



Σύντομη ματιά στην ιστορία του κρασιού

Το πρώτο υπόλειμμα κρασιού σε δοχείο βρέθηκε -βάσει των τελευταίων ανακαλύψεων- στην επαρχία Henan της Κίνας και έχει ηλικία 9.000 ετών, ενώ το προηγούμενο εύρημα στο Hajji Firuz Tere του Ιράν ήταν ηλικίας 7.000 ετών, και το αμέσως προηγούμενο από αυτό, από την ίδια περιοχή ήταν ηλικίας 5.100 ετών.

Η διαδικασία της αμπελουργίας εικάζεται πως έχει τις ρίζες της στην αγροτική επανάσταση και τη μόνιμη εγκατάσταση πληθυσμών με σκοπό την καλλιέργεια, χρονολογείται δηλαδή γύρω στο 5.000 π.Χ. Από τους πρώτους γνωστούς

αμπελοκαλλιεργητές θεωρούνται οι αρχαίοι Πέρσες, οι Σημιτικοί λαοί και οι Ασσύριοι. Μεταγενέστερα οι γνώσεις αμπελουργίας και οινοποιίας μεταφέρθηκαν στους Αιγύπτιους, τους λαούς της Φοινίκης και τους πληθυσμούς της Μ. Ασίας και του Ελλαδικού χώρου. Οι Αρχαίοι Έλληνες έπιναν το κρασί αναμειγνύοντάς το με νερό, σε αναλογία συνήθως 1:3 (ένα μέρος οίνου προς τρία μέρη νερού). Η λέξη "κρασί" υποδηλώνει ακριβώς τον αναμειγμένο με νερό οίνο, ενώ "άκρατος" λεγόταν ο ανόθευτος οίνος. Διέθεταν ειδικά σκεύη τόσο για την ανάμειξη (κρατήρες) όσο και για τη ψύξη του. Η πόση κρασιού που δεν είχε αναμειχθεί με νερό ("άκρατος οίνος") θεωρείτο βαρβαρότητα και συνηθιζόταν μόνο από αρρώστους ή κατά τη διάρκεια ταξιδιών ως τονωτικό. Διαδεδομένη ήταν ακόμα η κατανάλωση κρασιού με μέλι καθώς και η χρήση μυρωδικών. Η προσθήκη αφίνθου στο κρασί ήταν επίσης γνωστή μέθοδος (αποδίδεται στον Ιπποκράτη και αναφέρεται ως "Ιπποκράτειος Οίνος") όπως και η προσθήκη ρητίνης.

Ο τρόπος παραγωγής του κρασιού σε παλαιότερες εποχές δε διέφερε ουσιαστικά από τις σύγχρονες πρακτικές. Είναι αξιοσημείωτο πως σώζονται ως τις μέρες μας κείμενα του Θεόφραστου, τα οποία περιέχουν πληροφορίες γύρω από τους τρόπους καλλιέργειας. Οι Έλληνες γνώριζαν την παλαιώση του κρασιού, την οποία επιτύγχαναν μέσα σε θαμμένα πιθάκια, σφραγισμένα με γύψο και ρετσίνα. Το κρασί εμφιαλωνόταν σε ασκούς ή σε σφραγισμένους πήλινους αμφορείς, αλειμμένους με πίσσα για να μένουν στεγανοί. Το εμπόριο των ελληνικών κρασιών απλωνόταν σε ολόκληρη τη Μεσόγειο μέχρι την ιβηρική χερσόνησο και τον Εύξεινο πόντο και αποτελούσε μία από τις σημαντικότερες οικονομικές δραστηριότητες. Σε αρκετές πόλεις υπήρχαν ειδικοί νόμοι ώστε να εξασφαλίζεται η ποιότητα του κρασιού, αλλά και ενάντια στον ανταγωνισμό και τις εισαγωγές.

Χαρακτηριστικότερο παράδειγμα αποτελεί η νομοθεσία της Θάσου, σύμφωνα με την οποία πλοία με ξένο κρασί που πλησίαζαν το νησί θα έπρεπε να δημεύονται.

