

**ΓΕΝΙΚΟ ΛΥΚΕΙΟ ΕΡΜΙΟΝΗΣ**  
**Ν. ΑΡΓΟΛΙΔΑΣ**

**ΣΧΟΛ. ΕΤΟΣ 2014 – 2015**

**ΤΑΞΗ Α΄ ΛΥΚΕΙΟΥ**

**ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ**

**Θέμα: «Το Αμπέλι και το Κρασί στην  
Ερμιονίδα»**

**Υπεύθυνοι καθηγητές:**

**Μπατζάνη Δήμητρα, κλ. ΠΕ02**

**Παπασωτηρίου Βασίλειος, κλ. ΠΕ03**

**Σαρρή Σοφία, κλ. ΠΕ02**

**Χατζηαναστασιάδης Περικλής, κλ. ΠΕ11**

## ΠΡΟΛΟΓΟΣ-ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Το **θέμα** της περιβαλλοντικής μας εργασίας είναι «Το Αμπέλι και το Κρασί στην Ερμιονίδα».

Ο **σκοπός** της έρευνας και τα **ερευνητικά ερωτήματα** που τέθηκαν ήταν τα ακόλουθα:

Βασικός σκοπός ήταν η διερεύνηση των ασχολιών των κατοίκων της περιοχής της Ερμιονίδας Αργολίδας και ειδικά η καλλιέργεια του αμπελιού και πως αυτή συνέβαλε στην ανάπτυξη της τοπικής οικονομίας.

Εξετάστηκε η αμπελοκαλλιέργεια από την αρχαιότητα έως σήμερα στην Ελλάδα και στην Ευρώπη, οι ποικιλίες και η παραγωγή κρασιού.

Οι μαθητές κατανόησαν την ολιστική γνώση του θέματος και τη διαχρονικότητά του μέσω της διεπιστημονικής προσέγγισής του.

Γνώρισαν τις θετικές αλλά και κάποιες αρνητικές διαστάσεις του και ασκήθηκαν τόσο στην ατομική όσο και ομαδική εργασία και κατανόησαν την αξία του επιμερισμού των εργασιών, την άντληση γνώσεων και πληροφοριών καθώς και την παραγωγή νέων ατομικά και ομαδικά.

Τα **εμπλεκόμενα μαθήματα** ήταν: Θρησκευτικά, Ιστορία, Νεοελληνική Γλώσσα και Λογοτεχνία, Αρχαία Ελληνικά, Μαθηματικά, Φυσική, Χημεία, Πληροφορική, Οικονομία, Κοινωνιολογία, Βιολογία και Αρχές Φιλοσοφίας.

**Η μέθοδος εργασίας** που ακολουθήσαμε είναι η ομαδοσυνεργατική και η βιωματική μάθηση. Η περιβαλλοντική ομάδα χωρίστηκε σε τρεις υποομάδες. Κάθε ομάδα ασχολήθηκε με την ολότητα του θέματος. Τα μέλη της ομάδας ανέλαβαν εκ περιτροπής τους αναγκαίους ρόλους, δηλαδή Συντονιστής, Γραμματέας, Χειριστής Η/Υ, Βιβλιοθήκη, Μέλος διασύνδεσης ομάδων.

Τα **προσδοκώμενα αποτελέσματα** ήταν: απόκτηση ερευνητικής-εργασιακής πείρας, ανακάλυψη κλίσεων και τάσεων της προσωπικότητας κάθε μαθητή, δημιουργία εσωτερικών κινήτρων για γνώση. Επίσης ανάπτυξη συνεργατικού πνεύματος, βιωματική μάθηση με την επαφή με το ανθρωπογενές και το φυσικό περιβάλλον και απόκτηση δεξιοτήτων μέσω της χρήσης εργαστηριακών οργάνων και συσκευών.

### **Πόροι-Υλικά-Εξοπλισμός**

Δεν υπήρξε κάποια οικονομική ενίσχυση για αγορά υλικών και αναλωσίμων.

Χρησιμοποιήθηκαν τα σχολικά εργαστήρια Πληροφορικής και Φυσικών Επιστημών, το Διαδίκτυο, η σχολική αλλά και η δημοτική βιβλιοθήκη και η επιτόπια έρευνα (επίσκεψη σε αμπελώνα και οινοποιείο της περιοχής).

## ΤΟ ΣΤΑΦΥΛΙ



Το **σταφύλι** είναι ο [καρπός](#) του [αμπελιού](#). Το αμπέλι αλλιώς ονομάζεται και *κλήμα* (*Vitis Vinifera*), είναι [αναρριχητικό φυτό](#) και προϊόντα του ο [μούστος](#), το [κρασί](#), το [ξύδι](#) και οι [σταφίδες](#), ενώ μπορεί να γίνει και [γλυκό του κουταλιού](#). Είναι γνωστό ως καρπός από την αρχαιότητα και αναφέρεται και στη Βίβλο. Υπάρχουν διάφορες ποικιλίες στην Ελλάδα, όπως η [σουλτανίνα](#) Κορινθίας. Γενικότερα διαχωρίζονται με βάση το χρώμα του, λευκό, κόκκινο και μαύρο. Το σταφύλι ιατρικά καταπολεμά την κατακράτηση των υγρών. Είναι πλούσιο σε [κάλιο](#) και [βιταμίνες](#), έχει και αντιοξειδωτική αλλά και αντικαρκινική δράση, λόγω της [ρεσβερατρόλης](#), που βρίσκεται στη φλούδα του.

### Περιγραφή

Τα σταφύλια αναπτύσσονται σε τσαμπιά των έξι έως τριακοσίων ρωγών και μπορεί να έχουν μαύρο, σκούρο μπλε, κίτρινο, πράσινο, λευκό ή ροζ χρώμα.

### Καλλιέργεια και Παραγωγή στην Ελλάδα

Σύμφωνα με τον **Διεθνή Οργανισμό Αμπελώνα και Κρασιού (ΟΙΒ)** για το 2011 τα αμπέλια στην Ελλάδα κάλυπταν συνολικά μια έκταση 1.099,73 τετραγωνικών χιλιομέτρων· ενώ η παραγωγή κρασιού κυμάνθηκε στα 2.750 εκατόλιτρα·

Το 2014 ήταν μια δύσκολη χρονιά για την ελληνική αμπελουργία, καθότι οι δυσμενείς καιρικές συνθήκες και τα ακραία καιρικά φαινόμενα επηρέασαν σημαντικά την παραγωγή. Γενικά η παραγωγή ποσοτικά υπήρξε μειωμένη πάνω από 15% ενώ τα ποιοτικά χαρακτηριστικά για τα λευκά κρασιά περιέχουν εκφράσεις όπως «μέτριος αλκοολικός τίτλος», «πολύ καλή οξύτητα» «καλά αρώματα». Για τα κόκκινα «αρκετά καλό χρώμα», «μαλακές τανίνες» «καλή φαινολική ωρίμανση με χαμηλά όμως σάκχαρα».

## ΤΟ ΑΜΠΕΛΙ



### Συστηματική ταξινόμηση

Σύστημα: κατά CRONQUIST, 1981

Βασίλειο: Φυτά (Plantae)

Συνομοταξία: Αγγειόσπερμα (Magnoliophyta)

Ομοταξία: Δικοτυλήδονα (Magnoliopsida)

Υφομοταξία: Ροδιδες (Rosidae)

Τάξη: Ραμνώδη (Rhamnales)

Οικογένεια: Αμπελοειδή (Vitaceae)

Γένος: Άμπελος (*Vitis*)

Είδος: *V. vinifera*

### Διώνυμο

**Άμπελος η οиноφόρος**  
***Vitis vinifera***

Το **αμπέλι**, ή *κλήμα* είναι [αγγειόσπερμο φυτό](#), ανήκει δε στην τάξη των [Ραμνωδών](#) και στην οικογένεια των [Αμπελοειδών](#), με πολλές ποικιλίες που καλλιεργούνται στις [εύκρατες περιοχές](#) της γης. Το αμπέλι καλλιεργείται κυρίως για τον [καρπό](#) του, το [σταφύλι](#), ενώ και τα [φύλλα](#) του χρησιμοποιούνται στη [μαγειρική \(ντολμάδες\)](#). Τα σταφύλια μπορούν να καταναλωθούν ως έχουν ή να χρησιμοποιηθούν είτε για γλυκίσματα ([γλυκό του κουταλιού](#)) είτε για την παρασκευή [σταφίδων](#), [κρασιού](#), άλλων οινοπνευματωδών ποτών όπως το [τσίπουρο](#) και τελικά οινοπνεύματος ([αιθανόλης](#)).

## **Μυθολογία-Προϊστορία-Ιστορία**

**Κατά την ελληνική μυθολογία, ο πρώτος που δίδαξε την τέχνη της οινοποιίας ήταν ο Διόνυσος.** Σύμφωνα με την ελληνική μυθολογία, ο **Στάφυλος** ήταν γιος του Διονύσου και της Αριάδνης.

Αν και θεός λαϊκός ο Διόνυσος, εντάχθηκε ως ισότιμος στο Δωδεκάθεο του Ολύμπου χωρίς διάκριση. Έπαιρνε μέρος στα συμβούλια των Ολυμπίων θεών, ενώ, κατά μία παράδοση, παραβρέθηκε στη γέννηση της Αθηνάς.

Ως σύμβολα του θεού θεωρήθηκαν ο θύρσος, η νεβρίδα τα φύλλα κισσού, ο διπλός πέλεκυς, η άμπελος, ο κάνθαρος, ο σκύφος και το ασκί (κύριο μέσο μεταφοράς κρασιού μαζί με τον κρατήρα). Αργότερα, όταν ο θεός Διόνυσος αναλαμβάνει την προστασία της χλωρίδας και της πανίδας, συνδέεται αυτόματα με την ύπαρξη του φαλλού ως στοιχείου της γονιμότητας.

Δεν πρέπει να μας ξενίζει το γεγονός της ευρείας διάδοσης της λατρείας του θεού στη χώρα των Ηδωνών, η οποία σε μεγάλη έκταση, ιδιαίτερα τα τοιχώματα των ξηροχειμάρρων, αλλά και οι ορεινές περιοχές της κατακλύζονται ακόμη και σήμερα από αγριοσταφυλές.

Κι ακόμη, οι ανασκαφικές έρευνες, που συντελέστηκαν πριν από μερικά χρόνια στους νεολιθικούς οικισμούς των Σιταγρών και του Αρκαδικού Δράμας, έφεραν στο φως σπέρματα από αγριοσταφυλή, τα οποία θεωρήθηκαν ως τα αρχαιότερα στον ελλαδικό χώρο.

Σύντομα οι Ηδωνοί επιδόθηκαν στην καλλιέργεια της αμπέλου με αποτέλεσμα τεράστιες εκτάσεις της γης τους να καλύπτονται από αμπελώνες.

Οι πρώτες απεικονίσεις του Διόνυσου σε νομίσματα και αγγεία τον παρουσιάζουν γενειοφόρο. Στο κεφάλι του φέρει στέμμα από κισσό και φορά χιτώνα. Στα χρόνια του Περικλή, ο Διόνυσος παριστάνεται χωρίς γενειάδα, ο χιτώνας του γίνεται γυναικίος, ενώ αποκτά κι άλλα γυναικεία χαρακτηριστικά, όπως στολίδια στα μαλλιά. Λίγο αργότερα, επικράτησε να απεικονίζεται ως όμορφος έφηβος με πολλά, ακατάστατα μαλλιά.

Σε άλλο μύθο ο Στάφυλος ήταν βοσκός του βασιλεία της Αιτωλίας Οινέα. Καθώς έβοσκε τις κασίκες του, παρατήρησε ότι μια από αυτές τρώγοντας συνέχεια ένα συγκεκριμένο καρπό πάχαινε περισσότερο από τις άλλες. Μάζεψε τότε αρκετούς και τους πρόσφερε στον βασιλιά του. Εκείνος παρασκεύασε ένα χυμό τον οποίο ονόμασε "οίνο", στον δε καρπό έδωσε το όνομα του βοσκού του (**σταφύλι**).

Το αμπέλι και η οικογένειά του ήταν γνωστά από την παλαιολιθική εποχή. Σε ανασκαφές που έγιναν βρέθηκαν απολιθώματα οиноφόρου αμπέλου που χρονολογούνται από την ηώκαινη εποχή. Επειδή το αμπέλι δεν αντέχει το ψύχος, κατά την εποχή των παγετώνων εγκλιματίστηκε στις παραμεσόγειες περιοχές και στις περιοχές της Κασπίας θάλασσας. Τα αμπέλια ξεκίνησαν να καλλιεργούνται από την εποχή του χαλκού, καθώς κουκούτσια από σταφύλια βρέθηκαν σε κατοικίες της εποχής αυτής. Επίσης σε επιγραφές γίνονται αναφορές στην άμπελο, ενώ παραστάσεις σε τοίχους απεικονίζουν ανθρώπους να καλλιεργούν αμπέλια και να μαζεύουν σταφύλια. Οι εικόνες και οι γραφές αυτές χρονολογούνται στα 2.500 χρόνια π.Χ.

### **Διονυσιακή λατρεία**

Ο Διόνυσος ως αρχαία θεότητα ήταν ήδη γνωστός στον 12ο αιώνα. Η λατρεία του σχετίζεται με τους εορτασμούς της βλάστησης, της ιερής τρέλας που προκαλεί η πόση του οίνου και της γονιμότητας. Κοινό στοιχείο στις λατρευτικές πρακτικές του είναι το στοιχείο της έκστασης, ενίοτε της οργιαστικής φρενίτιδας, που απελευθερώνει από τις φροντίδες της καθημερινότητας, προσδίδοντάς του την προσωνομία Λύσιος.

