

3^ο ΕΠΑΛ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ

ΣΧΟΛ. ΕΤΟΣ: 2013-2014

ΜΑΘΗΜΑ: Ε.Θ.Ε Β. ΓΕΩΠΩΝΙΑΣ

Η ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΚΡΑΣΙΟΥ ΔΙΑΧΡΟΝΙΚΑ ΣΤΗΝ ΠΕΡΙΟΧΗ ΜΑΣ



ΥΠΕΥΘΥΝΟΙ ΚΑΘΗΓΗΤΕΣ : ΦΩΤΙΑΔΗΣ ΚΩΝ/ΝΟΣ

ΚΑΡΙΜΑΛΗ ΔΕΣΠΟΙΝΑ

ΜΑΘΗΤΕΣ ΤΗΣ Β΄ ΓΕΩΠΟΝΙΑΣ :

Μπαιραμπά Αλεξάνδρα

Μπενέκος Γεώργιος

Μπονόβα Σεβαστή

Ναούμης Μάριος

Ντακούμης Δημήτριος

Ντάνα Ερμιόνη

Οικονόμου Νικόλαος

Ορφανοπούλου Αικατερίνη

Πάππου Μαρία

Παραβατού Παναγιώτα

Πασχάλης Ιωάννης

Πόγια Ραφαέλα

Ρίζου Κων/να

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

	σελ
1. Καλλιεργητικές τεχνικές που εφαρμόζουμε στους αμπελώνες μας	5
Εισαγωγή	5
Οι Αμπελώνες	8
Δημιουργία νέου αμπελώνα	10
Φύτευση	11
Τα μηχανήματα που χρησιμοποιούμε	12
Θρεπτικά συστατικά απαραίτητα για την ανάπτυξη του αμπελιού	13
Χειμερινοί ψεκασμοί και ασθένειες ξύλου	17
2. Τεχνικές παραγωγής κρασιού	19
Εισαγωγή	19
Τεχνικές παραγωγής του κρασιού σήμερα	21
Λευκή οινοποίηση	24
Ερυθρή και ροζέ οινοποίηση	25
Οινοποίηση αφρώδων οίνων	27
Οινοποίηση γλυκών οίνων	28
Η εμφιάλωση του κρασιού	30
Η ετικέτα του κρασιού	32
3. Η συμβολή του κρασιού στις κοινωνικές εκδηλώσεις	34
Εισαγωγή	34
Η χρησιμότητα του κρασιού στην αρχαία Ελλάδα- Γιορτές συμπόσια, ιατρική περίθαλψη	34
Το κρασί στη θρησκεία	39
Το χριστουγεννιάτικο κρασί	42
Για τις γιορτές το ζεστό κρασί επιβάλλεται	43
Το έθιμο του τσουγκρίσματος	44
4. Η συμβολή του κρασιού στην τοπική οικονομία	46
Εισαγωγή	46

Η θέση της Ελλάδας με βάση τα στοιχεία της γερμανικής στατιστικής υπηρεσίας	47
Εξαγωγές	47
Αμπέλια δυναμικής καλλιέργειας	50
Αναγέννηση της πρωτογενούς παραγωγής	52
5. Ερωτηματολόγιο - Συμπεράσματα	54
Βιβλιογραφία	58

1. ΟΙ ΚΑΛΛΙΕΡΓΗΤΙΚΕΣ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΟΥ ΕΦΑΡΜΟΖΟΥΜΕ ΣΤΟΥΣ ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ ΜΑΣ



ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Μας είναι γνωστό πως για τη παραγωγή ποιοτικών κρασιών, το κλίμα και το έδαφος της περιοχής, παίζουν καθοριστικό ρόλο. Υπάρχει όμως και ο παράγοντας άνθρωπος, που έρχεται να συμπληρώσει τον τέλειο συνδυασμό, έτσι ώστε ένας αμπελώνας να δώσει τα πιο καλά αποτελέσματα. Με τις ποικίλες καλλιεργητικές τεχνικές λοιπόν που εφαρμόζουμε ως αμπελουργοί, άμεσα ή έμμεσα στο αμπέλι, συμβάλουμε στην ομαλή προσαρμογή του στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά κλιματολογικά και εδαφολογικά, ώστε να έχουμε το καλύτερο επιθυμητό αποτέλεσμα και στην ποιότητα και στην ποσότητα της πρώτης ύλης που θα παραχθεί. Οι παππούδες μας έλεγαν χαρακτηριστικά : «το αμπέλι θέλει να σε βλέπει κάθε μέρα!» Εκ των πραγμάτων βλέπουμε πόσο δίκιο είχαν. Βρισκόμαστε μέσα στο αμπέλι καθημερινά και το παρακολουθούμε σ' όλες τις εποχές! Το φθινόπωρο μυρίζουμε το βρεγμένο, από τις βροχές, χώμα. Το χειμώνα, νιώθουμε το κλήμα να “ξεκουράζεται”, την άνοιξη βλέπουμε τα “μάτια” ν' ανοίγουν και τις πρώτες κληματίδες να ξεπετάγονται! Το καλοκαίρι δροσιζόμαστε μαζί του, με τη δροσιά του .Το αμπέλι σε θέλει συνεχώς δίπλα του, αλλά σ' ανταμείβει πλούσια, όταν μπορείς να παρουσιάσεις ένα υψηλής ποιότητας κρασί



Χειμώνας: Αυτή την εποχή το αμπέλι κλαδεύεται. Είναι μια δύσκολη τεχνική, αφού απαιτεί έναν εκπαιδευμένο αμπελουργό με αρκετή εμπειρία, ώστε να εξασφαλιστεί η απόδοση και η ποιότητα των κλημάτων. Το κλάδεμα αποβλέπει είτε στην μορφοποίηση είτε στην καρποφορία του αμπελιού. Σύμφωνα με τα προσωπικά μας κριτήρια και έχοντας πάντα σαν στόχο την ποιότητα της πρώτης ύλης, εφαρμόζουμε μια ποιοτική διαλογή, κατά την οποία απομακρύνονται τα ξυλοποιημένα βλαστάρια, ενώ αφήνονται εκείνα που θα αποτελέσουν τα νέα καρποφόρα όργανα. Ο κλάδος πρέπει να ολοκληρωθεί, πριν “ξυπνήσει “ το αμπέλι από την χειμερία νάρκη του.



Ανοιξη: Είναι η εποχή που ξεκινά η βλαστική δραστηριότητα. Διογκώνονται οι οφθαλμοί, αρχίζουν να αναπτύσσονται οι πρώτοι βλαστοί, τα πρώτα φυλλαράκια, ενώ αρχίζουν να ξεχωρίζουν οι ταξιανθίες. Το έδαφος προετοιμάζεται με οργώματα και λιπάνσεις. Τότε, περίπου, ξεκινούν και δύο σημαντικές για το αμπέλι τεχνικές, το

βλαστολόγημα και το κορυφολόγημα που μπορεί να επαναληφθούν, ώστε να επιτευχθούν οι καλύτερες συνθήκες για την ομαλή ανάπτυξη των βλαστών, την καρπόδεση και την καλύτερη διατροφή των σταφυλιών. Παρακολουθώντας στενά την βλαστική εξέλιξη και ανάπτυξη, ανάλογα βέβαια και με τις κλιματικές συνθήκες, εφαρμόζουμε τις τεχνικές της αποφύλλωσης ή ακόμη και της αραίωσης, στοχεύοντας πάντα στην ποιοτική βελτίωση της παραγωγής, θυσιάζοντας πολλές φορές μια υψηλή στρεμματική απόδοση.



Καλοκαίρι: Όλοι οι αμπελώνες βρίσκονται στο τελευταίο στάδιο ανάπτυξης, βρισκόμαστε ένα βήμα πριν από τον τρύγο. Είναι σημαντικό αυτή την περίοδο, να εξασφαλιστεί η προστασία της υγείας του αμπελιού, προλαμβάνοντας ή αντιμετωπίζοντας έγκαιρα και αποτελεσματικά οποιεσδήποτε ασθένειες. Η ωρίμανση της κάθε ποικιλίας είναι διαφορετική σε κάθε αμπελοτόπι και η παρακολούθηση πρέπει να γίνεται κάθε στιγμή. Όταν ολοκληρωθεί η διαδικασία της ωρίμανσης κι όταν κρίνουμε πως το τελικό προϊόν έχει φτάσει στα καλύτερα επιθυμητά χαρακτηριστικά ως προς το χρώμα και το μέγεθος, ανάλογα και τον τύπο βέβαια του κρασιού που θέλουμε να παράγουμε, αποφασίζουμε την ώρα του τρύγου.



Φθινόπωρο: Έχοντας ολοκληρωθεί ο τρύγος, προετοιμάζουμε τους αμπελώνες με ιδιαίτερη καλλιεργητική φροντίδα για την επόμενη χρονιά. Πρέπει να απομακρυνθούν τα ξερά βλαστάρια, ενώ είναι απαραίτητη η ανανέωση των εδαφών με όργωμα και λίπανση. Έχοντας μπροστά του όλο τον χειμώνα είναι πια έτοιμο να ξεκουραστεί, όπως άλλωστε και εμείς.

ΟΙ ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ



Οι αμπελώνες μας αναπτύσσονται σε τέσσερις περιοχές αμπελοτοπίων, Περιβόλια, Ρεματιά, Αμμουδιές, Επταμισάρια ,όπου καλλιεργούνται τοπικές αλλά και ξένες ποικιλίες προσαρμοσμένες στην περιοχή.

Στη θέση Περιβόλια, βρίσκεται αμπελώνας 15 στρεμμάτων, από το 1993, με τις ποικιλίες Grenache rouge, Σαββατιανό (Δουμπραίνα

άσπρη) και Ροδίτης, εμβολιασμένες στο υποκείμενο 110 RICTER. Στο ίδιο αμπελοτόπι, με εδάφη πλούσια σε ασβέστιο, κάλλιο και μαγγάνιο, θέλοντας να δοκιμάσουμε τις ποικιλίες Ασύρτικο και Μαλαγουζιά, αγοράστηκαν και φυτεύτηκαν το 2007, δύο καινούργια αμπέλια, σε έκταση 5 και 6 στρεμμάτων.

Οι αμπελώνες αρδεύονται με σύστημα στάγδην άρδευσης και με ποσότητες που κυμαίνονται ανάλογα με τις κλιματικές συνθήκες και την ποικιλία.

Η έκθεση των αμπελώνων καθορίζεται από τον νότιο-νοτιοανατολικό προσανατολισμό και τις ελαφρές κλίσεις και έτσι προστατεύονται από τους ψυχρούς βόρειους ανέμους, ενώ ωφελούνται από τις ηλιοθερμικές επιδράσεις, την ποσότητα δηλαδή και την ένταση των ηλιακών ακτίνων. Τα φυτά είναι διαμορφωμένα σε γραμμοειδές υποστηριγμένο σχήμα, διπλό Royat (κορδόνι) έχοντας σαν στόχο την καλύτερη έκθεση στον ήλιο και το φως καθώς και την εκμετάλλευση της θερμότητας του εδάφους.



Οι μολύνσεις γίνονται στο στάδιο της έκπτυξης των οφθαλμών. Η βροχή είναι απαραίτητη για να γίνουν μολύνσεις. Η μόλυνση προέρχεται από προσβεβλημένες κληματίδες που έπρεπε να εξαιρεθούν με το κλάδεμα.

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ ΝΕΟΥ ΑΜΠΕΛΩΝΑ

Ο σχεδιασμός εγκατάστασης ενός νέου αμπελώνα, αφορά στο σύνολο της την εκμετάλλευση (από την επιλογή της θέσης του χωραφιού, τις ποικιλίες και τα υποκείμενα, μέχρι τη διάθεση του προϊόντος), γι'αυτό παίζει καθοριστικό ρόλο η μελέτη όλων των παραγόντων που συντελούν στη διαμόρφωση του κόστους της επένδυσης, αλλά και του κόστους του παραγόμενου προϊόντος.

1) Τοποθεσία. Η θέση του χωραφιού, εφόσον υπάρχει δυνατότητα επιλογής, πρέπει να είναι τέτοια, ώστε το αμπέλι να δέχεται τις ευεργετικές επιδράσεις τόσο των ηλιακών ακτίνων, όσο και του αέρα. Για παράδειγμα, τα επικλινή εδάφη και ειδικότερα τα ευρισκόμενα σε πλαγιές λόφων, θεωρούνται τα καταλληλότερα για την εγκατάσταση αμπελώνων, διότι αφενός πλήττονται δυσκολότερα από τους παγετούς και αφετέρου παράγουν καλύτερης ποιότητας σταφύλια.

2) Έδαφος. Η δομή, η σύσταση και η χημική σύνθεση του εδάφους του χωραφιού, παίζει σπουδαίο ρόλο, τόσο στην ανάπτυξη των φυτών της αμπέλου, όσο και στα παραγόμενα σταφύλια που χρησιμοποιούνται για οινοποίηση. Ενδεικτικά, μπορεί να αναφερθεί, ότι όπως το κάλιο και το ασβέστιο επηρεάζουν, το πρώτο τα ζάχαρα και το δεύτερο τις αρωματικές ουσίες, το χλωριούχο νάτριο αν εμπεριέχεται στο έδαφος του χωραφιού, θεωρείται απαγορευτικός παράγοντας για την ανάπτυξη και εγκατάσταση αμπελιού.

3) Διάταξη. Σήμερα, για την καλύτερη και ευκολότερη εφαρμογή των καλλιεργητικών φροντίδων με μηχανικά μέσα, η φύτευση του αμπελιού γίνεται σε γραμμική διάταξη, ανάλογα δε των αποστάσεων μεταξύ των φυτών και των γραμμών, σχηματίζονται ορθογώνια παραλληλόγραμμα ή τετράγωνα. Παλαιότερα η φύτευση γινόταν και σε σχήματα ρόμβων, όμως δεν χρησιμοποιούνται πλέον, διότι δυσκολεύουν την καλλιέργεια με μηχανήματα

Ο αριθμός των φυτών που περιέχεται σε ένα στρέμμα, εξαρτάται από

την πυκνότητα φύτευσης και από την απόσταση τοποθέτησης των γραμμών.

