



ΣΧΟΛΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΚΑΙ ΓΕΩΠΟΝΙΑΣ

ΤΜΗΜΑ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΓΕΩΡΓΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

ΤΙΤΛΟΣ ΠΤΥΧΙΑΚΗΣ:

«ΓΛΥΚΕΙΣ ΟΙΝΟΙ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ, ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ»

Ημερομηνία:

Καθηγητής: Κάτσου Πελαγία

Φοιτητής: Παναγιώτης Καλακός

ΕΥΧΑΡΙΣΤΙΕΣ

Έχοντας ολοκληρωμένη την πτυχιακή εργασία και νιώθοντας την ικανοποίηση για το αποτέλεσμα, θα ήθελα να ευχαριστήσω όλους όσους στάθηκαν δίπλα μου όλο αυτό το διάστημα.

Πρώτα απ' όλα, θα ήθελα να ευχαριστήσω με όλο το σεβασμό μου προς αυτόν τον άνθρωπο, την επιβλέπων καθηγήτρια μου μου κ. Κάτσου Πελαγία για την εμπιστοσύνη που μου έδειξε και την άριστη συνεργασία που είχαμε, καλύπτοντάς μου όλες τις απορίες μου και δίνοντας μου καθοδήγηση για την ομαλή παράδοση αυτής της εργασίας. Επίσης ευχαριστώ ολόψυχα την οικογένειά μου για την υποστήριξη τους σε όλη την διάρκεια των σπουδών μου. Τέλος ευχαριστώ το εκπαιδευτικό ίδρυμα Καλαμάτας πτυχίο που θα λάβω και για την σταδιοδρομία που θα μου χαράξει.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΕΥΧΑΡΙΣΤΙΕΣ.....	2
ΕΙΣΑΓΩΓΙΚΑ-ΙΣΤΟΡΙΚΑ.....	5
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1: ΟΙΝΟΠΑΡΑΓΩΓΙΚΕΣ ΠΕΡΙΟΧΕΣ.....	9
1.1 ΕΙΣΑΓΩΓΗ.....	9
1.2. ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΣ.....	9
1.2.1 Πάτρα.....	9
1.3. ΝΗΣΙΑ ΙΟΝΙΟΥ.....	11
1.3.1. Κεφαλονιά.....	11
1.4. ΝΗΣΙΑ ΤΟΥ ΑΙΓΑΙΟΥ.....	12
1.4.1. Σαντορίνη.....	12
1.4.2. Αήμιος.....	13
1.4.3. Σάμος.....	13
1.4.4. Ρόδος.....	14
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2: ΓΛΥΚΕΙΣ ΟΙΝΟΙ.....	15
2.1 ΕΙΣΑΓΩΓΗ.....	15
2.2. ΟΙΝΟΙ ΦΥΣΙΚΩΣ ΓΛΥΚΟΙ.....	18
2.2.1 Ευγενής σήψη.....	18
2.2.2 Botrytis.....	18
2.2.3 Συμπτώματα.....	19
2.2.4 Παθογόνο-Συνθήκες ανάπτυξης- Αντιμετώπιση.....	20
2.2.5 Επιδράσεις που ασκεί ο botrytis cinerea.....	21
2.2.6 Τεχνική της οινοποίησης.....	22
2.2.7. Αλκοολική ζύμωση.....	23
2.3 ΛΙΑΣΤΟΙ ΟΙΝΟΙ.....	23
2.4 ΟΙΝΟΙ ΓΛΥΚΟΙ ΦΥΣΙΚΟΙ.....	24
2.4.1 Οινοποίηση.....	24
2.4.2 Συντήρηση και παλαίωση.....	25
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3:ΝΟΜΟΘΕΤΙΚΟ ΠΛΑΙΣΙΟ-ΕΤΙΚΕΤΑ.....	26
3.1 ΕΙΣΑΓΩΓΗ.....	26
3.2 ΤΥΠΟΙ ΟΙΝΩΝ ΚΑΙ ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ.....	26
3.3. ΟΙΝΟΙ ΟΝΟΜΑΣΙΑΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΕΩΣ.....	27
3.4. ΕΤΙΚΕΤΑ.....	29
3.5 ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΕΥΤΙΚΟΙ ΓΛΥΚΕΙΣ ΟΙΝΟΙ.....	30
3.5.1 Σάμος.....	30
3.5.2.Μαυροδάφνη Πατρών.....	30
3.5.3 Μοσχάτος Ρίου Πατρών.....	31
3.5.4 Μοσχάτος Αήμιου.....	31
3.5.5 Μοσχάτος Κεφαλληνίας.....	31
3.5.6 Βινσάντο Σαντορίνης.....	32
3.5.7 Μοσχάτος Ρόδου.....	32

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4:ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ ΚΑΙ ΟΙΝΟΣ.....	33
4.1 ΕΙΣΑΓΩΓΗ.....	33
4.2 ΕΔΑΦΟΣ-ΚΛΙΜΑ.....	34
4.3 ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΟΪΝΑΜΠΕΛΟΥ.....	35
4.3.1 Ασύρτικο.....	35
4.3.2 Αηδάνι.....	37
4.3.3 Αθήρι.....	38
4.3.4 Μανδηλαριά.....	39
4.4 ΚΡΑΣΙΑ ΤΗΣ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ.....	39
4.4.1 Νυχτέρι.....	39
4.4.2 Μέτζο.....	40
4.4.3 Μαλβαζίας.....	41
4.4.4 Μπρούσκο.....	41
4.5 ΛΙΑΣΤΟΣ ΟΙΝΟΣ ΤΗΣ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ (vinsanto).....	44
4.5.1 Παραγωγή.....	45
4.5.2. Νομοθεσία.....	47
4.5.3 Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.....	49
4.5.4 Marketing.....	49
ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ.....	55

ΕΙΣΑΓΩΓΗ - ΙΣΤΟΡΙΚΑ

Μια μοναδική αμπελουργική κληρονομιά, με μακραίωνη ιστορία, μας συνδέει με τα γλυκά κρασιά... Συχνές είναι οι αναφορές του Αθήναιου, στους 'Δειπνοσοφιστές Α', όπου οι 'οι Μυτιληναίοι το γλυκό κρασί τους το λένε πρόδρομο και άλλοι πρότροπο'. Να σημειώσουμε ότι ως πρότροπος, αναφέρεται, το γλυκό κρασί που προκύπτει από την εκροή του μούστου από το βάρος των υπερκείμενων σταφυλιών, χωρίς σύνθλιψη. Αλλά και η '...Θράκη εθαυμάζετο ως ηδύοινος', μιλώντας και για τον 'βίβλινο οίνο'- 'το γλυκό κρασί που οι Σικελιώτες λένε Πόλλιο'. Από τον 'ανοσμία' της Σάμου, τον 'μαρουβά' της Κρήτης, στον περίφημο malvasia... Ως τέτοιος καθιερώθηκε, εκείνος ο τύπος του γλυκού κρασιού, που παραγόταν στην αρχαιότητα κυρίως στην Κρήτη, στη Χίο και στις Κυκλάδες. Πρόκειται για ονομασία που στη συνέχεια δανείστηκαν πολλά κρασιά της Δύσης. Είναι γνωστό επίσης ότι οι Αθηναίοι άνοιγαν τους πίθους με τους νέους οίνους στα << Πιθοίγια >>, την πρώτη ημέρα των << Ανθεστηρίων >>, τριήμερης γιορτής προς τιμή του Διονύσου, και παρά το τελετουργικό μέρος, το κρασί έρεε άφθονο και οι βροτοί μεθούσαν και βακχεύοντας. Στα νεότερα χρόνια στη Σαντορίνη, στις 22 Οκτωβρίου, ημέρα της γιορτής του αγίου Αβερκίου, του οποίου η εικόνα βρισκόταν σε όλες τις κάναβες, οι << Μποργιανοί >> έκαναν αρχιερατική λειτουργία. Μετά την λειτουργία πλήθος κόσμου πήγαιναν στις κάναβες, άνοιγαν τα βαρέλια, δοκίμαζαν τα νέα κρασιά και γλεντούσαν μέσα σε γενική ευωχία. Στη Σάμο επίσης, περίμεναν μέχρι τις 3 Νοεμβρίου, γιορτή της κατάθεσης των λειψάνων του Αγίου Γεωργίου, για ν' ανοίξουν τα << οινოდόχα αγγεία >> και να δοκιμάσουν τα νέα κρασιά. Το άνοιγμα των << οινოდόχων αγγείων >> υπαγορευόταν από την ανάγκη να ελέγξουν την υγιεινή κατάσταση των νέων κρασιών και, εάν διαφαινόταν κίνδυνος, δεν απόθεταν την πάσα ελπίδα τους στην αγία προστασία, αλλά επενέβαιναν οι ίδιοι. Πράγματι την ημέρα εκείνη, στη Σάμο, << τίνες έχεον εν τοις οινოდόχοις αγγείοις ανά δύο ή τρεις οκάδας εκ του εξαγομένου εκ των στέμφυλων πρώτου οينوπνεύματος >>. Αυτή η πληροφορία είναι η πιο παλιά αναφορά σχετικά με την προσθήκη οينوπνεύματος προς συντήρηση γλυκών κρασιών. Όμως το τότε << οινόπνευμα >> δεν είχε καμία σχέση με το σημερινό των 96 αλκοολικών βαθμών. Οινόπνευμα τέτοιας καθαρότητας δεν υπήρχε τα χρόνια εκείνα και πρόσθεταν ένα απόσταγμα που έπαιρναν αποστάζοντας τσίπουρα. Τα χρόνια εκείνα τα γλυκά κρασιά

αλλοιώνονταν εύκολα, όπως τεκμηριώνεται από πληθώρα επιστημονικών και λαογραφικών αναφορών. Ειδικότερα για τα σαμιώτικα κρασιά υπάρχουν κάποιες επώνυμες πηγές, που θα τις αναφέρουμε παρακάτω και θα μας βοηθήσουν να αντιληφθούμε τα πραγματικά αίτια που οδήγησαν στη γέννηση των οίνων λικέρ και γιατί κατά την αρχαιότητα και κατά τους βυζαντινούς χρόνους ταξίδευαν στους δρόμους της θάλασσας μόνον οι πολύ γλυκείς οίνοι. Την πιο παλιά πηγή αποτελεί το βιβλίο του Ιωσήφ Γεωργειρήνη, αρχιεπίσκοπου Σάμου, που εκδόθηκε το 1687. Αναφερόμενος στο Βαθύ γράφει:<<Το κύριο εμπόριο της κωμόπολης αυτής αποτελούν τα κρασιά, ειδικότερα δε οι μοσχάτοι οίνοι, οι οποίοι διατηρούνται για ένα χρόνο, ενώ οι του Καρλόβασου ξυδιάζουν έπειτα από έξι μήνες>>. Ο γάλλος γιατρός και βοτανολόγος Τουρνεφόρ που βρέθηκε στο νησί το 1702, έχει αφήσει τη δική του μαρτυρία:<< Το κρασί από τα σταφύλια της Σάμου θα ήταν καλό εάν ήξεραν να το φτιάξουν και να το βάλουν σε βαρέλια, αλλά οι Έλληνες δεν θα μπορούσαν να κρατηθούν και να μην βάλουν νερό. Παρά ταύτα ήπια πάρα πολύ καλό μοσχάτο κρασί στη Σάμο, το οποίο είχαν παρασκευάσει με φροντίδα για τους εμπόρους μας στη Σμύρνη...>>. Όμως οι οινοποιοί εργάζονταν εμπειρικά, γι' αυτό κατάφερναν να βγούν καλά μόνο όσα κρασιά τύχαινε να έχουν από φυσική τους χημική σύσταση που δεν ευνοούσε την ανάπτυξη των ζυμών και των βακτηρίων. Από αυτά διάλεγαν και έστελναν στη Σμύρνη τα καλύτερα, γιατί μόνο αυτά άντεχαν να μεταφερθούν στους ξένους τόπους. Αυτή η κατάσταση όμως δεν αποτελούσε θλιβερό προνόμιο της Σάμου. Όλος ο οινοπαραγωγός κόσμος Ανατολής και Δύσης αντιμετώπιζε τα ίδια προβλήματα αστάθειας των κρασιών και ιδιαίτερα των γλυκών, που επειδή περιέχουν σάκχαρα αποτελούν θαυμάσια υποστρώματα για την ανάπτυξη ζυμών και βακτηριών. Όμως τα χρόνια εκείνα δεν ήταν γνωστή η ύπαρξη των αόρατων με γυμνό μάτι μικροοργανισμών και ως εκ τούτου δεν ήταν δυνατόν να ληφθούν μέτρα καταπολέμησής τους. Όταν η προσοδοφόρα αγορά της Ρωσίας, που με την συνθήκη του Κιουτσούκ – Κайнарτζή (1774) απορροφούσε σχεδόν κατ' αποκλειστικότητα τα σαμιακά και τα σαντορινιά κρασιά, άρχισε να γίνεται ασύμφορη περί το 1830 και απαγορευτική τη δεκαετία του '50 λόγω υψηλής φορολογίας, ο εμπορικός κόσμος των δύο νησιών στράφηκε έγκαιρα προς νέες αγορές. Έτσι μετά το τέλος των ναπολεόντειων πολέμων, στάλθηκαν πολλά φορτία μοσχάτου οίνου στην Αμερική, όπου το κρασί αυτό έγινε γνωστό με το όνομα <<ελληνικός οίνος>>. Ορισμένα από τα φορτία που στάλθηκαν εκεί βρέθηκαν αλλοιωμένα, αλλά στην πραγματικότητα όταν τα καράβια έφταναν στον Ισημερινό οι θερμοκρασίες ανέβαιναν, οι ζύμες και

τα βακτηρία, από τα οποία δεν μπορούσαν να απαλλάξουν τα κρασιά, αφού όπως προαναφέραμε αγνοούσαν την ύπαρξη τους, έμπαιναν σε δράση. Η αστάθεια των γλυκών κρασιών, τα οποία λάτρευαν οι αγορές του Βορρά, η αδυναμία –για λόγους κλίματος- της Δυτικής Μεσογείου να παράγει λιαστά κρασιά σε επαρκείς ποσότητες και το γεγονός ότι τον 17 ο αιώνα το οινεμπόριο μεταξύ των μεσογειακών παράκτιων αμπελουργικών περιοχών της Δύσης και της πελατείας των βόρειων χωρών είχε περάσει αποκλειστικά στα χέρια των Ολλανδών, οι οποίοι είχαν εγκαταστήσει πολυάριθμους μικρούς άμβυκες απόσταξης κρασιών και άλλων γεωργικών προϊόντων στο Schiedam και το Rotterdam, οδήγησαν στη σταθεροποίηση των κρασιών με προσθήκη αποστάγματος και στη γέννηση των οίνων-λικέρ που είχα το προσόν να ταξιδεύουν. Η προσθήκη οινοπνεύματος στη Σάμο γενικεύθηκε πολύ αργότερα-από το 1850 και μετά-χάρη σε γαλλικές επιχειρήσεις που εγκαταστάθηκαν στο νησί. Όμως οι Σαμιώτες, οι Σαντορινιοί και οι Κύπριοι ουδέποτε σταμάτησαν, ευτυχώς, να παράγουν σε μικρές ποσότητες κρασιά γλυκά από λιασμένα σταφύλια.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1: ΟΙΝΟΠΑΡΑΓΩΓΙΚΕΣ ΠΕΡΙΟΧΕΣ

1.1 ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Στην Ελλάδα παράγονται 28 κρασιά ονομασίας προέλευσης, από τα οποία τα 19 είναι κρασιά ονομασίας προέλευσης ανωτέρας ποιότητας(Ο.Π.Α.Π.) και τα υπόλοιπα είναι κρασιά ονομασίας προελεύσεως ελεγχόμενη(Ο.Π.Ε.). Εμείς στη συνέχεια του κεφαλαίου θα ρίξουμε μια γρήγορη ματιά στις οινοπαραγωγικές περιοχές που αφορούν τα κρασιά Ο.Π.Ε. και τις ποικιλίες τις οποίες συναντάμε σε κάθε περιοχή.

Η περιήγησή μας θα ξεκινήσει από τα νησιά του Ιονίου και τη Πελοπόννησο και θα διασχίσει μια πορεία ανάμεσα στα νησιά του Αιγαίου, από τη Σαντορίνη μέχρι και τη Λήμνο.

1.2. ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΣ

Η Πελοπόννησος αποτελεί το νοτιότερο τμήμα της ηπειρωτικής Ελλάδας. Το όνομα Μοριάς το οφείλει στις μουριές που φύτεωναν άφθονες σε περιοχές της Βορειοδυτικής Πελοποννήσου.



Από οινολογικής πλευράς έχει δύο σημαντικά χαρακτηριστικά:

1. Είναι η πλέον πολύμορφη, οινολογικά, περιοχή της Ελλάδας. Στο εσωτερικό της κυριαρχούν οι ενδογενείς ποικιλίες αμπέλου ενώ στη Βορειοδυτική και Δυτική μπορεί να δει κανείς την επίδραση των Ιονίων νησιών.
2. Η παραγωγή της Πελοποννήσου είναι ποσοτικά μεγάλη αφού φτάνει το 25% της ελληνικής παραγωγής οίνου καταλαμβάνοντας τη δεύτερη θέση.

1.2.1 Πάτρα

Η Αχαΐα είναι παραδοσιακός παραγωγός κρασιών πολλών αιώνων. Το σύνολο των αμπελώνων καλύπτει 40.000 στρέμματα, δηλαδή είναι ένα από τα μεγαλύτερα αμπελουργικά διαμερίσματα. Στην περιοχή της Δυτικής Αχαΐας, νότια και δυτικά του λιμανιού της Πάτρας παράγεται το κρασί Ο.Π.Ε. Μαυροδάφνη Πατρών, από την

ποικιλία Μαυροδάφνη. Η Μαυροδάφνη, που συμμετέχει τουλάχιστον κατά 50% στο ομώνυμο κρασί Ο.Π.Ε., έφτασε στην περιοχή από τα Ιόνια νησιά, στο πρόσφατο παρελθόν. Οι αμπελώνες της, περίπου 3.000 στρέμματα, είναι χαμηλού υψομέτρου, 200-350 μέτρα. Υπάρχουν δύο ποικιλίες Μαυροδάφνης, εκ των οποίων γνωστότερη είναι η Τσιγκελανή. Η Μαυροδάφνη είναι κρασί φυσικό γλυκό που παρασκευάζεται από την ομώνυμη ποικιλία σε ποσοστό 51-100%. Συμπληρωματικά μπορεί να χρησιμοποιηθεί μαύρη κορινθιακή σταφιδάμπελος. Το βασικό μυστικό της Μαυροδάφνης είναι η παλαιώσή της σε δρύινα βαρέλια για μεγάλο χρονικό διάστημα. Χωρίς να υποτιμηθεί η Μαυροδάφνη του Συναιτερισμού, δεν μπορεί κανείς να παραγνωρίσει τη διαρκείας 135 ετών σχέση της Μαυροδάφνης με την ΑΧΑΙΑ CLAUSS. Ο Βαβάρος Gustav Clauss ήρθε στην Πάτρα στα μέσα του προηγούμενου αιώνα και το 1861 ίδρυσε την εταιρία, με ιδιόκτητους αμπελώνες, παράγοντας την πρώτη του Μαυροδάφνη. Ο Βαβάρος ίσως επηρεασμένος από τα κρασιά του τύπου πόρτο, σταματούσε τη ζύμωση πρόωρα με την προσθήκη οينوπνεύματος, παράγοντας έτσι κρασί γλυκό και πλούσιο σε αλκοόλη. Έδινε επίσης μεγάλο βάρος στην παρατεταμένη παλαιώση. Σήμερα η εταιρία παλαιώνει τη Μαυροδάφνη για 8 χρόνια.

Το κρασί που παράγεται έχει βαθύ ρουμπινί χρώμα με ευωδίες από κεράσι και βανίλια και οσμές αποξηραμένων φρούτων, κυρίως σταφίδας, αλλά και σοκολάτας.

Εκτός από το κρασί Ο.Π.Ε. Μαυροδάφνη, δύο ακόμα κρασιά ΟΠΕ φτάνουν στο εμπόριο: το Μοσχάτο Πατρών και το Μοσχάτο Ρίου Πατρών. Και τα δύο παράγονται από την ποικιλία Μοσχάτο άσπρο, γνωστή και ως Μοσχούδι. Η ονομασία Μοσχάτο Πατρών καλύπτει αμπελώνες περίπου 700 στρεμμάτων ανατολικά της Πάτρας ενώ η ονομασία Ρίου Πατρών αντιστοιχεί σε περιοχές ανατολικά της πορθμιακής σύνδεσης Ρίου Αντιρρίου.

