ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΙΔΡΥΜΑ ΑΘΗΝΑΣ
ΣΧΟΛΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ & ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ
ΤΜΗΜΑ ΟΙΝΟΛΟΓΙΑΣ & ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΠΟΤΩΝ

ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ

ΝΑΟΥΣΑ: ΑΜΠΕΛΟΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΚΑΙ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΑΠΟ ΤΟ ΧΤΕΣ ΣΤΟ ΣΗΜΕΡΑ

ΥΠΕΥΘΥΝΗ ΚΑΘΗΓΗΤΡΙΑ: Δρ.ΕΛΠΙΔΑ ΠΑΠΑΡΓΥΡΙΟΥ

Ευδοκία Δαβυτίδου

ΑΘΗΝΑ 2009

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

	ΠΡΟΛΟΓΟΣ	4
1.	ΝΑΟΥΣΑ, Ο ΤΟΠΟΣ, ΤΟ ΧΤΕΣ ΚΑΙ ΤΟ ΣΗΜΕΡΑ	5
1.1	Ο ΤΟΠΟΣ	5
1.2	ΑΠΟ ΤΟ ΧΤΕΣ ΣΤΟ ΣΗΜΕΡΑ	7
1.2.1	Η επανίδρυση	8
1.3	Η οικονομία της Νάουσας	12
1.3.1	Η γεωργία στη Νάουσα	13
1.3.2	Η βιομηχανία στη Νάουσα	13
2.	ΑΜΠΕΛΟΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ - ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ	14
2.1	Η αρχή της αμπελουργίας	14
2.1.1	ΑΡΧΑΙΟΙ ΧΡΟΝΟΙ	15
	ΚΑΡΠΟΣ - ΤΡΥΓΟΣ - ΓΛΕΥΚΟΠΟΙΗΣΗ	15
	ΤΡΟΠΗ	19
	Η ΑΡΤΥΣΗ	20
	ΠΙΘΟΙΓΙΑ	22
	Ο ΚΑΤΑΣΤΑΜΝΙΣΜΕΝΟΣ ΟΙΝΟΣ (περί οινηρών αμφορέων)	25
	Ο ΠΙΘΕΩΝΑΣ ΚΑΙ Η ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΟΥ	27
	ΟΙ ΠΙΘΟΙ	29
	ΕΜΠΟΡΙΚΟΙ ΑΜΦΟΡΕΙΣ	30
	ΤΟ ΑΡΧΑΙΟ ΠΟΤΗΡΙ	32
3.	Η ΑΜΠΕΛΟΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΣΤΗ ΝΑΟΥΣΑ ΣΗΜΕΡΑ	34
3.1	Υφιστάμενη κατάσταση στο Ν.Ημαθίας	34
3.1.2	ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΕΣ - ΕΠΙΤΡΕΠΟΜΕΝΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ	36
3.2	Η ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ	37
3.2.1	Αμπελογραφικά χαρακτηριστικά	37
3.2.2	Αγρολογικά χαρακτηριστικά	38
3.2.3	Βασικά χαρακτηριστικά της ποικιλίας	46
3.3	Η ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΝΕΓΚΟΣΚΑ	55
3.4	Η ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΜΑΥΡΟΥΔΙ	55

3.5 Η ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΠΡΙΚΝΑΔΙ..... 56
3.6 Η ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΣΤΑΥΡΩΤΟ..... 56
3.7 Η ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΚΡΑΣΑΤΟ..... 56
3.8 Η ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΜΟΣΧΟΜΑΥΡΟ..... 57

4. ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΟΙ ΟΙΝΟΙ 58
4.1 Οίνοι ΟΠΑΠ από την ποικιλία Ξινόμαυρο 58
4.1.1 ΟΠΑΠ ΝΑΟΥΣΑ..... 58
4.1.2 ΟΠΑΠ ΑΜΥΝΤΑΙΟ..... 59
4.1.3 ΟΠΑΠ ΓΟΥΜΕΝΙΣΣΑ..... 60
4.1.4 ΟΠΑΠ ΡΑΨΑΝΗ..... 61
4.2 ΤΟΠΙΚΟΙ ΟΙΝΟΙ..... 62
.
5 ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΑ Ν.ΗΜΑΘΙΑΣ..... 66
5.1 ΔΡΟΜΟΙ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ ΤΗΣ Β.ΕΛΛΑΔΑΣ..... 67
5.2 Η ΔΙΑΔΡΟΜΗ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ ΤΗΣ ΝΑΟΥΣΑΣ..... 70
5.3 Τα ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΑ ΤΗΣ ΔΙΑΔΡΟΜΗΣ..... 71

6 ΑΝΑΣΥΣΤΑΣΗ ΑΜΠΕΛΩΝΑ ΤΗΣ ΝΑΟΥΣΑΣ 77
6.1 Μελέτη επαναπροσδιορισμού της ζώνης ΟΠΑΠ Νάουσα 78
6.1.1 Αξιολόγηση υφιστάμενων δεδομένων 80
Επίδραση φυσικών παραγόντων (κλίμα, έδαφος)..... 80
6.2 Αναλυτικά δεδομένα σταφυλιών και οίνων - Οινολογική Αξιολόγηση 83
6.3 ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ ΥΠΟΖΩΝΕΣ ΚΑΙ ΓΑΛΛΙΚΑ CRU..... 87
6.4 Η ελληνική πραγματικότητα 88
6.5 ΒΕΛΤΙΩΤΙΚΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ..... 91
6.5.1 Ιστορικό 91
6.5.2 Βελτιωτικές ποικιλίες στον ελληνικό χώρο 90
6.5.3 Το πραγματικό δυναμικό των γηγενών ποικιλιών 92

7 ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ..... 94
ΕΠΙΛΟΓΟΣ 97
Σημειώσεις..... 98
ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ 100

ΠΡΟΛΟΓΟΣ

Η αμπελοκαλλιέργεια στην Νάουσα καθώς και το Ναουσαίικο κρασί έχουν μια παράδοση που χάνεται στα βάθη των χρόνων. Οι πρώτες γραπτές μαρτυρίες για την αμπελοκαλλιέργεια και την παραγωγή κρασιού αφορούν την περίοδο του 16ου αιώνα. Σε όλη τη διάρκεια της τουρκοκρατίας και μέχρι τα τέλη του 19ου και τις αρχές του 20ου αιώνα το Ναουσαίικο κρασί ταξιδεύει παντού στην κεντρική και ανατολική Ευρώπη.

Από τις περιγραφές πληροφορούμαστε ότι το αμπέλι καταλάμβανε το σύνολο σχεδόν της γεωργικής γης της Νάουσας. Οι αμπελώνες κατέβαιναν μέχρι τα πεδινά και ήταν διαμορφωμένοι σε κύπελλο, πυκνής φύτευσης. Επικρατούσε η ποικιλία Ξινόμαυρο, αλλά υπήρχαν διάσπαρτα και άλλες ποικιλίες. Είχαν προχωρήσει και σε έναν πρώτο διαχωρισμό των αμπελώνων με βάση το ποιοτικό τους δυναμικό, κι έτσι έχουν φτάσει ως τις μέρες μας τοπωνύμια φημισμένα για την ποιότητα των κρασιών τους (Γάστρα, Καραϊδα, Σμίξη κλπ). Οι αναφορές που υπάρχουν σχετικά με την ποιότητα του κρασιού κάνουν λόγο για ένα κρασί υψηλόβαθμο, πλούσιο σε χρώμα και σώμα, μπρούσκο, πυκνόρρευστο, που πίνεται μετά το 4ο - 5ο έτος από την παραγωγή του. Στοιχεία που και σήμερα θεωρούνται συστατικά ενός ποιοτικού οίνου. Ως αποτέλεσμα της ποιότητάς του, το εξαγωγικό εμπόριο βρίσκονταν σε ακμή και οι κάτοικοι εξασφάλιζαν ένα πολύ καλό εισόδημα.

Μάλιστα για τη διασφάλιση της ποιότητας και της εμπορευσιμότητας των παραγομένων οίνων, οι ίδιοι οι παραγωγοί του κρασιού, είχαν επιβάλλει τον έλεγχο γνησιότητας του προϊόντος με την ύπαρξη σε αυτό ετικέτας - σφραγίδας γνησιότητας. Πρόκειται για την απόδειξη της εισφοράς ειδικού φόρου στον Δήμο Νάουσας, απαραίτητη για την εμπορία του Ναουσαίικου κρασιού στο εσωτερικό και στο εξωτερικό.

Οι παραπάνω μαρτυρίες υποστηρίζουν την ύπαρξη ενός πρώιμου συστήματος ονομασίας προελεύσεως που βασιζόταν στην ποιότητα του οίνου από επιμέρους οικοσυστήματα, αλλά ταυτόχρονα, διασφάλιζε τη φήμη του προϊόντος

(σφραγίδα γνησιότητας, ενημέρωση διακινητών) με αποτέλεσμα να συντηρείται και να αυξάνει η εμπορευσιμότητά του. Δυστυχώς η είσοδος της φυλλοξήρας αλλά και τα νέα δεδομένα που δημιούργησαν οι δύο παγκόσμιοι πόλεμοι οδήγησαν τον αμπελώνα της Νάουσας σε σταδιακό μαρασμό. Όμως δεν μπόρεσαν να σβήσουν την εικόνα του Ναουσαίικου κρασιού που δημιουργήθηκε τους προηγούμενους αιώνες.

1. ΝΑΟΥΣΑ: Ο ΤΟΠΟΣ, ΤΟ ΧΤΕΣ ΚΑΙ ΤΟ ΣΗΜΕΡΑ

1.1 Ο ΤΟΠΟΣ

Στους πρόποδες του ανατολικού Βερμίου, σε μια φυσική αγκαλιά, είναι κτισμένη η Νάουσα, δεσπόζοντας απ' ένα μέσο υψόμετρο 330 μ. απ' τη θάλασσα σ' ολόκληρο τον εύφορο κάμπο της Ημαθίας, που εκτείνεται μέχρι την Θεσσαλονίκη. Προς τα δυτικά, ο ορίζοντας της πόλης περιγράφεται από καταπράσινα βουνά και λόφους που μέσα τους ιδρύθηκε και αναπτύχθηκε η σημερινή πόλη.

Το Βέρμιο με υψόμετρο 2.052 μέτρα έχει τις βόρειες και ανατολικές πλαγιές του καλυμμένες από δάση, ενώ οι δυτικές πλαγιές του είναι σχεδόν γυμνές. Τα άφθονα νερά του σχηματίζουν μεγάλους και μικρούς καταρράκτες, οι οποίοι χρησιμοποιήθηκαν και χρησιμοποιούνται ακόμη ως κινητήρια δύναμη για τη βιομηχανία, από τον 19ο αιώνα. Το πιο σπουδαίο ποτάμι είναι η Αράπιτσα. Κυλώντας προς τα χαμηλότερα επίπεδα, διασχίζει την πόλη, χωρίζοντάς την σε δύο άνισα μέρη, ενώ διαδοχικοί καταρράκτες, μικρότερου ή μεγαλύτερου ύψους, σχηματίζονται σε όλη τη διαδρομή του μέχρι την πεδιάδα.

Το όνομα της Νάουσας εξελίχθηκε από τον παλαιότερο τύπο Νιάουστα, που κατά μία εκδοχή συνδέεται με τον ποταμό Νέστο, κατ΄άλλη εκδοχή προέρχεται από τη Νέα Αυγούστα (Nova Augousta), όπως ονόμαζαν οι Ρωμαίοι αυτή την τοποθεσία. Οι πρώτες ελληνικές φυλές που εγκαταστάθηκαν στην Μακεδονία τα προϊστορικά χρόνια, πρώτα στην Νάουσα κοντά στο Όρος Βέρμιο και αργότερα εξαπλώθηκαν προς τα βόρεια και ανατολικά για να καλύψουν τις διάφορες περιοχές, ήταν Δωριείς και Αχαιοί.

Η περιοχή ήταν κατοικημένη από την αρχαιότητα και ο Γάλλος επισκέπτης του 19ου αιώνα Cousinery, εντυπωσιασμένος από τους "ωραίους αμπελώνες της", απέδιδε αυτό το γεγονός στο ιδιαίτερα πρόσφορο για την καλλιέργεια των κλημάτων έδαφός της.

Ο Δήμος της Νάουσας ιδρύθηκε στις 17 Οκτωβρίου 1912, αμέσως μετά την απελευθέρωση από τους Οθωμανούς. Το 1955 με το από 3/9/1955 Βασιλικό Διάταγμα, χαρακτηρίσθηκε ως Ηρωική Πόλη για τους αγώνες και τις θυσίες της στους εθνικούς απελευθερωτικούς αγώνες του 1822 από τον τουρκικό ζυγό. Το 1998 με τις οργανωτικές αλλαγές του Προγράμματος Ανασυγκρότησης της Πρωτοβάθμιας Τοπικής Αυτοδιοίκησης "Ιωάννης Καποδίστριας", ο Δήμος θα μεγαλώσει σημαντικά με την ενσωμάτωση των κοινοτήτων Αρκοχωρίου, Γιαννακοχωρίου, Ροδοχωρίου (με τους οικισμούς Ροδοχωρίου, Μεταμόρφωσης και Αγίου Παύλου) και Στενημάχου. Το Δημοτικό Διαμέρισμα της Νάουσας περι-

λαμβάνει τους οικισμούς Νάουσα, Νέα Στράντζα, Σταθμός, Άγιος Νικόλαος και Άνω Σέλι. Ο Δήμος της Νάουσας βρίσκεται στο δυτικό τμήμα του νομού Ημαθίας, έχει πληθυσμό 22.288 κατοίκους (απογραφή Ε.Σ.Υ.Ε. 2001, Φ.Ε.Κ. 715/Β'/12-6-2002).

1.2 ΑΠΟ ΤΟ ΧΤΕΣ ΣΤΟ ΣΗΜΕΡΑ

Πρώτοι κάτοικοι που αναφέρονται στα γραπτά είναι οι Βρίγες, Θρακική φυλή γνωστότερη στην ιστορία με το όνομα Φρύγες, οι οποίοι εγκαταστάθηκαν σε όλη την Ημαθία γύρω στο 1200 π.Χ.. Οι Βρίγες θα διωχτούν αργότερα από την περιοχή από Μακεδονικές φυλές. Οι ανασκαφές που έγιναν στην πεδιάδα της Νάουσας και των γειτονικών κοινοτήτων δείχνουν από τα ευρήματα πως στον χώρο υπήρξε σημαντική πόλη με το όνομα Μίεζα ή Μέζα, όπως αναφέρεται σε επιγραφή των Δελφών. Ανακαλύφτηκαν οικισμοί ήδη από τα τέλη της Εποχής του Χαλκού, αλλά τα περισσότερα μνημεία που διασώθηκαν είναι από την ελληνιστική εποχή. Τα πιο σημαντικά ευρήματα θεωρούνται:

- Η Σχολή του Αριστοτέλη στο Νυμφαίο της Μίεζας. Βρίσκεται στη θέση "Ισβόρια" της Νάουσας. Είναι ένα τοπίο πλούσιο σε νερά και βλάστηση όπου βρίσκεται το Νυμφαίο. Πρώτες ενδείξεις χρήσης του χώρου ανάγονται στην Εποχή του Σιδήρου, όμως μετά τα μέσα του 4ου αιώνα π.Χ. ο χώρος διαμορφώνεται σε σχολή και εδώ ο φιλόσοφος Αριστοτέλης δίδαξε στον νεαρό Αλέξανδρο φιλοσοφία, ηθική, τέχνες και μαθηματικά.

- Το αρχαίο θέατρο της Μίεζας (θέατρο ελληνιστικών χρόνων 2ος αι. π.Χ.). Ανακαλύφτηκε τυχαία το 1992. Είχε χωρητικότητα γύρω στους 1.500-2.000 θεατές.

Οι ανασκαφές συνεχίζονται και κοντά στο θέατρο όπου βρίσκεται η αγορά της Μίεζας.

- Ο μεγάλος Μακεδονικός τάφος "Κρίσεως"
- Ο Μακεδονικός τάφος των Λύσωνος και Καλλικλέους
- Ο Μακεδονικός τάφος των Ανθεμίων
- Ο Μακεδονικός Τάφος του *Kinch*

Το 168 π.Χ. μετά την μάχη της Πύδνας την περιοχή καταλαμβάνουν οι Ρωμαίοι. Έκτοτε η περιοχή της Νάουσας περνά σε αφάνεια.

1.2.1 Η επανίδρυση

Οι αγρότες της Μακεδονίας ζούσαν σε χωριά γύρω από τα οποία βρίσκονταν τα αμπέλια τους. Το κλίμα, το έδαφος αλλά και η διάρθρωση της παραγωγής επέβαλλαν την πολυκαλλιέργεια. Έτσι στη Μακεδονία συνυπάρχουν καλλιέργειες σιτηρών, οσπρίων, οπωροφόρων δέντρων, αμπέλου, με την εκτροφή μεταξοσκώληκα, την κτηνοτροφία, τη μελισσοτροφία, ή την αλιεία.

Κατά τον 12αι αιώνα παράγονται όπως και παλιότερα ένα πλήθος οίνων διαφορετικής αξίας. Οι οίνοι αυτοί ήταν: λευκοί (κιρροί ή ξανθοί), ερυθροί (ρούσοι ή ρούσιοι) και μέλανες. Παχείς ή λεπτοί (απαλοί). Αυστηροί ή στυφοί. Ανθοσμίες, εύοσμοι, ευώδεις. Νέοι ή παλαιοί και γλυκοπάλαιοι. Οι περισσότεροι οίνοι έφεραν ονόματα του τόπου προέλευσης τους και όχι άλλα διακριτικά που είχαν σχέση με την ποικιλία των σταφυλιών ή τα χαρακτηριστικά του οίνου.

Σύμφωνα με τοπικούς μύθους και έμμεσες ιστορικές μαρτυρίες η σημερινή Νάουσα δημιουργείται στα τέλη του 14ου αρχές του 15ου αιώνα, προφανώς λίγα χρόνια μετά την κατάληψη της Βέροιας από τους Τούρκους (γύρω στα 1383-87). Η τοποθεσία όπου είναι χτισμένη η πόλη σήμερα ήταν ιδανική, καθώς όλος ο κά-

μπος απλωνόταν στα πόδια των κατοίκων που μπορούσαν εύκολα να δουν επερχόμενους κινδύνους.

Μετά την ολοκληρωτική κατάκτηση της Μακεδονίας από τους Οθωμανούς η περιοχή περιήλθε στα χέρια ενός από τους πιο δραστήριους στρατηγούς του σουλτάνου, στον οποίο η τουρκική παράδοση αποδίδει την κατάληψη σχεδόν κάθε σημαντικής πόλης της Μακεδονίας. Η σύζυγός του ήταν κόρη του Σέρβου ηγεμόνα. Αυτό το γεγονός καθώς επίσης και το ότι εκτός από τον δικαστή και τον διοικητή δεν υπήρχαν στην πόλη άλλοι Οθωμανοί, ο ελληνικός πληθυσμός στην περιοχή απολάμβανε εξ αρχής σημαντικά προνόμια. Είχε δικαιώματα αυτοδιοίκησης, δικής του φρουράς και μια σχετικά υποφερτή φορολογική επιβάρυνση. Έτσι η Νάουσα στάθηκε ικανή να διατηρήσει τους αμπελώνες της, αλλά ακόμα και ν΄αυξήσει τις δραστηριότητές της στο εμπόριο του κρασιού και την ανάπτυξη της χειροτεχνίας (οπλουργία, χρυσοχοΐα, υφαντουργία κλπ). Ήδη απ' τον 17ο αιώνα υπάρχει ένα αστικό κέντρο με χίλια περίπου σπίτια, αμπέλια, κήπους, αγορά, παζάρι και οικονομική επιρροή στην περιοχή της κεντρικής Μακεδονίας αλλά και πέρα απ΄αυτήν (λόγω της θέσης στο δρόμο των καραβανιών που συνέδεε τις νοτιοβαλκανικές αγορές).

Οι Ναουσιώτες χρειάστηκε να επιστρατεύσουν την επινοητικότητά τους: εφόσον η τοποθεσία της πόλης δεν προσφερόταν για την εκσκαφή υπόγειων οιναποθηκών, βρήκαν τον τρόπο να εκμεταλλευτούν τις υπόγειες υδατοπηγές του Βερμίου. Τα σπίτια των οινεμπόρων ήσαν χτισμένα πάνω από τα ρεύματα του υπεδάφους ώστε οι υπόγειες κάβες να δροσίζονται από τα ψυχρά νερά που κυλούσαν από κάτω. Οι πιο περιζήτητες θέσεις βρίσκονταν κοντά στο ρεύμα της Αραπίτσας, που φυσικά κυλούσε μέσα από τα ακριβότερα οικόπεδα της πόλης. Εκεί βρίσκονται ακόμα σήμερα τα σημαντικότερα από τα παλιά σπίτια της Νάουσας. Και χάρη στις κάβες τους οι Ναουσιώτες μπορούσαν να εξασφαλίσουν τη μακρά ωρίμανση στο βαρέλι που χρειάζονται τα πολύ ταννικά κρασιά τους.

Ο Γάλλος ταξιδιώτης Pouqueville, γράφοντας το 1826, παρατηρούσε ότι τα κρασιά της Νάουσας σπάνια πίνονται προτού παλαιωθούν επί τέσσερα ή πέντε χρόνια.

Σίγουρα όμως η αναμονή άξιζε τον κόπο για τους Ναουσιώτες οινεμπόρους, όπως σημειώνει ο Cousinery (Voyage dans La Macedoine, 1831):

"Το κρασί της Νάουσας είναι για τη Μακεδονία ό,τι είναι το κρασί της Βουργουνδίας για τη Γαλλία: πουλιέται στη διπλάσια τιμή από τα άλλα κρασιά, ακόμα και αυτά που παράγονται σε πολύ γειτονικές περιοχές. Μεταφέρεται στη Θεσσαλονίκη και τις Σέρρες, όπου καταλώνεται σε μεγάλες ποσότητες".

Η αυξημένη τιμή που πληρωνόταν για το κρασί της Νάουσας την εποχή του Cousinery πρέπει εν μέρει να οφειλόταν στην περιορισμένη προσφορά του, εφόσον στην αρχή του 19ου αιώνα υπήρξε μια περίοδος εξαιρετικά καταστρεπτική για τη ναουσιώτικη αμπελουργία.

Σε έναν αιώνα ο πληθυσμός διπλασιάζεται και αποκτά φήμη και για τα κρασιά και για τις εκπαιδευτικές δραστηριότητες της πόλης. Η ανάπτυξη αυτή προσέλκυσε έτσι το ενδιαφέρον του φιλόδοξου Αλή Πασά των Ιωαννίνων που πήρε την πόλη μέχρι και το 1812. Η ηρεμία θα διαρκέσει όμως λίγα μόνο χρόνια. Το Φεβρουάριο του 1822 η Νάουσα παρ' όλη την ευημερία της, λόγω των ιδιαίτερων προνομίων που είχε, λαμβάνει μέρος στην Ελληνική Επανάσταση. Πολεμικές επιχειρήσεις με στόχο την δημιουργία ελεύθερου επαναστατικού καθεστώτος στην περιοχή, θα οδηγήσουν στην πολιορκία της πόλης από τα στρατεύματα του Διοικητή της Θεσσαλονίκης. Η Νάουσα, παρά

την ηρωική αντίσταση της, θα υποκύψει τελικά στην δύναμη των 12.000 ανδρών του Πασά στις 22 Απριλίου 1822. Ακολουθούν η καταστροφή της πόλης, λεηλασίες, σφαγές και διωγμοί του πληθυσμού. Η πόλη, οι κάβες της και τα χωράφια της έπαθαν εκτεταμένες καταστροφές. Όταν ο Cousinery βρισκόταν εκεί στο τέλος της ίδιας δεκαετίας, η Νάουσα που ήταν μια μικρή πόλη πριν από την εξέγερση, είχε απομείνει ένα χωριό στα χρόνια που ακολούθησαν.

Μόλις το 1849 θα επιτραπεί πάλι μια μορφή αυτοδιοίκησης με την εκλογή άρχοντα και σχετικής αυτονομίας. Από το 1868 οι άρχοντες μπορούν να γίνονται δήμαρχοι της πόλης, τίτλος που για τα επόμενα χρόνια βρίσκεται συνεχώς σε χριστιανικά χέρια.

Παρόλη την καταστροφή η Νάουσα θα αναρρώσει γρήγορα. Εκατόν ενενήντα έξι Ναουσαίοι σώθηκαν. Αυτοί ανήκαν στις πιο εύπορες οικογένειες. Έτσι υπήρξε η βάση και πάλι για οικονομική ανάπτυξη. Χριστιανικές οικογένειες θα μετακομίσουν στην Νάουσα ενώ οι αρχές προέτρεψαν και την εγκατάσταση μουσουλμανικών οικογενειών για την αποφυγή νέων κινημάτων.

Στα τελευταία χρόνια της Οθωμανικής κυριαρχίας η Νάουσα θα γνωρίσει εμπορική και βιομηχανική ακμή. Η ανάπτυξη θα ξεκινήσει κυρίως με τις μεταρρυθμίσεις στην Οθωμανική Αυτοκρατορία. Μεταξύ άλλων οι θρησκευτικές μειονότητες θα αποκτήσουν ίσα δικαιώματα με τους μουσουλμάνους και η ισότητα θα προσδώσει περισσότερη σιγουριά σε θέματα ιδιοκτησίας. Γύρω στις 20 οικογένειες θα αποτελέσουν την βάση της οικονομικής ακμής για τα επόμενα χρόνια.

Η Νάουσα απελευθερώνεται από τους Οθωμανούς στις 17 Οκτωβρίου του 1912. Κατά την απελευθέρωση είναι ήδη μια βιομηχανική πόλη, τμήμα πλέον του Ελληνικού κράτους και η οικονομική της ανάπτυξη συνεχίζεται αμείωτη. Νέες βιομηχανικές μονάδες ιδρύονται, η γεωργία εκσυγχρονίζεται με την συστηματική δεντροκαλλιέργεια και το εξωτερικό εμπόριο σημειώνει άλματα. Ο πληθυσμός της πόλης θα γνωρίσει σημαντική αύξηση μετά τη Μικρασιατική καταστροφή με τη Συνθήκη της Λωζάννης το 1922, καθώς μεγάλος αριθμός Ποντίων και Μικρασιατών προσφύγων θα εγκατασταθούν στην πόλη. Ιδρύονται και άλλες βιομηχανικές μονάδες και εισάγεται η συστηματική δενδροκαλλιέργεια. Συστηματικοποιείται το εξωτερικό εμπόριο και βελτιώνονται γενικά οι τοπικές συνθήκες ζωής των κατοίκων της.

Οι Ναουσαίοι συμμετέχουν ενεργά στην Εθνική Αντίσταση κατά τη διάρκεια της Γερμανικής Κατοχής, ενώ ένα μεγάλο τμήμα της πόλης ξανακαταστρέφεται τον Ιανουάριο του 1949 με τον Εμφύλιο που ακολούθησε την λήξη του 2^{ου} Παγκοσμίου Πολέμου.

Η μεταπολεμική της ανάπτυξη στο δεύτερο μισό του 20ου αι., στηριγμένη κυρίως στο δυναμισμό των Ναουσαίων, έγινε με σταθερά βήματα. Νέες δυναμικές αγροτικές καλλιέργειες, νέες βιομηχανικές μονάδες στήθηκαν δίπλα στις παλιές ή τις αντικατέστησαν. Καινούργιος κοινωνικός εξοπλισμός δημιουργήθηκε πλάι στον ήδη υφιστάμενο που οφειλόταν κυρίως σε δωρεές Ναουσαίων για να εξυπηρετήσει τις ανάγκες των κατοίκων. Νέοι δρόμοι ανοίχτηκαν, αντικαταστάθηκε το μεγαλύτερο ποσοστό των κατοικιών, αξιοποιήθηκε ο δασικός πλούτος του Βερμίου που περιήλθε στο Δήμο Νάουσας, ο οποίος σήμερα είναι ο μεγαλύτερος δασοκτήμων δήμος της χώρας.

Το παλιό με το καινούργιο συνυπάρχουν στη σημερινή Νάουσα. Δίπλα στα παλιά αρχοντικά ή τα πιο μικρά σπίτια συναντά κανείς σύγχρονες κατασκευές, αν και όχι το ίδιο όμορφες. Κάτω απ' τα αιωνόβια πλατάνια στις πλατείες και τα σταυροδρόμια παλιές αλλά και καινούργιες βρύσες δροσίζουν με το παγωμένο τους νερό τους περαστικούς. Κοντά στα παλιά λιθόστρωτα δρομάκια, σύγχρονοι πεζόδρομοι εξυπηρετούν την κίνηση της αγοράς.

1.3 Η οικονομία της Νάουσας

Τα χαρακτηριστικά της παραγωγικής δυναμικότητας στην περιοχή αναλύονται και στους τρεις τομείς παραγωγής. Έτσι οι κύριες πηγές εισοδήματος προέρχονται από:

1. τον Πρωτογενή τομέα και ειδικότερα την γεωργική εκμετάλλευση,
2. τον Δευτερογενή τομέα και ειδικότερα την τυποποίηση - εμπορία - διαχείριση των νωπών προϊόντων, την οινοπαραγωγή και την φθίνουσα κλωστοϋφαντουργία και τέλος,
3. τον Τριτογενή τομέα με έμφαση στο εμπόριο, στον εναλλακτικό τουρισμό και γενικότερα στην παροχή υπηρεσιών τουριστικού χαρακτήρα.

1.3.1 Η γεωργία στη Νάουσα

Η ευρύτερη περιοχή του Δήμου Νάουσας αποτελεί έναν από τους σημαντικότερους πυρήνες αγροτικής παραγωγής στην χώρα μας, με δεδομένη την διαμόρφωση του εδάφους του, την μακροχρόνια πείρα και εξειδικευμένη γνώση των κατοίκων του και τις ιδανικές κλιματολογικές συνθήκες για την ανάπτυξη μιας σειράς δυναμικών καλλιεργειών, όπως τα φρούτα, τα αμπέλια και τα λαχανικά.

Στα πλαίσια αυτά λοιπόν η περιοχή χαρακτηρίζεται από σχετικά υψηλή ανάπτυξη του γεωργικού τομέα, ο οποίος αποτελεί σε μεγάλο βαθμό την κύρια πηγή εισοδήματος για σημαντικό τμήμα του πληθυσμού.

Βασικό οικονομικό πνεύμονα αποτελεί η ανάπτυξη της οινοποιίας. Το 1987, με πρωτοβουλία του OIV (Διεθνές Γραφείο Αμπέλου και Οίνου) η Νάουσα ανακηρύχθηκε διεθνής πόλη Αμπέλου και Οίνου. Επίσης την ίδια χρονιά ιδρύθηκε το Διεπαγγελματικό Σωματείο με σκοπό συμβουλευτικό. Παράλληλα ελέγχει και διατηρεί την ποιότητα στα επιθυμητά επίπεδα και προβάλει το Ναουσαίικο κρασί.

1.3.2 Η βιομηχανία στη Νάουσα

Η βιομηχανική και εμπορική δραστηριότητα είναι αξιόλογη και ιδιαίτερα στα Δ.Δ Νάουσας και Στενημάχου. Αποτελεί μαζί με τη γεωργική παραγωγή, μια από τις σημαντικότερες πηγές εισοδήματος του τοπικού πληθυσμού και για χρόνια αποτελούσε κύρια ή συμπληρωματική πηγή οικονομικών πόρων στο αστικό κέντρο της Νάουσας και σε κάποιους από τους γειτονικούς της οικισμούς. Από το 1950 αναπτύσσονται έντονα και άλλες μεταποιητικές δραστηριότητες όπως η τυποποίηση φρούτων και η οινοποιία.

2. ΑΜΠΕΛΟΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ - ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

2.1 Η αρχή της αμπελουργίας

Από τις αρχές της Νεολιθικής εποχής, γύρω στο 6000 π.Χ. είναι γνωστά όλα τα φυτά και ζώα, τα οποία αργότερα έπαιξαν ρόλο στην οικονομία. Η πρώιμη νεολιθική οικονομία στηρίχθηκε κυρίως στα σιτηρά. Αντίθετα κατά την ύστερη νεολιθική σημειώνεται μεγάλη διαφοροποίηση με την εισαγωγή στη χρήση ή εκμετάλλευση ολόκληρης σειράς άγριων ειδών, συμπεριλαμβανομένης της συκής και της αμπέλου.

Μετά από μία μεγάλη Νεολιθική περίοδο, ο αιγαιακός κόσμος, λίγο μετά τις αρχές της 3ης χιλιετηρίδας π.Χ. βρίσκεται στην αυγή της εποχής του χαλκού. Οι Σουμέριοι και οι Αιγύπτιοι καλλιεργούσαν την άμπελο και γνώρισαν πολύ νωρίς την τέχνη της παρασκευής του οίνου. Οι Σουμέριοι την 4η χιλιετηρίδα ήταν έμπειροι αμπελουργοί. Γραπτές αναφορές για την άμπελο και τα προϊόντά της βρέθηκαν άφθονες σε αιγυπτιακούς πάπυρους. Παρόμοιο επίπεδο κατακτάται στο Αιγαίο πολύ αργότερα.

Στο Νεολιθικό οικισμό των Σιταγρών Δράμας βρέθηκαν εκτός των άλλων οργανικών υπολειμμάτων και απανθρακωμένα γίγαρτα σταφυλιών. Ακόμα στην περιοχή της Ανατολικής Μακεδονίας βρέθηκαν σπέρματα σταφυλής που ανάγονται στην περίοδο μεταξύ Ύστερης Νεολιθικής και Πρωτοελλαδικής, δηλαδή μεταξύ 2800 - 2200 π.Χ.

