

**Τα
Ελληνικά
κρασιά**

Η Ελλάδα, πέραν του ότι είναι η γενέτειρα του Διονύσου, του θεού του κρασιού, είναι και η γενέτειρα του πρώτου οίνου Ο.Π.Α.Π. στην ιστορία. Αυτά ήταν τα κρασιά από τα νησιά της Χίου και της Θάσου, φημισμένα σε όλο τον αρχαίο κόσμο. Για ποικίλους ιστορικούς και κοινωνικούς λόγους, καθώς και εξαιτίας διαφόρων φυσικών καταστροφών, η τέχνη της οινοποιίας παραμελήθηκε απ' τα μέσα του 19ου αιώνα μέχρι τις αρχές της δεκαετίας του 1960. Τότε ήταν που οι αρχαίες παραδόσεις της οινοποιίας άρχισαν να αναβιώνουν και σήμερα μπορεί κανείς να βρει πολλά εξαιρετικά ελληνικά κρασιά που παράγονται σε όλη τη χώρα. Όταν δοκιμάζετε το ελληνικό κρασί, λάβετε υπόψη σας ότι πρόκειται για ένα προϊόν εξαιρετικής σοδειάς που παράγεται από ποικιλίες σταφυλιού άγνωστες στους φίλους του κρασιού της Δύσης.

Τα ελληνικά κρασιά χωρίζονται σε 4 κατηγορίες:

1. Οίνος με ονομασία προελεύσεως ελεγχόμενη
2. Οίνος με ονομασία προελεύσεως ανωτέρας ποιότητας
3. Οίνος τοπικός
4. Οίνος επιτραπέζιος



Οίνοι με ονομασία προελεύσεως ελεγχόμενη

Στην κατηγορία αυτή περιλαμβάνονται μόνο γλυκά κρασιά, όπως η Μαυροδάφνη της Κεφαλονιάς και της Πάτρας, το Μοσχάτο της Πάτρας, της Λήμνου, της Κεφαλονιάς, της Ρόδου καθώς και το Γλυκό της Σάμου.

Η κατηγορία Ο.Π.Α.Π. (Ονομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας).

Περιλαμβάνει πολλά από τα καλύτερα κρασιά της Ελλάδας. Υπάρχουν 20 περιοχές ως τώρα που έχουν δικαίωμα Ονομασίας Προέλευσης. Στη Βόρεια Ελλάδα, υπάρχουν οι ονομασίες Ζίτσα, Αμυνταίο, Γουμένισα και Νάουσα. Στη Χαλκιδική η Ονομασία Πλαγιές Μελιτονά, στη Θεσσαλία ο Αγκίαλος και το Ραψάνη. Κοντά στην Αθήνα, υπάρχει η ονομασία της Κάντζας, στην Πελοπόννησο, οι ονομασίες της Πάτρας, Μαντινεία και Νεμέα. Στα Ιόνια νησιά, υπάρχει το Ρόμπολα Κεφαλονιάς και στα νησιά της Πάρου, της Λήμνου, της Ρόδου και της Σαντορίνης υπάρχουν το Πάρος, το Λήμνος, το Ρόδος, το Σαντορίνη. Τέλος, στην Κρήτη υπάρχουν οι ονομασίες Προέλευσης Αρχάνες, Πεζιά, Σητεία και Δάφνες.

Τέλος, οι άλλες 2 κατηγορίες, των τοπικών και επιτραπέζιων οίνων κρύβουν πολλές ευχάριστες και μεθυστικές εκπλήξεις για τον λάτρη του κρασιού.



Η Ιστορία

Αμπέλι και Κρασί.

Η καταγωγή του αμπελιού ως φυτού, είναι παλαιότερη του ανθρώπου. Παρά τα πολυάριθμα ευρήματα, τις αναφορές στα κείμενα αρχαίων συγγραφέων, τις παραστάσεις των αγγείων και τις άλλες μαρτυρίες, δεν μπορούμε να ισχυριστούμε με βεβαιότητα ότι η ιστορία του αμπελιού έχει γραφτεί πλήρως. Πριν ακόμη τη μεγάλη περίοδο των παγετώνων, όπως μαρτυρούν ευρήματα, υπήρχαν αμπέλια ακόμη και στις πολιτικές περιοχές. Κατά την περίοδο των παγετώνων το αμπέλι άρχισε να εκτοπίζεται από τις βόρειες με ψυχρό κλίμα περιοχές, και η ανάπτυξή του περιορίστηκε σ'αυτές με εύκρατο κλίμα κατάλληλες κλιματολογικά, κυρίως στην περιοχή του Καυκάσου, που θεωρείται και η πατρίδα του, αλλά επίσης και στη Μεσοποταμία. Ο Καύκασος, η Μεσοποταμία και η αρχαία Αίγυπτος πρέπει να θεωρηθούν οι κοιτίδες της αμπελοργίας και, φυσικά, οι πατρίδες του κρασιού.

Το κρασί έφτασε σιγά - σιγά στη Δύση και τη Μεσόγειο. Οι μεγάλοι πολιτισμοί συνέβαλλαν στην ανάπτυξη της καλλιέργειας του αμπελιού και στην οινοποίηση. Στην Ουρ της Μεσοποταμίας, βρέθηκε μια ζωγραφιά που απεικόνιζε σκηνή από σπονδές. Οι Αιγύπτιοι, χρησιμοποιούσαν το κρασί στις τελετουργίες κηδειών, περίπου 3000 χρόνια π.Χ. Όσον αφορά στη Βίβλο, υπάρχουν πάρα πολλές αναφορές στο κρασί.

Όσο για το κρασί η ιστορία του μπλέκεται αναντίρρητα μ' αυτήν του ανθρώπου. Οι επιστήμονες δέχονται ότι ο πολιτισμός αρχίζει από την εποχή που ο άνθρωπος έπαψε να ζει νομαδική ζωή και καλλιέργησε τη γη. Θα ήταν επίσης σωστό, να υποθέσουμε ότι το πέρασμα από τη νομαδική ζωή στον πολιτισμό άρχισε όταν οι πρώτοι καλλιεργητές "δούλεψαν" το αμπέλι. Επειδή είναι απ' τα είδη του φυτικού βασιλείου, που χρειάζεται αρκετά χρόνια για να αποδώσει καρπούς, το αμπέλι έδεσε τους πρώην νομάδες με τη γη. Δεν γνωρίζουμε όμως σε ποιά ιστορική στιγμή "φτιάχτηκε" και άρχισε να καταναλώνεται το κρασί. Κουκούτσια σταφυλιών που βρέθηκαν μέσα στις σπηλιές των προϊστορικών ανθρώπων μας οδηγούν στην υπόθεση ότι το κρασί ίσως να είναι πιο παλιό από την "Ιστορία". Οι γραπτές αναφορές των λαών του Καυκάσου, της Μεσοποταμίας, της Αιγύπτου και αργότερα των αρχαίων Ελλήνων αναφέρονται στο κρασί και το συνδέουν με τους θεούς. Σίγουρα πάντως οι ρίζες της γέννησης του χάνονται στα βάθη των αιώνων τουλάχιστον 5.000 χρόνια από σήμερα.

Στην εποχή του Ομήρου, η κατανάλωση του κρασιού ήταν κάτι το συνηθισμένο. Εμφανίζεται άλλωστε στην Ιλιάδα και την Οδύσεια. Με την εξάπλωση των Ελλήνων, το αμπέλι συνέχισε την πορεία του προς τη Σικελία και την Καμπανία. Αργότερα οι Ρωμαίοι το φύτεψαν σε όλες τις χώρες της τεράστιας αυτοκρατορίας τους. Αποδείχτηκαν αξιόλογοι αμπελοργοί και ανέπτυξαν εκπληκτικά την αμπελοργία και τις μεθόδους οινοποίησης.

Στην Ελλάδα δεν είναι ακριβώς γνωστό πότε άρχισε η καλλιέργεια του αμπελιού, ίσως γύρω στο 15ο αιώνα π.Χ. Δεν υπάρχει επίσης συμφωνία για το ποιά δρόμο ακολούθησε για να φτάσει στην πατρίδα μας. Άλλοι λένε ότι ήρθε από τη Φοινίκη μέσω Κρήτης στη Νάξο και ύστερα στην υπόλοιπη Ελλάδα. Άλλοι δίνουν την προτεραιότητα στην Αιτωλία και άλλοι στη Θράκη. Είτε από τον ένα δρόμο είτε από τον άλλο, η αμπελοκαλλιέργεια εξαπλώθηκε γρήγορα σ' ολόκληρη την Ελλάδα και κατέκτησε σημαντική θέση στην οικονομία του τόπου, πράγμα που μαρτυρούν και τα πολυάριθμα νομίσματα με απεικονίσεις σταφυλιών. Οποιοσδήποτε λοιπόν και αν ήταν ο δρόμος, το κρασί είχε σπουδαία θέση στη ζωή της αρχαίας Ελλάδας σε τέτοιο βαθμό που ο Διόνυσος, θεός της άγριας βλάστησης στην αρχή, να συνδεθεί σχεδόν αποκλειστικά με το ευλογημένο προϊόν του σταφυλιού.

Σίγουρα οι μεγαλύτεροι οινοποιοί υπήρξαν οι Έλληνες, από την εποχή που το ανήσυχο εμπορικό πνεύμα τους τους έφερε σ' επαφή με τους Αιγύπτιους και τους Φοινίκες από τους οποίους πήραν την τέχνη του κρασιού. Η μετακίνηση τους για εμπορικούς σκοπούς, και η δημιουργία αποικιών στα παράλια της Μεσογείου έβαλε τις ρίζες της σύγχρονης αμπελουργίας και έκανε το κρασί γνωστό σε ολόκληρη την Νότια Ευρώπη. Χώρες που σήμερα θεωρούνται ότι έχουν παράδοση στην παραγωγή κρασιών (Γαλλία, Ιταλία, Ισπανία) χρωστάνε πολλά σ' αυτούς τους ακούραστους εμπόρους.



Οι Δρόμοι του Ελληνικού Κρασιού

Οι Αμπελοοινικές Περιοχές

Το κρασί από πάντα έχαιρε εκτίμησης σ' όλο τον Ελλαδικό χώρο, έτσι το αμπέλι καλλιεργήθηκε παντού, όπου το κλίμα το επέτρεπε, πλάι σ' άλλες καλλιέργειες και συμπλήρωνε την οικιακή οικονομία, ενώ υπήρξαν και περιοχές όπου ήταν το κύριο εισόδημα. Δεν θα ήταν υπερβολή να πούμε ότι κάθε οικογένεια είχε το αμπελάκι της.

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

Για να διευκολύνουμε το ταξίδι μας, θα χωρίσουμε την Ελλάδα σε μεγάλα διαμερίσματα. Αυτά έχουν περισσότερο διοικητική ομοιογένεια παρά αμπελουργική. Το κρασί που παράγεται διαφοροποιείται από τον τόπο (κλιματολογικές συνθήκες), την ποικιλία και το έδαφος, έτσι η ποικιλία Εινόμαυρο στο Αμύνταιο δίνει ερυθρωπά (ροζέ) κρασιά ενώ στην Νάουσα έχει διαφορετική συμπεριφορά αφού παράγει ροζέ και ερυθρά κρασιά, με άλλο χαρακτήρα, παρ' όλο που πρόκειται για την ίδια ποικιλία, παρ' όλο που και οι δυο αμπελώνες ανήκουν γεωγραφικά στην Μακεδονία.

Σύμφωνα με το μέγεθος της παραγωγής τα διαμερίσματα αυτά είναι (αρχίζοντας από το μεγαλύτερο):

Πελοπόννησος

Αμπελουργική έκταση: 60.419 ha (εκτάρια)

Παραγωγή οίνων: 1.525.590 hl (εκατόλιτρα)

Ποικιλίες: *Αγιωργίτικο, *Κορινθιακή (σταφίδα), *Μοσχάτο λευκό, * Μοσχοφίλερο, *Ρεφόσκο, *Ροδίτης, * Σουλτανίνα (σταφίδα).

