής Μαντηλαριάς. Η ξεχωριστή καταγωγή του γίνεται αντιληπτή στις απαλές νότες ανθέων που παρουσιάζονται τόσο στο άρωμα όσο και στη γεύση. Με ευχάριστη οξύτητα και γλυκιά επίγευση είναι ένα κρασί για όλες τις ώρες.
- ❖ Το ξηρό Βεντέμα. Ο συνδιασμός Ασύρτικου και ερυθρής Μαντηλαριάς η σωστή οινοποίηση με γνώση και συνέπεια έδωσε ένα ξεχωριστό κρασί, με φωτεινό τριανταφυλλί χρώμα, διακριτικό άρωμα και εκλεπτυσμένη δροσερή γεύση.

Ακολουθως υπάρχουν τα κόκκινα...

- ❖ Το Βεντέμα. Η προσεκτική οινοποίηση της βασικής ερυθρής ποικιλίας του νησιού Μαντηλαριάς μαζί με την μικρή αλλά σημαντική βοήθεια του ασύρτικου, μας έδωσε ένα ερυθρό ξηρό οίνο, σύνθετο και ευχάριστο, με βαθύ ρουμπινί χρώμα, με αρώματα φράουλας και μικρών κόκκινων φρούτων και έντονη γεύση.
- ❖ Η Καμένη είναι Τοπικός Αιγαιοπελαγίτικος Οίνος και προέρχεται από συνοινοποίηση του πληθωρικού Ασύρτικου με την βαθύχρωμη Μαντηλαριά. Με λαμπερό, πορφυρό χρώμα αυτό το φιλόδοξο κρασί διαθέτει πληθωρικό άρωμα, πλούσια γεύση και έντονη επίγευση .
- ❖ Ο Ημίγλυκος Ερυθρός, φτιάχνεται από λευκές και ερυθρές ποικιλίες της Σαντορίνης και διακοπή με ψύξη της ζύμωσης στον κατάλληλο χρόνο. Έτσι έχουμε ένα φωτεινό ερυθρό ημίγλυκο κρασί.
- ❖ Τελειώνουμε με τα γλυκά ξεκινώντας από το πεσίγνωστο Vinsanto, οίνο Φυσικώς Γλυκό από λιασμένα σταφύλια. Με αυστηρή επιλογή καλά ωριμασμένων σταφυλιών και ακολουθώντας την αρχέγονη παραδοσιακή τεχνική του νησιού, το λιάσιμο κάτω από τον καυτό Αιγαιοπελαγίτικο ήλιο, την αργή πορεία της φυσικής ζύμωσης και την μακρόχρονη πορεία ωρίμανσης σε δρύινα βαρέλια, παράγεται αυτό ο μοναδικής αρωματικής και γευστικής ιδιαιτερότητας

γλυκός, επιδόρπιος οίνος. Το πορτοκαλοκίτρινο χρώμα με καστανές ανταύγειες μας προετοιμάζει για ένα ξεχωριστό κρασί. Ένα κρασί με άρωμα πρωτόγνωρο, συνδυασμός μπαχαρικών, μελιού, σταφίδας και αρωμάτων παλαίωσης. Πλούσιος και βελούδινος χαρακτήρας με την έντονη γλυκιά γεύση να παιχνιδίζει ευχάριστα με την οξύτητα της ποικιλίας.

- ❖ Το Mezzo είναι οίνος Ερυθρός Φυσικός Γλυκός από λιασμένα σταφύλια. Ακολουθώντας την παραδοσιακή οινοποίηση της Σαντορίνης, επιλέξαμε υπερώριμα σταφύλια από τις ποικιλίες Μαντηλαριά και Ασύρτικο και τα απλώσαμε κάτω από τον καυτό ήλιο του νησιού. Ο χυμός τους ζύμωσε αργά και ακολούθησε μακρόχρονη παλαίωση τουλάχιστον 6 ετών σε δρύινα βαρέλια. Το τελικό προϊόν, ένας ερυθρός γλυκός επιδόρπιος οίνος με αρωματική και γευστική ιδιαιτερότητα που οφείλεται στην μοναδικότητα του τρόπου οινοποίησης και στην συνεισφορά του ξύλινου βαρελιού κατά την παλαίωση.
- ❖ Το Νάμα είναι κι αυτός επιδόρπιος ερυθρός οίνος από λιαστά σταφύλια του Σαντορινιού αμπελώνα με κυρίαρχη τη βαθύχρωμη Μαντηλαριά και οινοποιημένα με την σύγχρονη οινολογική αντίληψη. Το κρασί αυτό δεν παλαίωσε και φτιάχτηκε για χρήση κατά το μυστήριο της Θείας Ευχαριστίας αλλά και ως επιδόρπιος οίνος.

Δίκτυα διανομής του Συνεταιρισμού.

Ο σκληρός ανταγωνισμός και οι νέες απαιτήσεις της εγχώριας και της διεθνούς αγοράς, επέβαλαν τον εκσυγχρονισμό της Santo Wines και την χάραξη νέας στρατηγικής. Κατασκευάστηκε νέο οινοποιείο υψηλής τεχνολογίας, έγιναν επενδύσεις σε νέα μηχανήματα, εξειδικευμένο επιστημονικό ανθρώπινο δυναμικό και εφαρμόστηκαν νέα εμπορικά δίκτυα διανομής. Η Santo Wines έχει δίκτυο διανομής σε όλη την Ελλάδα καθώς εξάγει τα προϊόντα της στην Ευρώπη, στην Αμερική και στον Καναδά. Ο στόχος της Santo Wines είναι τα παραδοσιακά κρασιά της να φτάνουν στις τέσσερις γωνιές της γής, ώστε όλος ο κόσμος να θυμάται ότι η ιστορία του κρασιού άρχισε εδώ, στην χώρα του Διόνυσου.

Η Santo Wines έχοντας ως όραμα να προβάλει ένα από τα πιο φημισμένα παραδοσιακά της προϊόντα της θηραϊκής γης, το κρασί, δημιούργησε το 1993 ταυτόχρονα με την κατασκευή του νέου σύγχρονου οινοποιείου, το Κέντρο Προβολής Κρασιού, που βρίσκεται στο φρούδι της καλντέρας, με την επιβλητική θέα του ηφαιστείου. Μια απλή επίσκεψη μετατρέπεται σε μία αξέχαστη εμπειρία, απόκτηση γνώσης και τελικά σε «τελετουργική» μύηση στον «μεθυστικό» κόσμο του κρασιού. Στο κέντρο προβολής προσφέρεται:

- Ξενάγηση στο οινοποιείο της Santo Wines για την διαδικασία της οινοποίησης από τους σταφυλοδόχους έως και την εμφιάλωση των κρασιών.
- Επίσκεψη στις κάβες παλαίωσης όπου κανείς μπορεί να νιώσει την ατμόσφαιρα που

δημιουργείται από το πάντρεμα του ξύλου των βαρελιών με το κρασί που ωριμάζει.

- Προβολή ενημερωτικού οπτικοακουστικού θεάματος για τον αμπελώνα, την οινοποιητική παράδοση και το κρασί της Σαντορίνης.
- Γευσιγνωσία και δοκιμή κρασιών. Εξειδικευμένοι οιнологи αποκαλύπτουν τα μικρά μυστικά του κρασιού και της γευσιγνωσίας, ενώ οι επισκέπτες δοκιμάζουν τα φημισμένα κρασιά μας το ΑΣΥΡΤΙΚΟ, το ΝΥΧΤΕΡΙ και το παραδοσιακό Vinsanto.

Σε ξεχωριστό, ειδικά διαμορφωμένο χώρο του Κέντρου Προβολής Κρασιού, εκτός από τα κρασιά της Santo Wines ο επισκέπτης μπορεί να βρει συλλεκτικές φιάλες κρασιού, βιβλία και αντικείμενα σχετικά με το κρασί.

