

ΓΕΝΙΚΟ ΛΥΚΕΙΟ ΓΑΖΙΟΥ

ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ

ΘΕΜΑ: Το κρασί και η παραγωγή του.
Από το σταφύλι στο τραπέζι μας



ΥΠΕΥΘΥΝΟΙ ΚΑΘΗΓΗΤΕΣ:

ΜΑΡΙΑ ΖΙΟΥΖΙΑ – ΧΑΡΙΔΗΜΟΣ ΣΤΑΜΑΤΑΚΗΣ

ΟΜΑΔΕΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

ΟΜΑΔΑ 1:

ΓΕΜΙΣΤΟΣ ΣΤΕΛΙΟΣ
ΠΑΠΑΖΟΓΛΟΥ ΑΝΤΩΝΙΟΣ
ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣ ΙΩΑΝΝΗΣ
ΣΤΡΑΤΗΓΗΣ ΕΥΘΥΜΗΣ

ΙΣΤΟΡΙΚΗ ΑΝΑΔΡΟΜΗ
ΜΥΘΟΛΟΓΙΑ
ΤΟ ΚΡΑΣΙ ΣΤΟ ΜΑΛΕΒΥΖΙ
ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΣΗΜΑΣΙΑ
ΔΙΕΝΕΡΓΕΙΑ ΔΗΜΟΣΚΟΠΗΣΗΣ

ΟΜΑΔΑ 2

ΤΖΑΓΚΑΡΑΚΗΣ ΝΙΚΟΛΑΟΣ
ΤΣΕΚΟΥ ΦΛΟΡΕΝΤΣ
ΦΡΑΓΚΙΑΔΑΚΗΣ ΕΛΕΥΘΕΡΙΟΣ
ΧΑΙΡΕΤΗΣ ΙΩΑΝΝΗΣ

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ
ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΚΡΑΣΙΟΥ
ΔΙΕΝΕΡΓΕΙΑ ΔΗΜΟΣΚΟΠΗΣΗΣ

ΟΜΑΔΑ 3

ΒΑΜΒΟΥΚΑΣ ΕΜΜΑΝΟΥΗΛ
ΓΕΩΡΓΑΚΟΠΟΥΛΟΣ ΓΕΩΡΓΙΟΣ
ΠΑΠΑΔΑΚΗΣ ΜΙΧΑΗΛ
ΝΙΚΗΦΟΡΟΣ ΕΛΕΥΘΕΡΙΟΣ

ΚΡΑΣΙ ΚΑΙ ΥΓΕΙΑ
ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ
ΤΟ ΚΡΑΣΙ ΣΤΙΣ ΚΟΙΝΩΝΙΚΕΣ
ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ
ΔΙΑΓΡΑΜΜΑΤΑ ΔΗΜΟΣΚΟΠ.

ΟΜΑΔΑ 4

ΜΑΚΑΤΟΥΝΑΚΗΣ ΕΜΜ. / ΔΗΜ
ΜΑΚΑΤΟΥΝΑΚΗΣ ΕΜΜ. / ΑΝΤΩΝ.
ΣΤΑΜΑΤΑΚΗΣ ΕΜΜΑΝΟΥΗΛ
ΠΛΑΪΤΗΣ ΝΙΚΟΛΑΟΣ

ΕΔΑΦΟΚΛΙΜΑΤΙΚΕΣ
ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΑΜΠΕΛΟΥ
ΚΑΛΛΙΕΡΓΗΤΙΚΕΣ ΦΡΟΝΤΙΔΕΣ
ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΟΙΝΟΣΤΑΦΥΛΩΝ
ΔΙΕΝΕΡΓΕΙΑ ΔΗΜΟΣΚΟΠΗΣΗΣ

ΟΜΑΔΑ 5

ΚΟΚΟΒΑΚΗΣ ΑΝΤΩΝΙΟΣ
ΜΑΡΝΕΛΛΟΣ ΝΙΚΟΛΑΟΣ
ΒΑΜΒΟΥΚΑΚΗΣ ΝΙΚΟΛΑΟΣ
ΓΑΡΓΑΝΟΥΡΑΚΗΣ ΓΕΩΡΓΙΟΣ
ΛΟΥΤΡΑΡΗ ΕΥΑΓΓΕΛΙΑ

ΤΥΠΟΙ ΚΡΑΣΙΩΝ
ΚΡΑΣΙΑ ΟΝΟΜΑΣΙΑΣ
ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ
ΚΡΑΣΙΑ ΠΑΛΑΙΩΣΗΣ
ΔΙΕΝΕΡΓΕΙΑ ΔΗΜΟΣΚΟΠΗΣΗΣ



ΜΙΝΩΙΚΟ ΠΑΤΗΤΗΡΙ ΣΤΙΣ ΑΡΧΑΝΕΣ

Η καλλιέργεια του αμπελιού στην Κρήτη

Στην άγρια μορφή του εμφανίστηκε πριν από 7500 χρόνια περίπου, ως θάμνος αναρριχώμενος σε δασικές και παραποτάμιες περιοχές.

Άρχισε να καλλιεργείται πιθανότατα κατά τη **νεολιθική εποχή (6000 π. Χ.)** στις περιοχές του Καυκάσου και της Μεσοποταμίας και υπήρχε στον ελλαδικό χώρο πριν το 2000 π. Χ..

Η καλλιέργειά του πέρασε στην Ελλάδα μέσω της Κρήτης ή ίσως της Θράκης.

Στην αγροικία στο **Βαθύπετρο** Αρχανών βρέθηκε ολόκληρη εγκατάσταση πατητηριού σταφυλιών της Μινωικής περιόδου.

Μετά τη διάδοση της αμπελοκαλλιέργειας σε ολόκληρη την αρχαία Ελλάδα, η τεχνική της τελειοποιήθηκε σε τέτοιο βαθμό που θεωρείται ότι η Αμπελουργία ως εμπειρική τέχνη γεννήθηκε στην αρχαία Ελλάδα. Ο Όμηρος, ο Ησίοδος, ο Δημόκριτος, ο Ηρόδοτος, ο Ξενοφών, ο Αριστοτέλης, ο Θεόφραστος και πολλοί άλλοι δίνουν πληροφορίες για το πλήθος των ποικιλιών, της τεχνικές καλλιέργειας, την παραγωγή σταφίδας, την οινοποίηση και συντήρηση οίνων.

