



ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΙΔΡΥΜΑ ΠΑΤΡΩΝ

ΣΧΟΛΗ: ΣΔΟ

ΤΜΗΜΑ: ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ

Ο ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΟΣ ΧΑΡΤΗΣ ΤΗΣ ΕΛΛΑΔΑΣ



ΕΙΣΗΓΗΤΗΣ
Δροσοπούλου Παναγιώτα

ΦΟΙΤΗΤΕΣ:
Σιλαίου Κονδυλία
Βασιλόπουλος Ιωάννης

Πάτρα, 2008

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

Εισαγωγή.....1

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΠΡΩΤΟ

Ο οίνος στην πορεία του χρόνου

1.1 Ο οίνος.....3

1.2 Η ιστορία του οίνου.....3

1.3 Οι πρώτοι αμπελουργοί/ Μεσοποταμία, Αίγυπτος.....4

1.4 Συρία, Φοινίκη, Παλαιστίνη.....6

1.5 Η Ελλάδα.....7

1.6 Ο Διόνυσος.....9

1.7 Οι αμφορείς.....10

1.8 Η ψύξη του οίνου.....11

1.9 Δεισιδαιμονίες.....12

1.10 Τα αρωματισμένα κρασιά.....12

1.11 Η αναγέννηση.....13

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΔΕΥΤΕΡΟ

Στον αμπελώνα

2.1 Το οικοσύστημα του αμπελώνα.....15

2.2 Ποικιλία.....16

2.3 Η άμπελος.....17

2.4 Ασθένειες της αμπέλου.....18

2.5 Ελληνικές ποικιλίες οινοποίησης.....19

2.6 Έδαφος.....20

2.6.1 Η καλλιέργεια των αμπελώνων και η υγιεινή των οίνων.....22

2.6.2 Βιολογική ή οργανική καλλιέργεια.....24

2.7 Το κλίμα.....25

2.7.1 Τοπικό κλίμα – Μικροκλίμα.....26

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΤΡΙΤΟ

Στο οινοποιείο

3.1 Το σταφύλι.....	27
3.2 Ο τρύγος.....	27
3.3 Μεταφορά σταφυλιού στο οινοποιείο.....	30
3.4 Προετοιμασία βαρελιού.....	31
3.5 Στάδια παραλαβής μούστου (γλεύκους).....	33
3.6 Τεχνική οινοποίησης.....	35
3.6.1 Λευκή οινοποίηση.....	35
3.6.2 Θείωση.....	36
3.6.3 Διαύγηση.....	38
3.6.4 Διορθώσεις.....	39
3.6.5 Αλκοολική ζύμωση.....	40
I. Οι μύκητες της ζύμωσης.....	42
3.6.6 Παράγοντες που επιδρούν στη ζύμωση.....	44
I. Θερμοκρασία	
II. Οξυγόνο	
III. Πίεση	
IV. Απολάσπωση	
3.6.7 Μυστικά ζύμωσης.....	47
3.7 Ερυθρά οινοποίηση.....	48
3.7.1 Στάδια παραγωγής.....	49
3.7.2 Μηλογαλακτική ζύμωση.....	51
3.7.3 Ωρίμανση και παλαίωση.....	51
3.8 Παραγωγή ροζέ οίνων.....	52
3.9 Σταθεροποίηση του οίνου.....	53
3.10 Εμφιάλωση.....	54
3.10.1 Ο ρόλος του φελλού.....	55
3.11 Αλλοιώσεις του κρασιού.....	56

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΤΕΤΑΡΤΟ

Τύποι ελληνικών οίνων

4.1 Γλυκείς και ενδυναμωμένοι οίνοι.....	60
4.1.1 Σάμος.....	61
4.1.2 Vino Santo.....	61
4.1.3. Η Μαυροδάφνη Πατρών.....	62
4.2 Αρωματισμένοι οίνοι.....	62
4.2.1 Η Ρετσίνα.....	63
4.3 Η συμβολή της σύγχρονης τεχνολογίας στην οινοποίηση.....	63

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΠΕΜΠΤΟ

Κατηγορίες οίνων

5.1 Προϋποθέσεις για κρασιά ονομασίας προέλευσης (ΟΠΕ ΚΑΙ ΟΠΑΠ).....	66
5.2 Οίνοι ονομασίας προέλευσης ελεγχόμενης (ΟΠΕ).....	67
5.2.1 Οίνος γλυκός (vin doux).....	67
5.2.2 Οίνος γλυκός φυσικός (vin doux naturel).....	68
5.2.3 Οίνος γλυκός φυσικός από διαλεκτούς αμπελώνες	68
5.2.4 Οίνος φυσικός γλυκός (vin naturelletnet doux).....	69
5.3 Οίνος ονομασίας προέλευσης ανώτερης ποιότητας (ΟΠΑΠ).....	70
5.3.1 Vins de liqueur.....	70
5.4 Επιτραπέζιοι οίνοι.....	72
5.4.1 Τοπικοί οίνοι.....	72
5.4.2 Οίνοι ονομασίας κατά παράδοση.....	74
5.4.3 Οίνοι μάρκας.....	75
5.4.4 Οίνοι παλαίωσης.....	75
5.5 Επισήμανση – Ετικέτα.....	76
5.5.1 Υποχρεωτικές ενδείξεις για τα κρασιά ΟΠΑΠ.....	77
5.5.2 Συμπληρωματικές ή προαιρετικές ενδείξεις για κρασιά ΟΠΑΠ....	77
5.5.3 Υποχρεωτικές ενδείξεις για τοπικούς οίνους.....	78
5.5.4 Συμπληρωματικές ή προαιρετικές ενδείξεις για τοπικούς οίνους..	78
5.5.5 Υποχρεωτικές ενδείξεις για επιτραπέζιους οίνους.....	79

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΕΚΤΟ

Γευσιγνωσία

6.1 Η όραση.....	81
6.1.1 Το χρώμα του κρασιού.....	81
6.1.2 Η διαύγεια και διαφάνεια του κρασιού.....	83
6.1.3 Το διοξείδιο του άνθρακα.....	83
6.2 Η γεύση.....	84
6.2.1 Τα όργανα της γεύσης.....	84
6.2.2 Γευστικές ουσίες των κρασιών.....	85
6.3 Η όσφρηση.....	89
6.4 Ο χώρος της γευσιγνωσίας.....	91
6.4.1 Χώρος.....	91
6.4.2 Χρόνος.....	92
6.4.3 Δοκιμαστής.....	93
6.4.4 Τα ποτήρια δοκιμής.....	93
6.4.5 Σειρά δοκιμής κρασιών.....	93
6.4.6 Η διαδικασία δοκιμής.....	94
6.5 Ο κύκλος αρωμάτων του κρασιού.....	99
6.6 Κώδικας επικοινωνίας.....	101

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 7

Συνδυασμός εδεσμάτων και οίνων

7.1 Οδηγίες συνδυασμού φαγητού-κρασιού.....	105
7.1.1 Οξύτητα, γλυκύτητα, σταφίδα (τραχύτητα).....	107
7.1.2 Χρώμα.....	108
7.1.3 Ασυμβίβαστες γεύσεις.....	108
7.1.4 Διαδικασία επιλογής κατάλληλων συνδυασμών.....	108
7.2 Σάλτσες και καρυκείμενα.....	110
7.2.1 Σάλτσες.....	110
7.2.2 Καρυκείμενα.....	111

7.3 Διαδικασία επιλογής σύμφωνα με τη σειρά σερβιρίσματος του μενού.....	112
7.3.1 Απεριτίφ.....	112
7.3.2 Ορεκτικά.....	112
7.3.3 Σούπες.....	113
7.3.4 Ψάρια, μαλάκια, οστρακόδερμα, θαλασσινά.....	113
7.4 Ζυμαρικά, ρύζι, σαλάτες.....	114
7.5 Λαχανικά και πιάτα για vegetarians.....	116
7.6 Κρέατα.....	116
7.6.1 Κόκκινα κρέατα.....	116
7.6.2 Μαύρα κρέατα.....	117
7.6.3 Άσπρα κρέατα.....	117
7.7 Τυριά.....	118
7.8 Φρούτα.....	119
7.9 Γλυκά.....	119

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 8

Αποθήκευση και διαχείριση οίνων

8.1 Αποθήκευση και συντήρηση κρασιού- Δημιουργία κάβας κρασιών.....	122
8.1.1 Χώρος.....	123
8.1.2 Θερμοκρασία.....	123
8.1.3 Υγρασία.....	124
8.1.4 Φως.....	125
8.1.5 Κραδασμός.....	125
8.1.6 Μυρωδιές.....	126
8.1.7 Τοποθέτηση φιαλών.....	126
8.2 Διαχείριση κάβας εστιατορίου.....	126
8.2.1 Κάβα ημέρας.....	128
8.3 Πώληση κρασιού στο εστιατόριο.....	128

8.4 Κατάλογος κρασιών.....	129
8.4.1 Εμφάνιση λίστας κρασιών.....	131
8.4.2 Τιμές πώλησης των κρασιών.....	134
8.4.3 Χαρακτηριστικά μιας επιτυχημένης λίστας κρασιών.....	137
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 9	
Το σέρβις των οίνων	
9.1 Ο ρόλος του οινοχόου.....	138
9.2 Το σέρβις των οίνων.....	140
9.2.1 Μετάγχιση.....	142
9.2.2 Σερβίρισμα των αφρωδών οίνων.....	143
9.2.3 Σημεία προσοχής στο σέρβις.....	144
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 10	
Οίνος και τουρισμός μια σχέση παλιά όσο και το κρασί	
10.1 Το κρασί σαν τουριστικό προϊόν.....	145
10.2 Η έννοια του οινοτουρισμού.....	147
10.3 Πόροι για τουριστική εκμετάλλευση του κρασιού.....	148
10.4 Ο ρόλος των δικτύων στην ανάπτυξη του οινοτουρισμού.....	151
10.5 Ο ρόλος της Ευρωπαϊκής Ένωσης.....	155
10.6 Συστηματική ανάπτυξη και ευφορία.....	156
10.7 Ο οινοτουρισμός στην Ελλάδα.....	157
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 11	
11.1 Μακεδονία- Θράκη.....	158
11.2 Θεσσαλία – Ήπειρος.....	193
11.3 Στερεά Ελλάδα – Εύβοια.....	200
11.4 Πελοπόννησος.....	221
11.5 Νησιά Ιονίου.....	242
11.6 Νησιά Αιγαίου.....	245
11.7 Κρήτη.....	260
ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ.....	274

Εισαγωγή

Η παραγωγή κρασιών στην Ελλάδα συνεχίζεται χωρίς διακοπή από την αρχαιότητα, στα χρόνια της Βυζαντινής Αυτοκρατορίας, κατά τη διάρκεια της Τουρκοκρατίας και μέχρι σήμερα, διαιωνίζοντας την παράδοση. Η παράδοση στο πέρασμα των αιώνων ακολούθησε και προσαρμόστηκε στις κατά καιρούς απαιτήσεις και τους νεωτερισμούς της οινοποίησης όπως για παράδειγμα το πέρασμα από το πιθάρι στο βαρέλι.

Η αμπελοκαλλιέργεια, και κατ' επέκταση και η παραγωγή κρασιών στην Ελλάδα διαμορφώθηκε κάτω από συνθήκες που έχουν άμεση σχέση με την Ιστορία του γένους και τις εθνικές εξεγέρσεις για την κατάκτηση της ελευθερίας. Η σχεδόν για πέντε αιώνες υποδούλωση της Ελλάδας στους Τούρκους, της στέρησε τη δυνατότητα να εξελιχθεί στον τομέα της οινοποιίας και να παρακολουθήσει την πρόοδο των υπολοίπων ευρωπαϊκών χωρών. Η αποχώρηση των κατακτητών σταδιακά μετά την επανάσταση του 1821, επέτρεψε την εκ νέου διάδοση της αμπελοκαλλιέργειας που για πολλά χρόνια κινήθηκε με γνώμονα την κάλυψη των εσωτερικών αναγκών και την πώληση κρασιών χύμα στο εξωτερικό. Η Ελλάδα, όπως και η υπόλοιπη Ευρώπη στις αρχές του αιώνα μας, υπέστη τα καταστροφικά δεινά της φυλλοξήρας αν και αυτό έγινε σταδιακά και χωρίς μέχρι σήμερα να έχει εξαπλωθεί σε όλο τον ελληνικό χώρο. Οι Βαλκανικοί Πόλεμοι, ο Β΄ Παγκόσμιος Πόλεμος και ο Εμφύλιος, που ακολούθησαν, καθυστέρησαν σημαντικά την επαναφύτευση του ελληνικού αμπελώνα. Σημαντικό βήμα για την καθιέρωση των ελληνικών κρασιών ήταν το ξεκίνημα της κατανάλωσης εμφιαλωμένων κρασιών στη δεκαετία του 1960, παράλληλα με την ανάπτυξη μεγάλων αστικών κέντρων και την άνθηση του τουρισμού.

Η ιστορία της σύγχρονης ελληνικής οινοπαραγωγής αρχίζει στη δεκαετία του 1970, με τη θεσμοθέτηση των ποικιλιών και των ζωνών παραγωγής κρασιών, με ένδειξη Ονομασίας Προέλευσης, και

ολοκληρώνεται τη δεκαετία του 1990 με την εφαρμογή κατάλληλων τεχνολογικών επεξεργασιών, ώστε οι χαρακτήρες του σταφυλιού απο ορισμένα οικοσυστήματα, όπως ορίζεται ο συνδυασμός ποικιλίας-εδάφους-κλίματος, να φτάνουν στο ποτήρι του καταναλωτή. Όπως φαίνεται και από τα πιο κάτω στοιχεία, το μικρό ποσοστό κατανάλωσης εμφιαλωμένων κρασιών και κρασιών με ονομασία προέλευσης δείχνει ότι υπάρχουν πολλά ακόμα που μπορούν να γίνουν για το ελληνικό κρασί. Τα μεγάλα άλματα που χαρακτηρίζουν τον τομέα παραγωγής ακολουθεί τόσο ο τομέας διακίνησης όσο και ο Έλληνας καταναλωτής που σταδιακά εκδηλώνει όλο και μεγαλύτερο ενδιαφέρον για κρασιά ποιότητας και εξελίσσεται σε μοχλό που θα οδηγήσει σε ακόμη μεγαλύτερη βελτίωση της ποιότητας.

Σήμερα, στην Ελλάδα, κι ενώ το διεθνές περιβάλλον κινδυνεύει να γίνει οινολογικά μονότονο, μέσα από την επικράτηση ελάχιστων εκλεκτών ποικιλιών αμπέλου, υπάρχουν και καλλιεργούνται ελληνικές ποικιλίες που δεν έχουν τίποτε να ζηλέψουν από τις ξενικές. Ο ελληνικός αμπελώνας αποτελείται κυρίως από γηγενείς ποικιλίες, που σε ορισμένες περιοχές κυρίως στα δυτικά και νότια σημεία της Ελλάδας εξακολουθούν να είναι αυτόριζες ενώ στις υπόλοιπες περιοχές έχουν εμβολιαστεί σε αντιφυλλοξηρικά υποκείμενα.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1

Ο οίνος στην πορεία του χρόνου

1.1 Ο οίνος

Ένα τσαμπί σταφύλι είναι όμορφο στην όψη και δεν προδιαθέτει για την άγρια ορμή και ζωντάνια που απελευθερώνει όταν σπάσουν οι χυμοί του. Φαίνεται απλά ένα φρούτο αθώο, ελκυστικό αλλά άψυχο μέχρι να μεταμορφωθεί σε κρασί. Γιατί το κρασί ζει τη ζωή του, μια ζωή πολυκύμαντη και ενδιαφέρουσα.

Ο οίνος υποφέρει στη γέννα του, άσχημος και ανήσυχος καθώς περνά την διαδικασία της μεγάλης αλλαγής από μούστο σε κρασί. Αναπτύσσεται και ενηλικιώνεται στη συνέχεια. Αν είναι τυχερός και δεν του τύχει καμία αναποδιά ή ασθένεια θα ωριμάσει. Μια ωριμότητα που δεν ακολουθεί συγκεκριμένα μονοπάτια ή σταθερούς κανόνες αλλά εξαρτάται από την ιδιαιτερότητα και την ανεξάρτητη προσωπικότητά του.

Αυτή η διαδικασία είναι που κάνει κάθε συγκομιδή δραματική που κεντρίζει το ενδιαφέρον για τη συμπεριφορά του ανθρώπου 6000 χρόνια τώρα. Από το μάζεμα των σταφυλιών μέχρι τη μαγική ώρα της ζύμωσης του μούστου, όταν αρχίζει να τρέχει ο οίνος...

1.2 Η ιστορία του οίνου

Ο μυθικός Πέρσης βασιλιάς Jasmid αγαπούσε τα σταφύλια και τα φύλαγε σε πήλινα δοχεία να έχει και για τον χειμώνα. Σε μια περίπτωση – λέει ο μύθος- ανακάλυψε ότι τα σταφύλια δεν ήταν πλέον γλυκά και θεωρώντας ότι το υγρό μέσα στο δοχείο ήταν δηλητηριώδες το έβαλε στην άκρη, χαρακτηρίζοντάς το ανάλογα. Μια γυναίκα από το χαρέμι του η οποία δεν άντεχε άλλο τους νευρικούς πονοκεφάλους της αποφάσισε

να πεθάνει πίνοντας από το «δηλητήριο» του δοχείου. Ζαλισμένη από την δύναμη του «κρασιού» έπεσε σε βαθύ ύπνο και όταν αργότερα ξύπνησε αισθανόταν ανάλαφρα και όμορφα. Το εξομολογήθηκε στο βασιλιά της και από τότε αυτός και η αυλή του έπιναν από αυτό το καινούργιο ποτό.

Παρά το ποιητικό της ιστορίας γεγονός παραμένει ότι κάπως έτσι ανακαλύφθηκε το κρασί μερικές χιλιάδες χρόνια πίσω, στις εσχατιές του μύθου και της ιστορίας. Σαν παρατήρηση απλά να αναφέρουμε ότι είναι πιθανότερο τα σταφύλια του δοχείου να είχαν ήδη γίνει σταφίδες, οπότε η πρώτη φορά ίσως που έγινε κρασί να ήταν από αποξηραμένες και όχι φρέσκες ρώγες σταφυλιού. Ενώ σίγουρα ο μούστος που «έβραζε» κατά την διάρκεια της ζύμωσης θα πετάχτηκε αρκετές φορές σαν χαλασμένος πριν αφηθεί κάποια στιγμή να ολοκληρώσει το έργο του.

Είναι γενικά αποδεκτό ότι η παραγωγή κρασιού ξεκίνησε περίπου την τέταρτη χιλιετία π.Χ. στη Μεσοποταμία. Παρόλα αυτά το αρχαιότερο σταφύλι, το *Vitis Sezzanensis*, χρονολογείται πάνω από ένα εκατομμύριο χρόνια πριν. Ένα άλλο προϊστορικό σταφύλι, το *Vitis Silvestris*, ήταν ανθεκτικό στον παγετό και ήταν κατάλληλο για κρασί. Η ποικιλία όμως που μας ενδιαφέρει, αυτή που καλλιεργείται στην Ευρώπη και δίνει τα σταφύλια οινοποίησης, η *Vitis Vinifera*, έκανε την εμφάνιση της στην ανώτερη παλαιολιθική περίοδο η οποία χρονολογείται ένα εκατομμύριο έτη πριν και τελειώνει περίπου το 8000 π.Χ. Είναι το σταφύλι που καλλιεργήθηκε στην Μεσοποταμία, την Αίγυπτο και την Ευρώπη.

1.3 Οι πρώτοι αμπελουργοί / Μεσοποταμία, Αίγυπτος

Σαν πρώτος αμπελουργός θεωρείται ο Νώε. Όπως αναφέρεται στην εβραϊκή Γένεση «... ο Νώε έγινε οικογενειάρχης και φύτεψε ένα αμπέλι... και ήπιε από το κρασί και μέθυσε...».

Ακόμη στο Σουμερικό έπος του Γκιλγκαμές περιγράφεται η περιπέτεια του ήρωα ο οποίος μετά από ένα μεγάλο ταξίδι βρήκε το «δέντρο της ζωής με τους καρπούς του να κρέμονται σε τσαμπιά... εκεί συνάντησε την Σιντούρη, αυτή που έφτιαχνε το κρασί». Η Σιντούρη είναι μυθικό δημιούργημα της τέταρτης ή πέμπτης χιλιετίας π.Χ., χρονολογία που τοποθετείται ιστορικά η γέννηση του κρασιού. Την ίδια περίπου εποχή αναφέρεται στα γραπτά της Ουρ (από τα αρχαιότερα αγροτικά κείμενα του κόσμου), η καλλιέργεια της αμπέλου και η κατανάλωση κρασιού.

Αλλά και οι Αιγύπτιοι παρά το γεγονός ότι ήταν μεγάλοι πότες μύρας δεν αψηφούσαν και το κρασί το οποίο επίσης κατανάλωναν και διακινούσαν σε κωνικούς αμφορείς, σφραγισμένους με λάσπη ανακατεμένη με ίνες φοίνικα και φύλλα πάπυρου. Η κατανάλωση κρασιού αποδεικνύεται στην Αίγυπτο πριν ακόμη τις Δυναστείες. Μάλιστα οι αμφορείς έφεραν χαρακτηρισμούς για την ποιότητα και την ηλικία του οίνου.

Από τα παραπάνω συνάγεται ότι η καλλιέργεια αμπελιού για οινοποίηση και η εμπορική κατανάλωση του άρχισαν την ίδια περίπου εποχή στη Μεσοποταμία αλλά και την Αίγυπτο.

Η *Vitis Vinifera* έφτασε σε αυτές τις περιοχές από την πατρίδα της, νότια του Καυκάσου και της Κασπίας θάλασσας. Η ιερογλυφική αναπαράσταση του αμπελιού – η εικόνα ενός τσαμπιού ανάμεσα σε δυο πασσάλους – μας δίνει μια ιδέα της πρώιμης αμπελοκαλλιέργειας για οινοποίηση, το αμπέλι χρησίμευε και σαν διακοσμητικό στοιχείο σε κήπους – κυρίως από την ελληνιστική περίοδο και μετά – είτε χρωματικά είτε για την δημιουργία ασίδων, σκεπαστών διαδρόμων και αίθριων.

1.4 Συρία, Φοινίκη, Παλαιστίνη

Τα κρασιά της Συρίας και της Παλαιστίνης ήταν γνωστά και αναφέρονται σε διάφορα κείμενα της Αρχαίας Αιγύπτου. Άρχισαν να καλλιεργούνται αμπέλια κυρίως ανάμεσα σε άλλα οπωροφόρα δέντρα, τα οποία χρησίμευσαν για αναρρίχηση των περικοκλάδων από το 2500-2000 π.Χ.

Σε μια περικοπή από το Ταλμούδ ο ραβίνος Ταρφόν απαντά στην ερώτηση ποιος είναι πλούσιος «...αυτός που κατέχει εκατό αμπελώνες, εκατό χωράφια και εκατό σκλάβους να του τα καλλιεργούν».

Στην Παλαιστίνη συναντάμε για πρώτη φορά και τον μηλίτη οίνο, κρασί από μήλα, ο οποίος επίσης καταναλωνόταν σε μεγάλες ποσότητες αν και πικρός στη γεύση. Αυτή η πικράδα συνδέεται με τη συνολική αντιμετώπιση του μήλου στην αρχαιότητα όπου το μήλο εθεωρείτο αντικείμενο φιλονικίας, συμφοράς, δυστυχίας. Από το μήλο του δέντρου της γνώσης που έδωσε η Εύα στον Αδάμ προκαλώντας της έξωση τους από τον Παράδεισο μέχρι το μήλο της έριδας που έδωσε ο Πάρις στην Αφροδίτη με κατάληξη τον Τρωικό πόλεμο.

Σε αυτές τις εποχές το κρασί ήδη χρησιμοποιούταν για την Παρασκευή «όξου» ή acetum όπως το αποκαλούσαν οι Έλληνες και οι Ρωμαίοι αντίστοιχα, το κοινό ξύδι. Αυτό έβρισκε εφαρμογή στη μαγειρική.

Ακόμη το κρασί αρωματιζόταν και γλυκαινόταν με τα γλυκαντικά μέσα της εποχής δηλαδή χυμούς και μέλι. Χρησιμοποιούνταν και άλλοι αρωματικοί παράγοντες όπως διάφορα καρκεύματα, κάνοντας το κρασί πιο πικάντικο. Ένας από τους αρωματικούς παράγοντες που χρησιμοποιούνταν –όχι μόνο στη Μέση Ανατολή- ήταν και η Αρτεμισία, το γνωστό ασίνθιο.

1.5 Η Ελλάδα

Οι πρώτοι κάτοικοι του Ελλαδικού χώρου δε γνώριζαν την τέχνη της οινοποίησης και υπάρχουν μόνο ενδείξεις ακόμη και για την κατανάλωση οίνου, ο οποίος σίγουρα θα εισαγόταν από τη Μικρά Ασία, τη Βαβυλωνία και την Αίγυπτο.

Οι Μινωίτες είχαν επαφές με τους Αιγύπτιους από το 2000 π.Χ., πράγμα που μας οδηγεί στο συμπέρασμα ότι πράγματι θα δοκίμασαν και στη συνέχεια θα έκαναν εμπόριο κρασιού με την Αίγυπτο. Ο Sir Arthour Evans αναφέρει στο «Παλάτι του Μίνωα» ότι οι Μινωίτες έπιναν μύρα από κριθάρι και προς το τέλος της Μινωικής εποχής άρχισαν να καταναλώνουν κρασί από σταφύλια. Αυτό σημαίνει ότι η καλλιέργεια αμπελιών και η παραγωγή οίνου άρχισε περίπου το 1600 με 1400 π.Χ. Η αποκρυπτογράφηση της Γραμμικής γραφής Β των Μυκηναϊκών χρόνων επιβεβαίωσε την ύπαρξη κληματαριών στην Κρήτη, η οποία ενισχύεται και από την ανασκαφή ενός αρχαίου πατητηριού στο νησί.

Στη Μυκηναϊκή Πελοπόννησο του Αγαμέμνονα στις Μυκήνες, του Μενέλαου στη Σπάρτη και του Νέστορα στην Πύλο το κρασί ήταν γνωστότατο και παραγόταν σε μεγάλες ποσότητες. Μεταφερόταν σε δερμάτινους ασκούς στα υπόγεια του παλατιού, ελεγχόταν και αποθηκευόταν σε πιθάρια όπως αποδείχτηκε από τις ανασκαφές των ανακτόρων της Πύλου. Όταν ξέσπασε η φωτιά, που κατέστρεψε τα ανάκτορα της Πύλου, υπήρχαν αποθήκες τουλάχιστον 35 πιθάρια με χωρητικότητα περίπου διακόσια λίτρα το καθένα. Αυτό σημαίνει ότι περίπου 6000 λίτρα κρασιού αποθηκεύονταν σε κάθε τρύγο.

Όπως οι Αιγύπτιοι έτσι και Μυκηναίοι σφράγιζαν τους αμφορείς με πηλό και χαρακτήριζαν το περιεχόμενο. Ο σκοπός δεν είχε σχέση με την παλαίωση αλλά γινόταν για λόγους λογιστικούς, ελέγχου και εγγύησης του περιεχομένου.

Στα 1600 π.Χ. οι Έλληνες ήδη ταξίδευαν στη Μεσόγειο και έκαναν εμπόριο, κυρίως λαδιού. Το κρασί ήταν ακόμη είδος πολυτελείας (ή εν ανεπάρκεια) και εξαγόταν σε μικρές ποσότητες στις Δυτικές ακτές της Μεσογείου στη Ιταλία και Σικελία.

Ο Όμηρος περιγράφει στην Οδύσσεια την επαφή των ντόπιων γιδοβοσκών (Κύκλωπες), οι οποίοι έπιναν κατσίκισιο γάλα, με τον Ισμαρικό οίνο (γλυκό κρασί από τη Μαρώνεια στα παράλια της Θράκης) που τους πρόσφερε ο Οδυσσεύς καθώς και τις συνέπειες που είχε για τον Κύκλωπα Πολύφημο η άπληστη κατανάλωση του κρασιού. Στην Ιλιάδα περιγράφει το Νέστορα να πίνει πράμνιο οίνο ανακατεμένο με ξυσμένο κατσίκισιο τυρί και πασπαλισμένο με αλεύρι και κριθάρι. Το ποτό αυτό το ονομάζει κυκεώνα και φαίνεται ότι θεωρείτο δυναμωτικό ποτό γιατί το ίδιο συναντάμε ξανά στην Οδύσσεια να προσφέρεται από την Κίρκη στον Οδυσσεύα και τους συντρόφους του, οι οποίοι ήταν κουρασμένοι από το ταξίδι. Με την διαφορά ότι η Κίρκη πρόσθεσε πικρά βότανα για να τους κάνει να ξεχάσουν την πατρίδα τους και μέλι για να αλλοιώσει την πικρή γεύση του μείγματος.

Ο πράμνιος οίνος φαίνεται να ήταν κάποιο μπρούσκο κρασί που παραγόταν στην Μικρά Ασία αλλά και αλλού. Κατά πάσα πιθανότητα λέγοντας πράμνιο οίνο οι Αρχαίοι εννοούσαν όλα τα κόκκινα μπρούσκα κρασιά με υψηλή αλκοολική δύναμη. Για το λόγο αυτό και το χρησιμοποιούσαν στον δυναμωτικό κυκεώνα με ξυσμένο τυρί ώστε να αντισταθμίζεται το αποτέλεσμα των ταννινών στους σιελογόνους αδένες από την επίδραση των πρωτεϊνών του τυριού. Άλλοι γνωστοί οίνοι της αρχαιότητας είναι ο Ισμαρικός, ο Θάσιος, ο Χίος κ.α., οι οποίοι όμως ήταν συνήθως γλυκοί οίνοι.

1.6 Ο Διόνυσος

Ο Διόνυσος, γιος του Δία και της Σεμέλης γεννήθηκε στη Θράκη ή κατά τον Ευριπίδη στη Βοιωτία. Κατά την διάρκεια της καθόδου των Δωριέων πήγε μαζί με άλλους αποίκους στη Φρυγία της Μικράς Ασίας. Εκεί πήρε το άλλο όνομα του, Βάκχος. Γύρω του χορεύουν μαινάδες στο ρυθμό που παίζει με διπλό φλάουτο κάποιος σάτυρος, στεφανωμένους με κισσούς και δάφνες είναι ο εμπνευστής των πιο πρωτόγονων και μυστικιστικών τελετών της αρχαιότητας. Οι μαινάδες, συνυπαρμένες από μυστικιστική έξαρση και οινοποσία τρέχουν μέσα στα δάση κομματιάζοντας κάποιο ζώο. Μαινάδες είναι αυτές που κομμάτιασαν τον Ορφέα και πέταξαν το κεφάλι του στην θάλασσα.

Θεός που διατηρεί μια πρωτόγονη αγριότητα και αποκρυφισμό στις εκδηλώσεις της λατρείας του και προκαλεί την επιφύλαξη της πνευματικής Ελλάδας. Γεγονός παραμένει ότι ο Διόνυσος αντιπροσωπεύει αρχέγονα ένστικτα και ανακηρύσσεται σε θεό της ευφορίας και του κρασιού. Είναι χαρακτηριστική η περιπέτεια του με τους πειρατές όταν δεμένος στο κατάρτι έκανε επίδειξη της δύναμης του, κάνοντας να φυτρώσουν κισσοί και κλήματα πάνω στο πλοίο, γεμάτοι με μούρα και σταφύλια.

Αυτός ο Διόνυσος που ξεσηκώνει τους ανθρώπους και συνοδεύει τις γιορτές προς τιμήν του με τραγούδι και χαρά είναι ίσως υπεύθυνος και για το αρχαίο ελληνικό δράμα. Στα Διονύσια στην Αθήνα δίνονταν παραστάσεις με μίμους και μάσκες ενώ ο διθύραμβος εξελίχτηκε από τα Διονυσιακά τραγούδια. Όπως ισχυρίζεται ο ποιητής Αρχίλοχος της Πάρου, ήξερε πώς να οδηγεί τον Διθύραμβο προς τιμήν του Διονύσου, όταν το πνεύμα του ήταν κατειλημμένο από το κρασί.

1.7 Οι αμφορείς

Στον αρχαίο κόσμο δεν υπήρχαν ξύλινα βαρέλια για κρασί. Ο Ηρόδοτος αναφέρει ότι το κρασί ταξίδευε σε κάδους από φοινικιά. Το βασικό όμως αποθηκευτικό μέσον ήταν τα κεραμικά. Κεραμικά δοχεία τα οποία συνήθως είχαν δυο χερούλια και ονομάζονταν αμφορείς. Οι αμφορείς χρησιμοποιούνταν για τη μεταφορά αποξηραμένου ή παστωμένου κρέατος και ψαριού, λαδιού και φυσικά κρασιού. Χιλιάδες αμφορείς με κρασί ταξίδευαν στη Μεσόγειο κατά την διάρκεια του ελληνικού και αργότερα του ρωμαϊκού κόσμου. Οι αμφορείς αυτοί ήταν διακοσμημένοι περίτεχνα με παραστάσεις και διέφεραν σε μέγεθος αλλά και σχήμα μεταξύ τους. Το ξεχωριστό σχήμα αλλά και η τεχνοτροπία των παραστάσεων ήταν μια μορφή μάρκετινγκ και ποιοτικής διασφάλισης, όπως θα λέγαμε σήμερα, αφού έτσι ξεχώριζε στις αγορές όπου απευθυνόταν ο παραγωγός και κατά συνέπεια ήταν εγγυημένο το περιεχόμενο του αμφορέα.

Η διαφορετική τεχνοτροπία στην κατασκευή τους μας επιτρέπει σήμερα να εξάγουμε συμπεράσματα για τα σημεία όπου γινόταν εμπόριο από την κάθε πόλη, σύμφωνα με τα ευρήματα των ανασκαφών.

Άλλο μέσο μεταφοράς ήταν οι δερμάτινοι ασκοί, οι οποίοι χρησιμοποιούνταν για την μεταφορά του οίνου από το πατητήρι στα πιθάρια ή σε αυτούς που ταξίδευαν. Οι ασκοί συνέχισαν να χρησιμοποιούνται ευρέως μέχρι το μεσαίωνα ενώ τα κεραμικά εγκαταλείπονται με την πτώση της ρωμαϊκής αυτοκρατορίας δίνοντας τη θέση τους στο ξύλινο βαρέλι και το μπουκάλι με φελλό. Αυτά τα τελευταία άλλαξαν ριζικά τον τρόπο παλαίωσης και διατήρησης του κρασιού, επιτρέποντας ακόμη και την παραγωγή και διατήρηση αφρωδών οίνων.

1.8 Η ψύξη του οίνου

Εκτός από τους αμφορείς και περίπου τον έκτο αιώνα π.Χ. οι αρχαίοι Έλληνες επινόησαν ένα αγγείο ειδικής κατασκευής το οποίο έμοιαζε με τα σημερινά θερμός.

Επρόκειτο για ένα πήλινο δοχείο μέσα σε ένα άλλο πήλινο δοχείο το οποίο στο κάτω μέρος έφερε μια βάνα. Έχυναν το κρασί στο εσωτερικό δοχείο και στη συνέχεια για να το ψύξουν πρόσθεταν κρύο νερό από πηγές ή χιόνι στο εξωτερικό δοχείο. Την ίδια τακτική ακολουθούσαν αργότερα και με άλλα δοχεία τα οποία ήταν πλατύτερα και επέπλεαν μέσα σε κρατήρες με παγωμένο νερό. Κάτι σαν σαμπανιέρες, το κρασί το σέρβιραν με κουτάλες. Όπως αναφέραμε παραπάνω οι αρχαίοι Έλληνες αραίωναν τον οίνο πάντα με νερό, το οποίο επίσης φρόντιζαν να είναι δροσερό από πηγές. Με αυτό τον τρόπο πετύχαιναν τρία πράγματα. Ελάττωναν την αλκοολική δύναμη επιβραδύνοντας τα αποτελέσματα της κατανάλωσης του κρασιού. Δρόσιζαν το ποτό τους με την προσθήκη παγωμένου νερού και τέλος αύξαναν με τον τρόπο αυτό τα οινικά τους αποθέματα.

Πολλές φορές πρόσθεταν θαλασσινό νερό και ο οίνος αυτός ονομαζόταν θαλασσίτης οίνος. Το αλάτι πρόσθετε πικάντικη γεύση στο κρασί. Άλλες πάλι φορές πρόσθεταν μέλι για να το γλυκάνουν. Από το μέλι έφτιαχναν και ένα άλλο ποτό, το υδρόμελο (mead).

Στην Ελλάδα η τέχνη της οινοποίησης εξελίχθηκε και μεταμορφώθηκε σε επιστήμη κατά τους κλασικούς χρόνους. Μπορεί η αρχή να έγινε στη Μεσοποταμία αλλά η εξέλιξή της σε μεγάλη εμπορική δραστηριότητα πραγματοποιήθηκε στην Αρχαία Ελλάδα. Από εδώ έφευγαν οι τριήρεις φορτωμένους με περίτεχνους αμφορείς γεμάτους λάδι και κρασί για την Αίγυπτο, τις Συρακούσες και άλλα μέρη στη Μεσόγειο. Με τους Έλληνες αποίκους και εμπόρους έφτασε το αμπέλι

και η τέχνη της οινοποίησης στην Ιταλία και λίγο αργότερα στη Μασσαλία (ελληνική αποικία τότε) και την υπόλοιπη Γαλλία.

1.9 Δεισιδαιμονίες

Ενώ σήμερα η χρήση του θειαφιού είναι απαραίτητη στην αμπελοκαλλιέργεια και την οινοποίηση δεν συνέβαινε το ίδιο στην αρχαιότητα. Το θειάφι χρησιμοποιούταν περισσότερο σαν μαγικό και όχι συνειδητά για τις ιδιότητές του.

Το ίδιο ίσχυε και σε ό,τι αφορά το φεγγάρι. Υπήρχαν οδηγίες για τη λίπανση των αμπελώνων όταν το φεγγάρι ήταν χλωμό ή καλύτερα με κάθε νέο φεγγάρι. Τα ξύλα για να στηριχτούν τα κλήματα έπρεπε να κοπούν μεταξύ παλαιάς και νέας σελήνης για να είναι απρόσβλητα από έντομα και ζουζούνια. Ακόμη τα κλήματα έπρεπε να φυτεύονται με πανσέληνο και να κλαδεύονται νύχτα με φεγγάρι. Οι λάκκοι έπρεπε και αυτοί να σκάβονται νύχτα με πανσέληνο κ.ο.κ.

Πέρα από τις δεισιδαιμονίες οι Ρωμαίοι ακολουθούσαν και άλλες πρακτικές που γίνονται ακόμη και σήμερα. Όπως για παράδειγμα άναβαν φωτιές ανάμεσα στα κλήματα για να τα προστατέψουν από παγετό. Γνώριζαν ακόμη ότι η καθαριότητα και η απολύμανση με καπνό κάνει καλό στα βαρέλια και το κρασί που τα γέμιζαν. Για το λόγο αυτό τα έπλεναν (πολλές φορές με θαλασσινό νερό), τα στέγνωναν καλά και τα κάπνιζαν με αρωματικά φυτά όπως μύρα, μυρτιά, δάφνη, δεντρολίβανο κλπ.

1.10 Τα αρωματισμένα κρασιά

Οι άνθρωποι του Μεσαίωνα χρησιμοποιούσαν πολύ τα βότανα και τα μπαχαρικά στην διατροφή τους. Κυρίως για να καλύψουν δυσάρεστες

μυρωδιές στα κρέατα και τα ψάρια. Κανέλλα, τζίντζερ, πιπέρι, σαφρόν, μοσχοκάρυδο, μαϊντανός, μουστάρδα, μάραθος, γαρύφαλλο είναι μερικά από αυτά.

Για τους ίδιους λόγους αρωματίζουν τα κρασιά αλλά και τη μύρα τους. Να αποκρύψουν τις ατέλειες, να διαφοροποιήσουν τη γεύση και να αναβαθμίσουν τη μετριότητα του ποτού. Ακόμη, όπως οι αρχαίοι, συνέχισαν να γλυκαίνουν το κρασί με μέλι. Το ποτά αυτά λέγονταν *rimmings* και ήταν αρκετά διαδεδομένα. Ένα από αυτά το *Hippocras* γινόταν με κρασί, μέλι, κανέλλα, τζίντζερ, πιπέρι και συνέχεια στραγγιζόταν.

Το *Claret* το οποίο σήμερα δηλώνει βαθυκόκκινο κρασί Μπορντώ, δεν αποκλείεται να οφείλει το όνομά του στο βότανο *clary* (γοργόγιαννη) το οποίο προστίθετο στο κρασί. Αργότερα το όνομα αυτό συνδέθηκε με το Μπορντώ και απέκτησε το νόημα που έχει σήμερα. Τα ποτά αυτά τα έπιναν για να ζεσταίνονται το χειμώνα αλλά και σαν διεγερτικά πολλές φορές της ερωτικής επιθυμίας. Ένα άλλο κρασί αρκετά διαδεδομένο τον 15^ο αιώνα ήταν το *sack* και το *sherries-sack*. Αυτά ήταν ισπανικής και πορτογαλικής καταγωγής –το δεύτερο ο πρόγονος του Σέρυ. Το *sack* πήρε το όνομά του από τους σάκους όπου έμπαιναν τα σταφύλια για να σουρώσει ο μούστος.

1.11 Η αναγέννηση

Κατά την διάρκεια του Μεσαίωνα οι απαιτήσεις των ανθρώπων δεν μπορούσαν εκ των πραγμάτων να ικανοποιηθούν απόλυτα και έτσι συμβιβάζονταν με ό,τι προσφερόταν στην αγορά. Ανεξάρτητα από τις δύσκολες συνθήκες πολλά οφείλονται στην εποχή αυτή και ιδιαίτερα στους αλχημιστές. Οι αλχημιστές πίστευαν ότι σε όλα τα πράγματα

περιέχεται η αληθινή φύση τους, η κεντρική ουσία τους, το πνεύμα τους, το οποίο και προσπαθούσαν να απομονώσουν. Στην προσπάθεια τους αυτή έφτασαν και στο πνεύμα του οίνου (οινόπνευμα). Αποστάζοντας κρασί έφτιαζαν μπράντυ αλλά και άλλα αλκοόλ, με τα οποία πειραματιζόνταν προσθέτοντας διάφορα βότανα, καρπούς, γλυκαντικά μέσα κλπ. Το κρασί βέβαια το έβραζαν από την αρχαιότητα οι άνθρωποι – οι Ρωμαίοι μάλιστα το μούστο που βραζόταν στο ένα τρίτο του τον έλεγαν defrutum και είχαν ήδη παρατηρήσει τα αποτελέσματα της εξαέρωσης του αλκοόλ. Έπρεπε παρόλα αυτά να περάσουν άλλα χίλια χρόνια για να γίνει δυνατή η συλλογή των υδρατμών του αλκοόλ και η Παρασκευή των spirits (πνευμάτων) των ουσιών που αποστάζονταν.

Τον δέκατο τέταρτο αιώνα στη Γερμανία το απόσταγμα οίνου λεγόταν *gebranntewein*, *brandewein*, τα οποία σημαίνουν καμένο κρασί. Ακόμη ονομαζόταν *aqua ardens*, καυτό νερό. Περίπου την ίδια εποχή ανακαλύφθηκε ότι μπορεί να γίνει απόσταξη σε σιτηρά και μύρα.

Τον δέκατο πέμπτο αιώνα ήδη κυκλοφορούσαν αλκοολούχα ποτά απόσταξης οίνου, σιτηρών και μύρας. Από την Ιταλία προέρχονταν αρωματισμένα και γλυκαμένα αλκοόλ, τα λικέρ. Τα λικέρ όμως έπρεπε να περιμένουν άλλα τετρακόσια χρόνια για να αποκτήσουν σύγχρονη υφή και δημοτικότητα στα 1800. Πράγματι πολλά σημερινά λικέρ οφείλουν την καταγωγή τους σε αυτή την εποχή, όπως το *Chartreuse* (130 αρωματικοί παράγοντες) και η *Benedictine* (από 30 διαφορετικά βότανα). Οι εξελίξεις στην ανθρωπότητα επιταχύνθηκαν μετά τον δέκατο όγδοο αιώνα. Το εμπόριο διευκολύνθηκε, οι απαιτήσεις της πελατείας αυξήθηκαν, νέες χώρες μπήκαν στο παιχνίδι με τα δικά τους ποτά (ρούμι, τεκίλα κλπ.), περισσότεροι συνδυασμοί άρχισαν να γίνονται προσφέροντας ποικιλίες γεύσεων σε ποτά. Το κρασί βέβαια και το μπράντυ συνέχισαν να είναι στις προτιμήσεις των υψηλών τάξεων σε αντίθεση με άλλα ποτά όπως το τζιν για παράδειγμα.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2

Στον αμπελώνα

Είδαμε ότι οι αρχαίοι Έλληνες χάραζαν στους αμφορείς το όνομα της περιοχής και του παραγωγού σαν συγκριτικό πλεονέκτημα του περιεχόμενου οίνου. Έτσι οίνοι όπως ο Θάσιος, ο Λέσβιος, ο Ισμαρικός, ο Χίος και άλλοι είχαν καλύτερη θέση στο εμπόριο από άλλους ανώνυμους οίνους. Ακόμη οι συσκευασίες – αμφορείς ήταν περίτεχνα στολισμένοι με παραστάσεις για να γίνονται περισσότερο ελκυστικοί.

Το μάρκετινγκ σε όλο το αρχαίο του μεγαλείο. Τότε μοναδικό κριτήριο αξιολόγησης ήταν η ευχαρίστηση που προκαλούσε ο οίνος. Και βέβαια η ευχαρίστηση αυτή οφειλόταν σε μεγάλο βαθμό στη γεωγραφική προέλευση του οίνου με τα συγκεκριμένα χαρακτηριστικά της ποικιλίας σταφυλιών οινοποίησης αλλά και την τέχνη του συγκεκριμένου παραγωγού. Ακόμη και σήμερα παρά της επιστημονική ανάλυση και τεκμηρίωσης της ονομαστικής ποιότητας βάσει κανόνων και μετρήσεων, η ευφραντική ικανοποίηση και η αξιολόγησή της από ειδικούς γευσιγνώστες παραμένει το κυρίαρχο κριτήριο στην ποιοτική αξιολόγηση ενός κρασιού.

2.1 Το οικοσύστημα του αμπελώνα

Ανεξάρτητα από τις τεχνολογικές εξελίξεις στην οινοποίηση, η φυσιολογία της πρώτης ύλης παραμένει σημαντική για την τελική ποιότητα και τον έλεγχο της ονομασίας του οινικού προϊόντος. Αυτή η φυσιολογία ξεκινά από το τρίπτυχο:

- Ποικιλία
- Έδαφος
- Κλίμα

Ο συνδυασμός των στοιχείων αυτών καλείται ποιοτικό δυναμικό του αμπελώνα και του οικοσυστήματος όπου αυτός ανήκει. Είναι γνωστό εξάλλου ότι οι διάφορες ποικιλίες αμπέλου δεν προσαρμόζονται το ίδιο σε όλα τα εδάφη και τα κλίματα ενώ παράλληλα δεν διαθέτουν όλες τα ίδια ποιοτικά χαρακτηριστικά.

Κρασιά υψηλής ποιότητας παράγονται από εκλεκτές ποικιλίες προσαρμοσμένες απόλυτα στο οικοσύστημα της περιοχής. Οι ποικιλίες αυτές είναι προικισμένες εκ γενετής με τα στοιχεία που συνθέτουν την ποιότητα των παραγόμενων οίνων, η οποία αναδεικνύεται με την τεχνική που ακολουθείται στην οινοποίηση τους. Όπως θα δούμε στην κατάταξη των οίνων, αυτοί οι ποιοτικοί οίνοι είναι αντιπροσωπευτικοί των περιοχών από όπου προέρχονται και διαφέρουν από τους επιτραπέζιους οίνους.

2.2 Ποικιλία

Τα είδη της αμπέλου που καλλιεργούνται για οινοποίηση είναι διάφορα. Ξεχωρίζει το γένος *vitis vinifera*, όπου ανήκουν τα πιο εξευγενισμένα σταφύλια για οινοποίηση. Τα είδη αυτού του γένους καλλιεργούνται σήμερα σε όλους σχεδόν τους αμπελώνες του κόσμου και ξεπερνούν σε αριθμό τις 4.000. Στην Αμερική καλλιεργείται σε μικρή κλίμακα η γηγενής *vitis labrusca*, διαφορετικό γένος της *vitis*, η οποία και είναι ανθεκτική στη φυλλοξήρα. Το κρασί που δίνει είναι φτωχό σε γεύση μια και οι καρποί της είναι επιτραπέζια σταφύλια, τα οποία δεν είναι κατάλληλα για οινοποίηση, όπως της *vinifera*. Για την καταπολέμηση της φυλλοξήρας χρησιμοποιήθηκαν οι ρίζες της *labrusca* στις οποίες μπολιάστηκαν είδη της *vinifera*. Η τζωρτζίνα της Θάσου είναι αμερικανική ποικιλία απρόσβλητη στη φυλλοξήρα και καλλιεργείται από το 1966 για παραγωγή οίνου.

Σταφύλια από ποικιλίες μέτριας ποιότητας ή από επιτραπέζιες ποικιλίες οδηγούν σε οίνους χωρίς χαρακτήρα ενώ ακόμη και σταφύλια από τις εκλεκτότερες ποικιλίες –χωρίς σωστή συμπεριφορά – φθάνουν στα οινοποιεία άγουρα, κακοποιημένα ή και σαπισμένα οδηγώντας σε οίνους που αδυνατούν να αποδώσουν τα χαρακτηριστικά τους και να αναπτύξουν την προσωπικότητά τους. Η τέχνη λοιπόν του καλού κρασιού εξαρτάται όχι μόνο από τη σωστή ποικιλία και καλλιέργεια αλλά και τη σωστή διαχείριση της συλλογής και μεταφοράς των καρπών.

2.3 Η άμπελος

Η άμπελος (αμπέλι, κλήμα) είναι φυτό με περικοκλάδες και υπάρχουν διάφοροι τρόποι στην καλλιέργεια της, που εξαρτώνται από τις κλιματολογικές συνθήκες και το έδαφος της κάθε περιοχής. Στις όχθες του Ρήνου καλλιεργείται κάθετα για να επιτυγχάνεται η μέγιστη έκθεση στο λιγιστό ήλιο ενώ στη Σαντορίνη πλέκεται σε καλάθια, λόγω του ανέμου και της λειψυδρίας. Έτσι δεσμεύεται η μέγιστη υγρασία στο εσωτερικό του καλάθιού και προστατεύονται οι καρποί από τον άνεμο που ξυρίζει την εξωτερική πλευρά του.

Το αμπέλι χρειάζεται ήπιο κλίμα και τυχόν διακυμάνσεις των κλιματολογικών συνθηκών επηρεάζουν σε μεγάλο βαθμό την παραγωγή απειλώντας την ακόμη και με πλήρη καταστροφή. Καλλιεργείται σε αμπελώνες και στο βόρειο και στο νότιο ημισφαίριο.

Τα φυτά στις γραμμικές καλλιέργειες υποστύλωσης φυτεύονται σε ευθείες γραμμές περίπου ένα μέτρο απόσταση το ένα από το άλλο και απαιτούν προσοχή στο κλάδεμα τους. Οι ποικιλίες οινοποίησης αποδίδουν κατάλληλους καρπούς επτά έτη μετά το φύτεμα τους και για διάστημα συνήθως είκοσι πέντε ετών. Οι καρποί χρειάζονται σταθερότητα καιρικών συνθηκών. Ανάλογα με τις κλιματολογικές

συνθήκες αφήνονται χαμηλά στο έδαφος να απορροφούν την ανακλώμενη θερμοκρασία ή καλλιεργούνται ψηλότερα ώστε να μην ωριμάζουν πρόωρα.

2.4 Ασθένειες της αμπέλου

Το αμπέλι όπως όλες οι καλλιέργειες προσβάλλεται από ασθένειες οι οποίες επηρεάζουν την ποιότητα του προϊόντος. Από τις παλαιότερες ασθένειες είναι το ωίδιο, μια λευκή σκόνη που καλύπτει τα φύλλα του φυτού. Το παραγόμενο κρασί είναι χαμηλότερης ποιότητας και επιρρεπές σε ασθένειες. Τα φυτά ραντίζονται με θείο. Σε θερμότερα κλίματα οι αμπελώνες ραντίζονται προληπτικά, ιδιαίτερα όταν φυσάει νοτιάς.

Από την Αμερική ήλθε στην Ευρώπη η φυλλοξήρα, η οποία και κατέστρεψε αρκετές σοδειές στα τέλη του δέκατου ένατου αιώνα μέχρις ότου καταπολεμήθηκε μερικώς με τη χρήση ισχυρών φυτοφαρμάκων. Οριστική εξάλειψη της επήλθε όταν τα φυτά μπολιάστηκαν σε ισχυρότερα αμερικάνικα υποκείμενα. Η φυλλοξήρα προκαλεί παραμόρφωση των ριζών του φυτού με αποτέλεσμα το κιτρίνισμα των φύλλων και τη μείωση της παραγωγής. Ο καρπός είναι πλέον ακατάλληλος για οινοποίηση.

Άλλες ασθένειες είναι: Ο περονόσπορος, ο οποίος προκαλεί πτώση των φύλλων και δημιουργεί καρπούς μαλακούς και ξινούς. Ο οίνος από τέτοιους καρπούς είναι χαμηλής ποιότητας, πτωχός. Ο περονόσπορος καταπολεμείται με ράντισμα διαλύματος χαλκού. Η ευδαιμίδα, η οποία χτυπά τα πιο δυνατά κλήματα σαπίζοντας τις ρώγες των τσαμπιών από το εσωτερικό τους προς τα έξω, καταστρέφοντας όλη την παραγωγή. Για την καταπολέμηση της πρέπει να γίνεται ομαδικό ράντισμα όλων οι αμπελώνων της περιοχής.

2.5 Ελληνικές ποικιλίες οινοποίησης

Οι ελληνικοί αμπελώνες αποτελούνται από γηγενείς κυρίως ποικιλίες μπολιασμένες σε αντιφυλλοξηρικά υποκείμενα. Υπάρχουν πολλές ποικιλίες και πολλές από αυτές διατηρούν ακόμη το όνομα που είχαν και στην αρχαιότητα, όπως το Λημνιό.

Εδώ πρέπει να τονιστεί ότι το αμπέλι και το κρασί αποτελούν μέρος της πολιτιστικής και διατροφικής κληρονομιάς μας μέσα στους αιώνες και δεν είναι απλά μια ακόμη γεωργική καλλιέργεια.

Ανεξάρτητα αν για πολλά χρόνια είχε υποχωρήσει το οινικό αισθητήριο των Ελλήνων και η απαίτησή τους για ποιοτικούς οίνους και παρά το γεγονός ότι η αμπελοκαλλιέργεια είχε υποχωρήσει και αυτή εν μέσω πολέμων του υπόδουλου έθνους παραμένοντας ως επί το πλείστον για παραγωγή ρετσίνας η κατάσταση άρχισε να αλλάζει με γρήγορους ρυθμούς από το 1960 και μετά. Άρχισε μια εκτεταμένη αναδιάρθρωση των καλλιεργούμενων ποικιλιών των αμπελιών, εκσυγχρονισμός των οινοποιείων, διάδοση των εμφιαλωμένων οίνων και νομοθετική προστασία των καταναλωτών από παραπλανητικές ενδείξεις στις ετικέτες των κρασιών.

Μια κατάσταση που κυριαρχούσε στην Ελλάδα του 5^{ου} π.Χ. αιώνα άρχισε να επανέρχεται στη γενέτειρα της αφού πρώτα πέρασε από τη Γαλλία και την ΕΟΚ. Σήμερα ελληνικές ποικιλίες έχουν κατοχυρωθεί γεωγραφικά και παράγουν κρασιά ονομασίας προέλευσης αλλά και επιτραπέζιους οίνους μάρκας που έχουν την ευελιξία να προσαρμόζονται στις γευστικές απαιτήσεις των καταναλωτών.

Παράξενα, εξωτικά ονόματα όπως αθήρι, μαλαγουζία, βηλάνα, μοσχοφίλερο, λιάτικο, μαντηλαριά προδιαθέτουν για γευστικές απολαύσεις στο ποτήρι των οινόφιλων. Η αμπελοκαλλιέργεια σήμερα στην Ελλάδα περιλαμβάνει ελληνικές ποικιλίες αλλά και ξένες ποικιλίες από τη Γαλλία, τη Γερμανία και αλλού. Η καλλιέργειά τους είναι

νομοθετημένη σε συνιστώσες και επιτρεπόμενες οινοποιήσιμες ποικιλίες για κάθε νομό χωριστά.

2.6 Έδαφος

Το αμπέλι καλλιεργείται κυρίως σε εδάφη ασβεστολιθικά, τα οποία του δίνουν την δυνατότητα να αναπνέει ενώ η υψηλή διηθητικότητα τους δεν επιτρέπει μεγάλη συγκέντρωση υγρασίας στις ρίζες, κάτι το οποίο ενοχλεί το φυτό. Ακόμη σε ηφαιστειογενή εδάφη. Οι αμπελώνες στις πλαγιές του Βεζούβιου ήταν από τους πλέον ονομαστούς στην αρχαιότητα. Σε χαλικώδη εδάφη, τα οποία ανακλούν τη θερμοκρασία του ήλιου ή εδάφη κιμωλίας όπως αυτά στα οποία καλλιεργείται η ποικιλία Chardonnay για την παραγωγή σαμπάνιας. Εδάφη τα οποία είναι ακατάλληλα για το αμπέλι είναι τα αργιλώδη με τη σφικτή δομή του εδάφους.

Η σύσταση αλλά και το ανάγλυφο του εδάφους παίζουν σημαντικό ρόλο στην ανάδειξη των χαρακτηριστικών της ποικιλίας που καλλιεργείται στη συγκεκριμένη περιοχή. Για παράδειγμα οι έξι κυκλικές ζώνες της ευρύτερης περιοχής γύρω από την πόλη Κονιάκ στη Γαλλία, οι οποίες παράγουν σταφύλια οινοποίησης για κονιάκ. Το έδαφος από ασβεστολιθικό, πλούσιο σε φώσφορο στην εσωτερική ζώνη, γίνεται όσο απομακρυνόμαστε αμμώδες και ακατάλληλο για αμπελοκαλλιέργεια. Οι περιοχές αυτές οριοθετήθηκαν με νόμο το 1909.

Τέτοιου είδους γεωγραφική κατοχύρωση γινόταν και στην αρχαιότητα, όπως μαρτυρούν οι μαρμάρινες πλάκες από το μουσείο της Θάσου, με οινικούς νόμους του 5^{ου} π.Χ. αιώνα, οι οποίοι πρόβλεπαν αυστηρές ποινές σε όσους εμπορεύονταν κοινούς οίνους με ψευδεπίγραφο ονομαστών οίνων συγκεκριμένης προέλευσης. Οι

αμφορείς σφραγίζονταν με ανάγλυφο τρόπο πριν ψηθούν, διασφαλίζοντας τον αγοραστή για το περιεχόμενο του αμφορέα.

Στην εποχή μας οι παραγωγοί πολλών περιοχών της Γαλλίας ζήτησαν και έλαβαν το 1935 νομοθετική κατοχύρωση για τους οίνους των περιοχών τους. Θεσμοθετήθηκε έτσι η σύγχρονη νομική έννοια των ονομασιών προέλευσης. Περιοχές όπως το Bordeaux, το Medoc, το Chablis κλπ. παράγουν οίνους με αντίστοιχες γεωγραφικές επωνυμίες, οι οποίες υποδηλώνουν στην αγορά οίνους από συγκεκριμένες ποικιλίες σταφυλιών, καλλιεργούμενες κάτω από τέτοιες συνθήκες ώστε να εξασφαλίζεται η ποιότητα των παραγόμενων οίνων.

Το 1971 η τότε Ευρωπαϊκή Οικονομική Κοινότητα θέσπισε την προστασία των γεωγραφικών επωνυμιών καταγωγής οίνων, δημιουργώντας την κατηγορία των vqprd (από τα γαλλικά αρχικά vin de qualite produits dans une region determine: οίνος ποιότητας παραγόμενος σε καθορισμένη περιοχή).

Στον κανονισμό αυτόν προβλέπεται:

- ✓ Νομοθετικά καθορισμένη αμπελουργική ζώνη, η οποία προσφέρει σωστές εδαφοκλιματικές συνθήκες (με εξαίρεση τις υγρές περιοχές που τυχόν υπάρχουν στη ζώνη).
- ✓ Ποικιλίες αμπέλου προσαρμοσμένες στο περιβάλλον της ζώνης.
- ✓ Νομοθετικά καθορισμένες αποδόσεις ανά στρέμμα.

Αποδεικνύεται λοιπόν η μεγάλη σημασία της σύστασης και της μορφολογίας του εδάφους σε συνδυασμό πάντα με τους άλλους δύο παράγοντες του οικοσυστήματος της αμπελοκαλλιέργειας, την ποικιλία και το κλίμα.

2.6.1 Η καλλιέργεια των αμπελώνων και η υγιεινή των οίνων

Στο τελικό αποτέλεσμα μια ποιοτικής και αποδοτικής σοδειάς εκτός από το ποιοτικό δυναμικό του αμπελώνα προέλευσης (ποικιλία-έδαφος-κλίμα) σημαντικό ρόλο παίζει ο καλλιεργητής. Οι γνώσεις και το μεράκι του όσον αφορά το σκάλισμα, το κλάδεμα, το ράντισμα, τη λίπανση, την προφύλαξη των καρπών από τις δυσμενείς καιρικές συνθήκες. Σε όλα αυτά πρέπει να πρωτανεύει η σκέψη του τελικού καταναλωτή, η ευσυνειδησία και όχι η λογική της εύκολης λύσης. Αλόγιστη ή κακή χρήση φυτοφαρμάκων, υπερβολική ή λανθασμένη λίπανση αφορούν ανθρώπινη επέμβαση στο τρίπτυχο της οινικής ποιότητας του αμπελώνα και κρύβουν κινδύνους για τον καταναλωτή του κρασιού που θα προέλθει από αυτή την παραγωγή. Όλα αυτά πριν καν μεταφερθούν τα σταφύλια για οινοποίηση.

Τα τελευταία δεκαπέντε χρόνια με την αυξημένη ευαισθησία των καταναλωτών για υγιεινά τρόφιμα και ποτά, τη σύσταση ισχυρών ενώσεων καταναλωτών αλλά και τη συνειδητοποίηση ότι όλες οι ανθρώπινες δραστηριότητες έχουν την επίδραση τους στον κύκλο της διατροφής (όξινη βροχή, μόλυνση ποταμών από απόβλητα κλπ.) διάφορα προηγμένα κράτη (ΗΠΑ, Ηνωμένο Βασίλειο, Δανία, Καναδάς κλπ.) προχώρησαν σε χημικές αναλύσεις των οίνων για να διαπιστωθούν τυχόν περιπτώσεις νοθείας.

