



ΤΕΙ ΔΥΤΙΚΗΣ ΕΛΛΑΔΑΣ
ΣΧΟΛΗ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ
ΤΜΗΜΑ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ

Πτυχιακή εργασία με θέμα:

«ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΚΡΑΣΙ : ΜΕΛΕΤΗ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗΣ ΝΕΜΕΑΣ»

Σπουδάστρια: Πανταζή Ευαγγελία

Εισηγητής: Στεργίου Δημήτρης

ΠΑΤΡΑ 2014



ΤΕΙ ΠΑΤΡΑΣ

ΣΧΟΛΗ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ

ΤΜΗΜΑ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ

Πτυχιακή εργασία με θέμα:

«ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΚΡΑΣΙ: ΜΕΛΕΤΗ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗΣ ΝΕΜΕΑΣ»

Σπουδάστρια: Πανταζή Ευαγγελία

A.M: 5674

Εισηγητής: Στεργίου Δημήτρης

ΠΑΤΡΑ 2014

ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Η παρούσα πτυχιακή εξετάζει τη σημασία του ελληνικού οίνου για τους Έλληνες από τα αρχαία χρόνια μέχρι και τη σημερινή εποχή. Το κρασί αποτελούσε πάντα σημείο αναφοράς για τους Έλληνες καθώς χρησιμοποιούνταν σε τελετές, σε γιορτές, για λόγους χαράς, ακόμα και λύπης ή επίσης ως φάρμακο για πληγές και αποστείρωση. Οι ελληνικοί αμπελώνες βρίσκονται διασκορπισμένοι σε όλη τη χώρα, σε διαφορετικά κλίματα, με διαφορετικές ποικιλίες και εκεί στηρίζεται και η ιδιαιτερότητα του κάθε οίνου. Οι οινοποιητικές πρακτικές και τεχνολογίες έχουν αποτελέσει σημαντικό ρόλο στην οινοποίηση και συνεχώς εξελίσσονται.

ΕΥΧΑΡΙΣΤΙΕΣ

Θα ήθελα να ευχαριστήσω τον επόπτη καθηγητή, κ. Δημήτρη Στεργίου για την πολύτιμη βοήθεια και καθοδήγηση που μου παρείχε καθόλη τη διάρκεια της εκπόνησης πτυχιακής μου εργασίας. Επίσης, θα ήθελα να ευχαριστήσω τον κ. Πέτρο Τσιώρο, πρώην διευθυντή του Οινοποιητικού Συνεταιρισμού Νεμέας για την συμβολή του στην εργασία αυτή με την κατατοπιστική συνέντευξη που μου παραχώρησε. Τέλος, θα ήθελα να εκφράσω τις θερμές μου ευχαριστίες στην οικογένειά μου για την ενθάρρυνση και κατανόηση καθόλη τη διάρκεια των σπουδών μου.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΠΕΡΙΛΗΨΗ	3
ΕΥΧΑΡΙΣΤΙΕΣ	4
ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΕΙΚΟΝΩΝ	7
ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΠΙΝΑΚΩΝ	8
1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ	9
2. ΙΣΤΟΡΙΑ ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ	12
2.1 ΠΡΟΪΣΤΟΡΙΚΟΙ ΚΑΙ ΠΡΩΙΜΟΙ ΧΡΟΝΟΙ.....	12
2.2 ΑΡΧΑΪΚΗ ΚΑΙ ΚΛΑΣΙΚΗ ΠΕΡΙΟΔΟΣ	16
2.3 ΕΛΛΗΝΙΣΤΙΚΟΙ ΧΡΟΝΟΙ ΚΑΙ ΡΩΜΑΪΚΗ ΠΕΡΙΟΔΟΣ.....	18
2.4 ΒΥΖΑΝΤΙΟ ΚΑΙ ΕΝΕΤΟΚΡΑΤΙΑ.....	20
2.5 ΤΟΥΡΚΟΚΡΑΤΙΑ ΚΑΙ ΠΡΩΤΑ ΧΡΟΝΙΑ ΑΝΕΞΑΡΤΗΣΙΑΣ.....	21
2.6 ΣΥΓΧΡΟΝΗ ΠΕΡΙΟΔΟΣ ΚΑΙ ΣΥΓΧΡΟΝΗ ΕΛΛΗΝΙΣΤΙΚΗ ΟΙΝΙΚΗ ΑΝΑΓΕΝΝΗΣΗ.....	23
3. ΕΛΛΗΝΙΚΟΙ ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ	25
3.1 ΕΛΛΗΝΙΚΟΙ ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΗ ΔΙΑΜΟΡΦΩΣΗ ΤΟΥ ΕΔΑΦΟΥΣ	25
3.1.1 <i>Ορεινά και ημιορεινά αμπελοτόπια.....</i>	<i>25</i>
3.1.2 <i>Παραθαλάσσια αμπελοτόπια.....</i>	<i>26</i>
3.1.3 <i>Ηπειρωτικά αμπελοτόπια.....</i>	<i>27</i>
3.1.4 <i>Ηφαιστειακά αμπελοτόπια.....</i>	<i>27</i>
3.2 ΕΛΛΗΝΙΚΟΙ ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΗ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΤΟΥΣ ΘΕΣΗ ΣΤΗ ΧΩΡΑ.....	28
3.2.1 <i>Βόρεια Ελλάδα.....</i>	<i>29</i>
3.2.2 <i>Κεντρική Ελλάδα.....</i>	<i>29</i>
3.2.3 <i>Πελοπόννησος και νησιά Ιονίου.....</i>	<i>30</i>
3.2.4 <i>Νησιά Αιγαίου.....</i>	<i>30</i>
3.2.5 <i>Κρήτη.....</i>	<i>30</i>
3.3 ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΟΙΝΩΝ	31
3.3.1 <i>Κατηγορία Οίνων ΠΟΠ.....</i>	<i>31</i>
3.3.2 <i>Κατηγορία Οίνων ΠΓΕ.....</i>	<i>34</i>
3.4 ΟΙΝΟΤΟΥΡΙΣΜΟΣ	34
4. ΑΠΟ ΤΟ ΑΜΠΕΛΙ ΣΤΟ ΚΡΑΣΙ.....	39

4.1 Το ΑΜΠΕΛΙ.....	39
4.2 ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ	41
4.3 Η ΕΜΦΙΑΛΩΣΗ	44
4.4 ΤΥΠΟΙ ΚΡΑΣΙΩΝ	46
4.5 ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ ΚΑΙ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ.....	46
4.6 ΔΟΚΙΜΗ ΚΡΑΣΙΟΥ	50
4.7 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ ΣΤΗΝ ΚΑΒΑ.....	55
4.8 ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΙ ΚΡΑΣΙΟΥ – ΦΑΓΗΤΟΥ	58
5. ΜΕΛΕΤΗ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗΣ ΠΕΡΙΟΧΗΣ ΝΕΜΕΑΣ.....	61
5.1 ΙΣΤΟΡΙΑ ΚΡΑΣΙΟΥ ΝΕΜΕΑΣ	61
5.2 ΑΜΠΕΛΙΑ – ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΣΤΑΦΥΛΙΩΝ	62
5.3 ΟΙΝΟΠΑΡΑΓΩΓΟΙ	63
5.3.1 Οινοποιητικός Συνεταιρισμός Νεμέας.....	63
5.3.2 Γαία Οινοποιητική	63
5.3.3 Οινοποιείο Λαυκιώτη.....	64
5.3.4 Κτήμα Παλυβού.....	64
5.3.5 Κτήμα Παπαϊωαννου	64
5.3.6 Κτήμα Ρεπάνη.....	65
5.3.7 Κτήμα Σεμέλη.....	65
5.3.8 Κτήμα Σκούρα.....	65
5.4 ΠΡΟΩΘΗΣΗ ΣΤΗΝ ΑΓΟΡΑ ΠΩΛΗΣΗ	66
5.5 ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ	69
6. ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ	72
ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ	74

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΕΙΚΟΝΩΝ

ΕΙΚΟΝΑ 2.1: ΑΠΕΙΚΟΝΗΣΗ ΘΕΟΥ ΔΙΟΝΥΣΟΥ	12
ΕΙΚΟΝΑ 2.2: ΑΠΕΙΚΟΝΙΣΗ ΓΙΟΡΤΗΣ ΔΙΟΝΥΣΟΥ	14
ΕΙΚΟΝΑ 2.3: ΑΜΦΟΡΕΑΣ ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ ΟΙΝΟΥ.....	16
ΕΙΚΟΝΑ 2.4 ΑΠΕΙΚΟΝΙΣΗ ΑΤΤΙΚΟΥ ΣΥΜΠΟΣΙΟΥ	18
ΕΙΚΟΝΑ 3.1: ΑΠΕΙΚΟΝΙΣΗ ΟΡΕΙΝΩΝ ΑΜΠΕΛΟΤΟΠΙΩΝ ΣΑΜΟΥ.....	25
ΕΙΚΟΝΑ 3.2: ΑΠΕΙΚΟΝΙΣΗ ΠΑΡΑΘΑΛΑΣΣΙΟΥ ΑΜΠΕΛΩΝΑ.....	26
ΕΙΚΟΝΑ 3.3: ΑΠΕΙΚΟΝΙΣΗ ΗΦΑΙΣΤΕΙΑΚΩΝ ΑΜΠΕΛΩΝΩΝ.....	28
ΕΙΚΟΝΑ 4.:1 ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΕΣ ΔΕΞΑΜΕΝΕΣ	43
ΕΙΚΟΝΑ 4.2: ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΕΡΥΘΡΗΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ.....	44
ΕΙΚΟΝΑ 4.3: ΓΡΑΜΜΗ ΕΜΦΙΑΛΩΣΗΣ	45
ΕΙΚΟΝΑ 4.4: ΚΑΤΑΛΛΗΛΑ ΠΟΤΗΡΙΑ ΓΙΑ ΤΟ ΚΡΑΣΙ.....	49
ΕΙΚΟΝΑ 4.6: ΣΥΓΧΡΟΝΗ ΚΑΒΑ ΟΙΝΟΥ (ΚΑΒΑ ΑΝΘΙΝΗΣ)	57
ΕΙΚΟΝΑ 4.7: ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΣ ΚΡΑΣΙΟΥ- ΤΥΡΙΩΝ.....	59
ΕΙΚΟΝΑ 4.8 ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΣ ΚΡΑΣΙΟΥ- ΓΛΥΚΟΥ.....	60
ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ 5.1: ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΣΤΑΦΥΛΙΩΝ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΟΥ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΥ ΝΕΜΕΑΣ...	68

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΠΙΝΑΚΩΝ

ΠΙΝΑΚΑΣ 4.1: ΤΥΠΟΣ ΚΡΑΣΙΟΥ ΚΑΙ ΙΔΑΝΙΚΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ	47
--	----

1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Η παρούσα πτυχιακή εργασία έχει ως κύριο στόχο την αναφορά στο ελληνικό κρασί, στις διαδικασίες και τις μεθόδους παραγωγής του. Επίσης θα εξετασθεί η περιοχή της Νεμέας η οποία αποτελούσε και συνεχίζει να αποτελεί μια περιοχή με κύρια ασχολία το αμπέλι, την οινοπαραγωγή και τις οινοπαραγωγικές διαδικασίες.

Στο δεύτερο κεφάλαιο θα πραγματοποιηθεί ιστορική αναδρομή από τα αρχαία χρόνια μέχρι και σήμερα. Θα αναλυθεί ο ρόλος που διαδραμάτισε το κρασί στις διάφορες εποχές του ελληνικού κράτους. Δηλαδή θα αναλυθεί η χρήση του στις διάφορες χρονικές περιόδους και θα γίνει φανερό η έντονη και άμεση σχέση των Ελλήνων με αυτό.

Στη συνέχεια στο τρίτο κεφάλαιο θα γίνει αναφορά στα ελληνικά αμπελοτόπια. Αρχικά θα αναλυθούν τα αμπελοτόπια με βάση τη διαμόρφωση του εδάφους και ύστερα με βάση την γεωγραφική τους θέση στη χώρα. Έτσι θα γίνει κατανοητή η διαφορά των χαρακτηριστικών των διαφορετικών περιοχών και θα εξηγηθεί η ιδιαιτερότητα του κάθε οίνου. Θα αναλυθούν οι κατηγορίες των οίνων. Θα γίνει αρχικά αναφορά στο ποιές είναι αυτές και στη συνέχεια στο λόγο για τον οποίο χωρίζονται σε αυτές τις κατηγορίες και σε τι βοηθάει αυτό οινολόγους αλλά και καταναλωτές. Επιπλέον θα αναφερθεί στον οινοτουρισμό, στη σημασία αυτού για μια χώρα που παράγει κρασί και στα οφέλη τις ανάπτυξής του. Και τέλος σε αυτό το κεφάλαιο θα παρατεθούν κάποια χαρακτηριστικά επισκέψιμα οινοποιεία της χώρας και ποια είναι τα οφέλη του επισκέπτη όταν ταξιδεύει σε αυτά.

Στο τέταρτο κεφάλαιο θα αναλυθούν όλες οι διαδικασίες στις οποίες υπόκειται το κρασί για να καταλήξει στα ράφια της κάβας. Θα αναλυθεί αρχικά το αμπέλι, από τι αποτελείται και ποια είναι τα κύρια χαρακτηριστικά του. Συνεχίζοντας θα αναπτυχθεί η διαδικασία της οινοποίησης δηλαδή ποιες είναι οι τεχνικές που χρησιμοποιούνται και πώς γίνεται αυτή καθώς και το ποια μέσα επιστρατεύονται για να υπάρξει το επιθυμητό αποτέλεσμα για το κρασί. Στην συνέχεια θα αναφερθεί στην εμφιάλωση του κρασιού και στις διαδικασίες προετοιμασίας του οίνου που απαιτούνται πριν γίνει αυτή καθώς και το ποια είναι τα σύγχρονα τεχνολογικά μέσα που χρησιμοποιούνται κατά τη

διάρκεια αυτής. Παρακάτω σε αυτό το κεφάλαιο θα αναλυθούν οι τύποι κρασιού δηλαδή σε ποιους είναι αυτοί, ποια είναι τα χαρακτηριστικά τους και σε τι οφείλονται. Άλλη μια διαδικασία η οποία δεν γίνεται να μην αναφερθεί είναι το σερβίρισμα. Έτσι λοιπόν θα αναφερθούν τα στάδια τα οποία πρέπει να ακολουθηθούν ώστε να παρουσιασθεί σωστά το κρασί και να σερβιριστεί στον πελάτη για να έχει τη σωστή εικόνα αλλά και να διατηρήσει όλα τα χαρακτηριστικά του και να αποφευχθούν τυχόν αστοχίες. Μετά το σερβίρισμα έρχεται η δοκιμή. Θα αναλυθούν όλα τα σημαντικά στάδια της δοκιμής και το ποιες είναι οι αισθήσεις που συμμετέχουν σε αυτή και το τι πρέπει να γνωρίζει κάποιος που δοκιμάζει ένα κρασί. Μια πολύ χαρακτηριστική πράξη είναι η συντήρηση του κρασιού. Αυτή πρέπει να συμβαίνει στις κάβες και στους χώρους όπου φιλοξενούν το κρασί τηρώντας κάποιους κανόνες οι οποίοι είναι ζωτικές σημασίας για την σωστή συντήρηση και την αποφυγή αλλοιώσεων η οποία επίσης θα αναλυθεί. Τέλος σε αυτό το κεφάλαιο θα γίνει αναφορά στους καλύτερους συνδυασμούς φαγητού και κρασιού κάτι που είναι και τελικά το πιο σημαντικό κομμάτι για τον άνθρωπο αφού έχει να κάνει με την απόλαυση.

Στο τελευταίο κεφάλαιο θα πραγματοποιηθεί έρευνα για το κρασί της περιοχής της Νεμέας. Σαν στόχος είναι να γίνει κατανοητό πόσο σημαντική ήταν και είναι η ύπαρξη του κρασιού για τη Νεμέα, ποιες είναι οι ποικιλίες που παράγει καθώς και πώς προωθεί το προϊόν αυτό στις διάφορες αγορές. Αρχικά θα γίνει ιστορική αναδρομή για το κρασί σε αυτή την περιοχή.

Ύστερα θα αναλυθούν τα αμπέλια της περιοχής και ποιές είναι οι τοπικές ποικιλίες οίνων παράγονται σε αυτή. Επίσης θα γίνει αναφορά σε ποιες γεωγραφικές περιοχές χωρίζεται οινολογικά η Νεμέα και ποια είναι η διαφορετικότητα στην παραγωγή μεταξύ αυτών των περιοχών (ζωνών). Φυσικά θα γίνει αναφορά σε σημαντικούς οινοπαραγωγούς της περιοχής, διότι λόγω του αριθμού αυτών είναι δύσκολο σε αυτή την πτυχιακή να αναφερθούμε σε όλους. Ο αριθμός τους ξεπερνάει τους 60. Πιο κάτω θα αναλυθούν οι αγορές στις οποίες πωλούνται τα κρασιά Νεμέας και η σημασία τους για την ανάπτυξη των οινοπαραγωγικών δραστηριοτήτων Νεμέας. Θα γίνει αναφορά στο πόσο γνωστό και διαδεδομένο είναι στις αγορές το κρασί αυτό και αν υπάρχουν περιθώρια βελτίωσης και ανάπτυξης στις αγορές εντός και εκτός ελληνικών συνόρων.

Για να τεκμηριωθούν όλα αυτά όμως καλύτερα και να στηριχθούν σε πιο πραγματικές διαστάσεις θα πραγματοποιηθεί ανάλυση SWOT για την προώθηση των κρασιών της Νεμέας και συνέντευξη με τον Κύριο Τσιώρο Πέτρο οινολόγο και πρώην Διευθυντή του Συνεταιρισμού Οινοπαραγωγών Νεμέας.

Σαν επιθυμητό αποτέλεσμα αυτής της προσπάθειας αναμένεται να είναι η εύρεση και κατανόηση των δυνατοτήτων της Νεμέας σαν οινοπαραγωγική περιοχή με εμπειρία στο χώρο της οινοπαραγωγής και πώλησης αλλά και η εύρεση μειονεκτημάτων και αδυναμιών σε αυτούς τους χώρους ώστε να αναφερθούν τρόποι ανάπτυξης, εξέλιξης και συμμετοχής σε νέες αγορές εντός και εκτός συνόρων.

2. ΙΣΤΟΡΙΑ ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ

Σε αυτό το κεφάλαιο αναλύεται η ιστορία του κρασιού η οποία έχει διαδραματίσει σπουδαίο ρόλο ανά τους αιώνες. Θα καταγραφεί δηλαδή το συναρπαστικό ταξίδι του ελληνικού κρασιού στις διάφορες εποχές σύμφωνα με τα γεγονότα και τις καταστάσεις που ίσχυαν και επηρέαζαν την ύπαρξη του.

2.1 Προϊστορικοί και Πρώιμοι Χρόνοι

Οι πρώτες πληροφορίες για την ύπαρξη του κρασιού ξεκινούν την εποχή της ελληνικής μυθολογίας δηλαδή τον 6 αιώνα π.Χ. Η μυθολογία καταγράφει την παρουσία του θεού Διόνυσου(όπως στην εικόνα 2.1) που θεωρείται θεός της γονιμότητας, του κρασιού και του θεάτρου.



Εικόνα 2.1: Απεικόνιση θεού Διονύσου

Πατέρας του ήταν ο Δίας και μητέρα του η Σεμέλη η οποία ήταν κόρη του βασιλιά Κάδμου, βασιλιά της Θήβας. Κατά τη μυθολογία λοιπόν ο θεός Δίας ερωτεύτηκε τη Σεμέλη και της υποσχέθηκε ότι θα πραγματοποιούσε κάθε της επιθυμία. Η θεά Ήρα που ζήλευε τη Σεμέλη εμφανίστηκε μπροστά της και την παρότρυνε να ζητήσει από το Δία να εμφανιστεί μπροστά της γιατί γνώριζε πολύ καλά ότι η θνητή Σεμέλη δεν θα άντεχε την παρουσία του. Και ενώ ο Δίας ήταν αρχικά διστακτικός σε αυτό που του

ζήτησε η Σεμέλη λόγω της υπόσχεσης που της είχε δώσει εμφανίστηκε μπροστά της σε όλο το μεγαλείο.

Το αποτέλεσμα ήταν ότι η Σεμέλη δεν άντεξε και κήκε όταν αντίκρισε αυτό το τρομερό θέαμα. Ο Δίας πρόλαβε να πάρει από τα σπλάχνα της το γιό τους στον οποίο ήταν 6 μηνών έγκυος και να τον κρύψει στο μηρό του ώστε να μην τον βρει η Ήρα και τον σκοτώσει. Έτσι λοιπόν όταν ήρθε η ώρα ο Δίας ελευθέρωσε τον γιό του από τον ίδιο. Ωστόσο το μίσος της Σεμέλης δεν τελειώνει ποτέ και έτσι ο Διόνυσος αναγκάζεται να φεύγει και να κρύβεται στα βουνά και στα δάση. Σύντροφοί του σε αυτή τη φυγή ήταν πάντα οι Σειληνοί, οι Πάνες και οι Μανάδες.

Κάποια μέρα ο Διόνυσος επισκέφθηκε την Αιτωλία όπου ο βασιλιάς Οινέας τον υποδέχτηκε με μεγάλη χαρά και τον φιλοξένησε με τιμές και πολλά δώρα. Έτσι ο Διόνυσος θεώρησε ότι έπρεπε κι αυτός από την πλευρά του να του κάνει ένα δώρο. Του έστειλε λοιπόν ένα κλήμα για να το καλλιεργήσει και του έδωσε όλες τις οδηγίες για το πώς να το κάνει.

Ο Διόνυσος παντρεύτηκε αργότερα την Αριάδνη και απέκτησε μαζί της δύο παιδιά τον Στάφυλο και τον Οινοποίωνα οπότε έδωσε το όνομα του ενός γιού του στον καρπό και του άλλου στο χυμό που παρήγαγε από αυτό, ονόμασε δηλαδή τον καρπό σταφύλι και το χυμό οίνο.

Σύμφωνα με μια άλλη εκδοχή ο Στάφυλος ήταν βοσκός του Οινέα. Μια μέρα είδε λοιπόν μια κατσίκα η οποία τρώγοντας ένα συγκεκριμένο καρπό γινόταν πιο ζωηρή. Έτσι το πήγε στο βασιλιά του να του το δείξει. Αυτός πίνοντας το χυμό του ευφράνθηκε. Έτσι έδωσε το όνομα του στον χυμό και το όνομα του βοσκού του στον καρπό αντίστοιχα δηλαδή τα ονόμασαν οίνο και σταφύλι.

Είναι πασίγνωστες οι γιορτές του Διονύσου με τον οίνο. Επρόκειτο για οργιαστικές τελετές στις οποίες συμμετείχαν γυναίκες και άντρες. Έπιναν οίνο, έτρωγαν, χόρευαν και γλεντούσαν μέρες και έκαναν όργια όπως φαίνεται και στην εικόνα 2.2. Ωστόσο ότι πιο σημαντικό κατάφερε ο Διόνυσος με το κρασί ήταν να συμφιλιώσει τον Ήφαιστο με την Ήρα αλλά και να συμφιλιωθεί και ο ίδιος μαζί της. Αυτό δείχνει ότι το κρασί δρα καταλυτικά στην επικοινωνία και ενώνει ακόμα και θεούς (Schmitz, 1867, p. 14)^[1].

Συνεχίζοντας με την περίοδο 4500-700 π.Χ. είναι γνωστό ότι υπολείμματα άγριας αμπέλου (*vitis vinifera ssp sylvestris*) βρέθηκαν σε πολλές περιοχές της Ελλάδας όπως Μακεδονία, Θράκη, Εύβοια, και Πελοπόννησο, όπως επίσης και εξημερωμένης (*vitis vinefera ssp sativa*). Αρχαιολογικά ευρήματα των τελευταίων ετών ανακαλύφθηκαν στους Φιλίππους Ανατολικής Μακεδονίας που είναι κι η πρώτη παρουσία εξημερωμένης αμπέλου στις περιοχές του ελλαδικού χώρου και χρονολογούνται γύρω στο δεύτερο μισό της 5^{ης} χιλιετίας π.Χ (περιοδικό *Antiquity*- 2007). Τα πρώτα στοιχεία που βρέθηκαν και υποδεικνύουν διαδικασία οινοποίησης είναι φλοιοί σταφυλιών, κουκούτσια απανθρακωμένα που αποτελούν απόβλητα άγριας καθώς και ήμερης αμπέλου.



Εικόνα 2.2: Απεικόνιση γιορτής Διονύσου

Στα επόμενα χρόνια των προϊστορικών χρόνων έχουμε διάδοση της καλλιέργειας αμπελιού και εξέλιξη της διαδικασίας οινοποίησης η οποία κατά κάποιους οφείλεται στη διάδοση μέσω των Φοινίκων που ταξίδευαν από τις περιοχές της Αιγύπτου και της Μεσοποταμίας. Κατά άλλους η ανάπτυξη και διάδοση αυτή ξεκινά από την Ανατολή και εξαπλώνεται σε γρήγορο ρυθμό μέσω της Θράκης.

