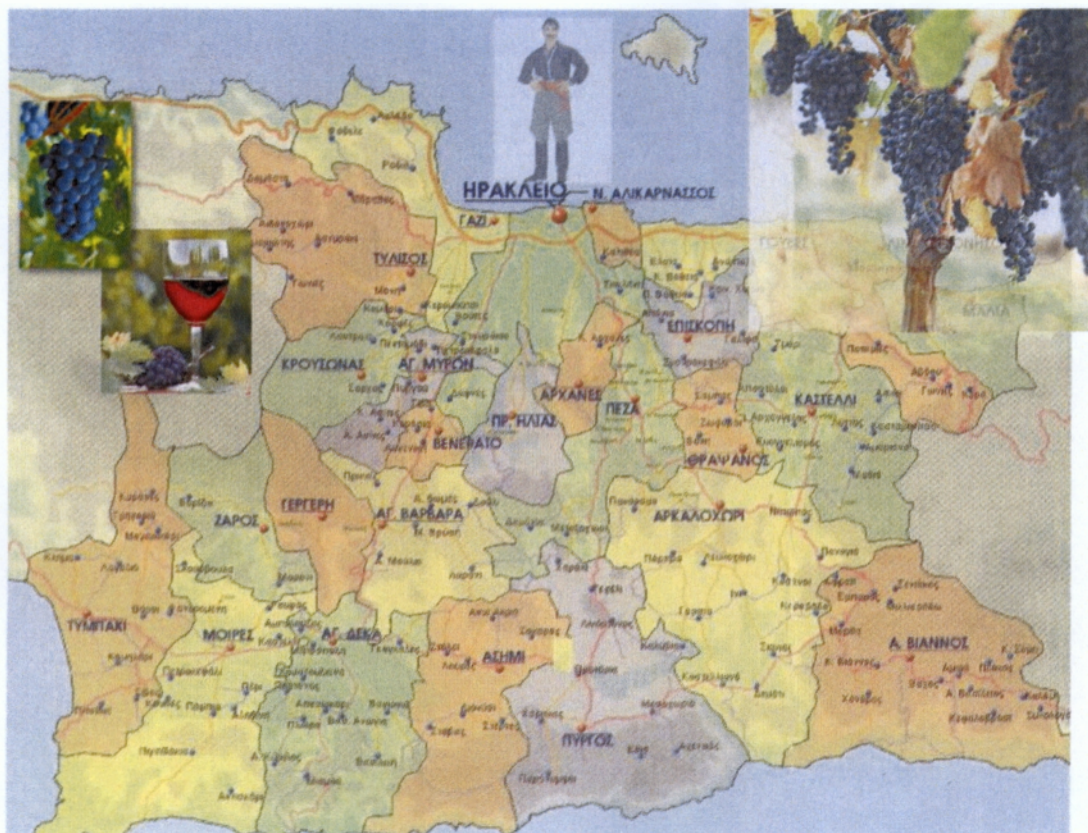


Τ.Ε.Ι. ΚΑΛΑΜΑΤΑΣ
ΣΧΟΛΗ: ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΓΕΩΠΟΝΙΑΣ
ΤΜΗΜΑ: ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΓΕΩΡΓΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

ΓΙΩΡΓΟΣ ΜΑΧΑΙΡΑΣ

ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ

ΘΕΜΑ: ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ – ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ - ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ
ΟΙΝΟΣΤΑΦΥΛΩΝ ΣΤΟ ΝΟΜΟ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ



ΕΠΙΒΛΕΠΩΝ ΚΑΘΗΓΗΤΡΙΑ: ΠΕΛΑΓΙΑ ΚΑΤΣΟΥ

ΚΑΛΑΜΑΤΑ, ΜΑΡΤΙΟΣ 2009

Τ.Ε.Ι. ΚΑΛΑΜΑΤΑΣ
ΣΧΟΛΗ : ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΓΕΩΠΟΝΙΑΣ
ΤΜΗΜΑ: ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΓΕΩΡΓΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

ΓΙΩΡΓΟΣ ΜΑΧΑΙΡΑΣ

ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ

ΘΕΜΑ: ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ – ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ - ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ
ΟΙΝΟΣΤΑΦΥΛΩΝ ΣΤΟ ΝΟΜΟ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ

ΕΠΙΒΛΕΠΩΝ ΚΑΘΗΓΗΤΡΙΑ: ΠΕΛΑΓΙΑ ΚΑΤΣΟΥ

ΚΑΛΑΜΑΤΑ, ΜΑΡΤΙΟΣ 2009

Στους γονείς μου και στην αδερφή μου

ΕΥΧΑΡΙΣΤΙΕΣ

Είχα την τύχη να συνεργαστώ στενά με την καθηγήτριά μου κ. Πελαγία Κάτσου, που η υποστήριξη, η συμπαράσταση, το ενδιαφέρον και η βοήθειά της, μου προσφέρθηκαν γενναιόδωρα και αποτέλεσαν βασικούς και καθοριστικούς παράγοντες στη σύνταξη και στην ολοκλήρωση της πτυχιακής μου. Χωρίς την βοήθειά της, την υπομονή της και την κατανόησή της, η εργασία αυτή δεν θα είχε ολοκληρωθεί και τα ελαττώματά της θα ήταν πολύ περισσότερα χωρίς την βοήθεια της, τις χρήσιμες παρατηρήσεις της, τις καίριες υποδείξεις της και τη επιστημονική της καθοδήγηση. Την ευχαριστώ θερμά και της είμαι ευγνώμων για όλα όσα μου πρόσφερε, όχι μόνο στα πλαίσια της πτυχιακής μου, αλλά και στα τέσσερα χρόνια της φοίτησης μου στο Τ.Ε.Ι.

Ήταν ο κ. Κωνιός που καθόρισε το θέμα, που ενθάρρυνε από την αρχή τη προσπάθειά μου, που διαμόρφωσε τη φυσιογνωμία της εργασίας μου. Οι υποδείξεις του υπήρξαν πραγματικά πολύτιμες και ενίσχυσαν αποτελεσματικά τη προσπάθειά μου. Με τις παρεμβάσεις του συνέβαλε στην αποτελεσματικότερη επεξεργασία πολλών ζητημάτων και στην αντιμετώπιση των βιβλιογραφικών προβλημάτων. Θα ήταν ωστόσο παράλειψη να μην τον ευχαριστήσω για το άοκνο και έμπρακτο ενδιαφέρον που έδειξε κατά τη διάρκεια της συγκέντρωσης και της επεξεργασίας του υλικού αλλά και της συγγραφής αυτής της εργασίας.

Δεν θα μπορούσα να κλείσω αυτό το σημείωμα αν δεν ευχαριστούσα τους γονείς μου Στέλιο και Κρυσταλλία και την αδερφή μου Ροδούλα για την οικονομική και ηθική τους συμπαράσταση όλα τα χρόνια των προπτυχιακών σπουδών μου. Τους ευχαριστώ θερμά και τους αφιερώνω αυτή την εργασία.

Καλαμάτα, Μάρτιος 2009

Γιώργος Μαχαίρας

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΠΕΡΙΛΗΨΗσελ. 3	σελ. 3
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1: Η ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΑ ΣΤΟ ΝΟΜΟ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ	
1.1 Εισαγωγή.....σελ. 5	σελ. 5
1.2 Ιστορική αναδρομή.....σελ. 6	σελ. 6
1.3 Το μαλβαζία επί Ενετοκρατίας.....σελ. 8	σελ. 8
1.4 Υφιστάμενη κατάσταση αμπελουργίας στο Ν. Ηρακλείου.....σελ. 8	σελ. 8
1.5 Η Αμπελουργία στο Ν. Ηρακλείου.....σελ. 9	σελ. 9
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2: ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΣΤΟ ΝΟΜΟ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ	
2.1. Ταξινόμηση ποικιλιών αμπέλου.....σελ. 12	σελ. 12
2.2 Οινοποιήσιμες ποικιλίες Ν. Ηρακλείου.....σελ. 15	σελ. 15
Α)Ερυθρές.....σελ. 15	σελ. 15
Β)Λευκές.....σελ. 24	σελ. 24
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3: ΠΑΡΑΓΟΝΤΕΣ ΠΟΥ ΕΠΗΡΕΑΖΟΥΝ ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΤΟΥ ΟΙΝΟΥ	
3.1 Εισαγωγή.....σελ. 33	σελ. 33
3.2 Έδαφος.....σελ. 33	σελ. 33
3.3 Κλίμα.....σελ. 34	σελ. 34
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4: ΤΥΠΟΙ ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΩΝ ΟΙΝΩΝ ΝΟΜΟΥ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ	
4.1 Αμπελουργικές περιοχές της Ελλάδας.....σελ. 36	σελ. 36
4.2 Οι κατηγορίες των ελληνικών κρασιών.....σελ. 36	σελ. 36
4.3 Οίνοι Ονομασίας Προέλευσης.....σελ. 37	σελ. 37
4.4 Ζώνες Ο.Π.Α.Π.....σελ. 38	σελ. 38
4.5 Ζώνες Ο.Π.Α.Π Νομού Ηρακλείου.....σελ. 38	σελ. 38
4.6 Επιτραπέζιοι οίνοι.....σελ. 44	σελ. 44
4.7 Τοπικοί οίνοισελ. 45	σελ. 45
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5: ΜΕΘΟΔΟΙ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ	
5.1 Σύσταση οίνου.....σελ. 48	σελ. 48
5.2 Ερυθρά οινοποίηση.....σελ. 51	σελ. 51
5.3 Λευκή οινοποίηση.....σελ. 52	σελ. 52
5.4 Ροζέ οινοποίηση.....σελ. 53	σελ. 53
5.5 Παραγωγή ρετσίνας.....σελ. 53	σελ. 53
5.6 Παλαιώση οίνου.....σελ. 54	σελ. 54

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 6: ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΟΙΝΩΝ-ΕΤΙΚΕΤΕΣ

6.1 Επιτραπέζιοι οίνοι.....σελ.	57
6.2 Τοπικοί οίνοι.....σελ.	58
6.3 Οίνοι Ο.Π.Α.Π.....σελ.	60
6.4 Ζώνες για οίνους Ο.Π.Α.Π.....σελ.	62

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 7: ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΝΟΜΟΥ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ

7.1 Οινοποιεία Ν. Ηρακλείου.....σελ.	63
7.2 Παραγωγή οίνων-γλευκών Ν. Ηρακλείου (10 έτη).....σελ.	65
7.3 Εξοπλισμός οινοποιητικής Μονάδας.....σελ.	65
7.4 Τι περιέχει μια τυπική μικρή μονάδα παραγωγής οίνου και εμφιάλωσης στο νομό Ηρακλείου.....σελ.	68
7.5 Χωρητικότητα αποθηκευτικών χώρων.....σελ.	69
7.6 Μηχανολογικός εξοπλισμός.....σελ.	70
7.7 Αποθηκευτικοί χώροι οινοποιείων Ν. Ηρακλείου.....σελ.	71

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 8: ΤΑ ΜΕΤΡΑ ΠΑΡΕΜΒΑΣΗΣ ΚΑΙ Η ΕΠΙΔΡΑΣΗ ΤΟΥΣ ΣΤΑ ΚΡΗΤΙΚΑ ΚΡΑΣΙΑ-ΝΕΑ ΑΓΡΟΤΙΚΗ ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΑΜΠΕΛΟΙΝΙΚΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ

8.1 Απόσταξη.....σελ.	72
8.2 Αποθεματοποίηση.....σελ.	73
8.3 Εμπλουτισμός οίνων.....σελ.	73
8.4 Υποπροϊόντα οινοποίησης.....σελ.	73
8.5 Παρεμβατικά μέτρα.....σελ.	74
8.6 Κοινή αγροτική πολιτική αμπελοοινικών προϊόντων.....σελ.	75

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 9: ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΑ

Παράρτημα 1: Ορισμοί των προϊόντων.....σελ.	82
Παράρτημα 2: Αλκοολικοί τίτλοι.....σελ.	87

ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ.....σελ.	88
------------------------------	-----------

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ.....σελ.	90
------------------------------	-----------

ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Στα πλαίσια της πρακτικής μου άσκησης, η οποία πραγματοποιήθηκε το χρονικό διάστημα Απρίλιος – Οκτώβριος 2008 στην Διεύθυνση Αγροτικής Ανάπτυξης του Νομού Ηρακλείου και συγκεκριμένα στο γραφείο Οίνου, ασχολήθηκα με την παραγωγή κρασιών στο Νομό Ηρακλείου. Η ενασχόληση μου στα πλαίσια της πρακτικής μου άσκησης, με τον οίνο, μου κίνησε το ενδιαφέρον να ασχοληθώ με αυτό το ζήτημα και στην διπλωματική μου εργασία, μεταφέροντας και γράφοντας όλα όσα είχα την τύχη να ακούσω και να μάθω από τις συζητήσεις μου με τον προϊστάμενό μου, με τους οινοπαραγωγούς και με άλλα άτομα της υπηρεσίας, που γνώριζαν με κάθε λεπτομέρεια, όλα όσα αφορούν την οινοπαραγωγή.

Είναι επομένως φανερό ότι το ενδιαφέρον μου δεν περιορίστηκε μόνο στην πρακτική μου άσκηση, αλλά παράλληλα μου δόθηκε η ευκαιρία να ασχοληθώ πιο συγκεκριμένα με το θέμα της παραγωγής του κρασιού εκπονώντας την πτυχιακή μου εργασία με τίτλο: «Τεχνολογία – διαχείριση - επεξεργασία οινοσταφύλων στο νομό Ηρακλείου». Ήταν μια ιδανική ευκαιρία γιατί άντλησα αρκετά στοιχεία μέσα από την υπηρεσία, ήρθα σε επαφή με οινοπαραγωγούς, πραγματοποίησα μαζί με τον προϊστάμενό μου έλεγχο σε διάφορα οινοποιεία καθώς και δειγματοληψίες, ήρθα δηλαδή σε άμεση επαφή με τα θέματα που διαπραγματεύομαι στην εργασία μου, ενώ ταυτόχρονα πραγματοποιούσα την πρακτική μου άσκηση.

Με την παρότρυνση και την ενθάρρυνση του προϊσταμένου μου κ. Μανώλη Κωνιού και την κατάλληλη καθοδήγηση της υπεύθυνης καθηγήτριας της πτυχιακής μου κ. Πελαγίας Κάτσου, αποφασίσαμε από κοινού να εκπονήσω την διπλωματική μου εργασία με το συγκεκριμένο θέμα. Μέσα στα πλαίσια της διπλωματικής μου εργασίας κατάφερα να αναδείξω την παραγωγή κρασιού στο νομό, τις ποικιλίες οινοστάφυλων καθώς επίσης και τις οριοθετημένες περιοχές που κυριαρχεί το κρασί στο νομό Ηράκλειου.

Με μια απλή ματιά μπορεί, ακόμα και ο απλός αναγνώστης, που δεν είναι εξειδικευμένος γνώστης του θέματος, να αντλήσει αρκετά στοιχεία μέσα από την παρούσα εργασία και να αντιληφθεί το μέγεθος της οινοπαραγωγής, τις οινοποιησίμες ποικιλίες, τους παράγοντες που επηρεάζουν τη διαμόρφωση του χαρακτήρα του οίνου, τους τύπους των παραγόμενων οίνων στον νομό, την διαδικασία της οινοποίησης, την νέα αγροτική πολιτική αμπελουργικών προϊόντων και άλλα)

Στα πλαίσια αυτής της προσπάθειας στο πρώτο κεφάλαιο παρουσιάζουμε κάποια εισαγωγικά στοιχεία για την αμπελουργία στον ελλαδικό χώρο, δηλαδή αριθμούς αμπελουργικών εκμεταλλεύσεων, ετήσια παραγωγή και εξαγωγές οίνου.

Στη συνέχεια παραθέτουμε ιστορικές πληροφορίες γύρω από την παραγωγή κρασιού κατά την διάρκεια διαφόρων ιστορικών περιόδων (Μινωικά χρόνια, Ρωμαϊκή εποχή, Βενετοκρατία, Τουρκοκρατία). Το πρώτο κεφάλαιο ολοκληρώνεται με την σημερινή κατάσταση που επικρατεί στην αμπελουργία.

Στο επόμενη ενότητα αναφέρονται οι ποικιλίες αμπελιών - συνιστώμενες, επιτρεπόμενες, προσωρινά επιτρεπόμενες και φυτικής διατήρησης - οι προϋποθέσεις με τις οποίες ταξινομούνται αυτές οι ποικιλίες. Έπειτα γίνεται λόγος για τις οινοποιήσιμες ποικιλίες, οι οποίες διακρίνονται σε δύο μεγάλες κατηγορίες: α) ερυθρές οι οποίες περιλαμβάνουν τα εξής υποποικιλίες: merlot, carignan, syrah, κοτσιφάλι, μαντηλάρι, λιάτικο, κοτσοφολιάτικο και β) λευκές με κυρίαρχες κατηγορίες: chardonnay, sauvignon, θραψαθήρι, βιδιανό, πλυτότα, μοσχάτο, βιλάνα, σουλτανίνα, ροζακί. Αναλυτικά παρουσιάζονται οι αμπελογραφικοί χαρακτήρες και τα φαινολογικά τους στοιχεία.

Στο τρίτο κεφάλαιο παρουσιάζονται και αναλύονται αναλυτικά οι παράγοντες που επηρεάζουν την ποιότητα του κρασιού: το έδαφος, το κλίμα, η ποικιλία του αμπελιού και ο άνθρωπος. Στην επόμενη ενότητα αναλύονται οι τύποι των παραγόμενων οίνων, αφού πρώτα αναφερθούν οι αμπελουργικές περιοχές της Ελλάδας. Σύμφωνα με τη νομοθεσία της Ευρωπαϊκής Ένωσης, τα κρασιά διακρίνονται σε: α) οίνους Ονομασίας Προέλευσης και β) Επιτραπέζιους (τοπικοί Οίνοι, κρασιά με ονομασία κατά παράδοση και κρασιά μάρκας).

Ακολουθεί το πέμπτο κεφάλαιο όπου αναφέρονται οι μέθοδοι οινοποίησης, αφού πρώτα γίνει λόγος για την σύσταση του οίνου και ποιες ουσίες περιέχει (αλκοόλες, αζωτούχες ενώσεις, πολυφαινόλες, χρωστικές ενώσεις, ρεσβερατρόλη). Έπειτα παρουσιάζουμε τα χαρακτηριστικά της ερυθράς, της λευκής και τις ροζέ οινοποίησης, τους παράγοντες που τις επηρεάζουν και τα στάδια που περιλαμβάνουν. Εκτός από αυτά αναφέρουμε πολύ σύντομα κάποια στοιχεία για την παραγωγή της ρετσίνας αλλά και στον τρόπο παλαίωσης του κρασιού καθώς και τους παράγοντες που επηρεάζουν την γεύση και το άρωμα του οίνου.

Στην επόμενη ενότητα παρουσιάζονται οι υποχρεωτικές και οι προαιρετικές ενδείξεις που πρέπει να αναγράφονται στην ετικέτα για τους επιτραπέζιους και τοπικούς οίνους και για τα κρασιά Ο.Π.Α.Π. Στο έβδομο κεφάλαιο παρατίθενται αναλυτικοί πίνακες με τα οινοποιεία του νομού Ηρακλείου καθώς και για την παραγωγή οίνων και γλεύκων αλλά και αναλυτικότερα στοιχεία για την διαδικασία επεξεργασίας σταφυλιών προκειμένου να παραχθεί το κρασί αλλά και το τι ανθρώπινο δυναμικό και τι μηχανολογικό εξοπλισμό έχει ένα οινοποιείο. Η εργασία ολοκληρώνεται με τα μέτρα παρέμβασης (απόσταξη, αποθεματοποίηση και αύξηση του αλκοολικού βαθμού με συμπυκνωμένο γλεύκος) αλλά και την αγροτική πολιτική για τα αμπελουργικά προϊόντα.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1: Η ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΑ ΣΤΟ ΝΟΜΟ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ

1.1 ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Ο αμπελοοινικός τομέας αποτελεί ένα τομέα με μεγάλη παράδοση στην Ελλάδα. Στη χώρα μας καλλιεργούνται 700.000 στρέμματα με οινοποιήσιμες ποικιλίες σε σύνολο 36 εκατ. στρεμμάτων της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Ο αριθμός των αμπελουργικών εκμεταλλεύσεων στην Ελλάδα φθάνει τις 147.000 και ο μέσος όρος της καλλιεργούμενης έκτασης ανά εκμετάλλευση είναι 4 στρέμματα. Το 40% των αμπελουργών είναι ηλικίας πάνω από 65 ετών και μόνο το 20% είναι νέα άτομα ηλικίας μέχρι 40 ετών.

Η ετήσια οινοπαραγωγή της χώρας μας, ανέρχεται περίπου στα 4 εκατ. εκατόλιτρα και αποτελεί το 2% της συνολικής παραγωγής της Ευρωπαϊκής Ένωσης των 27 κρατών-μελών, η οποία αγγίζει τα 185 εκατ. εκατόλιτρα. Η αξία των οίνων που παράγονται στη χώρα μας αντιπροσωπεύει μόλις το 0.3% της συνολικής αξίας των οίνων της Ε.Ε. (Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων)

Στη χώρα μας παράγονται: α) οίνοι Ονομασίας Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας, οι οποίοι αντιπροσωπεύουν το 10% της συνολικής παραγωγής, β) οίνοι επιτραπέζιοι με Γεωγραφική Ένδειξη (Τοπικοί Οίνοι) στο ίδιο περίπου ποσοστό και γ) επιτραπέζιοι οίνοι που αποτελούν τον μεγαλύτερο όγκο της παραγωγής και φθάνουν στο 80% αυτής.

Η Ελλάδα εξάγει πάνω από 350.000 εκατόλιτρα οίνου κυρίως σε αγορές της Ευρωπαϊκής Ένωσης (90%) και εισάγει γύρω στα 250.000 εκατόλιτρα σχεδόν αποκλειστικά (97%) από χώρες της Ε.Ε. Υπολογίζεται ότι η ετήσια κατανάλωση οίνου είναι περίπου στα 30 λίτρα κατά κεφαλή.

1.2 ΙΣΤΟΡΙΚΗ ΑΝΑΔΡΟΜΗ

Η Κρήτη διακρίνεται για την πλούσια σε είδη γλωρίδα και πανίδα, αλλά και για το μεγάλο αριθμό ενδημικών ειδών της. Το κρασί στην Κρήτη έχει πανάρχαια ιστορία και μπορούμε να πούμε ότι ακολουθεί την πορεία της αμπελοκαλλιέργειας και οινοπαραγωγής των άλλων λαών της Ανατολής με τους οποίους είχε στενές εμπορικές και οικονομικές σχέσεις, που επηρέασαν την οικονομία, τη θρησκεία και τις καθημερινές ασχολίες των κατοίκων. Ο ήλιος και γενικότερα οι κλιματικές συνθήκες που επικρατούν στο νησί ευνόησαν διαχρονικά την καλλιέργειά του και το βρίσκει κανείς ακόμα και σήμερα σαν αυτοφυές ή να ξαναφυτρώνει μόνο του σε αμπελώνες, που έχουν εγκαταλειφθεί.

Πληροφορίες για τις ποικιλίες κρασιού και αμπελιού στην Μινωική Κρήτη δεν έχουμε, αντίθετα υπάρχουν μαρτυρίες για την παραγωγή, αποθήκευση, εμπορία και κατανάλωσή του αλλά και για τις διαφορετικές γεύσεις κρασιών που γεύονταν οι Μινωίτες, όπως τη ρετσίνα. Η χρήση της ρετσίνας στην Κρήτη όπως αυτό επιβεβαιώνεται από αρχαιολογικά ευρήματα, φαίνεται να έγινε γνωστή από την ανατολική Μεσόγειο, στην οποία ήταν ευρύτερα διαδεδομένη.

Αποδεικτικά στοιχεία για την καλλιέργεια του αμπελιού και την οινοπαραγωγή στην Κρήτη αντλούμε από τα κατάλοιπα των σταφυλιών, από τα ευρήματα τα σχετικά με την παραγωγή, μεταφορά και εμπορία του κρασιού και από γραπτές μαρτυρίες στα κείμενα της Γραμμικής Β γραφής.

Κατά την Ελληνιστική και Ρωμαϊκή εποχή, η Κρήτη φαίνεται να γνώρισε τη μεγαλύτερη οινοποιητική περίοδο, ενώ στα υπόλοιπα νησιά μετά τη κατάκτησή τους από τους Ρωμαίους, η αμπελοκαλλιέργεια παρακμάζει. Σε αυτό συντέλεσε το ότι ο τρόπος καλλιέργειας έχει βελτιωθεί κατά πολύ και η ζήτηση του γλυκού κρητικού κρασιού εντός και εκτός του νησιού ήταν μεγάλη. Αμφορείς με το όνομα της πόλης προέλευσης έχουν βρεθεί σε πολλές περιοχές της Ιταλίας, όπως Πομπηία με την επιγραφή «Λύττιος οίνος» και στη Νεάπολη.

Οι Βυζαντινοί, σύμφωνα με τον Φαίδωνα Κουκουλέ, στο βιβλίο του «Βυζαντινών Βίος και Πολιτισμός», χρησιμοποιούσαν πολλά είδη οίνου (λευκούς, ξανθούς, ερυθρούς και μαύρους, παχείς και λεπτούς στύφοντας ή αυστηρούς και γλυκίζοντας ανάλογα δε με την ηλικία τους παλαιούς ή με το άρωμα τους σε ευώδεις ή εύοσμους), και έκαναν πολλές αναμίξεις. Είχαν φαίνεται δε να γνωρίζουν και τον ρητίνον οίνον. Ο ίδιος αναφέρει ότι ανάλογα με τον τόπο προέλευσης τους είναι γνωστοί και ο *ευώδης Θάσιος*, ο *Χίος*, ο *Ικάριος*, ο *Πράμνειος*, ο *Κώος*, ο *Ρόδιος*, ο *Σάμιος*, ο *Νάξιος*, ο *Θηραίος* και ο *γλυκός Κρητικός*. Ανάμεσα λοιπόν στα ονομαστά κρασιά των βυζαντινών χρόνων συγκαταλέγεται και το κρητικό κρασί, παρά το ότι υπήρξε μια μικρή διακοπή της παραγωγής του εξαιτίας

της κατάκτησης του νησιού από τους Σαρακηνούς (9^ο-10^ο αι.) που φαίνεται να σταματά η καλλιέργεια των αμπελώνων στην Κρήτη.

Τα πρώτα χρόνια που κατέλαβαν οι Βενετοί το νησί ελάχιστα ενδιαφέρθηκαν για την παραγωγή αγροτικών προϊόντων λόγω του ότι οι αγροτικές περιοχές βρισκόταν τον περισσότερο καιρό σε εξέγερση. Το ενδιαφέρον τους επικεντρώθηκε κυρίως σε 3 οχυρωμένες βόρειες πόλεις του νησιού και στο λιμάνι του Χάνδακα. Αργότερα όμως κατά το 15 αιώνα το γεγονός ότι οι περισσότερες εξέχουσες βυζαντινές οικογένειες προσεταιρίστηκαν τους Βενετούς και η ζήτηση ονομαστών γλυκών κρασιών από τη Ιταλία ήταν οι λόγοι που δημιούργησαν κίνητρα για την επέκταση καλλιεργειών στην ύπαιθρο. Ανάμεσα σε αυτές σημαντική θέση έχει η αμπελοκαλλιέργεια γιατί είναι η πιο προσοδοφόρα λόγω των εξαγωγών κρασιού. Οι Βενετοί-εμπορικός λαός φαίνεται να αντιλαμβάνονται τη σημασία της διακίνησης του κτητικού κρασιού σε όλο τον τότε κόσμο και ενίσχυσαν τη φήμη του με σκοπό να το προωθήσουν σε όλες τις ευρωπαϊκές αγορές μιας και το κρασί ήταν περιζήτητο από όλες τις κοινωνικές τάξεις της Ευρώπης το Μεσαίωνα.

Με την επικράτηση των Τούρκων στο νησί, μετά τον κρητικό πόλεμο τα πράματα για τις γεωργικές σχολές στο νησί αλλάζουν και κυρίως για την αμπελοκαλλιέργεια. Το κρασί δεν θεωρείτο επί τουρκοκρατίας ένα από τα βασικά είδη διατροφής όπως το σιτάρι και το λάδι τη στιγμή που οι κάτοικοι αντιμετώπιζαν πρόβλημα επιβίωσης και αυτό είχε σαν αποτέλεσμα την ελάττωση της αμπελοκαλλιέργειας και τον περιορισμό της μόνο για οικογενειακή χρήση. Από λίγες πληροφορίες συμπεραίνουμε ότι συνεχίζεται η παραγωγή των φημισμένων κρασιών της προηγούμενης περιόδου μαλβάζια. Πάντως οι παλιές καλές μέρες της μεγάλης οινοπαραγωγής κατά την ενετοκρατία για το νησί ήταν πια παρελθόν. Οι μόνες περιοχές που έχει διατηρηθεί η αμπελοκαλλιέργεια και είναι κάπως αναπτυγμένη είναι η Κίσαμος και το Μαλεβίσι. Το κρασί που παραγόταν ήταν μόνο για εγχώρια κατανάλωση και η ποιότητα του ήταν μέτρια. Αντίθετα η παραγωγή σταφίδας είναι μεγαλύτερη γιατί καταναλώνεται και από το μουσουλμανικό πληθυσμό κυρίως τους τελευταίους αιώνες της τουρκοκρατίας.

1.3 ΤΟ ΜΑΛΒΑΖΙΑ ΕΠΙ ΕΝΕΤΟΚΡΑΤΙΑΣ

Από τις πιο γνωστές ποικιλίες κρασιών την περίοδο της ενετοκρατίας είναι η μαλβαζία. Σε μια σημείωση στο βιβλίο της «Κρήτη ένας κοινός κόσμος» η Molly Greene αναφέρει «.....ο όρος Μαλβαζία, παραφθορά του «Μονεμβασιά» ,του ονόματος της γνωστής οχυρωμένης πόλης στη νοτιοανατολική Πελοπόννησο, αναφέρεται τόσο στο κρασί όσο και στο σταφύλι που το παράγει. Το κέντρο της περιοχής παραγωγής του ήταν το Μαλεβίζι, η παράκτια περιοχή στα δυτικά του Χάνδακα. Οι Άγγλοι το ονόμαζαν *malmsay*. Το μοσχάτο ή *muscadel* που παραγόταν από το ομώνυμο σταφύλι, ήταν το άλλο φημισμένο κρασί της Κρήτης».

Η μαλβαζία είναι περιζήτητη σε όλη την Ευρώπη και στις χώρες της Μεσογείου όχι μόνο το κρασί αλλά ακόμη και τα κλήματα της.

Εξαγωγές της μαλβαζίας γίνονται στη Βοημία, στη Γαλλία, στη Φλάνδρα, στην Πολωνία. Όσον αφορά στην Αγγλία είχε ορίσει έναν Άγγλο πρόξενο να διαμένει μόνιμα στο νησί με μοναδικό σκοπό να εξασφαλίζει προμήθειες κρασιού για τη χώρα του. Από εκεί πολλές φορές το κρητικό κρασί έφτανε μέχρι την Ινδία ,την Κων/λη ,τη Μαύρη Θάλασσα και την Αλεξάνδρεια.

Ο Γάλλος περιηγητής Pierre Bellon επισκέφτηκε την Κρήτη στα 1546 και σε έκδοσή του στα 1554 περιγράφει το κρητικό μαλβαζία.

1.4 ΥΦΙΣΤΑΜΕΝΗ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΑΣ ΣΤΟ ΝΟΜΟ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ

Ο νομός Ηρακλείου είναι από οικονομικής άποψης, σημαντικότερος της Κρήτης και από τους σημαντικότερους της Ελλάδας. Το γεωργικό συνολικό ακαθάριστο εισόδημα ετησίως αποτελεί το 50% και πλέον του συνολικού ακαθάριστου εισοδήματος ολόκληρης της Κρήτης.

