



ΤΜΗΜΑ: ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΓΕΩΡΓΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟ ΙΔΡΥΜΑ ΚΑΛΑΜΑΤΑΣ



ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ :

**ΣΑΜΟΣ-ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΗ ΖΩΝΗ ΓΛΥΚΩΝ ΟΙΝΩΝ-ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ-
ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ-ΠΑΛΑΙΩΣΗ**

ΕΠΙΒΛΕΠΟΥΣΑ ΚΑΘΗΓΗΤΡΙΑ:ΚΑΤΣΟΥ ΠΕΛΑΓΙΑ

ΟΝΟΜΑ ΣΠΟΥΔΑΣΤΡΙΑΣ: ΣΚΑΡΟΥ ΑΣΠΑΣΙΑ-ΚΑΡΟΛΙΝΑ ΤΟΥ ΧΡΗΣΤΟΥ

ΑΜ (2003003)

©

Καλαμάτα 2013

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

<u>ΠΕΡΙΛΗΨΗ</u>	<u>4</u>
<u>ΕΙΣΑΓΩΓΗ</u>	<u>5-6</u>
<u>ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΠΡΩΤΟ: ΤΟ ΚΡΑΣΙ ΚΑΙ Η ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΤΟΥ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ</u>	
<u>Η ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΤΗΣ ΑΜΠΕΛΟΥ</u>	<u>7</u>
<u>Ο ΚΛΑΔΟΣ ΤΗΣ ΟΙΝΟΠΟΙΑΣ ΚΑΙ ΤΑ ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΤΗΣ</u>	<u>8-11</u>
<u>ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΔΕΥΤΕΡΟ: ΤΟ ΚΡΑΣΙ ΤΗΣ ΣΑΜΟΥ</u>	
<u>2.1 ΙΣΤΟΡΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ</u>	<u>12-13</u>
<u>2.2 ΤΟ ΑΜΠΕΛΙ ΣΤΗΝ ΑΓΡΟΤΙΚΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑ ΤΗΣ ΣΑΜΟΥ</u>	<u>13-20</u>
<u>2.3 ΕΝΩΣΗ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΩΝ ΣΥΝΑΙΤΕΡΙΣΜΩΝ ΣΑΜΟΥ</u>	<u>21-25</u>
<u>2.4 ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΣΑΜΟΥ</u>	<u>25-27</u>
<u>2.4.1 ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΤΡΟΠΟΙ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ ΤΩΝ ΦΙΑΛΩΝ</u>	<u>27-28</u>
<u>2.5 ΜΟΥΣΕΙΟ ΣΑΜΙΑΚΟΥ ΟΙΝΟΥ</u>	<u>28-29</u>
<u>ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΤΡΙΤΟ: ΤΑ ΓΛΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ ΤΗΣ ΣΑΜΟΥ .ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΚΑΙ ΝΟΜΟ</u>	
<u>3.1 ΚΑΛΛΙΕΡΓΟΥΜΕΝΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ</u>	<u>30-31</u>
<u>3.2 ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ</u>	<u>31-35</u>
<u>3.3 ΤΑ ΓΛΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ ΚΑΙ Η ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΤΟΥΣ</u>	<u>36-42</u>
<u>3.4 ΟΙ ΥΠΟΔΟΙΠΟΙ ΤΥΠΟΙ ΣΑΜΙΑΚΩΝ ΟΙΝΩΝ</u>	<u>43-45</u>
<u>3.5 Η ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΤΩΝ ΚΡΑΣΙΩΝ ΤΗΣ ΣΑΜΟΥ</u>	<u>45-46</u>
<u>3.6 ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ ΓΙΑ ΤΑ ΓΛΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ</u>	<u>45-46</u>
<u>3.6.1 ΣΧΕΔΙΟ ΠΡΟΕΔΡΙΚΟΥ ΔΙΑΤΑΓΜΑΤΟΣ</u>	<u>47-48</u>
<u>3.6.2 ΟΙΝΟΙ ΜΕ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗ ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ Η ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΕΝΔΕΙΞΗ</u>	<u>48-49</u>
<u>3.6.3 ΟΙΝΟΙ ΠΟΠ(ΟΠΕ) ΣΑΜΟΥ</u>	<u>49-51</u>
<u>3.7 Ο ΡΟΛΟΣ ΤΗΣ ΕΤΙΚΕΤΑΣ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ -ISO</u>	<u>51-53</u>
<u>ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ-ΕΠΙΛΟΓΟΣ</u>	<u>54-55</u>
<u>ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ</u>	<u>56</u>
<u>ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ</u>	<u>57-70</u>

ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΙΚΟΝΩΝ

ΕΙΚΟΝΑ 1- ΣΕΛΙΔΑ 7 ΦΥΛΛΟ ΑΜΠΕΛΙΟΥ

ΕΙΚΟΝΑ 2- ΣΕΛΙΔΑ 11 ΚΕΛΑΡΙ ΒΕΡΕΛΙΑ

ΕΙΚΟΝΑ 3- ΣΕΛΙΔΑ 19 ΑΠΕΙΚΟΝΗΣΗ ΤΟΥ ΚΤΗΡΙΟΥ ΤΗΣ Ε.Ο.Σ.Σ.

ΕΙΚΟΝΑ 4- ΣΕΛΙΔΑ 20 ΔΙΚΑΙΑ ΚΟΥΠΑ ΠΥΘΑΓΟΡΑ

ΕΙΚΟΝΑ 5- ΣΕΛΙΔΑ 21 ΣΑΜΟΣ ΝΕΚΤΑΡ

**ΕΙΚΟΝΑ 6-ΣΕΛΙΔΑ 23-24 ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΞΑΓΩΓΩΝ ΤΕΛΕΥΤΑΙΑΣ ΔΕΚΑΕΤΙΑΣ
2001-2011**

ΕΙΚΟΝΑ 7 -ΣΕΛΙΔΑ 28 ΜΟΥΣΕΙΟ ΣΑΜΙΑΚΟΥ ΟΙΝΟΥ

ΕΙΚΟΝΑ 8 -ΣΕΛΙΔΑ 29 ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΚΡΑΣΙΑ

ΕΙΚΟΝΑ 9 –ΣΕΛΙΔΑ 35 ΛΑΟΓΡΑΦΙΚΟ ΜΟΥΣΕΙΟ ΠΥΘΑΓΟΡΕΙΟΥ

ΕΙΚΟΝΑ 10- ΣΕΛΙΔΑ 36 ΦΗΜΙΣΜΕΝΑ ΚΡΑΣΙΑ ΤΗΣ Ε.Ο.Σ.Σ

ΕΙΚΟΝΑ 11- ΣΕΛΙΔΑ 39 SAMOS VIN DOUX

ΕΙΚΟΝΑ 12-ΣΕΛΙΔΑ 43 SAMOS WINES

ΕΙΚΟΝΑ 13-ΣΕΛΙΔΑ 55 ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΚΡΑΣΙΑ

ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Η Σάμος, νησί του βορειοανατολικού Αιγαίου, είναι μια από τις περιοχές που τα τελευταία χρόνια επιβίωσε παρά τις δυσχέρειες λόγω φυλλοξήρας όπου και κατάστρεψε τα αμπέλια της και σήμερα είναι ανερχόμενη δύναμη στο χώρο του κρασιού και ιδιαίτερα των γλυκών της παραγόμενων βραβευμένων οίνων.

Η πτυχιακή εργασία που ακολουθεί, αναφέρεται στην καλλιέργεια της γης του νησιού, στην παραγωγή οίνων κατά κύρια αναφορά στα βραβευμένα γλυκά κρασιά που έχουν ιδιαίτερο ενδιαφέρον ύι όχι μόνο την Ελλάδα αλλά εξάγει σε χώρες όπως η Αγγλία, η Αυστραλία, η Αυστρία, το Βέλγιο, η Γαλλία, η Γερμανία, η Δανία, η Ελβετία, οι ΗΠΑ, η Ιταλία, ο Καναδάς, η Ολλανδία, η Σιγκαπούρη, η Σουηδία, η Φινλανδία, οι Σκανδιναβικές χώρες και, προσφάτως, χώρες της Άπω Ανατολής.

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Η παραγωγή κρασιών στη χώρα μας έχει μακράιωνη ιστορία καθώς αρχίζει από τα αρχαία χρόνια ενώ συνεχίζεται και στα χρόνια της Βυζαντινής Αυτοκρατορίας, στη διάρκεια της Τουρκοκρατίας και της σύγχρονης Ελλάδας διατηρώντας με αυτόν τον τρόπο την ελληνική παράδοση.¹

Η αμπελοκαλλιέργεια και η παραγωγή κρασιού στην Ελλάδα είναι γεγονός πως διαμορφώθηκαν μέσα από τις συνθήκες που συνδέονται με την ιστορία του ανθρώπινου γένους.

Καθώς η Ελλάδα βίωσε πολλούς πολέμους όπως η τούρκικη υποδούλωση, οι Βαλκανικοί πόλεμοι και ο Β' Παγκόσμιος Πόλεμος οι οποίοι είχαν ως αποτέλεσμα να παραγκωνιστεί ο Έλληνας οινοποιός στο να εξελιχθεί, αδυνατώντας ο ίδιος να βαδίζει στα ίδια βήματα με τις υπόλοιπες ευρωπαϊκές χώρες.

Σημαντικό γεγονός το οποίο συνέβαλε στην καθιέρωση των ελληνικών κρασιών ήταν το ξεκίνημα της κατανάλωσης εμφιαλωμένων κρασιών στη δεκαετία του 1960, παράλληλα με την ανάπτυξη μεγάλων αστικών κέντρων και την άνθηση του τουρισμού.

Η ιστορία της νεότερης ελληνικής οινοπαραγωγής ξεκινά τη δεκαετία του 1970 με τη θεσμοθέτηση των ποικιλιών και ζωνών παραγωγής κρασιών με την ένδειξη «Ονομασία 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.

Έχει υπολογιστεί πως στο σύνολο της χώρας καλλιεργούνται 180.000 εκτάρια από τα οποία τα 100.000 με ποικιλίες για παραγωγή κρασιού, 20.000 για ποικιλίες επιτραπέζιες και 60.000 για παραγωγή σταφίδας.

¹ Οινογνωσία- Οινογευσία.www.villagehotel.gr, Τελευταία ημερομηνία ανάκτησης: 9-10-2012.

Παράγονται περίπου 4.500.000 hl κρασιού από τα οποία 60% είναι λευκό, το 35% ερυθρό και το 5% ροζέ. Σε όλη την Ελλάδα υπάρχουν περίπου 300 μεγάλα οινοποιία και 130 εμφιαλωτήρια όπου εμφιαλώνονται 1.500.000 hl κρασιού. Οι Έλληνες καταναλώνουν 35 λίτρα κρασί το χρόνο από το οποίο μόνο το 6% είναι ονομασία προέλευσης.

Κατανοούμε πως από την παράθεση των προαναφερόμενων στοιχείων, το μικρό ποσοστό κατανάλωσης εμφιαλωμένων κρασιών και κρασιών με ονομασία προέλευσης φανερώνει ότι πρέπει να πραγματοποιηθούν ακόμη κι άλλα βήματα για περαιτέρω διάδοση και εξέλιξη του ελληνικού κρασιού.

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.

Στη παρούσα εργασία, θα μελετηθεί διεξοδικά ο κλάδος της οινοποιίας και συγκεκριμένα όσον αφορά τα γλυκά κρασιά της Σάμου.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΠΡΩΤΟ: ΤΟ ΚΡΑΣΙ ΚΑΙ Η ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΤΟΥ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

1.1.Η ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΤΗΣ ΑΜΠΕΛΟΥ

Η καλλιέργεια της αμπέλου στην Ελλάδα έχει τις ρίζες της στην αρχαιότητα. Οι πρόγονοι μας καλλιέργησαν και οινοποίησαν την άμπελο με σεβασμό παράγοντας τον οίνο, τον οποίο κατανάλωναν με μέτρο υμνώντας το Θεό Διόνυσο που τους είχε προσφέρει αυτό το θείο δώρο. Στα συμπόσια τους

μάλιστα δεν έπιναν ποτέ τον οίνο αυτούσιο, αλλά έκαναν ανάμιξη οίνου με νερό. Από αυτή τη διαδικασία προκύπτει και ο όρος κρασί, που στην ουσία είναι το κράμα νερού και οίνου.

Το φυτό της αμπέλου (πρέμνο), είναι πολυετές φυτό με ετήσιο βλαστικό κύκλο. Οι ποικιλίες που ,χρησιμοποιούνται στην αμπελοκαλλιέργεια ανήκουν στο είδος *Vitis Vinifera*, και από τότε που η φυλλοξήρα ήρθε στην Ελλάδα, εμβολιάζονται σε υποκείμενα, τα οποία είναι ανθεκτικά στο έντομο αυτό.



Προκειμένου να παραχθεί ένας μεγάλος οίνος, ο σημαντικότερος παράγοντας είναι η ποιότητα της πρώτης ύλης, δηλαδή του σταφυλιού. Οι παράγοντες που επηρεάζουν την ποιότητα του σταφυλιού είναι η θέση του αμπελώνα , ο τύπος του εδάφους, οι ποικιλίες και η προσαρμοστικότητα τους, το υποκείμενο, το κλίμα, το μικροκλίμα και φυσικά ο άνθρωπος, δηλαδή ο αμπελουργός που με τις καλλιεργητικές τεχνικές που εφαρμόζει επηρεάζει σαφώς την ποιότητα.

Η άμπελος μπορεί να καλλιεργηθεί στα ξηρά και φτωχά εδάφη γι' αυτό επεκτάθηκε σ' όλη την Ελλάδα. Η συρρίκνωση, όμως, τα τελευταία χρόνια της αγροτικής τάξης έφερε και την μείωση των καλλιεργούμενων με αμπέλι εκτάσεων. Κυρίως αυτό παρατηρήθηκε στα ορεινά και άγονα μέρη, τα πρώτα που εγκαταλείφθηκαν από τους κατοίκους τους .

1.2. Ο ΚΛΑΔΟΣ ΤΗΣ ΟΙΝΟΠΟΙΙΑΣ ΚΑΙ ΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΗΣ

Ο ελληνικός αμπελώνας δίκαια θεωρείται ως ο αρχαιότερος παγκοσμίως, ο οποίος κατέχει ιστορία και εξακολουθεί να υπάρχει και να εξελίσσεται. Στην χώρα μας η αμπελοκαλλιέργεια καταλαμβάνει 1,3 εκατομμύρια στρέμματα, από τα οποία το 48% περίπου κατέχει η οινάμπελος.

Σήμερα καλλιεργούνται στην Ελλάδα αρκετές ποικιλίες, εκ των οποίων οι πιο πολλές είναι γηγενείς, δηλαδή η καταγωγή τους σε ορισμένες περιοχές υπήρχαν από αρχαιότατων χρόνων. 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 κρασιών, 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 τα κρασιά διακρίνονται σε λευκά, ροζέ και ερυθρά. Με χαρακτηριστικό την γλυκύτητα διακρίνονται σε ξηρά, ημίγλυκα και γλυκά. Η περιεκτικότητα σε διοξείδιο του άνθρακα, τα κατηγοριοποιεί σε ήσυχα, ημιαφρώδη και αφρώδη.

Μια ακόμη διάκριση η οποία καθορίζεται από τη ευρωπαϊκή νομοθεσία και υιοθετείται και από την ελληνική, κατατάσσει τα κρασιά σε δυο βασικές κατηγορίες: στους Οίνους Ποιότητας Παραγόμενους σε Καθορισμένη Περιοχή (V.Q.P.R.D.) και στα Επιτραπέζια κρασιά.

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

- 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

- Τα κρασιά ωριμάζουν κάτω από ειδικές συνθήκες όπου δίνεται η δυνατότητα για αξιοποίηση των γευστικών χαρακτηριστικών τους. Στην Ελλάδα υπάρχουν 27 κρασιά V.Q.P.R.D., από τα οποία τα 19 είναι Ο.Π.Α.Π. και τα υπόλοιπα είναι Ο.Π.Ε. Τα Επιτραπέζια κρασιά 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 τα κρασιά μάρκας. Πιο συγκεκριμένα, οι τοπικοί οίνοι αποτελούν μια νέα κατηγορία κρασιών, τα οποία παράγονται σε συγκεκριμένες περιοχές ή γεωγραφικά διαμερίσματα και κυκλοφορούν στην αγορά με γεωγραφική ένδειξη παραγωγής.

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

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

Σχετικά με τα κρασιά τα οποία υπόκεινται σε παλαίωση με σκοπό να αναβαθμίσει σημαντικά την ποιότητά τους, έχουν δοθεί σχετικές ενδείξεις, ανάλογα με την κατηγορία κρασιού, καθώς και τον χρόνο και μέθοδο παλαίωσής τους.

Για τα V.Q.P.R.D. έχουν νομοθετηθεί οι ενδείξεις Reserve και Grande Reserve. Το Reserve περιγράφουν τα κρασιά τα οποία έχουν δεχθεί τη διαδικασία

παλαίωσης σε ξύλινα βαρέλια και φιάλες. Πιο αναλυτικά, τα λευκά δύο χρόνια συνολικά, ενώ τα ερυθρά τρία από τα οποία τους έξι μήνες ήταν σε βαρέλια και τους υπόλοιπους σε φιάλες.

Την ένδειξη Grande Reserve διαθέτουν τα κρασιά που έχουν υποστεί παλαίωση για τρία έτη, για τα λευκά, εκ των οποίων ένα χρόνο σε βαρέλια και ένα χρόνο σε φιάλες, και τεσσάρων ετών για τα ερυθρά από τα οποία τα δύο χρόνια ήταν σε βαρέλια και τα υπόλοιπα σε φιάλες.

Για τους λευκούς οίνους το βαρέλι μπορεί να έχει διάφορα μεγέθη ενώ για τους ερυθρούς θα πρέπει να είναι μικρότερο των 600 λίτρων.

Όσον αφορά τα επιτραπέζια κρασιά έχει δοθεί ο όρος Κάβα, ο οποίος χρησιμοποιείται από το 1987 και αντιστοιχεί στο χρονικό διάστημα παλαίωσης το οποίο είναι 24 μήνες για τα λευκά κρασιά από τους οποίους τους έξι μήνες σε βαρέλια και τους υπόλοιπους σε φιάλες, και 36 μήνες για τα ερυθρά κρασιά εκ των οποίων τους 6 μήνες παλαιώνονται σε καινούργια δρύινα βαρέλια μικρότερα των 600 lt 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 αμπελουργικής γης, ορισμένης έκτασης και η εμφιάλωση έγινε μέσα στην συγκεκριμένη εκμετάλλευση.

Οι όροι CHATEAU και Domaine, μπορούν να αναγράφονται μόνο σαν επαναληπτικοί των αντίστοιχων ελληνικών.



ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΔΕΥΤΕΡΟ : ΤΟ ΚΡΑΣΙ ΤΗΣ ΣΑΜΟΥ

2.1. ΙΣΤΟΡΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ



Η Σάμος είναι ελληνικό νησί του ανατολικού Αιγαίου στο μέσον του και ανατολικά του Ικάριου πελάγους, και ανήκει στον ομώνυμο νομό Σάμου. Το νησί είναι σήμερα γνωστό για το γλυκό μοσχάτο κρασί του "Νέκταρ" και τα τουριστικά αξιοθέατά του, αλλά και για τις προσωπικότητες που παρείχε στην ελληνική ιστορία, όπως τον Πυθαγόρα, τον φιλόσοφο Επίκουρο, τον αστρονόμο Αρίσταρχο που φέρεται να σχεδίασε το πρώτο ηλιοκεντρικό χάρτη και άλλους.

Το νησί γνωρίζει μεγάλη τουριστική κίνηση την θερινή περίοδο. Από όλα τα νησιά της Ελλάδας είναι εκείνο που βρίσκεται κοντινότερα στην Τουρκία, από την οποία τη χωρίζει το Στενό της Μυκάλης .

