



UNIVERSITY OF WEST ATTICA

**SCHOOL: FACULTY OF FOOD
SCIENCES**

DEPARTMENT: WINE, VINE & BEVERAGE SCIENCES

DEPARTMENT

Diploma Thesis

**Title: Ampelographic study of *Vitis vinifera* variety
Fokiano and its vinification potential as a multi-dynamic varietal**

GRYLLI EVAGGELIA

141127

Supervisor: EVANGELOS BERIS, Dr

Athens, December 2021



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ
ΣΧΟΛΗ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ
ΤΜΗΜΑ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΟΙΝΟΥ, ΑΜΠΕΛΟΥ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ

Πτυχιακή Εργασία

Τίτλος εργασίας

**ΑΜΠΕΛΟΓΡΑΦΙΚΗ ΜΕΛΕΤΗ ΤΗΣ ΠΟΙΚΙΛΙΑΣ ΦΩΚΙΑΝΟ ΚΑΙ ΟΙ
ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΕΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ ΤΗΣ ΩΣ ΠΟΛΥΔΥΝΑΜΙΚΗ ΠΟΙΚΙΛΙΑ**



Συγγραφέας

ΓΡΥΛΛΗ ΕΥΑΓΓΕΛΙΑ , ΑΜ: 141127

Επιβλέπων

ΜΠΕΡΗΣ ΕΥΑΓΓΕΛΟΣ, Δρ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΑΣ

Αθήνα, Δεκέμβριος 2021

THANKS

At the conclusion of my present work, I would like to warmly thank my professor and rapporteur, Dr. Evangelos Beris, for the help and the time he has devoted to fully explaining the issue and the demands, as well as for the willingness to solve any questions.

ABSTRACT

The object of the work is the viticultural study of the Fokiano variety. The choice of the subject was made in order to provide information regarding the geographical origin of this variety, its history, its spread to the present day, the agrological data, the viticultural characteristics, the uses and the economic importance, as well as the extensive analysis of the wines produced by them and their characteristics. A study was prepared related to the vineyards of Greece which are located in soils and terrain that vary strongly and at altitudes that start from the surface of the sea and sometimes reach more than 1,000m. Regarding the core of the work, the variety of Fokiano, this is found planted in mainland Greece, but mainly in the islands of the Aegean Sea. Emphasis was placed on its special characteristics, where Fokiano produces wine with a special aroma, long aftertaste and bright, ruby color. Finally, the identity of the variety was analyzed as well as the different types of wines from Fokiano and their characteristics.

ΕΥΧΑΡΙΣΤΙΕΣ

Με την ολοκλήρωση της παρούσας εργασίας μου, θα ήθελα να ευχαριστήσω θερμά τον καθηγητή μου και εισηγητή αυτής, Δρ Ευάγγελο Μπερή, για τη βοήθεια και το χρόνο που αφιέρωσε για να μας εξηγήσει πλήρως το θέμα και τα ζητούμενα, όπως επίσης και για την προθυμία να λυθεί κάθε απορία.

ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Το αντικείμενο της εργασίας, είναι η αμπελογραφική μελέτη της ποικιλίας Φωκιανό. Η επιλογή του θέματος έγινε για να δοθούν πληροφορίες που αφορούν τη γεωγραφική προέλευση της ποικιλίας αυτής, την ιστορία της, την εξάπλωση της στο σήμερα, τα αγρολογικά στοιχεία, τα αμπελογραφικά χαρακτηριστικά, τις χρήσεις και την οικονομική σημασία, καθώς και την εκτενή ανάλυση των κρασιών που παράγονται από αυτές και τα χαρακτηριστικά τους. Εκπονήθηκε μελέτη σχετική με τους αμπελώνες της Ελλάδας οι οποίοι βρίσκονται σε εδάφη και ανάγλυφο που ποικίλλουν έντονα και σε υψόμετρα που ξεκινούν από την επιφάνεια της θάλασσας και μερικές φορές φτάνουν να ξεπερνούν τα 1.000μ. Σχετικά με τον πυρήνα της εργασίας, την ποικιλία του Φωκιανού, αυτό απαντάται φυτεμένο στην ηπειρωτική Ελλάδα, αλλά κυρίως στα νησιά του Αιγαίου πελάγους. Έμφαση δόθηκε στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του, όπου από το Φωκιανό παράγεται κρασί με ιδιαίτερο άρωμα, μακρά επίγευση και λαμπερό, ρουμπινί χρώμα. Τέλος, αναλύθηκε η ταυτότητα της ποικιλίας καθώς και οι διάφοροι τύποι κρασιών από Φωκιανό και τα χαρακτηριστικά τους.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

Abstract - Thanks -----	3
Περίληψη - Ευχαριστίες -----	4
1. Γενική Εισαγωγή -----	8
2. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΚΗ ΑΝΑΣΚΟΠΗΣΗ	
2.1 Η ποικιλία Φωκιανό	
2.1.1. Ιστορία - Προέλευση – Γεωγραφική εξάπλωση-----	12
2.1.2. Αγρολογικά χαρακτηριστικά -----	21
2.1.3. Αμπελογραφικά χαρακτηριστικά -----	23
2.1.4. Τύποι κρασιών από Φωκιανό και τα χαρακτηριστικά τους -----	28
2.2 Οίνοι με ονομασία προέλευσης στην Ελλάδα -----	30
2.3 Οίνοι ΠΠΕ	
2.3.1 Δωδεκάνησα -----	35
2.3.2 Ποικιλίες-----	35
2.3.3 Τύποι κρασιών -----	35
2.4 Πολυδυναμικές ποικιλίες-----	36
3. ΕΠΙΛΟΓΟΣ-----	48
4. ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ-----	49
5. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ-----	50



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

ΣΧΟΛΗ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΤΜΗΜΑ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ, ΟΙΝΟΥ, ΑΜΠΕΛΟΥ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ

**ΑΜΠΕΛΟΓΡΑΦΙΚΗ ΜΕΛΕΤΗ ΤΗΣ ΠΟΙΚΙΛΙΑΣ ΦΩΚΙΑΝΟ ΚΑΙ ΟΙ
ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΕΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ ΤΗΣ ΩΣ ΠΟΛΥΔΥΝΑΜΙΚΗ ΠΟΙΚΙΛΙΑ**

Μέλη Εξεταστικής Επιτροπής συμπεριλαμβανομένου και του Εισηγητή

Η πτυχιακή εργασία εξετάστηκε επιτυχώς από την κάτωθι Εξεταστική Επιτροπή:

/α	ΟΝΟΜΑ ΕΠΩΝΥΜΟ	ΒΑΘΜΙΔΑ/ΙΔΙΟΤΗΤΑ	ΨΗΦΙΑΚΗ ΥΠΟΓΡΑΦΗ
	Ευάγγελος Μπερής	Επιβλέπων	
	Δέσποινα Κεχαγιά	Μέλος εξ. επιτροπής	
	Αλεξάνδρα Ευαγγέλου	Μέλος εξ. επιτροπής	


ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΓΓΡΑΦΕΑ ΠΤΥΧΙΑΚΗΣ

Η κάτωθι υπογεγραμμένη **ΓΡΥΛΛΗ ΕΥΑΓΓΕΛΙΑ** Του **ΝΙΚΟΛΑΟΥ** με αριθμό μητρώου **141127** φοιτήτρια του Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής της Σχολής **ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ** του Τμήματος **ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΟΙΝΟΥ, ΑΜΠΕΛΟΥ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ** δηλώνω υπεύθυνα ότι:

«Είμαι συγγραφέας αυτής της πτυχιακής εργασίας και ότι κάθε βοήθεια την οποία είχα για την προετοιμασία της είναι πλήρως αναγνωρισμένη και αναφέρεται στην εργασία. Επίσης, οι όποιες πηγές από τις οποίες έκανα χρήση δεδομένων, ιδεών ή λέξεων, είτε ακριβώς είτε παραφρασμένες, αναφέρονται στο σύνολό τους, με πλήρη αναφορά στους συγγραφείς, τον εκδοτικό οίκο ή το περιοδικό, συμπεριλαμβανομένων και των πηγών που ενδεχομένως χρησιμοποιήθηκαν από το διαδίκτυο. Επίσης, βεβαιώνω ότι αυτή η εργασία έχει συγγραφεί από μένα αποκλειστικά και αποτελεί προϊόν πνευματικής ιδιοκτησίας τόσο δικής μου, όσο και του Ιδρύματος.

Παράβαση της ανωτέρω ακαδημαϊκής μου ευθύνης αποτελεί ουσιώδη λόγο για την ανάκληση του πτυχίου μου».

Η Δηλούσα



Γρύλλη Ευαγγελία

CamScanner

Ψηφιακή Υπογραφή Επιβλέποντα

1. ΓΕΝΙΚΗ ΕΙΣΑΓΩΓΗ

1.1 Εισαγωγή στον Ελληνικό Αμπελώνα

Ο αμπελώνας της Ελλάδας έχει μακρά ιστορία, όντας ένας από τους αρχαιότερους του κόσμου. Συνεχίζει δε να καλλιεργείται αδιάκοπα, οδηγώντας στην παραγωγή κρασιών, εδώ και χιλιάδες χρόνια. Αποτελείται από αμπελουργικές «νησίδες», οι οποίες καλύπτουν σχεδόν κάθε σημείο της χώρας, ηπειρωτικής και νησιωτικής. Η Ελλάδα, με το μεσογειακό κατά κανόνα κλίμα της, βρίσκεται καθ' όλη την έκτασή της εντός της ευνοϊκής για την αμπελοκαλλιέργεια κλιματικής και γεωγραφικής περιοχής (35° έως 41° βόρειο γεωγραφικό πλάτος). Δέχεται δε την ευεργετική επίδραση της θάλασσας, η οποία περιβάλλει το μεγάλο πλήθος των νησιών της και λόγω του όγκου της επηρεάζει καθοριστικά και το κλίμα πολλών ηπειρωτικών περιοχών (Σταυρακάκης, Μ.Ν., 2010).

Ο αμπελώνας της Ελλάδας εντοπίζεται σε εδάφη και ανάγλυφο που ποικίλλουν έντονα και σε υψόμετρα που ξεκινούν από την επιφάνεια της θάλασσας και μερικές φορές φτάνουν να ξεπερνούν τα 1.000μ. Χωρίζοντας τον αμπελώνα της Ελλάδας σε μεγάλες γεωγραφικές ενότητες, διακρίνουμε τους αμπελώνες της Βόρειας Ελλάδας, της κεντρικής Ελλάδας (που περιλαμβάνει και αυτόν της Αττικής), της Πελοποννήσου και των νησιών Ιονίου πελάγους, των νησιών του Αιγαίου πελάγους και της Κρήτης. Οι αμπελώνες αυτοί χωρίζονται περαιτέρω σε μικρότερους, με τα δικά τους ιδιαίτερα εδαφοκλιματικά και τοπογραφικά χαρακτηριστικά, τα οποία, σε συνδυασμό με γηγενείς, κυρίως, ποικιλίες αμπέλου, προσδίδουν στα ελληνικά κρασιά τη μοναδικότητα και τη διαφορετικότητα που τα διακρίνουν (Σταύρακας, Δ.Ε., 2011). Σε μεγάλο βαθμό ορεινή, με ελάχιστα πεδινά τμήματα και μονάχα τρεις μεγάλες πεδιάδες, η Ελλάδα διαθέτει ένα γοητευτικό ανάγλυφο, στο οποίο ευδοκιμούν πλήθος από γηγενείς ποικιλίες σταφυλιού (Σταυρακάκης, Μ.Ν., 2010). Το μεσογειακό κλίμα της χώρας μας, με τις έντονες ηλιοφάνειες σε όλη την διάρκεια του χρόνου, με το παρατεταμένο και ξηρό καλοκαίρι, κι ακόμα με τις εντυπωσιακές εναλλαγές ξηράς, θάλασσας και υψομέτρων, δημιουργεί τις ιδιαίτερες και σπάνιες συνθήκες, για να αναπτυχθούν και να δώσουν καρπό τα ντόπια κρασοστάφυλα (Μάλφας, Μ.,

2005). Κάθε επιμέρους terroir αυτής της χώρας μπορεί να υπογράψει ξεχωριστά κρασιά, με ασυνήθιστα μεγάλη πολυπλοκότητα.

Τα αμπελοτόπια κι η οινοπαραγωγή στην Ελλάδα είναι μέρος της ιστορίας, της κουλτούρας και του πολιτισμού. Αφού η ιστορία του ελληνικού κρασιού εκτείνεται από τον 7ο π.Χ. αιώνα έως σήμερα. Κι αυτό μιας κι από εκείνη την εποχή ξεκινούν τα πρώτα σαφή στοιχεία, γεγονός που σημαίνει πως η παραγωγή κρασιού μπορεί να είναι μια ακόμα παλαιότερη συνήθεια για τον λαό μας. Από την περίοδο του περίφημου Μινωικού και του Μυκηναϊκού πολιτισμού, υπάρχουν αναρίθμητες ενδείξεις της παραγωγής, κατανάλωσης κι εμπορίας κρασιού στις εν λόγω περιοχές. Ο Ολύμπιος θεός Διόνυσος και οι ακόλουθοί του, εμφανίζονται να περνούν μεγάλο μέρος του χρόνου τους, απολαμβάνοντας κρασί, τρώγοντας, χορεύοντας και διασκεδάζοντας. Ο Ησίοδος, αργότερα ο Θεόφραστος και πολλοί άλλοι έγραψαν δοκίμια κι ολόκληρα έργα με αντικείμενο την οινοπαραγωγή και την αμπελουργία. Στην Ιλιάδα ο Όμηρος αναφέρεται σε κελάρια γεμάτα κρασί που είχε έρθει από την Θράκη με καράβια της Αχαιΐας. Με την πάροδο των αιώνων ο οίνος έγινε και σημαντικό κομμάτι των θρησκευτικών τελετουργιών, από την αρχαία Αθήνα έως και σήμερα, αναπόσπαστο κομμάτι της Θείας Κοινωνίας (Σταύρακας, Δ.Ε., 2011).

