



Οινολογία I

Τύποι Οίνων

Τύποι Οίνων

Σχετικά με το χρώμα

- **Λευκά ,**
- **Ροζέ και**
- **Ερυθροί οίνοι.**

Πρόκειται για χαρακτηριστικό που εξαρτάται από το είδος του σταφυλιού και το είδος της οινοποίησης.

Τύποι Οίνων

Σχετικά με τα σάκχαρα

- Ξηρός: $\Sigma < 4$ g/L,
- Ημίξηρος: $\Sigma = 4-12$ g/L,
- Ημίγλυκος: $\Sigma = 25-40$ g/L,
- Γλυκός: $\Sigma > 40$ g/L συνήθως 100-200 g/L

Σημειώνεται ότι από 17 g/L σάκχαρα προκύπτει περίπου 1 αλκοολικός βαθμός.

Η γλυκύτητα οφείλεται στα σάκχαρα που παραμένουν αζύμωτα εάν διακοπεί η αλκοολική ζύμωση.

Η διακοπή μπορεί να είναι φυσική, όπως στην περίπτωση των φυσικώς γλυκών οίνων (Vins Naturellement Doux), ενώ στα Vins de Liqueur η διακοπή της ζύμωσης πραγματοποιείται με την προσθήκη αλκοόλης.

Τύποι Οίνων

Σχετικά με το διοξείδιο του άνθρακα

- Οι οίνοι ανάλογα με την περιεκτικότητά τους σε διαλυμένο διοξείδιο του άνθρακα, διακρίνονται σε **ήσυχους, ημιαφρώδεις και αφρώδεις**.
- Το αέριο μπορεί να **προέρχεται από την αλκοολική ζύμωση** και να έχει διατηρηθεί στον οίνο (**φυσικώς αφρώδεις οίνοι**) είτε να έχει **προσθεθεί εκ των υστέρων** (**τεχνητώς αφρώδεις οίνοι**).
- Το διοξείδιο του άνθρακα μπορεί να υπάρχει μέχρι 2 g/L υπό ατμοσφαιρική πίεση, ήσυχο (δεν εμφανίζει αναβρασμό).

Τύποι Οίνων

Σχετικά με το διοξείδιο του άνθρακα

- >2 g/L υπό ατμοσφαιρική πίεση, και με το άνοιγμα προκαλεί αναβρασμό.
- $\text{CO}_2 = 0$, επίπεδη γεύση χωρίς φρεσκάδα,
- $\text{CO}_2 = 300$ mg/L, δροσερή γεύση και μείωση αρωματικότητας,
- $\text{CO}_2 = 600$ mg/L, αυξάνει η οξύτητα και μειώνεται περαιτέρω η αρωματικότητα,
- $\text{CO}_2 > 1200$ mg/L, γίνεται αντιληπτό από το μούδιασμα που προκαλεί στο άκρο της γλώσσας.
- Ημιαφρώδες (σπινθηροβόλο): Πίεση 1-2,5 bars (2 bars ισοδυναμούν με περίπου 6g/L CO_2)
- Αφρώδες: Πίεση > 3 bars (20 °C).

Τύποι Οίνων

- Η ελληνική νομοθεσία προβλέπει δύο βασικές κατηγορίες οίνου, τους Οίνους Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (Π.Ο.Π.) και τους Επιτραπέζιους Οίνους. (Εφημερίδα της Κυβερνήσεως της Ελληνικής Δημοκρατίας, 2016)
- Στην πρώτη κατηγορία συμπεριλαμβάνονται οι πρώην οίνοι Ο.Π.Α.Π. (Ονομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας) και οι Ο.Π.Ε. (Ονομασία Προέλευσης Ελεγχόμενη).

Τύποι Οίνων

➤ Με πρωταρχικό στόχο να προστατευτούν οι ιστορικές οινοπαραγωγικές περιοχές της Ελλάδας και οι ποικιλίες τους, οριοθετήθηκαν γεωγραφικές ζώνες με κάποιες αυστηρές δεσμεύσεις για τους οίνους που θα παραχθούν από αυτές.

➤ Οι βασικότερες εξ αυτών είναι:

- 1. Η ποιότητα και τα χαρακτηριστικά του κρασιού να οφείλονται αποκλειστικά στο ιδιαίτερο γεωγραφικό περιβάλλον.**
- 2. Τα σταφύλια από τα οποία παράγεται να προέρχονται αποκλειστικά μέσα από τη γεωγραφική αυτή ζώνη.**
- 3. Το οινοποιείο να βρίσκεται, επίσης, στη συγκεκριμένη γεωγραφική ζώνη.**
- 4. Οι ποικιλίες να είναι συγκεκριμένες σε κάθε γεωγραφική ζώνη, ακόμα, σε πολλές περιπτώσεις, και ως προς την αναλογία τους και ως προς τα τεχνικά χαρακτηριστικά οινοποίησής τους.**
- 5. Τα κρασιά τους υποχρεούνται να φέρουν στο στόμιό τους ενδεικτική ταινία ασφαλείας.**
- 6. Υποχρεούνται να κυκλοφορούν στο εμπόριο μόνο σε γυάλινη φιάλη και να έχουν πώμα φελλού**

Τύποι Οίνων

Στους Επιτραπέζιους Οίνους υπάγονται οι:

- Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης (οι πρώην “Τοπικοί Οίνοι”): Οι οίνοι Π.Γ.Ε. χωρίζονται σε τρία επίπεδα, τα οποία καθορίζονται από το γεωγραφικό τους εύρος: α. Διαμερισμάτων, β. Περιφερειακών Ενοτήτων και γ. Περιοχών.
- Οίνοι Όνομασίας κατά Παράδοση : Συνυπολογίζονται μόνο 2 τύποι κρασιών. Η παραδοσιακή Βερντέα Ζακύνθου και η ρετσίνα.
- Απλοί Επιτραπέζιοι Οίνοι: Χαρακτηρίζονται όλα τα υπόλοιπα εμφιαλωμένα κρασιά που κυκλοφορούν στο εμπόριο, χωρίς βέβαια να υστερούν σε ποιοτικούς ελέγχους, υγειονομικούς και τεχνικούς.

Τύποι Οίνων

Νομοθετικά, επίσης, είναι κατοχυρωμένες και κάποιες άλλες ενδείξεις που βλέπουμε πάνω στις ετικέτες των κρασιών.

- Reserve: Χαρακτηρίζονται τα κρασιά Π.Ο.Π. και Ο.Π.Ε. με παλαίωση τουλάχιστον τριών ετών για τα ερυθρά και δύο ετών για τα λευκά.
- Grand Reserve: Όταν η παλαίωσή τους είναι τουλάχιστον τέσσερα έτη για τα ερυθρά και τρία έτη για τα λευκά.
- Cava: Η ένδειξη Cava αφορά τους Π.Γ.Ε. οίνους, όταν αυτοί έχουν υποστεί παλαίωση τριών ετών για τα ερυθρά και δύο ετών για τα λευκά.

Τύποι Οίνων

Οίνοι Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΠΟΠ)

PDO= Protected Designation of Origin

➤ Η ένδειξη «**Ονομασία Προέλευσης**» σε μια φιάλη, υποδεικνύει την παραγωγή και εμφιάλωση του οίνου σε συγκεκριμένη αμπελουργική περιοχή βάσει συγκεκριμένων προδιαγραφών.



Τύποι Οίνων

➤ Σε αυτά το τοπωνύμιο έχει αναγνωριστεί ως εμπορικό όνομα των κρασιών, όταν πληρούνται:

- ✓ η ζώνη αμπελοκαλλιέργειας και μερικώς και οινοποίησης,
- ✓ η ποικιλιακή σύνθεση του αμπελώνα,
- ✓ οι καλλιεργητικές τεχνικές
- ✓ οι μέθοδοι οινοποίησης
- ✓ ο ελάχιστος αλκοολικός βαθμός
- ✓ η στρεμματική απόδοση (< 1200 κιλά ανά στρέμμα)

Οίνοι ΠΟΠ

- Οι περιοχές παραγωγής των οίνων ΠΟΠ είναι στην ουσία οι **ιστορικές αμπελουργικές και οινοπαραγωγικές περιοχές της Ελλάδας**
- Οι οίνοι ΠΟΠ χρησιμοποιούν συνιστώμενες για την περιοχή ποικιλίες, που στην πλειοψηφία τους είναι γηγενείς και πρέπει να οινοποιούνται απαραίτητα (σε οινοποιεία) εντός της αμπελουργικής τους ζώνης.
- Όμως, η ωρίμανση σε βαρέλια, η εμφιάλωση και η αναγωγική παλαίωση, εκτός από ελάχιστες εξαιρέσεις επιτρέπεται να γίνεται σε εγκαταστάσεις εκτός ζώνης.