Η καλλιέργεια της αμπέλου στη Σάμο πρέπει να ξεκίνησε μεταξύ του 1ου και 9ου αιώνα π.Χ. Κατά τη μυθολογία, ο Αγχαίος, ήρωας της αργοναυτικής εκστρατείας, ήταν αυτός που προώθησε την αμπελοκαλλιέργεια. Πλήθος αρχαίων ευρημάτων, τόσο στο νησί της Σάμου όσο και στο νησί της Ικαρίας, επιβεβαιώνουν πως η αμπελοκαλλιέργεια στο νομό έχει μεγάλη ιστορία. Τον 15ο αιώνα το νησί υπέστη πλήρη ερήμωση αποτέλεσμα των πολλών επιδρομών και των διάφορων κατακτητών. Έναν αιώνα αργότερα όταν επιστρέφουν ξανά οι σαμιώτες για να ζήσουν στο νησί φέρνουν μαζί τους και νέες ποικιλίες, έτσι έρχεται στο νησί η ποικιλία Μοσχάτο άσπρο, όπου έχει μικρασιατική προέλευση και είναι προϊόν μεταλλαγής. Η ποικιλία είναι ταυτόσημη με την Muscat de frontignan, που καλλιεργείται στην μεσημβρινή Γαλλία και δεν υπάρχει αμφιβολία ότι οι Γάλλοι κατά την εποχή της φυλλοξήρας, πήραν μοσχεύματα από την Σάμο τα οποία φύτευσαν στην Γαλλία δημιουργώντας αυτήν την ποικιλία [Muscat de

frontignan]. Η καλλιέργεια του αμπελιού σήμερα αποτελεί την πιο προσοδοφόρα δραστηριότητα του πρωτογενή τομέα στο νησί μας και συμβάλλει σε σημαντικό βαθμό στη συγκράτηση του πληθυσμού στο νομό.

Σήμερα στην Σάμο καλλιεργούνται 19.000 στρέμματα περίπου με ετήσια παραγωγή περίπου 9.000 τόνους σταφύλια. Οι αμπελώνες εκτείνονται από την θάλασσα έως τα 900 μέτρα υψόμετρο, οι περισσότεροι βρίσκονται περιμετρικά της κεντρικής οροσειράς του όρους Καρβούνη και στους πρόποδες του όρους Κερκετέα. Η ποικιλία «Μοσχάτο Σάμου» είναι κυρίαρχη στο νησί της Σάμου, καταλαμβάνοντας περίπου το 83,53% του αμπελώνα του νησιού, ενώ το «Φωκιανό» κυριαρχεί στον αμπελώνα της Ικαρίας. Εκτός των παραπάνω ποικιλιών, υπάρχουν αρκετές διάσπαρτες οινοποιήσιμες ποικιλίες, όπως το Αγιαννιώτικο, η Σάμια, η Ασπρούδα, η Λαύκα, η Μπογιά (Βάφτρα) και το Μαύρο Μοσχάτο.

Οι αμπελώνες είναι ξηρικοί, φυτεμένοι ακανόνιστα σε αναβαθμίδες με πυκνή φύτευση (μέχρι 1.000 κλήματα /στρέμμα) και διαμορφωμένοι σε χαμηλό κύπελλο. Η ακανόνιστη διάταξη και η πυκνή φύτευση δεν επιτρέπουν την εκμηχάνιση της καλλιέργειας και δυσχεραίνουν την εφαρμογή προγραμμάτων φυτοπροστασίας. Τα τελευταία χρόνια όμως, μετά τη δεκαετία του '80, γίνεται προσπάθεια και οι αμπελώνες φυτεύονται γραμμικά και η φύτευση γίνεται πιο αραιή. Στο νησί της Σάμου, το σύνολο της παραγωγής απορροφάται από την Ε.Ο.Σ.Σ. σε τιμές που είναι από τις υψηλότερες στην Ελλάδα. Στην Ικαρία, οι παραγωγές είναι μικρές και περιορίζονται για την κάλυψη των αναγκών της τοπικής αγοράς. Από το Μοσχάτο Σάμου, που αποτελεί και την κυρίαρχη ποικιλία, παράγοντα τα περίφημα V.Q.P.R.D. κρασιά, τα οποία με το προεδρικό διάταγμα 212/82 χαρακτηρίστηκαν ως «ονομασίας προελεύσεως "Σάμος" ελεγχόμενη».

2.2.ΤΟ ΑΜΠΕΛΙ ΣΤΗΝ ΑΓΡΟΤΙΚΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑ ΤΗΣ ΣΑΜΟΥ

Η αμπελοκαλλιέργεια στη Σάμο είναι καλλιέργεια που έρχεται από την προϊστορική περίοδο. Τα πρώτα ψήγματα της ιστορικής αλήθειας για την καλλιέργεια της αμπέλου στη Σάμο τα ανιχνεύουμε μέσα στην αχλύ του μύθου.

Γνωστό το πάθημα του Αγκαίου. Ήρωας της Αργοναυτικής εκστρατείας, οικιστής της Σάμου, φέρεται να καλλιεργεί αμπελώννα, αλλά δεν ευτύχησε να γευτεί τον οίνον της παραγωγής του. Με αυτόν συνδέεται η γνωστή ρήση «πολλά πέλει μεταξύ κύλικος και χείλεος άκρου» (πολλά μπορούν να συμβούν μέχρι να έρθει η κούπα στα χείλη). Και έκτοτε, διαχρονικά, δια μέσου των αιώνων, ο οίνος Σάμου κράτησε αισθητή την παρουσία του.

Το ονομαστό πλοίο της Κυρήνειας, με τους αμφορείς που βρέθηκαν στο κύτος του, οίνον Σάμου μετέφερε. Ο πατέρας της ιατρικής Ιπποκράτης αναφέρει: «Οίνος Σάμου αίματος χρυστού γεννητικός». Από πληροφορίες, που υπάρχουν σε αφηγήσεις περιηγητών εμπόρων και ταξιδιωτών, όχι πολλές ατυχώς, είναι διαπιστωμένη η οινοπαραγωγή Σάμου και η εξαγωγική της εμπορία μετά τον εποικισμό της Σάμου (160ς αιώνας) για να φτάσουμε στο Λόρδο Βύρωνα που, υμνώντας τα νησιά του Αιγαίου, θα γράψει «Fill high the Bowl with Samien wine» (σε ελεύθερη μετάφραση: Με σαμιώτικο τώρα κρασί το ποτήρι ας γεμίσει).²

Η παραγωγή οίνων Σάμου με σημαντικές διακυμάνσεις κατά μεγάλες χρονικές περιόδους πρέπει κατά μέσον όρο να εκτιμηθεί στις 80.000-100.000 ΗΙ. Αποτελεί δηλ το 2-2,5 % της ελληνικής οινοπαραγωγής, η οποία ως προαναφέρεται είναι το 1,5% της παγκόσμιας.

Ο οίνος αποτελούσε και αποτελεί για τη Σάμο από οικονομική άποψη σταθερά το δεύτερο, μετά το λάδι - ελιές, προϊόν. Το δίδυμο αυτό δεσπόζει στην αγροτική παραγωγή και στην οικονομία της νήσου, με εξαίρεση τη 50ετία 1890-1940 κατά την οποία η καπνοκαλλιέργεια κατέλαβε δεσπίζουσα θέση. Την περίοδο αυτή, με την συγκυρία της καταστροφής της αμπελοκαλλιέργειας από τη φυλλοξήρα και χάρις στην ιδιοφυΐα του Αλέξανδρου Πασχάλη, η μονοετής καλλιέργεια του καπνού κάλυψε το κενό του πλήγματος της αμπελοκαλλιέργειας και με γρήγορους ρυθμούς δέσποσε στην αγροτική παραγωγή και στην εν γένει οικονομική δραστηριότητα στη Σάμο. Δημιουργήθηκε τότε γύρω από τον καπνό ένα πολύ αξιόλογο εποικοδόμημα. Καπνοβιομηχανίες με ανάλογο για την εποχή μηχανολογικό εξοπλισμό, που με τα σιγαρέτα που κατασκεύαζαν και τα περίτεχνα σιγαροηακετα των (μεταλλικά), πρόβαλλαν τη Σάμο στην Ελλάδα και

² Βασιλένας, και λοιποί. «Σάμος , η Κυρά των αμπελιών» (2000) , Πνευματικό ίδρυμα Σάμου «Νικόλαος Δημητρίου» Εκδ. Δημητρίου Τηλαύγης.

στο εξωτερικό μέχρι την Κίνα και τη Νότιο Αφρική και καπναποθήκες, τεράστια για την εποχή και για τη Σάμο κτίρια, για την επιλογή και δεματοποίηση των φύλλων καπνού, με εκατοντάδες εργατοϋπαλληλικού προσωπικού κατά την κατ' έτος εποχιακή λειτουργία τους, που οικοδόμησαν καπνέμποροι με εντυπωσιακή εξαγωγική δραστηριότητα.

Κατά μεγάλες ή μικρές χρονικές περιόδους, κατά το παρελθόν, εκτός από τα δύο αυτά προϊόντα (οίνος, σταφίδες, λάδι, ελιές και τον καπνό που έχει τελείως εκλείψει σήμερα), τα αγροτικά προϊόντα που συνέβαλαν αξιόλογα στην οικονομία της Σάμου, αλλά σε μεγάλη απόσταση από τα παραπάνω, ήταν τα χαρούπια, τα δημητριακά, τα κρομμύδια, τα εσπεριδοειδή, τα δασικά προϊόντα και τώρα τα οπωροκηπευτικά και τα προϊόντα θερμοκηπίου.

3

Η έκταση των αμπελοκαλλιεργειών, αν και η καλλιέργεια είναι πολυετής, έχει υποστεί σημαντικές διακυμάνσεις. Από τις πληροφορίες που συνέλεξε, υπήρχαν στη Σάμο κατά το 1880 περί τα 45.600 στρέμματα αμπέλων (κατανεμημένα στα τότε τμήματα Βαθέος 11.301, Καρλοβάσου 10.242, Χώρας 21.231 και λιγότερα στο Μαραθοκάμπου με 2.857 στρέμ.).⁴

Ως προς το μέγεθος της οινοπαραγωγής Σάμου σε χρόνους προγενέστερους του 19ου αιώνα, θα πρέπει να αναφερθεί ότι ο Γάλλος περιηγητής Τουρνεφόρ γράφει ότι το 1700 η παραγωγή του Μοσχάτου οίνου υπολογίζεται σε 3000 βαρέλια, στοιχείο που επαναλαμβάνει και ο Γερμανός Φίσερμαν στο «Εγκόλπιο του ναυτικού και του εμπορίου» που έγραψε το 1787, υπολογίζοντας τον τότε πληθυσμό της Σάμου σε 12.000 κατοίκους. Βέβαια τα στοιχεία αυτά της παραγωγής πολύ απέχουν από το μέγεθος αυτής ως διαμορφώθηκε από το 1800 και μεταγενέστερα, σύμφωνα με τα υπάρχοντα περισσότερο συγκεκριμένα στοιχεία.

Αν όμως ληφθεί υπόψη ότι η Σάμος για έναν περίπου αιώνα (1463-1562) είχε ερημωθεί και κατά συνέπεια δεν υπήρχε φροντισμένη αγροτική παραγωγή και ότι

³ Βασιλένας, και λοιποί. «Σάμος, η Κυρά των αμπελιών» (2000) , Πνευματικό ίδρυμα Σάμου «Νικόλαος Δημητρίου» Εκδ. Δημητρίου Τηλαύγης.

⁴ Επαμεινώνδας Ι. (1800) Σταματιάδης "Σαμιακά" τόμος 40ς, σελ.398

οι κάτοικοι, ως αναφέρεται, ήταν 12.000 άτομα, δεν είναι απίθανο τα αναφερόμενα στοιχεία παραγωγής να μην υπολείπονται πολύ της πραγματικότητας.

Ως προς τη διάθεση της παραγωγής κατά την περίοδο αυτή, από τα στοιχεία που αναγράφονται στα *Σαμιακά* του Επ. Σταματιάδη προκύπτει ότι οι σταφίδες κατά 90% αποστέλλονταν στη Γαλλία, Τεργέστη και Ολλανδία, στοιχείο που προσδιορίζει τη χρησιμοποίησή τους για να παρασκευασθούν οίνοι και μικρό ποσοστό εξαγόταν σε χώρες για αυτούσια κατανάλωση

Ως προς τη διάθεση των οίνων, οι μοσχάτο: (ανθοσμίας) είχαν σταθερή κατεύθυνση, την ευρωπαϊκή αγορά (Γερμανία, Τεργέστη, Γαλλία) κατά το 90% και το υπόλοιπο 10% καθώς και οι μαύροι, ρομπόλες, ρητινίτες διετίθεντο σε άλλες χώρες. Η φήμη των ΟΙΝΩΝ ΣΑΜΟΥ θεμελιώθηκε, επεκτάθηκε και διαχρονικά στερεώθηκε χωρίς αμφισβήτηση από το αρωματικό μοσχάτο σταφύλι και ειδικότερα το «λευκό μοσχάτο σταφύλι». Μπορεί στα αμπέλια της Σάμου να υπήρχαν πάντοτε σποραδικά κλήματα πολλών και διαφόρων ποικιλιών (ο Επ. Σταματιάδης αναφέρει 59 είδη κλημάτων), αλλά κυρίαρχη ήταν και είναι η παρουσία του λευκού μοσχάτου. Πολύ σημαντική, μετά το μοσχάτο ήταν στο παρελθόν, η ερυθρή ποικιλία Φωκιανό (περιοχή Χώρας-Μυτιληνίων Κοκκαρίου), από την οποία κυρίως προέρχονταν οι μαύρες σταφίδες, και κατά δεύτερο λόγο η επίσης ερυθρή ποικιλία Φωκιανό (στην ορεινή περιοχή Αρβανιτών-Πύργου), από την οποία παρασκευάζονταν οι ερυθροί οίνοι, και επίσης λιγότερο η λευκή ποικιλία κολοκυθάτο επιτραπέζιο φαγώσιμο, από την οποία οι κολοκυθάτες σταφίδες.⁵

Η οينوποίηση των μοσχάτων σταφυλών κατευθύνονταν σε τρεις κυρίως κατηγορίες οίνων:

α) στον καλούμενο *Ανθοσμία*, που αποτελέσε από την αρχαιότητα τη βάση και τον κύριο όγκο της παραγωγικότητας και της φήμης των ΟΙΝΩΝ ΣΑΜΟΥ. Τύπος οίνου κατά κανόνα λίγο ή περισσότερο γλυκός, που παρασκευάζονταν από ώριμα και υπερώριμα μοσχάτα σταφύλια πολύ αρωματικά, επιλεγόμενα με

⁵ Βασιλένας, και λοιποί. «Σάμος, η Κυρά των αμπελιών» (2000) , Πνευματικό ίδρυμα Σάμου «Νικόλαος Δημητρίου» Εκδ. Δημητρίου Τηλαύγης.

προσοχή και κατά κανόνα εκτεθειμένα, μετά την αποκοπή τους από το πρέμνο, στον ήλιο, για να επιτευχθεί με την εκ της ηλιάσεως αφυδάτωση αύξηση της περιεκτικότητας του χυμού τους σε σταφυλοσάκχαρο. β) στις *Ρομπόλες*, παρασκευαζόμενες από γλεύκος ωρίμων απλώς σταφυλών, χωρίς καμία προσθήκη, ανταποκρινόμενες στους σημερινούς ξηρούς οίνους, που συνήθως ήταν κάπως υψηλού βαθμού οينوπνεύματος και πολλές φορές ασθενώς ή σαφώς γλυκίζουσες (γλυκόρομπόλες) και

γ) στους *Ρητινίτες*, παρασκευαζόμενους κατά γενικές γραμμές ως και σήμερα, με προσθήκη εξ αρχής ή και στο ζυμούμενο γλεύκος ποσότητας ρητίνης πεύκου σε αναλογία 1-21/2, σαφώς περισσότερης από την προσηθέμενη σήμερα ποσότητα. Τύπος οίνου καθαρώς ελληνικής ιδιομορφίας, για την παρασκευή του οποίου είναι καταλληλότερες άλλες ποικιλίες ελληνικών σταφυλών, και οπωσδήποτε όχι το αρωματικό μοσχάτο. Από τους τύπους αυτούς, οι ρομπόλες και οι ρητινίτες ήταν κυρίως για αυτοκατανάλωση, τοπική διάθεση και εξαγωγή στη λοιπή Ελλάδα και στις αγορές της Τουρκίας, Ρουμανίας, Αιγύπτου κ.λπ. Η πρώτη κατηγορία, οι γλυκείς μοσχάτοι, αποκαλούμενοι *Ανθοσμίας*, αποτελούσαν πάντοτε τον κύριο όγκο της εξαγωγικής εμπορίας, με μικρή αυτοκατανάλωση και τοπική διάθεση. 6

Η εξαγωγική εμπορία των οίνων της Σάμου για πολλά χρόνια ήταν περιπτωσιακή. Πλοία μικρά ή και μεγάλα ποντοπόρα (ιστιοφόρα) μεταφέροντα διάφορα εμπορεύματα προς τις χώρες της Μεσογείου και του Ευξείνου Πόντου, προσεγγίζοντα τη Σάμο και για ανεφοδιασμό, φόρτωναν οίνους κατά την αρχαιότητα σε πήλινα δοχεία (αμφορείς) και αργότερα σε ξύλινα βαρέλια, τα οποία μετέφεραν και διέθεταν στην ηπειρωτική Ελλάδα αλλά και στις αγορές των ευρωπαϊκών χωρών (κυρίως βόρειες χώρες, Γερμανία, Ολλανδία, Σουηδία, Αγγλία, Γαλλία), στις χώρες του Ευξείνου Πόντου (Ρωσία, Ρουμανία), στις χώρες της Μέσης Ανατολής (Τουρκία, Αίγυπτο) και μεταγενέστερα ακόμη και στην Αμερική.

Συστηματοποιημένη εξαγωγική εμπορία των οίνων Σάμου άρχισε να διαμορφώνεται κατά τον 19ο αιώνα. Η ραγδαία εξέλιξη των επικοινωνιακών

⁶ Βασιλένας, και λοιποί. «Σάμος, η Κυρά των αμπελιών» (2000), Πνευματικό ίδρυμα Σάμου «Νικόλαος Δημητρίου» Εκδ. Δημητρίου Τηλαύγης.

συνθηκών παγκόσμια, με μέσα επικοινωνίας και μεταφοράς ασφαλέστερα, με μεγαλύτερα και ταχύτερα (ατμόπλοια) έδωσε μεγάλη ώθηση στις παγκόσμιες εμπορικές συναλλαγές.

Αυτό είχε και την ανάλογη ευεργετική επίπτωση στην εμπορία των οίνων Σάμου. Άρχισαν να εμφανίζονται και να δημιουργούνται αξιόλογοι έμποροι στη Σάμο με σταθερό και αυξανόμενο ενδιαφέρον για την εμπορία των οίνων και να αναπτύσσονται σταθερές επαφές μεταξύ πωλητού και αγοραστή. Ο χώρος του αγοραστικού ενδιαφέροντος άρχισε να διαμορφώνεται όλο και περισσότερο στις ευρωπαϊκές χώρες (Γαλλία, Γερμανία, Βέλγιο, Σουηδία κ.λπ.). Η κατάσταση αυτή συγκεκριμενοποιήθηκε και οικοδομήθηκε αξιόλογα κατά το τέλος του 19ου αιώνα. Η Σάμος, ύστερα από την καταστροφική εισβολή της φυλλοξήρας (1892), ανανέωσε όσο ήταν δυνατό τον αμπελώνα της με αμερικανικά έρριζα υποκείμενα ανθεκτικά στη φυλλοξήρα, εμβολιασθέντα με διασωθέντα μοσχάτα (κυρίως) και μοσχάτα γαλλικής προελεύσεως (Frontignan), που προσαρμόστηκαν στις κλιματολογικές συνθήκες του νησιού και έδωσαν τη σημερινή μορφή των χαρακτήρων του Μοσχάτου Σάμου. Η έκταση όμως των αμπελοφυτειών έχει πλέον σημαντικά μειωθεί. Το φωκιανό περιορίστηκε πολύ. *Αμπελοχώραφα* είχαν μετατραπεί σε *καπνοχώραφα*. Παράλληλα, τότε άρχισε να εφαρμόζεται στην οινοποίηση των γλυκών οίνων η προσθήκη καθαρού οινοπνεύματος, που διαμόρφωσε νέα κατάσταση, στην τεχνική εξέλιξη της οποίας είναι η σημερινή οινοποίηση των μοσχάτων οίνων Σάμου. Με την προσθήκη οινοπνεύματος επιτεύχθηκε ευκολότερη οινοποίηση και καλύτερη σταθεροποίηση των παρασκευασμένων οίνων. Οι ασχολούμενοι πλέον συστηματικά με το οινεμπόριο άρχισαν να οικοδομούν αξιόλογες εγκαταστάσεις για την εποχή εκείνη, με μεγάλα κτίρια (*ταβέρνες*) σε επίκαιρα, παραθαλάσσια κατά προτίμηση σημεία. Στα κτίρια αυτά τοποθετήθηκαν μεγάλα ξύλινα (δρύινα κατά το πλείστον) οινοδοχεία σε ευρύ σχήμα κόλπου κώνου, λάντσες επικαλούμενα, χωρητικότητας το καθένα 100- 800 εκατολίτρων, αλλά και μεγάλα δοχεία σε σχήμα βαρελιού (βουτσιά) που χρησιμοποιήθηκαν για να οινοποιούνται σημαντικές ποσότητες γλεύκους και για κατάλληλη αποθήκευση των οίνων. Και βέβαια οι ταβέρνες εξοπλίστηκαν με ανάλογο για την εποχή στοιχειώδη ή αξιόλογο μηχανολογικό εξοπλισμό, όχι τόσο

γλευκοποιήσεως πιεστήρια (γιατί η γλευκοποίηση γινόταν περισσότερο στις αμπελοφόρες περιοχές) όσο για επεξεργασία των παρασκευαζομένων οίνων (φίλτρα διηθήσεως, αντλίες, αναδευτήρες κ.λπ.).⁷



Έτσι, ο 20ός αιώνας βρίσκει το οινεμπόριο στη Σάμο σε άνθηση. Οι οινέμποροι με αξιόλογη πλέον κτιριακή και τεχνική υποδομή, που την ενισχύουν και την προσαρμόζουν στις εξελισσόμενες απαιτήσεις της αγοράς, παίζουν όλο και σημαντικότερο ρόλο.