Τη δεκαετία του '70 η αγορά του εμφιαλωμένου κρασιού στην Ελλάδα ήταν πολύ συγκεκριμένη, αφού 4 ήταν όλες κι όλες οι εταιρείες που δέσποζαν: ο Καμπάς, ο Μπουτάρης, η Αχάϊα Κλάους κι ο Κουρτάκης (Χατζημιχάλης Δ.). Πολύ λίγο αργότερα στην παρέα τους προστέθηκε κι η εταιρεία του Ευάγγελου Τσάνταλη, και σταδιακά δημιουργήθηκαν μερικά ακόμα αξιόλογα οινοποιεία όπως αυτό του Ευάγγελου Αβέρωφ, του Πόρτο Καρράς, κι εν συνεχεία του Δημήτρη Χατζημιχάλη, του Θανάση Παρπαρούση, του Δημήτρη Κατσαρού και της Οικογένειας Κοκοτού (Σταύρακας, Δ.Ε., 2011). Η μεγάλη άνθηση όμως ήρθε την δεκαετία του '80. Παράλληλα δημιουργήθηκαν σύγχρονα οινοποιεία, με μοντέρνο εξοπλισμό γεγονός που έθεσε τις προδιαγραφές για την παραγωγή οίνων ποιότητας. Μάλιστα με διατάγματα του 1971 και 1972, καθιερώθηκαν οι οίνοι Ο.Π.Α.Π. (Ονομασία Προέλευσης Ανώτερης Ποιότητας) και Ο.Π.Ε. (Ονομασία Προέλευσης Ελεγχόμενη), για συγκεκριμένα κρασιά με σαφείς προδιαγραφές, πράγμα που με τα χρόνια

εξελίχθηκε είτε με αναθεώρηση των εν λόγω χαρακτηρισμών για κάποιες περιοχές ή με την πρόσφατη αναδιαμόρφωση τους από Ο.Π.Α.Π. σε Π.Ο.Π. (Προστατευμένη Ονομασία Προέλευσης) και από Ο.Π.Ε. σε Π.Γ.Ε. (Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη).

Θεωρείται η απαρχή μιας νέας εποχής για το κρασί, όμως τη δεκαετία του '70 τα μονοποικιλιακά κρασιά ήταν μια μάλλον άγνωστη έννοια, αφού ο κάθε τόπος ήταν οικειοποιημένος μονάχα με τις ποικιλίες που ευδοκίμουν εκεί (Σταυρούλα Κουράκου-Δραγώνα, 2005). Σταδιακά και καθώς η έννοια του μονοποικιλιακού έκανε την εμφάνισή της, ξεκίνησε η διάδοση και το επιμέρους ενδιαφέρον για τις ποικιλίες, στα ευρύτερα κοινωνικά στρώματα των καταναλωτών, και φυσικά στους γνώστες, οινοποιούς κι αμπελοκαλλιεργητές. Από τις πρώτες ποικιλίες με τις οποίες καταπατίστηκαν οι νεόκοποι οινοποιοί ήταν οι ελληνικές Μοσχοφίλερο, Ροδίτης, Σαββατιανό, Ξινόμαυρο κι Αγιωργίτικο και οι διεθνείς Chardonnay και Cabernet sauvignon. Μάλιστα τις δεκαετίες '80 και '90 εμφανίστηκαν τα πρώτα, δημοφιλή, χαρμάνια τοπικών και διεθνών ποικιλιών (Χατζημιχάλης Δ., 2007). Εντούτοις με την πάροδο των χρόνων, διαπιστώθηκε το ενδιαφέρον, τόσο της εσωτερικής όσο και των διεθνών αγορών, για αυτό που λέμε γηγενείς, αυτόχθονες ποικιλίες. Όχι μόνο λόγω της μοναδικότητάς τους και του ελληνικού στοιχείου τους, αλλά και λόγω της εντυπωσιακής ποικιλίας τους. Υπάρχουν ισχυρισμοί που θέλουν τις εγχώριες ποικιλίες να ξεπερνούν τις 350 – ενώ υπάρχουν χώρες που δεν διαθέτουν ούτε μια ντόπια κρασοποικιλία -, όμως για να είμαστε περισσότερο ρεαλιστές, θα μπορούσαμε με περισσότερη ασφάλεια να καθορίσουμε αυτό τον αριθμό περίξ των 200. Πρόκειται για μια σημαντική απόκλιση, η οποία όμως προκύπτει αφενός λόγω της ελλιπούς μελέτης στον συγκεκριμένο κλάδο, κι αφετέρου στο ότι η κάθε ποικιλία μπορεί να εμφανίζεται με διαφορετικά ονόματα σε κάθε περιοχή, ακόμα και με διαφορετικά αμπελογραφικά χαρακτηριστικά (Μάλφας, Μ., 2005). Σε κάθε περίπτωση, λίγες από αυτές τις ποικιλίες είναι ευρέως γνωστές και καλλιεργούνται επαρκώς για την παραγωγή οίνων υψηλής ποιότητας. Από αυτές οι πιο διαδεδομένες λευκές ποικιλίες είναι οι εξής: Αηδάνι, Ασύρτικο, Αθήρι, Βηλάνα, Θρασαθήρι, Ντεμπίνα, Λαγόρθι, Κυδωνίτσα, Μαλαγουζιά, Μονεμβασιά, Μοσχοφίλερο, Μοσχάτο Αλεξανδρείας, Μοσχάτο Λευκό, Πλυτό, Ρομπόλα,

Ροδίτης, Σαββατιανό. Από τις περισσότερο γνωστές ερυθρές ποικιλίες είναι οι: Αγιωργίτικο, Βερτζαμί, Κοτσιφάλι, Λιάτικο, Λημνιό, Μανδηλαριά, Μαυροδάφνη, Νεγκόσκα, Ξινόμαυρο. Παράλληλα σε ορισμένα εδάφη, φάνηκε ένας εξαιρετικός εγκλιματισμός ορισμένων διεθνών ποικιλιών όπως: Chardonnay, Gewurztraminer, Riesling, Viognier, Semillon, Sauvignon blanc, Ugni blanc, Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Merlot, Syrah, Mourverdre, Grenache rouge, Refosco, Carignan, Petit Verdot, Primitivo, Sangiovese, Nebbiolo, Tempranillo, Pinot noir.

2. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΚΗ ΑΝΑΣΚΟΠΗΣΗ

2.1 Η ποικιλία Φωκιανό

2.1.1. Ιστορία - Προέλευση – Γεωγραφική εξάπλωση

Φυτεμένο στην ηπειρωτική Ελλάδα, αλλά κυρίως στα νησιά του Αιγαίου πελάγους, το ερυθρό Φωκιανό δίνει κόκκινα ξηρά, αλλά και γλυκά κρασιά. Λέγεται ότι από αυτό παραγόταν ο περίφημος, ομηρικός «Πράμνιος Οίνος» της Ικαρίας. Από το Φωκιανό που για πρώτη φορά αναφέρεται με αυτήν την ονομασία σε κείμενο ευρωπαϊού περιηγητή του 15ου αιώνα, παράγεται κρασί με ιδιαίτερο άρωμα, μακρά επίγευση και λαμπερό, ρουμπινί χρώμα. Η ερυθρή αυτή ποικιλία σταφυλιών καλλιεργείται σε πεζούλες σε όλη την έκταση της Ικαρίας και η Ικαριακή γη της έχει χαρίσει εξαιρετικά χαρακτηριστικά. Το σταφύλι της δίνει τσαμπιά όχι πυκνά, με ρόγες μετρίου μεγέθους, ενώ η απόδοση ανά στρέμμα είναι μικρότερη από 500 κιλά (Σταυρούλα Κουράκου-Δραγώνα, 2005). Από το Φωκιανό κατά τα πρώτα δύο χρόνια παράγονται φρέσκοι και υψηλής οξύτητας ερυθροί οίνοι με κύριο χαρακτηριστικό της γεύσης τους τα κόκκινα φρούτα του δάσους (κεράσια, βύσσινα, πετροκέρασα, βατόμουρα και μαύρα μούρα). Στα πέντε χρόνια πλέον κυριαρχούν τα πιο ώριμα κόκκινα φρούτα του δάσους, μαζί με μπαχαρικά (συνήθως λευκό πιπέρι) και Ικαριακά τοπικά φρύγανα (ακισαρέ, μελισσόχορτο κ.ά.).

Το Φωκιανό αποτελεί μία γηγενή ποικιλία, πολυδυναμική, από την οποία παράγονται γλυκοί, ξηροί και ημίξηροι οίνοι. Στο νησί των Λειψών παράγεται εδώ και αιώνες μέσω της διαδικασίας του λιάσιμου των σταφυλιών γλυκός οίνος. Ένας γλυκός οίνος με αρώματα από μέλι, γλυκό σταφύλι και αποξηραμένα φρούτα. Με την πάροδο των χρόνων οι οινοπαραγωγοί της επιχείρησαν να παράγουν από την ποικιλία Φωκιανό έναν οίνο λευκό, ξηρό με τη μέθοδο blanc de noir με αποτέλεσμα να πετύχουν ένα πρωτότυπο και μοναδικό κρασί, αφού για πρώτη φορά δημιουργήθηκε από αυτή την ερυθρή ποικιλία λευκός οίνος. Ένα κρασί με πλούσια αρώματα εσπεριδοειδών φρούτων, ισορροπία στο στόμα, με όγκο και ευχάριστη επίγευση. Στη συνέχεια έρχεται και ο ροζέ οίνος από την τοπική ποικιλία Φωκιανό όπου η οινοποίηση είναι διαφορετική, καθώς ο τρύγος γίνεται νωρίτερα.



Εικόνα 1 - Φωκιανό (πηγή www.lipsiwinery.com)



Εικόνα 2 - Φωκιανό (πηγή www.lipsiwinery.com)



Εικόνα 3 - Φωκιανό (πηγή Wikipedia)

Στα οκτώ με δέκα χρόνια η ποικιλία δίνει όλα τα προαναφερθέντα σε μορφή μαρμελάδας, δημιουργώντας οίνους που κολλάνε σε όλη την κοιλότητα του στόματος, παχιά ποτά που πλέον θυμίζουν λικέρ και γλυκά του κουταλιού της γιαγιάς και άλλοτε «αιματώδεις» οίνους με αρώματα δέρματος και αίσθηση δυνατού λικέρ δαμάσκηνου. Αξίζει έστω και μία φορά να δοκιμαστεί ένας παλαιωμένος οίνος της πενταετίας και πιο πίσω χρονικά.

Το Φωκιανό είναι μία από τις πλέον ελληνικές αλλά και ξεχασμένες ποικιλίες. Με πλούσια ιστορία και αναφορές από την αρχαιότητα έχει συνδέσει την ύπαρξή του με τα νησιά του Αιγαίου και κυρίως με τη Σάμο, την Ικαρία, τα Δωδεκάνησα και τις Κυκλάδες. Καλλιεργείται επίσης στη Μεσσηνία και στην Αιτωλοακαρνανία. Θα το συναντήσουμε με τις ονομασίες Σαμιώτικο, Σαμιώτης, Δαμασκηνό, Δαμασκηνάτο, Επικαράς (εκ του Iri-Kara: μαύρο δαμάσκηνο), Αρικαράς, Φωκιάνα, Φωκιανό Μαύρο (Σταυρούλα Κουράκου-Δραγώνα, 2005).



Εικόνα 4 - Φωκιανό (πηγή www.lipsiwinery.com)



Εικόνα 5 - Φωκιανό (πηγή www.lipsiwinery.com)

Ως ποικιλία έχει συνδέσει την ύπαρξή της με το νησί της Ικαρίας και ειδικότερα με τον ξακουστό από αρχαιότητας Πράμνιο Οίνο. Να σημειωθεί εδώ ότι το Φωκιανό στο συγκεκριμένο νησί δίνει τον μοναδικό για την εν λόγω ποικιλία Τοπικό Οίνο Ικαρίας. Η Ικαρία είναι ένα νησί με εύφορο έδαφος για ανάπτυξη αμπελουργίας, ηλιοφάνεια και μορφολογία, η Ικαρία ως τόπος λατρείας του θεού Διόνυσου, γνωστό από την αρχαιότητα, προσφέρει μοναδικές γεύσεις και ποιότητα σταφυλιού, μούστου και κρασιού.