Το κρασί στη συνέχεια αποκτά μεγάλη δόξα καθώς αναπτύσσονται κατά την εποχή του Χαλκού δύο σημαντικοί για την ιστορία πολιτισμοί, αρχικά ο Μινωικός στην Κρήτη και στη συνέχεια ο Μυκηναϊκός στην Πελοπόννησο οι οποίοι αναπτύσσουν ιδιαίτερα και χρησιμοποιούν το κρασί ως κύριο εμπόρευμα, το οποίο εξαπλώνουν στις γύρω

περιοχές (νησιά) αλλά και ως διατροφικό αγαθό. Είναι σημαντικό εδώ να αναφερθεί ότι το αρχαιότερο πατητήρι του κόσμου όπως και υπολείμματα σταφυλιών σε αμφορείς βρέθηκαν στην Κρήτη. Αυτό που αξίζει να σημειωθεί είναι ότι οι περιοχές αυτές δεν σταμάτησαν να καλλιεργούν αμπέλια και να παράγουν κρασί μέχρι σήμερα.

Οι πιο ακριβοπληρωμένοι οίνοι της εποχής ήταν της Χίου, της Λέσβου και της Θάσου. Το κρασί της Θάσου εγγυόταν την αυθεντικότητα και την ανθεκτικότητα του και προστατευόταν από τις απομιμήσεις με ένα ξεχωριστό τρόπο από τους υπόλοιπους. Τον πωλούσαν μόνο μέσα σε αμφορείς της Θάσου. Οι νόμοι για την προστασία ονομασίας προέλευσης των οίνων εκείνης της εποχής καθώς και η διασφάλιση ασφαλούς οινεμπορίου ήταν πολύ σημαντικοί και καταγεγραμμένοι σε αρχαία κείμενα. Οι νόμοι αυτοί δεν διαφέρουν σε μεγάλο βαθμό από τους νόμους που ισχύουν σήμερα για τη διασφάλιση της ποιότητας του προϊόντος και της ονομασίας προέλευσης. Οι ομοιότητες μεταξύ της αρχαίας νομοθεσίας και αυτής που ισχύει για τα κρασιά ποιότητας της Ευρωπαϊκής Ένωσης σήμερα είναι πραγματικά εκπληκτική.

Οι αρχαίοι Έλληνες γνώριζαν πόσο σημαντικό είναι το εμπόριο. Ήταν οργανωμένοι και εξήγαγαν κρασί και λάδι, αγαθά που στο εξωτερικό είχαν μεγάλη αξία διότι δεν μπορούσαν όλες οι περιοχές να τα παράγουν. Έτσι αντάλλαξαν δημητριακά και χρυσό από την Αίγυπτο, ελεφαντόδοντο από την Αφρική και χαλκό από τη Συρία και την Κύπρο.

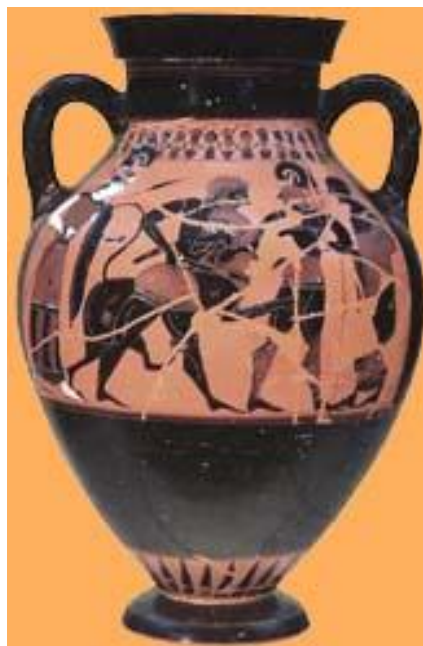
Στα χρόνια που ακολουθούν, τα λεγόμενα «σκοτεινά χρόνια» υπάρχει μια γενικότερη παρακμή η οποία επηρεάζει και το κρασί φυσικά. Μετά το 1000 π.Χ (γεωμετρική περίοδος) ξεκινούν οι μετακινήσεις φύλων και η δημιουργία αποικιών όπως για παράδειγμα η Ιωνία στην οποία ξεκινά η συστηματική καλλιέργεια αμπελιού και παραγωγή κρασιού το οποίο χρόνια μετά τους δυο μεγάλους πολιτισμούς, Μινωικό και Μυκηναϊκό που το ανέπτυξαν και εξέλιξαν συνεχίζει να είναι το κύριο εξαγωγικό προϊόν για τα επόμενα 3000 χρόνια.

Σύμφωνα με τον Όμηρο στο Βόρειο Αιγαίο καθώς και μεταξύ Λήμνου, Θράκης, Τροίας διακινούνται οι μεγαλύτερες ποσότητες κρασιού. Οι πιο γνωστοί οίνοι της εποχής εκείνης είναι ο Πράμνιος της Ικαρίας, ο Ισμαρικός της Μαρωνείας στη Θράκη και οι οίνοι που παράγει και γράφει για αυτούς ο Ησίοδος στη Βοιωτία. Στα μέσα του 8^{ου} αιώνα π.Χ η ανάγκη εξερεύνησης νέων τόπων για εμπόριο αγαθών θα κάνει τις

μητροπόλεις να δημιουργήσουν κι άλλες αποικίες σε άγνωστους μέχρι τότε τόπους κι έτσι θα αναπτυχθεί ένας νέος θεσμός, ο θεσμός της πόλης κράτους. Οι νέες αποικίες θα εξαπλωθούν στη Δυτική Μεσόγειο και στη Μαύρη Θάλασσα φέρνοντας για πρώτη φορά την καλλιέργεια αμπέλου και την παραγωγή οίνου στα μεσογειακά παράλια της Δυτικής Ευρώπης (Sandler and Pinder, 2003, pp. 56-67)^[2].

2.2 Αρχαϊκή και Κλασική Περίοδος

Στην Αρχαϊκή Περίοδο (700-480π.Χ) η καλλιέργεια του αμπελιού έχει διαδοθεί πάρα πολύ στον ελλαδικό χώρο. Το κλίμα και το έδαφος της χώρας επιτρέπει την αμπελοκαλλιέργεια και ταυτόχρονα οι διαδικασίες για την παραγωγή κρασιού αρχίζουν να εμπλουτίζονται. Χρησιμοποιούνται πλέον παλιές αλλά και καινούριες οινοποιητικές τεχνικές. Κάποιες από αυτές είναι το λιάσιμο των σταφυλιών, προσθήκη βοτάνων, φυτών, μελιού και ρητίνης για την συντήρηση και τον αρωματισμό του κρασιού. Παράλληλα αναπτύσσεται και η τέχνη της κεραμικής. Κατασκευάζονται αγγεία τα οποία χρησιμοποιούνται για την ασφαλή μεταφορά του κρασιού όπως φαίνεται στην εικόνα 2.3 αντικαθιστώντας τελείως τη χρήση ασκών στα θαλασσινά ταξίδια. Έτσι η κεραμική αγγείων για τα κρασιά εξελίσσεται σε μια ιδιαίτερη τέχνη η οποία δίνει διαφορετικούς τύπους αμφορέων με όλο και περισσότερες εικόνες πάνω τους που αναπαριστούν τις διαδικασίες παραγωγής του σταφυλιού αλλά και ότι άλλο σχετίζεται με αυτό.



Εικόνα 2.3: Αμφορέας μεταφοράς οίνου

Η λατρεία του Διονύσου συνεχίζει να εξαπλώνεται και μέσα από της γιορτές που διοργανώνονται αρχίζουν να αναπτύσσονται και άλλες τέχνες που παίρνουν μέρος σε αυτή όπως η τραγωδία, η δραματική ποίηση και το θέατρο. Οι ελληνικοί οίνοι αρχίζουν να αναγνωρίζονται και να μαρτυρούν την έκρηξη ποιότητας και εμπορίου που θα ακολουθήσει στα νησιά του Αιγαίου όπως Χίος, Λέσβος αλλά και στην υπόλοιπη Ελλάδα. Αρχίζουν πλέον να κυκλοφορούν και να χρησιμοποιούνται νομίσματα οίνου με αμπελοειδικά σύμβολα. Τα πλοία φορτωμένα με κρασί αρχίζουν να εξαπλώνουν το κρασί πέρα από τα σύνορα της χώρας. Οι δεσμοί μεταξύ των πόλεων που συμμετέχουν γίνονται ιδιαίτερα στενοί και με την ελληνική γλώσσα, κουλτούρα, θρησκεία και καταγωγή να τους ενώνει επιβεβαιώνουν τη φράση «κρασί ίσον πολιτισμός».

Στην Κλασική περίοδο (480-323π.Χ) το κρασί γνωρίζει την μεγαλύτερη άνθηση. Η εποχή αυτή κατά την οποία έζησαν μεγάλοι Έλληνες όπως ο Ιπποκράτης και επιτεύχθηκαν ιδιαίτερα δημιουργήματα όπως ο Παρθενώνας έχει ταυτιστεί με την τελειότητα και τη διαχρονικότητα. Επιπλέον ταυτόχρονα με όλα τα άλλα γεννήθηκε και η έννοια της δημοκρατίας και της φιλοσοφίας.

Σε αυτή την εποχή χρησιμοποιούνται ιδιαίτερα εξελιγμένες μέθοδοι, αμπελουργικά και οινοποιητικά μέσα που καθιστούν τους οίνους αυτούς τους πιο διάσημους και εμπορικούς. Το πιο σημαντικό όμως από όλα ήταν ότι η εποχή αυτή συντέλεσε στην ανάπτυξη μιας σύγχρονης κουλτούρας, νομοθεσίας δηλαδή δημιουργήθηκαν για πρώτη φορά οίνοι με ονομασία προέλευσης για την προστασία των μοναδικών οινοπαραγωγικών ποικιλιών και αμπελότοπων.

Το κρασί μπήκε πλέον στην καθημερινή ζωή του Έλληνα και στα μεγάλα αττικά συμπόσια όπου ο οίνος συνέβαλλε στην κοινωνική συναναστροφή και στην ελληνική φιλοσοφία όπως φαίνεται στην εικόνα 2.4. Δημιουργήθηκε με άλλα λόγια ένας οινικός πολιτισμός όπου η οινογνωσία, η οινοκριτική και οινοπαραγωγή αλλά και η ίδια η κατανάλωση του οίνου με μέτρο θεωρούνταν τέχνη. Γενικός κανόνας ήταν η ανάμειξη του κρασιού με νερό (κεκραμένος οίνος) σε αναλογία 1:3 (ένα μέρος οίνου με ένα νερού). Η πόση του οίνου άκρατου δηλαδή χωρίς νερό θεωρούνταν βαρβαρότητα και επιτρεπόταν μόνο σε αρρώστους.



Εικόνα 2.4 Απεικόνιση αττικού συμποσίου

Οι προστριβές της Αθήνας με τη Σπάρτη είναι πλέον συνεχείς και έτσι η Μακεδονία με βασιλιά το Φίλιππο θα αναλάβει την ηγεμονία στην Ελλάδα. Στη συνέχεια την ηγεμονία αυτή θα παραλάβει ο γιος του Φίλιππου, Μέγας Αλέξανδρος λάτρης κι αυτός όπως και ο πατέρας του, του κρασιού. Ο δάσκαλος του ο περίφημος Αριστοτέλης πέρα από τη σοφία του μετέδωσε μέσω των γραπτών του όλα όσα γνώριζαν τότε για τα αμπέλια αλλά και για τα κρασιά της εποχής.

Γνωστοί οίνοι αποτελούν την Κλασική Εποχή ο Αριούσιος από την Χίο, ο Λέσβιος, ο Σάμιος, ο Πεπαρήθιος, της Πέλλας, της Βεργίνας, της Αμφίπολης και των Φιλίππων. Τα κρασιά του Αιγαίου συνεχίζουν να διατηρούν τη φήμη τους και να αναπτύσσονται. Επίσης ο Θάσιος ο οποίος αποτέλεσε τον πρώτο οίνο ΠΟΠ στον κόσμο και ο Μενδαίος της Χαλκιδικής ο πρώτος διάσημος οίνος και επώνυμος λευκός οίνος στον κόσμο. Τελειώνοντας με αυτή την εποχή είναι σημαντικό να αναφερθεί ότι ο ρόλος που διαδραμάτισε η μακεδονική τέχνη ήταν εξαιρετικός. Αυτή η ιδιαίτερα ανεπτυγμένη τέχνη θα δώσει στα κρασιά της εποχής δοχεία και αγγεία που αποτελούν αριστουργήματα ακόμα και σήμερα.

2.3 Ελληνιστικοί χρόνοι και Ρωμαϊκή Περίοδος

Η εκστρατεία του Μεγάλου Αλεξάνδρου που έφτασε την Ελλάδα μέχρι την Ινδία και την Αίγυπτο είναι και η ενδοξότερη περίοδος για την Ελλάδα και το κρασί. Κατά την εκστρατεία ο στρατός του Μεγάλου Αλεξάνδρου προμηθευόταν κρασί που προοριζόταν για τόνωση και ευχαρίστηση αλλά και για αποστείρωση. Αποστείρωση των πληγών των στρατιωτών και του νερού που έβρισκαν σε διάφορες περιοχές και ήταν μολυσμένο. Έτσι εκτός από το κρασί που κουβαλούσαν μαζί τους πολλές φορές τα μακεδονικά πλοία μετέφεραν κι αυτά κρασί για ανεφοδιασμό στα παράλια που

άραζαν τα πλοία του στρατού. Το κρασί αυτό προμηθεύονταν κυρίως από τα νησιά του Αιγαίου, τη Ρόδο, την Κω και την Κύπρο.

Η Ελλάδα μέσω αυτής της εκστρατείας κατάφερε να αποκτήσει αποικισμούς που γνώριζαν καλά και καλλιεργούσαν τα αμπέλια στις καινούριες περιοχές. Στη συνέχεια οι περιοχές αυτές αν και μοιρασμένες από τους απογόνους του Μεγάλου Αλεξάνδρου αποτέλεσαν τα πιο μεγάλα και παραγωγικά κέντρα του εμπορίου. Όσο για τον ελλαδικό χώρο και ιδιαίτερα την Μακεδονία συνέχισαν να παράγονται κρασιά αλλά χωρίς την αίγλη που είχαν στο παρελθόν.

Επιπλέον στους ελληνιστικούς χρόνους (323-146π.Χ) στην Λέσβο γεννήθηκε ο Θεόφραστος ο οποίος ήταν φιλόσοφος και ήταν αυτός που έγραψε το πρώτο βιβλίο για το κρασί. Παρόλο που η περίοδος άνθησης του κρασιού έχει περάσει σημειώνεται μια άλλη άνθηση, η άνθηση των οινικών ψηφιδωτών.

Την Ρωμαϊκή Περίοδο(146-324μ.Χ) οι Ρωμαίοι έχουν πλέον υπό την κυριαρχία τους όλο τον ελλαδικό χώρο και οι δυο πολιτισμοί αλληλοεπηρεάζονται δημιουργώντας ένα νέο. Έτσι οι Ρωμαίοι υιοθετούν πολλά ελληνικά στοιχεία ανάμεσα στα οποία είναι αμπελουργικές τεχνικές, διαδικασίες οινοποίησης.

Οι Ρωμαίοι μέχρι τότε ακολουθούσαν τον τρόπο καλλιέργειας αμπελιών των Ετρούσκων, τα καλλιεργούσαν δηλαδή σε σχήμα κληματαριάς. Ύστερα από την επαφή τους με τους Έλληνες όμως αρχίζουν να καλλιεργούν τα κλήματα σε χαμηλό σχήμα το οποίο δίνει λιγότερα αλλά καλύτερα σταφύλια ειδικά στις περιοχές με ξηρό και θερμό κλίμα. Τα συμπόσια των Ελλήνων και η τέχνη της απόλαυσης του οίνου γίνεται πολύ σύντομα η αγαπημένη ενασχόληση των εύπορων Ρωμαίων και τα καλά ελληνικά κρασιά γίνονται και πάλι διάσημα και περιζήτητα.

Οι Ρωμαίοι συγγραφείς υμνούν μέσω των έργων τους τα ελληνικά κρασιά. Ο Οράτιος τιμά τον Όμηρο αποκαλώντας τον «Homerus vinosus». Ο Βιργίλιος σε μια προσπάθεια του να υμνήσει τους ελληνικούς οίνους αναφέρει ότι είναι πιο δύσκολο να μετρήσεις τις εκατοντάδες ποικιλίες αμπέλου κι από το να μετρήσεις «τους κόκκους της άμμου». Ο Πλίνιος με τη σειρά του δίνει λεπτομερείς περιγραφές για τα ελληνικά κρασιά.

Την εποχή αυτή όμως εκτός από τους Ρωμαίους και οι Έλληνες εκθειάζουν το κρασί τους. Ο Αθήναιος με το έργο του «Δειπνοσοφιστές» δίνει ένα εγχειρίδιο ελληνικής

οινογνωσίας αλλά και γαστρονομίας. Δυο άλλοι Έλληνες γιατροί ο Διοσκουρίδης και ο Γαλήνιος ακολουθώντας τα χνάρια του Ιπποκράτη γράφουν για την σημασία του ελληνικού κρασιού για θεραπεία από αρρώστιες και μολύνσεις, για την πληθώρα των κρασιών αυτών αλλά και για την υψηλή ποιότητά τους.

Αυτή την εποχή η Κρήτη επανέρχεται πολύ δυναμικά στην παραγωγή οίνου (1 έως 3 αιώνα μ.Χ). Στην χρυσή αυτή εποχή για το κρητικό κρασί, η Κρήτη στέλνει τα κρασιά της στο Αιγαίο, την Αίγυπτο, την ηπειρωτική Ελλάδα, αλλά και σε όλη την Ευρώπη. Κρητικοί αμφορείς έχουν βρεθεί στην Πομπηία, την Οστία της Ιταλίας, τη Λυών της Γαλλίας, την Ελβετία. Την ίδια εποχή εκτός του εμπορίου του οίνου γίνεται και εμπόριο μοσχευμάτων αμπέλου σε άλλες περιοχές. Ένα από τα αποτελέσματα αυτής της μεταφοράς μοσχευμάτων είναι το κρητικό κρασί να κατακτήσει τη Ρώμη (Fagan, 2004)^[3].

2.4 Βυζάντιο και Ενετοκρατία

Η πρωτεύουσα της ρωμαϊκής αυτοκρατορίας τον 4^ο αιώνα μεταφέρεται στο Βυζάντιο και αλλάζει όνομα. Ονομάζεται πλέον Κωνσταντινούπολη παίρνοντας το όνομα του ιδρυτή της Κωνσταντίνου. Ο Χριστιανισμός αρχίζει να διαδίδεται και ο Άγιος Τρύφωνας γίνεται ο προστάτης των αμπελουργών. Θα αναπτυχθεί ένας νέος πολιτισμός που θα διατηρήσει πολλά στοιχεία από τον προηγούμενο όπως τη μεγάλη παράδοση στην καλλιέργεια σταφυλιού και την παραγωγή κρασιού, τη γλώσσα.

Οι οινοποιητικές τεχνικές βέβαια αναπτύχθηκαν ιδιαίτερα καθώς ο χριστιανισμός βοήθησε πολύ. Τα μοναστήρια συνέβαλλαν καθοριστικά σε αυτό καθώς παρήγαγαν κρασί και λόγω της χρήσης γλυκών οίνων στη Θεία Κοινωνία εξακολουθούσαν να παράγονται κρασιά στα ελληνικά νησιά.

Παρ' όλα αυτά το κρασί πέρασε πολύ δύσκολες στιγμές καθώς έγιναν πολλές επιδρομές στην ηπειρωτική Ελλάδα και πειρατείες στα νησιά οι οποίες δεν επέτρεψαν την ομαλή εξέλιξη και ύπαρξη του κρασιού. Ωστόσο τα αιγαιοπελαγίτικα νησιά και η Κρήτη με τον οίνο Πάσσο καταφέρνουν να εξάγουν κρασιά μέσω των θαλάσσιων δρόμων και να επικρατήσουν στα τραπέζια των αυτοκρατόρων του Βυζαντίου.

Από τις σταυροφορίες ακόμα, αλλά και μετά την άλωση της Κωνσταντινούπολης το 1453 από τους τούρκους οι Ευρωπαίοι είχαν συνεχή παρουσία στον ελλαδικό χώρο, και

συνεχείς αναμετρήσεις με το στόλο της Οθωμανικής αυτοκρατορίας κυρίως στα νησιά. Οι Βενετοί κυριάρχησαν στα νησιά Αιγαίου, Ιονίου και λίγο στην Πελοπόννησο κατά τη διάρκεια της Ενετοκρατίας (12^{ος} - 17^{ος} αι.).

Είναι γνωστό ότι στους Ευρωπαίους άρεσαν ιδιαίτερα οι ελληνικοί οίνοι όχι μόνο για την ποιότητα και τη γεύση τους αλλά και λόγω της αντοχής τους στα μακρινά ταξίδια. Έτσι τα πλοία των Φράγκων αλλά και των Βενετών αρχίζουν να φορτώνουν κρασιά από διάφορες περιοχές της χώρας όπως είναι η Κρήτη, οι Κυκλάδες, η Μονεμβασιά. Άλλωστε οι Φράγκοι που εμπορεύονταν το μαύρο γλυκό κρασί της Μονεμβασιάς με το όνομα Μαλβαζία (συνώνυμο με το όνομα της Μονεμβασιάς στα φράγκικα) κι αυτό είναι και το όνομα με το οποίο παρέμεινε το κρασί αυτό για όλα τα υπόλοιπα χρόνια μέχρι σήμερα, όπως και το λιμάνι της Μονεμβασιάς (Γιαννίσης, 2001)^[41].

Παρ' όλο που το εμπόριο του Μαλβαζία οίνου αποτέλεσε μια από τις μεγαλύτερες επιχειρήσεις μεταφοράς κρασιού στην παγκόσμια ιστορία του οίνου, η χρυσή εποχή των ελληνικών κρασιών στην Ενετοκρατία παύει να υπάρχει καθώς πλέον την Ελλάδα κυριαρχούν οι Τούρκοι. Επιπλέον στα μέσα του 17^{ου} αιώνα ξεκίνησε πόλεμος για το κρασί με προστριβές των Βενετών και των Τούρκων στο Αιγαίο πέλαγος.

2.5 Τουρκοκρατία και πρώτα χρόνια ανεξαρτησίας

Στην Τουρκοκρατία (1453-1821) οι Τούρκοι σε αντίθεση με τους άλλους κατακτητές δεν αξιοποίησαν την τέχνη της καλλιέργειας του αμπέλου και την παραγωγή κρασιού κυρίως λόγω της θρησκείας τους. Μετά την άλωση της πόλης στην καλύτερη περίπτωση οι Τούρκοι επέτρεπαν στους Έλληνες να καλλιεργούν τα αμπέλια τους και να παράγουν το δικό τους κρασί, παρέχοντάς τους ακόμα και προνόμια αυτοδιοίκησης(εμπόριο στα νησιά) ή αυτονομίας (συνθήκη Ταμασίου). Στην χειρότερη περίπτωση απαγόρευαν την πόση οίνου και κατέστρεφαν τα αμπέλια.

Η μουσουλμανική θρησκεία δεν επέτρεπε την οινοποσία, την καλλιέργεια αμπελιών και την παραγωγή κρασιού ωστόσο επέτρεπε την είσπραξη φόρων από έλληνες χριστιανούς που προερχόταν από αυτά. Έτσι υπήρχαν περιοχές που καλλιεργούσαν κρασί διότι οι τοπικοί άρχοντες το επέτρεπαν πολλές φορές παρακρατώντας ποσότητα κρασιού. Άλλοι που δεν δέχτηκαν αυτό το φόρο βρήκαν τα αμπέλια τους

κατεστραμμένα ή αναγκάστηκαν να τα εγκαταλείψουν ωστόσο υπήρχαν και ιστορικοί αμπελώνες που συνέχισαν να καλλιεργούνται και να παράγουν κρασί.

Στη διατήρηση των διαφόρων ποικιλιών του ελλαδικού χώρου και στην παραγωγή κρασιού καθ' όλη τη διάρκεια της τουρκοκρατίας συνέβαλλαν αποφασιστικά τα μοναστήρια και τα πρώτα οινοποιεία. Τα μοναστήρια είχαν στις περισσότερες περιπτώσεις δικούς τους αμπελώνες και παρήγαγαν υπέροχα σε ποιότητα και γεύση κρασιά. Τα σημαντικότερα μοναστήρια που βοήθησαν σε αυτό ήταν του Αγίου Όρους και των Μετεώρων.