Η χρησιμοποίηση του οينوπνεύματος στην οينوποίηση ισχυροποίησε ακόμη περισσότερο το ρόλο των οινεμπόρων στη Σάμο.

Για την προβολή των οίνων Σάμου, από τα παλιά χρόνια, πολλοί έχουν προσφέρει τις καλές τους υπηρεσίες. Αναφέρεται ότι ο Ιωσήφ Μισσίρ έστειλε τους οίνους Σάμου, που έτυχαν τιμητικού μεταλλίου, στην έκθεση Παρισιου.

⁷ Βασιλένας, και λοιποί. «Σάμος , η Κυρά των αμπελιών» (2000) , Πνευματικό ίδρυμα Σάμου «Νικόλαος Δημητρίου» Εκδ. Δημητρίου Τηλαύγης.

Από στοιχεία της διεύθυνσης γεωργίας, που αφορούν στο νησί της Σάμου συμπεραίνεται ότι: ο συνολικός αγροτικός πληθυσμός ανέρχεται σε 24.696 άτομα και καλύπτει το 75% του συνολικού πληθυσμού του νησιού, ο αγροτικός πληθυσμός που είναι διαθέσιμος για εργασία (άτομα ηλικίας από 20 μέχρι 64 ετών) ανέρχεται σε 11.746 άτομα και αντιπροσωπεύει το 47,6% του συνολικού αγροτικού πληθυσμού του νησιού, (γ) εάν από τα 11.746 άτομα αφαιρεθούν όσα απασχολούνται στο δευτερογενή και τριτογενή τομέα, προκύπτει ότι το διαθέσιμο εργατικό δυναμικό, για τον πρωτογενή τομέα, είναι 7.889 άτομα, περιλαμβανόμενων των γυναικών. Η τοπική οικονομία της Σάμου είναι μία οικονομία με σαφείς γεωγραφικούς και εμπορικούς προσανατολισμούς. Η οικονομία του νησιού, είναι εξαιρετικά ευαίσθητη στις κυμάνσεις των τιμών των αγροτικών προϊόντων στις διεθνείς αγορές, εφόσον σ' αυτές απευθύνεται και από αυτές εξαρτάται το εμπορικό της ισοζύγιο. Η τοπική αγροτική οικονομία εξαρτάται αποκλειστικά από την καλλιέργεια και παραγωγή τεσσάρων από τα κύρια μεσογειακά εμπορευματικά προϊόντα, το λάδι, το κρασί, τη σταφίδα και τέλος τον καπνό. Η ανάπτυξη της καλλιέργειας του αμπελιού στη Σάμο ήταν τελικά άμεσα συναρτημένη από τις εξελίξεις στην καλλιέργεια όλων των άλλων αγροτικών εμπορευματικών προϊόντων.



2.3. ΕΝΩΣΗ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΩΝ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΩΝ ΣΑΜΟΥ



"Με την ψήφιση του Ν 6085 στις 25-2-1934 και του 602 περί συνεταιρισμών, άρχισε η διαδικασία ίδρυσης της Ενώσεως Οινοποιητικών Συνεταιρισμών Σάμου (Ε.Ο.Σ.Σ.) Βάση του άρθρου 1 του παραπάνου νόμου, σε κάθε Δήμο ή Κοινότητα της Σάμου συνιστάτε ένας συνεταιρισμός του οποίου μέλη είναι υποχρεωτικά όλοι οι αμπελουργοί. "

Σήμερα η Ε.Ο.Σ.Σ αποτελείται από 25 συνεταιρισμούς με 4000 μέλη, που καλλιεργούν 15.000 στρέμματα αμπελιών με μέση ετήσια παραγωγή 9.000 τόνους μοσχάτου σταφυλιού. Έχει δυο πλήρως εξοπλισμένα οινοποιεία και απασχολεί μονίμως 130 άτομα. Εκτός από την οινοποίηση, ασχολείται και με πολλές άλλες δραστηριότητες προς όφελος των μελών της.

Είναι, ίσως, ο μοναδικός στην Ελλάδα, εύρωστος οικονομικά, συνεταιριστικός οργανισμός, με ετήσιο τζίρο πολλών δισεκατομμυρίων και με μεγάλη εξαγωγική δραστηριότητα, αυτό όμως, δεν οφείλεται μόνο στο σπάνιο και περιζήτητο προϊόν που διαχειρίζεται, αλλά και στα ικανά άτομα που τον διοίκησαν, όλα αυτά τα χρόνια.⁸

Η Ε.Ο.Σ.Σ. είναι ένας από τους πιο παλιούς συνεταιρισμούς της χώρας και ιδρύθηκε το 1934. Από τότε μέχρι σήμερα η Ε.Ο.Σ.Σ. συγκεντρώνει, οινοποιεί και εμπορεύεται τα προϊόντα των αμπελουργών της, με τρόπο που να την καθιστούν, παρά τις εγγενείς αδυναμίες, υγιέστατη και ξεχωριστή ανάμεσα στις

⁸ Βασιλένας, και λοιποί. «Σάμος , η Κυρά των αμπελιών» (2000) , Πνευματικό ίδρυμα Σάμου «Νικόλαος Δημητρίου» Εκδ. Δημητρίου Τηλαύγης.

συνεταιριστικές οργανώσεις της χώρας, σε τέτοιο βαθμό μάλιστα, που σε περίοδο κρίσης των συνεταιριστικών οργανώσεων αυτή να είναι η μόνη που επιβραβεύεται από την πολιτεία για την εξαιρετικά πετυχημένη οικονομική της δραστηριότητα.

Διαθέτει δύο οινοποιεία, στο Μαλαγάρι και στο Καρλόβασι, συνολικής αποθηκευτικής ικανότητας 20.000 περίπου τόνων, πλήρως οργανωμένα και συνεχώς εξοπλιζόμενα με τα πλέον σύγχρονα οινολογικά μηχανήματα και εγκαταστ. Τα φυσικά της μέλη-αμπελουργοί, ανέρχονται στις 4.000 άτομα και καλλιεργούν αμπελώνες 18.000 στρεμμάτων περίπου.

Το 98% και πλέον των αμπελουργών αυτών καλλιεργούν το μοσχάτο Σάμου, από το οποίο παράγεται το «ΣΑΜΟΣ» και μικρή ποσότητα επιτραπέζιου οίνου, εξαιρετικής ποιότητας. Σε πολύ μικρό ποσοστό υπάρχει η καλλιέργεια δύο ερυθρών ποικιλιών, του Φωκιανού και του Ρητινού, από τις οποίες παράγεται ο οίνος Ροζέ SELANA. Η παραγωγή του κρασιού φτάνει ετησίως τις 6.500-7.000 τόνους περίπου και είναι σημαντικά μειωμένη σε σχέση με τον μέσο όρο παραγωγής της προηγούμενης δεκαετίας, όταν ξεπερνούσε τους 10.000 τόνους. Η μείωση αυτή οφείλεται κυρίως στην τουριστική ανάπτυξη του νησιού, στη μείωση του ανθρώπινου δυναμικού που ασχολείται με την γεωργία, καθώς και στις δυσκολίες και ιδιομορφίες που παρουσιάζει η καλλιέργεια του αμπελιού στη Σάμο, οι οποίες δεν επιτρέπουν τη μηχανική καλλιέργεια. παρά τις προσπάθειες που καταβάλλονται για την αύξηση των καλλιεργούμενων εκτάσεων, μέσω κυρίως προγραμμάτων της Ε.Ε., και παρά την παροχή οικονομικών ενισχύσεων για τις ήδη καλλιεργούμενες εκτάσεις του μοσχάτου, για τις νέες φυτεύσεις και για τις αναμπελώσεις, ο κίνδυνος περαιτέρω μείωσης της παραγωγής είναι υπαρκτός και αποτελεί το πλέον σημαντικό πρόβλημα. Η συνεχώς αυξανόμενη ζήτηση των κρασιών ΣΑΜΟΣ στη διεθνή οйнаγορά, παρέχει την ελπίδα πως θα δώσει το οικονομικό εκείνο αποτέλεσμα το οποίο, λειτουργώντας σαν ισχυρό κίνητρο, θα διατηρήσει την παραγωγή των ΣΑΜΟΣ στα σημερινά τουλάχιστον επίπεδα.

Τα κρασιά της Ε.Ο.Σ.Σ. εξάγονται σε πολλές χώρες, κυρίως όμως στη Γαλλία, η οποία το 1995 απορρόφησε περισσότερα από 4.400.000 λίτρα οίνου ΣΑΜΟΣ.

Σημαντικό στοιχείο εδώ, ότι η αξία τους προκαταβάλλεται. Το σύνολο των απευθείας εξαγωγών ξεπερνάει το 76% των πωλήσεων. Ένα επίσης σημαντικό ποσοστό, που ξεπερνάει το 13% των πωλήσεων, εξάγεται από άλλα ελληνικά οιοποικεία.Στον παρακάτω πίνακα φαίνεται το ποσοστό των εξαγωγών σε κάθε χώρα απο το 2001 έως το 2011 και διαμορφώνεται συμφωνα με τις πληροφορίες που έχουμε απο την Ε.Ο.Σ.Σ.:

ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΞΑΓΩΓΩΝ ΤΕΥΤΑΙΑΣ ΔΕΚΑΕΤΙΑΣ 2001-2011

	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011
ΑΓΓΛΙΑ	0,04 %	0,04 %	0,13 %	0,29 %	0,40%	0,15%	0,32%	0,39%	0,26%	0,25%	0,17%
ΑΥΣΤΡΑΛΙΑ	0,15 %	0,04 %	0,09 %	0,06 %	0,09%	0,09%	0,23%	0,00%	0,24%		0,11%
ΑΥΣΤΡΙΑ	0,71 %	1,12 %	0,80 %	0,76 %	1,65%	0,87%	1,72%	1,69%	1,18%	1,44%	1,14%
ΒΕΛΓΙΟ	1,80 %	2,73 %	2,85 %	0,59 %	3,20%	1,35%	3,71%	4,55%	3,82%	1,98%	3,51%
ΓΑΛΛΙΑ	92,5 2%	90,7 7%	90,6 1%	93,93 %	89,10 %	93,59 %	87,05 %	87,71 %	89,86 %	90,43 %	68,48 %
ΓΕΡΜΑΝΙΑ	0,57 %	0,13 %	0,79 %	0,35 %	0,24%	0,37%	0,51%	0,60%	0,55%	0,64%	0,51%
ΕΛΒΕΤΙΑ	0,27 %	0,20 %	0,19 %	0,13 %	0,13%	0,24%	0,38%	0,29%	0,36%	0,31%	0,23%
Η.Π.Α.ΜΕΡΙ ΚΗΣ	0,20 %	1,04 %	1,00 %	1,50 %	0,90%	0,26%	0,75%	0,90%	0,43%	0,82%	0,35%
ΙΑΠΩΝΙΑ	0,23 %	0,00 %	0,00 %	0,00 %	0,00%		0,00%			0,23%	
ΙΣΠΑΝΙΑ	0,06 %	0,00 %	0,00 %	0,02 %	0,08%	0,00%	0,00%		0,00%		
ΙΤΑΛΙΑ	0,29 %	0,42 %	0,34 %	0,60 %	0,63%	0,55%	0,67%	0,13%	0,29%	0,11%	22,59 %

ΚΑΝΑΔΑΣ	1,75 %	1,75 %	2,23 %	0,41 %	2,01%	1,43%	2,57%	1,65%	1,38%	1,83%	1,33%
ΚΥΠΡΟΣ	0%	0,00 %	0,00 %	0,07 %	0,03%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%		
ΟΛΛΑΝΔΙΑ	0,70 %	1,00 %	0,45 %	0,41 %	0,82%	0,53%	0,67%	0,46%	0,47%	0,68%	0,45%
ΣΟΥΗΔΙΑ	0,72 %	0,76 %	0,53 %	0,71 %	0,58%	0,36%	0,55%	0,39%	0,36%	0,13%	0,08%
ΣΙΓΚΑΠΟΥ ΡΗ				0,03 %	0,14%	0,00%	0,04%				
ΝΟΡΒΗΓΙΑ				0,10 %	0,00%	0,00%	0,00%		0,00%		0,00%
ΚΡΟΑΤΙΑ				0,02 %	0,00%	0,00%	0,00%		0,00%		0,00%
ΔΑΝΙΑ						0,19%	0,26%	0,25%	0,08%	0,18%	0,03%
ΦΙΝΛΑΝΔΙ Α							0,57%	0,68%	0,45%	0,27%	0,21%
ΛΟΥΞΕΜΒ ΟΥΡΓΟ								0,00%			
ΤΣΕΧΙΑ								0,07%	0,03%	0,18%	0,04%
ΚΙΝΑ								0,21%	0,23%	0,50%	0,68%
ΣΕΡΒΙΑ											0,08%
ΕΣΘΟΝΙΑ											0,00%

Σύμφωνα με τα δεδομένα της Ε.Ο.Σ.Σ το μεγαλύτερο ποσοστό των εξαγωγών καταλήγει στην Γαλλία και την Ιταλία το υπόλοιπο μοιράζεται στις υπολοίπες χώρες όπως φαίνεται παραπάνω . Το μέλλον όμως της Ε.Ο.Σ.Σ φαίνεται λαμπρό

και στις υπόλοιπες χώρες του εξωτερικού αφού κάθε χρόνο οι διακρίσεις και τα βραβία πληθαίνουν

2.4. ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΑ ΤΗΣ ΣΑΜΟΥ

Το ένα βρίσκεται στο Λιμάνι Καρλοβασίου και το άλλο στην πόλη της Σάμου. Από άποψη μεγέθους τα οινοποιεία αυτά είναι, οι μεγαλύτερες βιομηχανικές μονάδες του Νομού. Έχουν ιδρυθεί από το 1935, σε ιδιόκτητα οικόπεδα της Ε.Ο.Σ.Σ. και έκτοτε συνεχώς επεκτείνονται και εκσυγχρονίζονται. Παρακάτω γίνεται μια περισσότερο ειδική αναφορά σε κάθε οινοποιείο χωριστά.

Α). Το οινοποιείο Καρλοβασίου είναι εγκατεστημένο πάνω στον παραλιακό δρόμο και σε απόσταση 500 περίπου μέτρων από το λιμάνι. Απ' αυτή λοιπόν την άποψη η θέση είναι εξαιρετικά προνομιακή, ενώ παράλληλα εξυπηρετεί τα μεταφορικά μέσα. Το οικόπεδο στο οποίο βρίσκεται το οινοποιείο είναι αρκετά ευρύχωρο και το ποσοστό κάλυψής του είναι μόνο 50%. Οι κτιριακές εγκαταστάσεις περιλαμβάνουν δεξαμενές, υπόστεγα, αποθήκες, μηχανοστάσια, εργαστήρια, γραφεία κ.λπ. Το 1992 ολοκληρώθηκε το πρόγραμμα εκσυγχρονισμού του οινοποιείου Καρλοβασίου, στο οποίο περιλαμβάνεται εγκατάσταση των παρακάτω:

1. Πλήρης εμφιαλωτική σειρά αποτελούμενη από: πλυντήριο, γεμιστικό, ταπωτικό, θερμοσυρρικνωτικό, ετικετέζα. Η σειρά αυτή έχει δυναμικότητα 2.500 φιαλών ανά ώρα.
2. Ψυκτικό συγκρότημα 80.000 ψυχομονάδων με εναλλάκτη και φίλτρο γης διατομών, προοριζόμενου για την ψύξη γλεύκους σε ζύμωση και κρασιών.
3. Φιλτροπρέσα εκθλίψεως οινολασπών 80 × 80 × 80.

4. Προπιεστήριο – πιεστήριο συνεχούς λειτουργίας.
5. Δύο ανοξείδωτα βυτία χωρητικότητας 14 tn σε αντικατάσταση δύο ήδη υπαρχόντων.
6. Φίλτρο πλακών 60 × 60 × 60.
7. Σύστημα απολασπώσεως γλεύκους δυναμικότητας 7 tn/h περίπου.
8. Δέκα δρύινα βυτία χωρητικότητας 2,5 tn το καθένα.
9. Ένα ψυγείο γλεύκους σε ζύμωση τύπου MISTRAL.
10. Δύο εμβολοφόρες αντλίες αποδόσεως 25 tn/h.

Το πρόγραμμα αυτό περιλαμβάνει επίσης τη μόνωση έξι ψυκτικών ανοξείδωτων δεξαμενών και την επέκταση της μόνιμης διασωλήνωσης του οινοποιείου.

Επικεφαλής της μονάδας αυτής είναι ο προϊστάμενος του οινοποιείου που είναι χημικός. Εποπτεύει όλες τις εργασίες που εκτελούνται στο χώρο της μονάδας. Στο οινοτεχνικό του έργο συνεπικουρείται από ένα βοηθό που ασχολείται με εργασίες εργαστηρίου, όπως αναλύσεις, μετρήσεις. Το υπόλοιπο προσωπικό που στελεχώνει το οινοποιείο έχει καλές αμπελουργικές γνώσεις και ανάλογη εμπειρία γύρω απ' το θέμα της οινοποίησης. Το προσωπικό αυτό διακρίνεται σε μόνιμο και εποχιακό, το οποίο προσλαμβάνεται για την περίοδο της σταφυλοσυγκέντρωσης.

β.) Το οινοποιείο Μαλαγαρίου είναι εγκατεστημένο στην είσοδο της πόλης Σάμου. Έχει άνετη οδική πρόσβαση και άμεση πρόσβαση στα θαλάσσια μεταφορικά μέσα. Τόσο ο εξοπλισμός του, όσο και η στελέχωσή του είναι ανάλογα με εκείνα του οινοποιείου Καρλοβασίου. Στο οινοποιείο Μαλαγαρίου ολοκληρώθηκε στη διάρκεια του 1990 πρόγραμμα εκσυγχρονισμού του. Το 1991 έγινε προμήθεια:

1. Δύο φυγόκεντρων αντλιών αποδόσεως 30 tn/h.
2. Ενός ψυγείου γλεύκους σε ζύμωση τύπου MISTRAL.
3. Ενός ανυψωτικού περονοφόρου οχήματος 2,5 tn.

Έγινε επίσης η επέκταση της μόνιμης διασωλήνωσης του οινοποιείου.

Οι δυνατότητες του οινοποιείου Μαλαγαρίου Σάμου σε υποδοχή, επεξεργασία και αποθήκευση προϊόντος, είναι γενικά μεγαλύτερες απ' αυτές του οινοποιείου Καρλοβασίου.

Το οινοποιείο στο Καρλόβασι εξυπηρετεί τα αμπελοχώρια που βρίσκονται στο βόρειο τμήμα του νησιού, ενώ εκείνο στη θέση Μαλαγάρι, λίγο έξω από το Βαθύ, εξυπηρετεί το υπόλοιπο νησί, ενώ φιλοξενεί και τα κεντρικά γραφεία της Ένωσης. Στο Μαλαγάρι υπάρχει και το Μουσείο Σαμιακού Οίνου που εγκαινιάστηκε το 2005 και φιλοξενεί σπουδαία εκθέματα για την οινική ιστορία του νησιού. Και τα δύο οινοποιεία της ΕΟΣΣ δέχονται επισκέπτες, τις εργάσιμες ημέρες και ώρες.