Οι πρώτοι Έλληνες άποικοι μετέφεραν την καλλιέργεια αμπέλου στη Ν. Ιταλία, Σικελία και αργότερα Γαλλία, Β. Αφρική και Ισπανία.

Από τους Ρωμαίους διαδόθηκε στη Γερμανία και την υπόλοιπη Ευρώπη.

Μετά την παρακμή της Μινωικής Κρήτης και έως και τα Ελληνιστικά χρόνια αναπτύχθηκαν πολλά κέντρα παραγωγής κρασιού στη Μεσόγειο. Η Κρήτη, ρωμαϊκή επαρχία από το 67 π. Χ., ανέπτυξε ξανά καλλιέργεια της αμπέλου και η χρυσή περίοδος του κρασιού της είναι μεταξύ 1ου και 3ου αι. μ. Χ. Υπάρχουν στοιχεία και για εξαγωγή του κρασιού εκείνη την εποχή καθώς και για εμπόριο μοσχευμάτων αμπελιών.

Η δεύτερη σε σημασία καλλιέργεια στην Κρήτη, κατά τη βυζαντινή περίοδο μετά τα σιτηρά, ήταν του αμπελιού.

Στα χρόνια της ενετοκρατίας (1204-1669 μ. Χ.) το κρητικό κρασί ήταν περιζήτητο και εξαγόταν όχι μόνο στη Βενετία, αλλά και σε πολλές χώρες της Ευρώπης. Το κρασί αποτελούσε το κύριο εξαγωγικό προϊόν και επειδή κινδύνευαν να μετατραπούν όλες οι σιτοφόρες καλλιέργειες σε αμπελώνες πάρθηκαν περιοριστικά μέτρα.

Τον 15ο -16ο αιώνα απέκτησε μεγάλη φήμη το κρασί της **Μαλβαζίας**, όπου πλοία από την Ευρώπη έρχονταν στην Κρήτη και προσπαθούσαν να προμηθευτούν το μοναδικό αυτό κρασί κυρίως από το Ρέθυμνο.

Αμέσως μετά την κατάληψη της Κρήτης από τους Τούρκους (1669 μ. Χ.), τα αμπελουργικά προϊόντα εξακολουθούν να εξαγονται, κυρίως στην Αν. Μεσόγειο, αλλά δεν παίζουν κυρίαρχο ρόλο στην οικονομία του νησιού. Ο πόλεμος και η μαζική έξοδος του πληθυσμού από το νησί είχε σαν αποτέλεσμα τις καταστροφές και την εγκατάλειψη των αμπελιών.

Το 1859 η **φυλλοξήρα** προσβάλλει τα αμπέλια της Γαλλίας, περιοχή με τη μεγαλύτερη ανάπτυξη στην αμπελουργία εκείνη την εποχή. Το γεγονός αυτό έχει αντίκτυπο στην Κρήτη, όπου ανθεί ξανά η αμπελουργία (τριπλασιασμός στην παραγωγή του κρασιού και της σταφίδας).

Από τότε ως και τις μέρες μας υπάρχει ανάπτυξη της αμπελουργίας στο νησί και η παραγωγή σταφίδας και κρασιού κυριαρχεί έναντι του επιτραπέζιου σταφυλιού.

Ο ΔΙΟΝΥΣΟΣ ΣΕ ΠΛΟΙΟ



ΠΕΡΙΟΧΕΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ

Η Κρήτη παράγει το 20% της συνολικής παραγωγής κρασιού στην Ελλάδα. Οι αμπελώνες στην Κρήτη απλώνονται σε έκταση 500.000 στρεμμάτων και η παραγωγή κρασιού ανέρχεται σε 95.000 τόνους.

Το 70% της παραγόμενης ποσότητας προέρχεται από την περιοχή **Πεζών** στο Νομό Ηρακλείου. Υπάρχουν ακόμη τρεις κύριες οινοπαραγωγές περιοχές στην Κρήτη:

- οι **Αρχάνες** και οι **Δαφνές** στο Νομό Ηρακλείου
- η **Σητεία** στο Νομό Λασιθίου.

Μικρότερες ποσότητες παράγονται στο Νομό Χανίων.

Το νησί διαθέτει τον πιο παραδοσιακό αμπελώνα της Ευρώπης, με παλιές ποικιλίες, οι ρίζες των οποίων χάνονται στην αρχαιότητα και τον Μινωικό Πολιτισμό

ΕΔΑΦΟΚΛΙΜΑΤΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ

Η άμπελος αναπτύσσεται καλύτερα σε εδάφη μέτριας σύστασης, γιατί σε αυτά το ριζικό σύστημα των πρέμνων βρίσκει ευνοϊκές συνθήκες αερισμού, υγρασίας και θερμοκρασίας. Οι ποικιλίες παραγωγής επιτραπέζιων σταφυλιών ευδοκιμούν και δίνουν προϊόντα ποιότητας σε εδάφη ελαφρά, βαθιά και υγρά. Επίσης, προτιμούν εδάφη μέτριας γονιμότητας. Οι ποικιλίες οινοποιίας προτιμούν εδάφη ελαφρά, αβαθή, ξηρά και όχι ιδιαίτερα γόνιμα, στα οποία η παραγωγή είναι μικρή αλλά με εξαιρετική ποιότητα και με πρώιμη ωρίμανση.

Από τις φυσικές ιδιότητες του εδάφους σημαντικότερες για την άμπελο θεωρούνται η δομή και σύσταση, το χρώμα, το βάθος, η διαθέσιμη υγρασία και η θερμοκρασία. Από τις χημικές ιδιότητες σημαντικές είναι το pH και η αλατότητα. Η γονιμότητα του εδάφους επηρεάζει την ευρωστία των πρέμνων, την ποσότητα και την ποιότητα της παραγωγής.