- Διάνοιξη αποστραγγιστικών τάφρων περιμετρικά του χωραφιού ή και εντός του χωραφιού.
- Ύπερβαθύ όργωμα με μονόυνο.
- Εμπλουτισμός ίου εδάφους με κατάλληλα οργανοληπτικά στοιχεία για την καλλιέργεια του αμπελιού.

Για την καλύτερη κατεργασία και βελτίωση του εδάφους, συνιστάται την προηγούμενη χρονιά να έχει σπαρθεί ο αγρός με χειμερινά δημητριακά (σιτάρι, κριθάρι, κ.ά.) και μετά το θερισμό τους, το καλοκαίρι, να γίνει το βαθύ όργωμα για να δεχτεί το χώμα, τις ευεργετικές επιδράσεις της ηλιακής ακτινοβολίας, του αέρα και τις βροχής, ώστε να αναζωογονηθεί, απολυμανθεί και αναβαθμιστεί η ποιότητά του. Το υπερβαθύ όργωμα - 40 εκατοστά και άνω - γίνεται με ειδικά άροτρα (Ripper), ή με μονόυνα, που έλκονται από ελκυστήρες μεγάλης ισχύος.

ΦΥΤΕΥΣΗ



Οι αποστάσεις φύτευσης των πρεμνών, εξαρτάται από διάφορους παραμέτρους που αφορούν το είδος των καλλιεργούμενων ποικιλιών αμπελιού και των παραγόμενων προϊόντων, καθώς και τον τρόπο

ανάπτυξης και το βαθμό εκμηχάνισης της καλλιέργειας. Επίσης, πρέπει να ληφθεί μέριμνα ειδικών εγκαταστάσεων σε περίπτωση αρδευόμενων αμπελώνων. Η φύτευση των νέων φυτών συνιστάται να γίνεται το Δεκέμβριο ή τον Ιανουάριο και να ακολουθούνται όλες οι ενδεδειγμένες καλλιεργητικές φροντίδες. Η εγκατάσταση των αμπελώνων γίνεται συνήθως, είτε με τη φύτευση εμβολιασμένων έρριζων φυτών, είτε με την φύτευση απλών έρριζων μοσχευμάτων-υποκειμένων, τα οποία εμβολιάζονται μετά την εγκατάστασή τους στο χωράφι. Στην περίπτωση αυτή, ο εμβολιασμός πραγματοποιείται προς το τέλος Απριλίου με αρχές Μαΐου ή τέλος Αυγούστου με αρχές Σεπτεμβρίου. Ο σχεδιασμός της εγκατάστασης του αμπελώνα, εξαρτάται από το σύστημα καλλιέργειας που επιλέγει ο καλλιεργητής και από τον τρόπο διαχείρισης του αμπελώνα μετά την πλήρη ανάπτυξη του, δηλαδή όταν μπει πλέον στην παραγωγική διαδικασία..

Για την καλύτερη απόδοση και λειτουργικότητα ενός νέου αμπελώνα, πρέπει η φύτευση να γίνεται στις εξής διαστάσεις: 2-2,40μ. μεταξύ των σειρών και 1μ. από πρέμνο σε πρέμνο. Με τις παραπάνω αποστάσεις, επιτυγχάνεται καλή πυκνότητα και ικανοποιητικός αριθμός φυτών ανά στρέμμα, καλύτερη και μεγαλύτερη παραγωγή, καθώς και άριστη ποιότητα τελικού προϊόντος.

ΤΑ ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΠΟΥ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΜΕ



Απαραίτητα μηχανήματα για την αμπελοκαλλιέργεια, είναι οι

ελκυστήρες μεγάλης ισχύος για την προετοιμασία του χωραφιού (βαθύ όργωμα, ισοπέδωση, αφαίρεση ή θρυμματισμός λίθων), οι αμπελουργικοί ελκυστήρες μεσαίας και μικρής ισχύος για της καλλιεργητικές φροντίδες, καθώς και τα σχετικά παρελκόμενα τους, όπως είναι. ειδικές φρέζες, ψεκαστικά, κλαδευτικά, βλαστό-κοπτικά, λιπασματοδιανομείς, κοπροδιανομείς, θειωτήρες, κ. ά. Απαραίτητα θεωρούνται και διάφορα γεωργικά εργαλεία, όπως είναι τσάπες, ψαλίδες, ψεκαστήρες , κ.ά.

ΘΡΕΠΤΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΤΟΥ ΑΜΠΕΛΙΟΥ

Τα κύρια θρεπτικά στοιχεία για την καλλιέργεια είναι το άζωτο, ο φώσφορος και το κάλιο ,υπάρχουν όμως και άλλα απαραίτητα στοιχεία για την ανάπτυξη του αμπελιού που χρησιμοποιούνται σε μικρότερες ποσότητες που ονομάζονται ιχνοστοιχεία και είναι τα: Zn,B,Mn.

1. Το Αζωτο (N) . Επιδρά στο σχηματισμό των φύλλων, βλαστών, σταφυλιών.Οι κληματίδες αυξάνουν σε μήκος, γίνονται χοντρότερες, με μεσογονάτια διαστήματα μεγάλα και με φύλλα που παίρνουν χρώμα πράσινο σκοτεινό. Το άζωτο συμβάλλει όχι μόνο στην καλύτερη ανάπτυξη της βλάστησης και των ριζών αλλά και στην επιτυχία μεγαλύτερης παραγωγής και καλής ποιότητας, όταν φυσικά δίδεται σε κανονική δόση. Η περίσσεια Αζώτου έχει σαν αποτέλεσμα την ενίσχυση της βλάστησης σε βάρος της καρποφορίας την πρόκληση της ανθόρροιας, την παράταση της βλαστικής περιόδου και την μη καλή ωρίμανση του ξύλου, την κακή ποιότητα των σταφυλιών, και τη μεγαλύτερη ευπάθεια των φυτών στις διάφορες μυκητολογικές ασθένειες, καθώς και στην οξίνιση της παραγωγής. Η έλλειψη αζώτου περιορίζει τη βλάστηση των φυτών και συνεπώς και της παραγωγής. Τα φύλλα παραμένουν μικρά κιτρινωπά.

2. Ο Φώσφορος (P). Επιδρά στην ποιότητα γιατί ευνοεί την ανθοφορία και την ωρίμανση των σταφυλιών. Συντελεί στην καλύτερη ανάπτυξη του ριζικού συστήματος, αυξάνει τη στερεότητα των κληματίδων και τις ωριμάζει ταχύτερα. Η έλλειψη φωσφόρου περιορίζει πολύ τη βλάστηση.

3. Το Κάλιο (K). Ευνοεί τη φυσιολογική λειτουργία των φύλλων και των ριζών. Βελτιώνει την ποιότητα των σταφυλιών, τα οποία ωριμάζουν νωρίτερα και αποκτούν περισσότερα ζάχαρα και καλό χρώμα. Επίσης ευνοεί την καλύτερη ωρίμανση των κληματίδων και αυξάνει την αντοχή τους στην ξηρασία, το ψύχος και τους παγετούς της άνοιξης. Η έλλειψη καλίου δεν ωριμάζει καλά τις κληματίδες και τα σταφύλια, τα δε φύλλα παραμένουν μικρά. ΣΥΜΠΤΩΜΑΤΑ: Όταν τα συμπτώματα εκδηλώνονται νωρίς, το καλοκαίρι παρατηρείται περιφερειακή μεσονεύρια χλώρωση του ελάσματος και στροφή της περιφέρειας προς τα κάτω. Αργότερα εμφανίζονται καστανόχρωμες κηλίδες που εξελίσσονται σε νευρώσεις. Τα συμπτώματα που εκδηλώνονται κατά την περίοδο της ωρίμανσης των σταφυλιών είναι ιώδης μεταχρωματισμός στο πάνω τμήμα του ελάσματος και ξήρανση της περιφέρειας του φύλλου. Οι ρώγες παραμένουν μικρές, δεν ωριμάζουν καλά και η παραγωγή υποβαθμίζεται.

4. Ασβέστιο (Ca) Είναι απαραίτητο σε μεγάλες ποσότητες κατά την κυτταρική διαίρεση- παρατηρείται έλλειψη ασβεστίου σε όξινα εδάφη με $\text{pH} < 7$

5. Βόριο (B). Συμμετέχει στο μεταβολισμό των πρωτεϊνών, τη μετακίνηση του σακχάρου, ανάπτυξη των ανθέων και καρπών.

Συμπτώματα. Παρουσιάζουν τα φύλλα της κορυφής μικρές χλωρωτικές κηλίδες στην περιφέρεια του ελάσματος ή μεταξύ των χλωρώσεων. Σιγά-σιγά οι κηλίδες μεγαλώνουν και παραμένει πράσινο μόνο ένα τμήμα του ελάσματος κατά μήκος των νεύρων. Τα φύλλα παραμορφώνονται, γίνονται κατσαρά και αναπτύσσονται ασύμμετρα. Οι κληματίδες έχουν μικρά μεσογονάτια διαστήματα, τα ακραία μάτια νεκρώνονται και εκπτύσσονται τα πλάγια, δίνοντας μικρούς

παραμορφωμένους βλαστούς. Στους έλικες, στη ράχη των ταξιανθιών, τους μίσχους των φύλλων και τις κορυφές των βλαστών εμφανίζονται καστανόχρωμες τοπικές παχύνσεις των ιστών, οι οποίες στη συνέχεια εξελίσσονται σε νεκρώσεις. Στους βότρεις παρατηρείται μειωμένη καρπόδεση μικροραγία και ανισοραγία. Οι ρόγες πέφτουν ή παραμένουν μικρές χωρίς σπέρματα, ή παρουσιάζουν φελλοποίηση ενός τμήματος της σάρκας τους, ρωγμές βυθισμένα τμήματα και ανομοιόμορφη ωρίμανση._

6. Ψευδάργυρος (Zn) Συμμετέχει στον μεταβολισμό των υδατανθράκων, σχηματισμό της χλωροφύλλης και σε άλλες λειτουργίες του φυτού.

Συμπτώματα. Εμφανίζονται πιο έντονα στις κορυφές των βλαστών με μεσονεύρια χλώρωση, μείωση του μεγέθους τους, ανάπτυξη μεγάλου μισχικού κόλπου, σχηματισμό μυτερών δοντιών και ασυμμετρία ελάσματος. Η καρποφορία είναι μικρή και τα σταφύλια αραιά και παραμορφωμένα. Οι ρόγες αντίθετα με την τροφοπενία βορίου περιέχουν σπέρματα.

7 Μαγγάνιο (Mn) Βρίσκεται σε φυτικούς ιστούς, αλλά κυρίως συγκεντρώνεται στα φύλλα, στις κορυφές των βλαστών και στους σπόρους. Στο φυτό δεν κινείται εύκολα και επομένως τα πρώτα συμπτώματα της έλλειψης Mn εμφανίζονται στα βασικά φύλλα.

Συμπτώματα. Εμφανίζονται χλωρωτικές κηλίδες κυρίως στα βασικά φύλλα σε αντίθεση με παρόμοια συμπτώματα που οφείλονται σε έλλειψη ψευδαργύρου και εμφανίζονται στα νεαρά φύλλα.

8. Σίδηρος (Fe). Παίρνει μέρος στη σύνθεση της πρωτεΐνης των χλωροπλαστών, είναι απαραίτητος για την ομαλή ανάπτυξη του ριζικού συστήματος και την σύνθεση της χλωροφύλλης. Συμπτώματα: εμφανίζονται κυρίως στα φύλλα της κορυφής των κληματίδων με την μορφή χλώρωσης που καταλαμβάνει τα μεσονεύρια διαστήματα, ενώ οι νευρώσεις παραμένον πράσινες. Σε έντονες περιπτώσεις η χλώρωση επεκτείνεται και στις νευρώσεις με αποτέλεσμα ολόκληρη η επιφάνεια

του ελάσματος να παίρνει κιτρινόλευκο χρωματισμό και να ξηραίνεται κατά Θέσεις.

9. Μαγνήσιο (Mg). Είναι απαραίτητο στοιχείο για πολλές ενζυματικές αντιδράσεις και αποτελεί συστατικό της χλωροφύλλης.

Συμπτώματα. Εμφανίζονται πρώτα στα κατώτερα φύλλα με περιφερειακή και μεσονεύρια χλώρωση του ελάσματος στις λευκές ποικιλίες, ενώ στις έγχρωμες οι χλωρωτικοί ιστοί είναι κοκκινωποί.

10. Τοξικότητα από χλωριούχα άλατα : Σε αμπελώνες που βρίσκονται κοντά στη θάλασσα ή σ' εκείνους που αρδεύονται με αλατούχο νερό μπορεί να εμφανιστεί περιφερειακή νέκρωση του ελάσματος των φύλλων που ακολουθείται από φυλλόπτωση.