2.4.1. ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΤΡΟΠΟΙ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ ΤΩΝ ΦΙΑΛΩΝ

Τα μηχανήματα που υπάρχουν για συσκευασία και οινοποίηση είναι τα παρακάτω:

- 1) Ρίνσερ φιαλών –ξεπλυντήριο φιαλών
- 2) Γεμιστικό το οποίο γεμίζει με αποστειρωτικό φιλτράρισμα
- 3) Ταπωτικό φελού
- 4) Καψιλιέρα (μηχάνημα που βάζει το το πλαστικό καψίλιο)
- 5) Lot number αριθμός που αφορά την ιχνηλασιμότητα
- 6) Μηχάνημα για ετικέτες (εμπρόσθια και οπίσθια)
- 7) Μηχάνημα για φωρόσημο συσκευασίας προέλευσης

Υπάρχουν δύο τρόποι συσκευασίας

Ο ένας αυτόματος με εγκιβωτιστικά μηχανήματα με τραπέζα συγκέντρωσης φιαλών και μετά με το χέρι στα κιβώτια.

Και τα δύο οινοποιεία έχουν πολύ μεγάλες ψυκτικές εγκαταστάσεις προκειμένου να ελέγχουμε τις θερμοκρασίες ζυμώσεως των λευκών και να χρησιμοποιήσουμε για την σταθεροποίηση των κρασιών .

2.5.ΜΟΥΣΕΙΟ ΣΑΜΙΑΚΟΥ ΟΙΝΟΥ



Δεν πρόκειται για ένα «νεκρό», κουραστικό χώρο παλιομοδίτικης αισθητικής και λειτουργίας. Το Μουσείο Σαμιακού Οίνου, που εγκαινιάστηκε το καλοκαίρι του 2005, είναι ένας «ζωντανός» χώρος εικονικής ιστορικής πραγματικότητας για το σαμιακό κρασί και την Ένωση Οινοποιητικών Συνεταιρισμών Σάμου.

Αρχικά ιδιωτικό οινοποιείο και αργότερα αποθήκη και βαρελοποιείο της Ένωσης, το κτήριο του μουσείου αποτελεί «ζωντανό» έκθεμα, όντας «μπολιασμένο» με το σαμιακό Μοσχάτο και τα κρασιά του. Ακόμα και οι μεγάλες ξύλινες δεξαμενές, εκθέματα σήμερα του μουσείου, ήταν κάποτε χρηστικές.

Η διαρρύθμισή του, αποτέλεσμα σύγχρονης μουσειακής επιστήμης, ταξιδεύει γλαφυρά στο χρόνο, κερδίζοντας, αλλά αφήνοντας ξεκούραστο τον επισκέπτη. Η παραδοσιακή οινοποίηση, τα εργαλεία, οι δεξαμενές της και τα όργανα χημείου, αλλά και η κατασκευή βαρελιών, ζωντανεύουν, μέσω εκθεμάτων που φτάνουν σε βάθος χρόνου τον αιώνα. Έγγραφα, βραβεία, φιάλες οίνου, φωτογραφίες και

αντικείμενα γραφείου συμπληρώνουν το ιστορικό παζλ. Κορυφαίας έμπνευσης είναι η αναπαράσταση της καλλιέργειας των αμπελιών σε πεζούλες (όπως συνηθίζεται στο νησί), που απεικονίζει πως φυτρώνει και αναπτύσσεται το αμπέλι μέχρι την στιγμή του τρύγου. Δεν λείπουν και οι κάβες, μια βαρελιών και μία φιαλών και μάλιστα εν χρήσει, προσθέτοντας ακόμα μεγαλύτερη ζωντάνια στο χώρο, συνδέοντάς τον με το παρόν.

Στο μουσείο λειτουργεί εξοπλισμένος συνεδριακός χώρος για χρήση απο την Ένωση Οινοποιητικών Συναιτερισμών ή άλλους φορείς.



ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΤΡΙΤΟ: ΤΑ ΓΛΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ ΤΗΣ ΣΑΜΟΥ ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΚΑΙ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ

3.1 ΚΑΛΙΕΡΓΟΥΜΕΝΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ

Το μοσχάτο Σάμου είναι γνωστό και ως Μοσχάτο

άσπρο,μοσχούδι,μοσχοστάφυλλο,μοσχάτο ριου.Η ποικιλία αυτή καλλιεργήτε στους Νομούς Κεφαλληνίας ,Αχαιίας,Δωδεκανήσου και Σάμου και δικαιούνται ονομασίες προέλευσης ελεγχόμενης ποιότητας Ο.Π.Ε <<Σάμος>>,<<Μοσχάτο Πατρών>>,<<Μοσχάτο Ρίου>>,<<Μοσχάτο Κεφαλληνίας>>,<<Μοσχάτο Ρόδου>>.Χαρακτηρίζεται απο μέτρια ζωηρότητα και παραγωγικότητα ,με αποδόσεις που κυμαίνονται απο 500-1000 kg ανά στρέμμα.Κάθε καρποφόρος κληματίδα φέρει 1-2 σταφύλια μετρίου μεγέθους.

Η ράγα είναι 2,2 gr σφαιρική με 1-4 μέτρια γίγαρτα. Ο φλοιός είναι αρκετά παχύς ,χρώματος χρυσοκίτρινο και ησάρκα χυμώδης μαλακή με γλυκιά γεύση και μοσχάτο άρωμα. Οι ράγες αποτελούν το 93,6% του βάρους του σταφυλιού .Το φύλλο είναι πεντάλοβο μετρίου μεγέθους και χνουδωτό.

Το μοσχάτο έχει προσαρμοστεί τέλεια στις ιδιαίτερες εδαφολογικές συνθήκες του νησιού όπως φαίνεται απ'τα θαυμάσια κρασιά που παρασκευάζονται απο το γλεύκος του.

ΦΩΚΙΑΝΟ

Ποικιλία ανατολίτικης προελεύσεως που συνιστάται για καλλιέργεια στους νομούς Σάμου, Χίου, Λέσβου και Χανίων. Το Φωκιάνο είναι γνωστό και ως Σαμιώτικο, Δαμάσκηνο ή Δαμασκηνάτο και Ερικαράς]. Από την ποικιλία παρασκευάζονται ερυθροί οίνοι αρκετά καλής ποιότητας, που χαρακτηρίζονται από μέτριο αλκοολικό τίτλο, μέτρια οξύτητα και χρώμα. Επίσης καλλιεργείται και για επιτραπέζια κατανάλωση .Είναι φυτό μέτριας ζωηρότητας και παραγωγικότητας. Σε κάθε βλαστό φέρει 2-3 σταφύλια τα οποία είναι μεγάλα και ξεπερνούν τα 500gr, κυλινδρικώνικα κανονικής πυκνότητας . Το φύλλο του Φωκιανού είναι

μετρίου μεγέθους, τρίλοβο και άλλοτε πεντάλοβο, χρώματος βαθιοπράσινο στην πάνω επιφάνεια και ανοιχτό πράσινο λείο και στις δύο όψεις . Η ράγα είναι μεγάλου μεγέθους (περίπου στα 3gr), σφαιρική, με 1-2 μεγάλα γίγαρτα. Ο φλοιός είναι χρώματος ερυθρομελανού, όχι πάντα ομοιογενής. Οι ράγες αποτελούν το 97% του βάρους του σταφυλιού. Το φυτό διαμορφώνεται σε σχήμα κυτπελλοειδή και σε κορδόνια Royal, και κλαδεύεται στα 2-3 μάτια.

ΡΗΤΙΝΟ

Η ποικιλία Ρητινό καλλιεργείται, στην Εύβοια, στην Μαγνησία, στην Σάμο, την Ικαρία και στις Σποράδες, είναι δε γνωστή και ως Ριπνό, Αρητινό, Ρετενό. Το κρασί του είναι υψηλού αλκοολικού τίτλου, καλής οξύτητας με μέτριο χρώμα. Χαρακτηρίζεται από ζωνρότητα παραγωγικότητα και είναι ανθεκτικό στην ξηρασία. Κάθε καρποφόρος κληματίδα φέρει δύο σταφύλια τα οποία είναι μέτριου μεγέθους προς μικρά, κυλινδρικά και πυκνόραγα. οι ράγες είναι μέσου ως μεγάλου μεγέθους, σχήματος σφαιρικό ως ελαφρά ελλειψοειδείς, με φλοιό παχύ ερυθροϊώδους χρωματισμού, με γεύση στυφνή και σάρκα άχρωμη και νερουλή που έχει 2-3 μεγάλα γίγαρτα. Το φύλλο είναι πεντάλοβο με βαθιοπράσινο χρώμα.

3.2.Διαδικασία οινοποίησης

Τα σταφύλια μετά τη ζύγισή τους στις εξωτερικές γεφυροπλάστιγγες της Ε.Ο.Σ.Σ. μεταφέρονται στις σταφυλοδόχους των οινοποιείων. Τα μεταφερόμενα στις σταφυλοδόχους σταφύλια βαθμομετρούνται δειγματοληπτικά από κατάλληλο, προσωπικό με την επίβλεψη έμπειρου υπαλλήλου, σε βαθμούς Baume. Μετά τα σταφύλια αδειάζονται στη σταφυλοδόχο. Η όλη διαδικασία παραλαβής έχει αρκετά μειονεκτήματα, με κυριότερο πως δεν παρέχει τη δυνατότητα ποιοτικής διαβάθμισης του προσκομιζόμενου προϊόντος, εκτός της διαβάθμισης που γίνεται

με κριτήριο τη γλυκύτητα. Επίσης η δειγματοληψία που γίνεται δεν είναι πάντοτε αντιπροσωπευτική του προσκομιζόμενου φορτίου.

Από τη σταφυλοδόχο τα σταφύλια μεταφέρονται με κοχλιομεταφορείς στα απορραγιστήρια όπου αφαιρούνται οι ραγές κι απορρίπτονται οι βόστρυχοι (τσάμπουρα). Σ' αυτό το στάδιο οι ράγες υφίστανται την πρώτη μηχανική έκθλιψη. Τα προκύπτοντα στέμφυλα προωθούνται στο προπιεστήριο όπου δέχονται τη δεύτερη έκθλιψη και στη συνέχεια στο πιεστήριο υψηλής πίεσης όπου δέχονται την τρίτη έκθλιψη, μετά την οποία απορρίπτονται. Το προϊόν της έκθλιψης των σταφυλιών, δηλαδή το γλεύκος, μεταφέρεται στις δεξαμενές.

Απ' τα υποπροϊόντα που παράγονται, ιδιαίτερο ενδιαφέρον παρουσιάζουν τα στέμφυλα (φλοιός ραγών, γίγαρτα). Αυτά αφού παραμείνουν σε δοχεία για δύο περίπου μήνες, στη συνέχεια αποστάζονται για την παρασκευή της σούμας (τσιπούρο). Τα στέμφυλα όμως μπορεί να χρησιμοποιηθούν και ως ζωοτροφή ή ως οργανικό λίπασμα.

Η ακολουθούμενη διαδικασία σχηματικά μέχρις ότου τα σταφύλια γίνουν γλεύκος και στη συνέχεια κρασί έχει ως εξής:

- Προσκόμιση σταφυλιών
- Άδειασμα στη σταφυλοδόχο του οينوποιείου
- Βαθμομέτρηση (γραδάρισμα)
- Απορραγιστήριο (πρώτη αφαίρεση χυμού)

-Βόστρυχοι

-Πρώτο γλεύκος

- Προπιεστήριο συνεχούς λειτουργίας (δεύτερη αφαίρεση χυμού)

-Δεύτερο γλεύκος

- Πιεστήριο συνεχούς λειτουργίας (τρίτη αφαίρεση χυμού)

-Τρίτο γλεύκος

- Υδραυλικό υπερπιεστήριο ασυνεχούς λειτουργίας

-Παρακράτημα

-Δεξαμενή παρακρατήματος

- Στέμφυλα

Το παρακράτημα χρησιμοποιείται μόνο για την παρασκευή ξυδιού και δεν επιτρέπεται η ενσωμάτωσή του το κρασί. Το γλεύκος που λαμβάνεται με την παραπάνω διαδικασία περιέχει κυτταρικές ύλες, όπως και θραύσματα στεμφύλων και βοστρύχων, τα οποία παρεμποδίζουν τη διαύγαση του κρασιού που έχει μεγάλη σημασία για την καλή συντήρησή του. Για το λόγο αυτό πρέπει πριν τη ζύμωση ν' απαλλάσσεται το γλεύκος απ' τα στερεά αυτά συστατικά. Στα οινοποιεία της Σάμου η εργασία αυτή γίνεται με τη βοήθεια μηχανικών μέσων, των απολασπωτήρων.

Όσον αφορά την αλκοολική ζύμωση είναι η διαδικασία μετατροπής του γλεύκους σε κρασί και αποτελεί το πιο κρίσιμο σημείο της οινοποίησης.

Προκαλείται από τις ζύμες (ζυμομύκητες) μονοκύτταρους οργανισμούς που βρίσκονται στο φλοιό του σταφυλιού και έχουν περάσει στον χυμό. Η κυριότερη δουλειά τους είναι να μετατρέψουν τα σάκχαρα του χυμού σε αλκοόλη. Εναλλακτικά για την αλκοολική ζύμωση παραγωγής οίνου χρησιμοποιούνται επιλεγμένες ζύμες, επιτυγχάνεται έτσι ο καλύτερος έλεγχος της ζύμωσης, αλλά και των επιθυμητών χαρακτηριστικών του κρασιού που θα παραχθεί. Αν δεν εφαρμοστεί η προσθήκη ζυμών η αλκοολική ζύμωση λέγεται φυσική ή αυθόρμητη, ενώ αλλιώς ονομάζεται ελεγχόμενη.

Στην μονάδα παραγωγής της Ε.Ο.Σ.Σ. υπάρχουν δύο τύποι γλυκών οίνων, είναι ο **φυσικώς γλυκός** οίνος του οποίου η αλκοόλη προέρχεται αποκλειστικά και μόνο από την αλκοολική ζύμωση κατά την οποία τα σάκχαρα που προέρχονται από το σταφύλι μετατρέπονται σε αλκοόλη. Ενώ στον δεύτερο που ονομάζεται **φυσικός γλυκός** το μεγαλύτερο μέρος της αλκοόλης προέρχεται από την αλκοολική ζύμωση των σακχάρων του σταφυλιού, όπως και στον **φυσικώς γλυκό**, ενώ ένα μικρό μέρος της τάξεως 2-3% Vol προέρχεται από προσθήκη οινοπνεύματος αμπελοοινικής προέλευσης.

Έπειτα ακολουθείται η διαδικασία παλαίωσης σε δρύινα ή ανοξειδωτα βαρέλια .

Κατά την παραμονή του κρασιού στο βαρέλι λαμβάνουν χώρα ένα σύνολο πολύπλοκων αντιδράσεων που αποτελούν τη οξειδωτική παλαίωση. Από τους πόρους του βαρελιού επιτρέπεται η είσοδος μικρών ποσοτήτων οξυγόνου, το οποίο αντιδρά με τις ουσίες του οίνου με αποτέλεσμα ο οίνος να χάνει με την πάροδο του χρόνου τον άγριο και επιθετικό του χαρακτήρα. Παράλληλα, από το βαρέλι μεταφέρονται στο κρασί ορισμένες ουσίες, οι οποίες εμπλουτίζουν την αρωματική του σύνθεση.

Η παλαίωση του κρασιού συνεχίζεται και στη φιάλη, η οποία ονομάζεται αναγωγική, αφού ο φελλός εξασφαλίζει την απουσία του οξυγόνου. Σε αυτή τη φάση, που μπορεί να διαρκέσει από μήνες έως πολλά χρόνια, αναπτύσσεται το μπουκέτο του κρασιού.

Μετά από την ανάπαυση του κρασιού στη δεξαμενή ή την ενδεχόμενη ωρίμαση σε βαρέλι ακολουθεί η προετοιμασία για την εμφιάλωση του κρασιού.

πριν από την εμφιάλωση, το κρασί υποβάλλεται σε ορισμένες κατεργασίες, που σκοπό έχουν την απομάκρυνση των αιωρούμενων αυτών σωματιδίων. Οι κυριότερες από αυτές τις κατεργασίες είναι οι εξής:

Η σταθεροποίηση: είναι η διαδικασία απομάκρυνσης των κρυστάλλων του τρυγικού οξέος από το κρασί. Το τρυγικό οξύ είναι, μαζί με το μηλικό, το βασικό οξύ του σταφυλιού και του κρασιού.

Το φιλτράρισμα: είναι το πέρασμα του κρασιού από φίλτρο (ή φίλτρα), που το βοηθά να μείνει διαυγές στη φιάλη, αλλά και το σταθεροποιεί, αφαιρώντας σωματίδια, βακτήρια, ζυμομύκητες κ.λπ.

Ακολουθεί η εμφιάλωση του κρασιού, μια σχετικά απλή, μηχανική διαδικασία. Στις σύγχρονες γραμμές εμφιάλωσης υπάρχουν συνήθως τα εξής στοιχεία:

- αυτόματο πλυντήριο φιαλών,
- σύστημα γεμίσματος φιαλών με κρασί,
- πωματιστικό μηχανήμα,
- σύστημα ετικετοκόλλησης και
- σύστημα εγκιβωτισμού.

Μετά από την εμφιάλωση του κρασιού, το προϊόν έχει πάρει την τελική του μορφή. Μπορεί να βγει στην αγορά και να καταναλωθεί.



3.3 ΤΑ ΓΛΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ ΚΑΙ Η ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΤΟΥΣ



Το μοσχάτο κρασί SAMOS παράγεται από το ομώνυμο σταφύλι, την περίφημη ποικιλία Μικρόρωγο Μοσχάτο Λευκό Σάμου, που καλλιεργείται στις πλαγιές του όρους Άμπελος, σε παραδοσιακές αναβαθμίδες (πεζούλες) μέχρι του ύψους των 900 μέτρων και με ελεγχόμενη, χαμηλή, στρεμματική απόδοση.

Τα γλυκά κρασιά παρασκευάζονται με τις παρακάτω διαδικασίες

Λιάσιμο σταφυλιών (Λιαστά ή Νέκταρ) , η ζύμωση σταματάει μόνη της. Μετά γίνεται τριετής παλαίωση–εμφιάλωση–πώληση. Ανάλογα με τον τύπο του κρασιού που θέλουμε να φτιάξουμε προσθέτουμε οινόπνευμα ή πριν ή κατά τη διάρκεια της ζύμωσης. Το Doux είναι ένας τέτοιος τύπος κρασιού. Ανήκει στη κατηγορία VIN DE LIQUER. Αυτός ο τύπος κρασιού διατηρεί το πρωτογενές άρωμα του σταφυλιού σε σημαντικό βαθμό. Αυτός ο τύπος κρασιού παλαιώνεται πέντε χρόνια σε βαρέλια και βγαίνει το ANTHEMIS. Με επτάχρονη παλαίωση έχουμε και τον εκκλησιαστικό οίνο. Η παλαίωση γίνεται σε βαρέλια από γαλλικό Δρυ.

Το άρωμα του Μοσχάτου Σάμου είναι ταυτόχρονα πλούσιο και μοναδικό, τόσο που δύσκολα περιγράφεται! Εκφράζεται με μια συγκεκριμένη, σύνθετη αρωματική εικόνα, την οποία συναπαρτίζουν πολλά αρωματικά χαρακτηριστικά.

Σε αυτά κυριαρχούν τα φρούτα και τα άνθη και πιο συγκεκριμένα, το φρέσκο σταφύλι, τα άνθη της πορτοκαλιάς και τα ροδοπέταλα. Φυσικά, πάνω απ' όλα, τα κρασιά από μοσχάτο μυρίζουν... μοσχάτο, αφού η ποικιλία αυτή, περισσότερο από οποιαδήποτε άλλη, εκφράζει στην εντέλεια τα πρωτογενή, λεγόμενα, αρώματα του σταφυλιού. Τα κρασιά που παράγονται από την Ένωση Οινοποιητικών Συνεταιρισμών Σάμου είναι δύο τύπων: γλυκά και ξηρά. Όλα τα γλυκά κρασιά της Σάμου ανήκουν στην κατηγορία Ελεγχόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΟΠΕ), ενώ τα περισσότερα ξηρά είναι Τοπικοί Οίνοι."