Ο νομός Ηρακλείου περιλαμβάνει τις περισσότερες καλλιεργήσιμες εκτάσεις σε παράκτιες πεδιάδες, κοιλάδες, λεκανοπέδια και στην πεδιάδα της Μεσσαράς. Το προς Δ. ορεινό τμήμα του Νομού αποτελείται από προεκτάσεις του πρεινού όγκου του Ψηλορείτη, το προς Α. από προεκτάσεις των Λασηθιώτικων βουνών (Δείκτη) και το προς Ν. ορεινό συγκρότημα αποτελείται από την οροσειρά των Αστερουσίων. Μια χαμηλή οροσειρά, που ξεκινά από τις ανατολικές προσβάσεις του Ψηλορείτη και κατευθύνεται και κατευθύνεται

προς ΒΑ χωρίζει το χαμηλό τμήμα του νομού σε Βόρειο και Νότιο τμήμα. Το νότιο τμήμα καταλαμβάνεται από την πεδιάδα Μεσσαράς και εκτείνεται από τον Σκινιά μέχρι τον ομώνυμο κόλπο της, έχει δε μήκος περί τα 55 km και μεγαλύτερο πλάτος περί τα 11 km. Η γεωμορφολογία του νομού συντελεί στην δημιουργία μικροκλιμάτων, που υποβοήθησαν στην παραγωγή ποικιλίας αμπελουργικών προϊόντων. (Καλλιόπη Α. Ρουμπελάκη-Αγγελάκη, 1998)

Τα εδάφη του Νομού είναι από τα γονιμότερα του νησιού, όπως τα ασπροχώματα στο βόρειο τμήμα του, τα κοκκινοχώματα στις πλαγιές των λόφων και τα πλούσια προσχωματικά εδάφη στην πεδιάδα της Μεσσαράς. Τα ατμοσφαιρικά κατακρημνίσματα ανέρχονται σε 500 mm στην πεδινή ζώνη και 1500 mm στην ορεινή ζώνη και εφοδιάζουν τις πηγές, τον υπόγειο φρεάτιο ορίζοντα, τις γεωτρήσεις και σχηματίζουν πολλά ρεύματα και χείμαρρους (π. χ το ρεύμα του Γεροπόταμου, το σημαντικότερο ρεύμα του νησιού, που διατηρείται όλο το χρόνο). (Καλλιόπη Α. Ρουμπελάκη-Αγγελάκη, 1998)

1.5 Η ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΑ ΣΤΟ ΝΟΜΟ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ

Ο Ν. Ηρακλείου αποτελεί το κυριότερο αμπελουργικό κέντρο της χώρας μας. Συνολικά, οι αμπελώνες του Ηρακλείου με στοιχεία της ΕΣΥΕ(1989), αποτελούν το 20% των καλλιεργούμενων εκτάσεων στο Ν. Ηρακλείου και το 70% των αμπελοφυτειών της Κρήτης. Με τη γεωργία ασχολούνται 37.000 εκμεταλλεύσεις στον Νομό από τις οποίες οι 25.000 στηρίζονται κατά κύριο λόγο ή συμπληρωματικά στην Αμπελουργία .Η ακαθάριστη αξία της μέσης αμπελουργικής παραγωγής αντιπροσωπεύει το 40% του συνολικού ετήσιου ακαθάριστου αγροτικού εισοδήματος του Νομού.).(Καλλιόπη Α. Ρουμπελάκη-Αγγελάκη,1998)

Η σύνθεση του κρητικού αμπελώνα άλλαξε κατά καιρούς, ανάλογα, με τις πολιτικές, κοινωνικές και οικονομικές συνθήκες. Έτσι μέχρι το πρώτο ήμισυ του 20^{ου} αιώνα ο αμπελώνας της Κρήτης κατά κανόνα, αναπτύχθηκε εκμεταλλευόμενος τις εδαφοκλιματικές συνθήκες του Νησιού και προσαρμοζόμενος στις εκάστοτε απαιτήσεις της αγοράς. Στην δεκαετία του 1960 άρχισε να παρεμβαίνει το κράτος, με σκοπό την στήριξη του εισοδήματος των αγροτών με την καθιέρωση της κρατικής συγκέντρωσης, την απαγόρευση επέκτασης της Σουλτανίνας, την τιμή ασφαλείας των κρασιών αργότερα και τέλος την επιδότηση των εξαγωγών των επιτραπέζιων σταφυλιών. Η παρέμβαση όμως αυτή δεν συνοδεύτηκε με παράλληλη λήψη μέτρων αναπτυξιακού χαρακτήρα, τα οποία θα

υποβοηθούσαν στην συνέχιση παραγωγής προϊόντων προσαρμοσμένων στις απαιτήσεις της αγοράς.(Καλλιόπη Α. Ρουμπελάκη-Αγγελάκη, 1998)

Η Ε.Ε συνεχίζει να στηρίζει (μέσω των οικονομικών ενισχύσεων) το εισόδημα των αμπελουργών, χωρίς παράλληλα να λαμβάνει μέτρα αναπτυξιακού χαρακτήρα.

Έτσι τα τελευταία 30 χρόνια ο κρητικός αμπελώνας σταμάτησε να εξελίσσεται, με αποτέλεσμα την σταδιακή πτώση των τιμών και την δημιουργία αποθεμάτων.

Η Φυλλοξηρά διαπιστώθηκε για πρώτη φορά στην Κρήτη το 1977, στην κοινότητα Χουστουλιανών. Για 10 χρόνια (1977-1986), οι ζημιές παρέμειναν εντοπισμένες στις κοινότητες που βρίσκονται γύρω από τα Χουστουλιανά (κοινότητες Μοιρών, Καστελλίου, Περιού, Αληθινής κ.λ.π.). Την περίοδο αυτή αναμπελώθηκαν, χωρίς να ενταχθούν σε κοινοτικά προγράμματα, περίπου 2.000 στρ., ενώ παράλληλα εγκαταλείφθηκαν 3.000 στρ. περίπου. Την ίδια περίοδο εξ' αιτίας της πολιτικής των τιμών δεν υπήρχε αντίστοιχα επέκταση της αμπελοκαλλιέργειας.

Περιγράφοντας την κατάσταση που αναφέρεται στο κτηματολόγιο του 1980 , δίδεται μια αντιπροσωπευτική εικόνα της αμπελοκαλλιέργειας για το 1986, το οποίο αποτελεί έτος βάσεως ή έτος ουσιαστικής εκκίνησης της αναμπέλωσης. Τα στοιχεία αυτά είναι τα πλέον αντιπροσωπευτικά ,αφού προέκυψαν από αεροφωτογράφιση, επιμετρήσεις αμπελιών από τοπογραφικά συνεργεία και ταυτοποίηση των στοιχείων με οριοδείκτες. Σε ποσοστό 77% έγινε εκ νέου έλεγχος από γεωπόνους για την επαλήθευση της ταυτοποίησης, την περιγραφή των ποικιλιών, τα οποία και παραθέτονται στον πίνακα. Αν ληφθεί υπόψη ότι η τοπογράφιση έγινε με προβολή της επιφάνειας σε οριζόντιο επίπεδο, οι αναφερόμενες εκτάσεις έχουν πιθανή απόκλιση 10% λόγω του ανάγλυφου του εδάφους. (Καλλιόπη Α. Ρουμπελάκη-Αγγελάκη, 1998)

Όπως φαίνεται στον πίνακα, η αμπελοκαλλιέργεια είναι κατανεμημένη σε όλον τον Νομό με εξαίρεση τις επαρχίες Βιάννου και Πυργιώτισσης, όπου είναι αισθητά μειωμένη. Ο αριθμός των αμπελουργικών εκμεταλλεύσεων (70.606) δεν είναι ο πραγματικός, επειδή στις περισσότερες περιπτώσεις ο ίδιος ο αμπελουργός έχει αμπελοτεμάχια σε περισσότερες της μια κοινότητες, δηλαδή είχε διπλογραφηθεί. Ο ίδιος αριθμός επίσης δείχνει ότι ο μέσος όρος των αμπελουργών είχε αμπελοτεμάχια σε πάνω από 2 κοινότητες. Υπολογίζεται ότι υποδεικνύει και το κτηματολόγιο του 1990, αφού από το 1980 έως 1990 ελάχιστες διαφοροποιήσεις υπήρξαν.

Ο μέσος όρος αμπελοτεμαχίων ανά εκμετάλλευση είναι 7. Ο αριθμός αυτός δείχνει τον πολυτεμαχισμό των αμπελουργικών εκμεταλλεύσεων, στοιχείο που επιβαρύνει το κόστος παραγωγής των αμπελουργικών προϊόντων. Η μέση έκταση ανά αμπελοτεμάχιο είναι 1,8 στρ. ενώ 50% των αμπελοτεμαχίων είναι μικρότερα των 2,5 στρ.

Πίνακας . Στοιχεία Αμπελοκαλλιέργειας σύμφωνα με το Κτηματολόγιο του 1980 (στρ.)

Επαρχία	Αριθμ Εκμετα λ	Αριθμ αμπελο- τεμ/χιον	Σουλτα- νίνα	Ραζα- κι	Κοτσι- φαλι	Μανδη- λαρι	Λιατι- κο	Βηλα- νι	Γαχ- τάς	Ρομι- κο	Θρα- να- θηρι	(1)	Οιν (2)	Συνολ έκτασ
Βιαννου	844	1.087	28	7									425	460
Καινούρ- γιου	6.585	13.531	16.764	7	1.073	7	439	14	372	3	32	Κ4 Αρι Κ103 Α04	2.158	20.874
Μαλεβο- ζιου	14.093	37.402	55.182	1.958	601	179	1.911	4	2.034	1	2	Η2	602	62.588
Μονοκρα- ταιου	15.623	39.372	62.990	3.584	4.774	997	801	1.614	1.274	174	61	Κ6 Φ184	4.055	80.459
Πεδιάδος	22.290	57.103	38.510	16.363	4.260	1.546	110	1.663	1.299	66	546	Κ108 Μ5 Η10 Ο4 Α1	3.036	67.560
Παργιο- τισσης	1.858	2.883	739	7	24	--	683	--	79	140	102	Κ5 Β75	168	2.015
Γεμέ- νοις	9.313	25.026	51.543	4.821	1.011	124	719	67	1.736	9	---	Κ7 Μ4	5.154	65.196
Σύνολο	70.606	176.404	225.756	26.747	11.743	2.853	4.663	3.362	6.787	393	688	561	15.598	292.151

(1) Cardinal 233, Μοσχάτο 9, Φοκίονο 217, Perlette 12, Οhanez 4, Αθήρι 10, Αμυγδαλι 1, Βιδιανό 75 στρ.

(2) Οινάμπελα. Περιλαμβάνονται οινάμπελα σε κοινότητες, στις οποίες δεν είχε γίνει ο ακριβής προσδιορισμός ποικυλίων

Πηγή Υπουργείο Γεωργίας

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΔΕΥΤΕΡΟ: ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΣΤΟ ΝΟΜΟ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ

2.1 ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΠΟΙΚΙΛΙΩΝ ΑΜΠΕΛΟΥ

ΟΡΙΣΜΟΙ ΑΡΘΡΟ 3

Ως **οινοποιήσιμη ποικιλία αμπέλου** νοείται η ποικιλία αμπέλου, η οποία καλλιεργείται κατά τον συνηθισμένο τρόπο για την παραγωγή σταφυλιών που προορίζονται για την παραγωγή οίνων προς ανθρώπινη κατανάλωση.

Ως **επιτραπέζια ποικιλία αμπέλου** νοείται η ποικιλία αμπέλου η οποία είναι αποδεκτή στο πλαίσιο των κοινών κανόνων ποιότητας για τα επιτραπέζια σταφύλια κατ' εφαρμογή του Καν(ΕΟΚ)1730/87 και του Καν(ΕΚ)2200/96 της ΚΟΑ των οπωροκηπευτικών. Η ποικιλία αυτή καλλιεργείται κατά τον συνηθισμένο τρόπο για την παραγωγή σταφυλιών που προορίζονται να καταναλώνονται νωπά.

Ως **ποικιλία ειδικής χρήσης** νοείται η ποικιλία της αμπέλου η οποία καλλιεργείται κατά τον συνηθισμένο τρόπο για την παραγωγή σταφυλιών που, που προορίζεται για άλλες χρήσεις πέραν των αναφερόμενων στα σημεία 1 και 2 όπως:

- Παραγωγή αποστάγματος οίνου
- Παραγωγή σταφίδων
- Παραγωγή σταφυλιών προς χρήση στη βιομηχανία κονσερβοποίησης
- Παραγωγή χυμού σταφυλιών.

Ως **υποκείμενο** νοείται η ποικιλία αμπέλου η οποία καλλιεργείται για την παραγωγή φυτικού υλικού πολλαπλασιασμού της αμπέλου, το οποίο προορίζεται για την παραγωγή έρριζων απλών ή έρριζων εμβολιασμένων φυτών αμπέλου παρέχοντας το υπόγειο τμήμα του φυτού ,σύμφωνα με τα όσα ορίζει η αριθμ. 258676/2003 ΚΥΑ, ΦΕΚ 1517/15-10-2003 Τεύχος Β «Τεχνικός κανονισμός ελέγχου και πιστοποίησης πολλαπλασιαστικού υλικού της αμπέλου»

1. Οι ποικιλίες αμπέλου του άρθρου μπορούν να ταξινομούνται σε μια Διοικητική ενότητα της χώρας σε μια από τις ακόλουθες κατηγορίες:

- **Ποικιλίες συνιστώμενες**
- **Ποικιλίες επιτρεπόμενες**
- **Ποικιλίες προσωρινά επιτρεπόμενες**
- **Ποικιλίες φυτικής διατήρησης**

2. Ειδικότερα:

i) Όσον αφορά τις **οινοποιήσιμες ποικιλίες**

α) περιλαμβάνονται στις **συνιστώμενες ποικιλίες** αμπέλου οι ποικιλίες οι οποίες οινοποιούμενες μόνες τους ή σε συνδυασμό με άλλες ποικιλίες, παράγουν συνήθως οίνους η καλή ποιότητα των οποίων έχει αναγνωρισθεί.

β) περιλαμβάνονται στις **επιτρεπόμενες ποικιλίες** αμπέλου, οι ποικιλίες οι οποίες οινοποιούμενες μόνες τους ή σε συνδυασμό με άλλες ,παράγουν οίνους η ποιότητα των οποίων αν και αποδεκτού επιπέδου ,συνήθως είναι κατώτερη από την ποιότητα των οίνων που αναφέρεται στο σημείο α).

ii) Όσον αφορά τις **επιτραπέζιες ποικιλίες**

α) περιλαμβάνονται στις **συνιστώμενες ποικιλίες** αμπέλου, οι ποικιλίες που καλλιεργούνται για την παραγωγή επιτραπέζιων σταφυλιών για τα οποία υπάρχει μεγάλη ζήτηση στην αγορά.

β) περιλαμβάνονται στις **επιτρεπόμενες ποικιλίες** αμπέλου, οι ποικιλίες που καλλιεργούνται για την παραγωγή επιτραπέζιων σταφυλιών των οποίων η ποιότητα και εμπορευσιμότητα αν και αποδεκτού επιπέδου είναι κατώτερη από την ποιότητα των σταφυλιών που αναφέρεται στο σημείο α) ή/και παρουσιάζουν κάποια προβλήματα όσον αφορά την καλλιέργειά τους.

iii) Όσον αφορά τις **ποικιλίες ειδικής χρήσης**

α) περιλαμβάνονται στις **συνιστώμενες ποικιλίες** αμπέλου, οι ποικιλίες που προσαρμόζονται φυσιολογικά για τις χρήσεις που αναφέρονται στο άρθρο 3 της παρούσης.

β) περιλαμβάνονται στις **επιτρεπόμενες ποικιλίες** αμπέλου ,οι ποικιλίες που καλλιεργούνται για την παραγωγή σταφυλιών των οποίων η ποιότητα και η καταλληλότητα για τις εν λόγω χρήσεις αν και αποδεκτού επιπέδου είναι κατώτερη από αυτήν που αναφέρεται στο σημείο α)ή/και παρουσιάζουν κάποια προβλήματα όσον αφορά την καλλιέργειά τους.

iv) Όσον αφορά τις **ποικιλίες υποκειμένων**

α) περιλαμβάνονται στις **συνιστώμενες ποικιλίες** αμπέλου ,οι ποικιλίες που καλλιεργούνται για την παραγωγή έρριζων απλών ή έρριζων εμβολιασμένων φυτών αμπέλου, των οποίων η καλλιεργητική συμπεριφορά είναι πολύ ικανοποιητική.

β) περιλαμβάνονται στις **επιτρεπόμενες ποικιλίες** αμπέλου, οι ποικιλίες που καλλιεργούνται για την παραγωγή έρριζων απλών ή έρριζων εμβολιασμένων φυτών αμπέλου, των οποίων η καλλιεργητική συμπεριφορά αν και αποδεκτή είναι λιγότερο ικανοποιητική από αυτήν που αναφέρεται στο σημείο α).

3. Σε κάθε περίπτωση η ποιότητα εκτιμάται με βάση τα αποτελέσματα των εξετάσεων της καλλιεργητικής συμπεριφοράς των εν λόγω ποικιλιών αμπέλου, καθώς και τα αποτελέσματα των αναλυτικών και οργανοληπτικών εξετάσεων των παραγόμενων προϊόντων. Επίσης θα πρέπει να λαμβάνεται υπόψη ότι η ζήτηση στην αγορά είναι αρκετά σταθερή ή σε ανάπτυξη των παραγομένων προϊόντων.

4. Στην κατηγορία των προσωρινά επιτρεπόμενων ποικιλιών ενός Νομού ή αντίστοιχης Διοικητικής ενότητας ταξινομούνται οι ποικιλίες εκείνες για τις οποίες έχουν χορηγηθεί δικαιώματα φύτευσης για αμπελουργικούς πειραματισμούς, τα οποία ισχύουν μόνο για την περίοδο του πειραματισμού. (άρθρο 3 παρ. 2 Καν(ΕΚ) 1227/2000

Η κατάταξη τους σε αυτή την κατηγορία ισχύει μέχρις ότου αξιολογηθεί η εν λόγω ποικιλία σύμφωνα με τα όσα ορίζονται στο άρθρο 5 της παρούσης.

5. Θεωρούνται ποικιλίες αμπέλου **φυτικής διατήρησης:**

Ποικιλίες γηγενείς, οι οποίες πιθανόν να μην πληρούν τα κριτήρια τα οποία περιγράφονται στην παράγραφο 21, αλλά που ωστόσο, λόγω της παλαιότητας, του ενδιαφέροντος το οποίο παρουσιάζουν και της εφαρμογής τους σε συγκεκριμένο χώρο και η παραγωγή σταφυλιών από αυτές προορίζεται για αποκλειστική οικογενειακή κατανάλωση του αμπελοκαλλιεργητή, κρίνεται σκόπιμο να διατηρηθούν.

Η διαχείριση των ποικιλιών αυτών ρυθμίζεται με σχετική απόφαση του Υπουργού Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων.

6. Η ίδια ποικιλία μπορεί να ταξινομηθεί κατά διαφορετικό τρόπο ανά Νομό ή να περιληφθεί κατ' εξαίρεση και στις επιτραπέζιες ποικιλίες και στις οινοποιήσιμες ποικιλίες.

7. Για την εγκατάσταση Μητρικών Φυτειών Εμβολιοληψίας δύναται να χρησιμοποιηθούν συνιστώμενες ή επιτρεπόμενες ποικιλίες αμπέλου που περιλαμβάνονται στην ταξινόμηση ανεξαρτήτως Διοικητικής ενότητας στην οποία αυτές είναι ταξινομημένες.

2.1.1 ΑΡΘΡΟ 5: ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗΣ ΠΟΙΚΙΛΙΩΝ ΑΜΠΕΛΟΥ

Η ταξινόμηση μιας ποικιλίας αμπέλου σε μια συγκεκριμένη κατηγορία, λαμβάνει χώρα, υπό τον όρο ότι εκπληρώνονται οι προβλεπόμενες στο άρθρο 4 προϋποθέσεις, με απόφαση του Υπουργού Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων κατόπιν εισήγησης της Δ/νσης ΠΑΠ Δενδροκηπευτικής ως ακολούθως:

1. Ταξινόμηση ποικιλίας αμπέλου στην κατηγορία των συνιστωμένων

Η ταξινόμηση μιας ποικιλίας αμπέλου στην κατηγορία των συνιστωμένων, δύναται να λάβει χώρα όταν έχει παρέλθει τουλάχιστον μια πενταετία από την ταξινόμηση της ως επιτρεπόμενη στον ίδιο Νομό ή αντίστοιχη Διοικητική ενότητα και, εφόσον από την αποκτηθείσα εμπειρία κατά την καλλιέργεια της στον ίδιο Νομό ή αντίστοιχη Διοικητική ενότητα προκύπτει ότι τα προϊόντα που παράγονται πληρούν τα κριτήρια του άρθρου 4 της παρούσης, για τις συνιστώμενες ποικιλίες κατά κατηγορία χρήσης.

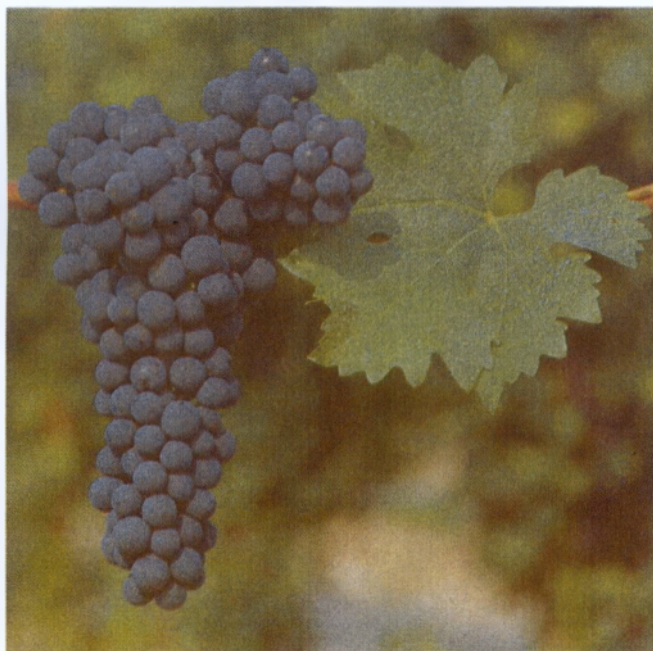
2.2 ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΝΟΜΟΥ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ

Α)ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΕΡΥΘΡΕΣ

2.2.1 Cabernet sauvignon

Αμπελογραφικά χαρακτηριστικά

Ποικιλία ζωηρή έως πολύ ζωηρή, μετρίως παραγωγική, ορθοκλαδούς βλάστησης. Ο καρποφόρος βλαστός φέρει 2-3 σταφυλές, συνήθως 2, στον 2ο και 3ο κόμβο. Η βλάστηση των οφθαλμών είναι όψιμη και έτσι προφυλάσσεται από τους παγετούς της άνοιξης. Η ωρίμανση των σταφυλιών είναι όψιμη ενώ κατά τη φυλλόπτωση οι παρυφές των φύλλων και οι οδόντες παίρνουν χρώμα ερυθρό.



Εικόνα 1

Πηγή: Αρχείο Διεύθυνση Αγροτικής Ανάπτυξης

προσδέεται στο πρώτο σύρμα υποστύλωσης). Στην Ελλάδα μορφώνεται σε αμφίπλευρο Royat (ύψος κορμού 50 εκ.) και δέχεται κλάδεμα καρποφορίας βραχύ

Μορφώνεται σε γραμμικά σχήματα ή κυπελλοειδή και δέχεται κλάδεμα μακρό (4-6 οφθαλμούς ανά παραγωγική μονάδα) ή βραχύ (2 οφθαλμούς ανά κεφαλή).

Στην Γαλλία μορφώνεται σε τυπικό σχήμα Guyot (μονό ή διπλό) και δέχεται κλάδεμα καρποφορίας μικτό (κεφαλή με δύο οφθαλμούς και αμολυτή με

4-6 οφθαλμούς που αποτελεί τον προσωρινό οριζόντιο κορμό και

(μία κεφαλή με 2 έως 3 το πολύ οφθαλμούς ανά βραχίονα), παρά το γεγονός ότι οι παρά τη βάση της κληματίδας οφθαλμοί δεν είναι γόνιμοι.

Παρουσιάζει εξαιρετική ικανότητα προσαρμογής σε διάφορα εδαφοκλιματικά περιβάλλοντα, στην οποία άλλωστε οφείλει και την μεγάλη της διάδοση σε όλες τις αμπελουργικές χώρες. Ευδοκμεί και δίδει οινικά προϊόντα υψηλής ποιότητας σε εδάφη βαθιά, δροσερά, μετρίως γονιμότητας, σε λοφώδεις ή ημιορεινές περιοχές. Αν και η ποικιλία είναι ευαίσθητη στην ξηρασία, εν τούτοις αποδίδει πολύ καλά και σε θερμές, ξηρές περιοχές, εφόσον εξασφαλίζεται η αναγκαία ποσότητα νερού στα κρίσιμα στάδια βλάστησης. (Αβραμίδης, 2000)

Συμβιώνει αρμονικά με τα περισσότερα υποκείμενα. Στη Γαλλία έχουν χρησιμοποιηθεί με μεγάλη επιτυχία τα υποκείμενα SO4, 420 A, Riparia Gloire, 5BB, 44-53 M, 3309 C. Πρόσφατα δεδομένα ενοχοποιούν το υποκείμενο SO4, ότι συμβάλλει στην εμφάνιση της ασθένειας "της ξήρανσης της ράχης" εξαιτίας των προβλημάτων απορρόφησης του μαγνησίου.

Στις συνθήκες του ελληνικού αμπελώνα (Χαλκιδική, Αττική, Μέτσοβο, Νεμέα) συμβιώνει αρμονικά με τα υποκείμενα 110R, 41B, ενώ δεν έχουν αναφερθεί προβλήματα με τα υποκείμενα 140 Ru., 1103 P.

Η συμπεριφορά της ποικιλίας στους εμβολιασμούς είναι ικανοποιητική. Παρουσιάζει ευαισθησία στις προσβολές του ωιδίου, της φόμωσης, της εουτιπίωσης, της ίσκας, της ερίνωσης και της ανθράκωσης και σχετική αντοχή στον βοτρυτή και τον περονόσπορο.

Στο σωστό βαθμό ωριμότητας των σταφυλιών, το κρασί της ποικιλίας αυτής παρουσιάζει μια καλή ισορροπία ανάμεσα στην αλκοόλη και την οξύτητα. Η υπερωρίμανση των σταφυλιών έχει αρνητικές επιπτώσεις στην οξύτητα και το αρωματικό δυναμικό. Στα κατάλληλα εδάφη, και σε σχέση με το επίπεδο της παραγωγής δίνει κρασιά με έντονο χρώμα, υψηλό αρωματικό δυναμικό που εξελίσσεται κατά την παλαίωση, σώμα, κρασιά ταννικά που πίνονται ευχάριστα μετά από μια παραμονή 20 μηνών σε βαρέλια. Σε αναμειξείς με κρασιά άλλων ποικιλιών ή στην συνοينوποίηση με άλλες ποικιλίες, αρκεί η παρουσία της ποικιλίας αυτής σε ποσοστό 5 – 10% για να δώσει το δικό της χαρακτήρα στο τελικό προϊόν. Το Cabernet Sauvignon συμμετέχει στην παραγωγή του οίνου με ονομασία προέλευσης «Πλαγιές Μελίτωνα» (μαζί με το Λημνιό και το Cabernet Franc), καθώς και στην παραγωγή αρκετών Τοπικών οίνων (Αγιορείτικος, Αττικός, Δράμας, Μακεδονικός κ.α.).

2.2.2 Merlot

Αμπελογραφικοί χαρακτήρες και φαινολογικά στοιχεία

Ποικιλία ζωνρή, μετρίως παραγωγική, περισσότερο παραγωγική από την ποικιλία Cabernet Sauvignon, πρώιμης εκβλάστησης. Ο καρποφόρος βλαστός φέρει δύο σταφυλές. Συνήθως μορφώνεται σε αμφίπλευρο Royat και δέχεται



κλάδεμα καρποφορίας βραχύ (μία κεφαλή ανά βραχίονα με 2-3 οφθαλμούς). Σε ορισμένες περιπτώσεις (για τον έλεγχο της ζωνρότητας) εφαρμόζεται κλάδεμα καρποφορίας μακρό (παραγωγική μονάδα με 4 οφθαλμούς).

Ποικιλία ευαίσθητη στη ξηρασία και στους

ανοιξιάτικους παγετούς εξαιτίας της πρώιμης

Εικόνα 2

Πηγή: Αρχείο Διεύθυνση Αγροτικής Ανάπτυξης

εκβλάστησης. Παρουσιάζει τάση για ανθόρροια και ανισοραγία. Σε περιοχές στις οποίες επικρατούν χαμηλές θερμοκρασίες και υψηλή υγρασία κατά την περίοδο της άνθησης και της καρπόδεσης προκαλούνται συχνά έντονη ανθόρροια και ανισοραγία μειώνοντας ποιοτικά και ποσοτικά την παραγωγή

Προτιμά εδάφη βαθιά, αργιλοαμμώδη, ασβεστώδη δροσερά, με καλή αποστράγγιση, λοφωδών ή ημιορεινών περιοχών. Σε περιοχές με σχετικό υψόμετρο η πορεία της ωρίμανσης των σταφυλών είναι βραδεία και συμβάλλει στην βελτίωση της ποιότητας των παραγόμενων οίνων.

Ποικιλία ευαίσθητη στο οίδιο, το βοτρυτή και το μολυσματικό εκφυλισμό. Σχετικά ανθεκτική στον περονόσπορο. Ο βαθμός αντοχής ή ευαισθησίας στους εχθρούς και τις ασθένειες επηρεάζεται έντονα από τις συνθήκες των περιοχών καλλιέργειας.

Συμβιώνει αρμονικά με τα υποκείμενα SO4, Riparia Gloire, 420 A, 5 BB, 161-49, 110 R, 99 R, 41 B, 3309 C. Η συμπεριφορά της στους εμβολιασμούς είναι πολύ καλή.

2.2.3 Carignan

Αμπελογραφικοί χαρακτήρες και φαινολογικά στοιχεία

Ποικιλία πολύ ζωνρή και παραγωγική με χαρακτηριστική ορθόκλαδη βλάστηση. Ο καρποφόρος βλαστός φέρει δύο σταφυλές.



Εικόνα 3

Πηγή: Αρχείο Διεύθυνση Αγροτικής Ανάπτυξης

Οι ταχυφείς οφθαλμοί είναι γόνιμοι και οι μεσοκάρδιοι βλαστοί φέρουν μετρίου μεγέθους σταφυλές που παρά την οψιμότητα ωριμάζουν κανονικά.

Μορφώνεται σε κυπελλοειδή και γραμμικά σχήματα (αμφίπλευρο Royat) και δέχεται κλάδεμα βραχύ (παραγωγική μονάδα με δύο οφθαλμούς). Εξαιτίας της μεγάλης ζωνρότητας συχνά αφήνονται περισσότεροι οφθαλμοί (παραγωγική μονάδα με 3-4 οφθαλμούς).

Ποικιλία με μεγάλη αντοχή στην ξηρασία, προσαρμόζεται άριστα σε εδάφη χαλικώδη, αργιλοαμμώδη, ελαφρά, θερμά έστω ξηρά, μετρίου γονιμότητας, στις πλαγιές μικρών λόφων,

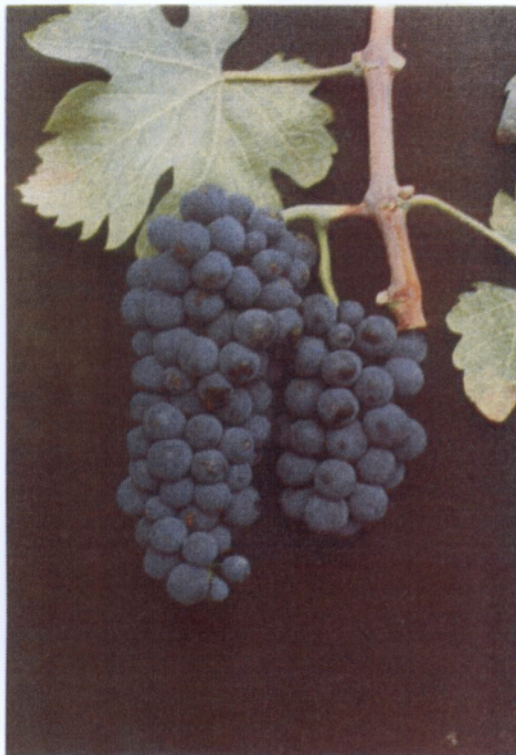
όπου δίδει πολύ καλής ποιότητας οίνους. Ποικιλία εξαιρετικά καλλιόφιλη, εμφανίζει ερυθρίαση στα φύλλα όταν σημειώνονται προβλήματα απορρόφησης του στοιχείου αυτού. Δεν συνιστάται στα βαριά εδάφη που συγκρατούν υπερβολική υγρασία καθώς και σε ανεμόπληκτες περιοχές. Στις τελευταίες συνιστάται η μόρφωση των πρέμων σε χαμηλό αμφίπλευρο Royat για την προστασία των βλαστών. υγρασία. Επίσης καλόν είναι να αποφεύγονται περιοχές με μεγάλο υψόμετρο και επεμβάσεις που οψιμίζουν την παραγωγή με αρνητικές συνέπειες στην ποιότητα των σταφυλών και των παραγόμενων οίνων.

Η ποικιλία Carignan είναι ευαίσθητη στον περονόσπορο, το ωίδιο το βοτρυτή και την ευδεμίδα.

2.2.4 Syrah

Αμπελογραφικοί χαρακτήρες και φαινολογικά στοιχεία

Ποικιλία πολύ ζωηρή, μετρίας ή χαμηλής παραγωγικότητας. Κάθε καρποφόρος βλαστός φέρει συνήθως 2 σταφυλές, στο 2ο και 3ο κόμβο. Στη Γαλλία αναφέρονται δύο τύποι (κλώνοι) της ποικιλίας που διαφέρουν στην



Εικόνα 4

Πηγή: Αρχείο Διεύθυνση Αγροτικής Ανάπτυξης

παραγωγικότητα. Η petite Syrah και η grosse Syrah. Η δεύτερη είναι πιο ζωηρή και παραγωγική αλλά υστερεί σε ποιότητα σε σχέση με την πρώτη.

Μορφώνεται σε γραμμικά (συνήθως Royat) ή σπανιότερα σε κυπελλοειδή σχήματα και δέχεται κλάδεμα μακρό (αμολυτή με 4-6 οφθαλμούς σε αρδευόμενους αμπελώνες ή 3-4 οφθαλμούς ανά παραγωγική μονάδα σε ξηροθερμικές περιοχές, χωρίς δυνατότητα άρδευσης) ή και βραχύ (κεφαλή με δύο οφθαλμούς).

Προσαρμόζεται άριστα σε εδάφη μέσης γονιμότητας, σχιστολιθικά, βαθιά, όχι πολύ υγρά, με καλό αερισμό. Αντίθετα δε προσαρμόζεται σε ξηρά εδάφη. Εξαιτίας της ευαισθησίας των νεαρών βλαστών πρέπει να αποφεύγονται ανεμόπληκτες περιοχές.

Ποικιλία ευαίσθητη στην ξηρασία, τις χαμηλές θερμοκρασίες, τους ανέμους και την χλώρωση. Είναι επίσης ευαίσθητη στον μολυσματικό εκφυλισμό, το βοτρώτη και τα ακάρεα, την ευδεμίδα και το τζίτζικάκι. Σχετικά ανθεκτική στο ωίδιο και τον περονόσπορο.

Συμβιώνει αρμονικά με τα υποκείμενα που χρησιμοποιούνται στην ελληνική αμπελουργία (1103P, 41B, SO4, 140 Ru. και 110R.). Απαιτείται προσοχή στην επιλογή του υποκειμένου όταν τα εδάφη είναι πλούσια σε ενεργό ανθρακικό ασβέστιο εξαιτίας της ευαισθησίας της ποικιλίας στην χλώρωση. Τελευταία έχουν αναφερθεί προβλήματα κατά τον εμβολιασμό με το υποκείμενο 110R.