11 Ξήρανση της ράχης: Τα συμπτώματα της αρρώστιας εμφανίζονται κατά την έναρξη της ωρίμανσης των σταφυλιών και η έκταση που θα πάρουν εξαρτάται από πολλούς παράγοντες. Αρχικά νεκρώνονται, ο κύριος ή οι πλάγιοι άξονες της ράχης του τσαμπιού και βαθμιαία η νέκρωση επεκτείνεται, παρεμποδίζοντας την κυκλοφορία των χυμών, ξεραίνεται το τμήμα της ράχης, οι ρώγες μαραίνονται και ζαρώνουν. Η αρρώστια οφείλεται σε διαταραχή της σχέσης καλίου-ασβεστίου-μαγνησίου και ευνοείται όταν μετά από παρατεταμένη ξηρασία ακολουθήσουν μεγάλες βροχοπτώσεις κατά την περίοδο Ιουλίου - Σεπτεμβρίου. Η μακρόχρονη χρήση καλιούχων λιπασμάτων, η χρήση φρέσκιας κοπριάς και τα εδάφη που είναι ελαφρά και φτωχά σε οργανική ουσία είναι και αυτοί ευνοϊκοί παράγοντες. Αντιμετωπίζεται με ορθολογική χρήση των καλιούχων λιπασμάτων, βελτίωση της υφής και γονιμότητας του εδάφους, κατάλληλο κλάδεμα και βλαστολόγημα, ώστε να μειώνεται ο ρυθμός βλάστησης των πρεμνών. Σε έντονα προσβεβλημένους αμπελώνες συνιστάται να γίνονται 2-3 ψεκασμοί με διαφυλλικά λιπάσματα πλούσια σε μαγνήσιο.

Οδηγίες:

1 Το κλάδεμα να γίνεται όψιμα (προς το τέλος του χειμώνα) και με ξηρό

καιρό.

2 Τα προσβεβλημένα φυτικά τμήματα (κληματίδες ασπρισμένες ή κούφιες, ξεροί βραχίονες) να αφαιρούνται προσεκτικά και μαζί με τα χοντρά στοιχεία του κλαδέματος (κορμοί, βραχίονες) να καίγονται άμεσα. Τα αρρωστημένα πρέμνα να κλαδεύονται τελευταία, εφόσον έχουν σημανθεί κατά την περασμένη βλαστική περίοδο.

3 Να αποφεύγονται οι μεγάλες κλαδοτομές και να απολυμαίνονται τα εργαλεία κλαδέματος.

4 Να γίνεται επάλειψη των κλαδοτομών με επικαλυπτικό πληγών.

5 Πρέμνα με συμπτώματα ίσκας να ξεριζώνονται και να καίγονται.

6 Η αποτελεσματικότητα των παραπάνω μέτρων αυξάνει όταν εφαρμόζονται στο σύνολο των αμπελώνων μιας περιοχής.

ΧΕΙΜΕΡΙΝΟΙ ΨΕΚΑΣΜΟΙ ΑΣΘΕΝΕΙΕΣ ΤΟΥ ΞΥΛΟΥ

Οι Ασθένειες του ξύλου οφείλονται σε σύμπλοκο μυκήτων με χαρακτηριστικά συμπτώματα, εμφανίζονται σε νεαρά και ηλικιωμένα πρέμνα και μακροπρόθεσμα μπορεί να προκαλέσουν την ξήρανσή τους.

Οι κυριότερες ασθένειες ξύλου που έχουν παρατηρηθεί στην περιοχή μας είναι:

ΙΣΚΑ: Συμπτώματα: Η ασθένεια προκαλεί σταδιακή ή απότομη ξήρανση του πρέμνου και των βραχιόνων κατά τη θερμή περίοδο του καλοκαιριού. Στα φύλλα της βάσης των βλαστών δημιουργούνται αποχρωματισμοί μεταξύ των νευρώσεων και ξηράνσεις στην περιφέρεια. Σε εγκάρσια τομή το προσβεβλημένο ξύλο εμφανίζεται κιτρινόλευκο, με υφή σπογγώδη και μαλακή.

ΦΩΜΟΨΗ: Συμπτώματα: Οι βλαστοί στενεύουν στη βάση τους και ο φλοιός παρουσιάζει νεκρώσεις και σχισμές κυρίως στα δύο ή τρία πρώτα μεσογονάτια διαστήματα. Επάνω στους προσβεβλημένους βλαστούς που παίρνουν χρώμα άσπρο εμφανίζονται μικρά μαύρα

στίγματα που είναι οι καρποφορίες του μύκητα. Η ασθένεια μέχρι στιγμής διαπιστώνεται σε περιορισμένη έκταση.

ΕΥΤΥΠΙΩΣΗ: Συμπτώματα: Εμφανίζονται πιο έντονα την άνοιξη και είναι: Καθυστερημένη και καχεκτική βλάστηση των πρέμνων. Οι βλαστοί έχουν κοντά μεσογονάτια, τα φύλλα είναι μικρά, κατσαρά, με περιφερειακές νεκρώσεις. Τα προσβεβλημένα πρέμνα παρουσιάζουν έναν ή περισσότερους βραχίονες και κεφαλές ξερές.

Προληπτικά μέτρα αντιμετώπισης των ασθενειών ξύλου:

- Καθυστέρηση του κλαδέματος όσο πιο αργά γίνεται, κοντά στο φούσκωμα των ματιών και εφαρμογή του με ξηρό καιρό.
- Αφαίρεση και καύση των προσβεβλημένων ή ύποπτων τμημάτων των πρέμνων.
- Περιορισμός των μεγάλων τομών κλαδέματος.
- Κλάδεμα πρώτα των υγιών πρέμνων και στη συνέχεια των ύποπτων ή προσβεβλημένων και στο ενδιάμεσο απολύμανση των εργαλείων κλαδέματος με καθαρό οινόπνευμα, διάλυμα φορμόλης ή λυζόλης 5%.
- Επανεγκατάσταση των προσβεβλημένων πρέμνων με λαίμαργους βλαστούς, από τους οποίους θα αφαιρεθούν πρώτα όλα τα νεκρά τμήματα και θα απολυμανθούν οι τομές.
- Επισήμανση την καλοκαιρινή περίοδο των πρέμνων που παρουσιάζουν συμπτώματα για να ξεριζωθούν ή να κλαδευτούν χωριστά το χειμώνα.

2. ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΚΡΑΣΙΟΥ



ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Το αμπέλι, από το οποίο προέρχεται το κρασί έχει σύμφωνα με τους παλαιοντολόγους, προϊστορία πολλών εκατομμυρίων ετών. Πριν ακόμα από την εποχή των παγετώνων ευδοκίμωσε στην πολική ζώνη,

κυρίως στην Ισλανδία, στη Βόρεια Ευρώπη αλλά και τη βορειοδυτική Ασία. Οι παγετώνες περιόρισαν σημαντικά την εξάπλωσή του και επέβαλαν κατά κάποιο τρόπο την γεωγραφική απομόνωση πολλών ποικιλιών, μέρος των οποίων εξελίχθηκαν και σε διαφορετικά είδη. Στην πορεία των χρόνων, διάφοροι πληθυσμοί άγριων αμπέλων μετακινήθηκαν προς θερμότερες ζώνες, κυρίως προς την ευρύτερη περιοχή του νοτίου Καυκάσου. Στην περιοχή αυτή, μεταξύ Ευξείνου Πόντου, Κασπίας θάλασσας και Μεσοποταμίας, γεννήθηκε το είδος Άμπελος η οينوφόρος. Οι διαφορετικές ποικιλίες αυτού του είδους καλλιεργούνται και σήμερα.

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

Οι Αρχαίοι Έλληνες έπιναν το κρασί αναμειγνύοντας το με νερό, σε αναλογία συνήθως 1:3 (ένα μέρος οίνου προς τρία μέρη νερού). Διέθεταν ειδικά σκεύη τόσο για την ανάμειξη (κρατήρες) όσο και για την ψύξη του. Η πόση κρασιού που δεν είχε αναμειχθεί με νερό ("άκρατος οίνος") θεωρείτο βαρβαρότητα και συνηθιζόταν μόνο από αρρώστους ή κατά τη διάρκεια ταξιδιών ως τονωτικό. Διαδεδομένη ήταν ακόμα η κατανάλωση κρασιού με μέλι καθώς και η χρήση μυρωδικών. Η προσθήκη αφίνθου στο κρασί ήταν επίσης γνωστή μέθοδος (αποδίδεται στον Ιπποκράτη και αναφέρεται ως "Ιπποκράτειος Οίνος") όπως και η προσθήκη ρητίνης.

Ο τρόπος παραγωγής του κρασιού σε παλαιότερες εποχές δεν διέφερε ουσιαστικά από τις σύγχρονες πρακτικές. Είναι αξιοσημείωτο πως σώζονται ως τις μέρες μας κείμενα του Θεόφραστου, τα οποία

περιέχουν πληροφορίες γύρω από τους τρόπους καλλιέργειας. Οι Έλληνες γνώριζαν την παλαίωση του κρασιού, την οποία επιτύγχαναν μέσα σε θαμμένα πιθάρια, σφραγισμένα με γύψο και ρετσίνι. Το κρασί εμφιαλωνόταν σε ασκούς ή σε σφραγισμένους πήλινους αμφορείς, αλειμμένους με πίσσα για να μένουν στεγανοί.

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΚΡΑΣΙΟΥ ΣΗΜΕΡΑ

Οι ρώγες του σταφυλιού, που αποτελεί και την πρώτη ύλη του κρασιού, περιέχουν σάκχαρα, οργανικά οξέα και νερό (πάνω από 70%). Η περιεκτικότητα σε αυτές τις ουσίες εξαρτάται κάθε φορά από την ποικιλία, το υπέδαφος, τις κλιματικές συνθήκες, αλλά και από την χρονική στιγμή της ωρίμανσης του σταφυλιού.



Μετά την διαδικασία του τρύγου (συγκομιδής), ακολουθεί η γλευκοποίηση, η διαδικασία δηλαδή κατά την οποία εξάγεται το γλεύκος (ή συνήθως μούστος) από το σταφύλι.



Για την έκθλιψη του μούστου χρησιμοποιούνται διάφορες μέθοδοι, συνηθέστερα με χρήση ειδικών μηχανημάτων που λειτουργούν συνθλίβοντας το σταφύλι ανάμεσα σε περιστρεφόμενους κυλίνδρους.



Κατά τη γλευκοποίηση, επιβάλλεται η αφαίρεση των κοτσανιών (αποβοστρύχωση) του σταφυλιού, καθώς είναι επιζήμια τόσο για την γέυση του τελικού κρασιού, όσο και για την υγεία του καταναλωτή.

Στη συνέχεια ακολουθεί η τελική διαδικασία της ζύμωσης. Το οινόπνευμα που περιέχει το κρασί παράγεται από τα σάκχαρα του μούστου με την αντίδραση της αλκοολικής ζύμωσης, που επιτελείται από ειδικά ένζυμα, τις *ζυμάσες* των ζυμομυκήτων. Οι ζυμομύκητες υπάρχουν αδρανοποιημένοι στο φλοιό των σταφυλιών και καθώς έρχονται σε επαφή με το μούστο, πολλαπλασιάζονται και επιτελούν τη ζύμωση. Εκτός από αιθυλική αλκοόλη παράγεται και διοξείδιο του άνθρακα αλλά και μια σειρά δευτερευόντων προϊόντων και ενώσεων με καθοριστική σημασία πολλές φορές για την ποιότητα του οίνου. Η διαδικασία της ζύμωσης διαρκεί συνήθως 8-25 ημέρες. Είναι σύνηθες, να παρατείνεται ή να διακόπτεται η ζύμωση με τεχνητά μέσα, κυρίως μέσω της διατήρησης της θερμοκρασίας σε χαμηλά ή υψηλά επίπεδα αντίστοιχα. Ο χρόνος της ζύμωσης είναι καθοριστικός για το κρασί που θα παραχθεί τελικά. Επιπλέον γίνεται συνήθως λόγος για *λευκή* και *ερυθρή* οινοποίηση, ανάλογα με το χρώμα του παραγόμενου κρασιού.



ΛΕΥΚΗ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ



Κατά τη λευκή οινοποίηση, που λαμβάνει χώρα σε ένα σύγχρονο οινοποιείο, τα σταφύλια οδηγούνται αρχικά στο εκραγιστήριο, όπου απομακρύνονται τα κοτσάνια τους (που θα πρόσθεταν στυφή γεύση στο κρασί). Στη συνέχεια, οι ρώγες περνούν συνήθως ανάμεσα από τους κυλίνδρους του θλιπτηρίου, όπου σπάζουν και απελευθερώνεται μέρος του χυμού τους. Έτσι, οι ζύμες του φλοιού έρχονται σε επαφή με τον ίδιο το χυμό. Η σταφυλομάζα που παραλαμβάνεται (χυμός και φλοιοί) οδηγείται στο πιεστήριο, όπου πιέζεται για να εξαχθεί ο χυμός (ιδιαίτερη σημασία για την ποιότητα του τελικού κρασιού έχει η ήπια μεταχείριση που επιφυλάσσουν στο σταφύλι τα σύγχρονα πιεστήρια). Ο χυμός οδηγείται κατά κανόνα σε ανοξειδωτή δεξαμενή, όπου ψύχεται για κάποιο χρονικό διάστημα. Ακολουθεί η απολάσπωση, κατά την οποία το ψυγμένο γλεύκος διαυγάζεται, μέσω της καταβύθιση σωματιδίων που βρίσκονται σε αιώρηση. Διαρκεί συνήθως από 12 έως 14 ώρες, ανάλογα με το ποσοστό λασπών και προσβλέπει σε κρασιά με καθαρότερο άρωμα, πιο σταθερό χρώμα και λιγότερη ευαισθησία σε

οξειδώσεις.

Η λευκή οينوποίηση συνεχίζεται με το σημαντικότερο κομμάτι της, την αλκοολική ζύμωση, αφού ο καθαρός πλέον χυμός, μεταγγίζεται στη δεξαμενή ζύμωσης (συνήθως ανοξειδωτη). Μετά το τέλος της, όταν δηλαδή το σύνολο των σακχάρων έχει μετατραπεί σε αλκοόλη, το λευκό κρασί μεταγγίζεται στις δεξαμενές αποθήκευσης ή σε βαρέλια, εάν είναι επιθυμητό το πέρασμα από αυτά (ωρίμαση), ώστε το κρασί να εμπλουτισθεί κυρίως αρωματικά από τα χαρακτηριστικά του ξύλου (κατά κανόνα δρυός) και να αποκτήσει πιο «λιπαρή» και πλούσια γεύση. Σε κάποιες περιπτώσεις, η διαδικασία της ζύμωσης γίνεται απευθείας στο βαρέλι.