Πέραν του γεγονότος λοιπόν ότι το όνομά του συνδέθηκε με μία από τις αρτιότερες μορφές του ελληνικού λόγου, το δράμα, προς τιμήν του διοργανώνονταν μεγαλοπρεπείς γιορτές, όπως τα **Κατ' αγρούς Διονύσια, τα Λήναια, τα Ανθεστήρια και τα Μεγάλα Διονύσια**.

Τρεις είναι οι κύριες μορφές, με τις οποίες εμφανίζεται ο Διόνυσος στη λατρεία του. Με έμβλημα τον φαλλό, το δένδρο -εξ ου και η προσωνομία δενδρίτης- ή τον ταύρο είναι θεός της γονιμότητας και προστάτης των καλλιεργειών, κυρίως της αμπέλου. Στη δεύτερη μορφή του είναι ο ενθουσιαστικός Διόνυσος, με εμβλήματα τον θύρσο και τη δάδα, όπως επίσης την ακολουθία, των Μαινάδων, των Βακχών, των Θυιάδων, των Ληνών και των Βασσαριδών, όπως τις μετέφερε η μυθολογική αφήγηση. Στην τρίτη και αρχαιότερη μορφή του είναι οντότητα του Κάτω Κόσμου και φέρει την προσωνομία Ζαγρεύς (ο μέγας κυνηγός). Είναι γιος του καταχθόνιου Δία και της Περσεφόνης. Σε αυτή την τρίτη μορφή οι Ορφικοί τον ενσωμάτωσαν ως κυριότερη θεότητά τους, ερχόμενοι σε αντίθεση με τους διονυσιαστές, τους οπαδούς του ενθουσιαστικού Διονύσου.

Με τον Διόνυσο θεό των δένδρων και των φυτών πραγματοποιείται η επιστροφή στο «ζωώδες πάθος» της φύσης, μακριά από τους περιορισμούς και τις αποκρυσταλλώσεις που επιβάλλει ο εξορθολογισμός, κάτι που διακρίνεται άμεσα στις Βάκχες του Ευριπίδη. Με την προσωνομία **Βρόμιος**

λατρεύτηκε κυρίως ως θεός γεννημένος από το δημητριακό βρόμος και το οιοπνευματώδες ποτό που παράγεται, χωρίς να είμαστε σίγουροι ποιο ακριβώς είναι αυτό το δημητριακό (βρώμη;).

### **Η τύχη των πειρατών που άρπαξαν μια φορά το Διόνυσο**

Μια φορά, Τυρρηνοί πειρατές έπιασαν τον Διόνυσο, που κοιμόταν αμέριμνος σε μια παραλία, με σκοπό να τον πουλήσουν σκλάβο. Για να τους τιμωρήσει για την κακία τους, ο Θεός μεταμορφώθηκε σε λιοντάρι και κατασπάραξε τον αρχηγό τους. Τότε οι υπόλοιποι πειρατές βούτηξαν στη θάλασσα, όπου ο θεός Ποσειδώνας τους μεταμόρφωσε σε δελφίνια.

Στην Ελλάδα, σύμφωνα με κάποιους ερευνητές, η πρώτη καλλιέργεια αμπελιού έγινε στην Κρήτη, ενώ για κάποιους άλλους στη Θράκη και χρονολογούνται γύρω στο 1.000 π.Χ. Ο Όμηρος αναφέρεται στο αμπέλι και το κρασί με τις ονομασίες οίνη, Οινόη, οινιάδα και άλλα. Στη συνέχεια οι Έλληνες και οι Φοίνικες μετέφεραν αμπέλια στην Ιταλική χερσόνησο και η **Σικελία** έγινε κέντρο παραγωγής σταφυλιών.

Γύρω στο 600 π.Χ. οι **Φοίνικες** διέδωσαν την καλλιέργεια του αμπελιού στη Γαλλία και την περίοδο της Ρωμαϊκής αυτοκρατορίας το αμπέλι φτάνει στη Βρετανία. Το 13ο αιώνα μ.Χ. οι Άραβες προωθούν την καλλιέργεια του αμπελιού στην Ισπανία και την Πορτογαλία και μέχρι το 17ο αιώνα το αμπέλι ήταν γνωστό σε όλη σχεδόν την Ευρώπη. Στην συνέχεια μεταφέρθηκαν Ευρωπαϊκά αμπέλια στην Αμερική αλλά καταστράφηκαν μετά από μεγάλη επιδημία φυλλοξήρας, ενός εντόμου του εδάφους που προσβάλλει τις ρίζες του φυτού με αποτέλεσμα αυτό να ξεραίνεται. Συνέπεια αυτού ήταν να καλλιεργηθούν άγριες ποικιλίες ντόπιων αμπελιών ανθεκτικών στο έντομο, οι οποίες στις αρχές του 18ου αιώνα έφτασαν να καλλιεργούνται στην Αγγλία και στη Γαλλία. Όμως τα αμπέλια αυτά προσβλήθηκαν από διάφορες άλλες ασθένειες που κατέστρεψαν το 70% των καλλιεργειών. Η λύση δόθηκε με τον εμβολιασμό άγριων αμερικάνικων αμπελιών και τη δημιουργία ανθεκτικών υβριδίων.

### **Η Αλεπού και τα σταφύλια**

**Ένας από τους πιο γνωστούς και διδακτικούς μύθους του Αισώπου** είναι η ιστορία της αλεπούς με τα σταφύλια. Η δραματοποίηση αυτού του μύθου αποτελεί μια καλή ευκαιρία να διδαχτούν οι μικροί μαθητές ότι δεν ωφελεί να μειώνουμε την αξία αυτού που δεν μπορούμε να αποκτήσουμε, κατηγορώντας ταυτόχρονα κάποιον άλλο για τη δική μας αποτυχία.





Ο θεός Διόνυσος. Γλυπτό του 2ου αιώνα.



Αμπέλια

### **Το Κρασί στη Χριστιανική Θρησκεία**

Και στον χριστιανισμό θρησκεία και οίνος πορεύτηκαν αρμονικά. Ο Χριστός ξεκινά τα θαύματα με την μετατροπή του νερού σε κρασί στον γάμο στην Κανά. Οι Ευαγγελιστές στην περιγραφή του θαύματος μας δίνουν αξιόλογες πληροφορίες για το κρασί. Ήταν το ποτό της χαράς και της συναναστροφής. Ο αρχιτρίκλινος ήταν υπεύθυνος για τον οίνο του γεύματος. Συνηθιζόταν να σερβίρεται πρώτα το ποιοτικό κρασί και κατόπιν το δεύτερο. Γι' αυτό μετά το θαύμα παραπονούνται που δεν τηρήθηκαν οι κανόνες οινοποίησης και σέρβιραν πρώτα το δεύτερης ποιότητας.

Το κρασί όμως αποκτά την ιερή σημασία του στον Μυστικό Δείπνο όταν ο Χριστός έδωσε στους μαθητές το ποτήρι λέγοντας «πίετε εξ αυτού πάντες

τούτο γαρ εστί το αίμα μου το της καινής διαθήκης το περί πολλών εκχυνόμενον εις άφεσιν αμαρτιών». Έτσι ο οίνος μαζί με τον άρτο είναι τα μοναδικά αγαθά που προσφέρονται ως δώρα της θείας Ευχαριστίας.

Το απαραίτητο και ευλογημένο λοιπόν προϊόν της αμπέλου δεν μπορούσε να μείνει εκτός των τειχών των μοναστηριών και ιδίως των αγιορείτικων. Η ανάγκη βέβαια για το νάμα, το κρασί της Θείας Κοινωνίας, δεν είναι ο μόνος λόγος της καλλιέργειας του αμπελιού από τους μοναχούς. Κρασί, ψωμί, λάδι ήταν η βασική διατροφή των λαών της Μεσογείου. Για τους μοναχούς που η καθημερινή τους διατροφή είναι φτωχή σε θερμίδες –δεν παίρνουν ζωικές πρωτεΐνες και καταναλώνουν φυτικής προέλευσης τροφές- ο οίνος προσφέρει το απαραίτητο συμπλήρωμα. Οι μονές φιλοξενούν πάντα επισκέπτες στους οποίους προσφέρεται κρασί και στα δύο ημερήσια γεύματα, εκτός από τις ημέρες νηστείας.

Έτσι συνεχίζεται η πανάρχαια συνήθεια να προσφέρεται το δώρο του Διονύσου στους καλεσμένους. Στον Άθω επίσης μένουν και οι εργάτες, που βοηθάνε στις δουλειές των μοναστηριών. Οι μονές πρέπει να τους προμηθεύουν κρασί και ρακή. Ρακή προσφέρεται και στους επισκέπτες όταν πρωτοφτάνουν στο Αρχονταρίκι της κάθε μονής. Είναι το παραδοσιακό αγιορείτικο κέρασμα μαζί με καφέ και λουκούμι. Οι παλιοί πατέρες το δικαιολογούσανε λέγοντας ότι ένα ποτηράκι ρακή κόβει τον ιδρώτα και η ζάχαρη του λουκουμιού αναζωογονεί από την κούραση. Τότε, στο Άγιο Όρος δεν υπήρχαν αυτοκίνητα και οι επισκέπτες κάλυπταν τεράστιες αποστάσεις με τα πόδια.

Το ξύδι, ένα ακόμα προϊόν της αμπέλου, είναι απαραίτητο στο μαγείρεμα ενώ τα σταφύλια είναι θρεπτικότατο φρούτο. Οι μοναχοί γνώριζαν και τις θεραπευτικές ιδιότητες του κρασιού. Τα μοναστηριακά έγγραφα περιέχουν πλήθος συνταγών με βάση τον οίνο ως αντισηπτικό, αιμοστατικό, αντιβηχικό, κ.ά. Ακόμα και για παρασκευή μελανιού το χρησιμοποιούσαν σύμφωνα με συνταγή σε χειρόγραφο του 18<sup>ου</sup> αι.

Οι κτήτορες των μοναστηριών όταν ξεκίνησαν κατά τον 10<sup>ο</sup> αι. γνώριζαν την χρησιμότητα της αμπέλου και προίκισαν τις μονές με αμπελώνες για να είναι ανεξάρτητες. Το κρασί για την κοινότητα ήταν θείο δώρο αλλά και ανταλλάξιμο προϊόν ώστε οι μοναχοί να εξασφαλίζουν αγαθά που τους έλειπαν ή οι μονές να έχουν έσοδα ώστε να καλύπτουν τα έξοδά τους. Στα Τυπικά των μοναστηριών ορίζεται με ακρίβεια πότε και πώς καταναλώνεται ο οίνος από τους μοναχούς, κάτι που θα μας απασχολήσει σε επόμενο άρθρο. Ο αρχιμανδρίτης Αιμιλιανός ο Σιμωνοπετρίτης έλεγε: «η προσευχή θερμαίνει την καρδιά των μοναχών». Θα προσθέσουμε ότι το κρασί θερμαίνει και χαλαρώνει το σώμα. Είναι η μικροχαρά των μοναχών, ένα διάλειμμα στην καθημερινή σκληρή σωματική και πνευματική δουλειά.

Τελειώνουμε αυτή την πρώτη επαφή με τον κόσμο του αγιορείτικου κρασιού με την ποιητική μεταφορά του ιερομόναχου Συμεών.

«Τα μοναστήρια του Αγίου Όρους είναι θεία και ιερά οινοπωλεία Νηφάλιας Μέθης. Οινοπώλης είναι η Παναγία. Οι καλόγεροι διψάνε για τον Χριστό και τη Μέθη Του. Για την Αγάπη, για την πόση του Φωτός. Για την γεύση, κατέναντι του Ηλίου, του οίνου του λευκολαμπρούς της Νηφάλιας Μέθης, τελικής του Θεού αεί επεκτεινομένης απολαύσεως».

## **Μορφολογία-Πολλαπλασιασμός**

Το αμπέλι είναι [πολυετές φυτό](#) και αναπτύσσεται γρήγορα. Ο κορμός του έχει πολλαπλές διακλαδώσεις και αρκετούς βραχίονες και βλαστάρια. Ο φλοιός των ξυλωδών τμημάτων βγαίνει σε λωρίδες και αποχωρίζεται. Οι βλαστοί στην πορεία του χρόνου γίνονται ξυλώδεις βραχίονες που ονομάζονται *βέργες*, *κληματόβέργες* ή *κληματίδες*.

Το κλήμα έχει βλαστούς και κληματίδες διαφόρων ηλικιών. Κάθε βλαστός έχει τη βάση και την κορυφή που αυξάνεται, διάφορους κόμπους, φύλλα αλλά και τα βασικά διακριτικά του αμπελιού που είναι οι [έλικες](#), με τη βοήθεια των οποίων μπορεί να αναρριχάται. Ακόμα τους [μεσοκάρδιους βλαστούς](#) και τις [ταξιανθίες](#) που εξελίσσονται σε σταφύλια.

Τα [φύλλα](#) του αμπελιού είναι μεγάλα, παλαμοειδή και φύονται από το βλαστό με ένα [μίσχο](#). Το σχήμα τους είναι χαρακτηριστικό και παρουσιάζει διαφορές ανάλογα με την ποικιλία και το είδος, όπως διαφορές παρουσιάζει το χρώμα, το χνούδι στην κάτω επιφάνεια και το μέγεθος.

Τα [μάτια](#), μικροί κόμβοι δηλαδή από τους οποίους φυτρώνουν οι βλαστοί, βρίσκονται στις μασχάλες των φύλλων και είναι 2 ειδών, αυτά που βγαίνουν μαζί με τους βλαστούς και δίνουν μακριά βλαστάρια, και αυτά που βγαίνουν μετά από μία περίοδο αργότερα από τους βλαστούς και δίνουν μικρά βλαστάρια. Επίσης υπάρχει στη βάση του κλήματος μία επιμήκυνση, που λέγεται *στεφάνη*, πάνω στην οποία υπάρχουν μικρά νεκρά μάτια, που λέγονται **φυλλίτες**. Πάνω από την στεφάνη υπάρχει ένα άλλο μάτι που λέγεται *τυφλό* ή *τσίμπλα*, που σε ορισμένες περιπτώσεις δίνει βλαστάρια.