ΟΙΝΟΙ Ο.Π.Ε.

Ονομασία	Τύπος	Ποικιλία
Μαυροδάφνη Πατρών	Οίνος λικέρ ερυθρός	Μαυροδάφνη, Μαύρη κορινθιακή
Μοσχάτος Πατρών	Λευκός φυσικός γλυκός, λευκός γλυκός	Μοσχάτο λευκό
Μοσχάτος Ρίου	Λευκός φυσικός	Μοσχάτο λευκό

	γλυκός	
--	--------	--

1.3. ΝΗΣΙΑ ΙΟΝΙΟΥ

Τα Επτάνησα έχουν ορισμένα χαρακτηριστικά που έχουν επηρεάσει πολλές πλευρές της εξέλιξής τους και από αμπελουργική άποψη. Είναι το δυτικότερο τμήμα της Ελλάδας, όχι μόνο από γεωγραφική αλλά και από πολιτισμική άποψη. Ως προς το έδαφος είναι κατά βάσιν ορεινά αφού μόνο το 15% περίπου του εδάφους είναι πεδινό. Έχουν εύκρατο κλίμα και πολλές βροχοπτώσεις. Από αμπελουργική άποψη, ο χάρτης των Ιονίων είναι ποικίλος, με σημαντικές διαφορές από νησί σε νησί. Εμείς θα αναφερθούμε στην Κεφαλονιά

1.3.1. Κεφαλονιά

ΟΙΝΟΙ Ο.Π.Ε.

Ονομασία	Τύπος	Ποικιλιακή σύνθεση
Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας	Οίνος λικέρ ερυθρός	Μαυροδάφνη, μαύρη κορινθιακή
Μοσχάτος Κεφαλληνίας	Λευκός φυσικός γλυκός, λευκός φυσικός γλυκός από διαλεχτούς αμπελώνες, λευκός γλυκός	Μοσχάτο λευκό Μοσχάτο λευκό Μοσχάτο λευκό

Η Κεφαλονιά σήμερα πλεονεκτεί, σε σχέση με τα άλλα νησιά, σε ότι αφορά την οινοπαραγωγή. Μέχρι τα μέσα του 19 αιώνα το νησί δεν έχει να επιδείξει κάτι το σημαντικό, ωστόσο οι γνώστες μπόρεσαν να διακρίνουν ότι από κλιματολογική και εδαφολογική άποψη είναι εξαιρετικά προσκείμενη. Θεωρείται από πολλούς ότι η υπεροχή της Κεφαλονιάς οφείλεται στην επιμονή που έδειξαν οι αμπελουργοί στην καλλιέργεια της ποικιλίας Ρομπόλα, η οποία προσαρμόστηκε θαυμάσια στην Κεφαλονιά, έστω κι αν οι αμπελώνες δεν είναι παρά δύσκολα αμπέλια φυτεμένα σε λαγκούβες σκαμμένες ανάμεσα σε πέτρες. Φαίνεται ότι η Ρομπόλα έκανε την εμφάνισή της στην Κεφαλονιά τον 13 αιώνα, όταν εμφανίστηκε και στην Ζάκυνθο. Η

ιδιομορφία του εδάφους της Κεφαλονιάς με τις εκτεταμένες ορεινές περιοχές, δεν βοηθά την καλλιέργεια της σταφίδας, κι έτσι η οινάμπελος γλίτωσε την εκρίζωση, την εποχή που η σταφίδα ήταν χρυσοφόρος για τα Επτάνησα. Σήμερα η Ρομπόλα καλλιεργείται και σε χαμηλά εδάφη από όπου το λαμβανόμενο σταφύλι δεν είναι ίδιας ποιότητας με το ορεινό. Από τα 14.000 περίπου στρέμματα του νησιού που είναι αμπελώνες, τα 3.200 είναι Ρομπόλα σε υψόμετρο 250-800 μέτρων. Η Ρομπόλα έγινε γνωστή στην Ελλάδα από την εταιρία Καλλιγά η οποία διαθέτει ιδιόκτητο αμπελώνα στο χωριό Ροζάτα.

1.4. ΝΗΣΙΑ ΤΟΥ ΑΙΓΑΙΟΥ

1.4.1. Σαντορίνη

Τα κρασιά της Σαντορίνης θεωρούνται από τα καλύτερα στην Ελλάδα και ίσως και στην Ευρώπη. Βασικοί συντελεστές αυτής της μοναδικότητας είναι το έδαφος και το κλίμα. Το έδαφος είναι μεν ασβεστολιθικής και σχιστολιθικής προελεύσεως αλλά είναι καλυμμένο από τέφρα, λάβα, ελαφρόπετρα και σκουριά που προήλθαν από τις διαδοχικές εκρήξεις του ηφαιστείου. Το κλίμα χαρακτηρίζεται από ξηρό και ζεστό καλοκαίρι, με την μεγαλύτερη ηλιοφάνεια στην Ελλάδα. Ο χειμώνας είναι ήπιος με σχετικά λίγες αλλά ισχυρές βροχοπτώσεις. Όλο το χρόνο φυσούν ισχυροί άνεμοι. Υπό τις συνθήκες αυτές, το έδαφος είναι εξαιρετικά πλούσιο σε ανόργανα συστατικά αλλά οδηγεί σε χαμηλές αποδόσεις της τάξης των 300-500 κιλών ανά στρέμμα, όταν η νομοθεσία για την Σαντορίνη επιτρέπει έως 800 κιλά. Τα αμπέλια της Σαντορίνης είναι φυτεμένα σε μεγαλύτερες αποστάσεις μεταξύ τους και διευθετούνται στο έδαφος, έτσι ώστε να μην παίρνουν ύψος αλλά να σχηματίζουν ένα ‘καλάθι’, που προφυλάσσει τα σταφύλια από τον αέρα. Η Σαντορίνη παράγει λευκό κρασί σε ποσοστό περίπου 80%. Η σημαντικότερη ποικιλία του νησιού είναι το περίφημο Ασύρτικο. Το Αθήρι και το Αηδάνι είναι δύο λευκές ποικιλίες σχετικά συχνά απαντόμενες όμως. Η τουριστική της αξία όμως και η χαμηλή παραγωγικότητα του αμπελώνα της έχουν συντελέσει στη σταδιακή μείωση των αμπελώνων στο νησί: από 34.000 το 1950 στα 12.000 στρέμματα σήμερα. Την έντονη πτωτική τάση τείνουν να ανατρέψουν οι παραγωγοί του κρασιού που πρωτοεμφανίστηκαν λίγο πριν το 1970, προσφέροντας καλές τιμές για το σταφύλι.

Οι εγκαταστάσεις του Μπουτάρη και το οινοποιείο του Βενετσιάνου αξίζει να τα επισκεφθεί κανείς, καθώς και το οινοποιείο του τοπικού συνεταιρισμού.

1.4.2. Λήμνος

Στη Λήμνο σήμερα επικρατεί το λευκό Μοσχάτο Αλεξανδρείας και ίσως δικαίως από πλευράς επιτυχίας. Η ποικιλία αυτή στη Λήμνο, χάρη στα ηφαιστειογενή, φτωχά σε ασβεστολιθικά πετρώματα, εδάφη της, έχει θαυμάσια απόδοση που έδωσε στο νησί τον τίτλο Ο.Π.Α.Π. Λήμνος από το 1971. Καλλιεργείται σε περίπου 4.000 στρέμματα και δίνει γλυκό και ξηρό κρασί με την ονομασία προελεύσεως.

ΟΙΝΟΙ Ο.Π.Ε.

Ονομασία	Τύπος	Ποικιλιακή σύνθεση
Μοσχάτο Λήμνου	Λευκός φυσικός γλυκός	Μοσχάτο Αλεξανδρείας
Σαντορίνη	Λευκός γλυκός	Ασύρτικο, Αηδάνι άσπρο
Σαντορίνη, Vinsanto	Γλυκός λιαστός	Ασύρτικο, Αηδάνι, Αθήρι
Σάμος	Λευκός φυσικός γλυκός	Μοσχάτο λευκό Σάμου
Μοσχάτος Ρόδου	Λευκός φυσικός γλυκός, λευκό γλυκός	Μοσχάτο λευκό, μοσχάτο τρανί

1.4.3. Σάμος

Μοσχάτο άσπρο ή απλώς Μοσχάτο αποτελεί τη χαρακτηριστική και πολύ επιτυχημένη καλλιέργεια του νησιού. Παράλληλα υπήρχε και το κόκκινο κρασί, το οποίο δέχθηκε τη χαριστική βολή το 1892 από τη φυλλοξήρα που έπληξε το νησί.

Η κυριαρχία του Μοσχάτο άσπρου έγινε οριστική το 1934, όταν θεσπίστηκε νόμος που προέβλεπε ότι μόνο το Μοσχάτο θα μπορούσε να χρησιμοποιηθεί για την παραγωγή του κρασιού που φέρει το όνομα Σάμος. Σήμερα το μοσχάτο κατέχει το 98% των 18.000 στρεμμάτων αμπελοκαλλιέργειας του νησιού. Η ίδρυση επίσης της Ένωσης Οινοποιητικών Συνεταιρισμών Σάμου στάθηκε καθοριστική για το νησί. Σήμερα η Σάμος παράγει μια μεγάλη ποικιλία από γλυκά κρασιά και είναι χαρακτηριστικό ότι η Καθολική Εκκλησία έχει παραχωρήσει στη Σάμο το δικαίωμα παραγωγής κρασιού για τη Θεία Ευχαριστία.

1.4.4. Ρόδος

Η Ρόδος ήταν μεγάλο οινοποιητικό κέντρο ήδη από τον 7 ο αιώνα π.Χ. Από τότε μέχρι σήμερα, η οινολογική της ιστορία γνώρισε μεγάλες διακυμάνσεις. Έτσι η κατάσταση ήταν γενικά καλή μέχρι το 1552, οπότε και οι ιππότες παρέδωσαν τη Ρόδο στους Τούρκους. Επί τουρκοκρατίας η κατάσταση εξαθλιώθηκε για να αρχίσει να ανακάμπτει μετά το 1912, οπότε πέρασε στην ιταλική δικαιοδοσία και ιδιαίτερα μετά το 1928 οπότε ιδρύθηκε η CAIR. Η συνεισφορά της CAIR είναι ανυπολόγιστη, αν σκεφτεί κανείς ότι απορροφά σχεδόν το σύνολο της σταφυλοπαραγωγής του νησιού, ενώ ακόμα ανέβασε την αμπελουργία σε ικανοποιητικό επίπεδο, ώστε το 1971 να πάρει την ένδειξη Ο.Π.Α.Π.

Η Ρόδος είναι πραγματικά ευλογημένη περιοχή για την αμπελουργία: ηλιοφάνεια, θαλάσσιες αύρες από το Μάιο μέχρι το Σεπτέμβριο και υψηλές βροχοπτώσεις όταν χρειάζονται. Στο νησί επικρατούν δύο ποικιλίες, η μία είναι η γνωστή μας κυκλαδίτικη Μανδηλαριά , η οποία έχει εγκλιματιστεί θαυμάσια στο νησί και δίνει καλά αποτελέσματα. Η άλλη σημαντική ποικιλία της Ρόδου είναι η λευκή Αθήρι, η οποία έφθασε στη Ρόδο από τη Σαντορίνη. Σε μικρότερες ποσότητες παράγεται το μοσχάτου Ρόδου από την οποία παράγονται τα λευκός φυσικός γλυκά κρασιά του νησιού. Γενικά στην συντριπτική πλειοψηφία του ελληνικού αμπελώνα καλλιεργούνται γηγενείς ποικιλίες που δεν καλλιεργούνται σε κανένα άλλο μέρος του κόσμου. Έτσι σε ένα κόσμο που κινδυνεύει να γίνει οινικά μονότονος χάρη στην παγκόσμια επικράτηση τριών τεσσάρων ποικιλιών, η Ελλάδα αποτελεί μια νησίδα.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2: ΓΛΥΚΕΙΣ ΟΙΝΟΙ

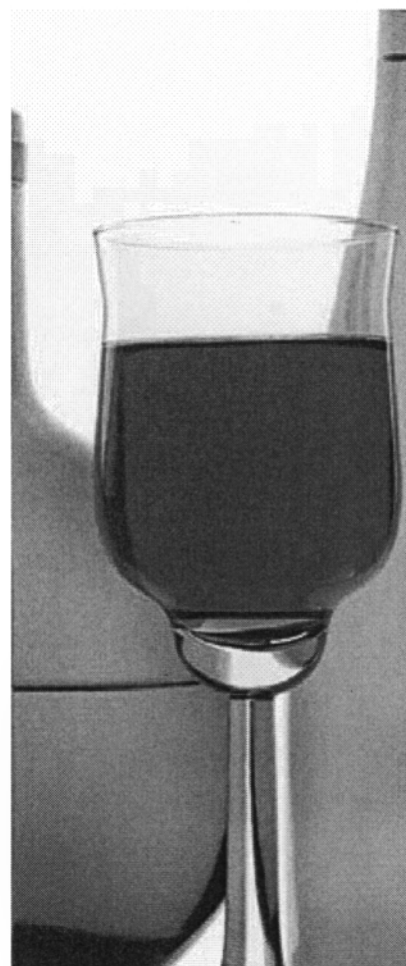
2.1 ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Η γευστική προσωπικότητα του γλυκού κρασιού είναι αποτέλεσμα ειδικών τεχνικών οινοποίησης που το διαφοροποιούν από τις άλλες κατηγορίες και η ελληνική οινοποιία έχει να επιδείξει πολύ καλά δείγματα σε αυτού του είδους την παραγωγή.

Στη χώρα μας παράγονται πολλά γλυκά κρασιά με εξαιρετικό γευστικό ενδιαφέρον, από γηγενείς και διεθνείς ποικιλίες. Ο καλύτερος τρόπος για να βρει κανείς αυτό που του αρέσει είναι να τα δοκιμάσει. Γενικά, γλυκοί λέγονται οι οίνοι εκείνοι στους οποίους η αλκοολική ζύμωση δεν ολοκληρώθηκε, αλλά άφησε αζύμωτη κάποια ποσότητα ζαχάρων. Ανάλογα με την ποσότητα των αζύμωτων ζαχάρων, οι οίνοι διακρίνονται σε:

- Ημίξηρους όταν περιέχουν ζάχαρα από 4,1-12 g/l
- Ημίγλυκους όταν περιέχουν ζάχαρα από 12,1-45 g/l
- Γλυκούς όταν η περιεκτικότητα σε ζάχαρα είναι πάνω από 45 g/l

(τιμές που διαφοροποιούνται στις διάφορες οινοπαραγωγικές περιοχές). Γενικά για την παραγωγή των γλυκών οίνων, η οινοποίηση των σταφυλιών, είναι ίδια μ' εκείνη που εφαρμόζεται στη λευκή ή την ερυθρή οινοποίηση, μέχρι το στάδιο της διακοπής της ζύμωσης. Εκείνο όμως που παρουσιάζει ενδιαφέρον και αποτελεί καινοτομία είναι ο τρόπος διακοπής της ζύμωσης, ανάλογα με τον τύπο του παραγόμενου οίνου. Η διακοπή της ζύμωσης γίνεται είτε από μόνη της, λόγω σχηματισμού υψηλής ποσότητας αλκοόλης (> 14% vol), είτε με την εφαρμογή διαφόρων τεχνικών όπως: η ψύξη, θέρμανση, μείωση του



αζώτου, προσθήκη αντισηπτικών, προσθήκη αλκοόλης κλπ. Αναλυτικότερα οι τρόποι, παρουσιάζονται παρακάτω:

1. Η διακοπή της αλκοολικής ζύμωσης μπορεί να συμβεί σε γλεύκη εν ζυμώσει πλούσια σε ζάχαρα, όταν η παραγόμενη ποσότητα αλκοόλης φθάσει στους 14-15% vol. Είναι γνωστό ότι οι υψηλές ποσότητες αλκοόλης παρεμποδίζουν τη ζυμωτική δραστηριότητα των ζυμών. Το όριο αυτό τοποθετείται συνήθως γύρω στο 14-15% vol σε αλκοόλη, ενώ μερικές φορές φτάνει σε υψηλότερα επίπεδα ανάλογα και με τις άλλες συνθήκες ζύμωσης, όπως θερμοκρασία, οξυγόνο, ταχύτητα εξέλιξης κλπ. Πάντως οι γλυκοί οίνοι, που προκύπτουν από το σταμάτημα της αλκοολικής ζύμωσης λόγω παραγωγής υψηλής ποσότητας αλκοόλης, είναι οι ποιοτικά καλύτεροι και οι περισσότεροι σταθεροί. Ωστόσο, η προσθήκη θειώδη ανυδρίτη στις απαραίτητες δόσεις (20-25 g/hl) είναι επιβεβλημένοι για τη συντήρηση των οίνων αυτών.
2. Η ψύξη του γλεύκους εν ζυμώσει, σε θερμοκρασίες κάτω των 8-10°C, καταλήγει στο ίδιο αποτέλεσμα. Στις θερμοκρασίες αυτές η ζύμωση των ζαχάρων σταματά, αλλά οι ζύμες παραμένουν ακόμη ζωντανές. Η θείωση είναι απαραίτητη για να παρεμποδιστεί μελλοντικό ξεκίνημα της ζύμωσης.
3. Η θέρμανση στους 45°C θανατώνει τις ζύμες και σταματάει τη ζύμωση. Και στη περίπτωση αυτή η θείωση είναι απαραίτητη για τη σταθεροποίηση του οίνου.
4. Η εξάντληση του αφομοιώσιμου αζώτου. Η μέθοδος αυτή συνίσταται στην απομάκρυνση των ζυμών εφαρμόζοντας επανειλημμένα απολασπώσεις, κολλαρίσματα, μεταγγίσεις και διηθήσεις. Με τον τρόπο αυτό, μαζί με τις ζύμες, απομακρύνεται και το αφομοιωμένο άζωτο, έτσι ώστε τελικά το γλεύκος να γίνεται φτωχότερο στη μορφή αυτή του αζώτου και να μην μπορεί να ζυμωθεί μέχρι τέλος.
5. Η προσθήκη ικανοποιητικής ποσότητας SO₂ εφαρμόζεται, επίσης, στη διακοπή της αλκοολικής ζύμωσης, χωρίς να γίνεται διάκριση στους τύπους των γλυκών οίνων. Ο τρόπος αυτός συνίσταται στο να προσθέσουμε- τη στιγμή που επιλέξαμε για τη διακοπή της αλκοολικής ζύμωσης-ικανή ποσότητα SO₂, τέτοια ώστε να εξασφαλίζει στο εν ζυμώσει γλεύκος 80-100 mg/l ελεύθερο SO₂. Οι δόσεις του ελεύθερου SO₂ που χρησιμοποιούνται είναι 25-35 g/hl. Το SO₂ αρχικά ενεργεί ως ναρκωτικό των ζυμών και αργότερα ως δηλητήριο, συνήθως μετά από 24 ώρες, θανατώνοντάς τες στην πλειονότητα.

Για να είναι αποτελεσματικός ο τρόπος αυτός, σύμφωνα με τη γενική αρχή χρησιμοποίησης αντισηπτικών, η θείωση πρέπει να εφαρμόζεται μετά από σημαντική μείωση του πληθυσμού των ζυμών. Η μείωση αυτή επιτυγχάνεται με μετάγγιση, φυγοκέντριση ή διήθηση.

Λίγο χρόνο μετά τη θείωση, επιβάλλεται μια ακόμη μετάγγιση με σκοπό τη γρηγορότερη απομάκρυνση των ζυμών.

6. Ένας τελευταίος τρόπος διακοπής της αλκοολικής ζύμωσης, για την παραγωγή γλυκών οίνων, είναι η προσθήκη αλκοόλης αμπελοοινικής προέλευσης ή αποστάγματος οίνου. Η προσθήκη γίνεται τη στιγμή που θεωρούμε ότι τα αζύμωτα ζάχαρα είναι τόσα, όσα απαιτούνται για την Παρασκευή του επιθυμητού τύπου οίνου (ξηρού, γλυκού ή ημίγλυκου).