Η Santo Wines προωθεί τα προϊόντα της χρυσής Θηραϊκής γής έχοντας ως πρωταρχικό στόχο την μύηση των καταναλωτών στην πατροπαράδοτη ελληνική πολιτισμική κληρονομιά ώστε η καταναλωτική συμπεριφορά να μετατραπεί σε έκφραση συνειδητής υγιεινής και οικολογικής επιλογής. Η Santo Wines, σεβόμενη το μοναδικό κυκλαδίτικο οικοσύστημα, με σύμμαχο την νέα σύγχρονη τεχνολογία μεριμνά για την διατήρηση της αρμονίας της φύσης ώστε να εξασφαλίσει τις προϋποθέσεις για την ανάπτυξη του νησιού της Σαντορίνης.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 6^ο ΚΡΗΤΙΚΗ ΓΗ

Είναι πλέον ιστορικά αποδεδειγμένο ότι η ιστορία του κρασιού στην Κρήτη είναι τόσο παλιά όσο και ο πολιτισμός της. Χαρακτηριστικά, κατά την περίοδο της βενετοκρατίας, η παραγωγή κρασιού ήταν μεγάλη αλλά και εκλεκτής ποιότητας και αποτελούσε το κυριότερο εξαγωγίσιμο προϊόν.

6α) Η Κρήτη και οι αμπελώνες της

Οι κλιματολογικές συνθήκες του αμπελώνα της Κρήτης είναι το αποτέλεσμα του δροσερού αέρα προερχόμενου από το Κρητικό πέλαγος και των υψηλών θερμοκρασιών που αναπτύσσονται κατά την διάρκεια των καλοκαιρινών μηνών (με αυξητική τάση από τα δυτικά προς τα ανατολικά).

Το νησί διαθέτει τον πιο παραδοσιακό αμπελώνα της Ευρώπης, με παλιές ποικιλίες, οι ρίζες των οποίων χάνονται στην αρχαιότητα και τον Μινωικό Πολιτισμό. Η παραγωγή του δίνει λευκά, ροζέ και ερυθρά κρασιά, σταφίδες από την ποικιλία «Σουλτανίνα» και το επιτραπέζιο σταφύλι «Ροζάκι».

Η Κρήτη είναι γνωστή από παλιά για το πλούσιο και γεμάτο ερυθρό της κρασί, προερχόμενο από παλιές ντόπιες ποικιλίες. Τα λευκά της κρασιά αναπτύσσονται όλο και περισσότερο διαθέτοντας, φρέσκα, φρουτώδη αρώματα όπως και αρώματα λουλουδιών, ευχάριστη δε γεύση και κυρίως επίγευση με μεγάλη διάρκεια.

Ο αμπελώνας έχει έκταση περίπου 50.000 εκτάρια και η παραγωγή του κρασιού ανέρχεται σε 950.000 εκατόλιτρα.

6β) Οινοποιητικό τοπίο Κρήτης

Προσπαθώντας να χαρτογραφήσουμε το αμπελοοινικό τοπίο του νησιού μπορούμε να σημειώσουμε τα εξής:

- ❖ 4 βασικές περιοχές που είναι : τα Πεζά (70% της συνολικής οινικής παραγωγής), τις Αρχάνες και τις Δάφνες στο νομό Ηρακλείου, τη Σητεία στο νομό Λασιθίου.

- ❖ 4 ποικιλίες οινοποιούνται. Αυτές είναι η Βιλάνα για τα λευκά, το Κοτσιφάλι και το Μαντιλάρι για τα ερυθρά και ροζέ καθώς και το Λιάτικο για κάποια ερυθρά ξηρά αλλά και γλυκά.

- ❖ Οι κρητικοί οινοπαραγωγοί μπορούν να ενοποιηθούν σε δύο κατηγορίες. Τους ιδιώτες και τις Ενώσεις Συνεταιρισμών. Οι κύριοι ιδιώτες οινοποιοί, πέραν της ΜΙΝΩΣ (Αφοι Μηλιαράκη) που είναι και η παλαιότερη εταιρεία του νησιού, είναι οι ΛΥΡΑΡΑΚΗΣ, ΔΟΥΛΟΥΦΑΚΗΣ, ΠΑΤΕΡΙΑΝΑΚΗΣ, CΡΕΤΑ ΟΛΥΜΠΙΑΣ, CΡΕΤΑ VITA, ΜΠΟΥΤΑΡΗΣ, ΛΥΔΑΚΗΣ, ΝΤΟΥΡΑΚΗΣ, ΜΑΖΑΝΗΣ, ΟΙΚΟΝΟΜΟΥ, ΠΑΠΑΔΑΚΗΣ, ΑΦΟΙ ΜΙΧΑΛΑΚΗ. Σε ότι αφορά τους Συνεταιρισμούς, γενικά μπορούμε να πούμε πως κάθε μια από τις παραπάνω περιοχές διαθέτει την Ένωση της.

6γ) ΜΙΝΩΣ Ίδρυση και παραγωγή το πρώτο βήμα...

Ο Σήφης Μηλιαράκης ήρθε στα Πεζά κατά τα μέσα του 19^{ου} αιώνα. Την οικονομική του ανεξαρτησία και γρήγορη εξέλιξη οφείλει, αυτός και τα παιδιά του, στις ιδιαίτερες συνθήκες της τελευταίας περιόδου της Τουρκοκρατίας. Όσοι δηλαδή προέβλεψαν τις μελλοντικές εξελίξεις, αγόρασαν οικόπεδα και χωράφια από τους πλουσίους (αναγκαστικά) Οθωμανούς του χωριού, που εγκατέλειπαν σταδιακά την Κρήτη, πωλούσαν τις ιδιοκτησίες τους και έφευγαν.

Έτσι, στα πρώτα χρόνια της Κρητικής Πολιτείας (1898-1913) βρέθηκαν πολλοί κάτοικοι των Πεζών με πολύ αξιόλογες ιδιοκτησίες στα πιο κεντρικά σημεία του οικισμού. Επίσης, οι καλές οικονομικές συνθήκες της εποχής ωφέλησαν τους τολμηρούς επιχειρηματίες. Και επειδή δεν ήταν πλέον η διαμονή των περαστικών στα Πεζά, η οικονομική δραστηριότητα στράφηκε στην εμπορία του κρασιού, δεδομένης της αγροτικής αναπτύξεως όλης της επαρχίας Πεδιάδος. Αρκετοί κρασέμποροι αναπτύχθηκαν την περίοδο 1870-1930 οι οποίοι αγόραζαν σταφύλια από τους παραγωγούς της περιοχής, τα πατούσαν με τα δικά του στα πατητήρια, αποθηκεύανε το κρασί σε ξύλινα βαρέλια μέσα σε μεγάλες αποθήκες και κατόπιν πωλούσαν το κρασί στην εσωτερική αγορά.

Φορτία με ασκιά κρασιού πωλούσανε στην Έμπαρο, τη Βιάννο, το Λασιθί, τη Μεσσαρά και το Ηράκλειο. Με αυτά τα τεχνικά μέσα και σε αυτό το

περιβάλλον εξελίχθηκαν οικονομικά οι αδελφοί Μηλιαράκη.

Το πρώτο βήμα στον εκσυγχρονισμό της Κρητικής Οινοποίησης και η πρώτη εμφιάλωση.

Στα 1932 ο χημικός Ιωσήφ Αντωνίου Μηλιαράκης ίδρυσε με τη συνεργασία και συνεχή υποστήριξη των αδελφών του Μηνά, Ματθαίο και Νικόλαο την πρώτη σύγχρονη βιομηχανική μονάδα στα Πεζά με την επωνυμία *ΜΙΝΩΣ*, μετατρέποντας τις παραδοσιακές βιοτεχνίες παραγωγής και εμπορίας κρασιού σε βιομηχανία, με τη βοήθεια των πρώτων πετρελαιομηχανών, με αποτέλεσμα τον επόμενο χρόνο (1933) να τον μιμηθούν οι συνεταιρισμένοι αγρότες της περιοχής και να ιδρύσουν την Ένωση Γεωργικών Συνεταιρισμών Πεζών, ένα χιλιόμετρο στα Νότια.