Ο πολλαπλασιασμός των κλημάτων γίνεται με τις κληματόβέργες και με δύο τρόπους: με [μόσχευμα](#) ή με [εμβολιασμό](#). Στην περίπτωση του μοσχεύματος λαμβάνεται κληματόβεργα από κλίμα μέσης ηλικίας. Θα πρέπει οπωσδήποτε η κληματόβεργα να έχει μάτια και στο κάτω και στο πάνω μέρος της. Η θερμοκρασία που είναι ευνοϊκή για τη [ριζοβόληση](#) είναι από 23-29 βαθμούς. Στη συνέχεια η κληματόβεργα φυτεύεται σε δοχείο, κατά προτίμηση σιδερένιο, στο οποίο υπάρχει [χώμα](#) υγρό και λίγη [κοπριά](#). Όταν η βέργα ριζοβολήσει καλά και βγουν τα πρώτα μικρά φύλλα τότε μεταφυτεύεται στο οργωμένο χωράφι. Η διαδικασία του εμβολιασμού είναι δύσκολη. Διαλέγεται βέργα από μικρό κλίμα. Πρέπει να υπάρχει αρκετή υγρασία στην ατμόσφαιρα. Στη συνέχεια το αμπέλι που θα δεχθεί το μόσχευμα σχίζεται, και τοποθετείται η κληματόβεργα, η οποία δένεται. Το τμήμα της ενώσεως της βέργας και του αμπελιού σκεπάζεται καλά με λάσπη. (Το αμπέλι είναι σε χρώμα κόκκινο και πράσινο).

## Κλάδεμα



### Αμπέλια έτοιμα για τρύγο

Το [κλάδεμα](#) των αμπελιών είναι απαραίτητο και γίνεται συνήθως το χειμώνα. Υπάρχει και το χλωρό κλάδεμα που γίνεται αργότερα και όταν το κλήμα έχει βλαστήσει, αλλά αυτό έρχεται απλά να συμπληρώσει το χειμωνιάτικο. Το χειμωνιάτικο κλάδεμα γίνεται από το Δεκέμβριο μέχρι το Φεβρουάριο, αλλά ο πιο κατάλληλος μήνας είναι ο Ιανουάριος. Κόβονται όλα τα κλαδιά και αφήνονται 3-4 κληματόβεργες που φέρουν μάτια. Ανάλογα με την ποικιλία χρειάζεται να παραμείνουν στην κληματόβεργα 2-4 μάτια και οπωσδήποτε ένα τυφλό μάτι (τσίμπλα). Με τα χλωρά κλαδέματα βελτιώνονται τα χαρακτηριστικά του αμπελιού και επιδιώκονται καλλίτερα καλλιεργητικά αποτελέσματα, η αύξηση της παραγωγής και η βελτίωση της εμφάνισης του κλήματος.

### Τρύγος

Ο [τρύγος](#) είναι η τελευταία φάση της δραστηριότητας της [αμπελοκομίας](#) και αφορά το μάζεμα των σταφυλιών. Ο καθορισμός του χρόνου του τρυγητού έχει μεγάλη σημασία για την ποιότητα των σταφυλιών. Σε γενικές γραμμές ο τρύγος γίνεται τους μήνες Αύγουστο-Σεπτέμβριο. Τα σταφύλια που είναι έτοιμα για μάζεμα πρέπει να είναι ώριμα και ο βαθμός ωριμότητας βρίσκεται είτε εμπειρικά με το μάτι, ή με δοκιμή στη γεύση, είτε με χημικές μεθόδους όπως είναι η πυκνομέτρηση ([γραδάρισμα](#)), όταν έχουμε να κάνουμε με σταφύλια που προορίζονται για παραγωγή [κρασιού](#).

Παραδοσιακά τα τρυγημένα σταφύλια συγκεντρώνονται σε ειδικά [κοφίνια](#) ([τρυγοκόφια](#)) χωρητικότητας 20 κιλών. Για την κοπή των τσαμπιών χρησιμοποιούνται ειδικοί [σουγιάδες](#), ψαλίδια ή λεπίδες. Στην ελληνική ύπαιθρο ο τρύγος, μαζί με το πάτημα των σταφυλιών που τον ακολουθούσε, ήταν μια από τις σημαντικότερες αγροτικές εργασίες και γινόταν αφορμή για γιορτή, συνοδευόμενος από τα ανάλογα [έθιμα](#).

## Ποικιλίες

Υπάρχουν πάμπολλες [ποικιλίες αμπελιών](#) που βασικά διακρίνονται σε ποικιλίες που είναι κατάλληλες για παραγωγή [κρασιού](#), σε αυτές που προορίζονται για παραγωγή σταφυλιών για επιτραπέζια χρήση, αυτές που είναι κατάλληλες για παραγωγή [σταφίδας](#) και τέλος ποικιλίες που προορίζονται για παραγωγή χυμών, [κοκτέιλ](#) και κονσερβών.

Στην [Ελλάδα](#) οι κυριότερες ποικιλίες είναι:

- Για λευκό κρασί: [Ασύρτικο](#), μοσχάτο Σάμου, [Ρομπόλα](#), [Σαββατιανό](#), Ντομπίνα, κακοτρύγης, [Μαλαγουζιά](#), Μονεμβασιά
- Για κόκκινο κρασί: [Ροδίτης](#), [Φιλέρι](#), [μαύρο Νεμέας](#), [Καμπερνέ](#), μαύρο Νάουσας, [Λιάτικο](#), Μαυρορωμαίκο, [Μαυροδάφνη](#), Μανδηλαριά, Βερτζαμί, κόκκινο Λήμνου, Κοτσιφάλι.
- Για επιτραπέζια σταφύλια: Αβγουλάτο, [Ροζακί](#), Μοσχάτο Αμβούργου, Αετονύχι, επιτραπέζια σταφίδα, [Καρντινάλ](#), Φράουλα.
- Για σταφίδες: [Σουλτανίνα](#), Κορινθιακή σταφίδα

## Κρασί



### Κόκκινο κρασί

Το **κρασί** είναι αλκοολούχο ποτό προϊόν της [ζύμωσης](#) των [σταφυλιών](#) ή του χυμού τους ([μούστος](#)). Ποτά παρεμφερή του κρασιού παράγονται επίσης από άλλα φρούτα ή άνθη ή σπόρους, αλλά η λέξη *κρασί* από μόνη της σημαίνει πάντα κρασί από σταφύλια.

Το κρασί είναι ιδιαίτερου ενδιαφέροντος για διάφορους λόγους. Είναι αφενός ένα δημοφιλές ποτό που συνοδεύει και ενισχύει ένα ευρύ φάσμα ευρωπαϊκών και μεσογειακών γεύσεων, από τις πιο απλές και παραδοσιακές ως τις πιο

σύνθετες και αφετέρου αποτελεί σημαντικό γεωργικό προϊόν που αντικατοπτρίζει την ποικιλία του εδάφους και το κλίμα ενός τόπου. Το κρασί χρησιμοποιείται επίσης σε θρησκευτικές τελετές σε πολλούς πολιτισμούς, ενώ το εμπόριο κρασιού είναι ιστορικής σπουδαιότητας για πολλές περιοχές.

### Ιστορικά στοιχεία

Το [αμπέλι](#), από το οποίο προέρχεται το κρασί έχει σύμφωνα με τους παλαιοντολόγους, προϊστορία πολλών εκατομμυρίων ετών. Πριν ακόμα από την [εποχή των παγετώνων](#) ευδοκίμωσε στην πολική ζώνη, κυρίως στην [Ισλανδία](#), στη Βόρεια [Ευρώπη](#) αλλά και τη βορειοδυτική [Ασία](#). Οι παγετώνες περιόρισαν σημαντικά την εξάπλωσή του και επέβαλαν κατά κάποιο τρόπο την γεωγραφική απομόνωση πολλών ποικιλιών, μέρος των οποίων εξελίχθηκαν και σε διαφορετικά είδη. Στην πορεία των χρόνων, διάφοροι πληθυσμοί άγριων αμπέλων μετακινήθηκαν προς θερμότερες ζώνες, κυρίως προς την ευρύτερη περιοχή του νοτίου [Καυκάσου](#). Στην περιοχή αυτή, μεταξύ [Ευξείνου Πόντου](#), [Κασπίας](#) θάλασσας και [Μεσοποταμίας](#), γεννήθηκε το είδος **Άμπελος η οينوφόρος** (λατ. *Vitis vinifera*). Οι διαφορετικές ποικιλίες αυτού του είδους καλλιεργούνται και σήμερα.



### Λευκό κρασί

Η διαδικασία της αμπελουργίας εικάζεται πως έχει τις ρίζες της στην αγροτική επανάσταση και τη μόνιμη εγκατάσταση πληθυσμών με σκοπό την καλλιέργεια, χρονολογείται δηλαδή γύρω στο 5000 π.Χ. Από τους πρώτους γνωστούς αμπελοκαλλιεργητές θεωρούνται οι αρχαίοι [Πέρσες](#), οι Σημιτικοί λαοί και οι [Ασσύριοι](#). Μεταγενέστερα οι γνώσεις αμπελουργίας και οινοποίησης μεταφέρθηκαν στους [Αιγύπτιους](#), τους λαούς της Φοινίκης και τους πληθυσμούς της Μικρασίας και του Ελλαδικού χώρου.

Οι [Αρχαίοι Έλληνες](#) έπιναν το κρασί αναμειγνύοντας το με [νερό](#), σε αναλογία συνήθως 1:3 (ένα μέρος οίνου προς τρία μέρη νερού). Διέθεταν ειδικά σκεύη

τόσο για την ανάμειξη ([κρατήρες](#)) όσο και για την ψύξη του. Η πόση κρασιού που δεν είχε αναμειχθεί με νερό ("άκρατος οίνος") θεωρείτο βαρβαρότητα και συνηθιζόταν μόνο από αρρώστους ή κατά τη διάρκεια ταξιδιών ως τονωτικό. Διαδεδομένη ήταν ακόμα η κατανάλωση κρασιού με μέλι καθώς και η χρήση μυρωδικών. Η προσθήκη [αψίνθου](#) στο κρασί ήταν επίσης γνωστή μέθοδος (αποδίδεται στον [Ιπποκράτη](#) και αναφέρεται ως "Ιπποκράτειος Οίνος") όπως και η προσθήκη ρητίνης.

Ο τρόπος παραγωγής του κρασιού σε παλαιότερες εποχές δεν διέφερε ουσιαστικά από τις σύγχρονες πρακτικές. Είναι αξιοσημείωτο πως σώζονται ως τις μέρες μας κείμενα του [Θεόφραστου](#), τα οποία περιέχουν πληροφορίες γύρω από τους τρόπους καλλιέργειας. Οι Έλληνες γνώριζαν την παλαίωση του κρασιού, την οποία επιτύγχαναν μέσα σε θαμμένα πιθάρια, σφραγισμένα με γύψο και ρετσίνι. Το κρασί εμφιαλωνόταν σε ασκούς ή σε σφραγισμένους πήλινους [αμφορείς](#), αλειμμένους με πίσσα για να μένουν στεγανοί.

Το εμπόριο των ελληνικών κρασιών απλωνόταν σε ολόκληρη τη [Μεσόγειο](#) μέχρι την ιβηρική χερσόνησο και τον Εύξεινο πόντο και αποτελούσε μία από τις σημαντικότερες οικονομικές δραστηριότητες. Σε αρκετές πόλεις υπήρχαν ειδικοί νόμοι ώστε να εξασφαλίζεται η ποιότητα του κρασιού, αλλά και ενάντια στον ανταγωνισμό και τις εισαγωγές. Χαρακτηριστικότερο παράδειγμα αποτελεί η νομοθεσία της [Θάσου](#), σύμφωνα με την οποία πλοία με ξένο κρασί που πλησίαζαν το νησί θα έπρεπε να δημεύονται. Χαρακτηριστικό ήταν το κρασί Δένθις (ίσως το αρχαιότερο κρασί με ονομασία προέλευσης), που παραγόταν στην [Δενθαλιάτιδα](#) Χώρα (σημερινή περιοχή [Αλαγονίας](#)). Όπως αναφέρει ο [Αλκμάν](#), το περίφημο κρασί Δένθις, ήταν άπυρος οίνος ανθοσμίας (Αλκμάν παρ' Αθηναίων και Ησύχιος: I.31).

Οι Ρωμαίοι ήρθαν σε επαφή με το κρασί από τους Έλληνες αποίκους και τους γηγενείς [Ετρούσκους](#) και επιδόθηκαν επίσης στην αμπελοκαλλιέργεια. Με την κατάρρευση της [Ρώμης](#) και τις μεταναστεύσεις των λαών η αμπελοργία γνώρισε περίοδο ύφεσης. Σε κάποιες περιοχές η αμπελοργία εγκαταλείφθηκε για αιώνες. Σημαντικό ρόλο στην διάσωση της οινοποιίας είχαν οι κληρικοί και μοναχοί, που χρειάζονταν το κρασί για τελετουργικούς σκοπούς. Την εποχή του [Καρλομάγνου](#) και του [Μεσαίωνα](#), η τέχνη του κρασιού γνώρισε ξανά άνθιση.

Στο [Βυζαντινή Αυτοκρατορία](#), οι μεγαλύτερες εκτάσεις γης ανήκαν στην [εκκλησιαστική](#) περιουσία και οι μοναχοί επωμίστηκαν την καλλιέργεια των αμπελιών καθώς και την παραγωγή του κρασιού. Αυτή την περίοδο μάλιστα πρέπει να εγκαταλείφθηκε και η πρακτική της ανάμειξης του κρασιού με νερό.

