

ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΙΔΡΥΜΑ ΚΑΛΑΜΑΤΑΣ

ΣΧΟΛΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΓΕΩΠΟΝΙΑΣ

ΤΜΗΜΑ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΓΕΩΡΓΙΚΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ

ΑΦΡΩΔΕΙΣ ΟΙΝΟΙ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ - Η ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΤΗΣ ΡΟΔΟΥ



ΠΑΠΑΘΕΟΔΩΡΟΥ ΔΕΣΠΟΙΝΑ

ΚΑΛΑΜΑΤΑ 2013

Ευχαριστίες.

Θα ήθελα να ευχαριστήσω ιδιαίτερα τον καθηγητή μου Δρ Γ. Σαρηγιάννη για την πολύτιμη βοήθειά του κατά τη διάρκεια συγγραφής της πτυχιακής μου εργασίας, καθώς επίσης και την οικογένειά μου για την υποστήριξή τους όλο το προηγούμενο χρονικό διάστημα κατά τη διάρκεια των σπουδών μου.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

ΕΙΣΑΓΩΓΗ	5
ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΠΡΩΤΟ: ΒΑΣΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΟΙΝΟΠΟΙΙΑΣ	6
1.1. ΟΡΙΣΜΟΣ ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΩΝ ΠΟΤΩΝ	6
1.2 Η ΑΜΠΕΛΟΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ	6
1.2.1. ΣΥΓΚΟΜΙΔΗ - ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ	7
1.3.ΟΙ ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΕΣ ΠΕΡΙΟΧΕΣ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ ΚΑΙ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ	18
1.3.1. ΑΦΡΩΔΗ ΕΛΛΗΝΙΚΟΙ ΟΙΝΟΙ	19
1.3.1.1.ΟΙ ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΕΣ ΠΕΡΙΟΧΕΣ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ	19
1.4.ΑΠΟ ΚΟΚΚΙΝΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ	22
1.5.ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ	24
1.6.Ο ΚΛΑΔΟΣ ΤΗΣ ΟΙΝΟΠΟΙΙΑΣ ΚΑΙ ΤΑ ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΤΟΥ	27
1.7. ΟΙΝΟΙ ΜΕ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΜΕΝΗ ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ Η ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΜΕΝΗ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΕΝΔΕΙΞΗ	30
ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΔΕΥΤΕΡΟ: ΑΦΡΩΔΕΙΣ ΟΙΝΟΙ	32
2.1.ΙΣΤΟΡΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΣΤΗΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΑΦΡΩΔΩΝ ΟΙΝΩΝ	32
2.2. ΑΦΡΩΔΕΙΣ ΟΙΝΟΙ	34
2.2.1. ΟΙ ΜΕΘΟΔΟΙ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΤΩΝ ΑΦΡΩΔΩΝ ΟΙΝΩΝ	35
2.3.ΤΥΠΟΙ ΚΡΑΣΙΩΝ	40
2.4.ΛΕΥΚΟΣ ΑΦΡΩΔΗΣ ΟΙΝΟΣ	41
2.4.1. ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΚΟ ΥΛΙΚΟ ΑΠΟ ΕΛΛΗΝΙΚΟΥΣ ΑΦΡΩΔΗΣ ΟΙΝΟΥΣ	44

2.5.ΕΡΥΘΡΟΣ ΑΦΡΩΔΗΣ ΟΙΝΟΣ	47
2.6.ΡΟΖΕ ΑΦΡΩΔΗΣ ΟΙΝΟΣ	50
ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΤΡΙΤΟ	51
ΑΦΡΩΔΕΙΣ ΟΙΝΟΙ ΣΤΗ ΡΟΔΟ	51
3.1. ΙΣΤΟΡΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ	51
3.1.1. ΓΑΛΛΙΚΗ ΜΕΘΟΔΟΣ CHAMENOISE	52
3.2.ΑΦΡΩΔΕΙΣ ΟΙΝΟΙ ΡΟΔΟΥ	58
3.3. Η ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΤΗΣ ΕΤΑΙΡΙΑΣ CAIR	60
3.4. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΓΙΑ ΤΟΝ ΑΦΡΩΔΗ ΟΙΝΟ ΤΗΣ CAIR	62
ΕΠΙΛΟΓΟΣ	64
ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ	66

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Το οινόπνευμα είναι ένα προϊόν το οποίο έχει προσφέρει ποικίλες χρήσεις στους ανθρώπους σε όλη την ιστορία. Από τα αρχαία χρόνια έως σήμερα το οινόπνευμα έχει διαδραματίσει έναν σημαντικό ρόλο στη θρησκεία και τη λατρεία. Ιστορικά, τα οινοπνευματώδη ποτά έχουν χρησιμεύσει ως πηγές αναγκαίων θρεπτικών ουσιών και έχουν χρησιμοποιηθεί ευρέως για τις ιατρικές, αντισηπτικές, και αναλγητικές ιδιότητές τους. Ο ρόλος τέτοιων ποτών διαδραματίζουν έναν σημαντικό ρόλο στην ενίσχυση της απόλαυσης και της ποιότητας ζωής.

Τα ποτά διευκολύνουν τη χαλάρωση, παρέχουν φαρμακολογική ανακούφιση και αυξάνουν την ευχαρίστηση κατά τη διάρκεια κατανάλωσης φαγητού. Κατά συνέπεια, παρόλο που το οινόπνευμα έχει κατά καιρούς παρεξηγηθεί εξαιτίας της κατάχρησής του από αρκετούς καταναλωτές, έχει αποδειχθεί η αξία του ως ευεργετικό είδος.

Στην παρούσα εργασία δίνονται πληροφορίες για την αφρώδη οινοποίηση στην Ελλάδα, τους υπάρχοντες αφρώδεις οίνους ενώ γίνεται εκτενέστερη αναφορά και μελέτη στον αφρώδη οίνο που παρασκευάζεται στο εργοστάσιο Caïr της Ρόδου.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΠΡΩΤΟ: ΒΑΣΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΟΙΝΟΠΟΙΙΑΣ

1.1. ΟΡΙΣΜΟΣ ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΩΝ ΠΟΤΩΝ

Αλκοολούχα ποτά αποτελούν τα αλκοολικά υγρά τα οποία δημιουργούνται με σκοπό την ανθρώπινη κατανάλωση, διαθέτουν ιδιαίτερους οργανοληπτικούς χαρακτήρες και ελάχιστο αλκοολικό βαθμό 15% vol.¹

Ο οίνος (το κρασί), αποτελεί αλκοολούχο ποτό το παρασκευάζεται από τη ζύμωση του μούστου των σταφυλιών. Οι παρεμφερείς οίνοι οι οποίοι παρασκευάζονται από άλλα φρούτα, πάντα φέρουν την αντίστοιχη ονομασία. Η χημική σύσταση του οίνου είναι περίπου 87.7% νερό, 11% αλκοόλ, 1% οξέα, και 0.2% τανίνες. Τα δυο βασικά στοιχεία διάκρισης των οίνων αποτελούν η αμπελουργική περιοχή προέλευσης και τα ποιοτικά χαρακτηριστικά που συνδέονται με αυτή. Σύμφωνα με το υπάρχον θεσμικό πλαίσιο στην Ευρωπαϊκή Ένωση (ΕΕ), οι οίνοι διακρίνονται στις εξής κατηγορίες:

- Οίνοι Ποιότητας Παραγόμενοι σε Καθορισμένη Περιοχή (V.Q.P.R.D)*
- Επιτραπέζιοι Οίνοι
- Τοπικοί Οίνοι

Ένα τρίτο στοιχείο διάκρισης των οίνων είναι το χρώμα τους όπου διακρίνονται σε λευκούς, ερυθρούς και ροζέ.

*V.Q.P.R.D: *Vin de Qualité Produits dans des Régions Déterminées*

1.2 Η ΑΜΠΕΛΟΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

Σχετικά με την εγχώρια οινοποιία, υπάρχει ένα μικρό ποσοστό μεγάλων οινοβιομηχανιών, αρκετές μικρομεσαίες οινοποιητικές επιχειρήσεις, αγροτικοί

¹ Κανονισμός 110/2008 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 15^{ης} Ιανουαρίου 2008, σχετικά με τον ορισμό, την περιγραφή, την παρουσίαση, την επισήμανση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων των αλκοολούχων ποτών και την κατάργηση του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 1576/89 του Συμβουλίου.

συνεταιρισμοί και εισαγωγικές εταιρείες. Οι μεγάλες εταιρείες κατέχουν σημαντικά μερίδια της εγχώριας αγοράς εμφιαλωμένων κρασιών. Οι μικρότερες επιχειρήσεις παράγουν παράλληλα χύμα και εμφιαλωμένο κρασί, το οποίο διατίθεται στην τοπική αγορά. Τα τελευταία χρόνια η φήμη και η ποιότητα των εμφιαλωμένων ελληνικών κρασιών έχει αναβαθμιστεί αρκετά.

Η αγορά των αλκοολούχων ποτών διακρίνεται στη «ζεστή» και στην «κρύα». Ο όρος «ζεστή» έχει σχέση με την οικιακή κατανάλωση ενώ ο όρος «κρύα» συνδέεται με το catering και τους χώρους διασκέδασης και εστίασης. Τη διανομή των προϊόντων αναλαμβάνουν συνήθως χονδρέμποροι και αντιπρόσωποι, ενώ τα Super Market και οι κάβες αποτελούν τα βασικότερα σημεία πώλησης.

1.2.1. ΣΥΓΚΟΜΙΔΗ - ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Ως πρώτο βήμα συλλέγονται τα φρέσκα και πλήρως ωριμασμένα σταφύλια, τα οποία κρίνονται ως κατάλληλη πρώτη ύλη για την οινοποίηση.² Καθώς κάποια σταφύλια έχουν έλλειψη σε σάκχαρα, προκειμένου να διορθωθεί αυτό το πρόβλημα, ακολουθεί συνήθως η προσθήκη συμπυκνωμένου γλεύκου. Τα σταφύλια που αφήνονται ώστε να φθάσουν στην πλήρη ωριμότητα στην άμπελο ή που είναι μερικώς ξηρά από την έκθεση στον ήλιο μετά τη συγκομιδή εμφανίζουν υψηλή περιεκτικότητα σε σάκχαρα ως αποτέλεσμα της φυσικής απώλειας υγρασίας. Αυτά τα σταφύλια χρησιμοποιούνται με βασικό σκοπό την παραγωγή γλυκών επιτραπέζιων οίνων. Ειδικές μέθοδοι οι οποίες ακολουθούνται για τη δημιουργία αυτών των κρασιών περιλαμβάνουν την προσθήκη διοξειδίου του θείου, τη χρήση μικρών δοχείων ζύμωσης κατά τη διάρκεια της κατεργασίας, ή τη χρήση χαμηλών θερμοκρασιών με στόχο τον τερματισμό της ζύμωσης.

Εξαιτίας της επίδρασής του στη σύσταση των σταφυλιών, ο κατάλληλος συγχρονισμός της συγκομιδής θεωρείται ο βασικότερος παράγοντας για την

² Η διαδικασία παραγωγής του κρασιού: τα βήματα για την οινοποίηση. www.food-info.net/gr.

παραγωγή κρασιών για το λόγο ότι πρόωρη συγκομιδή οδηγεί στα λεπτά, χαμηλής περιεκτικότητας σε οινόπνευμα κρασιά, ενώ η καθυστερημένη συγκομιδή μπορεί να παράγει κρασιά με υψηλή περιεκτικότητα σε αλκοόλ και χαμηλή οξύτητα. Η συγκομιδή δύναται να υλοποιηθεί σε ένα ή περισσότερα στάδια.

Οι συστάδες σταφυλιών κόβονται από την άμπελο και τοποθετούνται σε κάδους ή σε κουτιά και έπειτα μεταφέρονται σε μεγαλύτερα εμπορευματοκιβώτια (μεγάλα βαρέλια στην Ευρώπη), ούτως ώστε να οδηγηθούν στο χώρο του οινοποιείου.

Στην οινοποιεία τα σταφύλια γίνεται να ριχθούν κατευθείαν στο θραυστήρα ή διαφορετικά μπορούν να τοποθετηθούν σε ένα φρεάτιο και να φερθούν στο θραυστήρα από ένα αδιάκοπο σύστημα μεταφορών.

Θραύση

Σήμερα κατά τη μηχανοποιημένη παραγωγή κρασιού, τα σταφύλια συνθλίβονται από έναν θραυστήρα που αποτελείται από ένα διάτρητο κύλινδρο που περιέχει πτερύγια που περιστρέφονται με 600 έως 1.200 στροφές το λεπτό. Τα σταφύλια συνθλίβονται και πέφτουν μέσα τις τρύπες του κυλίνδρου, οι περισσότεροι από τους μίσχους περνούν από το τέλος του κυλίνδρου. Ένας κυλινδρικός θραυστήρας μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί. Οι παλαιότεροι μέθοδοι με τα πόδια ή με τα παπούτσια εφαρμόζονται σπάνια.

Ο διαχωρισμός του χυμού

Όταν ο χυμός των άσπρων σταφυλιών υπόκειται σε διεργασία ή όταν επιδιώκεται η παραγωγή ενός λευκού κρασιού, ο χυμός είναι συνήθως διαχωρισμένος από τους φλοιούς και τους σπόρους αμέσως μετά από τη θραύση.

Σε ορισμένες περιπτώσεις όταν είναι επιθυμητή η αύξηση της εξαγωγής γεύσης, οι φλοιοί των λευκών σταφυλιών παραμένουν μέσα στο χυμό για 12 έως 24 ώρες, αυτή όμως η διαδικασία βοηθά στην περαιτέρω αύξηση της εξαγωγής χρώματος, η οποία συνήθως αποφεύγεται.

Υπάρχουν δυο κύριες διαδικασίες που ακολουθούνται προκειμένου να επιτευχθεί ο διαχωρισμός του χυμού από τα στερεά.

Ένα μεγάλο μέρος του χυμού δύναται να συλλεχθεί με την τοποθέτηση των συντετριμμένων σταφυλιών σε ένα περιέκτη. Η μάζα των συντετριμμένων σταφυλιών ονομάζεται μούστος, ένας όρος που χρησιμοποιείται επίσης για να αναφερθεί στο μη ζυμωμένο χυμό σταφυλιών, με ή χωρίς το φλοιό. Συχνότερα, τα συντετριμμένα σταφύλια εισάγονται σε πιεστήριο. Μία οριζόντια πρέσα η οποία ασκεί πίεση και στις δύο άκρες, αντικαθιστά σταδιακά την παραδοσιακή πρέσα. Κατόπιν τα συντετριμμένα σταφύλια μπαίνουν μέσα κύλινδρο ενώ ο σωλήνας ο οποίος είναι διογκωμένος πιέζει τα σταφύλια ενάντια στις πλευρές του περιστρεφόμενου κυλίνδρου όπου με αυτόν τον τρόπο τελικά ο χυμός περνά μέσω των διατρήσεων.

Οι συνεχείς πρέσες θεωρούνται καταλληλότερες για την παραγωγή ερυθρών οίνων στους οποίους ο φλοιός, οι σπόροι και ο χυμός ζυμώνονται μαζί. Ο διαχωρισμός του χυμού αποτελεί πιο εύκολη διεργασία επειδή με τη ζύμωση ο φλοιός μπορεί να είναι λιγότερο γλιστερός και η ποσότητα του χυμού που συλλέγεται είναι πολύ μεγαλύτερη σε σχέση με το μη ζυμωμένο μούστο. Ο διαχωρισμός λιγότερο γλιστερών στερεών από το χυμό με εφαρμογή πίεσης είναι επίσης απλούστερος.

Το ξηρό υπόλειμμα που υπάρχει μετά από την εξαγωγή του χυμού από τα σταφύλια, μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την παραγωγή αποσταγμάτων και άλλων ειδών αλκοολούχων ποτών. Συνήθως προστίθεται νερό, η ζύμωση ολοκληρώνεται, και το χαμηλής περιεκτικότητας κρασί αποχετεύεται. Το ξηρό υπόλειμμα μπορεί να πλυθεί αρκετές φορές και να πιεστεί ή μπορεί να αποσταχτεί άμεσα σε ειδικούς αποστακτήρες.

Η κατεργασία του μούστου

Καθώς οι λευκοί μούστοι είναι συχνά θολοί κρίνεται αναγκαίο να πραγματοποιηθεί η καθίζηση των αιωρούμενων σωματιδίων ώστε να επιτευχθεί

ο διαχωρισμός τους. Μέτρα όπως η προσθήκη διοξειδίου του θείου και η ελάττωση της θερμοκρασίας κατά τη διάρκεια της καθίζησης συντελούν στο να παρεμποδιστεί η ζύμωση αφού με αυτόν τον τρόπο το αιωρούμενο υλικό καθιζάνει κανονικά. Σε πολλές περιοχές τα οινοποιεία υποβάλλουν το λευκό μούστο σε φυγοκέντρηση ώστε να απομακρυνθούν τα στερεά.

Τα τελευταία χρόνια έχει εκδηλωθεί το ενδιαφέρον για τη θερμική επεξεργασία των κόκκινων μούστων πριν τη ζύμωση η οποία βοηθά κυρίως στην απενεργοποίηση των ενζύμων. Η διαδικασία αυτή όταν πραγματοποιείται με γρήγορους ρυθμούς σε μέτριες θερμοκρασίες μπορεί να αποδειχτεί πολύ χρήσιμη στην παραγωγή των ερυθρών γλυκών οίνων. Είναι επίσης καλή για τη χρήση στα κόκκινα σταφύλια που έχουν προσβληθεί από τον μύκητα *Botrytis cinerea* ο οποίος περιέχει μεγάλη ποσότητα ενζύμων πολυφαινολικής οξειδάσης που προκαλούν την αμαύρωση.