ΕΡΥΘΡΗ ΚΑΙ ΡΟΖΕ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ



Τα πρώτα στάδια στη σύγχρονη ερυθρή και ροζέ οينوποίηση είναι ο εκραγισμός, η απομάκρυνση δηλαδή των κοτσανιών, που πραγματοποιείται στο εκραγιστήριο και η έκθλιψη των ρωγών στο θλιπτήριο, που συμβάλλει στο σπάσιμό τους και την απελευθέρωση του

χυμού (με την κατάλληλη ρύθμιση της ταχύτητας περιστροφής των κυλίνδρων του θλιπτηρίου και της μεταξύ τους απόστασης, αποφεύγεται το σπάσιμο των κουκουτσιών, που θα έδινε στυφή γεύση στο κρασί).

Η σταφυλομάζα που δημιουργείται (χυμός και φλοιοί) μεταφέρεται σε δεξαμενές (συνήθως ανοξειδωτες), ώστε να ξεκινήσει η αλκοολική ζύμωση. Κατά τη διάρκειά της απελευθερώνεται διοξείδιο του άνθρακα (CO₂), που δημιουργεί φυσαλίδες. Στην ερυθρή και ροζέ οινοποίηση, οι φυσαλίδες ανεβάζουν τους φλοιούς στην επιφάνεια των δεξαμενών, σχηματίζοντας μια σχετικά πυκνή μάζα, το «καπέλο». Οι ερυθρές χρωστικές ουσίες (ανθοκυάνες), στις οποίες οφείλεται το κόκκινο χρώμα του κρασιού, βρίσκονται στους φλοιούς, όπως και ταννίνες, που επηρεάζουν καθοριστικά τη γεύση, τη δομή και την υφή του. Έτσι, εκτός από την παραμονή και την αποδόμηση («σπάσιμο», ανάδευση κ.λπ.) του «καπέλου», εφαρμόζεται και πέρασμα του χυμού μέσα από το «καπέλο» ή το ανάποδο (υπάρχουν διάφοροι τρόποι για να γίνει αυτό, π.χ. ο χυμός «τραβιέται» από τον πυθμένα της δεξαμενής και ανακυκλώνεται στην κορυφή της, διαβρέχοντας το «καπέλο»).

Στην ερυθρή και ροζέ οινοποίηση, με την κατάλληλη ρύθμιση του χρόνου διάρκειας αυτής της διαδικασίας, η οποία ονομάζεται εκχύλιση, οι ποθητές ουσίες περνάνε στο κρασί, το οποίο χρωματίζεται και αποκτά την επιθυμητή γεύση, δομή και υφή. Η εκχύλιση διαρκεί από ελάχιστες ημέρες έως και αρκετές εβδομάδες για τα ερυθρά και 12 ως 24 περίπου ώρες για τα ροζέ κρασιά. Μόλις ο χυμός αποκτήσει επιθυμητό χρώμα και γευστικό χαρακτήρα απομακρύνεται από τους φλοιούς και προκειμένου να ολοκληρωθεί η αλκοολική ζύμωση μεταφέρεται σε άλλον περιέκτη (συνήθως ανοξειδωτη δεξαμενή και άλλοτε βαρέλια –ωρίμαση– κάτι που συμβαίνει συχνά για τα ερυθρά και εξαιρετικά σπάνια για τα ροζέ κρασιά).

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΑΦΡΩΔΩΝ ΟΙΝΩΝ



Το CO₂ (διοξείδιο του άνθρακα), που περιέχεται σε κάθε φιάλη αφρώδους οίνου, προέρχεται είτε από αλκοολική ζύμωση, είτε προστίθεται κατά την εμφιάλωση. Έτσι, οι οίνοι αυτοί διακρίνονται σε φυσικά και τεχνητά αφρώδεις. Όσον αφορά την οινοποίηση αφρωδών οίνων που απέκτησαν το CO₂ τους μέσω της αλκοολικής ζύμωσης διακρίνουμε τις εξής δύο μεθόδους:

- παραδοσιακή μέθοδος της Καμπανίας, με την οποία παράγεται η σαμπάνια (*méthode champenoise* ή *traditional method*) και
- μέθοδος της κλειστής δεξαμενής (*cuvée close* ή *charmat method*).

Σε πολύ γενικές γραμμές, σύμφωνα με την παραδοσιακή μέθοδο της Καμπανίας, η οινοποίηση αφρωδών οίνων ξεκινά με την παραγωγή του «οίνου βάσης», μέσω κλασικής οινοποίησης. Ακολουθεί ειδική εμφιάλωση, με προσθήκη σακχάρων και ζυμών και έτσι ξεκινά μια δεύτερη ζύμωση, μέσα στη φιάλη, κατά την οποία παράγεται το CO₂. Κατά τη μέθοδο της κλειστής δεξαμενής, η παραγωγή του οίνου βάσης,

η προσθήκη σακχάρων και η δεύτερη ζύμωση για την παραγωγή του CO₂ γίνονται μέσα σε ειδική κλειστή δεξαμενή οينوποίησης.

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΓΛΥΚΩΝ ΟΙΝΩΝ



Οι γλυκοί οίνοι παράγονται με ειδικές οينوποιήσεις. Με την οينوποίηση γλυκών οίνων επιδιώκεται η παραμονή αζύμων σακχάρων, η οποία επιτυγχάνεται με διακοπή της αλκοολικής ζύμωσης. Σε γενικές γραμμές, η διαδικασία οينوποίησης γλυκών οίνων είναι ίδια με την ερυθρή και τη λευκή οينوποίηση, μέχρι το στάδιο της διακοπής της ζύμωσης, η οποία γίνεται είτε από μόνη της, λόγω σχηματισμού υψηλής ποσότητας αλκοόλης (περιβάλλον ακατάλληλο για να δουλέψουν οι ζυμομύκητες), είτε με την εφαρμογή διαφόρων τεχνικών για τη διακοπή αυτής, όπως είναι η προσθήκη αλκοόλης. Στην πρώτη περίπτωση προκύπτουν οίνοι φυσικώς γλυκοί και στη δεύτερη οίνοι γλυκοί,φυσικοί.

Υπάρχουν ωστόσο, διάφορες μέθοδοι, φυσικές, τεχνητές ή

συνδυασμοί αυτών, με τις οποίες επιτυγχάνεται η συμπύκνωση των σακχάρων του σταφυλιού, πριν από τη διαδικασία οινοποίησης γλυκών οίνων. Μερικές από τις γνωστότερες είναι οι εξής:

- η υπερωρίμαση του σταφυλιού πάνω στο αμπέλι (υπερώριμος τρύγος), που γίνεται κάτω από κατάλληλες κλιματικές συνθήκες και για ορισμένες, ποικιλίες, αμπέλου,
- το λιάσιμο των σταφυλιών, μια τεχνική πολύ προσφιλή στην Ελλάδα, που χρησιμοποιείται, για παράδειγμα, στην παραγωγή των γλυκών κρασιών της Σάμου (ΠΟΠ Σάμος) και της Σαντορίνης – Vinsanto (ΠΟΠ Σαντορίνη),
- η ευγενής σήψη (noble rot), διαδικασία κατά την οποία ο μύκητας *Botrytis cinerea*, κάτω από συγκεκριμένες κλιματικές συνθήκες (που συναντώνται εξαιρετικά σπάνια στην Ελλάδα), προσβάλλει τις ρώγες του σταφυλιού, συρρικνώνοντας και αφυδατώνοντας τες, με αποτέλεσμα τη συμπύκνωση σακχάρων και οξέων και την παραγωγή πλούσιων και υπερσυμπυκνωμένων γλυκών κρασιών.

Η ΕΜΦΙΑΛΩΣΗ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ



Μετά από την ανάπαυση του κρασιού στη δεξαμενή ή την ενδεχόμενη ωρίμαση σε βαρέλι ακολουθεί η προετοιμασία για την εμφιάλωση του κρασιού. Η προετοιμασία αυτή σχετίζεται κυρίως με το πλήθος των αιωρούμενων σωματιδίων, που είναι πολύ φυσικό να περιέχονται στο κρασί (στερεά τμήματα του σταφυλιού, ζύμες, βακτήρια, κρύσταλλοι των τρυγικών αλάτων κ.ά.). Η παρουσία των περισσοτέρων από αυτά γίνεται αισθητή με τη μορφή θολώματος. Έτσι, πριν από την εμφιάλωση, το κρασί υποβάλλεται σε ορισμένες κατεργασίες, που σκοπό έχουν την απομάκρυνση των αιωρούμενων αυτών σωματιδίων. Οι κυριότερες από αυτές τις κατεργασίες είναι οι εξής:

- Η σταθεροποίηση: είναι η διαδικασία απομάκρυνσης των κρυστάλλων του τρυγικού οξέος από το κρασί. Το τρυγικό οξύ είναι, μαζί με το μηλικό, το βασικό οξύ του σταφυλιού και του κρασιού. Ωστόσο, κρασιά με υψηλά επίπεδα τρυγικού οξέος μπορούν να εμφανίσουν κρυστάλλους, που αν και ακίνδυνοι, είναι αντιαισθητικοί. Η

ψύξη του κρασιού σε χαμηλές θερμοκρασίες επιταχύνει τη δημιουργία αυτών των κρυστάλλων μέσα στη δεξαμενή και ελαττώνει τις πιθανότητες εμφάνισής τους στη φιάλη, μετά από την εμφιάλωση.

• Το φιλτράρισμα: είναι το πέρασμα του κρασιού από φίλτρο (ή φίλτρα), που το βοηθά να μείνει διαυγές στη φιάλη, αλλά και το σταθεροποιεί, αφαιρώντας σωματίδια, βακτήρια, ζυμομύκητες κ.λπ. Ωστόσο, αρκετοί οινοπαραγωγοί προτιμούν να εμφιαλώνουν τα κρασιά τους αφιλτράριστα (συνήθως τα κόκκινα), για να μην τα υποβάλουν στη συγκεκριμένη διαδικασία-καταπόνηση, που σίγουρα αφαιρεί ένα μέρος των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του κρασιού ή έστω μέρος της έντασης αυτών.

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

1. αυτόματο πλυντήριο φιαλών,
2. σύστημα γεμίσματος φιαλών με κρασί,
3. πωματιστικό μηχάνημα,
4. σύστημα ετικετοκόλλησης και
5. σύστημα,εγκιβωτισμού.

Μετά από την εμφιάλωση του κρασιού, το προϊόν έχει πάρει την τελική του μορφή. Μπορεί να βγει στην αγορά και να καταναλωθεί ή μπορεί να φυλαχτεί σε κελάρια για παλαίωση.

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

50 ή 100 ετών, ενώ τα περισσότερα φθάνουν στην ποιοτική τους κορύφωση εντός μερικών χρόνων.



Η ΕΤΙΚΕΤΑ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ

Η εμφιάλωση και γενικότερα, η όποια συσκευασία και τυποποίηση οίνου, οδήγησαν στην καθιέρωση της ετικέτας κρασιού ως συνοδευτικό του προϊόντος. Έτσι, η ετικέτα κρασιού δεν είναι απλώς ένα κομμάτι χαρτί κολλημένο στη συσκευασία. Είναι η ταυτότητα του επώνυμου κρασιού, ένα όχημα που μεταφέρει πληροφορία και αποδεικνύει πως η επωνυμία και το «ντύσιμο» των κρασιών αποτελούν

προστιθέμενες,αξίες.

Η ετικέτα κρασιού δίνει πληροφορίες για το κρασί που περιέχεται στη φιάλη (ή στην όποια συσκευασία), γνωστοποιώντας στον καταναλωτή, εκτός από την ονομασία του προϊόντος, τον εμφιαλωτή ή τον οινοπαραγωγό, τον τύπο του κρασιού, πιθανώς την προέλευση, τα αναμενόμενα γευστικά χαρακτηριστικά του κ.ά. Διευκολύνει δηλαδή σε κάποιο βαθμό την αναγνώριση και την εκτίμηση της ποιότητας του προϊόντος.

Τα στοιχεία σε μια ετικέτα κρασιού αναγράφονται με τη μορφή ενδείξεων, η χρήση των οποίων ρυθμίζεται από κοινοτικούς κανονισμούς και εθνικούς νόμους ή υπουργικές αποφάσεις. Από τη σύσταση της ΕΟΚ (1962) καταβλήθηκε συστηματική προσπάθεια να ενοποιηθούν σε ένα κοινό σύστημα οι όροι που αφορούν την παραγωγή και την εμπορία του κρασιού, την επεξεργασία και την προέλευσή του, τον έλεγχο ποιότητας και την κυκλοφορία του. Το σύστημα αυτό, των νομοθετικά θεσπισμένων ενδείξεων, οι οποίες διαφέρουν ανάλογα με την κατηγορία και τον τύπο κρασιού, έπρεπε να απεικονίζεται στην ετικέτα κρασιού ομοιογενώς για όλα τα κράτη-μέλη. Έτσι, οι ενδείξεις της ετικέτας διακρίνονται σε υποχρεωτικές και προαιρετικές. Οι υποχρεωτικές πρέπει να αναγράφονται στην κύρια ετικέτα, ενώ οι άλλες στην κύρια ή στην οπίσθια ετικέτα («κόντρα»), που αν υπάρχει, επικολλάται στο πίσω μέρος της φιάλης.