Στη Δύση, την ίδια περίοδο, η τέχνη του κρασιού γνώρισε μεγάλη ανάπτυξη. Το [16ο αιώνα](#) είχε εξαπλωθεί στην [Ισπανία](#) αλλά και στη [Γαλλία](#). Την εποχή αυτή προωθούνται και αρκετές τεχνικές καινοτομίες, όπως η χρήση [γυάλινης](#) φιάλης και [φελλού](#). Επιπλέον γίνεται γνωστή η παρασκευή αφρώδους οίνου (όπως για παράδειγμα η [σαμπάνια](#), που αποδίδεται στον Γάλλο βενεδικτίνο μοναχό Περινιόν).

## Οινοποιία



Ποικιλία σταφυλιού

Οι ρώγες του σταφυλιού, που αποτελεί και την πρώτη ύλη του κρασιού, περιέχουν [σάκχαρα](#), [οργανικά οξέα](#) και νερό (πάνω από 70%). Η περιεκτικότητα σε αυτές τις ουσίες εξαρτάται κάθε φορά από την ποικιλία, το υπέδαφος, τις κλιματικές συνθήκες, αλλά και από την χρονική στιγμή της ωρίμανσης του σταφυλιού. Μετά την διαδικασία του τρύγου (συγκομιδής), ακολουθεί η γλευκοποίηση, η διαδικασία δηλαδή κατά την οποία εξάγεται το **γλεύκος** (ή συνήθως **μούστος**) από το σταφύλι. Για την έκθλιψη του μούστου χρησιμοποιούνται διάφορες μέθοδοι, συνηθέστερα με χρήση ειδικών μηχανημάτων που λειτουργούν συνθλίβοντας το σταφύλι ανάμεσα σε περιστρεφόμενους κυλίνδρους. Κατά τη γλευκοποίηση, επιβάλλεται η αφαίρεση των κοτσανιών (*αποβοστρύχωση*) του σταφυλιού, καθώς είναι επιζήμια τόσο για την γεύση του τελικού κρασιού, όσο και για την υγεία του καταναλωτή.



Ποικιλία μαύρου σταφυλιού

Στη συνέχεια ακολουθεί η τελική διαδικασία της ζύμωσης. Το οινόπνευμα που περιέχει το κρασί παράγεται από τα σάκχαρα του μούστου με την αντίδραση της [αλκοολικής](#) ζύμωσης, που επιτελείται από ειδικά ένζυμα, τις *ζυμάσες* των



ζυμομυκήτων. Οι ζυμομύκητες υπάρχουν αδραντοποιημένοι στο φλοιό των σταφυλιών και καθώς έρχονται σε επαφή με το μούστο, πολλαπλασιάζονται και επιτελούν τη ζύμωση. Εκτός από αιθυλική αλκοόλη παράγεται και [διοξειδίο του άνθρακα](#) αλλά και μια σειρά δευτερευόντων προϊόντων και ενώσεων με καθοριστική σημασία πολλές φορές για την ποιότητα του οίνου. Η διαδικασία της ζύμωσης διαρκεί συνήθως 8-25 ημέρες. Είναι σύνηθες, να παρατείνεται ή να διακόπτεται η ζύμωση με τεχνητά μέσα, κυρίως μέσω της διατήρησης της θερμοκρασίας σε χαμηλά ή υψηλά επίπεδα αντίστοιχα. Ο χρόνος της ζύμωσης είναι καθοριστικός για το κρασί που θα παραχθεί τελικά. Επιπλέον γίνεται συνήθως λόγος για *λευκή* και *ερυθρή* οινοποίηση, ανάλογα με το χρώμα του παραγόμενου κρασιού.

Ιδιαίτερη αξία έχει τέλος και η διαδικασία ωρίμανσης του κρασιού. Θεωρείται γενικά πως ένα κρασί γίνεται καλύτερο όσο παλιώνει, ωστόσο διαφορετικά είδη κρασιού χαρακτηρίζονται και από διαφορετική διάρκεια ζωής. Επιπλέον ένα κρασί μπορεί να υποστεί και *γήρανση*, οπότε και δεν πρέπει να καταναλώνεται. Κύρια επιδίωξη αποτελεί στην πράξη η αργή και ελεγχόμενη οξειδωση του κρασιού. Η διάρκεια της ωρίμανσης του ποικίλλει και συνήθως κυμαίνεται από μερικούς μήνες έως λίγα χρόνια. Γενικά ελάχιστα κρασιά έχουν διάρκεια ζωής άνω των 50 ή 100 ετών, ενώ τα περισσότερα φθάνουν στην ποιοτική τους κορύφωση εντός μερικών χρόνων.

### Ονοματοδοσία και ταξινόμηση



#### Αμπελώνας

Τα κρασιά είτε ονομάζονται από την ποικιλία σταφυλιών τους είτε από τον τόπο παραγωγής τους. Ιστορικά, τα κρασιά από την [Αυστραλία](#), τις [Ηνωμένες Πολιτείες Αμερικής](#) και τη [Γερμανία](#) ονομάστηκαν αποκλειστικά από την ποικιλία σταφυλιών τους, ενώ κρασιά από τη [Γαλλία](#), την [Ισπανία](#), την [Ιταλία](#) ή την [Ελλάδα](#) προσδιορίστηκαν κυρίως από το γεωγραφικό τόπο παραγωγής τους.

Σημαντικό διακριτικό κάθε κρασιού είναι και το χρώμα του. Τα κρασιά διακρίνονται γενικά σε **λευκά**, **κόκκινα** και **ροζέ**. Είναι λανθασμένη η γενικευμένη άποψη πως το χρώμα του σταφυλιού καθορίζει και το χρώμα του κρασιού. Στην πραγματικότητα οι χρωστικές ουσίες του σταφυλιού περιέχονται στα στερεά μέρη του (*στέμφυλα*) και επομένως το χρώμα του

σταφυλιού παρέχει το χρώμα του κρασιού μόνο αν και τα στερεά του μέρη συμμετέχουν στην διαδικασία της ζύμωσης. Ο μούστος τόσο των κόκκινων όσο και των ανοιχτόχρωμων ποικιλιών διαθέτει το ίδιο ανοιχτό χρώμα. Έτσι, κόκκινο κρασί παράγεται από ποικιλίες κόκκινων (ή μαύρων) σταφυλιών με την προϋπόθεση ότι τα στερεά τους μέρη συμμετέχουν στη ζύμωση, ενώ λευκά κρασιά μπορούν να παραχθούν από οποιαδήποτε ποικιλία εφόσον τα στερεά μέρη των σταφυλιών διαχωριστούν στη διαδικασία της ζύμωσης. Τα ροζέ κρασιά, παράγονται όπως και τα κόκκινα, με τη διαφορά ότι τα στερεά μέρη των σταφυλιών παραμένουν στη ζύμωση για ένα πολύ σύντομο χρονικό διάστημα, συνήθως μικρότερο από μία ημέρα.

Τα κρασιά ταξινομούνται ακόμα με το έτος της συγκομιδής σταφυλιών (τρύγος). Συνήθως παράγονται από σταφύλια της συγκομιδής ενός έτους και χρονολογούνται με βάση το έτος αυτό.

Επιπλέον υπάρχουν κάποιες ειδικές κατηγορίες κρασιών όπως είναι ο *αφρώδης οίνος*, ο οποίος περιέχει και το διοξείδιο του άνθρακα ("ανθρακικό") που παράγεται κατά τη διάρκεια της ζύμωσης. Το διοξείδιο αυτό δεν εισάγεται επιπρόσθετα στο μπουκάλι εμφιάλωσης, όπως γίνεται στα αναψυκτικά καθώς αυτή η μέθοδος απαγορεύεται. Για τον εγκλωβισμό του διοξειδίου στη φιάλη χρησιμοποιούνται διάφορες μέθοδοι, είτε μέσω της εμφιάλωσης του κρασιού πριν ολοκληρωθεί η ζύμωση, είτε μέσω της ολοκλήρωσης της ζύμωσης σε αεροστεγείς δεξαμενές. Εκλεκτότερο παράδειγμα αφρώδους οίνου είναι η γαλλική Σαμπάνια.

Τα κρασιά μπορούν να ταξινομηθούν επίσης ως **ξηρά**, **γλυκά** ή **ημίγλυκα**. Η γλυκύτητα των κρασιών μπορεί να μετρηθεί κατά τη διαδικασία της συγκομιδής αν και στην πράξη καθορίζεται από το ποσό της ζάχαρης που παραμένει στο κρασί μετά από τη ζύμωση. Έτσι, το ξηρό κρασί δεν περιέχει υπόλοιπο ζάχαρης.

## Ποικιλίες κρασιών

- Ποικιλίες που καλλιεργούνται διεθνώς:

### Κόκκινα κρασιά

- *Barolo* - [Ιταλία](#)
- *Beaujolais* - [Γαλλία](#)
- *Bordeaux* - Γαλλία
- *Burgundy* - Γαλλία
- *Cabernet Sauvignon* - Γαλλία, [Καλιφόρνια](#), [Αυστραλία](#), [Μολδαβία](#), [Ελλάδα](#)
- *Carmenere* - [Χιλή](#)
- *Chianti* - Ιταλία
- *Merlot* - Γαλλία,

### Λευκά κρασιά

- *Chardonnay* - Γαλλία, Καλιφόρνια, Αυστραλία, Ελλάδα
- *Chablis* - Γαλλία
- *Frascati* - Ιταλία
- *Gewurztraminer* - Γαλλία ([Αλσατία](#)), [Γερμανία](#), [Σλοβακία](#)
- *Liebfraumilch* - Γερμανία
- *Pinot Gris/Pinot Grigio* - Γαλλία, Ιταλία,

### Αφρώδης οίνος

- *Champagne* - Γαλλία
- *Cava* - Ισπανία
- *Prosecco* - Ιταλία
- *Sekt* - Γερμανία, Σλοβακία

- |  |   |
|--|---|
| Καλιφόρνια,<br><a href="#">Ουάσινγκτον</a> , Χιλή,<br>Ελλάδα | • <i>Pinot Noir</i> - Γαλλία,<br>Καλιφόρνια,<br><a href="#">Ορεγκον</a>             |
| • <i>Rioja</i> - Ισπανία                                     | • <i>Riesling</i> - Γαλλία<br>(Αλσατία), Γερμανία                                   |
| • <i>Valpolicella</i> - Ιταλία                               | • <i>Sauvignon Blanc</i> -<br>Γαλλία, Καλιφόρνια,<br><a href="#">Νέα Ζηλανδία</a> , |
| • <i>Zinfandel</i> -<br>Καλιφόρνια                           | Ελλάδα  |
|  | • <i>Soave</i> - Ιταλία   |

Στην Ελλάδα, κύριες αμπελοοινικές περιοχές είναι η [Πελοπόννησος](#), η [Κρήτη](#), η [Στερεά Ελλάδα](#) και [Εύβοια](#), η [Μακεδονία](#) και η [Θράκη](#). Σημαντικές αμπελοοινικές εκτάσεις υπάρχουν επίσης στα νησιά του [Αιγαίου](#) και του [Ιονίου](#), στα [Ανωδεκάνησα](#) και στη [Θεσσαλία](#).

- Ποικιλίες που καλλιεργούνται στην Ελλάδα:

#### Από κόκκινα σταφύλια

- Αγιαννιώτικο
- [Αγιωργίτικο](#)
- Αηδάνι μαύρο
- Αυγουσιτιάτης
- Βερτζαμί
- Βοϊδόματο
- Γαλανό
- Δημινίτης
- Ζαλοβίτικο
- Θειακό
- Θράψα
- Κολλιριάτικο
- Κολινδρινό
- [Κοτσιφάλι](#)
- Κρασάτο
- Λαδικινό
- [Λιάτικο](#)
- Λημνιό
- Μαντηλαριά
- Μαυράθηρο
- Μαυράκι
- Μαυροδάφνη
- Μαύρο Μεσενικόλα
- Μοσχάτο Αμβούργου
- [Μοσχοφίλερο](#) (δίνει λευκό κρασί)
- [Νεγκόσκα](#)
- [Ξινόμαυρο](#)\* Σταυρωτό

#### Από λευκά σταφύλια

- Αγούμαστος
- [Αθήρι](#)
- [Αηδάνι](#)
- Αρακλινό
- Ασπροούδα
- Ασπροχιώτικο
- [Ασύρτικο](#)
- Αυγουλάτο
- Βαρδέα
- [Βηλάνα](#)
- Βιδιανό
- Βολίτσα
- Γαϊδουριά
- Γουστολίδι
- [Δαφνιώτικο](#)
- Ζουμιάτικο
- Κακοτρύγης
- Κατσανό
- Κοντοκλάδι
- [Μαλαγουζιά](#)
- Μαλουκάτο
- Μονεμβασιά
- [Μοσχάτο Σάμου](#)
- Μοσχάτο Λευκό
- Μοσχάτο Αλεξανδρείας
- Μπατίκι
- [Ντεμπίνα](#)

- Παμίτι
- Πατρινό
- Πετροκόριθο
- Πρεκνιάρικο
- Ρωμέικο
- Σμυρνέικο
- Σταυροχιώτικο
- Συκιώτης
- Τσαρδάνα
- Φειδιά
- Φωκιανό
- Χαραμπραΐμι
- Παύλος
- Πετρουλιανός
- Πλυτό
- [Ροδίτης](#)
- Ροκανιάρης
- [Ρομπόλα](#)
- [Σαββατιανό](#)
- Τσαούσι

### Ποικιλίες οινοποιήσιμων αμπελιών



Ο πιο σημαντικός παράγοντας που καθορίζει το ξεχωριστό άρωμα και τη γεύση κάθε κρασιού είναι η οινοποιήσιμη ποικιλία αμπέλου από την οποία προέρχεται. Από τους γενετικούς χαρακτήρες της εξαρτώνται άμεσα το μέγεθος της ρόγας του σταφυλιού, η σύσταση και το χρώμα του φλοιού, η υφή του και η σχέση σακχάρων και οξέων. Όσο μικρότερο είναι το φρούτο, τόσο μεγαλύτερη είναι η συγκέντρωση των αρωμάτων. Όσο πιο χοντρός και

έντονου χρώματος είναι ο φλοιός, τόσο εντονότερο θα είναι το χρώμα και το άρωμα του κρασιού. Όσο μεγαλύτερη είναι η περιεκτικότητα σε σάκχαρα, τόσο υψηλότερος θα είναι ο αλκοολικός βαθμός του κρασιού. Η συγκέντρωση των οξέων διασφαλίζει τη γευστική ισορροπία.