Οι κλιματικές συνθήκες που επικρατούν σε μια αμπελουργική περιοχή επηρεάζουν την ανάπτυξη της αμπέλου, τη διαδικασία παραγωγής των αμπελουργικών προϊόντων και την ποιότητα τους.

Γενικά, η άμπελος ευδοκίμει, όταν καλλιεργείται σε περιοχές με θερμό καλοκαίρι μεγάλης διάρκειας χωρίς βροχή, με άνοιξη και φθινόπωρο χωρίς παγετούς και, τέλος, με ήπιο χειμώνα.

Η θερμοκρασία, η ηλιακή ακτινοβολία, η υγρασία και ο άνεμος είναι οι σημαντικότεροι κλιματικοί παράγοντες που επιδρούν στη βλάστηση και την παραγωγή των πρέμνων.

Ο ΠΟΛΛΑΠΛΑΣΙΑΣΜΟΣ ΤΗΣ ΑΜΠΕΛΟΥ

Ο εγγενής πολλαπλασιασμός με γίγαρτα χρησιμοποιείται μόνο για πειραματικούς σκοπούς και όχι στην αμπελουργική πράξη, λόγω της ανομοιομορφίας των παραγόμενων φυτών. Αγενώς η άμπελος μπορεί να πολλαπλασιαστεί με καταβολάδα, μόσχευμα και εμβολιασμό. Η μέθοδος της καταβολάδας μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο στις περιπτώσεις κάλυψης κενών θέσεων σε παλαιό αμπελώνα.

Σήμερα, με την εξάπλωση της φυλλοξήρας, ο πιο αποτελεσματικός τρόπος πολλαπλασιασμού των ποικιλιών της αμπέλου είναι ο εμβολιασμός αυτών σε μοσχεύματα υποκειμένων ανθεκτικών στη φυλλοξήρα. Μόσχευμα υποκειμένου αμπέλου είναι τμήμα κληματίδας με έναν τουλάχιστον οφθαλμό. Τα πρέμνα των υποκειμένων, από τα οποία θα ληφθούν τα μοσχεύματα, πρέπει να είναι υγιή, κανονικής ζωρότητας με καλά ξυλοποιημένες κληματίδες. Οι κληματίδες κόβονται το τρίμηνο Ιανουαρίου – Μαρτίου και αμέσως τεμαχίζονται σε μοσχεύματα.

Τα μοσχεύματα ριζοβόλησης πρέπει να έχουν διάμετρο 4-6 χιλιοστά και τα εμβολίασιμα διάμετρο 6,5-11 χιλιοστά. Τα μοσχεύματα, μέχρι την χρησιμοποίησή τους, μπορούν να αποθηκευθούν με στρωμάτωση σε τύρφη κάτω από κατάλληλες συνθήκες (+1 °C θερμοκρασία, 100% υγρασία), για να μην αφυδατωθούν. Ο εμβολιασμός αφορά την ένωση τμήματος φυτού που ονομάζεται εμβόλιο με άλλο φυτό (πρέμνο) ή με τμήμα αυτού (μόσχευμα), που ονομάζεται υποκείμενο. Το εμβόλιο είναι τμήμα κληματίδας ή βλαστού με έναν οφθαλμό. Οι κληματίδες των ποικιλιών αμπέλου από τις οποίες λαμβάνονται τα εμβόλια (εμβολιοφόρα μοσχεύματα) επιλέγονται από υγιή πρέμνα με κανονική ανάπτυξη και πρέπει να είναι καλά ξυλοποιημένες.

Τα εμβολίασιμα μοσχεύματα εμβολιάζονται με επιτραπέζιους εμβολιασμούς στον κατάλληλα διαμορφωμένο χώρο μιας αμπελοφυτωριακής μονάδας. Ο εμβολιασμός γίνεται με εμβολιαστικές μηχανές τύπου ωμέγα ή δια γιγγλυσμών ή με το χέρι, με την τεχνική του αγγλικού εμβολιασμού.

Στη συνέχεια, τα εμβολιασμένα μοσχεύματα στρωματώνονται με τύρφη σε ειδικά κιβώτια και μεταφέρονται στον θερμοθάλαμο, για να γίνει η συγκόλληση εμβολίου - υποκειμένου. Οι ελεγχόμενες συνθήκες του θερμοθαλάμου (28°C θερμοκρασία και 95-100% σχετική υγρασία στα κιβώτια στρωμάτωσης) επιτρέπουν την καλή συγκόλλ-

λση εμβολίου–υποκειμένου. Μετά από τρεις εβδομάδες, τα μοσχεύματα μεταφέρονται στο φυτώριο για ριζοβολία. Το υπαίθριο φυτώριο πρέπει να προσφέρει τις πιο ευνοϊκές συνθήκες για ριζοβόληση. Για την εγκατάσταση φυτωρίου πρέπει να επιλέγονται τοποθεσίες χωρίς χαμηλές θερμοκρασίες, με κατάλληλο έδαφος (ελαφρύ χωρίς παθογόνα). Τα μοσχεύματα ριζοβόλησης και τα εμβολιασμένα μοσχεύματα φυτεύονται σε αυλάκια ή σαμάρια και παραχώνονται με κώνο εδάφους. Αρδεύονται σε κανονικά διαστήματα και παρακολουθείται η πορεία της ριζοβολίας. Καλύτερες συνθήκες ριζοβολίας προσφέρει το φυτώριο σε θερμοκήπιο με συνθήκες υδρονέφωσης. Η υδρονέφωση μειώνει τη διαπνοή των μοσχευμάτων, προστατεύοντάς τα από την αφυδάτωση. Σε θερμοκήπιο με υδρονέφωση μπορούν να παραχθούν έρριζα εμβολιασμένα μοσχεύματα σε πολύ μικρό χρονικό διάστημα, τα οποία διατίθενται για φύτευση μέχρι τέλος Μαΐου.