Δίδει οίνους υψηλής ποιότητας που χαρακτηρίζονται από έντονο, βαθύ ερυθρό χρώμα, πλούσιο σώμα, μεγάλη περιεκτικότητα σε τανίνες, έντονα

αρώματα, υψηλό αλκοολικό βαθμό και μέτρια οξύτητα. Οι χαρακτήρες ποιότητας επηρεάζονται από τον τύπο ή κλώνο της ποικιλίας, τις συνθήκες περιβάλλοντος και την αμπελοκομική τεχνική, βελτιστοποιούνται δε μετά από παλαίωση. Αρνητικά επιδρά η αύξηση της κατά πρέμνο παραγωγής η οποία πέραν ορίων αναιρεί τις ιδιότητες της ποικιλίας.

Θεωρείται ανώτερη της Carignan, την οποία τείνει να αντικαταστήσει ως βελτιωτική ποικιλία του ελληνικού αμπελώνα..

Αν και η έκπτυξη των λανθανόντων οφθαλμών είναι σχετικά όψιμη εντούτοις η πορεία ωρίμανσης ακολουθεί ταχείς ρυθμούς που επιβάλλουν συνεχή παρακολούθηση ώστε ο τρυγητός να γίνει στον κατάλληλο βαθμό τεχνολογικής ωριμότητας των σταφυλών και να αποφευχθεί η υπερωρίμανση.

2.2.5 Κοτσιφάλι

Αμπελογραφικοί χαρακτήρες και φαινολογικά στοιχεία

Ερυθρά ποικιλία καθαρά οινοποιήσιμη, αστάθεια στο χρώμα, πλούσια αναλυτικά στοιχεία για κρασί ποιότητας. Είναι ο τυπικός εκπρόσωπος των κρασιών ΟΠΑΠ του Νομού Ηρακλείου με χαρακτηριστικό άρωμα που αποκτά μετά την ζύμωση και κυρίως με την παλαίωση σε βαρέλι. Ωριμάζει συγχρόνως με την Σουλτανίνα και όταν καλλιεργείται στην πρώιμη (κίτρινη) ζώνη πρέπει να τρυγάτε τον Αύγουστο τότε που δεν έχουν ανοίξει ακόμη τα οινοποιία. Ποικιλία ζωνρή, ορθόκλαδη με αντοχή στην ξηρασία, τον άνεμο και αξιοποιεί καλά τα φτωχά εδάφη.

Ο μέσος βαθμός Baume κυμαίνεται από 12,5 μέχρι 13,5 ανάλογα την χρονιά. Όταν ποτίζεται σε πεδιάδες το Baume είναι 11,0 – 11,5 με τελείως διαφορετική συμπεριφορά. Εάν στα ποτιστικά γίνεται έλεγχος του φορτίου ίσως να είχαμε αναλυτικά στοιχεία που να πλησιάζουν τα ξηρικά.

Η ολική οξύτητα του γλεύκους στο παραπάνω μέσο δείγμα κυμαίνεται από 6,5 - 7,5γραμ. ανά λίτρο τρυγικό οξύ.

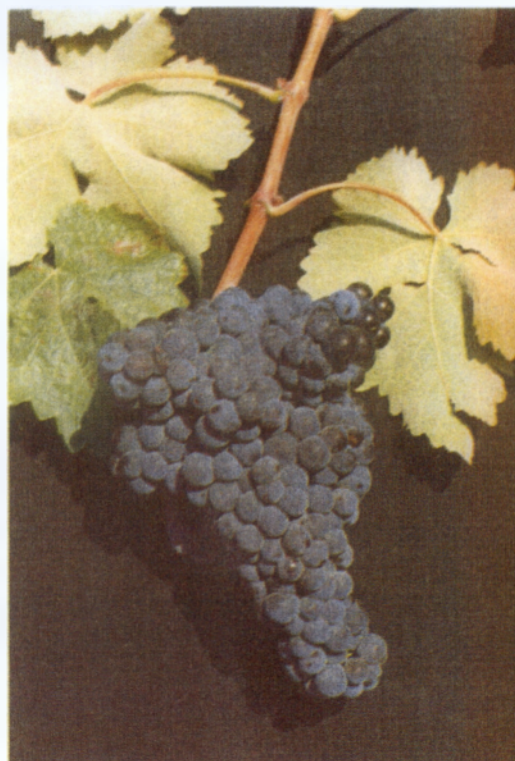
Το παραγόμενο κρασί έχει τα ακόλουθα αναλυτικά στοιχεία:

Βαθμός	13,00 οινόπνευμα
Οξύτητα ολική	5,5 - 6,0γρ/λίτρο τρυγικό οξύ
Ολικό εκχύλισμα	23 έως 25 γρ/λίτρο
Πυκνότητα	0,99300 έως 0,99380
PH	3,4 έως 3,6

2.2.6 Μαντηλάρι

Αμπελογραφικοί χαρακτήρες και φαινολογικά στοιχεία

Σκούρο ερυθρό χρώμα με πολύ καλές ανθοκυάνες. Συμμετέχει στον οίνο ΟΠΑΠ Αρχάνες και Πεζά. Οι παραγωγοί με την αναμπέλωση απέκτησαν την τάση να την καλλιεργούν σε γόνιμα εδάφη με αποτέλεσμα να έχουμε μεγάλες παραγωγές με κακή ποιότητα (στοιχεία Ινστιτούτο Αμπέλου). Είναι ποικιλία ευαίσθητη στο Βοτρύτη. Δίδει εύκολα παραγωγές των 2.000κιλών/στρέμμα με χαμηλή ποιότητα. Θέλει προσοχή γιατί σε γόνιμα και αρδενόμενα εδάφη θα έχει στο μέλλον το ίδιο πρόβλημα με την Βιλάνα. Ο μέσος βαθμός Baume κυμαίνεται από 10,5.



Η ολική οξύτητα του γλεύκους στο παραπάνω μέσο δείγμα κυμαίνεται από 7,5 έως 8,5 γραμ. ανά λίτρο τρυγικό οξύ.

Το παραγόμενο κρασί έχει τα ακόλουθα αναλυτικά στοιχεία:

Βαθμός	10,80 οινόπνευμα
Οξύτητα ολική	7,0 – 7,5γρ/λίτρο τρυγικό οξύ
Ολικό εκχύλισμα	25 έως 27γρ/λίτρο
Πυκνότητα	0,99400 έως 0,99500
PH	3,3 έως 3,5

Η Μαντηλαριά δίνει κρασιά μέσου αλκοολικού τίτλου, μέτριας οξύτητας, πλούσια σε χρώμα. Εκτός της συμμετοχής της στα κρασιά ΟΠΑΠ Πεζά & Αρχάνες, συμμετέχει και στο ερυθρό ξηρό κρασί Ονομασίας Προελεύσεως «Πάρος» μαζί με την ποικιλία Μονεμβασιά. Μόνη της δίνει τον ερυθρό ξηρό Οίνο Ονομασίας Προελεύσεως «Ρόδος». Επίσης συμμετέχει στον Ηρακλειώτικο.

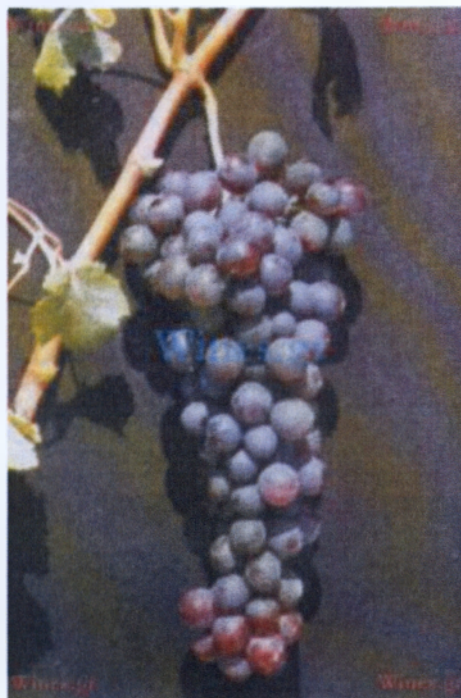
Το Ινστιτούτο Οίνου, με πειραματικές οινοποιήσεις που έκανε τα τελευταία χρόνια, με σκοπό να μελετήσει την βελτίωση του κρασιού στις ζώνες Πεζών και Αρχανών προτείνει την αντικατάσταση της ποικιλίας αυτής με Syrah με πολύ καλά αποτελέσματα. (Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων)

Εικόνα 5
Πηγή: Αρχείο Διεύθυνση Αγροτικής Ανάπτυξης

2.2.7 Λιάτικο

Αμπελογραφικοί χαρακτήρες και φαινολογικά στοιχεία

Η ποικιλία καλλιεργείται κυρίως στην επαρχία Μαλεβυζίου και είναι η ποικιλία που κάνει τον ΟΠΑΠ Δαφνές. Μοιάζει να είναι πολύ παλαιά ποικιλία πολύ πρόωμη (10 με 15 μέρες από την Σουλτανίνα) και στον Νομό Ηρακλείου καλλιεργείται κυρίως σε πρόωμες περιοχές. Αυτό οδηγεί στο συμπέρασμα ότι συμμετείχε στα γλυκά κρασιά ποιότητας που με λιάσιμο έκαναν ακόμη και οι Μινωίτες. Οι οινοποιοί του Νομού δεν εκτιμούν την ποικιλία γιατί παρουσιάζει αστάθεια χρώματος. Για να λύση το πρόβλημα αυτό το Ινστιτούτο Οίνου έκανε προγράμματα



Εικόνα 6

Πηγή: Αρχείο Διεύθυνση Αγροτικής Ανάπτυξης

συνοινοποίησης της ποικιλίας με Μανδηλαριά και Cabernet Sauvignon. Επίσης και Παρασκευή

Vine de Liqueur με τις ποικιλίες Θραψαθήρι, Δαφνί, Πλυτό. Κατά την γνώμη μας η ποικιλία αυτή είναι πολύτιμη και πρέπει να μην αντικατασταθεί όπως προτείνουν οι Οινοποιοί του Νομού. Σ' αυτό συνηγορεί το ότι στη Σητεία που έχουμε και εκεί ζώνη ΟΠΑΠ έχουν αντίθετη γνώμη την οποία και παραθέτουμε όπως μας την έστειλε ο συνάδελφος Γιώργος Κουναλάκης που Οινοποιούσε αυτή την ποικιλία επί 30 χρόνια.

Η ποικιλία Λιάτικο καλλιεργείται σε όλη την επαρχία Σητείας, έχει προσαρμοστεί πολύ καλά στο οικοσύστημα των περισσότερων περιοχών γι' αυτό και οι περιοχές αυτές έχουν χαρακτηριστεί ζώνη για κρασιά ΟΠΑΠ.

Καλλιεργούνται περίπου 5.000 στρέμματα και η παραγωγή σε σταφύλια κυμαίνεται από 2.500 – 3.300 τόνους.

Η ποικιλία Λιάτικο είναι ανθεκτική στην ξηρασία, λίγο ευαίσθητη στον περονόσπορο και περισσότερο στο ωίδιο, ευαίσθητη στις εντομολογικές ασθένειες.

Ανάλογα την περιοχή που καλλιεργείται δίδει άλλοτε πλούσιο και άλλοτε μέτριο σε σάκχαρα γλεύκος, με αποτέλεσμα να έχουμε σχετικά υψηλό αλκοολικό τίτλο. Η ογκομετρομένη οξύτητα του κρασιού κυμαίνεται μεταξύ του 4,5 και 5,5 όταν εκφράζεται σε τρυγικό οξύ και η ενεργός οξύτητα κυμαίνεται σε μέτρια επίπεδα. Οι χρωστικές κατά την οινοποίηση εκχυλίζονται με τον σχηματισμό των πρώτων αλκοολικών βαθμών. Αντίθετα η εκχύλιση των τανινών είναι βραδεία και πραγματοποιείται όσο διαρκεί η αλκοολική ζύμωση.

Είναι ευοξειδωτη ποικιλία, το ερυθρό χρώμα του κρασιού σιγά – σιγά ξεθωριάζει και γίνεται τελικά καστανό, χάνει τη δροσερότητα του τη φρεσκάδα του και αποκτά οργανοληπτικούς χαρακτήρες, χαρακτηριστικούς της οξειδωτικής αυτής αλλοίωσης. Σαν ξηρό κρασί χρειάζεται τη βοήθεια άλλης ποικιλίας για να αρθούν τα μειονεκτήματα που αναφέραμε πιο πάνω.

Όπως λέγεται η ποικιλία Λιάτικο συμμετείχε στην παραγωγή των πολύ παλιών γλυκών περιφημων κρασιών *Μαλβαζία*.

Για το γλυκό κρασί που παράγει σήμερα η Ένωση Σητείας έχουν γραφεί κατά καιρούς πολλά άρθρα σε εφημερίδες και περιοδικά, θα σταματήσω όμως σε ένα από τα άρθρα, που έχει γράψει κατά καιρούς για τα κρασιά της η Κα Κουράκου στην εφημερίδα Καθημερινή. Γράφει λοιπόν η Κα Κουράκου: «Από την ποικιλία Λιάτικο παράγεται σήμερα ο νιηρηδ Σητεία, κρασί με φλογάτο χρώμα – ένας ομηρικός αιθοπας οίνος – όχι πολύ γλυκό, με μαλακιά γεύση και πλούτο αρωμάτων που θυμίζουν ξερά φρούτα, όπως δαμάσκηνα και μπαχαρικά της Ανατολής. Ένα αντιπροσωπευτικό κρασί των κάποτε λαμπρών ημερών της αμπελοοινικής Κρήτης».

Σαν γλυκό κρασί η ποικιλία Λιάτικο βγάζει όλη τη δύναμη της και πιστεύω ότι είναι από τις καλύτερες Ελληνικές ποικιλίες για την παραγωγή αυτού του είδους των κρασιών.

2.2.8 Κοτσιφολιάτικο

Αμπελογραφικοί χαρακτήρες και φαινολογικά στοιχεία

Ερυθρά ποικιλία πολύ παραγωγική. Υπήρχε στην Κρήτη από την Δεκαετία του '70. Οι οινοποιήσεις που έκανε το Ινστιτούτο Οίνου κατά καιρούς έδειξαν ότι η ποικιλία αυτή δεν δίδει ποιοτικά κρασιά. Παρατηρήσεις των Οινοποιών του Νομού δείχνουν ότι εάν οι παραγωγές είναι μικρές τότε η ποιότητα του σταφυλιού πλησιάζει το Κοτσιφάλι. Μάλιστα η γνώμη τους είναι ότι η ποικιλία αυτή έντονα διαφοροποιημένη στο παρελθόν, τώρα μοιάζει αρκετά με το σημερινό παραγωγικό Κοτσιφάλι. Με πρόταση της Διεύθυνσης Γεωργίας Ηρακλείου εγγράφηκε στον ΚΑΝ 3800/81 με σκοπό να μπορέσουμε να το οινοποιούμε χωριστά. Σήμερα η ποικιλία αυτή οινοποιείται μαζί με το Κοτσιφάλι και είναι μια από τις αιτίες της κακής ποιότητας των σημερινών κρασιών από Κοτσιφάλι.

Οι ανάλυση του DNA στο Πανεπιστήμιο Κρήτης έδειξε ότι είναι χωριστή ποικιλία όμως παρατηρήσεις δείχνουν ότι πιθανόν να είναι και επιλεγμένος κλώνος τις ποικιλίας Κοτσιφάλι.(Διεύθυνση Γεωργίας)

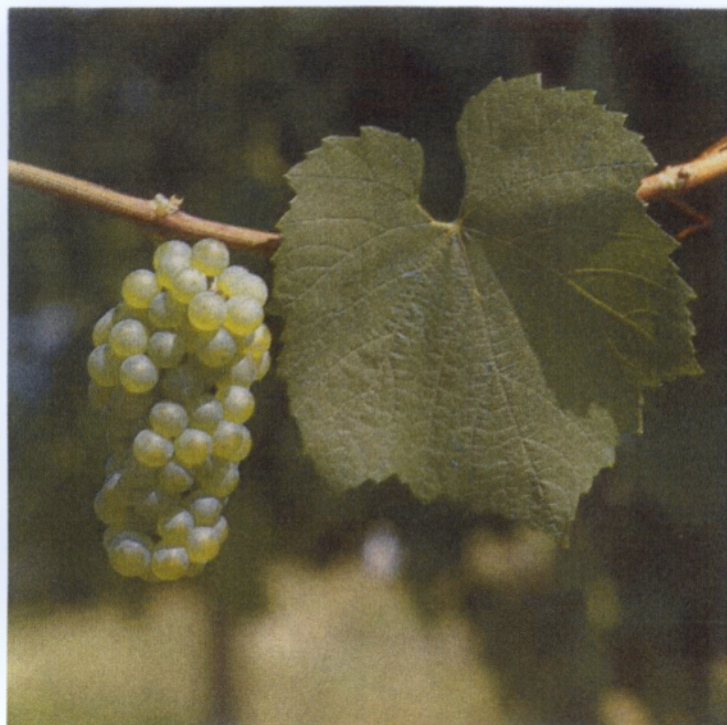
Αναλυτικά στοιχεία από τα Οινοποιεία του Νομού δεν υπάρχουν γι' αυτή την ποικιλία λόγω της συνοινοποίησης της με το Κοτσιφάλι.

Β)ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΛΕΥΚΕΣ

2.2.9 Chardonnay

Αμπελογραφικά και φαινολογικά στοιχεία

Ποικιλία ζωνρή με ικανοποιητική παραγωγή, πρώιμης εκβλάστησης (σε περιοχές με πρώιμους ανοιξιάτικους παγετούς οι ζημιές είναι μεγάλες) και πρώιμης ωρίμανσης, κατάλληλη για περιοχές με περιορισμένες κλιματικές δυνατότητες.



Ο καρποφόρος βλαστός φέρει 2 σταφυλές από τον 2ο έως τον 5ο κόμβο, συνήθως στον 2ο ή 3ο κόμβο.

Εικόνα 7

Πηγή: Αρχείο Διεύθυνση Αγροτικής Ανάπτυξης

Τα συστήματα μόρφωσης και κλαδέματος καρποφορίας ποικίλουν ανάλογα με το κλώνο και τις εδαφοκλιματικές συνθήκες. Συνήθως μορφώνεται σε γραμμικό Royat (με μικρό ύψος κορμού και κεφαλή με 2-3 οφθαλμούς) ή σε Guyot (με αμολυτή 6 οφθαλμών). Όταν καλλιεργείται σε πτωχά, ξηρά εδάφη συνιστάται κλάδεμα βραχύ (κεφαλή με 2-3 οφθαλμούς). Αν και δεν χαρακτηρίζεται από τάση προς ανθόρροια εντούτοις έχουν παρατηρηθεί φαινόμενα έντονης ανθόρροιας σε συνθήκες υπερβολικής αύξησης της ζωνρότητας των πρέμων .

Προσαρμόζεται σε μεγάλη ποικιλία εδαφικών συνθηκών αλλά προτιμά τα μέσης γονιμότητας βαθιά, αμμοαργιλώδη ή αργιλασβαστώδη, επαρκώς εφοδιασμένα σε νερό εδάφη των ημιορεινών ή ορεινών περιοχών.

Ποικιλία ανθεκτική στις χαμηλές θερμοκρασίες του χειμώνα και πολύ ευαίσθητη στην ξηρασία. Στις ελληνικές συνθήκες δίδει άριστης ποιότητας οίνους σε περιοχές δροσερές, μάλλον όψιμες στις οποίες η ωρίμανση προχωρεί με βραδύ ρυθμό και ο τρυγητός γίνεται στο βέλτιστο της τεχνολογικής ωριμότητας.

Συμβιώνει αρμονικά με τα περισσότερα ανθεκτικά στη ριζόβια μορφή της φυλλοξήρας υποκείμενα μεταξύ των οποίων περιλαμβάνονται τα 41B, SO4, 161-49, 110R, 1103P, 140Ru.

Ποικιλία με σχετική αντοχή στον περονόσπορο αλλά ευαίσθητη στο οίδιο, και εξαιρετικά ευαίσθητη στο βοτρυτή και τον μολυσματικό εκφυλισμό. Κατά την εγκατάσταση των αμπελώνων επιβάλλεται ο σχολαστικός έλεγχος του πολλαπλασιαστικού υλικού ώστε να είναι γνήσιο και απαλλαγμένο από ιώσεις.

Η εφαρμογή προγραμμάτων κλωνικής επιλογής έδωσε κλώνους με ιδιαίτερους χαρακτήρες ποιότητας και ελαφρό μοςχάτο άρωμα που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή ειδικών οίνων.

Κατά την πλήρη ωρίμανση η περιεκτικότητα του γλεύκους κυμαίνεται μεταξύ 230 έως 240 gr/l και η ολική οξύτητα μεταξύ 6.4 – 6.8 g/l σε τρυγικό οξύ.

Από το γλεύκος της ποικιλίας παράγονται στην Γαλλία οι φημισμένοι λευκοί οίνοι Βουργουνδίας (Cote-d'Or, Maconnais, Chablis) που διακρίνονται από την χαρακτηριστική γεύση, το πλούσιο σώμα και άρωμα και την ισορροπία αλκοόλης και οξύτητας.

2.2.10 Sauvignon

Αμπελογραφικά χαρακτηριστικά

Ποικιλία ζωηρή, μέτριας γονιμότητας και παραγωγικότητας. Ο καρποφόρος βλαστός φέρει 2 σταφυλές κατά μέσο όρο στον Κόμβο. Σχετικά όψιμη ποικιλία ως προς τον χρόνο έκπτυξης των λανθανόντων οφθαλμών αλλά με πρόωμη ωρίμανση των σταφυλών. Συχνά παρουσιάζονται προβλήματα στην καρπόδεση. Προσαρμόζεται σε διάφορου γονιμότητας και σύστασης εδάφη αλλά προτιμά τα αμμώδη, ελαφρά, χαλικώδη, ασβεστώδη,



αργιλασβεστώδη και μέσης γονιμότητας εδάφη, σε λοφώδεις περιοχές.

Εικόνα 8
Αρχείο Διεύθυνση Αγροτικής
Ανάπτυξης

Τα συστήματα μόρφωσης και κλαδέματος καρποφορίας ποικίλουν ανάλογα με το κλώνο και τις εδαφοκλιματικές συνθήκες. Συνήθως μορφώνεται σε γραμμικό Royat (με μικρό ύψος κορμού) και δέχεται κλάδεμα βραχύ (2-3 οφθαλμούς ανά παραγωγική μονάδα) ή και μακρό (αμολυτή 4-5 οφθαλμών).

Δεν παρουσιάζει προβλήματα στον εμβολιασμό με τα γνωστά υποκείμενα. Συνιστώνται τα μέσης ζωηρότητας υποκείμενα ιδιαίτερα στις όψιμες

περιοχές. Στην Ελλάδα χρησιμοποιήθηκαν με επιτυχία τα 110R και 41B. Στις αμπελοργικές χώρες της Ευρώπης χρησιμοποιούνται τα SO4, 3309 C, 41B, 5BB, 420A.

Παρουσιάζει ευαισθησία στο ωίδιο, τον βοτρυτή, την ίσκα και τον μολυσματικό εκφυλισμό και σχετική αντοχή στον περονόσπορο. Εξαιτίας της ευαισθησίας στον μολυσματικό εκφυλισμό επιβάλλεται η χρησιμοποίηση γνήσιου και υγιούς πολλαπλασιαστικού υλικού.

Συνθήκες (καλλιεργητικές, εδαφοκλιματικές) που ευνοούν την αύξηση της ζωηρότητας των βλαστών προκαλούν έντονη ανθόρροια αλλά και σοβαρές προσβολές από βοτρυτή. Επίσης πολύ υψηλές θερμοκρασίες κατά την περίοδο ωρίμανσης επηρεάζουν αρνητικά την ποιότητα των παραγόμενων οίνων.

Από το γλεύκος της ποικιλίας (περιεκτικότητα σε σάκχαρο 200 g/l, οξύτητα 6.5-6.8 g/l) παράγονται λευκά, ξηρά κρασιά εξαιρετικής ποιότητας με χαρακτηριστικό άρωμα, πλούσιο σώμα, και άριστη ισορροπία. Στη Γαλλία τα σταφύλια συνοινοποιούνται με τα σταφύλια των ποικιλιών Semillon και Muscatelle για την παρασκευή οίνων εξαιρετικής ποιότητας (Sauternes, Barsac).

2.2.11 Θραψαθήρι

Αμπελογραφικοί χαρακτήρες και φαινολογικά στοιχεία

Λευκή ποικιλία των Κυκλάδων, της Κρήτης, της Δωδεκανήσου και γενικότερα της νότιας Ελλάδας. Θεωρούνταν κλώνος της ποικιλίας Αθήρι, αλλά αμπελογραφικά διαφέρει. Πρόκειται για ξεχωριστή ποικιλία. Είναι ζωηρό, γόνιμο, πολύ παραγωγικό, ευαίσθητο στον περονόσπορο και ανθεκτικό στην ξηρασία. Εμφανίζει ανθόρροια και ανισορραγία όταν



Εικόνα 9

Πηγή: Αρχείο Διεύθυνση Αγροτικής Ανάπτυξης

επικρατούν βροχές και χαμηλές θερμοκρασίες την περίοδο της άνθησης. Παρουσιάζει καλή συγγένεια με τα περισσότερα υποκείμενα που έχουν χρησιμοποιηθεί στο παρελθόν, καθώς και με αυτά που χρησιμοποιούνται σήμερα στην Ελλάδα. Διαμορφώνεται σε κύπελλο και γραμμικό αμφίπλευρο κορδόνι (Royat) και δέχεται κλάδεμα κοντό στα 2 μάτια.

Ξεκινά τη βλάστηση στις αρχές του Απρίλη και ωριμάζει το πρώτο δεκαπενθήμερο του Σεπτεμβρίου. Κάθε καρποφόρα κληματίδα φέρνει 2 σταφύλια πολύ

μεγάλα, που ξεπερνούν τα 500g, πτερυγωτά, κωνικά, πυκνόραγα, που κόβονται δύσκολα. Οι ράγες είναι μέσου ως μεγάλου μεγέθους ωοειδείς, με φλοιό λεπτό, πρασινοκίτρινου χρωματισμού, και σάρκα μαλακή, γλυκιά, με 1 – 3 μικρά γίγαρτα.

Το Θρασαθήρι στα κατάλληλα εδάφη και με μικρό φορτίο ανά πρέμνο δίνει κρασιά υψηλόβαθμα, ελαφρά αρωματικά, μέτριας οξύτητας. Συμμετέχει στην παραγωγή του λευκού ξηρού οίνου Ονομασίας Προελεύσεως <<Σητεία>>, καθώς και στην παραγωγή ορισμένων Τοπικών Οίνων (κρητικός, Ηρακλειώτικος, Λασιθιώτικος, Κισσάμου).

2.2.12 Βιδιανό

Αμπελογραφικοί χαρακτήρες και φαινολογικά στοιχεία

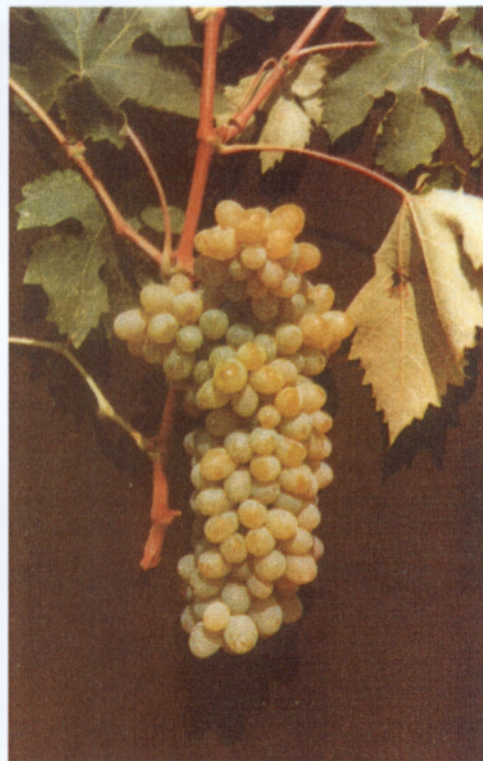
Μια από τις πιο αξιόλογες λευκές ποικιλίες της Κρήτης, καλλιεργούμενη στο Νομό Ρεθύμνης, στην επαρχία Μηλοποτάμου, σε περιορισμένη έκταση (100 στρέμματα) και σποραδικά στο Νομό Ηρακλείου.

Είναι ζωηρό, γόνιμο, παραγωγικό, ανθεκτικό στον περονόσπορο και μέτρια ευαίσθητο στο Ωίδιο, στην ευδαιμίδα και το βοτρυτή. Παρουσιάζει μέτρια ανθεκτικότητα στην ξηρασία και ευαισθησία στις πολύ υψηλές θερινές θερμοκρασίες. Διαμορφώνεται σε κύπελλο και γραμμικό αμφίπλευρο κορδόνι (Royat) και δέχεται κλάδεμα κοντό στα 2 μάτια. Προτιμά για την καλλιέργεια του εδάφη ξηρά, ασβεστώδη, μέτριας γονιμότητας και μέσης μηχανικής σύστασης

Ξεκινά τη βλάστηση στα τέλη του

Μάρτη και ωριμάζει αρχές με μέσα Σεπτέμβρη. Κάθε καρποφόρα κληματίδα

φέρει 1 – 2 σταφύλια, μεγάλα, περίπου 500g, κωνικά, κανονικής πυκνότητας που κόβονται δύσκολα. Οι ράγες είναι μέτριες ως μεγάλες, ελλειψοειδείς, με φλοιό διάφανο, μέτρια λεπτό, χρυσοκίτρινου χρωματισμού, και σάρκα μαλακή, γλυκιά, ελαφρά στυφή, με 2 μέτρια γίγαρτα. Το κρασί του Βιδιανού είναι υψηλόβαθμο, μέτριας οξύτητας, με ιδιαίτερο άρωμα.



Εικόνα 10

**Πηγή: Αρχείο Διεύθυνση Αγροτικής
Ανάπτυξης**

2.2.13 Πλωτό

Αμπελογραφικοί χαρακτήρες και φαινολογικά στοιχεία

Λευκή ποικιλία καλλιεργούμενη σε μικρή έκταση στην Ανατολική Κρήτη και τελευταία στην περιοχή του Ηρακλείου. Αναφέρεται ότι καλλιεργείται και στα Κύθηρα με την ονομασία Πλωτό.

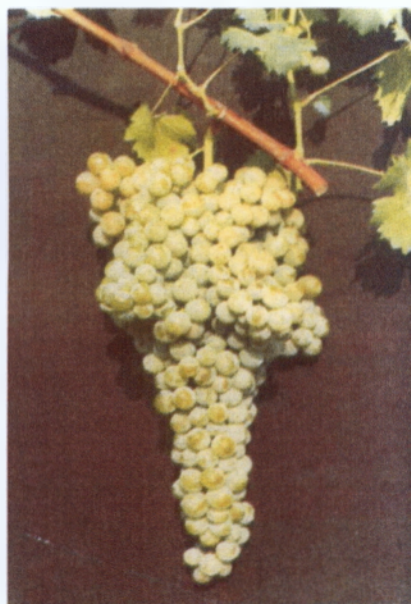
Είναι ζωνρό, πολύ παραγωγικό, ευαίσθητο στο βοτρυτή και στην ξηρασία. Διαμορφώνεται σε κύπελλο και γραμμικό αμφίπλευρο κορδόνι (Royat) και δέχεται κλάδεμα κοντό στα 2 μάτια.

Ξεκινά τη βλάστηση στα μέσα του Μάρτη και ωριμάζει μέσα στο πρώτο δεκαήμερο του Σεπτεμβρη. Κάθε καρποφόρα κληματίδα φέρνει 1 -2 σταφύλια μέτρια, που ξεπερνούν τα 350g κυλινδροκωνικά, σχετικά πυκνόρραγα. Οι ράγες είναι μέτριες ως μεγάλες, σφαιρικές, με φλοιό παχύ κιτρινόχρυσου χρωματισμού, με πρέκνες. Και μαλακή, εύχυμη, με 2 – 3 μεγάλα γίγαρτα. Το κρασί του Πλωτού είναι μέτριου αλκοολικού τίτλου, μέτριας οξύτητας.



Εικόνα 11 Πηγή: Αρχείο
Διεύθυνση Αγροτικής
Ανάπτυξης

2.2.14 Δαφνί



Εικόνα 12 Πηγή: Αρχείο Διεύθυνση
Αγροτικής Ανάπτυξης

Αμπελογραφικοί χαρακτήρες και φαινολογικά στοιχεία

Λευκή ποικιλία καλλιεργούμενη στην Κρήτη στους νομούς Λασιθίου και Ηρακλείου.

Είναι ζωνρό, μέτρια παραγωγικό, ανθεκτικό στην ξηρασία. Διαμορφώνεται σε κύπελλο και γραμμικό αμφίπλευρο κορδόνι (Royat) και κλαδεύεται στα 3 – 4 μάτια. Ξεκινά τη βλάστηση στα μέσα του Μάρτη και ωριμάζει μέσα με τέλος Σεπτεμβρη. Κάθε καρποφόρα κληματίδα φέρνει 1 – 2 σταφύλια μεγάλα, κωνικά, μονά, καμιά φορά διπλά, κανονικής πυκνότητας. Οι

ράγες είναι μεγάλες σφαιρικές, με φλοιό διάφανο, μετρίου πάχους, κιτρινοπράσινου χρωματισμού και

σάρκα μέτρια γλυκιά, ελαφρά υπόξινη, αρωματική, με 3 -4 μέτρια γίγαρτα.

Το κρασί είναι σχετικά χαμηλού ως μέτριου αλκοολικού τίτλου, μέτριας οξύτητας, με άρωμα που θυμίζει αυτό της δάφνης.

2.2.15 Μοσχάτο

Αμπελογραφικοί χαρακτήρες και φαινολογικά στοιχεία



Εικόνα 13 Πηγή: Αρχείο Διεύθυνση Αγροτικής Ανάπτυξης

Λευκή ποικιλία με χαρακτηριστικό άρωμα. Πρώιμη ποικιλία που δίδει κρασιά με οξείδωση έχει όμως καλά αναλυτικά συστατικά. Όταν ζυμώνεται σε χαμηλές θερμοκρασίες, όπως και όλες οι λευκές ποικιλίες, διατηρεί το πρωτογενές άρωμα που έχει το σταφύλι. Ο κλώνος Σπίνας έχει σταφύλι πρασινοκίτρινο με καλύτερα στοιχεία. Οиноποιείται κυρίως από την Συνεταιρισμό Αρχανών και συμμετέχει στο Κρασί ΑΡΜΑΝΤΙ.(Διεύθυνση Γεωργίας)

Ο τρυγητός γίνεται στα 13 – 13,5 Baume, δίδει κρασί με ολική οξύτητα 6,5 ,

έχει καλό σώμα, πρέπει όμως η ζύμωση να γίνεται σε θερμοκρασία 15° με 16° C .

