

ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟ
ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ
Ι Δ Ρ Υ Μ Α



ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ

ΑΝΩΤΑΤΟ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟ ΙΔΡΥΜΑ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ
ΣΧΟΛΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΓΕΩΠΟΝΙΑΣ ΚΑΙ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ &
ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ

ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ

ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΗ ΖΩΝΗ ΠΕΖΩΝ ΔΥΝΑΜΙΚΗ ΚΑΙ
ΠΡΟΟΠΤΙΚΕΣ



ΛΕΒΕΝΤΑΚΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ

ΑΜ: 2010244

Επιβλέπων καθηγητής: Κουτρομπής Φώτιος

ΚΑΛΑΜΑΤΑ 2018

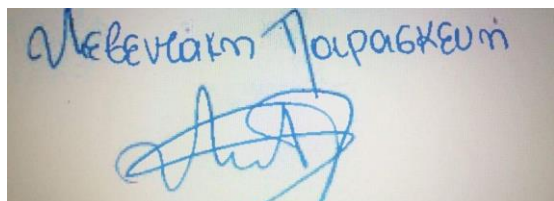
ΔΗΛΩΣΗ ΜΗ ΛΟΓΟΚΛΟΠΗΣ ΚΑΙ ΑΝΑΛΗΨΗΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΗΣ ΕΥΘΥΝΗΣ

Με πλήρη επίγνωση των συνεπειών του νόμου περί πνευματικών δικαιωμάτων, δηλώνω ενυπογράφως ότι είμαι αποκλειστικός συγγραφέας της παρούσας Πτυχιακής Εργασίας, για την ολοκλήρωση της οποίας κάθε βοήθεια είναι πλήρως αναγνωρισμένη και αναφέρεται λεπτομερώς στην εργασία αυτή. Έχω αναφέρει πλήρως και με σαφείς αναφορές, όλες τις πηγές χρήσης δεδομένων, απόψεων, θέσεων και προτάσεων, ιδεών και λεκτικών αναφορών, είτε κατά κυριολεξία είτε βάσει επιστημονικής παράφρασης. Αναλαμβάνω την προσωπική και ατομική ευθύνη ότι σε περίπτωση αποτυχίας στην υλοποίηση των ανωτέρω δηλωθέντων στοιχείων, είμαι υπόλογος έναντι λογοκλοπής, γεγονός που σημαίνει αποτυχία στην Πτυχιακή μου Εργασία και κατά συνέπεια αποτυχία απόκτησης Τίτλου Σπουδών, πέραν των λοιπών συνεπειών του νόμου περί πνευματικών δικαιωμάτων. Δηλώνω, συνεπώς, ότι αυτή η Πτυχιακή Εργασία προετοιμάστηκε και ολοκληρώθηκε από εμένα προσωπικά και αποκλειστικά και ότι, αναλαμβάνω πλήρως όλες τις συνέπειες του νόμου στην περίπτωση κατά την οποία αποδειχθεί, διαχρονικά, ότι η εργασία αυτή ή τμήμα της δεν μου ανήκει διότι είναι προϊόν λογοκλοπής άλλης πνευματικής ιδιοκτησίας.

Όνομα και Επώνυμο Συγγραφέων (Με Κεφαλαία):

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΛΕΒΕΝΤΑΚΗ

Υπογραφές (Ολογράφως, χωρίς μονογραφή):

A photograph of a handwritten signature in blue ink on a light-colored surface. The signature is written in a cursive style and appears to read 'Παρασκευή Λεβεντάκη'.

Ημερομηνία :

27-6-2018

ΠΡΟΛΟΓΟΣ

Η παρούσα πτυχιακή εργασία πραγματοποιήθηκε με σκοπό την μελέτη της αμπελοοινικής ένωσης Πεζών του νομού Ηρακλείου Κρήτης, για την παραγωγή οίνου με τοπικό και διεθνές ενδιαφέρον.

Σε αυτό το σημείο θα ήθελα να ευχαριστήσω τον επιβλέποντα καθηγητή μου, κύριο Κουτρομπή Φώτιο, ο οποίος υπήρξε καθοδηγητής και συνεργάτης καθ' όλη τη διάρκεια εκπόνησης της εργασίας μου. Η βοήθεια και η καθοδήγησή του, ο χρόνος που μου αφιέρωσε και η καλή του διάθεση στάθηκαν καθοριστικοί παράγοντες για την πραγματοποίηση αυτής της πτυχιακής.

Επίσης θα ήθελα να ευχαριστήσω τους γονείς μου και τους φίλους μου για τη συνεχή συμπαράσταση τους και για τη συμβολή τους στην ολοκλήρωση των σπουδών μου.

ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Το κρητικό κρασί εδώ και χρόνια έχει κερδίσει και συνεχίζει να κερδίζει την προσοχή και την προτίμηση της ευρύτερης κοινής γνώμης. Αποτελεί πολύτιμη παρακαταθήκη παραδοσιακών ποικιλιών, εναρμονισμένων απολύτως στις κλιματολογικές συνθήκες του νησιού.

Ο οίνος αποτελεί ένα σημαντικό προϊόν τόσο για την αγροτική παραγωγή όσο και τη βιομηχανία. Στον κλάδο της οινοποιίας έχουν γίνει τα τελευταία χρόνια διαρθρωτικές αλλαγές που στοχεύουν να αυξήσουν την ανταγωνιστικότητα των ελληνικών οίνων, έτσι ώστε να αποκτήσουν την αρμόζουσα θέση στη διεθνή αγορά.

Στην παρούσα εργασία μελετούνται τα αμπελοοινικά προϊόντα της ζώνης Πεζών από το σταφύλι στο κρασί και οι εδαφοκλιματικές συνθήκες που τα επηρεάζουν. Η αμπελοοινική ζώνη των Πεζών όπου διαπιστώνεται ότι διαθέτει πολύ καλής ποιότητας οίνους και εξελίσσεται με την πάροδο του χρόνου παρόλα τα προβλήματα που αντιμετωπίζει. Η μοναδικότητα των οίνων ΠΟΠ Πεζά, οφείλεται στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της περιοχής σε συνδυασμό με τις καλλιεργούμενες ποικιλίες και τις εφαρμοζόμενες καλλιεργητικές τεχνικές.

Απαραίτητη προϋπόθεση για την εξασφάλιση της ποιότητας των κρασιών, απαιτεί η συνύπαρξη σαφούς καθορισμού του επιδιωκόμενου στόχου, τόσο από τον παραγωγό, όσο και από τον οινοποιό, ικανοποίηση των απαιτήσεων κάθε ποικιλίας, ορθές καλλιεργητικές τεχνικές και περιορισμός της στρεμματικής απόδοσης.

Όσον αφορά στην αύξηση της αγοράς σημαντικό ρόλο διαδραματίζουν οι πιστοποιήσεις των οίνων σε συνάρτηση με άλλους παράγοντες. Συμβάλλουν στην ενεργό προσέγγιση της επέκτασης της αγοράς, η οποία επιδιώκεται ατομικά και συλλογικά από τους παραγωγούς, το ενδιαφέρον των καταναλωτών, η συνδυασμένη χρήση με εμπορικό σήμα και η ύπαρξη εξειδικευμένων αγορών.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΕΙΣΑΓΩΓΗ.....	Σελ.7
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1: ΙΣΤΟΡΙΚΑ ΓΕΓΟΝΟΤΑ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΑΣ ΚΑΙ ΓΝΩΡΙΜΙΑ ΜΕ ΤΗΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ.....	Σελ.8
1.1 Ιστορική αναδρομή αμπελουργίας στην Κρήτη.....	Σελ.8
1.2 Το ιστορικό και ίδρυση της ένωσης πεζών.....	Σελ.12
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2:ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΑΜΠΕΛΙΟΥ ΣΤΗΝ ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΗ.....	Σελ.14
2.1 Εδαφοκλιματικές συνθήκες.....	Σελ.15
2.1.1 Εδαφικές συνθήκες.....	Σελ.15
2.1.2 Κλιματικές συνθήκες.....	Σελ.20
2.2 Καλλιεργητική τεχνική.....	Σελ.24
2.2.1 Αποστάσεις φύτευσης, σύστημα μόρφωσης και υποστύλωση.....	Σελ.25
2.2.2 Το υποκείμενο και η ποικιλία.....	Σελ.26
2.2.3 Κλάδεμα.....	Σελ.29
2.2.3.1 Κλάδεμα μόρφωσης.....	Σελ.30
2.2.3.2 Κλάδεμα καρποφορία.....	Σελ.30
2.2.4 Σχήματα μόρφωσης.....	Σελ.34
2.2.4.1 Ριπιδοειδές.....	Σελ.34
2.2.4.2 Κυπελλοειδές.....	Σελ.35
2.2.4.3 Γραμμικό.....	Σελ.36
2.2.4.4 Κρεβατίνα.....	Σελ.39
2.2.5 Λίπανση.....	Σελ.39
2.2.6 Άρδευση.....	Σελ.41
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3: ΚΑΛΛΙΕΡΓΟΥΜΕΝΕΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΣΤΗΝ ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΗ ΖΩΝΗ ΠΕΖΩΝ.....	Σελ.43
3.1 Λευκές ποικιλίες.....	Σελ.43
3.1.1 Βηλάνα.....	Σελ.43
3.1.2 Βιδιανό.....	Σελ.45
3.1.3 Δαφνί.....	Σελ.46
3.1.4 Θρασαθήρι.....	Σελ.48

3.1.5 Πλυτό.....	Σελ.49
3.1.6.Μοσχάτο Σπίνας.....	Σελ.50
3.1.7 Ραζακί.....	Σελ.52
3.1.8 Αθήρι λευκό.....	Σελ.53
3.1.9 Ασύρτικο.....	Σελ.53
3.1.10 Chardonnay.....	Σελ.55
3.1.11 Sauvignon.....	Σελ.56
3.1.12. Μαλβαζία.....	Σελ.58
3.2 Ερυθρές ποικιλίες.....	Σελ.60
3.2.1 Κοτσιφάλι.....	Σελ.60
3.2.2 Μαντηλάρι.....	Σελ.61
3.2.3 Merlot.....	Σελ.63
3.2.4 Mourvedre.....	Σελ.64
3.2.5 Grenache.....	Σελ.64
3.2.6 Cabernet sauvignon.....	Σελ.66
3.2.7 Syrah.....	Σελ.67
3.2.8 Λιάτικο.....	Σελ.69
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4: ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΟΙΝΟΠΑΡΑΓΩΓΗΣ-ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ.....	Σελ.71
<hr/>	
4.1 Ερυθρή Οινοποίηση-Στάδια.....	Σελ.71
4.1.1.Μεταφορά μετά την συγκομιδή.....	Σελ.71
4.1.2 Έκθλιψη-Απορραγισμός.....	Σελ.72
4.1.3 Μεταφορά στην δεξαμενή ζυμώσεως.....	Σελ.72
4.1.4 Επεξεργασία γλεύκους πριν τη ζύμωση.....	Σελ.72
4.1.5 Εκχύλιση-Έναρξη αλκοολικής ζύμωσης.....	Σελ.73
4.1.6 Αλκοολική ζύμωση.....	Σελ.74
4.1.7 Μηλογαλακτική Ζύμωση.....	Σελ.75
4.1.8 Μετάγγιση των νέων κρασιών.....	Σελ.75
4.2 Λευκή Οινοποίηση-Στάδια.....	Σελ.76
4.2.1 Συγκομιδή και Μεταφορά λευκών σταφυλιών.....	Σελ.76
4.2.2 Παραλαβή γλεύκους.....	Σελ.76
4.2.3 Επεξεργασία του γλεύκους πριν από τη ζύμωση.....	Σελ.78
4.2.4 Αλκοολική ζύμωση τον γλεύκους.....	Σελ.79
4.2.5 Μετάγγιση με διαχωρισμό της οινολάσπης και Θείωση.....	Σελ.80
4.2.6 Διαύγαση, Σταθεροποίηση, Ωρίμανση.....	Σελ.80

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5:ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ.....	Σελ.84
<hr/>	
5.1 Επιτραπέζιοι οίνοι.....	Σελ.87
5.1.1 Ετικέτες οίνων V.Q.P.R.D.....	Σελ.88
5.1.2 Ετικέτες επιτραπέζιων οίνων.....	Σελ.90
5.2 Όροι παλαίωσης.....	Σελ.92
5.3 Καθορισμός χαρακτηρισμού αμπελοοινικής ζώνης πεζών.....	Σελ.93
5.3.1 Περιγραφή λευκού ξηρού οίνου πεζών.....	Σελ.95
5.3.2 Περιγραφή ερυθρού ξηρού οίνου πεζών.....	Σελ.98
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 6: ΔΥΝΑΜΙΚΗ- ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ.....	Σελ.100
<hr/>	
6.1 Πιστοποίηση.....	Σελ.100
6.2 Δυναμική.....	Σελ.102
6.2.1 Προϊόντα.....	Σελ.102
6.2.2 Διαφήμιση και βραβεία.....	Σελ.110
6.2.3 Εμπόριο και σημεία διανομής στην Ελλάδα και το εξωτερικό.....	Σελ.112
ΚΕΦΑΛΑΙΟ7:ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ-ΠΡΟΟΠΤΙΚΕΣ.....	Σελ.117
ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ.....	Σελ.120
<hr/>	

Θέμα της παρούσας πτυχιακής εργασίας αποτελεί η μελέτη της αμπελοοινικής ένωσης Πεζών του νομού Ηρακλείου. Σκοπός της εργασίας είναι η μελέτη των εδαφοκλιματικών συνθηκών της περιοχής, η μελέτη των καλλιεργούμενων οινοποιήσιμων ποικιλιών, του τρόπου οινοποίησης των οίνων, της νομοθεσίας που την διέπει, την εμπορία αλλά και την διαφήμιση και δυναμική της επιχείρησης.

Πιο συγκεκριμένα, στο πρώτο κεφάλαιο γίνεται αναφορά στην ιστορική αναδρομή της αμπελουργίας στην Κρήτη καθώς και στην ίδρυση της ένωσης Πεζών. Έπειτα, στο δεύτερο κεφάλαιο μελετάται η καλλιέργεια της του αμπελιού στην αμπελοοινική ζώνη Πεζών αναλύοντας τις εδαφοκλιματικές συνθήκες και τις καλλιεργητικές τεχνικές. Στη συνέχεια, στο τρίτο κεφάλαιο περιγράφονται οι καλλιεργούμενες οινοποιήσιμες ποικιλίες της ένωσης Πεζών.

Στο τέταρτο κεφάλαιο αναλύονται τα στάδια παραγωγής οίνου, λευκής και ερυθρής οινοποίησης. Στο πέμπτο κεφάλαιο αναφέρεται η νομοθεσία που διέπει την οινοποίηση αλλά και την εμφιάλωση της ένωσης. Επιπροσθέτως, περιγράφονται στο έκτο κεφάλαιο οι πιστοποιήσεις που συνοδεύουν τα προϊόντα της ένωσης Πεζών αλλά και η δυναμική αυτών σε τοπικό και διεθνές επίπεδο.

Τέλος, αναφέρονται τα συμπεράσματα και παρατηρήσεις-προτάσεις στο έβδομο κεφάλαιο.

1.1 Ιστορική αναδρομή αμπελουργίας στην Κρήτη

Το αμπέλι είναι μία από τις αρχαιότερες καλλιέργειες. Η καταγωγή της αμπέλου χάνεται στα βάθη των αιώνων. Σύμφωνα με τους παλαιολόγους η ιστορία της αμπέλου αρχίζει το πρώτο μισό του Καινοζωικού αιώνα. Αν σκεφτεί κανείς ότι ο αιώνας αυτός διήρκεσε 55 εκατομμύρια χρόνια, καταλαβαίνει ότι η ιστορία της αμπέλου ξεπερνά αυτήν του ανθρώπου, ο οποίος εμφανίζεται στο δεύτερο μισό του καινοζωικού αιώνα. Δεν μπορεί να ισχυριστεί κανείς με βεβαιότητα ποιος είναι ο τόπος καταγωγής της αμπέλου, καθώς έχει όπως προείπαμε, κατά τους παλαιοντολόγους προϊστορία πολλών εκατομμυρίων χρόνων (Τσακίρης,2003).

Σύμφωνα με αναφορές, η χρήση του καρπού της αμπέλου ξεκίνησε κατά τη διάρκεια της Νεολιθικής εποχής (6000-5000 π.Χ.) κατά μήκος των ανατολικών ακτών της Μαύρης Θάλασσας στην περιοχή που είναι γνωστή με το όνομα Τρανσκαυκασία . Άλλα αρχαιολογικά αποτυπώματα γιγάρτων σταφυλιών δείχνουν ότι το *Vitis vinifera* L. (ΑΜΠΕΛΟΣ Η ΟΙΝΟΦΟΡΟΣ) ή ο πρόγονος του *Vitis sylvestris* ήταν κατανεμημένο σε όλη την Ευρώπη κατά τη διάρκεια της Ατλαντικής παλαιοκλιματικής περιόδου. Το φυτό της αμπέλου, εμφανίστηκε σε Βόρειες χώρες της Ευρώπης μέχρι το Βέλγιο και πρόσφατες αρχαιολογικές έρευνες στην Ισπανία αποκάλυψαν σπόρους σταφυλιού οι οποίοι σύμφωνα με τη ραδιοχρονολόγηση είναι ηλικίας 4350-3950 χρόνων (Walker,1985)

Από το 4000 π.Χ., η αμπελουργία και η οινολογία εξαπλώθηκαν από την Τρανσκαυκασία στην Μεσοποταμία μέσω της εύφορης κοιλάδας και το Δέλτα του Νείλου. Η αμπελουργία απεικονίστηκε σε μωσαϊκά στην 4η δυναστεία της Αιγύπτου το 2440 π.Χ.

Οι νόμοι του εμπορίου και του κρασιού, και της κατανάλωσης αυτού, θεσπίστηκαν από τον Χαμουραμί της Βαβυλωνίας το 1700 π.Χ. Λέγεται ότι η καλλιέργεια της αμπέλου πρωτοεμφανίστηκε στην Κίνα, περίπου το 2000 π.Χ., αλλά απαγορεύτηκε από τον αυτοκράτορα. Είναι περισσότερο πιθανόν οι καλλιεργούμενες ποικιλίες στην Κίνα να ξεκίνησαν από τη Μεσοποταμία κατά τη διάρκεια της δυναστείας του Χαν τον 2ο αιώνα π.Χ. (Σταυρακάκης, 2013).

Στην Μεσοποταμία πάλι, ο Βαβυλώνιος βασιλιάς Χαμουραμπί το 1700 π.Χ. είχε νομοθετήσει για την τιμή του κρασιού καθώς και για την περίοδο που έπρεπε να καταναλώνεται. Έτσι, μη γνωρίζοντας προφανώς την αξία της παλαιώσης, όριζε την κατανάλωση οίνου αποκλειστικά την εποχή αμέσως μετά τον τρύγο. Παρά τη μακρά παράδοσή τους, οι λαοί αυτοί γρήγορα έχασαν τη φήμη των σπουδαίων οινοποιών, γεγονός που οφείλεται κυρίως σε γεωγραφικούς και κλιματικούς παράγοντες, μιας και το αμπέλι έδινε καλύτερες ποικιλίες στα μεσογειακά κλίματα, όπως της Φοινίκης και της Ελλάδος, καθώς επίσης σχετίζεται και με την αγάπη των λαών αυτών για τη μπίρα.

Οι Έλληνες, οι οποίοι διέπρεψαν στην οινοποιία, μονοπωλώντας σχεδόν την αγορά για αιώνες, γνώρισαν το κρασί πιθανότατα από την αρχή της εγκατάστασής τους στο σημερινό τους τόπο, δηλαδή τουλάχιστον πριν το 1700 π.Χ. Δεν έχει διευκρινιστεί από πού διδάχθηκαν την οινοποιία. Σύμφωνα με μια θεωρία, έμαθαν το κρασί από τους ανατολικούς λαούς (Φοινίκες ή/και Αιγύπτιους), με τους οποίους τόσο οι Μυκηναίοι, όσο και οι προγενέστεροι (μη ελληνικής καταγωγής) Κυκλαδίτες και Μινωίτες είχαν ανεπτυγμένες εμπορικές σχέσεις (Κούσουλας Κ., 2000).

Κατά τη Ρωμαϊκή Αυτοκρατορία-μερικούς αιώνες αργότερα-η Κρήτη γίνεται επαρχία της πρώτης. Οι ανάγκες των Ρωμαίων σε κρασί μεγαλώνουν και έτσι οι πεδιάδες και οι λόφοι της Κρήτης μετατρέπονται σταδιακά σε τεράστιους αμπελώνες, ενώ οι Κρήτες οινοποιοί βελτιώνουν όλο και περισσότερο τις μεθόδους οινοποίησης και παράγουν άριστα γλυκά κρασιά, τα οποία, μέσω της Ρώμης, κατακτούν όλο τον τότε γνωστό κόσμο.

Ωστόσο, όμως, οι Κρητικοί κατά την Ρωμαϊκή Αυτοκρατορία εμπλέκονται σε μια σειρά από πολέμους και ταραχές που δεν ευνοούν την καλλιέργεια του αμπελιού και συνεπώς την οινοπαραγωγή.

Κατά τη Βυζαντινή περίοδο (περίπου 660 π.Χ.), παρά τις όποιες ιστορικές αναταραχές και παρ' ότι η εγκατάλειψη ή απαγόρευση της διονυσιακής λατρείας ήταν ένα όχι ασήμαντο πλήγμα, τα πράγματα δεν ήταν τόσο τραγικά. Οι μοναχοί κατασκεύαζαν μεγάλα, σύγχρονα για την εποχή οινοποιεία, βελτίωσαν τις τεχνικές παραγωγής και την ποιότητα του κρασιού. Μεταξύ των πραγμάτων που άλλαξαν είναι και η συνήθεια της ανάμειξης του οίνου με νερό, που εγκαταλείφθηκε οριστικά. Κρασί παραγόταν σε όλη τη βυζαντινή επικράτεια, αλλά τα πιο ξακουστά κρασιά παρέμεναν αυτά των περιοχών που είχαν και στην αρχαία Ελλάδα αντίστοιχη φήμη. Νέο "αστέρι" της ελληνικής οινοποιίας αναδείχθηκε από εκείνα τα χρόνια και μέχρι τον 19ο αιώνα, με μεγάλη ζήτηση και στην Ευρώπη, ο "Μαλβαζίας", το

όνομα του οποίου οφείλεται μάλλον στη Μονεμβασιά (*BYZANTINΗ ΚΑΣΤΡΟΠΟΛΙΤΕΙΑ*), που παραγόταν όμως κυρίως στην Κρήτη.

*Την πατρότητα της ποικιλίας διεκδικεί και το χωριό Μαλεβίτσι, λίγο έξω από το Ηράκλειο της Κρήτης. Στα υπέρ αυτής της θεωρίας, σημειώστε ότι η Κρήτη την περίοδο της Ενετοκρατίας ονομαζόταν **Candia**.*

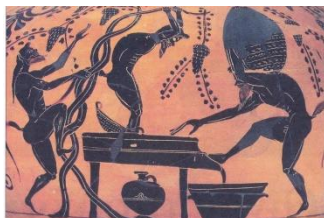
<https://blog.botilia.gr/el/ola-osa-hreiazetai-na-xereis-gia-ti-malvasia-se-5>

Το τέλος της Βυζαντινής Αυτοκρατορίας ήρθε το 1204, όταν οι Βενετοί εισέβαλαν στην Κρήτη, όπου την περίοδο αυτή η Κρητική Οινοποιία και οι εξαγωγές ανθούν. Το 1415 εξάγονται περισσότερα από 20.000 βαρέλια οίνου εξαιρετικής ποιότητας κάθε χρόνο. Ενάμιση αιώνα αργότερα οι εξαγωγές φθάνουν τα 60.000 βαρέλια.

Το 1669, η Κρήτη κατακτάται από τους Οθωμανούς, όπου η απαγόρευση της κατανάλωσης αλκοόλ από το Ισλάμ άρχισε να έχει αρνητικές συνέπειες. Η παραγωγή μειώνεται, ενώ η επαφή με τις αγορές της Δύσης γνωρίζει φθίνουσα πορεία. Παρόλα αυτά, δεν είναι λίγες οι φορές που ακόμη και οι ανώτατοι θρησκευτικοί και πολιτικοί ηγέτες των Οθωμανών, οι σουλτάνοι, υποκύπτουν στα θέλητρα αυτού του εξαιρετικού ποτού.

Η Κρήτη απελευθερώνεται από τον Οθωμανικό ζυγό στα τέλη του 19ου αιώνα και κάπως έτσι ξεκινά και η αναγέννηση της οινοπαραγωγής.

Γνωστή επί αιώνες στη Δύση με το όνομα Κάντια, παράγει περίπου το 20% των ελληνικών κρασιών. Λαμβάνοντας υπόψη την ιδανική κλιματολογική και εδαφολογική δομή της, έχει όλα εκείνα τα «προσόντα» που τη βοηθούν να διαπρέψει ως κορυφαία περιοχή παραγωγής κρασιού, τόσο στην εγχώρια αγορά αλλά και στην αγορά του εξωτερικού. Το αρχαιότερο οινοποιείο που ανακαλύφθηκε στον κόσμο είναι στις Αρχάνες της Κρήτης (Νομό Ηρακλείου), ανάγεται στη Μινωική εποχή και δείχνει ότι η Μινωική οινοποιία ήταν τεχνικά η πιο προηγμένη της εποχής της.



Εικόνα1:Πάτημα σταφυλιών κατά την Μινωική Εποχή.

http://lexifilia.blogspot.com/2012/09/blog-post_1.html

Το 1913 η Κρήτη προσαρτάται στο ελληνικό κράτος. Όμως η ταραγμένη ιστορία της Ελλάδας τις επόμενες δεκαετίες, με τους αλληπάλληλους πολέμους, δεν ευνοεί τις εξαγωγές, γεγονός που επηρεάζει ιδιαίτερα το κρασί (Χατζηνικολάου, 2003).

Παρά τις δύσκολες συνθήκες όμως, το κρασί και η οινοποιητική παράδοση επηρεάζεται από τους αλληπάλληλους πολέμους αλλά καταφέρνει να επιβιώσει χάρη στην αγάπη και το μεράκι της Κρητικής οικογένειας.

Το 1977, η φυλλοξήρα πλήττει την Κρήτη ξεκινώντας από τα τέλη της δεκαετίας του 70, και έκτοτε εξαπλώνεται αργά αλλά σταθερά. Μια δυσμενής επίπτωση είναι ότι οι εξαιρετικά ηλικιωμένοι αμπελώνες, μερικές φορές ηλικίας πάνω από ένα αιώνα, εξαφανίστηκαν. Παραδόξως, μερικές εγχώριες ποικιλίες, όπως η Μαντηλαριά, το Λιάτικο και το Κοτσιφάλι.

Στη σύγχρονη πραγματικότητα το κρητικό κρασί εδώ και χρόνια έχει κερδίσει και συνεχίζει να κερδίζει την προσοχή και την προτίμηση της ευρύτερης κοινής γνώμης. Τα κρητικά κρασιά αποτελούν πολύτιμη παρακαταθήκη παραδοσιακών ποικιλιών, εναρμονισμένων απολύτως στις κλιματολογικές συνθήκες τον νησιού. Το πλήθος των ντόπιων ποικιλιών, η ποικιλομορφία και η μοναδικότητα των διαφόρων οινοπεριοχών, αλλά και η μεγάλη παράδοση των Κρητικών στο κρασί είναι οι βάσεις για το σημερινό ποιοτικό πρόσωπο τον κρασιού της Κρήτης και τη συνεχή ανοδική του πορεία.

Η παράδοση αυτή όμως δεν θα μπορούσε να αποδώσει καρπούς χωρίς τη γνώση και την τεχνολογία. Οι Κρήτες οινοπαραγωγοί έλαβαν σοβαρά υπόψη τους τις νέες εξελίξεις, αλλά και τις προτιμήσεις των καταναλωτών. Σε αυτό συνέβαλε πολύ η ύπαρξη μιας νέας γενιάς οινοπαραγωγών, οινολόγων, αμπελουργών κ.α. που προσπαθούν να βελτιώσουν την εικόνα τον κρητικού κρασιού σε όλες του τις συνιστώσες, με γνώσεις, όραμα και όρεξη.

Νέες ποικιλίες δοκιμάζονται, νέα αρώματα και γεύσεις αναδεικνύονται, προσφέροντας στον καταναλωτή εκλεκτά κρασιά που μπορούν να ικανοποιήσουν όλα τα γούστα και όλες τις απαιτήσεις. Αξιοποιώντας τις παραδοσιακές ποικιλίες του σταφυλιού και τη συσσωρευμένη εδώ και αιώνες πείρα, οι σημερινές οινοβιομηχανίες της Κρήτης έχουν καταφέρει να ανεβάσουν το κρητικό κρασί στη θέση που δικαιωματικά του ανήκει.

Με περισσότερη γνώση, λοιπόν, και τεχνολογία, με νέες ποικιλίες και αρώματα, σε συνδυασμό με την πείρα αιώνων, οι σημερινοί οινοπαραγωγοί της Κρήτης προσφέρουν στον καταναλωτή εκλεκτά κρασιά (Λαζαράκης, 2006).

1.2 Το ιστορικό και ίδρυση της ένωσης πεζών

Η Ένωση Πεζών είναι μια μονάδα παραγωγής προηγμένων συστημάτων στον τομέα της, με εξαιρετικής ποιότητας προϊόντα. Σκοπός της είναι η άριστη ποιότητα των προϊόντων για την μέγιστη ικανοποίηση των πελατών της και φυσικά, μέσα από αυτό, η μεγιστοποίηση των κερδών της επιχείρησης. Οι κεντρικές υπηρεσίες της Ένωσης στεγάζονται σε ιδιόκτητη έκταση 250 στρεμμάτων στην Κοινότητα Καλλονής. Στον ίδιο χώρο στεγάζονται το Οινοποιείο, το συσκευαστήριο νωπών σταφυλιών, οι ελαιοδεξαμενές, το εμφιαλωτήριο κρασιών, το εμφιαλωτήριο λαδιού, τα δυο πρατήρια διάθεσης γεωργικών εφοδίων, το σαπυνοποιείο και τα γραφεία του προσωπικού. Στις κοινότητες Κουνάβων, Χουδετσίου και Μυρτιάς στεγάζονται ελαιοδεξαμενές 3.000 τόνων και ελαιουργείο. Στο Ηράκλειο, την Αθήνα και τη Θεσσαλονίκη στεγάζονται σε ενοικιασμένα καταστήματα τα πρατήρια διάθεσης των προϊόντων της Ένωσης. Συνολικά η Ένωση διαθέτει γήπεδα εκτάσεως 133.692 m² (συμπεριλαμβανομένων των μονάδων παραγωγής) ενώ οι κτιριακές εγκαταστάσεις της ανέρχονται περίπου σε 22.000 m².

ΜΙΑ ΦΟΡΑ ΚΙ ΕΝΑΝ ΚΑΙΡΟ...

Η ιστορία αυτή θα σας φανεί παράξενη γιατί δεν έχει όπως οι άλλες που διαβάσατε ή ακούσατε ως τώρα, αρχή και τέλος. Έχει μονάχα αρχή. Γιατί τα Θαυματοχώρια είναι ακόμα ζωντανά. Και η ζωή δεν έχει τέλος...

Ήρωες της ιστορίας μας είναι 10 θαυμαστά χωριά: Αγίες Παρασκιές, Άγιος Βασίλειος, Βαρβάρει (ή Μυρτιά), Καλλονή, Καταλαγάρει, Κελλιά, Κουνάβει, Μελέσσει, Πεζά, Χουδέτσι. Χρόνια και χρόνια ζούσαν τα Θαυματοχώρια την απλή ζωή τους με σκληρή δουλειά χωρίς δίκαιη ανταμοιβή. Όσπου βρέθηκαν κάποιοι πρωτεργάτες και βρήκαν τη λύση για να ξεπεραστούν οι δυσκολίες. Γιατί όπου υπάρχει καλή θέληση, φρονιμάδα και προθυμία για μονιασμένη δουλειά, βρίσκεται ο τρόπος για πρόοδο. Μέχρι τότε, κάθε χωριό είχε το συνεταιρισμό του, που όμως ήταν μικρός και ανήμπορος. Η σκέψη των πρωτεργατών ήταν απλή και λογική. Έπρεπε όλοι να δουν και να πιστέψουν αυτό που ήταν ολοφάνερο, ότι, αν ενώνονταν οι συνεταιρισμοί των δέκα χωριών σε μια Ένωση, θα γίνονταν πιο δυνατοί. Έτσι δεν άργησε να γίνει η ΕΝΩΣΗ ΠΕΖΩΝ: ο νους και η ψυχή όλων μαζί των Θαυματοχωριών.

«Υποστηρίζετε τόν Συνεταιρισμόν καί τήν Ένωσίν σας. Είναι οί βοηθοί σας καί οί προστάτες σας. Όσάκις σάς κατηγορούν τόν Συνεταιρισμόν σας ή τήν Ένωσιν ζητήσετε καί θά βρήτε πάντοτε πώς αύτός πού τούς κατηγορεί έχει συμφέρον νά είναι έναντίον τού Συνεταιρισμού ή τής Ένώσεώς σας. Όταν έχετε παράπονα μή τά συζητάτε στά καφενεία γιατί πολλαίς φοραίς έχετε άδικο, καί τότε κάνετε κακό στόν έαυτόν σας, τόσο μεγάλο κακό, πού δέν μπορεί νά σας τό κάνη μηδέ ό μεγαλύτερος έχθρός σας. Για κάθε παράπονο καταφεύγετε άμέσως στόν Συνεταιρισμόν ή στην Ένωσιν».

Στο "Βιβλιάριο του Πρώτου Συνεταιριστή", που αρχές του 1933 έπαιρναν στα χέρια τους οι αγρότες των Θαυματοχωριτών, οι παραπάνω 91 λέξεις αποτελούσαν κάτι σαν ένα μικρό μανιφέστο. Αυτός άλλωστε ήταν ο στόχος της ομάδας των δραστήριων Κρητικών, που στο ξεκίνημα της ίδιας χρονιάς, προσυπέγραφαν την ίδρυση της Ένωσης Πεζών, με πρόεδρο τον Μιχαήλ Οικονομίδη και διευθυντή τον Κωνσταντίνο Καλεμικεράκη.

Η Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Πεζών βρίσκεται στο νομό Ηρακλείου Κρήτης, στο Δήμο Αρχανών-Αστερουσίων. Δραστηριοποιείται με δύο βασικά προϊόντα: κρασί και ελαιόλαδο και αποτελεί πρότυπη οργάνωση στον αγροτοσυνεταιριστικό χώρο από το 1933.

Έδρα της ένωσης ορίστηκε το χωριό Καλλονή πεδιάδος του νομού Ηρακλείου, στο δήμο Αρχανών Αστερουσίων όπου είναι εγκατεστημένη η διοίκησης της.

Αξίζει να τονιστεί ότι η ΕΝΩΣΗ ΠΕΖΩΝ οινοποιεί ετησίως 15.000 τόνους οινοστάφυλα και εμφιάλωσή του αγγίζει τους 8.000 τόνους.

Η πρωτότυπη συσκευασία Tetra Pak ξεπέρασε τους 4.000 τόνους σε κρασί και λάδι. Η Ένωση Πεζών κατέχει, για τη διανομή των προϊόντων της, ιδιόκτητες αποθήκες 10.000 μ², σε 3 κέντρα χειρισμού ετοιμών προϊόντων στρατηγικά τοποθετημένα ανά την επικράτεια, καθώς και ιδιόκτητο στόλο φορτηγών ο οποίος αποτελείται από 28 οχήματα. (http://www.pezaunion.gr/index.php?option=com_content&view=article&id=64&Itemid=89&lang=el)

Η Κρήτη έχει το θερμότερο κλίμα της Ελλάδας, εφόσον είναι το νοτιότερο μέρος της χώρας, αλλά διαθέτει ελαφρώς δροσερό περιβάλλον. Το κλίμα στη Κρήτη σημειώνει μια ήπια διαβάθμιση, με περισσότερη υγρασία και βροχοπτώσεις αλλά μικρότερη θερμοκρασία από τα ανατολικά προς τα δυτικά.

Γενικά, το κλίμα είναι υποτροπικό με κύρια χαρακτηριστικά το βροχερό και ήπιο χειμώνα και το ξερό και ζεστό καλοκαίρι καθώς επίσης και τους δυνατούς ανέμους που πλήττουν τόσο το βόρειο όσο και το νότιο τμήμα του νησιού αλλά κυρίως το νότιο (τα λεγόμενα μελτέμια). Επίσης, η Κρήτη χαρακτηρίζεται από μία πολύ σύντομη άνοιξη και ένα εξαιρετικά μεγάλο καλοκαίρι. Έτσι, η άνοιξη ξεκινά από τα τέλη του Μάρτη και διαρκεί ως το Μάιο, η μέση θερμοκρασία την εποχή αυτή κυμαίνεται από 14-24 °C.

Μπορούμε να πούμε ότι παίζουν σημαντικό ρόλο τα βουνά στην αμπελουργία της Κρήτης, και όχι μόνο επειδή συνεισφέρουν στα ηπιότερα βόρεια κλίματα. Οι αμπελουργοί έχουν την επιλογή να φυτέψουν τους αμπελώνες τους σε τοποθεσίες με μεγάλο υψόμετρο και ως εκ τούτου να εξασφαλίζουν ψυχρότερα κλίματα, πλεονέκτημα που δεν απαντάται στα υπόλοιπα νησιά του Αιγαίου. Κατά συνέπεια, οι περισσότεροι αμπελώνες στην Κρήτη βρίσκονται σε βορινούς λόφους. Οι άνεμοι μπορεί να προκαλέσουν κάποια προβλήματα κατά τη διάρκεια της καρπόδεσης, αλλά όχι σε τέτοιο βαθμό όπως στις Κυκλάδες (Λαζαράκης, 2006).

Ειδικότερα στην αμπελοοινική ζώνη Πεζών, το υψόμετρο ξεκινά από 300 μέτρα και φτάνει έως 750-800 μέτρα. Οι ορεινοί όγκοι που υπάρχουν στο κέντρο του νησιού προστατεύουν τους αμπελώνες της ζώνης από τους θερμούς νότιους ανέμους οι οποίοι μπορούν να προκαλέσουν προβλήματα στην ανάπτυξη της αμπέλου. Παράλληλα οι δροσεροί βόρειοι άνεμοι, (απουσία ορεινών όγκων στην βόρεια πλευρά), βοηθούν ώστε η θερμοκρασία κατά την διάρκεια τον καλοκαιριού να διατηρείται σε ικανοποιητικά επίπεδα με αποτέλεσμα, αφενός τον περιορισμό θερμικών αποπληξιών στους αμπελώνες και αφετέρου την οψιμότερη ωρίμανση των οινοσταφύλων. Το κλίμα της περιοχής είναι το τυπικό μεσογειακό κλίμα, με μέση ετήσια θερμοκρασία 17°C, και μέση ετήσια βροχόπτωση 650mm. Το έδαφος παρουσιάζει έντονο ανάγλυφο και είναι έντονη η παρουσία CaCO₃ σ' αυτό. (Φυσαράκης, 1994).

2.1 Εδαφοκλιματικές συνθήκες

Γενικά, το αμπέλι αναπτύσσεται καλύτερα σε εδάφη μέτριας σύστασης, γιατί σε αυτά το ριζικό σύστημα των πρεμνών βρίσκει ευνοϊκές συνθήκες αερισμού, υγρασίας και θερμοκρασίας. Συγκεκριμένα οι οινοποιήσιμες ποικιλίες προτιμούν εδάφη ελαφρά, αβαθή, ξηρά και όχι ιδιαίτερα γόνιμα, στα οποία η παραγωγή είναι μικρή αλλά με εξαιρετική ποιότητα και με πρόωμη ωρίμανση αν και ιδιαίτερα οι ποικιλίες του είδους *vinifera*, έχουν την ικανότητα να προσαρμόζονται και να ευδοκιμούν σε μεγάλη ποικιλία εδαφών.

Από τις φυσικές ιδιότητες του εδάφους σημαντικότερες θεωρούνται η δομή και η σύσταση, το χρώμα, το βάθος, η διαθέσιμη υγρασία και η θερμοκρασία. Από τις χημικές ιδιότητες σημαντικές είναι το pH και η αλατότητα. Η γονιμότητα του εδάφους επηρεάζει την ευρωστία των πρέμνων, την ποσότητα και την ποιότητα της παραγωγής (Βλάχος, 1986).

2.1.1. Εδαφικές συνθήκες

Η εκτίμηση της ποιότητας του εδάφους του αμπελώνα πρέπει να γίνεται με μεγάλη προσοχή πριν την εγκατάσταση αυτού, καθώς μετά τη φύτευση είναι δύσκολη η μετάπλαση του εδάφους, άρα έχει κεφαλαιώδη σημασία για τη μετέπειτα ζωή των πρέμνων.

Εκτός από τη γεωλογική προέλευση, από τα εδαφολογικά χαρακτηριστικά εξετάζονται κυρίως η μηχανική και χημική σύσταση και το ενεργό CaCO_3 , στο βάθος που αναπτύσσεται το ριζικό σύστημα των πρέμνων. Η ανάλυση του εδάφους συμπληρώνεται με τις μετρήσεις pH, της ηλεκτρικής αγωγιμότητας (η μέτρηση των αλάτων του εδάφους), της εναλλακτικής ικανότητας (ικανότητα ανταλλαγής κατιόντων $\text{Ca}^{2+}\text{Mg}^{2+}\text{Na}^+$), της συγκέντρωσης του B^{3+} , και άλλα. Επίσης, ενδιαφέρει το βάθος του εδάφους-υπεδάφους, η στράγγιση, η ύπαρξη υψηλής υπεδάφους στάθμης νερού και τυχόν σκληρού στρώματος, που εμποδίζουν την ανάπτυξη του ριζικού συστήματος.

Έχοντας τις παραπάνω αναλύσεις, εκτός των άλλων, βοηθούν στην εκλογή της ποικιλίας, στη βασική λίπανση (P, K, Mg), στην αντιμετώπιση προβλημάτων χαμηλού pH, αλκαλικότητας, έλλειψης ή περίσσειας στοιχείων και άλλα (Ρουμπελάκη, 1998).

Τα **ασβεστόχα εδάφη**, εξασφαλίζουν στα πρέμνα ικανοποιητική βλάστηση, πρωιμότητα στην παραγωγή και πολύ καλή ποιότητα των προϊόντων. Αρκετές από τις αμπελουργικές περιοχές της χώρας έχουν εδάφη με μέτρια ή υψηλή περιεκτικότητα σε ανθρακικό ασβέστιο. Τα ανθεκτικά στην ριζόβια μορφή φυλλοξήρας υποκείμενα αμπέλου παρουσιάζουν διάφορο βαθμό αντοχής στην παρουσία ενεργού ασβεστίου στο έδαφος, γι'

αυτό η επιλογή του υποκειμένου κατά τη φύτευση του αμπελώνα πρέπει να βασίζεται στην ανάλυση εδάφους.

Τα **αμμώδη εδάφη**, τα οποία είναι ελαφρά, θερμά και συνήθως φτωχά, δίνουν πολύ ικανοποιητική παραγωγή, ποσοτικά και ποιοτικά, εφόσον έχουν ικανοποιητικό βάθος και τα πρέμνα δεν στερούνται την απαραίτητη υγρασία. Στα εδάφη αυτά η παραγωγή ωριμάζει πρόωμα.

Τα **συνεκτικά, αργιλλώδη εδάφη**, δεν ευνοούν την καλλιέργεια των περισσότερων ποικιλιών αμπέλου και όσες από αυτές καλλιεργούνται σε τέτοια ή παραπλήσιας φύσης εδάφη δίνουν αμπελουργικά και, ιδιαίτερα οινικά προϊόντα που υστερούν σε ποιότητα (χαμηλή περιεκτικότητα σε σάκχαρα και υψηλή σε οξέα και τανίνες). Σε αυτά τα εδάφη και ιδιαίτερα, όταν η αναλογία της αργίλου είναι πολύ υψηλή, αυξάνεται υπερβολικά η υγρασία του εδάφους, με αποτέλεσμα να θερμαίνονται δύσκολα και να δημιουργούν συνθήκες που οδηγούν στον περιορισμό του ριζικού συστήματος και της βλάστησης, την οψίμιση της παράγωγης και της ποιότητας.