Γλυκά κρασιά

Οίνος φυσικώς γλυκός Vin Naturellement doux

Γνωστός με την ονομασία NECTAR

Παρασκευάζεται απο υπερώριμα υγιή μοσχάτα σταφύλια ,με περιεκτικότητα σε σάκχαρο τουλάχιστο 252 gr/l.Αυτά τα σταφύλια λιάζονται για αρκετές μέρες έτσι ώστε να αφυδατωθούν και η περιεκτικότητά τους σε σάκχαρο να φτάσει μέχρι και 500 gr/l. Ακολουθεί πίεση των σταφιδιασμένων σταφυλών σε ασυνεχή πίεση. Το γλεύκος απολασπώνεται και ζυμώνεται με καλλιεργημένες ζύμες σε θερμοκρασία 16-18 βαθμούς Κελσίου. Όταν παραχθούν 14-15% Vol αλκοόλης ,η ζύμωση αταματά απο μόνη της,παραμένουν γύρω στα 150 gr/l σάκχαρο στο γλεύκος . Διαχωρίζονται οι οινολάσπες,φιλτράρεται το προϊόν και μεταφέρεται σε δρύινα βαρέλια όπου παλαιώνει για τρία χρόνια. Κατά την παλαίωση βελτιώνεται οργανοληπτικά και το αρχικό χρυσοκίτρινο χρώμα αρχίζει να αποκτά καστανές αποχρώσεις.Παρουσιάζει ένα πολύπλοκο αρωματικό δυναμικό που θυμίζει αποξηραμένα φρούτα ,μέλι,καφέ ,καραμέλα και μπαχαρικά.Παράλληλα υπάρχει και μια ελαφρυά νότα πρωτογενούς αρώματος του μοσχάτου.Η γεύση είναι βελούδινη ,η επίγευση διαρκεί μεγάλο χρονικό διάστημα.

Το Σάμος Νέκταρ αναμφισβήτητα είναι το παλαιότερο κρασι της Σάμου .Στην περίπτωση του ο άφθονος ήλιος της Σάμου ξεπερνά τις σύγχρονες οινολογικές πρακτικές .Στην μακρόχρονη πορεία του έχει βραβευτεί με τα πιο βαρυά μετάλλια.

Το Nectar είναι, ίσως το πιο ιστορικό κρασί της Ένωσης και ένα κρασί το οποίο πολλοί έχουν μιμηθεί, αλλά κανείς δεν έχει κατορθώσει να αναταράξει! Το χρώμα του είναι βαθύ κεχριμπάρενιο, με όμορφες πορτοκαλί ανταύγειες. Στη μύτη επικρατούν αρώματα εξέλιξης (παλαιώσης), με τις σταφίδες και τα παλιά κερωμένα έπιπλα σε πρώτο πλάνο. Στο στόμα επιφυλάσσει μια αναπάντεχη φρεσκάδα, που μπορεί να του εξασφαλίσει πρωταγωνιστικό ρόλο στο τραπέζι. Σε συνδυασμό με τα ευγενή αρώματα του καρυδιού συντίθεται ένα αρμονικό και ισχυρό σύνολο, με ιδιαίτερα μακρά επίγευση που θυμίζει αρώματα καπνού, λιβανιού και αμυγδαλωτών. Πρόκειται για ένα κρασί από υπερώριμο, λιαστό σταφύλι, που παλαιώνει για τρία χρόνια σε δρύινα βαρέλια. Μπορεί άνετα να συνοδεύσει πληθωρικά γλυκόξινα φαγητά (π.χ. αγριογούρουνο με κυδώνι, πάπια με πορτοκάλι κ.ά.) και φυσικά, επιδόρπια, όπως είναι ο μπακλαβάς και η καρυδόπιτα.

NEKTAR

ΕΣΟΔΕΙΑΣ 1975

Η Ένωση έχει αρκετό γλυκό κρασί παλαιότερων εσοδειών για να γεμίσει λίγες σχετικά φιάλες . Το Nectar 1975 είναι ένα από αυτά και αποτελεί «υγρό» κομμάτι της ελληνικής οινικής ιστορίας. Κυκλοφόρησε στην αγορά και παρά τις δεκαετίες του είναι εξαιρετικά καθαρό και ζωντανό, δείχνοντας το φοβερό δυναμικό παλαιώσης των μοσχάτων του νησιού. Αρκετά σκουρόχρωμο, με την πατίνα του χρόνου, είναι εξαιρετικά πολύπλοκο αρωματικά, θυμίζει σταφίδα, βερίκοκο, δαμάσκηνο, πορτοκάλι, καθώς και κανέλα, καραμέλα βουτύρου και νότες καφέ. Η οξύτητα του κρασιού παραμένει αισθητή στο γλυκό και έτσι ισορροπημένο στόμα, που κατορθώνει να παραμένει φινετσάτο, παρά τα χρόνια του. Διακρίνονται αρώματα φρούτων και ξηρών καρπών, ενώ η μακρά επίγευση βεβαιώνει για την ποιότητα αυτού του... «ελιξίριου». Οι οινόφιλοι δύσκολα θα το θυσίαζαν με κάτι φαγώσιμο, πίνοντάς το σκέτο. Συνδυάζεται όμως θαυμάσια με κρεμώδη επιδόρπια, επιδόρπια με άρωμα πορτοκαλιού κ.ά.



Σάμος Vin Doux

Το vin doux είναι vin de liqueur και καταναλώνεται ως απεριτίφ ,το χρησιμοποιούν σε κοκτέιλ και είναι ευρέως γνωστό.Γενικά τα vin de liqueur έχουν άλλη οينوποίηση,και το συγκεκριμένο είναι φρέσκο κρασί δηλαδή δεν είναι παλαιωμένο ,για το λόγο αυτό είναι πιο φθινό και το χρώμα του είναι χρυσαφένιο ανοιχτό.

Αυτός ο τύπος κρασιού εμπλουτίζεται με οινόπνευμα η μπράντυ λίγο πριν την ολοκλήρωση της αλκοολικής ζύμωσης,είναι όμοιο με το φυσικός γλυκό αλλά είναι πιο γλυκό και έχει μεγαλύτερη επιρροή στη γεύση απο το αλκοόλ.

Ανήκει στην κατηγορία ονομασία προέλευσης <<Σάμος>> ελεγχόμενη ,και παράγεται απο 100 % μοσχάτο άσπρο μικρής ρώγας.Είναι ένα κρασί που διατηρεί όλο το πρωτογενές άρωμα του μοσχάτου και σε παροτρύνει να το απολαύσεις με μεγάλες γουλιές. Η πρώτη επαφή με το στόμα είναι εκρηκτική με μια πανδαισία αρωμάτων γεύσης που περιστρέφεται γύρω απο το μοσχάτο σταφύλι εκφρασμένη με εξαιρετικά φρέσκο τρόπο.

Σάμος οίνος γλυκός φυσικός Vin doux Naturel

Πρίν ξεκινήσουμε την περιγραφή αυτού του κρασιού ,πρέπει να αναφέρουμε ότι όλα τα γλυκά κρασιά της Σάμου εκτός απο το Nectar, έχουν πρόσθετο οινόπνευμα αμπελοοινικής προελεύσεως τουλάχιστο 96% Vol. Η μέθοδος ήρθε στην Σάμο απο το Γάλλο Sennés,όταν εμφανίστηκε η φυλλοξηρά στη Γαλλία και προκλήθηκε έλλειψη γλυκών κρασιών. Το Σάμος vin doux naturel όπως και το Nectar είναι Ο.Π.Ε.(Ονομασίας Προελεύσεως Ελεγχόμενης).Παρασκευάζονται απο αρκετά ώριμα μοσχάτα σταφύλια με ελάχιστη περιεκτικότητα σε σάκχαρα 238 gr/l.Η γλυκοποίηση των σταφυλιών γίνεται με σύγχρονα πιεστήρια .Το γλεύκος απολασπώνεται με φυγοκέντριση και οδηγείται στις δεξαμενές ζύμωσης και εκεί ζυμώνεται σε θερμοκρασίες 16-18 βαθμών Κελσίου. Όλες γενικά οι ζυμώσεις ξηρών και γλυκών κρασιών στα δύο οινοποιεία της Ε.Ο.Σ.Σ. διεξάγονται σε χαμηλές θερμοκρασίες για να προστατευθεί το αρωματικό δυναμικό και να αποφευχθούν οι οξειδωτικές δράσεις.Για το σκοπό αυτό υπάρχουν ψυκτικές εγκαταστάσεις και στα δύο οινοποιεία .Κάπου ενδιάμεσα στη ζύμωση προστίθεται αλκοόλη αμπελοοινικής προελεύσεως τουλάχιστο 96% Vol σε ποσοστό 5 % κατ' ελάχιστο και 10% κατά μέγιστο του όγκου του γλεύκους .Με την προσθήκη του οινόπνεύματος διακόπτεται η ζύμωση,παραμένει δε αρκετή απο την αρχική γλυκύτητα του γλεύκους (π'ανω απο 120 gr/l). Ακολουθούν οι συνήθεις επεξεργασίες σταθεροποίησης της γλυκοποίησης (αποάκρυνση οινολασπων,φιλτράρισμα,ψύξη κ.λ.π). Επειδή έρχεται μέσα στο χρόνο στην κατανάλωση ,ψύχεται σαν κρασί για περαιτέρω σταθεροποίηση.

Το Σάμος Vin doux naturel διατηρεί αρκετό απο το πρωτογενές άρωμα του μοσχάτου ενώ έχει αναπτύξει δευτερογενή αρώματα λουλουδιών ,φρούτων ,μελιού κ.λ.π. Στη γεύση ισορροπεί θαυμάσια η γλυκύτητα με την οξύτητα.

Σάμος Οίνος γλυκός φυσικός απο διαλεχτούς αμπελώνες

Vin doux Naturel Grand Cru

Το πιο γνωστό ανά την υφήλιο Samos, το Grand Cru προέρχεται από επιλεγμένα αμπελοτόπια και είναι ένα κλασικό Vin Doux Naturel. Το χρώμα του μοιάζει με αυτό του τοπαζιού, ενώ στη μύτη το κρασί εκφράζει με απόλυτη επιτυχία τα χαρακτηριστικά αρώματα του μοσχάτου. Το ίδιο συμβαίνει και στο στόμα, που

είναι φρέσκο και ισορροπημένα γλυκό, σε σύγκριση με την οξύτητά του. Είναι ευχάριστο, μα πάνω απ' όλα ευκολόπιστο. Παράγεται από καλά ωριμασμένα σταφύλια επιλεγμένων, ημιορεινών αμπελώνων και εκφράζει τόσο την ιδιαίτερη και χαρακτηριστική ποικιλία Μοσχάτο, όσο και τον οινοπαραγωγικό τόπο της Σάμου. Ταιριάζει με ελαφρά γλυκά φρούτων, αλλά προσφέρεται και για πειραματισμούς με «αλμυρά» πιάτα, όπως αυτά με κρέμα γάλακτος και κίτρινα τυριά, με μπεσαμέλ ή ακόμα και κοτόπουλο σουβλας, για το οποίο το κρασί αυτό είναι ένας συνοδός – αποκάλυψη!

Η οινοποίηση και τα χαρακτηριστικά του κρασιού αυτού είναι όμοια με το προηγούμενο. Εδώ όμως τα ποιοτικά χαρακτηριστικά υπερέχουν για τους εξής λόγους:

Α) Επιλέγονται αμπελοτεμάχια των οποίων η απόδοση δεν υπερβαίνει τα 530 kg/στρέμμα. Ας σημειωθεί ότι για τις άλλες κατηγορίες Ο.Π.Ε. κρασιών Σάμος το όριο είναι 1000 kg/στρέμμα.

Β) Τα αρχικά σάκχαρα του γλεύκους είναι υψηλότερα τουλάχιστον 252 gr/l

Γ) Συνοδεύονται από επιπλέον παραστατικά κατά την παραγωγή και διακίνηση τους. Αυτός ο τύπος κρασιού αποτελεί κύριο προϊόν της Ε.Ο.Σ.Σ. την τελευταία δεκαπενταετία και εξάγεται κατά κύριο λόγο στη Γαλλία.

Είναι το γλυκό Ο.Π.Ε κρασί, το οποίο έκανε τη Σάμο γνωστή από τον προηγούμενο αιώνα σε όλη τη γη. Παράγεται από ώριμα μοσχάτα σταφύλια με 221 gr/l σάκχαρα τουλάχιστον. Η γλευκοποίηση γίνεται σε πνευματικά πιεστήρια, ακολουθεί η απολάσπωση του γλεύκους με φυγοκέντρωση και η προσθήκη του αμπελοοινικού οινοπνεύματος που εδώ γίνεται στην αρχή ή προ της αλκοολικής ζύμωσης. Έτσι κρατάει όλη σχεδόν τη γλυκύτητα του γλεύκους και όλο το υπέροχο πρωτογενές άρωμα του μοσχάτου. Είναι λαμπερό, χρυσοκίτρινο στο χρώμα, ενώ στη μύτη έρχεται όλο το αρωματικό μεγαλείο της Σαμιακής γης λουλούδια, φρούτα κ.λπ. Η γεύση παρά την έντονη γλυκύτητα διατηρεί τη φρεσκάδα.

Μετά από την παλαιώση πέντε ετών σε δρύινα βαρέλια μας δίνει ακόμα υπέροχα κρασία, το Σάμος Anthemis και το Σάμος εκκλησιαστικό.

ANTHEMIS

Σιγά-σιγά, το Anthemis έχει εξελιχθεί σε ένα από τα πιο σπουδαία κρασιά της Ένωσης. Στην όψη έχουμε ένα εντυπωσιακό κρασί με βαθύ πορτοκαλί χρώμα και ανταύγειες σε απόχρωση χαλκού, που μαρτυρούν τη βαθιά παλαιώσή του. Αρώματα μελιού, κερήθρας μελιού, καραμέλας βουτύρου, γλυκών κουταλιού, κερασιών σε αλκοόλ κ.ά., σε φόντο κακάο και σοκολάτας, συνθέτουν ένα ιδιαίτερα πολύπλοκο και πυκνό αρωματικό προφίλ, χτισμένο σε πολλά επίπεδα. Στο στόμα, η θαυμάσια ισορροπία του Anthemis κατορθώνει να διατηρεί σχεδόν ανέπαφη την πρωτογενή φρεσκάδα του με τα τριτογενή αρώματα της παλαιώσης να παίζουν πρώτο βιολί. Τα ευγενή αρώματα του μοσχάτου συνδυάζονται μοναδικά με εκείνα των αποξηραμένων φρούτων και των γοητευτικών αρωμάτων καπνού και της σοκολάτας, για να δώσουν ένα πραγματικά ανεπανάληπτο κρασί. Απαιτεί συντρόφους από το χώρο της υψηλής ζαχαροπλαστικής, ενώ σκέτο, μετά από το τέλος ενός δείπνου, θα συνόδευε με άνεση ένα ελαφρύ πούρο.

Εκκλησιαστικός οίνος

Ο εκκλησιαστικός οίνος είναι το κρασί της μετάληψης. Με βαθύ πορτοκαλί χρώμα και αρώματα κεριού και λιβανιού, ανάλογα της παλαιώσής του, θυμίζει και το ρόλο του, αφού χρησιμοποιείται στη Θεία Ευχαριστία. Στο στόμα παρουσιάζεται αρκετά γλυκό, αφού προορίζεται να αραιωθεί με νερό και ξαναφέρνει στο μυαλό ανάλογα αρώματα με αυτά της μύτης, ισορροπώντας ανάμεσα σε αρώματα παλαιώσης και αποξηραμένων φρούτων.

Φυλλάς

Με ιδιαίτερα λαμπερό, κίτρινο-χρυσασφί χρώμα, το Φυλλάς, από αμπελώνες βιολογικής καλλιέργειας, εκφράζεται με αρώματα στα οποία επικρατούν το αποξηραμένο βερίκοκο και η κομπόστα φρούτων. Το κομψό και αρμονικό στόμα του, με τις γλυκιές νότες μοσχάτου να πρωταγωνιστούν, είναι τοποθετημένο σε ένα αρωματικό φόντο ώριμων φρούτων και ξηρών καρπών. Πιο λεπτεπίλεπτο από το Grand Cru VDN, είναι ένας ιδανικός συνοδός ζαχαροπλαστικής με αφετηρία τα φρέσκα φρούτα, όπως οι τάρτες φρούτων και οι μπαβαρουάζ και τα φρουί κονφί.

3.4 ΟΙ ΥΠΟΛΟΙΠΟΙ ΤΥΠΟΙ ΣΑΜΙΑΚΩΝ ΟΙΝΩΝ

ΞΗΡΑ ΚΡΑΣΙΑ

Golden Samena

"Το κρασί αυτό έχει μια ιδιαίτερα ελκυστική όψη, με λαμπερό και ανοιχτόχρωμο καναρινί χρώμα και πρασινωπές ανταύγειες. Αρωματικά είναι πλούσιο και γεμάτο, θυμίζοντας την οσμή ώριμων, λευκόσαρκων φρούτων, όπως ροδάκινο, βερίκοκο και πεπόνι, που απλώνονται σε ένα εξαιρετικό φόντο διακριτικής έκφρασης του μοσχάτου. Εξαιρετικά φρουτώδες παρουσιάζεται στο στόμα και ισορροπεί υπέροχα μεταξύ ξηρού



και γλυκού, σε ένα παιχνιδισμα που θα σαγηνέψει κάθε φίλο του κρασιού. Αν και στην επίγευση αφήνει μια ανεπταίσθητη γλύκα, η φυσιολογική φρεσκάδα του σταφυλιού υπερτερεί και δημιουργεί, τελικά, ένα αρμονικό σύνολο. Πρόκειται για ένα κρασί που συνοδεύει έξοχα κουζίνες Άπω Ανατολής, αλλά και πιάτα της διεθνούς ή και της ελληνικής δημιουργικής κουζίνας.

Ψηλές Κορφές

Ιδιαίτερα ανοιχτόχρωμο, πρασινοκίτρινο και λαμπερό, το χρώμα τής πιο πρόσφατης δημιουργίας της Ένωσης σηματοδοτεί ένα κρασί υπερσύγχρονο για τον απαιτητικό οινόφιλο που αναζητά το ξεχωριστό. Το σταφύλι παραγωγής του προέρχεται αποκλειστικά από τους καλύτερους ορεινούς αμπελώνες του νησιού, σε παλιές χτιστές πεζούλες και υψόμετρο μέχρι 800 μέτρα! Έχει έτσι φινετσάτο χαρακτήρα, όπου τα τυπικά, ανθώδη και φρουτώδη αρώματα του μοσχάτου εκφράζονται εκλεπτυσμένα. Στο στόμα συναντάμε τον χαρακτήρα του μοσχάτου, αλλά και πάλι κομψά, ενώ η γεύση του έχει δροσιστική οξύτητα και ικανοποιητική

διάρκεια. Οι Ψηλές Κορφές είναι ένα αρωματικό, αλλά όχι κραυγαλαίο, κρασί, που πίνεται κάλλιστα μόνο του και ως απεριτίφ, αλλά μπορεί να συνοδεύσει και διακριτικά αρωματικά πρώτα πιάτα, εξίσου εκλεπτυσμένα με αυτό.

Samena

Το γνωστό Samena είναι ένα κρασί με ανοιχτόχρωμο κίτρινο, λαμπερό χρώμα και διακριτικά ανθώδη αρώματα, που δεν επισκιάζονται από εκείνα του μοσχάτου. Στο στόμα, είναι ένα κλασικά μεσογειακό κρασί, που εκφράζεται με πάχος και λιπαρότητα. Ο σχετικά ισχυρός γευστικός χαρακτήρας του είναι που το κάνει καλό συνοδό για διάφορα μαγειρευτά φαγητά, ή φαγητά φούρνου (π.χ. παστίτσιο, γιουβαρλάκια αυγολέμονο, χορτόπιτες κ.ά.), από το παραδοσιακό ρεπερτόριο της ελληνικής κουζίνας.

Αγέρι του Αιγαίου

Με όμορφο, κιτρινοπράσινο χρώμα και έντονες πρασινωπές ανταύγειες, το κρασί αυτό είναι ιδιαίτερα λαμπερό και ελκυστικό. Τα χαρακτηριστικά αρώματα του μοσχάτου επικρατούν στη μύτη, αλλά έχουν ως φόντο τους αρώματα εξωτικών φρούτων και λουλουδιών. Είναι ένα φρέσκο, ελαφρύ και ευχάριστο κρασί, με φρουτώδη χαρακτήρα και ζωντανή οξύτητα, που το καθιστά ιδανικό, ακόμα και για απεριτίφ ή για ψαρομεζέδες.

Δρυούσα

Η Δρυούσα είναι ένα ανοιχτόχρωμο κιτρινοπράσινο κρασί, που εκφράζει με ελαφρύ και κομψό τρόπο τα τόσο χαρακτηριστικά αρώματα της ποικιλίας Μοσχάτο. Στο στόμα είναι ευκολόπιστο και ισορροπημένο, παίζοντας ανάμεσα στο αλκοόλ και στην οξύτητα, εκφράζοντας απλώς το χαρακτήρα της ποικιλίας. Είναι ένα κρασί–συνοδός του καθημερινού τραπεζιού, όσων πιάτων ταιριάζουν με λευκά κρασιά. Αποτελεί, για τους πολυπληθείς οπαδούς των λευκών κρασιών, μια ελαφρά αρωματική και ευχάριστη γευστική πρόταση.⁹

⁹ Οι δρόμοι του ελληνικού κρασιού. www.4u.eexi.gr. Τελευταία ημερομηνία ανάκτησης: 10-10-2012.