Ανακαλύφθηκε έτσι η ύπαρξη:

- Μολύβδου (Pb)
- Ουρεθάνης (καρβαμιδικού αιθυλεστέρα)
- Βιογενών αμίνων (ισταμίνη κλπ.)

Οι ουσίες αυτές θεωρούνται επιβλαβείς για την υγεία των καταναλωτών όταν υπερβαίνουν κάποια ποσότητα. Θεσπίστηκαν έτσι μέτρα για την εισαγωγή οίνων σε χώρες όπως οι ΗΠΑ και ο Καναδάς.

Από τα πρώτα μέτρα που ζητήθηκαν και εφαρμόστηκαν από την Ευρωπαϊκή Ένωση ήταν η άμεση αντικατάσταση των μολύβδινων καψυλίων που σκέπαζαν τους φελλούς των ακριβών κυρίως οίνων, διότι όπως αποδείχτηκε επιβάρυναν την ανίχνευση μολύβδου στο περιεχόμενο της φιάλης που σκέπαζαν. Οι ακριβές κρυστάλλινες καράφες που χρησιμοποιούνταν για τα ακριβά κονιάκ και τις σαμπάνιες επιβάρυναν και αυτές το περιεχόμενο τους λόγω του μολύβδου που περιέχεται στα κρύσταλλα. Σήμερα οι κρυστάλλινες φιάλες δέχονται ειδική επεξεργασία με καολίνη εσωτερικά ώστε να απομονώνεται το περιεχόμενο ποτό από την επαφή με το κρύσταλλο.

Όσον αφορά τη φυσική αλλά υπερβολική πρόσληψη μολύβδου από το έδαφος, αυτή μπορεί να ελεγχθεί με την απαγόρευση καλλιεργειών σε περιοχές με αυξημένη παρουσία μολύβδου. Η ουρεθάνη από την άλλη μεριά και οι βιογενείς αμίνες οφείλονται κυρίως στην δεύτερη μηλογαλακτική ζύμωση στην οποία υποβάλλονται τα κόκκινα κρασιά ώστε να διασπαστεί το μηλικό οξύ, το οποίο είναι υπεύθυνο για τη φρεσκάδα των λευκών κρασιών αλλά το οποίο μηλικό οξύ δεν χρειάζεται (λόγω της οξύτητας του) στους οίνους παλαίωσης.

Έχει αποδειχτεί ότι η παρουσία ουρεθάνης αυξάνεται ανάλογα με την αζωτούχο λίπανση που δέχτηκε ο αμπελώνας και αφορά την ανθρώπινη επέμβαση στη σύσταση του εδάφους. Εξίσου σημαντική παράμετρος είναι τα υπολείμματα φυτοφαρμάκων στους καρπούς, τα οποία παραμένουν και περνάνε στο παραγόμενο προϊόν. Διαφαίνεται λοιπόν από τα παραπάνω ο ρόλος του ανθρώπινου παράγοντα σε δύο, φαινομενικά άσχετα μεταξύ τους, θέματα:

- Ø Τη λίπανση του φυτού και
- Ø Τη σύσταση του οίνου στον οποίο εφαρμόζεται η οινοποιητική τεχνική

2.6.2 Βιολογική ή Οργανική καλλιέργεια

Η βιολογική γεωργία ξεκίνησε το 1915 στη Γερμανία, όπου χρησιμοποιήθηκε ο όρος οικολογική γεωργία και αφορούσε παραγωγές τροφίμων χωρίς τη χρήση ανόργανων χημικών λιπασμάτων. Οι γεωργικές εκμεταλλεύσεις έδιναν έμφαση στη μη εξάντληση του εδάφους.

Μετά τον Β΄ Παγκόσμιο Πόλεμο αναβίωσε στην Αγγλία η ιδέα της οργανικής γεωργίας, όπως ονομάστηκε εκεί η οικολογική γεωργία. Την ίδια εποχή εμφανίζεται και στην Ελλάδα η βιολογική γεωργία. Η σύγχρονη βιολογική γεωργία στηρίζεται στη χρησιμοποίηση ανανεώσιμων πόρων, στην αξιοποίηση της οργανικής αλλά και της χλωρής λίπανσης, στον περιορισμό της κατεργασίας του εδάφους, στην αποφυγή της καταστροφής της μικροχλωρίδας και των ωφέλιμων εντόμων. Σύμφωνα με τη θεωρία της οργανικής γεωργίας, η γονιμότητα τους εδάφους βασίζεται στη χρήση οργανικών ουσιών, οι οποίες έχουν μετατραπεί σε λίπασμα. Σαν αποτέλεσμα τα φυτά παρουσιάζουν μεγαλύτερη αντίσταση στις ασθένειες και τους φυσικούς εχθρούς τους.

Στους αμπελώνες η καταπολέμηση των ασθενειών γίνεται με τη βοήθεια άλλων φυτών, τα οποία φυτεύονται ανάμεσα στα κλήματα. Ο συνδυασμός διαφόρων ανθισμένων φυτών τραβά τα ωφέλιμα έντομα αποτρέποντας τα επιβλαβή ζιζάνια. Για την αναπαραγωγή χρησιμοποιούνται φυτά από τον ίδιο αμπελώνα. Στη λίπανση χρησιμοποιούνται φυσικά λιπαντικά μέσα ακόμη και στέμφυλα.

Το 1992 η Ευρωπαϊκή Ένωση θεσμοθέτησε τη βιολογική γεωργία, ενοποιώντας ταυτόχρονα τις διαφορετικές προδιαγραφές των ευρωπαϊκών χωρών. Από τα πρώτα βιολογικά προϊόντα στην Ελλάδα ήταν η σταφίδα στο Αίγιο το 1982. Από την δεκαετία του '90 και μετά παράγεται βιολογικό κρασί στη Νάουσα, βιολογικό λάδι στην Καλαμάτα, πορτοκάλι στη Λακωνία, βαμβάκι στην Κρύα Βρύση Γιαννιτσών κ.ο.κ.

Σήμερα η παραγωγή βιολογικών προϊόντων έχει επεκταθεί σ' όλη την Ελλάδα.

Η βιοκαλλιέργεια της ελιάς έχει τα πρωτεία, μετά είναι το αμπέλι και κυρίως το οινοποιήσιμο σταφύλι, ακολουθούν τα εσπεριδοειδή και τα δημητριακά.

2.7 Το κλίμα

Όπως ήδη αναφέραμε η άμπελος χρειάζεται ήπιο κλίμα, ισορροπία υγρασίας και ζέστη, επίσης μεγάλη ηλιοφάνεια. Οι σταθερές κλιματολογικές συνθήκες χωρίς ακραία καιρικά φαινόμενα είναι απαραίτητες για την επιτυχία της συγκομιδής. Από την ανθοφορία την άνοιξη μέχρι το πλήρες δέσιμο του καρπού το καλοκαίρι.

Ο μεγάλος εχθρός του αμπελιού είναι η πάχνη, ο παγετός, ο οποίος μπορεί να καταστρέψει ολόκληρη την παραγωγή. Σε περιπτώσεις κρύων και βροχερών καλοκαιριών αυξάνεται η οξύτητα των οίνων ενώ ζεστά καλοκαίρια υποβοηθούν τα γλυκά λευκά κρασιά, δίνοντας άσχημη γεύση καμένου στα κόκκινα. Οι πολλές βροχές το Σεπτέμβριο οδηγούν σε αλκοολικά αδύνατους οίνους. Αν πάλι ρίξει χαλάζι και πληγωθούν οι ρώγες το παραγόμενο κρασί είναι χαμηλής ποιότητας. Είναι φανερό λοιπόν ότι πέρα από τις γενικές κλιματολογικές συνθήκες της περιοχής, μια καλή συγκομιδή (vintage) είναι και θέμα τύχης και χρονιάς.

Το κλίμα παίζει ρόλο στην ανάπτυξη των αμπελιών, αλλά διαφοροποιείται από χρονιά σε χρονιά λόγω διαφόρων καιρικών φαινομένων. Επηρεάζεται από γενικότερα φαινόμενα όπως το El Niño ή από τις τοπικού χαρακτήρα καιρικές συνθήκες που επικράτησαν τη συγκεκριμένη χρονιά. Για το λόγο αυτό συντάσσονται χρονολογικοί χάρτες με τις καλύτερες χρονιές vintage των διαφόρων επώνυμων

περιοχών από ειδικούς γευσιγνώστες. Ο χαρακτηρισμός του vintage έχει επιπτώσεις στην τιμή των φιαλών της συγκεκριμένης χρονιάς.

2.7.1 Τοπικό κλίμα- Μικροκλίμα

Πολλές φορές στην ίδια γεωγραφική περιοχή υπάρχουν διαφορετικές επί μέρους κλιματολογικές συνθήκες, οι οποίες επηρεάζουν την παραγωγή του αμπελώνα. Αυτές εξαρτώνται κυρίως από τη γεωλογική διαμόρφωση του εδάφους και τον προσανατολισμό των αμπελώνων. Ίδιες ποικιλίες στην ίδια περιοχή αναπτύσσονται διαφορετικά ανάλογα με το μικροκλίμα της θέσης του αμπελώνα.

Χαρακτηριστική η περίπτωση των αμπελώνων στις όχθες του Ρήνου. Διαφορετική παραγωγή έχουν τ' αμπέλια στις δύο αντικρινές όχθες ή τ' αμπέλια στις κορυφές των λόφων, στους πρόποδες των οποίων κυλά ο ποταμός.



ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3

Στο οινοποιείο

3.1 Το σταφύλι

Ο καρπός της αμπέλου καλείται βότρυς ή σταφύλι και αποτελείται από το βόστρυχο ή τσάμπουρο και τις ρώγες. Το βάρος του σταφυλιού κυμαίνεται από 120-750gr ανάλογα με την ποικιλία της αμπέλου από την οποία προέρχεται, τις εδαφολογικές συνθήκες και το βαθμό ωρίμανσης.

Τα σταφύλια που προορίζονται για οινοποίηση έχουν συνήθως σκληρή φλούδα και χυμώδη σάρκα. Στη φλούδα υπάρχουν οι αρωματικές ουσίες που χαρακτηρίζουν την κάθε ποικιλία, οι χρωστικές ουσίες (ανθοκυάνες) στις οποίες οφείλεται το χρώμα των σταφυλιών και οι ταννίνες που δίνουν τη στυφή γεύση στα κόκκινα κρασιά. Επίσης στη φλούδα βρίσκονται οι μύκητες (μαγιά) που θα προκαλέσουν τη ζύμωση του μούστου.

Στην σάρκα του σταφυλιού βρίσκονται τα κυριότερα σάκχαρα που είναι η γλυκόζη (σταφυλοσάκχαρο) και η φρουκτόζη (οπωροσάκχαρο). Τα σταφύλια όταν ωριμάσουν περιέχουν περίπου 20% σάκχαρα. Στη σάρκα επίσης υπάρχουν και τα κυριότερα οξέα όπως το τρυγικό, το κιτρικό και το μηλικό οξύ. Η αναλογία των οξέων στο χυμό του σταφυλιού έχει ιδιαίτερη σημασία, γιατί τα οξέα συμμετέχουν στη γευστική ισορροπία του κρασιού.

3.2 Ο τρύγος

Τρύγος είναι η διαδικασία συλλογής των σταφυλιών από τα αμπέλια. Η διάρκεια του τρύγου στην Ελλάδα διαρκεί από τα μέσα Αυγούστου μέχρι τα τέλη Οκτωβρίου. Η συλλογή των σταφυλιών ανά περιοχή εξαρτάται από διάφορους παράγοντες όπως:

- Τη γεωγραφική θέση (Κρήτη, Ήπειρος, Μακεδονία)
- Την περιοχή που βρίσκεται ο αμπελώνας (πεδινός, ημιορεινός, ορεινός)
- Την ποικιλία του σταφυλιού (πρώιμο, όψιμο)
- Τις κλιματολογικές συνθήκες που επικρατούν ανά έτος στην περιοχή
- Το μικροκλίμα που επικρατεί στην περιοχή του αμπελώνα

Παλαιότερα το βαθμό ωρίμανσης τον διαπίστωναν οι αμπελουργοί με εμπειρικούς τρόπους. Ένας από αυτούς ήταν να λιώσουν μερικές ρώγες σταφυλιού στην παλάμη του χεριού τους και αν μετά το χέρι τους «κόλλαγε» αρκετά συμπεραίναν ότι τα σταφύλια είχαν ικανοποιητικό βαθμό σακχάρων. Άλλοι αμπελουργοί είχαν την ικανότητα να διαπιστώσουν το βαθμό ωρίμανσης με γευστική δοκιμή.

Σε μερικές περιοχές η έναρξη του τρύγου είναι συνδεδεμένη με τη γιορτή του Σταυρού. Αυτό ίσχυε σε παλαιότερες εποχές όταν οι κλιματολογικές συνθήκες ήταν σταθερές και δεν υπήρχαν οι έντονες καιρικές μεταπτώσεις που επικρατούν σήμερα. Σήμερα η έναρξη του τρύγου καθορίζεται από τα οινοποιεία μετά από δειγματοληπτικό έλεγχο στους αμπελώνες για την εξακρίβωση του βαθμού ωρίμανσης (ΒΩ).

Ο έλεγχος αυτός είναι πολύ σημαντικός για την τελική ποιότητα των κρασιών. Αν τα σταφύλια συλλεχτούν σχετικά άγουρα, τότε το κρασί που θα προκύψει θα είναι χαμηλόβαθμο σε αλκοόλη και αρκετά όξινο λόγω της υψηλής οξύτητάς του. Αντίθετα αν τα σταφύλια είναι υπερώριμα τότε θα έχει χαμηλή οξύτητα, κάτι που θα έχει επίπτωση στη γεύση του κρασιού ενώ υπάρχουν κίνδυνοι να δημιουργηθούν δευτερογενείς ζυμώσεις πριν τη συλλογή, κάτι που είναι ανεπιθύμητο.

Ο κάθε μικρός καλλιεργητής θα έπρεπε τουλάχιστον να μπορεί να μετρήσει την περιεκτικότητα των σταφυλιών σε σάκχαρα πριν τρυγήσει

το αμπέλι του. Αυτό είναι σχετικά εύκολο και περιγράφεται στη μέτρηση των βαθμών του μούστου. Εξυπακούεται ότι η περιεκτικότητα του χυμού των σταφυλιών σε σάκχαρο είναι αντίστοιχη με αυτή του μούστου που προκύπτει μετά το πάτημα των σταφυλιών.

Παλαιότερα η συμμετοχή του κόσμου στον τρύγο ήταν τέτοια που έπαιρνε μορφή λαϊκού πανηγυριού. Είναι χαρακτηριστική η λαϊκή ρήση «Θέρος – Τρύγος – Πόλεμος». Έπρεπε σε μικρό χρονικό διάστημα να μαζευτούν τα σταφύλια πριν αυτά αρχίσουν να υπερωριμάζουν και κυρίως πριν αρχίσουν τα πρωτοβρόχια.

Ο τρύγος είναι από τις γεωργικές εργασίες που γίνονται ακόμη με το χέρι με τον ίδιο τρόπο όπως χιλιάδες χρόνια πριν. Τα σταφύλια μαζεύονται με γρήγορες διαδικασίες από τα μέσα Αυγούστου και μετά, ανάλογα με την περιοχή, την ποικιλία αλλά και τις καιρικές συνθήκες που επικράτησαν στην περιοχή. Όσο πιο ζεστό το καλοκαίρι τόσο νωρίτερα ο τρύγος.

Σε μεγάλους γραμμικούς αμπελώνες της Αμερικής και Αυστραλίας κυρίως, ο τρύγος γίνεται με ειδικές μηχανές οι οποίες περνάνε πάνω από τα φυτά και με χτένες μαζεύουν τα σταφύλια. Στην περίπτωση αυτή μπορεί να συντομεύεται ο τρύγος και να αυξάνεται η παραγωγικότητα ιδιαίτερα σε περιοχές που υποφέρουν από βροχές κατά την διάρκεια του τρύγου αλλά επιβαρύνονται τα φυτά, το έδαφος και δεν γίνεται καμιά διαλογή των σάπιων ή χαλασμένων σταφυλιών. Από την άλλη μεριά υπάρχει η δυνατότητα να αφαιρεθούν αμέσως τα κοτσάνια και να κρατηθούν μόνο οι ρώγες για το οινοποιείο (επιτόπου αποραγισμός).

Σε περίπτωση που σκοπός είναι η παραγωγή ποιοτικών κρασιών τότε θα πρέπει να μαζεύονται μόνο τα υγιή σταφύλια και όχι αυτά που είναι ελαττωματικά, π.χ. σταφύλια που οι ρώγες τους έχουν σκάσει ή έχουν σαπίσει ή έχουν ασθένειες. Όταν τα σταφύλια προορίζονται για χύμα κρασί τότε ο οινοποιός κρίνει ανάλογα. Ο τρύγος γίνεται συνήθως σε δύο

στάδια. Στην αρχή μαζεύονται τα μεγάλα και ώριμα σταφύλια ενώ τα μικρά τσαμπιά, τα «καμπανάρια», ή «καμπανέλια» που υπάρχουν στις άκρες των φυτών παραμένουν να ωριμάσουν και συλλέγονται μετά από μερικές ημέρες.

Στην περίπτωση όμως που κατά τον έλεγχο της ωρίμανσης διαπιστωθεί ότι ο βαθμός οξύτητας είναι χαμηλός, τότε μπορεί να τρυγηθούν και τα «καμπανάρια» ώστε να ανέβουν τα οξέα του μούστου.

3.3 Μεταφορά σταφυλιών στο οινοποιείο

Τα περισσότερα οινοποιεία τόσο στη χώρα μας όσο και σε άλλες χώρες βρίσκονται μέσα στην περιοχή των αμπελώνων ή πολύ κοντά σε αυτή. Στις περιπτώσεις αυτές η μεταφορά προς το οινοποιείο είναι σύντομη και οικονομική.

Τα σταφύλια δεν πρέπει να μεταφέρονται «χύμα» επάνω σε φορτηγά αυτοκίνητα ή σε καρότσες γεωργικών μηχανημάτων επειδή σπάνε οι ρώγες των σταφυλιών και μολύνονται με άγριες ζύμες ή με οξικά βακτήρια. Επίσης θα πρέπει να αποφεύγεται η μεταφορά σταφυλιών σε πολύ μεγάλες αποστάσεις.

Σε περίπτωση που αυτό δεν είναι εφικτό, καλό είναι να προστίθεται στα σταφύλια που μεταφέρονται «χύμα» και σε μεγάλες αποστάσεις, μια ποσότητα από ένα άλας και θείου ($K_2S_2O_5$) που η εμπορική του ονομασία είναι μεταμπισουλφίτ. Από αυτό παράγεται θειώδες (SO_2) που εμποδίζει την ανάπτυξη ανεπιθύμητων μικροοργανισμών. Σε περιπτώσεις μεταφοράς σταφυλιών σε μεγάλες αποστάσεις και με σκοπό να παραχθεί οίνος ποιότητας η μεταφορά γίνεται με φορηγό-ψυγείο.

Τα σταφύλια κατά τη συγκομιδή τους πρέπει να τοποθετούνται μέσα σε πλαστικούς περιέκτες (τελάρια ή κλούβες) ή σε μεγάλα καλάθια

(κοφίνια). Οι περιέκτες αυτοί θα πρέπει να είναι απόλυτα καθαροί και απολυμασμένοι ώστε να αποφεύγεται η επιμόλυνση των σταφυλιών από ανεπιθύμητες άγριες ζύμες και βακτήρια. Για τον ίδιο λόγο τα πλαστικά τελάρα δεν πρέπει να έχουν ανοίγματα στην βάση και στις πλευρές. Έτσι αποφεύγεται η επαφή των σταφυλιών με το χώμα και η πιθανή επιμόλυνση κατά την ώρα την συγκομιδής. Τα τελάρα δεν πρέπει να παραγεμίζεται γιατί σπάνε οι ρώγες από την επάλληλη τοποθέτηση τους.

Ιδιαίτερη προσοχή δίνεται σε σταφύλια που προορίζονται για οίνους ποιότητας. Στον τρύγο για την παραγωγή σαμπάνιας π.χ. τα σταφύλια καθαρίζονται ένα-ένα από τις σάπιες ρώγες και τα φύλλα.

3.4 Προετοιμασία βαρελιού

Παραδοσιακά το ξύλινο βαρέλι ήταν ο χώρος αποθήκευσης των κρασιών από τη ρωμαϊκή εποχή και μετά. Σήμερα χρησιμοποιείται όλο και λιγότερο αφού στα οινοποιεία έχει αντικατασταθεί από ανοξειδωτες δεξαμενές ενώ για οικιακή χρήση χρησιμοποιούνται κυρίως πλαστικά ή άλλοι τύπου βαρελιών.

Παρόλα αυτά το ξύλινο βαρέλι είναι άρρηκτα συνδεδεμένο με το κρασί και χρησιμοποιείται από τους μερακλήδες του είδους και από τα οινοποιεία που είναι υποχρεωμένα να παλαιώνουν κυρίως τα κόκκινα κρασιά σε βαρέλια. Τα βαρέλια κατασκευάζονται από ξύλο δρυός (βελανιδιάς) ή καστανιάς.

Ένα καλό βαρέλι μπορεί να προσδίδει αρώματα στο κρασί για δύο ή τρία χρόνια. Μετά χρειάζεται αντικατάσταση ή αναγέννηση των αρωμάτων του ξύλου με ειδική κατεργασία και καθαρισμό. Η αναγέννηση των αρωμάτων του βαρελιού από τους ιδιώτες μπορεί να γίνει με εκχύλιση αρωματικών φυτών όπως θυμαριού, μυρτιάς, κουμαριάς, κλαδιά λεμονιάς κ.α. εφόσον έχει προηγηθεί ο καθαρισμός

του βαρελιού. Επίσης πριν το γέμισμα μπορεί να ξεπλυθεί με μικρή ποσότητα από καλό μπράντυ.

Τα σύγχρονα οινοποιεία αντικαθιστούν τα βαρέλια παλαιώσης κάθε δύο χρόνια με άλλα που κατασκευάζονται κυρίως στη Γαλλία από δρυ των γαλλικών Άλπεων.

Τα βαρέλια που αδειάζουν από το κρασί της περασμένης χρονιάς παραμένουν κλειστά σε υπόγειους αποθηκευτικούς χώρους, όπου υπάρχει δροσιά και υγρασία για να αποφευχθούν τυχόν σκεβρώματα και δημιουργία αρμών μεταξύ των ξύλων – κοινώς «ξεντούγιασμα» - μέχρι λίγο πριν την έναρξη του τρύγου οπότε και αρχίζει η προετοιμασία τους.

Τα παλιά βαρέλια πλένονται καλά με καυτό νερό και διάλυμα ποτάσας 10% περίπου. Αυτό μπορεί να επαναληφθεί δύο και τρεις φορές ή ακόμη να παραμείνουν γεμάτα για δύο ή τρεις μέρες. Ακολουθεί πολύ καλό ξέπλυμα με νερό. Το καυτό νερό βοηθάει να διογκωθούν οι ντούγιες του βαρελιού και να κλείσουν οι αρμοί ώστε να στεγανοποιηθεί το βαρέλι – κοινώς να «στανιάρει». Μετά το πλύσιμο και μέχρι το βαρέλι να γεμίσει με τον φρέσκο μούστο παραμένει γεμάτο με νερό, το οποίο θα πρέπει να αλλάζει ανά τακτά χρονικά διαστήματα προκειμένου να αποφευχθεί ανάπτυξη μυκήτων (μούχλα). Επίσης μπορεί να προστεθεί μαγειρικό αλάτι (NaCl) σε αναλογία 4-5% για καλύτερα αποτελέσματα.

Πριν από κάθε νέο γέμισμα πρέπει να γίνεται απολύμανση του βαρελιού με διάλυμα θειώδους (SO_2) 0,2-0,3% ή με δημιουργία ατμόσφαιρας διοξειδίου του θείου (SO_2). Στην πρώτη περίπτωση μια ποσότητα από το προαναφερθέν διάλυμα παραμένει μέσα στο βαρέλι για μια ή δύο ημέρες, αναδεύεται ανά διαστήματα και ακολουθεί έκπλυση με νερό. Στην δεύτερη περίπτωση ανάβεται ένα ειδικό φυτίλι εμποτισμένο με ενώσεις θείου (θειαφοκέρι) και κρεμίζεται μέσα στο βαρέλι σφηνωμένο με το πόμα. Το οξυγόνο μέσα στο βαρέλι βοηθάει στην καύση και στην απελευθέρωση SO_2 . Μετά από μια ή δύο ημέρες το βαρέλι ανοίγεται και

ξεπλένεται. Με αυτούς τους τρόπους εξουδετερώνονται όλοι οι ανεπιθύμητοι μικροοργανισμοί.

Αν παρόλα αυτά το βαρέλι συνεχίζει να μυρίζει μούχλα ή έχει έντονη οσμή ξύλου, τότε πρέπει να πάει στο βαρελοποιό για «ξεφούντωμα». Εκεί το βαρέλι θα διαλυθεί και θα αφαιρεθεί από κάθε ντούγα (σανίδα) εκείνο το στρώμα του ξύλου που είναι αλλοιωμένο μέχρι να έλθει στην επιφάνεια το καθαρό και υγιές ξύλο. Στην περίπτωση που το βαρέλι είναι καινούργιο ακολουθείται η ίδια προετοιμασία, με τη μόνη διαφορά ότι στο πρώτο πλύσιμο αντί για ποτάσα χρησιμοποιείται σόδα σε αναλογία (Na_2CO_3) 1%.

3.5 Στάδια παραλαβής μούστου (γλεύκους)

Το πρώτο στάδιο είναι η παραλαβή των σταφυλιών από το οινοποιείο. Η παραλαβή είναι ποσοτική και γίνεται για δύο λόγους. Πρώτον, για να υπάρχει το στοιχείο συναλλαγής μεταξύ αμπελουργού και οινοποιού και δεύτερον για να ελέγχεται η στρεμματική απόδοση κάθε ποικιλίας με βάση τα καλλιεργήσιμα στρέμματα αμπέλου που δηλώθηκαν στο μητρώο Αγροτών. Η στρεμματική απόδοση είναι ένα από τα βασικά κριτήρια ποιότητας του κρασιού που θα προκύψει.

Αποβοστρύχωση στη συνέχεια είναι ο διαχωρισμός της ρώγας από το βόστρυχο (τσάμπουρο). Αυτό γίνεται για να μην περάσει ο ξυλώδης χυμός του τσάμπουρου στο μούστο στον οποίο θα προσδώσει στυφές και πικρές ουσίες λόγω των αυξημένων ταννινών που περιέχει. Ο αποβοστρυχωτής ή οι αποβοστρυχωτές αν είναι περισσότεροι τοποθετούνται στην εξωτερική πλευρά του οινοποιείου για τους παρακάτω λόγους:

- Διευκολύνεται η παραλαβή των σταφυλιών
- Απομακρύνονται ευκολότερα τα τσάμπουρα

- Û Γίνεται ευκολότερα ο καθαρισμός των σταφυλιών
- Û Οι μύγες οι οποίες προσελκύονται από τα υπολείμματα της αποβοστρύχωσης παραμένουν μακριά από τους εσωτερικούς χώρους του οινοποιείου.

Οι διαχωριστές από το προηγούμενο στάδιο ρώγες πέφτουν στο σπαστήρα όπου γίνεται το πρώτο σπάσιμο της ρώγας (έκθλιψη). Με αυτό τον τρόπο:

- Û Μειώνεται ο όγκος της ρώγας και το πιεστήριο στη συνέχεια θα χωρέσει μεγαλύτερη ποσότητα από αυτές.
- Û Εξασφαλίζεται ότι όλες οι ρώγες θα συμπιεστούν καλύτερα στο πιεστήριο.
- Û Σε συνδυασμό με τη στράγγιση που γίνεται πριν την πίεση μειώνεται ο χρόνος συμπίεσης.

Από το σπαστήρα οι πολτοποιημένες ρώγες οδηγούνται σε πιεστήρια όπου στραγγίζοντας παράγουν μούστο που ονομάζεται «πρόρογος». Αυτός θεωρείται ότι εξήχθη χωρίς πίεση και αποθηκεύεται σε χωριστές δεξαμενές. Η περιστροφική κίνηση του πιεστηρίου βοηθά στην παραπέρα εξαγωγή χυμού. Η στράγγιση συνεχίζεται μέχρις ότου γεμίσει το πιεστήριο και αρχίσει η πίεση για εξαγωγή μούστου.

Η εξαγωγή του μούστου από το σταφύλι γίνεται με μηχανικά πιεστήρια τα οποία μπορεί να είναι ασυνεχούς ή συνεχούς ροής, κάθετα ή οριζόντια. Τα κάθετα πιεστήρια έχουν εκτοπιστεί σήμερα από τα οριζόντια τα οποία είναι πιο εύχρηστα. Στα οριζόντια πιεστήρια τα σταφύλια πιέζονται από δύο μετακινούμενα τύμπανα με τη βοήθεια κοχλία ή έναν ασκό που διογκώνεται με αέρα. Τα τελευταία αυτά πιεστήρια ονομάζονται «πνευματικά πιεστήρια». Ένα σύγχρονο πνευματικό πιεστήριο μπορεί να χωρέσει από 40-60 τόνους

πολτοποιημένης ρώγας. Ο επικρατέστερος τύπος πιεστηρίου είναι οριζόντιο, «πνευματικό» και ασυνεχούς λειτουργίας.

Παλαιότερα η εξαγωγή του μούστου γινόταν με το πάτημα των σταφυλιών με τα πόδια στο πατητήρι ή τη χρήση χειροκίνητων μικρών πιεστηρίων όπως η στροφιλιά, η οποία χρησιμοποιείται ακόμη και σήμερα για μικρές ποσότητες. Ο όρος «πάτημα» χρησιμοποιείται ακόμη εννοώντας τη συμπίεση των σταφυλιών. Από το πιεστήριο ο παραγόμενος μούστος συλλέγεται και οδηγείται σε δεξαμενή όπου θα γίνει ο πρώτος έλεγχος και οι απαραίτητες ενέργειες για την διόρθωση του. Ο πρώτος έλεγχος που γίνεται είναι ο προσδιορισμός της περιεκτικότητας του σε σάκχαρα.

3.6 Τεχνική οινοποίησης

Η κυρίως διάκριση στην τεχνική της οινοποίησης αφορά κυρίως το επιδιωκόμενο χρώμα του παρασκευαζόμενου οίνου. Διακρίνεται σε λευκή και ερυθρά οινοποίηση με διαβαθμίσεις χρωμάτων στο ενδιάμεσο όπως κοκκινέλι, ροζέ ή blush wine.

3.6.1 Λευκή οινοποίηση

Είναι γνωστό ότι τα λευκά κρασιά παράγονται από λευκά σταφύλια. Οι δε παραγόμενοι από λευκές ποικιλίες οίνοι ονομάζονται Blanc de Blanc (λευκό από λευκό). Είναι δυνατή όμως η παραγωγή λευκών κρασιών και από κόκκινα σταφύλια εφόσον απομακρυνθούν αμέσως οι χυμοί από τις φλούδες των σταφυλιών ώστε να αποφευχθεί η εκχύλιση των χρωστικών ουσιών που υπάρχουν σε αυτές. Οι παραγόμενοι από ερυθρές ποικιλίες λευκοί οίνοι ονομάζονται Blanc de Noir (λευκό από μαύρο).

Στην ορολογία των οινοποιών αυτό ονομάζεται «πάτα- τράβα». Δηλαδή πιέζουμε τα κόκκινα σταφύλια και αμέσως τραβάμε το παραγόμενο γλεύκος. Ήδη στην ελληνική αγορά κυκλοφορούν τέτοια κρασιά, όπως είναι το λευκό μοσχοφίλερο που παράγεται από ερυθρά σταφύλια.

Τα τέσσερα πρώτα στάδια της λευκής οινοποίησης δηλαδή η αποβοστρύχωση, η έκθλιψη, η στράγγιση και η πίεση έχουν ήδη προηγούμενη ενότητα.

3.6.2 Θείωση

Το στάδιο μετά την παραλαβή και τον έλεγχο του μούστου είναι η θείωση. Το θειάφι πάντα ήταν το μέσον που προστάτευε το αμπέλι και το κρασί από διάφορες ασθένειες. Παλαιότερα όταν οι καλλιέργειες ήταν πιο απλές, τα αμπέλια θειαφίζονταν για να προστατευθούν από τις ασθένειες ενώ μια μικρή ποσότητα από το θειάφι που υπήρχε στα σταφύλια περνούσε στο μούστο και στη συνέχεια στο κρασί.

Σήμερα τα αμπέλια ραντίζονται με φυτοφάρμακα ενώ το κρασί θειώνεται με θειώδη ανυδρίτη (SO₂), για τους παρακάτω λόγους:

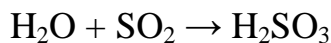
- Προστασία του γλεύκους από οξειδώσεις αφού έχει αντιοξειδωτικές ιδιότητες.
- Καταστροφή των ενζύμων (οξειδάσεις) που επιταχύνουν τις οξειδώσεις.
- Επιλογή ζυμομυκήτων με αναστολή της δράσης των βακτηρίων και ορισμένων μυκήτων χωρίς να επηρεάζεται η δράση των σακχαρομυκήτων.
- Αύξηση ικανότητας εκχύλισης χρωστικών ουσιών.
- Μεγαλύτερη δόση του κανονικού προκαλεί καθυστέρηση στην έναρξη της ζύμωσης με αποτέλεσμα να εξασφαλίζεται χρόνος

ώστε να γίνουν οι απαιτούμενες παρεμβάσεις, διορθώσεις του μούστου ή ακόμη και η μεταφορά του σε μεγάλες αποστάσεις.

Η θείωση του γλεύκους πρέπει να γίνεται αμέσως μετά την εξαγωγή του από το πιεστήριο. Αν η θείωση γίνει μετά την έναρξη της αλκοολικής ζύμωσης δεν θα έχει κανένα αποτέλεσμα. Η δε ποσότητα του θειώδους (SO₂) που θα χρησιμοποιηθεί εξαρτάται από τους παρακάτω παράγοντες:

- Βαθμός Ωρίμανσης σταφυλιού.
- Κατάσταση υγείας σταφυλιού.
- Θερμοκρασία περιβάλλοντος.
- PH γλεύκους.

Γενικά αποδεκτή θεωρείται η θείωση με 10-20gr SO₂/100lit μούστου. Το SO₂ προστίθεται στο μούστο είτε κατευθείαν ως αέρια μορφή, είτε ως υδατικό διάλυμα. Και στις δύο περιπτώσεις το SO₂ διαλύεται στο νερό και μετατρέπεται σε θειώδες οξύ και είναι αυτό που ανιχνεύεται ως θειώδες στο κρασί.



Στην πρώτη περίπτωση, για να επιτευχθεί γρήγορη διάλυση του SO₂ και καλύτερη ομογενοποίηση πρέπει να θειώνονται όσο το δυνατόν μικρότερες ποσότητες γλεύκους με ισχυρή ανάδευση. Απλούστερη διαδικασία είναι η θείωση μιας μικρής ποσότητας γλεύκους σε μια δεξαμενή με την ποσότητα που υπολογίζεται ότι θα χρειασθεί όλη η δεξαμενή. Στην δεύτερη περίπτωση η προσθήκη του υδατικού διαλύματος του SO₂ στο μούστο γίνεται με τη βοήθεια δοσομετρικής αντλίας.

Η υπερβολική θείωση υποβαθμίζει ποιοτικά το κρασί, δημιουργώντας σ' αυτό μια μεταλλική γεύση ενώ εμποδίζεται η ανάπτυξη των αρωμάτων του. Διεθνώς επικρατεί τάση μείωσης των δόσεων του θειώδους στο κρασί. Τα όρια ανοχής ολικών θειωδών αλλάζουν συνεχώς γι' αυτό και ο οινοποιός θα πρέπει να είναι συνεχώς ενημερωμένος. Σε κάθε περίπτωση είναι καλό η συγκέντρωση ολικών θειωδών να κρατείται αρκετά κάτω από τα όρια που επιτρέπει η νομοθεσία. Γι' αυτό δεν θα πρέπει να εφαρμόζεται η εμπειρία προηγούμενων ετών αλλά να λαμβάνονται σοβαρά υπόψη οι συνθήκες που επικρατούν σε κάθε τρυγητό.

Η χρήση ψυχόμενων δεξαμενών με ελεγχόμενη θερμοκρασία επιτρέπει τη γρήγορη ψύξη του μούστου, οπότε αδρανοποιούνται τα ένζυμα με αποτέλεσμα να απαιτείται μικρότερη ποσότητα θειώδους ανυδρίτη.

3.6.3 Διαύγαση

Μετά τη θείωση ακολουθεί η προκαταρκτική διαύγαση του μούστου. Διαύγαση είναι ο καθαρισμός του μούστου από το θόλωμα δηλαδή όλα εκείνα τα σωματίδια και τις ουσίες που βρίσκονται αιωρούμενα μέσα σε αυτόν. Το θόλωμα αυτό αποτελείται από χόματα, σάρκωμα σταφυλιών, περιβλήματα κυτταρικών ιστών, πρωτεΐνες, ταννίνες, διάφορα άλατα και μικροοργανισμούς. Με την διαύγαση του μούστου βελτιώνεται η ποιότητα του κρασιού.

Μούστοι που δεν έχουν διαυγαστεί είναι πιθανό, ανάλογα με τη σύστασή τους, να δώσουν κρασί θαμπό και με ακαθόριστη γεύση. Η διαύγαση του μούστου γίνεται με τους εξής τρόπους:

1. Με καθίζηση

Μετά τη θείωση ο μούστος παραμένει σε ηρεμία μέσα στη δεξαμενή και αρχίζει η φυσική καθίζηση λόγω βαρύτητας, όλων των στερεών ουσιών που υπάρχουν στο θόλωμα. Μετά από 8-10 ώρες έχουν κατακαθίσει και τα πιο λεπτά σωματίδια του θολώματος και ο μούστος μεταγγίζεται σε καθαρή δεξαμενή. Η ψύξη του μούστου βοηθάει στη διαύγαση επειδή πρώτον επιταχύνει την καθίζηση (λόγω μικρότερης διαλυτικότητας) και δεύτερον καθυστερεί την αλκοολική ζύμωση.

2. Με φυγόκεντρωση

Υπάρχουν φυγόκεντροι ασυνεχούς ή συνεχούς λειτουργίας. Τα πλεονεκτήματα της φυγόκεντρης συνεχούς λειτουργίας είναι ότι ο μούστος επηρεάζεται με τον ίδιο τρόπο σε όλη την διάρκεια της επεξεργασίας και επιπλέον δεν αφήνει υγρά θολά υπολείμματα τα οποία πρέπει να υποστούν παραπέρα ζύμωση παρά μόνον ένα στερεό υπόλειμμα που απορρίπτεται.

3. Χρησιμοποίηση πηκτινολυτικών ενζύμων

Τα πηκτινολυτικά ένζυμα διασπούν τα κολλοειδή που υπάρχουν στο γλεύκος και βοηθούν στην καλύτερη καθίζηση της λάσπης.

3.6.4 Διορθώσεις

Πριν από τη ζύμωση του γλεύκους θα πρέπει να καθοριστούν οι ποιοτικές προδιαγραφές του. Οι λευκοί μούστοι πρέπει να έχουν:

Σάκχαρα: 11,5⁰-12,5⁰ Βέ

Οξύτητα: περίπου 6‰ ή 0,06% (βαθμοί οξύτητας σε τρυγικό οξύ)

PH: 3,1-3,6.

Οι χαμηλόβαθμοι μούστοι και με σκοπό να αυξηθεί η περιεκτικότητά τους σε σάκχαρα μπορούν να αναμειχθούν:

- ü Με άλλους υψηλόβαθμους μούστους
- ü Με συμπυκνωμένο μούστο (πετιμέζι)
- ü Με σταφυλοσάκχαρο
- ü Με πολτοποιημένη ποσότητα σταφίδας αλλά στην περίπτωση αυτή το κρασί που θα προκύψει θεωρείται ελαττωματικό λόγω της γεύσης σταφίδας που αποκτά
- ü Με κοινή ζάχαρη σε χώρες όπου αυτό επιτρέπεται όπως η Γερμανία. Σε αυτή την περίπτωση 17gr/lit ζάχαρης μας δίνουν 1⁰Βέ.

Η ρύθμιση της οξύτητας αφορά στην αύξηση της ή τη μείωση της. Η αύξηση της οξύτητας γίνεται με τρυγικό ή με κιτρικό οξύ. Το τρυγικό οξύ προστίθεται στο γλεύκος ενώ το κιτρικό οξύ προστίθεται στο κρασί. Ποσότητα 150gr τρυγικού ή 100gr κιτρικού/100lit αυξάνει την οξύτητα κατά 1‰. Στις περιπτώσεις όπου η οξύτητα είναι μεγαλύτερη από το κανονικό πρέπει να λαμβάνεται υπόψη ότι αυτή μπορεί να μειωθεί κυρίως στα κόκκινα κρασιά με τη μηλογαλακτική ζύμωση. Ειδιάλλως εξουδετερώνεται με ανθρακικό ασβέστιο (CaCO₃). Ποσότητα 0,67gr CaCO₃/lit μειώνει την οξύτητα κατά 1..

Οι όποιες διορθώσεις είναι καλό να γίνονται στο μούστο. Διορθώσεις που γίνονται στο κρασί έχουν επιπτώσεις στην ποιότητα του με αποτελέσματα τα οποία δεν είναι ικανοποιητικά.

3.6.5 Αλκοολική ζύμωση

Η διαδικασία μετατροπής του μούστου (διάλυμα σακχάρων) σε κρασί (αλκοολικό διάλυμα) με τη βοήθεια ζυμομυκήτων ονομάζεται ζύμωση. Αλκοολική ζύμωση ονομάζεται επειδή το προϊόν που παράγεται

από τη ζύμωση είναι η αλκοολική. Η μετατροπή των σακχάρων προς αλκοόλη και διοξείδιο του άνθρακα δίνεται από την εξίσωση.



Η αλκοολική ζύμωση είναι η κύρια και βασική ζύμωση που γίνεται στην οινοποίηση του γλεύκους. Εκτός από αυτήν δημιουργούνται και δευτερογενείς ζυμώσεις κυρίως κατά την ωρίμανση και παλαίωση του κρασιού με πιο χαρακτηριστική τη μηλογαλακτική ζύμωση που είναι η μετατροπή του μηλικού οξέος σε γαλακτικό οξύ.

Οι ζυμομύκητες βρίσκονται επάνω στη φλούδα των σταφυλιών και περνούν στο γλεύκος τη στιγμή που σπάνε οι ρώγες και ελευθερώνεται ο χυμός. Σήμερα χρησιμοποιούνται και ειδικές επιλεγμένες ζύμες που έχουν εξελιχθεί σε εργαστήρια.

Λίγες ώρες μετά την παραγωγή του μούστου αρχίζει η ζύμωση με την εμφάνιση φυσαλίδων λόγω της έκλυσης διοξειδίου του άνθρακα (CO_2) και το υγρό φαίνεται να βράζει. Το «βράσιμο» όπως λέγεται, του μούστου θα διαρκέσει για κάποιες ημέρες και εξαρτάται από διάφορους παράγοντες και κυρίως από τη θερμοκρασία, την πίεση, το οξυγόνο και το θειώδες. Τα βαρέλια και οι δεξαμενές όπου γίνεται η ζύμωση, δεν πρέπει να γεμίζονται μέχρι επάνω γιατί με το «βράσιμο, δηλαδή την έκλυση διοξειδίου του άνθρακα, αυξάνεται ο όγκος του μούστου.

Μετά το πέρας της ζύμωσης τα βαρέλια και οι δεξαμενές απογεμίζονται και σφραγίζονται αεροστεγώς, ώστε να μην εγκλωβιστεί αέρας και δημιουργηθούν αλλοιώσεις από τυχόν οξειδώσεις στο κρασί. Όταν αρχίζουν σιγά-σιγά τα βαρέλια και οι δεξαμενές να αδειάζουν, το κενό που δημιουργείται καταλαμβάνεται αναγκαστικά από αέρα. Για να αποφευχθεί η επαφή του κρασιού με τον αέρα δημιουργείται ατμόσφαιρα θειώδους (SO_2) ή ατμόσφαιρα αζώτου (N_2) στο κενό αυτό. Στα βαρέλια μπορεί να προστεθεί ποσότητα παραφινέλαιου η οποία επικάθεται στην

επιφάνεια του κρασιού εμποδίζοντας την επαφή με τον αέρα. Στις δεξαμενές μπορεί να τοποθετούνται ακόμη πλωτήρες.

Οι χώροι και κυρίως τα υπόγεια, όπου είναι αποθηκευμένα βαρέλια με μούστο που ζυμώνεται, θα πρέπει να αερίζονται πολύ καλά. Το παραγόμενο διοξείδιο του άνθρακα (CO₂) είναι βαρύτερο από το οξυγόνο και καταλαμβάνει το χώρο της αποθήκης με αποτέλεσμα όσα άτομα εισέρχονται σε αυτή να κινδυνεύουν από ασφυξία.

I. Οι μύκητες της ζύμωσης

Με την εξέλιξη της βιοτεχνολογίας και της χημείας η προσπάθεια κατανόησης και ελέγχου των διαδικασιών οينوποίησης έχει προχωρήσει σε μεγάλο βάθος. Εξελιγμένες γενετικά ζύμες χρησιμοποιούνται για να απελευθερώσουν τα αρωματικά συστατικά των σταφυλιών ενώ παράλληλα δεν ανάγουν τις θειούχες ενώσεις σχηματίζοντας δύσοσμες ουσίες.

Άλλες ζύμες εξελίσσονται ώστε παράλληλα με την αλκοολική ζύμωση να γίνεται και η διάσπαση του μηλικού οξέως. Με αυτό τον τρόπο αποφεύγεται η δεύτερη «μηλογαλακτική» ζύμωση σε κόκκινα κρασιά τα οποία προορίζονται για μακρόχρονη παλαίωση και απαιτείται μειωμένη περιεκτικότητα σε μηλικό οξύ. Ακόμη περισσότερο επιδιώκεται η αλκοολική ζύμωση με καθαρά ένζυμα χωρίς την παρουσία μικροοργανισμών (ζυμομυκήτων). Αυτό θα σήμαινε ότι η οينوποίηση ξεφεύγει από αυτό που ήταν το κυρίαρχο στοιχείο της, η εξασφάλιση δηλαδή ευνοϊκών συνθηκών για τον πολλαπλασιασμό και την δράση των ζυμομυκήτων, οι οποίοι και ευθύνονται για την μετατροπή των σακχάρων σε αλκοόλ και διοξείδιο του άνθρακα, όπως είχε δείξει ο Πάστερ το 1866.

Οι μύκητες που μας ενδιαφέρουν στην αλκοολική ζύμωση είναι ο σακχαρομύκητες. Από αυτούς τέσσερις οικογένειες είναι οι πιο βασικές:

A. *Saccharomyces apiculatus*

Η φυσική μαγιά που ξεκινά την διαδικασία της ζύμωσης στο κρασί αλλά που καταστρέφεται μόλις η αλκοολική δύναμη φτάσει στους 4⁰C. Είναι αερόβιοι μύκητες και λειτουργούν με την παρουσία οξυγόνου. Οι φυσικοί αυτοί μύκητες ξεκινούν την διαδικασία της ζύμωσης παρουσία διοξειδίου του θείου στο οποίο όμως δεν είναι πολύ ανθεκτικοί.

B. *Saccharomyces cerevisiae*

Ο σακχαρομύκητας αυτός αποτελεί το 80% των ζυμομυκήτων του γλεύκους. Έχει την δυνατότητα να προχωρήσει τη ζύμωση μέχρι να παραχθεί αλκοόλη 14% περίπου. Χρησιμοποιείται και στην Παρασκευή μύρας όπου η ζύμωση γίνεται σε ελαφρά υψηλότερες θερμοκρασίες από τη ζύμωση με άλλους μύκητες.

Γ. *Saccharomyces ellipsoideus*

Η οικογένεια αυτή είναι οι κυρίως μύκητες που φτιάχνουν το κρασί. Είναι ανθεκτικοί στο θείο (SO₂) και είναι αναερόβιοι, δηλαδή λειτουργούν χωρίς την παρουσία οξυγόνου. Υπάρχουν αρκετές ποικιλίες. Ορισμένες από αυτές έχουν την ιδιότητα να κολλάνε μεταξύ τους και να προσκολλώνται στα τοιχώματα των δοχείων της ζύμωσης. Με τον τρόπο αυτό διευκολύνεται ο παραγωγός ώστε να παράγει διαυγές προϊόν. Οι μύκητες αυτοί δουλεύουν μέχρι να φτάσουν σε 15% αλκοολική δύναμη. Μετά από το σημείο αυτό το οινόπνευμα, που οι ίδιοι παρήγαγαν, τους σκοτώνει.

Η αλκοολική δύναμη ενός προϊόντος ζύμωσης εξαρτάται από την ποσότητα σακχάρων που περιέχονταν στον αρχικό χυμό αλλά και το είδος των σακχαρομυκήτων που χρησιμοποιούνται. Σε κάθε περίπτωση η αλκοολική ζύμωση δεν μπορεί να δώσει προϊόν με αλκοολικό τίτλο μεγαλύτερο από 15%.

3.6.6 Παράγοντες που επιδρούν στη ζύμωση

I. Θερμοκρασία

Η θερμοκρασία είναι ο βασικότερος παράγοντας που επηρεάζει τη ζύμωση επειδή επηρεάζει την ανάπτυξη των μυκήτων. Η άριστη θερμοκρασία ανάπτυξης των μυκήτων είναι 27⁰C.πάνω από τους 30⁰C η δραστηριότητα τους μειώνεται ενώ πάνω από τους 40⁰C διακόπτεται.

Η διάσπαση των σακχάρων προς αλκοόλη είναι αντίδραση εξώθερμη, ελευθερώνονται δηλαδή ποσά ενέργειας. Η ενέργεια αυτή μπορεί να αυξήσει τη θερμοκρασία του μούστου από 3⁰-20⁰ C ανάλογα με την ποσότητα που υπάρχει στον περιέκτη (βαρέλι ή δεξαμενή). Με θερμοκρασία περιβάλλοντος 15⁰C η τελική, θερμοκρασία του μούστου θα κυμαίνεται στα επιθυμητά επίπεδα. Αν η θερμοκρασία περιβάλλοντος είναι κάτω από 15⁰C θα χρειαστεί προθέρμανση του μούστου για να μπορέσει να ξεκινήσει η ζύμωση. Αντίθετα αν η θερμοκρασία του μούστου υπερβεί τους 30⁰C θα χρειαστεί ψύξη του μούστου.

Η ελεγχόμενη θερμοκρασία της ζύμωσης στα επιθυμητά επίπεδα με τη βοήθεια ψυκτικών δεξαμενών, δίνει καλύτερα αποτελέσματα επειδή έχει μεγαλύτερη απόδοση σε αλκοόλ, διατηρεί αρώματα και εμποδίζει την διαφυγή του διοξειδίου του άνθρακα (CO₂).

II. Οξυγόνο

Όπως ήδη αναφέρθηκε το οξυγόνο μπορεί να προκαλέσει αλλοιώσεις στο κρασί, όπως οξείδωση, ή να προξενήσει την ανάπτυξη αερόβιων μικροοργανισμών, όπως τα βακτήρια της οξικής ζύμωσης. Παρόλα αυτά είναι απαραίτητο για την ανάπτυξης και τον πολλαπλασιασμό των ζυμομυκήτων. Η ζύμωση δε θα αποκτήσει τον κανονικό της ρυθμό αν υπάρχει έλλειψη οξυγόνου στο μούστο. Αυτό συμβαίνει συνήθως σε υψηλόβαθμος μούστους.

Σε αυτή την περίπτωση ο μούστος χρειάζεται «αερισμό». Αυτό επιτυγχάνεται με διοχέτευση αέρα ή μετάγγιση του μούστου σε άλλη δεξαμενή.

III. Πίεση

Εάν κατά τη ζύμωση συγκρατηθεί το παραγόμενο διοξείδιο του άνθρακα αυξάνεται η εσωτερική πίεση των δεξαμενών με αποτέλεσμα την επιβράδυνση της ζύμωσης. Με αυτόν τον τρόπο επιτυγχάνεται ελεγχόμενη ζύμωση η οποία μπορεί να διαρκέσει 3-4 εβδομάδες. Τα αποτελέσματα της είναι παρόμοια με αυτά της ζύμωσης σε χαμηλές θερμοκρασίες, δηλαδή μεγαλύτερη παραγωγή αλκοόλης και συγκράτηση των αρωμάτων. Το μειονέκτημα της μεθόδου είναι το μεγάλο αρχικό κόστος των δεξαμενών, οι οποίες πρέπει να αντέχουν σε πίεση 8-10 ατμόσφαιρες.

IV Απολάσπωση

Με το απογέμισμα και το σφράγισμα των βαρελιών ή των δεξαμενών μετά το πέρας της ζύμωσης, αρχίζει η φάση της ωρίμανσης του κρασιού, η οποία διαρκεί 40-60 ημέρες, μέχρις ότου δηλαδή το κρασί να είναι έτοιμο προς κατανάλωση. Στο διάστημα αυτό γίνεται ο καθαρισμός του κρασιού από τα αιωρούμενα σωματίδια είτε με φυσική καθίζηση είτε με μηχανικά μέσα.

Η φάση αυτή χρονικά τοποθετείται τέλος του φθινοπώρου με αρχές του χειμώνα οπότε η θερμοκρασία του περιβάλλοντος αρχίζει να πέφτει και αυτό βοηθά στην καθίζηση όλων εκείνων των αιωρούμενων σωματιδίων και των ουσιών που υπάρχουν στο κρασί, δημιουργώντας την οινολάσπη ή απλώς λάσπη. Είναι γνωστό ότι για να καθαρίσουν τα κρασιά θα πρέπει να φυσήξει βοριάς, ειδάλως παραμένουν θολά πέφτοντας η θερμοκρασία μειώνεται η διαλυτότητα του διαλύματος. Βέβαια η θερμοκρασία σήμερα στα σύγχρονα οινοποιεία ρυθμίζεται με τεχνητά μέσα.

Η λάσπη που συσσωρεύεται στον πυθμένα της δεξαμενής ή του βαρελιού πρέπει να απομακρυνθεί και αυτό γίνεται με μετάγγιση του κρασιού. Συγχρόνως επιτυγχάνεται και αερισμός του κρασιού, ο οποίος βοηθά στην καλύτερη ωρίμανση ή ακόμη και στην παλαίωση του. Είναι σκόπιμο λίγο αργότερα να γίνει και δεύτερη μετάγγιση για αερισμό του κρασιού.

Στα οινοποιεία μετά τη φυσική καθίζηση της οινολάσπης ακολουθεί ένα φινίρισμα ή κολλάρισμα για να επιτευχθεί καλύτερη διαύγαση. Οι κόλλες είναι ουσίες που περιέχουν μεγάλα μόρια πρωτεϊνών και οι οποίες όταν προστίθενται σε θολά κρασιά κροκιδώνονται και καταβυθίζονται συμπαρασύροντας τα αιωρούμενα σωματίδια. Τέτοιες ουσίες είναι η ζελατίνη και η αλβουμίνη του αυγού που χρησιμοποιούνται στην διαύγαση ερυθρών κρασιών ενώ η αλβουμίνη του αίματος, η καζεΐνη και η ιχθυόκολλα στην διαύγαση λευκών κρασιών.

Ακόμη γίνεται φιλτράρισμα του κρασιού με ειδικά φίλτρα τα οποία τοποθετούνται ανάμεσα στις μεταλλικές πλάκες μιας φιλτρόπρεσας. Ο τύπος κάθε ηθμού (φίλτρου) καθορίζεται κυρίως από τα υλικά που είναι κατασκευασμένος και την διάμετρο των πόρων του. Φιλτράρισμα του κρασιού γίνεται και με τη βοήθεια γης διατόμων. Η γη διατόμων ουσιαστικά είναι το φίλτρο πάνω στο οποίο προσκολλούνται όλα τα αιωρούμενα σωματίδια που βρίσκονται στο κρασί.

Διαύγαση του κρασιού επιτυγχάνεται και με φυγοκέντριση. Η φυγοκέντριση μπορεί να χρησιμοποιηθεί και για την διαύγαση του μούστου, όπως έχει ήδη αναφερθεί. Υπάρχουν φυγόκεντροι αντλίες συνεχούς και ασυνεχούς λειτουργίας. Επίσης χρησιμοποιούνται φίλτρα κενού αέρος. Στην περίπτωση που τα κρασιά παρουσιάζουν θολώματα ή ακόμη και προληπτικά για να μην παρουσιάσουν θόλωμα μπορεί να τους γίνει κατεργασία με μπετονίτη. Ο μπετονίτης είναι χημική ένωση του

αργιλίου και έχει τον τύπο $Al_2O_3 \cdot 4SiO_3 \cdot H_2O$. Η κατεργασία αυτή προστατεύει το κρασί από θολώματα τα οποία οφείλονται σε πρωτεΐνες που σχηματίζουν κολλοειδή καθώς και από θόλωμα που οφείλεται σε χαλκό.

3.6.7 Μυστικά ζύμωσης

- ✓ Οι μύκητες του κρασιού μπορούν να εργαστούν σε θερμοκρασία 5-35⁰C.
- ✓ Όταν ξεκινήσει η ζύμωση δεν πρέπει να διακοπεί για κανένα λόγο.
- ✓ Διακοπή της ζύμωσης μπορεί να γίνει τεχνητά με προσθήκη αλκοόλ στην παραγωγή συγκεκριμένων τύπων ενδυναμωμένων οίνων όπως το πόρτο κ.α.
- ✓ Η ζύμωση ελκύει θερμότητα και για το λόγο αυτό πρέπει να ελέγχεται η θερμοκρασία ώστε να μην αναβληθεί η δράση των μυκήτων ή σταματήσει εντελώς η δράση τους.
- ✓ Τα λευκά κρασιά γίνονται σε θερμοκρασία 15-20⁰C με αργή διαδικασία ενώ τα κόκκινα πιο γρήγορα μεταξύ 20-25⁰C.
- ✓ Οι παραγωγοί σήμερα επιδιώκουν την αργή ζύμωση σε χαμηλή θερμοκρασία για να έχουν καλύτερα αποτελέσματα στο άρωμα του κρασιού.
- ✓ Η πολύ υψηλή θερμοκρασία μπορεί να συντελέσει σε κακή ζύμωση και την ανάπτυξη βακτηρίων που προκαλούν ξίδισμα.
- ✓ Η μηλογαλακτική ζύμωση (συνήθης δεύτερη ζύμωση των κόκκινων κρασιών όπου τα γαλακτικά βακτήρια μετατρέπουν το μηλικό στο μαλακότερο γαλακτικό οξύ) δεν αυξάνει την αλκοολική δύναμη του κρασιού αλλά βοηθά στο να ελαττωθεί η οξύτητα του κρασιού και να γίνει πιο απαλό και γεμάτο σε γεύση.

- ▼ Καμιά φορά και λόγω κακών καιρικών συνθηκών το καλοκαίρι, τα σταφύλια δεν περιέχουν αρκετά σάκχαρα στο μούστο τους. Στην περίπτωση αυτή οι παραγωγοί οίνου προσθέτουν ζάχαρη ή συμπυκνωμένο μούστο στο χυμό των σταφυλιών, πριν τη ζύμωση, για να βοηθηθεί η ζύμωση και να ανέβει η αλκοολική δύναμη. Η διαδικασία αυτή λέγεται *chaptalisation* στα γαλλικά και *verbesserung* στα γερμανικά. Βέβαια δεν πρόκειται για καλυτέρευση μια και το μόνο που συμβαίνει είναι να βοηθηθεί τεχνητά η περιεκτικότητα σε αλκοόλ του κρασιού που προέρχεται από αυτή τη μέθοδο. Αυτή η μέθοδος απαγορεύεται στις θερμές μεσογειακές χώρες ενώ επιτρέπεται περιστασιακά και ελεγχόμενα στις βόρειες ψυχρότερες ευρωπαϊκές χώρες.
- ▼ Ένας ενδιαφέρον τρόπος ζύμωσης είναι αυτός που γίνεται μέσα στη ρώγα του σταφυλιού. Η μέθοδος λέγεται *maceration carbonique* στα γαλλικά και γίνεται με τη βοήθεια διοξειδίου του άνθρακα, το οποίο διοχετεύεται σε μια κλειστή δεξαμενή όπου τα σταφύλια δεν έχουν πατηθεί, αλλά με την πίεση του ενός στο άλλο έσπασαν οι χυμοί τους εσωτερικά, χωρίς να σπάσει ο φλοιός της ρώγας. Η ζύμωση κατά ένα μέρος γίνεται μέσα στις ρώγες και οι ερυθροί οίνοι που προέρχονται από αυτήν τη μέθοδο πίνονται νέοι.

3.7 Ερυθρά οινοποίηση

Η βασική διαφορά της ερυθράς από τη λευκή οινοποίηση είναι ότι το γλεύκος ζυμώνεται μαζί με τις φλούδες από τις ρώγες των σταφυλιών προκειμένου να εκχειλιστούν οι χρωστικές ουσίες που υπάρχουν πάνω σε αυτές και στις οποίες οφείλεται το χρώμα των ερυθρών οίνων.

Η ένταση του χρώματος ενός ερυθρού οίνου εξαρτάται:

- Û Από την ποσότητα των χρωστικών ουσιών που υπάρχουν σε κάθε ποικιλία σταφυλιών.
- Û Από το χρόνο παραμονής των στέμφυλων μέσα στο μούστο. Στη χώρα μας μια παραμονή 2-4 ημερών (με κάποιες εξαιρέσεις 5 ημερών και πάνω) είναι αρκετή για να δώσει το σύνολο των χρωστικών που μπορούν να εκχειλιστούν.
- Û Από τη θερμοκρασία ζύμωσης και από το ποσοστό της παραγόμενης αλκοόλης. Η θερμοκρασία ζύμωσης στην ερυθρά οينوποίηση κυμαίνεται από 20-25⁰C. Σε αυτήν τη θερμοκρασία γίνεται ικανοποιητική εκχύλιση χρωστικών ουσιών και ταννινών. Οι ταννίνες είναι οι στυφές ουσίες που υπάρχουν στα ξυλώδη μέρη του σταφυλιού, στα κουκούτσια και στις φλούδες και παίζουν σημαντικό ρόλο στη γεύση του κρασιού.
- Û Σημαντικό ρόλο στην εκχύλιση των χρωστικών και ταννινών έχει και η παραγόμενη αλκοόλη λόγω της διαλυτικής ικανότητας που παρουσιάζει.

3.7.1 Στάδια παραγωγής

Τα όσα έχουν αναφερθεί για τον έλεγχο της ωρίμανσης και της υγιεινής κατάστασης των σταφυλιών, για τον έλεγχο του παραγόμενου μούστου και για τον τρόπο θείωσης ισχύουν και για την ερυθρά οينوποίηση. Μετά την αποβοστρύχωση και έκθλιψη, ο σταφυλοπολτός (στέμφυλα και γλεύκος) οδηγείται με τη βοήθεια αντλίας στις δεξαμενές ή βούτες ερυθράς οينوποίησης. Οι δεξαμενές αυτές (οινοποιητές) είναι κατασκευασμένες έτσι ώστε να διευκολύνουν το άδειασμα των στέμφυλων μετά τον διαχωρισμό τους από το ζυμούμενο γλεύκος.