Τα **πλούσια σε οργανική ουσία**, γόνιμα εδάφη ευνοούν την ανάπτυξη ζωηρών και εύρωστων πρέμνων, με μεγάλη παραγωγή σταφυλιών μέτριας ποιότητας (μικρή περιεκτικότητα σε σάκχαρα, υψηλή περιεκτικότητα σε τανίνες και οξέα) (Σταυρακάκης, 1991).

Γενικά, εδάφη πυριτικά δίνουν λεπτά αρώματα και φινετσάτο «στόμα». Εδάφη αργιλώδη δίνουν πιο διακριτικά αρώματα και σκληρό «στόμα». Εδάφη ασβεστούχα δίνουν αρώματα έντονα αλλά βαριά και στρογγυλό ογκώδες «στόμα». Τα σιδηρούχα εδάφη δίνουν χαρακτήρα ανόργανων ουσιών όχι τόσο ελκυστικό (Φυσαράκης, 1994).

- Χρώμα του εδάφους

Τα ανοιχτόχρωμα εδάφη αντανακλούν το φως και τη θερμότητα, σε αντίθεση με τα σκουρόχρωμα εδάφη, τα οποία αντανακλούν λιγότερο το φως, με συνέπεια να θερμαίνονται γρηγορότερα. Η ικανότητα του εδάφους να αντανακλά το φως εξαρτάται, κυρίως, από τη σύσταση του αλλά και τη γωνία πρόσπτωσης του φωτός. Για κάθε συγκεκριμένο είδος εδάφους, όσο πλουσιότερο είναι σε οργανική ουσία τόσο σκοτεινότερο το χρώμα του. Σε εδάφη πλούσια σε οργανική ουσία ο συντελεστής αντανάκλασης είναι περίπου 10% ενώ σε ελαφρά αμμώδη εδάφη είναι 30%. Το χρώμα των επιφανειακών στρωμάτων του εδάφους επηρεάζει περισσότερο τα πρέμνα τα οποία μορφώνονται σε χαμηλά κύπελλα (Σταυρακάκης, 1991).

- Συνεκτικότητα του εδάφους

Η γεωλογική καταγωγή των εδαφών εξαρτάται από την μηχανική και χημική σύσταση καθώς και από τον τρόπο και τα μέσα, που χρησιμοποιούνται για την καλλιέργεια τους. Η ευδοκίμηση του ευρωπαϊκού αμπελώνα είναι καλή σε διάφορους τύπους εδαφών, ενώ τα αμερικάνικα είδη δεν παρουσιάζουν την ίδια ευκολία προσαρμογής και η απόδοσή τους διαφέρει σημαντικά ανάλογα με το είδος του εδάφους. Για την καλή εγκατάσταση αμερικανικών αμπελιών χωρίς προβλήματα, καλά θεωρούνται τα ελαφρά, περατά, χαλικώδη, βαθιά και γόνιμα εύκολης καλλιέργειας εδάφη, ενώ δύσκολα θεωρούνται εκείνα, που παρουσιάζουν αντίθετα προς τα παραπάνω χαρακτηριστικά.

Τα αργιλώδη και βαριά εδάφη, με την πάροδο του χρόνου, την προοδευτική εξάντληση της οργανικής ουσίας και τη χρησιμοποίηση καλλιεργητικών μηχανημάτων μεγάλου βάρους, γίνονται συμπαγή και δημιουργούν προβλήματα στη φυσιολογική ανάπτυξη του ριζικού συστήματος, λόγω της συνεκτικότητάς τους και του περιορισμένου αερισμού. Υποκείμενα με λεπτό ριζικό σύστημα, δεν μπορούν να αναπτυχθούν σε συνεκτικό έδαφος (Ρουμπελάκη, 1998).

- Βάθος εδάφους

Τα εδάφη με αρκετό βάθος, εξασφαλίζουν μεγάλα αποθέματα νερού, με τα οποία εφοδιάζουν τις ρίζες των πρέμων. Παράλληλα εφοδιάζουν τις ρίζες με μεγάλες ποσότητες οξυγόνου. Έτσι, το βάθος καθορίζει τον όγκο του εδάφους που είναι ιδιαίτερα διαθέσιμος σε κάθε πρέμνο για την ανάπτυξη του ριζικού συστήματος, σε δεδομένη πυκνότητα φύτευσης.

Τα εδάφη με επιφανειακό βάθος, επηρεάζει την τροφοδοσία των πρέμων με θρεπτικά στοιχεία. Βάθος επιφανειακού εδάφους 15-30 εκατοστών συμβάλλει στη δημιουργία πρέμων μεγάλης ευρωστίας. Επειδή η άμπελος αναπτύσσει ριζικό σύστημα σε μεγάλο βάθος, η παρουσία αδιαπέραστων στρωμάτων δημιουργεί προβλήματα στην ανάπτυξη των πρέμων (Σταυρακάκης, 1990).

- Υγρασία

Η διαθέσιμη υγρασία κάθε εδάφους αντιπροσωπεύει την ποσότητα του νερού που μπορεί να αποθηκευτεί στο έδαφος και να χρησιμοποιηθεί από τα πρέμνα. Παρά το γεγονός ότι τα είδη και οι ποικιλίες της αμπέλου προσαρμόζονται σε ποικιλία εδαφών και συνθηκών, εντούτοις παράγουν προϊόντα ποιότητας στα εδάφη που αποδίδουν την αναγκαία ποσότητα νερού, στην κρίσιμη περίοδο της βλάστησης.

Ένας συνδυασμός των διαφόρων φυσικών ιδιοτήτων των εδαφών που χαρακτηρίζονται κατάλληλα για την αμπελοκαλλιέργεια περιλαμβάνει εδάφη αμμοχαλικώδη, ελαφριάς σύστασης, ανοιχτόχρωμα, με καλή περατότητα. Έτσι τα εδάφη αυτά επιτρέπουν την καλή αποστράγγιση του νερού που περισσεύει, έχουν ικανοποιητική διαθέσιμη υγρασία και αυξάνουν την απορρόφηση της θερμότητας στη διάρκεια της ημέρας, την οποία διατηρούν σε μεγάλο ποσοστό τη νύχτα.

Τα υγρά εδάφη γενικά είναι ακατάλληλα για την καλλιέργεια του αμπελιού, γιατί υποβαθμίζεται η ποιότητα των προϊόντων του. Όταν η υγρασία είναι υπερβολική και διατηρείται για μεγάλο χρονικό διάστημα την άνοιξη, τα πρέμνα αντιμετωπίζουν τεράστιο πρόβλημα γιατί η έλλειψη οξυγόνου, πέρα ένα χρονικό όριο, προκαλεί ασφυξία των ριζών, καθυστερημένη ανάπτυξη και καμιά φορά ξήρανση των πρέμνων. Τέτοια εδάφη υπάρχουν στις πεδιάδες, συνήθως δίπλα σε ποτάμια (ποταμίδες) και για την εκμετάλλευση απαιτείται η εκτέλεση αποστραγγιστικών έργων.

Όταν η περίσσεια υγρασίας είναι περιοδική, το πρόβλημα δεν είναι τόσο σοβαρό, αλλά πρέπει να λαμβάνεται υπόψη για τον προσδιορισμό του κατάλληλου υποκειμένου, επειδή τα υποκείμενα δείχνουν διάφορο βαθμό ευαισθησίας στην παροδική υπερβολική υγρασία του εδάφους.

Η υγρασία του εδάφους παίζει σημαντικό ρόλο στην εκλογή του υποκειμένου αν ληφθεί υπόψη ότι τα αμερικάνικα είδη έχουν γενικά μεγαλύτερες ανάγκες σε υγρασία από το ευρωπαϊκό αμπέλι. Ιδιαίτερα στις ξηροθερμικές συνθήκες της χώρας μας, όπου το μεγαλύτερο μέρος των αμπελώνων είναι εγκατεστημένο σε περιοχές που δεν αρδεύονται ή στις περιπτώσεις εκείνες, που επιβάλλεται η εγκατάστασή τους σε ξηρικά εδάφη (οινοποιήσιμες ποικιλίες υψηλής ποιότητας), η αντοχή των υποκειμένων στην ξηρασία του εδάφους είναι βασικής σημασίας (Σταυρακάκης, 1991).

- Θερμοκρασία του εδάφους

Το ριζικό σύστημα της αμπέλου είναι περισσότερο ευαίσθητο, σε σχέση με το υπέργειο τμήμα, στις χαμηλές θερμοκρασίες. Θερμοκρασίες γύρω στους -8°C προκαλούν σημαντικές φθορές στις ρίζες. Ο χρόνος έναρξης της δραστηριότητας του ριζικού συστήματος και, συνολικά, η αύξησή του εξαρτάται από την θερμοκρασία του εδάφους. Τα αμμώδη εδάφη ευνοούν την ανάπτυξη των ριζών της αμπέλου.

Η θερμοκρασία του εδάφους επηρεάζεται από το χρώμα, τη φυσική σύσταση, τη δομή, την έκθεσή του και την περιεκτικότητά του σε υγρασία. Το ακαλλιέργητο έδαφος θερμαίνεται και ψύχεται ταχύτερα (Σταυρακάκης, 1991).

- ρΗ του εδάφους

Το ρΗ αποτελεί κριτήριο χαρακτηρισμού του εδάφους ως προς την οξύτητά του. Εδάφη με ρΗ μέχρι 6,5 χαρακτηρίζονται ως όξινα, από 6,5-8 ουδέτερα και από 8 και πάνω αλκαλικά. Η άμπελος παρουσιάζει ικανοποιητική προσαρμογή, σε σχετικά μεγάλο εύρος τιμών του εδαφικού ρΗ, ενώ είναι γενικά αποδεκτό ότι οι ποικιλίες *vinifera* ευδοκιμούν σε τιμές ρΗ μεταξύ 6,5 και 7,5. Η γνώση της τιμής του εδαφικού ρΗ είναι χρήσιμη στην αμπελοκομική τεχνική, γιατί αποκαλύπτει τη φύση των αλάτων του εδάφους. Τιμές λίγο μεγαλύτερες από το 8 δείχνουν την παρουσία CaCO_3 , γεγονός που έχει τεράστια σημασία για την σωστή επιλογή ανθεκτικού στο ασβέστιο υποκειμένου αμπέλου.

Σε ορισμένες περιοχές αμπελώνων υπάρχουν χωράφια (κοκκινοχώματα), που δεν έχουν καθόλου ασβέστιο και η οξύτητα του εδάφους μπορεί να αυξηθεί, σε σημείο που το ρΗ να κατέβει κάτω από 4. Στα εδάφη αυτά πρέπει να γίνεται διόρθωση του ρΗ, με προϊόντα που έχουν βάση το ασβέστιο ή ασβέστιο και μαγνήσιο, πριν τη εγκατάσταση του αμπελώνα (Ρουμπελάκη, 1998).

- Γονιότητα εδάφους

Στο έδαφος τα περισσότερα θρεπτικά στοιχεία βρίσκονται σε μορφή ιόντων σε τρεις καταστάσεις: α) εν διαλύσει, β) ανταλλάξιμα κυρίως στα ορυκτά της αργίλου και στην οργανική ουσία και γ) μη ανταλλάξιμα, στα πρωτογενή ορυκτά.

Η άμπελος, όπως και όλα τα φυτά, απορροφά τα θρεπτικά στοιχεία τα οποία βρίσκονται στο εδαφικό διάλυμα.

Η πρόσληψη των θρεπτικών στοιχείων από τις ρίζες μειώνει τη συγκέντρωση αυτών στη διαλυτή φάση, με αποτέλεσμα αυτή να εμπλουτίζεται συνεχώς με ιόντα από τη στερεή φάση. Έτσι, αυτές οι αλληλεπιδράσεις καθορίζουν τη διαθεσιμότητα των θρεπτικών στοιχείων στο έδαφος. Η ετήσια διαθεσιμότητα είναι συνήθως μικρότερη του 1% των ολικών αποθεμάτων ενός θρεπτικού στοιχείου στο έδαφος.

Το ρΗ του εδάφους επηρεάζει σημαντικά τη διαλυτότητα των ιόντων. Το εδαφικό διάλυμα στα όξινα εδάφη έχει μικρότερη συγκέντρωση ιόντων σε σχέση με αυτήν των ουδέτερων και αλκαλικών εδαφών.

Πληροφορίες για την ύπαρξη θρεπτικών στοιχείων στο έδαφος δίνει η ικανότητα ανταλλαγής των ιόντων του εδάφους. Τα όξινα εδάφη έχουν χαμηλή ικανότητα ανταλλαγής σε σχέση με τα αλκαλικά, ενώ στα ουδέτερα εδάφη η ικανότητα αυτή κυμαίνεται. Έτσι, τα αποθέματα σε

θρεπτικά στοιχεία είναι, κατά κανόνα, χαμηλά στα όξινα εδάφη, μέτρια στα ουδέτερα και υψηλά στα αλκαλικά (Σταυρακάκης, 1991).

- Ανθρακικό ασβέστιο εδάφους

Ο βαθμός αντοχής των υποκειμένων στο ανθρακικό ασβέστιο του εδάφους ποικίλει και για αυτό πρέπει να λαμβάνεται σοβαρά υπόψη κατά την εκλογή του κατάλληλου υποκειμένου. Διαφορετικά, παρουσιάζονται προβλήματα χλώρωσης, που οφείλεται συνήθως σε δέσμευση του Fe από το ασβέστιο του εδάφους και σπανιότερα σε έλλειψη Fe στο έδαφος (Φυσαράκης, 1994).

- Αντοχή στα άλατα

Η μεγαλύτερη περιεκτικότητα των εδαφών ή τον αρδευτικού νερού σε άλατα επηρεάζει δυσμενώς την καλλιέργεια του αμπελιού. Αμπέλια, που έχουν εγκατασταθεί σε αποξηραμένες λιμνοθάλασσες, κοντά σε παραλίες ή αρδεύονται με νερό, που περιέχει υψηλή συγκέντρωση αλάτων υποφέρουν από αλάτωση. Το χλωριούχο νάτριο είναι η συνηθέστερη και περισσότερο βλαβερή μορφή αλάτων για το αμπέλι.

Τα εγκατεστημένα σε αλατούχα εδάφη πρέμνα έχουν αρχικά φυσιολογική βλάστηση, αλλά η επίδραση των αλάτων γίνεται εμφανής μόλις αρχίσει η ξηρασία τον καλοκαιριού. Μακροσκοπικά, τα πρέμνα μοιάζουν να υποφέρουν από ξηρασία. Η μειωμένη ανάπτυξη και το περιφερειακό κάψιμο των φύλλων είναι ισχυρές ενδείξεις τοξικότητας NaCl.

Γίνεται αντιληπτό ότι πριν την εγκατάσταση νέων αμπελώνων σε περιοχές που υπάρχει πρόβλημα, είναι απαραίτητος ο προσδιορισμός της περιεκτικότητας του εδάφους σε άλατα, αν και είναι γνωστό ότι παρουσιάζει διακυμάνσεις, ανάλογα με την εποχή τον έτος, τις βροχοπτώσεις, το βαθμό αποστράγγισης, την άρδευση και αλά (Βλάχος, 1986).

2.1.2. Κλιματικές συνθήκες

Οι κλιματολογικές συνθήκες που επικρατούν σε μια περιοχή, επηρεάζουν την ανάπτυξη του αμπελιού και έμμεσα την ποιότητα του κρασιού.

Η άμπελος ευδοκμεί και καλλιεργείται, κυρίως στην εύκρατη ζώνη, μεταξύ 34° και 45° βόρειου γεωγραφικού πλάτους και 26° και 40° νότιου γεωγραφικού πλάτους. Οι κυριότερες αμπελουργικές περιοχές στην Ελλάδα βρίσκονται μεταξύ 35° και 41°. Οι περισσότεροι

παραγωγικού αμπελώνες βρίσκονται σε υψόμετρο 300-650 μέτρα από την επιφάνεια της θάλασσας. Στην Ελλάδα όπως και σε πολλές περιοχές του κόσμου, παραγωγικοί αμπελώνες απαντούν σε μεγαλύτερο υψόμετρο.

Οι κλιματικές συνθήκες που επικρατούν σε μια αμπελουργική περιοχή επηρεάζουν την ανάπτυξη της αμπέλου, τη διαδικασία παραγωγής αμπελουργικών προϊόντων και την ποιότητα τους.

Γενικά η άμπελος ευδοκμεί, όταν καλλιεργείται σε περιοχές των οποίων το κλίμα χαρακτηρίζεται από καλοκαίρι θερμό, μεγάλης διάρκειας, χωρίς βροχή, από άνοιξη και φθινόπωρο χωρίς παγετούς και τέλος από ήπιο χειμώνα.

Οι κλιματικές παράμετροι μιας αμπελουργικής περιοχής επηρεάζονται από το υψόμετρο και το ανάγλυφο της περιοχής.

Το υψόμετρο επιδρά στην καλλιέργεια της αμπέλου, γιατί προσδιορίζει τις θερμικές δυνατότητες του κλίματος μιας περιοχής. Η επίδραση αυτή του υψομέτρου είναι ευνοϊκή στις μεσημβρινές περιοχές, δυσμενής στις περιοχές που βρίσκονται κοντά στο βόρειο όριο καλλιέργειας της αμπέλου.

Το ανάγλυφο του εδάφους επιδρά στην διαμόρφωση των κλιματικών παραμέτρων και είναι γνωστό ότι οι τοπικές διαφοροποιήσεις επιδρούν έντονα στο κλίμα περιοχών το ίδιο γεωγραφικό πλάτος και μήκος.

Η θερμοκρασία, η ηλιακή ακτινοβολία, η υγρασία και ο άνεμος είναι σημαντικοί παράγοντες που επιδρούν στη βλάστηση και την παραγωγή των πρέμνων.

Για την επιλογή της ποικιλίας αμπέλου, αλλά και της καλλιεργητικής τεχνικής (σύστημα φύτευσης, μόρφωση, υποστύλωσης των πρέμνων κ.α.) παίζουν οι διακυμάνσεις των κλιματικών παραμέτρων, οι οποίες, τελικά, διαμορφώνουν το κλίμα, σε επίπεδο της περιοχής (τοποκλίμα), σε αμπελώνα (φυσικό κλίμα) και σε επίπεδο πρέμνου (βιοκλίμα ή μικροκλίμα φυτού).

Στην αμπελουργική πράξη ιδιαίτερο ενδιαφέρον παρουσιάζουν οι επιδράσεις των κλιματικών συνθηκών τόσο στην ανάπτυξη όσο και στην περιεκτικότητα των ραγών σε διάφορα συστατικά, που προσδιορίζουν την ποιότητα των αμπελουργικών προϊόντων.

Η πορεία των κλιματικών παραγόντων και οι τιμές διακύμανσης αυτών, ιδιαίτερα της θερμοκρασίας, επηρεάζουν καθοριστικά την ποιότητα των παραγόμενων αμπελουργικών προϊόντων. Είναι δύσκολος ο προσδιορισμός της επίδρασης των κλιματικών συνθηκών στην ποιότητα των παραγόμενων σταφυλιών και ακόμη περισσότερο στην ποιότητα των

οίνων, αφού για την παρασκευή τους επιδρούν και άλλοι παράγοντες μετά τον τρυγητό, και ιδιαίτερα η τεχνική οινοποίησης.

Όλα όμως τα στοιχεία δείχνουν ότι οι παρατηρούμενες διαφορές στη σύνθεση και την ποιότητα των σταφυλιών οφείλονται κυρίως στη συνδυασμένη επίδραση της θερμοκρασίας και της ηλιοφάνειας. Οι διακυμάνσεις της θερμοκρασίας και της ηλιοφάνειας επηρεάζουν την περιεκτικότητα σε σάκχαρα, οξέα, pH και το χρώμα των σταφυλιών, προκαλεί αύξηση της περιεκτικότητας των ραγών σε σάκχαρα, μείωση της ολικής ογκομετρούμενης οξύτητας ευνοεί την εμφάνιση και ανάπτυξη των χρωστικών και αυξάνει τη συγκέντρωση των φαινολικών ουσιών.

Η επίδραση της ηλιακής ακτινοβολίας στην ποιότητα των σταφυλιών είναι άμεση και έμμεση. Τα σταφύλια που δέχονται ηλιακό φως έχουν υψηλότερη συγκέντρωση σε σάκχαρα, χαμηλή τιμή σε ολική ογκομετρούμενη οξύτητα και μεγαλύτερη περιεκτικότητα σε ολικές διαλυτές φαινόλες και ανθοκυάνες σε σχέση με εκείνα που δέχονται λιγότερο ηλιακό φως.

Αυξημένη υγρασία ή βροχόπτωση κατά τη περίοδο της πλήρους ωρίμανσης των σταφυλιών έχει αρνητικές επιπτώσεις στην ποιότητα αυτών, αφενός εξαιτίας της αραίωσης των σακχάρων και αφετέρου γιατί ευνοούν την προσβολή των ραγών από το βοτρυτή.

Η κανονική διακύμανση των κλιματικών παραγόντων ευνοεί την ποιοτική παραγωγή αμπελουργικών προϊόντων. Συνθήκες ήπιας διακύμανσης της θερμοκρασίας και της ηλιοφάνειας συμβάλλουν στην παραγωγή λευκών οίνων που έχουν φρεσκάδα και λεπτό άρωμα, υψηλότερη οξύτητα, χαμηλό pH και άριστο χρώμα.

Αντίθετα, σε πολύ θερμές περιοχές, η σύνθεση των σταφυλιών είναι λιγότερο ισορροπημένη, με μικρή περιεκτικότητα σε οξέα σε σχέση με τα σάκχαρα.

Τέλος, στις αμπελουργικές περιοχές με κανονική διακύμανση της θερμοκρασίας και της ηλιοφάνειας, η ωρίμανση των σταφυλιών γίνεται φυσιολογικά και ομαλά και το άριστο της ποιότητας διατηρείται για μεγάλο χρονικό διάστημα, ώστε ο τρυγητός να γίνεται στον πιο κατάλληλο χρόνο, σε αντίθεση με τις θερμές περιοχές, στις οποίες ο παραπάνω χρόνος είναι μικρός και ο ρυθμός αύξησης των σακχάρων και μείωσης των οξέων ταχύτερος.

Επιπλέον πρέπει να τονιστεί ότι οι χειρισμοί που δέχονται τα σταφύλια τόσο κατά τη διάρκεια του τρυγητού, όσο και κατά τη μεταφορά τους στο οινοποιείο, ασκούν σημαντική επίδραση στην ποιότητα του παραγόμενου οίνου γι' αυτό συνιστάται η μεταφορά των σταφυλιών από το αμπέλι στο οινοποιείο να γίνεται σε κλούβες, ώστε να υφίστανται την ελάχιστη έκθλιψη (Νικολαντωνάκης, 2002).

- **Θερμοκρασία**

Η Θερμοκρασία θεωρείται από τους σπουδαιότερους κλιματικούς παράγοντες και επηρεάζει τη βλάστηση, την ευρωστία και την ανάπτυξη της αμπέλου αλλά και τη σύνθεση και την ποιότητα των αμπελουργικών προϊόντων.

Η άμπελος, ως φυτό της εύκρατης ζώνης, έχει ανάγκη από χαμηλές θερμοκρασίες κατά την χειμερινή περίοδο, για την ομαλή και φυσιολογική βλάστηση και καρποφορία. Οι ανάγκες σε ψύχος, αν και μικρές, είναι απαραίτητες για την έκπτυξη των λανθανόντων οφθαλμών της αμπέλου. Οι ανάγκες αυτές διαφέρουν μεταξύ των ποικιλιών.

Οι διακυμάνσεις της θερμοκρασίας στη διάρκεια της χειμερινής περιόδου δεν επηρεάζουν την άμπελο, εάν βέβαια δεν υπερβαίνουν τα όρια αντοχής της στο ψύχος θερμοκρασίας μικρότερες των -15°C καταστρέφουν τούς λανθάνοντες οφθαλμούς και τις κληματίδες.

Μετά τη διακοπή τον λήθαργου των λανθανόντων οφθαλμών και την έξοδο των πρέμων από την χειμέρια ανάπαυση, οι οφθαλμοί των παραγωγικών μονάδων εκπτύσσονται μόλις η θερμοκρασία τον αέρα σταθεροποιηθεί πάνω από 10°C .

Από την έκπτυξη των οφθαλμών μέχρι την άνθηση η θερμοκρασία πρέπει να είναι μεταξύ $12-18^{\circ}\text{C}$, για να εξελίσσονται φυσιολογικά τα φαινόμενα. Χαμηλές θερμοκρασίες κατά τα πρώτα στάδια της βλάστησης επιβραδύνουν το ρυθμό αύξησης των βλαστών. Αλλά και υψηλές θερμοκρασίες (μεγαλύτερες των 40°C), σε συνδυασμό με μεγάλη ηλιοφάνεια, προκαλούν φθορές στα φύλλα.

Ο παγετός από την άνοιξη μέχρι το φθινόπωρο είναι καταστρεπτικός για τα πρέμνα, αφού ολόκληρος ο βλαστός και τα όργανα που φέρει (φύλλα, άνθη, σταφύλια) καταστρέφονται (Νταβίδης, 1982).

- **Υγρασία**

Αν και η άμπελος δεν έχει μεγάλες απαιτήσεις σε υγρασία, εντούτοις, το ποσό του νερού της βροχής αλλά και η ετήσια κατανομή τον επιδρά σημαντικά στη βλάστηση και την παραγωγή.

Οι βροχές, από το τέλος τον φθινοπώρου και στη διάρκεια τον χειμώνα, δεν έχουν άμεση επίδραση στα πρέμνα. Σημαντικά, όμως επιδρούν οι βροχές κατά την περίοδο βλάστησης των πρέμων λόγω των αναγκών τους σε νερό κατά την περίοδο αυτή.

Η ανεπαρκής ατμοσφαιρική και εδαφική υγρασία μειώνει τη διάρκεια του βλαστικού κύκλου και προκαλεί πρόωμη φυλλόπτωση.

Η υπερβολική υγρασία έχει ως αποτέλεσμα την παραγωγή αμπελουργικών προϊόντων κατώτερης ποιότητας. Επίσης, επιδρά αρνητικά στην επικονίαση, τη γονιμοποίηση και την καρπόδεση, την περίοδο από την έναρξη της βλάστησης έως και την καρπόδεση, ενώ επιβραδύνει την ανάπτυξη των ραγών στις φάσεις I και II.

Σε γενικές γραμμές, οι ετήσιες ανάγκες της αμπέλου σε νερό, ανάλογα βέβαια με την ποικιλία και τις περιβαλλοντικές και καλλιεργητικές συνθήκες κυμαίνεται από 150-250 χιλιοστά βροχής (Σταυρακάκης, 1990).

- Ηλιακή ακτινοβολία

Το ηλιακό φως επιδρά στη βλάστηση και την παραγωγή της αμπέλου κυρίως μέσω της φωτοσύνθεσης αλλά και των θερμικών φαινομένων που προκαλεί. Για τις συνθήκες της ελληνικής και ειδικότερα κρητικής αμπελουργίας η ηλιοφάνεια είναι μεγάλη, ώστε συχνά να δημιουργούνται προβλήματα από εγκαύματα.

Άρα, λοιπόν, μπορούμε να πούμε ότι το συνολικό ποσό των ωρών ηλιοφάνειας σε συνδυασμό με την πορεία της θερμοκρασίας χρησιμοποιείται για τον χαρακτηρισμό της καταλληλότητας μιας περιοχής ως προς την καλλιέργεια συγκεκριμένης ποικιλίας και προσδιορίζει τη *ζωηρότητα*, την *ευρωστία*, το *ύψος* και την *ποιότητα της παραγωγής*, καθώς και το *χρόνο ωρίμανσης των σταφυλιών* (Φυσαράκης, 1994).

2.2 Καλλιεργητική τεχνική

Η καλλιεργητική τεχνική είναι βασικός παράγοντας για την παρασκευή ποιοτικού κρασιού. Περιλαμβάνει την καλλιέργεια του εδάφους, την άρδευση, το κλάδεμα, τη λίπανση, την προστασία του αμπελιού από τους ζωικούς εχθρούς και τις ασθένειες, ώστε τα σταφύλια, όταν θα φθάσουν στο στάδιο της ωρίμανσης να έχουν τα καλύτερα ποιοτικά χαρακτηριστικά.

Με τη κατάλληλη καλλιέργεια εδάφους, την προσεκτική λίπανση και το πότισμα μόνο όταν απαιτείται, προσπαθούμε να πάρουμε μικρές στρεμματικές αποδόσεις. Αν αυξάνεται η παραγωγή του σε σταφύλια, είναι σε βάρος της ποιότητας του παραγόμενου κρασιού. Στα ξηρικά αμπέλια έχουμε μειωμένη ποσότητα σταφυλιών, τα οποία όμως παράγουν εξαιρετικής ποιότητας κρασί.

Με το σωστό κλάδεμα ρυθμίζεται η παραγωγή ανά πρέμνο. Το φορτίο των σταφυλιών καθορίζεται με τον αριθμό των οφθαλμών που αφήνονται. Στις οινοποιήσιμες ποικιλίες πρέπει να αντιστοιχεί συνήθως φορτίο με 12-15 περίπου μάτια σε κάθε πρέμνο. Η οινική ποιότητα αποδείχθηκε ότι συνδέεται με την παραγωγή ανά πρέμνο και την ηλικία που έχει το αμπέλι. Τα ηλικιωμένα φυτά ωριμάζουν καλύτερα τα σταφύλια τους.

Το αμπέλι πρέπει να είναι απαλλαγμένο από διάφορες προσβολές (ασθένειες, έντομα) που επηρεάζουν αρνητικά την ποιότητα των σταφυλιών και να βρίσκεται σε καλή φυτοϋγιεινή κατάσταση.

Οι διάφορες ασθένειες και οι ζωικοί εχθροί υποβαθμίζονται ποιοτικά την παραγωγή. Αποφεύγονται οι ψεκασμοί με ορισμένα μυκητοκτόνα κατά την ωρίμανση, γιατί καθυστερούν την αλκοολική ζύμωση καταστρέφοντας τους σακχαρομύκητες και αφήνουν υπολείμματα φυτοφαρμάκων στα σταφύλια (Τσέτουρας, 2008)

2.2.1 Αποστάσεις Φύτευσης, Σύστημα Μόρφωσης και Υποστύλωση

Το αμπέλι στην άγρια μορφή του ανέβαινε στα δέντρα, χρησιμοποιώντας τους έλικες και μπορεί ο βλαστός του να έφτανε τα 10 m. Σε κάποιες περιοχές της Ευρώπης ακόμα χρησιμοποιούν τα δέντρα για στήριξη αλλά επειδή είναι δύσκολος ο τρυγητός και οι άλλες καλλιεργητικές φροντίδες, ο άνθρωπος προσπάθησε να ελέγξει την ανάπτυξη του. Η αναζήτηση του ανθρώπου για μεγαλύτερη παραγωγή και καλύτερη ποιότητα σταφυλιών τον οδήγησε στην ανάπτυξη διαφόρων συστημάτων υποστύλωσης και μόρφωσης των πρέμνων.

Οι βασικές αρχές της μόρφωσης και της υποστύλωσης είναι:

1. Να αυξηθεί η παραγωγή
2. Να γίνονται πιο εύκολα οι καλλιεργητικές φροντίδες στον αμπελώνα (ψεκασμοί, οργώματα, κλαδέματα, τρυγητός κ.ά.)
3. Να βελτιώσει το μικροκλίμα της βλάστησης (κόμης) του πρέμνου, να μειώσει τις προσβολές από μύκητες, έντομα, να βελτιώσει την ποσότητα και ποιότητα της παραγωγής.
4. Να υποστηρίξει το φορτίο των πρέμνων.

Το σύστημα μόρφωσης και η πυκνότητα φύτευσης αποτελούν ίσως το πιο αποτελεσματικό μέσο που διαθέτει ο παραγωγός προκειμένου να επηρεάσει τη σχέση παραγωγής-ποιότητας.

Η αύξηση τον αριθμού φυτών ανά στρέμμα (από 250 σε 350) έχει ως αποτέλεσμα την ελάττωση της ζωηρότητας κάθε φυτού και επομένως τη μείωση της γονιμότητας των οφθαλμών και της παραγωγής τον. Κατά συνέπεια βελτιώνεται το επίπεδο της ποιότητας.

Η πυκνότητα φύτευσης διαφοροποιείται στο Νομό Ηρακλείου από τα στάνταρ των προδιαγραφών της Βορείου Ευρώπης και τις υπουργικές αποφάσεις που επηρεάζονται από αυτές. Η ζωηρότητα που στα Βόρεια κλίματα είναι μειονέκτημα γιατί οψιμίζει την παραγωγή και τα σταφύλια δεν μπορούν να ωριμάσουν λόγω του κινδύνου των βροχών, στην Ελλάδα είναι πλεονέκτημα γιατί η ωρίμανση το φθινόπωρο είναι πλεονεκτική μια και η θερμοκρασία είναι κοντά στους 25 °C και η σχετική υγρασία σχετικά υψηλή άρα ευνοείται η φωτοσύνθεση. Από την άλλη πλευρά ο κίνδυνος για βοτρυτή είναι αρκετά περιορισμένος λόγω ξηρού Φθινοπώρου.

Λόγω υψηλών τιμών του ηλιοθερμικού δείκτη στο Νομό Ηρακλείου δεν υπάρχει πρόβλημα σακχάρων στο γλεύκος. Υπάρχει χρόνος για να ωριμάσουν αρκετά τα σταφύλια.

Γενικά οι πυκνές φυτεύσεις δεν είναι προϋπόθεση για ποιοτικές παραγωγές. Επιθυμητές αποστάσεις είναι οι 2,5X 1,1 μέχρι 3,0X 1,6 ανάλογα με τα μηχανήματα που χρησιμοποιεί ο παραγωγός, την γονιμότητα τον εδάφους, το υποκείμενο, την λίπανση, άρδευση, την μόρφωση του κορμού κλπ, με το σκεπτικό ότι σε ζωηρά αμπέλια χρειάζονται μεγαλύτερες αποστάσεις.

Η υποστύλωση γενικά βοηθά στην καλή ποιότητα γιατί προστατεύει από τις μηχανικές βλάβες, τα εγκαύματα από τον δυνατό ήλιο, βοηθά την καλλιέργεια τον εδάφους και την κυκλοφορία μέσα στον αμπελώνα, αλλά και στην καλύτερη φυτοπροστασία. Αυτό που θα πρέπει να γίνει και θέλει προσοχή, είναι να προσαρμοσθεί στην ζωηρότητα τον κάθε αμπελιού (Νικολαντωνάκης, 2002).

2.2.2. Το υποκείμενο και η ποικιλία

Η επιλογή του υποκειμένου για την παραγωγή κρασιών ποιότητας βασίζεται σε ορισμένα εδαφολογικά κριτήρια αλλά και σε ποιοτικά. Ζωηρά υποκείμενα χρησιμοποιούνται όταν επιδιώκεται η παραγωγή κρασιών ποιότητας σε ξερά και άγονα εδάφη. Αδύνατα υποκείμενα χρησιμοποιούν όταν επιζητείται η βελτίωση της ποιότητας σε γόνιμα εδάφη.

Η επιλογή της ποικιλίας πρέπει να ακολουθεί τους παρακάτω κανόνες:

- Ο βλαστικός κύκλος της ποικιλίας πρέπει να συμβαδίζει με αυτόν του υποκειμένου.
- Το διάστημα από το γυάλισμα έως την ωριμότητα κάθε ποικιλίας να λαμβάνεται σοβαρά υπόψη.
- Οι απαιτήσεις σε νερό, το βάθος καθώς και η γονιμότητα τον εδάφους να μελετώνται κατά την επιλογή της ποικιλίας.
- Τα καλύτερα κρασιά μπορεί να προκύψουν πολλές φορές από την ανάμειξη διαφόρων ποικιλιών και όχι από μία και μόνο ποικιλία.

Πρέπει να προτιμούνται ζωνηρά υποκείμενα ανθεκτικά στην ξηρασία σε αντίθεση με τα βρειότερα κλίματα για το λόγο αυτό χρησιμοποιούνται κυρίως τα υποκείμενα R110, 1103 P & 140 R (Νικολαντωνάκης, 2002).

110 Richter

Χαρακτηρίζεται σαν πολύ ζωνηρό υποκείμενο με μεγάλο βλαστικό κύκλο.

Είναι κατάλληλο για εδάφη ξηρά, φτωχά, αργιλοασβεστώδη συνεκτικά με αντοχή στο ανθρακικό ασβέστιο 40-50% σε ολικό και 17-22% σε ενεργό. Αναπτύσσει πλούσιο ριζικό σύστημα και έτσι είναι ανθεκτικό στην ξηρασία. Δεν αντέχει στα άλατα.

Είναι κατάλληλο για ποικιλίες μέσης προωμότητας ή και όψιμες επιτραπέζιες με υψηλή αντοχή στη ριζόβια μορφή φυλλοξήρας, ευαίσθητο όμως στις νηματώδεις.

Δεν παρουσιάζει προβλήματα ορμονικής συμβίωσης κατά τον εμβολιασμό του με τις καλλιεργούμενες ποικιλίες αμπέλου (Ελληνικές και ξένες). Υψηλή επιτυχία στο επί τόπου εμβολιασμό (άνω του 90%). Γενικά σαν υποκείμενο είναι κατάλληλο λόγω της ζωνρότητας του, για επιτραπέζιες ποικιλίες μέσης ή όψιμης εποχής ωριμάνσεως. Σε γόνιμα εδάφη έχει τάση να καθυστερεί την ωρίμανση. Είναι ένα από τα πλέον χρησιμοποιούμενα υποκείμενα σε όλες σχεδόν τις αμπελουργικές χώρες και ιδιαίτερα στις παραμεσόγειες. Στη χώρα μας είναι με διαφορά το περισσότερο χρησιμοποιούμενο υποκείμενο, γι' αυτό και στις μητρικές φυτείες κατέχει την πρώτη θέση από άποψη εκτάσεων.

140 Ruggeri

Πολύ ζωνρό υποκείμενο που προσαρμόζεται καλά σε ξηρά, ασβεστώδη εδάφη, όχι όμως στα πολύ συνεκτικά και υγρά. Θεωρείται ένα από τα πιο ανθεκτικά υποκείμενα στην ξηρασία. Η αντοχή του στο CaCO₃ φτάνει το 20-30% σε ενεργό, 80% σε ολικό. Είναι ανθεκτικό στη ριζόβια αλλά ευαίσθητο στη φυλλόβια μορφή φυλλοξήρας. Λόγω της ζωνρότητας του δεν προσφέρεται για πλούσια αρδευόμενα εδάφη καθώς και για ποικιλίες που παρουσιάζουν πρόβλημα ανθόρροιας.

Διαδόθηκε πολύ στα ξηρά ασβεστώδη εδάφη της Σικελίας, Τυνησίας, Αλγερίας κ.λ.π. Στην Ελλάδα χρησιμοποιήθηκε για πρώτη φορά το 1989, στην αναμπέλωση της Κρήτης. Σήμερα, συμπεριλαμβάνεται στα συνιστώμενα υποκείμενα της χώρας μας και όλων σχεδόν των αμπελουργικών χωρών.

1103 Paulsen

Πολύ ζωνρό υποκείμενο γρήγορης ανάπτυξης. Προσαρμόζεται σε ποικιλία εδαφών φτωχά, συνεκτικά, ξηρά ή υγρά, έχει όμως άριστη συμπεριφορά σε μέσης σύστασης εδάφη και σε περιοχές χωρίς ανοιξιάτικους παγετούς.

Εμφανίζει αντοχή στο CaCO₃ μέχρι και 19% σε ενεργό και 30-40% σε ολικό. Είναι ανθεκτικό στη ριζόβια φυλλοξήρα αλλά είναι ευαίσθητο στη φυλλόβια. Πολύ ανθεκτικό στα άλατα, ανθεκτικό στους νηματώδεις με μέτρια ριζοβολία μοσχευμάτων, πολύ καλή επιτυχία στον επιτόπιο εμβολιασμό καθώς και στον επιτραπέζιο. Έχει καλή συγγένεια με τις κυριότερες ευρωπαϊκές ποικιλίες.

Η καλλιεργητική συμπεριφορά του προσδίδει πολύ καλή παραγωγικότητα στις εμβολιασμένες σ' αυτό ποικιλίες. Τέλος όσο αφορά τη διάδοση του είναι ένα από τα πλέον χρησιμοποιούμενα υποκείμενα ιδιαίτερα στις παραμεσόγειες περιοχές και ιδιαίτερα στην Ιταλία. Στην Ελλάδα χρησιμοποιήθηκε για πρώτη φορά σε κάποια έκταση το 1989, στην αναμπέλωση της Κρήτης. Σήμερα, συμπεριλαμβάνεται στα συνιστώμενα υποκείμενα της χώρας μας και όλων σχεδόν των αμπελουργικών χωρών.

<http://www.ampeli.gr/%CF%84%CE%BF%CE%B1%CE%BC%CF%80%CE%B5%CE%BB%CE%B9/%CF%85%CF%80%CE%BF%CE%BA%CE%B5%CE%B9%CE%BC%CE%B5%CE%BD%CE%B1-%CE%B1%CE%BC%CF%80%CE%B5%CE%BB%CE%BF%CF%85>

2.2.3. Κλάδεμα

Με τον όρο «κλάδεμα» εννοείται η αφαίρεση ζωντανών τμημάτων του πρέμνου όπως βραχίονες, κληματίδες, βλαστοί, φύλλα, ταξιανθίες και επιδιώκεται το μέγιστο δυνατό της απόδοσης μιας ποικιλίας αμπέλου, υπό την προϋπόθεση να καλλιεργείται στο κατάλληλο οικολογικό και κοινωνικό περιβάλλον. Η επιδίωξη αυτή επιτυγχάνεται καθ' όσον:

1. Αφαιρούνται τα ασθενή και ξηρά μέρη, καθώς και κάθε περιττό και επιβλαβές.
2. Μορφώνεται το πρέμνο στην επιθυμητή μορφή, ανάλογα με το περιβάλλον και με τον προορισμό των σταφυλών, ώστε να επιτυγχάνεται η διατήρηση και η οικονομική ωφέλεια.
3. Ευνοείται η ανάπτυξη ωφέλιμων βλαστικών μερών, διατηρούμενης, μεταξύ αυτών, της απαραίτητης ισορροπίας.
4. Τοποθετείται η βλάστηση κατά τέτοιον τρόπο, ώστε να μην υφίσταται ζημιές ή φθορές από τις συνθήκες του περιβάλλοντος ή να δημιουργούνται ευνοϊκές συνθήκες ανάπτυξης διαφόρων ασθενειών.
5. Πραγματοποιείται άριστη αξιοποίηση του διαθέσιμου χώρου και, στην περίπτωση των υποστυλωμένων σχημάτων, ευνοείται η κυκλοφορία του αέρα, η δίοδος των ηλιακών ακτίνων και η προστασία της βλάστησης.
6. Κατανέμεται η ετήσια παραγωγή ανάλογα με τη δύναμη του πρέμνου και των εδαφοκλιματικών συνθηκών και λαμβάνεται μέριμνα για τη μελλοντική παραγωγή.
7. Εξασφαλίζεται -σε συνδυασμό, βέβαια, και με τις άλλες αμπελοκομικές τεχνικές- η μεγαλύτερη -κατά το δυνατόν- ευημερία του πρέμνου.

Το κλάδεμα της αμπέλου διακρίνεται ανάλογα με την εποχή που εφαρμόζεται και με τη μορφή των οργάνων που δέχονται την επέμβαση, σε χειμερινό (ξηρό), που αφορά τα ξυλοποιημένα όργανα του πρέμνου και θερινό (χλωρό), που αφορά τους βλαστούς και τα όργανά τους.



Το κλάδεμα της αμπέλου διακρίνεται ανάλογα με την εποχή που εφαρμόζεται και με τη μορφή των οργάνων που δέχονται την επέμβαση, σε χειμερινό (ξηρό), που αφορά τα ξυλοποιημένα όργανα του πρέμνου, και θερινό (χλωρό), που αφορά τους βλαστούς και τα όργανά τους

2.2.3.1. Κλάδεμα μόρφωσης

Το κλάδεμα μόρφωσης εκτελείται κατά τα 3-4 πρώτα έτη φύτευσης του αμπελώνα. Οι σκοποί του είναι:

- Να δοθεί η κατάλληλη μορφή (σχήμα) στο πρέμνο.
- Να εξασφαλιστεί η άνετη κυκλοφορία και διανομή των χυμών εντός του στελέχους και των βραχιόνων, με την αποφυγή μεγάλων πληγών κατά το κλάδεμα.
- Να διευκολυνθεί η εκτέλεση των διαφόρων καλλιεργητικών εργασιών και η άνετη κυκλοφορία των γεωργικών μηχανημάτων και διαφόρων εργαλείων.
- Να δοθεί καλή διάταξη του φυλλώματος για να αποφευχθεί η συσσώρευση αυτών και να επιτευχθεί άπλετος φωτισμός και επαρκής αερισμός του εσωτερικού του φυλλώματος.
- Να προστατευθεί η άμπελος από τις κλιματικές συνθήκες.
- Να ελαττωθούν οι κίνδυνοι προσβολής ασθενειών.