Είναι λοιπόν φανερό ότι εκλεκτά κρασιά ποιότητας παράγονται από «ευγενείς» οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου, όταν καλλιεργούνται σε περιοχές όπου το έδαφος και το κλίμα είναι κατάλληλα. Ο συνδυασμός αυτών των παραγόντων αποτελεί το οικοσύστημα κάθε περιοχής (terroir), το οποίο, για να δώσει το καλύτερο δυνατό αποτέλεσμα, πρέπει να συμπληρώνεται αρμονικά από τον ανθρώπινο παράγοντα. Τον αμπελουργό που επεμβαίνει στη ζωή του αμπελιού με καλλιεργητικές τεχνικές και φροντίδες. Με τις απαραίτητες λιπάνσεις και τα οργώματα, με τα κλαδέματα, τα κορφολογήματα και τα αραιώματα, με την προστασία από τις ασθένειες και τα ζιζάνια. Με αγάπη και φροντίδα που μεταδίδονται από γενιά σε γενιά.

Οι ποικιλίες αμπέλου είναι χιλιάδες και χωρίζονται σε:

- Επιτραπέζιες
- Οινοποιήσιμες
- Ποικιλίες για ειδική χρήση
- Ποικιλίες υποκειμένων

Η κάθε οινοπαραγωγός χώρα καλλιεργεί τις γηγενείς (ντόπιες) οινοποιήσιμες ποικιλίες, αλλά και τις λεγόμενες διεθνείς, αυτές δηλαδή που συναντώνται σχεδόν σε όλον τον οινοπαραγωγό κόσμο. Οι πρώτες δίνουν συνήθως κρασιά που προορίζονται για εγχώρια κατανάλωση, με αρκετές εξαιρέσεις, «κλασικές» πια στη διεθνή αγορά, ενώ οι δεύτερες δίνουν συνήθως κρασιά πιο «ενιαίου» (παγκοσμιοποιημένου, όπως συχνά λέγεται σήμερα) και ευκολότερα αναγνωρίσιμου χαρακτήρα, ενός πιο ευρέως αποδεκτού στυλ, που παρουσιάζει όμως τεράστιες διαφοροποιήσεις ανάλογα με τις συνθήκες και τις μεθόδους καλλιέργειας. Η επικράτησή τους, ωστόσο, δεν είναι τυχαία, αφού όντως πρόκειται για ποικιλίες αποδεδειγμένου ποιοτικού δυναμικού και αξίας.

Ορισμένα κρασιά παράγονται από μία μόνο ποικιλία (μονοποικιλιακά κρασιά) κι άλλα από δύο ή περισσότερες, συχνά ντόπιες και διεθνείς (κρασιά blended), ανάλογα με το επιθυμητό στυλ.

### **Διεθνείς οινοποιήσιμες ποικιλίες**

Από τις διεθνείς ποικιλίες, πιο γνωστές και διαδεδομένες είναι οι ακόλουθες:

- Λευκές
- Chardonnay
- Sauvignon Blanc
- Ερυθρές
- Cabernet Sauvignon
- Merlot

- Syrah

Συνεχώς αυξανόμενο ενδιαφέρον αρχίζει επίσης να εκδηλώνεται παγκοσμίως για τη λευκή Riesling και την ερυθρή Pinot Noir.

### **Λευκές διεθνείς οινοποιήσιμες ποικιλίες**

#### **CHARDONNAY (Σαρντονέ)**



Το Chardonnay είναι πιθανότατα η πιο γνωστή λευκή ποικιλία οινάμπελου στον κόσμο. Στις βόρειες αμπελουργικές επαρχίες της Γαλλίας είναι υπεύθυνο για την παραγωγή κορυφαίων, μοναδικών κρασιών. Στην Καμπανία είναι η λευκή ποικιλία που συμμετέχει στην παραγωγή της σαμπάνιας. Στη Βουργουνδία μας δίνει τα μεγάλα λευκά κρασιά του Meursault και του Montrachet (Cote d'Or) , του Pouilly-Fuisse; (Macon) και βεβαίως του Chablis.

Στην Καλιφόρνια, η ευεργετική επίδραση του ωκεανού και αρκετές δεκαετίες καλλιέργειας, διερευνήσεων και πειραματισμών αρκούσαν για την παραγωγή εξαιρετικών Chardonnay από τις περιοχές Monterey, Sonoma, Napa Valley. Η Αυστραλία στήριξε τις εξαγωγές της στα πληθωρικά φρουτώδη Chardonnay της. Από κει και πέρα καλλιεργείται σχεδόν σε όλες τις οινοπαραγωγικές χώρες του πλανήτη.

Στην Ελλάδα φυτεύτηκε στις αρχές της δεκαετίας του 1990, και πλέον το βρίσκουμε στις περισσότερες περιοχές της ηπειρωτικής χώρας και την Κρήτη.

Η αξιοθαύμαστη προσαρμοστικότητα του Chardonnay σε εξαιρετικά μεγάλη ποικιλία μικροκλιμάτων, το εγκατέστησε στους αμπελώνες όλων των ηπείρων. Το εκλεκτό αυτό σταφύλι όμως, εμφανίζει εντελώς διαφορετικό χαρακτήρα όταν καλλιεργείται σε ψυχρά απ' ότι σε θερμά κλίματα.

Τα Chardonnay των ψυχρών κλιμάτων, όπως τα Chablis, είναι κρασιά με μέτριο αλκοολικό τίτλο, υψηλή οξύτητα και μέτριας έντασης αρώματα, που μπορούν να περιγραφούν σαν νότες σχετικά άγουρων φρούτων όπως το πράσινο μήλο, το lime, το λεμόνι και το άγουρο λευκόσαρκο ροδάκινο.

Τα Chardonnay των θερμών κλιμάτων, όπως αυτά που παράγονται στην Ελλάδα, στην Ιταλία, στο νότο της Γαλλίας και στην Αυστραλία, έχουν υψηλό αλκοολικό τίτλο, πιο χαμηλές οξύτητες, πλούσιο σώμα και αρώματα γλυκών εξωτικών φρούτων, όπως ο ανανάς. Συχνά έχουν ζυμώσει ή ωριμάσει σε βαρέλι μαζί με τις οινολάσπες (sur lie), συνεπώς παρουσιάζουν τα χαρακτηριστικά αρώματα ξύλου και βανίλιας.

## **SAUVIGNON BLANC**



Το Sauvignon Blanc είναι μία εκλεκτή γαλλική ποικιλία που μας δίνει ορισμένα από τα πιο δημοφιλή και τα πλέον εξαιρετικά ξηρά λευκά κρασιά της υψηλής.

Πατρίδα του Sauvignon blanc είναι -πιθανότατα- το Bordeaux. Εκεί συνήθως συνδυάζεται μ' ένα άλλο λευκό σταφύλι, το Sémillon, για να προσφέρει νεύρο και γευστική ένταση στα ξηρά και τα γλυκά λευκά κρασιά του Bergerac, των Entre-deux-Mers περιοχών, των Graves και φυσικά του Sauternes. Στην πιο καθαρή όμως έκφραση του φρούτου του, το βρίσκουμε στα διάσημα κρασιά της κοιλάδας του Λίγηρα, στα Sancerre και τα Pouilly-Fumé. Είναι μία πολυταξιδεμένη ποικιλία με αρκετές φυτεύσεις στην Ισπανία, την Ιταλία αλλά και την Ελλάδα. Από τις νέες οινοπαραγωγές χώρες, στη Νέα Ζηλανδία – η οποία επέλεξε αυτό το σταφύλι για να παρουσιαστεί στον οινικό κόσμο- δίνει κρασιά έντονα αρωματικά, με φοβερό πλούτο. Τέτοιου στυλ Sauvignon βρίσκουμε σήμερα επίσης στη Βόρεια, τη Νότια Αμερική και τη Νότιο Αφρική.

Το Sauvignon Blanc είναι μία από εκείνες τις ποικιλίες που χαρακτηρίζονται ως αρωματικές, δηλαδή έχουν μεγάλη ένταση στη μύτη. Τα αρώματα του μπορούν να περιγραφούν ως πράσινων φρούτων (κυρίως gooseberry) και φρεσκοκομμένου γρασιδιού. Στο στόμα έχει μέτριο προς υψηλό αλκοολικό τίτλο, μέτριο σώμα και δροσιστική, τονισμένη οξύτητα.

Αυτά τα εντυπωσιακά, με πολύ ξεκάθαρο χαρακτήρα κρασιά που προορίζονται για γρήγορη κατανάλωση -μέσα σε 2 χρόνια από την παραγωγή τους- είναι το πρώτο στυλ των Sauvignon blanc. Γιατί υπάρχει και δεύτερο στυλ, στο οποίο η ζύμωση και η ωρίμανση μέσα στο βαρέλι επιστρατεύονται για να δώσουν πολυπλοκότητα και ηπιότερους χαρακτήρες. Αυτά συνήθως χρειάζονται ακόμη 1 χρόνο ή και 2 για να δείξουν τον καλύτερο εαυτό τους.

Υπάρχουν παρ' όλα αυτά αρκετά Loire και Bordeaux που μπορούν να αντέξουν μέχρι και 15 χρόνια. Κι ας μη ξεχνάμε πως το Sauvignon blanc συμμετέχοντας μαζί με το Sémillon, και μερικές φορές με το Muscadelle, στη σύνθεση του μεγάλου γλυκού κρασιού του Sauternes συμβάλλει στην παραγωγή του μακροβιότερου κρασιού στον κόσμο.

## **RIESLING**



Το Riesling είναι μία γερμανική ποικιλία που, για αρκετούς γνώστες, θεωρείται ως η πιο φίνα του πλανήτη. Καλλιεργείται σε μεγάλες εκτάσεις στη Γερμανία και την Αυστρία αλλά και στην Αλσατία της Γαλλίας. Επειδή ως ποικιλία συμπαθεί τα σχετικά ψυχρά κλίματα οι φυτεύσεις στον ευρωπαϊκό νότο είναι περιορισμένες. Αξίζει να σημειωθεί ότι αυτή η ποικιλία μπορεί να δώσει λευκά κρασιά με τη μεγαλύτερη δυνατότητα παλαίωσης.

Το Riesling θεωρείται αρωματική ποικιλία. Τα αρώματά της περιγράφονται ως λουλουδιών, πράσινου μήλου, λεμονιού και μελιού τα οποία εξελίσσονται μέσα στο χρόνο σ' έναν ιδιότυπο χαρακτήρα που αναφέρεται ως άρωμα πετρελαίου (retrol). Τα κρασιά της Riesling μπορούν να έχουν μεγάλη γκάμα επιπέδων αλκοολικού τίτλου από 5 έως 15 % αλλά σε όλες τις περιπτώσεις εμφανίζουν κομψότητα στη δομή και πολύ υψηλή οξύτητα.

## **Ερυθρές διεθνείς οινοποιήσιμες ποικιλίες**

### **CABERNET SAUVIGNON**





Το Cabernet Sauvignon, είναι η πιο ονομαστή ερυθρή ποικιλία στον κόσμο για την παραγωγή εκλεκτών ερυθρών κρασιών που αντέχουν δεκαετίες παλαίωσης μέσα στην φιάλη. Από πλευράς δημοτικότητας, μπορεί να χαρακτηριστεί ως το ερυθρό Chardonnay.

Η καταγωγή του Cabernet Sauvignon παραμένει ένα μυστήριο. Το σίγουρο είναι πως στα τέλη του 18ου αιώνα, όταν πρωτοεμφανίζονται τα μεγάλα châteaux του Medoc και των Graves, αρχίζει να παίζει έναν σημαντικό ρόλο στον αμπελώνα αυτών των περιοχών και κατ' επέκταση σχεδόν ολόκληρου του Bordeaux. Σήμερα συνεχίζει να συμμετέχει στην ποικιλιακή σύνθεση των κρασιών του Bordeaux -σχεδόν κατά κανόνα σε χαρμάνι μαζί με το Cabernet Franc και το Merlot- δίνοντας ορισμένα από τα κορυφαία κρασιά του.

Πέρα από εκείνη την περιοχή όμως έχει καλλιεργηθεί και σε όλες τις νοτιοευρωπαϊκές χώρες καθώς και στις περισσότερες περιοχές του Νέου αμπελο-οινικού κόσμου δίνοντας πολύ καλά αποτελέσματα.

Ίσως η πιο καταπληκτική ιδιότητα του Cabernet Sauvignon είναι το ότι μπορεί να ταξιδεύει. Να καλλιεργείται σε τόσο διαφορετικές περιοχές και ωστόσο να δίνει κρασιά που αναγνωρίζονται ως Cabernet Sauvignon, παρά τις όποιες κλιματολογικές, καλλιεργητικές ή οινοποιητικές συνθήκες. Και κυρίως το ότι αποτελεί το τέλειο όχημα για την ανάδειξη των ιδιαίτερων συνθηκών που επικρατούν σε κάθε ξεχωριστό αμπελώνα κι είναι αυτό που οι Γάλλοι και μαζί τους και όλη η υφήλιος αποκαλεί terroir. Σ' αυτό μοιάζει με το Chardonnay, τον αντίστοιχο κυρίαρχο στο βασίλειο των λευκών σταφυλιών.