Ζύμωση

Η διαδικασία που ακολουθείται για την αλκοολική ζύμωση απαιτεί προσεκτικό έλεγχο για την παραγωγή υψηλής ποιότητας οίνων. Βασικές προϋποθέσεις είναι ο περιορισμός της ανάπτυξης των ανεπιθύμητων μικροοργανισμών, η παρουσία ικανού αριθμού επιθυμητών ζυμών, η παρουσία κατάλληλου υποστρώματος για την ανάπτυξη των ζυμών, ο έλεγχος της θερμοκρασίας για την αποφυγή υπερθέρμανσης, η αποτροπή της οξείδωσης και η σωστή διαχείριση των φλοιών στους κόκκινους μούστους. Η φλούδα των σταφυλιών τις πιο πολλές φορές σκεπάζεται από βακτηρίδια, μύκητες και ζύμες. Οι άγριες ζύμες όπως οι *Pichia*, *Kloeckera*, και *Torulopsis* είναι σε μεγαλύτερη ποσότητα από τη ζύμη του κρασιού *Saccharomyces*.

Ενώ τα είδη του *Saccharomyces* γενικά θεωρούνται πιο κατάλληλα για αποτελεσματική αλκοολική ζύμωση ωστόσο υπάρχουν ζύμες που ανήκουν σε άλλα γένη και οι οποίες συμβάλλουν στη γεύση, ιδιαίτερα στα αρχικά στάδια της ζύμωσης. Ζύμες όπως οι *Saccharomyces cerevisiae* και *Schizosaccharomyces pombe* έχουν προταθεί για τα αρχικά στάδια της αλκοολικής ζύμωσης.

Επειδή η ποσότητα των ανεπιθύμητων μικροοργανισμών είναι πολύ μεγαλύτερη σε σταφύλια τα οποία είναι χτυπημένα ή μισοκατεστραμμένα (το οποίο συνήθως συμβαίνει στα θερμά κλίματα) η διαδικασία ελάττωσης της ανάπτυξης των ανεπιθύμητων μικροοργανισμών κρίνεται αναγκαία και η πιο γνωστή μέθοδος είναι η προσθήκη διοξειδίου του θείου στα φρέσκα χτυπημένα σταφύλια με αναλογία περίπου 100 - 150 mg/L.

Ο έλεγχος της θερμοκρασίας κατά την αλκοολική ζύμωση επιβάλλεται ώστε α) να διευκολύνει την ανάπτυξη της ζύμης, β) να βγουν στην επιφάνεια τα αρωματικά συστατικά και το χρώμα από τη φλούδα, γ) να επιτρέψει τη συσσώρευση των επιθυμητών παραπροϊόντων, και δ) να αποτρέψει την υπερβολική αύξηση της θερμοκρασία που έχει ως αποτέλεσμα την καταστροφή των ζυμών.

Η καταλληλότερη θερμοκρασία για την ανάπτυξη των πιο κοινών ζυμών που χρησιμοποιούνται στην οινοποιία είναι ~25°C, και σε πολλές αμπελουργικές περιοχές με ψυχρότερα κλίματα, τα σταφύλια συνθλίβονται σε αυτήν τη θερμοκρασία. Η ζύμωση σπάνια ξεκινά σε τόσο υψηλή θερμοκρασία γιατί είναι πολύ δύσκολη η διατήρησή της σε επίπεδα κάτω των 30° C κατά τη διάρκεια της.

Η ζύμωση των λευκών μούστων στις σχετικά ψυχρές θερμοκρασίες (περίπου 10 με 15°C) οδηγεί σε μεγαλύτερο σχηματισμό και διατήρηση των επιθυμητών παραπροϊόντων.

Στους μούστους κόκκινου κρασιού, η κατάλληλη εξαγωγή χρώματος παράλληλα με την ανάπτυξη ζύμης εμφανίζεται στους 22 με 28°C. Η αλκοολική ζύμωση παράγει όμως θερμότητα και ο διαρκής έλεγχος της θερμοκρασίας απαιτείται για την αποτροπή της αύξησης της θερμοκρασίας (πάνω από 30°C η ανάπτυξη της ζύμης είναι ιδιαίτερα περιορισμένη). Η μείωση της θερμοκρασίας γίνεται με την χρήση εναλλακτών θερμότητας.

Οι φλούδες που παραμένουν στην επιφάνεια του χυμού κατά τη διάρκεια της ζύμωσης των κόκκινων σταφυλιών διακόπτουν προσωρινά την εξαγωγή του αρώματος και του χρώματος και μπορεί να οδηγήσουν στην αύξηση της θερμοκρασίας ενώ πιθανή είναι και η οξοποίησή τους. Η καταβύθιση των φλοιών που επιπλέουν τουλάχιστον δύο φορές τη μέρα κατά τη διάρκεια της ζύμωσης

επιλύει τέτοιου είδους προβλήματα. Η λειτουργία αυτή αν και σχετικά εύκολη σε μικρά δοχεία, μπορεί να γίνει ιδιαίτερα δύσκολη σε μεγάλα δοχεία 100,000 γαλονιών (380,000 λίτρα). Σε μεγάλες μονάδες ο μούστος πρέπει να βυθιστεί σχεδόν στον πάτο και να αντληθεί πάλι επάνω. Η χρήση μικρών δοχείων επιτρέπει μεγαλύτερες απώλειες θερμότητας στο περιβάλλοντα χώρο γεγονός που απλοποιεί τον έλεγχο της θερμοκρασίας.

Επεξεργασία μετά τη ζύμωση

Η ζύμωση των μούστων διαρκεί τις περισσότερες φορές από δέκα έως τριάντα ημέρες. Στις περισσότερες περιπτώσεις, το μεγαλύτερο μέρος των κυττάρων της ζύμης θα βρεθεί σύντομα στο ίζημα ή. Ο διαχωρισμός του επιπλέοντος κρασιού από το ίζημα ονομάζεται *racking*. Τα δοχεία διατηρούνται πλήρη από αυτήν την περίοδο με "*topping*," μια διαδικασία που εκτελείται σε τακτά χρονικά διαστήματα επειδή η θερμοκρασία του κρασιού και κατά συνέπεια ο όγκος του, μειώνονται.

Κατά τη διάρκεια των αρχικών σταδίων, το *topping* είναι απαραίτητο κάθε εβδομάδα ή δύο. Αργότερα, μηνιαία ή διμηνιαία γεμίσματα είναι επαρκή.

Διαχωρισμός

Ορισμένα κρασιά απομακρύνουν μέρος τους (κύτταρα ζύμης, κομμάτια από τα σταφύλια, κλπ.) πολύ γρήγορα, και το επιπλέον κρασί παραμένει σχεδόν λαμπερό. Αυτό συμβαίνει περισσότερο όταν το κρασί τοποθετείται σε ξύλινα βαρέλια των πενήντα γαλονιών που έχουν μεγαλύτερη αναλογία επιφάνειας όγκου από τα μεγαλύτερα δοχεία. Το τραχύ εσωτερικό του ξύλινου βαρελιού συμβάλλει στη συγκέντρωση του αποβαλλόμενου υλικού. Άλλα κρασιά τα οποία παράγονται σε θερμές περιοχές ή όταν χρησιμοποιούνται μεγάλες δεξαμενές, μπορούν να παραμείνουν κάπως νεφελώδη για μεγάλες χρονικές περιόδους.

Η απομάκρυνση του αποβαλλόμενου υλικού κατά τη διάρκεια της ωρίμανσης ονομάζεται διαχωρισμός. Οι σπουδαιότερες διαδικασίες που

συμπεριλαμβάνονται είναι ο εξευγενισμός, η διήθηση, η φυγοκέντριση, η ψύξη, η ιονική ανταλλαγή και η θέρμανση.

Εξευγενισμός

Ο εξευγενισμός αποτελεί μια αρχαία μέθοδος κατά την οποία ένα υλικό το οποίο συμβάλλει στην επίτευξη του διαχωρισμού προστίθεται στο κρασί. Οι κύριες διαδικασίες που συμπεριλαμβάνονται είναι η προσρόφηση, χημική αντίδραση και προσρόφηση και ενδεχομένως φυσική κίνηση.

Οι πρωτεΐνες και τα κύτταρα ζύμης προσροφώνται στους εξευγενιστικούς παράγοντες όπως ο βεντονίτης (τύπος αργίλου που παράγεται κυρίως από ένα ορυκτό) ή η ζελατίνη. Εάν ένα αδρανές υλικό, όπως το πυρίτιο, προστεθεί σε ένα νεφελώδες κρασί, μερικός διαχωρισμός θα γίνει απλά από τη μετακίνηση των μορίων του αδρανούς πυριτίου μέσα στο κρασί. Αυτή η δράση εμφανίζεται πιθανώς μέχρι ένα σημείο με την προσθήκη οποιουδήποτε εξευγενιστικού παράγοντα.

Ο βεντονίτης έχει αντικαταστήσει κατά ένα μεγάλο μέρος όλους τους άλλους εξευγενιστικούς παράγοντες. Εξευγενιστικοί παράγοντες όπως η ζελατίνη, η καζεΐνη, η μίκα, η αλβουμίνη, το ασπράδι, το νάιλον, και το PVPP (πολυβινυλικό πυρολιδόνιο) μπορούν να χρησιμοποιηθούν για ειδικούς λόγους, συμπεριλαμβανομένης της αφαίρεσης της υπερβολικής τανίνης ή του χρώματος.

Σε σύγχρονες οινοποιητικές διαδικασίες η υπερβολική περιεκτικότητα σε μέταλλα είναι σπάνια, κυρίως εξ αιτίας της χρήσης του εξοπλισμού από ανοξείδωτο χάλυβα.

Φιλτράρισμα-Διήθηση

Η διήθηση, δηλαδή το φιλτράρισμα, αποτελεί μια άλλη αρχαία μέθοδος όπου τα αρχικά φίλτρα αποτελούνταν από τις τραχιές καλυμμένες με ύφασμα τρύπες μέσω των οποίων χυνόταν το κρασί.

Σήμερα τα ταμπόν των φίλτρων αποτελούνται από ίνες κυτταρίνης διάφορων πορώδων υλικών ή αποτελούνται από μεμβράνες φίλτρων. Το μέγεθος των πόρων μερικών φίλτρων είναι αρκετά μικρό και δεν μπορεί να αφαιρέσει τα κύτταρα της ζύμης και τα περισσότερα βακτηριακά κύτταρα.

Φυγοκέντριση

Η φυγοκέντριση (δηλαδή διαχωρισμός)³ εφαρμόζεται προκειμένου να διαχωρίσει τους μούστους, χρησιμοποιείται παράλληλα στα κρασιά όπου παρουσιάζεται μεγάλη δυσκολία στο διαχωρισμό τους με άλλα μέσα. Αυτή η λειτουργία χρειάζεται προσεκτικό έλεγχο για να αποφευχθούν η αδικαιολόγητη οξείδωση και η απώλεια αλκοόλης κατά τη διάρκεια της διαδικασίας

Ψύξη

Η ψύξη παρέχει ευκολία στο διαχωρισμό του κρασιού με διάφορους τρόπους. Η ελάττωση της θερμοκρασίας αποτρέπει συχνά και τη δημιουργία ζύμης καθώς και την παραγωγή διοξειδίου του άνθρακα, η οποία μπορεί να διατηρήσει τα κύτταρα ζύμης αδρανή.

Το διοξείδιο του άνθρακα είναι πιο διαλυτό στις χαμηλότερες θερμοκρασίες. Μια σημαντική αιτία θόλωσης είναι η αργή καταβύθιση του τρυγικού καλίου (κρέμα του τρυγικού) όπως ωριμάζει το κρασί. Η γρήγορη καταβύθιση προκαλείται με την πτώση της θερμοκρασίας σε εύρος από -7 έως -5° C για μια ή δύο εβδομάδες.

Θέρμανση

Αρκετά κρασιά περιέχουν μικρές ποσότητες πρωτεϊνών που ενδέχεται να επιφέρουν θόλωμα είτε με καταβύθιση είτε με την αντίδραση με το χαλκό ή με

³ Η διαδικασία παραγωγής του κρασιού: τα βήματα για την οινοποίηση. www.food-info.net/gr. Τελευταία ημερομηνία ανάκτησης: 10-6-2009.

άλλα μέταλλα που σχηματίζουν συναθροίσματα τα οποία με τη σειρά τους δημιουργούν θολώματα. Η χρήση του βεντονίτη αφαιρεί κάποια πρωτεΐνη και η πρωτεϊνική προσρόφηση αυξάνεται εάν το κρασί είναι ζεστό όταν εξευγενίζεται.

Η παστερίωση στους 70 με 82° C μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για να κατακρημνίσει τις πρωτεΐνες, αλλά στη σύγχρονη πρακτική αυτή η διαδικασία υιοθετείται σπάνια για να βοηθήσει το διαχωρισμό.

Ωρίμαση - παλαίωση

Η ωρίμαση του κρασιού μπορεί να γίνει είτε σε ανοξειδωτες δεξαμενές είτε σε βαρέλια, κυρίως δρύινα. Η ανοξειδωτη δεξαμενή δεν επηρεάζει τον χαρακτήρα του κρασιού γιατί δεν προσδίδει αρώματα αλλά και δεν επιτρέπει την επαφή του με το οξυγόνο.

Αντίθετα, τα βαρέλια και επηρεάζουν τα αρώματα του κρασιού αλλά και το πορώδες υλικό επιτρέπει επαφή με το οξυγόνο άρα και πιο γρήγορη ωρίμαση. Όσο πιο μικρό και όσο πιο νέο ένα βαρέλι τόσο πιο έντονα είναι τα αρώματα δρυός που παίρνει το κρασί και τόσο πιο γρήγορη η εξέλιξη του. Ο χρόνος παλαίωσης μπορεί να κυμαίνεται από λίγες εβδομάδες σε αρκετά χρόνια.

Το κρασί φυσικά, ωριμάζει και μέσα σε φιάλες κατά το πέρασμα των χρόνων. Δεδομένου ότι πρόκειται για κρασί που είναι φτιαγμένο για παλαίωση, τότε ο χρόνος επιδρά ευεργετικά και το στρογγυλεύει. Η αίσθηση δηλαδή που παίρνουμε από ένα σωστά παλαιωμένο κρασί είναι αυτή της ισορροπίας, καθώς τα βασικά του στοιχεία (αλκοόλ, τανίνες, οξύτητα) με την παλαίωση έρχονται να «κουμπώσουν» αρμονικά μεταξύ τους. Γενικά, οι συμπυκνώσεις που παρουσιάζουν τα κρασιά παλαίωσης όταν είναι ακόμα φρέσκα, πολλές φορές τα κάνουν ως και επιθετικά. Οι αναερόβιες αντιδράσεις που λαμβάνουν χώρα κατά την παλαίωση στη φιάλη βοηθούν στο να εξαιρεθούν οι (όποιες) ακρότητες και να έχουμε ένα σωστό και ολοκληρωμένο αποτέλεσμα. Όσο για το αλκοόλ, δεν είναι η έντασή του η οποία μειώνεται, απλά παύει να «προεξέχει» ως στοιχείο και εναρμονίζεται καλύτερα με το σύνολο. Τα κρασιά όμως που πωλούνται σε κάβες

είναι πιθανόν να έχουν υποστεί αλλοιώσεις στο χρονικό διάστημα που παραμένουν στο ράφι του καταστήματος. Κανονικά, καμία κάβα ή οποιοδήποτε κατάστημα πώλησης ποτών δεν διατηρεί κρασιά για μεγάλο χρονικό διάστημα, δεδομένου ότι τα κρασιά που αποθηκεύει σκοπό έχουν να πουληθούν το ταχύτερο δυνατό. Έτσι, τα κρασιά παραμένουν για μικρό σχετικά χρονικό διάστημα κάτω από μη ιδανικές συνθήκες. για την διατήρηση του κρασιού σε καλή κατάσταση δεν απαιτείται τόσο χαμηλή θερμοκρασία, όσο ΣΤΑΘΕΡΗ θερμοκρασία, έλλειψη έντονου φωτισμού και σχετική υγρασία, κάτι που δεν είναι δύσκολο να επιτευχθεί. Βέβαια, αν αγοράζουμε το κρασί μας από μια κάβα με πολύ μικρό κύκλο πωλήσεων, αυτό σημαίνει ότι τα κρασιά πιθανόν παραμένουν σε αυτή για μεγάλο χρονικό διάστημα, οπότε, αν δεν υπάρχουν οι σωστές συνθήκες, τότε τα κρασιά πιθανόν να έχουν πρόβλημα. Πρόβλημα θα έχουν επίσης κρασιά που αγοράζουμε από κάβες ή καταστήματα που τα έχουν εκτεθειμένα στα ράφια ή σε βιτρίνες με τον ήλιο να πέφτει επάνω τους, όπως συμβαίνει πολλές φορές που την ημέρα κλιματίζονται και το βράδυ "βράζουν" κατά το καλοκαίρι, ή παγώνουν τον χειμώνα.

1.2.2. ΘΕΙΩΔΗΣ ΑΝΥΔΡΙΤΗΣ

«Η φυσιολογική κατάληξη κάθε κρασιού είναι να γίνει ξίδι».

Αιώνες τώρα, η αποτελεσματικότερη ουσία που προστατεύει το αμπέλι και το σταφύλι είναι το θειάφι στο χωράφι (θειώση) και ο θειώδης ανυδρίτης στο οινοποιείο. Πρόκειται για διοξείδιο του θείου, SO₂, που είτε σε στερεά είτε σε υγρή είτε σε αέρια μορφή παίζει καθοριστικό ρόλο συντηρητικού, αντιβιοτικού και αντιοξειδωτικού μέσα στο κρασί, κατέχοντας την πρώτη θέση προστατευτικού μέσου τριπλής εμβέλειας και δράσης. Προστίθεται **οπωσδήποτε** πριν αρχίσει οποιαδήποτε ζύμωση, στα άσπρα κρασιά αμέσως μετά το πιεστήριο, και στα κόκκινα στον κάδο (ή βαρέλι) εκχύλισης.