Πάρα πολλοί ήταν οι περιηγητές εκείνη την εποχή που ήρθαν σε επαφή με τα διαφορετικά οικοσυστήματα της χώρας και με τον αμπελώνα. Σημαντικές περιοχές που συναντούσαν οι οποίες διατηρούσαν εκείνη την εποχή την οινοπαραγωγή υπήρξαν η Σιάτιστα, η Νάουσα, ο Τύρναβος, η Ραψάνη, η Νεμέα και βέβαια τα νησιά του Ιονίου, του Αιγαίου και η Κρήτη.

Η επανάσταση του 1821 ήταν καταστροφική για τα αμπέλια και το κρασί. Οι Έλληνες αναγκάστηκαν να αφήσουν την καλλιέργεια των αμπελιών, την παραγωγή κρασιού και να πιάσουν τα όπλα. Με τα πρώτα χρόνια της ανεξαρτησίας όμως οι Έλληνες προσπάθησαν να ξαναρχίσουν την αμπελοκαλλιέργεια, και να φτιάξουν και πάλι τους δικούς τους οίνους με τη βοήθεια των πρώτων ελλήνων οινολόγων. Ωστόσο αυτό ήταν κάτι που δεν ήταν εύκολο να συμβεί και για ένα ακόμα αιώνα οι Έλληνες συνεχίζουν να προσπαθούν. Η Σαντορίνη είναι η μόνη περιοχή που συνεχίζει το εμπόριο οίνου και τις εξαγωγές αυτού ακόμα και τότε.

Μετά από τα μέσα του 19^{ου} αιώνα έγινε η εμφάνιση των πρώτων ελληνικών οινοποιείων τα οποία κατείχαν κυρίως Ευρωπαίοι ή συμμετείχαν στην ιδιοκτησία τους. Παραδείγματα τέτοιων ανθρώπων υπήρξαν ο Κλάους στην Αχαΐα και ο Τουλ στην Κεφαλλονιά. Το σημαντικό αυτών των οινοποιείων ήταν η άμεση σχέση τους με τα λιμάνια της Ευρώπης.

Ακολούθησαν οινοποιεία στην Αττική (Καμπάς), και μικρότερα στην Νεμέα, τη Νάουσα, στη Σάμο, και στη Σαντορίνη η οποία κατείχε τα πρωτεία κυρίως στην αγορά της Ρωσίας. Επιπλέον οι πρώτοι έλληνες οινολόγοι από τη Γαλλία επιστρέφουν στην πατρίδα. Η χώρα είχε ανακτήσει πλέον τη μισή σημερινή της έκταση.

Προς το τέλος του 19^{ου} αιώνα η πλειονότητα του κρασιού της χώρας προορίζεται για τη Γαλλία. Επειδή όμως η οινοπαραγωγή δεν επαρκή αρχίζουν να αποστέλλονται σταφύλια στο εξωτερικό τα οποία προορίζονται για οινοποίηση. Λίγα χρόνια αργότερα όμως η ζήτηση για σταφύλια θα σταματήσει κάτι που θα προκαλέσει καταστροφικές συνέπειες στη χώρα και κατ' επέκταση στην οικονομία της.

Στη συνέχεια δηλαδή στο τέλος του 19^{ου} αιώνα η κατάσταση θα επιδεινωθεί ακόμη περισσότερο διότι εμφανίζεται μια αρρώστια στα αμπέλια η φυλλοξήρα. Και ο ερχομός του 20^{ου} αιώνα δεν θα βρει σε καλύτερη κατάσταση την καλλιέργεια και οινοπαραγωγή στην Ελλάδα. Η φυλλοξήρα συνεχίζει να υπάρχει και μαζί με αυτή εμφανίζονται κι άλλα σοβαρά θέματα για το κρασί και το αμπέλι. Αυτά ήταν η εξαφάνιση ορισμένων αμπελώνων και ποικιλιών που υπήρξαν ιστορικές για τη χώρα, χάσιμο αγορών, μετανάστευση, η ανικανότητα του κράτους να οργανώσει την οινοπαραγωγή, οι Έλληνες ξεριζώνονται από τη Μικρά Ασία και τον Πόντο και οι συνεχείς πόλεμοι (βαλκανικοί, παγκόσμιοι, εμφύλιος) αποτελειώνουν ότι κατάφερε να γλιτώσει από τη φυλλοξήρα.

2.6 Σύγχρονη Περίοδος και σύγχρονη ελληνιστική οινική αναγέννηση

Στα τέλη του 20^{ου} αιώνα στην ελληνική αγορά οίνου πέρα από τις μεγάλες επιχειρήσεις κάνουν την εμφάνιση τους και μεσαίες επιχειρήσεις. Οι διεθνείς αγορές αρχίζουν να δείχνουν και πάλι ενδιαφέρον για τα ελληνικά κρασιά. Αυτό συμβαίνει γιατί πλέον σε αντίθεση με τις αρχές του 20^{ου} αιώνα, που το κρασί που παραγόταν ήταν χαμηλής ποιότητας και εξυπηρετούσε απλά και μόνο τις ανάγκες ενός πληθυσμού που λόγω των δυσμενών συνθηκών που είχε επέλθει δεν είχε τη δυνατότητα να παράξει και να καταναλώσει κρασί καλύτερης ποιότητας, όπως θα συμβεί στη συνέχεια.

Πολύ σημαντικό ρόλο στην ανάπτυξη του κρασιού όμως, ίσως τον πιο σημαντικό διαδραμάτισαν οι Έλληνες οινολόγοι με σπουδές στην Ευρώπη και κυρίως την Γαλλία αλλά και αυτοί που φοίτησαν στην Σχολή Οινολογίας και Τεχνολογίας Ποτών της Αθήνας μιας νέας σχολής που έδωσε τα εφόδια και τις γνώσεις σε όλους τους νέους οι οποίοι ήθελαν να ασχοληθούν με την οινοπαραγωγή.

Η όρεξη και το πάθος αυτών των ανθρώπων, το κουράγιο τους και τα οράματα τους για την ανάπτυξη και αναγνώριση του ελληνικού οίνου και πάλι διεθνώς, κατέληξε στις

αρχές του 21^{ου} αιώνα σε διακεκριμένα και διεθνώς αναγνωρισμένα ελληνικά κρασιά όπως επίσης και στην γενικότερη αναβάθμιση της ποιότητας αμπελιών, σταφυλιών και κρασιών στη χώρα. Έτσι τα ελληνικά κρασιά κατακτούν τη θέση που τους άξιζε και πάλι και συνεχίζουν να αναπτύσσονται και να εξελίσσονται (Τσακίρης, 1995)^[5].

3. ΕΛΛΗΝΙΚΟΙ ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ

3.1 Ελληνικοί Αμπελώνες με βάση τη διαμόρφωση του εδάφους

Στην Ελλάδα υπάρχουν αμπελώνες σε διαφορετικά εδαφικά διαμορφωμένες περιοχές. Έτσι τα εδάφη στα οποία συναντώνται αμπελώνες μπορεί να είναι ορεινά και ημιορεινά, παραθαλάσσια, ηπειρωτικά ακόμα και ηφαιστειακά.

3.1.1 Ορεινά και ημιορεινά αμπελοτόπια

Τα περισσότερα αμπελοτόπια στην Ελλάδα βρίσκονται σε ορεινές και ημιορεινές περιοχές. Σχεδόν το σύνολο των περιοχών στους οποίους παράγονται οίνοι με ονομασία προέλευσης βρίσκονται σε τέτοιες περιοχές. Χαρακτηριστικοί αμπελώνες ορεινών περιοχών είναι του Αμυνταίου, της Ζίτσας και Μετσόβου, της Μαντινείας, της Αχαΐας και τμήματα των ζωνών της Σάμου όπως απεικονίζονται στην 3.1, της Νεμέας, της Κεφαλονιάς και Ραψάνης .



Εικόνα 3.1: Απεικόνιση ορεινών αμπελοτοπίων Σάμου

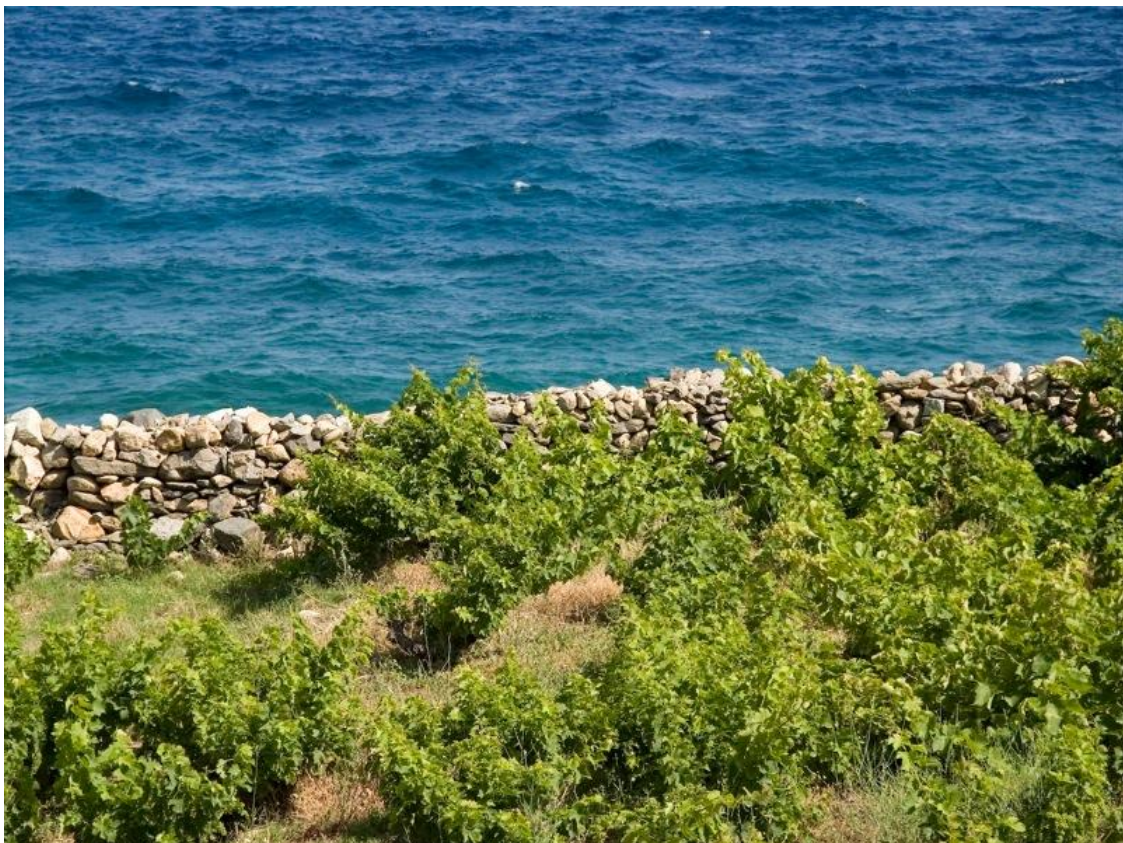
Στα ορεινά αρχικά φυτεύονταν αμπέλια κι ο λόγος γι αυτό ήταν ότι ήταν τα μόνα φυτά που ευδοκίμουν διότι τα εδάφη αυτά δεν ήταν γόνιμα. Στη συνέχεια όμως παρατηρήθηκε ότι στις ορεινές και ημιορεινές περιοχές το κλίμα που ήταν πιο ψυχρό αλλά και ο προσανατολισμός της πλάγιας κλίσης στην οποία βρίσκονταν τα αμπέλια (μειωμένη έκθεση στον ήλιο) συντελούσαν ιδιαίτερα στην ανάπτυξη και παραγωγή εξαιρετικών ποικιλιών.

Επιπλέον σε αυτές τις περιοχές υπάρχει το πλεονέκτημα των πλούσιων υδάτων, τα οποία δροσίζουν το αμπέλι και της μικρότερης απώλειας (λόγω εξάτμισης και διαπνοής) της υγρασίας του εδάφους. Παράλληλα οι άνεμοι που πνέουν τη νύχτα

δροσίζουν και αυτοί το αμπέλι και διευκολύνουν την ωρίμανση. Τέλος σε αυτές τις περιοχές διεξάγεται καλύτερα η διαδικασία του τρύγου καθώς τα σταφύλια κόβονται και διατηρούνται φρέσκα για όσο χρειαστεί μέχρι να τελειώσουν οι διαδικασίες αυτού (Τσακίρης, 1995)^[6].

3.1.2 Παραθαλάσσια αμπελοτόπια

Τα παραθαλάσσια αμπέλια οφείλουν την ανάπτυξή τους στη θάλασσα (Εικ. 3.2). Η θάλασσα αποθηκεύει τη θερμότητα και έτσι μειώνει τις καθημερινές εξάρσεις ζέστης. Συγχρόνως η θαλασσινή και υγρή αύρα δημιουργεί πιο ευνοϊκά μέσα κλίματα, σαν κι αυτά που χρειάζονται τα αμπέλια για να ευδοκιμήσουν, βοηθώντας έτσι στην ωρίμανσή τους.



Εικόνα 3.2: Απεικόνιση παραθαλάσσιου αμπελώνα

Γνωστά θαλάσσια αμπελοτόπια είναι της Θράκης (Αβήρα, Μαρωνεία), της Καβάλας, της Χαλκιδικής, της Αγχιάλου και της Φθιώτιδας, της Πάτρας και της Τριφυλίας (Μεσσηνία), της Κρήτης και βέβαιου του συνόλου σχεδόν των νησιωτικών περιοχών δηλαδή του Αιγαίου και του Ιονίου Πελάγους. Μια σχετική επίδραση, όχι στο βαθμό των θαλασσών καθώς η επίδρασή τους περιορίζεται όταν τα αμπέλια είναι

απομακρυσμένα από το νερό, παρουσιάζουν οι λίμνες και τα ποτάμια. Αυτό συμβαίνει λόγω της μικρότερης υδάτινης μάζας τους. Χαρακτηριστικό παράδειγμα τέτοιου αμπελώνα υπάρχει στο Αμύνταιο, που δέχεται την επίδραση τεσσάρων λιμνών με μεγαλύτερες τη Βεργονίτιδα και τη Λίμνη των Πετρών και αυτό του αμπελώνα Μεσενικόλα που βρίσκεται κοντά στην τεχνητή λίμνη Πλαστήρα.

3.1.3 Ηπειρωτικά αμπελοτόπια

Παρόλο που το κλίμα της Ελλάδας είναι μεσογειακό οι περιοχές στο εσωτερικό της ηπειρωτικής Ελλάδας που βρίσκονται μακριά από ύδατα παρουσιάζουν τα ίδια κλιματικά χαρακτηριστικά με το ηπειρωτικό κλίμα. Τα κύρια χαρακτηριστικά των περιοχών αυτών είναι πρώτον μεγάλες μεταβολές κατά τη διάρκεια της βλαστικής περιόδου, δεύτερον έντονες μεταβολές της θερμοκρασίας κατά τη διάρκεια της ημέρας και δραστική πτώση της θερμοκρασίας κατά τη διάρκεια της νύχτας.

Κατά την θερινή περίοδο απαιτείται άρδευση καθώς στα ηπειρωτικά αμπελοτόπια οι βροχοπτώσεις εκείνη την εποχή είναι σχεδόν ανύπαρκτες, μια περίοδο που το αμπέλι έχει ιδιαίτερη ανάγκη από νερό καθώς οι καλοκαιρινοί μήνες αποτελούν τους κύριους μήνες ωρίμανσης του αμπελιού. Παραδείγματα τέτοιων αμπελώνων αποτελούν αυτοί που βρίσκονται στο λεκανοπέδιο Αττικής, της Μαντινείας και της Νεμέας. Οι μεγάλες κλιματικές αλλαγές αυτών των περιοχών οδηγούν σε πολύ έντονες διαφοροποιήσεις μεταξύ των εσοδείων σε σχέση με τα παραθαλάσσια αμπελοτόπια.

3.1.4 Ηφαιστειακά αμπελοτόπια

Ηφαιστειακά αμπέλια υπάρχουν για τον ελλαδικό χώρο αποκλειστικά στη (Εικ. 3.3). Εκεί βρίσκονται αμπέλια φυτεμένα πάνω σε ένα λευκό στρώμα κισσήρεως, θηραϊκής γης και ελαφρόπετρας το οποίο έχει βάθος από 30 έως 50 μέτρα και αποτέθηκε από της αλλεπάλληλες εκρήξεις του ηφαιστείου της κατά τις διάφορες εποχές. Αυτά τα εδάφη εμποδίζουν την εμφάνιση μυκητολογικών ασθενειών όπως ο περονόσπορος και βοτρυτής και την ανάπτυξη βλαβερών εντόμων όπως είναι η ευδεμίδα και η φυλλοξήρα που απαντώνται σε όλα τα υπόλοιπα εδάφη.



Εικόνα 3.3: Απεικόνιση ηφαιστειακών αμπελώνων

Στα εδάφη αυτά η ανάπτυξη των σταφυλιών είναι πρόωρη και τα σταφύλια έχουν μια πολύ καλή υγιεινή λόγω του εδάφους κάτι που επιφέρει την παραγωγή υψηλής ποιότητας οίνων. Τα αμπέλια κλαδεύονται σε σχήμα καλαθιού ώστε να επιτυγχάνεται η όσο το δυνατό λιγότερη έκθεση στον ήλιο. Επειδή όμως στα αμπέλια αυτά η ρίζα δεν βρίσκεται σε μεγάλο βάθος τα αμπέλια(κουλούρες) της Σαντορίνης κατατομούνται στο επίπεδο του εδάφους χωρίς να ξεριζωθούν για να ανανεωθούν. Έτσι το βάθος της ρίζας αλλά και η πραγματική ηλικία των αμπελώνων της Σαντορίνης παραμένουν μέχρι σήμερα άγνωστα (Boutari Santorin Winery)^[7].

3.2 Ελληνικοί αμπελώνες με βάση τη γεωγραφική τους θέση στη χώρα

Στην υποενότητα αυτή θα αναλύσουμε τους αμπελώνες της ελληνικής γης με βάση το που βρίσκονται στο χάρτη της Ελλάδας. Έτσι θα μιλήσουμε για αμπελώνες που παράγουν κρασί στην Βόρεια Ελλάδα, την Κεντρική Ελλάδα, την Πελοπόννησο και τα νησιά Ιονίου, τα νησιά Αιγαίου και την Κρήτη (Lambert, 1990)^[8].

3.2.1 Βόρεια Ελλάδα

Οι αμπελώνες της Βόρειας Ελλάδας δηλαδή της Δράμας, της Νάουσας, της Γουμένισσας, της Καβάλας, της Χαλκιδικής, του Αμύνταιου, της Ραψάνης, της Ζίτσας και του Μετσόβου καλύπτουν περίπου 100.000 στρέμματα και ωφελούνται από το υγρό και ήπιο κλίμα των περιοχών αυτών. Έτσι στη Βόρεια Ελλάδα παράγονται τα καλύτερα κρασιά σοβινιόν μπλαν, σαρντονέ που είναι διεθνείς οίνοι, καθώς και οίνοι όπως το μαυρούδι Θράκης, το παμίδι, το ξινόμαυρο που είναι από τις πιο εύγευστες ερυθρές τοπικές ποικιλίες των περιοχών αυτών.

Οι αμπελώνες είναι βρίσκονται γενικά σε ομάλα εδάφη αν και υπάρχουν και αρκετοί που βρίσκονται σε πλαγιές βουνών και είναι κυρίως διάσπαρτοι. Συχνά συνορεύουν με λίμνες ή θάλασσες κάτι που συμβάλλει ιδιαίτερα θετικά καθώς οι όγκοι νερού δημιουργούν ένα ευνοϊκότερο μεσόκλιμα. Λόγω της μεγάλης διαθεσιμότητας φυσικών πόρων οι αμπελώνες στη Βόρεια Ελλάδα είναι αρδευόμενοι και γραμμικοί σχεδόν εξ' ολοκλήρου.

Αξιοσημείωτο βέβαια είναι ότι στη Βόρεια Ελλάδα η κατανάλωση κρασιού είναι περιορισμένη σε σχέση με την υπόλοιπη Ελλάδα καθώς οι κάτοικοί της προτιμούν κυρίως το ρακί . Αυτό αναμένεται να μεταβληθεί διότι η καλλιέργεια του αμπελιού α και η παραγωγή ποιοτικών οίνων αυξάνεται καθημερινά.

3.2.2 Κεντρική Ελλάδα

Στην Κεντρική Ελλάδα οι αμπελώνες βρίσκονται στο Μεσονικόλα, στη Αγχίαλο, στη Βοιωτία και Φθιώτιδα και στην Αττική. Στις περιοχές αυτές υπάρχει ποικιλία κλιματικών και τοπογραφικών συνθηκών.

Τα περισσότερα αμπέλια βρίσκονται σε πεδινές περιοχές και οι οίνοι τους προορίζονται κυρίως για επιτραπέζιοι. Η καλλιέργεια των αμπελιών γίνεται με παραδοσιακές μεθόδους, καθώς επίσης και η παραγωγή των κρασιών.

Το μεγαλύτερο μέρος των αμπελώνων της κεντρικής Ελλάδας βρίσκεται στην Αττική 100.000 από τα 200.000 στρέμματα που καλλιεργούνται συνολικά σε αυτή. Οι ποικιλίες που παράγονται είναι σαβατιανό, ροδίτης και ρετσίνα, μοσχάτο Αμβούργου.

3.2.3 Πελοπόννησος και νησιά Ιονίου

Η Πελοπόννησος είναι κυρίως ορεινή. Οι αμπελώνες χωρίζονται σε δύο τομείς από τις οροσειρές που την διασχίζουν. Τον ένα τομέα αποτελούν η ανατολική και κεντρική πλευρά και τον άλλο η δυτική.

Οι αμπελώνες βρίσκονται στη Μαντινεία, στη Νεμέα, στη Αχαΐα, στην Ηλεία και Μεσσηνία και στην Κεφαλλονιά. Οι αμπελώνες στις περιοχές αυτές ευνοούνται από την θαλάσσια μάζα του κορινθιακού κόλπου αλλά και από το δροσερό αεράκι από τις οροσειρές της περιοχής.

Οι ποικιλίες αποτελούνται από ερυθρά και λευκά κρασιά, μερικές είναι το μοσχάτο Ρίου, ροδίτης, μαυροδάφνη, φωκιανό, αυγουστιάτης, μοσχάτο λευκό.

3.2.4 Νησιά Αιγαίου

Οι αμπελώνες στα αιγαιοπελαγίτικα νησιά καλύπτουν χιλιάδες στρέμματα στις οποίες καλλιεργούνται κυρίως γηγενείς ποικιλίες. Η θετική επίδραση της θάλασσας είναι δεδομένη καθώς οι περισσότεροι αμπελώνες είναι παραθαλάσσιοι. Οι ισχυροί άνεμοι που πνέουν συχνά σε συνδυασμό με τα άγονα εδάφη οδήγησαν στην επικράτηση του παραδοσιακού κυπέλλου ως κύριο σχήμα διαμόρφωσης της καλλιέργειας.

Η καλλιέργεια παραμένει σε πολύ μεγάλο βαθμό παραδοσιακή και σε αναβαθμίδες (πεζούλες) που βοηθούν στην εξοικονόμηση του ελάχιστου βρόχινου νερού. Ανάμεσα στα νησιά του Αιγαίου η Σαντορίνη, η Πάρος, η Ρόδος όπως και στο βορρά η Σάμος και η Λήμνος κατέχουν εξέχουσα θέση λόγω των ποικιλιών που παράγουν. Οι ποικιλίες που συναντάει κάποιος στα νησιά του Αιγαίου είναι ασύρτικο, αθήρι, μανδηλαριά, ερυθρή ποικιλία αμπέλου Λήμνου, σαμιώτικος γλυκός οίνος, λευκός ξηρός οίνος από Μονεμβασιά, αηδάνι.

3.2.5 Κρήτη

Οι αμπελώνες της Κρήτης εντοπίζονται κυρίως στο βορειοανατολικό τμήμα της διότι εκεί εντοπίζονται και οι βορειοανατολικοί άνεμοι που αποτελούν ευνοϊκή επίδραση για αυτούς. Οι αμπελώνες στην Κρήτη αναπτύσσονται με γρήγορους ρυθμούς και καθιστούν το νησί σε ένα από τους σημαντικότερους σε δυναμική αμπελότοπους της Ελλάδας.

Οι αμπελώνες της Κρήτης συγκεντρώνονται κυρίως σε πεδινές εκτάσεις και οροπέδια και είναι διαμορφωμένοι σε γραμμικά σχήματα αλλά και σε παραδοσιακά κύπελλα. Οι τοπικές ποικιλίες που ακολουθούν είναι η βηλάνα, κοτσιφάλι, λιάτικο, η αιγαιοπελαγίτικη μανδηλαριά καθώς και πλήθος διεθνών ποικιλιών.

