



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

**Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών στην
Επιστήμη Οίνου και Ζύθου
Κατεύθυνση: Οίνος**

Μεταπτυχιακή Διπλωματική Εργασία

**«Νομοθεσία, Ιστορία και Μεθοδολογία των συστημάτων
αξιολόγησης αμπελουργικών ζωνών στη Γαλλία και του
χαρακτηρισμού αμπελώνων Grand cru και Premier
cru: Δυνατότητες εφαρμογής στην Ελλάδα και τον Νέο
Κόσμο».**

Της

Πετρούλας Καβαλλάρη

Παρουσιάστηκε για τη μερική εκπλήρωση των υποχρεώσεων για την απονομή του
Μεταπτυχιακού Τίτλου Σπουδών στο Τμήμα Επιστημών Οίνου, Αμπέλου & Ποτών
του Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής

Επιβλέπων: Ευάγγελος Μπερής

ΑΘΗΝΑ, 2023



**UNIVERSITY OF WEST ATTICA
SCHOOL OF FOOD SCIENCES
DEPARTMENT OF WINE, VINE & BEVERAGE SCIENCES**

Master of Science in Wine and Beer Science

Track: Wine

Master Thesis

“Legislation, history and methodology of terroir evaluation systems in France and characterization of Grand cru and Premier cru vineyards: Potential of application in Greece and the New World”.

By

Petroula Kavallari

Presented for the partial fulfillment of the obligations for the award of the Master's Degree in the Department of Wine, Vine and Beverage Sciences of the University of West Attica

Supervisor: Evangelos Beris

Athens, 2023

Διασαφήσεις

Οι υπογράφωντες δηλώνουμε ότι έχουμε εξετάσει τη μεταπτυχιακή διπλωματική εργασία (master thesis) με τίτλο «Νομοθεσία, Ιστορία και Μεθοδολογία των συστημάτων αξιολόγησης αμπελουργικών ζωνών στη Γαλλία και του χαρακτηρισμού αμπελώνων Grand cru και Premier cru: Δυνατότητες εφαρμογής στην Ελλάδα και τον Νέο Κόσμο» που παρουσιάστηκε από την Πετρούλα Καβαλλάρη και βεβαιώνουμε ότι γίνεται δεκτή.

The signatories declare that we have examined the postgraduate diploma thesis titled “Legislation, history and methodology of terroir evaluation systems in France and characterization of Grand cru and Premier cru vineyards: Potential of application in Greece and the New World”. presented by Petroula Kavallari and we affirm that it is accepted.

**Όνοματεπώνυμο & Υπογραφή 1ου Μέλους Επιτροπής
(Name and Signature of 1st Commission Member):**

**Όνοματεπώνυμο & Υπογραφή 2^{ου} Μέλους Επιτροπής
(Name and Signature of 2nd Commission Member):**

**Όνοματεπώνυμο & Υπογραφή 3^{ου} Μέλους Επιτροπής
(Name and Signature of 3rd Commission Member):**

Με την υποβολή αυτής της διατριβής, δηλώνω ότι το σύνολο των εργασιών που περιέχονται σε αυτή είναι το δικό μου, πρωτότυπο έργο, ότι εγώ είμαι ο μοναδικός δημιουργός τους (εκτός αν αναφέρεται διαφορετικά), ότι η αναπαραγωγή και η δημοσίευσή της από το Πανεπιστήμιο Δυτικής Αττικής δεν θα παραβιάζει οποιαδήποτε δικαιώματα τρίτων και ότι δεν έχω υποβάλει στο παρελθόν το σύνολο ή μέρος αυτής για την απόκτηση οποιουδήποτε τίτλου.

By submitting this thesis, I declare that the entirety of the work contained therein is my own, original work, that I am the sole author thereof (save to the extent explicitly otherwise stated), that reproduction and publication thereof by University of West

Attica will not infringe any third party rights and that I have not previously in its entirety or in part submitted it for obtaining any qualification.

Όνοματεπώνυμο & Υπογραφή Υποψηφίου
(Surname and first name of the candidate):

ΠΕΤΡΟΥΛΑ ΚΑΒΑΛΛΑΡΗ



Πνευματική ιδιοκτησία © 2023 Πανεπιστήμιο Δυτικής Αττικής

Όλα τα δικαιώματα διατηρούνται

Copyright © 2023 University of West Attica

All rights reserved

ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Η παρούσα διατριβή παρουσιάζει τη μεθοδολογία των συστημάτων αξιολόγησης των αμπελουργικών ζωνών στις μεγαλύτερες οινικές περιοχές της Γαλλίας ξεκινώντας από μια ιστορική αναδρομή η οποία δίνει τα πρώτα στοιχεία του πως οριοθετήθηκαν αμπελουργικά οι περιοχές αυτές. Βασική έννοια κατάταξης είναι το *terroir* το οποίο διαμορφώνεται τόσο από αβιοτικούς όσο και από βιοτικούς παράγοντες. Σε περιοχές όπως η Βουργουνδία σημαντικό ρόλο διαδραμάτισε το *terroir* για τη δημιουργία συστήματος αξιολόγησης βασισμένο σε κατηγοριοποίηση επιπέδων *Grand cru* και *Premier cru*. Στο Μπορντό ωστόσο οι κοινωνικοπολιτικές συνθήκες οδήγησαν στην ταξινόμηση του 1855 η οποία υπέδειξε πέντε διαφορετικά επίπεδα κατάταξης των διαφόρων κοινοτήτων της περιοχής βασισμένα στην τότε φήμη των *Chateaux*. Στο *Saint Emillion* λόγω ύπαρξης πολύ ποιοτικών *terroir* διαμορφώθηκε ξεχωριστό σύστημα κατάταξης που διαρθρώνεται σε τρία επίπεδα. Αντίστοιχα δικά τους συστήματα έχουν και οι περιοχές της Αλσατίας, της Καμπανίας, του Λίγηρα και του Ροδανού. Το 1935 θεσπίστηκε η νομοθεσία για τα κρασιά Προστατευομένης Ονομασίας προέλευσης ώστε να αναγνωριστούν παραδοσιακές τεχνικές οινοποίησης και ποικιλίες σταφυλιών, να οριοθετηθεί ο τρόπος οινοποίησης των κρασιών από κάθε περιοχή και να αποφευχθούν φαινόμενα απάτης των καταναλωτών. Περιοχές του Παλαιού αλλά και του Νέου Κόσμου εμπνεύστηκαν από τα συστήματα ταξινόμησης των γαλλικών περιοχών και διαμόρφωσαν δικά τους συστήματα. Στην Αμερική το σύστημα AVA (*American Viticultural Area*) οριοθέτησε αμπελουργικές περιοχές με ιδιαίτερα γεωγραφικά χαρακτηριστικά και παράδοση στην παραγωγή κρασιού και έδωσε ακόμη τον όρο *sub-AVA* για περιοχές εντός ενός AVA με ακόμη πιο ιδιαίτερα γεωγραφικά χαρακτηριστικά. Στην Αυστραλία το σύστημα κατάταξης βασίζεται κυρίως στις γεωγραφικές περιοχές όπως και στην Νέα Ζηλανδία όπου και εφορμόστηκε μόλις το 2017. Στον Καναδά το σύστημα ταξινόμησης ονομάζεται *Vintners Quality Alliance* και βασίζεται σε ονομασίες προέλευσης. Στη Χιλή υπάρχει κατηγοριοποίηση με βάση την απόσταση των αμπελώνων από την ακτή αλλά και συστήματα γεωγραφικής ένδειξης και ονομασίας προέλευσης. Τέλος στην Ιταλία και την Ισπανία η κατηγοριοποίηση βασίζεται στην ονομασία προέλευσης για τα υψηλότερης ποιότητας κρασιά. Η κλιματική αλλαγή και η ανάγκη διερεύνησης των *terroir* με νεότερες μεθόδους και ακριβέστερη τεχνολογία έχει οδηγήσει το επιστημονικό κοινό σε πολύ ενδιαφέρουσες έρευνες. Μέθοδος η οποία χρησιμοποιεί νέο τύπο *Decision Support Systems* με τη βοήθεια τεχνολογίας γεωχωρικής πλατφόρμας μπορεί να παρέχει ένα σημαντικό διαδικτυακό λειτουργικό εργαλείο για υψηλής ποιότητας αμπελοκαλλιέργεια. Σε άλλη έρευνα εφαρμόζεται ένα υβριδικό σύστημα αξιολόγησης της γης και το οποίο αποτελεί μία νέα δυναμική διαδικασία διαχωρισμού αμπελουργικών ζωνών που μπορεί να ενσωματώσει τις επιδράσεις της κλιματικής αλλαγής στη μεταβολή της ποιότητας του σταφυλιού και να αξιολογήσει την ανθεκτικότητα του *terroir*. Σε άλλη έρευνα εφαρμόζεται ψηφιακή χαρτογράφηση που αφορά το χωροταξικό χαρακτηρισμό των ζωνών που είναι πιθανό να παράγουν σταφύλια ή κρασιά παρόμοιας σύνθεσης επιτρέποντας τη λήψη στοχευμένων λειτουργικών αποφάσεων να εφαρμοστούν στα διάφορα στάδια παραγωγής. Σε άλλη έρευνα η οποία βασίστηκε στην ανάπτυξη ενός Συστήματος Γεωγραφικών Πληροφοριών (*Geographic Information System - GIS*) και χρησιμοποίησε πολυμεταβλητή χαρτογράφηση με ανάλυση κύριων συνιστωσών και διαδικασίες ομοδοποίησης, σκοπός ήταν να εξεταστούν και να συγκριθούν οι υπάρχουσες

Προστατευόμενες Ονομασίες Προέλευσης στις οινοπαραγωγικές περιοχές της βορειοδυτικής Ιβηρικής χερσονήσου. Οι παραπάνω έρευνες μπορούν να προσαρμοστούν και να εφαρμοστούν στις οινικές περιοχές της Ελλάδας, οι οποίες σήμερα βάση νομοθεσίας είναι 33, καθώς σε αρκετές από αυτές εμφανίζεται μεγάλη παραλλακτικότητα στα εδάφη που οδηγεί σε διαφορετική ποιότητα κρασιών. Η δημιουργία υποζωνών στις υπάρχουσες ζώνες είναι αναγκαία πλέον σήμερα.

Λέξειςκλειδιά: terroir, ταξινόμηση, cru, διαχωρισμός, υποζώνες

ABSTRACT

Legislation, history and methodology of terroir evaluation systems in France and characterization of Grand cru and Premier cru vineyards: Potential of application in Greece and the New World

Petroula Kavallari
Department of Wine, Vine & Beverage Sciences,
University of West Attica, 2023

In this thesis there is a presentation of the methodology of the evaluation of viticultural zones in the greatest wine regions of France starting from a historical perspective on how territorial boundaries were set for them. Basic term of classification is the terroir which is affected from both biotic and abiotic factors. In places like Burgundy the evaluation system was determined by the term of terroir and was classified in levels of Grand cru and Premier cru. In Bordeaux the sociopolitical conditions played a major role for the classification of 1855 which indicated five different levels based on the reputation of the chateaux of the different communities. In Saint Emillion, where there are very qualitative terroirs, the evaluation system is based in three levels. The wine regions of Alsace, Champagne, Loire Valley and Rhone valley created their own special classification systems. In 1935 the wine legislation of Protected Designation of Origin was established so that traditional ways of vinification and grape varieties could be protected, the way of vinification for the wines of each region could be set and fraud case could be eliminated. Regions of both the Old and New World were inspired from the French classification systems to configure their own systems. In USA the American Viticulture Area (AVA) system is used to indicate a delimited grape-growing region with specific geographic or climatic features that distinguish it from the surrounding regions and a traditional wine production area. Besides the term sub-AVA is used for regions inside an existent AVA region with even more special geographic features. In Australia the classification system is based in geographical areas as also in New Zealand where a system was set in 2017. In Canada they use the Vintners Quality Alliance system which is based in designated origin. In Chile the classification system is based in the distance of the vineyards from the coast but there are also systems of geographical indication and designated origin. In Italy and Spain the classification is based in designated origin for the most qualitative wines. The climatic change and the need of reassuring the terroir with innovative methods and technology has brought up new scientific researches. A method which demonstrates a new type of Decision Support Systems and is developed in a Geospatial Cyberinfrastructure platform may offer an innovative web-based operational tool for high quality viticulture. In another research a new dynamic viticultural zoning procedure that is able to unify the effects of Climatic Change on grape quality responses and evaluate terroir resilience is presented. In the next research the digital mapping of homogeneous zones that are likely to produce grapes or wines of similar composition is used while allowing targeted operational decisions to be implemented at the different production stages. In another research which was based in the development of a Geographic Information System which used multivariate zoning with principal component analysis and clustering procedures, it was suggested that some sub-regions should be integrated in a different terroir unit which could give way to inquiry with the

purpose of reclassification. The above researches could be adjusted and used in the Greek wine regions, which by legislation are indicated as 33 different regions, as in many of them there is great soil variability leading in multiple wine quality. That is why there is great need of creating sub-zones in the existent zones.

Key words: terroir, classification, cru, sub-zones

Ευχαριστίες

Θα ήθελα από καρδιάς να ευχαριστήσω την οικογένεια μου, τους φίλους μου αλλά και τους δασκάλους μου για την αμέριστη συμπαράσταση και υποστήριξη τους σε κάθε βήμα αυτής της διατριβής αλλά και τη γενικότερη συνεισφορά τους στη ζωή μου.

Ιδιαίτερες ευχαριστίες θα ήθελα να απευθύνω στον επιβλέποντα καθηγητή μου Δρ Ευάγγελο Μπερή για όλη την καθοδήγηση και το συντονισμό αυτής της εργασίας αλλά και την πολύτιμη βοήθεια που μου παρείχε καθ'όλη τη διάρκεια της.

Θα ήθελα ακόμη να ευχαριστήσω τα μέλη της Τριμελούς Εξεταστικής Επιτροπής, την Επίκουρη καθηγήτρια Δρα Αλεξάνδρα Ευαγγέλου και την Δρα Δέσποινα Κεχαγιά που αξιολόγησαν την παρουσίαση και την εκπόνηση της παρούσας εργασίας.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

ΠΕΡΙΛΗΨΗ.....	vii
ABSTRACT.....	ix
Ευχαριστίες.....	xi
Κατάλογος Πινάκων.....	xiii
1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ.....	1
1.1. Σκοπός και στόχοι της εργασίας.....	1
1.2. Εισαγωγή στον γαλλικό αμπελώνα.....	2
2. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΚΗ ΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ.....	7
2.1. Η έννοια του terroir.....	7
2.2. Βουργουνδία.....	11
2.2.1. GrandCru.....	14
2.2.2. PremierCru.....	19
2.2.3. Village.....	20
2.2.4. Τοπικοί Οίνοι (RegionalAppelations).....	21
2.2.5. Chablis.....	21
2.2.6. Beaujolais.....	24
2.3. Μπορντώ.....	28
2.3.1. Ιστορία του Μπορντό.....	31
2.3.2. SaintEmillion.....	34
2.4. Αλσατία.....	39
2.5. Καμπανία.....	44
2.6. Λίγηρας.....	48
2.7. Ροδανός.....	52
3. ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ ΚΑΙ ΜΕΘΟΔΟΛΟΓΙΑ ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗΣ (CLASSIFICATION) ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΩΝ ΖΩΝΩΝ ΣΤΗ ΓΑΛΛΙΑ.....	57
4. ΑΝΤΙΣΤΟΙΧΕΣ ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΠΟΠ (PDO), GRANDCRU ΚΑΙ PREMIER CRU ΣΤΟΝ ΠΑΛΑΙΟ ΚΑΙ ΤΟΝΝΕΟ ΚΟΣΜΟ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ.....	62
5. ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ ΤΩΝ TERROIRS.....	72
6. ΠΡΟΣΠΑΘΕΙΕΣ ΔΙΑΧΩΡΙΣΜΟΥ ΑΝΩΤΕΡΩΝ ΥΠΟΖΩΝΩΝ ΕΝΤΟΣ ΜΙΑ ΖΩΝΗΣ ΠΟΠ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ ΚΑΙ ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟΜΕΛΛΟΝ.....	78
6.1. Οικική Νομοθεσία Ελλάδας.....	78
6.2. Σημαντικότερες ελληνικές οινοπαραγωγικές ζώνες.....	81
6.3. Δυνατότητες διαχωρισμού υποζωνών στην Ελλάδα.....	85

Κατάλογος Πινάκων

Πίνακας 1: Λίστα των Grand crus της Βουργουνδίας	15
Πίνακας 2: Premiers grands crus classes βάση της αναθεώρησης του 2022.....	36
Πίνακας 3: Grands crus classés βάση της αναθεώρησης του 2022	37
Πίνακας 4: Ζώνες ΠΟΠ Ελλάδα.....	79

Κατάλογος εικόνων

Εικόνα 1: Παγκόσμια συνεισφορά παραγωγής κρασιού των κύριων οινοπαραγωγικών περιοχών	2
Εικόνα 2: Μερίδιο της αμπελουργικής έκτασης της Γαλλίας σε σχέση με την υπόλοιπη ΕΕ - Πηγή Eurostat	2
Εικόνα 3: Έκταση γαλλικών οινοπαραγωγικών περιοχών	3
Εικόνα 4: Οινοπαραγωγικές περιοχές Γαλλίας.....	10
Εικόνα 5: Οινοπαραγωγικές ζώνες Βουργουνδίας	12
Εικόνα 6: Σύστημα κατηγοριοποίησης Βουργουνδίας	14
Εικόνα 7: Ετικέτες κρασιών Grand Crus Βουργουνδίας.....	15
Εικόνα 8: Ετικέτες κρασιών Premier Crus Βουργουνδίας	20
Εικόνα 9: Ενδεικτική ετικέτα κρασιού Village Βουργουνδίας.....	21
Εικόνα 10: Climats grand crus Chablis	23
Εικόνα 11: Απεικόνιση κατηγοριοποίησης αμπελώνων στο Chablis.....	23
Εικόνα 12: Κατηγοριοποίηση terroir Chablis.....	24
Εικόνα 13: Απεικόνιση των 10 Beaujolais crus	25
Εικόνα 14: Ταξινόμηση αμπελώνων στο Beaujolais.....	27
Εικόνα 15: Οινοπαραγωγικές ζώνες Μπορντώ	30
Εικόνα 16: Η ταξινόμηση του 1855 για το Bordeaux	33
Εικόνα 17: Ταξινόμηση του 1955 του Saint-Emillion	35
Εικόνα 18: Οινοπαραγωγική ζώνη Αλσατίας.....	39
Εικόνα 19: Η περιοχή του Colmar.....	40
Εικόνα 20: Κατανομή ποικιλιών σταφυλιών στην Αλσατία.	41
Εικόνα 21: Grand Cru αμπελοτόπια Αλσατίας.....	43
Εικόνα 22: Κατηγοριοποίηση crus Καμπανίας	46
Εικόνα 23: Οινοπαραγωγικές ζώνες Καμπανίας	47
Εικόνα 24: Οινοπαραγωγικές ζώνες περιοχής Λίγηρα.....	48
Εικόνα 25: Οινοπαραγωγική ζώνη Sancerre και Pouilly Fume.....	50
Εικόνα 26: Οινοπαραγωγικές περιοχές Λίγηρα.....	51
Εικόνα 27: Οινοπαραγωγική περιοχή Ροδανού	52
Εικόνα 28: Υποπεριοχές οινοπαραγωγικής περιοχής Ροδανού	53
Εικόνα 29: Διοικητικές περιφέρειες Δημοτικού διαμερίσματος Gard Γαλλίας	55

Εικόνα 30: Επίπεδα ταξινόμησης κρασιών του Ροδανού	56
Εικόνα 31: Αμερικάνικο σύστημα ταξινόμησης	63
Εικόνα 32: Οινοπαραγωγικές περιοχές Αυστραλίας	65
Εικόνα 33: Ενδεικτικές ετικέτες αυστραλιανών κρασιών	66
Εικόνα 34: Οινοπαραγωγικές περιοχές Καναδά.....	67
Εικόνα 35: Οινοπαραγωγικές περιοχές Χιλής.....	69
Εικόνα 36: Ταξινομήσεις κρασιού στην Ιταλία.....	70
Εικόνα 37: Σύστημα ταξινόμησης Ισπανίας.....	71
Εικόνα 38: Ετικέτα Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης	79
Εικόνα 39: Ετικέτα Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης	80
Εικόνα 40: Ζώνη ΠΟΠ Νάουσας	82
Εικόνα 41: Οινικός χάρτης Σαντορίνης.....	84

Συντμήσεις, ακρωνύμια, σύμβολα και ορισμοί

ΠΟΠ: Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

ha: εκτάρια

hl: εκατόλιτρα

OIV: International Organisation of Wine and Vine

INAO: Institut National d'Appellation d'Origin

AOC: Appellation d'Origin Controlee

DSS: Decision Support Systems

GCI: Geospatial Cyberinfrastructure platform

IPCC: Intergovernmental Panel on Climate Change

STUs: Soil Typological Units

SPA: soil- plant- atmosphere system

CSWI: Crop Water Stress Index

fHZs: functional Homogeneous Zones

GIS: Geographic Information System

AVA: American Viticultural Area

TTB: Alcohol and Tobacco Tax and Trade Bureau

VQA: Vintners Quality Alliance

DOCG: Denominazione di Origine Controllata e Garantita

IGT: Indicazione Geografica Tipica

DOC: Denominacion de Origen Calificada

VC: Vino de Calidad

VdIT: Vigno de la Tierra

1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ

1.1.Σκοπός και στόχοι της εργασίας

Η παρούσα εργασία εκπονήθηκε με σκοπό να μελετηθεί ο τρόπος διαχωρισμού των terroir των κυριότερων οινικών περιοχών της Γαλλίας αλλά και να διερευνηθούν οι παράγοντες που οδήγησαν στην κάθε ταξινόμηση. Επιπρόσθετα να παρουσιαστεί η νομοθεσία που συνοδεύει σήμερα την κάθε περιοχή αναδεικνύοντας τη μοναδικότητα της. Έπειτα να γίνει διερεύνηση αντίστοιχων κατηγοριών ταξινόμησης στον Παλαιό και στο Νεό κόσμο του κρασιού.

Στη συνέχεια παρουσιάστηκαν πειραματικές μέθοδοι αξιολόγησης των terroir που έχουν γίνει σε διάφορες περιοχές του κόσμου, χρησιμοποιώντας καινοτόμες τεχνολογίες μεγαλύτερης ακρίβειας, με στόχο να εξεταστεί η εφαρμογή τους στην Ελλάδα ώστε να επιτευχθεί διαχωρισμός σε ομοιογενείς υποζώνες εντός μίας ζώνης ΠΟΠ. Στις υπάρχουσες ζώνες ΠΟΠ παρατηρούνται μεγάλες διαφοροποιήσεις τόσο στα εδάφη όσο και στις κλιματικές συνθήκες που επικρατούν. Αυτή η παραλλακτικότητα εντός των ζωνών δίνει κρασιά με διαφορετικά χαρακτηριστικά παρά το ότι προέρχονται από την ίδια ποικιλία. Αποτελεί λοιπόν σημαντικό βήμα να γίνει μελέτη των συνθηκών που οδηγούν στο εκάστοτε αποτέλεσμα.

1.2.Εισαγωγή στον γαλλικό αμπελώνα

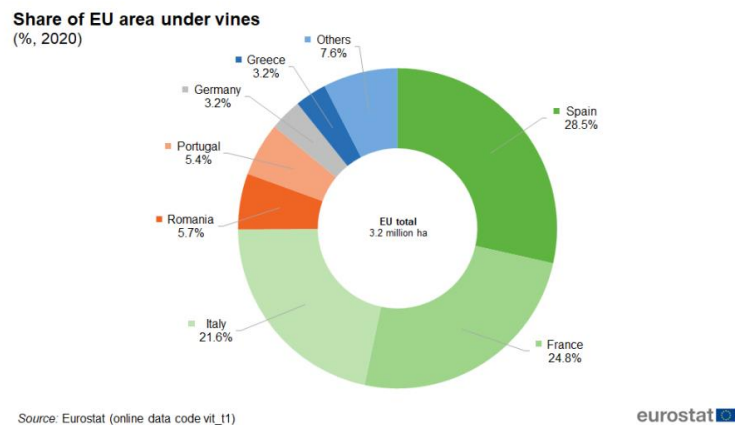
Ο γαλλικός αμπελώνας εμφανίζει πολύ μεγάλο ενδιαφέρον λόγω της ποιότητας των κρασιών που παράγει αλλά και της θέσης που έχει καταφέρει να λάβει στο παγκόσμιο οινικό σκηνικό και την οικονομία. Αποτελεί τη δεύτερη χώρα παγκοσμίως σε παραγωγή κρασιού.



Εικόνα 1. Παγκόσμια συνεισφορά παραγωγής κρασιού των κύριων οινοπαραγωγικών περιοχών

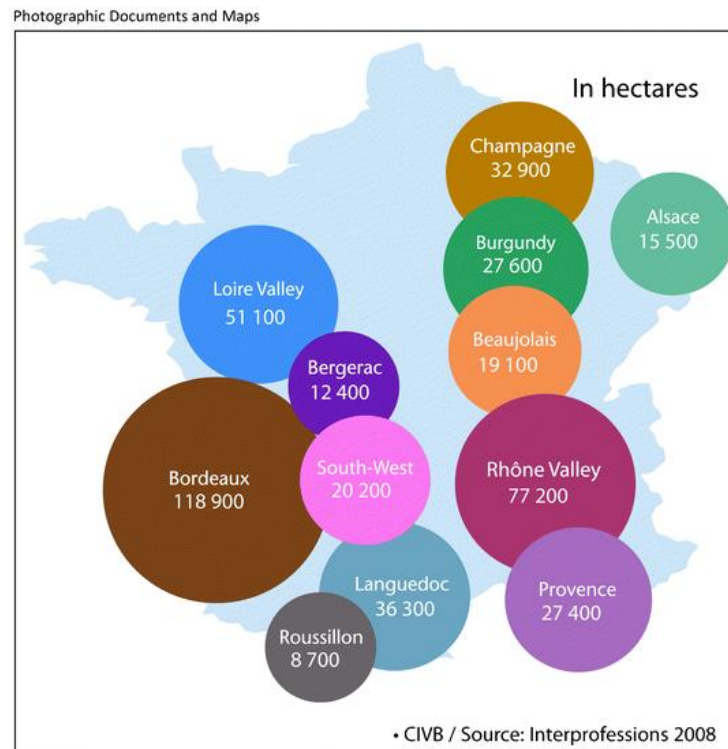
Πηγή WineFolly

Σε κλίμακα Ευρωπαϊκής Ένωσης αποτελεί τη δεύτερη χώρα σε έκταση αμπελώνων .



Εικόνα 2. Μερίδιο της αμπελουργικής έκτασης της Γαλλίας σε σχέση με την υπόλοιπη ΕΕ - Πηγή Eurostat

Σήμερα το μέγεθος του γαλλικού αμπελώνα ανέρχεται στα 795.286 ha ενώ η παγκόσμια έκταση αμπελώνων είναι 7.254.512 ha. Παρακάτω παρουσιάζεται η έκταση των επιμέρους οινικών περιοχών της Γαλλίας.



Εικόνα 3. Έκταση γαλλικών οινοπαραγωγικών περιοχών

Πηγή TheGeographyofWine

Η παραγωγή κρασιού στη Γαλλία το 2022 εκτιμήθηκε σε 45.616.000 hl(OIV) κατατάσσοντας τη δεύτερη παγκοσμίως.

Παράγοντες όπως το terroir, οι τοπικές παραδόσεις αμπελλοκαλλιέργειας και οινοποίησης αλλά ακόμη βασικότερα η μεμονωμένη ιστορία κάθε οινικής περιοχής διαμόρφωσαν τη φήμη και την ευρεία αποδοχή των γαλλικών κρασιών. Σε μια ευρύτερη προσέγγιση η Γαλλία εμφανίζει μακρά οινική ιστορία.

Μοναχοί, αυτοκράτορες και επαναστάτες συνέβαλλαν ο καθένας με τον τρόπο του στη διαμόρφωση της γαλλικής βιομηχανίας οίνου. Γίγαρτα τα οποία βρέθηκαν σε όλη την έκταση της Γαλλίας, χρονολογούνται πριν τις Ρωμαϊκές και Ελληνικές πολιτισμικές επιρροές, με κάποια δείγματα κοντά στη λίμνη της Γενεύης να είναι

ηλικίας άνω των 12000 ετών (Johnson H. , 1989). Κάποια αρχαιολογικά ευρήματα οδηγούν στην υπόθεση ότι οι Κέλτες ήταν οι πρώτοι που καλλιεργήσαν αμπέλια *Vitis vinifera* στη Γαλατία. Αν και δεν μπορεί να προσδιοριστεί η πρώτη φορά που κάποιος δοκίμασε κρασί από ποικιλίες καλλιεργημένες σε γαλλικό έδαφος, υπάρχουν αναφορές ότι γινόταν μεγάλη κατανάλωση κρασιού στη Γαλλία από το 500 π.Χ. Η ιστορία του γαλλικού κρασιού ξεκινάει επίσημα με την ίδρυση της Μασσαλίας από τους Έλληνες μετανάστες της Φώκαιας της Μικράς Ασίας κατά τον 6^ο π.Χ αιώνα. Το κλίμα της περιοχής, η παρουσία γηγενών αμπελιών και η δυσκολία μεταφοράς κρασιού σε αμφορείς από την πατρίδα τους, ώθησε τους νεοφερμένους Έλληνες στην οινοποίηση. Όταν οι Ρωμαίοι κατέλαβαν το βόρειο τμήμα της χώρας κατά τον 1^ο αιώνα μ.Χ, αμπέλια ήδη καλλιεργούνταν εκεί και η οινοποίηση λάμβανε χώρα σε περιοχές, που έκτοτε έγιναν συνώνυμες με το κρασί. Οι οινοποιοί ήταν μέλη φυλών που ακολούθησαν τον τρόπο που διέδωσαν οι Ρωμαίοι, συνεχίζοντας να παρασκευάζουν και να εμπορεύονται κρασί και μετά την πτώση της Ρωμαϊκής αυτοκρατορίας. Οι αμπελουργοί αναζήτησαν εξαρχής κομμάτια γης όπου τα αμπέλια θα είχαν τη μεγαλύτερη πιθανότητα να έχουν ομαλή ωρίμανση. Σύμφωνα με έναν τοπικό μύθο, ο Γάλλος αυτοκράτορας Καρλομάγνος επέλεξε μια συγκεκριμένη πλαγιά στο λόφο του Corton, στη Βουργουνδία για να φυτέψει έναν αμπελώνα. Είχε παρατηρήσει ότι το χιόνι σε εκείνη την πλαγιά έλιωνε πρώτο λόγω μόνιμης έκθεσης στο φως του ήλιου.

Οι εκκλησίες και τα μοναστήρια που ιδρύθηκαν στη Γαλλία, μεταξύ του 10^{ου} και 13^{ου} αιώνα, έπαιξαν καίριο ρόλο στην περαιτέρω εξέλιξη του κρασιού στη Γαλλία. Ωστόσο περιοριστικοί παράγοντες όπως οι αποστάσεις μεταξύ των περιοχών λόγω μεγάλου μεγέθους της χώρας καθώς και η μεταφορά του κρασιού διαμέσου πρόχειρων δρόμων, περιόρισε τις αγορές που μπορούσε τότε να εξελιχθεί το εμπόριο. Περιοχές με ξεκάθαρο πλεονέκτημα ήταν όσες είχαν πρόσβαση μέσω ποταμού, όπως η Αλσατία, αλλά και μέσω θαλάσσιων λιμανιών, όπως το Μπορντό.

Η δημοτικότητα του κρασιού αυξήθηκε περισσότερο, γύρω στο 1650, με την άφιξη του φελλού. Με τη Γαλλική Επανάσταση, κατά τη δεκαετία του 1780, οι εκκλησίες τέθηκαν εκτός της βιομηχανίας. Αμπελώνες που ήταν στην κατοχή των μοναχών πουλήθηκαν στην μεσαία τάξη αλλά και σε αγρότες. Το 1804 εισήχθη ο Ναπολεόντειος κώδικας που όριζε ότι όλοι οι κληρονόμοι, ανεξάρτητα από την ηλικία ή το φύλο τους, θα ισομοιράζονταν οποιαδήποτε κληρονομιά μεταξύ τους.

Ο κατακερματισμός των αμπελώνων, σε συνδυασμό με την άφιξη μιας νέας κατηγορίας γαιοκτημόνων, άνοιξε το δρόμο για εμπόρους των οποίων ο ρόλος ήταν να αναμιγνύουν και να πουλάνε κρασιά από πολλούς μικρούς παραγωγούς. Οι έμποροι αυτοί επωφελήθηκαν από πρόσβαση σε νέες αγορές ως αποτέλεσμα καλύτερων δρόμων, καναλιών και σιδηροδρομικών γραμμών.

Μετά τη γαλλική επανάσταση παρατηρήθηκε μία αύξηση στην παραγωγή κρασιού χαμηλής ποιότητας λόγω της έλλειψης γνώσης νέων τεχνολογιών και οινοποιητικών πρακτικών των Γάλλων οινοποιών. Το 1801 ο υπουργός Εσωτερικών του Ναπολέοντα, Jean-Antoine Chaptal, σύλλεξε την απαιτούμενη γνώση σε μία διατριβή στην οποία συνηγορούσε για την προσθήκη ζάχαρης στο κρασί ώστε να αυξηθούν τα επίπεδα αλκοόλης.

Στα μέσα του 19^{ου} αιώνα η βιομηχανία του κρασιού γνωρίζει ιδιαίτερη άνθηση λόγω της σύστασης μίας νέας κατηγορίας εύπορων καταναλωτών, ονομαζόμενων bourgeoisie, και έτσι αναδύεται μια ισχυρή αγορά για το κρασί και άλλα γαστρονομικά προϊόντα. Σημείο ιδιαίτερου ενδιαφέροντος αποτελούσε εκείνη την περίοδο η περιοχή Gironde του Μπορντό τόσο από την παριζιάνικη αγορά όσο και από τους Άγγλους με το σταθερό εμπόριο που διατηρούσαν. Η ταξινόμηση του 1855 του Μπορντό για εμπορικούς σκοπούς καθιέρωσε ισχυρά την έννοια της σειράς κατάταξης των κτημάτων κρασιού παρέχοντας έτσι την πιο διάσημη μορφή ταξινόμησης μέχρι σήμερα. Από αυτό το σημείο το κρασί έγινε ο ακρωγωνιάιος λίθος της γαλλικής οικονομίας και σύμβολο εθνικής περηφάνειας καθώς πλέον υπήρχε παγκόσμια αναγνώριση και αποδοχή των προτύπων αυτών.

Έναν αιώνα μετά την επανάσταση επήλθε μεγάλη αναταραχή στη Γαλλική βιομηχανία οίνου με την εμφάνιση των ασθενειών της αμπέλου, του περονόσπορου και του ωϊδίου και ακόμη χειρότερα της φυλλοξήρας, που πρόσβαλε σχεδόν κάθε αμπέλι.

Η αναφύτευση των αμπελώνων με υποκείμενα ανθεκτικά στη φυλλοξήρα είχε σαν αποτέλεσμα μία πολύ διαφορετική ποιότητα κρασιών από αυτή που κάποτε υπήρχε. Φημισμένοι αμπελώνες συρρικνώθηκαν ενώ μέχρι τότε γνωστές ποικιλίες εξαφανίστηκαν. Μεταξύ των δύο παγκόσμιων πολέμων έλαβε μεγάλη έκταση το φαινόμενο της εξαπάτησης μέσω της χρήσης ετικετών με ψευδή στοιχεία. Ως αντιμετώπιση του φαινομένου αυτού θεσπίστηκε η νομοθεσία της ονομασίας προέλευσης κατά τη δεκαετία του 1930.

Κατά το δεύτερο μισό του 20^{ου} αιώνα, ο πρωτόγνωρος ανταγωνισμός από το Νέο Κόσμο είχε ως αποτέλεσμα την εκτενή έρευνα της αμπελοκαλλιέργειας και της οινοποίησης. Με την επιτάχυνση της εξέλιξης των γαλλικών κρασιών απέκτησαν αξία παραμελημένοι μέχρι τότε αμπελώνες στα βόρεια της χώρας (Joseph, 1999).

2. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΚΗ ΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ

2.1. Η έννοια του terroir

Τα γεωγραφικά όρια των αμπελουργικών περιοχών στη Γαλλία έχουν σχεδιαστεί σύμφωνα με επακριβώς οριοθετημένα ‘terroirs’. Το terroir είναι μια συγκεκριμένη γεωγραφική περιοχή όπου η παραγωγή αντλεί τη μοναδικότητα της από τη συγκεκριμένη φύση της περιοχής αυτής. Βασίζεται σε ένα σύστημα αλληλεπιδράσεων μεταξύ φυσικού και βιολογικού περιβάλλοντος καθώς και σε ένα σύνολο ανθρωπίνων παραγόντων μέσα σε ένα χώρο τον οποίο έχτισε μια ανθρώπινη κοινότητα κατά τη διάρκεια της ιστορίας της με μια συλλογική παραγωγική γνώση. Υπάρχουν στοιχεία πρωτοτυπίας και χαρακτηριστικά γνωρίσματα του προϊόντος (INAO).

Πρόκειται για μια ευρεία έννοια που περιλαμβάνει τόσο βιοτικούς όσο και αβιοτικούς παράγοντες. Όσον αφορά το αμπέλι οι βιοτικοί παράγοντες περιλαμβάνουντο γεωλογικό υπόβαθρο, την κλίση, τον προσανατολισμό της πλαγιάς και την αποστράγγιση. Οι αβιοτικοί παράγοντες περιλαμβάνουν το κλίμα, τον τύπο του εδάφους, το σχήμα καλλιέργειας του αμπελιού, τη διαδικασία οινοποίησης, την παραγωγή μονοποικιλιακών ή πολυποικιλιακών κρασιών καθώς και τη χρήση χειρωνακτικού ή μηχανικού τρύγου. Η έννοια του terroir σχετίζεται ισχυρά με την ιστορία ενός τόπου, τις κοινωνικές τάξεις και τη γενεαλογία (Langewiesche, 2000). Σύμφωνα με τον Cornelis Van Luuven, καθηγητή αμπελουργίας στο E.N.I.T.A. (Ecole Nationale d’Ingénieurs des Travaux Agricoles) του Bordeaux, το ‘terroir’ αναφέρεται στη σχέση μεταξύ των χαρακτηριστικών ενός γεωργικού προϊόντος και της γεωγραφικής του προέλευσης η οποία δύναται να επηρεάσει αυτά τα χαρακτηριστικά. (Van Leeuwen B. P., 2007). Ο κυρίαρχος παράγοντας που επηρεάζει την υψηλή ποιότητα ενός αμπελώνα φαίνεται να σχετίζεται με ένα ήπιο υδατικό stress, είτε επειδή το κλίμα είναι ξηρό είτε λόγω χαμηλής ικανότητας του εδάφους να συγκρατεί το νερό (Van Leeuwen & Seguin, 2006).

Έπειτα από αιώνες οινοποιήσεων οι αμπελουργοί διαπίστωσαν ότι συγκεκριμένα φυσικά χαρακτηριστικά του εδάφους είναι σημαντικά για ποιοτικούς

αμπελώνες. Μελέτες έδειξαν ότι ο τύπος του εδάφους επηρεάζει το βάθος ριζοβολίας (White, 2009). Τα ριζικά συστήματα των αμπελιών μπορούν να διεισδύσουν σε βάθος 5-6m σε εδάφη με χαλίκι ή άμμο όπως στο Medoc. Τα αμπέλια μπορούν να αποδώσουν καλά σε ρηγά εδάφη όπως τα ρηγά εδάφη πάνω από ασβεστόλιθο στις πλαγιές της Βουργουνδίας (White, 2009). Μερικές ποικιλίες σταφυλιών προτιμούν διαφορετικό βάθος εδάφους, όπως το Chardonnay το οποίο αποδίδει καλύτερα σε βαθιά εδάφη ενώ το Syrah σε ρηγά εδάφη (White, 2009).

Το pH του εδάφους είναι σημαντικό διότι επιδρά στη διαθεσιμότητα διαφόρων θρεπτικών συστατικών ενώ οι ακραίες τιμές pH αναστέλλουν την ανάπτυξη του ριζικού συστήματος (White, 2009). Τιμές κάτω από 5,5 ή πάνω από 10 θεωρούνται πολύ όξινες ή πολύ βασικές για να υποστηρίξουν τη διαδικασία ανάπτυξης του αμπελιού (Neiryneck, 2009). Οι υψηλές τιμές pH μειώνουν τη διαθεσιμότητα σε σίδηρο, χαλκό, ψευδάργυρο και μαγγάνιο ενώ χαμηλές τιμές pH μειώνουν τα επίπεδα πρόσληψης φωσφόρου (White, 2009). Τα κοινά άλατα (με εξαίρεση τα νιτρικά και τα χλωριούχα) δεν ωφελούν τα εδάφη γιατί μειώνουν τη διαθεσιμότητα καλίου στα αμπέλια, συστατικό απαραίτητο για την αναπτυξή τους (Neiryneck, 2009).

Η υφή του εδάφους (ποσότητα σε χαλίκι, άμμο, λάσπη και άργιλο) επηρεάζει την αποστράγγιση, την ικανότητα συγκράτησης νερού και την εύκολη καλλιέργεια του (White, 2009). Η δομή και η συνοχή του εδάφους σχετίζονται με το πως τα σωματίδια συγκρατούνται μεταξύ τους ενώ φαίνεται να επηρεάζει τη δύναμη του εδάφους, την αποστράγγιση και την ευκολία διείσδυσης των ριζών (White, 2009). Τα εδάφη χρειάζονται καλή αποστράγγιση καθώς το πλεονάζον νερό διογκώνει τα σταφύλια. Εδάφη με υψηλή περιεκτικότητα σε άργιλο τείνουν να είναι συμπαγή, παράγοντας που εμποδίζει τη διείσδυση των ριζών του αμπελιού σε βάθος με απαραίτητα θρεπτικά συστατικά και νερό (Neiryneck, 2009).

Το χρώμα του εδάφους επιδρά άμεσα στη θερμοκρασία που αναπτύσσει. Όσο πιο σκούρο το έδαφος τόσο πιο ζεστές θερμοκρασίες αναπτύσσει και πιο γρήγορα επιτελείται η ωρίμανση των σταφυλιών (Neiryneck, 2009). Τα κοκκινωπά εδάφη υποδηλώνουν καλή αποστράγγιση (White, 2009). Τα βραχώδη εδάφη επίσης συγκρατούν θερμότητα και προάγουν την ωρίμανση. Τα πετρώδη εδάφη αναγκάζουν τα αμπέλια να αναζητήσουν νερό και θρεπτικά συστατικά σε μεγαλύτερα βάθη, είναι δε κατάλληλα για ποικιλίες όπως το Syrah (Neiryneck, 2009). Η παρουσία ασβεστόλιθου

υποδηλώνει ουδέτερο προς αλκαλικό pH, καλή δομή εδάφους και ενδεχομένως περιορισμό στο βάθος ριζοβολίας (White, 2009).

Στη μελέτη του ο White (White, 2009) συγκεντρώνει τα εδαφικά και γεωλογικά χαρακτηριστικά περιοχών χαμηλού και υψηλού δυναμικού για την καλλιέργεια αμπελιών. Έτσι τοποθεσίες χαμηλού δυναμικού έχουν πυροκλαστικά και μεταμορφικά πετρώματα με λίγα υπολείμματα ανόργανων ορυκτών ενώ παρουσιάζουν ρηγά, αμμώδη εδάφη με μικρή ικανότητα συγκράτησης του νερού, χαμηλό ή υψηλό pH, λίγη οργανική ύλη με χαμηλά επίπεδα αζώτου, φτωχή δομή εδάφους και ελλιπώς στραγγιζόμενο υπέδαφος. Τοποθεσίες υψηλού δυναμικού εντοπίζονται συνήθως σε πυριγενή πετρώματα, και πιο συγκεκριμένα μαφικά (πυριτικό ορυκτό ή πυριγενές πέτρωμα πλούσιο σε μαγνήσιο και σίδηρο) ή συγκεκριμένους σχιστόλιθους ή ασβεστόλιθους μαζί με μεταμορφικά πετρώματα και λάσπη από τις πέτρες του από πάνω επιπέδου.

Τα εδάφη είναι συνήθως βαθιά με μερικά λεπτά σωματίδια που έχουν ικανότητα συγκράτησης νερού, pH από 5,5 έως 7,5, μη απορροφήσιμο αλουμίνιο, καθόλου άλατα, υψηλή περιεκτικότητα σε οργανική ύλη στον Α ορίζοντα (ορυκτός ορίζοντας που σχηματίζεται στην επιφάνεια του εδάφους ή κάτω από έναν ορίζοντα Ο, στο οποίο έχει εξαλειφθεί όλη ή μεγάλο μέρος της αρχικής δομής των υποκείμενων πετρωμάτων ή γεωλογικών κοιτασμάτων (Hartemink, et al., 2020) ομοιόμορφα συσσωματώματα και καλά στραγγιζόμενα εδάφη. Οι τοποθεσίες χαμηλού δυναμικού χρειάζονται μικρότερες αποστάσεις ανάμεσα στα αμπέλια ώστε να αυξήσουν την παραγωγή ανά εκτάριο ενώ οι υψηλού δυναμικού χρειάζονται μεγαλύτερα διαστήματα μεταξύ τους (White, 2009).

Η ευρωστία σε ένα αμπέλι είναι απόλυτα σημαντική για την παραγωγή καλού κρασιού. Η υπερβολική ευρωστία αντανακλά έλλειψη ισορροπίας μεταξύ των βλαστικών και αναπαραγωγικών μερών του αμπελιού όπου συνήθως συμβαίνει υπερβολική βλαστική ανάπτυξη. Το αποτέλεσμα είναι να υπάρχει μειωμένη δημιουργία φρούτου και περισσότερης σκίασης η οποία επιβραδύνει την ωρίμανση του φρούτου και ελλοιώνει την ποιότητα του σταφυλιού (White, 2009). Η υπερβολική ευρωστία στις ερυθρές ποικιλίες δημιουργεί επιπλέον σκίαση στα σταφύλια, η οποία επιβραδύνει την ανάπτυξη του χρώματος και των φαινολικών συστατικών (White, 2009). Παράγοντες που οδηγούν σε υπερβολική ευρωστία είναι είτε πολλά περισσότερα θρεπτικά συστατικά του εδάφους ή πολύ περισσότερο νερό κατά την άρδευση.

Τα αμπέλια εξασφαλίζουν από το έδαφος νερό και θρεπτικά συστατικά. Χρειάζονται συνολικά 16 στοιχεία τα οποία τους επιτρέπουν να αναπτύσσονται ομαλά, να ανθίζουν και να παράγουν φρούτο. Τα 10 μακροθρεπτικά στοιχεία που απαιτούνται σε μεγάλες συγκεντρώσεις είναι ο άνθρακας, το υδρογόνο, το άζωτο, το οξυγόνο, ο φώσφορος, το θείο, το ασβέστιο, το μαγνήσιο, το κάλιο και το χλώριο. Τα 6 μικροθρεπτικά στοιχεία που απαιτούνται σε μικρότερες συγκεντρώσεις είναι ο σίδηρος, το μαγγάνιο, ο ψευδάργυρος, ο χαλκός, το βόριο και το μολυβδαίνιο. Ο άνθρακας και το οξυγόνο προέρχονται κυρίως από την ατμόσφαιρα μέσω της φωτοσύνθεσης, το οξυγόνο και το υδρογόνο από το νερό μέσω του ριζικού συστήματος και τα υπόλοιπα στοιχεία προέρχονται από το έδαφος. Το έδαφος λαμβάνει τα αποθέματα θρεπτικών στοιχείων από τη διάβρωση του βραχώδους υποστρώματος, από ιζήματα επιφανειακών εναποθέσεων ή από σκόνη μεταφερόμενη με τον αέρα. Άλλα μικροστοιχεία τα οποία όμως δεν είναι απαραίτητα στην ανάπτυξη του αμπελιού αλλά προσδίδουν ιδιαίτερα αρώματα στα σταφύλια είναι το χρώμιο, το σελήνιο, το ιώδιο, το κοβάλτιο, το αρσενικό, ο υδράργυρος, το κάδμιο, ο μόλυβδος και το νικέλιο. Οι μυκόρριζες είναι σημαντικά μέρη της χλωρίδας του εδάφους καθώς ενισχύουν την πρόσληψη στοιχείων στα φυτά (White, 2009).



Εικόνα 4. Οινοπαραγωγικές περιοχές Γαλλίας

Πηγή: <https://francemap360.com/france-wine-map>

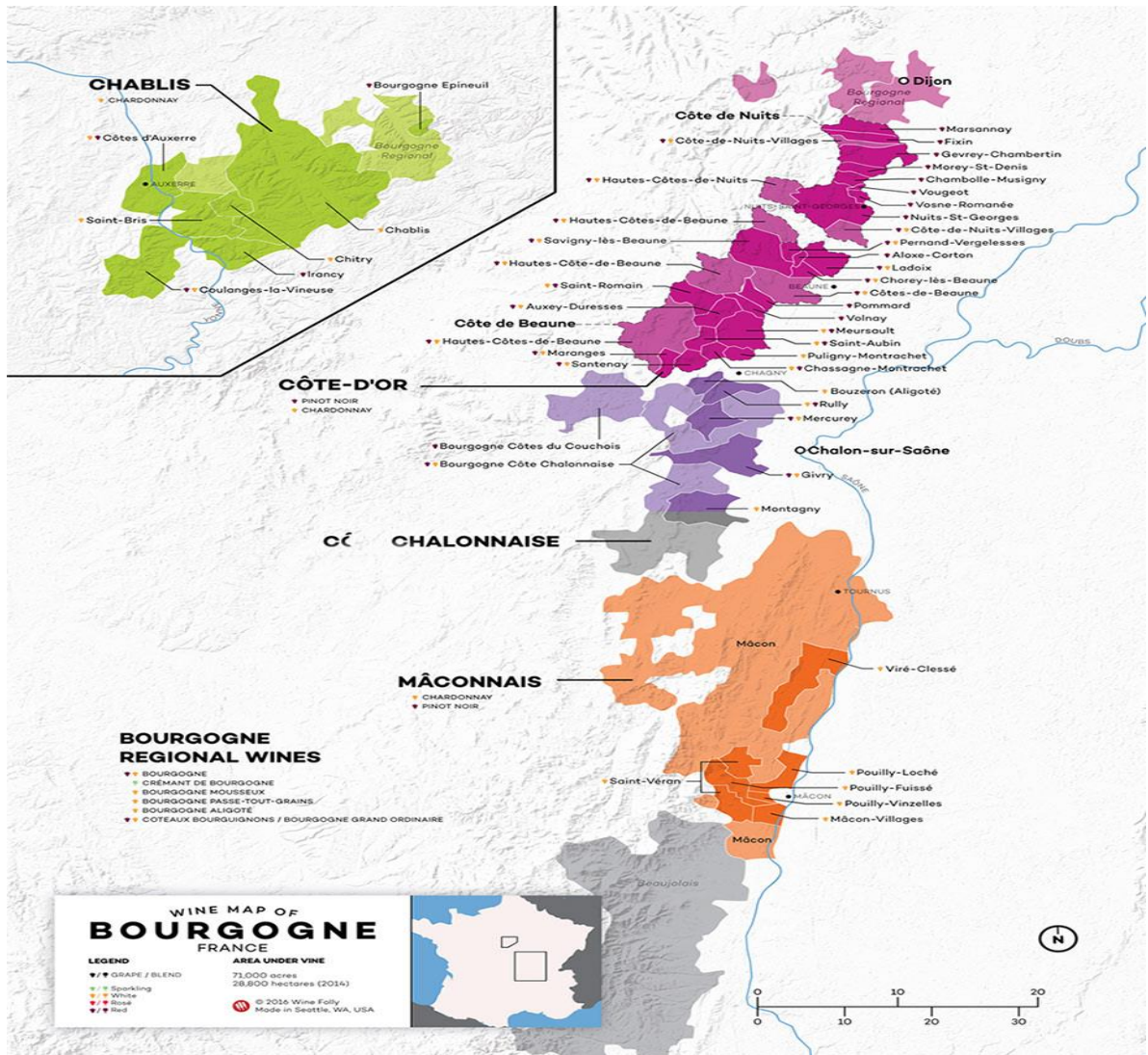
2.2.Βουργουνδία

Η Βουργουνδία αμπελουργικά χαρακτηρίζεται από τον κατακερματισμό της γης. Υπάρχουν καταγεγραμμένοι 8.615 αμπελουργοί για μία έκταση 47.843 εκταρίων. Ο κατακερματισμός προέκυψε από τον Ναπολέοντιο κώδικα που αφορούσε στην κληρονομιά και σύμφωνα με τον οποίο προβλεπόταν η εξ αδιαιρέτου μεταβίβαση της γης στους κληρονόμους. Έτσι παρατηρείται στον ίδιο αμπελώνα να υπάρχουν πολλοί ιδιοκτήτες. Ιστορικά, η έντονη παρουσία των μοναστηριακών ταγμάτων, για περίπου 8 αιώνες στην περιοχή, με σχεδόν αποκλειστική ενασχόληση τις γεωργικές και αμπελουργικές εργασίες, τους κληροδότησε τη χαρτογράφηση των αμπελώνων. Η ιεράρχησή τους μας επιτρέπει, ακόμα και σήμερα, να γνωρίζουμε με ασφάλεια ποιες είναι οι καλύτερες περιοχές και ποια τα καλύτερα αμπελοτεμάχια τόσο για τις λευκές όσο και τις ερυθρές ποικιλίες.

Οι δύο βασικές ποικιλίες σταφυλιού που συναντώνται στη Βουργουνδία είναι το Pinot Noir και το Chardonnay, και τα δύο μέλη της εκτεταμένης οικογένειας των ποικιλιών σταφυλιού Pinot. Σε όλη την περιοχή αναπτύσσονται επίσης οι ποικιλίες Gamay και Aligote οι οποίες δίνουν πιο ρουστίκ στυλ κρασιού. Το Gamay χρησιμοποιείται στα κόκκινα και ροζέ κρασιά του Macon, ενώ το Aligote έχει τη δική του ονομασία προέλευσης υπό τη μορφή Bourgogne Aligoté.

Τα κρασιά της Βουργουνδίας προέρχονται από διάφορες υποπεριοχές, κάθε μία με ιδιαίτερο χαρακτήρα. Τέσσερις από αυτές βρίσκονται στην καρδιά της Βουργουνδίας, σε μία στενή λωρίδα που εκτείνεται 120 χλμ. ανάμεσα στις πόλεις Ντιζόν και Μακόν. Ξεκινώντας από τα βόρεια συναντάμε την Côte-d'Or (που περιλαμβάνει την Côte de Nuits και την Côte de Beaune), οδεύοντας προς τα νότια η Côte Chalonnaise και το Maconnais.

Η Cote de Nuits βρίσκεται δίπλα στη Dijon. Περιλαμβάνει 24 grand cru αμπελοτεμάχια και το 80% της παραγωγής είναι κόκκινα κρασιά από Pinot Noir. Το 20% αφορά λευκά κρασιά από Chardonnay ή ροζέ από Pinot Noir και ενίοτε Pinot Gris ή Gamay (Marsannay). Τα Pinot Noir της περιοχής μπορούν να παλαιώσουν για αρκετές δεκαετίες.



Εικόνα 5.Οινοπαραγωγικές ζώνες Βουργουνδίας

Πηγή: Winefolly

Νοτιότερα από την Côte de Nuits βρίσκεται η Côte de Beaune. Περιλαμβάνει 8 Grand Cru, επτά από τα οποία αφορούν λευκό κρασί από Chardonnay. Το Corton Grand Cru είναι το μόνο που περιλαμβάνει και λευκό (Chardonnay) και κόκκινο (Pinot Noir) κρασί.

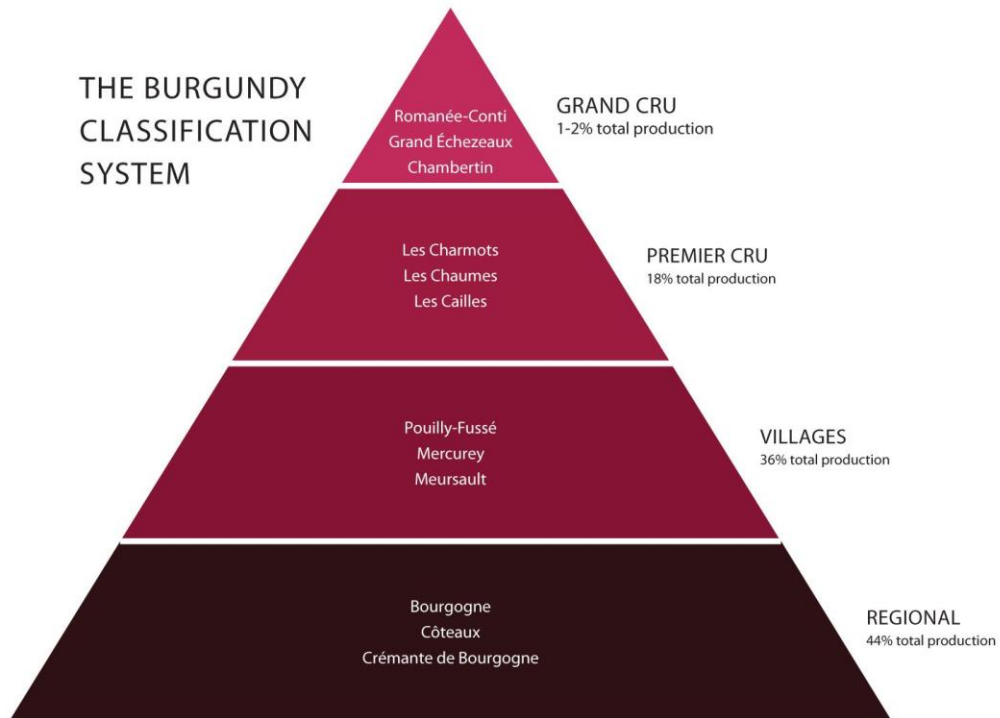
Η Côte Chalonnaise βρίσκεται ανάμεσα στις πόλεις Chagny και Saint-Vallerin και δεν έχει κανένα Grand Cru. Στο χωριό Bouzeron, το πρώτο που συναντάμε, καλλιεργείται κυρίως η λευκή ποικιλία Aligoté. Το Rully κάνει εξαιρετικά αφρώδη, λευκά και ροζέ, με την παραδοσιακή μέθοδο της Καμπανίας (Cremant de Bourgogne).

Το Maconnais, κυρίως γνωστό για τα Chardonnay του, αποτελεί τη νοτιότερη και μεγαλύτερη σε μέγεθος περιοχή της Βουργουνδίας. Στην περιοχή αυτή βρίσκεται το φημισμένο χωριό Pouilly-Fuissé που κάνει εξαιρετικά Chardonnay με παλαιώση σε βαρέλι και ώριμο, ζουμερό φρουτώδη χαρακτήρα.

Η παραγωγή κρασιού στην Βουργουνδία γίνεται με τρεις διαφορετικούς τρόπους: Ο πρώτος είναι μέσω διαπραγματευτών (negociants), οι οποίοι αγοράζουν τα σταφύλια ή το κρασί από αρκετούς, μικρότερους παραγωγούς και το πωλούν με την επωνυμία τους. Ο δεύτερος είναι μέσω των συνεταιρισμών (co-operatives). Πρόκειται για οργανωμένες ομάδες καλλιεργητών σταφυλιών που ίδρυσαν ένα οινοποιείο για συλλογική χρήση. Η τρίτη μέθοδος αφορά τους οινοπαραγωγούς που κατέχουν αμπελώνες και οινοποιείο. Αυτό είναι λιγότερο κοινό από τα άλλα δύο, λόγω του κόστους που συνεπάγεται η κατασκευή και συντήρηση των εγκαταστάσεων παραγωγής κρασιού. Οι τελευταίοι σχεδόν σίγουρα θα δηλώνουν στις ετικέτες τους “mis en bouteille au domaine” (εμφιαλωμένο στο σπίτι -οινοποιείο).

Σε αντίθεση με το Μπορντώ, το οποίο διαμορφώνει την κατηγοριοποίηση του βάσει του Chateau ή του παραγωγού, στη Βουργουνδία κατηγοριοποιείται το terroir. Αυτό φαίνεται να έχει μελετηθεί πριν από περισσότερο από 400 χρόνια, αρχικά από τους μοναχούς και έπειτα από οινοποιούς. Τα καλύτερα κρασιά παράγονταν σταθερά από σταφύλια που καλλιεργούνταν στην κορυφή των πλαγιών της περιοχής Corton. Σε αυτά αποδόθηκε η ταξινόμηση Grand Cru γύρω στα μέσα του 1800 όταν η Γαλλία αποφάσισε να κατηγοριοποιήσει τα καλύτερα κρασιά. Η ακόλουθη περιοχή κάτω από την πλαγιά ήταν η επόμενη καλύτερη ζώνη παραγωγής κρασιών χρόνο με το χρόνο και έτσι της αποδόθηκε ο χαρακτηρισμός Premier Cru. Τα κρασιά που παράγονταν από τα σταφύλια στο κάτω μέρος της πλαγιάς χαρακτηρίστηκαν ως Village (Dougherty, 2012)

Οι γεωλόγοι παρατήρησαν ότι τα όρια αυτών των τριών ζωνών ταξινόμησης ήταν γεωλογικά (Wilson, 1998). Το terroir ελέγχεται από τις υποκείμενες βραχώδεις περιοχές. Η ζώνη Grand Cru καλύπτεται από ασβεστολιθική μάργα. Παρακάτω η ζώνη Premier Cru από την ασβεστολιθική πλάκα Dalle Nacree. Τέλος η κατώτατη περιοχή είναι ένα μίγμα ασβεστόλιθου και μάργας.



Εικόνα 6. Σύστημα κατηγοριοποίησης Βουργουνδίας

2.2.1. GrandCru

Περιλαμβάνει περιοχές αμπελώνων υψηλής ποιότητας από τις οποίες καθεμία έχει τη δική της ανεξάρτητη ονομασία προέλευσης. Στην ετικέτα αναγράφεται μόνο ο αμπελώνας και το status Grand Cru. Πρόκειται για αμπελώνες της περιοχής Côte d’Or και υποπεριοχές του Chablis. Όλα τα ερυθρά παράγονται στην Côte de Nuits ενώ τα λευκά στην Côte de Beaune και στο Chablis (Dunning, 2019).

Υπάρχουν 32 ονομασίες προέλευσης GrandCru Βουργουνδίας και κάποιες από αυτές επιτρέπουν στις ετικέτες των κρασιών τους να αναφέρουν επακριβώς από ποιο μέρος της περιοχής GrandCru προέρχεται το κρασί.

Τα κρασιά αυτής της κατηγορίας παράγονται από τις χαμηλότερες αποδόσεις όλων των κατηγοριοποιημένων κρασιών της Βουργουνδίας. Μόλις το 2% των αμπελώνων των περιοχών της Βουργουνδίας λαμβάνουν αυτό το status.



Εικόνα 7.Ετικέτες κρασιών GrandCrus Βουργουνδίας

Πίνακας 1.Λίστα των Grandcrustης Βουργουνδίας

Grand Cru	Region	Village	Wine style	Vineyard surface (2010) ^[4]
Ruchottes-Chambertin	Côte de Nuits	Gevrey-Chambertin	Red wine	3.25 hectares (8.0 acres)
Romanée-Saint-Vivant	Côte de Nuits	Vosne-Romanée	Red wine	8.45 hectares (20.9 acres)
Romanée-Conti	Côte de Nuits	Vosne-Romanée	Red wine	1.76 hectares (4.3 acres)
Richebourg	Côte de Nuits	Vosne-Romanée	Red wine	7.89 hectares (19.5 acres)

Grand Cru	Region	Village	Wine style	Vineyard surface (2010)^[4]
Musigny	Côte de Nuits	Chambolle-Musigny	Red and some white wine	10.67 hectares (26.4 acres)
Montrachet	Côte de Beaune	Puligny-Montrachet ^[4]	White wine	8.00 hectares (19.8 acres)
Mazoyères-Chambertin	Côte de Nuits	Gevrey-Chambertin	Red wine	1.82 hectares (4.5 acres)
Mazis-Chambertin	Côte de Nuits	Gevrey-Chambertin	Red wine	8.95 hectares (22.1 acres)
Latricières-Chambertin	Côte de Nuits	Gevrey-Chambertin	Red wine	7.31 hectares (18.1 acres)
La Tâche	Côte de Nuits	Vosne-Romanée	Red wine	5.08 hectares (12.6 acres)
La Romanée	Côte de Nuits	Vosne-Romanée	Red wine	0.84 hectares (2.1 acres)
La Grande Rue	Côte de Nuits	Vosne-Romanée	Red wine	1.65 hectares (4.1 acres)
Griotte-Chambertin	Côte de Nuits	Gevrey-Chambertin	Red wine	2.63 hectares (6.5 acres)

Grand Cru	Region	Village	Wine style	Vineyard surface (2010)^[4]
Grands Échezeaux	Côte de Nuits	Flagey-Echézeaux	Red wine	8.78 hectares (21.7 acres)
Échezeaux	Côte de Nuits	Flagey-Echézeaux	Red wine	35.77 hectares (88.4 acres)
Criots-Bâtard-Montrachet	Côte de Beaune	Chassagne-Montrachet	White wine	1.57 hectares (3.9 acres)
Corton-Charlemagne	Côte de Beaune	Ladoix-Serrigny ^[4]	White wine	52.08 hectares (128.7 acres)
Corton	Côte de Beaune	Pernand-Vergelesses ^[4]	Red and some white wine	97.53 hectares (241.0 acres)
Corton	Côte de Beaune	Ladoix-Serrigny ^[4]	Red and some white wine	97.53 hectares (241.0 acres)
Corton	Côte de Beaune	Aloxe-Corton ^[4]	Red and some white wine	97.53 hectares (241.0 acres)
Clos Saint-Denis	Côte de Nuits	Morey-Saint-Denis	Red wine	6.24 hectares (15.4 acres)
Clos des Lambrays	Côte de Nuits	Morey-Saint-Denis	Red wine	8.52 hectares (21.1 acres)

Grand Cru	Region	Village	Wine style	Vineyard surface (2010)^[4]
Clos de Vougeot	Côte de Nuits	Vougeot	Red wine	49.43 hectares (122.1 acres)
Clos de Tart	Côte de Nuits	Morey-Saint-Denis	Red wine	7.30 hectares (18.0 acres)
Clos de la Roche	Côte de Nuits	Morey-Saint-Denis	Red wine	16.52 hectares (40.8 acres)
Chevalier-Montrachet	Côte de Beaune	Puligny-Montrachet	White wine	7.47 hectares (18.5 acres)
Charmes-Chambertin	Côte de Nuits	Gevrey-Chambertin	Red wine	29.57 hectares (73.1 acres)
Charlemagne	Côte de Beaune	Pernand-Vergelesses ^[4]	White wine	0 hectares (0 acres)
Charlemagne	Côte de Beaune	Aloxe-Corton ^[4]	White wine	0 hectares (0 acres)
Chapelle-Chambertin	Côte de Nuits	Gevrey-Chambertin	Red wine	5.48 hectares (13.5 acres)
Chambertin-Clos de Bèze	Côte de Nuits	Gevrey-Chambertin	Red wine	15.78 hectares (39.0 acres)

Grand Cru	Region	Village	Wine style	Vineyard surface (2010) ^[4]
Chambertin	Côte de Nuits	Gevrey-Chambertin	Red wine	13.57 hectares (33.5 acres)
Chablis Grand Cru	Chablis	Chablis	White wine	104.08 hectares (257.2 acres)
Bonnes-Mares	Côte de Nuits	Morey-Saint-Denis ^[a]	Red wine	14.71 hectares (36.3 acres)
Bonnes-Mares	Côte de Nuits	Chambolle-Musigny ^[a]	Red wine	14.71 hectares (36.3 acres)
Bienvenues-Bâtard-Montrachet	Côte de Beaune	Puligny-Montrachet	White wine	3.58 hectares (8.8 acres)
Bâtard-Montrachet	Côte de Beaune	Puligny-Montrachet ^[d]	White wine	11.73 hectares (29.0 acres)

2.2.2.PremierCru

Αποτελεί την επόμενη κατηγορία και αφορά περίπου το 12% των αμπελώνων της Βουργουνδίας. Όλα τα κρασιά PremierCru γίνονται με την ονομασία προέλευσης της τοπικής κοινότητας (χωριό), αλλά οι ετικέτες τους δηλώνουν το «Premier Cru» για να δείξουν την ανώτερη προέλευσή τους. Αν το κρασί έχει παραχθεί από ένα μόνο αμπελοτόπι (singlevineyard), το όνομα αυτού του αμπελώνα μπορεί να επισυναφθεί στο όνομα της κοινότητας ως μέρος του τίτλου της ονομασίας προέλευσης. Για παράδειγμα ένα κρασί από τον αμπελώνα Perrieres, Premier Cru στο Meursault θα χαρακτηριστεί

ως Meursault-Perrieres ή ως Meursault Premier Cru με το όνομα του αμπελώνα Perrieres να αναφέρεται αλλού στην ετικέτα. Οι περίπου 600 αμπελώνες Premier Cru κατανέμονται και στις πέντε υποπεριφέρειες της Βουργουνδίας, εκτός από το Maconnais. Σε αυτή την κατηγορία περιλαμβάνονται ορισμένα εξαιρετικά καλά κρασιά τα οποία έχουν λάβει μεγαλύτερη αναγνώριση από κρασιά κατηγορίας Grand Cru.



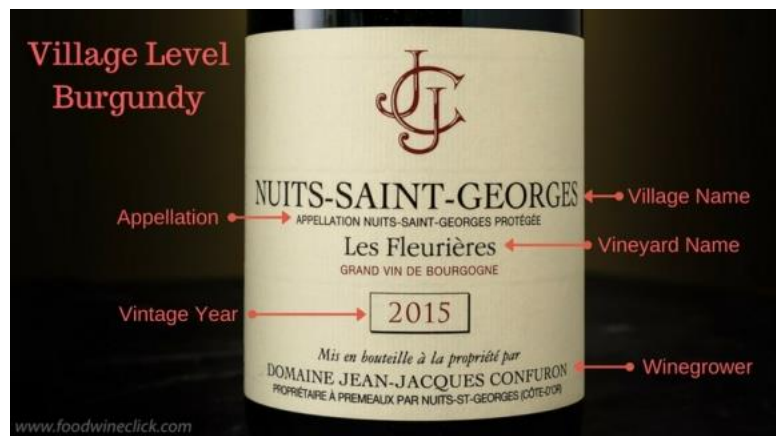
Εικόνα 8.Ετικέτες κρασιών PremierCrus Βουργουνδίας

Πηγή : www.decanter.com

2.2.3.Village

Τα κρασιά αυτής της κατηγορίας, τα οποία αντιπροσωπεύουν περίπου το 37% της παραγωγής, δεν ακολουθούν τους ίδιους κανόνες και συνθήκες οινοποίησης με αυτά των υψηλότερων κατηγοριών. Μπορούν να διεκδικούν μόνο την τοπική κοινοτική (χωριό) ονομασία προέλευσης (π.χ. Pommard) ή περιφερειακές ονομασίες χαμηλότερου επιπέδου.

Αυτά τα κρασιά μπορούν να παραχθούν από ένα μόνο αμπελοτόπι ή από πολλά.



Εικόνα 9.Ενδεικτική ετικέτα κρασιού Village Βουργουνδίας

2.2.4.Τοπικοί Οίνοι (Regional Appellations)

Η Βουργουνδία έχει διάφορες περιφερειακές (π.χ. Bourgogne) και υποπεριφερειακές (π.χ. BourgogneHautesCotesdeNuits) ονομασίες προέλευσης που εμφανίζονται στις ετικέτες. Η χρήση τους γίνεται συνήθως για κρασιά από αταξινόμητους αμπελώνες και καλύπτουν μια σχετικά μεγάλη περιοχή, σχεδόν όλη την Βουργουνδία. Αυτές οι ονομασίες προέλευσης καλύπτουν το φάσμα των ροζέ και αφρωδών οίνων της Βουργουνδίας και εκείνων που προέρχονται από ποικιλίες αμπέλου «χαμηλότερης ποιότητας», Aligote και Gamay.