Φημίζεται δε, για την αμπελοοινική της παράδοση και το δυνατό κόκκινο κρασί της με τις ευεργετικές του ιδιότητες, γνωστές από τη μυθολογία, γνωστό και ως 'Πράμνιος οίνος'. Συνδέεται με τη λατρεία του θεού Διονύσου, εξάλλου, σύμφωνα με τη μυθολογία, ο Διόνυσος γεννήθηκε στην Ικαρία και συγκεκριμένα σε μια σπηλιά κοντά στο Δράκανο. Κατά την αρχαιότητα, το όνομα 'Πράμνιος' προέρχεται από τις λέξεις "πραΰνει το μένος", ενώ σύμφωνα με μια άλλη εκδοχή, υπήρχε ένα όρος στην Ικαρία, η Πράμνη, όπου καλλιεργούνταν αμπέλια ("πραμνία άμπελος"), από τα οποία προέρχεται ο πράμνιος οίνος. Σύμφωνα, με μεταγενέστερες έρευνες, το όνομα προέρχεται από τον Πράμνο, την οροσειρά που σήμερα καλείται Αθέρας.

Ο τρύγος (συγκομιδή των σταφυλιών) είναι η μια σημαντική δραστηριότητα για έναν αμπελουργό και αφορά στο μάζεμα των σταφυλιών. Ο χρόνος που θα γίνει ο τρύγος έχει μεγάλη σημασία για την ποιότητα των σταφυλιών, αλλά και του κρασιού μετέπειτα. Η διαδικασία της ωρίμασης επηρεάζει διαφορετικά και γίνεται με διαφορετικούς ρυθμούς σε κάθε ποικιλία σταφυλιού. Ο καθένας με το δικό του τρόπο καταλαβαίνει πότε είναι έτοιμα τα σταφύλια, είτε δοκιμάζοντας κάποιες ρώγες, είτε εμπειρικά με το μάτι όταν το σταφύλι έχει το επιθυμητό χρώμα και άρωμα, είτε τεχνητά με πυκνομέτρηση.

Οι ποικιλίες που καλλιεργούνται στην Ικαρία είναι κυρίως: φωκιανό, μπεγλέρι, μανδηλαρά και ρετενό, ενώ υπάρχουν αμπελώνες βιολογικής και μη καλλιέργειας και παράγονται συνήθως ξηρά, ημίξηρα ή γλυκά κρασιά, κόκκινα, λευκά ή ροζέ (Σταυρούλα Κουράκου-Δραγώνα, 2005).

Σύμφωνα με την παράδοση, τα παλιά χρόνια οι Ικαριώτες αμπελουργοί, πήγαιναν ανήμερα του Προφήτη Ηλία στις 20 Ιουλίου, στην εκκλησία λίγα τσαμπιά σταφύλια από την πρώτη σοδειά τους για να τα ευλογήσει ο παπάς, ώστε να είναι και η υπόλοιπη σοδειά καλή.



Εικόνα 6 - Φωκιανό (πηγή www.lipsiwinery.com)



Εικόνα 7 - Φωκιανό (πηγή www.lipsiwinery.com)

Κατόπιν ξεκινούσαν οι αλλαγές. Η ανταλλαγή, δηλαδή, ήταν κυρίαρχο στοιχείο της κοινωνίας στο νησί. Κάποιος προσέφερε τις υπηρεσίες του, ένα προϊόν ή μια τέχνη και εξασφάλιζε με τη σειρά του από κάποιον άλλον, άλλη ανάγκη του. Έτσι, και με τον τρύγο, μαζεύονταν συγγενείς και φίλοι και βοηθούσαν σε όλη τη διαδικασία: άλλος στο μάζεμα των σταφυλιών, άλλος στο κουβάλημα και έτσι γινόταν η δουλειά.

Αφού συνέλλεγαν τα σταφύλια σε κοφίνια ή πανέρια, τα πλένανε καλά-καλά σε γούρνες και τα μετέφεραν στο *πέταλο* ή *πατητήρι*, όπως είναι πιο γνωστό. Εκεί άρχιζε ο 'χορός' με το πάτημα των σταφυλιών με τα πόδια. Το πέταλο ήταν μια τετράγωνη δεξαμενή από πέτρα, όπου πατούσαν τα σταφύλια και ο μούστο έβγαινε από μια οπή (*πελέμι*) και οδηγούταν σε ένα δοχείο (*αποδόχι*), συνήθως κάποιο πυθάρι. Στη συνέχεια, τα πυθάρια φυλάσσονταν στο κελάρι του σπιτιού ή σε κάποια πεζούλα έξω από το σπίτι (*πυθοστάσι*) σε σκιερό μέρος, χωμένα μέσα στο έδαφος, σφραγισμένα με κυκλικές πλάκες με μια οπή στη μέση, απ'όπου και αναρροφούσαν με σιφούνι το κρασί.



Εικόνα 8 - Φωκιανό (πηγή www.lipsiwinery.com)

Τα παλιότερα χρόνια ο τρύγος ήταν αφορμή για γιορτή και παραδοσικό φαγοπότη, παρά μιας αγροτικής εργασίας. Η νοικοκυρά είχε ετοιμάσει φαγητό και το γλέντι ξεκινούσε! Τα πειράγματα δίνουν και πέρνανε και ο χορός κρατούσε μέχρι αργά.

Στις μέρες μας ο τρύγος και η παραγωγή κρασιού ή τσίπουρου γίνεται με πιο σύγχρονες τεχνικές μεθόδους, τόσο για τους οικιακούς παραγωγούς, όσο και στα μεγάλα οινοποιεία του νησιού, που παράγουν ποσότητες κρασιού για την τοπική και ξένη αγορά.

Η συγκομιδή των σταφυλιών γίνεται προσεκτικά, με τα χέρια με κάποιο λεπίδι ή ψαλίδι και τα τρυγημένα σταφύλια συγκεντρώνονται σε κοφίνια. Κατόπιν οδηγούνται σε ειδικό σπαστήρα προκειμένου να αφαιρεθούν τα κοτσάνια και από εκεί σε έναν εκχυλιστήρα. Μια μεγάλη δεξαμενή, δηλαδή, όπου γίνεται ο πρώτος διαχωρισμός του 'ζουμιού' (των υγρών) και των τσίπουρων. Κατόπιν τα τσίπουρα πάνε στο πατητήρι, για να συμπιεστούν και να βγει περισσότερος μούστος. Στη συνέχεια, ο μούστος ρίχνεται στις επόμενες δεξαμενές οι οποίες έχουν διπλά τοιχώματα και κάνουν ψύξη. Με «μουςτόμετρο» μέσω δείγματος (μηχάνημα σαν θερμομέτρο), βεβαιώνεται πόσο έτοιμος είναι ο μούστος. Τέλος, το 'ζουμί' που βγαίνει τοποθετείται σε δρύινα βαρέλια, για να ωριμάσει μέσω της αλκοολικής ζύμωσης και να γίνει κρασί.



Εικόνα 9 - Φωκιανό (πηγή www.lipsiwinery.com)

Αρκετοί ντόπιοι κρατάνε μούστο για την παραγωγή μουσταλευριάς ή άλλων προϊόντων με βάση το μούστο. Συχνά, βρασμένος μούστος με παχύρρευστη μορφή, το πετιμέζι, προσφέρεται ως γλύκισμα για καλωσόρισμα ή χρησιμοποιείται ακόμα και ως φάρμακο.

Ακόμα και σήμερα, στην Ικαρία, όλη διαδικασία από τον τρύγο, το πάτημα των σταφυλιών, μέχρι και την παρασκευή του κρασιού, αποτελεί μια μοναδική ευχάριστη εμπειρία για ανθρώπους κάθε ηλικίας, που επιλέγουν να επισκεφτούν το νησί εκείνη την περίοδο, για να συμμετέχουν ή να παρακολουθήσουν τον τρύγο.

Από αρχαίους συγγραφείς αναφέρεται ότι ο Πράμνιος Οίνος ήταν δώρο του θεού Διονύσου στο νησί και μάλλον είναι και ο πρώτος οίνος στην ιστορία που αναφέρεται με ονομασία προέλευσης. Κατά την περίοδο του Μεσαίωνα αλλά και κατά τους νεότερους χρόνους, περιηγητές και ιστορικοί έχουν αναφερθεί εκτενέστατα στο Φωκιανό ως κύρια ποικιλία καλλιέργειας και οινοποίησης στην Ικαρία, αλλά και ως σημαντική παρουσία στη Σάμο και στη Σύρο. Στις νησιωτικές περιοχές καλλιεργείται σε κυπελλοειδές σχήμα και σε εδάφη διαμορφωμένα κυρίως σε πεζούλες, ενώ στην ηπειρωτική Ελλάδα σε σχήμα αμφίπλευρο γραμμικό. Αγαπάει τα ασβεστολιθικά, αλλά και σχιστολιθικά εδάφη και είναι ποικιλία ανθεκτική στην ξηρασία. Δεν παρουσιάζει ομοιότητα με καμία άλλη ποικιλία που καλλιεργείται στην Ελλάδα – βασική απόδειξη ότι είναι αυτόχθονη. Είναι ευαίσθητη στον περονόσπορο και στον βοτρυτή, ενώ παρουσιάζει ανθεκτικότητα στο ωίδιο. Ανθίζει στις αρχές Μαΐου και η ωρίμασή της εξαρτάται από την περιοχή της καλλιέργειάς της: στις νησιωτικές περιοχές από τις αρχές μέχρι τα μέσα Σεπτεμβρίου, ενώ στην υπόλοιπη Ελλάδα περί τα τέλη Ιουλίου (Μαραγκού, Α., 1992).

Το φυτό της είναι μέτριας ζωηρότητας, με φύλλα μετρίου μεγέθους, πεντάλοβα, σε χρώμα πράσινο σκούρο. Αγαπάει το «αυστηρό» κλάδεμα, αλλά δίνει ποιοτικά αποτελέσματα και όταν κλαδεύεται σε περισσότερα από τρία μάτια. Το σταφύλι είναι μεγάλο, αραιόρραγο, κωνικού σχήματος. Η ρώγα είναι μετρίου μεγέθους, με σχήμα ελλειπτικό προς σφαιρικό και με χρώμα φλοιού ερυθρομελανό. Τα κρασιά που παράγονται από το Φωκιανό είναι πλούσια σε τανίνες, με οξύτητα που κυμαίνεται γύρω στο 5,5 και έντονο κόκκινο χρώμα.

2.1.2. Αγρολογικά χαρακτηριστικά

Η ταυτότητα της ποικιλίας :

- Καλλιεργείται σε έκταση περίπου 3.500 στρεμμάτων σε περιοχές της Ικαρίας, της Σάμου, των Δωδεκανήσων, των Κυκλάδων, της Μεσσηνίας, της Αιτωλοακαρνανίας, καθώς επίσης και σε περιοχές του Αγίου Ορους.

Λέγεται ότι από Φωκιανό παραγόταν ο ξακουστός Πράμνιος Οίνος.

Είναι η κύρια ποικιλία του Τοπικού Οίνου Ικαρίας.

Δίνει κρασιά φρουτώδη, με χαρακτηριστική οξύτητα και λαμπερό κόκκινο χρώμα, οίνοι οι οποίοι επιδέχονται και παλαίωση.

Καλλιεργείται κυρίως σε παραδοσιακό κυπελλοειδές, αλλά και σε γραμμικό σχήμα.

Απαιτήσεις σε έδαφος: Τα σχετικά πλούσια σε άργιλο εδάφη θεωρούνται κατάλληλα για την παραγωγή κόκκινου κρασιού και τα ελαφρά για την καλλιέργεια πρώιμων επιτραπέζιων ποικιλιών. Ωστόσο τις ευνοϊκότερες συνθήκες ανάπτυξης προσφέρουν τα μέσης σύστασης εδάφη. Το αμπέλι συμπεριφέρεται κανονικά σε εδαφικό pH μεταξύ 5,5 και 8,5. Το πλέον ευνοϊκό pH για την καλλιέργειά του είναι μεταξύ 6,5 και 7,5. Σημαντικό στοιχείο για την καλλιέργεια του αμπελιού αποτελεί η περιεκτικότητα του εδάφους σε ενεργό ασβέστιο (Μαραγκού, Α., 1992).

Ανάλογα με την περιεκτικότητά του σε αυτό το στοιχείο γίνεται και η επιλογή του κατάλληλου υποκειμένου (π.χ. σε 0-14% ενεργό ασβέστιο αντέχουν τα υποκείμενα 110 R και SO₄, ενώ σε ενεργό ασβέστιο πάνω από 40% αντέχει το υποκείμενο Fercal). Τα όρια αντοχής του αμπελιού στην αλατότητα του εδάφους είναι 4-10 mS/cm και τα όρια της ηλεκτρικής αγωγιμότητας του αρδευτικού νερού είναι 1400-2100 μS/cm (ανάλογα με τη μηχανική σύσταση του εδάφους. Σχετικά με την οργανική ουσία του εδάφους θεωρείται ότι για την παραγωγή κρασιών ανώτερης ποιότητας, αυτή πρέπει να είναι μεταξύ 1-2%, ενώ για τα κοινά κρασιά μεταξύ 2-3%.

Ενδεικτική λίπανση κατά τα πρώτα έτη της εγκατάστασης των πρέμνων.

Πριν την εγκατάσταση των πρέμνων: Ανάλογα με τα αποτελέσματα της εδαφολογικής ανάλυσης συνήθως συστήνεται 1-4 τόνοι χωνεμένης κοπριάς

στο στρέμμα, 0-40 kg P₂O₅/στρ. και 30-90 kg K₂O/στρ. Η υψηλή δόση καλίου αναφέρεται σε περιπτώσεις μεγάλων ελλείψεων από το έδαφος.