Από την ποικιλία αυτή παράγονται τα γλυκά κρασιά Ελεγχόμενης Ονομασίας Προελεύσεως «Μοσχάτο Σάμου», «Μοσχάτο Ρίου», «Μοσχάτο Πατρών», «Μοσχάτο Κεφαλληνίας» και «Μοσχάτο Ρόδου». Το Μοσχάτο συμμετέχει επίσης στην παραγωγή αρκετών ξηρών οίνων, το αρωματικό δυναμικό των οποίων βελτιώνει.

2.2.16 Βιλάνα

Αμπελογραφικοί χαρακτήρες και φαινολογικά στοιχεία

Λευκή ποικιλία ευοξειδωτη, καθαρά οινοποιήσιμη, με πλούσια αναλυτικά στοιχεία, για κρασί ποιότητας. Βελτιώνεται με την συνοινοποίηση των ποικιλιών Δαφνιά και Πλυτό και γι' αυτό πρέπει να παρθούν μέτρα για την φύτευση αυτών των ποικιλιών. Η ποικιλία Δαφνιά έχει έντονα πρωτογενή αρώματα που διατηρούνται στο κρασί εάν η θερμοκρασία ζύμωσης είναι γύρω στους 17° C.

Συμμετέχει στον οίνο ΟΠΑΠ Πεζά.

Με την αναμπέλωση φυτεύτηκε σε γόνιμα αρδευόμενα εδάφη, γιατί αντικατέστησε σε πολλές περιπτώσεις τις Κρεβατίνες και η μέση ποιότητα δεν είναι καλή. Όπως όλες οι ποικιλίες οινοποιίας στο Νομό, η Χρονιά παίζει βασικό ρόλο στην ποιότητα της. Όψιμα νερά την Άνοιξη και δροσερό καλοκαίρι βοηθούν αρκετά για να έχουμε ποιοτικό σταφύλι από την Βιλάνα. Είναι ευαίσθητη στη ξηρασία και τον καύσωνα που εάν συνδυασθεί με την τάση που έχει η ποικιλία για μεγάλες παραγωγές οδηγούμαστε στο συμπέρασμα ότι η Βιλάνα θέλει αυστηρό κλάδεμα και η τυχών άρδευση σε μέτριας γονιμότητας εδάφη θα πρέπει να γίνεται πολύ μακριά από την ωρίμανση. Απαιτεί υποστύλωση με *Ταν* για την προστασία των χρωστικών του σταφυλιού από τον ήλιο. Με τις καλλιεργητικές συνθήκες του Νομού η παραγωγή της πρέπει να είναι κάτω από τα 1500κιλά/στρέμμα.



Εικόνα 14

Πηγή: Αρχείο Διεύθυνση Αγροτικής Ανάπτυξης

Απαιτεί προσεκτική οινοποίηση και αντιοξειδωτική προστασία. Έχει πολλά ολικά οξέα, που εάν οινοποιηθεί μόνη της, ενοχλούν στην γεύση. Εδώ θα πρέπει να επισημανθεί η αναλογία που υπάρχει με την ποικιλία Ξινόμαυρο που μελετήθηκε στην Νάουσα, μια ποικιλία που δίδει τον ΟΠΑΠ της περιοχής και η οποία έχει πολλά ολικά οξέα. Τα συμπεράσματα αυτής της μελέτης όπως το μέτριο φορτίο και η καλή τροφοδοσία με Κάλι έδωσε κρασιά ισορροπημένα. Βέβαια το Ξινόμαυρο είναι ερυθρά ποικιλία και συμπεριφέρεται διαφορετικά κατά την οινοποίηση και γι' αυτό χρειάζεται πειραματισμός.

Ο μέσος βαθμός Baume κυμαίνεται από 11,4 μέχρι 11,7 ανάλογα την χρονιά σε αμπελώνες με κανονικό φορτίο.

Η ολική οξύτητα του γλεύκους στο παραπάνω μέσο δείγμα κυμαίνεται από 7,00 έως 8,00 γραμ. ανά λίτρο σε τρυγικό οξύ.

Το παραγόμενο κρασί έχει τα ακόλουθα αναλυτικά στοιχεία:

Βαθμός	11,5 έως 12,00 οινόπνευμα
Οξύτητα ολική	5,7 έως 6,5 γρ/λίτρο τρυγικό οξύ
Ολικό εκχύλισμα	20 έως 22 γρ/λίτρο
Πυκνότητα	0,99230 έως 0,99300
PH	3,3 έως 3,5

2.2.17 Σουλτανίνα

Αμπελογραφικοί χαρακτήρες και φαινολογικά στοιχεία

Λευκή ποικιλία με αρκετά ικανοποιητικά αναλυτικά στοιχεία για γλεύκος σταφυλιού και για λευκό ξηρό κρασί. Τα δευτέρια (καμπανοί) έχουν καλύτερα αναλυτικά στοιχεία.

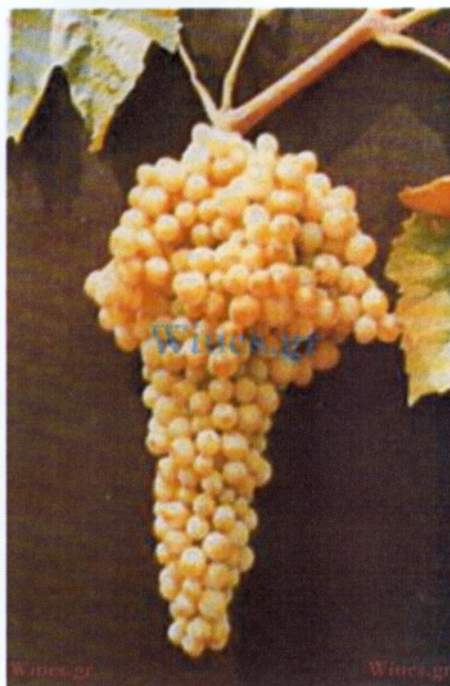
Ο μέσος βαθμός Baume κυμαίνεται γύρω στους 12,00°.

Η ολική οξύτητα του γλεύκους στο παραπάνω μέσο δείγμα κυμαίνεται από 5,0 έως 5,8γραμ. ανά λίτρο τρυγικό οξύ. Στην

Σουλτανίνα ο χειρισμός με γιββερελλίνη αλλάζει τα αναλυτικά στοιχεία μειώνοντας τα σάκχαρα αλλά κυρίως τα οξέα όπως έδειξαν οι μετρήσεις που κάναμε στα αμπέλια που παρακολουθήσαμε με το πρόγραμμα.

Το παραγόμενο κρασί έχει τα ακόλουθα αναλυτικά στοιχεία:

Βαθμός	12,20 οινόπνευμα
Οξύτητα ολική	4,5 έως 5,4γρ/λίτρο τρυγικό οξύ
Ολικό εκχύλισμα	19 έως 21γρ/λίτρο
Πυκνότητα	0,99220
PH	3,5 έως 3,7



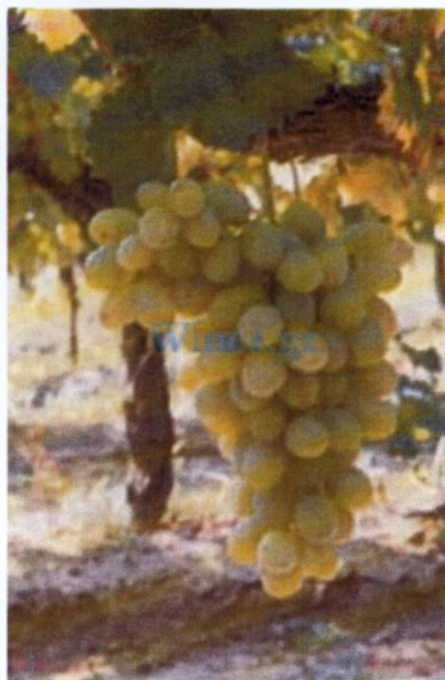
Εικόνα 15

Πηγή: Αρχείο Διεύθυνση Αγροτικής Ανάπτυξης

2.2.18 Ραζακί

Αμπελογραφικοί χαρακτήρες και φαινολογικά στοιχεία

Είναι καλλιέργεια που φθίνει και έρχεται στα οινοποιία σε κακή υγειονομική κατάσταση (Βοτρίνη, Ωίδιο, Ευδεμίδα). Ουδέτερη λευκή ποικιλία, κατάλληλη για ρετσίνα και επιτραπέζιο κρασί, με φτωχά αναλυτικά στοιχεία. Δίδει κρασί οξειδωμένο. Όμως από περιοχές όπως οι Αρχάνες και τα Πεζά δίδει κρασί με καλά χαρακτηριστικά. Πρέπει να σημειωθεί ότι οι λευκές ποικιλίες που οινοποιούνται στο Νομό δεν δίδουν από μόνες καλά κρασιά. Η συνοινοποίηση στο Ραζακί επιβάλλεται για την αλληλοσυμπλήρωση σε οξύτητα, βαθμό, σώμα, χρωστική. Πολύ καλή συμπεριφορά στην οινοποίηση έχουν οι ποικιλίες Δαφνί και Πλυτό και θα ήταν καλό η αντικατάσταση του ραζακί στην αναμπέλωση να γίνει με αυτές τις ποικιλίες.



Εικόνα 16 Πηγή: Αρχείο Διεύθυνση Αγροτικής Ανάπτυξης

Ο μέσος βαθμός Baume είναι 11,3 (10,5 – 13,00)

Η ολική οξύτητα του γλεύκους κατά ΜΟ είναι 4,7γραμ. ανά λίτρο τρυγικό οξύ.

Το παραγόμενο κρασί έχει περίπου τα ακόλουθα αναλυτικά στοιχεία:

Βαθμός περίπου 11,3 σε οινόπνευμα

Ολική οξύτητα 4,00 γραμ/λίτρο

Ολικό εκχύλισμα 18 – 20γραμ/λίτρο.

Πυκνότητα περίπου 0,99180.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΤΡΙΤΟ: ΠΑΡΑΓΟΝΤΕΣ ΠΟΥ ΕΠΗΡΕΑΖΟΥΝ ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΤΟΥ ΟΙΝΟΥ

3.1 ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Στη διαμόρφωση του χαρακτήρα του κρασιού συμμετέχουν οι εξής τέσσερις παράγοντες: το έδαφος, το κλίμα, η ποικιλία του αμπελιού και ο άνθρωπος. Για την παραγωγή ενός ωραίου κρασιού είναι απαραίτητη η αλληλεπίδραση και των τεσσάρων παραγόντων, προσθέτοντας έτσι ο καθένας τους τα απαραίτητα στοιχεία της ποιότητας. Ως κυρίαρχο στοιχείο για το χαρακτήρα του κρασιού θεωρείται η ποικιλία του αμπελιού και μετά ως δευτερεύοντα στοιχεία ακολουθούν το έδαφος και το κλίμα, καθορίζοντας και αυτά με την σειρά τους το χαρακτήρα ενός κρασιού. Τελευταίο αλλά εξίσου σημαντικό με τα προηγούμενα, είναι ο παράγων άνθρωπος με την καταλυτική του συμβολή στη δημιουργία κρασιών ποιότητας. Η καλύτερη ποικιλία αμπελιού στα ιδανικότερα εδάφη και με τις καλύτερες κλιματολογικές συνθήκες δεν θα αποδώσει ποτέ τα αναμενόμενα αποτελέσματα χωρίς την βοήθεια του έμπειρου και γεμάτου μεράκι οινοποιού. Δεν είναι και λίγες βέβαια οι περιπτώσεις στις οποίες μέτριες ποικιλίες αμπελου έδωσαν εξαιρετικής ποιότητας κρασιών χάρη στους ανθρώπινους παράγοντες. Στη συνέχεια αναλύονται εκτενέστερα ο καθένας από τους παρακάτω παράγοντες.

3.2 ΤΟ ΕΔΑΦΟΣ

Το έδαφος παίζει σημαντικό ρόλο για το φυτό γιατί αποτελεί το στήριγμά του φιλοξενώντας το ριζικό τους σύστημα. Ακόμα του προσφέρει τα απαραίτητα στοιχεία για την ανάπτυξή του. Άλλες φορές μπορεί το έδαφος να περιέχει μεγάλες ποσότητες στοιχείων για την διατροφή του και άλλες μικρές ποσότητες. Αυτές οι ποσότητες λειτουργούν ακριβώς όπως οι βιταμίνες στον άνθρωπο. Αυτά τα στοιχεία είναι απαραίτητα για την παραγωγή σταφυλιών ποιότητας και η έλλειψή τους επιδρά αρνητικά τόσο στην ανάπτυξη των φυτών όσο και την ποιότητα του κρασιού και των καρπών του φυτού.

Το έδαφος παίζει τόσο μεγάλη σημασία για την ποιότητα του κρασιού γιατί το έδαφος κάθε περιοχής περιέχει τα κατάλληλα συστατικά που χρειάζεται το φυτό για να φέρει έναν καρπό ποιότητας. Γενικά μπορούμε να πούμε ότι: Εδάφη πυριτικά δίνουν λεπτά αρώματα. Εδάφη αργιλικά δίνουν πιο διακριτικά αρώματα ,εδάφη ασβεστούχα δίνουν έντονα αρώματα και εδάφη σιδηρούχα δίνουν χαρακτήρα ανόργανων ουσιών όχι και τόσο ελκυστικά.

Σύμφωνα με εκτίμηση τα χωράφια της Καλιφόρνιας και της Αυστραλίας είναι κύρια αμμόδη ενώ στην Κρήτη είναι αργιλώδη έως ασβεστοαργιλώδη. Στις περιοχές αυτές χρειάζονται 25-30% αρδεύσεις το χρόνο ενώ στην Κρήτη 1-2 αρδεύσεις.

3.3 ΤΟ ΚΛΙΜΑ

Οι κλιματολογικές συνθήκες που επικρατούν σε μια περιοχή επιδρούν καθοριστικά τόσο στην ανάπτυξη του αμπελιού όσο και στην ποιότητά του. Το κρύο, η ζέστη, ο ήλιος, η βροχή, παίζουν καθοριστικό ρόλο, θετικό ή αρνητικό, τόσο στην πορεία ανάπτυξης του αμπελιού όσο και στην ρύπανση των σταφυλιών άρα καθορίζουν έτσι την ποιότητα του κρασιού και τι θα παραχθεί.

Ο όγκος των βροχοπτώσεων και η απορροφητικότητα του εδάφους καθορίζει τη διάθεση του αμπελιού και ποσότητας νερού. Αν οι ποσότητες είναι πολύ μικρές δεν θα είναι δυνατή η κυκλοφορία των θρεπτικών συστατικών μέσα στο φυτό. Αν πάλι είναι πάρα πολύ μεγάλες οι ποσότητες του νερού αλλοιώνεται η ποιότητα του κρασιού λόγω της μεγάλης παραγωγής. Τους χειμερινούς μήνες οι βροχές είναι απαραίτητες για τα αμπέλια για να έχουν αποθέματα τους ξηρούς καλοκαιρινούς μήνες. Οι βροχές πριν το τρύγο τις πιο πολλές φορές γίνονται μοιραίες γιατί η υγρή και ζεστή ατμόσφαιρα ευνοεί την ανάπτυξη ασθενειών και οδηγεί στην καταστροφή της παραγωγής. Όπως είναι φυσικό, το αμπέλι χρειάζεται ήλιο, μέσω της φωτοσύνθεσης για να μπορεί να αναπτυχθεί και να δώσει καρπό με συστατικά κατάλληλα για ένα καλό κρασί. Οι ώρες που χρειάζεται να έχει ηλιοφάνεια από τον Μάρτιο-Οκτώβριο είναι 1300-1600. Η απαιτούμενη θερμοκρασία για την επιβίωση του αμπελιού πρέπει να είναι μικρότερη από 9-10° C.

Οι βροχοπτώσεις σύμφωνα με εκτίμηση στην Καλιφόρνια και την Αυστραλία είναι 180-220 χιλιοστά ενώ στην Κρήτη 500-600 χιλιοστά. Έτσι στην Κρήτη δεν χρειάζονται πάνω από 1-2 αρδεύσεις το χρόνο σε αντίθεση με τις περιοχές αυτές που χρειάζονται 25-30 φορές. Ακόμα οι θερμοκρασίες στην Καλιφόρνια είναι κατά 2-4 °C υψηλότερες το καλοκαίρι και 2-3°C το χειμώνα (κατά μέσο όρο) από αυτές στην Κρήτη, με συνέπεια την καταστροφή της παραγωγής κάθε 2-3 χρόνια στην Καλιφόρνια.

Τέλος ο ρόλος του ανέμου είναι πολύ σημαντικός. Ο άνεμος έχει ρόλο ρυθμιστικό, γιατί καθορίζει την θερμοκρασία και την υγρασία. Στις ψυχρές περιοχές οι νότιοι άνεμοι προστατεύουν από τις χαμηλές θερμοκρασίες τα φυτά. Αντίθετα οι ψυχροί βόρειοι άνεμοι προστατεύουν το σταφύλι από την υπερβολική άνοδο της θερμοκρασίας. Αρκετά συχνά ισχυροί άνεμοι σπάνε τα τρυφερά βλαστάρια και συνεπώς η συγκομιδή είναι μειωμένη.

Οι κλιματολογικές συνθήκες συμπεραίνουμε ότι επιδρούν στην ποιότητα του σταφυλιού άρα και του κρασιού με δύο τρόπους. Ευνοώντας ή εμποδίζοντας την πορεία ωρίμανσης του σταφυλιού και ευνοώντας ή εμποδίζοντας την ανάπτυξη ορισμένων μικροβίων.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΤΕΤΑΡΤΟ: ΤΥΠΟΙ ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΩΝ ΟΙΝΩΝ ΝΟΜΟΥ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ

4.1 ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΚΕΣ ΠΕΡΙΟΧΕΣ ΤΗΣ ΕΛΛΑΔΑΣ

Στη χώρα μας καθορίζουμε (11) αμπελουργικά διαμερίσματα και τις Διοικητικές Μονάδες οι οποίες τα απαρτίζουν, λαμβάνοντας υπόψη τη συχνότητα εμφάνισης των ποικιλιών στις διάφορες αμπελουργικές περιοχές της καθώς και τις επικρατούσες εδαφοκλιματικές συνθήκες σε αυτές προς διευκόλυνση της ταξινόμησης ως εξής:

1. Πελοπόννησος (Ν. Αργολίδας, Ν. Αρκαδίας, Ν. Αχαΐας, Ν. Ηλείας, Ν. Κορινθίας, Ν. Λακωνίας και νήσος Κύθηρα, Ν. Μεσσηνίας)
2. Στερεά Ελλάδα (Ν. Αιτωλοακαρνανίας, Ν. Αττικής, Ν. Βοιωτίας, Ν. Εύβοιας, Ν. Ευρυτανίας, Ν. Φθιώτιδας, Ν. Φωκίδας)
3. Θεσσαλία (Ν. Καρδίτσας, Ν. Λάρισας, Ν. Μαγνησίας και Β. Σποράδων, Ν. Τρικάλων)
4. Ήπειρος (Ν. Άρτας, Ν. Θεσπρωτίας, Ν. Ιωαννίνων, Ν. Πρέβεζας)
5. Μακεδονία (Ν. Γρεβενών, Ν. Δράμας, Ν. Ημαθίας, Ν. Θεσσαλονίκης, Ν. Καβάλας, Ν. Καστοριάς, Ν. Κιλκίς, Ν. Κοζάνης, Ν. Πέλλας, Ν. Πιερίας, Ν. Σερρών, Ν. Χαλκιδικής, Ν. Φλώρινας)
6. Θράκη (Ν. Έβρου, Ν. Ξάνθης, Ν. Ροδόπης)
7. Βόρειο Αιγαίο (Ν. Λέσβου, Ν. Χίου, Ν. Σάμου)
8. Κυκλάδες (Ν. Κυκλάδων)
9. Δωδεκάνησα (Ν. Δωδεκανήσων)
10. Κρήτης (Ν. Ηρακλείου, Ν. Λασιθίου, Ν. Ρεθύμνου, Ν. Χανίων)
11. Ιόνια Νησιά (Ν. Ζακύνθου, Ν. Κέρκυρας, Ν. Κεφαλληνίας, Ν. Λευκάδας)

4.2 ΟΙ ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΤΩΝ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΚΡΑΣΙΩΝ

Είναι φανερό ότι ο χαρακτήρας του κρασιού εξαρτάται άμεσα από το σταφύλι από το οποίο προέρχεται, από την περιοχή όπου αυτό καλλιεργείται, από τον τρόπο που οινοποιείται και παλαιώνει. Ο νομοθέτης, θέλοντας να γνωστοποιήσει στον καταναλωτή αυτές τις ιδιαιτερότητες, δημιούργησε τις έννοιες των κατηγοριών και των τύπων των κρασιών. Διαβάζουμε λοιπόν πάνω στις ετικέτες τις ενδείξεις: Οίνος Ονομασίας Προέλευσης, Τοπικός Οίνος ή Επιτραπέζιος, οίνος ξηρός, ημίγλυκος, ή αφρώδης... Αυτές πρέπει να προσπαθήσουμε να αποκρυπτογραφήσουμε.

Σύμφωνα με τη νομοθεσία της Ευρωπαϊκής Ένωσης, τα κρασιά διακρίνονται σε οίνους Ονομασίας Προέλευσης και Επιτραπέζιους.

4.3 ΟΙΝΟΙ ΟΝΟΜΑΣΙΑΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ

«Ονομασία προέλευσης» αποτελεί το τοπωνύμιο μιας περιοχής, όταν χρησιμοποιείται ως εμπορική επωνυμία ενός προϊόντος. Σύμφωνα με τη διεθνή νομολογία, το προϊόν αυτό πρέπει να προέρχεται από την περιοχή της οποίας φέρει το όνομα και οι ποιοτικοί χαρακτήρες του πρέπει να οφείλονται σε φυσικούς και τεχνικούς παράγοντες της περιοχής αυτής. Φυσικοί παράγοντες είναι το οικοσύστημα της περιοχής παραγωγής του, ενώ τεχνικοί η τεχνολογία παραγωγής που εφαρμόζεται.

Έτσι λοιπόν, ένα κρασί που έρχεται στην αγορά εμφιαλωμένο με το τοπωνύμιο μιας περιοχής,

- προέρχεται από αμπελουργική ζώνη νομοθετικά οριοθετημένη της οποίας το όνομα φέρει στην ετικέτα του και μέσα στα όρια της οποίας καλλιεργούνται οι ποικιλίες σταφυλιών από τις οποίες παράγεται,
- παράγεται από μία ή περισσότερες εκλεκτές ποικιλίες οινάμπελου, πάντοτε τις ίδιες, οι οποίες είναι απόλυτα προσαρμοσμένες στις εδαφοκλιματικές συνθήκες της περιοχής και οι οποίες βάσει εμπειρίας έχει αποδειχθεί ότι δίνουν κρασιά υψηλής ποιότητας,
- οι αμπελώνες από τους οποίους προέρχονται τα σταφύλια είναι χαμηλής απόδοσης αλλά υψηλής ποιότητας,
- παρασκευάζεται με βάση την παραδοσιακή οινολογική τεχνική της περιοχής, προσαρμοσμένη στις απαιτήσεις της σύγχρονης τεχνολογίας,
- ωριμάζει ή και παλιώνει κάτω από ειδικές συνθήκες που αξιοποιούν και διαμορφώνουν τα ποιοτικά χαρακτηριστικά τους,
- έχει ιδιαίτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά και δική του προσωπικότητα που εξαρτάται από το οικοσύστημα της περιοχής (συνδυασμός τόπου παραγωγής, κλιματολογικών συνθηκών και ποικιλίας σταφυλιού).

Αυτά τα κρασιά χαρακτηρίζονται από μία «τυπικότητα». Είναι αντιπροσωπευτικά των συνθηκών της περιοχής παραγωγής τους. Εμφανίζουν ατομικότητα, ιδιαίτερο χαρακτήρα και προσωπικότητα.

Τα ελληνικά κρασιά με Ονομασία Προέλευσης προέρχονται από αμπελουργικές περιοχές με υψηλό ποιοτικό δυναμικό γι' αυτό και χαρακτηρίζονται, σύμφωνα με τη

νομοθεσία της Ε.Ο.Κ. ως V.Q.P.R.D., από τα αρχικά των γαλλικών λέξεων Vin de Qualité Produit de Région Déterminée που σημαίνουν: Οίνος Ποιότητας Παραγόμενος σε Καθορισμένη Περιοχή.

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

4.4 ΖΩΝΕΣ Ο. Π. Α. Π

Με βάση την κοινοτική και την εθνική νομοθεσία τα κρασιά διακρίνονται σε Οίνους ποιότητας παραγόμενοι σε καθορισμένη περιοχή (Ο.Π.Α.Π ή V.Q.P.R.D) και σε επιτραπέζια με δύο υποκατηγορίες τους οίνους Ονομασίας κατά παράδοση και τους τοπικούς οίνους.(Διεύθυνση Αγροτικής Ανάπτυξης Ηρακλείου).

Α) Οι οίνοι Ο.Π.Α.Π παράγονται:

σε καθορισμένη ζώνη, με συγκεκριμένη ποικιλιακή σύνθεση, καλλιεργητικές τεχνικές και μεθόδους οινοποίησης, με όρια στρεμματικής απόδοσης (σταφύλια ανά στρέμμα), στοιχεία τυπικότητας του οίνου (π.χ. αλκοολικός τίτλος)

Είναι φανερό πως τα παραπάνω προσδιορίζουν τους οίνους αυτούς τυπικότητα, ατομικότητα με ιδιαίτερο χαρακτήρα και μοναδικότητα που οφείλεται στο οικοσύστημα (συγκεκριμένο και μοναδικό συνδυασμό εδάφους κλίματος και ποικιλίας), στην ελεγχόμενη παραγωγή(υπάρχουν όρια) και στις παραδόσεις στις συγκεκριμένες περιοχές (οινοποίηση και παλαίωση).

4.5 ΖΩΝΕΣ Ο.Π.Α.Π. ΝΟΜΟΥ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ

Στο Νομό Ηρακλείου έχουν καθορισθεί τρεις ζώνες Ο.Π.Α.Π:

Α. **Δαφνές** για την ποικιλία Λιάτικο και περιλαμβάνει τις περιοχές: Αγία Βαρβάρα, Αγ. Θωμά, Άνω Μούλια, Αγ. Μύρων, Άνω Ασίτες, Κάτω Ασίτες, Αυγενική, Βενεράτο, Γέργερη, Δούλι, Δαφνές, Κεράσια, Λαράνι, Μεγάλη Βρύση, Πανασσός, Πενταμόδι, Πετροκέφαλο, Πρινιάς, Πυργού και Σίβα Μαλεβυζίου.

Για τα Ο.Π.Α.Π Δαφνές ισχύουν:

1. Οι οίνοι να παράγονται από τις ποικιλίες σταφυλιών που προβλέπονται στο Π.Δ 12/82.

- Η απόδοση των αμπελώνων δεν υπερβαίνει τα 800 κιλά/στρέμμα.
- Η ηλικία τους είναι μεγαλύτερη των τεσσάρων ετών και δεν αρδεύονται.

2. Καλλιεργητικές πρακτικές, που δεν εφαρμόζονται πατροπαράδοτα στην περιοχή δεν επιτρέπονται

- Η μόρφωση των πρέμων γίνεται σε κυπελλοειδή ή γραμμοειδή σχήματα.

3. Η φυσική περιεκτικότητα σε σάκχαρα του γλεύκους των σταφυλιών είναι 188 γραμ./λίτρο προκειμένου για ξηρό οίνο, 221 γραμ./λίτρο προκειμένου περί γλυκούς οίνου και 238 γραμ./λίτρο για οίνους γλυκείς φυσικούς και φυσικώς γλυκέους και ο παραγόμενος οίνος έχει φυσικό κτηθέντα αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 11% vol. και μέγιστο μέχρι 12,5% vol.

4. Οι παραγωγοί που ενδιαφέρονται για την παραγωγή οίνων ονομασίας προέλευσης ΔΑΦΝΕΣ ανώτερης ποιότητας δηλώνουν στην Δ/ση Γεωργίας που ελέγχει το συγκεκριμένο οινοποιείο παραγωγής, τουλάχιστον 15 ημέρες πριν τον τρυγητό, την ημερομηνία που θα αρχίσουν να παραλαμβάνουν σταφύλια για το σκοπό αυτό.

5. Οι οίνοι οι δικαιούμενοι την ονομασία προέλευσης ανώτερης ποιότητας πρέπει:

- Να συνοδεύονται από συνοδευτικό έγγραφο κατά τη μεταφορά τους.
- Να συνοδεύονται και από το «πιστοποιητικό προέλευσης» κατά την εξαγωγή τους προς τρίτες χώρες, όπως αυτό καθορίζεται με την παράγραφο 17 του άρθρου 5 του Ν.Δ 243/69.
- Η κύρια και βοηθητική ετικέτα επί των φιαλών, οι εγγραφές επί των μέσων συσκευασίας γενικά και επί των συνοδευτικών εγγράφων και επί παντός εντύπου πρέπει να είναι σύμφωνα με την Κοινοτική και Εθνική νομοθεσία.
- Οι εμφιαλωμένοι οίνοι φέρνουν στο επιστόμιο της φιάλης ταινία ελέγχου ερυθρού χρώματος με τα αρχικά ΔΦ.

Η διακίνηση εμφιαλωμένου οίνου χωρίς την ταινία ελέγχου δεν επιτρέπεται.

8. Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση του τοπωνυμίου «ΔΑΦΝΕΣ» ως εμπορικού σήματος ή περιγραφικού στοιχείου οίνων, οι οποίοι δεν πληρούν τις προϋποθέσεις της απόφασης αυτής.

B. Αρχάνες με τις ποικιλίες Κοτσιφάλι 80% και Μαντηλάρι 20%, και περιλαμβάνονται οι περιοχές Άνω Αρχάνες, Κάτω Αρχάνες, Αγ.Σύλλας, Βασιλείς, Κυπαρίσσι, Προφήτης Ηλίας, Σκαλάκι .

Για τα Ο.Π.Α.Π Αρχανών ισχύουν:

1. Οι οίνοι να παράγονται από τις ποικιλίες σταφυλιών που προβλέπονται στο Π.Δ 12/82.

- Η απόδοση των αμπελώνων δεν υπερβαίνει τα 1000 κλά/στρέμμα.
- Η ηλικία τους είναι μεγαλύτερη των τεσσάρων ετών και δεν αρδεύονται

2. Καλλιεργητικές πρακτικές, που δεν εφαρμόζονται πατροπαράδοτα στην περιοχή δεν επιτρέπονται

- Η μόρφωση των πρέμνων γίνεται σε κυπελλοειδή ή γραμμοειδή σχήματα

3. Η φυσική περιεκτικότητα σε σάκχαρα του γλεύκους των σταφυλιών είναι 188 γραμ./λίτρο και ο παραγόμενος οίνος έχει φυσικό κτηθέντα αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 11% vol. και μέγιστο μέχρι 12,5% vol.

4. Οι παραγωγοί που ενδιαφέρονται για την παραγωγή οίνων ονομασίας προέλευσης ΑΡΧΑΝΕΣ ανώτερης ποιότητας, δηλώνουν στην Δ/ση Γεωργίας που ελέγχει το συγκεκριμένο οινοποιείο παραγωγής, τουλάχιστον 15 ημέρες πριν τον τρυγητό, την ημερομηνία που θα αρχίσουν να παραλαμβάνουν σταφύλια για το σκοπό αυτό.

5. Οι οίνοι οι δικαιούμενοι την ονομασία προέλευσης ανώτερης ποιότητας πρέπει:

- Να συνοδεύονται από συνοδευτικό έγγραφο κατά τη μεταφορά τους
- Να συνοδεύονται και από το «πιστοποιητικό προέλευσης» κατά την εξαγωγή τους προς τρίτες χώρες, όπως αυτό καθορίζεται με την παράγραφο 17 του άρθρου 5 του Ν.Δ 243/69.
- Η κύρια και βοηθητική ετικέτα επί των φιαλών, οι εγγραφές επί των μέσων συσκευασίας γενικά και επί των συνοδευτικών εγγράφων και επί παντός εντύπου πρέπει να είναι σύμφωνα με την Κοινοτική και Εθνική νομοθεσία.
- Οι εμφιαλωμένοι οίνοι φέρνουν στο επιστόμιο της φιάλης ταινία ελέγχου ερυθρού χρώματος με τα αρχικά ΠΖ.

Η διακίνηση εμφιαλωμένου οίνου χωρίς την ταινία ελέγχου δεν επιτρέπεται.

6. Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση του τοπωνυμίου «ΑΡΧΑΝΕΣ» ως εμπορικού σήματος ή περιγραφικού στοιχείου οίνων, οι οποίοι δεν πληρούν τις προϋποθέσεις της απόφασης αυτής.

Γ. Πεζά δύο περιοχές, μια με τις ποικιλίες Κοτσιφάλι 80% και Μαντηλάρι 20% για το ερυθρό και η άλλη με Βιλάνα για το λευκό. Περιλαμβάνονται οι περιοχές: Αγ. Βασίλειος, Αγ. Παρασκιές, Αλάγνι, Ασπρακοί, Ασπίτσι, Δαμάνια, Καλλονή, Καταλαγάρι, Κουνάβοι, Μελέσες, Μεταξοχώρι, Μυρτιά, Πανόραμα, Πατσίδερος,

Πεζά, Σαμπάς, Χαράκι, Χουδέτσι. Για τις κοινότητες Δαμάνια, Μεταξοχώρι, Χαράκι δεν ισχύει η ζώνη 22 της Βιλάνας.

Για τα Ο.Π.Α.Π ΠΕΖΑ λευκό ισχύουν οι παρακάτω προϋποθέσεις:

1. Οι οίνοι να παράγονται από τις ποικιλίες σταφυλιών που προβλέπονται στο Π.Δ 12/82.