Κρήτη

Αμπελουργική έκταση: 50.581ha (εκτάρια)

Παραγωγή οίνων: 959.480 hl (εκατόλιτρα)

Ποικιλίες: *Βηλάννα, *Κοτσιφάλι, *Λιάτικο, * Μαντηλαριά, *Ρωμέϊκο.

Στερεά Ελλάδα & Εύβοια

Αμπελουργική έκταση: 28.849 ha (εκτάρια)

Παραγωγή οίνων: 1.988.790hl (εκατόλιτρα)

Ποικιλίες: *Σαββατιανό.

Μακεδονία & Θράκη

Αμπελουργική έκταση: 15.500 ha (εκτάρια)

Παραγωγή οίνων: 514.760 hl (εκατόλιτρα)

Ποικιλίες: *Ασύρτικο, *Αθήρι, *Ροδίτης, *Λημνιό, *Εινόμαυρο, *Νεγκόσκα, *Cabernet Sauvignon, *Cabernet Franc.

Θεσσαλία

Αμπελουργική έκταση: 8.696 ha (εκτάρια)

Παραγωγή οίνων: 423.910 hl (εκατόλιτρα)

Ποικιλίες: *Κρασάτο, *Μαύρο Μεσσηνικόλα, *Μοσχάτο Αμβούργου, *Μπατίκι, *Εινόμαυρο, *Σταυρωτό.

Νησιά Ιονίου Πελάγους

Αμπελουργική έκταση: 8.716 ha (εκτάρια)

Παραγωγή οίνων: 215.840 hl (εκατόλιτρα)

Ποικιλίες: *Βερτζαμί, *Μαυροδάφνη, *Μοσχάτο λευκό, *Ρομπόλλα.

Νησιά Αιγαίου Πελάγους

Αμπελουργική έκταση: 9.131ha (εκτάρια)

Παραγωγή οίνων: 151.300 hl (εκατόλιτρα)

Ποικιλίες: *Αϊδάνι, *Ασύρτικο, *Λιμνιό, *Μαντηλαριά, *Μονεμβασία, *Μοσχάτο Αλεξανδρείας.

Δωδεκάνησα

Αμπελουργική έκταση: 3.438 ha (εκτάρια)

Παραγωγή οίνων: 128.850 hl (εκατόλιτρα)

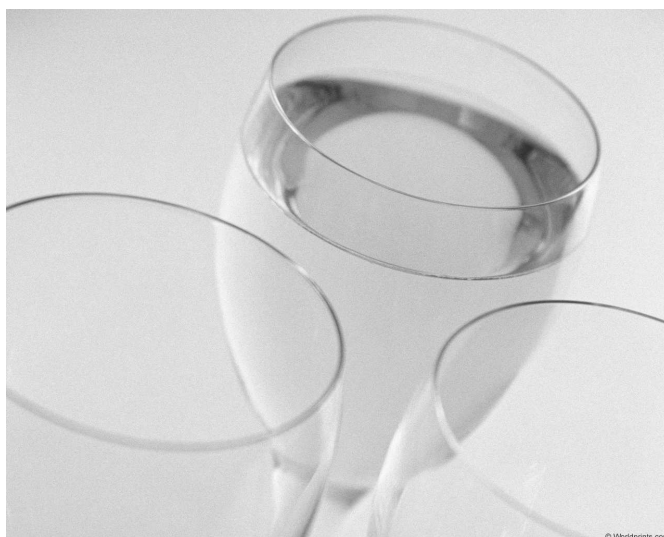
Ποικιλίες: *Αθήρι, *Μαντηλαριά, *Μοσχάτο λευκό.

Ηπειρος

Αμπελουργική έκταση: 1.022 ha (εκτάρια)

Παραγωγή οίνων: 30.620 hl (εκατόλιτρα)

Ποικιλίες: *Ντεμπίνα, *Cabernet Sauvignon



Οι Ποικιλίες

Ο Βιργίλιος έγραψε ότι είναι πιο εύκολο να μετρήσεις τους κόκκους της άμμου παρά όλες τις ποικιλίες της αμπέλου. Στους τάφους των Φαραώ της 4ης Δυναστείας (4.000 π.Χ.) τοιχογραφίες αναπαριστούν έξι διαφορετικές ποικιλίες κλημάτων, σκηνές τρυγητού και οινοποιήσης.

Η φυσική επιλογή, η διασταύρωση μεταξύ των ποικιλιών, η δημιουργία νέων από των άνθρωπο αλλά και ο καινούργιοι χαρακτήρες που ανέπτυξαν όσες ποικιλίες ξενιτεύθηκαν έδωσαν στα χέρια των ανθρώπων της οινοπαραγωγής ένα πολύτιμο και σχεδόν ανεξάντλητο υλικό.

Σήμερα εκατοντάδες ποικιλίες συνεχίζουν να καλλιεργούνται στη χώρα μας. Μία που φθάνει μέχρι τις ημέρες μας διατηρώντας (σχεδόν ανέπαφο) το αρχαίο της όνομα είναι η "Λιμνία" όπως την αναφέρει ο Αριστοτέλης ή γνωστή σήμερα με το όνομα " Λιμνιό". Ενώ αρκετές έχουν χαθεί και άλλες που δεν έχουν οικονομικό όφελος έχουν παραμεληθεί. Οι κυριότερες που καλλιεργούνται και σήμερα είναι οι πιο κάτω:

Ελληνικές Ποικιλίες με λευκά σταφύλια

*** Αθήρι**

Παλιά λευκή ποικιλία του κεντρικού και νότιου Αιγαίου, που καλλιεργείται σήμερα σε αρκετές περιοχές της χώρας, όπως η Χαλκιδική. Ωριμάζει το δεύτερο δεκαπενθήμερο του Αυγούστου ή αρχές Σεπτεμβρίου.

Το Αθήρι δίνει κρασιά με φρουτώδη αρώματα, μέτριο αλκοολικό τίτλο και οξύτητα, με ευχάριστη, απαλή και γεμάτη γεύση. Συμμετέχει στην παραγωγή των οίνων Ονομασίας Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητας "Ρόδος", "Σαντορίνη", "Πλαγιές Μελίτων", καθώς και Τοπικών (Αγιορείτικος, Χαλκιδικής, Μακεδονικός, Λασιθιώτικος, Ηρακλειώτικος, Αιγαιοπελαγίτικος κ.α.), και Επιτραπέζιων οίνων.

*** Αϊδάνι**

Λευκή ποικιλία, που καλλιεργείται στις Κυκλάδες, και ιδιαίτερα στη Νάξο, τη Σαντορίνη και την Πάρο. Ωριμάζει τέλη Αυγούστου με αρχές Σεπτεμβρίου.

Το κρασί της ποικιλίας Αϊδάνι έχει μέτριο αλκοολικό τίτλο και οξύτητα, αλλά έχει πλούσιο ανθώδες άρωμα και προσφέρεται για αναμείξεις με κρασιά υψηλόβαθμα ή υψηλής οξύτητας, π.χ. από την ποικιλία Ασύρτικο, όπως στην περίπτωση του οίνου Ονομασίας Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητας "Σαντορίνη".

*** Ασύρτικο**

Εξαιρετική πολυδύναμη λευκή ελληνική ποικιλία. Αρχικά καλλιεργούνταν στα νησιά των Κυκλάδων και κυρίως στη Σαντορίνη, που είναι ο τόπος καταγωγής της. Από εκεί μετανάστευσε με επιτυχία στη Χαλκιδική, την Επανομή, τη Δράμα, το Παγγαίο, την Αττική, την Πελοπόννησο, και έφτασε να καλλιεργείται σχεδόν σε όλη την Ελλάδα, σε μία έκταση, που ξεπερνά τα 11.500 στρέμματα. Λόγω της υψηλής οξύτητας, του αρώματος και της ευκολίας προσαρμογής της σε διάφορα εδαφοκλιματικά περιβάλλοντα διατηρώντας το χαρακτήρα της, η ποικιλία αυτή έχει χρησιμοποιηθεί ευρύτατα στη δημιουργία νέων αμπελώνων σε ολόκληρο τον ελλαδικό χώρο.

Το Ασύρτικο δίνει οίνους υψηλόβαθμους με υψηλή οξύτητα, συνδυασμός σπάνιος για λευκή μεσογειακή ποικιλία. Οι οίνοι από Ασύρτικο χαρακτηρίζονται από τη ζωηρή και γεμάτη γεύση και την ιδιαίτερη μύτη, πιο μεταλλική και γήινη στη Σαντορίνη, έντονα φρουτώδη και ανθώδη στην ηπειρωτική και μάλιστα στη Βόρεια Ελλάδα. Παρουσιάζουν όμως τάση οξειδωσης και γι' αυτό χρειάζεται προσοχή κατά την οινοποίηση.

Συμμετέχει στην παραγωγή των οίνων Ονομασίας Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητας "Σαντορίνη" (του ξηρού, φρέσκου ή παλαιωμένου σε δρύινα βαρέλια, και του γλυκού παλαιωμένου Vinsanto), και "Πλαγιές Μελίτων", αλλά και αρκετών Τοπικών (Επανομής, Δράμας, Αγιορείτικος, Μακεδονικός, Πλαγιές Βερτίσκου, Αττικός κ.α.) και Επιτραπέζιων οίνων.

*** Βηλάννα**

Λευκή ποικιλία της Κρήτης, η οποία συναντάται στους νομούς Ηρακλείου και Λασιθίου και σποραδικά στους νομούς Ρεθύμνης και Χανίων, καταλαμβάνοντας συνολικά μια έκταση περίπου 3.500 στρεμμάτων. Ωριμάζει μετά τα μέσα Σεπτεμβρίου.

Όταν η Βηλάννα καλλιεργείται στα κατάλληλα εδάφη με μικρό φορτίο ανά πρέμνο, δίνει κρασιά μέτριου έως υψηλού αλκοολικού τίτλου, υψηλής οξύτητας και μέτριου αρωματικού πλούτου. Πρόκειται για μία ευοξειδωτή ποικιλία, η οποία απαιτεί πάντα προσοχή στην οινοποίηση.

Η ποικιλία Βηλάννα συμμετέχει στην παραγωγή των λευκών ξηρών οίνων Ονομασίας Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητας "Πεζά" (100%), και "Σητεία" (μαζί με την ποικιλία Θραψαθήρι), καθώς και ορισμένων Τοπικών οίνων (Κρητικός, Λασηθιώτικος, Κισσάμου, Ηρακλειώτικος).

*** Μονεμβασιά**

Συνώνυμα: Μονοβασιά, Μονεμβασίτικο.

Λευκή ποικιλία καλλιεργούμενη στις Κυκλάδες (ιδιαίτερα στην Πάρο), και σποραδικά σε αρκετά νησιά του Αιγαίου και την Εύβοια. Αν και κατάγεται από την ομώνυμη περιοχή, η καλλιέργειά της στη Μονεμβασιά είχε τελείως εξαφανιστεί για να επανέλθει πρόσφατα σε περιορισμένη έκταση. Ωριμάζει μέσα με τέλη Σεπτεμβρίου.

Το κρασί της Μονεμβασιάς, όταν αυτή καλλιεργείται στο κατάλληλο εδαφοκλιματικό περιβάλλον, είναι υψηλόβαθμο, μέτριας οξύτητας, με χαρακτηριστικό άρωμα, αλλά και έντονη τάση οξειδωσης, οπότε χρειάζεται προσοχή στην οινοποίηση.

Από την ποικιλία Μονεμβασιά παράγεται ο λευκός ξηρός οίνος Ονομασίας Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητας "Πάρος", και σε συνοινοποίηση με την ερυθρή ποικιλία Μανδηλαριά, ο ερυθρός ξηρός οίνος της ίδιας Ονομασίας, καθώς και ορισμένοι Τοπικοί οίνοι (Θραψάνων).