Νεαρά πρέμνα. Εφόσον έχει γίνει μία καλή βασική λίπανση κατά την εγκατάσταση των πρέμνων, για μια περίοδο 3-5 ετών και ίσως παραπάνω, δεν υπάρχει ανάγκη για τη χορήγηση φωσφοροκαλιούχων λιπασμάτων. Συνιστώμενες ποσότητες N: Τις μικρότερες ανάγκες σε άζωτο παρουσιάζουν οι οινοποιήσιμες ποικιλίες και ακολουθούν οι σταφιδοποιήσιμες και τέλος οι επιτραπέζιες.

Επιπλέον οι αρδευόμενοι αμπελώνες παρουσιάζουν υψηλότερες ανάγκες σε σχέση με τους ξηρικούς. Ανάλογα με την παραγωγική κατεύθυνση και την ύπαρξη ή μη άρδευσης η συνολική ποσότητα μπορεί να κυμανθεί περίπου από 8 kg N/στρ. σε ξηρικές οινοποιήσιμες ποικιλίες έως 20 kg ή και περισσότερο σε αρδευόμενες επιτραπέζιες ποικιλίες (Μαραγκού, Α., 1992).

Συνιστώμενες ποσότητες P: Κατά μέσο όρο και σύμφωνα με τις ανάγκες των πρέμνων χορηγούνται κάθε έτος 6-8 kg P₂O₅/στρ.

Συνιστώμενες ποσότητες K: Έχει διαπιστωθεί ότι μια σχέση N:P:K = 2:1:3 ευνοεί την αύξηση της παραγωγής, μια άλλη 0,5:1:1 τη συγκέντρωση σακχάρων, ενώ η 1,5:1:1,5 την οξύτητα. Το κάλιο χορηγείται συνήθως ανά 2-3 χρόνια σε ποσότητα 18-24 kg K₂O/στρ.



Εικόνα 10 - Φωκιανό (πηγή www.lipsiwinery.com)

Άλλα στοιχεία: Το Mg, λόγω των συχνών ελλείψεων και της μερικής επάρκειας του στοιχείου αυτού στα ελληνικά εδάφη, πρέπει να παρέχεται σε ετήσια βάση. Το Ca αν και απορροφάται σε μεγάλες ποσότητες από τα φυτά, εντούτοις λόγω της επάρκειάς του στην πλειοψηφία των αμπελουργικών ζωνών, σπάνια αποτελεί περιοριστικό παράγοντα για την αμπελοκαλλιέργεια, και προστίθεται μόνο στην περίπτωση που οι διαθέσιμες ποσότητες στο έδαφος είναι μικρές ή όταν ειδικό παράγοντες της καλλιέργειας το επιβάλλουν (αποφυγή απορραγισμού και μαλακώματος στην επιτραπέζια σουλτανίνα). Οι ανάγκες σε S καλύπτονται έμμεσα επειδή περιέχεται στην ατμόσφαιρα και στην πλειοψηφία των λιπασμάτων θειικού καλίου και αμμωνίου που χρησιμοποιούνται. Τα ιχνοστοιχεία Fe, B, Zn στα οποία το αμπέλι παρουσιάζει συχνότερα ελλείψεις πρέπει να προστίθενται, τόσο από το έδαφος όσο και διαφυλλικά, ειδικά στις περιπτώσεις που υπάρχει ιστορικό τροφοπενιών αλλά και στους αμπελώνες που επιδιώκονται υψηλές αποδόσεις και ποιοτικό προϊόν όπως οι σταφιδοποιήσιμες και επιτραπέζιες ποικιλίες. Τα ιχνοστοιχεία Mn, Cu, Mo, προστίθενται στην περίπτωση που τα αποθέματά τους στο έδαφος δεν είναι επαρκή ή δεν γίνονται εύκολα αφομοιώσιμα από τα φυτά.



Εικόνα 11 - Φωκιανό (πηγή www.lipsiwinery.com)

2.1.3. Αμπελογραφικά χαρακτηριστικά

Νεαρή βλάστηση

- Αυξανόμενη κορυφή: Το χρώμα της είναι φαιοπράσινο ως ελαφρά πρασινέρυθρο. Παρουσιάζει μέσο μήκος, βρίσκεται με αραχνοϋφή ή λεία. Δεν υπάρχουν τριχίδια στα μεσογονάτια και τους κόμβους. Οι έλικες είναι τρισχιδεΐς μικρού μήκους. (Σταυρακάκης, 2010; Σταύρακας, 2011).
- Νεαρά φύλλα: Το χρώμα τους είναι πράσινο σκούρο με πολύ λίγες ερυθρές περιοχές. Δεν υπάρχει ανθοκυάνη. Τα φύλλα είναι λεία στην πάνω επιφάνεια, με αραχνοϋφή (Σταυρακάκης, 2010).
- Νεαρός βλαστός: Ο νεαρός βλαστός είναι λείος, χωρίς χνούδι. Η διάταξη του είναι ημιόρθια με οριζόντια βλάστηση. Ο νεαρός βλαστός έχει κόμβους πράσινου χρώματος στην κοιλιακή πλευρά. Οι κόμβοι στη νωτιαία πλευρά έχουν ερυθρό χρώμα. Για το λόγο αυτό είναι γωνιώδης. Το χρώμα μεσογονάτιων διαστημάτων είναι πράσινο με ελάχιστες ή λίγες ραβδώσεις κόκκινες, στη νωτιαία πλευρά. Στους οφθαλμούς, λείπει η ανθοκυάνη. Το χρώμα των οφθαλμών είναι πράσινο. Η κορυφή των οφθαλμών είναι ρόδιου χρώματος. Λείπουν τα τριχίδια στα μεσογονάτια και στους κόμβους. Σε κάθε βλαστό δημιουργούνται δυο σταφυλές στον δεύτερο, τρίτο ή τέταρτο κόμβο (Σταυρακάκης, 2010).
- Ωριμο φύλλο: Το μέγεθος του ώριμου φύλλου είναι μέτριο έως μεγάλο. Το σχήμα του είναι σφηνοειδές προς κυκλικό. Είναι τρίλοβο-τρίκολπο και σπάνια εμφανίζεται πεντάλοβο (135-3-57). Το φύλλο είναι λείο και στις δύο όψεις. Ο μισχικός κόλπος έχει σχήμα λύρας ή ανοιχτού V. Οι λοβοί του τείνουν να ενωθούν. Στη βάση του μισχικού κόλπου βρίσκονται τα δόντια. Τα δόντια παρουσιάζουν δυο άνισα μεγέθη. Τα δόντια έχουν μήκος ίσο με το πλάτος τους. Το μέγεθος των δοντιών είναι μέτριο. Οι πλευρές των δοντιών είναι κυρτές. Ο μίσχος του φύλλου είναι λεπτός, πράσινος

ανοιχτός, με ρόδινες περιοχές. Το μήκος του είναι μέτριο και εκτίνεται μέχρι την κεντρική νεύρωση. Ο μίσχος έχει αραχνοϋφή. Οι ραβδώσεις του μίσχου παρουσιάζουν ερυθρό χρώμα. Υπάρχουν ανώτεροι κόλποι σχήματος V, χωρίς βάθος, στενοί, με λοβούς, οι οποίοι καλύπτονται. Οι κατώτεροι κόλποι ελάχιστα διακρίνονται. Δεν υπάρχει ανθοκυάνη και χνούδι, στα νεύρα της πάνω και της κάτω επιφάνειας των φύλλων (Σταυρακάκης, 2010; Σταύρακας, 2011).



Εικόνα 12 - Φωκιανό (πηγή www.lipsiwinery.com)



Εικόνα 13 - Φωκιανό (πηγή www.lipsiwinery.com)

- Έλασμα: Το έλασμα έχει μέσο πάχος, είναι επίπεδο, με ελαφρές πτυχώσεις. Λείπει το χνούδι κι από τις δυο πλευρές των φύλλων. Η παρυφή του ελάσματος είναι στραμμένη προς τα κάτω. Στην άνω πλευρά το χρώμα του είναι βαθυπράσινο, ενώ στην κάτω επιφάνεια ανοιχτοπράσινο. Στην κάτω επιφάνεια εξέχουν νευρώσεις. Στις νευρώσεις απουσιάζει το χνούδι και περιλαμβάνονται τα δόντια. Το χρώμα των νευρώσεων είναι κιτρινοπράσινο (Σταυρακάκης, 2010; Σταύρακας, 2011).
- Το φυτό του Φωκιανού είναι μέτρια ζωηρό, ευαίσθητο στον περονόσπορο και στον βοτρυτή αλλά ανθεκτικό στο ωίδιο.
- Έχει φύλλα μετρίου μεγέθους, πεντάλοβα, με χρώμα σκούρο πράσινο.
- Το σταφύλι του είναι μεγάλο, αραιόρραγο, ανισόρραγο, κωνικού σχήματος.
- Η ρώγα του είναι μετρίου μεγέθους, με σχήμα ελλειπτικό προς σφαιρικό και χρώμα φλοιού ερυθρομελανό.



Εικόνα 14 - Φωκιανό (πηγή www.lipsiwinery.com)

- Κληματίδα: Το χρώμα της είναι καστανό με ερυθρές αποχρώσεις. Οι κόμβοι της είναι ερυθρού χρώματος, διογκωμένοι. Παρουσιάζουν απουσία χνουδιού. Η τομή τους είναι κυλινδρική ως ελλειψοειδής (Σταυρακάκης, 2010).
- Τα μεσογονάτια: Τα μεσογονάτια είναι μικρού μήκους, μέτριας διαμέτρου. Τα μεσογονάτια της κληματίδας είναι κίτρινου σκούρου χρώματος ελλειπτικής τομής και με πλευρώδη περιφέρεια.
- Έλικες: Οι έλικες έχουν μέτριο μήκος. Το χρώμα τους είναι πράσινο και παρουσιάζουν ρόδινες περιοχές. Είναι λείοι, με αραχνοϋφή (Σταυρακάκης, 2010; Σταύρακας, 2011).
- Άνθη: Μορφολογικά και φυσιολογικά ερμαφρόδιτα (Σταύρακας, 2011).



Εικόνα 15 - Φωκιανό (πηγή www.lipsiwinery.com)

2.1.4. Τύποι κρασιών από Φωκιανό και τα χαρακτηριστικά τους

Γενικά τα κρασιά που παράγει το Φωκιανό, είναι πλούσια σε ταννίνες. Η οξύτητα τους βρίσκεται γύρω στο 5,5. Τα κρασιά αυτά παλαιώνουν. Οι οίνοι, παρουσιάζουν μετρίως έντονο κόκκινο χρώμα. Το άρωμά τους είναι φρουτώδες (Τα πρώτα δύο χρόνια παράγονται φρέσκοι, υψηλής οξύτητας ερυθροί οίνοι. Κύριο χαρακτηριστικό της γεύσης τους τα κόκκινα φρούτα του δάσους, όπως κεράσια, βύσσινα, πετροκέρασα, βατόμουρα και μαύρα μούρα. Στα πέντε χρόνια κυριαρχούν τα πιο ώριμα κόκκινα φρούτα του δάσους, αλλά και μπαχαρικά (συνήθως λευκό πιπέρι) και Ικαριακά τοπικά φρύγανα (ακισαρέ, μελισσόχορτο κ.ά.). Στα οκτώ με δέκα χρόνια η ποικιλία δίνει όλα τα παραπάνω σε μορφή μαρμελάδας. Δημιουργούνται παχιά ποτά που θυμίζουν λικέρ και γλυκά του κουταλιού. Κάποιες φορές θυμίζουν, «αιματώδεις» οίνους με αρώματα δέρματος και αίσθηση δυνατού λικέρ δαμάσκηνου (<https://afianeswines.gr/>, 22/03/2021).

Από παλιά, η ζύμωση γινόταν σε πήλινους αμφορείς, οι οποίοι στην Ικαρία λέγονται πιθάρια. Στην Ικαρία τοποθετούνται μέσα στο έδαφος, σε πεζούλες. Η ζύμωση γίνεται κάτω από ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας που δεν ξεπερνά τους 15° C ετησίως. Τα πιθάρια <<σκεπάζονται>> με μια πλάκα, στο κέντρο της οποίας βρίσκεται μια τρύπα. Η τρύπα γεμίζεται με κλαδιά, ώστε να είναι δύσκολη η εισχώρηση του οξυγόνου (Olive magazine, 2015). Η διαδικασία παραγωγής τους είναι η κλασική τεχνική της ερυθρής, λευκής και ροζέ οينوποίησης. Για το γλυκό κρασί πραγματοποιείται σε σκιερό μέρος αφυδάτωση. Ο χρόνος είναι 40 μέρες. Ο χώρος αυτός πρέπει να είναι σκιερός. Η ζύμωση διαρκεί 80 μέρες. Η παλαίωση διαρκεί 12 μήνες σε δρύινα βαρέλια.