- Η απόδοση των αμπελώνων δεν υπερβαίνει τα 1200 κιλά/στρέμμα.
- Η ηλικία τους είναι μεγαλύτερη των τεσσάρων ετών και δεν αρδεύονται

2. Καλλιεργητικές πρακτικές, που δεν εφαρμόζονται πατροπαράδοτα στην περιοχή δεν επιτρέπονται

- Η μόρφωση των πρέμων γίνεται σε κυπελλοειδή ή γραμμοειδή σχήματα.

3. Η φυσική περιεκτικότητα σε σάκχαρα του γλεύκους των σταφυλιών είναι 188 γραμ./λίτρο και ο παραγόμενος οίνος έχει φυσικό κτηθέντα αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 11% vol. και μέγιστο μέχρι 12,5% vol.

4. Κατά τη γλευκοποίηση απαγορεύεται η χρήση συνεχών πιεστηρίων.

5. Οι λευκοί οίνοι Πεζά, που διατίθενται ως ονομασία προέλευσης ανώτερης ποιότητας, πρέπει να έχουν τους οργανοληπτικούς χαρακτηρισμούς των τυπικών οίνων «ΠΕΖΑ».

6. Οι παραγωγοί που ενδιαφέρονται για την παραγωγή οίνων ονομασίας προέλευσης ΠΕΖΑ ανώτερης ποιότητας δηλώνουν στην Δ/ση Γεωργίας που ελέγχει το συγκεκριμένο οινοποιείο παραγωγής, τουλάχιστον 15 ημέρες πριν τον τρυγητό, την ημερομηνία που θα αρχίσουν να παραλαμβάνουν σταφύλια για το σκοπό αυτό.

7. Οι οίνοι οι δικαιούμενοι την ονομασία προέλευσης ανώτερης ποιότητας πρέπει:

- Να συνοδεύονται από συνοδευτικό έγγραφο κατά τη μεταφορά τους
- Να συνοδεύονται και από το «πιστοποιητικό προέλευσης» κατά την εξαγωγή τους προς τρίτες χώρες, όπως αυτό καθορίζεται με την παράγραφο 17 του άρθρου 5 του Ν.Δ 243/69.
- Η κύρια και βοηθητική ετικέτα επί των φιαλών, οι εγγραφές επί των μέσων συσκευασίας γενικά και επί των συνοδευτικών εγγράφων και επί παντός εντύπου πρέπει να είναι σύμφωνα με την Κοινοτική και Εθνική νομοθεσία.
- Οι εμφιαλωμένοι οίνοι φέρνουν στο επιστόμιο της φιάλης ταινία ελέγχου ερυθρού χρώματος με τα αρχικά ΠΖ.

Η διακίνηση εμφιαλωμένου οίνου χωρίς την ταινία ελέγχου δεν επιτρέπεται.

8. Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση του τοπωνυμίου «ΠΕΖΑ» ως εμπορικού σήματος ή περιγραφικού στοιχείου οίνων, οι οποίοι δεν πληρούν τις προϋποθέσεις της απόφασης αυτής.

Για τα Ο.Π.Α.Π ΠΕΖΑ ερυθρό ισχύουν:

1. Οι οίνοι να παράγονται από τις ποικιλίες σταφυλιών που προβλέπονται στο Π.Δ 12/82.

- Η απόδοση των αμπελώνων δεν υπερβαίνει τα 1000 κιλά/στρέμμα.
- Η ηλικία τους είναι μεγαλύτερη των τεσσάρων ετών και δεν αρδεύονται

2. Καλλιεργητικές πρακτικές, που δεν εφαρμόζονται πατροπαράδοτα στην περιοχή δεν επιτρέπονται

- Η μόρφωση των πρέμων γίνεται σε κυπελλοειδή ή γραμμοειδή σχήματα

3. Η φυσική περιεκτικότητα σε σάκχαρα του γλεύκους των σταφυλιών είναι 188 γραμ./λίτρο και ο παραγόμενος οίνος έχει φυσικό κτηθέντα αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 11% vol. και μέγιστο μέχρι 12,5% vol.

4. Οι παραγωγοί που ενδιαφέρονται για την παραγωγή οίνων ονομασίας προέλευσης ΠΕΖΑ ανώτερης ποιότητας, δηλώνουν στην Δ/ση Γεωργίας που ελέγχει το συγκεκριμένο οινοποιείο παραγωγής, τουλάχιστον 15 ημέρες πριν τον τρυγητό, την ημερομηνία που θα αρχίσουν να παραλαμβάνουν σταφύλια για το σκοπό αυτό.

5. Οι οίνοι οι δικαιούμενοι την ονομασία προέλευσης ανώτερης ποιότητας πρέπει:

- Να συνοδεύονται από συνοδευτικό έγγραφο κατά τη μεταφορά τους.
- Να συνοδεύονται και από το «πιστοποιητικό προέλευσης» κατά την εξαγωγή τους προς τρίτες χώρες, όπως αυτό καθορίζεται με την παράγραφο 17 του άρθρου 5 του Ν.Δ 243/69.
- Η κύρια και βοηθητική ετικέτα επί των φιαλών, οι εγγραφές επί των μέσων συσκευασίας γενικά και επί των συνοδευτικών εγγράφων και επί παντός εντύπου πρέπει να είναι σύμφωνα με την Κοινοτική και Εθνική νομοθεσία.
- Οι εμφιαλωμένοι οίνοι φέρνουν στο επιστόμιο της φιάλης ταινία ελέγχου ερυθρού χρώματος με τα αρχικά ΠΖ.

Η διακίνηση εμφιαλωμένου οίνου χωρίς την ταινία ελέγχου δεν επιτρέπεται.

6. Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση του τοπωνυμίου «ΠΕΖΑ» ως εμπορικού σήματος ή περιγραφικού στοιχείου οίνων, οι οποίοι δεν πληρούν τις προϋποθέσεις της απόφασης αυτής.

4.6 ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΟΙ ΟΙΝΟΙ

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

Η κατηγορία των Τοπικών Οίνων αποτελεί τη γέφυρα ανάμεσα στους Επιτραπέζιους οίνους και τους Ονομασίας Προέλευσης. Πρόκειται για κρασιά που φέρουν ένδειξη Γεωγραφικής Καταγωγής επιπέδου επαρχίας, νομού ή διαμερίσματος. Σύμφωνα με την Κοινοτική και την Εθνική μας Νομοθεσία, οι Τοπικοί Οίνοι ανταποκρίνονται σε ορισμένους όρους παραγωγής οι οποίοι αφορούν στις ποικιλίες σιναμπέλου από τις οποίες παράγονται, τις μεθόδους οινοποίησης των σταφυλιών, τον ελάχιστο αλκοολικό τίτλο και τους οργανοληπτικούς χαρακτήρες τους. Στην ετικέτα τους διαβάζουμε τη Γεωγραφική Ένδειξη της Καταγωγής τους π.χ. Κρητικός Τοπικός Οίνος, Μακεδονικός Τοπικός Οίνος κλπ.

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

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

Ειδικές ενδείξεις

Μόνο για τα κρασιά Ονομασίας Προέλευσης και τους Τοπικούς Οίνους μπορούν να χρησιμοποιούνται οι όροι με ενδείξεις Αμπελώνας, Κτήμα, Πύργος, Μοναστήρι, Βίλα, Αρχοντικό εφ' όσον το κρασί παράγεται από σταφύλια αμπελώνα που ανήκουν στην εν λόγω αμπελουργική εκμετάλλευση και η οινοποίηση πραγματοποιήθηκε μέσα στην εκμετάλλευση αυτή.

4.7 ΤΟΠΙΚΟΙ ΟΙΝΟΙ

Οι τοπικοί οίνοι είναι μια κατηγορία επιτραπέζιων κρασιών ,που παράγονται κάτω από πιο αυστηρές προδιαγραφές απ' ό,τι τα άλλα κρασιά της κατηγορίας των επιτραπέζιων οίνων. Είναι κρασιά, που φέρουν την ένδειξη μιας γεωγραφικής περιοχής ,που δηλώνει την καταγωγή τους αλλά δεν υπάρχουν οι προϋποθέσεις για παραγωγή κρασιών ονομασίας προέλευσης. Η κατηγορία αυτή είναι πρόσφατη στην Ελλάδα ,ενώ στη Γαλλία είναι γνωστή από χρόνια με το όνομα Vins de Pays.

Σύμφωνα με την ελληνική νομοθεσία για να κυκλοφορήσει ένα κρασί με τον όρο «Τοπικός Οίνος» πρέπει να παράγεται από σταφύλια της καθορισμένης περιοχής της οποίας την ένδειξη φέρει στην ετικέτα.

Η γεωγραφική αυτή περιοχή μπορεί να είναι νομός ή ολόκληρο αμπελουργικό διαμέρισμα με όρια πολύ ευρύτερα από περιοχή που έχει αναγνωριστεί ως ονομασία προελεύσεως. Επίσης για την παραγωγή του τοπικού οίνου οι ποικιλίες σταφυλιών πρέπει να φύονται εντός της περιοχής ,όπως και το οινοποιείο ,και να μην γίνεται ανάμιξη κρασιών από άλλες περιοχές .(Αγγελάκης Μ., 2006)

Με την ίδια γεωγραφική ένδειξη κυκλοφορούν τοπικοί οίνοι διαφόρων χρωμάτων και τύπων (π.χ Ηρακλειώτικος λευκός-ροζέ-ερυθρός).

1. Με βάση την υπ' αριθμόν 278465/26.2.2000 απόφαση του Υπουργείου Γεωργίας «Καθορισμός προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Ηρακλειώτικος Τοπικός Οίνος» ως περιγραφικού στοιχείου οίνων ,αναγνωρίζεται το δικαίωμα χρήσης της ένδειξης «Ηρακλειώτικος Τοπικός Οίνος» για την περιγραφή λευκών ,ερυθρωπών, και ερυθρών ,ξηρών, ημίξηρων και ημίγλυκων επιτραπέζιων οίνων που παράγονται από σταφύλια αμπελώνων που βρίσκονται στο νομό Ηρακλείου ,σε υψόμετρο μεγαλύτερο από 30 μέτρα και πληρούν τις παρακάτω προϋποθέσεις:

A. Λευκοί ξηροί, ημίξηροι και ημίγλυκοι επιτραπέζιοι οίνοι.

α. Παράγονται από σταφύλια των ποικιλιών Αθήρι, Βηλάνα, Δαφνί, Θραψαθήρι, Μοσχάτο λευκό, Πλυτό, Chardonnay, Sauvignon blanc και Sylvaner. Οι ποικιλίες αυτές συμμετέχουν σε οποιοδήποτε ποσοστό.

β. Παράγονται από σταφύλια αμπελώνων που βρίσκονται σε κατάλληλα για αμπελοκαλλιέργεια εδάφη στους οποίους εφαρμόζονται οι συνήθειες στην περιοχή καλλιεργητικές τεχνικές και η απόδοσή τους δεν υπερβαίνει τα 1.200 χιλιόγραμμα ανά στρέμμα.

γ. Η μεταποίηση των σταφυλιών σε γλεύκος και του οίνου γίνεται σε οινοποιεία τα οποία διαθέτουν κατάλληλες εγκαταστάσεις για εφαρμογή σύγχρονης τεχνολογίας παραγωγής λευκών οίνων, η δε θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20° C.

δ. Ο ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος δεν πρέπει να είναι μικρότερος από 10,5% Vol και ο αποκτημένος αλκοολικός τίτλος των οίνων δεν πρέπει να είναι μικρότερος από 11% Vol.

B. Ερυθροί ξηροί, ημίξηροι και ημίγλυκοι επιτραπέζιοι οίνοι:

α. Παράγονται από σταφύλια των ποικιλιών Κοτσιφάλι, Κοτσιφολιάτικο, Λαδικινό, Λιάτικο, Μανδηλαριά, Cabernet Sauvignon, Carignan, Grenache royge, Merlot, Mourvedre και Syrah. Οι ποικιλίες αυτές συμμετέχουν σε οποιοδήποτε ποσοστό.

β. Παράγονται από σταφύλια αμπελώνων που βρίσκονται σε κατάλληλα για αμπελοκαλλιέργεια εδάφη στους οποίους εφαρμόζονται οι συνήθειες στην περιοχή καλλιεργητικές τεχνικές και η απόδοσή τους δεν υπερβαίνει τα 1100 χιλιόγραμμα ανά στρέμμα.

γ. Η μεταποίηση των σταφυλιών σε γλεύκος και του γλεύκους σε οίνο γίνεται σε οινοποιεία τα οποία διαθέτουν κατάλληλες εγκαταστάσεις για εφαρμογή σύγχρονης τεχνολογίας παραγωγής ερυθρωπών οίνων. Η μέθοδος που ακολουθείται για την παραγωγή των οίνων αυτών, είναι η κλασική μέθοδος της ερυθράς οινοποίησης.

δ. Ο ελάχιστος αλκοολικός τίτλος δεν πρέπει να είναι μικρότερος από 11% Vol και ο αποκτημένος αλκοολικός τίτλος των οίνων δεν πρέπει να είναι μικρότερος από 12 Vol.

Γ. Ερυθρωποί ξηροί, ημίξηροι και ημίγλυκοι επιτραπέζιοι οίνοι:

α. Παράγονται από σταφύλια των ποικιλιών Κοτσιφάλι, Κοτσιφολιάτικο , Λαδικινό ,Λιάτικο ,Μανδηλαριά , Cabernet Sauvignon ,Carignan ,Grenache royge Merlot, Mourvedre και Syrah. Οι ποικιλίες αυτές συμμετέχουν σε οποιοδήποτε ποσοστό.

β. Παράγονται από σταφύλια αμπελώνων που βρίσκονται σε κατάλληλα για αμπελοκαλλιέργεια εδάφη στους οποίους εφαρμόζονται οι συνήθειες στην περιοχή καλλιεργητικές τεχνικές και η στρεμματική τους απόδοση δεν υπερβαίνει τις αποδόσεις που έχουν εγκριθεί για τις λευκές και έγχρωμες ποικιλίες από τις οποίες παράγονται .

γ. Η μεταποίηση των σταφυλιών σε γλεύκος και του γλεύκους σε οίνο γίνεται σε οινοποιεία τα οποία διαθέτουν κατάλληλες εγκαταστάσεις για εφαρμογή σύγχρονης τεχνολογίας παραγωγής ερυθρωπών οίνων η δε θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν πρέπει να ξεπερνά τους 20° C.

δ. Ο ελάχιστος αλκοολικός τίτλος δεν πρέπει να είναι μικρότερος από 10% Vol και ο αποκτημένος αλκοολικός τίτλος των οίνων δεν πρέπει να είναι μικρότερος από 11,5 Vol.

2. Ως προς τη διαδικασία παραγωγής , τα περιγραφικά στοιχεία στην ετικέτα και τον έλεγχο παραγωγής, ισχύουν οι διατάξεις της υπ' αριθμόν 392169/20.10.1999(B' 1985) κοινής υπουργικής απόφασης, όπως αυτή τροποποιήθηκε με την υπουργική απόφαση υπ' αριθμόν 321813/29.8.2007(B' 1723).

3. Οι τοπικοί οίνοι που διατίθενται εμφιαλωμένοι στην κατανάλωση φέρουν υποχρεωτικά τυπωμένο επί της ετικέτας κύριας ή βοηθητικής ,με ευθύνη του εμφιαλωτή ,ως στοιχείο ελέγχου ,ειδικό κωδικό αριθμό , ο οποίος περιλαμβάνει τα γράμματα HP, στη συνέχεια εξαψήφιο αριθμό και μετά τα δύο τελευταία στοιχεία του έτους παραγωγής. Οι κωδικοί αριθμοί χορηγούνται από τη Διεύθυνση Γεωργίας ή Αγροτικής Ανάπτυξης της περιοχής όπου βρίσκονται οι εγκαταστάσεις εμφιάλωσης με σχετικό έγγραφο μετά από αίτηση του ενδιαφερόμενου και αφού προηγηθεί ο σχετικός έλεγχος.

4. Επί των επιτραπέζιων οίνων για τους οποίους αναγνωρίζεται το δικαίωμα χρήσης του όρου «Ηρακλειώτικος Τοπικός Οίνος» έχουν παράλληλα εφαρμογή οι γενικές και ειδικές διατάξεις της Εθνικής και Κοινοτικής Αμπελοοίνικης Νομοθεσίας για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφαση.

5. Δεν επιτρέπεται η αναγραφή του ονόματος της ποικιλίας Chardonnay στην επισήμανση και στην σύσταση του ανωτέρου οίνου, όπως αυτές ορίζονται με το Παράρτημα VII του Καν.(Ε.Κ) 1493/1999 του Συμβουλίου, διότι έρχεται σε αντίθεση με το άρθρο 19 και το παράρτημα II του Καν.(Ε.Κ) 753/2002.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΠΕΜΠΤΟ: ΜΕΘΟΔΟΙ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ

5.1 ΣΥΣΤΑΣΗ ΟΙΝΟΥ

Ο οίνος προέρχεται από την αλκοολική ζύμωση του μούστου, του χυμού δηλαδή των σταφυλιών. Με τη βοήθεια σακχαρομυκητών μεγάλο μέρος των σακχάρων μετατρέπεται σε οινόπνευμα (αιθυλική αλκοόλη). Περιέχει διάφορες ουσίες, οι οποίες επηρεάζουν τον οργανισμό μας, άλλες περισσότερο και άλλες λιγότερο. Οι οίνοι διακρίνονται:

Πίνακας 2
Πηγή: Μανωλιούδης, 2006

Μέθοδος οινοποίησης	Λευκά	Λευκά, ερυθρά σταφύλια
	Ερυθρά	Ερυθρά σταφύλια
	Ροζέ	Λευκά, ερυθρά σταφύλια
Περιεκτικότητα σε αζύμωτα σάκχαρα	Ξηρά	<4gr/lit σάκχαρα
	Ημίξηρα	4-12gr/lit σάκχαρα
	Ημίγλυκα	<45gr/lit σάκχαρα
	Γλυκά	>45gr/lit σάκχαρα
Περιεκτικότητα σε διοξείδιο του άνθρακα (CO ₂)	Ήρεμα	Χαμηλή περιεκτικότητα CO ₂
	Σπινθηροβόλα	Μέση περιεκτικότητα CO ₂
	Αφρώδη	Υψηλή περιεκτικότητα CO ₂

Η περιεκτικότητα του οίνου σε αλκοόλη είναι 11,11 % για τα ξηρά και 14% για τα ημίγλυκα. Αυτή την αύξηση οφείλεται σε ένα υπόλοιπο σακχάρου και μια ποικιλία ουσιών σε μικροποσότητες προερχόμενες από το αρχικό σταφύλι και τη ζύμωση του μούστου.

Ο οίνος παρέχει στον οργανισμό μας ενέργεια (7 θερμίδες ανά γραμμάριο καθαρού αλκοόλ και πρόσθετες θερμίδες με τη μορφή υδατανθράκων όπως μαλτόζη, σακχαρόζη κ.λ.π).

Ο οίνος είναι μια μορφή τροφής. Επί πλέον γνωρίζουμε ότι στον κόκκινο και τον ροζέ οίνο δρα η αλκοόλη και τα φαινολικά παράγωγα που βρίσκονται στο φλοιό του σταφυλιού ενώ απουσιάζουν από τον λευκό οίνο, ο οποίος περιέχει και σαλικυλικές ενώσεις.

Ας εξετάσουμε γενικά ποιες ουσίες περιέχει ο οίνος:

Οι **Αλκοόλες** αποτελούν τα βασικά συστατικά των οίνων και διαμορφώνουν την ποιότητα τους αλλά και τη γεύση τους. Η παραγωγή καλών οίνων οφείλεται στην επιτυχή δημιουργία των αλκοολών, που προέρχονται από την μετατροπή των σακχάρων με την επίδραση των ζυμομυκήτων. Το ποσοστό αλκοόλης εκφράζεται σε

αλκοολικούς βαθμούς (% vol). Στον οίνο περιέχεται αιθυλική αλκοόλη που αποτελεί ένα θαυμάσιο διαλυτικό μέσο. Επίσης παρουσιάζει και μια γλυκίζουσα γεύση ενώ συγχρόνως απαλύνει την όξινη γεύση. Συνήθως η περιεκτικότητα της αιθυλικής αλκοόλης στον οίνο είναι 4-5 Mg/100 mL ενώ η μεθανόλη βρίσκεται σε μικρές περιεκτικότητες 50-250 mg/L. (στα λευκά κυμαίνεται από 38-113 mg/L) ενώ στα κόκκινα 138-188 mg/L). Η μεθανόλη δεν παράγεται κατά την αλκοολική ζύμωση αλλά από την υδρόλυση των πηκτινών. Η μεθανόλη σε μεγάλες ποσότητες είναι τοξική.

Οι **Αζωτούχες ενώσεις**, αμινοξέα, πρωτεΐνες, βιταμίνες. Οι αζωτούχες ύλες στο κρασί προέρχονται κυρίως από τις ζύμες και βρίσκονται σε διπλάσια ποσότητα στα κόκκινα κρασιά απ' ότι στα άλλα κρασιά. Περιέχεται ακόμα το αμινοξύ ισταμίνη που έχει ισχυρές αγγειοδιασταλτικές ιδιότητες αλλά έχει τοξική επίδραση στο συκώτι σε μεγάλες ποσότητες.

Καθορίζουν μαζί με τις αλκοόλες τη γεύση και συμβάλλουν στη διατηρησιμότητα του. Τα ώριμα σταφύλια περιέχουν λιγότερα οξέα από τα άγουρα. Μερικά από τα οξέα που περιέχονται στον οίνο είναι:

1. Το **τρυγικό οξύ** ,με τη μορφή τρυγικού καλίου και τρυγικού ασβεστίου.

2. Το **μηλικό οξύ**, το οποίο βρίσκεται στο μούστο και στη συνέχεια στον οίνο. Αν υπάρχουν γαλακτικοί μύκητες το διασπούν και μετατρέπεται σε αιθυλική αλκοόλη και διοξείδιο του άνθρακα το οποίο είναι καταστρεπτικό για το κρασί.

3. Το **κιτρικό οξύ**, το οποίο βρίσκεται στο μούστο και σε μικρές ποσότητες στον οίνο. Στο πρώτο στάδιο της ζύμωσης μειώνεται αφού το προσβάλλουν τα βακτήρια της μηλογαλακτικής ζύμωσης και το μετατρέπουν σε οξικό οξύ (σε μικρή ποσότητα).

Βιταμίνες περιέχονται σε μικρή ποσότητα όπως η θειαμίνη που υπάρχει στο μούστο, στα λευκά κρασιά (10g/L) και στα κόκκινα (7g/l) η ριβοφλαβίνη (B12) με 30g/L λευκά κρασιά και 200 g/L στα κόκκινα.

Σάκχαρα μετατρέπονται σε αλκοόλη και είναι η φρουκτόζη και η γλυκόζη. Η φρουκτόζη δίνει τη γλυκιά γεύση στα γλυκά κρασιά επειδή ένα μέρος της ποσότητας κατά τη διάρκεια της ζύμωσης δεν μετατρέπεται σε αλκοόλ. Ζυμώνεται και αυτή σε αλκοόλη αλλά με πιο αργό ρυθμό.

Πολυφαινόλες:

Ταννίνες είναι ασθενή οξέα και επηρεάζουν τη γεύση. Αποτελούνται από δύο είδη, τις υδρολυόμενες ταννίνες δηλαδή αυτές που διαλύονται και τις συμπυκνωμένες. Αυτές οι ενώσεις δίνουν μια ελαφριά πικρή γεύση ή στυφή γεύση

στον οίνο. Στις τανίνες που δημιουργούν αυτή τη γεύση περιλαμβάνονται οι κατεχίνες και οι λευκοανθοκυάνες. Τα φρέσκα κρασιά περιέχουν περισσότερες τανίνες από τα παλιά.

Χρωστικές ενώσεις είναι οι ανθοκυάνες που προσδίδουν στα φυτά το κόκκινο χρώμα. Οι ανθοκυάνες οξειδώνονται πολύ εύκολα και έτσι το κρασί παίρνει καστανό χρώμα. Είναι σημαντικές γιατί:

1. Καθορίζουν το χρώμα του κρασιού.
2. Ενώνονται με τις πρωτεΐνες και συμμετέχουν στο λεγόμενο κολάρρισμα του κρασιού.
3. Έχουν βασική επίδραση στις θρεπτικές ιδιότητες του κρασιού(βιταμίνη Β2).

Ρεσβερατρόλη, ουσία που τον τελευταίο καιρό έχει γίνει διάσημη. Πρόκειται για μία ουσία της κατηγορίας των φυτοαλεξινών που οξειδώνεται εύκολα.

Η ρεσβερατρόλη (RVT) βρίσκεται κυρίως σε υψηλές συγκεντρώσεις στην φλούδα των σταφυλιών και ιδιαίτερα των κόκκινων σταφυλιών, στα φύλλα ευκαλύπτου και ελάτου, στους ξηρούς καρπούς, στα μούρα και σε μικρότερες ποσότητες έχει βρεθεί σε 70 ακόμη φυτικά προϊόντα. Η περιεκτικότητα στη φλούδα των κόκκινων σταφυλιών σε RVT είναι 50-100mg/g, ενώ στο κόκκινο κρασί μπορεί να βρεθεί σε συγκεντρώσεις 1,5-3mg/L. Η RVT, όπως και άλλες φυτοαντιοξειδωτικές ουσίες, αποτελεί φυσικό συστατικό των φυτών με αντιβιοτική δράση για την προστασία από μύκητες και οξειδωτικές βλάβες. Το λευκό κρασί περιέχει RVT, αλλά σε μικρότερες ποσότητες, γιατί η ζύμωση του κρασιού διεξάγεται μετά την απομάκρυνση των φλουδιών των σταφυλιών. Με την αντιοξειδωτική της δράση προστατεύει το φυτό από οξυγονούχες ελεύθερες ρίζες, οξειδωτικές ενώσεις (π.χ. H_2O_2) που μέσω του μεταβολισμού προκαλούν οξειδωτικές βλάβες σε κρίσιμα βιομόρια.

Όλοι οι αερόβιοι οργανισμοί είναι εξελικτικά προικισμένοι με ενζυμικές και μη ενζυμικές αντιοξειδωτικές ουσίες που διατηρούν την οξειδοαναγωγική ισορροπία(ομοιόσταση) σε σχέση με τον ενδογενή μεταβολισμό και τις εξωγενείς επιδράσεις τοξικών ουσιών. Οι βιταμίνες (ασκορβικό οξύ, βιταμίνη E, κλπ.) και μικρού μοριακού βάρους ενώσεις (όπως η RVT, οι πολυφαινόλες), ιδιαίτερα σε φυτά, συμμετέχουν ενεργά στην αντιοξειδωτική άμυνά τους και στην πρόληψη εξωγενών βλαβών λόγω συννηκών (π.χ χαμηλές θερμοκρασίες, έντομα, μύκητες, έκθεση σε τοξικές ουσίες, κλπ.). Με τον τρόπο αυτό προστατεύουν τα βασικά βιομόρια, όπως πρωτεΐνες, σάκχαρα, λιπίδια μεμβρανών των κυττάρων και το DNA των κυττάρων

από οξειδωτικές βλάβες. Είναι φανερό από τα παραπάνω πως η ουσία αυτή έχει σημαντικές ιδιότητες και επηρεάζει πολλαπλά τους οργανισμούς.

5.2 ΕΡΥΘΡΑ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ



Εικόνα 18

Πηγή: Αρχείο Διεύθυνση Αγροτικής Ανάπτυξης

Η εκχύλιση είναι το κύριο χαρακτηριστικό της ερυθράς οινοποίησης. Αυτό σημαίνει ότι η μεγαλύτερη σπουδαιότητα σε αυτό το είδος οινοποίησης έχει η ποιότητα του σταφυλιού. Αντίθετα μπορούμε να πούμε ότι για τη λευκή οινοποίηση μεγάλη σπουδαιότητα έχει η τεχνολογία (πιεστήριο, απολάσπωση) που μας επιτρέπει την παραλαβή των επιθυμητών μόνο τμημάτων του χυμού του σταφυλιού και η ζύμωση σε χαμηλή θερμοκρασία (ψύξη). Στην περίπτωση της ερυθράς οινοποίησης σημαντικό ρόλο παίζει η φλούδα της ρόγας από την οποία γίνεται και η εκχύλιση των συστατικών και της οποίας η ποιότητα εξαρτάται περισσότερο από τις κλιματολογικές συνθήκες απ' ότι η ποιότητα της σάρκας. Ο σχηματισμός των χρωστικών στην φλούδα προϋποθέτει ηλιοφάνεια και θερμοκρασία μεγαλύτερη από αυτή που είναι αναγκαία για την ωρίμανση του εσωτερικού της ρόγας. Η ποιότητα των σταφυλιών που προορίζονται για ερυθρά οινοποίηση δεν είναι μόνο συνάρτηση της ποσότητας των ερυθρών χρωστικών αλλά και της σύνθεσής τους. (Τσακίρης, 1998)

Παλαιότερα ολική οξύτητα εθεωρείτο παράγοντας βιολογικής σταθερότητας. Σήμερα είναι γνωστό ότι ένα κρασί που έχει υποστεί μηλογαλακτική ζύμωση, αν και έχει σχετικά μικρότερη ολική οξύτητα από κάποιο που δεν έχει υποστεί, είναι βιολογικά σταθερότερο. Εξ άλλου χαμηλή οξύτητα σε συνδυασμό με μικρή πτητική οξύτητα και μικρή περιεκτικότητα σε οξικό αιθυλεστέρα, ιδίως για κρασιά που είναι πλούσια σε ταννίνες έχει ως συνέπεια να κάνει τα κρασιά πιο μαλακά γευστικά. Η ερυθρά οινοποίηση περιλαμβάνει διάφορα στάδια. Μηχανικές κατεργασίες του σταφυλιού (έκθλιψη, απορραγισμό, μεταφορά σε δεξαμενή όπου θα γίνει η ζύμωση). Μετά ή κατά τη ζύμωση ακολουθεί διαχωρισμός του υγρού (γλεύκος σε ζύμωση ή κρασί ανάλογα με τη διάρκεια της εκχυλίσεως) από τα στερεά (στέμφυλα). Τέλος ακολουθεί η παραμονή στη δεξαμενή όπου θα τελειώσει η αλκοολική ζύμωση και πιθανόν να γίνει η μηλογαλακτική ζύμωση.

5.3 ΛΕΥΚΗ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ



Εικόνα 19

Πηγή: Αρχείο Διεύθυνση Αγροτικής Ανάπτυξης

Κύρια χαρακτηριστικά της λευκής οινοποίησης είναι η απουσία εκχύλισης και ο χωρισμός του γλεύκους σε κλάσματα. Για τους λόγους αυτούς τόσο η εξαγωγή του γλεύκους όσο και η οινοποίηση έχουν μεγάλη σημασία σε αντίθεση με την ερυθρά οινοποίηση όπου καθοριστικός παράγοντας είναι η ποιότητα του σταφυλιού. Τα αρωματικά συστατικά του σταφυλιού βρίσκονται μέσα στην φλούδα και στα κύτταρα κάτω απ' αυτή. Εμφανίζονται αρκετά νωρίς, πριν την πλήρη ωρίμανση των σακχάρων. Ένας πρώιμος τρύγος μπορεί να δώσει ιδιαίτερα στις θερμές χώρες πιο αρωματικό κρασί.

Στην λευκή οινοποίηση τα σταφύλια πρέπει να είναι υγιή και η θείωση του γλεύκους πιο αυξημένη από ότι στην ερυθρά οινοποίηση γιατί στο λευκό γλεύκος απουσιάζουν οι ταννίνες που προστατεύουν το γλεύκος από τις οξειδώσεις. Ο διαχωρισμός του γλεύκους από τα στέμφυλα πρέπει να γίνεται πάντοτε πριν από τη ζύμωση ώστε η εκχύλιση να ελαχιστοποιείται. Μόνο στην περίπτωση αρωματικών ποικιλιών χρειάζεται μερική εκχύλιση για την παραλαβή των αρωματικών συστατικών από το φλοιό. Σημαντικό σημείο της λευκής οινοποίησης, είναι η απομάκρυνση κάθε στερεού συστατικού του γλεύκους πριν από τη ζύμωση, όπως και η πραγματοποίηση της ζύμωσης σε χαμηλή θερμοκρασία. Η μηλογαλακτική ζύμωση συνήθως δεν επιδιώκεται γιατί στα λευκά κρασιά η οξύτητα είναι περισσότερο επιθυμητή για οργανοληπτικούς λόγους. Εξάλλου η πραγματοποίηση της απαιτεί μικρή περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη που έρχεται σε αντίθεση με την ανάγκη θείωσης με σκοπό την αποφυγή οξειδώσεων. (Τσακίρης, 1998)

Προκειμένου να παραχθούν λευκά κρασιά περισσότερο αρωματικά, χρησιμοποιείται η μέθοδος της εκχύλισης των στεμφύλων σε χαμηλή θερμοκρασία ώστε να πραγματοποιείται η παραλαβή αρωματικών συστατικών, αποφεύγοντας την παραλαβή φαινολικών ενώσεων. Για το σκοπό αυτό ο σταφυλοπολτός των λευκών σταφυλιών τοποθετείται σε διπλότοιχη δεξαμενή που διαθέτει σύστημα κυκλοφορίας ψυκτικού υγρού. Η διάρκεια της εκχύλισης είναι σύντομη, 10 περίπου ώρες. Για την παραλαβή αρωματικών συστατικών μπορεί να χρησιμοποιηθεί και η μέθοδος της βαθιάς ψύξης, Κατά τη μέθοδο αυτή τα σταφύλια πριν, πριν το πιεστήριο διέρχονται

από ειδικό τούνελ που επιτρέπει την ψύξη τους κάτω από τους 0°C, με αποτέλεσμα τη διάρρηξη των κυττάρων της ρόγας του σταφυλιού.