*** Μοσχάτο Λευκό**

Συνώνυμα: Μοσχάτο Σάμου, Μοσχούδι, Μοσχάτο Ρίου, Μοσχοστάφυλο, Muscat de Frontignan, Muscat a petits grains, Moscato bianco, Moscato di Trani.

Πρόκειται για ποικιλία καλλιεργούμενη σε μεγάλη έκταση σε αρκετές χώρες του κόσμου (Γαλλία, Ελλάδα, Ιταλία, Ρουμανία, Γερμανία, Τουρκία, Αυστραλία, Αμερική κ.ά.). Στην Ελλάδα καλλιεργείται στη Σάμο, τη ΒΔ Πελοπόννησο (Ρίο, Πάτρα), την Κεφαλλονιά, τη Ρόδο και σποραδικά τις Κυκλάδες, τα νησιά του Ιονίου, τη Θεσσαλία, την Κρήτη και τελευταία τη Μακεδονία. Ωριμάζει αρχές Σεπτεμβρίου, είναι ευοξειδωτο και απαιτεί προσοχή κατά την οινοποίηση.

Το Μοσχάτο μπορεί να δώσει ξηρά κρασιά με πλούσιο τυπικό άρωμα, υψηλόβαθμα, με μέτρια οξύτητα, αλλά κυρίως εξαιρετικά γλυκά κρασιά, είτε λιαστά είτε οίνους λικέρ, με πληθωρική μύτη και γεμάτη γεύση. Από Μοσχάτο λευκό παράγονται οι γλυκοί οίνοι Ονομασίας Προελεύσεως Ελεγχόμενη "Σάμος", "Μοσχάτος Πατρών", "Μοσχάτος Ρίου Πατρών", "Μοσχάτος Κεφαλληνίας" και "Μοσχάτος Ρόδου".

*** Μοσχάτο Αλεξανδρείας**

Συνώνυμα: Μοσχάτο χονδρό, Αγγλικό, Zibbibo.

Λευκή ποικιλία, η οποία καλλιεργείται ευρύτατα σε ολόκληρο τον κόσμο για την παραγωγή επιτραπέζιων σταφυλιών, κρασιού και σταφίδας. Στην Ελλάδα καλλιεργείται κυρίως στη Λήμνο, αλλά και σε ορισμένα νησιά του Ιονίου, τη Θεσσαλία, τη Μακεδονία (Θεσσαλονίκη) και τελευταία στη Ρόδο, καταλαμβάνοντας μία έκταση περίπου 7.000 στρεμμάτων. Ωριμάζει τέλη Σεπτεμβρίου, είναι ευοξειδωτο και απαιτεί προσοχή κατά την οινοποίηση.

Το Μοσχάτο Αλεξανδρείας δίνει ξηρά κρασιά υψηλόβαθμα, με λεπτό τυπικό μοσχάτο άρωμα, μέτρια έως καλή οξύτητα και ευχάριστη γεύση, καθώς και θαυμάσια γλυκά κρασιά, με πλούσιο άρωμα και γεμάτη γεύση.

Από το Μοσχάτο Αλεξανδρείας παράγονται οι γλυκοί οίνοι Ονομασίας Προελεύσεως Ελεγχόμενη "Μοσχάτος Λήμνου" και οι ξηροί, ημίξηροι και ημίγλυκοι οίνοι Ονομασίας Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητας "Λήμνος".

*** Μπατίκι**

Είναι λευκή ποικιλία οινοποιίας που πιθανά μεταφέρθηκε στη χώρα μας από την περιοχή της Σμύρνης. Καλλιεργείται κυρίως στη Θεσσαλία (περιοχή Τιρνάβου) και σποραδικά συναντάται στη βόρεια Εύβοια και τη Μακεδονία.

Είναι μια ποικιλία ζωηρή και παραγωγική. Διαμορφώνεται κυρίως σε κυπελλοειδή σχήματα μόρφωσης αλλά και σε γραμμοειδή σχήματα Royal και δέχεται βραχύ κλάδεμα καρποφορίας. Παράγει κατά μέσο όρο δύο σταφύλια ανά καρποφόρο βλαστό, στον δεύτερο και τρίτο κόμβο. Είναι ποικιλία πολύ ευαίσθητη στον περονόσπορο, το ωίδιο, το βοτρυτή και τις χαμηλές θερμοκρασίες, αντέχει όμως αρκετά στην ξηρασία. Τα σταφύλια της είναι μεγάλου μεγέθους, κωνικού σχήματος, πυκνόρραγα. Οι ράγες είναι μεγάλου μεγέθους, ωειδούς σχήματος. Ο φλοιός έχει πρασινοκίτρινο χρώμα, μέτριο πάχος και η σάρκα είναι μαλακή, άχρωμη και χυμώδης.

Χαρακτηριστικά των παραγόμενων οίνων

Το Μπατίκι είναι μία ποικιλία που καλλιεργούταν ευρέως στη Θεσσαλία για την παραγωγή επιτραπέζιων σταφυλιών. Τα τελευταία όμως χρόνια, μετά την εισαγωγή και διάδοση άλλων καλύτερων επιτραπέζιων ποικιλιών αμπέλου, χρησιμοποιείται κυρίως για οινοποίηση. Από αυτή τη ποικιλία, που χαρακτηρίζεται από πολύ μικρή οξύτητα, παράγονται κυρίως ρετσίνες (ρετσίνα Τιρνάβου) και επιτραπέζιοι λευκοί ξηροί οίνοι. Στους επιτραπέζιους οίνους συνήθως συνοινοποιείται με άλλες ποικιλίες. Στον Θεσσαλικό Τοπικό Οίνο για παράδειγμα, συνοινοποιείται με την ποικιλία Ροδίτη και παράγεται λευκός ξηρός οίνος 11,5% vol, με λαμπερό χρώμα, πλούσιο άρωμα φρούτων, δροσερή και ισορροπημένη γεύση.

*** Ντεμπίνα**

Λευκή αξιόλογη ποικιλία της Ηπείρου, που καλλιεργείται κυρίως στη Ζίτσα, και σποραδικά σε άλλες περιοχές (Αρκαδία, Θεσπρωτία, Θεσσαλονίκη, Καρδίτσα, Λάρισα, Τρίκαλα), καταλαμβάνοντας συνολικά μία έκταση, που φθάνει τα 7.500 στρέμματα. Ωριμάζει μετά τα μέσα Σεπτεμβρίου και δίνει κρασιά ξηρά, μέτριου αλκοολικού τίτλου, με ιδιαίτερο φρουτώδες άρωμα και δροσερή γεύση, αλλά και αξιόλογα ημιαφρώδη κρασιά.

Από τη Ντεμπίνα παράγονται οι ξηροί ήρεμοι οίνοι, και οι ξηροί και ημίγλυκοι ημιαφρώδεις οίνοι Ονομασίας Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητας "Ζίτσα", καθώς και ο τοπικός οίνος Ιωαννίνων.

*** Ροδίτης**

Συνώνυμα: Ρογδίτης, Αλεπού, Ροδομούσι, Κανελλάτο, Κοκκινοστάφυλο, Λιτσιτσίνες, Σουρβιώτης, Κρυτσανιστή.

Πολύ παλιά γηγενής, ερυθρωπή ποικιλία, καλλιεργούμενη σε 32 νομούς της χώρας, στη ΒΔ Πελοπόννησο, την Αττική, τη Βοιωτία, την Εύβοια, τη Θεσσαλία, τη Μακεδονία και τη Θράκη.

Εμφανίζει έντονη παραλλακτικότητα, που εντείνεται από τα διαφορετικά μικροκλίματα στα οποία καλλιεργείται. Προτιμά εδάφη ελαφρά, ασβεστώδη, μέσης γονιμότητας, και περιοχές με υψόμετρο, όπου η ποικιλία παρουσιάζει τον καλύτερο χαρακτήρα της. Ωριμάζει μετά τις 20 Σεπτεμβρίου.

Ο Ροδίτης, στα κατάλληλα εδάφη ορεινών περιοχών και με μέτριες αποδόσεις ανά πρέμνο, δίνει αξιόλογα λευκά ξηρά κρασιά, με φρουτώδες άρωμα, μέτριο έως υψηλό αλκοολικό τίτλο, στρογγυλή, δροσερή και ισορροπημένη γεύση, τα οποία μπορούν να ωριμάσουν σε δρύινα βαρέλια. Επίσης συμμετέχει στην παραγωγή ροζέ οίνων. Η ποικιλία Ροδίτης συμμετέχει στην παραγωγή των λευκών οίνων Ονομασίας Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητας

- "Πλαγιές Μελίτων" (μαζί με Αθήρι και Ασύρτικο), ξηρός,
- "Αγχιάλος" (μαζί με Σαββατιανό), ξηρός, ημίξηρος και ημίγλυκος, αλλά και αρκετών Τοπικών Οίνων (Αναβυσσιώτικος, Αττικός, Αγιορείτικος, Θεσσαλικός, Μακεδονικός, Πέλλας κ.α.), οίνων Ονομασίας κατά Παράδοση "Ρετσίνα" και πολλών Επιτραπέζιων οίνων.

*** Ρομπόλα**

Συνώνυμα: Ασπρορομπόλα, Ρομπόλα Κέρινη

Λευκή ποικιλία των Ιονίων νήσων, καλλιεργούμενη κυρίως στην Κεφαλονιά και σποραδικά στη Ζάκυνθο, τη Λευκάδα, την Πρέβεζα και τα τελευταία χρόνια στην Αρκαδία, σε μία έκταση, που δεν ξεπερνά τα 5.000 στρέμματα. Ωριμάζει αρχές Σεπτεμβρίου.

Η Ρομπόλα δίνει κρασιά υψηλόβαθμα, μέτριας έως καλής οξύτητας, με ιδιαίτερο άρωμα. Από την ποικιλία αυτή παράγονται οι οίνοι Ονομασίας Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητας "Ρομπόλα", ορισμένοι Τοπικοί και Επιτραπέζιοι οίνοι.

*** Σαββατιανό**

Συνώνυμα: Κοντούρα άσπρη, Σακέικο, Σταματιανό, Περαχωρήτικο.

Λευκή ποικιλία καλλιεργούμενη κυρίως στους νομούς Αττικής, Ευβοίας, Βοιωτίας και, σε μικρότερη έκταση, στις Κυκλάδες, τη Δυτική Κρήτη, την Πελοπόννησο και τη Μακεδονία, ξεπερνώντας συνολικά τα 180.000 στρέμματα.

Είναι μέτρια ζωηρό, γόνιμο, παραγωγικό, ανθεκτικό στην ξηρασία. Προσαρμόζεται σε διαφορετικούς τύπους εδαφών, δίνει όμως καλύτερα ποιοτικά χαρακτηριστικά σε εδάφη ξηρά, ασβεστώδη, μέσης γονιμότητας. Ωριμάζει μέσα Σεπτεμβρίου.

Αρκετά παρεξηγημένη ποικιλία, το Σαββατιανό μπορεί να δώσει αξιόλογα λευκά κρασιά με λεπτό άρωμα και ισορροπημένη γεύση, εφόσον φυτευτεί σε περιοχές με κάποιο υψόμετρο, δεν υπερφορτωθεί και τρυγηθεί στο βέλτιστο της τεχνολογικής του ωριμότητας. Διαφορετικά δίνει κρασιά μάλλον υψηλόβαθμα, μικρής οξύτητας. Από το Σαββατιανό παράγονται οι ξηροί οίνοι Ονομασίας Προελεύσεως Ανώτερης Ποιότητας "Αγχιάλος" (μαζί με Ροδίτη), αρκετοί Τοπικοί οίνοι (Γερανίων, Καρυστινός, Μαρκόπουλου, Παλληνιώτικος, Παιανίτικος, Ριτσώνας, κ.ά.), Ονομασίας κατά Παράδοση Ρετσίνα, καθώς και Επιτραπέζιοι οίνοι.