Οι Οίνοι ΠΟΠ της Ελλάδας και οι ποικιλίες οιναμπέλου είναι:

- ΠΟΠ Αγκιάλος: Ροδίτης, Σαββατιανό (λευκές)
- ΠΟΠ Αμύνταιο: Ξινόμαυρο (ερυθρή)
- ΠΟΠ Αρχάνες: Κοτσιφάλι, Μαντηλαριά (ερυθρές)
- ΠΟΠ Γουμένισσα: Ξινόμαυρο, Νεγκόσκα (ερυθρές)
- ΠΟΠ Δάφνες: Λιάτικο (ερυθρή)
- ΠΟΠ Ζίτσα: Ντεμπίνα (λευκή)
- ΠΟΠ Λήμνος: Μοσχάτο Αλεξανδρείας (λευκή), Λημνιό ή Καλαμπάκι (ερυθρή)
- ΠΟΠ Μαντίνεια: Μοσχοφίλερο, Ασπρούδες (λευκές)
- ΠΟΠ Μαυροδάφνη Κεφαλονιάς: Μαυροδάφνη, Κορινθιακή (ερυθρές)

Οι Οίνοι ΠΟΠ της Ελλάδας και οι ποικιλίες οιναμπέλου είναι:

- ΠΟΠ Μαυροδάφνη Πατρών: Μαυροδάφνη, Κορινθιακή (ερυθρές)
- ΠΟΠ Μεσενικόλα: Μαύρο Μεσενικόλα, Carignan, Syrah (ερυθρές)
- ΠΟΠ Μονεμβασιά- Malvasia: Μονεμβασιά τουλάχιστον 51%, Ασύρτικο, Ασπρούδες, Κυδωνίτσα
- ΠΟΠ Μοσχάτος Κεφαλονιάς: Μοσχάτο λευκό
- ΠΟΠ Μοσχάτος Λήμνου: Μοσχάτο Αλεξανδρείας (λευκή)
- ΠΟΠ Μοσχάτος Πατρών: Μοσχάτο λευκό
- ΠΟΠ Μοσχάτος Ρίου Πατρών: Μοσχάτο λευκό
- ΠΟΠ Μοσχάτος Ρόδου: Μοσχάτο λευκό, Μοσχάτο Trani (λευκή)
- ΠΟΠ Νάουσα: Ξινόμαυρο (ερυθρή)
- ΠΟΠ Νεμέα: Αγιωργίτικο (ερυθρή)

Οι Οίνοι ΠΟΠ της Ελλάδας και οι ποικιλίες οιναμπέλου είναι:

- ΠΟΠ Πάρος: Μονεμβασιά (λευκή), Λιάτικο, Μανδηλαριά (ερυθρή)
- ΠΟΠ Πάτρα: Ροδίτης (λευκή)
- ΠΟΠ Πεζά: Βηλάννα, Θραψαθήρι (λευκή), Λιάτικο, Μανδηλαριά (ερυθρές)
- ΠΟΠ Πλαγιές Μελιτώννα: Αθήρι, Ασύρτικο, Ροδίτης (λευκές) και Λημνιό, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon (ερυθρές)
- ΠΟΠ Ρόδος: Αθήρι (λευκή), Μανδηλαριά (ερυθρή)
- ΠΟΠ Ρομπόλα: Ρομπόλα (λευκή)
- ΠΟΠ Σάμος: Μοσχάτο λευκό
- ΠΟΠ Σαντορίνη: Ασύρτικο, Αηδάνι, Αθήρι
- ΠΟΠ Σητεία: Λιάτικο, Μανδηλαριά (ερυθρές)

Ροδίτης- λευκή



Από τις πιο διαδεδομένες γηγενείς ποικιλίες της Ελλάδας (καλλιεργείται κυρίως στη **ΒΔ Πελοπόννησο, Αττική, Βοιωτία, Εύβοια, Θεσσαλία, Μακεδονία και Θράκη**)

Από Ροδίτη παράγονται επίσης οι ΠΟΠ Αγχιάλος (με Σαββατιανό) και Πλαγιές Μελίτωνα (με Αθήρι & Ασύρτικο), αρκετοί Τοπικοί (Αναβυσσιώτικος, Αττικός, Αγιορείτικος, Πελοποννησιακός, Μακεδονικός, Θεσσαλικός κ.α.), επιτραπέζιοι οίνοι και Ρετσίνες

Ξινόμαυρο- ερυθρή



Ποικιλία καθαρά
Μακεδονική που
δεν καλλιεργείται
νοτιότερα του
Ολύμπου

- **ΠΟΠ Νάουσα** όπου παράγεται Ξηρός, Ημίξηρος και ημίγλυκος ερυθρός οίνος
- **ΠΟΠ Γουμένισσα** με τουλάχιστον 20% Νεγκόσκα και παλαίωση σε ξύλο βελανιδιάς για 12 τουλάχιστον μήνες
- **ΠΟΠ Αμύνταιο** όπου παράγεται Ξηρός, Ημίξηρος ερυθρός, αφρώδης ροζέ ξηρός και ημίγλυκος οίνος
- **ΠΟΠ Ραψάνη** μαζί με Κρασάτο και Σταυρωτό

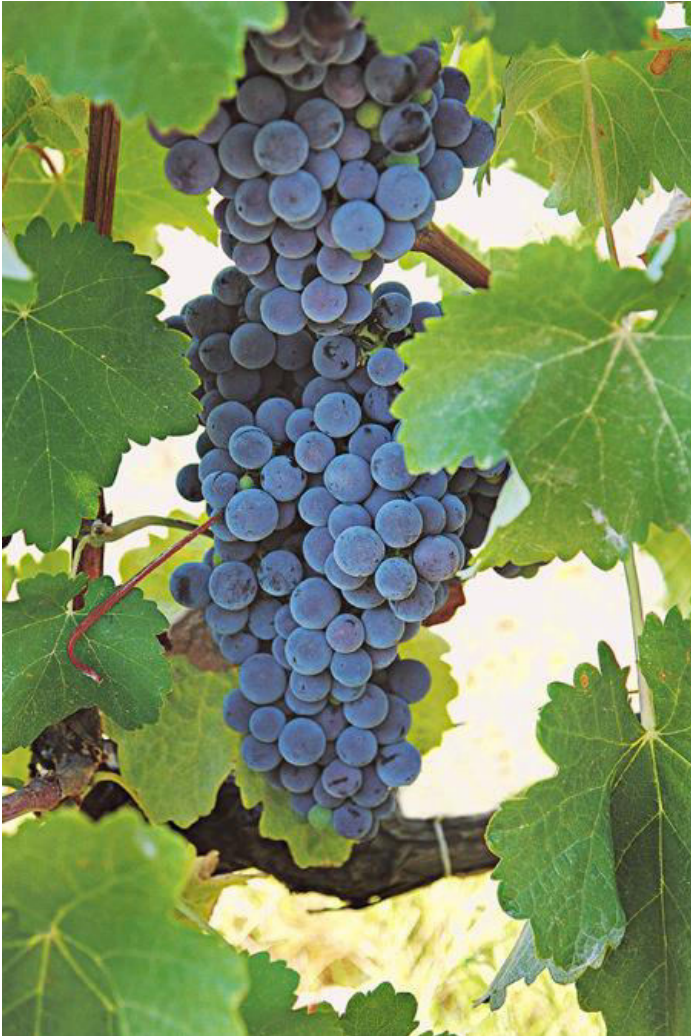
Κοτσιφάλι- ερυθρή



Οίνοι ΠΟΠ Πεζά και Αρχάνες (με Μανδηλαριά),
Τοπικός Λασιθιώτικος, Ηρακλειώτικος,
Κρητικός, και Επιτραπέζιος

Νομοί Κρήτης κυρίως Ηρακλείου
(Πεζά, Αρχάνες)

Μανδηλαριά- ερυθρή



Γηγενής ερυθρή ποικιλία του αιγιοπελαγίτικου χώρου (Πάρος, Θήρα, Δωδεκάνησα, Κρήτη) και Ν. Ελλάδας

Συμμετέχει στους ερυθρούς οίνους **ΠΟΠ Πεζιά**, **ΠΟΠ Αρχάνες** (Κρήτη), **ΠΟΠ Πάρος**, και εξ ολοκλήρου στον ερυθρό οίνο **ΠΟΠ Ρόδος**

Σήμερα συμμετέχει σε μεγάλο αριθμό ερυθρών, ροζέ, και επιδόρπιων κρασιών, με ισχυρή ταυτότητα, αν και τα δείγματα μονοποικιλιακών από μανδηλαριά είναι σπάνια

Νεγκόσκα- ερυθρή



Γηγενής ποικιλία της Γουμένισσας.
Με το ξινόμαυρο παράγουν τον
οίνο **ΠΟΠ Γουμένισσα**

Έτσι, συμπληρώνοντας το ξινόμαυρο,
δίνει μοναδικού χαρακτήρα ερυθρά
και ροζέ κρασιά (σε ελάχιστα ροζέ
συναντάται και ως η μόνη ποικιλία)

Λιάτικο- ερυθρή



Ερυθρή ποικιλία κυρίως της Κρήτης

Οίνος **ΠΟΠ Σητείας, Δαφνών,**
Τοπικός οίνος Λασηθιώτικος,
Ηρακλειώτικος, Κρητικός καθώς
και Επιτραπέζιος οίνος

Ντεμπίνα- λευκή



Σήμερα, η περιοχή έχει ΠΟΠ μόνο για τα λευκά ξηρά κρασιά από Ντεμπίνα, η οποία καλλιεργείται σε 6 χωριά που περιλαμβάνονται στην αμπελουργική ζώνη: Ζίτσα, Πρωτόπαπα, Καρίτσα, Λιγοψιά, Κληματιά, Γαβρίσιοι

Δίνει λευκά κρασιά ξηρά, ξηρά ημιαφρώδη και ημίγλυκα ημιαφρώδη, μέτριας οξύτητας, πλούσια αρωματικά.