Τα μοσχεύματα (απλά ή εμβολιασμένα) που ριζοβολούνται στο έδαφος υπαίθριου φυτωρίου ή φυτωρίου σε θερμοκήπιο εκριζώνονται το χειμώνα και διατίθενται ως γυμνόριζα για φύτευση στο τέλος του χειμώνα.

Τα έρριζα απλά μοσχεύματα που φυτεύονται το χειμώνα αναπτύσσονται γρήγορα και εμβολιάζονται «επί τόπου» στον αμπελώνα με σχιστό εμβολιασμό την άνοιξη (εμβολιασμός ανοίξεως) ή με ημιμαγιόρκιο εμβολιασμό (ενοφθαλμισμός) στο τέλος καλοκαιριού – αρχές φθινοπώρου (θερινός εμβολιασμός).

Ηλικιωμένα πρέμνα υποκειμένων εμβολιάζονται με σχιστό εμβολιασμό την άνοιξη.

Η ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΟΥ ΑΜΠΕΛΩΝΑ

Η εγκατάσταση αμπελώνα αφορά την επιλογή της κατάλληλης τοποθεσίας, τη σωστή προετοιμασία του εδάφους, το σχεδιασμό φύτευσης και την τεχνική φύτευσης των πρέμνων.

Η επιλογή της κατάλληλης τοποθεσίας γίνεται με την εξέταση των κλιματικών συνθηκών που επικρατούν στην περιοχή και των χαρακτηριστικών του εδάφους. Στη χώρα μας νέοι αμπελώνες δημιουργούνται συνήθως στην θέση παλαιών αμπελώνων (αναμπέλωση).

Η προετοιμασία του εδάφους περιλαμβάνει τις προπαρασκευαστικές εργασίες, τη βασική λίπανση, το βαθύ όργωμα και την ισοπέδωση. Η βασική λίπανση γίνεται με λιπάσματα Κ (καλίου), Ρ (φωσφόρου) και Mg (μαγνησίου) και την προσθήκη, ταυτόχρονα, οργανικής ουσίας. Με το βαθύ όργωμα γίνεται ενσωμάτωση των λιπασμάτων και της οργανικής ουσίας στο έδαφος και δημιουργείται ευνοϊκό υπόστρωμα για την ανάπτυξη του ριζικού συστήματος των νέων πρέμνων. Το βαθύ όργωμα, επίσης, ευνοεί την αποθήκευση υγρασίας στο έδαφος. Αν στον υπό εγκατάσταση αμπελώνα υπάρχει καλλιέργεια αμπέλου ή άλλων δένδρων, τότε, μετά την εκρίζωση των φυτών, απαιτείται προσεκτική απομάκρυνση των ριζών που παραμένουν στο έδαφος. Η απολύμανση του εδάφους και διάφορα άλλα καλλιεργητικά μέτρα είναι απαραίτητα για την καταπολέμηση των νηματωδών και παθογόνων του εδάφους.

Σε περίπτωση αναμπέλωσης είναι απαραίτητη η εφαρμογή αγροναύπαυσης ή αμειψισποράς για 3 τουλάχιστον χρόνια μετά την εκρίζωση του παλαιού αμπελώνα.

Με το σχεδιασμό της φύτευσης καθορίζεται η διάταξη των πρέμνων στον αμπελώνα, η κατεύθυνση των γραμμών φύτευσης και η πυκνότητα φύτευσης. Η διάταξη των πρέμνων σε εδάφη επίπεδα ή με μικρή κλίση γίνεται σε τετράγωνα ή σε γραμμές. Η κατεύθυνση των γραμμών προσδιορίζεται από την έκθεση των πρέμνων στις ηλιακές ακτίνες και από την κατεύθυνση των ανέμων. Σε επικλινή εδάφη, η φύτευση γίνεται σε αναβαθμίδες, ακολουθώντας τις ισοϋψείς καμπύλες και τη διαμόρφωση του εδάφους. Οι αποστάσεις φύτευσης των πρέμνων, και κατά συνέπεια η πυκνότητα φύτευσης, προσδιορίζονται από την ποικιλία και το υποκείμενο που χρησιμοποιείται, τον τύπο του εδάφους και τις κλιματικές συνθήκες της περιοχής.

Πριν τη φύτευση γίνεται χάραξη του αμπελώνα για τη σήμανση των θέσεων φύτευσης των πρέμνων. Η χάραξη γίνεται είτε με χειροκίνητους χαρακτες είτε με μηχανοκίνητα εξαρτήματα στην περίπτωση αμπελώνα μεγάλου μεγέθους.

Η επιλογή του κατάλληλου υποκειμένου που θα χρησιμοποιηθεί για τη φύτευση του αμπελώνα είναι πρωταρχικής σημασίας και γίνεται με βάση τα χαρακτηριστικά του εδάφους. Η χρησιμοποίηση έρριζων απλών ή έρριζων εμβολιασμένων μοσχευμάτων για τη φύτευση του αμπελώνα εξαρτάται από τις κλιματικές συνθήκες, το μέγεθος του αμπελώνα, το κόστος των μοσχευμάτων και την ύπαρξη έμπειρων εμβολιαστών. Η φύτευση των μοσχευμάτων γίνεται το χειμώνα (θερμές και ξηρές περιοχές) ή την άνοιξη (ψυχρές και υγρές περιοχές).

Τα μοσχεύματα προετοιμάζονται με ενυδάτωση και περιορισμό των ριζών και των κληματίδων τους (κοπή στα δύο μάτια) και φυτεύονται σε λάκκους που ανοίγονται στην οριστική θέση φύτευσης.

Τα συστήματα μόρφωσης των πρέμνων συνδυάζονται με τα αντίστοιχα συστήματα υποστύλωσης. Η επιλογή του συστήματος υποστύλωσης εξαρτάται από τις ιδιότητες της ποικιλίας, τις περιβαλλοντικές συνθήκες, την ευχέρεια εγκατάστασης, την οικονομικότητα και το σύστημα μόρφωσης των πρέμνων.

Οι πάσσαλοι υποστύλωσης που χρησιμοποιούνται για την κατακόρυφη στήριξη του συστήματος μπορεί να είναι ξύλινοι, από τσιμέντο, σιδηροσωλήνα ή σιδηρογωνία.