3. Η ΣΥΜΒΟΛΗ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ ΣΤΙΣ ΚΟΙΝΩΝΙΚΕΣ ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Ο Ομάρ Καγιάμ σ' ένα ρουμπαγιάτ έγραψε: «... στη σκιά ενός δένδρου ένα βιβλίο με στίχους, μια κανάτα με κρασί, μια φρατζόλα ψωμί και εσύ στο πλάι μου να τραγουδάς στην ερημιά. Η ερημιά έγινε παράδεισος.» ο κόσμος της γαστρονομίας και του κρασιού μπορεί να είναι μαγευτικός και σαγηνευτικός, τόσο μαγευτικός όσο και ο κόσμος της μουσικής, της ποίησης, των τεχνών. Ο οίνος, έχει μακρά παράδοση από την αρχαιότητα ως σήμερα. Οι μύθοι και οι παραδόσεις που το συνοδεύουν πολύ, καθώς από πάντα το κρασί συνόδευε τον άνθρωπο σε ευχάριστες όσο και δυσάρεστες στιγμές, τον ενέπνεε και τον γοήτευε. Αυτή την μακραίωνη πορεία και παράδοση του οίνου εξετάζεται και στην παρούσα εργασία.

Η ΧΡΗΣΙΜΟΤΗΤΑ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ ΣΤΗΝ ΑΡΧΑΙΑ ΕΛΛΑΔΑ – ΓΙΟΡΤΕΣ ΣΥΜΠΟΣΙΑ ΙΑΤΡΙΚΗ ΠΕΡΙΘΑΛΨΗ.



Η πόση οίνου, που δεν είχε αναμειχθεί με νερό («άκρατος οίνος») θεωρούνταν βαρβαρότητα και συνηθιζόταν μόνο από αρρώστους ή κατά τη διάρκεια ταξιδιών ως τονωτικό. Διαδεδομένη ήταν ακόμη η κατανάλωση κρασιού με μέλι καθώς και η χρήση μυρωδικών. Η

προσθήκη αφίνθου στο κρασί ήταν επίσης γνωστή μέθοδος (αποδίδεται στον αρχαίο Έλληνα γιατρό Ιπποκράτη και αναφέρεται ως «Ιπποκράτειος οίνος») όπως και η προσθήκη ρητίνης. Το κρασί, εκτός από τη χρήση του για την τέρψη των ανθρώπων, βλέπουμε λοιπόν ότι χρησιμοποιούνταν και ως φαρμακευτική ουσία: ιατρικές δίαιτες, παραγωγή φαρμάκων, πλύση τραυμάτων ήταν μερικές από τις χρήσεις του κρασιού. Χρησιμοποιούνταν επίσης στις σπονδές, οι οποίες ήταν θυσίες για τους θεούς στο σπίτι ή σε μεγάλες θρησκευτικές γιορτές. Είχαν μια οινοχόη για να γεμίζουν με κρασί τη φιάλη με την οποία έριχναν το κρασί στο βωμό. Περίφημες ήταν όμως και οι επίσημες γιορτές προς τιμήν του Διονύσου. Τα Ωσχοφόρια (ώσχοι στα αρχαία ελληνικά ονομάζονταν τα νέα κλήματα) γίνονταν στο τέλος Οκτωβρίου στην Αθήνα, με πομπή στο ιερό της Σκιράδος Αθηνάς, κατά την οποία νέοι, κάποιοι ντυμένοι και γυναικεία, κρατούσαν κληματίδες με τσαμπιά. Μία ακόμη μεγάλη γιορτή του κρασιού στην Αθήνα ήταν αυτή των Ανθεστηρίων, γιορτή του ερχομού της άνοιξης και του καινούργιου κρασιού, που τώρα το είχαν για πώληση και έρχονταν στην Αθήνα να το αγοράσουν ξένοι και κάτοικοι των κοντινών δήμων. Την πρώτη μέρα, στα πιθοίγια, δηλαδή στη μέρα των πίθων, ξεσφράγιζαν τα τεράστια πήλινα αγγεία όπου φύλαγαν το κρασί, δοκίμαζαν την καινούργια σοδειά και οι αγοραστές γέμιζαν τα αγγεία τους. Η πιο χαρούμενη μέρα ήταν η δεύτερη, οι χοές, δηλαδή η μέρα των φιαλών και των αγγείων. Το βράδυ ξετυλιγόταν μια ασυνήθιστη εικόνα μιας επίσημης πομπής προς την Αγορά, συμβολική της επιστροφής του Διονύσου στον Όλυμπο. Μετά γινόταν το γεύμα των χοών. Καθένας ερχόταν φέρνοντας φαγητό από το σπίτι του. Έτρωγαν μακρουλά ψωμάκια, αλειμμένα με μια καυτερή σάλτσα που προκαλούσε δίψα. Οι συνδαιτυμόνες σήκωναν τα κύπελλα (χοές) γεμάτα κρασί και στο σύνθημα μιας σάλπιγγας έπιναν χωρίς ανάσα! Όποιος τελείωνε πρώτος ανακηρυσσόταν νικητής και έπαιρνε για έπαθλο ένα ασκί γεμάτο καινούργιο κρασί. Στα Μεγάλα Διονύσια, μια άλλη πολύ μεγάλη γιορτή στην Αθήνα προς τιμήν του

θεού, πραγματοποιούνταν και θεατρικές παραστάσεις, αφού ο Διόνυσος ήταν ο προστάτης του θεάτρου. Τα Όργια (η λέξη σημαίνει Ιερά Έργα) του θεού γιορτάζονταν σε διάφορες περιοχές της Ελλάδας κάθε Δεκέμβριο, μόνο από γυναίκες. Κρατούσαν στο ένα χέρι αναμμένο πυρσό και στο άλλο ραβδί στολισμένο με αμπελόφυλλα. Αφού έπεφταν σε θρησκευτική υστερία, ανέβαιναν στο βουνό και χόρευαν έξαλλους χορούς με συνοδεία τυμπάνων ώσπου να σωριαστούν εξαντλημένες. Τέτοιες γιορτές ήταν διάσημες στον Ελικώνα .

Ωστόσο, οι αρχαίοι Έλληνες λάτρευαν το κρασί όχι μόνο επίσημα, σε γιορτές της πόλης τους, αλλά και στην ιδιωτική τους ζωή. Άλλωστε το κρασί μπορούσε να αντικαταστήσει και το φαγητό αν ήταν ανακατεμένο με κρίθινο αλεύρι και τριφτό τυρί. Αυτό το μείγμα ονομαζόταν κυκεώνας και ήταν ένα ποτό πολύ αγαπητό. Επίσης κάθε αγροτική δουλειά που γινόταν ομαδικά συνοδεύονταν από μεγάλα γλέντια και οίνοποσία. Τα σταφύλια μάλιστα τα πατούσαν με συνοδεία μουσικής. Κυρίως όμως το κρασί το ευχαριστιούνταν στα συμπόσια. Συμπόσιο ήταν η γιορτή που γινόταν επ' ευκαιρία κάποιου γεγονότος, όπως οικογενειακής γιορτής, επιτυχίας, νίκης σε έναν αγώνα, επιστροφής ενός αγαπημένου προσώπου κ.λπ.. Τα συμπόσια έπαιζαν σημαντικό ρόλο στην ζωή των αρχαίων Έλλήνων, κάτι που καταλαβαίνουμε και από τα ειδικά αγγεία που χρησιμοποιούσαν για αυτές τις περιστάσεις, τα λέγομενα σκέυη συμποσίου, όπως π. χ. οι κρατήρες, οι κύλικες, υδρίες, οινοχόες κ.α. και μάλιστα πλούσια διακοσμημένα. Αποτελούσαν λοιπόν τις πιο ευχάριστες στιγμές στη ζωή τους και ακολουθούσαν πάντα μια συγκεκριμένη διαδικασία: στην αρχή, έπιναν μια κούπα αρωματισμένο κρασί, το πρόπωμα, κάτι ανάλογο δηλαδή με το σημερινό απεριτίφ. Ακολουθούσε το δείπνο κατά τη διάρκεια του οποίου όσοι ήθελαν μπορούσαν να πίνουν. Μετά το δείπνο άρχιζε το συμπόσιο που έπιναν διάφορα ποτά, αλλά κυρίως κρασί, μαζί με επιδόρπια, που ήταν συνήθως πίτες φτιαγμένες με λάδι και μέλι. Ο συμποσιάρχης ήταν ο υπεύθυνος για την αραίωση του κρασιού αλλά είχε και την ευθύνη για το

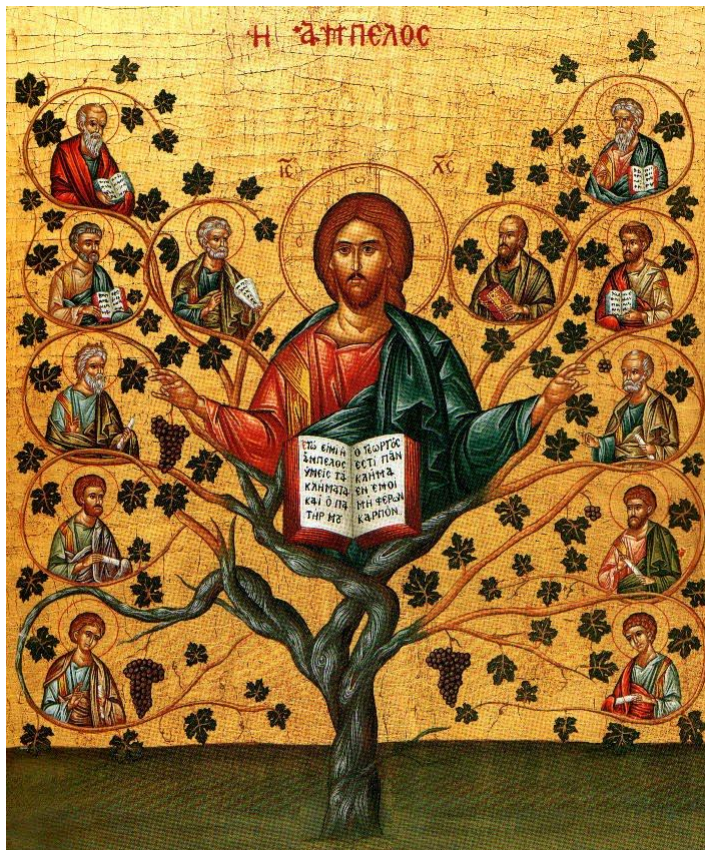
γενικό κλίμα του συμποσίου. Ο οιοχόος φρόντιζε να υπάρχει πάντα κρασί στις κούπες των προσκεκλημένων. Ακόμα υπήρχαν οι κήρυκες και οι τραπεζοκόμοι. Κατά τη διάρκεια του συμποσίου και ανάλογα με τη σύνθεση, γίνονταν συζητήσεις ή υπήρχαν διάφορες εκδηλώσεις όπως μουσική, χορός, θέατρο. Τα πειράγματα, τα αστεία και τα παιχνίδια μεταξύ των συμποσιαστών δεν έλειπαν ποτέ. Είναι ευχάριστο να πίνεις κρασί, να συζητάς, να τραγουδάς, να ακούς μουσική. Οι Έλληνες δεν μπορούσαν να ακούν θλιβερές συζητήσεις στο τραπέζι. Ανάμεσα στις συνηθισμένες διασκεδάσεις των τραπεζιών ήταν και τα αινίγματα. Εκείνος που δεν ήξερε να απαντήσει «τιμωρούνταν» να πει με τη μία ένα κύπελλο κρασί. Σίγουρα θα λέγονταν και ωραίες και διασκεδαστικές ιστορίες, όπως οι μύθοι του Αισώπου οι σχετικοί και με το κρασί. Μέχρι σήμερα είναι γνωστός και αγαπητός ο μύθος για την αλεπού που ό,τι δεν πιάνει τα κάνει κρεμαστάρια, επειδή δεν μπορούσε να φτάσει τα σταφύλια που βρίσκονταν ψηλά.

Οι πρόγονοι μας, βάσει ιστορικών δεδομένων, κατανάλωναν το κρασί τους νερωμένο, και σπάνια και για πολύ συγκεκριμένους λόγους έπιναν ανέρωτο κρασί το λεγόμενο “άκρατον οίνο”. Το νερομένο κρασί, ο λεγόμενος “οίνος κεκαρμένος”, έπαιρνε το όνομά του από τη κράση, δηλαδή τη μίξη του νερού με το κρασί στον κρατήρα. Η ανάμειξη του κρασιού με το νερό γινόταν μέσα σε ευρύστομα αγγεία, γνωστά ως κρατήρες και συνήθως η αναλογία ήταν τρία μέρη νερού προς ένα μέρος οίνου. Αυτή η αναλογία ήταν που απέτρεπε τις παρεκτροπές και τις δυσάρεστες καταστάσεις για τους “πότες”. Το νερό που χρησιμοποιούσαν για το αραίωμα του κρασιού φρόντιζαν να προέρχεται από συγκεκριμένη πηγή, ώστε συγχρόνως με την μείξη, να εξασφαλίζεται και η ψύξη του κρασιού. Μια από τις διαδεδομένες πρακτικές ήταν και η χρήση νερού που προερχόταν από το λιώσιμο του χιονιού. Γύρω στα μέσα του 6 αιώνα π.Χ. επινοήθηκε ένα αγγείο ειδικής κατασκευής που επέτρεπε τη ψύξη του οίνου και τη διατήρηση του σε χαμηλή θερμοκρασία όσο αυτός βρισκόταν στους αμφορείς και προτού

μεταφερθεί στους κρατήρες. Πιο συγκεκριμένα κατασκεύαζαν έναν ειδικό τύπο αμφορέα με κύριο χαρακτηριστικό του τα διπλά τοιχώματα. Με τη βοήθεια των εσωτερικών τοιχωμάτων δημιουργούνταν ο κύριος χώρος του αγγείου μέσα στο οποίο τοποθετούσαν το κρασί. Ο χώρος που σχηματιζόταν από τα εξωτερικά τοιχώματα γέμιζε με ψυχρό νερό ή χιόνι. Με τον τρόπο αυτό πετύχαιναν τη μόνιμη ψύξη του κρασιού εφόσον αυτό θα προοριζόταν για γρήγορη κατανάλωση, αφού μπορούσε εύκολα να ανανεωθεί το ψυκτικό μέσο όταν αυτό ζεσταινόταν ή έλιωνε. Ανάλογες κατασκευαστικές λεπτομέρειες που πετύχαιναν τη ψύξη του κρασιού και γενικότερα των υγρών συναντάμε σποραδικά και σε άλλα οινόφορα αγγεία των αρχαίων Ελλήνων όπως για παράδειγμα σε οινοχόες. Η μόνιμη ψύξη του κρασιού προέκυπτε από τη χρήση ενός αγγείου, το οποίο αφού το γέμιζαν με κρασί, το τοποθετούσαν μέσα στον κρατήρα που ήταν γεμάτος με κρύο νερό ή χιόνι. Το κρασί το αντλούσαν με τη βοήθεια μια κουτάλας που είχε μακριά λαβή. Το σκεύος αυτό το ονόμαζαν αρύταινα ή κύαθο. Οι κρατήρες-ψυκτήρες δεν ήταν συχνοί στην αρχαιότητα αν και σποραδικά απαντώνται και σε άλλες εποχές, όπως ένας που βρέθηκε στη μυκηναϊκή Τίρυνθα και χρονολογείται στον 13 αιώνα π.Χ. Η σπανιότητα τους πρέπει να οφείλεται στο γεγονός ότι οι αρχαίοι προτιμούσαν περισσότερο το κόκκινο κρασί που δεν απαιτεί ιδιαίτερη ψύξη. Ο κύριος όμως λόγος, πρέπει να είναι ότι το νερό το οποίο χρησιμοποιούσαν για να αραιώσουν το κρασί φρόντιζαν πάντα να είναι παγωμένο έτσι ώστε να μην απαιτείται περαιτέρω ψύξη.