5.4 ΡΟΖΕ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Τα ροζέ κρασιά ορίζονται μόνο με κριτήριο το χρώμα τους. Πρόκειται για μια κατηγορία ενδιάμεση ,ανάμεσα στα λευκά και ερυθρά κρασιά. Προέρχονται από ίδιες ποικιλίες από τις οποίες προέρχονται τα ερυθρά κρασιά. Τα ροζέ κρασιά όπως και τα λευκά δεν βελτιώνονται με την παλαίωση. Για παραγωγή ροζέ κρασιών με απ' ευθείας πίεση του σταφυλιού εφαρμόζουμε την τεχνική παραγωγής λευκών κρασιών από ερυθρά σταφύλια. Συνήθως είναι αναγκαία η έκθλιψη. Η πίεση των σπασμένων ρωγών είναι ένα από τα σπουδαιότερα σημεία της παραγωγής ροζέ κρασιών . Τις περισσότερες φορές είναι απαραίτητο να απομακρύνουμε τις τελευταίες πιέσεις που περιέχουν περισσότερες ταννίνες. Θειώνουμε στα 5-8 gr/hl .Κάνουμε απολάσπωση του γλεύκους. Η αλκοολική ζύμωση πρέπει να γίνεται σε χαμηλή θερμοκρασία όπως και για τα λευκά κρασιά. Μετά το τέλος της αλκοολικής ζύμωσης πραγματοποιούμε ή όχι τη μηλογαλακτική ζύμωση.(Τσακίρης,1998)

Η παραγωγή ροζέ κρασιών σύντομης εκχύλισης γίνεται με εκχύλιση που μπορεί να διαρκέσει 5 μέχρι 24 ώρες. Τα στάδια που ακολουθούμε είναι σπάσιμο της ρόγας, αποραγισμό, θείωση, μεταφορά σε δεξαμενή, μικρή παραμονή στη δεξαμενή εκχύλισης, τράβηγμα του γλεύκους και μεταφορά στη δεξαμενή ζύμωσης.

5.5 ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΡΕΤΣΙΝΑΣ



Εικόνα 20

Ρετσίνα ονομάζεται το είδος ελληνικού κρασιού που παρασκευάζεται με τη προσθήκη φυτικής ρητίνης πεύκου σε λευκό κρασί. Είναι ένα από τα δημοφιλέστερα ελληνικά αλκοολούχα ποτά.

Η παραγωγή ρετσίνας γίνεται από την αρχαιότητα ακόμα, όταν η προσθήκη ρητίνης (ρετσεινιού) αποσκοπούσε στην καλύτερη συντήρηση του κρασιού, και όχι μόνο στην προσθήκη αρώματος.

Για την παρασκευή της χρησιμοποιούνται συνήθως κρασιά δεύτερης ποιότητας και για αυτόν τον λόγο η τιμή της είναι συνήθως χαμηλότερη από αυτή του κρασιού

Η μοναδική γεύση της λέγεται ότι έχει προέλθει από την πρακτική της σφράγισης των αμφορέων, με ρετσίνα από πεύκα κατά τους αρχαίους χρόνους. Πριν από την εφεύρεση των στεγανών μπουκαλιών γυαλιού, το οξυγόνο αλλοίωνε τα κρασιά πολύ γρήγορα. Για να τα στεγανοποιήσουν το στόμιο, οι αρχαίοι εφεύραν την χρησιμοποίηση της ρετσίνας πεύκου, η οποία συγχρόνως εμπλούτιζε με την πάροδο του χρόνου το κρασί με το χαρακτηριστικό άρωμα. Αργότερα εφευρέθηκε και η πρακτική της προσθήκης της ρετσίνας στο μούστο για τον αρωματισμό το του κρασιού, και την καλύτερη συντήρησή του.

5.6 ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΟΙΝΟΥ



Εικόνα 21

Η χρησιμοποίηση βαρελιού επιβάλλεται στη διαδικασία παραγωγής κρασιών που προορίζονται για παλαίωση ιδίως των κόκκινων. Το γέμισμα τους γίνεται με φρέσκο κρασί αμέσως μετά τη ζύμωση ή μετά τη διαύγασή του. Ο χρόνος παραμονής του κρασιού στο ξύλινο βαρέλι εξαρτάται από το κάθε κρασί και γίνεται δοκιμαστικά. Στην περίπτωση των κόκκινων κρασιών οι ταννίνες του ξύλου δημιουργούν αρμονικό σύνολο με τις ταννίνες του κρασιού. Απαραίτητη προϋπόθεση είναι το κρασί να περιέχει αρκετό ποσοστό ταννινών, ώστε να μην υπερισχύουν οι ταννίνες του ξύλου. Ακόμη το βαρέλι δεν πρέπει να χρησιμοποιείται πάνω από 7-8 φορές, γιατί όπως είναι φυσικό διαδοχικές χρήσεις εξαντλούν τις ταννίνες και τα αρωματικά συστατικά του ξύλου. Η αργή οξειδωση του κρασιού στη διάρκεια παραμονής σε δρύινο βαρέλι προκαλεί τη δημιουργία οξειδοαναγωγικών συστατικών που παίρνουν την αναγωγική μορφή τους μετά από παραμονή στο μπουκάλι με απουσία οξυγόνου, οπότε με την ελάττωση του δυναμικού οξειδοαναγωγής εμφανίζεται το αρωματικό μπουκέτο του κρασιού. (Τσακίρης, 1998)

Η χρήση των ξύλινων βαρελιών είναι σπανιότερη στην περίπτωση των λευκών κρασιών και έχει σκοπό τον εμπλουτισμό του κρασιού με ταννίνες, η ύπαρξη των οποίων είναι απαραίτητη στην παλαίωση, λόγω των αντιοξειδωτικών ιδιοτήτων τους. Στις περιπτώσεις που το βαρέλι μένει κενό μετά τη χρησιμοποίησή του πρέπει να πλένεται με επιμέλεια, να στραγγίζεται και να θειώνεται ο κενός χώρος του.

Κρασιά Παλαίωσης

Ο χαρακτήρας ορισμένων κρασιών βελτιώνεται σημαντικά με την παλαίωσή τους, όσο αυτά ωριμάζουν μέσα σε βαρέλια ή όσο παραμένουν αποθηκευμένα στις φιάλες τους. Γι' αυτά τα κρασιά παλαίωσης ο νομοθέτης έχει θεσπίσει ειδικές ενδείξεις που είναι ανάλογες με την κατηγορία στην οποία ανήκουν, καθώς και με το χρόνο και τον τρόπο παλαίωσής τους.

Για τα κρασιά Ονομασίας Προέλευσης έχουν νομοθετηθεί οι ενδείξεις Reserve και Grande Reserve. Η ένδειξη Reserve αναφέρεται σε παλαίωση 1 χρόνου συνολικά για τα λευκά κρασιά και 2 για τα ερυθρά. Αντίστοιχα τα κρασιά που φέρουν την ένδειξη Grande Reserve, αυτά έχουν παλαίωση: τα μεν λευκά 2 χρόνια (εκ των οποίων 1 χρόνο σε βαρέλια και 6 μήνες σε φιάλες), τα δε ερυθρά 4 (εκ των οποίων 18 μήνες σε βαρέλια και άλλους 18 σε φιάλες). Για τα επιτραπέζια κρασιά έχει εισαχθεί η ένδειξη Κάβα που αναφέρεται σε χρόνο παλαίωσης 2 χρόνων για τα λευκά κρασιά (εκ των οποίων 6 μήνες σε βαρέλι και 6 σε φιάλες) και 3 για τα ερυθρά (εκ των οποίων 1 χρόνο σε βαρέλια και 2 σε φιάλες).

5.6.1 ΕΝΩΣΕΙΣ ΤΟΥ ΞΥΛΟΥ ΤΟΥ ΒΑΡΕΛΙΟΥ ΠΟΥ ΕΠΗΡΕΑΖΟΥΝ ΤΟ ΑΡΩΜΑ ΚΑΙ ΤΗ ΓΕΥΣΗ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ.

Οι πτητικές φαινόλες είναι προϊόντα αποικοδόμησης ή διάσπασης της λιγνίνης που αποτελεί το 25-35% του ξηρού βάρους του ξύλου. Μπορεί να διασπαστεί από μικροβιακή δράση, υδρόλυση ή θέρμανση. Η βανιλίνη, συστατικό των εκχυλισμάτων δρυός, θεωρείται ότι προσδίδει χαρακτήρα βανίλιας στα κρασιά που έχουν παλιώσει σε δρύινα βαρέλια. Ο χαρακτήρας αυτός αποδίδεται και σε άλλα προϊόντα που σχηματίζονται μετά το κάψιμο των βαρελιών. Το ποσοστό της βανίλης αυξάνει σημαντικά με τη θέρμανση και το κάψιμο των βαρελιών. Η προέλευση της δρυός και

η χρονική διάρκεια της ξυλείας σε στοίβες επηρεάζει σημαντικά το ποσοστό βανίλης στο εκχύλισμα.

Η ευγενόλη είναι μια σημαντική ένωση που βρίσκεται στο εκχύλισμα του ξύλου δρυός και έχει άρωμα γαρίφαλου. Η γ-γουαϊκόλη και η 4-μεθυλγουαϊκόλη έχουν άρωμα καπνού και υπάρχουν σε σημαντικές συγκεντρώσεις σε κρασιά που παλαιώσαν σε βαρέλι.

Μια ενδιαφέρουσα ομάδα πτητικών αρωματικών συστατικών του ξύλου της δρυός είναι εκείνα που προέρχονται από τη θερμική διάσπαση της κυτταρίνης και της ημικυτταρίνης, οι οποίες αποτελούν το 50% του ξηρού βάρους της δρυός. Στην κατηγορία αυτή ανήκουν οι φουρανικές αλδεΐδες, από τις οποίες επικρατέστερη είναι η φουρφοουράλη.

Οι λακτόνες, ισομερή της β-μεθυλ-γ-οκτολακτόνης, είναι μόρια που προέρχονται από το ξύλο της δρυός. Σε χαμηλές συγκεντρώσεις δίνουν ξυλώδες άρωμα. Ακόμη, ορισμένα τερπένια έχουν ταυτοποιηθεί ως συστατικά του ξύλου της δρυός, αν και ο οργανοληπτικός τους ρόλος δεν έχει διερευνηθεί. Τέλος, οι υδρολυόμενες ταννίνες αποτελούν το 5-10% του ξηρού βάρους του ξύλου της δρυός. Είναι ένα σύνθετο μίγμα ολιγομερών του γαλικού οξέος και της γλυκόζης με διπλούς οξειδωτικούς και εστερικούς δεσμούς, και είναι χημικά πολύ διαφορετικές από τις συμπυκνωμένες ταννίνες των σταφυλιών. Ο ρόλος τους στη διαμόρφωση της γεύσης του κρασιού δεν έχει αποδειχτεί.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΕΚΤΟ: ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΟΙΝΩΝ-ΕΤΙΚΕΤΕΣ

6.1 ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΟΙ ΟΙΝΟΙ

Εικόνα 22



Α. ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΕΣ ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ

1. Επιτραπέζιος οίνος Αρθρ.2 παρ. 1 σημ.α(ΚΑΝ)2392/89
2. Ονομαστικός όγκος Αρθρ.2 παρ. 1 σημ.β(ΚΑΝ)2392/89 π.χ 0,75L
3. Εμφιαλωτής:όνομα ή εταιρική επωνυμία, έδρα –Κ-Μ και τόπο εμφιάλωσης όταν αυτό γίνεται εκτός της έδρας του.
4. Ρετσίνα, ονομασία κατά παράδοση, όταν πρόκειται για ρετσίνα.
5. Κτηθείς κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος % VOL.
6. Κράτος Μέλος οινοποίησης.
7. Περιέχει θειώδη

Οι υποχρεωτικές ενδείξεις συγκεντρώνονται στο ίδιο οπτικό πεδίο επί της ίδιας ετικέτας και παρουσιάζονται με χαρακτήρες σαφείς ευανάγνωστους, ανεξίτηλους και αρκετά μεγάλους, ούτως ώστε να προβάλλονται καλά και να είναι δυνατόν να διακρίνονται καθαρά από το σύνολο των άλλων αναγραφόμενων ενδείξεων και σχεδίων.

Β. ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΕΣ: αρθρ. 2 παρ. 2 του 2392/89

Για τους επιτραπέζιους οίνους η ετικέτα μπορεί να συμπληρώνεται από:

- α) Τη διευκρίνιση ότι πρόκειται για οίνο: ερυθρό – ερυθρωπό ή λευκό.
- β) Εμπορικό σήμα
- γ) Όνομα ή εταιρική επωνυμία προσώπων ή ομ. Προσώπων που έχουν μετάσχει στο εμπ. κύκλωμα – έδρα τους.
- δ) Διάκριση που έχει απονεμηθεί από επίσημο οργανισμό σ' ένα από τα πρόσωπα ή την ομάδα προσώπων της γ) περίπτωσης

στ) Ορισμένα αναλυτικά στοιχεία (εκτός από τον κτηθέντα κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο):

Όπως η περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα η οποία καθορίζεται από την ανάλυση και αναγράφεται εκφρασμένη σε GR / L, η ένδειξη αυτή μπορεί να αντικατασταθεί ή συμπληρωθεί από την ένδειξη του δυναμικού αλκοολικού τίτλου ο οποίος ακολουθεί τον κτηθέντα και αναγράφεται (+ 8 % VOL)

(αρθρ. 9 παρ. 2 του Καν. (ΕΟΚ) 3201 / 90

ζ) Συστάσεις απευθυνόμενες προς τον καταναλωτή για τη χρησιμοποίηση του οίνου, που είναι σχετικές με:

- τα εδέσματα με τα οποία προσφέρεται ο εν λόγω οίνος
- τον τρόπο με τον οποίο ο οίνος προσφέρεται για κατανάλωση, τη διατήρηση του οίνου και
- την αποδοχή του οίνου για θρησκευτικούς λόγους (αρ. 10 του Καν. ΕΟ 3201 / 90)

η) Επακριβείς ενδείξεις για τον τόπο του προϊόντος και το ιδιαίτερο χρώμα του επιτραπέζιου οίνου: όπως ρουμπίνι, κεραμόχρους για τους ερυθρούς οίνους.

θ) Το μικρό γράμμα (e).

6.2 ΤΟΠΙΚΟΙ ΟΙΝΟΙ



Εικόνα 23

Ακόμη για τους επιτραπέζιους οίνους με γεωγραφική ένδειξη (τοπικοί οίνοι) εκτός από τα προαναφερθέντα για τους επιτραπέζιους οίνους η περιγραφή των μπορεί να συμπληρωθεί με:

α) Το όνομα της γεωγραφικής ενότητας (αρθρ. 4 του Καν. 2392 / 89)

β) Το όνομα μιας ή δύο ποικιλιών (αρθρ. 5 του Καν. 2392)

γ) Το έτος που τρυγήθηκαν τα σταφύλια

Εφόσον όλα τα σταφύλια που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του εν λόγω οίνου έχουν τρυγηθεί κατά την διάρκεια του έτους του οποίου προβλέπεται η ένδειξη ή κατά παρέκκλιση ο οίνος προέρχεται κατά 85% τουλάχιστον (αρθρ. 6 του Καν. 2392).

δ) Λεπτομέρειες σχετικά με τη μέθοδο παρασκευής του Τ. Ο.

ε) Διάκριση που έχει απονεμηθεί.

Η διάκριση αυτή αφορά μια μόνο ομοιογενή παρτίδα οίνου που προέρχεται τη στιγμή της εμφιάλωσης από το ίδιο δοχείο. Ο οίνος αυτός πρέπει να είναι διαθέσιμος σε ποσότητα τουλάχιστον 1.000 λίτρων. Προσφέρεται σε δοχεία ονομαστικού όγκου όχι μεγαλύτερο των 2 λίτρ.

- φέρουν ετικέτα στην οποία να φαίνεται η γεωγραφική ενότητα από την οποία προέρχεται, καθώς και το έτος συγκομιδής των σταφυλιών.
- Είναι εξοπλισμένα με σύστημα πωματισμού μιας χρήσης.

στ) Την ένδειξη για την εμφιάλωσή τους.

- είτε στην αμπελουργική εκμετάλλευση όπου έχουν τρυγηθεί και οινοποιήσει τα σταφύλια που χρησιμοποιήθηκαν για αυτούς τους οίνους.
- είτε από ομάδα αμπελουργικών εκμεταλλεύσεων

ζ) Το όνομα της αμπελουργικής εκμετάλλευσης ή της ομ. αμπελουργικών εκμεταλλεύσεων όπου έχει παραχθεί ο εν λόγω οίνος.

η) Πληροφορίες σχετικά με την ιστορία του οίνου, της επιχείρησης

- την παλαίωση του οίνου
- τις φυσικές ή τεχνικές συνθήκες της αμπελουργίας της περιοχής του οίνου αυτού

θ) Την ένδειξη ονομασία κατά παράδοση ή οίνος τοπικός

Αριθμός ελέγχου για την ρετσίνα με τοπωνυμική ένδειξη

(π.χ. ρετσίνα Μαρκόπουλου) και τοπικών οίνων

Η ένδειξη Ε.Ο. (επιτραπέζιος οίνος) δεν είναι υποχρεωτική.

Χρονικές παρεκκλίσεις από τα παραπάνω αναφερόμενα για τις διάφορες φάσεις αναδιάρθρωσης συνεπάγονται αποβολή από το ΕΠΑΚ και την απώλεια των οικονομικών ενισχύσεων.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥ ΓΙΑ ΤΟΝ Ν. ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ

ΚΑΝ. ΕΟΚ 1871 / 85 που αφορά τροποποιήσεις του ΚΑΝ. ΕΟΚ 3800 / 81

Α) ΟΙΝΑΜΠΕΛΑ

α) Συνιστώμενες

Αθήρι, Βηλάνα, Θραψαθήρι, Κοτσιφάλι, Λιάτικο, Λαδικινό, Μαντηλάρι.

β) Επιτρεπόμενες

Ροζακί, Σουλτανίνα

Β) ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ

α) Συνιστώμενες

Ροζακί, Σουλτανίνα, CARTINAL, ITALIA

β) Επιτρεπόμενες

Granez Victoria

6.3 ΟΙΝΟΙ Ο.Π.Α.Π



Εικόνα 24
Α.ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΕΣ ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ

Για τους οίνους ονομασίας προέλευσης η περιγραφή κατά τη σήμανση με ετικέτα περιλαμβάνει:

Α) Το όνομα της καθορισμένης περιοχής από την οποία προέρχεται ο οίνος

Β) Μία από τις ενδείξεις:

- Ονομασία προελεύσεως ελεγχόμενη ή
- Ονομασία προελεύσεως Ανωτέρας ποιότητας

ανάλογα με την περίπτωση. Οι διαστάσεις των χαρακτήρων δεν υπερβαίνουν αυτές των χαρακτήρων που χρησιμοποιούνται για την αναγραφή της καθορισμένης περιοχής.

Οι ενδείξεις αυτές αναγράφονται στην ετικέτα αμέσως κάτω από το όνομα της καθορισμένης περιοχής.

Στην περίπτωση δε των ελληνικών VQPRD το όνομα της καθορισμένης περιοχής επαναλαμβάνεται μεταξύ των λέξεων APPELLATION και CONTROLES ή μετά από τις λέξεις «ονομασίας προελεύσεως» και «ανωτέρας ποιότητος».

Στην ετικέτα οι ειδικές παραδοσιακές ενδείξεις ,αναγράφονται ολογράφως χωρίς συντμήσεις. (άρθρο 3 παρ. 1 του Καν. 3201/90)

Γ) Τον ονομαστικό όγκο του οίνου που περιέχεται, σύμφωνα με τις διατάξεις της οδηγίας 75/106/ΕΟΚ.

Η αναγραφή του ονομαστικού όγκου στην ετικέτα γίνεται σε HL ή L, εκατοστόλιτρα ή χιλιοστά και εκφράζεται με αριθμούς οι οποίοι συνοδεύονται από τη χρησιμοποιούμενη μονάδα.

Οι αριθμοί δε, φέρουν ελάχιστο ύψος 5 χιλιοστά ,εφόσον ο ονομαστικός όγκος είναι μεγαλύτερος από 100 εκατοστόλιτρα, 3 χιλιοστά, εφόσον ο ονομαστικός όγκος αυτός είναι ίσος ή μικρότερος από 100 εκατοστόλιτρα αλλά μεγαλύτερος από 20, και 2 χιλιοστόμετρα εφόσον ο ονομαστικός όγκος είναι ίσος ή μικρότερος από 20 εκατοστόλιτρα.

Δ) Τον κτηθέντα κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο

Η ένδειξη του κτηθέντος αλκοολικού τίτλου γίνεται σε μονάδα ή μισή μονάδα, ο αριθμός δε που αντιστοιχεί στον κτηθέντα αλκοολικό τίτλο συνοδεύεται από το σύμβολο «% VOL» και μπορεί να τεθεί πριν από τους όρους «κτηθείς αλκοολικός τίτλος» ή την σύντμηση «ALC».

Αναγράφεται δε στην ετικέτα με χαρακτήρες ελάχιστου ύψους 5 χιλιοστομέτρων εφ' όσον ο όγκος είναι μεγαλύτερος από 100 εκατοστόλιτρα, 3 χιλιοστόμετρα εφ' όσον ο ονομαστικός όγκος είναι μικρότερος ή ίσος από 100 εκατοστόλιτρα αλλά μεγαλύτερος από 20, και 2 χιλιοστόμετρα όταν είναι μικρότερος από 20 εκατοστόλιτρα.

Ε) Το όνομα ή την εταιρική επωνυμία του εμφιαλωτού και το όνομα του δήμου ή της κοινότητας, όπου ο εμφιαλωτής έχει την κύρια έδρα του και το κράτος μέλος.

ΣΤ) Σε περίπτωση εξαγωγής πρέπει να αναγράφεται και το κράτος μέλος στο οποίο ανήκει η καθορισμένη περιοχή.(δηλ. πρέπει να γραφεί ότι πρόκειται για ελληνικό προϊόν).

B. ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΕΣ ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ

Οι υποχρεωτικές ενδείξεις μπορεί να συμπληρώνονται και από τις παρακάτω ενδείξεις:

Α) Την διευκρίνιση ότι πρόκειται για οίνο ερυθρό, λευκό, ερυθρωπό.

Β) Το έτος παραγωγής (έτος τρύγου) σύμφωνα με το άρθρο 15.

Γ) Από κάποιο εμπορικό σήμα

Δ) Το όνομα ή την εταιρική επωνυμία ανθρώπων που έχουν συμμετάσχει στο εμπορικό κύκλωμα.

Ε) Διάκριση που έχει απονεμηθεί από επίσημο οργανισμό.

ΣΤ) Το κράτος μέλος παραγωγής όταν δεν επιβάλλεται.

Ζ) Ορισμένων αναλυτικών στοιχείων εκτός από τον κτηθέντα κατ' όγκο αλκοολικό βαθμό.

Η) Συστάσεις προς τον καταναλωτή για την χρησιμοποίηση του οίνου.

Θ) Διευκρινίσεις που αφορούν :

- τη μέθοδο παραγωγής
- τον τύπο του προϊόντος
- το ιδιαίτερο χρώμα του VQPRD

Ι) Παραδοσιακών συμπληρωματικών ενδείξεων ,εφ' όσον αυτές χρησιμοποιούνται με τους όρους που προβλέπονται από την νομοθεσία του κράτους μέλους παραγωγής.

Π.χ από διαλεχτούς αμπελώνες «GRAND CRU», επιλογή ή επιλεγμένος «RESERVE» και ειδικά επιλεγμένος «GRAND RESERVE».

6.4 ΖΩΝΕΣ ΓΙΑ ΟΙΝΟΥΣ Ο.Π.Α.Π

Α) ΔΑΦΝΩΝ (ΛΙΑΤΙΚΟ)	Β) ΖΩΝΗ ΑΡΧΑΝΩΝ	Γ) ΖΩΝΗ ΠΙΕΖΩΝ
(ΛΙΑΤΙΚΟ)	(ΚΟΤΣΙΦΑΛΙ – ΜΑΝΤΙΛΑΡΙ)	(ΚΟΤΣΙΦΑΛΙ – ΜΑΝΤΙΛΑΡΙ) (ΒΙΛΑΝΑ)
	80% 20%	80% 20%
1) ΑΓ. ΒΑΡΒΑΡΑ	1) ΑΝΩ ΑΡΧΑΝΕΣ	1) ΑΓΙΟΣ ΒΑΣΙΛΕΙΟΣ
2) ΑΓ. ΘΩΜΑΣ	2) ΚΑΤΩ ΑΡΧΑΝΕΣ	2) ΑΓ. ΠΑΡΑΣΚΙΕΣ
3) ΑΝΩ ΜΟΥΛΙΑ	3) ΑΓ. ΣΥΛΛΑΣ	3) ΑΛΑΓΝΙ
4) ΑΓ. ΜΥΡΩΝ	4) ΒΑΣΙΛΕΙΕΣ	4) ΑΣΤΡΑΚΟΙ
5) ΑΝΩ ΑΣΙΤΕΣ	5) ΚΥΠΑΡΙΣΣΙ	5) ΑΣΤΡΙΤΣΙ
6) ΑΥΓΕΝΙΚΗ	6) ΠΡΟΦ. ΗΛΙΑΣ	6) ΔΑΜΑΝΙΑ
7) ΓΕΡΓΕΡΗ	7) ΣΚΑΛΑΝΙ	7) ΚΑΛΛΟΝΗ
8) ΔΟΥΛΙ		8) ΚΑΤΑΛΑΓΑΡΙ
9) ΔΑΦΝΕΣ		9) ΚΟΥΝΑΒΟΙ
10) Κ. ΑΣΙΤΕΣ		10) ΜΕΛΕΣΣΕΣ
11) ΚΕΡΑΣΙΑ		11) ΜΕΤΑΞΟΧΩΡΙ
12) ΛΑΡΑΝΙ		12) ΜΥΡΤΙΑ
13) Μ. ΒΡΥΣΗ		13) ΠΑΝΟΡΑΜΑ
14) ΠΑΝΑΣΣΟΣ		14) ΠΑΤΣΙΔΕΡΟΣ
15) ΠΕΝΤΑΜΟΔΙ		15) ΠΕΖΑ
16) ΠΕΤΡΟΚΕΦΑΛΟ		16) ΣΑΜΠΑΣ
17) ΠΡΙΝΙΑΣ		17) ΧΑΡΑΚΙ
18) ΠΥΡΓΟΥ		18) ΧΟΥΔΕΤΣΙ
19) ΣΙΒΑ ΜΑΛ.		
20) ΒΕΝΕΡΑΤΟ		

Για τις κοινότητες ΔΑΜΑΝΙΑ, ΜΕΤΑΞΟΧΩΡΙ,

ΧΑΡΑΚΙ δεν ισχύει η Βιλάνα.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΕΒΔΟΜΟ
ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΝΟΜΟΥ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ

Πίνακας 3

Πηγή: Διεύθυνση Αγροτικής Ανάπτυξης Ηρακλείου

7.1 ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΑ ΝΟΜΟΥ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ

A/A	ΤΙΤΛΟΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ	Δ/ΝΣΗ ΕΔΡΑΣ	Τ.Κ.	ΤΗΛΕΦΩΝΟ
1	ΕΑΣ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ	Λ.62 ΜΑΡΤΥΡΩΝ 146	71303	2810-254502
2	ΕΑΣ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ	ΜΑΛΛΑΔΕΣ	71500	2810-262300
3	ΕΑΣ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ	ΔΑΦΝΕΣ	70011	2810-791250
4	ΕΑΣ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ	ΑΡΚΑΛΟΧΩΡΙ	70300	28910-22355
5	ΕΑΣ ΠΕΖΩΝ	ΚΑΛΛΟΝΗ Δ.ΚΑΖΑΝΤΖΑΚΗ	70100	2810-741945
6	Α.Σ. ΑΡΧΑΝΩΝ	ΑΡΧΑΝΕΣ	70100	2810-753200
7	Α.Σ. ΚΑΣΤΕΛΛΙΟΥ	ΚΑΣΤΕΛΛΙ ΠΕΔΙΑΔΟΣ	70006	28910-31807
8	ΒΙΝΟΒΟΝ Α.Ε.	ΠΕΡΙΔΗ ΜΕΤΟΧΙ ΗΡΑΚΛΕΙΟ	71110	28910-25019
9	ΠΙΤΑΚΗΣ ΝΙΚΟΛΑΟΣ	ΚΟΥΝΑΒΟΙ ΠΕΔΙΑΔΟΣ	70100	2810-236834
10	Δ. ΚΟΥΡΤΑΚΗΣ Α.Ε.	ΜΑΡΚΟΠΟΥΛΟ ΜΕΣΟΓΕΙΑ ΑΤΤΙΚΗ	19003	22990-22231
11	ΑΦΟΙ ΜΙΧΑΛΑΚΗ ΑΒΕΕ	ΒΠΠΕ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ Δ'ΤΕΤΡΑΓ'	71601	2810-381303
12	ΜΙΧΑΛΑΚΗΣ ΕΜΜΑΝ.ΑΒΕΓΤΚΕ	ΜΕΤΑΞΟΧΩΡΙ	70010	6936065022
13	ΑΝΔΡΟΥΛΑΚΗΣ Ε. ΠΑΥΛΟΣ	ΠΥΡΓΟΣ ΔΗΜΟΥ ΑΣΤΕΡΟΥΣΙΩΝ		28930-22224
14	ΚΡΕΤΑ ΟΛΥΜΠΙΑΣ Α.Ε.	ΚΟΥΝΑΒΟΙ ΠΕΔΙΑΔΟΣ	70100	2810-741383
15	Γ.Ε.Α. ΑΛΑΓΝΙΟΥ	Γ.ΠΑΠΑΝΔΡΕΟΥ 92	70300	2810-284614
16	ΑΦΟΙ ΜΗΛΙΑΡΑΚΗ ΜΙΝΩΣ ΚΡΑΣΙΑ	ΠΕΖΑ ΠΕΔΙΑΔΟΣ	70100	2810-741213
17	Γ. ΜΠΟΥΤΑΡΗΣ ΚΑΙ ΥΙΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ Α.Ε.	Ν. ΜΟΝΑΣΤΗΡΙΟΥ 134 ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ		23820-41666
18	Γ. ΜΠΟΥΤΑΡΗΣ ΚΑΙ ΥΙΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ Α.Ε.	ΣΚΑΛΑΝΙ	71500	2810-731617
19	ΝΤΟΖΕΣ ΔΙΟΝΥΣΙΟΣ	ΠΕΖΑ ΠΕΔΙΑΔΟΣ	70100	2810-743755
20	ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ ΑΓΙΑΣ ΣΕΜΝΗΣ	ΑΓ.ΣΕΜΝΗ Δ.ΑΡΚΑΛΟΧΩΡ		28910-23707
21	ΑΓΡΟΤΙΚΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΟΣ ΣΥΝ/ΣΜΟΣ ΚΥΠΑΡΙΣΣΙ	ΚΥΠΑΡΙΣΣΙ	70011	2810-791255
22	ΑΛΑΤΣΑΚΗΣ ΚΩΝ/ΝΟΣ	ΑΓΙΟΣ ΜΥΡΩΝΑΣ	70013	
23	ΑΜΑΡΙΩΤΑΚΗΣ ΕΜΜΑΝΟΥΗΛ	ΔΑΦΝΕΣ	70011	2810-791419
24	Α.ΒΑΣΙΛΕΙΟΥ-Κ.ΚΑΜΠΟΥΡΑΚΗΣ Ο.Ε.	ΑΜΠΕΛΟΥΖΟΣ	70012	
25	ΒΕΡΓΙΤΣΗΣ ΑΠΟΣΤΟΛΟΣ	ΔΑΦΝΕΣ	70011	2810-792009
26	ΒΟΡΙΖΑΝΑΚΗΣ ΕΛΕΥΘΕΡΙΟΣ	ΔΑΦΝΕΣ	70011	2810-792071
27	ΓΑΒΑΛΑΣ ΣΤΑΥΡΟΣ	ΒΟΡΡΙΑΣ ΜΟΝΟΦΑΤΣΙΟΥ	70010	28940-51331
28	ΔΑΣΚΑΛΑΚΗ ΑΙΚΑΤ.-ΤΙΤΟΜΙΧΕΛΑΚΗ Ο.Ε.	ΓΕΡΓΕΡΗ	70003	
29	ΔΑΣΚΑΛΑΚΗ ΕΙΡΗΝΗ	ΣΙΒΑ	70011	2810-792021
30	ΔΟΥΛΟΥΦΑΚΗΣ ΝΙΚΟΣ	ΔΑΦΝΕΣ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ	70011	2810-792017
31	ΠΕΡΩΝΙΜΑΚΗΣ ΠΡΙΑΜΟΣ	ΠΡΟΦΗΤΗΣ ΗΛΙΣ Δ.ΤΕΜΕΝΟΥΣ	71500	2810-871107

32	ΚΑΡΑΓΙΑΝΝΑΚΗΣ ΙΩΑΝΝΗΣ	ΛΣΠΕΣ	70013	2810-861247
33	ΚΟΡΝΗΛΙΑΚΗΣ ΚΩΝ/ΝΟΣ	ΔΑΦΝΕΣ	70011	2810-791996
34	ΚΟΣΜΑΔΑΚΗΣ ΑΝΤΩΝΙΟΣ	ΑΥΓΕΝΙΚΗ	70011	2810-791989
35	ΚΗΛΛΙΔΑΚΗΣ ΑΝΤΩΝΙΟΣ	ΓΥΜΠΑΚΙ	70200	28920-51909
36	ΛΑΔΕΡΟΣ ΒΑΣΙΛΕΙΟΣ	ΒΕΝΕΡΑΤΟ	70011	2810-791275
37	ΛΥΔΑΚΗΣ ΕΥΑΓΓΕΛΟΣ	ΑΝΩ ΑΡΧΑΝΕΣ	70100	2810-751498
38	ΛΦΟΙ ΜΕΛΑΜΠΙΑΝΑΚΗ Ο.Ε.	ΒΕΝΕΡΑΤΟ	70011	2810-791271
39	Μ.ΜΗΛΙΑΡΑΚΗΣ-Μ. ΜΑΡΑΚΗΣ Ο.Ε.	ΒΙ.Π.Ε ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ ΟΔΟΣ Σ'	71601	2810-381359
40	ΜΗΛΙΑΡΑΚΗ ΑΙΚΑΤΕΡΙΝΗ	ΔΩΔΕΚΑΝΗΣΟΥ 17	71306	2810-228723
41	ΠΑΠΑΔΑΚΗΣ ΜΑΡΚΟΣ	ΒΕΝΕΡΑΤΟ	2,811E+09	2810-250012
42	ΠΑΛΙΑΝΗΣ ΓΠ ΑΝΩΝΥΜΗ ΕΜΠΟΡΙΚΗ	ΒΕΝΕΡΑΤΟ	70011	2810-791801
43	ΠΑΠΑΔΟΔΗΜΗΤΡΑΚΗΣ ΜΙΧΑΗΛ	ΗΡΑΚΛΕΙΟ		2810-237653
44	ΠΑΤΣΑΚΗ ΦΩΤΕΙΝΗ	ΠΡΙΝΙΑΣ ΜΟΝΟΦΑΤΣΙΟΥ	70010	2810-317129
45	ΠΑΤΕΡΙΑΝΑΚΗΣ Α.Α.Ο.Β.Β.Ε.Ε.	ΜΕΛΕΣΣΕΣ Δ ΚΑΖΑΝΤΖΑΚΗ	70001	2810-226674
46	ΤΑΜΙΩΛΑΚΗΣ ΜΗΝΑΣ	ΜΟΝΗΣ ΚΑΡΓΙΩΤΙΣΣΗΣ 55	71201	2810-288137
47	ΤΖΩΡΑΚΟΛΕΥΘΕΡΑΚΗΣ ΕΜΜΑΝΟΥΗΛ	ΔΑΦΝΕΣ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ	70011	
48	ΤΙΤΟΜΙΧΕΛΑΚΗΣ ΖΑΧΑΡΙΑΣ	ΔΑΦΝΕΣ	70011	6932763918
49	ΤΥΛΑΚΗ ΜΑΡΙΑ	ΑΥΓΕΝΙΚΗ	70011	2810-791966
50	ΣΤΡΑΤΑΡΙΑΔΑΚΗΣ ΚΩΝ/ΝΟΣ	ΚΑΣΤΕΛΛΙΑΝΑ		
51	ΣΤΑΦΥΛΑΚΗΣ ΧΡΙΣΤΟΦΟΡΟΣ	62 ΜΑΡΤΥΡΩΝ	71303	2810-310111
52	ΣΤΥΛΙΑΝΟΣ ΙΩΑΝΝΗΣ	ΚΟΥΝΑΒΟΙ ΠΕΔΙΑΔΟΣ	70100	2810-741133
53	ΣΥΝΑΔΙΝΑΚΗΣ ΕΥΑΓΓΕΛΟΣ	ΑΝΩ ΑΡΧΑΝΕΣ	70100	2810-751315
54	ΧΟΝΔΡΟΖΟΥΜΑΚΗΣ ΓΕΩΡΓΙΟΣ	ΒΕΝΕΡΑΤΟ	70011	2810-791816

7.2 ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΟΙΝΩΝ-ΓΛΕΥΚΩΝ ΝΟΜΟΥ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ

ΝΟΜΟΣ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ										
ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΟΙΝΩΝ & ΓΛΕΥΚΩΝ ΣΕ ΕΚΑΤΟΛΙΤΡΑ (HL)										
ΕΤΟΣ	Σταφύλια (σε ΗΚG)	ΓΛΕΥΚΗ		ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΟΙ ΟΙΝΟΙ		ΤΟΙΠΙΚΟΙ ΟΙΝΟΙ		ΟΠΑΠ		ΣΥΝΟΛΑ ΟΙΝΩΝ
		Ε	Λ	Ε	Λ	Ε	Λ	Ε	Λ	
1998-1999				37.198	72.270	16.914	23.832	8.686	6.099	164.999
1999-2000	309.833		37.471	49.452	142.583	23.799	26.273	6.758	4.032	252.897
2000-2001	557.867		115.359	62.601	185.873	43.496	35.891	12.012	8.050	347.923
2001-2002	444.854		36.243	77.454	143.453	51.472	35.781	9.495	5.929	323.584
2002-2003	782.082	3.787	203.997	114.442	227.625	29.932	35.002	8.041	4.492	419.555
2003-2004	498.823		32.700	92.554	200.594	27.481	31.724	7.445	5.447	365.275
2004-2005	1.049.860		293.387	136.080	299.821	37.658	45.057	26.538	12.098	557.249
2005-2006	627.829		138.719	90.572	155.193	34.878	34.710	30.856	16.943	363.152
2006-2007	655.826		154.479	90.569	166.567	32.261	32.981	29.975	14.863	367.216
2007-2008	491.938		98.940	79.353	140.021	32.253	23.433	7.197	3.429	285.686

Πίνακας 4

Πηγή: Διεύθυνση Αγροτικής Ανάπτυξης Ηρακλείου

7.3 ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗΣ ΜΟΝΑΔΑΣ

Α. Εξοπλισμός Υποδοχής και Επεξεργασίας Πρώτης Ύλης

Α1. Εξοπλισμός Υποδοχής

Ξεκινάει με τον έλεγχο και παραλαβή των σταφυλιών τα οποία βρίσκονται μέσα σε τελάρα τόσο για την διευκόλυνση της μεταφοράς όσο και για τον έλεγχο της ποιότητας της πρώτης ύλης.