Όλος ο μηχανολογικός εξοπλισμός που χρησιμοποιείται στα οινοποιεία θα πρέπει να είναι κατασκευασμένος από ανοξείδωτο χάλυβα. Στις ανοξείδωτες αυτές δεξαμενές ερυθράς οινοποίησης πραγματοποιείται η ζύμωση του γλεύκους και συγχρόνως η εκχύλιση του χρώματος.

Η πορεία της ζύμωσης εξαρτάται από τη θερμοκρασία του περιβάλλοντος, γι' αυτό είναι σκόπιμο όταν η θερμοκρασία είναι χαμηλή να γίνεται θέρμανση του γλεύκους. Στην καλύτερη ζύμωση βοηθά επίσης ο αερισμός του μούστου ή η προσθήκη επιπλέον ζυμομηκητών. Ο αερισμός γίνεται με ανακύκλωση δηλαδή αντλείται ο μούστος από τη βάση της δεξαμενής και επαναφέρεται στο επάνω μέρος της. Η ανακύκλωση βοηθά ακόμη στην καλύτερη εκχύλιση των χρωστικών ουσιών αφού οι φλούδες και ο πολτός που επιπλέουν στην επιφάνεια της δεξαμενής διαβρέχονται και αναδεύονται συνεχώς.

Η διάρκεια της εκχύλισης εξαρτάται από το αν το κρασί θα καταναλωθεί νέο ή αν θα υποστεί παλαίωση. Στην δεύτερη περίπτωση ο χρόνος εκχύλισης είναι μεγαλύτερος και ο διαχωρισμός των στέμφυλων γίνεται μετά την ολοκλήρωση της αλκοολικής ζύμωσης. Μπορεί ακόμη να διακοπεί η εκχύλιση όταν τα αζύμωτα σάκχαρα φθάσουν στους 4-5⁰Βέ. Όταν ο ζυμούμενος μούστος αποκτήσει το επιθυμητό ποσοστό χρώματος και ταννινών αντλείται και διαχωρίζεται από τα στέμφυλα, οδηγούμενος σε άλλη δεξαμενή αποθήκευσης, όπου συνεχίζεται και τελειώνει η ζύμωση. Η ζύμωση αυτή είναι ήπια, δεν προκαλεί φαινόμενα αφρισμού και η δεξαμενή πρέπει να γεμίζεται τελείως. Το κρασί που προκύπτει από αυτήν την διαδικασία είναι κρασί χωρίς πίεση.

Τα στέμφυλα που παρέμειναν στην δεξαμενή ζύμωσης μετά την απομάκρυνση του υγρού, οδηγούνται στο πιεστήριο όπου πιεζόμενα μας δίνουν μια δεύτερη ποσότητα κρασιού που θεωρείται κρασί πίεσης. Το κρασί πίεσης προστίθεται κυρίως σε κρασιά που προορίζονται για

παλαίωση. Μετά το τέλος της αλκοολικής ζύμωσης και στα ερυθρά κρασιά γίνεται διαύγαση και απολάσπωση με βάση τα όσα έχουν αναφερθεί στη λευκή οινοποίηση.

3.7.2 Μηλογαλακτική ζύμωση

Μια δεύτερη διαφορά της ερυθράς από τη λευκή οινοποίηση είναι ότι στα κόκκινα κρασιά πραγματοποιείται και μια δεύτερη ζύμωση η οποία ονομάζεται μηλογαλακτική ζύμωση και είναι η μετατροπή του μηλικού οξέος σε γαλακτικό οξύ με τη βοήθεια γαλακτικών βακτηριών.

Αποτέλεσμα της ζύμωσης αυτής είναι η μείωση της ολικής οξύτητας του κρασιού με καθοριστική επίπτωση στην τελική γεύση του καθώς και στην παραγωγή νέων αρωμάτων κάτι το οποίο βοηθά στο σχηματισμό του αρωματικού μπουκέτου.

3.7.3. Ωρίμανση και παλαίωση

Πολλά κρασιά και ιδιαίτερα τα κόκκινα λόγω των ταννινών κυρίως πρέπει να ωριμάσουν βελτιώνοντας έτσι τα γευστικά χαρακτηριστικά τους. Αυτό επιτυγχάνεται με την παραμονή τους ειδικά βαρέλια, ως επί το πλείστον δρύινα. Τα κόκκινα κρασιά είναι αυτά που κυρίως επιδέχονται παλαίωση επειδή περιέχουν περισσότερες εκχυλιστικές ουσίες από τα λευκά.

Μέσα στο βαρέλι το κρασί έρχεται σε επαφή με το ξύλο, αποσπώντας άρωμα από το ξύλο της δρυός, αλλά και με τον αέρα που περνά από τους πόρους του ξύλου. Με τη βοήθεια του οξυγόνου συντελείται η λεγόμενη οξειδωτική παλαίωση, δηλαδή αντίδραση του οξυγόνου με συστατικά του οίνου. Οι ταννίνες του κρασιού αντιδρούν σχηματίζοντας ενώσεις λιγότερο στυφές. Το κρασί μαλακώνει και

αποκτά πιο στρογγυλή γεύση. Υπολείμματα της ζύμωσης κατακάθονται σαν ίζημα στον πάτο του βαρελιού, παραμένοντας πίσω σε κάθε μετάγγιση του κρασιού σε νέο βαρέλι. Επιτυγχάνεται έτσι καθαρισμός του οίνου.

Η παλαίωση του οίνου συνεχίζεται και μετά την εμφιάλωση μέσα τη φιάλη. Είναι η λεγόμενη αναγωγική φάση της παλαίωσης χωρίς την παρουσία οξυγόνου. Η διάρκεια της παλαίωσης ενός κρασιού εξαρτάται από το ποσοστό των ταννινών, των χρωστικών και των άλλων ουσιών που έχουν εκχυλιστεί. Όσο μεγαλύτερο είναι το ποσοστό αυτό τόσο μεγαλύτερης διάρκειας παλαίωση μπορεί να υποστεί το κρασί. Η συνηθέστερη διάρκεια παλαίωσης είναι 2-3 χρόνια σε βαρέλι και ένα χρόνο σε μπουκάλι. Υπάρχουν βέβαια ερυθρά κρασιά που μπορεί να έχουν μικρότερη ή μεγαλύτερη διάρκεια παλαίωσης.

Πιο σπάνια συναντώνται λευκά κρασιά τα οποία έχουν παλαιωθεί. Συνήθως τα λευκά κρασιά πίνονται φρέσκα, μέσα σε 1-2 χρόνια από την οινοποίηση.

3.8 Παραγωγή ροζέ οίνων

Τα ροζέ κρασιά γίνονται από κόκκινα σταφύλια. Αφήνονται για μια ημέρα περίπου με τους φλοιούς να πάρουν το επιθυμητό χρώμα και στη συνέχεια γίνεται ζύμωση, όπως στα λευκά κρασιά. Ροζέ κρασιά μπορούν επίσης να παραχθούν με κοινή οινοποίηση λευκών και ερυθρών ποικιλιών ή ακόμη με ανάμειξη λευκών και ερυθρών κρασιών. Η μέθοδος αυτή απαγορεύεται για τα κρασιά ποιότητας στην Ευρωπαϊκή Ένωση. Επιτρέπεται μόνο για τη ροζέ σαμπάνια.

Τα ροζέ κρασιά δεν επιδέχονται παλαίωση επειδή περιέχουν μικρές ποσότητες ταννινών και χρωστικών (ανθοκυανών).

3.9 Σταθεροποίηση του οίνου

Όλες οι κατεργασίες που γίνονται στο κρασί μετά τη ζύμωση έχουν ως σκοπό τη σταθεροποίηση των χαρακτηριστικών του κρασιού και την αποτροπή ανεπιθύμητων μεταβολών. Οι καταναλωτές έχουν συνηθίσει πλέον να χρησιμοποιούν προϊόντα σταθερής ποιότητας και το ίδιο επιζητούν στο κρασί. Επίσης ο οινοπαραγωγός είναι «υποχρεωμένος» να αναδεικνύει τα χαρακτηριστικά της κάθε ποικιλίας σταφυλιού στο αντίστοιχο παραγόμενο κρασί, να τα διατηρεί σταθερά από χρονιά σε χρονιά και παράλληλα να τα βελτιώνει, βελτιώνοντας ταυτόχρονα την ποιότητα του κρασιού.

Στην προσπάθεια αυτή, εκτός των κατεργασιών που ήδη έχουν αναφερθεί, βοηθά η ανάμειξη των κρασιών. Τα περισσότερα εμφιαλωμένα κρασιά είναι μείγματα σταθερής αναλογίας δύο ή τριών ποικιλιών, έτσι ώστε η μία ποικιλία να συμπληρώνει τα χαρακτηριστικά της άλλης και το παραγόμενο κρασί να έχει πάντοτε σταθερό χαρακτήρα. Η ανάμειξη πρέπει να γίνεται από κρασιά της ίδιας χρονιάς και όσο νωρίτερα τόσο καλύτερο αποτέλεσμα έχουμε. Η τελευταία κατεργασία που γίνεται για τη σταθεροποίηση του κρασιού πριν την εμφιάλωση είναι η ψύξη.

Η ψύξη σκοπό έχει την πτώση και την απομάκρυνση από το κρασί των τρυγικών αλάτων (τρυγία), τα οποία σε αντίθετη περίπτωση θα εμφανίζονταν ως ίζημα (λευκή κρυσταλλική ουσία) μέσα στη φιάλη όταν θα την τοποθετούσε ο καταναλωτής στο ψυγείο. Το κρασί ψύχεται κοντά τη θερμοκρασία πήξης που είναι περίπου το μισό του αλκοολικού τίτλου κάτω από το μηδέν. Π.χ για κρασί με αλκοολικό τίτλο 12% το σημείο πήξης είναι έξι βαθμοί Κελσίου κάτω από το μηδέν.

Λόγω της χαμηλής θερμοκρασίας μειώνεται η διαλυτική ικανότητα του κρασιού και τα τρυγικά άλατα που μέχρι εκείνη τη στιγμή ήταν

διαλυμένα μετατρέπονται σε αδιάλυτη κρυσταλλική ουσία και απομακρύνονται από το κρασί με διήθηση (φιλτράρισμα). Μετά από αυτήν την κατεργασία το κρασί είναι έτοιμο να εμφιαλωθεί.

3.10 Εμφιάλωση

Η εμφιάλωση γίνεται σε έγχρωμες φιάλες για να προστατεύεται το περιεχόμενο από το φως. Κρασί διακινείται ακόμη σε βαρέλια χύμα, κάτι το οποίο έχει επίδραση στην ποιότητα του κρασιού μετά από κάποιο χρονικό διάστημα. Με την εμφιάλωση επιτυγχάνεται η διατήρηση των χαρακτηριστικών του περιεχόμενου οίνου για μεγάλο χρονικό διάστημα και σε τόπους μακριά από τον τόπο παραγωγής του.

Οι γυάλινες φιάλες έπαιξαν σημαντικό ρόλο στην ιστορία του κρασιού. Ιδανικό αποθηκευτικό μέσο δεν αλλοιώνει το περιεχόμενο, το απομονώνει από το περιβάλλον, είναι αδρανές υλικό και επιτρέπει την παλαίωση του περιεχόμενου οίνου στο μπουκάλι. Εξίσου σημαντικό, επιτρέπει την οπτική αξιολόγηση του κρασιού εξωτερικά όταν είναι διαφανής.

Εχθροί του κρασιού από την ώρα που θα μπει στη φιάλη είναι:

- Η κακή μεταφορά
- Η ζέστη (εκτεθειμένες στη ζέστη φιάλες οπότε δημιουργούνται συνθήκες ανάπτυξης επιβλαβών μικροοργανισμών).
- Το φως και ο ήλιος που καταστρέφουν τα χαρακτηριστικά του κρασιού.
- Το οξυγόνο (όταν οι φιάλες αποθηκεύονται σε όρθια θέση με το φελλό τους να ξηραίνεται και να επιτρέπει την είσοδο ατμοσφαιρικού αέρα στη φιάλη προκαλώντας αλλοίωση του κρασιού).

Σημαντικό ρόλο στην προστασία του κρασιού από αυτούς τους εχθρούς παίζει ο τρόπος διακίνησης και αποθήκευσης του στα σημεία πώλησης. Η προσεκτική και ευσυνείδητη μεταφορά και αποθήκευση σε κατάλληλους χώρους και θερμοκρασίες είναι στοιχεία σημαντικά για την διατήρηση της ποιότητας του.

Σε καμιά περίπτωση δεν επιτρέπεται τα κρασιά (χύμα βαρέλι ή εμφιαλωμένα) να είναι εκτεθειμένα στον ήλιο. Ακόμη είναι προτιμότερο στις προθήκες των καταστημάτων ή εστιατορίων όπου εκτίθενται φιάλες οίνου, αυτές να είναι άδειες επιδεικνύοντας μόνο την ετικέτα τους και όχι το περιεχόμενο.

3.10.1 Ο ρόλος του φελλού

Στην διατήρηση των ποιοτικών χαρακτηριστικών του εμφιαλωμένου οίνου συντελεί και ο φελλός. Η καλή ποιότητα του φελλού προστατεύει το κρασί από τον ατμοσφαιρικό αέρα αποτρέποντας τυχόν οξείδωση. Για το λόγο αυτό δεν πρέπει να ξηραίνεται, επιτρέποντας έτσι την είσοδο αέρα στη φιάλη. Αυτό αποφεύγεται με την αποθήκευση των φιαλών σε οριζόντια θέση, οπότε επιτυγχάνεται συνεχής διαβροχή και φούσκωμα του φελλού, ο οποίος εκτός του ότι φουσκώνει στο λαιμό εμποδίζοντας την είσοδο αέρα, διευκολύνει και στο άνοιγμα της φιάλης γλιστρώντας ευκολότερα στα τοιχώματα του λαιμού της.

Εκτός του φελλού χρησιμοποιούνται και πώματα από άλλα υλικά:

- Πλαστικά (όπως σε φθηνούς αφρώδεις οίνους).
- Μεταλλικά (κουμπώματα όπως στη ρετσίνα ή βιδωτά όπως σε δίλιτρες φιάλες).

Ο φελλός όμως παραμένει η επιλογή για τον πωματισμό των περισσότερων οίνων.

3.11 Αλλοιώσεις του κρασιού

Το κρασί είναι ένα «ζωντανό» προϊόν που πολύ εύκολα μπορεί να αλλοιωθεί. Η αλλοίωση αυτή μπορεί να οφείλεται:

- Ø Στην ανεπαρκή σύσταση των σταφυλιών.
- Ø Στην ανεπαρκή θείωση.
- Ø Σε λανθασμένη ζύμωση.
- Ø Στην ατελή καθαριότητα των βαρελιών.
- Ø Στην κακή κατεργασία μετά τη ζύμωση.
- Ø Στις κακές συνθήκες υγιεινής που επικρατούν στους χώρους του οινοποιείου.

Οι αλλοιώσεις του κρασιού χαρακτηρίζονται ως ελλείψεις ή ως ασθένειες ανάλογα με τα αίτια που προκαλούν την αλλοίωση. Οι κυριότερες από αυτές είναι:

1. Καστανό θόλωμα

Αυτό μπορεί να εμφανισθεί σε κρασιά που δεν έχουν θειωθεί επαρκώς και έχουν παραμείνει εκτεθειμένα στον αέρα για μια ή δύο ημέρες.

Η αλλαγή του χρώματος του κρασιού προς το καφέ αρχίζει από την επιφάνεια και διαχέεται προς τα κάτω με την παράλληλη δημιουργία θολώματος. Αλλοιώνεται η γεύση, έχει οσμή σάπιου φρούτου ενώ χάνεται το άρωμα και η φρεσκάδα του. Κύρια αιτία είναι η οξείδωση του κρασιού με τη βοήθεια του ενζύμου οξειδάση.

2. Λευκό θόλωμα ή θόλωμα του σιδήρου

Παρουσιάζεται με τη μορφή ενός λευκού ή γκριζόλευκου θολώματος. Κύρια αιτία είναι η οξείδωση του φωσφορικού σιδήρου προς αδιάλυτη μορφή. Όσο μεγαλύτερη αναλογία σιδήρου υπάρχει στο κρασί τόσο γρηγορότερα και εντονότερα θα δημιουργηθεί το θόλωμα.

3. Μελάνωση ή μαύρο θόλωμα

Και σε αυτή την περίπτωση η αιτία για το θόλωμα είναι ο σίδηρος ο οποίος με τη βοήθεια του αέρα οξειδώνεται προς αδιάλυτη μορφή (τρισθενής σίδηρος) και ενώνεται με τις ταννίνες του κρασιού. Η ένωση που δημιουργείται ονομάζεται ταννικός σίδηρος και έχει χρώμα μπλε-μαύρο. Ο χρωματισμός είναι τόσο εντονότερος όσο περισσότερο σίδηρο και ταννίνες έχει το κρασί.

4. Θόλωμα χαλκού

Το κρασί παρουσιάζει μια μπλε-λευκή γυαλάδα και ένα λεπτό ίζημα που δεν καθιζάνει. Παρουσία χαλκού μεγαλύτερη από 0,5mg/lit προσδίδει πικρή (μεταλλική) γεύση στο κρασί.

5. Οσμή υδρόθειου

Το υδρόθειο έχει έντονα δυσάρεστη οσμή που θυμίζει κλούβια αυγά και η οποία οφείλεται συνήθως σε υπολείμματα θείου που έμειναν μέσα στο βαρέλι κατά την αποστείρωσή του. Το θείο με την δράση των ζυμομυκήτων μετατρέπεται σε υδρόθειο.

6. Γεύση μούχλας

Η αλλοίωση αυτή ανιχνεύεται με τη γεύση ή την οσμή. Προέρχεται από μουχλιασμένα ή σάπια σταφύλια και από μουχλιασμένα βαρέλια, δοχεία ή σωλήνες που χρησιμοποιήθηκαν. Κρασί με έντονη γεύση και οσμή μούχλας θεωρείται ακατάλληλο για κατανάλωση.

7. Γεύση φελλού

Οφείλεται σε ακατάλληλο ξύλο φελλού που χρησιμοποιήθηκε για την κατασκευή πωμάτων.

8. Γεύση από ξύλο

Η αλλοίωση αυτή προέρχεται κυρίως από κακοσυντηρημένα βαρέλια ή από τις δεψικές ύλες (στυφές ουσίες) που προέρχονται από την εκχύλιση του ξυλώδους ιστού του σταφυλιού.

9. Πίκραση

Εμφανίζεται κυρίως σε ερυθρούς οίνους που είναι πλούσιοι σε δεψικές ύλες αλλά και σε αρκετούς λευκούς οίνου. Κύρια αιτία είναι η δράση μυκήτων που προκαλούν ευρωτίαση σε σάπια σταφύλια, δημιουργώντας παράγωγα δεψικών υλών που αργότερα οξειδώνονται προς πικρές ουσίες.

10. Οξύνιση (κοινώς ζίνισμα)

Ο οξύνιση οφείλεται στη δράση των βακτηρίων της οξικής ζύμωσης. Ο οξική ζύμωση είναι η διαδικασία μετατροπής της αιθυλικής αλκοόλης προς το οξικό οξύ. Το οξικό οξύ είναι το βασικό συστατικό του ξιδιού. Τα χαμηλόβαθμα κρασιά είναι αυτά που προσβάλλονται πιο εύκολα από τα οξικά βακτήρια. Για να προστατεύονται τα κρασιά πρέπει να έχουν αλκοολικό τίτλο μεγαλύτερο του 11%. Το οξικό οξύ είναι αυτό που προκαλεί κυρίως την πτητική οξύτητα.

Περιεκτικότητα πτητικών οξέων 0,2-0,6gr/lit χαρακτηρίζεται ως χαμηλή ή κανονική πτητική οξύτητα, περιεκτικότητα 0,9gr/lit για τα λευκά και 1,2gr/lit για τα κόκκινα ως μεγάλη ενώ όταν αυτή υπερβεί τα 1,2gr/lit για τα λευκά και 1,6gr/lit για τα κόκκινα θεωρείται ότι αυτά έχουν υποστεί οξύνιση. Η κατάσταση της υγείας των σταφυλιών καθορίζει σε μεγάλο βαθμό την περιεκτικότητα των πτητικών οξέων στο κρασί. Μικρές ποσότητες πτητικών οξέων παράγονται ακόμη και κατά την αλκοολική ζύμωση αλλά και στις δευτερεύουσες ζυμώσεις (μηλογαλακτική ζύμωση κλπ.) από διάφορους μύκητες και βακτήρια.

11. Άνθιση

Αυτή η ασθένεια προκαλείται από μύκητες οπότε εμφανίζεται στην επιφάνεια του κρασιού ένα στρώμα μούχλας, χρώματος λευκού-γκρι. Κρασιά με χαμηλό βαθμό αλκοόλης κινδυνεύουν περισσότερο να πάθουν «άνθιση», κυρίως όταν αυτά είναι αποθηκευμένα σε ξύλινα βαρέλια. Το κρασί έχει γεύση μούχλας ή στραγκισμένου βουτύρου ενώ αυξάνεται

σημαντικά η πτητική του οξύτητα. Η άνθιση που συμβαίνει σε κρασιά σέρυ και οφείλεται σε ειδικό μύκητα θεωρείται ευεργετική για το συγκεκριμένο κρασί.

12.Γαλακτική ζύμωση

Η γαλακτική ζύμωση θεωρείται η χειρότερη περίπτωση αλλοίωσης του κρασιού για τον οινοπαραγωγό επειδή μπορεί να καταστρέψει μεγάλες ποσότητες της παραγωγής του. Προκαλείται από τα γαλακτικά βακτήρια τα οποία μπορούν να μετατρέψουν το σταφυλοσάκχαρο και το μηλικό οξύ προς γαλακτικό οξύ, ενώ παράλληλα παράγονται και μικρές ποσότητες οξικού οξέος. Στην εμφάνιση το κρασί είναι θολό ενώ στη γεύση και οσμή γλυκόξινο. Εύκολα προσβάλλονται τα κρασιά με χαμηλή οξύτητα. Σε χρονιές που οι κλιματολογικές συνθήκες δεν είναι ευνοϊκές για τη σωστή ωρίμανση του σταφυλιού, η γαλακτική ζύμωση μπορεί να ξεκινήσει από το αμπέλι επάνω σε ρώγες που έχουν σκάσει ή σαπίσει και έχουν μικρή περιεκτικότητα οξέων.

13.Εκτροπίαση

Είναι μια από τις σοβαρότερες αλλοιώσεις του κρασιού και μπορεί να εμφανιστεί σε όλα τα κρασιά είτε είναι παλιά είτε είναι νέα κυρίως τους καλοκαιρινούς μήνες όταν αυξάνεται η θερμοκρασία του περιβάλλοντος.

Εκτροπίαση είναι η αποσύνθεση του τρυγικού οξέος από βακτήρια προς οξικό οξύ και διοξείδιο του άνθρακα. Στο κρασί εμφανίζεται θόλωμα και κατά την ανακίνησή του μέσα στο ποτήρι παρουσιάζει «νερά». Η γεύση του χάνεται ενώ αποκτά έντονη δυσοσμία. Οι χρωστικές ουσίες του κρασιού διασπώνται και κατακάθονται σαν ίζημα. Η πτητική οξύτητα αυξάνεται σε σημείο που η εκτροπίαση να συγχέεται με την οξύνιση.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4

Τύποι Ελληνικών οίνων

Με τις διάφορες τεχνικές οινοποίησης εκτός από το χρώμα επιδιώκονται και άλλα χαρακτηριστικά στους παράγοντες οίνους. Οι αφρώδεις οίνοι, οι φυσικοί γλυκείς οίνοι, οι ενδυναμωμένοι οίνοι, οι αρωματισμένοι οίνοι οφείλονται σε τεχνικές, οι οποίες αναπτύχθηκαν στην διάρκεια των αιώνων είτε τυχαία είτε γιατί οι καταναλωτές ζητούσαν γευστικές διαφοροποιήσεις στο κρασί που έπιναν. Έτσι τα κρασιά χωρίζονται σε διάφορους τύπους ανάλογα με το χρώμα τους, την περιεκτικότητά τους σε σάκχαρα, σε διοξείδιο του άνθρακα, σε ταννίνες, σε αλκοόλη κλπ.

4.1 Γλυκείς και ενδυναμωμένοι οίνοι

Τα γλυκά κρασιά παρουσιάζουν τις περισσότερες δυσκολίες στην παραγωγή τους. Τα ποιοτικά γλυκά κρασιά εξαρτώνται από την ποικιλία των σταφυλιών τα οποία πρέπει να περιέχουν πολλά σάκχαρα, αλλά και τον τρύγο ο οποίος γίνεται όψιμα ώστε τα σταφύλια να έχουν όλη τη γλυκύτητα του ώριμου καρπού. Σε πολλές περιπτώσεις τα σταφύλια αφυδατώνονται με ολιγοήμερη έκθεση στον ήλιο πριν την οινοποίηση, η οποία οδηγεί σε συμπύκνωση των σακχάρων τους. Τα γλυκά κρασιά αναφέρονται ως επιδόρπια γιατί πίνονται στο τέλος του γεύματος.

Η ζύμωση συνεχίζεται μέχρις ότου όλα τα σάκχαρα μετατραπούν σε αλκοόλ. Θεωρητικά όσο περισσότερα σάκχαρα υπάρχουν στον καρπό τόσο πιο δυνατό το κρασί. Με την διαφορά ότι οι ζυμομύκητες σκοτώνονται από το αλκοόλ που οι ίδιοι παρήγαν όταν αυτό φθάσει σε 15% περιεκτικότητα στο γλεύκος. Το κλειδί στα γλυκά κρασιά είναι να σταματήσει η διαδικασία της ζύμωσης πριν μετατραπούν όλα τα σάκχαρα σε αλκοόλ. Έτσι το κρασί θα είναι γλυκό ή ημίγλυκο ή ημίξηρο ανάλογα με την περιεκτικότητά των σακχάρων την οποία έχει το γλεύκος,

όταν σταματήσει η αλκοολική ζύμωση. Το παραγόμενο κρασί περιέχει συνήθως 15-20% σάκχαρα που δεν έχουν ζυμωθεί και αλκοόλη πάνω από 15%. Η αλκοολική ζύμωση μπορεί να σταματήσει:

- Με προσθήκη θείου η οποία αναβάλλει την δράση των μυκήτων. Σε περίπτωση υπερδοσολογίας το κρασί αυτό αφήνει ενοχλητικό κνησμό στο λαιμό. Το θείο παρά το γεγονός ότι χρησιμοποιείται ευρύτατα από αμπελουργούς και οινοπαραγωγούς είναι, σε λάθος δοσολογία, «εχθρός» του καταναλωτή όσον αφορά τη γεύση του κρασιού.
- Με ψύξη και διήθηση των μυκήτων.
- Με προσθήκη αλκοόλ στο γλεύκος πριν ολοκληρωθεί η ζύμωση.

4.1.1. Σάμος

Παράγεται από λευκά σταφύλια της ποικιλίας μοσχάτο που παραμένουν για μερικές ημέρες στον ήλιο και είναι από τα πιο γνωστά επιδόρπια κρασιά στην Ελλάδα και διεθνώς. Η ζύμωση διακόπτεται με προσθήκη οινοπνεύματος όταν το ζυμούμενο γλεύκος φθάσει σε περιεκτικότητα αλκοόλ το 5%. Έτσι το κρασί παραμένει γλυκό ενώ με την πάροδο του χρόνου αναπτύσσει τα χαρακτηριστικά αρώματα της ποικιλίας (μοσχάτο λευκό).

4.1.2 Vino Santo

Περίφημο ελληνικό επιδόρπιο κρασί που παράγεται στη Σαντορίνη από εκλεκτά σταφύλια της ποικιλίας μαυραθήρι και ασσύρτικο. Η περιεκτικότητα του σε αζύμωτα σάκχαρα υπερβαίνει το 20% ενώ ο αλκοολικός τίτλος του είναι 18%. Το Vino Santo είναι γλυκό κρασί που παράγεται και στην Ιταλία από σταφύλια που αφήνονται να στεγνώσουν κρεμασμένα σε εσωτερικούς χώρους κατά την διάρκεια του χειμώνα.

4.1.3 Η Μαυροδάφνη Πατρών

Η Μαυροδάφνη Πατρών είναι ο ερυθρός, γλυκός, ενδυναμωμένος οίνος, ο οποίος παράγεται στο νομό Αχαΐας από την ομώνυμη ποικιλία σταφυλιών.

Η Μαυροδάφνη πήγε στην Αχαΐα από τα Επτάνησα όπου είναι η πατρίδα της. Η ποικιλία έδινε ερυθρά, φυσικά ημίγλυκα κρασιά μέχρι την άφιξη του Κλάους. Ο Κλάους ίδρυσε την Αχάια-Κλάους το 1861 και έφτιαξε την πρώτη Μαυροδάφνη Πατρών προσθέτοντας αλκοόλ κατά την διάρκεια της αλκοολικής ζύμωσης. Έτσι το παραγόμενο κρασί είχε μεγαλύτερη περιεκτικότητα σε σάκχαρα και μεγαλύτερη αλκοολική δύναμη.

Η Μαυροδάφνη στη συνέχεια παλαιώνεται σε βαρέλια όπου το κρασί εκτεθειμένο σε αργή οξείδωση, γίνεται ανθεκτικότερο στην επαφή του με τον ατμοσφαιρικό αέρα. Για το λόγο αυτό η Μαυροδάφνη Πατρών διατηρείται αρκετές ημέρες μετά το άνοιγμα της φιάλης. Στην παραγωγή της χρησιμοποιείται και η γλυκύτερη ποικιλία μαύρη κορινθιακή, η οποία δίνει την κορινθιακή σταφίδα. Η ποικιλία μαυροδάφνη εν τούτοις πρέπει να συντελεί τουλάχιστον κατά 50% στην παραγωγή Μαυροδάφνης Πατρών. Η Μαυροδάφνη Πατρών χρησιμοποιείται εναλλακτικά στη μαγειρική αντί γλυκιάς Μαδέρα.

4.2 Αρωματισμένοι Οίνοι

Οι άνθρωποι συνήθιζαν από την αρχαιότητα να προσθέτουν βότανα, ρητίνη, μπαχαρικά, ακόμη και θαλασσινό νερό στο κρασί τους ώστε να διαφοροποιήσουν τη γεύση ή να κρύψουν τυχόν ατέλειες του. Τέτοιοι οίνοι μπορεί να αρωματισθούν με την προσθήκη αλκοόλ το οποίο έχει ήδη αρωματισθεί με έγχυση, μούλιασμα ή απόσταξη αλλά και χωρίς

προσθήκη αλκοόλ. Γνωστότατοι τέτοιοι οίνοι είναι τα βερμούτ και η ρετσίνα.

4.2.1 Η Ρετσίνα

Η ρετσίνα είναι λευκό κρασί αρωματισμένο με ρητίνη πεύκου χωρίς να έχει ενδυναμωθεί με αλκοόλ. Παράγεται στην Ελλάδα από την αρχαιότητα όταν ονομαζόταν ρητινίτης οίνος. Σύμφωνα με την ευρωπαϊκή κοινοτική νομοθεσία μπορεί να παράγεται μόνο στην Ελλάδα και καλύπτεται νομοθετικά σαν Οίνος Ονομασίας κατά Παράδοση.

4.3 Η συμβολή της σύγχρονης τεχνολογίας στην οινοποίηση

Η εξέλιξη της τεχνολογίας αφορά κυρίως σε τρεις τομείς:

1. Σύγχρονες μηχανές από τον τρύγο μέχρι την εμφιάλωση όπως:

- Ø Μηχανές τρυγητού
- Ø Κοχλίες υποδοχής και προώθησης των σταφυλιών
- Ø Μηχανές αποραγισμού
- Ø Πρέσες υδραυλικές, πνευματικές κλπ.
- Ø Φυγοκεντρικές μηχανές για τον διαχωρισμό του μούστου
- Ø Ανοξείδωτες δεξαμενές
- Ø Εμφιαλωτήρια

2. Τη χρήση αυτοματοποιημένων διαδικασιών με τον ηλεκτρονικό έλεγχο κομπιούτερ. Όταν οι διαδικασίες ελέγχονται με την ακρίβεια των ρυθμίσεων τους και συντονίζονται ηλεκτρονικά με ειδικά σχεδιασμένα προγράμματα, τα οποία επιτρέπουν μεγαλύτερη ακρίβεια και συντονισμό επαναλαμβανόμενων διαδικασιών.

3. Τη συμβολή της τεχνολογίας τροφίμων και ποτών στην έρευνα και ανάπτυξη νέων προσεγγίσεων στην οινοποίηση. Αυτό έγινε δυνατό

σήμερα με την τεχνολογική υποστήριξη των χημικών αναλύσεων σε εξοπλισμένα εργαστήρια.

Η συμβολή της τεχνολογίας αφορά στην Παρασκευή οίνων σταθερής ποιότητας, την υγιεινή διασφάλιση του παραγόμενου προϊόντος, την αύξηση της παραγωγικότητας αλλά και την εργαστηριακή υποστήριξη των αποτελεσμάτων της εφαρμοζόμενης οινοτεχνολογίας. Το τελευταίο αποκτά ιδιαίτερη σημασία με τις εξελίξεις της βιοτεχνολογίας, της γενετικής και της μικροβιολογίας.

Είναι χαρακτηριστικό ότι τον τελευταίο μόλις αιώνα τεκμηριώθηκε η αρχή της αλκοολικής ζύμωσης. Μόλις τα τελευταία χρόνια άρχισε να αναλύεται συστηματικά η μηλογαλακτική ζύμωση. Η ανακάλυψη επιβλαβών ουσιών στο κρασί μέσα από τις χημικές αναλύσεις και των αιτιών που τις προκαλούν ή τις επιβαρύνουν είναι και αυτό επίτευγμα των τελευταίων χρόνων. Έχει μάλιστα οδηγήσει στην απομυθοποίηση πολλών παλαιών οίνων οι οποίοι περίμεναν υπομονετικά την ώρα που θα έβγαιναν στο φως, μετά από δεκάδες χρόνια παραμονής σε σκοτεινά υπόγεια κελάρια. Και ξαφνικά μια χημική ανάλυση εντοπίζει ανεπιθύμητες ουσίες και απαγορεύει την κυκλοφορία τους στην αγορά.

Την ίδια στιγμή που γίνονται αυτές οι ανακαλύψεις γίνεται και η αντίστοιχη προσπάθεια να εντοπιστούν τα αίτια και να δοθούν οι κατάλληλες λύσεις.

Επεμβάσεις στο DNA των ζυμών, διαπιστώσεις προβληματικών καταστάσεων όπως η αζωτούχος λίπανση ή η ύπαρξη μολύβδου στις οινοποιητικές εγκαταστάσεις και σωληνώσεις, επίτευξη καταλληλότερων συνθηκών υγιεινής στους χώρους εργασίας σύμφωνα με νέα πρότυπα (όπως το HACCP) είναι από τα θέματα που «τρέχουν», δίνοντας το στίγμα της σύγχρονης εποχής.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5

Κατηγορίες οίνων

Οι Αρχαίοι Έλληνες χάραζαν στους αμφορείς το όνομα της περιοχής και του παραγωγού σαν συγκριτικό πλεονέκτημα του περιεχόμενου οίνου. Έτσι οίνοι όπως ο Θάσιος, ο Λέσβιος, ο Ισμαρικός, ο Χίος και άλλοι είχαν καλύτερη θέση στο εμπόριο από άλλους «ανώνυμους» οίνους. Ακόμη οι αμφορείς ήταν περίτεχνα στολισμένοι με παραστάσεις για να γίνονται περισσότερο ελκυστικοί. Το marketing σε όλο το αρχαίο του μεγαλείο.

Αυτοί ήταν οι πρώτοι που δημιούργησαν κρασιά με ονομασία προέλευσης. Σήμερα με βάση τις Οδηγίες της Ευρωπαϊκής Ένωσης και την ελληνική νομοθεσία τα παραγόμενα ελληνικά κρασιά διακρίνονται σε δύο μεγάλες κατηγορίες και τις υποκατηγορίες τους. Στα κρασιά Ονομασίας Προέλευσης (V.Q.P.R.D.) και στα Επιτραπέζια.

Ονομασίας Προέλευσης- V.Q.P.R.D. (Vins de Qualité Produits dans une Région Déterminée δηλαδή οίνοι ποιότητας παραγόμενοι σε καθορισμένοι περιοχή).

ü Ονομασίας Προέλευσης Ανώτερης Ποιότητας (ΟΠΑΠ)

ü Ονομασίας Προέλευσης Ελεγχόμενης (ΟΠΕ)

Επιτραπέζιοι οίνοι (Vins de Table)

ü Τοπικοί οίνοι (Vins de Pays)

ü Ονομασίας κατά παράδοση

ü Μάρκας

5.1 Προϋποθέσεις για κρασιά ονομασίας προέλευσης (ΟΠΕ & ΟΠΑΠ)

Ο πρώτος Νόμος που καθόριζε τις προϋποθέσεις με τις οποίες ένα κρασί θα μπορούσε να ενταχθεί στην κατηγορία «ονομασίας προέλευσης» ήταν ο 243 του 1969. Από τότε βελτιώθηκε και συμπληρώθηκε με άλλες ρυθμίσεις. Σύμφωνα με αυτόν τα ελληνικά κρασιά ονομασίας προέλευσης θα πρέπει:

1. Να προέρχονται από τη νομοθετική οριοθετημένη αμπελουργική ζώνη της περιοχής του Τοπωνύμιου. Σήμερα στην Ελλάδα υπάρχουν 20 περιοχές οι οποίες έχουν χαρακτηρισθεί ως αμπελουργικές ζώνες. Τα όρια κάθε ζώνης, οι ποικιλίες αμπέλων που καλλιεργούνται σε αυτήν και ο τρόπος καλλιέργειας καθορίζονται από το συγκεκριμένο νόμο. Η κάθε αμπελουργική ζώνη καθώς και τα κρασιά που παράγονται σε αυτή φέρουν το όνομα της περιοχής π.χ. «Ζίτσα», «Μαντινεία», «Λήμνος» κλπ.
2. Να παράγονται από μια ή περισσότερες ποικιλίες οινάμπελου της νομοθετικά οριοθετημένης περιοχής. Οι ποικιλίες της οινάμπελου πρέπει να καλλιεργούνται παραδοσιακά στην περιοχή και είναι αυστηρά καθορισμένες για κάθε ζώνη. Π.χ. στην αμπελουργική ζώνη της Νάουσας καλλιεργείται το ξινόμαυρο ενώ βορειότερα στη Γουμένισσα καλλιεργείται το ξινόμαυρο και η νεγκόσκα. Το κρασί με το όνομα «Νάουσα» παράγεται μόνο από ξινόμαυρο σταφύλι ενώ το κρασί με το όνομα «Γουμένισσα» παράγεται από ξινόμαυρο και νεγκόσκα.
3. Να παρασκευάζονται με βάση την παραδοσιακή οινολογική τεχνική της περιοχής προσαρμοσμένη στις απαιτήσεις της σύγχρονης τεχνολογίας.
4. Να ωριμάζουν και να παλαιώνουν κάτω από συνθήκες που βοηθούν στην ανάπτυξη εκείνων των συστατικών που διαμορφώνουν την ποιότητα των χαρακτήρων τους.
5. Να έχουν ιδιαίτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά από τα οποία ο καταναλωτής μπορεί να αναγνωρίσει την προέλευση τους.

6. Η γλευκοποίηση και η οινοποίηση να γίνονται σε οινοποιεία που βρίσκονται μέσα στην οριοθετημένη περιοχή. Η εμφιάλωση μπορεί να γίνεται και εκτός ζώνης.

5.2 Οίνοι ονομασίας προέλευσης ελεγχόμενης (ΟΠΕ)

Η διάκριση ΟΠΕ αφορά μόνο γλυκείς οίνους από ποικιλίες μοσχάτο και μαυροδάφνη. Τα κρασιά ΟΠΕ διακρίνονται σε δύο κατηγορίες, τα vins de liqueur (vins doux, vins doux naturelles) και τα vins naturellement doux.

5.2.1 Οίνος γλυκός (vin doux)

Είναι ο οίνος που παράγεται από γλεύκος σταφυλιών φυσικής περιεκτικότητας σε σάκχαρα τουλάχιστον 221gr/lit γλεύκους στο οποίο έχει προστεθεί πριν από την έναρξη της αλκοολικής ζύμωσης, αλκοόλη αμπελοοινικής προέλευσης, καθαρότητας 95% ώστε το τελικό προϊόν να έχει ολικό αλκοολικό τίτλο μεγαλύτερο από 17,5%. Τέτοια κρασιά είναι:

- Σάμος
- Μοσχάτος Πατρών
- Μοσχάτος Ρίου Πατρών
- Μοσχάτος Κεφαλληνίας
- Μοσχάτος Ρόδου
- Μοσχάτος Λήμνου

5.2.2 Οίνος γλυκός φυσικός (vin doux naturel)

Είναι ο οίνος που προέρχεται από γλεύκος σταφυλιών φυσικής περιεκτικότητας σε σάκχαρα τουλάχιστον 238gr/lit γλεύκους και στο οποίο κατά την διάρκεια της αλκοολικής ζύμωσης προστίθεται αλκοόλη αμπελοοινικής προέλευσης (95%), σε αναλογία 5-10% του όγκου του χρησιμοποιούμενου γλεύκους ή σε ποσοστό 40% του ολικού αλκοολικού τίτλου του τελικού προϊόντος. Ο ολικός αλκοολικός τίτλος δεν μπορεί να είναι μικρότερος από 17,5%. Τέτοια κρασιά είναι:

- Σάμος
- Μαυροδάφνη Πατρών
- Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας
- Μοσχάτος Πατρών
- Μοσχάτος Ρίου Πατρών
- Μοσχάτος Κεφαλληνίας
- Μοσχάτος Ρόδου
- Μοσχάτος Λήμνου

5.2.3 Οίνος γλυκός φυσικός από διαλεχτούς αμπελώνες (vin doux naturel grand cru)

Είναι ο γλυκός φυσικός οίνος ο οποίος δικαιούται της ιδιαίτερης ένδειξης grand cru με τις εξής προϋποθέσεις:

- Û Παράγεται από σταφύλια της ποικιλίας μοσχάτο άσπρο που προέρχονται από επιλεγμένα αμπελοτεμάχια, η απόδοση των οποίων δεν υπερβαίνει τα 400lit γλεύκους ή τα 530kg σταφυλιών ανά στρέμμα.
- Û Η αρχική περιεκτικότητα των σταφυλιών σε σάκχαρα ανέρχεται τουλάχιστον σε 252gr/lit γλεύκους.

- Παράγεται απευθείας από τους παραγωγούς αποκλειστικά από σταφύλια της δικής τους παραγωγής.
- Αναγράφεται στα παραστατικά έγγραφα εισαγωγής κατά την εισαγωγή των σταφυλιών στις εγκαταστάσεις γλευκοποίησης, ο αριθμός του αμπελουργικού κτηματολογίου και όλα τα στοιχεία που δίνουν το δικαίωμα παραγωγής του ειδικού αυτού οίνου.
- Δηλώνονται από τους παραγωγούς χωριστά κατά την υποβολή δηλώσεων παραγωγής αποθεμάτων.
- Συνοδεύονται οπωσδήποτε από «πιστοποιητικό προέλευσης» κατά την διακίνηση τους στο εσωτερικό ή την εξαγωγή τους.

Τέτοια κρασιά είναι:

- Μοσχάτος Πατρών
- Μοσχάτος Ρίου Πατρών
- Μοσχάτος Κεφαλληνίας
- Μοσχάτος Ρόδου
- Μοσχάτος Λήμνου

5.2.4 Οίνος φυσικός γλυκός (vin naturellement doux)

Είναι ο οίνος που παράγεται από γλεύκος σταφυλιών φυσικής περιεκτικότητας σε σάκχαρα τουλάχιστον 250gr/lit γλεύκους. Η περιεκτικότητα σε σάκχαρα ανέρχεται έπειτα από έκθεση των σταφυλιών στον ήλιο ή σε σκιά (λιάσιμο) τουλάχιστον σε 300gr/lit γλεύκους.

Τα σάκχαρα και η αλκοόλη που περιέχονται στο τελικό προϊόν προέρχονται αποκλειστικά από τις ίδιες τις σταφυλές που οινοποιήθηκαν χωρίς να έχει προστεθεί, πριν, κατά ή μετά την αλκοολική ζύμωση γλεύκους, συμπυκνωμένο γλεύκος, αλκοόλη ή απόσταγμα (ζύμωση μέχρι 15%, αζύμωτα σάκχαρα 15%). Τέτοια κρασιά είναι:

- Σάμος
- Μοσχάτος Πατρών
- Μοσχάτος Ρίου Πατρών
- Μοσχάτος Κεφαλληνίας
- Μοσχάτος Ρόδου
- Μοσχάτος Λήμνου

5.3 Οίνοι ονομασίας προέλευσης ανώτερης ποιότητας (ΟΠΑΠ)

Σε αυτή την κατηγορία ανήκουν όλα τα ξηρά κρασιά που παράγονται μέσα σε αμπελουργικές ζώνες καθώς και τα γλυκά κρασιά που παράγονται από όλες τις άλλες ποικιλίες εκτός από μοσχάτο και μαυροδάφνη.

5.3.1 Vins de liqueur

Η κατηγορία των ΟΠΑΠ vins de liqueur διακρίνεται σε κρασιά με ετικέτα:

Οίνος γλυκός (vin doux)

- Σητεία
- Νεμέα
- Σαντορίνη
- Δάφνες

Οίνος γλυκός φυσικός (vin doux naturel)

- Σητεία
- Σαντορίνη
- Δάφνες

Ξηροί οίνοι ΟΠΑΠ

- Σητεία
- Ρόδος
- Νάουσα
- Νεμέα
- Ρομπόλα Κεφαλληνίας
- Ραψάνη
- Μαντινεία
- Πεζιά
- Αρχάνες
- Δάφνες
- Σαντορίνη
- Πάτρα
- Ζίτσα
- Αμύνταιο
- Γουμένισσα
- Πάρος
- Λήμνος
- Αγκίαλος
- Πλαγιές Μελτιώνα
- Μεσενικόλα

5.4 Επιτραπέζιοι Οίνοι

Η κατηγορία των επιτραπέζιων οίνων περιλαμβάνει τους τοπικούς οίνους, τους οίνους ονομασίας κατά παράδοση και τα κρασιά μάρκας.

5.4.1 Τοπικοί οίνοι

Προκειμένου ένα κρασί να χαρακτηρισθεί ως τοπικός οίνος θα πρέπει:

- Να παράγεται από σταφύλια που καλλιεργούνται στους αμπελώνες της περιοχής καταγωγής του.
- Να προέρχονται από παραδοσιακές οινοποιήσιμες ποικιλίες σταφυλιών οι οποίες επιτρέπεται να καλλιεργούνται στην αμπελουργική περιοχή καταγωγής του.
- Να πληρεί τους όρους την κοινής υπουργικής απόφασης με αριθ. 392169 της 20/10/1999 ώστε να δικαιούται τη χρήση του όρου «τοπικού οίνου» των παρακάτω περιπτώσεων:
 1. Τοπικός οίνος με γεωγραφική ένδειξη αμπελουργικού διαμερίσματος. Παράγεται σε οινοποιεία που βρίσκονται μέσα στο αμπελουργικό διαμέρισμα π.χ. Τοπικός οίνος Κρήτης.
 2. Παράγεται σε οινοποιεία που βρίσκονται μέσα στους νομούς αυτούς π.χ. Τοπικός οίνος πλαγιών Κορινθιακού.
 3. Τοπικός οίνος με γεωγραφική ένδειξη επαρχίας, νομού ή αμπελουργικής περιοχής μικρότερης του νομού. Παράγεται σε οινοποιεία που βρίσκονται μέσα στο νομό ή όμορους νομούς π.χ. Τοπικός οίνος Πυλίας. Τοπικός οίνος Μεσσηνίας, Τοπικός οίνος πλαγιών Αιγιαλείας.

ΤΟΠΙΚΟΙ ΟΙΝΟΙ

Αγιορείτικος Τοπικός Οίνος	Τοπικός Οίνος Γερανείων
Τοπικός Οίνος Πλαγιές Βερτίσκου	Παλληγιώτικος Τοπικός Οίνος
Τοπικός Οίνος Τριφυλίας	Αττικός Τοπικός Οίνος
Μεσημβριώτικος Τοπικός Οίνος	Σιατιστινός Τοπικός Οίνος
Μακεδονικός Τοπικός Οίνος	Τοπικός Οίνος Ριτσώνας Αυλίδας
Ηρακλειώτικος Τοπικός Οίνος	Τοπικός Οίνος Λετρίνων
Λασιθιώτικος Τοπικός Οίνος	Τοπικός Οίνος Τεγέας
Μεσσηνιακός Τοπικός Οίνος	Αιγαιοπελαγίτικος Τοπικός Οίνος
Πελοποννησιακός Τοπικός Οίνος	Σπατανεΐκος Τοπικός Οίνος
Κρητικός Τοπικός Οίνος	Τοπικός Οίνος Βορείων Πλαγιών Πεντελικού
Επανωμίτικος Τοπικός Οίνος	Μαρκοπουλιώτικος Τοπικός Οίνος
Τοπικός Οίνος Πλαγιών Ορεινής Κορινθίας	Τοπικός Οίνος Χαλικούνας
Τοπικός Οίνος Πυλίας	Τοπικός Οίνος Οπούντα Λοκρίδας
Θεσσαλικός Τοπικός Οίνος	Παγγαιορείτικος Τοπικός Οίνος
Τοπικός Οίνος Τυρνάβου	Τοπικός Οίνος Πέλλας
Τοπικός οίνος Πλαγιές Αμπέλου	Τοπικός Οίνος Δράμας
Τοπικός Οίνος Βιλίτσας	Αδριανώτικος Τοπικός Οίνος
Τοπικός Οίνος Γρεβενών	Τοπικός Οίνος Σερρών
Δωδεκανησιακός Τοπικός Οίνος	Αγοριανός Τοπικός Οίνος
Τοπικός Οίνος Κισσάμου	Τοπικός Οίνος Κοιλιάδας Αταλάντη
Παιανίτικος Τοπικός Οίνος	Τοπικός Οίνος Στερεάς Ελλάδας
Αναβυσιώτικος Τοπικός Οίνος	Τοπικός Οίνος Αρκαδίας
Κρανιώτικος Τοπικός Οίνος	Τοπικός Οίνος Μεταξάτων
Τοπικός Οίνος Πλαγιών Πάρνηθας	Τοπικός Οίνος Κλημέντι
Συριανός Τοπικός Οίνος	Τοπικός Οίνος Κέρκυρας
Θηβαϊκός Τοπικός Οίνος	Τοπικός Οίνος Ημαθίας
Τοπικός Οίνος Πλαγιών Κιθαιρώνα	Τοπικός Οίνος Ματζαβινάτων
Τοπικός Οίνος Πλαγιών Πετρωτού	Τοπικός Οίνος Σιθωνίας
Ισμαρικός Τοπικός Οίνος	Μετσοβίτικος Τοπικός Οίνος

Τοπικός Οίνος Αβδήρων	Κορωπιώτικος Τοπικός Οίνος
Τοπικός Οίνος Ιωαννίνων	Τοπικός Οίνος Θαψανών
Τοπικός Οίνος Πλαγιές Αιγιαλείας	Τοπικός Οίνος Πλαγιών Κνημίδος
Τοπικός Οίνος Πλαγιές του Αίνου	Ηπειρώτικος Τοπικός Οίνος
Θρακικός Τοπικός Οίνος ή Τοπικός Οίνος Θράκης	Τοπικός Οίνος Φλώρινας Τοπικός Οίνος Πισάτιδος
Τοπικός Οίνος Ιλίου	Τοπικός Οίνος Λευκάδας

5.4.2 Οίνοι ονομασίας κατά παράδοση

Τα κρασιά με ένδειξη ονομασίας κατά παράδοση παράγονται σύμφωνα με τη νομοθεσία της Ευρωπαϊκής Ένωσης, με πατροπαράδοτες μεθόδους μιας συγκεκριμένης περιοχής ή χώρας. Είναι οίνοι με ένδειξη η οποία χρησιμοποιείται αποκλειστικά και μόνο για να χαρακτηρίσει κρασιά τα οποία παράγονται σε μία χώρα ή περιοχή της χώρας.

Χαρακτηριστικό παράδειγμα κρασιού ονομασίας κατά παράδοση αποτελεί η ρετσίνα, το γνωστό εύγεστο κρασί του οποίου η καταγωγή ανάγεται στην αρχαιότητα. Σήμερα η ονομασία ρετσίνα χρησιμοποιείται αποκλειστικά στα λευκά ή ροζέ ξηρά ελληνικά κρασιά που παράγονται με την πατροπαράδοτη μέθοδο της προσθήκης ρετσινιού πεύκου (χαλεπίου πεύκης) στο γλεύκος. Στην κατηγορία των οίνων ονομασίας κατά παράδοση υπάγεται και η Βερντέα, λευκό γλυκό κρασί που παράγεται στη Ζάκυνθο. Περιοχές όπου παράγεται ρητινίτης οίνος (ρετσίνα) με δικαίωμα αναγραφής της καταγωγής του (Π.Δ. 514/79):

Νομός Αττικής

- Μεσόγεια
- Κρωπία ή Κορωπί
- Μαρκόπουλο

- Μέγαρα
- Παιανία
- Παλλήνη
- Πικέρμι
- Σπάτα

Νομός Βοιωτίας

- Θήβα

Νομός Ευβοίας

- Γιάλτρα
- Κάρυστος
- Χαλκίδα

5.4.3 Οίνοι Μάρκας

Τα κρασιά τα οποία κυκλοφορούν εμφιαλωμένα με διάφορες εμπορικές ονομασίες ανήκουν στην κατηγορία των επιτραπέζιων κρασιών. Σε αυτή την κατηγορία κρασιών μεγάλο ρόλο παίζει η τέχνη του οινοποιού και οι συνθήκες οινοποίησης και παλαίωσης.

5.4.4 Οίνοι Παλαίωσης

Ο χαρακτήρας ορισμένων κρασιών βελτιώνεται σημαντικά με την παλαίωση τους σε βαρέλια ή αποθηκευμένα στις φιάλες τους. Γι' αυτά τα κρασιά παλαίωσης η νομοθεσία προβλέπει ειδικές ενδείξεις που είναι ανάλογες με την κατηγορία στην οποία ανήκουν, το χρόνο και τον τρόπο παλαίωσης τους.

Για τα κρασιά Ονομασίας Προέλευσης έχουν θεσμοθετηθεί οι ενδείξεις reserve και Grande reserve. Η ένδειξη reserve αναφέρεται σε

παλαίωση δύο χρόνων συνολικά για τα λευκά κρασιά και τεσσάρων χρόνων για τα ερυθρά. Αντίστοιχα η ένδειξη Grande reserve αναφέρεται σε παλαίωση τριών χρόνων για τα λευκά (από τα οποία ένα χρόνο σε βαρέλι και ένα χρόνο σε φιάλη) και τεσσάρων χρόνων για τα κόκκινα (από τα οποία δύο χρόνια σε βαρέλι και δύο χρόνια σε φιάλη).

Για τα Επιτραπέζια κρασιά χρησιμοποιείται η ένδειξη ΚΑΒΑ η οποία αναφέρεται σε παλαίωση δύο χρόνων για τα λευκά κρασιά (από τα οποία έξι μήνες σε βαρέλι και έξι μήνες σε φιάλη) και τριών χρόνων για τα κόκκινα (από τα οποία ένα χρόνο σε βαρέλι και δύο χρόνια σε φιάλη).

5.5 Επισήμανση – Ετικέτα

Η ετικέτα είναι η ταυτότητα του επώνυμου κρασιού. Η εμφιάλωση και η τυποποίηση του κρασιού οδήγησαν στην καθιέρωση της ετικέτας σαν συνοδευτικό του προϊόντος. Από τη σύσταση της ΕΟΚ (1962) καταβλήθηκε συστηματική προσπάθεια να ενοποιηθούν σε ένα κοινό σύστημα οι όροι που αφορούν την παραγωγή και εμπορία του κρασιού, την επεξεργασία και την προέλευση του, τον έλεγχο της ποιότητας και της κυκλοφορίας του. Το σύστημα αυτό (ενδείξεις) έπρεπε να απεικονίζεται στη σήμανση, δηλαδή την ετικέτα του κρασιού, με ομοιόμορφο τρόπο για όλες τις χώρες- μέλη.

Οι ενδείξεις διακρίνονται σε υποχρεωτικές και σε προαιρετικές ή συμπληρωματικές. Οι υποχρεωτικές ενδείξεις πρέπει οπωσδήποτε να αναγράφονται στην κύρια ετικέτα. Οι συμπληρωματικές ενδείξεις είναι προαιρετικές, στην κρίση του οινοποιού. Αυτές μπορεί να αναγράφονται στην κύρια ετικέτα αλλά κυρίως στην «κόντρα ετικέτα», η οποία επικολλάται στο πίσω μέρος της φιάλης.

Στην περίπτωση που η φιάλη προορίζεται για εξαγωγή η ετικέτα πρέπει να είναι δίγλωσση, στα ελληνικά και σε μία ακόμη επίσημη

γλώσσα της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Ακόμη πρέπει να αναγράφεται, εκτός από την ονομασία της περιοχής, η χώρα προέλευσης. Το χαρακτηριστικό «e» δηλώνει ότι έχει το απαιτούμενο ποιοτικό επίπεδο για να κυκλοφορήσει στις χώρες της Ε.Ε.

5.5.1 Υποχρεωτικές ενδείξεις για τα κρασιά ΟΠΑΠ

1. Το όνομα της καθορισμένης από το νόμο αμπελουργικής περιοχής από την οποία προέρχεται το κρασί.
2. Η ένδειξη ΟΠΑΠ
3. Το όνομα του παραγωγού ή το εμπορικό σήμα της εταιρείας αν ο παραγωγός είναι εταιρεία.
4. Το έτος του τρύγου εφόσον το κρασί έχει παραχθεί εξ ολοκλήρου ή τουλάχιστον κατά 85% από σταφύλια που έχουν τρυγηθεί την αναφερόμενη χρονιά.
5. Ο τόπος εμφιάλωσης είτε συμπίπτει με τον τρόπο οινοποίησης είτε η εμφιάλωση έχει γίνει σε άλλο δήμο ή κοινότητα.
6. Ο αλκοολικός τίτλος (βαθμός) κατ' όγκο.
7. Ο ονομαστικός όγκος του περιεχομένου της φιάλης σε εκατοστόλιτρα (cl) ή χιλιοστόλιτρα (ml).

5.5.2 Συμπληρωματικές ή προαιρετικές ενδείξεις για κρασιά ΟΠΑΠ

1. Το είδος του κρασιού π.χ. ερυθρός ή λευκός.
2. Η ποικιλία ή οι ποικιλίες από τις οποίες οινοποιήθηκε π.χ. Αγιωργίτικο και Ξινόμαυρο.
3. Η ένδειξη «Από Διαλεχτούς Αμπελώνες / Grand Cru» εφόσον προέρχεται από επιλεγμένους αμπελώνες της περιοχής Ονομασίας Προέλευσης.

4. Οι ενδείξεις «Επιλεγμένο / Reserve» ή «Ειδικά Επιλεγμένο / Grande reserve» προκειμένου για παλαιωμένους οίνους.
5. Διευκρινίσεις ως προς τη μέθοδο παραγωγής ή την ιστορία του κρασιού και της περιοχής.
6. Η ένδειξη ότι πρόκειται περί τυπικού οίνου της περιοχής καταγωγής.
Οι φιάλες κρασιών ΟΠΑΠ φέρουν «ιππαστί» στο στόμιο τους ειδική ταινία του Υπουργείου Γεωργίας.

5.5.3 Υποχρεωτικές ενδείξεις για τοπικούς οίνους

1. Το όνομα του παραγωγού ή της παραγωγού εταιρείας.
2. Η ένδειξη ότι είναι τοπικός οίνος συγκεκριμένης περιοχής π.χ. Πελοποννησιακός Τοπικός Οίνος.
3. Η ένδειξη «Επιτραπέζιος Οίνος».
4. Το έτος παραγωγής.
5. Ο τόπος εμφιάλωσης.
6. Ο αλκοολικός τίτλος (βαθμός) κατ' όγκο.
7. Το περιεχόμενο της φιάλης σε εκατοστόλιτρα ή χιλιοστόλιτρα.

5.5.4 Συμπληρωματικές ή προαιρετικές ενδείξεις για τοπικούς οίνους

1. Η αμπελουργική εκμετάλλευση με την ένδειξη «Κτήμα / Domaine».
2. Η ποικιλία ή οι ποικιλίες αμπέλου.
3. Οι ενδείξεις ως προς τον τύπο του οίνου π.χ. πρώιμος.
4. Διακρίσεις που έχουν τυχόν απονεμηθεί στο κρασί από αναγνωρισμένους οργανισμούς.
5. Το ιστορικό του αμπελώνα ή του οίνου.

5.5.5 Υποχρεωτικές ενδείξεις για Επιτραπέζιους Οίνους

1. Το εμπορικό όνομα (τίτλος) του κρασιού.
2. Η ένδειξη «Επιτραπέζιος Οίνος».
3. Το είδος του κρασιού π.χ. Ερυθρός Ξηρός Οίνος.
4. Το όνομα του παραγωγού ή της παραγωγού εταιρείας.
5. Το όνομα του εμφιαλωτή ή της εταιρείας που εμφιάλωσε το κρασί.
6. Ο αριθμός άδειας εμφιάλωσης της αρμόδιας υπηρεσίας.
7. Ο αλκοολικός τίτλος (βαθμός) κατ' όγκο.
8. Το περιεχόμενο της φιάλης σε εκατοστόλιτρα ή χιλιοστόλιτρα.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 6

Γευσιγνωσία

Η βασική διαδικασία για την γνωριμία και την εκτίμηση ενός κρασιού είναι η δοκιμή και η γευσιγνωσία. Η γευσιγνωσία μπορεί να είναι απλή ή σύνθετη:

- ü Απλή όταν κάποιος δοκιμάζει για να διαπιστώσει αν το κρασί απλά του αρέσει.
- ü Σύνθετη όταν αποβλέπει στην αξιολόγηση των ποιοτικών χαρακτηριστικών του κρασιού.

Η γευσιγνωσία είναι τέχνη και όπως όλες οι τέχνες είναι συνδυασμός έμφυτων ικανοτήτων και εκπαίδευσης. Για να ασκηθεί πρέπει να ακολουθηθούν οι δικοί της αυστηροί κανόνες χωρίς τους οποίους δεν μπορεί να φθάσει σε ικανοποιητικά επίπεδα ή σπουδαία αποτελέσματα.

Παρόλα αυτά ακόμη και με την απλή δοκιμή ο ερασιτέχνης οινόφιλος μαθαίνει να αναγνωρίζει ένα κρασί ή να συγκρίνει περισσότερα κρασιά με τη βοήθεια των αισθήσεων του, της κρίσης και την μνήμης του.