2.2.3.2 Κλάδεμα καρποφορίας

Το κλάδεμα καρποφορίας εφαρμόζεται κάθε χρόνο κατά τη διάρκεια χειμέριας ανάπαυσης των πρέμνων και μετά από το 3ο ή 4ο έτος φύτευσης. Λαμβάνεται πάντοτε μέριμνα ώστε η

βλάστηση του πρέμνου να είναι προσαρμοσμένη προς το οικολογικό περιβάλλον και είναι απαραίτητο προκειμένου:

- Να προσδιοριστεί ο αριθμός και η θέση των παραγωγικών μονάδων σε κάθε πρέμνο, καθώς και ορθολογική κατανομή τους στο σύνολο των πρέμνων ενός αμπελώνα.
- Να εξισορροπήσει την καρποφορία και τη βλάστηση ανάλογα με την ηλικία και τη ζωνρότητα του πρέμνου σε συγκεκριμένο περιβάλλον.
- Να ρυθμίσει την παραγωγή.
- Να βελτιώσει την ποιότητα των προϊόντων .

Για την εκλογή του συστήματος κλαδέματος καρποφορίας καθοριστικό ρόλο παίζουν οι ιδιότητες της ποικιλίας και ειδικότερα η γονιμότητα των λανθανόντων οφθαλμών. Π.χ. στην ποικιλία Σουλτανίνα δεν είναι καρποφόροι οι τρεις πρώτοι λανθάνοντες οφθαλμοί από τη βάση της κληματίδας, εφαρμόζεται έτσι υποχρεωτικά μακρό ή μεικτό σύστημα καρποφορίας.

Επιπρόσθετα, το κλάδεμα καρποφορίας επηρεάζεται από τις συνθήκες του κλίματος και του εδάφους. Η θερμοκρασία και η κατανομή των βροχοπτώσεων επηρεάζουν το σύστημα κλαδέματος, κυρίως σε μη αρδευόμενους αμπελώνες. Σε ξηρές και θερμές περιοχές συνιστάται βραχύ κλάδεμα για διατήρηση της ισορροπίας βλάστησης και φορτίου. Το έδαφος επηρεάζει κυρίως μέσω της υδατοϊκανότητας και υδατοχωρητικότητας αυτού και δευτερευόντως διά της γονιμότητάς του. Σε υγρά εδάφη εφαρμόζεται συνήθως μακρό κλάδεμα καρποφορίας. <http://www.yraithros.gr/ekdoseis/kladema-ampelou-texnikes-simvoules/>

ΒΑΘΜΟΣ ΑΥΣΤΗΡΟΤΗΤΑΣ ΚΛΑΔΕΜΑΤΟΣ ΒΛΑΣΤΩΝ	ΜΕΘΟΔΟΣ ΚΛΑΔΕΜΑΤΟΣ
Μακρό	Αφαίρεση επάκριου οφθαλμού και του 1/3 του βλαστού
Μέτριο	Αφαίρεση επάκριου οφθαλμού και του 1/2 του βλαστού
Βραχύ	Αφαίρεση επάκριου οφθαλμού και του 2/3 του βλαστού
Πολύ βραχύ	Αποκοπή κάτω από τον μη εκπτυσσόμενο οφθαλμό ή στο δακτύλιο
Πηγή: Gyuro, 1980	

Πίνακας 1.: Βαθμός αυστηρότητας κλαδέματος βλαστών. (Ποντίκης, 1997)

ΒΑΘΜΟΣ ΑΥΣΤΗΡΟΤΗΤΑΣ ΚΛΑΔΕΜΑΤΟΣ ΤΟΥ ΔΕΝΔΡΟΥ	ΜΕΘΟΔΟΣ ΚΛΑΔΕΜΑΤΟΣ
Αυστηρό	Αφαίρεση μεγάλων κλάδων και αυστηρή επιβράχυνση όλων των βλαστών (2/3)
Μέτριο	Αφαίρεση μεγάλων κλάδων και ελαφρά επιβράχυνση όλων των βλαστών (1/3)
Ελαφρό	Αφαίρεση λεπτών κλάδων και μη αποκοπή βλαστών.
Πηγή: Gyuro, 1980	

Πίνακας 2.: Βαθμός αυστηρότητας κλαδέματος του δένδρου. (Ποντίκης, 1997)

Στο Νομό Ηρακλείου για καλή ποιότητα, αφού το κλίμα είναι Μεσογειακό με ξηρό καλοκαίρι και ζεστό και ξηρό Φθινόπωρο, πρέπει να έχουμε ζωνιρά φυτά άρα το κλάδεμα πρέπει να είναι αυστηρό. Το μέτριο φορτίο ευνοεί συγχρόνως και την ποιότητα. Ανάλογα με την ποικιλία και την τάση για παραγωγή, την γονιμότητα των εδάφους και τις αποστάσεις φύτευσης, το κλάδεμα θα πρέπει να είναι 5 με 10 κεφαλές με 2 μάτια με τις καλλιεργητικές συνθήκες του Νομού.

Το σύστημα μόρφωσης είναι συμπληρωματικό στοιχείο της πυκνότητας φύτευσης. Περιλαμβάνει ταυτόχρονα τις αποστάσεις φύτευσης και τον τρόπο υποστύλωσης. Κάθε

σύστημα που εννοεί την έκθεση των φύλλων στο φως, ελαττώνοντας την πυκνότητα του φυλλώματος, βελτιώνει τη φωτοσύνθεση και τη συσσώρευση σακχάρων στη ράγα ταυτόχρονα με τις άλλες παραμέτρους της ποιότητας (φαινόλες, οξέα κλπ.).

Συγκεκριμένα στην αμπελοοινική ζώνη των Πεζών η μόρφωση των πρέμων γίνεται σε κυπελλοειδή ή γραμμικά σχήματα. Το κλάδεμα που ακολουθείται είναι βραχύ αφήνοντας 1-2 οφθαλμούς. Η ηλικία των πρέμων είναι μεγαλύτερη των τεσσάρων ετών από τον εμβολιασμό τους και δεν επιτρέπεται η άρδευση. Καλλιεργητικές τεχνικές που δεν εφαρμόζονται πατροπαράδοτα στην περιοχή δεν επιτρέπονται (Νικολαντωνάκης, 2002).

Κορυφολόγημα, Βλαστολόγημα, Αραίωμα φορτίου

- Κορυφολόγημα σημαίνει η αφαίρεση του αυξανόμενου σημείου μαζί με τα ανεπτυχθέντα φύλλα ,αν η εφαρμογή γίνει το καλοκαίρι και η αποκοπή του επάκριου οφθαλμού, αν αυτή γίνει το χειμώνα. Η διεργασία αυτή αλλάζει σημαντικά την ορμονική ισορροπία του βλαστού και εξαναγκάζει το φυτό να αντιδράσει ανάλογα.
- Αραίωμα καλείται η αποκοπή ολόκληρων βλαστών ή κλάδων στη βάση τους. Το αραίωμα δεν αλλάζει τη σχέση των διαφόρων μερών του βλαστού ή κλάδων μεταξύ τους ,γιατί είτε απομακρύνεται ολόκληρος ο βλαστός ή κλάδος είτε δεν θίγεται καθόλου.(Ποντίκης,1997)

Τα χλωρά κλαδέματα είναι μικρής σημασίας στα οινάμπελα τον νομού Ηρακλείου και μόνο σε εξαιρετικές περιπτώσεις θα πρέπει να εφαρμόζονται. Αυτό ίσως που θα πρέπει να γίνεται στα πρώτα στάδια της παραγωγικής ζωής του αμπελιού, είναι η αφαίρεση φορτίου μέχρι να επιτευχθεί μόνο με το κλάδεμα η ισορροπία φύλλων / σταφυλιών.

- Καθορισμός ανώτατου φορτίου

Το υπερβολικό φορτίο επηρεάζει δραματικά τα αναλυτικά στοιχεία σε όλες τις ποικιλίες. Ο αριθμός των οφθαλμών που αφήνονται κατά το χειμερινό κλάδεμα αποτελεί ένα πολύ σημαντικό μέσο στα χέρια του παραγωγού για την κατεύθυνση της παραγωγής κατά τη μία ή την άλλη έννοια. Όμως, η ελάττωση του φορτίου, από μόνη της, πολλές φορές δεν αρκεί για τη βελτίωση της ποιότητας. Πράγματι εάν το βλαστικό δυναμικό τον αμπελιού είναι υψηλό (γόνιμο έδαφος, άρδευση, λίπανση), πράγμα που συνήθως συμβαίνει, προκύπτει αύξηση της ζωηρότητας που εκδηλώνεται με πλούσια αύξηση των λαίμαργων, συμπίεση τον φυλλώματος, και έχει ως αποτέλεσμα την υποβάθμιση της ποιότητας. Πρέπει λοιπόν να ληφθούν συμπληρωματικά μέτρα που να ελαττώνουν συγχρόνως τη ζωηρότητα (Νικολαντωνάκης, 2002).

Μπορεί, λοιπόν, να επιτευχθεί ο επιθυμητός αλκοολικός τίτλος σε κλίματα με μεγάλο ηλιοθερμικό δείκτη όπως είναι η Κρήτη το σημαντικό, όμως, είναι να τον επιτευχθεί στην διάρκεια της διαδικασίας της ομαλής βιομηχανικής ωρίμανσης και όχι με την υπερωρίμανση υπό την επήρεια των ορμονών λήθαργού που επηρεάζουν αισθητά την ποιότητα.

Η ελληνική νομοθεσία καθορίζει τα ανώτατα όρια για την παραγωγή οίνων ποιότητας στο Νομό Ηρακλείου και κυμαίνεται από 600 έως 1200 κιλά ανά στρέμμα ανάλογα με την ποικιλία. Παρακάτω παρατίθεται ο Πίνακας 3 που προτείνει το Ινστιτούτο Αμπέλου Ηρακλείου στο επιχειρησιακό πρόγραμμα για την αναμπέλωση τον Νομού που έγινε βάσει του ΚΑΝ 1493/99 (Ρουμπελάκη & Δασκαλάκης, 2000).

Ποικιλία	Παραγωγή kg/στρ.
Merlot	1000-1100
Grenache rouge	1050-1150
Cabernet Sauvignon	1100-1200
Carignan	1300-1400
Chardonnay	1000-1200
Sylvaner	800-1500
Sauvignon Blanc	800-1400
Vilana	1200-1300

Πίνακας 3: Ανώτατα όρια για την παραγωγή οίνων ποιότητας στο Νομό Ηρακλείου

2.2.4. Σχήματα μόρφωσης

2.2.4.1 Ριπιδοειδές

Αποτελεί το απλούστερο σχήμα μόρφωσης. Ο κορμός έχει ύψος 10-30 εκ., φέρει συνήθως δύο βραχίονες και δέχεται βραχύ κλάδεμα καρποφορίας. Ως πλεονεκτήματα μπορούν να θεωρηθούν η ευκολία μόρφωσης και η αξιοποίηση ξηροθερμικών περιοχών, ενώ ως μειονέκτημα το πυκνό φύλλωμα.

2.2.4.2. Κυπελλοειδές

Το κυπελλοειδές φέρει κορμό, διαφόρου ύψους, βραχίονες οι οποίοι απομακρύνονται από τον κορμό για τη διαμόρφωση του σχήματος και παραγωγικές μονάδες. Ο αριθμός των βραχιόνων εξαρτάται από την ποικιλία και τη γονιμότητα του εδάφους.

Πλεονεκτήματα του κυπελλοειδούς είναι η απλότητα, η ευκολία μόρφωσης και η μικρή δαπάνη υποστύλωσης (προσωρινή μέχρι να αποκτήσει ο κορμός κατάλληλο πάχος).



Το κυπελλοειδές περιορίζει την ανάπτυξη και την ευρωστία των πρέμων, το φορτίο ρυθμίζεται αποκλειστικά μέσω του κλαδέματος και το κλάδεμα καρποφορίας συνήθως είναι αυστηρό με αποτέλεσμα την περαιτέρω μείωση της ευρωστίας του πρέμνου.

Επιτρέπει την εφαρμογή σε βραχύ, μικτό και μακρύ κλάδεμα. Το βραχύ κλάδεμα δημιουργεί πυκνή βλάστηση, αρκετές φορές σε τέτοιο βαθμό ώστε να μην είναι επαρκής ο φωτισμός και ο αερισμός των σταφυλών, με αποτέλεσμα την υποβάθμιση της ποιότητας και την εμφάνιση προσβολών.

Τεχνική μόρφωσης κυπελλοειδούς

1ο έτος: Κατά το πρώτο χειμερινό κλάδεμα διατηρείται μία κληματίδα, η πλέον ανεπτυγμένη και κατακόρυφη, η οποία κλαδεύεται στους δύο οφθαλμούς. Αφαιρούνται τυχόν υπάρχοντα ριζίδια, ανεπτυγμένοι βλαστοί από το εμβόλιο και τοποθετείται ο πάσσαλος στήριξης του κορμού.

2ο έτος: Την άνοιξη και όταν οι αναπτυσσόμενοι βλαστοί έχουν μήκος 10-20 εκ. διατηρείται μία μόνο κληματίδα, η πλέον ζωνηρή και αναπτυσσόμενη κατακόρυφα, που θα αποτελέσει τον κορμό του πρέμνου. Προσδέεται στον πάσσαλο, ώστε να αναπτυχθεί κατακόρυφα.

Κατά το χειμερινό κλάδεμα, ο βλαστός κορμός κλαδεύεται σε ύψος ανάλογο προς το επιθυμητό και οι ανεπιθύμητοι βλαστοί αφαιρούνται από τη βάση τους.

Επί του βλαστού κορμού διατηρούνται οι δύο ακραίοι οφθαλμοί, ενώ τυφλώνονται οι υπόλοιποι.

3ο έτος: Πραγματοποιείται ο σχηματισμός των βραχιόνων. Κατά το χειμερινό κλάδεμα, τους δύο βλαστούς που έχουν αναπτυχθεί τους κλαδεύουμε στους δύο οφθαλμούς, ώστε οι μελλοντικοί βλαστοί να αποτελέσουν τους βραχίονες του πρέμνου. Στην περίπτωση των ζωνρών ποικιλιών -και εφόσον επιλέγεται το ανοικτό κύπελλο- κλαδεύουμε στους τρεις οφθαλμούς.

4ο έτος: Κατά την άνοιξη αφαιρούνται οι λαίμαργοι ή οι ανεπιθύμητοι βλαστοί και από τις κληματίδες που αναπτύχθηκαν διατηρούνται μία ή δύο, οι οποίες κλαδεύονται στους 2-3 οφθαλμούς, ώστε να περιβάλλουν τον κορμό και να βρίσκονται περίπου στο ίδιο ύψος από το έδαφος. Κατά το έτος αυτό, θεωρητικά έχει διαμορφωθεί το κυπελλοειδές σχήμα.

Τα κυπελλοειδή των οινοποιήσιμων ποικιλιών έχουν χαμηλό κορμό (ύψος 30-40 εκ.) και περιορισμένο αριθμό (3-5) και μήκος βραχιόνων. Τα σταφιδάμπελα χαρακτηρίζονται από μεγαλύτερο ύψος κορμού (50-80 εκ.) και αριθμό βραχιόνων (5-8). Στις επιτραπέζιες ποικιλίες συνήθως το ύψος κορμού φτάνει μέχρι και 1 μ., ενώ ο αριθμός των βραχιόνων κυμαίνεται περί τους 5-8.

2.2.4.3. Γραμμικό

Τα γραμμικά σχήματα διακρίνονται στα διαιρούμενα και μη διαιρούμενα. Χαρακτηριστικό τους γνώρισμα είναι η συλλογική υποστύλωση, η οποία περιλαμβάνει την υποστύλωση του κατακόρυφου κορμού, των οριζόντιων και του φυλλώματος. Αποτελείται από κατακόρυφους πασσάλους και από σύστημα τριών συνήθως οριζόντιων συρμάτων σε απλή ή διπλή σειρά. Οι κατακόρυφοι πάσσαλοι τοποθετούνται συνήθως ανά 5ο πρέμνο και οι ακραίοι έχουν μεγαλύτερο πάχος.



Άμπελος: Κλάδεμα του χειμώνα, καρποί το καλοκαίρι

Τα σύρματα τοποθετούνται σε διάφορα ύψη, ανάλογα με το σύστημα μόρφωσης. Συνήθως το 1ο σύρμα βρίσκεται σε ύψος 40-50εκ. και στηρίζει τον κορμό. Τα δύο επόμενα απέχουν 40 και 90 εκ. από το 1ο σύρμα και συντελούν στη στήριξη των βλαστών και των σταφυλών.

Τα γραμμικά σχήματα υπερτερούν στην καλύτερη διάταξη του φυλλώματος και των σταφυλών, μεγιστοποίηση της φωτοσύνθεσης, καλύτερο αερισμό και φωτισμό, ομοιόμορφη ωρίμανση σταφυλών, αύξηση παραγωγής, βέλτιστα αμπελουργικά προϊόντα και δυνατότητα εκμηχάνισης καλλιεργητικών φροντίδων. Μειονέκτημά τους θεωρείται το αυξημένο κόστος εγκατάστασης και η εμπειρία που πρέπει να έχουν οι αμπελουργοί.

Τεχνική μόρφωσης γραμμικού Royat

1ο έτος: Κατά το πρώτο έτος φύτευσης, η τεχνική μόρφωσης είναι η ίδια με το κυπελλοειδές σχήμα. Κατά το χειμερινό κλάδεμα του πρώτου έτους, αφαιρούνται όλες οι ανεπιθύμητες κληματίδες και αφήνεται η ζωηρότερη η οποία κλαδεύεται στους δύο οφθαλμούς.

Οι ειδικές επεμβάσεις ξεκινούν από το 2ο έτος φύτευσης και διακρίνονται σε δύο περιπτώσεις μόρφωσης α) αμφίπλευρου και β) μονόπλευρου γραμμικού σχήματος.

2ο έτος: Αμφίπλευρο γραμμικό

Για τη δημιουργία των δύο βραχιόνων του οριζώντιου κορμού μπορούν να χρησιμοποιηθούν είτε δύο μεσοκάρδιοι είτε ένας βλαστός από λανθάνοντα οφθαλμό και ένα μεσοκάρδιο.

Μόρφωση από δύο μεσοκάρδιους: Όταν ο βλαστός που έχει εκπτυχθεί, έχει μήκος που υπερβαίνει το σημείο που θα αναπτυχθούν οι δύο οριζόντιοι βραχίονες κατά 20εκ. περίπου, πραγματοποιείται κορυφολόγημα αυτού 15-20εκ. κάτω από το σημείο διακλάδωσης, ώστε να προκληθεί έκπτυξη μεσοκάρδιων βλαστών. Από τους εκπτυχθέντες μεσοκάρδιους -και όταν αυτοί αποκτήσουν μήκος 30-45 εκ.- επιλέγονται δύο οι οποίοι προσδένονται στον πάσσαλο υποστήλωσης του πρέμνου. Όταν οι βλαστοί αναπτυχθούν, κυρτώνονται και προσδένονται στο α' σύρμα της υποστήλωσης και κορυφολογούνται όταν το μήκος αυτών υπερβεί το μέσο της απόστασης δύο διαδοχικών πρέμνων.

Μόρφωση από ένα μεσοκάρδιο: Όταν ο βλαστός που έχει εκπτυχθεί, έχει ύψος 1,20-1,40 μ. κυρτώνεται στο επιθυμητό ύψος και προσδένεται χαλαρά στο α' σύρμα. Στο σημείο κάμψης προκαλείται έκπτυξη μεσοκάρδιου βλαστού ο οποίος όταν αποκτήσει μήκος περίπου 80 εκ. κάμπτεται προς την αντίθετη κατεύθυνση, προσδένεται στο σύρμα και αποτελεί πλέον το δεύτερο βραχίονα του οριζόντιου κορμού. Για να ενισχυθεί η έκπτυξη αυτού, κορυφολογείται ελαφρά ο πρώτος βλαστός.



Το κλάδεμα καρποφορίας επηρεάζεται από τις συνθήκες του κλίματος και του εδάφους. Η θερμοκρασία και η κατανομή των βροχοπτώσεων επηρεάζουν το σύστημα κλαδέματος, κυρίως σε μη αρδευόμενους αμπελώνες.

3ο έτος: Κατά την άνοιξη αφαιρούνται οι βλαστοί που έχουν εκπτυχθεί τόσο στον κατακόρυφο κορμό όσο και αυτών που βρίσκονται στην κάτω πλευρά του οριζόντιου βλαστού. Σε απόσταση 20-25 εκ. από τον κατακόρυφο κορμό αφήνονται οι βλαστοί των κληματίδων που έχουν εκπτυχθεί από τους οφθαλμούς της άνω πλευράς του οριζόντιου βλαστού. Η μεταξύ τους απόσταση είναι 20-25 εκ. και ταυτόχρονα αφαιρούνται οι ενδιάμεσοι βλαστοί.

Κατά το χειμερινό κλάδεμα, οι κληματίδες κλαδεύονται σε 1-3 οφθαλμούς, ανάλογα με τη ζωηρότητά τους.

4ο έτος: Νωρίς την άνοιξη αφαιρούνται οι ανεπιθύμητοι βλαστοί και διατηρούνται οι κληματίδες που αναπτύσσονται στις κεφαλές οι οποίες προσδένονται στα σύρματα υποστύλωσης για καλύτερη προστασία.

Το χειμώνα εφαρμόζεται για πρώτη φορά το κλάδεμα καρποφορίας.

2.2.4.4. Κρεβατίνα

Η κρεβατίνα αποτελεί υψίκορμο κύπελλο με κατακόρυφη και οριζόντια υποστύλωση. Ο κορμός έχει συνήθως ύψος 1,60-1,80 μ., φέρει 5-6 βραχίονες και εφαρμόζεται μεικτό κλάδεμα (κεφαλή δύο οφθαλμών και αμολυτή 5-8 οφθαλμών), μακρό (αμολυτή 5-8 οφθαλμών) ή βραχύ (κεφαλή με 2-3 οφθαλμούς).

Η κρεβατίνα αξιοποιεί τις δυνατότητες των παραγωγικών επιτραπέζιων ποικιλιών, μέσης πρωιμότητας ή όψιμες, ευνοείται ποσοτικά και ποιοτικά η παραγωγή, διευκολύνεται η μηχανική καλλιέργεια του εδάφους και προστατεύονται οι σταφυλές από τα ηλιοεγκαύματα. Μειονέκτημα αποτελεί το υψηλό κόστος εγκατάστασης, αλλά και το ότι ευνοεί τις προσβολές από ωίδιο, λόγω της αυξημένης συγκέντρωσης υγρασίας που παρατηρείται κάτω από τη φυλλική μάζα του οριζόντιου πλέγματος.

2.2.5 Λίπανση

Οι ντόπιες ποικιλίες δείχνουν να έχουν προσαρμοσθεί καλά στα εδάφη του Νομού. Οι ξένες παρουσιάζουν κάποιες τροφοπενίες και πρέπει να μελετηθούν σε σχέση με τα υποκείμενα και με την βοήθεια της φυλλοδιαγνωστικής, ώστε τελικά να εξασφαλίζεται ισόρροπο γλεύκος.

Βασική λίπανση

Στόχος της βασικής λίπανσης είναι η κάλυψη των αυξημένων αναγκών σε θρεπτικά στοιχεία, τόσο στα αρχικά στάδια της γρήγορης αύξησης των βλαστών και σχηματισμού των ταξιανθιών, αλλά και μεταγενέστερα κατά την περίοδο της ταχείας αύξησης και ωρίμανσης των ραγών.

Η ποσότητα και το ποσοστό των θρεπτικών στοιχείων που παρέχονται με αυτή, καθορίζονται από τα χαρακτηριστικά του εδάφους, το είδος, την ηλικία και τον παραγωγικό προσανατολισμό του αμπελώνα.

- Σε ξηρικούς αμπελώνες για την παραγωγή κρασιών ανωτέρας ποιότητας, με την βασική λίπανση δίνεται όλη η ποσότητα του λιπάσματος και καλύπτονται εξ'

ολοκλήρου οι ανάγκες της καλλιέργειας σε N, P, K, Mg . Ταυτόχρονα διορθώνονται τυχόν ελλείψεις σε ιχνοστοιχεία καθώς δεν είναι εφικτή η επιφανειακή εφαρμογή τους.

- Σε αρδευόμενους αμπελώνες και σε υψηλής παραγωγικότητας επιτραπέζιες και σταφιδοποιήσιμες ποικιλίες παρέχονται τον χειμώνα:
 - τα 2/3 της συνολικής απαιτούμενης ποσότητας του Αζώτου (N) και του Καλίου (K)
 - τα 3/4 του P και Mg

Ο ακριβής χρόνος εφαρμογής των λιπασμάτων καθορίζεται από τον τύπο και τα χαρακτηριστικά του εδάφους καθώς και από τα μετεωρολογικά δεδομένα της περιοχής.

- Έτσι σε βαριά αργιλώδη εδάφη και σε περιοχές με χαμηλό ύψος βροχοπτώσεων τα δυσκίνητα στοιχεία P και K πρέπει να εφαρμόζονται με ενσωμάτωση νωρίς τον χειμώνα (Δεκ. – Ιαν.), ώστε να εκτίθενται στις χειμερινές βροχές που ευνοούν την μετακίνησή τους στο έδαφος, ενώ το N αργά τον χειμώνα, ή νωρίς την άνοιξη, ώστε να αποφεύγονται οι εκπλήσεις του και να είναι διαθέσιμο στα φυτά κατά την περίοδο της ταχείας αύξησης των βλαστών.

Στα ελαφριάς μηχανικής σύστασης αμμώδη εδάφη και σε περιοχές με υψηλές βροχοπτώσεις η χορήγηση όλων των λιπασμάτων πρέπει να γίνεται αργά τον χειμώνα (Φεβρουάριο) ή και νωρίς την άνοιξη (αρχές Μαρτίου) για να ελαχιστοποιούνται οι απώλειες και να είναι έγκαιρα διαθέσιμα στα φυτά.

<http://www.hellagrolip.gr/fertilization/grapes>

Καθοριστική σημασία στην ποιότητα τον γλεύκος είναι η ισορροπη λίπανση. Έτσι:

- Η λίπανση με άζωτο πρέπει να είναι χαμηλή όχι πάνω από 10 μονάδες στο στρέμμα και καλόν είναι ένα ποσοστό να δίδεται υπό οργανική μορφή. Προσοχή στην περίσσεια του αζώτου γιατί είναι γνωστή η ανταγωνιστικότητά του με το κάλιο.
- Ο φώσφορος να δίδεται με την βασική λίπανση με 200 κιλά υπερφωσφορικό στο στρέμμα.
- Το κάλιο είναι βασικής σημασίας στην ποιότητα και πρέπει να είναι σε επάρκεια κατά την ωρίμανση των σταφυλιών μια και χρειάζεται για την εξουδετέρωση του τρυγικού οξέως, ώστε να προκύψει ένα ισορροπημένο γλεύκος. Εδάφη επαρκώς εφοδιασμένα με κάλιο (όπως δείχνουν οι αναλύσεις του εδάφους) είναι αρκετά και πλεονεκτούν. Χρειάζεται

όμως κάθε χρόνο μια λίπανση συντήρησης που ανάλογα με την παραγωγή θα πρέπει να είναι πάνω από 10 μονάδες στο στρέμμα.

Προσοχή πρέπει να δοθεί στις τροφοπενίες σιδήρου και μαγνησίου. Η πρώτη παρουσιάζεται σε νεαρές φυτείες και κάνει σοβαρές ζημιές στο Νομό. Οφείλεται κυρίως στην επιλογή λάθος υποκειμένου, στη βαθιά άροση (άροση σε μεγαλύτερο από τα 20cm βάθος, σπάνια συνδέεται με αύξηση της παραγωγής, ενώ αντίθετα επιβαρύνει και μάλιστα σημαντικά το κόστος) και στην έντονη διάβρωση σε επικλινή εδάφη, όταν δεν ληφθούν συγκεκριμένα μέτρα. Η δεύτερη εμφανίζεται κυρίως σε ξενικές ποικιλίες (Grenach rouge) (Ρουμπελάκη & Δασκαλάκης, 2000).

2.2.6 Άρδευση

Βασικό πρόβλημα είναι ο καθορισμός των αμπελιών που πρέπει να ποτίζονται. Για όλες τις κατηγορίες αμπελιών τα στοιχεία που πρέπει να εξετάζονται είναι :

- Η γεωγραφική θέση
- Το υψόμετρο
- Το ανάγλυφο του εδάφους
- Η ποικιλία
- Το υποκείμενο
- Η κατεύθυνση παραγωγής
- Το διαθέσιμο νερό για άρδευση

Σήμερα γνωρίζουμε ότι το αμπέλι δεν είναι από τις πιο απαιτητικές καλλιέργειες σε νερό, όμως όπως όλα τα φυτά αντιδρούν στην άρδευση με την αύξηση της ζοηρότητας και κατά συνέπεια της παραγωγής. Το αμπέλι μέχρι το γυάλισμα δε θα πρέπει να στερηθεί νερό.

Μέτριες ή μικρές ποσότητες νερού κατά την περίοδο της ωρίμανσης (μετά το γυάλισμα) έχουν ευνοϊκή επίδραση στην ποιότητα στο μέτρο που καθυστερούν την αύξηση των βλαστικών κορυφών. Αντίθετα η περίσσεια, νερού την περίοδο αυτή αυξάνει τον όγκο της ράγας και προκαλεί μείωση της περιεκτικότητας σε σάκχαρα και υποβάθμιση της ποιότητας. Μετά το γυάλισμα λοιπόν η δόση της άρδευσης θα πρέπει να είναι τέτοια ώστε το φυτό να μη στρεσάρεται, χωρίς να βλαστάνει υπερβολικά.

Στο Νομό Ηρακλείου τα ξηρικά οινάμπελα έχουν ισορροπημένα τα θρεπτικά στοιχεία (K, Fe, Mg) ενώ στα ποτιστικά αμπέλια, λόγω αλλαγής της συσχέτισης των ορμονών (Αυξίνη,

Γιββερελλίνη, Ορμόνες λήθαργου κλπ) η ισορροπία του φορτίου και των συστατικών του γλεύκους πρέπει να γίνεται με πειθαρχημένη καλλιεργητική τεχνική.

Αυτό που φαίνεται από τις παρατηρήσεις είναι ότι τα ποτιστικά αμπέλια δίδουν γλεύκος με άλλα ποιοτικά χαρακτηριστικά. Η άρδευση δίδει ζωνρά αμπέλια που σημαίνει υψηλές υποστυλώσεις, μεγάλες αποστάσεις φύτευσης και περισσότερα λιπαντικά στοιχεία. Ο κανόνας που ορίζουν οι Γάλλοι που λέει ότι η ποιότητα εξαρτάται κυρίως από την σχέση φύλλων / σταφύλια εφαρμόζεται και εδώ. Όμως τα χαρακτηριστικά του γλεύκους είναι διαφορετικά στα ποτιστικά αμπέλια. Πρέπει λοιπόν να οίνοποιούνται χωριστά από τα ξηρικά (Νικολαντωνάκης, 2002).

Αυτό που πρέπει επίσης να γίνεται είναι να ελέγχεται αυστηρά το φορτίο μια και τέτοια αμπέλια έχουν την τάση να κάνουν πολλά σταφύλια ενώ στα ξηρικά αυτό στις περισσότερες περιπτώσεις γίνεται αυτόματα. Ξηρικά μπορούν να θεωρηθούν στο Νομό Ηρακλείου τα αμπέλια που δέχονται νερό μέχρι και την καρπόδεση. Αμπέλια που ποτίζονται μετά τον περκασμό (γυάλισμα) δεν πρέπει να δέχονται νερό. Είναι λοιπόν απαραίτητο το έδαφος των αμπελιών να έχει αρκετή υδατοχωρητικότητα ώστε η ωρίμανση να γίνει κανονικά όπως απαιτεί η φυσιολογία του αμπελιού. Δηλαδή σταδιακή αύξηση της οσμωτικής πίεσης στο έδαφος χωρίς αυτή να πλησιάσει το σημείο μάρανσης κατά την Βιομηχανική ωρίμανση.

- ✓ Σε θερμά κλίματα όπως το Ηράκλειο η τεκμηριωμένη άρδευση βελτιώνει την ποιότητα. Βοηθά στην φωτοσύνθεση το κρίσιμο στάδιο από την καρπόδεση μέχρι τον περκασμό (γυάλισμα) για να υποστηριχθεί σωστά η ωρίμανση για παραγωγή προϊόντων ποιότητας (Ρουμπελάκη & Δασκαλάκης, 2000).

Η σημαντικότητα της επιλογή της ποικιλίας είναι μεγάλη, καθώς η παρασκευή του ποιοτικού κρασιού γίνεται μόνο από εκλεκτές οινοποιήσιμες ποικιλίες με ιδιαίτερα χαρακτηριστικά γνωρίσματα. Τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά διαχωρίζουν τις ποικιλίες ως προς την οινική τους ποιότητα.

Στην αμπελοοινική ζώνη των Πεζών καλλιεργούνται πολλές γηγενείς αλλά και ξένες ποικιλίες. Από τις γηγενείς, οι ερυθρές ποικιλίες Κοτσιφάλι και Μαντηλάρι συμμετέχουν στον ερυθρό οίνο ΟΠΑΠ Πεζά με ποσοστό 75% Κοτσιφάλι και 25% Μαντηλάρι και από τις λευκές η ποικιλία Βηλάνα, σε ποσοστό 100% όπου παράγεται ο λευκός οίνος ΟΠΑΠ Πεζά.

Επιπλέον στην αμπελοοινική ζώνη των Πεζών επιλέγονται για την παραγωγή διαφόρων οίνων και μερικές άλλες γηγενείς ποικιλίες, όπως είναι το Βιδιανό, το Δαφνί, το Πλυτό, το Θραναθήρι και Μοσχάτο Σπίνας και άλλες πολύτιμες ποικιλίες που έτειναν προς εξαφάνιση και οι οποίες σε πειραματικές οινοποιήσεις είχαν δώσει οίνους εξαιρετικής ποιότητας. Σ' αυτές τις ποικιλίες προστέθηκαν αργότερα και μερικές ξένες, από τις πιο φημισμένες διεθνώς για τους εξαιρετικούς οίνους που δίνουν. Ποικιλίες όπως το Syrah, το Merlot, το Cabernet Sauvignon, το Chardonnay, το Sauvignon Blanc και άλλες που δημιουργούν ιδιαίτερα ενδιαφέρουσες προοπτικές για την παραγωγή οίνων από συνδυασμούς γηγενών και ξένων ποικιλιών.

3.1 Λευκές ποικιλίες

Γηγενείς λευκές οινοποιήσιμες ποικιλίες *vitis vinifera* L. στην αμπελοοινική ζώνη Πεζών.

3.1.1. Βηλάνα

Λευκή ποικιλία της Κρήτης, καλλιεργούμενη στους νομούς Ηρακλείου και Λασιθίου και σποραδικά στους νομούς Ρεθύμνης και Χανίων, καταλαμβάνοντας συνολικά μια έκταση κοντά στα 3500 στρέμματα. Το όνομα της προέρχεται από την εποχή των Βενετσιάνων, όπου Βηλάνα λεγόταν ένα είδος Κρητικού κάστρου (Κομούτος, 2006)

Είναι ευαίσθητη ποικιλία στη ξηρασία και τον καύσωνα, έτσι άρδευση σε μέτριας γονιμότητας εδάφη θα πρέπει να γίνεται πολύ μακριά από την ωρίμανση γιατί έχει τάση για

μεγάλες παραγωγές που είναι μη επιθυμητό. Απαιτεί υποστύλωση με T για την προστασία των χρωστικών του σταφυλιού από τον ήλιο.

Οι οίνοι της ποικιλίας Βηλάνα έχουν χαρακτηριστικό κίτρινο χρώμα αλλά παρουσιάζουν τάση προς οξείδωση. Απαιτεί προσεκτική οινοποίηση και αντιοξειδωτική προστασία. Το γλεύκος και ο οίνος από την ποικιλία Βηλάνα γενικά χαρακτηρίζονται από υψηλές οξύτητες.

Πλήρης ωρίμανση: Το 1^ο-2^ο δεκαήμερο του Σεπτεμβρίου.

Το γλεύκος χαρακτηρίζεται από σχετικά χαμηλή περιεκτικότητα σε σάκχαρα (190-200g/L) και τον όξινο χαρακτήρα (7,5-9,5g/L σε τρυγικό οξύ), ιδιότητες που παρουσιάζουν μεγάλη διακύμανση ανάλογα με τον κλώνο, το υψόμετρο, τις καλλιεργητικές επεμβάσεις και το ύψος της παραγωγής. Υπερβολικό φορτίο έχει ως αποτέλεσμα την παραγωγή οίνων με υψηλή οξύτητα, έλλειψη σώματος και γεύσης και εξαφάνιση του αρωματώδους χαρακτήρα της ποικιλίας.

Η ενδεικνύομενη αμπελοκομική τεχνική για μεν τους υπάρχοντες αμπελώνες είναι ο περιορισμός των επεμβάσεων που αυξάνουν την παραγωγή πέραν των ορίων (σημ. το ποιοτικό όριο, σύμφωνα με μελέτες, μπορεί να φθάσει τους 1,8-2 τ./στρ., έναντι των 1,2 τ./στρ. που προβλέπουν οι ισχύουσες διατάξεις για τον λευκό ΠΟΠ «Πεζά») και η εφαρμογή ελαφρού κλαδέματος καρποφορίας σε συνδυασμό με αραίωμα του φορτίου για την εξασφάλιση ισορροπίας μεταξύ βλάστησης και καρποφορίας. Στους νέους αμπελώνες ενδείκνυται η πυκνή φύτευση (450 πρέμνα ανά στρέμμα) σε υψόμετρο των 350 μέτρων.

Οι οίνοι της ποικιλίας Βιλάνα χαρακτηρίζονται από ελκυστικό κίτρινο χρώμα, λεπτό άρωμα και απαλότητα, που οφείλεται στη σχετικά υψηλή περιεκτικότητα σε μηλικό οξύ εξαιτίας του βραδύτερου ρυθμού μείωσής του σε σχέση με το τρυγικό οξύ, παρουσιάζουν όμως ισχυρή τάση για οξείδωση.

Τα τελευταία χρόνια το γλεύκος της ποικιλίας Βιλάνα συνοινοποιείται με γλεύκη των ποικιλιών Θραψαθήρι, Δαφνί και Πλυτό και συμμετέχει στην παραγωγή οίνων ΠΟΠ («Πεζά», «Σητεία») και Τοπικών Οίνων (Ηρακλειώτικος, Λασιθιώτικος, Κρητικός, κτλ)

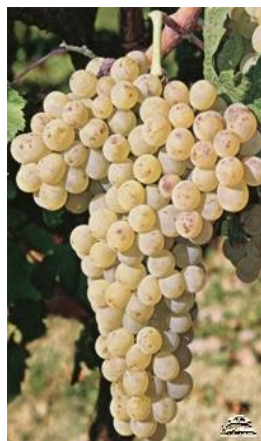
Πορεία ωρίμανσης-τεχνολογικά χαρακτηριστικά γλεύκους

Στον πίνακα 4 βλέπουμε την μεταβολή της περιεκτικότητας του γλεύκους σε σάκχαρα (%) και οξέα (g/l) , καθώς και η ενεργός οξύτητά του ,κατά την περίοδο ωρίμανσης της ποικιλίας Βηλάνα κατά το έτος του 2006.(Φυσαράκης,1992)(Ο.Ι.Υ. 1983)

Να σημειωθεί ότι η τελευταία δειγματοληψία έγινε λίγες ημέρες πριν την συγκομιδή.

Ημερομηνία	Σάκχαρα (%) (Βαθμοί Βαθμοί Brix)	Οξέα (g τρυγ. οξύ /l γλεύκους)	Ενεργός οξύτητα (pH)
22/7/2006	11,00	30,90	2,33
29/7/2006	14,50	21,02	2,48
5/8/2006	16,80	13,20	2,87
12/8/2006	18,45	9,95	2,99
19/8/2006	19,80	7,97	3,13
26/8/2006	21,90	6,29	3,30

Πίνακας 4:Τεχνολογικά χαρακτηριστικά γλεύκους ποικιλίας Βηλάνα.



Εικόνα 2:Βηλάνα

3.1.2. Βιδιανό

Λευκή ποικιλία της Κρήτης, από τις πιο αξιόλογες, καλλιεργούμενη στο νομό Ρεθύμνης, στην επαρχία Μυλοποτάμου σε περιορισμένη έκταση, καθώς και σποραδικά στο νομό Ηρακλείου (Σπινθηροπούλου, 2000)

Είναι ζωνρή, μέτρια παραγωγική, μεσοπρώιμη, σχετικά ευαίσθητη στους καύσωνες. Προτιμά εδάφη ασβεστούχα. Δίδει υψηλόβαθμα κρασιά, με μέτρια οξύτητα και ιδιαίτερο άρωμα (Ταβερναράκη κ.ά.,2002)

Πορεία ωρίμανσης-τεχνολογικά χαρακτηριστικά γλεύκους

Στον πίνακα 5 βλέπουμε την μεταβολή της περιεκτικότητας του γλεύκους σε σάκχαρα (%) και οξέα (g/l) , καθώς και η ενεργός οξύτητά του ,κατά την περίοδο ωρίμανσης της ποικιλίας Βιδιανό κατά το έτος του 2006.(Φυσαράκης,1992)(Ο.Ι.Υ. 1983)

Να σημειωθεί ότι η τελευταία δειγματοληψία έγινε λίγες ημέρες πριν την συγκομιδή.

Ημερομηνία	Σάκχαρα (%) (Βαθμοί Βαθμοί Brix)	Οξέα (g τρυγ. οξύ /l γλεύκους)	Ενεργός οξύτητα (pH)
22/7/2006	7,50	37,88	2,3
29/7/2006	12,85	25,77	2,49
5/8/2006	16,25	15,27	2,79
12/8/2006	18,47	10,44	2,91
19/8/2006	20,36	8,3	3,09
26/8/2006	21,25	7,28	3,18

Πίνακας 5:Τεχνολογικά χαρακτηριστικά γλεύκους ποικιλίας Βιδιανό.



Εικόνα 3:Βιδιανό

3.1.3. Δαφνί

Λευκή ποικιλία καλλιεργούμενη στην Κρήτη, στους νομούς Λασιθίου και Ηρακλείου.

Είναι ζωηρή, μέτρια παραγωγική και πολύ ανθεκτική στην ξηρασία. Δίδει κρασιά χαμηλόβαθμα, μέτριας οξύτητας και με ιδιαίτερο άρωμα, που μοιάζει ελαφρά και με το

γνωστό άρωμα του φυτού δάφνη, απ' όπου πιθανόν να πήρε και την ονομασία της.(Gourmed, 2006).

Πορεία ωρίμανσης-τεχνολογικά χαρακτηριστικά γλεύκους

Στον πίνακα 6 βλέπουμε την μεταβολή της περιεκτικότητας του γλεύκους σε σάκχαρα (%) και οξέα (g/l) , καθώς και η ενεργός οξύτητά του ,κατά την περίοδο ωρίμανσης της ποικιλίας Δαφνί κατά το έτος του 2006.(Φυσαράκης,1992)(Ο.Ι.Υ. 1983)

Ημερομηνία	Σάκχαρα (%) (Βαθμοί Βαθμοί Brix)	Οξέα (g τρυγ. οξύ /l γλεύκους)	Ενεργός οξύτητα (pH)
22/7/2006	5,50	34,33	2,31
29/7/2006	7,25	33,56	2,55
5/8/2006	9,60	23,69	2,81
12/8/2006	12,70	14,07	2,98
19/8/2006	14,70	10,31	3,15
26/8/2006	16,75	8,00	3,30
2/9/2006	17,70	6,54	3,35
9/9/2006	18,05	6,18	3,43
16/9/2006	19,80	4,94	3,53

Πίνακας 6:Τεχνολογικά χαρακτηριστικά γλεύκους ποικιλίας Δαφνί.