Ροζέ κρασιά

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)."¹⁰

3.5. Η ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΤΩΝ ΚΡΑΣΙΩΝ ΤΗΣ ΣΑΜΟΥ

Η ωρίμαση του κρασιού συνήθως γίνεται σε δρύινα βαρέλια ή σε ανοξειδωτά . Η ανοξειδωτή δεξαμενή δεν επηρεάζει τον χαρακτήρα του κρασιού γιατί δεν προσδίδει αρώματα αλλά και δεν επιτρέπει την επαφή του με το οξυγόνο. Αντίθετα, τα 40 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.

“Θεωρείται από πολλούς αυτονόητο, ότι το κρασί όσο παλιώνει, τόσο καλύτερο γίνεται, καθώς και ότι κερδίζει από την παραμονή του σε ξύλινα βαρέλια. Τίποτε όμως από τα ανωτέρω δεν έχει γενική ισχύ. Το κρασί, ακόμη και στις πλέον σταθερές συνθήκες, υφίσταται αργές χημικές μεταβολές. Πρέπει να νοείται σαν ζωντανός οργανισμός: δεν έχει απεριόριστη διάρκεια ζωής, αλλά περνά φάσεις "νεότητας" και "ακμής-ωριμότητας" ώσπου τελικά να "γεράσει" και να "πεθάνει", δηλ. να λήξει η περίοδος στην οποία μπορεί να καταναλωθεί. Διαφορετικά είδη κρασιού έχουν διαφορετική διάρκεια ζωής κάτω από διαφορετικές ιδανικές συνθήκες παλαίωσης και συντήρησης. Αυτό που γενικά επιδιώκουμε, είναι να μην οξειδώνεται το κρασί, ή, καθώς αυτό είναι πρακτικά αδύνατο, να οξειδώνεται μόνο με πολύ αργό και ελεγχόμενο ρυθμό (εξαίρεση στον κανόνα αποτελούν τα ειδικά "κρασιά οξείδωσης", π.χ. τα ενισχυμένα με οινόπνευμα Sherry και Madeira, όπου

¹⁰ <http://www.samoswine.gr>

η οξείδωση επιδιώκεται μεν, αλλά και πάλι με αυστηρά ελεγχόμενες συνθήκες και ρυθμό). Κατά την οξείδωση ενός κρασιού παράγεται ακεταλδεϋδη (προϊόν οξείδωσης της αιθανόλης), στην οποία οφείλεται το χαρακτηριστικό άρωμα οξείδωσης των χαλασμένων-κακοσυντηρημένων κρασιών. Όσον αφορά την ωρίμανση σε βαρέλι, αυτή βοηθά πολλά κρασιά να βελτιώσουν τους χαρακτήρες τους. Πολλά κόκκινα κρασιά δεν είναι κατάλληλα για κατανάλωση πριν "μαλακώσουν" στο βαρέλι: Μειώνεται η οξύτητα, σχηματίζονται πολύπλοκες ενώσεις που επιδρούν στη γεύση και τω άρωμα, εκχυλίζονται ουσίες του βαρελιού (για το οποίο χρησιμοποιείται αποκλειστικά ξύλο δρυός) και καθιζάνουν διάφορα ανεπιθύμητα συστατικά. Επίσης επιτρέπεται η πολύ αργή οξείδωση, που θα δώσει ουσίες, οι οποίες αργότερα, στο αεροστεγές περιβάλλον της φιάλης, αποκτούν αναγωγικό χαρακτήρα και αναπτύσσουν το "μπουκέτο" ενός κρασιού παλαίωσης.

Η διάρκεια της ωρίμανσης στο βαρέλι ποικίλλει για κάθε κόκκινο κρασί και δεν ισχύει σε καμιά περίπτωση το "όσο περισσότερο, τόσο καλύτερα" -συνήθως μιλάμε για κάποιους μήνες έως και λίγα χρόνια στις ακραίες περιπτώσεις. Υπάρχουν πολλά κόκκινα κρασιά στα οποία η ωρίμανση στο βαρέλι δεν έχει τίποτε να προσφέρει, καθώς και άλλα που τα καταστρέφει, π.χ. κρασιά χωρίς έντονο άρωμα, που στο βαρέλι θα αποκτούσαν αμιγείς τους χαρακτήρες του ξύλου. Τα λευκά κρασιά συνήθως δεν χρειάζονται -ούτε και αντέχουν- την ωρίμανση στο βαρέλι, αν και κάποια μπορούν να εμπλουτιστούν σε γεύση και άρωμα, αποκτώντας πιο σύνθετο χαρακτήρα. Εδώ όμως η διαδικασία απαιτεί ακόμη περισσότερη τέχνη και προσοχή από τον οινοποιό. Μετά την ενδεχόμενη ωρίμανση στο βαρέλι ακολουθεί η παλαίωση στη φιάλη, που φυσικά συμβαίνει συνήθως με την ευθύνη όχι του οινοποιού, αλλά του αγοραστή-καταναλωτή. Εδώ σημαντική προϋπόθεση είναι η απουσία οξυγόνου (αεροστεγής φελλός και πλαγιασμένη φιάλη) και λοιπών οξειδωτικών συνθηκών (σχετικά χαμηλή θερμοκρασία, απουσία φωτός και λοιπές "συνθήκες κάβας"). Αυτή είναι η φάση όπου τα ποιοτικά κρασιά αποκτούν το χαρακτηριστικό τους "μπουκέτο". Και εδώ η διάρκεια της παλαίωσης ποικίλλει: ελάχιστα είναι τα κρασιά που αντέχουν μέχρι και έναν αιώνα, ενώ τα περισσότερα φτάνουν στην ποιοτική κορύφωση του

χαρακτήρα τους μετά από λίγα χρόνια -αν αργήσουν κι άλλο να καταναλωθούν οδηγούνται στη "γήρανση".¹¹

"Τα κρασιά κατατάσσονται σε τρεις κατηγορίες, τα Vin Doux', τα Vin Doux Naturel και τα Vin Naturellement Doux, ανάλογα με τον τρόπο παραγωγής. Τα 'Vin Doux' είναι τα γλυκύτερα κρασιά, με ευχάριστο άρωμα, υψηλό αλκοόλ και φρεσκάδα αλλά τους λείπει πολυπλοκότητα και δυνατότητα για μακρόχρονη παλαίωση. Τα Vin Doux Naturel, για την παραγωγή των οποίων χρησιμοποιούνται σταφύλια από αμπελώνες που βρίσκονται σε υψόμετρο μεγαλύτερο των 400 μέτρων, είναι λιγότερο γλυκά από τα Vin Doux. Πρόκειται για κρασιά με περισσότερη πολυπλοκότητα και μεγαλύτερη δυνατότητα παλαίωσης. Για τα Vin Naturellement Doux χρησιμοποιούνται σταφύλια από τους καλύτερους αμπελώνες που βρίσκονται σε υψηλό υψόμετρο των οποίων ο τρύγος γίνεται όταν έχουν ωριμάσει πλήρως και λιάζονται για 7 έως 10 ημέρες. Αυτά τα κρασιά είναι τα καλύτερα που παράγονται στο νησί, με πολύ μεγάλη δυνατότητα παλαίωσης, φινέτσα και συχνά επωφελούνται από την ωρίμανση σε δρύινα βαρέλια.

Γενικότερα τα γλυκά κρασιά από την Σάμο εμφανίζουν μέτρια οξύτητα, έντονα αρώματα τριαντάφυλλου, περγαμόντου, φλουδών πορτοκαλιού, ροδάκινου και άνθη εσπεριδοειδών όταν είναι φρέσκα που εξελίσσονται σε αρώματα σταφίδας, σύκων, αποξηραμένων βερίκοκων, ξηρών καρπών και μαρμελάδας όσο παλαιώνουν. Απολαύστε τα με φρουτοσαλάτες, αποξηραμένα φρούτα, τάρτες φρούτων, πιραμισού, cream brulle, ελαφριά άσπρα γλυκά, γλυκά ταψιού αλλά και με δυνατά τυριά."¹²

3.6.ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ ΓΙΑ ΓΛΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ

Σύμφωνα με την ελληνική νομοθεσία, η οποία είναι εναρμονισμένη με την αντίστοιχη ευρωπαϊκή, τα εμφιαλωμένα κρασιά χωρίζονται σε δύο μεγάλες κατηγορίες: τους επιτραπέζιους οίνους και τους οίνους ονομασίας προέλευσης (Ο.Π.Α.Π. ή Ο.Π.Ε.).

¹¹ Ανάκτηση από :<http://dionysos.e-e-e.gr>, Οκτώβριος 2012

¹² Σάμος, ένα νησί γεμάτο γλύκα, Ανακτημένο από master cook, Οκτώβριος 2012

A. ΟΙΝΟΙ ΟΝΟΜΑΣΙΑΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ

Τα κρασιά ονομασίας προελεύσεως διακρίνονται σε κρασιά Ονομασίας Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητας (Ο.Π.Α.Π.) και Ονομασίας Προελεύσεως Ελεγχόμενης (Ο.Π.Ε.). Τα Ο.Π.Α.Π. φέρουν πάνω στο φελλό ειδική κόκκινη ταινία αναγνώρισης. Η ταινία αυτή για τα κρασιά Ο.Π.Ε. είναι μπλε. Οι ταινίες χορηγούνται από το κράτος με βάση τις δηλώσεις παραγωγής. Κανονικά θα έπρεπε οι ταινίες και κατά συνέπεια η «έγκριση» να χορηγείται από ειδικές επιτροπές, οι οποίες θα προέβαιναν σε «τυφλή» δοκιμασία των κρασιών όλων των δεξαμενών και των βαρελιών που πρόκειται να έρθουν στο εμπόριο ως οίνοι Ο.Π.Α.Π. ή Ο.Π.Ε. Δυστυχώς, τέτοιες επιτροπές δεν λειτούργησαν ποτέ στη χώρα μας, είτε γιατί δεν υπήρχαν στην περιφέρεια εκπαιδευμένοι γευσιγνώστες, είτε γιατί δεν είναι έτοιμος ο παραγωγικός κόσμος να δεχθεί την κρίση μιας ομάδας ειδικών χωρίς δυσaráσκεια. Επομένως, στην πράξη η επικόλληση μιας μπλε ή κόκκινης ταινίας στο επιστόμιο συνιστά, για την ώρα, μια διοικητική και όχι μια ποιοτική εγγύηση.¹³

Οι περιοχές που δίνουν, βάσει νομοθεσίας, γλυκά κρασιά Ο.Π.Α.Π. ή Ο.Π.Ε. είναι οι εξής:

Πίνακας 1: ΖΩΝΕΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΕΠΙΔΟΡΠΙΩΝ ΟΙΝΩΝ Ο.Π.Ε. ή Ο.Π.Α.Π.

- . *ΔΑΦΝΕΣ (ΚΡΗΤΗ) - Λιάτικο
- . ΚΕΦΑΛΛΗΝΙΑ ΜΑΥΡΟΔΑΦΝΗ (ΕΠΤΑΝΗΣΑ) - Μαυροδάφνη, Κορινθιακή
- . ΚΕΦΑΛΛΗΝΙΑ ΜΟΣΧΑΤΟΣ (ΕΠΤΑΝΗΣΑ) - Μοσχάτο Λευκό
- . ΛΗΜΝΟΣ ΜΟΣΧΑΤΟΣ (ΑΝ. ΑΙΓΑΙΟ) - Μοσχάτο Αλεξανδρείας
- . *ΝΕΜΕΑ (ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΣ) - Αγιοργίτικο
- . ΠΑΤΡΑ ΜΑΥΡΟΔΑΦΝΗ (ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΣ) - Μαυροδάφνη Κορινθιακή
- . ΠΑΤΡΑ ΜΟΣΧΑΤΟΣ (ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΣ) - Μοσχάτο Λευκό
- . ΡΙΟ ΠΑΤΡΩΝ ΜΟΣΧΑΤΟΣ (ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΣ) - Μοσχάτο Λευκό
- . ΡΟΔΟΣ ΜΟΣΧΑΤΟΣ (ΔΩΔΕΚΑΝΗΣΑ) - Μοσχάτο Τρανί, Μοσχάτο Λευκό
- . ΣΑΜΟΣ ΜΟΣΧΑΤΟΣ (ΑΝ. ΑΙΓΑΙΟ) - Μοσχάτο Λευκό
- . *ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ VINSANTO (ΚΥΚΛΑΔΕΣ) - Ασύρτικο, Αϊδάνι
- . *ΣΗΤΕΙΑ (ΚΡΗΤΗ) – Λιάτικο

Πηγή: <http://micro-kosmos.uoa.gr>,

¹³ Ανακτημένο από: <http://micro-kosmos.uoa.gr>, Οκτώβριος 2012

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Οι επιδόρπιοι (γλυκείς) οίνοι του ονόματος των οποίων προηγείται * είναι οίνοι Ο.Π.Α.Π. Οι λοιποί είναι οίνοι Ο.Π.Ε.

3.6.1. ΣΧΕΔΙΟ ΠΡΟΕΔΡΙΚΟΥ ΔΙΑΤΑΓΜΑΤΟΣ

Σύμφωνα με το σχέδιο προεδρικού διατάγματος για την περιοχή της Σάμου (ν. Σάμου) ως περιοχή προστασίας της φύσης και της ευρύτερης (χερσαίας και θαλάσσιας) περιοχής της ως προστατευμένων φυσικών σχηματισμών και καθορισμός χρήσεων γης, όρων και περιορισμών δόμησης», ισχύουν αναφορικά με το κρασί τα παρακάτω:

Ζώνη Β3 χερσαία έκταση ευρύτερης περιοχής Αλυκής (μεταξύ ορίου Ε.Ζ.Δ. με GR 4120001 και Ζωνών Α2-Β1). Περιοχή «Προστατευμένων Φυσικών Σχηματισμών». Επιτρέπονται τα εξής:

1. Η γεωργική δραστηριότητα στις εκτάσεις που βάσει της ισχύουσας νομοθεσίας διατίθενται για την κάλυψη των αναγκών του πρωτογενή τομέα, σύμφωνα με τα αναφερόμενα στην παράγραφο Ι.2.1 του παρόντος.

2. Οι εγκαταστάσεις συσκευασίας και επεξεργασίας τοπικών προϊόντων του πρωτογενή τομέα όπως κρασιού, κατηγορίας Β σύμφωνα με την ΥΑ 1958/2012 (ΦΕΚ Β'21) καθώς και αυτών που δεν εντάσσονται στις περιβαλλοντικές κατηγορίες Α και Β όπως μελιού, καθώς και των επαγγελματικών εργαστηρίων (όπως αργυροχρυσοχοΐας, παραδοσιακών υφαντών, χειροτεχνημάτων συμπεριλαμβανομένων και των συνοδευτικών εγκαταστάσεων αυτών όπως εκθετήρια τοπικών προϊόντων), όπως ορίζονται στην παρ. 2 του άρθρου 17 του ν. 3982/2011 (ΦΕΚ Α'143).

3. Οι βιομηχανικές και βιοτεχνικές εγκαταστάσεις συλλογής, καθαρισμού και διανομής νερού μέσης όχλησης της ΚΥΑ 13727/724/2003(Β' 1087) , όπως αυτή ισχύει.

4. Έργα αστικής ανάπτυξης, κτιριακού τομέα, αθλητισμού και

αναψυχής(εγκαταστάσεις εκπαίδευσης, αθλητικές εγκαταστάσεις, θεματικά πάρκα, κέντρα πολιτισμού, εκθεσιακά κέντρα, υπαίθριοι χώροι στάθμευσης αυτοκινήτων,) κατηγορίας Β σύμφωνα με την ΥΑ 1958/2012 (ΦΕΚ Β'21).

3.6.2 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 Ανώτερης 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 γλυκά κρασιά, 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

Περιλαμβάνει τα καλύτερα κρασιά της Ελλάδας. Υπάρχουν 20 περιοχές ως τώρα που έχουν δικαίωμα Ονομασίας Προέλευσης. 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 και το Σαντορίνη αντίστοιχα.

Οίνος τοπικός

Περιλαμβάνονται κρασιά με ευχάριστες γεύσεις για τον λάτρη του κρασιού.

Οίνος επιτραπέζιος

Περιλαμβάνονται κρασιά με ευχάριστες γεύσεις για τον λάτρη του κρασιού⁷. 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.

3.6.3 ΟΙΝΟΙ ΠΟΠ (ΟΠΕ) ΣΑΜΟΥ

"Η ζώνη των οίνων ΠΟΠ (ΟΠΕ) Σάμος (PDO Samos) θεσμοθετήθηκε το 1970. Οι οίνοι ΠΟΠ Σάμος έχουν τον κωδικό ΣΜ.

Στη Σάμο είναι ένας από τους ομορφότερους αμπελώνες της Ελλάδας, που θα έπρεπε ήδη να έχει χαρακτηριστεί ως μνημείο της φύσης.

Περιλαμβάνει εκτάσεις σε κοινότητες από την περιοχή του Βαθέος (Άγιος Κωνσταντίνος, Βαθύ, Βουρλιώτες, Κοκκάρι, Μανολάτες, Σταυρινήδες, Χώρα Σάμου), την περιοχή του Καρλοβασίου (Άγιοι Θεόδωροι, Καρλόβασι, Καστανιά, Κονταίικα, Κοντακαίικα, Κοσμαδαίοι, Λέκα, Πλάταος, Υδρούσσα) και την περιοχή του Πυθαγορείου (Κουμαδαράιοι, Μαυρατζαίοι, Μεσόγειο, Μυτιληνιοί, Παγώνδας, Πάνδροσο, Πύργος, Σπαθαράιοι).¹⁴

¹⁴ Οίνοι ΠΟΠ (ΟΠΕ), (2009) "Οινικές εξερευνήσεις" wine surveyor .Ανάκτηση από: <http://winesurveyor.weebly.com>, Οκτώβριος 2012

Ποικιλία οίνων ΠΟΠ Σάμος: **μοσχάτο λευκό**.

Μοσχάτο λευκό, όπως λέμε μοσχάτο Σάμου. Γιατί Σάμος και μοσχάτο είναι ταυτισμένοι όροι.

Τύπος οίνων ΠΟΠ Σάμος: **λευκός γλυκός**.

Οι γλυκοί οίνοι της Σάμου είναι (μαζί με τη ρετσίνα) τα γνωστότερα στο εξωτερικό ελληνικά οινικά προϊόντα.

Στο νησί της Σάμου ο οινοπαραγωγός είναι **εκ του νόμου** ένας και μόνο, η **ΕΟΣ Σάμου**. Με τη συνεργασία της άλλοι δύο οινοπαραγωγοί κυκλοφορούν οίνους "Σάμος" και έτσι.. Παράγονται **9** οίνοι **ΠΟΠ** (ΟΠΕ) **Σάμος** από **3** οινοπαραγωγούς.

Χαρακτηριστικοί Οίνοι ΠΟΠ (ΟΠΕ) Σάμος

Από οινοποιεία εντός ζώνης

Η **ΕΟΣ Σάμου** παράγει **7** οίνους ΠΟΠ (ΟΠΕ) Σάμος διαφορετικής οινοποίησης και παλαίωσης..

Από οινοποιεία εκτός ζώνης

MUSCAT SAMOS - οίνος λευκός γλυκός - **Ελληνικά Κελλάρια Οίνων**

SAMOS - οίνος λευκός γλυκός - **Creta Olympias**

3.7 Ο ΡΟΛΟΣ ΤΗΣ ΕΤΙΚΕΤΑΣ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ-ISO

Προκειμένου να επιτευχθεί η παροχή ακριβέστερης πληροφόρησης για τα προϊόντα είναι η πιστοποίηση των οικολογικών χαρακτηριστικών τους, γνωστή ως ετικέτα πιστοποίησης. Η ύπαρξη της πιστοποίησης αποτελεί σημαντικό χαρακτηριστικό για τον καταναλωτή και αυξάνει τις πιθανότητες αγοράς του προϊόντος και οι περισσότεροι επιχειρηματίες επιδιώκουν την πιστοποίηση κυρίως γιατί υπάρχει φόβος απώλειας μεριδίου αγοράς, ειδικά αν οι ανταγωνιστές έχουν ήδη πιστοποιηθεί. Η πιστοποίηση είναι ένας σύντομος σχετικά και φθηνός τρόπος να κερδίσει κανείς αναγνώριση. Η ετικέτα χρησιμοποιείται πολλές φορές ως εξασφάλιση ύπαρξης συγκεκριμένων προδιαγραφών.