Εικάζεται ότι έχει ιταλική καταγωγή, και καλλιεργείται κυρίως στην **περιοχή της Ζίτσας**

Μοσχάτο Αλεξανδρείας- λευκή



Καλλιεργείται στα **Ιόνια νησιά** και τη **Β. Ελλάδα**, αλλά κυρίως στη **Λήμνο**

Συμμετέχει στην παραγωγή **ΠΟΠ Μοσχάτος Λήμνου** και **ΠΟΠ Λήμνος**, και πολλών τοπικών

Μοσχάτο λευκό- λευκή



Εκλεκτή λευκή ποικιλία της
Σάμου(~16.000 στρ.) &
της περιοχής **Πατρών**

Αρχαία ποικιλία της Ανατολικής
Μεσογείου

Μοσχοφίλερο- λευκή



Από τις πιο διαδεδομένες ποικιλίες και συναντάται **μόνο στην Ελλάδα**

Εκλεκτή πελοποννησιακή ποικιλία που καλλιεργείται κυρίως στο οροπέδιο της Μαντινείας σε υψόμετρο ~600 m, αλλά και σε Ηλεία, Αρκαδία, Μεσσηνία, Λακωνία, και τα Ιόνια νησιά

Οι αμπελώνες της Μαντινείας (**ΠΟΠ Μαντινεία**) δίνουν λευκά ξηρά κρασιά με υψηλή οξύτητα, ελαφρά αρωματικά, με δροσερή φρουτώδη γεύση,

Είναι ποικιλία που μπορεί να παίξει πρωταγωνιστικό ρόλο στην παγκόσμια οινική σκηνή, μαζί και με άλλες χαρακτηριστικές ποικιλίες του Ελλαδικού χώρου

Μαυροδάφνη- ερυθρή



Από τις πιο γνωστές ποικιλίες του ελληνικού αμπελώνα, η **Μαυροδάφνη**, καλλιεργείται κυρίως στο **Ν. Αχαΐας** και στην **Κεφαλλονιά**

Η **Vin de Liqueur**, κατηγορία όπου ανήκουν τα συγκεκριμένα κρασιά, αναφέρεται σε οίνους που έχουν **15,5% -18%** αλκοολικούς βαθμούς από τους οποίους ένα μέρος έχει προέλθει από φυσική αλκοολική ζύμωση

Η Μαυροδάφνη συμμετέχει και στην παραγωγή ξηρών οίνων με ανάμιξη με Cabernet Sauvignon, Αγιωργίτικο και Ρεφόσκο

Είναι ιδανική για την παραγωγή **ερυθρών γλυκών οίνων παλαίωσης** και η ωρίμασή τους σε δρύινα βαρέλια ελέγχεται εκ νόμου και έχει διάρκεια τουλάχιστον **δύο χρόνια**

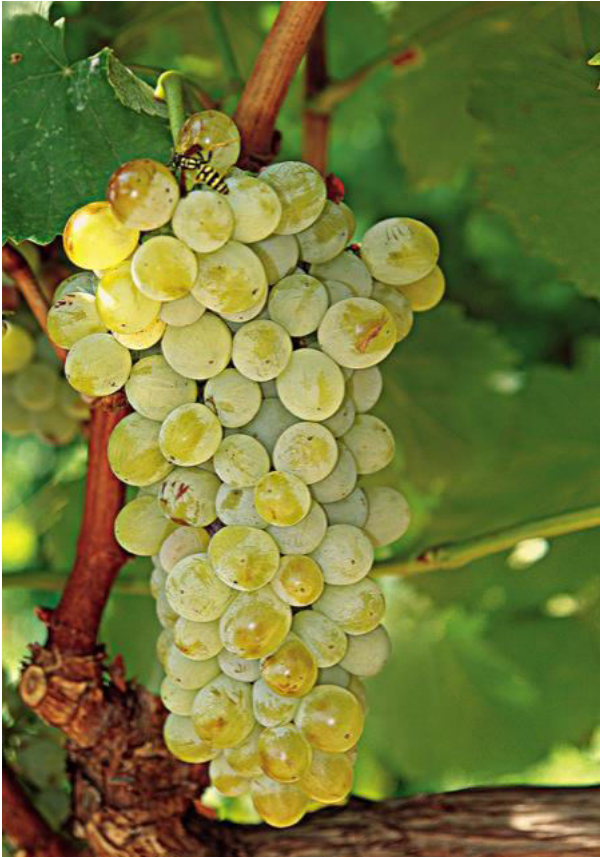
Μαύρο Μεσενικόλα- ερυθρή



Ερυθρή ποικιλία που καλλιεργείται στα τρία χωριά του δήμου Πλαστήρα, του **Ν. Καρδίτσας, Μεσενικόλα, Μοσχάτο και Μορφοβούνι.**

Με ανάμιξη με τις διεθνείς -μη γηγενείς-ποικιλίες Syrah και Carignan 30% παράγεται το κρασί ΠΟΠ Μεσενικόλα

Ασύρτικο- λευκή



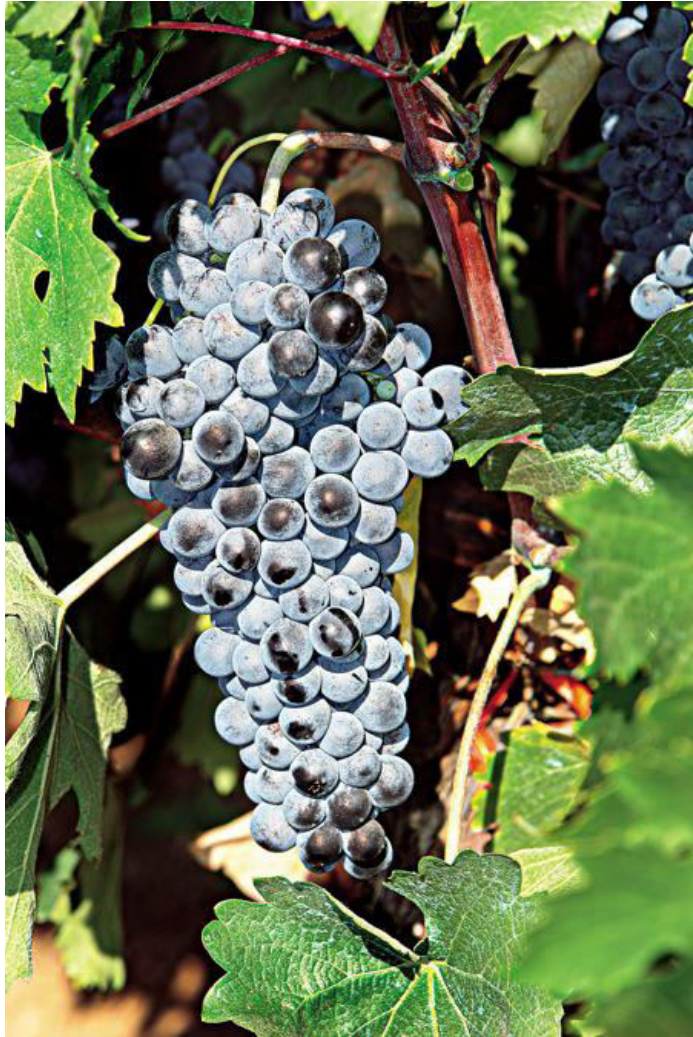
Η εκπληκτικότερη ποικιλία του μεσογειακού αμπελώνα για παραγωγή πολλών τύπων οίνου εξαιρετικής ποιότητας

Η κυριότερη ποικιλία της **Σαντορίνης**

Άλλες περιοχές: Κυκλάδες, Πελοπόννησος, Στερεά Ελλάδα (Αττική, Βοιωτία), Θεσσαλία (Τύρναβος), Μακεδονία (Θεσσαλονίκη, Χαλκιδική) κ.α.