Ο άνθρωπος της Νεολιθικής εποχής χρησιμοποιούσε τους καρπούς της άγριας αμπέλου που φύονταν στην Ελλάδα. Η χρήση των σταφυλιών στη διατροφή μπορεί να θεωρηθεί παλαιότατη, γιατί η δριμεία γεύση του καρπού της άγριας αμπέλου ήταν ανεκτή από τους ελάχιστα απαιτητικούς ανθρώπους της εποχής.

Η μονιμότερη εγκατάσταση και η βελτίωση των συνθηκών διαβίωσης οδήγησαν στη σκέψη της προστασίας και περιποίησης των αυτοφυών φυτών και αργότερα στον πολλαπλασιασμό τους, για την παραγωγή με ασφαλέστερο τρόπο αλλά και σε μεγαλύτερες ποσότητες.

Όπως προκύπτει από τα ευρήματα, η επιλογή ποικιλιών της άγριας αμπέλου, με περισσότερα σάκχαρα και χυμό, οδήγησε μέσω του αγενούς πολλαπλασιασμού στη δημιουργία αμπελώνων.

Μικρές ομάδες κατοίκων των χωρών της Ανατολής που είχαν ήδη καλλιεργήσει την άμπελο, ενδεχομένως μετανάστευσαν την εποχή αυτή στη Μακεδονία και τη Θράκη και με τις γνώσεις που είχαν από τους τόπους τους συνέβαλλαν στην ταχύτερη προώθηση της καλλιέργειας.

Οι άνθρωποι της εποχής αυτής διαχώρισαν μεταξύ των αυτοφυών φυτών εκείνα που παρήγαγαν μεγαλύτερες και περισσότερο χυμώδεις ράγες. Απ΄αυτές ενδεχομένως προήλθε και η οινοποίηση του χυμού από τυχαία σύνθλιψη. Η ευτυχής ανακάλυψη αυτή του οίνου, συντέλεσε στο να γίνεται με εντονότερο ρυθμό ο διαχωρισμός, η περιποίηση κι έπειτα η καλλιέργεια των φυτών που έδιναν αυτό το προϊόν.

Αυτή είναι λοιπόν η αρχή της Αμπελουργίας και αρχή της δημιουργίας άπειρων μετέπειτα καλλιεργούμενων ποικιλιών της ήμερου Οινοφόρου αμπέλου, που οφείλεται σε επιλογή, βλαστικές μεταλλαγές και φυσική ή τεχνητή σπορά γιγάρτων με αποτέλεσμα την απόκτηση και νέων φυτών που προέρχονται από φυσικό υβριδισμό.

Η αρχή της καλλιέργειας της αμπέλου και της οινοποίησης στην Ελλάδα μπορεί με ασφάλεια να αναχθεί έτσι στα μέσα του 3000 π.Χ.

2.1.1 ΑΡΧΑΙΟΙ ΧΡΟΝΟΙ

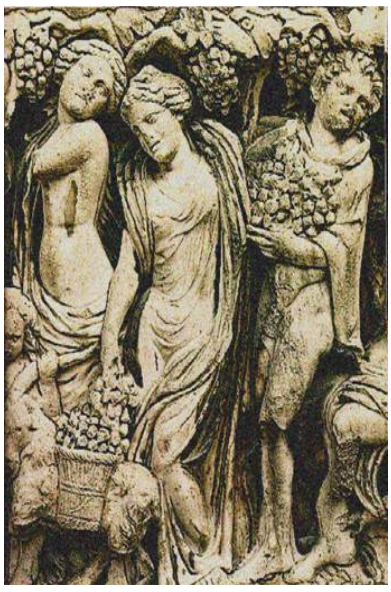
ΚΑΡΠΟΣ - ΤΡΥΓΟΣ - ΓΛΕΥΚΟΠΟΙΗΣΗ

Ο Θεόφραστος (372-287 π.Χ.) μας δίνει σημαντικές πληροφορίες για τη μορφολογία της αμπέλου και για την εποχή ωρίμανσης των σταφυλιών, τις μεταλλαγές, την ανθόρροια, το μεγάλο αριθμό ποικιλιών και αναφέρει συχνά αγίγαρτα σταφύλια. Διαχωρίζει τις ποικιλίες της αμπέλου που ταιριάζουν σε κάθε έδαφος, αναφέρεται επίσης στον πολλαπλασιασμό με

μοσχεύματα. Το χάρισμα της αμπέλου, ο διονυσιακός δηλαδή καρπός, ήταν εγγίγαρτος, δηλαδή με κουκούτσι, αλλά και χωρίς (αγίγαρτος) μία ποικιλία για την οποία ο Θεόφραστος αναφέρει ότι επιτεύχθηκε με ειδική κατεργασία στα προς φύτευση κλήματα ή και στις ήδη καρποφορούσες αμπέλους. Όσον αφορά τα ανεπτυγμένα φυτά σημειώνει τα σχετικά με το κλάδεμα και την εποχή της εφαρμογής του, την απομάκρυνση στείρων βλαστών και την χρησιμοποίηση καταβολάδων.

Από την εποχή των ελληνικών αποικίσεων του 8ου αι. π.Χ. και μέχρι την ελληνιστική εποχή σημειώθηκε και εισροή ποικιλιών ανατολικού τύπου. Η εισαγωγή αφενός αύξησε τον αριθμό των καλλιεργούμενων ποικιλιών και αφετέρου συνέβαλε μέσω επιλογής, σποράς γιγάρτων και διασταυρώσεων στην περαιτέρω αύξηση του αριθμού των καλλιεργούμενων ποικιλιών, ώστε από την κλασσική εποχή να καλλιεργείται μεγάλος αριθμός απ΄αυτές με κατεύθυνση ιδιαίτερα την οινοποίηση ή και την επιτραπέζια χρήση.

Στη Μακεδονία οι αμπελώνες περιφράσσονται γενικά με κάθε επιμέλεια με πασσάλους και οι κλιματίδες των φυτών στηρίζονται με καλάμους.



Κορύφωση του αμπελουργικού έργου ήταν ο τρύγος. Γινόταν από άντρες, γυναίκες και παιδιά ανάλογα με το κλίμα της κάθε περιοχής από τα τέλη Αυγούστου ως τον Νοέμβριο, συνήθως στην Ελλάδα τον Αρκτούρο (περίπου μέσα Σεπτεμβρίου). Οπωσδήποτε όμως, η ακριβής ώρα του τρύγου ήταν εκείνη που ζητούσε η ιδιαιτερότητα του αμπελώνα και η παρατηρητικότητα του αμπελουργού.

Ο καρπός έπρεπε να είναι ώριμος και ο καιρός ξηρός. Από τις συνθήκες του τρύγου επρόκειτο να εξαρτηθεί σε μεγάλο βαθμό η ποιότητα του παραγόμενου διονυσιακού οίνου. Μετά την πτώση των φύλλων, στον αμπελώνα γινόταν η διακάθαρση και η ριζοτόμηση, εργασίες που όπως λέει ο Θεόφραστος "πόνον παρείχε στα φυτά". Αφαιρούνταν ξερά και περιττά κλήματα και παραφυάδες και ακολουθούσε η προετοιμασία του φυτού για τον επερχόμενο χειμώνα.

Η διαδικασία της οινοποίησης ξεκινούσε αμέσως μετά τον τρύγο και είχε δύο στάδια: τη γλευκοποίηση με το πάτημα των σταφυλιών στους ληνούς, (που τα πρώιμα χρόνια φαίνεται να ήταν συνήθως υπαίθριοι στον αμπελώνα) και την κυρίως οινοποίηση στους πιθεώνες.

Τα σταφύλια που προορίζονταν για κρασί μεταφέρονταν με τα ζώα αμέσως μετά τον τρύγο στον ληνεώνα, τον τόπο δηλαδή που βρίσκονταν οι ληνοί (πατητήρια), προκειμένου να γίνει η γλευκοποίηση.

Εκεί θα απλώνονταν σε τραπέζια και σκάφες για να γίνει ο διαχωρισμός των καρπών καλής ποιότητας από τους όμφακες (αγουρίδες) και από τους χαλασμένους καρπούς. Από τους πρώτους μπορούσε να κατασκευαστεί ο ομφακίας (ομφακίτης, κρασί αυστηρό, ξηρό) και από τους δεύτερους ένα κρασί κατώτερης ποιότητας. Αν επρόκειτο να κατασκευαστεί γλυκό κρασί, ο καρπός απλώνονταν στο θειλόπεδον (λιάστρα) για ξήρανση. Με πολύ αφυδατωμένες σταφίδες παρήγαγαν τον γλυκό οίνο passum. Ανάλογοι προς αυτόν ήταν οι οίνοι ψίθιος και μελαμψίθιος που παράγονταν από σταφύλια μερικώς αφυδατωμένα στον ήλιο. Το γλεύκος χρησιμοποιούνταν για την παραγωγή διαφόρων ποτών.

Οι επιλεγμένοι διονυσιακοί καρποί στοιβάζονταν κοντά στο ληνό για να πατηθούν από τους ληνοβάτες. Στην Μακεδονία ο ληνός, είκοσι μέρες πριν από την έκθλιψη των σταφυλιών ανοιγόταν για να αερισθεί και πλενόταν με θαλάσσιο νερό. Οι ληνοβάτες ή ληνοπάτες πατούσαν τα σταφύλια και από τον κρουνό του ληνού το γλεύκος έρρεε σε λάκο κάτω απ΄αύτό, το υπολήνιο, το οποίο ήταν περιβεβλημένο εσωτερικά με κονίαμα. Τα στέμφυλα αφού βρέχονταν με νερό πιέζο-

νταν στο λεγόμενο "τσιπουρομάγγανο" και παράγονταν ο λάκυρος οίνος. Ο μούστος που συγκεντρώνονταν στο υπολήνιο τοποθετούνταν σε πίθους, οι οποίοι πισσώνονταν κάθε χρόνο ή ανά δύο χρόνια, ή μέσα σε βαρέλια.

Πριν από την έκθλιψη έρρεε ένα πυκνό γλεύκος που ονομαζόταν πρότροπο (πρόδρομον, πρόουρον, πρόχυμα, πρωτόχυτον). Ήταν το εκλεκτότερο τμήμα του γλεύκους, εκείνο που προέρχεται από τη ζώνη κάτω από τον φλοιό, πλούσιο σε σάκχαρα και αρωματικά - γευστικά συστατικά. Αναφέρεται μάλιστα ότι γέμιζαν αυθημερόν με αυτό το γλεύκος ένα πισσωμένο αγγείο και το πωμάτιζαν με γύψο, ή ότι το έβαζαν σε σκεύος απίσσωτο με αλεξανδρινό νίτρο (ανθρακικό νάτριο) και το τοποθετούσαν στην σκιά. Ο οίνος που παράγονταν μετά από μείωση του όγκου με θερμότητα στα 2/3, στο 1/2 ή στο 1/3 λεγόταν σίραιον ή έψημα.

Με αυτούς και με άλλους τρόπους κατασκεύαζαν το εκλεκτό γλυκό κρασί μελιτίτη (το οινόμελι, μελιχρός οίνος).

Ο Σαπρίας οίνος παράγονταν με προσθήκη διαφόρων λουλουδιών τα οποία άφηναν άρωμα μενεξέ, υάκινθου, ρόδων κλπ, όπως ο ροδίτης, ο μυρτίτης, ο αψυνθίτης.

Επιλεγμένες ρόγες φαίνεται ότι πιέζονταν με τα χέρια στις λεκάνες, για να προκύψει το κάρμα, ένα επίσης πολύ εκλεκτό γλεύκος.

Ακολουθούσε η έκθλιψη με τα πόδια, στον ξύλινο ή λίθινο ληνό συνήθως μέσα σε σταφυλοδόχο καλάθι. Εκτός από την απαραίτητη καθαριότητα, οι ληνοβάτες έπρεπε να φορούν ειδικά διαζώματα για να συγκρατούν τον ιδρώτα, να μην ανεβοκατεβαίνουν στον ληνό, ούτε βέβαια να τρώνε ή να πίνουν κατά τη διάρκεια της ληνοβασίας. Το γλεύκος (τραπητό), έρεε προς την εκροή του ληνού και συγκεντρωνόταν στο υπολήνιο (δοχείο υποδοχής του γλεύκους) χαμηλότερα. Ακολουθούσε η μεταφορά του στο οινοποιείο. Όσο παχύτερο και αυστηρότερο (ξηρό) το γλεύκος, τόσο καλύτερης ποιότητας θα ήταν το κρασί.

Αμέσως μετά, ο ληνός έπρεπε να καθαρισθεί με θαλασσινό νερό ή άλμη και να θυμιατιστεί. Τα υπολείμματα της έκθλιψης μεταφέρονταν στο πιεστήριο για απόθλιψη. Το απόθλιμμα (γλεύκος εκπιεστόν, εκπίεσμα, πίεσμα) είτε ανακατεύο-

νταν με το τραπητό για την κατασκευή κάποιου δυνατού κρασιού, είτε χρησιμοποιούνταν για την κατασκευή κρασιού κατώτερης ποιότητας, τον δευτερία.

ΤΡΟΠΗ

Μεγάλη ήταν η παράδοση και αρκετοί οι τόμοι με οδηγίες προκειμένου να θεραπευθεί η ιδιορρυθμία του οίνου να μετατρέπεται σε ξύδι, όπως π.χ. του Ευφρόνιου, του Αριστόμαχου, του Κομμιάδη και του Ικέσιου, ελάχιστα όμως διασώθηκαν, κυρίως χάρη στα "Γεωπονικά" του Κασσιανού Βάσσου και τους Λατίνους συγγραφείς.

Αν το κρασί ήταν από την αρχή αυστηρό, τότε, σύμφωνα με την παράδοση των Γεωπονικών, θεωρούνταν ασφαλές, αν χαλαρό και χαύνο, επισφαλές. Ήταν κακό σημάδι αν τα πιθάρια ήταν ζεστά ή ίδρωναν τα καπάκια. Κρασί που γρήγορα ανέπτυσσε άνθος και οσμή δεν επρόκειτο να κρατήσει. Αν σχηματιζόταν άνθος λευκό ήταν καλό σημάδι, το ίδιο και αν ήταν πλατύ, κόκκινο και μαλακό. Αν όμως ήταν μαύρο, ξανθό και γλοιώδες, ή αν έμοιαζε με αράχνη, ήταν κακό. Αν το καπάκι ήταν ξερό ή αν η υγρασία του ήταν οινώδης, το κρασί φαινόταν εντάξει. Αν όμως μούχλιαζε ή αν η υγρασία του ήταν υδατώδης, τότε υπήρχε πρόβλημα. Εκτός από τον έλεγχο επιφανείας, μπορούσαν με ένα μακρύ καλάμι να φτάσουν τη τρύγα του πάτου και να κρίνουν την ποιότητα με αναρρόφηση.

Αν υπήρχε υποψία πως το κρασί άρχιζε να χαλάει, κολλούσαν "πέταλα" μόλυβδου (ή κασσίτερου ή χαλκού) στο καπάκι, τα σφράγιζαν και τα άνοιγαν ύστερα από σαράντα μέρες. Αν το κρασί είχε αρχίσει να χαλάει, ο μόλυβδος γινόταν λευκότερος με λέπια (ο κασσίτερος ιδρωμένος και μαύρος, ο χαλκός δυσώδης και με πομφόλυγες). Άλλοτε πάλι βύθιζαν στον πίθο ένα φύλλο μόλυβδου και αν το κρασί είχε αρχίσει να χαλάει, ο μόλυβδος άλλαζε χρώμα.

Αν διαπιστωνόταν η τροπή ενός οινηρού δοχείου, εκτός από τα ανάλογα αρτύματα για τη θεραπεία, το κρασί μεταφερόταν σε άλλο οινηρό δοχείο και, ενδεχομένως, σε άλλο οινοποιείο. Μερικοί το μετάγγιζαν σε άλλο πιθάρι αφήνοντας μέσα το κατακάθι. Σφράγιζαν πάλι το πρώτο με επιμέλεια και από την συμπεριφορά του στην συνέχεια έκριναν και την πορεία του οίνου. Άλλοι μετάγγιζαν λίγο από το κρασί σε ένα στενόστομο αγγείο, το σφράγιζαν, το άφηναν τρεις μέρες στο

νερό και μετά το εξέταζαν. Αν είχαν πάθει ζημιά λόγω θερμότητας τα μετέφεραν σε ψυχρότερα μέρη και το αντίστροφο.

Η ΑΡΤΥΣΗ

Στον πιθεώνα (στον χώρο όπου φυλάσσονταν τα πιθάρια) θα γινόταν και η προσθήκη των αρτυμάτων, των ουσιών δηλαδή που χρησιμοποιούσαν οι οινοποιοί προκειμένου να επιτευχθεί το επιδιωκόμενο αποτέλεσμα. Η προσθήκη ονομαζόταν άρτυση και συνεπώς τα κρασιά ήταν ανάρτυτα ή ηρτυμένα.

Αρχαιότατο είδος άρτυσης ήταν η μελίτωση, η άρτυση δηλαδή με μέλι. Ο αρχικός σκοπός ήταν η αύξηση του σακχαρικού τίτλου. Με αυτόν τον τρόπο παράγονταν πολλοί τοπικοί οίνοι. Η άρτυση αυτή έδινε οίνους ισχυρώς οινοπνευματώδεις και λικερούχους, πολύ διαδεδομένους σε όλο τον αρχαίο κόσμο. Θεωρούνταν ποτό πολυτελείας και χρησιμοποιούνταν κυρίως στην αρχή των γευμάτων. Ο οίνος αυτός αργότερα ονομάστηκε οινόμελι.

Ο Θεόφραστος λέει ότι το ηρτυμένο κρασί που δίνεται στο πρυτανείο της Θάσου έχει θαυμάσια γεύση "γιατί βάζουν μέσα στο αγγείο ζύμη με μέλι, έτσι ώστε το κρασί να παίρνει την ευωδιά από το μέλι και την γλυκύτητα από το ζυμάρι".

Μερικά από τα περιφημότερα ελληνικά κρασιά ήταν ηρτυμένα με θαλασσινό νερό (οίνος αλίκρας, θαλασσομιγής, τεθαλαττωμένος, θαλασσίτης). Κύριος σκοπός ήταν ο εμπλουτισμός του οίνου σε άλατα και κυρίως χλωριούχο νάτριο. Το θαλασσινό νερό έδινε στον οίνο χαρακτηριστική γεύση, τον έκανε καθαρότερο και με χρώμα λαμπρότερο, παρεμπόδιζε παράκαιρη ζύμωση, άλλα και αύξανε την ποσότητά του. Η συνήθεια άρχισε να περιορίζεται τον 1ο αιώνα μ.Χ.

Ο Θεόφραστος αναφέρει ότι "Τα κρασιά που έχουν τεθαλαττωθεί με επιμέλεια δεν μεθούν, διευκολύνουν την κοιλιά και το στομάχι και βοηθούν στη χώνεψη". Επίσης "Σε άλλες περιοχές κατασκευάζουν τον τεθαλαττωμένο ή θαλασσίτη ρίχνοντας τα αγγεία που περιέχουν τον μούστο μέσα στην θάλασσα. Αυτό το είδος κρασιού ωριμάζει γρήγορα".

Για τη κατασκευή του ανθοσμία ο Φαινίας Εφέσιος λέει τα εξής. "50 μέρη μούστου, ένα θαλάσσης και γίνεται ανθοσμίας. Ο οίνος αυτός γίνεται ισχυρότερος α-

πό νέα αμπέλια παρά από παλιά". Επίσης αναφέρει "Αφού πατήσουν μαζί και τις αγουρίδες τα βάζουν στα δοχεία, και γίνεται ο ανθοσμίας."

Γνωρίζουμε ότι υπήρχαν αρτύματα για να γίνει το κρασί ηδύοινο, για να αυξηθεί ή να ελαττωθεί η οξύτητα, για την ελάττωση της δριμύτητας, για τον αρωματισμό, την παλαίωση, τον διαυγασμό, τον χρωματισμό, τον αποχρωματισμό, τη διατήρηση του αζυμώτου, τη συντήρηση της ζύμωσης, την αφαίρεση της μούχλας, τη διόρθωση της πονηρίας (αλκοόλ), τη θεραπεία του ξινισμένου οίνου, τη νοθεία, κλπ. Έτσι η γύψωση του γλεύκους συνηθιζόταν στους αρχαίους χρόνους αλλά και αργότερα. Νωρίς ανακάλυψαν ότι η κύρια επίδραση της γύψωσης οφειλόταν στην αύξηση της οξύτητας, την τόνωση της καθαρότητας και της ζωηρότητας του χρώματος καθώς και την ασφαλέστερη συντήρηση του οίνου. Από τότε όμως ανησυχούσαν για την επίδραση των γυψωμένων οίνων στην υγεία των καταναλωτών. Για τη μετρίαση της υπερβολικής δριμύτητας χρησιμοποιούσαν σκόνη μαρμάρου.

Με την προσθήκη αρωματικών ουσιών ή φυτών επιδίωκαν - εκτός από την περίπτωση παραγωγής ειδικών οίνων - τη διόρθωση του γλεύκους για αντισηπτικούς σκοπούς ή τουλάχιστον την εξασφάλιση καλύτερης διατήρησης του. Αρκετές ρητινούχες και αρωματικές ουσίες έχουν αυτές τις ιδιότητες. Η ρητίνη χρησιμοποιούνταν μετά από πλύση και αποξήρανση στον ήλιο. Σε πολύ μικρές δόσεις δεν γινόταν καθόλου αντιληπτή. Και ο οίνος που ήταν μέτρια ρητινωμένος θεωρούταν ιατρευτικός. Πολύ διαδεδομένη ήταν και η χρήση της πίσσας στην Αίγυπτο και στην Ελλάδα. Τη χρησιμοποιούσαν στο ζυμούμενο γλεύκος τόσο ωμή όσο και ψημένη, υγρή, σε σκόνη και διαλυμένη σε συμπυκνωμένο γλεύκος.

ΠΙΘΟΙΓΙΑ

Οριστικό άνοιγμα των πίθων γινόταν την Πιθοιγία, πρώτη μέρα των Ανθεστηρίων. Αμέσως μετά, τα πιθάρια του οινοποιείου έπρεπε να καθαρίσουν με άλμη, ή τέφρα κληματίνη, ή Κιμωλία, ή αργιλώδη γη.

Πιθοιγία ονομαζόταν το άνοιγμα του πίθου για την χρήση του νέου οίνου. Αυτό γινόταν κάθε χρόνο στις 11 του μήνα Ανθεστηρίωνα (26 Φεβρουαρίου) πρώτη μέρα των Ανθεστηρίων. Κατά την ημέρα αυτή οι οινέμποροι μετέβαιναν στα οινοποιεία και αφού δοκίμαζαν το νέο οίνο αγόραζαν μεγάλες ποσότητες άμεσα ή και με προθεσμία παράδοσης.

Επίσης από αυτή την ημέρα άρχιζε η λιανική πώληση του νέου οίνου γι΄αυτό και ονομαζόταν οίνος του πίθου, δηλαδή οίνος έντρυγος ή τρυγίας, ο οίνος που δεν είχε αποχωριστεί από την υποστάθμη. Όχι σπάνια όμως ο οίνος αυτός ήταν θολός και για τη διαύγασή του διηθούνταν μέσω ενός σάκκου που περιείχε λίγο γύψο ή λευκή άμμο ή άργιλλο και το λαμβανόμενο διήθημα ονομαζόταν σακκίας οίνος.

Η τέχνη της κρίσης για την ποιότητα του οίνου ή του γλεύκους λεγόταν οινογευστική, αυτός που κατείχε την τέχνη οινογεύστης και οινόπτης και η πράξη οινογευστία. Τα βασικά είδη των οίνων ήταν ο μέλας, ο ερυθρός, ο λευκός και ο κιρρός, χαρακτηρίζονταν όμως και από τη γεύση (αυστηρός, λειαύστηρος, μελιηδής, γλυκαίος, υπόγλυκυς), την οσμή (άοσμος, εύοσμος, εύπνους, ηδύπνους, καλλίπνους, αρωματικός), τη περιεκτικότητα σε οινόπνευμα (αδύναμος, δυνατός,

εύτονος, πολυφόρος, μαινόμενος, μόνιμος), την ποιότητα (γενναίος, εριστάφυλος, ευγενής), την ηλικία (αυτίτης, περυσινός), την ποικιλία του αμπελιού και τη μείξη από σταφύλια διαφορετικών ποικιλιών, τη τεχνική επεξεργασία (έντρυγος, τρυγίας, άτρυγος), τη διαύγεια και καθαρότητα (ευαυγής, ευδίοπτος, καθαρός), τη σύσταση (απύκνωτος, αραιός, υπέρπυκνος, λεπτόρρυτος) κ.α. Ο Διάχυτος οίνος προερχόταν από γλεύκος ώριμων ή υπερώριμων σταφυλών μέτρια αποξηραμένων πρώτα στον ήλιο και έπειτα για 7 ημέρες σε κλειστό χώρο. Τη 8η μέρα τα σταφύλια πιέζονταν για να βγει ο χυμός τους, ο οποίος ήταν πολύ γλυκός, πνευματώδης, αρωματικός και ευχάριστος στη γεύση.

Μεγάλος ήταν και ο αριθμός των παραγόμενων ειδικών ή τεχνητών οίνων. Οι Μυροσταφυλίτες ήταν μίγμα οίνων τεχνητώς αρωματισμένων και φυσικώς παλαιωμένων. Εκτός από τους Μυροσταφυλίτες υπήρχαν πολλοί ακόμη ειδικοί αρωματικοί οίνοι, συνήθως γλυκείς, πνευματώδεις, με ελαφρά, μόνιμη ευωδιά. Ήταν αρτυμένοι με αρώματα που έμπαιναν στο ζυμούμενο γλεύκος για πολύ χρόνο μετά τη λήξη της εντατικής ζύμωσης, ή άλλοτε στον ζυμούμενο οίνο και έβγαιναν στο εμπόριο κατασταμνισμένοι, δηλαδή σε αμφορείς σφραγισμένους και με επιγραφές. Οι αρωματικές ύλες που χρησιμοποιούνταν ήταν αλόη, αμύγδαλα, αψίνθι, άνισος, μαστίχα, μήλα, ρίγανη, πετροσέλινο κ.α.

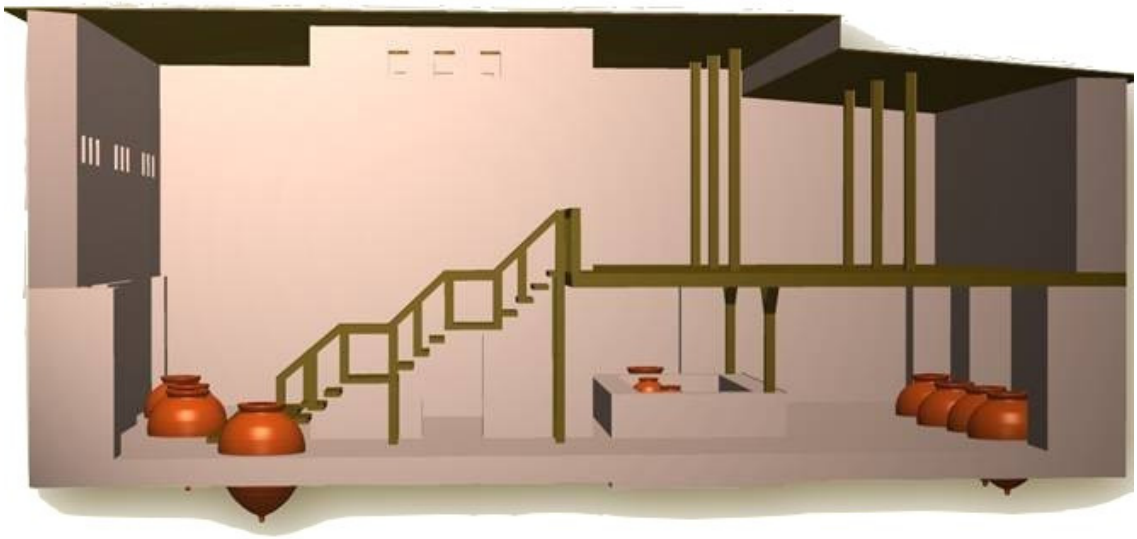
Οι αρχαίοι Έλληνες διέκριναν από νωρίς τις ευεργετικές επιδράσεις του οίνου στον ανθρώπινο οργανισμό. Κάποιους μάλιστα τους καλούσαν ιατρικούς οίνους. Ο Όμηρος αναφέρεται σε έναν τέτοιο, ως "μελιηδή" (γλυκό σαν μέλι) και "μελίφρων" (ο ευφραίνων την καρδία), ο οποίος πινόταν κατά την ομηρική και κλασσική εποχή αναμεμιγμένος με νερό. Η αναλογία του κρασιού δεν ήταν κάτι σταθερό, αλλά συνήθως ήτανε 3/4 νερού προς 1/4 οίνου. Η κράση -δηλαδή η ανάμειξη- γινόταν στους κρατήρες, όπου εκτός από οίνο και νερό προστίθονταν ενίοτε μέλι και ρητίνη. Στη συνέχεια το κρασί μεταφερόταν από τον κρατήρα στην οινοχόη με τους κύαθους. Οι ιατρικοί οίνοι κατασκευάζονταν όπως και οι εκλεκτοί αρωματικοί με ειδικές αρωματικές και φαρμακευτικές ύλες στον ζυμούμενο οίνο. Τέτοιοι ήταν οι υγιεινοί αρωματικοί (προπώματα ή επιδόρπια ποτά) που κατασκευάζονταν με μέλι ή χωρίς και θεωρούνται πρόδρομοι των σημερινών η-

δύποτων, και οι ιαματικοί ή ιατρικοί (φαρμακώδεις, φαρμακίτες). Υγιεινοί αρωματικοί χωρίς μέλι ήταν ο ρητινίτης, ο ροδίτης, ο χαμαιμηλίτης κ.α. Εκτός από τους ειδικούς ιατρικούς οίνους, το κρασί ήταν το συνοδό φάρμακο διαφόρων φαρμακευτικών βοτάνων για πολλές αρρώστιες και ατυχήματα. Οι ιατρικές-φαρμακευτικές ιδιότητες που του προσέδιδαν ήταν μερικές φορές σχεδόν θαυματουργές. Φαρμακευτικοί οίνοι χωρίς μέλι ήταν ο απίτης, ο δάφνινος, ο ελάτινος κ.α.

Ο Πλίνιος στη Φυσική Ιστορία (14,10) αναφέρει "Στους Έλληνες το κρασί που ονομάζεται βίων έχει κερδίσει ένα πολύ ξεχωριστό όνομα για την θεραπεία πολλών ασθενειών. Η διαδικασία κατασκευής έχει ως εξής. Ο τρύγος γίνεται λίγο πριν ωριμάσουν τα σταφύλια. Τα ξεραίνουν σε πολύ δυνατό ήλιο για τρεις μέρες και τα γυρίζουν τρεις φορές την ημέρα. Την τέταρτη τα περνούν από το πιεστήριο και τα αφήνουν στον ήλιο να ωριμάσουν μέσα στα πιθάρια"
Επίσης αναφέρει "Ο Οινάνθινος κατασκευάζεται από λουλούδια αγριάμπελου μουσκεύοντας δύο λίβρες λουλουδιών σε ένα δοχείο με μούστο. Ύστερα από 30 ημέρες η αλλαγή θα έχει γίνει. Τα φλούδια του αγριοστάφυλου, λίγο μετά την απάνθιση, δροσίζουν εξαιρετικά τον πυρετό στις αρρώστιες, γιατί λέγεται ότι έχουν εξαιρετικά ψυχρή φύση. Ένα μέρος από αυτά τα σταφύλια ξεραίνονται από την ζέστη πριν από τα υπόλοιπα και ονομάζονται σταφύλια του μεσοκαλόκαιρου. Ποτέ δεν ωριμάζουν όλα, και αν πουλιά φάνε τις αγουρίδες πριν ξεραθούν, παύουν να κλέβουν σταφύλια."

Ο αριθμός των οίνων της αρχαιότητας είναι εντυπωσιακός. Ανέρχεται σε πάνω από 136 διαφόρων τύπων και προελεύσεων και σε 85 περίπου τεχνητούς αρωματικούς ή ιατρικούς.

Ο ΚΑΤΑΣΤΑΜΝΙΣΜΕΝΟΣ ΟΙΝΟΣ (Περί οινηρών αμφορέων)



Το κρασί που επρόκειτο να βγει στο εμπόριο ως κατασταμνισμένος οίνος είχε επιπλέον επεξεργασία. Σύμφωνα με την παράδοση των Γεωπονικών, η μετάγγιση έπρεπε να γίνεται όταν φυσούσαν βοριάδες, ποτέ νοτιάδες. Ο ασθενέστερος οίνος έπρεπε να μεταγγίζεται την άνοιξη, ο δυνατότερος το καλοκαίρι. Στους ξερούς και ζεστούς τόπους δε, μετά τις χειμερινές τροπές. Η μετάγγιση έπρεπε να γίνει πριν ανατείλει η νέα σελήνη και ποτέ με την ανατολή των αστέρων. Τέλος, αν η μετάγγιση γινόταν με πανσέληνο, πίστευαν ότι το κρασί επρόκειτο να χαλάσει.