Τα σύρματα υποστύλωσης στηρίζουν το οριζόντιο τμήμα του κορμού και τη βλάστηση. Η ποιότητα και το πάχος των συρμάτων εξαρτάται από τις διαστάσεις του αμπελώνα, την καλλιεργούμενη ποικιλία, το ύψος της παραγωγής και την ένταση των ανέμων.

Για τη στερέωση του συστήματος υποστύλωσης χρησιμοποιούνται διαφόρων τύπων αντηρίδες (άγκυρες) στους ακραίους ή και στους περιμετρικούς πασσάλους.

ΚΑΛΛΙΕΡΓΗΤΙΚΕΣ ΦΡΟΝΤΙΔΕΣ

Η Αμπελος, για να είναι σε θέση να παράγει καλής ποιότητας σταφύλια σε μεγάλες ποσότητες, χρειάζεται τις περιποιήσεις του αμπελουργού. Το σύνολο αυτών των περιποιήσεων (όπως είναι το κλάδεμα, η καλλιέργεια του εδάφους, η λίπανση, η άρδευση, η φυτοπροστασία κ.ά.) ονομάζονται αμπελοκομικές επεμβάσεις.

Το κλάδεμα της αμπέλου αποτελεί την πιο σημαντική από τις αμπελοκομικές επεμβάσεις. Ανάλογα με το χρόνο εφαρμογής, το κλάδεμα διακρίνεται σε χειμωνιάτικο κλάδεμα, (ή ξηρό κλάδεμα) και σε θερινό κλάδεμα (ή χλωρό κλάδεμα). Το χειμωνιάτικο κλάδεμα ανάλογα με τον επιδιωκόμενο σκοπό, χωρίζεται στο χειμωνιάτικο κλάδεμα, μόρφωσης και στο χειμωνιάτικο κλάδεμα καρποφορίας.

Με το κλάδεμα μόρφωσης, που γίνεται στα τέσσερα πρώτα χρόνια της ζωής του φυτού, δίδεται το κατάλληλο σχήμα στο πρέμνο, ώστε, σε συνδυασμό με το σύστημα υποστύλωσης, να συμβάλλει στη καλύτερη διάταξη του φυλλώματος και, επομένως, στην αύξηση της φωτοσυνθετικής δραστηριότητας του φυτού. Τα κυριότερα σχήματα μόρφωσης είναι το γραμμικό, το κυπελλοειδές και η κρεβατίνα.

Με το ετήσιο χειμωνιάτικο κλάδεμα καρποφορίας προσδιορίζεται ο αριθμός των παραγωγικών μονάδων και των οφθαλμών που θα δώσουν βλάστηση και παραγωγή, ώστε να υπάρχει ισορροπία και να μπορεί το φυτό να παράγει για μεγάλο χρονικό διάστημα (πάνω από 50 χρόνια) καλής ποιότητας σταφύλια. Ανάλογα με τον αριθμό των οφθαλμών που αφήνονται σε κάθε παραγωγική μονάδα, το κλάδεμα καρποφορίας διακρίνεται σε βραχύ, μακρό και μεικτό και η επιλογή του εξαρτάται κυρίως από τις ιδιότητες της ποικιλίας.

Τα χλωρά κλαδέματα (βλαστολόγημα, κορυφολόγημα, ξεφύλλιωμα, αραίωμα φορτίου) διενεργούνται κατά την περίοδο της βλάστησης, έχουν σκοπό να διορθώσουν σφάλματα που έγιναν κατά το χειμωνιάτικο κλάδεμα, να διατηρήσουν την κατάλληλη σχέση βλάστησης προς καρποφορία (αριθμός των σταφυλιών), να συμβάλλουν, με τον καλό αερισμό και φωτισμό, στη βελτίωση της ποιότητας των σταφυλιών και να προετοιμάσουν το επόμενο χειμωνιάτικο κλάδεμα καρποφορίας.

Η καλλιέργεια του εδάφους αποσκοπεί στην καταπολέμηση των ζιζανίων, στην αφρατοποίηση και αερισμό του, ώστε να συγκρατεί περισσότερο νερό, και, γενικά, στη διαμόρφωση ευνοϊκού περιβάλλοντος για την καλύτερη ανάπτυξη του ριζικού συστήματος.

Κατά την εγκατάσταση του αμπελώνα, η κατεργασία του εδάφους γίνεται με βαθιά άροση για την τοποθέτηση της βασικής λίπανσης, ενώ, κατά την ετήσια καλλιέργεια, γίνεται ελαφρό φρεζάρισμα, ώστε να μην καταστρέφονται οι ρίζες του φυτού. Μετά τη χρησιμοποίηση των ζιζανιοκτόνων για την καταπολέμηση των ζιζανίων, ολοένα και λιγότερο χρησιμοποιούνται μηχανήματα για τη βαθιά κατεργασία του εδάφους, δηλαδή επεκτείνεται η μέθοδος της ακαλλιέργειας του εδάφους.

Η επέκταση της αμπελοκαλλιέργειας σε ξηρές θερμές περιοχές, η υιοθέτηση των γραμμικών σχημάτων αλλά, κυρίως, ο καθοριστικός ρόλος του νερού στις φυσιολογικές λειτουργίες της αμπέλου έχουν καταστήσει την άρδευση αναγκαία καλλιεργητική φροντίδα, ιδιαίτερα στους μεγάλους αμπελώνες. Από την άλλη πλευρά η συνεχής μείωση των υδατικών αποθεμάτων επιβάλλει την εφαρμογή μεθόδων για την πιο αποτελεσματική χρήση του νερού και τον καθορισμό του χρόνου και της ποσότητας του νερού άρδευσης.

Η άμπελος, ανάλογα με το στάδιο βλάστησής της έχει λιγότερες ή περισσότερες ανάγκες σε νερό. Αυτές τις ανάγκες πρέπει να καλύπτει η άρδευση με καλής ποιότητας νερό.