Α2. Εξοπλισμός Επεξεργασίας Πρώτης Ύλης

Στη συνέχεια τα σταφύλια περνάνε από το εκκραγιστήριο και έπειτα ο σταφυλοπολτός με προσθήκη SO₂ πηγαίνει είτε στους οινοποιητές αν πρόκειται για ερυθρή οινοποίηση είτε στο πιεστήριο αν πρόκειται για λευκή οινοποίηση. Στους οινοποιητές γίνεται έλεγχος του βαθμού και της περιεκτικότητας σε SO₂. Τα επιθυμητά όρια είναι:

αλκοολικός βαθμός: 12,5

SO₂ : 50 g/l

Έπειτα από παραμονή 3-4 ημερών στους οινοποιητές ο σταφυλοπολτός πηγαίνει στο πιεστήριο για παραγωγή γλεύκους.

Έπειτα το γλεύκος που προορίζεται για λευκή οινοποίηση διοχετεύεται στις δεξαμενές στατικής απολάσπωσης ενώ για ερυθρή κατευθύνεται στις δεξαμενές

ζύμωσης. Στις δεξαμενές στατικής απολάσπωσης γίνονται έλεγχοι βαθμού, περιεκτικότητας σε SO₂, οξύτητας και θερμοκρασίας. Τα επιθυμητά όρια είναι:

θερμοκρασία: 10 - 12 °C

αλκοολικός βαθμός: 12

SO₂: 50 mg/l

οξύτητα: 5-6,5 g/l

Η θερμοκρασία ελέγχεται με θερμόμετρο και διορθώνεται με αυτόματο σύστημα ψύξης, το SO₂ με επιπλέον ποσότητα αν χρειάζεται και ο βαθμός με προσθήκη συμπυκνωμένου γλεύκους.

Έπειτα από τη στατική απολάσπωση το γλεύκος διοχετεύεται στις δεξαμενές ζύμωσης όπου γίνονται έλεγχοι βαθμού, περιεκτικότητας σε SO₂, οξύτητας σακχάρων και θερμοκρασίας. Τα επιθυμητά όρια είναι:

θερμοκρασία: 15 - 25 °C

αλκοολικός βαθμός > 10,5

SO₂: κανονισμός EOK 1493/99

οξύτητα: κανονισμός EOK 1493/99

σάκχαρα: κανονισμός EOK 1493/99

Η θερμοκρασία ελέγχεται με θερμόμετρο και διορθώνεται με αυτόματο σύστημα ψύξης, το SO₂ με επιπλέον ποσότητα αν χρειάζεται και ο βαθμός με προσθήκη συμπυκνωμένου γλεύκους. Επίσης μπορεί να προστεθούν ζυμομύκητες.

Το κρασί που προορίζεται για παλαίωση διοχετεύεται σε ξύλινα βαρέλια και αποθηκεύεται στην κάβα για 1 χρόνο οπότε γίνεται οξειδωτική παλαίωση. Οι συνθήκες θερμοκρασίας και υγρασίας του περιβάλλοντος της κάβας ελέγχονται και καταγράφονται. Τα επιθυμητά όρια είναι:

θερμοκρασία 14°C

υγρασία > 80%

Τα βαρέλια σημαίνονται με το είδος του κρασιού την ημερομηνία γεμίσματος και την ημερομηνία του τελευταίου ελέγχου. Ελέγχονται κάθε 60 ημέρες το πολύ για την ύπαρξη κενού και για τα γευστικά του χαρακτηριστικά σε σχέση με την παλαίωση.

Έπειτα από 1 χρόνο παραμονής στα βαρέλια το κρασί εμφιαλώνεται και συνεχίζει αναγωγική παλαίωση στην κάβα.

Το υπόλοιπο κρασί διοχετεύεται στις δεξαμενές αποθήκευσης όπου γίνονται έλεγχοι βαθμού, περιεκτικότητας σε ελεύθερο και ολικό θειώδες, ολικής και πτητικής οξύτητας και θερμοκρασίας.

Τα επιθυμητά όρια είναι:

θερμοκρασία <25 °C

ολικό θειώδες: κανονισμός EOK 1493/99

ελεύθερο θειώδες: περ. 30 mg/l

πητική οξύτητα: κανονισμός EOK 1493/99

ολική οξύτητα: κανονισμός EOK 1493/99

Έπειτα γίνεται προαιρετικά με απόφαση του υπεύθυνου ελέγχου ποιότητας φιλτράρισμα με φίλτρα γης διατομών στα οποία η πίεση πρέπει να διατηρείται πίεση <7 Bar και το κρασί διοχετεύεται στις δεξαμενές σταθεροποίησης όπου γίνεται έλεγχος θερμοκρασίας. Τα επιθυμητά όρια είναι:

θερμοκρασία (-5) - (-8) °C

Η θερμοκρασία ελέγχεται με θερμόμετρο και διορθώνεται με αυτόματο σύστημα ψύξης

Στη συνέχεια το κρασί φιλτράρεται με φίλτρα πλακών στα οποία η πίεση πρέπει να διατηρείται πίεση <3 BAR και διοχετεύεται στις δεξαμενές τελικού προϊόντος και εμφιάλωσης όπου γίνεται έλεγχος βαθμού, περιεκτικότητας σε ελεύθερο και ολικό θειώδες, ολικής και πητικής οξύτητας. Τα επιθυμητά όρια είναι:

ολικό θειώδες: κανονισμός EOK 1493/99

ελεύθερο θειώδες: περ. mg/l

πητική οξύτητα: κανονισμός EOK 1493/99

ολική οξύτητα: κανονισμός EOK 1493/99

Η εμφιάλωση γίνεται σε γυάλινα μπουκάλια ή PET δοχεία ή ασκούς. Γίνεται έλεγχος οπτικός μπροστά σε φωτεινή πηγή για ξένα σώματα. Πάνω σε κάθε μπουκάλι αναγράφεται ο αύξων αριθμός του μπουκαλιού και πάνω σε κάθε δοχείο PET ή ασκό ένας δεκαψήφιος κωδικός που τα πρώτα δύο ψηφία δηλώνουν το είδος του κρασιού, τα επόμενα δύο τον αριθμό της δεξαμενής εμφιάλωσης και τα επόμενα έξι την ημερομηνία εμφιάλωσης. Προαιρετικά μπορεί να γίνει συσκευασία σε χαρτοκιβώτια. Το εμφιαλωμένο προϊόν διατηρείται σε διακριτό χώρο.

**7.4 ΤΙ ΠΕΡΙΕΧΕΙ ΜΙΑ ΤΥΠΙΚΗ ΜΙΚΡΗ ΜΟΝΑΔΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΟΙΝΟΥ
ΚΑΙ ΕΜΦΙΑΛΩΣΗΣ ΣΤΟ ΝΟΜΟ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ**

ΑΠΑΣΧΟΛΟΥΜΕΝΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ

Οινολόγοι:1

Γεωπόνοι:2

Εργατικό και τεχνικό προσωπικό:12

Διοικητικό προσωπικό:5

ΜΕΣΟΣ ΟΡΟΣ ΣΤΑΦΥΛΙΩΝ ΠΟΥ ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΑΝ ΤΑ ΤΡΙΑ ΤΕΛΕΥΤΑΙΑ

ΧΡΟΝΙΑ: 200.000 Kg

ΕΜΦΙΑΛΩΤΙΚΑ ΣΥΓΚΡΟΤΗΜΑΤΑ (Δυναμικότητα: φιάλες/ώρα):3500 φιάλες

ΔΕΞΑΜΕΝΕΣ								Συνολική χωρητικότητα δεξαμενών	Αριθμός κατά χωρητικότητα	
Τσιμεντένιες		Ανοξείδωτες		Λοιπές Μεταλλικές		Πλαστικές				
Αριθμός δεξαμενών κατά χωρητικότητα		Αριθμός δεξαμενών κατά χωρητικότητα		Αριθμός δεξαμενών κατά χωρητικότητα		Αριθμός δεξαμενών κατά χωρητικότητα			Αριθμός	Χωρητικότητα ανά βαρέλι(Αίτρα)
Αριθμός	Χωρητικότητα της κάθε δεξαμενής(Αίτρα)	Αριθμός	Χωρητικότητα της κάθε δεξαμενής(Αίτρα)	Αριθμός	Χωρητικότητα της κάθε δεξαμενής(Αίτρα)	Αριθμός	Χωρητικότητα της κάθε δεξαμενής(Αίτρα)			
ΟΧΙ		32	30.000 lt			2	2.000 lt	266	225 lt 300 lt	
		4	60.000 lt							
		13	20.000 lt							
		6	10.000 lt							
		6	5.000 lt							
		4	2.000 lt							
Σύνολο: (Αίτρα)		Σύνολο: 1.558.000 (Αίτρα)		Σύνολο: (Αίτρα)		Σύνολο:4.000 (Αίτρα)		Συνολική χωρητικότητα Βαρελιών: 69.675		

Πίνακας 5 Πηγή: Αρχείο Διεύθυνση Αγροτικής Ανάπτυξης Ηρακλείου

Συνολική χωρητικότητα αποθηκευτικών χώρων (Δεξαμενές + Βαρέλια): 1.631.675

7.7 ΑΠΟΘΗΚΕΥΤΙΚΟΙ ΧΩΡΟΙ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΩΝ ΝΟΜΟΥ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΑ	ΑΠΟΘΕΜΑΤΑ(tn)
ΕΑΣ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ	
ΔΑΦΝΕΣ	3450
ΑΡΚΑΛΟΧΩΡΙ	3870
ΜΑΛΛΑΔΕΣ	1840
ΠΑΛΛΙΑΝΗ ΓΗ	5000
ΕΑΣ ΠΕΖΩΝ	24240
ΙΔΙΩΤΙΚΑ	44200
ΣΥΝΟΛΟ	94.550

Πίνακας 7**Πηγή: Αρχείο Διεύθυνση Αγροτικής Ανάπτυξης**

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΟΓΔΩΟ:

ΜΕΤΡΑ ΠΑΡΕΜΒΑΣΗΣ ΚΑΙ Η ΕΠΙΔΡΑΣΗ ΤΟΥΣ ΣΤΑ ΚΡΗΤΙΚΑ ΚΡΑΣΙΑ

Όπως είναι γνωστό ,από το 1981 που η Ελλάδα είναι μέρος της Ε.Ε, ισχύουν και για τη χώρα μας οι κανόνες της αμπελουργικής αγοράς. Η κοινή αυτή οργάνωση έχει ως στόχο την εξομάλυνση της αγοράς, για να μπορούν οι οινοπαραγωγοί να απολαμβάνουν καλύτερες τιμές. Τα μέτρα παρέμβασης που κάνουν χρήση οι κρητικοί οινοπαραγωγοί είναι η απόσταξη, η αποθεματοποίηση και η αύξηση του αλκοολικού βαθμού με συμπυκνωμένο γλεύκος.

8.1 Η ΑΠΟΣΤΑΞΗ

Είναι το κυριότερο μέτρο παρέμβασης και ισοδυναμεί με απόσυρση του προϊόντος. Στην Κρήτη, όπως και στην άλλη Ελλάδα, τα τελευταία χρόνια γίνεται ευρεία χρήση των αποστάξεων λόγω των προβλημάτων διάθεσης αλλά και γιατί έχουμε ποσότητες χαμηλής ποιότητας, κυρίως από Ροζακί και Σουλτανίνα.

Οι αποστάξεις σε κάθε αμπελοοινικό έτος (το αμπελοοινικό έτος αρχίζει την 1/9 και τελειώνει την 31/8) είναι τρεις: Η υποχρεωτική, η προαιρετική και η εξαιρετική. Η υποχρεωτική απόσταξη είναι υποχρεωτική για τον οινοπαραγωγό και έχει ως στόχο να τον εξαναγκάσει να αποσύρει ποσότητες ακατάλληλες για κατανάλωση ή ποσότητες κακής ποιότητας (τελευταίες πέσεις). Τα ποσοστά της υποχρεωτικής απόσταξης κυμαίνονται από 5 – 10% της παραγωγής.

Οι προαιρετικές αποστάξεις είναι δύο, η προληπτική και η εξαιρετική. Η προληπτική, που γίνεται αρχές της περιόδου (Σεπτέμβριος – Δεκέμβριος) έχει στόχο να πεισθούν οι οινοπαραγωγοί να οδηγήσουν στην απόσυρση αρκετές ποσότητες, προκειμένου η αγορά να εξομαλυνθεί και να μη πέσουν οι τιμές αγοραπωλησίας πολύ χαμηλά λόγω της νέας εσοδείας. Η τιμή της είναι χαμηλή αλλά για τους παραγωγούς υπάρχει το πλεονέκτημα της άμεσης διοχέτευσης του προϊόντος. Στον Πίνακα 11 φαίνονται οι ποσότητες, που απέσταξαν στην προληπτική απόσταξη και την κατώτερη τιμή που εισέπραξαν.

Η απόσταξη κρίσης διενεργείται τα μέσα της περιόδου (Μάιος – Ιούλιος) και δίνει δυνατότητα απόσταξης σε μικρές σχετικές ποσότητες.

8.2 Η ΑΠΟΘΕΜΑΤΟΠΟΙΗΣΗ

Η αποθεματοποίηση είναι μέτρο παρέμβασης ,που δίνει τη δυνατότητα στους οινοπαραγωγούς να αποθηκεύσουν τα προϊόντα τους για 9 μήνες με αντάλλαγμα οικονομική ενίσχυση. Αυτή πραγματοποιείται εξ' ανάγκης (όταν τα χύμα κρασιά δεν μπορούν να πουληθούν), γιατί η οικονομική ενίσχυση που κυμαίνεται από 10-12 δρχ. το 9/μηνο (χρόνος αποθεματοποίησης), δεν καλύπτει τους τόκους της αξίας του προϊόντος ,δεδομένου ότι στην Ελλάδα έχουμε ακόμα υψηλά επιτόκια

8.3 ΕΜΠΛΟΥΤΙΣΜΟΣ ΟΙΝΩΝ

Η κοινότητα ενισχύει οικονομικά τη χρήση συμπυκνωμένου γλεύκους για την αύξηση του αλκοολικού βαθμού. Παρ' ότι τα κρητικά κρασιά συνήθως δεν έχουν ανάγκη αύξησης βαθμού εν τούτοις ορισμένες οριακές περιπτώσεις πραγματοποιείται η χρήση γλεύκους, κυρίως ανακαθαρισμένο γλεύκος για τα VQPRD και συμπυκνωμένο για τα κοινά κρασιά.

Την τελευταία 5ετία είχαμε συνολική χρήση συμπυκνωμένου και ανακαθαρισμένου γλεύκους, που έτυχε οικονομικής ενίσχυσης. Από τα παραπάνω στοιχεία φαίνεται ότι, τα τελευταία χρόνια ,οι οινοπαραγωγοί της Κρήτης εκμεταλλεύονται πλήρως τα μέτρα παρέμβασης ιδίως αυτό της απόσταξης. Σε αυτό βοηθά η χαμηλή σχετικά τιμή των σταφυλιών ,που αγοράζουν (Σουλτανίνα, Ραζακί, και Μαντηλάρι), γεγονός που τους δίνει τη δυνατότητα να αποστάξουν όλες τις ποσότητες, που δικαιούνται στην προαιρετική απόσταξη χωρίς να έχουν οικονομική ζημιά.

8.4 ΥΠΟΠΡΟΪΟΝΤΑ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ

8.4.1 Στέμφυλα

Τα στέμφυλα που παράγονται από την οινοποίηση αποσύρονται σαν ποιοτικό παρακράτημα. (Σημερινή υποχρεωτική απόσταξη). Από τους χώρους οινοποίησης τα παραλαμβάνουν κυρίως κτηνοτρόφοι και τα χρησιμοποιούν ως ζωοτροφές και λίγοι αγρότες που τα χρησιμοποιούν ως βελτιωτικό εδάφους.

Τα στέμφυλα αποτελούν το 11-12% των οινοποιηθέντων σταφυλιών.

8.4.2 Οινολάσπες

Κατά έτος παράγονται ποσότητες ίσες με το 4.5-5.5% των παραγόμενων οίνων και μεταφέρονται σε αποσταγματοποιεία της Πελοποννήσου για την παραγωγή καθαρής αλκοόλης. Η τιμή που δίνεται ανά %vol και ανά εκατόλιτρο(HL) ισούται με 0,995 €.

8.5 ΠΑΡΕΜΒΑΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ

α) Αποθεματοποίηση οίνων και γλευκών (HL)

2002-2003	2003-2004	2004-2005	2005-2006	2006-2007	2007-2008
99.990	101.080	246.770	141.796	107.067	91.900

Πίνακας 8 α Αρχείο Διεύθυνση Αγροτικής Ανάπτυξης

Η τιμή που δίνεται για την αποθεματοποίηση είναι 0.01544 €/ημέρα/HL

β) Προαιρετική απόσταξη οίνων (HL)

2002-2003	2003-2004	2004-2005	2005-2006	2006-2007	2007-2008
21.782	4.200	63.490	72.190	5.000	4600

Πίνακας 8: β Αρχείο Διεύθυνση Αγροτικής Ανάπτυξης 1

Η τιμή της προαιρετικής απόσταξης οίνων ανά % vol και ανά HL είναι 1.34€

γ) Απόσταξη κρίσης(HL)

2002-2003	2003-2004	2004-2005	2005-2006	2006-2007	2007-2008
-	-	81.187	103.290	-	-

Πίνακας 8' γ Αρχείο Διεύθυνση Αγροτικής Ανάπτυξης

δ) Αύξηση του φυσικού κατ' όγκο αλκοολικού τίτλου(Εμπλουτισμός οίνων HL)

2002-2003	2003-2004	2004-2005	2005-2006	2006-2007	2007-2008
10672	4.750	24.940	5.712	6.363	-

Πίνακας 8: δ Αρχείο Διεύθυνση Αγροτικής Ανάπτυξης

Η τιμή της αύξησης του φυσικού κατ' όγκο αλκοολικού τίτλου ανά vol %/HL είναι 2.488€.

8.6 ΚΟΙΝΗ ΑΓΡΟΤΙΚΗ ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ

Η Ευρωπαϊκή Ένωση κατέχει παγκόσμια ηγετική θέση στην παραγωγή, την κατανάλωση, την εξαγωγή και εισαγωγή οίνων, Αποτελώντας έτσι τον μεγαλύτερο παραγωγό και καταναλωτή στον κόσμο, τον μεγαλύτερο εξαγωγέα (5,5 δις ευρώ το 2006) και εισαγωγέα (3 δις ευρώ). Ωστόσο, παρά την παγκόσμια φήμη και την ανταγωνιστικότητα των ευρωπαϊκών οίνων, ο τομέας αντιμετωπίζει σοβαρές αδυναμίες, όπως:

- Σταθερή πτώση της κατανάλωσης τις τελευταίες δεκαετίες.
- Απώλεια της ανταγωνιστικότητας σε σχέση με τους οίνους τρίτων χωρών.
- Πολυπλοκότητα του νομικού πλαισίου που διέπει την πολιτική του κρασιού.
- Ανισορροπία της αμπελοοινικής αγοράς που διαμορφώνει μη βιώσιμη κατάσταση για τον τομέα (προσφορά, ζήτηση, πλεονάσματα, εισαγωγές, εξαγωγές κ.α.)

Η κρίση του τομέα στην Ευρωπαϊκή Ένωση, επηρέασε σημαντικά και τη χώρα μας, με αποτέλεσμα να δημιουργηθούν σημαντικά πλεονάσματα οίνου, να μειωθεί η κατανάλωση και να αυξηθούν οι εισαγωγές οίνων από κοινοτικές χώρες.

Η Επιτροπή αναγνωρίζοντας τη ζωτική σημασία του αμπελοοινικού τομέα προχώρησε σε πρόταση μεταρρύθμισής του με σκοπό την επίτευξη των παρακάτω βασικών στόχων:

- Αύξηση της ανταγωνιστικότητας του ευρωπαϊκού οίνου.
- Ανάκτηση παλαιών αγορών και κατάκτηση νέων.
- Διασφάλιση καλύτερης ποσοτικής και ποιοτικής ισορροπίας μεταξύ προσφοράς και ζήτησης.
- Διαφύλαξη της αυθεντικότητας και του παραδοσιακού χαρακτήρα του προϊόντος.
- Απλοποίηση της νομοθεσίας.

Στο Συμβούλιο των Υπουργών Γεωργίας και Αλιείας της Ευρωπαϊκής Ένωσης που πραγματοποιήθηκε στις Βρυξέλλες στις 17-19 Δεκεμβρίου 2007, μετά από πολύμηνες σκληρές διαπραγματεύσεις, επετεύχθη πολιτική συμφωνία για τη μεταρρύθμιση της Κοινής Οργάνωσης Αγοράς (Κ.Ο.Α.) του Οίνου, με θετικό αντίκτυπο για τα ελληνικά συμφέροντα.

Σε αυτή την διαπραγμάτευση, η χώρα μας στήριξε με όλα τα μέσα και μέχρι τέλους την πρόταση της Επιτροπής για την κατάργηση της χρήσης ζάχαρης στον εμπλουτισμό των οίνων, με μόνους συμμάχους την Ιταλία, την Ισπανία, την Κύπρο και την Μάλτα. Ωστόσο, οι ισορροπίες δεν ευνόησαν σε καμία περίπτωση τις χώρες του Νότου, με αποτέλεσμα να μην γίνει τελικά αποδεκτή η αρχική θέση της Επιτροπής.

Κατά τη διάρκεια όμως, αυτών των σκληρών και επίμονων διαπραγματεύσεων, εξασφαλίστηκαν για τη χώρα μας σημαντικά οικονομικά και εμπορικά οφέλη, όπως:

- Αυξημένους κοινοτικούς πόρους ύψους τουλάχιστον 190 εκατ. ευρώ για την περίοδο 2009-2014, έναντι 120 εκατ. ευρώ που εισήλθαν με το υφιστάμενο καθεστώς την περίοδο 2001-2006.
- Δημιουργία για πρώτη φορά, Εθνικού Φακέλου στον οποίο εντάσσονται και κατοχυρώνονται οι πόροι που θα διατεθούν στη χώρα μας, οι οποίοι μπορούν να χρησιμοποιηθούν ανάλογα με τις ανάγκες και τις προτεραιότητές μας.
- Δυνατότητα χορήγησης για πρώτη φορά, ενιαίας ενίσχυσης στους αμπελουργούς που καλλιεργούν οινοποιήσιμες ποικιλίες.
- Διατήρηση του συνόλου των πόρων εντός του πλαισίου της Κ.Ο.Α. δηλαδή στον Α΄ Πυλώνα, αντί της μεταφοράς ενός μέρους στον Β΄ Πυλώνα (Μέτρα Αγροτικής Ανάπτυξης).
- Δυνατότητα επιθετικής εξαγωγικής πολιτικής για τους ελληνικούς οίνους, μέσω της χρηματοδότησης δράσεων προβολής και προώθησης στις αγορές των τρίτων χωρών αλλά και της αναγραφής της ποικιλίας και του έτους εσοδείας στην ετικέτα.

Η μεταρρύθμιση που αποφασίστηκε τίθεται σε ισχύ από την 1^η Αυγούστου του 2008. Ωστόσο, η εφαρμογή των Κεφαλαίων που αφορούν τις Οινολογικές Πρακτικές, τις Γεωγραφικές Ενδείξεις, τις Παραδοσιακές Ενδείξεις, την Επισήμανση καθώς και των άρθρων που αφορούν το Αμπελουργικό Μητρώο, τα Συνοδευτικά έγγραφα και Βιβλία αποθήκης, θα αρχίσει την 1^η Αυγούστου 2009.

8.6.1 ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ

Ο συνολικός προϋπολογισμός της Κ.Ο.Α. του οίνου θα φτάσει στα 1,42 δις ευρώ ετησίως, δηλαδή 100 εκατ. ευρώ περισσότερα από τον αρχικό προϋπολογισμό.

Η χώρα μας εξασφάλισε για τις δράσεις του Εθνικού Φακέλου 14,3 εκατ.€ το 2009 (έναντι 11,2 εκατ.€ της αρχικής πρότασης της Επιτροπής)· ποσό που το 2015 θα

φθάσει τα 24 εκατ.€ (έναντι 15 εκατ.€ της αρχικής πρότασης). Επιπλέον στη χώρα μας θα εισρεύσουν και κονδύλια από την εφαρμογή του μέτρου της εκρίζωσης.

Ως εκ τούτου, οι κοινοτικοί πόροι που θα εισρεύσουν στη χώρα μας με το νέο καθεστώς παρουσιάζονται σημαντικά αυξημένοι, σε σχέση με αυτούς που εισέρρεαν με το έως τώρα ισχύον καθεστώς.

Όμως, πέραν των κοινοτικών κονδυλίων εξίσου σημαντικό είναι και το περιεχόμενο των μέτρων που περιλαμβάνονται στη νέα Κοινή Οργάνωση Αγοράς.

8.6.2 ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΣΤΗΡΙΞΗΣ (ΕΘΝΙΚΟΙ ΦΑΚΕΛΟΙ)

Στον Εθνικό Φάκελο περιλαμβάνονται τα παρακάτω μέτρα:

- Χορήγηση ενιαίας ενίσχυσης στους αμπελοκαλλιεργητές οινοποιήσιμων ποικιλιών που θα παραμείνουν στο τομέα.
- Προώθηση και προβολή των ευρωπαϊκών οίνων στις αγορές των τρίτων χωρών, για την βελτίωση της ανταγωνιστικότητά τους στις αγορές αυτές. Η κοινοτική συμμετοχή στις δραστηριότητες προώθησης ανέρχεται στο 50% της επιλέξιμης δαπάνης.
- Αναδιάρθρωση και μετατροπή των αμπελώνων με στόχο την αύξηση της ανταγωνιστικότητας. Η συγκεκριμένη δράση περιλαμβάνει την ποικιλιακή μετατροπή των αμπελώνων, την εκρίζωση και αναφύτευση και βελτιώσεις των τεχνικών διαχείρισής τους. Η κοινοτική συμμετοχή ανέρχεται στο 50% των επιλέξιμων δαπανών ενώ για τις περιοχές που κατατάσσονται στις περιφέρειες σύγκλισης ανέρχεται στο 75% .
- Εκσυγχρονισμός της αλυσίδας παραγωγής και υποστήριξη καινοτομιών με χρηματοδότηση στα πρότυπα του Καν(ΕΚ) 1698/2005 για τη στήριξη της Αγροτικής Ανάπτυξης.
- Πρώιμος τρύγος: Η δράση αυτή αποσκοπεί στη μείωση της οινοπαραγωγής και αποφυγή κρίσεων στην αγορά, με την ολική καταστροφή ή απομάκρυνση των σταφυλιών που δεν έχουν ακόμη ωριμάσει. Η ενίσχυση χορηγείται κατ' αποκοπή ανά στρέμμα και δεν μπορεί να υπερβαίνει το 50% του συνόλου των δαπανών καταστροφής ή απομάκρυνσης της σταφυλικής παραγωγής και της απώλειας του εισοδήματος του παραγωγού από την εφαρμογή αυτής της δράσης.
- Ασφάλεια συγκομιδής: Η στήριξη για την ασφάλεια συγκομιδής αφορά κάλυψη 50% έως 80% του κόστους των ασφαλιστρών και συμβάλλει στην προστασία του εισοδήματος των παραγωγών για απώλειες που προκλήθηκαν

από φυσικές καταστροφές, δυσμενή καιρικά φαινόμενα και προσβολές ή ασθένειες.

- Ταμεία αλληλοβοήθειας: Η στήριξη για τη σύσταση αυτών των ταμείων χορηγείται με τη μορφή ενίσχυσης για την κάλυψη των διοικητικών δαπανών.
- Απόσταξη κρίσης: Η χώρα μας έχει τη δυνατότητα για τέσσερα χρόνια να οδηγήσει την πιθανή πλεονάζουσα ποσότητα οίνου προς απόσταξη. Για τη δράση αυτή υπάρχει η δυνατότητα διάθεσης κοινοτικών και εθνικών πόρων, που μπορούν να ανέρχονται στο 20% του συνολικού προϋπολογισμού του εθνικού φακέλου. Από το πέμπτο έτος και μετά η δράση αυτή θα στηρίζεται μόνο με εθνική χρηματοδότηση.
- Απόσταξη υποπροϊόντων: Για τη διασφάλιση της ποιότητας των οίνων χορηγείται κοινοτική ενίσχυση για την απόσταξη των υποπροϊόντων οινοποίησης (στέμφυλα και οινολάσπες). Επιπλέον, για περίοδο πέντε ετών, δίνεται η δυνατότητα στους οινοπαραγωγούς που θα αποσύρουν τα υποπροϊόντα τους να λάβουν οικονομική ενίσχυση από τα μέτρα Αγροτικής Ανάπτυξης (Καν(ΕΚ) 1698/2005).
- Απόσταξη οίνων για την παραγωγή πόσιμης αλκοόλης: Το κράτος-μέλος μπορεί να δώσει συνδεδεμένη ενίσχυση για τους παραγωγούς εκείνους που οδηγούν το κρασί προς απόσταξη. Η ενίσχυση αυτή, ακολουθώντας το μοντέλο της αναθεώρησης του τομέα των οπωροκηπευτικών, θα μετατραπεί σε αποδεσμευμένη από το 4^ο έτος και μετά, στο πλαίσιο της ενιαίας ενίσχυσης.
- Ενίσχυση για τη χρήση γλευκών: Επιτρέπεται να χορηγούνται ενισχύσεις για τη χρήση γλευκών για μια μεταβατική περίοδο τεσσάρων ετών, μετά δε από την περίοδο αυτή οι ενισχύσεις θα μετατραπούν σε αποσυνδεδεμένες ενισχύσεις προς τους αμπελουργούς.