Ο κατασταμνισμένος οίνος, οι οινηροί δηλαδή αμφορείς, μεταφέρονταν στο κελάρι όπου φυλάσσονταν για παλαίωση. Παλαιότερος θεωρούνταν ο οίνος δύο ή τριών ετών. Ο Θεόκριτος σ΄ένα στίχο του μιλά για οίνο ηλικίας 7 ετών σαν αυτό να ήταν κάτι το εξαιρετικό. Γνώριζαν ότι γινόταν λεπτότερος και ασθενέστερος όταν αποχωριζόταν το κατακάθι, φρόντιζαν λοιπόν τις συνθήκες αποθήκευσης ακόμη περισσότερο, διατηρώντας σταθερές τις θερμοκρασίες χειμώνα-καλοκαίρι. Μερικές φορές, η παλαίωση επιταχυνόταν με τεχνητό τρόπο, την κάπνιση. Παραστατική περιγραφή αγροικίας με όροφο τεχνητής ωρίμανσης με τη βοήθεια της θέρμανσης (κάπνισης) δίνεται από τον Γαληνό.

Ο οινηρός εμπορικός αμφορέας (κεράμιον, αμφορεύς-αμφιφορεύς, στάμνος) ήταν ένα δίωτο, ευμέγεθες, επίμηκες, μακροτράχηλο, στενόλαιμο, στενόστομο

πήλινο αγγείο με οξυπύθμενη βάση, που κατασκευάστηκε για να εξυπηρετεί την αποθήκευση και τη μεταφορά του κρασιού. Θα αποθηκευόταν σε αλλεπάλληλα στρώματα ανάμεσα στα κενά ο ένας πάνω από τον άλλο, ή μέσα σε πήλινα, ξύλινα και μεταλλικά υποστατά, αλλά και σε ειδικά διαμορφωμένες υποδοχές σε θρανία. Ο οξύς του πυθμένας μπορούσε να συγκεντρώνει, και κατά το δυνατό να απομονώνει, το τυχόν κατακάθι από την κύρια ποσότητα του άκρατου οίνου. Ο στενός λαιμός και το χείλος εύκολα σφραγιζόταν με ειδικό πώμα για να απομονώνει το περιεχόμενο από τις διαβρωτικές ιδιότητες του περιβάλλοντος. Τα πώματα σφραγίζονταν συνήθως με ρητίνη και ήταν πήλινα ή από οργανικά υλικά.

Τα πρώιμα χρόνια ο αμφορέας ήταν πλατύς, με την πάροδο του χρόνου έγινε στενότερος.

Όπως σήμερα έτσι και στην αρχαιότητα, το σχήμα θα βοηθούσε τον πελάτη να ταυτίσει την προέλευση, αν και μερικές φορές τα χαρακτηριστικά μιας συγκεκριμένης αναγνωρίζονται και σε παραδείγματα άλλης. Το σχήμα προέλευσης εξάλλου, άλλαζε μερικές φορές χαρακτηριστικά. Σπανιότερα η προέλευση χαρακτηριζόταν από περισσότερα του ενός παράλληλα σχήματα. Πολλοί οινηροί αμφορείς εξάλλου έφεραν σφράγισμα για την προέλευση του προϊόντος, συνήθεια διαδεδομένη ιδιαίτερα στα ελληνιστικά χρόνια από τα τέλη του 4ου, ίσως όμως να άρχισε στα τέλη του 5ου αιώνα με μεμονωμένα παραδείγματα.

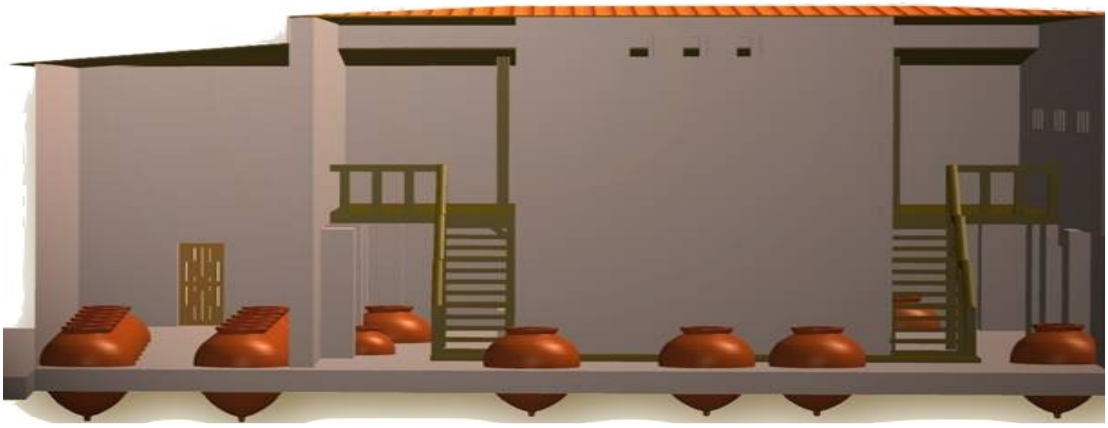
Αρκετά είναι γνωστά από τις γραπτές πηγές και για την αποθήκευση-μεταφορά και άλλων προϊόντων με το ίδιο αγγείο (κυρίως σε δεύτερη χρήση), για τη χρήση τους ως μεταφορέων νερού όπως της σύγχρονης "στάμνας", ως εργαλείου πολέμου, ως ταφικού αγγείου, ως μέτρου άλλων σκευών, ακόμη και ως μέτρου ώρας στα δικαστήρια (από το υδραυλικό ρολόι των Αθηνών), ως ένδειξη πλούτου, κ.α.

Αρκετά εργαστήρια κατασκευής οινηρών αμφορέων έχουν εντοπιστεί μέχρι σήμερα. Η θέση των εργαστηρίων είναι λογικό να βρισκόταν για διευκόλυνση της

παραγωγής κοντά σε πηγές πρώτης ύλης και νερού, κοντά στην θάλασσα για τη διευκόλυνση των μεταφορών, κοντά σε μεγάλα αγροκτήματα ή ομάδες αγροκτημάτων και κοντά σε πηγές καυσίμων για τους κλιβάνους.

Ο ΠΙΘΕΩΝΑΣ ΚΑΙ Η ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΟΥ

Συνηθισμένο αρχαιολογικό εύρημα ανασκαφών είναι οι πιθεώνες που εντάσσονται ως βοηθητικοί χώροι και ειδικά δωμάτια σε κτίρια άλλων χρήσεων, συνήθως τα σπίτια. Οι πιθεώνες μπορούσαν να είναι υπαίθριοι ή ημιυπαίθριοι, αλλά και στεγασμένοι σε ανεξάρτητο κτίριο ειδικότερου χαρακτήρα.



Σε βόρειες περιοχές της Ευρώπης είχε από νωρίς καθιερωθεί για την οινοποίηση του γλεύ-

κους η πρακτική που ισχύει και σήμερα, η χρήση δηλαδή των ξύλινων βαρελιών. Όπως αναφέρει ο Πλίνιος στη Φυσική Ιστορία (14, 27 1) "Στην περιοχή των Άλπειων τοποθετούν το κρασί σε ξύλινα αγγεία στεγασμένα, και τους κρύους χειμώνες ανάβουν φωτιά για να το προστατέψουν από τις παγωνιές. Σπάνια έχει αναφερθεί αλλά πάντως έχει συμβεί, ο πάγος να σπάσει τα αγγεία και να μείνουν οι παγοκολόνες από το κρασί να στέκονται όρθιες. Πρόκειται σχεδόν για θαύμα γιατί δεν είναι στη φύση του κρασιού να παγώνει".

Στις περιοχές όμως με ήπιο κλίμα όπως της Ελλάδος, το γλεύκος μετατρεπόταν σε κρασί μέσα σε οινηρούς πήλινους πίθους, συχνά εντυπωσιακών διαστάσεων, όπως τους γνωρίζουμε από τον πιθοκοίτη Διογένη του 4ου αιώνα π.Χ., και όχι μόνο.

Λόγω της γνωστής μεγάλης ευαισθησίας του διονυσιακού ποτού στις οσμές του περιβάλλοντος, οι εγκαταστάσεις για τη ζύμωση του γλεύκους έπρεπε, σύμφωνα με την παράδοση, να είναι πεντακάθαρες και άοσμες, άρα σε απόσταση από τη ληνό και κάθε πιθανή δυσοσμία, απαλλαγμένες από αντικείμενα με έντονη μυρωδιά, όπως κοπριές, βυρσική δυσωδία, τυριά, σκόρδα, λάδια, σύκα, βρώμικα σκεύη, λάκκους σκουπιδιών, στάβλους, βόθρους, αχυρώνες, αρτοποιία, λουτρά κ.λ.π. Αν υπήρχαν δέντρα, ιδιαίτερα συκιές, αγριοσυκιές και ροδιές αναφέρεται ότι θα ήταν καλύτερα να απομακρυνθούν γιατί η μυρωδιά των ριζών μπορούσε να επηρεάσει το κρασί.

Το ίδιο και οι τυχόν δεξαμενές ή το τρεχούμενο νερό. Ο πιθεώνας έπρεπε να είναι προσανατολισμένος ανάλογα με το κλίμα και ευρύχωρος ώστε να κινούνται άνετα οι οινόπτες και να αποφεύγονται προβλήματα από αναθυμιάσεις.

Άθαφτους απαιτούσε η παράδοση τους πίθους των ισχυρών οίνων, τους παρομοίαζε μάλιστα με τη φλόγα και το ανθρώπινο σώμα: η πρώτη ενισχύεται αν είναι ισχυρή και εκτίθεται στον αέρα, σβήνει αν είναι αδύνατη. Γυμναστική και ήλιος δυναμώνουν το γυμνασμένο σώμα, αλλά αρρωσταίνουν το αδύναμο.

ΟΙ ΠΙΘΟΙ

Οι περισσότεροι πίθοι φαίνεται ότι μπορούσαν να περιέχουν περίπου 2 τόνους κρασί. Ο όγκος μπορούσε και τότε να υπολογιστεί με ιδιαίτερα πολύπλοκες μετρήσεις, αν κρίνουμε από εκείνες που σώθηκαν χάρη στον Ήρωνα. Πολλοί είχαν μνημειακές διαστάσεις και αρκετοί έφεραν χείλη με γράμματα που θα είχαν σχέση με το περιεχόμενο.

Σχήμα, μέγεθος και ποιότητα του πίθου θεωρούνταν σημαντικά για την οινοποιία, ήδη από την πρώτη επιλογή του πηλού, πίστευαν μάλιστα ότι οι μικρότεροι πίθοι συνέβαλαν στην καλιοινία. Εξαιτίας των δυσκολιών στην κατασκευή των μνημειακών αυτών αγγείων και όπως προκύπτει από την παράδοση και τις ανασκαφές, πολλοί παραγωγοί δεν αντικαθιστούσαν τους ραγισμένους πίθους, γεγονός που ήταν επιζήμιο για το κρασί.

Προκειμένου να κλείσουν οι πόροι, τα οινηρά αγγεία αλείφονταν με πίσσα. Στην Ασία δημοφιλέστερη ήταν της Ίδας, στην Ελλάδα της Πιερίας.

Η Πίτυ ήταν νύμφη του Διόνυσου, οι πιτυώδεις τόποι (τόποι με πεύκα) έκαναν την άμπελο ηδύοινο και η ρητίνη του πεύκου χρησιμοποιούνταν, εκτός από την επάλειψη των οινηρών δοχείων, και ως άρτυμα.

Αμέσως μετά την γλευκοποίηση, το γλεύκος μεταγγιζόταν στους μεγαλύτερους πίθους (πιθάκνη, πίθος μέγας, πισάκνα, φιδάκνη), στη συνέχεια θα μεταγγιζόταν σε μικρότερους, όπου ολοκληρωνόταν η ζύμωση.

Τα καπάκια των πίθων θα ανοίγονταν κατά διαστήματα για αερισμό, απάφριση, έλεγχο και δοκιμασία από τους οινόπτες. Για προστασία από την ατμόσφαιρα και τις τυχόν βλαπτικές μετακινήσεις, οι οινηροί

πίθοι θάβονταν στο έδαφος. Φρόντιζαν να μην ακουμπούν μεταξύ τους, ώστε αν χαλούσε ο ένας να μην κολλήσει ο επόμενος. Αναφέρεται ότι το κρασί κοντά στο χείλος του πίθου ήταν ασθενέστερο το ίδιο και εκείνο κοντά στο κατακάθι. Το καλύτερο βρισκόταν στο μέσον.

ΕΜΠΟΡΙΚΟΙ ΑΜΦΟΡΕΙΣ

Με το εμπόριο ασχολούνταν πολλές κοινωνικές ομάδες, από τους μικροπωλητές και τους ναύκληρους μέχρι τους τραπεζίτες και τους επενδυτές. Από την πολιτεία λαμβάνονταν μέτρα για τον έλεγχο εισαγωγών-εξαγωγών, τη χρήση μέτρων-σταθμών, τον έλεγχο τιμών-ποιότητας, τη συγκέντρωση φόρων-προστίμων κα. Τη μεγαλύτερη διακίνηση είχαν τα αγροτικά προϊόντα και ιδιαιτέρως το κρασί.

Το κρασί αλλά και μερικά ακόμη προϊόντα, όπως π.χ. το λάδι, έβγαινε στο εμπόριο κατασταμνισμένο μέσα σε ειδικά αγγεία, χαρακτηριστικά του τόπου παραγωγής του οίνου. Σήμερα ονομάζουμε τα αγγεία αυτά οξυπύθμενους εμπορικούς αμφορείς. Είναι πολύτιμοι για την αρχαιογνωσία, επειδή βρίσκονται σχεδόν παντού και προσφέρουν βοήθεια στην κατανόηση της οικονομίας.

Σε μία αγροτική οικονομία, όπως η ελληνική, η παραγωγή των εμπορικών αμφορέων είχε ζωτική σημασία για την εμπορευσιμότητα των προϊόντων. Στα αγροκτήματα οι αμφορείς θα έφθαναν πριν από την ώρα της παραγωγής, και ει-

δικότερα στους οινοπαραγωγούς πριν από την εποχή του κατασταμνισμού του οίνου.

Η οξυπύθμενη βάση διευκόλυνε τη μεταφορά στα αμπάρια των πλοίων και αποτελούσε μία επιπλέον λαβή προκειμένου να ανασηκωθεί το αγγείο και να αδειάσει το περιεχόμενο. Αποτελούσε επίσης έναν απομονωμένο σχετικά αποδέκτη για το όποιο κατακάθι άφηνε ο καταστασμνισμένος οίνος. Ο στενός λαιμός, και το χείλος εύκολα σφραγίζονταν με ειδικό πώμα για να απομονώνει το περιεχόμενο από τις διαβρωτικές ιδιότητες του περιβάλλοντος. Τα πώματα σφραγίζονταν συνήθως με ρητίνη και ήταν πήλινα ή από οργανικά υλικά.

Οι εμπορικοί αμφορείς είναι κυρίως γνωστοί από τις θέσεις όπου βρέθηκαν μετά τη χρήση τους, από τα ναυάγια των πλοίων που μετέφεραν τα προϊόντα στη θάλασσα, μερικοί και από τα εργαστήρια παραγωγής τους. Η σημασία που δινόταν σε αυτό το αγγείο διαφαίνεται από το γεγονός ότι ένας από τους μεγαλύτερους γλύπτες της αρχαιότητας, ο Λύσιππος, κατασκεύασε το αγγείο που χρησιμοποίησε ο Κάσσανδρος για τις μεγάλες εξαγωγές του Μενδαίου οίνου. Οι αμφορείς έφεραν στη λαβή και πάνω στο καπάκι τους χαραγμένο το έτος και τον τόπο προέλευσης του οίνου.

ΤΟ ΑΡΧΑΙΟ ΠΟΤΗΡΙ

Όνομα μελωδικό, που η ελληνική ποίηση χρησιμοποιεί από την εποχή της Σαπφούς και του Αλκαίου, αλλά και σκεύος καθημερινό που μπορούσε να φέρνει την ποίηση στη ζωή των ανθρώπων, το ελληνικό ποτήρι υπήρξε αγαπημένος σύντροφος ηρώων και βασιλιάδων, πηγή έμπνευσης για τους τεχνίτες της αρχαιότητας, αλλά και καθημερινή χαρά, το άφθονο εργαλείο της έρευνας για τους αρχαιολόγους του σήμερα.

Σύμφωνα με την αρχαία παράδοση, πριν από την κατασκευή ειδικών κρασοπότηρων συνηθιζόταν τα πρώιμα χρόνια η χρήση των κεράτων βοοειδών. Το σχήμα αργότερα σκευοποιήθηκε, αλλά η συνήθεια παρέμεινε ζωντανή μέχρι αργά στην ιστορία, ιδιαίτερα μάλιστα στις περιοχές της βόρειας Ελλάδας. Το κέρας σχετίζονταν άμεσα με τον Διόνυσο που κάποτε απεικονιζόταν κερατοφυής και αποκαλούνταν "Ταύρος". Υπήρχε μάλιστα και η άποψη ότι μπορεί να παραπέμπει στο άροτρο, εφεύρημα του Διόνυσου. Φαίνεται ακόμη ότι το κέρας -που ονομαζόταν επίσης ενιαυτός και ρυτόν- μπορούσε να χρησιμεύει ως σουρωτήρι για τη διήθηση του οίνου.

Τα ηρωικά αγγεία του πότου φαίνεται ότι είχαν μεγάλες διαστάσεις. Επιφανέστερο είναι το ομηρικό δέπας. Φαίνεται ωστόσο, ότι δέπας είναι ένα απλό κύπελλο, ίσως φιαλόσχημο, βαθύ και μεγάλο όπως όφειλαν να είναι τα ηρωικά ποτήρια.

Πανάρχαια κρασοπότηρα όπως η κύλικα και ο σκύφος παρέμεναν σε χρήση πολλούς αιώνες, από τα πρώιμα χρόνια της αρχαιότητας μέχρι το τέλος της. Αλλά σχήματα, όπως π.χ. το καρχήσιον, χάθηκαν πολύ νωρίς, έτσι ώστε και η ίδια η αρχαιότητα κατέβαλε προσπάθεια για να τα θυμηθεί και να τα περιγράψει. Σε

άλλες πάλι περιπτώσεις το όνομα διατηρήθηκε με άλλο σχήμα και χρήση του αγγείου.

Πολυτιμότερα ήταν τα μεταλλικά (χάλκινα, ασημένια, χρυσά), πολλά είναι ωστόσο και τα κεραμικά που τα συναγωνίζονται. Μερικές μάλιστα φορές τα κεραμικά ποτήρια ψήνονταν με αρώματα για μεγαλύτερη απόλαυση.

Λέει π.χ. ο Αριστοτέλης στο Περί Μέθης: "Λένε ότι οι Ροδιακές χυτρίδες προσφέρονται στα συμπόσια τόσο για την ηδονή όσο και για το γεγονός ότι όταν θερμανθούν κάνουν το κρασί να μεθά λιγότερο. Κι αυτό γιατί σμύρνη και σχοίνος ψήνονται με το νερό και όταν ανακατευτούν με το κρασί το κάνουν να μεθά λιγότερο".

Και αλλού: "Οι ροδιακές χυτρίδες ψήνονται με σμύρνη, σχοίνο, άνηθο, κρόκο βάλσαμο, άμωμο και κινάμμωμο"

Σε μικρότερες ποσότητες κατασκευάζονταν εκπώματα ξύλινα, λίθινα, γυάλινα κ.α. Πολλοί από τους κατασκευαστές, περήφανοι για τα δημιουργήματα τους, υπέγραφαν πάνω στα αγγεία, μερικοί μάλιστα από αυτούς έγιναν διάσημοι καλλιτέχνες της αρχαιότητας.

Απ΄όλες τις περιοχές της Αρχαίας Ελλάδας, η Θράκη φαίνεται ότι υπήρξε η παλαιότερη γνωστή για τους οίνους της.

Η Μακεδονία είχε τους σπουδαιότερους της αμπελώνες στην Χαλκιδική κι οι πιο εκτιμώμενοι οίνοι της περιοχής ήταν ο Ακάνθιος**,** ο Μενδαίος και της Σκιώνης.

3. Η ΑΜΠΕΛΟΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΣΤΗ ΝΑΟΥΣΑ ΣΗΜΕΡΑ

3.1 Υφιστάμενη κατάσταση στο Νομό Ημαθίας

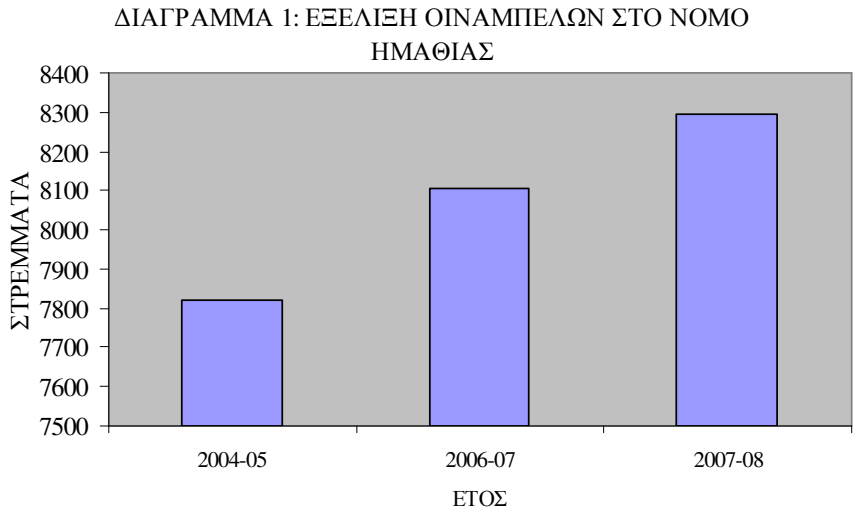
Σύμφωνα με τα στοιχεία του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης ο αμπελώνας της Ημαθίας, κατά την απογραφή αμπελουργικών εκτάσεων 2004-05 κάλυπτε έκταση 8.061 στρεμμάτων από τα οποία το 97% περίπου ήταν φυτεμένα με οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου, και 2.405 στρέμματα με επιτραπέζιες ποικιλίες.
Στον Πίνακα 1 αναφέρεται η κατανομή των οινάμπελων σε κείνα για την παραγωγή οίνων ΟΠΑΠ και σ΄εκείνα για την παραγωγή οίνων τοπικών και επιτραπέζιων κατά τις περιόδους 2004 - 2005, 2006 - 2007 και 2007 - 2008..

Πίνακας 1. Κατανομή αμπέλων οινοποίησης στο Νομό Ημαθίας

	ΕΚΤΑΣΕΙΣ (ΣΤΡΕΜΜΑΤΑ)		
ΧΡΟΝΙΚΗ ΠΕΡΙΟΔΟΣ	**V.Q.P.R.D.**	**ΤΟΠΙΚΟΙ - ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΟΙ**	**ΣΥΝΟΛΟ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΩΝ**
2004 - 2005	6.969,00	851,00	7.820,00
2006 - 2007	6.532,00	1.575,70	8.107,70
2007 - 2008	6.587,50	1.708,10	8.295,60

Πηγή: Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης 2009

Το μεγαλύτερο ποσοστό (γύρω στο 80%) καλύπτεται από αμπελώνες που βρίσκονται στη ζώνη ΟΠΑΠ.
Αν παρατηρήσουμε συνολικά την εξέλιξη των καλλιεργούμενων αμπέλων για την παραγωγή οίνου βλέπουμε πως υπάρχει μια αυξητική τάση που φαίνεται και στο ακόλουθο διάγραμμα



Στον παρακάτω πίνακα φαίνονται οι εκτάσεις καλλιέργειας των κυριότερων οινοποιήσιμων ποικιλιών του νομού.

Πίνακας 2. Εκτάσεις κυριότερων οινοποιήσιμων ποικιλιών Ν.Ημαθίας

ΠΟΙΚΙΛΙΑ	ΕΚΤΑΣΗ (ΣΤΡΕΜΜΑΤΑ)	%
1.Ξινόμαυρο	6.636,48	80,0
2.Merlot	381,60	4,6
3.Syrah	365,00	4,4
4.Ροδίτης	273,75	3,3

Πηγή: Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης 2008

Η απογραφή των κυριότερων ποικιλιών αμπέλου κατά το 2005 και 2006 για τον νομό Ημαθίας, έδωσε τα εξής αποτελέσματα:

Πίνακας 3. Εκτάσεις κυριότερων ποικιλιών αμπέλου Ν.Ημαθίας

ΠΟΙΚΙΛΙΑ	2005 ΕΚΤΑΣΗ (ΣΤΡΕΜΜΑΤΑ)	2006 ΕΚΤΑΣΗ (ΣΤΡΕΜΜΑΤΑ)
ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ	6.901,50	6.941,50
SYRAH	387,00	387,00
ΠΑΜΙΔΙ	305,00	305,00
MERLOT	395,00	395,00
ΡΟΔΙΤΗΣ	100,00	100,00
Λοιπές	465,50	505,50
ΣΥΝΟΛΟ	8.554,00	8.634,00

Πηγή: Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης 2009

3.1.2 ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΕΣ - ΕΠΙΤΡΕΠΟΜΕΝΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ

Η Υπ.Απόφαση 306045/16-11-2007 (ΦΕΚ 2255/26-11-2007), η οποία αντικατέστησε τις Υπ.Αποφάσεις 306590/28-11-2002 και 237077/27-2-2004, αναφέρει ότι για τις ανάγκες της ταξινόμησης των ποικιλιών αμπέλου, καθορίστηκαν έντεκα (11) αμπελουργικά διαμερίσματα στη Χώρα και οι Διοικητικές Μονάδες οι οποίες τα απαρτίζουν, λαμβάνοντας υπόψη την συχνότητα εμφάνισης των ποικιλιών στις διάφορες αμπελουργικές περιοχές της καθώς και τις επικρατούσες εδαφοκλιματικές συνθήκες σε αυτές προς διευκόλυνση της ταξινόμησης ως εξής:.

Μακεδονία: (Ν.Α. Γρεβενών, Ν.Δ. Δράμας, Ν.Α. Ημαθίας, Ν.Α. Θεσσαλονίκης, Ν.Δ. Καβάλας, Ν.Α. Καστοριάς, Ν.Α. Κιλκίς, Ν.Α. Κοζάνης, Ν.Α. Πέλλας, Ν.Α. Πιερίας, Ν.Α. Σερρών, Ν.Α. Χαλκιδικής)

Πίνακας 4. Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου στο Α.Δ. Μακεδονίας.

ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΕΣ	ΕΠΙΤΡΕΠΟΜΕΝΕΣ
Αθήρι Β, Ασύρτικο Β, Λημνιό Ν, Μαλαγουζιά Β, Μοσχόμαυρο Ν, Ροδίτης Rs (Αλεπού), Cabernet Sauvignon N, Chardonnay B Merlot N, Sauvignon blanc B, Syrah N	Ζουμιάτικο Β (Δαμιάτης), Μπατίκι Β, Παμίδι Ν, Σέφκα Ν Cinsaut N, Ugni blanc B (Trebbiano)

Πηγή: ΦΕΚ 2255/26-11-2007

Πίνακας 5. Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου στο Ν.Α. Ημαθίας, επιπλέον αυτών του Πίνακα 1.

ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΕΣ	ΕΠΙΤΡΕΠΟΜΕΝΕΣ	ΠΡΟΣΩΡΙΝΑ ΕΠΙΤΡΕΠΟΜΕΝΕΣ
Νεγκόσκα Ν Ξινόμαυρο Ν (Ξινόγκαλτσο, *Ποπόλκα και Μαύρο Ναούσης μόνο στην οριοθετημένη ζώνη παραγωγής οίνου ΟΠΑΠ Νάουσα).*	Μαυρούδι Ν[3] Πρικνάδι Β	Μαυροδάφνη Ν (2007) Cot (Malbec) Ν (2007) Malvasia di Candia aromatica Β (2007) Montepulciano Ν(2007) Negro amaro Ν (2007) Petit Verdot Ν (2007)

Πηγή: ΦΕΚ 2255/26-11-2007

Πίνακας 6. Επιτραπέζιες ποικιλίες αμπέλου στο Α.Δ.Μακεδονίας

ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΕΣ	ΕΠΙΤΡΕΠΟΜΕΝΕΣ
Αττική Ν, Ελλάς Β, Θεσσαλονίκη Β, Ιθάκη Rs, Λευκάς Β, Πέλλα Ν, Ραζακί Β (*Κέρινο*), Ραζακί μαύρο Ν, Σιδερίτης Rs, Σουλτανίνα Β, Alphonse Lavallee Ν, Cardinal Rs Italia Β, Perlette Β, Victoria Β	Βεργίνα Β, Καρυδάτο Β, Κωνσταντίνα Β, Λευκάς Β, Μοσχάτο Αμβούργου, Όψιμο Εδέσσης Β (*Αμάσσι, Καρατζόβας, Φούστανη*), Όψιμο Σουφλίου Β, Ραζακί μαύρο Ν, Σουλτανίνα Β, Σιδερίτης Rs, Τσαούσι Β, Φράουλα Rs, Autumn N [(2)], Calmeria Β, Crimson seedless Rs, Muscat Reine des Vignes Β, Red Thompson Rs [(2)], Superior seedless Β, Superior Rally Rs

Πηγή: ΦΕΚ 2255/26-11-2007

3.2 Η ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ

Συνώνυμα: Μαύρο Ναουστιανό, Ποπόλκα, Ξινόγκαλτσο, Μαύρο Ναούσης. Η ευγενέστερη ερυθρή ποικιλία του βορειοελλαδίτικου χώρου, που καλλιεργείται κυρίως στη Νάουσα, τη Γουμένισσα, το Αμύνταιο, τη Ραψάνη, το Τρίκωμο, τη Σιάτιστα, το Βελβεντό, την Πέλλα και σε μικρότερο βαθμό στο Άγιο Όρος, την Όσσα, τα Ιωάννινα, τη Μαγνησία, την Καστοριά και τα Τρίκαλα, καταλαμβάνοντας μία έκταση μεγαλύτερη από 18.000 στρέμματα. Είναι συνιστώμενη ποικιλία στους Νομούς Λάρισας, Ημαθίας, Θεσσαλονίκης, Καστοριάς, Κιλκίς, Κοζάνης, Πέλλας, Πιερίας, Φλώρινας, Γρεβενών, Χαλκιδικής και επιτρέπεται στους Νομούς, Φθιώτιδας, Καρδίτσας, Μαγνησίας, Τρικάλων, Ιωαννίνων.

3.2.1 Αμπελογραφικά χαρακτηριστικά

Το εκβλάστημα είναι ανοικτό, η κορυφή του νεαρού βλαστού είναι φαιή ως φαιοπράσινη, χνουδωτή.

Τα νέα φύλλα της κορυφής είναι πολύ χνουδωτά και στις δύο επιφάνειες, βυσσινόχροα στην πάνω επιφάνεια και φαιά στην κάτω.

Ο βλαστός είναι φαιοπράσινος, ερυθροϊώδης στην ηλιαζόμενη πλευρά˙ τομή πλευρώδης. Έλικες διαλείπουσες, δισχιδείς, πρασινόφαιες. Το ανεπτυγμένο φύλλο είναι μεγάλο, σφηνοειδές, τρίλοβο ως πεντάλοβο. Οι κατώτεροι πλάγιοι κόλποι μόλις εμφαίνονται. Έλασμα παχύ, κυματώδες, βαθυπράσινο, λείο στην επάνω επιφάνεια και βαμβακώδες στην κάτω. Ο μισχικός κόλπος είναι κλειστός με τους λοβούς επικαλυπτόμενους. Τα δόντια είναι πλατιά και έχουν και τις δύο πλευρές κυρτές. Ο μίσχος είναι μετρίου μήκους, ελαφρά διογκωμένος στη βάση με ιώδη απόχρωση στο ενδιάμεσο τμήμα, με λίγο χνούδι και αποσπάται εύκολα. Το άνθος είναι ερμαφρόδιτο και δεν παρουσιάζει πρόβλημα γονιμοποίησης. Η σταφυλή είναι μετρίου μεγέθους, συνήθως κυλινδροκωνική, πυκνόραγη, μερικές φορές πτερυγωτή και κόβεται εύκολα. Ο μίσχος του σταφυλιού είναι κοντός, σκληρός και πράσινος. Η ράγα μέτρια με χοντρό φλοιό κυανομέλανου χρωματισμού. Η σάρκα είναι μαλακιά, γλυκιά, άχρωμη με 1-3 (συνήθως 2) γίγαρτα. Η ώριμη κληματίδα είναι σκληρή με κυκλική τομή, μήκος μεσογονάτιων 6 -8 εκ.

Το Ξινόμαυρο εμφανίζει σημαντική παραλλακτικότητα (5 κλώνοι με ιδιαίτερα ενδιαφέροντα και διακριτά αμπελοοινικά χαρακτηριστικά), κυρίως όσον αφορά στα οινολογικά χαρακτηριστικά (σάκχαρα, χρώμα, αρωματικό δυναμικό), που εντείνεται από τις διαφορετικές εδαφοκλιματικές συνθήκες κάτω από τις οποίες καλλιεργείται.