Οι Ρωμαίοι ήρθαν σε επαφή με το κρασί από τους Έλληνες αποίκους και τους γηγενείς Ετρούσκους και επιδόθηκαν επίσης στην αμπελοκαλλιέργεια. Με την κατάρρευση της Ρώμης και τις μεταναστεύσεις των λαών η αμπελουργία γνώρισε περίοδο ύφεσης. Σε κάποιες περιοχές η αμπελουργία εγκαταλείφθηκε για αιώνες. Σημαντικό ρόλο στην διάσωση της οινοποιίας είχαν οι κληρικοί και μοναχοί, που χρειάζονταν το κρασί για τελετουργικούς σκοπούς. Την εποχή του Καρλομάγνου και του Μεσαίωνα, η τέχνη του κρασιού γνώρισε ξανά άνθιση.

Στο Βυζάντιο, οι μεγαλύτερες εκτάσεις γης ανήκαν στην εκκλησιαστική περιουσία και οι μοναχοί επωμίστηκαν την καλλιέργεια των αμπελιών καθώς και την παραγωγή του κρασιού. Αυτή την περίοδο μάλιστα πρέπει να εγκαταλείφθηκε και η πρακτική της ανάμειξης του κρασιού με νερό.

Στη Δύση, την ίδια περίοδο, η τέχνη του κρασιού γνώρισε μεγάλη ανάπτυξη. Το 16ο αιώνα είχε εξαπλωθεί στην Ισπανία αλλά και στη Γαλλία. Την εποχή αυτή προωθούνται και αρκετές τεχνικές καινοτομίες, όπως η χρήση γυάλινης φιάλης και φελλού. Επιπλέον γίνεται γνωστή η παρασκευή αφρώδους οίνου (όπως για παράδειγμα η σαμπάνια, που αποδίδεται στον Γάλλο βενεδικτινό μοναχό Περινιόν).

Κατηγορίες ελληνικώς v κρασιών v

Η ελεγχόμενη από την νομοθεσία και το κράτος ποιοτική κατάταξη των οίνων ξεκίνησε από

την Γαλλία, με τον όρο Appellation d' Origine Contrôlée (AOC) που μεταφράζεται σε Ελεγχόμενη Ονομασία Προέλευσης και σταδιακά επεκτάθηκε σε όλο τον κόσμο.

Η ελληνική νομοθεσία προβλέπει τέσσερεις ποιοτικές κατηγορίες κρασιών:

Επιτραπέζιοι Οίνοι (Vins de Table) : Δεν υπάρχουν περιορισμοί στις ποικιλίες και περιοχές προέλευσης των σταφυλιών και οι οινοποιοί εκμεταλλεύονται την ελευθερία αυτή για την παραγωγή αρίστων κρασιών *cuvée*.

Τοπικοί Οίνοι (Regional Wines): Τα σταφύλια προέρχονται από μία συγκεκριμένη γεωγραφική περιοχή, η οποία έχει χαρακτηριστεί ως οινοπαραγωγική περιοχή (π.χ. Τοπικός Οίνος Ηρακλείου, Τοπικός Οίνος Αγίου Όρους, Τοπικός Οίνος Πελοποννήσου, Τοπικός Οίνος Θεσσαλίας, κ.λπ.)

Οίνοι Ονομασίας Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας (Ο.Π.Α.Π./ V.Q.P.R.D.) : Πρόκειται για οίνους ανωτέρας ποιότητας, που προέρχονται από συγκεκριμένες τοποθεσίες, ποικιλίες σταφυλιών και τρόπο παραγωγής. Η ελληνική νομοθεσία έχει προσδιορίσει 27 μικρές οινοπαραγωγικές περιοχές προέλευσης ποιοτικών οίνων, όπως π.χ. Νεμέα, Πάτρα, Μαντινεία, Νάουσα, Γουμένισσα, Σάμος, Λήμνος, Ρόδος, Πεζά, Αρχάνες, Ραψάνη, κ.λπ. Τα κρασιά αυτά φέρουν στο στόμιο κρατική, αριθμημένη, κόκκινη ταινία. Ο όρος Ονομασία Προέλευσης που έχει αναγνωριστεί ως κοινόχρηστο εμπορικό όνομα των οίνων μιας περιοχής όταν αυτά πληρούν ορισμένους όρους, οι οποίοι καθορίζουν:

- Τη ζώνη παραγωγής του οίνου,
- Την ποικιλιακή σύνθεση του αμπελώνα,
- Τις καλλιεργητικές, τεχνικές,
- Τις μεθόδους οινοποίησης,
- Τον ελάχιστο αλκοολικό τίτλο,
- Τη στρεμματική απόδοση.

Οίνοι Ελεγχόμενης Ονομασίας Προελεύσεως (Ο.Π.Ε./AOC) : Πρόκειται για φυσικούς γλυκείς οίνους ποιότητας συγκεκριμένων ποικιλιών σταφυλιών και περιοχών (π.χ. Μαυροδάφνη Πατρών, Μοσχάτος Ρίου, Μοσχάτος Σάμου, κ.λπ.). Τα κρασιά αυτά φέρουν στο στόμιο κρατική, αριθμημένη, μπλε ταινία.

Λοιποί Τύποι / Είδη Κρασιών:

RESERVE – ΕΠΙΛΕΓΜΕΝΟΣ: Οίνοι Ο.Π.Ε. και Ο.Π.Α.Π. με παλαίωση τουλάχιστον 3 έτη οι ερυθροί, 2 έτη οι λευκοί.

GRAND RESERVE: Οίνοι Ο.Π.Α.Π. με παλαίωση τουλάχιστον επί 4 έτη οι ερυθροί, 3 έτη οι λευκοί. **CAVA**: Επιτραπέζιοι οίνοι με παλαίωση τουλάχιστον 3 έτη οι ερυθροί, 2 έτη οι λευκοί.

PETΣΙΝΑ ονομασία κατά παράδοση: Επιτραπέζιος λευκός ξηρός οίνος συγκεκριμένης περιοχής, π.χ. Αττικής, Βοιωτίας, Εύβοιας, από τις ποικιλίες Σαββατιανό και Ροδίτη, με χαρακτηριστική γεύση ρητινης πεύκου.

Τύποι ελληνικών ν κρασιών ν

Οι τύποι των κρασιών προέρχονται από 3 βασικά τους χαρακτηριστικά:

Το Χρώμα : Βάσει του χρώματος, τα κρασιά κατατάσσονται σε Λευκά, Ροζέ και Ερυθρά. Το χρώμα του κρασιού προέρχεται τόσο από το χρώμα των σταφυλιών όσο και από τις μεθόδους οινοποίησης. Είναι δυνατόν, όμως, να έχουμε λευκά κρασιά από κόκκινα σταφύλια.

Την Περιεκτικότητα σε Σάκχαρα : Ανάλογα με την περιεκτικότητά τους σε σάκχαρα, τα κρασιά διακρίνονται σε ξηρά, ημίξηρα, ημίγλυκα και γλυκά. Η νομοθεσία ορίζει επακριβώς την απαιτούμενη περιεκτικότητα σε σάκχαρα, για να χαρακτηριστεί ένα κρασί ξηρό ή ημίξηρο κλπ.

Την Περιεκτικότητα σε Διοξείδιο του Άνθρακα: Ανάλογα με την περιεκτικότητά τους σε διοξείδιο του άνθρακα, τα κρασιά χαρακτηρίζονται ήσυχα (απλά), ημιαφρώδη και αφρώδη. Ανάλογα με την προέλευση του διοξειδίου του άνθρακα διακρίνουμε τα Φυσικά αφρώδη κρασιά, στα οποία το διοξείδιο του άνθρακα προέρχεται από την αλκοολική ζύμωση και έχει διατηρηθεί στο κρασί, και τα Ανθρακούχα, στα οποία έχει προστεθεί εκ των υστέρων.

Ξενάκη Δήμητρα, PhD in Molecular & Structural Chemistry of Foods



[Κατεβάστε τη σχετική βιβλιογραφία](#)