Το ιδιαίτερα ξηρό και θερμό κλίμα της Κρήτης, με την ηλιοφάνεια να καλύπτει το 70% των ημερών του έτους και την ελάχιστη θερινή βροχόπτωση, μετριάζεται από τη γειτνίαση με το Κρητικό πέλαγος στο βορρά και το Λυβικό στο νότο (παραθαλάσσια αμπελοτόπια) και από το υψόμετρο (ορεινά και ημιορεινά αμπελοτόπια). Αυτοί οι παράγοντες καθιστούν ευκολότερη την προσαρμογή της αμπέλου στο νοτιότερο σημείο της Ελλάδας και της Ευρώπης (βόρειο γεωγραφικό πλάτος 35°).

3.3 Κατηγορίες ελληνικών οίνων

Η Ελληνική οινική νομοθεσία προβλέπει δύο (2) μεγάλες κατηγορίες οίνων οι οποίες είναι οι εξής:

1. «Οίνοι Ονομασίας Προέλευσης»
2. «Επιτραπέζιοι Οίνοι»

Οι πρώτη κατηγορία περιλαμβάνει τους οίνους ΟΠΑΠ και ΟΠΕ, δηλαδή τους οίνους με «Ονομασία Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητας» και «Ονομασία Προελεύσεως Ελεγχόμενη» αντίστοιχα. Στη δεύτερη κατηγορία περιλαμβάνονται οι Τοπικοί Οίνοι (ΠΓΕ), οι Οίνοι κατά Παράδοση και οι απλοί Επιτραπέζιοι Οίνοι (Τσακίρης, 2010)^[6].

3.3.1 Κατηγορία Οίνων ΠΟΠ

Η έννοια της ονομασίας προέλευσης είναι συνδεδεμένη με μια συγκεκριμένη αμπελουργική περιοχή ο καθορισμός της οποίας γίνεται με βάση τις κοινότητες όπως αυτές υπήρχαν πριν από τη συνένωση σε Δήμους. Σε άλλες χώρες ο καθορισμός αυτός γίνεται με βάση τα αμπελοτεμάχια κάτι που είναι πιο σωστό γιατί όλα τα εδάφη μιας κοινότητας δεν είναι κατάλληλα για αμπελοκαλλιέργεια. Σε χώρες όμως όπως είναι η Ελλάδα αυτό δεν είναι εφικτό διότι δεν υπάρχει αμπελουργικό κτηματολόγιο.

Για παράδειγμα ένα κρασί με Ονομασίας προέλευσης Αμύνταιο σημαίνει ότι είναι ένας οίνος ο οποίος προέρχεται από σταφύλια ποικιλίας Ξινόμαυρο τα οποία προέρχονται από αμπελώνες τα ονόματα των οποίων η νομοθεσία αναφέρει επακριβώς.

Όταν λοιπόν κάποιος δει σε μια κάβα κρασιά με ονόματα γεωγραφικών περιοχών αυτό σημαίνει ότι πρόκειται για κρασιά Ονομασίας Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας (ΟΠΑΠ). Κανένας δεν έχει δικαίωμα να δώσει στο κρασί του το όνομα κάποιας γεωγραφικής περιοχής αν η περιοχή αυτή δεν δίνει κρασί ΟΠΑΠ ή αν το κρασί του δεν καλύπτει της νομοθετικές προδιαγραφές για κρασί ΟΠΑΠ.

Το οικοσύστημα διαδραματίζει τον πιο σημαντικό ρόλο στην παραγωγή του κρασιού. Ο άνθρωπος είναι αυτός που αξιοποιεί τον φυσικό παράγοντα, στην περίπτωση αυτή το καλής ποιότητας σταφύλι προκειμένου να παράξει κρασί υψηλής ποιοτικής στάθμης. Έτσι τα σταφύλια από τις περιοχές με ονομασία προέλευσης έχουν πολύ καλή ποιότητα κι έτσι παράγονται τα καλύτερα κρασιά γιατί κι ο πιο καλός οινοποιός δεν μπορεί να παράξει κρασί υψηλής ποιότητας από σταφύλια χαμηλής ποιότητας.

Βέβαια μπορεί να συμβεί και το αντίθετο δηλαδή από σταφύλια υψηλής ποιότητας να παραχθεί ένα κρασί με το μη επιθυμητό αποτέλεσμα αν δεν οινοποιηθεί σωστά. Από αυτό κάποιος μπορεί να συμπεράνει ότι η βοήθεια της φύσης δεν αρκεί για την αναγνώριση ενός κρασιού ως αντιπροσωπευτικού προϊόντος της περιοχής καταγωγής του.

Ωστόσο για να αναγνωριστεί ένα κρασί και να φέρει το τοπωνύμιο πρέπει να πληροί κάποιους όρους. Οι όροι αυτοί σχετίζονται με τους παρακάτω παράγοντες που είναι οι εξής:

1. Ορειοθέτηση της ζώνης παραγωγής του σταφυλιού αλλά και του κρασιού.
2. Ποικιλία της αμπέλου.
3. Μέθοδοι οινοποίησης.
4. Τεχνικές οινοποίησης.
5. Στρεμματική απόδοση.
6. Περιεκτικότητα σε αλκοόλη.

Η ορειοθέτηση της ζώνης εξαρτάται από τη φύση του εδάφους και του υπεδάφους, από το μικρόκλιμα και τέλος από την έκθεση των αρμόδιων κρατικών υπηρεσιών για το κάθε αμπελοτεμάχιο.

Η ποικιλία της αμπέλου θα πρέπει να περιέχεται στον κατάλογο συνιστώμενων ποικιλιών για τη συγκεκριμένη περιοχή.

Οι καλλιεργητικές τεχνικές όπως είναι το κλάδεμα, η λίπανση, το πότισμα και η διαμόρφωση του κλίματος πρέπει να είναι σύμφωνες με ορισμένες κρατικές προδιαγραφές για την συγκεκριμένη ζώνη.

Ως στρεμματική απόδοση ορίζεται η μέγιστη παραγωγή για κάθε οριοθετημένη ζώνη. Για παράδειγμα στο Αμύνταιο η στρεμματική απόδοση είναι 1000 κιλά. Η υπέρβαση του ορίου αυτού συνεπάγεται την απώλεια του τίτλου ονομασία προελεύσεως.

Η περιεκτικότητα σε αλκοόλη ελέγχεται και για κάθε περιοχή υπάρχει μια ελάχιστη τιμή. Στην Ελλάδα η προσθήκη ζάχαρης απαγορεύεται αλλά υπό προϋποθέσεις επιτρέπεται η προσθήκη συμπυκνωμένου ή ανακαθορισμένου γλεύκους. Ο νόμος επιπλέον προβλέπει ότι η οινοποίηση

και η γλευκοποίηση πρέπει να γίνονται εντός της καθορισμένης περιοχής ονομασίας προέλευσης ενώ η εμφιάλωση μπορεί να γίνει και εκτός.

Τα κρασιά με ονομασία προέλευσης διατηρούν πάντα τα χαρακτηριστικά τους δηλαδή τους οργανοληπτικούς τους χαρακτήρες. Οι διαφορές τους εμπίπτουν κυρίως στις καιρικές συνθήκες που επικρατούν κάθε χρονιά και σε εκείνες που επικράτησαν κατά την ανάπτυξη των σταφυλιών. Τα κρασιά με ονομασία προέλευσης διατίθενται σε φιάλες χωρητικότητας μικρότερης του ενός λίτρου.

Τα κρασιά ονομασίας προέλευσης διακρίνονται σε κρασιά Ονομασίας Προέλευσης Ανωτέρας ποιότητας (ΟΠΑΠ) και σε κρασιά Ονομασίας Προέλευσης Ελεγχόμενης (ΟΠΕ). Τα ΟΠΑΠ φέρουν πάνω στο φελλό μια ειδική κόκκινη ταινία αναγνώρισης και τα ΟΠΕ μια μπλε οι οποίες χορηγούνται από το κράτος με βάση τη δήλωση παραγωγής του κάθε παραγωγού. Κανονικά αυτές οι ταινίες θα έπρεπε να χορηγούνται από ειδικές επιτροπές που θα προέβαιναν στη δοκιμασία κάθε δεξαμενής και βαρελιού πριν τυποποιηθούν και έρθουν στο εμπόριο ωστόσο κάτι τέτοιο δεν ήταν εφικτό στην Ελλάδα λόγω του ότι δεν υπήρχαν εκπαιδευμένοι γευσιγνώστες και ο παραγωγικός κόσμος μη έτοιμος να δεχθεί την κριτική μιας ομάδας.

Οι περιοχές που δίνουν σήμερα οίνους ΟΠΑΠ είναι οι εξής: Αμύνταιο, Γουμένισσα, Νάουσα, Πλαγιές Μελίτων, Αγχίαλος, Μεσενικόλα, Ραψάνη, Ζίτσα, Κεφαλληνία, Μαντινεία, Νεμέα, Πάτρα, Λήμνος, Πάρος, Σαντορίνη, Ρόδος, Αρχάνες, Δάφνες, Πεζά, Σητεία.

Οι οίνοι ΟΠΕ που παράγονται στην Ελλάδα είναι: Σάμος, Μοσχάτο Πατρών, Μοσχάτο Ρίου Πατρών, Μοσχάτο Κεφαλληνίας, Μοσχάτο Ρόδου, Μοσχάτο Λήμνου, Μαυροδάφνη Πατρών και Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας.

3.3.2 Κατηγορία Οίνων ΠΓΕ

Σε αυτή την κατηγορία ανήκει το μεγαλύτερο ποσοστό των ελληνικών οίνων. Τα κρασιά αυτά δεν παράγονται υπό καθεστώς κρατικών προδιαγραφών και έτσι είναι εύκολο να αλλάζουν κάθε χρόνο και να προσαρμόζονται με τις προτιμήσεις των καταναλωτών, με τις συνθήκες ζωής και με τις διατροφικές εξελίξεις. Οι οινοπαραγωγοί έχουν τη δυνατότητα να εφαρμόζουν διαφορετικές μεθόδους καλλιέργειας και οινοποίησης και να πειραματίζονται σε νέες μεθόδους για την παραγωγή νέων ποικιλιών ή βελτίωση των ήδη υπαρχόντων. Στην κατηγορία των επιτραπέζιων οίνων ανήκουν οι Τοπικοί Οίνοι και οι Οίνοι Ονομασίας κατά παράδοση.

Τα κρασιά αυτά φέρουν το όνομα της περιοχής από την οποία προέρχονται και το χαρακτηρισμό τοπικός. Παραδείγματα τέτοιων οίνων είναι Αττικός Τοπικός, Πελοποννησιακός Τοπικός. Οι προϋποθέσεις για να χαρακτηριστεί ένας οίνος τοπικός είναι:

1. Η στρεμματική απόδοση.
2. Ο αλκοολικός τίτλος.
3. Οι καλλιεργούμενες ποικιλίες.
4. Τα όρια της αμπελουργικής ζώνης.

Οι τοπικοί οίνοι σύμφωνα με τις υπουργικές αποφάσεις ανάλογα με το όνομα της περιοχής που φέρουν χωρίζονται σε:

1. Διαμερισματικούς (π.χ. Πελοποννησιακός).
2. Εκείνους που εκτείνονται σε περισσότερους από ένα νομούς.
3. Εκείνους που έχουν ένδειξη νομού, επαρχίας ή αμπελουργικής περιοχής μικρότερης του νομού.

3.4 Οινοτουρισμός

Ορισμός Οινοτουρισμού – Οινοτουριστικής επιχείρησης

Επιχείρηση Οινοτουρισμού ή Οινοτουριστική Επιχείρηση είναι κάθε επιχείρηση Τουρισμού Υπαίθρου του άρθρου 4 του παρόντος νόμου η οποία παρέχει στον επισκέπτη – τουρίστα υπηρεσίες Οινοτουρισμού όπως αυτές εξειδικεύονται στην παρ. 5 του άρθρου 2 του παρόντος. Οι οινοτουριστικές επιχειρήσεις μπορούν να παρέχουν στις οινοποιητικές εγκαταστάσεις τους, μουσειακές ή ενεργές, και στον αντίστοιχο περιβάλλοντα χώρο αυτών, υπηρεσίες οινοτουρισμού που αφορούν τις ακόλουθες δραστηριότητες: επισκέψεις σε οινοποιεία, ξενάγηση, οινογνωσία, διοργάνωση επιμορφωτικών σεμιναρίων και πολιτιστικών εκδηλώσεων, έκθεση, πώληση και κατανάλωση οίνων και παραπροϊόντων του, έκθεση, πώληση και κατανάλωση προϊόντων που συνδέονται με το αμπέλι και τον οίνο, προσφορά εδεσμάτων σε χώρους εστίασης ενσωματωμένους στις κτηριακές εγκαταστάσεις του οινοποιείου ή στον περιβάλλοντα χώρο τούτου (Ελληνικό Υπουργείο Τουρισμού)^[9].

Πριν από μερικά χρόνια η φράση οινικός τουρισμός δεν έλεγε τίποτα σε κανέναν. Οι καταστάσεις και οι συνθήκες όμως άλλαξαν και σήμερα ο τουρισμός αυτού του είδους ολοένα και αυξάνεται και οι περισσότεροι οινόφιλοι μετατρέπουν τα Σαββατοκύριακά τους σε Σαββατοκύριακα απόλαυσης και εμπειριών. Ολόκληρες υποδομές χτίζονται γύρω από τα οινοποιεία ικανές να φιλοξενήσουν κάθε απαιτητικό τουρίστα. Στις περιοχές αυτές λοιπόν δημιουργούνται εστιατόρια, ταβέρνες με τοπικά πιάτα, ουζερί, σύγχρονα ξενοδοχεία, παραδοσιακοί ξενώνες, εκφραστές της πλούσιας ελληνικής γαστρονομίας και τις ποιοτικής φιλοξενίας, βοηθώντας την γνωριμία με τις ομορφιές της χώρας, προσφέροντας μια εξαιρετική ευκαιρία μεθυστικής απόδρασης από την καθημερινότητα.

Η τεράστια γεωγραφική ποικιλομορφία, η πλούσια αρχιτεκτονική της Ελλάδας, η πολιτιστική και γαστρονομική παράδοση αποτελούν πολύ σημαντικούς παράγοντες που συμβάλλουν ιδιαίτερα στον οινικό τουρισμό. « Ένας επισκέπτης έχει να κερδίσει πληθώρα εμπειριών από μια ξενάγηση σε ένα οινοποιείο. Γνωρίζει κατ' αρχάς προσωπικά τον ιδιοκτήτη και συζητώντας μαζί του, μαθαίνει λεπτομέρειες για την περιοχή, τις σπεσιαλιτέ και τα κρυφά στέκια και καταλύματα που προσφέρουν φιλοξενία. Μπορεί να δοκιμάσει όλα τα κρασιά του οινοποιείου και να επιλέξει αυτά που τελικά ταιριάζουν στην κάβα του, επιτυγχάνοντας πάντα καλύτερες τιμές», όπως μας λέει ο οινολόγος και συγγραφέας του νέου λευκώματος για τα επισκέψιμα οινοποιεία της Ελλάδας, Δρ. Δημήτρης Χατζηνικολάου.

Στο εξωτερικό η ανάπτυξη του οινοτουρισμού είναι σε πολύ αναπτυγμένο επίπεδο. Στην Ελλάδα μπορεί να μην είναι σε τέτοιο επίπεδο αλλά αποτελεί ένα δυναμικό προϊόν με διάθεση ανάπτυξης. Σύμφωνα με τον Δρ. Χατζηνικολάου, οι δρόμοι του κρασιού μπορεί να οδηγήσουν σε επιμήκυνση της τουριστικής περιόδου και στην ανάδειξη εναλλακτικών προορισμών, αφού τελικός στόχος είναι να γνωρίσει ο κόσμος τις γαστρονομικές και τις φυσικές ομορφιές κάθε περιοχής όλες τις εποχές του χρόνου. Η εξέλιξη της ωρίμανσης σταφυλιών κάθε αμπελώνα αποτελεί αιτία φυσιολατρικών εκδρομών, όπου το τερπνό θα συνοδεύει πάντα το ωφέλιμο. Η ιδέα ένας οινοποιός να προσκαλεί κάποιον για να ζήσει μαζί του όλη την προσπάθεια και τη χαρά της δημιουργίας του κρασιού χαρίζει μια μοναδικότητα σε προϊόντα που ήταν αδύνατον να αναδειχθούν σε ένα κρύο ράφι σουπερμάρκετ (Χατζηνικολάου, 2008)^[10].

Όλα τα οινοποιεία βέβαια δεν είναι επισκέψιμα . Ένα οινοποιείο για να είναι επισκέψιμο πρέπει να μπορεί ο επισκέπτης να ξεναγηθεί σε όλους τους χώρους παραγωγής αλλά και παλαίωσης, να υπάρχει χώρος γευσιγνωσίας και όλα αυτά να συνδυάζονται με αναφορές και εικόνες από την περιοχή. Η υποδοχή του επισκέπτη πρέπει να είναι ζεστή και να αποπνέει πολιτισμό και οι χώροι φυσικά καθαροί και εύκολα προσβάσιμοι. Τα κτήματα Αβέρωφ, Αναγνώστου, Λαφαζάνη, Παπαγιαννάκου και Παυλίδη αποτελούν μερικά από τας πιο φημισμένα επισκέψιμα οινοποιεία της Ελλάδος και περιγράφονται παρακάτω:

1. Κτήμα Αβέρωφ: Μοναστηριακή ομορφιά

Το συγκεκριμένο οινοποιείο βρίσκεται στο Μέτσοβο και είναι μοναστηριακού τύπου. Ο επισκέπτης έχει τη δυνατότητα να διανυκτερεύσει ένα ή δυο βράδια στο Καταγώγι Αβέρωφ και να επισκεφθεί το πρότυπο τυροκομείο του ιδρύματος. Οι εκδρομές στη γύρω περιοχή είναι εξαιρετικές. Το Μέτσοβο είναι ένας ιδιαίτερος τόπος με αρχοντικά σπίτια, λιθόστρωτα καλντερίμια και φυσικά το μουσείο λαϊκής τέχνης. Η εναλλαγή εικόνων μεταξύ κάβας παλαίωσης, αμπελιών και τυροκομείου και της υπόλοιπης περιοχής αποτελούν εικόνες αξέχαστες για τον επισκέπτη.

2. Κτήμα Αναγνώστου: Με την παράδοση των Μεσογείων

Το κτήμα Αναγνώστου βρίσκεται στους πρόποδες του Υμηττού, στο Κορωπί. Το κτήμα αυτό αποτελεί μια σύγχρονο επισκέψιμο οινοποιείο που συνδύασε τις σύγχρονες

τεχνικές οινοποίησης με την παράδοση των Μεσογείων. Η σύγχρονη αυτή μονάδα, σχεδιασμένη με εργονομικό τρόπο λειτουργεί ταυτόχρονα με τους χώρους επίσκεψης. Οι χώροι από τους οποίους αποτελείται και μπορεί ο επισκέπτης να περιηγηθεί είναι η παραδοσιακή κάβα, το εκθετήριο με τα κρασιά και τα συμπληρωματικά του τραπέζιού, την αίθουσα γευσιγνωσίας, τους οργανωμένους χώρους εκδηλώσεων και φυσικά τους χώρους όπου γίνεται η ζύμωση, η παλαίωση, η εμφιάλωση και η συσκευασία.

3. Κτήμα Λαφαζάνη: Αμπέλια βιολογικής καλλιέργειας

Στις Παρυφές του λόφου Φωκά, στη Νεμέα βρίσκονται οι ιδιόκτητοι αμπελώνες Λαφαζάνη. Οι αμπελώνες αυτοί διακρίνονται για την καλαισθησία, την επιμέλεια και την άψογη συμμετρία στο γραμμικό φύτεμα των αμπελιών. Στα αμπέλια ακολουθείται βιολογικός τρόπος καλλιέργειας καθώς και η χαμηλή παραγωγή σταφυλιών συμβάλλει στην υψηλή ποιότητα κρασιού. Το σύγχρονο αυτό οινοποιείο βρίσκεται σε πλήρη εναρμόνιση με την παραδοσιακή αρχιτεκτονική του τόπου. Ξεχωριστή οινοτουριστική εμπειρία αποτελεί και ο περίπατος του επισκέπτη στο Ναό του Ηρακλέους.

4. Κτήμα Παπαγιαννάκου: Το πρώτο βιοκλιματικό οινοποιείο

Το οινοποιείο αυτό βρίσκεται στο δρόμο Μαρκόπουλο- Πόρτο Ράφτη, στη θέση Καλογέρι. Το ιδιαίτερο χαρακτηριστικό αυτού του οινοποιείου είναι το ότι πέρα από σύγχρονο είναι και σχεδιασμένο με σεβασμό στις αρχές της βιοκλιματικής αρχιτεκτονικής. Έτσι το κτίριο είναι προσαρμοσμένο στα κατασκευαστικά και κλιματολογικά δεδομένα, στην τοπογραφία του εδάφους και στον προσανατολισμό του οικοπέδου για την εκμετάλλευση του ηλιακού φωτός και τη μεγιστοποίηση του φυσικού αερισμού. Αποτελεί λοιπόν ένα εξαιρετικό οινοποιείο για ξενάγηση επισκεπτών που ξεκινά από το σταφύλι και καταλήγει στον ειδικά διαμορφωμένο χώρο για την δοκιμή των κρασιών.

5. Κτήμα Παυλίδη: Το μεγαλοπρεπές

Το Κτήμα Παυλίδη τοποθετείται στις παρυφές του όρους Φαλακρού όπως απεικονίζεται και στην εικόνα 3.4, στα Κοκκινόγεια Δράμας σε πολύ κοντινή απόσταση από το Σπήλαιο του Αγγίτη και το χιονοδρομικό κέντρο της περιοχής. Βρίσκεται λοιπόν σε ένα σημείο που το συνδέει με όλες τις ομορφιές της γύρω περιοχής. Είναι χτισμένο με καθαρές λιτές γραμμές και με λεπτές επενδύσεις καρυδιάς

κάτι που καθιστά την ατμόσφαιρα ιδιαίτερα ζεστή για τον επισκέπτη. Στην παραγωγή δίνεται ιδιαίτερη έμφαση στην ελάχιστη δυνατή καταπόνηση οίνου και μούστου. Οι διαδρομές γύρω από αυτό στις πηγές του ποταμού Αιγγίτη και στο σπήλαιο Μααρά είναι μαγευτικές ιδιαίτερα την άνοιξη (Αθηνόραμα, 2008)^[11].

4. ΑΠΟ ΤΟ ΑΜΠΕΛΙ ΣΤΟ ΚΡΑΣΙ

Στο κεφάλαιο αυτό αναλύονται τα στάδια από το αμπέλι μέχρι και την τοποθέτηση του κρασιού στην κάβα.

4.1 Το αμπέλι

Η λέξη άμπελος ή αμπέλι υποδηλώνει τη λέξη φυτό. Κάποιες φορές χρησιμοποιείται και η λέξη αμπελώνας η οποία ουσιαστικά κατέχει την έννοια της ιδιοκτησίας μεγάλης έκτασης αμπελώνων. Η λέξη αμπελώνας έχει χρησιμοποιηθεί επίσης για να περιγράψει ένα σύνολο αμπελώνων που είναι συνεχείς και αποτελούν ιδιοκτησία πολλών ατόμων. Από οινολογικής άποψης το αμπέλι ή η άμπελος όπως αλλιώς ονομάζεται είναι ένα φυτό αναρριχώμενο που αποτελείται από τη ρίζα και το υπέργειο τμήμα του και περιλαμβάνει τον κορμό, τους βραχίονες και τις κληματίδες από τις οποίες αναπτύσσονται τα φύλλα, οι έλικες και οι ταξιανθίες. Ουσιαστικά περικλείει τις φυσικές συνθήκες, τη σύσταση του φυτού και του εδάφους με σκοπό την παραγωγή του κρασιού. Πιο συγκεκριμένα και αναλυτικά το αμπέλι αποτελείται από τα εξής μέρη:

Ρίζα: Η ρίζα παραλαμβάνει από το έδαφος τις αναγκαίες ποσότητες νερού και άλλων θρεπτικών στοιχείων που βοηθούν στην ανάπτυξη του φυτού και στην καρποφορία αυτού. Το μήκος των ριζών είναι διαφορετικό σε κάθε περίπτωση ωστόσο κυμαίνεται από 1 έως 2 μέτρα. Παρόλα αυτά έχουν παρατηρηθεί περιπτώσεις όπου το μήκος της ρίζας ξεπερνά τα 10 μέτρα.

Χυμοί: Η φυτική ανάπαυση της αμπέλου διαρκεί από την πτώση των φύλλων μέχρι την έναρξη της βλάστησης. Οι χυμοί εξέρχονται από τα σημεία που είναι κλαδεμένο το φυτό. Αυτό συμβαίνει για περίπου ένα μήνα μέχρι να σχηματιστούν τα φύλλα και έτσι η εξάτμιση να γίνεται μέσα από αυτά.