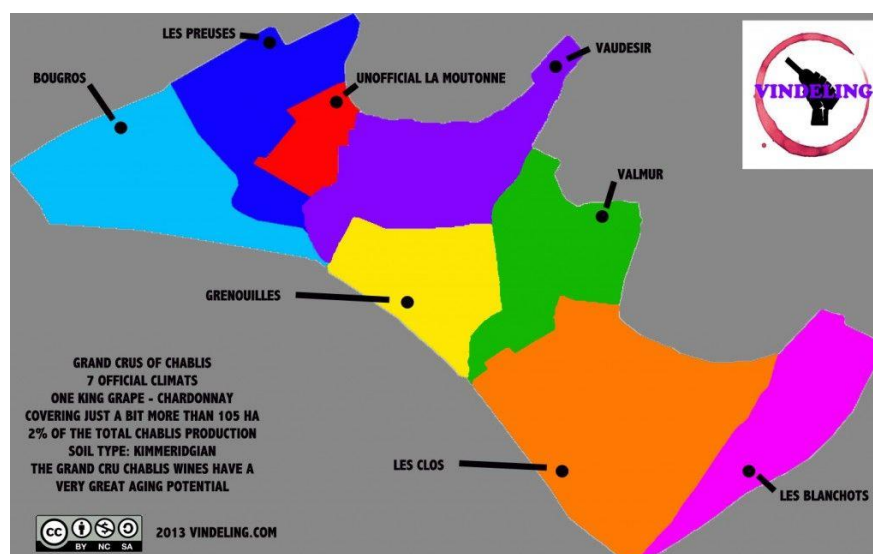
2.2.5.Chablis

Το Chablis, το οποίο βρίσκεται στη βορειοδυτική Βουργουνδία, παράγει λευκά κρασιά διαφορετικά σε στιλ από αυτά της κεντρικής Βουργουνδίας. Οι εκτάσεις των αμπελώνων καλύπτουν μια περιοχή 580 εκταρίων. Στην περιοχή η ιστορία του κρασιού ξεκίνησε από το 12ο αιώνα, από τους Κιστερσιανούς μοναχούς. Το έδαφος χρονολογείται σε ηλικία “kimmeridgian” και είναι ουσιαστικά ασβεστολιθικό, πλούσιο

σε θαλάσσια απολιθώματα. Ο όρος *kimmeridgian* αναφέρεται σε μια γεωλογική ηλικία κατά την Ύστερη Ιουρασική εποχή, περίπου πριν 150 εκατομμύρια χρόνια. Το υπέδαφος αποτελείται από γκρι μάργα που εναλλάσσεται με ζώνες ασβεστόλιθου, οι οποίες είναι συχνά πλούσιες σε απολιθώματα *Exogyra virgula*¹. Σε αυτό το ιδιαίτερο έδαφος αλλά και στη δροσιά που προσφέρει ο ποταμός Serein, οφείλουν τα Chablis τον ιδιαίτερο μεταλλικό χαρακτήρα τους και την κοφτερή τους οξύτητα. Η ποικιλία η οποία δίνει κρασιά εξαιρετικής ποιότητας είναι η λευκή chardonnay. Παράγονται λευκά ξηρά κρασιά με ιδιαίτερα χαρακτηριστικά την καθαρότητα τους, τη φρεσκάδα τους και την ορυκτότητα. Οι αμπελώνες εκτείνονται σε μία ιζηματογενή λεκάνη.

Έχει το δικό του σύστημα κατηγοριοποίησης το οποίο εκτείνεται σε τέσσερα επίπεδα. Στις κατηγορίες Grand cru και Premier cru Chablis οι αμπελώνες χωρίζονται σε οικοπέδα που ονομάζονται climat. Ο όρος αυτός αναφέρεται σε μια περιοχή, η οποία λόγω των φυσικών και κλιματολογικών χαρακτηριστικών της είναι ιδιαίτερα επωφελής για αμπελοκαλλιέργεια. Η οινοπαραγωγική περιοχή του Chablis αποτελείται από 47 climats τα οποία μπορούν να αναφερθούν στην ετικέτα του κρασιού.

Αρχικά συναντάμε το επίπεδο Grand Cru Chablis, το οποίο περιλαμβάνει 7 αμπελοτόπια (climats). Αυτά εντοπίζονται στην κοινότητα του Chablis, στη δεξιά πλευρά του ποταμού Serein, που είναι μια εξαιρετικά ηλιόλουστη περιοχή. Το επίπεδο αυτό αποτελεί το 1% των κρασιών του Chablis ενώ οι αμπελώνες καλύπτουν έκταση 101 εκταρίων.

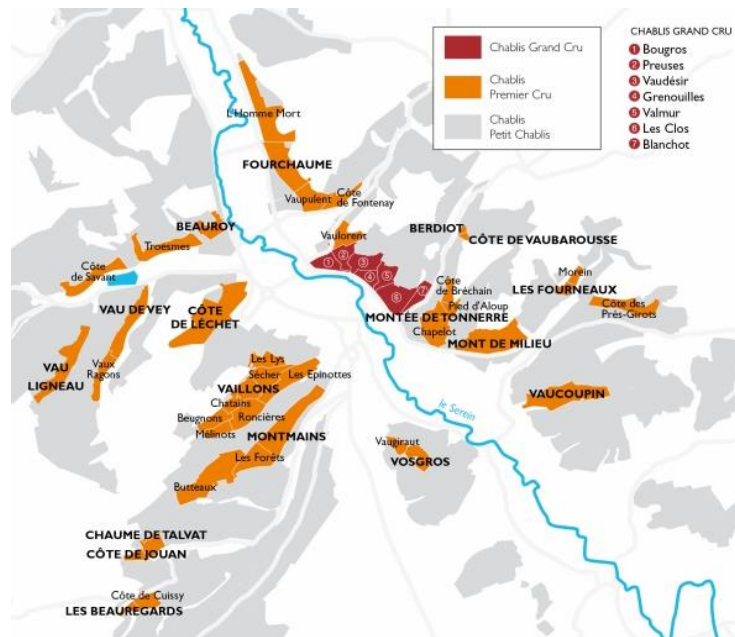


¹μικρό στρείδι σε σχήμα κόμμα χαρακτηριστικό της μάργας από την Μέση και Ύστερη Kimmeridgian εποχή

Εικόνα10.Climats grand crus Chablis

Πηγή: www.creativefabien.com

Έπειτα το Premier Cru Chablis, το οποίο καλύπτει το 13% της παραγωγής. Σε αυτό το επίπεδο εντοπίζονται 40 climats που απλώνονται μεταξύ αριστερής και δεξιάς πλευράς του ποταμού Serein, ο οποίος αποτελεί παραπόταμο του ποταμού Yonne που διαρρέει την περιοχή από νότο προς βορρά. Οι αμπελώνες καλύπτουν έκταση 7720 στρεμμάτων.

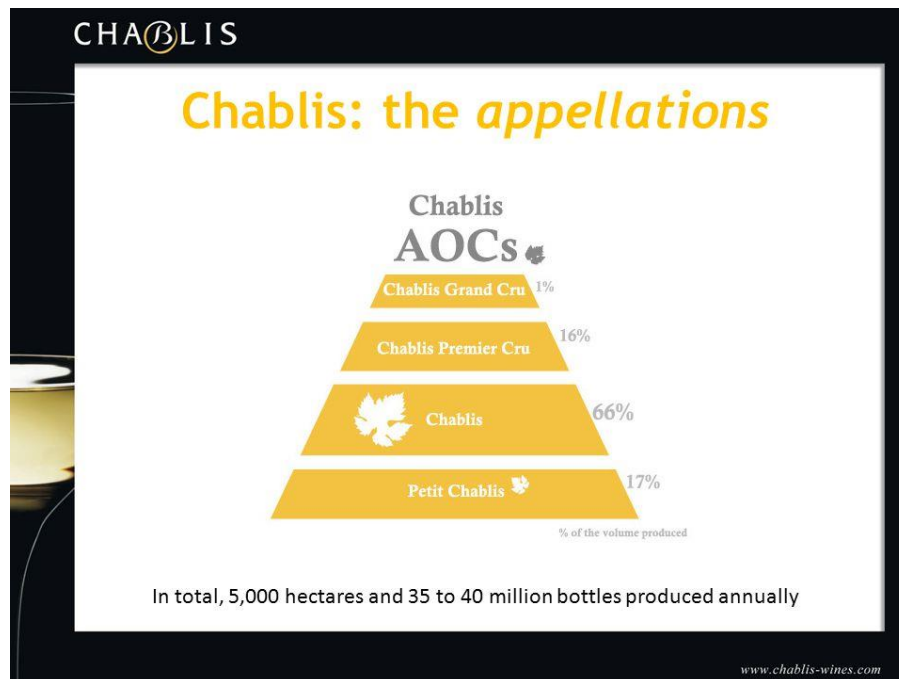


Εικόνα 11.Απεικόνιση κατηγοριοποίησης αμπελώνων στο Chablis

Πηγή : www.enobytes.com

Στη συνέχεια υπάρχει το Village Chablis, το οποίο περιλαμβάνει κρασιά από αμπελώνες γύρω από την περιοχή Auxerre, που ανήκει στο νομό της Yonne. Καλύπτει το 65% της παραγωγής ενώ οι αμπελώνες έχουν έκταση 3716 εκταρίων. Στην κατηγορία αυτή συναντάται η πλειοψηφία των κρασιών με την ένδειξη Chablis που βρίσκουμε στην αγορά. Τέλος το Petit Chablis, το οποίο περιλαμβάνει κρασιά από την γύρω ευρύτερη περιοχή (Hanson, 1982). Καλύπτει το 20% της παραγωγής ενώ οι αμπελώνες έχουν έκταση 1257 εκταρίων. Τα terroirs της κατηγορίας αυτής βρίσκονται στις υψηλότερες πλαγιές ή στις αρχές του οροπεδίου. Η σύσταση τους αποτελείται από σκληρό, καφέ ασβεστόλιθο ή από λασπώδη εδάφη, κατά βάση σε υψόμετρο μεταξύ 230 με 280 μέτρων, με ποικίλους προσανατολισμούς (Chablis-wines, 2023).

Οι τρεις πρώτες κατηγορίες προσδιορίστηκαν στις 13 Ιανουαρίου 1938 από τον INAO μαζί με την εγκαθίδρυση της ονομασίας προέλευσης Appellation d'origine contrôlée–AOC η οποία όρισε την ποικιλία σταφυλιών ως το Chardonnay και τις αποδεκτές αμπελουργικές και οινοποιητικές πρακτικές (INAO, 2023). Η τελευταία Petit Chablis προσδιορίστηκε στις 5 Ιανουαρίου 1944.



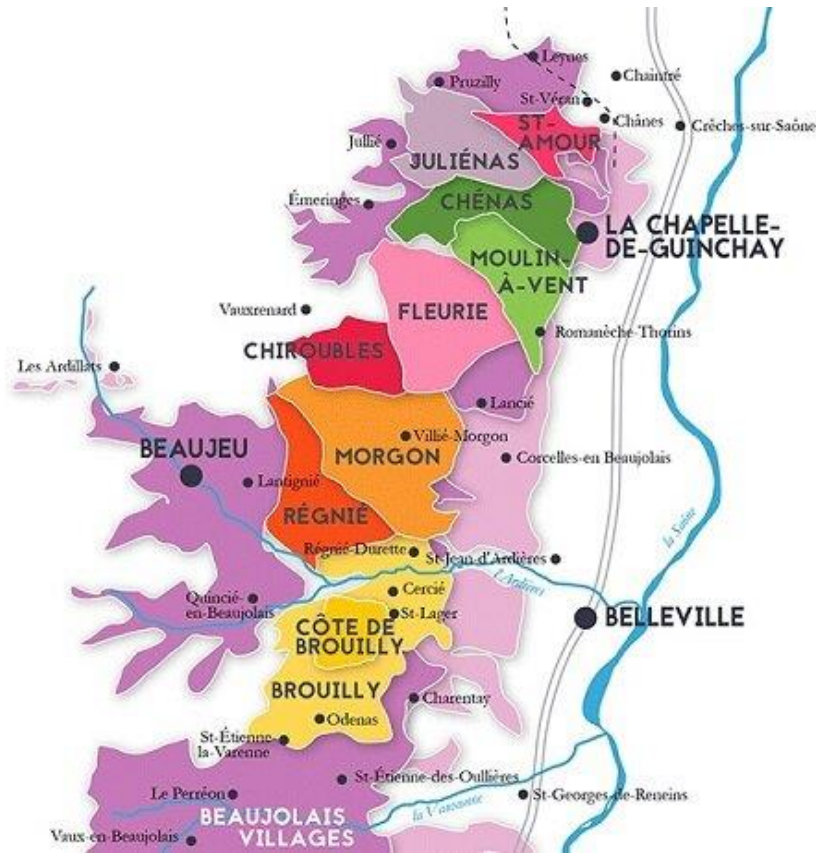
Εικόνα 12.Κατηγοριοποίηση terroirChablis

Πηγή : www.chablis-wines.com

2.2.6.Beaujolais

Το Beaujolais αν και βρίσκεται στην περιοχή Ροδανού-Άλπεων, αντιμετωπίζεται από τον κόσμο του κρασιού ως υπο-περιοχή της Βουργουνδίας. Οι λοφώδεις αμπελώνες του εκτείνονται σε μια περιοχή 55 χλμ από βορρά προς νότο. Συνορεύει από δυτικά με τους πρόποδες του Μασίφ Σαντραλ και από ανατολικά με τις πεδιάδες του ποταμού Σον. Εδώ καλλιεργείται η ερυθρή ποικιλία Gamay, χαμηλή σε τανίνες, η οποία παράγει τα κρασιά του Beaujolais. Επιπλέον η λευκή ποικιλία Chardonnay. Τα εδάφη στην περιοχή αυτή αποτελούνται από πετρώματα που είναι κυρίως γρανίτες και σχιστόλιθοι (White, 2009).

Έχει τα ακόλουθα επίπεδα κατηγοριοποίησης: Beaujolais AOC, Beaujolais Villages(τα οποία προέρχονται από συγκεκριμένες κοινότητες), BeaujolaisCru (είναι 10 από τα οποία ξεχωρίζουν τα Moulin-a-Vent, Fleurie και Brouilly) (Baxevanis, 1987)



Εικόνα 13.Απεικόνιση των 10 Beaujolaiscru

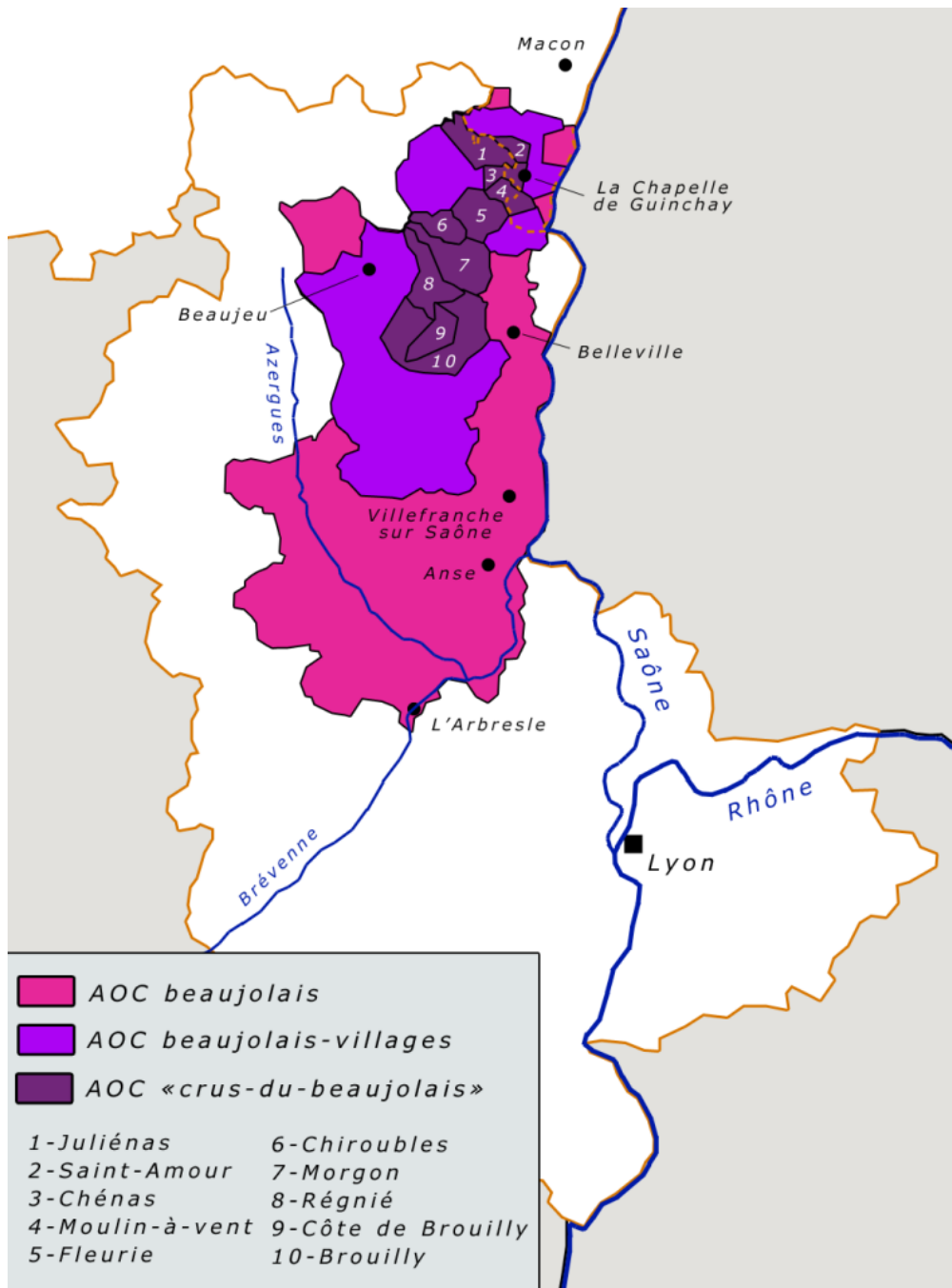
Πηγή :www.swirlnola.com

Η ονομασία Beaujolais AOC αποδόθηκε επίσημα το 1937 από τον ΙΝΑΟ. Η ονομασία μπορεί να αποδοθεί σε οποιαδήποτε από τις 96 κοινότητες του Beaujolais έκτασης 3930 εκταρίων αλλά καλύπτει ουσιαστικά 60 χωριά και απευθύνεται σε όλα τα βασικά κρασιά του Beaujolais. Καλύπτει κυρίως τη βόρεια περιοχή των αμπελώνων, μεταξύ των περιοχών Arbresle και Belleville αλλά και ορισμένα αμπελοτεμάχια κατά μήκος των ανατολικών πλαγιών των Beaujolais crus. Στα εύφορα εδάφη των περιοχών αυτών τα σταφύλια ωριμάζουν αργότερα λόγω του πιο επίπεδου εδάφους. Τα λευκά κρασιά με ονομασία Beaujolais AOC προέρχονται από αμπελώνες έκτασης πάνω από 300 εκτάρια. Οι αμπελώνες που παράγουν Chardonnay βρίσκονται κυρίως στο μακρινό βορρά και στο νότο, γύρω από τις κοινότητες των Liergues, LeBois d' Oingt και Bully.

Το επίπεδο Beaujolais cru αποτελεί το υψηλότερο επίπεδο κατηγοριοποίησης της περιοχής και αφορά την παραγωγή εντός δέκα περιοχών/χωριών στους πρόποδες των βουνών του Beaujolais. Εδώ ο χαρακτηρισμός cru αναφέρεται σε μία ολόκληρη οινοπαραγωγική περιοχή παρά σε έναν μεμονωμένο αμπελώνα. Τα κρασιά αυτής της κατηγοριοποίησης δεν αναφέρουν τον όρο Beaujolais στην ετικέτα τους σε μία προσπάθεια διαχωρισμού από τα ευρέως παραγόμενα Nouveau. Οι μέγιστες αποδόσεις για τα κρασιά Beaujolais crus είναι 48 hl/ha.

Η ονομασία Beaujolais Village κατοχυρώθηκε επίσημα το 1950. Περιλαμβάνει 39 κοινότητες και καλύπτει έκταση 3400 εκταρίων. Οι αμπελώνες καλύπτουν τους καλύτερους λόφους της περιοχής και δίνουν ιδιαίτερα κρασιά καθώς επικρατεί έντονη ηλιοφάνεια σε αυτά τα terroir που αποτελούνται από γρανίτη, αμμώδη εδάφη με μερικά ηφαιστειακά ιζηματογενή πετρώματα (Beaujolais wine council).

Ιδιαίτερη περίπτωση αποτελεί το Beaujolais Nouveau. Παράγεται με τη χρήση της αναερόβιας ενδοκυτταρικής ζύμωσης (carbonic maceration) και λανσάρεται παραδοσιακά την τρίτη Πέμπτη του Νοεμβρίου κάθε έτους, που σηματοδοτεί το τέλος της περιόδου του τρύγου.



Εικόνα 14.Ταξινόμηση αμπελώνων στο Beaujolais

Πηγή : www.wein.plus

2.3.Μπορντώ

Το Μπορντώ βρίσκεται στα νοτιοδυτικά της Γαλλίας και είναι σήμερα μία από τις πιο διάσημες οινοπαραγωγικές περιοχές του κόσμου. Η επίσημη αμπελουργική περιοχή του εκτείνεται στα 130 χιλιόμετρα από την ακτή του Ατλαντικού.

Η περιοχή του Bordeaux διαρρέεται από δύο μεγάλους ποταμούς, τον Γαρούνα και τον Ντορντόν. Καθώς ο ποταμός Γαρούνας πηγάζει από τα Πυρηναία Όρη στο Νότο, έχει εναποθέσει παλιά στρώματα από βότσαλα, χαλίκια και άμμο επί μια μακρά γεωλογική περίοδο. Ο ποταμός Ντορντόν ρέει από την ψηλότερη κορυφή της τεράστιας και παλιάς οροσειράς Massif Central, που βρίσκεται στην καρδιά της Γαλλίας. Στη θέση όπου ο Ντορντόν ενώνεται με τον Γαρούνα σχηματίζει μία εκβολή ονόματι Ζιρόντ, που διοχετεύει τα κοινά τους ύδατα προς τον Ατλαντικό Ωκεανό.

Ο ποταμός Gironde σχηματίζει στις εκβολές του δύο μικρότερα ποτάμια, τον Dordogne και τον Garonne, χωρίζοντας έτσι την περιοχή του Μπορντώ στην Αριστερή όχθη, νότια των ποταμών και τη Δεξιά όχθη, βόρεια των ποταμών. Η ενδιάμεση περιοχή είναι γνωστή ως Entre-Deux-Mers, που σημαίνει ανάμεσα στις δύο θάλασσες, λόγω των μεγάλων υδάτινων όγκων που μοιάζουν με θάλασσα.

Το terroir της ΠΟΠ ζώνης του Μπορντώ χωρίζεται σε έξι μεγάλες περιοχές με βάση τη γεωλογία τους και είναι περαιτέρω διαχωρισμένο σε 57 υπο-περιοχές που καθορίζουν τις 57 ονομασίες. Οι έξι περιοχές είναι : Bordeaux και Bordeaux Supérieur, Médoc και Graves, Entre-Deux-Mers, Libournais (Saint-Emilion/Pomerol/Fronsac), Sauternes και Red Côtes (Côtes de Bourg, Côtes de Blayes, Côtes de Francs, Côtes de Castillon και Premières Côtes de Bordeaux). Το 47% της περιοχής του Μπορντώ καταλαμβάνεται από το Bordeaux και το Bordeaux Supérieur.

Η περιοχή του Médoc, στα δυτικά του ποταμού Ζιρόντ, είναι μια λωρίδα γης που κυμαίνεται από 3 έως 10 χλμ πλάτος και εκτείνεται σε μία έκταση 80 χλμ από βορρά προς το νότο. Χωρίζεται ως εξής: στο Médoc στα βόρεια, στο Haut Médoc στα νότια και από βορρά προς το Νότο στις έξι κοινότητες του Saint-Estèphe, Pauillac, Saint-Julien, Listrac-Médoc, Moulis και Margaux. Στην τοπική διάλεκτο η λέξη Médoc σημαίνει μέση γη και πηγάζει από την περιοχή μεταξύ της εκβολής του Ζιρόντ και του Ατλαντικού Ωκεανού (Robinson J. E., 2006).

Το Médoc είναι διάσημο για το αμμοχάλικο, ως τύπο εδάφους, το οποίο εναποτέθηκε σε αναβαθμίδες στις εκβολές του Γαρόυνα κατά την Ύστερη Καινοζωική περίοδο. Η αναλογία άμμου και λάσπης, αναμειγμένα με χαλίκι, αυξάνει σε χαμηλότερο υψόμετρο καθώς το έδαφος συνδυάζεται με τις πρόσφατες προσχώσεις του ποταμού Γαρόυνα.

Η περιοχή του Graves βρίσκεται νότια του Médoc. Το όνομα του αντικατοπτρίζει τη μεγάλη ποσότητα του χαλικιού που περιέχει στο έδαφος του. Τα χαλίκια και τα βότσαλα κατέληξαν στην περιοχή τόσο από τις πλημμύρες του ποταμού Γαρόυνα όσο και από εναποθέσεις μωραϊνης από τον παγετώνα Pleistocene.

Η περιοχή του Entre-Deux-Mers βρίσκεται μεταξύ του Γαρόυνα ποταμού στα δυτικά και του Ντορντόν στα ανατολικά. Πρόκειται για ένα τεράστιο, τριγωνικό ασβεστολιθικό οροπέδιο που καλύπτεται κατά τόπους από άμμο, χαλίκι και πηλό. Αυτή η περιοχή είναι μια αρχαία, φλουβιανή βεράντα που χρονολογείται από την εποχή της Τεταρτογενούς περιόδου. Στην περιοχή αυτή, όπως και στο Bordeaux και στη Graves, παράγεται λευκό ξηρό κρασί.

Libournais ονομάζεται η περιοχή που περιβάλλει την πόλη της Λιμπουρν. Εκτείνεται στη δεξιά όχθη του ποταμού Ντορντόν και είναι γνωστή για τις τρεις υποπεριοχές της, του Saint-Emillion, του Pomerol και του Fronsac. Τα εδάφη έχουν συχνά μεγάλη αναλογία αργίλου που σχετίζεται με χαλίκι, ασβεστόλιθο ή άμμο.

Το Sauternes βρίσκεται στο νότιο και ανατολικό τμήμα της ζώνης ΠΟΠ του Bordeaux. Είναι διάσημο για τα γλυκά κρασιά του, τα οποία χωρίζονται σε ημίγλυκα και γλυκά. Παράγονται σε διάφορους τύπους εδάφους που όλα έχουν μεγάλη διαπερατότητα (Johnson & Robinson, 2008).

Το terroir της Red Côtes (Côtes de Bourg, Côtes de Blayes, Côtes de Francs, Côtes de Castillon και Premières Côtes de Bordeaux) δομείται από εδάφη πλούσια σε άργιλο, με χαλίκι και ασβεστόλιθο. Τα κρασιά παράγονται σε πλαγιές με προσανατολισμό νοτιοανατολικό προς νότιο στην περιοχή ή στις όχθες του ποταμού Γαρόυνα και Ντορντόν.

Στο Bordeaux καλλιεργείται κυρίως Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, σε μικρότερη έκταση Malbec, PetitVerdot και Carmenère για τα κόκκινα κρασιά. Οι ποικιλίες που συμμετέχουν στα λευκά του Bordeaux είναι οι Semillion,

Sauvignon Blanc και Muscadelle. Σε αυτές τις τρεις κύριες ποικιλίες οι αμπελουργοί προσθέτουν τις Colombard, Mauzac, MerlotBlanc και Ugni Blanc, σε ποσότητα που δεν ξεπερνά το 30% (Galet, 2000).

Αξίζει να σημειωθεί ότι από εδώ ξεκίνησε το πρώτο σύστημα κατηγοριοποίησης των κρασιών. Συγκεκριμένα ήταν αποτέλεσμα της στρατηγικής σκέψης του Ναπολέοντα του 3^{ου}, ενόψει της Διεθνούς έκθεσης των Παρισίων του 1855, όπου ζήτησε κάθε αμπελοοικονική περιοχή να εγκαθιδρύσει μια κατηγοριοποίηση με σκοπό να παρουσιαστούν στο κοινό. Το Εμπορικό και Βιομηχανικό επιμελητήριο εμπιστεύτηκε την κατηγοριοποίηση στο Syndicat des Courtiers de Commerce, ως μεσίτες στο χρηματιστήριο του Μπορντώ, ξεκινώντας από την περιοχή του Ζιρόντ (Gironde). Κριτήριο για την κατάταξη αποτέλεσε η τότε φήμη των Chateaux καθώς και η αξία συναλλαγής τους η οποία εκείνο τον καιρό ήταν άμεσα συνδεδεμένη με την ποιότητα.



Εικόνα 15.Οινοπαραγωγικές ζώνες Μπορντώ

Πηγή : www.vineyards.com

2.3.1. Ιστορία του Μπορντό

Είναι ευρέως αποδεκτό σήμερα ότι τα κρασιά του Μπορντό συγκαταλέγονται στα καλύτερα του κόσμου. Αυτή η εκτίμηση όμως δεν υπήρχε από πάντα. Κατά τον 12^ο αιώνα τα κρασιά που εξάγονταν από τις περιοχές της Νοτιοδυτικής Γαλλίας θεωρούνταν πολύ πιο σημαντικά από αυτά του Μπορντό (Rijassou, 1980). Η παραγωγή του Μπορντό μετα βίας ξεπερνούσε τα 120000 hl το χρόνο ενώ το μεγαλύτερο μέρος αυτής καταναλωνόταν από τους κατοίκους της. Επιπλέον το Μπορντό, ως εμπορικό λιμάνι κρασιού, υστερούσε σημαντικά σε σχέση με το La Rochelle, το οποίο είχε αναπτύξει μία κουλτούρα γύρω από την παραγωγή κρασιού (Francois&Roudie, 1985).

Η φήμη και η επιρροή του Μπορντό ως οινοπαραγωγική περιοχή αλλάξε κατά την αγγλική κατοχή της Ακουιτανίας, μεταξύ 12^{ου} και 15^{ου} αιώνα. Οι Άγγλοι εκμεταλλευόμενοι την πρόσβαση του Μπορντό στην ακτή, εγκαθίδρυσαν εμπορικούς δεσμούς με τη Βόρεια Ευρώπη, οι οποίοι ήταν τόσο μεγάλου μεγέθους και σημασίας ώστε το Μπορντό έγινε το κορυφαίο Γαλλικό λιμάνι με πρόσβαση στον Ατλαντικό ωκεανό, αφήνοντας πίσω το La Rochelle. Το εμπόριο κρασιού έγινε τόσο σημαντικό που τα πλοία του αγγλικού Ναυτικού μετρούσαν τη δυναμικότητα τους σύμφωνα με τον όγκο κρασιού που μπορούσαν να μεταφέρουν.

Η μεταφορά κρασιών από την ενδοχώρα προς απομακρυσμένες αγορές δεν είχε άλλη δίοδο παρά μέσω των ποταμών Ντορντόν και Γαρούνα. Έτσι οι εμπορικοί δρόμοι περνούσαν από το Μπορντό, προσδίδοντας εμπορικό μειονέκτημα στις περιοχές της ενδοχώρας. Επιπλέον η ανώτερη τάξη του Μπορντό, ευνοημένη από το αγγλικό Στέμμα, είχε λάβει ειδικά μέτρα προστασίας κατά των κρασιών του Μπερζεράκ (Bergerac) και άλλων από την ενδοχώρα. Συγκεκριμένα τα τελευταία υπόκεινταν σε φόρους, από τους οποίους απαλλάσσονταν τα κρασιά του Μπορντό, ενώ απαγορευόταν να εισέλθουν στο Μπορντό πριν από το Νοέμβρη. Ως αποτέλεσμα τα κρασιά αυτά ευνοήθηκαν πολύ λιγότερο από εκείνα του Μπορντό σε μία συνεχώς αυξανόμενη διεθνή αγορά.

Το προνόμιο αυτό των κρασιών του Μπορντό δέχεται πλήγμα κατά την εκδίωξη των Άγγλων από την Ακουιτανία, λόγω της ήττας τους από το Γάλλο βασιλιά Κάρολο Δ' στη μάχη του Καστιγιόν το 1453. Παρ' όλα αυτά η μεγάλη φήμη που έχουν αποκτήσει στη Βόρεια Ευρώπη βοηθά να ανταπεξέλθουν στις μελλοντικές δύσκολες στιγμές.

Όπως υποστηρίζει ο Enjallbert, η σημαντικότητα των κρασιών του Μπορντό δεν στηρίζεται στο κλίμα αλλά στην αποδοτική οργάνωση του Μαρκετινγκ στη Βόρεια Ευρώπη (Enjallbert, 1953). Έτσι η φήμη των κρασιών του Μπορντό οφείλεται τουλάχιστον αρχικά, περισσότερο στην αγγλική ηγεμονία και την οικονομική ιστορία της πόλης παρά σε κάποια αξίωση για το κλίμα και το έδαφος.

Αν και η αγγλική κυριαρχία και η απαλλαγή από φόρους συνέβαλλαν σε μια προνομιακή θέση των κρασιών του Μπορντό, η διαφοροποίηση τους ήρθε πολύ αργότερα. Ο ανταγωνισμός από την Ισπανία και την Πορτογαλία, κατά τον 17^ο και τον 18^ο αιώνα, επέσπευσε την οικονομική κρίση μεταξύ των Γάλλων αμπελουργών καθώς τα ξένα κρασιά πωλούνταν σε χαμηλότερη τιμή στις Ευρωπαϊκές αγορές. Αντί ωστόσο να επιδιώξουν οι Γάλλοι αμπελουργοί να ανταγωνιστούν άμεσα την Ισπανία και την Πορτογαλία αυξάνοντας την ποσότητα της παραγωγής και μειώνοντας την τιμή, επέλεξαν να βελτιώσουν την ποιότητα με τη δημιουργία των grand crus.

Τα Grand Crus, σε αντίθεση με τα κοινά κρασιά που πλημμύριζαν τις Ευρωπαϊκές αγορές, παράγονταν από παλαιά κλήματα, συχνά ηλικίας 50 ετών και σε σπάνιες περιπτώσεις 100 ετών. Τα παλαιότερα κλήματα δίνουν σημαντικά μικρότερη απόδοση σταφυλιών κατά τη συγκομιδή, παράγοντας που σύμφωνα με τους ειδικούς βελτιώνει άμεσα την ποιότητα του τελικού προϊόντος. Επιπλέον μετά την οινοποίηση παλαιώνουν για αρκετά χρόνια πριν από την κυκλοφορία τους στην αγορά. Η διαδικασία αυτή μπορεί να υποστηριχθεί από τους πόρους και τις δυνατότητες μόνο των πλουσιότερων καλλιεργητών.

Η ανάπτυξη των grand crus είχε μακροχρόνιες κοινωνικές συνέπειες καθώς εγκαινίασε μια πιο εντατική διαίρεση εργασίας που υπονόμωσε την πατερναλιστική σχέση μεταξύ των μεγάλων ιδιοκτητών και των εργατών τους και προώθησε την ιεραρχία μεταξύ εργατικού δυναμικού και αμπελουργών γενικότερα. Αυτή η διαφοροποίηση τοποθέτησε όσους είχαν περιορισμένους πόρους σε μια θέση υποδεέστερη των πλουσίων και ως εκ τούτου περιθωριοποίησε τις φωνές τους από τη δημιουργία και αναπαραγωγή διαλόγου και γνώσης της αμπελοκαλλιέργειας. Επιπλέον οι ιδιοκτήτες των Grand crus κινήθηκαν πολιτικά για να διασφαλίσουν ένα ιδιαίτερο εμπορικό και εμβληματικό καθεστώς για το κρασί τους μέσω της δημιουργίας της ταξινόμησης του 1855.

Η ταξινόμηση (classification) του 1855 καθιερώθηκε ως απάντηση σε αίτημα των διοργανωτών της Παγκόσμιας έκθεσης που θα γινόταν στο Παρίσι, την άνοιξη του 1855, με σκοπό την παρουσίαση των καλύτερων κρασιών του Μπορντό. Η αξιολόγηση αυτή συμπεριλάμβανε τα οινοποιεία της αριστερής όχθης και παραμένει σε ισχύ έως και σήμερα. Η λίστα περιελάμβανε τα καλύτερα κτήματα του Medoc και του Sauternes καθώς και το chateau Haut-Brion στο Pessac-Leognan. Με αυτή την ταξινόμηση καθιερώθηκε στην περιοχή του Μπορντό μια ευρέως αποδεκτή ιεράρχηση των αναπτύξεων (growth) και μια οριοθέτηση από κοινότητες που ελάχιστα έχουν αλλάξει μέχρι σήμερα. Τα κρασιά κατατάχθηκαν σε κλίμακα από πρώτη έως πέμπτη ανάπτυξη (crus). Ο συντηρητισμός της ταξινόμησης του 1855 αποδεικνύεται από το γεγονός ότι μόνο τέσσερα Chateaux συμπεριλήφθηκαν ως πρώτη ανάπτυξη (firstgrowth). Ακόμη και μία πέμπτη ταξινόμηση έδωσε πολύ σημαντική θέση στο δικαιούχο ενός τέτοιου κτήματος έναντι άλλων που δεν συμπερίληφθησαν στην ταξινόμηση.