Οι εγκαταστάσεις συνεχώς βελτιώνονται, χτίζονται τούβλινες δεξαμενές και το 1952 επιχειρείται για πρώτη φορά στην Κρήτη η εμφιάλωση του κρασιού.

Ταυτόχρονα γίνεται η πρώτη ηλεκτροδότηση τόσο του εργοστασίου όσο και του χωριού από την ίδια γεννήτρια που εγκαταστάθηκε στο εργοστάσιο. Με τροποποίηση του καταστατικού που ίσχυε προστίθενται στην υπάρχουσα επωνυμία και οι λέξεις ΕΞΑΓΩΓΙΚΗ ΕΤΑΙΡΙΑ ΟΙΝΩΝ ΚΡΗΤΗΣ, μια και οι μέχρι τότε πελάτες του εξωτερικού στο χύμα κρασί έγιναν και οι πελάτες του εμφιαλωμένου πλέον κρασιού Αφών Μηλιαράκη.

Σύγχρονη εικόνα της ΜΙΝΩΣ

Η εταιρία σήμερα διανύει την όγδοη δεκαετία της. Αναπτύσσει ιδιόκτητο αμπελώνα παράλληλα με τους συμβεβλημένους σε αυτήν καλλιεργητές με στόχο τη διασφάλιση της ποιότητας της πρώτης ύλης.

Εξακολουθεί να παράγει κρασιά προερχόμενα από γηγενής ποικιλίες όπως το Κοτσιφάλι και Μαντηλάρι για τα κόκκινα και τη Βιλάνα για τα λευκά. Οινοποιεί και εμφιαλώνει με τις πιο σύγχρονες μεθόδους εξοπλίζοντας το οινοποιείο με τελευταίας τεχνολογίας και μεθοδολογίας μηχανήματα. Ωριμάζει δε ένα μέρος της ερυθρής της παραγωγής σε Γαλλικά δρύινα βαρέλια 225 και 500 λίτρων που βρίσκονται σε ειδικά διαμορφωμένο υπόγειο χώρο υπό ιδανικές συνθήκες θερμοκρασίας και υγρασίας.

Απασχολεί 15 άτομα κατά τη διάρκεια όλου του έτους τα οποία με την εμπειρία και το μεράκι τους διασφαλίζουν σε όλα τα επίπεδα την ποιότητα του τελικού προϊόντος.

Η συνολική παραγωγή ανέρχεται σε 700.000 με 800.000 φιάλες ετησίως από τις οποίες το 70% καταναλώνεται στο νησί, 15% διακινείται στην υπόλοιπη Ελλάδα και το υπόλοιπο 15% εξάγεται. Κύριοι προορισμοί στο εξωτερικό είναι το Βέλγιο και το Λουξεμβούργο, η Γαλλία, η Γερμανία, η Ολλανδία καθώς και οι Ιαπωνία, Φιλιπίνες, Ταϊβάν.

Προσπάθεια να αναδείξει τον Κρητικό αμπελώνα μέσα από τις ποικιλίες του καινοτομώντας και

υιοθετώντας μεθόδους έως τώρα ανεκμετάλλευτες στην Κρήτη με πρόσφατα παραδείγματα την παραγωγή Λευκού κρασιού από την ερυθρή ποικιλία Κοτσιφάλι (Λευκό από Κοτσιφάλι) και την παρουσίαση για πρώτη φορά στην Κρήτη Λευκού κρασιού από Βιλάνα περασμένο από βαρέλι (Vilana Fume).

Εκθεσιακός χώρος γευσιγνωσίας

Η εταιρεία θέλοντας να φέρει το κοινό πιο κοντά στον κόσμο του κρασιού και στα μυστικά του, προχώρησε στη δημιουργία ενός χώρου παρουσίασης και γευσιγνωσίας εντός του οινοποιείου στα Πεζά. Η αίθουσα «Σήφης Μηλιαράκης» στεγάζει λαογραφικά και παλαιά εκθέματα, καθώς και όλη τη την υποδομή, τόσο για την οπτικοακουστική ενημέρωση της παραγωγής και εμφιάλωσης των κρασιών ΜΙΝΩΣ, όσο και για τη γευστική δοκιμασία τους.

Ο χώρος αυτός επιδοτούμενος από το κοινοτικό πρόγραμμα LEADER II, δημιουργήθηκε από μία σημαντική επένδυση ανάπλασης μέρους του παλαιού οινοποιείου σε επιφάνεια 900τ.μ. Λειτουργεί σε τρία επίπεδα στα οποία περιλαμβάνονται:

- ❖ Μουσειακός χώρος με παλαιά μηχανήματα οινοποιίας (στροφιλιές, αντλίες, εμφιαλωτικά μηχανήματα) παράλληλα με ένα παραδοσιακό πετρόχτιστο πατητήρι.
- ❖ Αίθουσα προβολής χωρητικότητας 200 ατόμων όπου προβάλλεται μια ταινία 17 λεπτών γύρω από την ιστορία του κρασιού στην Κρήτη, την

διαδικασία οινοποίησης και την ιστορία της εταιρίας ΜΙΝΩΣ (Δυνατότητα προβολής σε 8 γλώσσες).

- ❖ Αίθουσα γευσιγνωσίας με έπιπλα παραδοσιακού καφεενείου και χωρητικότητας 120 ατόμων. Στον χώρο αυτό μπορεί ο επισκέπτης να δοκιμάσει και να γνωρίσει την πλούσια και ενδιαφέρουσα γκάμα των κρασιών της εταιρίας, να ενημερωθεί για τα χαρακτηριστικά τους και γενικότερα να λύσει κάθε απορία του γύρω από το αντικείμενο.
- ❖ Χώρος λιανικής πώλησης όπου εκτός από κρασί ο επισκέπτης θα μπορέσει να προμηθευτεί με ποιοτικά διαλεγμένα προϊόντα της κρητικής παράδοσης.

6δ) Κρητικά κρασιά ΔΙΓΕΝΑΚΗΣ- ίδρυση και παραγωγή

Η εταιρία ΚΡΗΤΙΚΑ ΚΡΑΣΙΑ ΔΙΓΕΝΑΚΗΣ ιδρύθηκε το 1992 στο Ηράκλειο Κρήτης και ασχολείται με την οινοποίηση και διακίνηση ποιοτικών κρασιών. Η πρώτη οινοποιητική προσπάθεια αποφέρει τον τοπικό οίνο «ΜΑΡΙΣΥΝΗ», από τη φημισμένη για τις ποικιλίες της περιοχής της Σητείας. Επόμενος καρπός της επίπονης αυτής προσπάθειας είναι ο τοπικός οίνος «ΚΕΡΝΟΣ» και λίγο αργότερα, ο οίνος «VIN DE CRETE» από τις εκλεκτές τοπικές ποικιλίες Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Μοσχοφίλερο και Αγιωρίτικο. Φιλοδοξία της εταιρίας είναι η δημιουργία όλο και ποιοτικότερων προϊόντων, άρρηκτα συνδεδεμένων με

την επιστημονική φροντίδα και το σεβασμό στην παράδοση.

Η εταιρία ΔΙΓΕΝΑΚΗΣ είναι μέλος του ομίλου CRETAVITA – φύση και παράδοση της Κρήτης- καθώς επίσης και του συνδέσμου «ΦΙΛΟΙ ΟΙΝΟΥ ΚΑΙ ΑΜΠΕΛΟΥ».