**Οίνοι ΠΟΠ Σαντορίνη, ΠΟΠ Πλαγιές
Μελίτωνα**

Αγιωργίτικο- ερυθρή

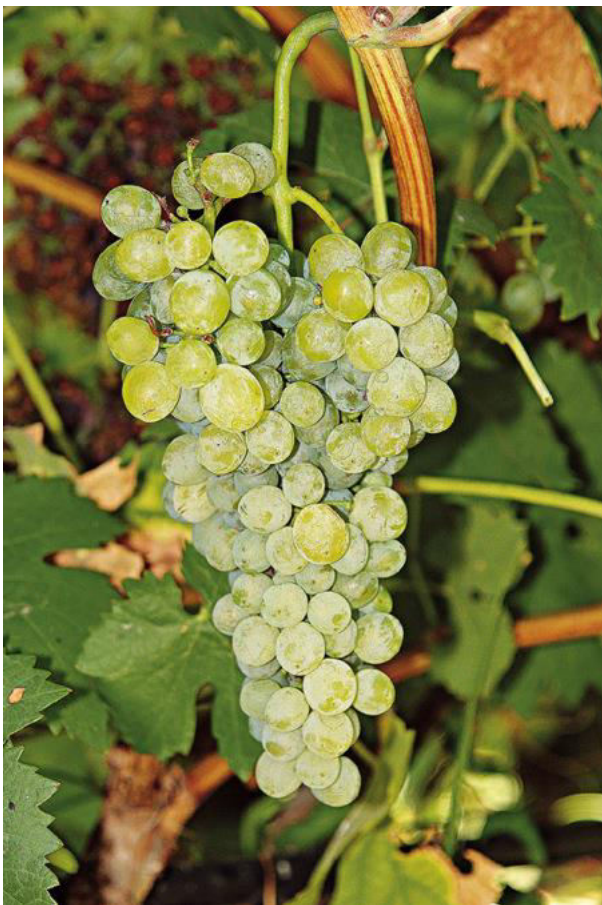


Η ποικιλία **Αγιωργίτικο** (**Μαύρο** ή **Μαυρούδι Νεμέας**), είναι από τις πιο εκλεκτές και πλούσιες σε χρώμα ελληνικές ποικιλίες με προέλευση τη **Νεμέα**

Απαντάται σε πολλά αμπελουργικά διαμερίσματα της Πελοποννήσου (Κορινθία, Αργολίδα, Μεσσηνία), τη Στερεά Ελλάδα, τη Θεσσαλία και την Εύβοια

Οίνος **ΠΟΠ Νεμέα**

Μονεμβασιά- λευκή



Στην Πάρο όπου παράγεται **λευκός ξηρός οίνος ΠΟΠ** και ο **ερυθρός ΠΟΠ Πάρος** στον οποίο συμμετέχει και η ποικιλία **Μανδηλαριά**

Λευκή ποικιλία που καλλιεργείται στις Κυκλάδες και κυρίως στην **Πάρο**

Αθήρι- λευκή



Από τις παλαιότερες ποικιλίες του
αιγαιοπελαγίτικου χώρου

Καλλιεργείται κυρίως σε
**Κυκλάδες, Δωδεκάνησα και
Κρήτη**

Έχει επεκταθεί στην Στερεά
Ελλάδα, και Β. Ελλάδα

Χρησιμοποιείται κυρίως για την παραγωγή **λευκών ξηρών οίνων αλλά δίνει και
για γλυκά και αφρώδη κρασιά, μόνο ή σε συνδυασμό με άλλες ποικιλίες**

Συμμετέχει στους οίνους:

Γλυκό & ξηρό οίνο **ΠΟΠ Σαντορίνη μαζί με Ασύρτικο και Αηδάνι**

Στον **ΠΟΠ Ρόδου**

Λημνιό- ερυθρή



Αρχαία γηγενής ποικιλία που καλλιεργείται στη **Λήμνο**

Απαντάται σε όλη τη **Β/Α Ελλάδα** και κυρίως στην **Χαλκιδική**, τη **Λήμνο** και τα **νησιά των Σποράδων**

Από την ποικιλία αυτή παράγονται ερυθροί, ροζέ και λευκοί ξηροί οίνοι ως επί το πλείστον επιτραπέζιοι

Από Λημνιό με τις έγχρωμες γαλλικές ποικιλίες Cabernet Sauvignon και Cabernet franc παράγεται στη Χαλκιδική ο οίνος ΠΟΠ Πλαγιές Μελιτώννα

Ρομπόλα- λευκή



Είναι λευκή εκλεκτή ποικιλία από την οποία παράγεται λευκός οίνος ισορροπημένος, υψηλής ποιότητας, που έρχεται στην αγορά εμφιαλωμένος με την ονομασία προέλευσης **«Ρομπόλα Κεφαλληνίας»**