3.2.2 Αγρολογικά Χαρακτηριστικά

Το Ξινόμαυρο είναι μια ποικιλία ζωηρή, γόνιμη, παραγωγική, ικανοποιητικά ανθεκτική στις περισσότερες ασθένειες, πολύ ευαίσθητη στην ξηρασία.
Η διαμόρφωση παλαιότερα γινόταν σε χαμηλόκορμα σχήματα και το κλάδεμα στα δύο μάτια. Τα τελευταία χρόνια οι αμπελώνες είναι διαμορφωμένοι σε αμφίπλευρο κορδόνι (cordon Royat) με 4-6 κεφαλές των δύο οφθαλμών. Το ύψος της καθαρής φυλλικής επιφάνειας κυμαίνεται μεταξύ 90 και 150 cm, ενώ η πυκνότητα φύτευσης μεταξύ 2500 και 4000 φυτών/Ha, διακυμάνσεις που διαφοροποιούν σε μεγάλο βαθμό την ποιότητα της παραγωγής των αμπελώνων ακόμη και εντός περιοχών με ίδια εδαφοκλιματικά χαρακτηριστικά. Προτιμά εδάφη βαθιά, ασβε-

στώδη, στεγνά. Είναι εμβολιασμένη σε δύο υποκείμενα, κυρίως στο 110 R στα εδάφη με λίγο ή καθόλου ανθρακικό ασβέστιο και στο 41B στα ασβεστούχα εδάφη. Η πλειονότητα των αμπελώνων είναι αρδευόμενοι με επικρατέστερο σύστημα τη στάγδην άρδευση η οποία εξασφαλίζει κατά μέσο όρο 0-1200 m^2/Ha νερό ετησίως.

Ο σημαντικότερος βέβαια παράγοντας που επηρεάζει την ποιότητα του Ξινόμαυρου είναι η παραγωγή ανά πρέμνο που κυμαίνεται μεταξύ 2 και 5 κιλών.

Φαινολογικές παρατηρήσεις

Πλήρης εκβλάστηση:	11 Απριλίου
Άνθηση:	26 Μαΐου - 3 Ιουνίου
Περκασμός:	26 Ιουλίου
Ωρίμανση:	18 Σεπτεμβρίου

Τεχνολογικά χαρακτηριστικά

Μέσο βάρος σταφυλής:	261 γρ.
Μέσο βάρος 100 ραγών:	200 γρ.
Μέσο βάρος ράγας:	2,0 γρ.
Σύνθεση σταφυλής	
Ράγες:	94,0 %
Βόστρυχοι:	6,0 %
Σύνθεση ράγας	
Φλοιός και γίγαρτα:	16%
Χυμός και σάρκα:	84,0%
Σάκχαρα:	221 γρ./λίτρο
Ολική οξύτητα σε τρυγικό:	7,44 γρ./λίτρο

Φορτίο Πρέμνων - Άρδευση Αμπελώνα Νάουσας[(1)]

Το 1971, όταν αναγνωρίστηκε η ονομασία προελεύσεως "Νάουσα" (Β.Δ/γμα 502/1971 και Υπ.Απόφαση 358417/9237/29-9-1971 ΦΕΚ.Β 689/24-8-1971), η καλλιέργεια του Ξινόμαυρου ήταν ξηρική, τα πρέμνα διαμορφώνονταν σε κυπελλοειδές σχήμα, η φύτευση ήταν πυκνή, πάνω από 450 - 500 πρέμνα στο στρέμμα και οι αποδόσεις ήταν χαμηλές, περίπου 500 - 600 kg/στρέμμα. Δηλαδή το φορτίο των πρέμνων κυμαινόταν μεταξύ 1,0 και 1,5 kg/πρέμνο.
Όμως οι ανάγκες εκμηχάνησης της αμπελοκαλλιέργειας επέβαλαν στο νομοθέτη να καθορίσει ότι οι αμπελώνες του Ξινόμαυρου στην οριοθετημένη ζώνη πρέπει να μορφώνονται σε κυπελλοειδή ή γραμμικά σχήματα και να δέχονται κλάδεμα βραχύ.

Τα χρόνια εκείνα, καθώς τα γραμμικά σχήματα δεν είχαν επεκταθεί και οι επιπτώσεις από την αλλαγή του τρόπου εγκατάστασης των αμπελώνων ήταν άγνωστες, οι αρμόδιοι έκριναν σκόπιμο να μη θέσουν άλλες δεσμεύσεις (αποστάσεις φύτευσης, αριθμός πρέμνων ανά στρέμμα κλπ).
Έκριναν ότι ο αμπελουργός έπρεπε να μείνει ελεύθερος να κάνει τις επιλογές του μέσα στις δεσμεύσεις που του επέβαλε η νομοθεσία. Οι αυτοσχεδιασμοί όμως και οι πειραματισμοί ήταν ελεύθεροι. Έτσι ο αμπελουργικός κόσμος αυτοσχεδίασε, χωρίς καμία μέριμνα από πλευράς ποιότητας των παραγόμενων οίνων. Ο αριθμός των πρέμνων ανά στρέμμα μειώθηκε σχεδόν στο ήμισυ, ενώ οι στρεμματικές αποδόσεις διπλασιάστηκαν, ή και κάποιες φορές τριπλασιάστηκαν, με συνέπεια τα πρέμνα να παραφορτωθούν και η άρδευση να κάνει την εμφάνισή της σε μια ζώνη ΟΠΑΠ που δεν συγκαταλέγεται στις πιο ξηροθερμικές της χώρας.

Για την αναμφισβήτητη υποβάθμιση που επέφεραν οι αλλαγές αυτές, στην ποιότητα και στους χαρακτήρες μεγάλου μέρους της οινικής παραγωγής της Νάουσας, κατ΄άλλους ευθύνεται η άρδευση και κατ΄άλλους το υψηλό φορτίο.
Το υψηλό φορτίο των πρέμνων, όταν αυτά καλλιεργούνται σε αμπελώνες με πηλώδες, μέσης σύστασης έδαφος, με ουδέτερο pH, χωρίς ανθρακικό ασβέστιο και πλούσιο σε κάλιο και μαγνήσιο, συντελεί στη οψίμιση των σταφυλών, αν και

σ΄αυτές τις συνθήκες η ποικιλία Ξινόμαυρο δεν κατορθώνει να πετύχει πάντα την υψηλή ποσότητα σακχάρων, που συνήθως συσσωρεύει στις σταφυλές της όταν καλλιεργείται σε ελαφρά εδάφη της ίδιας αμπελουργικής ζώνης.

Όσον αφορά τη χημική οξύτητα των οίνων, που παράγονται από τέτοιους αμπελώνες, έτσι όπως αυτή εκφράζεται με την ολική οξύτητα και το pH, διαπιστώνεται όταν γίνεται σύγκριση μεταξύ ποτιστικών πρέμνων, ότι η μείωση του φορτίου των πρέμνων συντελεί σε μείωση της ολικής οξύτητας και αύξηση του pH. Αντίθετα η ξηρασία έχει ως συνέπεια τη συσσώρευση του τρυγικού οξέος στις ράγες και μείωση της απορρόφησης καλίου, με αποτέλεσμα το pH του οίνου να διαμορφωθεί σε τιμή που κρίνεται χαμηλή για ερυθρούς οίνους.
Όμως η μείωση του φορτίου των πρέμνων βελτίωσε τους οργανοληπτικούς χαρακτήρες των οίνων πολύ ουσιαστικότερα από όσο τα μετρητά στοιχεία του αλκοολικού τίτλου και της ολικής οξύτητας επιτρέπουν να μαντεύσουμε.
Οι οίνοι τόσο από ξηρικά, όσο και από αρδευόμενα πρέμνα με μειωμένο φορτίο, έχουν πλούσιο βαθύ ερυθρό χρώμα και ανεπτυγμένη αρωματική οσμή.
Όσο για την γευστική οξύτητα, οι οίνοι από πρέμνα με αραιωμένο φορτίο έχουν μεν όξινο χαρακτήρα, χωρίς όμως η οξύτητά τους να είναι ενοχλητική.

Η ποικιλία Ξινόμαυρο, στο έδαφος αμπελώνα με τα χαρακτηριστικά που αναφέρθηκαν, δίνει από ποτιστικά πρέμνα με φορτίο μικρότερο κατά 20% περίπου, οίνους βαθύχρωμους, με ανεπτυγμένη αρωματική οσμή, πλούσιους σε γευστικούς χαρακτήρες ποιότητας, παρόλο που ο αλκοολικός τίτλος μένει μικρότερος από 12% vol, επιβεβαιώνοντας την άποψη ότι η ποιότητα των οίνων από Ξινόμαυρο στη ζώνη της Νάουσας είναι συνάρτηση του φορτίου των πρέμνων και όχι του αλκοολικού τίτλου, όταν ο μειωμένος αλκοολικός τίτλος οφείλεται σε εδαφικούς παράγοντες και όχι σε καλλιεργητικές παρεμβάσεις.

Έδαφος Αμπελώνα και Φορτίο Πρέμνων [2]

Όπως συμβαίνει σε πολλές αμπελουργικές ζώνες του κόσμου, οι αμπελώνες της ευρύτερης ζώνης της Νάουσας δεν δίνουν όλοι οίνους της ίδιας ποιότητας· οι οίνοι από ορισμένους αμπελώνες είναι προικισμένοι από καταβολής με οινικούς χαρακτήρες ποιότητας.

Οι οίνοι αυτοί προέρχονται από αμπελώνες της Νάουσας με χαρακτηριστικά μικροκλίματα, δηλαδή εκείνες τις αμπελουργικές εκμεταλλεύσεις, στις οποίες επικρατούν φυσικές συνθήκες τέτοιες, ώστε η σταφυλική παραγωγή του Ξινόμαυρου να αποκτάει υψηλής ποιότητας οινικό δυναμικό.

Το έδαφος του αμπελώνα μαζί με το φορτίο των πρέμνων αποτελούν δύο από τους κύριους φυσικούς παράγοντες διαμόρφωσης των οινικών χαρακτήρων της σταφυλικής παραγωγής.

Στον πίνακα 7 έχουν συγκεντρωθεί τα αποτελέσματα της ανάλυσης των γλευκών και των οίνων της ποικιλίας Ξινόμαυρο που προέρχονται από τα πρέμνα μάρτυρες των αμπελώνων στη Ράμνιστα και στην Καραούτσα. Καθώς όλοι οι άλλοι φυσικοί και καλλιεργητικοί παράγοντες ήταν ίδιοι, οι διαφορές στη σύσταση των γλευκών και των οίνων οφείλονται στις εδαφικές διαφορές.

Το έδαφος επιδρά άμεσα (μηχανική σύσταση) και έμμεσα (θρέψη του φυτού) στη συγκέντρωση των σακχάρων στις ράγες. Το έδαφος της Ράμνιστας είναι αργιλώδες, ψυχρό, συμπαγές και βαρύ[3] και δίνει χαμηλόβαθμους οίνους.

Πίνακας 7. Γλευκογραφικά και οινογραφικά στοιχεία της ποικιλίας Ξινόμαυρο Διαφορές οφειλόμενες στο έδαφος*

Θέση αμπελώνα Έδαφος		ΡΑΜΝΙΣΤΑ αργιλλώδες, βαρύ		ΚΑΡΑΟΥΤΣΑ πηλοαμμώδες ελαφρό, ασβεστούχο**	
Υποκείμενο		R110		R110	
Φορτίο/πρέμνο	kg	5,8		5,8	
Απόδοση/στρέμμα	kg	1537		1552	
Βάρος 100 ραγών	g	201,3		219,00	
		γλεύκος	οίνος	γλεύκος	οίνος
Be		11,4		12,4	
Αλκοολικός τίτλος	%vol	11,2	11,23	12,7	12,20
Στερεό Υπολ/μα	g/l		26,1		34,2
pH		3,10	3,32	3,20	3,40
Ογκομ.Οξύτητα	g/l	7,5	6,9	7,3	8,1
Τρυγικό οξύ	g/l	6,86	3,72	6,32	3,68
Μηλικό οξύ	g/l	2,00	1,70	1,62	1,38
Τέφρα	g/l	2,25	2,00	2,53	2,24
Αλκαλ/τα τέφρας	g/l	1,93	1,65	2,00	1,69
Σύνολο κατιόντων	me/l	43,5	33,0	56,5	36,5
Κάλιο	me/l	20,5	19,5	23,1	20,5
Τρυγικό οξύ/Κάλιο			2,54		2,39

(*) Όλοι οι άλλοι φυσικοί και καλλιεργητικοί παράγοντες ήταν οι ίδιοι
(**) Περιεκτικότητα σε $CaCO_3$ μικρότερη από το όριο αντοχής του R110

Πηγή: Πρώτο Πανελλήνιο Συνέδριο Οινολογίας 1992

Η παρατήρηση αυτή, σε συσχετισμό με τον πολύ υψηλότερο αλκοολικό τίτλο που απόκτησαν τα προϊόντα που προέρχονται από το ελαφρύ πηλοαμμώδες[4] ασβεστούχο[5] έδαφος του αμπελώνα της Καραούτσας, επιβεβαιώνει το γεγονός ότι το Ξινόμαυρο στη ζώνη της Νάουσας μπορεί να δώσει οίνους με υψηλό αλκοολικό τίτλο, ακόμα και όταν τα πρέμνα είναι παραφορτωμένα. Είναι θέμα αμπελώνα.

Στον πίνακα 8 προκύπτει ότι η μεταβολή του φορτίου των πρέμνων επέφερε μικρή μόνον αύξηση του αλκοολικού τίτλου (δυναμικού και κτηθέντα).

Όταν γίνει σύγκριση με τον αμπελώνα της Ράμνιστας, γίνεται φανερό ότι στην περίπτωση των δύο αμπελώνων, το έδαφος παίζει πολύ σημαντικότερο ρόλο από το φορτίο των πρέμνων στη διαμόρφωση της περιεκτικότητας των σταφυλών σε σάκχαρα.

Πίνακας 8. Γλευκογραφικά και οινογραφικά στοιχεία της ποικιλίας Ξινόμαυρο Διαφορές οφειλόμενες στο διαφορετικό φορτίο πρέμνων

Θέση αμπελώνα		ΚΑΡΑΟΥΤΣΑ			
Έδαφος		πηλοαμμώδες, ελαφρό, ασβεστούχο*			
Υποκείμενο		R110			
Τμήμα αμπελώνα		Μάρτυρας		Αραιωμένο φορτίο	
Φορτίο/πρέμνο	kg	5,8		4,5	
Απόδοση/στρέμμα	kg	1552		1200	
Βάρος 100 ραγών	g	219,0		224,5	
		γλεύκος	οίνος	γλεύκος	οίνος
Be		12,4		12,7	
Αλκοολικός τίτλος	%vol	12,7	12,20	12,9	12,40
Στερεό Υπολ/μα**	g/l		34,2		31,8
pH		3,20	3,40	3,30	3,60
Ογκομ.Οξύτητα***	g/l	7,3	8,1	7,1	7,3
Τρυγικό οξύ	g/l	6,32	3,68	5,92	3,40
Μηλικό οξύ	g/l	1,62	1,38	2,21	1,50
Τέφρα	g/l	2,53	2,24	2,75	2,18
Αλκαλ/τα τέφρας	g/l	2,00	1,69	2,41	1,81
Σύνολο κατιόντων	me/l	56,5	36,5	61,0	38,0
Κάλιο	me/l	23,1	20,5	26,4	25,1
Τρυγικό οξύ/Κάλιο			2,39		1,80

(*) Περιεκτικότητα σε $CaCO_3$ μικρότερη από το όριο αντοχής του R110
(**) Μη ανάγον
(***) Σε τρυγικό οξύ

Πηγή: Πρώτο Πανελλήνιο Συνέδριο Οινολογίας 1992

Όπως προκύπτει από τις αναλύσεις των γλευκών, η μείωση του φορτίου των πρέμνων δίνει σταφύλια πλουσιώτερα σε κατιόντα, που είναι ιδιαίτερα πολύτιμα για μια ποικιλία με όξινο χαρακτήρα, όπως είναι το Ξινόμαυρο.

Η οργανοληπτική δοκιμασία των οίνων που προέρχονται από τέτοια εδάφη, όπου στην περίπτωση της Καραούτσας, έχει γίνει και αραίωση στο πρέμνο οδηγεί στις παρακάτω διαπιστώσεις του πίνακα 9.

Πίνακας 9. Οργανοληπτικοί χαρακτήρες επηρεαζόμενοι από το έδαφος και το φορτίο των πρέμνων

Θέση αμπελώνα	ΡΑΜΝΙΣΤΑ	ΚΑΡΑΟΥΤΣΑ	
Έδαφος	αργιλώδες	πηλοαμμώδες, ελαφρό, ασβεστούχο	
Τμήμα αμπελώνα		Μάρτυρας	Αραιωμένο φορτίο
Χρώμα	Ερυθρό ανοιχτό, ανεπαρκές	Ερυθρό εμπορίου*	Ερυθρό βαθύ, "μαύρο"
Οσμή	Χωρίς χαρακτήρα, ουδέτερη	Ευχάριστη, απλή, αγριοφράουλας	Πλούσια, σύνθετη, "χωνεμένη"
Γεύση	Όξινη, γυμνή, σχετικά στυφή	Όξινη, φτωχή σε σώμα, λίγο στιφή	Ισορροπημένη, γεμάτη, πλούσιο "σώμα", αρωματική
Επίγευση	Όξινη, σχετικά στυφή	Όξινη, λίγο στιφή	Αρωματική, αρκετής διάρκειας

(*) Το χρώμα με το οποίο έρχονται συνήθως οι οίνοι "Νάουσα" στο εμπόριο

Πηγή: Πρώτο Πανελλήνιο Συνέδριο Οινολογίας 1992

Η οργανοληπτική εξέταση των οίνων επιβεβαιώνει την αρνητική επίδραση που έχει το έδαφος ενός αμπελώνα όπως αυτός της Ράμνιστας, τόσο στο χρώμα, όσο και στην οσμή των οίνων. Ο οίνος μάρτυρας από την Καραούτσα, παρόλο που προέρχεται από πρέμνα το ίδιο παραφορτωμένα όπως εκείνα της Ράμνιστας, δίνει οίνους με κανονικό χρώμα και θαυμάσιους αρωματικούς χαρακτήρες.
Γευστικά όμως οι οίνοι μάρτυρες και από τους δύο αμπελώνες παρουσιάζουν τα ίδια ελαττώματα που είναι καθοριστικά για την ποιότητα του οποιουδήποτε ερυθρού οίνου: εμφανίζονται όξινοι και γυμνοί, δεν έχουν "σώμα". Η οξύτητα επίσης μαζί με κάποια στιφάδα όχι ιδιαίτερα έντονη, χαρακτηρίζει και την επίγευση.

Γι΄αυτά τα ελαττώματα δεν είναι υπεύθυνο το έδαφος, αλλά το πολύ υψηλό φορτίο των πρέμνων. Γι΄αυτό και δεν υπάρχουν πια στον οίνο που προέρχεται από πρέμνα, στα οποία αραιώθηκε έγκαιρα το φορτίο.
Είναι γνωστό, ότι οι χαρακτήρες ενός οίνου πρέπει να επιβεβαιώνουν ο ένας τον άλλο. Με βάση αυτή την αρχή:

Στην περίπτωση του οίνου από τον αμπελώνα της Ράμνιστας, η αδυναμία του χρώματος προαναγγέλλει την αρωματική ανεπάρκεια και την έλλειψη σώματος που είναι σε μεγάλο βαθμό υπεύθυνη για τον όξινο και στιφό χαρακτήρα του οίνου. Αντίθετα, το χρώμα και ο πλούτος της αρωματικής αίσθησης του οίνου μάρτυρα από την Καραούτσα, προετοιμάζουν τον καταναλωτή για υψηλής ποιότητας γευστικούς χαρακτήρες, η γεύση και η επίγευση όμως τον διαψεύδουν.
Στον οίνο από τα αραιωμένα πρέμνα, η συνέπεια αρχίζει από το χρώμα και φτάνει μέχρι την επίγευση. Πρόκειται λοιπόν για έναν οίνο ΟΠΑΠ Νάουσα υψηλής ποιότητας

3.2.3 Βασικά χαρακτηριστικά της ποικιλίας

Οξύτητα [6]

Στα γλεύκη και κατ΄ακουλουθία στο χυμό των σταφυλιών της ποικιλίας Ξινόμαυρο, το τρυγικό είναι το επικρατέστερο οξύ, με συγκεντρώσεις τουλάχιστον διπλάσιες εκείνων του μηλικού οξέος, όπως φαίνεται και στον παρακάτω πίνακα.

Πίνακας 10. Κλίμακα διακύμανσης των συγκεντρώσεων του τρυγικού και μηλικού οξέος σε γλεύκη σταφυλών της ποικιλίας Ξινόμαυρο

Κλίμακα μηλικού οξέος	Αριθμός δειγμάτων		Κλίμακα τρυγικού οξέος	Αριθμός δειγμάτων	
g/l	1987	1988	g/l	1987	1988
≤2,0	5	1	5,0 - 5,4	2	0
2,1 - 2,5	9	9	5,5 - 5,9	1	2
2,6 - 2,9	3	2	6,0 - 6,4	5	1

Πηγή: Πρώτο Πανελλήνιο Συνέδριο Οινολογίας 1992

Η ολική οξύτητα (Ο.Ο) των γλευκών της ποικιλίας αυτής στην αμπελουργική ζώνη της Νάουσας, εξαρτάται άμεσα από την περιεκτικότητά τους σε τρυγικό οξύ, αφού αυτό αντιπροσωπεύει ποσοστό μεγαλύτερο του 74% επί της ολικής οξύτητας.

Πίνακας 11. Συσχετισμός ολικής οξύτητας (Ο.Ο.) και τρυγικού οξέος (Τ.Ο.) σε γλεύκη της ποικιλίας Ξινόμαυρο

α/α αμπελώνα*	Ο.Ο. g/l	Τ.Ο. g/l	α/α αμπέλωνα*	Ο.Ο g/l	Τ.Ο. g/l
Έτος 1987					
1	7,9	6,9	13β	7,5	6,0
3	7,9	7,2	16	7,3	7,5
5	7,9	6,8	13α	7,3	6,1
8	7,9	7,4	14	7,2	6,7
2	7,8	6,8	7	7,1	7,2
4	7,8	6,2	11	6,7	5,0
10	7,8	6,2	11	6,7	5,0
12	7,7	7,0	6	6,3	5,6
15	7,7	7,3	9	6,3	5,3
Έτος 1988					
9β	8,1	7,1	3	7,0	7,6
1	7,8	7,9	17	6,7	6,5
2	7,8	6,5	6	6,6	6,4
4	7,6	7,5	8β	6,6	5,9
7	7,5	7,8	13α	6,6	6,8
16	7,2	6,7	15	6,3	5,8

Πηγή: Πρώτο Πανελλήνιο Συνέδριο Οινολογίας 1992

Η ενεργός οξύτητα των γλευκών εξαρτάται ουσιαστικά από το δίδυμο τρυγικό οξύ και κάλιο, χωρίς εξάρτηση από το βαθμό ωριμότητας των σταφυλών. Η συσχέτιση του τρυγικού οξέος με το λόγο "τρυγικό οξύ/κάλιο" είναι ισχυρότατη και κατ΄ακολουθία η σχέση τρυγικού οξέος και καλίου διαμορφώνει το pH των οίνων της ποικιλίας Ξινόμαυρο

Όταν οι φλοιοί των σταφυλών είναι πλούσιοι σε κάλιο, το ζυμούμενο γλεύκος εμπλουτίζεται σε κατιόντα καλίου, γεγονός που συνεπάγεται μείωση του λόγου "τρυγικό οξύ/κάλιο" και κατ΄ακολουθία αύξηση του pH. Χάρις σ΄αυτόν τον εμπλουτισμό σε κάλιο μπορεί να παραχθούν από γλεύκη όξινα μέχρι και πολύ όξινα, οίνοι με pH ίσο ή και σαφώς μεγαλύτερο του 3,50. Το μέγεθος αυτής της αύξησης είναι ανεξάρτητο από το pH του γλεύκους και εξαρτάται από τον πλούτο των φλοιών σε κάλιο.

Στη ζώνη της Νάουσας υπάρχουν αμπελώνες, στους οποίους το φυτό τροφοδοτεί τα σταφύλια με λίγο κάλιο και γενικά λίγα κατιόντα. Κι αυτό ανεξάρτητα από το

εάν ο αμπελώνας είναι ξηρικός ή ποτιστικός. Οι οίνοι από τους αμπελώνες αυτούς είναι ιδιαίτερα όξινοι.

Ως εκ τούτου, η περιεκτικότητα των σταφυλιών σε κάλιο, τόσο του γλεύκους, όσο και κυρίως των φλοιών, είναι ένας σημαντικός ποιοτικός παράγοντας για την ποικιλία Ξινόμαυρο που χαρακτηρίζεται από υψηλή ολική οξύτητα και χαμηλά pH, γιατί συντελεί σε μείωση του όξινου χαρακτήρα των οίνων απ΄αυτήν την ποικιλία. Από σταφύλια φτωχά σε κάλιο, παράγονται ερυθροί οίνοι που χαρακτηρίζονται από έλλειψη γευστικής ισορροπίας, "γυμνότητα" στη γεύση και αγουράδα.

Όπως διαπιστώνεται από τα στοιχεία του πίνακα 12, οι οίνοι του 1988 είχαν περισσότερο τρυγικό οξύ, το δε κάλιο κυμάνθηκε σε ορισμένα δείγματα σε τιμές σαφώς μικρότερες του 1987.

Συμπερασματικά τα στοιχεία του πίνακα που αφορούν το έτος 1988 όχι μόνον επιβεβαιώνουν τον όξινο χαρακτήρα της ποικιλίας Ξινόμαυρο, αλλά αποδεικνύουν ότι αυτός εντείνεται τις χρονιές που παρατηρείται μείωση της περιεκτικότητας των σταφυλών σε κάλιο

Πίνακας 12. Διαφορές οίνων* από αντίστοιχα αμπελοτεμάχια κατά το 1987 και το 1988

α/α αμπελώνα**	pH		Τρυγικό οξύ/κάλιο		Τρυγικό οξύ		Κάλιο	
	1987	1988	1987	1988	1987	1988	1987	1988
Δείγματα με pH μειωμένο το 1988								
1	3,30	3,20	2,77	3,37	42,7	48,0	15,4	14,4
7	3,32	3,25	2,52	2,84	42,7	48,0	16,9	16,9
4	3,45	3,30	2,31	2,85	42,6	45,3	18,5	15,9
15	3,50	3,35	1,6	1,78	32,0	34,7	19,0	19,5
3	3,52	3,10	2,01	4,79	37,3	61,3	18,5	12,8
13α	3,55	3,30	1,73	1,91	34,7	37,3	20,0	19,5
2	3,60	3,42	1,44	1,98	33,3	42,7	21,1	21,5
16	3,62	3,32	1,73	1,91	34,7	37,3	20,0	19,5
Δείγματα με pH αυξημένο το 1988								
17	3,31	3,50	2,30	1,43	40,0	30,7	17,4	21,5

(*) Πρόκειται για οίνους ΜΧ

(**) Κατάταξη κατά αυξανόμενες τιμές pH του 1987

Πηγή: Πρώτο Πανελλήνιο Συνέδριο Οινολογίας 1992

Οι μεταβολές που επέρχονται στην όξινη σύσταση λόγω της μετατροπής του γλεύκους σε οίνο, έχουν ως συνέπεια το τρυγικό οξύ που δεσπόζει επί της ολικής οξύτητας στα γλεύκη της ποικιλίας, να μην αντιπροσωπεύει πια στους οίνους παρά μόνον ένα σημαντικά μικρότερο ποσοστό (30 - 46%). Παρά ταύτα εξακολουθεί να είναι το επικρατέστερο ποσοτικά οξύ και να επηρεάζει άμεσα τη διαμόρφωση τόσο της ολικής οξύτητας, όσο και του pH.

Πολύ σημαντικότερο ρόλο όμως στη διαμόρφωση του pH διαδραματίζουν το έδαφος του αμπελώνα, η λίπανση, το φορτίο των πρέμνων και η ξηρασία, γιατί επηρεάζουν τον εμπλουτισμό του χυμού της σταφυλής σε κάλιο (πίνακες 7 και 8). Σε χρονιές που επικρατούν ξηροθερμικές συνθήκες ο όξινος χαρακτήρας της ποικιλίας ατονεί, ενώ αντίθετα όταν έχουμε πολλές βροχοπτώσεις, κυρίως μετά τον περκασμό, η χημική οξύτητα αυξάνεται. Η μείωση του φορτίου ανά πρέμνο και ο τύπος του εδάφους (παρουσία ανθρακικού ασβεστίου) επίσης, δρουν ρυθμιστικά επί του όξινου χαρακτήρα (μείωση) καθώς αφενός μεταβάλλουν τον μεταβολισμό του φυτού στην κατεύθυνση της παραγωγής υψηλότερων συγκεντρώσεων μηλικού οξέος και μείωση του λόγου τρυγικό προς μηλικό οξύ (ρύθμιση pH)

Χρώμα[7]

Τα σταφύλια και οι οίνοι της ποικιλίας Ξινόμαυρο είναι γενικώς φτωχοί ως και πολύ φτωχοί σε χρωστικές, ενώ γενικώς η παρουσία τανινοειδών ενώσεων είναι αυξημένη. Το βαθύ ερυθρό χρώμα**,** σχεδόν μαύρο, που αποκτούν σε ορισμένες περιπτώσεις οι οίνοι της Νάουσας και η αξιοσημείωτη σταθερότητα του στον χρόνο είναι αποτέλεσμα χημικών ισορροπιών που επιτυγχάνονται στον οίνο κατά την ωρίμανση - παλαίωσή του, παρά στην περιεκτικότητα του σε χρωστικές.

Στην προσπάθεια να διαπιστωθεί εάν η ποικιλία Ξινόμαυρο ανήκει στις ποικιλίες που λόγω γενετικών χαρακτήρων είναι πλούσιες σε ανθοκυάνες, συγκεντρώθηκαν κατά την τριετία 1987 - 1989, στοιχεία σχετικά με τον ανθοκυανικό πλούτο σταφυλών από τα διάφορα αμπελοτεμάχια της ζώνης της Νάουσας, όπως φαίνονται στον πίνακα 13.

Πίνακας 13. Διαφορές στη συγκέντρωση ανθοκυανών στους φλοιούς σταφυλών της ποικιλίας Ξινόμαυρο κατά την τριετία 1987 - 1989

Κωδικός αμπ/χίου	1987		1988		1989	
	Α.Τ.Δ % vol	Ανθο-κυάνες mg/kg	Α.Τ.Δ. % vol	Ανθο-κύανες mg/kg	Α.Τ.Δ. % vol	Ανθο-κύανες mg/kg
12	10.7	467			10.9	342
7	11.0	745	11.1	604	11.3	385
8α	11.4	473			12.7	302
14	11.6	485				
16	11.7	371	11.5	927	12.7	660
3	11.8	412	12.1	756	12.2	612
1	11.8	529	12.5	699	11.3	326
2	12.1	515	12.6	458		
17	12.1	459	10.8	730	12.2	406
13β	12.5	611				
15	12.7	389	12.9	794	12.4	692
4	12.9	727	12.4	553	13.2	304
9α	12.9	647			12.3	536
10	13.0	592			11.7	290
11α	13.0	629			12.8	383
13α	13.0	667				
8β			11.6	849	11.2	313
9β			12.3	801	11.1	485
13γ			12.4	810	11.9	427
Μέσες τιμές έτους		565		725		430

(*) Η κατάταξη των δειγμάτων έγινε με αύξοντα σακχαρικό τίτλο κατά το 1987, πλην των τριών τελευταίων δειγμάτων που προέρχονται από αμπελοτεμάχια που δεν είχαν συμπεριληφθεί στο πρόγραμμα κατά το έτος αυτό.

Πηγή: Πρώτο Πανελλήνιο Συνέδριο Οινολογίας 1992

Από τη σύγκριση αυτή επιβεβαιώνεται ότι δεν υπάρχει άμεση σχέση μεταξύ περιεκτικότητας του χυμού των σταφυλών σε σάκχαρα και της συγκέντρωσης των ανθοκυανών στους φλοιούς, όταν επιχειρείται σύγκριση δειγμάτων σταφυλών από διαφορετικά αμπελοτεμάχια για ένα και το αυτό έτος.

Πράγματι, το δείγμα 7 με 11.0% vol περιέχει σχεδόν διπλάσιες ανθοκυάνες από το δείγμα 15 με 12.7% vol (745 και 389 mg/kg σταφυλών αντίστοιχα). Εξ άλλου το δείγμα 10 με 13.0% vol περιέχει τις ίδιες σχεδόν ανθοκυάνες με το δείγμα 1 που έχει μόνο 11.8% vol και το δείγμα 3 με 11.8% vol περιέχει λιγότερες ανθοκυάνες από το δείγμα 12 με μόνο 10.7% vol.

Όπως προκύπτει από τα στοιχεία του πίνακα 14, το έτος 1989, κατά το οποίο οι σταφυλές ήταν φτωχότερες σε χρώμα, σε σύγκριση με τα δύο προηγούμενα χρόνια (πίνακας 13), οι οίνοι περιείχαν περισσότερες ανθοκυάνες χάρις σε ένα σημαντικά υψηλότερο συντελεστή εκχύλισης[8].

Πίνακας 14. Συγκέντρωση ανθοκυανών σε σταφυλές και αντίστοιχους οίνους. Διακύμανση συντελεστή εκχύλισης ανθοκυανών

Κωδικός αμπ/χίου*	Ανθοκυάνες σταφυλών mg/kg	Ανθοκυάνες οίνου mg/l	Συντελεστής εκχύλισης ανθοκυανών	Α.Τ. οίνου % vol	Βάρος 100 ραγών g
15	692	351	36.3	12.30	211.4
16	660	202	30.8	12.26	209.1
3	612	226	36.9	12.30	207.1
9α	536	145	26.1	11.56	204.9
9β	485	160	33.0	11.10	182.0
13γ	427	275	69.4	12.00	255.2
11	407	199	48.9	13.30	190.2
17	406	274	66.4	12.00	209.0
7	385	188	48.7	11.10	221.9
11α	383	189	49.3	11.78	203.6
12	342	146	42.6	10.70	197.9
1	326	214	65.6	11.40	254.0
8β	313	153	48.9	11.20	201.3
4	304	186	61.2	12.56	201.2
8α	302	188	62.3	12.20	219.0
19	290	209	72.0	11.30	177.2
Μέσες τιμές	430	200	49.6	11.80	209.0

(*) Κατάταξη κατά φθίνουσα περιεκτικότητα των σταφυλών σε ανθοκυάνες

Πηγή: Πρώτο Πανελλήνιο Συνέδριο Οινολογίας 1992

Όπως προκύπτει από τις παραπάνω τιμές, ο συντελεστής εκχύλισης των ανθοκυανών λαμβάνει μεγαλύτερες τιμές όταν οι σταφυλές είναι φτωχότερες σε ανθοκυάνες.