CLASSEMENT IMPERIAL DE 1855

PREMIERS CRUS

3000 Francs au tonneau

Ch. Lafite
Ch. Margaux
Ch. Latour
Haut-Brion

SECONDS CRUS

2500 à 2700 Francs au tonneau

Mouton
Rausan-Ségla
Rausan-Gassies
Léoville-Las Cases
Léoville-Poyferré
Léoville-Barton
Durfort-Vivens
Gruaud-Larose Bethman
Gruaud-Larose Sarget
Lascombes
Brane (Cantenac)
Pichon Longueville
Barton
Ducru Beau Caillou
Cos d'Estournel
Montrose

TROISIEMES CRUS

2100 à 2400 Francs au tonneau

Kirwan
Ch. d'Issan
Lagrange
Langoa (Barton)
Giscours
(Malescot) St. Exupéry
Boyd (Cantenac)
Palmer
La Lagune
Desmirail
Dubignon
Calon
Ferrière
(d'Alesmes) Becker

QUATRIEMES CRUS

1800 à 2100 Francs au tonneau

Saint-Pierre
Tlabot
Duluc (Branair)
Duhart (Milon-Rothschild)
Pouget
Carnet (La Tour)
Rochet (Lafon)
Ch. de Beychevelle
Marquis de Thermes

CINQUIEMES CRUS

1400 à 1600 Francs au tonneau

Canet (Pontet)
Batailley
Grand Puy
Artigues
Lynch (Bages)
Lynch-Moussas
Dauzac
Darmaillac
Le Tertre
Huat-Bages (Libéral)
Pédesclaux
Coutenceau (Bellegrave)
Camensac
Cos Labory
Clerc-Milon
Croizet-Bages
Cantemerle

Classement effectué par la Chambre
Syndicale des courtiers de commerce
près la Bourse de Bordeaux
En date du 18 avril 1855

Εικόνα 16. Η ταξινόμηση του 1855 για το Bordeaux

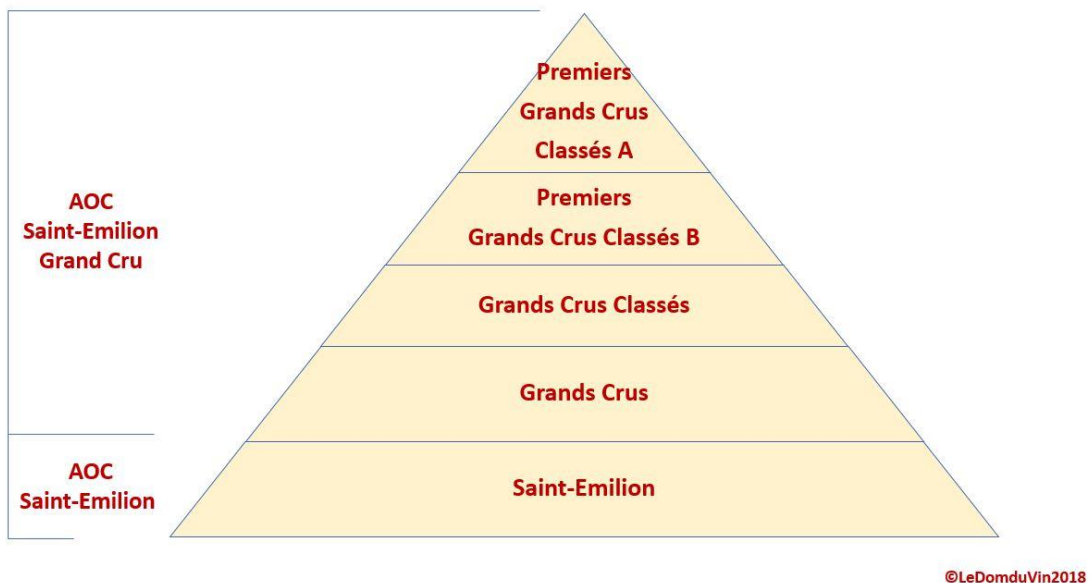
Η ταξινόμηση στο σύνολο της ήταν σημαντική για την εμπορευσιμότητα και κατ'επέκταση την επιτυχία των κρασιών. Δεν εμπόδισε ωστόσο τη δολιότητα κάποιων εμπόρων και καλλιεργητών οι οποίοι αντικαθιστούσαν το περιεχόμενο των αναγνωρισμένων κρασιών με άλλης προέλευσης κρασιά. Οι καταναλωτές, ήδη από τα μέσα του 19^{ου} αιώνα, ήταν σε θέση να αναγνωρίζουν τα αγαπημένα τους κρασιά και να τα συνδέουν με συγκεκριμένη περιοχή προέλευσης και συχνά με συγκεκριμένο παραγωγό. Κάποιοι έμποροι προσπάθησαν να εμπορευματοποιήσουν το κρασί τους, ως προϊόν μιας συγκεκριμένης περιοχής, σε πελάτες που αγνοούσαν ότι είχε αναμιχθεί με λιγότερα διακεκριμένα κρασιά από διάφορες άλλες περιοχές. Αυτό αποτελούσε κοινή πρακτική για κρασιά που είχαν εισαχθεί από την Αλγερία και τα οποία ήταν γνωστά για την ένταση, το γεμάτο σώμα τους, τον υψηλό αλκοολικό βαθμό και γι' αυτό συχνά χρησιμοποιούνταν για να ενισχύσουν πιο ελαφριά γαλλικά κρασιά.

Η επίλυση του φαινομένου της νοθείας του κρασιού ξεκίνησε με το νόμο Griffe του 1889 και συνέχισε με μια σειρά νομοθετικών μεταρρυθμίσεων με τις οποίες το κρασί προσδιορίστηκε νομικά ως ένα φυσικά ζυμωμένο ποτό από μούστο σταφυλιών (Loubere, 1978). Η κορύφωση τους έφερε την εθνική νομοθεσία περί ελεγχόμενης ονομασίας (Appellation contrôlée) στα τέλη των δεκαετιών του 1920 και του 1930. Ο γενικότερος σκοπός της ελεγχόμενης ονομασίας ήταν η ρύθμιση τόσο της καλλιέργειας των αμπελώνων όσο και της παραγωγής κρασιού. Ήταν επιπλέον, να ενισχύσει θεσμικά τη γνησιότητα και την ποιότητα των κρασιών. Αν και η δικαιολόγηση πίσω από τους αυστηρούς γαλλικούς κανονισμούς ήταν η προστασία των παραγωγών και των καταναλωτών, η νομοθεσία της αμπελοργίας φαίνεται να έχει ωστόσο συνεισφέρει στις προσπάθειες των πιο ευκατάστατων παραγωγών να ξεχωρίσουν τα κρασιά τους, περιθωριοποιώντας εκείνα που είχαν ανεπαρκείς πόρους να καλύψουν τις αντίστοιχες απαιτήσεις. Οι τελευταίοι επιδίωξαν να εγκαθιδρύσουν μια κοινωνική συνέχεια μεταξύ των κρασιών τους και του αριστοκρατικού παρελθόντος. (Ulin, 1995)

2.3.2.SaintEmillion

Το SaintEmillion ανήκει στην υποπεριοχή Λιμπουρν του Μπορντό που βρίσκεται στη δεξιά πλευρά του ποταμού Dordogne. Η δημοτικότητα του οφείλεται στο γεγονός των εξαιρετικών terroir που έχει αλλά και στο ότι εφαρμόζονται αυστηρά

κριτήρια οινοποίησης ώστε να παραχθούν ανώτατης ποιότητας κρασιά. Οι αμπελουργοί της περιοχής δέχονται ελέγχους κάθε 5 χρόνια στις εγκαταστάσεις παραγωγής από τους αμπελώνες στα κελάρια αλλά και ελέγχους στο κρασί κάθε χρόνο κατά την εμφιάλωση. Υπάρχουν δύο συστήματα ταξινόμησης τα οποία αφορούν την ίδια περιοχή. Αυτά είναι τα Saint Emillion AOC και Saint Emillion Grand Cru AOC. Η ονομασία Saint Emillion και Saint Emillion Grand Cru ορίζει ότι τα κρασιά είναι κόκκινα. Αποτελούν δε μίγμα διαφορετικών ποικιλιών από τις οποίες οι βασικότερες είναι το Merlot, το Cabernet Franc και το Cabernet Sauvignon. Οι διαφορές στην απόδοση της ονομασίας Saint Emillion και Saint Emillion Grand Cru εντοπίζονται στους διαφορετικούς κανονισμούς ποιοτικού ελέγχου. Οι κανονισμοί αυτοί περιλαμβάνουν περιορισμούς στην απόδοση με σκοπό να παραχθούν πιο συμπυκνωμένα κρασιά και στην υποχρεωτική παλαίωση σε δρύινο βαρέλι. Τα κρασιά του Saint Emillion Grand Cru είναι τυπικά πιο ακριβά και έχουν καλύτερες δυνατότητες παλαίωσης από αυτά του Saint Emillion AOC. Η ονομασία Saint Emillion Grand Cru AOC περιλαμβάνει έναν μικρότερο αριθμό ιδιοκτησιών που ταξινομούνται ως Saint Emillion Premier Grand Cru Classe. Αυτό το υψηλότερο επίπεδο κατηγοριοποίησης διαχωρίζεται περαιτέρω σε επίπεδα A και B (Robinson, 2015).



Εικόνα 17.Ταξινόμηση του 1955 του Saint-Emillion

Πηγή : www.ledomduvin.com

Η κατηγοριοποίηση των οινοπαραγωγικών περιοχών του Saint Emillion δημιουργήθηκε με βάση την αξιολόγηση των crus ενώ διαμορφώθηκε στις αρχές της δεκαετίας του 1950 ακολουθούμενη της εφαρμογής γευσιγνωσίας κρασιών το 1948 ως τρόπο ελέγχου της ποιότητας τους. Το 1952 εισήχθη ένα σχήμα κανονισμών της κατηγοριοποίησης υπό την αιγίδα του Γαλλικού ινστιτούτου Προέλευσης και Ποιότητας (INAO) και του υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης. Ωστόσο μόλις τον Οκτώβρη του 1954 έγινε επίσημη η ταξινόμηση από τον INAO. Η πρώτη λίστα ταξινόμησης εκδόθηκε στις 16 Ιουνίου του 1955 και περιελάμβανε τις εξής ονομασίες: Saint-Emillion Grand Cru, Saint-Emillion Grand Cru Classe, Saint-Emillion Premier Grand Cru Classe A και Saint-Emillion Premier Grand Cru Classe B (Coates, 2004). Ο αρχικός κανονισμός υποδεικνύει ότι ο INAO θα πρέπει να αναθεωρεί τις κατηγοριοποιήσεις κάθε δέκα χρόνια. Μετά το 1955 έχουν γίνει 7 αναθεωρήσεις με την τελευταία να ανακοινώνεται το 2022. Σε αυτή την τελευταία αναθεώρηση συμπεριλήφθηκαν 14 αμπελώνες Premiers grands crus classés και 71 στην κατηγορία Grands crus classés (Legifrance, 2022).

Πίνακας 2. Premiers grands crus classes βάση της αναθεώρησης του 2022

Premiers grands crus classes
Château BEAU-SEJOUR BECOT
Château BEAUSEJOUR HERITIERS DUFFAU LAGARROSSE
Château BELAIR MONANGE
Château CANON
Château CANON LA GAFFELIERE
Château FIGEAC (classe A)
Château LARCIS DUCASSE,
Château PAVIE (classe A)
Château PAVIE MACQUIN
Château TROPLONG MONDOT
Château TROTTEVIEILLE
Château VALANDRAUD
CLOS FOURTET
LA MONDOTTE

Πίνακας 3. Grandcrusclassés βάση της αναθεώρησης του 2022

Grandcrus	classés
Château BADETTE	Château LA FLEUR MORANGE
Château BALESTARD LA TONNELLE	Château LA MARZELLE
Château BARDE-HAUT	Château LA SERRE
Château BELLEFONT	Château LA TOUR FIGEAC
Château BELLEVUE	Château LANIOTE
Château BERLIQUET	Château LARMANDE
Château BOUTISSE	Château LAROQUE
Château CADET-BON	Château LAROZE
Château CAP DE MOURLIN	Château LE CHATELET
Château CHAUVIN	Château LE PRIEURE
Château CLOS DE SARPE	Château MANGOT
Château CORBIN	Château MONBOUSQUET
Château CORBIN MICHOTTE	Château MONTLABERT
Château COTE DE BALEAU	Château MONTLISSE
Château CROIX DE LABRIE	Château MOULIN DU CADET
Château DASSAULT	Château PEBY FAUGERES
Château DE FERRAND	Château PETIT FAURIE DE SOUTARD
Château DE PRESSAC	Château RIPEAU
Château DESTIEUX	Château ROCHEBELLE
Château FAUGERES	Château ROL VALENTIN
Château FLEUR CARDINALE	Château SAINT-GEORGES (COTE PAVIE)
Château FOMBRAUGE	Château SANSONNET
Château FONPLEGADE	Château SOUTARD
Château FONROQUE	Château TOUR BALADOZ
Château FRANC MAYNE	Château TOUR SAINT CHRISTOPHE
Château GRAND CORBIN	Château VILLEMAURINE
Château GRAND CORBIN-DESPAGNE	Château YON-FIGEAC
Château GRAND MAYNE	CLOS BADON THUNEVIN
Château GUADET	CLOS DE L'ORATOIRE
Château HAUT-SARPE	CLOS DES JACOBINS
Château JEAN FAURE	CLOS DUBREUIL
Château LA COMMANDERIE	CLOS SAINT-JULIEN

Château LA CONFESSION	CLOS SAINT-MARTIN
Château LA COUSPAUDE	COUVENT DES JACOBINS
Château LA CROIZILLE	LASSEGUE
Château LA DOMINIQUE	

Τα σημεία τα οποία εξετάζονται από το Bureau Veritas (επίσημο φορέα επιθεώρησης και πιστοποίησης) και υποβάλλονται στην Επιτροπή κατηγοριοποίησης καθορίζουν τους βαθμούς που θα προστεθούν στο τελικό αποτέλεσμα.

Για τα “Grand Crus Classes” :

1. Γευσιγνωσία : 50% του τελικού σκορ
2. Φήμη (διαφήμιση, διανομή και αξία): 20% του τελικού σκορ
3. Οινοποιείο και terroir (φορολογική κλίμακα ιδιοκτησίας, ομοιομορφία, terroirs) : 20% του τελικού σκορ
4. Μέθοδοι που χρησιμοποιούνται στην αμπελουργία και την οινολογία : 10% του τελικού σκορ

Για τα “Premier Grand Crus Classes” :

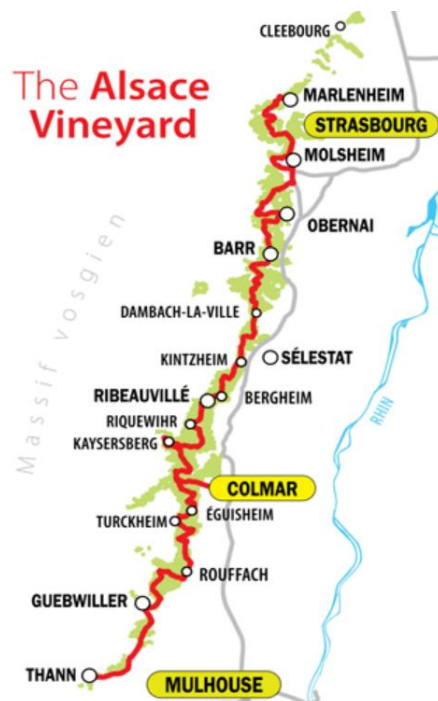
1. Γευσιγνωσία: 50% του τελικού σκορ
2. Φήμη (διαφήμιση, διανομή και αξία): 35% του τελικού σκορ
3. Οινοποιείο και terroir (φορολογική κλίμακα ιδιοκτησίας, ομοιομορφία, terroirs) : 10% του τελικού σκορ
4. Μέθοδοι που χρησιμοποιούνται στην αμπελουργία και την οινολογία : 5% του τελικού σκορ

Για την ταξινόμηση Grand Crus Classes απαιτείται ελάχιστο σκορ 14/20 ενώ για την Premier Grand Crus Classes 16/20. Ωστόσο για το επίπεδο Premier Grand Crus Classes οι υποψήφιοι θα πρέπει να έχουν ήδη γίνει αποδεκτοί ως Grand Crus Classes (Les vins de Saint Emillion).

2.4.Αλσατία

Διάταγμα - Décret n°2011-1373

Η Αλσατία βρίσκεται στη βορειοανατολική Γαλλία. Εκτείνεται κατά μήκος του ποταμού Ρήνου και στη δυτική του όχθη. Συνορεύει με την Ελβετία, τη Λωρραίνη, τη Γερμανία και τη Φρανς Κοντέ. Στο δυτικό της τμήμα ξεκινάει η οροσειρά των Βόσγιων η οποία αποτελεί φυσικό όριο με την υπόλοιπη χώρα. Τα αμπέλια ακολουθούν τις πλαγιές της οροσειράς, αγναντεύοντας το Μέλανα Δρυμό στη Γερμανία, απέναντι από το Ρήνο. Τα 1500 εκτάρια του αμπελώνα εκτείνονται από το Marlenheim, δυτικά του Στρασβούργου, έως την πόλη Thann, 110 χιλιόμετρα νοτιότερα. Το βόρειο τμήμα του αμπελώνα σχηματίζει την περιοχή Bas-Rhine. Νοτιότερα στην περιοχή Haut-Rhin συναντώνται οι αμπελώνες όπου παράγονται τα περισσότερα από τα κορυφαία κρασιά της περιοχής με έμφαση στους αμπελώνες δυτικά του Colmar, της θαυμάσια διατηρημένης, μεσαιωνικής πόλης, που δίκαια θεωρείται η οινική πρωτεύουσα της Αλσατίας. Σε αυτό το σημείο εντοπίζεται το ψηλότερο μέρος της οροσειράς όπου η υγρασία είναι πολύ χαμηλότερη. Καθώς τα αμπέλια αντιπαθούν την υγρασία στο σημείο αυτό αποδίδουν καλύτερα.



Εικόνα 18.Οινοπαραγωγική ζώνη Αλσατίας

Πηγή : www.amicale-coe.eu

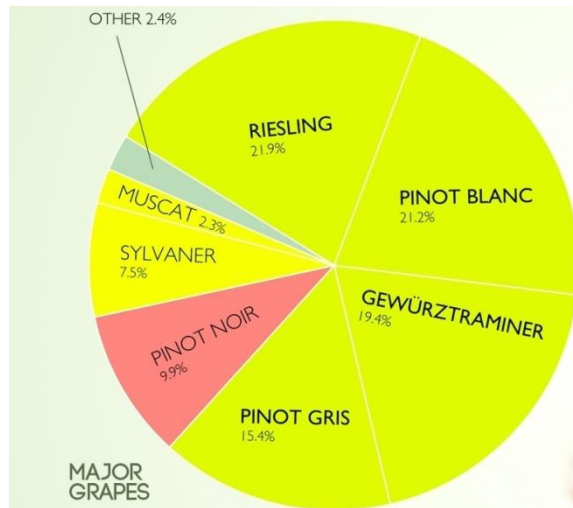
Το Colmar έχει περισσότερες ώρες ηλιοφάνειας από τη Μασσαλία, που βρίσκεται στη Μεσόγειο, 900 χιλιόμετρα πιο νότια. Ο όγκος της οροσειράς αποτελεί φυσικό φραγμό στους υγρούς και ψυχρούς δυτικούς ανέμους, που πνέουν στην περιοχή, αναγκάζοντας τα σύννεφα που φέρνουν μαζί τους να υγροποιηθούν, πριν αυτά περάσουν την κορυφή της οροσειράς. Έτσι συνήθως υπάρχει έντονη ηλιοφάνεια με λίγες βροχές, που σε συνδυασμό με τις σχετικά χαμηλές θερμοκρασίες οδηγούν τα σταφύλια σε πλήρη αλλά αργή ωρίμανση.



Εικόνα 19.Η περιοχή του Colmar

Πηγή : www.wineroute.alsace.com

Στην περιοχή παράγονται τόσο λευκά όσο ροζέ και κόκκινα κρασιά. Ωστόσο το 90% της παραγωγής αφορά λευκές ποικιλίες. Τα μεγαλύτερης φήμης κρασιά προέρχονται από τις οκτώ επιτρεπόμενες λευκές ποικιλίες Sylvaner, Gewurztraminer, Pinot Blanc, Riesling, Muscat, Pinot Gris, Chasselas και Auxerrois. Τα κόκκινα κρασιά της περιοχής προέρχονται από την ποικιλία PinotNoir.



Εικόνα 20. Κατανομή ποικιλιών σταφυλιών στην Αλσατία.

Η ταξινόμηση των κρασιών της Αλσατίας περιλαμβάνει, όπως στο Bordeaux και τη Βουργουνδία, ένα επίπεδο Grand Cru το οποίο διακρίνει τα καλύτερα κρασιά.

Σε συνδυασμό με την ονομασία AOC αποδίδονται τρία επίπεδα κατηγοριοποίησης, το Alsace Grand Cru AOC, το Cremant d'Alsace AOC και το Alsace AOC. Τα κρασιά που φτιάχνονται από τα Grand crus συνδέονται με εξαιρετικά μικροterroirs. Λόγω της ανάγκης να προστατευτούν τόσο τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά αυτών των τοποθεσιών όσο και να ενισχυθεί η αυθεντικότητα των κρασιών θεσπίστηκε το κατάλληλο ρυθμιστικό πλαίσιο. Από το 1975 έως το 2007 ταξινομήθηκαν ως grand crus 51 τοποθεσίες. Τα Grand Crus αμπελοτόπια εντοπίζονται στους πρόποδες των οροσειρών των Βόσγιων, σε υψόμετρο 200-400 μέτρα, δημιουργώντας ορισμένα μεγαλειώδη τοπία. Οι κανόνες παραγωγής, από τους αυστηρότερους που έχουν εφαρμοστεί, ορίζουν υψηλή πυκνότητα φύτευσης και χαμηλές αποδόσεις. Επιπλέον παραμέτρους όπως την αρχιτεκτονική του φυλλώματος, τις ποικιλίες των σταφυλιών, τον τρόπο τρυγητού (INAO, 2023). Από τότε αυτό το πλαίσιο εξελίσσεται συνεχώς επιτρέποντας σε κάθε τοποθεσία την ικανότητα περαιτέρω ενδυνάμωσης των κανονισμών.

Ανατρέχοντας στην ιστορία για τη θέσπιση της ονομασίας προέλευσης AOC (Appellation d' Origin Controlee), εντοπίζεται ένα πρώτο διάταγμα το 1935. Αν και γίνονται διαπραγματεύσεις με τον INAO αυτές σταματούν λόγω της προσάρτησης της Αλσατίας στη Γερμανία κατά τον δεύτερο Παγκόσμιο πόλεμο. Το 1945 καθιερώνεται η

ονομασία βασισμένη στην τοποθεσία Αλσατία αλλά μόλις το 1962 η ονομασία AOC θεσπίζεται επίσημα με διάταγμα.

Για να λάβουν την προστατευόμενη ονομασία AOC Alsace τα κρασιά θα πρέπει να πληρούν κάποιες προϋποθέσεις. Αρχικά να παρασκευάζονται από σταφύλια που προέρχονται από αγροτεμάχια με ακριβή καθορισμένα όρια με βάση τις ιστορικές περιοχές καλλιέργειας. Μπορούν να παρασκευάζονται από μία ποικιλία σταφυλιού. Σε αυτή την περίπτωση το όνομα του σταφυλιού μπορεί να αναφέρεται στην ετικέτα. Μπορούν όμως και να προέρχονται από μίγμα πολλών ποικιλιών σταφυλιού, που ενίοτε αποκαλείται Edelzwicker. Για την πώληση τους πρέπει να χρησιμοποιείται το συγκεκριμένο σε σχήμα μπουκάλι Flute of Alsace ενώ από το 1972 έχει οριστεί ότι θα πρέπει να εμφανίζονται στην περιοχή παραγωγής τους. Τέλος υπόκεινται σε συνεχείς ελέγχους από ανεξάρτητο οργανισμό που διοικείται από τον INAO.

Στην κατηγορία Cremant d'Alsace AOC περιλαμβάνονται αφρώδη κρασιά τα οποία παρασκευάζονται με παραδοσιακή μέθοδο. Η διαδικασία για την παρασκευή των αφρωδών κρασιών με αυτή την παραδοσιακή τεχνική χρησιμοποιούνταν ήδη από το 19^ο αιώνα. Αν και το πρώτο μισό του 20^{ου} αιώνα ήταν λιγότερο διαδεδομένη, συνεχίστηκε μέχρι τη δημιουργία της ονομασίας Cremant d'Alsace AOC η οποία κατοχυρώθηκε με διάταγμα στις 24 Αυγούστου 1976. Δημιουργήθηκε έτσι το απαραίτητο πλαίσιο ώστε τα αφρώδη κρασιά της Αλσατίας που οινοποιούνταν σε οικογενειακές μονάδες παραγωγής να εφαρμόζουν αυστηρές προδιαγραφές παραγωγής ποιοτικών αφρωδών κρασιών. Κάποια αφρώδη cremant προέρχονται από μία μόνο ποικιλία η οποία αναφέρεται στην ετικέτα του κρασιού. Κάποια άλλα αποτελούνται από μίγμα περισσότερων ποικιλιών όπως το Pinot Blanc (βασική ποικιλία λευκών αφρωδών), το Riesling, το Pinot Gris, το Chardonnay, το Pinot Noir (η μοναδική ποικιλία για ροζέ αφρώδη) (Vins d'Alsace).

Από το 2001 η τοπική διοίκηση των Grand crus έχει επιτρέψει στους αμπελοκαλλιεργητές να συνεργαστούν ώστε να ενισχύσουν την ποιότητα και την τυπικότητα των κρασιών. Το 2011 η ονομασία AOC αποδόθηκε και στις 51 τοποθεσίες Grand cru Αλσατίας επιτρέποντας την προστασία κάθε περιοχής (Vins d'Alsace).

GRAND CRU	TYPE DE SOL	COMMUNE	SURFACE	ALTITUDE	EXPOSITION	CÉPAGES ADAPTÉS	DATE
ALTENBERG DE BERGBIETEN	Marno-calcaro-gypseux	BERGBIETEN	29,07ha	210 à 265m	sud/sud-est	Ri, GW, PG, MU	23.11.1983
ALTENBERG DE BERGHEIM	Marno-calcaire	BERGHEIM	35,06ha	220 à 320m	sud/sud-est	GW, Ri et assemblages	23.11.1983
ALTENBERG DE WOLXHEIM	Marno-calcaire	WOLXHEIM	31,20ha	200 à 250m	sud/sud-ouest	Ri, GW	17.12.1992
BRAND	Granitique	TURCKHEIM	57,95ha	250 à 380m	sud/sud-est	Ri, PG, GW	23.11.1983
BRUDERTHAL	Marno-calcaire	MOLSHEIM	18,4ha	225 à 300m	sud-est	Ri, GW, PG, MU	17.12.1992
EICHBERG	Marno-calcaire	EGUISHEIM	57,62ha	220 à 340m	sud-est	Ri, GW, PG	23.11.1983
ENGELBERG	Marno-calcaire	DAHLENHEIM & SCHARRACHBERGHEIM	14,80ha	250 à 300m	sud	Ri, GW	17.12.1992
FLORIMONT	Marno-calcaire	INGERSHEIM & KATZENTHAL	21ha	250 à 280m	est	Ri, GW, PG, MU	17.12.1992
FRANKSTEIN	Granitique	DAMBACH-LA-VILLE	56,20ha	220 à 230m	est/sud-est	Ri, GW	17.12.1992
FROEHN	Argilo-marneux	ZELLENBERG	14,60ha	270 à 300m	sud/sud-est	GW, PG, MU	17.12.1992
FURSTENTUM	Calcaire	KIENTZHEIM & SIGOLSHEIM	30,50ha	300 à 400m	sud/sud-ouest	Ri, GW, PG	17.12.1992
GEISBERG	Marno-calcaro-greseux	RIBEAUVILLE	8,53ha	250 à 320m	sud	Ri	23.11.1983
GLOECKELBERG	Granitique	RODERN & SAINT-HIPPOLYTE	23,40ha	250 à 36 m	sud/sud-est	GW, PG	23.11.1983
GOLDERT	Marno-calcaire	GUEBERSCHWIHR	45,35ha	230 à 330m	est	Ri, GW, PG, MU	23.11.1983
HATSCHBOURG	Marno-calcaire et loess	HATTSTATT & VOEGLINSHOFFEN	47,36ha	210 à 330m	sud/sud-est	Ri, GW, PG, MU	23.11.1983
HENGST	Marno-calcaro-greseux	WINTZENHEIM	53,02 ha	270 à 360m	sud/sud-est	Ri, GW, PG	23.11.1983
KAEFFERKOPF	Granito-calcaire et gres	AMMERSCHWIHR	71,65ha	240 à 350m	sud/ouest	Ri, GW, PG et assemblages	14.01.2007
KANZLERBERG	Argilo-marneux-gypseux	BERGHEIM	3,23ha	250m	sud/sud-ouest	Ri, GW, PG	23.11.1983
KASTELBERG	Schisteux	ANDLAU	5,82m	240 à 300m	sud-est	Ri	23.11.1983
KESSLER	Sablo-argileux-greseux	GUEBWILLER	28,53ha	300 à 390m	sud-est	Ri, GW, PG	23.11.1983
KIRCHBERG DE BARR	Marno-calcaire	BARR	40,63ha	210 à 330 m	sud-est	Ri, GW, PG	23.11.1983
KIRCHBERG DE RIBEAUVILLE	Marno-calcaro-greseux	RIBEAUVILLE	11,40ha	270 à 350m	sud/sud-ouest	Ri, GW, PG, MU	23.11.1983
KITTERLE	Greso-volcanique	GUEBWILLER	25,79ha	270 à 360m	sud/sud-est/sud-ouest	Ri, GW, PG	23.11.1983
MAMBOURG	Marno-calcaire	SIGOLSHEIM	61,85ha	210 à 360m	sud	Ri, GW, PG, MU	17.12.1992
MANDELBERG	Marno-calcaire	MITTELWIHR & BEBLENHEIM	22ha	205 à 256m	sud/sud-est/sud-ouest	Ri, GW, PG, MU	17.12.1992
MARCKRAIN	Marno-calcaire	BENNWIHR & SIGOLSHEIM	53,35ha	200 à 325m	est/sud-est	GW, PG	17.12.1992
MOENCHBERG	Marno-calcaro-greseux	ANDLAU & EICHHOFFEN	11,83ha	230 à 260m	sud	Ri, GW	23.11.1983
MUENCHBERG	Greso-volcanique caillouteux	NOTHALTEN	17,70ha	250 à 310m	sud	Ri	17.12.1992
OLLWILLER	Sablo-argileux	WUENHEIM	35,86ha	260 à 330m	sud-est	Ri, GW	23.11.1983
OSTERBERG	Marneux	RIBEAUVILLE	24,60ha	250 à 320m	est-sud-est	Ri, GW, PG	17.12.1992
PFERSIGBERG	Calcaro-greseux	EGUISHEIM & WETTOLSHEIM	74,55ha	220 à 310m	est/sud-est	Ri, GW, PG, MU	17.12.1992
PFGSTBERG	Marno-calcaro-greseux	ORSCHWIHR	28,15ha	270 à 370m	sud-est	Ri, GW, PG, MU	17.12.1992
PRAELATENBERG	Granito-gneissique	KINTZHEIM	18,70ha	250 à 350m	est-sud-est	Ri, GW, PG, MU	17.12.1992
RANGEN	Volcanique	THANN & VIEUX-THANN	22,13ha	320 à 450m	sud	Ri, GW, PG	23.11.1983
ROSACKER	Calcaire dolomitique	HUNAWIHR	26,18ha	260 à 330m	est-sud-est	Ri, GW	23.11.1983
SAERING	Marno-calcaro-greseux	GUEBWILLER	26,75ha	260 à 300m	est/sud-est	Ri, GW, PG, MU	23.11.1983
SCHLOSSBERG	Granitique	KIENTZHEIM	80,28ha	230 à 350m	sud	Ri, GW, PG, MU	20.11.1975
SCHOENENBOURG	Marno-sableux-gypseux	RIQUEWIHR & ZELLENBERG	53,40ha	265 à 380m	sud/sud-est	Ri, PG, MU	17.12.1992
SOMMERBERG	Granitique	NIEDERMORSCHWIHR & KATZENTHAL	28,36ha	260 à 400m	sud	Ri, GW, PG, MU	23.11.1983
SONNENGLANZ	Marno-calcaire	BEBLENHEIM	32,80ha	220 à 270m	sud-est	GW, PG	23.11.1983
SPIEGEL	Marno-greseux	BERGHOLTZ & GUEBWILLER	18,26ha	260 à 315m	est	Ri, GW, PG, MU	23.11.1983
SPOREN	Argilo-marneux-caillouteux	RIQUEWIHR	23,70ha	265 à 310m	sud-est	GW, PG	17.12.1992
STEINERT	Calcaire	PFaffenHEIM	38,90ha	250 à 350m	est	Ri, GW, PG	17.12.1992
STEINGRUBLER	Marno-calcaro-greseux	WETTOLSHEIM	22,95ha	230 à 350m	sud-sud-est	Ri, GW	17.12.1992
STEINKLOTZ	Calcaire	MARLENHEIM	40,60ha	200 à 300m	sud-sud-est	Ri, GW, PG	17.12.1992
VORBOURG	Calcaro-greseux	ROUFACH & WESTHALTEN	73,61ha	210 à 300m	sud/sud-est	Ri, GW, PG, MU	17.12.1992
WIEBELSBERG	Sablo-greseux	ANDLAU	12,52ha	200 à 300m	sud/sud-est/sud-ouest	Ri	23.11.1983
WINECK-SCHLOSSBERG	Granitique	KATZENTHAL & AMMERSCHWIHR	27,40ha	280 à 400m	sud/sud-est	Ri, GW	17.12.1992
WINZENBERG	Granitique	BLIENSCHWILLER	19,20ha	240 à 320m	sud-sud-est	Ri, GW, PG	17.12.1992
ZINNKOEPFLE	Calcaro-greseux	SOUITZMATT & WESTHALTEN	71,03ha	250 à 430m	sud/sud-est	Ri, GW, PG	17.12.1992
ZOTZENBERG	Marno-calcaire	MITTELBERGHEIM	36,45ha	215 à 320m	est/sud	GW, PG, MU, SY	17.12.1992

Εικόνα 21. Grand Cru αμπελοτόπια Αλσατίας

Πηγή: www.pillariwine.com

2.5.Καμπανία

Διάταγμα- Décret n° 2010-1441

Η Καμπανία βρίσκεται στη βορειοανατολική Γαλλία, 160 χλμ ανατολικά του Παρισιού. Η ζώνη παραγωγής της, η οποία έχει χαρακτηριστεί ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης, έχει έκταση 34300 εκτάρια ενώ περικλείεται από 319 χωριά. Η περίμετρος της καθορίστηκε από τη νομοθεσία η οποία θεσπίστηκε το 1927. Πρόκειται για μια περιοχή όπου τα αμπέλια είναι κυρίως φυτεμένα σε πλαγιές. Η μέση κλίση είναι 12% αλλά σε μερικές πλαγιές φτάνει το 59%. Οι βουνοπλαγιές παρέχουν σε κάθε φυτό αμπελιού ιδανική έκθεση στον ήλιο. Βελτιστοποιούν επίσης την αποστράγγιση καθώς το πλεονάζον βρόχινο νερό ρέει και απομακρύνεται.

Παρατηρώντας το έδαφος της Καμπανίας προκύπτουν βράχοι ιζηματογενών πετρωμάτων με 75% περιεκτικότητα σε ασβεστόλιθο που συντίθεται από κιμωλία και μάγμα. Αυτό το είδος εδάφους είναι πορώδες επιτρέποντας καλή αποστράγγιση. Δια ταυτόχρονα ως δεξαμενή νερού αφού έχει την ικανότητα να αποθηκεύει 300-400 λίτρα νερού ανά τετραγωνικό μέτρο. Εξασφαλίζει λοιπόν στο αμπέλι σταθερή παροχή νερού ακόμη και τους πιο ξηρούς μήνες. Παρέχει στο αμπέλι εξαιρετικές συνθήκες ανάπτυξης καθώς οι ρίζες του παραμένουν στεγνές και αυτό συνεισφέρει στην αύξηση της ποιότητας του σταφυλιού. Όλη αυτή η κιμωλία στο έδαφος έχει προέλθει από θραύσματα θαλάσσιων μικροοργανισμών που εναποτέθηκαν εκατομμύρια χρόνια πριν.