Η ποσότητα της αλκοόλης που προστίθεται κυμαίνεται συνήθως από 5-10% του όγκου του ζυμούμενου γλεύκους. Από την οινική νομοθεσία προβλέπεται, επίσης, και ένα ελάχιστο ποσό αλκοόλης (> 5% vol) παραγόμενης από τη ζύμωση του γλεύκους. Με αυτόν τον τρόπο διακοπής της ζύμωσης γίνονται οι ελληνικοί οίνοι «Μοσχάτος Σάμου», «Μαυροδάφνη», κ.α. Οι περισσότερο συνηθισμένοι τρόποι διακοπής της αλκοολικής ζύμωσης, για την παραγωγή γλυκών οίνων, είναι η προσθήκη του θειώδη ανυδρίτη και της καθαρής αλκοόλης. Οποιοιδήποτε από τους παραπάνω τρόπους και αν επιλέξουμε, για την παραγωγή γλυκών οίνων, μεγάλη σπουδαιότητα παρουσιάζει η στιγμή της διακοπής της ζύμωσης. Σε έναν καλά ισορροπημένο γευστικά γλυκό οίνο πρέπει να υπάρχει μια αναλογία ανάμεσα στα αζύμωτα ζάχαρα και στον αλκοολομετρικό τίτλο που αποκτήθηκε. Η ποσότητα των ζαχάρων που παραμένουν αζύμωτα, εκφρασμένη σε **δυναμικό αλκοολομετρικό τίτλο**, πρέπει να είναι ίση με το ψηφίο των μονάδων του **κτηθέντα αλκοολομετρικού τίτλου**.

Οι γλυκοί οίνοι ανάλογα με τον τρόπο διακοπής της αλκοολικής ζύμωσης διακρίνονται:

- I. «Οίνους φυσικούς γλυκούς»
- II. «Οίνους γλυκούς φυσικούς»

Στην πρώτη κατηγορία ανήκουν οι γλυκοί οίνοι που προέρχονται από γλεύκη με μεγάλη περιεκτικότητα σε ζάχαρα, στα οποία γλεύκη η ζύμωση σταμάτησε φυσικά, λόγω υψηλής συγκέντρωσης αλκοόλης ή με φυσικές μεθόδους όπως είναι η θέρμανση, η ψύξη κλπ. Στην περίπτωση αυτή δεν επιτρέπεται προσθήκη αλκοόλης ή άλλων αντισηπτικών ουσιών, πλην του θειώδη

ανυδρίτη. Στην δεύτερη κατηγορία ανήκουν οι γλυκοί οίνοι που προέρχονται από ζυμούμενα γλεύκη, στα οποία η διακοπή της ζύμωσης προκαλείται με προσθήκη αποστάγματος οίνου ή αλκοόλης αμπελοοινικής προέλευσης. Η προστιθέμενη αλκοόλη δεν πρέπει να ξεπερνά σε όγκο το 10% του ζυμομένου γλεύκους, ενώ μια ποσότητα αλκοόλης πρέπει να προέρχεται από την αλκοολική ζύμωση(όχι μικρότερη από 5%). Στην κατηγορία αυτή ανήκουν οι περισσότεροι γλυκοί οίνοι. Καλό θα ήταν να γίνει και μια διάκριση ανάμεσα στα μιστέλια και στους γλυκούς οίνους:

Στους γλυκούς οίνους όπως προαναφέραμε, ένα μέρος της περιεχόμενης αλκοόλης προέρχεται από την αλκοολική ζύμωση των ζαχάρων του γλεύκους. Αντίθετα, στα μιστέλια ολόκληρη η ποσότητα της περιεχόμενης αλκοόλης προέρχεται από προσθήκη αποστάγματος οίνου ή αλκοόλης αμπελοοινικής προελεύσεως σε αζύμωτα γλεύκη πριν από την έναρξη της αλκοολικής ζύμωσης. Αξίζει να σημειωθεί ότι για να μπορεί να ανήκει ένα κρασί στην κατηγορία των γλυκών κρασιών επιβάλλεται νομοθετικά να περιέχει περισσότερα από 45 γρ. σακχάρων ανά τίτλο.

2.2. ΟΙΝΟΙ ΦΥΣΙΚΩΣ ΓΛΥΚΟΙ

Στην κατηγορία αυτή ανήκουν τα κρασιά τα οποία παράγονται από υπερώριμα σταφύλια ή σταφύλια που περιέχουν πολλά σάκχαρα,(δηλαδή από λιαστά σταφύλια ή από σταφύλια που έχουν υποστεί ευγενή σήψη, γνωστά και ως παγωμένα σταφύλια).

2.2.1 Ευγενής σήψη

Είναι η κατάσταση υπερωρίμανσης του σταφυλιού, που πραγματοποιείται με τη βοήθεια του μύκητα *botrytis cinerea* , κάτω από ειδικές συνθήκες εναλλαγής υψηλής θερμοκρασίας και χαμηλής υγρασίας. Σε αντίθετη περίπτωση προκαλείται η «τεφρά σήψη» με καταστρεπτικές συνέπειες για το σταφύλι.

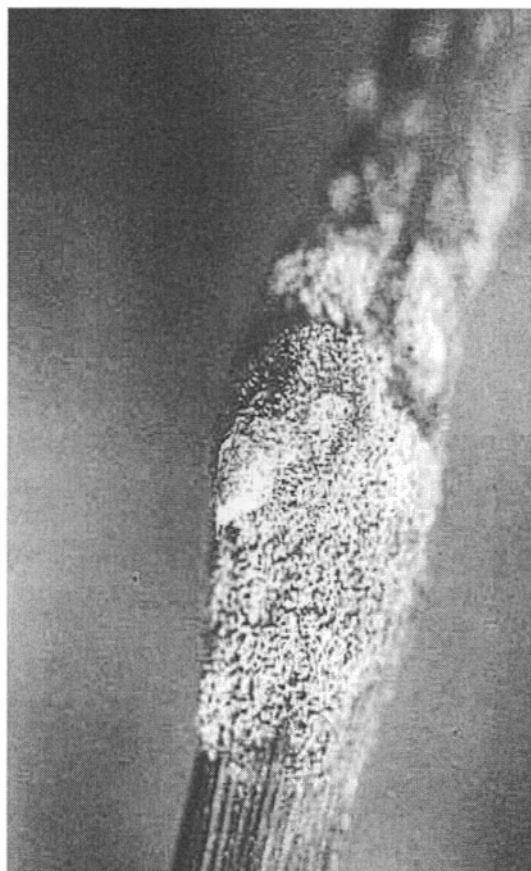
2.2.2 Botrytis

Ο βοτρυτής έχει παγκόσμια εξάπλωση και προσβάλλει σχεδόν όλα τα καλλιεργούμενα φυτά. Αποτελεί πραγματική απειλή για την εμπορεύσιμη παραγωγή, γιατί εκτός από τις ποσοτικές απώλειες υποβαθμίζει και την ποιότητα των προϊόντων.

Στο αμπέλι, η προσβολή από τον βοτρυτή έχει αρνητικές επιπτώσεις στην οινοποίηση και στην ποιότητα του κρασιού, λόγω του ότι επιδρά στην ζύμωση. Επιπλέον, προκαλεί απώλειες στην παραγωγή μετασυλλεκτικά, κατά την μεταφορά και αποθήκευση των σταφυλιών.

2.2.3 Συμπτώματα

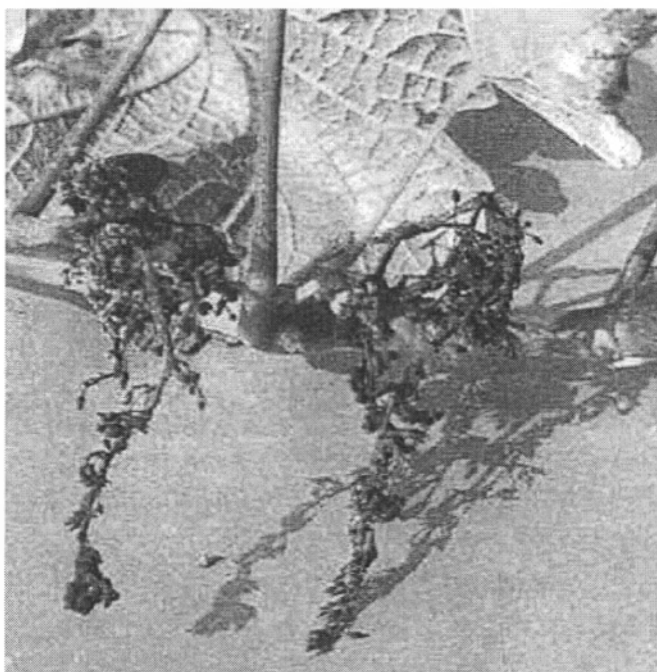
Ο βουτιές προσβάλλει όλα τα πράσινα υπέργεια μέρη του αμπελιού τις ταξιανθίες και ιδιαίτερα τα σταφύλια πριν και μετά τη συγκομιδή. Η αρχή της προσβολής χαρακτηρίζεται από μικρές κυκλικές κηλίδες, που εμφανίζονται στο φλοιό της ράγας και προέρχονται από τα σπόρια του μύκητα, που εξαπλώνεται και τελικά προκαλείται το σάπισμα. Οι προσβεβλημένοι ιστοί γίνονται καστανοί, που οφείλεται στα κονίδια τα οποία εκπέμπουν βλαστικούς σωλήνες που εισέρχονται στο φλοιό της ράγας και σχηματίζουν μικκύλιο πάχους 1 mm. Στη συνέχεια η ράγα αφυδατώνεται και σταφιδιάζει, ενώ ταυτόχρονα τα προσβεβλημένα όργανα περιβάλλονται από ένα πρασινογάλαζο χνούδι, τη μυκηλιακή υφή. Το στάδιο αυτό είναι το πιο κατάλληλο για τη συγκομιδή. Ο τρόπος ανάπτυξης του βοτρυτή επιβάλλει τη διεξαγωγή του τρυγητού σε περισσότερα στάδια. Αρχικά, γίνεται η απομάκρυνση των κατεστραμμένων ραγών ή μερών του σταφυλιού και στη συνέχεια, σε περισσότερες δόσεις, η συγκομιδή των σταφυλιών ή των τσαμπιών που βρίσκονται στο στάδιο του σταφιδιάσματος. Συχνά η συγκομιδή των κατάλληλα ωριμασμένων σταφυλιών πραγματοποιείται σε 3-5 χέρια ή και περισσότερα. Η τακτική αυτή έχει ως αποτέλεσμα την παραγωγή οίνων υψηλής ποιότητας, άλλα και υψηλού κόστους. Οι τρυφεροί βλαστοί, τα φύλλα και τα άνθη, προσβάλλονται μόνο όταν την άνοιξη επικρατούν συνθήκες υψηλής υγρασίας. Οι προσβολές εκδηλώνονται με τη μορφή καστανών περιοχών στα μεσογονάτια και στις



τρυφερές κορυφές, οι οποίες προκαλούν σήψη και ξήρανση. Στα φύλλα η ασθένεια εμφανίζεται με τη μορφή μεγάλων νεκρωτικών κηλίδων που ξεκινούν από την περιφέρεια του ελάσματος.

2.2.4 Παθογόνο-Συνθήκες ανάπτυξης- Αντιμετώπιση

Η ασθένεια προκαλείται από τον μύκητα *botrytis cinerea* (τέλεια μορφή: *botryotinia fuckeliana*). Το παθογόνο επιβιώνει επάνω στους νεκρούς φυτικούς ιστούς, σαν σαπρόφυτο, στους προσβεβλημένους φυτικούς ιστούς. Η υψηλή σχετική υγρασία είναι μια βασική προϋπόθεση για την ανάπτυξη της ασθένειας, ενώ η θερμοκρασία δεν φαίνεται να παίζει κάποιο ρόλο, διότι ο μύκητας μπορεί να αναπτυχθεί σε μεγάλο θερμοκρασιακό εύρος. Όταν επικρατήσουν ευνοϊκές συνθήκες, το μικκύλιο του παθογόνου αναπτύσσεται ταχύτατα και σχηματίζει άφθονα σπόρια(κονίδια). Τα κονίδια αυτά διασπείρονται με τον αέρα, την βροχή (ακόμα και με τα



χέρια, τα ρούχα και τα εργαλεία) και προκαλούν μολύνσεις. Η μόλυνση των νεαρών σταφυλιών οφείλεται κυρίως σε προηγούμενη προσβολή των ταξιανθιών, ενώ οι ώριμες ράγες μπορεί να μολυνθούν απευθείας από σπόρια του μύκητα.. Βροχές κατά την ωρίμανση των σταφυλιών, ιδιαίτερα σε ξηρικούς αμπελώνες, δημιουργούν ιδανικές συνθήκες για προσβολές από τον μύκητα. Μολύνσεις από βοτρυτή μπορεί να ακολουθήσουν (δευτερογενώς) μετά από εντομολογικές προσβολές ή σχίσμο ραγών. Επίσης τραυματισμοί των φυτικών τμημάτων και ιδιαίτερα των ραγών εξαιτίας καιρικών συνθηκών, κακών χειρισμών ή άλλων αιτιών, διευκολύνουν την είσοδο του μύκητα. Για την αντιμετώπισή του συστήνεται να εφαρμόζεται πρόγραμμα προληπτικών επεμβάσεων ανάλογα με τις κλιματολογικές συνθήκες. Σε περιοχές που υπάρχει πρόβλημα «πρώιμου» βοτρυτή, συστήνεται οι επεμβάσεις να αρχίζουν από την άνθηση. Ένα συνηθισμένο πρόγραμμα επεμβάσεων περιλαμβάνει

ψεκασμούς μετά το δέσιμο, πριν κλείσει το τσαμπί, στο «γυάλισμα», και για την αποφυγή όψιμων προσβολών στις επιτραπέζιες ποικιλίες μέχρι πριν τη συγκομιδή. Συμπληρωματικά θα πρέπει να λαμβάνονται μέτρα για την αποφυγή πληγών κατά την εκτέλεση των καλλιεργητικών φροντίδων και να εφαρμόζεται κατάλληλο ξεφύλλισμα για τον καλύτερο αερισμό των σταφυλιών.

2.2.5 Επιδράσεις που ασκεί ο *botrytis cinerea*

α) Στη χημική σύσταση:

Ζάχαρα: Στο στάδιο του σχηματισμού του μυκηλίου παρατηρείται καύση των ζαχάρων, ενώ στο στάδιο του σταφιδιάσματος σημειώνεται συγκέντρωση των ζαχάρων, έτσι ώστε η περιεκτικότητά τους στο γλεύκος να φτάνει μέχρι 350 g/l.

Οξύτητα: Ο *botrytis cinerea* προκαλεί μείωση της ολικής οξύτητας κατά 0,5 g/l περίπου και αύξηση του pH κατά 0,2-0,3. Τα δύο κύρια οξέα του σταφυλιού (μηλικό και τρυγικό) δε μεταβάλλονται ανάλογα. Η περιεκτικότητα σε μηλικό οξύ παραμένει σχεδόν σταθερή. Αντίθετα, το τρυγικό οξύ υφίσταται κάποια μείωση η οποία φτάνει στο 1,5g/l, γεγονός που εξηγεί την αύξηση του pH. Κατά την ευγενή σήψη σχηματίζονται ποσότητες κιτρικού οξέος μέχρι 0,5g/l και γλυκονικού οξέος μέχρι 2g/l. Το γλυκονικό οξύ είναι χαρακτηριστικό της προσβολής των σταφυλιών από τον *botrytis cinerea*. Και τα δύο αυτά οξέα προκύπτουν από την ενζυματική οξειδωση της γλυκόζης. Κατά την ευγενή σήψη παρατηρούνται και τα ακόλουθα φαινόμενα:

- Μείωση του ολικού αζώτου, κυρίως της μορφής NH_4 .
- Παραγωγή γλυκερόλης μέχρι 10g/l.
- Εμπλουτισμός του γλεύκους σε πολυφαινολοξειδάσες, ανθοκυανάσες και κελλουλάση.
- Σχηματισμός του αντιβιοτικού βοιτροπυσίνης. Το συστατικό αυτό παρεμποδίζει την ανάπτυξη των ζυμών και επιβραδύνει την αλκοολική ζύμωση.
- Σχηματισμός δεξτρανών. Οι δεξτράνες μαζί με τη γλυκερίνη συμμετέχουν στη διαμόρφωση του ιξώδους των οίνων.
- Ανάπτυξη των οξικών βακτηριών. Τα βακτήρια αυτά παράγουν οξικό οξύ και συστατικά με την ομάδα $-\text{CO}$, που δεσμεύουν το θειώδη ανυδρίτη.

β) Στην πορεία της αλκοολικής ζύμωσης:

Η διεξαγωγή της αλκοολικής ζύμωσης αντιμετωπίζει σημαντικές δυσκολίες διότι, τα γλεύκη που προέρχονται από σταφύλια με ευγενή σήψη, παρουσιάζουν:

- Υψηλή συγκέντρωση σε ζάχαρα
- Χαμηλή περιεκτικότητα σε NH_4
- Περιέχουν ουσίες με δράση κατά των ζυμών.

Εξάλλου, η ύπαρξη των οξικών βακτηριών και το χαμηλό pH δημιουργούν τον κίνδυνο εκτροπής της ζύμωσης.

2.2.6 Τεχνική της οινοποίησης

Η ιδιαίτερη κατάσταση, στην οποία βρίσκεται η σταφυλόμαζα με την ευγενή σήψη, απαιτεί διαφορετική μεταχείριση. Μετά τη συγκομιδή της, η σταφυλόμαζα πρέπει να μεταφερθεί στο οινοποιείο το συντομότερο δυνατόν και να υποβληθεί αμέσως σε πίεση. Η έκθλιψη της (σπάσιμο των ραγών) στην περίπτωση αυτή δεν έχει να προσφέρει τίποτα το θετικό, αντίθετα, υπάρχει κίνδυνος αλλοίωσης του γλεύκους από την οξείδωση. Η παραλαβή του γλεύκους από τέτοιου είδους σταφύλια είναι δύσκολη και βραδεία. Για την αποφυγή ανάπτυξης των οξικών βακτηρίων επιβάλλεται η θείωση του γλεύκους με 4-5g SO_2/hl , ταυτόχρονα με την παραλαβή του. Το γλεύκος των τελευταίων πιέσεων, που είναι το πλουσιότερο σε ζάχαρα, είναι σκόπιμο να οινοποιείται χωριστά. Εκτός από τη θείωση του γλεύκους, και άλλες επεξεργασίες θεωρούνται απαραίτητες για την προστασία του από την οξείδωση, καθώς το γλεύκος αυτό είναι αρκετά πλούσιο σε πολυφαινολοξειδάσες και κυρίως σε λακκάση (ένζυμο που παράγεται από το μύκητα *botrytis cinerea*). Στις επεξεργασίες αυτές περιλαμβάνεται η απολάσπωση και η προσθήκη μπεντονίτη. Η προσθήκη του μπεντονίτη ενδείκνυται κυρίως, για τους οίνους εκείνους που πρόκειται να καταναλωθούν ως πρώιμοι (ημίξηροι και ημίγλυκοι), γιατί επιτρέπει την καλύτερη σταθεροποίησή τους, χωρίς να βλάπτει τα οργανοληπτικά τους χαρακτηριστικά. Αντίθετα, στους οίνους που προορίζονται για παλαίωση (γλυκοί), η προσθήκη του μπεντονίτη ή δεν επιφέρει καμία βελτίωση ή μειώνει ελαφρά την ποιότητά τους. Συχνά απαιτείται ο έλεγχος του αμμωνιακού αζώτου, το οποίο παίζει σημαντικό ρόλο στη διεξαγωγή της ζύμωσης. Όταν η περιεκτικότητά του είναι μικρότερη από 50 mg/l λόγω της υπερωρίμανσης, σκόπιμο είναι να γίνεται προσθήκη φωσφορικού αμμωνίου σε ποσότητα 100mg/l. Η προσθήκη αυτή πρέπει να γίνεται μετά την απολάσπωση και ταυτόχρονα με την έναρξη της ζύμωσης. Η ιδιόμορφη κατάσταση της σταφυλόμαζας (μεγάλη περιεκτικότητα σε ζάχαρα, αντιβιοτικά, μικρές ποσότητες αφομοιώσιμου αζώτου κλπ.), επιβάλλει επιπλέον την προσθήκη θειαμίνης (βιταμίνη B_1). Η ουσία

αυτή προκαλεί επιτάχυνση της αλκοολικής ζύμωσης και περιορισμό των παραγόμενων κετονικών οξέων που δεσμεύουν το SO₂. Η θειαμίνη, όταν επιτρέπεται, προστίθεται σε ποσότητα 0,5g/l.