*** Ζουμιάτικο**

Συνώνυμα: Δαμιάτης, Smederevka

Λευκή ποικιλία των Βαλκανίων (Βουλγαρία, Γιουγκοσλαβία, Τουρκία), καλλιεργούμενη σε ολόκληρο το μακεδονικό και θρακιώτικο χώρο. Ωριμάζει στα μέσα Σεπτεμβρίου. Το Ζουμιάτικο, εφόσον καλλιεργείται με μικρή απόδοση ανά πρέμνο, δίνει κρασιά μέτριου αλκοολικού τίτλου, μέτριας έως χαμηλής οξύτητας, ελαφρά αρωματικά.

Συμμετέχει στην παραγωγή ορισμένων Τοπικών (Μεσημβριώτικος, Αβδήρων, Σερρών, Ισμαρικός) και Επιτραπέζιων οίνων.

*** Μαλαγουζιά**

Λευκή ποικιλία καταγόμενη από την Αιτωλοακαρνανία, η οποία καλλιεργείται στη Μακεδονία (Χαλκιδική, Θεσσαλονίκη), και διάσπαρτα στη Στερεά Ελλάδα (Αιτωλοακαρνανία, Φθιώτιδα, Αττική), και την Πελοπόννησο. Ωριμάζει τέλη Αυγούστου.

Η Μαλαγουζιά δίνει κρασιά τα οποία μπορεί να έχουν ζυμώσει ή ωριμάσει σε δρύινα βαρέλια, είναι υψηλόβαθμα, με ιδιαίτερο πλούσιο άρωμα, μέτρια οξύτητα, γεμάτη και στρογγυλή γεύση. Συμμετέχει στην παραγωγή ορισμένων Τοπικών Οίνων (Επανομής, Σιθωνίας).

*** Πρικνάδι**

Συνώνυμα: Πρεκνιάρικο, Πρέκνα, Πρεκνάδι

Λευκή ποικιλία καλλιεργούμενη διάσπαρτα στη Θεσσαλία και τη Μακεδονία. Ωριμάζει το πρώτο δεκαήμερο του Σεπτεμβρίου. Το Πρεκνιάρικο δίνει κρασιά υψηλού αλκοολικού τίτλου, μέτριας ως μικρής οξύτητας, ελαφρώς αρωματικά. Πρόκειται για ποικιλία, που οξειδώνεται γρήγορα και χρειάζεται προσοχή στην οινοποίηση.



Ελληνικές Ποικιλίες με κόκκινα σταφύλια

*** Αγιωργίτικο**

Συνώνυμα: Μαύρο Νεμέας, Μαυρούδι Νεμέας.

Μία από τις εκλεκτότερες ερυθρές ελληνικές ποικιλίες.

Καλλιεργείται στο νομό Κορινθίας και κυρίως στη ζώνη της Νεμέας και σποραδικά στους νομούς Αργολίδας, Αρκαδίας και Αττικής, καταλαμβάνοντας συνολικά μία έκταση, που ξεπερνά τα 20.000 στρέμματα. Ωριμάζει μετά τις 20 Σεπτεμβρίου.

Το Αγιωργίτικο είναι μία πολυδυναμική ποικιλία, που χαρακτηρίζεται από βαθύ ερυθρό χρώμα και μαλακές τανίνες, και η οποία μπορεί να δώσει διαφορετικούς τύπους προϊόντων, ανάλογα με το περιβάλλον στο οποίο καλλιεργείται. Αξιόλογα ερυθρά γλυκά κρασιά. Φρουτώδη ερυθρά κρασιά πρώιμης κατανάλωσης, (τύπου pousseau). Βαθύχρωμα ερυθρά ξηρά κρασιά, είτε νεαρά, φρουτώδη, ευκολόπιota, με μαλακή και στρογγυλή γεύση, είτε παλαιωμένα με χαρακτηριστικό σύνθετο μπουκέτο κόκκινων φρούτων, αποξηραμένων δαμάσκηνων και μπαχαρικών, και πλούσια, ισορροπημένη γεύση, με βελούδινες τανίνες και μακρά επίγευση. Ζωηρόχρωμα ροζέ κρασιά, με φρουτώδη αρώματα, γεμάτη και δροσερή γεύση.

Από την ποικιλία αυτή παράγονται τα ξηρά αλλά και τα ημίγλυκα και γλυκά ερυθρά κρασιά Ονομασίας Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητας "Νεμέα". Το Αγιωργίτικο συμμετέχει στη σύνθεση αρκετών Τοπικών οίνων (Πελοποννησιακός, Πλαγιές Ορεινής Κορινθίας κ.α.) καθώς και Επιτραπέζιων, ιδιαίτερα με τις ποικιλίες Εινόμαυρο και Cabernet Sauvignon.

*** Βερτζαμί**

Συνώνυμα: Μαρτζαβί, Λευκαδίτικο.

Μία από τις πλουσιότερες σε χρώμα ελληνικές ερυθρές ποικιλίες, που κυριαρχεί στη Λευκάδα και συναντάται σποραδικά στην Πρέβεζα, το Αγρίνιο, την Πάτρα. Ωριμάζει στα μέσα Σεπτεμβρίου.

Όταν καλλιεργείται στα κατάλληλα εδάφη και σε περιοχές μικρού υψομέτρου, το Βερτζαμί δίνει κρασιά με πλούσιο χρώμα, υψηλόβαθμα, με ισορροπημένη οξύτητα.

Συμμετέχει στην παραγωγή αρκετών Επιτραπέζιων οίνων.

*** Κοτσιφάλι**

Μία από τις πιο αξιόλογες ερυθρές ποικιλίες της Κρήτης, καλλιεργούμενη σε μεγαλύτερη έκταση στο νομό Ηρακλείου. Ωριμάζει τέλη Αυγούστου με αρχές Σεπτεμβρίου.

Το Κοτσιφάλι δίνει κρασιά υψηλόβαθμα, αρωματικά, χαμηλής οξύτητας με ασταθές χρώμα. Για το λόγο αυτό συνοινοποιείται με την ποικιλία Μανδηλαριά, που χαρακτηρίζεται από έντονο χρώμα και υψηλό φανολικό δυναμικό, για την παραγωγή των ξηρών ερυθρών οίνων Ονομασίας Προελεύσεως "Πεζά" και "Αρχάνες". Το Κοτσιφάλι επίσης συμμετέχει στην παραγωγή ορισμένων Τοπικών οίνων (Κρητικός, Ηρακλειώτικος, Λασιθιώτικος).

*** Κρασάτο**

Ερυθρή ποικιλία της Θεσσαλίας, που καλλιεργείται κυρίως στην περιοχή της Ραψάνης. Ωριμάζει τέλη Σεπτεμβρίου.

Το Κρασάτο δίνει κρασιά υψηλόβαθμα, μέτριας οξύτητας και χρωματικής έντασης, και πλούσια σε τανίνες, τα οποία γερνάνε γρήγορα. Συνοινοποιείται με τις ποικιλίες Σταυρωτό και Εινόμαυρο για την παραγωγή του ερυθρού, ξηρού οίνου Ονομασίας Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητας "Ραψάνη".

*** Λιάτικο**

Συνώνυμα: Λιάτης, Μαυρολιάτης

Ερυθρή ποικιλία καλλιεργούμενη στους νομούς Ηρακλείου, Λασιθίου, Ρεθύμνης και Χανίων, και σποραδικά στις νότιες Κυκλάδες και την Κεφαλονιά. Ωριμάζει πρώιμα (εξ' ου και η ονομασία της), μέσα στο δεύτερο δεκαπενθήμερο του Αυγούστου.

Το Λιάτικο δίνει ερυθρά ξηρά κρασιά υψηλόβαθμα, αρωματικά, μέτριας οξύτητας, που όμως υστερούν σε χρώμα, καθώς και θαυμάσια γλυκά κρασιά. Από την ποικιλία Λιάτικο παράγονται κρασιά Ονομασίας Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητας, τα ξηρά και γλυκά "Σητεία", και τα γλυκά "Δαφνές", καθώς και ορισμένοι Τοπικοί οίνοι, σε ανάμειξη με άλλες ποικιλίες (Ηρακλειώτικος, Κρητικός, Λασηθιώτικος).

*** Λημνιό**

Συνώνυμο: Καλαμπάκι.

Πολύ παλιά γηγενής, ερυθρή ποικιλία, που αναφέρεται ως "Λημνία Σταφυλή" στο "Ονομαστικόν" του Πολυδεύκη, κέντρο καλλιέργειας της οποίας υπήρξε η Λήμνος. Σήμερα καλλιεργείται στη Λήμνο, τη Χαλκιδική, τον Έβρο, τη Ροδόπη, την Εύβοια, την Καβάλα, τις Σέρρες, τη Λάρισα και την Καρδίτσα.

Το Λημνιό δίνει κρασιά σχετικά υψηλόβαθμα, μέτριας οξύτητας, με ελαφρύ ιδιαίτερο άρωμα (θυμίζει φασκομηλιά και δάφνη), μέτριο χρώμα και σώμα.

Το Λημνιό συμμετέχει στην ποικιλιακή σύνθεση των ερυθρών ξηρών οίνων Ονομασίας Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητας "Πλαγιές Μελίτων" μαζί με τις Cabernet Sauvignon και Cabernet Franc, καθώς και ορισμένων Τοπικών (Αγιορείτικος, Μακεδονικός, Ισμαρικός, Θρακικός), και Επιτραπέζιων οίνων.

*** Μαντηλαριά**

Συνώνυμα: Αμοργιανό, Μαντηλάρι, Κουντούρα Μαύρη, Δουμπραίνα μαύρη, Παργιανό.

Από τις πιο πλούσιες σε χρώμα ποικιλίες αμπέλου, γηγενής του αιγαιοπελαγίτικου χώρου. Καλλιεργούνταν αρχικά στις Κυκλάδες, τη Ρόδο και την Κρήτη, και κατόπιν, η καλλιέργειά της επεκτάθηκε στην Πελοπόννησο, την Αττική, την Εύβοια, τη Θεσσαλία και τη Μακεδονία, καταλαμβάνοντας συνολικά μία έκταση, που ξεπερνά τα 15.000 στρέμματα. Ωριμάζει όψιμα, τέλη Σεπτεμβρίου με αρχές Οκτωβρίου και δίνει κρασιά με έντονο χρώμα, μέσου έως χαμηλού αλκοολικού τίτλου, μέτριας οξύτητας, πλούσια σε τανίνες.

Αποκλειστικά από Μανδηλαριά παράγεται ο ερυθρός ξηρός οίνος Ονομασίας Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητας "Ρόδος". Η Μανδηλαριά συμμετέχει στην παραγωγή των ερυθρών ξηρών οίνων Ονομασίας Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητας "Πεζά" και "Αρχάνες" μαζί με την ποικιλία Κοτσιφάλι, και "Πάρος", μαζί με την ποικιλία Μονεμβασιά (συνοινοποίηση), καθώς και κάποιων Τοπικών οίνων (Δωδεκανησιακός, Ηρακλειώτικος, Θραψανών, κ.ά.).

*** Μαυροδάφνη**

Συνώνυμα: Μαυροδαφνίτσα, Μαυροδράμι, Θηνιάτικο.

Ερυθρή ποικιλία, που καλλιεργείται στους νομούς Αχαΐας, Ηλείας, Κεφαλληνίας, Λευκάδας και σποραδικά στους νομούς Κέρκυρας, Αρκαδίας, Χαλκιδικής και Μαγνησίας, καταλαμβάνοντας συνολικά μία έκταση περίπου 6.500 στρεμμάτων.