Οφθαλμοί: Μέσα από το άνοιγμα των οφθαλμών αναπτύσσονται οι κληματίδες. Από κάθε κληματίδα αναπτύσσονται φύλλα, έλικες, και ταξιανθίες. Οι κληματίδες φτάνουν μέσα σε ένα χρόνο το μήκος των 8-10 μέτρων. Στη μασχάλη κάθε φύλλου βρίσκεται

ένας κύριος οφθαλμός, που την άνοιξη δίνει ανάπτυξη στις κανονικές κληματίδες της αμπέλου.

Ταξιανθίες: Μέσα στον οφθαλμό βρίσκονται οι ταξιανθίες. Το σχήμα τους είναι σφαιρικό και παίρνουν σχήμα επίμηκες, γίνονται ορατές και διαχωρίζονται. Τα άνθη της αμπέλου είναι συναθροισμένα σε τσαμπί. Στην κάθε κληματίδα συναντιόνται τρία ή τέσσερα τσαμπιά. Με διαδοχικό τρόπο σχηματίζονται τα σέπαλα, τα πέταλα, οι στήμονες, οι καλύπτρες και στο τέλος ο καρπός.

Φύλλα: Το φύλλο διαφοροποιείται από ποικιλία σε ποικιλία. Τα φύλλα θα μπορούσαν να χαρακτηριστούν ως το εργοστάσιο του φυτού από τα οποία παράγονται όλα τα απαραίτητα θρεπτικά στοιχεία για τη διατροφή και ανάπτυξη των οργάνων του φυτού. Οι ρίζες απορροφούν το νερό. Το νερό μεταφέρεται στη συνέχεια στα φύλλα μαζί με άλλα ορυκτά στοιχεία που περιέχει από το έδαφος και εκεί πραγματοποιείται ο μετασχηματισμός.

Έλικες: Απέναντι από τα φύλλα βρίσκονται οι έλικες. Οι έλικες είναι όργανα συγκράτησης κληματίδων πάνω σε υποστηλώματα. Παρατηρούνται κυρίως κάθε τέταρτο ή πέμπτο φύλλο.

Καρπός: Ύστερα από την άνθιση του φυτού οι ανθήρες των στημόνων ανοίγουν και αφήνουν να πέσουν κόκκοι γύρης στο στίγμα του ύπερου, που βλασταίνει δίνοντας ένα μακρύ σωλήνα. Ο σωλήνας αυτός εισδύει στο στίγμα, εισέρχεται στην ωοθήκη, γλιστρά στα τοιχώματα της και εισέρχεται στην σπερματοθήκη του ωαρίου το οποίο γονιμοποιεί. Τότε το ωράριο μπορεί να μετατραπεί σε κουκούτσι και όλη η ωοθήκη να μετατραπεί σε καρπό σταφυλιού. Αρχικά ο καρπός είναι πράσινος, περιλαμβάνει χλωροφύλλη όπως και τα φύλλα και αφομοιώνει, δηλαδή αποσυνθέτει το διοξείδιο του άνθρακα, απορροφά τον άνθρακα και αποβάλλει το οξυγόνο.

Ιδιαίτερα σημαντικό θεωρείται το έδαφος στο οποίο θα εγκατασταθεί το αμπέλι. Η στράγγιση και η δομή θεωρούνται ιδιαίτερης σημασίας. Η δομή πρέπει να επιτρέπει την διείσδυση των ριζών χωρίς να βρίσκουν ανυπέρβλητα εμπόδια. Επίσης αναγκαία είναι και η δημιουργία ενός αμπελώνα με δυνατότητα των ριζών να στηρίζουν το φυτό. Η λειτουργία του εδάφους είναι να εφοδιάσει με νερό και θρεπτικά συστατικά. Το έδαφος έχει ως κύριο ρόλο το ρόλο της αποθήκης. Αυτό σημαίνει ότι ανάλογα με το βάθος και

τη σύσταση του συγκρατεί περισσότερο ή λιγότερο νερό. Τα εδάφη μπορούμε να τα χαρακτηρίσουμε με βάση τη χημική τους σύσταση σε ασβεστώδη , χουμώδη , αργιλώδη, αμμώδη . Τα αργιλώδη θεωρούνται ακατάλληλα για την καλλιέργεια της αμπέλου διότι είναι συνεκτικά, κακής κυκλοφορίας του αέρα, δύσκολης πρόσληψης νερού και θρεπτικών στοιχείων από το φυτό. Τα χουμώδη προκαλούν ζωηρή βλάστηση, υψηλές αποδόσεις και σαν συνέπεια κρασιά χωρίς άρωμα και γεύση. Τα ασβεστώδη θερμαίνονται πολύ εύκολα, αναπτύσσουν ιδιαίτερα τη βλάστηση, κάνουν πρόωμη την ωρίμανση και παράγουν κρασί με πλούσια αρώματα και γεύση αλλά λιγότερο λεπτά. Τα αμμώδη είναι εύκολα στην κατεργασία τους και θερμαίνονται πολύ εύκολα. Είναι φτωχά και προσφέρουν κρασιά με λεπτά και ελαφρά χαρακτηριστικά.

Επιπλέον ζωτικής σημασίας στοιχείο για τον αμπελώνα θεωρείται και το κλίμα. Το αμπέλι έχει τη δυνατότητα καλλιέργειας κάτω από διάφορες κλιματολογικές συνθήκες. Το κλίμα το προσδιορίζουμε με βάση την ηλιοφάνεια, τις βροχοπτώσεις, τη θερμοκρασία και τους ανέμους που επικρατούν σε μια περιοχή κατά μέσο όρο. Καιρός είναι οι συνθήκες που επικρατούν σε μια συγκεκριμένη στιγμή ή περίοδο καθώς επίσης μπορούν να δημιουργήσουν ή να καταστρέψουν την παραγωγή μιας χρονιάς.

4.2 Οινοποίηση

Με τον όρο οινοποίηση εννοείται το σύνολο των διαδικασιών που οδηγούν από το σταφύλι στο κρασί. Υπάρχουν δύο βασικοί τύποι οινοποίησης η ερυθρή και η λευκή. Στην ερυθρή οινοποίηση το γλεύκος παραμένει μαζί με τους φλοιούς σε ειδικές δεξαμενές, τους οινοποιητές, με στόχο οι ερυθρές χρωστικές των φλοιών να περάσουν στο γλεύκος. Στη λευκή οινοποίηση ο σταφυλοπολτός μεταφέρεται σε πιεστήρια, πιέζεται άμεσα και μεταφέρεται στις δεξαμενές ζύμωσης για τις περαιτέρω επεξεργασίες. Η παραγωγή ροζέ κρασιού συμβαίνει με την σύντομη παραμονή της φλούδας μαζί με το χυμό (Τσακίρης, 1995)^[5].

Η πιο σημαντική διαδικασία στην παραγωγή κρασιού είναι η αλκοολική ζύμωση. Φαινομενικά είναι μια απλή διαδικασία που μπορεί να συμβεί με ελάχιστη παρέμβαση του ανθρώπου. Αλκοολική ζύμωση λοιπόν είναι η διάσπαση των σακχάρων με έξι άτομα άνθρακα, από τους σακχαρομύκητες, κατά κύριο λόγο προς αιθανόλη, αλλά δημιουργεί και πολλές δευτερογενείς ενώσεις οι οποίες έχουν σαν συνέπεια τον αρωματικό και γευστικό εμπλουτισμό του κρασιού. Ζύμες (σακχαρομύκητες)

ονομάζονται ομάδες μονοκύτταρων φυτικών οργανισμών που συναντώνται στο έδαφος και στα κλήματα και ο αριθμός τους κάθε χρόνο εξαρτάται από τις κλιματολογικές συνθήκες. Όταν λοιπόν αυτές βρεθούν στο γλεύκος (μούστος) πολλαπλασιάζονται με πολύ μεγάλη ταχύτητα και συγχρόνως διασπών τα σάκχαρα προς αιθανόλη και σύγχρονη έκλυση διοξειδίου του άνθρακα. Έτσι το διοξείδιο του άνθρακα που παράγεται στη ζύμωση σε συνδυασμό με την αύξηση της θερμοκρασίας κάνει το μούστο να φαίνεται ότι «βράζει». Τα πρώτα στάδια στη σύγχρονη ερυθρή και ροζέ οινοποίηση είναι ο εκραγισμός, η απομάκρυνση δηλαδή των κοτσανιών, που πραγματοποιείται στο εκραγιστήριο και η έκθλιψη των ρωγών στο θλιπτήριο η οποία συμβάλλει στο σπάσιμό τους και την απελευθέρωση του χυμού.

Η μάζα του σταφυλιού που δημιουργείται (χυμός και φλοιοί) μεταφέρεται σε δεξαμενές (ανοξειδωτές) έτσι ώστε να ξεκινήσει η αλκοολική ζύμωση. Κατά τη διάρκειά αυτής απελευθερώνεται διοξείδιο του άνθρακα (CO₂) και δημιουργεί φυσαλίδες. Στην ερυθρή και ροζέ οινοποίηση, οι φυσαλίδες ανεβάζουν τους φλοιούς στην επιφάνεια των δεξαμενών, σχηματίζοντας μια σχετικά πυκνή μάζα, το λεγόμενο «καπέλο». Οι ερυθρές χρωστικές ουσίες (ανθοκυάνες), στις οποίες οφείλεται το κόκκινο χρώμα του κρασιού, βρίσκονται στους φλοιούς, όπως και οι τανίνες, που επηρεάζουν καθοριστικά τη γεύση, τη δομή και την υφή του. Έτσι, εκτός από την παραμονή και την αποδόμηση («σπάσιμο», ανάδευση κ.λπ.) του «καπέλου», εφαρμόζεται και πέρασμα του χυμού μέσα από το «καπέλο» ή το ανάποδο (υπάρχουν διάφοροι τρόποι για να γίνει αυτό, π.χ. ο χυμός «τραβιέται» από τον πυθμένα της δεξαμενής και ανακυκλώνεται στην κορυφή της, διαβρέχοντας το «καπέλο»). Στην ερυθρή και ροζέ οινοποίηση, με την κατάλληλη ρύθμιση του χρόνου διάρκειας αυτής της διαδικασίας, η οποία ονομάζεται εκχύλιση, οι ποθητές ουσίες περνάνε στο κρασί, το οποίο χρωματίζεται και αποκτά την επιθυμητή γεύση, δομή και υφή. Η εκχύλιση διαρκεί από ελάχιστες ημέρες έως και αρκετές εβδομάδες για τα ερυθρά και 12 ως 24 περίπου ώρες για τα ροζέ κρασιά. Μόλις ο χυμός αποκτήσει επιθυμητό χρώμα και γευστικό χαρακτήρα απομακρύνεται από τους φλοιούς και προκειμένου να ολοκληρωθεί η αλκοολική ζύμωση μεταφέρεται σε άλλη περιέκτη (συνήθως δηλαδή σε ανοξειδωτή δεξαμενή και άλλοτε βαρέλια για ωρίμαση, κάτι που συμβαίνει συχνά για τα ερυθρά και εξαιρετικά σπάνια για τα ροζέ κρασιά).

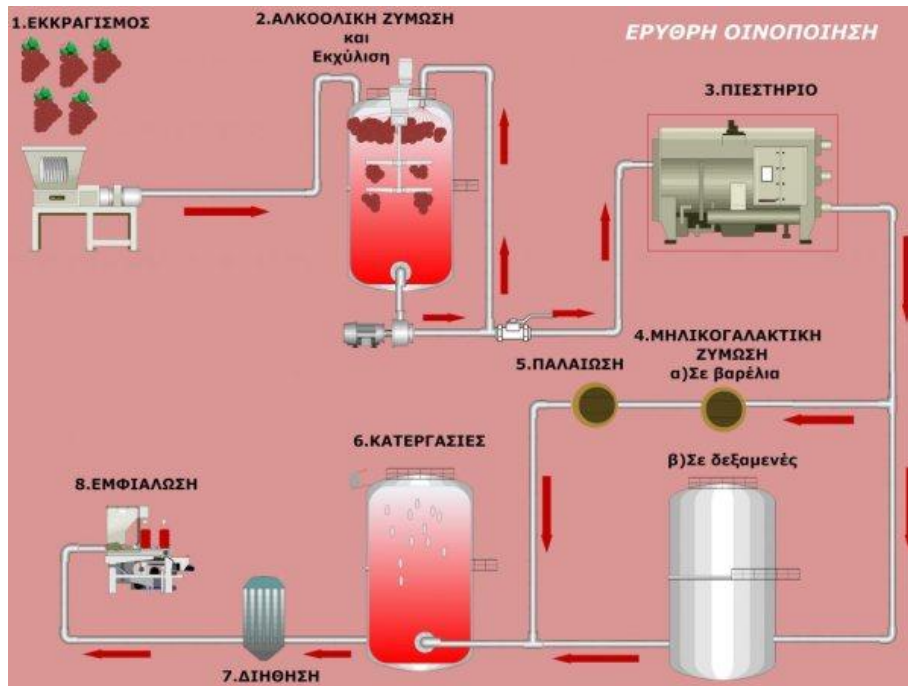
Κατά τη λευκή οινοποίηση, που λαμβάνει χώρα σε ένα σύγχρονο οινοποιείο, τα σταφύλια οδηγούνται αρχικά στο εκραγιστήριο, όπου και απομακρύνονται τα κοτσάνια

τους. Στη συνέχεια, οι ρώγες περνούν συνήθως ανάμεσα από τους κυλίνδρους του θλιπτηρίου, όπου σπάζουν και απελευθερώνεται ένα μέρος του χυμού τους. Έτσι, οι ζύμες του φλοιού έρχονται σε επαφή με τον ίδιο το χυμό.



Εικόνα 4.:1 Ανοξειδωτες Δεξαμενές

Η σταφυλομάζα που παραλαμβάνεται (χυμός και φλοιοί) οδηγείται στο πιεστήριο, όπου πιέζεται για να εξαχθεί ο χυμός (ιδιαίτερη σημασία για την ποιότητα του τελικού κρασιού έχει η ήπια μεταχείριση που επιφυλάσσουν στο σταφύλι τα σύγχρονα πιεστήρια). Ο χυμός οδηγείται κατά κανόνα σε ανοξειδωτη δεξαμενή, όπου και ψύχεται για κάποιο χρονικό διάστημα. Ακολουθεί η απολάσπωση, κατά την οποία το ψυγμένο γλεύκος διαυγάζεται, μέσω της κατακάθισης των σωματιδίων που βρίσκονται σε αιώρηση. Διαρκεί συνήθως από 12 έως 14 ώρες και ανάλογα με το ποσοστό λασπών και προσβλέπει σε γλεύκος με καθαρότερο άρωμα και πιο σταθερό χρώμα.



Εικόνα 4.2: Διαδικασία ερυθρής οινοποίησης

Η λευκή οινοποίηση συνεχίζεται με το σημαντικότερο κομμάτι της, την αλκοολική ζύμωση, αφού ο καθαρός πλέον χυμός, μεταγγίζεται στη δεξαμενή ζύμωσης (συνήθως ανοξείδωτη). Μετά το τέλος της, όταν δηλαδή το σύνολο των σακχάρων έχει μετατραπεί σε αλκοόλη, το λευκό κρασί μεταγγίζεται στις δεξαμενές αποθήκευσης ή σε βαρέλια, εάν είναι επιθυμητό το πέρασμα από αυτά (ωρίμαση), ώστε το κρασί να εμπλουτισθεί κυρίως αρωματικά από τα χαρακτηριστικά του ξύλου (κατά κανόνα δρυός) και να αποκτήσει πιο «λιπαρή» και πλούσια γεύση. Σε κάποιες περιπτώσεις, η διαδικασία της ζύμωσης γίνεται απευθείας στο βαρέλι.

4.3 Η εμφιάλωση

Ύστερα από την ανάπαυση του κρασιού στη δεξαμενή ή την ενδεχόμενη ωρίμαση σε βαρέλι ακολουθεί η προετοιμασία για την εμφιάλωσή του. Η προετοιμασία αυτή σχετίζεται κυρίως με το πλήθος των αιωρούμενων σωματιδίων, που είναι πολύ φυσικό να περιέχονται στο κρασί (στερεά τμήματα του σταφυλιού, ζύμες, βακτήρια, κρύσταλλοι των τρυγικών αλάτων κ.ά.). Η παρουσία αυτών γίνεται αισθητή με την εμφάνιση ενός θολώματος. Πριν από την εμφιάλωση όμως, το κρασί υπόκειται σε ορισμένες κατεργασίες, που έχουν σαν στόχο την απομάκρυνση των αιωρούμενων αυτών σωματιδίων. Οι κυριότερες από αυτές τις κατεργασίες είναι:

Η σταθεροποίηση: είναι η διαδικασία απομάκρυνσης των κρυστάλλων του τρυγικού οξέος από το κρασί. Το τρυγικό οξύ είναι, μαζί με το μηλικό, το βασικό οξύ του σταφυλιού και του κρασιού. Πολλές φορές όμως κρασιά με υψηλά επίπεδα τρυγικού οξέος μπορούν να εμφανίσουν κρυστάλλους, που αν και θεωρούνται ακίνδunami, είναι αντιαισθητικοί. Η ψύξη του κρασιού σε χαμηλές θερμοκρασίες επιταχύνει τη δημιουργία αυτών των κρυστάλλων μέσα στη δεξαμενή και ελαττώνει τις πιθανότητες εμφάνισής τους στη φιάλη, μετά από την εμφιάλωση.

Το φιλτράρισμα: είναι η διαδικασία περάσματος του κρασιού από φίλτρο (ή φίλτρα), που το βοηθά να μείνει διαυγές στη φιάλη, ενώ συγχρόνως το σταθεροποιεί, αφαιρώντας σωματίδια, βακτήρια και ζυμομύκητες. Από την άλλη πλευρά όμως, αρκετοί οινοπαραγωγοί προτιμούν να εμφιαλώνουν τα κρασιά τους αφιλτράριστα (συνήθως τα κόκκινα), για να μην τα υποβάλουν στη συγκεκριμένη διαδικασία, που σίγουρα αφαιρεί ένα μέρος των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του κρασιού ή έστω μέρος της έντασης αυτών.



Εικόνα 4.3: Γραμμή εμφιάλωσης

Στην συνέχεια ακολουθεί η εμφιάλωση του κρασιού, μια σχετικά απλή και εύκολη διαδικασία. Οι σύγχρονες γραμμές εμφιάλωσης αποτελούνται συνήθως τα εξής στοιχεία: αυτόματο πλυντήριο φιαλών, σύστημα γεμίματος φιαλών με κρασί, πωματιστικό μηχάνημα, σύστημα κόλλησης της ετικέτας και σύστημα εγκιβωτισμού. Ύστερα από την εμφιάλωση του κρασιού, το προϊόν έχει πάρει την τελική του μορφή. Έτσι λοιπόν τώρα να βγει στην αγορά και να καταναλωθεί ή μπορεί να φυλαχτεί σε κελάρια για παλαίωση.

4.4 Τύποι κρασιών

Το πρώτο και βασικό κριτήριο διαφοροποίησης των τύπων κρασιού αποτελεί το χρώμα. Πρόκειται για ένα χαρακτηριστικό που εξαρτάται σε πολύ μεγάλο βαθμό από την ποικιλία αμπέλου που χρησιμοποιείται για την παραγωγή του κρασιού, αλλά και από το είδος της οινοποίησης. Έτσι διακρίνονται σε τρεις κατηγορίες: Λευκά, Ροζέ και Ερυθρά. Ένα άλλο κριτήριο εξίσου σημαντικό είναι η γλυκύτητα, η περιεκτικότητα δηλαδή των κρασιών σε σάκχαρα, με αποτέλεσμα αυτά να διακρίνονται σε Ξηρά, Ημίξηρα, Ημίγλυκα και Γλυκά.

Η γλυκύτητά των κρασιών οφείλεται ολοκληρωτικά στα σάκχαρα που παραμένουν αζύμωτα εάν αποτραπεί ή διακοπεί η αλκοολική ζύμωση. Η ζύμωση σταματά, όταν στο μούστο προστεθεί οινόπνευμα οινικής προέλευσης. Τότε έχουμε τα κρασιά του τύπου *Vin de Liqueur*. Η διακοπή της αλκοολικής ζύμωσης μπορεί να είναι και φυσική, αυτό συμβαίνει στην περίπτωση των Φυσικώς Γλυκών Οίνων (*Vins Naturellement Doux*). Υπάρχει επίσης και ο Οίνος Γλυκός Φυσικός (*Vin Doux Natourel*), όπου η διακοπή της αλκοολικής ζύμωσης είναι τεχνητή και μόνο, πραγματοποιείται δηλαδή με την προσθήκη αλκοόλης.

Τελευταίο κριτήριο για τους τύπους κρασιών είναι το διοξείδιο του άνθρακα (CO_2). Ανάλογα με την περιεκτικότητά τους σε CO_2 τα κρασιά χωρίζονται σε *ήσυχα*, *ημιαφρώδη* και *αφρώδη*. Το CO_2 μπορεί να προέρχεται από την αλκοολική ζύμωση και να συνεχίζει να υπάρχει μετά στο κρασί (Φυσικώς Αφρώδεις Οίνοι) ή να έχει προστεθεί εκ των υστέρων τεχνητά (Τεχνηκώς Αφρώδεις Οίνοι).

4.5 Σερβίρισμα και παρουσίαση του κρασιού

Είναι ο πιο απλός αλλά συγχρόνως ο πολύ πολύπλοκος τρόπος για την προώθηση ενός κρασιού. Ο οινοχόος πρέπει να γνωρίζει καλά και την περιοχή παραγωγής του κρασιού και για τα υπόλοιπα κρασιά της και να μπορεί να κάνει μια μικρή παρουσίαση όλων αυτών. Είναι επίσης ιδιαίτερης σημασίας το να περιγράφει το χρώμα, το άρωμα και τις εντυπώσεις που δημιουργεί το κρασί στο στόμα εξηγώντας ότι οφείλονται στο οικοσύστημα, την ποικιλία, την τεχνική οινοποίησης ή στην παλαιώση. Ο οινοχόος πρέπει επίσης να μπορεί να κάνει σύγκριση με τα υπόλοιπα κρασιά που ο πελάτης που βρίσκεται μπροστά του γνωρίζει. Επιβάλλεται λοιπόν να έχει γνώσεις της

αμπελοοινικής τέχνης. Αυτή είναι μια γενική κουλτούρα η οποία όμως δίνει ένα επιπλέον πλεονέκτημα που θα αυξήσει την εμπιστοσύνη του πελάτη προς τον οινοχόο.

Ένας Οινοχόος πρέπει να γνωρίζει τα παρακάτω: σερβίρισμα, ηνώση των κρασιών: αμπελοοινική γεωγραφία, γνώσεις αμπελουργίας (ποικιλίες οινάμπελου), βασικές γνώσεις οιнологίας (οινοποίηση, παλαίωση σε βαρέλι), στοιχεία νομοθεσίας. Να έχει βασικές γνώσεις κουζίνααρχές αρμονίας μεταξύ εδεσμάτων και κρασιών, σύνταξη του καταλόγου κρασιών, συντήρηση κρασιών, διαχείριση κάβας (αγορές, αποθέματα), γνώση άλλων αλκοολούχων ποτών (οινοπνεύματα, λικέρ) και ξένων γλωσσών. Εξίσου σημαντικά προσόντα είναι η γενική καλλιέργεια και η αγάπη για το κρασί. Η θερμοκρασία σερβιρίσματος του κρασιού είναι αυτή που κατέχει την πιο ιδιαίτερη θέση διότι το κάθε κρασί πρέπει να σερβίρεται στην κατάλληλη θερμοκρασία, αυτήν που θα αναδείξει καλύτερα τις αρετές του, χωρίς το προϊόν να αδικηθεί (Πίνακας 4.1).

ΤΥΠΟΣ ΚΡΑΣΙΟΥ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ
Αφρώδες (ανάλογα με τα χαρακτηριστικά του)	6-9°C περίπου
Λευκό/ροζέ (ξηρό και φρέσκο)	9-11°C »
Λευκό (ξηρό, πλούσιο/ ημίξηρο, ημίγλυκο)	11-13°C »
Ερυθρό (ξηρό/ ημίξηρο, ημίγλυκο)	13-17°C »
Ερυθρό (ξηρό, ρωμαλέο, πλούσιο, νέο/παλαιωμένο)	17-19°C »
Γλυκό (ανάλογα με τα χαρακτηριστικά του)	6-12°C »

Πίνακας 4.1: Τύπος κρασιού και ιδανική θερμοκρασία

Το άνοιγμα της φιάλης πραγματοποιείται μόνο κατά τη στιγμή του σερβιρίσματος και φυσικά παρουσία του πελάτη. Η παρουσίαση της φιάλης του κρασιού στον πελάτη πρέπει να γίνει με ακρίβεια και κομψότητα. Το κρασί μεταφέρεται στο τραπέζι με απόλυτη προσοχή: τα λευκά και μερικά ροζέ κρασιά σε ένα ειδικό δοχείο, τη σαμπανιέρα. Τα ερυθρά κρασιά στο χέρι ή σε καλαθάκι. Το κρασί παρουσιάζεται πάντα κλειστό, στον πελάτη που το παρήγγειλε, με την ετικέτα καλά ορατή, αναφέροντας ευκρινώς το όνομα και την χρονολογία παραγωγής του κρασιού. Για το άνοιγμα της φιάλης, ο οινοχόος ακολουθεί τα παρακάτω βήματα:

1. Αρχικά κόβει το καψύλλιο.
2. Σκουπίζει την κορυφή του λαιμού της φιάλης με μια καθαρή πετσέτα.