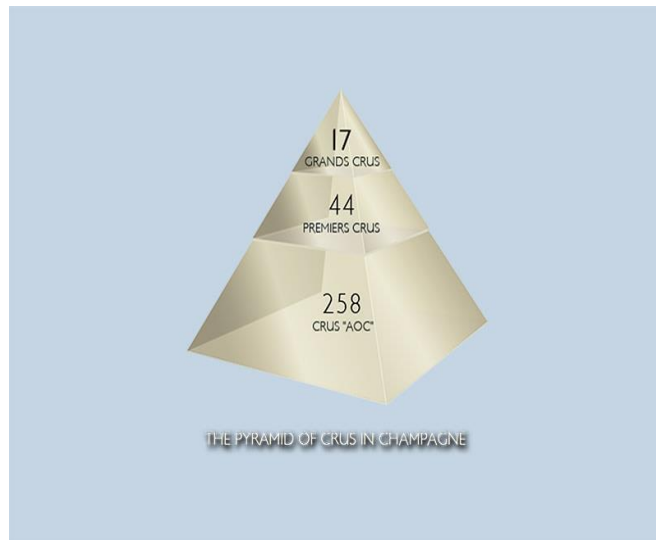
Η σαμπάνια είναι αποτέλεσμα μίγματος κρασιού. Χρησιμοποιούνται δηλαδή διάφορες ποικιλίες σταφυλιών η καθεμία από τις οποίες φέρει τα δικά της χαρακτηριστικά. Οι πιο συχνά χρησιμοποιούμενες ποικιλίες είναι οι Chardonnay, Pinot Noir και Meunier. Η ποικιλία Pinot Noir καλύπτει το 38% των αμπελώνων. Είναι η βασική ποικιλία στην περιοχή Montagne de Reims και στην Cotes de Bar. Ονομάζεται Precocose γιατί ωριμάζει γρήγορα. Ευδοκίμει σε δροσερά, ασβεστολιθικά εδάφη. Η ποικιλία Chardonnay καλύπτει το 31% των αμπελώνων. Είναι η εξέχουσα ποικιλία στην περιοχή Cotes des Blancs. Προσφέρει μια εξαιρετική φρεσκάδα στην σαμπάνια ενώ αποτελεί ιδανική ποικιλία για παραγωγή κρασιών με καλή ικανότητα παλαίωσης. Η ποικιλία Meunier καλύπτει το 31% των φυτεύσεων. Είναι μια περισσότερο ανθεκτική ποικιλία στον παγετό σε σχέση με τις άλλες δύο καθώς η έκπτυξη των οφθαλμών της συμβαίνει αργότερα. Αποδίδει καλύτερα σε εδάφη που περιέχουν περισσότερο

άργιλο,όπως στην κοιλάδα της Μάρνης και σε πιο δριμύ κλίμα. Πήρε το όνομα της από την πουδρένια λευκή όψη των φύλλων και των βλαστών της κατά την βλάστηση.

Η Καμπανία ακολουθεί το δικό της σύστημα ταξινόμησης, το Echelle de Crus, το οποίο στηρίζεται στο χωριό το οποίο βρίσκονται οι αμπελώνες. Πρόκειται για ένα αναλογικό σύστημα ταξινόμησης, κλίμακας εκατοστημορίου, για τον καθορισμό των τιμών των σταφυλιών. Αμπελώνες σε χωριά με υψηλούς συντελεστές θα λάβουν υψηλότερες τιμές για τα σταφύλια τους από τους αμπελώνες σε χωριά με χαμηλότερη βαθμολογία. Η κατηγοριοποίηση εδώ γίνεται λαμβάνοντας υπόψιν το επίπεδο της ποιότητας των σταφυλιών μαζί με το terroir και το έδαφος. Κάθε χωριό έχει ένα Cru status που βασίζεται στην ποιότητα και επηρεάζει έντονα τις τιμές των σταφυλιών. Τα περισσότερα χωριά χαρακτηρίζονται ως απλά Cru. Ορισμένα προνομιά λαμβάνουν το status Grand Cru ακολουθούμενα από τα Premier Cru. Τα χωριά που αποτελούν Premier crus βαθμολογούνται μεταξύ 90 και 99 τοις εκατό, ενώ τα Grand crus χωριά με βαθμολογίες 100% .

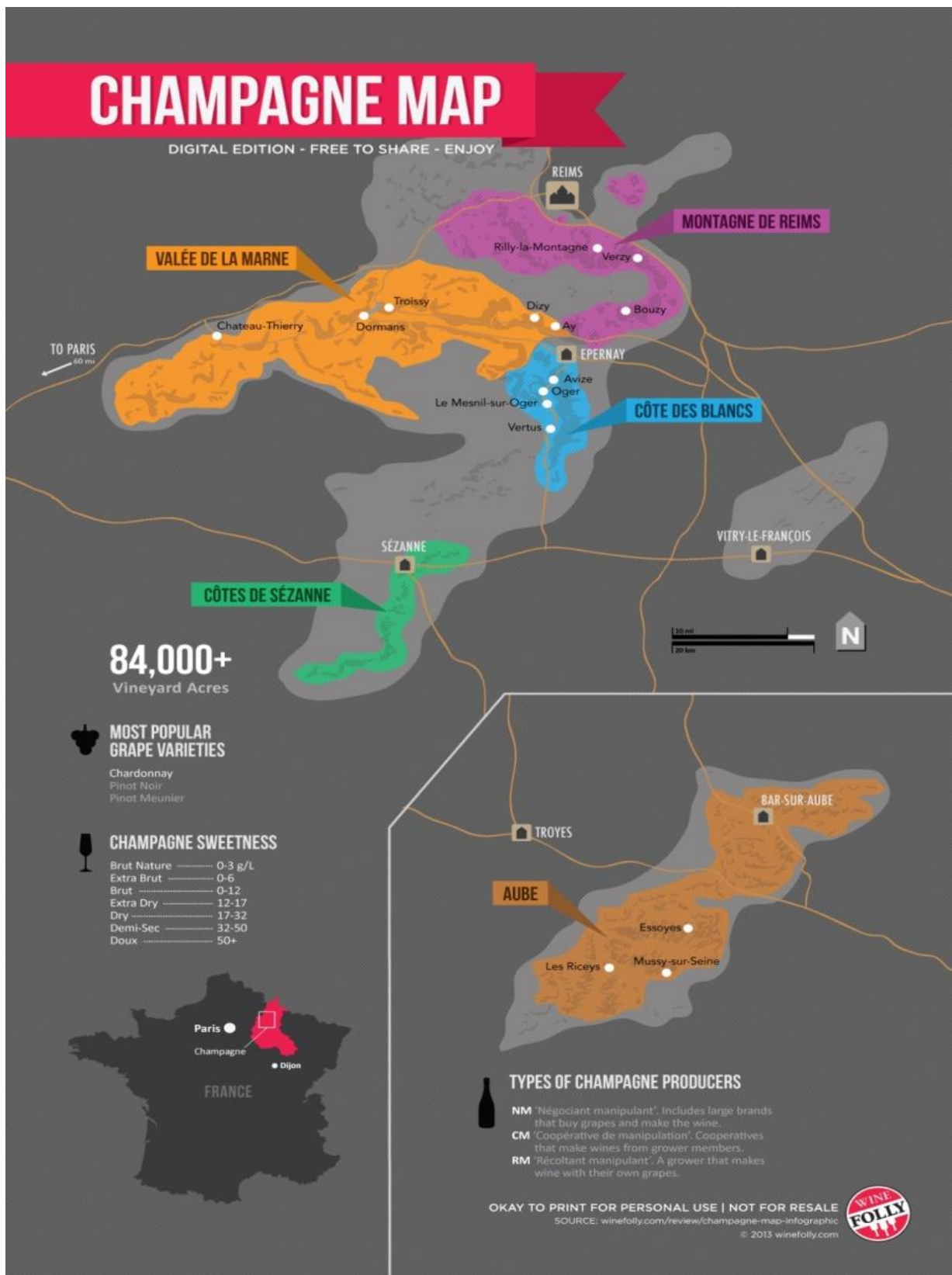
Το σύστημα αυτό δημιουργήθηκε το 1919 από τη Γενική Ένωση των οινοποιών της Καμπανίας (Syndicat Général des Vignerons de Champagne) ως μία δομή σταθερής τιμολόγησης. Αρχικά καθοριζόταν η τιμή για κάθε κιλό σταφυλιού από μία μεικτή επιτροπή παραγωγών και καλλιεργητών βασισμένη στην υποτιθέμενη ποιότητα των αμπελώνων ενός χωριού. Οι ιδιοκτήτες των αμπελώνων λάμβαναν ένα τμήμα αυτής της τιμής ανάλογα με τη βαθμολογία του χωριού που βρίσκονταν (Kladstrup, D&P, 2005). Όπως προαναφέρθηκε η ποιότητα των αμπελώνων ενός χωριού χαρακτηριζόταν από το επίπεδο ποιότητας των σταφυλιών και το terroir του. Ωστόσο πηγαίνοντας πίσω στην αρχή εφαρμογής του συστήματος, μόλις 4 χωριά της περιοχής είχαν λάβει status Grand Cru. Μία παρατήρηση σχετικά με αυτά τα χωριά είναι ότι βρίσκονταν πλησιέστερα στην περιοχή των πιεστηρίων άρα απαιτούνταν πολύ λιγότερος χρόνος για να φτάσουν τα σταφύλια εκεί. Ως γνωστόν όσο το συντομότερο γίνει η πίεση των σταφυλιών μετά τη συγκομιδή τόσο πιο ποιοτικό κρασί παράγεται.

Το σύστημα αυτό αναθεωρήθηκε το 2010 από τον INAO. Οι όροι Grand Cru και Premier Cru συνέχισαν να χρησιμοποιούνται, περισσότερο όμως στα πλαίσια τοπικής, έντιμης και μακροχρόνιας πρακτικής παρά ουσιαστικής ποιότητας της σαμπάνιας.



Εικόνα 22. Κατηγοριοποίηση crusΚαμπανίας

Η πλειονότητα της σαμπάνιας που εξάγεται από τη Γαλλία παράγεται από τους εκατό περίπου μεγάλους Οίκους, όπως οι διάσημοι Roederer, Piper-Hiedsieck, Krug και Moët&Chandon. Οι οίκοι αγοράζουν συνήθως σταφύλια από πολλούς καλλιεργητές. Η σαμπάνια μπορεί να είναι συγκεκριμένης σοδειάς (vintage) ή να συνδυάζει κρασί από διάφορες σοδειές. Συνήθως προστίθεται ζάχαρη κατά το στάδιο της εμφιάλωσης ώστε να τροφοδοτηθεί δευτερογενής ζύμωση η οποία ωστόσο επηρεάζει τη γλυκύτητα του κρασιού. Η ποσότητα της ζάχαρης που προστίθεται αναγράφεται στην ετικέτα ως εξής : Brut Nature ή Zero Brut (δεν έχει προστεθεί καθόλου ζάχαρη), Extra Brut, Brut, Extra Dry, Sec, Demi-sec, Doux. Η ποικιλιακή σύνθεση των σταφυλιών υποδεικνύεται με τον τίτλο Blanc de Blanc (Chardonnay), Blanc de Noir (PinotNoir) ή Menuir (PinotMenuier) (Dunning, 2019).



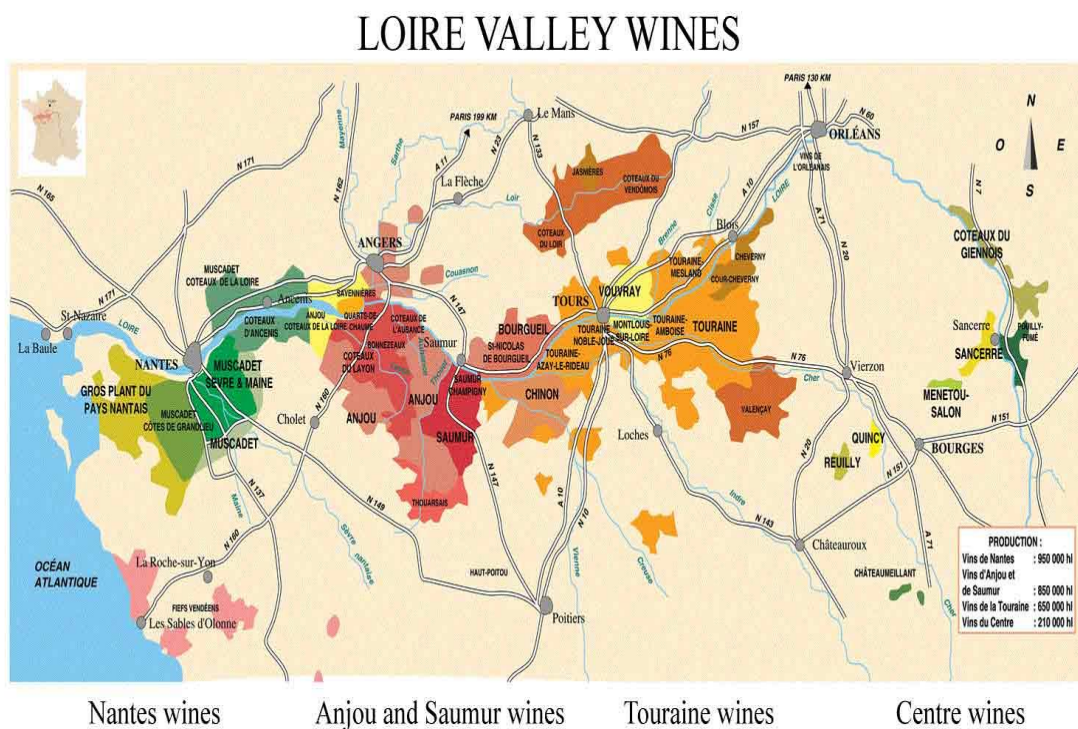
Εικόνα 23.Οινοπαραγωγικές ζώνες Καμπανίας

Πηγή: www.winefolly.com

2.6.Λίγηρας

Ο ποταμός Λίγηρας, ξεκινώντας μόλις 150 χλμ από τη Μεσόγειο κινείται βόρεια και στρεφόμενος δυτικά εκβάλλει στον Ατλαντικό ωκεανό. Από το συνολικό του μήκος των 814 χλμ καλλιεργούνται αμπέλια μόλις στα τελευταία 400 χλμ της συνολικής διαδρομής του με μεγάλη διαφοροποίηση των ποικιλιών που χρησιμοποιούνται. Στις τρεις λευκές ποικιλίες που καλλιεργούνται ανήκουν οι Chenin Blanc, Muscadet και Sauvignon Blanc ενώ στις δύο ερυθρές οι Cabernet Franc και Gamay.

Οι αμπελουργικές ζώνες του χωρίζονται σε τέσσερις περιοχές. Η πρώτη περιοχή βρίσκεται στο επάνω μέρος του ποταμού μεταξύ των πόλεων Ορλεάνης και Bourges. Εκεί βρίσκονται οι περιοχές Sancerre και Pouilly Fume. Η δεύτερη περιοχή είναι η Touraine, η οποία περιβάλλει την πόλη Tours. Η τρίτη περιοχή βρίσκεται ανάμεσα στις πόλεις Ανζου και Saumur. Η τέταρτη περιοχή βρίσκεται στο κάτω μέρος προς τη θάλασσα, γύρω από την πόλη Nantes και είναι γνωστή ως Pays Nantais.



Εικόνα 24.Οινοπαραγωγικές ζώνες περιοχής Λίγηρα

Πηγή: www.experienceloire.com

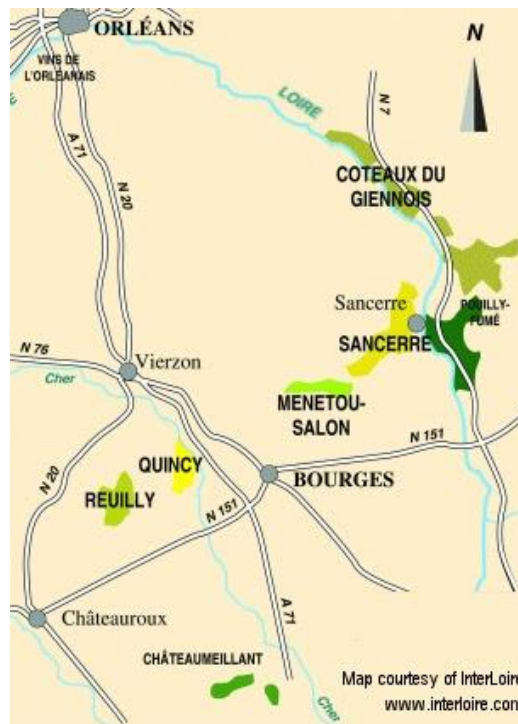
Στην ευρύτερη περιοχή Pays Nantais επικρατεί η ποικιλία Muscadet. Πρόκειται για μια ποικιλία η οποία δίνει καλά αποτελέσματα σε φτωχά πετρώδη εδάφη. Έχει πρόωμη ωρίμανση. Οι αμπελώνες που βρίσκονται σε χαμηλούς λόφους σε πλαγιές προστατευμένες από τους ανέμους του Ατλαντικού ωκεανού αποτελούν τους καλύτερους της περιοχής. Οι αμπελώνες σε επίπεδα σημεία δέχονται συχνά βροχές που φέρνουν οι δυνατοί άνεμοι του Ατλαντικού αλλά επωφελούνται και από την απομάκρυνση της υγρασίας λόγω των ανέμων και έτσι προστατεύονται από ασθένειες. Τα εδάφη εδώ είναι σχιστολιθικά με μεγάλη αναλογία χαλκιών. Τα χαρακτηριστικά αυτά βοηθούν την απομάκρυνση υπόγειων υδάτων και βοηθούν τη θέρμανση. Η δεύτερη λευκή ποικιλία της περιοχής είναι η Folle Blanche ή Gros Plant. Η αμπελουργική ζώνη Muscadet είναι, μετά το Μπορντό, η δεύτερη σε μέγεθος ονομασία προέλευσης. Η μεγαλύτερη συγκέντρωση αμπελώνων βρίσκεται ανατολικά της πόλης Nantes και νότια του ποταμού Loire. Με την ονομασία Muscadet de Sevre-et-Maine υποδεικνύεται η περιοχή ανάμεσα στους ποταμούς Sevre και Maine ενώ η περιοχή Muscadet Coteaux de La Loire βρίσκεται προς την κατεύθυνση της περιοχής Ανζου (Taddei & Gamble, 2007)

Στην περιοχή γύρω από τις πόλεις Ανζου και Saumur υπάρχουν περιοχές με διαφορετική γεωλογική προέλευση. Τα εδάφη είναι επιφανειακά σχιστολιθικά, σχιστολιθικά που καλύπτονται από προσχώσεις, σκληρά πυριτικά αλλά και ασβεστόχα γύρω από το Saumur. Εδώ το κλίμα είναι ήπιο με γλυκούς χειμώνες, τα καλοκαίρια είναι αρκετά ζεστά ενώ το φθινόπωρο ήπιο. Δημιουργούνται έτσι ιδιαίτερα ευνοϊκές συνθήκες για την ανάπτυξη του μύκητα που προκαλεί την ευγενή σήψη, ιδιαίτερα στα σχιστολιθικά εδάφη όπου η θερμοκρασία δεν πέφτει πολύ κατά τη διάρκεια της νύχτας. Η ύπαρξη λόφων επιτρέπει σε μικρά ρεύματα να διασχίζουν τους αμπελώνες απομακρύνοντας το νερό και δημιουργώντας κατά τόπους συνθήκες υγρασίας στην ατμόσφαιρα. Οι σημαντικοί αμπελώνες της περιοχής Ανζου βρίσκονται κατά μήκος της νότιας όχθης του ποταμού Loire και εκατέρωθεν των παραποτάμων Layon, Aubance και Thouet. Η περιοχή Savennieres έχει δύο Grands Crus, το Roche aux Moines και το La Coulee de Serrant. Στην περιοχή όπου ο ποταμός Layon συναντάει τον Λίγηρα βρίσκεται η Coteaux du Layon. Εδώ υπάρχουν δύο σημαντικά Grands Crus, το Quarts de Chaume και το Bonnezaux. Το Saumur είναι το κέντρο του Ανατολικού Ανζου. Στην περιοχή αυτή παράγονται ξηρά ή ημίξηρα λευκά κρασιά από Chenin Blanc μαζί

με Sauvignon ή Chardonnay ενώ τα ροζέ και ερυθρά παράγονται από Cabernet Franc και Pineau d' Aunis.

Η περιοχή Touraine, ως το ανατολικό μισό του κεντρικού Λίγηρα, περιλαμβάνει στο κέντρο της την πόλη Tours και τις κοιλάδες των τριών ποταμών Cher, Indre και Vienne οι οποίοι απορρέουν στον ποταμό Λίγηρα. Έχει κλίμα πιο ηπειρωτικό με πιο ζεστά και ξηρά καλοκαίρια αλλά με κρύες νύχτες και χειμώνες. Εδώ καλλιεργούνται οι ποικιλίες Chenin Blanc, Sauvignon Blanc και Cabernet Franc. Τα καλύτερα κόκκινα κρασιά γίνονται στις περιοχές Chinon και Bourgueil από Cabernet Franc με Cabernet Sauvignon. Στην περιοχή Vouvray παράγεται ένα ιδιαίτερο λευκό κρασί από την ποικιλία Chenin Blanc.

Η περιοχή του κεντρικού Λίγηρα, αν και μικρή αμπελουργικά, παράγει τα πολύ διάσημα Sauvignon Blanc στο Sancerre και το PouillyFume. Το Sancerre παράγει επίσης ερυθρά και ροζέ κρασιά από PinotNoir.



Εικόνα 25.Οινοπαραγωγική ζώνη Sancerreκαι PouillyFume

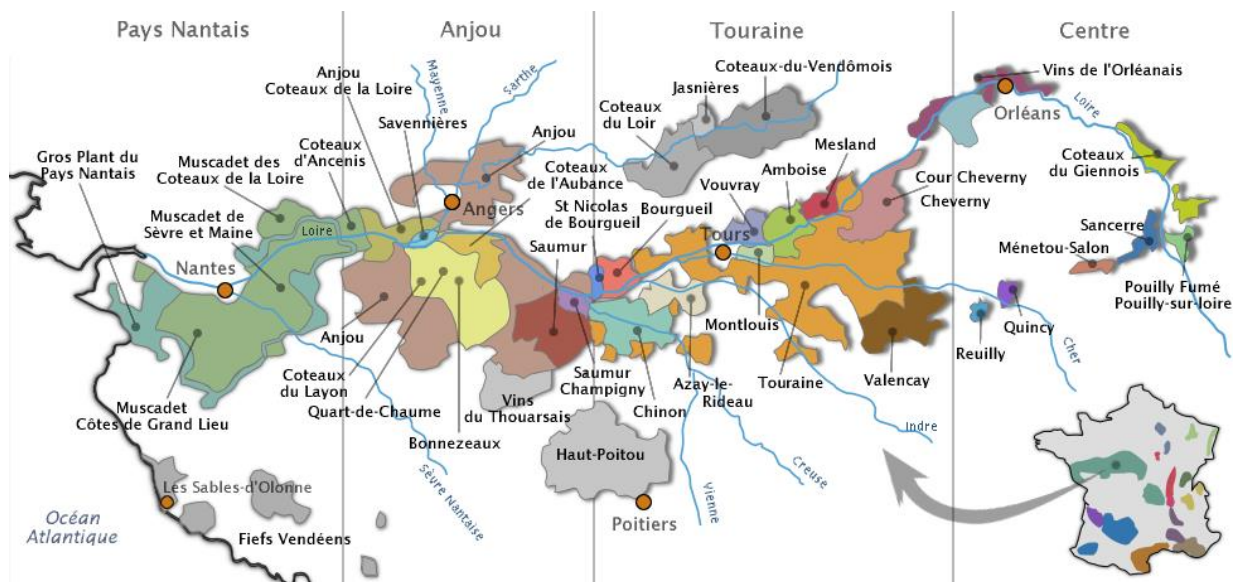
Πηγή : www.wine-st.blogspot.com

Η περιοχή της κοιλάδας του Λίγηρα ξεκίνησε να αναπτύσσει ένα σύστημα ταξινόμησης cru μόλις το 2011. Μέχρι τότε υπήρχε μόνο μία σειρά διαφορετικών ονομασιών προέλευσης χωρίς ωστόσο μια διαβάθμιση ποιότητας. Το 2011 το Muscadet εισήγαγε ονομασίες προέλευσης στηριζόμενη σε συγκεκριμένες γεωγραφικές περιοχές. Τα αμπελοτόπια (crus) των περιοχών Clisson, Gorges και Le Pallet εγκρίθηκαν για αυτή την κατηγοριοποίηση και έλαβαν τον χαρακτηρισμό communal cru appellations.

Η περιοχή Clisson έχει χαρακτηριστικό έδαφος γρανίτη, η Gorges χαλαζία και γάββρου και η Le Pallet γνεύσιου και γάββρου. Τα κρασιά των communal cru appellations παράγονται από αμπέλια χαμηλής απόδοσης και έχουν ελάχιστη ηλικία παλαίωσης τους 18 μήνες.

Στα τέλη του 2011 εισήχθησαν μέσω της νομοθεσίας άλλες δύο κατηγοριοποιήσεις αμπελοτοπιών που αφορούσαν την περιοχή Ανζου. Η περιοχή Quarts de Chaume έλαβε το χαρακτηρισμό Grand Cru appellation ενώ η Coteaux du Layon Chaume χαρακτηρίστηκε ως Premier Cru appellation.

Η περιοχή Quarts de Chaume αφορά μια έκταση 50εκταρίων, γύρω από το χωριό του Chaume, με σχιστολιθικό έδαφος. Ο χαρακτηρισμός του πρώτου Grand cru του Λίγηρα εφαρμόστηκε στην ετικέτα του κρασιού ήδη από τις σοδειές του 2010 (Easton).



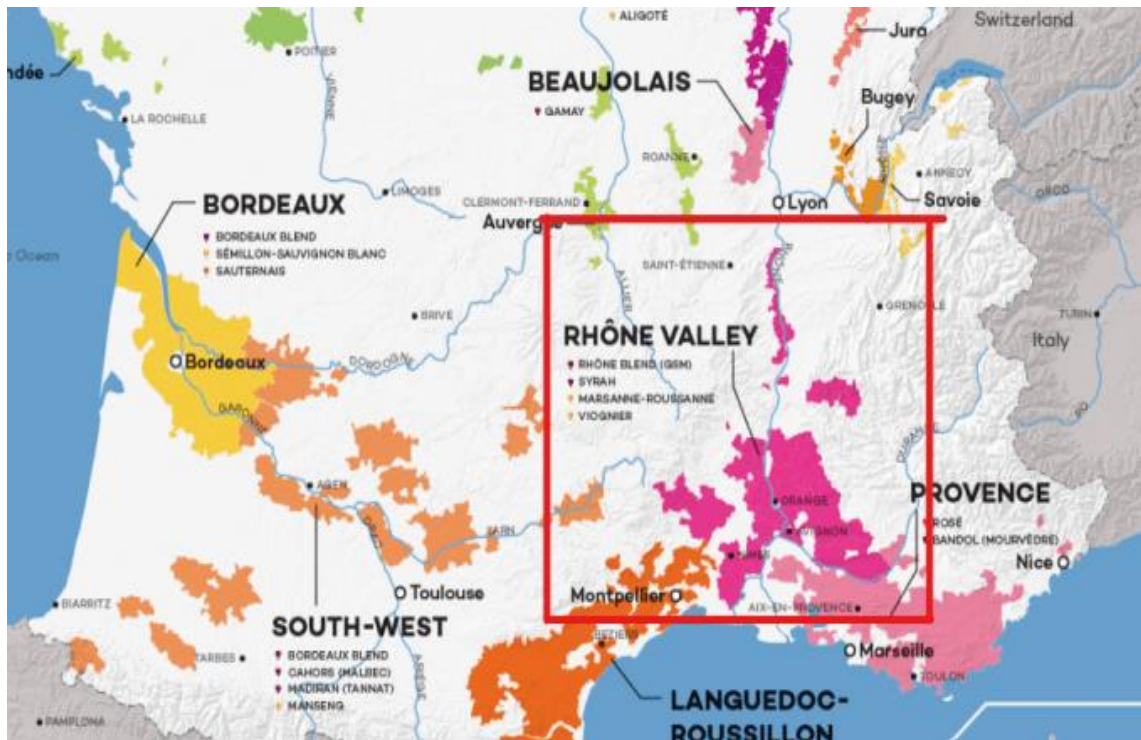
Εικόνα 26. Οινοπαγωγικές περιοχές Λίγηρα

Πηγή <https://www.loirevalleywinetour.com/>

2.7.Ροδανός

Νομοθεσία JORF n° 0177 du 1 août 2004

Η οινοπαραγωγική περιοχή του Ροδανού βρίσκεται στη Νότια Γαλλία και συγκεκριμένα στην κοιλάδα του Ροδανού. Σχηματίζοντας ένα μονοπάτι μεταξύ της Μεσογείου και της Βόρειας Ευρώπης, η κοιλάδα του Ροδανού εκτείνεται σε έξι διαμερίσματα της Γαλλίας και σε 171 κοινότητες καλύπτοντας μια έκταση 3000 εκταρίων. Η περιοχή τροφοδοτείται από τον πλούσιο ποταμό, ο οποίος σχηματίζει το τοπίο και τον ιδιαίτερο χαρακτήρα της.

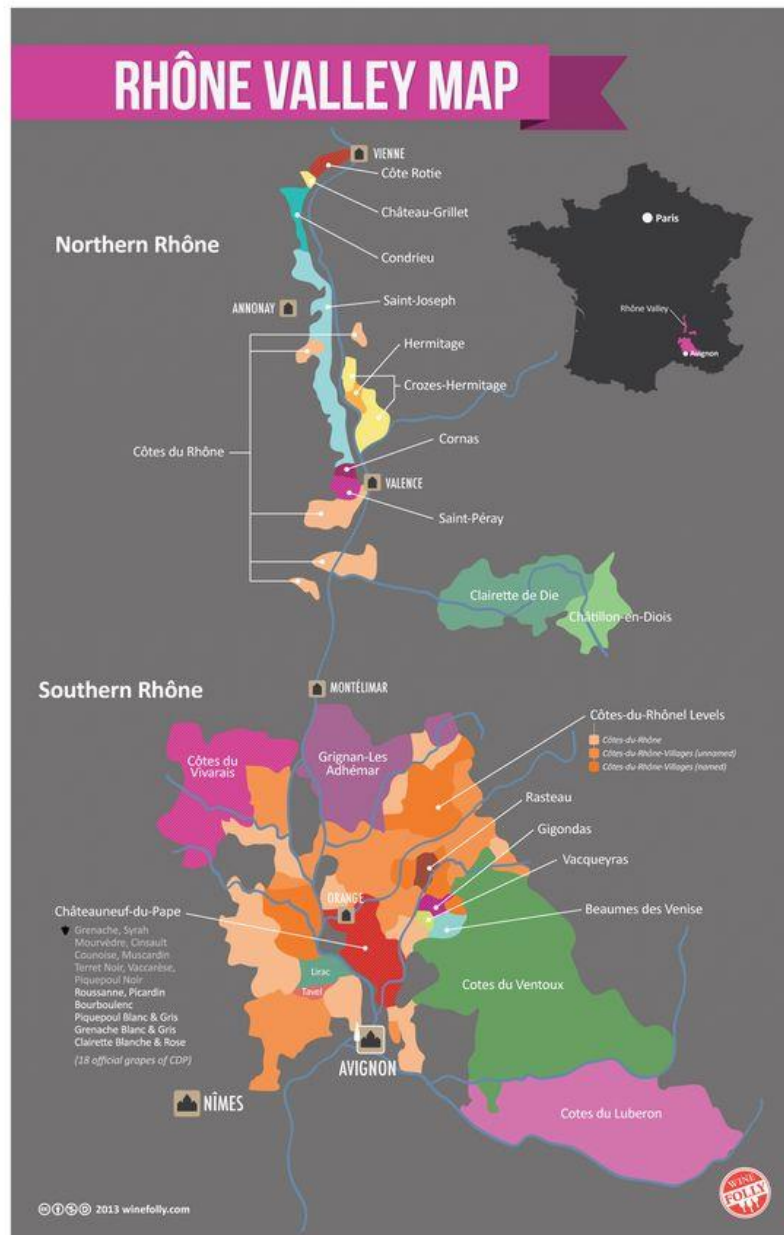


Εικόνα 27.Οινοπαραγωγική περιοχή Ροδανού

Πηγή: www.winefolly.com

Ο Ροδανός χωρίζεται σε δύο υποπεριοχές με ξεχωριστές αμπελουργικές παραδόσεις η καθεμία, το Βόρειο Ροδανό και το Νότιο Ροδανό.

Το κλίμα της περιοχής είναι μεσογειακό με ζεστά και ξηρά καλοκαίρια και ενίοτε έντονες καταιγίδες. Η περιοχή δέχεται χαμηλή βροχόπτωση ενώ σπάνια χιονίζει.



Εικόνα 28.Υποπεριοχέςοινοπαραγωγικής περιοχής Ροδανού

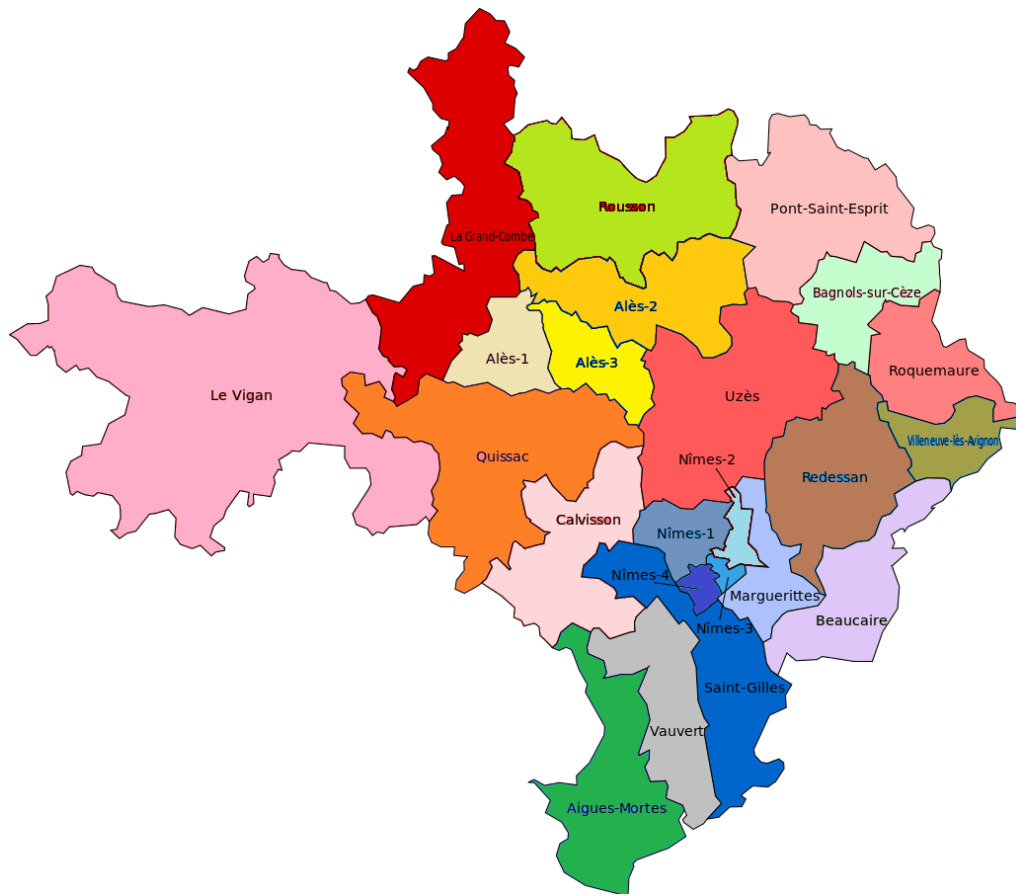
Πηγή: www.winefolly.com

Τα εδάφη της περιοχής ποικίλουν δίνοντας τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά στα κρασιά. Συναντώνται οι εξής τύποι εδαφών. Αργιλώδη εδάφη τα οποία δίνουν κρασιά έντονου χρώματος, κομψά, αρωματικά και ταννικά. Πετρώδη εδάφη τα οποία δίνουν κρασιά δυνατά, μεθυστικά, με δομή και που μπορούν να παλαιώσουν. Ασβεστολιθικά

εδάφη τα οποία δίνουν κρασιά ελαφριά, αρωματικά, λιπαρά, φρουτώδη και ανθικά. Γρανιτικά εδάφη τα οποία δίνουν κρασιά με δομή και έντονο χρώμα, Με φινέτσα και ισορροπημένη οξύτητα. Τέλος αμμώδη εδάφη τα οποία δίνουν κρασιά ελαφριά, με διακριτική φρεσκάδα και λεπτότητα, κομψά με απαλές τανίνες.