Και όπως προκύπτει από τον πίνακα 15 οι οίνοι από την ποικιλία Ξινόμαυρο στην αμπελουργική ζώνη της Νάουσας είναι σχετικά φτωχοί σε ανθοκυάνες και αναλογικά επιβαρυμένοι σε ολικές φαινόλες. Αυτή η ιδιοσυστασία διαμορφώνει τα χρωματικά χαρακτηριστικά των οίνων της Νάουσας.

Πίνακας 15. Σχέση ανθοκυανών και ολικών φαινολών σε φλοιούς σταφυλών και οίνους της ποικιλίας Ξινόμαυρο

Κωδικός αμπ/χίου	Φλοιοί σταφυλών*		Οίνος		Φ.Ο./Α. σε	
	Ανθο-κυάνες mg/kg	Φαινολ. ολικές mg/kg	Ανθο-κυάνες mg/l	Φαινολ. ολικές mg/l	Φλοιούς	Οίνο
1	529	2225	175	2550	4.2	14.6
2	515	2057	158	3150	4.0	19.9
3	412	1637	185	2700	4.0	14.6
4	727	2222	192	3150	3.1	16.4
7	745	2242	220	2100	3.0	9.5
8α	473	1865	151	2900	3.9	19.2
9α	647	1967	206	2700	3.0	13.1
10	592	2320	150	3750	3.9	25.0
11α	629	2516	169	3750	4,0	22,2
12	467	1581	109	2200	3.4	20.2
13α	667	1755	201	2700	2.6	13.4
13β	611	1745	194	2400	2.8	12.4
14	485	1826	115	2500	3.7	21.7
15	389	1443	122	2100	3.7	17.2
18	371	1472	150	2400	4.0	16.0

(*) Οι προσδιορισμοί γίνονται στους φλοιούς και τα αποτελέσματα εκφράζονται σε mg ανά κιλό σταφυλών

Πηγή: Πρώτο Πανελλήνιο Συνέδριο Οινολογίας 1992

Επίσης το χρώμα των οίνων της ποικιλίας, εξαρτάται μεν από την περιεκτικότητα της σε ανθοκυάνες, αλλά η εξάρτηση όπως είδαμε είναι ασθενής. Ο κύριος παράγοντας διαμόρφωσης του χρώματος είναι ο βαθμός ιονισμού των ανθοκυανών.

Όπως προκύπτει από τον πίνακα 16, ο βαθμός ιονισμού και το ποσοστό του ερυθρού χρώματος μειώνεται σημαντικά σε οίνους με υψηλό pH. Αντίθετα αν ο οίνος είναι φτωχός σε ανθοκυάνες, τότε η αύξηση του pH συνεπάγεται τη μείωση του ερυθρού χρώματος, συντελεί στο να καθίσταται επικρατέστερο το κίτρινο χρώμα, οπότε ο ερυθρός οίνος, παρόλο που είναι νέος, εμφανίζεται με "σκοτωμένο" και "γερασμένο" χρώμα.

Κατά συνέπεια κάθε τεχνολογική επεξεργασία που έχει ως αποτέλεσμα την αύξηση του pH (χημικό κόψιμο της οξύτητας, μηλογαλακτική ζύμωση κλπ) πρέπει να εφαρμόζεται με πολλή σύνεση, γιατί μπορεί να επηρεάσει αρνητικά το χρώμα

των οίνων από την ποικιλία Ξινόμαυρο, κυρίως όταν οι οίνοι είναι πολύ φτωχοί σε ανθοκυάνες.

Πίνακας 16. Διακύμανση των μέσων τιμών των χρωματικών παραμέτρων του οίνου σε συνάρτηση με το pH

Έτος 1987

Εύρος pH	520%	dA%	Βαθμός ιονισμού ανθοκυανών
3,30 - 3,35	58,2	64,0	19,4
3,40 - 3,45	55,6	60,0	13,0
3,50 - 3,55	54,7	58,6	12,9
3,60 - 3,80	52,0	53,8	11,4

Πηγή: Πρώτο Πανελλήνιο Συνέδριο Οινολογίας 1992

Έτσι,

- το ποσοστό του ερυθρού χρώματος (520nm) [(9)],
- η ένδειξη dA% που αντιστοιχεί στο ποσοστό του ερυθρού χρώματος που οφείλεται στα φλαβύλια, και
- ο βαθμός ιονισμού των ανθοκυανών,

έχουν κατά μέσο όρο τιμές μικρότερες σε οίνους με υψηλό pH, σε σύγκριση με οίνους χαμηλών pH, όπως επιβεβαιώνεται από τον παραπάνω πίνακα.

Το βαθύ ερυθρό χρώμα, σχεδόν μαύρο, που αποκτούν ορισμένοι οίνοι της Νάουσας, είναι αποτέλεσμα της υψηλής περιεκτικότητας σε τανίνες, οι οποίες σταθεροποιούν το χρώμα σχηματίζοντας ενώσεις με τις ανθοκυάνες, και του υψηλού βαθμού ιονισμού των ανθοκυανών (ελεύθερων και ενωμένων με τανίνες). Έτσι χρονιές κατά τις οποίες ο βαθμός ιονισμού των ανθοκυανών αποκτάει πολύ υψηλές τιμές, οι οίνοι της Νάουσας χαρακτηρίζονται από βαθύ ερυθρό χρώμα, παρόλο που δεν περιέχουν περισσότερες ανθοκυάνες από άλλες χρονιές. Αυτό παρατηρείται σε χρονιές με πολύ λίγες θερινές βροχοπτώσεις. Τότε, οίνοι από αμπελώνες με μικρό φορτίο πρέμνων έχουν χρώμα "μαύρο", ακόμη και όταν δεν είναι υψηλόβαθμοι.

Ο πιο ενδιαφέρων παράγοντας για την ποικιλία Ξινόμαυρο είναι οι τανινοειδείς ουσίες των γιγάρτων και μάλιστα σε συνάρτηση με το στάδιο βιολογικής ωριμότητας που βρίσκονται τα γίγαρτα κατά τον τρυγητό και στην συνέχεια κατά την οινοποίηση.

Τανικός χαρακτήρας

Η αυξημένη παρουσία τανινών στα σταφύλια της ποικιλίας προσδιορίζει το "ρωμαλέο" χαρακτήρα και τα "εν γένει" οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των οίνων της, ενώ καθιστά δυνατή τη μακρόχρονη παλαίωση τους. Και στην περίπτωση των τανινών, η ποιοτική και ποσοτική παρουσία τους δεν συσχετίζεται άμεσα με την βιομηχανική ωριμότητα των σταφυλιών. Ρυθμίζεται από μια σειρά παραμέτρων οι οποίοι εκτός των προαναφερθέντων για τις χρωστικές (ξηροθερμικές συνθήκες ή βροχοπτώσεις μετά τον περκασμό, τύπος εδάφους του αμπελώνα, ακολουθούμενη λιπαντική τεχνική) σχετίζονται επίσης με το φορτίο ανά πρέμνο και το υποκείμενο. Τα δεδομένα τεκμηριώνουν ότι η μείωση του φορτίου έχει ως αποτέλεσμα την αύξηση του φαινολικού πλούτου των σταφυλιών και την αυξημένη εκχυλισματικότητά τους στον οίνο. Η δε επιλογή του υποκειμένου είναι, σε συνάρτηση με τον τύπο του εδάφους, κρίσιμη.

Αρωματικός χαρακτήρας

Τα υφιστάμενα επιστημονικά δεδομένα υποστηρίζουν ότι το Ξινόμαυρο δεν συγκαταλέγεται στις θεωρούμενες ως αρωματικές ποικιλίες. Συνήθως, το άρωμα των οίνων της ποικιλίας στη νεότητά τους είναι μάλλον διακριτικό, αλλά και ιδιαίτερο. Η ένταση και ο χαρακτήρας του αρώματος (φρουτώδεις χαρακτήρες) διαμορφώνονται κυρίως από την παρουσία συστατικών του δευτερογενούς αρώματος ή αρώματος της ζύμωσης (οξικοί εστέρες αλκοολών και εστέρες λιπαρών οξέων). Τα ποικιλιακά χαρακτηριστικά του αρώματος περιορίζονται στην εμφάνιση ιδιαίτερων οσμών που θυμίζουν ντοματοπολτό και ελιά, χαρακτήρες για τους οποίους μέχρι σήμερα δεν κατέστη δυνατή η συσχέτιση με συγκεκριμένες χημικές ενώσεις ή τύπους ενώσεων.

Η αναγνώριση και τεκμηρίωση μέσα από την έρευνα ενός σχετικά αυξημένου αρωματικού δυναμικού στους φλοιούς των σταφυλιών της ποικιλίας, ερμηνεύει σε μεγάλο βαθμό το γεγονός ότι, και στην ωριμότητά τους και μετά από παλαίωση οι οίνοι του Ξινόμαυρου αναπτύσσουν συνήθως μια παλέτα σύνθετων αρωμάτων όπου οι τυπικοί αρωματικοί χαρακτήρες συμπλέκονται με φρουτώδη χαρακτηριστικά και γλυκούς χαρακτήρες που θυμίζουν δαμάσκηνα, μαρμελάδα, μέλι κλπ.

Ο τρόπος που οι επιμέρους παράγοντες επηρεάζουν την ποιοτική σύσταση του αρωματικού δυναμικού δεν μπορεί να αποσαφηνιστεί από τα διαθέσιμα στοιχεία. Εκείνο που προκύπτει σαφώς είναι ότι η ποσοτική σύσταση του αρωματικού δυναμικού της ποικιλίας ρυθμίζεται από τους παράγοντες υποκείμενο, φορτίο ανά πρέμνο και τύπο εδάφους.

3.3 Η ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΝΕΓΚΟΣΚΑ

Ερυθρή ποικιλία του ευρύτερου μακεδονικού χώρου (γνωστή και ως Ποπόλκα Ναούσης ή Νεγκόσκα Ποπόλκα), η οποία καλλιεργείται σήμερα κυρίως στην περιοχή της Γουμένισσας, σε μία έκταση, που πλησιάζει τα 700 στρέμματα, μεταφερόμενη εκεί από τη Νάουσα.

Ωριμάζει μετά τις 20 Σεπτεμβρίου και δίνει κρασιά υψηλόβαθμα, με καλό ερυθρό χρώμα, μέτρια οξύτητα και μαλακή γεύση. Με αυτά της τα χαρακτηριστικά αμβλύνει την οξύτητα και την τανικότητα του Ξινόμαυρου, αυξάνοντας τον αλκοολικό τίτλο, τα φρουτώδη αρώματα και τη χρωματική ένταση, στην παραγωγή του ερυθρού ξηρού παλαιωμένου οίνου Ονομασίας Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητος "Γουμένισσα".

3.4 Η ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΜΑΥΡΟΥΔΙ

Συνώνυμα: Μαυροστάφυλο, Μαυράκι, Καρβουνιάρης

Περιοχές Καλλιέργειας: Λακωνία, Κορινθία, Πελοπόννησος, Σ.Ελλάδα, Θεσσαλία

Ποικιλία μέτρια ζωηρή, παραγωγική, ευαίσθητη στις ασθένειες, ανθεκτική στη ξηρασία. Σταφύλια μεγάλα, φλοιός ερυθρομέλανος. Ο τρύγος γίνεται τέλος Σεπτέμβρη.

3.5 Η ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΠΡΙΚΝΑΔΙ

Συνώνυμα: Πρεκνιάρικο, Πρέκνα, Πρεκνάδι

Λευκή ποικιλία καλλιεργούμενη διάσπαρτα στη Θεσσαλία και τη Μακεδονία. Ωριμάζει το πρώτο δεκαήμερο του Σεπτεμβρίου.

Το Πρεκνιάρικο δίνει κρασιά υψηλού αλκοολικού τίτλου, μέτριας ως μικρής οξύτητας, ελαφρώς αρωματικά. Πρόκειται για ποικιλία που οξειδώνεται γρήγορα και χρειάζεται προσοχή στην οινοποίηση.

3.6 Η ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΣΤΑΥΡΩΤΟ

Συνώνυμο: Αμπελακιώτικο.

Ερυθρή ποικιλία, καλλιεργούμενη στο νομό Λαρίσης, ιδιαίτερα στα Αμπελάκια και τη Ραψάνη και σποραδικά στο Τρίκωμο Γρεβενών και στους νομούς Κοζάνης και Μαγνησίας.

Ωριμάζει τέλη Σεπτεμβρίου με αρχές Οκτωβρίου.

Το Σταυρωτό δίνει κρασιά μέτριου αλκοολικού τίτλου, μέτριας οξύτητας, με μέτριο χρώμα και αρκετές τανίνες, που δεν αντέχουν στο χρόνο. Συμμετέχει μαζί με το Κρασάτο και το Ξινόμαυρο στην παραγωγή του ερυθρού ξηρού Οίνου Ονομασίας Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητος "Ραψάνη".

3.7 Η ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΚΡΑΣΑΤΟ

Ερυθρή ποικιλία της Θεσσαλίας, που καλλιεργείται κυρίως στην περιοχή της Ραψάνης. Ωριμάζει τέλη Σεπτεμβρίου. Το Κρασάτο δίνει κρασιά υψηλόβαθμα, μέτριας οξύτητας και χρωματικής έντασης, και πλούσια σε τανίνες, τα οποία γερνάνε γρήγορα.

Συνοινοποιείται με τις ποικιλίες Σταυρωτό και Ξινόμαυρο για την παραγωγή του ερυθρού, ξηρού οίνου Ονομασίας Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητος "Ραψάνη".

3.8 Η ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΜΟΣΧΟΜΑΥΡΟ

Συνώνυμα : Ξινόγκαλτσο, Μοσχόγκαλτσο
Ερυθρή ποικιλία καλλιεργούμενη σε μικρή έκταση στη Δυτική Μακεδονία (Γρεβενά, Κοζάνη) και σποραδικά στη Θεσσαλία (Καρδίτσα, Τρίκαλα)
Είναι ζωηρή, εύρωστη, γόνιμη, παραγωγική, ευαίσθητη στο βοτρύτη και την όξινη σήψη και σχετικά ανθεκτική στην ξηρασία. Ωριμάζει μετά τα μέσα Σεπτεμβρίου. Το Μοσχόμαυρο δίνει κρασιά υψηλόβαθμα, καλής οξύτητας, ελαφρά αρωματικά, με μέτριο χρώμα. Συμμετέχει στην παραγωγή του Τοπικού Οίνου Γρεβενών.

4. ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΟΙ ΟΙΝΟΙ

4.1 Οίνοι Ο.Π.Α.Π. από την ποικιλία Ξινόμαυρο

Από σταφύλια της ποικιλίας Ξινόμαυρο παράγονται οι οίνοι Ονομασίας Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητος:

Πίνακας 1. Οίνοι ΟΠΑΠ

ΟΙΝΟΣ ΟΠΑΠ	ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ	ΤΥΠΟΣ
1. ΝΑΟΥΣΑ	ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ 100%	ΕΡΥΘΡΟΣ ΞΗΡΟΣ
2. ΑΜΥΝΤΑΙΟ	100% ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ	ΕΡΥΘΡΟΣ ΞΗΡΟΣ
		ΜΗ ΑΦΡΩΔΗΣ ΡΟΖΕ ΞΗΡΟΣ
		ΜΗ ΑΦΡΩΔΗΣ ΡΟΖΕ ΗΜΙΞΗΡΟΣ
		ΜΗ ΑΦΡΩΔΗΣ ΡΟΖΕ ΗΜΙΓΛΥΚΟΣ
		ΑΦΡΩΔΗΣ ΡΟΖΕ ΞΗΡΟΣ
		ΑΦΡΩΔΗΣ ΡΟΖΕ ΗΜΙΓΛΥΚΟΣ
3. ΓΟΥΜΕΝΙΣΣΑ	80% ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ 20% ΝΕΓΚΟΣΚΑ	ΕΡΥΘΡΟΣ ΞΗΡΟΣ
4. ΡΑΨΑΝΗ	ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ, ΣΤΑΥΡΩΤΟ, ΚΡΑΣΑΤΟ	ΕΡΥΘΡΟΣ ΞΗΡΟΣ

Πηγή: Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων

4.1.1 Ο.Π.Α.Π. ΝΑΟΥΣΑ

Πίνακας 2. Αποφάσεις και τροποποιήσεις - ΦΕΚ

Β.Δ. 502/1971	ΦΕΚ 150/Α/26-7-1971
Υ.Α. 358417/1971	689/Β/24-8-1971
Υ.Α. 397721/1992	ΦΕΚ 617/Β/12-10-1992
Π.Δ. 320/1995	ΦΕΚ 175/Α/22-8-1995
Υ.Α. 396584/1995	ΦΕΚ 964/Β/22-11-1995

Η αμπελουργική ζώνη της Νάουσας, χαρακτηρίζεται από τους ψυχρούς βόρειους ανέμους, που πνέουν το χειμώνα, καθώς και από άφθονες βροχοπτώσεις, που σημειώνονται καθ`όλη τη διάρκεια

του χρόνου, εκτός από τους μήνες του καλοκαιριού, κατά τους οποίους παρατηρείται συχνά ξηρασία.

Το έδαφος στα ορεινά σημεία της ζώνης είναι αμμοαργιλο-πηλώδες (Γιαννακοχώρι, Φυτεία) και στα πεδινά αμμώδες αργιλώδες. Οι αμπελώνες είναι εγκατεστημένοι στις ηλιόλουστες και προφυλαγμένες από τους ψυχρούς ανέμους νοτιοανατολικές πλαγιές του όρους Βέρμιο, σε υψόμετρο από 150 έως 350 μέτρα. Ο αμπελώνας της Νάουσας βρίσκεται εξ΄ολοκλήρου στο Νομό Ημαθίας. Στο οικοσύστημα αυτό το Ξινόμαυρο βρίσκει το απαραίτητο νερό για την ανάπτυξή του και τον ήλιο για την ωρίμανσή του.

Πίνακας 3. Προδιαγραφές

ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΤΑΙ:	Κοινότητες	Τριλόφου - Φυτειάς, Στενημάχου, Κοπανού, Μαρίνας - Πολλών Νερών, Γιανακοχωρίου
	Δήμος	Ναούσης
ΔΙΑΜΟΡΦΩΣΗ ΑΜΠΕΛΩΝΩΝ		Κυπελλοειδή ή γραμμικά σχήματα
ΚΛΑΔΕΜΑ ΠΡΕΜΝΩΝ		Βραχύ
ΣΤΡΕΜΜΑΤΙΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ		1.000 kg/στρέμμα
ΠΕΡΙΕΚΤΙΚΟΤΗΤΑ ΣΑΚΧΑΡΩΝ		188γρ/λίτρο
ΠΑΛΑΙΩΣΗ (ΕΡΥΘΡΟΙ, ΗΜΙΞΗΡΟΙ ΚΑΙ ΗΜΙΓΛΥΚΟΙ)		1 έτος σε δρύινα βαρέλια

Πηγή: Διάφορα φύλλα ΦΕΚ

4.1.2 Ο.Π.Α.Π. ΑΜΥΝΤΑΙΟ

Πίνακας 4. Αποφάσεις και τροποποιήσεις - ΦΕΚ

Β.Δ. 183/1972	ΦΕΚ 40/Α/17-3-1972
Υ.Α. 228173/1972	ΦΕΚ 287/Β/27-4-1972
Π.Δ..20/1995	ΦΕΚ 16/Α/31-1-1995
Υ.Α. 385757/1995	ΦΕΚ 747/Β/30-8-1995
Π.Δ. 238/1996	ΦΕΚ 178/Α/1996

Η αμπελουργική ζώνη παραγωγής οίνων Ονομασίας Προελεύσεως Αμύνταιο Ανωτέρας

Ποιότητος αναγνωρίστηκε το 1972. Εκτείνεται στην περιοχή του οροπεδίου του Αμυνταίου, μεταξύ των λιμνών Βεγορίτιδα και Πετρών, σε υψόμετρο 570-750μ., καταλαμβάνει 5.500 περίπου στρέμματα αμπελώνων.

Το κλίμα είναι σχεδόν ηπειρωτικό, με χαμηλές θερμοκρασίες και σημαντικές χιονοπτώσεις το χειμώνα, ενώ το καλοκαίρι υπάρχουν με αρκετά μεγάλη συχνότητα βόρειοι άνεμοι.

Πίνακας 5. Προδιαγραφές

ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΤΑΙ:	Κοινότητες	Αγ. Παντελεήμονα, Βεγόρας, Λακκιάς, Κλειδίου, Πετρών, Αντιγόνου, Μανιακίου, Ξινού Νερού, Φανού, Πεδινού, Αετού, Ροδώνος, Αγραπιδιών, Αναργύρων και Βαρυκού του Ν.Φλώρινας
ΔΙΑΜΟΡΦΩΣΗ ΑΜΠΕΛΩΝΩΝ		Κυπελλοειδή ή γραμμικά σχήματα
ΚΛΑΔΕΜΑ ΠΡΕΜΝΩΝ		Βραχύ
ΣΤΡΕΜΜΑΤΙΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ		1.000 kg/στρέμμα
ΠΕΡΙΕΚΤΙΚΟΤΗΤΑ ΣΑΚΧΑΡΩΝ		179 γρ/λίτρο
ΠΑΛΑΙΩΣΗ (ΕΡΥΘΡΟΙ ΟΙΝΟΙ)		1 έτος σε δρύινα βαρέλια

Πηγή: Διάφορα φύλλα ΦΕΚ

4.1.3 Ο.Π.Α.Π. ΓΟΥΜΕΝΙΣΣΑ

Πίνακας 6. Αποφάσεις και τροποποιήσεις - ΦΕΚ

Π.Δ. 13/1982	ΦΕΚ 2/Α/5-1-1982
Υ.Α. 344530/1979	ΦΕΚ 1109/Β/15-12-1979
Υ.Α. 313749/2002	ΦΕΚ 1602/Β/27-12-2002
Π.Δ. 397721/1992	ΦΕΚ 617/Β/12-10-1992

Η αμπελουργική ζώνη παραγωγής ερυθρών ξηρών οίνων Ονομασίας Προελεύσεως Γουμένισσα Ανωτέρας Ποιότητος αναγνωρίστηκε το 1979. Ο κύριος όγκος των αμπελώνων, περίπου 2000 στρέμματα φυτεμένα με τις ερυθρές ποικιλίες Ξινόμαυρο και Νεγκόσκα, εκτείνεται στις ανατολικές πλαγιές του όρους Πάικο και

σε λόφους με απαλές κλίσεις και υψόμετρο μεγαλύτερο από 150m. Τα αμπέλια δεν αρδεύονται και η στρεμματική απόδοση δεν ξεπερνά τα 1000 κιλά.

Ο ερυθρός οίνος Γουμένισσα Ο.Π.Α.Π. περιέχει περισσότερο από 20% Νεγκόσκα, έχει αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 11,5% κατ` όγκο και παλαιώνει τουλάχιστον ένα χρόνο σε μικρά δρύινα βαρέλια. Είναι βαθύχρωμος, με φρουτώδη αρώματα και μαλακή γεύση.

Πίνακας 7. Προδιαγραφές

ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΤΑΙ:	Κοινότητες	Φιλυριά, Στάθη, Γοργόπη, Κάρπη, Γρίβα, Πεντάλοφο, Πολύπετρο και Γερακώνα του νομού Κιλκίς.
	Δήμος	Γουμένισσας
ΣΤΡΕΜΜΑΤΙΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ		1.000 kg/στρέμμα
ΠΑΛΑΙΩΣΗ (ΕΡΥΘΡΟΙ ΟΙΝΟΙ)		1 έτος σε δρύινα βαρέλια

Πηγή: Διάφορα φύλλα ΦΕΚ

4.1.4 Ο.Π.Α.Π. ΡΑΨΑΝΗ

Πίνακας 8. Αποφάσεις και τροποποιήσεις - ΦΕΚ

Β.Δ. 539/1971	ΦΕΚ 159/Α/14-8-1971
Π.Δ. 45/2001	ΦΕΚ 33/Α/22-2-2001
Υ.Α. 378022/1971	ΦΕΚ 773/Β/27-9-1971
Υ.Α. 397721/1992	ΦΕΚ 617/Β/12-10-1992

Η Ονομασία Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητος Ραψάνη αναγνωρίστηκε το 1971 και αφορά σε ερυθρούς ξηρούς οίνους, που παράγονται από σταφύλια των ποικιλιών Ξινόμαυρο, Σταυρωτό και Κρασάτο. Η αμπελουργική ζώνη της Ραψάνης καταλαμβάνει μία έκταση περίπου 3.100 στρεμμάτων.

Το φυσικό περιβάλλον της περιοχής (μικροκλίμα, έδαφος, μορφολογία του εδάφους, φυσική βλάστηση, έκθεση, κλπ) και οι καλλιεργούμενες ποικιλίες κάνουν τον αμπελώνα της Ραψάνης έναν από τους ωραιότερους αμπελώνες της Ελλάδος. Ο ερυθρός οίνος Ραψάνη Ο.Π.Α.Π. είναι βαθύχρωμος, με σύνθετο μπουκέτο

κόκκινων φρούτων, δαμάσκηνων, βανίλιας, κανέλας, και γεύση με πλούσιο σώμα, μαλακές τανίνες και μακρά διάρκεια.

Πίνακας 9. Προδιαγραφές

ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΤΑΙ:	Κοινότητες	Ραψάνης, Κρανιάς, Πυργετού και Αμπελακίων του νομού Λάρισας
ΣΤΡΕΜΜΑΤΙΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ		1.000 kg/στρέμμα
ΠΑΛΑΙΩΣΗ (ΕΡΥΘΡΟΙ ΟΙΝΟΙ)		1 έτος σε δρύινα βαρέλια

Πηγή: Διάφορα φύλλα ΦΕΚ

4.2 ΤΟΠΙΚΟΙ ΟΙΝΟΙ

Με συμμετοχή της ποικιλίας Ξινόμαυρο παράγονται επίσης και οι τοπικοί οίνοι, όπως φαίνονται στον κάτωθι πίνακα:

Πίνακας 10. Τοπικοί οίνοι

ΤΟΠΙΚΟΣ ΟΙΝΟΣ	ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ	ΦΕΚ	ΤΥΠΟΣ
Μακεδονικός	Ξινόμαυρο (ζώνες ΟΠΑΠ Νάουσα, ΟΠΑΠ Αμύνταιο, ΟΠΑΠ Γουμένισσα), Νεγκόσκα (ζώνη ΟΠΑΠ Γουμένισσα), Λημνιό, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon (ζώνη ΟΠΑΠ Πλαγιές Μελίτωνα)	694/Β/1989 1012/Β/2000	ΡΟΖΕ ΞΗΡΟΣ ΕΡΥΘΡΟΣ ΞΗΡΟΣ, ΗΜΙΓΛΥΚΟΣ
Επανομής	Λημνιό, Ξινόμαυρο, Cabernet Sauvingon, Mourvedre, Grenache Rouge, Merlot, Syrah	694/Β/1989 758/Β/1992 1010/Β/1996 1179/Β/2000 391/Β/2008	ΕΡΥΘΡΟΣ ΞΗΡΟΣ
Θεσσαλικός	Ξινόμαυρο, Σταυρωτό, Κρασάτο (ζώνες ΟΠΑΠ Ραψάνη)	608/Β/1990 1012/Β/2000	ΕΡΥΘΡΟΣ ΞΗΡΟΣ, ΗΜΙΞΗΡΟΣ, ΗΜΙΓΛΥΚΟΣ

Χαλκιδικής	Ξινόμαυρο (25%) Cabernet Sauvignon (35%), τοπικές ποικιλίες	6/Β/1995 684/Β/1995 1179/Β/2000	ΕΡΥΘΡΟΣ ΞΗΡΟΣ, ΗΜΙΞΗΡΟΣ, ΗΜΙΓΛΥΚΟΣ
	Ξινόμαυρο, Ροδίτης, Grenache Rouge, Syrah, Cabernet Sauvignon		ΡΟΖΕ ΞΗΡΟΣ
Αγιορείτικος	Λημνιό, Ξινόμαυρο, Cabernet Sauvignon, Grenache Rouge, Syrah	212/Β/2002 391/Β/2008	ΕΡΥΘΡΟΣ ΞΗΡΟΣ, ΗΜΙΞΗΡΟΣ ΡΟΖΕ ΞΗΡΟΣ, ΗΜΙΞΗΡΟΣ ΕΡΥΘΡΟΣ ΛΙΚΕΡ ΛΙΑΣΤΟΣ
Θεσσαλονίκης	Λημνιό, Ξινόμαυρο, Παμίδι, Cabernet Sauvignon, Cinsaut, Grenache Rouge, Merlot, Syrah	1436/Β/2006	ΕΡΥΡΘΟΣ ΞΗΡΟΣ
	Ροδίτης, Ξινόμαυρο, Cinsaut, Grenache Rouge, Merlot		ΡΟΖΕ ΞΗΡΟΣ
Πλαγιών Βερτίσκου	Ξινόμαυρο, Παμίδι, Cabernet Sauvignon	693/Β/1989	ΕΡΥΘΡΟΣ ΞΗΡΟΣ
	Αθήρι, Ασύρτικο, Ξινόμαυρο	1850/Β/2004	ΡΟΖΕ ΞΗΡΟΣ
Πέλλας	Ξινόμαυρο, Merlot, Cinsault		
Καστοριάς	Ξινόμαυρο, Σέφκα, Cabernet Sauvignon, Cinsaut, Merlot, Syrah	1436/Β/2006 1605/Β/2008	ΕΡΥΘΡΟΣ ΞΗΡΟΣ
Ημαθίας	Ροδίτης, Πρεκνιάρικο, Ξινόμαυρο	765/Β/1996 1179/2000	ΛΕΥΚΟΣ ΞΗΡΟΣ
	Ξινόμαυρο (60%) και συνιστ., επιτρεπ. ποικιλίες νομού		ΕΡΥΘΡΟΣ ΞΗΡΟΣ
Βελβεντού	Ξινόμαυρο, Μοσχόμαυρο, Merlot, Cabernet Sauvignon	1179/Β/2000	ΕΡΥΘΡΟΣ ΞΗΡΟΣ
	Ξινόμαυρο, Μοσχόμαυρο		ΡΟΖΕ ΞΗΡΟΣ

Γρεβενών	Ξινόμαυρο, Μοσχόμαυρο, Merlot, Syrah, Ροδίτης, Cabernet Sauvignon	609/Β/1990 941/Β/2000	ΕΡΥΘΡΟΣ ΞΗΡΟΣ, ΗΜΙΞΗΡΟΣ, ΗΜΙΓΛΥΚΟΣ ΡΟΖΕ ΞΗΡΟΣ, ΗΜΙΞΗΡΟΣ, ΗΜΙΓΛΥΚΟΣ
Σιάτιστας	Ξινόμαυρο, Πρικνάδι, Gewurtztraminer Ξινόμαυρο, Χονδρόμαυρο, Cabernet Sauvignon, Cinsaut, Merlot	41/Β/1993 1436/Β/2006 1609/Β/2008	ΛΕΥΚΟΣ ΞΗΡΟΣ ΕΡΥΘΡΟΣ ΞΗΡΟΣ ΡΟΖΕ ΞΗΡΟΣ
Μετεώρων	Ζαλοβίτικο, Ξινόμαυρο, Cabernet Sauvignon, Cinsaut, Syrah Ροδίτης, Ζαλοβίτικο, Ξινόμαυρο, Cabernet Sauvignon, Cinsaut, Syrah	1436/Β/2006	ΕΡΥΘΡΟΣ ΞΗΡΟΣ, ΗΜΙΞΗΡΟΣ, ΗΜΙΓΛΥΚΟΣ ΡΟΖΕ ΞΗΡΟΣ, ΗΜΙΞΗΡΟΣ, ΗΜΙΓΛΥΚΟΣ
Φλώρινας	Chardonnay, Sauvignon Blanc, Traminer, Ροδίτης, Ξινόμαυρο, Ασύρτικο, Μαλαγουζιά, Gewurtztraminer, Riesling Ξινόμαυρο, Λημνιό, Μαυροδάφνη, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Barbera, Montepulciano, Negro Amaro, Pinot Noir, Merlot, Syrah, Tannat (Από όλες τις παραπάνω) Ροδίτης, Μαλαγουζιά, Ασύρτικο, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Gewurtztraminer, Riesling, Ξινόμαυρο	657/Β/2000 1609/Β/2008	ΛΕΥΚΟΣ ΞΗΡΟΣ, ΗΜΙΞΗΡΟΣ, ΗΜΙΓΛΥΚΟΣ ΕΡΥΘΡΟΣ ΞΗΡΟΣ, ΗΜΙΞΗΡΟΣ, ΗΜΙΓΛΥΚΟΣ, ΓΛΥΚΟΣ ΡΟΖΕ ΞΗΡΟΣ ΛΕΥΚΟΣ ΗΜΙΑΦΡΩΔΗΣ ΞΗΡΟΣ, ΗΜΙΞΗΡΟΣ
Κοζάνης	Μαλαγουζιά, Ροδίτης, Μπατίκι, Πρικνάδι, Chardonnay, Ugni Blanc(Trebbiano), Ξινόμαυρο, Gewurtztraminer	1086/Β/2008	ΛΕΥΚΟΣ ΞΗΡΟΣ, ΗΜΙΞΗΡΟΣ, ΗΜΙΓΛΥΚΟΣ

	Μοσχόμαυρο, Λημνιό, Ξινόμαυρο, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cinsaut, Syrah Ροδίτης, Μοσχόμαυρο, Λημνιό, Ξινόμαυρο, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cinsaut, Syrah		ΕΡΥΘΡΟΣ ΞΗΡΟΣ, ΗΜΙΞΗΡΟΣ, ΗΜΙΓΛΥΚΟΣ ΡΟΖΕ ΞΗΡΟΣ, ΗΜΙΞΗΡΟΣ, ΗΜΙΓΛΥΚΟΣ
Μαγνησίας	Βραδιανό, Λημνιό, Μαυρούδι, Ξινόμαυρο, Συκιώτης, Cabernet Sauvignon, Grenache Rouge, Merlot, Syrah Ροδίτης, Λημνιό, Βραδιανό, Μαυρούδι, Ξινόμαυρο, Συκιώτης, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Grenache Rouge	1086/Β/2008	ΕΡΥΘΡΟΣ ΞΗΡΟΣ, ΗΜΙΞΗΡΟΣ, ΗΜΙΓΛΥΚΟΣ ΡΟΖΕ ΞΗΡΟΣ, ΗΜΙΞΗΡΟΣ, ΗΜΙΓΛΥΚΟΣ
Πιερίας	Αγιωργήτικο, Ξινόμαυρο, Λημνιώνα, Παμίδι, Cinsaut, Cabernet Sauvignon, Grenache Rouge, Merlot, Syrah Ροδίτης, Ξινόμαυρο, Αγιωργήτικο, Λημνιώνα, Παμίδι, Cinsaut, Cabernet Sauvignon, Grenache Rouge, Merlot, Syrah	1086/Β/2008	ΕΡΥΘΡΟΣ ΞΗΡΟΣ, ΗΜΙΞΗΡΟΣ, ΗΜΙΓΛΥΚΟΣ ΡΟΖΕ ΞΗΡΟΣ, ΗΜΙΞΗΡΟΣ, ΗΜΙΓΛΥΚΟΣ ΕΡΥΘΡΟΣ ΛΙΚΕΡ

Πηγή: Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων

5. ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΑ Ν.ΗΜΑΘΙΑΣ

Στο νομό Ημαθίας υπάρχουν και λειτουργούν είκοσι έξι οινοποιεία, τα έξι από τα οποία, βρίσκονται και στο "Δρόμο του κρασιού της Νάουσας". Στον πίνακα 1 αναφέρονται αναλυτικά.