Εικόνα 4:Δαφνί

3.1.4. Θρασαθήρι

Λευκή ποικιλία της Κρήτης, της Δωδεκανήσου των Κυκλάδων και γενικότερα της νότιας Ελλάδος. Θεωρούνταν κλώνος της ποικιλίας Αθήρι, από την οποία όμως διαφέρει αμπελογραφικά (Σπινθηροπούλου, 2000)

Είναι ζωηρή, πολύ γόνιμη, παραγωγική και ανθεκτική στην ξηρασία. Σε εδάφη βαθιά, γόνιμα και αρδευόμενα, αν δεν οδηγηθεί σε μεγάλο φορτίο ανά πρέμνο, δίδει κρασιά με ιδιαίτερο άρωμα, χωρίς να υστερούν σε οξύτητα (Ταβερναράκη κ.ά., 2002)

Συμμετέχει στην παραγωγή του λευκού ξηρού οίνου ονομασίας προέλευσης «Σητεία»

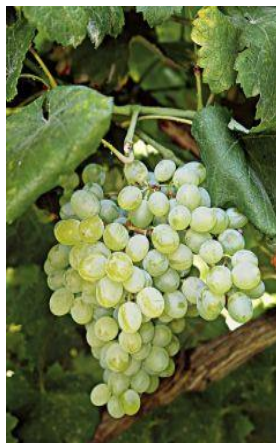
Το Θρασαθήρι είναι μια ποικιλία που δίνει πλούσια και στρογγυλά, αλλά όχι πολύ έντονα και βαριά κρασιά. Τα κρασιά από Θρασαθήρι, δεν είναι έντονα αρωματικά, γι' αυτό αποτελούν άριστους συνοδούς πλούσιων πιάτων, με ένταση και πολυπλοκότητα, που τα καθιστά εκτός κανόνων συνδυασμού φαγητού-κρασιού. Είναι δε ιδανικά λευκά κρασιά για σχετικά κρύες ημέρες.

Πορεία ωρίμανσης-τεχνολογικά χαρακτηριστικά γλεύκους

Στον πίνακα 7 βλέπουμε την μεταβολή της περιεκτικότητας του γλεύκους σε σάκχαρα (%) και οξέα (g/l) , καθώς και η ενεργός οξύτητά του ,κατά την περίοδο ωρίμανσης της ποικιλίας Θρασαθήρι κατά το έτος του 2006. (Φυσαράκης,1992)(Ο.Ι.Β. 1983)

Ημερομηνία	Σάκχαρα (%) (Βαθμοί Βαθμοί Brix)	Οξέα (g τρυγ. οξύ /l γλεύκους)	Ενεργός οξύτητα (pH)
22/7/2006	7,75	35,25	2,24
29/7/2006	12,25	22,04	2,54
5/8/2006	15,90	12,09	2,85
12/8/2006	17,85	9,11	2,97
19/8/2006	19,76	6,99	3,19
26/8/2006	22,85	5,21	3,37

Πίνακας 7:Τεχνολογικά χαρακτηριστικά γλεύκους ποικιλίας Θρασαθήρι.



Εικόνα5:Θραψαθήρι

3.1.5.Πλυτό

Λευκή ποικιλία καλλιεργούμενη σε μικρή έκταση στην Ανατολική Κρήτη και τελευταία στην περιοχή του Ηρακλείου. Αναφέρεται και ως καλλιεργούμενη στα Κύθηρα με την ονομασία Πλωτό (Σπινθηροπούλου 2000)

Το Πλυτό διαθέτει σπάνια για τα επίπεδα της ζεστής Κρήτης, δροσιστική οξύτητα και λεμονάτη παρουσία. Το κρασί του Πλυτού είναι μέτριου αλκοολικού τίτλου, μέτριας οξύτητας, με λεπτό και ιδιαίτερο άρωμα.

Η άρδευση των σύγχρονων αμπελώνων του Ηρακλείου όχι μόνο αντιμετωπίζει την αντιπάθεια τον σπάνιού αυτού σταφυλιού για την ξηρασία, αλλά το βοηθάει να αναδείξει το λεμονάτο χαρακτήρα τον και τη γεμάτη φρεσκάδα παρουσία του. Έτσι, είτε μόνο τον, είτε σε συνδυασμό με πιο εύσωμες και ώριμες ποικιλίες, όπως είναι το βιδιανό, δείχνει ικανό για εξαιρετικές επιδόσεις (Σπινθηροπούλου, 2000).

Πορεία ωρίμανσης-τεχνολογικά χαρακτηριστικά γλεύκους

Στον πίνακα 8 βλέπουμε την μεταβολή της περιεκτικότητας του γλεύκους σε σάκχαρα (%) και οξέα (g/l) , καθώς και η ενεργός οξύτητά του ,κατά την περίοδο ωρίμανσης της ποικιλίας Πλυτό κατά το έτος του 2006. (Φυσαράκης,1992)(Ο.Ι.Β. 1983)

Ημερομηνία	Σάκχαρα (%) (Βαθμοί Βαθμοί Brix)	Οξέα (g τρυγ. οξύ /l γλεύκους)	Ενεργός οξύτητα (pH)
22/7/2006	9,00	38,63	2,34
29/7/2006	14,90	21,08	2,71
5/8/2006	17,75	12,18	2,99
12/8/2006	19,35	8,01	3,16
19/8/2006	21,05	6,48	3,41
26/8/2006	23,20	5,48	3,47

Πίνακας 8:Τεχνολογικά χαρακτηριστικά γλεύκους ποικιλίας Πλυτό.



Εικόνα 6:Πλυτό

3.1.6. Μοσχάτο Σπίνας

Λευκή ποικιλία καλλιεργούμενη στην Κρήτη και κυρίως στην περιοχή Σελίνου Χανίων , απ' όπου και κατάγεται. Το Μοσχάτο Σπίνας, καθώς και το Μοσχάτο Μάζας θεωρούνται παραλλαγές-κλώνοι του «λευκού Μοσχάτου» (Μοσχάτου Σάμου), που προήλθαν ύστερα από μακράιωνη καλλιέργεια στην επαρχία Σελίνου (κοινότητες Σπίνας και Μάζας) (Σπινθηροπούλου, 2000)

Είναι μέτρια ζωηρή και παραγωγική, πολύ πρόωμη και γι' αυτό είναι ευαίσθητη στον καύσωνα. Στα κρασιά της εμφανίζεται ένα ιδιαίτερα λεπτό και φινετσάτο άρωμα (Μοσχάτο), ενώ δίδει ξηρά και γλυκά κρασιά. (Ταβερναράκη κ.ά.,2002)

Πορεία ωρίμανσης-τεχνολογικά χαρακτηριστικά γλεύκους

Στον πίνακα 9 βλέπουμε την μεταβολή της περιεκτικότητας του γλεύκους σε σάκχαρα (%) και οξέα (g/l) , καθώς και η ενεργός οξύτητά του ,κατά την περίοδο ωρίμανσης της ποικιλίας Μοσχάτο Σπίνας κατά το έτος του 2006. (Φυσαράκης,1992)(Ο.Ι.Υ. 1983)

Ημερομηνία	Σάκχαρα (%) (Βαθμοί Βαθμοί Brix)	Οξέα (g τρυγ. οξύ /l γλεύκους)	Ενεργός οξύτητα (pH)
22/7/2006	9,75	34,88	2,34
29/7/2006	16,00	17,73	2,64
5/8/2006	20,15	12,45	2,89
12/8/2006	22,40	9,44	3,01
19/8/2006	24,55	7,53	3,26
26/8/2006	24,70	6,80	3,28

Πίνακας 9:Τεχνολογικά χαρακτηριστικά γλεύκους ποικιλίας Μοσχάτο Σπίνας .

Αυτές οι 6 λευκές ποικιλίες (Βηλάνια, Βιδιανό, Δαφνί, Θραψαθήρι, Πλυτό, και Μοσχάτο Σπίνας) που προαναφέρθηκαν είναι μερικές απ' τις κύριες γηγενείς ποικιλίες που έτειναν προς εξαφάνιση και όπου χάρη στην επιμονή μεμονωμένων παραγωγών, κατάφεραν τελικά να διασωθούν.

Μερικές ακόμα ξένες λευκές οινοποιήσιμες ποικιλίες που καλλιεργούνται στην Ένωση Πεζών είναι: Chardonnay, Sauvignon καθώς επίσης Ραζακί, Ασύρτικο.



Εικόνα 7:Μοασχάτο Σπίνας

3.1.7.Ραζακί

Λευκή ποικιλία που η καλλιέργειά της φθίνει γιατί συνήθως καταλήγει στα οινοποιία σε κακή υγειονομική κατάσταση καθώς είναι ευαίσθητη ποικιλία σε ασθένειες (Βοτρυτή, Ωίδιο, Ευδεμίδα).

Μορφώνεται και στα τρία συστήματα μόρφωσης (κύπελλο, γραμμικό και κρεβατίνα), με ανάλογη παραγωγική συμπεριφορά. Ανάλογα με τις εδαφοκλιματικές συνθήκες του κέντρου καλλιέργειας και το σύστημα μόρφωσης, δέχεται ανάλογο κλάδεμα.

Προτιμά τα δροσερά, βαθιά, ασβεστολιθικά εδάφη που κρατούν υγρασία σε λοφώδεις περιοχές.

Είναι μια ουδέτερη λευκή ποικιλία, κατάλληλη για ρετσίνα και επιτραπέζιο κρασί, με φτωχά αναλυτικά στοιχεία. Συνήθως δίδει οξειδωμένο κρασί, αλλά σε περιοχές όπως οι Αρχάνες και τα Πεζά δίδει κρασί με καλά χαρακτηριστικά. Επειδή όμως, γενικά οι λευκές ποικιλίες που οινοποιούνται στο Νομό Ηρακλείου δεν δίδουν από μόνες τους καλά κρασιά επιβάλλεται συνινοποίηση στο Ραζακί για την αλληλοσυμπλήρωση σε οξύτητα, βαθμό, σώμα, χρωστική. Πολύ καλή συμπεριφορά στην οινοποίηση έχουν οι ποικιλίες Δαφνί και Πλυτό (Σταυρακάκης, 1990).



Εικόνα 8:Ραζακί

3.1.8. Αθήρι λευκό

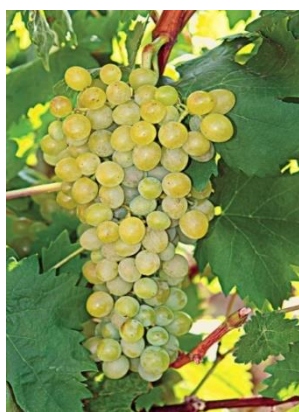
Λευκή ποικιλία που απαντάται στην Κρήτη από πολλούς αιώνες. Σε Βυζαντινό ποίημα του 12^{ου} αιώνα αναφέρεται η έκφραση «κρητικόν αθήριν» για κρασί που προερχόταν από την Κρήτη.

Η ποικιλία Αθήρι καλλιεργείται στην Κρήτη και στα νησιά των Κυκλάδων, ενώ η καλλιέργειά της συνίσταται στους νομούς Βοιωτίας, Δωδεκανήσου, Εύβοιας, Θεσσαλονίκης, Λακωνίας, Φθιώτιδας και Χαλκιδικής.

Στους αμπελώνες της Κρήτης και των νησιών των Κυκλάδων μορφώνεται σε κύπελλο με μέτριο ύψος κορμού και δέχεται βραχύ κλάδεμα.

Προτιμά τα ελαφρά, ασβεστώδη ως αργιλασβεστώδη εδάφη.

Από το γλεύκος της ποικιλίας Αθήρι παράγονται κρασιά ποιότητας, με μέτριο αλκοολικό βαθμό, ελαφρά, με λεπτό άρωμα, μικρής όμως οξύτητας, ιδίως όταν ο τρυγητός πραγματοποιείται σε προχωρημένο στάδιο ωρίμανσης (Σταυρακάκης, 1990).



Εικόνα 9:Αθήρι

3.1.9. Ασύρτικο

Σπάνια λευκή ποικιλία παγκόσμιας κλάσης και μια από τις σπουδαιότερες ποικιλίες που απαντώνται στη λεκάνη της Μεσογείου.

Ως κέντρο καλλιέργειας από πολλούς αιώνες της συγκεκριμένης καλλιέργειας αποτελεί η Σαντορίνη, στην οποία συγκεντρώνεται το 70% των καλλιεργούμενων εκτάσεων στην Ελλάδα. Συνίσταται η καλλιέργειά της και στους νομούς Αττικής, Βοιωτίας, Δωδεκανήσου, Εύβοιας, Θεσσαλονίκης, Καρδίτσας κ.α.

Το Ασύρτικο αποτελεί την πιο εκπληκτική, πολυδύναμη, λευκή ποικιλία των ελληνικού αμπελώνα. Λόγω της υψηλής οξύτητας, του αρώματος και της ευκολίας προσαρμογής σε

διάφορες εδαφοκλιματικές συνθήκες διατηρώντας τα αμπελουργικά χαρακτηριστικά και τις οινολογικές ιδιότητες.

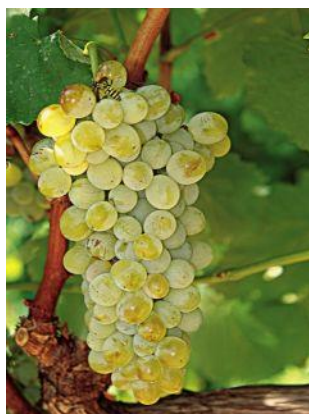
Δίνει κυρίως λευκά ξηρά κρασιά, μερικά από τα οποία ωριμάζουν σε βαρέλι. Ωστόσο, ορισμένα γλυκά κρασιά παράγονται από λιαστό σταφύλι (λιαστά κρασιά) της ποικιλίας ασύρτικο.

Το ασύρτικο είναι μια από αυτές τις σπάνιες λευκές ποικιλίες αμπέλου που μπορούν να καλλιεργηθούν σε συνθήκες ζεστού και ξηρού κλίματος, διατηρώντας υψηλή περιεκτικότητα σε σάκχαρα (εν δυνάμει αλκοόλη), σε άριστη ισορροπία με τη ζωηρή οξύτητά του. Πρόκειται για μια ποικιλία που εστιάζει στη δομή, στο εκχύλισμα και στο γευστικό όγκο και λιγότερο στον αρωματικό χαρακτήρα.

Κυριαρχεί στον οίνο ΠΟΠ Σαντορίνη, όπου οδηγεί σε πολύ πυκνά λευκά κρασιά, με λεπτότητα και ορυκτώδη χαρακτήρα. Ωστόσο, έχει φυτευθεί στις περισσότερες ελληνικές αμπελουργικές περιοχές, από άλλα νησιά του Αιγαίου πελάγους, έως τη Μακεδονία (ΠΟΠ Πλαγιές Μελίτων), την κεντρική Ελλάδα και την Πελοπόννησο. Σε αυτές τις περιοχές, το ασύρτικο διατηρεί το φρέσκο και ορυκτώδη χαρακτήρα του, αλλά παρουσιάζει εντονότερα πρωτογενή αρώματα φρούτων και λιγότερο πυκνή δομή. Τέλος, τα γλυκά ασύρτικα (όπως το Vinsanto ή ο οίνος ΠΟΠ Μονεμβασία Malvasia) είναι πλούσια, πολύπλοκα και έντονα κρασιά.

Το κρασί του Ασύρτικου χαρακτηρίζεται από υψηλό αλκοολικό τίτλο, υψηλή οξύτητα, σπάνια για λευκό, μεσογειακό οίνο, χαρακτηριστικό ευχάριστο άρωμα, αλλά οξειδώνεται εύκολα, γι' αυτό και χρειάζεται προσοχή στην οινοποίησή του. Συμμετέχει στην παραγωγή ξηρών οίνων, τοπικών οίνων και κοινών επιτραπέζιων κρασιών.

Όλα τα ασύρτικα, τόσο τα δεξαμενής, όσο και αυτά που ωριμάζουν σε βαρέλι, παλαιώνουν για πέντε ή ακόμα και δέκα χρόνια, μερικές φορές πολύ περισσότερο. Τα γλυκά ασύρτικα παλαιώνουν αιώνια, αφού, ο χρόνος όχι μόνο δεν τα κουράζει, αλλά τα βελτιώνει (Σπινθηροπούλου, 2000).



Εικόνα 10: Ασύρτικο

3.1.10. Chardonnay

Εκλεκτή λευκή ποικιλία Γαλλικής προέλευσης (Macon Βουργουνδίας), από τις πλέον διαδεδομένες λευκές ποικιλίες στον κόσμο (1.130.000 στρέμματα). Στην Ελλάδα (7.000 στρέμματα περίπου) η καλλιέργεια της ποικιλίας συνιστάται για τα αμπελουργικά διαμερίσματα της.

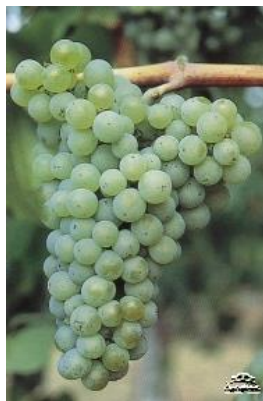
Πλήρης ωρίμανση: Το 2^ο-3^ο δεκαήμερο του Αυγούστου.

Στις μεσογειακές χώρες όπως η Ελλάδα είναι προτιμότερη η καλλιέργεια της ποικιλίας αυτής σε δροσερές, όψιμες ζώνες, σε αμπελώνες με βόρεια έκθεση και σε εδάφη αργιλασβεστώδη, ασβεστώδη, βαθιά. Προσαρμόζεται σε μεγάλη ποικιλία εδαφικών συνθηκών, αλλά προτιμά τα μέσης γονιμότητας εδάφη, επαρκώς εφοδιασμένα με νερό.

Μορφώνεται σε γραμμικά σχήματα με μικρό ύψος κορμού ή κύπελλα κ δέχεται κλάδεμα συνήθως μακρό (4-5 οφθαλμοί ανά παραγωγική μονάδα). Όταν καλλιεργείται σε φτωχά, ξηρά εδάφη συνιστάται βραχύ κλάδεμα.

Είναι ανθεκτική στις χαμηλές θερμοκρασίες του χειμώνα και πολύ ευαίσθητη στην ξηρασία. Σε περιοχές με συχνούς ανοιξιάτικους παγετούς, οι ζημιές είναι πολύ μεγάλες λόγω πρόωμης εκβλάστησης των οφθαλμών. Στις περιπτώσεις αυτές συνίσταται η εφαρμογή όψιμου κλαδέματος καρποφορίας που θα καθυστερήσει την εκβλάστηση των οφθαλμών κατά δυο περίπου εβδομάδες. Επίσης, όταν κατά την περίοδο της άνθησης και της καρπόδεσης επικρατούν χαμηλές θερμοκρασίες και μεγάλη υγρασία, προκαλείται έντονη ανθόρροια και μικρορραγία. Αν και σε δροσερά κλίματα δίνει εξαιρετικούς οίνους, η ποικιλία Chardonnay δεν θεωρείται των βορείων περιοχών.

Από το γλεύκος της ποικιλίας παράγονται λευκά κρασιά ανώτερης ποιότητας με χαρακτηριστική γεύση και άρωμα. Επίσης συμμετέχει στην παραγωγή σαμπάνιας μαζί με άλλες ποικιλίες (Φυσαράκης, 1994).



Εικόνα 11:Chardonnay

3.1.11.Sauvignon

Λευκή ποικιλία Γαλλικής προέλευσης. Καλλιεργείται από τον 17^ο αιώνα στις περιοχές του Λίγηρα και του Μπορντό. Στην Ελλάδα η καλλιέργεια ξεκίνησε στις αρχές της δεκαετίας του 90 για να φτάσει στο τέλος της να καλλιεργείται σε 21 νομούς της χώρας, γεωγραφικά κατανεμημένους σε ολόκληρο τον Ελλαδικό χώρο.

Προτιμά τα μέσης γονιμότητας εδάφη, ασβεστώδη, αλλά και πυριτικά, αμμώδη, καλής έκθεσης, όχι πολύ γόνιμα και υγρά. Δεν έχει ιδιαίτερες απαιτήσεις όσον αφορά το κλίμα, αλλά είναι προτιμότερο να αποφεύγονται πολύ θερμές περιοχές, στις οποίες τα προϊόντα υστερούν σε αρωματικό δυναμικό.

Μορφώνεται σε γραμμικά σχήματα (αμφίπλευρο Rouyat) με μικρό ύψος κορμού ή κύπελλα και δέχεται συνήθως βραχύ κλάδεμα (2-3 οφθαλμοί ανά παραγωγική μονάδα).

Πλήρης ωρίμανση: Το 2^ο-3^ο δεκαήμερο του Αυγούστου

Συμμετέχει στην παραγωγή αρκετών Τοπικών Οίνων συμπεριλαμβανομένων των Ηρακλειώτικων (Σπινθηροπούλου, 2000).

Sauvignon Blanc

Καλλιεργείται από τον 17^ο αιώνα στις περιοχές του Λίγηρα και του Μπορντό. Στην Ελλάδα (6.500 στρέμματα) η εισαγωγή της έγινε πριν από 30 χρόνια, αλλά μόνον την τελευταία δεκαπενταετία διαδόθηκε στις διάφορες αμπελουργικές περιοχές. Συνιστάται για τα αμπελουργικά διαμερίσματα της Στερεάς Ελλάδας, της Μακεδονίας-Θράκης, για τους

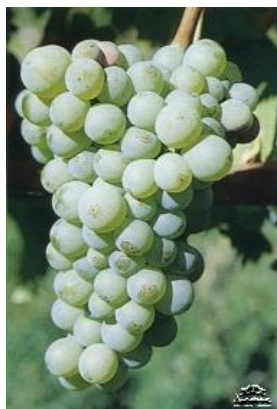
νομούς Αργολίδας, Αρκαδίας, Αχαΐας, Ηρακλείου, Κεφαλονιάς, Κορινθίας και Λάρισας και επιτρέπεται στο αμπελουργικό διαμέρισμα της Δωδεκανήσου .

Το ζεστό κλίμα μπορεί να θυσιάζει λίγη από την αρωματική ένταση του Sauvignon, του προσδίδει όμως σώμα και υπόσταση. Εκτός από εμφιαλώσεις που γίνονται από αυτή την ποικιλία, δίνει και πρωτότυπα χαρμάνια όταν συμμετέχει σε γηγενείς αρωματικές και μη ποικιλίες (Σπινθηροπούλου, 2000).

Αν και λόγω της πρώιμης ωρίμανσης δεν είναι υψηλών ηλιοθερμικών απαιτήσεων, εντούτοις φαίνεται ότι ο βραδύς ρυθμός ωρίμανσης συμβάλλει αποφασιστικά στην ανάπτυξη του αρωματικού δυναμικού.

Το άριστο αρώματος επιτυγχάνεται λίγο πριν από την πλήρη (βιομηχανική) ωρίμανση των σταφυλών, αν και υπάρχουν αρκετές απόψεις ως προς τον καταλληλότερο χρόνο τρυγητού

Από το γλεύκος της ποικιλίας (περιεκτικότητα σε σάκχαρα 200-220 g/L, οξύτητα 6,5-6,8 g/L σε τρυγικό οξύ, pH 3,6-4,0) παράγονται λευκοί ξηροί οίνοι εξαιρετικής ποιότητας με χαρακτηριστικό άρωμα, πλούσιο σώμα και άριστη ισορροπία. Στην Ελλάδα, το γλεύκος χρησιμοποιείται για την παραγωγή ΠΓΕ οινών όπως π.χ. Ηρακλείωτικος, Δράμας κτλ.



Εικόνα 12: Sauvignon blanc

3.1.12. Μαλβαζία

Η ιστορία του Μαλβαζία

Στην εποχή του, η οποία διήρκεσε περισσότερο από πέντε αιώνες, ο οίνος Μαλβαζία, ήταν γνωστός και ως «μαύρο κρασί από άσπρα σταφύλια», όσο παράδοξο κι αν ακούγεται αυτό. Ξεκίνησε το ταξίδι του από τον 12ο αιώνα και, για όσο κράτησε η κυριαρχία του, ταξίδεψε σε όλες τις αγορές της Ανατολής και της Δύσης. Εξαγόταν σε όλα τα λιμάνια της Μεσογείου και της Μαύρης Θάλασσας, φτάνοντας και στις πιο απαιτητικές αγορές της Ευρώπης.

Έχοντας υψηλή τιμή, δικαιολογημένη από την αντίστοιχη ποιότητα, αλλά και την αίγλη του, αγαπήθηκε και καταναλώθηκε στα καλύτερα σπίτια των πλουσίων, των ευγενών, ακόμα και των βασιλιάδων, και κατάφερε να αποκτήσει τεράστια φήμη, όσο κανένα άλλο κρασί στα χρόνια του Μεσαίωνα και της Αναγέννησης.

Σήμερα, προς τιμή εκείνου του γλυκού κρασιού, σχεδόν όλος ο πολιτισμένος οινικός κόσμος παράγει μια «τοπική» Μαλβαζία (Malvasia), από αυτόχθονες πρώτες ύλες, η οποία μιμείται και αντιγράφει, από όσα κείμενα έχουν περισωθεί και μιλούν γι' αυτήν, τον τρόπο καλλιέργειας, τις τεχνικές οινοποίησης, τις ποικιλίες, ακόμα και τον τρόπο κατανάλωσής της.

Με το ίδιο όνομα όμως, αποκαλούσαν και ολόκληρη την περιοχή –την περιφέρεια της Μονεμβασιάς που εκτεινόταν στο όρος Πάρνωνας, από το Άστρος μέχρι τον Μαλέα. Έτσι αποκαλούσαν επίσης την ποικιλία του σταφυλιού, αλλά και το κρασί, γνωστό ως «δωρικό οίνο», τον ονομαστό βυζαντινό Μονεμβάσιο οίνο (vinum de Malvasia, vinum de Monovasia, vinum Malvasie, vinum Monemvasie και malvasia) που φορτωνόταν στο λιμάνι και προοριζόταν για εμπόριο.

Το κρασί αυτό είχε συγκεκριμένα χαρακτηριστικά που το διαφοροποιούσαν από τα άλλα και πληρούσε συγκεκριμένες προδιαγραφές, όσον αφορά στην ποικιλία, αλλά και τον τρόπο παρασκευής.

Η κρητική παραγωγή Μαλβαζία

Ωστόσο παραγωγή Μαλβαζία γινόταν και στην Κρήτη –υπήρχαν συγκεκριμένα αμπέλια (vites malvasie ή vites monovasienses), τα οποία παρήγαγαν τον μονεμβάσιον οίνο ή malvasia. Έφτασαν στην Κρήτη ήδη από το 1340, και το γεγονός είχε ως αποτέλεσμα τη δημιουργία προβλημάτων στο εμπόριο του κρασιού, αφού ο διαχωρισμός δεν ήταν εύκολος. Έτσι, στα χρόνια που ακολούθησαν η Μονεμβασιά έπαψε να έχει πρωταγωνιστικό ρόλο όσον αφορά στην παραγωγή και την εμπορία του φημισμένου αυτού κρασιού.

Από τα τέλη του 15ου αιώνα η παραγωγή και το εμπόριο της γλυκιάς Μαλβαζίας επικεντρώνεται στην Κρήτη, από ανάμειξη όμως, πλέον, ντόπιων ποικιλιών. Πολλοί το αγάπησαν και ακόμα περισσότεροι προσπάθησαν να το μιμηθούν παράγοντας γλυκά κρασιά τύπου Μαλβαζίας. Μετά την Άλωση της Κωνσταντινούπολης από τους Τούρκους οι Βενετοί άρχισαν σιγά-σιγά να χάνουν τις κτήσεις τους στο Αιγαίο και βρέθηκαν αντιμέτωποι με τους Γάλλους εμπόρους.

Το οινικό εμπόριο ιταλικών κρασιών ελληνικού τύπου και ονόματος άρχισε να ανθεί. Ανάμεσα στα ονόματα διάσημων και ονομαστών ελληνικών κρασιών και ο Μαλβαζίας οίνος. Για τον σκοπό αυτό μεταφέρθηκαν και πολλές ποικιλίες σταφυλιών, γνωστές με το γενικό όνομα της ποικιλίας. Η συνήθεια σιγά-σιγά διαδόθηκε και σε άλλες χώρες –ο Ερρίκος της Πορτογαλίας ζήτησε κλήματα να τα φυτέψει στα νησιά Μαδέρα– μετατρέποντας το όνομα σε μια «κοινόχρηστη» ένδειξη, δηλωτική για το είδος του κρασιού.



<https://www.bitterbooze.com/oinos-malvazia-meros-1o/>

[ΜΑΡΙΑ ΤΖΙΤΖΗ • «ΕΝ ΑΡΧΗ ΟΙΝ-Ο-ΛΟΓΟΣ»](#)

Ο γνωστός για την φινέτσα του κλώνος Malvasia di Cantia επανήλθε στο προσκήνιο εδώ και μερικά χρόνια -ιδιαίτερα στο νομό του Ηρακλείου- και έτσι η Κρήτη απέκτησε ένα δυνατό όπλο στο πεδίο των αρωματικών ξηρών και γλυκών κρασιών (Σπινθηροπούλου, 2000).

3.2 Ερυθρές ποικιλίες

3.2.1.Κοτσιφάλι

Χαρακτηρίζεται η πιο σπουδαία, γηγενής, ερυθρά ποικιλία καθαρά οινοποιήσιμη, έχει αστάθεια στο χρώμα, πλούσια αναλυτικά στοιχεία για κρασί ποιότητας καλλιεργείται στην Κρήτη και ειδικά στο Νομό Ηρακλείου, εδώ και πολλούς αιώνες (αναφέρεται σε κείμενα του 14ου αιώνα), και συμμετείχε στην παραγωγή του Κρητικού Μαλβαζία. Περιγράφεται από τους Viala και Vermorel (1909) ως Kotsifali και Kotsiphali.

Ειδικότερα καλλιεργείται στις αμπελουργικές ζώνες Πεζών και Αρχανών για την παραγωγή οίνων ονομασίας προέλευσης ανώτερης ποιότητας με συνοινοποίηση με την ποικιλία Μανδηλαριά που προκύπτει οίνος με χαρακτηριστικό άρωμα που αποκτά μετά την ζύμωση και κυρίως με την παλαίωση σε βαρέλι.

Προτιμά για την καλλιέργειά τον λοφώδεις περιοχές, εδάφη αργιλασβεστώδη, βαθιά, χαλικώδη, καλής στράγγισης ακόμα και ξηρά ή πτωχά.

Είναι μια ποικιλία ζωνρή, ορθόκλαδη με αντοχή στην ξηρασία, τον άνεμο και αξιοποιεί καλά τα φτωχά εδάφη.

Το κοτσιφάλι δίνει κρασιά με μεγάλο αλκοολικό τίτλο, αρωματικά, μικρής οξύτητας, με ασταθές χρώμα. Για το λόγο αυτό συνοινοποιείται με την ποικιλία Μαντηλαριά για την παραγωγή των ξηρών και ερυθρών οίνων Ονομασίας Προέλευσης «Αρχάνες» και «Πεζά». Συμμετέχει επίσης στην παραγωγή ορισμένων τοπικών Οίνων (π.χ. Κρητικός, Ηρακλειώτικος κ.α.) (Σπινθηροπούλου, 2000).

Η καλλιέργεια της ποικιλίας Κοτσιφάλι συνιστάται στο αμπελουργικό διαμέρισμα της Κρήτης, όπου καταλαμβάνει έκταση 15.000 στρεμμάτων περίπου, και επιτρέπεται επίσης στο αμπελουργικό διαμέρισμα των Κυκλάδων και στην Ικαρία. (Σταυρακάκης Μ., 2010), σελ. 149.

Πλήρης ωρίμανση: Το 3^ο δεκαήμερο του Αυγούστου - 1^ο δεκαήμερο του Σεπτεμβρίου.

Ευδοκίμει σε επικλινή **εδάφη** των ημιορεινών περιοχών, αργιλοασβεστώδη, βαθιά, χαλικώδη, ακόμη και ξηρά ή φτωχά. Μετρίως ευαίσθητη ποικιλία στον περονόσπορο και το ωίδιο. Ευαίσθητη βέβαια στον μολυσματικό εκφυλισμό.

Το γλεύκος χαρακτηρίζεται από την υψηλή περιεκτικότητα σε **σάκχαρα** (230- 280 g/L) και τη χαμηλή **οξύτητα** (3,8-5,5 g/L σε τρυγικό οξύ). Το **pH** κυμαίνεται στο 3,4-3,7κατ' επέκταση ο ποικιλιακός οίνος χαρακτηρίζεται από υψηλό αλκοολικό τίτλο (14-15% vol.), χαμηλή οξύτητα και αστάθεια του χρώματος.

Για τη βελτίωση των οίνων (σταθεροποίηση του χρώματος, μείωση αλκοολικού βαθμού, διόρθωση του pH) συνοινοποιείται με τις σταφυλές της ποικιλίας Μανδηλαριά. Από τη συνοινοποίηση αυτή παράγονται οίνοι ΠΟΠ («Πεζά», «Αρχάνες») με σχετικά υψηλό αλκοολικό τίτλο (12-12,5% vol.), με λαμπρό ερυθρό χρώμα και ισορροπημένη γεύση (το pH κυμαίνεται στο 3,4-3,5), οι οποίοι είναι επιδεκτικοί παλαίωσης.



Εικόνα 13:Κοτσιφάλι

3.2.2.Μαντηλάρι

Γηγενής ποικιλία του αιγαιοπελαγίτικου χώρου, με σκούρο ερυθρό χρώμα και υπερτερεί έναντι όλων των άλλων στην περιεκτικότητα σε ανθοκυάνες, φαινόλες, σάκχαρα και οξύτητα.

Προτιμά εδάφη ελαφρά, ξηρά, περιοχών με χαμηλό υψόμετρο και ζεστά καλοκαίρια.

Πλήρης ωρίμανση: Το 2^ο-3^ο δεκαήμερο του Σεπτεμβρίου.

Οι παραγωγοί με την αναμπέλωση απέκτησαν την τάση να την καλλιεργούν σε γόνιμα εδάφη και εφαρμόζουν ακραίες επεμβάσεις λίπανσης με αποτέλεσμα προκύπτουν μεγάλες παραγωγές και αντίστοιχα κακή ποιότητα (στοιχεία Ινστιτούτο Αμπέλου).

Το Ινστιτούτο Οίνου, με πειραματικές οινοποιήσεις που έκανε τα τελευταία χρόνια, με σκοπό να μελετήσει την βελτίωση τον κρασιού στις ζώνες Πεζών και Αρχανών προτείνει την μερική αντικατάσταση της ποικιλίας αυτής με Syrah με πολύ καλά αποτελέσματα (Σπινθηροπούλου, 2000).

Μορφώνεται σε χαμηλό κύπελλο και δέχεται κλάδεμα βραχύ (κεφαλή με 2-3 οφθαλμούς). Στους νέους αμπελώνες μορφώνεται σε χαμηλού ύψους γραμμικά (μονόπλευρο ή αμφίπλευρο Royat, με ύψος κατακόρυφου κορμού έως 50εκ.) και δέχεται βραχύ κλάδεμα καρποφορίας, το οποίο πρέπει να συνοδεύεται από την εφαρμογή ελαφρών χλωρών κλαδεμάτων για την επίτευξη ισορροπίας μεταξύ βλάστησης και καρποφορίας. Βραχύ κλάδεμα (1-2 οφθαλμοί ανά παραγωγική μονάδα) πρέπει να αποφεύγεται εξαιτίας της μεγάλης ζωηρότητας.

Από το γλεύκος της ποικιλίας (περιεκτικότητα σε σάκχαρα 180-200g/L, οξύτητα 5,2-7,8g/L σε τρυγικό οξύ, pH 3,2-3,3), παράγονται οίνοι :

- ΠΟΠ «Ρόδος» (ποικιλιακός),
- «Πάρος» (με την ποικιλία Μονεμβασιά),
- «Αρχανές» και «Πεζά» (με την ποικιλία Κοτσιφάλι).

Επίσης, συμμετέχει στην παραγωγή πολλών Τοπικών Οινών (ΠΓΕ) όπως

- ερυθρός Δωδεκανησιακός (με τις ποικιλίες Syrah και Grenache),
- ο λευκός Αιγαιοπελαγίτικος (με Ασύρτικο και Αθήρι),
- ο ερυθρός Κρητικός (με Κοτσιφάλι, Λιάτικο),
- ο ροζέ Κρητικός (με Κοτσιφάλι, Λιάτικο, Ρωμαϊκό, Λαδικινό, Syrah, Carignan, Grenache)
- ο ροζέ και ερυθρός Ηρακλειώτικος (με Κοτσιφάλι, Λιάτικο, Ρωμαϊκό, Λαδικινό, Syrah, Carignan).



Εικόνα 14:Μαντηλαριά

3.2.3. Merlot

Ερυθρή ποικιλία, γαλλικής προέλευσης καλλιεργούμενη στην περιοχή του Μπορντώ, η οποία κατέλαβε τα τελευταία χρόνια σημαντικές εκτάσεις σε ολόκληρο τον κόσμο.

Μορφώνεται σε αμφίπλευρο Royat ή κύπελλο και δέχεται κλάδεμα μακρό. Είναι ποικιλία ευαίσθητη στην ξηρασία. Προτιμά εδάφη αργιλοαμμώδη, αργιλοασβεστώδη, δροσερά, βαθιά, ημιορεινών και ορεινών περιοχών, όπου η ωρίμανση των σταφυλιών δεν είναι πολύ γρήγορη.

Από το γλεύκος της ποικιλίας παράγονται οίνοι ποιότητας με μεγάλο αλκοολικό τίτλο, που ωριμάζουν γρήγορα. Επίσης είναι ποικιλία καλής οξύτητας, με σώμα, χαρακτηριστικό άρωμα, μαλακό, επιδεικτικό παλαίωσης. Στην Ελλάδα από την ποικιλία Merlot παρασκευάζονται

ερυθροί ποικιλιακοί οίνοι ποιότητας, ενώ το γλεύκος της ποικιλίας με τη συνοينوποίηση γλεύκους άλλων ποικιλιών δίνει τοπικούς οίνους (Σταυρακάκης, 2000).

Σαν βελτιωτική ποικιλία, στις αναμείξεις με άλλα κρασιά, βελτιώνει το χρώμα τους και επιταχύνει τον απαιτούμενο χρόνο παλαίωσης, κάνοντας ικανά να καταναλωθούν πιο σύντομα.



Εικόνα 15:Merlot

3.2.4.Mourvedre

Ερυθρή ποικιλία ισπανικής καταγωγής, καλλιεργούμενη σε αρκετές χώρες της μεσογείου.

Η ποικιλία αυτή προσαρμόζεται καλύτερα σε εδάφη βαθιά, που της εξασφαλίζουν ομαλή τροφοδοσία με νερό, ασβεστόχα, μέσης γονιμότητας, θερμών περιοχών. Με μέτρια απόδοση ανά πρέμνο, το κρασί της ποικιλίας αυτής είναι υψηλού αλκοολικού τίτλου, καλής οξύτητας, με καλό χρώμα, πλούσιο σε τανίνες, επιδεικτικό παλαίωσης (Σπινθηροπούλου, 2000).



Εικόνα 16:Mourverdre

3.2.5.Grenache

Ερυθρή μεσογειακή ποικιλία ισπανικής καταγωγής καλλιεργούμενη σε ξηροθερμικές περιοχές σε όλο τον κόσμο. Στην Ελλάδα είναι συνιστώμενη σε 18 νομούς συμπεριλαμβανομένων και της Κρήτης. Δεν έχει ιδιαίτερες απαιτήσεις όσον αφορά στο έδαφος, δίνει όμως τον καλύτερο χαρακτήρα του σε εδάφη ξηρά, σχιστολιθικά, χαλικώδη, θερμών περιοχών.

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.

Το Grenache rouge είναι γνωστό για τα απαλά και εύκολα στην κατανάλωση κρασιά, που είναι εύκολο να γοητεύσουν μέσα από την αμεσότητά τους, αλλά και να χρησιμοποιηθούν για μια μεγάλη γκάμα περιστάσεων. Είναι μια σκουρόχρωμη ποικιλία, που χρησιμοποιείται ευρέως για την παραγωγή ελαφρών ερυθρών κρασιών, αλλά και αρκετών στρογγυλών ροζέ. Επίσης συμμετέχει στην παραγωγή ορισμένων Τοπικών Οίνων.

Το Grenache rouge δίνει κρασιά με σχετικά απαλό, ρουμπινί χρώμα, ενώ τα μέτρια έντονα αρώματά του θυμίζουν ώριμα κόκκινα φρούτα, όπως κεράσι και φράουλα, αλλά και γλυκά μπαχαρικά, όπως κανέλα. Στο στόμα είναι αρκετά πλούσιο, χωρίς όμως να είναι βαρύ, με χαμηλό επίπεδο απαλών τανινών, χαμηλή οξύτητα και σχετικά υψηλό αλκοολικό τίτλο.

Το Grenache rouge καλλιεργείται σε πολλές περιοχές της Ελλάδας, από τη Μακεδονία και τη Θράκη, μέχρι την Κρήτη. Σπάνια εμφιαλώνεται μόνο του και αυτό συνήθως συμβαίνει σε ροζέ εμφιαλώσεις. Τα ερυθρά κρασιά που περιέχουν Grenache rouge είναι χαρμάνια με άλλες ερυθρές, γαλλικές αλλά και γηγενείς ποικιλίες, ενώ τις περισσότερες

φορές δεν υπάρχει παλαίωση σε δρύινο βαρέλι, αφού το σταφύλι αυτό δίνει τον καλύτερό του εαυτό σε αναγωγικές συνθήκες.

Το Grenache rouge δίνει κρασιά για άτομα που δεν έχουν πολλές οινικές εμπειρίες, αλλά θέλουν να μπουν στο μαγευτικό κόσμο των ερυθρών και των ροζέ κρασιών, ενώ είναι μια εξαιρετική πρόταση για χαλαρές κοινωνικές συνευρέσεις, όπου το κρασί παίζει υποστηρικτικό ρόλο. Λόγω έλλειψης έντονων τανινών, τα κρασιά από Grenache rouge μπορούν να καταναλωθούν και ελαφρώς δροσερά, άρα είναι κατάλληλα και για καλοκαιριάτικα γεύματα. Τα ερυθρά κρασιά από Grenache rouge είναι έτοιμα προς κατανάλωση μόλις κυκλοφορήσουν στο εμπόριο, αλλά μπορούν να κρατηθούν και για δύο ή τρία χρόνια ακόμη (Φυσαράκης, 1994).



Εικόνα17:Grenache

3.2.6.Cabernet Sauvignon

Διεθνής ερυθρή ποικιλία καταγόμενη από το Μπορντώ της Γαλλίας, της οποίας η καλλιέργεια θεωρήθηκε απαραίτητη για τη βελτίωση των ερυθρών οίνων που παράγονταν από ορισμένες ποικιλίες. Στην Ελλάδα πρωτοκαλλιεργήθηκε στο Μέτσοβο και γρήγορα η καλλιέργειά της επεκτάθηκε σε αρκετές περιοχές σε ολόκληρο τον ελλαδικό χώρο. Είναι μια ποικιλία που δεν λείπει από τους κρητικούς αμπελώνες και ιδιαίτερα από αυτά που βρίσκονται στο νομό Ηρακλείου.

Ευδοκίμει σε εδάφη αργιλοασβεστώδη, ξηρά, χαλικώδη, πτωχά, αλλά παράγει ικανοποιητικά και σε βαριά ασβεστώδη εδάφη. Προτιμά εδάφη βαθιά ημιορεινών και ορεινών περιοχών, δροσερά, με καλή ικανότητα συγκράτησης νερού μέτριας γονιμότητας.

Μορφώνεται σε γραμμικά σχήματα σχήματα και δέχεται κλάδεμα μακρό (4-5 οφθαλμοί ανά παραγωγική μονάδα).

Από το γλεύκος της ποικιλίας αυτής παρασκευάζονται ερυθρά κρασιά ονομασίας προέλευσης ανώτερης ποιότητας (ΟΠΑΠ) με έντονο λαμπρό χρώμα, πλούσια σε τανίνες, με χαρακτηριστικό άρωμα μετά από παλαίωση (Σταυρακάκης, 2000).

Παρουσιάζει μια καλή ισορροπία ανάμεσα σε αλκοόλη και την οξύτητα το κρασί της ποικιλίας αυτής, στο σωστό βαθμό, όμως, ωριμότητας των σταφυλιών.

Είναι τόσο δυνατή ποικιλία που στις αναμειξεις με κρασιά άλλων ποικιλιών, ή στην συνοינוποίηση με άλλες ποικιλίες, αρκεί η παρουσία της ποικιλίας αυτής σε ποσοστό 5-10% για να δώσει το δικό της χαρακτήρα στο τελικό προϊόν.