Στην περιοχή καλλιεργούνται οι λευκές ποικιλίες σταφυλιών όπως οι Bourboulenc, Clairette, Maccabeo, Marsanne, Picardan, Rousanne, Vermentino, Viognier, λευκό Grenache, λευκό Muscat, λευκό Picroul και λευκό Ugni. Από ερυθρές ποικιλίες συναντώνται οι Calitor, Carignan, Cinsault, Cunoise, Grey Grenache, Marselan, Mourvedre, Muscardin, Pink Clairette, κόκκινο Grenache, κόκκινο Μοσχάτο, κόκκινο picroul, κόκκινο Terret, Syrah και Vaccarese (Woodrow, 1990).

Η ιστορία της αμπελλοκαλλιέργειας και της οινοποίησης στην περιοχή του Ροδανού χάνεται στα βάθη του χρόνου. Σημαντική επιρροή στην περιοχή φαίνεται να είχαν τόσο η ύπαρξη ελληνικών αποικιών, τον 4^ο αιώνα π.Χ., όσο και η Ρωμαϊκή αυτοκρατορία κατά τον 1^ο αιώνα μ.Χ. Κατά τον Μεσαίωνα η επίδραση της καθολικής εκκλησίας έδωσε νέα ώθηση στη βιομηχανία του κρασιού. Κατά τα τέλη του 17^{ου} αιώνα το λιμάνι του Roquemaure στην περιοχή Gard αποτέλεσε εξαιρετικό κέντρο για την αποστολή αγαθών μέσω του ποταμού. Ήταν τότε που μια διοικητική περιφέρεια της πόλης Gard, διάσημης για τα κρασιά της, ονομάστηκε “Coste du Rhone”. Οι κανονισμοί που εισήχθησαν το 1650 είχαν σκοπό να εξασφαλίσουν την προέλευση και την ποιότητα τους. Μόλις όμως στα μέσα του 19^{ου} αιώνα η “Coste du Rhone” έγινε “Cotes du Rhone” καλύπτοντας και τους αμπελώνες στην αριστερή πλευρά του ποταμού. Η φήμη τους κατοχυρώθηκε νομικά το 1936 από περιφερειακά δικαστήρια της περιοχής Tournon και της Uzes.



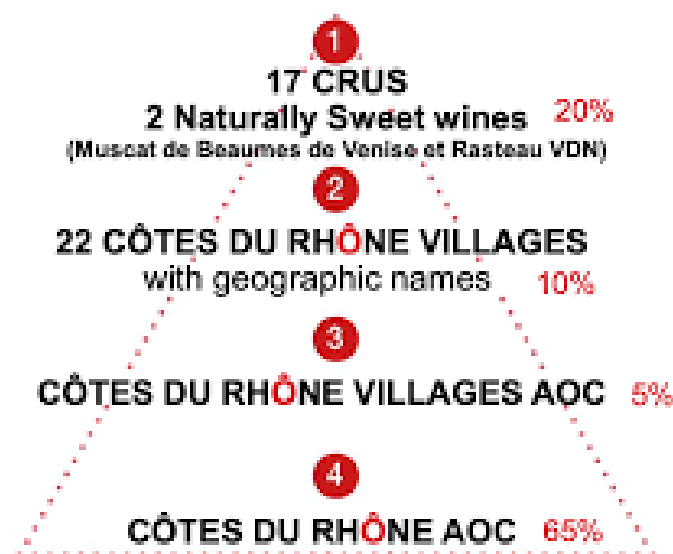
Εικόνα 29. Διοικητικές περιφέρειες Δημοτικού διαμερίσματος Gard Γαλλίας

Πηγή: www.auxpaysdemesancetres.com

Οι αμπελουργοί της κοιλάδας του Ροδανού έπαιξαν έναν ενεργό ρόλο στην εγκαθίδρυση των ονομασιών προέλευσης των κρασιών της περιοχής. Σημαντική φυσιογνωμία του τόπου υπήρξε ο Βαρόνος Le Roy, ο οποίος ως αμπελουργός του Châteauneuf-du-Pape έκανε αγώνα να αναγνωριστούν τα χαρακτηριστικά του ομώνυμου κρασιού, εξασφαλίζοντας για αυτό το status ονομασίας προέλευσης Appellation d' Origine Controlée το 1933. Οι όροι αναφοράς που παρουσίασε αποτέλεσαν αργότερα μοντέλο για όλες τις μεταγενέστερες βαθμίδες AOC όπως τα όρια της καλλιεργούμενης έκτασης, οι ποικιλίες σταφυλιών, οι τοπικές πρακτικές αμπελουργίας, οι μέθοδοι οινοποίησης, ο ελάχιστος αλκοολικός βαθμός, η περίοδος συγκομιδής. Παράλληλα τάχθηκε υπερ των κρασιών της περιοχής Côtes du Rhône, μιας αρχαίας ονομασίας η οποία έλαβε επιτέλους την αξία που της αναλογούσε. Αναμίχθηκε έπειτα με την ίδρυση του εθνικού ινστιτούτου προέλευσης και ποιότητας INAO, του οποίου αποτέλεσε πρόεδρος από το 1947 έως το 1967. Από τότε παλεύοντας για την

ποιότητα με σκοπό την επίτευξη του status AOC, έχει αποτελέσει κινητήριο δύναμη μέσα σε όλη την οινοπαραγωγική περιοχή του Ροδανού(Vins-Rhone).

Η κατηγοριοποίηση στην περιοχή του Ροδανού δεν περιλαμβάνει όρους Grand cru αλλά διαφοροποιεί τις ελεγχόμενες ονομασίες προέλευσης AOC μέσω δημιουργίας τεσσάρων κατηγοριών. Πρώτο και χαμηλότερο επίπεδο ταξινόμησης αποτελεί η κατηγορία Côtes du Rhône, η οποία εμφανίζει την περιοχή και μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε ολόκληρη την οινική περιοχή, σε 171 κοινότητες. Για κάποιες κοινότητες είναι η μοναδική επιτρεπτή ονομασία προέλευσης AOC. Επόμενη κατηγορία είναι η Côtes du Rhône-Villages. Πρόκειται για ονομασία AOC που δίδεται σε 95 κοινότητες με απαίτηση υψηλότερης τιμής ελάχιστης ωρίμανσης των σταφυλιών σε σχέση με τη βασική Côtes du Rhône. Η συγκεκριμένη κατηγοριοποίηση δεν επιτρέπει την εμφάνιση του ονόματος του χωριού στην ετικέτα. Τρίτη κατηγορία είναι η Côtes du Rhône-Villages μαζί με το όνομα του χωριού στην ετικέτα. Η ονομασία αυτή αποδίδεται σε 20 κοινότητες στις οποίες έχει αναγνωριστεί ανώτερη ποιότητα σταφυλιών σε σχέση με την πλειοψηφία. Τέλος η κατηγορία Cru περιλαμβάνει 16 ονομασίες τοποθεσιών που εμφανίζουν μόνο το όνομα του cru και όχι την ονομασία Côtes du Rhône. Μεταξύ των crus δεν υπάρχει κάποιος περαιτέρω διαχωρισμός ποιότητας, ωστόσο οι υψηλές τιμές της αγοράς κάποιων από αυτά τα κρασιά δίνουν μια κατεύθυνση διαφοροποίησης (Legifrance, 2016).



Εικόνα 30.Επίπεδα ταξινόμησης κρασιών του Ροδανού

3.ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ ΚΑΙ ΜΕΘΟΔΟΛΟΓΙΑ ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗΣ (CLASSIFICATION) ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΩΝ ΖΩΝΩΝ ΣΤΗ ΓΑΛΛΙΑ

Ο χαρακτηρισμός Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (Appellation d'origine protégée -AOP) είναι μια νομικά κατοχυρωμένη πιστοποίηση γεωγραφικής προέλευσης και γνησιότητας. Καθορίζει ότι τα κύρια βήματα παραγωγής γίνονται σύμφωνα με μία καθιερωμένη τεχνική εντός της ίδιας γεωγραφικής περιοχής, η οποία δίνει στο προϊόν τα χαρακτηριστικά του. Είναι ένα ευρωπαϊκό σύμβολο το οποίο προστατεύει το όνομα του προϊόντος εντός της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Ο χαρακτηρισμός Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) αποδίδεται σε προϊόντα τα οποία πληρούν τα κριτήρια του κανονισμού AOP, προστατεύοντας την ονομασία του προϊόντος στη γαλλική επικράτεια. Είναι η σημασία του εδάφους που αποτελεί τη βάση της έννοιας Appellation d' Origine.

Ο χαρακτηρισμός Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (Protected Geographical Indication- PGI) αναγνωρίζει ένα γεωργικό προϊόν, ακατέργαστο ή επεξεργασμένο, του οποίου η ποιότητα, η φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά συνδέονται με τη γεωγραφική του προέλευση. Για να μπορεί ένα προϊόν να λάβει αυτόν τον τίτλο, που σχετίζεται με την ποιότητα και την προέλευση, θα πρέπει τουλάχιστον ένα από τα στάδια παραγωγής, μετατροπής ή ανάπτυξης να λαμβάνει χώρα μέσα στην καθορισμένη γεωγραφική περιοχή. Ο τίτλος αυτός παρέχει προστασία σε μια υπάρχουσα παραγωγή όχι μόνο σε εθνικό αλλά και σε διεθνές επίπεδο. Μπορεί να βασίζεται στη φήμη του προϊόντος, δηλαδή στην αίσθηση ισχυρής αναγνώρισης από το κοινό ανά πάσα στιγμή και η οποία πρέπει να συνδέεται με μία δεξιότητα ή μια συγκεκριμένη ποιότητα που αποδίδεται στη γεωγραφική προέλευση.

Οι παραπάνω τίτλοι παρέχονται από το Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) που αποτελεί παράρτημα της Γαλλικής κυβέρνησης. Είναι ένας δημόσιος διοικητικός φορέας με νομική προσωπικότητα ο οποίος υπάγεται στο υπουργείο Γεωργίας, Τροφίμων και Δασών. Ο INAO είναι υπεύθυνος για την εφαρμογή του γαλλικού κανονισμού σχετικά με τις επίσημες ονομασίες αναγνώρισης της προέλευσης και της ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων ως

ακολουθώς: *appellation d'origine controllee (AOC)*, *protected designation of origin (PDO)*, *protected geographical indication (PGI)*, *traditional specialty guaranteed (TSG)*, *label rouge (LR)* and *organic farming (agriculture biologique (AB))*. Ο προαναφερθέν γαλλικός κανονισμός, ο οποίος εφαρμόζεται από τον ΙΝΑΟ, βασίζεται στη συνεργασία μεταξύ επαγγελματιών που χωρίζονται σε οργανισμούς άμυνας και διαχείρισης (*organismes de defense et de gestion- ODG*), των διαπιστευμένων φορέων ελέγχου, των κρατικών υπηρεσιών και του ινστιτούτου (ΙΝΑΟ).

Σύμφωνα με το άρθρο 93 του Ευρωπαϊκού κανονισμού n° 1308/2013 για να λάβει ένα κρασί τίτλο Ονομασίας Προέλευσης (*Appellation d'Origine*) θα πρέπει να πληρούνται οι εξής τέσσερις προϋποθέσεις. Αρχικά η ποιότητα και τα χαρακτηριστικά του να οφείλονται σε συγκεκριμένο γεωγραφικό περιβάλλον και σε εγγενείς φυσικούς και ανθρώπινους παράγοντες. Έπειτα να παρασκευάζεται αποκλειστικά από σταφύλια από την εξεταζόμενη περιοχή. Ακολουθώς η παραγωγή να περιορίζεται στην εξεταζόμενη γεωγραφική περιοχή. Τέλος να λαμβάνεται αποκλειστικά από ποικιλίες του είδους *Vitis vinifera*. Όσον αφορά το χαρακτηρισμό γεωγραφική ένδειξη (*indication géographique*) υπάρχουν αντίστοιχα τέσσερις προϋποθέσεις. Το κρασί θα πρέπει να κατέχει μια ιδιαίτερη ποιότητα, μία φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά που αποδίδονται σε αυτή την γεωγραφική προέλευση. Έπειτα τουλάχιστον το 85% των σταφυλιών από τα οποία παράγεται να προέρχονται από αυτή την περιοχή καθώς και η παραγωγή να περιορίζεται στην εξεταζόμενη γεωγραφική περιοχή. Τέλος να προέρχεται από ποικιλίες του είδους *Vitis vinifera* ή από διασταύρωση των εν λόγω ειδών με άλλα είδη του γένους *Vitis*.

Η σύλληψη της ιδέας αυτού του συστήματος εντοπίζεται πίσω στο 1411, στιγμή κατά την οποία το Γαλλικό κοινοβούλιο χορήγησε αυτό τον τίτλο στο τυρί ροκφορ ενώ ο αντίστοιχος τίτλος δόθηκε για κρασί μόλις το 1905 (Barham, 2003). Σήμερα εντοπίζονται πάνω από 350 τίτλοι AOCs στο κρασί στη Γαλλία και πάνω από 70 τίτλοι PGI. Η δημιουργία του συστήματος AOC αναγνώρισε τα τοπωνύμια επίσημα ως τον βασικό τρόπο επισήμανσης για τα κρασιά και όρισε νομικά το *terroir* δίνοντας του έτσι πιο θετική χροιά. Τα AOCs καθορίστηκαν επίσημα το 1935, έχοντας προηγηθεί κάποιες προσπάθειες το 1905 και το 1919. Ήταν αποτέλεσμα μιας κοινής εξέλιξης. Αρχικά της κεντρικής κυβέρνησης που είχε σκοπό να ελέγξει την ποιότητα των γεωργικών προϊόντων, η οποία αποτελούσε πηγή αυξανόμενων ανησυχιών των πολιτών ήδη από τα μέσα του 19^{ου} αιώνα και οδήγησε σε άνθηση της υγειονομικής νομοθεσίας τη δεκαετία

του 1900 (Stanziani, 2005). Συμπληρωματικά μια σειράς λαϊκών κινημάτων μεταξύ συνδικάτων ιδιοκτητών ακινήτων καθοδηγούμενα από τους πλουσιότερους αντιπροσώπους (κυρίως ιδιοκτήτες grand cru αμπελώνων). Αυτά τα κινήματα οδήγησαν σε μια αναδιοργάνωση της τοπικής βιομηχανίας ενάντια στην εμπορική δύναμη των μικρών σε αριθμό μεσιτών του κρασιού, οι οποίοι την είχαν πλέον κυριαρχήσει και ιδιαίτερα στην περιοχή της Βουργουνδίας (Laferté, 2006).

Όσον αφορά το κρασί, ο τίτλος AOC οριοθετεί μια συγκεκριμένη περιοχή παραγωγής καθώς επίσης καθορίζει τις ποικιλίες σταφυλιών και τις τεχνικές οινοποίησης που μπορούν να χρησιμοποιηθούν. Η φιλοσοφία του terroir υπόκειται στη δημιουργία και την επέκταση του συστήματος AOC. Το terroir και το γαλλικό σύστημα AOC συνδέονται επίσης με την έννοια του τρόπου ζωής (genre de vie) που βρίσκεται στο κέντρο της γαλλικής πολιτιστικής γεωγραφίας. Την έννοια αυτή την εισήγαγαν ο Γάλλος γεωγράφος Paul Vidal de la Blanch και οι μαθητές του στις αρχές του 20^{ου} αιώνα. Μελετώντας διάφορα μικρά γαλλικά χωριά ανακάλυψαν ότι καθένα είχε τις δικές του μοναδικές παραδόσεις και έθιμα παρά το ότι μοιράζονταν ορισμένα κοινά χαρακτηριστικά. Η αίσθηση της εγγενούς αξίας της ατομικότητας βασίζεται στην οικολογική και προστατευτική νοοτροπία του γαλλικού συστήματος AOC και ουσιαστικά επιδιώκει να συμπεριλάβει τις περιοχές με τις παραδόσεις και τα προϊόντα τους στο χώρο και το χρόνο.

Στο μεγαλύτερο μέρος της Γαλλίας το σύστημα AOC είναι ξεκάθαρο και παρέχει μια κωδικοποίηση του είδους και του στυλ κρασιού που αντικατοπτρίζει τις τοπικές παραδόσεις. Για παράδειγμα η περιοχή της Βόρειας κοιλάδας του Ροδανού που βρίσκεται κατα μήκος του ομώνυμου ποταμού μεταξύ της Βιεν και Βαλένς. Η κοιλάδα είναι στενή και οχυρωμένη από άκρη σε άκρη της περιοχής. Κατά μήκος των απότομων πλαγιών της έχουν αποδοθεί οκτώ AOCs που ποικίλουν σε μέγεθος από τεράστιες περιοχές όπως η Crozes-Hermitage (1514 εκτάρια αμπελιών) και η St. Joseph (1211 εκτάρια αμπελιών) μέχρι το μικροσκοπικό Château Grillet (ένα μόνο αμπελοτόπι 3,8 εκταρίων). Κάθε AOC έχει κανόνες που επιτρέπουν συγκεκριμένες ποικιλίες σταφυλιών. Η μόνη επιτρεπτή ερυθρή ποικιλία εδώ είναι το Syrah ενώ οι επιτρεπτές λευκές είναι οι Viognier, Marsanne και Rousanne. Αυτές οι ποικιλίες έχουν μια μακρά ιστορία στην περιοχή που εκτείνεται ως τη Μεσαιωνική ή Ρωμαϊκή εποχή.

Σε κάποιες περιοχές της Γαλλίας η ταξινόμηση των κρασιών είναι πιο περίπλοκη. Αυτό συμβαίνει κυρίως στη Βουργουνδία, στην Καμπανία και στο Μπορντώ. Στη Βουργουνδία υπάρχουν πέντε βασικά επίπεδα ταξινόμησης. Το κατώτερο επίπεδο είναι το General Regional AOC, Bourgogne. Αυτή η κατηγορία περιλαμβάνει κρασί από σταφύλια που καλλιεργούνται οπουδήποτε εντός της περιοχής (αν και το είδος σταφυλιού που μπορεί να καλλιεργηθεί καθορίζεται από δευτερεύοντα AOC εντός της Βουργουνδίας). Μπορεί να γίνει διάκριση ως Bourgogne rouge (ερυθρό) ή Bourgogne Blanc (λευκό) ή να υποδειχθεί η ποικιλία σταφυλιού όπως το Pinot Noir ή Chardonnay (οι μόνες δύο επιτρεπτές ποικιλίες στο μεγαλύτερο μέρος της περιοχής). Η χρήση της ποικιλίας στην ετικέτα απευθύνεται κυρίως στην Αμερικάνικη αγορά όπου οι καταναλωτές έχουν συνηθίσει να βλέπουν αυτή την πληροφορία. Το δεύτερο χαμηλότερο επίπεδο ταξινόμησης είναι ένα συγκεκριμένο υποπεριφερειακό AOC εντός της Βουργουνδίας όπως το Chablis ή το Beaujolais. Το μεσαίο επίπεδο ταξινόμησης είναι το Village AOC. Εδώ περιλαμβάνονται τα κρασιά των οποίων τα σταφύλια προέρχονται από περιοχή συγκεκριμένου χωριού ή κοινότητας όπως το Meursault ή το Gevrey Chambertin. Τα κρασιά αυτά είναι κυρίως μίξεις σταφυλιών από διάφορα αμπελοτόπια. Οι παραγωγοί θα χρησιμοποιήσουν συγκεκριμένη ονομασία αμπελώνα για σταφύλια τα οποία συλλέγονται από συγκεκριμένο αμπελοτόπι ακόμη κι όταν οι αμπελώνες δεν έχουν χαρακτηριστεί ως Premier Cru ή Grand Cru. Τα κρασιά της Βουργουνδίας ταξινομούνται συνολικά σε 84 ονομασίες AOCs και οι οποίες εγγυώνται την αυθεντικότητα των περιοχών των κρασιών.

Η Καμπανία, η οποία είναι η βορειότερη οινοπαραγωγική περιοχή στη Γαλλία, έχει υιοθετήσει μια ξεχωριστή σειρά AOC και άλλους κανονισμούς ετικέτας. Η ίδια η περιοχή λαμβάνει ειδική αναγνώριση που έχει εγκριθεί από την Ευρωπαϊκή Ένωση και ορίζει ότι μόνο οι λευκοί ή ροζέ αφρώδεις οίνοι που παράγονται σε αυτή την περιοχή μπορούν να φέρουν στην ετικέτα τον όρο Σαμπάνια. Η κατηγοριοποίηση AOC μπορεί να συνοδεύεται από την αναφορά Grand cru ή Premier cru για κρασιά που παράγονται από σταφύλια που τρυγήθηκαν στην επικράτεια των ακόλουθων κοινοτήτων του διαμερίσματος Marne, Ambonnay, Avize, Ay, Beaumont-sur-Vesle, Bouzy, Chouilly, Cramant, Louvois, Mailly-Champagne, LeMesnil-sur-Oger, Oger, Oiry, Puisieulx, Sillery, Tours-sur-Marne, Verzenay και Verzy. Η κατηγοριοποίηση AOC μπορεί να συνοδεύεται από την αναφορά Premier cru για κρασιά που παράγονται από σταφύλια

που τρυγήθηκαν στην επικράτεια των ακόλουθων κοινοτήτων: Avenay-Val-d'Or, Bergères-lès -Vertus, Bezannes, Billy-le-Grand, Bisseuil, Chamery, Champillon, Chigny-lès-Roses, Coligny (Val-des-Marais), Cormontreuil, Coulommès-la-Montagne, Cuis, Cumières, Dizy, Ecueil, Etrechy, Grauves, Hautvillers, Jouy-lès-Reims, Ludes, Mareuil-sur-Ay, Les Mesneux, Montbré, Mutigny, Pargny-lès-Reims, Pierry, Rilly-la-Montagne, Sacy, Serriers, Taissy, Valeurières, Trépail, -Puits, Vaudemanges, Vertus, Villedommange, Villeneuve-Renneville, Villers-Allerand, Villers-aux-Noeuds, Villers-Marmery, Voivreux και Vrigny. Η περιοχή του Bordeaux διαθέτει 9 διαφορετικές κατηγορίες AOC. Αυτές είναι οι Bordeaux Rouge AOC, Bordeaux Blanc, Bordeaux για γλυκά λευκά κρασιά, Bordeaux Clairet, Bordeaux Rose, Bordeaux Supérieur Rouge, Bordeaux Supérieur Blanc (γλυκά λευκά κρασιά), Crémant de Bordeaux για λευκά ξηρά και Crémant de Bordeaux για rose αφρώδη κρασιά.

Ολόκληρη η περιοχή της Αλσατίας εμπίπτει σε ένα μόνο AOC το οποίο έχει δύο υποδιαίρεσεις που είναι οι πιο βόρειες περιοχές Bas Rhin (κάτω κοιλάδα του Ρήνου) και οι νότιες Haut Rhin (άνω κοιλάδα του Ρήνου). Γενικά η άνω κοιλάδα ευνοείται με ελαφρώς θερμότερο κλίμα και παράγει την πλειοψηφία των σπουδαιότερων AOC κρασιών. Παρατηρούνται διάφορες δευτερεύουσες ονομασίες AOC που χρησιμοποιούνται για τη διάκριση του τύπου και της ποιότητας του παραγόμενου κρασιού. Ξεκινώντας υπάρχει η ονομασία Alsace AOC η οποία είναι ένα γενικό AOC που καλύπτει ολόκληρη την περιοχή και εμφανίζεται σε όλες τις ετικέτες (επτά ποικιλίες σταφυλιού επιτρέπονται εντός του AOC). Οι ποικιλίες αναφέρονται εκτός κι αν πρόκειται για μίγμα. Συνεχίζοντας υπάρχει η Alsace Grand Cru AOC η οποία καλύπτει 50 ειδικούς αμπελώνες, μερικοί από τους οποίους καλλιεργούνται από τους ρωμαϊκούς χρόνους. Εδώ επιτρέπονται μόνο οι ποικιλίες Gewurztraminer, Riesling, Pinot Gris και το Μοσχάτο. Επόμενη ονομασία είναι η Crémant d'Alsace AOC. Πρόκειται για ένα γενικό AOC που καλύπτει αφρώδη οίνο που παρασκευάζεται σε όλη την περιοχή. Περιορίζεται ωστόσο σε παραδοσιακές μεθόδους χρησιμοποιώντας μόνο Pinot Blanc ή Riesling. Υπάρχουν ακόμη οι κατηγορίες Ventange Tardive η οποία αφορά γλυκό κρασί που παρασκευάζεται από καθυστερημένα, πολύ ώριμα σταφύλια από τις ποικιλίες Gewürztraminer, Riesling, Pinot Gris και μερικές φορές Μοσχάτο και η Sélection de Grains Nobles η οποία αφορά κρασί που παρασκευάζεται από ακόμη πιο ώριμα σταφύλια χρησιμοποιώντας τις ίδιες τέσσερις επιτρεπόμενες ποικιλίες (Dunning, 2019)

4.ΑΝΤΙΣΤΟΙΧΕΣ ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΠΟΠ (PDO), GRANDCRU ΚΑΙ PREMIER CRU ΣΤΟΝ ΠΑΛΑΙΟ ΚΑΙ ΤΟΝΝΕΟ ΚΟΣΜΟ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ

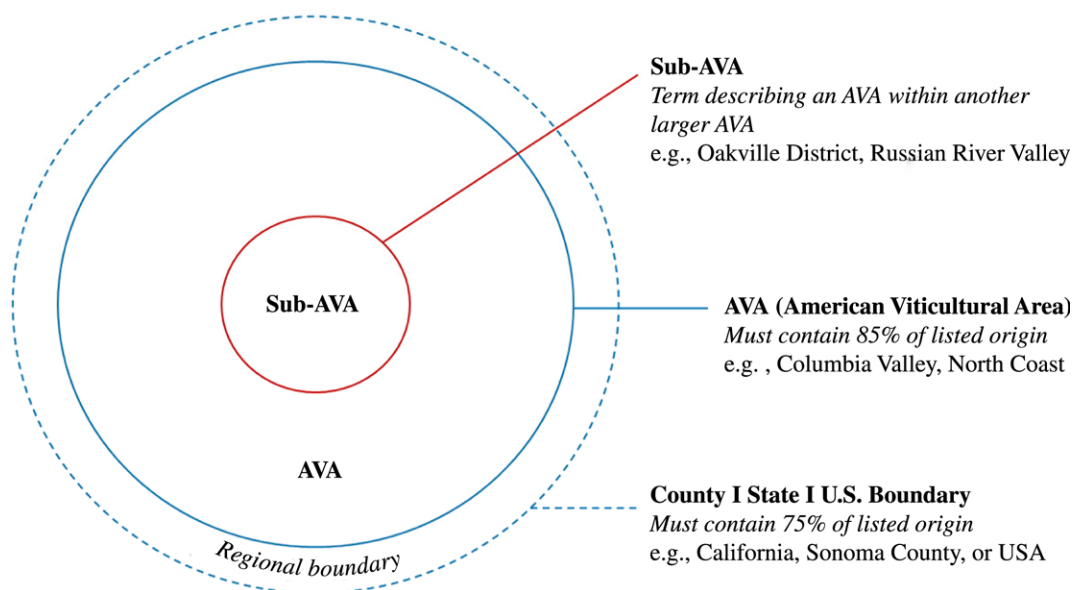
Η παραγωγή κρασιού στην Αμερική ξεκίνησε με τους Ευρωπαίους αποίκους που κατέφθασαν στη Βόρεια Αμερική και εξαπλώθηκε προς τα βόρεια ως μέρος της Νέας Ισπανίας και προς τα δυτικά από τις Ακτές του Ατλαντικού. Όσο η παραγωγή αυξανόταν τόσο περισσότερο αναγκαία γινόταν η ανάγκη για επισήμανση της τοποθεσίας προέλευσης του κρασιού. Σήμερα οι ετικέτες του κρασιού περιλαμβάνουν πληροφορίες πάνω στη γεωγραφική προέλευση με διάφορους τρόπους αναφοράς. Η πιο γενική προσέγγιση είναι η αναφορά της χώρας ‘‘ΗΠΑ’’ πάνω στην ετικέτα, αν και εφόσον χρησιμοποιούνται σταφύλια από πάνω από μία πολιτείες. Πιο συγκεκριμένα τα αμερικάνικα επιτραπέζια κρασιά θα διευκρινίζουν μία πολιτεία ή κομητεία προέλευσης.

Το 1983 δημιουργήθηκε στην Αμερική ένα σύστημα ταξινόμησης μεγαλύτερης ακρίβειας, εμπνευσμένο από το γαλλικό σύστημα AOC, που ονομάστηκε American Viticultural Area (AVA). Ωστόσο σε αντίθεση με το γαλλικό σύστημα εδώ δεν επισημαίνεται κάποια αξιολόγηση ποιότητας, σημειώνεται απλά το μέρος προέλευσης. Η αντίστοιχη αμερικάνικη νομοθεσία (Code of Federal Regulations at 27 CFR part 9) υποδεικνύει ότι ο όρος AVA αναφέρεται σε μια οριοθετημένη αμπελουργική περιοχή με διακριτικά χαρακτηριστικά, ένα όνομα και ένα καθορισμένο όριο (Code of Federal Regulations, 2023). Είναι δηλαδή μια καθορισμένη ονομασία για το κρασί στην Αμερική που διακρίνεται από γεωγραφικά, γεωλογικά και κλιματικά χαρακτηριστικά με καθορισμένα όρια από τον αμερικάνικο φορέα Alcohol and Tobacco Tax and Trade Bureau (TTB) του αμερικάνικου υπουργείου Οικονομικών. Το να λάβει μια περιοχή ταξινόμηση AVA της προσδίδει άμεσο οικονομικό όφελος για τα κρασιά της. Μέχρι τον Αύγουστο του 2023 υπάρχουν 269 καταχωρημένα AVAs στην Αμερική από τα οποία τα 149 συναντώνται στην Καλιφόρνια. Για να μπορέσει μια περιοχή να λάβει τον τίτλο AVA θα πρέπει να εμφανίζει μοναδικά γεωγραφικά χαρακτηριστικά και κάποια ιδιαίτερη παράδοση στην παραγωγή κρασιού. Ο τίτλος ωστόσο δεν ασκεί περιορισμούς στα επιτρεπόμενα είδη σταφυλιών αλλά απαιτεί τουλάχιστον το 85% των σταφυλιών

που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του κρασιού να προέρχονται από το αναφερθέν AVA (Dunning, 2019).

Οι περιοχές AVA δημιουργούνται μόλις υποβληθεί μία αντίστοιχη αναφορά στο φορέα TTB και εγκριθεί εφόσον πληρεί τα κριτήρια του φορέα, τα οποία περιλαμβάνουν φυσικούς παράγοντες σχετικούς με το *terroir*, την τρέχουσα ή ιστορική αναγνώριση του ονόματος της περιοχής και τρέχοντα ή ιστορικά στοιχεία που ταυτίζουν τα όρια μίας περιοχής AVA με το όνομα της και όρια σε τοπογραφικό χάρτη. Για να διασφαλιστεί η αυθεντικότητα του συστήματος και η ακρίβεια των ετικετών θα πρέπει να εφαρμόζονται τα παρακάτω κριτήρια ώστε να μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε μία ετικέτα κρασιού η ονομασία.

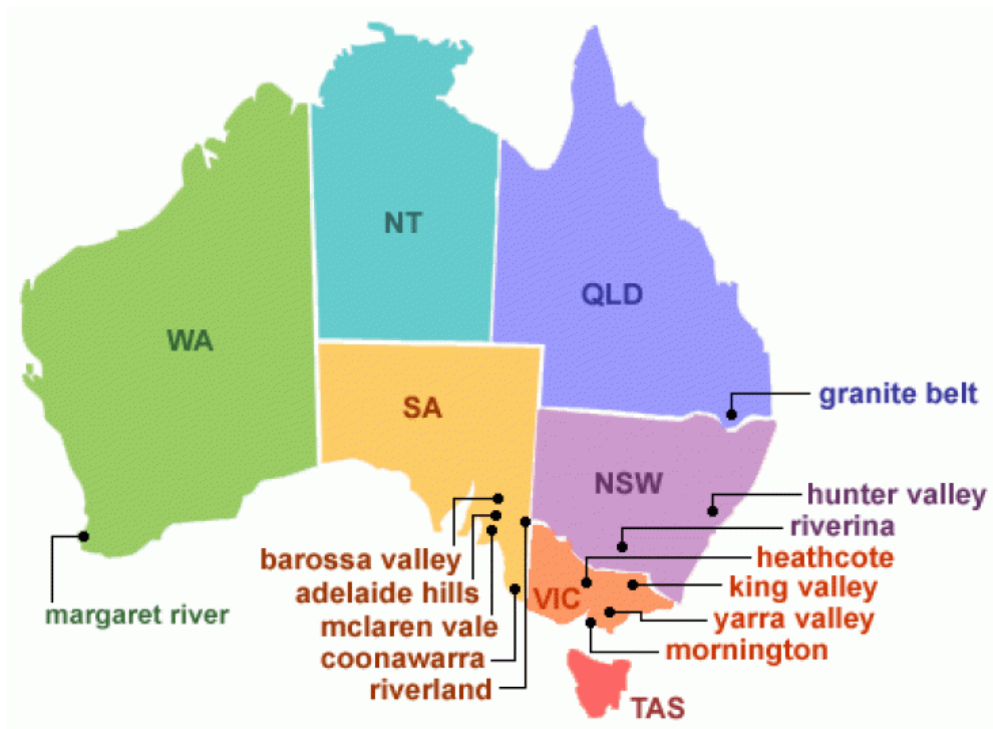
Ένα μονοποικιλιακό κρασί θα πρέπει να περιέχει σε ποσοστό τουλάχιστον 75% το σταφύλι της ποικιλίας. Σε ονομασίες χώρας, πολιτείας, κομητείας θα πρέπει να περιέχονται σταφύλια που καλλιεργούνται στην αντίστοιχη χώρα, πολιτεία, κομητεία σε ποσοστό τουλάχιστον 75%. Μια ετικέτα AVA ή υποζώνης Sub-AVA θα πρέπει να περιέχει τουλάχιστον 85% σταφύλια που καλλιεργούνται εντός της αναφερθείσας περιοχής. Ετικέτα συγκεκριμένου αμπελώνα θα πρέπει να περιέχει σταφύλια καλλιεργημένα στον συγκεκριμένο αμπελώνα σε ποσοστό τουλάχιστον 95% (Code of Federal Regulations, 2023).



Εικόνα 31. Αμερικάνικο σύστημα ταξινόμησης

Οι υποζώνες(Sub-AVAs) είναι ουσιαστικά περιοχές AVAs που εγκρίνονται εντός των ορίων μίας υπάρχουσας περιοχής AVA και υπόκεινται στα ίδια κριτήρια. Ωστόσο τα κρασιά των περιοχών Sub-AVAs της NapaValley υπόκεινται σε αυστηρή νομοθεσία της πολιτείας. Υπάρχει ένας συγκεκριμένος νόμος της Καλιφόρνια για το κρασί ο οποίος απαιτεί να χρησιμοποιούνται στο κρασί 100% σταφύλια καλλιεργημένα στην Καλιφόρνια (Mendelson, 2016). Επιπρόσθετα υπάρχει ένας συγκεκριμένος νόμος της NapaValley του 1990 σχετικά με τον τρόπο αντιμετώπισης της επισήμανσης των Sub-AVAs. Ο επονομαζόμενος νόμος περί συνδυαστικής επισήμανσης απαιτεί κάθε ετικέτα κρασιού που αναφέρει ένα Sub-AVA που βρίσκεται εξ ολοκλήρου μέσα στη NapaValley να αναφέρει επίσης το όνομα NapaValley όπως π.χ. Howell Mountain-NapaValley. Τα δύο ονόματα πρέπει να εμφανίζονται μαζί. Ο σκοπός αυτού του νόμου, ο οποίος ψηφίστηκε από το νομοθετικό σώμα της Καλιφόρνια, ήταν να προωθήσει ολόκληρη την κοιλάδα της Napa αντί να επικεντρωθεί σε μικρότερες περιοχές. Ο λόγος που δημιουργήθηκε ήταν η ταχεία αύξηση των Sub-AVAs στην κοιλάδα (Keating, 2020).