Η δοσολογία είναι η ακόλουθη:

- Για μούστο 10 - 25 g / 100L

- Για κρασί 2 - 4 g / 100L

Για την μέτρηση του ολικού θειώδους απαιτείται χημικός προσδιορισμός. Η προσθήκη ανεξέλεγκτου θειώδους μέσα σε ένα κρασί, δημιουργεί δυσάρεστα απρόοπτα τα οποία καλύπτουν τα αρώματα και τις γεύσεις του οίνου αλλά μπορούν να προκαλέσουν και προβλήματα υγείας (αλλεργιογόνα, κλπ). Τέλος, το υπερβολικά θειώδες εκδηλώνεται με οξεία γεύση στο πίσω μέρος του λαιμού, η οποία συνοδεύεται από πικρή και καυστική επίγευση.

Φυσικά, όσο πιο ξηρό είναι το κρασί τόσο λιγότερο θειώδες απαιτεί ενώ τα ημίγλυκα κρασιά που θεωρούνται περισσότερο επιρρεπή σε μίαν ατυχή και ανεξέλεγκτη δευτερογενή ζύμωση εμφανίζουν μεγαλύτερα ποσοστά θειώδους.⁴

⁴ <http://www.wineandgrapes.gr>

1.3.ΟΙ ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΕΣ ΠΕΡΙΟΧΕΣ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ ΚΑΙ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ

Η παραγωγή οίνων στη χώρα μας έχει μακράιωνη ιστορία καθώς αρχίζει από τα αρχαία χρόνια, συνεχίζεται στα χρόνια της Βυζαντινής Αυτοκρατορίας, στη διάρκεια της Τουρκοκρατίας και της σύγχρονης Ελλάδας διατηρώντας με αυτόν τον τρόπο την ελληνική παράδοση.

Η υστέρηση της Ελλάδας σε βασικούς κλάδους της αγροτικής οικονομίας σε σχέση με την υπόλοιπη Ευρώπη αντικατοπτρίζεται και στην υστέρηση του Έλληνα οινοποιού σε σχέση με συναδέλφους του στις υπόλοιπες ευρωπαϊκές χώρες. Σημαντικό γεγονός το οποίο συνέβαλε στην ανάπτυξη των ελληνικών οίνων ήταν η αρχή της κατανάλωσης εμφιαλωμένων κρασιών στη δεκαετία του 1960, παράλληλα με την ανάπτυξη μεγάλων αστικών κέντρων και την άνθηση του τουρισμού.

Μόλις τη δεκαετία του 1970 θεσμοθετούνται οι ποικιλίες και οι ζώνες παραγωγής οίνων με την ένδειξη «Όνομασία Προέλευσης» και θα λέγαμε πως ολοκληρώνεται τη δεκαετία του 1990 με την υιοθέτηση κατάλληλων τεχνολογικών επεξεργασιών, ώστε "οι χαρακτήρες του σταφυλιού από ορισμένα οικοσυστήματα" όπως ορίζεται ο συνδυασμός ποικιλίας – εδάφους - κλίματος να φτάνουν στο ποτήρι του καταναλωτή.

Παράγονται περίπου 4.500.000 hl οίνου από τα οποία 60% είναι λευκός, το 35% ερυθρός και το 5% ροζέ. Σε όλη την Ελλάδα υπάρχουν περίπου 300 μεγάλα οινοποιεία και 130 εμφιαλωτήρια όπου εμφιαλώνονται 1.500.000 hl οίνου. Οι Έλληνες καταναλώνουν κατά μέσο όρο 35 λίτρα το χρόνο από τα οποία μόνο το 6% είναι ονομασία προέλευσης.

Γίνεται αντιληπτό από την παράθεση των προαναφερόμενων στοιχείων το μικρό ποσοστό κατανάλωσης εμφιαλωμένων οίνων και οίνων με ονομασία προέλευσης. Απαιτούνται λοιπόν να πραγματοποιηθούν ακόμη κι άλλα βήματα για περαιτέρω διάδοση και εξέλιξη του ελληνικού οίνου. Το μεγάλο ενδιαφέρον

που δείχνει ο Έλληνας καταναλωτής για τα κρασιά ποιότητας μπορεί να αποτελέσει το βασικό παράγοντα ώθησης της αύξησης της παραγωγής και διακίνησης του ελληνικού εμφιαλωμένου κρασιού. Εξάλλου είναι γνωστό πως οι ελληνικές ποικιλίες δεν υστερούν καθόλου σε γεύση και ποιότητα από τις επικρατούσες ξενικές ποικιλίες.

Η Βηλάνα της Κρήτης, το Αθήρι και η Μανδηλαριά του Αιγαίου, το Ασύρτικο της Σαντορίνης, το Ξυνόμαυρο της Νάουσας, το Αγιωργήτικο της Νεμέας, το Μοσχοφίλερο της Μαντινείας, η Ρομπόλα της Κεφαλονιάς, η Ντεμπίνα της Ζίτσας και η Πατρινή Μαυροδάφνη αποτελούν βασικές πινελιές στον πίνακα των ελληνικών κρασιών ποιότητας.

Όπως οι σαμπάνιες, έτσι και οι αφρώδεις οίνοι κυκλοφορούν σε διάφορες βαθμίδες ξηρότητας, που ξεκινούν από αυτήν του υπέρξηρου και φτάνουν ως το γλυκό. Ανάλογα με την κατηγορία στην οποία ανήκει η κάθε ετικέτα, χρησιμοποιείται ως απεριτίφ, κρασί φαγητού, ή κρασί που συνοδεύει επιδόρπια - Ένα ξηρό αφρώδες (7-8°C) είναι άριστο συνοδευτικό για ψάρια, ωμά θαλασσινά, αλλά και πιάτα πουλερικών και χοιρινού με λευκές σάλτσες ή σάλτσες φρούτων.

1.3.1. ΑΦΡΩΔΗ ΕΛΛΗΝΙΚΟΙ ΟΙΝΟΙ

1.3.1.1.ΟΙ ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΕΣ ΠΕΡΙΟΧΕΣ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

Σύμφωνα με τον όγκο της παραγωγής οι αμπελοοινικές περιοχές στην Ελλάδα σήμερα είναι οι εξής :

ΠΕΡΙΟΧΗ	ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΚΗ ΕΚΤΑΣΗ (σε ha)	ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΟΙΝΩΝ (σε hl)	ΚΥΡΙΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ

Πελοπόννησος	60.419	1.525.590	Αγιωργίτικο, Κορινθιακή (σταφίδα), Μοσχάτο λευκό, Μοσχοφίλερο, Ρεφόσκο, Ροδίτης, Σουλτανίνα (σταφίδα).
Κρήτη	50.581	959.480	Βηλάνα, Κοτσιφάλι, Λιάτικο, Μαντηλαριά, Ρωμείο.
Στερεά Ελλάδα & Εύβοια	28.849	1.988.790	Σαββατιανό.
Μακεδονία & Θράκη	15.500	514.760	Ασύρτικο, Αθήρι, Ροδίτης, Λημνιό, Ξινόμαυρο, Νεγκόσκα, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Θεσσαλία	8.696	423.910	Κρασάτο, Μαύρο Μεσενικόλα, Μοσχάτο Αμβούργου, Μπατίκι, Ξινόμαυρο, Σταυρωτό.
Νησιά Ιονίου	8.716	215.840	Βερτζαμί,

Πελάγους			Μαυροδάφνη, Μοσχάτο λευκό, Ρομπόλλα
Νησιά Αιγαίου Πελάγους	9.131	151.300	Αϊδάνι, Ασύρτικο, Λιμνιό, Μαντηλαριά, Μονεμβασία, Μοσχάτο Αλεξανδρείας.
Δωδεκάνησα	3.438	128.850	Αθήρι, Μαντηλαριά, Μοσχάτο λευκό
Ήπειρος	1.022	30.620	Ντεμπίνα, Cabernet Sauvignon

Πηγή: <http://www.winefest-dafnes.gr>

Για έναν καλό αφρώδη οίνο μπορούμε να κινηθούμε αρκετά εκτός της ζώνης της Καμπανίας, και μάλιστα ξεκινώντας από πιο κοντινά μέρη σε εμάς. Έτσι, έχουμε να διαλέξουμε ανάμεσα στα εκλεκτά αφρώδη κρασιά της Ρόδου, που παράγονται από την όμορφη Αιγαιοπελαγίτικη ποικιλία Αθήρι, τα ευγενή αφρώδη της Μαντινείας, τα οποία παράγονται από το δημοφιλέσ αρωματικό Μοσχοφίλερο, τα ευχάριστα αφρώδη της Ηπείρου, που αξιοποιούν την δροσιστική ντόπια ποικιλία Ντεμπίνα, καθώς και τα ιδιαίτερα ροζέ αφρώδη του Αμυνταίου, τα οποία βασίζονται στο ερυθρό Βορειοελλαδίτικο Ξινόμαυρο.⁵

⁵ <http://www.iatronet.gr/>

1.4.ΑΠΟ ΚΟΚΚΙΝΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ⁶

Ερυθρή οινοποίηση

Η διαδικασία για την ερυθρή οινοποίηση, είναι ίδια με αυτή της λευκής έως το στάδιο του διαχωρισμού από τους μίσχους. Στην περίπτωση αυτή ο σταφυλοπολτός οδηγείται στον "κάδο" εκχύλισης, όπου θα αρχίσει η ζύμωση. Στη συνέχεια ο σταφυλοπολτός μεταφέρεται από το εκραγιστήριο στις δεξαμενές ζύμωσης και αρχίζει να ζυμώνει σε ελεγχόμενη θερμοκρασία 26 έως 30 C. Με την έναρξη της ζύμωσης, τα στέμφυλα (φλούδες και κουκούτσια) ανεβαίνουν στο επάνω μέρος της δεξαμενής ωθούμενα από το παραγόμενο CO₂. Σχηματίζουν το λεγόμενο «καπέλο». Με τη βοήθεια αντλίας το γλεύκος αντλείται από το κάτω μέρος της δεξαμενής και οδηγείται ξανά στην κορυφή. Εκεί αφήνεται να πέσει και να διαβρέξει τα στέμφυλα (διαβροχή). Η εκχύλιση για ένα κρασί που θα καταναλωθεί νέο διαρκεί 2-3 μέρες περίπου. Αλλά για ένα κρασί παλαίωσης η εκχύλιση μπορεί να διαρκέσει 8-15 μέρες περίπου.

Το γλεύκος σε ζύμωση (ή το κρασί, ανάλογα με τη διάρκεια εκχύλισης) διαχωρίζεται με τη βοήθεια της βαρύτητας για να μεταφερθεί σε μια άλλη δεξαμενή όπου θα ολοκληρωθεί η αλκοολική ζύμωση. Εκεί, πιθανόν θα ακολουθήσει η μηλογαλακτική ζύμωση που είναι η μετατροπή του μηλικού οξέος από τα γαλακτικά βακτήρια σε γαλακτικό οξύ και βοηθάει τη μείωση της οξύτητας. Αυτό είναι «κρασί χωρίς πίεση». Τα υπόλοιπα στέμφυλα απαλλαγμένα από το υγρό οδηγούνται στο πιεστήριο για να δώσουν μια άλλη ποσότητα κρασιού που ονομάζεται «κρασί πίεσης».

⁶ Τα ελληνικά κρασιά.



Κυριότερες ερυθρές ποικιλίες είναι οι ακόλουθες:

- ❖ Αγιωργίτικο
- ❖ Βερτζαμί
- ❖ Κοτσιφάλι
- ❖ Κρασάτο
- ❖ Λιάτικο
- ❖ Λημιό
- ❖ Μαντηλαριά
- ❖ Μαυροδάφνη
- ❖ Μαύρο
- ❖ Μεσενικόλα
- ❖ Μοσχάτο
- ❖ Αμβούργου
- ❖ Μοσχοφίλερο
- ❖ Νεγκόσκα
- ❖ Ξινόμαυρο (δίνει και λευκό κρασί)
- ❖ Σταυρωτό

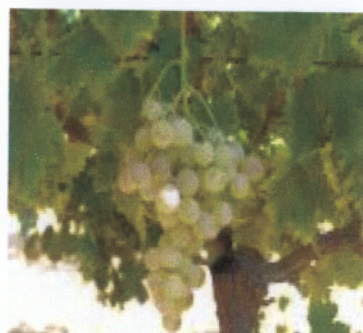
1.5. ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ

Λευκή οινοποίηση

Η μεταφορά των σταφυλιών στο οινοποιείο γίνεται πάντα μέσα σε παραδοσιακά κοφίνια ή πλαστικά τελάρα. Η μεταφορά του σταφυλιού έχει μεγάλη σημασία στην επιτυχία της οινοποίησης. Πρέπει να μεταφέρονται στο οινοποιείο γρήγορα και ανέπαφα για να αποφύγουμε τις αρνητικές επιπτώσεις της εκχύλισης και της οξειδωσης. Στην συνέχεια γίνεται διαχωρισμός του μίσχου (τσάμπουρου) από την ράγα (ρόγα) του σταφυλιού. Τα σταφύλια μετά τον απορραγισμό οδηγούνται στο πιεστήριο. Σε αυτά επιτυγχάνεται η παραλαβή του γλεύκους (μούστου) με διαδοχικές συμπίεσεις. Η καλύτερη ποιότητα γλεύκους είναι το γλεύκος των πρώτων πιέσεων, ο λεγόμενος πρόρρογος, διότι περιέχει λιγότερες τανίνες, οι οποίες σε μεγάλη συγκέντρωση δίνουν έντονο χρώμα και στυφή αίσθηση, ανεπιθύμητη σε ένα λευκό κρασί.

Μετά το πιεστήριο, ο μούστος οδηγείται στις δεξαμενές. Εκεί (αν υπάρχει η δυνατότητα) ψύχουμε τον μούστο στους 10 °C για να επιβραδύνουμε την έναρξη της αλκοολικής ζύμωσης. Τα σωματίδια που αιωρούνται μέσα στον μούστο καθιζάνουν. Αυτές είναι οι λεγόμενες λάσπες, ένα ανεπιθύμητο ίζημα για την παραγωγή ποιοτικών κρασιών. Σκοπός της απολάσπωσης είναι η διαύγαση του γλεύκους (μούστου) πριν από τη ζύμωση. Όταν ολοκληρωθεί η απολάσπωση, μεταγγίζουμε τον καθαρό μούστο σε καθαρή δεξαμενή. Εκεί αυξάνουμε τη θερμοκρασία του μούστου από τους 10 στους 18 °C. Η ποιότητα ενός κρασιού εξαρτάται, σε σημαντικό βαθμό, από τη θερμοκρασία ζύμωσής του, γιατί αυτή καθορίζει το ποσό των αρωματικών εστέρων που δημιουργούνται κατά τη ζύμωση. Αφού ολοκληρωθεί η αλκοολική ζύμωση το κρασί είναι έτοιμο και μπορεί να εμφιαλωθεί μετά από δύο περίπου μήνες. Αυτό είναι ένα φρέσκο λευκό κρασί που μπορεί να το καταναλώσουμε μέσα σε δύο το πολύ χρόνια από την εσοδεία του. Για τα παλαιωμένα λευκά, όταν ο μούστος αποζυμώνει τον μεταγγίζουμε στα βαρέλια όπου εκεί ολοκληρώνεται η ζύμωση. Το κρασί

παραμένει και ωριμάζει μέσα στα βαρέλια περίπου ένα χρόνο, κατόπιν εμφιαλώνεται.



Λευκές Ποικιλίες είναι οι ακόλουθες:

- ❖ Αθήρι
- ❖ Αϊδάνι
- ❖ Ασύρτικο
- ❖ Βηλάνα
- ❖ Δαφνί
- ❖ Μονεμβασιά
- ❖ Μοσχάτο Λευκό
- ❖ Μοσχάτο Αλεξανδρείας
- ❖ Μπατίκι
- ❖ Ντεμπίνα
- ❖ Πλυτό
- ❖ Ροδίτης
- ❖ Ρομπόλα
- ❖ Σαββατιανό

PETΣΙΝΑ



Η Ρετσίνα αποτελεί είδος ελληνικού οίνου το οποίο φτιάχνεται με την προσθήκη φυτικής ρητίνης πεύκου μέσα σε λευκό οίνο. Θεωρείται ένα από τα πλέον αγαπητά ελληνικά κρασιά.

Η παραγωγή ρετσίνας έχει τις ρίζες της από την αρχαιότητα όπου τότε η προσθήκη ρητίνης βοηθούσε στη συντήρηση του κρασιού, και όχι αποκλειστικά στην προσθήκη αρώματος. Για την παρασκευή της χρησιμοποιούνται συνήθως οίνοι δεύτερης ποιότητας και για αυτόν τον λόγο η τιμή της είναι συνήθως χαμηλότερη από αυτήν των επιτραπέζιων οίνων.

Πριν από την εφεύρεση των στεγανών μπουκαλιών γυαλιού, το οξυγόνο αλλοίωνε τη γεύση των οίνων πολύ γρήγορα. Για να στεγανοποιήσουν το στόμιο, οι αρχαίοι Έλληνες εφηύραν τη 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 του κρασιού, και την καλύτερη συντήρησή του.

1.6.Ο ΚΛΑΔΟΣ ΤΗΣ ΟΙΝΟΠΟΙΙΑΣ ΚΑΙ ΤΑ ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΤΟΥ

Ο ελληνικός αμπελώνας δίκαια θεωρείται ως ο αρχαιότερος παγκοσμίως, ο οποίος κατέχει ιστορία και εξακολουθεί να υπάρχει και να εξελίσσεται. Σπουδαίο θεωρείται το γεγονός ότι με το πέρασμα των ετών ο ελληνικός αμπελώνας εμπλουτίστηκε και με άλλες ποικιλίες, νέες ή βελτιωμένες ενώ βελτίωσε και τις αποδόσεις του.

Η μεγάλη αυτή ποικιλία οιναμπέλων παράγει μεγάλο αριθμό οίνων, τα οποία διαθέτουν διαφορετικά χαρακτηριστικά όπου με βάση αυτά ξεχωρίζουν ανάλογα με το χρώμα, την γλυκύτητα, την περιεκτικότητα σε διοξείδιο του άνθρακα, κ.α.