Το σπουδαιότερο ρόλο παίζουν η όραση, η γεύση και η όσφρηση ενώ η αφή και η ακοή μεταδίδουν στον εγκέφαλο μόνον εξωτερικά μηνύματα τα οποία διεγείρουν τις άλλες αισθήσεις π.χ. ο ήχος από το άνοιγμα μιας σαμπάνιας προδιαθέτει για την ποιότητα του περιεχομένου της φιάλης.

Οι δοκιμαστές κρασιών κρίνουν το κρασί από τα τρία χαρακτηριστικά του:

- Ø Το χρώμα
- Ø Τη μυρωδιά
- Ø Τη γεύση

Τα χαρακτηριστικά αυτά αναλύονται περισσότερο στα παρακάτω στοιχεία:

- Ø Εμφάνιση.
- Ø Απόχρωση.
- Ø Άρωμα και μπουκέ (ανθοσμία).
- Ø Γεύση και οσμή.
- Ø Γλυκύτητα.
- Ø Πικρότητα.
- Ø Σώμα.
- Ø Γενική ποιότητα.

6.1 Η όραση

Η όραση μας πληροφορεί για το χρώμα, την διαύγεια, την διαφάνεια, τη ρευστότητα και την ένταση στην έλκυση διοξειδίου του άνθρακα στους αφρώδεις οίνους. Σε ανοιχτόχρωμες φιάλες αρκετά από αυτά τα χαρακτηριστικά διακρίνονται σε ένα βαθμό πριν το άνοιγμα της φιάλης.

6.1.1 Το χρώμα του κρασιού

Οι χρωστικές ουσίες είναι τα πιο ευαίσθητα συστατικά των κρασιών. Κάθε ατέλεια, αλλοίωση ή ασθένεια εκδηλώνεται με αλλαγή του χρώματος τους.

Το χρώμα του κρασιού οφείλεται σε ουσίες όπως οι ταννίνες και οι ανθοκυάνες. Αυτές μετρούνται χωριστά και έτσι υπάρχουν περιθώρια επέμβασης στο χρώμα του κρασιού κατά την οινοποίηση.

Η ένταση, η χροιά αλλά και ο καθαρός τόνος του χρώματος έχουν άμεση σχέση με την ποιότητα του κρασιού. Αυτά εξαρτώνται από την

ποικιλία του σταφυλιού, την οινοποίηση, την παλαίωση και την συντήρηση του.

Τα νέα κόκκινα κρασιά έχουν έντονα κόκκινες αποχρώσεις. Τα κρασιά που έχουν υποστεί παλαίωση εμφανίζουν αποχρώσεις καστανές ή κεραμιδί και οι οποίες γίνονται πιο ευδιάκριτες όσο το κρασί περνά στη φάση της γήρανσης. Παρατηρώντας λοιπόν σωστά και συστηματικά το χρώμα ενός κόκκινου κρασιού είναι δυνατή μια καλή προσέγγιση στον προσδιορισμό της ηλικίας του. Στα φρέσκα κόκκινα κρασιά εμφανίζονται αποχρώσεις του μπλε.

Χρωστικές δεν υπάρχουν μόνο στους ερυθρούς οίνους αλλά και στους λευκούς. Ένα μίγμα από πράσινες και κίτρινες χρωστικές ουσίες καθορίζουν το χρώμα του λευκού κρασιού ανάλογα με την ποικιλία, το βαθμό ωρίμανσης και την ηλικία του κρασιού.

Τα πολύ νέα λευκά κρασιά έχουν χροιά πρασινοκίτρινη, τα σχετικά νέα έχουν χροιά κιτρινοπράσινη και τα ώριμα χρυσοκίτρινη. Το πολύ κίτρινο χρώμα στα λευκά κρασιά είναι ένδειξη πιθανής οξείδωσης.

ΧΡΩΜΑΤΙΚΟΙ ΠΡΟΣΔΙΟΡΙΣΜΟΙ ΚΡΑΣΙΩΝ

ΛΕΥΚΑ	ΚΟΚΚΙΝΑ	ΡΟΖΕ
Άχρωμο	Βιολετί	Ροζέ
Υποκιτρινοπράσινο	Πορφυρό	Ερυθρωπό
Υποκίτρινο	Κερασί	Κοκκινέλι
Κίτρινο	Κεραμιδί	Κρεμμυδί
Κιτρινοπράσινο	Ρουμπινί	Τριανταφυλλί
Κιτρινόχρυσο	Κόκκινο-αιματί	Κρεμεζί
Αχρύνιο	Καστανό	Βιολετί
Χρυσάφι	Κκαστανοκόκκινο	
κεχρμπαρένιο		

6.1.2 Η διαύγεια και διαφάνεια του κρασιού

Ένα κρασί είναι διαυγές όταν είναι απαλλαγμένο από σωματίδια που είναι ορατά στο μάτι. Αυτό γίνεται αντιληπτό όταν φέρουμε το δείγμα σε διαφανές ποτήρι, απέναντι από μια φωτεινή πηγή.

Η διαφάνεια του κρασιού έχει να κάνει με το πόσο εύκολα περνά το φως μέσα από τη μάζα του κρασιού ή εμποδίζεται από ξένα σώματα ή θολώματα. Ο έλεγχος της διαφάνειας γίνεται όταν τοποθετήσουμε το κρασί μπροστά σε λευκό φόντο. Ένα κρασί με απόλυτη διαύγεια έχει πάντοτε καλύτερη και λεπτότερη γεύση από ένα λιγότερο ή ελαφρά θολό κρασί.

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΜΟΙ ΔΙΑΥΓΕΙΑΣ ΚΡΑΣΙΩΝ

Λαμπερό	Θολό	Ωχρο
Κρυστάλλινο	Έντονα θολό	Σβησμένο
Φωτεινό	Γαλακτώδες	Λερωμένο
Ελαφρά θολό	Νεφελώδες	

6.1.3 Το διοξείδιο του άνθρακα

Το διοξείδιο του άνθρακα ή ανθρακικό οξύ είναι ένα από τα κύρια προϊόντα της αλκοολικής ζύμωσης. Το μεγαλύτερο μέρος του CO₂ εκλύεται κατά την διάρκεια της ζύμωσης ενώ ένα μικρό μέρος παραμένει διαλυμένο στο κρασί. Όσο μεγαλύτερη είναι η θερμοκρασία της ζύμωσης τόσο περισσότερη ποσότητα CO₂ θα παραμείνει διαλυμένη στο κρασί.

Μέσα στο ποτήρι το CO₂ εμφανίζεται με τη μορφή φυσαλίδων που σχηματίζουν «αλυσίδα» στην επιφάνεια του κρασιού. Όταν η «αλυσίδα» παραμένει αρκετά στο ποτήρι σημαίνει πως το κρασί έχει άφθονο διοξείδιο του άνθρακα. Στην αντίθετη περίπτωση οι φυσαλίδες εξαφανίζονται γρήγορα και το κρασί χαρακτηρίζεται ήσυχο.

Ένα κρασί χωρίς CO₂ θεωρείται άνοστο, πλαδαρό, επίπεδο. Το CO₂ ως κύριο συστατικό, είναι αυτό που δίνει τη φρεσκάδα και τη νεότητα στο κρασί. Η πάροδος του χρόνου και οι συνεχείς κατεργασίες μειώνουν την ποσότητα του CO₂ στο κρασί, έτσι οι νέοι οίνοι έχουν περισσότερο CO₂ από τους ώριμους ή παλαιωμένους. Αν η περιεκτικότητα σε ανθρακικό οξύ είναι μεγαλύτερη του κανονικού (0,5-1gr/lit), τότε αυξάνεται η οξύτητα του και έχει επίπτωση στο άρωμα και γενικότερα στη γεύση του κρασιού.

Το διοξείδιο του άνθρακα γίνεται αντιληπτό στην άκρη της γλώσσας σαν ένα ευχάριστο μούδιασμα.

6.2 Η γεύση

Ο σημαντικότερος παράγοντας στην οργανοληπτική εξέταση του κρασιού είναι η γεύση του. Η γεύση όμως έχει απόλυτη σχέση με την οσμή και μάλιστα τις περισσότερες φορές δεν μπορεί να διαχωριστεί από αυτήν. Συχνά στην αξιολόγηση οι όροι γεύση και οσμή χρησιμοποιούνται αδιάκριτα. Έτσι η αίσθηση που αντιλαμβανόμαστε όταν το κρασί βρίσκεται μέσα στο στόμα δεν ανήκουν μόνο στη γεύση. Ένα μεγάλο μέρος ανήκει στην οσμή που γίνεται αντιληπτή από την εσωτερική οδό επικοινωνίας στόματος – κέντρου όσφρησης και ονομάζεται άρωμα στόματος. Ο ουρανίσκος λοιπόν μαζί με τα χείλη, τα μάγουλα και τη γλώσσα παίζει σημαντικό ρόλο στη γευστική αξιολόγηση ενός κρασιού

6.2.1 Τα όργανα της γεύσης

Τα όργανα της γεύσης, τα οποία βρίσκονται στη γλώσσα, μπορούν να διακρίνουν μόνος τις τέσσερις βασικές γεύσεις:

Ü Γλυκό

• Ξινό

• Πικρό

• Αλμυρό

Η γλυκιά γεύση ανιχνεύεται μπροστά στην άκρη της γλώσσας.

Η ξινή στα πλάγια και κάτω.

Η αλμυρή στα πλάγια ανάμεσα στη γλυκιά και στην ξινή.

Η πικρή στο πίσω μέρος της γλώσσας γι' αυτό γίνεται αντιληπτή μόνο όταν καταπίνουμε.

Οι παραπάνω συνδυασμοί δίνουν την αίσθηση των γεύσεων π.χ. γλυκόξινη γεύση.

Στην μέση της γλώσσας και στην κάτω επιφάνεια της δεν υπάρχουν όργανα γεύσης αλλά όργανα που δέχονται αισθήσεις αφής όπως κρύο, ζεστό, λείο, ανώμαλο και πίεση. Με τη γεύση γίνεται εκτίμηση του αλκοολικού τίτλου, του σώματος, των ουσιών του κρασιού αλλά και των γευστικών ερεθισμάτων του. Κατά τη γευστική δοκιμή δίνεται έμφαση στα παρακάτω χαρακτηριστικά:

• Στιφάδα

• Ισορροπία

• Διάρκεια

• Επίγευση

6.2.2 Γευστικές ουσίες των κρασιών:

A. Γλυκιές ουσίες

Αυτές γίνονται αντιληπτές αμέσως με την επαφή στην άκρη της γλώσσας προκαλώντας έκκριση πηχτού σάλιου. Με το σάλιο διαλύονται και η αίσθηση εξαφανίζεται μετά από λίγα δευτερόλεπτα. Τέτοιες ουσίες είναι: Σάκχαρα → γλυκόζη, φρουκτόζη, αραβινόζη, ξυλόζη

Αλκοόλες → αιθυλική αλκοόλη, βουτανογλυκόλη, γλυκερόλη κλπ.

Οι αλκοόλες επιτείνουν τη γλυκιά αίσθηση. Όσο μεγαλύτερος ο αλκοολικός τίτλος τόσο γλυκύτερη η αίσθηση του κρασιού. Πάνω από δώδεκα όμως βαθμούς δίνει την αίσθηση θερμότητας και κάψιμου.

B. Αλμυρές ουσίες

Οι αλμυρές ουσίες προκαλούν έκκριση ρευστού σάλιου και γίνονται αντιληπτές όταν το κρασί βρεθεί μέσα στο στόμα, δίνοντας αίσθηση φρεσκάδας και ενισχύοντας τη γενική εντύπωση του κρασιού. Η αίσθηση εξαφανίζεται σιγά-σιγά με την ανανέωση του σάλιου. Οι αρχαίοι λαοί και ιδιαίτερα οι Έλληνες συνήθιζαν να ανακατεύουν το κρασί τους με θαλασσινό νερό ώστε να γίνεται πιο πικάντικο. Η αλμυρή γεύση γενικά δεν συμμετέχει σε σημαντικό βαθμό στη γευστική αξιολόγηση ενός κρασιού. Οι αλμυρές ουσίες του κρασιού αφορούν στα άλατα των οξέων που περιέχονται στο κρασί όπως

- Τρυγικά
- Φωσφορικά
- Μηλικά
- Γαλακτικά
- Θεϊκά κλπ.

Γ. Οξίνες ουσίες

Η όξινη γεύση οφείλεται στα οξέα που περιέχονται στο κρασί και γίνεται αντιληπτή μαζί με την αλμυρή. Η οξύτητα καλύπτεται όταν η θερμοκρασία του κρασιού είναι χαμηλή. Προκαλεί έκκριση ρευστού σάλιου, διεγείρει το εσωτερικό των μάγουλων και δίνει στο κρασί αίσθηση φρεσκάδας και νεύρου. Ακόμη τονίζει τις φρουτώδεις γεύσεις. Η όξινη αίσθηση επιτείνεται σε κάθε κατάποση προστιθέμενη στις προηγούμενες. Τα οξέα στα οποία οφείλεται η όξινη γεύση προέρχονται

από το σταφύλι, από τη ζύμωση ή από την δράση βακτηριδίων. Τέτοια είναι:

ΣΤΑΦΥΛΙ	ΖΥΜΩΣΗ Η ΒΑΚΤΗΡΙΔΙΑ
Τρυγικό οξύ	Μυρμηγκικό οξύ
Μηλικό οξύ	Γαλακτικό οξύ
Κιτρικό οξύ	Οξικό οξύ
Γλυκονικό οξύ	

Άλλες όξινες ουσίες είναι αποτέλεσμα συνδυασμού οξέων με αλκοόλες (εστέρες) ή διαμορφώνονται κατά την διάρκεια της παλαίωσης σε επαφή με τον ατμοσφαιρικό αέρα (αλδεύδες).

Δ. Πικρές ουσίες

Οι πικρές ουσίες ανήκουν στις φαινολικές και πολυφαινολικές ουσίες οι οποίες είναι περισσότερες στα κόκκινα κρασιά. Η αίσθηση που δίνουν συνδυάζεται με τη στυφάδα του κρασιού. Γίνονται αντιληπτές κατά την πόση στο βάθος της γλώσσας. Η αίσθηση τους προστίθεται σε κάθε νέα κατάποση. Τα κρασιά με χαμηλή οξύτητα δίνουν εντονότερη αίσθηση του πικρού (στυφάδας).

Οι πικρές ουσίες αφορούν κυρίως στα φαινολικά οξέα και τις ταννίνες του κρασιού. Παρόλα αυτά οι ανθοκυάνες που ανήκουν και αυτές στα φαινολικά συστατικά του κρασιού, προσφέρουν μόνον το χρώμα στα κόκκινα κρασιά χωρίς να είναι πικρές. Οι ταννίνες είναι ουσίες με στυφή γεύση και βρίσκονται στο φλοιό, τους βόστρυχους και τα κουκούτσια των σταφυλιών. Τα κρασιά που παλαιώνονται προσλαμβάνουν ταννίνες και από το ξύλο των βαρελιών.

E. Στυφάδα

Η στυφάδα είναι το αντίθετο της απαλότητας. Δίνει την αίσθηση του ξηρού και τραχιού. Η αίσθηση αυτή οφείλεται στο γεγονός ότι οι ταννίνες επιδρούν στους βλεννογόνους παρεμποδίζοντας την έκκριση σάλιου ενώ αντιδρούν με τις πρωτεΐνες του σάλιου ξηραίνοντας τη στοματική κοιλότητα.

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΜΟΙ ΓΕΥΣΗΣ ΚΡΑΣΙΩΝ	
Βελούδινο	Αρμονικό
Ντελικάτο	Λιπαρό
Στρογγυλό	Απαλό
Χυμένο	Στερεό

- Η θερμοκρασία στην οποία σερβίρεται ένα κρασί έχει επίπτωση στη γεύση του. Στους 20⁰C το κρασί φαίνεται περισσότερο όξινο από ότι στους 12⁰C. Κρασιά με ελαττωματική γεύση συνήθως πίνονται παγωμένα. Αντίθετα όταν στόχος είναι η αξιολόγηση και η ανακάλυψη πιθανών ελαττωμάτων δοκιμάζονται στους 20-25⁰C.

- Η αλκοόλη ως κύριο συστατικό του κρασιού έχει επίδραση στη γεύση του και συγχρόνως επηρεάζει τη γευστική συμπεριφορά των υπολοίπων συστατικών. Ένα αδύνατο κρασί, δηλαδή με χαμηλό αλκοολικό βαθμό, έχει όξινη γεύση. Όσο αυξάνεται η περιεκτικότητα της αλκοόλης μειώνεται η ξινή γεύση. Η αλκοόλη μειώνει την όξινη γεύση αλλά αυξάνει τη γλυκύτητα των σακχάρων. Η αλκοόλη ακόμη δημιουργεί την αίσθηση της αρμονικής θέρμανσης του στόματος κυρίως στα κόκκινα και στα υψηλόβαθμα κρασιά.

- Οι ταννίνες δίνουν τη στυφή γεύση στο κρασί επειδή δημιουργούν χημική αντίδραση με το σάλιο του στόματος. Παράλληλα εμποδίζεται η κανονική έκκριση του σάλιου με αποτέλεσμα το στόμα να στεγνώνει, να

ξηραίνεται, να σκληραίνει, να συσπάται, να μουνδιάζει. Το κρασί χαρακτηρίζεται «ταννικό». Η αλκοόλη όμως έχει την ιδιότητα να μειώνει τη στυφή γεύση των ταννινών.

- Μικρή ποσότητα οξέων εξουδετερώνει τη γλυκιά γεύση που προέρχεται από μεγαλύτερη ποσότητα σακχάρων, αντίθετα η γλυκιά γεύση μειώνει ελάχιστα τη ξινή γεύση.

- Η αυξημένη περιεκτικότητα σε διοξείδιο του άνθρακα (CO₂) δημιουργεί πικρή γεύση χαρακτηριστική στα αφρώδη κρασιά.

Τελικά, η γεύση του κρασιού είναι αποτέλεσμα πολύπλοκων συνδυασμών και ισορροπιών όλων αυτών των παραγόντων και πολλών άλλων.

6.3 Η όσφρηση

Τα όργανα της όσφρησης βρίσκονται στο ανώτερο μέρος της ρινικής κοιλότητας και αποτελούν τη ζώνη της όσφρησης. Στην περιοχή αυτή οι οσμηρές ουσίες έρχονται με τη βοήθεια του αέρα που εισπνέουμε.

Οι ουσίες που έχουν οσμή αποδίδουν στον αέρα μόρια αρωματικών υλών έστω και σε πάρα πολύ μικρή ποσότητα. Ένα δεκάκις εκατομμυριοστό του γραμμαρίου μιας οσμηρής ουσίας είναι αρκετό να ερεθίσει τα όργανα της όσφρησης και να προκαλέσει την εντύπωση της οσμής. Οι οσμές διαφέρουν πολύ κατά το είδος και την ένταση τους. Έτσι έχουμε:

1. Λεπτές, αρωματικές, ευχάριστες οσμές.
2. Όξινες οσμές.
3. Καμένες οσμές
4. Δύσοσμες.

Η ομάδα των γευστικών χαρακτήρων αφορά τέσσερα στοιχεία: γλυκά, αλμυρό, μικρό, όξινο. Η ομάδα των αρωμάτων αφορά εκατοντάδες διαφορετικές οσμές και άλλους τόσους συνδυασμούς μεταξύ τους.

Για να έχουμε καλή όσφρηση θα πρέπει τα αντίστοιχα όργανα να έχουν κανονική ανάπτυξη και υγεία. Όταν η μύτη είναι βουλωμένη από συνάχι και καταρροή δεν μπορούμε να αισθανθούμε τις οσμές. Η ευαισθησία της όσφρησης αυξάνεται όταν κάνουμε μικρές διακεκομμένες εισπνοές. Η όσφρηση με βαθιές εισπνοές δεν είναι σωστή γιατί έτσι οι αρωματικές ουσίες δεν πάνε στη μύτη αλλά μάλλον στους πνεύμονες.

Ως οσμή ή μυρωδιά του κρασιού εννοούμε κυρίως το άρωμά του, που είναι σημαντικός παράγοντας για τον καθορισμό της ποιότητας του. Το άρωμα του κρασιού είναι ένα σύνολο αρωματικών ουσιών που δημιουργούνται στις διάφορες φάσεις της οινοποίησης. Κατ' αυτή την έννοια το άρωμα του κρασιού διακρίνεται σε:

- Ø Πρωτογενές ή ποικιλιακό άρωμα το οποίο προέρχεται από τις αρωματικές ουσίες που περιέχει το σταφύλι.
- Ø Δευτερογενές άρωμα το οποίο αναπτύσσεται κατά την διάρκεια της αλκοολικής ζύμωσης με τη βοήθεια μικροοργανισμών.
- Ø Τριτογενές άρωμα ή μπουκέτο (ανθοσμία) το οποίο αναπτύσσεται κατά την ωρίμανση και την παλαίωση του κρασιού.

Το μπουκέτο αρώματος είναι ένα πολύπλοκο σύνολο αρωμάτων το οποίο αναπτύσσεται όταν το κρασί βρίσκεται μέσα στο μπουκάλι μακριά από την επίδραση του οξυγόνου (μπουκέτο αναγωγής) ή σε κρασιά που παλαίωσαν σε επαφή με τον αέρα σε βαρέλια (μπουκέτο οξειδωσης).

Το άρωμα είναι χαρακτηριστικό των νέων κρασιών ενώ το μπουκέτο αποκτιέται με την παλαίωση. Έτσι τα νέα κρασιά δεν έχουν μπουκέτο και τα παλαιωμένα δεν έχουν άρωμα. Μέσα στο σύνολο των

αρωμάτων του κρασιού μπορούμε να ανακαλύψουμε αρώματα λουλουδιών, φρούτων, ξηρών καρπών, μπαχαρικών, καβουρδισμένων σπόρων, ξηρών χόρτων, κ.α.

Ακόμη το κρασί έχει την ιδιότητα να δεσμεύει τις μυρωδιές από τους χώρους μέσα στους οποίους βρίσκεται αποθηκευμένο. Εύκολα μπορεί να πάρει τη μυρωδιά σάπιου ή μουχλιασμένου ξύλου από ένα κακά συντηρημένο βαρέλι ή οσμή φελλού από ένα φελλό που σάπισε στο στόμιο της φιάλης.

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΜΟΙ ΑΡΩΜΑΤΟΣ ΚΡΑΣΙΩΝ		
Λεπτό	Αρωματικό	Κοινό
Έντονο	Μυρωδάτο	Αυστηρό
Μέτριο	Ποικιλίας	Ελαφρύ
Φίνο	Κομψό	Ελαττωματικό

6.4 Ο χώρος της γευστιγνώσις

Για να γίνει γευστική δοκιμή κρασιού είναι αναγκαίες τρεις προϋποθέσεις:

- Κατάλληλος χώρος.
- Κατάλληλος χρόνος.
- Καλή διάθεση του δοκιμαστή.

6.4.1 Χώρος

Ο χώρος πρέπει να προκαλεί ευχαρίστηση σε όλες τις αισθήσεις και κυρίως στην όραση και την όσφρηση, και να είναι κατάλληλα διαρρυθμισμένες έτσι ώστε οι δοκιμαστές να αισθάνονται άνετα. Η

θερμοκρασία του χώρου πρέπει να κυμαίνεται στους 18-20⁰C. ένας χώρος με θερμοκρασία μεγαλύτερη των 25⁰C θεωρείται ακατάλληλος για γευστιγνωσία.

Ο φωτισμός μπορεί να είναι φυσικός ή τεχνητός, σημασία έχει να μην είναι πολύ έντονος ή πολύ χαμηλός. Ο κανονικός φωτισμός βοηθάει το μάτι να συλλαμβάνει όλες τις αποχρώσεις του κρασιού.

Η ατμόσφαιρα πρέπει να είναι απαλλαγμένη από μυρωδιές, όπως αρώματα, κολόνιες, αρώματα λουλουδιών, καπνό τσιγάρων κ.α.

Η αίθουσα της γευστιγνωσίας θα πρέπει να είναι απαλλαγμένη από θορύβους που αποσπούν την προσοχή των δοκιμαστών.

Στα τραπέζια πρέπει να υπάρχουν λευκά τραπεζομάντιλα για δημιουργία αντίθετης και τα κατάλληλα ποτήρια δοκιμής.

Τα ποτήρια δοκιμής δεν πρέπει να πλένονται με απορρυπαντικά γιατί επηρεάζεται το κρασί.

Μπουκιές ψωμιού ή νερό είναι απαραίτητα για να δημιουργείται ουδέτερη γεύση μετά από κάθε δοκιμή κρασιού και πριν από την επόμενη.

Επάνω στα τραπέζια ή δίπλα σε αυτά πρέπει να υπάρχουν σαμπανιέρες ή άλλα δοχεία όπου θα αδειάζονται τα υπολείμματα της δοκιμής.

6.4.2 Χρόνος

Η πιο κατάλληλη ώρα για να γίνει γευστιγνωσία είναι το πρωί μεταξύ 10-12 πριν το μεσημεριανό φαγητό. Είναι θεμιτό ένα ελαφρύ αίσθημα πείνας.

Η όλη διάρκεια της δοκιμής δεν πρέπει να ξεπερνά τη μια ώρα και ο αριθμός των δειγμάτων να μην υπερβαίνει τα 10 έως 12 ώστε να μην προκαλείται κόπωση των δοκιμαστών.

6.4.3 Δοκιμαστής

Ο δοκιμαστής για να ανταποκριθεί στις απαιτήσεις της δοκιμής θα πρέπει να είναι προετοιμασμένος ψυχολογικά δηλαδή να έχει διώξει την ένταση και το άγχος της ημέρας. Σε αυτό βοηθά ένα καλύτερο ντύσιμο από το καθημερινό ή λίγη απαλή μουσική πριν την έναρξη της δοκιμής.

6.4.4 Τα ποτήρια δοκιμής

Υπάρχουν πολλών ειδών ποτήρια και σε διάφορα σχήματα αλλά δεν είναι όλα κατάλληλα για δοκιμή κρασιού.

Το ποτήρι πρέπει να είναι λεπτό και διαφανές ώστε να επιτρέπει ικανοποιητική ορατότητα του χρώματος του δοκιμαζόμενου κρασιού, να βοηθά στην εύκολη κυκλική ανάδευση του και να έχει κλειστό στόμιο για να συγκεντρώνει το σύνολο των αρωμάτων που αναδύονται μετά την ανάδευση του κρασιού.

Τέτοια ποτήρια είναι αυτά σε σχήμα τουλίπας, με μακρύ πόδι, από το οποίο και πίνουνται. Έτσι προστατεύεται το περιεχόμενο από τη θερμοκρασία που μπορεί να μεταδοθεί με το χέρι του δοκιμαστή.

Το ποτήρι γεμίζεται στο 1/3 του όγκου του που αντιστοιχεί περίπου στα 80ml. Η ποσότητα αυτή θεωρείται ότι είναι αρκετή για να δώσει όλα τα αρώματα που συνθέτουν το μπουκέτο του κρασιού.

6.4.5 Σειρά δοκιμής κρασιών

Κατά κανόνα η σειρά δοκιμής των κρασιών είναι:

- Τα λευκά και τα ροζέ πριν από τα ερυθρά.
- Τα νεαρά, φρέσκα και ελαφρά πριν από τα παλαιωμένα.
- Τα μαλακά κρασιά πριν από τα ταννικά.

ü Τα ξηρά πριν από τα γλυκά..

Πάντα θα πρέπει να λαμβάνεται υπόψη και η χρονολογική σειρά παραγωγής. Έτσι μια σειρά δοκιμής είναι:

- Ø Κρασί λευκό, ελαφρύ και νέο.
- Ø Κρασί λευκό ξηρό.
- Ø Κρασί ροζέ.
- Ø Κρασί ερυθρό νέο.
- Ø Κρασί λευκό, παχύ και παλαιωμένο.
- Ø Κρασί ερυθρό παλαιωμένο.
- Ø Κρασί λευκό γλυκό.
- Ø Κρασί ερυθρό γλυκό.

6.4.6 Η διαδικασία δοκιμής

Πριν αρχίσει η διαδικασία της γευσιγνωσίας πρέπει να εξασφαλιστεί ότι τα κρασιά που θα δοκιμαστούν βρίσκονται στην κανονική θερμοκρασία. Γενικά τα λευκά κρασιά καταναλώνονται στους 10-14⁰C και τα κόκκινα στους 16-20⁰C.

Ο πρώτος έλεγχος αφορά στο περιεχόμενο της φιάλης. Εξετάζεται εάν υπάρχει ίζημα (κατακάθι) ή αν υπάρχουν αιωρούμενα σωματίδια στο κρασί και γενικότερα ελέγχεται η εμφάνιση της φιάλης. Το ίζημα στο κρασί μπορεί να προέρχεται από τρυγικά άλατα τα οποία εμφανίζονται σαν λευκή κρυσταλλική ουσία. Στα κόκκινα παλαιωμένα κρασιά το ίζημα είναι αποτέλεσμα της καταβύθισης των χρωστικών ουσιών.

Διαβάζεται η ετικέτα της φιάλης, ελέγχεται η ποιότητα του φελλού. Έτσι συλλέγονται χρήσιμες πληροφορίες για το περιεχόμενο. Όταν ο φελλός κατά το άνοιγμα της φιάλης θρυμματίζεται ή είναι πορώδης και γλιστρά με ασυνήθιστη ευκολία στο λαιμό σημαίνει πως

είναι κακής ποιότητας. Το κρασί αυτό είναι άμεσης κατανάλωσης αφού δεν προστατεύεται αρκετά από το φελλό.

Αντίθετα όταν ο φελλός βγαίνει με δυσκολία και είναι συμπαγής, χωρίς πόρους ή έντονες ρωγμές σημαίνει πως είναι καλής ποιότητας και το κρασί προστατεύεται από την είσοδο ατμοσφαιρικού αέρα. Έτσι είναι δυνατό να καταναλωθεί μετά από αρκετό καιρό.

Μετά τον οπτικό έλεγχο φέρνουμε το φελλό κοντά στη μύτη και τον μυρίζουμε για να σχηματίσουμε την πρώτη εντύπωση οσμής ή αρώματος. Οι οσμές μεταφέρονται από το φελλό στο κρασί και αντίθετα. Έτσι φελλός που έχει οσμή όξινη, οσμή σήψης ή οσμή μούχλας σημαίνει αντίστοιχα πως το περιεχόμενο κρασί θα έχει τέτοια οσμή. Ανάλογα με την ένταση της οσμής το κρασί χαρακτηρίζεται ελαττωματικό ή αλλοιωμένο. Κανονικά η οσμή του φελλού πρέπει να είναι ουδέτερη ή ελαφρά ευχάριστη. Σε μερικές περιπτώσεις θυμίζει αρώματα ξύλου.

Στη συνέχεια ακολουθεί το κύριο μέρος της γευσιγνωσίας. Γεμίζεται το ποτήρι δοκιμής με την απαιτούμενη ποσότητα κρασιού και αφήνονται οι αισθήσεις ελεύθερες να ανακαλύψουν τα μυστικά του.

Σηκώνοντας το ποτήρι ψηλά, αντίθετα στο φως, ελέγχεται η διαύγεια του κρασιού, το χρώμα του και η ένταση του χρώματος. Το κρασί πρέπει να είναι λαμπερό και να μην εμφανίζει ίχνη σκόνης ή στερεών σωματιδίων.

Οι φυσαλίδες που σχηματίζονται στα τοιχώματα του ποτηριού (στους αφρώδεις οίνους) και στην επιφάνεια του κρασιού πληροφορούν για την ποσότητα του CO₂.

Το ποτήρι φέρεται σε πλάγια θέση μπροστά στο λευκό τραπεζομάντιλο ή άλλο λευκό φόντο και εξετάζεται η διαφάνεια και οι αποχρώσεις του χρώματος. Ανάλογα με την διαφάνεια του χαρακτηρίζεται ως κρυστάλλινο, φωτεινό, σβησμένο, ωχρό, ελαφρά θολό, έντονα θολό κλπ.

Με περιστροφική ανακίνηση του κρασιού μέσα στο ποτήρι δημιουργούνται «δάκρυα», δηλαδή χοντρές σταγόνες που κυλούν στα τοιχώματα του ποτηριού. Τα πολλά δάκρυα είναι χαρακτηριστικό ενός κρασιού με μεγάλο ιξώδες π.χ. τα γλυκά κρασιά. Όταν το κρασί εμφανίζει μεγάλο ιξώδες χαρακτηρίζεται ως λιπαρό ή παχύ.

Μετά την ανακίνηση το ποτήρι φέρεται κοντά στη μύτη. Έτσι εισπνέεται ο αέρας που υπάρχει πάνω από την επιφάνεια του κρασιού και αποκτάται η πρώτη εντύπωση για το άρωμα του. Στη συνέχεια περιστρέφεται και πάλι το κρασί μέσα στο ποτήρι διευκολύνοντας την εξαέρωση των λιγότερο πτητικών αρωμάτων τα οποία γίνονται αντιληπτά με νέα εισπνοή. Στο σημείο αυτό έχει εντοπιστεί το σύνολο των αρωμάτων που φθάνουν στη ζώνη όσφρησης μέσω της αναπνευστικής οδού και γίνεται προσπάθεια προσδιορισμού των χαρακτηριστικών τους όπως:

- Ένταση του αρώματος: έντονο, μέτριο ή ελαφρύ
- Ποιότητα του αρώματος: φίνο ή κοινό
- Χαρακτήρας του αρώματος: άρωμα λουλουδιών, φρούτων, ξηρών καρπών, μπαχαρικών ή μείγμα όλων αυτών κ.α.

Εκτός από την οδό μέσω της μύτης τα αρώματα οδηγούνται στη ζώνη όσφρησης και μέσω του στόματος. Πρέπει λοιπόν να εκτιμηθεί και το άρωμα του στόματος του κρασιού. Με μια μικρή γουλιά κρασιού στο στόμα και μόλις αυτή πάρει τη θερμοκρασία του στόματος γίνεται εισπνοή αέρα από το στόμα, κάνοντας τον να περάσει μέσα από το κρασί. Αυξάνεται με αυτό τον τρόπο η πτητικότητα των αρωμάτων και η αίσθηση της έμμεσης όσφρησης. Έτσι προσδιορίζεται το τελευταίο χαρακτηριστικό του αρώματος που είναι η διάρκεια. Αυτή μπορεί να είναι μικρή ή μεγάλη. Εφόσον ολοκληρωθεί η αναζήτηση των αρωμάτων έρχεται η αναζήτηση της γεύσης. Το κρασί περιφέρεται στο στόμα γύρω από τη γλώσσα ώστε να ενεργοποιηθούν οι γευστικοί κάλυκες που θα

δώσουν τις πληροφορίες για τη γεύση του. Το κρασί στη συνέχεια καταπίνεται ή φτύνεται στο δοχείο που υπάρχει γι' αυτό το σκοπό.

Η διαδικασία μπορεί να επαναλαμβάνεται μια δυο φορές ώσπου να αντληθούν όλες οι πληροφορίες και να βγουν σωστά συμπεράσματα. Σε περίπτωση που η γεύση του κρασιού παραμένει στο στόμα και μετά την κατάποση του, τότε αυτό ονομάζεται επίγευστικό. Επίγευση έχουν κυρίως τα κόκκινα ταννικά κρασιά. Στην επίγευση ενδιαφέρει:

Û Η ένταση

Û Η διάρκεια

Û Η ποιότητα (όξινη, γλυκιά κ.λ.π.).

Η γεύση του κρασιού εξαρτάται από την αναλογία των συστατικών του και την τελική ισορροπία που επιτυγχάνεται μεταξύ τους. Τα κυριότερα συστατικά, όπως έχει ήδη αναφερθεί, είναι η αλκοόλη, τα οξέα, τα αζύμωτα σάκχαρα και οι ταννίνες. Σημαντικό μέρος της γεύσης καθορίζεται από την αναλογία αλκοόλης και οξέων:

$$\text{ΓΕΥΣΗ} = \frac{\text{ΑΛΚΟΟΛΗ}}{\text{ΟΞΕΑ}}$$

Παρόλα αυτά στο κρασί υπάρχουν δεκάδες άλλες ουσίες σε μικρότερες ποσότητες που συντελούν στη διαμόρφωση του τελικού αποτελέσματος της γεύσης. Οι κυριότερες από αυτές είναι:

1. Το διοξείδιο του άνθρακα που είναι υπεύθυνο για τη φρεσκάδα και τη νεότητα του κρασιού. Πολλές φορές κάνει το κρασί «επιθετικό» λόγω μεγάλης περιεκτικότητας, προκαλώντας τσιμπήματα στη γλώσσα.
2. Οι χρωστικές που μαζί με άλλες εκχυλισματικές ουσίες δίνουν «έκφραση» στη γεύση του κρασιού.

3. Η γλυκερίνη που παράγεται κατά την διάρκεια της αλκοολικής ζύμωσης και καθιστά απαλότερη και πιο ολοκληρωμένη τη γεύση του κρασιού προκαλώντας το αίσθημα της πληρότητας. Σε κανονικά κρασιά η περιεκτικότητα της γλυκερίνης ανέρχεται σε 5-8gr/lit.
4. Πτητικά οξέα. Ο κυριότερος εκπρόσωπος είναι το οξικό οξύ. Ένα μέρος των οξέων αυτών σχηματίζεται κατά την αλκοολική ζύμωση από τις ζύμες, ένα άλλο μέρος παράγεται από την δράση των οξικών βακτηρίων επί της αλκοόλης και από την διάσπαση του κιτρικού οξέως κατά τη μηλογαλακτική ζύμωση. Όλα τα κρασιά περιέχουν πτητικά οξέα. Κανονική θεωρείται η περιεκτικότητα πτητικών οξέων σε ποσότητα 0,3-0,6gr/lit. Μεγαλύτερες ποσότητες προκαλούν στο κρασί δυσάρεστη οσμή και γεύση.
5. Γαλακτικό οξύ. Είναι το προϊόν της μηλογαλακτικής ζύμωσης που με τη βοήθεια του βελτιώνεται η γεύση του κρασιού, κυρίως αυτών που έχουν μεγάλη οξύτητα.
6. Ανόργανα άλατα. Είναι τα χημικά στοιχεία που παίρνει το φυτό από το έδαφος και περνάνε στο κρασί. Στη γευστική εντύπωση ενός κρασιού τα ανόργανα συστατικά έχουν μεγάλη σημασία γιατί συμβάλλουν στη γευστική ρύθμιση.
7. Θειώδες οξύ: Αυτό προστίθεται κατά την πορεία παραγωγής του κρασιού ως SO₂. Σε μεγάλες ποσότητες το θειώδες οξύ μπορεί να παρεμποδίσει την ωρίμανση ενός κρασιού προς την επιθυμητή γευστική αρμονία. Οίνος με υπερβολική ποσότητα θειώδους γίνεται αποκρουστικός.

Μαζί με τη γεύση γίνονται αντιληπτές και οι αισθήσεις της αφής όπως είναι η τραχύτητα που οφείλεται στις ταννίνες, η θερμοκρασία που οφείλεται στην αλκοόλη, το τσίμπημα του CO₂ στα αφρώδη κρασιά.

Κατά την διάρκεια της γευσιγνωσίας ο δοκιμαστής μετά από κάθε δοκιμή συμπληρώνει ειδικό έντυπο, όπου αναφέρονται τα ποιοτικά χαρακτηριστικά του κρασιού που δοκίμασε και η βαθμολογία του. Η τελική κρίση διαφέρει από άτομο σε άτομο επειδή υπαισέρχονται προσωπικοί παράγοντες, όπως προσωπικά βιώματα, ιδιαιτερότητες κ.α.

6.5 Ο κύκλος των αρωμάτων του κρασιού

Το «Flavor Wheel» δημιουργήθηκε από την Dr. Ann Noble και τους συνεργάτες της στο Πανεπιστήμιο Νταίβις της Καλιφόρνιας (University of California, Davis) την δεκαετία του ογδόντα. Πρόκειται για μία παράσταση που περιλαμβάνει τα πιο σημαντικά αρώματα που μπορεί να συναντήσει κανείς σε ένα κρασί και βοηθά στον προσδιορισμό τους. Ο «Κύκλος των Αρωμάτων» είναι προσαρμοσμένος στα ελληνικά από τον οινολόγο και οينوποιό Γιάννη Φλερινό. Αξίζει να σημειωθεί ότι τα αρώματα που περιγράφονται στον κύκλο είτε περιέχονται φυσικά στο κρασί είτε έχουν προκληθεί από τις διεργασίες της οινοποίησης όπως προσθήκη θειώδους, ωρίμανση σε βαρέλια κλπ.

Η λογική του κύκλου στηρίζεται στην κατηγοριοποίηση των αρωμάτων και λειτουργεί από το κέντρο προς τα έξω. Στο κέντρο υπάρχουν γενικές κατηγορίες αρωμάτων και όσο διαβάζει κανείς ακτινωτά προς την περιφέρεια, τα αρώματα εξειδικεύονται.

Έστω λοιπόν ότι υπάρχει κάποιο άρωμα στο κρασί που δεν μπορούμε να σκεφτούμε με την πρώτη τι είναι. Κοιτάμε στο κέντρο του κύκλου και προσπαθούμε να προσδιορίσουμε τι μας θυμίζει: φρούτο, λουλούδι, μικρόβιο ή οξείδωση.

Έστω ότι μας θυμίζει φρούτα. Τότε κοιτάμε στο κομμάτι του κύκλου που αναφέρεται στα φρούτα και προσπαθούμε να το προσδιορίσουμε: εσπεριδοειδή, δέντρου, τροπικό, μούρα κλπ.

Σε αυτό το σημείο έχουν πλέον περιοριστεί οι πιθανότητες μεταξύ πολύ λίγων αρωμάτων και είναι σχετικά εύκολο να προσδιοριστεί η ακριβής ταυτότητα του. Έστω λοιπόν ότι είναι «εσπεριδοειδής»: λεμόνι ή grapefruit. Με τον ίδιο τρόπο μπορεί να αναλυθεί όλο το αρωματικό προφίλ ενός κρασιού. Ο Κύκλος βέβαια δεν περιέχει όλα τα αρώματα που μπορεί να βρει κανείς σε ένα κρασί. Επιπλέον ένα άρωμα μπορεί να μην είναι αρκετά έντονο και η ταυτοποίηση του να μην είναι δυνατό να γίνει με ακρίβεια.

Ορισμένα σημεία που μπορεί να μας βοηθήσουν όταν αναλύουμε το αρωματικό προφίλ ενός κρασιού είναι:

1. Ξεκινάμε πάντα την ανάλυση των αρωμάτων με αυτά που είναι πιο έντονα, ή μας φαίνονται πιο γνωστά.
2. Το μεγαλύτερο ποσοστό των κρασιών έχει αρώματα από την κατηγορία των «φρούτων». Αν λοιπόν δεν υπάρχει κάποιο έντονο άρωμα που να μας παραπέμπει με την πρώτη σε άλλη κατηγορία (π.χ. ξύλο, μπαχαρικά), είναι καλύτερο να ξεκινήσουμε από αυτήν την ομάδα την ανάλυση του αρώματος του κρασιού.
3. Τα «μούρα» (φρούτα>μούρα) απαντώνται κατά κανόνα σε κόκκινα κρασιά, τα «εσπεριδοειδή», «τροπικά» και «δέντρου» (με εξαίρεση το «κεράσι») σε λευκά ενώ τα «ξερά» σε λευκά και σε κόκκινα κρασιά που δεν είναι φρέσκα.
4. Όταν υπάρχει κάποια ενοχλητική μυρωδιά θα πρέπει να μελετάμε τα «χημικά» και τα «μικροβιακά» αρώματα. Τα αρώματα αυτά είναι συνήθως αποτέλεσμα κάποιου ελαττώματος. Μάλιστα ακόμα και όταν είναι σε σχετικά μικρές συγκεντρώσεις, μπορούν να είναι επιζήμια επειδή «σκεπάζουν» όλα τα άλλα αρώματα του κρασιού.
5. Τα «πράσινα» αρώματα συναρτίζονται κατά κανόνα με κόκκινα κρασιά και κυρίως αυτά που είναι ή περιέχουν ποσοστό από τις ποικιλίες Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc ή Merlot. Τα λευκά

κρασιά της ποικιλίας Sauvignon Blanc έχουν πολύ συχνά μια πράσινη νότα στο άρωμα τους. Αυτά τα κρασιά γίνονται εύκολα αντιληπτά από το χαρακτηριστικό άρωμα εσπεριδοειδούς-grapefruit που μόνο κρασιά από αυτή την ποικιλία ή την ποικιλία Μαλαγουζιά παρουσιάζουν τόσο έντονα και χαρακτηριστικά.

6. Τα μπαχαρικά ή και καραμέλα συναντούνται πολύ συχνά σε κρασιά τα οποία έχουν ωριμάσει σε δρύινα βαρέλια και έχουν αρώματα ξύλου.
7. Όταν το χρώμα ενός κόκκινου κρασιού έχει έντονες κεραμιδί αποχρώσεις ή ενός λευκού είναι πολύ σκούρο προς το καφέ, τότε το κρασί είναι οξειδωμένο και θα είναι χρήσιμο να εξετάσουμε το αντίστοιχο κομμάτι του κύκλου.
8. Κρασιά από την ποικιλία Chardonnay πολύ συχνά έχουν ωριμάσει σε δρύινα βαρέλια και οπωσδήποτε κρασιά που έχουν την ένδειξη «Fume» (συνήθως κρασιά από την ποικιλία Sauvignon Blanc). Αναζητήστε σε αυτά κάποια αρωματική νότα από την κατηγορία του «ξύλου».

6.6 Κώδικας Επικοινωνίας

Οι γευστιγνώστες και οι εραστές του οίνου έχουν αναπτύξει έναν δικό τους κώδικα επικοινωνίας, δίνοντας διάφορους επιθετικούς χαρακτηρισμούς, προσπαθώντας να περιγράψουν το χαρακτήρα ή χαρακτηριστικά των κρασιών.

Υπάρχουν αρκετοί χαρακτηρισμοί για το κρασί. Τίποτε όμως δεν εμποδίζει κάποιον να αποδώσει με δικούς του χαρακτηρισμούς κάποιο κρασί που δοκιμάζει.

Ø Άγουρο: Κρασί νέο με μεγάλη οξύτητα, αγίνωτο.

- Ø **Άδειο:** Κρασί λεπτό, νερουλό.
- Ø **Ακατέργαστο:** Κρασί χωρίς με υψηλή οξύτητα.
- Ø **Άνοστο:** Κρασί χωρίς προσωπικότητα.
- Ø **Απαλό:** Κρασί με χαμηλή οξύτητα και λίγες ταννίνες.
- Ø **Αρμονικό:** Κρασί με ισορροπημένα όλα τα χαρακτηριστικά του. Έχει τέλεια αρμονία αρώματος, γεύσης κ.λ.π.
- Ø **Αρωματικό:** Κρασί με έντονο άρωμα που μπορεί να προέρχεται από την ποικιλία του σταφυλιού ή να είναι αποτέλεσμα σύνθεσης άλλων αρωμάτων.
- Ø **Βαθύ:** Κρασί με πολυπλοκότητα αρώματος και γεύσης.
- Ø **Βαρύ:** Κρασί με μεγάλη περιεκτικότητα αλκοόλης και χαμηλή οξύτητα.
- Ø **Βελούδινο:** Κρασί με απαλή υφή στη γεύση.
- Ø **Βραχύ:** Κρασί με πλούσιο άρωμα αλλά χωρίς διάρκεια.
- Ø **Γεμάτο:** Κρασί με πλούσιο σώμα.
- Ø **Γενναιόδωρο:** Το υψηλόβαθμο κρασί που διατηρεί την ισορροπία του.
- Ø **Γερασμένο:** Το κρασί που πέρασε το όριο της παλαίωσης και έχασε τα περισσότερα χαρακτηριστικά του.
- Ø **Γινωμένο:** Το κρασί που έφτασε στην πλήρη ωριμότητα.
- Ø **Δροσερό:** Κρασί νέο, ισορροπημένο με ελαφρά οξύτητα.
- Ø **Ελαφρύ:** Κρασί με χαμηλή αλκοόλη και μικρό σώμα.
- Ø **Επιγευστικό:** Το κρασί που αφήνει έντονη γεύση και μετά την κατάποση του.
- Ø **Επιθετικό:** Το κρασί με σχετικά υψηλή οξύτητα.
- Ø **Ζωηρό:** Το κρασί με υψηλή οξύτητα και άφθονο CO₂ (διοξείδιο του άνθρακα).
- Ø **Ζωντανό:** Κρασί που ξεχειλίζει από αρώματα φρούτων και η γεύση του έχει κάτι σπινθηροβόλο.

- Ø **Θηλυκό ή στρογγυλό:** Κρασί με σώμα και βελούδινη γεύση. Κανένα χαρακτηριστικό δεν υπερέρχει σε βάρος του άλλου.
- Ø **Ισορροπημένο:** Το κρασί με την τέλεια αναλογία αλκοόλης και οξέων. Τα χαρακτηριστικά του βρίσκονται σε πλήρη αρμονία.
- Ø **Ισχνό:** Κρασί χωρίς «σώμα».
- Ø **Καθαρό:** Κρασί χωρίς περιέργες ή άσχημες μυρωδιές.
- Ø **Κλειστό:** Κρασί που δεν έχει ακόμη κλείσει τον κύκλο της παλαίωσης του.
- Ø **Κοινό:** Κρασί που του λείπει η ευγένεια και η φινέτσα, χαμηλής ποιότητας.
- Ø **Λιπαρό:** Κρασί με πλούσια υφή που γεμίζει το στόμα χωρίς να είναι επιθετικό.
- Ø **Μακρύ:** Κρασί με μεγάλη επίγευση.
- Ø **Μαλακό:** Το κρασί που είναι ελάχιστα στυφό.
- Ø **Μεταλλικό:** Λευκό κρασί με υψηλή οξύτητα και φτωχό άρωμα.
- Ø **Νέο:** Το φρέσκο κρασί που χαρακτηρίζεται από υψηλή οξύτητα.
- Ø **Νευρικό:** Το κρασί στο οποίο επικρατεί η οξύτητα χωρίς να είναι υπερβολική.
- Ø **Ξηρό:** Το κρασί χωρίς αζύμωτα σάκχαρα.
- Ø **Ξυλώδες:** Το κρασί που έχει τη γεύση του ξύλου.
- Ø **Οξειδωμένο:** Κρασί που έχει παραμείνει σε επαφή με τον αέρα για μεγάλο χρονικό διάστημα.
- Ø **Οξικό:** Το αλλοιωμένο κρασί που θυμίζει τη γεύση και την οσμή του ξιδιού.
- Ø **Ουδέτερο:** Το κρασί που δεν προκαλεί καμία εντύπωση.
- Ø **Παχύ:** Είναι το κρασί που η γλυκύτητα του συμπληρώνεται από πλούσια γεύση.
- Ø **Πικάντικο:** Κρασί με σύνθετο άρωμα μπαχαρικών.

- Ø **Πικρό:** Το κρασί στο οποίο επικρατεί η πικρή γεύση των ταννινών.
- Ø **Πλαδαρό:** Το κρασί με απροσδιόριστα χαρακτηριστικά.
- Ø **Πράσινο:** Ανώριμο, αγίνωτο λευκό κρασί.
- Ø **Πρώιμο:** Το νέο κρασί που μπορεί να καταναλωθεί άμεσα.
- Ø **Ρωμαλέο:** Κρασί με δεμένα συστατικά και έντονο χαρακτήρα.
- Ø **Σκληρό:** Το κρασί στο οποίο επικρατεί η στυφίλα των ταννινών και τα οξέα.
- Ø **Στρογγυλό:** Κρασί ισορροπημένο με αρμονικά χαρακτηριστικά.
- Ø **Στυφό:** Κρασί πλούσιο σε ταννίνες που ακόμη δεν έχει ωριμάσει.
- Ø **Σφιχτό:** Το κρασί με αυστηρά προσδιορισμένα χαρακτηριστικά.
- Ø **Σωματώδες:** Το κρασί που αφήνει στο στόμα πλούσιες γευστικές εντυπώσεις.
- Ø **Ταννικό:** Κρασί πλούσιο σε ταννίνες και αρκετά στυφό.
- Ø **Τραχύ:** Κρασί με έντονη στυφή γεύση που προκαλεί σκλήρυνση του στόματος.
- Ø **Τρυφερό:** Κρασί νέο, αρμονικό με απαλές γευστικές εντυπώσεις.
- Ø **Φελλώδες:** Το κρασί που έχει την οσμή του φελλού.
- Ø **Φρέσκο:** Κρασί με οξύτητα και μικρή ηλικία.
- Ø **Φρουτώδες:** Τα νέα κρασιά με άρωμα φρούτων.
- Ø **Χορτώδες:** Το κρασί με τη μυρωδιά φρεσκοκομμένου χόρτου.
- Ø **Ωριμο:** Το κρασί που έφτασε στο ανώτερο σημείο γευστικής τελειότητας.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 7

Συνδυασμός εδεσμάτων και οίνων

Το κρασί συνόδευε και συνοδεύει τα γεύματα πολλών ανθρώπων. Οι μεσογειακοί λαοί το θεωρούν απαραίτητο σε κάθε γεύμα τους. Ακόμη και λαοί οι οποίοι δεν ήταν συνηθισμένοι να πίνουν κρασί το έχουν ενσωματώσει στην κουλτούρα τους όπως οι Φιλανδοί, οι οποίοι μετά την είσοδο της χώρας τους στην Ευρωπαϊκή Ένωση παρουσιάζουν συνεχή αύξηση στην κατανάλωση κρασιού.

Για αρκετούς ανθρώπους η επιλογή του κρασιού με το οποίο θα συνοδεύσουν το φαγητό τους είναι ιδιαίτερα απλή. Το συνοδεύουν με το δικό τους σπιτικό κρασί, ό,τι είναι αυτό. Για πολλούς άλλους είναι μια διαδικασία παρόμοια με αυτή που αποφασίζει κάποιος για το συνδυασμό των ρούχων που θα φορέσει. Προσωπικό γούστο, κανόνες και κώδικες για κάθε περίπτωση.

Έτσι και η διαδικασία του συνδυασμού κρασιού και φαγητού είναι τόσο γεμάτη κανόνες και παγίδες ώστε καταλήγει να αποθαρρύνει τελικά τους υποψήφιους μύστες. Καταλήγουν να απορρίπτουν όλους τους κανόνες και να πίνουν ό,τι τους αρέσει. Καθόλου άσχημα μια και η άποψη για το τι αρέσει και τι δεν αρέσει είναι καθαρά προσωπική υπόθεση.

Παρόλα αυτά τη διαδικασία επιλογής και γευσιγνωσίας ενός κρασιού παραμένει πρόκληση. Βοηθός σε αυτή την κατεύθυνση είναι ορισμένοι γενικοί κανόνες και η προσωπική άποψη για ορισμένα κρασιά.

Καταρχήν είναι βασικό να έχει κανείς υπόψη του τα φαγητά της περιοχής τα οποία συνοδεύουν κάποιο συγκεκριμένο κρασί. Αυτό κυρίως ισχύει για τα κρασιά τα οποία συνδέονται παραδοσιακά με κάποιες περιοχές, από τις οποίες προέρχονται.

Σήμερα βέβαια που οι άνθρωποι αλλά και οι συνήθειες τους ταξιδεύουν και βρίσκονται παντού τα πράγματα δυσκολεύουν. Μπορεί

κάλλιστα να βρεθεί κάποιος σε περίπτωση όπου διαφορετικά πιάτα από διαφορετικές κουζίνες προσφέρονται με κρασιά από διαφορετικές γωνιές του πλανήτη. Παραδόξως σε τέτοιες περιπτώσεις μπορεί να υπάρξουν απίθανοι συνδυασμοί γεύσεων και στυλ και να είναι απόλυτα πετυχημένοι.

Σε τέτοιες περιπτώσεις διευκολύνεται κανείς έχοντας υπόψη τους τις τρεις σχέσεις που δένουν το κρασί με το φαγητό.

1. Το ασυμβίβαστο της προσωπικότητας τους, όπου το καθένα βγάζει το χειρότερο εαυτό τους άλλου. Για παράδειγμα ένα κόκκινο κρασί Βουργουνδίας το οποίο συνοδεύει λαδερές σαρδέλες. Στην άλλη άκρη οι απόλυτοι συνδυασμοί που δένουν όπως οι φράουλες με τη σαντιγύ. Το καθένα μόνο του είναι κάτι άλλα ο συνδυασμός τους διεγείρει τις αισθήσεις.

2. Ανάμεσα στις δύο περιπτώσεις, βρίσκεται η μεγάλη μάζα φαγητών και κρασιών όπου το ένα ανέχεται το άλλο, δεν έρχονται ποτέ σε σύγκρουση αλλά και δεν δένουν σε μαγικές ενώσεις. Το ένα απλά αποδέχεται την παρουσία του άλλου.

3. Τέλος υπάρχουν και οι καταστάσεις όπου ορισμένα συστατικά στη συνταγή ή συνοδευτικά του φαγητού, μπορεί να φέρουν κοντά ασυμβίβαστες σε άλλη περίπτωση γεύσεις και συνδυασμούς κρασιού. Για παράδειγμα, ένα κλαρέ που συνοδεύει ένα μισοψημένο μοσχάρι φιλέτο. Το μισοψημένο κρέας κάνει το μπρούσκο κρασί περισσότερο επιθετικό. Προσθέτοντας μουστάρδα στο φαγητό το σκηνικό αλλάζει και το κρασί μαλακώνει.

Το κρασί για πετυχημένους συνδυασμούς βρίσκεται στην κατανόηση της έντασης των αρωμάτων και του στυλ των εδεσμάτων και του κρασιού. Έτσι εδέσματα πλούσια σε γεύση και άρωμα ταιριάζουν με δυνατά κρασιά. Ενώ, εδέσματα λεπτά με ντελικάτες, παιχνιδιάρικες γεύσεις ζητούν ένα πιο ραφινάτο κρασί για σύντροφο.

Οι κανόνες λοιπόν του συνδυασμού εδεσμάτων – οίνων προϋποθέτουν καλή γνώση των γεύσεων και των δύο. Πολύ περισσότερο των πιθανών ανεξάρτητων συνδυασμών καθενός χωριστά.

7.1.1 Οξύτητα, γλυκύτητα, στυφάδα (τραχύτητα)

Όσον αφορά τα κρασιά πρέπει κανείς να έχει υπόψη του τη σχέση οξύτητας-γλυκύτητας (αλκοόλη) για τα λευκά και της οξύτητας, γλυκύτητας και τραχύτητας (ταννίνες) για τα κόκκινα.

Κρασιά με χαμηλή περιεκτικότητα σε αλκοόλη αναδεικνύουν την οξύτητα τους ενώ αντίθετα σε κρασιά με υψηλή περιεκτικότητα σε αλκοόλη η οξύτητα αυτή χάνεται.

Αυτά τα χαρακτηριστικά του κρασιού όταν συνδυαστούν με λάθος εδέσματα υπερτονίζονται δημιουργώντας σύγκρουση στη σχέση τους. Π.χ. ένα ξηρό λευκό κρασί με κάποιο γλυκό επιδόρπιο, γίνεται πολύ ξινό. Το ίδιο κρασί όταν συνοδεύει τυρί φέτα γίνεται λιγότερο επιθετικό και στρογγυλεύει. Ακόμη σερβιρισμένο με θαλασσινά μειώνει, λόγω της οξύτητας του, την αλμύρα του φαγητού.

Με την ίδια λογική ένα κρασί με μεγαλύτερη περιεκτικότητα σε αλκοόλη συνδυάζεται με λιπαρά φαγητά, διαλύοντας τα λίπη του φαγητού. Η ταννίνη από την άλλη μεριά στα κόκκινα κρασιά τα κάνει στυφά αντιδρώντας με το σάλιο στο στόμα μας. Συνδυάζεται όμως και γίνεται λιγότερο αισθητή με τις πρωτεΐνες των κρεάτων, μερικών τυριών και τους ζωμούς.

Σε περιπτώσεις που ταννικά κρασιά συνδυάζονται με γλυκά, αλμυρά ή ξινά εδέσματα τότε η στυφότητα αυξάνεται και γίνεται δυσάρεστη.

7.1.2 Χρώμα

Το χρώμα είναι ένας εύκολος οδηγός στην επιλογή του κατάλληλου κρασιού, συνδυάζοντας το χρώμα του κυρίως εδέσματος ή της σάλτσας με κρασί αντίστοιχου χρώματος. Ο συνδυασμός αυτός των χρωμάτων προδιαθέτει ευχάριστα. Π.χ. τα ψάρια ταιριάζουν συνήθως με λευκά, ελαφρά, φρουτώδη κρασιά. Τα μπαρμπούνια όμως μπορούν να προταθούν με ροζέ κρασί. Ακόμη, ένα ψάρι με σάλτσα που έχει σαν βάση κόκκινο κρασί μπορεί να συνδυαστεί με το ίδιο κόκκινο κρασί.

7.1.3 Ασυμβίβαστες γεύσεις

Υπάρχουν ορισμένες περιπτώσεις όπου το κρασί αδυνατεί να συνοδεύσει κάποιο έδεσμα. Αυτό οφείλεται στη φύση του εδέσματος και τα υλικά τα οποία χρησιμοποιήθηκαν στην παρασκευή του. Έτσι δεν «δένουν» με κρασί:

- ✓ Παρασκευές με ξίδι ή συνοδευτικά φαγητού ξιδάτα.
- ✓ Παρασκευές λεμονάτες με έντονη την όξινη παρουσία του λεμονιού.
- ✓ Διάφορα ξινά φρούτα.
- ✓ Παρασκευές σοκολάτας.
- ✓ Π.χ. ξιδάτες και λεμονάτες σαλάτες και άλλες παρασκευές, ξινά φρούτα, παγωτά και γλυκά με βάση τη σοκολάτα.

7.1.4 Διαδικασία επιλογής κατάλληλων συνδυασμών

Η διαδικασία επιλογής του κατάλληλου συνδυασμού φαγητού-κρασιού αφορά δύο περιπτώσεις:

1. Επιλογή του κρασιού με τα αρωματικά και γευστικά χαρακτηριστικά που θα αναδείξουν και θα αναδειχθούν από το έδεσμα.

Παραδείγματα:

Ένα γλυκό σερβιρισμένο με ξηρό λευκό κρασί κάνει την οξύτητα του κρασιού πιο έντονη.

Η οξύτητα του ξηρού λευκού κρασιού όταν συνοδεύει θαλασσινά μειώνει την αλμυρή τους γεύση.

Η ταννίνη των κόκκινων κρασιών συνδυάζεται με πρωτεΐνες κρεάτων και μερικών τυριών κάνοντας λιγότερο αισθητή τη στυφάδα του κρασιού στο στόμα.

Αντίθετα η στυφάδα των κόκκινων κρασιών αυξάνεται όταν συνδυάζονται με γλυκά, αλμυρά ή όξινα εδέσματα.

Κρασιά με υψηλό αλκοολικό τίτλο συνδυάζονται με «παχιά» φαγητά διαλύοντας τα λίπη του φαγητού.