ΜΑΡΙΣΥΝΗ

Ο Κρητικός τοπικός οίνος «ΜΑΡΙΣΥΝΗ» προέρχεται από την περιοχή της Σητείας. Το κλίμα της περιοχής αυτής με μεγάλη ηλιοφάνεια και χαρακτηριστικά που το «ξεχώρισαν» από αυτό της υπόλοιπης Κρήτης, ευνοεί την καλλιέργεια του αμπελιού και δίνει στις γνωστές κρητικές ποικιλίες κάποια σημαντικά στοιχεία ιδιαιτερότητας. Ολόκληρο το ορεινό οικοσύστημα της περιοχής Σητείας συγκαταλέγεται ανάμεσα στα καλύτερα της Μεσογείου για την παραγωγή οινοστάφυλων. Με ελάχιστες θερμοκρασιακές μεταπτώσεις και σταθερή υγρασία, σε συνδυασμό με τη διαρκή ηλιοφάνεια, αποτελεί το ιδανικό περιβάλλον για τις ποικιλίες βιλάνα, μοσχάτο, θραψαθήρι και λιάτικο.

❖ *Μαρυσίνη Οίνος Λευκός* Ανήκει στην κατηγορία των «Τοπικών Οίνων» που δείχνουν ακριβώς τις περιοχές στις οποίες παράγονται. Οινοποιείται από επιλεγμένα σταφύλια των ποικιλιών «Βηλάννα», «Μοσχάτο» και «Θραψάν». Χαρακτηριστικά: Το διαυγές κρυστάλλινο χρώμα του. Χαρακτηρίζεται για τη σταθερή υψηλή ποιότητα του, αποτέλεσμα της προσεγμένης παραγωγής και επεξεργασίας του.

- ❖ *Μαρυσίνη Οίνος Ερυθρός* Ανήκει και αυτός στην κατηγορία «Τοπικών Οίνων» και οиноποιείται με επιλεγμένα σταφύλια της εκλεκτής ποικιλίας «Λιάτικο». Παλαιώνετε σε δρύινα βαρέλια. Χαρακτηριστικά : Χρώμα βαθύ ρουμπινί με χαρακτηριστικές ανταύγειες. Διακρίνεται για το άρωμα του και τη γεμάτη γεύση. Χαρακτηρίζεται από υψηλή ποιότητα που οφείλεται τόσο στις σύγχρονες οινοποιητικές μονάδες όπου παράγεται, όσο και στις ιδιαίτερες κλιματολογικές συνθήκες της περιοχής που βρίσκονται οι ορεινοί αμπελώνες της Σητείας.

VIN DE CRETE

Ο τοπικός οίνος «VIN DE CRETE» παράγεται από εκλεκτές τοπικές ποικιλίες και παλαιώνετε σε δρύινα βαρέλια συνεχίζοντας έτσι τη μακραίωνη παράδοση του νησιού στην παραγωγή εκλεκτών κρασιών.

- ❖ *Οίνος Λευκός.* Παράγεται από τις ποικιλίες «Βηλάνα», «Αθήρυ» και «Θραψαθήρυ». Κύρια χαρακτηριστικά του είναι η φρουτώδης γεύση , τα φρέσκα και απαλά μεσογειακά αρώματα.
- ❖ *Οίνος Ερυθρός.* Παράγεται από τις ποικιλίες «Λιάτικο», «Κοστιφάλι» και «Μαντιλάρυ». Το πλούσιο άρωμα αναδύεται μέσα από το βελούδινο σώμα του, τονίζοντας τον. Σερβίρεται σε θερμοκρασία 15°-18°C.

6ε) Αφρώδες κρασί από την Κρήτη

Συμφωνία για την παραγωγή του πρώτου αφρώδους οίνου από κρητικές ποικιλίες σταφυλιού υπέγραψε το Μάρτιο του 2003 με γαλλική εταιρεία η ελληνική εταιρεία Creta Olympias. Οι αναζητήσεις για την εύρεση κατάλληλου συνεργάτη που θα προσέφερε την ανάλογη τεχνολογία είχαν ξεκινήσει από τον Ιανουάριο του 2001, σε συνεργασία με το IRC ΠΡΑΞΗ. Μετά από συνεχή αναζήτηση και επικοινωνία με πιθανούς συνεργάτες, επιλέχθηκε η γαλλική εταιρία TETE NOIRE SA.

Η Ιστορία

Η Creta Olympias είναι μια από τις πιο γνωστές εταιρείες παραγωγής οίνου στην Ελλάδα και η μεγαλύτερη στην Κρήτη, όπου και εδρεύει. Επιδίωξή της ήταν η διεύρυνση της σειράς προϊόντων της, με την παραγωγή αφρώδους οίνου από την ποικιλία Vilana, την πιο γνωστή ποικιλία λευκού σταφυλιού που καλλιεργείται στους αμπελώνες της εταιρείας. Επειδή όμως δεν διέθετε την τεχνολογία και την τεχνογνωσία στον τομέα του αφρώδους οίνου, απευθύνθηκε στο IRC ΠΡΑΞΗ.

Ενδιαφέρον εκδήλωσαν επτά εταιρείες, οι οποίες τελικά δεν κρίθηκαν κατάλληλες για συνεργασία. Η λύση ήρθε από τη γαλλική εταιρία TETE NOIRE SA, γνωστή για το αφρώδες κρασί της, η οποία δέχθηκε να προσφέρει την τεχνογνωσία της. Σε πρώτη φάση θα

προέβαινε σε μελέτη σκοπιμότητας στα εργαστήρια της προκειμένου να ελέγξει εάν ήταν εφικτή η παραγωγή αυτού του είδους κρασιού από την κρητική ποικιλία.

Τα πρώτα δείγματα που εξετάστηκαν έδωσαν θετικά αποτελέσματα και οι εταιρείες συμφώνησαν να συνεχίσουν τη συνεργασία τους. Η TETE NOIRE παρείχε στην Creta Olympias την πολύτιμη εμπειρία της όσον αφορά στις συνθήκες και τις διαδικασίες παραγωγής, ώστε να παραχθεί το καλύτερο δυνατό δείγμα, το οποίο επρόκειτο να εξεταστεί εκ νέου από τη γαλλική εταιρία το φθινόπωρο του 2002.

Τα αποτελέσματα των τελευταίων δοκιμών ήταν θετικά και η Creta Olympias ήταν έτοιμη να προχωρήσει στην παραγωγή του πρώτου κρητικού αφρώδους οίνου.

Ο Ρόλος του IRC ΠΡΑΞΗ

Το IRC ΠΡΑΞΗ, μετά από την πρώτη επίσκεψη στην Creta Olympias τον Ιανουάριο του 2001, διεξήγαγε τεχνολογικό έλεγχο τον Απρίλιο του 2001 και κοινοποίησε άμεσα στο Δίκτυο των IRC το αίτημα της ελληνικής εταιρείας για εύρεση συνεργάτη. Το ΠΡΑΞΗ βοήθησε την Creta Olympias να αξιολογήσει από τεχνική και οικονομική άποψη τις προτάσεις επτά εταιρειών που εκδήλωσαν ενδιαφέρον, αλλά καμία από αυτές δεν κρίθηκε κατάλληλη. Στη συνέχεια το ΠΡΑΞΗ χρησιμοποίησε διαφορετικά εργαλεία αναζήτησης και εντόπισε την εταιρία TETE NOIRE SA. Το ΠΡΑΞΗ έφερε σε επαφή τις δύο εταιρείες και μπήκαν οι βάσεις για μία νέα

συνεργασία. Το IRC ΠΡΑΞΗ υποστήριξε την εταιρία Creta Olympias κατά την διάρκεια των διαπραγματεύσεων και μέχρι την υπογραφή της τελικής συμφωνίας.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 7^ο ΡΟΔΟΣ

7^α) Ιστορία Ροδίτικου κρασιού

Η Ρόδος το νησί του ηλίου δεν φημίζεται μόνο για τις φυσικές ομορφιές της, τα τουριστικά ενδιαφέροντα και αξιοθέατα, φημίζεται επίσης για τα εκλεκτά κρασιά της, η φήμη των οποίων χρονολογείται από την αρχαία εποχή.

Στη Ρόδο όπως και στην υπόλοιπη Ελλάδα το κρασί είναι μέρος της πολιτιστικής κληρονομιάς δεμένο με την ιστορία και την τέχνη ριζωμένο στα ήθη τα έθιμα του λαού αποτελεί έκφραση ενός ιδιαίτερου τρόπου ζωής που εξελίχθηκε αλλά δεν άλλαξε στο πέρασμα των αιώνων.