Με χαρακτηριστικό το χρώμα οι οίνοι διακρίνονται σε λευκούς, ροζέ και ερυθρούς. Με χαρακτηριστικό την γλυκύτητα διακρίνονται σε ξηρούς, ημίγλυκους και γλυκούς. Η περιεκτικότητα σε διοξείδιο του άνθρακα, τους κατηγοριοποιεί σε ήσυχους, ημιαφρώδεις και αφρώδεις.⁷

Μια ακόμη διάκριση η οποία καθορίζεται από τη ευρωπαϊκή νομοθεσία και υιοθετείται και από την ελληνική, κατατάσσει τους οίνους σε δυο βασικές κατηγορίες:

Οίνοι Ποιότητας Παραγόμενοι σε Καθορισμένη Περιοχή (V.Q.P.R.D.) και στους Επιτραπέζιους Οίνους

Ειδικότερα, οι οίνοι V.Q.P.R.D., χωρίζονται σε οίνους Ονομασίας Προέλευσης Ανώτερης Ποιότητας (Ο.Π.Α.Π.), και σε οίνους Ονομασίας Προέλευσης Ελεγχόμενης (Ο.Π.Ε.). Λέγοντας Ονομασία Προέλευσης εννοούμε το τοπωνύμιο που αναγνωρίζεται ως κοινό εμπορικό όνομα των οίνων μιας περιοχής, όταν εκείνοι πληρούν συγκεκριμένους όρους που προσδιορίζουν:

⁷ Ροδόπουλος Γ., & Νικολουδάκης, Δ. 2006. Μελέτη του ελληνικού κλάδου οινοποιίας, ΤΕΙ Κρήτης, σελ 5-11.

- την ζώνη παραγωγής του κρασιού
- την ποικιλιακή σύνθεση των αμπελώνων
- τις καλλιεργητικές τεχνικές
- τις μεθόδους οινοποίησης
- τον ελάχιστο αλκοολικό τίτλο
- την στρεμματική απόδοση

Οι Οίνοι Ποιότητας Παραγόμενοι σε Καθορισμένη Περιοχή (V.Q.P.R.D.) διαθέτουν τα εξής στοιχεία:

- Προέρχονται από συγκεκριμένη περιοχή όπου εκεί καλλιεργείται η συγκεκριμένη ποικιλία αμπέλου και από την οποία παράγεται το κρασί της κάθε περιοχής που έχει και το όνομα της.
- Παράγονται από ποικιλίες της περιοχής όπου φτιάχνουν κρασιά υψηλής ποιότητας
- Διαθέτουν ξεχωριστά χαρακτηριστικά και δική τους προσωπικότητα η οποία διαμορφώνεται από το οικοσύστημα της περιοχής δηλαδή τις κλιματολογικές συνθήκες, τον τόπο παραγωγής κ.α..
- Έχουν συγκεκριμένη τεχνική παραγωγής και επεξεργασίας
- Οι οίνοι ωριμάζουν κάτω από ειδικές συνθήκες όπου δίνεται η δυνατότητα για αξιοποίηση των γευστικών χαρακτηριστικών τους. Στην Ελλάδα υπάρχουν 27 οίνοι V.Q.P.R.D., από τους οποίους 19 είναι Ο.Π.Α.Π. και οι υπόλοιποι είναι Ο.Π.Ε. Οι επιτραπέζιοι οίνοι παρασκευάζονται από περιοχές των οποίων το κλίμα, το έδαφος και οι καλλιεργούμενες ποικιλίες αμπέλου δεν κρίνονται κατάλληλα για την παραγωγή κρασιών Ονομασίας Προέλευσης.

Στην κατηγορία αυτή υπάρχουν οι τοπικοί οίνοι, οι οίνοι ονομασίας κατά παράδοση και οι οίνοι μάρκας. Πιο συγκεκριμένα, οι τοπικοί οίνοι αποτελούν μια νέα κατηγορία, οι οποίοι παράγονται σε συγκεκριμένες περιοχές ή γεωγραφικά διαμερίσματα και κυκλοφορούν στην αγορά με γεωγραφική ένδειξη παραγωγής.

Στην κατηγορία των οίνων ονομασίας κατά παράδοση, περιλαμβάνονται εκείνοι το όνομα των οποίων χρησιμοποιείται αποκλειστικά για το χαρακτηρισμό προϊόντων που παράγονται μόνο σε μια ορισμένη γεωγραφική περιοχή ή χώρα.

Ο ορισμός οίνου μάρκας αντιπροσωπεύει οίνους οι οποίοι διατίθενται στην αγορά κατέχοντας εμπορικές ονομασίες καθώς και ορισμένα χαρακτηριστικά. Αυτά καθορίζονται άμεσα από τον οινοποιό, χωρίς ωστόσο να ανήκουν σε άλλη κατηγορία ταυτόχρονα.

Σχετικά με τους οίνους οι οποίοι υπόκεινται σε παλαίωση με σκοπό να αναβαθμίσει σημαντικά την ποιότητά τους, έχουν δοθεί σχετικές ενδείξεις, ανάλογα με την κατηγορία οίνου, καθώς και τον χρόνο και μέθοδο παλαίωσής τους.

Για τα V.Q.P.R.D. έχουν νομοθετηθεί οι ενδείξεις *Reserve* και *Grande Reserve*.

Η ένδειξη *Reserve* περιγράφει οίνους οι οποίοι έχουν δεχθεί τη διαδικασία παλαίωσης σε ξύλινα βαρέλια και φιάλες. Πιο αναλυτικά, οι λευκοί παλαιώνονται δύο έτη συνολικά, ενώ οι ερυθροί τρία από τα οποία τους έξι μήνες ήταν σε βαρέλια και τους υπόλοιπους σε φιάλες.

Αναφορικά με τους επιτραπέζιους οίνους έχει δοθεί ο όρος *Κάβα*, ο οποίος χρησιμοποιείται από το 1987 και αντιστοιχεί στο χρονικό διάστημα παλαίωσης το οποίο είναι 24 μήνες για τους λευκούς οίνους από τους οποίους έξι μήνες σε βαρέλια και τους υπόλοιπους σε φιάλες, και 36 μήνες για τους ερυθρούς οίνους εκ των οποίων 6 μήνες παλαιώνονται σε καινούργια δρύινα βαρέλια μικρότερα των 600L ή 1 χρόνο σε παλιά βαρέλια και 2 τουλάχιστον χρόνια σε φιάλη.

Οι κανόνες σχετικά με τους τοπικούς οίνους είναι οι εξής: δύναται να χρησιμοποιούνται οι όροι Κτήμα, Μοναστήρι, Αμπελώνας, Βίλλα, Αρχοντικό με την προϋπόθεση ότι ο συγκεκριμένος οίνος προέρχεται αποκλειστικά από σταφύλια που έχουν παραχθεί σε αμπελώνες της ίδιας αμπελοαγροτικής γης, ορισμένης έκτασης και η εμφιάλωση έγινε μέσα στην συγκεκριμένη εκμετάλλευση. Οι όροι CHATEAU (Αρχοντικό) και Domaine (Κτήμα), μπορούν να αναγράφονται μόνο σαν επαναληπτικοί των αντίστοιχων ελληνικών.

1.7. ΟΙΝΟΙ ΜΕ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΜΕΝΗ ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ Η ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΜΕΝΗ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΕΝΔΕΙΞΗ

Η χώρα μας σχεδόν σε όλη τη γεωγραφική της έκταση παράγει μεγάλη ποικιλία προϊόντων στα οποία έχει δοθεί ορισμός ως προϊόντα με προστατευμένη ονομασία προέλευσης ή προστατευμένης γεωγραφικής ένδειξης.

Πρόκειται για προϊόντα τα οποία δημιουργούνται σε συγκεκριμένες περιοχές και η Ελλάδα έχει κατορθώσει να επιτύχει την κατοχύρωσή τους ως παραγόμενα συγκεκριμένων περιοχών. Τα προϊόντα αυτά διακρίνονται και ξεχωρίζουν επειδή διαθέτουν ποιότητα και επίσης λόγω της αγνότητας των τοπικών παραγωγών, σε αντίθεση με τα προϊόντα τα οποία παράγονται από βιομηχανίες μαζικά και με περιορισμένη ποιότητα.

Η Ελλάδα είναι η γενέτειρα του πρώτου οίνου Ο.Π.Α.Π. (Ονομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας) και πιο συγκεκριμένα τα κρασιά της Χίου και της Θάσου ήταν τα πρώτα στα οποία δόθηκε αυτός ο τίτλος επειδή είναι τα πιο φημισμένα από αρχαιοτάτων χρόνων.

Τα ελληνικά κρασιά κατατάσσονται σε 4 κατηγορίες:

Οίνος με Ονομασία Προελεύσεως Ελεγχόμενη:

Στην κατηγορία αυτή περιλαμβάνονται γλυκοί οίνοι, όπως η Μαυροδάφνη της Κεφαλονιάς και της Πάτρας, το Μοσχάτο της Πάτρας, της Λήμνου, της Κεφαλονιάς, της Ρόδου καθώς και το Γλυκό της Σάμου

Οίνος με Ονομασία Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητας

Η κατηγορία Ο.Π.Α.Π. (Ονομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας). Περιλαμβάνει πολλά από τα καλύτερα κρασιά της Ελλάδας. Υπάρχουν 20 περιοχές ως τώρα που έχουν δικαίωμα Ονομασίας Προέλευσης. Στη

Βόρεια Ελλάδα, υπάρχουν οι ονομασίες Ζίτσα, Αρυνταίο, Γουμένισσα και Νάουσα. Στη Χαλκιδική η Ονομασία Πλαγιές Μελιπονά, στη Θεσσαλία ο Αγχίαλος και το Ραψάνη. Κοντά στην Αθήνα, υπάρχει η ονομασία της Κάντζας, στην Πελοπόννησο, οι ονομασίες της Πάτρας, Μαντινεία και Νεμέα. Στα Ιόνια νησιά, υπάρχει το Ρόμπολα Κεφαλονιάς και στα νησιά της Πάρου, της Λήμνου, της Ρόδου και της Σαντορίνης υπάρχουν το Πάρος, το Λήμνος, το Ρόδος, το Σαντορίνη. Τέλος, στην Κρήτη υπάρχουν οι ονομασίες Προέλευσης Αρχάνες, Πεζά, Σητεία και Δάφνες.

Οίνος τοπικός

Περιλαμβάνονται κρασιά με ευχάριστες γεύσεις για τον λάτρη του κρασιού.

Οίνος επιτραπέζιος

Περιλαμβάνονται κρασιά με ευχάριστες γεύσεις για τον λάτρη του κρασιού. Στην Ελλάδα, κύριες αμπελοοινικές περιοχές είναι η Πελοπόννησος, η Κρήτη, η Στερεά Ελλάδα και Εύβοια, η Μακεδονία και η Θράκη. Σημαντικές αμπελουργικές εκτάσεις υπάρχουν επίσης στα νησιά του Αιγαίου και του Ιονίου, στα Δωδεκάνησα και στη Θεσσαλία.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΔΕΥΤΕΡΟ: ΑΦΡΩΔΕΙΣ ΟΙΝΟΙ

2.1. ΙΣΤΟΡΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΣΤΗΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΑΦΡΩΔΩΝ ΟΙΝΩΝ

Οι γάλλοι παράγουν σε πάρα πολλές περιοχές εκτός Καμπανίας, αφρώδεις οίνους, όπως πχ στην περιοχή του Λίγηρα το Cremant de Loire, της Αλσατίας το Cremant d'Alsace.

Η παραγωγή του κρασιού είναι τέχνη. Η προώθησή του απαιτεί φαντασία! Και η κατανάλωσή του, σύμφωνα με τους Γάλλους, είναι ένας συνδυασμός των δύο. Γι' αυτό και σήμερα τα κρασιά τους κρατούν επάξια την πρώτη θέση στο μυαλό των απανταχού σομελιέ. Όχι πως άλλες χώρες δεν έχουν αξιόλογες ποικιλίες σταφυλιών και ωραία κρασιά, το εναντίον. Απλά οι Γάλλοι παραγωγοί θεωρούν την κάθε φιάλη παιδί τους και την προσέχουν αναλόγως.

Στη Γαλλία υπάρχουν 13 οινοποιητικές περιοχές. Περισσότερο ή λιγότερο γνωστές όλες έχουν να επιδείξουν ξεχωριστά κρασιά τόσο στη γεύση όσο και στα αρώματα. Ας δούμε τις κυριότερες από αυτές.

Η πιο γνωστή ποικιλία κρασιού ή καλύτερα οινοποιητική περιοχή είναι η Καμπανία που παράγει τη γνωστή μας σαμπάνια. Η περιοχή αυτή βρίσκεται βορειοανατολικά του Παρισιού και κρατάει τα σκήπτρα της οινοποιίας χάρη στη τυχαία ανακάλυψη του μοναχού Dom Pérignon.

Ο μοναχός αυτός κατάλαβε ότι το διοξείδιο του άνθρακα, παίζει σημαντικό ρόλο στη παραγωγή του κρασιού και ότι εμφιαλώνοντας το κρασί πριν την ολοκλήρωση της ζύμωσης το αποτέλεσμα θα ήταν διαφορετικό. Το πόσο δίκιο είχε, το ξέρουμε πλέον, όλοι. Οι πιο γνωστές ετικέτες από αυτή την περιοχή είναι η Dom Pérignon, η Moët et Chandon, η Ruinart, η Krug, η Pommery, η Veuve Clicquot και η Mumm μεταξύ άλλων.

Μια άλλη περιοχή που χρόνια διεκδικεί τα πρωτεία από τη Καμπανία είναι η περιοχή του Μπορντό. Βρίσκεται νοτιοανατολικά του Παρισιού και περηφανεύεται (όχι αδίκως) για τα κρασιά της. Εδώ συναντούμε ίσως τα πιο ποιοτικά και ακριβά κρασιά της Γαλλίας. Υπάρχουν πάνω από επτά χιλιάδες σατό (που κυριολεκτικά σημαίνει πύργος) και καλλιεργούνται περίπου εκατόν είκοσι χιλιάδες αμπελώνων.

Η ποικιλία αυτή είναι η αγαπημένη των Ευρωπαίων αφού το 67% των εξαγωγών καταναλώνετε εκτός Γαλλίας. Οι κυριότερες ποικιλίες που καλλιεργούνται είναι η Merlot, η Cabernet-Sauvignon, η Cabernet-Franc, η Sémillon, και η Sauvignon που μας δίνουν τις γνωστές ετικέτες του Château Margaux, Pétrus, Château Penin κ.α.

Τα κρασιά της Βουργουνδίας είναι και αυτά από τα πιο φημισμένα κρασιά στο κόσμο. Το 1415 με το βασιλικό διάταγμα τα κρασιά που επιτρεπόταν να ονομάζονται κρασιά Βουργουνδίας καθοριζόταν να είναι τα κρασιά που θα παράγονταν πάνω από τη γέφυρα της πόλης Sens. Για πάνω από 1500 χρόνια οι μοναχοί σε αυτή περιοχή καλλιεργούν τη γη της και μας έχουν προσφέρει από τα καλύτερα κρασιά που έχουμε δοκιμάσει. Τα κρασιά της περιοχής αυτής είναι αυστηρός ελεγχόμενα και χωρίζονται σε 2 κατηγορίες τα Premier Cru με περίπου 600 αμπελώνες να συγκαταλέγονται στους κατάλληλους για αυτά τα κρασιά.

Η δεύτερη κατηγορία είναι τα Grand Cru που θεωρούνται τα καλύτερα των καλύτερων. Μόνο 33 αμπελώνες έχουν το προνόμιο να συγκαταλέγονται στους αμπελώνες που μπορούν να προσφέρουν τα σταφύλια τους για τη παραγωγή αυτών των κρασιών. Η περιοχή αυτή μας έχει προσφέρει μερικά από τα καλύτερα κρασιά όπως Chambertin, Clos Vougeot, Corton, Corton-Charlemagne, Montrachet, Musigny, La Tache. Γενικά, στη περιοχή της Βουργουνδίας, οι εκτάσεις των αμπελώνων είναι χωρισμένες σε μικρότερες και υπάρχουν πάνω από 3.500 καλλιεργητές που έχουν τα 2/3 των 24.000 εκταρίων αμπελώνων που καλλιεργούνται σε αυτή τη περιοχή.

Για τους αφρώδεις οίνους που παράγονται στη Γαλλία και η παράδοση θέλει τον μοναχό DOM PIERRE PERIGNON, σαν τον πρώτο που τους παρήγαγε στην περιοχή της Καμπανίας όπως και η ονομασία CHAMPAGNE, χρησιμοποιούνται οι ερυθρές ποικιλίες σταφυλιών PINOT NOIR και PINOT MEUNIER καθώς και η εκλεκτή λευκή ποικιλία CHARDONNAY. Αυτές είναι και οι μόνες από τις οποίες μπορεί να προέλθει η πραγματική σαμπάνια ονομασίας προέλευσης.

Στην Ιταλία, τα prosecco και τα spumante, παράγονται με διαφορετικό τρόπο από τη σαμπάνια, με τη δεύτερη ζύμωση να γίνεται σε κλειστές δεξαμενές υπό πίεση

και όχι στη φιάλη ή ακόμα να μην πραγματοποιείται καθόλου. Έτσι, αποφεύγουν πχ το γύρισμα των φιαλών στα υπόγεια κελάρια, απλουστεύοντας τη διαδικασία και χαμηλώνοντας το κόστος παραγωγής, όχι απαραίτητα υπέρ της ποιότητας για κάποιους. Οι περιοχές του Valdobbiadene και Conegliano βόρεια της Βενετίας, είναι ζώνες Παραγωγής Ονομασίας Προέλευσης Prosecco. Η πρώτη ύλη είναι τα σταφύλια της ποικιλίας prosecco, η οποία μοιάζει κάπως με την ποικιλία Μοσχάτο. Ενώ, η περιοχή του Asti στην επαρχία Piemonte είναι και αυτή ζώνη παραγωγής Ονομασίας Προέλευσης με την ποικιλία Moscato di Asti. Το *spumante* αυτό είναι γλυκό και περιέχει μόλις 7-9,5% αλκοόλη.