3. Τοποθετεί το ανοιχτήρι στη μέση του πώματος. Βγάζει το πώμα προσεκτικά και ήρεμα με τη βοήθεια του μοχλού.
4. Απελευθερώνει το πώμα.
5. Μυρίζει τον φελλό, περιστρέφοντάς τον ελαφρά .
6. Σκουπίζει ξανά τον λαιμό της φιάλης με την πετσέτα.

Το πώμα πρέπει να αφηθεί δίπλα στους πελάτες. Ο σερβιτόρος πρέπει να δοκιμάσει το κρασί, και αν υπάρχει αμφιβολία, για παράδειγμα κάποια ύποπτη μυρωδιά φελλού στο κρασί. Το σερβίρισμα του κρασιού γίνεται πάντα από τα δεξιά του ατόμου που σερβίρεται, έτσι ώστε να φαίνεται η ετικέτα. Ο οινοχόος σερβίρει πρώτα αυτόν που παρήγγειλε το κρασί, για να το δοκιμάσει, εκτός από την περίπτωση που έχουν του έχουν δοθεί διαφορετικές οδηγίες. Εάν αυτός συμφωνήσει, τότε συνεχίζει και σερβίρει και τους υπόλοιπους και σερβίρει ξανά τον πρώτο. Το γέμισμα των ποτηριών γίνεται, κατά μέγιστο λόγο, στα 2/3. Σε περίπτωση διαδοχής διαφορετικών κρασιών (π.χ. άσπρο κρασί και στην συνέχεια ερυθρό), αντικαθιστά τα ποτήρια πριν από το σερβίρισμα του επόμενου κρασιού. Ο τρόπος σερβιρίσματος δεν πρέπει σε καμία περίπτωση να είναι πιεστικός, ώστε να αδειάσει γρήγορα το μπουκάλι.

Αερισμός και μετάγγιση για ορισμένα ερυθρά κρασιά, πλούσια και μάλλον νεαρά, μπορεί να αποδειχθεί πολύτιμος καθώς θα αυξήσει την αρωματική ένταση και θα στρογγυλέψει τη γεύση του κρασιού. Σε αυτή την περίπτωση μετά από το άνοιγμα της φιάλης το κρασί τοποθετείται σε μία καράφα. Από την άλλη πλευρά, όσον αφορά στα κρασιά αρκετά παλιών σοδειών και μέσα στον κανόνα που απαιτεί από ένα κρασί να σερβίρεται διαυγές, η μετάγγιση μπορεί να κριθεί απαραίτητη, αφού ενδέχεται να υπάρχει ίζημα μέσα στη φιάλη το οποίο είναι δείγμα υγιούς παλαιώσης και όχι ελάττωμα. Εδώ ο οινοχόος ή όποιος τον αντικαθιστά:

1. Φέρνει με προσοχή τη φιάλη στο τραπέζι χωρίς να της αλλάξει τη θέση της.
2. Φέρνει μια καθαρή καράφα κατά προτίμηση κρυστάλλινη, που έχει πιο πριν ξεπλένει με λίγες σταγόνες κρασιού.
3. Συνεχίζει στη μετάγγιση. Με την καράφα στο ένα χέρι, μεταγγίζει προσεκτικά το κρασί από τη φιάλη στην καράφα και προσέχοντας ώστε το κρασί να κυλάει πάνω στα τοιχώματα της καράφας.

4. Με τη βοήθεια ενός κεριού τοποθετημένου πίσω από τον λαιμό της φιάλης, θα αντιληφθεί το ίζημα όταν αυτό θα πλησιάσει τον λαιμό της. Αυτό θα του επιτρέψει να σταματήσει την μετάγγιση πριν περάσει το ίζημα στην καράφα.
5. Το κεριό θα σβηστεί και ή άδεια φιάλη με το πόμα της θα αφεθούν και πάλι πάνω στο τραπέζι.

Αυτές είναι όλες οι εργασίες που υπακούουν σε κανόνες που ο οινοχόος πρέπει να ακολουθεί έτσι ώστε να προσφέρει τις καλύτερες υπηρεσίες στον πελάτη του. Έτσι θα αποκτήσει την εμπιστοσύνη του πελάτη και θα συμβάλλει στην καλή φήμη του εστιατορίου.

Κάθε είδος κρασιού χρειάζεται και το κατάλληλο ποτήρι, που θα αναδείξει καλύτερα τα χαρακτηριστικά του. Όλα τα ποτήρια κρασιού βέβαια πρέπει να είναι εντελώς διάφανα, χωρίς σχέδια ή ανάγλυφα, κατά προτίμηση κρυστάλλινα και πάντα κολονάτα (σχήμα τουλίπας, μικρότερης για τα λευκά και μεγαλύτερης για τα ερυθρά κρασιά). Αξίζει να σημειωθεί πως το κατάλληλο ποτήρι για τους αφρώδεις οίνους είναι το λεγόμενο "flute" (ψηλός κάλυκας μικρής διαμέτρου) και όχι αυτό με το πλατύ κάλυκα που χρησιμοποιείται συχνά.



Εικόνα 4.4: Κατάλληλα ποτήρια για το κρασί

4.6 Δοκιμή Κρασιού

Δοκιμάζει συνήθως κάποιος το κρασί για να δει εάν του αρέσει. Αυτό ακούγεται απλό και μπορεί και να είναι, όταν όμως και οι απαιτήσεις παραμένουν σε ανάλογο επίπεδο απλότητας: σε αυτό του προσωπικού γούστου, ανεξαρτήτως μάλιστα του βαθμού καλλιέργειας του. Αν όμως πρόκειται για ένα καλλιεργημένο οινικά άτομο, κάθε δοκιμή κρασιού γίνεται αναπόφευκτα και εκτίμηση του δοκιμαζόμενου προϊόντος, χωρίς αυτή να χάνει καθόλου την ηδονιστική πλευρά της απόλαυσης. Αντίθετα μάλιστα, η απόλαυση τότε πολλαπλασιάζεται.

Οι δοκιμές κρασιού, χωρίζονται σε δύο μεγάλες κατηγορίες, στις ηδονιστικές και στις τεχνικές. Τα όρια μεταξύ αυτών των δύο δοκιμών είναι συγκεχυμένα. Πιο απλά, υπάρχει σημαντικό πεδίο στο οποίο αυτές οι δύο κατηγορίες αλληλεπικαλύπτονται. Είναι γεγονός πως ηδονή από την απόλαυση της δοκιμής ενός κρασιού μπορεί να νιώσει ο οποιοσδήποτε, χωρίς να έχει απαραίτητα ιδιαίτερες γνώσεις. Ένας γνώστης όμως που γνωρίζει τα βασικά βήματα της δοκιμής κρασιού, για την αξιολόγηση του, είναι σίγουρο πως μπορεί να πάρει πολύ περισσότερα από αυτήν. Το κρασί είναι ένα πολύ σύνθετο ποτό, που περιέχει κατά μέσο όρο εξακόσιες περίπου ενώσεις, υπεύθυνες για το χρώμα, το άρωμα και τη γεύση του. Οι ενώσεις αυτές συνδυάζονται με ένα μοναδικό κάθε φορά τρόπο, που αντανακλά τον ιδιαίτερο χαρακτήρα κάθε οίνου και ο οποίος γίνεται αντιληπτός μέσω της δοκιμής κρασιού. Οι αισθήσεις που συμμετέχουν κυρίως στη δοκιμή αυτή είναι η όραση, η όσφρηση και η γεύση (έμμεσα και η εντός στόματος αφή). Έτσι αναλύονται.

1. Στην οπτική, που αφορά την όψη του κρασιού.
2. Στην οσφρητική, που αφορά το άρωμα του κρασιού.
3. Στην γευστική, που αφορά τη γεύση και την υφή του κρασιού.

Για να εξετασθεί η όψη του κρασιού απαιτείται η ύπαρξη πολύ καλού φυσικού φωτισμού (ή έστω λευκός τεχνητός) και λευκό φόντο πίσω από το ποτήρι, που πρέπει να είναι γεμισμένο στο 1/3 περίπου της χωρητικότητας του. Για την όψη του κρασιού, που είναι άκρως ενδεικτική πολλών δεδομένων του προϊόντος, εξετάζονται συνήθως τα εξής χαρακτηριστικά:

- Η διαύγεια: το κρασί μπορεί να είναι διαυγές ή θολό.
- Η λαμπρότητα: το κρασί μπορεί να είναι λαμπερό ή θαμπό.

- ο Η ένταση: ένα κρασί μπορεί να έχει βαθύ και απαλό ή ασθενές χρώμα.
- ο Το χρώμα: τα λευκά κρασιά μπορούν να έχουν οποιοδήποτε χρώμα μεταξύ του αχνού λεμονί και του χρυσού τα ροζέ από το ροζ του τριαντάφυλλου έως και πορτοκαλί και τα ερυθρά από πορφυρό έως καστανό, με πολλές άλλες διαβαθμίσεις.
- ο Η απόχρωση: Αυτή συνήθως αφορά την περίμετρο που σχηματίζεται γύρω από το τοίχωμα του κάλυκα (διακρίνεται καλύτερα κρατώντας το ποτήρι υπό γωνία). Η περίμετρος παρουσιάζει πρώτη τις χρωματικές αλλαγές λόγω παλαίωσης, οι οποίες με τα χρόνια επεκτείνονται παντού. Στα λευκά κρασιά, πρασινωπές ανταύγειες φανερώνουν νεότητα και απουσία οξειδώσεων, ενώ κεκριμπαρένιες παλαίωση αρκετών ετών, στα ροζέ, οι ροδαλές ανταύγειες δείχνουν νεότητα, οι ροζ-γκρι παλαίωση κάποιων ετών και στα ερυθρά, οι ιώδεις, βιολετί ανταύγειες δείχνουν νεότητα και κεραμιδί ή πορτοκαλί παλαίωση.

Το άρωμα του κρασιού και ιδιαίτερα οι χαρακτήρες του προέρχονται ή και διαμορφώνονται κατά κύριο λόγο από την ποικιλία αμπέλου (πρωτογενή αρώματα, τις περισσότερες φορές αρώματα ανθών ή φρούτων ή φυτικά), από τις πολύπλοκες χημικές αντιδράσεις τις αλκοολικής ζύμωσης και από την ωρίμανση στο βαρέλι και την παλαίωση ή απλή διατήρηση στη φιάλη (συνήθως μπαχαρικών, καπνού, ξύλου), οπότε, στην τελευταία περίπτωση αντί για άρωμα του κρασιού μιλάμε συνήθως για «μπουκέτο» δηλαδή την συνδυασμό διαφόρων αρωμάτων.

Σερβίροντας το κρασί στο 1/3 περίπου της χωρητικότητας του ποτηριού, ένα αέριο στρώμα σχηματίζεται επάνω από το υγρό και καταλαμβάνει τον ελεύθερο χώρο του κάλυκα. Εκεί εξετάζεται μέσω της όσφρησης το άρωμα του κρασιού, δηλαδή τα οσφρητικά χαρακτηριστικά που περιέχει, που «βγαίνουν» από αυτό ως πτητικές αρωματικές ενώσεις. Η διαδικασία είναι απλή και αφορά την διαδικασία που ακολουθεί.

- ο Εισπνοή του αέρα που βρίσκεται στο επάνω τμήμα του ποτηριού.
- ο Αργή περιστροφή του ποτηριού, άρα και του κρασιού μέσα σε αυτό, για την καλύτερη εξάτμιση των αρωμάτων.

- ο Πολλές, βαθιές και μη, συνεχόμενες εισπνοές από τη μύτη, που τοποθετείται πολύ κοντά στην επιφάνεια του κρασιού.

Για το άρωμα του κρασιού εξετάζονται πάντα τα παρακάτω χαρακτηριστικά:

- ο Η ένταση: το κρασί μπορεί να είναι έντονο, μέτριο, ασθενές ή ανύπαρκτο.
- ο Η ποιότητα: το κρασί μπορεί να είναι ράτσας, φίνο, κοινό ή χονδροειδές.
- ο Ο χαρακτήρας: μπορεί να είναι φρουτώδης, ανθώδης, φυτικός, μπαχαρένιος ή ζωικός.

Υπάρχει περίπτωση βέβαια, μέσα στο συνολικό άρωμα του κρασιού να ανιχνευθούν και δυσάρεστες οσμές, που μπορεί να φανερώνουν κάποια ελαττώματα όπως οσμή ξιδιού, μολυσμένου φελλού, θειώδους, υδρόθειου, μούχλας, πλαστικό. Σημαντικοί επίσης παράγοντες της γενικής αξιολόγησης είναι η απλότητα ή η πολυπλοκότητα, η εξέλιξη και η διάρκεια του αρώματος του κρασιού. Τόσο η διάρκεια όσο και η καλή, μακρά και σύνθετη εξέλιξη στο άρωμα του κρασιού είναι ενδείξεις καλής ποιότητας.

Το άρωμα του κρασιού είναι μια απίστευτη αφορμή για έναν άνθρωπο να αντλήσει απόλαυση, χρησιμοποιώντας και εξασκώντας την πλέον αδικημένη και παραγκωνισμένη αίσθησή του, την όσφρηση, που ως η αίσθηση της μνήμης, μας θυμίζει αναπάντεχα πόσο κρίμα είναι που την έχουμε τόσο ξεχασμένη.

Όταν το κρασί εκτιμηθεί μέσω όρασης και όσφρησης και η γεύση θα ολοκληρώσει τη διαδικασία της γευστικής δοκιμής. Τα όργανα αντίληψης των γεύσεων δεν είναι άλλα από τις θηλές της γλώσσας, οι οποίες και αποτελούν ευαίσθητους αποδέκτες των ουσιών, άρα και της γεύσης του κρασιού. Η διαδικασία αυτή έχει ως εξής.

- ο Μια ικανή ποιότητα κρασιού εισέρχεται στο στόμα.
- ο Καλό είναι να εφαρμοσθεί η εισπνοή αέρα ανάμεσα από τα δόντια. Αυτό βέβαια αφορά τους έμπειρους δοκιμαστές σε αντίθετη περίπτωση υπάρχει κίνδυνος κάποιος να στραβοκαταπιεί. Ωστόσο, η διαδικασία αυτή προκαλεί εξάτμιση πτητικών μορίων του υγρού, και οπότε τα συστατικά του κρασιού γίνονται πολύ ευκολότερα αντιληπτά.
- ο Ακολουθεί η περιστροφή της ποσότητας κρασιού εντός στόματος, σαν «μάσημα» του κρασιού, με βοηθητικές κινήσεις της γλώσσας. Η τριβή του

ανάμεσα στη γλώσσα και τον ουρανίσκο επιτρέπει την πληρέστερη αντίληψη της δομής του.

Τα παρακάτω χαρακτηριστικά εξετάζονται για τη γεύση.

- Η γλυκύτητα: ένα κρασί μπορεί να είναι ξηρό ή ημίγλυκο ή γλυκό, ανεξάρτητα από τους τύπους αυτούς, η αίσθηση της γλυκύτητας του γίνεται αντιληπτή σε σχέση με την οξύτητα ή μαζί και με τις τανίνες, που παίζουν εξισορροπητικό ρόλο απέναντί της. Επιπλέον, τη γλυκιά εντύπωση κάνει πιο έντονη και το αλκοόλ του κρασιού.
- Η οξύτητα: η αίσθηση των φυσικών οξέων στο στόμα, που μπορεί να είναι άλλες φορές υψηλή, άλλες μέτρια ή χαμηλή (όσο πιο υψηλή είναι η οξύτητα, τόσο πιο έντονη είναι και η παραγωγή σάλιου μετά από την κατάποση).
- Το αλκοόλ: μπορεί να είναι υψηλό, μέτριο ή χαμηλό, αν και αυτό που μετράει είναι η αίσθηση ισορροπίας που δημιουργείται ανάμεσα σε αυτό (που προκαλεί γλυκιά και θερμή εντύπωση) και στην οξύτητα ή στις τανίνες του κρασιού.
- Οι τανίνες: οι ουσίες του κρασιού ξηραίνουν το στόμα και τα ούλα αλλά με τη στυφάδα τους προσθέτουν στο κρασί τον εξισορροπητικό γευστικό παράγοντα της πικράδας (καθώς συμβάλλουν και στη δομή του). Το αίσθημα των στυφών τανινών μπορεί να είναι έντονο, οπότε αυτές χαρακτηρίζονται άγριες, αλλιώς μέτριες ή και μαλακές.
- Το σώμα: έτσι χαρακτηρίζεται η αίσθηση πληρότητας που αφήνει ένα κρασί στο στόμα. Το σώμα του κρασιού μπορεί να είναι γεμάτο ή μέτριο ή ελαφρύ.
- Τα αρώματα στόματος: εντός στόματος, τα αρώματα του κρασιού <<βγαίνουν>> και πάλι εξατμιζόμενα και εκτιμώνται, όπως και στην περίπτωση της όσφρησης, φτάνοντας στο οσφρητικό κέντρο μέσω διόδων που βρίσκονται εσωτερικά, στο ανώτερο επίπεδο του φάρυγγα.
- Η αρωματική διάρκεια: πρόκειται για το χρόνο κατά τον οποίο τα αρώματα του κρασιού διαχέονται στη στοματική και τη ρινική κοιλότητα, μετά από την απομάκρυνση από το στόμα. Μπορεί να χαρακτηριστεί ως μακρά, μέτρια ή κοντή.
- Οι αισθήσεις αφής: το μεσαίο τμήμα της γλώσσας είναι μία ζώνη με θηλές <<αφής>>, ενώ αφή υπάρχει και σε πολλά άλλα σημεία του εσωτερικού του

στόματος. Εκεί γίνεται αντιληπτή η υφή του κρασιού. Απολήξεις δε νεύρων κάτω από την επιδερμίδα επιτρέπουν στη γλώσσα να ανακαλύπτει τις αλλαγές της θερμοκρασίας. Η επιδερμίδα αυτή είναι παρόμοια με οποιουδήποτε άλλου σημείου του σώματος, που αισθάνεται το τραχύ, το μαλακό, το θερμό, το κρύο.

Το πιο σημαντικό για τη γεύση του κρασιού αποτελεί η ισορροπία, ανάμεσα σε όλα τα γευστικά και αρωματικά χαρακτηριστικά του, τόσο όσο είναι εντός, όσο και όταν φύγει από το στόμα, καταπίνοντας ή φτύνοντας το. Έτσι, ένα κρασί μπορεί να είναι ισορροπημένο, αρμονικό ή ανισόρροπο και μπορεί να παρουσιάζει στο στόμα δυσάρεστη γεύση ή αρώματα.

Με την πάροδο του χρόνου και την πρόοδο της αμπελουργίας και της οινολογίας ελαττώματα του κρασιού περιορίζονται συνεχώς ή πιο σωστά, περιορίζονται τα κρασιά με ελαττώματα. Ο λόγος γίνεται βέβαια για τα επώνυμα κρασιά και στην προκειμένη περίπτωση για το ελληνικό επώνυμο κρασί, ελάχιστες φιάλες του οποίου φτάνουν στην αγορά χωρίς να έχουν ελεγχθεί δύο ακόμα και τρεις φορές.

Τα ελαττώματα του κρασιού μπορεί να είναι πολλά και διαφορετικά. Μερικά από τα πιο γνωστά είναι τα παρακάτω:

- Αναγωγικές οσμές: οι οσμές αυτές θυμίζουν κλούβιο αυγό, σάπιο κρεμμύδι ή βραστό κουνουπίδι.
- Επαναζύμωση στη φιάλη: θολότητα, αφρισμός, δυσάρεστη οσμή και γεύση.
- Ξίδιασμα: οσμή ξιδιού ή κόλλας, και περίπτωση καυστικότητας στο στόμα.
- Οξειδωση: καφετί χρώμα στα λευκά, καστανό στα ερυθρά κρασιά, άρωμα μαυρισμένης σάρκας μήλου, που έχει κοπεί πολλή ώρα.
- Οσμή φελλού: θυμίζει μούχλα και «μολύνει» το κρασί, το οποίο εξουδετερώνει αρωματικά, ίσως και γευστικά.
- Υπερβολική θείωση: χημική αίσθηση που ερεθίζει τη μύτη (οσμή καμένου σπύριου), που συχνά αφήνει μια καυστική επίγευση.

Κάθε φίλος του κρασιού, κάποια στιγμή, έρχεται σε επαφή με κάποια ελαττώματα του κρασιού. Ένα από αυτά και μόνο αρκεί για αντικατάσταση της φιάλης κρασιού από την κάβα ή το εστιατόριο, εφόσον λειτουργούν υπεύθυνα και με σεβασμό στο κρασί: η οσμή φελλού, που καθιστά ένα κρασί «φελλωμένο». Ένα τέτοιο κρασί, στην καλύτερη

περίπτωση τείνει να χάνει ή έχει ήδη χάνει τα αρώματά του, τις πιο πολλές φορές εμφανίζει μυρωδιά κλεισούρας και μούχλας (όπως και η επίπεδη μεριά του πώματος, που βρισκόταν εντός φιάλης). Σε βαριές περιπτώσεις η προσβολή αυτή είναι αντιληπτή και στη γεύση. Ο λόγος της εμφάνισής της είναι το TCA (τριχλωροανισόλη). Είναι λοιπόν ένα ελάττωμα που κάτω από συγκεκριμένες συνθήκες είναι δυνατόν να δημιουργηθεί κατά τη διαδικασία παραγωγής του πώματος φυσικού φελλού ή κάτω από άλλες διαδικασίες, μολύνοντας τελικά το φελλό και συνέχεια το κρασί.

4.7 Συντήρηση του κρασιού στην κάβα

Το κρασί θα μπορούσε να χαρακτηριστεί ως ένα ευαίσθητο προϊόν. Απόδειξη γι αυτό αποτελεί ότι ακόμη και στην αρχαιότητα οι άνθρωποι έψαχναν τρόπους (όπως η προσθήκη ρετσινιού) για την μακρόχρονη συντήρησή του. Τα σύγχρονα οινοποιεία εξασφαλίζουν ότι το κρασί θα φύγει από αυτά στην καλύτερη δυνατή κατάσταση, από εμάς όμως θα κριθεί η κατάστασή του την στιγμή που θα σερβιριστεί στο ποτήρι μας.

Είναι πολύ μικρός ο αριθμός των κρασιών που εξελίσσονται άριστα με το χρόνο. Γενικά, εννιά στα δέκα κρασιά έρχονται στην αγορά έτοιμα για πόση και θα πρέπει να καταναλωθούν μέσα στα επόμενα δύο με πέντε χρόνια. Και αυτά τα κρασιά θα πρέπει να αποθηκεύονται σε κατάλληλες συνθήκες.

- Σημαντική είναι η φροντίδα ώστε τα μπουκάλια να εκτίθενται όσο το δυνατό λιγότερο σε επιβλαβείς παράγοντες.
- Η αποθήκευση πρέπει να γίνεται πάντα σε δροσερό και σκοτεινό μέρος χωρίς κραδασμούς.
- Τοποθέτηση πάντα σε πλάγια θέση, έτσι ώστε να μη στεγνώσει ο φελλός και επιτρέψει στον αέρα να μπει στη φιάλη με αποτέλεσμα να οξειδωθεί το κρασί.
- Αφού ανοιχθεί μια φιάλη πρέπει να συντηρηθεί οπωσδήποτε στο ψυγείο.

Το κρασί μπορεί να αποθηκευτεί σε ντουλάπια, κάτω από τις σκάλες, η σε ειδικά ψυγεία- συντηρητές, αρκεί να τηρούνται οι κανόνες της σταθερής θερμοκρασίας και υγρασίας, το σκοτάδι και η απουσία οσμών. Παρακάτω καθορίζονται τα χαρακτηριστικά τα οποία πρέπει να διαθέτει μια κάβα για να συντηρεί σωστά τα κρασιά της.