Η ετικέτα ICARUS, είναι βραβευμένη. Η ετικέτα πήρε χρυσό βραβείο το 2020 το διαγωνισμό Sommelier Wine Awards – SWA 2020. Είναι κόκκινος ξηρός οίνος (Κωνσταντίνος Λαζαράκης, 2008). Ο αλκοολικός βαθμός του είναι 13% Vol. Η σοδειά είναι της χρονιάς 2013. Το χρώμα του οίνου, είναι κόκκινο ρουμπινί. Φέρει δάκρυα μεγάλης διάρκειας. Τα αρώματα που το ξεχωρίζουν, είναι των ώριμων κόκκινων φρούτων και της γαλλικής δρυός. Πλούσια γεύση, θερμό, με μαλακές ταννίνες, αγριοκέρασο και μαύρο μούρο. Παρουσιάζει

απαλή και μακρά επίγευση. Οξειδωτική παλαίωση, σε βαρέλι γαλλικής δρυός για ένα χρόνο. Αναγωγική παλαίωση του συνεχίζεται στη φιάλη για έναν ακόμα χρόνο, αλλά επιδέχεται και μακρά παλαίωση. Στα οκτώ χρόνια βγάζει τον καλύτερο χαρακτήρα και τον διατηρεί (<https://afianeswines.gr/>, 11/03/2021). Η ετικέτα TAMA, προέρχεται από σταφύλια που προσβλήθηκαν από βοτρυτή. Τα σταφύλια αυτά, βρίσκονται στο στάδιο της υπερωρίμανσης τεσσάρων ετών. Το TAMA είναι φυσικώς γλυκός οίνος. Ο αλκοολικός του βαθμός είναι 18,2% Vol. Η σοδειά είναι του 2008. Οινοποιείται σε πιθάρι. Παρουσιάζει έντονο μελένιο χρώμα με πορτοκαλί ανταύγειες. Στη μύτη παρατηρούνται αρώματα αποξηραμένου βερίκοκου, σύκου, χουρμά και λικέρ πορτοκάλι. Στόμα πυκνό με μακρά επίγευση από μέλι άναμα (<https://afianeswines.gr/>, 11/03/2021).

2.2 Οίνοι με ονομασία προέλευσης στην Ελλάδα

Ο οίνος, αιώνες τώρα αποτελεί σημείο αναφοράς για τις αγροτικές περιοχές σε όλες τις κοινωνίες στο κόσμο, δρώντας δυναμικά στην οικονομία, την ανάπτυξη, τον τουρισμό ακόμα και στην κουλτούρα των λαών που τις απαρτίζουν (IOBE, 2013). Ένα από τα βασικά χαρακτηριστικά της εξεταζόμενης δραστηριότητας είναι η μακραίωνη παράδοση της αμπελοκαλλιέργειας – οινοποιίας στην Ελλάδα (Κωνσταντίνος Λαζαράκης, 2008). Ωστόσο κλάδος άρχισε να εκσυγχρονίζεται και να αναπτύσσεται με τη σημερινή του μορφή από τη δεκαετία του '60, οπότε και μεγάλες εταιρείες πραγματοποίησαν σημαντικές επενδύσεις και προσανατολίστηκαν προς την παραγωγή εμφιαλωμένου κρασιού. Τη σύγχρονη εικόνα της εγχώριας οινοποιίας συνθέτουν ένας μικρός αριθμός μεγάλων οινοβιομηχανιών, πλήθος μικρομεσαίων οινοποιητικών επιχειρήσεων, αγροτικοί συνεταιρισμοί και εισαγωγικές εταιρείες. Οι μεγάλες εταιρείες ελέγχουν σημαντικά μερίδια της εγχώριας αγοράς εμφιαλωμένων κρασιών, καλύπτοντας μέσω εκτεταμένων δικτύων διανομής το σύνολο της χώρας. Όσον αφορά τις μικρότερου μεγέθους επιχειρήσεις, ορισμένες παράγουν τόσο χύμα όσο και εμφιαλωμένο κρασί το οποίο διατίθεται στην τοπική αγορά, ενώ άλλες παράγουν εμφιαλωμένο κρασί «περιορισμένης παραγωγής» με ιδιαίτερα χαρακτηριστικά, η διανομή του οποίου πραγματοποιείται μέσω ειδικευμένων εταιρειών (ICAP, 2010). Τα τελευταία χρόνια η ποιότητα και η φήμη των εμφιαλωμένων ελληνικών κρασιών έχει βελτιωθεί σε μεγάλο βαθμό, γεγονός που επιβεβαιώνεται από τις συνεχείς βραβεύσεις που αποσπούν σε διεθνείς διαγωνισμούς (IOBE, 2013). Αυτή τη στιγμή, οι προοπτικές για το μέλλον της εμπορικής παραγωγής ελληνικών κρασιών είναι ευνοϊκότερες απ' όσο υπήρξαν εδώ και πολλούς αιώνες (Χατζημιχάλης Δ., 2012). Μεγάλες ιδιωτικές επιχειρήσεις οινοποιίας προπορεύονται στην εισαγωγή σύγχρονης τεχνολογίας. Μικροί παραγωγοί επιστρέφουν στην ελληνική αγορά εμφιαλωμένων έπειτα από μακρά περίοδο πτώσης του ενδιαφέροντος. Τα αποτελέσματα αυτών των εξελίξεων μπορεί κανείς να τα διαπιστώσει στα νέα εμφιαλωμένα κρασιά, που εμφανίζονται στην ελληνική αγορά. Χωρίζοντας τον αμπελώνα της Ελλάδας σε μεγάλες γεωγραφικές ενότητες, διακρίνουμε τους αμπελώνες της Βόρειας Ελλάδας, της κεντρικής Ελλάδας (που περιλαμβάνει

και αυτόν της Αττικής), της Πελοποννήσου και των νησιών Ιονίου πελάγους, των νησιών του Αιγαίου πελάγους και της Κρήτης. Οι αμπελώνες αυτοί χωρίζονται περαιτέρω σε μικρότερους, με τα δικά τους ιδιαίτερα κλιματικά και τοπογραφικά χαρακτηριστικά, τα οποία, σε συνδυασμό με 15 γηγενείς, κυρίως, ποικιλίες αμπέλου, προσδίδουν στα ελληνικά κρασιά τη μοναδικότητα και τη διαφορετικότητα που τα διακρίνουν. Ο κλάδος αποτελείται κατά κύριο λόγο από παραγωγικές επιχειρήσεις. Η εγχώρια παραγωγή είναι κατακερματισμένη μεταξύ πλήθους οινοποιητικών μονάδων. Στην πλειοψηφία πρόκειται για μικρομεσαίες παραγωγικές μονάδες που ασχολούνται αποκλειστικά με την οινοποίηση. Οι μεγάλες οινοβιομηχανίες αν και ολιγάριθμες, καλύπτουν σημαντικό μέρος της παραγωγής, διαθέτοντας στην πλειοψηφία τους σύγχρονες εγκαταστάσεις και ποικιλία προϊόντων. Επιπλέον, σημαντική είναι η παρουσία στον κλάδο των Ενώσεων Αγροτικών Συνεταιρισμών. Οι εισαγωγές οίνου κυμαίνονται σε χαμηλά επίπεδα, ως εκ τούτου είναι περιορισμένος ο αριθμός των επιχειρήσεων που ασχολούνται με τη συγκεκριμένη δραστηριότητα. Το γεγονός ότι το κρασί είναι παραδοσιακά συνδεδεμένο με τη διατροφή και την κουλτούρα των Ελλήνων, έχει ως αποτέλεσμα το επίπεδο της κατανάλωσης να μην επηρεάζεται δραστικά από τις μεταβολές του διαθέσιμου εισοδήματος του καταναλωτή. Μια μείωση του διαθέσιμου εισοδήματος προκαλεί μεν υποκατάσταση του κρασιού με άλλα χαμηλότερης τιμής προϊόντα, όπως η μπύρα, αλλά κυρίως έχει ως αποτέλεσμα τη μετακίνηση σε κρασιά χαμηλότερης κατηγορίας τιμών ή κατανάλωση μη εμφιαλωμένου (χύμα) κρασιού (IOBE, 2013).

Τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά και οι διαφορετικές ιδιότητες που μπορεί να έχει το κρασί, αποτελούν ταυτόχρονα χαρακτηριστικά για την ταξινόμηση και κατηγοριοποίησή του. Η ταξινόμηση και η κατηγοριοποίηση του κρασιού, βοηθάει στην εύκολη αναφορά και στον εύκολο διαχωρισμό του, οπότε και διευκολύνει στην επιλογή, αφού η ομαδοποίηση των κρασιών με βάση τα κοινά χαρακτηριστικά συμβάλει στην μείωση του αθέμητου ανταγωνισμού και στην προστασία του καταναλωτή. Για τον λόγο αυτό τα χαρακτηριστικά ταξινόμησης των κρασιών ορίζονται από την νομοθεσία και ελέγχονται.

Με το βασικό κανονισμό 479 του 2008 και τον κανονισμό εφαρμογής 607 του 2009 – μεταξύ άλλων – η Ε.Ε. αποφάσισε να εντάξει και τους οίνους

στο πλαίσιο που ισχύει για όλα τα άλλα αγροτικά προϊόντα, καθιερώνοντας τις ακόλουθες κατηγορίες οίνων:

Οίνοι ΠΟΠ:

Τα «προϊόντα ΠΟΠ» είναι αυτά με «Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης». Σε αυτή την κατηγορία οίνων εντάσσονται οι ελληνικοί οίνοι με Ονομασία Προέλευσης (VQPRD), δηλαδή οι οίνοι ΠΟΠ και οι οίνοι ΟΠΕ (οίνοι ΠΟΠ της Ελλάδας).

Οίνοι ΠΓΕ: Τα προϊόντα ΠΓΕ είναι αυτά με «Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη». Σε αυτή την κατηγορία οίνων εντάσσονται όλοι οι Τοπικοί Οίνοι και όσοι από τους οίνους με «Ονομασία κατά Παράδοση» έχουν ταυτοχρόνως και θεσπισμένη γεωγραφική ένδειξη, δηλαδή η Βερντέα και 15 ρετσίνες (οίνοι ΠΓΕ της Ελλάδας).

Ποικιλιακοί οίνοι:

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.

Ελληνικοί οίνοι:

Οι «απλοί» Ελληνικοί οίνοι είναι 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. Οι Ελληνικοί οίνοι εξακολουθούν να μην έχουν το δικαίωμα αναγραφής ούτε της χρονιάς εσοδείας, ούτε των ποικιλιών που συμμετέχουν στη σύνθεσή τους.

Οι οίνοι ΠΟΠ της Ελλάδας («Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης») περιλαμβάνουν την κατηγορία ελληνικών οίνων «Οίνοι Ονομασίας Προέλευσης», γνωστών με τις ονομασίες ΠΟΠ και ΟΠΕ.

Οι περιοχές που παράγονται οι οίνοι ΠΟΠ είναι ουσιαστικώς οι ιστορικές αμπελουργικές και οινοπαραγωγικές περιοχές του αμπελώνα της Ελλάδας. Εκεί έχουν οροθετηθεί 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 ΠΟΠ, 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.

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 οινοποιεία μέσα στη ζώνη. Οι οίνοι ΟΠΕ, που φέρουν υποχρεωτικώς στο λαιμό της φιάλης μια χαρακτηριστική μπλε ταινία, έχουν όλες τις προϋποθέσεις των οίνων ΠΟΠ 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 συμπύκνωση των σταφυλιών με διάφορες φυσικές τεχνικές (υπερωρίμαση στο πρέμνο, έκθεση στον ήλιο –λιαστά σταφύλια– λιάσιμο ή αερισμός μετά τον τρύγο). Αυτοί οι οίνοι έχουν το χαρακτηρισμό «φυσικός 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.

Οι οίνοι ΠΟΠ της Ελλάδας υπόκεινται σε δεσμεύσεις όσον αφορά τις ενδείξεις και άλλες πληροφορίες που μπορούν να αναγράφουν στην ετικέτα. Οι δεσμεύσεις αφορούν τους χρόνους παλαίωσης (οξειδωτικής, εντός βαρελιού και αναγωγικής, εντός φιάλης), αλλά και τους χαρακτηρισμούς που αφορούν την αμπελοοινική εκμετάλλευση που τους παράγει.

Στις δημοφιλείς ζώνες οίνων ΠΟΠ της Ελλάδας αξιοποιείται η διάταξη που επιτρέπει την ωρίμαση σε βαρέλια (πλην των ΠΟΠ Σαντορίνη και ΠΟΠ Μονεμβασία-Malvasia), την εμφιάλωση (πλην ΠΟΠ Μονεμβασία-Malvasia)

και την αναγωγική παλαίωση και σε εγκαταστάσεις εκτός ζώνης. Έτσι, οίνοι ΠΟΠ της Ελλάδας παράγονται και από επιχειρήσεις εκτός ζωνών, εφόσον συνεργάζονται με κάποιο οινοποιείο, το οποίο βρίσκεται εντός της εκάστοτε κάθε φορά ζώνης.

Οι οίνοι ΠΟΠ της Ελλάδας είναι οι ΠΟΠ Αγχίαλος, ΠΟΠ Αμύνταιο, ΠΟΠ Αρχάνες, ΠΟΠ Γουμένισσα, ΠΟΠ Δαφνές, ΠΟΠ Ζίτσα, ΠΟΠ Λήμνος, ΠΟΠ Μαντίνεια, ΠΟΠ Μαυροδάφνη Κεφαλλονιάς, ΠΟΠ Μαυροδάφνη Πατρών, ΠΟΠ Μεσενικόλα, ΠΟΠ Μονεμβασία-Malvasia, ΠΟΠ Μοσχάτος Κεφαλλονιάς, ΠΟΠ Μοσχάτος Λήμνου, ΠΟΠ Μοσχάτος Πατρών, ΠΟΠ Μοσχάτος Ρίου Πατρών, ΠΟΠ Μοσχάτος Ρόδου, ΠΟΠ Νάουσα, ΠΟΠ Νεμέα, ΠΟΠ Πάρος, ΠΟΠ Πάτρα, ΠΟΠ Πεζά, ΠΟΠ Πλαγιές Μελίτωνα, ΠΟΠ Ραψάνη, ΠΟΠ Ρόδος, ΠΟΠ Ρομπόλα, ΠΟΠ Σάμος, ΠΟΠ Σαντορίνη και ΠΟΠ Σητεία.