Στην Ισπανία για πρώτη φορά έφτιαξαν το δικό τους αφρώδη οίνο το 1872. Η *κάβα* (*cava*) τους, που αποτελεί το δεύτερο στη σειρά εξαγωγικό προϊόν τους μετά τον ερυθρό οίνο, παράγεται ως σήμερα με την παραδοσιακή μέθοδο οينوποίησης της σαμπάνιας. Η περιοχή της Βορειοανατολικής Καταλονίας και κάποιες ακόμα κοινότητες, συνολικά 159 σ' όλη την Ισπανία δικαιούνται τη σφραγίδα Ονομασίας Προέλευσης Ελεγχόμενη CAVA για τους αφρώδεις παραγόμενους οίνους. Οι ποικιλίες σταφυλιών της *cava* είναι οι λευκές ποικιλίες Macabeo, Parellada, Pansa blanca, Chardonnay και οι ερυθρές Garnacha, Pinot noir.

2.2. ΑΦΡΩΔΕΙΣ ΟΙΝΟΙ

Ως *αφρώδεις* λογίζονται οι οίνοι που αφρίζουν, ως αποτέλεσμα του τρόπου που παρήχθησαν δηλ με αλκοολική ζύμωση σε μικρό κλειστό χώρο, όπως βαρέλια, ή ειδικά μπουκάλια, οπότε το διοξείδιο του άνθρακα εγκλωβίζεται εντός του οίνου. Υπάρχουν και οίνοι που παράγονται απλά με τεχνητή προσθήκη αερίου. Αυτοί δε διαθέτουν την ίδια ποιότητα αφρού, ο οποίος εξαφανίζεται πριν καν να το αντιληφθούμε, και είναι κατ' επέκταση κατώτερης ποιότητας. Το μυστικό στον αφρώδη οίνο είναι η δεύτερη ζύμωση.

Στην περίπτωση του αφρώδους οίνου, μία δεύτερη ζύμωση παράγει εκ νέου διοξείδιο του άνθρακα, το οποίο όμως αυτή τη φορά «παγιδεύεται» στο κρασί, και ενσωματώνεται σε αυτό. Στην περίπτωση της *σαμπάνιας* και αρκετών τύπων

αφρώδους οίνου, η δεύτερη αυτή ζύμωση λαμβάνει χώρα μέσα στο μπουκάλι, και ακολουθείται από μία ιδιαίτερα μακροσκελή διαδικασία μέχρι το κρασί να φτάσει στο ποτήρι μας. Σε άλλες περιπτώσεις, ωστόσο, η δεύτερη ζύμωση γίνεται στην ανοξειδωτή δεξαμενή οиноποίησης του κρασιού, και μετά εμφιαλώνεται, δίνοντας κρασιά πιο φρέσκα και αρωματικά και, συνήθως, πιο οικονομικά.

Ο αφρώδης οίνος, ο οποίος περιέχει και το διοξείδιο του άνθρακα που παράγεται κατά τη διάρκεια της ζύμωσης ενώ απαγορεύεται η τεχνητή προσθήκη διοξειδίου του άνθρακα. Για τον εγκλωβισμό του διοξειδίου στη φιάλη χρησιμοποιούνται διάφορες μέθοδοι, είτε μέσω της εμφιάλωσης του κρασιού πριν ολοκληρωθεί η ζύμωση, είτε μέσω της ολοκλήρωσης της ζύμωσης σε αεροστεγείς δεξαμενές. Εκλεκτότερο παράδειγμα αφρώδους οίνου είναι η γαλλική Σαμπάνια.

2.2.1. ΟΙ ΜΕΘΟΔΟΙ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΤΩΝ ΑΦΡΩΔΩΝ ΟΙΝΩΝ

Οι αφρώδεις οίνοι έχουν ένα ιδιαίτερο χαρακτηριστικό γνώρισμα που τους κάνει να διαφέρουν από τα υπόλοιπα κρασιά. Είναι η υψηλή περιεκτικότητα σε διοξείδιο του άνθρακα, που τους δίνει αυτή τη δροσερή και συγχρόνως πικάντικη γεύση.

Για την παραγωγή αφρώδους οίνου πρέπει να χρησιμοποιούνται ειδικές ποικιλίες σταφυλιών. Τα σταφύλια αυτά είναι απαραίτητο να έχουν μεγάλη περιεκτικότητα σε οξέα και απαλό άρωμα.

Η συγκομιδή των σταφυλιών γίνεται σε μια μικρή σχετικά περιοχή της παλαιάς αυτής επαρχίας της Καμπανίας που βρίσκεται 150 χλμ. περίπου Βορειοανατολικά του Παρισιού.

Για τους υπόλοιπους αφρώδεις οίνους χρησιμοποιούνται και άλλες ποικιλίες όπως οι RIESLING, GAMAY, MULLER και άλλες.

Οι μέθοδοι παραγωγής των αφρωδών κρασιών που είναι περισσότερο γνωστοί στον κόσμο είναι οι ακόλουθοι:

A. Μέθοδος ζύμωσης μέσα στις φιάλες

Η μέθοδος αυτή χρησιμοποιείται κυρίως στην περιοχή της Καμπανίας, εις την οποίαν παράγεται η αυθεντική σαμπάνια. Φυσικά, την χρησιμοποιούν και άλλοι παραγωγοί, με την ένδειξη στις ετικέτες των φιάλων τους:

"Μέθοδος Καμπανίας". Η συγκομιδή των σταφυλιών γίνεται με τα χέρια (η μηχανική συγκομιδή στην περιοχή της Καμπανίας απαγορεύεται), και τα σταφύλια των ποικιλιών PINOT NOIR και MEUNIER κατευθύνονται ανέπαφα προς τα ειδικά, ρηχά και συνήθως κάθετα υδραυλικά πιεστήρια όπου θα γίνει η έκθλιψή τους με πολλή προσοχή, και χωρίς προηγουμένως να απαλλαγούν απ' τους βοστρύχους. Ο πρώτος μούστος που ρέει, χρησιμοποιείται σαν η πιο κατάλληλη πρώτη ύλη "CUVEE", και συλλέγεται σε ξεχωριστά βαρέλια. Το προϊόν του μούστου που παίρνουν από την τελευταία συμπληρωματική έκθλιψη δεν χρησιμοποιείται για την παραγωγή αφρώδους, αλλά για συνηθισμένο κρασί.

Επειδή τα σταφύλια στην αρχή πιέζονται πολύ απαλά για να μην πάρει χρώμα ο μούστος, παίρνουν από 100 κιλά μόνον 50 λίτρα "CUVEE". Μετά από μια ή δυο αλληπάλληλες πιέσεις το γλεύκος μεταφέρεται στις δεξαμενές όπου θα γίνει η αλκοολική ζύμωση, ακριβώς κατά τον ίδιο τρόπο με οποιοδήποτε άλλο κρασί. Η αλκοολική ζύμωση, ως γνωστόν, μπορεί να διατυπωθεί από τη σχέση:

Σάκχαρα γλεύκους + Φυσικοί ή τεχνητοί ζυμομύκητες = Αλκοόλ + Διοξειδιο του άνθρακα

Έχει προηγηθεί η θείωση του μούστου και ακολουθεί η μετάγγιση για την απαλλαγή από τη ζύμη. Στη συνέχεια γίνεται η ανάμειξη με κρασιά από διαφορετικές περιοχές, για να μην επηρεάσουν το μούστο προς μία κατεύθυνση. Τον Ιανουάριο, ειδικοί γευσιγνώστες αρχίζουν μία από τις δυσκολότερες διαδικασίες που γίνονται κατά την παραγωγή του κρασιού. Δοκιμάζουν εκατοντάδες δείγματα με σκοπό τη δημιουργία των "CUVEE", των δεξαμενών δηλαδή που αργότερα θα εμφιαλωθούν και θα αποτελέσουν την "επισκεπτήρια κάρτα" του παραγωγού.

Την ίδια εποχή λαμβάνεται η απόφαση από τους οινολόγους εάν η σοδειά θα

είναι χρονολογημένη "MILLESIMEE" ή όχι. Εάν στο δείγμα (ASSEMBLAGE) συμπεριληφθούν και παλαιωμένο οίνοι, τότε θα ανήκει στην κατηγορία σαμπανιών (NON VINTAGE).

Την άνοιξη, αφού τελειώσουν οι αναμείξεις, γίνεται η εμφιάλωση. Σε κάθε φιάλη προσθέτουν μύκητες και ζάχαρη από ζαχαροκάλαμο, ώστε να προκληθεί μέσα στο μπουκάλι μια δεύτερη αλκοολική ζύμωση. Για το κλείσιμο των φιαλών αυτών χρησιμοποιούνται πολύ καλοί φελλοί, διαμέτρου 32-34 χιλιοστών, οι οποίοι στερεώνονται με μια χαλύβδινη αγκράφα στο λαιμό του μπουκαλιού.

Στη συνέχεια οι φιάλες τοποθετούνται σε υπόγειες κάβες όπου δημιουργούν τον αφρό τους σε μια σταθερή θερμοκρασία 10°C - 12°C. Όσο πιο σταδιακή και πιο αργή είναι η δημιουργία των φυσαλίδων, τόσο πιο φίνες θα είναι οι σαμπάνιες όταν φτάσουν στην τελική κατανάλωση. Η πίεση κατά τη διάρκεια της ζύμωσης μεγαλώνει, γι' αυτό και πρέπει να παρακολουθείται τακτικά, διότι υπάρχει ο κίνδυνος να σπάσουν τα μπουκάλια.

Μετά από είκοσι μήνες περίπου, τοποθετούν όλες τις φιάλες σε ειδικά έδρανα με κλίση προς το πώμα, για να "σπρώξουν" το κατακάθι που δημιουργείται απ' τη δευτερογενή ζύμωση. Το κατακάθι αυτό είναι ένα παχύ ίζημα των ζυμομυκήτων, και μαζεύεται σιγά-σιγά στο πώμα της φιάλης.

Ομάδες από ειδικευμένους τεχνίτες ελέγχουν καθημερινά τα κελλάρια και στρίβουν τις φιάλες κατά το 1/4 του κύκλου, έτσι ώστε το ίζημα που έχει μαζευτεί στην εσωτερική επιφάνεια της φιάλης να κατέβει προς' το πώμα. Η κίνηση αυτή συνοδεύεται και από μια σταδιακή ανόρθωση της φιάλης, έτσι ώστε σε λίγες ημέρες να είναι τελείως όρθια, αλλά με το στόμιο προς τα κάτω. Οι ειδικευμένοι αυτοί τεχνίτες μπορούν να στρίψουν μέχρι και 32.000 μπουκάλια την ημέρα.

Στις μέρες μας οι μεγάλοι "οίκοι" έχουν υιοθετήσει ένα μηχανικό σύστημα που κάνει αυτήν την εργασία αυτόματα, γεγονός που αμφισβητείται από άλλους παραδοσιακούς "οίκους", όπως είναι οι DEUTZ και BOLLINGER. Είναι πράγματι δύσκολο να αποδείξει κανείς εάν η μηχανοποίηση της διαδικασίας του "REMUAGE" έχει βλάψει την ποιότητα. Στο τελευταίο στάδιο, ο λαιμός της

φιάλης παγώνεται στους -20°C, και ύστερα από έναν ειδικό χειρισμό το ίζημα αποβάλλεται αυτόματα χάρη στην πίεση που έχει δημιουργηθεί από το διοξείδιο του άνθρακα. Πριν γίνει ο τελικός πωματισμός, προστίθεται το λεγόμενο "LIQUEUR D' EXPEDITION" ή "LIQUEUR DE DOSAGE". Αυτό γίνεται για να αποκτήσει την απαιτούμενη ολοκληρωμένη γεύση και γλυκύτητα. Για την παρασκευή του λικέρ χρησιμοποιείται ένα διάλυμα καθαρής λευκής ζάχαρης μέσα σε κρασί πολύ καλής ποιότητας. Μετά την προσθήκη αυτής της γλυκαντικής ύλης οι φιάλες σφραγίζονται αμέσως. Μεταξύ του φελλού και του κρασιού πρέπει να μείνει κενός χώρος, 15cm³, ο λεγόμενος "χώρος αερίου". Ο πωματισμός αυτός ασφαλίεται με συρμάτινο πλέγμα που καλύπτει το λαιμό της φιάλης.

Οι διαφορετικοί τύποι σαμπάνιας με βάση την περιεκτικότητά τους σε σάκχαρα είναι οι εξής:

BRUT 100% ή *EXTRA BRUT*: Δίχως "LIQUEUR D' EXPEDITION", σαμπάνια εξαιρετικά ξηρή.

BRUT: Με περιεκτικότητα σε ζάχαρη μέχρι 1 %, σαμπάνια ξηρή.

EXTRA SEC ή *EXTRA DRY*: Με περιεκτικότητα σε ζάχαρη 1 % - 2%, σαμπάνια ελαφρώς ξηρή.

SEC: Με περιεκτικότητα σε ζάχαρη 3% - 5%, σαμπάνια ελαφρώς γλυκίζουσα.

DEMI SEC: Με περιεκτικότητα σε ζάχαρη 6% - 10%, σαμπάνια γλυκίζουσα.

DOUX: Με περιεκτικότητα σε ζάχαρη 8% - 14%, σαμπάνια γλυκειά.

MOUSSEUX: Είναι αυτές που περιέχουν μεγάλη ποσότητα διοξειδίου του άνθρακα, αφρίζουν και είναι αισθητή η πίεση στο φελλό.

GREMANTS: Αφρίζουν λιγότερο και είναι πιο γλυκές.

TISANES: Δεύτερης επιλογής, αλλά με ευχάριστη γεύση.

B. Μέθοδος Ζύμωσης σε μεγάλα δοχεία

Η μέθοδος της Καμπανίας που περιγράψαμε, κατά την οποία γίνεται ζύμωση μέσα στις φιάλες σύμφωνα με την παράδοση της περιοχής, μπορεί να είναι η καλύτερη και να φέρνει άριστα αποτελέσματα, αλλά είναι πολύπλοκη και ταυτόχρονα δαπανηρή. Γι' αυτόν το λόγο πολλοί παραγωγοί χρησιμοποιούν άλλες απλούστερες μεθόδους και βέβαια με αποτέλεσμα σαφώς κατώτερο.

Η απλοποίηση αυτή συνίσταται στο εξής: Μετά την πρώτη κλασική ζύμωση πραγματοποιείται μια δευτερογενής ζύμωση μέσα σε ειδική δεξαμενή από χάλυβα και με εσωτερικό τοίχωμα (εμαγιέ) που να αντέχει στην πίεση. Μέσα στη δεξαμενή προστίθεται συγκεκριμένη ποσότητα ζάχαρης και μυκητών, και η θερμοκρασία ζύμωσης διατηρείται σε χαμηλό επίπεδο (μεταξύ 11°C - 15°C). Όταν η πίεση στο ειδικό μανόμετρο της δεξαμενής φτάσει τα 5 - 6 Kg/cm, διακόπτεται η ζύμωση με απότομη ψύξη στους -4°C έως -6°C. Η μέθοδος αυτή δίνει σχετικά ικανοποιητικά αποτελέσματα για μεγάλες ποσότητες και για σταθερά βιομηχανοποιημένα προϊόντα.

Γ. Μέθοδος της διαβροχής

Με αυτήν τη μέθοδο το κρασί αναμειγνύεται τεχνητά με το διοξείδιο του άνθρακα. Για να γίνει η ανάμειξη πρέπει να χρησιμοποιηθούν ειδικές συσκευές στις οποίες το κρασί που έχει υποστεί μια σχετική ψύξη, με μικρή πίεση, παραλαμβάνει σημαντικές ποσότητες διοξειδίου του άνθρακα. Για τη μέθοδο αυτή χρησιμοποιούνται κρασιά με μεγάλη αλκοολική δύναμη, γιατί το διοξείδιο του άνθρακα είναι πιο ευδιάλυτο μέσα στην αλκοόλη.

Η μέθοδος διαβροχής χρησιμοποιείται κυρίως για την παραγωγή φθηνών αφρωδών κρασιών. Αν όμως χρησιμοποιήσουμε καλά κρασιά, με περιεκτικότητα οινοπνεύματος 80 - 100 γρ. ανά λίτρο, και καλά λικέρ για συμπληρωματική γλύκανση ως πρώτες ύλες, μπορούμε με την ίδια μέθοδο να παράγουμε αφρώδη κρασιά καλής ποιότητας. Λόγοι δεοντολογίας επιβάλλουν να αναγράφεται στην ετικέτα ότι το διοξείδιο του άνθρακα δεν προήλθε από τη ζύμωση και δεν

δικαιούται την ονομασία "οίνος φυσικός αφρώδης".⁸

2.3. ΤΥΠΟΙ ΚΡΑΣΙΩΝ

Τα κρασιά μπορούμε να τα διακρίνουμε σύμφωνα με το χρώμα τους, το βαθμό που γλυκίζουν, την περιεκτικότητά τους σε διοξείδιο του άνθρακος, αν είναι αρωματισμένα ή όχι.

Έτσι σύμφωνα με το Χρώμα είναι:⁹

- Λευκά
- Ερυθρωπά (ροζέ)
- Ερυθρά

την περιεκτικότητα σε Διοξείδιο του Άνθρακα είναι:

- Ήσυχα
- Ημιαφρώδη
- Αφρώδη
- Ημιαεριούχα
- Αεριούχα

την περιεκτικότητα σε Σάκχαρα (γλυκύτητα) είναι:

- Ξηρά
- Ημίξηρα
- Ημίγλυκα
- Γλυκά

και αν είναι Αρωματισμένα:

όπως το Βερμούτ

⁸ Μάρας Γ. Αθαν.(1997) «Βαγ Ποτά, Οινολογία» Εκδ. Interbooks. Σελ. 209-213

⁹ Οι δρόμοι του ελληνικού κρασιού. www.4u.eexi.gr.