Όπως έχει ήδη αναφερθεί είναι τελικά η αναλογία των συστατικών του κρασιού που ευνοούν ή όχι το συνδυασμό τους με συγκεκριμένα εδέσματα.

2. Επιλογή ακολουθίας κρασιών σε περιπτώσεις γευμάτων με περισσότερα πιάτα, συνδυάζοντας τα μεταξύ τους αλλά και σε σχέση με τα σερβιριζόμενα εδέσματα. Η εναλλαγή των κρασιών κατά την διάρκεια γευμάτων με πολλά πιάτα γίνεται γιατί δεν είναι δυνατόν το ίδιο κρασί να ταιριάζει με όλα τα πιάτα του μενού. Από την άλλη μεριά κάτι τέτοιο θα ήταν μονότονο.

Η σειρά με την οποία επιλέγονται και σερβίρονται τα κρασιά ακολουθεί τους παρακάτω κανόνες:

- Ø Τα λευκά κρασιά προηγούνται των ερυθρών.
- Ø Τα ελαφρά ερυθρά κρασιά (λιγότερο ταννικά) τα οποία πίνονται πιο εύκολα προηγούνται των ταννικών ερυθρών κρασιών.
- Ø Τα ανοιχτόχρωμα λευκά ή κόκκινα κρασιά προηγούνται των σκουρότερων.

- Ø Τα κρασιά που είναι πλούσια σε αλκοόλ, σάκχαρα και αρώματα πίνονται τελευταία.
- Ø Τα ξηρά κρασιά πίνονται πριν από τα γλυκά.
- Ø Τα ελαφρά κρασιά πίνονται πριν από τα δυνατά.
- Ø Τα νέα κρασιά πίνονται πριν από τα παλιά.
- Ø Σπάνια κρασιά αξιοποιούνται όταν πίνονται μετά από όλα τα άλλα.
- Ø Λευκά κρέατα και σάλτσες σερβίρονται με λευκά κρασιά. Κόκκινα κρέατα και σάλτσες σερβίρονται με λευκά κρασιά.
- Ø Γίνονται εξαιρέσεις σε περιπτώσεις ορεκτικών με πολύ λίπος, όπως πηχτή ή φουά γκρα, τα οποία συνοδεύονται με ηδύποτο κρασί στην αρχή του γεύματος ή ορισμένων τυριών, τα οποία συνοδεύονται με λευκό κρασί στο τέλος του γεύματος.

7.2 Σάλτσες και καρυκεύματα

Οι σάλτσες και τα καρυκεύματα που χρησιμοποιούνται στα διάφορα εδέσματα είτε για να τα «δέσουν» είτε σαν συνοδευτικά, μπορεί να επηρεάσουν την επιλογή του κρασιού μια και διαφοροποιούν τη γεύση, τη μυρωδιά και τα αρώματα του φαγητού. Η επιλογή του κατάλληλου κρασιού, απαιτεί καλή γνώση των παρασκευών, ιδιαίτερα σε κουζίνες που χρησιμοποιούν πολλά καρυκεύματα.

7.2.1 Σάλτσες

Οι σάλτσες δεν πρέπει να κρύβουν τη γεύση και τα αρώματα των εδεσμάτων ή να κυριαρχούν σε αυτά. Πρέπει να τα αναδεικνύουν λειτουργώντας σαν συνοδευτικό που αποκαλύπτει τα μυστικά της γεύσης του φαγητού.

Διακρίνονται ανάλογα με τη βάση τους σε άσπρες σάλτσες (άσπρη βάση) και σκούρες σάλτσες (σκούρα βάση). Οι σάλτσες με άσπρη βάση συνοδεύουν κυρίως μοσχάρι, χοιρινό, πουλερικά, ψάρι. Οι σάλτσες με σκούρα βάση συνοδεύουν κυνήγι, μοσχάρι, πουλερικά.

Σε πολλές σάλτσες χρησιμοποιούνται κρασιά όπως μαδέρα, πόρτο, σέρυ, μαυροδάφνη, κόκκινα ή λευκά κρασιά κλπ. Η επιλογή του κρασιού στο γεύμα είναι δυνατό να συμφωνεί με το κρασί της σάλτσας.

7.2.2 Καρυκεύματα

Τα καρυκεύματα δίνουν χρώμα στο φαγητό και διεγείρουν τις αισθήσεις. Σε αρκετούς ανθρώπους όμως δυσκολεύουν την πέψη και προκαλούν στομαχικές διαταραχές. Έντονη παρουσία μπαχαρικών δυσκολεύει το συνδυασμό με κρασί. Διακρίνονται σε:

- Αρωματικά όπως άνηθος, καυτερή πιπεριά, βασιλικός, κολιάνδρος, μαϊντανός, μέντα, δεντρολίβανο κλπ. και ανάμεικτα αρωματικά βότανα όπως ξηρά φυλλαράκια ή πολτοποιημένα (ινδικά κάρυ).
- Μπαχαρικά σε κόκκους ή αλεσμένα όπως πιπέρι, κανέλα, γαρύφαλλο, κύμινο κλπ.

Κουζίνες με έντονη παρουσία καρυκευμάτων είναι η ινδική, η μεξικάνικη, η λιβανέζικη κλπ.

7.3 Διαδικασία επιλογής σύμφωνα με τη σειρά σερβιρίσματος του μενού

7.3.1 Απεριτίφ

Ανοίγουν την όρεξη και καταναλώνονται σε μικρές ποσότητες. Είναι συνήθως αρκετά πικάντικα και με έντονα αρώματα.

- Ξηροί καρποί: ξηρά λευκά κρασιά, αφρώδη ξηρά κρασιά.
- Φύλλα σφολιάτας γεμιστά: ξηρά λευκά κρασιά ή αφρώδη ξηρά.
- Ξιδάτα απεριτίφ: χωρίς κρασί.
- Ελιές ή μικρά λαχανικά (dippers) με σάλτσες: κρασιά ροζέ ή λευκά ξηρά.
- Σαλέ διάφορα, κράκερ, καναπέ διάφορα: λευκά ξηρά κρασιά, αφρώδη και σαμπάνιες brut.

7.3.2 Ορεκτικά

- Ποικιλίες ελληνικών ορεκτικών: λευκά ξηρά κρασιά ροζέ.
- Φουά γκρα, πατέ διάφορα, καπνιστός σολωμός, στρείδια, караβίδες, αστακός: αφρώδη και σαμπάνιες brut.
- Χαβιάρι: σαμπάνια ή βότκα.
- Κρύα κρέατα, ζαμπόν: νέα κόκκινα κρασιά.
- Διάφορες πίτες, μυαλά, μπουσέ: λευκά ξηρά.
- Αυγά σκέτα ή με λαχανικά: λευκά ξηρά.
- Αυγά με αλλαντικά ή με έντονες φάρσες: νέα κόκκινα ελαφρά ή ροζέ.

7.3.3 Σούπες

Οι σούπες και οι ζωμοί δεν ταιριάζουν λόγω της υγρής φύσης τους με κρασιά. Σε κάθε άλλη περίπτωση συνοδεύονται συνήθως με ξηρά Porto ή Sherry (amontillado). Ακόμη:

- Ζωμοί με φρέσκα λαχανικά: χωρίς κρασί.
- Σούπες οσπρίων: κόκκινα ελαφρά κρασιά.
- Σούπες ή ζωμοί ψαριών: λευκά ξηρά κρασιά ή αρωματικά ροζέ.
- Σούπες ή ζωμοί κρεάτων: κόκκινα κρασιά με έντονες ταννίνες.
- Μπουγιαμπέσα: αρωματικό, ξηρό λευκό κρασί, όπως ένα Sauvignon Blanc.
- Μινεστρόνε: μέτριο κόκκινο κρασί νότιων περιοχών, όπως το Chianti.

7.3.4 Ψάρια, μαλάκια, οστρακόδερμα, θαλασσινά

A. Ψάρια γλυκού νερού

- Πέστροφα: ελαφρά λευκά κρασιά.
- Χέλι: ροζέ ή ελαφρά κόκκινα κρασιά.
- Σολωμός: εύρωστα λευκά κρασιά ή ευέλικτα, δυνατά ροζέ.
- Λαβράκι: πλούσια λευκά κρασιά, ροζέ, ελαφρά κόκκινα (ανάλογα με τη σάλτσα).

B. Ψάρια αλμυρού νερού

- Τόνος: εύρωστα λευκά κρασιά, δυνατά ροζέ, ελαφρά κόκκινα (ανάλογα με τη σάλτσα).
- Γλώσσα: πλούσια λευκά κρασιά ή ροζέ (ανάλογα με τη σάλτσα).

- Τσιπούρα: πλούσια λευκά κρασιά ή ροζέ (ανάλογα με τη σάλτσα).
- Σκουμπρί: ξηρά λευκά κρασιά χωρίς έντονο άρωμα.
- Σαλάχι (Ρίνα): ξηρά λευκά κρασιά, χωρίς έντονο άρωμα.
- Μικρά ψάρια όπως γόπες, αθερίνα, γαύρος: ξηρά λευκά κρασιά.
- Μαλάκια όπως χταπόδια, σουπιές, καλαμάκια: ξηρά λευκά κρασιά.
- Οστρακόδερμα όπως αστακοί, γαρίδες, караβίδες: μαλακά λευκά κρασιά.
- Θαλασσινά όπως στρείδια, μύδια, κυδώνια, γυαλιστερές, χάβαλα: ξηρά λευκά κρασιά.
- Ψάρια σχάρας ή φούρνου με λευκές σάλτσες ή γκρατινέ: ροζέ ή νέα κόκκινα ελαφρά.
- Καλαμαράκια τηγανιού: φρέσκο, φρουτώδες, ξηρό λευκό κρασί, υψηλής οξύτητας.
- Μπακαλιάρος: νέο κόκκινο με χαμηλές ταννίνες όπως το Vinho Verde από την Πορτογαλία όπου ο μπακαλιάρος είναι εθνικό πιάτο.

7.4 Ζυμαρικά, ρύζι, σαλάτες

Η απουσία αρωμάτων και γεύσεων σε αυτά τα τρόφιμα, τους δίνει την δυνατότητα απεριόριστων συνδυασμών ανάλογα με το τι έδεσμα συνοδεύουν.

Ακόμη βασική προϋπόθεση για να συνδυάζεται ένα φαγητό με ένα κρασί είναι το φαγητό να είναι πρωτεϊνούχο. Τα αμυλούχα τρόφιμα γενικά δεν συνδυάζονται με κρασιά παρά μόνον όταν συνοδεύονται με πρωτεϊνούχες τροφές. Ουσιαστικά λοιπόν στην περίπτωση αυτή ο

συνδυασμός με τα κρασιά ακολουθεί τον κανόνα αρμονίας ο οποίος υπαγορεύεται από τη σάλτσα ή το πρωτεϊνούχο έδεσμα το οποίο συνοδεύει τα ζυμαρικά ή το ρύζι.

- Pasta Primavera: φρέσκο, ουδέτερο, ξηρό λευκό ή ξηρό αφρώδες.
- Κανελόνια με κιμά: ελαφρύ κόκκινο.
- Λαζάνια με κιμά: ελαφρύ κόκκινο όπως Chianti ή Cabernet Sauvignon.
- Πίτσα: νέο κόκκινο, με χαμηλές ταννίνες.
- Σπαγγέτι καρμπονάρα: ξηρό, παλαιωμένο λευκό.
- Σπαγγέτι Vognole: φρέσκο, ουδέτερο, ξηρό λευκό ή κόκκινο ποικιλιακό Pinot Noir.
- Πίτα ή γιουβέτσι με κρέας: κόκκινο κρασί αρωματικό.
- Πίτα ή γιουβέτσι λαχανικών, όπως πράσο κλπ: λευκό κρασί ή ροζέ.

Το ίδιο ισχύει και για τις σαλάτες. Π.χ. μια σκέτη τομάτα σαλάτα δεν συνδυάζεται με κρασί. Συνδυασμένη με κοτόπουλο, φέτα, αυγό, τόνο κλπ. συνοδεύεται με κρασί ανάλογα και με τη σάλτσα που χρησιμοποιείται. Οι συνοδευτικές σάλτσες μπορεί να είναι ελαφρά γαλακτοματοποιημένες, με βάση μαγιονέζας κλπ. Σε περίπτωση που η σάλτσα περιέχει ξίδι συνοδεύονται με νερό.

- Τομάτες, πράσινες σαλάτες: χωρίς κρασί.
- Caesar salad: αρωματικό, ξηρό λευκό κρασί όπως ένα Sauvignon Blanc.
- Chef's salad: φρέσκο, φρουτώδες, ξηρό λευκό κρασί.
- Nicoise salad: ξηρό ροζέ κρασί.
- Σπαράγγια ή αγκινάρες: ελαφρά λευκά κρασιά.

7.5 Λαχανικά και πιάτα για vegetarians

Ο τρόπος με τον οποίο ετοιμάζονται μετατρέπει ή ενισχύει τις αρχικές γεύσεις και μυρωδιές. Σερβίρονται τηγανιτά, βραστά, στον ατμό, σε κλειστή κατσαρόλα, ανάμικτα, πουρέ, γκρατιναρισμένα, ψητά ή και γεμιστά. Συνδυάζονται εκτός από κρεατικά και με φρούτα όπως πορτοκάλι, ανανάς, μήλο, αχλάδι, μούρα. Ο συνδυασμός τους με κρασί εξαρτάται από το κρέας, το ψάρι ή τη σάλτσα από την οποία συνοδεύονται.

- Ριζότο με μανιτάρια: μέτριο κόκκινο.
- Λαχανικά με τσίλι: μέτριο κόκκινο.
- Τρούφα μαύρη: ξηρός αφρώδης ή σαμπάνια brut.
- Μελιτζάνες ιμάμ: μέτριο κόκκινο.
- Τάρτα με κρεμμύδια και πράσο: αρωματικό, φρουτώδες, πικάντικο λευκό κρασί

7.6 Κρέατα

Ο συνδυασμός εξαρτάται από τον τύπο του κρέατος (λευκό ή κόκκινο), την υφή του, την ηλικία του ζώου, τον τρόπο παρασκευής, το χρόνο ψησίματος, τη σάλτσα και τα καρυκεύματα.

7.6.1 Κόκκινα κρέατα

- Βοδινό: κόκκινα κρασιά δυνατά ή μεστά.
- Μοσχάρι: κόκκινα κρασιά.
- Αρνί: κόκκινα κρασιά φινετσάτα και λεπτά, σχετικά ταννικά.
- Κατσίκι: κόκκινα κρασιά φινετσάτα και λεπτά, σχετικά ταννικά.

7.6.2 Μαύρα κρέατα

- Κυνήγι όπως αγριόχοιρος, ζαρκάδι κλπ.: ερυθρά παλαίωσης, με εύρωστο σώμα και δυνατή γεύση, πλούσια σε αλκοολικούς βαθμούς.
- Φτερωτό κυνήγι, όπως φασιανοί, ορτύκια: λεπτά κόκκινα κρασιά.
- Πέρδικες, πάπιες κλπ: δυνατά και εύρωστα, εκλεκτά κόκκινα κρασιά, πλούσια σε άρωμα.

7.6.3 Άσπρα κρέατα

- Χοιρινό: κόκκινα κρασιά, νέα, ελαφρά και ευκολόπιοτα.
- Μοσχαράκι γάλακτος: λευκά, λιπαρά, στρογγυλά, πλούσια κρασιά ή ροζέ αρωματικά ή κόκκινα ελαφρά, αρωματικά.
- Κατσικάκι ή αρνάκι γάλακτος: λευκά κρασιά, στρογγυλά, μεστά ή ροζέ αρωματικά ή κόκκινα ελαφρά, αρωματικά.
- Ψητά πουλερικά όπως γαλοπούλα, κοτόπουλο κλπ.: κόκκινα κομψά ευέλικτα κρασιά ή λευκά ημίξηρα, μαλακά κρασιά.
- Πουλερικά κρασάτα: κρασί της ίδιας οικογένειας του κρασιού που χρησιμοποιήθηκε στην σάλτσα.
- Σνίτσελ Βιενουά: νέο κόκκινο με χαμηλές ταννίνες ή ένα λευκό μοσχοφίλερο.
- T-Bone steak: μέτριο κόκκινο όπως ένα Cabernet Sauvignon.
- Μαρσάλα: αρωματικό, φρουτώδες, πικάντικο λευκό ξηρό κρασί, όπως ένα Riesling.
- Πέπερ στέικ: έντονα πικάντικο κόκκινο.
- Κεφτέδες φούρνου: μαλακό κόκκινο κρασί όπως ένα Νεμέα.
- Αρνάκι κατσαρόλας: μέτριο κόκκινο κρασί.

- Μοσχαράκι κατσαρόλας: πικάντικο, αρωματικό κόκκινο. Σε περίπτωση που η σάλτσα έχει αντί κρασί, μπύρα, τότε πίνεται καλύτερα με την ίδια μπύρα.
- Μουσακάς: μέτριο κόκκινο κρασί.
- Filets Mignons: εκλεκτό κόκκινο κρασί από το Μπορντώ.
- Μπουργκινιόν: εκλεκτό κόκκινο κρασί.
- Ουέλινγκτον: εκλεκτό κόκκινο κρασί.
- Στρογγανώφ: μέτριο κόκκινο κρασί.

7.7 Τυριά

Τα τυριά είναι πλούσια σε πρωτεΐνες, ασβέστιο, βιταμίνες και λιπαρές ουσίες. Σερβίρονται συνήθως στο τέλος του φαγητού, σε δίσκο με ποικιλία τυριών. Μπορεί να συνοδεύονται από κράκερ ή φρούτα όπως σταφύλια, μήλα, αχλάδια κλπ.

- Τυριά ξηρής μάζας όπως γραβιέρα, κεφαλοτύρι, κασέρι, ρεγγάτο, πεκορίνο: ξηρά λευκά κρασιά ή εκλεπτυσμένα κόκκινα κρασιά.
- Τύπου μπλε όπως ροκφόρ, γκοργκοντζόλα, μπλε Δανίας: κόκκινα κρασιά ελαφρά. Ακόμη με γλυκά κρασιά όπως Sauternes.
- Μαλακής μάζας όπως μανούρι, φέτα: λευκά ξηρά κρασιά με έντονη γεύση ή νέα κόκκινα κρασιά.
- Μπρι, καμαμπέρ: κόκκινα, πλούσια, ευέλικτα κρασιά.
- Φρέσκιας μάζας όπως ανθότυρος, μοτσαρέλα: λευκά απαλά ή ροζέ κρασιά.

- Λυωμένης μάζας όπως γαλοτύρι Ηπείρου, κατίκι Δομοκού, τουλουμοτύρι, πηχτόγαλο: κρασιά μαλακά και ελαφρά, λευκά ροζέ ή κόκκινα.

7.8 Φρούτα

Τα φρούτα λόγω της μεγάλης περιεκτικότητας τους σε νερό προσφέρονται συνήθως χωρίς κρασί. Μερικά φρούτα, παρόλα αυτά, συνδυάζονται θαυμάσια με γλυκά ή ενδυναμωμένα συνήθως κρασιά.

- Μοσχάτα σταφύλια: μοσχάτο γλυκό κρασί όπως το Σάμος.
- Φράουλες και βατόμουρα: γλυκό λευκό κρασί όπως Sauternes. Ακόμη με σαμπάνια ή αφρώδες κρασί.
- Μήλα, αχλάδια: γλυκό λευκό κρασί όπως Sauternes. Ακόμη ενδυναμωμένο κρασί όπως Πόρτο ή Μαυροδάφνη.
- Ροδάκινα, νεκταρίνια, βερίκοκα: γλυκό λευκό κρασί. Ακόμη με σαμπάνια ή αφρώδες κρασί.
- Δαμάσκηνα: κόκκινο γλυκό κρασί.
- Πεπόνι: μοσχάτο γλυκό κρασί.
- Πορτοκάλια: χωρίς κρασί.
- Ακτινίδια: χωρίς κρασί.
- Ανανάς: χωρίς κρασί.
- Γκρέιπφρουτ: χωρίς κρασί.

7.9 Γλυκά

- Γλυκά εκτός από αυτά που περιέχουν σοκολάτα: λευκά κρασιά με χαρακτήρα, στρογγυλά και αρωματικά, απαλά ή γλυκά. Ακόμη αφρώδη κρασιά.

- Κρέπες ή άλλα γλυκά που είναι αρωματισμένα με λικέρ ή άλλο σναπ συνδυάζονται με το ίδιο λικέρ ή σναπ.
- Μηλόπιτα: γλυκό λευκό κρασί, όπως Λήμνος.
- Μπακλαβάς: ημίγλυκο αφρώδες.
- Cheesecake: γλυκό λευκό κρασί.
- Κέικ καφέ: γλυκό λευκό ή γλυκό αφρώδες κρασί.
- Τάρτες φρούτων: ημίγλυκο λευκό κρασί. Εξαρτάται και από τα φρούτα της τάρτας.
- Ξηρά φρούτα (ψημένα ή όχι): γλυκό ή ημίγλυκο ή ενδυναμωμένο κρασί.
- Σουφλέ λεμόνι: αρωματικό, λευκό φρουτώδες κρασί.
- Τιραμισού: ημίγλυκο ή γλυκό λευκό κρασί.
- Σοκολατίνες κλπ: συνηθίζεται να προτείνεται χωρίς κρασί. Σε άλλες περιπτώσεις και ανάλογα με την περιεκτικότητα του γλυκού σε κακάο (φυτικό βούτυρο) προσφέρονται με γλυκά κρασιά ή αφρώδεις Asti (ιταλικός γλυκός αφρώδης από μοσχάτα σταφύλια, ο οποίος δίνει καλύτερη με λευκή σοκολάτα).
- Πάστες αμυγδάλου και γενικά γλυκά με αμυγδαλόψιχα: μοσχάτο κρασί.



ΚΕΦΑΛΑΙΟ 8

Αποθήκευση και διαχείριση οίνων

Το κρασί ανάλογα με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του μπορεί να καταναλωθεί φρέσκο ή να ωριμάσει και να παλαιωθεί για κάποιο χρονικό διάστημα, όπως έχει ήδη αναφερθεί. Οίνοι οι οποίοι επιδέχονται παλαίωση είναι αυτοί οι οποίοι έχουν καλή δομή, ισορροπία και την ικανότητα να αναπτύξουν τριτογενή αρώματα.

Τέτοια κρασιά είναι στη μεγάλη πλειοψηφία τους τα κόκκινα. Ορισμένα «μεγάλα λευκά» επίσης επιδέχονται παλαίωση ενώ τα ροζέ μπορούν να υποστούν σε λίγες περιπτώσεις μικρόχρονη παλαίωση.

Κατά την διάρκεια της παλαίωσης μέσα στη φιάλη-φάση η οποία διαφοροποιείται από αυτήν την ωρίμανση-παλαίωση μέσα σε βαρέλι, πραγματοποιούνται διάφορες φυσικοχημικές και αναγωγικές αντιδράσεις. Οι αντιδράσεις αυτές και τα ευεργετικά αποτελέσματα τους για το περιεχόμενο κρασί οφείλονται κυρίως στην έλλειψη οξυγόνου. Πραγματικά όταν η φιάλη είναι τοποθετημένη σωστά και διαβρέχεται ο φελλός, ο αέρας δεν εισχωρεί φιάλη παρά σε αμελητέα ποσότητα. Με αυτόν τον τρόπο τροποποιούνται ορισμένα χαρακτηριστικά κρασιού όπως το χρώμα, τα αρώματα και η ισορροπία των ταννινών του.

Χρώμα

Τα λευκά κρασιά από ανοιχτό κίτρινο αλλάζουν σε κίτρινο με χρυσαφίες ανταύγειες, για να καταλήξουν σε χρώμα καραμέλας. Τα κόκκινα αλλάζουν σταδιακά το χρώμα τους από βιολετί, βαθύ κόκκινο σε ιώδες και τελικά σε κεραμιδί, το οποίο καταλήγει να έχει καφετί απόχρωση. Ιδιαίτερα στα κόκκινα κρασιά οι ανθοκυάνες, στις οποίες οφείλεται το χρώμα τους, έχουν την τάση να πολυμερίζονται και να καταβυθίζονται. Αυτός είναι και ο λόγος που οι ερυθροί οίνοι παλαίωσης

παρουσιάζουν ίζημα στον πυθμένα των φιαλών τους, απαιτώντας προσοχή κατά τη μετακίνηση και το σέρβις τους.

Άρωμα

Τα κρασιά όταν είναι νέα εμφανίζουν αρώματα πρωτογενή, τα οποία οφείλονται στην ποικιλία των σταφυλιών οινοποίησης και για το λόγο αυτό ονομάζονται και ποικιλιακά αρώματα. Ακόμη εμφανίζουν δευτερογενή αρώματα, τα οποία οφείλονται στη ζύμωση και μπορεί να συνδυάζονται με αρώματα φρέσκων ή αποξηραμένων φρούτων, λουλουδιών, μπαχαρικών κλπ. Κατά την διάρκεια της παλαίωσης τα αρώματα αυτά εξελίσσονται σε τριτογενή αρώματα και το κρασί αποκτά έναν πιο πολύπλοκο χαρακτήρα που εκφράζεται σαν μπουκέτο του κρασιού.

Ισορροπία

Η όξινη γεύση του κρασιού μειώνεται σταδιακά κατά την διάρκεια της παλαίωσης, κάνοντας εντονότερη τη γεύση του γλυκού και της αλκοόλης. Επίσης οι ταννίνες χάνουν σταδιακά τη στυφή τους γεύση και το κρασί γίνεται πιο μαλακό.

8.1 Αποθήκευση και συντήρηση κρασιού- Δημιουργία κάβας κρασιών.

Η ικανότητα ορισμένων κρασιών να βελτιώνονται παλαιώνοντας, οδηγεί τους επαγγελματίες του χώρου αλλά και ιδιώτες με μεράκι για το καλό κρασί, να οργανώνουν αποθήκες (κάβες) κρασιών για παλαίωση. Αυτές οι κάβες διαφέρουν από τις αποθήκες των κρασιών που πίνονται φρέσκα.

Στην δημιουργία και κατά την διάρκεια της χρήσης μιας κάβας πρέπει να δημιουργείται ένα τέτοιο περιβάλλον, όπου αφενός τα κρασιά θα έχουν τις κατάλληλες συνθήκες για να είναι «ευτυχημένα», αφετέρου ο χρήστης της κάβας θα μπορεί να βρίσκει εύκολα αυτό που ψάχνει.

8.1.1 Χώρος

Από παλιά τα κρασιά αποθηκεύονταν σε υπόγειες σκοτεινές, δροσερές και υγρές αποθήκες, με σκοπό να εξασφαλίζονται χαμηλές και κυρίως σταθερές θερμοκρασίες συντήρησης σε όλη την διάρκεια του χρόνου. Τέτοιες συνθήκες εξασφαλίζονται σήμερα και με τη χρήση κλιματιστικών μηχανημάτων. Σε περιπτώσεις λοιπόν όπου δεν υπάρχει υπόγειος χώρος, μπορεί να δημιουργηθούν ιδεατές συνθήκες σε οποιοδήποτε άλλο χώρο. Σε κάθε περίπτωση υπάρχουν διαθέσιμες στην αγορά έτοιμες μικρές κάβες-ψυγεία.

Τα ράφια του χώρου πρέπει να είναι ξύλινα, με ιδιαίτερο χώρισμα για κάθε κρασί, κάτι όμως το οποίο περιορίζει τη χωρητικότητα τους. Ακόμη μπορεί να «χτιστούν» ξύλινες ή μεταλλικές ή κεραμικές στήλες, όπου μπορεί να αποθηκεύονται πολλές φιάλες από το ίδιο κρασί. Προσοχή χρειάζεται στην πρόβλεψη θέσεων για μικρότερα μπουκάλια ή για τις μεγάλες φιάλες, όπως φιάλες magnum.

8.1.2 Θερμοκρασία

Η ιδανική θερμοκρασία συντήρησης είναι 14-16⁰C σταθερή για όλη την διάρκεια του χρόνου. Η μεγάλη διακύμανση της θερμοκρασίας επιδρά αρνητικά στην εξέλιξη του κρασιού. Θερμοκρασία κάτω από 5⁰C μπορεί να παγώσει τα ελαφρά κρασιά προκαλώντας εκπομάτιση τους. Από την άλλη θερμοκρασίες πάνω από 20-25⁰C μπορεί να προκαλέσουν

υπερθέρμανση των παλαιότερων και πιο ευαίσθητων κρασιών, αλλοιώνοντας τα χαρακτηριστικά τους. Σε κάθε περίπτωση πάντως είναι προτιμότερη μια σταθερή θερμοκρασία 20 βαθμών από μια θερμοκρασία με μεγάλες αυξομειώσεις μέσα στην ημέρα.

8.1.3 Υγρασία

Η υγρασία του χώρου της κάβας πρέπει να είναι 70-75%. Μεγαλύτερο ποσοστό υγρασίας ευνοεί την ανάπτυξη μυκήτων (μούχλας) στους χώρους της αποθήκης, στα βαρέλια και στις φιάλες του κρασιού γεγονός που είναι ανεπιθύμητο.

- Υγρασία μικρότερη από 70% δημιουργεί προβλήματα συντήρησης στο ξύλο των βαρελιών και στους φελλούς των φιαλών. Οι μεν φελλοί ξηραίνονται και χάνουν της ελαστικότητά τους, το δε ξύλο των βαρελιών αφυδατώνεται εξωτερικά με αποτέλεσμα να υπάρχει απώλεια ποσότητας από το περιεχόμενο κρασί.
- Υγρασία μεγαλύτερη από 85% προκαλεί αλλοίωση των ετικετών των φιαλών και δημιουργεί προϋποθέσεις να σαπίσουν οι τυχόν ξύλινες κατασκευές του χώρου.

Για την διατήρηση της υγρασίας σε κανονικά επίπεδα διέρχονται μέσα από τις αποθήκες, όπου αυτό είναι δυνατόν, κανάλια με νερό ή τοποθετούνται δοχεία γεμάτα με νερό. Ένας άλλος τρόπος είναι να στρώνεται το δάπεδο με άμμο ή χαλίκι και κατά διαστήματα να καταβρέχεται.

Κατά την διάρκεια της παλαίωσης το περιεχόμενο των βαρελιών συμπληρώνεται ανά δεκαπενθήμερο με 200-250ml κρασιού λόγω απώλειας υγρασίας. Αυτό συμβαίνει διότι μέρος του περιεχόμενου οίνου

διαφεύγει από τους πόρους του ξύλου εξαιτίας της τάσης να εξισορροπηθεί η υγρασία του χώρου.

Για την αντιμετώπιση της υψηλής υγρασίας χρειάζεται καλός αερισμός του χώρου. Αυτό επιτυγχάνεται όταν υπάρχουν μικρά ανοίγματα προς το βορρά, τα οποία δημιουργούν ρεύμα αέρα με άλλα αντίστοιχα ανοίγματα που βρίσκονται ανατολικά ή στη νότια πλευρά. Άλλη λύση είναι μια στρώση σκουριάς στο δάπεδο της αποθήκης.

8.1.4 Φως

Το φυσικό φως αλλά και ο τεχνητός φωτισμός επιδρούν στην ποιότητα των κρασιών και κυρίως προκαλούν αλλοίωση του χρώματος τους. Γι' αυτό προτείνεται στις αποθήκες κρασιών να επικρατεί σκοτάδι. Για τον ίδιο λόγο τα κρασιά εμφιαλώνονται σε σκουρόχρωμες φιάλες. Στις επισκέψεις στην κάβα προτείνεται πολύ χαμηλός φωτισμός ή καλύτερα φως από κερί.

8.1.5 Κραδασμοί

Στο χώρο της αποθήκης πρέπει να επικρατεί ηρεμία και να αποφεύγονται οι κραδασμοί γιατί εμποδίζουν την αρμονική παλαίωση του κρασιού. Ιδιαίτερα στα κόκκινα κρασιά που δημιουργούν ίζημα και οι κραδασμοί εμποδίζουν την κατακρήμνιση του.

Για την αποφυγή των κραδασμών συνίσταται η τοποθέτηση μαλακού πλαστικού ή φελλού στα σημεία στερέωσης και στις βάσεις των ραφιών. Αποθήκες κοντά σε γραμμές τραίνων, μετρό, εργατάξιο κλπ. καλό είναι να αποφεύγονται.

8.1.6 Μυρωδιές

Ο χώρος της κάβας πρέπει να είναι απαλλαγμένος από έντονες μυρωδιές και κυρίως να μην αποθηκεύονται μαζί με τα κρασιά τρόφιμα με έντονη οσμή π.χ. κρεμμύδια, σκόρδα, ξύδι, τυριά κ.α. Το κρασί έχει την ιδιότητα να τραβά τις οσμές από το περιβάλλον στο οποίο αποθηκεύονται.

8.1.7 Τοποθέτηση φιαλών

Τα εμφιαλωμένα κρασιά στοιβάζονται σε οριζόντια θέση ώστε να διαβρέχεται ο φελλός και να αναπνέει το κρασί. Σε αντίθετη περίπτωση ο φελλός ξηραίνεται και το κρασί κινδυνεύει να υποστεί έντονη οξείδωση ή οξύνιση.

Στις οργανωμένες κάβες τα λευκά κρασιά άμεσης κατανάλωσης και τα αφρώδη τοποθετούνται χαμηλά, κοντά στο έδαφος. Πιο πάνω τοποθετούνται τα λευκά που επιδέχονται παλαίωση, τα ερυθρά και τα ροζέ, στο παραπάνω επίπεδο τοποθετούνται τα ερυθρά παλαίωσης και τέλος τα γλυκά κρασιά.

Για την ευκολότερη αναζήτηση των φιαλών σε μεγάλες κάβες καλό είναι να κωδικοποιούνται οι θέσεις οριζόντια και κάθετα, με γράμματα και αριθμούς αντίστοιχα, π.χ. A1 B36 κ.ο.κ. και να τοποθετούνται καρτελάκια με την ταυτότητα του κάθε κρασιού στους λαιμούς των φιαλών τους.

8.2 Διαχείριση κάβας εστιατορίου

Η διαχείριση της επαγγελματικής κάβας εξαρτάται από τον τύπο του εστιατορίου και την πελατεία του. Όπως ήδη αναφέρθηκε τα κρασιά που καταναλώνονται φρέσκα διατηρούνται σε διαφορετικό χώρο από

αυτά που παλαιώνονται. Τα κόκκινα που παλαιώνονται για μεγαλύτερα χρονικά διαστήματα φυλάγονται στο βάθος της κάβας. Ακόμη προβλέπεται κάποιος χώρος για την προετοιμασία των κρασιών πριν την είσοδο τους στο εστιατόριο. Όπως συμβαίνει σε όλες της αποθήκες έτσι και στην περίπτωση της κάβας η διαχείριση αφορά:

- Παραγγελία κρασιών.
- Έλεγχο των παραλαβών.
- Εισαγωγή και τοποθέτηση στα ράφια.
- Έλεγχο της εσωτερικής διακίνησης.

Για την διευκόλυνση των παραπάνω διαδικασιών τηρείται χειρόγραφο ή ηλεκτρονικό βιβλίο κάβας με όσο το δυνατόν περισσότερες πληροφορίες για το κάθε κρασί, όπως:

- Όνομα κρασιού.
- Έτος παραγωγής.
- Ημερομηνία εισόδου.
- Τιμή κτήσης.
- Αριθμός φιαλών εισαγωγής στην αποθήκη.
- Εξαγωγή.

Η διατήρηση μιας σωστής, αξιόλογης κάβας από εστιατόρια στοιχίζει αρκετά και για το λόγο αυτό πρέπει η διαχείριση της να ανατίθεται σε ειδικευμένα άτομα. Ιδιαίτερα σε κάβες με αποθέματα μεγάλης αξίας, η οποία αξία αυξάνεται με την πάροδο του χρόνου για τα κρασιά παλαίωσης.

Η διακίνηση, η απογραφή και η αποτίμηση της αξίας μιας κάβας ακολουθεί τα συστήματα που εφαρμόζονται σε όλες τις αποθήκες αναλωσίμων.

8.2.1 Κάβα ημέρας

Σε πολλές περιπτώσεις τα εστιατόρια διατηρούν μια κάβα ημέρας, η οποία αποτελείται από τα κρασιά που έχουν τη μεγαλύτερη ζήτηση. Αυτά τοποθετούνται σε ειδικά διαμορφωμένο χώρο κοντά στο εστιατόριο. Όσα χρειάζονται ψυγείο όπως λευκά, αφρώδη, ροζέ τοποθετούνται σε ειδικά ψυγεία με ράφια διαφορετικών θερμοκρασιών.

Τα κρασιά δεν πρέπει να συντηρούνται στο οποιοδήποτε διαθέσιμο σημείο της επιχείρησης όπως κάποιος χώρος της κουζίνας, δίπλα στα μοτέρ των ψυγείων, σε πατάρια από όπου περνούν καμινάδες, σε χώρους από όπου διέρχονται σωλήνες του καλολιφέρ, σε μικρούς εξώστες ή στις αυλές. Κακή συντήρηση του κρασιού γίνεται και όταν αυτό παραμένει για πολύ καιρό μέσα σε ψυγεία σε χαμηλή θερμοκρασία (4-6⁰C).

8.3 Πώληση κρασιού στο εστιατόριο

Το κρασί είναι από τα ποτά που συνοδεύουν φαγητό και πουλιέται κατ' εξοχήν στους χώρους εστίασης μαζί με τη μπύρα. Ακόμη σε ειδικευμένα μπαρ, τα wine bars. Προσφέρεται κυρίως στη φιάλη του και σε αρκετές περιπτώσεις δίνεται η δυνατότητα να παραγγέλνεται «με το ποτήρι».

Η τελευταία περίπτωση προσφέρει την δυνατότητα απόλαυσης διαφορετικών κρασιών κατά την διάρκεια ενός γεύματος, όπου παρακάθονται ένα μέχρι δύο άτομα.

Ακόμη μπορεί να προσφέρει την δυνατότητα απόλαυσης κρασιών που η αγορά τους «με την φιάλη» θα ήταν πολύ ακριβή. Η επιλογή των κρασιών που προσφέρει ένα εστιατόριο δίνει μαζί με το προσφερόμενο μενού το στίγμα της επιχείρησης και προσδιορίζει σε μεγάλο βαθμό την πελατεία της.

Ανάλογης βαρύτητας είναι και η προβολή των προσφερόμενων ειδών. Η προβολή αυτή γίνεται μέσα από τον κατάλογο των φαγητών και ποτών, τις βιτρίνες του εστιατορίου και κυρίως από το προσωπικό της επιχείρησης. Ειδικότερα όσον αφορά το κρασί η προβολή του γίνεται με τη λίστα κρασιών και από τον ειδικευμένο σερβιτόρο, τον οινοχόο.

8.4 Κατάλογος κρασιών

Ο κατάλογος είναι το βασικότερο εργαλείο στην πώληση κρασιών μέσα στο εστιατόριο. Ταυτόχρονα είναι οδηγός για τις προμήθειες της επιχείρησης σε κρασιά. Για το λόγο αυτό έχει μεγάλη σημασία το περιεχόμενο και η εμφάνιση του, τα οποία πρέπει να συμβαδίζουν με τα προσφερόμενα εδέσματα και τη συνολική εικόνα που προβάλλει η επιχείρηση.

- Û Απλά εστιατόρια και ταβέρνες με φθηνή γενικά κουζίνα συνδυάζουν αντίστοιχης ποιότητας και τιμής κρασιά.
- Û Ακριβά εστιατόρια που προσφέρουν μοναδικές δημιουργίες των σεφ τους προσφέρουν σπάνια και ποιοτικά κρασιά.
- Û Εστιατόρια με εθνική κουζίνα ή τοπικά φαγητά θα πρέπει να προσφέρουν κρασιά των περιοχών προέλευσης της κουζίνας τους.
- Û Εστιατόρια που βρίσκονται σε οινοπαραγωγές περιοχές θα πρέπει να προσφέρουν μεγάλη ποικιλία από τα κρασιά της περιοχής τους.

Ανάλογα με το επίπεδο της λίστας κρασιών η επιχείρηση αποφασίζει για την πρόσληψη ειδικευμένου σερβιτόρου (οινοχόου), την εκπαίδευση απλών σερβιτόρων στην πώληση κρασιών ή απλά εκθέτει τα κρασιά της στις βιτρίνες του self service. Αναλόγου επιπέδου θα είναι και ο χώρος της κάβας, ο οποίος μπορεί να αφορά βαρέλια για κρασί χύμα

μέσα στο χώρο του εστιατορίου, ένα απλό ψυγείο κάβα μέχρι και υπόγεια κάβα υψηλών προδιαγραφών.

Αποδεικνύεται λοιπόν ότι η απόφαση για το είδος των κρασιών που θα προσφέρει μια επιχείρηση αποτελεί στην ουσία επενδυτική απόφαση που αφορά επένδυση σε χώρους αποθήκευσης και επένδυση σε ανθρώπινο δυναμικό.

<i>Λευκά κρασιά</i>	<i>Φιάλη</i>	<i>Ποτήρι</i>
Κτήμα Αναγνώστου
Συλλογή Φλεριανού
<i>Ροζέ κρασιά</i>		
Αμύνταιο
Campello Σκούρας
<i>Κόκκινα κρασιά</i>		
Κτήμα Σπυρόπουλου
Πορφυρός
Νάουσσα		
<i>Σαμπάνιες & Αφρώδεις οίνοι</i>		

Γενικά ένα απλό εστιατόριο το οποίο δεν ειδικεύεται στο κρασί αλλά απλά διαθέτει μια εμπορική κάβα με κρασιά ευρείας κατανάλωσης θα πρέπει να δώσει έμφαση στην απλότητα του καταλόγου. Η λίστα κρασιών πρέπει να είναι σαφής και μικρή, ώστε να μη δημιουργεί σύγχυση στην πελατεία. Η πελατεία αυτών των εστιατορίων αναζητά απλούς και εύκολους συνδυασμούς. Ένας μακρύς κατάλογος μπερδεύει.

Αντίθετα ένα εστιατόριο γαστρονομικών αναζητήσεων απαιτείται να προσφέρει εκλεκτότερα κρασιά, σε μεγαλύτερη ποικιλία και να διαθέτει οινοχόο, ο οποίος θα κατευθύνει την πελατεία προτείνοντας

κατάλληλους συνδυασμούς. Ένας απλός «εμπορικός» κατάλογος μπορεί να περιλαμβάνει:

- 10-12 λευκά κρασιά.
- 2-3 ροζέ.
- 8-10 ερυθρά.
- 1-2 αφρώδη ή σαμπάνιες.

Τα κρασιά σε μια τέτοια περίπτωση μπορεί να αναγράφονται στις τελευταίες σελίδες του καταλόγου των φαγητών. Στην περίπτωση που το εστιατόριο δίνει μεγάλη έμφαση στο κρασί δημιουργείται ξεχωριστός κατάλογος ο οποίος περιλαμβάνει και προβάλλει αποκλειστικά τα κρασιά της κάβας του.

8.4.1 Εμφάνιση λίστας κρασιών

Η λίστα κρασιών πρέπει να είναι καθαρά τυπωμένη, με ευανάγνωστα γράμματα και χωρίς ορθογραφικά λάθη.

Βασικό ρόλο στην δημιουργία θετικής προδιάθεσης στην πελατεία παίζει το χαρτί όπου είναι τυπωμένη ή χειρόγραφη η λίστα, δηλαδή το μέγεθος του χαρτιού, το χρώμα του και η υφή του. Πολλές φορές επιλέγονται λίστες δεμένες με δέρμα, με ξύλο, με μέταλλο ή πλαστικοποιημένες για την δημιουργία εντυπώσεων. Η υφή όμως του χαρτιού και η αίσθηση που συνδυάζει είναι το σημείο που τελικά κερδίζει τον πελάτη.

Ο κατάλογος φαγητών και η λίστα κρασιών είναι στην ουσία το «προϊόν» που πουλάει ένα εστιατόριο. Ο σεβασμός τον οποίο δείχνει το προσωπικό στον κατάλογο, όταν τον πιάνει στα χέρια του και τον προσφέρει στον πελάτη αντανακλούν το σεβασμό στο ίδιο το προϊόν που ετοιμάζονται να πουλήσουν. Το ίδιο ισχύει και για την καθαρή και

«ατσαλάκωτη» εμφάνιση ενός καταλόγου, η οποία αντανακλά την αντίληψη της επιχείρησης για τα «προϊόντα» που προσφέρει.

Όσον αφορά τον τρόπο αναγραφής των κρασιών υπάρχουν διαφορετικές προσεγγίσεις:

- Ø Τα κρασιά γράφονται σε ομάδες ανάλογα με το χρώμα τους και με την εξής σειρά: λευκά νέα, λευκά παλαιά, ροζέ, κόκκινα νέα, κόκκινα παλαιά. Ακολουθούν τα γλυκά κρασιά και τα αφρώδη. Συνήθως η σειρά αναγραφής είναι αλφαβητική, ανάλογα με το όνομα του κρασιού ή του παραγωγού.
- Ø Τα κρασιά ομαδοποιούνται και γράφονται ανάλογα με την περιοχή προέλευσης τους και ανεξάρτητα από το χρώμα τους, π.χ. Κρήτη, Ιόνια, Μακεδονία κλπ. Ακόμα ανάλογα με την ποιοτική κατάταξη τους ΟΠΑΠ, ΟΠΕ, Τοπικοί, Βιολογικά κρασιά κλπ.
- Ø Τα κρασιά γράφονται σε σειρά ανάλογα με την ένταση των γεύσεων και ανεξάρτητα από το χρώμα τους, τον παραγωγό ή την ποιοτική τους κατάταξη.

Ειδικότερα όσον αφορά την τελευταία περίπτωση και σύμφωνα με το Hanni, οι λίστες κρασιών των εστιατορίων προσφέρουν ελάχιστα όταν είναι οργανωμένες ανάλογα με το χρώμα ή την περιοχή προέλευσης. Προτείνει αντ' αυτού η λίστα να είναι οργανωμένη σε ενότητες ανάλογα με την ένταση των γεύσεων των κρασιών (Progressive Wine List System). Έτσι η λίστα θα διαμορφωνόταν ως εξής:

- Ø Αφρώδη κρασιά.
- Ø Ελαφρά ημίγλυκα ή ημίξηρα λευκά ή ροζέ κρασιά.
- Ø Ξηρά φρουτώδη λευκά κρασιά.
- Ø Ερυθρά Nouveaux κρασιά.
- Ø Ξηρά λευκά κρασιά που έχουν ωριμάσει σε βαρέλι.
- Ø Απαλά κόκκινα κρασιά, χωρίς έντονες ταννίνες.

- Ø Κόκκινα κρασιά με έντονες γεύσεις.
- Ø Γλυκά κρασιά.

Με αυτόν τον τρόπο διευκολύνονται οι πελάτες να διαλέξουν το κρασί που θα συνοδεύσει το πιάτο που έχουν επιλέξει, βασιζόμενοι σε αυτό που πραγματικά ενδιαφέρει τους περισσότερους, στο τι γεύση δηλαδή έχει το κρασί.

Πληροφορίες όπως ο παραγωγός, η ποικιλία, η προέλευση μπορεί να είναι σημαντικά στοιχεία της ταυτότητας κάθε κρασιού αλλά δεν προσφέρουν τίποτε σε κάποιο μη έμπειρο, που η μόνη του επιθυμία είναι το κρασί που θα παραγγείλει να μη «σκοτώσει» αυτό που τρώει.

Από την άλλη ο οινοχόος ή άλλος υπεύθυνος σερβιτόρος μπορεί ευκολότερα να εξηγήσει και να προτείνει κάποιο συνδυασμό κρασιού-φαγητού. Επιπλέον, ο chef του εστιατορίου γνωρίζοντας ποιο κρασί έχει επιλεγεί μπορεί να τροποποιήσει λίγο τα καρυκεύματα ή την ποσότητα που προσθέτει σε ένα πιάτο, ώστε να το κάνει πιο «φιλικό» προς το συγκεκριμένο κρασί.

Με αυτόν τον τρόπο οργάνωσης της λίστας ο συνδυασμός φαγητού-κρασιού γίνεται πιο σίγουρος. Η λίστα κρασιών καλό είναι να ανανεώνεται σε κάθε περίοδο (χειμερινή, θερινή), ώστε να περιλαμβάνει τα νέα κρασιά ή να αφαιρούνται αυτά που έχουν εξαντληθεί. Κρασιά που αναγράφονται στη λίστα αλλά δεν υπάρχουν διαθέσιμα να μη διαγράφονται αλλά να τυπώνονται με μια μικρή σφραγίδα η ένδειξη «εξαντλήθηκε». Πέρα από την τυπολογία που θα ακολουθηθεί στην ομαδοποίηση των κρασιών, ο κατάλογος θα πρέπει να δίνει πληροφορίες και για κάθε κρασί χωριστά. Αναφέρονται συνήθως:

- Û Το όνομα του κρασιού π.χ. Μονή Τοπλού.
- Û Το χρώμα, το οποίο μπορεί να φαίνεται και από την ομαδοποίηση της λίστας.

- Û Η χώρα ή η περιοχή προέλευσης του κρασιού π.χ. Κρήτη.
- Û Σε περιπτώσεις ίδιων κρασιών αλλά διαφορετικής χρονιάς αυτή αναγράφεται και ανάλογα διαφοροποιείται η τιμή.
- Û Η ποιοτική κατηγορία στην οποία εντάσσεται π.χ. επιτραπέζιος οίνος.
- Û Άλλα χαρακτηριστικά του κρασιού π.χ. ελαφρόσωμο, ξηρό, φρουτώδες κλπ.
- Û Το περιεχόμενο της φιάλης π.χ. 330ml.
- Û Η τιμή με τις επιβαρύνσεις της. Ειδικότερα σε περιπτώσεις, όπου το ίδιο κρασί προσφέρεται σε διαφορετικές φιάλες ή ακόμη και με το ποτήρι, η τιμή για την κάθε περίπτωση πρέπει να είναι ευδιάκριτη.

Στο πλαίσιο της προώθησης πωλήσεων μπορεί να χρησιμοποιηθούν γλαφυρές περιγραφές του κρασιού, τι φαγητά του μενού μπορεί να συνοδεύσει, ρητά ή άλλες εκφράσεις κλπ.

8.4.2 Τιμές πώλησης των κρασιών

Η τιμολόγηση του κρασιού μπορεί να ακολουθήσει διάφορες τεχνικές, οι οποίες εξαρτώνται κυρίως από τις δυνατότητες της πελατείας και την εικόνα που επιθυμεί να προβάλλει η επιχείρηση στην αγορά. Είναι απαραίτητο στο σημείο αυτό να διευκρινιστεί ότι οι επιθυμίες των πελατών δεν συμπίπτουν πάντα με το εισόδημα τους.

Εξαρτάται από την ικανότητα της επιχείρησης να αναλύει και να προσεγγίζει με τον κατάλληλο τρόπο την αγορά, αποφασίζοντας τις ανάλογες τιμές πώλησης:

ΤΙΜΟΛΟΓΗΣΗ	ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ	ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑ
Τιμολόγηση βασισμένη στο κόστος.	Το κόστος πολλαπλασιάζεται με το ποσοστό κέρδους.	Επιτυγχάνονται συγκεκριμένοι στόχοι κέρδους και ενιαία συνεισφορά όλων των κρασιών με το ίδιο ποσοστό κέρδους.
Τιμολόγηση βασισμένη στα προϋπολογισμένα κέρδη.	Η τιμή ορίζεται με βάση τις προβλεπόμενες πωλήσεις και τα κέρδη που έχει θέσει σαν στόχο η επιχείρηση.	Καλύτερη προσέγγιση όσον αφορά την απόδοση της επένδυσης.
Τιμολόγηση με βάση τον ανταγωνισμό.	Τιμές ίδιες ή παραπλήσιες με τον ανταγωνισμό.	Η επιχείρηση κρατά σταθερή θέση σε σχέση με τον ανταγωνισμό.
Τιμολόγηση με στόχο τα ανώτατα επίπεδα της αγοράς.	Υψηλές τιμές για υψηλές εισπράξεις σε περιόδους σταθερότητας ή ευφορίας.	Μεγιστοποιούνται τα έσοδα στη συγκεκριμένη περίοδο.
Τιμολόγηση για την δημιουργία εικόνας.	Υψηλές τιμές που απευθύνονται σε συγκεκριμένη πελατεία.	Δημιουργείται εικόνα πολυτέλειας και αποκλειστικότητας.
Τιμολόγηση προσφορών.	Μειωμένες τιμές για συνδυασμούς προϊόντων όπως π.χ. μενού με κάποιο κρασί ή για κάποιες χρονικές περιόδους της ημέρας, της εβδομάδας κ.ο.κ.	Προωθούνται φαγητά και κρασιά που έχουν κολλήσει ενώ τα χρήματα των πελατών αποκτούν μεγαλύτερη αγοραστική αξία.

Οι πωλήσεις ποτών και ειδικότερα κρασιών προσθέτουν αξία στο εστιατορικό προϊόν και πολλαπλασιάζουν τα έσοδα των χώρων εστίασης, συμμετέχοντας με υψηλότερα ποσοστά στην διαμόρφωση των κερδών τους.

Συνήθως τα εστιατόρια ακολουθούν την πρακτική να πουλάνε τα κρασιά τους δύο ή τρεις φορές πάνω από την τιμή κτήσης, η οποία είναι 25-40% πιο φθηνή από την τιμή που θα τα αγοράσει ο καταναλωτής στα εμπορικά καταστήματα π.χ. ένα κρασί που πουλιέται 3.000δρχ. στο ράφι, το εστιατόριο θα το αγοράσει περίπου 1.900δρχ και θα το πουλήσει 5.500-6.000 δρχ. Το εστιατόριο βέβαια συνυπολογίζει και όλες τις υπόλοιπες υπηρεσίες που προσφέρει, όπως περιβάλλον, μουσική, ποιοτικό σέρβις κλπ.

Σε περιπτώσεις ακριβότερων κρασιών πάντως, καλό είναι να λαμβάνεται υπόψη και η καθαρή τιμή πώλησης, όπως αυτή διαμορφώνεται, π.χ. ένα κρασί με κόστος αγοράς 15.000δρχ. θα έπρεπε να πουληθεί, σύμφωνα με την παραπάνω λογική 45.000δρχ. Αυτή η τιμολόγηση θα ήταν καλή για κρασιά που προσθέτουν αξία με την παλαίωση τους, οπότε η επιχείρηση δεν «καίγεται» να τα πουλήσει. Αντίθετα όταν ο κύκλος ζωής του κρασιού κλείνει και πρέπει να «φύγει», η τιμή θα μπορούσε να διαμορφωθεί δραχμικά και όχι με ποσοστό, ώστε να επιτευχθεί γρηγορότερη ανακύκλωση της κάβας.

Ανεξάρτητα από την τακτική του εστιατορίου στην τιμολόγηση, η επιτυχία μιας καλής λίστας κρίνεται πάντα από το αποτέλεσμα: πόσα κρασιά παραμένουν στις αποθήκες γιατί δεν τα θέλει κανένας.

8.4.3 Χαρακτηριστικά μιας επιτυχημένης λίστας κρασιών.

- Û Οι πελάτες πρέπει όχι μόνο να μπορούν να πληρώσουν τα κρασιά αλλά και να θέλουν να τα πιουν.
- Û Φτιάχνοντας τη λίστα ο υπεύθυνος έχει υπόψη του το μενού και αντίστοιχα φτιάχνοντας το μενού έχει υπόψη του τη λίστα κρασιών.
- Û Η επιλογή των κρασιών πρέπει να είναι σχετική με τη περίοδο του χρόνου και τις γευστικές τάσεις της αγοράς.
- Û Η λίστα πρέπει να προσφέρει την δυνατότητα για επιλογή φιαλών μικρότερης ή μεγαλύτερης περιεκτικότητας. Πολλά εστιατόρια φυλάνε τις φιάλες με το υπόλοιπο κρασί των πελατών στους για μελλοντική κατανάλωση.
- Û Σε εστιατόρια με διαφορετική πελατεία μεσημέρι και βράδυ μπορεί να υπάρχουν δυο λίστες, μια μεσημεριανή για γρήγορη επιλογή και μια άλλη, πιο πλούσια σε επιλογές, για τα δείπνα.



ΚΕΦΑΛΑΙΟ 9

Τα σέρβις των οίνων

Όταν το κρασί καλείται να συνοδεύσει ένα γεύμα χρειάζεται ιδιαίτερη μεταχείριση. Η επιλογή του κρασιού, ο συνδυασμός του με ένα πιάτο, το σερβίρισμα του απαιτούν προσοχή, ιδιαίτερα όταν το συναντάμε μέσα στο χώρο ενός εστιατορίου όπου εκεί ο οινοχόος είναι ο κατάλληλος άνθρωπος να φροντίσει για όλα τα παραπάνω.

9.1 Ο ρόλος του οινοχόου

Ο οινοχόος είναι ο υπάλληλος του εστιατορίου που είναι υπεύθυνος για την κάβα, για την επιλογή και την αγορά των κρασιών. Με τις γνώσεις που διαθέτει καλείται να συμβουλευτεί τους πελάτες του εστιατορίου σχετικά με την επιλογή του κατάλληλου κρασιού που θα συνοδεύσει το γεύμα τους. Επίσης φροντίζει να παίρνει την παραγγελία και να εξασφαλίζει το σωστό σερβίρισμα του κρασιού.

Η δουλειά του οινοχόου είναι δύσκολη και απαιτεί ιδιαίτερες γνώσεις, που σχετίζονται με την ποικιλία και πολυπλοκότητα των αρωμάτων και γεύσεων, καθώς και του πως αυτές μπορούν να συνδυαστούν μεταξύ τους, πετυχαίνοντας ένα αρμονικά πάντρεμα κρασιού και φαγητού. Είναι απαραίτητο ο οινοχόος να ενημερώνεται συνέχεια σχετικά με τα προϊόντα που κυκλοφορούν στην αγορά, τις πρωτοεμφανιζόμενες ετικέτες, τους νέους παραγωγούς και τις νέες τεχνολογίες.

Έτσι με γνώση και κατάρτιση θα είναι σε κάθε περίπτωση έτοιμος, όχι μόνο να συμβουλευεί αλλά και να απαντήσει στα ερωτήματα που μπορεί να του απευθύνουν οι πελάτες. Ο οινοχόος θα πρέπει να έχει την ικανότητα να περιγράφει το κρασί που προτείνει και να δικαιολογεί με τον τρόπο αυτό την επιλογή του συγκεκριμένου κρασιού με το αντίστοιχο

πιάτο. Λίγα λόγια για την περιοχή προέλευσης του κρασιού, για τον παραγωγό για την διαδικασία οινοποίησης, για τις ποικιλίες σταφυλιών από τις οποίες προέρχεται, για την ενδεχόμενη παλαιώσή του είναι πάντα γνώσεις ευπρόσδεκτες από τους καταναλωτές.

Επίσης ο οινοχόος θα πρέπει να είναι σε θέση να εκτιμήσει την προσωπικότητα του πελάτη, τις προτιμήσεις του, την οικονομική του ευχέρεια έτσι ώστε σε συνδυασμό με το περιεχόμενο των πιάτων που επιλέχθηκε να οδηγηθεί σε μια επιτυχημένη πρόταση.

Σε καμία περίπτωση όμως, πέρα από την πρόταση που θα κάνει, δε θα πρέπει να πιέσει την επιλογή. Αυτό που είναι πιο σημαντικό είναι να κερδίσει την εμπιστοσύνη του πελάτη. Έτσι μόνο με ολοκληρωμένες γνώσεις γύρω από τα προϊόντα που έχει στη διάθεσή του, θα καταφέρει να ενισχύσει τη σχέση εμπιστοσύνης ανάμεσα σε αυτόν και στην πελατεία του εστιατορίου.

Ο πιο κατάλληλος τρόπος για να μπορέσει ο οινοχόος να προβάλλει ένα κρασί είναι να το παρουσιάσει σωστά. Να μπορεί με ευκολία και ακρίβεια να περιγράψει το χρώμα, τα αρώματα, τη γεύση του και να είναι σε θέση να το συγκρίνει με κάποια άλλα κρασιά που πιθανόν να γνωρίζει ο πελάτης. Ο οινοχόος πρέπει να έχει γνώσεις στους ακόλουθους τομείς:

- Σερβίρισμα.
- Ποικιλίες σταφυλιών, κατηγορίες κρασιών, τεχνολογίες οινοποίησης, παλαιώση και κάποια στοιχεία νομοθεσίας.
- Αρμονία οίνων και εδεσμάτων.
- Σύνταξη καταλόγου κρασιών.
- Συντήρηση κρασιών.
- Διαχείριση κάβας (αγορές, αποθέματα).
- Άλλα αλκοολούχα ποτά.

- Ξένες γλώσσες.
- Ευχέρεια στις δημόσιες σχέσεις.
- Αγάπη για το κρασί.

9.2 Το σέρβις των οίνων

Η παρουσίαση της φιάλης του κρασιού στον πελάτη πρέπει να γίνεται με ακρίβεια και κομψότητα. Το κρασί μεταφέρεται στο τραπέζι με προσοχή. Ο οινοχόος κρατάει τη φιάλη:

- Στο χέρι του ή σε καλαθάκι, στην περίπτωση ερυθρών οίνων παλαίωσης,
- Σε σαμπανιέρα ή σε ειδικά δοχεία – wine coolers- στην περίπτωση των λευκών και των ροζέ οίνων.

Το κρασί παρουσιάζεται κλειστό στον πελάτη που το παράγγειλε με την ετικέτα καλά ορατή, ώστε να φαίνεται το όνομα και η χρονολογία του κρασιού. Στην συνέχεια, ο οινοχόος ακολουθεί τα εξής βήματα:

- Ø Αποκόπτει το καψύλιο από το λαιμό της φιάλης χρησιμοποιώντας ένα μαχαιράκι. Η διαδικασία αυτή αποφεύγεται όταν η φιάλη έχει έτοιμη την εγκοπή, την οποία μπορεί πολύ εύκολα τραβώντας την να απομακρύνει, ελευθερώνοντας έτσι το στόμιο της φιάλης.
- Ø Σκουπίζει το λαιμό της φιάλης εξωτερικά με μια καθαρή πετσέτα.
- Ø Τοποθετεί το ανοιχτήρι (τιρμπουσόν) στο κέντρο του φελλού.
- Ø Βιδώνει το τιρμπουσόν κατά μήκος του φελλού προσεκτικά ώστε να μην διαπεραστεί ο φελλός από άκρη σε άκρη και πέσουν θρύμματα του στο κρασί.