Ο οίνος τιμήθηκε στον τόπο σαν μια θεότητα ζωντανή, έξυπνη, γεμάτη ανθρωπιά και αρχοντιά. Την ζωντάνεψαν σε ομορφοστολισμένα αγάλματα σε αγγεία άφθαστης τέχνης την τραγούδησαν και την λάτρεψαν με το όνομα Διόνυσος.

Οι αρχαίοι Ρόδιοι όμως λάτρεψαν και τον κερδωό Ερμή, γνώριζαν την αξία του εμπορίου όπως μαρτυρούν οι γραπτές πηγές.

Η Ρόδος λόγω της γεωγραφικής θέσης της κοντά στην ασιατική ενδοχώρα της επέτρεψε να αποκτήσει μια σημασία στον ελληνικό κόσμο εντελώς δυσανάλογη προς την έκταση της και αποτέλεσε ένα σπουδαίο σημείο επαφής, ανάμεσα στους Έλληνες

πολίτες και τους άλλους πολιτισμούς της ανατολής. Κατά συνέπεια, η Ρόδος υπήρξε μια από τις πρώτες τοποθεσίες του Αιγαίου που δέχθηκαν την καλλιέργεια της αμπέλου και την οινοποίηση του καρπού της και είναι βέβαιο ότι η Ρόδος υπήρξε ο μεγαλύτερος έμπορος κρασιών και σιτηρών του 7^{ου} π.Χ. αιώνα βοηθούμενη σημαντικά από την ισχυρή της ναυτική δύναμη. Επίσης, χάρη σε αυτή της, τη ναυτική δύναμη που ίσως την όφειλε κατά μέγα μέρος στο εμπόριο του κρασιού, η Ρόδος ενθαρρύνθηκε αργότερα να αναλάβει ένα μαζικό διαμετακομιστικό εμπόριο δημητριακών που της απέφερε αφάνταστα πλούτη.

Τα φιλολογικά ή επιγραφικά κείμενα και τα αρχαιολογικά ευρήματα αποτελούν τις δύο κύριες πηγές από τις οποίες αντλούμε πληροφορίες για το εμπόριο των κρασιών στην αρχαιότητα. Για παράδειγμα, διακίνηση και εμπορία των Ροδίτικων κρασιών την εποχή εκείνη του κρασιού γινόταν μέσα σε αμφορείς κυρίως, υπάρχουν όμως και ενδείξεις για την μεταφορά τους σε πήθους και λαϊνία. Η κατ'έξοχήν λειτουργία του ήταν η μεταφορές δια θαλάσσης κρασιού, αλλά και άλλων προϊόντων όπως λαδιού, ελιών, ξηρών καρπών κ.α. Η Ρόδος τότε βασιζόταν σε δικά της τοπικά προϊόντα και αμφορείς. Απόδειξη αυτού είναι ότι λιγότερο από 5% από τις λαβές που βρέθηκαν στο νησί ήταν ξένες. Οι Ροδίτικοι αμφορείς του 4^{ου} αιώνα π.Χ. είναι πήλινα δοχεία οξυπύθμενα, με πάλ επιφάνεια, μυτερή βάση, απλό στόμιο και δύο σφραγισμένες λαβές με έντονη κλίση. Οι λαβές είναι μαρκαρισμένες με σφραγίδες που περιέχουν το τριαντάφυλλο ή το κεφάλι του θεού ήλιου «Ήλιος» (αυτά επίσης χρησιμοποιούντουσαν και

σαν σύμβολα στα κέρματα της Ρόδου) συνοδευμένα και από τα δύο ονόματα. Το ένα ήταν το όνομα ενός ετησίου διορισμένου άρχοντα ή ιερέα τα οποία χρησίμευαν ως σημείο αναφοράς τόπου και χρόνου προελεύσεως. Ανάμεσα στα αρχαιολογικά ευρήματα, πέρα από τους αμφορείς που αναφέραμε υπάρχουν και νομίσματα. Ροδίτικα νομίσματα της εποχής του 408 π.Χ. που βρέθηκαν στο ανάκτορο του ρωμαϊκού αυτοκράτορα Markus Aurelius απεικονίζουν αμφορείς, σταφύλια, κούπες κρασιού και κεφαλές του Διονυσίου και μαρτυρούν την ιστορία του Ροδίτικου κρασιού.

Ο Ρωμαίος Aulus Gellioys που σπούδασε στην Αθήνα και αργότερα συνέγραψε τις λεγόμενες Αττικές Νύκτες αναφέρεται στον Αριστοτέλη που έζησε από το 384 Π.Χ. μέχρι το 322Π.Χ. και ειδικότερα στο τελευταίο έτος της ζωής του. Όταν ήταν άρρωστος ο Αριστοτέλης, ο μεγάλος αυτός φιλόσοφος, οι μαθητές του τον εκλιπαρούσαν να τους υποδείξει ποιος θα τον διαδεχθεί ως επικεφαλής της σχολής του. Υπήρχαν δύο υποψήφιοι ο Θεόφραστος από τη Λέσβο και ο Ευδήμος από τη Ρόδο. Ο Αριστοτέλης τους παραπονέθηκε ότι το κρασί που έπινε δεν του έκανε καλό ήταν ανθυγιεινό και στυφό και έπρεπε να ψάξουν για ένα άλλο ξένο κρασί που να προέρχεται είτε από τη Ρόδο είτε από τη Λέσβο. Ζήτησε από τους μαθητές του να προμηθευτούν και τα δύο θα διάλεγε αυτό που θα του άρεσε περισσότερο. Πήγαν έψαξαν τα βρήκαν και τα έφεραν, τότε ο Αριστοτέλης αφού δοκίμασε το ροδίτικο είπε : «Αυτό είναι πραγματικά ένα υγιεινό και ευχάριστο κρασί». Έπειτα δοκίμασε εκείνο από τη Λέσβο και είπε «και τα δύο είναι πράγματι πολύ καλά αλλά το κρασί από

τη Λέσβο είναι πιο γλυκό». Όταν είπε αυτό οι μαθητές του δεν είχαν αμφιβολία ότι με διακριτικότητα είχε επιλέξει όχι μόνο το κρασί αλλά και τον διάδοχο του.

7β) Ροδίτικοι αμπελώνες

Στην Ελλάδα έχουν αναγνωριστεί 28 περιοχές Ονομασίας προέλευσης από τις οποίες οι 2 στη Ρόδο και συγκεκριμένα:

- **ΡΟΔΟΣ ΟΠΕ** (Ονομασίας Προελεύσεως Ελεγχόμενης)
Περιλαμβάνει τις περιοχές που καλλιεργούν την της ποικιλία Μοσχάτο Λευκό των κοινοτήτων της Ρόδου.
- **ΡΟΔΟΣ ΟΠΑΠ** (Ονομασίας Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητας)
Περιλαμβάνει δύο ζώνες, η μία της λευκής ποικιλίας σταφυλιών «Αθήρι» οριοθετημένη μεταξύ των κοινοτήτων και η άλλη της ερυθρής ποικιλίας «Αμοργιάνο» που περιλαμβάνει τις κοινότητες Κρητηνίας, Σιαννών, Μονόλιθου, Αγ.Ισιδώρου, Απολλώνων, Εμπωνας Σαλάκου, Μανδρικού, Καλαβαρδών, Φανών Σορωνής, Θεολόγου, Διαματρίας και Μαριτσών.