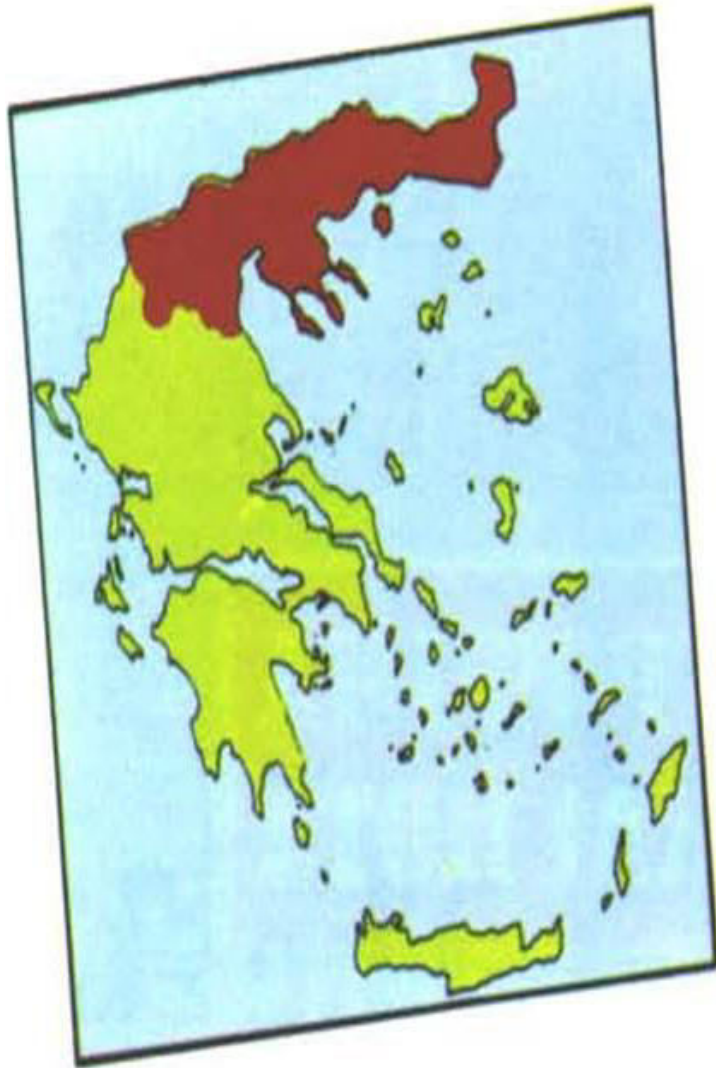
Βηλάννα- λευκή



**Από Βηλάννα παράγεται ο λευκός
ξηρός οίνος ΠΟΠ "Πεζά»**

**Λευκή ποικιλία που καλλιεργείται
στην Κρήτη, κυρίως στο Ν.
Ηρακλείου και Λασιθίου**

Οίνοι ΠΟΠ Μακεδονίας- Θράκης



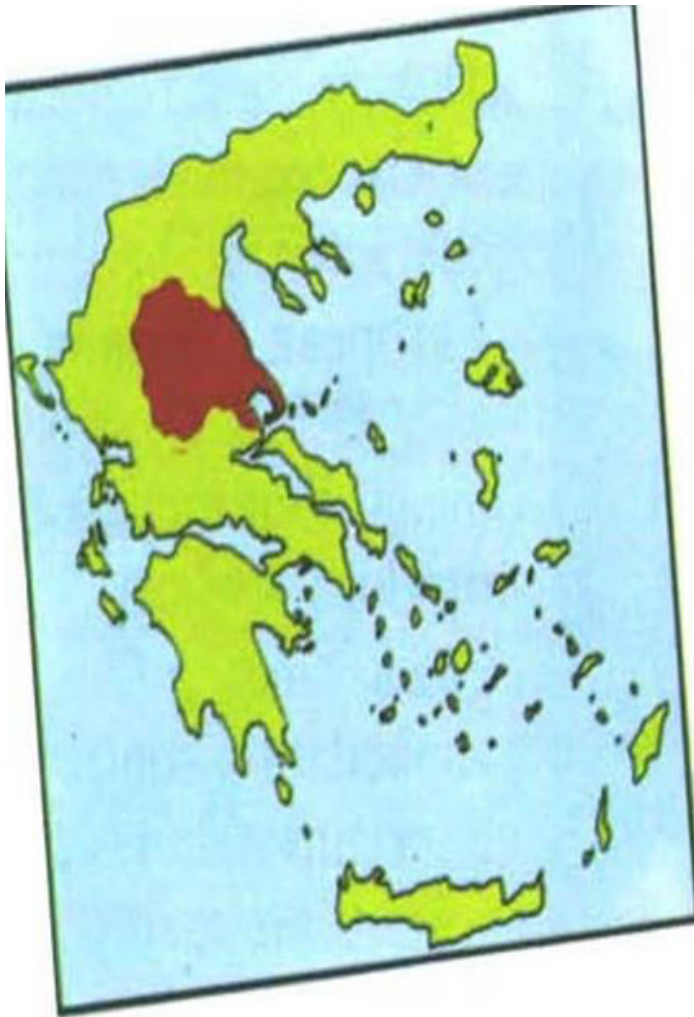
1. ΑΜΥΝΤΑΙΟΝ

2. ΓΟΥΜΕΝΙΣΣΑ

3. ΝΑΟΥΣΑ

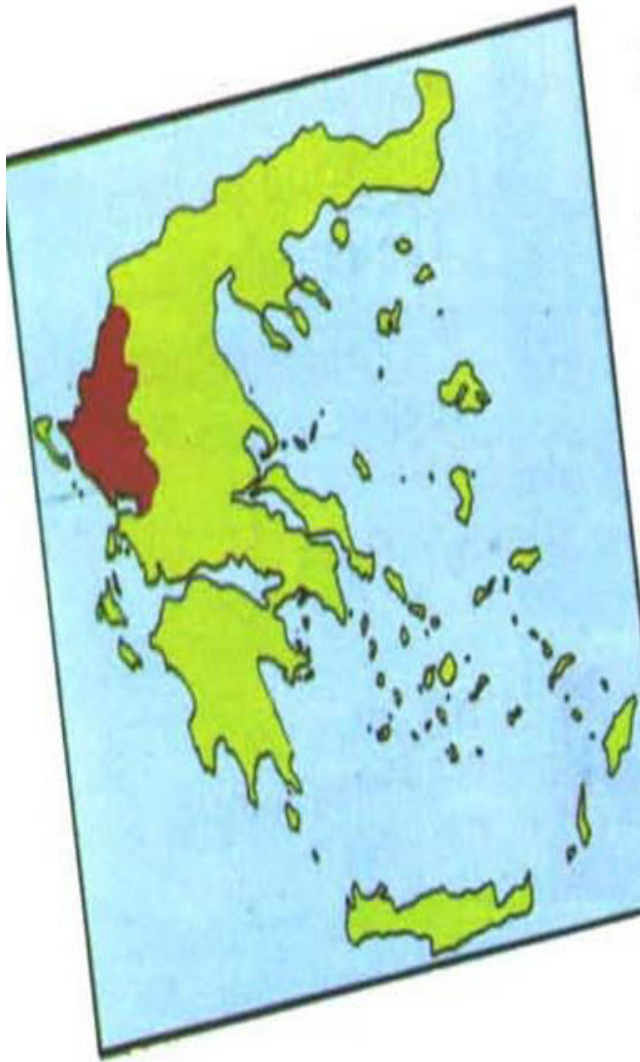
4. ΠΛΑΓΙΕΣ ΜΕΛΙΤΩΝΟΣ

Οίνοι ΠΟΠ Θεσσαλίας



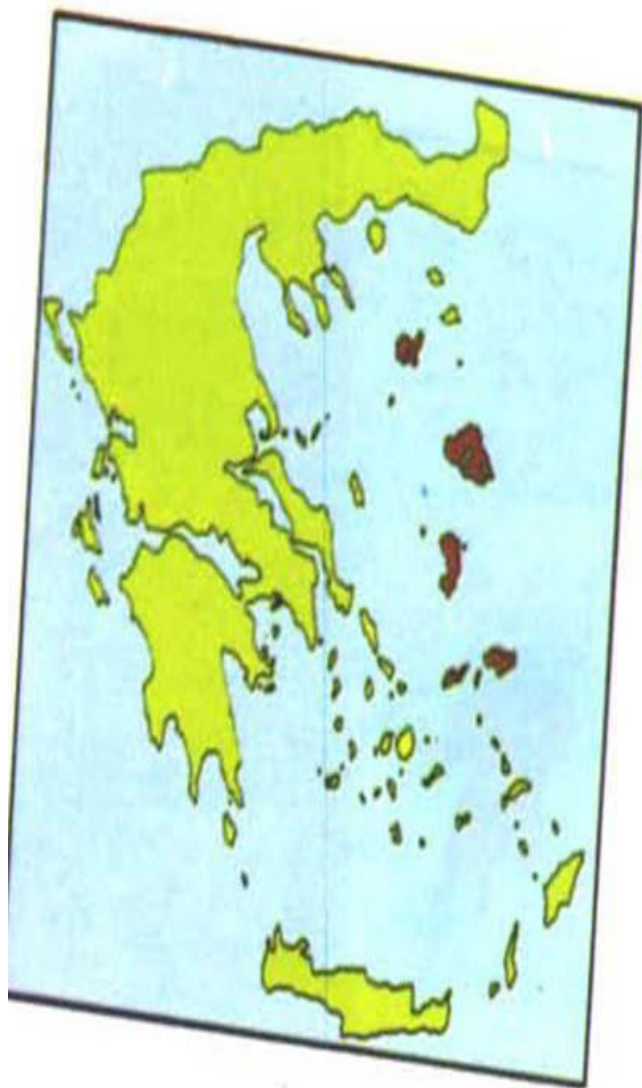
1. ΑΓΧΙΑΛΟΣ
2. ΡΑΨΑΝΗ
3. ΜΕΣΕΝΙΚΟΛΑ

Οίνοι ΠΟΠ Ήπειρος



1. ΖΙΤΣΑ

Οίνοι ΠΟΠ Βορείου Νησιά Αιγαίου



1. ΛΗΜΝΟΣ

2. ΜΟΣΧΑΤΟΣ ΛΗΜΝΟΥ

3. ΣΑΜΟΣ

Οίνοι ΠΟΠ Κυκλάδων Νήσων



1. ΠΑΡΟΣ
2. ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ

Οίνοι ΠΟΠ Δωδεκάνησων



1. ΡΟΔΟΣ

2. ΜΟΣΧΑΤΟΣ ΡΟΔΟΥ

Οίνοι ΠΟΠ Πελοποννήσου



1. ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ

2. ΝΕΜΕΑ

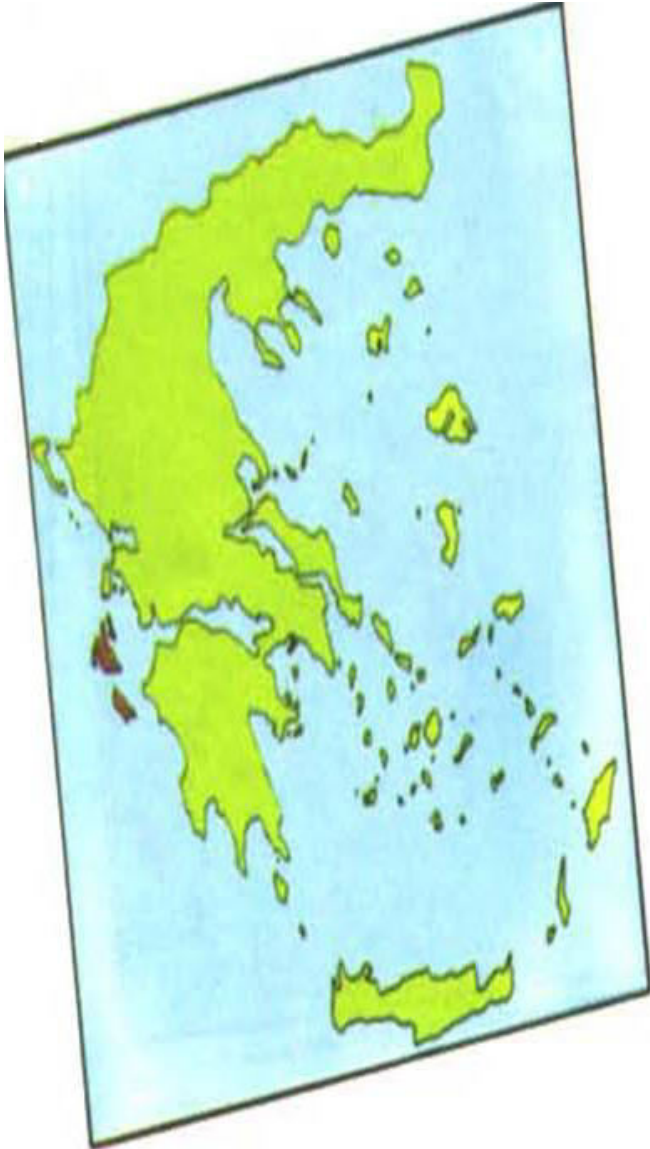
3. ΠΑΤΡΑ

4. ΜΑΥΡΟΔΑΦΝΗ ΠΑΤΡΩΝ

5. ΜΟΣΧΑΤΟΣ ΠΑΤΡΩΝ

6. ΜΟΣΧΑΤΟΣ ΡΙΟΥ

Οίνοι ΠΟΠ Νησιά Ιονίου



1. ΡΟΜΠΟΛΑ ΚΕΦΑΛΛΗΝΙΑΣ

2. ΜΑΥΡΟΔΑΦΝΗ ΚΕΦΑΛΛΗΝΙΑΣ

3. ΜΟΣΧΑΤΟΣ ΚΕΦΑΛΛΗΝΙΑΣ

Οίνοι ΠΟΠ Κρήτης



1. ΑΡΧΑΝΑΙ
2. ΔΑΦΝΕΣ
3. ΠΕΖΑ
4. ΣΗΤΕΙΑ
5. ΧΑΝΔΑΚΑΣ- CANDIA

Τύποι Οίνων

Οίνοι με Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (Π.Γ.Ε)