Ωριμάζει αρχές με μέσα Σεπτεμβρίου και όταν καλλιεργείται σωστά, στο κατάλληλο εδαφοκλιματικό περιβάλλον, μπορεί να δώσει ερυθρά κρασιά ξηρά, με καλό χρώμα και χαρακτηριστικό άρωμα, τα οποία επιδέχονται παλαίωση και συνήθως αναμιγνύονται με κρασιά ποικιλιών όπως Cabernet Sauvignon, Αγιωργήτικο, Refosco. Η Μαυροδάφνη παράγει εξαιρετικούς υψηλόβαθμους, γλυκούς οίνους λικέρ, οι οποίοι παλαιώνουν σε δρύινα βαρέλια (ορισμένοι υφίστανται μακρόχρονη παλαίωση με το σύστημα Solera), και χαρακτηρίζονται από πολύπλοκο μπουκέτο αποξηραμένων φρούτων και πλούσια γεύση με μακρά διάρκεια. Η Μαυροδάφνη μόνη της ή μαζί με την ποικιλία Μαύρη Κορινθιακή (έως 49%), παράγει τους γλυκούς οίνους Ονομασίας Προελεύσεως Ελεγχόμενη "Μαυροδάφνη Πατρών" και "Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας", ενώ συμμετέχει στην παραγωγή ορισμένων Τοπικών Οίνων (Λετρίνων, Πλαγιές Αίνου, Πλαγιές Πετρωτού, Μεταξάτων).

*** Μοσχοφίλερο**

Γκρι ποικιλία, καλλιεργούμενη στην Πελοπόννησο, στους νομούς Αρκαδίας, Μεσσηνίας, Λακωνίας, και σποραδικά στη Λευκάδα, τη Ζάκυνθο, την Πρέβεζα, τη Μαγνησία, και, τελευταία τη Φλώρινα.

Πρόκειται για μία ποικιλία, που παρουσιάζει έντονη παραλλακτικότητα, τόσο στα μορφολογικά όσο και στα τεχνολογικά χαρακτηριστικά (χρώμα ραγών, εποχή ωρίμανσης, περιεκτικότητα σε σάκχαρα, οξέα, αρωματικές ενώσεις). Ωριμάζει τέλη Σεπτεμβρίου με αρχές Οκτωβρίου.

Το Μοσχοφίλερο μπορεί να δώσει λευκούς ξηρούς υψηλόβαθμους οίνους, νεαρούς ή ζυμωμένους σε δρύινα βαρέλια, με πλούσιο αρωματικό δυναμικό, καλή έως υψηλή οξύτητα, λεπτή ζωηρή γεύση, αλλά και ροζέ και φυσικώς αφρώδεις οίνους.

Το Μοσχοφίλερο συμμετέχει στην παραγωγή του λευκού ξηρού οίνου Ονομασίας Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητας "Μαντινεία" και ορισμένων Τοπικών οίνων (Πελοποννησιακός).

*** Νεγκόσκα**

Ερυθρή ποικιλία του ευρύτερου μακεδονικού χώρου (γνωστή και ως Ποπόλκα Ναούσης ή Νεγκόσκα Ποπόλκα), η οποία καλλιεργείται σήμερα κυρίως στην περιοχή της Γουμένισσας, σε μία έκταση, που πλησιάζει τα 700 στρέμματα, μεταφερόμενη εκεί από τη Νάουσα.

Ωριμάζει μετά τις 20 Σεπτεμβρίου και δίνει κρασιά υψηλόβαθμα, με καλό ερυθρό χρώμα, μέτρια οξύτητα και μαλακή γεύση. Με αυτά της τα χαρακτηριστικά αμβλύνει την οξύτητα και την τανικότητα του Εινόμαυρου, αυξάνοντας τον αλκοολικό τίτλο, τα φρουτώδη αρώματα και τη χρωματική ένταση, στην παραγωγή του ερυθρού ξηρού παλαιωμένου οίνου Ονομασίας Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητας "Γουμένισα".

*** Εινόμαυρο**

Συνώνυμα: Μαύρο Ναουστιανό, Ποπόλκα, Εινόγκαλτσο, Μαύρο Ναούσης.

Η ευγενέστερη ερυθρή ποικιλία του βορειοελλαδίτικου χώρου, που καλλιεργείται κυρίως στη Νάουσα, τη Γουμένισσα, το Αμύνταιο, τη Ραψάνη, το Τρίκωμο, τη Σιάτιστα, το Βελβεντό, την Πέλλα και σε μικρότερο βαθμό στο Άγιο Όρος, την Όσσα, τα Ιωάννινα, τη Μαγνησία, την Καστοριά και τα Τρίκαλα, καταλαμβάνοντας μία έκταση μεγαλύτερη από 18.000 στρέμματα.

Το Εινόμαυρο εμφανίζει σημαντική παραλλακτικότητα κυρίως όσον αφορά στα οινολογικά χαρακτηριστικά (σάκχαρα, χρώμα, αρωματικό δυναμικό), που εντείνεται από τις διαφορετικές εδαφοκλιματικές συνθήκες κάτω από τις οποίες καλλιεργείται. Ωριμάζει μετά τις 20 Σεπτεμβρίου.

Το Εινόμαυρο είναι πολυδύναμη ποικιλία και μπορεί να δώσει διαφορετικούς τύπους προϊόντων. Σε περιοχές με κάποιο υψόμετρο, όπου μπορεί να ωριμάσει, στα κατάλληλα εδάφη και με μικρές αποδόσεις ανά πρέμνο, μπορεί να δώσει θαυμάσια ερυθρά, ξηρά κρασιά, με καλό χρώμα, τυπικά αρώματα, καλή οξύτητα, υψηλόβαθμα, πλούσια σε τανίνες και επιδεκτικά παλαίωσης. Σε περιοχές μεγάλου υψομέτρου μπορεί να δώσει αξιόλογα ροζέ, ήρεμα αλλά και αφρώδη κρασιά, με χαρακτηριστικά αρώματα κόκκινων φρούτων και ιδίως φράουλας. Μπορεί ακόμα να δώσει και λευκούς οίνους (blanc de noirs), με χαρακτηριστικό χρώμα και άρωμα, και ζωηρή γεύση. Από σταφύλια της ποικιλίας Εινόμαυρο παράγονται οι οίνοι Ονομασίας Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητας -"Νάουσα", ερυθρός ξηρός, ημίξηρος και ημίγλυκος

- **"Αμύνταιο"**, ερυθρός και ροζέ, ξηρός, ημίξηρος και ημίγλυκος
- **"Αμύνταιο"**, ροζέ φυσικώς αφρώδης, ξηρός και ημίγλυκος.

Το Εινόμευρο συμμετέχει στην παραγωγή των ερυθρών ξηρών οίνων Ονομασίας Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητας "Γουμένισσα" (μαζί με την ποικιλία Νεγκόσκα), "Ραψάνη" (μαζί με τις ποικιλίες Κρασάτο και Σταυρωτό), και ορισμένων Τοπικών (Μακεδονικός, Ημαθίας, Γρεβενών, Πλαγιές Βερτίσκου, Χαλκιδικής κ.α.) και Επιτραπέζιων οίνων.

*** Σταυρωτό**

Συνώνυμο: Αμπελακιώτικο.

Ερυθρή ποικιλία, καλλιεργούμενη στο νομό Λαρίσης, ιδιαίτερα στα Αμπελάκια και τη Ραψάνη και σποραδικά στο Τρίκωμο Γρεβενών και στους νομούς Κοζάνης και Μαγνησίας. Ωριμάζει τέλη Σεπτεμβρίου με αρχές Οκτωβρίου.

Το Σταυρωτό δίνει κρασιά μέτριου αλκοολικού τίτλου, μέτριας οξύτητας, με μέτριο χρώμα και αρκετές τανίνες, που δεν αντέχουν στο χρόνο. Συμμετέχει μαζί με το Κρασάτο και το Εινόμευρο στην παραγωγή του ερυθρού ξηρού Οίνου Ονομασίας Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητας "Ραψάνη

*** Μοσχόμευρο**

Συνώνυμα : Εινόγκαλιτσο, Μοσχόγκαλιτσο

Ερυθρή ποικιλία καλλιεργούμενη σε μικρή έκταση στη Δυτική Μακεδονία (Γρεβενά, Κοζάνη) και σποραδικά στη Θεσσαλία (Καρδίτσα, Τρίκαλα).

Είναι ζωνή, εύρωστη, γόνιμη, παραγωγική, ευαίσθητη στο βοτρυτή και την όξινη σήψη και σχετικά ανθεκτική στην ξηρασία. Ωριμάζει μετά τα μέσα Σεπτεμβρίου.

Το Μοσχόμευρο δίνει κρασιά υψηλόβαθμα, καλής οξύτητας, ελαφρά αρωματικά, με μέτριο χρώμα. Συμμετέχει στην παραγωγή του Τοπικού Οίνου Γρεβενών.

*** Παμίδι**

Συνώνυμο: Παμίτι

Ερυθρωπή ποικιλία, η οποία καλλιεργείται σε ολόκληρο το μακεδονικό και θρακιώτικο χώρο, προερχόμενη από την Ανατολική Θράκη. Ωριμάζει αρχές με μέσα Σεπτεμβρίου.

Το Παμίδι δίνει ερυθρά κρασιά υψηλόβαθμα, μικρής οξύτητας, φτωχά σε χρώμα. Χρησιμοποιείται σε αναμίξεις για την παραγωγή ορισμένων ερυθρών και ροζέ Τοπικών Οίνων (Αβδήρων, Θρακικός κ.α.), και Επιτραπέζιων οίνων.

*** Σέφκα**

Συνώνυμα (Σέφκο, Μαυρούτι, Μαυρούδι, Χονδρομαύρο, Nicheftka)

Ερυθρή ποικιλία, βουλγαρικής προέλευσης, καλλιεργούμενη από τις αρχές του αιώνα σποραδικά σε ολόκληρο το μακεδονικό και θρακιώτικο χώρο.

Ωριμάζει αρχές με μέσα Σεπτεμβρίου.

Η Σέφκα δίνει κρασιά φτωχά σε χρώμα, μέτριου αλκοολικού τίτλου, μέτριας ως μικρής οξύτητας.

*** Τσαπουρνάκος**

Ερυθρή ποικιλία, λιγοστά φυτά της οποίας απαντώνται διάσπαρτα σε ορισμένους αμπελώνες του Βελβεντού.

Είναι ποικιλία ζωηρή, γόνιμη, μέτρια παραγωγική, ευαίσθητη στο ωίδιο.

Αμπελογραφικά παραπέμπει σε ξενικής προέλευσης ποικιλίες όπως το Merlot και το Cabernet Sauvignon.

Ωριμάζει το πρώτο δεκαπενθήμερο του Σεπτεμβρίου.

*** Μαύρο Μεσενικόλα**

*** Μοσχάτο Αμβούργου**

Ξένες Ποικιλίες

Εδώ και 20 χρόνια αλλοδαπές ποικιλίες που έχουν γίνει γνωστές με επιτυχία στον υπόλοιπο κόσμο, έχουν καλλιεργηθεί και στην χώρα μας. Οι πιο γνωστές είναι:

με λευκά σταφύλια

*** Chardonay**

Κοσμοπολίτικη λευκή ποικιλία γαλλικής προέλευσης (Βουργουνδία). Στην Ελλάδα καλλιεργείται σε 24 νομούς, κατανεμημένους σε όλα τα γεωγραφικά διαμερίσματα της χώρας. Ωριμάζει το τελευταίο δεκαήμερο του Αυγούστου.

Η ποικιλία Chardonnay μπορεί να δώσει λευκούς οίνους φρέσκους ή που έχουν ζυμώσει και ωριμάσει σε δρύινα βαρέλια, με μία ευρεία παλέτα αρωμάτων, των οποίων η πολυπλοκότητα και η ποιότητα είναι συνάρτηση της στρεμματικής απόδοσης. Η γεύση τους είναι λιπαρή, δροσερή έως ζυηρή, ισορροπημένη, με σώμα και διάρκεια. Στα κατάλληλα εδάφη μπορεί να φθάσει το βέλτιστο της ποιότητας ενός λευκού κρασιού.