Στην Ελλάδα οι οίνοι Ονομασίας Προελεύσεως αντιπροσωπεύουν το 8-10% της συνολικής παραγωγής οίνων. Στη Ρόδο, το ποσοστό φθάνει το 90% της συνολικής παραγωγής (σε σταφύλια), ενώ σε οίνους πλησιάζει το 40%. Στην κατηγορία των τοπικών οίνων υποχρεωτική είναι και η αναγραφή του

αριθμού που χορηγεί στον οινοπαραγωγό για την αναγνωρισμένη ποσότητα οίνου, το Υπουργείο Γεωργίας που περιλαμβάνει τα δύο πρώτα γράμματα του τοπωνυμίου ακολουθούμενα από τον αριθμό της φιάλης και το έτος παραγωγής (π.χ. για τον Δωδεκανησιακό τοπικό οίνο ΔΩ 00524/99). Περίπου 30.000 στρέμματα από αμπέλια καλλιεργούνται στο νησί της Ρόδου σε δύο αμπελουργικές ζώνες. Οι κλιματολογικές καθώς και εδαφολογικές διαφορές της κάθε ζώνης παράγουν κρασιά διαφορετικής ποιότητας. Το ημιορεινό Έδαφος της ευρύτερης περιοχής του Όρους Αττάβυρος υποχρεώνει τους αμπελουργούς να διαμορφώσουν τους αμπελώνες σε πεζούλες. Το κυριότερο υλικό του εδάφους είναι ο ασβεστόλιθος.

Όπως και στα υπόλοιπα νησιά του Αιγαίου τα αμπέλια έχουν διαμορφωθεί σε κυπελλοειδές σχήμα. Αυτό εξασφαλίζει μεγαλύτερη αντοχή στην ξηρασία και δεν εκθέτει τα σταφύλια στις φλογερές ακτίνες του καλοκαιρινού ήλιου. Ο Ροδίτικος αμπελώνας σε μικρούς και κατάσπαρτους κλήρους δεν γνώρισε τη φυλλοξήρα. Έτσι πάρα πολλά αμπέλια είναι ηλικίας 50-60 ετών. Οι 900 τόνοι μούστου που οινοποιεί η Emery ετησίως προέρχονται κατά 90% από σταθερής και μακρόχρονης συνεργασίας καλλιεργητές, με αμπέλια σε υψόμετρο 720μ και στρεμματικής απόδοσης 800-900 κιλών. Το Μεσογειακό κλίμα της Ρόδου δημιουργεί ιδιαίτερα ευνοϊκές συνθήκες για την αμπελοκαλλιέργεια. Ο Ροδίτικος αμπελώνας, ευνοείται από την ηλιοφάνεια, τις υψηλές και συχνές βροχοπτώσεις και τις δροσερές θαλασσινές, αύρες από τον Μάιο μέχρι το Σεπτέμβριο. Συγκεκριμένα ετησίως οι βροχερές ημέρες δεν ξεπερνούν της 70 και

η μέση ετήσια θερμοκρασία είναι στους 19 βαθμούς Κελσίου. Ο τρύγος είναι πρώιμος και συμπληρώνεται μέσα σε ένα επταήμερο. Ξεκινάει το δεύτερο δεκαπενθήμερο του Αυγούστου για τα λευκά και γύρω στις 10 Σεπτεμβρίου για τα κόκκινα. Αξίζει να σημειωθεί ότι η θέση του οινοποιείου της Emery είναι τέτοια που το διάστημα που μεσολαβεί από την στιγμή που κόβονται τα σταφύλια μέχρι την στιγμή της επεξεργασίας είναι πάρα πολύ μικρή.

7γ) Τα κρασιά της Emery παράγονται από δύο τοπικές ποικιλίες σταφυλιού:

❖ **ΑΘΗΡΙ:** Η ποικιλία Αθήρι, ξεχωριστή από τους ιστορικούς χρόνους έχει πολύ χαμηλή στρεμματική απόδοση, λαμπερούς πρασινόχρυσους χρωματισμούς, με τσαμπιά χυμώδη και ψιλόρογα. Το Αθήρι δίνει κρασιά με φρέσκια και φρουτώδη γεύση, με απαλό άρωμα που και τα δύο μαζί παντρεμένα χαϊδεύουν απαλά και βελούδινα την γεύση και όσφρηση. Χαρακτηριστικά κρασιά της Οινοθήκης EMERY είναι:

- VILLARE
- ΑΘΗΡΙ ΒΟΥΝΟΠΛΑΓΙΑΣ
- ΡΟΔΟΦΙΛΙ
- ENOTECA EMERY SEC & DEMI SEC
- ΜΥΘΙΚΟ ΡΟΔΟΣ
- ΑΜΟΡΓΙΑΝΟ Μια σπάνια ποικιλία κόκκινου σταφυλιού, όπου φημολογείται ότι προέρχεται από το κλωνάρι μαντηλάρι και μεγαλώνει στα νησιά του Αιγαίου και την Κρήτη. Τα κρασιά του χαρακτηρίζονται για τα μεν ροζέ από φρουτώδη γεύση, απαλό

άρωμα και ρουμπινί χρώμα με βιολετιές ανταύγειες, ενώ τα κόκκινα από πλούσια σε όγκο γεύση με αίσθηση μπαχαρικών, αρώματα πρωτόγνωρα και ζωηρά και βαθύ ζεστό κόκκινο χρώμα. Χαρακτηριστικά κρασιά της Οινοθήκης EMERY είναι τα:

- ZACOSTA
- CAVA EMERY
- AMORFIANO
- CASTEL DE RHODES
- ENOTECA EMERY
- ΜΥΘΙΚΟ ΡΟΔΟΣ

Και στις δύο ποικιλίες ο λαμπερός Ροδίτικος ήλιος, τα αρώματα, τα χρώματα, οι χυμοί και οι γεύσεις της φύσης συμπυκνώνονται στη λάμψη, τις αποχρώσεις, τα πλούσια αρώματα και τις γεύσεις των κρασιών μας.

Σήμερα το Ροδίτικο κρασί ξεπέρασε τα σύνορα της Ελλάδας και καθίσταται σιγά σιγά επώνυμο στις διεθνείς αγορές. Αξίζει τον κόπο να το ανακαλύψουμε και να το προωθήσουμε όσο και όπου μπορούμε, μια που η ποιότητα του είναι υψηλή, η γεύση του χαρακτηριστική και ιδιαίτερη από την ευνοημένη γεωγραφική θέση και το κλίμα του νησιού μας και η προσωπικότητα του ξεχωριστή και ενδιαφέρουσα. Τα κρασιά της ΟΙΝΟΘΗΚΗΣ EMERY παράγονται αποκλειστικά (100%) από Ροδίτικα σταφύλια που προέρχονται από τις ζώνες Ονομασίας Προέλευσης, και οινοποιούνται στις σύγχρονες εγκαταστάσεις της εταιρίας που βρίσκονται στη καρδιά του Ροδίτικου αμπελώνα στον Έμπωνα.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 8^ο

ΣΥΜΠΕΡΙΦΟΡΑ ΤΩΝ ΝΤΟΠΙΩΝ ΚΑΤΟΙΚΩΝ ΑΠΕΝΑΝΤΙ ΣΤΟΝ ΤΟΥΡΙΣΜΟ

Αποτελεί αναμφισβήτητο γεγονός, ότι ο τουρισμός στις μέρες μας είναι ένας κλάδος που εξελίσσεται διαρκώς. Η Ελλάδα βρίσκεται σε ικανοποιητικό τουριστικό επίπεδο. Αναλογιζόμενοι το εισερχόμενο ρεύμα που επιλέγει ως τόπο προορισμού τη χώρα μας ιδιαίτερα τους καλοκαιρινούς μήνες, οι Έλληνες πλέον επενδύουν περισσότερο πάνω στον τουρισμό με αποτέλεσμα η Ελλάδα να γίνεται χρόνο με το χρόνο ιδανικός τόπος διακοπών. Έτσι διαπιστώνουμε πως τουρισμός και Ελλάδα είναι έννοιες αλληλένδετες και σαφώς οδηγούν την οικονομία της χώρας σε επιθυμητό επίπεδο.