2.2.7. Αλκοολική ζύμωση

Και στην περίπτωση των γλυκών οίνων, η αλκοολική ζύμωση πρέπει να διεξάγεται σε συνθήκες ανάλογες μ' εκείνες της λευκής οινοποίησης. Η καινοτομία που παρουσιάζεται εδώ είναι η επιθυμητή διακοπή της ζύμωσης σε ένα στάδιο, όπου παραμένουν αζύμωτα αρκετά ζάχαρα. Στους φυσικούς γλυκούς οίνους, η διακοπή της ζύμωσης γίνεται συνήθως από μόνη της, λόγω του παραχθέντος υψηλού αλκοολομετρικού τίτλου (>14-15% vol). Ωστόσο, η προσθήκη SO₂ για τη συντήρηση του οίνου είναι επιβεβλημένη. Σε ορισμένες περιπτώσεις όμως, όπου η συγκέντρωση των ζαχάρων δεν είναι πολύ μεγάλη, η διακοπή της ζύμωσης γίνεται με προσθήκη SO₂, μετά από μετάγγιση απουσία αέρα. Η επιλογή του χρόνου διακοπής πρέπει να γίνεται προσεκτικά και με γνώμονα την εξασφάλιση ισορροπίας ανάμεσα στον κτηθέντα και στο δυναμικό αλκοολομετρικό τίτλο του παραγόμενου οίνου. Τόσο στη μία όσο και στην άλλη περίπτωση διακοπή της ζύμωσης, μια εβδομάδα μετά την προσθήκη του SO₂, ελέγχεται το ελεύθερο SO₂ το οποίο αν δεν βρίσκεται στα επιθυμητά όρια (60-80 mg/l), συμπληρώνεται με την απαραίτητη προσθήκη. Δύο ή τρεις εβδομάδες μετά το σταμάτημα της ζύμωσης, γίνεται και δεύτερη μετάγγιση του οίνου. Τα τελευταία χρόνια γίνεται προσπάθεια σταθεροποίησης των οίνων με θέρμανση, έτσι ώστε να μειώνεται σημαντικά ο προστιθέμενος θειώδης ανυδρίτης. Η μέθοδος αυτή απαιτεί συντήρηση του οίνου σε μεταλλικές δεξαμενές, για να είναι δυνατή η αποστείρωση τους, επίσης, με θέρμανση.

2.3 ΛΙΑΣΤΟΙ ΟΙΝΟΙ

Στην ίδια κατηγορία των φυσικών γλυκών οίνων μπορούν να συμπεριληφθούν και οι διάφοροι τύποι γλυκών κρασιών, οι οποίοι προέρχονται από λιαστά σταφύλια ή σταφύλια που υποβάλλονται σε ελαφριά θέρμανση με ζεστό αέρα. Το λιάσιμο των σταφυλιών, ανάλογα με τον τρόπο που γίνεται και τον τύπο του οίνου που θέλουμε να παρασκευάσουμε, διαρκεί από λίγες ημέρες μέχρι ορισμένους μήνες. Η έκθεση των σταφυλιών στον ήλιο ευνοεί την αφυδάτωσή τους και έχει ως αποτέλεσμα τη

συμπύκνωση των συστατικών τους. Οι τρόποι που χρησιμοποιούνται για το λιάσιμο των σταφυλιών είναι:

- Παραμονή των σταφυλιών πάνω στο ίδιο το φυτό μετά από ‘στρίψιμο’ του ποδίσκου. Η ενέργεια αυτή διακόπτει την τροφοδοσία του σταφυλιού με νερό, ενώ παράλληλα συνεχίζεται η αφυδάτωσή του.
- Τοποθέτηση των σταφυλιών, μετά τη συγκομιδή τους, σε ψάθινα στρώματα και έκθεση στον ήλιο.
- Τοποθέτηση των σταφυλιών σε τεντωμένα σύρματα, ώστε να εκτίθενται ικανοποιητικά στον ήλιο και τον αέρα.
- Τέλος, η αφυδάτωση των σταφυλιών μπορεί να πραγματοποιηθεί σε κλειστούς θερμαινόμενους χώρους.

Αποτέλεσμα της παραπάνω διαδικασίας είναι η απόκτηση γλεύκους με υψηλή περιεκτικότητα σε ζάχαρα (400-500 g/l) και η φυσική διακοπή της ζύμωσης σε στάδιο που να αφήνει αζύμωτα αρκετά ζάχαρα. Με τον τρόπο αυτό παρασκευάζονται, στην Ελλάδα, οι γνωστοί λιαστοί οίνοι της Σάμου, γνωστοί ως «νέκταρ», οι οίνοι της Σαντορίνης Βισάντο κ.α. Παρόμοιοι είναι και οι τύποι των οίνων που παράγονται στην Κύπρο, γνωστοί ως Κουμανταρία που στην αρχαιότητα ήταν γνωστοί ως Νάμα. Πήρε την σημερινή ονομασία της από τους Σταυροφόρους και προέρχεται από την συνοινοποίηση της λευκής ποικιλίας Ξυνιστέρι και της ερυθρής Μαύρο, αφού υποστούν λιάσιμο. Η διαδικασία παρασκευής των λιαστών οίνων είναι παρόμοια μ’ εκείνη που εφαρμόζεται για την παραγωγή οίνων από σταφύλια με ευγενή σήψη.

2.4 ΟΙΝΟΙ ΓΛΥΚΟΙ ΦΥΣΙΚΟΙ

Οι γλυκοί φυσικοί οίνοι ανήκουν στην κατηγορία των ενισχυμένων οίνων και παρασκευάζονται μόνο με προσθήκη αποστάγματος οίνου ή αλκοόλης αμπελοοινικής προελεύσεως σε γλεύκη σταφυλιών ή οίνους φυσικού αλκοολομετρικού τίτλου τουλάχιστον 12% vol. Οι οίνοι αυτοί οφείλουν να έχουν ολικό αλκοολομετρικό τίτλο όχι κατώτερο από 17,5% vol και κτηθέντα αλκοολομετρικό τίτλο μεταξύ 15 και 22%vol (κανονισμός της ευρωπαϊκής ένωσης). Η προστιθέμενη αλκοόλη δεν πρέπει να ξεπερνάει το 10% σε όγκο του ζυμούμενου γλεύκους, πράγμα που σημαίνει ότι ο οίνος αυτός οφείλει να περιέχει αλκοόλη, προερχόμενη από τη ζύμωση του γλεύκους, τουλάχιστον 5% vol.

2.4.1 Οινοποίηση

Οι οίνοι γλυκοί φυσικοί παράγονται από λευκά ή έγχρωμα σταφύλια με ή χωρίς συμπαραμονή γλεύκους και στεμφύλων. Η εκχύλιση, στις περιπτώσεις που πραγματοποιείται, συντελεί στην παραγωγή οίνων με πλούσιο άρωμα και πολλά εκχυλισματικά χαρακτηριστικά και οι οποίοι προορίζονται για παλαίωση. Η τεχνική αυτή είναι η πιο συχνή, για την παρασκευή οίνων γλυκών φυσικών υψηλής ποιότητας. Αντίθετα, οι οίνοι που παράγονται χωρίς συμπαραμονή γλεύκους και στεμφύλων είναι πιο ελαφρείς και καταναλώνονται σε 10-18 μήνες. Η μηχανική επεξεργασία των σταφυλιών, η θείωση, η απολάσπωση, η ζύμωση, οι μεταγγίσεις κ.λ.π. γίνονται όπως οι αντίστοιχες ενέργειες στη λευκή ή ερυθρή οινοποίηση. Το σημείο που παρουσιάζει κάποια καινοτομία είναι η διακοπή της ζύμωσης με την προσθήκη αλκοόλης. Η διακοπή της ζύμωσης, στην περίπτωση της ερυθρής οινοποίησης, μπορεί να συμπίπτει με το τέλος της εκχύλισης ή να παρεμβάλλεται στη διάρκεια αυτής. Σημειώνεται ότι η εκχύλιση, μετά την προσθήκη της αλκοόλης, είναι πιο έντονη και ο παραγόμενος οίνος γίνεται πλουσιότερος σε πολυφαινόλες, ανόργανα συστατικά, αρωματικές ενώσεις κ.α.

2.4.2 Συντήρηση και παλαίωση

Κατά τη διάρκεια της πρώτης χρονιάς, οι οίνοι φυλάγονται σε δεξαμενές απ' όπου γίνονται οι τακτικές απολασπώσεις με μετάγγιση κάθε 3-4 μήνες. Στη συνέχεια, οι οίνοι που προορίζονται για παλαίωση μεταφέρονται σε ξύλινα βαρέλια, τα οποία- ανάλογα με τον τύπο του παραγόμενου οίνου- υποβάλλονται σε διαφορετικές συνθήκες: έκθεση στον ήλιο, τοποθέτηση σε υπόγεια με ορισμένη θερμοκρασία και υγρασία, άλλοτε ολόγεμα και κλειστά και άλλοτε μισόγεμα και ανοιχτά. Οι συνθήκες αυτές καθορίζουν κατά περίπτωση την εξέλιξη της παλαίωσης, που διακρίνεται σε κανονική (φυσικοχημικά φαινόμενα) και βιολογική (βιοχημικά φαινόμενα).



ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3:ΝΟΜΟΘΕΤΙΚΟ ΠΛΑΙΣΙΟ-ΕΤΙΚΕΤΑ

3.1 ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Οι έννοιες νομοθεσία και ετικέτα, στο χώρο του κρασιού, είναι σχεδόν ταυτόσημες. Με στόχο την προστασία αλλά και ενημέρωση του καταναλωτή, έχει διαμορφωθεί το νομοθετικό πλαίσιο βάσει του οποίου κάθε παραγωγός φτιάχνει τις ετικέτες των κρασιών του. Ο προσεκτικός και απαιτητικός καταναλωτής θα πρέπει να γνωρίζει επομένως ότι η ετικέτα δεν είναι απλά ένα διακοσμητικό στοιχείο αλλά η ταυτότητα του κρασιού. Το πρώτο ελληνικό νομοθετικό κείμενο για το κρασί βρέθηκε στη Θάσο (420-400 π.Χ.) και θεωρείται ο πρώτος αμπελοοινικός νόμος, ο οποίος αφορούσε τους ομώνυμους οίνους και διασφάλιζε την αυθεντικότητά τους. Συγκεκριμένα, ο νόμος καθόριζε την τυποποίηση του οίνου αναφέροντας ότι για όποιον αγοράζει οίνο σε πιθάρι, η αγορά θα είχε ισχύ μόνον όταν το πιθάρι φέρει σφραγίδα. Με τον τρόπο αυτό ελεγχόταν το περιεχόμενο του πιθαριού, και έτσι προστατευόταν ο καταναλωτής από νοθείες, ενώ παράλληλα η διαδικασία αυτή χρησίμευε για την επιβολή του φόρου. Η σφραγίδα είχε συνήθως δύο λέξεις, π.χ. ΘΑΣΙΩΝ και το όνομα του οινοποιού. Παρά την τόση δόξα στην οινική νομοθεσία και στις ονομασίες προέλευσης που γνώρισε η Ελλάδα στην αρχαιότητα, σήμερα χρειάστηκε να εμπνευστούμε από τους σύγχρονους Ευρωπαίους, προκειμένου να συντάξουμε την ισχύουσα οινοαμπελουργική πολιτική και νομοθεσία στην Ελλάδα.

3.2 ΤΥΠΟΙ ΟΙΝΩΝ ΚΑΙ ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ

Οι τύποι των κρασιών σχετίζονται με το χρώμα, την περιεκτικότητα σε σάκχαρα και την περιεκτικότητα σε διοξείδιο του άνθρακα.

Χρώμα: Τα κρασιά ανάλογα με το χρώμα διακρίνονται σε λευκά, ροζέ και ερυθρά. Το χρώμα του κρασιού εξαρτάται από το είδος του σταφυλιού αλλά και από τη μέθοδο οινοποίησης.

Περιεκτικότητα σε σάκχαρα: Ανάλογα με την περιεκτικότητά τους σε σάκχαρα τα κρασιά διακρίνονται σε ξηρά, ημίξηρα, ημίγλυκα και γλυκά. Η νομοθεσία ορίζει επακριβώς την απαιτούμενη συγκέντρωση σακχάρων προκειμένου ένα κρασί να

χαρακτηρισθεί ξηρό ή γλυκό κ.λ.π. Η γλυκύτητα του κρασιού οφείλεται στα σάκχαρα που παραμένουν αζύμωτα όταν σταματήσει η αλκοολική ζύμωση. Η αλκοολική ζύμωση μπορεί να σταματήσει και τεχνητά με προσθήκη αλκοόλης. Τα γλυκά κρασιά με περιεκτικότητα σε αλκοόλη μεγαλύτερη από 15% vol είναι τα γνωστά Vins de Liqueur.

Περιεκτικότητα σε διοξείδιο του άνθρακα: Ανάλογα με την περιεκτικότητα τους σε διαλυμένο διοξείδιο του άνθρακα τα κρασιά χωρίζονται σε ήσυχα, ημιαφρώδη και αφρώδη. Το αέριο μπορεί να προέρχεται από την αλκοολική ζύμωση και να έχει διατηρηθεί στο κρασί ή να έχει προστεθεί εκ των υστέρων.

Κατηγορίες οίνων

Σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις της ελληνικής και κοινοτικής νομοθεσίας, οι οίνοι κατατάσσονται σε δύο βασικές κατηγορίες:

- I. Στους οίνους **‘ονομασίας προελεύσεως’**, που φέρουν ως χαρακτηριστικό γνώρισμα το τοπωνύμιο απ’ όπου προέρχονται.
- II. Στους **‘επιτραπέζιους’** οίνους που διαιρούνται: σε οίνους τοπικούς, οίνους ονομασίας κατά παράδοση και οίνους μάρκας

3.3. ΟΙΝΟΙ ΟΝΟΜΑΣΙΑΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΕΩΣ

Οι οίνοι ονομασίας προελεύσεως διακρίνονται σε:

- 1) Σε οίνους **«Ονομασίας Προελεύσεως Ελεγχόμενης»(Ο.Π.Ε.)**, οι οποίοι φέρουν γαλάζια ταινία ελέγχου.
- 2) Σε οίνους **«Ονομασίας Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητας»(Ο.Π.Α.Π.)** οι οποίοι φέρουν ερυθρή ταινία ελέγχου

Η έννοια της ονομασίας προελεύσεως είναι συνδεδεμένη με μια καθορισμένη αμπελουργική περιοχή, ο καθορισμός της οποίας γίνεται με αμπελοτεμάχια ή με βάση τις κοινότητες (Ελλάδα). Έτσι όταν βλέπουμε κρασιά με ονόματα γεωγραφικών περιοχών, πρόκειται για κρασιά Ο.Π.Α.Π. Κανείς παραγωγός δεν έχει το δικαίωμα να ονομάσει το κρασί του με όνομα κάποιας γεωγραφικής περιοχής, αν η περιοχή αυτή δεν δίνει κρασί Ο.Π.Α.Π. ή αν το κρασί δεν καλύπτει τις νομικές προδιαγραφές για κρασί Ο.Π.Α.Π.

Το οικοσύστημα θεωρείται ως ο κύριος παράγοντας διαμόρφωσης των ιδιαιτέρων χαρακτήρων του οίνου. Ο άνθρωπος με την εφαρμογή των κατάλληλων μεθόδων

καλλιέργειας αλλά και οινοποίησης, αξιοποιεί το φυσικό παράγοντα με σκοπό την παραγωγή ενός κρασιού υψηλής ποιότητας στάθμης.

Σύμφωνα λοιπόν με τη θεώρηση αυτή, τα σταφύλια που προορίζονται για την παραγωγή κρασιών ονομασίας προελεύσεως, έχουν από καταβολής τα στοιχεία ποιότητας του οικοσυστήματος καταγωγής τους. Αυτό σημαίνει πολύ απλά ότι κανένας οινοποιός δεν μπορεί να παράγει οίνους υψηλής ποιότητας από σταφύλια χαμηλής ποιότητας. Επομένως μόνον η τελική ποιότητα του κρασιού είναι καθοριστική για την αναγνώρισή του ως αντιπροσωπευτικού προϊόντος της περιοχής καταγωγής του. Έτσι ένα κρασί για να ανήκει στην κατηγορία αυτή και να φέρει το τοπωνύμιο που έχει αναγνωριστεί, ως κοινόχρηστο εμπορικό όνομα, πρέπει να πληρεί κάποιους όρους. Οι όροι αυτοί σχετίζονται με τα εξής:

- 1) **Οριοθέτηση της ζώνης παραγωγής του σταφυλιού αλλά και του κρασιού**
- 2) **Ποικιλία της αμπέλου**
- 3) **Μέθοδοι οινοποίησης**
- 4) **Καλλιεργητικές τεχνικές**
- 5) **Στρεμματική απόδοση και**
- 6) **Περιεκτικότητα σε αλκοόλη**

Η οριοθέτηση της ζώνης εξαρτάται από τη φύση του εδάφους και του υπεδάφους, το μικροκλίμα και την έκθεση των αρμοδίων κρατικών υπηρεσιών για το κάθε αμπελοτεμάχιο. Η ποικιλία της αμπέλου ή η ποικιλιακή σύνθεση στην εν λόγω έκταση, θα πρέπει να περιέχεται στον κατάλογο συστηνόμενων ποικιλιών για τη συγκεκριμένη περιοχή. Οι καλλιεργητικές τεχνικές επίσης, κλάδεμα, πότισμα κλπ., πρέπει να είναι σύμφωνες με ορισμένες κρατικές προδιαγραφές για την εν λόγω ζώνη. Στρεμματική απόδοση, καθορίζεται η μέγιστη παραγωγή για κάθε οριοθετημένη ζώνη. Η υπέρβαση αυτού του ορίου συνεπάγεται την απώλεια του τίτλου ονομασίας προελεύσεως για το σύνολο της παραγωγής. Η περιεκτικότητα σε αλκοόλη ελέγχεται και υπάρχει για κάθε περιοχή μια ελάχιστη τιμή. Αξίζει να σημειωθεί ότι στη Βόρειο Γαλλία και Γερμανία επιτρέπεται η προσθήκη ζάχαρης, για να αυξηθεί ο αλκοολικός βαθμός. Στην Ελλάδα απαγορεύεται η προσθήκη ζάχαρης. Ο νόμος προβλέπει επίσης ότι η γλευκοποίηση και η οινοποίηση πρέπει να γίνεται εντός της καθορισμένης ζώνης ονομασίας προελεύσεως, ενώ η εμφιάλωση μπορεί να γίνεται και εκτός ζώνης(με εξαίρεση την Κεφαλλονιά). Τα κρασιά ονομασίας προελεύσεως διατηρούν πάντα τα χαρακτηριστικά τους γνωρίσματα, τους οργανοληπτικούς τους χαρακτήρες, χωρίς όμως να σημαίνει ότι η χημική τους σύσταση και η ποιότητα παραγωγής ενός έτους,

ταυτίζεται με την σύσταση και την ποιότητα παραγωγής προηγούμενων ετών. Οι διαφορές αυτές οφείλονται στις καιρικές συνθήκες που επικράτησαν τη συγκεκριμένη χρονιά και κυρίως σε εκείνες που επικράτησαν κατά την ωρίμανση των σταφυλιών.

Τα κρασιά διατίθενται στο εμπόριο σε φιάλες χωρητικότητας μικρότερης του ενός λίτρου. Τα κρασιά όπως προαναφέραμε διακρίνονται στους Ο.Π.Α.Π. και στους Ο.Π.Ε. και ότι φέρουν πάνω στο φελλό ειδική ταινία αναγνώρισης. Οι ταινίες αυτές χορηγούνται από το κράτος με βάση τις δηλώσεις παραγωγής. Κανονικά οι ταινίες αυτές θα έπρεπε και κατά συνέπεια η έγκριση να χορηγείται από ειδικές επιτροπές που θα προέβαιναν σε τυφλή δοκιμασία των κρασιών όλων των δεξαμενών και των βαρελιών που πρόκειται να έρθουν στο εμπόριο σαν οίνοι Ο.Π.Α.Π. και Ο.Π.Ε.

3.4. ΕΤΙΚΕΤΑ

Η ετικέτα είναι η ταυτότητα του κρασιού. Από την ετικέτα ο καταναλωτής μπορεί να πάρει αρκετές πληροφορίες, όταν αυτή είναι σωστή και σύμφωνη με το νόμο. Στους οίνους ονομασίας προελεύσεως είναι υποχρεωτικές ορισμένες ενδείξεις. Οι ενδείξεις αυτές σε μια ετικέτα κρασιού Ο.Π.Α.Π. ή Ο.Π.Ε. είναι:

- 1) Το όνομα της περιοχής από την οποία προέρχεται (π.χ. Σαντορίνη).
- 2) Η ένδειξη «Ονομασίας προελεύσεως Ανωτέρας ποιότητας» ή «Ονομασία προελεύσεως Ελεγχόμενη».
- 3) Το όνομα και η έδρα του εμφιαλωτή.
- 4) Ο αλκοολικός τίτλος.
- 5) Ο όγκος της φιάλης (η περιεκτικότητα).