Το Chardonnay συμμετέχει στην παραγωγή ορισμένων Τοπικών οίνων (Πλαγιές Αιγειαλίας, Πυλίας, Ανδριανιώτικος, Δράμας, Μεσσηνιακός, Ισμαρικός, Επανομής, Πελοποννησιακός).

*** Sauvignon Blanc**

Λευκή αρωματική ποικιλία γαλλικής προέλευσης, η οποία καλλιεργείται σε ολόκληρο τον κόσμο. Στην Ελλάδα η καλλιέργειά της ξεκίνησε στις αρχές της δεκαετίας του '90 για να φθάσει σήμερα να καλλιεργείται σε 21 νομούς της χώρας, γεωγραφικά κατανεμημένους σε ολόκληρο τον ελλαδικό χώρο. Ωριμάζει τέλη Αυγούστου.

Το Sauvignon Blanc όταν καλλιεργηθεί στις κατάλληλες εδαφοκλιματικές συνθήκες, με μικρές αποδόσεις και τρυγηθεί στο κατάλληλο στάδιο ωριμότητας, ώστε να υπάρχει ισορροπία οξύτητας-σακχάρων και διατήρηση του ιδιαίτερου αρωματικού δυναμικού του, μπορεί να δώσει ξηρά κρασιά, με πλούσιο άρωμα (κυρίως εξωτικών φρούτων), ζυηρή, ισορροπημένη και πληθωρική γεύση. Το Sauvignon Blanc μπορεί να ζυμώσει και να ωριμάσει σε δρύινα βαρέλια. Συμμετέχει στην παραγωγή αρκετών Τοπικών οίνων (Φλώρινας, Χαλκιδικής, Δράμας, Ηρακλειώτικος, Επανομής, Θηβαϊκός κ.ά.).

*** Ugni Blanc**

Λευκή ποικιλία, ιταλικής προέλευσης, καλλιεργούμενη σε μεγάλη έκταση σε ολόκληρο τον κόσμο. Στην Ελλάδα εισήχθηκε ως βελτιωτική της οξύτητας των παραγόμενων οίνων από αμπελώνες πεδινών περιοχών.

Ωριμάζει τέλη Σεπτεμβρίου.

Το κρασί από την ποικιλία Ugni Blanc είναι ουδέτερο αρωματικά, σχετικά χαμηλού αλκοολικού τίτλου, καλής οξύτητας. Χρησιμοποιείται κυρίως σε αναμείξεις με κρασιά χαμηλής οξύτητας. Συμμετέχει στην παραγωγή αρκετών Τοπικών οίνων (Αγοριανός, Δωδεκανησιακός, Κισσάμου, Πυλίας κ.ά.).



Ξένες Ποικιλίες με ερυθρά σταφύλια

*** Cabernet Franc**

Ερυθρή ποικιλία της ΝΔ Γαλλίας, η οποία πρωτοκαλλιεργήθηκε στην Ελλάδα στην περιοχή της Σιθωνίας, ενώ σήμερα καλλιεργείται και σε αρκετές περιοχές της Πελοποννήσου, της Αττικοβοιωτίας, της Ηπείρου και της Μακεδονίας, σε μικρή όμως έκταση. Ωριμάζει τέλη Αυγούστου. Στο σωστό βαθμό ωριμότητας των σταφυλιών, το κρασί της ποικιλίας αυτής παρουσιάζει καλή ισορροπία αλκοόλης οξύτητας και καλό αρωματικό δυναμικό, που εξελίσσεται κατά την παλαίωση. Το χρώμα του είναι λιγότερο έντονο από αυτό του Cabernet Sauvignon και το τανικό του δυναμικό είναι χαμηλότερο, γεγονός που, του επιτρέπει να χρειάζεται πιο βραχύχρονη παλαίωση και να καταναλώνεται σε πιο νεαρή ηλικία.

Το Cabernet Franc συμμετέχει στην παραγωγή των ερυθρών ξηρών οίνων Ονομασίας Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητας "Πλαγιές Μελίτων" (μαζί με το Λημνιό και το Cabernet Sauvignon), καθώς και στην παραγωγή ορισμένων Τοπικών οίνων (Αγιορείτικος, Μακεδονικός, Μεσσηνιακός).

*** Cabernet Sauvignon**

Διεθνής ερυθρή ποικιλία καταγόμενη από το Bordeaux της Γαλλίας, της οποίας η καλλιέργεια θεωρήθηκε απαραίτητη για τη βελτίωση των ερυθρών οίνων, που παράγονταν από ορισμένες ελληνικές ποικιλίες. Στην Ελλάδα πρωτοκαλλιεργήθηκε στο Μέτσοβο και γρήγορα η καλλιέργειά της επεκτάθηκε σε αρκετές περιοχές σε ολόκληρο τον ελλαδικό χώρο (από την Κρήτη μέχρι τη Θράκη, είναι επιτρεπόμενη ή συνιστώμενη σε 23 νομούς), χωρίς όμως να καταλαμβάνει ιδιαίτερα μεγάλη έκταση λόγω της μικρότερης παραγωγικότητάς της έναντι των ελληνικών ποικιλιών. Ωριμάζει το πρώτο δεκαπενθήμερο του Σεπτεμβρίου.

Στο σωστό βαθμό ωριμότητας των σταφυλιών, το κρασί της ποικιλίας αυτής παρουσιάζει μία καλή ισορροπία αλκοόλης οξύτητας. Η υπερωρίμανση των σταφυλιών έχει αρνητικές επιπτώσεις στην οξύτητα και το αρωματικό δυναμικό. Στα κατάλληλα εδάφη, και σε σχέση πάντα με το επίπεδο της παραγωγής δίνει κρασιά με έντονο χρώμα, υψηλό αρωματικό δυναμικό, το οποίο εξελίσσεται σε πολύπλοκο μπουκέτο κατά την παλαίωση, σώμα, τανίνες, που απαιτούν παραμονή πολλών μηνών σε δρύινα βαρέλια, ώστε το κρασί να γίνει μαλακό, στρογγυλό και ισορροπημένο. Το Cabernet Sauvignon χρησιμοποιείται σε αναμείξεις με κρασιά άλλων ποικιλιών, και η παρουσία του ακόμα και σε μικρό ποσοστό, που συνήθως κυμαίνεται από 5-20%, ενισχύει και

στηρίζει το χρώμα, το άρωμα, το σώμα, τη γευστική ισορροπία και πληρότητα, δίνοντας το δικό του χαρακτήρα στο τελικό προϊόν. Το Cabernet Sauvignon συμμετέχει στην παραγωγή των ερυθρών ξηρών οίνων Ονομασίας Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητας "Πλαγιές Μελίτων" (μαζί με τις ποικιλίες Λημνιό και Cabernet Franc), καθώς και αρκετών Τοπικών (Αγιορείτικος, Αττικός, Δράμας, Μακεδονικός, Πλαγιές Πετρωτού, Τριφυλίας κ.ά.) και Επιτραπέζιων οίνων.

*** Grenache**

Ερυθρή μεσογειακή ποικιλία ισπανικής καταγωγής, καλλιεργούμενη σε αρκετές ξηροθερμικές περιοχές στον κόσμο. Στην Ελλάδα είναι συνιστώμενη ως βελτιωτική σε 18 νομούς στα Δωδεκάνησα τη Θράκη, τη Θεσσαλία, τη Μακεδονία, την Κρήτη, την Πελοπόννησο και τη Στερεά Ελλάδα. Ωριμάζει αρχές Σεπτεμβρίου.

Στα κατάλληλα εδάφη και με μέτρια παραγωγή, το κρασί της ποικιλίας αυτής έχει καλό χρώμα, μέτριο σώμα, υψηλό αλκοολικό τίτλο και μέτρια οξύτητα. Έχει την τάση όμως να γερνάει γρήγορα και να οξειδώνεται εύκολα.

Η Grenache Rouge συμμετέχει στην παραγωγή ορισμένων Τοπικών οίνων (Αγιορείτικος, Γερανίων, Δωδεκανησιακός, Θηβαϊκός, Κισσάμου).

*** Merlot**

Ερυθρή ποικιλία, γαλλικής προέλευσης, καλλιεργούμενη στην περιοχή του Bordeaux, η οποία κατέλαβε τα τελευταία χρόνια σημαντικές εκτάσεις σε ολόκληρο τον κόσμο. Στην Ελλάδα καλλιεργείται σε 23 νομούς στην Ήπειρο, τη Θεσσαλία, τη Μακεδονία, την Πελοπόννησο και τη Στερεά Ελλάδα. Ωριμάζει τέλη Αυγούστου.

Το κρασί της ποικιλίας αυτής είναι υψηλόβαθμο, καλής οξύτητας, με χαρακτηριστικό άρωμα, σώμα, μαλακή και ισορροπημένη γεύση, επιδεκτικό παλαίωσης. Στις αναμείξεις με άλλα κρασιά, βελτιώνει το χρώμα και το άρωμά τους, και επιταχύνει τον απαιτούμενο χρόνο παλαίωσης ώστε να είναι πιο σύντομα έτοιμα προς κατανάλωση.

Το Merlot συμμετέχει στην παραγωγή αρκετών τοπικών οίνων, μονοποικιλιακών και πολυποικιλιακών (Επανομής, Δράμας, Μακεδονικός, Κρανιάς, Ημαθίας κ.ά.).

* Syrah

Ερυθρή ποικιλία, που έγινε γνωστή χάρη στα θαυμάσια κρασιά, που δίνει στην κοιλάδα του Ροδανού και η οποία καλλιεργείται σήμερα σε πολλές περιοχές στον κόσμο. Στην Ελλάδα η καλλιέργειά της ξεκίνησε από τη Σιθωνία, ενώ τα τελευταία χρόνια καλλιεργείται ως συνιστώμενη σε 16 νομούς της χώρας σε Πελοπόννησο, Κρήτη, Δωδεκάνησα, Μακεδονία, Θράκη, Στερεά Ελλάδα, Θεσσαλία. Ωριμάζει τέλη Αυγούστου με αρχές Σεπτεμβρίου.

Ανάλογα με τον κλώνο, το κλάδεμα, το έδαφος και την περιοχή, η ποικιλία αυτή μπορεί να δώσει λιγότερο ή περισσότερο "δυνατά" κρασιά, μέτριας οξύτητας, με έντονο χρώμα, έντονα αρώματα, που γίνονται πολυπλοκότερα κατά την παλαίωση. Συμμετέχει στην παραγωγή αρκετών Τοπικών οίνων, ερυθρών και ροζέ (Επανομής, Σιθωνίας, Ηρακλειώτικος κ.ά.).

* Cinsault



Ποικιλίες με ερυθρωπά (ροζέ) σταφύλια δεν έχουμε να αναφέρουμε μια και η παραγωγή ερυθρωπών κρασιών, στις περισσότερες των περιπτώσεων, γίνεται από τα ερυθρά κρασιά με ειδική κατεργασία.

Στις ερυθρές ποικιλίες ανήκει και το Μοσχοφίλερο. Η ποικιλία όμως αυτή αν και έχει κόκκινα σταφύλια, σχεδόν πάντα οινοποιείται με την τεχνική της λευκής οινοποίησης και το παραγόμενο κρασί είναι λευκό.

και τώρα.....

ένα μικρό διάλειμμα

« Η αρμονία φαγητού – κρασιού »



Η αρμονία φαγητού - κρασιού προσφέρει μοναδικές συγκινήσεις δημιουργώντας την "άλλη" γεύση, πάνω και πέρα από τις επιμέρους γεύσεις των δύο στοιχείων.