PGI= Protected Geographical Indication

- Οι οίνοι ΠΓΕ παράγονται όπως και οι οίνοι ΠΟΠ από νομοθετικά καθορισμένες περιοχές και από οινοποιεία εντός των περιοχών
- Όμως δεν είναι πλήρως καθορισμένες οι ποικιλιακές συνθέσεις που χρησιμοποιούνται στην παραγωγή των οίνων ΠΓΕ



Οίνοι ΠΓΕ

- Η στρεμματική απόδοση των αμπελώνων ελέγχεται, όπως και τα βασικά στοιχεία παραγωγής των οίνων.
- Όμως δεν υπάρχει απαίτηση για κατάταξη των οίνων
- Οι ελληνικοί οίνοι ΠΓΕ περιλαμβάνουν τους τοπικούς οίνους που ίσχυαν με την παλαιότερη νομοθεσία, όπως επίσης και τους οίνους με Ονομασία κατά Παράδοση που έχουν και θεσπισμένη γεωγραφική ένδειξη.
- Δηλαδή τη **Βερντέα** και τις **15 ρετσίνες** με γεωγραφικό προσδιορισμό

Οίνοι ΠΓΕ

➤ Οι ελληνικοί οίνοι ΠΓΕ, ανάλογα με το γεωγραφικό εύρος της κάθε ζώνης διακρίνονται σε

- ✓ Οίνους ΠΓΕ Διαμερισμάτων
- ✓ Οίνους ΠΓΕ Περιφερειακών Ενοτήτων
- ✓ Οίνους ΠΓΕ Περιοχών

➤ Οι οίνοι ΠΓΕ Διαμερισμάτων περιέχουν τις 8 από τις 9 αμπελουργικές περιφέρειες της χώρας, με εξαίρεση τα νησιά του Ιονίου πελάγους.

➤ Προβλέπονται οίνοι λευκοί, ροζέ και ερυθροί, όπως και ξηροί, ημίξηροι και ημίγλυκοι

➤ Τα σταφύλια πρέπει να προέρχονται από καθορισμένες περιοχές κάθε διαμερίσματος και η οινοποίηση πρέπει να γίνεται στα όρια του διαμερίσματος

Οίνοι ΠΓΕ

➤ Οι ελληνικοί οίνοι **ΠΓΕ Διαμερισμάτων** είναι:

- ✓ ΠΓΕ Αιγαίο
- ✓ ΠΓΕ Ήπειρος
- ✓ ΠΓΕ Θεσσαλία
- ✓ ΠΓΕ Θράκη
- ✓ ΠΓΕ Κρήτη
- ✓ ΠΓΕ Μακεδονία
- ✓ ΠΓΕ Πελοπόννησος
- ✓ ΠΓΕ Στερεά Ελλάδα

Οίνοι ΠΓΕ

➤ Οι ελληνικοί οίνοι **ΠΓΕ Περιφερειακών Ενοτήτων** περιορίζονται στα γεωγραφικά όρια μιας περιφερειακής ενότητας (πρώην νομοί)

➤ Πάντως δικαίωμα παραγωγής έχουν και τα οινοποιεία όμορων περιφερειακών ενοτήτων

➤ Οι θεσμοθετημένοι οίνοι ΠΓΕ Περιφερειακών Ενοτήτων είναι:

- | | | | |
|------------------|-------------------|----------------|-----------------|
| ✓ ΠΓΕ Αργολίδα | ✓ ΠΓΕ Ζάκυνθος | ➤ ΠΓΕ Καστοριά | ✓ ΠΓΕ Μαγνησία |
| ✓ ΠΓΕ Αρκαδία | ✓ ΠΓΕ Ηλεία | ✓ ΠΓΕ Κέρκυρα | ✓ ΠΓΕ Μεσσηνία |
| ✓ ΠΓΕ Αττική | ✓ ΠΓΕ Ημαθία | ✓ ΠΓΕ Κοζάνη | ✓ ΠΓΕ Πέλλα |
| ✓ ΠΓΕ Αχαΐα | ✓ ΠΓΕ Ηράκλειο | ✓ ΠΓΕ Κορινθία | ✓ ΠΓΕ Πιερία |
| ✓ ΠΓΕ Γρεβενά | ✓ ΠΓΕ Θάσος | ✓ ΠΓΕ Κυκλάδες | ✓ ΠΓΕ Ρέθυμνο |
| ✓ ΠΓΕ Δράμα | ✓ ΠΓΕ Θεσσαλονίκη | ✓ ΠΓΕ Λακωνία | ✓ ΠΓΕ Σέρρες |
| ✓ ΠΓΕ Δωδεκάνησα | ✓ ΠΓΕ Ιωάννινα | ✓ ΠΓΕ Λασιθί | ✓ ΠΓΕ Φλώρινα |
| ✓ ΠΓΕ Έβρος | ✓ ΠΓΕ Καβάλα | ✓ ΠΓΕ Λέσβος | ✓ ΠΓΕ Χανιά |
| ✓ ΠΓΕ Εύβοια | ✓ ΠΓΕ Καρδίτσα | ✓ ΠΓΕ Λευκάδα | ✓ ΠΓΕ Χαλκιδική |
| | | | ✓ ΠΓΕ Χίος |

Οίνοι ΠΓΕ Περιοχών

➤ Στους οίνους **ΠΓΕ περιοχών** τα γεωγραφικά όρια είναι αυστηρά, οι ποικιλίες και οι τύποι των οίνων είναι καθορισμένες.

➤ Οι θεσμοθετημένοι οίνοι ΠΓΕ Περιοχών είναι 58, στις 28 Περιφερειακές ενότητες της Ελλάδας

➤ Οι Οίνοι ΠΓΕ Περιοχών είναι:

- | | | | |
|----------------------------------|-------------------------|--------------------------------------|------------------------|
| ✓ ΠΓΕ Άβδηρα | ✓ ΠΓΕ Ίσμαρος | ➤ ΠΓΕ Μετέωρα | ✓ ΠΓΕ Πλαγιές Πάρνηθας |
| ✓ ΠΓΕ Άγιο Όρος | ✓ ΠΓΕ Κάρυστος | ✓ ΠΓΕ Μέτσοβο | ✓ ΠΓΕ Πλαγιές Πετρωτού |
| ✓ ΠΓΕ Αγορά | ✓ ΠΓΕ Κίσαμος | ✓ ΠΓΕ Νέα Μεσημβρία | ✓ ΠΓΕ Πυλία |
| ✓ ΠΓΕ Αδριανή | ✓ ΠΓΕ Κλημέντι | ✓ ΠΓΕ Οπούντια Λοκρίδας | ✓ ΠΓΕ Ριτσώνα |
| ✓ ΠΓΕ Ανάβυσσος | ✓ ΠΓΕ Κοιλάδα Αταλάντης | ✓ ΠΓΕ Παγγαίο | ✓ Αυλίδας |
| ✓ ΠΓΕ Βελβεντός | ✓ ΠΓΕ Κορωπί | ✓ ΠΓΕ Παιανία | ✓ ΠΓΕ Σιάτιστα |
| ✓ ΠΓΕ Βιλίτσα | ✓ ΠΓΕ Κρανιά | ✓ ΠΓΕ Παλήνη | ✓ ΠΓΕ Σιθωνία |
| ✓ ΠΓΕ Βόρειες Πλαγιές Πεντελικού | ✓ ΠΓΕ Κραννώνας | ✓ ΠΓΕ Παρνασσός | ✓ ΠΓΕ Σπάτα |
| ✓ ΠΓΕ Γεράνια | ✓ ΠΓΕ Κως | ✓ ΠΓΕ Πισάτις | ✓ ΠΓΕ Σύρος |
| ✓ ΠΓΕ Ελασσόνα | ✓ ΠΓΕ Λετρίνα | ✓ ΠΓΕ Πλαγιές Αιγιαλείας | ✓ ΠΓΕ Τεγέα |
| ✓ ΠΓΕ Επανομή | ✓ ΠΓΕ Ληλάντιο Πεδίο | ✓ ΠΓΕ Πλαγιές Αίνου, Πλαγιές Αμπέλου | ✓ ΠΓΕ Τριφυλία |
| ✓ ΠΓΕ Θαψανών Πάρου | ✓ ΠΓΕ Μαντζαβινάτα | ✓ ΠΓΕ Πλαγιές Βερτίσκου | ✓ ΠΓΕ Τύρναβος |
| ✓ ΠΓΕ Θηβα | ✓ ΠΓΕ Μαρκόπουλο | ✓ ΠΓΕ Πλαγιές Κιθαιρώνα | ✓ ΠΓΕ Χαλικούνα |
| ✓ ΠΓΕ Ικαρία | ✓ ΠΓΕ Μαρτίνο | ✓ ΠΓΕ Πλαγιές Κνημίδας | |
| ✓ ΠΓΕ Ίλιον | ✓ ΠΓΕ Μεταξάτα | ✓ ΠΓΕ Πλαγιές Πάϊκου | |