Τέλος, το κρασί δεν έπαιζε σημαντικό ρόλο μόνο στην “επίγεια” ζωή αλλά και στη μετά θάνατο, κάτι που βλέπουμε με τα κτερίσματα στους τάφους των αρχαίων με σκεύη πόσεως τα οποία περιείχαν οίνο, ώστε να τους συνοδεύσει στον άλλο κόσμο. Θα πρέπει να αναφέρουμε εδώ και τα λεγόμενα περιδείπνια, τα γεύματα δηλαδή που τελούνταν μετά την ταφή πάνω από τον τάφο του νεκρού, όπου χρησιμοποιούσαν γι’ αυτά τους λεγόμενους σκυφοειδής κρατήρες.

ΤΟ ΚΡΑΣΙ ΣΤΗ ΘΡΗΣΚΕΙΑ



Όπως προαναφέρθηκε, το κρασί στη θρησκεία είχε εξέχουσα θέση. Με οίνο τιμούσαν οι αρχαίοι Έλληνες τους θεούς στις σπονδές και με αγγεία κρασιού για συνοδεία, αποχαιρετούσαν τους νεκρούς τους. Ο οίνος παρέμεινε όμως καθημερινός σύντροφος των Ελλήνων και στις μετέπειτα ιστορικές περιόδους, όπως στους Ελληνιστικούς και στους Ρωμαϊκούς χρόνους. Στους δε Βυζαντινούς, το κρασί, όπως αποκαλείται πλέον ο οίνος, είχε ιδιαίτερο συμβολισμό. Προστατευμένο από τη χριστιανική θρησκεία, με τον ίδιο το Χριστό να αναφέρεται ως «άμπελος» και τη θεία κοινωνία να προσφέρεται στους πιστούς ως το αίμα του, το κρασί συνέχισε να λατρεύεται από τους Έλληνες. Έτσι, το κρασί στη θρησκεία διατήρησε και τότε τη θέση του, αν και η διονυσιακή λατρεία έμεινε μια «απαγορευμένη» ανάμνηση, που ξεσπούσε σε γιορτές σαν αυτή του Αγίου Τρύφωνα, προστάτη των αμπελουργών στην Ελλάδα.

Η στάση του Χριστιανισμού απέναντι στο κρασί είναι θετική παρά το γεγονός ότι οι πρώτοι Πατέρες της εκκλησίας - λόγω της παρακμής της Ρωμαϊκής Αυτοκρατορίας - καταφέρονται συχνά κατά της οινοποσίας. Η χριστιανική θρησκεία δέχθηκε και ενσωμάτωσε στις τελετουργίες της το κρασί, καθώς και κάποια από τα διονυσιακά σύμβολα. Η άμπελος, ο κισσός και ο νάρθηκας αποτελούσαν, ως γνωστό, τα φυτά εκείνα, τα οποία συνδεόταν με το θεό Διόνυσο και τη λατρεία του. Η χριστιανική τέχνη, γεννήθηκε και ανδρώθηκε μέσα στο ελληνορωμαϊκό πολιτισμό και δέχθηκε την επίδρασή του. Οι χριστιανοί καλλιτέχνες λοιπόν, χρησιμοποίησαν την άμπελο και τον κισσό για να εκφράσουν τις ιδέες της νέας θρησκείας. Ήδη στην τέχνη των κατακομβών και των μαρτυρίων, απαντά η άμπελος, που συμβολίζει τον Χριστό και την Εκκλησία, και ο οίνος, σύμβολο του αίματος του Χριστού. Η Χριστιανική θρησκεία ωστόσο, δε μπόρεσε να απαλλαγεί γρήγορα από τους οπαδούς του Διονύσου. Η επίδραση του θεού στους οπαδούς της νέας θρησκείας ήταν αρκετά έντονη, πράγμα που μας το βεβαιώνουν οι αποφάσεις της Στ' Οικουμενικής Συνόδου στα τέλη του 7 ου αι. μ.Χ.. Σύμφωνα με αυτές, απαγορεύεται στους χριστιανούς να μεταχειρίζονται διονυσιακά προσωπεία, να ανακαλούν το όνομα του Διονύσου, όταν πατούν τα σταφύλια και να παριστούν διονυσιακά δρώμενα όταν χύνουν το κρασί στα πιθάρια.

Το κρασί στη Βίβλο, με τη λογική του χρήση, πάντοτε εθεωρείτο μαζί με το σιτάρι και το λάδι, ως δώρο του Θεού στους ανθρώπους, που προκαλούσε ευφροσύνη και χαρά στην καρδιά τους και προδιαθέτει θετικά τον άνθρωπο στην καθημερινή του επικοινωνία. Στην Παλαιά Διαθήκη αναφέρεται συχνά η άμπελος και το κρασί. Ο Δαβίδ αναφέρει «έδωκας ευφροσύνην εις την καρδίαν μου· από καρπού σίτου, οίνου και ελαίου αυτών επληθύνθησαν» (Ψαλμ. 4,8). Ο προφητάνακτας, θέλει να καταδείξει ότι το κρασί θεωρείται ένα βασικό στοιχείο στη ζωή του ανθρώπου που δημιουργεί ευχαρίστηση στην ύπαρξή του, αφού η καρδιά κατά την ανθρωπολογία της Παλαιά Διαθήκης αποτελεί κέντρο

αναφοράς όλων των συναισθημάτων: χαράς, λύπης, καλής ή κακής διάθεσης του ανθρώπου. Στην ιουδαϊκή ανθρωπολογία η καρδιά δε θεωρείται απλά ένα βιολογικό όργανο του ανθρωπίνου σώματος, αλλά το κέντρο αναφοράς της ζωής του ανθρώπου. Η λογική χρήση του οίνου από τον άνθρωπο είναι μια ενέργεια, η οποία σύμφωνα με το Δαβίδ θεωρείται ως θετική πράξη και απαραίτητη για την απόλαυση των υλικών αγαθών που προσφέρει ο δημιουργός Θεός. Στη Καινή διαθήκη, ο Χριστός αρχίζει τα θαύματά του με την μετατροπή νερού σε κρασί στο γάμο της Κανά. Όταν η Παναγιά μητέρα του, του ανακοινώνει «οίκον ουκ έχουσι», τότε εκείνος φροντίζει και «το ύδωρ, οίνου γεγεννημένων». Κυρίως όμως ο οίνος ευλογείται και καθαγιάζεται στον Μυστικό Δείπνο διότι χρησιμοποιείται στην πρώτη σύσταση του μυστήριου της Θείας Ευχαριστίας. Στην εκκλησία μας, ο οίνος χρησιμοποιείται με ποικίλες λειτουργικές χρήσεις. Κυρίως όπως προαναφέρθηκε σαν ένα από τα δύο συστατικά της Θείας ευχαριστίας αναμειγμένος με νερό και μεταβαλλόμενος σε αίμα χριστού. Γι' αυτό ανέκαθεν προτιμάται ερυθρός οίνος για να προσαρμόζει σε αίμα κυρίου.



Επίσης, στο μυστήριο του γάμου, ο άρτος και το κοινό ποτήριον είναι κατάλοιπα της εποχής εκείνης, κατά την οποία ο γάμος, ευλογείτο

μέσα στη Θεία Λειτουργία και οι νεόνυμφοι συμμετείχαν στη Θεία Ευχαριστία. Τώρα που ο γάμος τελείται εκτός της Θείας Λειτουργίας, ο άρτος και το κοινό ποτήριον δεν είναι το Σώμα και το Αίμα του Χριστού, αλλά συμβολικά υπενθυμίζουν ότι ο γάμος βρίσκει το αληθινό νόημα του μέσα στη Θεία Ευχαριστία. Ο άρτος και το κρασί, θεωρούντο από την αρχαιότητα σαν βασικά στοιχεία της ζωής. Ο άρτος τρέφει το σώμα, και το κρασί «ευφραίνει καρδιάς». Από τον ίδιο άρτο τρώνε και από το ίδιο ποτήρι της ζωής πίνουν, συμβολικά, για πρώτη φορά σαν σύζυγοι οι νεόνυμφοι, για να επισφραγίσουν έτσι την αγάπη τους. Η κοινή αυτή συμμετοχή τους στο ποτήρι και τον άρτο συμβολίζει επίσης ότι από τώρα θα μοιράζονται τα πάντα στη ζωή, τόσο τις χαρές όσο και τις λύπες και θα σηκώνουν ο ένας το φορτίο του άλλου. Από τώρα και στο εξής κανένας δεν είναι μόνος αλλά έχει τον άλλο δίπλα του. Οι δύο έχουν γίνει ένα. Διατηρώντας τα στοιχεία του άρτου και του κρασιού μέσα στο μυστήριο του γάμου η Εκκλησία, υπενθυμίζει στους νεόνυμφους ότι θα πρέπει να ενώνονται τακτικά και να αγιάζονται μέσα στη Θεία Λειτουργία, με τη συμμετοχή τους στο Μυστήριο της Θείας Ευχαριστίας.

ΤΟ ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΟ ΚΡΑΣΙ

Η ιστορία του ξεκινά από την εποχή των Ρωμαίων με την ονομασία Würtzwein (κρασί με μπαχαρικά). Αποτελούσε αποκλειστικό προνόμιο των πλουσίων, αφού τα μπαχαρικά ήταν πολύ ακριβά, καθώς εισάγονταν από μακρινές χώρες. Κατά τον Μεσαίωνα του προσέδιδαν και φαρμακευτικές ιδιότητες. Σήμερα είναι από τα πιο γνωστά αλκοολούχα ποτά του Βορρά της Ευρώπης. Εξαιρετικά δημοφιλές είναι όμως στις Γερμανόφωνες χώρες, την Αλσατία και την Γαλλία. Είναι Χριστουγεννιάτικο ποτό και δε λείπει από τις υπαίθριες Χριστουγεννιάτικες αγορές στους κεντρικούς δρόμους των πόλεων.

Κόκκινο κρασί, ζάχαρη, μπαχαρικά και χυμός λεμονιού/πορτοκαλιού είναι τα βασικά συστατικά του.



ΓΙΑ ΤΙΣ ΓΙΟΡΤΕΣ ΤΟ ΖΕΣΤΟ ΚΡΑΣΙ ΕΠΙΒΑΛΕΤΑΙ

Το ζεστό κρασί άρχισε να γίνεται με τον καιρό όλο και πιο γνωστό, με τον κόσμο να αρχίζει να το προτιμάει κάθε φορά και περισσότερο. Ωστόσο όταν αναφερόμαστε για ζεστό κρασί δεν εννοούμε ένα συγκεκριμένο, καθώς είναι πολλά και φτιάχνονται με διάφορους τρόπους, κυρίως όμως είναι γνωστά από τα πολλά μπαχαρικά που περιέχουν. Μερικά γνωστά ονόματα ζεστών κρασιών είναι τα: mulled wine, vin chaud, Glühwein, glögg, vin brulé και quentão.

Η ιστορία των ζεστών κρασιών μας μεταφέρει αιώνες πίσω, όπου εκείνους τους καιρούς τα κρασιά χαλούσαν αρκετά γρήγορα και δεν ήταν γευστικά, έτσι ξεκίνησαν να προσθέτουν διάφορα μπαχαρικά με αποτέλεσμα όχι μόνο για να διαρκούν πολύ περισσότερο αλλά και για καλύτερη γεύση. Εκείνους τους καιρούς τα ζεστά κρασιά κρατούσαν τον κόσμο ζεστό τους κρύους χειμώνες. Σήμερα, τα ζεστά κρασιά έχουν πάρει πολλές παραλλαγές, παρόλα αυτά στην Γερμανία και σε άλλες

Βόρειες χώρες τα λεγόμενα “glögg” αποτελούν μέχρι και σήμερα βασικό στοιχείο των Χριστουγέννων. Συνήθως, το ζεστό κρασί συνοδεύεται από κλασικές λιχουδιές της περιόδου, όπως τα gingerbreads.