Πίνακας 1. Οινοποιεία Νομού Ημαθίας

	ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ	ΕΔΡΑ
1	Α.Α.Ο.Σ "VAENI"	ΕΠΙΣΚΟΠΗ - ΝΑΟΥΣΑ
2	ΜΠΟΥΤΑΡΗΣ Α.Ε.	ΣΤΕΝΗΜΑΧΟΣ - ΝΑΟΥΣΑ
3	Ε.ΤΣΑΝΤΑΛΗΣ Α.Ε.	ΝΑΟΥΣΑ
4	Ι.ΧΡΥΣΟΧΟΟΥ	ΣΤΡΑΝΤΖΑ - ΝΑΟΥΣΑ
5	Ν.ΦΟΥΝΤΗΣ	ΣΤΡΑΝΤΖΑ - ΝΑΟΥΣΑ
6	ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ Α.Ε.	ΓΙΑΝΝΑΚΟΧΩΡΙ - ΝΑΟΥΣΑ
7	Δ.ΜΑΡΚΟΒΙΤΗΣ	ΠΟΛΛΑ ΝΕΡΑ - ΝΑΟΥΣΑ
8	Σ&Ε ΜΕΛΙΤΖΑΝΗ	ΓΑΣΤΡΑ - ΝΑΟΥΣΑ
9	Κ.ΚΑΡΥΔΑΣ	ΓΑΣΤΡΑ - ΝΑΟΥΣΑ
10	Κ.ΚΕΛΕΣΙΔΗΣ	ΓΙΑΝΝΑΚΟΧΩΡΙ - ΝΑΟΥΣΑ
11	ΑΙΚΑΤΕΡΙΝΗ ΔΙΑΜΑΝΤΑΚΟΥ	ΜΑΝΤΕΜΙ - ΝΑΟΥΣΑ
12	Θ.ΚΑΡΑΝΑΤΣΙΟΣ	ΝΑΟΥΣΑ
13	ΑΙΚΑΤΕΡΙΝΗ ΔΑΛΑΜΑΡΑ	ΝΑΟΥΣΑ
14	Γ.ΛΟΥΣΗΣ	ΝΑΟΥΣΑ
15	Ν.ΜΟΥΡΑΦΕΤΛΗΣ	ΝΑΟΥΣΑ
16	Δ.ΚΑΣΤΑΝΙΩΤΗΣ	ΝΑΟΥΣΑ
17	ΑΠ. ΤΖΙΟΥΜΑΚΑΣ	ΝΑΟΥΣΑ
18	ΠΟΤΟΠΟΙΪΑ ΝΑΟΥΣΗΣ	ΣΤΕΝΗΜΑΧΟΣ - ΝΑΟΥΣΑ
19	ΞΑΝΘΟΠΟΥΛΟΥ ΣΟΥΜΕΛΑ	ΝΑΟΥΣΑ
20	ΚΤΗΜΑΤΑ ΜΟΥΡΑΠΑΤΑ	ΝΑΟΥΣΑ
21	ΕΛΙΝΟΣ Α.Ε.	ΦΥΤΕΙΑ - ΒΕΡΟΙΑ
22	ΓΕΩΡΓΙΑΔΗΣ-ΣΠΙΝΘΗΡΟΠΟΥΛΟΥ Ο.Ε.	ΡΟΔΟΧΩΡΙ - ΝΑΟΥΣΑ
23	ΠΕΝΤΕΡΙΔΗΣ	ΝΑΟΥΣΑ
24	Π.ΚΑΛΑΪΤΖΗΣ	ΝΑΟΥΣΑ
26	Θ. ΘΥΜΙΟΠΟΥΛΟΣ	ΤΡΙΛΟΦΟ ΗΜΑΘΙΑΣ

5.1 ΔΡΟΜΟΙ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ ΤΗΣ Β.ΕΛΛΑΔΑΣ

Οι Δρόμοι του Κρασιού της Βορείου Ελλάδος αποτελούν ένα πρωτοπόρο για την Ελλάδα τουριστικό πρόγραμμα και μια καινοτόμο πρόταση προς τον εσωτερικό ή εξωτερικό επισκέπτη να προσεγγίσει τις πλούσιες αμπελουργικές περιοχές της βορειοελλαδίτικης γης, σε συνδυασμό με πλήθος άλλων τοπικών πολιτισμικών δραστηριοτήτων.

Δημιουργήθηκαν από την κοινή προσπάθεια των μελών της Ένωσης Οινοπαραγωγών του Αμπελώνα της Βορείου Ελλάδος και στηρίζονται στη κοινοτική πρωτοβουλία Leader II. Στόχος τους είναι η αναζήτηση λύσεων προσαρμοσμένων σε αγροτικές περιοχές με την ενεργό συμμετοχή της τοπικής αυτοδιοίκησης, πολιτιστικών συλλόγων, διαφόρων φορέων, επιχειρήσεων και του τοπικού πληθυσμού, που μέσα από μια Ομάδα Τοπικής Δράσης (Ο.Τ.Δ.) επινοούν και αναλαμβάνουν ενέργειες ανάπτυξης, που προσιδιάζουν στην εν λόγω περιοχή και έχουν διαρκή αποτελέσματα.

Τέτοιες ενέργειες είναι η σήμανση, η ίδρυση λαογραφικών μουσείων με άξονα το αμπέλι, το κρασί και την τοπική γαστρονομία, η έκδοση βιβλίων και η πραγματοποίηση ποικίλων πολιτιστικών εκδηλώσεων. Όλα αυτά σε συνδυασμό με την ιστορία, τις τοπικές γιορτές (πανηγύρια), τα ήθη, τα έθιμα και την παράδοση.

Το 2007 πραγματοποιήθηκε στα πλαίσια του Leader+ η διεύρυνση του δικτύου των Δρόμων του Κρασιού της Βορείου Ελλάδος, με την ένταξη επιλεγμένων χώρων εστίασης, ξενοδοχείων, παραγωγής και διάθεσης τοπικών προϊόντων και επιχειρήσεων παροχής υπηρεσιών εναλλακτικού τουρισμού, ώστε μαζί να αναπτύξουν τις προϋποθέσεις για τη στήριξη της πολιτισμικής και γαστρονομικής μας παράδοσης.

Η ΕΝΩΣΗ ΟΙΝΟΠΑΡΑΓΩΓΩΝ ΤΟΥ ΑΜΠΕΛΩΝΑ ΤΗΣ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ με

το διακριτικό τίτλο "ΔΡΟΜΟΙ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ ΤΗΣ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ" ξεκίνησε ως αστική εταιρία, μη κερδοσκοπικού χαρακτήρα. Με βάση την ελληνική ιστορία της αμπελουργίας, "ο αμπελώνας της Μακεδονίας" θεωρείται ο ευρύτερος γεωγραφικός χώρος της Βόρειας Ελλάδας που συμπεριλαμβάνει εκτός από το ομώνυμο διοικητικό διαμέρισμα, νότια, την οινοποιητική περιοχή της Ραψάνης και ανατολικά, την περιοχή των νομών Ξάνθης και Ροδόπης.

Το 1997, οι Δρόμοι του Κρασιού εντάχθηκαν στο επίσημο πρόγραμμα του Οργανισμού της Πολιτιστικής Πρωτεύουσας της Ευρώπης, με τίτλο "Δρόμοι του Κρασιού-Γαστρονομία".
Σήμερα, με την προσάρτηση της Ηπείρου και τη μετονομασία σε ΕΝΩΣΗ ΟΙΝΟΠΑΡΑΓΩΓΩΝ ΤΟΥ ΑΜΠΕΛΩΝΑ ΤΗΣ ΒΟΡΕΙΟΥ ΕΛΛΑΔΟΣ και ΔΡΟΜΟΙ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ ΤΗΣ ΒΟΡΕΙΟΥ ΕΛΛΑΔΟΣ, 37 μέλη-οινοποιίες έχουν ενώσει τις δυνάμεις τους και διαθέτουν ένα μέρος της δραστηριότητας των στελεχών τους για την επίτευξη των κοινών τους στόχων :

- Κτίσιμο της εικόνας των κρασιών του Αμπελώνα της Βορείου Ελλάδος και η προβολή τους στο εσωτερικό και εξωτερικό.
- Ανάπτυξη και τουριστική αξιοποίηση του Αμπελώνα της Βορείου Ελλάδος και του φυσικού περιβάλλοντος των διαφόρων περιοχών.
- Στήριξη της ελληνικής πολιτιστικής κληρονομιάς με κεντρικό άξονα το αμπέλι και το κρασί καθώς και τοπικών πολιτιστικών δραστηριοτήτων.
- Συμμετοχή στις διαδικασίες θέσπισης γενικών κανόνων που θα διέπουν τις σχέσεις αμπελουργών, οινοποιών και οινεμπόρων, με στόχο την καλύτερη δυνατή συνεργασία, την εξυπηρέτηση των καταναλωτών και την ποιοτική αναβάθμιση υπηρεσιών και προϊόντων.

Η ΕΝ.Ο.Α.Β.Ε. έχει αναλάβει το έργο να εκπαιδεύσει τους σύγχρονους Έλληνες καταναλωτές και ξένους επισκέπτες, δίνοντάς τους τη δυνατότητα να αποκτήσουν οινική παιδεία με την ανάπτυξη πολύμορφων δραστηριοτήτων:

• Χάραξη τουριστικών διαδρομών στον αμπελώνα της Βορείου Ελλάδος, όπου προσδιορίζονται όλα τα σημεία του οινολογικού, πολιτισμικού και τουριστικού ενδιαφέροντος, όπως αμπελώνες, οινοποιεία, αρχαιολογικά και ιστορικά αξιοθέατα, χώροι φυσικού κάλλους.

• Εκπαίδευση των επαγγελματιών που σχετίζονται με το κρασί, όπως εστιατόρων, ξενοδόχων, σερβιτόρων, ειδικών ξεναγών κ.λ.π.

• Συμμετοχή σε διεθνείς εταιρείες και οργανισμούς που έχουν παρεμφερείς ή ομοειδείς σκοπούς. Η δημιουργία αυτής της πρότυπης τουριστικής συνεργασίας ενισχύει με τα θετικά της αποτελέσματα και περαιτέρω δραστηριότητες της περιφερειακής οικονομίας.

• Οργάνωση εκδηλώσεων γαστρονομικού και πολιτιστικού περιεχομένου και συνεδρίων, με σκοπό την προσέγγιση του Έλληνα και ξένου επισκέπτη στην πλούσια οινική και γαστρονομική μας παράδοση και τα πολιτισμικά στοιχεία γύρω από αυτήν, μέσα από επιλεγμένους χώρους εστίασης, διεπιστημονικές συναντήσεις και πολιτιστικές δραστηριότητες.

• Συμμετοχή σε διεθνείς εκθέσεις της Ελλάδας και του εξωτερικού.

• Διοργάνωση Διεθνούς Διαγωνισμού Οίνου στην Ελλάδα, στο πλαίσιο των εκθέσεων: "ΔΕΤΡΟΠ" (Διεθνής Έκθεση Τροφίμων και Ποτών) στη HELEXPO - Δ.Ε.Θ. και "ΟΙΝΟΡΑΜΑ" (Έκθεση Οίνων, Αποσταγμάτων και Αμπελοοινικού Εξοπλισμού) στην Αθήνα.

• Διάφορες ενέργειες προώθησης των τουριστικών προϊόντων των Δρόμων του Κρασιού.

5.2 Η ΔΙΑΔΡΟΜΗ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ ΤΗΣ ΝΑΟΥΣΑΣ

Η Διαδρομή του Κρασιού της Νάουσας αποτελεί την πιο διάσημη περιοχή παραγωγής κρασιού της Βορείου Ελλάδος. Στην περιοχή, υπάρχει σημαντικός αριθμός επισκέψιμων οινοποιείων.

Η διαδρομή ξεκινά από τη Βέροια, 74 χλμ. από τη Θεσσαλονίκη και το μικρό χωριό της Βεργίνας με το παγκόσμιο αρχαιολογικό ενδιαφέρον και το ομώνυμο μουσείο. Στη συνέχεια της διαδρομής ακολουθεί η Νάουσα με τους καταρράκτες, τα νηματουργεία, το καρναβάλι και φυσικά το κρασί της.

Ο περιηγητής της διαδρομής μπορεί να επισκεφθεί τα οινοποιεία της Διαδρομής του Κρασιού της Νάουσας: Μπουτάρη στη Στενήμαχο, Δαλαμάρα στη Νάουσα, Κτήμα Χρυσοχόου και Κτήμα Φουντή στη Νέα Στράντζα, Κυρ-Γιάννη στο Γιαννακοχώρι, Αργατία στο Ροδοχώρι και Βαένι Νάουσα στην Επισκοπή.

Επίσης, στη Νάουσα λειτουργεί το Μουσείο Οίνου και Αμπέλου, από τον Δημοτικό Πολιτιστικό Οργανισμό Νάουσας. Το μουσείο στεγάζεται στο παραδοσιακό - διατηρητέο, ανακαινισμένο κτίριο Ι. Μπουτάρη. Στο μουσείο υπάρχουν εκθέματα τα οποία παρουσιάζουν στον επισκέπτη ή στο μελετητή, όλη την παραδοσιακή διαδικασία παραγωγής κρασιού - από τον αμπελώνα μέχρι την αποθήκευση του σε βαρέλια - καθώς επίσης και μικροαντικείμενα που είναι απαραίτητα για την διαδικασία παραγωγής και κατανάλωσης του κρασιού.

Στη διάθεση των επισκεπτών βρίσκεται και μια μεγάλη λίστα επιλεγμένων ξενώνων, εστιατορίων, εργαστηρίων τοπικών προϊόντων και επιχειρήσεων που προσφέρουν εναλλακτικές δραστηριότητες αναψυχής, Τέλος, απαραίτητη η επίσκεψη σε πλήθος άλλων αξιόλογων χώρων της περιοχής, όπως: Αρχαιολογικοί χώροι (Βεργίνα, Βέροια), Βυζαντινοί Ναοί, Χιονοδρομικά Κέντρα κ.α..

5.3 ΤΑ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΑ ΤΗΣ ΔΙΑΔΡΟΜΗΣ

Μία από τις ελληνικές μονάδες παραγωγής κρασιού είναι ο Οινοποιητικός Συνεταιρισμός VAENI ΝΑΟΥΣΑ στο Ν.Ημαθίας. Αντιπροσωπεύει περίπου το 50% της παραγωγής στην περιοχή της Νάουσας. Αποτελείται από 200 αμπελουργούς μέλη. Το οινοποιείο στελεχώνεται από έμπειρους επιστήμονες και εργάζεται με Ευρωπαϊκά πρότυπα. Βρίσκεται μέσα στην οριοθετημένη αμπελουργική ζώνη Νάουσα. Τα κρασιά του VAENI - ΝΑΟΥΣΑ εξάγονται στη Γαλλία, ΗΠΑ, Ολλανδία, Γερμανία, Σουηδία, Αυστρία, Ιαπωνία, Κύπρο, Καναδά, Βέλγιο, Δανία, Γκάνα και Ισπανία.

Το οινοποιείο της Αργατίας βρίσκεται στο Ροδοχώρι, σε υψόμετρο 600 m, σε από-

σταση 12 km από τη Νάουσα. Ενα μικρό μοντέρνο οικογενειακό οινοποιείο η Αργατία δημιουργήθηκε το 2000 από τον Παναγιώτη Γεωργιάδη, ειδικό σε θέματα συλλογικών δράσεων του οινικού κλάδου, και την Δρ Χαρούλα Σπινθηροπούλου, γεωπόνο ειδικό αμπελουργίας, συγγραφέα του βιβλίου "Οινοποιήσιμες ποικιλίες του ελληνικού αμπελώνα".

Η λέξη Αργατία αναφέρεται σε έναν πολύ σημαντικό θεσμό της ποντιακής αγροτικής κοινωνίας, ο οποίος θεωρείται ως η υπέρτατη εκδήλωση του συλλογικού πνεύματος στους ελληνικής καταγωγής πληθυσμούς του Πόντου, αφού προϋποθέτει τη συνεργασία προσώπων για την επίτευξη ενός κοινού σκοπού. Στόχος των δημιουργών της Αργατίας είναι να προσελκύσουν τους λάτρεις του κρασιού και της υπαίθρου στο επισκέψιμο οινοποιείο τους, συμβάλλοντας μακροπρόθεσμα στην αγροτοτουριστική ανάπτυξη του Ροδοχωρίου.

Οι αμπελώνες είναι εγκατεστημένοι στην περιοχή της Κράσνας Ροδοχωρίου, σε υψόμετρο 260-270 μ. Πρόκειται για περιοχή με κλίμα που χαρακτηρίζεται ως εύκρατο μεσογειακό, με τάσεις ηπειρωτικού. Το ανάγλυφο είναι ήπιο με ομαλές κλίσεις και τα εδάφη αμμοαργιλώδη ως αργιλοπηλώδη, ουδέτερα ως αλκαλικά.

Σε αυτήν την περιοχή ξεκίνησε, το 2000, η εγκατάσταση των ποικιλιών Ξινόμαυρο (κλώνος V6 και V3), Νεγκόσκα, Μοσχόμαυρο, Μαλαγουζιά, Ασύρτικο και Αθήρι, εμβολιασμένων στο υποκείμενο 1103 Paulsen.

Οι αμπελώνες καλλιεργούνται με βάση τις αρχές της βιολογικής γεωργίας και πιστοποιούνται από την ΔΗΩ.

Στόχος όλων των εφαρμοζόμενων καλλιεργητικών τεχνικών είναι η δημιουργία φυτών μέτριας ζωηρότητας και ευρωστίας, προϋπόθεση για την παραγωγή κρασιών υψηλής ποιότητας.

Κτήμα Φουντή

Η οικογένεια Φουντή κατάγεται από τη Στράντζα της Ανατολικής Θράκης. Το 1914 παίρνουν το δρόμο της προσφυγιάς και έπειτα από περιπλάνηση δέκα ετών εγκαθίστανται τελικά στην περιοχή της Νάουσας, όπου μαζί με άλλες προσφυγικές οικογένειες ιδρύουν τον οικισμό της Νέας Στράντζας. Εδώ ο Γιώργος Φουντής και ο γιος του Θόδωρος γνωρίζουν την αμπελοκαλλιέργεια και φυτεύουν τον πρώτο τους αμπελώνα με Ξινόμαυρο το 1930.

Την παράδοση συνεχίζει ο Νικόλαος Θ. Φουντής, ο οποίος επεκτείνει τα αμπέλια της οικογένειας κατά τη δεκαετία του 1970. Ιδρύει το δικό του οινοποιείο το 1992. Το 1996 επιστρέφει από τη Γαλλία ο ανιψιός του Δημήτρης Ζιάννης, χημικός οινολόγος και αναλαμβάνει την παραγωγή του κτήματος.
Οι αρχικώς υποτυπώδεις εγκαταστάσεις έχουν δώσει τη θέση τους σ' ένα μικρό σύγχρονο οινοποιείο, το οποίο βρίσκεται στο μαγευτικό φυσικό περιβάλλον της Νέας Στράντζας.

ΚΤΗΜΑ ΧΡΥΣΟΧΟΟΥ

Τέσσερα χιλιόμετρα έξω από την πόλη της Νάουσας, βρίσκεται η περιοχή Καραούτσα Στράντζας.
Εκεί στις πλαγιές του Βερμίου, στον ομφαλό της ζώνης Ο.Π.Α.Π. Νάουσα, βρίσκεται το κτήμα Χρυσοχόου.

Ένας αμπελώνας που με τη φροντίδα και την αγάπη της οικογένειας του Κείμη Χρυσοχόου παράγει τα κρασιά της.

Το Κτήμα Κυρ Γιάννη στην περιοχή της Ράμνιστας στο Γιανακοχώρι, εκτάσεως περίπου 500 στρεμμάτων, αγοράσθηκε από την οικογένεια Μπουτάρη στα τέλη της δεκαετίας του 60 με σκοπό να γίνει μεγάλος αμπελώνας. Η δημιουργία του αμπελώνα αυτού, έργο του Γιάννη Μπουτάρη, σηματοδότησε και την έναρξη της αναμπέλωσης στη ζώνη της Νάουσσας, που είχε φθάσει στο κατώτατο σημείο της.

Κατά την πρώτη τριετία του '70 ολοκληρώθηκε η φύτευση των 500 περίπου στρεμμάτων, με αμιγή ποικιλία ξινόμαυρου σε γραμμικό υποστυλωμένο αμπελώνα, μία τεχνική που εφαρμοζόταν για πρώτη φορά στην αμπελουργική ζώνη της Νάουσας. Τη δεκαετία του '80 στο πλαίσιο συνεχών πειραματισμών, φυτεύτηκαν στο κτήμα της οικογένειας Μπουτάρη ποικιλίες ελληνικές και ξένες, προκειμένου να μελετηθούν τα παραγόμενα κρασιά και να προκύψουν έτσι νέοι συνδυασμοί. Την πενταετία 1985-1990, φυτεύτηκαν σε επιλεγμένα κομμάτια, οι ποικιλίες merlot και syrah εφόσον κρίθηκε ότι αυτές οι ποικιλίες είχαν πολύ καλή προσαρμογή στο μικροκλίμα της περιοχής και κυρίως, μπορούσαν να δώσουν πολύ καλά αποτελέσματα σε αναμίξεις με το ξινόμαυρο.

Στις αρχές της δεκαετίας του '90, μια αποθήκη του κτήματος μετατρέπεται σε πειραματικό οινοποιείο. Το οινοποιείο αυτό σήμερα πλέον είναι ένα άρτια εξοπλισμένο κέντρο οινοποίησης, παλαίωσης σε βαρέλια και εμφιάλωσης όλων των προϊόντων του κτήματος. Ο αμπελώνας βρίσκεται σε υψόμετρο 280-330μ. Το μικροκλίμα της περιοχής χαρακτηρίζεται το χειμώνα και την άνοιξη από άφθονες βροχές και χιόνια και τα καλοκαίρια από ξηρασία. Σε ιδιαίτερα ξηρά καλοκαίρια, με παρατεταμένες υψηλές θερμοκρασίες, υπάρχει η δυνατότητα ελεγχόμενου ποτίσματος.

Στον αμπελώνα είναι φυτεμένες οι ποικιλίες ξινόμαυρο (70%), syrah (10%), merlot (10%) και στο υπόλοιπο διάφορες πειραματικές ποικιλίες. Σήμερα το κτήμα ονομάζεται Κτήμα Κυρ Γιάννη,

όχι μόνο προς τιμήν του ιδρυτή της εταιρίας Μπουτάρη (έτος ίδρυσης 1879), αλλά και στο όνομα του εγγονού του Γιάννη Σ. Μπουτάρη. Ο Γιάννης Σ. Μπουτάρης αναπτύσσει σήμερα ανεξάρτητα την δραστηριότητά του στο Κτήμα Κυρ Γιάννη, μαζί με τους γιούς του Στέλλιο στη διοίκηση της επιχείρησης και τη διεύθυνση πωλήσεων και Μιχάλη στη διεύθυνση παραγωγής και την ανάπτυξη αμπελουργικής έρευνας.

BOUTARI

Το 1879 με αφετηρία τη Νάουσα ο Ιωάννης Μπουτάρης, εμπνευστής και θεμελιωτής της εταιρίας Μπουτάρη, δημιουργεί τη Νάουσα Μπουτάρη, το πρώτο εμφιαλωμένο κόκκινο κρασί, που ταξίδεψε σε όλη την Ελλάδα και αγαπήθηκε αμέσως από την ελίτ της εποχής.

Το 1935 ο Στέλλιος Μπουτάρης μαζί με τον Κωστάκη Νιτσιώτα παίρνουν τη σκυτάλη. Η μεταπολεμική περίοδος σφραγίζεται από την τρίτη γενεά, τον Στέλλιο Μπουτάρη που εντείνει την παραγωγική κατεύθυνση της εταιρίας χτίζοντας νέο Οινοποιείο στη Νάουσσα.

Το 1968 ακολουθούν ο Γιάννης και ο Κωνσταντίνος Μπουτάρης - γιοί του Στέλλιου. Κάνουν μεγάλες επενδύσεις σε αμπελώνες και εξοπλισμό. Ξεκινά η δημιουργία των πρώτων οινοποιείων πλάι στους ιδιόκτητους αμπελώνες Μπουτάρη σε επιλεγμένες αμπελοοινικές περιοχές.

Το 1991 η εταιρία ΚΑΜΠΑΣ Α.Ε. είναι πλέον μέλος της οικογένειας Μπουτάρη.

Η οινοποιία Δαλαμάρα είναι συνέχεια μίας παράδοσης που ξεκινά πριν από τα μέσα του προ-προηγούμενου αιώνα. Η εμπειρία της οικογένειας στο χώρο του κρασιού είναι μεγάλη καθώς πριν από 165 χρόνια, στα 1840, ο Ιωάννης Γεωργίου Δαλαμάρας

δημιούργησε τον πρώτο του αμπελώνα στη Νάουσα (σώζεται συμβόλαιο αγοράς αμπελοτεμαχίου). Από τότε μέχρι σήμερα η οικογένεια είναι άρρηκτα συνδεδεμένη με την αμπελοκαλλιέργεια, την παραγωγή και πώληση κρασιού και τσίπουρου. Σήμερα τη σκυτάλη έχουν πάρει ο Γιάννης Κων/νου Δαλαμάρας με τη σύζυγό του Κατερίνα, η πέμπτη πλέον γενιά, που συνεχίζει σταθερά την παράδοση.

6. ΑΝΑΣΥΣΤΑΣΗ ΑΜΠΕΛΩΝΑ ΤΗΣ ΝΑΟΥΣΑΣ

Η διαδικασία ανασύστασης του αμπελώνα της Νάουσας ξεκίνησε μόλις στα μέσα της δεκαετίας του '60. Στην περιοχή τότε δεν υπήρχαν παρά μόνο 500 στρέμματα αμπελώνες. Το 1971 αναγνωρίστηκε νομοθετικά η ζώνη παραγωγής Οίνων Ονομασίας Προελεύσεως Νάουσα μαζί με άλλες ζώνες της χώρας. Κατά το χρόνο αναγνώρισής της δεν προϋπήρχαν οι κατάλληλες υποδομές (αμπελουργικό μητρώο, εδαφολογικοί χάρτες, αποδεικτικοί αμπελώνες) για τη σωστή οριοθέτησή της. Για τους λόγους αυτούς η ζώνη οριοθετήθηκε με βάση τα διοικητικά όρια του δήμου της Νάουσας και 6 γειτονικών κοινοτήτων (Τριλόφου-Φυτειάς, Στενημάχου, Κοπανού, Λευκαδίων, Μαρίνας-Πολλών Νερών, Γιαννακοχωρίου) και όχι βάση της καταλληλότητας επιμέρους οικοσυστημάτων της περιοχής για την παραγωγή οίνων ποιότητας. Διαδικασία που είχε υποτυπωδώς ενεργοποιηθεί στη Νάουσα της προφυλλοξηρικής περιόδου.

Επιπρόσθετα, κατά το στάδιο της μετάβασης από την παραδοσιακή στη σύγχρονη γραμμική καλλιέργεια δύο λόγοι: α) η έλλειψη επιστημονικών δεδομένων από αποδεικτικούς αμπελώνες και β) η αυξημένη ζήτηση της αγοράς για οίνο Νάουσα από τα μέσα της δεκαετίας του ΄70, οδήγησαν στην σε μεγάλο βαθμό άναρχη επέκταση του αμπελώνα της Νάουσας, τόσο ως προς τις θέσεις εγκατάστασης όσο και ως προς τον τρόπο καλλιέργειας των αμπελώνων.

Ο συγκεκριμένος τρόπος ανάπτυξης της αμπελοκαλλιέργειας στη ζώνη, τα νεότερα χρόνια, είχε μια σειρά από επιπτώσεις στα ποιοτικά χαρακτηριστικά των παραγόμενων οίνων, αλλά και την εικόνα που διαμόρφωσε ο σύγχρονος καταναλωτής στην Ελλάδα και το εξωτερικό για το Ξινόμαυρο. Η εικόνα αυτή είχε δύο όψεις. Από τη μια, παράγονταν σποραδικά οίνοι με χαρακτήρες που θύμιζαν έντονα τις περιγραφές "παλαιού" ξινόμαυρου: υψηλόβαθμοι με βαθύ χρώμα, γευστική ισορροπία, πυκνότητα και δυνατότητα μακροχρόνιας παλαίωσης, που προέρχονταν από συγκεκριμένα οικοσυστήματα της ζώνης. Και από την άλλη, τα περισσότερα από τα εμπορικά κρασιά, προερχόμενα από σταφύλια διαφορετικών οικοσυστημάτων και αμπελώνων καλλιεργούμενων με διαφορετικές αμπελοκομικές τεχνικές, αποτελούσαν έναν ιδιότυπο μέσο όρο ποιότητας στη ζώνη, ο ο-

ποίος "ξεθώριαζε" την εικόνα του Ξινόμαυρου με το χρόνο. Οι οίνοι δεν ήταν το ίδιο δυνατοί. Το άρωμά τους, αν και ιδιαίτερο, τυπικό της ποικιλίας και αναγνωρίσιμο του τόπου προέλευσης, ήταν συνήθως μονοδιάστατο. Το χρώμα σχετικώς αδύναμο, το σώμα μέτριο με υπερτονισμένους τον όξινο και τανικό χαρακτήρα. Στοιχεία που προσέδιναν μια ιδιότυπη ανισορροπία στον οίνο. Μάλιστα, όσο μεγαλύτερες οι στρεμματικές αποδόσεις των αμπελώνων και πιο ακατάλληλα τα εδάφη, τόσο πιο τονισμένος ο όξινος και τανικός χαρακτήρας της ποικιλίας. Επιπρόσθετα, η σχετική πρώιμη κατανάλωση των οίνων για την κάλυψη των αναγκών της αγοράς (αντίθετα με το ότι συνέβαινε στο παρελθόν, σύμφωνα με τις μαρτυρίες) υπερτόνιζε τις όποιες αδυναμίες.