Οίνοι Ονομασίας κατά Παράδοση

(Ανήκουν πλέον στους ΠΓΕ)

- Περιλαμβάνουν συγκεκριμένα τη **Βερντέα – Verdea** και **Ρετσίνες**
- Η Βερντέα είναι ένας λευκός οίνος που μπορεί να **παράγεται μόνο στη Ζάκυνθο**, υπό καθορισμένες προϋποθέσεις όσον αφορά την ποικιλιακή σύνθεση, τις στρεμματικές αποδόσεις κ.α.
- Ο Verdea συναντάται σε 2 τύπους: έναν παραδοσιακό τύπο οίνου και ένα σύγχρονο τύπο λευκού ξηρού οίνου.
- Ο παραδοσιακός τύπος είναι υψηλής περιεκτικότητας σε αλκοόλη (τουλάχιστο 13% vol, ενώ παλαιότερα έφθανε τους 15-16% vol), ωριμάζει και παλαιώνει σε δρύινα βαρέλια και αποκτάει ωραίο κεχριμπαρένιο χρώμα.
- Ο σύγχρονος τύπος λευκού ξηρού οίνου προέρχεται από τις ίδιες ποικιλίες με τον παραδοσιακό και καταναλώνεται συνοδεύοντας το φαγητό.
- Δίνεται η δυνατότητα να εμφιαλώνεται και εκτός Ζακύνθου
- Οι οίνοι με την ονομασία Βερντέα εντάσσονται στους ελληνικούς οίνους ΠΓΕ Περιφερειακών Ενοτήτων

Ρετσίνα- οίνοι ΠΓΕ Ρετσίνα

- Η Ρετσίνα σύμφωνα με την **Ευρωπαϊκή νομοθεσία μπορεί να παράγεται μόνο στην Ελλάδα και μπορεί να παράγεται παντού στην Ελλάδα**
- Οι κυριότερες περιοχές που παράγεται είναι η κεντρική Ελλάδα, η Πελοπόννησος και η Εύβοια
- Όμως 15 ρετσίνες από περιοχές της Αττικής, της Βοιωτίας και της Εύβοιας έχουν γεωγραφική προέλευση (εντάσσονται στους οίνους ΠΓΕ)
- 3 ρετσίνες εντάσσονται στους οίνους **ΠΓΕ περιφερειακών Ενοτήτων**
 - ✓ Ρετσίνα Αττικής
 - ✓ Ρετσίνα Βοιωτίας
 - ✓ Ρετσίνα Ευβοίας

Ρετσίνα- οίνοι ΠΓΕ Ρετσίνα

➤ 12 ρετσίνες εντάσσονται στους οίνους ΠΓΕ Περιοχών:

- ✓ Ρετσίνα Μεσογείων
- ✓ Ρετσίνα Κρωπίας ή Κορωπίου
- ✓ Ρετσίνα Μαρκοπούλου
- ✓ Ρετσίνα Μεγάρων
- ✓ Ρετσίνα Παιανίας ή Λιοπεσίου
- ✓ Ρετσίνα Παλλήνης
- ✓ Ρετσίνα Πικερμίου
- ✓ Ρετσίνα Σπάτων
- ✓ Ρετσίνα Θηβών
- ✓ Ρετσίνα Γιάλτρων
- ✓ Ρετσίνα Καρύστου
- ✓ Ρετσίνα Χαλκίδας

Ρετσίνα- οίνοι ΠΓΕ Ρετσίνα

- Η κύρια ποικιλία που χρησιμοποιείται είναι το Σαββατιανό και δευτερευόντως ο Ροδίτης
- Παράγεται λευκό κρασί και σπάνια ροζέ



Σαββατιανό



Ροδίτης

Ρετσίνα- οίνοι ΠΓΕ Ρετσίνα

- Η ρετσίνα παράγεται με την προσθήκη **φυτικής ρητίνης πεύκου, του είδους Pinus Halepensis- χαλέπιος πεύκη**, κατά τη διάρκεια της ζύμωσης. Στη συνέχεια η ρητίνη (ρετσίνι) απομακρύνεται. (Η ελληνική νομοθεσία επιτρέπει ποσότητες μέχρι 1%, αλλά στην πράξη συχνά χρησιμοποιείται λιγότερο)
- Η ρητίνη που προστίθεται, εκτός από την ιδιόζουσα γεύση που προσδίδει στον οίνο, προσφέρει σε αυτόν ακόμη και κάποια προστασία κατά της οξείδωσης, με το σχηματισμό στην ελεύθερη επιφάνεια στρώματος από τερεβινθέλαιο.
- Η καλής ποιότητας ρετσίνα έχει το χαρακτηριστικό βαλσάμικο άρωμα του πεύκου, αλλά και επιτρέπει να γίνονται αντιληπτά και τα άλλα αρώματα.
- Έχει ανεπαίσθητη αίσθηση πικράδας που δίνει δροσιστική επίγευση



Ρετσίνα

- Με την ζύμωση διαλύεται ποσότητα της ρητίνης με επίδραση της παραγόμενης αλκοόλης και το τερεβινθέλαιο που ελευθερώνεται επιπλέει και προστατεύει την επιφάνεια από το οξυγόνο.
- Αυτό έχει σαν αποτέλεσμα την μείωση του πολλαπλασιασμού των ζυμομυκήτων και της ταχύτητας της αλκοολικής ζύμωσης, και έτσι η ζύμωση διαρκεί 30-40 ημέρες.
- Η ρητίνη με το τέλος της ζύμωσης κατακάθεται με τα άλλα συστατικά ως λάσπη.
- Αν τα δοχεία ζύμωσης κλειστούν πριν τελειώσει η ζύμωση το κρασί που λαμβάνεται είναι αφρώδες, λόγω του CO₂ που περιέχει.

Οίνοι χωρίς Προστατευμένη Ονομασία Προέλευσης

- Η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει **όλα τα υπόλοιπα κρασιά που κυκλοφορούν εμφιαλωμένα.**
- Πρόκειται για την πλέον χαλαρή από άποψη δεσμεύσεων κατηγορία οίνων
- Οι παραγωγοί έχουν την δυνατότητα να συνδυάσουν ποικιλίες σταφυλιών από διαφορετικές περιοχές, να εφαρμόσουν διαφορετικές μεθόδους καλλιέργειας και οινοποίησης
- Είναι τυποποιημένα κρασιά. Πρόκειται για την κατηγορία των απλών επιτραπέζιων οίνων, δηλαδή τα κρασιά που κυκλοφορούν στην αγορά με διάφορες εμπορικές ονομασίες (οίνοι μάρκας)

Οίνοι χωρίς Προστατευμένη Ονομασία Προέλευσης

- **Δεν έχουν το δικαίωμα να αναγράφουν στην ετικέτα τη χρονιά της σοδειάς ούτε την ποικιλιακή τους σύνθεση**
- Μπορεί να είναι non vintage, δηλαδή να προέρχονται από ανάμιξη οίνων διαφορετικών εσοδειών
- Υπάρχει και η **υποκατηγορία των ποικιλιακών οίνων**
- Ως ποικιλιακός ορίζεται ο οίνος χωρίς Προστατευμένη Ονομασία Προέλευσης και Γεωγραφική Ένδειξη, που στην επισήμανση και παρουσίαση του μπορούν να αναγράφονται οι οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου όπως και το έτος εσοδείας

Ενδείξεις παλαίωσης

- Για τους οίνους ΠΟΠ έχουν νομοθετηθεί οι ενδείξεις παλαίωσης
 - ✓ **Επιλεγμένος (Reserve)**
 - ✓ **Ειδικά Επιλεγμένος (Grande Reserve)**
- Η ένδειξη **Επιλεγμένος** αναφέρεται/ δηλώνει για τους λευκούς οίνους παλαίωση ενός χρόνου συνολικά, τουλάχιστον 6 μήνες σε βαρέλια και 3 μήνες σε φιάλες
- Και για τους ερυθρούς οίνους παλαίωση δυο χρόνων συνολικά, τουλάχιστον 12 μήνες σε βαρέλια και 6 μήνες σε φιάλες