Βασική προϋπόθεση είναι κρασί και φαγητό να διαθέτουν την ίδια αρωματική και γευστική ένταση ώστε το ένα να μην σκεπάζει το άλλο. Οι βασικές αρχές του κρέας - ερυθρό, ψάρι - λευκό μπορούν να συμπληρωθούν με την χρωματική αλλά και την "τοπική" αρμονία σαν σημείο εκκίνησης αλλά και συνδυαστικών αυτοσχεδιασμών. Επιπρόσθετα, πρέπει να έχουμε στο μυαλό μας ότι όποιο κρασί καταναλώνεται δύσκολα μόνο του, ταιριάζει με μεγάλη γκάμα φαγητών και το αντίθετο.

Η εναλλαγή κρασιών κατά τη διάρκεια ενός γεύματος ανάλογα με τα πιάτα θα ανεβάσει την ευχαρίστησή σας ένα σκαλί παραπάνω. Όχι μόνο γιατί το λεπτό ξηρό κρασί της σαλάτας σας θα είναι ένας θλιβερός σύντροφος για το φιλέτο ελαφιού που θα ακολουθήσει, αλλά επειδή η διαδοχή επιτυχημένων συνδυασμών προάγει στον υπέρτατο βαθμό την έννοια του ευ ζην...



Οι Τύποι των Κρασιών

Δεν γνωρίζουμε πολλά πράγματα για τους τύπους και το πλήθος των κρασιών που παράγονταν στην αρχαιότητα. Έχουμε πληροφορίες για τον Μαρεωτικό ο οποίος παραγόταν από αμπέλια της περιοχής που αργότερα χτίστηκε η Αλεξάνδρεια της Αιγύπτου. Ήταν λευκός, ελαφρύς, ευχάριστος και με αρωματικό χαρακτήρα. Άλλο γνωστό κρασί παραγόμενο στην ίδια περιοχή ήταν ο Ταινιωτικός οίνος. Θεωρείτο καλύτερος από τον προηγούμενο. Ήταν ένα λευκό κρασί ελαφρά άγουρο και στυφό, λιπαρό και αρωματικό.

Γνωστά κρασιά της αρχαίας Ελλάδας από διάφορες πηγές έχουν απαριθμηθεί περίπου τριάντα. Ο Ισμαρικός ή Μαρώνειος, το μαύρο γλυκό κρασί που μέθυσσε τον κύκλωπα Πολύφημο και έδωσε την ελευθερία στον Οδυσσέα και τους συντρόφους του, τα γλυκά και μαλακά κρασιά της Θήρας και της Κρήτης, οι λεπτότατοι οίνοι της Κύπρου και της Ρόδου, οι φαρμακευτικοί της Πισιδίας, οι μελισσόχρωμοι και γλυκείς της Φρυγίας, ο χαριέστατος εις παλαίωσιν Κερκυραϊκός, ο υπνωτικός Θάσιος, ο Κνίδιος αίματος γεννητικός, οι ευώδεις της Λέσβου, ο ονομαστός Αρτιούσιος της Χίου και αρκετοί άλλοι που υμνήθηκαν από τους ποιητές της εποχής εκείνης.

Σήμερα η επιστημονική καλλιέργεια, η εφαρμογή νέων μεθόδων οινοποίησης αλλά και η δημιουργία νέων ποικιλιών αμπέλου, μέσα στο διάβα του χρόνου, μας δίνουν την δυνατότητα να δοκιμάζουμε καθημερινά νέους τύπους κρασιών χωρίς άλλον περιορισμό παρά μόνο αυτόν της τσέπης μας.



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

Έτσι σύμφωνα με το Χρώμα είναι:

- * Λευκά**
- * Ερυθρωπά (ροζέ)**
- * Ερυθρά**

σύμφωνα με την περιεκτικότητα σε Διοξείδιο του Ανθρακος είναι:

- * Ησυχά**
- * Ημιαφρώδη**
- * Αφρώδη**
- * Ημιαεριούχα**
- * Αεριούχα**

σύμφωνα με την περιεκτικότητα σε Σάκχαρα (γλυκύτητα) είναι:

- * Ξηρά**
- * Ημίξηρα**
- * Ημίγλυκα**
- * Γλυκά**

και αν είναι Αρωματισμένα:

- * όπως το Βερμούτ**



Η Νομοθεσία

Η αρχαιότερη νομοθεσία για το κρασί υπαγορεύθηκε το 1.700 π.Χ. από τον Βαβυλώνιο βασιλιά Χαμουραπί. Καθόριζε την τιμή πώλησης καθώς και την περίοδο που το κρασί επιτρεπόταν να καταναλώνεται, περιορίζοντάς την στην εποχή του τρύγου.

Στη διάρκεια της Νέας Δυναστείας (Αίγυπτος 1.580 -1.085 π.Χ.) η καλλιέργεια του αμπελιού έχει αποκτήσει τόση σημασία που οι αμφορείς έχουν συχνά μία επιγραφή που δηλώνει την προέλευση του κρασιού, το όνομα του αμπελουργού και το όνομα του Φαραώ που βασίλευσε, δηλαδή προσδιόριζαν τη χρονιά παραγωγής, όπως ακριβώς γίνεται και στις σημερινές ετικέτες με το έτος παραγωγής.

Οι αμφορείς της αρχαίας Ελλάδας, διαφόρων σχημάτων, με διπλή λαβή, συχνά αποτελούσαν διακριτικό στοιχείο της πόλης που παρήγαγε και εμπορευόταν το κρασί. Αυτό είχε σαν αποτέλεσμα την κατασκευή τέτοιων αμφορέων και από άλλες πόλεις που προσπαθούσαν να παραπλανήσουν και να πουλήσουν έτσι τα δικά τους κρασιά. Στη μια τους λαβή είχαν την σφραγίδα του κατασκευαστή και στη δεύτερη του άρχοντα που διοικούσε την πόλη καθώς και τη χρονιά παραγωγής.

Στο μουσείο της Θάσου υπάρχει μαρμάρινη πλάκα με χαραγμένους τους νόμους του κρασιού (420-400 π.Χ.). Έτσι, βλέπουμε, ότι από πάντα υπήρξαν προσπάθειες να νομοθετηθεί το εμπόριο του κρασιού.



Σήμερα σύμφωνα με την νομοθεσία της Ευρωπαϊκής Ένωσης τα κρασιά χωρίζονται σε δύο μεγάλες κατηγορίες:

Οίνοι Ποιότητας Παραγόμενοι σε Καθορισμένες Περιοχές (V.Q.P.R.D.)

Όπως αφήνει να εννοηθεί και ο τίτλος σ' αυτή την κατηγορία ανήκουν τα κρασιά που είναι ποιότητας και τα σταφύλια προέρχονται από μια καθορισμένη γεωγραφικά περιοχή (ζώνη). Η περιοχή προέλευσης (π.χ. Αρχάνες) μπορεί να αναγράφεται στην ετικέτα τους. Στην ετικέτα μπορείτε επίσης να δείτε και την ένδειξη V.Q.P.R.D.

Επιτραπέζιοι Οίνοι

Σ' αυτή την κατηγορία ανήκουν τα υπόλοιπα κρασιά που προέρχονται και από άλλες περιοχές. Οι όροι για την παραγωγή τους δεν είναι τόσο αυστηροί όσο για την προηγούμενη κατηγορία. Η ένδειξη της περιοχής στην ετικέτα δεν επιτρέπεται.

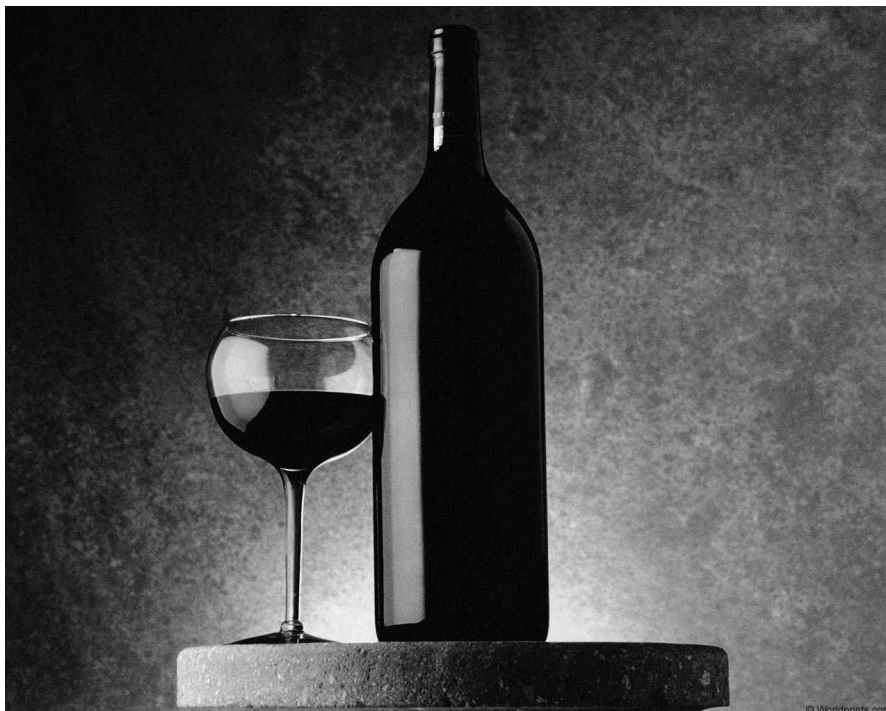
Οι **Τοπικοί Οίνοι** είναι μια ειδική υποκατηγορία των Επιτραπέζιων Οίνων.

Η **Ρετσίνα**, αποκλειστικά ελληνικό κρασί, ανήκει στην κατηγορία των Επιτραπέζιων Οίνων που έχουν Ονομασία κατά Παράδοση. Στις χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης κανείς, πλην Ελλάδος, δεν μπορεί να παράγει κρασί που θα ονομάσει ρετσίνα.



Οι V.Q.P.R.D. είναι (αλφαβητικά) :

- * Αγκιάλος
- * Αμύνταιο
- * Αρχάνες
- * Γουμένισσα
- * Δαφνές
- * Ζίτσα
- * Λήμνος
- * Μαντινεία
- * Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας
- * Μαυροδάφνη Πατρών
- * Μοσχάτος Κεφαλληνίας
- * Μεσενικόλα
- * Μοσχάτος Λήμνου
- * Μοσχάτος Πατρών
- * Μοσχάτος Ρίου Πατρών
- * Μοσχάτος Ρόδου
- * Νάουσα
- * Νεμέα
- * Πάρος
- * Πάτρα
- * Πλαγιές Μελίτωνα
- * Πεζά
- * Ραψάνη
- * Ρόδος
- * Ρομπόλα Κεφαλληνίας
- * Σάμος
- * Σαντορίνη
- * Σητεία



Οι Τοπικοί είναι (και συνεχώς θεσμοθετούνται νέοι):

- * Αγιορείτικος
- * Αιγιοπελαγίτικος
- * Αττικής
- * Αττικός
- * Βορείων πλαγιών Πεντελικού
- * Βιλίτσας
- * Δράμας
- * Επανομίτικος
- * Θεσσαλικός
- * Θηβαϊκός
- * Κρανιώτικος
- * Κρητικός
- * Λετρινών
- * Μακεδονικός
- * Μεσημβριώτικος
- * Παιανίτικος
- * Παλληνίτικος
- * Πελοποννησιακός
- * Πλαγιές Βερτίσκου
- * Πλαγιές Κιθαιρώνα
- * Πλαγιές Πετρωτού
- * Πλαγιές Ορεινής Κορινθίας
- * Πυλίας
- * Ριτσώνας Αυλίδος
- * Σιατιστινός
- * Συριανός
- * Τριφυλίας
- * Τυρνάβου



και τώρα.....

ένα ακόμα μικρό διάλειμμα

« Κρασί και υγεία »



Σε ένα κόσμο "διατροφικά μεταλλαγμένο", η Μεσογειακή διατροφή παραδίδει μαθήματα απλότητας, γεύσης και υγείας. Βασισμένη στις διατροφικές συνήθειες και το εξαιρετικό επίπεδο υγείας των κατοίκων της Κρήτης, προϋποθέτει την ελάχιστη κατανάλωση κόκκινου κρέατος και λιπαρών.