Οι οίνοι ΠΓΕ της Ελλάδας («Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης») περιλαμβάνουν την κατηγορία ελληνικών οίνων «Τοπικοί Οίνοι» και κάποιους από τους οίνους με «Όνομασία κατά Παράδοση». Κατά την ευρωπαϊκή και την ελληνική οινική νομοθεσία οι τοπικοί οίνοι αποτελούν υποκατηγορία των επιτραπέζιων και έχουν αναπτυχθεί πολύ, τόσο στην Ελλάδα, όσο και σε άλλες ευρωπαϊκές χώρες. Θεσπίστηκαν για να ενισχυθούν οι έννοιες της αυθεντικότητας και της τυπικότητας και είχαν εξ αρχής το δικαίωμα αναγραφής της χρονιάς της εσοδείας και της ποικιλιακής σύνθεσης, ενώ γι' αυτούς καθορίζονται τόσο γεωγραφικά όρια, όσο και ποικιλιακές συνθέσεις. Αναλόγως του γεωγραφικού εύρους των ζωνών τους διακρίνονται σε 3 επίπεδα:

- Οίνοι ΠΓΕ Διαμερισμάτων (Περιφερειών)
- Οίνοι ΠΓΕ Περιφερειακών Ενοτήτων (πρώην Νομών)
- Οίνοι ΠΓΕ Περιοχών

2.3 Οίνοι ΠΓΕ

2.3.1 Δωδεκάνησα

Η ζώνη του ΠΓΕ Δωδεκάνησα, που θεσπίστηκε το 1990, εκτείνεται στο σύμπλεγμα των νησιών της Δωδεκανήσου, στο ανατολικό τμήμα του νότιου Αιγαίου. Τα αμπέλια πρέπει να βρίσκονται σε υψόμετρο άνω των 20μ. Από τα πολλά νησιά της Δωδεκανήσου, οργανωμένα οινοποιεία υπάρχουν προς το παρόν στη Ρόδο (όπου και ο ΠΟΠ Ρόδος), στην Κω και στη Λέρο. Εκτός από τις καθιερωμένες ποικιλίες, αθήρι και αμοργιανό (όπως λένε στην περιοχή τη μανδηλαριά), στα Δωδεκάνησα καλλιεργούνται επιτυχώς και πολλές άλλες ελληνικές και διεθνείς ποικιλίες, γεγονός που καταγράφει η τροποποίηση του 2008, για τους οίνους ΠΓΕ Δωδεκάνησα, που παράγονται συγκεκριμένα από 6 οινοποιεία της Ρόδου και της Λέρου.

2.3.2 Ποικιλίες

Αθήρι, ασύρτικο, μαλαγουζιά, μοσχάτο λευκό, μοσχάτο Trani, σαρντονέ, σοβινιόν μπλαν, τρεμπιάνο, μανδηλαριά, γκρενάς ρουζ, καμπερνέ σοβινιόν, μερλό, μουρβέντρ, σενσό, σιρά, τεμπρανίγιο.

2.3.3 Τύποι κρασιών

Λευκός ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος

Ροζέ ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος

Ερυθρός ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος

Από όλα τα Δωδεκάνησα το νησί με τη μεγάλη οινική παράδοση είναι η Ρόδος, στην οποία έχει θεσπιστεί και οι αντίστοιχοι οίνοι ονομασίας προέλευσης:

ΠΟΠ Ρόδος για ξηρούς οίνους και ΠΟΠ (ΟΠΕ) Μοσχάτος Ρόδου για λευκούς, γλυκούς οίνους. Η Ρόδος προσφέρει και τις περισσότερες δυνατότητες για οινοτουρισμό στα Δωδεκάνησα.

Αμπέλια υπάρχουν σε όλα, σχεδόν, τα νησιά, όπως και οινοπαραγωγή. Κατά κανόνα, τηρείται η παράδοση του ερυθρού γλυκού κρασιού, κυρίως από το φωκιανό.

Μετά την ισχυρή μείωση που υπέστη η οινοπαραγωγή στην Κω λόγω τουρισμού, τα τελευταία χρόνια έχει ανακάμψει και έχει θεσπιστεί ο ΠΓΕ Κως . Ακόμα πιο πρόσφατη είναι η είσοδος της Λέρου στο εμφιαλωμένο κρασί. Οι οίνοι ΠΓΕ Δωδεκάνησος (Τοπικός Οίνος Δωδεκανήσου) δίνουν ταυτότητα στην οινική παραγωγή όλων των νησιών αλλά, προς το παρόν, η ένδειξη χρησιμοποιείται μόνο στη Ρόδο και τη Λέρο.

2.4 Πολυδυναμικές ποικιλίες

Ασύρτικο : Η πιο πολυδύναμη λευκή ελληνική ποικιλία. Κατάγεται από τις Κυκλάδες και κυρίως από τη Σαντορίνη. Η καλλιέργεια του Ασύρτικου πέρασε στη Χαλκιδική και στη συνέχεια σε όλη την Ελλάδα. Σήμερα, οι αμπελώνες της ποικιλίας αυτής καλύπτουν μια έκταση που ξεπερνά τα 11.500 στρέμματα. Λόγω της υψηλής οξύτητας, του αρώματος και της ευκολίας προσαρμογής σε διαφορετικά εδάφη και κλίματα χωρίς να αλλοιώνεται ο χαρακτήρας του, το Ασύρτικο έχει χρησιμοποιηθεί πολύ στη δημιουργία νέων αμπελώνων σε ολόκληρη τη χώρα. Προέρχεται από το αγαπημένο σύμπλεγμα νησιών, τις Κυκλάδες με την Σαντορίνη να είναι ο τόπος καταγωγής του. Ο αμπελώνας της Σαντορίνης θεωρείται ο πιο ιστορικός σε όλη την Ελλάδα και ο πιο αρχαίος στην Ευρώπη. Η καλλιέργεια της ποικιλίας θεωρείται μοναδική, παραδοσιακή και αυθεντική. Το μικροκλίμα της Σαντορίνης είναι μοναδικά ιδανικό και έχει ταυτιστεί με την εξέλιξη της ποικιλίας. Το ηφαίστειο, το οποίο αν και ανενεργό έχει επηρεάσει καταλυτικά το έδαφος και το κλίμα του νησιού. Η σύνθεση του εδάφους και η τοπολογία βοηθούν το κλήμα να αναπνέει καθ' όλη τη διάρκεια της μέρας. Παρόλο που το φυτό αναπτύσσεται σε υψηλές θερμοκρασίες, η οξύτητα του είναι το πιο έντονο χαρακτηριστικό του, γεγονός που κατατάσσει το Ασύρτικο στις καλύτερες Ελληνικές ποικιλίες ακόμη και για παλαίωση. Η εν λόγω καλλιέργεια αποτρέπει την άμμο και το χώμα να βλάψουν τους καρπούς του φυτού και σε συνδυασμό με τις συνθήκες ανάπτυξής της η ασθένεια «φυλλοξήρα» δεν εμφανίστηκε ποτέ στο νησί. Ο πολυδυναμικός της χαρακτήρας έδωσε εξαιρετικά αποτελέσματα σε ολόκληρο τον Ελλαδικό χώρο, με αρχικό προορισμό την Χαλκιδική και έπειτα την Μακεδονία και την Πελοπόννησο. Σε αυτές τις περιοχές μας χαρίζει κρασιά με εντονότερα

πρωτογενή αρώματα φρούτων και λιγότερο πυκνή δομή, που μπορεί να μην έχουν το *terroir* Σαντορίνης αλλά δεν υστερούν καθόλου σε ποιότητα και ενδιαφέρον. Χαρακτηρίζεται από έντονο πρασινόλευκο χρώμα με ανοιχτές χρυσές ανταύγειες που θυμίζουν το χρώμα του ροδιού. Ένα γύρισμα του κρασιού στο ποτήρι, θα δώσει δάκρυα μέτριας πυκνότητας αλλά με αργή ροή, μαρτυρώντας τον υψηλό αλκοολικό βαθμό. Οι λάτρεις των σύνθετων και έντονων κρασιών σίγουρα γοητεύονται από τα κρασιά της ποικιλίας. Ροδάκινο, λεμόνι, grape fruit, ξύσμα πορτοκαλιού είναι κάποιες από τις μυρωδιές που χαρίζει το Ασύρτικο λίγο πριν δοκιμαστεί, ενώ ο *mineral* χαρακτήρας του θα ολοκληρώσει την μεθυστική διαδρομή από την μύτη στον ουρανίσκο. Η οξύτητα είναι σχεδόν πάντα σε υψηλά επίπεδα και θα κρατηθεί ώστε η επίγευση να χαρακτηριστεί ως μακρά. Η δυναμική της παλαίωσης έχει οδηγή την υψηλή οξύτητα που το χαρακτηρίζει και του επιτρέπει να αντέχει στο χρόνο.



Εικόνα 16 – Ασύρτικο (πηγή Wikipedia)

Αγιωργίτικο : Το Αγιωργίτικο είναι μία δημοφιλής και ευγενής ερυθρή ποικιλία του ελληνικού αμπελώνα. Επίσης είναι πολυδυναμική, δηλαδή μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την παραγωγή κρασιών μεγάλης γκάμας στυλ, από φρέσκα ροζέ μέχρι επιθετικά, τανικά κρασιά παλαίωσης. Το Αγιωργίτικο δίνει τα κρασιά με ένδειξη ΠΟΠ Νεμέα αλλά χρησιμοποιείται κι ως η ραχοκοκαλιά πολλών κρασιών που παράγονται στη νότια Ελλάδα. Σχετικά πρόσφατα δε άρχισε να καλλιεργείται και στη βόρεια Ελλάδα. Αυτό δικαιολογείται από τον αρκετά εμπορικό, μαλακό χαρακτήρα που μπορεί να δώσει αυτή η ποικιλία. Το Αγιωργίτικο έχει μέτριο προς βαθύ πορφυρό χρώμα, μέτρια αρωματική ένταση με αρώματα γλυκού ώριμου κόκκινου φρούτου και, τις περισσότερες φορές, νότες ξύλου από την ωρίμανση σε βαρέλι. Το Αγιωργίτικο μαζί με το Ξινόμαυρο αποτελούν τις 2 ευγενείς ερυθρές ελληνικές ποικιλίες. Η πατρίδα του είναι η «Μικρή Βουργουνδία» ή αλλιώς η Νεμέα, η οποία έχει χαρακτηριστεί από το 1971 ως η ζώνη για την παραγωγή οίνων με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (ΠΟΠ).

Είναι ποικιλία πολύ παραγωγική και δείχνει έντονη ευαισθησία στον μύκητα περονόσπορο καθώς και στις έντονες κλιματικές αλλαγές (ξηρασία, παγετό). Οι ρώγες της ποικιλίας είναι μετρίου μεγέθους και στηρίζονται σε τσαμπιά κυλινδροκωνικά. Η σάρκα είναι σχετικά μαλακή με παχύ φλοιό και χρώμα καθαρά κυανόμαυρο.

Ιδιαίτερο ενδιαφέρον παρουσιάζει το εύρος των στυλ κρασιού που μπορεί να δώσει: από φρουτώδη ροζέ ξηρά ή ημίξηρα, μέχρι στιβαρά κόκκινα αλλά και επιδόρπια. Το βαρέλι του ταιριάζει πολύ αλλά και οι φρέσκες εκδοχές δεξαμενής με τα αρώματα φρέσκων και ζουμερών κόκκινων φρούτων, γοητεύουν.

Το όνομα της ποικιλίας προέρχεται από ένα χωριό. Το 1838 δημιουργήθηκαν οι Δήμοι Φλιούντος και Νεμέας, που το 1840 συγχωνεύτηκαν στο Δήμο Νεμέας με πρωτεύουσα τον Αϊ-Γιώργη (τη σημερινή Νεμέα). Έχει και άλλες ονομασίες όπως αίμα του Ηρακλή, μαύρο της Νεμέας και Νεμεάτικο. Η ποικιλία συνήθως δίνει κρασιά μετρίου σώματος και οξύτητας, με μέτριες, μαλακές τανίνες. Το χρώμα στο ποτήρι ποικίλει από απαλό ροδί μέχρι μέτριο τριανταφυλλί, όταν μιλάμε για ροζέ. Στις κόκκινες εκδοχές το χρώμα μπορεί να ποικίλει από μέτριο- πορφυρό, όταν είναι φρέσκο, και μέτριο+ ρουμπινί, όταν

παλαιώνει. Τα γευστικά χαρακτηριστικά της ποικιλίας είναι τα μικρά κόκκινα φρούτα όπως φράουλα, κεράσι, βατόμουρο και η καραμέλα γάλακτος που τα συναντά κανείς στα πιο φρέσκα ερυθρά ή ροζέ κρασιά. Σε μια κλασική βαρελάτη Νεμέα τα αρώματα της μαρμελάδας κόκκινων φρούτων, γλυκών μπαχαρικών και σοκολάτας, παίζουν πρωταγωνιστικό ρόλο ενώ ακολουθούν τα αρώματα ξηρών καρπών, καπνού και καφέ. Στα επιδόρπια κρασιά από Αγιωργίτικο τα αρώματα σταφίδας, μόκας και αποξηραμένου δαμάσκηνου κλέβουν την παράσταση. Οι βαρελάτες εκδοχές είναι κρασιά με χαρακτήρα που επιδέχονται παλαίωση 5-10 ετών .