Για τη διατήρηση όμως αυτού του αποτελέσματος ένα μεγάλο μερίδιο ευθύνης φέρουν, εκτός από τους αρμόδιους φορείς, οι κάτοικοι των εκάστοτε τουριστικών περιοχών. Βασικό κριτήριο καταρχήν αποτελεί η συμπεριφορά τους απέναντι στους τουρίστες των οποίων οι απαιτήσεις ίσως κάποιες φορές να είναι υπερβολικές παρ'όλα αυτά στο χέρι τους είναι να συμβιβαστούν με την κατάσταση συνειδητοποιώντας πως αυτή η σχέση είναι αμφίδρομη. Για το λόγο αυτό θα πρέπει να κρατούν μια φιλική και φιλόδοξη στάση διότι έτσι θα καταφέρουν να κερδίσουν την προτίμηση και το ενδιαφέρον των τουριστών. Ένα ακόμη μέσο προσέγγισης αποτελεί ο επαγγελματισμός και ενίοτε η διπλωματία των ντόπιων.

Υπάρχουν όμως και εξαιρέσεις, όπως το φαινόμενο της αισχροκέρδειας, κάτι που φανερώνει πόσο επιτήδριοι και αντιεπαγγελματίες είναι κάποιοι άνθρωποι του χώρου. Ένας αποτελεσματικός τρόπος γνωριμίας των τουριστών με το κρασί είναι η διοργάνωση εκδηλώσεων-ημερίδων- συνεδρίων (τόσο σε τοπικό όσο και σε εθνικό επίπεδο) όπου γίνεται παρουσίαση της ελληνικής γαστρονομίας σε συνδυασμό με τον τοπικό οίνο. Επιπλέον με την ολοκλήρωση του καθορισμένου προγράμματος ομιλίας των οινολόγων να δίνεται η δυνατότητα στους επισκέπτες να πάρουν μια γεύση τοπικών εδεσμάτων συνοδεύοντας το με το ανάλογο κρασί. Η διαδικασία αυτή παρουσιάζει στους επισκέπτες την καθημερινή ζωή των ντόπιων, την κουλτούρα, τα ήθη και έθιμα, της περιοχής αναφορικά με την παραγωγή του κρασιού γεγονός που αποτελεί θεσμό για τη χώρα.

Λαμβάνοντας υπόψη πόσο σημαντικό ρόλο κατέχει ο τουρισμός στις ζωές όλων, είναι απαραίτητη η ενεργή συμμετοχή μας σε συνεργασία πάντα με τους αρμόδιους φορείς. Για να κερδίσουμε την εκτίμηση των τουριστών εσωτερικού και εξωτερικού μας θα πρέπει να οδεύουμε με γνώμονα το καλό του τόπου. Η ιστορία μας έχει δώσει δείγματα πολιτισμού σε όλο τον κόσμο. Για να μπορέσουμε να διατηρήσουμε την εμπιστοσύνη των επισκεπτών και να έχουμε μια θέση στις καρδιές όλων, πρέπει να λειτουργούμε δημιουργικά και συλλογικά.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 9^ο Ο ΔΕΚΑΛΟΓΟΣ ΤΟΥ ΕΜΦΙΑΛΩΜΕΝΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ

Το κρασί είναι ένα ευαίσθητο προϊόν που μέσα στο μπουκάλι «ζει» και εξελίσσεται. Του αξίζει λοιπόν η φροντίδα, η αγάπη και μερικές γνώσεις για μια ιδανική συντήρηση και ομαλή ποιοτική εξέλιξη, για μεγαλύτερη γευστική απόλαυση. Ο δεκάλογος αυτός δίνει χρήσιμες συμβουλές για το εμφιαλωμένο κρασί.

- ❖ Διατηρείτε τα μπουκάλια μακριά από το πολύ φως, ιδίως του ηλίου.
- ❖ Κρατάτε τα μπουκάλια μακριά από θερμαντικά σώματα (κουζίνες, Καλοριφέρ, κ.λ.π.)
- ❖ Φυλάγετε τα μπουκάλια πάντα πλαγιαστά- να βρέχετε ο φελλός- και να μην παίρνουν αέρα.
- ❖ Μην αφήνετε τα μπουκάλια να επηρεάζονται από κραδασμούς.
- ❖ Μην ανοίγετε ποτέ αμέσως τα μπουκάλια που έχουν «κουραστεί» από τυχόν μετακινήσεις. Βεβαιωθείτε ότι έχουν «ξεκουραστεί» τουλάχιστον 3 μέρες πριν τη μετακίνηση ή το άνοιγμα τους.

- ❖ Σερβίρεται το κρασί σε λεπτά διάφανα ποτήρια που δεν μειώνουν τη διαύγεια, τη λάμψη τους και δεν αλλοιώνουν τη θερμοκρασία τους.
- ❖ Σερβίρεται το κρασί στην κατάλληλη θερμοκρασία: Τα Λευκά παγωμένα, τα Ροζέ δροσερά ή παγωμένα, τα Κόκκινα σε θερμοκρασία δωματίου (15°C-18°C).

- ❖ Τα παλιά κρασιά που έχουν δημιουργήσει ίζημα θέλουν μετάγγιση σε καράφα με σκοπό να διαχωριστεί το κρασί και να μείνει το ίζημα στο μπουκάλι.

- ❖ Μην ξεχνάτε ότι όλα τα κρασιά δεν γερνάνε το ίδιο. Τα Λευκά και τα Ροζέ γερνάνε γρηγορότερα από τα Κόκκινα, γι' αυτό και η κατανάλωση τους πρέπει να γίνεται γρηγορότερα.

- ❖ Δώστε σ' αυτό το μονοδικό προϊόν της γης, όση αγάπη δίνουν αυτοί που το φτιάχνουν.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

ΟΙ ΦΥΛΕΣ ΤΩΝ ΟΙΝΟΦΙΛΩΝ
Του ΣΙΜΟΥ ΓΕΩΡΓΟΠΟΥΛΟΥ

Οι κάστες του κρασιού

Ο Σίμος Γεωργόπουλος ψυχογραφεί τους Έλληνες οινόφιλους, προσφέροντας ένα επικό έργο που θα έκανε τον Φρόιντ...να το ρίξει στο κρασί!

Είναι γεγονός ότι στις μέρες μας το κρασί έχει γίνει μόδα. Όλοι πίνουν, διαβάζουν, αγοράζουν. Έτσι λοιπόν, μέσα από τις τάξεις των ευυπόληπτων καταναλωτών έχουν αρχίσει να ξεπηδούν οι «κάστες» των οινόφιλων. Ομάδες με κοινά στοιχεία, κοινή γλώσσα και κοινά «φετίχ».

ΙΔΟΥ ΛΟΙΠΟΝ ΟΙ 13 ΚΑΣΤΕΣ ΠΟΥ ΣΥΝΘΕΤΟΥΝ
ΤΗΝ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΟΙΝΙΚΗ ΚΟΙΝΩΝΙΑ

«Οι χύμα»: Σημαία τους το χύμα, το «αγνό», το βαρελίσιο. Κάθε τι εμφιαλωμένο είναι έργο «των ντόπιων και ξένων μονοπωλίων» ή, στην καλύτερη περίπτωση, «κολόνια για τις κυρίες». Αγαπημένα τους υλικά το παλιό ξύλο και το πλαστικό. Για τα βαρελάκια το πρώτο, για το ποτήρια και τα μπουκάλια το δεύτερο!

Φετίχ στέκι: Το κουτούκι με πλέον οξειδωμένο κρασί (καθότι φρούτο πρέπει να μυρίζουν μόνο οι πορτοκαλάδες και οι βυσσινάδες).

«Οι βραχάτου»: Παίρνουν το όνομά τους από το «on the rocks». Τους συναντάμε τακτικότερα τους ζεστούς μήνες, όπου και τους ξεχωρίζουμε από τα παγάκια που έχει μέσα το ποτήρι τους. Όσο για το

κρασί που τα συνοδεύει (τα παγάκια), είναι πάντα λευκό και καλό.

Φετίχ παραγγελίας: Chardonnay Αντωνόπουλου on the rocks!