Προαιρετικά ο παραγωγός μπορεί να γράψει τον τύπο του κρασιού, τη σοδειά, συστάσεις στους καταναλωτές κ.λ.π. Άλλες ενδείξεις που αφορούν αποκλειστικά τα κρασιά ονομασίας προελεύσεως είναι οι όροι RESERVE και GRANDE RESERVE, ενδείξεις που υποδηλώνουν παλαίωση.

Προκειμένου για λευκό κρασί Reserve (επιλεγμένος) σημαίνει ότι το κρασί έχει παλαιωθεί συνολικά 2 χρόνια πριν βγει στην αγορά, από τα οποία τουλάχιστον 6 μήνες σε βαρέλια και 6 μήνες σε φιάλες. Όταν ο όρος αφορά



ερυθρό κρασί σημαίνει ότι έχει παλαιωθεί συνολικά 3 χρονιά, από τα οποία τουλάχιστον 6 μήνες σε βαρέλια και 6 μήνες σε φιάλες. Ο όρος Grande Reserve (ειδικά επιλεγμένος) προκειμένου για λευκό κρασί σημαίνει ότι έχει παλαιωθεί συνολικά 3 χρονιά (τουλάχιστον 1 χρόνο σε βαρέλι και 1 χρόνο σε φιάλες). Για τους ερυθρούς Grande Reserve σημαίνει ότι έχουν παλαιωθεί 4 χρονιά, συγκεκριμένα 2 χρονιά σε βαρελιά και 2 χρονιά σε φιάλες. Για τους λευκούς το βαρέλι μπορεί να είναι οποιουδήποτε μεγέθους, ενώ για τους ερυθρούς το βαρέλι πρέπει να είναι μικρότερο από 600 λίτρα.

3.5 ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΕΥΤΙΚΟΙ ΓΛΥΚΕΙΣ ΟΙΝΟΙ

3.5.1 Σάμος

Οι οίνοι με το τοπωνύμιο Σάμος παράγονται από την ποικιλία Μοσχάτο λευκό, είτε από υπερώριμα λιαστά σταφύλια είτε με την προσθήκη αλκοόλ. Για ν' απολαμβάνει ο οίνος αυτός της «ονομασίας προελεύσεως ελεγχόμενη», πρέπει να προέρχεται από αμπελώνες των οποίων η στρεμματική απόδοση σε σταφύλια δεν υπερβαίνει τα 1000 κιλά, το δε γλεύκος που παράγεται από αυτά να έχει την απαιτούμενη περιεκτικότητα ζαχάρων. Διακρίνουμε 3 τύπους οίνου με την ονομασία Σάμος:

- I. Οίνος λευκός φυσικός γλυκός > 238 g ζαχάρων /l γλεύκους
- II. Οίνος λευκός γλυκός φυσικός > 238 g ζαχάρων /l γλεύκους
- III. Οίνος λευκός γλυκός > 221 g ζαχάρων /l γλεύκους

Οι φυσικώς γλυκοί οίνοι Σάμου είναι οι μόνο ίσως ελληνικοί οίνοι που είναι πασίγνωστοι στη διεθνή αγορά.

3.5.2.Μαυροδάφνη Πατρών

Η ποικιλία της Μαυροδάφνης παράγει τα ομώνυμα ερυθρά γλυκά κρασιά και ορισμένες φορές χρησιμοποιείται και η Κορινθιακή ποικιλία με τον περιορισμό, ότι η ποικιλία της Μαυροδάφνης πρέπει να συμμετέχει σε ποσοστό μεγαλύτερο του 50%. Πρέπει να προέρχεται από αμπελώνες που η στρεμματική τους απόδοση δεν ξεπερνά τα 1200 κιλά σταφυλιών και το παραγόμενο γλεύκος να περιέχει τουλάχιστον 212 g ζαχάρων /l. Η γλυκύτητα του οφείλεται στα ζάχαρα του γλεύκους που μένουν αζύμωτα, μετά την προσθήκη αλκοόλης που ανέρχεται σε 5-10% του ζυμούμενου

γλεύκους. Η μαυροδάφνη καταναλώνεται μετά από παλαίωση σε δρύινα βαρέλια και διακρίνεται για το χαρακτηριστικό «μπουκέτο».

3.5.3 Μοσχάτος Ρίου Πατρών

Η ελαφριά εκδοχή του μοσχάτο. Παράγεται από σταφύλια της ποικιλίας Μοσχάτο λευκό που καλλιεργείται σε 12 περιοχές, ανατολικά της πόλης των Πατρών και είναι «ονομασίας προελεύσεως ελεγχόμενη». Διακρίνεται από αρώματα λουλουδιών και το τυπικό, για την ποικιλία μοσχάτο, άρωμα σταφυλιών.

3.5.4 Μοσχάτος Λήμνου

Απαραίτητες προϋποθέσεις για την παρασκευή του μοσχάτου Λήμνου είναι η λευκή ποικιλία Μοσχάτο Αλεξανδρείας, που καλλιεργείται σε περιοχές του νησιού.

Οι στρεμματικές αποδόσεις των αμπελώνων δεν πρέπει να ξεπερνούν τα 1200 κιλά σταφυλιών.

Με το όνομα Μοσχάτος Λήμνου παρασκευάζονται τέσσερις τύποι οίνων:

- Οίνος λευκός ξηρός
- Οίνος λευκός γλυκός
- Οίνος λευκός γλυκός φυσικός
- Οίνος λευκός φυσικώς γλυκός.

Για την παραγωγή των κρασιών αυτών, η ελάχιστη περιεκτικότητα του γλεύκους σε ζάχαρα πρέπει σε 188, 221, 238, και 238 g/l αντιστοίχως. Τα γλυκά κρασιά της Λήμνου διακρίνονται για την αρωματική τους ένταση και τη γευστική τους φινέτσα.

3.5.5 Μοσχάτος Κεφαλληνίας

Παράγεται από τα σταφύλια της ποικιλίας μοσχάτο λευκό και είναι και αυτό «ονομασίας προελεύσεως ελεγχόμενη». Καλλιεργείται σε 6 περιοχές του νησιού και περιοχές του δήμου Ληξουρίου. Για την στρεμματική τους απόδοση και για την περιεκτικότητα του γλεύκους ισχύει ότι και στο μοσχάτο Πατρών.

3.5.6 Βινσάντο Σαντορίνης

Στη Σαντορίνη διακρίνονται οι εξής τύποι κρασιών:

- ❖ Λευκός ξηρός
- ❖ Λευκός γλυκός
- ❖ Λευκός γλυκός φυσικός
- ❖ Λευκός φυσικώς γλυκός

Οι οίνοι της Σαντορίνης πρέπει να παράγονται από σταφύλια, ο μεν ξηρός των λευκών ποικιλιών Ασύρτικο, Αηδάνι και Αθήρι, οι δε γλυκοί οίνοι από ποικιλίες Ασύρτικο και Αηδάνι. Οι ποικιλίες αυτές καλλιεργούνται στους αμπελώνες της Θήρας και της Θηρασίας, των οποίων οι στρεμματικές αποδόσεις δεν πρέπει να ξεπερνούν τα 700 κιλά. Η περιεκτικότητα σε ζάχαρα του γλεύκους πρέπει ν' ανέρχεται σε 204 για τους ξηρούς και 238g/l για τους γλυκούς. Οι λευκοί ξηροί είναι γνωστοί ως «νυχτέρι» και διακρίνονται για την ασύγκριτη γεύση τους που οφείλεται στις ιδιαίτερες εδαφοκλιματολογικές συνθήκες. Οι φυσικώς γλυκοί οίνοι είναι γνωστοί ως βινσάντο και παράγονται μετά από έκθεση των σταφυλιών στον ήλιο και αποτελούν τους γνωστούς λιαστούς οίνους της Σαντορίνης. Σε επόμενο κεφάλαιο θα έχουμε λεπτομερέστερη αναφορά στους εξαιρετικούς λιαστούς οίνους.

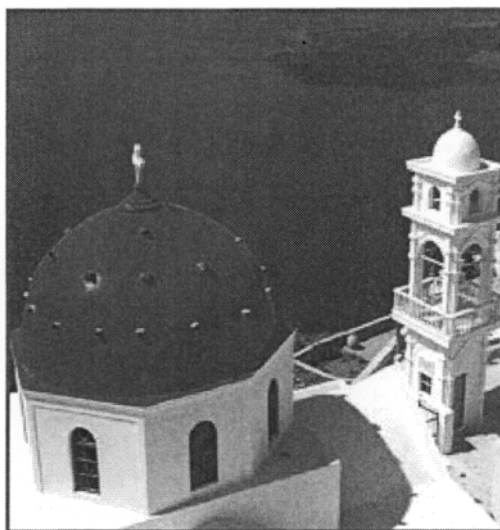
3.5.7 Μοσχάτος Ρόδου

Ο λευκός οίνος της Ρόδου παράγεται από σταφύλια της ποικιλίας μοσχάτο λευκό και Μοσχάτο τρανί, που καλλιεργούνται σε περιοχές 7 καθορισμένων κοινοτήτων της Ρόδου και με στρεμματική απόδοση όχι μεγαλύτερη από 1200 κιλά. Πρόκειται για οίνους «ονομασίας προελεύσεως ελεγχόμενη» και σχετικά με τους τύπους οίνων και τις προϋποθέσεις που πρέπει να πληρούν ισχύουν τα ίδια με το Μοσχάτο Πατρών.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4:ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ ΚΑΙ ΟΙΝΟΣ

4.1 ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Η Σαντορίνη είναι το νοτιότερο νησί των Κυκλάδων και παγκοσμίως γνωστή για το ενεργό ηφαίστειό της, τη μοναδική της φυσική ομορφιά και τους αρχαιολογικούς της θησαυρούς. Η φύση και η εμφάνιση της Σαντορίνης δημιουργήθηκαν από τις καταστροφικές ηφαιστειακές δραστηριότητες που την αναστάτωνα επανειλημμένα από την αρχαιότητα. Οι διάφορες εκρήξεις πρόσθεσαν στο έδαφος της Σαντορίνης στρώματα ηφαιστειακών υλικών που ίσως απορροφώνται από τους καρπούς του νησιού και έκανε τους κατοίκους να συνειδητοποιήσουν ότι τα προϊόντα της και κυρίως τα κρασιά της έπρεπε να ήταν η ίδια η ουσία της Σαντορίνης. Γι' αυτό ακριβώς το λόγο, δεν είναι μόνο οι φυσικές της ομορφιές που την κάνουν ασύγκριτη, υπάρχουν και τα προϊόντα της τα οποία λόγω της ηφαιστειακής φύσεως της γης είναι περίφημα. Είναι παράξενο ένας τόπος που αποτελείται από τα ίχνη ενός τρομερού παροξυσμού της γης, να φιλεύει τους ανθρώπους του με νοστιμιές τόσο οικίες, όπως τα ντοματάκια, η φάβα, η άσπρη μελιτζάνα και η κάπαρη. Το κρασί της όμως έχει πάντα κάτι το ιδιαίτερο και ίσως δεν μπορεί να συγκριθεί με κανένα άλλο στην Ελλάδα ή στην Ευρώπη.



Ο αμπελώνας της Σαντορίνης, έχοντας μια ιστορία που ξεκινάει από το 1500 π.Χ. είναι ένας από τους παλαιότερους στον ελλαδικό χώρο, φυτεμένος με αυτόρριζα φυτά από τη στιγμή που η φυλλοξήρα δεν έφτασε ποτέ στο νησί. Στα μέσα του 19^{ου} αιώνα λόγω της τουριστικής ανάπτυξης από τη μία και της χαμηλής παραγωγικότητας του αμπελώνα από την άλλη, παρατηρήθηκε μια σταδιακή μείωση των αμπελώνων από τα 35.000 στρέμματα στα 15.000 περίπου, που είναι σήμερα. Την πτωτική αυτή τάση ανέτρεψαν οι παραγωγοί του κρασιού που πρωτοεμφανίστηκαν στη Σαντορίνη γύρω

στο 1970 προσφέροντας καλές τιμές για το σταφύλι και παράλληλα το καλύτερο δυνατόν τελικό προϊόν.

4.2 ΕΔΑΦΟΣ-ΚΛΙΜΑ

Η καλλιεργημένη έκταση του νησιού, συμπεριλαμβανομένων και των αμπελώνων, απλώνεται σε ένα επικλινές οροπέδιο που αρχίζει σε υψόμετρο περίπου 300 μέτρων και φτάνει μέχρι το επίπεδο της θάλασσας ανατολικά όπου βρίσκονται οι μαύρες πετρώδεις ακρογιαλιές της Σαντορίνης. Το ίδιο το έδαφος είναι ίσως από τα πιο αλλόκοτα που θα μπορούσε να δει κανείς σε οποιαδήποτε αμπελουργική τοποθεσία. Η ασβεστολιθική και σχιστολιθική βάση του υπεδάφους καλύπτεται από τεφρά λάβα και θρυμματισμένη ελαφρόπετρα με αποτέλεσμα ένα πορώδες έδαφος πλούσιο σε άλατα καλίου και άλλα ανόργανα συστατικά. Το κλίμα χαρακτηρίζεται από ζεστό και ξηρό καλοκαίρι με τη μεγαλύτερη ηλιοφάνεια στην Ελλάδα. Ο χειμώνας είναι πιο ήπιος με λίγες αλλά ισχυρές βροχοπτώσεις. Παρ' ότι οι βροχοπτώσεις είναι ελάχιστες, το αμπέλι δεν υποφέρει από ξηρασία παρά μόνο σε ειδικές περιπτώσεις. Αυτό συμβαίνει γιατί λόγω της συνεκτικότητας του



εδάφους οι βροχές του χειμώνα εισχωρούν αργά και δύσκολα στο έδαφος που τις κρατά σε βάθος. Το καλοκαίρι οι ακτίνες του ήλιου τραβούν το νερό πάλι προς την επιφάνεια τροφοδοτώντας τα φυτά. Επίσης το μικροκλίμα της περιοχής επηρεάζεται ευνοϊκά από τη γειτνίαση με τη θάλασσα, η οποία τις θερμές νύχτες τροφοδοτεί τα αμπέλια με αρκετές σταγόνες νερού. Τέλος τα μελτέμια του Αυγούστου επεμβαίνουν και εμποδίζουν την υγρασία να συγκεντρώνεται πάνω στα σταφύλια, εξαλείφοντας τον κίνδυνο ανεπιθύμητων ασθενειών (περονόσπορος, βοτρυτής). Η μόνη φροντίδα του σαντορινιού αμπελουργού κατά των ασθενειών και εχθρών της αμπέλου είναι βασικά μια μικρή επίταση με θειάφι για πρόληψη από το ιώδιο. Λόγω ακριβώς των παραπάνω συνθηκών οι αποδόσεις της Σαντορίνης είναι πολύ χαμηλές, της τάξης των 200-300 κιλών ανά στρέμμα, όταν η νομοθεσία για το Ο.Π.Α.Π. Σαντορίνη επιτρέπει 800 κιλά και για παράδειγμα το Σαββατιανό στην Αττική φτάνει τα 1500 κιλά ανά

στρέμμα. Επίσης οι σαντορινιοί προσπαθώντας να προστατέψουν το φυτό από τις δυσμενείς καιρικές συνθήκες και κυρίως από τους σαρωτικούς ανέμους, εδώ και εκατοντάδες χρόνια έχουν εφεύρει ένα τελείως ξεχωριστό τρόπο κλαδέματος του αμπελιού, που τον ονομάζουν «στεφάνι» ή κουλούρα. Σύμφωνα με αυτόν, το κλήμα διατηρείται σε χαμηλό ύψος και παίρνει ένα σχήμα καλαθιού και έτσι τα σταφύλια προστατεύονται και ωριμάζουν μέσα στην αγκαλιά του. Το «στεφάνι» συνεχίζεται για δεκαπέντε έως είκοσι χρόνια, χρόνο που χρειάζεται το φυτό ώστε να μεγαλώσει και να στηρίζεται μόνο του. Έπειτα από αυτό το χρονικό διάστημα το κλήμα δεν χρειάζεται αυτή την προστασία εκτός κι αν βρίσκεται σε υπερυψωμένα μέρη που απειλούνται ιδιαίτερα από τους ανέμους.

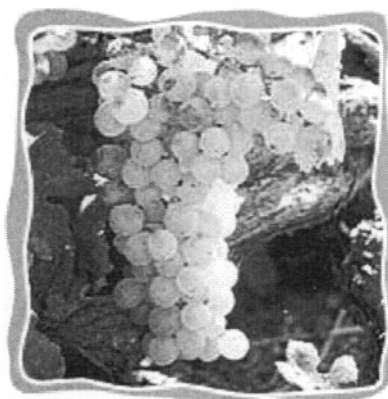
4.3 ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΟΙΝΑΜΠΕΛΟΥ

Όλοι αυτοί οι παράγοντες είναι που τελικά φτιάχνουν ένα μοναδικό στον κόσμο μικροκλίμα, που συντελεί σε πλήρη ωρίμανση των σταφυλιών και χαρίζει ιδιαίτερα χαρακτηριστικά σε κάθε ποικιλία. Οι κύριες ποικιλίες της Σαντορίνης είναι αρχικά το λευκό Ασύρτικο, με το Αηδάνι και το Αθήρι να ακολουθούν όντας οι άλλες δύο λευκές και αξιόλογες γηγενείς ποικιλίες. Σε περιορισμένη ποσότητα ευδοκμεί και η βαθυκόκκινη ποικιλία Μανδηλαριά. Σποραδικά καλλιεργούνται και πλήθος άλλων ποικιλιών όπως οι λευκές ασπρούδα, ασπρομαντηλαριά, γαϊδουριά, εφτάκιλο, γλυκάδα, κατσανό, πλατάνι, ποταμίσι, σταυροχώτης, συρίκι, φλασκάδα, φλασκασύρτικο και οι ερυθρές Αηδάνι μαύρο, μαυράθηρο, βουδόματο, μαυροτράγανο, βάφτρα. Ως ξεχωριστές να αναφερθούν εδώ και οι επιτραπέζιες ποικιλίες φράουλα, αετονύχι, ροζακί ρούσο, σιδερίτης, σουλτανίνα, που αποτελούσαν το καλοκαιρινό φρούτο των σαντορινιών.