- Ø Βάζει το πόδι του τριμπουσόν να ακουμπήσει στην άκρη του λαιμού της φιάλης.
- Ø Τραβάει το φελλό προς τα πάνω, σπρώχνοντας το πόδι προς τα κάτω και κρατώντας αντίσταση με το δείκτη του χεριού.
- Ø Σκουπίζει το λαιμό της φιάλης εσωτερικά με καθαρή πετσέτα.
- Ø Βγάζει το φελλό προσεκτικά τραβώντας τον με δύναμη προς τα πάνω.
- Ø Παρατηρεί για λίγο το φελλό. Τον μυρίζει περιστρέφοντάς τον για να ανιχνεύσει πιθανές δυσάρεστες οσμές και τον πιέζει για να συμπεράνει την κατάσταση στην οποία βρίσκεται, δηλαδή αν είναι ξηρός ή μαλακός.
- Ø Σκουπίζει πάλι το λαιμό της φιάλης με την πετσέτα ενώ ο φελλός αφήνεται δίπλα στον πελάτη.
- Ø Σερβίρει μικρή ποσότητα από το κρασί σε αυτόν που έδωσε την παραγγελία εκτός αν κάποιος άλλος θέλει να δοκιμάσει.
- Ø Σε περίπτωση που υπάρχει αμφιβολία για την ακεραιότητα του κρασιού (ύποπτη μυρωδιά, γηρασμένο κρασί κλπ.) ο οινοχόος δοκιμάζει πρώτος το κρασί.
- Ø Σε ορισμένες περιπτώσεις τυλίγει το λαιμό της φιάλης με την πετσέτα του για να προλάβει πιθανές σταγόνες κατά το σέρβις. Αποφεύγει να τυλίγει ολόκληρη τη φιάλη, ώστε να φαίνεται διαρκώς η ετικέτα του κρασιού.
- Ø Μετά την αποδοχή του κρασιού γίνεται το σερβίρισμα του από τα δεξιά του ατόμου που δοκίμασε αρχίζοντας από τις κυρίες και τα τιμώμενα πρόσωπα και αφού σερβιριστούν όλοι, στη συνέχεια απογεμίζει το ποτήρι του δοκιμαστή.
- Ø Το γέμισμα των ποτηριών συνηθίζεται να γίνεται μέχρι τη μέση για τα κόκκινα κρασιά και μέχρι τα δύο τρίτα για τα

λευκά. Σε πολύ καλά κρασιά που έχουν ιδιαίτερα μεγάλα ποτήρια, το σερβίρισμα γίνεται κάτω από τη μέση του ποτηριού, ανεξάρτητα από το χρώμα του. Κατά το τελείωμα του σερβιρίσματος ο σερβιτόρος στρίβει λίγο προς τα δεξιά τη φιάλη για να μην πέσει κρασί στο τραπεζομάντιλο.

- Ø Το λευκό κρασί σερβίρεται από ψηλότερο σημείο σε σχέση με το κόκκινο και αυτό γιατί χρειάζεται την επαφή με τον ατμοσφαιρικό αέρα.
- Ø Σε περίπτωση διαδοχής διαφορετικών κρασιών (π.χ. άσπρο κρασί και στη συνέχεια κόκκινο) τα ποτήρια αντικαθίστανται πριν από το σερβίρισμα του επόμενου κρασιού – εκτός αν έχουν ήδη τοποθετηθεί στο τραπέζι.
- Ø Τα ποτήρια φέρονται και αποσύρονται πάντα με δίσκο. Σε απλά εστιατόρια μπορεί να φέρονται κρατώντας τα ανάποδα από το ποδαράκι τους.

9.2.1 Μετάγγιση

Για ορισμένα κόκκινα κρασιά ένας αερισμός μπορεί να αποδειχθεί πολύτιμος καθώς θα αυξήσει την αρωματική ένταση και θα στρογγυλέψει τη γεύση τους. Σε αυτές τις περιπτώσεις μετά το άνοιγμα της φιάλης το κρασί μεταγγίζεται σε μία καράφα.

Ακόμη η παρουσία ίζηματος σε παλαιά κόκκινα κρασιά κάνει αναγκαία τη μετάγγιση τους, ώστε να σερβιριστούν καθαρά και διαυγή. Στην περίπτωση αυτή απαιτείται ιδιαίτερη προσοχή στη μετακίνησή τους, ώστε το ίζημα που τυχόν υπάρχει στον πάτο της φιάλης να μην ανακινηθεί. Η φιάλη τοποθετείται μέσα σε καλαθάκι πλαγιαστά με την ετικέτα να βλέπει προς τα πάνω.

Το κρασί μεταγγίζεται σε καθαρή κρυστάλλινη καράφα. Είναι προτιμότερο η μετάγγιση να γίνει αφού η φιάλη με το κρασί τοποθετηθεί σε μία βάση μετάγγισης. Το φως ενός αναμμένου κεριού σε αυτήν την περίπτωση βοηθάει τον οινοχόο στον έλεγχο του ιζήματος.

Αρχικά η καράφα ξεπλένεται με λίγες σταγόνες κρασιού. Στη συνέχεια το κρασί μεταγγίζεται προσεκτικά από τη φιάλη στην καράφα έτσι ώστε να κυλάει ήρεμα πάνω στα τοιχώματα της. Το αναμμένο κεριό τοποθετείται πίσω από το λαιμό της φιάλης διευκολύνοντας της παρατήρηση του ιζήματος. Όταν αυτό πλησιάσει το λαιμό της φιάλης η μετάγγιση σταματάει. Κατά τη μετάγγιση η καράφα και η φιάλη είναι ταυτόχρονα γυρισμένες στο πλάι ώστε να αποφεύγονται οι μεγάλες κλίσεις. Τέλος το σερβίρισμα γίνεται από την καράφα ενώ η άδεια φιάλη και ο φελλός αφήνονται πάνω στο τραπέζι.

9.2.2 Σερβίρισμα των αφρωδών οίνων

Οι αφρώδεις οίνοι σερβίρονται όπως και τα λευκά κρασιά, μέσα σε σαμπανιέρα μισογεμάτη με νερό και παγάκια. Όταν ο αφρώδης οίνος γίνει αποδεκτός, ο οινοχόος ανοίγει τη φιάλη. Η μεγάλη περιεκτικότητα σε διοξείδιο του άνθρακα κάνει αναγκαία την ευγενική μεταχείριση της φιάλης. Η έντονη ανακίνηση μπορεί να έχει σαν αποτέλεσμα την ανεπιθύμητη εκτόξευση του φελλού και πιθανόν ατυχήματα.

Το άνοιγμα της φιάλης γίνεται ως εξής: κρατάμε τη φιάλη με το ένα χέρι, ενώ με το άλλο απελευθερώνουμε το σύρμα που συγκρατεί το φελλό. Στη συνέχεια συγκρατώντας σταθερά τη φιάλη σε πλαγιαστή θέση (περίπου 45 μοίρες) ασκούμε περιστροφική πίεση στο φελλό. Ο φελλός απελευθερώνεται σταδιακά και στη συνέχεια τον αφαιρούμε ήσυχα. Σκουπίζουμε το λαιμό της φιάλης με μία πετσέτα και σερβίρουμε.

Το διοξείδιο του άνθρακα που ελκύεται κατά το σερβίρισμα δυσκολεύει το γέμισμα των ποτηριών γι' αυτό θα πρέπει να γίνεται αργά.

9.2.3 Σημεία προσοχής στο σέρβις

Το κρασί στο εστιατόριο θα πρέπει να σερβίρεται με τον πιο κατάλληλο τρόπο έχοντας στόχο την ικανοποίηση του πελάτη.

Τα ποτήρια έχουν τεράστια σημασία γιατί αναδεικνύουν τα χαρακτηριστικά του κρασιού αλλά και τα ελαττώματά του και επηρεάζουν την κρίση του πελάτη. Το ποτήρι του κρασιού πρέπει να είναι διάφανο με λεπτό πόδι που επιτρέπει το εύκολο πιάσιμο χωρίς να κρύβει τη θέα του περιεχομένου. Θα πρέπει επίσης να έχει αρκετό άνοιγμα και να κλείνει ελαφρά στην κορυφή.

Η θερμοκρασία παίζει πολύ σημαντικό ρόλο στην ανάδειξη του κρασιού. Είναι απαραίτητο το κρασί να σερβίρεται στη σωστή θερμοκρασία η οποία εξαρτάται από τον τύπο του.

Άλλοι παράγοντες που συντελούν στη σωστή εκτίμηση ενός κρασιού είναι η καθαρή ατμόσφαιρα στο χώρο του εστιατορίου, όπου βαριά αρώματα, καπνός, αρωματικά φυτά και οτιδήποτε θα μπορούσε να αλλοιώσει την εικόνα ενός κρασιού πρέπει να αποφεύγονται.

Για τα κρασιά που σερβίρονται δροσερά από το ψυγείο ή προσκομίζονται σε σαμπανιέρα, και σε περίπτωση που δεν τοποθετούνται σε ειδική βάση δίπλα στο τραπέζι, χρησιμοποιείται σουπλά ώστε να μη βρέχεται το τραπεζομάντιλο. Το κρασί σε αυτές τις περιπτώσεις παρουσιάζεται με ελαφρύ ανασήκωμα από τη σαμπανιέρα, ανοίγεται και, αφού γίνει αποδεκτό, προχωράει το σέρβις με τη βοήθεια διπλωμένης πετσέτας κάτω από τη βάση της φιάλης, η οποία εμποδίζει τις σταγόνες του νερού να στάξουν στο τραπεζομάντιλο.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 10

Οίνος και τουρισμός μια σχέση παλιά όσο και το κρασί

Το κρασί είναι συνδεδεμένο με την ιστορία του ανθρώπινου πολιτισμού ενώ αποτελεί κίνητρο για μετακινήσεις με σκοπό τη γνωριμία μαζί του. Τα ίδια τα αμπέλια από την άλλη μεριά είναι εξαιρετικά ελκυστικοί προορισμοί εξαιτίας του ήπιου, γλυκού κλίματος όπου ευδοκιμούν αλλά και του όμορφου τοπίου που δημιουργούν τα κλήματα.

10.1 Το κρασί σαν τουριστικό προϊόν

Από την εποχή της Αρχαίας Ελλάδας και της Ρώμης γίνονται επισκέψεις σε αμπέλια. Από τις αρχές όμως του 19^{ου} αιώνα οι επισκέψεις σε αμπέλια αποτελούν μέρος οργανωμένων ταξιδιών, τα οποία ήταν κυρίως προνόμιο των αριστοκρατικών τάξεων της εποχής. Αργότερα και από τα μέσα του 19^{ου} αιώνα, άρχισε να είναι το ίδιο το κρασί κίνητρο για οργάνωση ειδικών τουριστικών πακέτων. Ποικίλοι λόγοι οδήγησαν σε αυτή την εξέλιξη, όπως:

- Ø Ευκολότερη τρόποι μεταφοράς.
- Ø Η εμφάνιση μιας νέας εύπορης αστικής τάξης που άρχισε να αναζητά το ποιοτικό κρασί.
- Ø Η νομοθετική κατοχύρωση οίνων ελεγχόμενης γεωγραφικής προέλευσης, που έδωσε ταυτότητα στα κρασιά, κάνοντας ταυτόχρονα μοναδικές τις συγκεκριμένες οινοπαραγωγές περιοχές και μετατρέποντας τις σε πόλους προσέλκυσης επισκεπτών.

Το τελευταίο συνέβη για πρώτη φορά το 1855 όταν οι έμποροι του Μπορντώ δημοσίευσαν πράξη κατάταξης των οίνων της περιοχής με έγκριση της γαλλικής κυβέρνησης. Έχει δε σημασία αυτό το γεγονός αφού ο τουρισμός και το κρασί βασίζουν την δημιουργία της εικόνας, ενώ συνδυάζουν το όνομα τους, με τις περιοχές όπου παράγονται.

Στην Γερμανία ήδη από το 1920 τα μονοπάτια του κρασιού αποτελούσαν σημαντική δραστηριότητα για το γερμανικό τουρισμό βοηθώντας στην εξοικείωση των επισκεπτών με τα γερμανικά κρασιά και την πώληση τους. Το 1970 και οι έντεκα οινοπαραγωγές περιοχές της Γερμανίας είχαν τα δικά τους Weinstrassen μονοπάτια κρασιού.

Άλλες χώρες της Ευρώπης και η Ελλάδα έχουν δημιουργήσει σχετικά πρόσφατα τα δικά τους μονοπάτια του κρασιού.

Στην Αμερική και ειδικότερα στην κοιλάδα Νάπα της Καλιφόρνιας οι αμπελώνες έχουν αναδειχτεί τα τελευταία χρόνια σε πρώτου μεγέθους τουριστικά αξιοθέατα με χιλιάδες επισκέπτες.

Στην Αυστραλία, όπου το κρασί μετακόμισε μόλις τον 18^ο αιώνα, οι οινοπαραγωγές πολιτείες έχουν αναπτύξει σημαντική τουριστική στρατηγική χρησιμοποιώντας την παραγωγή κρασιού σαν σημαντικό κίνητρο για την προσέλκυση διεθνών τουριστών, ενώ παράλληλα αυξάνουν τις πωλήσεις κρασιών στις χώρες προέλευσης των τουριστών τους. Είναι χαρακτηριστικό το γεγονός, ότι αρκετά διεθνή συνέδρια για τον οινoturισμό και τις προοπτικές του έχουν οργανωθεί στην Αυστραλία. Σε ένα από αυτά ανακοινώθηκε ότι ορισμένα μεγάλα οινοποιεία χρησιμοποιούν το μεγάλο αριθμό επισκεπτών που δέχονται, για να «τεστάρουν» τα νέα κρασιά τους. Οι αριθμοί των επισκεπτών μπορεί να ξεπερνούν και τους 100.000 σε ετήσια βάση, όπως στο οινοποιείο των Brown Brothers στη Βικτώρια.

Είναι προφανές λοιπόν ότι το κρασί μπορεί να αποτελέσει τουριστικό κίνητρο ειδικού ή ακόμη και συμπληρωματικού ενδιαφέροντος, είτε ως προς τον προορισμό (επίσκεψη σε οινοπαραγωγό περιοχή) είτε ως προς την δραστηριότητα (δοκιμασία κρασιού).

10.2 Η έννοια του οινοτουρισμού

Το κρασί από μόνο του είναι ένα ποτό που σχετίζεται με τη χαλάρωση, την ξεκούραση, την επικοινωνία με τρίτους, την εκμάθηση καινούριων πραγμάτων και τη φιλοξενία. Επομένως η ίδια η φύση της οινοβιομηχανίας προσφέρεται για «πάντρεμα» με τον τουρισμό.

Ως οινοτουρισμός μπορεί να οριστεί η επίσκεψη σε αμπέλια, οινοποιεία, γιορτές ή διαγωνισμούς κρασιού και όπου η δοκιμή διαφόρων κρασιών ή η γνωριμία με τα κύρια χαρακτηριστικά της περιοχής αποτελούν τα πρωταρχικά κίνητρα για τους επισκέπτες.

Οι τουρίστες κατά την διάρκεια των διακοπών τους αναζητούν μερικά ή και όλα τα παραπάνω χαρακτηριστικά του κρασιού ενώ την ίδια στιγμή η επιθυμία τους να «ξεφύγουν», να αποδράσουν από την καθημερινότητα είναι σύμφωνη με εκδρομές και επισκέψεις σε αγροτικές περιοχές, αμπέλια και οινοποιεία. Δένει έτσι αρμονικά το κρασί με την έννοια του αγροτουρισμού και της ανάπτυξης των αγροτικών περιοχών και της περιφέρειας.

Ωστόσο θα πρέπει να σημειωθεί ότι κάποιοι τουρίστες ή επαγγελματίες που ταξιδεύουν με κίνητρο το κρασί μπορεί να κατευθυνθούν και σε αστικές περιοχές, όπου γίνονται εκδηλώσεις γαστρονομίας και κρασιού, διαγωνισμοί, συνέδρια, εκθέσεις, επαγγελματικές επισκέψεις σε οινοποιεία που βρίσκονται σε προάστια ή κοντά σε πόλεις. Το κρασί λοιπόν σαν τουριστικό κίνητρο δένει και με τον επαγγελματικό τουρισμό.

10.3 Πόροι για τουριστική εκμετάλλευση του κρασιού

Η προσφορά του οινοτουρισμού περιλαμβάνει όλα τα μέσα που χρησιμοποιούνται από τους τουρίστες ή τους επισκέπτες και φυσικά όλες τις επιχειρήσεις και οργανισμούς που τα μετατρέπουν σε οινοτουριστικό προϊόν.

Όσον αφορά την οινική βιομηχανία οι πόροι αφορούν αμπελώνες, οινοποιεία, τις ανέσεις που προσφέρει ένα οινοποιείο στους επισκέπτες του, φεστιβάλ, γιορτές και άλλες εκδηλώσεις, εκθέσεις κλπ. Η τουριστική βιομηχανία συμμετέχει στην διαμόρφωση οινοτουριστικού προϊόντος με εκδρομές οινικού ενδιαφέροντος και φυσικά με την προσφορά φιλοξενίας-διαμονής και διατροφής.

Οι ανθρώπινοι πόροι αφορούν οινοπαραγωγούς, καλλιεργητές και τους άλλους εργαζόμενους στον τομέα αυτό μαζί με τα τουριστικά γραφεία και τους tour operators (οργανωτές ταξιδιών).

Οι πόροι του περιβάλλοντος μέσα στο οποίο «καταναλώνεται» το οινοτουριστικό προϊόν αφορούν το φυσικό περιβάλλον και την ομορφιά του, την τοπική κουζίνα και άλλα στοιχεία του τρόπου ζωής, τα ήθη και έθιμα, την παράδοση- όλα αυτά που εκφράζονται με το γαλλικό όρο *terroir*.

Τέλος, το οινοτουριστικό προϊόν εξαρτάται από τη νομοθεσία και τους κανόνες που αφορούν την ανάπτυξη του. Σε κάθε περίπτωση ο οινοτουρισμός σαν έννοια και σαν προϊόν αφορά δύο βιομηχανίες των οποίων οι δραστηριότητες έχουν σημαντικές επιπτώσεις για τις τοπικές οικονομίες, το περιβάλλον και τον τρόπο ζωής.

Παρόλα αυτά οι σχέσεις μεταξύ των δύο αυτών βιομηχανιών διακατέχονται από αμοιβαία δυσπιστία όσον αφορά το πώς θα δημιουργήσουν δεσμούς και συνεργίες με αμοιβαία οφέλη για τις ίδιες αλλά και τη περιοχή όπου συνυπάρχουν.

Από τη μία πλευρά η βιομηχανία του κρασιού είναι ως επί το πλείστον επικεντρωμένη στο πως θα αναπτύξει καλύτερα τα κρασιά της, για να τα διαθέσει στην αγορά, είτε σε ξενοδοχεία και εστιατόρια είτε στους μεμονωμένους καταναλωτές.

Από την άλλη πλευρά η τουριστική βιομηχανία γίνεται ολοένα και πιο ελαστική, πιο εξειδικευμένη, διψασμένη να εκμεταλλευτεί τις οποιοσδήποτε επιθυμίες των τουριστών – όπως το ενδιαφέρον για το κρασί – αδιαφορώντας πολλές φορές για τις επιπτώσεις στους πόρους τους οποίους εκμεταλλεύεται – στην περίπτωση του οινοτουρισμού τα αμπέλια, τα οινοποιεία κλπ.

Για πολλά οινοποιεία, σε όλο τον κόσμο, ο τουρισμός αποτελεί σημαντική διέξοδο διανομής των προϊόντων τους και φυσικά σημαντική πηγή εσόδων. Είναι χαρακτηριστικό ότι το 23% της παραγωγής κρασιού στην Αλσατία πωλείται κατευθείαν από τα οινοποιεία στους επισκέπτες τους. Κάποια άλλα οινοποιεία χρησιμοποιούν τον οινοτουρισμό ως κανάλι διαφήμισης και προώθησης των πωλήσεων τους.

Η επισκεψιμότητα ενός οινοποιείου εξαρτάται σε μεγάλο βαθμό από τη θέση που βρίσκεται, την υποδομή για να δέχεται επισκέψεις με προσυνηννόηση ή αν είναι ανοικτό συνέχεια στο κοινό, το σημείο πωλήσεων και τα είδη που διαθέτει προς πώληση, την δυνατότητα για διοργάνωση εκδηλώσεων στους χώρους του και την διασύνδεση του με άλλες δραστηριότητες σε κάποια προγραμματισμένη διαδρομή.

Το οινοποιείο της Ένωσης Πεζών στην Κρήτη δέχτηκε μέσα σε περίοδο τριών ετών 40.000 επισκέπτες. Το οινοποιείο Μηλιαράκη στην ίδια περιοχή ξεκίνησε να δέχεται επισκέπτες το 1998. Το 1999 το επισκέφτηκαν 17.000 τουρίστες και το 2000 ο αριθμός αυτός σχεδόν διπλασιάστηκε.

Τα παραπάνω οινοποιεία συνδυάζουν μαζί με το κρασί και κρητικά παραδοσιακά προϊόντα όπως λάδι, ντάκο, μέλι, κλπ. τα οποία

προβάλλονται ιδιαίτερα, μετά τις αποκαλύψεις ερευνών σχετικά με τα ευεργετικά αποτελέσματα της κρητικής διατροφής.

ΕΠΙΣΚΕΨΙΜΑ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΑ

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ	ΜΕΙΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ
Συνεχής έκθεση του προϊόντος στο καταναλωτικό τουριστικό κοινό.	Έξοδα για δημιουργία και συντήρηση υποδομής, καθώς και σπατάλη χρόνου κατά την διάρκεια των επισκέψεων. Η λειτουργία ενός χώρου γευσιγνωσίας π.χ. μπορεί να είναι πολυδάπανη. Ακόμη το κέρδος των άμεσων πωλήσεων μπορεί να μειωθεί όταν τα οινοποιεία δεν χρεώνουν τους πελάτες με κάποιο ποσό για την δοκιμή των κρασιών.
Αυξημένα περιθώρια κέρδους λόγω άμεσης πώλησης στους τουρίστες χωρίς έξοδα διακίνησης και ποσοστά εμπορικών αντιπροσώπων.	Ανεπαρκείς πωλήσεις στους επισκέπτες. Ο αριθμός των επισκεπτών που ένα οινοποιείο μπορεί να προσελκύσει είναι συνήθως περιορισμένος και έτσι δεν μπορεί να βασιστεί ότι θα πουλήσει όλο του το απόθεμα. Αναγκάζεται έτσι να στραφεί σε πιο κλασικά δίκτυα διανομής.
Πωλήσεις από μικρότερους οινοπαραγωγούς που δεν μπορούν να εγγυηθούν ποσότητα ή σταθερή ποιότητα στην παραγωγή τους.	
Έξυπνη τοποθέτηση του προϊόντος στην αγορά. Οι οινοπαραγωγοί μπορούν να κερδίσουν άμεσες και πολύτιμες πληροφορίες από την αντίδραση των καταναλωτών στο υπάρχον προϊόν τους. Έτσι μπορούν να δοκιμάσουν νέες γεύσεις και τεχνικές δειγματοληπτικά	

πριν την είσοδο των κρασιών στην αγορά.	
Έξυπνη προώθηση του προϊόντος στους πελάτες. Οι επισκέπτες ενός οινοποιείου μπορούν να προστεθούν στον κατάλογο πελατών και να τους αποστέλλονται ταχυδρομικά πληροφορίες για νέα κρασιά και άλλο διαφημιστικό υλικό.	
Επιμορφωτικές ευκαιρίες. Οι επισκέψεις στα (επισκέψιμα) οινοποιεία βοηθούν στην διάδοση της γνώσης του κρασιού και την εκτίμηση της ποιότητας του, οδηγώντας μακροπρόθεσμα σε αύξηση της κατανάλωσης του.	

10.4 Ο ρόλος των δικτύων στην ανάπτυξη του οινοτουρισμού

Η δημιουργία δικτύων συνεργασίας αναφέρεται σε συνεργίες ανταγωνιστικών κατά τα άλλα εταιρειών ή οργανισμών οι οποίοι συνδέονται όμως με οικονομικές και κοινωνικές σχέσεις. Το ενδιαφέρον για τα δίκτυα οφείλεται στο γεγονός ότι η δικτύωση σαν τακτική, αποτελεί σημαντικό χαρακτηριστικό των επιτυχημένων παγκόσμιων οικονομιών αλλά και των υψηλών αποδόσεων των περιφερειακών οικονομιών.

Η δημιουργία λοιπόν συνδέσμων και η δημιουργία δικτύων μεταξύ οινικής και τουριστικής βιομηχανίας μπορεί να θεωρηθεί ως κρίσιμος παράγοντας για την οινοτουριστική ανάπτυξη μιας περιοχής. Και οι δύο βιομηχανίες είναι στο επίκεντρο της οικονομίας στις διάφορες

οινοπαραγωγές περιοχές τους κόσμου λόγω της ικανότητας τους να δημιουργούν οικονομική ανάπτυξη και εισόδημα για τις περιοχές αυτές.

Προς αυτήν την κατεύθυνση έχουν ιδρυθεί πολλοί οργανισμοί με σκοπό να βοηθήσουν στην δημιουργία δικτύων οινοτουρισμού. Στις περισσότερες περιπτώσεις αυτό που επιδιώκεται είναι η δημιουργία δικτύων με τη μορφή «δρόμων του κρασιού» και η προβολή μέσα από αυτά των πολιτιστικών στοιχείων της περιοχής, με παράλληλη ενίσχυση του αγροτουρισμού. Συνδυάζονται έτσι δραστηριότητες και άλλα στοιχεία με το κρασί προσφέροντας την δυνατότητα για δημιουργία τουριστικών πακέτων: κρασί και γαστρονομία, κρασί και αρχιτεκτονική (σε περιοχές με αρχιτεκτονική κληρονομιά), κρασί και ποδηλασία, κρασί και οδοιπορία, κρασί και κρουαζιέρα με ποταμόπλοιο (όπου υπάρχουν ποτάμια), κρασί και γκολφ, κρασί και συμμετοχή στο μάζεμα και το πάτημα σταφυλιών (εποχιακά) κλπ.

Σε τοπικό επίπεδο έχουν ενισχυθεί, κυρίως από την Ευρωπαϊκή Ένωση όσον αφορά την Ευρώπη, δίκτυα συνεργασίας σε εθνικό επίπεδο και σε διακρατικό επίπεδο. Μέσω του δικτύου δίνεται η ευκαιρία στους οινοπαραγωγούς να ενισχύσουν την εικόνα των προϊόντων τους, δημιουργώντας ταυτόχρονα πιστή καταναλωτική αγορά.

Ένα δίκτυο μπορεί να περιλαμβάνει εταιρείες όλων των μεγεθών σε διάφορους συνδυασμούς, να έχει διεθνή ή τοπική βάση και να έχει παρουσία σε όλα τα στάδια της αλυσίδας συναλλαγών – απαιτώντας από τις συνεργαζόμενες επιχειρήσεις συνεργασία που βασίζεται από άτυπες σχέσεις μέχρι αυστηρά συμφωνημένες υποχρεώσεις.

Οι ανεξάρτητες μονάδες του δικτύου δεν «ζουν» πλέον μόνες τους αλλά σε σχέση αλληλεξάρτησης με τις υπόλοιπες μονάδες. Τέτοιες σχέσεις βέβαια χρειάζονται προσπάθεια να καθιερωθούν και να διατηρηθούν. Η επιτυχία ενός δικτύου στην αγορά είναι μια αργή

διαδικασία και εξαρτάται από την προσήλωση των μελών τους στον κοινό σκοπό.

Κατηγοριοποίηση δικτύων

<p>Δυαδική οργάνωση</p>	<p>Σχηματίζεται όταν δύο οργανισμοί βρίσκουν αμοιβαία επικερδή τη συνεργασία τους με στόχο της επίτευξη κοινού σκοπού.</p>	<p>Μια κοινή επιχείρηση μεταξύ ενός οινοποιείου και ενός ταξιδιωτικού γραφείου για την προώθηση των επισκέψεων στο οινοποιείο.</p>
<p>Κοινή οργάνωση</p>	<p>Πολλές δυαδικές σχέσεις που οργανώνονται κάτω από ένα κεντρικό φορέα.</p>	<p>Ένας φορέας προώθησης οινοτουρισμού αναπτύσσει ανεξάρτητες σχέσεις με τα οινοποιεία, ώστε να παρέχει στους τουρίστες πληροφορίες για κάθε οινοποιείο.</p>
<p>Κοινή δράση</p>	<p>Διαφορετικοί κεντρικοί φορείς συνεργάζονται προκειμένου να πετύχουν ένα συγκεκριμένο σκοπό.</p>	<p>Ανάπτυξη και κοινή προώθηση προγραμμάτων οινοτουρισμού σε τοπικό κυρίως επίπεδο από τους συνεργαζόμενους φορείς.</p>
<p>Πλήρες δίκτυο</p>	<p>Ένα σύνολο οργανισμών που μοιράζονται κοινούς οργανωτικούς δεσμούς και μπορεί να αναγνωρισθεί ως ένα αλληλοεξαρτώμενο σύστημα βασισμένο σε κοινές αρχές ποιότητας υπηρεσιών.</p>	<p>Σύστημα ομοσπονδίας ή συνδέσμου με θέμα τον οινοτουρισμό. Τα μέλη ικανοποιούν τις ίδιες απαιτήσεις όσον αφορά την ποιότητα και το επίπεδο υπηρεσιών. Ακολουθούνται κοινά παράλληλα προγράμματα δραστηριοτήτων.</p>

Σύμφωνα με την ιταλική κίνηση (ένωση) οινoturισμού (Movimento del Turismo del Vino) που ιδρύθηκε το 1993 και αποτελείται σχεδόν από 600 μέλη – οινοπαραγωγούς, εστιάτορες, οινολόγους, τουριστικούς πράκτορες, ΜΜΕ, γευσιγνώστες, δοκιμαστές, δημοσιογράφους – ο οινoturισμός έχει πολλά θετικά αποτελέσματα για τις περιοχές όπου αναπτύσσεται:

- Αυξάνει τις πιθανότητες οικονομικής ανάπτυξης, διαφοροποίησης του προϊόντος και δημιουργίας νέων επιπέδων απασχόλησης στις οινοπαραγωγές περιοχές.
- Βοηθάει στην ενημέρωση των επισκεπτών σχετικά με την επιλογή, την ανακάλυψη του σωστού κρασιού.
- Συντελεί στη θετική εικόνα και τη φήμη των κρασιών της περιοχής.
- Προωθεί τις οινοπαραγωγές αγροτικές περιοχές ως ένα μοναδικό μείγμα περιβαλλοντικών, πολιτιστικών και γευστικών χαρακτηριστικών συνεισφέροντας στην ανακάλυψη και προστασία των παραδόσεων των διαφόρων αυτών περιοχών.
- Προτείνει καινούριους τουριστικούς προορισμούς με προστιθέμενη αξία το τοπίο, το φαγητό και την δυνατότητα να γνωρίσει κανείς τη ζωή των ανθρώπων τους.
- Το οινοποιεία μπορεί να προσελκύσουν τουρίστες, όπως ένα μουσείο ή κάποιο τουριστικό θέρετρο.

10.5 Ο ρόλος της Ευρωπαϊκής Ένωσης

Όσον αφορά την Ευρωπαϊκή Ένωση, όπου βρίσκονται οι πιο παλιές και πιο δημοφιλείς περιοχές κρασιού, ο τουρισμός αποτελεί τομέα μεγάλης οικονομικής σημασίας, ιδιαίτερα για την περιφέρεια.

Η σημασία του τουρισμού σε σχέση με την περιφερειακή ανάπτυξη και την κοινωνική αλληλεγγύη αντανακλάται στα προγράμματα ενίσχυσης διαφόρων δραστηριοτήτων για τις περιφέρειες την Ευρωπαϊκής Ένωσης. Η φύση των προγραμμάτων αυτών καθορίζεται ανάλογα με τα οικονομικά προβλήματα των διαφόρων περιοχών στοχεύοντας:

- Να προωθήσει την ανάπτυξη υποδομής και την προσαρμογή των περιοχών των οποίων η ανάπτυξη έχει μείνει πίσω.
- Να αλλάξει τον τουριστικό χαρακτήρα σε περιοχές που έχουν επηρεασθεί αρνητικά από την άναρχη ανάπτυξη.
- Να διευκολύνει την ανάπτυξη και την οικονομική και κοινωνική αναδιάρθρωση των αγροτικών περιοχών.
- Να διευκολύνει την ανάπτυξη και την οικονομική και κοινωνική αναδιάρθρωση περιοχών με χαμηλή πληθυσμιακή πυκνότητα.

Στην Ελλάδα και την Ευρωπαϊκή Ένωση γενικότερα είχαν σχεδιαστεί αρκετά προγράμματα που αφορούν οινοπαραγωγές περιοχές και οινοτουρισμό. Από τα σημαντικότερα προγράμματα ήταν αυτά που εκπονήθηκαν στο πλαίσιο της πρωτοβουλίας Leader και Leader II. Η πρωτοβουλία αυτή την Ε.Ε. συνεχίστηκε με το Leader Plus μέχρι το 2006. ειδικότερα, όσον αφορά το τελευταίο, δίνεται ιδιαίτερη έμφαση στην δικτύωση επιχειρήσεων.

10.6 Συστηματική ανάπτυξη και ευφορία

Ο τουρισμός, πέραν των άλλων, μπορεί να συντελέσει στην διατήρηση της αγροτικής κληρονομιάς και ταυτότητας. Ωστόσο η διατήρηση αυτή δεν σημαίνει αναγκαστικά ότι πρέπει να παγώσει το αγροτικό τοπίο και η εξέλιξη της κοινωνίας του.

Παρόλα αυτά η ανάπτυξη και διατήρηση της εικόνας μιας περιοχής είναι σημαντική τόσο για το κρασί όσο και για τον τουρισμό όταν αυτό που πωλείται είναι η εικόνα τόσο του κρασιού όσο και της περιοχής.

Η γρήγορη τουριστική ανάπτυξη στην περίπτωση της κοιλάδας Nappa στην Καλιφόρνια- μια από τις οινοπαραγωγές περιοχές που ανέπτυξαν σε μεγάλο βαθμό τον οινοτουρισμό- είχε ως αποτέλεσμα την απώλεια ορισμένων χαρακτηριστικών της περιοχής, όπως για παράδειγμα τη φυσική ομορφιά που την έκανε τόσο επιθυμητή και ελκυστική αρχικά.

Από την άλλη μεριά υπάρχουν περιπτώσεις όπου περιοχές χωρίς καθόλου ιστορία και υποδομή σε οινοπαραγωγή ή τουριστική δραστηριότητα, αναπτύχθηκαν ραγδαία και στους δύο τομείς χωρίς παρενέργειες. Αυτό επιτεύχθηκε με βάση συγκεκριμένο σχέδιο ανάπτυξης οινοτουριστικής κυρίως δραστηριότητας, παράλληλα με παρεμφερείς ήπιες μορφές τουριστικής ανάπτυξης.

Η εξέταση τέτοιων περιπτώσεων ανάπτυξης οινοτουρισμού, φέρνει στην επιφάνεια θέματα σχετικά με την διατήρηση και προστασία του φυσικού περιβάλλοντος στις οινοπαραγωγές περιοχές.

Τέτοια είναι η περίπτωση του Margaret River στην Δυτική Αυστραλία, όπου τριάντα χρόνια πριν δεν υπήρχαν αμπέλια και το Margaret River ήταν ένας μικρός προορισμός για σέρφερς. Σήμερα είναι γνωστός προορισμός για τα καλά κρασιά του, το φαγητό, την τέχνη και φυσικά τις παραλίες του.

10.7 Ο οινoturισμός στην Ελλάδα

Στη χώρα μας υπάρχουν επισκέψιμα οινοποιεία διάσπαρτα στη Σαντορίνη, τη Ρόδο, την Κρήτη, την Αττική και αλλού. Οινoturιστικές δραστηριότητες και συνεργασία επισκέψεων οινοποιείων σε «Δρόμους Κρασιού» έχουν υλοποιηθεί από την Ένωση Οινοπαραγωγών Αμπελώνα Μακεδονίας και έχουν προγραμματιστεί από την Ένωση Οινοπαραγωγών Αττικής και την Ένωση Οινοπαραγωγών Πελοποννήσου.

Τον Ιούλιο του 1997 ιδρύθηκε ο σύνδεσμος «Ελληνικές Πόλεις του Κρασιού», όπου συμμετέχουν οι πόλεις Νάουσα, Τύρναβος, Σητεία, Ιωάννινα, Αταλάντη, Γουμένισσα, Αρχανές, Χαλκίδα, Σπάτα, Αίγιο, Μαρκόπουλο, Αργοστόλι, Καζαντζάκη (Ηράκλειο Κρήτης), Σάμος, Ρόδος.

Η πόλη της Σητείας συμμετέχει στο δίκτυο Recevin. Η συμμετοχή προβλέπει ανάμεσα στις άλλες δραστηριότητες και διοργάνωση εκδήλωσης κάθε 10 Αυγούστου, τη νύχτα του Αγίου Λορέντζο, νύχτα των πεφταστεριών. Στους επισκέπτες μοιράζεται «κάλυκας αστεριών» με απεικόνιση αστεριών.

Άλλες προσπάθειες ανάπτυξης οινoturιστικής δραστηριότητας αφορούν την διοργάνωση του Πρώτου Διεθνούς Διαγωνισμού Κρασιού στη Θεσσαλονίκη το Μάρτιο 1999, πρωτοβουλίες όπως το Twins (ευρωπαϊκό πρόγραμμα που χρηματοδοτήθηκε από το ECOS-Ouverture II) και βέβαια την προβολή της τοπικής κουζίνας και του κρασιού μέσα στα γενικότερα τουριστικά προγράμματα και την τουριστική διαφήμιση.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 11

Ο οίνος στην Ελλάδα

11.1 Μακεδονία- Θράκη

Παραγωγοί

ΚΤΗΜΑ ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ

ΤΥΠΟΣ: Λευκός, Ξηρός, Τοπικός Επανομίτικος.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Ασύρτικο, Μαλαγουζιά.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Αρώματα εξωτικών φρούτων, πιπεριάς, πορτοκαλιού, πεπονιού, βοτάνων και λεμονιού. Στο στόμα έχει πλούτο, αρμονία, ευχάριστη ζωντάνια και λεμονάτο τελείωμα.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 10⁰C.

ΚΤΗΜΑ ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ Chardonnay

ΤΥΠΟΣ: Λευκός, Ξηρός, Τοπικός Επανομίτικος (παρέμεινε για 7 μήνες σε δρύινο βαρέλι με τις οινολάσπες).

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Chardonnay.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Αρώματα ώριμων εσπεριδοειδών σε κρυφό φόντο καπνού και ξηρών καρπών. Στο στόμα είναι γεμάτο, πλούσιο, με μεστή γεύση και μεγάλη επιδεκτικότητα παλαίωσης.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 10-12⁰C.



ΚΤΗΜΑ ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ FUME

ΤΥΠΟΣ: Λευκός, Ξηρός, Τοπικός Επανομίτικος.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Sauvignon Blanc.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Σύνθετο άρωμα καλοκαιρινών και εξωτικών φρούτων σε φόντο καπνιστής βανίλιας. Στο στόμα είναι ισορροπημένο, καλά δομημένο και μεστό.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 10-12⁰C.

ΚΤΗΜΑ ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ

ΤΥΠΟΣ: Ερυθρός, Ξηρός, Τοπικός Επανομίτικος (παλαίωσε σε δρύινο βαρέλι).

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Syrah, Merlot, Grenache Rouge.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Σύνθετο «μπουκέτο» μπαχαρικών με μαύρα φρούτα και φρυγανισμένου ψωμιού. Στο στόμα ευγενικές ταννίνες υποστηρίζονται από άφθονο φρούτο. Μακριά επίγευση με επανάληψη των μπαχαρικών. Επιδέχεται παλαίωση 10-15 ετών.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 16-18⁰C.

ΑΜΥΝΤΑΙΟ (ΡΟΖΕ)

ΤΥΠΟΣ: Αφρώδης ροζέ, Demi Sec (ημίξηρος).

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: ΟΠΑΠ

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Ξινόμαυρο.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Έντονο φρουτώδες άρωμα, γεμάτο και βελούδινο σώμα.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 4-6⁰C.



AMYNATION

ΤΥΠΟΣ: Ροζέ, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: ΟΠΑΠ.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Ξινόμαυρο.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Χρώμα τριανταφυλλί, άρωμα φρουτώδες, ζωηρό, με ισορροπημένη οξύτητα.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 14-16⁰C.

AMYNTAION

ΤΥΠΟΣ: Ερυθρός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: ΟΠΑΠ- GRAND CRU.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Ξινόμαυρο.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Αρώματα μαυροπίπερου, πράσινης πιπεριάς, γεμάτο στόμα, γεύση απαλή.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 18⁰C.

AMYNTAS

ΤΥΠΟΣ: Αφρώδης λευκός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Επιτραπέζιος.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Ξινόμαυρο.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Φρουτώδη αρώματα, απαλή γεύση.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 4-6⁰C.



ΚΩΣΤΑΣ ΛΑΖΑΡΙΔΗΣ

CHATEAU JULIA Semillon

ΤΥΠΟΣ: Λευκός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Τοπικός Οίνος.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Semillon.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Πρασικοκίτρινο χρώμα με χαρακτηριστικά αρώματα του Semillon (βερίκοκο- κίτρο). Ευχάριστη και έντονη διάρκεια

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 12-14⁰C.

CAVA AMETHYSTOS

ΤΥΠΟΣ: Ερυθρός, Ξηρός

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Τοπικός Οίνος.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Cabernet Sauvignon.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Χρώμα έντονο βαθύ κόκκινο, μπουκέτο παλαίωσης με αρώματα φρούτων, μπαχαρικών, καφέ, σοκολάτας και βανίλιας. Σύνθετη πλούσια γεύση με τα αρώματα παλαίωσης να γεμίζουν το στόμα. Κρασί γεμάτο έντονες ταννίνες καλής ποιότητας

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 18⁰C.



ΑΜΕΘΥΣΤΟΣ (ΛΕΥΚΟΣ)

ΤΥΠΟΣ: Λευκός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Τοπικός Οίνος.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Sauvignon Blanc, Semillon, Ασσύρτικο.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Χρώμα χρυσαφί με κίτρινες ανταύγειες. Εκρηκτική μύτη που συνδυάζει κίτρο, ανανά και μέλι, με υπέροχη μεταλλική χροιά. Δροσιστική οξύτητα με στόμα που μοσχοβολάει Sauvignon. Εξαιρετική εξέλιξη και επίγευση.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 8-10⁰C.

ΑΜΕΘΥΣΤΟΣ FUME

ΤΥΠΟΣ: Λευκός, Παλαιωμένος.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Τοπικός Οίνος.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Sauvignon Blanc.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Αχυρένιο, λαμπερό, έντονο διαρκές και σύνθετο άρωμα από γκρέιπφρουτ, λάιμ και βανίλια. Ξηρό, μαλακό και ισορροπημένο με πλούσιο σώμα και ευχάριστη επίγευση.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 12⁰C.



ΑΜΕΘΥΣΤΟΣ (ΕΡΥΘΡΟ)

ΤΥΠΟΣ: Ερυθρός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Τοπικός Οίνος.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Λημνιό.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Το χρώμα του είναι λαμπερά πορφυρό. Το άρωμα του θυμίζει κόκκινα φρούτα δάσους, όπως βατόμουρα και φραγκοστάφυλο, και διακριτικά το «γλυκόν» του δρύινου βαρελιού. Καλά δομημένο κρασί με πληθωρική γεύση, πλούσιο σώμα και βελούδινη επίγευση.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 16⁰C.

ΑΜΕΘΥΣΤΟΣ (ΡΟΖΕ)

ΤΥΠΟΣ: Ροζέ, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Τοπικός Οίνος.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Cabernet Sauvignon.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Χρώμα ροδιού. Στην μύτη κυρίαρχο το κόκκινο μήλο καθώς και η καραμέλα βουτύρου. Η γεύση του είναι ισορροπημένη και μαλακή.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 12⁰C.



CHATEAU JULIA Chardonnay

ΤΥΠΟΣ: Λευκός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Τοπικός Οίνος.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Chardonnay.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Κίτρινο λαμπερό χρώμα και πράσινες ανταύγειες. Αρώματα φρούτων, όπως ανανά και λεμονιού, με πολύ καλή διάρκεια και ένταση. Ισορροπημένη γεύση, διακριτική επίγευση.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 10⁰C.

ΝΙΚΟΣ ΛΑΖΑΡΙΔΗΣ

ΧΡΥΣΟΣ ΛΕΩΝ (ΛΕΥΚΟ)

ΤΥΠΟΣ: Λευκός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Παγλαιορίτικος Τοπικός Οίνος.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Chardonnay.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Διαυγές πρασινοκίτρινο λαμπερό χρώμα, άρωμα εσπεριδοειδών, ευγενικό και μαλακό σώμα, γεύση φρουτώδης και ζωηρή.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 10-12⁰C.



ΜΑΚΕΔΩΝ (ΕΡΥΘΡΟ)

ΤΥΠΟΣ: Ερυθρός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Παγγαιορίτικος Τοπικός Οίνος.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Λημνιό, Cabernet Sauvignon, Merlot.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Έντονο βαθυκόκκινο χρώμα και πλούσιο σώμα. Το άρωμα του θυμίζει μπουκέτο άγριων ανοιξιάτικων λουλουδιών.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 16-18⁰C.

CHATEAU LAZARIDI (ΛΕΥΚΟ)

ΤΥΠΟΣ: Λευκός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Τοπικός Οίνος Δράμας.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Sauvignon Blanc, Semillon, Ugni Blanc, Ροδίτης.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Κιτρινοπράσινο με λεπτή γεύση και άρωμα που φέρνει στο νου φρέσκα πράσινα φρούτα.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 8-10⁰C.

CHATEAU LAZARIDI (ΡΟΖΕ)

ΤΥΠΟΣ: Ροζέ, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Τοπικός Οίνος Δράμας.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Cabernet Sauvignon.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Διαθέτει όμορφο λαμπερό χρώμα, αρωματικές συνθέσεις που θυμίζουν ώριμα φρούτα και τριαντάφυλλα.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 12-14⁰C.



CHATEAU LAZARIDI (ΕΡΥΘΡΟ)

ΤΥΠΟΣ: Ερυθρός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Τοπικός Οίνος Δράμας.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Λημνιό.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Διαθέτει βαθύ ρουμπινί χρώμα με βιολετί αποχρώσεις, έντονα αρώματα φρούτων με υπόνοιες μπαχαρικών. Στρογγυλή γεύση και μεστό σώμα.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 18⁰C.

ΜΑΓΙΚΟ ΒΟΥΝΟ (ΛΕΥΚΟ)

ΤΥΠΟΣ: Λευκός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Τοπικός Οίνος Δράμας.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Sauvignon Blanc.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Υπέροχο χρυσοκίτρινο χρώμα, ζεστή καλοδομημένη γεύση με πυκνό σώμα.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 12-14⁰C.

ΜΑΓΙΚΟ ΒΟΥΝΟ (ΕΡΥΘΡΟ)

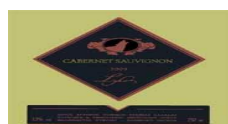
ΤΥΠΟΣ: Ερυθρός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Τοπικός Οίνος Δράμας.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Έντονο βαθυκόκκινο χρώμα, δείγμα μακρόχρονης παλαίωσης, κόκκινων φρούτων του δάσους, εξωτικά μπαχαρικά με πλούσιες βελούδινες ταννίνες.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 16-18⁰C.



MOUSHK

ΤΥΠΟΣ: Λευκός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Επιτραπέζιος Οίνος, Φυσικώς Γλυκός.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Μοσχάτο Αλεξανδρείας.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Διάφανο πρασινοκίτρινο χρώμα, με σαρκώδες σώμα. Αρώματα φθινοπωρινών φρούτων και ταυτόχρονα γλυκιά ζεστασιά, συμβάλλουν για μια πανδαισία γεύσης και αρώματος.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 18⁰C.

ΜΕΛΙΣΣΟΥΡΓΟΣ

ΤΥΠΟΣ: Ερυθρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Επιτραπέζιος Οίνος, Φυσικώς Γλυκός.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Merlot.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Πορφυρό βαθυκόκκινο χρώμα, πλούσιο σώμα. Έντονη συγκέντρωση αρωματικών και γευστικών χαρακτήρων, θυμίζει μπουκέτο αρωμάτων γλυκών φρούτων.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 6-8⁰C.



ΘΩΜΑΣ ΛΙΓΑΣ ΕΠΕ

ΚΤΗΜΑ ΛΙΓΑΣ (ΛΕΥΚΟ)

Τοπικός οίνος Πέλλας από την ποικιλία Chardonnay. Ζυμώνεται και ωριμάζει σε μικρά δρύινα γαλλικά βαρέλια.

Κίτρινες ανταύγειες στο χρώμα, με αρώματα κάστανου και βανίλιας, δημιουργήματα του βαρελιού.

Στη γεύση πληθωρικό, στρογγυλό και σαρκώδες.

Βιολογική καλλιέργεια.

ΚΤΗΜΑ ΛΙΓΑΣ (ΕΡΥΘΡΟ)

Τοπικός οίνος Πέλλας από την ποικιλία Merlot.

Μετά την κλασσική ερυθρά οινοποίηση παλαιώνεται σε δρύινα γαλλικά βαρέλια και αργότερα στη φιάλη.

Έντονο πορφυρό χρώμα, αρώματα αγριοκέρασου, φραγκοστάφυλου και βατόμουρου με τόνους βανίλιας, μπαχαρικών και καπνού.

Μεστό και βελούδινο.

Βιολογική καλλιέργεια.

ΓΟΥΜΕΝΙΣΣΑ ΛΙΓΑΣ ΟΠΑΠ (ΕΡΥΘΡΟ)

Ονομασίας Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητας από τις ποικιλίες Ξινόμαυρο και Νεγκόσκα.

Βαθύ ερυθρό χρώμα με κεραμέρυθρες ανταύγειες και αρώματα κόκκινων φρούτων, μπαχαρικών, καπνού και ξύλου.

Πλούσιο και γεμάτο.



ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ – MERLOT (ΕΡΥΘΡΟ)

Τοπικός οίνος Πέλλας από τις ποικιλίες Ξινόμαυρο και Merlot.

Βαθύ ερυθρό χρώμα, με αρώματα κόκκινων φρούτων και βαρελιού.

Στο στόμα σαρκώδες και βελούδινο.

Βιολογική καλλιέργεια.

ΠΛΑΓΙΕΣ ΠΑΪΚΟΥ (ΡΟΖΕ)

Τοπικός οίνος Πέλλας από τις ποικιλίες Ξινόμαυρο και Merlot.

Η ζύμωση του χυμού γίνεται σε χαμηλή θερμοκρασία σε μικρές ανοξείδωτες δεξαμενές.

Ρόδινες ανταύγειες στο ζωηρό του χρώμα.

Τα αρώματα του θυμίζουν φράουλα, κεράσι, βατόμουρο και ανοιξιάτικα φρέσκα λουλούδια. Γεύση φινετσάτη και δροσερή με μακρά επίγευση και ελαφρά γλυκύτητα.

Βιολογική καλλιέργεια.

ΠΛΑΓΙΕΣ ΠΑΪΚΟΥ (ΛΕΥΚΟ)

Τοπικός οίνος Πέλλας από τις ποικιλίες Saunignon, Ugni Blanc και Ροδίτη που καλλιεργούνται στις πλαγιές του Πάϊκου με κυρίαρχη τη Saunignon.

Στην όψη διαυγές και λαμπερό με κιτρινοπράσινες ανταύγειες.

Στρογγυλό, γεμάτο και δροσερό, με ευχάριστους τόνους φρέσκων λουλουδιών και φρούτων.

Βιολογική καλλιέργεια.



MANTOVANI BIANCO (ΛΕΥΚΟ)

Ένα κρασί από τις ποικιλίες Ροδίτη, Ugni Blanc και Chardonnay πλούσιο σε λεπτά αρώματα.

Κυριαρχεί το άρωμα του ανανά και στο στόμα είναι καθαρό και δροσερό.

Η εντύπωση που σχηματίζεται είναι ευχάριστη και μακρόχρονη.

MANTOVANI ROSA (ΕΡΥΘΡΟ)

Είναι ένα άριστο ροζέ κρασί από την ερυθρή ποικιλία Ξινόμαυρο.

Τριανταφυλλί με αρώματα από άγρια φρούτα του δάσους με επικρατέστερο την άγρια φράουλα.

MERLOT

ΤΥΠΟΣ: Ερυθρός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Τοπικός Οίνος.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Merlot.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Πορφυρό ζωηρό κόκκινο χρώμα με σαρκώδη αρώματα κόκκινων φρούτων, νεαρό και νευρικό στο στόμα, πλούσιο σε ταννίνες, με έντονη χαρακτηριστική επίγευση στο τέλος.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 16⁰C.



ΠΟΛΙΟΥΧΟΣ

ΤΥΠΟΣ: Ερυθρός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Επιτραπέζιος Οίνος.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Ξινόμαυρο, Merlot.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Πορφυρό χρώμα. Σύνθετο άρωμα με κυρίαρχο το κερασάκι μαρασκίνο, κακάο και νότες βρεγμένης γης. Στη γεύση εμφανίζεται ελαφρά υπόγλυκο με στιβαρές ταννίνες.

CABERNET SAUVIGNON

ΤΥΠΟΣ: Ερυθρός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Τοπικός Οίνος.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Cabernet Sauvignon.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Βαθύ κόκκινο χρώμα με ρουμπινί ανταύγειες. Έντονα αρώματα κόκκινων φρούτων και μπαχαρικών με διακριτική την παρουσία των αρωμάτων της παλαίωσης. Πλούσιο σε ταννίνες που γεμίζουν το στόμα, ισορροπημένο και με μακριά επίγευση.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 16-18⁰C.

MALVASIA (ΛΕΥΚΟ)

ΤΥΠΟΣ: Λευκός, Ξηρός

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Επιτραπέζιος Οίνος.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Malvasia.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Κιτρινοπράσινο, διαυγές. Φινετσάτο φρουτώδες άρωμα.

Ευχάριστο ελαφρύ και μαλακό, με ευχάριστη επίγευση.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 10⁰C.



ΓΑΛΑΝΟΣ ΡΟΔΙΤΗΣ (ΛΕΥΚΟ)

ΤΥΠΟΣ: Λευκός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Επιτραπέζιος Οίνος.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Γαλανός, Ροδίτης.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Κιτρινοπράσινο, λαμπερό και διαυγές. Αρώματα ζωηρά λευκών φρούτων όπως μήλου, αχλαδιού και εξωτικών όπως πεπονιού και ανανά. Ευχάριστη φρουτώδης επίγευση.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 10⁰C.

ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ (ΡΟΖΕ)

ΤΥΠΟΣ: Ροζέ, Ημίξηρος.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Τοπικός Οίνος.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Ξινόμαυρο.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Χρώμα ροδοπετάλων με μύτη στην οποία κυριαρχούν το κόκκινο μήλο, το φρεσκοκομμένο άχυρο και η καρύδα. Στο στόμα κυρίαρχα τα γλυκά κουταλιού με καλή οξύτητα και λίγες ταννίνες που του δίνουν υπόσταση.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 8-10⁰C.

BLANC DE NOIR (ΛΕΥΚΟ)

ΤΥΠΟΣ: Λευκός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Επιτραπέζιος Οίνος.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Μοσχάτο Αμβούργου.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Κιτρινοπράσινο, λαμπερό και διαυγές χρώμα. Ευγενή αρώματα μοσχάτου (διακριτική βιολέτα). Γεύση γεμάτη, στρογγυλή, ισοροπημένη πλούσια με επίγευση διάρκειας.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 10-11⁰C.



CHARDONNAY (ΛΕΥΚΟ)

ΤΥΠΟΣ: Λευκός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Επιτραπέζιος Οίνος.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Chardonnay.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Κιτρινοπράσινο, απαλό και διαυγές. Αρώματα λευκών φρούτων, μαλακό και ισορροπημένο στο στόμα, με ευχάριστο τελείωμα.

ΜΑΚΕΔΝΟΣ (ΕΡΥΘΡΟ)

ΤΥΠΟΣ: Ερυθρός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Τοπικός Οίνος.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Ξινόμαυρο.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Πορφύρο κόκκινο χρώμα με απαλές ταννίνες και απαλά φρουτώδη αρώματα, κάνουν το κρασί κομψό και ευκολόπιστο.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 16-18⁰C.

ΜΑΚΕΔΝΟΣ (ΛΕΥΚΟ)

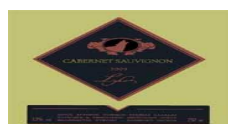
ΤΥΠΟΣ: Λευκός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Τοπικός Οίνος.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Ροδίτης, Ζουμιάτης.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Κιτρινοπράσινο με αρώματα εσπεριδοειδών, κυρίως απαλό και στρογγυλό με ισορροπημένη γεύση και ευχάριστο τελείωμα.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 8-9⁰C.



ΓΙΑΝΝΗΣ ΜΠΟΥΤΑΡΗΣ – ΚΤΗΜΑ ΚΥΡ ΓΙΑΝΝΗ Α.Ε.

MERLOT

Ερυθρός, Ξηρός.

Vin de pays de Imathia. 1997

Ποικιλία: Merlot.

Οινοποιός: Γιάννης Μπουτάρης.

Βαθυκόκκινο χρώμα, αποξηραμένα κόκκινα φρούτα, καλή ισορροπία ταννινών.

Ενδεικτικοί συνδυασμοί: Ψητό φιλέτο, ψαρονέφρι με δαμάσκηνα, σπαγγέτι με μανιτάρια, μαλακά τυριά.

ΓΙΑΝΑΚΟΧΩΡΙ

Ερυθρός, Ξηρός.

Vin de pays de Imathia. 1997

Ποικιλία: Ξινόμαυρο, Merlot.

Οινοποιός: Γιάννης Μπουτάρης.

Άρωμα κόκκινων φρούτων, καλοδομημένη βελούδινη γεύση και άψογα ισορροπημένη οξύτητα.

Ενδεικτικοί συνδυασμοί: Κόκκινα κρέατα με σάλτσες λαχανικών ή με μαγειρεμένα ξερά φρούτα. Ψητά μανιτάρια, αρνάκι στο φούρνο.



SYRAH

Ερυθρός, Ξηρός.

Vin de pays de Imathia. 1997

Ποικιλία: Syrah.

Οινοποιός: Γιάννης Μπουτάρης.

Βαθύ κόκκινο χρώμα. Αρώματα μπαχαρικών και πράσινης πιπεριάς.

Γεύση συμπυκνωμένων φρούτων.

Ενδεικτικοί συνδυασμοί: Κόκκινα κρέατα με λεπτές σάλτσες. Κουνέλι με δαμάσκηνα.

PAMNITSA

Ερυθρός, Ξηρός.

Ονομασία Προελεύσεως Νάουσα Ανωτέρας Ποιότητας. 1996

Ποικιλία: Ξινόμαυρο.

Οινοποιός: Γιάννης Μπουτάρης.

Αρώματα κανέλας, ξεραμένης ντομάτας. Πλούσιο σε ταννίνες με αυξημένη οξύτητα, καλή δομή και νόστιμη επίγευση.

GEWURZTRAMINER

Λευκός, Ξηρός.

Τοπικός Οίνος Φλώρινας. 1999

Ποικιλία: Gewurztraminer.

Διαυγές, ανοιχτό χρυσό με πρασινωπές ανταύγειες. Αρώματα ροδοπέταλων και τριαντάφυλλου. Λιπαρό με πλούσια επίγευση.

Ενδεικτικοί συνδυασμοί: Φρούτα, ανανά, μάνγκο, κινέζικη και ταϊλανδέζικη κουζίνα, ψητά ψάρια.



CHARDONNAY

Λευκός, Ξηρός.

Τοπικός Οίνος Φλώρινας. 1999

Ποικιλία: Chardonnay.

Διαυγές, χρυσό χρώμα με πρασινωπές ανταύγειες. Αρώματα μελιού, καραμέλας και αποξηραμένων λουλουδιών και βανίλιας. Ισορροπία μεταξύ λιπαρότητας και οξύτητας. Μεγάλη διάρκεια στην επίγευση.

Ενδεικτικοί συνδυασμοί: Ψητό σολωμό ή σφυρίδα, χέλι με λευκή σάλτσα, κουνέλι με μουστάρδα.

SAUVIGNON BLANC

Λευκός, Ξηρός.

Τοπικός Οίνος Φλώρινας. 1999

Ποικιλία: Sauvignon Blanc.

Κρυστάλλινο, υποκίτρινο με διακριτικές πρασινωπές ανταύγειες. Αρώματα γκρέιπφρουτ και εξωτικών φρούτων. Λιπαρό στην αρχή, ενώ σταδιακά αποκτά φρουτώδη φρεσκάδα.

Ενδεικτικοί συνδυασμοί: Οστρακοειδή, καραβίδες, ριζότο με σαφράν και γαρίδες, κοτόπουλο με λαχανικά, μαλακά κίτρινα τυριά.



ΟΡΕΙΝΟΣ ΡΟΔΙΤΗΣ

Λευκός, Ξηρός.

Τοπικός Οίνος Φλώρινας. 1999

Ποικιλία: Ροδίτης.

Απαλό κίτρινο χρώμα με πρασινωπές ανταύγειες. Λεπτά αρώματα ανθών και εσπεριδοειδών, νευρικό στο στόμα.

Ενδεικτικοί συνδυασμοί: Φαγκρί ψητό, ξιφίας σουβλάκι, καλαμάρι γεμιστό, τομάτα με μοτσαρέλα και βασιλικό.

ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ ΑΜΥΝΤΑΙΟΥ

Ροζέ, Ξηρός.

Ονομασία Προελεύσεως Αμύνταιο Ανωτέρας Ποιότητας. 1999

Ποικιλία: Ξινόμαυρο.

Ζωηρό τριανταφυλλί χρώμα. Αρώματα φρούτων του δάσους, μπαχαρικών και ξεραμένης τομάτας. Νευρικό στο στόμα, με χαρακτηριστική οξύτητα.

Ενδεικτικοί συνδυασμοί: Ζυμαρικά, σαλάτες, κρέας, σάλτσες, τυριά, φρούτα.

ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ ΑΜΥΝΤΑΙΟΥ

Ερυθρός, Ξηρός.

Ονομασία Προελεύσεως Αμύνταιο Ανωτέρας Ποιότητας. 1997

Ποικιλία: Ξινόμαυρο.

Έντονο ρουμπινί χρώμα. Αρώματα μαύρου πιπεριού, ξεραμένης τομάτας. Αυξημένη οξύτητα και καλή δομή. Λιπαρό.

Ενδεικτικοί συνδυασμοί: κόκκινα κρέατα, λαγό στιφάδο, κρέας με μελιτζάνες, κοτόπουλο με μπάμιες.



ΣΑΜΟΠΕΤΡΑ

Λευκός, Ξηρός.

Τοπικός Οίνος Φλώρινας. 1999

Ποικιλία: Ροδίτης, Sauvignon Blanc, Gewurztraminer.

Λαμπερό υποκίτρινο χρώμα, με πρασινωπές ανταύγειες. Αρώματα γκρέιπφρουτ, εξωτικών φρούτων και λευκόσαρκου ροδάκινου. Φρουτώδες με μεγάλη σε διάρκεια επίγευση.

Ενδεικτικοί συνδυασμοί: Ψητή τσιπούρα, φιλέτο σφυρίδας, ρολό σολωμού με πέστροφα.

ΠΑΡΑΓΚΑ

Ερυθρός, Ξηρός.

Τοπικός Οίνος Φλώρινας. 1998

Ποικιλία: Ξινόμαυρο, Merlot, Syrah.

Έντονο βαθυκόκκινο χρώμα. Αρώματα κανέλας, γαρύφαλλου και πράσινης πιπεριάς. Γεμάτο με πλούσια επίγευση.