Τόσο ο όξινος χαρακτήρας της ποικιλίας, όσο και το μέτριο σώμα, οι επιθετικές ταννίνες αλλά και το ιδιαίτερο και έντονο άρωμα των οίνων αυτής της κατηγορίας, σταδιακά διαμόρφωσαν στη συνείδηση των καταναλωτών έναν συγκεκριμένο και ιδιαίτερο χαρακτήρα κρασιού που κάποιοι αποδέχονται και κάποιοι άλλοι απορρίπτουν, όλα αυτά τα χρόνια. Οι φανατικοί του Ξινόμαυρου, αν και αναγνωρίζουν τα μειονεκτήματα, δεν αλλάζουν τον ιδιαίτερο χαρακτήρα του για πιο μαλακά και ίσως πιο ισορροπημένα κρασιά, ιδιαίτερα αν είχαν την τύχη να γευτούν Ξινόμαυρα 8, 10 ή 15 χρόνων προερχόμενα από συγκεκριμένα οινοπέδια της ζώνης. Παραμένουν φανατικοί υποστηρικτές του Ξινόμαυρου. Όμως για μια σημαντική μερίδα των καταναλωτών στην Ελλάδα, αλλά και στο εξωτερικό, η ιδιαιτερότητα του Ξινόμαυρου δεν κρίνεται ως ελκυστική, ούτε μπορεί να συνδυαστεί εύκολα με τις σύγχρονες γαστρονομικές συνήθειες που επιβάλλουν κρασιά πιο βαθύχρωμα, πιο γεμάτα και πιο μαλακά ως συνοδευτικά του γεύματος. Με αποτέλεσμα να επιλέγουν οίνους άλλων ποικιλιών, όπως του Αγιωργίτικου ή του Merlot, γεγονός που περιορίζει την εμπορευσιμότητα του Ξινόμαυρου.

6.1 Μελέτη επαναπροσδιορισμού της ζώνης ΟΠΑΠ Νάουσα

Με δεδομένη την κατάσταση όπως αποτυπώθηκε παραπάνω, το ερώτημα που απασχόλησε έντονα και για χρόνια τους παραγωγούς και φίλους του Ξινόμαυρου αφορούσε τη δυνατότητα παραγωγής οίνων της ποικιλίας που να είναι πιο βαθύ-

χρωμοι, με περισσότερο σώμα, μικρότερη οξύτητα, μαλακότερες τανίνες και που παράλληλα να διατηρούν τον ιδιαίτερο αρωματικό χαρακτήρα της ποικιλίας.
Στο σημείο αυτό κρίνεται σκόπιμο να επανέλθουμε σε μια προηγούμενη αναφορά και να υπενθυμίσουμε ότι, κατά το χρόνο αναγνώρισης της (1971), η οριοθέτηση της ζώνης της Νάουσας δεν επήλθε ως αποτέλεσμα συστηματικής μελέτης. Δεν προϋπήρχαν οι κατάλληλες υποδομές (αμπελουργικό μητρώο, εδαφολογικοί χάρτες, αποδεικτικοί αμπελώνες). Υπό το πρίσμα των αναγκών εκείνης της εποχής, η πολιτική που προκρίθηκε από την πολιτεία ήταν η καταρχήν δημιουργία υποδομής για την παραγωγή "επώνυμων" προϊόντων (οριοθέτηση ζωνών) και στη συνέχεια η διεξαγωγή έρευνας για τη διόρθωση των αδυναμιών του συστήματος (επανασχεδιασμός ζωνών και όρων ένταξης αμπελώνων) και την παρουσίαση μιας δεύτερης (βελτιωμένης) γενιάς οίνων ΟΠΑΠ.

Από τότε κύλησαν σχεδόν τριάντα πέντε χρόνια και μόνο για ορισμένες από τις ζώνες ΟΠΑΠ και ΟΠΕ διενεργήθηκε συστηματική και προσαρμοσμένη έρευνα των παραγόντων που επιδρούν στα ποιοτικά χαρακτηριστικά της πρώτης ύλης και των παραγόμενων οίνων (π.χ. Νεμέα, Σαντορίνη, Νάουσα). Όμως για καμία από τις ζώνες που μελετήθηκαν δεν υλοποιήθηκε το δεύτερο σκέλος της αρχικής πολιτικής. Δηλαδή, δεν υπήρξαν διορθωτικές ενέργειες επανασχεδιασμού τους και τροποποίησης των όρων ένταξης επιμέρους αμπελώνων στο δικαίωμα να παράγουν οίνους με την ένδειξη ΟΠΑΠ ή ΟΠΕ.

Προσπαθώντας να δώσουν απάντηση στο αρχικό ερώτημα και αναγνωρίζοντας τα μηνύματα των καιρών, οι παραγωγοί του Ξινόμαυρου αποφάσισαν ότι ωρίμασαν οι συνθήκες για την υλοποίηση του δεύτερου σκέλους της αρχικής πολιτικής. Δηλαδή, ότι ήρθε ο χρόνος για την παραγωγή της επόμενης γενιάς προϊόντων ΟΠΑΠ Νάουσα με κύρια χαρακτηριστικά την υψηλή ποιότητα, τα σαφώς προδιαγεγραμμένα ποιοτικά χαρακτηριστικά (έστω και αν παραλλάσσουν), τη διαφορετικότητα και κατ΄επέκταση την ανταγωνιστικότητα τους στη διεθνή οινική σκηνή.
Αποφάσισαν, λοιπόν, την πραγματοποίηση μια συστηματικής μελέτης που, πρώτον, θα τεκμηριώνει μια πρόταση επανασχεδιασμού της ζώνης και δεύτερον,

θα διαμορφώνει ένα γενικό πλαίσιο - κώδικα διαχείρισης της υφιστάμενης κατάστασης και της πρώτης ύλης με προσανατολισμό την ποιότητα.

Οι κρισιμότεροι άξονες στόχοι στους οποίους επικεντρώθηκε η σχετική μελέτη ήταν οι παρακάτω:

α. Η σύνοψη και αξιολόγηση του συνόλου των ερευνητικών δεδομένων που συσσωρεύτηκαν κατά την περασμένη τριακονταπενταετία. Στόχος η κωδικοποίηση των βασικών χαρακτηριστικών της ποικιλίας και η πιθανή συσχέτισή τους με φυσικούς ή καλλιεργητικούς παράγοντες που επηρεάζουν ή καθορίζουν τα χαρακτηριστικά της ποικιλίας (αμπελουργικά χαρακτηριστικά, βιότυποι, χημική σύσταση σταφυλιών και οίνων).

β. Η κωδικοποίηση της επίδρασης των φυσικών παραγόντων στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των παραγόμενων οίνων. Στόχος η εκπόνηση μιας πρότασης επανασχεδιασμού της ζώνης και ενός πλαισίου διαχείρισης της σταφυλικής παραγωγής, με προσανατολισμό την ποιότητα.

6.1.1 Αξιολόγηση υφιστάμενων δεδομένων

Από την επαναξιολόγηση των ερευνητικών δεδομένων (όπως είδαμε παραπάνω στην περιγραφή της ποικιλίας) προκύπτει ξεκάθαρα ότι υπάρχει έντονη συσχέτιση μεταξύ της χημικής σύστασης των σταφυλιών του Ξινόμαυρου και των οργανοληπτικών χαρακτήρων των οίνων του (οξύτητα, άρωμα, χρώμα, τανικότητα) με το έδαφος, τις κλιματολογικές συνθήκες και το ίδιο το φυτό (υποκείμενο, ζωηρότητα).

Επίδραση φυσικών παραγόντων (κλίμα, έδαφος)

Το κλίμα

Οι διαφορές στο υψόμετρο, αλλά και το έντονο ανάγλυφο δημιουργούν διαφορετικά μικροκλίματα εντός της ζώνης. Μια πρώτη προσέγγιση με βάση τα χαρακτηριστικά του κλίματος κάνει δυνατή τη διάκριση της ζώνης σε 6 "κλιματικές περιοχές" (Πίνακας 1)

Πίνακας 1. Κλιματικά χαρακτηριστικά των υποπεριοχών της ζώνης της Νάουσας

Περιοχή	**Τρίλοφος, Στενήμαχος**	**Γάστρα Λευκάδια, Κοπανός, Παλιοκαλιάς**	**Στράντζα, Νάουσα**	**Μαρίνα**	**Πολλά Νερά, Γιαννακοχώρι**	**Φυτειά, Αρκοχώρι**
Υψόμετρο	100-150	100-200	120-170	150-200	200-280	>350
Έκθεση	A -BA	A-NA-BA	N-NA	N-NA	N-NA	BA-NA
Δείκτης Huglin (1/4-30/9)	2715	2630	2610	2585	2430	2350
Δείκτης Huglin (1/1-31/3)	93.40	87.33	85.50	85.50	71.93	66.47
Μέση θερμ/σια αέρα (1/3-31/10)	19.40	18.90	18.80	18.90	18.30	18.00
Αρ.ημερ Τ> των 30^{o}C (1/7-30/9)	54.67	52.67	46.50	46.33	39.93	35.33
Βροχόπτωση κατά τη βλαστική περίοδο (mm)	266	242	250	250	245	355

Πηγή: Περιοδικό Οινολογία Τεύχος 33ο Δεκέμβριος 2007

Η παρουσία στα βόρεια της ζώνης του κύριου ορεινού όγκου του Βερμίου συντελεί στην καλύτερη προστασία των περιοχών αυτών από τους πολύ ψυχρούς ή πολύ θερμούς ανέμους, σε αντίθεση με τους αμπελώνες που βρίσκονται στα νότια της ζώνης οι οποίοι λόγω θέσης, είναι περισσότερο εκτεθειμένοι. Έτσι οι περιοχές του Τριλόφου και σε μικρότερο βαθμό της Στενημάχου παρουσιάζονται ως οι πιο θερμές της ζώνης (οι πιο πρώιμες) ενώ οι πιο ψυχρές περιοχές είναι αυτές της Φυτειάς και των ορεινών αμπελώνων της Νάουσας (προς Αρκοχώρι) λόγω υψομέτρου και έκθεσης. Οι κλιματικές διαφορές που παρατηρούνται μεταξύ των άλλων περιοχών δεν είναι σημαντικές με εξαίρεση το Γιαννακοχώρι και τα Πολλά Νερά που παρουσιάζονται ως οι αμέσως ψυχρότερες, μετά τη Φυτειά, περιοχές.

Βέβαια μέσα στην ίδια "κλιματική περιοχή" υπάρχουν αμπελώνες με διαφορετικό προσανατολισμό, έδαφος, φυλλική επιφάνεια, υδατική θρέψη και παραγωγή ανά πρέμνο. Στοιχεία, που συνδυαστικά, διαφοροποιούν σημαντικά το χρόνο επίτευξης της τεχνολογικής ωρίμανσης των σταφυλιών και τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των παραγόμενων οίνων.

Συνεπώς, από τη διάκριση της ζώνης σε "κλιματικές περιοχές" δεν προκύπτουν ισχυρές ενδείξεις συστηματικής συσχέτισης του κλίματος με τα οργανοληπτικά

χαρακτηριστικά των οίνων. Προφανώς, η επίδραση των άλλων προαναφερθέντων παραγόντων είναι σημαντικότερη και περιορίζει αυτή του κλίματος, η οποία παραμένει ισχυρή μόνο ως προς το χρόνο εμφάνισης των φαινολογικών σταδίων.

Το έδαφος

Σύμφωνα με την εδαφολογική μελέτη που διενεργήθηκε στη ζώνη της Νάουσας, τα εδάφη της ζώνης προέρχονται από ποικίλους γεωλογικούς σχηματισμούς. Αξιολογώντας τα στοιχεία της σχετικής μελέτης αλλά και τα κλιματικά δεδομένα που παρουσιάστηκαν παραπάνω, έγινε δυνατή η διάκριση της ζώνης σε δεκατρείς σχετικά ενιαίες περιοχές, οι οποίες παρουσιάζουν μεταξύ τους ομοιότητες αλλά και σημαντικές διαφορές ως προς το μητρικό υλικό του εδάφους και τις φυσικοχημικές ιδιότητες του. Κάποιες από τις 13 αυτές περιοχές θα μπορούσαν να αποτελέσουν εν δυνάμει Cru ή Grand Cru της Νάουσας.

Με βάση τα διαθέσιμα ερευνητικά δεδομένα οι δεκατρείς αυτές υποπεριοχές ομαδοποιήθηκαν σε πέντε ομάδες με βάση τα χαρακτηριστικά του εδάφους, αφού υπήρχαν σαφείς ενδείξεις ότι τουλάχιστον η μηχανική σύσταση, το pH και η περιεκτικότητα των εδαφών σε $CaCO_3$ έπαιζαν το βασικότερο ρόλο στην έκφραση του χαρακτήρα των κρασιών.

Πίνακας 2. Αναλυτικά στοιχεία σταφυλιών και οίνων της ποικιλίας Ξινόμαυρο από διαφορετικούς τύπους εδαφών εντός της ζώνης ΟΠΑΠ "Νάουσα"

Κατηγορία Εδάφους	**Α**	**Β**	**Γ**	**Δ**	**Ε**
Ποσοστό Ζώνης (%)	**23%**	**15%**	**25%**	**30%**	**7%**
Αναλυτικά χαρακτηριστικά σταφυλιών					
Δυν.Αλκοολικός Τίτλος %	12,5	13,0	12,6	13,4	11,3
Ογκομετρούμενη Οξύτητα (g/L τρυγικού οξέος)	7,4	8,2	7,4	8,5	7,0
Ενεργός οξύτητα (pH)	3,25	3,16	3,22	3,12	3,19
Κάλιο (g/L)	1,4	2,2	1,4	1,8	1,0
Ολικές Ανθοκυάνες (mg/Kg σταφυλιών)	491	436	571	549	481
Συντελεστής εκχύλισης ανθοκυανών (Σ%)	42	58	36	56	41
Ολικές Φαινόλες /kg σταφυλιών	1840	1369	1690	1751	1581
Αναλυτικά χαρακτηριστικά οίνων					

Αλκοολικός Τίτλος (Vol%)	12,6	12,7	12,7	13,1	11,5
Ολικές Φαινόλες mg/L	2911	2710	2600	3200	2200
Ανθοκυάνες mg/L	174	203	166	198	179,0
Ένταση χρώματος (d420+520+620nm)	4,60	5,06	4,51	5,44	4,14
Δείκτης Ιονισμού (Δ%)	21	29	28	32	16
Δείκτης Ζελατίνης (ΔΖ%)	76	63	67	71	78
Τανίνες (g/L)	5,7	3,2	3,9	3,7	4,3

Πηγή: Περιοδικό Οινολογία Τεύχος 33ο Δεκέμβριος 2007

Η πρώτη ομάδα (Α) περιλαμβάνει εδάφη μέσης μηχανικής σύστασης (SCL,L), ουδέτερα ως αλκαλικά (pH 6.5 - 8), με ενεργό ανθρακικό ασβέστιο σε ποσοστό μεγαλύτερο του 4% και αντιπροσωπεύει περίπου το 23% των εδαφών.

Η δεύτερη ομάδα (Β) περιλαμβάνει εδάφη της ίδιας μηχανικής σύστασης και του ίδιου pH, με ελάχιστο ως καθόλου ενεργό ανθρακικό ασβέστιο (<3%). Η ομάδα αυτή αντιπροσωπεύει περίπου το 15% των εδαφών.

Η τρίτη και τέταρτη ομάδα περιλαμβάνουν τα βαρύτερα εδάφη της ζώνης (SC, CL, C). Η τρίτη ομάδα (Γ) αποτελείται από εδάφη χωρίς καθόλου ή με ελάχιστο ενεργό ανθρακικό ασβέστιο (<3%) και αντιπροσωπεύει ένα περίπου 25% των εδαφών, ενώ η τέταρτη (Δ) εδάφη με ανθρακικό ασβέστιο (>4%) τα οποία αντιπροσωπεύουν το 30% των εδαφών.

Τέλος η πέμπτη ομάδα (Ε) περιλαμβάνει τα όξινα εδάφη της ζώνης (pH<6.5) τα οποία και αντιπροσωπεύουν ποσοστό γύρω στο 7% των εδαφών.

6.2 Αναλυτικά δεδομένα σταφυλιών και οίνων Οινολογική αξιολόγηση

Υπό το πρίσμα της παραπάνω προσέγγισης (ενιαία εδαφικά χαρακτηριστικά), το σύνολο των διαθέσιμων αναλυτικών δεδομένων, αλλά και τα αποτελέσματα της οργανοληπτικής δοκιμής μιας πλειάδας πειραματικών οίνων, αξιολογήθηκαν ως προς την επίδραση των επιμέρους στοιχείων του εδάφους (μηχανική σύσταση, pH και περιεκτικότητα σε $CaCO_3$) στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των οίνων του Ξινόμαυρου.

Αναφορικά με το pH του εδάφους οι πειραματικοί οίνοι επιβεβαίωσαν τη δυσκολία προσαρμογής του Ξινόμαυρου σε όξινα εδάφη. Τα στοιχεία του Πίνακα 2-

στήλη Ε, υποδηλώνουν ότι η ποικιλία δυσκολεύεται να ωριμάσει (τεχνολογικά) και οι οίνοι προσεγγίζουν με δυσκολία το κατώτερο επιτρεπόμενο όριο περιεκτικότητας σε οινόπνευμα. Η ικανοποιητική συσσώρευση χρωστικών στο φλοιό των σταφυλιών δεν αντανακλάται στα χρωματικά χαρακτηριστικά των οίνων από όξινα εδάφη. Οι οίνοι εμφανίζονται με φτωχό χρώμα γιατί ο βαθμός εκχυλισιμότητας των ανθοκυανών από τους φλοιούς είναι μέτριος και επιπλέον στον οίνο απαντώνται σε άχρωμες μορφές (χαμηλή τιμή δείκτη ιονισμού). Η παρουσία τανινών στους οίνους είναι υψηλή και σε συνδυασμό με το χαμηλό οινόπνευμα οι οίνοι εμφανίζονται τανικοί και άγριοι. Το ευτύχημα είναι ότι σε τέτοια όξινα εδάφη δε φυτεύεται πλέον Ξινόμαυρο. Όμως, το μεσοδιάστημα 1975 -1995, οίνοι από τέτοιου τύπου εδάφη έφεραν την ένδειξη ή συμμετείχαν σε οίνους ΟΠΑΠ Νάουσα και ήταν ένας από τους λόγους που αλλοίωνε τη φυσιογνωμία του Ξινόμαυρου.

Αναφορικά με την επίδραση της μηχανικής σύστασης, τα στοιχεία του Πίνακα 2-στήλες Γ-Δ υποδηλώνουν ότι το Ξινόμαυρο όταν καλλιεργείται σε βαριάς μηχανικής σύστασης εδάφη, συσσωρεύει ευκολότερα χρωστικές στους φλοιούς των σταφυλιών και γενικότερα προσεγγίζει υψηλότερα επίπεδα φαινολικής ωρίμανσης (ανθοκυάνες και άλλες φαινολικές ουσίες). Αντίθετα, στα εδάφη μέσης μηχανικής σύστασης (στήλες Α-Β) φαίνεται ότι η φαινολική ωριμότητα κυμαίνεται σε χαμηλότερα επίπεδα. Όμως η παραγωγή σκουρόχρωμων οίνων τόσο από εδάφη βαριάς όσο και μέσης μηχανικής σύστασης, υποδηλώνει ότι και άλλοι παράγοντες επηρεάζουν σημαντικά τη φαινολική ωρίμανση της ποικιλίας. Τα στοιχεία δείχνουν ότι, εκτός των άλλων, εδώ υπεισέρχεται ο παράγοντας "ενεργό ανθρακικό ασβέστιο". Όταν το Ξινόμαυρο καλλιεργείται σε μέσης σύστασης εδάφη με ανθρακικό ασβέστιο (Πίνακας 2-στήλη Α), συσσωρεύει εύκολα χρωστικές στους φλοιούς και γενικότερα προσεγγίζει πολύ ικανοποιητικά επίπεδα φαινολικής ωριμότητας (ανθοκυάνες και άλλες φαινολικές ουσίες). Όμως αυτό δεν αντανακλάται στο χρώμα των οίνων για μια σειρά από λόγους (μέτριος βαθμός εκχύλισης και χαμηλό ποσοστό ιονισμού των ανθοκυανών). Έτσι οι οίνοι της κατηγορίας εμφανίζονται απλώς με μέτριο έως καλό χρώμα. Αρωματικά, παρου-

σιάζουν έντονα τις τυπικές αρωματικές νότες του ντοματοπολτού και της ελιάς, οι οποίες συμπλέκονται σε φρουτώδεις (φραγκοστάφυλο, αγριοφράουλα, κεράσι) και γλυκούς αρωματικά χαρακτήρες (καπνός, σοκολάτα) γεγονός που τους προσδίδει πολυπλοκότητα. Γευστικά, παρουσιάζουν μέτρια έως καλή δομή και διάρκεια. Όμως, σε ορισμένες περιπτώσεις εμφανίζονται με υπερτονισμένο τον τανικό χαρακτήρα τους (πολλές και επιθετικές τανίνες). Σε αυτές τις περιπτώσεις, το αδύναμο χρώμα και η επιθετικότητα των τανινών υποβαθμίζουν την ποιότητα τους.

Αντίθετα, στα μέσης σύστασης εδάφη χωρίς ανθρακικό ασβέστιο, ενώ το Ξινόμαυρο προσεγγίζει χαμηλότερα επίπεδα φαινολικής ωριμότητας (Πίνακας 2-στήλες Α & Β), οι οίνοι αποκτούν πιο σκούρο χρώμα. Το άρωμά τους διαφοροποιείται. Είναι περισσότερο φρουτώδεις (φραγκοστάφυλο, αγριοφράουλα, κεράσι) και με φινέτσα, ενώ οι τυπικοί χαρακτήρες του Ξινόμαυρου (ντοματοπολτός, ελιά) ατονούν. Γευστικά, οι οίνοι παρουσιάζουν παραπλήσια χαρακτηριστικά με τα ασβεστούχα εδάφη της ίδιας κατηγορίας. Μέτρια έως ικανοποιητική δομή και διάρκεια. Με λιγότερες τανίνες και πιο μαλακά.

Πίνακας 3. Αποτελέσματα οργανοληπτικής αξιολόγησης οίνων της ποικιλίας Ξινόμαυρο από διαφορετικούς τύπους εδαφών εντός της ζώνης ΟΠΑΠ Νάουσα

Κατηγορία εδάφους	**Α**	**Β**	**Γ**	**Δ**	**Ε**
Ποσοστό Ζώνης (%)	**23%**	**15%**	**25%**	**30%**	**7%**
Χρώμα	Μέτριο - καλό	Καλό, σκουρόχρωμο	Μέτριο - καλό	Πολύ καλό	Αδύναμο - μέτριο
Άρωμα -τυπικότητα (ντοματοπολτός-ελιά)	Έντονο	Μέτρια ένταση	Μέτρια ένταση	Έντονο	Έντονο
Άρωμα - φρουτώδεις χαρακτήρες (κεράσι, φράουλα, φραγκοστάφυλο)	Μέτρια ένταση	Έντονο, φινετσάτο	Μέτρια ένταση	Έντονο	Μέτρια ένταση
Άρωμα-Πολυπλοκότητα(Μαρμελάδα, μέλι, δαμάσκηνο, καπνός, σοκολάτα)	Μέτρια ένταση, σύνθετο	Απουσία	Μέτρια ένταση	Έντονο, σύνθετο	Απουσία
Δομή και σώμα	Μέτρια	Μέτρια ως καλή	Μέτρια ως καλή	Πολύ καλή, γεμάτο - μαλακό	Κακή δομή, άδειο σώμα
Ισορροπία-Διάρκεια	Τανικότητα με μικρή διάρκεια	Καλή	Τανικότητα με μικρή διάρκεια	Πολύ καλή	Όξινο-τανικότητα
Ικανότητα παλαίωσης	Μέτρια	Μέτρια	Μέτρια	Μεγάλη	Μικρή

Πηγή: Περιοδικό Οινολογία Τεύχος 33ο Δεκέμβριος 2007

Στα βαριά εδάφη (Πίνακας 2,3-στήλες Γ) η απουσία ενεργού ανθρακικού ασβεστίου φαίνεται να οδηγεί και πάλι στην παραγωγή οίνων με παραπλήσιο αρωματικό χαρακτήρα, όπως αυτών που προέρχονται από εδάφη μέσης σύστασης μη ασβεστούχα. Φινετσάτα και φρουτώδη, με τα τυπικά αρώματα της ποικιλίας στο φόντο της παλέτας. Οι οίνοι της κατηγορίας, αν και εμφανίζονται πιο μεστοί και γεμάτοι από τους οίνους εδαφών μέσης μηχανικής σύστασης, δεν διαφοροποιούνται δραματικά ως προς τη δομή και διάρκειά τους. Χαρακτηρίζονται από μέτρια ως καλή δομή και διάρκεια επίσης.

Αντίθετα, η παρουσία ανθρακικού ασβεστίου στο έδαφος (Πίνακας 2,3-στήλες Δ), βελτιώνοντας τη δομή του εδάφους, φαίνεται ότι διαφοροποιεί πολύ σημαντικά και την έκφραση της ποικιλίας. Οι οίνοι από τέτοια εδάφη είναι υψηλόβαθμοι και με καλό έως σκούρο ερυθρό χρώμα (πίνακας 2-στήλη Δ). Αρωματικά, εμφανίζουν μια πλούσια παλέτα αρωμάτων, όπου οι τυπικοί χαρακτήρες του Ξινόμαυρου (ντοματοπολτός, ελιά) συμπλέκονται με φρουτώδη αρώματα (μικρά κόκκινα φρούτα), με αρωματικές νότες καπνού, μπαχαρικών και με "θερμούς" και "γλυκούς" χαρακτήρες που θυμίζουν μαρμελάδα, μέλι, δαμάσκηνο. Γευστικά, οι οίνοι εμφανίζονται ισορροπημένοι, με πλούσια δομή, σώμα και υψηλό δυναμικό παλαίωσης, χαρακτηριστικά που είναι επιθυμητά σε ένα πολύ καλό οίνο "Νάουσα".

Στην βάση των παραπάνω, αλλά και μια σειρά άλλων στοιχείων και επισημάνσεων που προέκυψαν από τη συστηματική καταγραφή και επαναξιολόγηση των ερευνητικών δεδομένων για το Ξινόμαυρο, στη ζώνη της Νάουσας άρχισε τα τελευταία χρόνια να υλοποιείται το δεύτερο στάδιο της πολιτικής που εγκαινιάστηκε το 1971. Δηλαδή η εκπόνηση μιας πρότασης επανασχεδιασμού της ζώνης και ενός κώδικα-πλαισίου για την διαχείριση της σταφυλικής παραγωγής με προσανατολισμό την ποιότητα.

Ήδη στη ζώνη υπάρχουν αρκετά οινοποιεία που διαχειρίζονται τη σταφυλική τους παραγωγή όχι μόνο στη βάση της τεχνολογικής ωριμότητας των σταφυλιών, αλλά και του εδάφους του αμπελώνα προέλευσής τους. Εφαρμόζοντας διαφορετικά πρωτόκολλα οινοποίησης ανάλογα με την προέλευση του υλικού, αρχίζουν

πλέον να παράγονται κρασιά με ξεκάθαρες διαφορές στην προσωπικότητά τους. Οίνοι με σύνθετο αρωματικό δυναμικό επιδεκτικοί σε μακροχρόνια παλαίωση, αλλά και φρουτώδεις, φινετσάτοι οίνοι, πρωιμότερης κατανάλωσης που προέρχονται όλοι από αμπελώνες μικρών στρεμματικών αποδόσεων.

Τα αποτελέσματα της νέας αυτής προσέγγισης για το Ξινόμαυρο έχουν ήδη αρχίσει να αποδίδουν καρπούς. Οι οίνοι της Νάουσας, χωρίς να προδίδουν τους παραδοσιακούς θαυμαστές τους, γίνονται ολοένα και φιλικότεροι προς τους σύγχρονους καταναλωτές στην Ελλάδα και το Εξωτερικό.

6.3 ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ ΥΠΟΖΩΝΕΣ ΚΑΙ ΓΑΛΛΙΚΑ CRU

Η ένδειξη "Ονομασία Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητος " γραμμένη κάτω από την ετικέτα, σε συνδυασμό με ένα γεωγραφικό όνομα, δεν σημαίνει ότι το κρασί της φιάλης είναι εξαιρετικής ποιότητας. Δεν εγγυάται την ποιότητα. Σημαίνει απλά ότι το κρασί προέρχεται από την συγκεκριμένη αμπελουργική ζώνη, στην οποία επικρατούν τέτοιες συνθήκες, ώστε η ποιότητα των κρασιών της είναι κατ΄αρχήν ανώτερη σε σύγκριση με τα κοινά κρασιά της ευρύτερης περιοχής.

Κάτω από το πρίσμα του επαναπροσδιορισμού των ζωνών ΟΠΑΠ, ορισμένοι οινοπαραγωγοί εκφράζουν την επιθυμία αυτές να χωριστούν σε μικρότερες ή να αποκτήσουν υποζώνες, κάτι που συχνά ακούγεται σαν περιοχές cru, δανεισμένος όρος από τη γαλλική πραγματικότητα.

Ο όρος "cru" σε διάφορες περιοχές της Γαλλίας αντιστοιχεί σε μια ποιοτική κατάταξη των κρασιών/αμπελιών που παράγονται σε μια ζώνη ΟΠΑΠ, κατάταξη όμως που δεν στηρίζεται πάντα στα ίδια κριτήρια. Για παράδειγμα στην περιοχή του Μπορντώ, η κατάταξη έγινε βάσει των τιμών που είχαν πετύχει τον προηγούμενο αιώνα τα κρασιά στις αγορές και αυτό συνεχίζεται να υφίσταται ως σήμερα. Ενώ στην περιοχή του Μποζολέ της Βουργουνδίας, η κατάταξη των cru αφορά πλέον τα αμπέλια που περικλείονται εντός μιας γεωγραφικής ζώνης που τα όρια καθορίζονται ως αυτά της κοινότητας και όχι ενός παραγωγού.

6.4 Η ελληνική πραγματικότητα

Στην Ελλάδα μέχρι στιγμής δεν έχει εφαρμοστεί ένα σύστημα κατάταξης των κρασιών μέσα σε μια υφιστάμενη ζώνη ΟΠΑΠ. Αρκετοί οινοπαραγωγοί, από τους οποίους συνήθως προέρχεται ένα τέτοιο αίτημα, πιστεύουν ότι οι περιοχές που προμηθεύονται τα σταφύλια τους (από ιδιόκτητα ή όχι αμπέλια), παράγουν μια ξεχωριστή πρώτη ύλη και ζητούν να καθιερωθεί μια τέτοια κατάταξη. Και βέβαια το ερώτημα που τίθεται είναι, ποιο μπορεί να είναι αυτό το μοντέλο. Θα στηριχτεί σε μια κατάταξη όπως π.χ. αυτή του Μπορντώ ή αυτή του Μποζολέ; Και ποιος θα έχει την τελική ευθύνη για το αποτέλεσμα που φτάνει στον καταναλωτή; Και πόσο θα συμμετέχει η πρώτη ύλη και πόσο καθοριστική θα είναι η συμβολή του οινολόγου. Τίθενται λοιπόν δύο βασικά ερωτήματα:

- Μια ζώνη ΟΠΑΠ, μπορεί και πρέπει να αποκτήσει υποζώνες; Να χωριστεί δηλαδή σε μικρότερες ζώνες ΟΠΑΠ και πως (με ποιο τρόπο θα οριστούν);
- Μια ζώνη ΟΠΑΠ, μπορεί και πρέπει να χωριστεί σε υποζώνες (κατά το πρότυπο των γαλλικών cru) δηλαδή σε υποζώνες με αξιολογική κατάταξη; Αν ναι πως θα οριστούν αυτές;

Πάνω σε αυτά τα ερωτήματα έχουν εκφραστεί οι εξής απόψεις:

– Για να χωριστεί μια ζώνη ΟΠΑΠ σε υποζώνες κατά το πρότυπο των grand cru θα πρέπει να υπάρχουν αθροιστικά οι προϋποθέσεις: α) Να διαιρεθεί η ζώνη ΟΠΑΠ σε υποζώνες με βάση τα γεωγραφικά όρια των κοινοτήτων που την απαρτίζουν και εφόσον οι κοινότητες αυτές παράγουν οίνους ποιοτικά διαφοροποιημένους από τη γενική κατηγορία των τοπικών οίνων της ζώνης, β) Να μελετηθεί το υπέδαφος, το έδαφος και το μικροκλίμα της κάθε υποζώνης και σε συνάρτηση με αυτά και τις αμπελοκομικές πρακτικές, να διερευνηθεί η δυνατότητα παραγωγής ποιοτικότερων οίνων από αυτούς που παράγει γενικότερα η ζώνη ονομασίας προέλευσης, γ) Να εξειδικευθεί αυτή η μελέτη εάν είναι δυνατόν και σε επίπεδο αμπελοτεμαχίων προκειμένου να διερευνηθεί εάν έχει τα απαιτούμενα χαρακτηριστικά για την ένταξή του στην υποζώνη αφού ο παραγόμενος οίνος εφόσον έχει στην ετικέτα του το όνομα της υ-

ποζώνης ή του οινοπεδίου συνδέεται άρρηκτα με το αμπελοτεμάχιο, με τα ιδιαίτερα εδαφοκλιματικά χαρακτηριστικά του, δ) Προκειμένου να παράγονται οίνοι υψηλής ποιτότητας στις υποζώνες να ορισθούν νομοθετικά οι αυστηρές προϋποθέσεις (αμπελοκομικές πρακτικές, αποδόσεις, οργανοληπτικά χαρακτηριστικά οίνων κλπ) με τις οποίες ένας παραγόμενος οίνος κάθε χρόνο, θα μπορεί να κυκλοφορεί φέροντας στην ετικέτα του την ένδειξη της υποζώνης, ε) Να είναι εγκατεστημένη στα όρια της κοινότητας (υπό συζήτηση εάν θα υπάρξουν παρεκκλίσεις) η οινοποιητική μονάδα που παράγει οίνους με την τοπωνυμική ένδειξη της υποζώνης, στ) να οριστούν αυστηρές ποινές που θα αφορούν την καταστρατήγηση της νομοθεσίας που θα παραχθεί.