ΤΟ ΕΘΙΜΟ ΤΟΥ ΤΣΟΥΓΚΚΡΙΣΜΑΤΟΣ

Το τσούγκκρισμα των ποτηριών, έχει τις ρίζες του στο Μεσαίωνα. Πρωτοεμφανίστηκε σε επίσημα γεύματα, συνήθως αυτά που παρέθεταν οι βασιλείς ή οι αριστοκράτες. Το τελετουργικό απαιτούσε όχι απλά το τσούγκκρισμα ώστε να ακουστεί μόνο ο ήχος του ποτηριού ή της κούπας, αλλά το χτύπημα με δύναμη των ποτηριών ή κουπών, ώστε τα ποτά - συνήθως κρασί – να αναπηδήσουν μέσα και έξω απ’ το ποτήρι. Σκοπός του τσουγκρίσματος ήταν ουσιαστικά να πέσει λίγο ποτό απ’ το ένα ποτήρι στο άλλο, μία άδηλη «ανταλλαγή» οίνου δηλαδή. Με τον τρόπο αυτόν και οι δύο συν-πότες έπιναν και μία μικρή ποσότητα απ’ το

κρασί του φίλου τους. Αυτό συνέβαινε διότι η άρχουσα τάξη είχε, λόγω των αξιωμάτων που κατείχε, πολλούς εχθρούς, οι οποίοι φθονούσαν τους άρχοντες και πιθανά εποφθαλμιούσαν τη θέση τους. Τσουγκρίζοντας λοιπόν τα ποτήρια, οι καλεσμένοι ήταν βέβαιοι πως ο οικοδεσπότης δε θα προσπαθούσε να τους δηλητηριάσει, ρίχνοντας δολοφονικά υγρά στο κρασί τους, μιας και οι δύο θα πίνανε από το ίδιο «μείγμα» κρασιού. Συνεπώς ο επίδοξος δολοφόνος δε θα τολμούσε να τους δηλητηριάσει, γιατί την ίδια στιγμή θα δηλητηριαζόταν κι αυτός.



4.Η ΣΥΜΒΟΛΗ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ ΣΤΗΝ ΤΟΠΙΚΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑ



ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Το κρασί είναι ως γνωστό, ένα από τα κατ'εξοχήν παραδοσιακά Ελληνικά αγροτικά προϊόντα που έχει ιστορία 3500 και πλέον χρόνων. Στο νομό Ιωαννίνων η αμπελοκαλλιέργεια και ειδικότερα των ποικιλιών που προορίζονται για οινοποίηση χρονολογείται από τον 16ο αιώνα. Η αμπελουργική ζώνη "ΖΙΤΣΑ", η οποία περιλαμβάνει έξι δημοτικά διαμερίσματα (Κοινότητες), λόγω της παράδοσης και της φήμης που είχε από παλιά στο κρασί, χαρακτηρίστηκε με νόμο ως ζώνη με κρασί "Όνομασίας Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητας". Ένα προνόμιο το οποίο κατατάσσει το κρασί της περιοχής στα υψηλής ποιότητας. Η σύσταση και το ανάγλυφο του εδάφους, το υψόμετρο που φτάνει τα 600 με 700 μέτρα, οι κλιματολογικές συνθήκες και η μοναδικότητα της λευκής ποικιλίας κρασοστάφυλων ΝΤΕΜΠΙΝΑ, δίνουν στο φημισμένο κρασί της περιοχής πλούσιο και λεπτό άρωμα, απαλή και ευχάριστη γεύση. Οι σύγχρονες οινολογικές τεχνικές, σε συνδυασμό με την παράδοση, δίνουν τα λευκά ξηρά κρασιά και τους φυσικούς ημιαφρώδεις και αφρώδεις οίνους που κάθε μέρα και περισσότερο κερδίζουν την προτίμηση Ελλήνων και ξένων καταναλωτών. Εκτός

βέβαια από τη γηγενή ποικιλία ΝΤΕΜΠΙΝΑ, καλλιεργούνται και δύο άλλες τοπικές ποικιλίες που είναι το Βλάχικο και το Μπεκάρι. Οι αναλογίες λευκού και κόκκινου σταφυλιού είναι 9 προς 1 περίπου. Τα τελευταία χρόνια γίνεται προσπάθεια φύτευσης νέων αμπελώνων με ξένες ποικιλίες όπως Cabernet Traminer, Chardonnay κλπ. Στο νομό Ιωαννίνων υπάρχουν τρεις σύγχρονες και ορθολογικά οργανωμένες οινοποιητικές μονάδες που τυποποιούν τα κρασιά της περιοχής και πολλοί άλλοι μικροί παραγωγοί που παράγουν το δικό τους ντόπιο κρασί. Τα Γιάννενα μπορεί να μην είναι από άποψη ποιότητας μια μεγάλη αμπελουργική ζώνη, έχουν όμως πλεονέκτημα της μοναδικότητας και του τοπωνυμίου "ΖΙΤΣΑ" που είναι συνώνυμο της εξαιρετικής ποιότητας. Αξίζουν λοιπόν τα κρασιά του νομού Ιωαννίνων της προτίμησης των φίλων του κρασιού!



Η ΘΕΣΗ ΤΗΣ ΕΛΛΑΔΑΣ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΤΗΣ ΓΕΡΜΑΝΙΚΗΣ ΣΤΑΤΙΣΤΙΚΗΣ ΥΠΗΡΕΣΙΑΣ

Η Ελλάδα βρέθηκε και το 2010 στη δωδέκατη θέση μεταξύ των προμηθευτριών χωρών οίνου της Γερμανίας ενώ, με βάση τα στοιχεία της Γερμανικής Στατιστικής Υπηρεσίας, οι εισαγωγές από τη χώρα μας γίνονται κατά το μεγαλύτερο μέρος τους σε δοχεία έως δύο λίτρα. Έτσι,

η χώρα μας κατατάσσεται όγδοη μεταξύ όλων των προμηθευτριών χωρών της Γερμανίας στην κατηγορία αυτή, ενώ μόλις 15η στη δασμολογική κατηγορία που αφορά τις εισαγωγές κρασιού «χύμα». Η χώρα μας είναι η δωδέκατη σημαντικότερη προμηθεύτρια κρασιού της Γερμανίας, σύμφωνα με τα στοιχεία έκθεσης του Οικονομικού και Εμπορικού Γραφείου της πρεσβείας μας και, όπως σημειώνεται, η μεγαλύτερη ποσότητα των εισαγωγών της Γερμανίας προέρχεται από την Ιταλία, με μερίδιο 44%.

ΕΞΑΓΩΓΕΣ

Το ελληνικό κρασί έχει αρχίσει να αναγνωρίζεται στο εξωτερικό και νέοι δρόμοι ανοίγονται για τους έλληνες οινοπαραγωγούς, οι οποίοι φθάνουν ως και τη μακρινή Κίνα. Μάλιστα ο ενθουσιασμός του κινέζου πρωθυπουργού Γουέν Ζιαμπάο για το ελληνικό κρασί, κατά την πρόσφατη επίσκεψή του στη χώρα μας, συνέβαλε στην προώθησή του στην Κίνα, όπου η κατανάλωση κρασιού τα τελευταία χρόνια έχει σημειώσει θεαματική αύξηση. Οι έλληνες οινοπαραγωγοί προσπαθούν να εκμεταλλευθούν την εξέλιξη αυτή για να στηρίξουν τους τζίρους τους και να αντεπεξέλθουν στην κρίση. Το 2011 υπολογίζεται ότι οι περίπου 10 έλληνες οινοπαραγωγοί που εξάγουν στην Κίνα έστειλαν στην ασιατική χώρα περί τις 600.000 φιάλες, ενώ το 2012 η ποσότητα αυτή μπορεί να δεκαπλασιαστεί. Η πιο μεγάλη συμφωνία για εξαγωγή ελληνικών κρασιών στην Κίνα έγινε από τον συνεταιρισμό VAENI Νάουσα, αφού το 2011 εξήγαγε 450.000 φιάλες και το 2012 η ποσότητα προβλέπεται να κυμανθεί από 1,5 ως 3,5 εκατομμύρια φιάλες. Τα κρασιά του συνεταιρισμού που εξάγονται στην Κίνα είναι τα Δύο Ελλήνων (ξινόμαυρο), Έντεχνος (ξινόμαυρο), Δογματικό (λευκό από κόκκινο σταφύλι) κ.ά., σε τιμές από 2 ως 14 ευρώ. Όπως ανέφερε ο πρόεδρος του συνεταιρισμού κ. Γ. Φουντούλης, οι τιμές αυτές είναι ακριβότερες σε σχέση με την Ελλάδα, αφού οι Κινέζοι τις αποδέχονται,

και πρόσθεσε ότι οι προοπτικές σε αυτή τη χώρα είναι οι καλύτερες λόγω του μεγάλου ενδιαφέροντος των Κινέζων για το κρασί. Σημειώνεται ότι ο οινοποιητικός συνεταιρισμός VAENI - Νάουσα αντιπροσωπεύει περίπου το 50% της παραγωγής στην περιοχή της



Νάουσας και αποτελείται από 200 αμπελουργούς-μέλη που προωθούν την ελληνική ποικιλία του βορειοελλαδίτικου χώρου, το ξινόμαυρο. Ο VAENI - Νάουσα παράγει 2,5 - 3 εκατομμύρια φιάλες ετησίως. Σήμερα τα κρασιά VAENI - Νάουσα εξάγονται εκτός από την Κίνα σε 26 χώρες, όπως σε Γαλλία, ΗΠΑ, Ολλανδία, Δανία, Γκάνα, Σουηδία, Αυστρία, Γερμανία, Βέλγιο, Ισπανία, Ιαπωνία, Καναδά, Κύπρο κ.ά. Το 60% του τζίρου του συνεταιρισμού εξάγεται, ενώ το 2012 εκτιμάται ότι αυτό το ποσοστό θα αγγίξει το 80%. Ακόμη ένας Έλληνας οινοπαραγωγός που έχει διεισδύσει στην Κίνα, κατόπιν μάλιστα προτροπής του κινέζου πρωθυπουργού, είναι ο Γ. Τσέλεπος, οινοποιός και ιδιοκτήτης του φερώνυμου κτήματος, στις παρυφές του όρους Πάρνωννα, 14 χιλιόμετρα από την Τρίπολη, στην Αρχαία Τεγέα. Ο κυπριακής καταγωγής οινοποιός έκλεισε συμφωνία ύψους 840.000 ευρώ για το 2011-2012, προκειμένου να εξάγει ακριβά κόκκινα ελληνικά κρασιά στην Κίνα. Ολα ξεκίνησαν το 2010, όπως επεσήμανε ο κ. Τσέλεπος, σε ένα επίσημο δείπνο στην Ελλάδα, όταν ο κινέζος πρωθυπουργός δοκίμασε το κρασί Κοκκινόμυλος, ποικιλίας Μερλό, του κτήματος Τσέλεπου, εντυπωσιάστηκε και δύο μήνες αργότερα το πρώτο φορτίο για την Απω Ανατολή είχε ήδη ξεκινήσει. Τα κρασιά (Κοκκινόμυλος, Αυλοτόπι

ποικιλίας Καμπερνέ, Νεμέα Ρεζέρβα ποικιλίας Αγιωργίτικο), πηγαίνουν στο Γουέν Τσου, μια πόλη 10 εκατομμυρίων κατοίκων, όπου κατοικοεδρεύει μια σημαντική κοινότητα εμπόρων. Σε αυτή την πόλη καταναλώνεται το 60% του κρασιού που πίνεται στην Κίνα και το υπόλοιπο στη Σανγκάη. Η εταιρεία εξήγαγε το 2011 45.000 φιάλες κρασιού, με μέση τιμή τα 10 ευρώ. Τον τελευταίο χρόνο, σύμφωνα με τον ίδιο, οι Έλληνες άρχισαν να επεκτείνονται στην Κίνα, πουλώντας κατά 98% κόκκινο κρασί, αφού οι Κινέζοι δείχνουν ενδιαφέρον και μαθαίνουν τώρα γι' αυτό, και μάλιστα προτιμούν το ελληνικό, λόγω πολιτισμού. Το 2012, συνεχίζει ο ίδιος, οι ελληνικές εξαγωγές κρασιού στην Κίνα μπορεί να δεκαπλασιαστούν και οι δέκα οινοπαραγωγοί που ενδεχομένως να υπάρχουν σήμερα να φθάσουν τους 20 και τους 30. Ως πέρυσι οι έλληνες παραγωγοί, σύμφωνα με τον κ. Τσελεπό, έκαναν εξαγωγές κυρίως σε Γερμανία και Αμερική, αλλά σε μερικά χρόνια η Κίνα θα ξεπεράσει σε κατανάλωση κρασιού όλες τις χώρες. Βέβαια, τονίζει ο ίδιος, Το ελληνικό κρασί δεν κατακτά μόνο την Κίνα, αλλά πλέον η ποιότητά του αναγνωρίζεται σε διεθνείς καταλόγους και εφημερίδες. Προσφάτως, πριν από τις γιορτές των Χριστουγέννων και του νέου έτους, η εφημερίδα «Financial Times» στην έκδοση του Σαββατοκύριακου πρότεινε 100 κρασιά (25 κόκκινα, 25 λευκά, 25αφρώδη και 25 γλυκά) απ' όλον τον κόσμο για το γιορτινό τραπέζι. Ανάμεσά τους συμπεριλαμβάνονταν και δύο ελληνικά: το YoungVines των Αμπελώνων Θυμιόπουλος και η Συλλογή Μωραϊτή του φερώνυμου κτήματος.