Στην Αυστραλία η παραγωγή κρασιού ξεκίνησε με την Βρετανική αποίκηση στα τέλη του 18^{ου} αιώνα, ακολουθώντας μία γρήγορη ανάπτυξη αρχικά για να καλύψει τις ανάγκες των ντόπιων και των Βρετανών και πολύ πιο πρόσφατα για να διεισδύσει στη διεθνή αγορά. Σήμερα το 70% των Αυστραλιανών κρασιών παράγονται μόνο από έξι εταιρικούς ομίλους. Τα προϊόντα τους ποικίλουν από ποιοτικά κρασιά από επιλεγμένους αμπελώνες μέχρι γενικευμένα κρασιά από σταφύλια κάποιας ευρύτερης περιοχής που έχουν τρυγηθεί και αναμιχθεί. Η τελευταία τακτική επιτρέπει στους παραγωγούς να δημιουργούν μεγάλης ποσότητας, χαμηλού κόστους κρασιά που διατηρούν σταθερά μέτρια ποιότητα.



Εικόνα 32.Οινοπαραγωγικές περιοχές Αυστραλίας

Πηγή www.gostudy.com.au/blog/wine-in-australia

Η πλειοψηφία των κρασιών στην Αυστραλία προέρχονται από αναμίξεις σταφυλιών από περισσότερους αμπελώνες, συχνά από διαφορετικές περιοχές ή μερικές φορές διαφορετικές πολιτείες. Έτσι η ποσότητα των γεωγραφικών πληροφοριών στις αυστραλιανές ετικέτες είναι συνήθως αρκετά γενική αλλά ενίοτε χρησιμοποιούνται πιο συγκεκριμένες ονομασίες για κρασιά από περιοχές διακεκριμένων αμπελώνων. Το σύστημα γεωγραφικής ένδειξης (geographic indication) που χρησιμοποιείται εδώ ποικίλει από πιο γενικό σε πιο συγκεκριμένο (Dunning, 2019).

- Πολιτεία προέλευσης : υποδεικνύει μια συγκεκριμένη πολιτεία προέλευσης όπως η Βόρεια Αυστραλία.
- Ζώνες: αρκετές από τις παραδοσιακές οινοπαραγωγικές περιοχές της Αυστραλίας έχουν ενσωματωθεί σε καθορισμένες γεωγραφικές ζώνες χωρίς την αναφορά ιδιαίτερων χαρακτηριστικών (π.χ. Barossa, HunterValley)
- Περιοχή : μικρότερης έκτασης γεωγραφικές περιοχές εντός των ζωνών που έχουν επιλεγεί λόγω ορισμένων ιδιαίτερων χαρακτηριστικών

- Υποπεριοχές : μικρότερες εκτάσεις με ιδιαίτερα χαρακτηριστικά που μπορεί να ανήκουν σε περισσότερες από μία περιοχές και έχουν ποικιλία χαρμανιών.

Το δικαίωμα αναγραφής στην ετικέτα παρέχεται μετά από ελέγχους και έχει διάρκεια 10 ετών. Σε περίπτωση επανέκδοσης πραγματοποιείται εκ νέου έλεγχος.



(a) YellowTailMoscato, ένα λευκό κρασί από σταφύλια προερχόμενα από όλη την Αυστραλία. (b) Tyrrell’sSemillon, ένα λευκό κρασί από τη ζώνη HunterValley (c) Penfolds Grange, ένα έξτρα-premium κόκκινο κρασί από σταφύλια από διάφορους αμπελώνες στη Νότια Αυστραλία

Εικόνα 33. Ενδεικτικές ετικέτες αυστραλιανών κρασιών

Πηγή GeographicLanguage of WineLabels

Στη Νέα Ζηλανδία η αμπελλοκαλλιέργεια ήταν συγκεντρωμένη στο Βόρειο νησί μέχρι το 1970 λόγω ύπαρξης πιο θερμού κλίματος. Από εκεί και έπειτα ένας μικρός αριθμός φυτεύσεων ξεκίνησε και στο Νότιο νησί που λόγω πιο δροσερού κλίματος καλλιεργήθηκαν ποικιλίες όπως οι Sauvignon Blanc, Chardonnay, Merlot, Cabernet Sauvignon και Pinot Noir. Σήμερα η χώρα κατέχει μια σημαντική θέση στο παγκόσμιο οινικό σκηνικό παρέχοντας ποιοτικά κρασιά και μεγάλο ποσοστό εξαγωγών. Μόλις πρόσφατα το 2017 έκανε την εμφάνιση του ένα σύστημα ταξινόμησης των κρασιών βασισμένο στη γεωγραφική ένδειξη (Geographic indication Registration Regulations 2016). Η γεωγραφική ένδειξη χρησιμοποιείται σε κρασιά συγκεκριμένης γεωγραφικής περιοχής που κατέχουν ποιότητα, φήμη και άλλα χαρακτηριστικά

συνδεδεμένα με εκείνη την περιοχή. Η ταξινόμηση αυτή δημιουργήθηκε προκειμένου να βοηθήσει τους οινοπαραγωγούς της χώρας να προωθήσουν και ταυτόχρονα να προστατεύσουν το προϊόν τους σε ανταγωνιστικές παγκόσμιες αγορές, να προστατεύσει τη φήμη τους και να ενισχύσει την αξία τους, να κερδίσει πρόσβαση σε παγκόσμιες αγορές όπου απαιτείται αναγνωρισμένη από το κράτος γεωγραφική ένδειξη, να εισάγει τις γεωγραφικές ενδείξεις της χώρας στο παγκόσμιο σκηνικό, να ενισχύσει την αυτοπεποίθηση των καταναλωτών σχετικά με την αυθεντικότητα του προϊόντος και κατ'έπекταση της χρηματικής του αξίας, να κινηθεί κατά όσων ισχυρίζονται ψευδώς ότι το προϊόν τους προέρχεται από συγκεκριμένη περιοχή (New Zealand Intellectual Property Office).

Στον Καναδά η παραγωγή κρασιού απαριθμεί περισσότερο από 200 χρόνια. Σήμερα η βιομηχανία οίνου είναι περισσότερο γνωστή για την παραγωγή γλυκών κρασιών ice wines. Οι βασικότερες οινοπαραγωγικές περιοχές είναι οι Ontario, British Columbia, Alberta, Quebec, New Brunswick και Nova Scotia.



Εικόνα 34. Οινοπαραγωγικές περιοχές Καναδά

Εδώ το σύστημα ταξινόμησης το οποίο βασίζεται σε ονομασίες προέλευσης ονομάζεται Vintners Quality Alliance ή VQA και το οποίο διασφαλίζει την υψηλή ποιότητα και

αυθεντικότητα προέλευσης των канаδικών κρασιών, που υπάγονται σε αυτό, των περιοχών British Columbia και Ontario. Το σύστημα VQA δίνει και υπονομασίες σύμφωνα με τις οποίες τα σταφύλια για τα κρασιά προέρχονται από εξαιρετικά συγκεκριμένες γεωγραφικές τοποθεσίες με διαφορετικό έδαφος και κλίμα. Κάθε κρασί VQA φανερώνει το που καλλιεργούνται τα σταφύλια. Όλα τα κρασιά της περιοχής πρέπει να παράγονται από 100% σταφύλια από την περιοχή του Οντάριο. Τα πρότυπα της οινοποίησης και η ακεραιότητα της ετικέτας επιβάλλονται μέσω ενός αυστηρού προγράμματος πιστοποίησης. Ο φορέας Vintners Quality Alliance είναι ένας ρυθμιστικός οργανισμός υπεύθυνος για τη διατήρηση της ακεραιότητας των περιφερειακών ονομασιών κρασιού και της επιβολής των προτύπων οινοποίησης και επισήμανσης (Vqaontario).

Στη Χιλή η ιστορία της αμπελοκαλλιέργειας ξεκινά το 1548 με την επίσκεψη Καθολικών Ιεραποστόλων οι οποίοι μετέφεραν ποικιλίες αμπέλου σε διάφορες περιοχές και κυρίως στην πρωτεύουσα του Σαντιάγκο. Μόλις όμως στις αρχές του 20^{ου} αιώνα η παραγωγή άρχισε να προσαρμόζεται σε σύγχρονες οινολογικές πρακτικές. Η νομοθεσία της Χιλής σχετικά με την προστασία του καθεστώτος της ονομασίας προέλευσης βρίσκεται στον Τίτλο IX, άρθρα 92-105 του Δικαίου Βιομηχανικής Ιδιοκτησίας Νο 19,039 (Chilean Law No. 19,039 (2007)). Η νομοθεσία αυτή ορίζει τόσο τις γεωγραφικές ενδείξεις όσο και τις ονομασίες προέλευσης. Στο άρθρο 92 η γεωγραφική ένδειξη ορίζεται ως μία ένδειξη που αναγνωρίζει ότι ένα προϊόν προέρχεται από μία χώρα, περιοχή ή τοποθεσία σε εθνικό έδαφος όπου μία δοθείσα ποιότητα, φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος είναι ουσιαστικά αποδοτέα στη γεωγραφική του προέλευση. Το σύστημα ονομασίας προέλευσης (Denomination of Origin- DO) καθορίζει συγκεκριμένες περιοχές μέσα στη χώρα. Το αντίστοιχο διάταγμα υποδεικνύει 6 οινοπαραγωγικές περιοχές, 17 υποπεριοχές, 8 ζώνες και 81 περιοχές. Συμπληρωματικά με το σύστημα ονομασίας προέλευσης η Χιλή κατηγοριοποιεί τα κρασιά της με βάση την τοποθεσία των αμπελώνων και συγκεκριμένα την απόσταση από την ακτή ή ορεινούς όγκους. Οι τρεις ονομασίες που έχουν καθιερωθεί είναι η Costa για τις παράκτιες περιοχές, η Entre Cordilleras για τις περιοχές ανάμεσα στις οροσειρές και η Andes για τις ορεινές περιοχές. Η καθμία είναι ένδειξη ποιότητας και δρα συμπληρωματικά στο σύστημα κατάταξης ονομασίας προέλευσης D.O. παρέχοντας περισσότερες πληροφορίες για το υψόμετρο και τις ατμοσφαιρικές τάσεις (Wages, 2018).



Εικόνα 35.Οινοπαραγωγικές περιοχές Χιλής

Πηγή winefolly

Στην Ιταλία έχει θεσπιστεί νομοθεσία σχετικά με την ονομασία προέλευσης. Η πρώτη κατηγορία προέλευσης ονομάζεται DOCG(Denominazione di Origine Controllata e Garantita) ονομασία ελεγχόμενης και εγγυημένης προέλευσης. Σε αυτή την κατηγορία υπάρχουν περιορισμοί που αφορούν τη γεωγραφική περιοχή, τις ποικιλίες, τον ελάχιστο αλκοολικό τίτλο, τη μέθοδο παραγωγής, την στρεμματική απόδοση, την παλαίωση. Επιπλέον απαιτούνται γευσιγνωσία και έλεγχοι από το Υπουργείο Γεωργίας της Ιταλίας αλλά και το να έχουν υπάρξει ως DOC για δέκα χρόνια. Φέρουν αριθμημένη ταινία σε κάθε φιάλη. Η δεύτερη κατηγορία ονομάζεται DOC (Denominazione di Origine Controllata) ονομασία ελεγχόμενης προέλευσης. Εδώ ισχύουν οι ίδιοι περιορισμοί με την DOCG αλλά δεν απαιτείται γευσιγνωσία. Θα πρέπει όμως να έχουν υπάρξει ως IGT τα κρασιά για τουλάχιστον 5 χρόνια. Στην κατηγορία

IGT “Indicazione Geografica Tipica” ,δηλαδή Τυπικής Γεωγραφικής Ένδειξης, οι περιορισμοί αφορούν μόνο τα γεωγραφικά όρια. Στην κατηγορία Vino Di Tavola που αφορά τους επιτραπέζιους οίνους περιλαμβάνουν κατώτερης ποιότητας οίνους οι οποίοι δεν εγκύπτουν σε περιορισμούς. Εδώ αναγράφεται μόνο το όνομα του παραγωγού και το χρώμα του οίνου (Robinson J. , 2011).

	DOCG	DOC	IGT	VdT
REGULATIONS				
Geography	X	X	X	
Grapes	X	X		
Viticulture	X	X		
Winemaking	X	X		
Tasting Panel	X			



terravenos.com

Εικόνα 36. Ταξινομήσεις κρασιού στην Ιταλία

Πηγή terravenos

Στην Ισπανία υπάρχουν τέσσερα επίπεδα ποιότητας κατηγοριοποίησης των κρασιών τα οποία μοιάζουν με το σύστημα της Γαλλίας και της Ιταλίας. Το πρώτο επίπεδο είναι το Denominacion de Origen Calificada- DOC το οποίο περιλαμβάνει κρασιά της καλύτερης ποιότητας. Μόνο οι περιοχές Rioja και Priorat έχουν λάβει αυτή την κατηγοριοποίηση. Δεύτερο επίπεδο είναι το Denominación de Origen(DO) το οποίο υποδεικνύει ότι τα κρασιά προέρχονται μόνο από τις καθορισμένες περιοχές

καλλιέργειας και πληρούν συγκεκριμένα κριτήρια και πρότυπα ποιότητας. Πρόκειται για κρασιά καλής ποιότητας που προέρχονται από 60 ενδεικνυόμενες ισπανικές οινοπαραγωγικές περιοχές. Επόμενο επίπεδο είναι το Vino de Pago (VP) στο οποίο περιλαμβάνονται κρασιά μεμονομένων κτημάτων. Τα κρασιά παρασκευάζονται υπό τις ιδιαίτερες αντιπροσωπευτικές συνθήκες της περιοχής και πρέπει να παράγονται και να εμφιαλώνονται εντός του κτήματος. Η κατηγορία Vino de Calidad con Indicación Geográfica (VC) αποτελεί προθάλαμο από την κατηγορία Vino de la Tierra για την κατηγορία DO. Μία περιοχή πρέπει να βρίσκεται τουλάχιστον πέντε χρόνια στην κατηγορία VC πριν περάσει στην DO. Τέλος η κατηγορία VdIT (Vigno de la Tierra) που ουσιαστικά πρόκειται για την κατηγορία της ΕΕ Προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη. Τα κρασιά αυτής της κατηγορίας έχουν αναγνωρίσιμα τοπικά χαρακτηριστικά αλλά λιγότερο αυστηρές αμπελουργικές και οινοποιητικές πρακτικές σε σχέση με τις κατηγορίες DO/DOCa (winescholarguild).



Εικόνα 37. Σύστημα ταξινόμησης Ισπανίας

5. ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ ΤΩΝ TERROIRS

Η αμπελουργία και η οινοποίηση αποτελούν πολύ σημαντικούς τομείς της οικονομίας διαφόρων περιοχών. Η κλιματική αλλαγή επηρεάζει όλο και περισσότερο τους τομείς αυτούς, οπότε η ανάγκη για προσαρμογή σε νέες συνθήκες είναι κάθε χρόνο όλο και πιο επιτακτική. Έχουν γίνει διάφορες επιστημονικές μελέτες με σκοπό να εκτιμηθούν οι παράμετροι που καθορίζουν την ποιότητα των terroirs καθώς επίσης και να προβλεφθεί πως η κλιματική αλλαγή μπορεί να επηρεάσει αυτές τις παραμέτρους. Παρακάτω παρουσιάζονται κάποιες επιστημονικές μελέτες με διαφορετικούς τρόπους αξιολόγησης των terroirs.

Η πρόσφατη πρόοδος που εντοπίζεται τόσο στη μοντελοποίηση των καλλιεργειών όσο και στα συστήματα υποστήριξης αποφάσεων (Decision Support Systems- DSS) με εφαρμογή στην αμπελοκαλλιέργεια έχουν σκοπό να επιβοηθήσουν την παραγωγή σταφυλιών υψηλής ποιότητας αλλά και την περιβαλλοντική βιωσιμότητα. Στην πειραματική προσέγγιση των (Terribile, et al., 2017). επιδεικνύεται ένας νέος τύπος DSS ο οποίος αναπτύσσεται με τη βοήθεια τεχνολογίας γεωχωρικής πλατφόρμας (Geospatial Cyberinfrastructure- GCI- platform) και μπορεί να παρέχει ένα σημαντικό διαδικτυακό λειτουργικό εργαλείο για υψηλής ποιότητας αμπελοκαλλιέργεια καθώς συνδέει καλύτερα τα επίπεδα καλλιέργειας και τοπίου. Η πλατφόρμα GCI υποστηρίζει την απόκτηση, διαχείριση, επεξεργασία τόσο στατικών όσο και δυναμικών δεδομένων, την οπτικοποίηση δεδομένων και τις στιγμιαίες εφαρμογές υπολογιστών ώστε να πραγματοποιηθεί μοντελοποίηση προσομοίωσης (π.χ. υδατικό stress αμπελιού, αξιολόγηση της συνεισφοράς του οικοσυστήματος).

Το εργαλείο DSS, με την ονομασία GeoVit, έχει δημιουργηθεί για να ενισχύσει το σχεδιασμό και τη διαχείριση της αμπελοκαλλιέργειας παρέχοντας υποστήριξη σχετικά με το πως να λειτουργούν αγρότες, ενώσεις αγροτών αλλά και όσοι λαμβάνουν αποφάσεις στον τομέα της αμπελουργίας. Το εργαλείο έχει πολλά μοντέλα και λειτουργίες για να απαντήσει ερωτήσεις που γίνονται από τους χρήστες. Η δομή του περιλαμβάνει εργαλεία σχεδίασης, διαδικασίες που συνδυάζουν χωρικά δεδομένα (ανάλυση και απεικόνιση), δημιουργία πινάκων και χαρτών αλλά πάνω από όλα εύκολη και απλή πλοήγηση. Οι ανάγκες της αμπελουργίας (με προσανατολισμό υψηλής

ποιότητας οίνων) σε κλίμακα τοπίου μπορούν να χωριστούν, από λειτουργικής άποψης, σε δύο ευρείς τομείς, το σχεδιασμό και τη διαχείριση. Τα εργαλεία σχεδιασμού αναφέρονται σε εφαρμογές που αποσκοπούν σε καλύτερο σχεδιασμό. Τέτοια περίπτωση μπορεί να είναι όταν ένας καλλιεργητής στοχεύει στο να επιλέξει την καλύτερη ποικιλία σταφυλιού ή το καλύτερο ρίζωμα για τη γη του ή αντιθέτως την καλύτερη έκταση για να καλλιεργήσει συγκεκριμένη ποικιλία. Το εργαλείο διαχείρισης λαμβάνει μία παράμετρο αμπελουργίας ως δεδομένη (π.χ. ποικιλία) και υποστηρίζει τη λειτουργική διαχείριση της. Τέτοια περίπτωση είναι όταν ένας καλλιεργητής στοχεύει στο να αξιολογήσει πως θα είναι η καλλιεργητική περίοδος στο αγρόκτημα του.

Τα περισσότερα εργαλεία DSS έχουν σχεδιαστεί για να υποστηρίζουν μεμονωμένα αγροκτήματα και κάνουν περισσότερο χρήση εξελιγμένης τεχνολογίας και αισθητήρων. Γι αυτό αποτυγχάνουν να αποδώσουν στο επίπεδο του αμπελουργικού τοπίου, όπου υπάρχουν πολλά αγροκτήματα τα οποία μπορεί να μην είναι τεχνολογικά εξελιγμένα. Επιπλέον συχνά αποτυγχάνουν να συνδέσουν μεμονωμένα αγροκτήματα με το τριγύρω περιβάλλον τους. Σε αντίθεση το GeoVit στοχεύει στην παραγωγή ελεύθερα διαθέσιμου, ομοιόμορφα κατανεμημένου γεωχωρικού συστήματος για την υποστήριξη ολόκληρου του αμπελουργικού περιβάλλοντος όπου τεχνολογίες και δεδομένα παρακολούθησης είναι όλα ενσωματωμένα σε ένα ενοποιημένο σύστημα. Το σύστημα δεν στοχεύει στο να δίνει πάντα τις καλύτερες λύσεις αλλά μέσω μοντελοποίησης μπορεί να παρέχει στο χρήστη επιλογές για να διαλέξει.

Στην πειραματική προσέγγιση των (Bonfante, et al., 2017) περιγράφεται μία νέα δυναμική διαδικασία διαχωρισμού αμπελουργικών ζωνών που μπορεί να ενσωματώσει τις επιδράσεις της κλιματικής αλλαγής στη μεταβολή της ποιότητας του σταφυλιού και να αξιολογήσει την ανθεκτικότητα του terroir , αποτελώντας έτσι ένα εργαλείο υποστήριξης για τους εμπλεκόμενους στον αμπελουργικό σχεδιασμό. Για να επιτευχθούν τα παραπάνω εφαρμόστηκε ένα υβριδικό σύστημα αξιολόγησης της γης, που συνδυάζει ποιοτικές αλλά και ποσοτικές προσεγγίσεις, εντός μίας παραδοσιακής περιοχής στη Βόρεια Ιταλία που παράγει υψηλής ποιότητας κρασί από την ποικιλία Aglianico. Αυτό επιτεύχθηκε λαμβάνοντας υπόψιν κλιματικές προβλέψεις υψηλής ανάλυσης που προκύπτουν από το περιφερειακό μοντέλο COSMO-CLM με βάση δύο διαφορετικά σενάρια εκπομπών αερίων θερμοκηπίου IPCC (Intergovernmental Panel on Climate Change) με ονομασίες RCP¹ 4.5 and 8.5 . Η μεθοδολογία που εφαρμόστηκε αποτελούνταν από τρία βασικά βήματα. Κατά το πρώτο βήμα εφαρμόζεται σύγκριση

των θερμικών αναγκών μίας συγκεκριμένης ποικιλίας σταφυλιού με τις θερμικές συνθήκες που αναμένονται βάση των μελλοντικών σεναρίων κλιματικής αλλαγής σε μια περιοχή στόχο. Αν οι απαιτήσεις δεν καλύπτονται τότε η άσκηση αξιολόγησης τερματίζεται. Αν πάλι αυτές καλύπτονται τότε γίνεται μετάβαση στο δεύτερο βήμα όπου το εξεταζόμενο έδαφος ελέγχεται από πλευράς καταλληλότητας για καλλιέργεια φυτών. Για το σκοπό αυτό χρησιμοποιείται μια εμπειρική διαδικασία αξιολόγησης της γης βασισμένη σε περιβαλλοντικά χαρακτηριστικά αλλά και ποιότητες και χαρακτηριστικά του εδάφους από την ταξινόμηση των Soil Typological Units (STUs). Αν οι εξεταζόμενες περιοχές ικανοποιούν τα κριτήρια χρήσης της γης (Land Use Requirements- LURs) για μια συγκεκριμένη καλλιέργεια, τότε ταξινομούνται αναλόγως και η διαδικασία συνεχίζεται. Αν όχι τότε η διαδικασία τερματίζεται.

Κατά το τρίτο βήμα εφαρμόζεται το μοντέλο έδαφος- φυτό – ατμοσφαιρικό σύστημα (soil- plant- atmosphere system, SPA) στην περιοχή που κρίθηκε κατάλληλη στο βήμα 2 ώστε να αξιολογηθεί ο δείκτης CSWI (Crop Water Stress Index) σε συνάρτηση με το κλίμα και το καθεστώς υγρασίας του εδάφους και για να ταξινομηθεί η καταλληλότητα (πέντε κατάλληλες τάξεις: S1, S2, S3, S4, S5) των λειτουργικών ομοιογενών ζωνών (functional Homogeneous Zones- fHZs) για παραγωγή σταφυλιών διαφορετικών ποιοτικών επιπέδων. Στο μοντέλο αυτό δεν λήφθηκαν υπόψιν το διατροφικό στρες της καλλιέργειας καθώς και οι επιπτώσεις που αυτό έχει στο σταφύλι. Η ικανότητα των ταυτοποιημένων fHZs και έπειτα η καταλληλότητα για την παραγωγή διαφορετικών επιπέδων ποιότητας σταφυλιών προσδιορίστηκε μέσα από την ανάλυση συχνότητας των ποιοτικών αποτελεσμάτων των σταφυλιών που προσδιορίστηκε ακολουθώντας τη διαδικασία που δημοσιεύτηκε από τους (Bonfante, et al., 2017), κατά την οποία οι τιμές CWSI_{cum-h} που λήφθηκαν από την εφαρμογή του μοντέλου προσομοίωσης συσχετίστηκαν με τέσσερα επίπεδα ποιότητας των σταφυλιών. Η διαδικασία ολοκληρώνεται με μία ανάλυση της πιθανής ανθεκτικότητας της ιδέας του terroir για μία συγκεκριμένη ποικιλία σταφυλιού εντός μίας περιοχής στόχου. Οι περιοχές που ταξινομήθηκαν ως S1 αντιπροσωπεύουν την περίπτωση κατά την οποία το έδαφος μπορεί να μετριάσει τους μελλοντικούς κλιματικούς περιορισμούς, διατηρώντας έτσι παραγωγή καλών ποιοτικά σταφυλιών. Στις περιοχές που ταξινομήθηκαν ως S4 το έδαφος δεν μπορεί να μετριάσει τις επιπτώσεις της κλιματικής αλλαγής στην ποιότητα των σταφυλιών. Στην περίπτωση των S5 περιοχών, ο συνδυασμός της αύξησης στους κλιματικούς περιορισμούς και στην ευρωστία του

φυτού επιτρέπει μία βελτίωση στην αναμενόμενη ποιότητα των σταφυλιών από τάξη S5 σε τάξη S2. Η παραπάνω συνθήκη ωστόσο έχει αρνητικές επιδράσεις στα ταξινομημένα εδάφη S1 τα οποία υποβαθμίζονται σε τάξη S2.

Μια άλλη προσέγγιση αξιολόγησης των terroirs αποτελεί η ψηφιακή χαρτογράφηση ομοιογενών ζωνών που είναι πιθανό να παράγουν σταφύλια ή κρασιά παρόμοιας σύστασης. Η αμπελουργική χαρτογράφηση αφορά το χωροταξικό χαρακτηρισμό των ζωνών που είναι πιθανό να παράγουν σταφύλια ή κρασιά παρόμοιας σύνθεσης επιτρέποντας τη λήψη στοχευμένων λειτουργικών αποφάσεων να εφαρμοστούν στα διάφορα στάδια παραγωγής. Οι χαρτογραφικές μέθοδοι και η χωροταξική μοντελοποίηση σε μεγαλύτερες κλίμακες προτιμώνται για την αμπελουργική χαρτογράφηση προκειμένου οι καθορισμένες αυτές ζώνες να πληρούν τις ανάγκες των οινοπαραγωγών ή των τεχνικών συμβούλων. Η ψηφιακή χαρτογράφηση ομοιογενών ζωνών μέχρι πρότινος εφαρμοζόταν σε κλίμακα χωραφιού αλλά όχι σε κλίμακα περιφέρειας. Στην μελέτη των (Vaudour, Carey, & Gilliot, 2010) εφαρμόστηκε χαρτογράφηση αμπελοοινικών εδαφών χρησιμοποιώντας δέντρα αποφάσεων με τη μέθοδο bootstrapping² (bootstrapped decision trees) σε διακριτούς συνδυασμούς μορφομετρικών δεδομένων (υψόμετρο, κλίση, όψη και δείκτης υγρασίας) ή/και σε SPOT δορυφορικές εικόνες ακρίβειας 20 m, σε 4 διαφορετικές χρονικές περιόδους, στην αμπελουργική περιοχή Stellenbosch. Ως βάση για τον υπολογισμό των δέντρων χρησιμοποιήθηκαν τυχαία δείγματα κλασμάτων από αυτές τις παρατηρήσεις ώστε να χαρτογραφηθούν 8 terroir μέσω του Αλγόριθμου QUEST. Για καθέναν από τους 7 συνδυασμούς επιπέδων δεδομένων, προέκυψε η εκτέλεση 100 επαναλήψεων QUEST σε 100 ταξινομημένες εικόνες που στοιβάστηκαν σε μια «υπερταξινομημένη» εικόνα. Η βοηθητική κατηγορία της υπερταξινομημένης εικόνας υπολογίστηκε σε κάθε pixel παρέχοντας μια "εικόνα τρόπου λειτουργίας" που προτάθηκε ως τελικό αποτέλεσμα ζωνών, ενώ οι συχνότητες ανάθεσης τάξης παρείχαν έναν χάρτη αβεβαιότητας ταξινόμησης.

Η προτεινόμενη προσέγγιση είναι επισημοποιημένη και αυτόματη. Βασίζεται σε έναν περιορισμένο αριθμό εύκολα διαθέσιμων χωροταξικών δεδομένων σε μέτρια χωροταξική ανάλυση. Η κατασκευή των δέντρων με τη μέθοδο bootstrapping από κλάσματα τυχαίας δειγματοληψίας των παρατηρήσεων παρέχει ένα σύνολο πιθανών τοποθετήσεων σε κάθε pixel μαζί με τις συχνότητες τοποθετήσεων κλάσεων ως μέτρα

² Η διαδικασία κατά την οποία επιλέγονται τυχαία υποσύνολα από τα δεδομένα του γενικού συνόλου.

εμπιστοσύνης της ταξινόμησης. Μία τέτοια προσέγγιση είναι καλά προσαρμοσμένη στα μικτά pixel, τυπικά στα αμπελουργικά περιβάλλοντα, και η ανάλυση 20 m είναι επαρκής. Αν και εφόσον χρησιμοποιούνται τόσο ραδιομετρικές όσο και μορφομετρικές πληροφορίες για την κατασκευή του μοντέλου δεν δημιουργείται σύγχυση με τη χρήση μη αμπελουργικής γης.

Στη μελέτη των (Fayolle, Follain, Marchal, Chéry, & Colin, 2019) έγινε μια προσέγγιση για να αναγνωριστούν οι περιβαλλοντικοί παράγοντες που ελέγχουν την ποιότητα του κόκκινου κρασιού συνδυάζοντας τη γνώση αμπελουργών και επιστημόνων. Δόθηκε σημασία στο έδαφος ως κυρίαρχο συστατικό του terroir για την παραγωγή κρασιού. Το έδαφος παρέχει νερό και θρεπτικά συστατικά στα αμπέλια ανάλογα με τις ιδιότητες του και τις περιβαλλοντικές συνθήκες. Η προσαρμογή των αμπελουργικών πρακτικών στη μεταβλητότητα των συνθηκών του εδάφους στο χώρο και το χρόνο αποτελεί στοιχείο πολυπλοκότητας για την παραγωγή υψηλής ποιότητας οίνων. Γι' αυτό είναι απαραίτητη μία βαθύτερη κατανόηση των περιβαλλοντικών συνθηκών που ρυθμίζουν τη λειτουργικότητα του συστήματος έδαφος- φυτό και ελέγχουν την παραγωγή ποιοτικών κρασιών.

Σε πρώτη φάση διερευνήθηκαν τα αγροτεμάχια για χαρτογράφηση εδάφους σε κλίμακα μικρο-terroir το 2017, βασισμένη σε γεωεδαφολογικές αναζητήσεις και συνδυαστικά παρακολούθηση του υδροφόρου ορίζοντα και των κύριων μετεωρολογικών παραμέτρων. Επιπρόσθετα έγινε συλλογή για κάθε αμπελώνα της αντίστοιχης ποιοτικής κατάταξης κρασιού, που είχε καθιερωθεί από το 2012 να γίνεται κάθε χρόνο και βασίζεται σε συνεδρίες γευσιγνωσίας υπό την επίβλεψη οινοπαραγωγών. Συμπληρωματικά έγινε έρευνα τόσο για τα θρεπτικά συστατικά όσο και για τη διαθεσιμότητα νερού για το αμπέλι μέσω ανάλυσης συσχετισμού με χρήση περιγραφής εδάφους, παρατήρησης ριζών και στάθμης του υδροφόρου ορίζοντα, διαβαθμισμένη με χάρτες τόσο λειτουργικών μονάδων του εδάφους όσο και ποιοτικής διαβάθμισης του κρασιού. Τα αποτελέσματα έδειξαν ότι το δυναμικό του υδροφόρου ορίζοντα και η σύσταση του εδάφους έχουν κύρια επίδραση στη διάταξη των ριζών των αμπελιών.

Οι μελέτες αμπελουργικής χαρτογράφησης που υποστηρίζουν την έννοια του terroir ακολουθούν δύο βασικές προσεγγίσεις γεωγραφικής διαφοροποίησης που σχετίζονται είτε με τις δυνατότητες της γης και την καταλληλότητα του αμπελώνα είτε

με το σταφύλι, το αμπέλι ή τα χαρακτηριστικά του κρασιού. Και οι δύο προσεγγίσεις αγγίζουν την έννοια του terroir σε περιφερειακό και τοπικό επίπεδο.

Στη μελέτη των (Cardoso, Alonso, Rodrigues, Araújo-Paredes, Mendes, & Valín, 2019) αναπτύχθηκε και εφαρμόστηκε μια μεθοδολογία αμπελουργικής χαρτογράφησης ώστε να δημιουργηθούν οι βάσεις μελετών για την τυπικότητα των κρασιών. Σκοπός αυτής της προσέγγιση ήταν να εξεταστούν και να συγκριθούν οι υπάρχουσες Προστατευόμενες Ονομασίες Προέλευσης στις οινοπαραγωγικές περιοχές της βορειοδυτικής Ιβηρικής χερσονήσου. Οι αξιολογήσεις μονάδων terroir προορισμένων για αμπελοκαλλιέργεια περιλαμβάνει κλιματικούς και περιβαλλοντικούς εδαφικούς παράγοντες, επιλεγμένους για τη συνάφεια τους σε περιφερειακή κλίμακα, με τη χρήση μεταβλητών και δεικτών τελευταίας τεχνολογίας κατάλληλων για τις καθορισμένες περιοχές. Η μεθοδολογία που χρησιμοποιήθηκε έλαβε υπόψη τις οδηγίες του Διεθνούς Οργανισμού Αμπέλου και Οίνου (OIV 2012), βασίστηκε στην ανάπτυξη ενός Συστήματος Γεωγραφικών Πληροφοριών (Geographic Information System-GIS) και χρησιμοποίησε πολυμεταβλητή χαρτογράφηση με ανάλυση κύριων συνιστωσών και διαδικασίες ομοδοποίησης. Τα αποτελέσματα έδειξαν ότι οι υποπεριοχές των Monção e Melgaço και RíasBaixas ενσωματώνονται σε διαφορετικά terroir από τις άλλες υποπεριοχές του Minho, παράγοντας που θα μπορούσε να αποτελέσει το έναυσμα για περαιτέρω έρευνα με σκοπό αναταξινόμηση βάσει μελετών για την ποιότητα και την τυπικότητα για το κρασί Alvarinho.

6.ΠΡΟΣΠΑΘΕΙΕΣ ΔΙΑΧΩΡΙΣΜΟΥ ΑΝΩΤΕΡΩΝ ΥΠΟΖΩΝΩΝ ΕΝΤΟΣ ΜΙΑ ΖΩΝΗΣ ΠΟΠ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ ΚΑΙ ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟΜΕΛΛΟΝ

6.1. Οινική Νομοθεσία Ελλάδας

Η ευρωπαϊκή οινική νομοθεσία, στην οποία στηρίζεται και η ελληνική, έχει δομηθεί σύμφωνα με την έννοια του terroir. Το terroir όπως αναφέρθηκε και σε προηγούμενο κεφάλαιο υποδεικνύει την αυθεντικότητα και την τυπικότητα των κρασιών. Βασικός παράγοντας στην κατηγοριοποίηση των οίνων στην Ελλάδα είναι η περιοχή προέλευσης. Έτσι έχει δομηθεί η κατηγορία “Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης” ή εν συντομία Π.Ο.Π., η οποία περιλαμβάνει ιστορικές αμπελουργικές και οινοπαραγωγικές περιοχές της Ελλάδας με κριτήριο οριοθέτησης τα όρια των κοινοτήτων από όπου πρέπει να προέρχονται τα σταφύλια των οίνων κάθε περιοχής.

Υπάρχουν τέσσερις βασικές προϋποθέσεις που πρέπει να καλύπτονται ώστε ένα κρασί να λάβει ετικέτα Π.Ο.Π. Αρχικά θα πρέπει η ποιότητα και τα χαρακτηριστικά του να οφείλονται κυρίως ή αποκλειστικά στο ιδιαίτερο γεωγραφικό περιβάλλον που περιλαμβάνει τους φυσικούς και τους ανθρώπινους παράγοντες. Έπειτα τα σταφύλια από τα οποία παράγεται να προέρχονται αποκλειστικά από αυτή τη γεωγραφική ζώνη αλλά και η παραγωγή να επιτελείται στη συγκεκριμένη γεωγραφική ζώνη. Τέλος να προέρχεται αποκλειστικά από ποικιλίες αμπέλου που ανήκουν στο είδος *Vitis vinifera*.