Το Cabernet Sauvignon έχει μια αξιοσημείωτη περιεκτικότητα σε τανίνες, καθώς και γευστικά και αρωματικά χαρακτηριστικά που πραγματικά το κάνουν να ξεχωρίζει από πολλά άλλα κοσμοπολίτικα σταφύλια. Κάπως έτσι του είναι «εύκολο» το να δώσει κρασιά με:

- βαθύ μαυροπόφυρο χρώμα που όντως τους αξίζει η μακρόχρονη ωρίμανση. Και εμφανίζουν μια εκδηλωτική έλξη για την πυκνή γαλλική δρυ.
- αρωματική πολυπλοκότητα. Στην νεότητά τους θυμίζουν πράσινη πιπεριά, φραγκοστάφυλα, αγριοκέρασα. Μεγαλύτερο όμως ενδιαφέρον παρουσιάζουν μετά από τη μακρόχρονη παλαίωση, όταν αναδύουν φινετσάτο μπουκέτο.
- αξιοζήλευτη γευστική πυκνότητα, όγκο και αυστηρές τανίνες που ανταποκρίνονται, ιδιαιτέρως θετικά, στη μακρόχρονη παλαίωση.

Τα Cabernet Sauvignon από τις ψυχρότερες περιοχές, όπως είναι οι κεντροευρωπαϊκές, συνήθως είναι αρκετά τανικά, κι αυτό γιατί το σταφύλι δυσκολεύεται να ωριμάσει. Τα κρασιά αυτά, στην νεαρή τους ηλικία έχουν τραχιά γεύση. Συνεπώς, αν δεν προηγηθεί πολύχρονη ωρίμανση, δύσκολα τα αποδέχονται οι καταναλωτές. Έτσι προκύπτουν τα Cabernet Sauvignon που περνούν 15 έως και 30 μήνες σε δρύινα βαρέλια, ούτως ώστε να μαλακώσει η γεύση τους, ενώ συγχρόνως αποκτούν τα αρώματα βανίλιας, βουτύρου, σοκολάτας που συμπληρώνουν το προφίλ τους.

Όταν όμως το Cabernet Sauvignon καλλιεργείται σε θερμότερες περιοχές, όπου ωριμάζει σε πρωϊμότερο χρόνο και δίνει ώριμα φαινολικά συστατικά, παράγονται κρασιά διαφορετικής ποιότητας και γευστικών χαρακτήρων. Cabernet Sauvignon με πλούσιο χρώμα, πληθωρική γεύση και άρωμα.

## **MERLOT**



Το Merlot είναι ένα ακόμη ερυθρό σταφύλι γαλλικής καταγωγής. Προέρχεται κι αυτό από την περιοχή του Bordeaux όπου εδώ και δεκαετίες συνδυάζεται τακτικά με το Cabernet Sauvignon ενώ κυριαρχεί στη δεξιά όχθη του Gironde και στις ζώνες του St-Emilion και του Pomerol. Από εκεί μεταφυτεύτηκε σε πολλές περιοχές της ανατολικής, της κεντρικής και της νότιας Ευρώπης και στις χώρες του Νέου αμπελο-οινικού κόσμου.

Ενώ το Cabernet Sauvignon είναι τανικό και σκληρό, το Merlot δίνει πιο μαλακά κρασιά και εξισορροπεί τις γωνίες της δομής του στόματος. Τα αρώματα του Merlot είναι πολύ πιο γλυκά από αυτά του Cabernet Sauvignon, θυμίζουν δαμάσκηνο και μικρά κόκκινα φρούτα όπως τα κεράσια και οι φράουλες. Στο στόμα βρίσκουμε μαλακές τανίνες, χαμηλή οξύτητα, υψηλή αλκοόλη χωρίς όμως να υπάρχει υψηλή πυκνότητα.

Με δυο λόγια, το Merlot δίνει φρουτώδη, απαλά ερυθρά κρασιά, με μέτριο σώμα και μαλακές τανίνες που να μπορούν να καταναλωθούν φρέσκα.

## **SYRAH**



Το Syrah κατάγεται από την κοιλάδα του Ροδανού, όπου συμμετέχει στη σύνθεση των φημισμένων Crozes-Hermitage, Côte Rôtie, St-Joseph. Θαυμάσιων ερυθρών κρασιών με εξαιρετική αντοχή στον χρόνο. Καλλιεργείται επίσης σε ολόκληρη τη μεσογειακή ακτή της Γαλλίας. Είναι μία ποικιλία που ζητά ζεστό κλίμα και μεγάλη ηλιοφάνεια και έτσι σύντομα άρχισε να καλλιεργείται σε αρκετές περιοχές της Ιταλίας, της Ισπανίας αλλά και της Ελλάδας. Και βεβαίως σε θερμές περιοχές του Νέου αμπελοοινικού κόσμου, στην Καλιφόρνια, τη Νότιο Αφρική, τη Χιλή και την Αργεντινή.

Τα κρασιά του Syrah χαρακτηρίζονται από εντυπωσιακά βαθύ, πορφυρό χρώμα. Ο αρωματικός τους χαρακτήρας συχνά αναφέρεται ως πιπεράτος μιας και τα αρώματα πιπεριού και μπαχαρικών κυριαρχούν στη μύτη, μαζί με αυτά των ώριμων κόκκινων φρούτων και τα αρώματα ξύλου από την παλαίωση σε δρύινα βαρέλια. Στο στόμα υπάρχουν έντονες, στυφές τανίνες, μέτρια οξύτητα, υψηλή αλκοόλη και πλούσιο, πυκνό σώμα. Το Syrah, όπως το Cabernet Sauvignon, είναι μια ποικιλία με έντονες τανίνες, που απαιτούν μακρόχρονη παλαίωση στη φιάλη για να μαλακώσουν.

## **PINOT NOIR**



Το Pinot Noir είναι μία ποικιλία που σε καμία περίπτωση δεν έχει την εμπορικότητα και την αναγνωρισιμότητα του Cabernet Sauvignon και του Merlot. Αν και τα γευστικά χαρακτηριστικά της δεν της επιτρέπουν να δώσει

εμπορικά, εύκολα κρασιά, τα καλύτερα δείγματα γραφής αυτής της ποικιλίας μπορούν άνετα να θεωρηθούν ως τα πιο πολύπλοκα και τα πιο ιδιότυπα κρασιά της Ευρώπης.

Διότι το Pinot Noir μας δίνει τα μεγάλα ερυθρά κρασιά της Βουργουνδίας (Chambertin, Clos Vougeot, Romanee-Conti, Musigny). Αν και τη βρίσκουμε επίσης στην κεντρική και την ανατολική Ευρώπη, οι φυτεύσεις εκτός Βουργουνδίας δεν είναι σημαντικές, κυρίως διότι ως ποικιλία είναι αρκετά δύσκολη στο να καλλιεργηθεί.

Μία περιγραφή του χαρακτήρα του Pinot Noir μας δίνει γλαφυρά το γιατί δεν μπορεί να δώσει εμπορικά κρασιά. Το χρώμα του είναι πάντα απαλό ρουμπινί που γρήγορα αποκτά κεραμιδί ανταύγειες. Στη μύτη υπάρχουν νύξεις κερασιού, κόκκινου μούρου ή φράουλας αλλά επίσης και αρώματα ζωϊκά και μπαχαρικών. Στο στόμα οι τανίνες είναι μεταξένιες, η αλκοόλη μέτρια αλλά η οξύτητα ιδιαίτερα υψηλή.

### **Γηγενείς οινοποιήσιμες ποικιλίες των κυριότερων οινοπαραγωγών χωρών της Ευρωπαϊκής Ένωσης**

Μερικές από τις πιο γνωστές γηγενείς (μη διεθνείς) οινοποιήσιμες ποικιλίες των κυριότερων οινοπαραγωγών χωρών της Ευρωπαϊκής Ένωσης είναι οι ακόλουθες:

Αυστρία:

Blauburgunder Blauer Portugieser, Blaufränkisch, Bouvier, Grauer Burgunder, Grüner Veltliner, Mueller-Thurgau, Neuburger, Riesling, Saint Laurent, Weissburgunder, Welschriesling, Zweigelt

Γαλλία:

Cabernet franc, Chenin blanc, Gamay, Gewurztraminer, Grenache, Pinot blanc, Pinot gris, Semillon, Mauzac, Marsanne, Mourvedre, Muscat, Ondenc, Roussanne, Viognier

Γερμανία:

Blauer Portugieser, Gewürztraminer, Grauburgunder, Limberger, Mueller-Thurgau, Riesling, Scheurebe, Silvaner, Spätburgunder, Trollinger, Weisser Burgunder

**Ελλάδα**

Αγιωργίτικο, Αθήρι, Ασύρτικο, Βηλάνα, Κοτσιφάλι, Λημνιό, Μανδηλαριά, Μαυροδάφνη, Μοσχάτο, Μοσχοφίλερο, Ντεμπίνα, Ξινόμαυρο, Ροδίτης, Ρομπόλα, Σαββατιανό

Ισπανία:

Albariño, Airen, Bobal, Calatayud, Campo di Borja, Cariñena, Garnacha, Malvasia, Mazuelo, Mencía, Monastrell, Moscatel de Valencia, Palomino, Parellada, Pedro Ximenez, Tempranillo, Verdejo, Viura (Macabeo), Xarel-lo

Ιταλία:

Aglianico, Aleatico, Arneis, Barbera, Cortese, Corvina, Dolcetto, Favorita, Fiano, Gaglioppo, Garganega, Greco, Lambrusco, Malvasia, Montepulciano, Moscato, Nebbiolo, Negroamaro, Pinot Grigio, Primitivo, Sangiovese, Tocai Friulano, Trebbiano, Uva di Troia, Verdicchio, Vermentino, Vernaccia

Κύπρος:

Μαύρον, Ξινιστέρι

Ουγγαρία:

Furmint, Harslevelu, Irsai Oliver, Kadarka, Kekfrankos, Szürkebarát

Πορτογαλία:

Arinto, Baga, Bical, Maria Gomez (Fernao Pires), Periquita, Tinta barroca, Tinta roriz, Touriga nacional

## **Ελληνικές λευκές οινοποιήσιμες ποικιλίες**

### **ΑΣΥΡΤΙΚΟ**

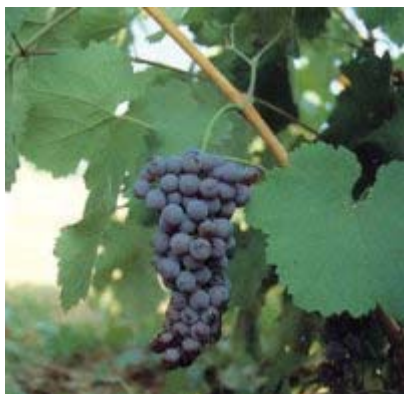


Η λευκή ποικιλία Ασύρτικο είναι κατά πάσα πιθανότητα η πιο φίνα της Ελλάδας.

Στη γενέτειρά της, την ηφαιστειογενή Σαντορίνη, μπορεί να δώσει συγκλονιστικά κρασιά ξηρά αλλά και γλυκά που κυκλοφορούν με την ένδειξη Ο.Π.Α.Π. (Ονομασία Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητας). Η ικανότητά της ωστόσο να διατηρεί υψηλή οξύτητα όταν καλλιεργείται σε ξηροθερμικά κλίματα, ενθάρρυνε την καλλιέργεια της σε όλο και περισσότερες περιοχές στην ηπειρωτική Ελλάδα.

Το Ασύρτικο δεν είναι αρωματική ποικιλία αλλά ποικιλία δομής. Τα βασικά χαρακτηριστικά της είναι ένας σπάνιος συνδυασμός μεταλλικότητας, πυκνότητας στο στόμα, κοφτερής οξύτητας και υψηλής αλκοόλης. Στην μύτη υπάρχει χαμηλή ένταση με το φρούτο να δείχνει νότες εσπεριδοειδών, πράσινου μήλου ή άγουρου ροδάκινου ενώ μία μικρή εξέλιξη στη φιάλη δίνει και νότες μελιού.

## **ΜΟΣΧΟΦΙΛΕΡΟ**



Το Μοσχοφίλερο είναι μία έντονα αρωματική και κομψή λευκή ποικιλία.

Αν και καλλιέργειες της βρίσκουμε σ' ολόκληρη την Πελοπόννησο και στη Στερεά Ελλάδα, τα καλύτερα κρασιά της παράγονται στη Μαντινεία, όπου κυκλοφορούν με την ένδειξη Ο.Π.Α.Π.

Το Μοσχοφίλερο είναι ερυθρωπή ποικιλία, γι' αυτό το λόγο και παράγεται απ' αυτή μια μικρή ποσότητα ροζέ κρασιών. Η πλειοψηφία όμως των ποσοτήτων του σταφυλιού οινοποιούνται για την παραγωγή λευκών κρασιών. Πάντως ο χαρακτήρας του έχει οδηγήσει τους οινοπαραγωγούς και στην παραγωγή αξιόλογων αφρωδών κρασιών.

Το βασικό χαρακτηριστικό του Μοσχοφίλερου είναι ο έντονος αρωματικός χαρακτήρας του που πολλές φορές παρομοιάζεται ως συγγενικός του μοσχάτου. Η έκρηξη στη μύτη δίνει αρώματα πράσινου μήλου, lime και

τριαντάφυλλου. Το στόμα της ποικιλίας είναι πάντα μέτριο προς ελαφρύ χωρίς όγκο ή πυκνότητα αλλά με δροσιστική οξύτητα.

Τα κρασιά του Μοσχοφίλερου δεν επιδέχονται παλαίωση και πίνονται καλύτερα φρέσκα.