Για πολλούς οινογνώστες και καταναλωτές το Cabernet Sauvignon είναι ο βασιλιάς των ερυθρών ποικιλιών. Έχει ήδη κατακτήσει σχεδόν όλες τις οινοπαραγωγικές χώρες του κόσμου,

ενώ στην Ελλάδα έχει πράγματι μια σημαντική παρουσία στο κομμάτι των κρασιών υψηλής ποιότητας.

Το Cabernet Sauvignon είναι μια ερυθρή ποικιλία που δίνει ερυθρά κρασιά, γνωστά για τον ατίθασο χαρακτήρα τους, αλλά και για τη μοναδική δυνατότητα παλαίωσης που διαθέτουν. Τα κρασιά που έχουν παραχθεί από Cabernet Sauvignon διακρίνονται για το πυκνό, σχεδόν αδιαπέραστο πορφυρό χρώμα τους. Η έντονη μύτη τους χαρακτηρίζεται από τα αρώματα μαύρων φρούτων, κέδρου και μπαχαρικών, ενώ συχνά υπάρχει η παρουσία των αρωμάτων δρυός. Στο στόμα είναι πυκνά στη δομή και στιβαρά, με σφιχτές τανίνες, υψηλή οξύτητα και μέτριο προς υψηλό αλκοόλ.



Εικόνα 18: Cabernet Sauvignon

3.2.7. Syrah

Ερυθρή ποικιλία, που έγινε γνωστή χάρη στα θαυμάσια κρασιά που δίνει στην κοιλάδα του Ροδανού Ελβετίας, καλλιεργούμενη σήμερα σε πολλές περιοχές στον κόσμο. Στην Ελλάδα η καλλιέργεια της ξεκίνησε από τη Σιθωνία Χαλκιδικής, ενώ τα τελευταία 3-4 χρόνια καλλιεργείται ως συνιστώμενη σε 16 νομούς της χώρας συμπεριλαμβανομένης και της Κρήτης.

Προτιμά εδάφη που εξασφαλίζουν ομαλή τροφοδοσία με νερό κατά τη διάρκεια του βλαστικού κύκλου. Τα καλύτερα χαρακτηριστικά της τα δίνει σε εδάφη σχιστολιθικά, γρανιτικά, αρκετά βαθιά και σε περιοχές με δροσερό όχι υγρό, αλλά ούτε ξηρό κλίμα.

Μορφώνεται σε γραμμικά σχήματα ή σε κυπελλοειδή και δέχεται κλάδεμα μακρό (παραγωγική μονάδα με 4 οφθαλμούς).

Πλήρης ωρίμανση: Το 3^ο δεκαήμερο του Αυγούστου - 1^ο δεκαήμερο του Σεπτεμβρίου.

Ανάλογα με τον κλώνο, το κλάδεμα, το έδαφος και την περιοχή, η ποικιλία αυτή μπορεί να δώσει κρασιά λιγότερο ή περισσότερο δυνατά, μέτριας οξύτητας, με έντονο χρώμα, έντονα αρώματα, που γίνονται συνθετότερα κατά την παλαίωση.

Η βλάστηση είναι ορθόκλαδη, έχει ταχύτατη ανάπτυξη, ιδίως όταν χρησιμοποιείται ο κλώνος **Grosse Syrah** σε ζωηρά υποκείμενα και καλλιεργείται σε γόνιμα εδάφη, με αποτέλεσμα να υφίσταται ζημιές από τους ανέμους αν δεν προσδεθεί εγκαίρως. Ο καρποφόρος βλαστός φέρει συνήθως δυο σταφυλές, από τον 2^ο και 4^ο κόμβο.

Αντίθετα, ο κλώνος **Petite Syrah** είναι λιγότερο ζωηρός και παραγωγικός και υπερτερεί σε ποιότητα.

Συνοινοποιείται με επιτυχία τόσο με ερυθρές (Cabemet Sauvignon, Grenache, Mourverde, Sangiovese) όσο και με λευκές ποικιλίες (Viognier, Marsanne, Roussane).

Κατά το τέλος της περιόδου ωρίμανσης, όταν η περιεκτικότητα των ραγών σε σάκχαρα είναι 220 g/L περίπου, οι ράγες είναι ευαίσθητες στην αφυδάτωση, με αρνητικές επιπτώσεις στην ποιότητα και την ποσότητα της παραγωγής.

Στην Ελλάδα, από το γλεύκος της ποικιλίας Syrah (περιεκτικότητα σε **σάκχαρα** 210-220 g/L, **οξύτητα** 6,8-7,5 g/L σε τρυγικό οξύ, **pH** 3,3-3,5) παρασκευάζονται ποικιλιακοί ερυθροί οίνοι ποιότητας. Είναι ανώτερη της ποικιλίας Carignan, την οποία θα πρέπει να αντικαταστήσει στον Ελληνικό και ιδίως στον Κρητικό αμπελώνα, προκειμένου να βελτιωθούν τα οινικά προϊόντα ορισμένων ποικιλιών (Ρωμαϊκό, Κοτσιφάλι, κ.ά.). ήδη η συνοινοποίηση με το γλεύκος της ποικιλίας Κοτσιφάλι έχει δώσει πολύ καλά αποτελέσματα.



Εικόνα 19:Syrah

3.2.8.Λιάτικο

Παλαιά ερυθρή κρητική ποικιλία, η καλλιέργεια της οποίας ανάγεται στον 3^ο ή 2^ο αιώνα π.Χ. Ο «Λιάτικός Οίνος», που αναφέρεται σε κείμενα του 13ου αιώνα, ήταν ευρύτατα γνωστός αλλά πωλούνταν σε χαμηλότερες τιμές από τον Κρητικό Μαλβαζία. Το γλεύκος της ποικιλίας Λιάτικο συμμετείχε στην παρασκευή του Κρητικού Μαλβαζία.

Ως προς την ετυμολογία της λέξης «Λιάτικο» έχουν διατυπωθεί διάφορες υποθέσεις. Κατά μια άποψη προέρχεται από τον Ιούλιο-Ιουλιάτικο-και ύστερα από σύντμηση Λιάτικο, διότι ως πολύ πρώιμη ερυθρά ποικιλία (η πρωιμότερη του ελληνικού αμπελώνα) ωριμάζει τις σταφυλές από το πρώτο δεκαήμερο του Ιουλίου.. Γενικά στην Κρήτη η λέξη «λιάτικο» είναι συνώνυμο του «πρώιμου». Συχνά ονομάζουν και άλλα φρούτα πρώιμης ωρίμανσης π.χ. τα κεράσια ως λιάτικα. Ο Μολον (1906) υποστήριξε ότι το Λιάτικο είναι συνώνυμο της ποικιλίας Aleatico, υπαινισσόμενος την εξ Ιταλίας καταγωγή της ποικιλίας, υπόθεση που δεν ενισχύεται από τη συγκριτική αμπελογραφική μελέτη των δύο ποικιλιών. (Σταυρακάκης, 2010. σελ 151-153).

Πλήρης ωρίμανση: Το 2^ο δεκαήμερο του Ιουλίου - 1^ο δεκαήμερο του Αυγούστου.

Ευδοκίμει σε ξηρά, φτωχά εδάφη, χωρίς επιπτώσεις στην ποιότητα της παραγωγής εξαιτίας και της πρώιμης ωρίμανσης. Οι χαρακτήρες όμως της ποιότητας του γλεύκους και των παραγόμενων οίνων επηρεάζονται πολύ από το μικροκλίμα των περιοχών στις οποίες καλλιεργείται, την πορεία ωρίμανσης, το βαθμό τεχνολογικής ωριμότητας των σταφυλών κατά τον τρυγητό και το είδος του τελικού προϊόντος.

Από το γλεύκος της ποικιλίας Λιάτικο, που χαρακτηρίζεται από την υψηλή περιεκτικότητα σε **σάκχαρα** (220-230 g/L), τη **χαμηλή οξύτητα** (4,4-6,5 g/L, σε τρυγικό οξύ) και έχει **pH** 3,3-3,9, παράγονται οίνοι ερυθροί ξηροί ΟΠΑΠ («Δάφνες», «Σητεία») με υψηλό αλκοολικό βαθμό, χαμηλή οξύτητα και λεπτό άρωμα, ασταθές χρώμα και ισχυρότατη τάση προς οξείδωση. Το χρώμα καθίσταται γρήγορα καστανό με όλες τις αλλοιώσεις της οξειδωτικής διαδικασίας.

Πολύ καλά αποτελέσματα δίνει με τη συνοינוποίηση των σταφυλών των ποικιλιών Δαφνί, Βιλάνα, Θραψαθήρι (Σητεία) και την παραγωγή οίνων ΟΠΑΠ, μέτριας γλυκότητας

(mezzo), που παραπέμπουν στην Μαλβαζία οίνο, αλλά και των Τοπικών Οίνων (Κρητικός, Λασιθιώτικος, Ηρακλειώτικος)



Εικόνα 20:Λιάτικο

Ο όρος ‘οινοποίηση’ περιλαμβάνει το σύνολο των διεργασιών που λαμβάνουν χώρα κατά την μετατροπή των νωπών σταφυλιών και του γλεύκους σε οίνο. Κατά την διάρκεια της οινοποίησης, το γλεύκος το οποίο είναι πλούσιο σε σάκχαρα (γλυκόζη & φρουκτόζη) χρησιμοποιείται από επιλεγμένους ζυμομύκητες οι οποίοι καταναλώνουν στα σάκχαρα που αυτό περιέχει, προκειμένου να παράγουν ενέργεια (ATP). Η μεταβολική διεργασία ονομάζεται αλκοολική ζύμωση και κυριότερα προϊόντα της είναι η αιθανόλη και το διοξείδιο του άνθρακα, ενώ υπό αναερόβιες συνθήκες απελευθερώνεται και ενέργεια, καθώς παράγονται δυο μόρια ATP ανά μόριο γλυκόζης που διασπάται με παράλληλη απελευθέρωση 25,4 kcal με μορφή θερμότητας (Τσακίρης, 2014).

Το γεγονός ότι το κρασί δεν είναι παρά ένα ενδιάμεσο προϊόν και ο οινολόγος είναι αυτός που θα αποτρέψει τη φυσική εξέλιξη του οίνου, δηλαδή τη μετατροπή τον σε ξύδι (Τσακίρης, 2014).

Οι κύριες μορφές οινοποίησης είναι οι ακόλουθες:

- Ερυθρή οινοποίηση ή παραγωγή ερυθρών οίνων
 - Λευκή οινοποίηση ή παραγωγή λευκών οίνων
 - Ερυθρωπή οινοποίηση ή παραγωγή ροζέ οίνων
 - Ειδικές οινοποιήσεις ή παρασκευή ειδικών τύπων, π.χ. αφρώδεις οίνοι
- (Τσακίρης, 2014)

4.1. Ερυθρή Οινοποίηση-Στάδια

Τα κύρια φαινόμενα που πραγματοποιούνται κατά τη διάρκεια της ερυθρής οινοποίησης είναι η **αλκοολική ζύμωση**, η **εκχύλιση** των χρωστικών και άλλων συστατικών κατά την παραμονή των στεμφύλων (φλούδες, κουκούτσια και βόστρυχοι) με το γλεύκος και **μηλογαλακτική ζύμωση**.

4.1.1. Μεταφορά μετά την συγκομιδή

Η **μεταφορά** πρέπει να αφήνει ανέπαφα τα σταφύλια και να είναι γρήγορη. Αυτό επιτυγχάνεται με τη χρησιμοποίηση μεταφορικών μέσων, όπως καλάθια, τελάρα, που

προκαλούν μεγάλες πιέσεις στο σταφύλι. Για λόγους ευκολίας η υποδοχή των σταφυλιών γίνεται σε μια σταφυλοδόχο.

4.1.2 Έκθλιψη-Απορραγισμός

Η **έκθλιψη** (σπάσιμο) της ράγας του σταφυλιού γίνεται στους σπαστήρες και το γλεύκος, τα στέμφυλα και οι βόστρυχοι περνάνε στον αποβοστρυχωτή για την αποχώρηση των βοστρύχων από τις ράγες και έχει σκοπό να ελευθερώσει το χυμό της ράγας (γλεύκος), ο οποίος ταυτόχρονα αερίζεται ελαφρά και αναμιγνύεται με ζύμες που βρίσκονται στην επιφάνεια του σταφυλιού. Ακολουθεί **απορραγισμός** που είναι ο διαχωρισμός των ραγών από τα τσάμπουρα ή βόστρυχους, τα οποία και απομακρύνονται με ειδικά μηχανήματα τους αποβοστρυχωτές ή απορραγιστήρια. Αν οι βόστρυχοι παραμένουν αρκετές ημέρες με το σταφυλοπολτό, το κρασί αποκτά χορτώδη χαρακτήρα.

4.1.3 Μεταφορά στην δεξαμενή ζυμώσεως

Μετά τον διαχωρισμό των βοστρύχων ο **σταφυλοπολτός** μεταφέρεται στην δεξαμενή ζυμώσεως με τη βοήθεια της αντλίας. Η εισαγωγή των σταφυλιών μπορεί να γίνει απευθείας μέσα στη δεξαμενή με πτώση. Οι δεξαμενές ζυμώσεως δεν πρέπει να γεμίζουν μέχρι την οροφή τους, προβλέποντας την αύξηση του όγκου, που είναι αποτέλεσμα της έκλυσης διοξειδίου του άνθρακα κατά τη διάρκεια της ζύμωσης.

4.1.4 Επεξεργασία γλεύκους πριν τη ζύμωση

Ο **θειώδης ανυδρίτης** προστίθεται κατά το γέμισμα της δεξαμενής πριν ακόμα αρχίσει η αλκοολική ζύμωση και χρησιμοποιείται για την προστασία του γλεύκους από τις οξειδώσεις. Ο θειώδης ανυδρίτης δρα πάνω σε όλους τους μικροοργανισμούς του κρασιού, ζύμες, οξικά βακτήρια και βακτήρια της γαλακτικής ζύμωσης. Στις εξαιρετικά μικρές δόσεις που χρησιμοποιείται στο κρασί αναστέλλει τη δράση των βακτηρίων, χωρίς να παρεμποδίζει τη δράση ζυμών. Η ποσότητα του θειώδη ανυδρίτη που προστίθενται στο σταφυλοπολτό υπολογίζεται μόνο για το γλεύκος που αναλογεί και όχι για τα στερεά συστατικά των σταφυλιών και είναι 5-15 γραμμάρια/100 λίτρα, για εύκρατες περιοχές. Η δόση του θειώδη ανυδρίτη εξαρτάται από την υγεία των σταφυλιών, το βαθμό ωρίμανσης, τη θερμοκρασία του περιβάλλοντος, το pH του γλεύκους, από τον τύπο του κρασιού που παρασκευάζεται, τις ιδιαιτερότητες της περιοχής και την επιλογή να γίνει ή όχι η μηλογαλακτική ζύμωση.

Ο οινοποιός επίσης θα επιλέξει, εάν επιθυμεί, φυσική ζύμωση με τις ηθαγενείς ζύμες που βρίσκονται στο σταφύλι ή ελεγχόμενη ζύμωση με διάφορα στελέχη ζυμών που κυκλοφορούν στο εμπόριο δηλαδή αν θα πραγματοποιηθεί εμβολιασμός με καθαρή ζύμη.

4.1.5 Εκχύλιση-Έναρξη αλκοολικής ζύμωσης

Το χρώμα των κόκκινων κρασιών οφείλεται, σχεδόν αποκλειστικά, σε χρωστικές που βρίσκονται στη φλούδα των κόκκινων σταφυλιών. Η παραλαβή (εκχύλιση) των γευστικών και αρωματικών συστατικών των ανθοκυανών και των τανινών από τα στερεά μέρη του σταφυλιού, είναι το κύριο χαρακτηριστικό της ερυθρής οινοποίησης. Αυτό σημαίνει ότι η μεγαλύτερη σπουδαιότητα σε αυτό το είδος οινοποίησης έχει η ποιότητα του σταφυλιού. Αντίθετα, μπορούμε να πούμε ότι για τη λευκή οινοποίηση τη μεγαλύτερη σπουδαιότητα έχει η τεχνολογία (πιεστήριο, απολάσπωση), που μας επιτρέπει την παραλαβή των επιθυμητών μόνο κλασμάτων του χυμού του σταφυλιού και η ζύμωση σε χαμηλή θερμοκρασία (ψύξη). Στην περίπτωση της ερυθρής οινοποίησης σημαντικό ρόλο παίζει η φλούδα της ράγας, της οποίας η ποιότητα εξαρτάται περισσότερο από τις εξωτερικές κλιματολογικές συνθήκες από ότι αυτή της σάρκας. Ο σχηματισμός των χρωστικών στη φλούδα προϋποθέτει ηλιοφάνεια και θερμοκρασία μεγαλύτερη από αυτή που είναι αναγκαία για την ωρίμανση του εσωτερικού της ράγας.

Ο σταφυλοπολτός δηλαδή τα στέμφυλα και το γλεύκος τοποθετούνται σε δεξαμενή. Με την έναρξη της ζύμωσης, τα στέμφυλα (φλούδες και κουκούτσια θα ανεβαίνουν στο επάνω μέρος «σπρωγμένα» από το παραγόμενο διοξείδιο του άνθρακα. Επειδή η κατάσταση αυτή εμποδίζει την εκχύλιση, με τη βοήθεια μιας αντλίας το γλεύκος αντλείται από το κάτω μέρος της δεξαμενής και οδηγείται ξανά στην κορυφή. Εκεί αφήνεται να πέσει και να διαβρέξει τα στέμφυλα. Η διαδικασία αυτή ονομάζεται **διαβροχή**, επαναλαμβάνεται πολλές φορές κατά τη διαδικασία της ζύμωσης. Διάρκεια εκχύλισης είναι ο χρόνος που πρέπει να παραμείνει το γλεύκος στην ίδια δεξαμενή με τα στέμφυλα.

Ο χρόνος αυτός συμπαρομής είναι βασικός παράγοντας της ποιότητας του κόκκινου κρασιού και των χαρακτηριστικών του. Ο βέλτιστος χρόνος παραμονής είναι συνάρτηση

- ✓ της ποικιλίας που οινοποιούμε,
- ✓ του τύπου κρασιού που θέλουμε να παράγουμε,
- ✓ των συνθηκών της χρονιάς,
- ✓ της θερμοκρασίας και
- ✓ του τρόπου δεξαμενισμού

- ✓ χρόνο κατανάλωσης όταν θέλουμε να φτιάξουμε κρασί με σκοπό να καταναλωθεί νέο, η συμπαράμονή του γλεύκους με τα στέμφυλα πρέπει να είναι σύντομη (2-3 ημέρες). Τα κρασιά παλαίωσης έχουν ανάγκη από μεγαλύτερο χρόνο παραμονής (8-15 ημέρες), ώστε να έχουμε μεγαλύτερο χρόνο εκχύλισης.

4.1.6. Αλκοολική ζύμωση

Καλείται η διάσπαση των σακχάρων του γενικού τύπου $C_6H_{12}O_6$ από ένζυμα των ζυμών, κατά κύριο λόγο προς αιθανόλη. Η πορεία της αλκοολικής ζύμωσης παρακολουθείται με καθημερινή μέτρηση τον ειδικού βάρους. Θεωρείται ότι έχει ολοκληρωθεί όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα μετρημένα με το φελίγγειο υγρό είναι μικρότερη από 2g/l.

Αλκοολική ζύμωση: $C_6H_{12}O_6$ (γλυκόζη) \rightarrow CH_3CH_2-OH (αιθανόλη) + $CO_2\uparrow$

- **Διαχωρισμός γλεύκους-στέμφυλων και πίεση**

Το γλεύκος σε ζύμωση (ή το κρασί ανάλογα με τη διάρκεια εκχύλισης) διαχωρίζεται με τη βοήθεια της βαρύτητας για να μεταφερθεί σε μια άλλη δεξαμενή, όπου θα ολοκληρωθεί η αλκοολική ζύμωση και πιθανόν να ακολουθήσει μηλογαλακτική ζύμωση, ανάλογα με την κατάσταση του γλεύκους τη στιγμή του διαχωρισμού. Το κρασί που θα πάρουμε είναι «κρασί χωρίς πίεση».

A) Διαχωρισμός του γλεύκους **πριν από το τέλος της αλκοολικής ζύμωσης**. Έχει σκοπό να ελαχιστοποιήσει τους κινδύνους που εμφανίζονται προς το τέλος της αλκοολικής ζύμωσης, απομακρύνοντας την μεγαλύτερη ποσότητα βακτηρίων.

B) Διαχωρισμός **αμέσως μετά τη λήξη της αλκοολικής ζύμωσης**, όταν έχουν αποζυμωθεί τα σάκχαρα του γλεύκους.

Γ) Διαχωρισμός **μερικές μέρες μετά το τέλος της αλκοολικής ζύμωσης**. Έτσι τα ερυθρά κρασιά είναι πλούσια σε τανίνες και αντέχουν στο χρόνο. Επειδή σε αυτή την περίπτωση υπάρχει ο κίνδυνος οξείδωσης των στεμφύλων από το οξυγόνο τον αέρα γι' αυτό η οινοποίηση γίνεται μόνο σε κλειστές δεξαμενές.

Τα στέμφυλα απαλλαγμένα από το υγρό, μεταφέρονται έξω από τη δεξαμενή υποδοχής του γλεύκους και πιέζονται για να δώσουν το «κρασί πίεσης». Η δεξαμενή όπου

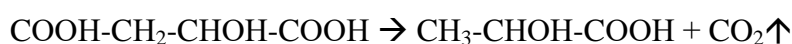
ολοκληρώνεται η ζύμωση μπορεί να έχει οποιοδήποτε μέγεθος, μπορεί να είναι ακόμα και ένας ξύλινος κάδος.

Η πίεση των στέμφυλων πρέπει να γίνεται κατά τρόπο, ώστε να παίρνουμε το σύνολο σχεδόν του χυμού που περιέχουν. Το κρασί που παίρνουμε από τις πιέσεις είναι το 15% περίπου του συνόλου του κρασιού. Το κρασί που προέρχεται από την πίεση των στέμφυλων συνήθως δεν χρησιμοποιείται στα κοινά κρασιά. Είναι δυνατόν να προστεθεί κατά ένα ποσοστό σε κρασιά που προορίζονται για παλαίωση.

Η οριακή θερμοκρασία ζύμωσης για τα κρασιά είναι 30-32 °C. Οι δεξαμενές που τελευταία χρησιμοποιούνται στα οινοποιεία είναι με μανδύα ψύξης, για τον έλεγχο της θερμοκρασίας σε χαμηλά επίπεδα. Στο τέλος της αλκοολικής ζύμωσης έχουμε τη μετατροπή όλων των ζυμομένων σακχάρων σε αιθυλική αλκοόλη και ακολουθεί θείωση.

4.1.7. Μηλογαλακτική Ζύμωση

Η μηλογαλακτική ζύμωση είναι η μετατροπή του μηλικού οξέος από τα γαλακτικά βακτήρια που βρίσκονται στις οινολάσπες σε γαλακτικό οξύ. Η μηλογαλακτική ζύμωση οδηγεί σε μείωση της οξύτητας, διότι το γαλακτικό οξύ είναι λιγότερο όξινο από το μηλικό. Είναι επιθυμητή κυρίως σε ερυθρά κρασιά που έχουν μεγάλη οξύτητα, γιατί γίνονται πιο ευχάριστα και βελτιώνεται η ποιότητά τους.



Μηλικό

Γαλακτικό

4.1.8. Μετάγχιση των νέων κρασιών

Μετά το τέλος της μηλογαλακτικής ζύμωσης μεταγγίζεται το κρασί αμέσως και θειώνεται με 5 γραμμάρια/hl, να ανασταλεί η δράση των γαλακτικών βακτηρίων. Ο θειώδης ανυδρίτης προστατεύει το κρασί από τα βακτήρια. Ακολουθεί η διαύγαση, η σταθεροποίηση, η ωρίμανση σε δρύινα βαρέλια και ανάλογα, η παλαίωση σε φιάλες (Τσετούρας, 2008).

Μετά το τέλος των ζυμώσεων ακολουθεί προσεκτικό απογέμισμα της δεξαμενής, με σκοπό να αποφευχθούν οι οξειδώσεις. Τους πρώτες μήνες που ακολουθούν, το κρασί έχει ανάγκη μεταγγίσεων που σκοπό έχουν να το απαλλάξουν από τα στέρεα υπολειμμάτων που καθιζάνουν φυσιολογικά κατά τη διάρκεια παραμονής.

4.2.Λευκή Οινοποίηση-Στάδια

Κύρια χαρακτηριστικά της λευκής οινοποίησης είναι η απουσία εκχύλισης και ο διαχωρισμός του γλεύκους σε κλάσματα. Σημαντικό σημείο της λευκής οινοποίησης είναι η απομάκρυνση κάθε στερεού συστατικού του γλεύκους πριν από τη ζύμωση, όπως και η πραγματοποίηση της ζύμωσης σε χαμηλή θερμοκρασία. Η μηλογαλακτική ζύμωση συνήθως δεν επιδιώκεται, γιατί στα λευκά κρασιά η οξύτητα είναι περισσότερο επιθυμητή για οργανοληπτικούς λόγους .

4.2.1 Συγκομιδή και Μεταφορά λευκών σταφυλιών

Η **συγκομιδή** των λευκών σταφυλιών γίνεται πριν την πλήρη ωρίμανση η οποία συντελεί επιπρόσθετα στην παραγωγή οίνων με 11-12% vol αλκοόλης, ποσοστό που τους καθιστά εύκολους προς κατανάλωση.

Η **μεταφορά** του σταφυλιού έχει μεγάλη σημασία στην επιτυχία της οινοποίησης. Για να αποφύγουμε τις αρνητικές επιπτώσεις της εκχύλισης και οξείδωσης πρέπει απαραίτητα τα σταφύλια να μεταφέρονται γρήγορα, ανέπαφα και σε χαμηλή θερμοκρασία αν είναι δυνατόν. Για αυτό τοποθετούνται σε μικρούς υποδοχείς σε μικρά δοχεία. (Τσακίρης, 2014)

4.2.2 Παραλαβή γλεύκους

Είναι αποτέλεσμα των τριών παρακάτω μηχανικών επεξεργασιών:

Έκθλιψη των ραγών

Πραγματοποιείται θραύση του φλοιού της ράγας και απελευθέρωση της σάρκας και του χυμού.

Δεν συνοδεύεται από αποβοστρύχωση, διαδικασία που δεν προσφέρει σημαντικά πλεονεκτήματα στη λευκή οινοποίηση, με δεδομένο ότι τα στέμφυλα απομακρύνονται από την αρχή και μόνο το γλεύκος παραμένει για να υποστεί ζύμωση (Τσακίρης, 2014).

Τα σταφύλια συνήθως μετά το σπάσιμο και απορραγισμό ρίχνονται απλά ή οδηγούνται με τη βοήθεια αντλίας στο πιεστήριο.

Το κρασί που προκύπτει από τα λευκά σταφύλια χωρίς απορραγισμό δεν παρουσιάζει θόλωμα. Όταν γίνεται απορραγισμός, παρατηρείται οξειδωτικό θόλωμα στο λευκό κρασί, επειδή δεν προστατεύεται από τις ταννίνες. Το γλεύκος που προέρχεται από τα λευκά σταφύλια περιέχει δέκα φορές λιγότερες ταννίνες από το γλεύκος των ερυθρών. Οι ταννίνες που περιέχονται στους βόστρυχους σε ποσοστό 2,5-3,5% έχουν αντιοξειδωτικές ιδιότητες. Σε πολλά οινοποιεία

συνηθίζεται να γίνεται αποβοστρύχωση και στη λευκή οινοποίηση, όπως και στην ερυθρή (Τσετούρας, 2008).

Στράγγιση ή προπίεση του γλεύκους

Η επεξεργασία αυτή έχει ως σκοπό τον ταχύτερο δυνατό διαχωρισμό και παραλαβή του γλεύκους που έχει απελευθερωθεί κατά την έκθλιψη των ραγών πάντα όμως με μεγάλη προσοχή διότι η ποιότητα του γλεύκους λευκών σταφυλιών αντιπαθεί τις μεγάλες πιέσεις.

Υπάρχουν δυο τρόποι διαχωρισμού του γλεύκους: ο **στατικός** διαχωρισμός ή στράγγιση και ο **μηχανικός** διαχωρισμός ή προπίεση. Στην πρώτη περίπτωση ο διαχωρισμός γίνεται με την επίδραση μόνο της βαρύτητας, ενώ στη δεύτερη περίπτωση με τη βοήθεια δυναμικών διαχωριστών (προπιεστηρίων) (Τσακίρης, 2014).

Κατά αυτήν την διαδικασία αποσπάται το υπόλοιπο γλεύκος από τη σταφυλόμαζα. Η έντονη παρουσία, στα φρέσκα σταφύλια, μη κροκιδωμένων πολυσακχαριτών που έχουν την τάση να σχηματίζουν συμπαγή μάζα καθιστούν δύσκολη την πίεση των στεμφύλων στη λευκή οινοποίηση. Αντίθετα, στην ερυθρή οινοποίηση οι πολυσακχαρίτες είναι κροκιδωμένοι από την αιθανόλη που έχει σχηματιστεί κατά την αλκοολική ζύμωση που έχει προηγηθεί (Τσακίρης, 2014).

Τα στέμφυλα μαζί με τους βόστρυχους καθώς εξέρχονται από τα στραγγιστήρια, περιέχουν και άλλες ποσότητες γλεύκους, το οποίο παίρνεται με συμπίεση στα πιεστήρια.

Τα καλύτερα πιεστήρια θεωρούνται τα ασυνεχή, τα οποία δίνουν και τα κρασιά ποιότητας, επειδή η τροφοδότηση δεν είναι συνεχής, η συμπίεση γίνεται σε χαμηλές πιέσεις.

Η λευκή οινοποίηση, πρέπει να γίνεται με πολύ μικρή πίεση και σε σύντομο χρονικό διάστημα ώστε να προκύψει καλύτερο ποιοτικά και αρωματικότερο γλεύκος. Μετά την εξαγωγή τον γλεύκους γίνεται η μεταφορά του στις δεξαμενές, με διαχωρισμό των πιέσεων:

- Το γλεύκος εκραγισμού **χωρίς πίεση** αποτελεί τον πρόρρωγο, από τον οποίο παρασκευάζονται τα κρασιά ποιότητας. Είναι το 50-60% του γλεύκους. Βρίσκεται ακριβώς κάτω από το φλοιό, στη χυμώδη ζώνη της σάρκας.
- Από τις **πρώτες πιέσεις** στα πιεστήρια παίρνουμε το γλεύκος που βρίσκεται στη μεσαία ζώνη της σάρκας. Περιέχει περισσότερα σάκχαρα, τα περισσότερα οξέα. Με κατάλληλη η επεξεργασία θα δώσει αξιόλογο κρασί.

- Από τις **δεύτερες πιέσεις** στα πιεστήρια παίρνουμε το γλεύκος από την κεντρική ζώνη της σάρκας, που περιέχει τα λιγότερα σάκχαρα, τα περισσότερα οξέα. . Απ' αυτό το γλεύκος παρασκευάζονται κρασιά κοινής κατανάλωσης.
- Από τις **τελευταίες πιέσεις** παίρνουμε γλεύκος κατώτερης ποιότητας που δεν χρησιμοποιείται για παραγωγή κρασιών. Μετά την παραλαβή του γλεύκους από τα πιεστήρια, προσθέτουμε θειώδη ανυδρίτη (Τσετούρας, 2008).

4.2.3 Επεξεργασία του γλεύκους πριν από τη ζύμωση

- *Χημικές επεξεργασίες: Θείωση (προστασία από οξειδώσεις), εμπλουτισμός των σακχάρων, διόρθωση οξύτητας*

Η **θείωση** στη λευκή οινοποίηση είναι απαραίτητη, επειδή στο λευκό γλεύκος περιέχονται ελάχιστες ποσότητες φαινολικών ενώσεων, οι οποίες το προστατεύουν από τα οξειδωτικά φαινόμενα.

Έτσι, θείωση γίνεται με μεγαλύτερες ποσότητες θειώδη ανυδρίτη, απ' ότι στην ερυθρή οινοποίηση. Για την προστασία τον λευκού γλεύκους απαιτούνται δόσεις 5-20 γραμμάρια/ 100 λίτρα. Οι μεγαλύτερες δόσεις χρησιμοποιούνται στα σταφύλια που έχουν προσβληθεί από σαπίλα και όταν η θερμοκρασία είναι υψηλή.

Η θείωση διευκολύνει και την απολάσπωση που ακολουθεί μετά από δώδεκα μέχρι εικοσιτέσσερις ώρες, γιατί καθυστερεί να αρχίσει αλκοολική ζύμωση.

- *Φυσικές επεξεργασίες: Απολάσπωση ή απομάκρυνση της υποστάθμης (περιορίζει την εκχύλιση των συστατικών των στερεών μερών του σταφυλιού)*

Απολάσπωση είναι η εργασία της απομάκρυνσης της οινολάσπης που οφείλεται στη συγκέντρωση των στερεών συστατικών του σταφυλιού, στον πυθμένα της δεξαμενής, και πρέπει να γίνει οπωσδήποτε στη λευκή οινοποίηση, γιατί κρίνεται απαραίτητη για την ποιοτική βελτίωση των κρασιών.

Η οινολάσπη αποτελείται από διάφορα κομματάκια των στερεών συστατικών του σταφυλιού, από χώματα, σκόνες, σάπιες ράγες που έχουν προσβληθεί από το βοτρυτή, από πηκτινικές, πρωτεϊνικές και βλενωδείς ουσίες που καταβυθίζονται μαζί με τα άλατα και τις ταννίνες.

Μεγάλη επιτυχία στην απολάσπωση υπάρχει όταν το γλεύκος εκτεθεί σε χαμηλές θερμοκρασίες κάτω από 10 °C. Καθυστερεί να αρχίσει η αλκοολική ζύμωση και το γλεύκος έχει το χρόνο να ηρεμήσει και να καθίσει η οινολάσπη στον πυθμένα.

- *Φυσικοχημικές επεξεργασίες: Προσθήκη μπεντονίνη (φυσικό πέτρωμα που λόγω της προσροφητικής του ικανότητας αφαιρεί πρωτεϊνικής φύσης οξειδωτικά ένζυμα).*

4.2.4 Αλκοολική ζύμωση του γλεύκους

Το απολασπώμενο γλεύκος στο οποίο έχει προστεθεί θειώδης ανυδρίτης ζυμώνεται σε δεξαμενές καθαρές και απολυμασμένες, που προετοιμάστηκαν πριν την οινοποίηση.

Απαραίτητη προϋπόθεση για την παραγωγή ποιοτικών λευκών κρασιών είναι η πραγματοποίηση της ζύμωσης σε θερμοκρασία 16-20 °C κατά την οποία αυξάνονται οι αρωματικοί εστέρες. Η διατήρηση της θερμοκρασίας ζύμωσης σε χαμηλά επίπεδα μπορεί να διασφαλιστεί με ζύμωση σε δοχεία μικρού όγκου ή με ψύξη του «εν ζυμώσει» γλεύκους. Ακόμα, διεξάγεται συνεχής έλεγχος της πορείας της αλκοολικής ζύμωσης με μέτρηση της θερμοκρασίας και της πυκνότητας τον γλεύκους.

Η οξείδωση μπορεί να συνεχιστεί και στο στάδιο αυτό με αρνητικές συνέπειες για το άρωμα, τη φρεσκάδα και το χρώμα του οίνου. Μεταξύ των δημοφιλέστερων ουσιών που χρησιμοποιούνται για την αναστολή της οξείδωσης είναι ο θειώδης ανυδρίτης και το ασκορβικό οξύ, ενώ η θέρμανση και η οινοποίηση σε αδρανή ατμόσφαιρα είναι μερικές τεχνικές με ανάλογο αποτέλεσμα (Τσακίρης, 2014).

Το βασικό ποιοτικό γνώρισμα του λευκού κρασιού είναι το άρωμά του, το οποίο προέρχεται από το άρωμα της ποικιλίας και το άρωμα της αλκοολικής ζύμωσης. Η αργή ζύμωση δίνει πιο αρωματικά κρασιά.

Όπως προαναφέρθηκε η διατήρηση της θερμοκρασίας σε χαμηλά επίπεδα είναι από τα σημαντικότερα που πρέπει να προσέχουμε στην λευκή οινοποίηση, η ζύμωση γίνεται σε δεξαμενές μικρού όγκου, όπου ελέγχεται η θερμοκρασία καλύτερα ή χρησιμοποιούνται ψυκτικά μηχανήματα. Παρακολουθείται η πορεία της αλκοολικής ζύμωσης με τη μέτρηση της θερμοκρασίας και τον ειδικού βάρους του γλεύκους κάθε μέρα πρωί-βράδυ. Ως διαλυτικό προσθέεται μπεντονίτης 50-70 γραμμάρια/100 λίτρα γλεύκους κατά τη θορυβώδη ζύμωση.

Μετά την αποζύμωση όλων των ζυμώσιμων σακχάρων προσδιορίζεται η λήξη της αλκοολικής ζύμωσης με τη μέτρηση του ειδικού βάρους με αραιόμετρα ακριβείας, σε

θερμοκρασία κρασιού 15 °C, που πρέπει να είναι 0,995 για κρασιά με αλκοόλη 11 %vol και 0,994 με αλκοόλη 12%o vol.

Στη συνέχεια, ακολουθεί ο προσδιορισμός των αναγόντων σακχάρων εργαστηριακά. Το γλεύκος θεωρείται ότι αποζυμώθηκε όταν τα ανάγοντα σάκχαρα είναι σε ποσοστό μικρότερο από 1,5 γραμμάρια/λίτρο.

Στα λευκά κρασιά δεν επιδιώκεται η πραγματοποίηση της μηλογαλακτικής ζύμωσης στην Ελλάδα καθώς δεν υπάρχει η ανάγκη για μείωση της οξύτητας (μηλικό οξύ πιο όξινο από το παραγόμενο γαλακτικό οξύ). Το μηλικό οξύ δίνει φρεσκάδα και νεύρο στα λευκά κρασιά.

4.2.5 Μετάγγιση με διαχωρισμό της οινολάσπης και Θείωση

Μετά το τέλος της αλκοολικής ζύμωσης γίνεται γρήγορα η μετάγγιση του λευκού κρασιού και γίνεται θείωση με 8-10 γραμμάρια/ 100 λίτρα με σκοπό να επιτευχθεί ελεύθερο θειώδες 30-40 mg/lit. Με τη γρήγορη απομάκρυνση της οινολάσπης από το κρασί, αποφεύγεται η δημιουργία οσμών υδρόθειου. Ακολουθεί το απογέμισμα των οινοδοχείων για την προστασία τον κρασιού από το οξυγόνο του αέρα.

Ύστερα από 15 ημέρες γίνεται μια δεύτερη μετάγγιση και γίνεται διόρθωση ως προς την ποσότητα τον θειώδη ανυδρίτη.

4.2.6 Διαύγαση, Σταθεροποίηση, Ωρίμανση

Ακολουθεί διαύγαση, σταθεροποίηση, η ήπια χρήση τον δρύινου βαρελιού για την ωρίμανση και η εμφιάλωση.

Το πέρασμα τον κρασιού από το ξύλινο βαρέλι είναι σύντομο, για να αποτραπεί η αλλοίωση των αρωμάτων τον. Τα λευκά κρασιά δε βελτιώνονται με το χρόνο. Εκτός από ελάχιστες περιπτώσεις, ύστερα από δυο χρόνια το λευκό κρασί χάνει τη φρεσκάδα και τη ζωντάνια του.

Παραγωγή ρετσίνας

Ρετσίνα ονομάζεται το είδος ελληνικού κρασιού που παρασκευάζεται με τη προσθήκη φυτικής ρητίνης πεύκου σε λευκό κρασί. Είναι ένα από τα δημοφιλέστερα ελληνικά αλκοολούχα ποτά.

Η παραγωγή ρετσίνας γίνεται από την αρχαιότητα ακόμα, όταν η προσθήκη ρητίνης (ρετσινιού) αποσκοπούσε στην καλύτερη συντήρηση του κρασιού, και όχι μόνο στην προσθήκη αρώματος.

Για την παρασκευή της χρησιμοποιούνται συνήθως κρασιά δεύτερης ποιότητας και για αυτόν τον λόγο η τιμή της είναι συνήθως χαμηλότερη από αυτή του κρασιού. Η μοναδική γεύση της λέγεται ότι έχει προέλθει από την πρακτική της σφράγισης των αμφορέων, με ρετσίνα από πεύκα κατά τους αρχαίους χρόνους. Πριν από την εφεύρεση των στεγανών μπουκαλιών γυαλιού, το οξυγόνο αλλοίωνε τα κρασιά πολύ γρήγορα. Για να τα στεγανοποιήσουν το στόμιο, οι αρχαίοι εφεύραν την χρησιμοποίηση της ρετσίνας πεύκου, η οποία συγχρόνως εμπλούτιζε με την πάροδο του χρόνου το κρασί με το χαρακτηριστικό άρωμα. Αργότερα εφευρέθηκε και η πρακτική της προσθήκης της ρετσίνας στο μούστο για τον αρωματισμό του κρασιού, και την καλύτερη συντήρησή του.

Βαρέλι και παλαίωση κρασιού

Ο όρος «παλαίωση οίνου» περιλαμβάνει όλες τις αντιδράσεις και τις μεταβολές που συντελούν με το πέρασμα τον χρόνων μεταξύ των συστατικών του κρασιού και επιφέρουν τη βελτίωση των οργανοληπτικών του ιδιοτήτων και όχι την αλλοίωση του. Πρόκειται για συνδυασμό χημικών, φυσικών, φυσικοχημικών και βιοχημικών φαινομένων, όπως συσσωματώσεις, καθιζήσεις, εστεροποιήσεις, οξειδώσεις, αναγωγές κ.α., που μεταμορφώνουν αισθητά τούς οίνους και που διαμορφώνουν σε μεγάλο βαθμό την ποιότητά τους. Έχει επικρατήσει η άποψη ότι η τιμή πώλησης του οίνου είναι άμεση συνάρτηση της ποιότητάς τον και αυτή με τη σειρά της εξαρτάται από το βαθμό παλαίωσης του.

Στο σημείο αυτό πρέπει να γίνει διαχωρισμός ανάμεσα στην παλαίωση που πραγματοποιείται σε δρύινο συνήθως, βαρέλι και σε αυτή που ακολουθεί μετά την εμφιάλωση του κρασιού (παλαίωση σε φιάλη) (Σουφλερός, 2000).

Η παλαίωση τον κρασιού σε δρύινο βαρέλι είναι γνωστή και ως ωρίμανση και περιλαμβάνει τα παρακάτω φαινόμενα:

Οξείδωση του οίνου

Αποτελείται από τις επιμέρους διαδικασίες της διαλυτοποίησης του οξυγόνου στον οίνο και της δέσμευσής του από διάφορα συστατικά του (κυρίως φαινολικές ενώσεις). Η ενσωμάτωση του οξυγόνου στον οίνο μπορεί να γίνει κατά τις διάφορες μεταγίσεις, αναδεύσεις, συμπληρώσεις, διηθήσεις, εμφιαλώσεις καθώς επίσης και από τον αέρα που υπάρχει σε μισογεμάτα βαρέλια και τον αέρα που διαπερνά το ξύλο των βαρελιών.

Μετατροπές του χρώματος

Παρουσία οξυγόνου το ζωηρό χρώμα των νέων ερυθρών οίνων (που οφείλεται στις ανθοκυάνες) μετατρέπεται σε ερυθρό-πορτοκαλί (κεραμιδί). Βασικές υπαίτιες αυτής της χρωματικής αλλαγής φαίνεται να είναι οι πολυμερισμένες και οξειδωμένες τανίνες οι οποίες συμμετέχουν στο σχηματισμό ενώσεων που επηρεάζουν το χρώμα τον κρασιού. Επιπλέον, όσο προχωρά η παλαίωση τον ερυθρού οίνου αυξάνεται η περιεκτικότητά του σε συστατικά πορτοκαλί χρώματος που προέρχονται από αντιδράσεις συμπύκνωσης ανθοκυανών. (Alcalde et al., 2005)

Απώλεια οίνου

Είναι αποτέλεσμα της εξάτμισης του οίνου μέσα από τους πόρους του ξύλου και επηρεάζεται σε μεγάλο βαθμό από τις συνθήκες που επικρατούν στο κελάρι.