ΑΜΠΕΛΙΑ ΔΥΝΑΜΙΚΗΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ

Το πρώτο είναι κόκκινο, ποικιλίας ξινόμαυρο από τη Νάουσα, και το δεύτερο λευκό, ποικιλίας Ασύρτικο και Μαλαγουζιά από την Πάρο. Ο ιδιοκτήτης του κτήματος Μωραΐτη κ. Θ. Μωραΐτης θεωρεί μεγάλη δικαίωση την αναφορά του κρασιού του από τη διάσημη οινοκριτικό Jancis Robinson στην εφημερίδα «Financial Times», η οποία το δοκίμασε στην Αγγλία, καθώς εξάγεται και σε αυτή τη χώρα. Σημειώνεται ότι τα κρασιά του κτήματος Μωραΐτη εξάγονται σε Καναδά, ΗΠΑ, Αγγλία, Γερμανία, Ιταλία και Βέλγιο και αποτελούν το 35% του τζίρου της εταιρείας. Το κρασί Young Vines, το οποίο δεν διατίθεται στην Ελλάδα, είναι ήδη γνωστό και έχει καλή πορεία στην Αμερική, όπως επισημαίνει ο οινολόγος και ιδιοκτήτης των αμπελώνων Θυμιόπουλος κ. Α. Θυμιόπουλος, τονίζοντας ότι η εταιρεία εξάγει το 97% της παραγωγής της. Οσον αφορά την αναγνώριση του οίνου Young Vines, ο ίδιος οινοπαραγωγός ανέφερε ότι το κρασί είναι διαφορετικό, προέρχεται από αμπέλια δυναμικής καλλιέργειας, ενώ ήδη αναφέρεται ως το καλύτερο κρασί value for money στον κατάλογο Nadia Fournier του Καναδά για το 2012. Το εμπόριο των ελληνικών κρασιών απλωνόταν σε ολόκληρη τη Μεσόγειο, μέχρι και την Ιβηρική χερσόνησο

και φυσικά στον Εύξεινο πόντο, ήταν δε μία από τις σημαντικότερες οικονομικές δραστηριότητες των προγόνων μας.

ΑΝΑΓΕΝΝΗΣΗ ΤΗΣ ΠΡΩΤΟΓΕΝΟΥΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

Πρωτεύοντα ρόλο στη διαδικασία αναγέννησης της πρωτογενούς παραγωγής δικαιωματικά έχει ο αμπελοοινικός τομέας, καθώς το ελληνικό κρασί, διαθέτει «ταυτότητα» αλλά και συγκριτικά πλεονεκτήματα, εξαιτίας των ποιοτικών χαρακτηριστικών του, δήλωσε ο αναπληρωτής υπουργός Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων Μάξιμος Χαρακόπουλος, κηρύσσοντας την έναρξη της Γιορτής Κρασιού Ραψάνης, επισημαίνοντας πως είναι «ένα από τα προϊόντα μας που μπορούν να ανοίξουν τις αγορές του κόσμου». Ο κ. Χαρακόπουλος υπογράμμισε, επίσης, πως σήμερα «καλούμαστε να δώσουμε τη μάχη της παραγωγής, τη μάχη της ποιότητας, τη μάχη της τυποποίησης, τη μάχη της προώθησης των προϊόντων μας, τόσο στην ελληνική όσο και την διεθνή αγορά» και βασική προϋπόθεση για την επιτυχή έκβασή της, είναι να παραμείνει η Ελλάδα στην ευρωζώνη και την ΕΕ. «Η αγορά κρασιού στη Λαϊκή Δημοκρατία της Κίνας είναι μία από τις δυναμικότερες αγορές και συγκαταλέγεται πια στις πέντε μεγαλύτερες αγορές του κόσμου. Είναι δεδομένο ότι η κινεζική αγορά θα καταστεί κάποια στιγμή (όχι στο άμεσο μέλλον) η μεγαλύτερη αγορά κρασιού στον κόσμο. Είναι, επίσης, αυτονόητο ότι ο ελληνικός οίνος μπορεί να βελτιώσει τη θέση του στην κινεζική αγορά τόσο σε απόλυτα νούμερα, όσο και σε μερίδιο αγοράς». Αυτό σημειώνεται σε έρευνα αγοράς για το κρασί στη Λ.Δ. Κίνας του Γραφείου Οικονομικών και Εμπορικών Υποθέσεων της Πρεσβείας της Ελλάδας στο Πεκίνο που υπογράφουν ο Δ. Θωμόπουλος, γραμματέας ΟΕΥ Β' και Εμ. Στάντζος, γενικός σύμβουλος ΟΕΥ Β'. Όπως αναφέρεται στην έρευνα, εξαγωγές εμφιαλωμένου κρασιού προς την Κίνα πραγματοποιούν άνω των 70 χωρών. Ωστόσο, μερίδιο αγοράς άνω του 2% απολαμβάνουν λίγες

χώρες, με ηγέτη τη Γαλλία (53%) και ακολουθούμενη από την Αυστραλία, τη Χιλή, την Ισπανία, την Ιταλία, τις ΗΠΑ, τη Νέα Ζηλανδία και τη Νότιο Αφρική. Η Ελλάδα καταλαμβάνει την 17η θέση στις εξαγωγές εμφιαλωμένου κρασιού, με εξαγωγές 491.946 λίτρων, αξίας 2.224.536 δολαρίων (στοιχεία Γ.Δ. Τελωνείων, Λ.Δ. Κίνας, 2012). Περίπου 80% της κατανάλωσης κρασιού σε όγκο και 56% σε αξία στην Κίνα καλύπτεται από την εγχώρια παραγωγή, ενώ το υπόλοιπο μοιράζεται μεταξύ περίπου 70 προμηθευτριών χωρών. Για την πλειονότητα των Κινέζων καταναλωτών, ιδιαίτερα αυτών που διαθέτουν χαμηλά εισοδήματα και διαβιούν σε απομακρυσμένες επαρχίες, το κρασί από σταφύλια είναι πολυτέλεια και προϊόν εκτός της διατροφικής τους κουλτούρας. Η μέση ετήσια κατανάλωση κρασιού στη Λ.Δ. Κίνας είναι 1,4 λίτρα. Η μέση τιμή για τα ελληνικά κρασιά υπολείπεται κατά περίπου 0,65 δολάρια μέσης τιμής του συνόλου των κινεζικών εισαγωγών (4,52 δολ. έναντι 5,17 δολ.), ενώ σε σχέση με το 2011, υπήρξε σημαντική μείωση του όγκου πωλήσεων ελληνικών κρασιών (-22%) που αντισταθμίστηκε από την άνοδο της μέσης τιμής κατά 29%.

Στην παρούσα εργασία συντάχθηκε ερωτηματολόγιο σχετικό με το θέμα μας, το οποίο μοιράστηκε σε 100 ανθρώπους στην περιοχή των Ιωαννίνων διαφορετικού φύλου, μορφωτικού επιπέδου και ηλικίας. Παρακάτω παρατίθεται το ερωτηματολόγιο καθώς και τα συμπεράσματα που εξάγονται από αυτό.

ΕΡΩΤΗΜΑΤΟΛΟΓΙΟ

Στοιχεία Ερωτηθέντος

Ηλικία: 15-25 25-50 50+

Φύλο Άρρεν Θήλυ

Γραμματικές γνώσεις: Απόφοιτος Γυμνασίου

Απόφοιτος Λυκείου

Απόφοιτος τριτοβάθμιας Εκπαίδευσης

1. Γνωρίζετε την σημασία του κρασιού στα αρχαία χρόνια;
NAI OXI Δ.Ξ-Δ.Α
2. Ξέρετε ότι ο Διόνυσος ήταν ο θεός του κρασιού;
NAI OXI Δ.Ξ-Δ.Α
3. Γνωρίζετε γιατί στις διάφορες θρησκευτικές εκδηλώσεις προτιμάται πάντα το κόκκινο κρασί;
NAI OXI Δ.Ξ-Δ.Α
4. Γνωρίζετε τι συμβολίζει το κρασί στην εξόδιο ακολουθία;
NAI OXI Δ.Ξ-Δ.Α
5. Γνωρίζετε για ποιον λόγο πίνουμε κρασί σε διάφορες κοινωνικές εκδηλώσεις;
NAI OXI Δ.Ξ-Δ.Α
6. Ξέρετε τι συμβολίζει το κρασί στους γάμους;
NAI OXI Δ.Ξ-Δ.Α
7. Προτιμάτε το κόκκινο κρασί έναντι του λευκού;
NAI OXI Δ.Ξ-Δ.Α
8. Έχετε υπόψη σας ότι στην περιοχή της Ζίτσας υπάρχει ετήσια εκδήλωση γνωστή σαν γιορτή κρασιού;
NAI OXI Δ.Ξ-Δ.Α

9. Έχετε υπόψη σας ότι η τοποθεσία και η σύσταση του εδάφους επηρεάζει την ποιότητα των παραγόμενων σταφυλιών;

ΝΑΙ ΟΧΙ Δ.Ξ-Δ.Α

10. Γνωρίζετε ότι το κλάδεμα και το αραίωμα βοηθούν στην καλύτερη ποιότητα των σταφυλιών και επομένως του κρασιού;

ΝΑΙ ΟΧΙ Δ.Ξ-Δ.Α

11. Συμφωνείτε ότι πρέπει σε κάθε περιοχή να φυτεύονται οι κατάλληλα εγκλιματισμένες ποικιλίες;

ΝΑΙ ΟΧΙ Δ.Ξ-Δ.Α

12. Ξέρετε ότι ο κατάλληλος χρόνος συγκομιδής επηρεάζει την ποιότητα του παραγόμενου κρασιού;

ΝΑΙ ΟΧΙ Δ.Ξ-Δ.Α

13. Έχετε παρακολουθήσει ποτέ την διαδικασία παραγωγής κρασιού;

ΝΑΙ ΟΧΙ Δ.Ξ-Δ.Α

14. Γνωρίζετε ότι οι τεχνικές παραγωγής κρασιού έχουν αλλάξει με το πέρασμα των χρόνων;

ΝΑΙ ΟΧΙ Δ.Ξ-Δ.Α

15. Θεωρείτε ότι η ανακάλυψη νέων μηχανημάτων έχει συμβάλει στην ποιοτικότερη παραγωγή κρασιού;

ΝΑΙ ΟΧΙ Δ.Ξ-Δ.Α

16. Είστε υπέρ της χρήσης χημικών ουσιών στην παραγωγή κρασιού;

ΝΑΙ ΟΧΙ Δ.Ξ-Δ.Α

17. Γνωρίζετε ότι η σωστή ωρίμανση των σταφυλιών επηρεάζει την ποιότητα του κρασιού;

ΝΑΙ ΟΧΙ Δ.Ξ-Δ.Α

18. Γνωρίζετε ότι ο χρόνος ζύμωσης επηρεάζει το είδος του κρασιού;

ΝΑΙ ΟΧΙ Δ.Ξ-Δ.Α

19. Πιστεύετε ότι η ποιότητα του παλαιωμένου κρασιού είναι ανώτερη από του νέου;

ΝΑΙ ΟΧΙ Δ.Ξ-Δ.Α

20. Γνωρίζετε ποιο είναι το κόστος παραγωγής κρασιού;

ΝΑΙ ΟΧΙ Δ.Ξ-Δ.Α

21. Γνωρίζετε ότι το κόκκινο κρασί είναι πιο ακριβό από το λευκό;

ΝΑΙ ΟΧΙ Δ.Ξ-Δ.Α

22. Γνωρίζετε αν οι Έλληνες προτιμούν να αγοράζουν κρασί σε σχέση με άλλα αλκοολούχα ποτά;

ΝΑΙ ΟΧΙ Δ.Ξ-Δ.Α

23. Πιστεύετε ότι τα κρασιά της περιοχής μας είναι γνωστά σε όλη την Ελλάδα;

ΝΑΙ ΟΧΙ Δ.Ξ-Δ.Α

24. Πιστεύετε ότι το ελληνικό κρασί έχει μεγάλες πωλήσεις στην Ε.Ε;

ΝΑΙ ΟΧΙ Δ.Ξ-Δ.Α

ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

Οι περισσότεροι ερωτηθέντες γνώριζαν την σημασία του κρασιού στα αρχαία χρόνια, την χρήση του κόκκινου κρασιού στις διάφορες θρησκευτικές εκδηλώσεις και ότι ο θεός του ήταν ο Διόνυσος. Ακόμη είχαν υπόψη τους ότι στην περιοχή της Ζίτσας διοργανώνεται μία ετήσια εκδήλωση γνωστή σαν γιορτή κρασιού.

Υψηλό ποσοστό ατόμων γνωρίζει ότι η τοποθεσία και η σύσταση του εδάφους όπως και οι καλλιεργητικές φροντίδες επηρεάζουν την ποιότητα των σταφυλιών και επομένως και του παραγόμενου κρασιού.

Πιστεύουν ότι η ανακάλυψη νέων μηχανημάτων θα συμβάλλει στην οικονομικότερη και ποιοτικότερη παραγωγή κρασιού, αφού οι διάφορες τεχνικές παραγωγής του έχουν εξελιχθεί θετικά στο πέρασμα του χρόνου.

Ακόμη γνωρίζουν την διαδικασία παραγωγής του κρασιού διαφωνώντας με την χρήση χημικών ουσιών και θεωρώντας ότι ο χρόνος ζύμωσης επηρεάζει το είδος και την ποιότητα του κρασιού που παράγεται.

Όσον αφορά δε το κόστος παραγωγής του κρασιού γνωρίζουν ότι το κόκκινο είναι πιο ακριβό από το λευκό χωρίς άλλες λεπτομέρειες.

Επιπλέον γνωρίζουν ότι οι Έλληνες προτιμούν να καταναλώνουν κρασί σε σχέση με άλλα αλκοολούχα ποτά προτιμώντας τοπικά

προϊόντα μιας και το ελληνικό κρασί κατέχει σημαντική θέση στις πωλήσεις σε ολόκληρη την Ευρωπαϊκή Ένωση.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

Ηλεκτρονική Βιβλιογραφία

<http://greekwinefederation.gr/gr/content/show/&tid=40>

<http://www.wines2u.gr/news/17>

<http://www.ktimakelesidi.gr/el/articles/66-giati-oi-archaioi--evazan-nero-sto-krasi-tous.htm>

<http://www.arive.gr/pages/tributes/gluhwein/gluhwein.html>