Αντίθετα τα δημητριακά, τα όσπρια, τα φρούτα, τα λαχανικά αλλά και το αγνό ελαιόλαδο πρέπει να μας δίνουν το 85% της απαιτούμενης ενέργειας, συνοδευόμενα καθημερινά από 1 ή 2 ποτήρια κρασιού σε κάθε γεύμα.

Πρόκειται για ένα διατροφικό πρότυπο που ελαχιστοποιεί τις πιθανότητες εμφραγμάτων και καρκίνου, συντελεί στην καλή λειτουργία του εντέρου αλλά επίσης προσφέρει αξέχαστες και ταυτόχρονα ολιγοθερμιδικές γαστρονομικές συγκινήσεις. Το αποτέλεσμα; Ομορφιά μοντέλου, μακροζωία ελέφαντα και υγεία... ατσαλιού!! Δεν είναι όμως μόνο η μεσογειακή διατροφή που καταδεικνύει την σημασία του κρασιού στην υγεία. Οι Γάλλοι, λαός που βασίζει τη διατροφή του σε πολύ λιπαρές τροφές παρουσιάζει πολύ μικρό ποσοστό καρδιακών παθήσεων, γεγονός που οφείλεται στην καθημερινή κατανάλωση ερυθρού κρασιού (French Paradox).

πως λοιπόν και αν τρέφεστε, κρασί με μέτρο ίσον υγεία!

Μικρό Λεξιλόγιο

Άγουρο

Κρασί με υψηλή οξύτητα, δίνει την αίσθηση ενός άγουρου φρούτου.

Αεριούχα

Τα κρασιά που περιέχουν ανθρακικό οξύ (CO₂). Το ανθρακικό αυτό έχει προστεθεί από τον οινοποιό.

Αφρώδη

Τα κρασιά που περιέχουν ανθρακικό. Το ανθρακικό εδώ, δημιουργήθηκε κατά την ζύμωση και δεν έχει προστεθεί από τον οινοποιό.

Βερμούτ

Αρωματισμένα, γλυκά ή ξηρά, κρασιά.

Γλυκό

Το κρασί που έχει αζύμωτα σάκχαρα. Τα σάκχαρα αυτά προέρχονται από το σταφύλι ή έχουν προστεθεί στο κρασί σε κάποιο στάδιο της παραγωγής. Περιεκτικότητα μεγαλύτερη των 25 gr. ανά λίτρο.

Διοξείδιο του άνθρακος

Η αλλιώς ανθρακικό (CO₂), σχηματίζεται σε μεγάλες ποσότητες κατά την αλκοολική ζύμωση. Η διαφυγή του κατά την ζύμωση δίνει την εντύπωση ότι ο μούστος (γλεύκος) βράζει.

Εδαφος

Η περιεκτικότητα του εδάφους σε ανόργανα και οργανικά συστατικά είναι καθοριστική για την ποιότητα του κρασιού. Μπορεί επίσης να είναι απαγορευτικός παράγοντας π.χ. υψηλή περιεκτικότητα σε αλλάτι για την αμπελοκαλλιέργεια σε μια περιοχή.

Ερυθρός οίνος

Το κρασί που έχει κόκκινο χρώμα και έχει παραχθεί με την τεχνική της ερυθράς οινοποίησης μ' εφαρμογή της σε κόκκινα σταφύλια (εκχύλιση των στεμφύλων).

Ερυθρωπός οίνος

Το κρασί που έχει ερυθρωπό (ροζέ) χρώμα και έχει παραχθεί με την τεχνική της ερυθράς ή και λευκής οινοποίησης πάνω σε ερυθρά σταφύλια.

Ετικέττα

Διακοσμητικό αλλά και πληροφοριακό στοιχείο της φιάλης. Η αναγραφή ορισμένων στοιχείων είναι υποχρεωτική ενώ άλλων προαιρετική.

Επιτραπέζιοι Οίνοι

κρασιά που παράγονται από σταφύλια εντός και εκτός ζωνών και δεν έχουν το δικαίωμα να χρησιμοποιήσουν τοπονύμιο.

Ημιαεριούχο

Το κρασί που περιέχει ανθρακικό στη μισή περίπου περιεκτικότητα από το Αεριούχο.

Ημιαφρώδες

Το κρασί που περιέχει ανθρακικό στη μισή περίπου περιεκτικότητα από το Αφρώδες.

Ημίγλυκο

Το κρασί που περιέχει αζύμωτα σάκχαρα σε περιεκτικότητα μεταξύ 15 και 25 gr. ανά λίτρο.

Ημίξηρο

Το κρασί που περιέχει αζύμωτα σάκχαρα σε περιεκτικότητα μέχρι 15 gr. ανά λίτρο

Ησυχο

Το κρασί που περιέχει ελάχιστο ανθρακικό (λιγότερο από 1 gr. ανά λίτρο). Ο αφρισμός του είναι πολύ μικρός σε σύγκριση με τα αφρώδη και αεριούχα κρασιά.

Κλίμα

Οι κλιματολογικές συνθήκες που επικρατούν σε μια περιοχή κάποια χρονιά ή ακόμα αυτές που συνήθως επικρατούν αποτελούν σημαντικό παράγοντα για την αμπελοκαλλιέργεια και επιλογή μιας περιοχής πριν την φύτευση. Η ποιότητα του κρασιού συνδέεται άμεσα μ' αυτές.

Κρασί

Το προϊόν που προκύπτει από τη αλκοολική ζύμωση των σακχάρων του χυμού του σταφυλιού. Κυρίως αποτελείται από 85 % νερό, 10 - 12 % αλκοόλη, 0,3 - 0,6 % οξέα και τεράστιο αριθμό άλλων στοιχείων και ενώσεων (υπολογίζονται σε πλεόν των 600). Η λέξη κρασί προέρχεται από το "κράμα", την "κράση" (την ανάμιξη του δηλ. με νερό) που έκαναν οι αρχαίοι έλληνες προκειμένου να το καταναλώσουν χωρίς τις συνέπειες της μέθης.

Λευκός οίνος

Το κρασί που έχει άσπρο χρώμα (κίτρινο) και έχει παραχθεί με την τεχνική της λευκής οινοποίησης μ' εφαρμογή της σε λευκά σταφύλια ή σε ερυθρά (χωρίς εκχύλιση των στεμφύλων).

Λιπαρό

Το κρασί που στη γεύση δίνει την αίσθηση του πάχους, της λιπαρότητας, δεν είναι λεπτόρευστο ούτε νερουλιάρικο.

Ξηρό

Το κρασί που περιέχει αζύμωτα σάκχαρα το πολύ μέχρι 4 gr. ανά λίτρο.

Οίνος

Το προϊόν που προκύπτει από τη αλκοολική ζύμωση. Αποτελείται κυρίως από 85 % νερό, 10 - 12 % αλκοόλη, 0,3 - 0,6 % οξέα και τεράστιο αριθμό άλλων στοιχείων και ενώσεων (υπολογίζονται σε πλέον των 600).

Οίνος Ονομασίας Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητας (Ο.Π.Α.Π.)

επίσης και V.Q.P.R.D. (συνώνυμο)

Οίνος Ονομασίας Προελεύσεως Ελεγχομένης (Ο.Π.Ε.)

επίσης και V.Q.P.R.D. (συνώνυμο)

Ρετσίνα

Το ελληνικό κρασί που στη διάρκεια της ζύμωσης έχει προστεθεί ρετσίνα πεύκου μ' αποτέλεσμα τον αρωματισμό του.

Στυφό

Το κρασί που δημιουργεί την αίσθηση του στυφού. Στυφά είναι τα κόκκινα κρασιά λόγω των χρωστικών που περιέχουν.

Τοπικός Οίνος

υποκατηγορία των επιτραπεζίων οίνων. Οι όροι παραγωγής του είναι νομοθετικά καθορισμένοι (ποικιλία αμπελιού, ανώτερη απόδοση αμπελιού, περιοχή που καλλιεργείται κλπ.). Έχουν το δικαίωμα να φέρουν στην ετικέτα το όνομα της περιοχής και υποχρεωτικά την ένδειξη Τοπικό Οίνος.

V.Q.P.R.D.

Η ανώτερη κατηγορία των παραγόμενων οίνων. Οι νομοθετικοί περιορισμοί στην παραγωγή τους είναι αυστηροί και περιλαμβάνουν τις επιτρεπόμενες ποικιλίες αμπελιού που συμμετέχουν στην παραγωγή τους, η γεωγραφική ζώνη, η ανώτατη απόδοση των αμπελιών, οι καλλιεργητικές τεχνικές, οι όροι οινοποίησης κλπ. Στην ετικέτα τους φέρουν το όνομα της περιοχής και την ένδειξη V.Q.P.R.D. ή τις ελληνικές ενδείξεις οίνος Ονομασίας Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητας (Ο.Π.Α.Π.) ή οίνος Ονομασίας Προελεύσεως Ελεγχομένης (Ο.Π.Ε.).



και για το τέλος.....

« Κρασομαγειρέματα



Το κρασάτο είναι μάλλον από τις πιο αρχαίες γαστρονομικές εφευρέσεις του ανθρώπου. Στους "Δειπνοσοφιστές" του Αθήναιου είναι αναρίθμητες οι συνταγές που περιέχουν κρασί και το ίδιο ισχύει και στον αντίστοιχο Ρωμαίο, τον Απίκιο. Το κρασάτο είναι παγκόσμιο φαινόμενο ακόμα και αν το κρασί είναι από δαμάσκηνα ή ρύζι όπως στην Κίνα και την Ιαπωνία.

Όταν μιλάμε για μαγειρική του κρασιού βεβαίως μιλάμε και για τις τρεις τεχνικές όπου το κρασί θα παίζει τον πρωτεύοντα ρόλο: μαρινάρισμα, μαγείρεμα και σάλτσες. Και στις τρεις αυτές περιπτώσεις πολύ συχνά γίνονται δύο σημαντικά λάθη. Το πρώτο λάθος είναι η χρησιμοποίηση πολύ καλών, παλαιών και ακριβών κρασιών που έχουν επίπτωση μόνο στο πορτοφόλι. Το κρασί όταν μαγειρευτεί ή όταν αναμιχθεί με άλλα υλικά αλλοιώνεται και έτσι από ένα ποιοτικό βαθμό και πάνω είναι δώρο άδωρον. Το άλλο λάθος είναι η χρησιμοποίηση κακού κρασιού, κρασιού με ελαττώματα (φελλός, ξίνισμα...). Στο μαγείρεμα και την συμύκνωση θα συγκεντρωθούν και θα ισχυροποιηθούν τα ελαττώματα.

Τόσο στο μαρινάρισμα όσο και στο μαγείρεμα το κρασί, ουσιαστικά, "χωνεύει" τις πρώτες ύλες, προμαγειρεύει, και έτσι έχουμε πιο τρυφερά αποτελέσματα, αλλά και πιο γευστικά αφού θα μας βοηθήσει να συγκεντρώσουμε την νοστιμιά. Συνήθως, όταν μιλάμε για κρασάτα ο νους μας πάει στο κρέας και το ψάρι και όμως, και τα λαχανικά έχουν κρασάτες εκδοχές. Αν έχετε δοκιμάσει κυπριακές πατάτες με κόκκινο κρασί και κόλιανδρο ξέρεται τι εννοώ. Ακόμη και σ' ένα απλό τουρλού ή μια απλή σάλτσα ντομάτας, ένας νέος τόνος δίδεται στο πιάτο που με ένα ποτήρι κρασί πραγματικά απογειώνεται.

Όλων των τύπων τα κρασιά χρησιμοποιούνται στην μαγειρική: βεβαίως απλά λευκά και ερυθρά, ενίοτε ροζέ, αλλά και γλυκά (μαυροδάφνη, βισάντο) ή ειδικά(βερμούτ, πόρτο, χερές, μαδέρα...)