Διαύγαση

Με το πέρασμα του χρόνου παρατηρείται καθίζηση των διαφόρων αιωρημάτων με επακόλουθο τη φυσική διαύγαση του κρασιού.

Εμπλουτισμός

Εμπλουτισμός του οίνου από γευστικά και αρωματικά συστατικά, προερχόμενα από το ξύλο της δρυός. Πιο συγκεκριμένα, η βανιλίνη θεωρείται ότι προσδίδει χαρακτήρα βανίλιας στα κρασιά που έχουν παλαιώσει σε δρύινα βαρέλια, ενώ η ευγενόλη βρίσκεται στο εκχύλισμα χυλού δρυός και έχει άρωμα γαρύφαλλου. (Τσακίρης, 2014).

Εστεροποίηση

Ο σχηματισμός εστέρων που επιφέρει τη μείωση της οξύτητας.

✚ Πιθανές αρνητικές επιπτώσεις,

όπως βακτηριακές προσβολές, υπέρμετρη οξείδωση, ανάπτυξη δυσάρεστων οσμών (οσμές μούχλας) κ.α.

Η ανάγκη θέσπισης νομοθεσίας σχετικά με το κρασί έγινε με τη συμβολή προοδευτικών αμπελοκαλλιεργητών και στελεχών του Υπουργείου Γεωργίας στις αρχές της δεκαετίας του 50. Η σύσταση των πρώτων προσχεδίων έγιναν στα τέλη της δεκαετίας του 60. Μέχρι τότε δεν υπήρχαν συγκεκριμένοι νόμοι για το κρασί. Τα προϊόντα που σχετίζονταν με το κρασί και τα σταφύλια διέπονταν από γενικούς κανονισμούς, με κύριο στόχο τους την παραγωγή νόμιμων και ασφαλών προϊόντων.

Σε αυτό το πλαίσιο, διατάξεις και νόμοι σχετικά με τις κατηγορίες ελληνικών οίνων θεσπίστηκαν από το 1971. Έκτοτε, η ελληνική οινική νομοθεσία εξελίσσεται και διευρύνεται συνεχώς. Από το 1981 και έπειτα (ένταξη της Ελλάδας στην Ε.Ε.) κινείται στο κανονιστικό πλαίσιο που θεσπίζει η Ε.Ε (Λαζαράκης, 2006).

Η αμπελουργική ζώνη των οίνων ΠΟΠ (ΟΠΑΠ) Πεζά (PDO Peza) θεσμοθετήθηκε το 1971 για ερυθρούς οίνους. Οι λευκοί οίνοι προστέθηκαν το 1982. Οι οίνοι ΠΟΠ πεζά έχουν τον κωδικό ΠΖ.

Η μεγάλη ποικιλία οινάμπελων που καλλιεργούνται, δίνει πληθώρα κρασιών, τα οποία έχουν διαφορετικά χαρακτηριστικά, και με βάση αυτά διακρίνονται ανάλογα με το **χρώμα**, την **γλυκύτητα**, την **περιεκτικότητα σε διοξείδιο του άνθρακα**, κ.α.

Ένας πρώτος διαχωρισμός των οίνων γίνεται βάσει του χρώματός τους, κατά τον οποίο διακρίνονται σε λευκά, ερυθρά και ερυθρωπά (ροζέ). (KAN 1234/2007 ΑΡΘΡΟ 118 γ, ΠΑΡ/ΦΟΣ 2)

<http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POPPGE/TEXNIKOI%20FAKELOI%20OINON%20POP-PGE%20ENGLISH/PDO%2025/PDO%2025%20Peza%20standards.pdf>

Εκτός απ' αυτόν, ανάλογα με την περιεκτικότητά τους σε σάκχαρα διακρίνονται σε ξηρά, ημίξηρα, ημίγλυκα και γλυκά, ενώ σε ήσυχα, αφρώδη και ημιαφρώδη διακρίνονται με βάση την περιεκτικότητά τους σε διοξείδιο του άνθρακα. (KAN 1234/2007 ΑΡΘΡΟ 118 γ, ΠΑΡ/ΦΟΣ 2)

<http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POPPGE/TEXNIKOI%20FAKELOI%20OINON%20POP-PGE%20ENGLISH/PDO%2025/PDO%2025%20Peza%20standards.pdf>

Σε όλες τις οινοπαραγωγικές χώρες της Ευρώπης, οι κατηγορίες οίνων βασίζονται στη λογική του τύπου καταγωγής των κρασιών (ονομασία προέλευσης). Πρόκειται για ένα σύστημα κατηγοριοποίησης, που στη διάρκεια του 20^{ου} αιώνα υιοθέτησαν πολλές χώρες,

διαμορφώνοντας αντίστοιχη οινική νομοθεσία (πρακτική που ως κοινή πλέον υιοθέτησε και εξέλιξε η Ευρωπαϊκή Ένωση).

Η ελληνική νομοθεσία οίνου χωρίζει τα κρασιά σε δυο γενικές ποιοτικές κατηγορίες, τους οίνους ονομασίας προέλευσης (V.Q.P.R.D) και τους επιτραπέζιους.

- Οι «Οίνοι Ονομασίας Προέλευσης» (VQPRD — Vin de Qualite Produit Dans Une Region Determine), που περιλαμβάνουν τους οίνους ΟΠΑΠ και ΟΠΕ. Είναι δηλαδή οι οίνοι με «Ονομασία Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητας» και οι οίνοι με «Ονομασία Προελεύσεως Ελεγχόμενη», αντίστοιχα (οίνοι ΠΟΠ της Ελλάδας).

- «Επιτραπέζιοι Οίνοι» (εδώ περιλαμβάνονται οι «Τοπικοί Οίνοι» -οίνοι ΠΓΕ της Ελλάδας-, οι οίνοι με «Ονομασία κατά Παράδοση» και οι απλοί Επιτραπέζιοι Οίνοι).

Το γαλλικό μοντέλο (VQPRD — Vin de Qualite Produit Dans Une Region Determinee) ακολουθήθηκε και για κατώτερο επίπεδο των κρασιών ποιότητας. Έτσι το VQPRD μεταφράστηκε ως οίνοι ονομασίας προέλευσης ανώτερης ποιότητας (ΟΠΑΠ). Σε αυτή την κατηγορία το Ινστιτούτο Οινολογίας συμπεριέλαβε όλες τις περιοχές που παρουσίαζαν δυνατότητες για την παραγωγή οίνων και όπου η αμπελουργία είχε μεγάλη τοπική σημασία.

Όσον αφορά τους οίνους ονομασίας προέλευσης, αυτοί χωρίζονται σε δυο υποκατηγορίες:

A) Τους ονομασίας προέλευσης ελεγχόμενης, αν οι οίνοι είναι γλυκείς (Ο.Π.Ε.). Οι ζώνες των οίνων ΟΠΕ - «Ονομασία Προελεύσεως Ελεγχόμενη» (μέρος των οίνων ΠΟΠ της Ελλάδας) είναι εξίσου ιστορικές αμπελουργικά και καθορισμένες γεωγραφικά περιοχές, στις οποίες οι οίνοι ΟΠΕ παράγονται από οينوποιεία μέσα στη ζώνη. Οι οίνοι ΟΠΕ, που φέρουν υποχρεωτικώς στο λαιμό της φιάλης μια χαρακτηριστική ταινία ελέγχου κυανού χρώματος βάση νόμου Β.δ. 423/1970 (Α΄ 136) , έχουν όλες τις προϋποθέσεις των οίνων ΟΠΑΠ και επιπλέον, αυξημένες απαιτήσεις σε περιεκτικότητα σακχάρων. Ο λόγος είναι ότι πρόκειται αποκλειστικώς για γλυκείς οίνους, που παράγονται με δύο τρόπους:

- Προσθήκη αλκοόλ οινικής προέλευσης (πρώην ενισχυμένοι οίνοι - πλέον οίνοι λικέρ). Τέτοιοι οίνοι φέρουν το χαρακτηρισμό «φυσικός γλυκός». Η χρήση του αλκοόλ κάνει αυτούς τους οίνους «ελεγχόμενους».

- Με συμπίκνωση των σταφυλιών με διάφορες φυσικές τεχνικές (υπερωρίμανση στο πρέμνο, έκθεση στον ήλιο -λιαστά σταφύλια- λιάσιμο ή αερισμός μετά τον τρύγο). Αυτοί οι οίνοι έχουν το χαρακτηρισμό «φυσικώς γλυκός», ενώ αν έχει γίνει λιάσιμο των

σταφυλιών, μπορεί να έχουν το χαρακτηρισμό «λιαστός». Στους οίνους αυτούς δεν επιτρέπεται η γλύκανση με προσθήκη γλεύκους, συμπυκνωμένου ή όχι, αλκοόλης ή αποστάγματος.

Β) στους ονομασίας προέλευσης ανωτέρας ποιότητας (Ο.Π.Α.Π.). Οι περιοχές που παράγονται οι οίνοι ΟΠΑΠ - «Ονομασία Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητας» (μέρος των οίνων ΠΟΠ της Ελλάδας) είναι ουσιαστικά οι ιστορικές αμπελουργικές και οινοπαραγωγές περιοχές του αμπελώνα της Ελλάδας. Εκεί έχουν οριοθετηθεί αμπελουργικές ζώνες με βάση όρια κοινοτήτων (και κάποιες δεσμεύσεις ως προς τα υψόμετρα ή φυσικά και τεχνητά όρια). Με την εξαίρεση δύο περιοχών, οι ποικιλιακές συνθέσεις ορίζονται μόνον από ελληνικές γηγενείς ποικιλίες αμπέλου. Σε όλες τις ζώνες υπάρχουν δεσμεύσεις ως προς τις μέγιστες επιτρεπόμενες στρεμματικές αποδόσεις και διάφορες άλλες προϋποθέσεις ως προς τις οποίες οι οίνοι ελέγχονται. Οι οίνοι ΟΠΑΠ, που φέρουν υποχρεωτικώς στο λαιμό της φιάλης μια χαρακτηριστική ερυθρή ταινία, πρέπει απαραίτητως να παράγονται σε οινοποιεία που βρίσκονται εντός της αμπελουργικής ζώνης τους. Εκτός δηλαδή από τα σταφύλια που προέρχονται υποχρεωτικώς από τη ζώνη, η οινοποίηση πρέπει να γίνεται σε οινοποιεία που έχουν εγκαταστάσεις εντός αυτής.

Στα διατάγματα του 1971 και 1972, το καθεστώς ΟΠΑΠ απονεμήθηκε σε είκοσι μία περιοχές, ενώ στις επόμενες δεκαετίες προστέθηκαν άλλες τέσσερις. Η προσοχή εστιάστηκε στα ξηρά κρασιά όλων των χρωμάτων με περιθώριο προσαρμογής την ημίξηρων, ημίγλυκων, αφρώδων ή ημιαφρώδων.

Οι νόμοι περί ΟΠΕ και ΟΠΑΠ καλύπτουν την οροσήμανση της περιοχής, την ποικιλία ή ποικιλίες σταφυλιών, την παραγωγή, την περιεκτικότητα σε αλκοόλη και τις αμπελουργικές και οινοποιητικές πρακτικές.

http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/metapoiisi/fek2323_271015.pdf

Σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία οι Οίνοι Ποιότητας Παραγόμενοι σε Καθορισμένη Περιοχή (V.Q.P.R.D.) πρέπει να έχουν τα εξής χαρακτηριστικά:

✓ να προέρχονται από αυστηρά καθορισμένη και αναγνωρισμένη αμπελουργική ζώνη μέσα στην οποία καλλιεργείται η συγκεκριμένη ποικιλία αμπέλου και από την οποία παράγεται το κρασί της κάθε περιοχής που φέρει και το όνομα της και η παραγωγή τους να γίνεται από συγκεκριμένες ποικιλίες αμπέλου που δίνουν υψηλής ποιότητας οίνους, με περιορισμένη στρεμματική απόδοση.

✓ να έχουν οργανοληπτικά χαρακτηριστικά που να οφείλονται στο οικοσύστημα της περιοχής στις κλιματολογικές συνθήκες, στον τόπο παραγωγής κ.α.

✓ να έχουν καθορισμένη μέθοδο παραγωγής και επεξεργασίας, συνήθως την κλασική οινοποίηση και η ωρίμανση να γίνεται υπό ειδικές συνθήκες αξιοποιώντας όλα τα ποιοτικά χαρακτηριστικά τους.

5.1 Επιτραπέζιοι Οίνοι

Όλοι οι υπόλοιποι οίνοι είναι οι επιτραπέζιοι οίνοι, μια κατηγορία οίνων όπου εντάσσονται όλα τα κρασιά που δεν ανήκουν φυσικά στις κατηγορίες ΠΟΠ και ΠΓΕ, αλλά ούτε και στην κατηγορία των ποικιλιακών οίνων.

Ο κοινός παρονομαστής των οίνων ποιότητας είναι ο «επιτραπέζιος οίνος». Οι νόμοι σχετικά με τους επιτραπέζιους οίνους εξασφαλίζουν κατά βάση την καταλληλότητα του τελικού προϊόντος για κατανάλωση και την παρεμπόδιση της υπερπαραγωγής. Αυτή η κατηγορία κρασιών έχει τις λιγότερο αυστηρές προδιαγραφές και κατά συνέπεια είναι η πιο ευέλικτη. Συνήθως ο επιτραπέζιος οίνος είναι το φθηνότερο και το μεγαλύτερο σε ποσότητα προϊόν ενός οινοποιείου.

Οι επιτραπέζιοι οίνοι διαχωρίζονται σε τοπικούς, ονομασία κατά παράδοση και στους οίνους «μάρκας».

➤ Οι τοπικοί οίνοι παράγονται σε συγκεκριμένα γεωγραφικά διαμερίσματα και εισέρχονται στην αγορά με γεωγραφική ένδειξη παραγωγής, ενώ οι οίνοι ονομασίας κατά παράδοση παράγονται αποκλειστικά και παραδοσιακά σε μία περιοχή ή χώρα (π.χ. ρετσίνα που είναι ελληνικό παραδοσιακό προϊόν).

➤ Οι οίνοι μάρκας αφορούν αυτούς που η κυκλοφορία τους στην αγορά γίνεται με διαφορετικές εμπορικές ονομασίες και έχουν συγκεκριμένα χαρακτηριστικά, τα οποία ορίζονται από τον οινοποιό, χωρίς να υπάγονται σε άλλη κατηγορία ταυτόχρονα.

➤ Οι ποικιλιακοί οίνοι είναι μια νέα κατηγορία οίνων, στην οποία θα εντάσσονται όσοι επιτραπέζιοι οίνοι πληρούν τις προϋποθέσεις και τους ελέγχους που ορίζονται στο άρθρο 63 του Κανονισμού 607/2009. Οι οίνοι αυτοί αποκτούν το δικαίωμα αναγραφής της χρονιάς εσοδείας και της ποικιλιακής τους σύνθεσης (αλλά όχι της γεωγραφικής τους ένδειξης), σε αντίθεση με τους απλούς επιτραπέζιους οίνους.

5.1.1 Ετικέτες οίνων V.Q.P.R.D

Με βάση την Κοινή Υπουργική Απόφαση 280580/2005 - ΦΕΚ 875/Β/28-6-2005 για τους οίνους V.Q.P.R.D υπάρχουν οι εξής ενδείξεις ανάλογα με την κατηγορία κρασιού, καθώς και τον χρόνο και μέθοδο παλαίωσής τους: *reserve* για οίνους που παλαιώνουν σε ξύλινα βαρέλια επί δύο χρόνια για τους λευκούς, επί τρία χρόνια για τους ερυθρούς και *grand reserve* που συνοδεύει λευκούς οίνους που παλαιώνουν επί τρία χρόνια για τα λευκά, εκ των οποίων ένα χρόνο σε βαρέλια και ένα χρόνο σε φιάλες και ερυθρούς επί τέσσερα χρόνια από τα οποία τα δύο χρόνια ήταν σε βαρέλια και τα υπόλοιπα δύο σε φιάλες. Ο πρώτος όρος συχνά μεταφράζεται ως «επιλεγμένος» και ο δεύτερος ως «ειδικά επιλεγμένος».

Οι **λευκοί** επιλεγμένοι οίνοι κυκλοφορούν στην αγορά μετά από παλαίωση ενός έτους, με ελάχιστη διάρκεια παλαίωσης τους έξι μήνες σε μπουκάλια. Κατ' αντιστοιχία, οι ειδικά επιλεγμένοι λευκοί οίνοι διατίθενται στην αγορά μετά από δύο χρόνια, με ελάχιστη διάρκεια παλαίωσής του ένα χρόνο σε δρύινο βαρέλι και τους έξι μήνες σε μπουκάλι.

Οι ειδικά επιλεγμένοι **ερυθροί** έχουν ως ελάχιστη διάρκεια παλαίωσης τούς δεκαοχτώ μήνες σε δρυ και άλλους δεκαοχτώ σε μπουκάλι, ενώ κυκλοφορούν μετά από συνολική περίοδο παλαίωσης τεσσάρων ετών. Το μέγεθος τον βαρελιού δεν προσδιορίζεται για τους ερυθρούς οίνους αλλά οι λευκοί πρέπει να παλαιώνουν σε βαρέλια χωρητικότητας 600 λίτρων ή μικρότερα.

Συγκεκριμένα για τη χρησιμοποίηση της ένδειξης «Επιλεγμένος» ή «Reserve» για τους λευκούς ξηρούς ΠΟΠ Πεζά (Peza) πρέπει: οι οίνοι να έχουν ένα ελάχιστο χρόνο συνολικής παλαίωσης ενός έτους, εκ των οποίων τουλάχιστον έξι μήνες σε δρύινα βαρέλια και τρεις μήνες σε φιάλες.

Για την χρησιμοποίηση της ένδειξης «Ειδικά Επιλεγμένος» ή «Grande Reserve» για τους λευκούς ξηρούς Π.Ο.Π. Πεζά (Peza) πρέπει: οι οίνοι να έχουν ένα ελάχιστο χρόνο συνολικής παλαίωσης δύο έτη, εκ των οποίων τουλάχιστον δώδεκα μήνες σε δρύινα βαρέλια και έξι μήνες σε φιάλες.

Για την χρησιμοποίηση της ένδειξης «Επιλεγμένος» ή «Reserve» για τους ερυθρούς ξηρούς Πεζά (Peza) πρέπει οι οίνοι: να έχουν ελάχιστο χρόνο συνολικής παλαίωσης δυο (2) έτη, εκ των οποίων τουλάχιστον δώδεκα μήνες σε δρύινα βαρέλια και έξι μήνες σε φιάλες.

Για την χρησιμοποίηση της ένδειξης «Ειδικά Επιλεγμένος» ή «Grande Reserve» για **ερυθρούς ξηρούς Πεζά (Peza)** πρέπει οι οίνοι: να έχουν ελάχιστο χρόνο συνολικής παλαιώσης τέσσερα έτη, εκ των οποίων τουλάχιστον δεκαοκτώ μήνες σε δρύινα βαρέλια και δεκαοκτώ μήνες σε φιάλες.

<https://www.e-nomothesia.gr/kat-agrotike-anaptukse/ampelourgia-oinopoiese-oinos/koine-upourgike-apophase-280580-2005.html>

Οι νόμοι που διέπουν τις ετικέτες οίνου συμμορφώνονται σε γενικές γραμμές με τα ευρωπαϊκά προγράμματα. Η ετικέτα ενός οίνου V.Q.P.R.D -ΟΠΕ ή ΟΠΑΠ-πρέπει να αναφέρει:

- I. το τοπωνύμιο της ονομασίας προέλευσης
- II. τον πλήρη τίτλο της κατηγορίας όπου ανήκει (ονομασία προέλευσης ελεγχόμενης ποιότητας (ΟΠΕ) ή ονομασία προέλευσης ανώτερης ποιότητας) (ΟΠΑΠ)
- III. την περιεκτικότητα σε αλκοόλη
- IV. τον όγκο του κρασιού στο μπουκάλι
- V. το όνομα και τη διεύθυνση της εταιρίας εμφιάλωσης.

http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/metapoiisi/fek2323_271015.pdf

Το είδος του κρασιού (χρώμα, ύφος) και η χρονιά της σοδειάς του πρέπει να αναγράφονται.

Ο νόμος καθορίζει ένα ελάχιστο μέγεθος γραμματοσειράς για το όνομα και την ονομασία προέλευσης, προκειμένου η προέλευση του κρασιού να παραμένει χαρακτηριστικό και ζωτικό μέρος της παρουσίας του.

Ένα διακριτικό χαρακτηριστικό των κρασιών ΟΠΑΠ και ΟΠΕ είναι η υποχρεωτική χάρτινη ταινία (κόκκινη για τα πρώτα, μπλε για τα δεύτερα) που τοποθετείται ανάμεσα στο λαιμό τον μπουκαλιού και το πόμα. Οι ταινίες αυτές παρέχονται από το Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης, ενώ η παρεχόμενη ποσότητα αντιστοιχεί στη δηλωμένη ποσότητα κρασιού που παράγεται και τα αναμενόμενα μεγέθη των δοχείων που σκοπεύει να χρησιμοποιήσει ο παραγωγός. Περιορισμοί υπάρχουν επίσης για τον τρόπο συσκευασίας. Οι οίνοι ποιότητας μπορούν να εμφιαλώνονται μόνο σε γυάλινα μπουκάλια χωρητικότητας ενός λίτρου ή λιγότερο, και ως το 2005 έπρεπε να χρησιμοποιούνται μόνο φυσικοί φελλοί για τη σφράγιση των μπουκαλιών.

5.1.2 Ετικέτες επιτραπέζιων οίνων

Οι πληροφορίες που επιτρέπεται να αναγράφονται στους τοπικούς οίνους είναι σημαντικά λιγότερες από εκείνες που επιτρέπονται για τους οίνους V.Q.P.R.D, αλλά μπορεί να αναγράφεται η βασική γεωγραφική ένδειξη που τοποθετεί στην κυριολεξία τι κρασί πάνω στο χάρτη. Οι υποχρεωτικές πληροφορίες που αναγράφονται στη ετικέτα του τοπικού οίνου είναι:

- I. η προέλευση όπως αναγράφεται από τον επιλεγμένο τοπικό οίνο
- II. οι λέξεις «τοπικός οίνος»
- III. το όνομα τον παραγωγού
- IV. ο τύπος εμφιάλωσης
- V. περιεκτικότητα σε αλκοόλη
- VI. όγκος
- VII. να φέρουν κωδικό αριθμό που να ξεκινά με τα δυο πρώτα γράμματα της περιοχής προέλευσης και να τελειώνει με τα δυο τελευταία ψηφία της χρονιάς εσοδείας.

Για τους επιτραπέζιους οίνους χρησιμοποιούνται οι λέξεις *κάβα* με αντίστοιχο χρόνο παλαίωσης με αυτόν των *reserve*. Ο όρος *κάβα* χρησιμοποιείται από το 1987 Αριθμ. 352347/6670/1987 και αναφέρεται σε χρόνο παλαίωσης δύο χρόνων για τα λευκά κρασιά από τον οποίο τους έξι μήνες σε βαρέλια και τους υπόλοιπους σε φιάλες, και τριών ετών για τα ερυθρά κρασιά εκ των οποίων τους 6 μήνες παλαιώνονται σε καινούργια δρύινα βαρέλια μικρότερα των 600 lt ή 1 χρόνο σε παλιά βαρέλια και 2 τουλάχιστον χρόνια σε φιάλη. <https://www.e-nomothesia.gr/kat-agrotike-anaptukse/ampelourgia-oinopoiese-oinos/koine-upourgike-apophase-352347-6670-1987.html>

Μόνο για τους τοπικούς οίνους μπορούν να χρησιμοποιούνται οι όροι Κτήμα, Μοναστήρι, Αμπελώνας, Βίλα, Αρχοντικό, από την στιγμή που ο συγκεκριμένος οίνος προέρχεται αποκλειστικά από σταφύλια που έχουν παραχθεί σε αμπελώνες της ίδιας αμπελουργικής εκμετάλλευσης, ορισμένης έκτασης και η εμφιάλωση πραγματοποιήθηκε μέσα στην συγκεκριμένη εκμετάλλευση.

Οι γαλλικοί όροι *chateau* (κτήμα) και *domaine* (ιδιοκτησία κρασιού), μπορούν να αναγράφονται μόνο σαν επαναληπτικοί των αντίστοιχων ελληνικών. Οι τελευταίοι αναφέρονται σε τοπικούς οίνους που προέρχονται από τους αμπελώνες της ίδιας εκμετάλλευσης, ορισμένης έκτασης και η οινοποίηση πραγματοποιήθηκε μέσα στην εκμετάλλευση αυτή.

Όσον αφορά τη χρήση των ενδείξεων Κτήμα, Ορεινό(α) Κτήμα(τα), Ορεινός (οι) Αμπελώνας (ες), Πύργος, Μοναστήρι, Κάστρο, Βίλα, Αρχοντικό, βάση νόμου

Κ.Υ.Α.5067/117292/2015 - ΦΕΚ 2323/Β/27-10-2015 άρθρου 2 θα πρέπει να πληρούνται κατά περίπτωση, τα παρακάτω:

- Για την ένδειξη «Κτήμα»

Το οινοποιείο της εκμετάλλευσης να βρίσκεται μέσα στην αντίστοιχη διοικητική ενότητα (Δημοτική Ενότητα ή Δημοτική / Τοπική Κοινότητα). Ειδικά για την ένδειξη «Ορεινό(α) Κτήμα(τα)» το σύνολο των αμπελοτεμαχίων να βρίσκεται σε υψόμετρο μεγαλύτερο από 500 μέτρα.

- Για την ένδειξη «Ορεινός (οι) Αμπελώνας (ες)»

Το σύνολο των αμπελοτεμαχίων να βρίσκεται σε υψόμετρο μεγαλύτερο από 500 μέτρα.

- Για την ένδειξη «Πύργος»

Στον ιδιόκτητο αμπελώνα της εκμετάλλευσης, πρέπει να υπάρχει κτίσμα του οποίου η αρχιτεκτονική μορφή να δικαιολογεί την περιγραφή με την ένδειξη «Πύργος», όπως αυτή χρησιμοποιείται στη συγκεκριμένη περιοχή.

Επίσης, το οινοποιείο της εκμετάλλευσης πρέπει να βρίσκεται μέσα σε ένα από τα ιδιόκτητα αμπελοτεμάχια της εκμετάλλευσης.

- Για την ένδειξη «Μοναστήρι»

Η εκμετάλλευση να ανήκει πραγματικά σε ένα υπαρκτό Μοναστήρι και το οινοποιείο αυτής να βρίσκεται σε ένα από τα ιδιόκτητα αμπελοτεμάχιά της.

- Για την ένδειξη «Κάστρο»

Στους ιδιόκτητους αμπελώνες της εκμετάλλευσης πρέπει να βρίσκονται κτίσματα ή ερείπια ιστορικού Κάστρου.

Το όνομα του Κάστρου αυτού μπορεί να χρησιμοποιείται μόνο όταν είναι τοπωνύμιο και συμπίπτει με το όνομα του ΠΟΠ ή ΠΓΕ οίνου της περιοχής, ποτέ όμως συγχρόνως για ΠΟΠ και ΠΓΕ.

Το οινοποιείο της εκμετάλλευσης πρέπει να βρίσκεται σε ένα από τα ιδιόκτητα αμπελοτεμάχια της εκμετάλλευσης.

- Για τις ενδείξεις «Βίλα, Αρχοντικό».

Στους ιδιόκτητους αμπελώνες της εκμετάλλευσης πρέπει να βρίσκονται κτίσματα των οποίων η αρχιτεκτονική μορφή και ο χαρακτήρας να δικαιολογούν την επιγραφή τους με τις ενδείξεις «Βίλα» ή «Αρχοντικό» αντιστοίχως.

<https://www.e-nomothesia.gr/kat-agrotike-anaptukse/ampelourgia-oinopoiese-oinos/kya-5067-117292-2015.html>

Το οινοποιείο της εκμετάλλευσης πρέπει να βρίσκεται σε ένα από τα ιδιόκτητα αμπελοτεμάχια της εκμετάλλευσης.

Η θέσπιση λεπτομερούς νομοθεσίας για τον έλεγχο της χρήσης παρόμοιων εκφράσεων είναι δύσκολη, αλλά η γενική αντίληψη είναι πως αυτές οι περιγραφές δεν πρέπει να παραπλανούν τον καταναλωτή.

Έτσι, όταν ένα κρασί ονομάζεται *πύργος*, πρέπει να υπάρχει ένα κτίριο μέσα στο κτήμα που να μοιάζει με πύργο. Προκειμένου να χρησιμοποιηθούν οι όροι *κτήμα* και *αμπελώνες*, είναι υποχρεωτικό οι αμπελώνες και το οινοποιείο να βρίσκονται στη ίδια κοινότητα. Οι εγκαταστάσεις παραγωγής καθώς και το πενήντα τοις εκατό των αμπελώνων πρέπει να ανήκουν στην ίδια εταιρεία που κατονομάζεται ως παραγωγός του κρασιού (Λαζαράκης, 2006).

5.2 Όροι παλαίωσης

Λαμβάνοντας υπόψη την Υπουργική Απόφαση Οικ.280557/2005 - ΦΕΚ 818/Β/15-6-2005:

Οι ερυθροί οίνοι ΟΠΑΠ που έμειναν σε δρύινα βαρέλια πάνω από δώδεκα μήνες μπορούν να αναγράφουν «παλαιωμένος σε βαρέλι» ή «παλαίωσε σε βαρέλι» που μπορεί να ακολουθείται από τη φράση «για ... Χ μήνες/έτη».

Οι λευκοί οίνοι ΟΠΑΠ οι οποίοι έχουν παραμείνει σε δρύινο βαρέλι πάνω από δώδεκα μήνες, δύναται να φέρουν συμπληρωματικά την ένδειξη: «παλαιωμένος σε βαρέλι» ή «παλαίωσε σε βαρέλι». Η ένδειξη αυτή δύναται να συμπληρωθεί με τη φράση για ...Χ μήνες/έτη.

Τα λευκά και ροζέ κρασιά ΟΠΑΠ που διατίθενται από τον εμφιαλωτή στην αγορά για κατανάλωση μέχρι 10 Δεκεμβρίου της αμπελουργικής περιόδου παραγωγής τους, μπορούν να περιγράφονται με την ένδειξη: «νέος οίνος» ή «νεαρός οίνος». Οι οίνοι με την ανωτέρω ένδειξη συνίσταται να διατίθεται στον τελικό καταναλωτή μέχρι το τέλος του πρώτου τετραμήνου του ημερολογιακού έτους που ακολουθεί την έναρξη της αμπελουργικής περιόδου παραγωγής τους. Στην επισήμανση των οίνων αυτών αναγράφεται υποχρεωτικά το έτος συγκομιδής των σταφυλιών.

Τα λευκά και ροζέ κρασιά ΟΠΑΠ εφόσον η αλκοολική ζύμωση του γλεύκους παραγωγής τους έγινε σε δρύινα βαρέλια τουλάχιστον τρεις μήνες και διατίθενται στην κατανάλωση μετά από 6 μήνες από την έναρξη της αμπελουργικής περιόδου, μπορούν να περιγράφονται με μια από τις κατωτέρω ενδείξεις «οινοποιήθηκε και ωρίμασε σε βαρέλι»

ή «οινοποίηση και ωρίμανση σε βαρέλι» ή «οινοποιήθηκε σε βαρέλι» ή «οινοποίηση σε βαρέλι». Οι ενδείξεις αυτές δύναται να συμπληρωθούν με τη φράση «Για τρεις μήνες»

Οίνοι που έχουν παλαιώσει βαρέλια από βελανιδιά πρέπει να μένουν τρεις μήνες σε ξύλο βελανιδιάς και να διατίθεται στην αγορά μετά από έξι μήνες, για να μπορούν να αναγράφουν «ωρίμασε σε βαρέλι» και ίσως για «τρεις μήνες». Όταν ένα λευκό ή ροζέ δεν έχει μόνο ωριμάσει, αλλά έχει και ζυμωθεί σε ξύλο βελανιδιάς, οι παραπάνω χαρακτηρισμοί μπορούν να μετατραπούν σε «οινοποιήθηκε και ωρίμασε σε βαρέλι». Αν τα παραπάνω ελάχιστα χρονικά διαστήματα παλαίωσης σε δρυ ξεπεραστούν, τότε το τελευταίο μέρος της ετικέτας μπορεί να τροποποιηθεί αναλόγως.

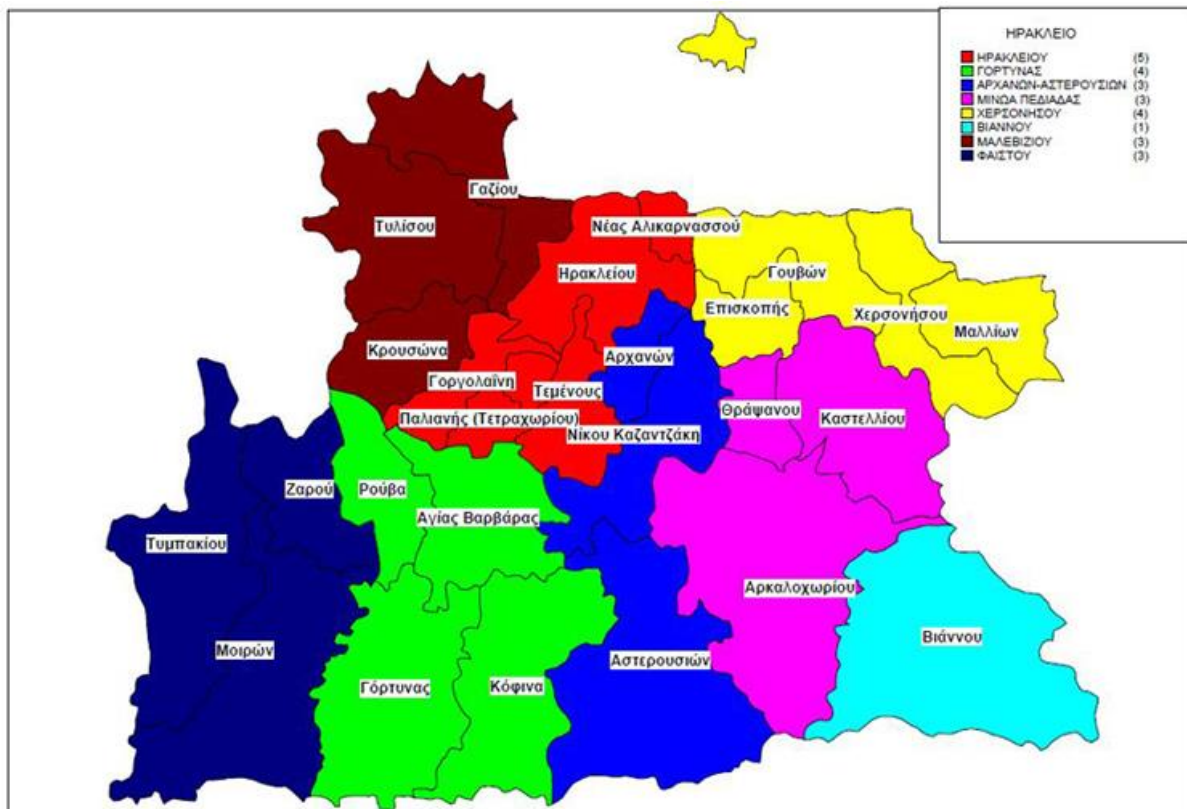
Αυτοί οι όροι παλαίωσης δεν περιορίζονται μόνο στα κρασιά ποιότητας και μπορούν να χρησιμοποιηθούν κάλλιστα και στους τοπικούς οίνους. Στην περίπτωση των κρασιών ΟΠΑΠ, οι περιγραφές παλαίωσης μπορούν να χρησιμοποιηθούν ταυτόχρονα με τους όρους *reserve* και *grande reserve*.

<https://www.e-nomothesia.gr/kat-agrotike-anaptukse/ampelourgia-oinopoiese-oinos/upourgike-apophase-oik-280557-2005.html>

5.3 Καθορισμός χαρακτηρισμού αμπελοοινικής ζώνης Πεζών

Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή οίνων Π.Ο.Π. Πεζά (Peza) που καθορίστηκε με το Βασιλικό Διάταγμα αριθμ. 539 /4.8.1971 (ΦΕΚ 159/A/14.8.1971) το οποίο στη συνέχεια τροποποιήθηκε με το Προεδρικό Διάταγμα αριθμ. 446/10.6.1974 (ΦΕΚ 1 74/A/25.6. 1974) και από το Προεδρικό Διάταγμα αριθμ. Π.Δ. 12 /28.12.1981 ΦΕΚ 2/A/5.1.1982).

Στην περιφερειακή ενότητα Ηρακλείου Κρήτης, η ζώνη τον ΠΟΠ βρίσκεται κεντρικά και λίγο βόρεια, είναι ενιαία και ισχύει τόσο για τους ερυθρούς οίνους, που προηγήθηκαν, όσο και για τους λευκούς, που θεσπίστηκαν αργότερα. Η ζώνη περιλαμβάνει τις κοινότητες Πεζών, Αγ. Παρασκιών, Αγ. Βασίλειου, Αλάγνιου, Αστροκίων, Αστριτσίων, Καλλονής, Καταλαγαρίου, Κουνάβων, Μελέσων, Μυρτιάς, Χουδετσίων, Πατσιδέρου, Πανοράματος και Σαμπάς. Για τους λευκούς οίνους εξαιρούνται οι περιοχές των πρότερων κοινοτήτων που βρίσκονται σε υψόμετρο κάτω από 300 μέτρα. Με βάση το Προεδρικό Διάταγμα αριθμ 446/10.6.1974 (ΦΕΚ 174/A/25.6.1974). Η ονομασία προέλευσης «Πεζά» αναγνωρίζεται ως απλή, για τον ερυθρό ξηρό οίνο που παρασκευάζεται από την συνοινοποίηση σταφυλιών των ποικιλιών Κοτσιφάλι και Μαντηλάρι προερχόμενο από τους αμπελώνες των παραπάνω περιοχών.



Χάρτης νομού Ηρακλείου. Η οριοθετημένη περιοχή της ένωσης Πεζών βρίσκεται στο μπλε κομμάτι του δήμου Αρχανών-Αστερουσίων.

http://maria-papadaki.blogspot.com/p/blog-page_13.html

Η παραγωγή στην Ελλάδα υπολογίζεται σε κιλά σταφυλιών ανά στρέμμα. Τα επιτρεπόμενα όρια είναι συνήθως αρκετά μεγάλα. Συγκεκριμένα στην αμπελοοινική ζώνη Πεζών η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ΗΑ) δεν υπερβαίνει τα 75HL λευκού οίνου και 80HL ερυθρού οίνου.

Η μέγιστη απόδοση σε χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο (ΗΑ) δεν υπερβαίνει τα δέκα χιλιάδες (10000) χιλιόγραμμα νωπά σταφύλια.

Τα επίπεδα αλκοόλης πρέπει να επιτυγχάνονται με φυσικό τρόπο από τους οινοποιούς. Αυτά τα επίπεδα επιτυγχάνονται εύκολα, καθώς κυμαίνονται μεταξύ 11 και 12 %. Οι αμπελοκαλλιεργητικές πρακτικές που υπαγορεύονται από το νόμο περιλαμβάνουν τα συστήματα μόρφωσης, την πυκνότητα των κλημάτων, τις μεθόδους κλαδέματος, τη λίπανση και την άρδευση. Η παραγωγή πραγματοποιείται εντός της ονομασίας προέλευσης, ενώ η εμφιάλωση τον κρασιού μπορεί να γίνεται εκτός αυτής. (Λαζαράκης, 2006).

Ο νομός Ηρακλείου είναι ο νομός με τους περισσότερους ΟΠΑΠ οίνους σε ολόκληρη τη χώρα. Ο τρεις ΟΠΑΠ Ηρακλείου είναι οι Αρχάνες, τα Πεζά και οι Δαφνές. Όμως τα πιο

αξιόλογα κρασιά με αξιοσημείωτη παρουσία στην Ελλάδα είναι αυτά που προέρχονται από την αμπελοοινική ζώνη των Πεζών (Τσούτσουρας, 2002).

5.3.1 Περιγραφή λευκού ξηρού οίνου Πεζών

Σύμφωνα με τις προδιαγραφές προϊόντων που έχουν θεσπιστεί, βάση του Κανονισμού 1234/2007, Άρθρο 118γ, παράγραφος 2 περιγράφονται οι ΟΠΑΠ Πεζών.

Ο ΟΠΑΠ Πεζών είναι η μόνη ονομασία προέλευσης της Κρήτης που περιλαμβάνει ένα λευκό κρασί. Η ποικιλία Βηλάννα με αναγωγική μεταχείριση, μπορεί να είναι αρωματική, γεμάτη ώριμα και πικάντικα φρούτα, φρέσκια και καθόλου βαριά. Αποτελεί την πιο σημαντική λευκή ποικιλία της Κρήτης.

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

- ❖ Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,0 ‰ vol.
- ❖ Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11,0 ‰ vol.
- ❖ Αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,0 - 12,5 ‰ vol.
- ❖ Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα : 0-4 gr/l
- ❖ Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 4,5
- ❖ Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1,08
- ❖ Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του Θείου (ολικό): 200 mg/l

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά Γενικά

Χρώμα: Το χρώμα του κρασιού αποτελεί ειδικό χαρακτηριστικό του. Δεν υπάρχει «υποδειγματικό» χρώμα κρασιού. Το χρώμα του εξαρτάται από τη σύστασή του, από την ποικιλία, την ωρίμανση, τον τρόπο οινοποίησης και συντήρησης. Υπάρχει σχέση μεταξύ του χρώματος και αρώματος του κρασιού. Χρώμα άτονο, βεβαιώνει την ύπαρξη πτητικών αρωμάτων, λουλουδιών. Χρώμα έντονο, φανερώνει πυκνό και έντονο άρωμα. Τέλος, σκοτεινό χρώμα δείχνει αρώματα ξηρών φρούτων, καβουρδίσματος, μπαχαρικών. Όσο πιο κίτρινο χρώμα έχουν τα λευκά κρασιά τόσο πιο οξειδωμένα είναι. Η ένταση τον κίτρινου εφόσον δεν οφείλεται σε παρατεταμένη οξείδωση, δείχνει την ωριμότητα της ηλικίας τους. (Τσακίρης, 1998)

Γεύση: Οι γευστικοί χαρακτήρες ενός κρασιού, εξαρτώνται από τη χημική σύστασή του. Η γεύση ενός κρασιού θεωρείται σαν το αποτέλεσμα μιας σειράς ισορροπιών ανάμεσα στα συστατικά του. Η μια γεύση δεν μπορεί να επικρατεί πάνω στην άλλη. Τα λευκά κρασιά πρέπει να είναι τελείως απαλλαγμένα από φαινολικές ουσίες που δίνουν στο κρασί πικρή-στυφή γεύση. Ανυπαρξία γεύσης φανερώνει ένα μικρό και φτωχό σε συστατικά κρασί. Η ύπαρξη έντονης γεύσης πικρών ή ξινών συστατικών φανερώνει κρασί με ελαττωματική δομή. Αντίθετα όταν η γευστικότητα του στόματος παραμένει έντονη χωρίς εμφάνιση ξινών ή πικρών συστατικών, είναι δείγμα ποιοτικής ανωτερότητας του κρασιού. (Τσακίρης,1998)

Οσμή (Αρώματα): Βασικό ποιοτικό χαρακτηριστικό των λευκών οίνων είναι το άρωμά τους, το οποίο συντίθεται από το άρωμα του σταφυλιού που αποτελεί ιδιαίτερο χαρακτηριστικό για κάθε ποικιλία και από το δευτερεύον άρωμα που σχηματίζεται από τις ζύμες και τις συνθήκες της αλκοολικής ζύμωσης κατά την οποία η θερμοκρασία είναι ο πιο βασικός παράγοντας που ρυθμίζει την διατήρηση ικανοποιητικού αρώματος όταν ξεπερνά τους 20 °C. (Σουφλερός,2000).

Στα λευκά κρασιά πρέπει να αποφεύγεται κάθε επαφή με τον αέρα που σε όλες τις περιπτώσεις δρα καταστρεπτικά στο άρωμά τους με την εμφάνιση της οξειδωμένης μορφής αλκοόλης, της ακεταλδεΐδης, δίνοντας τον χαρακτήρα των οξειδωμένων κρασιών και εξαφανίζει τα αρώματα λουλουδιών και φρούτων που περιέχουν τα κρασιά αφού οφείλεται στην επίδραση τον οξυγόνου.(Τσακίρης,1998)

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά Βηλάνας

Όψη: λαμπερό αχυροκίτρινο

Οσμή: έντονα αρώματα εσπεριδοειδών (κίτρο, lime) σε φόντο εξωτικών φρούτων.