2.4.ΛΕΥΚΟΣ ΑΦΡΩΔΗΣ ΟΙΝΟΣ

Το πρώτο βήμα που ακολουθείται για τη δημιουργία της λευκής οινοποίησης είναι ο εκραγισμός, ο οποίος πραγματοποιείται στο εκραγιστήριο. Αυτό το μηχάνημα διαθέτει ένα διάτρητο κύλινδρο που περιστρέφεται. Στο εσωτερικό του υπάρχει ένας άξονας με πτερύγια που περιστρέφεται κι αυτός με αντίθετη όμως φορά. Μέσα στο εκραγιστήριο οι ράγες διαχωρίζονται από τα κοτσάνια τους και στη συνέχεια εισέρχονται από τις τρύπες του κυλίνδρου, ενώ τα κοτσάνια βγαίνουν από το αντίθετο άκρο και απομακρύνονται.

Έπειτα από την προαναφερόμενη διεργασία οι ράγες περνούν ανάμεσα από τους κυλίνδρους του θλιπτηρίου, οι οποίοι επίσης περιστρέφονται. Η ταχύτητα και η μεταξύ τους απόσταση ρυθμίζονται με βάση την ποικιλία των σταφυλιών και το βαθμό ωριμότητάς τους.

Με την σύνθλιψη των ραγών, απελευθερώνεται μέρος του χυμού τους. Οι ζύμες του φλοιού έρχονται σε επαφή με τον ίδιο το χυμό. Η σταφυλομάζα που παραλαμβάνεται μ' αυτόν τον τρόπο οδηγείται για πίεση.

Ένα σύγχρονο πιεστήριο παρέχει ήπια μεταχείριση στο σταφύλι. Η λειτουργία του βασίζεται στο γέμισμα φούσκας που βρίσκεται στο εσωτερικό του, με αέρα ή υγρό. Η σταφυλομάζα πιέζεται κατ' αυτόν τον τρόπο στα εσωτερικά τοιχώματα του κυλίνδρου και έτσι εξάγεται το υπόλοιπο του χυμού (υπάρχουν βέβαια και άλλοι τύποι πιεστηρίων, όπως αυτά με βίδα κ.ά.). Στη συνέχεια απομακρύνονται τα στέμφυλα και ο χυμός οδηγείται σε δεξαμενή όπου ψύχεται για κάποιο χρονικό διάστημα (συνήθως μία νύχτα περίπου).

Είναι η διαδικασία της απολάσπωσης, κατά την οποία το ήδη ψυγμένο γλεύκος διαυγάζεται. Η διαύγαση επιτυγχάνεται από μόνη της με την κατακάθιση όλων των σωματιδίων που βρίσκονται σε αιώρηση στο μούστο και γίνεται πάντα πριν

από την αλκοολική ζύμωση. Η διάρκειά της είναι από 12 έως 14 ώρες, ανάλογα με το ποσοστό λασπών.

Τα κρασιά που προέρχονται από απολασπωμένα γλεύκη έχουν καθαρότερο άρωμα. Το χρώμα τους είναι πιο σταθερό και λιγότερο ευαίσθητο στις οξειδώσεις. Ο καθαρός πλέον χυμός μεταγγίζεται σε δεξαμενή όπου πραγματοποιείται η αλκοολική ζύμωση. Φτάσαμε λοιπόν στο κρίσιμο σημείο της οινοποίησης, τη διαδικασία δηλαδή μετατροπής του φρέσκου

χυμού σταφυλιών (γλεύκους) σε κρασί. Αυτή προκαλείται από τις ζύμες, μονοκύτταρους οργανισμούς που βρίσκονται στον φλοιό του σταφυλιού και έχουν πλέον περάσει στο σταφυλοπολτό.

Η κυριότερη δουλειά των ζυμών είναι να μετατρέψουν το γλυκό χυμό του σταφυλιού και πιο συγκεκριμένα τα σάκχαρα του, σε αλκοόλη. Εναλλακτικά χρησιμοποιούνται επιλεγμένες ζύμες με τις οποίες εμβολιάζεται το γλεύκος, προκειμένου να υπάρχει καλύτερος έλεγχος της ζύμωσης και των επιθυμητών χαρακτηριστικών του κρασιού που θα παραχθεί.

Αν δεν γίνει προσθήκη ζυμών από τον παραγωγό η αλκοολική ζύμωση λέγεται φυσική, ενώ αλλιώς ελεγχόμενη. Παρατηρούμε ακόμη ότι κατά τη διάρκεια της αλκοολικής ζύμωσης αυξάνεται η θερμοκρασία του γλεύκους. Αυτό συμβαίνει γιατί οι ζύμες παράγουν ενέργεια. Στη λευκή οινοποίηση η δεξαμενή ψύχεται έτσι ώστε η θερμοκρασία της ζύμωσης να κυμαίνεται στους 18°C, αποσκοπώντας στην απόκτηση αρωμάτων με χαρακτήρα λουλουδιών και φρούτων, που θα χαρίσουν στο κρασί φρεσκάδα. Μετά το τέλος της αλκοολικής ζύμωσης, όταν δηλαδή το σύνολο των σακχάρων έχει μετατραπεί σε αλκοόλη, το κρασί μεταγγίζεται στις δεξαμενές αποθήκευσης.¹⁰

Χαρακτηριστικός λευκός αφρώδης οίνος είναι η Σαμπάνια.

Η προέλευσή της είναι μοναδική. Η ονομασία «σαμπάνια» αναφέρεται αποκλειστικά στους αφρώδεις οίνους που παράγονται σύμφωνα με

¹⁰ Ευάγγελου Ηρ. Σουφλερού Οινολογία-Επιστήμη και Τεχνογνωσία, Τεύχος 2ο , Θεσ/νίκη 1997.

συγκεκριμένους κανόνες και μόνο στην περιοχή της Καμπανίας. Οι εκτάσεις της περιοχής είναι χαρακτηρισμένες εδώ και χρόνια, και βάσει νόμου κανείς δεν έχει το δικαίωμα να καλλιεργήσει ούτε μέτρο γης παραπάνω. Το έδαφος στην Καμπανία είναι ιδιαίτερο και, σε συνδυασμό με τη θερμοκρασία, το συγκεκριμένο μικροκλίμα δίνει ως αποτέλεσμα αυτό το μοναδικό κρασί. Τρεις είναι οι βασικές ποικιλίες σταφυλιού που καλλιεργούνται στην Καμπανία: το Pinot Noir, το Pinot Meunier και το Chardonnay. Αυτές είναι και οι μοναδικές που επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται για την παραγωγή της σαμπάνιας, σύμφωνα με νόμο που θεσπίστηκε το 1927. Ανάλογα με το μείγμα των σταφυλιών (λευκά ή μαύρα), έχουμε τρεις τύπους: Blanc des Blancs (λευκή από λευκά σταφύλια), Blancs des Noirs (λευκή από κόκκινα σταφύλια) και Rose (ροζέ).

2.4.1. ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΚΟ ΥΛΙΚΟ ΑΠΟ ΕΛΛΗΝΙΚΟΥΣ ΑΦΡΩΔΗΣ ΟΙΝΟΥΣ

Cordon Negro



Carta Nevada



Floara di Munte 2006



CAIR Demi Sec



Amalia Brut



Moscato d'Asti "Bass Tuba" 2009



Moscato d'Asti Bava 2010



Prosecco Extra Dry "Gioia"



Prosecco Brut "Zecchino"



Malvasia Rose Sparkling



2.5.ΕΡΥΘΡΟΣ ΑΦΡΩΔΗΣ ΟΙΝΟΣ

Το πρώτο στάδιο και της ερυθρής οινοποίησης είναι ο εκραγισμός που πραγματοποιείται στο εκραγιστήριο. Αυτό αποτελείται από ένα διάτρητο κύλινδρο που περιστρέφεται. Στο εσωτερικό του βρίσκεται ένας άξονας με πτερύγια που περιστρέφεται κι αυτός με αντίθετη όμως φορά. Εδώ οι ράγες διαχωρίζονται από τα κοτσάνια τους και περνούν από τις τρύπες του κυλίνδρου, ενώ τα κοτσάνια βγαίνουν από το αντίθετο άκρο και απομακρύνονται. Στη συνέχεια οι ράγες περνούν ανάμεσα από τους κυλίνδρους του θλιπτηρίου, οι οποίοι επίσης περιστρέφονται.

Η ταχύτητα και η μεταξύ τους απόσταση ρυθμίζονται ανάλογα με την ποικιλία των σταφυλιών και το βαθμό ωριμότητάς τους. Έτσι ενώ σπάζουν οι φλοιοί

αποφεύγεται το σπάσιμο των κουκουτσιών που θα πρόσθετε στυφή γεύση στο κρασί. Με την σύνθλιψη των ραγών, απελευθερώνεται ο χυμός τους και όλος ο σταφυλοπολτός που δημιουργείται μεταφέρεται με τη βοήθεια μιας αντλίας στις ανοξειδωτές δεξαμενές. Εδώ θα επιτευχθεί η αλκοολική ζύμωση. Αυτή προκαλείται από τις ζύμες, μονοκύτταρους οργανισμούς που βρίσκονται στον φλοιό του σταφυλιού και έχουν πλέον περάσει στο σταφυλοπολτό. Εναλλακτικά χρησιμοποιούνται επιλεγμένες ζύμες με τις οποίες εμβολιάζεται το γλεύκος, προκειμένου να υπάρχει καλύτερος έλεγχος της ζύμωσης και των επιθυμητών χαρακτηριστικών του κρασιού που θα παραχθεί. Αν δεν γίνει προσθήκη ζυμών από τον παραγωγό η αλκοολική ζύμωση λέγεται φυσική, ενώ αλλιώς ελεγχόμενη. Η κυριότερη δουλειά των ζυμών είναι να μετατρέψουν το γλυκό χυμό του σταφυλιού και πιο συγκεκριμένα τα σάκχαρα του, σε αλκοόλη. Ταυτόχρονα απελευθερώνεται διοξείδιο του άνθρακα που δημιουργεί φυσαλίδες. Αυτές ανεβάζουν τους φλοιούς στην επιφάνεια των δεξαμενών όπου σχηματίζουν πυκνό «καπέλο».

Εδώ πρέπει να τονίσουμε ότι οι ερυθρές χρωστικές ουσίες στις οποίες οφείλεται το κόκκινο χρώμα του κρασιού βρίσκονται στο εσωτερικό των φλοιών του σταφυλιού. Μόνο η επαφή του χυμού με το φλοιό, στη σωστή θερμοκρασία και για συγκεκριμένο χρόνο, δίνει το ποθητό αποτέλεσμα του χρωματισμού του.

Γι αυτό, απομακρύνεται ο χυμός από τον πυθμένα της δεξαμενής και ανακυκλώνεται από την κορυφή της. Με αυτόν τον τρόπο, ή και άλλους, γίνεται η διαβροχή των στεμφύλων. Ρυθμίζοντας λοιπόν το χρόνο αυτής της διαδικασίας που ονομάζεται εκχύλιση, έχουμε το επιθυμητό χρώμα.

Στα ερυθρά κρασιά ο χρόνος εκχύλισης μπορεί να διαρκέσει από ελάχιστες μέρες έως και αρκετές εβδομάδες. Παρατηρείται αύξηση της θερμοκρασίας του γλεύκους κατά τη διάρκεια της αλκοολικής ζύμωσης. Επιθυμητή θερμοκρασία είναι 25-28°C που είναι ιδανική για την παραγωγή των ερυθρών οίνων, καθώς μας επιτρέπει να παραλάβουμε τα συστατικά που διαφοροποιούν τη γεύση των κόκκινων κρασιών, διατηρώντας συγχρόνως τη φρεσκάδα των αρωμάτων τους.

Η ψύξη των δεξαμενών γίνεται με κρύο νερό ή εμβάπτιση στο εσωτερικό τους ψυκτικών στοιχείων.

Μόλις ο χυμός αποκτήσει το επιθυμητό χρώμα και γευστικό χαρακτήρα απομακρύνεται από τους φλοιούς και μεταφέρεται σε άλλη δεξαμενή (η πίεση των φλοιών στο πιεστήριο δίνει το λεγόμενο «κρασί πίεσης», που είναι κατά κανόνα χαμηλότερης ποιότητας, αν και ορισμένες φορές μέρος του χρησιμοποιείται για ανάμιξη με το κρασί πρώτης ποιότητας). Εδώ, ή αργότερα, ολοκληρώνεται η αλκοολική ζύμωση και μπορεί να εκδηλωθεί μία δεύτερη, η μηλογαλακτική.

Αυτή ονομάζεται ζύμωση αν και προκαλείται από βακτήρια, σε αντίθεση με την αλκοολική ζύμωση που πραγματοποιείται από τις ζυμομύκητες. Είναι δε τόσο σημαντική για την εξέλιξη των ερυθρών κρασιών ώστε αν δεν εκδηλωθεί από μόνη της, συχνά προσπαθούμε να την προκαλέσουμε. Σ' αυτή τη φάση το μηλικό οξύ μετατρέπεται σε γαλακτικό, μια αλλαγή που «μαλακώνει» το κρασί, μειώνει δηλαδή τον άγουρο χαρακτήρα του και βοηθά στην ωρίμανσή του.

Το οροπέδιο του Αμυνταίου αποτελεί μια από τις σπουδαιότερες αμπελουργικές ζώνες της Ελλάδας και η καλλιέργεια του αμπελιού έχει τις ρίζες του στην αρχαιότητα. Τα ευρήματα της περιοχής και η πατροπαράδοτη λατρεία του Διονύσου και του Αγίου Τρύφωνα στα χριστιανικά χρόνια επιβεβαιώνουν την σχέση αμπελιού και Αμυνταίου.

Ο αμπελώνας του Αμυνταίου αποτελεί την πιο ηπειρωτική ζώνη της Ελλάδας, εκτείνεται σε υψόμετρο 650 μέτρα και περιλαμβάνει 7.500 στρέμματα. Στη περιοχή δεσπόζει η εκλεκτή ποικιλία *Ξινόμαυρο* η αποκαλούμενη και *Ποπόλκα*. Το 1972 ο ερυθρός οίνος και ο αφρώδης οίνος Αμυνταίου εντάχθηκαν στους οίνους *Ονομασίας Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας*, ενώ από το 1995 στην ίδια ονομασία εντάχθηκε και ο ροζέ οίνος. Απαραίτητη προϋπόθεση τα σταφύλια να προέρχονται από την οριοθετημένη ζώνη ΟΠΑΠ Αμυνταίου και να είναι της ποικιλίας *Ξινόμαυρο*. Για τους ερυθρούς οίνους ορίζεται απαραίτητα η παλαίωση τους σε δρύινα βαρέλια για ένα τουλάχιστον χρόνο. Ο μοναδικός ροζέ ελληνικός οίνος που ανήκει στην κατηγορία *VQPRD*, στους οποίους υπάγονται οι ελληνικοί

οίνοι *Ονομασίας Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας* (ΟΠΑΠ), παράγεται στην ακριτική περιοχή του Αμυνταίου. Στους αμπελώνες αυτής της περιοχής καλλιεργείται η εκλεκτή ποικιλία *Ξινόμαυρο*, η ίδια εκείνη ποικιλία που στους αμπελώνες της Νάουσας, της Γουμένισσας και της Ραψάνης δίνει οίνους της ίδιας κατηγορίας αλλά ερυθρούς.

Τα 600 με 750 μέτρα υψόμετρο, οι πολλοί υδάτινοι όγκοι, οι λοφώδεις εκτάσεις, οι εκτεθειμένες στους ανέμους, το κεκλιμένο αμμώδες και ελαφρύ έδαφος, τα κλίματα που ξεχειμωνιάζουν στα χιόνια, η μεγάλη διαφορά θερμοκρασίας μεταξύ ημέρας και νύκτας, συνθέτουν τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά στα οποία αποδίδεται το επιτυχές αποτέλεσμα του τοπικού κρασιού. Στην περιοχή αποφεύγεται η χρήση φυτοφαρμάκων, γεγονός που καθιστά την καλλιέργεια σχεδόν βιολογική.¹¹

2.6.ΡΟΖΕ ΑΦΡΩΔΗΣ ΟΙΝΟΣ

Τα ροζέ κρασιά παράγονται όπως και τα λευκά με μοναδική διαφορά την σύντομη επαφή του χυμού με τα στέμφυλα ούτως ώστε να αποκτήσει ένα απαλό ροζέ και όχι ένα σκούρο ερυθρό χρώμα. Η ανάμιξη λευκού και ερυθρού οίνου για την παραγωγή ροζέ, δεν επιτρέπεται σε καμιά περίπτωση (με εξαίρεση την παραγωγή της Σαμπάνιας).

¹¹ <http://el.wikipedia.org/>

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΤΡΙΤΟ

ΑΦΡΩΔΕΙΣ ΟΙΝΟΙ ΣΤΗ ΡΟΔΟ

3.1. ΙΣΤΟΡΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Στην οικονομική ανάπτυξη κυρίως της Ρόδου αλλά και της Ελλάδος έχει παίξει σημαντικό ρόλο η Ροδιακή Βιομηχανία Οίνου ΚΑΪΡ (CAIR), η οποία έχει καταξιωθεί σαν το συνώνυμο του Ελληνικού Φυσικού Αφρώδους Οίνου Ποιότητας, που παρασκευάζεται με τη γαλλική μέθοδο *chamenoise* στα υπόγεια κλιματιζόμενα κελάρια της, διατηρείται αναλλοίωτη με τους αμπελουργούς της Ρόδου, τους οποίους και υποστηρίζει επιστημονικά στην καλλιέργεια, με στόχο την παραγωγή εξαιρετικής ποιότητας σταφυλιών.