Ενδείξεις παλαίωσης

- Η ένδειξη **Ειδικά Επιλεγμένος** αναφέρεται/ δηλώνει για τους λευκούς οίνους παλαίωση δυο χρόνων συνολικά, τουλάχιστον 12 μήνες σε βαρέλια και 6 μήνες σε φιάλες
- Και για τους ερυθρούς οίνους παλαίωση τεσσάρων χρόνων συνολικά, τουλάχιστον 18 μήνες σε βαρέλια και 18 μήνες σε φιάλες
- Για τους οίνους ΠΓΕ έχει νομοθετηθεί η ένδειξη παλαίωσης Κάβα, που αναφέρεται/δηλώνει για τους λευκούς και ροζέ οίνους παλαίωση ενός χρόνου συνολικά, τουλάχιστον 6 μήνες σε βαρέλια και 6 μήνες σε φιάλες
- Και για τους ερυθρούς οίνους παλαίωση τριών χρόνων συνολικά, τουλάχιστον οι 12 μήνες σε βαρέλια και 12 μήνες σε φιάλες

Ειδικές Ενδείξεις

➤ Εκτός από τις ενδείξεις γεωγραφικής τοποθεσίας και παλαίωσης υπάρχουν και **ενδείξεις** που αφορούν τον **τύπο της αμπελουργικής εκμετάλλευσης**

➤ Για τους οίνους ΠΟΠ και τους τοπικούς οίνους μπορούν να χρησιμοποιούνται οι ενδείξεις Αμπελώνας, Κτήμα, Πύργος, Μοναστήρι, Βίλα, Αρχοντικό, εάν τόσο η αμπελοκαλλιέργεια όσο και η οινοποίηση γίνονται στην αναφερόμενη εκμετάλλευση

Ειδικές Ενδείξεις

- Στους γλυκείς οίνους που παράγονται με τους δυο παρακάτω τρόπους, δίνονται συγκεκριμένοι χαρακτηρισμοί
- **Φυσικός γλυκός οίνος** χαρακτηρίζεται ο οίνος που παράγεται με προσθήκη αλκοόλης οινικής προέλευσης (Οίνοι Λικέρ)
- **Φυσικώς γλυκός οίνος** χαρακτηρίζεται ο οίνος που παράγεται με συμπύκνωση των σταφυλιών με φυσικούς τρόπους, όπως η υπερωρίμανση και το λιάσιμο
- Εάν έχει γίνει λιάσιμο μπορεί να χαρακτηριστεί ως Λιαστός
- Στους οίνους αυτούς δεν επιτρέπεται η γλύκανση με άλλους τρόπους/μεθόδους

Ετικέτα

- Η ετικέτα κρασιού δίνει πληροφορίες για το κρασί που περιέχεται στη φιάλη
- Αναγράφονται πληροφορίες για την. **ονομασία του προϊόντος, τον εμφιαλωτή ή τον οινοπαραγωγό, τον τύπο του κρασιού, την προέλευση, τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά κ α.**
- Τα στοιχεία/ ενδείξεις που αναγράφονται στην ετικέτα ρυθμίζονται από ευρωπαϊκούς κανονισμούς, εθνικούς νόμους και υπουργικές αποφάσεις
- Οι ενδείξεις της ετικέτας διακρίνονται σε υποχρεωτικές και προαιρετικές
- Οι υποχρεωτικές πρέπει να αναγράφονται στην κύρια ετικέτα, ενώ οι άλλες στην κύρια ή στην όπισθεν ετικέτα (πίσω μέρος της φιάλης)

Ετικέτα

Υποχρεωτικές ενδείξεις είναι:

- **Η κατηγορία κρασιού**, όπως ΠΟΠ, ΠΓΕ. Για τους οίνους ΠΟΠ και ΠΓΕ αναγράφεται και το τοπωνύμιο της προέλευσης τους, ενώ εάν πληρούνται οι προϋποθέσεις και οι ενδείξεις Κτήμα, Αρχοντικό, Πύργος, Μοναστήρι ή Κάστρο
- **Το όνομα και η διεύθυνση του εμφιαλωτή**
- **Ο ονομαστικός όγκος** της φιάλης, π.χ. 750 mL
- **Ο αλκοολικός τίτλος**, π.χ. 12% vol
- **Ο τύπος κρασιού**, όπως λευκός, γλυκός, αφρώδης
- **Η ένδειξη ελληνικό προϊόν**

Ετικέτα



1. Περιοχή
2. ΠΟΠ
3. Εμφιαλωτής
4. Όγκος
5. Αλκοολικός τίτλος
6. Έτος
7. Εμπορικό όνομα



Ετικέτα

- Επίσης, οι φιάλες των οίνων ΠΟΠ φέρουν στο στόμιο τους ειδική ταινία ελέγχου της Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, ενώ στις ετικέτες των οίνων ΠΓΕ αναγράφεται ένας κωδικός ελέγχου
- Επιπλέον, με τις προαιρετικές ενδείξεις της ετικέτας, παρέχονται περισσότερες πληροφορίες για το κρασί
- Τέτοιες πληροφορίες είναι διάφορες προτάσεις σερβιρίσματος, αρμονίας με το φαγητό και άλλες
- Για τους οίνους ΠΟΠ και ΠΓΕ, μπορεί να παρέχονται πληροφορίες για την ποικιλία και τον τόπο, την οινοποίηση, την εσοδεία, την παλαίωση τους και άλλα

Κατηγορίες οίνων στην Ευρωπαϊκή Ένωση

➤ Στην **Ευρωπαϊκή Ένωση** οι οίνοι κατατάσσονται επίσης σε 2 μεγάλες κατηγορίες:

✓ Στους οίνους «**ονομασίας προελεύσεως**», οι οποίοι για χάρη συντομίας αναφέρονται ως οίνοι **V.Q.P.R.D.** ή ως ΠΟΠ (Appellation d' Origine Protégée- AOP) και

✓ Στους «**επιτραπέζιους**» οίνους (**VINS DE TABLE**), από τους οποίους ξεχώρισαν οι «τοπικοί οίνοι» και αναφέρονται ως ΠΓΕ (Indication Géographique Protégée- IGP)

➤ **V.Q.P.R.D.:** Προέρχεται από τα αρχικά των λέξεων “Vins de Qualité Produits dans des Régions Déterminées” = “ Οίνοι Ποιότητας Παραγόμενοι σε Καθορισμένες Περιοχές»

➤ Οι 2 παραπάνω χαρακτηρισμοί επιτρέπονται μόνο για οίνους που παράγονται σε χώρες- μέλη της Ευρωπαϊκής Ένωσης

Κάβα

- Κάβα είναι ο χώρος που το εμφιαλωμένο κρασί αποθηκεύεται και παραμένει μέχρι την κατανάλωσή του.
- Ο **προσανατολισμός** της κάβας να είναι **βόρειος**, για να αποφεύγονται μεγάλες μεταβολές της θερμοκρασίας και η θέρμανση που προκαλεί η έκθεση στο νότο.
- Η **θερμοκρασία** είναι σημαντικό να είναι σταθερή, με **ιδανική 11 °C**.
- Η **ιδανική υγρασία** είναι **70-75 %**. Ελαφριά υγρασία είναι απαραίτητη για την αποφυγή της ξήρανσης των πωμάτων
- Ο **αερισμός** είναι απαραίτητος για αποφυγή οσμών που μπορεί να εισχωρήσουν στο κρασί.
- Η **ηρεμία** είναι επιθυμητή. Πρέπει να αποφεύγονται οι κραδασμοί γιατί εμποδίζουν την αρμονική παλαίωση του κρασιού.

Κάβα

- Σχετικά με τον φωτισμό, η κάβα πρέπει να είναι **σκοτεινή**, καθόσον το φως εμποδίζει την καλή συντήρηση του κρασιού και μεταβάλλει το χρώμα του.
- Όσον αφορά τις οσμές, η κάβα δεν πρέπει να περιέχει προϊόντα με **έντονη οσμή**.
- Τα **μπουκάλια** πρέπει να είναι τοποθετημένα στα ράφια σε **οριζόντια θέση**. Έτσι, αποφεύγεται η ξήρανση του φελλού που μπορεί να οδηγήσει στην οξείδωση του κρασιού.
- Γενικά, κάθε κρασί πρέπει να **καταναλώνεται μέσα σε συγκεκριμένο χρονικό διάστημα** στο οποίο παρουσιάζει το βέλτιστο των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του. (για τα περισσότερα λευκά, ροζέ και για τα ελαφρά ερυθρά κρασιά είναι **1 έως 2 χρόνια**)

Βιβλιογραφία

- Παραδόσεις Οινολογίας. Ιωάννης Ρούσσης. Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων, 2017 (Σημειώσεις).
- Οινολογία: Από το σταφύλι στο κρασί. Τσακίρης Αργύρης. Εκδόσεις ΨΥΧΑΛΟΥ, Αθήνα, 4^η Έκδοση-2017.