Γεύση: γεμάτη, ισορροπημένη, με τη χαρακτηριστική διακριτική οξύτητα και μεταλλικότητα της ορεινής Βηλάνας.

Με βάση την Υ.Α. 397066/26.8.1993 (674/Β/2.9.1993), ως προς τους αμπελώνες των ποικιλιών αυτών, η απόδοση δεν υπερβαίνει τα 1200 χλμ/στρέμμα, η ηλικία είναι μεγαλύτερη των τεσσάρων ετών και δεν αρδεύονται. Οι καλλιεργητικές πρακτικές, που δεν εφαρμόζονται πατροπαράδοτα στην περιοχή δεν επιτρέπονται. Η μόρφωση των πρέμων γίνεται σε κυπελλοειδή ή γραμμοειδή σχήματα.

Η φυσική περιεκτικότητα σε σάκχαρα του γλεύκους των σταφυλιών είναι 188 γραμμάρια/ λίτρο και ο παραγόμενος οίνος έχει φυσικό κτηθέντα αλκοολικό τίτλο 11% vol και μέγιστο 12,5% vol. Επίσης κατά τη γλευκοποίηση απαγορεύεται η χρήση συνεχών πιεστηρίων.

Οινοποίηση λευκού ξηρού οίνου

Ο λευκός ξηρός οίνος Π.Ο.Π. Πεζά (Peza) παράγεται με α) την κλασσική μέθοδο λευκής οινοποίησης ή β) με τη μέθοδο της προζυμωτικής εκχύλισης, ακολουθεί στατική απολάσπωση και εμβολιασμός με καθαρές επιλεγμένες ζύμες οι οποίες εκφράζουν την αρωματική τυπικότητα . Η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20 °C.

Οι λευκοί οίνοι Πεζά, που διατίθενται ως ονομασία προέλευσης ανώτερης ποιότητας, πρέπει να έχουν τους οργανοληπτικούς χαρακτήρες των τυπικών οίνων «ΠΕΖΑ».

Οι παραγωγοί που ενδιαφέρονται για την παραγωγή οίνων ονομασίας προέλευσης «ΠΕΖΑ» ανώτερης ποιότητας, δηλώνουν στη Δ/ση Γεωργίας που ελέγχει το συγκεκριμένο οινοποιείο παραγωγής, τουλάχιστον 1 ημέρα πριν τον τρυγητό, την ημερομηνία που Θα αρχίσουν να παραλαμβάνουν σταφύλια για το σκοπό αυτό.

Οι οίνοι οι δικαιούμενοι την ονομασία προέλευσης «ΠΕΖΑ» ανώτερης ποιότητας πρέπει:

- ♦ να συνοδεύονται από «συνοδευτικό έγγραφο» κατά τη μεταφορά τους
- ♦ να συνοδεύονται και από το «πιστοποιητικό προέλευσης» κατά την εξαγωγή τους προς τρίτες χώρες, όπως αυτό καθορίζεται με τον ΚΑΝ. (ΕΚ) αριθ. 555/2008 http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/metapoiisi/kanEK555_2008.pdf
- ♦ η κύρια και βοηθητική ετικέτα επί των φιαλών, οι εγγραφές επί των μέσων συσκευασίας γενικά και επί των συνοδευτικών εγγράφων και επί παντός εντύπου πρέπει να είναι σύμφωνα με την Κοινοτική και Εθνική νομοθεσία
- ♦ Οι εμφιαλωμένοι οίνοι να φέρουν στο επιστόμιο της φιάλης ταινία ελέγχου ερυθρού χρώματος με τα αρχικά γράμματα ΠΖ.
- ♦ Η διακίνηση εμφιαλωμένου οίνου χωρίς ταινία ελέγχου δεν επιτρέπεται.
- ♦ Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση του τοπωνυμίου «ΠΕΖΑ» ως εμπορικού σήματος ή περιγραφικού στοιχείου οίνων, οι οποίοι δεν πληρούν τις προϋποθέσεις της απόφασης αυτής.

Επί των οίνων «Ονομασίας προέλευσης ΠΕΖΑ ανώτερης ποιότητας» έχουν παράλληλη εφαρμογή οι διάταξη ΚΑΝ (ΕΚ) 1234/2007 Άρθρο 118 γ, ΠΑΡ/ΦΟΣ 2.

Ο οίνος λευκός Π.Ο.Π. Πεζά (Peza) παράγεται μόνο από νωπά σταφύλια της ποικιλίας Βηλάνα. Η λευκή ποικιλία Βηλάνα δίνει οίνους με χαρακτηριστικά μέτρια βαθύ κίτρινο χρώμα, μέτρια ένταση αρωμάτων στη μύτη και στο στόμα. Οίνοι φρέσκοι και καλοσχηματισμένοι που δεν είναι ογκώδεις και έχουν μέτρια οξύτητα και αλκοόλη. Σίγουρα αποτελεί την πιο σημαντική λευκή ποικιλία της Κρήτης.

5.3.2. Περιγραφή ερυθρού ξηρού οίνου Πεζών

Τα Πεζά είναι επίσης ονομασία προέλευσης κόκκινων κρασιών, με πανομοιότυπο υποχρεωτικό ποικιλιακό μίγμα με εκείνο των Αρχανών. Πολλά κρασιά Πεζών φαίνεται να διαθέτουν ένα επιπρόσθετο άρωμα και κομψότητα σε σχέση με των Αρχανών.

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

- ❖ Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,0 °/ο vol.
- ❖ Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11,5 °/ο vol.
- ❖ Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,5 °/ο vol.
- ❖ Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα : 0-4 g/L.
- ❖ Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (g/1) : Ελάχιστη 3,5.
- ❖ Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (g/1) : Μέγιστη 1,2.
- ❖ Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο τον Θείου (ολικό): 150 mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη: Λαμπερό ρουμπινί με πορτοκαλί ανταύγειες.

Όσμη: μπαχαρικών και ξηρών φρούτων.

Γεύση: αρμονικά ισορροπημένη, στρογγυλή και ισορροπημένη με μακρά επίγευση.

Ο οίνος ερυθρός Π.Ο.Π. Πεζά (Peza) παράγεται συναινετική από νωπά σταφύλια των ποικιλιών Κοτσιφάλι και Μανδηλαριά. Η ερυθρή ποικιλία Κοτσιφάλι είναι μια από τις πιο αξιόλογες ερυθρές ποικιλίες στην Κρήτη, ενώ η ερυθρή ποικιλία Μανδηλαριά είναι

από τις πιο πλούσιες χρωματικά γηγενείς ποικιλίες αμπέλου. Έτσι ο συνδυασμός τους θεωρείται ότι είναι ιδιαίτερα επιτυχής. Συνδυάζονται θαυμάσια καθώς το Κοτσιφάλι δίνει κρασιά υψηλόβαθμα με έντονα αρωματικούς χαρακτήρες, ενώ η Μανδηλαριά δίνει κρασιά υψηλής οξύτητας με έντονο πορφυρό χρώμα.

Η ποικιλιακή σύνθεση είναι ίδια με αυτή των ερυθρών οίνων της ζώνης **ΠΟΠ** Αρχανών αλλά οι οίνοι των Πεζών διατηρούνται με κομψότητα έναντι της ζώνης των Αρχανών. Η μοναδικότητα των οίνων ΠΟΠ Πεζά, οφείλεται στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της περιοχής σε συνδυασμό με τις καλλιεργούμενες ποικιλίες και τις εφαρμοζόμενες καλλιεργητικές τεχνικές.

Οινοποίηση ερυθρού ξηρού οίνου

Ο ερυθρός ξηρός οίνος Π.Ο.Π. Πεζά (Peza) παράγεται με την κλασσική μέθοδο ερυθράς οινοποίησης. Η αλκοολική ζύμωση του σταφυλοπολτού και του οίνου σε ζύμωση μετά το διαχωρισμό από τα στέμφυλα γίνεται σε ελεγχόμενες θερμοκρασίες μικρότερες των 30° C.

<http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POPPGE/TEXNIKOI%20FAKELOI%20OINON%20POP-PGE%20ENGLISH/PGI%2026/PGI%2026%20Heraklio%20standards.pdf>

6.1 ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ

Ένα αρκετά μεγάλο μέρος της ελληνικής παραγωγής κρασιού εξάγεται σε διάφορες χώρες σε ολόκληρο τον κόσμο. Οι ελληνικές επιχειρήσεις προσπαθούν να ικανοποιούν τόσο την εγχώρια όσο και την διεθνή αγορά προσφέροντας ποικιλία προϊόντων συμβάλλοντας έτσι και ανάπτυξη της χώρας.

Ο καταναλωτής έχει την δυνατότητα να απολαμβάνει άριστης ποιότητας κρασί, το οποίο περνά από τον καθιερωμένο και αυστηρό έλεγχο των αρμόδιων αρχών Υγειονομικού ελέγχου, όργανο το οποίο δίνει την τελική επιβεβαίωση για την προώθηση των κρασιών στην Ελληνική και διεθνή αγορά.

Είναι και άλλοι παράγοντες που επιρεάζουν την αγορά του καταναλωτή όπως π.χ. το κόστος. Ο κατακερματισμός των ελληνικών αμπελώνων και τα υψηλά εργατικά ημερομίσθια ανεβάζουν αρκετά το κόστος των σταφυλιών σε σχέση με ανταγωνίστριες χώρες, δυσχεραίνοντας έτσι, τη δημιουργία οικονομιών κλίμακας.

Η διαχείριση της ποιότητας και οι πιστοποιήσεις που τη χαρακτηρίζουν ενισχύουν τη δυναμική μιας επιχείρησης, σε σχέση με τις δράσεις που αναπτύσσει. Συγκεκριμένα υποστηρίζουν τη στρατηγική που ακολουθεί, την αναδεικνύουν και ουσιαστικά την καθορίζουν σε σχέση με την εφαρμογή της, όχι μόνο στη τωρινή της μορφή αλλά και στη μελλοντική της (Καρούνος, 2009).

Μέσα από τη πιστοποίηση ένας οργανισμός δηλώνει ότι σε δεδομένη στιγμή καλύπτει τις ανάγκες ποιότητάς του, ενώ αναπτύσσει και τον επικείμενο σχεδιασμό που πρόκειται ν' ακολουθήσει στο μέλλον ώστε να μπορεί να συνεχίζει να παράγει ποιοτικά προϊόντα και υπηρεσίες. Η πιστοποίηση επιβεβαιώνει ότι μια επιχείρηση εφαρμόζει ένα αξιόπιστο σύστημα διαχείρισης ποιότητας (Καρούνος, 2009).

Ο φορέας πιστοποίησης μελετά ένα σύνολο δράσεων βάση των οποίων μια επιχείρηση καταφέρνει να επιτύχει συγκεκριμένους στόχους, συνήθως μετρήσιμους, οι οποίοι αναφέρονται σε ποιοτικά πρότυπα που είχε θέσει (Καρούνος, 2009).

Η πρώτη σειρά διεθνών προτύπων πιστοποίησης έγινε από το Διεθνή Οργανισμό τυποποίησης και κυκλοφόρησε το 1987 με τη γενική ονομασία ISO 9000. Τα πρότυπα της σειράς ISO 9000 χρησιμοποιούνται σήμερα σε όλες τις κατηγορίες επιχειρήσεων.

Πιστοποιήσεις της ένωσης

Μέσα σε ένα πλήρες βιομηχανικό συγκρότημα με σύγχρονες εγκαταστάσεις απορροφούνται και επεξεργάζονται το 85% των αγροτικών προϊόντων της περιοχής και επιτυγχάνεται η διοχέτευση αυτών, τόσο στην ελληνική όσο και στη διεθνή αγορά. Πάντα πρωτοπόρος στην υιοθέτηση νέων μεθόδων και συστημάτων παραγωγής, η **ΕΝΩΣΗ ΠΕΖΩΝ** παρακολουθεί από κοντά τις αλλαγές και εξελίξεις που επηρεάζουν το σύγχρονο και διαρκώς μεταβαλλόμενο επιχειρηματικό γίγνεσθαι. Στα πλαίσια αυτά και στο περιβάλλον του ελεύθερου ανταγωνισμού, η Ένωση Πεζών έσπευσε από το 1998 να εκπονήσει και να εγκαταστήσει Συστήματα Ποιότητας. Τηρεί Σύστημα διαχείρισης ποιότητας **ISO 9001:2000** για τον τομέα της παραγωγής και διακινήσεις κρασιού και Συστήματα Ασφάλειας Τροφίμων **IFS** (International Food Standard) καθώς και **ISO 22000:2005** Σύστημα Διαχείρισης της Ασφάλειας των Τροφίμων που εστιάζει στην αμοιβαία επικοινωνία μεταξύ όλων των ενδιαφερόμενων μερών στη συστηματική διαχείριση του συστήματος, στον έλεγχο των κινδύνων μέσω προαπαιτούμενων προγραμμάτων και μέσω σχεδίου HACCP, καθώς και στη συνεχόμενη βελτίωση και ενημέρωση του συστήματος. Τα παραπάνω συστήματα είναι πιστοποιημένα από την TUV Hellas.

http://www.pezaunion.gr/index.php?option=com_content&view=article&id=112&Itemid=90

<https://www.ampelourgos.gr/forum/%CE%B1%CE%BC%CF%80%CE%AD%CE%BB%CE%B9/37-%CF%85%CF%80%CE%BF%CF%85%CF%81%CE%B3%CE%B9%CE%BA%CE%B7-%CE%B1%CF%80%CE%BF%CF%86%CE%B1%CF%83%CE%B7>

Η Εφαρμογή Συστημάτων Ολοκληρωμένης Διαχείρισης της παραγωγής (κατά τα πρότυπα του ΟΠΕΓΕΠ **Οργανισμός Πιστοποίησης και Επίβλεψης Γεωργικών Προϊόντων (AGROCERT)** και του πρωτοκόλλου GLOBAL G.A.P. στον πρωτογενή τομέα της καλλιέργειας οινάμπελων με στόχο την ορθή εφαρμογή διαχείρισης του εδάφους, φυτοπροστασίας, λίπανσης και τέλος συγκομιδής. Κατά αυτό τον τρόπο παράγονται ανταγωνιστικά προϊόντα, ασφαλή, ποιοτικά με σεβασμό στο περιβάλλον και στο ανθρώπινο δυναμικό, με στόχο την αειφορία και τη μείωση κόστους του παραγόμενου προϊόντος. Οι παραγωγοί που θα εντάσσονται στο σύστημα πιστοποίησης και συγκεκριμένα με το πρωτόκολλο της GLOBALG.A.P. και σύμφωνα με τα πρότυπα IFS (International Food Standard) ή BRC (British Retail Consumer) ανάλογα με την αγορά-στόχο, μπορούν να εξασφαλίσουν τις εξαγωγές τους στις μεγάλες εμπορικές αλυσίδες της Ε.Ε.

http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/03-12-2010_kanonismos_pop_pge.pdf)

6.2. Δυναμική

6.2.1. Προϊόντα

ΒΙΛΑΝΑ ΟΙΝΟΣ ΛΕΥΚΟΣ



Ξηρός οίνος που παράγεται από την παραδοσιακή ποικιλία Βιλάνα που καλλιεργείται στους λόφους των Πεζών. Οινοποιείται με την κλασική μέθοδο λευκής οινοποίησης σε σταθερές θερμοκρασίες ζύμωσης στους 18°C. Κρασί με λαμπερό κιτρινοπράσινο χρώμα και χαρακτηριστικά αρώματα της ποικιλίας.

ΠΕΖΑ ΟΙΝΟΣ ΛΕΥΚΟΣ



Ξηρός οίνος που παράγεται από την παραδοσιακή ποικιλία Βιλάνα που καλλιεργείται στους ηλιόλουστους λόφους των Πεζών. Σερβίρεται δροσερός 9-10°C .

ΜΑΝΤΗΛΑΡΙ ΚΟΤΣΙΦΑΛΙ ΟΙΝΟΣ ΕΡΥΘΡΟΣ



Το κοτσιφάλι και το μαντηλάρι είναι δύο ποικιλίες που αλληλοσυμπληρώνονται αρμονικά. Το νεαρό ζωντανό πορφυρό χρώμα, τα γεμάτα ένταση αρώματά του και το πλούσιο γεμάτο στόμα, προσδιορίζουν την χαρακτηριστική δύναμη αυτού του κρασιού.

ΠΕΖΑ ΟΙΝΟΣ ΕΡΥΘΡΟΣ



Ξηρός οίνος που παράγεται με την κλασική μέθοδο ερυθρής οινοποίησης και την συνοινοποίηση των ποικιλιών Μαντηλάρι - Κοτσιφάλι. Η θερμοκρασία ζύμωσης και εκχύλισης ανάλογα με την πορεία τους διατηρείται στους 22-28°C. Η παραμονή επί ένα χρόνο σε δρύινα βαρέλια γαλλικής δρυός δίνει την ωριμότητα που πρέπει να χαρακτηρίζει ένα κρασί ΟΠΑΠ ΠΕΖΑ. Κρασί με ρουμπινί ζωντανό χρώμα, ποικιλιακά αρώματα και γεμάτη γεύση. Σερβίρεται σε θερμοκρασία δωματίου 16-18° C .

ΤΟΠΙΚΟΙ ΟΙΝΟΙ

ΚΡΗΤΙΚΟΣ ΤΟΠΙΚΟΣ

ΝΗΣΟΣ ΠΓΕ ΚΡΗΤΗ



Απέσπασε 88/100 πόντους στη λίστα PAR και ήρθε τρίτο ανάμεσα στους ελληνικούς ερυθρούς οίνους στο Γερμανικό διαγωνισμό Wine System AG (Prowein 2012). Συνοينوποιούνται η γηγενής ποικιλία Κοτσιφάλι και η κοσμοπολίτικη ποικιλία Syrah, που χαρακτηρίζει το βαθύ κόκκινο χρώμα του, τον αρωματικό πλούτο με μεγάλη διάρκεια, τη στρογγυλάδα της γεύσης και τη γεμάτη επίγευση.

ΚΡΗΤΙΚΟΣ ΤΟΠΙΚΟΣ ΟΙΝΟΣ ΕΡΥΘΡΟΣ



Παράγεται από τις παραδοσιακές ερυθρές ποικιλίες Κοτσιφάλι-Μαντηλάρι-Λιάτικο, Σταφύλια που γεννούν το περίφημο κρητικό κρασί εδώ και 4.000 χρόνια, από τότε που γέμιζε τους αμφορείς και τις αποθήκες της Κνωσού. Κρασί με ζωντανό ρουμπινί χρώμα, διακριτικό άρωμα και απαλή γεύση. Πίνεται σε θερμοκρασία δωματίου 15-16 °C.

ΚΡΗΤΙΚΟΣ ΤΟΠΙΚΟΣ ΟΙΝΟΣ ΛΕΥΚΟΣ



Παράγεται από τις παραδοσιακές λευκές ποικιλίες Βιλάνα-Αθήρι-Θραψαθήρι. Σταφύλια που γεννούν το περίφημο κρητικό κρασί εδώ και 4.000 χρόνια, από τότε που γέμιζε τους αμφορείς και τις αποθήκες της Κνωσού. Κρασί απαλό, με λεπτή φρουτώδη γεύση και διακριτικό άρωμα. Πίνεται παγωμένο 8-9 °C.

ΟΙΝΟΣ ΛΕΥΚΟΣ ΕΡΥΘΡΟΣ ΚΑΙ ΡΟΖΕ (VIN DE PAYS)



Από τις γηγενείς ποικιλίες που καλλιεργούνται στους λόφους και τις πλαγιές του Δήμου Νίκου Καζαντζάκη. Ερυθρός, ροζέ & λευκός με βασικά χαρακτηριστικά τους τη βελούδινη γεύση, το λαμπερό τους χρώμα & τα λεπτά αρώματα.

ΠΟΛΥΠΟΙΚΙΛΙΑΚΑ ΚΡΑΣΙΑ ΣΕ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΕΣ ΤΕΤΡΑ ΡΑΚ

ΚΟΥΑΡΤΕΤΟ



Η σειρά Κουαρτέτο είναι μία σύνθεση πολυποικιλιακών οίνων οι οποίοι προσφέρονται στον καταναλωτή από την Ένωση Πεζών στην πολύεδρη οικολογική συσκευασία Tetra Pak ενός λίτρου. Υπάρχει δυνατότητα αναγραφής επιπλέον γλώσσας στο κουτί για στόχευση σε ξένες αγορές.

ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΟ

ΤΟ ΚΡΑΣΙ ΤΗΣ ΠΑΡΕΑΣ

DOMINO



Ένα ευκολόπιτο κρασί λευκό ή ερυθρό από γηγενείς ποικιλίες για το καθημερινό τραπέζι.

ΚΑΡΜΑ



Ένα ευκολόπιτο κρασί λευκό ή ερυθρό από γηγενείς ποικιλίες που λόγω του design της ετικέτας του προσφέρεται σε πολυτελή ξενοδοχεία για καλωσόρισμα αλλά και σε γάμους και άλλες εκδηλώσεις. Διατίθεται με φελλό ή βίδα.

ΛΕΥΚΟ,ΚΟΚΚΙΝΟ,ΡΟΖΕ,ΚΟΚΚΙΝΕΛΙ,ΡΕΤΣΙΝΑ- ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ BAG IN BOX



Οι συσκευασίες σε κουτί προστατεύουν αποτελεσματικά το κρασί από εξωτερικούς παράγοντες που αλλοιώνουν το χαρακτήρα του, όπως είναι το φως και το οξυγόνο, διατηρώντας τα συστατικά του (χρώμα, άρωμα, γεύση) αναλλοίωτα και εξασφαλίζοντας:

- Άριστη ποιότητα
- Πρακτικότητα στη χρήση (ελαφρύ, άθραυστο, εύκολο στη μεταφορά και στην αποθήκευση)
- Προστασία του περιβάλλοντος (ανακυκλώσιμη συσκευασία)

Διατίθενται συσκευασίες Bag-in-Box (ασκός) 3, 5,10, 20 & 28lt. σε λευκό, κόκκινο, ροζέ, κοκκινέλι, ημίγλυκο, ρετσίνα.

ΛΕΥΚΟ, ΚΟΚΚΙΝΟ, ΡΟΖΕ, ΚΟΚΚΙΝΕΛΙ, ΡΕΤΣΙΝΑ - Συσκευασία Prisma της Tetra Pak



Οι συσκευασίες σε κουτί προστατεύουν αποτελεσματικά το κρασί από εξωτερικούς παράγοντες που αλλοιώνουν το χαρακτήρα του, όπως είναι το φως και το

οξυγόνο, διατηρώντας τα συστατικά του (χρώμα, άρωμα, γεύση) αναλλοίωτα και εξασφαλίζοντας:

- Άριστη ποιότητα
- Πρακτικότητα στη χρήση (ελαφρύ, άθραυστο, εύκολο στη μεταφορά και στην αποθήκευση)
- Προστασία του περιβάλλοντος (ανακυκλώσιμη συσκευασία)

Διατίθενται σε συσκευασία Prisma της Tetra Pak ενός λίτρο.

LOGADO ΚΛΑΣΙΚΟ

ΟΙΝΟΣ ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΟΣ, ΕΡΥΘΡΟΣ, ΛΕΥΚΟΣ & ΡΟΖΕ



Ξηρό επιτραπέζιο κρασί από τον συνδυασμό ειδικά επιλεγμένων κρητικών σταφυλιών. Κρασί κόκκινο, ροζέ και λευκό με ζωντανό χρώμα, απαλή γεύση και διακριτικό άρωμα, «ό,τι πιο διαλεχτό» κατά την ονομασία του. Διατίθεται σε συσκευασίες 750ml, 375ml και σε νέα γυάλινη φιάλη 1L με πρακτικό κλείσιμο τύπου Stelvin (βιδωτό) με δυνατότητα πολλαπλών χρήσεων.

ΠΕΤΣΙΝΑ

ΕΚΑΒΗ ΚΛΑΣΙΚΗ



Η ρετσίνα EKABH – Ονομασία κατά Παράδοση – πίνεται δροσερή. Από παραδοσιακές ποικιλίες κρασιού με κεχριμπαρένιο ρετσίνι του πεύκου. Μία παραδοσιακή ρετσίνα που έρχεται να γίνει μέρος του σύγχρονου καθημερινού τρόπου ζωής.

ΡΕΤΣΙΝΑ ΤΗΣ ΠΑΡΕΑΣ

Μια παραδοσιακή ρετσίνα σε μοντέρνα πρακτική συσκευασία Prisma της Tetra Pak.



EKABH ΓΑΛΑΖΙΑ



Ρετσίνα EKABH απαλή γαλάζια. Με αλκοολικό βαθμό 11% για τους λάτρεις της ελαφριάς γεύσης.

Fizz & Fizz Moscato



Το Fizz, είναι ένα ανθρακούχο Ελληνικό ποτό με βάση το κρασί, κυκλοφορεί σε τέσσερις γεύσεις Περιέχει φυσικά αρώματα από εκχυλίσματα φρούτων και φυσική γλύκανση από το ίδιο το σταφύλι. Με μόνο εννέα αλκοολικούς βαθμούς. Είναι ανθρακούχο με χαρακτηριστικές φυσαλίδες που αφήνουν μια ζωηρή γεύση. Διατίθεται σε τέσσερις ξεχωριστές γεύσεις: μήλο, καρπούζι, κεράσι & ροδάκινο σε γυάλινη φιάλη 275ml και σχεδιάστηκε από την πρώτη στιγμή με γνώμονα να είναι οικείο στην εμφάνισή του στο νεανικό κοινό. Έτσι χρησιμοποιήθηκε μικρή, λεπτή φιάλη που «ντύθηκε» με έντονα χαρούμενα χρώματα και σχέδια.

6.2.2.ΔΙΑΦΗΜΙΣΗ ΚΑΙ ΒΡΑΒΕΙΑ

Οι τρόποι με τους οποίους ξεκίνησαν να προωθούνται τα προϊόντα και οι υπηρεσίες τις ήταν η διαφήμιση, τα περιοδικά αλλά και μέσα από το site στο διαδίκτυο www.pezaunion.gr. Διαφημίζουν τα προϊόντα σε περιοδικά ,εφημερίδες, ραδιόφωνο, τηλεόραση και internet. Η διάρκεια των διαφημίσεων είναι περίπου 50 δευτερόλεπτα με τις καινοτόμες συσκευασίες που είναι πρωτόγνωρες για τον οινοποιητικό τομέα. Επιλέκτικαν κυρίως τα τηλεοπτικά μέσα γιατί είναι το πιο δημοφιλές μέσο μαζικής ενημέρωσης και έχει μεγαλύτερη απήχηση στο κοινό. Τα προϊόντα ήδη διαφημίζονται σε όλα τα μέσα επικοινωνίας. Κατά τη διάρκεια των τελευταίων 70 ετών.

Βραβεία : Οίνος Ονομασίας Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας Mantiko, Αθήνα 1978. Ήδη έχει γίνει κάτοχος σημαντικών διακρίσεων το τελευταίο διάστημα για την ποιότητα και τα μοναδικά χαρακτηριστικά που συγκεντρώνουν τα προϊόντα της

Η Ένωση Πεζών έχει καταφέρει τα τελευταία χρόνια να επεκταθεί και σε χώρες του εξωτερικού. Η ένωση έχει ήδη πολλές διακρίσεις και βραβεία για την μοναδική ποιότητα και τα εξαιρετικά χαρακτηριστικά που συγκεντρώνουν τα προϊόντα τους. Στις 5 Ιουνίου του 2013 η Ένωση παραλαμβάνει ένα από τα σημαντικότερα βραβεία στην ιστορία της. Αυτή τη φορά βραβεύτηκε ο ερυθρός ξηρός οίνος ΝΗΣΟΣ ΠΙΓΕ ΚΡΗΤΗΣ. Το ΝΗΣΟΣ διακρίθηκε στα CHIA WINT and SPIRITS AWARDS με το GOLD MEDAL στην κατηγορία Best Value.



Επιτυχία είχε και η συμμετοχή της Ένωσης στην 22^η Διεθνή Τροφίμων-Ποτών DETROP και OENOS που διεξήχθη από 7-10 Μαρτίου 2013. Απέσπασε το 2^ο βραβείο ετικέτας στην κατηγορία των αλκοολούχων ποτών στα Gold Label Award 2013 για το νέο ready to drink ποτό που ακούει στο όνομα FIZZ και κυκλοφορεί σε μπουκάλι των 275 ml ‘τυλιγμένο’ σε μια πρωτότυπη fun ετικέτα.



Τα Gold Label Awards διοργανώθηκαν για δεύτερη φορά από τις εκδόσεις All Pack Hellas σε συν-διοργάνωση με την Helexpro, το Σύνδεσμο Ετικετοποιιών (ΣΕΕ), την Ένωση Γραφιστών (ΕΓΕ), το Σύνδεσμο Εκτυπωτικών Μέσων Επικοινωνίας (ΣΕΜΕΕ), τον Οργανισμό Προώθησης Εξαγωγών (ΟΠΕ), το Ελληνικό Ινστιτούτο Συσκευασίας (ΕΙΣ), το Σύνδεσμο Βιομηχανιών Παραγωγής Υλικών Συσκευασίας (ΣΥΒΗΠΥΣ), όπου ξανά βραβεύεται για την ετικέτα. Το βραβείο απένειμε ο πρόεδρος Συνδέσμου Ετικετοποιιών Ελλάδος κ. Σκορδάκης. Επίσης, η Ένωση Πεζών βραβεύεται από την Helexpro με τον ειδικό έπαινο διοργανωτή για την οργανωμένη παρουσία, τη λειτουργικότητα και την αισθητική του περιπτέρου της.

<https://flashnews.gr/post/116076/entiposiase-to-kritiko-krasi-me-frouta-tis-enosis-pezon-sti-die8ni-ek8esi-detrop>

6.2.3.Εμπόριο και σημεία διανομής στην Ελλάδα και το εξωτερικό

Πραγματοποιήθηκαν ενέργειες για εξαγωγή των προϊόντων και στην Νότιο Κορέα. Την ευκαιρία αυτή, της εξαγωγής των κρητικών προϊόντων είχε παρουσιάσει ο Πρέσβης της Ν. Κορέας κατά την επίσκεψη του στο Εμπορικό Επιμελητήριο Ηρακλείου. Ο κ. Kang Tug Yoon ανέφερε το ιδιαίτερο ενδιαφέρον των Κορεατών για τα παραδοσιακά προϊόντα Κρήτης και με αφορμή αυτό πρότεινε την συμμετοχή της Ένωσης στη διεθνή έκθεση στην Σεούλ προκειμένου να παρουσιάσουν τα πλεονεκτήματα των Κρητικών προϊόντων. Η Ένωση, ωστόσο δεν έμεινε μόνο στην πώληση των προϊόντων της προχώρησε σε μια εξαιρετική κίνηση που αξίζει επιβράβευση. Ακλουθώντας την τάση της εποχής που θέλει τις επιχειρήσεις να επεκτείνουν το εμπόριο τους και έσω του διαδικτύου, είχε αποφασιστεί να πουλάει τα προϊόντα στην ιστοσελίδα www.salepoint.gr. Έτσι η Ένωση ύστερα από τα βραβεία που της δόθηκαν και την αναγνώριση της ανά τον κόσμο, ανέπτυξε εξαιρετικό και ευρύ δίκτυο πωλήσεων. Τα προϊόντα της διατίθενται σε καταστήματα λιανικής και χονδρικής

πώλησης σε όλη την Ελλάδα και στο εξωτερικό καθώς και μέσα από το ηλεκτρονικό κατάστημα www.salepoint.gr. Μέσα από το www.salepoint.gr, ο καταναλωτής μπορούσε να προμηθευτεί κρασί, ελαιόλαδο, τσικουδιά, ούζο και όλα τα παραδοσιακά εδέσματα που παρέχει η Ένωση Πεζών. Πέρα από την δραστηριότητα της στην περιοχή της Κρήτης, με την πώληση των αγροτικών της προϊόντων η εταιρεία είχε αποφασήσει να ξεκινήσει την εξαγωγή αυτών και σε άλλες περιοχές της Ελλάδας αλλά και στο εξωτερικό, κάνοντας γνωστά τα παρθενικά προϊόντα γης που παρήγαγε. Έτσι το 1961, ανοίγει το πρώτο κατάστημα της στην περιοχή της Αθήνας, όπως και μας δηλώνει και ο κ Μαυράκης ο υπεύθυνος του καταστήματος αυτού. <http://www.pezaunion.gr/>

Σημεία πώλησης


Η **ΕΝΩΣΗ ΠΕΖΩΝ** μέσω των καταστημάτων της Μεσογειακή Διατροφή προσφέρει μια μεγάλη γκάμα από αγνά, ασφαλή, ωφέλιμα προϊόντα.

- Κρασί, τσικουδιά και ούζο για τους μερακλήδες
- Ελαιόλαδο και προϊόντα ελιάς για τη σωστή βάση της μεσογειακής διατροφής
- Παραδοσιακά εδέσματα από όλη την Ελλάδα για γευστικούς μεζέδες
- Κρητικά και κυπριακά αλλαντικά για πιο πικάντικα πιάτα
- Βότανα και μπαχαρικά για μακροζωία
- Μέλι και γλυκά του κουταλιού για να ταξιδέψουμε στην κουζίνα της γιαγιάς
- καθώς και άλλα πολλά...

ΑΘΗΝΑ

- LOGISTICS ΕΝΩΣΗΣ ΠΕΖΩΝ Α.Ε.: Τεσσαρακοστής ενάτης (49ης) & Πεντηκοστής έκτης (56ης) - ΒΙΟ.ΠΑ Άνω Λιόσια  Τ. 210 2487300, 210 2487400 (εσωτ. 12) - Fax 210 2487500 (Χονδρική πώληση - Υπηρεσίες Logistics & Προστιθέμενη Αξία)

ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ

- 20^ο χιλ. ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ-ΕΔΕΣΣΗΣ, ΚΟΜΒΟΣ ΑΓ. ΑΘΑΝΑΣΙΟΥ - ΕΥΖΩΝΩΝ  Τ. 2310 578000, 2310 578002 (Χονδρική πώληση)

ΗΡΑΚΛΕΙΟ

- ΠΕΖΑ 📍 Τ. 2810 741202 (Χονδρική πώληση)

Τα προϊόντα μας θα τα βρείτε επίσης σε επιλεγμένα σημεία εστίασης, χονδρεμπόρους καθώς και σε όλες τις μεγάλες αλυσίδες super market: Αγγελής, ALDI, Αριάνδη, Ατλάντικ, Βασιλόπουλος ΑΒ, Βερόπουλος, Βιδάλης, Γαλαξίας, Γουντσίδης, Carrefour-Μαρινόπουλος, Δούκας, ELITE, ΕΝΑ, Ένωση ΑΣ Θεσπρωτίας, EXTRA, Ήλιος, Ημαθία ΣΥΝΠΕ, Θανόπουλος, ΙΝΚΑ, Κανάκης, Καραγεώργου, Κοκώσσης, Κρόνος, ΜΑΚΡΟ, Μασούτης, Μέριμνα, ΜΕΤΡΟ, Παπαγεωργίου, Παύλου, Πειραιϊκόν, Πέντε, Προμηθευτική, ΠΡΟΤΙΜΟ, Σκλαβενίτης, Συνεργαζόμενοι Παντοπώλες, Τροφίνο, Φαιστός, Χαλκιαδάκης, Χαρά, ΧΑΡΜΑ.

ΕΞΩΤΕΡΙΚΟ

FRANCE

- CHIRAG S.A., PARIS (BERCY) Tel: 0033-1-43423333, Fax: 0033 1 43442654
- SNC CASERTA, FONTENAY SOUS BOIS Tel: 0033 1 43912020, Fax: 0033 1 47185944

U.K.

- MEDI DISTRI, 26 GREYHOUND ROAD, LONDON Tel: +447868650942, info@medidistri.co.uk

SWITZERLAND

- GREEK GOURMET AG, WETZIKON, SWITZERLAND Tel: 0041 44 5869854, Fax: 0041 43 4302016
- THEO'S WEINE GmbH Tel: 00410434950315
- THRAKI GmbH Tel: 00410434950315
- SMYRLIADES SA

DENMARK

- GRAESK IMPORT, EMMANOUIL VOUREXACIS, RODOVRE Tel: 0045 36702695, Fax: 0045 36702695

CYPRUS

- KARKOTIS MANUFACTURING & TRADING LTD, AYIOS DOMETIOS – NICOSIA
Tel: 00357 22 775557 Fax: 00357 22 776136

BELARUS

- AGENT: DIONYSIS LAVRENTIADIS , DIAVATA – THESSALONIKI MOBILE: + 30
6940 787839

GERMANY

- MARIA GRIESHABER, BRUCHSAL Tel: 0049 7251 89372, Fax: 0049 7251 89340
- HELLAS MARKT – J. ZACHARIS, NURNBERG Tel: 0049 911 267969, Fax: 0049 911
262967
- ATHANASSIOS FENTOS, BERLIN Tel: 0049 30 8133046, Fax: 0049 30 84721116
- SINA HANDELS GmbH Tel: 004917670751311

CHINA

- AMPHORA INTERNATIONAL LIMITED Tel: 008613901787897
- SICHUAN SOCRATES OLIVE OIL CO., LTD Tel: 008613901787897
- SHANTOU JIHAO WINE CO., LTD Tel: 8675488427922
- SHANGHAI T&G INT'L TRADE Co. LTD Tel: 0086 21 5415 9964
- PITA O PIE TRADING Co. LTD Tel: 008613810548702
- MAYWEN INDUSTRY & TRADING CO. LTD Tel: 00862162644166
- D&S SHANGHAI CO.LTD Tel: 00862151385586 & 008615900883499
- GUANGZHOU YI YUAN TRADE CO. LTD Tel: 0086020-82069580
- GUANGZHOU YANGCHENG FOOD CO. LTD Tel: 008620877714301
- FOSHAN HAICHUAN KTH TRADING CO. LTD Tel: 008675786500891

DUBAI

- NUTRIFEED & COMMODITIES GENERAL TRADING L.L.C., DUBAI / UAE Tel:
00971 50 6569416
- NUTRIPLUS COMMODITIES FZCO

RUSSIA

- OOO "EVROS" Tel: 007 905 756 01 66 & 007 968 741 17 48

- OOO NIKA Tel: 0079296266657

USA

- SPECIALITY FOODS OF ALABAMA D.B.A. TSITALIA IMPORTS Tel: +1205-324-0179
- MAYMAR MARINE SUPPLY INC. Tel: 228-762-2241
- CASTOR DESIGNS LLC Tel: +1 201 9444877
- CEDAR TRADING INC. Tel: 0013058580050
- GREEK FARMS Int'l LLC Tel: 001 718 9329293
- OHANI TRADES Tel: 001 8184301589

NEW ZEALAND

- UNITED FISHERIES LIMITED Tel: +64 3 343 0587
- EL GRECO LTD Tel: 0094248117

NORWAY

- NOSTOS WINE & FOOD AS Tel: 004740001633

CANADA

- IMPERIAL FOOD EQUIPMENT LTD Tel: 001-4168305963

THAILAND

- P.T GLOBAL LOGISTICS CO LTD Tel: 6625092162-3

AUSTRALIA

- JD BEVERAGES PTY LTD Tel: 0061393109677

Η Ελλάδα αποτελεί μία χώρα με μεγάλη αμπελουργική παράδοση, όπου η αμπελοκαλλιέργεια και η παραγωγή οίνου αποτελούν αναπόσπαστα στοιχεία για πολλές περιοχές της Ελλάδος και συνεχίζουν να αναπτύσσονται παράλληλα με την πολιτιστική κληρονομιά κάθε περιοχής. Έτσι ο οίνος αποτελεί ένα σημαντικό προϊόν τόσο για την αγροτική παραγωγή όσο και τη βιομηχανία. Στον κλάδο της οινοποιίας έχουν γίνει τα τελευταία χρόνια διαρθρωτικές αλλαγές που στοχεύουν να αυξήσουν την ανταγωνιστικότητα των ελληνικών οίνων, έτσι ώστε να αποκτήσουν την αρμόζουσα θέση στη διεθνή αγορά. Εντούτοις, για την παραγωγή και διακίνηση ενός προϊόντος υψηλής ποιότητας απαιτείται η συνεργασία όλων των φορέων εμπορίας, από τον οινοπαραγωγό μέχρι τους λιανοπωλητές και καταναλωτές.

Συγκεκριμένα η Κρήτη αποτελούσε πάντα ένα από τα μεγάλα κέντρα αμπελοκαλλιέργειας για την παραγωγή οινικών προϊόντων. Φημιζόταν από αιώνες για την παραγωγή των οίνων της, κυρίως ερυθρών, που προέρχονταν από τις γηγενείς ποικιλίες της, οι περισσότερες από τις οποίες εξακολουθούν να υπάρχουν και σήμερα.

Καταλήγουμε στο συμπέρασμα πως η φήμη αυτή για την αμπελοκαλλιέργεια της Κρήτης υπάρχει εξ αιτίας της διαφορετικότητας του κλίματος του νησιού. Δηλαδή το θερμό κλίμα, τους ισχυρούς ανέμους -που όμως με την κατάλληλη διαχείριση και προσοχή κατά την καρπόδεση είναι μέσον για να αποφευχθεί η υπερθέρμανση του αμπελιού- τα ξηρικά εδάφη - που δίνουν μικρή παραγωγή αλλά με οίνους ποιότητας-, τα κατάλληλα υψόμετρα-που για ΠΟΠ οίνους πρέπει το αμπέλι να βρίσκεται άνω των 300μ ενώ στην ένωση πεζών βρίσκεται πάνω από τα 650μ.Καταλαβαίνουμε,λοιπόν, πως οι ίδιες οινοποιήσιμες ποικιλίες αν καλλιεργηθούν σε άλλη περιοχή ακόμη και με παρόμοιο κλίμα το αποτέλεσμα δεν θα είναι το ίδιο όπως για παράδειγμα στα νησιά των Κυκλάδων και του Αιγαίου όπου οι άνεμοι είναι πολύ ισχυροί και όχι μόνο.

Οι ζώνες παραγωγής συμπίπτουν συνήθως με τα αστικά όρια των νομών ή των κοινοτήτων και μερικές φορές περικλείουν ολόκληρα νησιά. Όμως, η τήρηση των δημοτικών και όχι των αμπελουργικών περιορισμών οδηγεί στον συνυπολογισμό κομματιών γης ακατάλληλων για αμπελουργία, πόσο μάλλον για παραγωγή κρασιών ποιότητας.

Οι νόμοι για τα κρασιά ΟΠΕ και μερικά ΟΠΑΠ είναι αρκετά αυστηροί ως προς τους νέους ποικιλιακούς συνδυασμούς, καθορίζοντας την παραγωγή σε ένα ποσοστό επί τοις εκατό για ένα ή περισσότερα ποικιλιακά κρασιά, ενώ άλλα ΟΠΑΠ επιτρέπουν ένα μικρό

ποσοστό από άλλα «προτεινόμενα» ή «επιτρεπόμενα σταφύλια». Θεωρητικά, κατά τη σύσταση των νόμων λήφθηκαν υπόψη παράγοντες όπως το έδαφος, το υπέδαφος και άλλοι, που μπορούν να επηρεάσουν τα μεσοκλίματα, αλλά οι μελέτες που διεξήχθησαν τη δεκαετία του '60 θα μπορούσαν να είναι πολύ πιο λεπτομερείς και ως εκ τούτου περιοριστικές (Λαζαράκης, 2006).

Έχει παρατηρηθεί επίσης ότι εκμεταλλεζόμενοι κάποιους παράγοντες όπως την ιστορία, ιστορικές ποικιλίες ή το μεσογειακό κλίμα κ.α. στόχος είναι περισσότερο ο τοπικός τουρισμός παρά η ποιότητα και αυτό προκύπτει από τις μεγάλες παραγωγές, τους κλώνους κατώτερης ποιότητας, τα πιο χαμηλά οινοποιητικά πρότυπα, ο απαρχαιωμένος εξοπλισμός και μια τάση προς την παραγωγή μεγάλων ποσοτήτων χαμηλής ποιότητας με αποτέλεσμα να μην παρουσιάζει ιδιαίτερο εμπορικό ενδιαφέρον καμιά από τις ονομασίες προέλευσης του νομού Ηρακλείου κάτι που ήταν και εξακολουθεί να είναι από τα βασικά προβλήματα (Λαζαράκης, 2006).