Είναι ιστορικό γεγονός ότι το νησί της Ρόδου συγκαταλεγόταν ανάμεσα στους κατεχοχόν τόπους παραγωγής και εμπορίας οίνου στον αρχαίο κόσμο. Οι χιλιάδες ροδιακοί αμφορείς, με σήμα κατατεθέν τους το Θεό Ηλιο, που βρέθηκαν διάσπαρτοι στη λεκάνη της Μεσογείου, ξεδίψαγαν με "Ρόδιο οίνο" όχι μόνο την Ελλάδα αλλά και την Αίγυπτο και τη Ρώμη διαδίδοντας μια πολύτιμη ονομασία προέλευσης της αρχαιότητας. Η Ρόδος ήταν από τους πρώτους τόπους του Αιγαίου που δέχθηκαν από την Ανατολή την άμπελο, την λάτρεψαν και στήριξαν πάνω της την ευμάρεια και τη δύναμή τους.

Προσεγγίζοντας νηφάλια την οινική ιστορία της Ρόδου, το **1928 - έτος ίδρυσης της Cair** - αποτελεί χρονιά - σταθμό για τις σύγχρονες εξελίξεις του κρασιού στο νησί. Διότι η **Cair** είναι ο φορέας που όχι διατήρησε ζωντανή την αμπελοκαλλιέργεια, αλλά έκανε τη Ροδο ένα από τα λίγα μέρη της Ελλάδας όπου οι αμπελώνες επεκτάθηκαν μετά τον Β'. Παγκόσμιο Πόλεμο.

Έτσι το 1971 η Ροδος ήταν έτοιμη και κέρδισε το δικαίωμα της **Ονομασίας Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας** για λευκά, κόκκινα και γλυκά κρασιά της.

3.1.1. ΓΑΛΛΙΚΗ ΜΕΘΟΔΟΣ CHAMENOISE

Η σαμπάνια παρασκευάζεται με τη methode champenoise, όπως ονομάζεται αυτή η πολυδάπανη, χρονοβόρα, αλλά πραγματικά αξιοθαύμαστη διαδικασία.

Παρ' όλες τις φιλότιμες προσπάθειες της τεχνολογίας, αυτή η μέθοδος παρασκευής είναι ακόμη η καλύτερη στον κόσμο.

Η διαδικασία αυτή ανακαλύφθηκε από κάποιον υπεύθυνο κάβας (chef de cave), ονόματι Dom Perignon (1670-1715), ο οποίος λέγεται πως, όταν δοκίμασε το εύρημά του, είπε: "πίνω αστέρια"..

Ο Perignon βρήκε πως με την πρόσθεση κάποιας (καλά υπολογισμένης) ποσότητας ζάχαρης στο κρασί, δημιούργησε μια δεύτερη ζύμωση μέσα στο μπουκάλι, με αποτέλεσμα το κρασί να γίνει αφρώδες, εξαιτίας του πρόσθετου διοξειδίου του άνθρακα και του οινοπνεύματος.

Σύμφωνα με τον ιστορικό της σαμπάνιας Patrick Forbes, το εξαιρετικό γαλλικό κρασί του 17ου αιώνα έφτανε στην Αγγλία με πλοία σε τεράστια βαρέλια.

Οι Εγγλέζοι το εμφιάλωναν με την άφιξή του και ανακάλυπταν ότι είχαν δημιουργήσει αφρώδες κρασί. Αλλά είτε τελικά είναι οι Άγγλοι αυτοί που το ανακάλυψαν είτε οι Γάλλοι, η πρώιμη αυτή εμφιάλωση είναι το πιο σημαντικό στάδιο στην παρασκευή της σαμπάνιας. Σήμερα, η μέθοδος champenoise περιλαμβάνει μια σειρά από εξαιρετικά μελετημένες και πολύ εξειδικευμένες κινήσεις.

Στην αρχή, τα σταφύλια πιέζονται απαλά, είτε σε πατροπαράδοτα ξύλινα

πατητήρια είτε σε μοντέρνες αυτοματοποιημένες μεταλλικές πρέσες. Κάθε πρέσα παίρνει περίπου 4.000 κιλά σταφύλια. Από αυτά όμως μόνο τα πρώτα 2.666 λίτρα χυμού μπορούν να πουληθούν σαν σαμπάνια. Στις 13 δρύινες δεξαμενές, των 205 λίτρων η καθεμία, γίνεται η πρώτη ζύμωση. Σήμερα μόνο οίκοι σαν τον Krug χρησιμοποιούν τέτοιες δεξαμενές.

Οι υπόλοιποι παραγωγοί χρησιμοποιούν μοντέρνες από ανοξείδωτο ατσάλι. Στις πρώτες 10 λοιπόν, που δίνουν 2.050 λίτρα υγρού, το υγρό ρέει από την πρέσα με ελάχιστη ή καθόλου πίεση. Αυτό ονομάζεται *vin de cuvee*, το τελειότερο σε ποιότητα υγρό.

Το επόμενο είναι το *premiere taille* που αντιστοιχεί σε 2 δεξαμενές (410 λίτρα) και στο τελευταίο πάτημα, βγαίνει το *deuxieme taille*, με χυμό που αντιστοιχεί σε μια μόνο δεξαμενή. Και τα τρία αυτά σταφύλια σαμπάνιας πιέζονται και ζυμώνονται ξεχωριστά. Η πρώτη ζύμωση γίνεται στα κελάρια των διαφόρων οίκων.

Αυτή η αργή, ψυχρή ζύμωση παίρνει 3-4 εβδομάδες. Στη συνέχεια το κρασί αποθηκεύεται μέσα σε καθαρή δεξαμενή ή βαρέλι. Τον Ιανουάριο μετά τον τρύγο, ο υπεύθυνος της κάβας αρχίζει να αναμειγνύει τα διάφορα είδη κρασιών, τα ονομαζόμενα *cuvees*, κάνοντας διάφορα "πειράματα" γεύσης. Τον Απρίλιο, η σύνθετη εργασία της δοκιμής, ανάλυσης και ανάμειξης περατώνεται σε ένα βαθμό και το επόμενο βήμα είναι να σιγουρέψει κανείς ότι και τα κρασιά που έχουν αποθηκευτεί στις τεράστιες δεξαμενές, στα κελάρια, έχουν αναμειχθεί σε ακριβώς ίδιες αναλογίες.

Το μείγμα των κρασιών εμφιαλώνεται αμέσως μετά μαζί με το «*liqueur de tirage*», ένα διάλυμα από ζάχαρη, κρασί και ελάχιστη εκλεκτή μαγιά, ενώ το μπουκάλι κλείνεται μ' έναν προσωρινό "φελλό". Τα μπουκάλια αυτά είναι από ειδικά χοντρό γυαλί ώστε να αντέχει στην πίεση της ζύμωσης. Εδώ αρχίζει η δεύτερη ζύμωση, με τη μαγιά να μετατρέπει σταδιακά τα σάκχαρα σε αλκοόλη.

Από τη χημική αυτή αντίδραση ελευθερώνεται διοξείδιο του άνθρακα με τη μορφή φυσαλίδων που ενσωματώνονται στο κρασί. Μόλις τελειώσει η ζύμωση, ένα πηχτό υγρό "κάθεται" στον πάτο του μπουκαλιού. Αυτό το κατακάθι είναι απαραίτητο να παραμείνει σε επαφή με το κρασί σε όλη τη διάρκεια της ωρίμανσης γιατί είναι αυτό που θα του προσδώσει τη χαρακτηριστική γεύση της σαμπάνιας. Στο επόμενο στάδιο αφαιρείται αυτό το κατακάθι.

Τα μπουκάλια τοποθετούνται οριζόντια σε ειδικά ράφια με τρύπες. Κάποιος που είναι ειδικός και ονομάζεται *remueur*, στρίβει και κουνάει τα μπουκάλια στα ράφια μέχρι τη στιγμή που το κατακάθι έχει μαζευτεί στο λαιμό και έχει "κάσει" στο φελλό.

Αυτή η διαδικασία είναι πολύ χρονοβόρα και επίπονη. Στις αρχές του 1970, η τεχνική αυτή αυτοματοποιήθηκε, με τη χρήση ειδικών μηχανημάτων (γυρωπαλέτες).

Μετά την ωρίμανση, η σαμπάνια είναι έτοιμη για έκχυση (*degorgement*). Οι περισσότεροι οίκοι χρησιμοποιούν τη μέθοδο του πάγου, σύμφωνα με την οποία ο λαιμός του μπουκαλιού παγώνεται (εμβυθίζεται σε ειδικό διάλυμα νατρίου).

Το κατακάθι παγώνει σχηματίζοντας ένα παγάκι, το οποίο βγαίνει αμέσως μόλις αφαιρεθεί ο προσωρινός φελλός από το μπουκάλι. Την ίδια στιγμή, ξεφεύγει και λίγο από το κρασί και το μπουκάλι συμπληρώνεται με τη "δόση", δηλαδή το μείγμα κρασιού και ζάχαρης.

Ανάλογα με την ποσότητα της ζάχαρης στη "δόση" γίνεται η σαμπάνια γλυκιά ή ξηρή. Σήμερα, οι μεγάλοι οίκοι σαμπάνιας διατηρούν την παράδοσή τους σε ποιότητα, συνοχή αλλά και εξαιρετική φιλοξενία.

Οι μεγαλοπρεπείς πύργοι κοντά στα κελάρια είναι κέντρα ενός μοναδικού συνδυασμού επιχειρηματικής ενασχόλησης και διασκέδασης, με πολυτελές περιβάλλον και πολυάριθμο προσωπικό. Οικοδεσπότες είναι μεγάλα ονόματα. Η

σαμπάνια φημίζεται επίσης και για της “χήρες” της, όπως είναι η ιστορική Madame Veuve Clicquot-Ponsardin, ο οίκος της οποίας ισχυρίζεται ότι ανακάλυψε τη μέθοδο του remuage, του στριφογυρίσματος δηλαδή των μπουκαλιών.

ΤΑ ΣΤΥΛ

Ανάλογα με το χρόνο ωρίμανσης, τον τρόπο εμφιάλωσης, την ποικιλία των σταφυλιών που έχουν επιλεγεί και την ξηρότητα ή τη γλυκύτητα, οι σαμπάνιες διακρίνονται στα εξής είδη:

Non-vintage:

Αυτές οι σαμπάνιες, που έχουν και τις μεγαλύτερες πωλήσεις, είναι διαθέσιμες παντού και σε μεγάλες ποσότητες. Τα κρασιά αυτά είναι αντιπροσωπευτικά του κάθε οίκου σε στυλ και σε γεύση.

Σύμφωνα με το νόμο, κάθε τέτοια σαμπάνια πρέπει να ωριμάζει για έναν περίπου χρόνο, το λιγότερο, μέσα σε μπουκάλι πριν πουληθεί. Καμιά σαμπάνια δεν επιτρέπεται να εμφιαλωθεί τη χρονιά της συγκομιδής της. Η νεαρότερη θα είναι τουλάχιστον 15 μηνών. Οι περισσότερες πάντως είναι μείγματα δύο ή τριών συγκομιδών και τριών ετών (σε μπουκάλι).

Vintage:

Πιο φίνα, πιο ακριβή, και πιο παλιά, η σαμπάνια που είναι κρασί ή μείγματα κρασιών από μια συγκεκριμένη χρονιά, δίνοντας έτσι και το χαρακτήρα του οίκου και τη χρονιά. Οι σαμπάνιες αυτές δεν μπορούν να πουληθούν πριν περάσουν τρία χρόνια από τη συγκομιδή, αλλά οι καλύτεροι παραγωγοί τις αφήνουν τουλάχιστον πέντε χρόνια μέσα στα μπουκάλια.

Rose:

Κι αυτή η σαμπάνια μπορεί να είναι εξαιρετική σε γεύση και σε ποιότητα. Υπάρχουν δύο μέθοδοι παρασκευής: η γρήγορη και λιγότερο ακριβή, σύμφωνα με την οποία ο παραγωγός προσθέτει μια ιδέα κόκκινου κρασιού (πάντα από την Καμπανία), με το πλεονέκτημα ότι το χρώμα είναι σταθερό σε όλη τη μάζα του υγρού. Η δεύτερη μέθοδος είναι η πατροπαράδοτη, με την οποία γίνεται και το ροζέ κρασί.

Σύμφωνα μ' αυτήν ο παραγωγός αφήνει για λίγο τις φλούδες από τα κόκκινα σταφύλια σε επαφή με τον (λευκό) μούστο (1-2 μέρες), με αποτέλεσμα να παίρνει αυτή τη ροζέ απόχρωση.

Prestige ή Deluxe:

Είναι η αφρόκρεμα, η πάρα πολύ καλή και ακριβή σαμπάνια που βγάζει κάθε οίκος. Η πρώτη που παρασκευάστηκε ήταν η Dom Perignon το 1921, από τον οίκο Moet & Chandon.

Πρόκειται για μια σαμπάνια που έχει φτιαχτεί από τον πρώτο χυμό των εκλεκτών σταφυλιών που περιγράψαμε παραπάνω, το «cuvée». Μετά την Dom Perignon η Cristal του οίκου Roederer είναι η δεύτερη καλύτερη. Ο οίκος Krug, υποστηρίζει πως όλες του οι σαμπάνιες είναι "prestige".

Cremant:

Είναι σαμπάνιες λιγότερο αφρώδεις, γιατί έχουν εμφιαλωθεί σε λιγότερη πίεση απ' ότι οι υπόλοιπες (οι συνηθισμένες τιμές πίεσης είναι 5 με 6 ατμόσφαιρες, στις cremant δεν ξεπερνούν τις 5). Μερικοί τις προτιμούν με το φαγητό.

Blanc de Blancs:

Πολύ στη μόδα, ο όρος αυτός εμφανίζεται όλο και πιο συχνά στις ετικέτες. Μια πραγματική Blanc de Blancs σαμπάνια, είναι λευκός οίνος, που έχει γίνει

αποκλειστικά με το μούστο λευκών σταφυλιών, δηλαδή ένας 100% Chardonnay καμπανίτης.

Blanc de Noirs:

Σπάνιο είδος, είναι ο καμπανίτης που έχει φτιαχτεί μόνο από την κόκκινη ποικιλία των Pinot Noir και Pinot Meunier. Θεωρείται όμως εξαιρετης ποιότητας και γεύσης και έξοχο συνοδευτικό ενός καλού δείπνου.

Single Vineyard:

Είναι οι καμπανίτες που προέρχονται αποκλειστικά από σταφύλια ενός αμπελιού. Οι ειδήμονες λένε ότι τα κρασιά πρέπει να γίνονται με σταφύλια πολλών διαφορετικών αμπελιών, αλλά, παρ' όλα αυτά, το είδος αυτό θεωρείται πολύ καλό ποιοτικά και είναι και αρκετά ακριβό.

Coteaux Champenois:

Είναι οι μη αφρώδεις καμπανίτες, κρασιά που φτιάχνονται στην περιοχή της Καμπανίας όταν ο τρύγος είναι αρκετός. Και πάλι όμως, πολύ λίγα παράγονται, επειδή το περισσότερο σταφύλι προορίζεται για σαμπάνια.

BOB (Buyer's Own Brand):

Καμπανίτες, σαν να λέμε, "φασόν". Στην ετικέτα μπαίνει το όνομα του πωλητή και όχι του παραγωγού. Μπορεί λοιπόν να σερβιριστεί κανείς σαμπάνια με το όνομα του εστιατορίου στο οποίο δειπνεί, όπως π.χ. σαμπάνια "Maxim's"...

Ratafia, Fine και Marc:

Η Ratafia είναι καμπανίτης από φρέσκο χυμό σταφυλιών (της Καμπανίας) αναμεμιγμένο με μπράντι ή κονιάκ. Το αποτέλεσμα είναι πλούσιο, γλυκό και πολύ αλκοολούχο.

Τα Fine και Marc είναι μεγαλύτερης ακόμη περιεκτικότητας σε αλκοόλ (40%), σχεδόν διπλής. Το Fine είναι μπράντι από καμπανίτη, και το Marc αποστάζεται από τα κουκούτσια και τις φλούδες που μένουν μετά το τελευταίο πάτημα.

Οι καμπανίτες χωρίζονται και σύμφωνα με την ξηρότητα ή τη γλυκύτητά τους σε Extra Brut, Brut Extra Sec, Sec, Doux κλπ, όπως και με την ανάλογη περιεκτικότητα σε γραμμάρια ανά λίτρο (αφορά τη "δόση", του μείγματος δηλαδή κρασιού, μπράντι και ζάχαρης που μπαίνει στο μπουκάλι πριν τη δεύτερη ζύμωση).

Υπάρχουν και οι όροι Ultra Brut, Brut Zero και Brut Sauvage, που δεν περιέχουν καθόλου "δόση" και περιλαμβάνονται στην πρώτη κατηγορία, στα Extra Brut. Παρ' όλα αυτά, ανάλογα με τον οίκο αλλά και τη χώρα παραγωγής, τα ποσοστά μπορεί να διαφέρουν.

3.2.ΑΦΡΩΔΕΙΣ ΟΙΝΟΙ ΡΟΔΟΥ

Οι τοπικές ποικιλίες που καλλιεργούνται στο νησί είναι το Αθήρι, το Αμοριανό (παραλλαγή της Μαντηλαριάς) και το Μοσχάτο. Από τις 28 ονομασίες προέλευσης που έχει η Ελλάδα οι δύο βρίσκονται στην Ρόδο. Στο νησί καλλιεργούνται σε δύο αμπελουργικές ζώνες 7000 στρέμματα αμπελιού. Η μία είναι οι πεδινές περιοχές και η δεύτερη οι πλαγιές του όρους Αττάβυρος. Στις απότομες πλαγιές του Αττάβυρου ανάμεσα σε μικρούς ελαιώνες και σε πυκνά δάση από θηλυκά κυπαρίσσια και πεύκα, σε εδάφη που καλύπτονται τις περισσότερες φορές από πέτρες και χαλίκια αναπτύσσεται καλύτερα το Αθήρι, η πιο αρχαία ελληνική ποικιλία.