## **Ελληνικές ερυθρές οινοποιήσιμες ποικιλίες**

### **ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ**



Το Αγιωργίτικο είναι μία δημοφιλής και ευγενής ερυθρή ποικιλία του ελληνικού αμπελώνα. Επίσης είναι πολυδυναμική, δηλαδή μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την παραγωγή κρασιών μεγάλης γκάμας στυλ, από φρέσκα ροζέ μέχρι επιθετικά, τανικά κρασιά παλαίωσης.

Το Αγιωργίτικο δίνει τα κρασιά με ένδειξη Ο.Π.Α.Π. Νεμέα αλλά χρησιμοποιείται κι ως η ραχοκοκαλιά πολλών κρασιών που παράγονται στη νότια Ελλάδα. Σχετικά πρόσφατα δε άρχισε να καλλιεργείται και στη βόρεια Ελλάδα. Αυτό δικαιολογείται από τον αρκετά εμπορικό, μαλακό χαρακτήρα που μπορεί να δώσει αυτή η ποικιλία.

Το Αγιωργίτικο έχει μέτριο προς βαθύ πορφυρό χρώμα, μέτρια αρωματική ένταση με αρώματα γλυκού ώριμου κόκκινου φρούτου και, τις περισσότερες φορές, νότες ξύλου από την ωρίμανση σε βαρέλι. Το στόμα ενός Αγιωργίτικου σχεδόν πάντα είναι μαλακό, στρογγυλό με πλούσιες αλλά ώριμες τανίνες, ευχάριστη οξύτητα και μέτριο προς υψηλό αλκοολικό τίτλο. Τα καλύτερα και πιο πυκνά δείγματα Αγιωργίτικου μπορούν να εξελιχθούν όμορφα για μερικά χρόνια μέσα στη φιάλη.

### **ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ**

Το Ξινόμαυρο είναι μια ποικιλία με μεγάλο ποιοτικό δυναμικό και θεωρείται το ελληνικό αντίστοιχο του Pinot Noir.

Το Ξινόμαυρο καλλιεργείται στη βόρεια Ελλάδα. Καλά εγκλιματισμένο στα ηπειρωτικά κλίματα, το βρίσκουμε σχεδόν σε κάθε αμπελουργική περιοχή της κεντρικής και της δυτικής Μακεδονίας ενώ εισέρχεται και στη Θεσσαλία. Μόνο

του δίνει τα κρασιά με ένδειξη Ο.Π.Α.Π. Αμύνταιο (ερυθρά, ροζέ και αφρώδη) και Ο.Π.Α.Π. Νάουσα. Μαζί με τη Νεγκόσκα τα Ο.Π.Α.Π. Γουμένισσα και με το Σταυρωτό και το Κρασάτο τα Ο.Π.Α.Π. Ραψάνη. Σε όλες του σχεδόν τις εκφάνσεις το Ξινόμαυρο έχει μεγάλες δυνατότητες παλαίωσης.

Τα κρασιά του Ξινόμαυρου έχουν ελαφρύ ρουμπινί χρώμα και τα περισσότερα αποκτούν αρκετά γρήγορα κεραμιδί ανταύγειες. Ο αρωματικός τους χαρακτήρας είναι αρκετά ιδιότυπος με φυτικά και ζωικά αρώματα και σχετικά χαμηλό επίπεδο φρούτου. Για πολλούς γευσιγνώστες, το χαρακτηριστικό άρωμα του Ξινόμαυρου είναι αυτό της ώριμης ντομάτας. Στο στόμα οι τανίνες είναι στυφές και αρκετά σκληρές και η αίσθηση τους γίνεται ακόμα πιο έντονη με την παρουσία υψηλής οξύτητας και το μέτριο σώμα. Από την άλλη, ένα ώριμο και σωστά οινοποιημένο Ξινόμαυρο μπορεί να δώσει εκπληκτικά πολύπλοκη αρωματική παλέτα και εξαιρετική δομή στο στόμα.

### **Οι υπόλοιπες -σημαντικές- λευκές οινοποιήσιμες ποικιλίες του ευρωπαϊκού αμπελώνα εν συντομία**

Αηδάνι:

λευκό σταφύλι με λουλουδάτα αρώματα που καλλιεργείται κυρίως στη Σαντορίνη και τα νησιά του Αιγαίου.

Αθήρι:

λευκό σταφύλι ευρέως διαδεδομένο στα νησιά του νότιου Αιγαίου και τη Χαλκιδική. Τα κρασιά του εμφανίζονται με λεπτό άρωμα λεμονιού και πλούτο γεύσης.

Aligoté:

από το λευκό βουργουνδέζικο σταφύλι φτιάχνονται όμορφα ζωηρά κρασιά, που οι Γάλλοι αναμειγνύουν με cassis (λικέρ από μαύρα φραγκοστάφυλα) για την παρασκευή του αγαπημένου τους kir.

Βηλάνα:

παλιά κρητική ποικιλία. Ένα ευαίσθητο λευκό σταφύλι που όταν καλλιεργείται με φροντίδα και... μετριοπάθεια στις αποδόσεις δίνει ευχάριστα κρασιά με λουλουδένια και φρουτώδη αρώματα.

Gewurztraminer:

ένα από τα πιο αρωματικά λευκά σταφύλια, με μύτη και γεύση που συχνά θυμίζουν ροδοπέταλα και grapefruit. Τα καλύτερα κρασιά του κατάγονται από την Αλσατία και τη Γερμανία.



Μαλαγουζιά:

φίνα λευκή ποικιλία που μας χαρίζει πλούσια και αρωματικά κρασιά.

Malvasia:

σταφύλι με καταγωγή από την αρχαία Ελλάδα. «Μαλβαζίας οίνος» ονομαζόταν το φημισμένο γλυκό κρασί που οι Ενετοί παρασκεύαζαν στη βενετοκρατούμενη Κρήτη και το εμπορευόταν. Σήμερα το όνομα Malvasia χρησιμοποιείται για πολλά σταφύλια στην Ιταλία και την Ιβηρική. Τα περισσότερα είναι λευκά, ορισμένα ελαφρώς ερυθρωπά.

Μονεμβασία:

λευκό σταφύλι που καλλιεργείται αποκλειστικά στην Πάρο.

Μοσχάτο:

μεγάλη και διάσημη οικογένεια σταφυλιών που καλλιεργούνται με ποικίλα ονόματα σ' όλες σχεδόν τις αμπελουργικές χώρες. Μεγάλη και η ποικιλία των κρασιών που μας χαρίζουν, από παλαιωμένα γλυκά έως φρέσκα, φρουτώδη αφρώδη. Όλα τους όμως ξεχωρίζουν για το εντυπωσιακό τους άρωμα.

Ντεμπίνα:

λευκή και ηπειρώτισσα ποικιλία από τη Ζίτσα, στα Γιάννενα. Τα κρασιά της διακρίνονται για τη δροσιστική τους οξύτητα και τη φινέτσα των αρωμάτων που θυμίζουν πράσινο μήλο και αχλάδι. Η Ντεμπίνα εμφανίζει και αξιοσημείωτο δυναμικό για την παραγωγή αφρωδών κρασιών.

Palomino:

μαζί με το Pedro Ximenez είναι τα λευκά σταφύλια-κορμός στην παραγωγή των κρασιών Sherry. Με χαμηλή οξύτητα και πολλά σάκχαρα.

Ροδίτης:

κρασιά από Ροδίτη φτιάχνονται σχεδόν σ' ολόκληρη την Ελλάδα με καλύτερα όμως αποτελέσματα στην ορεινή Πάτρα, τη Μακεδονία (Μεσημβρία, Πέλλα, Βερτίσκο, Χαλκιδική) και τη Θεσσαλία. Όταν κρατηθούν χαμηλές οι στρεμματικές αποδόσεις και προσεχθεί η οινοποίησή του, ο Ροδίτης μας δίνει ελαφριά και ευκολόπιοτα κρασιά που μοσχοβολούν φρέσκα εσπεριδοειδή, μήλα και αχλάδια.

Ρομπόλα:

λευκό σταφύλι από τις πιο κομψές ελληνικές ποικιλίες. Καλλιεργείται στην Κεφαλονιά και την Στερεά Ελλάδα. Τα κρασιά του εμφανίζουν φρεσκάδα και λεμονάτο χαρακτήρα.

Σαββατιανό:

το πιο διαδεδομένο σταφύλι του Ελληνικού αμπελώνα. Καλλιεργείται στην Αττική και σ' ολόκληρη την Κεντρική Ελλάδα. Μαζί με τον Ροδίτη, είναι τα κύρια σταφύλια που χρησιμοποιούνται στην παραγωγή της ρετσίνας.

Semillon:

συμμετέχει στα λευκά του Bordeaux και του Sauternes.

Sylvaner:

αν και καλύπτει το 7% μόνο του γερμανικού αμπελώνα, μας δίνει εξαιρετικά δείγματα ευκολόπιστων, ευχάριστων, μαλακών, πλούσιων και βεβαίως αρωματικών λευκών κρασιών.

Trebbiano:

το λευκό σταφύλι της Κεντρικής Ιταλίας, γνωστό στη Γαλλία ως Ugni blanc. Δίνει λεπτά, ουδέτερα κρασιά.

Viognier:

σπάνιο αλλά αξιόλογο σταφύλι από την κοιλάδα του Ροδανού που δίνει αξιόλογα φίνα κρασιά. Καλλιεργείται με επιτυχία στα ζεστά κλίματα της Αυστραλίας, στην Καλιφόρνια, την Χιλή, την Αργεντινή και την Νότια Αφρική. Πρέπει πάντως να παραδεχτούμε ότι πουθενά δεν δίνει τα εξωτικά αρώματα που του επιφυλάσσει ο Γαλλικός νότος.

Viura (Macabeo):

χρησιμοποιείται στη λευκή Rioja δίνοντας καλή οξύτητα και φρούτο.

**Οι υπόλοιπες σημαντικές ερυθρές οινοποιήσιμες ποικιλίες του ευρωπαϊκού αμπελώνα εν συντομία**

Barbera:

ένα εξαιρετο ερυθρό σταφύλι του ιταλικού βορρά που αρχίζει να κατακτά τους ουρανίσκους μας. Δοκιμάστε τα φρέσκα, φρουτώδη κρασιά του και θα με θυμηθείτε.

Cabernet franc:

ένα από τα σταφύλια που συμμετέχουν στα χαρμάνια του Bordeaux. Δίνει και ωραιότατα ροζέ κρασιά.

Dolcetto:

υπεύθυνο για μαλακά, φρουτώδη ερυθρά κρασιά από το Piemonte, που όταν είναι νεαρά ξελογιάζουν με τη φρεσκάδα τους.

Gamay:

το σταφύλι του Beaujolais, από το οποίο φτιάχνονται τα γνωστά Nouveaux. Μας δίνει κόκκινα, ελαφρά, φρουτώδη κρασιά που πρέπει να απολαμβάνονται φρέσκα.

Grenache:

η ισπανική Garnacha. Από τα σταφύλια της φτιάχνονται αρκετά ενδιαφέροντα ροζέ κρασιά. Συμμετέχει επίσης στη σύνθεση του Chateauneuf-du-Pape και άλλων Côtes du Rhône.

Κοτσιφάλι:

ερυθρό κρητικό σταφύλι. Τα κρασιά του είναι υψηλόβαθμα, μαλακά και πικάντικα στη γεύση. Συνήθως οινοποιείται παρέα με τη Μαντηλαριά.

Κρασάτο:

ερυθρό σταφύλι που καλλιεργείται αποκλειστικά στη Ραψάνη και συμμετέχει στη σύνθεση του κρασιού της.

Λημνιό:

ερυθρό σταφύλι, αυτόχθον της Λήμνου, με τις ρίζες του να φτάνουν στην αρχαιότητα. Δεν είναι άλλο από την Λημνία άμπελο που τα κρασιά της εξυμνούν ο Αριστοτέλης και άλλοι συγγραφείς. Σήμερα, εκτός από το νησί, καλλιεργείται στην Χαλκιδική και την Βόρεια Ελλάδα όπου παράγει πλούσια και με ευπρόσδεκτη οξύτητα ερυθρά κρασιά.

Λιάτικο:

ακραιφνώς κρητικό σταφύλι, από τις αρχαιότερες ελληνικές ποικιλίες. Ωριμάζει αρκετά πρώιμα μέσα στον Ιούλιο, εξ' ου και το όνομά του: Ιουλιάτικο-Λιάτικο. Ποικιλία με υψηλό δυναμικό, αναδεικνύει στο βέλτιστο τον ποιοτικό χαρακτήρα της όταν ωριμάζει αρκετά.

Μαντηλαριά:

ερυθρή αιγαιοπελαγίτικη ποικιλία που κατοικοεδρεύει στα όμορφα νησιά μας: στην Πάρο, τη Ρόδο και την Κρήτη. Επειδή είναι κάπως... δύστροπη, οινοποιείται μαζί με άλλα σταφύλια που μειώνουν τον τραχύ της χαρακτήρα και προσθέτουν πιο φίνες νότες στα καθαρά γήινα αρώματά της (με τη Μονεμβασιά στην Πάρο και το Κοτσιφάλι στην Κρήτη).

Μαυροδάφνη:

το γνωστό αρωματικό σταφύλι που καλλιεργείται στον αμπελώνα της Πάτρας και της Κεφαλλονιάς. Η μεγαλύτερη ποσότητα χρησιμοποιείται για την παραγωγή του ομώνυμου υψηλόβαθμου και παλαιωμένου ερυθρού γλυκού κρασιού.

Nebbiolo:

το ερυθρό σταφύλι του Piemonte, ένα από τα καλύτερα της Ιταλίας, υπεύθυνο για τα κρασιά Barolo και Barbaresco. Τα κρασιά του έχουν ένταση, πλούτο, ευγενή αρώματα όμως απαιτούν ικανό χρόνο παλαίωσης για να φτάσουν στο απόγειο της ποιότητάς τους.