- Ο ιδανικός προσανατολισμός για μια κάβα είναι ο βορεινός.
- Η υγρασία για φύλαξη των φιαλών πρέπει να είναι 70-75%.
- Η θερμοκρασία της κάβας πρέπει να είναι χαμηλή και σταθερή μεταξύ 10-14C. Ιδανική βέβαια θεωρείται εκείνη των 11° C.
- Ο αερισμός της κάβας καθημερινά και όσες φορές κριθεί απαραίτητο για την αποφυγή οσμών που μπορούν να εισχωρήσουν στο κρασί.
- Εξίσου σημαντικό είναι να αποφεύγονται τα σημεία κραδασμών όπως ανελκυστήρες και δρόμοι που περνούν αυτοκίνητα.
- Η κάβα πρέπει να είναι σκοτεινή ή με πολύ χαμηλό φωτισμό.
- Οι φιάλες πρέπει πάντοτε να είναι σε πλάγια θέση. Με αυτόν τον τρόπο ο φελλός υγραίνεται και διατηρεί την ελαστικότητά του και αποφεύγεται η ξήρανση του, η οποία μπορεί να οδηγήσει στην οξείδωση του κρασιού.
- Οι φιάλες των λευκών κρασιών τοποθετούνται κατά κανόνα στα χαμηλότερα ράφια διότι τα λευκά ωριμάζουν γρηγορότερα από τα ερυθρά. Τα αλκοολούχα ποτά και οι οίνοι *vin de liqueur* φυλάσσονται σε όρθια θέση.

Η παλαίωση των κρασιών είναι μια ιδιαίτερα δύσκολη διεργασία. Κατά την διάρκεια αυτής, η μικρή οξείδωση και εστεροποίηση δίνουν το επιθυμητό αποτέλεσμα. Επίσης είναι ένα οινολογικό φαινόμενο κατά τη διάρκεια του οποίου ο χρόνος βελτιώνει τους γευστικούς χαρακτήρες ενός κρασιού. Η παλαίωση μπορεί να πραγματοποιηθεί τόσο στο οινοποιείο, μέσα σε δρύινα βαρέλια, όσο και σε διάφορες υπόγειες κάβες, μέσα σε φιάλες, αφού το κρασί εμφιαλωθεί.

Η συντήρηση αναφέρεται στη διαδικασία που εξασφαλίζει ιδανικές συνθήκες για μια σωστή παλαίωση και φύλαξη των εμφιαλωμένων κρασιών από τις αρνητικές για τη ζωή του κρασιού επιρροές, στα οποία τις περισσότερες φορές συμμετέχει και ο χρόνος. Ο όρος διατήρηση αναφέρεται στη σωστή τοποθέτηση των εμφιαλωμένων κρασιών μέσα στην επιχείρηση, για ένα διάστημα πριν από την κατανάλωση τους. Ο χώρος όπου διατηρούνται τα κρασιά ονομάζεται κάβα.

Όλα τα κρασιά δεν είναι δυνατόν να παλαιωθούν και να συντηρηθούν, ούτε βελτιώνουν τους γευστικούς τους χαρακτήρες με το χρόνο. Τα λευκά και ξηρά κρασιά δεν μπορούν, εκτός από ορισμένες εξαιρέσεις μόνο, να παλαιωθούν και βελτιωθούν. Αυτό συμβαίνει

γιατί η φρεσκάδα τους, χάνεται με τη πάροδο του χρόνου. Επιπλέον οι λεπτοί αρωματικοί χαρακτήρες λουλουδιών ή φρούτων τείνουν να εξαφανιστούν με τη μακρά παραμονή τους στη φιάλη.



Εικόνα 4.6: Σύγχρονη κάβα οίνου (Κάβα Αθήνης)

Από τα παραπάνω συμπεραίνει κάποιος ότι, όταν γίνεται αναφορά για συντήρηση ενός κρασιού, αυτή αφορά το κόκκινο κρασί γενικά. Και πάλι όμως όλα τα κόκκινα κρασιά δεν παλαιώνουν όπως τα μπρούσκα. Είναι λάθος να πιστεύεται ότι ένα συνηθισμένο κρασί (vin de table) βελτιώνεται όταν παλαιωθεί. Τα κρασιά που αξίζει πράγματι σε μια κάβα να παλαιωθούν είναι κρασιά που προέρχονται από μια συγκεκριμένη αμπελουργική ζώνη τις οποίες είναι καθορισμένη η στρεμματική απόδοση, και οι συγκεκριμένες ποικιλίες και κλιματολογικές συνθήκες. Τέτοια κρασιά είναι οι οίνοι ονομασίας προέλευσης ανώτερης ποιότητας. Τα κρασιά αυτά διαθέτουν τη δυνατότητα παλαίωσης, μετατρέποντας το χρώμα από κόκκινο ρουμπινί σε απαλό κεραμίδι, το άρωμα από πρωτογενές σε πολύπλοκο μπουκέ και τη γεύση από σκληρή, πλούσια και στυφή σε μαλακή, σύνθετη και χαρακτηριστικά βελούδινη.

4.8 Συνδυασμοί κρασιού – φαγητού

Υπάρχουν πολλοί πιθανοί συνδυασμοί κρασιού – φαγητού ωστόσο παρακάτω θα αναφερθούν συνδυασμοί κατηγοριοποιώντας τα διάφορα εδέσματα.

Ορεκτικά: Τα οστρακοειδή σερβίρονται με λευκά ζωηρά κρασιά. Τα μικρά τηγανιτά ψάρια με ρετσίνα ή λευκό κρασί. Τα λαχανικά με ροζέ ή ελαφρά ερυθρά κρασιά. Οι χορτόπιτες ταιριάζουν καλύτερα με λευκά κρασιά σε αντίθεση με τις κρεατόπιτες που ταιριάζουν με ερυθρά κρασιά.

Ζωμοί- Σούπες: Τα όσπρια συνδυάζονται αρμονικά με ελαφρά ερυθρά κρασιά και οι κρεατόσουπες με φρέσκα ερυθρά κρασιά.

Αλλαντικά: Τα ωμά και αλμυρά αλλαντικά σερβίρονται με ροζέ ή ελαφρά ερυθρά κρασιά ενώ όταν είναι μαγειρεμένα με πλούσια ερυθρά.

Ψάρια: Τα μαλάκια και τα θαλασσινά συνδυάζονται με ξηρά και λευκά κρασιά. Τα τηγανιτά ψάρια με λευκά ξηρά κρασιά ή με ρετσίνα. Η πέστροφα με ελαφρά λευκά κρασιά, ο σολομός και ο τόνος με πλούσια λευκά. Το χέλι με ελαφρά ροζέ ή και ερυθρά. Τα μεγάλα ψητά ψάρια συνοδεύονται καλύτερα με λευκά κρασιά πλούσια στη γεύση.

Κρέατα: Τα κρέατα που είναι ψημένα στη σχάρα ταιριάζουν καλύτερα με ελαφρά, ερυθρά και με φρουτώδη αρώματα κρασιά. Το μοσχάρι και το κατσικάκι με λευκά κρασιά και το αρνί με λεπτά στη γεύση και μαλακά ερυθρά κρασιά. Το βοδινό με ερυθρά και το κυνήγι με παλαιωμένα, πλούσια και μεστά ερυθρά κρασιά.

Τυριά: Τα κατσικίσια κρασιά συνδυάζονται γενικά με ξηρά και λευκά κρασιά με έντονη γεύση. Τα λιπαρά ή περισσότερο ξηρά τυριά σερβίρονται με αρωματικά λευκά κρασιά. Τα ξηρά τυριά με έντονα αρώματα και γεύση όπως είναι τα καπνιστά συνδυάζονται με πλούσια λευκά και τέλος τα αλμυρά τυριά με έντονη γεύση μπαχαρικών ή μούχλας με λευκά γλυκά κρασιά.



Εικόνα 4.7: Συνδυασμός κρασιού- τυριών

Φρούτα: Τα ροδάκινα και τα βερίκοκα συνδυάζονται ιδιαίτερα με λευκά κρασιά, οι φράουλες και τα βατόμουρα με ερυθρά κρασιά, το πεπόνι με γλυκό κρασί. Το σταφύλι συνοδεύεται καλύτερα με γλυκό κρασί και τα δαμάσκηνα ταιριάζουν καλύτερα με τα γλυκά και ερυθρά κρασιά.

Γλυκά και επιδόρπια: Τα γλυκά με πολύ ζάχαρη που περιέχουν ξηρούς καρπούς ή φρούτα συνδυάζονται καλύτερα με γλυκά και ξηρά κρασιά ή με αφρώδη ημίξηρα. Οι κρέμες και τα γλυκά που είναι αρωματισμένα με λικέρ συνδυάζονται καλύτερα με σαμπάνια ή με αποστάγματα από το ίδιο λικέρ.

Γενικά υπάρχει ο κανόνας τα λευκά κρασιά να συνοδεύουν ελαφρά φαγητά όπως είναι τα ψάρια, τα πουλερικά, η σαλάτες χωρίς έντονες σάλτσες και τα μαλακά τυριά. Τα κόκκινα κρασιά συνοδεύουν καλύτερα τα πιο έντονα και βαριά φαγητά όπως είναι το κρέας, το κυνήγι και τα λιπαρά ψάρια. Τα γλυκά και επιδόρπια από την άλλη πλευρά συνοδεύονται καλύτερα με γλυκά κρασιά (Αρβανίτης, 2006)^[12].



Εικόνα 4.8 Συνδυασμός κρασιού- γλυκού

5. ΜΕΛΕΤΗ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗΣ ΠΕΡΙΟΧΗΣ ΝΕΜΕΑΣ

5.1 Ιστορία κρασιού Νεμέας

Η πιο ιστορική αμπελουργική περιοχή της Πελοποννήσου βρίσκεται βορειοανατολικά της Πελοποννήσου και πιο συγκεκριμένα μόλις μισή ώρα από τη Διώρυγα της Κορίνθου. Η θέση της βρίσκεται επίσης δυτικά του δρόμου προς τις Μυκήνες για την οποία υπάρχουν πολλά στοιχεία ότι από εκεί προμηθευόταν ο βασιλιάς Αγαμέμνονας το «ανακτορικό» κρασί. Αυτοί οι αμπελώνες παράγουν ένα κρασί το οποίο ονομάζεται νεμεάτικο για πάνω από πεντακόσια χρόνια δηλαδή από την περίοδο της οθωμανικής κατοχής. Το όνομα Νεμέα προέρχεται από την ευρύχωρη υπερυψωμένη πεδιάδα που σημαίνει νομή δηλαδή βοσκοτόπι. Σε αυτή την πεδιάδα έπνιξε ο Ηρακλής το λιοντάρι και εκεί γίνονταν τα Νέμεα που ήταν πανελλήνιοι διετηρικοί αγώνες. Στην περιοχή αυτή υπάρχει επίσης και η κοιλάδα του Φλιούντος πέρα από το Τρικάρανον όρος στα δυτικά. Σε παλαιότερες εποχές ήταν αυτή που είχε δώσει το όνομα της στο κρασί της περιοχής.

Αν κρίνουμε από τη μνεία του Φλιασίου οίνου από τον Αντιφάνη της Μέσης Κωμωδίας (4^{ος} αιώνας π.Χ., στον Αθήναιο 1, 27D) που απαριθμεί τις πόλεις και τα ειδικά προϊόντα με τα οποία συνηθέστερα συνδέεται το όνομά τους, έτσι συμπεραίνεται ότι το Φλιάσιο κρασί ήταν το αρχαιότερο κρασί της ηπειρωτικής χώρας το οποίο είχε αποκτήσει και ιδιαίτερη υπόληψη στην Αθήνα. Βέβαια το κρασί αυτό φαίνεται να υπήρχε πολύ πριν την εποχή του Αντίφανη. Από περιγραφή του Πausανία (Κορινθιακά 13,6) γίνεται γνωστό ότι η περιοχή του Φλιόντος είχε ήδη αποκτήσει μια ιδιαίτερη αμπελουργική σημασία.

Φλιούς και Φλιασία πήραν τα ονόματά τους απ ένα γιο του Διονύσου ο οποίος ζούσε στις πηγές του Ασωπού ποταμού. Ο ποταμός Ασωπός είναι αυτός που διατρέχει τη Φλιασία και φέρει το όνομα ενός ποτάμιου θεού που στην αρχαιότητα πιστευόταν ότι ήταν γιός του Ποσειδώνα. Η πόλη του Φλιούντος είχε ιδρυθεί από τους Δωριείς της γειτονικής πόλης του Άργους όπου βασίλευε ο μάντης Μελαμπούς ο οποίος κατά τον Ηρόδοτο ήταν αυτός που έμαθε στους Έλληνες τη λατρεία του Διονύσου.

Θεωρείται δε ιδιαίτερο επίτευγμα ότι οι αμπελώνες του Φλιούντος κατάφεραν να επιζήσουν της οθωμανικής κατοχής. Ήδη βέβαια κι εκείνη την εποχή ο Άγιος Γεώργιος

που βρισκόταν πέντε περίπου χιλιόμετρα ανατολικά της αρχαίας τοποθεσίας του Φλιούντος είχε γίνει ο σπουδαιότερος οινοπαραγωγός της περιοχής. Το 1820 ο ταξιδιώτης Dodwell μιλούσε για ένα χωριό με αυξημένο αριθμό κατοίκων και υπέθετε πως δεν υπήρχαν Τούρκοι σε αυτό αφού στην περιοχή «έβριθαν οι χοίροι». Οι Τούρκοι φυσικά ήταν ικανοί να φτάσουν στην περιοχή για τη συλλογή αυθαίρετων φόρων όλο και συχνότερα κάτι που έκαναν και αυτός ήταν κι ο κύριος λόγος για τον οποίο σώθηκαν τα αμπέλια της περιοχής. Αξίζει να σημειωθεί ότι οι Οθωμανοί μεγιστάνες κατά τη διάρκεια του 1815 πήγαν πάνω από πέντε φορές να γεμίσουν τα πουγκιά τους κάτι που προβλημάτισε τους αμπελουργούς της περιοχής για το αν θα έπρεπε να συνεχίσουν την παραγωγή ή όχι.

Μετά λοιπόν την Τουρκοκρατία και αφού κατάφεραν να σωθούν από τους κατακτητές έπρεπε να αντιμετωπίσουν ένα άλλο εχθρό τη φυλλοξήρα τα πλήγματα τις οποίας είχε υποστεί κυρίως το βορειοανατολικό τμήμα του Μοριά. Και αυτή όμως αντιμετωπίστηκε με τη βοήθεια της επιστήμης. Σήμερα ο Άγιος Γεώργιος με διαφορετικό όνομα βέβαια συνεχίζει να είναι το κέντρο της νεμεατικής οινοπαραγωγής με τη διαφορά ότι έχει μετονομαστεί σε Νεμέα πλέον (Lambert, 1990)^[8].

5.2 Αμπέλια – ποικιλίες σταφυλιών

Οι αμπελώνες της Νεμέας χάνονται πίσω στην ιστορία. Η φήμη τους γνωστή από την αρχαιότητα. Οι τοπικές ποικιλίες της θεωρούνται εξαιρετικές και δίνουν μέχρι και σήμερα σημαντικά κρασιά. Στην περιοχή αυτή λοιπόν καλλιεργείται μια εκλεκτή ερυθρή ποικιλία, το Αγιωργίτικο που προφανώς οφείλει το όνομα του στο χωριό Άγιος Γεώργιος. Το χωριό Άγιος Γεώργιος είναι η σημερινή Νεμέα. Το Αγιωργίτικο λοιπόν καλλιεργείται κυρίως στην περιοχή της Νεμέας με εξαιρετική επιτυχία λόγω άριστης προσαρμογής. Έχουν πραγματοποιηθεί προσπάθειες μεταφοράς σε άλλες περιοχές οι οποίες όμως έχουν αποτύχει. Το Αγιωργίτικο δίνει κρασί με βαθύ ρουμπινί χρώμα, που επιδέχεται παλαιώσης. Φρέσκο δίνει κρασιά φρουτώδη και παλαιωμένο αποκτά πλούσιο μπουκέτο.

Από το 1971 έχει εγκριθεί η ονομασία ΟΠΑΠ Νεμέα (ονομασία προέλευσης Νεμέας) στην οποία περιλαμβάνονται δεκαπέντε ακόμα χωριά της περιοχής. Εκτός από την πόλη της Νεμέας βέβαια περιλαμβάνει κι άλλα δεκαπέντε χωριά. Τα χωριά αυτά είναι η Αρχαία Νεμέα, οι Κλεωνές, το Κούτσι, ο Μπόζικας, η Τιτάνη, το Καστράκι, ο

Ασπρόκαμπος, η Δάφνη, το Ψάρι, το Πετρί, η Αηδονία, ο Γαλατάς, το Λεωνίδιο, το Γυμνό και το Μαλαντρένι. Από τα 3000 εκτάρια της περιοχής αυτής τα 1900 εκτάρια έχουν δικαίωμα χρήσης της ονομασίας προέλευσης καθώς πληρούν τα απαιτούμενα προσόντα. Οι αμπελώνες της Νεμέας θα μπορούσαν να χωρισθούν σε τρεις ζώνες ανάλογα με το υψόμετρο. Στα πεδινά όπου το υψόμετρο είναι έως 250 μέτρα, τα σταφύλια ωριμάζουν γρήγορα και φτάνουν σε 14-15 αλκοολικούς βαθμούς και μπορούν να δώσουν γλυκό κρασί. Η δεύτερη αμπελουργική ζώνη βρίσκεται σε υψόμετρο 450-650 μέτρα. Η ζώνη αυτή είναι και αυτή που δίνει τα καλύτερα κρασιά με βαθύ χρώμα, πλούσιο μπουκέτο και γεμάτο σώμα. Εξαιτίας του χρώματος του κρασιού της ζώνης αυτής, το κρασί της Νεμέας ονομάστηκε “αίμα του Ηρακλή” και “αίμα του λιονταριού”. Τα κρασιά αυτής της περιοχής μπορούν να φτάσουν τους 13 βαθμούς οινοπνεύματος και είναι κατάλληλα για παλαίωση σε βαρέλι. Σε μεγαλύτερα υψόμετρα συναντά κανείς την Τρίτη αμπελουργική ζώνη. Αυτή βρίσκεται σε υψόμετρο 750-800 μέτρα. Τα κρασιά που παράγονται σε αυτή είναι ανοιχτόχρωμα, με χαμηλότερη περιεκτικότητα σε αλκοόλ που δεν ξεπερνά τους 11,5 βαθμούς. Τα κρασιά αυτά έχουν χαρακτηριστική δροσερή γεύση και φρουτώδες άρωμα.

5.3 Οινοπαραγωγοί

5.3.1 Οινοποιητικός Συνεταιρισμός Νεμέας

Ο οινοποιητικός συνεταιρισμός Νεμέας ιδρύθηκε το 1937 και αρχικά αποτελούνταν από 70 μέλη. Σήμερα εβδομήντα χρόνια μετά έχει πάνω από 1000 συνεταιίρους και οινοποιεί ετησίως 10.000 τόνους κρασιού. Αυτό τον καθιστά έναν από τους μεγαλύτερους οινοπαραγωγούς πανελλαδικά. Σαν στόχο έχει τη διαφύλαξη της παράδοσης και τη διάδοση του αγιοργήτικου που όπως έχει ήδη αναφερθεί και παραπάνω είναι αναπόσπαστο κομμάτι της πολιτισμικής κληρονομιάς του τόπου. Έτσι λοιπόν ο συνεταιρισμός αξιοποιεί την βαθιά γνώση και την εμπειρία του στο χώρο για να προσφέρει προϊόντα με άξονα την ποιότητα και την παράδοση. (Nemea Wines)^[12].

5.3.2 Γαία Οινοποιητική

Η Γαία οινοποιητική ιδρύθηκε το 1994 από τους Γιάννη Παρασκευόπουλο (Γεωπόνο Α.Π.Θ., Διδάκτορα Οινολογίας του Πανεπιστημίου Bordeaux 11) και Λέων Καρατάσαλο (Γεωπόνο Α.Π.Θ.). Διάλεξαν να εγκαταστήσουν το οινοποιείο τους στην πιο ποιοτική αμπελουργική περιοχή. Χρησιμοποιώντας γνώση και τεχνολογία

ευελπιστούν να δίνουν στο έμπειρο οινολάτρη εντός και εκτός συνόρων το βέλτιστο δυνατό αποτέλεσμα (Gaia Wines)^[13].

5.3.3 Οινοποιείο Λαυκιώτη

Το 1963 η οικογένεια Λαυκιώτη ξεκίνησε να οινοποιεί μερικές από τις καλύτερες ποικιλίες στις Αρχαίες Κλεωνές Κορινθίας. Σήμερα με την εμπειρία των 40 χρόνων, επιλέγει τους καταλληλότερους αμπελώνες και οινοποιεί σε πλέον σύγχρονες εγκαταστάσεις της και ωριμάζει τα κρασιά της σε δρύινα γαλλικά βαρέλια στην κλιματιζόμενη κάβα της. Τα κρασιά του έχουν τη δυνατότητα να απολαμβάνουν στις χώρες τους Γερμανοί, Σουηδοί, Βέλγοι, Αυστριακοί, Αμερικανοί, Ολλανδοί, Αυστραλοί και Δανοί. Στην Ελλάδα μπορεί να τα συναντήσει κάποιος σε επιλεγμένα εστιατόρια και κάβες (Οινοποιείο Λαυκιώτη)^[14].

5.3.4 Κτήμα Παλυβού

Είναι ένα παλιό κτήμα με πολλά αμπέλια γύρω του τα οποία μαρτυρούν την παράδοση και εμπειρία χρόνων. Τα αμπέλια αυτά έχουν ιστορία 3500 χρόνων η οποία συνεχίζεται μέχρι σήμερα. Το Κτήμα Παλυβού υπάρχει από το 1995 και έχει αντικαταστήσει το παλιό πατητήρι με ένα σύγχρονο οινοποιείο ακολουθώντας τις επιταγές των σύγχρονων καιρών και έτσι ξεκίνησε την δική του δυναμική πορεία. Το Κτήμα Παλυβού κατέχει έναν από τους μεγαλύτερους αμπελώνες στη ζώνη της Νεμέας. Περιλαμβάνει πάνω από 300 στρέμματα φυτεμένα κατά κύριο λόγο με Αγιωργήτικο αλλά και Ροδίτη, Μαλαγουζιά, Chardonnay, Merlot, Cabernet Sauvignon και Syrah τα οποία έχουν να προσφέρουν ιδιαίτερα κρασιά με ονομασία ποιότητας (Οινοποιείο Παλυβός)^[15].

5.3.5 Κτήμα Παπαϊωάννου

Ο Θανάσης Παπαϊωάννου είναι από τους πρώτους στον κλάδο της οινολογίας που συνέλαβαν την ιδέα ότι το κρασί πρέπει να διατηρεί τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του, τα οποία προέρχονται από την ποικιλία του, τη θέση του αμπελώνα καθώς επίσης και τις διαδικασίες που γίνονται από τον αμπελουργό-παραγωγό. Έχει στην δυναμικότητα του αμπελώνες σε διάφορες περιοχές της Νεμέας και σε κάθε σημείο έχει καλλιεργήσει την ποικιλία που ταιριάζει καλύτερα σε αυτό. Ο γιος του είναι χημικός-οινολόγος και ασχολείται κι αυτός με τους αμπελώνες και το σύγχρονο οινοποιείο τους. Στόχος και των δύο είναι η συνεχής βελτίωση των παραγόμενων κρασιών, η διατήρηση της

υγιεινής στο μέγιστο καθώς και οι πειραματισμοί νέων τύπων κρασιού. Το μέγεθος των αμπελώνων είναι 570 στρέμματα (Κτήμα Παπαϊωάννου)^[16].

5.3.6 Κτήμα Ρεπάνη

Η οικογένεια Ρεπάνη ξεκίνησε το 1986 με κίνητρο την αγάπη της για το καλό και ποιοτικό κρασί. Το 2000 η οικογένεια Ρεπάνη δημιούργησε το δικό της οινοποιείο. Το οινοποιείο δεσπόζει στους πρόποδες του βουνού της Παναγιάς και περιτριγυρίζεται από αμπελώνες με το φημισμένο Αγιωργίτικο και είναι έτοιμο να δεχθεί τον κάθε οινόφιλο επισκέπτη.

5.3.7 Κτήμα Σεμέλη

Η εταιρία Σεμέλη ιδρύθηκε το 1979 και είχε σαν στόχο τη δημιουργία κρασιών υψηλής ποιότητας που θα ήταν αποτέλεσμα του οράματος της αγάπης για την ελληνική γη και της τεχνολογικής πρωτοπορίας. Η αρχή έγινε στους πρόποδες του Πεντελικού όρους όπου δημιουργήθηκε ένας πρότυπος αμπελώνας με διάφορες ποικιλίες και καινοτόμες μεθόδους καλλιέργειας για την εποχή του. Στη συνέχεια απέκτησε αμπελώνες στην Πελοπόννησο σε Νεμέα και Μαντινεία. Οι πρώτες παραγωγές κρασιού εκφράζουν τα χαρακτηριστικά των ποικιλιών τους. Αυτές οι ποικιλίες απέκτησαν σύντομα θερμούς υποστηρικτές εντός όσο και εκτός συνόρων. Στόχοι για την εταιρία είναι η ανάπτυξη γηγενών ποικιλιών και οι συνεχείς εξελίξή τους, η ενίσχυση για καλή σχέση ποιότητας-τιμής, ενώ πάντα σταθερές αξίες παραμένουν ο ανθρώπινος παράγοντας, καλή πρώτη ύλη και η τεχνολογική πρωτοπορία (Σεμέλη Οινοποιητική)^[17].