Ο στόχος της ετικέτας είναι η παροχή πληροφόρησης στον καταναλωτή, αλλά αυτή τη στιγμή τα πιστοποιητικά δεν δίνουν πληροφορίες για τις προδιαγραφές που πρέπει να πληρεί το προϊόν για να τα εξασφαλίσει. Αν, λοιπόν, οι καταναλωτές δεν ενημερωθούν για τη σημασία τους θα παραμείνουν απλές ετικέτες πάνω στη συσκευασία τις οποίες δεν θα προσέχει κανείς.

Ακόμα και αν επιτύχουν, όμως, οι πιστοποιήσεις αυτές μπορεί να οδηγήσουν τις επιχειρήσεις σε παρέκκλιση από την προσπάθεια περιβαλλοντικής βελτίωσης. Η ετικέτα πιστοποίησης επικεντρώνει την προσοχή του σε συγκεκριμένα προϊόντα και όχι στη συνολική περιβαλλοντική επίδοση της επιχείρησης.

Η επιτυχία των ετικετών πιστοποίησης εξαρτάται από τα ακόλουθα:

1. Η γνώση και κατανόηση των θεμάτων από το ευρύ κοινό είναι καθοριστικής σημασίας. Αν δεν γνωρίζουν τα ζητήματα, τις συνέπειες των πράξεών τους και πως μπορούν να αντιδράσουν, οι καταναλωτές δεν θα μπορούν να χρησιμοποιήσουν την πληροφόρηση που τους προσφέρεται. Οι ετικέτες πρέπει να συνοδεύονται από εκστρατείες ενημέρωσης και οι πληροφορίες να είναι σαφείς, κατανοητές, ακριβείς και πάνω από όλα, χρήσιμες στους καταναλωτές.

2. Τα προγράμματα πιστοποίησης πρέπει να προσφέρονται από αξιόπιστη πηγή, ανεξάρτητα αν πρόκειται για κυβερνητικό, επιχειρησιακό ή μη κερδοσκοπικό οργανισμό. Δεν είναι σαφές, όμως, ποια από τις κατηγορίες αυτές αποτελεί την καλύτερη πηγή πιστοποίησης. Ένα κρατικό πρόγραμμα πιστοποίησης θα προσέφερε μεγαλύτερη σταθερότητα, πιο σταθερή χρηματοδότηση, μεγαλύτερη αναγνώριση, θα αντικατόπτριζε καλύτερα την κρατική πολιτική και θα προσέφερε καλύτερη νομική κάλυψη στις εμπλεκόμενες επιχειρήσεις. Από την άλλη πλευρά, οι μη κερδοσκοπικοί οργανισμοί δεν είναι τόσο ευάλωτοι σε πολιτικές πιέσεις, όμως έχουν το μειονέκτημα ότι δεν είναι οικονομικά ανεξάρτητοι. Η αυτό- πιστοποίηση των επιχειρήσεων νομιμοποιεί, εν μέρει, τους ισχυρισμούς της επιχείρησης και μπορεί να τη βοηθήσει να αποφύγει κρατικές παρεμβάσεις.

Η ανάγκη και η σημασία της ύπαρξης αξιόπιστων οικολογικών σημάτων πιστοποίησης αναγνωρίζεται και από την Επιτροπή των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων η οποία στην Πράσινη Βίβλο¹⁵ αναφέρει ότι «τα κοινωνικά σήματα που συνεπάγονται την εγγύηση ότι ένα συγκεκριμένο αντικείμενο παράχθηκε χωρίς εκμετάλλευση και κατάχρηση τείνουν να παρουσιάζουν έλλειψη διαφάνειας και ανεξάρτητης επαλήθευσης των ισχυρισμών τους. Υπάρχει επίσης μια αυξανόμενη ανάγκη για δημόσια συζήτηση 963 σχετικά με την αξία και τη σκοπιμότητα – στο πλαίσιο της εσωτερικής αγοράς και των διεθνών υποχρεώσεων – των δημοσίων ενεργειών που έχουν στόχο να καταστήσουν αποτελεσματικότερα τα κοινωνικά και οικολογικά σήματα.

Στα παραδείγματα τέτοιων ενεργειών περιλαμβάνεται η προώθηση των βέλτιστων πρακτικών μέσω της καθιέρωσης χορηγιών για τα βραβεία προς τις εταιρείες, η διευκόλυνση της καθιέρωσης συμπράξεων μεταξύ πολλών ενδιαφερόμενων μερών, η ανάπτυξη προδιαγραφών για την κοινωνική σήμανση και η χρήση των δημοσίων προμηθειών και των φορολογικών πρωτοβουλιών.

¹⁵ Επιτροπή Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων (2001), Πράσινο Βιβλίο- Προώθηση ενός ευρωπαϊκού πλαισίου για την εταιρική κοινωνική ευθύνη.

ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ-ΕΠΙΛΟΓΟΣ

Από την ίδρυσή της, έως και σήμερα, η ΕΟΣΣ συλλέγει το σταφύλι και παράγει το κρασί, στα δύο οινοποιεία της στο Μαλαγάρι και στο Καρλόβασι. Στη συνέχεια το διαθέτει, χύμα ή εμφιαλωμένο, στην Ελλάδα και στον υπόλοιπο κόσμο.

Οι εξαγωγές είναι πολύ σημαντικές και καλύπτουν το 80% της ετήσιας παραγωγής, που είναι περίπου 7.000 τόνοι κρασί. Η Γαλλία από μόνη της εισάγει το 60% της παραγωγής του νησιού, ενώ άλλες χώρες που εισάγουν σημαντικές ποσότητες σαμιακών οίνων είναι η Αγγλία, η Αυστραλία, η Αυστρία, το Βέλγιο, η Γαλλία, η Γερμανία, η Δανία, η Ελβετία, οι ΗΠΑ, η Ιταλία, ο Καναδάς, η Ολλανδία, η Σιγκαπούρη, η Σουηδία, η Φινλανδία, οι Σκανδιναβικές χώρες και, προσφάτως, χώρες της Απω Ανατολής.

Με μοναδικό, για την Ελλάδα, τρόπο, η Ένωση Οινοποιητικών Συνεταιρισμών Σάμου υποστηρίζει το εισόδημα των αμπελοκαλλιεργητών και προβάλλει, μέσω του κρασιού, τη Σάμο σε όλη την υφήλιο. Όλες οι προσπάθειές της ξεκινούν από το σταφύλι των αμπελοκαλλιεργητών της και καταλήγουν πάλι σε αυτούς.

Στόχος της ΕΟΣΣ είναι η ταύτιση του ονόματός της με προϊόντα και υπηρεσίες υψηλής και σταθερής ποιότητας. Βασική της επιδίωξη είναι η ισχυροποίηση της θέσης της, μέσω της αναγνωρισιμότητας των προϊόντων της, της αύξησης του μεριδίου της στην παγκόσμια αγορά οίνου και της συνεχούς επέκτασης σε περισσότερες αγορές. Έτσι, θα επιτευχθεί η συνέχιση της ανοδικής πορείας και η αύξηση των πωλήσεων, με απώτερο σκοπό την επίτευξη καλύτερης και συνεχώς αυξανόμενης τιμής για το σταφύλι των αμπελοκαλλιεργητών-μελών της. Η ΕΟΣΣ απασχολεί 80 άτομα. Η ποικιλία-βασιλιάς της Σάμου είναι το μοσχάτο λευκό (muscat blanc à petits grains) ή μοσχούδι ή Muscat de Frontignan. Πρόκειται για μια ευγενή ποικιλία αμπέλου, αρκετά διαδεδομένη σε ολόκληρη τη Μεσόγειο.¹⁶

Οι προοπτικές για το μέλλον του κλάδου του κρασιού χαρακτηρίζονται από

¹⁶ Αλέξης Σεβαστάκης, *Ποινική εξουσία των Μεγάλων Προεστών στην προεπαναστατική Σάμο*, Τα Ιστορικά, τομ.11, τ/χ.21, (Δεκέμβριος 1994),σελ.289-310

μερίδα των αναλυτών ως μετριοπαθείς. Αξίζει να σημειωθεί ότι ο ανταγωνισμός γίνεται ολοένα και πιο έντονος, ενώ στον κλάδο βρίσκονται, πλέον, και τα σούπερ μάρκετ, τα οποία έχουν ήδη καταφέρει να αποκτήσουν μεγάλο μερίδιο της αγοράς. Πρόκειται για μια κατάσταση που φαίνεται να έχει παγιωθεί, αν και γίνονται προσπάθειες για βελτιώσεις, προσπαθώντας να βοηθηθούν οι επαγγελματίες του κλάδου που πλήττονται καίρια. (Σοφοκλέους in, 2011). Ωστόσο, εκτιμούμε πως παρά τις τρέχουσες συνθήκες, αλλά και την γενικότερη οικονομική κρίση, που πλήττει και τον κλάδο της οινοποιίας, η στρατηγική των εξαγωγών, η εξωστρέφεια, θα μπορούσε να προσδώσει μια δυναμική στο κλάδο αυτό, μιας και το Ελληνικό κρασί έχει όλες τις δυνατότητες να ανταγωνιστεί αποτελεσματικά τόσο τα ανταγωνιστικά προϊόντα (άλλων χωρών), όσο και τα υποκατάστατα προϊόντα



ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

1. Αλέξης Σεβαστάκης, *Ποινική εξουσία των Μεγάλων Προεστών στην προεπαναστατική Σάμο*, Τα Ιστορικά, τομ.11, τ/χ.21, (Δεκέμβριος 1994),σελ.289-310
2. Ανακτημένο από: <http://micro-kosmos.uoa.gr>, Οκτώβριος 2012
3. Ανάκτηση από :<http://dionysos.e-e-e.gr>, Οκτώβριος 2012
4. Βακιρτζής, Ι. *Ιστορία της Ηγεμονίας της Σάμου, 1834-1912*, Γ.Α.Κ.-Αρχαία Νομού Σάμου, Αθήνα 2005.
5. Βασιλένας, και λοιποί. «Σάμος , η Κυρά των αμπελιών» (2000) Πνευματικό ίδρυμα Σάμου «Νικόλαος Δημητρίου» Εκδ. Δημητρίου Τηλαύγης.
6. ΕΟΣΣΑΜΟΥ (Ένωση Οينوπ/κών Συνεταιρισμών Σάμου , Ανάκτηση από: <http://www.samoswine.gr>, Οκτώβριος 2012
7. Επιτροπή Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων (2001), Πράσινο Βιβλίο. Προώθηση ενός ευρωπαϊκού πλαισίου για την εταιρική κοινωνική ευθύνη.
8. Η διαδικασία παραγωγής του κρασιού: τα βήματα για την οينوποίηση. www.food-info.net/gr. Τελευταία ημερομηνία ανάκτησης: 10-10-2012.
9. Οι δρόμοι του ελληνικού κρασιού.www.4u.eexi.gr. Τελευταία ημερομηνία ανάκτησης: 10-6-2012
- 10.Οινογνωσία- Οινογευσία.www.villagehotel.gr, Τελευταία ημερομηνία ανάκτησης: 9-10-2012
- 11.Οίνοι ΠΟΠ (ΟΠΕ), (2009) "Οινικές εξερευνήσεις" wine surveyor .Ανάκτηση από: <http://winesurveyor.weebly.com>, Οκτώβριος 2012
- 12.Ροδόπουλος Γ., & Νικολουδάκης, Δ. 2006. Μελέτη του ελληνικού κλάδου οινοποιίας, ΤΕΙ Κρήτης, σελ 5-11.
- 13.Σάμος, ένα νησί γεμάτο γλύκα, Ανακτημένο από master cook, Οκτώβριος 2012

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΑ

ΣΑΜΟΣ Ο.Π.Ε.-ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Π.Δ. 212/1982 (ΦΕΚ 32/Α/17-3-1982)

Π.Δ. 2/1996 (ΦΕΚ 3/Α/1996)

Ποικιλίες: Μοσχάτο άσπρο (Μοσχούδι)

Απόδοση: μέχρι 1.000 kg/στρ.

Κατηγορίες οίνων: -λευκός φυσικώς γλυκός (Vin naturellment doux)

-λευκός γλυκός φυσικός (Vin doux naturel)

-λευκός γλυκός φυσικός-από διαλεχτούς αμπελώνες

(Vin doux naturel-Grandccru) -λευκός γλυκός (Vin doux)

Νομός: Σάμου

Ζώνη Παραγωγής: α) Από το βόρειο τμήμα του νησιού: Οι περιοχές του Δήμου Καρλοβασίου και των Κοινοτήτων Κοκκαρίου, Βουρλιωτών, Αγ. Κωνσταντίνου, Μανολάτων, Σταυρινίδων, Αμπέλου, Κοντακαϊίκων, Υδρούσης, Κονταϊίκων, Αγ.

Θεοδώρων, Πλατάνου, Λέκκας, Καστανέας και Κοσμαδαίων.

β) Από το κεντρικό τμήμα της νήσου: Οι περιοχές των Κοινοτήτων Πύργου, Μεσογείου, Πανδρόσου, Κουμαραδαίων και Μαυρατζαίων.

γ) Από το ανατολικό τμήμα του νησιού: Οι περιοχές του Δήμου Σαμίων των Κοινοτήτων Παγώνδας, Χώρας, Μυτιληνών, Βαθέως.

δ) Από το νότιο τμήμα του νησιού: Η περιοχή της Κοινότητας Σπαθαραίων για έκταση αμπελώνων 100 στρεμμάτων.

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

(Καν(ΕΚ) 1234/2007 Άρθρο 118γ, παρ.2)

**ΑΡΧΕΣ ΕΛΕΓΧΟΥ- ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ: ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΚΑΙ
ΤΡΟΦΙΜΩΝ**

ΕΦΑΡΜΟΣΤΕΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ

Απαιτήσεις Κοινοτικής και Εθνικής Νομοθεσίας

Εθνική Νομοθεσία

- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 392169/20-10-1999 «Γενικοί κανόνες χρήσης του όρου «Τοπικός Οίνος» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιου οίνου»(ΦΕΚ1985/Β/8-11-1999) όπως τροποποιήθηκε με την με την αριθ. 321813/ 29-08-2007ΚΥΑ (ΦΕΚ1723/Β/29-08-2007)

-Βασιλικό Διάταγμα 539/4.8.1971 « Περί αναγνώρισεως ονομασιών προελεύσεως οίνων» (ΦΕΚ 150/Α/26.7.1971).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 358417/29.7.1971 «Περί οίνων ονομασίας προελεύσεως ανωτέρας ποιότητας» (ΦΕΚ 689/Β/24.8.1971).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 397721/1.10.1992 «Τροποποίηση στρεμματικών αποδόσεων αμπελώνων ζωνών παραγωγής οίνων ονομασίας προελεύσεως ανωτέρας ποιότητας » (ΦΕΚ 617/Β/12.10.1992).

- Προεδρικό Διάταγμα αριθ. 257/30.7.1998 «Τροποποίηση του Β.Δ. 502/1971 Περί αναγνώρισεως ονομασιών προελεύσεως οίνων (Α 150) και του Β.Δ. 539/1971 Περί αναγνώρισεως ονομασιών προελεύσεως οίνων (Α 159)» (ΦΕΚ 190/Α/12.8.1998).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 379000/3.9.1999 «Αναγνώριση οίνων Ονομασίας Προελεύσεως Ρόδου Ανωτέρας Ποιότητας» (ΦΕΚ 1788/Β/27.9.1999).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 336948/12.2.2000 «Αναγνώριση οίνων Ονομασίας Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητας Ρόδου» (ΦΕΚ 206/Β/24.2.2000).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 201652/20 - 12 -2011 «Αναγνώριση οίνων με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης Ρόδος»

- Προεδρικό Διάταγμα 93/7-10-2011 «Αναγνώριση Ονομασιών Προέλευσης Οίνων ΠΑΡΟΣ» (ΦΕΚ 224/Β/26-10-2011)

- Υπουργική Απόφαση αριθμ. 201614/12-12-2011 «Αναγνώριση Οίνων με ΠΟΠ Πάρος» (ΦΕΚ 2817/13-12-2011)

-Βασιλικό Διάταγμα αριθ. 539/4.8.1971 «Περί αναγνωρίσεως ονομασιών προελεύσεως οίνων» (ΦΕΚ 159/Α/14.8.1971).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 213850/1572/11.2.1972 «Περί οίνων ονομασίας προελεύσεως ανωτέρας ποιότητας» (ΦΕΚ 169/Β/24.2.1972).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 397721/1.10.1992 «Τροποποίηση στρεμματικών αποδόσεων αμπελώνων ζωνών παραγωγής οίνων ονομασίας προελεύσεως ανωτέρας ποιότητας » (ΦΕΚ 617/Β/12.10.1992).

- Υπουργική Απόφαση αριθ. 235308/7.2.2002 «Τροποποίηση της Υ.Α. 213850/1572/11.2.1972 Περί οίνων ονομασίας προελεύσεως ανωτέρας ποιότητας» (ΦΕΚ 179/Β/19.2.2002).

-Βασιλικό Διάταγμα αριθ. 680/20.10.1970 «Περί αναγνωρίσεως ελεγχόμενης ονομασίας προελεύσεως οίνων Σάμος» (ΦΕΚ 229/Α/29.10.1970).

- Προεδρικό Διάταγμα αριθ. 212/3.3.1982 « Αναγνώρισης οίνων με ονομασία προελεύσεως ανωτέρας ποιότητας Σάμος ελεγχόμενης» (ΦΕΚ 32/Α/17.3.1982).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 407346/13.11.1995 «Αναγνώρισης οίνων με ονομασία προελεύσεως ανωτέρας ποιότητας Σάμος ελεγχόμενης » (ΦΕΚ 954/Β/20.11.1995).

- Προεδρικό Διάταγμα αριθ. 2/22.12.1995 «Τροποποίηση του Π.Δ. 212/1982 Αναγνώρισης οίνων με ονομασία προελεύσεως ανωτέρας ποιότητας Σάμος ελεγχόμενης» (ΦΕΚ 3/Α/12.1.1996).

- Προεδρικό Διάταγμα αριθ. 243/18.3.1982 « Για την αναγνώριση οίνων με ονομασία προελεύσεως Λήμνος και με ονομασία προελεύσεως Μοσχάτος Λήμνου ελεγχόμενης» (ΦΕΚ 39/Α/29.3.1982).

- Προεδρικό Διάταγμα αριθ. 320 /7.8.1995 «Τροποποίηση του Β.Δ. 502/1971 Περί αναγνώρισεως ονομασιών προελεύσεως οίνων (Α 150) και του Π.Δ. 243/18.3.1982 Για την αναγνώριση οίνων με ονομασία προελεύσεως Λήμνος και με ονομασία προελεύσεως Μοσχάτος Λήμνου ελεγχόμενης» (ΦΕΚ 175/Α/22.8.1995).

- Υπουργική Απόφαση αριθ. 206989/22-12-2011 με θέμα «Αναγνώριση Οίνων με ΠΟΠ Λήμνος»

-Βασιλικό Διάταγμα αριθ. 386/22.5.1971 «Περί αναγνώρισεως ελεγχόμενης ονομασίας προελεύσεως οίνων» (ΦΕΚ 115/Α/9.6.1971).

- Προεδρικό Διάταγμα αριθ. 221/18.3.1982 « Για την αναγνώριση οίνων με ονομασία προελεύσεως Μοσχάτος Ρόδου ελεγχόμενης » (ΦΕΚ 36/Α/29.3.1982).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 378503/3-9-1990 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Πλαγιές Αμπέλου ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 608/Β/21.9.1990).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 310947/24.12.2010 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Λέσβου ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 2042/Β/29.12.2010).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 280931/16.7.2010 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Χίου ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 1125/Β/23.7.2010).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 313005/20.9.2006 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Ικαρίας ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ ΦΕΚ 1436/Β/29.9.2006).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 300447/5.6.2008 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Κυκλάδων ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 1086/Β/11.6.2008).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 340768/4.9.1997 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Θαψανών ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 817/Β/11.9.1997).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 278468/28.2.2008 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Κω ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 362/Β/5.3.2008).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 378508/3.9.1990 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Δωδεκανήσου ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 609/Β/21.9.1990).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 278466/26.2.2008 «Τροποποίηση της υπ' αριθ. 378508/3.9.1990 Υπ. Απόφασης αναγνώρισης Τοπικού Οίνου Δωδεκανήσου» (ΦΕΚ 363/Β/5.3.2008).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 201643 «Αναγνώριση οίνων με την ένδειξη «Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Δωδεκάνησος» (ΦΕΚ 2899/Β/20.12.2011)

- Υπουργική απόφαση αριθ. 280557/2005 «Καθορισμός του χρόνου ωρίμανσης, παλαίωσης και διάθεσης στην κατανάλωση των τοπικών οίνων Ονομασίας Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας, των Τοπικών Οίνων καθώς και των ενδείξεων κατά την επισήμανσή τους που αφορούν τον τρόπο παραγωγής ή τις μεθόδους παρασκευής τους» (ΦΕΚ 818/Β/15.06.2005).