Για να προστατευθεί μια ονομασία προέλευσης επιβάλλεται η κατάθεση στην Ευρωπαϊκή Επιτροπή «τεχνικού φακέλου», που περιλαμβάνει, εκτός από την ονομασία μιας περιοχής και τις τεχνικές προδιαγραφές του οίνου όπως: τα αναλυτικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του, οινολογικές πρακτικές που χρησιμοποιούνται, την ανώτατη απόδοση του αμπελώνα από τον οποίο προέρχονται τα σταφύλια ή τις ποικιλίες που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του, τις λεπτομέρειες βάσει των οποίων προκύπτει ο δεσμός του οίνου με την γεωγραφική περιοχή που τον παράγει. Οι λεπτομέρειες για τη γεωγραφική περιοχή, αφορούν φυσικούς και ανθρώπινους παράγοντες, που έχουν σημασία ως προς τον δεσμό. Επίσης λεπτομέρειες για την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος που μπορούν να αποδοθούν, ουσιαστικά ή

αποκλειστικά, στο γεωγραφικό περιβάλλον. Τέλος η περιγραφή της αιτιώδους αλληλεπίδρασης μεταξύ των παραπάνω δύο λεπτομερειών (ΚΕΟΣΟΕ).



Εικόνα 38.Ετικέτα Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης

Η τρέχουσα νομοθεσία σήμερα προστατεύει 33 τέτοιες περιοχές αποδίδοντας τους την ετικέτα Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης.

Πίνακας 4.Ζώνες ΠΟΠ Ελλάδας

Αγχιάλος	Μαυροδάφνη Κεφαλονιάς	Πάρος
Αμύνταιο	Μαυροδάφνη Πατρών	Πάτρα
Αρχάνες	Μεσενικόλα	Πλαγιές Μελίτονα
Γουμένισσα	Μονεμβασία-Malvasia	Πεζά
Δαφνές	Μοσχάτος Κεφαλονιάς	Ραψάνη
Ζίτσα	Μοσχάτος Λήμνου	Ρόδος
Λήμνος	Μοσχάτος Πατρών	Ρομπόλα Κεφαλληνίας
Malvasia Πάρος	Μοσχάτος Ρίου Πατρών	Σάμος
Malvasia Σητείας	Μοσχάτος Ρόδου	Σαντορίνη
Malvasia Candia	Χάνδακας Νάουσα	Σητεία
Μαντίνεια	Νεμέα	Χάνδακας Candia

Μία επόμενη κατηγορία οίνων περιλαμβάνει το χαρακτηρισμό Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη η οποία υποδηλώνει την καταγωγή ενός οίνου σε μια γεωγραφική περιοχή μικρότερη, ίση ή και μεγαλύτερη ενός νομού. Σε αυτή την κατηγορία περιλαμβάνονται και οι κατηγορίες “Τοπικοί Οίνοι” αλλά και οι “οίνοι με ονομασία κατά παράδοση”. Η ένδειξη της γεωγραφικής περιοχής συνήθως αναφέρεται σε ένα αμπελουργικό διαμέρισμα, σε μια αμπελουργική περιοχή μεγαλύτερη του νομού, σε μία αμπελουργική περιοχή μικρότερη του νομού ή σε ένα νομό.

Βασικές προϋποθέσεις που πρέπει να καλύπτονται ώστε ένα κρασί να λάβει ετικέτα Π.Γ.Ε. είναι αρχικά να έχει συγκεκριμένη ποιότητα, φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά που οφείλονται στην εν λόγω γεωγραφική προέλευσή του. Έπειτα τουλάχιστον το 85% των σταφυλιών που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του να προέρχονται αποκλειστικά από τη γεωγραφική αυτή ζώνη. Ακολούθως η παραγωγή του να πραγματοποιείται στη συγκεκριμένη γεωγραφική περιοχή και τέλος να προέρχεται από ποικιλίες αμπέλου που ανήκουν στο είδος *Vitis vinifera* και άλλων ειδών του γένους *Vitis*.



Εικόνα 39.Ετικέτα Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης

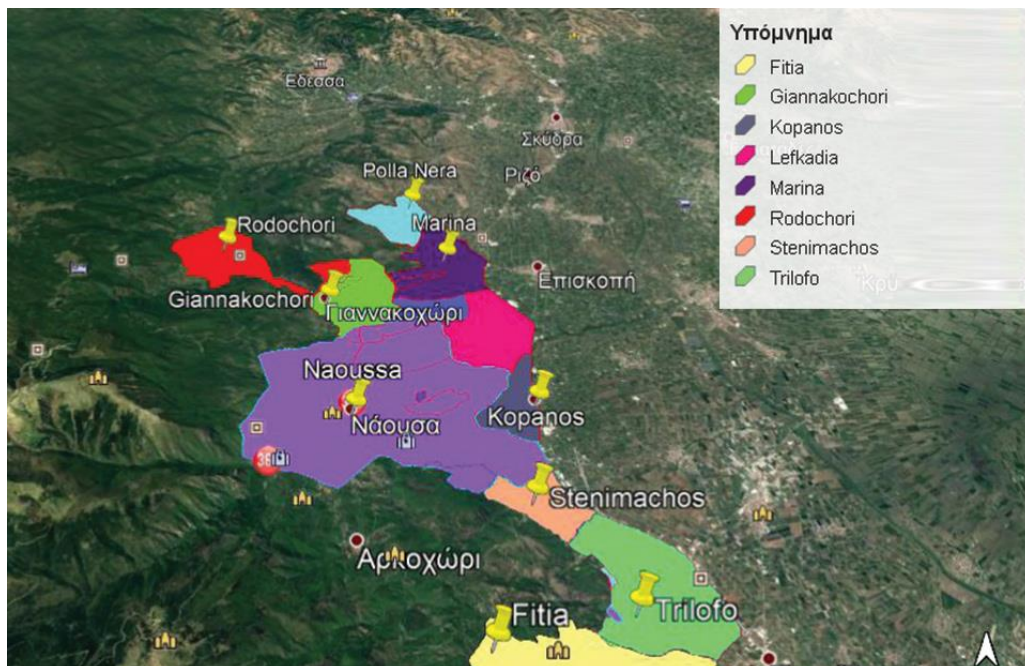
6.2. Σημαντικότερες ελληνικές οινοπαραγωγικές ζώνες

Από τις οινοπαραγωγικές ζώνες με επισήμανση ΠΟΠ της Ελλάδας οι σημαντικότερες σε φήμη αλλά και τυπικότητα των οίνων που παράγουν εμφανίζονται οι Νεμέα, Νάουσα και Σαντορίνη.

Η ΠΟΠ Νεμέα είναι η μεγαλύτερη ζώνη ΠΟΠ της Ελλάδας για παραγωγή ερυθρών κρασιών από την ποικιλία Αγιωργίτικο, με έκταση περίπου 27.000 στρέμματα. Η ζώνη αυτή εμφανίζει παραλλακτικότητα λόγω της μεγάλης έκτασης της. Περιλαμβάνει 17 χωριά τα οποία είναι οι Αρχαίες Κλεωνές, η Αρχαία Νεμέα, η Νεμέα, το Κούτσι, το Λεόντιο, το Γυμνό, το Μαλαντρένι, τη Δάφνη, το Καστράκι, τον Μποζικά, το Τιτάνι, τον Ασπρόκαμπο, το Ψάρι, το Κεφαλάρι, τον Γαλατά, τα Αηδόνια, και το Πετρί. Ωστόσο τα χωριά αυτά έχουν μεγάλες διαφορές σε προσανατολισμό, υψόμετρα και εδάφη. Η ζώνη παραγωγής εκτείνεται από τα 200 μέτρα περίπου υψόμετρο και φτάνει τα 850 μέτρα από το επίπεδο της θάλασσας. Το κλίμα της περιοχής αν και μεσογειακό εμφανίζει πολλές διαφοροποιήσεις εξαιτίας της υψομετρικής διαφοράς και της έκτασης. Το 2019 το Γεωπονικό Πανεπιστήμιο και ο Σύνδεσμος Οινοποιών Νεμέας ξεκίνησαν εκτεταμένη έρευνα για τη ζώνη της Νεμέας. Η έρευνα αυτή καλύπτει τόσο την ανάγκη μιας πλήρους μελέτης της ποικιλίας του Αγιωργίτικου, ερευνώντας από το δυναμικό των σταφυλιών έως την οργανοληπτική αξιολόγηση των παραγόμενων οίνων, όσο και την αναλυτική καταγραφή των εδαφοκλιματικών συνθηκών σε όλη τη ζώνη και την επίδραση αυτών των συνθηκών στις φυσικοχημικές και μικροβιακές ιδιότητες των σταφυλιών και των οίνων. Η επίδραση όλων αυτών των βιοτικών και αβιοτικών παραγόντων στους οίνους αποτυπώνει την έννοια του terroir και ενδεχομένως θα μπορέσει να δώσει μια πιο λεπτομερή κατεύθυνση σχετικά με πιο ακριβή διαχωρισμό σε υποζώνες της ζώνης της Νεμέας.

Η ΠΟΠ Νάουσα είναι περιοχή έκτασης περίπου 6500 στρεμμάτων όπου καλλιεργείται η ποικιλία ξινόμαυρο. Περιλαμβάνει τις περιοχές Κοπανού, Λεκαδίων, Μαρίνης, Ανθεμίων, Νάουσας, Γιαννακοχωρίου, Στενημάχου, Ροδοχωρίου Τριλόφου, Φυτειάς και Δοβρά, στο βορειοδυτικό τμήμα του νομού Ημαθίας. Η πλειοψηφία των αμπελώνων καλλιεργούνται σε γραμμικά σχήματα. Η καλλιέργεια του ξινόμαυρου εκτείνεται σε υψόμετρο από 100μ. έως 400μ. ενώ καλύπτει τους πρόποδες και τις

ανατολικές πλαγιές του Βερμίου όρους. Το κλίμα είναι εύκρατο μεσογειακό, με ηπειρωτικές επιρροές, κρύους χειμώνες και σχετική ζέστη τα καλοκαίρια. Χαρακτηριστικό της ζώνης αυτής είναι η μεγάλη ποικιλομορφία σε υψόμετρα, κλίσεις και προσανατολισμούς. Τα εδάφη εμφανίζουν μεγάλη παραλλακτικότητα ακόμη και μέσα στον ίδιο αμπελώνα. Τα κρασιά ΠΟΠ Νάουσα παράγονται αποκλειστικά από την ερυθρή ποικιλία ξινόμαυρο. Καθώς υπάρχει ποικιλομορφία του terroir εμφανίζονται διαφοροποιήσεις στο στυλ κρασιού. Τα κρασιά εμφανίζουν απαλό χρώμα, υψηλό επίπεδο τανινών, που απαιτούν χρόνο για να μαλακώσουν, και υψηλή οξύτητα. Το φάσμα των αρωμάτων περιλαμβάνει κόκκινα φρούτα όπως η φράουλα και το βύσσινο, φυτικά στοιχεία όπως η ντομάτα και η ελιά, γλυκά μπαχαρικά αλλά και κάποιες ανθικές νότες (Wines of Greece).



Εικόνα 40. Ζώνη ΠΟΠ Νάουσας

Πηγή winetrails.gr

Η ζώνη ΠΟΠ Σαντορίνη περιλαμβάνει τα νησιά Σαντορίνη και Θηρασία. Ξεκινάει από τη θάλασσα και εκτείνεται μέχρι τα 300μ. σε σχηματισμούς που ονομάζονται πεζούλες. Το κλίμα είναι τυπικό μεσογειακό με έντονη ηλιοφάνεια. Τα καλοκαίρια είναι ζεστά και ξηρά ενώ οι χειμώνες ήπιοι. Τα εδάφη της Σαντορίνης είναι ηφαιστειακά με τόσο ιδιαίτερη σύσταση που έχουν λάβει τη δική τους ονομασία ως

Θηραϊκή γη. Αποτελούνται από ένα συνδυασμό βασάλτη, άμμου, ηφαιστειογενούς τέφρας, ελαφρόπετρας, ανδεσίτη και άλλων ηφαιστειακών πετρωμάτων. Ο σαντορινιός αμπελώνας είναι ο γηραιότερος της Ελλάδας και καθώς τα εδάφη είναι αμμώδη και φτωχά σε άργιλο, δεν ευνόησαν την ανάπτυξη της φυλλοξήρας. Τα πρέμνα του αμπελώνα είναι αυτόριζα. Οι ανάγκες των φυτών σε νερό καλύπτονται από τις ομίχλες που δημιουργούνται από την εξάτμιση της θάλασσας οι οποίες καλύπτουν το νησί ανεβαίνοντας από την καλντέρα. Η ΠΟΠ ζώνη δίνει ξηρά λευκά κρασιά από τουλάχιστον 85% Ασσύρτικο και από Αηδάνι με Αθήρι να καλύπτουν το υπόλοιπο 15%. Τα χαρακτηριστικά των κρασιών είναι η ορυκτότητα, η υφάλμυρη επίγευση αλλά και η έντονη οξύτητα. Εμφανίζουν μεγάλη δυνατότητα παλαίωσης ενώ η ωρίμανση γίνεται άλλοτε στις φίνες οινολάσπες και άλλοτε σε δρύινα βαρέλια. Τα γλυκά κρασιά ΠΟΠ με την ένδειξη Vinsanto αποτελούνται από 51% Ασσύρτικο ενώ το υπόλοιπο ποσοστό καλύπτεται από τις ποικιλίες Αηδάνι, Αθήρι και σε μικροποσότητες από τις ποικιλίες Γαϊδουριά, Κατσανό, Μοσχάτο λευκό, Μονεμβασιά, Πλατάνι, Ποταμίσι και από την ερυθρωπή ποικιλία Ροδίτης. Οι αμπελώνες του νησιού βρίσκονται στις περιοχές Ακρωτήρι, Βόθωνας, Βουρβούλος, Εμπορειό, Έξω γωνιά, Επισκοπή, Φηρά, Θηρασιά, Ημεροβίγλι, Καρτεράδος, Μεσσαριά, Μεγαλοχώρι, Πύργος και Οία.



Η περιοχή του Μεγαλοχωρίου έχει ελαφρύτερα, αμμώδη εδάφη στα οποία το σταφύλι ωριμάζει 2-3 μέρες νωρίτερα σε σχέση με τα εδάφη του Πύργου. Εδώ παρατηρείται το πιο ζεστό μεσοκλίμα από όλα τα άλλα χωριά του νησιού εξαιτίας της βόρειας έκθεσης και του χαμηλού υψομέτρου ταυτόχρονα με καλό αερισμό που οδηγεί στην παραγωγή υγιών, καλής ποιότητας σταφυλιών. Παράγονται κρασιά πλούσια, γεμάτου σώματος, με υψηλό ποσοστό ωρίμανσης και εξαιρετικό δυναμικό παλαίωσης. Αμπελώνες που έχουν ξεχωρίσει στην περιοχή λόγω υψηλής ποιότητας σταφυλιών είναι ο Παππάς, ο Γιαννάς και οι Κονταράδες. Η περιοχή του Πύργου βρίσκεται ακριβώς πάνω από το Μεγαλοχώρι, σε ένα αμφιθεατρικό σκηνικό με διακύμανση υψομέτρου από τα 150μ. έως τα 350μ. Στο μικροκλίμα και των δύο περιοχών επιδρά το όρος Προφήτης Ηλίας. Θεωρείται μία ζώνη αργής ωρίμανσης με μεγαλύτερη καλλιεργητική περίοδο λόγω του υψομέτρου και της αυξημένης υγρασίας. Το στυλ κρασιών της περιοχής είναι έντονα, κομψά, με ορυκτότητα, υψηλή αρωματική ένταση και ισορροπημένη οξύτητα. Οι πιο σημαντικοί αμπελώνες είναι οι Λούροι, Λαούδια, Μύλος και Σκαφίδα. Η περιοχή του Ακρωτηρίου βρίσκεται σε χαμηλό υψόμετρο με νότια έκθεση που την καθιστά άμεσα εκτεθειμένη στη θαλασσινή αύρα. Έδω παρατηρείται η νωρίτερη ωρίμανση των σταφυλιών συγκριτικά με όλες τις άλλες περιοχές. Τα κρασιά που παράγονται έχουν εξαιρετικά υψηλή αλατότητα, κομψότητα και κάποια ίχνη φαινολικών λόγω της θαλασσινής αύρας η οποία κάνει πιο πυκνό το φλοιό των σταφυλιών αυξάνοντας έτσι τις τανίνες τους. Η περιοχή των Φηρών έχει ως χαρακτηριστικό την ανομοιομορφία οπότε δεν υπάρχει κάποιο συγκεκριμένο στυλ κρασιών. Η περιοχή έχει καλό αερισμό και εξαιρετικό προσανατολισμό στον ήλιο. Τα σταφύλια ωριμάζουν πιο αργά συγκριτικά με τις περιοχές της Οίας και του Βουρβούλου. Ο πιο σημαντικός αμπελώνας είναι ο Φτέλος. Η περιοχή της Οίας βρίσκεται στο βόρειο μέρος του νησιού. Είναι εκτεθειμένη τόσο στους βόρειους, κατευθείαν από τη θάλασσα, όσο και στους ισχυρότερους νότιους ανέμους, από τα βουνά. Επικρατούν κυρίως πεδινοί αμπελώνες με πρωίμη ωρίμανση των σταφυλιών. Η περιοχή του Βουρβούλου αν και έχει ζεστό μεσοκλίμα ωφελείται από την βόρειοανατολική έκθεση που έχει. Οι περισσότεροι αμπελώνες βρίσκονται σε χαμηλό υψόμετρο ενώ προστατεύονται από τους ανέμους μέσω του βουνού που βρίσκεται

μπροστά τους. Το τερούαρ της περιοχής απεικονίζεται έντονα στα κρασιά των οινοποιείων Βασάλτη και Κουτσογιανόπουλου. Τα σταφύλια εδώ εμφανίζουν υψηλότερη ωρίμανση από οπουδήποτε αλλού, χαμηλότερη οξύτητα με έντονη ορυκτότητα. Τα κρασιά έχουν κυρίως νότες ροδάκινου παρά εσπεριδοειδών που είναι χαρακτηριστικό των περιοχών μεγαλύτερου υψομέτρου όπως το Ημεροβίγλι και ο Πύργος. Η περιοχή του Ημεροβιγλίου βρίσκεται σε υψόμετρο 200-300μ. ενώ έχει έκθεση βορειοανατολική. Επηρεάζεται από βόρειους ανέμους και έχει χαμηλότερες θερμοκρασίες. Εδώ ο τρύγος ξεκινάει 7-10 μέρες αργότερα από το μέσο όρο του νησιού. Περιλαμβάνει υψηλής ποιότητας αμπελώνες στα υψίπεδα της όπως ο Καβαλιέρος, στον οποίο τα αμπέλια είναι φυτεμένα σε 5-6 διαφορετικά επίπεδα που ονομάζονται πεζούλες. Το τυπικό στυλ κρασιών είναι φρέσκα, λιτά, κομψά, ανθικά αλλά και εξωτικά έντονα αρωματικά. Το νησί της Θηρασίας βρίσκεται δυτικά από το κυρίως νησί της Σαντορίνης. Οι αμπελώνες εντοπίζονται γύρω από τα χωριά Ποταμός και Μανωλάς. Στον Ποταμό ο τρύγος ξεκινάει ακόμη νωρίτερα από τις πιο πρώιμες σε ωρίμανση περιοχές της Σαντορίνης. Το στυλ των κρασιών εδώ είναι πολύ ακριβές με χαρακτηριστική ορυκτότητα, υφάλμυρη γεύση και αγνό φρούτο. Στον Μανωλά, ο οποίος βρίσκεται στα υψίπεδα της Θηρασίας τα σταφύλια δίνουν κρασιά πιο ανθικά με αρώματα πυρηνόκαρπων και λεπτή ισορροπία (Karakasis, 2021).

6.3. Δυνατότητες διαχωρισμού υποζωνών στην Ελλάδα

Οι μελέτες που παρουσιάστηκαν στο κεφάλαιο 5 υποδεικνύουν διαφορετικούς τρόπους αξιολόγησης των terroir και θα μπορούσαν να εφαρμοστούν στις υπάρχουσες ζώνες ΠΟΠ της Ελλάδας ώστε να αξιολογηθούν σε βάθος οι διαφορετικοί παράγοντες που επηρεάζουν τα τελικά χαρακτηριστικά του κρασιού. Μία τέτοια μελέτη μπορεί να αποτελέσει το έναυσμα για πιο ακριβή διαχωρισμό των υπαρχόντων ζωνών ΠΟΠ. Αυτή τη στιγμή η μόνη ζώνη στην οποία έχει εφαρμοστεί περισσότερη έρευνα για διαχωρισμό ανώτερων υποζωνών είναι η Νεμέα. Στις υπόλοιπες ζώνες είναι άμεσα αναγκαία η εφαρμογή έρευνας λόγω της έντονης παραλλακτικότητας που εμφανίζουν στα εδάφη τους.

Ο διαχωρισμός υποζωνών απαιτεί τη λεπτομερή παρατήρηση των βιοτικών και αβιοτικών παραγόντων που καθορίζουν το terroir κάθε περιοχής καθώς επίσης και την

πρόβλεψη αλλαγών που επιφέρει η κλιματική αλλαγή σε αυτά. Η επίτευξη αυτού του διαχωρισμού θα δώσει τη δέουσα αναγνώριση, τόσο ποιοτική όσο και οικονομική, σε αμπελώνες που δίνουν κρασιά συγκεκριμένης ποιότητας. Επιπλέον θα ενισχύσει το ιδιαίτερο αποτύπωμα κάθε κρασιού.

Όπως προαναφέρθηκε, στη ζώνη ΠΟΠ Νεμέας έλαβε χώρα στις αρχές του αιώνα η πρώτη και μοναδική έως τώρα προσπάθεια διαχωρισμού υποζωνών από επίσημο φορέα. Συγκεκριμένα, το Ινστιτούτο Οίνου διαχώρισε την περιοχή σε τρεις επιμέρους υποζώνες στηριζόμενες στο υψόμετρο. Η πρώτη πεδινή ζώνη εντοπίζεται σε υψόμετρο 230-350 μ. και περιλαμβάνει τον κάμπο της Νεμέας και της Αρχαίας Νεμέας. Ένα σημαντικό τμήμα των εδαφών της έχει διαμορφωθεί από αλλουβιακές αποθέσεις του ποταμού Ασωπού. Πρόκειται για πιο λεπτόκοκκες αποθέσεις στο κέντρο του κάμπου, όπου τα εδάφη είναι λεπτά και γόνιμα ενώ πιο χοντρόκοκκες στις παρυφές των ορεινών σχηματισμών όπου τα εδάφη είναι χαλικώδη με χαμηλή γονιμότητα και υδατοχωρητικότητα. Η δεύτερη ημιορεινή ζώνη βρίσκεται στα 350-600 μ. και περιλαμβάνει τις πλαγιές των λόφων που περιβάλλουν τον λόφο. Εδώ τα εδάφη είναι ρηχά, ασβεστολιθικά και έτσι το Αγιωργίτικο ωριμάζει πρώιμα, επωφελούμενο από τις ηπιότερες κλιματικές συνθήκες. Η τρίτη ορεινή ζώνη εντοπίζεται στα 650-850 μ. και περικλείει κυρίως τα δυτικά υψίπεδα της Νεμέας και τους πρόποδες της Κυλλήνης (Wines of Greece). Πρόκειται για την ψυχρότερη ζώνη όπου το Αγιωργίτικο ωριμάζει πιο όψιμα ανάλογα με τις καιρικές συνθήκες κάθε εσοδείας. Σ' αυτές τις τρεις υψομετρικές ζώνες, η ωρίμανση και τα συνολικά χαρακτηριστικά των σταφυλιών διαφέρουν, δίνοντας πολλά διαφορετικά στύλκρασιών. Ωστόσο από την περαιτέρω παρατήρηση, το Ινστιτούτο Οίνου διαπιστώνει ότι κάποιοι αμπελώνες στη ζώνη δεν μπορεί να είναι ποιοτικοί, λόγω υγρασίας και κακής στράγγισης του εδάφους.

Στη ζώνη ΠΟΠ Σαντορίνη, αν και δεν έχει υπάρξει ακόμα επίσημη απόφαση για το διαχωρισμό σε υποζώνες ανώτερης ποιότητας, αρκετές μελέτες και προτάσεις βρίσκονται σε διερευνητικό επίπεδο και αξιολογούνται. Τα χαρακτηριστικά της ζώνης, η μεγάλη παραλλακτικότητα των εδαφών και η διευρυμένη ικανότητα των οίνων να αντανakλούν το terroir καθιστούν απαραίτητο τον διαχωρισμό χαρακτηριστικών περιοχών, ακόμα και αμπελώνων. Σε αυτήτην κατεύθυνση, η πλειοψηφία πλέοντων παραγωγών επιλέγει να διαχωρίζει σταφύλια (Ασύρτικο) από συγκεκριμένες περιοχές και να τα οينوποιούν ξεχωριστά, χαρακτηρίζοντας εμπορικά αυτούς τους οίνους ως υψηλότερης

ποιότητας σε σύγκριση με τα ήδη υψηλής ποιότητας γενικά κρασιά «ΠΟΠ Σαντορίνη». Επιπροσθέτως, από τις αρχές του αιώνα έχουν ξεκινήσει να παράγονται στη Σαντορίνη οίνοι από μεμονωμένα – χαρισματικά αμπελοτόπια (Single vineyard). Περιοχές όπως οι Λούροι (Πύργος), οι Βασσαλιές (Ακρωτήρι) και το Μονσινιόρι (Επισκοπή) καθώς και αμπελώνες όπως ο Παπάς, ο Μύλος, ο Φτέλος, ο Καβαλιέρος και ο Ευδαίμον, παρουσιάζουν αυξημένο δυναμικό παραγωγής οίνων ανώτερης ποιότητας και θέτουν υποψηφιότητα για μελλοντικό διαχωρισμό τους σε ανώτερες υποζώνες - αμπελώνες.

Στην ανερχόμενη και ιδιαίτερη ζώνη ΠΟΠ Νάουσα, μόλις πρόσφατα έχει ξεκινήσει να λαμβάνει χώρα ποιοτικός διαχωρισμός ανάμεσα σε σταφύλια της ποικιλίας Ξινόμαυρο που παράγονται από χαρισματικές περιοχές ή αμπελώνες. Ο διαχωρισμός αυτός δεν έχει μέχρι στιγμής περάσει σε φάση διερεύνησης από επίσημους – δημόσιους φορείς. Σε επίπεδο παραγωγών όμως, ξεκινούν προσπάθειες να αξιοποιηθούν και να διαχωριστούν σταφύλια από χαρισματικότερους αμπελώνες. Παρά την μεγάλη εδαφοκλιματική παραλλακτικότητα, κάποιες περιοχές σε πλαγιές του όρους Βερμίου φαίνεται να παράγουν οίνους με ιδιαίτερα θελκτικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά. Θα μπορούσε κανείς να ισχυριστεί ότι στη ζώνη ΠΟΠ Νάουσα, ο διαχωρισμός ανώτερων υποζωνών και αμπελοτοπίων βρίσκεται σε πρωταρχικότερο στάδιο σε σύγκριση με τις ζώνες ΠΟΠ Νεμέας και Σαντορίνης. Όμως, φαίνεται πως οι δυνατότητες παραγωγής σπουδαίων οίνων από τον διαχωρισμό αμπελώνων και ξεχωριστή οινοποίηση είναι πολύ μεγάλες. Μεγάλες είναι επίσης οι δυνατότητες εφαρμογής τέτοιων συστημάτων και σε άλλες Ελληνικές αμπελοοινικές ζώνες, που παρουσιάζουν μεγάλη παραλλακτικότητα, όπως εκείνες της Αττικής, της Βοιωτίας, της Εύβοιας, των πλαγιών Αιγιαλείας, της Αχαΐας, της Κεφαλονιάς, της Σάμου, της Λήμνου κ.α.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- Barham. (2003). Translating terroir: The global challenge of French AOC labeling. *Journal of Rural Studies* , 127-138.
- Baxevanis. (1987). *The wines of Champagne, Burgundy, Eastern and Southern France*. New Jersey: Rowman & Littlefield.
- Beaujolais wine council*. (n.d.). Retrieved 08 09, 2023, from Beaujolais wine council: <https://www.beaujolais.com>
- Bonfante, A., Monaco, E., Langella, G., Mercogliano, P., Bucchignani, E., Manna, P., et al. (2017). A dynamic viticultural zoning to explore the resilience of terroir concept. *Elsevier Science of the Total Environment* , 294-308.
- Cardosoa, A. S., Alonso, J., Rodrigues, A. S., Araújo-Paredes, C., Mendes, S., & Valín, M. I. (2019, Ιούλιος). Agro-ecological terroir units in the North West Iberian Peninsula wine. *Applied Geography* , 107, pp. 51-62.
- Chablis-wines*. (2023, July). Retrieved July 29, 2023, from Chablis-wines.com: <http://www.chablis-wines.com>
- Coates, C. (2004). *The wines of Bordeaux*. Berkeley: University of California Press.
- Code of Federal Regulations*. (2023, 08 29). Retrieved 09 03, 2023, from Code of Federal Regulations: <https://www.ecfr.gov/current/title-27/chapter-I/subchapter-A/part-9>
- Code of Federal Regulations*. (2023, 08 29). Retrieved 09 2023, 03, from Regulations. Title 27, Chapter I, Subchapter A, Part 4: Labeling and Advertising of Wine. ECFR - Code of Federal Regulations: <https://www.ecfr.gov/current/title-27/chapter-I/subchapter-A/part-4>
- Dougherty, P. (2012). *The geography of wine*. Dordrecht Heidelberg London New York: Springer.
- Dunning, G. (2019). *Geographic Language of Wine Labels: Libations, Land, and Labels*. Edinburgh: Springer Cham.
- Easton, S. (n.d.). *Wine Wisdom*. Retrieved 09 19, 2023, from Wine Wisdom: www.winewisdom.com
- Enjallbert, H. (1953). *Comment naissent les grands crus: Bordeaux, porto, cognac*. Armand Collin.
- Fayolle, E., Follain, S., Marchal, P., Chéry, P., & Colin, F. (2019). Identification of environmental factors controlling wine quality: A case study in Saint-Emilion Grand Cru appellation, France. p. 133718.
- Francois, G., & Roudie, P. (1985). *Vim, vigneron, et coopérateurs*. Park: CNRS.
- Galet, P. (2000). *Dictionnaire Encyclopédique des Cépages*. Paris: Hachette Livre.
- Hanson. (1982). *Burgundy*. London: Faber and Faber.
- Hartemink, A. E., Zhang, Y., Bockheim, J., Curi, N., Godinho Silva, S. H., Grauer-Gray, J., et al. (2020). Soil horizon variation: A review. *Advances in Agronomy* , 160 (1), 125-185.

- INAO. (n.d.). Retrieved 07 23, 2023, from <https://www.inao.gouv.fr/>
- INAO. (n.d.). Retrieved 07 23, 2023, from <https://www.inao.gouv.fr/eng/Official-signs-identifying-quality-and-origin>
- INAO. (2023). Retrieved 07 29, 2023, from INAO: https://www.inao.gouv.fr/show_texte/407
- INAO. (2023). Retrieved 29 07, 2023, from INAO: https://www.inao.gouv.fr/show_texte/909
- Johnson, H. (1989). *Vintage: The Story of Wine*. New York: Simon & Schuster.
- Johnson, H., & Robinson, J. (2008). *The World Atlas of Wine, Sixth Edition*. New York: Octopus Books.
- Joseph, R. (1999). *French Wines*. London: Dorling Kindersley.
- Karakasis, Y. (2021). *The Wines of Santorini*.
- Keating, G. B. (2020). An Empirical Analysis of the Effect of Sub-Divisions of American Viticultural Areas on Wine Prices: A Hedonic Study of Napa Valley. *Journal of Wine Economics* , 312-329.
- Kladstrup, D&P. (2005). *Champagne: How the World's Most Glamorous Wine Triumphed Over War and Hard Times*. New York: William Morrow.
- Laferté. (2006). *La Bourgogne et ses vins: Image d'origine contrôlée*. Paris: Belin.
- Langewiesche. (2000). The million-dollar nose. *The Atlantic Monthly* 286 (6) , 42–70.
- Legifrance. (2016, 09 02). Retrieved 08 2023, 05, from Legifrance: <https://www.legifrance.gouv.fr/loda/id/JORFTEXT000000787403>
- Legifrance. (2022, 12 22). Retrieved 08 11, 2023, from Legifrance: <https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000046772378>
- Les vins de Saint Emillion. (n.d.). Retrieved 08 13, 2023, from Les vins de Saint Emillion: <https://vins-saint-emilion.com>
- Loubere, L. A. (1978). *The Red and the White*. Albany: State University of New York Press.
- Mendelson, R. (2016). *Appellation Napa Valley: Building and Protecting an American Treasure*. Napa, CA: Val De Grace Books & Film Inc.
- Neiryneck, B. (2009). *The Grapes of wine, The fine art of growing grapes and making wine*. New York: Square One Publishers, Garden City Publishers.
- New Zealand Intellectual Property Office. (n.d.). Retrieved 09 04, 2023, from New Zealand Intellectual Property Office: <https://www.iponz.govt.nz/about-ip/geographical-indications/the-gi-act/>
- OIV. (n.d.). Retrieved 09 02, 2023, from OIV: <https://www.oiv.int/what-we-do/country-report?oiv>
- Pijassou, R. (1980). *Un grand vignoble de qualité, le Médoc*. Paris: Librairie Jules Tallandier.
- Robinson. (2015). *The Oxford Companion to Wine*. Oxford: Oxford University Press.

- Robinson, J. E. (2006). *The Oxford Companion to Wine, Third Edition*. Oxford: Oxford University Press.
- Robinson, J. (2011). *WSET Wines and Spirits: Understanding style and Quality*. Wine & Spirits Education Trust.
- Stanziani. (2005). *Histoire de la qualité alimentaire. France XIXe—XXe siècles*. Seuil, France: Liber.
- Taddei, J.-C., & Gamble, P. R. (2007). Restructuring the French Wine Industry: The Case of the Loire. *Journal of Wine Research* , 125-145.
- Terribile, F., Bonfante, A., D'Antonio, A., De Mascellis, R., De Michele, C., Langella, G., et al. (2017). A geospatial decision support system for supporting quality viticulture at. *Elsevier Computers and Electronics in Agriculture* , 88-102.
- Ulin. (1995). Invention and representation as cultural capital. *American Anthropologist* , 519-527.
- Van Leeuwen, B. P. (2007). Climate as Terroir Component. *Congress on climate and viticulture*, (pp. 1-12). Zaragoza.
- Van Leeuwen, C., & Seguin, G. (2006). The Concept of Terroir in Viticulture. *Journal of Wine Research* , 17, 1-10.
- Vaudour, E., Carey, V., & Gilliot, J. (2010). Digital zoning of South African viticultural terroirs using bootstrapped decision trees on morphometric data and multitemporal SPOT images. *Remote Sensing of Environment* , 2940 - 2950.
- Vins d'Alsace. (n.d.). Retrieved 07 29, 2023, from Vins d'Alsace: <https://www.vinsalsace.com>
- Vins-Rhone. (n.d.). Retrieved 08 05, 2023, from Vins-Rhone: <https://www.vins-rhone.com/en>
- Vqaontario. (n.d.). Retrieved 09 06, 2023, from Vqaontario: <https://vqaontario.ca/>
- Wages, N. (2018). Chilean Wine Law. *International Immersion Program Papers* , 96.
- White, R. (2009). *Understanding vineyard soils*. New York: Oxford University Press.
- Wilson. (1998). *Terroir : The role of geology, climate and culture*. London: Mitchell Beazley.
- Wines of Greece*. (n.d.). Retrieved 10 17, 2023, from Wines of Greece: <https://winesofgreece.org/el/pdo/%CF%80%CE%BF%CF%80-%CE%BD%CE%B5%CE%BC%CE%AD%CE%B1/>
- Wines of Greece*. (n.d.). Retrieved 10 17, 2023, from Wines of Greece: <https://winesofgreece.org/el/pdo/%CF%80%CE%BF%CF%80-%CE%BD%CE%AC%CE%BF%CF%85%CF%83%CE%B1/>
- winescholarguild*. (n.d.). Retrieved 09 14, 2023, from winescholarguild: <https://www.winescholarguild.org/wine-tours/all-wine-tours>
- Woodrow, A. (1990). *The Wines of the Rhone*. London: Hamlyn.
- KEOΣOE*. (n.d.). Retrieved 10 8, 2023, from KEOΣOE: <https://www.keosoe.gr/wine/oinoipop1/oinoiopap.html>