ΛΙΠΑΝΣΗ ΤΗΣ ΑΜΠΕΛΟΥ

Η άμπελος δεν είναι ιδιαίτερα απαιτητική σε θρεπτικά στοιχεία συγκρινόμενη με άλλα καλλιεργούμενα φυτά. Οι κύριοι παράγοντες που επηρεάζουν τις απαιτήσεις της αμπέλου σε θρεπτικά στοιχεία είναι η θερμοκρασία, η ηλιοφάνεια, οι φυσικές και χημικές ιδιότητες του εδάφους, το χρησιμοποιούμενο υποκείμενο, η καλλιεργούμενη ποικιλία και οι καλλιεργητικές τεχνικές που εφαρμόζονται, όπως η πυκνότητα φύτευσης, το σύστημα μόρφωσης και το κλάδεμα καρποφορίας.

Οι απαιτήσεις της αμπέλου σε μακροστοιχεία είναι έντονες, κυρίως την περίοδο της αύξησης των βλαστών μέχρι την άνθηση και την περίοδο της αύξησης των ραγών, από την καρπόδεση μέχρι το γυάλισμα.

Το άζωτο προστίθεται στο τέλος του χειμώνα μέχρι τις αρχές της άνοιξης, για να είναι διαθέσιμο στα πρέμνα την περίοδο της νέας βλάστησης. Ο εμπλουτισμός του εδάφους σε φώσφορο και κάλιο γίνεται με τη βασική λίπανση και, σε περιπτώσεις αυξημένης ζήτησης, προστίθενται φωσφορικά και καλιούχα λιπάσματα το χειμώνα.

Στις περιπτώσεις που απαιτείται εφαρμογή πρόσθετης ποσότητας αζώτου και καλίου στον αμπελώνα, αυτό μπορεί να γίνει με υδρολίπανση σε αρδευόμενους αμπελώνες ή με διαφυλλικό ψεκασμό με σύνθετο πλήρως υδατοδιαλυτό λίπασμα την εποχή ζήτησης του θρεπτικού στοιχείου.

Με διαφυλλικούς ψεκασμούς εφαρμόζονται και λιπάσματα ιχνοστοιχείων, στις περιπτώσεις που διαπιστώνεται έλλειψη ενός ή περισσοτέρων από αυτά.

Η έλλειψη ενός ή και περισσότερων θρεπτικών στοιχείων (τροφοπενία) προκαλεί την εκδήλωση διάφορων παθολογικών καταστάσεων, που έχουν ως αποτέλεσμα την ελάττωση της ζωηρότητας των πρέμνων και τη μείωση της ποσότητας και της ποιότητας της παραγωγής. Οι σπουδαιότερες τροφοπενίες της αμπέλου είναι του καλίου, του σιδήρου, του μαγνησίου, του βορίου, του ψευδαργύρου, καθώς και η φυσιολογική ασθένεια «ξήρανση της ράχης».

ΦΥΤΟΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΗΣ ΑΜΠΕΛΟΥ

Στην άμπελο μπορεί να αναπτυχθούν ανάλογα με τις εδαφικές και κλιματικές συνθήκες, του σταδίου που βρίσκεται η καλλιέργεια, αλλά και με άλλους παράγοντες που χαρακτηρίζουν μια συγκεκριμένη περιοχή τόσο διάφοροι εχθροί (έντομα, ακάρεα, νηματώδεις) όσο και διάφορες ασθένειες (μύκητες, βακτήρια, ιοί) και ζιζάνια.

Τα σπουδαιότερα έντομα που προσβάλλουν το αμπέλι είναι: η ευδεμίδα, ο θρίπας, η φυλλοξήρα, ο ψευδόκοκκος, το τζιτζικάκι, ο ωτιόρρυγχος και ο τσιγαρολόγος.

Τα σπουδαιότερα ακάρεα είναι: ο κοινός τετράνυχος, ο κόκκινος και ο κίτρινος τετράνυχος, η ερίνωση της αμπέλου, η ακαρίαση της αμπέλου.

Οι νηματώδεις προσβάλλουν κυρίως τις ρίζες και διακρίνονται σε εξωπαρασιτικούς, αν δεν εισέρχονται στις ρίζες, και ενδοπαρασιτικούς, όταν εισέρχονται μερικά ή ολικά στις ρίζες.

Οι ασθένειες της αμπέλου περιλαμβάνουν τους μύκητες, τα βακτήρια και τους ιούς.

Οι σπουδαιότεροι, πλέον συναντώμενοι στην Ελλάδα, μύκητες είναι: το ωίδιο, που ίσως να αποτελεί το σοβαρότερο πρόβλημα της αμπελοκαλλιέργειας, ο περονόσπορος, ο βοτρυτής, η φόμοψη, η ίσκα και η εουτύπα.

Οι πλέον σοβαρές ασθένειες που προκαλούνται από τα βακτήρια είναι η βακτηριακή νέκρωση, ο καρκίνος, ο ίκτερος, η ασθένεια του Pierce και η όξινη σήψη.

Οι ιολογικές ασθένειες ή ιώσεις της αμπέλου είναι πολύ σοβαρό πρόβλημα για την αμπελοκαλλιέργεια. Οι σημαντικές ιολογικές ασθένειες είναι το ριπιδωτό φύλλο (μολυσματικός εκφυλισμός), το καρούλιασμα του φύλλου και η βοθρίωση του κορμού.

Οι τρόποι καταπολέμησης τόσο των εχθρών όσο και των ασθενειών της αμπέλου βασίζονται σε διάφορες μεθόδους οι οποίες χρησιμοποιούνται ανάλογα με το στάδιο ανάπτυξης των πρέμνων, την ποικιλία, τις κλιματικές συνθήκες.