- Υπουργική απόφαση αριθ. 398581/27-9-2001 « Καθορισμός λεπτομερειών εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 1282/2001 της Επιτροπής όσον αφορά τις πληροφορίες για την αναγνώριση των προϊόντων και την παρακολούθηση της αγοράς στον αμπελοοινικό τομέα και για την τροποποίηση του Καν(ΕΚ) 1623/2000» (ΦΕΚ 1293/Β/8.10.2001).

- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 285870/1.9.2004 «Καθορισμός των αναγκαίων συμπληρωματικών μέτρων εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 884/2001 της Επιτροπής σχετικά με τα συνοδευτικά έγγραφα μεταφοράς των αμπελοοινικών προϊόντων και των βιβλίων που πρέπει να τηρούνται στον αμπελοοινικό τομέα» (ΦΕΚ 1372/Β/ 8.9.2004) όπως τροποποιήθηκε με την αριθ. 317456/4.11.2005 ΚΥΑ (ΦΕΚ 1571/Β/14.11.2005).

- Υπουργική απόφαση αριθ. 388052/8.8.2001 «Εφαρμογή του Καν(ΕΚ) 2729/00 της Επιτροπής σχετικά με τις λεπτομέρειες εφαρμογής όσον αφορά τους ελέγχους στον αμπελοοινικό τομέα» (ΦΕΚ 1089/Β/ 21.8.2001).
- Υπουργική Απόφαση αριθ. 235309/7.2.2002 «Έγκριση παραδοσιακών ενδείξεων οίνων» (ΦΕΚ 179/Β/19.2.2002) όπως τροποποιήθηκε και ισχύει
- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 352347/6670/1.9.1987 «Περί γενικών κανόνων χρήσης της ένδειξης «Κάβα» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιων οίνων» (ΦΕΚ 512/Β/22.9.1987) όπως τροποποιήθηκε με την αριθ. 280580/21.6.2005 ΚΥΑ «Τροποποίηση της υπ' αριθμ. 326182/6268/1988 κοινής υπουργικής απόφασης «περί των γενικών κανόνων χρήσης των ενδείξεων «RESERVE» (επιλεγμένος) και «GANDE RESERVE» (ειδικά επιλεγμένος) ως περιγραφικών στοιχείων οίνων ονομασίας προέλευσης) καθώς και της υπ' αριθμ. 352347/6670/1987 κοινής υπουργικής απόφασης «περί των γενικών κανόνων χρήσης της ένδειξης «Κάβα» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιων οίνων» (ΦΕΚ 875/Β/28.6.2005)
- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ.336927/10.3.1999 «Καθορισμός προϋποθέσεων χρήσης της ένδειξης «όνομα αμπελουργικής εκμετάλλευσης ή ομάδας αμπελουργικών εκμεταλλεύσεων» στις ετικέτες των Ελληνικών οίνων»(ΦΕΚ 420/Β/20.4.1999)
- Νόμος υπ'αριθ.427/30-8-1976 «Περί αντικατάστασης, συμπληρώσεως και καταργήσεως ενίων διατάξεων του Ν.Δ. 243/1969 περί βελτιώσεως και προστασίας της αμπελουργικής παραγωγής»» (ΦΕΚ 230/Α31-8-1976)

Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων

Α) Ενδείξεις που αφορούν ορισμένες μεθόδους παραγωγής

Νομικό πλαίσιο: Κοινοτική Νομοθεσία

Στο άρθρο 66 παράγραφοι 1, 2 και 6 του Καν(ΕΚ)607/2009 της Επιτροπής «για τον καθορισμό ορισμένων λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 του Συμβουλίου όσον αφορά τις προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης και τις προστατευόμενες γεωγραφικές ενδείξεις, τις

παραδοσιακές ενδείξεις, την επισήμανση και την παρουσίαση ορισμένων προϊόντων του αμπελοοινικού τομέα».

Νομικό πλαίσιο: Εθνική Νομοθεσία

Στην αριθμ. 280557/9-6-2005 υπουργική απόφαση «Καθορισμός του χρόνου ωρίμανσης, παλαίωσης και διάθεσης στην κατανάλωση των οίνων Ονομασίας Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας, των Τοπικών Οίνων καθώς και των ενδείξεων κατά την επισήμανσή τους που αφορούν τον τρόπο παραγωγής ή τις μεθόδους παρασκευής τους» (ΦΕΚ 818B/15-6-2005), στο άρθρο 3 και 4 αναφέρονται οι προϋποθέσεις για τη χρήση των παρακάτω ενδείξεων:

-«ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ» ή «ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ»

-«ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ»

-«ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ»

-«ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ»

-«ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ»

Β) Αναγραφή στην επισήμανση του έτους συγκομιδής

Νομικό πλαίσιο: Εθνική Νομοθεσία

Στην περίπτωση χρήσης της ένδειξης «ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ» ή «ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ» στην επισήμανση των οίνων είναι υποχρεωτική η αναγραφή του έτους συγκομιδής των σταφυλιών όπως ορίζεται στο άρθρο 1 παρ.2 της αριθμ. 280557/9-6-2005 υπουργικής απόφαση «Καθορισμός του χρόνου, ωρίμανσης, παλαίωσης και διάθεσης στην κατανάλωση, των οίνων Ονομασίας Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας, των Τοπικών Οίνων καθώς και των ενδείξεων κατά την επισήμανσή τους που αφορούν τον τρόπο παραγωγής ή τις μεθόδους παρασκευής τους» (ΦΕΚ 818/B/15-6-2005).

Γ) Παραδοσιακές Ενδείξεις

Παραδοσιακές ενδείξεις σύμφωνα με την αριθμ 235309/7-2-2002 Υπουργική Απόφαση «Έγκριση παραδοσιακών ενδείξεων οίνων» οι οποίες συνδέονται με την ονομασία προέλευσης ή τη γεωγραφική ένδειξη.

Σύμφωνα με την ανωτέρω Υπουργική Απόφαση οι παραδοσιακές ενδείξεις που μπορούν να χρησιμοποιούνται στην επισήμανση των οίνων με Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (Π.Γ.Ε.) Αιγαίο Πέλαγος είναι οι παρακάτω:

ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de blancs, ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de noir, ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΩΠΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ Η ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΓΚΡΙΖΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de gris, ΚΟΚΚΙΝΕΛΙ / kokineli, ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines, ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux, ΟΡΕΙΝΩΝ ΑΜΠΕΛΩΝΩΝ ή ΑΠΟ ΟΡΕΙΝΑ ΚΡΑΣΑΜΠΕΛΑ / Vin de vignobles montagneux, ΠΑΛΑΙΩΝ ΑΜΠΕΛΩΝΩΝ ή ΑΠΟ ΠΑΛΙΑ ΚΡΑΣΑΜΠΕΛΑ / Vin de vieux vignobles ή Vin de vieilles vignes, ΑΠΟ ΝΗΣΙΩΤΙΚΟ(ΟΥΣ) ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ) / Vin de vignoble(s) insulaire(s), ΑΠΟ ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ) ΣΕ ΠΕΖΟΥΛΕΣ / Vin de vignoble(s) en terrasses, ΛΙΑΣΤΟΣ/ Liastos/ Vin de paille.

Δ) Περιορισμοί στην αναγραφή ποικιλίας

Σύμφωνα με το άρθρο 3 του Νόμου υπ' αριθ. 427/30-8-1976 «Περί αντικαταστάσεως, συμπληρώσεως και καταργήσεως ενίων διατάξεων του Ν.Δ. 243/1969 περί βελτιώσεως και προστασίας της αμπελουργικής παραγωγής»» «(ΦΕΚ 230/Α31-8-1976) δεν επιτρέπεται η αναγραφή της ποικιλίας «Μονεμβασία» στους οίνους με ΠΓΕ Αιγαίο Πέλαγος.

ΕΛΕΓΧΟΙ

- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 392169/20-10-1999 «Γενικοί κανόνες χρήσης του όρου «Τοπικός Οίνος» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιου οίνου»(ΦΕΚ1985/Β/8-11-1999) όπως τροποποιήθηκε με την με την αριθ. 321813/ 29-08-2007ΚΥΑ (ΦΕΚ1723/Β/29-08-2007)

-Βασιλικό Διάταγμα 539/4.8.1971 « Περί αναγνώρισεως ονομασιών προελεύσεως οίνων» (ΦΕΚ 150/Α/26.7.1971).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 358417/29.7.1971 «Περί οίνων ονομασίας προελεύσεως ανωτέρας ποιότητας» (ΦΕΚ 689/Β/24.8.1971).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 397721/1.10.1992 «Τροποποίηση στρεμματικών αποδόσεων αμπελώνων ζωνών παραγωγής οίνων ονομασίας προελεύσεως ανωτέρας ποιότητας » (ΦΕΚ 617/Β/12.10.1992).

- Προεδρικό Διάταγμα αριθ. 257/30.7.1998 «Τροποποίηση του Β.Δ. 502/1971 Περί αναγνώρισεως ονομασιών προελεύσεως οίνων (Α 150) και του Β.Δ. 539/1971 Περί αναγνώρισεως ονομασιών προελεύσεως οίνων (Α 159)» (ΦΕΚ 190/Α/12.8.1998).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 379000/3.9.1999 «Αναγνώριση οίνων Ονομασίας Προελεύσεως Ρόδος Ανωτέρας Ποιότητος» (ΦΕΚ 1788/Β/27.9.1999).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 336948/12.2.2000 «Αναγνώριση οίνων Ονομασίας Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητος Ρόδος» (ΦΕΚ 206/Β/24.2.2000).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 201652/20 - 12 -2011 «Αναγνώριση οίνων με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης Ρόδος»

- Προεδρικό Διάταγμα 93/7-10-2011 «Αναγνώριση Ονομασιών Προέλευσης Οίνων ΠΑΡΟΣ» (ΦΕΚ 224/Β/26-10-2011)

- Υπουργική Απόφαση αριθμ. 201614/12-12-2011 «Αναγνώριση Οίνων με ΠΟΠ Πάρος» (ΦΕΚ 2817/13-12-2011)

-Βασιλικό Διάταγμα αριθ. 539/4.8.1971 «Περί αναγνώρισεως ονομασιών προελεύσεως οίνων» (ΦΕΚ 159/Α/14.8.1971).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 213850/1572/11.2.1972 «Περί οίνων ονομασίας προελεύσεως ανωτέρας ποιότητας» (ΦΕΚ 169/Β/24.2.1972).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 397721/1.10.1992 «Τροποποίηση στρεμματικών αποδόσεων αμπελώνων ζωνών παραγωγής οίνων ονομασίας προελεύσεως ανωτέρας ποιότητας » (ΦΕΚ 617/Β/12.10.1992).

- Υπουργική Απόφαση αριθ. 235308/7.2.2002 «Τροποποίηση της Υ.Α. 213850/1572/11.2.1972 Περί οίνων ονομασίας προελεύσεως ανωτέρας ποιότητας» (ΦΕΚ 179/Β/19.2.2002).

-Βασιλικό Διάταγμα αριθ. 680/20.10.1970 «Περί αναγνώρισεως ελεγχόμενης ονομασίας προελεύσεως οίνων Σάμος» (ΦΕΚ 229/Α/29.10.1970).

- Προεδρικό Διάταγμα αριθ. 212/3.3.1982 « Αναγνώρισης οίνων με ονομασία προελεύσεως ανωτέρας ποιότητας Σάμος ελεγχόμενης» (ΦΕΚ 32/Α/17.3.1982).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 407346/13.11.1995 «Αναγνώρισης οίνων με ονομασία προελεύσεως ανωτέρας ποιότητας Σάμος ελεγχόμενης » (ΦΕΚ 954/Β/20.11.1995).

- Προεδρικό Διάταγμα αριθ. 2/22.12.1995 «Τροποποίηση του Π.Δ. 212/1982 Αναγνώρισης οίνων με ονομασία προελεύσεως ανωτέρας ποιότητας Σάμος ελεγχόμενης» (ΦΕΚ 3/Α/12.1.1996).

- Προεδρικό Διάταγμα αριθ. 243/18.3.1982 « Για την αναγνώριση οίνων με ονομασία προελεύσεως Λήμνος και με ονομασία προελεύσεως Μοσχάτος Λήμνου ελεγχόμενης» (ΦΕΚ 39/Α/29.3.1982).

- Προεδρικό Διάταγμα αριθ. 320 /7.8.1995 «Τροποποίηση του Β.Δ. 502/1971 Περί αναγνώρισεως ονομασιών προελεύσεως οίνων (Α 150) και του Π.Δ. 243/18.3.1982 Για την αναγνώριση οίνων με ονομασία προελεύσεως Λήμνος και με ονομασία προελεύσεως Μοσχάτος Λήμνου ελεγχόμενης» (ΦΕΚ 175/Α/22.8.1995).

- Υπουργική Απόφαση αριθ. 206989/22-12-2011 με θέμα «Αναγνώριση Οίνων με ΠΟΠ Λήμνος»

-Βασιλικό Διάταγμα αριθ. 386/22.5.1971 «Περί αναγνώρισεως ελεγχόμενης ονομασίας προελεύσεως οίνων» (ΦΕΚ 115/Α/9.6.1971).

- Προεδρικό Διάταγμα αριθ. 221/18.3.1982 « Για την αναγνώριση οίνων με ονομασία προελεύσεως Μοσχάτος Ρόδου ελεγχόμενης » (ΦΕΚ 36/Α/29.3.1982).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 378503/3-9-1990 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Πλαγιές Αμπέλου ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 608/Β/21.9.1990).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 310947/24.12.2010 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Λέσβου ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 2042/Β/29.12.2010).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 280931/16.7.2010 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Χίου ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 1125/Β/23.7.2010).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 313005/20.9.2006 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Ικαρίας ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ ΦΕΚ 1436/Β/29.9.2006).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 300447/5.6.2008 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Κυκλάδων ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 1086/Β/11.6.2008).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 340768/4.9.1997 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Θαψανών ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 817/Β/11.9.1997).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 278468/28.2.2008 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Κω ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 362/Β/5.3.2008).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 378508/3.9.1990 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Δωδεκανήσου ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 609/Β/21.9.1990).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 278466/26.2.2008 «Τροποποίηση της υπ' αριθ. 378508/3.9.1990 Υπ. Απόφασης αναγνώρισης Τοπικού Οίνου Δωδεκανήσου» (ΦΕΚ 363/Β/5.3.2008).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 201643 «Αναγνώριση οίνων με την ένδειξη «Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Δωδεκάνησος» (ΦΕΚ 2899/Β/20.12.2011)

- Υπουργική απόφαση αριθ. 280557/2005 «Καθορισμός του χρόνου ωρίμανσης, παλαίωσης και διάθεσης στην κατανάλωση των τοπικών οίνων Ονομασίας Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας, των Τοπικών Οίνων καθώς και των ενδείξεων κατά την επισήμανσή τους που αφορούν τον τρόπο παραγωγής ή τις μεθόδους παρασκευής τους» (ΦΕΚ 818/Β/15.06.2005).

- Υπουργική απόφαση αριθ. 398581/27-9-2001 « Καθορισμός λεπτομερειών εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 1282/2001 της Επιτροπής όσον αφορά τις πληροφορίες για την αναγνώριση των προϊόντων και την παρακολούθηση της αγοράς στον αμπελοοινικό τομέα και για την τροποποίηση του Καν(ΕΚ) 1623/2000» (ΦΕΚ 1293/Β/8.10.2001).

- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 285870/1.9.2004 «Καθορισμός των αναγκαίων συμπληρωματικών μέτρων εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 884/2001 της Επιτροπής σχετικά με τα συνοδευτικά έγγραφα μεταφοράς των αμπελοοινικών προϊόντων και των βιβλίων που πρέπει να τηρούνται στον αμπελοοινικό τομέα» (ΦΕΚ 1372/Β/ 8.9.2004) όπως τροποποιήθηκε με την αριθ. 317456/4.11.2005 ΚΥΑ (ΦΕΚ 1571/Β/14.11.2005).

- Υπουργική απόφαση αριθ. 388052/8.8.2001 «Εφαρμογή του Καν(ΕΚ) 2729/00 της Επιτροπής σχετικά με τις λεπτομέρειες εφαρμογής όσον αφορά τους ελέγχους στον αμπελοοινικό τομέα» (ΦΕΚ 1089/Β/ 21.8.2001).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 235309/7.2.2002 «Έγκριση παραδοσιακών ενδείξεων οίνων» (ΦΕΚ 179/Β/19.2.2002) όπως τροποποιήθηκε και ισχύει

- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 352347/6670/1.9.1987 «Περί γενικών κανόνων χρήσης της ένδειξης «Κάβα» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιων οίνων» (ΦΕΚ 512/Β/22.9.1987) όπως τροποποιήθηκε με την αριθ. 280580/21.6.2005 ΚΥΑ «Τροποποίηση της υπ' αριθμ. 326182/6268/1988 κοινής υπουργικής απόφασης «περί των γενικών κανόνων χρήσης των ενδείξεων «RESERVE» (επιλεγμένος) και «GANDE RESERVE» (ειδικά επιλεγμένος) ως

περιγραφικών στοιχείων οίνων ονομασίας προέλευσης) καθώς και της υπ' αριθμ. 352347/6670/1987 κοινής υπουργικής απόφασης «περί των γενικών κανόνων χρήσης της ένδειξης «Κάβα» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιων οίνων» (ΦΕΚ 875/Β/28.6.2005)

- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ.336927/10.3.1999 «Καθορισμός προϋποθέσεων χρήσης της ένδειξης «όνομα αμπελουργικής εκμετάλλευσης ή ομάδας αμπελουργικών εκμεταλλεύσεων» στις ετικέτες των Ελληνικών οίνων»(ΦΕΚ 420/Β/20.4.1999)

- Νόμος υπ'αριθ.427/30-8-1976 «Περί αντικαταστάσεως, συμπληρώσεως και καταργήσεως ενίων διατάξεων του Ν.Δ. 243/1969 περί βελτιώσεως και προστασίας της αμπελουργικής παραγωγής»» «(ΦΕΚ 230/Α31-8-1976)

2. Τα φυσικά ή νομικά πρόσωπα που ενδιαφέρονται να παράγουν τον συγκεκριμένο οίνο ΠΓΕ δηλώνουν στην αρμόδια Διεύθυνση, δεκαπέντε μέρες (15) προ του τρυγητού την ημερομηνία που θα αρχίσουν να παραλαμβάνουν σταφυλές για το σκοπό αυτό. Στα ζυγολόγια ή τιμολόγια που εκδίδονται από τους οινοπαραγωγούς κατά την παραλαβή των σταφυλιών που προορίζονται για τον συγκεκριμένο οίνο ΠΓΕ αναγράφεται το ονοματεπώνυμο του αμπελουργού, η ποικιλία της αμπέλου, ο κωδικός αριθμός του αμπελοτεμαχίου του Αμπελουργικού Μητρώου καθώς και ο δείκτης διαθλάσεως του γλεύκους σταφυλιών. Τα στελέχη των ζυγολογίων ή τιμολογίων αυτών φυλάσσονται επί πέντε έτη και επιδεικνύονται σε κάθε ζήτηση των αρμόδιων οργάνων ελέγχου.

3. Οι ανωτέρω οίνοι που διατίθενται συσκευασμένοι/εμφιαλωμένοι στην κατανάλωση, φέρουν υποχρεωτικά τυπωμένο επί της ετικέτας, με ευθύνη του συσκευαστή/εμφιαλωτή, ως στοιχείο ελέγχου, ειδικό κωδικό αριθμό, ο οποίος περιλαμβάνει τα γράμματα **ΑΠ**, στη συνέχεια εξαψήφιο αριθμό και μετά, τα δυο τελευταία ψηφία του έτους παραγωγής. Οι ειδικοί κωδικοί αριθμοί χορηγούνται από τη Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας & Κτηνιατρικής της περιοχής (πρώην Διεύθυνση Αγροτικής Ανάπτυξης) όπου βρίσκονται οι εγκαταστάσεις συσκευασίας/εμφιάλωσης μετά από αίτηση του ενδιαφερομένου και αφού προηγηθεί ο σχετικός έλεγχος.