Εικόνα 17 – Αγιωργίτικο (πηγή Wikipedia)

Μαλαγουζιά : Μια λευκή ποικιλία που κατάγεται από την Αιτωλοακαρνανία. Σήμερα καλλιεργείται στη Μακεδονία, πιο σποραδικά στη Στερεά Ελλάδα και την Πελοπόννησο. Τα κρασιά που δίνει η Μαλαγουζιά είναι υψηλόβαθμα, μέτριας οξύτητας και αρωματικά.

Ροδίτης : Είναι μια πολύ παλιά ροζέ ντόπια ποικιλία, που καλλιεργείται σε 32 νομούς της χώρας, στη ΒΔ Πελοπόννησο, την Αττική, τη Βοιωτία, την Εύβοια, τη Θεσσαλία, τη Μακεδονία και τη Θράκη. Παρουσιάζει σημαντική παραλλακτικότητα, που εντείνεται από τα διαφορετικά κλίματα όπου καλλιεργείται. Οι παραλλαγές της έχουν μεταξύ τους τόσο μορφολογικές διαφορές (διαφορετικό σχήμα, χρώμα, μέγεθος, πυκνότητα καρπού) όσο και τεχνολογικές (σάκχαρα, οξέα, αρωματικά συστατικά). Οι ονομασίες Ρογδίτης, Αλεπού, Ροδομούσι, Κανελλάτο, Κοκκινοστάφυλο, Λιτσισίνες, Σουρβιώτης και Κρυτσανιστή δεν είναι παρά παραλλαγές του Ροδίτη. Στα κατάλληλα εδάφη ορεινών περιοχών και με μέτριες αποδόσεις ανά πρέμνο, ο Ροδίτης μπορεί να δώσει ποιοτικά ξηρά προϊόντα, με καλή ισορροπία αλκοόλης και οξύτητας και καλό άρωμα.

Σαββατιανό : Μια λευκή ποικιλία που καλλιεργείται κατά βάση στην Αττική, την Εύβοια και τη Βοιωτία αλλά και στις Κυκλάδες, τη Δ. Κρήτη, την Πελοπόννησο και τη Μακεδονία, καλύπτοντας μια έκταση 180.000 στρεμμάτων.

Το Σαββατιανό μπορεί να δώσει αξιόλογα λευκά κρασιά, με καλή ισορροπία αλκοόλης και οξύτητας, αρκεί να φυτευτεί σε μεσαίο υψόμετρο, να μην υπερφορτωθεί και να τρυγηθεί στο βέλτιστο της τεχνολογικής του ωριμότητας. Αλλιώς, τα προϊόντα που δίνει είναι μάλλον υψηλόβαθμα και χαμηλής οξύτητας.

Λημνιώνα : Πρόκειται για μια ερυθρή ποικιλία που καλλιεργείται σε περιορισμένη έκταση στη Θεσσαλία. Οι αμπελουργοί τη φωνάζουν και «Λημνιό», παρόλο που το Λημνιό είναι διαφορετική ποικιλία. Το γλεύκος της είναι υψηλόβαθμο και η οξύτητά της μέτρια.

Ξινόμαυρο : Αποτελεί μια μοναδικά ιδιαίτερη ποικιλία. Είναι μια πολυδυναμική ποικιλία ευαίσθητη στην ξηρασία και στις ασθένειες, δύστροπο στη καλλιέργεια του, ακόμα και δύσκολο να ωριμάσει και να οινοποιηθεί. Από την άλλη, είναι μια ποικιλία που προσφέρει κρασιά υψηλής ποιότητας, με μεγάλη πολυπλοκότητα και μεγάλο δυναμικό παλαίωσης που θυμίζουν

πανάκριβα Nebbiolo και ενίοτε Pinot Noir. Τα κρασιά από Ξινόμαυρο, χαρακτηρίζονται από έντονες ξηρές τανίνες και ψηλή οξύτητα, καθιστώντας απαραίτητη την παλαίωση και ωρίμαση τους σε δρύινα βαρέλια.

Δίνει κρασιά με πολύ χαρακτηριστικά αρώματα και γεύση που πολλές φορές αναγνωρίζονται ακόμα και με τα μάτια κλειστά. Το όνομα του σημαίνει ξινό και μαύρο σταφύλι, παρόλο που οι ρώγες του δεν έχουν τόσο βαθύ χρώμα. Πολλοί το παρομοιάζουν με το Nebbiolo ή το Pinot Noir λόγω της φυτικότητάς του και της υψηλής του οξύτητας.

Είναι ιδιαίτερα απαιτητική ποικιλία καθώς θέλει ιδιαίτερη προσοχή τόσο κατά την καλλιέργεια και την ωρίμαση όσο και κατά την οινοποίηση. Δίνει κρασιά με υψηλή οξύτητα και αρκετές τανίνες. Προσφάτως έχουν προκύψει 2 στυλ οινοποίησης: α) η μοντέρνα εκδοχή, που δίνει κρασιά με βαθύ χρώμα και πιο συμπυκνωμένα φρουτώδη αρώματα, με λιγότερο επιθετικές τανίνες, και β) η ρουστίκ που δίνει κρασιά με τονισμένα αρώματα ντομάτας, ελιάς και αποξηραμένων φρούτων, με υψηλή οξύτητα και επιθετικές τανίνες.

Επιπλέον μπορεί να δώσει ροζέ και λευκά κρασιά, με τη μέθοδο blanc de noir, αλλά και ιδιαίτερα εντυπωσιακά αφρώδη. Το Ξινόμαυρο είναι αποκλειστικά υπεύθυνο ή συμμετέχει στα ερυθρά κρασιά ΠΟΠ Νάουσα, ΠΟΠ Αμύνταιο, ΠΟΠ Γουμένισσα (Ξινόμαυρο – Νεγκόσκα) και ΠΟΠ Ραψάνη (Ξινόμαυρο- Κρασάτο – Σταυρωτό), καθώς και στα ξηρά ήσυχα και αφρώδη κρασιά του Αμυνταίου (ΠΟΠ Αμύνταιο).

Ιστορία

Στις αρχές του 20ού αιώνα, οι αμπελώνες της Νάουσας προσβλήθηκαν από φυλλοξήρα και σταδιακά καταστράφηκαν. Τη δεκαετία του 1960, ξεκινάει η προσπάθεια να ξαναζωντανέψει η αμπελοκαλλιέργεια στην περιοχή. Ο Γιάννης Μπουτάρης το 1968, μετατρέπει 520 στρέμματα άγριων δένδρων και θάμνων σε αμπελώνα στο Γιαννακοχώρι Νάουσας, καλλιεργώντας Ξινόμαυρο.

Τελικά το 1972 η Νάουσα κατοχυρώθηκε νομοθετικά ως αμπελουργική ζώνη Ονομασίας Προέλευσης και μετά από έντονες προσπάθειες φτάνει σήμερα τα 7.000 στρέμματα. Περισσότερο από το 30-40% των κρασιών της Νάουσας εξάγονται και ενδεικτικό της διεθνούς αποδοχής είναι ότι έχει

φυτευθεί ξινόμαυρο μέχρι και στο Penedes της Ισπανίας από το Οινοποιείο Torres (ένα από τα γνωστότερα).

Χαρακτηριστικά

Η ποικιλία δίνει ερυθρά κρασιά με μέτριο σώμα, υψηλή οξύτητα και έντονες τανίνες. Στο ποτήρι το χρώμα μπορεί να είναι από μέτριο ρουμπινί μέχρι και κεραμιδί, ανάλογα με την οινοποίηση και την παλαίωση.

Το κυρίαρχο και χαρακτηριστικότερο άρωμα του Ξινόμαυρου είναι η τομάτα, σε διάφορες εκδοχές, από φρέσκια έως λιαστή και από πελτές έως γλυκό του κουταλιού. Επιπροσθέτως, έχει αρώματα ελιάς (μαύρης, πάστας ή φύλλων), κόκκινων φρούτων (φράουλα, κράνο, φραγκοστάφυλο), έντονο φυτικό (φασκόμηλο, δεντρολίβανο, ευκάλυπτο) αλλά και γήινο (μανιτάρι, χώμα) χαρακτήρα. Παλαιώνοντας αποκτά αρώματα τρούφας, γλυκόριζας, αποξηραμένου σύκου και σταφίδας. Συχνά δεν λείπουν και ζωικές νότες όπως δέρμα. Τα κρασιά από το Αμύνταιο έχουν πιο φρουτώδη αρώματα αλλά και ανθικά (βιολέτα) ενώ είναι λιγότερο φυτικά. Παρομοίως, και τα κρασιά από την περιοχή της Ραψάνης έχουν έντονα αρώματα φράουλας, κερασιού και μπαχαρικών.

Στις ροζέ εκδοχές το χρώμα παίζει από αχνό σομόν μέχρι ροδί, έχει αρώματα φράουλας, τριαντάφυλλου και μαρμελάδας τομάτας, ελαφρύ σώμα και μέτρια προς υψηλή οξύτητα. Στις blanc de noir εκδοχές, είναι πιο έντονη η φυτικότητα, η παρουσία της ελιάς και των εσπεριδοειδών.

Μοσχάτο :Σύμφωνα με τους μελετητές καταγραφής ποικιλιών, το μοσχάτο είναι η πιο πολυτάλαντη Ελληνική ποικιλία και θεωρείται από τις πιο παλιές ποικιλίες σε όλον τον κόσμο. Αν και η καταγωγή της είναι η Ελλάδα, η γειτονική Ρουμανία κατέληξε να καλλιεργεί πολλά στρέμματα αμπελώνων και να παράγει οίνους με βάση το μοσχάτο.

Η ποικιλία μοσχάτο παρόλο που χαρακτηρίζεται ως ευαίσθητη και άκρως ευοξειδωτη, έχει την ικανότητα να εγκλιματίζεται εύκολα στο μικροκλίμα της εκάστοτε περιοχής που θέλει να την φιλοξενήσει. Δίνει κρασιά με πολύπλοκα αρώματα κυρίως άγουρων φρούτων και λουλουδιών. Αυτό όμως που κυριαρχεί είναι το μοναδικό άρωμα του καρπού του σταφυλιού. Τα

κρασιά της ποικιλίας αυτής φημίζονται τόσο για την παραγωγή αφρώδων, ξηρών όσο και γλυκών οίνων.

Το μοσχάτο μικρόραγο ανήκει στην ζώνη Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης Σάμου, Πατρών, Ρίου και Κεφαλληνίας. Τα ξηρά κρασιά των περιοχών αυτών έχουν έναν σπάνιο και πολύπολοκο χαρακτήρα αρωμάτων. Θυμίζουν αρώματα τριαντάφυλλου, μέντας, άγουρων φρούτων όπως πράσινου μήλου και το ιδιαίτερο άρωμα του καρπού σταφύλιου, του βερούκοκου, του ανανά, του μελιού και του περγαμόντου. Χαρακτηρίζονται ως κρασιά μέτριας οξύτητας και υψηλού αλκοολικού βαθμού. Τα γλυκά κρασιά της ποικιλίας έχουν εκτός των άλλων έντονη γεύση κακάο, σοκολάτας και πράσινου καφέ (Χαρούλα Σπινθηροπούλου, 1997).

Το μοσχάτο Αλεξανδρείας ή αλλιώς μοσχάτο χονδρό ανήκει στην ζώνη Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης Λήμνου. Τα ξηρά κρασιά έχουν ως βάση αρώματος το τριαντάφυλλο και τα κίτρινα άγουρα φρούτα, όπως grapefruit και λεμόνι. Χαρακτηρίζονται από υψηλή οξύτητα και είναι συνήθως μέτριου αλκοολικού βαθμού. Η ωρίμανση σε βαρέλι συνηθίζεται για να μην υπόκεινται σε οξειδωση. Τα γλυκά κρασιά έχουν έντονες γεύσεις ξηρών καρπών, εξωτικών φρούτων, μελιού και σταφυλιού.

Το μοσχάτο Αμβούργου ανήκει στις ποικιλίες με ερυθρωπές ρόγες. Το έντονο και σπάνιο άρωμα του φρέσκου γαρίφαλλου είναι το βασικό χαρακτηριστικό αυτής της ποικιλίας. Δίνει κρασιά με χαμηλή σχετικά οξύτητα, μαλακές τανίνες και πλούσιο αλκοολικό βαθμό. Σπάνια τη συναντάμε μόνη της για αυτό και φημίζεται ως θαυματουργή ποικιλία σε blends. Η σπάνια, ασυνήθιστη και μοντέρνα αυτή εκδοχή της φανερώνεται κυρίως στην παραγωγή αποσταγμάτων δίνοντας τον καλύτερο ευατό της.