Κάθε Κ-Μ θα υποβάλλει άπαξ στην Επιτροπή εντός του έτους (Ιούνιος 2008), ένα μόνο σχέδιο Προγράμματος Στήριξης (δράσεις εθνικού φακέλου) για πέντε χρόνια. Μετά την έναρξη ισχύος του Προγράμματος Στήριξης, το Κ-Μ έχει τη δυνατότητα υποβολής στην Επιτροπή αναγκαίων τροποποιήσεων αυτού. Τα μέτρα στήριξης καταρτίζονται στο γεωγραφικό επίπεδο το οποίο τα Κ-Μ θεωρούν το πιο ενδεδειγμένο και πριν από την υποβολή τους θα αποτελέσουν αντικείμενο διαβούλευσης με τις αρμόδιες αρχές και τις οργανώσεις του κλάδου σε εθνικό και περιφερειακό επίπεδο.

8.6.3 ΕΚΡΙΖΩΣΗ

Πέραν των Εθνικών Φακέλων, σημαντικό μέτρο της νέας Κ.Ο.Α. αποτελεί η εφαρμογή του καθεστώτος της εκρίζωσης των αμπελώνων, ως οριζόντιου μέτρου. Με το μέτρο αυτό, δίνεται η δυνατότητα στους μη ανταγωνιστικούς αμπελοκαλλιεργητές που επιθυμούν να αποχωρήσουν από τον τομέα να αποχωρήσουν με οικονομική ενίσχυση. Το καθεστώς της εκρίζωσης θα λειτουργήσει για μια τριετία, με στόχο την εκρίζωση συνολικά 175.000 εκταρίων σε κοινοτικό επίπεδο, αντί των 400.000 εκταρίων που είχε προτείνει αρχικά η Επιτροπή και με πριμοδότηση που μειώνεται προοδευτικά κατά την διάρκεια της τριετίας.

Τα κράτη - μέλη θα μπορούν να παύουν την εκρίζωση, εάν η προς εκρίζωση έκταση υπερβαίνει το 8% της συνολικής έκτασης των αμπελώνων της χώρας ή το 10% της συνολικής έκτασης μιας περιφέρειας. Ταυτόχρονα η Επιτροπή θα μπορεί να παύει την εκρίζωση, όταν η έκταση φθάνει το 15% της συνολικής έκτασης των αμπελοκαλλιεργειών κάθε χώρας. Τα κράτη-μέλη μπορούν να εξαιρέσουν από το καθεστώς της εκρίζωσης τις ορεινές περιοχές και τις περιοχές με μεγάλη κλίση, καθώς και περιοχές με περιβαλλοντικά προβλήματα. Η χώρα μας στο πακέτο των εξαιρέσεων πέτυχε να μπορούν να ενταχθούν και τα νησιά του Αιγαίου και Ιονίου Πελάγους (εκτός Κρήτης και Ευβοίας) για λόγους περιβαλλοντικούς, οικονομικούς και κοινωνικούς.

Το ύψος της πριμοδότησης για την εκρίζωση θα διαμορφωθεί ανάλογα με τις στρεμματικές αποδόσεις των αμπελώνων και θα είναι αυξημένο σε σχέση με το υφιστάμενο καθεστώς. Σε γενικές γραμμές, ο μέσος όρος πριμοδότησης για τη χώρα μας αναμένεται να κυμανθεί γύρω στα 800 €/στρμ. και για αμπελώνες με υψηλές αποδόσεις η ενίσχυση μπορεί να ξεπεράσει και τα 1300€/στρμ.

Επιπλέον, οι παραγωγοί που θα εκριζώσουν θα έχουν το δικαίωμα να εντάξουν τις εκριζωθείσες εκτάσεις ως επιλέξιμες για τη χορήγηση ενιαίας ενίσχυσης, η οποία θα φτάνει τα 35 €/στρμ.

8.6.4 ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΚΟ ΔΥΝΑΜΙΚΟ

ΔΙΚΑΙΩΜΑΤΑ ΦΥΤΕΥΣΗΣ: Η τελική συμφωνία προβλέπει την διατήρηση της απαγόρευσης των φυτεύσεων μέχρι το 2015, ενώ παρέχεται η δυνατότητα διατήρησης των δικαιωμάτων φύτευσης σε εθνικό επίπεδο μέχρι το 2018.

ΠΑΡΑΤΥΠΕΣ ΦΥΤΕΥΣΕΙΣ: Σύμφωνα με την ισχύουσα Κ.Ο.Α. Καν(ΕΚ) 1493/99 του Συμβουλίου, η περίοδος νομιμοποίησης των «παρατύπων» φυτεύσεων έληγε στο τέλος του 2007. Στην πολιτική συμφωνία της νέας Κ.Ο.Α. επετεύχθη η διεύρυνση του

χρόνου νομιμοποίησης των «παρατύπων» φυτεύσεων έως το τέλος Ιουλίου 2008. Οι εκτάσεις που νομιμοποιούνται μπορούν να ωφεληθούν από εθνικά ή κοινοτικά μέτρα στήριξης. Με τη νέα Κ.Ο.Α. δίνεται και νέα χρονική περίοδο νομιμοποίησης των παράτυπων φυτεύσεων μέχρι το τέλος Δεκεμβρίου 2009.

ΠΥΛΩΝΑΣ

Μετά από επίμονες διαπραγματεύσεις, η χώρα μας εξασφάλισε τη δυνατότητα να διατηρήσει το σύνολο των πόρων που της αναλογούν στον Α΄ Πυλώνα και εντός του προϋπολογισμού του εθνικού φακέλου. Με τον τρόπο αυτό κατοχυρώνεται η αποτελεσματική διάθεση όλων των πόρων σε δράσεις που αφορούν αποκλειστικά τον αμπελοοινικό τομέα.

8.6.5 ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ ΚΑΙ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΕΣ ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ

Για πρώτη φορά από τον Αύγουστο του 2009, δίνεται η δυνατότητα αναγραφής της ποικιλίας και του έτους συγκομιδής στην ετικέτα των οίνων χωρίς Γεωγραφική Ένδειξη.

Θα πρέπει να υπογραμμιστεί το γεγονός ότι στη χώρα μας το 80% περίπου της συνολικής παραγωγής οίνου είναι επιτραπέζιοι οίνοι χωρίς Γεωγραφική Ένδειξη και μόλις το 20% οίνοι Ονομασίας Προέλευσης ή οίνοι με Γεωγραφική Ένδειξη (Τοπικοί Οίνοι). Το νέο καθεστώς στη σήμανση προσδίδει μεγάλη εμπορική αξία στα προϊόντα μας, δεδομένου ότι θα είμαστε σε θέση να συγκεντρώσουμε την κρίσιμη εκείνη μάζα προϊόντος και να εφοδιάσουμε τις αγορές του εξωτερικού που ζητούν οίνους με ταυτότητα. Άλλωστε, είναι σε όλους γνωστό, ότι οι καταναλωτές προτιμούν τους οίνους που έχουν αναγνωρισιμότητα και επιλέγουν το προϊόν με βασικά κριτήρια την ποικιλία και το έτος συγκομιδής. Θα πρέπει να τονιστεί επίσης το γεγονός ότι, οι αντίστοιχοι οίνοι τρίτων χωρών φέρουν αυτές τις ενδείξεις στην ετικέτα και μέχρι τώρα είχαν ανταγωνιστικό πλεονέκτημα έναντι των κοινοτικών οίνων στους οποίους απαγορεύονταν η αναγραφή αυτών των ενδείξεων.

Με το νέο καθεστώς οι Ονομασίες Προέλευσης και οι Γεωγραφικές Ενδείξεις των οίνων αναγνωρίζονται και καταχωρούνται σε κοινοτικό επίπεδο προκειμένου να τύχουν της απαιτούμενης προστασίας, στο μοντέλο του Κανονισμού 510/2006 για τις Προστατευόμενες Γεωγραφικές Ενδείξεις (Π.Γ.Ε.) και Ονομασίες Προέλευσης (Π.Ο.Π.) των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων.

8.6.6 ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ

Οι οινολογικές πρακτικές αποτελούν ένα πολύ ευαίσθητο κομμάτι της Κ.Ο.Α. διότι άπτονται της φύσης και του χαρακτήρα του οίνου ως αγροτικού προϊόντος. Πάγια θέση της χώρας μας ήταν η αρμοδιότητα της έγκρισης των οινολογικών πρακτικών να παραμείνει στο Συμβούλιο, διότι το θέμα εμπεριέχει σοβαρές πολιτικές πτυχές. Είμαστε a priori αντίθετοι σε οποιαδήποτε οινολογική πρακτική διακυβεύει την μετατροπή του οίνου από αγροτικό προϊόν σε βιομηχανικό. Μετά από σκληρές διαπραγματεύσεις, η Επιτροπή αποδέχτηκε η έγκριση αυτών των πρακτικών να γίνεται υπό μια ενισχυμένη διαδικασία. Επιτροπολογία και υπό τον έλεγχο του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (Κανονιστική Επιτροπή).

Δεν θα πρέπει επίσης να παραγνωριστεί το γεγονός ότι έπειτα από εμπεριστατωμένο αίτημα της χώρας μας έγινε αποδεκτή ως νέα κατηγορία προϊόντος, ο «οίνος από λιασμένα σταφύλια». Στους οίνους αυτούς, που παράγονται σε αρκετές περιοχές της χώρας (Σαντορίνη, Κρήτη, Πελοπόννησος, Μακεδονία), προσδίδεται ιδιαίτερη εμπορική αξία αφού αίρονται οι δυσκολίες που υπήρχαν στον προηγούμενο Κανονισμό, για την παραγωγή τους και δίνεται η δυνατότητα να φέρουν Γεωγραφική Ένδειξη ακόμα και αν δεν παράγονται εντός ζώνης Ονομασίας Προέλευσης.

8.6.7 ΟΡΓΑΝΩΣΕΙΣ ΠΑΡΑΓΩΓΩΝ – ΔΙΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΟΡΓΑΝΩΣΕΙΣ

Είναι σαφές πως ο ρόλος των Οργανώσεων Παραγωγών και των Διεπαγγελματικών Οργανώσεων για την διαχείριση της αγοράς σε περιφερειακό επίπεδο διευρύνεται και ισχυροποιείται με τη νέα Κ.Ο.Α. Σημαντικό στοιχείο της μεταρρύθμισης είναι η συμμετοχή των Οργανώσεων Παραγωγών στη διαχείριση των δράσεων του Εθνικού Φακέλου.

Η Επιτροπή ετοιμάζει το σχέδιο του κανονισμού για την νέα Κοινή Οργάνωση της αμπελοοινικής αγοράς σύμφωνα με τα νέα δεδομένα και ο νέος κανονισμός αναμένεται να ψηφιστεί μέσα στους επόμενους μήνες από το Συμβούλιο Υπουργών Γεωργίας και Αλιείας της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 1: ΟΡΙΣΜΟΙ ΤΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ

Οι ακόλουθοι ορισμοί εφαρμόζονται:

- στα προϊόντα που λαμβάνονται στην Κοινότητα από σταφύλια που συγκομίζονται σ' αυτήν, συμπεριλαμβανομένων των οίνων που αναφέρονται στο σημείο 15 έκτη περίπτωση και
- στα προϊόντα εκτός εκείνων που αναφέρονται στα σημεία 3,4,5,6,12,13,14,15,16,17,18 και 24, όταν:
- κατάγονται από Τρίτη χώρα, ή
- παρασκευάζονται στην Κοινότητα από σταφύλια που συγκομίζονται εκτός κοινότητας, εφόσον η παρασκευή τους επιτρέπεται σύμφωνα με τον παρόντα κανονισμό.

Οι ορισμοί των αμπελοοινικών προϊόντων, στα οποία δεν εφαρμόζεται το παρόν Παράρτημα, θεσπίζονται, εφόσον απαιτείται, σύμφωνα με τον παρόντα κανονισμό, με τη διαδικασία του άρθρου 75.

1. **Νωπά σταφύλια:** ο καρπός της αμπέλου που χρησιμοποιείται στην οινοποίηση, ώριμος ή ακόμα και ελαφρώς λιασμένος, που μπορεί να υποστεί έκθλιψη, να πιεστεί με τα συνήθη μέσα του οινοποιείου και να υποστεί μόνος του αλκοολική ζύμωση.

2. **Γλεύκος σταφυλιών:** το υγρό προϊόν που λαμβάνεται φυσικώς ή με φυσικές επεξεργασίες από νωπά σταφύλια. Αποκτημένος αλκοολικός τίτλος κατ' όγκο του γλεύκους σταφυλιών που δεν υπερβαίνει το 1% vol. είναι αποδεκτός.

3. **Γλεύκος σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση:** το προϊόν που προέρχεται από τη ζύμωση γλεύκους σταφυλιών, το οποίο έχει αποκτημένο κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο ανώτερο από 1% vol. και κατώτερο από τα τρία πέμπτα του ολικού κατ' όγκον αλκοολικό τίτλου του εντούτοις ορισμένοι v.q.p.r.d. των οποίων ο αποκτημένος κατ' όγκον αλκοολικός τίτλος είναι κατώτερος από τα τρία πέμπτα του ολικού κατ' όγκον αλκοολικού τους τίτλου, χωρίς να είναι κατώτερος από 4,5 vol., δεν θεωρούνται ως γλεύκος που έχει υποστεί μερική ζύμωση.

4. **Γλεύκος σταφυλιών από λιασμένα σταφύλια που έχει υποστεί μερική ζύμωση:** το προϊόν που προκύπτει από τη μερική ζύμωση γλεύκους σταφυλιών από λιασμένα σταφύλια, η ολική περιεκτικότητα του οποίου σε σάκχαρα πριν από τη ζύμωση είναι τουλάχιστον 272 γραμμάρια ανά λίτρο, και του οποίου ο φυσικός και αποκτημένος κατ' όγκον αλκοολικός τίτλος δεν μπορεί να είναι κατώτερος από 8 %vol. Εντούτοις ορισμένοι οίνοι που ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις

αυτές δεν θεωρούνται ως γλεύκος σταφυλιών από λιασμένα σταφύλια που έχει υποστεί μερική ζύμωση.

5. Γλεύκος νωπών σταφυλιών του οποίου η ζύμωση αναστάλη με προσθήκη αλκοόλης: το προϊόν που:

- έχει αποκτημένο κατ' όγκον αλκοολικό τίτλο ίσο ή ανώτερο από 12% vol. και κατώτερο από 15% vol. και
- έχει παρασκευασθεί με προσθήκη σε μη ζυμωθέν γλεύκος σταφυλιών, το οποίο έχει φυσικό κατ' όγκον αλκοολικό τίτλο όχι κατώτερο από 8,5% vol. και που προέρχεται αποκλειστικά από ποικιλίες αμπέλου που αναφέρονται στο άρθρο 42 παράγραφος 5:
- είτε ουδέτερης αλκοόλης οινικής προέλευσης, συμπεριλαμβανομένης της αλκοόλης που προέρχεται από την απόσταξη σταφίδων, η οποία έχει αποκτημένο κατ' όγκον αλκοολικό τίτλο όχι κατώτερο από 95% vol.
- είτε μη ανακαθαρισμένου προϊόντος , που προέρχεται από την απόσταξη οίνου που έχει αποκτημένο κατ' όγκον αλκοολικό τίτλο όχι κατώτερο από 52% vol και όχι ανώτερο από 80%

6. Συμπυκνωμένο γλεύκος σταφυλιών: το μη καραμελοποιημένο γλεύκος σταφυλιών που:

- προκύπτει από μερική αφυδάτωση γλεύκους σταφυλιών, η οποία πραγματοποιείται με κάθε επιτρεπόμενη μέθοδο, εκτός από την απευθείας θέρμανση, κατά τέτοιο τρόπο ώστε η ένδειξη του διαθλασιμέτρου (που χρησιμοποιείται σύμφωνα με τη μέθοδο που πρόκειται να καθορισθεί) σε θερμοκρασία 20°C να μην είναι κατώτερη από 50,9%.
- προέρχεται αποκλειστικά από ποικιλίες αμπέλου που αναφέρονται στο άρθρο 42 παράγραφος 5
- παρασκευάζεται από γλεύκος σταφυλιών, το οποίο έχει τουλάχιστον τον ελάχιστο φυσικό κατ' όγκον αλκοολικό τίτλο που έχει ορισθεί για την αμπελουργική ζώνη όπου συγκομίστηκαν τα σταφύλια.

Αποκτημένος αλκοολικός τίτλος κατ' όγκον του συμπυκνωμένου γλεύκους σταφυλιών που δεν υπερβαίνει το 1% vol είναι αποδεκτός.

7. Ανακαθαρισμένο συμπυκνωμένο γλεύκος σταφυλιών: το μη καραμελοποιημένο υγρό προϊόν που:

- προκύπτει από μερική αφυδάτωση γλεύκους σταφυλιών, η οποία πραγματοποιείται με κάθε επιτρεπόμενη μέθοδο, εκτός από την απευθείας θέρμανση κατά τέτοιο τρόπο ώστε η ένδειξη του διαθλασιμέτρου (που

χρησιμοποιείται σύμφωνα με μέθοδο που πρόκειται να καθορισθεί) σε θερμοκρασία 20° C να μην είναι κατώτερη από 61,7%,

- έχει υποστεί επιτρεπόμενες επεξεργασίες μείωσης της οξύτητας και αφαίρεσης συστατικών, εκτός από το σάκχαρο,

παρουσιάζει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

- pH όχι ανώτερο από 5 σε 25° Brix
- οπτική πυκνότητα σε 425 nm για πάχος 1 cm όχι ανώτερη από 0,100 για συμπυκνωμένο γλεύκος σταφυλιών σε 25° Brix
- περιεκτικότητα σε σακχαρόζη μη ανιχνεύσιμη με μέθοδο ανάλυσης που πρόκειται να καθορισθεί
- δείκτη Folin-Ciocalteu όχι μεγαλύτερο από 6 σε 25° Brix
- ογκομετρούμενη οξύτητα όχι μεγαλύτερη από 15 χιλιοστοϊσοδύναμα ανά χλγρ. ολικών σακχάρων,
- περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη όχι μεγαλύτερη από 25mg/kg ολικών σακχάρων,
- περιεκτικότητα σε σύνολο κατιόντων όχι μεγαλύτερη από 8 χιλιοστοϊσοδύναμα/kg ολικών σακχάρων,
- αγωγιμότητα σε 25° Brix και 20° C όχι μεγαλύτερη από 25 mg/kg ολικών σακχάρων,
- Παρουσία μεσοϊνοσιτόλης,
- προέρχεται αποκλειστικά από ποικιλίες αμπέλου που αναφέρονται στο άρθρο 42 παράγραφος 5,
- έχει παρασκευασθεί από γλεύκος σταφυλιών που έχει τουλάχιστον τον ελάχιστο τον ελάχιστο φυσικό κατ' όγκον αλκοολικό τίτλο που ορίζεται για την αμπελοργική ζώνη όπου συγκομίστηκαν στα σταφύλια.

Αποκτημένος αλκοολικός τίτλος κατ' όγκον του ανακαθαρισμένου συμπυκνωμένου γλεύκους σταφυλιών που δεν υπερβαίνει το 1% vol. είναι αποδεκτός.

8. Χυμός σταφυλιών: το μη ζυμωθέν ,αλλά επιδεκτικό ζυμώσεως, υγρό προϊόν, το οποίο λαμβάνεται με επεξεργασίες που το καθιστούν κατάλληλο για κατανάλωση, το οποίο προέρχεται:

α) από νωπά σταφύλια ή από γλεύκος σταφυλιών, ή

β) από ανασύσταση:

- από συμπυκνωμένο γλεύκος σταφυλιών, ή
- από συμπυκνωμένο χυμό σταφυλιών

Αποκτημένος αλκοολικός τίτλος κατ' όγκον του χυμού σταφυλιών που δεν υπερβαίνει το 1% vol. είναι αποδεκτός.

9. **Συμπυκνωμένος χυμός σταφυλιών:** ο μη καραμελοποιημένος χυμός σταφυλιών που προέρχεται από μερική αφυδάτωση του χυμού σταφυλιών, η οποία πραγματοποιείται με κάθε επιτρεπόμενη μέθοδο, εκτός από την απευθείας θέρμανση ,κατά τέτοιο τρόπο ώστε η ένδειξη του διαθλασιμέτρου (που χρησιμοποιείται σύμφωνα με τη μέθοδο που πρόκειται να καθοριστεί) υπό θερμοκρασία 20° C, να μην είναι κατώτερη από 50,9%.

Αποκτημένος αλκοολικός τίτλος κατ' όγκον του συμπυκνωμένου χυμού που δεν υπερβαίνει το 1% vol. είναι αποδεκτός.

10. **Οίνος:** το προϊόν που παράγεται αποκλειστικά με ολική ή μερική αλκοολική ζύμωση, νωπών σταφυλιών, τα οποία έχουν υποστεί έκθλιψη ή όχι, ή γλεύκους σταφυλιών.

11. **Νέος οίνος σε ζύμωση:** ο οίνος του οποίου η αλκοολική ζύμωση δεν έχει ακόμη περατωθεί και ο οποίος δεν έχει ακόμη διαχωριστεί από την οινολάσπη του.

12. **Οίνος κατάλληλος για την παραγωγή επιτραπέζιου οίνου:** ο οίνος που: προέρχεται αποκλειστικά από ποικιλίες αμπέλου που αναφέρονται στο άρθρο 42,παράγραφος 5,

- παράγεται εντός της κοινότητας,
- έχει τουλάχιστον τον ελάχιστο φυσικό κατ' όγκον αλκοολικό τίτλο που έχει ορισθεί για την αμπελουργική ζώνη που έχει παραχθεί.

13. **Επιτραπέζιος οίνος:** ο οίνος εκτός από τους v.q.p.r.d. που:

- προέρχεται αποκλειστικά από ποικιλίες αμπέλου που αναφέρονται στο άρθρο 42 παράγραφος 5,
- παράγεται εντός της Κοινότητας
- έχει, είτε μετά από την εφαρμογή των επεξεργασιών που αναφέρονται στο σημείο Δ του παραρτήματος V, αποκτημένο κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο όχι κατώτερο από 8,5% vol., υπό την προϋπόθεση ότι ο οίνος αυτός έχει παραχθεί αποκλειστικά από σταφύλια που έχουν συγκομιστεί στις αμπελουργικές ζώνες Α και Β , και όχι κατώτερο από 9% vol. για τις άλλες αμπελουργικές ζώνες, καθώς και ολικό κατ' όγκον αλκοολικό τίτλο όχι ανώτερο από 15% vol.,
- υπό την επιφύλαξη παρεκκλίσεων που μπορούν να θεσπιστούν έχει περιεκτικότητα σε ολική οξύτητα όχι κατώτερη από 3,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ, ήτοι 46,6 χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο.

Εντούτοις για τους οίνους που παράγονται σε ορισμένες αμπελουργικές περιοχές που πρόκειται να καθοριστούν, οι οποίοι παρασκευάζονται χωρίς κανέναν εμπλουτισμό, το μέγιστο όριο του ολικού κατ' όγκον αλκοολικού τίτλου μπορεί να φτάσει το 20% vol.

Ο επιτραπέζιος οίνος ο καλούμενος «ρετσίνα» είναι ο επιτραπέζιος οίνος που παράγεται μόνο στο γεωγραφικό έδαφος της Ελλάδας από γλεύκος σταφυλιών επεξεργασμένο με ρητίνη πεύκου της Χαλεπίου. Η χρησιμοποίηση της ρητίνης πεύκου της Χαλεπίου επιτρέπεται μόνο για την παραγωγή επιτραπέζιου οίνου «ρετσίνα» υπό τις προϋποθέσεις που καθορίζονται από την ισχύουσα ελληνική νομοθεσία.

19. **Ξίδι από οίνο:** το ξίδι που:

- παρασκευάζεται αποκλειστικά με οξική ζύμωση οίνου, και
- έχει περιεκτικότητα σε ολική οξύτητα όχι κατώτερη από 60 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε ολικό οξύ.

20. **Οινολάσπη:** το υπόλειμμα το οποίο καθιζάνει εντός των δοχείων που περιέχουν οίνο μετά τη ζύμωση, ή κατά την αποθήκευση ή μετά από επιτρεπόμενη επεξεργασία, καθώς και το υπόλειμμα που λαμβάνεται από τη διήθηση ή τη φυγοκέντρηση του προϊόντος αυτού.

Ως οινολάσπη θεωρείται επίσης:

- το υπόλειμμα που καθιζάνει στα δοχεία που περιέχουν γλεύκος σταφυλιών κατά την αποθήκευση ή μετά από επιτρεπόμενη επεξεργασία
- το υπόλειμμα που λαμβάνεται κατά τη διήθηση ή φυγοκέντρηση του προϊόντος αυτού.

21. **Στέμφυλα σταφυλιών:** το υπόλειμμα από την πίεση νωπών σταφυλιών, είτε έχει υποστεί ζύμωση είτε όχι.

22. **Οίνος δευτερίας:** το προϊόν που προέρχεται:

- από τη ζύμωση ακατέργαστων στεμφύλων σταφυλιών που έχουν εμβαπτιστεί σε νερό, ή
- με εκχύλιση με νερό των στεμφύλων σταφυλιών που έχουν υποστεί ζύμωση.

23. **Αλκοολωμένος οίνος:** το προϊόν που:

- έχει αποκτημένο κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο όχι κατώτερο από 18% και όχι ανώτερο από 24%,
- παράγεται αποκλειστικά με προσθήκη μη ανακαθαρισμένου προϊόντος, το οποίο προέρχεται από την απόσταξη του οίνου και έχει μέγιστο αποκτημένο κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο 86% vol., σε οίνο που δεν περιέχει υπολειμματικά σάκχαρα, και

- έχει μέγιστη πτητική οξύτητα 1,50 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε πξικό οξύ.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 2: ΑΛΚΟΟΛΙΚΟΙ ΤΙΤΛΟΙ

1. **Αποκτημένος κατ' όγκον αλκοολικός τίτλος:** ο αριθμός των όγκων άνυδρης αλκοόλης σε θερμοκρασία 20°C, που περιέχεται σε 100 όγκους, του προϊόντος που εξετάζεται στην αυτή θερμοκρασία.
2. **Δυναμικός κατ' όγκον αλκοολικός τίτλος:** ο αριθμός των όγκων άνυδρης αλκοόλης σε θερμοκρασία 20°C, που δύναται να παραχθεί από πλήρη ζύμωση των σακχάρων, που περιέχονται σε 100 όγκους του προϊόντος που εξετάζεται στην εν λόγω θερμοκρασία.
3. **Ολικός κατ' όγκον αλκοολικός τίτλος:** το άθροισμα αποκτημένου και δυναμικού κατ' όγκον αλκοολικού τίτλου.
4. **Φυσικός κατ' όγκον αλκοολικός τίτλος:** ο ολικός κατ' όγκον αλκοολικός τίτλος του προϊόντος που εξετάζεται πριν από κάθε εμπλουτισμό.
5. **Αποκτημένος κατά βάρος αλκοολικός τίτλος:** ο αριθμός των χιλιόγραμμων άνυδρης αλκοόλης που περιέχεται σε 100 χιλιόγραμμα του προϊόντος.
6. **Δυναμικός κατά βάρος αλκοολικός τίτλος:** ο αριθμός των χιλιόγραμμων άνυδρης αλκοόλης που δύναται να παραχθεί από πλήρη ζύμωση των σακχάρων που περιέχονται σε 100 χιλιόγραμμα του προϊόντος.
7. **Ολικός κατά βάρος αλκοολικός τίτλος:** το άθροισμα αποκτημένου και δυναμικού κατά βάρους αλκοολικού τίτλου.

ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

Ξεκινώντας την πρακτική μου στο γραφείο Οίνου της Διεύθυνσης Αγροτικής Ανάπτυξης του νομού Ηρακλείου δεν μπορούσα να φανταστώ ποτέ ότι η διαδικασία παραγωγής, αποθήκευσης και κατανάλωσης του κρασιού είναι μια ολόκληρη επιστήμη. Ούτε βέβαια μπορούσα να αντιληφθώ πόσες πολλές γνώσεις και τεχνογνωσίες αλλά και τεχνολογία απαιτούνται μέχρι να φτάσει το κρασί στο ποτήρι μας. Όλα αυτά μου ήταν τελείως άγνωστα. Από τις πρώτες μέρες της πρακτικής μου άσκησης άρχισα να γοητεύομαι από την διαδικασία της παραγωγής οίνου, με αποτέλεσμα να θέλω να εξοικειωθώ περισσότερο με την τεχνολογία, την διαχείριση και την επεξεργασία των οινοσταφύλων στο νομό Ηρακλείου.

Το ενδιαφέρον μου αυτό κατέληξε στην εκπόνηση της πτυχιακής μου εργασίας, στην οποία παρουσίασα όλη την διαδικασία της οινοπαραγωγής στο νομό Ηρακλείου, χωρίς να παραλείψω αντίστοιχες αναφορές και στους υπόλοιπους νομούς της Κρήτης. Η σπουδαιότητα της παρούσας εργασίας έγκειται στο γεγονός ότι ξεκινώντας από την αρχαιότητα και φτάνοντας μέχρι και την αγροτική πολιτική της Ευρωπαϊκής Ένωσης για τα αμπελουργικά προϊόντα, παρουσιάζω όλες τις παραμέτρους που απαιτούνται μέχρι το κρασί να φτάσει στο μπουκάλι και να μπορέσει να καταναλωθεί.

Γνωρίζοντας ότι το κρασί μαζί με το λάδι αποτελούν τα βασικά προϊόντα τα οποία εξάγει η χώρα μας στο εξωτερικό, δεν γνώριζα όμως πόσο μεγάλο είναι το ποσοστό των εξαγωγών οίνου αλλά και η ετήσια κατανάλωση κρασιού από τους ίδιους τους Έλληνες. Εντύπωση μου έκαναν και οι πολλές ποικιλίες σταφυλιών που προορίζονται για οινοποίηση. Σίγουρα όλοι λίγο πολύ μπορούμε να φανταστούμε τους παράγοντες που επηρεάζουν την γεύση και την ποιότητα του κρασιού, δεν γνωρίζουμε όμως πως το επηρεάζουν, γι' αυτό το λόγο αφιέρωσα ένα ολόκληρο κεφάλαιο της εργασίας μου, στην καθοριστική επίδρασή τους στην γευστικότητα του οίνου.

Τα συστατικά που αποτελούν το κρασί και πως αυτά μπορούν να επηρεάσουν την γεύση και το χρώμα του είναι σίγουρα άγνωστα στους περισσότερους από εμάς αν όχι σε όλους. Γι' αυτό το λόγο επέλεξα να τα ενσωματώσω στην εργασία και να τα εξηγήσω όσο γίνεται πιο απλά, μιας και η πλήρης ανάλυσή τους προϋποθέτει εξειδικευμένες γνώσεις χημείας. Εκτός από αυτά το χρώμα του κρασιού εξαρτάται από μια σειρά παραγόντων κατά την διάρκεια της οινοποίησης. Επίσης και η παλαίωση του οίνου είναι μια ολόκληρη επιστήμη που απαιτεί πολύ ειδικές γνώσεις.

Σε όλους κάποια στιγμή θα έχει πέσει το μάτι μας στις ετικέτες, που υπάρχουν πάνω σε ένα μπουκάλι κρασί. Πόσοι όμως από εμάς γνωρίζουν τι σημαίνουν οι όροι που αναγράφονται σε αυτές; Η αποκρυπτογράφηση αυτών των εννοιών γίνεται στο τέταρτο κεφάλαιο.

Μέσα από την παρούσα εργασία μου γίνεται φανερός ο μεγάλος αριθμός οινοποιείων που υπάρχουν στο νομό Ηρακλείου και χαρτογραφούνται οι ζώνες Ο.Π.Α.Π. Εξαιρετικό ενδιαφέρον έχει και η διαδικασία οινοποίησης. Να σημειωθεί εδώ ότι όταν ξεκινούσα αυτή την εργασία, μου ήταν τελείως άγνωστη η πολιτική και τα μέτρα παρέμβασης στις Ευρωπαϊκής Ένωσης για την αμπελουργία και το πώς αυτά με την σειρά τους επηρεάζουν την παραγωγή του κρασιού.

Τελειώνοντας εκπόνηση της πτυχιακής μου και η πρακτική μου άσκηση στο γραφείο Οίνου με έφεραν σε άμεση επαφή με την διαδικασία παραγωγής του κρασιού. Πτυχές αυτής της διαδικασίας προσπάθησα να παρουσιάσω στην εργασία μου δίνοντας μια μικρή γεύση της αμπελουργίας του νομού Ηρακλείου και της διαδικασίας οινοποίησης. Στόχος μου ήταν να περιγράψω την διαδικασία επεξεργασίας και διαχείρισης των οινοσταφύλων με όσο γίνεται πιο απλά λόγια και να δώσω μια σφαιρική εικόνα της οινοπαραγωγής του νομού Ηρακλείου.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

1. Αγγελάκης Μ. κ.α, Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Ηρακλείου, *“Μελέτη Αναμπέλωσης του Κρητικού Αμπελώνα”*, Ιούνιος 2006.
 2. Αλεξιάκης Αλ. *“Το κρασί και η παραγωγή του”*, εκδ. Μιχ. Σιδέρη
 3. Αμπουζέρ Μαριάμ οινολόγος, Σταυράκια ,2005
 4. Αρχεία από τη Διεύθυνση Αγροτικής Ανάπτυξης Ηρακλείου.
 5. Κούρεντα Ε. / Μουλκιώτης Χ.,2008, *“Η μεταρρύθμιση της κοινής αγροτικής πολιτικής στον τομέα του οίνου”*,
http://www.minagric.gr/greek/agro_pol/KAP/Wine.Reform.pdf
 6. Μανωλιούδης Στέλιος (επιμ.) *Αναζητώντας τον Κρητικό οίνο. Το χθες το σήμερα και το αύριο του αμπελιού και του οίνου στην Κρήτη* ,2006
 7. Ρουμπελάκη Α. Καλλιόπη - Αγγελάκη, *“Η αμπελοργία στη Κρήτη Προβλήματα και προοπτικές”*, εκδ. Περιφέρεια Κρήτης ,1998
 8. Τσακίρη Ν. Αργύρη, *Οινολογία, “Από το σταφύλι στο κρασί”*, εκδ. Ψυχάλου, 1998.
- 1.