4.3.1 Ασύρτικο

Η πρωταρχική ποικιλία του σταφυλιού στη Σαντορίνη είναι το Ασύρτικο, μια λευκή ποικιλία που καλύπτει το 70% περίπου των αμπελουργικών εκτάσεων. Είναι παραδοσιακή μόνο στη Σαντορίνη κάτι που είναι σχετικά ασυνήθιστο στην ελληνική αμπελουργία γι' αυτό και πιστεύεται πως έφτασε από το εξωτερικό με πιο πιθανή την περιοχή Jerez της Ισπανίας. Παρ' όλα αυτά σήμερα έχει ξεπεράσει τα στενά όρια της Σαντορίνης και μπορεί να τη συναντήσει κανείς στην Πελοπόννησο, τη Στερεά

Ελλάδα, τη Θεσσαλία, τη Μακεδονία καθώς και σε άλλες περιοχές της Ελλάδας. Το όνομα της ποικιλίας Ασύρτικο σύμφωνα με την παράδοση προέρχεται από το sherry (ελληνικά «σέρι»), οπότε και σημαίνει ένα σταφύλι που παράγει κρασί τέτοιου τύπου. Είναι όμως δυνατόν να ονομάστηκε έτσι όχι γιατί προέρχεται από την Ισπανία, αλλά επειδή τα σχετικά πλούσια σε τανίνη λευκά κρασιά τύπου Jerez/sherry οξειδώνονται εύκολα. Η σταφυλική παραγωγή της ποικιλίας Ασύρτικο αξιοποιείται για την παραγωγή κυρίως των οίνων Ο.Π.Α.Π. Σαντορίνη που μπορεί να είναι οίνος λευκός, γλυκός σε συναινεοποίηση με τις ποικιλίες Αθήρι και Αηδάνι άσπρο καθώς και οίνος λευκός ξηρός σε συναινεοποίηση με τις άνω ποικιλίες. Μπορεί όμως να χρησιμοποιείται και για την παραγωγή των τοπικών οίνων και των επιτραπέζιων. Το Ασύρτικο είναι φυτό ζωνρό και παραγωγικό. Η σταφυλή είναι μέτριου μεγέθους, κυλινδρική, μέτριας πυκνότητας έως πυκνόραχη. Η ράγα είναι μέτριου μεγέθους, σφαιρική με λεπτό χρυσοκίτρινο φλοιό και σάρκα χυμώδη, μαλακή και εύγευστη με δύο γίγαρτα ανά ράγα. Το μέσο βάρος των 100 ραγών είναι 290 γρ. και το μέσο βάρος σταφυλής της είναι 347 γρ. με μια αναλογία 97.5% ράγες και 2,5% βόστρυχοι. Διαμορφώνεται κυρίως σε χαμηλά κυπελλοειδή σχήματα. Είναι ευαίσθητη στον άνεμο και καλλιεργείται με το κλάδεμα που αναφέραμε, τη κουλούρα. Οι αμπελώνες είναι αραιοφυτεμένοι, ώστε να μην δημιουργείται ανταγωνισμός μεταξύ των ριζών. Δεν παρουσιάζει κάποια ιδιαίτερη ευαισθησία στις ασθένειες και αντέχει στην ξηρασία σε σχετικά αραιές φυτεύσεις με περίπου 270-300 φυτά ανά στρέμμα. Η ποικιλία Ασύρτικο είναι απόλυτα προσαρμοσμένη στο ξηροθερμικό περιβάλλον της Σαντορίνης και θεωρείται από ποιοτική οينوποιητική άποψη σαν η καλύτερη ελληνική λευκή ποικιλία. Είναι πρόμη, ωριμάζει συνήθως κατά τα μέσα Αυγούστου, αλλά καμιά φορά φτάνει τα τέλη Αυγούστου ή και αρχές Σεπτεμβρίου, όταν η χρονιά είναι όψιμη. Έτσι δίνει υψηλούς αλκοολικούς τίτλους και όταν ωριμάσει ξεπερνά τους 12 βαθμούς Be αλλά χωρίς να χάσει την υψηλή οξύτητα της που δίνει στους οίνους μια φρεσκάδα και δροσερότητα. Εκτός όμως αυτών όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα ανέβει σε υψηλά επίπεδα τότε μεσουρανά και η υψηλή περιεκτικότητα τους σε αρωματικές ουσίες. Πρόκειται για μια ευοξειδωτή ποικιλία. Έρευνες απέδειξαν ότι παρουσιάζει υψηλότερες τιμές στον δείκτη φαινολικών ουσιών, φαινολικών συστατικών (εκφρασμένα σε g/l γαλλικού οξέος) και κατεχινών σε σχέση με άλλες



ποικιλίες. Το Ασύρτικο είναι μια εκλεκτή ποικιλία οιναμπέλου η οποία ανήκει στις λεγόμενες πολυδυναμικές. Πολυδυναμικές χαρακτηρίζονται οι ποικιλίες των οποίων οι σταφυλές διαμορφώνουν, σε διαφορετικά στάδια ωριμότητας, χημική σύσταση κατάλληλη για την παραγωγή διαφορετικών τύπων οίνων. Ως εκ τούτου από το Ασύρτικο είναι δυνατό να παραχθούν διαφορετικοί τύποι οίνων. Συμμετέχει σε όλα σχεδόν τα κρασιά της Σαντορίνης (μπρούσκο, νυχτέρι, βινσάντο, μέτζο), άλλοτε σε μεγαλύτερο και άλλοτε σε μικρότερο ποσοστό, και ένα αξιοσημείωτο θέμα είναι πως μπορεί και συνεργάζεται με τα «υπερστελέχη» της ντόπιας ζύμης και τα κρασιά αυτά που παράγει φτάνουν σε περιεκτικότητα μέχρι και τους 18 βαθμούς φυσικής αλκοόλης.

4.3.2 Αηδάνι

Η λευκή ποικιλία Αηδάνι είναι ανατολικής προελεύσεως, από την περιοχή της Ιωνίας και πιθανώς είναι η εδάνη άμπελος όπως την είχε αναφέρει ο λεξικογράφος Ησύχιος τον 5^ο αιώνα μ.Χ. Αποτελεί μαζί με το Αθήρι το 10% περίπου των αμπελώνων της Σαντορίνης και χρησιμοποιείται κατά κύριο λόγο για ανάμειξη με γλεύκη άλλων ποικιλιών για τον εμπλουτισμό τους σε άρωμα. Η σταφυλική παραγωγή της ποικιλίας Αηδάνι αξιοποιείται για την παραγωγή των οίνων Ο.Π.Α.Π. Σαντορίνης και συγκεκριμένα για οίνο λευκό, γλυκό σε συνινοποίηση με τις ποικιλίες Ασύρτικο και Αθήρι. Χρησιμοποιείται όμως και για επιτραπέζιους οίνους. Το Αηδάνι είναι ποικιλία μέτριας ζωηρότητας και παραγωγικότητας με κάθε καρποφόρο βλαστό να φέρνει 1-2 σταφυλές. Η σταφυλή είναι μεγάλου μεγέθους, κυλινδρική έως κυλινδροκωνική και πυκνή. Το μέσο βάρος της είναι 550 γρ.. Η σύνθεση της σταφυλής είναι 93% ράγες και 7% βόστρυχοι. Το μέσο βάρος των 100 ραγών είναι 240 γρ. Η ράγα είναι μέτριου μεγέθους, σφαιρική έως δισκοειδής με κιτρινόλευκο φλοιό μετρίου πάχους και σάρκα χυμώδη ανθεκτική, αρωματική και γλυκιά με 3-4 γίγαρτα ανά σάρκα. Ζάχαρα έχει 193 γρ./λίτρο και ολική οξύτητα σε τρυγικό 6,8 γρ./λίτρο. Το κλάδεμα του διαμορφώνεται σε χαμηλά κυπελλοειδή και κλαδεύεται στα 2-3 μάτια. Χαρακτηριστικό της είναι η ευαισθησία στο οίδιο και τον περονόσπορο.

4.3.3 Αθήρι

Η ποικιλία Αθήρι είναι από τις πιο παλιές ποικιλίες της Σαντορίνης και γενικά των Κυκλάδων και θεωρείται μια από τις καλύτερες ελληνικές λευκές ποικιλίες. Αποτελεί, μαζί με το Αηδάνι, το 10% περίπου των αμπελώνων του νησιού. Η σταφυλική παραγωγή του αξιοποιείται για την παραγωγή οίνων Ο.Π.Α.Π. Σαντορίνης και συγκεκριμένα του λευκού γλυκού οίνου, σε συνοינוποίηση με τις ποικιλίες Ασύρτικο και Αηδάνι και του λευκού ξηρού οίνου σε συνοינוποίηση με τις ποικιλίες Ασύρτικο και Αηδάνι. Χρησιμοποιείται επίσης και για επιτραπέζιο οίνο. Το Αθήρι είναι φυτό μεγάλης ζωηρότητας και παραγωγικότητας. Κάθε καρποφόρος βλαστός φέρει δύο σταφυλές. Η σταφυλή είναι μετρίου έως μεγάλου μεγέθους, κυλινδροκωνική και μετρίου πυκνότητας. Το μέσο βάρος της είναι 300 γρ. και η σύνθεση της είναι 95,6% ράγες και 4,4% βόστρυχοι. Η ράγα είναι μετρίου μεγέθους, σφαιρική έως ωοειδής και έχει λεπτό κιτρινοπράσινο φλοιό και σάρκα χυμώδη, μαλακή, εύγευστη, με λεπτό χαρακτηριστικό άρωμα και με 2 γίγαρτα ανά ράγα. Το μέσο βάρος των 100 ραγών είναι 240 γρ. Η περιεκτικότητα σε ζάχαρα είναι 230 γρ./λίτρο και η ολική οξύτητα σε τρυγικό 5,2 γρ./λίτρο. Διαμορφώνεται σε χαμηλά κυπελλοειδή και έχει σχετικά καλή απόδοση. Η ποικιλία Αθήρι προσαρμόζεται καλά σε εδάφη διαφορετικής σύστασης, συμπεριλαμβανομένου και της Σαντορίνης ενώ είναι ανθεκτική στην ξηρασία και στον περονόσπορο έχοντας όμως ευαισθησία στο ωίδιο. Είναι όψιμης ωρίμανσης με υψηλή οξύτητα που δίνει αρωματικό χαρακτήρα. Γι' αυτούς τους λόγους χρησιμοποιείται για συνοינוποίηση μόνο, και όχι μόνο του, με τις ποικιλίες Αηδάνι και Ασύρτικο δίνοντας κυρίως γλυκά υψηλόβαθμα αρωματικά κρασια όπως ο Μαλβαζίας και το Βινσάντο.



4.3.4 Μανδηλαριά

Η Μανδηλαριά είναι η κύρια ερυθρή ποικιλία της Σαντορίνης και αποτελεί περίπου το 20% των αμπελώνων της. Χρησιμοποιείται μόνη της για την παραγωγή κάποιων κρασιών με κύριο το Μπρούσκο και το μαύρο Βινσάντο ή και για ανάμειξη. Είναι ποικιλία ζωντή και παραγωγική πλούσια σε χρωστικές. Σε κάθε βλαστό φέρει 1-2 σταφυλές. Η σταφυλή είναι μέτρια ως μεγάλη, κυλινδροκωνική και



πυκνή, το μέσο βάρος της είναι 320 γρ. και η σύνθεση της είναι 94% ράγες και 6% βόστρυχοι. Η ράγα είναι μεγάλη, σφαιρική με χοντρό κυανομέλανο φλοιό και σάρκα μαλακή με ερυθρές χρωστικές και με 2-3 γίγαρτα. Το μέσο βάρος των 100 ραγών είναι 280 γρ. Η διαμόρφωση της Μανδηλαριάς γίνεται σε κυπελλοειδή στα 2 μάτια.

4.4 ΚΡΑΣΙΑ ΤΗΣ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ

Τα πιο γνωστά κρασιά της Σαντορίνης θεωρούνται το λευκό ξηρό και αρωματικό κρασί το γνωστό Νυχτέρι, καθώς και το περίφημο γλυκό Βινσάντο. Και τα δύο ανήκουν στην κατηγορία Ο.Π.Α.Π., και υπάγονται στους οίνους της Ευρωπαϊκής Ένωσης ως «Οίνοι Ποιότητας Παραγόμενη σε Καθορισμένη Περιοχή». Η Ονομασία Προελεύσεως Σαντορίνη Ανωτέρας Ποιότητας» αναγνωρίζεται και προστατεύεται για λευκούς οίνους που παράγονται αποκλειστικά από σταφύλια γηγενών ποικιλιών οιναμπέλου που καλλιεργούνται στις νήσους Θήρα και Θηρασία.

4.4.1 Νυχτέρι

Το όνομα Νυχτέρι έχει δύο πιθανές προελεύσεις. Σύμφωνα με την πρώτη προέρχεται από τη έκφραση της νυκτός, επειδή τα σταφύλια για την παραγωγή του μαζεύονται πριν από το ξημέρωμα με σκοπό να δυναμώσει η γεύση τους. Η σκέψη πίσω από αυτή την πρακτική φαίνεται πως υπάρχει από την αρχαιότητα ενώ πλέον και σήμερα είναι γνωστό ότι ειδικά στα νησιά του Αιγαίου ο τρύγος της αυγής είναι επιθυμητός, αν πρόκειται να παραχθούν λευκά κρασιά με περισσότερη φρεσκάδα και λιγότερο επιρρεπή στην οξείδωση. Σύμφωνα με την δεύτερη και πιο πιθανή, ονομάστηκε έτσι

γιατί οι αμπελοκαλλιεργητές τρυγούν τα σταφύλια το πρωί και τα επεξεργάζονται αυθημερόν. Επομένως πατούν τα σταφύλια μέχρι αργά το βράδυ (κάνουν δηλαδή «νυχτέρι») και η όλη του κατεργασία γινόταν τη νύκτα όπου οι θερμοκρασίες είναι χαμηλότερες. Οι υπόσκαφες «κάναβες» με τα μελετημένα παραθυράκια τους δημιουργούν τα κατάλληλα νυκτερινά ρεύματα που απαιτεί η ζύμωση. Σύμφωνα με την νομοθεσία σημειώνεται σχετικά με το Νυχτέρι:

Παραδοσιακή ένδειξη που επιφυλάσσεται αποκλειστικά για όσους λευκούς ξηρούς οίνους «Ονομασίας Προελεύσεως Σαντορίνη Ανωτέρας Ποιότητας» έχουν ελάχιστο φυσικό αλκοολικό τίτλο 13,5% vol έχουν οινοποιηθεί είτε σε δεξαμενές είτε σε βαρέλια και στη συνέχεια έχουν παραμείνει προς ωρίμανση σε βαρέλια τουλάχιστον για τρεις μήνες. Το Νυχτέρι είναι αποκλειστικά λευκό ξηρό κρασί φτιαγμένο από την κύρια ποικιλία της Σαντορίνης, το Ασύρτικο με προσμίξεις από Αηδόνη και Αθήρι. Η επεξεργασία των σταφυλιών γίνεται αυθημερόν με κύριο αποτέλεσμα ένα κρασί με κίτρινο χρώμα χωρίς καφετιές αποχρώσεις. Μετά τη διαδικασία της λευκής οινοποίησης ωριμάζει σε δρύινα βαρέλια. Ο αλκοολικός του τίτλος είναι 14-15%. Το κρασί αυτό αποτελεί αναμφίβολα ένα τυπικό κρασί, με χαρακτηριστικούς οργανοληπτικούς χαρακτήρες. Πρόκειται για ένα λαμπερό κρασί με κίτρινο χρυσαφένιο χρώμα και πλούσιο πολύπλοκο άρωμα. Τα ποικιλιακά αρώματα συνδυάζονται με τα αρώματα του ξύλου και της βανίλιας και προβάλλουν ένα σαρκώδη οίνο με την ισορροπία των γεύσεων εναρμονισμένη και δομή τέλεια. Η επίμονη και έντονη επίγευση ολοκληρώνουν την εικόνα ενός μεγάλου κρασιού.



4.4.2 Μέτζο

Πέρα από το αυθεντικό Βινσάντο, υπάρχει και μια παραλλαγή του η οποία αναπτύχθηκε με την λογική του ότι ούτε όλοι οι Σαντορινιοί ούτε όλοι οι επισκέπτες του νησιού πίνουν ένα κρασί τόσο γλυκό όσο το Βινσάντο, τουλάχιστον όχι σε μεγάλες ποσότητες. Το κρασί αυτό οι ντόπιοι το λένε Μέτζο από την ιταλική λέξη mezzo = μισό. Φτιάχνεται με δύο τρόπους:



- Μετά το πάτημα των σταφυλιών για το Βινσάντο, ρίχνουν στα στέμφυλα γλεύκος από νυχτέρι εν ζυμώσει. Πραγματοποιείται εκχύλιση των σακχάρων των στεμφύλων, με αποτέλεσμα η γλυκύτητα αυτή να παραμείνει στο τελικό προϊόν.
- Χρησιμοποιούνται φρέσκα και «ψημένα» σταφύλια ή «μισοψημένα», ψήνονται δηλαδή στον ήλιο για χρονικό διάστημα λιγότερο από το κανονικό της παρασκευής Βινσάντο.

Το κρασί αυτό είναι γύρω στους 15 αλκοολικούς βαθμούς και 5-9 βαθμών Be.

4.4.3 Μαλβαζίας

Ένα άλλο παραδοσιακό κρασί είναι ο Μαλβαζίας. Είναι και αυτό γλυκό, διαφέρει όμως από το Βινσάντο τόσο κατά την ποικιλιακή του σύνθεση όσο και κατά την επεξεργασία των σταφυλιών. Η σύνθεση του Μαλβαζία βασίζεται σε πολλές και διάφορες ποικιλίες. Γι' αυτό ήταν άλλοτε γνωστός και σαν ξενόλογο κρασί, όπου ξενόλογα κρασιά ονομάζονται συλλογικά όλες ελάχισσες ποικιλίες σταφυλιών του νησιού. Μια ακόμα διαφορά με το Βινσάντο είναι ότι η υψηλή του σακχαροπεριεκτικότητα επιτυγχάνεται κυρίως με την υπερωρίμανση του καρπού πάνω στο κλήμα. Αποξήρανση στον ήλιο μπορεί να γίνει μόνο σε ένα μικρό ποσοστό σταφυλιών, κυρίως της ποικιλίας Αηδάνι άσπρο και ο μούστος αυτός προστίθεται στο κρασί από τα άλλα σταφύλια. Το κρασί που τελικά παράγεται είναι πολύ γλυκό, λιγότερο όμως από ότι το Βινσάντο και με περισσότερους βαθμούς αλκοόλης που φτάνουν τους 15-16. Ο Μαλβαζίας είναι σχετικά σπάνιο κρασί, αφού πλέον παράγεται σε μικρές ποσότητες και ο λόγος είναι ότι υπάρχει μια τάση προς τη συγχώνευση των αντιλήψεων για το Βινσάντο και τον Μαλβαζία. Αυτό είναι εμφανές με τη χρήση των λιγότερων γνωστών ποικιλιών του νησιού στη βασική σύνθεση κρασιών που παράγονται σαν Βινσάντο παρά σαν Μαλβαζίας.

4.4.4 Μπρούσκο

Τέλος, ένας ακόμη παραδοσιακός οίνος της Σαντορίνης αλλά όχι τόσο συνηθισμένος όσο το Νυχτέρι, είναι το μπρούσκο που ανάγεται από την εποχή της Βενετσιάνικης κυριαρχίας από το 13^ο μέχρι τα μέσα του 16^ο αιώνα. Το μπρούσκο μπορεί να είναι λευκό, κόκκινο ή ροζέ με κυρίαρχο το λευκό. Το Ασύρτικο σταφύλι προσφέρεται για

το μεγαλύτερο μέρος του λευκού μπρούσκου, το οποίο και έχει κάποιες καστανόφαιες αποχρώσεις και τείνει προς το κανελί. Συμμετέχουν όμως κι άλλες λευκές ποικιλίες όπως το Αηδάνι άσπρο, κυρίως λόγω των αρωματικών τους ιδιοτήτων. Για το κόκκινο μπρούσκο η κύρια ποικιλία που χρησιμοποιείται είναι η Μανδηλαριά και μετά κάποιες άλλες ερυθρές ποικιλίες καθώς και κάποιες φορές το Ασύρτικο. Το ροζέ κρασί μπορεί να χαρακτηριστεί ως ερυθρόξανθο, όρος που χρησιμοποιείται πολύ στην Σαντορίνη. Για την παραγωγή του μπρούσκου και σύμφωνα με την παραδοσιακή οινοποίηση, τα σταφύλια μένουν στο πατητήρι από 2-4 μέρες μέχρι την έναρξη της οινοποιητικής διαδικασίας. Μετά τη σύνθλιψη, τα σταφύλια μπαίνουν σε βυτία και ζυμώνονται με τους φλοιούς και τα τσαμπιά για αρκετές μέρες. Οι μούστοι κατά την ζύμωση φτάνουν τους 16 ή ακόμα και 17 βαθμούς οινοπνεύματος. Λόγω της μακράς επαφής του χυμού με τους φλοιούς μετά τον τρύγο, τα κρασιά που παράγονται είναι σχετικά στυφά, ακόμα και τα λευκά, αφού το Ασύρτικο είναι αρκετά τανικό. Αυτό σε συνδυασμό με την υψηλή οξύτητα κάνει το κρασί τραχύ, ειδικά μάλιστα αν έχει οινοποιηθεί από τις τελευταίες συνθλίψεις των σταφυλιών. Γι' αυτό ακριβώς το λόγο το κρασί αυτό ονομάστηκε μπρούσκο που σημαίνει στα ιταλικά τραχύς, δριμύς. Σύμφωνα με την σαντορινιά παράδοση, η ωρίμανση στο βαρέλι για πολλά χρόνια θεωρείται απαραίτητη για τα μπρούσκα κάθε χρώματος, αλλά στην ουσία το μπρούσκο αυτό που αφήνεται για πολλά χρόνια είναι μεν παραδοσιακό αλλά προέρχεται από μούστο ελεύθερης ροής και προορίζεται για ειδική κατανάλωση και όχι ευρεία.