Το μοσχάτο Σπίνας ίσως και να είναι ο μοναδικός κλώνος αυτής της ποικιλίας που δεν χρησιμοποιείται για την παραγωγή αφρώδων οίνων παρά μόνο για την παραγωγή ξηρών ενώ εξαιρετικά σπάνια το συναντάμε σε μορφή γλυκού κρασιού. Αυτό οφείλεται στο ότι η φλούδα είναι πολύ λεπτή. Χαρακτηρίζεται από το μοναδικό άρωμα του σταφυλιού και θεωρείται από τους Κρητικούς οινοποιούς το διαμάντι της αμπελοκαλλιέργειας του νησιού. Προέρχεται από τη μικρή κοινότητα Σπίνας στην περιοχή Σελίνου Χανίων απ' όπου και πήρε το όνομά της (Χαρούλα Σπινθηροπούλου, 1997). Τα τελευταία

χρόνια πολλοί την έχουν τιμήσει οινοποιώντας τη μόνη της με εντυπωσιακά αποτελέσματα. Η παραγωγή γλυκών και αφρώδων οίνων βρίσκεται ακόμη σε πειραματικό στάδιο μικρής εμφιάλωσης.

Διεθνείς οινοποιήσιμες ποικιλίες

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

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

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

Λευκές διεθνείς οινοποιήσιμες ποικιλίες

CHARDONNAY

Το Chardonnay είναι πιθανότατα η πιο γνωστή λευκή ποικιλία οινάμπελου στον κόσμο. Στις βόρειες αμπελουργικές επαρχίες της Γαλλίας είναι υπεύθυνο για την παραγωγή κορυφαίων, μοναδικών κρασιών. Στην Καμπανία είναι η λευκή ποικιλία που συμμετέχει στην παραγωγή της σαμπάνιας. Στη Βουργουνδία μας δίνει τα μεγάλα λευκά κρασιά του Meursault και του Montrachet (Cote d'Or) , του Pouilly-Fuisse; (Macon) και βεβαίως του Chablis. Τα Chardonnay των θερμών κλιμάτων, όπως αυτά που παράγονται στην Ελλάδα, στην Ιταλία, στο νότο της Γαλλίας και στην Αυστραλία, έχουν υψηλό αλκοολικό τίτλο, πιο χαμηλές οξύτητες, πλούσιο σώμα και αρώματα γλυκών εξωτικών φρούτων, όπως ο ανανάς. Συχνά έχουν ζυμώσει ή ωριμάσει σε βαρέλι μαζί με τις οινολάσπες (sur lie), συνεπώς παρουσιάζουν τα χαρακτηριστικά αρώματα ξύλου και βανίλιας.

SAUVIGNON BLANC

Το Sauvignon Blanc είναι μία εκλεκτή γαλλική ποικιλία που μας δίνει ορισμένα από τα πιο δημοφιλή και τα πλέον εξαιρετικά ξηρά λευκά κρασιά της υφελίου. Πατρίδα του Sauvignon blanc είναι -πιθανότατα- το Bordeaux. Στο στόμα έχει μέτριο προς υψηλό αλκοολικό τίτλο, μέτριο σώμα και δροσιστική, τονισμένη οξύτητα. Αυτά τα εντυπωσιακά, με πολύ ξεκάθαρο χαρακτήρα κρασιά που προορίζονται για γρήγορη κατανάλωση -μέσα σε 2 χρόνια από την παραγωγή τους- είναι το πρώτο στυλ των Sauvignon blanc. Γιατί υπάρχει και δεύτερο στυλ, στο οποίο η ζύμωση και η ωρίμανση μέσα στο βαρέλι επιστρατεύονται για να δώσουν πολυπλοκότητα και ηπιότερους χαρακτήρες.

RIESLING

Το Riesling είναι μία γερμανική ποικιλία που, για αρκετούς γνώστες, θεωρείται ως η πιο φίνα του πλανήτη. Καλλιεργείται σε μεγάλες εκτάσεις στη Γερμανία και την Αυστρία αλλά και στην Αλσατία της Γαλλίας (Μαραγκού, Α., 1992). Επειδή ως ποικιλία συμπαθεί τα σχετικά ψυχρά κλίματα οι φυτεύσεις στον ευρωπαϊκό νότο είναι περιορισμένες. Τα κρασιά της Riesling μπορούν να έχουν μεγάλη γκάμα επιπέδων αλκοολικού τίτλου από 5 έως 15 % αλλά σε όλες τις περιπτώσεις εμφανίζουν κομψότητα στη δομή και πολύ υψηλή οξύτητα (botilia.gr).

Ερυθρές διεθνείς οινοποιήσιμες ποικιλίες

CABERNET SAUVIGNON

Το Cabernet Sauvignon, είναι η πιο ονομαστή ερυθρή ποικιλία στον κόσμο για την παραγωγή εκλεκτών ερυθρών κρασιών που αντέχουν δεκαετίες παλαίωσης μέσα στην φιάλη. Από πλευράς δημοτικότητας, μπορεί να χαρακτηριστεί ως το ερυθρό Chardonnay (Lambert – Gocs, M., 1993). Η καταγωγή του Cabernet Sauvignon παραμένει ένα μυστήριο. Το σίγουρο είναι πως στα τέλη του 18ου αιώνα, όταν πρωτοεμφανίζονται τα μεγάλα châteaux του Medoc και των Graves, αρχίζει να παίζει έναν σημαντικό ρόλο στον αμπελώνα αυτών των περιοχών και κατ' επέκταση σχεδόν ολόκληρου του

Bordeaux. Σήμερα συνεχίζει να συμμετέχει στην ποικιλιακή σύνθεση των κρασιών του Bordeaux -σχεδόν κατά κανόνα σε χαρμάνι μαζί με το Cabernet Franc και το Merlot- δίνοντας ορισμένα από τα κορυφαία κρασιά του. Όταν όμως το Cabernet Sauvignon καλλιεργείται σε θερμότερες περιοχές, όπου ωριμάζει σε πρωϊμότερο χρόνο και δίνει ώριμα φαινορικά συστατικά, παράγονται κρασιά διαφορετικής ποιότητας και γευστικών χαρακτήρων. Cabernet Sauvignon με πλούσιο χρώμα, πληθωρική γεύση και άρωμα (Crescimanno, M. and Galati, A., 2014).

MERLOT

Το Merlot είναι ένα ακόμη ερυθρό σταφύλι γαλλικής καταγωγής. Προέρχεται κι αυτό από την περιοχή του Bordeaux όπου εδώ και δεκαετίες συνδυάζεται τακτικά με το Cabernet Sauvignon ενώ κυριαρχεί στη δεξιά όχθη του Gironde και στις ζώνες του St-Emilion και του Pomerol (CEEV publication, 2016). Από εκεί μεταφυτεύτηκε σε πολλές περιοχές της ανατολικής, της κεντρικής και της νότιας Ευρώπης και στις χώρες του Νέου αμπελο-οινικού κόσμου. Ενώ το Cabernet Sauvignon είναι τανικό και σκληρό, το Merlot δίνει πιο μαλακά κρασιά και εξισορροπεί τις γωνίες της δομής του στόματος

SYRAH

Το Syrah κατάγεται από την κοιλάδα του Ροδανού, όπου συμμετέχει στη σύνθεση των φημισμένων Crozes-Hermitage, Côte Rôtie, St-Joseph. Θαυμάσιων ερυθρών κρασιών με εξαιρετική αντοχή στον χρόνο. Καλλιεργείται επίσης σ' ολόκληρη τη μεσογειακή ακτή της Γαλλίας (Μαραγκού, Α., 1992). Καλλιεργείται σε αρκετές περιοχές της Ιταλίας, της Ισπανίας αλλά και της Ελλάδας. Και βεβαίως σε θερμές περιοχές του Νέου αμπελοοινικού κόσμου, στην Καλιφόρνια, τη Νότιο Αφρική, τη Χιλή και την Αργεντινή. Τα κρασιά του Syrah χαρακτηρίζονται από εντυπωσιακά βαθύ, πορφυρό χρώμα. Ο αρωματικός τους χαρακτήρας συχνά αναφέρεται ως πιπεράτος μιας και τα αρώματα πιπεριού και μπαχαρικών κυριαρχούν στη μύτη, μαζί με αυτά των ώριμων κόκκινων φρούτων και τα αρώματα ξύλου από την παλαίωση σε δρύινα βαρέλια.

PINOT NOIR

Το Pinot Noir είναι μία ποικιλία που σε καμία περίπτωση δεν έχει την εμπορικότητα και την αναγνωρισιμότητα του Cabernet Sauvignon και του Merlot. Αν και τα γευστικά χαρακτηριστικά της δεν της επιτρέπουν να δώσει εμπορικά, εύκολα κρασιά, τα καλύτερα δείγματα γραφής αυτής της ποικιλίας μπορούν άνετα να θεωρηθούν ως τα πιο πολύπλοκα και τα πιο ιδιότυπα κρασιά της Ευρώπης (Mullen, T., 2018). Στη μύτη υπάρχουν νύξεις κερασιού, κόκκινου μούρου ή φράουλας αλλά επίσης και αρώματα ζωικά και μπαχαρικών. Στο στόμα οι τανίνες είναι μεταξένιες, η αλκοόλη μέτρια αλλά η οξύτητα ιδιαίτερα υψηλή.

3. ΕΠΙΛΟΓΟΣ

Στην παρούσα εργασία, έγινε μια προσπάθεια αμπελογραφικής μελέτης της ποικιλίας Φωκιανό. Η εργασία βασίστηκε σε επιστημονικά βιβλία, περιοδικά και ως τελευταία επιλογή, τις διαδικτυακές πηγές. Στα μέρη των διαφόρων κεφαλαίων χρησιμοποιήθηκαν επίσης και μαρτυρίες οινοποιών.

4. ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

Η ποικιλία Φωκιανό έχει μεγάλη ιστορία από την αρχαιότητα. Η προέλευση της είναι Μικρασιατική. Είναι μια ποικιλία που καλλιεργείται σε πολλά μέρη της Ελλάδας, λόγω της διάδοσης της. Ευδοκίμει σε εδάφη ασβεστολιθικά, σχιστολιθικά, μέσης σύστασης, αρκεί και οι υπόλοιπες ιδιότητες του εδάφους να είναι ευνοϊκές. Προτιμάται το βραχύ κλάδεμα. Παρουσιάζει ανθεκτικότητα στις υψηλές θερμοκρασίες και σε κάποιες μυκητολογικές ασθένειες. Είναι ευαίσθητη στον Περονόσπορο και παρουσιάζει αρραιοραγία. Θεωρείται συγγενής και ελληνικών αλλά και ξένων ποικιλιών. Η χρήση της ποικιλίας αυτής είναι τριπλή. Τα κρασιά που προέρχονται από Φωκιανό είναι πλούσια σε ταννίνες, παλαιώνουν. Οι οίνοι, παρουσιάζουν μετρίως έντονο κόκκινο χρώμα. Το άρωμά τους είναι φρουτώδες. Από Φωκιανό παράγονται Οίνοι ΠΓΕ Ικαρίας.

5. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- Λαζαράκης, Κ., (2006). Τα Ελληνικά Κρασιά, Εκδόσεις “Ψύχαλος”, Αθήνα, 2006.
- Μάλφας, Μ., (2005), «Η αμπελοκαλλιέργεια στον κόσμο, στην Ευρώπη και στα Ιόνια Νησιά», Κέντρο Επιχειρηματικής και Τεχνολογικής Ανάπτυξης Ιονίων Νήσων, Λευκάδα
- Μάνεσης, Ν., (2001). The Illustrated Greek Wine Book, Εκδόσεις “Olive Press”, Αθήνα, 2001.
- Μαραγκού, Α., (1992), «Το εμπόριο του κρασιού στην αρχαιότητα» στο: «Ιστορία του ελληνικού κρασιού», Αθήνα
- Μπαλτά, Ε., (2006), «Το κρασί στους Οθωμανικούς χρόνους» στο Οίνος: Πολιτισμός και Κοινωνία, Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών, Αθήνα
- Σπινθηροπούλου, Χ., (2000) Οινοποιήσιμες Ποικιλίες του Ελληνικού Αμπελώνα, Εκδόσεις “Olive Press”, Αθήνα, 2000.
- Σταύρακας, Δ.Ε., (2011). “ΑΜΠΕΛΟΓΡΑΦΙΑ”. Δεύτερη έκδοση. Εκδόσεις Ζήτη, Αθήνα, Ελλάδα.
- Σταυρακάκης, Μ.Ν., (2010). “ΑΜΠΕΛΟΓΡΑΦΙΑ”. Πρώτη έκδοση, Εκδόσεις Τροπή, Αθήνα, Ελλάδα.
- Τσακίρης, Α., (2010) Ελληνική Οινογνωσία, Εκδόσεις “Ψύχαλος”, Αθήνα, 2010.
- CEEV publication, (2016), "European Wine: a solid pillar of the European Union economy".
- Crescimanno, M. and Galati, A., (2014), “Competitiveness of Italian wines in the international market”, Bulgarian Journal of Agricultural Science, 20 (No 1) 2014, 12-22 Agricultural Academy.
- Euromonitor International, (2012), “Wine in France”
- Lambert – Gocs, M., (1993), «Τα Ελληνικά Κρασιά», Αθήνα, Εκδόσεις Τρίαινα.1993.
- Mullen, T., (2018), “State Of The Wine Industry 2018 Highlights Key Trends”, <https://www.forbes.com/sites/tmullen/2018/02/15/state-of-the-wine-industry-2018-highlights-key-trends/#61c7cd942de9>
- Nosi, C., (2012), “Il vino fra produzione e mercato”, Rubbettino Università, Catanzaro, 169 pp.

Websites:

botilia.gr

lipsiwinery.com