Νεγκόσκα:

ερυθρό σταφύλι που καλλιεργείται αποκλειστικά στη Γουμένισσα, δίπλα στο Ξινόμαυρο. Συμμετέχει στην ποικιλιακή σύνθεση του κρασιού της περιοχής προσφέροντας χρώμα, φρούτο, αλκοολικό τίτλο και μειώνοντας την οξύτητά του.

Σταυρωτό:

κόκκινο σταφύλι που καλλιεργείται αποκλειστικά στη Ραψάνη και συμμετέχει στη σύνθεση του κρασιού της.

Sangiovese:

Το πιο διαδεδομένο ερυθρό σταφύλι της Ιταλίας, είναι διάσημο για τα κρασιά που δίνει στη Τοσκάνη (στο Chianti, το Montalcino, το Montepulciano). Τα κρασιά του εμφανίζουν μεγάλο εύρος χαρακτήρων. Βρίσκουμε πολλά φρέσκα, πορφυρόχρωμα με έντονο φρούτο στο άρωμά τους αλλά τα περισσότερα είναι παλαιωμένα, με πλούτο στο σώμα και τανίνες που έχουν μαλακώσει κατά τη μακρόχρονη ωρίμανση.

Tempranillo:

ερυθρό σταφύλι με χαρακτηριστική γεύση. Το φίνο σταφύλι της Rioja.



Η μύτη του κρασιού

Είναι γνωστό πως η γευσιγνωσία του κρασιού ξεκινά με την όσφρηση.

Η εικόνα του ελληνικού κρασιού



### **ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΑ ΣΤΗΝ ΕΡΜΙΟΝΙΔΑ**

Στην Αργολίδα, όπου δεν υπήρχαν πολλά αμπέλια, για κρασί καλλιεργούνταν οι ποικιλίες Κρανιδιώτικο ή Σκλάβα («κυανούν»), Περαχωρίτικο (λευκό), Σαββατιανό, Ροδίτης (αλεπού). Ως επιτραπέζια σταφύλια καλλιεργούνταν η φράουλα και το κέρινο. «Η σουλτανίνα, καταλαμβάνουσα άλλοτε σημαντικήν έκτασιν, σήμερον ελάχιστα καλλιεργείται». Προπολεμικά καλλιεργούσαν μόνο 385 στρέμματα σουλτανίνας για επιτραπέζια σταφύλια και σταφίδα και μόλις 25 στρέμματα σουλτανίνας για κορινθιακή σταφίδα. Συχνά ο τοπικός τύπος δημοσίευε τις τιμές της σταφίδας, οι οποίες δεν ήταν ικανοποιητικές για τους σταφιδοπαραγωγούς.

Στην περιοχή του Κρανιδίου ο πιο γνωστός **οινοποιός** είναι ο **Γιάννης Κοντοβράκης**.

**Ο Αμπελώνας του είναι:** 110 στρέμματα.

**Ποικιλίες** που καλλιεργεί: Ροκανιάρης, Σκλάβος και σε μικρή έκταση Ροδίτης, Σαββατιανό, Αγιωργίτικο, Ξινόμαυρο

**Οινολόγος:** Αναγνωστόπουλος Γιώργος

**Επισκεψιμότητα:** Ναι, κατόπιν συνεννόησης

**Οινοποίηση:** ροκανιάρης, σκλάβος, σαββατιανό, ροδίτης, αγιωργίτικο, ξινόμαυρο

## Προϊόντα



Ροκανιάρης Κοντοβράκη, Τοπικός Οίνος Αργολίδας, Λευκός Ξηρός, Ροκανιάρης, 12% vol



Σκλάβος Κοντοβράκη, Επιτραπέζιος Οίνος Λευκός Ξηρός, Σκλάβος, 12% vol



Ροδίτης Κοντοβράκη, Επιτραπέζιος Οίνος Λευκός Ξηρός, Ροδίτης, 12% vol



Αμπελώνας Κοντοβράκη, Επιτραπέζιος Οίνος Ερυθρός Ξηρός, 12% vol

## Περιγραφή

Αξίζει να δοκιμάσετε το Ροκανιάρη και το Σκλάβο. Ο Ροκανιάρης, σπάνια ποικιλία της Αργολίδας, δίνει κρασί με ανοιχτό κιτρινοπράσινο χρώμα, ιδιαίτερο σύνθετο άρωμα, ευχάριστη και δροσερή γεύση, πληθωρική επίγευση. Αποτελεί μαζί με το Σκλάβο ένα δίδυμο που σίγουρα θα σας 'σκλαβώσει'.

Αξίζει να δείτε τον αμπελώνα. Βρίσκεται σε μια πλαγιά έξω από το Κρανίδι και συγκεκριμένα στην περιοχή Βρέστεζα (μικρός αμπελώνας) ή Κομίνι. Έχει έκταση 100 περίπου στρεμμάτων, σε υψόμετρο από 250 ως 300 μέτρα με βορειοανατολικό προσανατολισμό. Το έδαφος είναι κροκαλοειδές, υπάρχει δυνατότητα άρδευσης και η καλλιέργεια είναι γραμμική. Οι ποικιλίες που φιλοξενεί είναι βασικά Ροκανιάρης και Σκλάβος και σε μικρότερη έκταση Ροδίτης, Σαββατιανό, Μοσχοφίλερο Αγιωργίτικο, Ξινόμαυρο και Cabernet Sauvignon. Η στρεμματική απόδοση είναι για το Ροκανιάρη 800 κιλά και για το Σκλάβο 1200 περίπου κιλά. Ο Ροκανιάρης είναι ποικιλία που συναντά κανείς μόνο στο Κρανίδι. Πήρε την ονομασία του πιθανότατα από την κάπως σκληρή και τραγανή ρόγα του σταφυλιού που στο στόμα δίνει την αίσθηση του "ροκανίσματος". Εδώ στον ίδιο χώρο δίπλα στα αμπέλια δημιουργήθηκε ένα μικρό αλλά με σύγχρονα μέσα οινοποιείο, χώρος αποθήκευσης και εμφιάλωσης.

Αξίζει να γνωρίσετε τον Γιάννη Κοντοβράκη. Ο Γιάννης από οικογένεια παλαιών Κρανιδιωτών, είναι τρίτη γενιά αμπελουργός. Συνεχίζει την παράδοση καλλιεργώντας και διατηρώντας την σπάνια και μοναδική ίσως για την Ελλάδα ποικιλία Ροκανιάρης καθώς και την επίσης αξιόλογη Σκλάβος. Άνθρωπος με καλλιτεχνικές ανησυχίες(μουσικός), επιμελείται με μαεστρία τον αμπελώνα του. "Αν στο κρασί κατασταλάζει η εμπειρία αιώνων αλλά και η σοφία των προγόνων μας, τότε αληθινά το κρασί που παράγεται από αυτά τα αμπέλια αποδίδει στα χείλη και στο νου αυτή την αγιασμένη από το χρόνο και την παράδοση ιερή μετάσταση" δηλώνει ο Γιάννης Κοντοβράκης.

Εκμεταλλεύεται την παραγωγή και πώληση κρασιών μαζί με την ανηψιά του Νάντια Κωτσάκη.

## ΑΙΘΟΥΣΑ ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑΣ





## ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ



## ΕΚΘΕΣΕΙΣ





Στον 14ο Διεθνή Διαγωνισμό Θεσσαλονίκης, ο οποίος πραγματοποιήθηκε στις 3,4 και 5 Μαρτίου 2014, συμμετείχαν 553 δείγματα από την Ελλάδα και άλλες 4 χώρες.

Το Κτήμα Κοντοβράκη διατηρώντας υψηλά τον δείκτη ποιότητας στα κρασιά που παράγει βραβεύτηκε με ασημένιο μετάλλιο για τον ΡΟΚΑΝΙΑΡΗ, Οίνος Λευκός Ξηρός Εσοδεία 2013.

Η διάκριση αυτή είναι αποτέλεσμα μιας επίμονης και συνεχούς προσπάθειας κι έχει ιδιαίτερη σημασία για εμάς γιατί επιβραβεύει με αυτόν τον τρόπο την συνέπειά μας στην ποιότητα, στην εξέλιξη αλλά πάνω απ' όλα την αγάπη μας για το κρασί.

Η παραγωγή του κρασιού γίνεται στις σύγχρονες εγκαταστάσεις που διαθέτει το οινοποιείο μας δίπλα στους αμπελώνες στο Κρανίδι Αργολίδας. Η διατήρηση και η παλαίωση γίνεται με τις πιο σύγχρονες μεθόδους αλλά πάντα με σεβασμό στην παράδοση.



Ένα μικρό οινοποιείο υπάρχει και στο χωριό Δίδυμα της οικογένειας Παπαγιαννοπούλου και το πιο γνωστό κρασί που παράγει είναι ο Διδυμιώτικος σε κόκκινο και λευκό χρώμα.

## ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

1. Λαζαράκης Κων/νος, «Τα Ελληνικά Κρασιά»
2. Τσακίρης Αργύρης, «Ελληνική Οινογνωσία»
3. [Ιστοσελίδα ηλεκτρονικής υποβολής Σχεδίων Βελτίωσης στα πλαίσια του Μέτρου 121 \(εκσυγχρονισμός γεωργικών εκμεταλλεύσεων\)](#)
4. Η.W. Parker, Οι εορτές στην αρχαία Αθήνα, μτφρ. Χαρ. Ορφανός, Αθήνα 2000, σελ. 58.
5. ΚΠΕ Σικυωνίων Κορινθίας.
6. Σουφλέρος Ευάγγελος, «Οινολογία:Επιστήμη και Τεχνογνωσία».
7. Τσέτουρας Παναγιώτης, «Η τέχνη της Αμπελουργίας-Αμπέλι Οινοποιίας».
8. Τσέτουρας Παναγιώτης, «Τα Μυστικά του Καλού Κρασιού».
  
9. «Ιστορικές Σελίδες του Δήμου Ερμιόνης και των Δημοτικών Διαμερισμάτων Ηλιοκάστρου και Θερμησίας», Ιωάννης Αγγ. Ησαΐας, έκδοση Δήμου Ερμιόνης, Αθήνα 2005.
10. «Η Ανασυγκρότηση της Ερμιονίδας 7<sup>ος</sup>-20<sup>ος</sup> μ.Χ. αιώνας-Κρανιδιωτών Πολιτεία», Βασίλειος Α. Γκάτσος
11. Ιστοσελίδα Εθνικής Στατιστικής Υπηρεσίας
12. Αργολική Αρχαική Βιβλιοθήκη Ιστορίας και Πολιτισμού

**ΜΑΘΗΤΕΣ ΠΟΥ ΣΥΜΜΕΤΕΙΧΑΝ ΣΤΗΝ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΗ ΟΜΑΔΑ**

<b>α/α</b>	<b>ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ</b>	
1	ΒΟΝΤΑΣ ΧΡΗΣΤΟΣ	B1
2	ΔΕΛΙΕΖΑ ΔΗΜΗΤΡΑ	B1
3	ΔΕΣΤΕΣ ΒΑΣΙΛΕΙΟΣ	B1
4	ΛΑΛΟΥΣΗ ΕΙΡΗΝΗ	B1
5	ΛΑΛΟΥΣΗΣ ΙΩΑΝΝΗΣ	B1
6	ΜΕΡΤΥΡΗ ΡΟΔΟΥΛΑ	B1
7	ΜΕΡΤΥΡΗ ΣΤΑΜΑΤΙΝΑ	B1
8	ΜΙΧΑΗΛΟΒ ΤΣΒΕΤΑΝ	B1
9	ΜΠΟΥΡΙΚΑ ΣΩΤΗΡΙΑ	B2
10	ΠΑΠΑΜΙΧΑΗΛ ΝΙΚΟΛΑΟΣ	B2
11	ΠΕΠΠΑ ΣΤΑΜΑΤΙΝΑ	B2
12	ΣΙΩΡΑ ΕΛΕΝΗ	B2
13	ΣΚΕΒΗ ΣΟΦΙΑ	B2
14	ΣΤΑΪΚΟΥ ΑΘΗΝΑ	B2
15	ΤΖΑΝΗΣ ΑΝΤΩΝΙΟΣ	B2
16	ΦΟΙΒΑΣ ΝΙΚΟΛΑΟΣ	B2
17	ΧΑΤΖΗ ΜΑΡΙΑ	B2
18	ΔΟΡΜΠΑΡΗ ΠΑΓΩΝΑ	A1
19	ΔΡΟΥΓΚΑΝΗ ΕΛΕΑΝΑ	A1
20	ΖΑΒΑΛΑΡΗΣ ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ	A1

21	ΖΕΡΒΑ ΜΑΓΔΑΛΗΝΗ	Α1
22	ΚΟΚΟΒΙΛΗ ΑΓΓΕΛΙΝΑ	Α1
23	ΚΟΝΔΥΛΗΣ ΑΝΔΡΙΑΝΟΣ	Α1
24	ΚΟΤΣΟΒΟΣ ΓΕΩΡΓΙΟΣ	Α1
25	ΚΟΥΤΟΥΒΑΛΗΣ ΜΙΧΑΗΛ	Α1
26	ΚΡΙΝΗΣ ΙΩΑΝΝΗΣ	Α2
27	ΛΑΛΟΥΣΗΣ ΚΥΡΙΑΚΟΣ	Α2
28	ΠΡΟΚΟΠΙΟΥ ΝΙΚΟΛΑΟΣ	Α2
29	ΤΣΕΛΛΟΣ ΑΝΔΡΕΑΣ	Α2
30	ΤΣΙΑΓΚΑ ΕΛΕΝΗ	Α2
31	ΓΚΑΤΣΟΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΟΣ	Α1
32	ΚΟΜΜΑΣ ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ	Α1

Στα πλαίσια του προγράμματός μας επισκεφθήκαμε το ΚΠΕ Κρεστένων Ηλείας.