Ένα ισχυρό παράδειγμα είναι ότι οι ερυθροί ΟΠΑΠ «Πεζά» που παρασκευάζονται σήμερα, παρουσιάζουν βασικές ποιοτικές αδυναμίες που οφείλονται αποκλειστικά στην υποβάθμιση της πρώτης ύλης που προσφέρεται για οινοποίηση. Απόδειξη είναι η απώλεια της πληθώρας των κλώνων που υπήρχε στις ποικιλίες και που συνολικά διαμόρφωναν ένα ποιοτικό δυναμικό υψηλότερο αυτού που οι απλά και μόνο παραγωγικοί κλώνοι μπορούν να δώσουν.

Σαν κύριες αιτίες γι' αυτό, μπορούν να αναφερθούν η αλλαγή των καλλιεργητικών συνθηκών με την εγκατάσταση αμπελώνων με Κοτσιφάλι και κυρίως με Μανδηλαριά σε πλούσια, πολλές φορές και αρδευόμενα εδάφη που πριν υπήρχε Ραζακί, η εφαρμογή καλλιεργητικών τεχνικών που στοχεύουν στην αύξηση της παραγωγής και η μαζική επιλογή, κατά την αναμπέλωση, κλώνων με κύριο γνώρισμα την υψηλή παραγωγικότητα και όχι την ποιότητα.

Στη ζώνη Πεζών κρίνεται απαραίτητη να υπάρξει μία κλωνική επιλογή στις ποικιλίες Κοτσιφάλι και Μανδηλαριά, ώστε να προωθούνται επιλεγμένοι κλώνοι με κριτήριο τα ποιοτικά οινολογικά γνωρίσματα των παραγομένων οίνων και όχι μόνο με την παραγωγικότητα. Έτσι, προτείνεται η καλλιέργεια της ποικιλίας Syrah σε ένα ποσοστό έως 20% με προοπτική να αποτελέσει στοιχείο της ποικιλιακής σύνθεσης του ερυθρού ΟΠΑΠ. Επισημαίνεται ότι για την αναβάθμιση του συγκεκριμένου ΟΠΑΠ απαιτείται αυστηρός έλεγχος των αποδόσεων, κατά κύριο λόγο στην Μανδηλαριά. Επίσης η Syrah θα μπορεί να ενεργήσει σαν βελτιωτικός παράγοντας μόνον εφ' όσον συγκρατηθεί σε στρεμματικές αποδόσεις που δεν θα ξεπερνούν τα 1000 - 1100 k (Κουράκου & Σωτηροπούλου, 1985).

Όσον αφορά τις λευκές ποικιλίες στη ζώνη των Πεζών, θα πρέπει να επιδιωχθεί η επέκταση της καλλιέργειας των γηγενών ποικιλιών Δαφνί, Πλυτό και Θραψαθήρι. Για την ευρύτερη εκτός ζώνης αμπελουργική περιοχή θα προτεινόταν και οι ξενικής προέλευσης ποικιλίες Sylvaner, που είχαν καλλιεργηθεί πειραματικά κατά το παρελθόν και ο συνδυασμός τους σε ένα ποσοστό 25% με την Βηλάννα έδωσε ένα εξαιρετικής ποιότητας οίνο. Όμως, η πρωιμότητα που παρουσιάζουν καθώς και οι μικρές στρεμματικές αποδόσεις, καθιστούν δύσκολη την προώθησή τους σε μεγάλες καλλιέργειες (Νικολαντωνάκης, 2002).

Έτσι, λοιπόν, θα υπάρξουν μεγαλύτερες προοπτικές αν ληφθούν υπόψη οι μελλοντικές τροποποιήσεις να σχεδιαστούν και να εφαρμοστούν προσεκτικά αφού η σωστή προσέγγιση μπορεί να κάνει τη διαφορά ανάμεσα στην εμπορική εξάπλωση και τη διάλυση των ονομασιών προέλευσης ιδιαίτερα στις εξαγωγές. Το μέλλον της ελληνικής βιομηχανίας οίνου εξαρτάται από το διεθνές της επίπεδο. Έτσι για να επιβιώσει, πρέπει να αντιμετωπίσει τα σταφύλια και τις ονομασίες προέλευσης σαν εμπορικά προϊόντα και να τα προωθήσει με επιτυχία σε μεγάλο αριθμό εξαγωγικών προορισμών. Έτσι υπάρχει κίνδυνος κάθε τροποποίηση του υπάρχοντος πλαισίου νόμων ΟΠΑΠ με την προσθήκη μεγαλύτερης πολυπλοκότητας να υπονομεύσει τις προσπάθειες για τη διεθνή ανάδειξη περιοχών (Κουράκου & Σωτηροπούλου, 1985).

Τέλος, για τον Νομό Ηρακλείου και επίτευξη της ποιότητας, απαιτείται η συνύπαρξη σαφούς καθορισμού του επιδιωκόμενου στόχου, τόσο από τον παραγωγό, όσο και από τον οινοποιό, ικανοποίηση των απαιτήσεων κάθε ποικιλίας, ορθές καλλιεργητικές τεχνικές και περιορισμός της στρεμματικής απόδοσης.

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- ✚ Τσακίρης Αργύρης, 2003. 'Ελληνική Οινογνωσία'. Εκδόσεις ΨΥΧΑΛΟΣ
- ✚ Σταυρακάκης Μανώλης Ν., 2013. 'Αμπελουργία'. Εκδόσεις ΤΡΟΠΗ
- ✚ Κούσουλας Κ., 2002. 'Αμπελουργία'-ΑΓΡΟΤΕΧΝΙΚΗ ΕΑΕ
- ✚ Χατζηνικολάου Δ., 2003. 'Οι δρόμοι του κρασιού.' Περιήγηση στα οινοποιεία τους αμπελώνες της Ελλάδας. Αθήνα Explorer
- ✚ Λαζαράκης Κ., 2006. 'Τα ελληνικά κρασιά'. Αθήνα. Εκδόσεις ΨΥΧΑΛΟΣ
- ✚ Βλάχος Μ.Β., 1986. 'Αμπελογραφία'. Θεσσαλονίκη.
- ✚ Ρουμπελάκη Κ., 1998. 'Η Αμπελουργία στην Κρήτη ,προβλήματα και προοπτικές περιφέρειας Κρήτης. Ηράκλειο Κρήτης.
- ✚ Σταυρακάκης Μ.Ν., 1991. 'Φυσιολογία και Οικολογία Αμπέλου'. Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών.
- ✚ Φυσαράκης Γ.Κ., 1994. Σημειώσεις 'Αμπελογραφίας' ΤΕΙ Ηρακλείου Σχολή Τεχνολογίας Γεωπονίας.
- ✚ Σταυρακάκης Μ.Ν., 1990. Μαθήματα γενικής και ειδικής 'αμπελουργίας'. Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών. Αθήνα.
- ✚ Νικολαντωνάκης Μ., 2002. 'Το Αμπελοοινικό δυναμικό του Ν.Ηρακλείου'. ΕΘ.Ι.ΑΓ.Ε. Ινστιτούτο Αμπέλου Ηρακλείου. Εισήγηση που παρουσιάστηκε στην ημερίδα της ΚΕΟΣΟΕ.
- ✚ Νταβίδης Ο.Ξ., 1982. 'Ελληνική Αμπελολογία'. Τόμος Γ. Στοιχεία αμπελογραφίας. Ανώτατη Γεωπονική Σχολή Αθηνών, Αθήνα.
- ✚ Τσέτουρας Π.Α., 2008. 'Οινοτεχνία, Η επιστήμη του κρασιού στην πράξη'. ISO 22000.B' Εκδόσεις Σταμούλη, Αθήνα.
- ✚ Κομούτος Κ., 2006. Λεξικό κρασιού οίνου. Εγκυκλοπαίδεια κρασιού-μυθολογία-ιστορία-συμβολισμού
- ✚ Φυσαράκης Ι., 1992. Σημειώσεις γενικής αμπελουργίας. ΤΕΙ Κρήτης. Σχολή Τεχνολογίας Γεωπονίας, Ηράκλειο.
- ✚ Σπινθηροπούλου Χ., 2000. Οινοποιήσιμες ποικιλίες του ελληνικού αμπελώνα. Olive Press Publications, Corfu.
- ✚ Ταβερναράκη Ν., Δασκαλάκης Γ., Ρουμπελάκη Κ., 2002. 'Ποικιλίες της Αμπέλου στην Κρήτη'. Νομαρχιακή διοίκηση Ηρακλείου.
- ✚ Σταυρακάκη Ν.Μ., 2010. 'Αμπελογραφία' Σελ. 149. Εκδόσεις ΤΡΟΠΗ, Αθήνα

- ✚ **Δημοπούλου Σ.Ι., Ηλιοπούλου Β.Γ.,1996.** *‘Ποσοτική ανάλυση’ Σχολή Τεχνολογίας Τροφίμων. Οργανισμός Εκδόσεως Διαδικτυακών βιβλίων.Αθήνα.*
- ✚ **Καρούνος Θ.,2009.** *‘Πιστοποίηση ποιότητας κατά ISO*
- ✚ **Τσακίρης Α.,2014.** *‘Οινολογία, Από το σταφύλι στο κρασί.’ Εκδόσεις ΨΥΧΑΛΟΣ*
- ✚ **Ποντίκης Α.Κ.,1997.** *‘ΓΕΝΙΚΗ ΔΕΝΔΡΟΚΟΜΙΑ’ Εκδόσεις Α.Σταμούλης, Αθήνα.*
- ✚ **Θεοδώρα Πιτσώλη, Msc** *‘Αμπελουργίας-Οινολογίας’, ΕΛΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ, Τμήμα Αμπέλου Αθηνών*

ΞΕΝΗ ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- ✚ **Gourmed, 2006.** *'Grapes Varieties'*.
- ✚ **O.I.V., 1983.** *'Description list for grape vine varieties and Vitis species'*. Ed. A. Dedon .Paris.
- ✚ **Alcalde-Eon C., Escribano- Bailon M.T., Santos Buelgo C., Rivas – Gonzalo J.C., 2006.** *'Changes in the detailed pigment composition of red wine during maturity and ageing'. A comprehensive study. Analytica Chimica Acta., Arcicle in Press Papers presented at the 4th SYMPOSIUM IN VIVO ANALYTICA SCIENTIA – In Vivo 2005, Volume 563, Issues 1-2, Pages 238-254.*

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΑ ΓΙΑ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ

ax2u249@minagric.gr, ax2u086@minagric.gr, ax2u172@minagric.gr

http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/LISTA-OINON-PGE/lista_Pge.pdf

<http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/LISTA-OINON-PGE/fek694b.pdf>

<http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/LISTA-OINON-PGE/fek190b.pdf>

<http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/TEXNIKOI%20FAKELOI%20OINON%20POP-PGE%20ENGLISH/PGI%2026/PGI%2026%20Heraklio%20standards.pdf>

http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/TEXNIKOI%20FAKELOI%20OINON%20POP-PGE%20ENGLISH/PDO%2025/Technical%20file%20related%20to%20PDO%2025%20Pez_a.pdf

http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/metapoiisi/kanonismos_EK607_09.pdf

http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/_03-12-2010_kanonismos_pop_pge.pdf

https://www.globalgap.org/uk_en/

<https://www.e-nomothesia.gr/kat-agrotike-anaptukse/ampelourgia-oinopoiese-oinos/koine-upourgike-apophase-280580-2005.html>

<https://www.e-nomothesia.gr/kat-agrotike-anaptukse/ampelourgia-oinopoiese-oinos/koine-upourgike-apophase-352347-6670-1987.html>

<http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POPPGE/TEXNIKOI%20FAKELOI%20OINON%20POP-PGE%20ENGLISH/PDO%2025/PDO%2025%20Peza%20standards.pdf>

<https://www.e-nomothesia.gr/kat-agrotike-anaptukse/ampelourgia-oinopoiese-oinos/upourgike-apophase-oik-280557-2005.html>

http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/metapoiisi/kanEK555_2008.pdf

<https://www.e-nomothesia.gr/kat-agrotike-anaptukse/ampelourgia-oinopoiese-oinos/ky-5067-117292-2015.html>

Περιγραφή του οίνου (οίνων) :

Ο οίνος Π.Ο.Π. Πεζά (Peza) ανήκει στην κατηγορία 1. Αμπελοοινικών Προϊόντων του παραρτήματος ΧΙβ του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1234/2007.

Οίνος Λευκός Ξηρός

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,0 % vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11,0 %vol.
- Αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,0 – 12,5 %vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα : 0-4 g/l
- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ(g/l): Ελάχιστη 4,5
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1,08
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/l

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

1. Όψη : λαμπερό αχυροκίτρινο
2. Οσμή : έντονα αρώματα εσπεριδοειδών (κίτρο, lime) σε φόντο εξωτικών φρούτων.
3. Γεύση : γεμάτη, ισορροπημένη, με τη χαρακτηριστική διακριτική οξύτητα και μεταλλικότητα της ορεινής Βηλάνας

Οίνος Ερυθρός Ξηρός

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,0 % vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11,5 % vol.
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,5 % vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα : 0-4 g/l
- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (g/l) : Ελάχιστη 3,5

- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1,2
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 150 mg/l

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

1. Όψη: Λαμπερό ρουμπινί με πορτοκαλί ανταύγειες.
2. Οσμή: μπαχαρικών και ξηρών φρούτων.
3. Γεύση: αρμονικά ισορροπημένη, στρογγυλή και ισορροπημένη με μακρά επίγευση.

Παραδοσιακές ενδείξεις

Παραδοσιακές ενδείξεις, σύμφωνα με το άρθρο 118κα παράγραφος 1, οι οποίες συνδέονται με την ονομασία προέλευσης ή τη γεωγραφική ένδειξη.

Σύμφωνα με το άρθρο 40 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 607/2009 όπως τροποποιήθηκε και ισχύει από τον Καν(ΕΚ) 670/2011 της Επιτροπής και όπως έχουν οριστεί και καταχωρηθεί στην ηλεκτρονική βάση δεδομένων «E-Bacchus», οι παραδοσιακές ενδείξεις που μπορούν να χρησιμοποιούνται στην επισήμανση των οίνων με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (Π.Ο.Π.) Πεζά και με την προϋπόθεση ότι τηρούνται οι σχετικές προϋποθέσεις της Κοινοτικής και Εθνικής νομοθεσίας, είναι οι εξής :

Ονομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας (ΟΠΑΠ) στη θέση των ΠΟΠ

Αγρέπαυλη, Αμπέλι, Αμπελώνας (ες), Αρχοντικό, Ειδικά επιλεγμένος, Επιλογή ή Επιλεγμένος, Κάστρο, Κτήμα, Μετόχι, Μοναστήρι, Ορεινό Κτήμα, Ορεινοί Αμπελώνες, Πύργος.

Οινολογικές πρακτικές

- Ο λευκός ξηρός οίνος Π.Ο.Π. Πεζά (Peza) παράγεται με α) την κλασική μέθοδο λευκής οινοποίησης ή β) με τη μέθοδο της προζυμωτικής εκχύλισης, ακολουθεί στατική απολάσπωση και εμβολιασμός με καθαρές επιλεγμένες ζύμες οι οποίες εκφράζουν την αρωματική τυπικότητα . Η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20 °C.

- Ο ερυθρός ξηρός οίνος Π.Ο.Π. Πεζά (Peza) παράγεται με την κλασική μέθοδο ερυθράς οινοποίησης. Η αλκοολική ζύμωση του σταφυλοπολλτού και του οίνου σε ζύμωση μετά το διαχωρισμό από τα στέμφυλα γίνεται σε ελεγχόμενες θερμοκρασίες μικρότερες των 30° C.

Ειδικές οινολογικές πρακτικές

- Για τη χρησιμοποίηση της ένδειξης «Επιλεγμένος» ή «Réserve» για τους λευκούς ξηρούς ΠΟΠ Πεζά (Peza) πρέπει:

- οι οίνοι να έχουν ένα ελάχιστο χρόνο συνολικής παλαίωσης ένα (1) έτος, εκ των οποίων τουλάχιστον έξι (6) μήνες σε δρύινα βαρέλια και τρεις (3) μήνες σε φιάλες.

- Για την χρησιμοποίηση της ένδειξης «Ειδικά Επιλεγμένος» ή «Grande Réserve» για τους λευκούς ξηρούς Π.Ο.Π. Πεζά (Peza) πρέπει:

- οι οίνοι να έχουν ένα ελάχιστο χρόνο συνολικής παλαίωσης δύο [2] έτη, εκ των οποίων τουλάχιστον δώδεκα (12) μήνες σε δρύινα βαρέλια και έξι (6) μήνες σε φιάλες.

- Για την χρησιμοποίηση της ένδειξης «Επιλεγμένος» ή «Réserve» για τους ερυθρούς ξηρούς Πεζά (Peza) πρέπει οι οίνοι :

- να έχουν ελάχιστο χρόνο συνολικής παλαίωσης δυο (2) έτη, εκ των οποίων τουλάχιστον δώδεκα (12) μήνες σε δρύινα βαρέλια και έξι (6) μήνες σε φιάλες

- Για την χρησιμοποίηση της ένδειξης «Ειδικά Επιλεγμένος» ή «Grande Réserve» για ερυθρούς ξηρούς Πεζά (Peza) πρέπει οι οίνοι :

- να έχουν ελάχιστο χρόνο συνολικής παλαίωσης τέσσερα [4] έτη, εκ των οποίων τουλάχιστον δεκαοκτώ (18) μήνες σε δρύινα βαρέλια και δεκαοκτώ (18) μήνες σε φιάλες.

Καλλιεργητικές πρακτικές

- Η μόρφωση των πρέμνων γίνεται σε κυπελλοειδή ή γραμμικά σχήματα. Το κλάδεμα που ακολουθείται είναι βραχύ αφήνοντας 1-2 οφθαλμούς. Η ηλικία των πρέμνων είναι μεγαλύτερη των τεσσάρων ετών από τον εμβολιασμό τους και δεν επιτρέπεται η άρδευση. Καλλιεργητικές τεχνικές που δεν εφαρμόζονται πατροπαράδοτα στην περιοχή δεν επιτρέπονται.

Οριοθετημένη περιοχή

Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή οίνων Π.Ο.Π. Πεζά (Peza) που καθορίστηκε με το Βασιλικό Διάταγμα αριθμ. 539 /4.8.1971 (ΦΕΚ 159/A/14.8.1971) το οποίο στη συνέχεια τροποποιήθηκε με το Προεδρικό Διάταγμα αριθμ 446/10.6.1974 (ΦΕΚ 174/A/25.6.1974) και από το Προεδρικό Διάταγμα αριθμ. Π.Δ. 12 /28.12.1981 (ΦΕΚ 2/A/5.1.1982).

Στην περιφερειακή ενότητα Ηρακλείου Κρήτης, η ζώνη του ΠΟΠ βρίσκεται κεντρικά και λίγο βόρεια, είναι ενιαία και ισχύει τόσο για τους ερυθρούς οίνους, που προηγήθηκαν, όσο και για τους λευκούς, που θεσπίστηκαν αργότερα. Η ζώνη περιλαμβάνει τις κοινότητες *Πεζών, Αγ. Παρασκιών, Αγ. Βασίλειου, Αλάγνιου, Ασπρακών, Αστρισιού, Καλλονής, Καταλαγαρίου, Κουνάβων, Μελέσων, Μυρτιάς, Χουδετσίου, Πασιδέρου, Πανοράματος και Σαμπάς*. Για τους λευκούς οίνους εξαιρούνται οι περιοχές των πρότερων κοινοτήτων που βρίσκονται σε υψόμετρο κάτω από 300 μέτρα.

Μέγιστη απόδοση (αποδόσεις) ανά εκτάριο

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (HA) δεν υπερβαίνει τα δέκα χιλιάδες (10000) χιλιόγραμμα νωπά σταφύλια ή 75HL λευκού οίνου και 80 HL ερυθρού οίνου.

Επιτρεπόμενες οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου

Ο οίνος λευκός Π.Ο.Π. Πεζά (Peza) παράγεται μόνο από νωπά σταφύλια της ποικιλίας Βηλάνα.

Η λευκή ποικιλία Βηλάνα δίνει οίνους με χαρακτηριστικά μέτρια βαθύ κίτρινο χρώμα, μέτρια ένταση αρωμάτων στη μύτη και στο στόμα. Οίνοι φρέσκοι και καλοσχηματισμένοι που δεν είναι ογκώδης και έχουν μέτρια οξύτητα και αλκοόλη. Σίγουρα αποτελεί την πιο σημαντική λευκή ποικιλία της Κρήτης.

Ο οίνος ερυθρός Π.Ο.Π. Πεζά (Peza) παράγεται συνινοποίηση από νωπά σταφύλια των ποικιλιών Κοτσιφάλι και Μανδηλαριά.

Η ερυθρή ποικιλία Κοτσιφάλι είναι μια από τις πιο αξιόλογες ερυθρές ποικιλίες στην Κρήτη, ενώ η ερυθρή ποικιλία Μανδηλαριά είναι από τις πιο πλούσιες χρωματικά γηγενείς ποικιλίες αμπέλου. Έτσι ο συνδυασμός τους θεωρείται ότι είναι ιδιαίτερα επιτυχής. Συνδυάζονται θαυμάσια καθώς το Κοτσιφάλι δίνει κρασιά υψηλόβαθμα με έντονα αρωματικούς χαρακτήρες, ενώ η Μανδηλαριά δίνει κρασιά υψηλής οξύτητας με έντονο πορφυρό χρώμα.

Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής

Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

α. Ποιότητα

Από την αρχαιότητα έως σήμερα, τα Πεζά θεωρούνται μία από τις σημαντικότερες περιοχές οινοκαλλιέργειας της Κρήτης.

Οι οίνοι Π.Ο.Π. Πεζά που ανταποκρίνονται στα φυσικοχημικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά ταυτότητάς τους (σημείο 2. ανωτέρω) αναδίνουν εύκολα τα ποιοτικά τους χαρακτηριστικά, που είναι η συνισταμένη των φυσικών και τεχνικών συντελεστών της περιοχής.

β. Ιστορικός δεσμός

Όταν η Κρήτη γίνεται επαρχία της Ρωμαϊκής Αυτοκρατορίας, οι Ρωμαίοι συνειδητοποιούν ότι οι ανάγκες τους σε κρασί –το οποίο αγαπούν ιδιαίτερα– είναι τόσο μεγάλες, που δεν καλύπτονται από τα αμπέλια της ιταλικής χερσονήσου. Η λύση ακούει τελικά στο όνομα Κρήτη... Οι πεδιάδες και οι λόφοι της μετατρέπονται σταδιακά σε τεράστιους αμπελώνες, ενώ οι Κρήτες οινοποιοί βελτιώνουν όλο και περισσότερο τις μεθόδους οινοποίησης και παράγουν άριστα γλυκά κρασιά, τα οποία, μέσω της Ρώμης, κατακτούν όλο τον τότε γνωστό κόσμο από τον οικισμό Κουνάβοι προς τα Πεζά και στο οικισμό Μελέσσης στη θέση Βοϊδομάτης.

Η αμπελοκαλλιέργεια ήταν ανεπτυγμένη στην ευρύτερη περιοχή των Πεζών από πολύ νωρίς, ιδιαίτερη άνθηση γνώρισε την περίοδο της ενετοκρατίας στο νησί. Χαρακτηριστικά δείγματα για την βασισμένη στην αμπελοκαλλιέργεια οικονομία και την καθημερινή ζωή των κατοίκων της περιοχής κατά μεσαιωνική περίοδο προσφέρουν τα, μοναδικά σε μέγεθος στην Κρήτη, λαξευτά και καμαροσκεπή πατητήρια τα οποία σώζονται στους οικισμούς Κουνάβοι (15- 16^{ος} αιώνας) και Αλάγνι, καθώς και τα μικρότερα στη διαδρομή

Το 1669 η Κρήτη κατακτάται από τους Οθωμανούς. Για τους επόμενους δύο αιώνες η εικόνα της παραγωγής κρασιού στην Κρήτη και ειδικότερα στα Πεζά δεν είναι ξεκάθαρη, όμως η απαγόρευση της κατανάλωσης αλκοόλ από το Ισλάμ δεν μπορεί παρά να είχε αρνητικές συνέπειες. Η παραγωγή μειώνεται, ενώ η επαφή με τις αγορές της Δύσης γνωρίζει φθίνουσα πορεία. Παρ' όλα αυτά, δεν είναι λίγες οι φορές που ακόμη και οι ανώτατοι θρησκευτικοί και πολιτικοί ηγέτες των Οθωμανών, οι σουλτάνοι, υποκύπτουν στα θέλητρα αυτού του εξαιρετικού ποτού.

γ. Πολιτιστικός, κοινωνικός & οικονομικός δεσμός

Το 1933 ξεκινά η λειτουργία της Ένωσης Αγροτικών Συνεταιρισμών Πεζών που θα αποτελέσει τον πυρήνα για την ανάπτυξη της περιοχής ενισχύοντας την αμπελουργική και οινοποιητική παράδοση.

Η Ονομασία Προελεύσεως Πεζά Ανωτέρας Ποιότητας που καθορίζεται αρχικά για τους ερυθρούς οίνους το 1971, δίνει το έναυσμα για μια νέα περίοδο στην οινική πορεία της περιοχής. Σταδιακά «γέννιούνται» και «μεγαλώνουν» οινοποιεία δίνοντας οίνους που αποσπούν παγκόσμιες διακρίσεις.

δ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση

Το υψόμετρο ξεκινά από 300 μέτρα και φτάνει έως 750-800 μέτρα. Οι ορεινοί όγκοι που υπάρχουν στο κέντρο του νησιού προστατεύουν τους αμπελώνες της ζώνης από τους θερμούς νότιους ανέμους οι οποίοι μπορούν να προκαλέσουν προβλήματα στην ανάπτυξη της αμπέλου. Παράλληλα οι δροσεροί βόρειοι άνεμοι, (απουσία ορεινών όγκων στην βόρεια πλευρά), βοηθούν ώστε η θερμοκρασία κατά την διάρκεια του καλοκαιριού να διατηρείται σε ικανοποιητικά επίπεδα με αποτέλεσμα, αφενός τον περιορισμό θερμικών αποπληξιών στους αμπελώνες και αφετέρου την οψιμότερη ωρίμανση των οινοσταφύλων.

Το κλίμα της περιοχής είναι το τυπικό μεσογειακό κλίμα, με μέση ετήσια θερμοκρασία 17°C, και μέση ετήσια βροχόπτωση 650mm. Το έδαφος παρουσιάζει έντονο ανάγλυφο και είναι έντονη η παρουσία CaCO₃ σ' αυτό.

Λεπτομέρειες του προϊόντος

Ο οίνος λευκός Π.Ο.Π. Πεζά (Peza) παράγεται μόνο από νωπά σταφύλια της ποικιλίας Βηλάνα.

Η λευκή ποικιλία Βηλάνα δίνει οίνους με χαρακτηριστικά μέτρια βαθύ κίτρινο χρώμα, μέτρια ένταση αρωμάτων στη μύτη και στο στόμα. Οίνοι φρέσκοι και καλοσχηματισμένοι που δεν είναι ογκώδεις και έχουν μέτρια οξύτητα και αλκοόλη. Σίγουρα αποτελεί την πιο σημαντική λευκή ποικιλία της Κρήτης.

Ο οίνος ερυθρός Π.Ο.Π. Πεζά (Peza) παράγεται συνινοποίηση από νωπά σταφύλια των ποικιλιών Κοτσιφάλι και Μανδηλαριά.

Η ερυθρή ποικιλία Κοτσιφάλι είναι μια από τις πιο αξιόλογες ερυθρές ποικιλίες στην Κρήτη, ενώ η ερυθρή ποικιλία Μανδηλαριά είναι από τις πιο πλούσιες χρωματικά γηγενείς ποικιλίες αμπέλου. Έτσι ο συνδυασμός τους θεωρείται ότι είναι ιδιαίτερα επιτυχής. Συνδυάζονται θαυμάσια καθώς το Κοτσιφάλι δίνει κρασιά υψηλόβαθμα με έντονα αρωματικούς χαρακτήρες, ενώ η Μανδηλαριά δίνει κρασιά υψηλής οξύτητας με έντονο πορφυρό χρώμα.

Η ποικιλιακή σύνθεση είναι ίδια με αυτή των ερυθρών οίνων της ζώνης ΠΟΠ Αρχάνες αλλά

οι οίνοι των Πεζών διατηρούν μια κομψότητα έναντι αυτών της ζώνης των Αρχανών.

Αιτιώδης αλληλεπίδραση

Η μοναδικότητα των οίνων ΠΟΠ Πεζά, όπως αναφέρεται λεπτομερώς στις ανωτέρω υποενότητες οφείλεται στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της περιοχής σε συνδυασμό με τις καλλιεργούμενες ποικιλίες και τις εφαρμοζόμενες καλλιεργητικές τεχνικές.

Παραπομπή στις προδιαγραφές προϊόντος

Απαιτήσεις Εθνικής Νομοθεσίας

Εθνική Νομοθεσία

- Β. Διάταγμα υπ' αριθ. 423/8-6-1970 «Περί αναγνώρισεως ονομασιών προελεύσεως οίνων» (ΦΕΚ 136/Α/19-6-1970)

- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 308791/7815/2-10-1973 «Περί των όρων εμφιαλώσεως οίνων ονομασιών προελεύσεως» (ΦΕΚ 1201/Β/5-10-1973) όπως τροποποιήθηκε με την αριθ. 301653/2962/19-9-1974 « Περί τροποποίησης υπ' αριθμ. 308791/7815/2-10-73 αποφάσεως Υπουργών Οικονομικών, Γεωργίας και Βιομηχανίας, περί ειδικών όρων εμφιαλώσεως οίνων, ονομασίας προελεύσεως» (ΦΕΚ 978/Β/4-10-1974).

- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 242059/1445/28-4-1975 «Περί ταινιών ελέγχου οίνων ονομασίας προελεύσεως»(ΦΕΚ 505/Β/19-5-1975).

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

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

- Προεδρικό Διάταγμα 446/10.6.1974 «Περί αντικαταστάσεως των άρθρων 1,2 και 3 του Β.Δ. 539/1971» (ΦΕΚ 174/Α/25.6.1974)

- Προεδρικό Διάταγμα 12/28-12-1981 «Αναγνώρισις ονομασίας προελεύσεως «Πεζά» (ΦΕΚ 2 Α, 1982).

-Υπουργική απόφαση αριθ. 397721/1-10-1992 «Τροποποίηση των στρεμματικών αποδόσεων αμπελώνων ζωνών παραγωγής οίνων ονομασίας προελεύσεως ανωτέρας ποιότητας» (ΦΕΚ 617/Β/12-10-1992).

- Υπουργική Απόφαση 397066/26.8.1993 « Αναγνώριση του λευκού οίνου Πεζά ως ονομασία προέλευσης ανωτάτης ποιότητας» (ΦΕΚ 674/Β/2.9.1993)

-Υπουργική απόφαση αριθ. 280557/9-6-2005 « Καθορισμός του χρόνου, ωρίμανσης, παλαίωσης και διάθεσης στην κατανάλωση, των οίνων Ονομασίας Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας, των Τοπικών οίνων καθώς και των ενδείξεων κατά την επισήμανση τους που αφορούν τον τρόπο παραγωγής ή τις μεθόδους παρασκευής τους» (ΦΕΚ 818/Β/15-6-2005).

- Υπουργική απόφαση αριθ. 398549/21-9-2001 « Καθορισμός λεπτομερειών εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 1607/2000 της Επιτροπής σχετικά με τους οίνους ποιότητας που παράγονται σε καθορισμένες περιοχές» (ΦΕΚ 1277/Β/4-10-2001)

- Υπουργική απόφαση αριθ. 398581/27-9-2001 « Καθορισμός λεπτομερειών εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 1282/2001 της Επιτροπής όσον αφορά τις πληροφορίες για την αναγνώριση των

προϊόντων και την παρακολούθηση της αγοράς στον αμπελοοινικό τομέα και για την τροποποίηση του Καν(ΕΚ) 1623/2000» (ΦΕΚ 1293/Β/8.10.2001).

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

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

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

- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 326182/6268/27-7-1988 «Περί των γενικών κανόνων χρήσης των ενδείξεων «RESERVE» (επιλεγμένος) και «GRANDE RESERVE» (ειδικά επιλεγμένος) ως περιγραφικών στοιχείων οίνων ονομασίας προέλευσης» όπως τροποποιήθηκε με την αριθ. 280580/21.6.2005 ΚΥΑ «Τροποποίηση της υπ' αριθμ. 326182/6268/1988 κοινής υπουργικής απόφασης «περί των γενικών κανόνων χρήσης των ενδείξεων «RESERVE» (επιλεγμένος) και «GRANDE RESERVE» (ειδικά επιλεγμένος) ως περιγραφικών στοιχείων οίνων ονομασίας προέλευσης) καθώς και της υπ' αριθμ. 352347/6670/1987 κοινής υπουργικής απόφασης «περί των γενικών κανόνων χρήσης της ένδειξης «Κάβα» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιων οίνων» (ΦΕΚ 875/Β/28-6-2005).

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

Παρέκκλιση από την παραγωγή στην οριοθετημένη περιοχή

Α) Νομικό πλαίσιο: Κοινοτική Νομοθεσία

Στο άρθρο 6 παράγραφος 4 του Καν(ΕΚ)607/2009 της Επιτροπής «για τον καθορισμό ορισμένων λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 του Συμβουλίου όσον αφορά τις προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης και τις προστατευόμενες γεωγραφικές ενδείξεις, τις παραδοσιακές ενδείξεις, την επισήμανση και την παρουσίαση ορισμένων προϊόντων του αμπελοοινικού τομέα».

Β) Νομικό πλαίσιο: Εθνική Νομοθεσία

Στην αριθμ .392169/20-10-1999 Κοινή Υπουργική Απόφαση «Γενικοί κανόνες χρήσης του όρου «Τοπικός Οίνος» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιου οίνου» (ΦΕΚ 1985/Β/8-11-99) όπως τροποποιήθηκε με την αριθμ. 321813/29-8-2007 ΚΥΑ , στο άρθρο 4 στοιχείο γ) αναφέρεται:

«οι επιτραπέζιοι οίνοι που δικαιούνται τη χρήση του όρου «Τοπικός Οίνος» με γεωγραφική ένδειξη επαρχίας, νομού ή αμπελουργικής περιοχής μικρότερης του νομού, παράγονται σε οينوποιεία που βρίσκονται μέσα στο νομό ή σε όμορους νομούς.»

Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων

A) Νομικό πλαίσιο: Κοινοτική Νομοθεσία

Στο άρθρο 66 παράγραφοι 1, 2 και 6 του Καν(ΕΚ)607/2009 της Επιτροπής «για τον καθορισμό ορισμένων λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 του Συμβουλίου όσον αφορά τις προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης και τις προστατευόμενες γεωγραφικές ενδείξεις, τις παραδοσιακές ενδείξεις, την επισήμανση και την παρουσίαση ορισμένων προϊόντων του αμπελοοινικού τομέα». Νομικό πλαίσιο:

Εθνική Νομοθεσία

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

-«ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ» ή «ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ»

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

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

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

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

B) Αναγραφή στην επισήμανση του έτους συγκομιδής

Νομικό πλαίσιο: Εθνική Νομοθεσία

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

Γ) Παραδοσιακές Ενδείξεις

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

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

ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de blancs, ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de noir, ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΩΠΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ Η ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΓΚΡΙΖΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de gris, ΚΟΚΚΙΝΕΛΙ / kokineli, ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines, ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux, ΑΠΟ ΝΗΣΙΩΤΙΚΟ (ΟΥΣ) ΑΜΠΕΛΩΝΑ (ΕΣ) / Vin de vignoble(s) insulaire(s), ΑΠΟ ΑΜΠΕΛΩΝΑ (ΕΣ) ΣΕ ΠΕΖΟΥΛΕΣ / Vin de vignobles en terrasses.

ΑΠΟ ΝΗΣΙΩΤΙΚΟ(ΟΥΣ) ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ) / Vin de vignoble(s) insulaire(s), ΑΠΟ ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ) ΣΕ ΠΕΖΟΥΛΕΣ / Vin de vignoble(s) en terrasses.

10. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΡΧΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΙΣΜΩΝ ΕΛΕΓΧΟΥ

10.1. Οι έλεγχοι πραγματοποιούνται με βάση τις παρακάτω διατάξεις:

- Β. Διάταγμα υπ' αριθ. 423/8-6-1970 «Περί αναγνώρισεως ονομασιών προελεύσεως οίνων» (ΦΕΚ 136/Α/19-6-1970)

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

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

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

- Υπουργική απόφαση αριθ. 398549/21-9-2001 «Καθορισμός λεπτομερειών εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 1607/2000 της Επιτροπής σχετικά με τους οίνους ποιότητας που παράγονται σε καθορισμένες περιοχές» (ΦΕΚ 1277/Β/4-10-2001)

- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 308791/7815/2-10-1973 «Περί των όρων εμφιαλώσεως οίνων ονομασιών προελεύσεως» (ΦΕΚ 1201/Β/5-10-1973) όπως τροποποιήθηκε με την αριθ. 301653/2962/19-9-1974 « Περί τροποποίησησεως υπ' αριθμ. 308791/7815/2-10-73 αποφάσεως Υπουργών Οικονομικών, Γεωργίας και Βιομηχανίας, περί ειδικών όρων εμφιαλώσεως οίνων, ονομασίας προελεύσεως» (ΦΕΚ 978/Β/4-10-1974).

- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 242059/1445/28-4-1975 «Περί ταινιών ελέγχου οίνων ονομασίας προελεύσεως»(ΦΕΚ 505/Β/19-5-1975).

10.2. Διαδικασία διεξαγωγής των ελέγχων:

Για κάθε αμπελουργική περίοδο ο οίνος που έχει τις προϋποθέσεις για τη κατάταξή του ως ΠΟΠ ΠΕΖΑ πρέπει να υποβληθεί σε αναλυτικές και οργανοληπτικές εξετάσεις κατά το στάδιο της παραγωγής και πριν την διαδικασία κατάταξής του. Για την πραγματοποίηση των αναλυτικών εξετάσεων λαμβάνεται αντιπροσωπευτικό δείγμα και αποστέλλεται σε ένα από τα εργαστήρια που είναι επιφορτισμένα με τη διεξαγωγή των επίσημων αναλύσεων στο τομέα του οίνου. Λαμβάνεται επίσης αντιπροσωπευτικό δείγμα για την πραγματοποίηση των οργανοληπτικών εξετάσεων και ο παραγωγός υποβάλλει έγγραφο αίτημα στην Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής του τόπου παραγωγής προκειμένου να γίνει οργανοληπτική εξέταση και να πιστοποιηθεί αν ο εν λόγω οίνος έχει τα ενδεδειγμένα χαρακτηριστικά (χρώμα – διαύγεια – οσμή - γεύση) που επιτρέπουν την κατάταξή του ως ΠΟΠ Πεζά.

Η Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής συγκαλεί την επιτροπή οργανοληπτικών εξετάσεων προκειμένου να εξετάσει το δείγμα και να γνωμοδοτήσει για τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του οίνου.

Ο παραγωγός του οίνου υποβάλλει στη Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής του τόπου παραγωγής επίσημα αντίγραφα της δήλωσης παραγωγής ή συγκομιδής των σταφυλιών, τα συνοδευτικά έγγραφα που αποδεικνύουν ότι ο οίνος έχει τις προϋποθέσεις που αφορούν το συγκεκριμένο οίνο ΠΟΠ ο οποίος προορίζεται να καταταχθεί καθώς και τα αποτελέσματα των αναλυτικών και οργανοληπτικών εξετάσεων του οίνου.

Η Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής του τόπου παραγωγής αξιολογεί τα στοιχεία που υποβάλλει ο παραγωγός και αποφασίζει αν ο οίνος θα καταταχθεί.

Για τις ποσότητες του οίνου που κατατάσσονται η Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής του τόπου παραγωγής χορηγεί ανάλογο αριθμό ταινιών ελέγχου. Οι ταινίες ελέγχου είναι ερυθρού χρώματος και φέρουν ένα κωδικό αριθμό ο οποίος περιλαμβάνει: Τα γράμματα **ΠΕ** που αντιστοιχούν στον ΠΟΠ Πεζά, τα δυο τελευταία ψηφία του έτους χρησιμοποίησης των ταινιών και τον αύξοντα αριθμό της ταινίας.

10.3. Αρχές ελέγχου.

10.3.1 Υπουργείο: Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων

Διεύθυνση: Μεταποίησης-Τυποποίησης & Ποιοτικού Ελέγχου

Τμήμα: Οίνου και Αλκοολούχων Ποτών

Διεύθυνση: Αχαρνών 2, Αθήνα, Τ.Κ. GR-101 76

Τηλ.: 210 - 212 4171, 210 - 212 4287, 210-2124289

Fax: 210 - 52 38 337

e-mail:

ax2u249@minagric.gr, ax2u086@minagric.gr, ax2u172@minagric.gr

10.3.2. Διευθύνσεις Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής

10.3.3. Περιφερειακά Κέντρα Προστασίας Φυτών και Περιφερειακού Ελέγχου.

ΔΙΑΔΙΚΤΥΑΚΕΣ ΔΙΕΥΘΥΝΣΕΙΣ

- http://www.pezaunion.gr/index.php?option=com_content&view=article&id=64&Itemid=89&lang=el
- http://lexifilia.blogspot.com/2012/09/blog-post_1.html
- <http://www.ampeli.gr/%CF%84%CE%BF-%CE%B1%CE%BC%CF%80%CE%B5%CE%BB%CE%B9/%CF%85%CF%80%CE%BF%CE%BA%CE%B5%CE%B9%CE%BC%CE%B5%CE%BD%CE%B1-%CE%B1%CE%BC%CF%80%CE%B5%CE%BB%CE%BF%CF%85>
- <http://www.ypaidthros.gr/ekdoseis/kladema-ampelou-texnikes-simvoules/>
- <http://www.hellagrolip.gr/fertilization/grapes>

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΩΝ

- Βηλάννα: <https://www.cretanwines.gr/el/component/content/article/25-ellinika-k/peri-oinou-k/ampelones-k/63-vilana-el>
- Βιδιανό: <http://winetuned.com/%CE%B2%CE%B9%CE%B4%CE%B9%CE%B1%CE%BD%CF%8C/>
- Δαφνί: http://www.bankofwine.gr/index.php?route=product/category&path=20_104
- Θρασαθήρι: http://www.newwinesofgreece.com/lista_me_gigeneis_poikilies_ampelou/el_8raca8iri.html
- Πλυτό: http://www.bankofwine.gr/index.php?route=product/category&path=20_114
- Μοσχάτο Σπίνας: http://www.bankofwine.gr/index.php?route=product/category&path=20_185
- Ραζακί: <http://vitis.agroknow.com/el/variety/2896/GRC>
- Αθήρι: http://www.newwinesofgreece.com/lista_me_gigeneis_poikilies_ampelou/el_a8iri.html
- Ασύρτικο: http://www.newwinesofgreece.com/lista_me_gigeneis_poikilies_ampelou/el_asurtiko.html
- Chardonnay: <https://www.cretanwines.gr/el/chardonnay-p-el-m>
- Sauvignon blanc: <https://www.cretanwines.gr/el/sauvignon-blanc-p-el-m>
- Μαλβαζία: <https://www.bitterbooze.com/oinos-malvazia-meros-1o/>
- Κοτσιφάλι: <http://winetuned.com/%CE%BA%CE%BF%CF%84%CF%83%CE%B9%CF%86%CE%AC%CE%BB%CE%B9/>
- Μαντηλάρι: <http://nikosmeletiou.gr/poikilies/mandilaria/>
- Merlot: https://www.antemisaris.gr/fyta/ambelia-klimata/erythres-oinopoiisimes-poikilies/merlot_74109/

- ☞ Mourvedre: http://www.minoswines.gr/portal/?page_id=2138
- ☞ Grenache: <http://www.cretan-nutrition.gr/wp/wp-content/gallery/stafilia2/grenache-3.jpg>
- ☞ Cabernet Sauvignon: <http://www.cypruswinepages.com/cgibin/hweb?-A=650&-V=articles>
- ☞ Syrah: <https://www.cretanwines.gr/el/syrah-p-el-m>
- ☞ Λιάτικο: http://www.bankofwine.gr/index.php?route=product/category&path=67_133
- ☞ <https://flashnews.gr/post/116076/entiposiase-to-kritiko-krazi-me-frouta-tis-enosis-pezon-sti-die8ni-ek8esi-detrop>
- ☞ Χάρτης νομού Ηρακλείου: http://maria-papadaki.blogspot.com/p/blog-page_13.html