«Ευρωπαϊκά» κρασιά

Επειδή οι σημερινές απαιτήσεις της αγοράς απαιτούν για τα λευκά κρασιά ο αλκοολικός τους τίτλος να μην υπερβαίνει το 12% και να διατηρούν μια κάποια δροσερότητα, οι εμπορικοί εμφιαλωτές της Σαντορίνης αντιμετωπίζουν πιέσεις προς την κατεύθυνση της προσαρμογής του σαντορινιού κρασιού με τη μοναδικότητά του, σε πιο συμβατικά γούστα. Έτσι παράγονται εδώ και 15 χρόνια περίπου, τα λεγόμενα «ευρωπαϊκού τύπου» λευκά ξηρά κρασιά της Σαντορίνης, που ονομάζονται «Σαντορίνη» και τα οποία θα μπορούσαν να χαρακτηριστούν και ως τροποποιημένο μπρούσκο ή νυχτέρι. Φτιάχνονται και αυτά κυρίως από την ποικιλία Αθήρι και Αηδάνι, αλλά με πιο πρόωμη συγκομιδή των σταφυλιών. Ο αλκοολικός τους τίτλος κυμαίνεται μεταξύ 12 και 12.5% και σπάνια φτάνει το 13%. Η αυξημένη οξύτητα τους που τους δίνει δροσερότητα και φρεσκάδα, προκαλεί έκπληξη για ένα κρασί που

προέρχεται από αμπελώνα της ξηροθερμικής περιοχής του Αιγαίου πελάγους. Οι αλκοολικοί αυτοί βαθμοί καθώς και η οξύτητα τους οφείλονται από τη μια μεν στον πρώιμο τρυγητό, όπως θα μπορούσε κανείς να υποθέσει και από την άλλη δε σε γενετικούς παράγοντες της ποικιλίας Ασύρτικο και στο οικολογικό περιβάλλον του σαντορινιού αμπελώνα: στη φύση του εδάφους και στις περιορισμένες βροχοπτώσεις. Μια σωστή οινοποίηση των σταφυλιών και σωστή επεξεργασία του οίνου σε μια σύγχρονη οινοποιητική μονάδα του νησιού, αναδεικνύουν ένα λαμπερό λευκοκίτρινο κρασί, που ξεχωρίζει για τον πλούσιο ποικιλιακό αρωματικό του χαρακτήρα. Τα αρώματα που κυριαρχούν είναι αρώματα εσπεριδοειδών με λεπτές αρωματικές ανταύγειες λευκών ανθέων. Ζωηρό με πλούσιο σώμα, επιτυγχάνει μια τέλεια ισορροπημένη γεύση, που συνδυάζεται με τη χαρακτηριστική μακριά και έντονη επίγευση.

Κρασιά από γηγενείς ποικιλίες

Όπως αναφέρθηκε στο προηγούμενο μέρος της εργασίας, υπάρχουν κάποιες ποικιλίες που καλλιεργούνται σποραδικά και ακόμα σπανιότερα οινοποιούνται. Με βάση μια μελέτη της Ένωσης (Santo wines), έχουν οινοποιηθεί κάποιες τέτοιες ποικιλίες, μόνη της κάθε μία, με σκοπό περισσότερο να βγουν διάφορα συμπεράσματα για την πολιτική αναμπέλωσης καθώς και για το τελικό προϊόν αυτών των ποικιλιών για πιθανή χρήση σε συνοινοποίηση παρά για την παραγωγή τους για αυτόνομη οινοποίηση, χωρίς αυτό να αποκλείεται.

Ενδεικτικά αναφέρονται τα αποτελέσματα κάποιων από αυτές: Για το Κατσανό ο αλκοολικός του τίτλος είναι 12,7% και η ολική του οξύτητα 6.1 γρ./λιτρ.. Σύμφωνα με την οινοποίηση που πραγματοποιήθηκε, ο οίνος έδειξε πως περιέχει χαμηλά φαινολικά συστατικά (ελάχιστο χρώμα και τάση για οξείδωση), αλλά αρωματικά είναι ελλειμματικό. Γευστικά είναι πολύ μαλακό. Από τις ερυθρές ποικιλίες η πιο ενδιαφέρουσα είναι το μαυροτράγανο τόσο σε χρωματικό όσο και σε αρωματικό δυναμικό. Το άρωμα του (φραγκοστάφυλο, μέντα) έχει διάρκεια. Η γεύση είναι ισορροπημένη, γεμάτη και με μακρά επίγευση. Ο αλκοολικός του τίτλος είναι 12,4% και η ολική του οξύτητα 6,7% γρ./λιτρ. Το βουδόματο έχει χρώμα ελλειμματικό για ερυθρό οίνο, άρωμα διακριτικό και γεύση μαλακή και γεμάτη. Δεν μπορεί να αποτελέσει προϊόν από μόνο του για μεγάλα κρασιά. Οι τανίνες του είναι πολύ

μαλακές. Ενδιαφέρον θα είχε η συνοינוποίηση του με Μανδηλαριά. Ο αλκοολικός του τίτλος είναι 10% και η ολική του οξύτητα 6,4 γρ./λιτρ.

4.5 ΛΙΑΣΤΟΣ ΟΙΝΟΣ ΤΗΣ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ (*vinsanto*)

Ανάμεσα στα γραπτά μνημεία που μας έχουν απομείνει από την αρχαιότητα, δεν υπάρχει κανένα έργο που ν' αντιστοιχεί σ' ένα σύγχρονο εκλαϊκευτικό βιβλίο για το κρασί, και οι πληροφορίες που μπορούμε ν' αντλήσουμε στα αρχαία κείμενα συνήθως δεν παρέχονται με τρόπο που να συνδέει τη φύση συγκεκριμένων κρασιών με ιδιαίτερες τεχνικές. Το αποτέλεσμα είναι, ότι δύσκολα μπορούμε να συγκρίνουμε ένα ειδικό κρασί της νεότερης Ελλάδας μ' ένα κρασί της αρχαίας εποχής χωρίς να παρασυρόμαστε σε υπερβολικές εικασίες. Υπάρχει ωστόσο μια εξαίρεση που αναφέρεται στο βινσάντο. Το στέγνωμα των σταφυλιών στον ήλιο χρησιμοποιήθηκε από τα πανάρχαια χρόνια πραγματικά σε ολόκληρο το Αιγαίο. Τα σταφύλια απλώνονται για να αφυδατωθούν στην κατάλληλα διευθετημένη επιφάνεια που λέγεται «λιάστρα» και που είναι βέβαια το ηλιαστήριον των αρχαίων. Τα κρασιά που προκύπτουν από την οινοποίηση των σταφυλιών αυτών λέγονται λιαστά. Συνήθως η λιάστρα είναι ένα μέρος ανάμεσα στα αμπέλια και τα χωράφια που θεωρείται ιδιαίτερα κατάλληλο γι' αυτό το σκοπό. Στη Σαντορίνη, όμως αν και δεν είναι άγνωστες αυτού του είδους οι λιάστρες, η τυπική μορφή της λιάστρας που χρησιμοποιείται για το βινσάντο είναι απλώς η επιφάνεια του δώματος πάνω από την παραδοσιακή κάβα. Το δώμα με τα απλωμένα σταφύλια προστατεύονται ολόγυρα μ' ένα χαμηλό τοίχωμα. Εναλλακτικά, τα σταφύλια για βινσάντο «ψήνονται» σε περιφραγμένες αυλές κοντά στις κάβες. Το βινσάντο είναι ίσως το είδος του ελληνικού κρασιού που είναι πιθανότερο να μας ωθήσει σε ρεμβασμούς για τα κρασιά των αρχαίων, και αυτό μάλλον εξαιτίας των χαρακτηριστικών του παρά από καμιά ιδιαίτερη κλίση προς αυτό. Γιατί καθώς γερνάει, το έντονο σφρίγος του καταπέφτει κι έτσι ο δοκιμαστής αντιλαμβάνεται την κολλώδη υφή του και αυτό φέρνει στη μνήμη τα κρασιά που οι αρχαίοι συγγραφείς αναφέρουν ως «οίνοι γλυκείς και παχείς». Πράγματι, μια φιάλη βινσάντο ηλικίας είκοσι ετών θα μπορούσε να μεταγγιστεί σε άλλο δοχείο, αλλ' αν αφεθεί το κατακάθι μαζί με λίγο κρασί στο παλιό μπουκάλι, αυτό επιδέχεται αραιώση με ίσον όγκο νερού για να γίνει ένα ευχάριστο ποτό. Το βινσάντο είναι το πιο παραδοσιακό κρασί της Σαντορίνης. Οφείλει το όνομά του στην ιταλική φράση **Vino Santo**, αφού πρόκειται για το κρασί του νησιού **Santo**

Erini-Σαντορίνη. Vin SANTO, κρασί της SANTOrini. Το περίφημο αυτό γλυκό κρασί που εκδηλώνει τη μοναδικότητα της Σαντορίνης, συμπλήρωνε τις γευστικές πανδαισίες των αρχόντων του Μεσαίωνα και αποτελούσε για πολλούς αιώνες τη «θεία μετάληψη» σε όλα τα δυσκολόγητρα της Ορθόδοξης εκκλησίας Πασών των Ρωσιών. Σήμερα κάθε επισκέπτης του νησιού μένει έκπληκτος δοκιμάζοντας για πρώτη φορά αυτό το πλούσιο, υπέροχο, βελούδινο και αυθεντικό κρασί, γιατί όμοιο του δύσκολα μπορεί να βρει στον τόπο του.

4.5.1 Παραγωγή

Με τον ίδιο και अपαράλλακτο τρόπο παράγεται μέχρι σήμερα ο οίνος Βινσάντο. Για την παραγωγή του, τα σταφύλια αφού έχουν ωριμάσει πολύ καλά, απλώνονται στις ταράτσες όπου και εκτίθενται στον ήλιο για μία έως και δυο εβδομάδες. Αποτέλεσμα του λιασίματος αυτού είναι η αφυδάτωση των σταφυλιών και η συμπύκνωση των συστατικών τους. Αποτέλεσμα της παραπάνω διαδικασίας είναι η απόκτηση γλεύκους με υψηλή περιεκτικότητα σε σάκχαρα. Η αλκοολική ζύμωση διαρκεί αρκετούς μήνες, πολλές φορές μέχρι τα Χριστούγεννα, και σταματά με φυσικό τρόπο, μόνη της χωρίς προσθήκη αλκοόλης. Το βινσάντο για να αποκτήσει το μεθυστικό του μπουκέτο, ωριμάζει για τουλάχιστον 24 μήνες σε δρύινα βαρέλια.

Παραδοσιακά μπορεί να είναι λευκό ή κόκκινο ανάλογα με την ποικιλιακή του σύσταση. Ονομασίας προέλευσης ανωτέρας ποιότητας θεωρείται όμως μόνο το λευκό βινσάντο που φτιάχνεται κυρίως από τις ποικιλίες Ασύρτικο, Αηδάνι και Αθήρι. Περιέχει συνήθως μεγάλο ποσοστό σακχάρων και γοητεύει με τη βελούδινη γεύση που διαθέτει. Ο αλκοολικός του βαθμός κυμαίνεται μεταξύ 8 και 10,5% vol ανάλογα με το αρχικό ποσό σακχάρων του γλεύκους. Εδώ πρέπει όμως να αναφερθείκα ι η ύπαρξη του οίνου λικέρ από λιασμένα σταφύλια, γνωστό ως βινσάντο λικέρ με αλκοολικό τίτλο όχι κατώτερο από 15%vol και όχι ανώτερο από 22%vol. Τα στάδια της παραγωγικής διαδικασίας του Βινσάντο, με βάση το οινοποιείο της Ένωσης (Santo Wines), είναι τα εξής:

Τρυγητός: Ο τρυγητός διεξάγεται όταν οι σταφυλές έχουν ωριμάσει πολύ καλά. Οι σταφυλές μεταφέρονται αμέσως στο οινοποιείο με πλαστικά τελάρα ή κοφίνια για λιάσιμο χωρίς καθυστέρηση.

Λιάσιμο: Στη συνέχεια πραγματοποιείται λιάσιμο, παραδοσιακά στο τσιμέντο ή σε χαλίκι, για μια έως δυο εβδομάδες ανάλογα με τις συνθήκες περιβάλλοντος.

Γλευκοποίηση: Αμέσως μετά το λιάσιμο οι σταφυλές τοποθετούνται σε τελάρα τα οποία στη συνέχεια αδειάζουν στη σταφυλοδόχο και ακολουθεί αποβοστρύχωση, σύνθλιψη, θείωση του σταφυλοπολτού ο οποίος οδηγείται στα πιεστήρια που διαθέτει το οινοποιείο. Στη συνέχεια το γλεύκος πρόρογος αναμιγνύεται με το γλεύκος πίεσης. Από το γλεύκος αυτό θα προκύψει οίνος ο οποίος αντιπροσωπεύει περίπου το 25% του αρχικού βάρους των νωπών σταφυλιών. Το παραπάνω γλεύκος στη συνέχεια φέρεται στις δεξαμενές απολάσπωσης. Μετά την πάροδο 24 ωρών διαχωρίζεται το διανυγασμένο γλεύκος από την υποστάθμη. Η απολάσπωση πραγματοποιείται με προσθήκη πυκτινολυτικών ενζύμων και με ψύξη του γλεύκους.

Οινοποίηση: Το διανυγασμένο γλεύκος οδηγείται έπειτα σε ανοξείδωτες δεξαμενές ζύμωσης οι οποίες διαθέτουν διπλά τοιχώματα εντός των οποίων κυκλοφορεί ψυχρό νερό με αποτέλεσμα η ζύμωση να διεξάγεται σε απόλυτα ελεγχόμενη θερμοκρασία. Στη συνέχεια ακολουθεί προσθήκη αμμωνιακών αλάτων και θειαμίνης. Εν συνεχεία γίνεται εμβολιασμός με επιλεγμένες ζύμες οι οποίες έχουν προετοιμαστεί ως εξής: Σε θερμό νερό θερμοκρασίας 40°C στο οποίο έχει προστεθεί μια ποσότητα γλεύκους, προστίθεται η ζύμη σε ξηρή μορφή ώσπου να ενεργοποιηθεί. Η ζύμωση διεξάγεται σε θερμοκρασία 20°C-23°C. Μετά το πέρας αυτής γίνεται μετάγγιση σε διαφορετική δεξαμενή και τέλος ο φρέσκος οίνος μεταφέρεται σε δρύινα βαρέλια για τουλάχιστον 24 μήνες. Έπειτα πραγματοποιείται τρυγική σταθεροποίηση με την ασυνεχή μέθοδο προσθήκης κρυστάλλων όξινου τρυγικού καλίου. Ο οίνος φέρεται στην επιθυμητή θερμοκρασία, περίπου 0°C, μέσα σε θερμικά μονωμένη δεξαμενή. Στη συνέχεια προστίθενται οι κρύσταλλοι, περίπου 400-500 γρ. ανά εκατόλιτρο, ενώ ο οίνος βρίσκεται υπό συνεχή ανάδευση. Έπειτα πραγματοποιείται φιλτράρισμα σε νέα δεξαμενή και θείωση. Τέλος ακολουθεί το τελικό φιλτράρισμα και η εμφιάλωση. Στο σημείο αυτό πρέπει να τονιστεί ότι η παραπάνω διαδικασία αφορά ένα συγκεκριμένο οινοποιείο. Παρ' όλα αυτά όμως είναι δυνατόν ανάλογα με το εκάστοτε οινοποιείο-το τεχνολογικό εξοπλισμό, την παράδοση που ακολουθεί και γενικά την τακτική της διαδικασίας αυτή διαφοροποιείται σε ορισμένα σημεία. Τέτοια σημεία είναι για παράδειγμα ο τρόπος πίεσης των σταφυλιών, η θείωση του γλεύκους, η προσθήκη ή όχι πυκτινολυτικών ενζύμων, θειαμίνης και ζυμών, η θερμοκρασία ζύμωσης, ο χρόνος παλαίωσης κλπ.

4.5.2. Νομοθεσία

Σύμφωνα με την νομοθεσία η οποία αφορά τον συγκεκριμένο οίνο σημειώνονται τα εξής:

- Παράγεται από σταφύλια της ποικιλίας Ασύρτικο τουλάχιστον κατά 51%, των ποικιλιών Αηδάνι, Αθήρι και σε μικροποσότητες των λευκών «ξενόλογων» που καλλιεργούνται παραδοσιακά στο σύμπλεγμα των νήσων Θήρας και Θηρασίας και συγκεκριμένα των ποικιλιών Γαϊδουριά, Κατσανό, Μοσχάτο λευκό, Μονεμβασιά, Πλατάνι, Ποταμίσι και της ερυθρωπής ποικιλίας Ροδίτης.
- Τα σταφύλια συλλέγονται υπερώριμα και αφήνονται στον ήλιο προς μερική αφυδάτωση. Το γλεύκος των σταφυλιών έχει πριν το λιάσιμο ελάχιστη περιεκτικότητα σε σάκχαρα 260 γρ./λίτρο, μετά δε το λιάσιμο 370 γρ./λίτρο.
- Μετά τη μερική ζύμωση του γλεύκους των λιασμένων σταφυλιών, ο οίνος έχει φυσικό αποκτημένο αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 9%Vol και ολικό αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 21%Vol.
- Τα σάκχαρα και η αλκοόλη που περιέχονται στον έτοιμο οίνο προέρχονται αποκλειστικά από τα σταφύλια που οινοποιήθηκαν, χωρίς να προστεθεί πριν, κατά ή μετά την αλκοολική ζύμωση, συμπυκνωμένο γλεύκος, ανακαθαρισμένο συμπυκνωμένο γλεύκος, αλκοόλη ή άλλα προϊόντα απόσταξης.
- Επιτρέπεται κατ' εξαίρεση περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη μέχρι 400 mg/l.
- Επιτρέπεται κατ' εξαίρεση περιεκτικότητα σε πτητική οξύτητα μέχρι 30 χλιοϊστοδύναμα ανά λίτρο.

Στα γλεύκη και τους οίνους του τύπου αυτού μπορεί να εφαρμόζονται οινολογικές πρακτικές και κατεργασίες που προβλέπονται από τις ισχύουσες διατάξεις και δεν επιτρέπεται:

- 1) Αύξηση της φυσικής περιεκτικότητας σε σάκχαρα των σταφυλιών με τεχνητή θέρμανση.
- 2) Αύξηση του φυσικού αλκοολικού τίτλου των γλευκών με συμπύκνωση ή με προσθήκη συμπυκνωμένου γλεύκους ή συμπυκνωμένου ανακαθαρισμένου γλεύκους.
- 3) Προσθήκη αλκοόλης ή προϊόντων απόσταξης.

4) Προσθήκη χρώματος καραμέλας και οποιασδήποτε άλλης χρωστικής ουσίας καθώς και συντηρητικών και αναγωγικών ουσιών, εκτός από θειώδη ανυδρίτη.

- Ο ελάχιστος χρόνος υποχρεωτικής οξειδωτικής παλαίωσης, που πραγματοποιείται κατά την παραμονή του οίνου σε βαρέλια από ξύλο δρυός, είναι τουλάχιστον 24 μήνες. Όλη η φάση της οξειδωτικής παλαίωσης, όσα χρόνια και εάν διαρκέσει, λαμβάνει χώρα μόνο στις νήσους Θήρα και Θηρασία. Η ονομασία «Vinsanto» αναγράφεται υποχρεωτικά στο ετικετάρισμα των οίνων αυτών και επέχει αποκλειστικά και μόνο στην περίπτωση αυτή θέση αναγραφής της επωνυμίας Σαντορίνη με λατινικούς χαρακτήρες. Στις ετικέτες και τα μέσα συσκευασίας, η ονομασία «Vinsanto» γράφεται πάντοτε με γράμματα του λατινικού αλφάβητου του ίδιου τύπου και χρώματος, ώστε να αποτελούν ενιαίο σύνολο. Εντούτοις, στα δελτία προβολής και διαφήμισης που απευθύνονται στους Έλληνες καταναλωτές, η ονομασία αυτή μπορεί να γράφεται και με γράμματα του ελληνικού αλφάβητου: (Βινσάντο).

Στο ετικετάρισμα των οίνων Βινσάντο, ο τύπος του οίνου αναγράφεται ως εξής:

- «Οίνος Λιαστός» (Líastos) προκειμένου για τον οίνο φυσικώς γλυκύ λιαστό. Οι ενδείξεις παλαίωσης των οίνων Βινσάντο αναγράφονται ως εξής:
- εσοδεία Υ, όταν πρόκειται για μια μόνο εσοδεία του έτους Υ και εφόσον έχει συμπληρωθεί ο χρόνος της ελάχιστης υποχρεωτικής οξειδωτικής διετούς παλαίωσης.
- Χ ετών παλαίωση, όπου Χ τα χρόνια της ελάχιστης προαιρετικής οξειδωτικής παλαίωσης, τα οποία ορίζονται σε 4, 8, 12, 16 και επόμενα, με διαφορά τεσσάρων ετών μεταξύ τους.

Για τους οίνους Βινσάντο η αναγραφή του έτους εμφιάλωσης στην κύρια ή στη βοηθητική ετικέτα είναι υποχρεωτική.