«Οι κολλητοί»: Γι' αυτούς «πάνω απ' όλα είναι ο άνθρωπος», έτσι οι επιλογές τους στηρίζονται στις κολλητές ή λιγότερο κολλητές σχέσεις με τον παραγωγό. Ο οποίος προφανώς πρέπει να είναι εξωστρεφής, γοητευτικός και ενίοτε ρομαντικός.

Φετίχ προσωπικότητας: Ο Ανέστης. (Το Μπαμπατζιμόπουλος παραλείπεται λόγω οικειότητας).

«Οι κολλημένοι»: Προς...κολλημένοι στις σταθερές αξίες, ψάχνουν το οινικό ανάλογο του «πατρις-θρησκεία-οικογένεια». Και όταν το βρουν, το πίνουν-μέχρι θανάτου!

Φετίχ κόλλημα: Κατώγι Αβέρωφ, Κτήμα Παπαϊωάννου.

«Οι συλλέκτες»: Σπάνιες εμφιαλώσεις, μοναδικές ετικέτες, πειραματικές οινοποιήσεις είναι το πεδίο των αναζητήσεών τους. Η ποιότητα της φιάλης ποσώς τους ενδιαφέρει, αρκεί η τελευταία να είναι αριθμημένη. Στα συν η προκλητική υψηλή τιμή.

Φετίχ αναζήτηση: Κάθε «υγρό» που κυκλοφορεί σε λιγότερες από 1.000 φιάλες.

«Οι μοδάτοι»: Αλλάζουν τα αγαπημένα κρασιά σαν τα πουκάμισα. Οτιδήποτε με οινική ιστορία άνω των 3 ετών (συμπεριλαμβανομένων και των αμπελιών!). Θεωρείται passé. "Έτοιμοι να αγκαλιάσουν καθετί

καινούργιο, ακόμα και αν αυτό είναι ένα pinot noir από τον κήπο του Ζαππείου!

Φετίχ trend: (γι' αυτή τη βδομάδα): Tempranillo Παυλίδη, Αβατον Γεροβασιλείου.

«Οι 100 pointers»: Γι' αυτούς τα κρασιά δεν είναι ηδονή αλλά μόνο αριθμοί, και μάλιστα αριθμοί από το 90 έως το 100. Οι βαθμολογίες που δίνουν δηλαδή περιοδικά και διάσημοι κριτικοί. Λέξεις όπως «κλάση» ή «τυπικότητα» τους είναι παντελώς άγνωστες, το ίδιο και η αρίθμηση μέχρι το 89.

Φετίχ νούμερο: Φυσικά το 100 και κατά προτίμηση δοσμένο από το διάσημο γευσιγνώστη Robert Parker.

«Οι Vintage Maniacs»: Εν αρχή και εντέλει είναι η χρονιά. Συνεπώς γι' αυτούς δεν υπάρχουν καλές και κακές ετικέτες ούτε καλοί και κακοί παραγωγοί. Κάστα έτοιμη να απολαύσει κάθε «μπάζο», αρκεί να είναι από και χρονιά –διαμάντι.

Φετίχ εσοδείες: Μπορντό 1990 και 2000, Τοσκάνη 1997.

«Οι οινόφιλου»: Εδώ μιλάνε για τους αγνούς, σεμνούς οινόφιλους που με τον ίδιο σεβασμό δοκιμάζουν τα πρωτοκλασάτα του Μπορντό και τα Σαββατιανά της Κάντζας. Πρόθυμοι να χρεωθούν ακόμα και μέρα άδειας προκειμένου να παρευρεθούν και στην πιο απίθανη γευσιγνώσια. Ο αριθμός των ατόμων αυτών είναι μικρότερος και από αυτό των Panda, καθιστώντας τις προσπάθειες διάσωσης τους επιτακτικές.

Φετίχ κρασιά: Όλα!

«Οι λεφτάδες»: Τους κατηγορούμε για ασχετοσύνη και περιορισμένους ορίζοντες αφού πίνουν μόνο πανάκριβα ερυθρά Μπορντό και πανάκριβες λευκές Βουργουνδίες. Πρόσωπα-φαντάσματα που δεν εμφανίζονται ούτε κατά την παραλαβή των Latour και των Lafite, έργο που συνήθως αναλαμβάνει η Φιλλιπινέζα! Συμπερασματικά η κάστα στην οποία κατά βάθος όλοι θα θέλαμε να ανήκουμε.

Φετίχ καθημερινό κρασί: Chassagne ή Puligny Montrachet.

«Οι Σκοτσέζοι»: Προφανώς κάστα τσιγκούνηδων, που αναζητά κρασιά με τις τιμές απλής Νεμέας και ποιότητα Romanne Conti. Το μάταιο της αναζήτησης τους οδηγεί κατ' αρχήν στην κομμουνιστικού τύπου υποβάθμιση του Romanne Conti σε επίδειο απλής Νεμέας και εντέλει στη στροφή προς το σκοτσέζικο ουίσκι (φθηνό πάντα)!

Φετίχ παρηγοριά: J & B.

«Οι διαδικτυακοί»: Sites, chat rooms και portals είναι οι αγαπημένες «φιάλες» αυτής της κάστας. Πληροφορίες για το χαλάζι που έπληξε τον νεοζηλανδέζικο αμπελώνα του Central Otago ή την κατάσταση της φιάλης του Chateau Margaux 1897 που ήπιε προχθές ο Michael Broadbent στο σπίτι του μπατζανάκη του είναι για τους διαδικτυακούς ψωμοτύρι. Όχι όμως και το κρασί στο ποτήρι τους...

Φετίχ στόχος: Η διατήρηση της αναλογίας των διαδικτυακών τόπων που επισκέπτονται και των κρασιών που πίνουν στο 5.000 προς 1.

«Οι αντιδραστικοί»: Θεοποιούν τα πάμφθυνα κρασιά όταν τους μιλά για πανάκριβα, εγκωμιάζουν την τάδε

κακή χρονιά όταν τους μιλάς για μια άλλη
εξαιρετική, προτιμούν πάντα το ταπεινότερο όταν
όλοι οι άλλοι προτιμούν το λαμπερότερο. Και φυσικά
δεν έχουν καν δοκιμάσει το κρασί για το οποίο
συζητεί όλος ο κόσμος. Σπάνια κάστα, στην οποία αν
δεν το κατάλαβε ήδη, ανήκω και εγώ. Σε αντίθεση με
τους οινόφιλους και Panda, κανένας μα κανένας δεν
θα στεναχωριόταν για τον αφανισμό της!

Φετίχ επίδειξης: Άνοιγμα σπουδαίων Μπορντό από
τις κακές χρονιές του 1997 και 1999.

Ελπίζω ότι ο καθένας από εσάς που διάβασε τα
παραπάνω ήδη θα έχει θέσει των εαυτόν του σε μία ή
περισσότερες από τις παραπάνω κάστες. Σε κα'θε
άλλη περίπτωση τρέξτε αμέσως στο κοντινότερο
νοσοκομείο. Η οινική κοινότητα έχει άμεση ανάγκη
το DNA Σας!





Οι φάσεις από το μάτι στο σταφύλι





Μεταμορφώσεις της φυλλοξήρας











ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

-Χατζηϊακώβου Α.Ε. «Επιστήμη και Ζωή», Εκδοτικές και Εμπορικές Επιχειρήσεις.

-«Παγκόσμια Μυθολογία», Εκδοτική Αθηνών.

-«Δομή», Εκδόσεις Δομή Αθήναι.

-Ζ.Ρίσπεν. «Μεγάλη Ελληνική Μυθολογία».

-Συνέντευξη Ιωάννας Βαμβακούρη (Οινολόγος των Santo Wines).

-Νικόλαος Δημητρίου. «Σάμος – η Κυρά των αμπελιών», Πνευματικό Ίδρυμα Σάμου.

-Σίμος Γεωργόπουλος. «Gourmet», Ειδική Έκδοση του περιοδικού “Ε”.

-Ηλεκτρονική διεύθυνση του Υπουργείου Τουριστικής Ανάπτυξης