Ενδεικτικοί συνδυασμοί: Κυνήγι, ψαρονέφρι με δαμάσκηνα, ταλιατέλες με άγρια μανιτάρια, σουφλέ μελιτζάνας.

I. ΜΠΟΥΤΑΡΗΣ & ΥΙΟΣ ΟΙΝΟΠ/ΚΗ Α.Ε.

ROSE SEC

ΤΥΠΟΣ: Ροζέ, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: ΟΠΑΠ.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Ξινόμαυρο.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Λαμπερό ροζέ χρώμα, άρωμα φράουλας, φρέσκο και γευστικό, ισορροπημένο με μακριά αρωματική επίγευση.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 12⁰C.



ΓΟΥΜΕΝΙΣΣΑ

ΤΥΠΟΣ: Ερυθρός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: ΟΠΑΠ.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Ξινόμαυρο, Νεγκόσκα.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Έντονο κόκκινο χρώμα με ιώδεις ανταύγειες, πλούσιο άρωμα ώριμων φρούτων, καπνού, βανίλιας.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 16-18⁰C.

ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ

ΤΥΠΟΣ: Ερυθρός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: ΟΠΑΠ.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Ξινόμαυρο.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Βαθύ κόκκινο χρώμα. Άρωμα μπαχαρικών και κόκκινων φρούτων. Γεμάτο, στρωμένο, με δυνατές ταννίνες.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 16-18⁰C

ΝΑΟΥΣΣΑ

ΤΥΠΟΣ: Ερυθρός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: ΟΠΑΠ.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Ξινόμαυρο.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Χρώμα ερυθρό με κεραμιδί αποχρώσεις. Έντονο άρωμα κυδωνιού, κέδρου και κόκκινων φρούτων. Στο στόμα είναι ζεστό, αλκοολικό, με καλή οξύτητα και έντονες ταννίνες.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 16-18⁰C.



ΝΑΟΥΣΣΑ GRANDE RESERVE

ΤΥΠΟΣ: Ερυθρός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: ΟΠΑΠ.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Ξινόμαυρο.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Βυσσινί χρώμα με κεραμιδί ανταύγειες. Αρώματα μπαχαρικών, κανέλας, γαρύφαλλου, κερασιού. Τυπικό ξινόμαυρο με έντονες ταννίνες και μακριά επίγευση.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 18⁰C.

MERLOT – ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ

ΤΥΠΟΣ: Ερυθρός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: ΟΠΑΠ.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Ξινόμαυρο, Merlot.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Σκούρο χρώμα, βυσσινί απόχρωση. Έντονο άρωμα πολύπλοκο, φινετσάτο. Βελούδινη γεύση, λιπαρό, πλούσιο, γεμάτο, με πολύ καλή ισορροπία και μακριά επίγευση.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 16-18⁰C.

ΠΡΟΤΟΡΑΠΑΣ CHARDONNAY

Λευκός, Ξηρός.

Επιτραπέζιος Οίνος.

Ποικιλία: Chardonnay.

Υψηλή οξύτητα, μέτριο σώμα, φρουτώδες.

Ενδεικτικοί συνδυασμοί: Ζυμαρικά, σαλάτες, πουλερικά, ψάρια, φρούτα.



PROTOPAPAS SAUVIGNON BLANC

Λευκός, Ξηρός.

Επιτραπέζιος Οίνος.

Ποικιλία: Sauvignon Blanc.

Υψηλή οξύτητα, μέτριο σώμα, φρουτώδες.

Ενδεικτικοί συνδυασμοί: Ζυμαρικά, σαλάτες, πουλερικά, ψάρια, φρούτα.

PROTOPAPAS CABERNET SAUVIGNON

Ερυθρός, Ξηρός.

Επιτραπέζιος Οίνος.

Ποικιλία: Cabernet Sauvignon.

Ταννικό, ισορροπημένο.

Ενδεικτικοί συνδυασμοί: Ζυμαρικά, πατέ, πουλερικά, κρέας, κυνήγι, σάλτσες.

PROTOPAPAS SIRAH

Ερυθρός, Ξηρός.

Επιτραπέζιος Οίνος.

Ποικιλία: Syrah.

Απαλό, μαλακές ταννίνες, γεύση ελιάς.

Ενδεικτικοί συνδυασμοί: Ζυμαρικά, πατέ, κρέας, κυνήγι.

ΑΓΙΟΡΕΙΤΙΚΟΣ ΤΟΠΙΚΟΣ ΟΙΝΟΣ

ROSE DEMI SEC, 1998

Ποικιλία: Φωκιανό, Λημιό, Φαγουλάτο, Ροδίτης, Cabernet.

Αρωματικό, φρουτώδες, μαλακό, ισορροπημένο.

Ενδεικτικοί συνδυασμοί: Πουλερικά, σάλτσες, κρέας, φρούτα, επιδόρπια.



ΑΓΙΟΡΕΙΤΙΚΟΣ ΤΟΠΙΚΟΣ ΟΙΝΟΣ

ΕΡΥΘΡΟΣ ΞΗΡΟΣ, 1996.

Ποικιλία: Φωκιανό, Λημνιό, Ξινόμαρνο, Cabernet.

Ταννικό, στυφό, αρωματικό.

Ενδεικτικοί συνδυασμοί: Ζυμαρικά, κυνήγι, κρέας, φρούτα, επιδόρπια.

ΑΓΙΟΡΕΙΤΙΚΟΣ ΤΟΠΙΚΟΣ ΟΙΝΟΣ

ΛΕΥΚΟΣ ΞΗΡΟΣ

Ποικιλία: Ροδίτης, Ασύρτικο, Αθήρι, Chardonnay, Sauvignon Blanc.

Ενδεικτικοί συνδυασμοί: Σαλάτες, πουλερικά, ψάρια, φρούτα, κοτόπουλο κρασάτο.

ΠΑΓΓΑΙΟΡΕΙΤΙΚΟΣ ΤΟΠΙΚΟΣ ΟΙΝΟΣ

ΕΡΥΘΡΟΣ ΞΗΡΟΣ VINTAGE, 1998.

Ποικιλία: Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Cabernet Franc.

Απαλό, ελαφρά ταννικό, στοματώδες.

Ενδεικτικοί συνδυασμοί: Ζυμαρικά, πατέ, κρέας, κυνήγι, τυριά, ψητά.

ΠΑΓΓΑΙΟΡΕΙΤΙΚΟΣ ΤΟΠΙΚΟΣ ΟΙΝΟΣ

ΛΕΥΚΟΣ ΞΗΡΟΣ

Ποικιλία: Ροδίτης, Chardonnay, Sauvignon Blanc.

Μέτρια οξύτητα, μέτριο σώμα, φρουτώδες.

Ενδεικτικοί συνδυασμοί: Ζυμαρικά, σαλάτες, πουλερικά, ψάρια, φρούτα.



PROTOPAPAS MERLOT

Ερυθρός, Ξηρός.

Επιτραπέζιος Οίνος.

Ποικιλία: Merlot.

Ελαφρά ταννικό, απαλό, ισορροπημένο, φρουτώδες.

Ενδεικτικοί συνδυασμοί: Ζυμαρικά, πατέ, κρέας, κυνήγι, σάλτσες.

ΘΑΣΟΙΝΟΣ

ΕΡΥΘΡΟΣ ΞΗΡΟΣ, 1999.

Ποικιλία: Τζωρτζίνα.

Φράουλα, μεγάλη επίγευση.

Ενδεικτικοί συνδυασμοί: Αυγά, ζυμαρικά, σαλάτες, πατέ, κρέας, κυνήγι, πουλερικά.

ΕΓΝΑΤΙΑ

ΛΕΥΚΟΣ ΞΗΡΟΣ

Επιτραπέζιος Οίνος.

Ποικιλία: Ροδίτης, Chardonnay, Sauvignon Blanc.

Φράουλα, μεγάλη επίγευση.

Ενδεικτικοί συνδυασμοί: Σαλάτες, πουλερικά, κρέας, ψάρια, φρούτα, επιδόρπια.



ΑΓΙΟΡΕΙΤΙΚΟΣ ΤΟΠΙΚΟΣ ΟΙΝΟΣ

Λευκός, Ξηρός.

Από τις ποικιλίες Αθήρι, Ασύρτικο και Ροδίτης, από τα αμπέλια του Αγίου Όρους.

Χαρακτηρίζεται από λαμπερό χρυσοπράσινο χρώμα, φίνα φρουτώδη αρώματα και γεμάτη ευγενική γεύση.

Πίνεται στους 10-12⁰C συνοδεύοντας ψάρια και θαλασσινά, λευκά κρέατα, μαλακά τυριά και φρούτα.

ΑΓΙΟΡΕΙΤΙΚΟΣ ΤΟΠΙΚΟΣ ΟΙΝΟΣ

Ροζέ, Ημίξηρος.

Από τις παραδοσιακές ποικιλίες Λημιό, Ροδίτης και Ξινόμαυρο, από τα αμπέλια του Αγίου Όρους.

Χαρακτηρίζεται από ζωηρό ροζέ χρώμα, ελκυστικό φρουτώδες άρωμα και απαλή ισορροπημένη γεύση.

Πίνεται στους 10-12⁰C και συνοδεύει ορεκτικά, τηγανιτά, αλλαντικά, λευκά κρέατα αλλά και φρούτα.

ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ ΑΓΙΟΥ ΟΡΟΥΣ

Αγιορείτικος Τοπικός Οίνος.

Ερυθρός, ξηρός οίνος από τις ποικιλίες Λημιό και Grenache Rouge.

Διακρίνεται για το έντονο κόκκινο χρώμα του, τα αρώματα κόκκινων φρούτων (δαμάσκηνο, κεράσι) σε φόντο δρύινου ξύλου και την μαλακή, μεστή γεύση του.

Σερβίρεται σε θερμοκρασία δωματίου συνοδεύοντας πουλερικά, ζυμαρικά, εκλεκτά αλλαντικά, ψητά ή μαγειρευτά κρέατα, τυριά.



ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ ΑΓΙΟΥ ΟΡΟΥΣ

Αγιορείτικος Τοπικός Οίνος.

Λευκός, ξηρός οίνος από τις ελληνικές ποικιλίες Ασύρτικο και Αθήρι.

Διακρίνεται για το λευκοκίτρινο χρώμα του, το εντυπωσιακό φρουτώδες άρωμα που φέρνει στο νου εσπεριδοειδή και την δροσερή του γεύση.

Απολαμβάνεται δροσερός συνοδεύοντας ορεκτικά, ψάρια, λευκά κρέατα, φρούτα.

ΜΟΣΧΟΜΑΥΡΟ

Μακεδονικός Τοπικός Οίνος.

Ερυθρός ξηρός οίνος από την ποικιλία Μοσχόμαυρο που καλλιεργείται στους ορεινούς αμπελώνες των Γρεβενών.

Διακρίνεται για το ζωηρό κόκκινο χρώμα του, την έντονη μύτη του, που χαρακτηρίζεται από γλυκά αρώματα φρούτων του δάσους και τη φρεσκάδα στη γεύση του.

Ο φρουτώδης νεανικός χαρακτήρας του αναδεικνύεται δίπλα στα περισσότερα πιάτα της ελληνικής κουζίνας. 15-16⁰C.

ΜΕΤΟΧΙ

Αγιορείτικος Τοπικός Οίνος.

Ερυθρός, ξηρός οίνος από τις ερυθρές ποικιλίες Λημνιό και Cabernet Sauvignon

Βαθύ κόκκινο χρώμα, εντυπωσιακό πολύπλοκο μπουκέτο που αναδύει αρώματα μπαχαρικών και κακάο με αρμονία με τα αρώματα μικρών κόκκινων φρούτων.

Γενναιόδωρη, πλούσια γεύση.

Ιδανική θερμοκρασία σερβίσιματος 18-20⁰C.



ΡΑΨΑΝΗ ΕΠΙΛΕΓΜΕΝΟΣ

Ονομασία Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητας

Ερυθρός παλαιωμένος από διαλεγμένα σταφύλια των ποικιλιών Κρασάτο, Σταυρωτό και Ξινόμαυρο, ορεινών αμπελώνων της Ραψάνης. Ο «Επιλεγμένος Ραψάνη» 1995 παλαιώσε 12 μήνες σε μικρά δρύινα βαρέλια και ωρίμασε 24 μήνες σε φιάλες.

Στο βαθύ ρουμπινί χρώμα του διακρίνονται οι πρώτες πορτοκαλόχρωμες νύξεις. Το μπουκέτο του θυμίζει μπαχαρικά και φραγκοστάφυλο.

Η γεύση του είναι πλούσια, στιβαρή και βελούδινη, με αρώματα κακάο, πιπεριού και δρύινου ξύλου. Οίνος «ράτσας», με μεγάλη γευστική διάρκεια και παραμονή λεπτού αρώματος βανίλιας.

Συνοδεύει αρμονικά κρεατικά με πλούσιες σάλτσες και παλαιωμένα λιπαρά τυριά.

Σερβίρεται στους 18-19⁰C.

ΡΑΨΑΝΗ

Ονομασία Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητας

Ερυθρός ξηρός οίνος, παράγεται στη Ραψάνη στις πλαγιές του Ολύμπου, από τις ποικιλίες Ξινόμαυρο, Κρασάτο και Σταυρωτό.

Παλαιώνει δώδεκα μήνες σε μικρά δρύινα βαρέλια και άλλο τόσο σε φιάλες, δίνοντας βαθυκόκκινο πορφυρό χρώμα, μπουκέτο πλούσιο σε άγρια φρούτα του δάσους, μπαχαρικά σε τόνους βανίλιας, γεμάτη γεύση και επίγευση που διαρκεί.

Πίνεται στους 18-19⁰C, συνοδεύοντας κρέατα ψητά ή μαγειρεμένα με κόκκινες σάλτσες, ώριμα και καπνιστά τυριά.



GRENACHE ROSE

Τοπικός οίνος Χαλκιδικής

Ροζέ ξηρός οίνος από την ποικιλία Grenache Rouge.

Ο Grenache Rose της «Ευάγγελος Τσάνταλης» εντυπωσιάζει με το τριανταφυλλί του χρώμα.

Στην έντονη φρουτώδη μύτη του, διακρίνονται αρώματα φράουλας και βύσσινου ενώ στο στόμα είναι ισορροπημένος, χωρίς να απουσιάζει η οξύτητα που του προσδίδει φρεσκάδα. Διακριτικό άρωμα στόματος και επίγευση μακράς διάρκειας. Ο ξεχωριστός χαρακτήρας του αναδεικνύεται δίπλα σε εκλεκτά ώριμα αλλαντικά, ψητά μπαμπούνια αλλά και τηγανιτές γαρίδες, όταν σερβίρεται δροσερός στους 12⁰C.

ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ ΤΣΑΝΤΑΛΗ ΑΓΙΟΥ ΠΑΥΛΟΥ

Τοπικός οίνος Χαλκιδικής

Λευκός, ξηρός, από τις εκλεκτές ποικιλίες Sauvignon blanc και Ασύρτικο, που καλλιεργούνται στους λόφους γύρω από το οινοποιείο Τσάνταλη στον Άγιο Παύλο Χαλκιδικής.

Χρώμα λευκοκίτρινο με πρασινωπές αντάυγειες. Μύτη πολυσύνθετη, που ευωδιάζει ανανά, κίτρο και λευκά λουλούδια. Στόμα πλούσιο, ζωντανό και αρμονικό, με γεύσεις εξωτικών φρούτων και λεμονιού, που αργούν να σβήσουν.

Συνδυάζεται με οστρακοειδή, ψάρια στη σχάρα, λευκά κρέατα, ελαφρά κίτρινα τυριά, φρούτα. Πίνεται δροσερός (10-12⁰C).



ΧΡΩΜΙΤΣΑ

Αγιορείτικος τοπικός οίνος.

Λευκός, ξηρός οίνος από ποικιλίες του Άγιου Όρους με κυρίαρχο το Ασύρτικο.

Φωτεινό κίτρινο χρώμα, πολύπλοκο άρωμα με νότες ξηρών καρπών (φουντούκια), ξύλου & βανίλιας. Πλούσια γεύση και αρωματική επίγευση. Ιδανική θερμοκρασία σερβιρίσματος 12⁰C.

ROSE FOUDI

ΤΥΠΟΣ: Ροζέ, Demi Sec (ημίξηρος).

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Τοπικός Μακεδονικός Οίνος.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Ξινόμαυρο.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Λαμπερό χρώμα, φρουτώδες με καλή επίγευση.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 12-14⁰C.

ΛΕΥΚΟΣ ΦΟΥΝΤΗ

ΤΥΠΟΣ: Λευκός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Επιτραπέζιος Οίνος.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Ξινόμαυρο.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Αρώματα λουλουδιών, καλή οξύτητα, πλούσιο στόμα.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 8-10⁰C.



FUME ΦΟΥΝΤΗ

ΤΥΠΟΣ: Λευκός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Επιτραπέζιος Οίνος.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Ξινόμαυρο.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Φρουτώδη αρώματα μπαχαρικών, καπνού, καφέ.

Πλούσιο στόμα.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 10-12⁰C

ΚΤΗΜΑ ΦΟΥΝΤΗ

ΤΥΠΟΣ: Ερυθρός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: ΟΠΑΠ.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Ξινόμαυρο.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Φρουτώδες πλούσιο σώμα με δυνατότητα παλαίωσης.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 16-18⁰C

ΝΑΟΥΣΑΙΑ

ΤΥΠΟΣ: Ερυθρός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: ΟΠΑΠ.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Ξινόμαυρο.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Βαθυκόκκινο χρώμα, αρώματα κόκκινων φρούτων και μπαχαρικών, πλούσιο σώμα, επιδεκτικό παλαίωσης.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 16-18⁰C



ΧΑΡΜΑΝΙ ΟΛΓΑΝΟΣ

ΤΥΠΟΣ: Ερυθρός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Επιτραπέζιος Οίνος.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Ξινόμαυρο, Merlot.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Βαθύ κόκκινο χρώμα, πιπεράτα αρώματα σε συνδυασμό με αρώματα ώριμων φρούτων. Πλούσιο σώμα.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 16⁰C.

ΧΑΤΖΗΣ ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ ΛΕΥΚΟ (Blanc de Noir)

ΤΥΠΟΣ: Λευκός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Τοπικός Μακεδονικός Οίνος.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Ξινόμαυρο.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Χρώμα κίτρινο με πράσινες ανταύγειες. Στη μύτη αρώματα λεμονιού και λευκόσαρκα φρούτα. Στο στόμα καλή οξύτητα με αρώματα γκρέιπφρουτ και άγουρου ροδάκινου. Πιπεράτο τελείωμα και καλή επίγευση.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 10⁰C.

ΧΑΤΖΗΣ ΡΟΔΙΤΗΣ

ΤΥΠΟΣ: Λευκός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Τοπικός Μακεδονικός Οίνος.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Ροδίτης.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Χρώμα αχυροκίτρινο με ελαφρύ ροζ ανταύγειες. Πλούσιο σώμα με καλή οξύτητα. Μακριά ευχάριστη επίγευση.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 10⁰C.



ΝΑΟΥΣΑ ΧΡΥΣΟΧΟΟΥ

ΤΥΠΟΣ: Ερυθρός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: ΟΠΑΠ.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Ξινόμαυρο.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Ερυθρό χρώμα με κεραμιδί ανταύγειες. Αρώματα φρούτων του δάσους. Πλούσια γεύση με έντονη επίγευση.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 16-18⁰C.

ΚΤΗΜΑ ΧΡΥΣΟΧΟΟΥ

ΤΥΠΟΣ: Ερυθρός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: ΟΠΑΠ

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Ξινόμαυρο.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Κόκκινο χρώμα με κεραμιδί ανταύγειες. Αρώματα κόκκινων φρούτων και μπαχαρικών συνθέτουν τον χαρακτήρα παλαίωσης του κρασιού. Ισορροπημένο με μαλακές ταννίνες και ευχάριστο τελείωμα.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 17-18⁰C.

ΠΡΕΚΝΙΑΡΙΚΟ

ΤΥΠΟΣ: Λευκός, Παλαιωμένος.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Επιτραπέζιος Οίνος.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Πρεκνάδι 100%.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Χρυσαφί χρώμα με κίτρινες ανταύγειες. Αναδεικνύει αρώματα λευκών λουλουδιών (γιασεμί).

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 11-13⁰C.



ΧΡΥΣΟΧΟΟΥ ΛΕΥΚΙΤΗΣ (ΕΡΥΘΡΟ)

ΤΥΠΟΣ: Ερυθρός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Επιτραπέζιος Οίνος.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Ξινόμαυρο, Merlot.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Ερυθρό χρώμα με κεραμιδί ανταύγειες. Αρώματα φρούτων του δάσους. Πλούσια γεύση με έντονη επίγευση.

ΧΡΥΣΟΧΟΟΥ ΛΕΥΚΙΤΗΣ

ΤΥΠΟΣ: Λευκός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Επιτραπέζιος Οίνος.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Ξινόμαυρο, Ροδίτης.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Κιτρινοπράσινο λαμπερό και διαυγές. Αρώματα ζωηρά λευκών φρούτων όπως μήλου, αχλαδιού και εξωτικών όπως πεπονιού και ανανά Ευχάριστη φρουτώδης επίγευση.

ΠΕΤΡΙΤΗΣ ΡΟΖΕ

ΤΥΠΟΣ: Ροζέ, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Επιτραπέζιος Οίνος.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Ξινόμαυρο.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Τριανταφυλλί χρώμα, ευχάριστη μύτη από ρόδι και κεράσια. Στο στόμα είναι μεστό, ώριμο και γλυκόπιτο με ευχάριστο τελείωμα.



11.2 Θεσσαλία – Ήπειρος

ΠΑΡΑΓΩΓΟΙ

ΑΓΡΟΤΙΚΟΙ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΙ ΖΙΤΣΑΣ

ΣΕΙΡΙΟΣ

ΤΥΠΟΣ: Ροζέ, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Τοπικός Ηπειρώτικος Οίνος.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Βλάχικο, Μπεκάρι, Ξινόμαυρο, Αγιωργίτικο.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Γλυκόπιτο κρασί, τριανταφυλλένιο με πορφυρές ανταύγειες.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 12-14⁰C.

ΩΡΙΩΝ

ΤΥΠΟΣ: Λευκός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: ΟΠΑΠ.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Ντεμπίνα 80%, Chardonnay, Rieling.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Φινετσάτο με χρυσοκίτρινες ανταύγειες και ιδιαίτερο τύπο, νευρικό και φρουτώδες.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 8-10⁰C.



ΚΑΤΩΓΙ ΑΒΕΡΩΦ (ΕΡΥΘΡΟ)

ΤΥΠΟΣ: Ερυθρός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Επιτραπέζιος Οίνος.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Cabernet, Αγιωργίτικο.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Βαθυκόκκινο χρώμα, αρώματα κόκκινων φρούτων και μπαχαρικών, πλούσιο σώμα.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 18⁰C.

ΚΤΗΜΑ ΑΒΕΡΩΦ (ΕΡΥΘΡΟ)

ΤΥΠΟΣ: Ερυθρός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Τοπικός Μετσοβίτικος Οίνος.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Cabernet Franc, Melrot.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Βαθυκόκκινο χρώμα, πλούσια φρουτώδη και ζωηρά αρώματα.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 18⁰C.

ΚΑΤΩΓΙ ΑΒΕΡΩΦ (ΛΕΥΚΟ)

ΤΥΠΟΣ: Λευκός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Επιτραπέζιος Οίνος.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Ροδίτης.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Αρώματα λευκών λουλουδιών με ελαφριά γεύση ξύλου.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 10-12⁰C.



ΒΑΡΕΛΙ

ΤΥΠΟΣ: Λευκός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Επιτραπέζιος Οίνος.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Chardonnay.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Αρώματα ξηρών φρούτων, λουλουδιών φρεσκοκαβουρδισμένου καφέ, βανίλιας.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 12-14⁰C.

ΦΛΟΓΕΡΟ

ΤΥΠΟΣ: Ερυθρός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Τοπικός Μετσοβίτικος Οίνος.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Cabernet Franc, Merlot.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Αρώματα ώριμων κόκκινων φρούτων, αρώματα δρυός και φρούτων του δάσους.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 18⁰C.

TRAMINER

ΤΥΠΟΣ: Λευκός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Τοπικός Οίνος Ιωαννίνων.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Traminer.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Αρώματα λευκών φρούτων και λουλουδιών. Πλούσιο σώμα με επίγευση.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 10-12⁰C.



ΚΤΗΜΑ ΝΤΟΥΓΚΟΣ (ΛΕΥΚΟ)

Υπέροχο σε γεύση και άρωμα κρασί από τις ποικιλίες Ροδίτης, Ασύρτικο και Chardonnay που καλλιεργείται σε αμπέλια, βιολογικά, στη μαγευτική κοιλάδα των Τεμπών.

ΜΕΘΥΣΤΑΝΕΣ (ΛΕΥΚΟ)

Ένα κρασί φρουτώδες, μαλακό και ισορροπημένο από τις ποικιλίες Ροδίτη, Ασύρτικο και Μπατίκι.

ΜΕΘΥΣΤΑΝΕΣ (ΕΡΥΘΡΟ)

Ένα κρασί που οινοποιείται παραδοσιακά και παλαιώνει σε γαλλικά δρύινα βαρέλια από τις ποικιλίες Ξινόμαυρο, Κρασάτο Ραψάνης και Σταυρωτό. Ρωμαλέο και ευγενικό κρασί με βαθύ ρουμπίνι χρώμα, βελούδινη γεύση και πολύπλοκο άρωμα. Η πιθανή εμφάνιση ιζήματος – φυσικό και αβλαβές προϊόν – οφείλεται σε έλλειψη χημικής παρέμβασης.

ΜΕΘ' ΥΜΩΝ (ΕΡΥΘΡΟ)

Από τον ιδιόκτητο αμπελώνα Ντούγκου, επτά ποικιλίες δίνουν ένα κρασί πορφυρό, βελούδινο και πλούσιο. Μετά την κλασική ερυθρά οινοποίηση ωριμάζει σε δρύινα βαρέλια. Βιολογική καλλιέργεια.



ΜΕΘ' ΥΜΩΝ FUME (ΛΕΥΚΟ)

Ένα κρασί από την ποικιλία του Ροδίτη. Μετά την κλασσική λευκή οινοποίηση ωριμάζει σε δρύινα οινοποίηση ωριμάζει σε δρύινα βαρέλια. Χρυσοκίτρινο, στρογγυλό και πληθωρικό. Βιολογική καλλιέργεια.

ΑΓΡΟΤΙΚΟΣ ΟΙΝ/ΚΟΣ ΣΥΝ/ΣΜΟΣ ΤΥΡΝΑΒΟΥ

ΟΙΝΟΣ ΛΕΥΚΟΣ ΞΗΡΟΣ

ΤΥΠΟΣ: Λευκός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Επιτραπέζιος Οίνος.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Ροδίτης, Ugni Blanc.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Πρασινοκίτρινο χρώμα, φρουτώδες άρωμα, ισορροπημένο.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 8-10°C.

ΙΜΙΓΛΙΚΟΣ (ΛΕΥΚΟ)

ΤΥΠΟΣ: Λευκός, Ημίγλυκος.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Επιτραπέζιος Οίνος.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Ροδίτης, Ugni Blanc, Μοσχάτο.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Πρασινοκίτρινο χρώμα, φρουτώδες άρωμα, ισορροπημένο.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 6-8°C.



ΘΕΣΣΑΛΙΚΟΣ (ΛΕΥΚΟ)

ΤΥΠΟΣ: Λευκός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Τοπικός Οίνος.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Ροδίτης, Μπατίκι.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Πρασινοκίτρινο χρώμα, φρουτώδες άρωμα, με έντονη γεύση.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 8-10⁰C.

ΙΜΙΓΛΙΚΟΣ (ΕΡΥΘΡΟ)

ΤΥΠΟΣ: Ερυθρός, Ημίγλυκος.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Επιτραπέζιος Οίνος.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Μοσχάτο Αμβούργου.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Ερυθρό χρώμα, άρωμα μοσχάτου που αναδεικνύεται από αζύμωτα σάκχαρα. Πλούσια γεύση.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 8-10⁰C.

ΑΜΠΕΛΟΦΥΛΟ (ΛΕΥΚΟ)

ΤΥΠΟΣ: Λευκός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Ρετσίνα, Ονομασία κατά Παράδοση.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Ροδίτης, Σαββατιανό, Ugni Blanc, Μοσχάτο.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Χρυσοκίτρινο χρώμα. Βαλσάμικο έντονο άρωμα ρετσίνας. Πλούσια γεύση παραδοσιακής ρετσίνας.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 8-10⁰C



ΜΟΣΧΑΤΟ (ΕΡΥΘΡΟ)

ΤΥΠΟΣ: Ερυθρός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Επιτραπέζιος Οίνος.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Μοσχάτο Αμβούργου.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Ερυθρό ζωηρό χρώμα, άρωμα χαρακτηριστικό της ποικιλίας.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 14-16⁰C.

ΜΑΪΣΤΡΑΔΙ (ΡΟΖΕ)

ΤΥΠΟΣ: Ροζέ, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Επιτραπέζιος Οίνος.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Μοσχάτο Αμβούργου.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Χρώμα ροζέ με καστανές ανταύγειες. Άρωμα χαρακτηριστικό της ποικιλίας.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 8-10⁰C.



11.3 Στερεά Ελλάδα- Εύβοια

ΠΑΡΑΓΩΓΟΙ

ΧΡΗΣΤΟΣ ΑΝΑΓΝΩΣΤΟΥ

ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ ΑΝΑΓΝΩΣΤΟΥ (ΛΕΥΚΟ)

Κορωπιώτικος τοπικός οίνος από την ποικιλία Σαββατιανό. Ένα κρασί φρουτώδες με χρυσοκίτρινες ανταύγειες. Πλούσια γεύση, ισορροπημένο με μακριά επίγευση.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 8-10⁰C

ΑΝΑΓΝΩΣΤΟΥ (ΛΕΥΚΟ)

Κορωπιώτικος τοπικός οίνος από την ποικιλία Σαββατιανό του οικογενειακού αμπελώνα Αναγνώστου. Απαλό κίτρινο χρώμα, φρουτώδες με ευχάριστη γεύση και ιδιαίτερα ισορροπημένο σε όλα τα χαρακτηριστικά.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 10-12⁰C.

ΑΝΑΓΝΩΣΤΟΥ (ΕΡΥΘΡΟ)

Ένα κρασί από την ποικιλία Αγιωργίτικο οινοποιημένο με την κλασική μέθοδο. Έντονο λαμπερό κόκκινο χρώμα με αρώματα κόκκινων φρούτων του δάσους. Απαλό και ευχάριστο με επίγευση που εντυπωσιάζει.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 16-18⁰C.



ΒΑΣΙΛΕΙΟΥ ΔΟΚΙΜΕΣ ΣΑΒΒΑΤΙΑΝΟ (ΛΕΥΚΟ)

ΤΥΠΟΣ: Λευκός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Επιτραπέζιος Οίνος.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Σαββατιανό.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Αρώματα αχλαδιού, βανίλιας και μέντας.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 8-10⁰C

ΒΑΣΙΛΕΙΟΥ ΔΟΚΙΜΕΣ ΜΟΣΧΟΦΙΛΕΡΟ (ΛΕΥΚΟ)

ΤΥΠΟΣ: Λευκός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Επιτραπέζιος Οίνος.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Μοσχοφίλερο.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Υψηλή οξύτητα και πλούσια αρώματα.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 10-12⁰C.

ΒΑΣΙΛΕΙΟΥ ΔΟΚΙΜΕΣ ΑΣΥΡΤΙΚΟ (ΛΕΥΚΟ)

ΤΥΠΟΣ: Λευκός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Επιτραπέζιος Οίνος.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Ασύρτικο.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Αρώματα βανίλιας και καραμελωμένων φρούτων.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 10-12⁰C.



FUME ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ ΒΑΣΙΛΕΙΟΥ (ΛΕΥΚΟ)

ΤΥΠΟΣ: Λευκός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Επιτραπέζιος Οίνος.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Σαββατιανό, (οινοποιημένο και παλαιωμένο σε καινούργια δρύινα γαλλικά βαρέλια για 6 μήνες).

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Κύριο και χαρακτηριστικό, το άρωμα της βανίλιας, βουτύρου και κάστανου.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 10-12⁰C.

ΒΑΣΙΛΕΙΟΥ ΕΡΥΘΡΟΣ

ΤΥΠΟΣ: Ερυθρός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Επιτραπέζιος Οίνος.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Αγιωργίτικο 60%, Cabernet Sauvignon 40%.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Βαθυκόκκινο και ρουμπινένιο, μυρωδάτο και στρογγυλεμένο, πληθωρικό και βελουδένιο.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 16-18⁰C.

ΚΤΗΜΑ ΒΑΣΙΛΕΙΟΥ (ΡΟΖΕ)

ΤΥΠΟΣ: Ροζέ, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Επιτραπέζιος Οίνος.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Cabernet Sauvignon Πρόρωγος.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Τριανταφυλλί και αρωματικό με πρωτότυπη φρουτώδη σύνθεση.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 12-14⁰C.



ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ ΒΑΣΙΛΕΙΟΥ

ΤΥΠΟΣ: Λευκός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Τοπικός Κορωπιώτικος Οίνος.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Σαββατιανό 80%, Ροδίτης 20%.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Το κρασί διακρίνεται από έντονο φρουτώδη χαρακτήρα, τη μεστή και πληθωρική γεύση και την λεμονάτη επίγευση.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 8-10°C.

ΑΜΠΕΛΙΣ (ΛΕΥΚΟ)

ΤΥΠΟΣ: Λευκός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Επιτραπέζιος Οίνος.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Σαββατιανό.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Λευκό κιτρινοπράσινο.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 8-10°C.

ΑΜΠΕΛΙΣ (ΕΡΥΘΡΟ)

ΤΥΠΟΣ: Ερυθρός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Επιτραπέζιος Οίνος.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Αγιοργίτικο.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Βαθυκόκκινο και βελούδινο.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 8-10°C.



ΤΟΠΙΚΟΣ ΟΙΝΟΣ ΣΠΑΤΩΝ (ΛΕΥΚΟ)

ΤΥΠΟΣ: Λευκός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Τοπικός Οίνος Σπάτων.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Σαββατιανό.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Με καλό σώμα και γεύση φρέσκου φρούτου, το κρασί αυτό είναι προϊόν ήπιας οργανικής οινοποίησης, χωρίς προσθήκες ουσιών ή αφαιρέσεις ώστε να διατηρεί ακέραια τα φυσικά χαρακτηριστικά της ποικιλίας.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 8-10⁰C.

ΡΕΤΣΙΝΑ, ΜΕΣΟΓΕΙΩΝ

ΤΥΠΟΣ: Λευκός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Επιτραπέζιος Οίνος, Ρετσίνα, Ονομασία κατά Παράδοση.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Σαββατιανό.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Δροσερή επίγευση και ανθρακικό, που δεν καλύπτουν τα φρουτώδη χαρακτηριστικά της ποικιλίας.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 7-9⁰C.

ΚΟΙΝΟΠΡΑΞΙΑ ΣΥΝ/ΣΜΩΝ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΩΝ ΕΠΑΡΧΙΑΣ

ΘΗΒΩΝ

ΣΑΒΒΑΤΙΑΝΟ (ΛΕΥΚΟ)

ΤΥΠΟΣ: Λευκός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Τοπικός Θηβαϊκός Οίνος.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Σαββατιανό.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Ευχάριστο, διακριτικό και φρουτώδες άρωμα. Λεπτή, δροσερή και ισορροπημένη γεύση.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 10-12⁰C.



ΑΡΜΟΝΙΑ

ΤΥΠΟΣ: Λευκός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Τοπικός Οίνος Πλαγιών Κιθαιρώνα.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Σαββατιανό, Ροδίτης, Ασσύρτικο.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Έντονο, πλούσιο άρωμα με φρέσκια και ξεχωριστή γεύση.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 10-12⁰C

ΣΤΑΦΥΛΟΣ (ΕΡΥΘΡΟ)

ΤΥΠΟΣ: Ερυθρός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Επιτραπέζιος Οίνος.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Grenache rouge, Canignan, Syrah.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Ένα κρασί με μαλακές ταννίνες, θαυμάσιο άρωμα, με φρέσκια και πλούσια γεύση.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 16⁰C.

ΙΝΟ (ΛΕΥΚΟ)

ΤΥΠΟΣ: Λευκός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Επιτραπέζιος Οίνος.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Σαββατιανό, Ροδίτης.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Διακριτικό άρωμα, ισορροπημένη οξύτητα, ευχάριστη γεύση.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 8-10⁰C.



ΣΑΒΒΑΤΙΑΝΟ (ΛΕΥΚΟ)

ΤΥΠΟΣ: Λευκός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Τοπικός Αττικός Οίνος.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Σαββατιανό.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Πρασινοκίτρινο χρώμα με διακριτικό άρωμα και καλή οξύτητα.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 8-10⁰C.

ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ

ΤΥΠΟΣ: Ερυθρωπός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: ΟΠΑΠ.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Ξινόμαυρο.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Έχει λαμπερό, διαυγές, ρόδινο χρώμα και γεύση ισορροπημένη, φρέσκια και φρουτώδη.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 8-10⁰C.

GRANDE RESERVE

ΤΥΠΟΣ: Ερυθρός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: ΟΠΑΠ.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Αγιοργίτικο.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Βαθυκόκκινο χρώμα με καστανέρυθρες ανταύγειες. Απαλό και ευχάριστο άρωμα. Μαλακή και ισορροπημένη γεύση.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 18⁰C.



ΜΟΣΧΟΦΙΛΕΡΟ (ΛΕΥΚΟ)

ΤΥΠΟΣ: Λευκός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: ΟΠΑΠ.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Μοσχοφίλερο.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Το έντονο και συγχρόνως λεπτό άρωμα λουλουδιών, κυρίως της ακακίας και του τριαντάφυλλου, καθώς και η τονισμένη οξύτητα στη γεύση είναι τα κύρια χαρακτηριστικά του.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 8-10⁰C.

Ι. ΜΠΟΥΤΑΡΗΣ & ΥΙΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ Α.Ε.

ΡΕΤΣΙΝΑ

ΤΥΠΟΣ: Λευκός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Επιτραπέζιος Οίνος (Ονομασία κατά Παράδοση)

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Σαββατιανό.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Λαμπερό κίτρινο χρώμα με χρυσαφές ανταύγειες. Διακριτικό σύνθετο άρωμα και λεπτή ισορροπημένη γεύση με χαρακτηριστική επίγευση.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 10⁰C.

ΚΑΒΑ ΚΑΜΠΑ

ΤΥΠΟΣ: Λευκός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Επιτραπέζιος Οίνος.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Σαββατιανό.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Διαυγές χρώμα με κιτρινωπές ανταύγειες. Έντονο άρωμα κρασιού παλαίωσης.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 8-10⁰C.



ΛΑΟΥΤΑΡΙ

ΤΥΠΟΣ: Λευκός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Τοπικός Παλληγιώτικος Οίνος.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Σαββατιανό, Ροδίτης, Ασσύρτικο.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Φίνο διακριτικό άρωμα, πλούσιο, ισορροπημένο, φρέσκο.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 10⁰C.

ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ

ΤΥΠΟΣ: Λευκός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Τοπικός Παλληγιώτικος Οίνος.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Μαλαγουζιά.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Έντονα εκλεπτυσμένο άρωμα, όπου κυριαρχούν το πεπόνι και το ροδάκινο. Γεμάτο, φινετσάτο με αρωματική επίγευση.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 10⁰C.

ΚΩΣΤΑΣ ΤΣΑΛΛΑΣ

ΜΙΚΡΟ ΚΤΗΜΑ ΤΣΑΛΛΑ (ΛΕΥΚΟ)

Τοπικός οίνος Ληλαντίου από τις ποικιλίες Ροδίτη και Σαββατιανό. Απαλό κίτρινο χρώμα με ελαφριές πράσινες ανταύγειες. Διακριτικά αρώματα λουλουδιών και μιας ελαφριάς νότας φρούτων.



ΜΙΚΡΟ ΚΤΗΜΑ ΤΣΑΛΑ (ΕΡΥΘΡΟ)

Ένα κρασί από την ποικιλία Cabernet Sauvignon με έντονο κόκκινο χρώμα και γεμάτο με διακριτικές ταννίνες. Με πλούσια δομή αλλά τόσο αλλά τόσο μαλακό που μόνο το οικοσύστημα του Ληλαντίου μπορεί να παράγει.

ΜΙΚΡΟ ΚΤΗΜΑ ΤΣΑΛΑ (ΡΟΖΕ)

Από τις ποικιλίες Grenache Rouge και Ungri Blanc ένα κρασί με έντονο τριανταφυλλί χρώμα, μυρωδάτο με προκλητική γεύση.

ΜΙΚΡΟ ΚΤΗΜΑ ΤΣΑΛΑ (ΛΕΥΚΟ)

Ένα λευκό ντελικάτο κρασί από την ποικιλία Malvasia dei Chianti. Ευχάριστο, ελαφρύ και μαλακό, με αρώματα φρούτων και άριστη επίγευση.

SELECTION ΤΣΑΛΑ (ΛΕΥΚΟ)

Ένα κρασί αριστοκρατικό από τις ποικιλίες Chardonnay και Sauvignon Blanc. Λευκό με χρυσές ανταύγειες, αρώματα φρούτων και γεμάτη γεύση.



ΧΑΡΛΑΥΤΗΣ (ΟΙΝΟΠΟΙΑ Ν. ΑΘΑΝΑΣΙΑΔΗ)

CAVA ΑΘΑΝΑΣΙΑΔΗ (ΛΕΥΚΟ)

ΤΥΠΟΣ: Λευκός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Τοπικός Αττικός Οίνος.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Σαββατιανό, Ασύρτικο.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Στη μύτη φθάνουν αρώματα αγριολούλουδων της άνοιξης. Διαυγές και αχυροκίτρινο χρώμα. Δροσερή και όμορφη οξύτητα.

CAVA ΑΘΑΝΑΣΙΑΔΗ (ΕΡΥΘΡΟ)

ΤΥΠΟΣ: Ερυθρός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Τοπικός Αττικός Οίνος.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Αγιωργίτικο, Cabernet Sauvignon.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Κόκκινες ρουμπινί αποχρώσεις κάνουν την εμφάνιση τους στο ποτήρι. Στη μύτη συναντούμε αρώματα μπαχαρικών και ώριμων φρούτων της άνοιξης.

CHATEAU ΧΑΡΛΑΥΤΗΣ (ΕΡΥΘΡΟ)

ΤΥΠΟΣ: Ερυθρός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Τοπικός Οίνος.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Cabernet Sauvignon.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Πορφυρό, αρώματα με νότες ξύλου, πικάντικο, μεστό, πλούσιο σώμα και μεγάλη επίγευση.



ΚΤΗΜΑ ΧΑΡΛΑΥΤΗ ΔΡΥΙΝΟ

ΤΥΠΟΣ: Λευκός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Τοπικός Οίνος Βορείων.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Πλαγιών Πεντελικού. Ασύρτικο, Chardonnay.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Χρώμα κίτρινο, καθαρό, γεύση δρύινου καπνιστού, λιπαρό στο στόμα.

ΚΤΗΜΑ ΧΑΡΛΑΥΤΗ (ΛΕΥΚΟ)

ΤΥΠΟΣ: Λευκός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Τοπικός Οίνος Βόρειων Πλαγιών Πεντελικού.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Chardonnay.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Απαλό κίτρινο χρώμα και πληθωρικά αρώματα.

ΑΘΑΝΑΣΙΑΔΗ (ΛΕΥΚΟ)

ΤΥΠΟΣ: Λευκός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Επιτραπέζιος Οίνος.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Σαββατιανό.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Απαλό κίτρινο χρώμα, φρουτώδης, δροσερή και ευχάριστη γεύση. Ένα κρασί ισορροπημένο, κομψό και ευχάριστο για οποιαδήποτε στιγμή.

ΑΘΑΝΑΣΙΑΔΗ (ΡΟΖΕ)

ΤΥΠΟΣ: Ροζέ, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Επιτραπέζιος Οίνος.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Αγιοργίτικο.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Αρώματα ώριμων αλλά υπόξινων φρούτων όπως το μούρο και το γοητευτική δέσμη αρωμάτων.



ΑΘΑΝΑΣΙΑΔΗ (ΕΡΥΘΡΟ)

ΤΥΠΟΣ: Ερυθρός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Επιτραπέζιος Οίνος.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Αγιωργίτικο.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Λαμπερό ρουμπίνι με βιολετί ανταύγειες. Μύτη πλούσια σε αγριοκέρασα, γαρύφαλλο. Μαλακή γεύση με νεανικό νεύρο.

ΑΡΓΙΛΟΣ ΓΗ

ΤΥΠΟΣ: Ερυθρός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: ΟΠΑΠ.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Αγιωργίτικο.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Βαθύ κόκκινο χρώμα, πλούσιο άρωμα αγριοκέρασου και γαρύφαλλου. Μαλακή και ισορροπημένη γεύση.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 16-18⁰C.

ΚΤΗΜΑ ΧΑΤΖΗΜΙΧΑΛΗ, ΦΑΡΜΑ ΑΤΑΛΑΝΤΗΣ, ΑΓΟΡΤΙΚΗ

Α.Ε.

ΛΕΥΚΟΣ

ΤΥΠΟΣ: Λευκός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Τοπικός Οίνος Στερεάς Ελλάδας.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Ροδίτης, Ρομπόλα, Σαββατιανό, Ασύρτικο.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Αχνόξανθο με πρασινωπές ανταύγειες. Διακριτικά κομψή αρωματική σύνθεση, όπου υπερισχύουν λουλούδια και φρούτα.



ΑΜΠΕΛΩΝ

ΤΥΠΟΣ: Λευκός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Τοπικός Οίνος Οπουντίας Λοκρίδος.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Ρομπόλα.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Στη μύτη κυριαρχεί το άρωμα της Ρομπόλα (ελιά).

Χρυσάφενιο με λεπτή γεύση και αρκετό σώμα.

ΡΟΜΠΟΛΑ

ΤΥΠΟΣ: Λευκός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Τοπικός Οίνος Οπουντίας Λοκρίδος.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Ρομπόλα.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Διακριτικά αρώματα ενώ στο στόμα έχει ζωντάνια, νεύρο και γεμάτο τελείωμα.

CHARDONNAY

ΤΥΠΟΣ: Λευκός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Τοπικός Οίνος Κοιλιάδας Αταλάντης.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Chardonnay.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Χρυσόξανθο χρώμα με ελαφρές πράσινες ανταύγειες.

Ελκυστικά αρώματα που θυμίζουν ζαχαρωμένα φρούτα και ώριμο αχλάδι.



ΞΑΝΘΟΣ

ΤΥΠΟΣ: Λευκός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Τοπικός Οίνος Στερεάς Ελλάδας.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Ροδίτης, Ρομπόλα, Αθήρι, Chardonnay.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Χρυσόξανθο λαμπερό χρώμα. Στην πρώτη εντύπωση κυριαρχεί το ξύλο, ενώ στο υπόστρωμα αναγνωρίζονται ξηροί καρποί και ξερά φρούτα.

ΚΑΒΑ ΛΕΥΚΟΣ

ΤΥΠΟΣ: Λευκός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Τοπικός Οίνος Στερεάς Ελλάδας.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Ροδίτης.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Ελκυστικό μπουκέτο αρωμάτων από φουντούκια, φρυγανισμένο ψωμί και βανίλια. Πάχος και οξύτητα σε αρμονική συνύπαρξη.

ΡΟΖΕ

ΤΥΠΟΣ: Ροζέ, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Επιτραπέζιος Οίνος.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Ροδίτης, Ξινόμαυρο, Μοσχοφίλερο.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Χαρακτηρίζεται από ροζέ απαλό χρώμα ενώ στη μύτη κυριαρχούν φρουτώδη αρώματα.



CUVEE MAISON

ΤΥΠΟΣ: Ερυθρός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Τοπικός Οίνος Οπουντίας Λοκρίδος.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Ξινόμυρο, Λημνιό, Cabernet Sauvignon, Merlot.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Διαθέτει λαμπερό ρουμπινί χρώμα. Σύνθετο αρωματικό μπουκέτο με φρούτα του δάσους, δαμάσκηνο, κανέλλα, γαρύφαλλο. Φρουτώδης μακριά επίγευση.

CABERNET SAUVIGNON

ΤΥΠΟΣ: Ερυθρός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Τοπικός Οίνος Οπουντίας Λοκρίδος.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Cabernet Sauvignon.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Διαθέτει λαμπερό πορφυροκόκκινο βαθύ χρώμα. Σύνθετο αρωματικό μπουκέτο, με μνήμες κόκκινων φρούτων του δάσους, μπαχαρικών, βανίλιας, δέρματος και καφέ. Πυκνό, γεμάτο, με καλής ποιότητας ταννίνες και επίγευση διαρκείας.

ΕΡΥΘΡΟΣ

ΤΥΠΟΣ: Ερυθρός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Τοπικός Οίνος Στερεάς Ελλάδας.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Syrah, Grenache, Carignan, Cabernet Sauvignon.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Διαθέτει λαμπερό, κόκκινο ρουμπινί χρώμα, λεπτά αρώματα κόκκινων φρούτων, σοκολάτας και βοτάνων. Ζωηρό στην πρώτη επαφή, λεπτό και ευκολόπιτο.



ΠΥΡΓΙ

ΤΥΠΟΣ: Λευκός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Τοπικός Οίνος Πλαγιών Κνημίδος.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Αθήρι, Ασύρτικο.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Χρυσοκίτρινο, λαμπερό χρώμα. Αρώματα λευκών λουλουδιών, ενώ διακρίνουμε περάσματα ακακίας και λεμονόχορτου.

MERLOT

ΤΥΠΟΣ: Ερυθρός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Τοπικός Οίνος Κοιλιάδας Αταλάντης.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Merlot.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Ευγενικό, βελούδινο, μαλακό αλλά σαρκώδες, διαθέτει λαμπερό βαθυκόκκινο χρώμα. Στη μύτη κυριαρχούν αρώματα ποικιλιακά και παλαιώσης.

SYRAH

ΤΥΠΟΣ: Ερυθρός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Τοπικός Οίνος Πλαγιών Κνημίδος.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Syrah.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Διαθέτει βαθυκόκκινο λαμπερό χρώμα με ελαφριές μοβ ανταύγειες. Αρώματα κερασιού και φραγκοστάφυλου, πασχαλιάς και ελιάς, σε μια γοητευτική σύνθεση.



CAVA ΕΡΥΘΡΟΣ

ΤΥΠΟΣ: Ερυθρός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Τοπικός Οίνος Στερεάς Ελλάδας.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Cabernet Sauvignon.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Βαθύ ρουμπινί χρώμα. Αρώματα κόκκινων φρούτων σε φόντο βοτάνων, με τις ταννίνες του και ωραίο τελείωμα φραγκοστάφυλων.

ΚΑΠΝΙΑΣ ΕΡΥΘΡΟΣ

ΤΥΠΟΣ: Ερυθρός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Τοπικός Οίνος Κοιλιάδας Αταλάντης.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Cabernet Sauvignon.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Βαθυπορφυρό λαμπερό χρώμα, αρώματα κόκκινων φρούτων του δάσους, καπνού, πιπεριού, φρυγανισμένου ψωμιού και βανίλιας. Πυκνό, με καλοδουλεμένες ταννίνες, άφθονο φρούτο και μακρά επίγευση.

ΚΑΠΝΙΑΣ ΛΕΥΚΟΣ

ΤΥΠΟΣ: Λευκός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Τοπικός Οίνος Κοιλιάδας Αταλάντης.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Chardonnay.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Λαμπερό χρυσόξανθο χρώμα. Αριστοκρατικό άγγιγμα, πλούτος, καλή δομή, νεύρο σε άψογη ισορροπία.



ΛΑΑΣ

ΤΥΠΟΣ: Λευκός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Τοπικός Οίνος Οπουντίας Λοκρίδος.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Αθήρι, Ασσύρτικο, Ρόμπολα.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Δυνατό σώμα, χρυσαφί στη μύτη έρχονται υπόνοιες ελιάς που οφείλονται στη Ρομπόλα, μεστό και με επίγευση χαρακτηριστική.

SAUVIGNON BLANC ΧΑΤΖΗΜΙΧΑΛΗ

ΤΥΠΟΣ: Λευκός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Τοπικός Οίνος Κοιλιάδας Αταλάντης.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Sauvignon Blanc.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Αχυροπράσινο, λαμπερό χρώμα. Αρώματα λουλουδιών, στόμα πλούσιο, με υπόσταση, ένταση και διάρκεια. Συνδυάζει τη φινέτσα με την δύναμη.

SAUVIGNON ΔΡΥΙΝΟ ΒΑΡΕΛΙ

ΤΥΠΟΣ: Λευκός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Τοπικός Οίνος Κοιλιάδας Αταλάντης.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Sauvignon Blanc.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Λαμπερό χρυσοκίτρινο χρώμα, διακριτική παρουσία ξύλου, σε φόντο καραμέλας, μυριστικών και βανίλιας. Μεστό και ισορροπημένο, διατηρεί μια ευχάριστη νότα ζωντάνιας. Επίγευση καλής διάρκειας.



ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ

ΤΥΠΟΣ: Ερυθρός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: ΟΠΑΠ Νάουσσα.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Ξινόμαυρο.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Βαθύ κόκκινο με ώριμες ανταύγειες. Στη μύτη τα τυπικά αρώματα της ελιάς και της τομάτας. Η γεύση καλοδομημένη με ταννίνες μαλακές που χαρίζουν βελούδινη επίγευση.

ΠΑΛΑΙΑ ΑΜΠΕΛΙΑ ΡΑΜΝΟΥΣΙΟΣ

ΤΥΠΟΣ: Λευκός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Τοπικός Αττικός Οίνος.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Ροδίτης, Ασύρτικο, Σαββατιανό.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Βαθύ χρυσοκίτρινο, μύτη που δείχνει έντονα το πλούσιο βαρέλι. Πλατύ στο στόμα με αρώματα πεπονιού και μαρμελάδας ροδάκινου. Πολυδιάστατη επίγευση.

ΣΠΙΘΑΡΙ

ΤΥΠΟΣ: Λευκός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Τοπικός Αττικός Οίνος.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Ροδίτης, Σαββατιανό.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Λαμπερό χρώμα, πλούσιο φρουτώδες άρωμα, λεπτό σώμα και επίγευση που διαρκεί.



ΚΑΝΘΑΡΟΣ ΝΕΜΕΑ

ΤΥΠΟΣ: Ερυθρός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: ΟΠΑΠ Νάουσσα

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Αγιωργίτικο.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Βαθύ ερυθρό χρώμα, πλούσιο και σύνθετο bouquet, ίχνη αρωμάτων κόκκινων φρούτων, βύσσινου και φράουλας. Γεμάτη, βελούδινη γεύση, διάρκεια στην επίγευση.



11.4 ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΣ

ΠΑΡΑΓΩΓΟΙ

ΓΑΙΑ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ ΑΒΕΕ

ΝΟΤΙΟΣ ΕΡΥΘΡΟΣ

ΤΥΠΟΣ: Ερυθρός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Τοπικός Πελοποννησιακός Οίνος.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Αγιωργίτικο.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Βαθύ ερυθρό ιώδες χρώμα. Αρώματα πολύπλοκα για το νεαρό της ηλικία του. Ελίσσεται μεταξύ του φραγκοστάφυλου και της καραμέλας βουτύρου. Μαλακή γεύση με στρογγυλές ταννίνες, πλούσιο σώμα.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 16-18⁰C.

ΝΟΤΙΟΣ ΛΕΥΚΟΣ

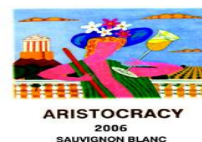
ΤΥΠΟΣ: Λευκός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Τοπικός Πελοποννησιακός Οίνος.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Ροδίτης 50%, Μοσχοφίλερο 50%.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Χρώμα λευκοκίτρινο με πράσινες ανταύγειες. Έντονα αρώματα λεμονιού, τριαντάφυλλου. Ισορροπημένη γεύση, άρωμα στόματος με μεγάλη διάρκεια.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 10-12⁰C.



ΚΤΗΜΑ ΓΑΙΑΣ

ΤΥΠΟΣ: Ερυθρός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: ΟΠΑΠ.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Αγιωργίτικο

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Ιδιαίτερα βαθύ ερυθρό – ιώδες χρώμα, με ιώδες πορφυρές ανταύγειες. Αρώματα μεγάλης έντασης, καθαρότητας και πολυπλοκότητας. Νότες φρούτων, ξύλου, βανίλιας και γαρύφαλλου. Η λιπαρότητα και η γευστική του διάρκεια συμπληρώνουν γευστικά το σύνολο.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 16-18⁰C.

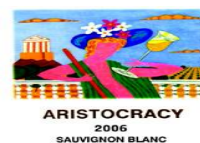
Α. ΓΙΑΝΝΟΠΟΥΛΟΣ

ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ ΓΙΑΝΝΟΠΟΥΛΟΥ ΟΠΑΠ

Ονομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας από την ποικιλία Μοσχοφίλερο, ένα κρασί με λεπτή γεύση, λαμπερό χρώμα με λευκοπράσινες ανταύγειες, ευχάριστο άρωμα φρούτων και τριαντάφυλλου.

ΓΙΑΝΝΟΠΟΥΛΟΥ ΡΟΖΕ

Από τις ευγενικές ποικιλίες Μοσχοφίλερο που καλλιεργείται στο ορεινό Ζευγολατιό Μαντινείας και Cabernet Sauvignon των οικογενειακών αμπελιών στην Τεγέα, παράγεται αυτό το ροζέ ξηρό κρασί με φρουτώδη αρωματικό χαρακτήρα και δροσερή γεύση.



ΓΙΑΝΝΟΠΟΥΛΟΥ ΕΡΥΘΡΟΣ

Από τα εκλεκτά σταφύλια της ποικιλίας Cabernet Sauvignon του οικογενειακού αμπελώνα Γιαννοπούλου καθώς και Αγιωργίτικου από αμπελώνες της Νεμέας, που οινοποιούνται με την κλασική μέθοδο της ερυθράς οινοποίησης, παράγεται αυτό το φρέσκο κρασί με λαμπερές πορφυρές ανταύγειες και πικάντικα αρώματα.

ΚΤΗΜΑ ΓΚΙΟΥΛΗ

ΚΤΗΜΑ ΓΚΙΟΥΛΗ

Ορεινή Κορινθία CABERNET SAUVIGNON

Ερυθρός, Ξηρός.

ΤΟΠΙΚΟΣ ΟΙΝΟΣ ΚΛΗΜΕΝΤΙ, 1997.

ΠΟΙΚΙΛΙΑ: Cabernet Sauvignon.

Έντονα αρώματα της ποικιλίας Cabernet Sauvignon.

Ενδεικτικοί συνδυασμοί: Αυγά, ζυμαρικά, πατέ, κρέας, κυνήγι, πουλερικά, τυριά, φρούτα.

ΚΤΗΜΑ ΔΕΡΕΣΚΟΥ Α.Ε.

ΑΓΡΙΛΙΑ (ΛΕΥΚΟ)

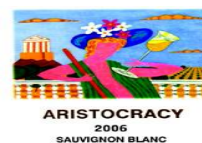
Λευκός, Ξηρός.

Επιτραπέζιος Οίνος.

Ποικιλία: Chardonnay.

Φρουτώδες με αρώματα γιασεμιού και μπανάνας.

Ενδεικτικοί συνδυασμοί: Σαλάτες, πουλερικά, ψάρια, τυριά, φρούτα.



ΑΓΡΙΛΙΑ (ΕΡΥΘΡΟ)

Ερυθρός, Ξηρός.

Επιτραπέζιος Οίνος.

Ποικιλία: Cabernet Sauvignon.

Φρούτα του δάσους, κανέλλα, πιπεριά.

Ενδεικτικοί συνδυασμοί: Σούπες, ζυμαρικά, πατέ, κρέας, κνήγι, σάλτσες, τυριά, κινέζικη κουζίνα.

ΓΙΑΝΝΗΣ ΚΟΤΡΟΣΤΟΣ

ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ – ΕΡΑΣΜΙΟΣ

ΤΥΠΟΣ: Ερυθρός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: ΟΠΑΠ.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Αγιωργίτικο.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Μεστό, πλούσιο, στρογγυλό, βανιλάτο.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 16-18⁰C.

ΜΟΣΧΟΦΙΛΕΡΟ - ΕΡΑΣΜΙΟΣ

ΤΥΠΟΣ: Λευκός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: ΟΠΑΠ.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Αγιωργίτικο.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Άρωμα λεμονιού. Ισοροπημένο με μακριά επίγευση.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 10-12⁰C.



I. ΜΠΟΥΤΑΡΗΣ & ΥΙΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ Α.Ε.

ΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ ΜΠΟΥΤΑΡΗ

ΤΥΠΟΣ: Ερυθρός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: ΟΠΑΠ.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Αγιωργίτικο.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Ρουμπινί χρώμα, άρωμα καινούργιο βαρελιού σε συνδυασμό με αρώματα καπνού και βανίλιας. Στρωμένο, βελούδινο, τυπικό.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 16-18⁰C.

ΜΟΣΧΟΦΙΛΕΡΟ ΜΠΟΥΤΑΡΗ

ΤΥΠΟΣ: Λευκός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: ΟΠΑΠ.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Μοσχοφίλερο.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Έντονο πολύπλοκο άρωμα όπου κυριαρχούν το λεμόνι και άλλα εσπεριδοειδή. Πολύ καλή γευστική ισορροπία, με επίγευση που διαρκεί.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 16-18⁰C.

CABERNET SAUVIGNON

ΤΥΠΟΣ: Ερυθρός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: ΟΠΑΠ.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Cabernet Sauvignon.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Βαθύ κόκκινο χρώμα, άρωμα δρύινου βαρελιού με χαρακτήρα ξύλου και βανίλιας. Κρασί δυνατό με έντονο χαρακτήρα και πλούσιο σώμα.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 16-18⁰C.



ΜΑΥΡΟΔΑΦΝΗ ΠΑΤΡΩΝ

ΤΥΠΟΣ: Ερυθρός, Γλυκός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: ΟΠΕ.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Μαυροδάφνη, Κορινθιακή σταφίδα.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Κρασί με βαθύ ρουμπινί χρώμα και κεραμιδί ανταύγειες. Είναι γλυκό, θερμό, πλούσιο σε αλκοόλη.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 7-8⁰C.

ΚΑΒΑ ΜΠΟΥΤΑΡΗ

ΤΥΠΟΣ: Ερυθρός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Επιτραπέζιος Οίνος.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Ξινόμαυρο, Αγιωργίτικο, Cabernet Sauvignon.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Σκούρο κόκκινο χρώμα, άρωμα ώριμων φρούτων, καφέ και πιπεριού. Γεύση στρογγυλή, πλούσια, με ταννίνες απαραίτητες για ένα κρασί παλαίωσης.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 18⁰C.

ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΝΕΜΕΑΣ

ΝΕΜΕΑ

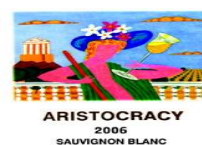
ΤΥΠΟΣ: Ερυθρός, Ημίγλυκος.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: ΟΠΑΠ.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Αγιωργίτικο.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Βαθύ ρουμπινί χρώμα, με συναρπαστική σύνθεση και υπέροχο μπουκέτο.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 7-8⁰C.