4.5.3 Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Πρόκειται για έναν μοναδικής αρωματικής και γευστικής ιδιαιτερότητας γλυκό, επιδόρπιο οίνο. Το πορτοκαλί-κίτρινο χρώμα του με έντονες καφετί ανταύγειες μας προετοιμάζει για ένα άλλο κρασί. Το άρωμα του πρωτόγνωρο με πρωτεύοντα χαρακτηριστικά της παλαιώσης, των μπαχαρικών, του μελιού και της σταφίδας. Η γλυκιά γεύση είναι καμιά φορά έντονη που όμως ισορροπείται επιτυχώς με την οξύτητα της ποικιλίας. Ένα κρασί στρογγυλό, βελούδινο, πλούσιο που προσπαθεί να ξεγελάσει τη γλώσσα μεταξύ μελιού και λεμονιού. Πολύτιμο και αυθεντικό, σερβίρεται στους 6-9° C μόνο του ή με την συνοδεία φρούτων, ιδιαίτερων τυριών, γλυκισμάτων ή ξηρών καρπών. Το μοναδικό του ίσως ελάττωμα στην οργανοληπτική αξιολόγηση θα μπορούσε να εντοπιστεί στο γεγονός ότι μερικές φορές παρατηρείται στους οίνους αυτούς αυξημένη πτητική οξύτητα.



4.5.4 Marketing

Το Βινσάντο είναι ένα κρασί το οποίο δεν χαρακτηρίζεται από ιδιαίτερα υψηλή κατανάλωση, τουλάχιστον σε σχέση με τα ξηρά κρασιά. Το γεγονός αυτό κρίνεται απόλυτα φυσιολογικό, εάν ληφθούν υπόψη ορισμένα στοιχεία. Κατ' αρχάς ο ιδιαίτερος χαρακτήρας του, λόγω της μεγάλης περιεκτικότητας σε σάκχαρα δεν επιτρέπει την κατανάλωσή του σε μεγάλες ποσότητες, όπως άλλωστε όλα τα παρόμοια τύπου επιδόρπια κρασιά. Και επιπροσθέτως η αρκετά υψηλή τιμή του η οποία είναι δικαιολογημένη αν λάβει κανείς υπόψη την αφυδάτωση των σταφυλιών – απόδοση 25% του αρχικού βάρους των νωπών σταφυλιών- και το υψηλό κόστος παραγωγής το οποίο εκφράζεται κυρίως από τις μεγαλύτερες ανάγκες σε εργατικό δυναμικό. Εντούτοις ο οίνος αυτός μπορεί να αντέξει το κόστος της αμπελοκαλλιέργειας της ζώνης της Σαντορίνης λόγω της φήμης του και του γεγονότος ότι αποτελεί εναλλακτική οινική πρόταση στο σύγχρονο καταναλωτή, μοναδική και ιδιαίτερη. Τέλος στο σημείο αυτό πρέπει να γίνει ιδιαίτερη αναφορά στο γεγονός ότι αποτελεί ένα από τα κύρια εξαγωγικά προϊόντα της Σαντορίνης με αποτέλεσμα να ενισχύεται η αμπελοκαλλιέργεια στο νησί αυτό.

4.5.5. Αναδρομή στα οινοποιεία

Παραδοσιακά, τα κρασιά της Σαντορίνης παρασκευάζονται σε μικρά σπήλαια λαξευμένα μέσα στα κισηριτικά πετρώματα που οι ντόπιοι ονομάζουν Άσπρα. Τα Άσπρα αντέχουν πολύ ικανοποιητικά στις σεισμικές δονήσεις και παράλληλα εξασφαλίζουν και σταθερή θερμοκρασία στο εσωτερικό τους. Δηλαδή είναι δροσερά με ζεστό καιρό και δεν χρειάζονται θέρμανση στους ψυχρούς μήνες. Έτσι μπορούν να προσφέρουν το κατάλληλο υγιές περιβάλλον για τη μακρά ωρίμανση των κρασιών κατά την οποία θα παραχθούν άφθονες αλκοόλες, οξύτητα και οινοπνευματικό εκχύλισμα. Πλέον όμως οι παραδοσιακές αυτές κάβες αχρηστεύονται βαθμιαία και αντικαθίστανται από σύγχρονες εγκαταστάσεις. Οι σημερινές οινοποιητικές μονάδες του νησιού είναι οι πλέον σύγχρονες και ζηλευτές και υπολογίζονται στις καλλίτερες της Ελλάδος. Όλες σχεδόν είναι επισκέψιμες και κατάλληλα φροντισμένες ώστε ο καθένας να μπορεί να θαυμάσει τα τεράστια οινοποιητικά μηχανήματα, τις ανοξείδωτες δεξαμενές, το χώρο του εμφιαλωτηρίου και τις εντυπωσιακές σειρές των ξύλινων βαρελιών. Το μεγαλύτερο οινοποιείο της Σαντορίνης είναι αυτό της **Ένωσης Συναιτερισμών Θηραϊκών Προϊόντων- Santo Wines**, στον Άγιο Ανδρέα του Πύργου. Πριν πάρει τη σημερινή του μορφή, προοριζόταν αρχικά για την παραγωγή κρασιών ειδικά για προσμίξεις. Από τα μέσα της δεκαετίας το 80 εγκαίνιασε την παραγωγή εμφιαλωμένων κρασιών, αρχίζοντας με μια τριάδα κόκκινων, λευκών και ροζέ κρασιών, 13 βαθμών με το όνομα **Vedema** που σημαίνει τρύγος στην τοπική διάλεκτο και το 1987 άρχισε να παράγει ένα λευκό ξηρό με ονομασία προελεύσεως, 14 βαθμών με το όνομα Σαντορίνη. Έπειτα από πλήρη ανακαίνιση του και σημαντική επέκταση της εμφιαλωτικής του δραστηριότητας, το οινοποιείο Santo Wines άρχισε να λειτουργεί επίσημα το 1993 έχοντας πλέον μια δυναμικότητα της τάξης των 5000 περίπου τόνων. Από πλευράς τεχνολογίας ανταποκρίνεται στην τελευταία θεωρητική άποψη, σύμφωνα με την οποία το γλεύκος και το κρασί πρέπει να μετακινούνται από το ένα στάδιο παραγωγής στο επόμενο μόνο με τη βαρύτητα, χωρίς να μεσολαβούν αντλίες. Έτσι τα μηχανήματα γλευκοποίησης τοποθετήθηκαν στην κορυφή, ενώ ακολουθούν κλιμακωτά οι δεξαμενές απολάσπωσης, οι δεξαμενές ζύμωσης, οι δεξαμενές αποθήκευσης και επεξεργασίας του κρασιού, μέχρι το τελευταίο επίπεδο όπου βρίσκεται η κάβα με τα δρύινα βαρέλια παλαίωσης καθώς και το εμφιαλωτήριο. Η μονάδα εξοπλισμένη με τελειότατα μηχανήματα και δεξαμενές από ανοξείδωτο

χάλυβα και με μονάδες ψύξης, είναι χωρίς αμφιβολία από τις πιο σύγχρονες στην Ευρώπη. Παράγει και εμφιαλώνει σήμερα κρασιά όλων σχεδόν των ειδών με χαρακτηριστικά παραδείγματα το Σαντορίνη Νυχτέρι, το Βινσάντο, το Βεντέμα και διάφορα άλλα.

ΟΙ ΑΔΕΛΦΟΙ ΚΟΥΤΣΟΓΙΑΝΝΟΠΟΥΛΟΙ κατέχουν τα μεγαλύτερα ιδιωτικά εμφιαλωτήρια και οινοποιεία της Σαντορίνης με την επωνυμία Volcan Wines στο Βόθωνα. Είναι οικογενειακή επιχείρηση που χρονολογείται από το 1886, αρχίζοντας όμως τις εμφιαλώσεις το 1974. Παράγει αξιόλογα κρασιά. Βασισμένα στη μακρόχρονη πείρα και γνώση των ιδιοκτητών. Σύγχρονα μηχανήματα από ανοξείδωτο χάλυβα αντικατέστησαν τα ξύλινα σκεύη και εργαλεία που τώρα εκτίθενται στο μουσείο του οινοποιείου. Σταφύλια αγοράζονται από διάφορους αμπελώνες του νησιού, ένα ποσοστό όμως περίπου 10% προέρχεται από τα αμπέλια της οικογένειας. Το οινοποιείο παράγει περίπου 500 τόνους ετησίως από τους οποίους τα $\frac{3}{4}$ περίπου είναι λευκά κρασιά. Το κύριο κρασί που εμφιαλώνει είναι αυτό με την ετικέτα Volcan και είναι ένα λευκό μπρούσκο νέου τύπου που παλαιώνετε επί τρία χρόνια. Ένα ακόμα γνωστό τους κρασί είναι το Lava που μένει μόνο ένα χρόνο στο βαρέλι. Οι Κουτσογιαννόπουλοι δεν παράγουν βινσάντο ή άλλα γλυκά κρασιά έχοντας πρόθεση να προσαρμόσουν τα προϊόντα τους στα γούστα των τουριστών που στρέφονται προς τα ξηρά και ήπια οινοπνευματώδη κρασιά. Όλα τα κρασιά του οινοποιείου είναι γύρω στους 12 βαθμούς οινοπνεύματος.

KANABA ΡΟΥΣΣΟΣ. Είναι από τις πιο παλιές επιχειρήσεις και χρονολογείται από το 1836. Η λέξη κανάβα στο σαντορινιό ιδίωμα σημαίνει κάβα. Το οινοποιείο που βρίσκεται στην Επισκοπή Γωνιάς, άρχισε να εμφιαλώνει το 1974 παράγοντας 50-60 τόνους διαφόρων κρασιών ετησίως. Περίπου το 60-70% της πρώτης ύλης προέρχεται από τους οικογενειακούς αμπελώνες. Από την αρχή ο στόχος της ήταν η παραγωγή οίνων υψηλής ποιότητας, που εκφράζουν με μοναδικό τρόπο τους χαρακτήρες των πολυάριθμων τοπικών ποικιλιών αμπέλου. Γι' αυτό και η τακτική του Ρούσσου από παλιά ήταν να ακολουθεί πιστά την παραδοσιακή τεχνική της οινοποίησης. Έτσι σήμερα ακολουθώντας από τη μια την παράδοση και αξιοποιώντας από την άλλη τη σύγχρονη τεχνολογία καθώς και επιλέγοντας άριστη πρώτη ύλη, ανάμεσα στις εκλεκτότερες ποικιλίες του νησιού δημιουργεί οίνους με μοναδικές γεύσεις και αρώματα. Τα κορυφαία προϊόντα του οινοποιείου είναι το νυχτέρι και το βινσάντο. Χαρακτηριστική είναι επίσης η περίπτωση του Μαυράθυρου ενός κρασιού 15

βαθμών που παράγεται από τις ποικιλίες Μαυραθήρι και Μανδηλαριά με έκθεση στον ήλιο και παλαιώση στο βαρέλι πάνω από μια δεκαετία όπως το Caldera, ένα κρασί από Μανδηλαριά 13,5 βαθμών παλαιωμένο έξι ως επτά χρόνια στο βαρέλι. Τα κρασιά της Κανάβα Ρούσσος είναι από τα πρώτα που εμφανίστηκαν με χρονολογία τρύγου.

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΜΑΡΚΕΖΙΝΗ. Βρίσκεται στη Μεσαριά χρονολογείται από το 1827, έχει αρχίσει όμως τις εμφιαλώσεις από το 1971. Στο σημείο αυτό πάντως πρέπει να σημειωθεί η αποχώρηση του από την εμπορική παραγωγή. Αξίζει όμως να σημειωθούν κάποια στοιχεία για το ιστορικό αυτό οινοποιείο. Η παραγωγή του ήταν περίπου 150 τόνους ετησίως. Από αυτά, γύρω στο 80% είναι λευκά κρασιά με καλύτερο το Santinos ένα μπρούσκο κρασί 12,2 βαθμών με αρκετά γεμάτο σώμα. Παρά όμως τη μεγάλη ποσότητα λευκών κρασιών, τα πιο εκλεκτά προϊόντα του είναι τελικά τα κόκκινα και ροζέ που προέρχονται από την ποικιλία Μανδηλαριά: το κόκκινο Santinos με 12,2 βαθμούς παλαιωμένο τέσσερα με πέντε χρόνια σε δρύινα βαρέλια και το ροζέ Cava Atlantis με 13 βαθμούς και ακόμα περισσότερο παλαιωμένο που παράγονται και τα δυο από μούστο ελεύθερης ροής. Η απλή σειρά Atlantis περιλαμβάνει τα κρασιά χαμηλότερης ποιότητας και μικρότερης περιεκτικότητας σε οινόπνευμα. Τέλος να αναφερθεί ότι δεν παράγεται κανένα κόκκινο βινσάντο αφού ο ίδιος ο Μαρκεζίνης δεν αρέσκεται στο βινσάντο οποιοδήποτε χρώματος.

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΒΕΝΕΤΣΑΝΟΥ. Πάνω απ' τον Αθηνιό βρίσκεται το υπόσκαφο οινοποιείο του Γεώργιου Βενετσάνου κατασκευασμένο τη δεκαετία του '30. Είναι από τα μικρότερα οινοποιεία και εμφιαλωτήρια της Σαντορίνης και άρχισε να εμφιαλώνει το 1970. Η οικογένεια Βενετσάνων ασχολείται πάντως με το εμπόριο κρασιού από τα μέσα του περασμένου αιώνα. Εδώ η κλιμακωτή διαδικασία παραγωγής κρασιού (σταφύλι- μούστος- ζύμωση- αποθήκευση- μεταφορά), μεταφράζεται με απόλυτη συνέπεια στη βαθμιδωτή διάταξη των χώρων, από πάνω προς τα κάτω, αξιοποιώντας τη φυσική ροή. Εμφιαλώνει κάθε χρόνο περίπου 50 τόνους κυρίως με την ετικέτα van-sap. Σχεδόν οι 40 τόνοι είναι λευκό μπρούσκο και νυχτέρι, παράγονται όμως και κάποια λευκά ημίγλυκα κρασιά. Ακόμη και το λευκό μπρούσκο μένει στο βαρέλι σχεδόν μια δεκαετία για να αναδυθούν εξαιρετικές γεύσεις και αρώματα με τη διαφορά όμως ότι είναι μόλις στους 12 βαθμούς οπότε και

δεν υφίστανται ακριβώς οι παραδοσιακές αισθήσεις του μπρούσκου. Η τακτική όμως και η άποψη του οινοποιείου είναι ότι η παράδοση του μπρούσκου δεν στηρίζεται τόσο στο βαθμό οινοπνεύματος όσο στη μέθοδο συλλογής των σταφυλιών, τη ζύμωση με τις φλούδες και τα κοτσάνια και την απαιτούμενη ωρίμανση του κρασιού. Σήμερα, παρ' ότι είχε κλείσει για λίγα χρόνια, έχει αναπληρωθεί από τον επιχειρηματία Κώστα Αντωνίου. Εκτός της λειτουργίας του σαν μουσειακός χώρος, παραπλεύρως έχει στηθεί μικρή σύγχρονη οινοποιητική μονάδα.

ΜΠΟΥΤΑΡΗΣ. Το οινοποιείο Μπουτάρη, με υπερεκατοντάχρονη πείρα και γνώση στο καλό κρασί, κατασκεύασε στο Μεγαλοχώρι της Σαντορίνης τη δεύτερη σε μέγεθος οινοβιομηχανία του νησιού, σύγχρονη όπως αυτή της Ένωσης. Άρχισε να εμφιαλώνει το 1988 μια μικρή ποσότητα λευκού κρασιού με ονομασία προελεύσεως ενώ σήμερα πλέον υπολείπεται σε παραγωγή μόνο από την Ένωση αφού παράγει πολλά κρασιά κυρίως με βάση την ποικιλία Ασύρτικο. Άλλες σύγχρονες οινοποιητικές μονάδες μικρότερου μεγέθους είναι:

ΣΙΓΑΛΑΣ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΑ Ε.Π.Ε. στην Οία που αξιοποιεί με τον καλλίτερο τρόπο το προϊόν του αμπελώνα της Οίας και του Ημεροβιγλίου, καλλιεργώντας πάνω από 100 στρέμματα βιολογικά και οινοποιώντας το με μαθηματική ακρίβεια, μιας και ο Γάσπαρης Σιγάλας είναι μαθηματικός. Το νέο σύγχρονο οινοποιείο βρίσκεται στη μέση του κάμπου της Οίας.

ΓΟΥΛΑΣ Α.Ε. στα Φηρά. Στην παραδοσιακή κάναβά του στο Κοντοχώρι, ο εφοπλιστής Πέτρος Νομικός επένδυσε αρκετά χρήματα σε σύγχρονο εξοπλισμό φτάνοντας σταδιακά στη δημιουργία μιας πρότυπης οινοποιητικής μονάδας, που δεν έχει τίποτα να ζηλέψει από τα καλλίτερα διεθνώς πρότυπα.

ΚΑΝΑΒΑ ΑΡΓΥΡΟΣ στην Επισκοπή Γωνιάς. Η οικογένεια του Γιάννη Ματθ. Αργυρού συνεχίζοντας μια αμπελοοινική παράδοση που ξεκίνησε πριν από ένα αιώνα περίπου, καλλιεργεί 150 στρέμματα αμπελώνων και παράγει εκλεκτά κρασιά ποιότητας στην σύγχρονης τεχνογνωσίας και τεχνολογίας οινοποιητική μονάδα.

ΚΑΣΤΕΛΙ WINES. Στο Μονόλιθο της Σαντορίνης ο οινολόγος Ευάγγελος Καραμολέγκος έχει στήσει ένα μικρό αλλά σύγχρονο πειραματικό οινοποιείο όπου με πολύ μεράκι παράγει κρασιά εξαιρετικής ποιότητας.

ΓΕΩΡΓΙΟΣ ΕΥΑΓΓ. ΓΑΒΑΛΑΣ στο Μεγαλοχώρι. Με δυναμισμό και μεράκι ο Γιώργος Γαβαλάς συνεχίζει την παράδοση της οικογένειάς του στην παραγωγή εξαιρετικών κρασιών, εκσυγχρονίζοντας την παραδοσιακή του κάναβα, σε οίνοποιείο υψηλών προδιαγραφών.

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ Χ. ΧΑΤΖΗΔΑΚΗΣ Ιδρύθηκε το 1997 στον Πύργο Καλλίστης από τον οινολόγο Χαρίδημο Χατζηδάκη. Βρίσκεται στους πρόποδες του βουνού προφήτη Ηλία. Ασχολείται με την παραγωγή κρασιών ποιότητας, όπως και με τη διερεύνηση του ποικιλιακού δυναμικού του Σαντορινιού αμπελώνα.

Όπως παρατηρούμε η εμφιάλωση του κρασιού είναι σχετικά νέα, αφού δεν χρονολογείται πριν από τη δεκαετία του '70. Είναι ωστόσο ιδιαίτερα σημαντική αφού αποτελεί την πρωταρχική ελπίδα να σταματήσει η συνεχόμενη εγκατάλειψη των αμπελώνων και η μείωση της απόδοσης σε σταφύλι. Και αυτό γιατί ο ανταγωνισμός συνεχώς αυξάνεται λόγω του ότι η ποιότητα των παραγόμενων οίνων έχει αισθητά αναβαθμιστεί με αποτέλεσμα η παραγωγή εμφιαλωμένων οίνων να αυξάνεται κάθε χρόνο. Έτσι οι τιμές των σταφυλιών έχουν αυξηθεί σε ικανοποιητικό επίπεδο και σε συνδυασμό με την ενίσχυση ανά στρέμμα από την Ευρωπαϊκή Ένωση, οι αμπελουργοί ενθαρρύνονται και επιμένουν να καλλιεργούν.

5 ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

1. Βέκος Γεώργιος, Κουκής Διονύσης, Τσακίρης Αργύρης, *Το βιβλίο του κρασιού*, Γ έκδοση.
2. Κοτίδη Χ., *Ελληνικός αμπελογραφικός άτλας*, Υπουργείο Γεωργίας.
3. Κουράζου Δραγώνα-Σταυρούλα,(1997), *Λιαστά κρασιά: προϊόν εμπειρίας και επιστήμης*, εφημερίδα Καθημερινή της Κυριακής.
4. Λαναζίδη Π.,(1990), *Νομοθεσία οίνων*, Τ.Ε.Ι Καλαμάτας.
5. Μπουτάρης,(1992), *Γνωριμία με τον κόσμο του κρασιού*.
6. Σουφλερός Ευάγγελος, *Οινολογία*, τόμος Α, Β.
- 7.Τσακίρης Αργύριος, *Ελληνική οινογνωσία*, εκδόσεις Ψύχαλος.

ΙΣΤΟΣΕΛΙΔΕΣ

www.foadinfo.gr

www.greekwines.gr

www.inowines.gr

www.newwineofgreece.com

www.oentros.gr

www.samoswine.gr

www.teopir.gr