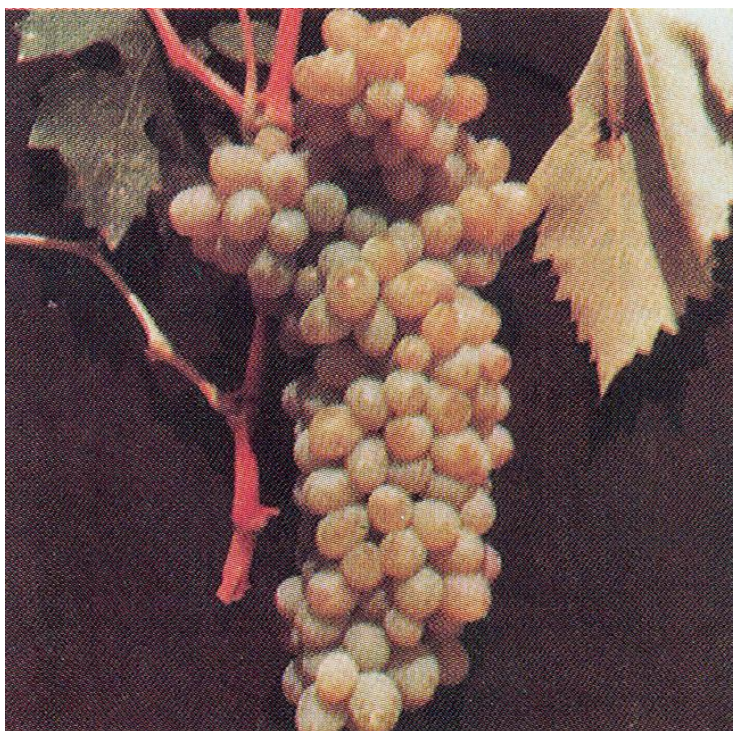
Εκτός από τις κύριες μέχρι σήμερα χρησιμοποιούμενες χημικές μεθόδους για τη φυτοπροστασία της αμπέλου, αναπτύσσονται και νέες μέθοδοι, όπως η βιολογική και η ολοκληρωμένη καταπολέμηση.

Άλλο πρόβλημα στην αμπελοκαλλιέργεια είναι τα ζιζάνια, αυτοφυή φυτά που δρουν ανταγωνιστικά προς το αμπέλι, εξαντλώντας το έδαφος από νερό και θρεπτικά συστατικά. Επίσης, τα ζιζάνια είναι ξενιστές επιβλαβών για την άμπελο εντόμων και ακάρεων.

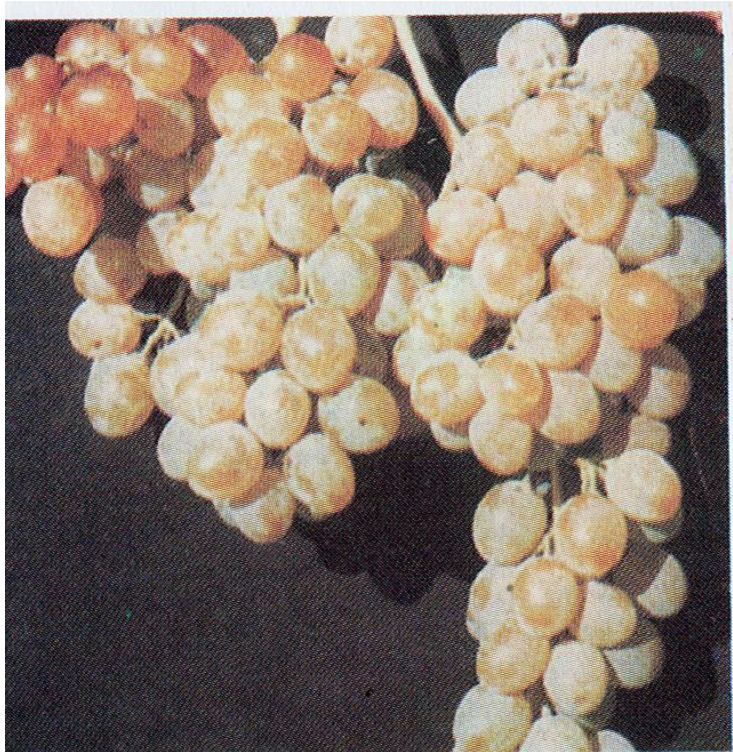
Τα ζιζάνια διακρίνονται σε ετήσια, διετή και σε πολυετή, ανάλογα με τη διάρκεια του βιολογικού τους κύκλου. Η καταπολέμηση τους γίνεται τόσο με καλλιεργητικά μέτρα όσο και με χημικά μέσα, τα οποία καλούνται ζιζανιοκτόνα.

Επίσης, στην αμπελοκαλλιέργεια μπορούν να δημιουργηθούν προβλήματα και από μη παρασιτικές ασθένειες, ζημιές από διάφορα μετεωρολογικά φαινόμενα και από μη ορθολογική χρήση γεωργικών φαρμάκων και λιπασμάτων.

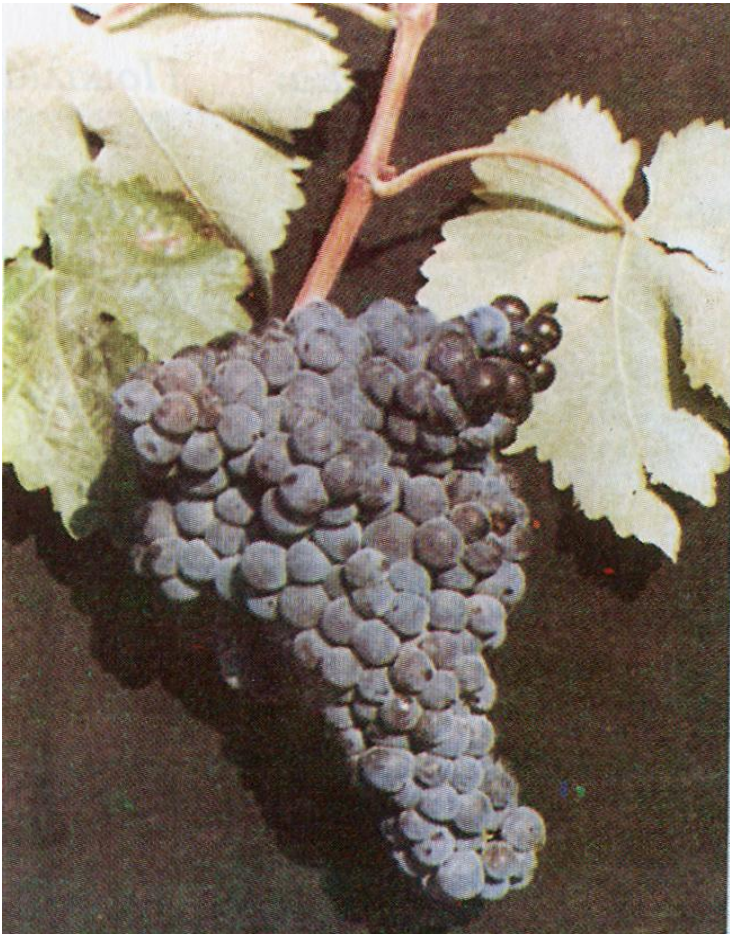
ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΠΟΥ ΚΑΛΛΙΕΡΓΟΥΝΤΑΙ ΣΤΗΝ ΚΡΗΤΗ