ΛΑΝΑΪΣ

ΤΥΠΟΣ: Ερυθρός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Τοπικός Πελοποννησιακός Οίνος.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Αγιωργίτικο Νεμέας, Grenache rouge, Cabernet Sauvignon.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Χαρακτηρίζεται από πλούσια και σύνθετα αρώματα φραγκοστάφυλλου και κερασιού. Ταννίνες που δίνουν πλούτο και σώμα, ενώ ο συνδυασμός «γλύκας» και οξύτητας δίνει πολύ καλή ισορροπία.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 17⁰C

ΚΕΛΑΡΙΑ ΑΝΑΣΤΑΣΙΟΥ ΝΙΚΗΦΟΡΟΥ (ΛΕΥΚΟ)

ΤΥΠΟΣ: Λευκός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Τοπικός Πελοποννησιακός Οίνος.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Ροδίτης Μεσσηνίας, Μοσχοφίλερο Μαντινείας.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Χαρακτηρίζεται από αρώματα τριαντάφυλλου και κίτρινων φρούτων. Στο στόμα είναι δροσερό με ευχάριστη οξύτητα και νευρώδη γεύση.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 11-12⁰C.

ΚΕΛΑΡΙΑ ΑΝΑΣΤΑΣΙΟΥ ΝΙΚΗΦΟΡΟΥ (ΕΡΥΘΡΟ)

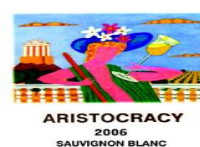
ΤΥΠΟΣ: Ερυθρός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Τοπικός Πελοποννησιακός Οίνος.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Αγιωργίτικο Νεμέας, Grenache Rouge, Carignan, Cabernet Sauvignon.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Χαρακτηρίζεται από αρώματα κόκκινων φρούτων όπως κεράσι, βύσσινο και φραγκοστάφυλο. Στο στόμα είναι πλούσιο με μαλακή γεύση.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 15-16⁰C.



ΣΑΤΥΡΙΚΟΝ (ΛΕΥΚΟ)

ΤΥΠΟΣ: Λευκός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Τοπικός Πελοποννησιακός Οίνος.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Chardonnay, Ροδίτης, Μοσχοφίλερο.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Χαρακτηρίζεται από αρώματα κίτρινων φρούτων σε φόντο βουτύρου, βανίλιας και τριαντάφυλλων. Στο στόμα έχει πλούτο και όγκο, είναι ισορροπημένο, με τη βανίλια να κάνει την παρουσία της αισθητή.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 12⁰C

ΣΑΤΥΡΙΚΟΝ (ΕΡΥΘΡΟ)

ΤΥΠΟΣ: Ερυθρός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Τοπικός Πελοποννησιακός Οίνος.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Αγιωργίτικο Νεμέας, Cabernet Sauvignon.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Χαρακτηρίζεται από αρώματα ξερών κόκκινων φρούτων αλλά και πιο εξελιγμένων, όπως καφέ και σοκολάτας, σε φόντο βανίλιας. Στο στόμα είναι γεμάτο, παχύ, ισορροπημένο με ταννίνες που έχουν μαλακώσει, αλλά επιδέχονται και άλλη παλαίωση.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 18⁰C

CHARDONNAY ΠΑΛΥΒΟΥ

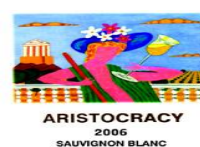
ΤΥΠΟΣ: Λευκός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Επιτραπέζιος Οίνος.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Chardonnay.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Λιπαρό, αχρένιο χρώμα. Έντονο το άρωμα της ποικιλίας.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 10-12⁰C.



ΚΤΗΜΑ ΠΑΛΥΒΟΥ

ΤΥΠΟΣ: Ερυθρός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: ΟΠΑΠ.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Αγιωργίτικο.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Βαθύ ερυθρό χρώμα. Πλούσιο σώμα, μαλακές ταννίνες.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 10-12⁰C.

ΑΜΠΕΛΟΥ & ΔΡΥΟΣ

ΤΥΠΟΣ: Λευκός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Επιτραπέζιος Οίνος.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Chardonnay.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Ελαιώδες, πολύπλοκο, πλούσιο σώμα, διακριτικό βαρέλι.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 10-12⁰C.

ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ ΠΑΠΑΪΩΑΝΝΟΥ

ΤΥΠΟΣ: Λευκός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Τοπικός Κορινθιακός Οίνος.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Ροδίτης αλεπού 100%.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Χαρακτηρίζεται από αρώματα εσπεριδοειδών, ενώ στο στόμα είναι μαλακό και ευχάριστο.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 11⁰C.



ΠΛΑΓΙΕΣ ΑΗΛΙΑ ΠΑΠΑΪΩΑΝΝΟΥ

ΤΥΠΟΣ: Λευκός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Τοπικός Κορινθιακός Οίνος.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Ασσύρτικο 100%.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Χαρακτηρίζεται από έντονο άρωμα κίτρινων φρούτων και λεμονανθών. Στο στόμα είναι γεμάτο με εξαιρετική οξύτητα.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 11⁰C.

FUME ΠΑΠΑΪΩΑΝΝΟΥ

ΤΥΠΟΣ: Λευκός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Τοπικός Κορινθιακός Οίνος.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Chardonnay 100%.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Χαρακτηρίζεται από πολύπλοκα αρώματα κίτρινων φρούτων (ανανά, αχλάδι) και βουτύρου. Στο στόμα είναι πλούσιο και παχύ.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 12⁰C

CHARDONNAY ΠΑΠΑΪΩΑΝΝΟΥ

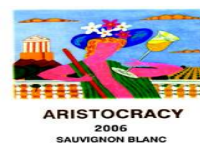
ΤΥΠΟΣ: Λευκός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Τοπικός Κορινθιακός Οίνος.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Chardonnay 100%.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Χαρακτηρίζεται από έντονο αρωματικό δυναμικό κίτρινων φρούτων. Στόμα με γευστικό πλούτο.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 11⁰C



ΡΙΝΑΡ ΠΑΠΑΪΩΑΝΝΟΥ

ΤΥΠΟΣ: Ερυθρός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Τοπικός Κορινθιακός Οίνος.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Pinot Noir 100%.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Χαρακτηρίζεται από αρώματα κόκκινων φρούτων, κέδρο, φραγκοστάφυλο σε φόντο βανίλιας. Στο στόμα είναι τυπικό της ποικιλίας, φίνο και πλούσιο με ωραία οξύτητα.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 17-18⁰C.

ΚΑΒΑ ΠΑΠΑΪΩΑΝΝΟΥ

ΤΥΠΟΣ: Ερυθρός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Επιτραπέζιος Οίνος.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Cabernet Sauvignon 100%.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Χαρακτηρίζεται από αρώματα μικρών κόκκινων φρούτων και μαλακή ισορροπημένη γεύση.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 17-18⁰C.

ΚΤΗΜΑ ΠΑΠΑΪΩΑΝΝΟΥ

ΤΥΠΟΣ: Ερυθρός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: ΟΠΑΠ Νεμέα.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Αγιωργίτικο 100%.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Συμπυκνωμένα αρώματα μικρών κόκκινων φρούτων σε φόντο βανίλιας και καραμέλας γάλακτος. Στόμα ισορροπημένο με ευγενικές ταννίνες.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 17-18⁰C.



ΚΤΗΜΑ ΠΑΠΑΪΩΑΝΝΟΥ

ΤΥΠΟΣ: Ερυθρός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: ΟΠΑΠ Νεμέα.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Αγιωργίτικο 100%.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Χαρακτηρίζεται από συμπυκνωμένα και πυκνά αρώματα κόκκινων φρούτων ενισχυμένων από αρώματα μπαχαρικών όπως το μοσχοκάρυδο και το πιπέρι. Στο στόμα ξεκινάει με «γλύκα» και σύντομα κάνουν αισθητή την παρουσία τους οι έντονες ακόμη ταννίνες του.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 18⁰C.

ΜΗΔΕΝ ΑΓΑΝ (ΕΡΥΘΡΟ)

Ερυθρός, Ξηρός.

Επιτραπέζιος Οίνος, 1998.

Ποικιλία: Αγιωργίτικο.

Πλούσιο, φρουτώδες, με έντονο άρωμα, χρώμα και μακρύ τελείωμα.

Ενδεικτικοί συνδυασμοί: Ζυμαρικά, πουλερικά, κρέας, κυνήγι, τυριά.

ΠΑΤΡΑΪΚΗ

ΜΑΥΡΟΔΑΦΝΗ ΠΑΤΡΩΝ

ΤΥΠΟΣ: Ερυθρός, Γλυκός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: ΟΠΕ.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Μαυροδάφνη.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Ο ξεχωριστό χαρακτήρας, το πλούσιο άρωμα και η παλαίωση σε δρύινα βαρέλια, του προσδίδουν ένα ξεχωριστό bouquet.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 6-8⁰C.



ΚΤΗΜΑ ΣΚΟΥΡΑ ΟΙΝΟΠΟΙΑ Α.Ε.

CAMBELLO ΣΚΟΥΡΑΣ (ΛΕΥΚΟ)

Λευκός, Ξηρός.

Τοπικός Πελοποννησιακός Οίνος.

Ποικιλία: Ροδίτης αλεπού, Σκλάβα.

Λευκοκίτρινο, αρώματα μήλου και εσπεριδοειδών, ισορροπημένο στο στόμα.

Ενδεικτικοί συνδυασμοί: Σαλάτες, πουλερικά, ψάρια, κυνήγι, γάυρος μαρινάτος.

CAMBELLO ΣΚΟΥΡΑΣ (ΡΟΖΕ)

Ροζέ, Ξηρός.

Τοπικός Πελοποννησιακός Οίνος.

Ποικιλία: Ροδίτης αλεπού, Αγιωργίτικο.

Κερασένιο χρώμα, αρώματα κόκκινων λουλουδιών, ισορροπημένο στο στόμα.

Ενδεικτικοί συνδυασμοί: Σούπες, αυγά, ζυμαρικά, σάλτσες, κυνήγι.

CAMBELLO ΣΚΟΥΡΑΣ (ΕΡΥΘΡΟ)

Ερυθρός, Ξηρός.

Τοπικός Πελοποννησιακός Οίνος.

Ποικιλία: Αγιωργίτικο.

Βαθύ πορφυρό, αρώματα κόκκινων φρούτων, ευδιάκριτες αλλά ισορροπημένες ταννίνες.

Ενδεικτικοί συνδυασμοί: Σούπες, κρέας, σάλτσες, τυριά.



ΜΕΓΑΣ ΟΙΝΟΣ ΕΡΥΘΡΟΣ

ΤΥΠΟΣ: Ερυθρός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Τοπικός Πελοποννησιακός Οίνος.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Cabernet Sauvignon, Αγιωργίτικο.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Πορφυρό χρώμα, μεστό και βελούδινο. Στη μύτη κυριαρχούν τα ώριμα κόκκινα φρούτα του δάσους και μπαχαρικά. Δυνατό σώμα, πλούσια επίγευση.

ΜΕΓΑΣ ΟΙΝΟΣ ΛΕΥΚΟΣ

ΤΥΠΟΣ: Ερυθρός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Τοπικός Οίνος Αρκαδίας.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Μοσχοφίλερο.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Εκρηκτική και πλούσια μύτη, στόμα δυνατό με έντονη νευρική από όξινες ανταύγειες, ισορροπημένο από το πλούσιο αλκοόλ του κρασιού και επίγευση μοσχοβολιστή.

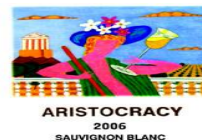
ΔΗΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ ΣΚΟΥΡΑ

ΤΥΠΟΣ: Ερυθρός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: ΟΠΑΠ Νεμέα.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Αγιωργίτικο.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Διαθέτει έντονο βαθυκόκκινο χρώμα, πλούσιο στόμα, βελούδινη γεύση και αρώματα φρούτων, ξηρών καρπών και βανίλιας.



MERLOT ΣΚΟΥΡΑ

ΤΥΠΟΣ: Ερυθρός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Τοπικός Πελοποννησιακός Οίνος.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Merlot.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Βαθύ ρουμπινένιο χρώμα, εξαιρετική μύτη γεμάτη από αρώματα φρούτων και πιπεριού. Στόμα εκφραστικό, μαλακό και γεμάτο.

CABERNET SAUVIGNON ΣΚΟΥΡΑ

ΤΥΠΟΣ: Ερυθρός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Τοπικός Πελοποννησιακός Οίνος.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Cabernet Sauvignon.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Έντονο βαθυκόκκινο χρώμα, αρώματα φρούτων δεμένα με αυτά του βαρελιού. Γεύση πολύπλοκη, εκφραστική γεμάτη ζωντάνια.

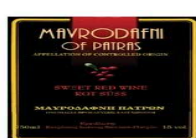
NEMEA GRANDE CUVÉE

ΤΥΠΟΣ: Ερυθρός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: ΟΠΑΠ Νεμέα.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Αγιωργίτικο.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Μοναδικό, γεμάτο, ζωντανό, πολύπλοκο. Γευστική αρμονία και βελούδινη παρουσία ταννινών.



ΟΡΕΙΝΟ

ΤΥΠΟΣ: Λευκός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: ΟΠΑΠ Μαντίνεια.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Μοσχοφίλερο.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Χαρακτηρίζεται από άρωμα τριαντάφυλλου που συνδυάζονται άριστα με τα λεπτά αρώματα της ζύμωσης όπως το πράσινο μήλο, το ροδάκινο, η μπανάνα. Γευστικά ισορροπημένο και διακριτικά σπινθιρίζον.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 8-10⁰C.

ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ

ΤΥΠΟΣ: Λευκός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: ΟΠΑΠ Μαντίνεια.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Μοσχοφίλερο.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Χαρακτηρίζεται από αρώματα λεμονοανθών και περγαμόντου.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 8-10⁰C.

ΜΕΛΙΑΣΤΟ

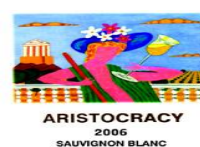
ΤΥΠΟΣ: Ροζέ, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Τοπικός Πελοποννησιακός Οίνος.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Μοσχοφίλερο.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Χαρακτηρίζεται από αρώματα τριαντάφυλλου και καραμέλας φράουλα.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 8-10⁰C.



ΠΟΡΦΥΡΟΣ

ΤΥΠΟΣ: Ερυθρός, Ξηρός. (βιολογικής καλλιέργειας).

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Τοπικός Πελοποννησιακός Οίνος. (παλαιωμένος για 14 μήνες σε δρύινο βαρέλι και στη φιάλη).

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Αγιωργίτικο, Cabernet Sauvignon, Merlot.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Χαρακτηρίζεται από αρώματα ξύλου, βανίλιας, καπνού, πιπεριού και βατόμουρο. Γεύση πλούσια, βελούδινη, μεγάλης διάρκειας.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 16-18⁰C.

ΔΟΡΚΑΣ

ΤΥΠΟΣ: Ερυθρός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Τοπικός Πελοποννησιακός Οίνος.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Αγιωργίτικο.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Χαρακτηρίζεται από έντονο άρωμα κερασιού, ώριμων κόκκινων φρούτων καθώς και ξύλου και βανίλιας από την παλαίωση σε δρύινα βαρέλια. Γεύση πλούσια, μεγάλης διάρκειας.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 16-18⁰C.

ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ FUME

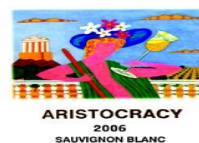
ΤΥΠΟΣ: Λευκός, Ξηρός. (βιολογικής καλλιέργειας).

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: ΟΠΑΠ Μαντίνεια.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Μοσχοφίλερο.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Χαρακτηρίζεται από αρώματα βανίλιας και καπνού.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 10-12⁰C.



ΩΔΗ ΠΑΝΟΣ

ΤΥΠΟΣ: Αφρώδης (βιολογικής καλλιέργειας).

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Μοσχοφίλερο.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Χαρακτηρίζεται από άρωμα τριαντάφυλλου σε συνδυασμό με τα αρώματα της ζύμωσης όπως το πράσινο μήλο και η μπανάνα.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 6-8⁰C.

ΚΤΗΜΑ ΤΣΕΛΕΠΟΥ

ΒΑΡΕΛΙ ΛΕΥΚΟ

Λευκός, Ξηρός.

Τοπικός Οίνος Αρκαδίας.

Ποικιλία: Chardonnay.

Κίτρινα άνθη και φρούτα καβουρδισμένα. Μαλακή γεύση ισορροπημένου βαρελιού.

Ενδεικτικοί συνδυασμοί: Ζυμαρικά, πουλερικά, κρέας, τυριά.

CABERNET – MERLOT (ΕΡΥΘΡΟ)

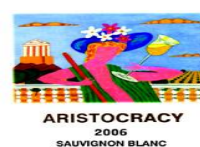
Ερυθρός, Ξηρός.

Τοπικός Οίνος Αρκαδίας.

Ποικιλία: Cabernet Sauvignon, Merlot.

Πληθωρικό, εύγεστες ταννίνες, μαλακή γεύση με αντοχή στο χρόνο.

Ενδεικτικοί συνδυασμοί: Κρέας, κυνήγι, σάλτσες, τυριά.



GEWURTZTRAMINER (ΛΕΥΚΟ)

Λευκός, Ξηρός.

Τοπικός Οίνος Αρκαδίας, 1999.

Ποικιλία: Gewurtzraminer.

Εκρηκτικά αρώματα ανθών, ροδοπέταλων, λουκουμιού. Φρουτώδης γεύση.

Ενδεικτικοί συνδυασμοί: Φρούτα, επιδόρπια.

MANTINEIA (ΛΕΥΚΟ)

Λευκός, Ξηρός.

ΟΠΑΠ, 1999.

Ποικιλία: Μοσχοφίλερο.

Άρωμα ανθών, φρούτων. Φρουτώδης γεύση, δροσιστική οξύτητα.

Ενδεικτικοί συνδυασμοί: Πουλερικά, ψάρια, τυριά, φρούτα.

NEMEA (ΕΡΥΘΡΟ)

Ερυθρός, Ξηρός.

ΟΠΑΠ, 1998.

Ποικιλία: Αγιωργίτικο.

Μαλακή γεύση, αρώματα βανίλιας και κανέλας.

Ενδεικτικοί συνδυασμοί: Ζυμαρικά, κυνήγι, κρέας, τυριά.

VILLA AMALIA

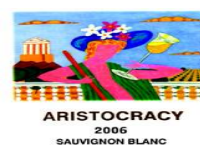
Methode Traditionnelle Classique Demi Sec.

Οίνος Φυσικώς Αφρώδης.

Ποικιλία: Μοσχοφίλερο.

Ευωδιές ζύμης – μελιού – λεμονοανθού. Δροσιστικό.

Ενδεικτικοί συνδυασμοί: Τυριά, φρούτα, επιδόρπια.



Κ. ΤΣΩΛΗΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ ΕΠΕ

ΑΜΠΕΛΟΥ ΓΗΣ (ΕΡΥΘΡΟ)

ΤΥΠΟΣ: Ερυθρός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Τοπικός Μεσσηνιακός Οίνος.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Grenache Rouge, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Χαρακτηρίζεται από αρώματα κόκκινων φρούτων του δάσους, σοκολάτας και βανίλιας. Στο στόμα είναι πλούσιο με ευγενικές ταννίνες.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 16-18⁰C.

ΑΜΠΕΛΟΥ ΓΗΣ (ΛΕΥΚΟ)

ΤΥΠΟΣ: Λευκός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Τοπικός Μεσσηνιακός Οίνος.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Chardonnay, Ροδίτης.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Χαρακτηρίζεται από έντονα αρώματα κίτρινων φρούτων όπως κυδώνι, ανανά, βερίκοκο, ροδάκινο σε φόντο εσπεριδοειδών. Στο στόμα έχει «γλύκα» και οξύτητα που του χαρίζουν ισορροπία.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 11-12⁰C.



ΦΤΕΛΙΑ (ΕΡΥΘΡΟ)

ΤΥΠΟΣ: Ερυθρός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Τοπικός Οίνος Τριφυλίας.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Grenache Rouge, Cabernet Sauvignon, Merlot.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Χαρακτηρίζεται από πυκνό άρωμα κόκκινων φρούτων, καφέ, βύσσινο και μπαχαρικά σε φόντο βανίλιας. Στο στόμα είναι πλούσιο, πυκνό, γεμάτο, καλοδομημένο, με δυνατότητα εξέλιξης.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 18⁰C.

ΣΥΛΛΟΓΗ ΦΛΕΡΙΑΝΟΥ CHARDONNAY (ΛΕΥΚΟ)

Τοπικός Πελοποννησιακός Οίνος από την ποικιλία Chardonnay. Το ελκυστικό άρωμα πράσινων μήλων και εξωτικών φρούτων προΐδεάζουν για το πλούσιο σώμα και την ισορροπημένη γεύση του. Απαλές νότες μελιού και γλυκών μπαχαρικών σε συνδυασμό με τη λεπτή οξύτητα δίνουν διάρκεια και βάθος στην επίγευση.

ΣΥΛΛΟΓΗ ΦΛΕΡΙΑΝΟΥ (ΛΕΥΚΟ)

Από την ποικιλία Ρομπόλα έχουμε ένα κρασί με φωτεινό χρώμα και διακριτικά αρώματα φρούτων και λουλουδιών. Η ισορροπημένη γεύση του με τη λεπτή οξύτητα συμπληρώνουν το πάζλ των αισθήσεων και αφήνουν στο στόμα τις καλύτερες εντυπώσεις.

ΣΥΛΛΟΓΗ ΦΛΕΡΙΑΝΟΥ ΝΕΜΕΑ ΟΠΑΠ (ΕΡΥΘΡΟ)

Ονομασία Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητας από την ποικιλία Αγιωργίτικο. Πλούσιο και βελούδινο, με βαθύ πορφυρό χρώμα και διακριτικό άρωμα ώριμων φρούτων. Αρωματικές νότες γης και μπαχαρικών συνεισφέρουν στην πολυπλοκότητα της γεύσης και την ένταση της επίγευσής του.



11.5 ΝΗΣΙΑ ΙΟΝΙΟΥ

ΠΑΡΑΓΩΓΟΙ

ΑΓΡΟΤΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΚΕΦΑΛΟΝΙΑΣ

ΡΟΜΠΟΛΑ ΚΕΦΑΛΟΝΙΑΣ

ΤΥΠΟΣ: Λευκός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: ΟΠΑΠ.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Ρομπόλα.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 10-12⁰C.

SAN GERASSIMO

ΤΥΠΟΣ: Λευκός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: ΟΠΑΠ.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Ρομπόλα.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 10-12⁰C.

ΑΡΕΘΟΥΣΑ SPRING (ΕΡΥΘΡΟ)

Ερυθρός, Ξηρός.

Επιτραπέζιος Οίνος.

Ποικιλία: Αγιωργίτικο.

Ελαφρύ, φρουτώδες, καλοκαιρινό, αρώματα φρούτων του δάσους.

Ενδεικτικοί συνδυασμοί: Σαλάτες, κρέας, τυριά, μπάρμπεκιου.



ZEFYROS BREEZE

Ερυθρωπός, Ημίξηρος.

Επιτραπέζιος Οίνος.

Ποικιλία: Ρομπόλα, Ζακυνθινό, Αγιωργίτικο.

Νότες εσπεριδοειδών, φράουλας, βατόμουρου, κερασιών, στρογγυλό στόμα επίγευση.

Ενδεικτικοί συνδυασμοί: Σουβλάκι κοτόπουλο, ζυμαρικά, πουλερικά, κινέζικη κουζίνα, φρούτα, επιδόρπια.

PROKRIS

Λευκός, Ημίξηρος.

Επιτραπέζιος Οίνος.

Ποικιλία: Ρομπόλα, Ζακυνθινό, Τσαούση, Βοστολίδι.

Ζωηρό και φρουτώδες με καλή σχέση γλύκας και οξύτητας. Ιδανικό aperitif.

Ενδεικτικοί συνδυασμοί: Ζυμαρικά, σαλάτες, φρούτα, τυροκροκέτες, σκαλτσούνια με φακές.

ROBOLA de CEPHALONE

Λευκός, Ξηρός.

ΟΠΑΠ, 1999.

Ποικιλία: Ρομπόλα.

Λαμπερό, λευκοπράσινο, φρουτώδες, ισχυρή οξύτητα, καθαρή μύτη, στρογγυλό στόμα. Ισορροπία και υπόσταση στη γεύση με μακρά επίγευση.



ΕΛΕΙΟΣ

Λευκός, Ξηρός.

Επιτραπέζιος Οίνος

Ποικιλία: Ζακυνθινό.

Ρωμαλέο, χαρακτηριστικά αρώματα βερίκοκου, δροσιστική οξύτητα.

Ενδεικτικοί συνδυασμοί: Ψάρια, αστακός, γαρίδες.



11.6 ΝΗΣΙΑ ΑΙΓΑΙΟΥ

ΠΑΡΑΓΩΓΟΙ

ΑΝΤΩΝΙΟΥ

ΑΝΤΩΝΙΟΥ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ

ΤΥΠΟΣ: Λευκός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: ΟΠΑΠ.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Αθήρι, Ασσύρτικο, Αηδάνι.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Οίνος με πρασινοκίτρινες αποχρώσεις. Αναδεικνύει αρώματα εσπεριδοειδών. Στρογγυλό, παρουσιάζει μια θαυμάσια ισορροπία.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 8-10°C.

ΑΝΤΩΝΙΟΥ VINSANTO

ΤΥΠΟΣ: Λευκός, Γλυκός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: ΟΠΑΠ.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Ασσύρτικο.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Καφέ λαμπερό χρώμα με αρώματα ζυμωμένων κόκκινων φρούτων και μπαχαρικών. Βελούδινο και μεστό.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 10°C.



ΘΑΛΑΣΣΙΤΗΣ ΒΕΡΕΛΙ

ΤΥΠΟΣ: Λευκός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: ΟΠΑΠ.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Ασσύρτικο.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Χρώμα λευκοκίτρινο με ασημίζουσα χροιά. Αρώματα μέσης έντασης και μεγάλης καθαρότητας, που συνδυάζουν εσπεριδοειδή με αγλάδι και κάποια νότα πικάντικης πιπεριάς. Γεύση μεστή και πλούσια.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 10⁰C.

ΘΑΛΑΣΣΙΤΗΣ (ΛΕΥΚΟ)

ΤΥΠΟΣ: Λευκός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: ΟΠΑΠ.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Ασσύρτικο.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Χρώμα λευκοκίτρινο με ασημίζουσα χροιά. Αρώματα μεγάλης πολυπλοκότητας συνδυάζουν τον ποικιλιακό χαρακτήρα του Ασσύρτικου. Γεύση μεστή και πλούσια με νότες βανίλιας και λιβανιού. Μεγάλη γευστική διάρκεια.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 10-12⁰C.

Ε.Α.Σ. ΛΗΜΝΟΥ (LIMNOS WINES)

ΗΜΙΓΛΥΚΟΣ ΛΗΜΝΟΥ

ΤΥΠΟΣ: Λευκός, Ημίγλυκος.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: ΟΠΑΠ.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Μοσχάτο Αλεξανδρείας.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 8⁰C.



ΚΑΛΑΜΠΑΚΙ (ΡΟΖΕ)

ΤΥΠΟΣ: Ροζέ, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Επιτραπέζιος Οίνος.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Λημνιό.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 12-14⁰C.

ΚΑΛΑΜΠΑΚΙ (ΕΡΥΘΡΟ)

ΤΥΠΟΣ: Ερυθρός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Επιτραπέζιος Οίνος.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Λημνιό.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Βαθυκόκκινο χρώμα με ιώδεις αποχρώσεις, φίνο άρωμα, γεμάτη γεύση με ισορροπημένες ταννίνες.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 16⁰C.

ΑΡΩΜΑ ΟΙΝΟΥ ΔΡΥΙΝΟΣ (ΛΕΥΚΟ)

ΤΥΠΟΣ: Λευκός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: ΟΠΑΠ.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Μοσχάτο Αλεξανδρείας.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Χρυσοκίτρινο χρώμα, έντονο άρωμα ποικιλίας συνδυασμένο με άρωμα ξύλου και βανίλιας. Υπέροχη μεστή γεύση.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 12⁰C.

ΑΙΓΑΙΟΠΕΛΑΓΙΤΙΚΟΣ (ΛΕΥΚΟ)

ΤΥΠΟΣ: Λευκός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Τοπικός Οίνος.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Μοσχάτο Αλεξανδρείας, Άλλες ποικιλίες.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 8-10⁰C.



ΛΗΜΝΟΣ (ΛΕΥΚΟ)

ΤΥΠΟΣ: Λευκός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: ΟΠΑΠ.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Μοσχάτο Αλεξανδρείας.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Υπέροχο φρουτώδες άρωμα, σε φόντο λουλουδιών, αρμονική σύνθεση στο στόμα και μαλακή γεύση.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 10⁰C.

MUSCAT DE LEMNOS (ΛΕΥΚΟ)

ΤΥΠΟΣ: Λευκός, Γλυκός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: ΟΠΕ.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Μοσχάτο Αλεξανδρείας.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Λαμπερό χρώμα με χρυσαφένιες ανταύγειες. Έντονο λουλουδάτο άρωμα με φρουτώδεις προεκτάσεις εσπεριδοειδών. Πλούσια γεύση με βελούδινη επίγευση.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 8⁰C.

ΕΚΑΤΟΝΤΑΠΥΛΙΑΝΗ (ΕΡΥΘΡΟ)

ΤΥΠΟΣ: Ερυθρός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Επιτραπέζιος Οίνος.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Μανδηλαριά, Άλλες ποικιλίες.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Χαρακτηρίζεται από ένα ιδιαίτερα πλούσιο άρωμα και γεμάτη γεύση. Διακρίνεται για το έντονο κόκκινο ρουμπινί χρώμα του.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 15-17⁰C.



ΠΑΡΟΣ (ΛΕΥΚΟ)

ΤΥΠΟΣ: Λευκός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: ΟΠΑΠ.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Μονεμβασιά.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Ντελικάτο κρασί με πρασινοκίτρινο χρώμα και ισορροπημένη γεύση.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 10-12⁰C.

ΠΑΡΟΣ (ΕΡΥΘΡΟ)

ΤΥΠΟΣ: Ερυθρός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: ΟΠΑΠ.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Μονεμβασιά, Μανδηλαριά.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Κρασί μαλακό, ισορροπημένο με χρώμα βαθυκόκκινο, ρουμπινί και χαρακτηριστική γεύση φρούτων.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 12-14⁰C.

ΑΙΓΑΙΟΠΕΛΑΓΙΤΙΚΟΣ (ΛΕΥΚΟ)

ΤΥΠΟΣ: Λευκός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Τοπικός Οίνος.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Μονεμβασιά, Άλλες ποικιλίες.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Διακρίνεται για το διαυγές κρυστάλλινο χρώμα του, χαρακτηρίζεται για την σταθερή υψηλή ποιότητά του.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 10-11⁰C.



ΑΙΓΑΙΟΠΕΛΑΓΙΤΙΚΟΣ (ΕΡΥΘΡΟ)

ΤΥΠΟΣ: Ερυθρός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Τοπικός Οίνος.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Μανδηλαριά, Άλλες ποικιλίες.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Διακρίνεται για το έντονο κόκκινο ρουμπινί χρώμα του.

Πλούσιο άρωμα και γεμάτη γεύση.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 16-18⁰C.

Ι. ΜΠΟΥΤΑΡΗΣ & ΥΙΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ Α.Ε.

ΑΣΣΥΡΤΙΚΟ ΜΠΟΥΤΑΡΗ

ΤΥΠΟΣ: Λευκός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: ΟΠΑΠ.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Ασσύρτικο.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Λαμπερό χρυσαφί χρώμα. Λεπτό άρωμα φρούτων και φρυγανισμένου ψωμιού. Γεμάτο, δροσερό, πλούσιο με μακριά επίγευση.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 10⁰C.

ΚΑΛΛΙΣΤΗ

ΤΥΠΟΣ: Λευκός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: ΟΠΑΠ.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Ασσύρτικο.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Λαμπερό κίτρινο χρώμα, πλούσιο και πολύπλοκο άρωμα ξύλου, καπνού και βανίλιας σε συνδυασμό με άρωμα λουλουδιών.

Στη γεύση γεμάτο, στρογγυλό, ισορροπημένο με μακριά αρωματική επίγευση.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 10-12⁰C.



ΠΑΡΟΣ

ΤΥΠΟΣ: Ερυθρός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: ΟΠΑΠ.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Μονεμβασιά 65%, Μανδηλαριά 35%.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Σκούρο βυσσινί χρώμα και διακριτικό άρωμα. Δυνατή και γενναιόδωρη γεύση.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 16-18⁰C.

VISANTO BOUTARI

ΤΥΠΟΣ: Λευκός, Γλυκός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: ΟΠΑΠ.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Ασσύρτικο, Αηδάνι.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Πορτοκαλοκίτρινο χρώμα με χρυσαφίες ανταύγειες.

Έντονο πολύπλοκο άρωμα με γεύση στρογγυλή, πλούσια, ισορροπημένη.

Επίγευση μακριά και αρωματική.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 2-4⁰C.

ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ

ΤΥΠΟΣ: Λευκός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: ΟΠΑΠ.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Ασσύρτικο.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Αχυροκίτρινο χρώμα με άρωμα εσπεριδοειδών. Ζωηρό με πλούσιο σώμα, γευστική ισορροπία και μακριά έντονη αρωματική επίγευση.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 10⁰C.



ΟΙΝΟΠΟΙΑ ΜΥΚΟΝΟΥ Α.Ε.

ΠΑΡΑΠΟΡΤΙΑΝΟΣ (ΕΡΥΘΡΟ)

ΤΥΠΟΣ: Ερυθρός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Επιτραπέζιος Οίνος.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Αγιωργίτικο, Μανδηλαριά, Cabernet Sauvignon.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Βαθύ, ζωηρό, πορφυρό, ρωμαλέο, βελούδινο.

ΠΑΡΑΠΟΡΤΙΑΝΟΣ (ΛΕΥΚΟΣ)

ΤΥΠΟΣ: Λευκός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Επιτραπέζιος Οίνος.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Ροδίτης, Ασύρτικο, Sauvignon Blanc.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Λαμπερό χρώμα, έντονα αρώματα εσπεριδοειδών, όμορφα ισορροπημένη και πλούσια γεύση.

ΠΑΡΑΠΟΡΤΙΑΝΟΣ (ΡΟΖΕ)

ΤΥΠΟΣ: Ροζέ, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Επιτραπέζιος Οίνος.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Μανδηλαριά, Cabernet Sauvignon.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Λαμπερό, σπινθηροβόλο, φινετσάτο και φρουτώδες.



ΚΤΗΜΑ ΜΩΡΑΪΤΗ

ΠΑΡΟΣ RESERVE (ΕΡΥΘΡΟ)

ΤΥΠΟΣ: Ερυθρός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: ΟΠΑΠ.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Μονεμβασιά, Μανδηλαριά.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Χαρακτηριστικό έντονο κόκκινο χρώμα που θυμίζει το χρώμα του κερασιού. Συνθέτεται από αρώματα λουλουδιών και κόκκινων φρούτων όπως βατόμουρου – φραγκοστάφυλου. Πλούσια και ισορροπημένη γεύση, διατηρεί τις ταννίνες της Μανδηλαριάς.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 16⁰C.

ΚΤΗΜΑ ΜΩΡΑΪΤΗ (ΛΕΥΚΟ)

ΤΥΠΟΣ: Λευκός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Τοπικός Οίνος.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Μονεμβασιά 85%, Ασύρτικο 15%.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Απαλό πρασινοκίτρινο χρώμα. Αρώματα ξινών φρούτων όπως λεμόνι, γκρέιπφρουτ αλλά και άγουρο αχλάδι. Στο στόμα ευχάριστο, με καλό σώμα και τελείωμα άσπρου πιπεριού.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 8-10⁰C.



SANTO WINES

ΝΥΧΤΕΡΙ

ΤΥΠΟΣ: Λευκός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: ΟΠΑΠ.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Αθήρι, Ασσύρτικο, Αηδάνι.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Λεπτό άρωμα, ισορροπημένο και μοναδική σύνθεση με στρογγυλεμένο τελείωμα.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 10⁰C.

ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΘΗΡΑΪΚΟΣ

ΤΥΠΟΣ: Λευκός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: ΟΠΑΠ.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Ασσύρτικο.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Αρώματα ξύλου και βανίλιας προβάλλουν ένα σαρκώδη οίνο με εναρμονισμένη ισορροπία γεύσεων και δομή τέλεια. Κρασί για απαιτητικούς και μυημένους.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 12⁰C.

ΟΙΝΟΠΟΙΑ ΣΙΓΑΛΑΣ ΕΠΕ

ΝΙΑΜΠΕΛΟ ΣΙΑΓΑΛΑ (ΛΕΥΚΟ)

ΤΥΠΟΣ: Λευκός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Επιτραπέζιος Οίνος.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Αθήρι, Ασσύρτικο, Αηδάνι.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Χρώμα κιτρινοπράσινο ενώ στη μύτη κάνουν την εμφάνισή τους φρουτώδη αρώματα, καθώς και εσπεριδοειδή. Ένας οίνος λεπτός και ευχάριστος.



ΣΙΓΑΛΛΑΣ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ (ΟΙΑ)

ΤΥΠΟΣ: Λευκός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: ΟΠΑΠ.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Ασσύρτικο.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Κιτρινοπράσινο, μεστό, ισορροπημένο. Στη μύτη φρουτώδη αρώματα κάνουν την εμφάνιση τους.

ΣΙΓΑΛΛΑΣ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ ΒΑΡΕΛΙ (ΟΙΑ)

ΤΥΠΟΣ: Λευκός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: ΟΠΑΠ.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Ασσύρτικο.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Παλαιώνει σε δρύινα γαλλικά βαρέλια. Διαθέτει κιτρινοπράσινο χρώμα και πλούσιο σώμα. Ένα ισορροπημένο κρασί που αναδεικνύει εύκολα το πέρασμα από το βαρέλι.

MEZZO ΣΙΓΑΛΛΑ

ΤΥΠΟΣ: Φυσικός Γλυκός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: ΟΠΑΠ.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Αθήρι, Ασσύρτικο, Αηδάνι.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Χρώμα πορτοκαλοχρυσάφι με λαμπερές ανταύγειες. Αρωματική και γευστική πολυπλοκότητα με ωραίο συνδυασμό οξύτητας και υπόστασης.



VINSANTO ΣΙΓΑΛΑ

ΤΥΠΟΣ: Φυσικός Γλυκός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: ΟΠΑΠ.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Ασσύρτικο, Αηδάνι.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Χρώμα πορτοκαλοχρυσασφί με λαμπερές ανταύγειες. Πλούσιο και πολύπλοκο αρωματικό δυναμικό με κυρίαρχο αρώματα ξηρών καρπών και καραμελωμένων φρούτων.

A. & Π. ΧΩΝΑΣ Ο.Ε.

ΦΙΛΟΝΟΗ

ΤΥΠΟΣ: Λευκός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: ΟΠΑΠ.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Μοσχάτο Αλεξανδρείας.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Τυπικά αρώματα της ποικιλίας όπως αυτό του τριαντάφυλλου και των εσπεριδοειδών. Στο στόμα είναι βελούδινο.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 12⁰C.

ΩΡΕΙΘΥΙΑ

ΤΥΠΟΣ: Λευκός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Τοπικός Αιγαιοπελαγίτικος Οίνος.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Αθήρι, Ασσύρτικο, Μοσχάτο Αλεξανδρείας.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Αρώματα εσπεριδοειδών. Στο στόμα είναι μαλακό και ευχάριστο με δροσιστική οξύτητα.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 12⁰C.



ΕΝΩΣΗ ΟΙΝ/ΚΩΝ ΣΥΝ/ΣΜΩΝ ΣΑΜΟΥ

GOLDEN SAMENA

ΤΥΠΟΣ: Λευκός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Επιτραπέζιος Οίνος.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Μοσχάτο λευκό.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Ξεχωρίζει για τη μαλακή γεύση του και το υπέροχο διακριτικό άρωμα του μοσχάτου σταφυλιού. Κρασί ευχάριστο και ευκολόπιτο.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 10-12⁰C.

ΣΑΜΑΙΝΑ

ΤΥΠΟΣ: Λευκός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Επιτραπέζιος Οίνος.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Μοσχάτο λευκό.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Έχει μαλακή γεύση και φέρει διακριτικά το υπέροχο άρωμα του μοσχάτου σταφυλιού. Πίνεται εύκολα και πολύ ευχάριστα.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 8-10⁰C.

ΔΟΥΣΣΑ

ΤΥΠΟΣ: Λευκός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Επιτραπέζιος Οίνος.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Μοσχάτο λευκό.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Χρώμα πρασινοκίτρινο, ελαφρύ άρωμα μοσχάτου με υψηλή οξύτητα και δροσερή φρουτώδη γεύση.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 8-10⁰C.



SAMOS ANTHEMIS

ΤΥΠΟΣ: Οίνος Γλυκός Φυσικός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: ΟΠΕ.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Μοσχάτο.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Έχει γεύση ώριμων φρούτων και έχει αναπτύξει τριτογενή μοναδικά αρώματα.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 16-17⁰C.

SAMOS GRAND CRU

ΤΥΠΟΣ: Οίνος Γλυκός Φυσικός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: ΟΠΕ.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Μοσχάτο.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Διαθέτει όλο το άρωμα, τη γλύκα και τη φλογερή αίσθηση των υπερώριμων μοσχάτων σταφυλιών από τους πιο διαλεχτούς αμπελώνες, μικρής παραγωγής (500kg/ στρέμμα).

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 8-10⁰C.

SAMOS NECTAR

ΤΥΠΟΣ: Οίνος Γλυκός Φυσικός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: ΟΠΕ.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Μοσχάτο λευκό.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Επιδόρπιο κρασί με απαλή γεύση και άρωμα, και ξεχωριστή φυσιογνωμία.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 16-17⁰C.



ΕΚΚΛΗΣΙΑΣΤΙΚΟΣ ΟΙΝΟΣ

ΤΥΠΟΣ: Οίνος Γλυκός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: ΟΠΕ.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Μοσχάτο.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Ειδικά δημιουργημένος για τη Θεία Κοινωνία. Μεστός με πλούσιο άρωμα και παλαιωμένος για 5 χρόνια.



11.7 ΚΡΗΤΗ

ΠΑΡΑΓΩΓΟΙ

ΑΓΡΟΤΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΑΡΧΑΝΩΝ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ ΚΡΗΤΗΣ

ARMANTI (POZE)

DRY TABLE ROSE WINE / Επιτραπέζιος Οίνος.

Ροζέ Ξηρός.

Ποικιλία: Κοτσιφάλι, Βιλάνα.

Δροσιστικό, αρωματικό.

Ενδεικτικοί συνδυασμοί: Σούπες, αυγά, ζυμαρικά.

ARMANTI (EPYΘPO)

DRY TABLE RED WINE / Επιτραπέζιος Οίνος.

Ερυθρός Ξηρός.

Ποικιλία: Κοτσιφάλι, Βιλάνα.

Έντονο χρώμα, δυνατό άρωμα και γεύση.

Ενδεικτικοί συνδυασμοί: Πουλερικά, κρέας, σάλτσες.

ARMANTI (ΛΕΥΚΟ)

DRY TABLE WHITE WINE / Επιτραπέζιος Οίνος.

Λευκός Ξηρός.

Ποικιλία: Κοτσιφάλι, Βιλάνα.

Δροσιστικό, αρωματικό.

Ενδεικτικοί συνδυασμοί: Σούπες, αυγά, ζυμαρικά, πουλερικά.



ΙΜΙΓΛΙΚΟΣ ΑΡΜΑΝΤΙ (ΕΡΥΘΡΟ)

Επιτραπέζιος Οίνος / Vin de Crete

Ερυθρός ημίγλυκος.

Roter Lieblicher Taffelwein.

Ποικιλία: Κοτσιφάλι, Μαντιλάρι.

Ενδεικτικοί συνδυασμοί: Φρούτα, επιδόρπια.

ΙΜΙΓΛΙΚΟΣ ΑΡΜΑΝΤΙ (ΛΕΥΚΟ)

Επιτραπέζιος Οίνος / Vin de Crete

Λευκός ημίγλυκος.

Ποικιλία: Βιλάνα, Ραζάκι.

Ενδεικτικοί συνδυασμοί: Φρούτα, επιδόρπια.

ΑΡΜΑΝΤΙ (ΕΡΥΘΡΟ)

ΚΡΗΤΙΚΟΣ ΤΟΠΙΚΟΣ ΟΙΝΟΣ / Vin de Crete

DRY RED WINE / Οίνος Ερυθρός Ξηρός.

ROTER TROCNER WEIN

Ποικιλία: Κατσιφάλι, Μαντιλάρι.

Φρεσκάδα, άρωμα.

Ενδεικτικοί συνδυασμοί: Κρέας, τυριά, σάλτσες.

ΑΡΜΑΝΤΙ (ΛΕΥΚΟ)

ΚΡΗΤΙΚΟΣ ΤΟΠΙΚΟΣ ΟΙΝΟΣ / Vin de Crete

DRY WHITE WINE / Οίνος Λευκός Ξηρός.

WEISSER TROCNER WEIN

Ποικιλία: Βιλάνα.

Δροσιστικό, με φρεσκάδα.

Ενδεικτικοί συνδυασμοί: Σούπες, πουλερικά, ψάρια, φρούτα.



ARMANTI (POZE)

ΚΡΗΤΙΚΟΣ ΤΟΠΙΚΟΣ ΟΙΝΟΣ / Vin de Crete

DRY ROZE WINE / Οίνος Ροζέ Ξηρός.

ROSE TROCNEUR WEIN

Ποικιλία: Κατσιφάλι, Μαντιλάρι.

Δροσιστικό.

Ενδεικτικοί συνδυασμοί: Σούπες, πουλερικά, ψάρια, φρούτα.

VIN DE PRINCE ARMANTI (ΛΕΥΚΟ)

Medium Dry White / Λευκός, Ημίξηρος.

Επιτραπέζιος Οίνος / Vin de table.

Ποικιλία: Βιλάνα, Ραζάκι.

Ενδεικτικοί συνδυασμοί: Ζυμαρικά, σαλάτες, φρούτα.

VIN DE PRINCE ARMANTI (ΡΟΖΕ)

Medium Dry Rose / Ροζέ, Ημίξηρος.

Επιτραπέζιος Οίνος / Vin de table.

Ποικιλία: Κοτσιφάλι, Βιλάνα.

Ενδεικτικοί συνδυασμοί: Σούπες, πατέ, φρούτα, επιδόρπια.

ARCHANES (ΕΡΥΘΡΟ)

Dry Red / Ροζέ, Ερυθρός Ξηρός.

ΟΠΑΠ / APPELLATION OF ORIGIN OF HIGH QUALITY

Ποικιλία: Κοτσιφάλι, Μαντιλάρι.

Δυνατή γεύση, πλούσιο σε εκχυλισματικές ουσίες, πικάντικο άρωμα.

Ενδεικτικοί συνδυασμοί: Κρέας, κυνήγι, σάλτσες, τυριά.



RETSINA ARMANTI

ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΚΑΤΑ ΠΑΡΑΔΟΣΗ / Λευκός Επιτραπέζιος Οίνος / Vin de table.

Ποικιλία: Σουλτανίνα, Ραζάκι.

Ενδεικτικοί συνδυασμοί: Ζυμαρικά, ψάρια.

Ε.Α.Σ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ

ΔΑΦΝΕΣ (ΕΡΥΘΡΟ)

ΤΥΠΟΣ: Ερυθρός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: ΟΠΑΠ.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Λιάτικο.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 16-18⁰C.

ΕΑΣ ΣΗΤΕΙΑΣ

ΚΡΗΤΙΚΟΣ ΤΟΠΙΚΟΣ ΟΙΝΟΣ (ΛΕΥΚΟ)

ΤΥΠΟΣ: Λευκός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Τοπικός Κρητικός Οίνος.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Βιλάνα, Μοσχάτο λευκό, Θραψαθήρι.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Ισορροπημένη φρουτώδης γεύση με λεπτά αρώματα.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 10-12⁰C.



ΚΡΗΤΙΚΟΣ ΤΟΠΙΚΟΣ ΟΙΝΟΣ (ΡΟΖΕ)

ΤΥΠΟΣ: Ροζέ, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Τοπικός Κρητικός Οίνος.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Λιάτικο, Μαντηλάρι.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Λεπτό άρωμα, υπέροχη φρουτώδης γεύση.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 12-14⁰C.

ΣΙΤΙΑ (ΕΡΥΘΡΟ)

ΤΥΠΟΣ: Ερυθρός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: ΟΠΑΠ.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Λιάτικο, Μαντηλάρι.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Αρώματα κόκκινων φρούτων σε αρμονία με τα γλυκά αρώματα της παλαιώσης. Γεύση πλούσια και διακριτική με ευχάριστη επίγευση.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 16-18⁰C.

ΚΤΗΜΑ ΤΟΠΛΟΥ (ΕΡΥΘΡΟ)

ΤΥΠΟΣ: Ερυθρός, Γλυκός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: ΟΠΑΠ.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Λιάτικο.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Χρώμα ρουμπινί με ελαφρά πορτοκαλιές ανταύγειες. Το σύνθετο αρωματικό του μπουκέτο ξεκινά από τη ζεστή μαρμελάδα φράουλα και τα ξερά δαμάσκηνα, περνά στις νότες της πράσινης πιπεριάς και καταλήγει σε μια έκρηξη μπαχαρικών. Στο στόμα το άγγιγμα του είναι μαλακό, το σώμα του μέτριο και η γεύση του διακριτικά γλυκιά, με ένα ταννικό τελείωμα που του χαρίζει ισορροπία.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 6-8⁰C.



ΕΝΩΣΗ ΠΕΖΩΝ

VIGLINOS (ΛΕΥΚΟ)

ΤΥΠΟΣ: Λευκός, Ημίγλυκος.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Επιτραπέζιος Οίνος.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Βιλάνα.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Απαλό και φρουτώδες και έντονα αρωματικό.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 6-8⁰C.

VIGLINOS (ΕΡΥΘΡΟ)

ΤΥΠΟΣ: Ερυθρός, Ημίγλυκος.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Επιτραπέζιος Οίνος.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Κοτσιφάλι 80%, Μαντηλάρι 20%.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Απαλό και φρουτώδες με γεμάτη γεύση.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 8-10⁰C.

ΜΑΝΤΗΛΑΡΙ – ΚΟΤΣΙΦΑΛΙ (ΕΡΥΘΡΟ)

Ερυθρός, Ξηρός.

ΟΠΑΠ / VQPRD

Ποικιλία: Κοτσιφάλι 80%, Μαντηλάρι 20%.

Έντονη προσωπικότητα, πλούσια δομή, γεμάτη γεύση.

Ενδεικτικοί συνδυασμοί: Κρέας, σάλτσες.



ΒΙΛΑΝΑ (ΛΕΥΚΟ)

Λευκός, Ξηρός.

ΟΠΑΠ / VQPRD

Ποικιλία: Βιλάνα.

Χρώμα λαμπερό, χρυσόξανθο, με χαρακτηριστικό ποικιλιακό άρωμα και ζωνρή γεύση.

Ενδεικτικοί συνδυασμοί: Πουλερικά, ψάρια.

ΠΕΖΑ (ΛΕΥΚΟ)

Λευκός, Ξηρός.

ΟΠΑΠ / VQPRD

Ποικιλία: Βιλάνα.

Λαμπερό κίτρινο χρώμα, με χαρακτηριστικό άρωμα.

Ενδεικτικοί συνδυασμοί: Πουλερικά, ψάρια, σάλτσες.

ΠΕΖΑ (ΕΡΥΘΡΟ)

Ερυθρός, Ξηρός.

ΟΠΑΠ / VQPRD

Ποικιλία: Κοτσιφάλι, Μαντηλάρι.

Ρουμπινί, φωτεινό χρώμα, ποικιλιακό άρωμα, γεμάτη γεύση.

Ενδεικτικοί συνδυασμοί: Κρέας, σάλτσες, τυριά.

ΛΙΚΤΟΣ (ΛΕΥΚΟ)

Λευκός, Ξηρός.

ΟΠΑΠ / VQPRD

Ποικιλία: Βιλάνα.

Ντελικάτο, φρουτώδες, με άρωμα που διαρκεί.

Ενδεικτικοί συνδυασμοί: Πουλερικά, ψάρια, φρούτα.



ΜΑΝΤΙΚΟ (ΕΡΥΘΡΟ)

Ερυθρός, Ξηρός.

ΟΠΑΠ / VQPRD

Ποικιλία: Κοτσιφάλι 80%, Μαντηλάρι 20%.

Ζωντανό, βαθυκόκκινο, γεμάτη γεύση, πλούσιο bouquet. Διάρκεια στην επίγευση.

Ενδεικτικοί συνδυασμοί: Κρέας, κυνήγι.

ΚΡΗΤΙΚΟΣ (ΕΡΥΘΡΟ)

Ερυθρός, Ξηρός.

Τοπικός Κρητικός Οίνος.

Ποικιλία: Κοτσιφάλι, Μαντηλάρι, Λιάτικο.

Ζωντανό, ρουμπινί χρώμα, διακριτικό άρωμα, απαλή γεύση.

Ενδεικτικοί συνδυασμοί: Κρέας, σάλτσες, τυριά.

ΚΡΗΤΙΚΟΣ (ΛΕΥΚΟ)

Λευκός, Ξηρός.

Τοπικός Κρητικός Οίνος.

Ποικιλία: Βιλάνα.

Απαλό με λεπτή φρουτώδη γεύση και διακριτικό άρωμα.

Ενδεικτικοί συνδυασμοί: Πουλερικά, ψάρια, σάλτσες.



ΛΥΡΑΡΑΚΗΣ

ΚΤΗΜΑ ΛΥΡΑΡΑΚΗ (ΛΕΥΚΟ)

ΤΥΠΟΣ: Λευκός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Τοπικός Οίνος Ηρακλείου.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Βιλάνα, Sauvignon Blanc, Sylvaner.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Πρασινοκίτρινο διαυγές. Φίνα, λεπτά αρώματα λουλουδιών και φρούτων με κυρίαρχο το αχλάδι και εξωτικά, ώριμα φρούτα. Γεύση φρουτώδης και ισορροπημένη.

ΚΤΗΜΑ ΛΥΡΑΡΑΚΗ (ΡΟΖΕ)

ΤΥΠΟΣ: Ροζέ, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Τοπικός Οίνος Ηρακλείου.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Κοτσιφάλι, Grenache Rouge.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Χρώμα τριανταφυλλί με ιώδεις ανταύγειες. Άρωμα φρουτώδες και έντονο. Γεύση γεμάτη, απαλή και αξιόλογη επίγευση.

ΚΤΗΜΑ ΛΥΡΑΡΑΚΗ (ΕΡΥΘΡΟ)

ΤΥΠΟΣ: Ερυθρός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Τοπικός Οίνος Ηρακλείου.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Κοτσιφάλι, Μανδηλαριά, Carignan.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Έντονο κόκκινο ρουμπινί χρώμα, αρώματα κόκκινων ώριμων φρούτων στη μύτη, πλούσια γεύση, αρωματική, βελούδινη.



ΔΑΦΝΗ ΛΥΡΑΡΑΚΗ (ΛΕΥΚΟ)

ΤΥΠΟΣ: Λευκός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Επιτραπέζιος Οίνος.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Δαφνί.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Πρασινοκίτρινο χρώμα, μεστό με αρκετό σώμα. Θαυμάσια πρωτογενή αρώματα και μια γευστική εντύπωση που διαρκεί.

ΠΛΥΤΟ ΛΥΡΑΡΑΚΗ (ΛΕΥΚΟ)

ΤΥΠΟΣ: Λευκός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Επιτραπέζιος Οίνος.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Δαφνί.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Χρώμα αχυροκίτρινο ζωηρό, φρουτώδες με έντονα αρώματα εσπεριδοειδών και εξωτικών φρούτων, γεμάτο σώμα και ισορροπημένη οξύτητα.

ΚΟΤΣΙΦΑΛΙ – SYRAH ΛΥΡΑΡΑΚΗ (ΕΡΥΘΡΟ)

ΤΥΠΟΣ: Ερυθρός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Τοπικός Κρητικός Οίνος.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Κοτσιφάλι, Syrah.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Χρώμα βαθυκόκκινο με ελκυστικές ανταύγειες. Αρώματα σύνθετα που θυμίζουν βατόμουρο και κεράσι. Γεύση πληθωρική, αρωματική, βελούδινη, μεγάλης διάρκειας.



ΑΦΟΙ ΜΗΛΙΑΡΑΚΗ

MINOS PALACE

White Dry / Λευκός, Ξηρός.

ΟΠΑΠ / VQPRD, 1999.

MINOS PALACE

Rose Dry / Ροζέ, Ξηρός.

Τοπικός Κρητικός Οίνος.

MINOS PALACE

Red Dry / Ερυθρός, Ξηρός.

ΟΠΑΠ / VQPRD, 1998.

ΜΙΝΩΣ

Red Dry / Ερυθρός, Ξηρός.

Τοπικός Κρητικός Οίνος.

ΜΙΝΩΣ

Rose Dry / Ροζέ, Ξηρός.

Τοπικός Κρητικός Οίνος.

ΜΙΝΩΣ

White Dry / Λευκός, Ξηρός.

Τοπικός Κρητικός Οίνος.



ΜΙΝΩΣ

White / Λευκό.

DEMI SEC.

ΜΙΝΩΣ

Rose / Ροζέ.

DEMI SEC.

Επιτραπέζιος Οίνος / Table Wine.

ΜΙΝΩΙΚΟ

Red Dry / Ερυθρός, Ξηρός.

ΟΠΑΠ / VQPRD, 1998.

ΜΙΝΩΙΚΟ

White Dry / Λευκός, Ξηρός.

ΟΠΑΠ / VQPRD, 1997.

ΜΙΝΩΣ

Medium Sweet Red

Ερυθρός, Ημίγλυκος

Επιτραπέζιος Οίνος

Table Wine



ΜΙΝΩΣ

Medium Sweet Red

Λευκός, Ημίγλυκος

Επιτραπέζιος Οίνος

Table Wine.

Ι. ΜΠΟΥΤΑΡΗΣ & ΥΙΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ Α.Ε.

ΚΡΗΤΙΚΟΣ ΤΟΠΙΚΟΣ ΟΙΝΟΣ

ΤΥΠΟΣ: Λευκός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Τοπικός Οίνος.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Βιλάνα 70%, Θραγαθάρι και Αθήρι 30%.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Λεπτοκίτρινο χρώμα με έντονο άρωμα φρούτων.

Φρέσκο και ισορροπημένο.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 10-12⁰C.

ΚΤΗΜΑ ΦΑΝΤΑΞΟΜΕΤΟΧΟ

ΤΥΠΟΣ: Ερυθρός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: ΟΠΑΠ.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Κοτσιφάλι 65%, Μαντηλάρι 35%.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Βαθυκόκκινο κρασί με έντονο μπουκέτο, στο οποίο κυριαρχούν τα αρώματα των κόκκινων φρούτων σε αρμονία με τα γλυκά αρώματα της παλαίωσης, όπως βανίλια και κακάο. Πλούσιο, καλά ισορροπημένο, με βελούδινη επίγευση. Grand Vin, το οποίο θα εξελίξει το χαρακτήρα του με παραπέρα παλαίωση.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 17⁰C.



ΚΤΗΜΑ ΦΑΝΤΑΞΟΜΕΤΟΧΟ

ΤΥΠΟΣ: Λευκός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Τοπικός Οίνος Ηρακλείου.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Βιλάνα, Sauvignon Blanc, Sylvaner, Θραψαθάρι.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Κρασί που χαρακτηρίζεται από τον όγκο του και την διάρκεια του. Έχει αρωματική υπόσταση που περιγράφεται από αποξηραμένα άνθη λουλουδιών και υποστηρίζεται από το χαρακτήρα ωρίμανσης σε βαρέλι.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 10-12⁰C.

SAUVIGNON BLANC

ΤΥΠΟΣ: Λευκός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Τοπικός Οίνος Ηρακλείου.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Sauvignon Blanc.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Υποκίτρινο χρώμα με πρασινωπές ανταύγειες. Άρωμα φίνου, πολύπλοκο όπου διακρίνουμε μπανάνα, ανανά και εσπεριδοειδή. Ζεστό, γενναιόδωρο, με χαρακτηριστική φρεσκάδα και πολύ καλή αρμονία.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 12⁰C.

CHARDONNAY

ΤΥΠΟΣ: Λευκός, Ξηρός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Τοπικός Οίνος Ηρακλείου.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Chardonnay.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Λαμπερό κίτρινο χρώμα, άρωμα ξύλου, λουλουδιών και καραμέλας βουτύρου. Δροσερό, λιπαρό, με καλή ισορροπία και αρωματική επίγευση όπου κυριαρχεί το ξύλο και οι ξηροί καρποί.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ: 10⁰C.



ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

1. Βαλαβάνης Π., Κουρκουμέλης, Δ. (1996, β' έκδοση), Το Βιβλίο του Κρασιού, Ελληνική Ακαδημία Οίνου, Αθήνα.
2. Δρόμοι του Κρασιού της Μακεδονίας, www.wineroads.gr
3. Κουράκου Δραγώνα Σ. (1997), Οίνηρες Επιλογές, Τροχαλία, Αθήνα.
4. Κουράκου Δραγώνα Σ. (1998), Κρατήρ Μεστός Ευφροσύνης, Μπρατζιώτης, Αθήνα.
5. Νέτσικα Μ. & Παπαγεωργοπούλου Ζ. (1993), An Introduction to Wine, Μπουτάρης Τσακίρης Α. (1994), Οινολογία, Ψύχαλου, Αθήνα.
6. Τσακίρης Α. (1995), Ελληνική Οινογνωσία- Περιήγηση στα Ελληνικά Κρασιά, Ηνίοχος, Αθήνα.
7. Τσέτουρας Π. (1998), Τα μυστικά του Καλού Κρασιού, Τσέτουρας, Αθήνα.
8. Φιλιππίδης Δ. (1998), Το Μπαρ & τα Ποτά, ΕΛΛΗΝ, Αθήνα.
9. Χατζηνικολάου Δ., Το Πάντρεμα Οίνων και Εδεσμάτων, Οίνος ο Αγαπητός, Αθήνα.
10. Βέκιος Γ., Κούκης, Δ., Τσακίρης, Α. (1997, β' έκδοση), Το βιβλίο του Κρασιού, Ελληνική Ακαδημία Οίνου, Αθήνα.
11. Besiere J. (1998), Local development and heritage: traditional food and cuisine as tourist attractions in rural areas, Sociologica Ruralis, vol. 38, part 1, pp 21-34.
12. Butler R.W (1997). Modeling tourism development: evolution, growth and decline in Tourism, Development and Growth (edited by Wahab, S. and Pigram, J.), pp. 109-25, Routledge.
13. De Blij H.J (1983). Wine: A Geographic Appreciation, Rowman & Allanheld, Totowa.