5.3.8 Κτήμα Σκούρα

Το Κτήμα Σκούρα τα τελευταία είκοσι χρόνια έχει δημιουργήσει ένα σοβαρό και καινοτόμο δυναμικό παραγωγής οίνου. Το κτήμα παράγει καθημερινά κρασιά, πρωτοποριακά κρασιά, κοσμοπολίτικες ποικιλίες σε μικρές ποσότητες. Παραγωγός-οινοποιός είναι ο Γιώργος Σκούρας. Οι εγκαταστάσεις του κτήματος είναι απεριττες, λειτουργικές και επισκέψιμες. Ουσιαστικά το 1996 χτίστηκε ένα λιτό οινοποιείο στην κοινότητα Γυμνό μέσα στη ζώνη της Νεμέας ενώ το 2004 το κτήμα εγκαταστάθηκε στο οινοποιείο που χτίστηκε στο Μαλανδρένι κοντά στο Άργος (Skouras Wines)^[18].

5.4 Προώθηση στην αγορά πώληση

Η Νεμέα λοιπόν σαν οινοπαραγωγική περιοχή έχει ως στόχο τη συνεχή βελτίωση της ποιότητας των κρασιών και των οινοποιείων, την αύξηση του μεριδίου αγοράς στο εσωτερικό και την επέκτασή της στις αγορές του εξωτερικού.

Η στρατηγική λοιπόν έχει ως επίκεντρο την πώληση υψηλής ποιότητας κρασιών εντός και εκτός χώρας με ανταγωνιστική τιμολογιακή πολιτική και η προώθηση εκλεκτών κρασιών προς το εξωτερικό μέσω ευυπόληπτων εισαγωγέων. Γενικά η Νεμέα έχει ήδη διεθνή παρουσία σε χώρες όπως είναι οι Ηνωμένες Πολιτείες Αμερικής, η Αυστραλία, η Ελβετία, η Γαλλία, η Ιταλία, η Κύπρος, η Γερμανία, η Σουηδία, το Βέλγιο, η Αυστρία, η Ολλανδία, η Πολωνία και η Δανία. Η καλύτερη προώθηση των κρασιών είτε στο εσωτερικό είτε στο εξωτερικό είναι η άμεση πώληση.

Τα πλεονεκτήματα του κρασιού της Νεμέας βέβαια είναι πολλά. Στη Νεμέα υπάρχει οινική εμπειρία που ξεπερνά τις προσδοκίες του καταναλωτή. Υπάρχει θέληση και γίνεται σοβαρή προσπάθεια από όλες τις οινοπαραγωγικές μονάδες για κατάρτιση στρατηγικού μάρκετινγκ και αυξανόμενη τάση για υιοθέτηση καινοτομιών. Τα οινοποιεία της έχουν βελτιώσει την τεχνογνωσία τους και χρησιμοποιούν τις πιο εξελιγμένες τεχνολογίες. Τα κρασιά της έχουν αποκτήσει ποιοτική εικόνα στην εγχώρια αγορά και αυτό είναι σύμβολο καταξίωσης. Οι κύριοι αγοραστές είναι τα σουπερμάρκετ, οι κάβες, οι λιανεμπορικές επιχειρήσεις, οι επιχειρήσεις που πωλούν κρασί στους χώρους τους όπως δηλαδή τα club, μπαρ, εστιατόρια, καφετέριες (Αρβανίτης, Λυμπερόπουλος και Τζαναβάρας, 2012)^[19].

Παρακάτω ακολουθεί ανάλυση SWOT για την προώθηση στην αγορά των κρασιών της Νεμέας.

Δυνάμεις

- Εμπειρία πολλών ετών στην καλλιέργεια αμπελιών και στην παραγωγή οίνου
- Καινούριες εγκαταστάσεις υψηλής τεχνολογίας
- Εμπειρία στις αγορές του εσωτερικού αλλά και του εξωτερικού
- Μεγάλο ενδιαφέρον των οινοπαραγωγών για εξέλιξη και ανάπτυξη

Αδυναμίες

- Τα περισσότερα οινοποιεία είναι οικογενειακές επιχειρήσεις και έτσι υπάρχει ένας παραδοσιακός τρόπος διοίκησης και νοοτροπία
- Ελάχιστη προώθηση μέσω του διαδικτύου
- Έλλειψη σε ικανοποιητικό βαθμό μάρκετινγκ, τα οινοποιεία δεν διαθέτουν τμήμα μάρκετινγκ ή εξειδικευμένο προσωπικό
- Έλλειψη οικονομικών πόρων για είσοδο στις ξένες αγορές
- Μικρή παραγωγική δυναμικότητα

Ευκαιρίες

- Αυξημένη ευαισθησία των καταναλωτών παγκοσμίως για την ενημέρωση σχετικά με τα οφέλη της κατανάλωσης κρασιού στην υγεία
- Διαχρονική αξία της περιοχής της Νεμέας στην παραγωγή κρασιού
- Αυξημένη ζήτηση της αγοράς για κρασί
- Αναζήτηση από τους σύγχρονους καταναλωτές (millennials) ποιοτικών, διαφορετικών, ιδιαίτερων προϊόντων

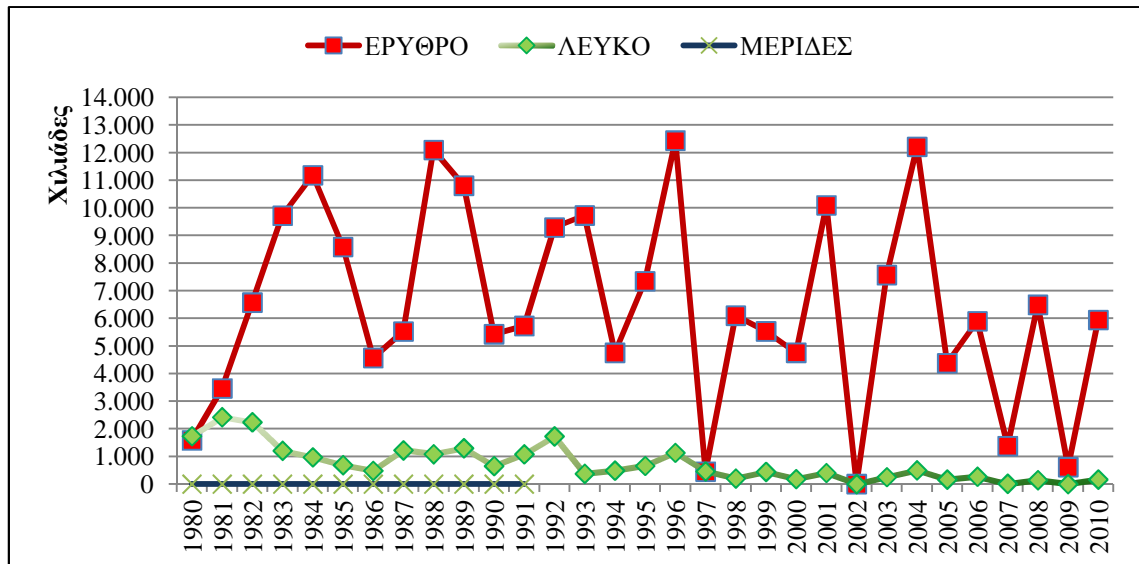
Απειλές

- Μεγάλος ανταγωνισμός
- Η οικονομική κρίση επιφέρει λιγότερη ζήτηση για το κρασί
- Αυξανόμενη κατανάλωση άλλων αλκοολούχων ποτών

Συμπερασματικά η Νεμέα είναι μια περιοχή με πολλές δυνατότητες ανάπτυξης και εξέλιξης στον κύριο κλάδο απασχόλησης της που είναι το κρασί. Οι συνθήκες ανταγωνισμού είναι δύσκολες λόγω του ότι συντελούνται αλλαγές στον κλάδο συνεχώς και αυξάνεται σταδιακά ο αριθμός των χωρών που παράγουν κρασί. Ωστόσο με τα κατάλληλα μέσα και την αφοσίωση σε όλα τα παραπάνω που αναλύθηκαν η Νεμέα είναι ικανή να παραμείνει ανταγωνιστική τόσο στο εσωτερικό όσο και στο εξωτερικό και να αποτελέσει μια ξεχωριστή δύναμη στην οινοπαραγωγή.

Στο διάγραμμα (5.1) που ακολουθεί παρουσιάζεται η ποσότητα παραλαβής σταφυλιών από τον Ονοποιοητικό Συνεταιρισμό Νεμέας για την περίοδο 1980 – 2010. Παρατηρείται ότι ο μέσος όρος παραλαβής ήταν 6.453 τόνοι (tn) σταφυλιών από τους οποίους παρήχθησαν 4.200 τόνοι κρασί. Ειδικότερα, κατά την περίοδο 2000 – 2010 ο

μέσος όρος παραλαβής ανήλθε στους 5.393 tn σταφυλιών ενώ η παραγωγή έφτασε τους 3.500 tn κρασιού. Τέλος, φαίνεται καθαρά ότι η παραγωγή του ερυθρού οίνου είναι σημαντικά μεγαλύτερη από την παραγωγή λευκού οίνου καθόλη τη διάρκεια της καταγραφής.



Διάγραμμα 5.1: Παραλαβή σταφυλιών Οινοποιητικού Συνεταιρισμού Νεμέας

Αξονες ανάπτυξης της στρατηγικής

1^{ος} Άξονας

Παράγοντες επιτυχίας

- Μετατόπιση του ενδιαφέροντος προς την αγορά
- Κατανόηση των αναγκών των καταναλωτών
- Ταχύτητα προσαρμογής στις αλλαγές του εξωτερικού περιβάλλοντος

2^{ος} Άξονας

Ανάπτυξη προϊοντικής γκάμας

- Εμπλουτισμός της γκάμας
- Εκσυγχρονισμός και βελτίωση της εικόνας
- Απόκτηση των σημάτων ποιότητας
- Υποστήριξη των προϊόντων μέσω τακτικών επικοινωνίας

3^{ος} Άξονας

Τιμολογιακή τοποθέτηση

- Οικονομική αποδοτικότητα(το καλύτερο δυνατό προϊόν με την μικρότερη δαπάνη χρημάτων)

4^{ος} Άξονας

Διανομή και διαθεσιμότητα

- Ανάπτυξη των πωλήσεων ανά κανάλι διανομής
- Γεωγραφική επέκταση των πωλήσεων

5.5 Συνέντευξη

Παρακάτω ακολουθεί η συνέντευξη από τον κύριο Τσιώρο Πέτρο ο οποίος είναι οινολόγος και έχει εργαστεί ως πρώην Διευθυντής Οινολόγος στον Οινοποιητικό Συνεταιρισμό Νεμέας, στους Αμπελώνες Αντωνόπουλου και στο Κτήμα Γαίας. Σήμερα είναι σύμβουλος οινολόγος σε πολλά οινοποιεία της περιοχής.

1. Τι σημαίνει για εσάς καλό κρασί;

Το καλό κρασί αρχικά πρέπει να είναι ένα ασφαλές προϊόν για τον καταναλωτή. Το λέω αυτό γιατί λόγω της κρίσης του χαμηλού κοστολογίου, της πίεσης της αγοράς για φθηνότερα προϊόντα παρατηρούνται φαινόμενα εισαγωγής αμφιβόλου ποιότητας «οίνου» ή την παραγωγή στην Ελλάδα οίνων χαμηλής ποιότητας. Καλό κρασί για μένα είναι αυτό που προέρχεται από υψηλής ποιότητας πρώτη ύλη με την κατά το δυνατό μικρότερη παρέμβαση του οινολόγου και της τεχνολογίας. Ένα κρασί που αναδεικνύει την ποικιλία και την περιοχή και εξελίσσεται στο χρόνο.

2. Τι είναι πιο σημαντικό για την παραγωγή η ποιότητα της πρώτης ύλης ή η ικανότητα και οι γνώσεις του οινολόγου;

Οι ικανότητες και γνώσεις του οινολόγου οδηγούν πάντα στην δημιουργία ενός πολύ καλού κρασιού. Για να κάνουμε όμως ένα μεγάλο κρασί είναι απαραίτητη η άριστη ποιότητα της πρώτης ύλης.

3. Τι είναι ένα μεγάλο κρασί;

Μεγάλο κρασί είναι το κρασί που φτιάχνετε στο αμπέλι. Το λέω αυτό γιατί μόνο η κορυφαία ποιότητα σταφυλιού θα οδηγήσει μαζί με τον οινολόγο και το οινοποιείο σε ένα κρασί το οποίο θα εξελιχθεί και θα γίνεται συνέχεια καλύτερο στο χρόνο.

4. Ένα καλό κρασί έχει πάντα περιθώρια βελτίωσης;

Τα κρασιά της Νεμέας αυτή τη στιγμή βρίσκονται σε ένα καλό επίπεδο ποιότητας. Για να προχωρήσουμε ένα βήμα παραπέρα πρέπει να δουλέψουμε πολύ στο αμπέλι και στην ποιότητα της πρώτης ύλης. Υπό αυτές τις συνθήκες υπάρχουν μεγάλα περιθώρια βελτίωσης.

5. Είναι ακριβό το καλό κρασί;

Θεωρώ ότι το καλό κρασί δεν είναι ακριβό πλέον. Οι αμπελουργοί, οι οινοποιοί, τα κανάλια διανομής, με τη βοήθεια της κρίσης πέρασαν τις παιδικές ασθένειες της αγοράς, και επανατοποθέτησαν τα προϊόντα κοστολογημένα σε πολύ σωστή βάση. Πλέον ο καταναλωτής μπορεί να βρει στο ράφι λευκά κρασιά ΠΟΠ ή ΠΓΕ υψηλής ποιότητας σε μια μέση τιμή 6€ και αντίστοιχα ερυθρά στα 9€

6. Ποια είναι η στρεμματική απόδοση των αμπελώνων Νεμέας;

Γενικά η στρεμματική απόδοση των αμπελώνων της Νεμέας είναι κατά μέσο όρο 1500 κιλά ανά στρέμμα. Βέβαια ορισμένα οινοποιεία τα οποία παράγουν ετικέτες υψηλής ποιότητας, είτε στους ιδιόκτητους αμπελώνες είτε στους αμπελώνες συνεργαζόμενων παραγωγών, κρατούν την στρεμματική απόδοση κάτω από τα 1200 κιλά ανά στρέμμα (που είναι και το όριο) με στόχο την παραγωγή άριστης ποιότητας σταφυλιών για την δημιουργία υψηλής ποιότητας οίνων ΠΟΠ Νεμέας.

7. Γιατί θεωρείται ως η πιο σημαντική περιοχή παραγωγής οίνου στην Ελλάδα;

Θεωρείται η πιο σημαντική περιοχή παραγωγής οίνου στην Ελλάδα διότι εκεί έχει εγκλιματιστεί η πιο σπουδαία και πολυδυναμική ελληνική ερυθρή ποικιλία από την αρχαιότητα. Μπορεί να δώσει κρασιά από φινετσάτα ροζέ με ωραίες οξύτητες, φρέσκα φρουτώδη ερυθρά μέχρι ερυθρά μακράς παλαιώσης. Στο εξωτερικό όσοι άνθρωποι ασχολούνται με το ελληνικό κρασί γνωρίζουν σίγουρα τη Νεμέα και το Αγιωργίτικο.

8. Τι πιστεύεται ότι θα έπρεπε να γίνει ώστε το κρασί της Νεμέας να αυξήσει της πωλήσεις στη διεθνή αγορά;

Αρχικά πρέπει να καταλάβουν όλοι στη Νεμέα ότι μπορεί για την Ελλάδα να είναι μια σημαντική ζώνη με μια κορυφαία ποικιλία αλλά για την παγκόσμια αγορά είναι μια μικρή ζώνη με μια ακόμη ερυθρή ποικιλία. Γι αυτό λοιπόν αγρότες, οινοποιοί και κρατικά ιδρύματα πρέπει να εστιάσουν στην παραγωγή προϊόντων με συνεχώς αυξανόμενη ποιότητα. Το ιδρύμα πρέπει να βοηθήσει ώστε ο αμπελώνας να απαλλαγεί από τις ιώσεις ώστε να προχωρήσουμε στην κλωνική επιλογή οι αγρότες σε συνεργασία με τα ιδρύματα να παράγουν κατά το δυνατό σταθερά αυξανόμενη ποιότητα πρώτης ύλης και οι οινοποιοί να επενδύσουν σε ανθρώπους και τεχνολογία ώστε να δημιουργήσουν τελικά «σύγχρονα» προϊόντα και επισκέψιμα ιδρύματα. Στη συνέχεια πρέπει να σχεδιαστεί και να εφαρμοσθεί ένα σχέδιο μάρκετινγκ που θα εστιάζει στην ποικιλία και την περιοχή ώστε να προσεγγίσουμε σύγχρονους καταναλωτές που ψάχνουν το διαφορετικό προϊόν και δεν είναι βασικό τους κριτήριο η τιμή.

6. ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

Αυτή η πτυχιακή εξέτασε το ρόλο που έχει διαδραματίσει αλλά και συνεχίζει να διαδραματίζει το κρασί στην ελληνική πραγματικότητα. Από την αρχαιότητα μέχρι και σήμερα το κρασί αποτελεί πηγή ζωής καθώς χρησιμοποιείται σε γιορτές, τελετές και άλλες στιγμές τις καθημερινής ζωής των Ελλήνων. Επίσης αποτελεί σημαντικό παράγοντα της Γεωργίας και της εξέλιξης λόγω των εσόδων που επιφέρει στο ελληνικό κράτος η πώληση του οίνου.

Επιπλέον αναλύθηκαν τα αμπελοτόπια της χώρας τα οποία βρίσκονται σε πολλές και διαφορετικές περιοχές, όπως για παράδειγμα ορεινές, παραθαλάσσιες ή ηφαιστειακές και ηπειρωτικές. Όλες αυτές οι συνθήκες συντελούν στην ποικιλομορφία των ελληνικών αμπελώνων, διαφορετικοί τύποι αμπελώνων με διαφορετικά χαρακτηριστικά ανάλογα με τη μορφολογία του εδάφους και τα συστατικά του εδάφους κάθε γεωγραφικού τόπου συντελούν στη δημιουργία εξαιρετικών κρασιών, με ιδιαίτερα και ξεχωριστά χαρακτηριστικά τα οποία μπορούν να ενθουσιάσουν και τους πιο απαιτητικούς οινόφιλους. Ένα άλλο σημαντικό στοιχείο που επισημάνθηκε ήταν ο οινοτουρισμός. Στη χώρα μας ο οινοτουρισμός βρίσκεται ακόμα σε αρχικό στάδιο. Δεν έχει ακόμα δοθεί η σημασία που θα έπρεπε και θα μπορούσε να αποβεί ιδιαίτερα κερδοφόρα. Φυσικά έχουν γίνει αρκετές σημαντικές προσπάθειες από διάφορους οινοπαραγωγούς όπως αναφέρθηκε και στο Κεφ. (3) οι οποίοι έχουν καταστήσει τα οινοποιεία τους σε χώρους προσβάσιμους για ξενάγηση. Πολλοί από αυτούς διαθέτουν και δωμάτια διαμονής για τους τουρίστες. Ωστόσο όλα αυτά είναι μόνο η αρχή καθώς ο κλάδος αυτός έχει πολλές δυνατότητες εξέλιξης και ανάπτυξης στον ελλαδικό χώρο.

Στη συνέχεια έγινε αναφορά στα στάδια και τις διαδικασίες που συμβαίνουν από το αμπέλι ωσότου δημιουργηθεί το κρασί και διατεθεί προς πώληση σε κάβες και άλλους χώρους εστίασης. Είναι οι πιο σημαντικές διαδικασίες που χρειάζονται γνώση αλλά και τεχνολογία για να επιφέρουν ένα άρτιο προϊόν. Επίσης αναλύθηκαν οι τύποι κρασιών, το σωστό σερβίρισμα ώστε το κρασί να διατηρήσει όλα τα χαρακτηριστικά του και να παρουσιασθεί σωστά στον πελάτη. Επιπλέον αναφέρθηκαν οι κατάλληλες συνθήκες υπό τις οποίες πρέπει να φυλάσσεται το κρασί ώσπου να πωληθεί για να αποφευχθούν αλλοιώσεις. Και φυσικά έγινε αναφορά στους καταλληλότερους συνδυασμούς κρασιού και φαγητού που σαν στόχο έχουν την καλύτερη δυνατή απόλαυση του οίνου

Στο τελευταίο κεφάλαιο πραγματοποιήθηκε μελέτη για το κρασί της περιοχής Νεμέας. Έγινε ιστορική αναδρομή, αναλύθηκαν οι ποικιλίες αμπέλων και τα κρασιά που παράγονται στην περιοχή. Αναλύθηκαν οι σημαντικότεροι οινοπαραγωγοί της περιοχής. Επιπλέον αναφερθήκαν οι αγορές στις οποίες στοχεύει και προωθεί τα προϊόντα της. Η Νεμέα είναι μια περιοχή με μακροχρόνια ιστορία στο κρασί με ανεπτυγμένη τεχνολογία στα θέματα του που συνεχώς εξελίσσεται και εμπειρία στις αγορές του οίνου εντός και εκτός της χώρας. Ωστόσο υπάρχουν πολλές δυνατότητες εξέλιξης μέσω της ανάπτυξης νέων καναλιών πωλήσεων, χρήσης του μάρκετινγκ και διαφήμισης μέσω ίντερνετ, μέσω της κατανόησης των καταναλωτών και της γρήγορης προσαρμογής στις περιβαλλοντικές αλλαγές.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- [1] Schmitz, L. (1867), “*Dictionary of Greek and Roman Biography and Mythology*”, Boston, MA, p. 14.
- [2] Sandler, M., Pinder, R. (2003), “*Wine: A Scientific Exploration*”, London: CRC Press, pp. 56-67.
- [3] Fagan, B.M. (2004), “*The Oxford companion to archaeology*”, Oxford University Press 2nd ed.
- [4] Γιαννίσης, Δ. (2001), «Η Μαλαβιζία του Αρχιπελάγους», *ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ*, http://news.kathimerini.gr/4dcgi/w_articles_ell_2_12/08/2001_5000888 [πρόσβαση 12/10/2013]
- [5] Τσακίρης, Α. (1995), «*Ελληνική Οινογνωσία*», Αθήνα: Ηνίοχος.
- [6] Τσακίρης, Α. (2010), «*Ελληνική Οινογνωσία*», Αθήνα: Ψύχαλος.
- [7] Boutari Santorin Winery, “Vineyard”, <http://www.boutari-santorini.gr/vineyard.htm>, [accessed 20/11/2013]
- [8] Lambert, N. G. (1990), “*The wines of Greece*”, London: Faber and Faber.
- [9] Ελληνικό Υπουργείο Τουρισμού, «*Άρθρο 10: Ορισμοί*», <http://www.opengov.gr/yppol/?p=493>, [πρόσβαση 21/11/2013]
- [10] Χατζηνικολάου, Δ. (2008), «*Επισκέψιμα και αγαπημένα οινοποιεία της Ελλάδας*», Αθήνα: Οίνος ο Αγαπητός.
- [11] Αθηνόραμα (2008), «*Ο οινοτουρισμός είναι μόδα*», <http://www.athinorama.gr/umami/wine/articles/?id=2361>, [πρόσβαση 05/12/2013].
- [12] Nemea Wines, <http://www.nemeanwines.gr/aosn/o-sinetairismos>, [accessed 20/12/2013].
- [13] Γαία Οινοποιητική, <http://www.gaia-wines.gr/gaia/gaia>, [πρόσβαση 20/12/2013].

- [14] Οινοποιείο Λαυκιώτη, <http://www.lafkiotis.gr/gr/index.html>, [πρόσβαση 20/12/2013].
- [15] Παλιβός, <http://www.palivos.gr/>, [πρόσβαση 20/12/2013].
- [16] Κτήμα Παπαϊωάννου, <http://www.papaioannouwines.gr/gr/ktima.htm>, [πρόσβαση 20/12/2013].
- [17] Σεμέλη Οινοποιητική, <http://www.semeliwines.gr/>, [πρόσβαση 20/12/2013].
- [18] Skouras Winery, <http://www.skouras.gr/gr/domaine.asp>, [accessed 20/12/2013].
- [19] Αυλωνύτη, Γ., Λυμπερόπουλος, Κ., Τζαναβάρας Β. (2012), «*Μελέτη Περίπτωσης: Σύγχρονες Στρατηγικές Μάρκετινγκ για Διεθνείς Αγορές*», Αθήνα: Rosili.