Και ενώ Αθήρι θα βρούμε και σ' άλλες περιοχές του Αιγαίου, την Χαλκιδική, την αντορίνη και την Κρήτη, μόνο στην Ρόδο παράγεται κρασί ΟΠΑΠ (Ονομασίας Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας) με 100% την ποικιλία αυτή.

Αθήρι

Πρόκειται για παλιά ελληνική ποικιλία οινοποιίας του Αιγαιοπελαγίτικου χώρου. Καλλιεργείται κυρίως στις Κυκλάδες, τα Δωδεκάνησα και την Κρήτη αλλά τα τελευταία χρόνια η καλλιέργειά της έχει επεκταθεί σε όλη την Ελλάδα. Είναι ποικιλία ζωνρή και πολύ παραγωγική. Διαμορφώνεται σε κυπελλοειδή ή γραμμοειδή σχήματα μόρφωσης Royal και δέχεται βραχύ κλάδεμα καρποφορίας. Παράγει κατά μέσο όρο δύο σταφύλια ανά καρποφόρο βλαστό τα οποία βρίσκονται συνήθως στον τρίτο και πέμπτο κόμβο. Είναι αρκετά ανθεκτική στον περονόσπορο αλλά πολύ ευαίσθητη στο ωίδιο. Είναι ποικιλία πρώιμης ωρίμανσης και θεωρείται μία από τις καλλίτερες λευκές ελληνικές ποικιλίες οινοποιίας. Πρέπει όμως να προσεχθεί ιδιαίτερα η ημερομηνία τρυγητού γιατί όταν ξεπεραστεί ο βαθμός ωριμότητας των σταφυλιών μειώνονται σημαντικά τα οξέα τους.

Τα σταφύλια της είναι συνήθως μετρίου μεγέθους, κυλινδροκωνικού σχήματος και μέτριας πυκνότητας. Οι ράγες είναι μετρίου μεγέθους, σφαιρικού σχήματος. Ο φλοιός έχει πρασινοκίτρινο χρώμα, η επιδερμίδα του είναι λεπτή και ελαστική και η σάρκα είναι μαλακή, άχρωμη και χυμώδης, με λεπτό χαρακτηριστικό άρωμα. Η ποικιλία αυτή χρησιμοποιείται κυρίως για την παραγωγή λευκών ξηρών οίνων αλλά και για την παραγωγή γλυκών καθώς και αφρωδών οίνων, μόνη της ή σε συνοινοποίηση με άλλες ποικιλίες. Όταν οινοποιείται μόνη της, δίνει οίνους υψηλόβαθμους και ελαφρά αρωματικούς.

Συμμετέχει στην παραγωγή των λευκών ξηρών ή γλυκών οίνων Ονομασίας Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας (Ο.Π.Α.Π.) "Σαντορίνη", σε συνοινοποίηση με τις ποικιλίες Ασύρτικο και Αηδάνι άσπρο. Επίσης συμμετέχει συχνά στην παραγωγή του φημισμένου γλυκού οίνου "Βισάντο", που παράγεται στη Σαντορίνη από λιαστά σταφύλια. Συμμετέχει με ποσοστό 50% στην παραγωγή του λευκού ξηρού οίνου Ονομασίας Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας (Ο.Π.Α.Π.) "Πλαγιές Μελιτών" που παράγεται στη Χαλκιδική (το υπόλοιπο 15% προέρχεται από την ποικιλία Ασύρτικο και το 35% από τη ποικιλία Ροδίτης). Αποκλειστικά από Αθήρι παράγεται ο λευκός ξηρός οίνος Ονομασίας Προέλευσης Ανωτέρας

Ποιότητας (Ο.Π.Α.Π.) "Ρόδος". Στη Ρόδο, από την ποικιλία αυτή παράγεται και αφρώδης οίνος.¹²

1. Φυσικοί Αφρώδεις Ζύμωση στην φιάλη

Cair Rose Reserve 10 ετών

Cair Brut

Cair Demi Sec



2. Φυσικοί Αφρώδεις Methode Charmat

Boheme Brut

Boheme Demi sec



3.3. Η ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΤΗΣ ΕΤΑΙΡΙΑΣ CAIR

Η Cair είναι μια Ανώνυμη Εταιρεία που λειτουργεί με σύγχρονο μάρκετινγκ για την παραγωγή κρασιών υψηλής ποιότητας. Συνεχίζοντας την μακράιωνη

¹² <http://www.wineandgrapes.gr/>

οινοποιητική παράδοση της Ρόδου, η **Cair** εξελίσσεται διαρκώς, πραγματοποιώντας εκσυγχρονιστικές επενδύσεις.

Η **Cair**, συνδυάζοντας την παράδοση με την τελευταία λέξη της τεχνολογίας, καταφέρνει να αναδειχθεί σαν μία από τις κορυφαίες οινοποιητικές μονάδες της Ελλάδας. Γεγονός που πιστοποιείται τόσο από τα πολυάριθμα βραβεία της σε διεθνείς διαγωνισμούς, όσο και από τις εξαγωγές της σε Ευρώπη και Αμερική.

Τελευταίο επίτευγμα της **Cair** η απόκτηση πιστοποιητικού ποιότητας σύμφωνα με το νέο πρότυπο ISO 9001/2000 από τον Φορέα Πιστοποίησης European Quality Assurance Limited, διαπιστευμένο στον Βρετανικό Φορέα UKAS.

Έχοντας περάσει μια μακρόχρονη, πολυτάραχη, αλλά άκρως επιτυχημένη επιχειρηματική πορεία, η **CAIR** Ρόδου είναι σήμερα μια ανώνυμη εταιρεία που λειτουργεί με σύγχρονο μάρκετινγκ για την παραγωγή κρασιών υψηλής ποιότητας, με στόχους τόσο την καταξίωσή της στη διεθνή σκηνή όσο και τη συνέχιση της μακραίωνης οινοποιητικής παράδοσης της Ρόδου, στην οποία η οικογένεια Αλχαδέφ έπαιξε πρωτοποριακό και καθοριστικό ρόλο. Η ίδρυση μάλιστα της **CAIR**, από τον Οίκο Αλχαδέφ, έγινε σε εποχή που η τυποποιημένη παραγωγή οίνου στην Ελλάδα ήταν σχεδόν άγνωστη.¹³

Και οι εξελίξεις δεν σταματούν εδώ, καθώς στην 4ετία 2003-2007 η **Cair** πραγματοποίησε επενδύσεις εκσυγχρονισμού ύψους 13 εκατ. 150 χιλ. ΕΥΡΩ (4,4 δις Δρ. περίπου), τοποθετούμενη μέσα στο επίκεντρο των μελλοντικών οινικών γεγονότων.

Η **Cair** έχει καθιερώσει μικρές στρεμματικές αποδόσεις των αμπελιών της Ρόδου με στόχο υψηλή ποιότητα πρώτης ύλης. Έχει υλοποιήσει επίσης πολύ αυστηρά κριτήρια ποιοτικού διαχωρισμού των σταφυλιών ,τριμοδοτώντας ένα πρωτοποριακό σύστημα "ειλικρινούς τρύγου"που της εξασφαλίζει απόλυτη ποιοτική διαλογή. Τα αποτελέσματα αυτής της πρακτικής επιβεβαιώνονται από τα βραβεία των διεθνών διαγωνισμών και την εμπορική επιτυχία των κρασιών **Cair**.

¹³ Αδάρ Β (2008) «Χρονικά» Έκδοση του κεντρικού ισραηλτικού συμβουλίου της Ελλάδας . Τόμος Μ. Αρ. φύλλου 214

Στη νοτιοανατολική άκρη της Ελλάδας, η Ρόδος είναι μια προικισμένη γωνιά της Μεσογείου για την αμπελοκαλλιέργεια. Από την μία απολαμβάνει την μεγαλύτερη ηλιοφάνεια στην Ελλάδα, από την άλλη την υπερβολική ζέστη μετριάζουν οι θαλάσσιες αύρες που φυσούν από τον Μάιο ως τον Σεπτέμβριο. Όσο για το πότισμα, φροντίζει η φύση με βροχές διπλάσιες απ' ότι στην Αττική.

Η Cair έχει μια προνομιακή σχέση με τους αμπελώνες και τους αμπελουργούς της Ρόδου. Έχοντας μακροχρόνια, 20ετή, συμβόλαια μαζί τους, καθοδηγεί και υποστηρίζει επιστημονικά την καλλιέργεια των αμπελιών με στόχο την παραγωγή εξαιρετικής ποιότητας σταφυλιού.

Από την άλλη μεριά οι δικοί της ιδιόκτητοι αμπελώνες είναι το θέατρο όχι μόνο της παραγωγής εξαιρετικών οινικών έργων αλλά και του πειραματισμού με νέες ποικιλίες που ανανεώνουν την γκάμα των προϊόντων της Cair.

Εκεί ψηλά στους επίλεκτους ορεινούς αμπελώνες του όρους Ατάβυρος, μεγαλώνει εκλεκτό Αθήρι, αλλά και το μοσχάτο λευκό, και το μοσχάτο trani, ο ιταλικός κλώνος - σκέτη ανθοσμία - που έφεραν οι Ιταλοί από την Puglia. Εκεί τρυγείται και η κόκκινη Μανδηλαριά, το αμοργιανό όπως το αποκαλούν οι ντόπιοι, που αποτελεί μετά το αθήρι την δεύτερη σημαντικότερη ποικιλία του νησιού.

3.4. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΓΙΑ ΤΟΝ ΑΦΡΩΔΗ ΟΙΝΟ ΤΗΣ CAIR

Τα εξαιρετικά κρασιά της Ρόδου ήταν γνωστά και δημοφιλή ήδη από το 19ο αιώνα, όπως μαρτυρούν αμφορείς που έχουν βρεθεί σε όλη σχεδόν τη Μεσόγειο αλλά και στη Μαύρη θάλασσα. Η παράδοση στην παραγωγή εξαιρετικών κρασιών συνεχίζεται και σήμερα, με κύριους συντελεστές, τον λαμπρό ήλιο και το ήπιο κλίμα που επικρατεί στο νησί. Έτσι, σύμφωνα με τη σχετική εγκύκλιο του Υπουργείου Γεωργίας, δικαιούνται την Ονομασία Προελεύσεως Ρόδος Ανωτέρας Ποιότητας τόσο οι λευκοί (ξηροί, ημίξηροι και ημίγλυκοι) οίνοι, που προέρχονται από σταφύλια της ποικιλίας Αθήρι, από

αμπελώνες των κοινοτήτων Έμπωνα, Αγίου Ισιδώρου, Σιάνων, Απόλλωνος, Μονόλιθου και Κρητηνίας (εκτός των πεδινών περιοχών των δύο τελευταίων κοινοτήτων), όσο και οι ερυθροί ξηροί, ημίξηροι και ημίγλυκοι οίνοι, που προέρχονται από σταφύλια της ποικιλίας Μανδηλαριά (Αμοργιανό), από αμπελώνες των κοινοτήτων Φανών, Μαριτσών, Σαλάκου, Καλαβάρδας, Έμπωνα, Κρητηνίας, Σιάνων, Μονόλιθου, Απόλλωνος και Αγίου Ισιδώρου. Οι ερυθροί ξηροί οίνοι παλιώνονται τουλάχιστον για ένα χρόνο σε δρύινα βαρέλια, ενώ για τους ερυθρούς ημίξηρους και ημίγλυκους οίνους δεν απαιτείται παλαίωση. Τα πιο δημοφιλή προϊόντα των δυο αυτών παραγωγών είναι ο λευκός ξηρός «Ήλιος», ο λευκός ξηρός «Grand Maitre» και ο ερυθρός ξηρός «Chevalier de Rhodes». Πολύ γνωστός και χαρακτηριστικός, είναι και ο αφρώδης οίνος της C.A.I.R., ο οποίος (παλιότερα, τουλάχιστον) ήταν το μόνο προϊόν της ελληνικής ποτοποιίας που μπορούσε να αντιπροταθεί στη γαλλική σαμπάνια. Οι περισσότεροι αμπελουργοί, εκτός από το ότι τροφοδοτούν με σταφύλια τα μεγάλα εργοστάσια, φτιάχνουν και το δικό τους σπιτικό κρασί, που συχνά διατίθεται σε ταβέρνες και σε καφενεία του νησιού.

Η **Cair** έχει στην λίστα της μία πλήρη γκάμα εκλεκτών κρασιών που καλύπτουν μια μεγάλη ποικιλία στυλ και τιμών.

Από παραδοσιακές γεύσεις όπως η εξαιρετική της ρετσίνα μέχρι τα περίφημα γλυκά μοσχάτα κρασιά της, κι από πρωταθλητές στην σχέση ποιότητας / τιμής μέχρι νεανικές φιάλες σαν το «Αθήρι Ρόδου Ορεινών Αμπελώνων» ή τη φιάλη κύρους με το Cabernet Sauvignon «Κελλάρια των Ιπποτών».

ΕΠΙΛΟΓΟΣ

Μέσα από την παρούσα εργασία διαπιστώθηκε ότι ο κλάδος ποτοποιίας και οινοποιίας έχει ισχυρή θέση στην ελληνική μεταποίηση. Θεωρείται ο κλάδος ο οποίος παρουσιάζει την υψηλότερη συμβολή σε όλα τα βασικά μεγέθη της μεταποίησης, όπως οι πωλήσεις, η προστιθέμενη αξία, ο αριθμός επιχειρήσεων και η απασχόληση.

Η Ελλάδα αποτελεί μια χώρα ιδιαίτερα ευνοημένη καθώς διαθέτει χαρακτηριστικά που οφείλονται στο μικροκλίμα και στη διαμόρφωση των εδαφών της. Για το λόγο αυτόν και σχεδόν σε όλη τη γεωγραφική έκτασή της υπάρχει έντονη αμπελοοινική δραστηριότητα και μάλιστα με πολλών ειδών ποικιλίες (άλλες γηγενείς κι άλλες που μεταφέρθηκαν στην Ελλάδα σταδιακά) οι οποίες ευδοκιμούν θαυμάσια στα εδάφη μας (Λημνιό, Μοσχάτο, Σαββατιανό, Ροδίτης, Cabernet, Sauvignon, Chardonnay και Sauvignon Blanc).

Το μέγεθος των επιχειρήσεων (500 συνολικά) θεωρείται σημαντικός παράγοντας ο οποίος επηρεάζει τις εξελίξεις στον κλάδο καθώς, όσο αυξάνει το μέγεθος παρατηρείται άνοδος του ποσοστού των κερδοφόρων επιχειρήσεων.

Τέλος, όσον αφορά την αμπελοκαλλιέργεια, καταλαμβάνει περίπου το 10% της ελληνικής γεωργικής οικονομίας της χώρας.

Σήμερα η CAIR Ρόδος διαθέτει στην Ελληνική και διεθνή αγορά, μεταξύ των διαφόρων κρασιών που παράγει, και δύο τύπους αφρώδων οίνων : Φυσικούς Αφρώδεις - Ζύμωση στην φιάλη (Cair Rose Reserve 10 ετών, Cair Brut , Cair Demi Sec) και Φυσικούς Αφρώδεις - Methode Charmat (Boheme Brut, Boheme Demi sec).

CAIR αποτελεί εδώ και 80 χρόνια (ιδρύθηκε το 1928) τον βασικό φορέα που διατηρεί ζωντανή την αμπελοκαλλιέργεια στη Ρόδο, η οποία διαθέτει και αμπελώνες που χαρίζουν κρασιά με ιδιαίτερα και εξαιρετικά χαρακτηριστικά σε διάφορες κατηγορίες

Στη χώρα μας οι ποσότητες οίνου που εισάγονται αποτελούν μέχρι και το 10% της εγχώριας παραγωγής σε οίνο, αλλά με σταδιακή αύξηση τα τελευταία χρόνια και αποτελούνται κυρίως από χύμα κρασιά.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- <http://www.casss.gr>
- <http://www.houseofwine.gr>
- Αδάρ Β (2008) «Χρονικά» Έκδοση του κεντρικού ισραηλιτικού συμβουλίου της Ελλάδας . Τόμος Μ. Αρ, φύλλου 214
- Ευάγγελου Ηρ. Σουφλερού Οινολογία-Επιστήμη και Τεχνογνωσία, Τεύχος 2ο , Θεσ/νίκη 1997.
- Η διαδικασία παραγωγής του κρασιού: τα βήματα για την οινοποίηση. www.food-info.net/gr. Τελευταία ημερομηνία ανάκτησης: 27/11/2010
- Η διαδικασία παραγωγής του κρασιού: τα βήματα για την οινοποίηση. www.food-info.net/gr. Τελευταία ημερομηνία ανάκτησης: 28/11/2010
- **Κανονισμός 110/2008** του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 15^{ης} Ιανουαρίου 2008, σχετικά με τον ορισμό ,την περιγραφή, την παρουσίαση την επισήμανση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων των αλκοολούχων ποτών και την κατάργηση του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ.1576/89 του Συμβουλίου.
- Οι δρόμοι του ελληνικού κρασιού.www.4u.eexi.gr. Τελευταία ημερομηνία ανάκτησης: 29/11/2010
- Οινογνωσία- Οινογευσία.www.villagehotel.gr, Τελευταία ημερομηνία ανάκτησης: 25-11-2010.
- Ροδόπουλος Γ., & Νικολουδάκης, Δ. 2006. Μελέτη του ελληνικού κλάδου οινοποίησης, ΤΕΙ Κρήτης, σελ 5-11.
- Τα ελληνικά κρασιά. www.4u.eexi.gr/~oinos/GRPAGE.HTM. Τελευταία ημερομηνία ανάκτησης: 22-11-2010
- Μάρας Γ. Αθαν.(1997) «Bar Ποτά, Οινολογία» Εκδ. Interbooks. Σελ. 209-213

- <http://www.wineandgrapes.gr/>