– Με δεδομένο ότι το σύστημα των υποζωνών είναι διαδεδομένο και ευρέως εφαρμοσμένο, εδώ και πολλά χρόνια, σε προηγμένες αμπελουργικά χώρες όπως η Γαλλία και η Ιταλία, θα πρέπει να συνυπολογίσουμε το τίμημα που κατέβαλαν οι χώρες αυτές.

  Επειδή τα γεγονότα τρέχουν, πολλοί πιστεύουν ότι ήρθε πλέον ο καιρός να ορισθούν μέσα στις ζώνες υποζώνες, κατά το ένα πρότυπο ή το άλλο.

  Το κρίσιμο ερώτημα είναι: Να δημιουργηθούν υποζώνες κατά το ένα ή άλλο πρότυπο χάριν της πιθανής αύξησης πωλήσεων ή να δημιουργηθούν υποζώνες υπηρετώντας την πραγματική εξέλιξη του κλάδου αμπέλου και οίνου; Αν τις δημιουργήσουμε σε εύλογο βάθος χρόνου όπως έκαναν και οι Γάλλοι ή οι Ιταλοί, με σύστημα, με συλλογή δεδομένων, με οποιαδήποτε επιστημονικά κριτήρια επιλεχθούν, αυτό θα κοστίσει σε χρόνο αλλά κυρίως και σε χρήμα. Το οικονομικό κόστος μιας τέτοιας προσπάθειας ευλόγως θα είναι πολύ μεγάλο και τίθεται το ερώτημα ποιος φορέας θα είναι είναι διατεθειμένος να το αναλάβει.

  Από την άλλη βλέπουμε ότι κυρίως σήμερα, χώρες που διαθέτουν υποζώνες ονομαστές στον εμπορικό κόσμο και στο καταναλωτικό κοινό, έχουν σοβαρό πρόβλημα διάθεσης των κρασιών τους. Μήπως λοιπόν οι υποζώνες δεν μας λύνουν οριστικά το πρόβλημα αλλά απλά το μικραίνουν;

  Σήμερα την εποχή της παγκοσμοιοποίησης του εμπορίου, οι νέες χώρες, όπως Αυστραλία, Νέα Ζηλανδία, Νότιος Αφρική, Χιλή κλπ. διεισδύουν στις αγο-

ρές που χάνονται και από τις υποζώνες, με προϊόντα προσεταιριστικά στον σύγχρονο καταναλωτή. Μήπως λοιπόν θα έπρεπε να στρέψουμε την πρόσοχή μας σε αυτή την κατεύθυνση.

– Μια ζώνη ΟΠΑΠ μπορεί και πρέπει να αποκτήσει υποζώνες. Κατ΄αρχήν όμως πρέπει να γίνει αναθεώρηση των ζωνών όσον αφορά τα όρια τους γιατί ξέρουμε ότι σήμερα οι ζώνες ΟΠΑΠ ορίζονται από τα διοικητικά όρια των κοινοτήτων που περικλείουν, πράγμα που έγινε για ευκολία λόγω του ότι δεν υπήρχαν οι απαραίτητες εδαφοκλιματικές μελέτες. Αφού λοιπόν επαναπροσδιορισθούν τα όρια της ζώνης, με βάση τη γεωγραφική ενότητα που συνιστά το μικροκλίμα ή τα μικροκλίματα του συγκεκριμένου αμπελοτοπίου, θα πρέπει να οριστούν οι υποζώνες με βάση τα εδαφολογικά στοιχεία. Ίσως μάλιστα θα πρέπει να γίνει και αναθεώρηση ακόμη και των ποικιλιών που παράγουν οίνο ΟΠΑΠ της ζώνης ή των υποζωνών με βάση τα ιστορικά στοιχεία αλλά και νέες πραγματικότητες.

  Όσο για τις υποζώνες με βάση το γαλλικό πρότυπο, εκφράζεται η άποψη πως για τα ελληνικά δεδομένα κάτι τέτοιο θα ήταν αρκετά δύσκολο. Θα ήταν καλό πρώτα να περάσουμε στο πρώτο στάδιο δημιουργίας υποζωνών και να ασχοληθούμε με τα γαλλικά πρότυπα πολύ αργότερα.

– Πρώτο βήμα είναι να παρθεί η απόφαση από την Διεπαγγελματική Ένωση για τη δημιουργία νέων ζωνών και υποζωνών. Δεύτερο βήμα να υπάρξει συμφωνία για τη διαδικασία που πρέπει να είναι αξιόπιστη και γι΄αυτό να την αναλάβει φορέας με κύρος, αλλά κύρια, προέχει, όλοι εμείς ξεπερνώντας τους κακούς εαυτούς μας να στηρίξουμε αυτή τη διαδικασία και τα αποτελέσματα της επιστημονικής προσέγγισης. Οι μεγάλες ζώνες όπως η Νεμέα πρέπει να παράγουν κρασιά διαφορετικών ταχυτήτων και βέβαια διαφορετικών προδιαγραφών και διαφορετικών τιμών.

6.5 ΒΕΛΤΙΩΤΙΚΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ[10]

Ο όρος "βελτιωτική ποικιλία" αποτελεί κατά λέξη μετάφραση του γαλλικού cépage améliorateur, ο οποίος, σύμφωνα με την Σ.Κουράκου[11], δεν αναφέρεται σε κανένα γαλλικό βιβλίο Αμπελουργίας. Ο όρος είναι γέννημα τεχνικών αμπελουργίας της Νότιας Γαλλίας προς χρήση αποκλειστικά στην πράξη.

6.5.1 Ιστορικό

Οι οικονομικές δυσχέρειες που αντιμετώπιζε η γαλλική μεσογειακή αμπελουργία επέβαλαν την εκπόνηση ενός προγράμματος ανανέωσης της ποικιλιακής σύνθεσης των αμπελώνων της προς επίτευξη βελτιωμένου οινικού δυναμικού. Το πρόγραμμα περιελάμβανε εκτεταμένο δίκτυο αποδεικτικών αμπελώνων στις περιοχές Languedoc, Provence, Côte d'Azur, Ardèche και Drôme. Δοκιμάστηκαν ποικιλίες από άλλες περιοχές της Γαλλίας που είτε μόνες τους είτε, κυρίως, συγκαλλιεργούμενες σε κυμαινόμενο ποσοστό με τις αυτόχθονες, θα οδηγούσαν σε βελτιωμένης ποιότητας οίνους.

Όταν άρχισε η συστηματική ενημέρωση των αμπελουργών, χρειάστηκε ένας όρος κατανοητός προς συνεννόηση. Αφού οι ποικιλίες αυτές θα χρησίμευαν σε βελτίωση του ποιοτικού δυναμικού των αμπελώνων τους, ήταν φυσικό στη γλώσσα της καθημερινότητας να βαφτιστούν "βελτιωτικές". Πρόκειται για 22 ποικιλίες (10 ερυθρές, 12 λευκές), όλες γαλλικές, που δεν έχουν κανένα κοινό γνώρισμα. Απλώς, η κάθε μία συμβάλλει, χάρις στα ιδιαίτερα γνωρίσματά της, στη βελτίωση των οίνων μιας περιοχής, χωρίς αυτό να σημαίνει ότι η καλλιέργειά της συνιστάται σε όλες τις περιοχές του Προγράμματος ή και σε όλους τους αμπελώνες της ίδιας περιοχής.

Συνοπτικά, η έρευνα που αφορούσε τη δημιουργία κλώνων απαλλαγμένων από τις 8 σοβαρότερες ιώσεις, πραγματοποιήθηκε από το INRA (Εθνικό Ινστιτούτο Αγροτικών Ερευνών), τη δε ευθύνη διαφύλαξης των κλώνων υπό υγιεινές συνθήκες επωμίσθηκε το ENTAV (Εθνικό Τεχνικό Ίδρυμα Βελτίωσης της Αμπελουργίας). Όταν η έρευνα είχε πετύχει τους στόχους της, ήρθε η ώρα εφαρμογής

του Προγράμματος. Η εγκατάσταση και παρακολούθηση των αποδεικτικών αμπελώνων και η συγκέντρωση στοιχείων και πληροφοριών σχετικά με τη συμπεριφορά των φυτών της κάθε ποικιλίας και μάλιστα συγκριτικά με τις αυτόχθονες, δεν ήταν πια αντικείμενο έρευνας. Απαιτούσε μεγάλο αριθμό τεχνικών εξοικειωμένων με τις ιδιαιτερότητες της αμπελοκαλλιέργειας της κάθε περιοχής.

Η Γαλλία δεν διέθεσε τις επιδοτήσεις και τα κονδύλια της ΕΟΚ αποκλειστικά για την άμεση στήριξη του εισοδήματος των αμπελουργών και γενικότερα των γεωργών. Τους στήριξε και έμμεσα διαθέτοντας τεράστια κονδύλια για έργα υποδομής. Αλλά και οι τοπικές κοινωνίες οργανώθηκαν ιδρύοντας γεωργικά επιμελητήρια και διεπαγγελματικές οργανώσεις.

6.5.2 Βελτιωτικές ποικιλίες στον Ελληνικό χώρο

Καθίσταται φανερό ότι ο όρος "βελτιωτική" ποικιλία έχει έννοια μόνο στις περιοχές όπου οι οίνοι από τις αυτόχθονες ποικιλίες είναι ποιοτικά υποβαθμισμένοι. Κανείς δεν διανοήθηκε να χαρακτηρίσει "βελτιωτικές" ποικιλίες το Cabernet Sauvignon ή το Merlot στην περιοχή του Μπορντώ. Εκεί συμπληρώνει η μία την άλλη. Είναι δηλαδή συμπληρωματικές. Απέκτησαν τον χαρακτηρισμό "βελτιωτικές" όταν εντάχθηκαν στο Πρόγραμμα βελτίωσης των οίνων της Μεσογειακής Γαλλίας. Αλλά και σ΄αυτή την περίπτωση στις τεχνικές καρτέλες αναγράφονται ως "συμπληρωματικές".

Κατά συνέπεια, όταν ανακύπτει θέμα καλλιέργειας "βελτιωτικών" ποικιλιών σε ελληνικές ζώνες παραγωγής οίνων ΟΠΑΠ, αυτό από μόνο του σημαίνει ότι η γηγενής ποικιλία στερείται οινικών χαρακτήρων ικανών να δώσουν οίνους ποιότητας. Κατ΄ακολουθία, ποικιλίες όπως το Ξινόμαυρο, απαξιώνονται, υποβαθμίζονται, παρασύροντας μαζί και τις προσπάθειες προβολής της Ελλάδας ως παραδοσιακής αμπελουργικής χώρας με αξιοπρόσεκτες οινικές ιδιαιτερότητες.
Η Ελλάδα πρέπει να αντιληφθεί ότι στο γαλλικό Πρόγραμμα χρησιμοποιήθηκαν ως "βελτιωτικές" αποκλειστικά και μόνο γαλλικές ποικιλίες. Η καλλιέργεια ποι-

κιλιών όπως το Cabernet Sauvignon και το Merlot, μπορεί να προβάλλει την υπεροχή της Γαλλίας ως αμπελο-οινικής χώρας.

Υπάρχουν ελληνικές ποικιλίες που μπορούν να δώσουν οίνους με καινούργιες γεύσεις, χωρίς να χρειαστεί να προσθέσουμε σε αυτούς ένα ποσοστό ξενικής ποικιλίας για να τους δώσουμε π.χ. "κάτι από Merlot".

6.5.3 Το πραγματικό δυναμικό των γηγενών ποικιλιών

Στις ζώνες ΟΠΑΠ έως σήμερα δεν έχουν γίνει έργα υποδομής. Δεν υπάρχει αμπελουργικό κτηματολόγιο και με εξαίρεση τη Νάουσα και τη Σαντορίνη, καμία ζώνη δεν διαθέτει εδαφολογικό χάρτη. Με τα υφιστάμενα δεδομένα της ελλιπούς έρευνας για τη σωστή αξιολόγηση του οινικού δυναμικού των γηγενών ποικιλιών της χώρας μας, δεν μπορούμε να τις απαξιώσουμε ζητώντας να τις συγκαλλιεργήσουμε με "βελτιωμένες" ξενικές ποικιλίες.

Και αν αυτό γίνει, τη στιγμή που δεν υπάρχουν αποδεικτικοί αμπελώνες με συγκαλλιέργεια υγιών φυτών της γηγενούς ποικιλίας με τις "υποψήφιες" ξένες, τότε θα είναι ουσιαστικά άγνωστο ποια ποικιλία θα προωθηθεί στην κάθε ζώνη. Δεν έχουν δοκιμαστεί διαφορετικά υποκείμενα, διαφορετική διαμόρφωση πρέμνων, διαφορετικές αποστάσεις φύτευσης, διαφορετικές αποδόσεις. Οι ξενικές ποικιλίες είναι πιο απαιτητικές από τις γηγενείς και κρύβουν πολλούς κινδύνους, όταν φύγουν από τις αμπελουργικές εκμεταλλεύσεις που "κυριαρχούν" στους αμπελώνες τους, και περάσουν στα χέρια της μεγάλης μάζας, των αμπελουργών, που καλλιεργούν όχι για να παράγουν οι ίδιοι το κρασί τους, αλλά για να πουλήσουν τα σταφύλια στο συνεταιρικό οινοποιό ή στις μεγάλες εταιρείες. Σ΄αυτές τις περιπτώσεις παίζουν ρόλο οι αποδόσεις και εάν οι ξενικές ποικιλίες καλλιεργηθούν κατά τέτοιο τρόπο, ώστε να δώσουν τις αποδόσεις των γηγενών, μόνο "βελτιωτικές" δεν θα μπορούν να χαρακτηριστούν.

Έργα, όπως αυτά που προαναφέρθηκαν, δεν αποτελούν αντικείμενο κρατικής έρευνας, αλλά ανήκουν στη σφαίρα της συλλογικής δράσης των τοπικών φορέων. Χρειάζονται τοπικοί διεπαγγελματικοί σύνδεσμοι. Το γεγονός ότι η ζώνη ΟΠΑΠ

Νάουσα έχει εδώ και μερικά χρόνια εδαφολογικό χάρτη, οφείλεται στον διεπαγγελματικό της σύνδεσμο που όσα χρόνια λειτούργησε απέδωσε έργο.

7. ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

1. Ο όρος "βελτιωτικές" ποικιλίες όταν πρόκειται για ζώνες ΟΠΑΠ είναι απαξιωτικός. Το ερώτημα που τίθεται είναι εάν συντρέχουν λόγοι καλλιέργειας συμπληρωματικών ποικιλιών ελληνικής ή ξενικής προέλευσης στις ζώνες ΟΠΑΠ.
2. Στην Ελλάδα έχουμε ενδιαφέρουσες γηγενείς ποικιλίες με ιδιαίτερα χαρακτηριστικά η κάθε μία, αρώματα και γεύσεις. Και είναι γνωστό ότι ένας οίνος ΟΠΑΠ πρέπει να είναι αναγνωρίσιμος, λόγω αυτών των ιδιαίτερων χαρακτήρων. Η ανάμειξη οίνων με διεθνοποιημένες γεύσεις, όχι μόνο απαξιώνει τις γηγενείς μας ποικιλίες, αλλά ενέχει και τον κίνδυνο βαθμιαίας ομοιοποίησης χαρακτήρων.
3. Παρά ταύτα, το πραγματικό οινικό δυναμικό ποιότητας αυτών των ποικιλιών μάς είναι ακόμη άγνωστο και θα το γνωρίσουμε μόνο όταν δοθεί στους αμπελουργούς μας η δυνατότητα να καλλιεργήσουν επιλεγμένους κλώνους απαλλαγμένους των κυριοτέρων ιώσεων. Ως εκ τούτου κάθε σκέψη συγκαλλιέργειας με ξενικές ποικιλίες είναι τουλάχιστον άκαιρη.
4. Οι ελληνικές ζώνες ΟΠΑΠ είναι οριοθετημένες, ως γνωστό, με βάση τα όρια των κοινοτήτων, όχι με βάση τα εδάφη και το ανάγλυφο της ζώνης. Ως εκ τούτου, μέσα στις ζώνες υπάρχουν εδάφη που ουδέποτε θα έπρεπε να φυτευθούν με αμπέλια. Θεραπεία, χωρίς εδαφολογικούς χάρτες προς οριοθέτηση με αντικειμενικά κριτήρια, δεν υπάρχει.
5. Εκτός αυτού, οι οίνοι πολλών αμπελώνων σε διάφορες ζώνες ΟΠΑΠ δεν έχουν τους επιθυμητούς χαρακτήρες, διότι δεν υπάρχουν θεσμοθετημένες διατάξεις σχετικά με τον αριθμό των πρέμνων ανά στρέμμα, τις αποστάσεις φύτευσης, τη διαμόρφωση των πρέμνων κυρίως δε το φορτίο ανά πρέμνο. Ως εκ τούτου, διάφορες αμπελουργικές εκμεταλλεύσεις αιτούνται τη συγκαλλιέργεια ξενικών ποικιλιών ως εμβαλωματική λύση. Όμως τα προβλή-

ματα δεν θα λυθούν, ίσως μάλιστα να επιδεινωθούν, εάν οι αμπελουργοί καλλιεργήσουν τις ξενικές ποικιλίες το ίδιο άναρχα όπως τις γηγενείς.

6. Οι αμπελουργικές εκμεταλλεύσεις παραγωγής Τοπικών Οίνων πρέπει να αντιμετωπίζονται ως εμπορικές επιχειρήσεις και κατ΄ακολουθία, να τους αναγνωρίζεται το δικαίωμα να καλλιεργήσουν ποικιλίες που θεωρούν ότι θα συντελέσουν σε βελτίωση της θέσης των οίνων τους στην αγορά με δικό τους ρίσκο.
7. Αντίθετα, στις ζώνες ΟΠΑΠ τον πρώτο λόγο πρέπει να τον έχουν οι αμπελουργοί που διέσωσαν στη διάρκεια των αιώνων τις γηγενείς ποικιλίες της περιοχής τους, αυτοί που γνωρίζουν τα προτερήματα και τις αδυναμίες τους, έστω και εάν κανείς δεν τους δίδαξε πως να τις καλλιεργούν σωστά. Εάν μια αμπελουργική εκμετάλλευση παραγωγής Τ.Ο. διαπιστώσει αύριο ότι τα κρασιά από την Χ ποικιλία δεν είναι πια της μόδας, θα την μπολιάσει με όποια επιβάλλει η αγορά, ενώ ο αμπελουργός στις ζώνες ΟΠΑΠ όταν φυτεύει τον αμπελώνα του "υποθηκεύει" το οικογενειακό του εισόδημα τουλάχιστον για 25 χρόνια. Έχουν τις ρίζες τους βαθιά στο χρόνο, πολύ πριν νομοθετηθούν.
8. Η νέα πολιτική που επιτρέπει την αναγραφή της ποικιλίας στις ετικέτες των επιτραπέζιων οίνων ίσως κάνει τους οινοποιούς που δραστηριοποιούνται στις ζώνες ΟΠΑΠ να αναλογισθούν ότι η προβολή των τοπονυμίων - που μόνο αυτοί έχουν το δικαίωμα να χρησιμοποιούν - είναι σκοπιμότερη από την προβολή της κοινόχρηστης ποικιλίας: Naousa αντί Xinomavro, Nemea αντί Agiorgitiko, Mantinia αντί Moschofilero. Ίσως γιατί "τα πάντα ρει" σε μια χώρα που είναι μεν αμπελουργικά παραδοσιακή, αλλά νεόκοπη από πλευράς δομών και οινικής πολιτικής.
9. Το Ξινόμαυρο είναι με διαφορά η πιο σημαντική ιθαγενής ποικιλία της Μακεδονίας μια από τις πιο σημαντικές στον ελληνικό αμπελώνα. Ίσως δεν είναι ιδιαίτερα δημοφιλές στο μεγάλο κοινό. Από την άλλη, η αρωματική της πολυπλοκότητα και η δυνατότητα παλαίωσης κάνει Ευρωπαίους οινογράφους να το συγκρίνουν με μεγάλες ποικιλίες όπως το Nebbiolo και το γαλλικό Pinot Noir. Η υπεροχή του Ξινόμαυρου φαίνεται επίσης από το γεγονός ότι οι 3 από τις 4 ΟΠΑΠ της Μακεδονίας έχουν σαν βάση αυτό. Η Γουμένισσα το συνδυάζει με τη Νεγκόσκα και πα-

ράγει κρασιά αρκετά στυφά στα νιάτα τους, αλλά που παλαιώνουν όμορφα. Το Αμύνταιο χρησιμοποιεί μόνο Ξινόμαυρο αλλά παράγει κομψά ερυθρά, ζωηρά ροζέ, ακόμα και λευκά, αν και τα λευκά δεν έχουν δικαίωμα στην ονομασία προέλευσης. Η Νάουσα είναι για πολλούς ο κορυφαίος εκπρόσωπος της ποικιλίας.

10. Γαλλικές ποικιλίες, λευκές και ερυθρές επίσης έχουν εγκλιματιστεί πολύ καλά στη Μακεδονία.. Ένας από τους λόγους είναι πως το κλίμα της Μακεδονίας είναι από τα πιο ψυχρά στην Ελλάδα και τα κρασιά τείνουν στο δυτικό-ευρωπαϊκό παρά στο μεσογειακό στυλ.
11. Τα τελευταία χρόνια έχει αρχίσει να υλοποιείται το δεύτερο στάδιο της πολιτικής που ξεκίνησε το 1971, αφού καταγράφηκαν ερευνητικά δεδομένα για το Ξινόμαυρο, τα οποία τώρα επαναξιολογούνται, με σκοπό τον επανασχεδιασμό της ζώνης αλλά και του πλαισίου διαχείρισης της σταφυλικής παραγωγής με προσανατολισμό την ποιότητα. Τα αποτελέσματα της νέας αυτής προσέγγισης για το Ξινόμαυρο έχουν ήδη αρχίσει να αποδίδουν καρπούς. Οι οίνοι της Νάουσας, χωρίς να ξεφεύγουν από την παράδοση, γίνονται συνεχώς και πιο φιλικοί στους σύγχρονους καταναλωτές στην Ελλάδα και το Εξωτερικό.

ΕΠΙΛΟΓΟΣ

Σε μια πορεία τεσσάρων περίπου αιώνων, ένας τόπος έκλεισε στην αγκαλιά του έναν ιδιαίτερο καρπό αυτοφυούς αρχικά φυτού, τον φρόντισε, τον εξέλιξε και ε-ξακολουθεί να τον κρατάει δυναμικά πια επί σκηνής.

Η Νάουσα, αφού επέζησε καταστροφών και ξαναστηλώθηκε από τις στάχτες της αγάπησε ίσως περισσότερο από οποιαδήποτε άλλη περιοχή της Ελλάδας αυτό το πολυπρόσωπο και δυναμικό Ξινόμαυρο σταφύλι, και προχώρησε από τους πρώτους σε έρευνες και πειράματα για την βελτίωση και εξέλιξη των καλύτερων αποτελεσμάτων που μπορεί να δώσει σαν οινοποιήσιμος καρπός.

Ο χωρισμός της περιοχής ΟΠΑΠ σε υποζώνες ή ενδεχόμενα ακόμα και σε cru, βάσει εδαφοκλιματικών μελετών και καλλιεργητικών παρεμβάσεων, ίσως να εί-ναι το επόμενο βήμα.

Υπάρχει χώρος για μεγαλύτερες και πιο δυναμικές εξελίξεις, όπως και υπάρχουν πάντα άνθρωποι για να τις ακολουθήσουν και να τις στηρίξουν με την επιστήμη και το μεράκι τους.

ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ

(1) Πρώτο Πανελλήνιο Συνέδριο Οινολογίας, Αθήνα 1992, Β' Συνεδρίαση *"ΑΡΔΕΥΣΗ ΑΜΠΕΛΩΝΑ ΚΑΙ ΦΟΡΤΙΟ ΠΡΕΜΝΩΝ"*

(2) Πρώτο Πανελλήνιο Συνέδριο Οινολογίας,, Αθήνα 1992, Β' Συνεδρίαση *"ΕΔΑΦΟΣ ΑΜΠΕΛΩΝΑ ΚΑΙ ΦΟΡΤΙΟ ΠΡΕΜΝΩΝ - ΕΠΙΔΡΑΣΗ ΕΠΙ ΤΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΩΝ ΟΙΝΩΝ ΝΑΟΥΣΑ"*

(3) Όπως είναι γνωστό από την Εδαφολογία, στα αργιλώδη εδάφη κυριαρχούν οι ιδιότητες της αργίλου, δηλαδή αυτά έχουν μεγάλη ικανότητα συγκράτησης της υγρασίας και θρεπτικών για τα φυτά συστατικών, αλλά η κίνηση του νερού και του αέρα στη μάζα τους είναι βραδεία. Τα εδάφη αυτά χαρακτηρίζονται από υψηλή συνεκτικότητα, πλαστικότητα και συγκολλητικότητα, ιδιότητες που καθιστούν δύσκολη την κατεργασία τους με καλλιεργητικά εργαλεία, γι΄αυτό καλούνται "βαρειά" εδάφη. Σ΄αυτά τα εδάφη η ανάπτυξη πλούσιου ριζικού συστήματος δεν είναι εύκολη. Όσο για την άμπελο, στα ψυχρά και συνεκτικά αυτά εδάφη, όπου η ανάπτυξη του ριζικού συστήματος παρεμποδίζεται, δίνει σταφύλια λιγότερο πλούσια σε σάκχαρα, η ωρίμανση είναι οψιμότερη και η ποιότητα του οίνου κατώτερη. Γενικά πολύ λίγες ποικιλίες αμπέλου ευδοκιμούν σε τέτοιας σύνθεσης εδάφη.

(4) Στα αμμώδη εδάφη, που λέγονται επίσης αδρομερή και χαρακτηρίζονται ως "ελαφρά", η κίνηση του νερού και του αέρα στη μάζα τους είναι ταχεία και η ανάπτυξη του ριζικού συστήματος της αμπέλου γίνεται ανεμπόδιστα. Καθώς τα εδάφη της ομάδας αυτής δεν έχουν ρυθμιστική ικανότητα και επί πλέον δεν συγκρατούν πολλή υγρασία, έχουν μικρή θερμοχωρητικότητα και θερμαίνονται εύκολα. Σ΄αυτά τα εδάφη η ωρίμανση των σταφυλιών διεξάγεται ομαλά, καθώς και η συγκέντρωση των σακχάρων στις ράγες. Ειδικότερα η ποικιλία Ξινόμαυρο αρέσκεται σε τέτοια εδάφη.

(5) Είναι γνωστό ότι η παρουσία ασβεστίου στο έδαφος ενός αμπελώνα συντελεί σε καλύτερη απορρόφηση του καλίου από το φυτό.

(6) Πρώτο Πανελλήνιο Συνέδριο Οινολογίας, Αθήνα 1992, Β' Συνεδρίαση *"Ο ΟΞΙΝΟΣ ΧΑΡΑΚΤΗΡΑΣ ΤΗΣ ΠΟΙΚΙΛΙΑΣ ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ"*

(7) Πρώτο Πανελλήνιο Συνέδριο Οινολογίας, Αθήνα 1992, Β' Συνεδρίαση *"ΤΟ ΧΡΩΜΑ ΤΩΝ ΟΙΝΩΝ ΤΗΣ ΠΟΙΚΙΛΙΑΣ ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ"*

(8) Όπως είναι γνωστό, κατά την ερυθρά οινοποίηση μέρος των ανθοκυανών διαχέεται από τους φλοιούς στο γλεύκος που ζυμώνεται. Αυτή η διάχυση επηρεάζεται από διάφορους τεχνολογικούς παράγοντες, όπως η θερμοκρασία της σταφυλομάζας, ο θειώδης ανυδρίτης, ο ρυθμός διαβροχής των στεμφύλων από το γλεύκος κ.λ.π. Όμως ακόμη και όταν η οινοποίηση διεξαχθεί υπό τις ίδιες ακριβώς συνθήκες, το ποσοστό των ανθοκυανών που

διαχέονται στο γλεύκος και διαμορφώνουν το χρώμα των νέων οίνων δεν είναι το ίδιο. Έχει πια αποδειχθεί ότι κάθε ράγα έχει τη δική της ικανότητα να κατακρατάει τις ανθοκυάνες. Είναι θέμα μεμβράνης των κυττάρων του φλοιού. Αυτή η ικανότητα είναι αντίστροφη του συντελεστή εκχύλισης, ο οποίος υπολογίζεται από την περιεκτικότητα των σταφυλών και του οίνου σε ανθοκυάνες ως εξής:

Σ εκχύλισης = (ανθοκυάνες οίνου/ανθοκυάνες σταφυλών) x 100

(9) Όπως είναι γνωστό, το χρώμα των οίνων είναι το αποτέλεσμα συνδυασμού τριών χρωμάτων:

α. του ερυθρού (μήκος κύματος 520 nm) που οφείλεται σ΄εκείνες τις ανθοκυάνες (ελεύθερες και ενωμένες με τανίνες) που απαντούν στο pH του οίνου ως φλαβύλια (A^+)

β. του μπλε (μήκος κύματος 620 nm) που οφείλεται στις άνυδρες βάσεις των ανθοκυανών και

γ. του κίτρινου (μήκος κύματος 420 nm) που οφείλεται κυρίως στις πολυμερισμένες τανίνες.

(10) Άρθρο: *"Βελτιωτικές ποικιλίες: Η Σταυρούλα Κουράκου λύνει τη σιώπη της"*, Εφημερίδα Αμπελοτόπι, Ιανουάριος 2009 - Τεύχος 53

(11) Η Στ.Κουράκου, διδάκτωρ από τη Χημική Σχολή του Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης και με Δίπλωμα Γάλλου Οινολόγου από τις Πανεπιστημιακές Οινολογικές Σχολές του Bordeaux και του Montpellier, έχει χαράξει μία διαπρεπή επαγγελματική πορεία στα διεθνή οινικά δρώμενα, έχει τιμηθεί για τη δράση της με παράσημα τόσο από τη Γαλλική Κυβέρνηση (1979 & 1982), όσο και από το βασιλιά Juan Carlos της Ισπανίας (1992).

Διετέλεσε ερευνήτρια στο Ινστιτούτο Οίνου του Υπουργείου Γεωργίας, του οποίου προΐστατο επί είκοσι χρόνια (1964-1984). Την περίοδο 1960-1988 εκπροσωπούσε την χώρα μας στον Διεθνή Οργανισμό για το Κρασί (O.I.V.) του οποίου διατέλεσε και Πρόεδρος. Καθοριστικής σημασίας υπήρξε η συμβολή της στο ελληνικό και το παγκόσμιο οινικό νομοθετικό πλαίσιο ούσα Πρόεδρος της Ομάδας Εμπειρογνωμόνων για τη σύνταξη του Διεθνούς Κώδικα Οινολογικών Επεξεργασιών (1975-1984).

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

Βιβλία

1. *Ιστορία του Ελληνικού Έθνους*, Εκδοτική Αθηνών 1970
2. Βασιλείου Χ.Λογοθέτου: *Συμβολή της Αμπέλου και του Οίνου εις τον Πολιτισμόν της Ελλάδος και της Ανατολικής Μεσογείου*, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσ/νίκης - Επιστημονική Επετηρίς Γεωπονικής και Δασολογικής Σχολής - Τόμος ΙΖ'
3. Αργ.Τσακίρης: *Οργανοληπτικός Έλεγχος Οίνων και Ποτών* Τεχνολογικό Ίδρυμα Αθήνας - Τμήμα Οινολογίας και Τεχνολογίας Ποτών, Σημειώσεις
4. Miles Lambert-Gocs: *Τα Ελληνικά Κρασιά - Οδοιπορικό στην Χώρα του Διονύσου,* Τρίαινα Εκδοτική Αθήνα 1993
5. Εφημερίδα της Κυβερνήσεως: Διάφορα φύλλα που περιέχουν Υπουργικές Αποφάσεις, Βασιλικά Διατάγματα, Προεδρικά Διατάγματα
6. Σπινθηροπούλου Χαρούλα: *Οινοποιήσιμες ποικιλίες του Ελληνικού αμπελώνα*, Olive Press Publications
7. Δρ.Η.Κόρκας: *Αμπελουργία ΙΙ (Εργαστήριο)*, Σχολή Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής, Τμήμα Οινολογίας και Τεχνολογίας Ποτών, Μάρτιος 1997
8. Ένωση Ελλήνων Οινολόγων *Πρώτο Πανελλήνιο Συνέδριο Οινολογίας,* Αθήνα 10-12 Ιανουαρίου 1992, Επιμέλεια Έκδοσης: Σταυρούλα Κουράκου - Δραγώνα

ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΑ ΠΕΡΙΟΔΙΚΑ

1. *Οινολογια,* Άρθρο: *Αλλαγή της νομοθεσίας ή αναθεώρηση νοοτροπίας,* Γ.Βέκιος, Τεύχος 32ο, Ιούνιος 2007
2. *Οινολογία,* Άρθρο *Τα οινοπέδια του Ξινόμαυρου στη ζώνη ΟΠΑΠ Νάουσα*, Χ.Σπινθηροπούλου, Τεύχος 33ο, Δεκέμβριος 2007
3. *Αμπελοτόπι,* Άρθρο *"Βελτιωτικές ποικιλίες: Η Σταυρούλα Κουράκου λύνει τη σιωπή της"*, Τεύχος 53ο, Ιανουάριος 2009

Δικτυακοί τόποι:

1. www.naoussa.gr
2. www.imathia.gr
3. http://www.wikipedia.org/
4. www.wineroads.gr
5. www.minagric.gr
6. http://www.hri.org/culture97/gr/
7. http://www.kz-epka.gr ΤΑ ΟΙΝΟΥΡΓΙΚΑ Εφη Πουλάκη-Παντερμαλή