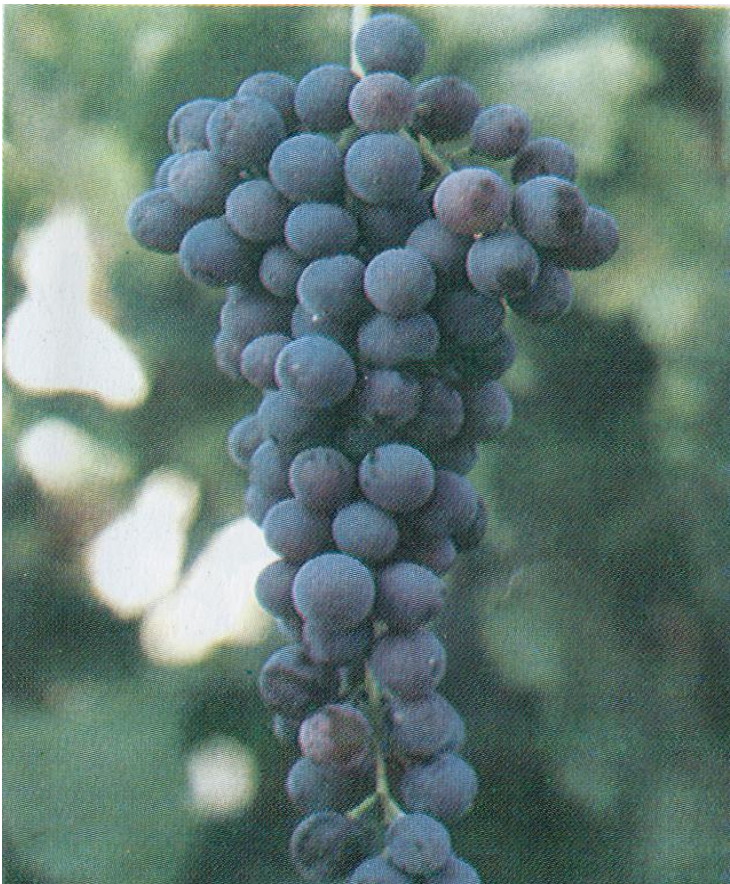
Βιδιανό: Η ποικιλία αυτή καλλιεργείται στο νομό Ρεθύμνης.



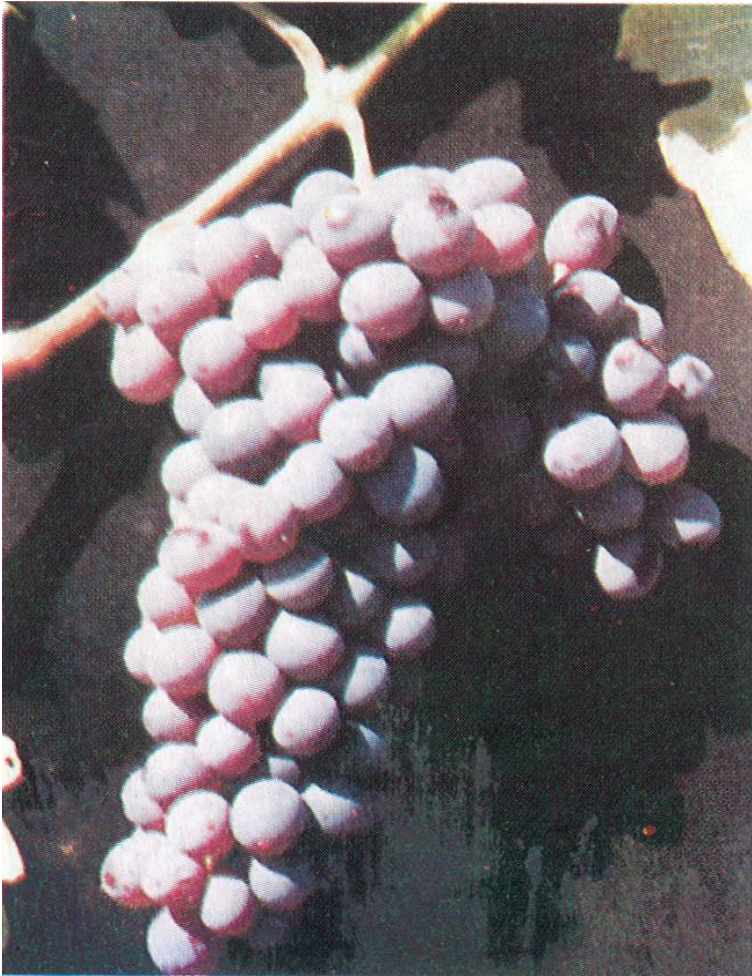
Αθήρι: Καλλιεργείται στις Κυκλάδες, την Κρήτη και τα Δωδεκάνησα. Είναι η αντιπροσωπευτικότερη λευκή ποικιλία του Αιγαιοπελαγίτου χώρου. Απ' αυτό το σταφύλι παράγεται ο οίνος «Ρόδος» της Κατηγορίας ΟΠΑΠ.



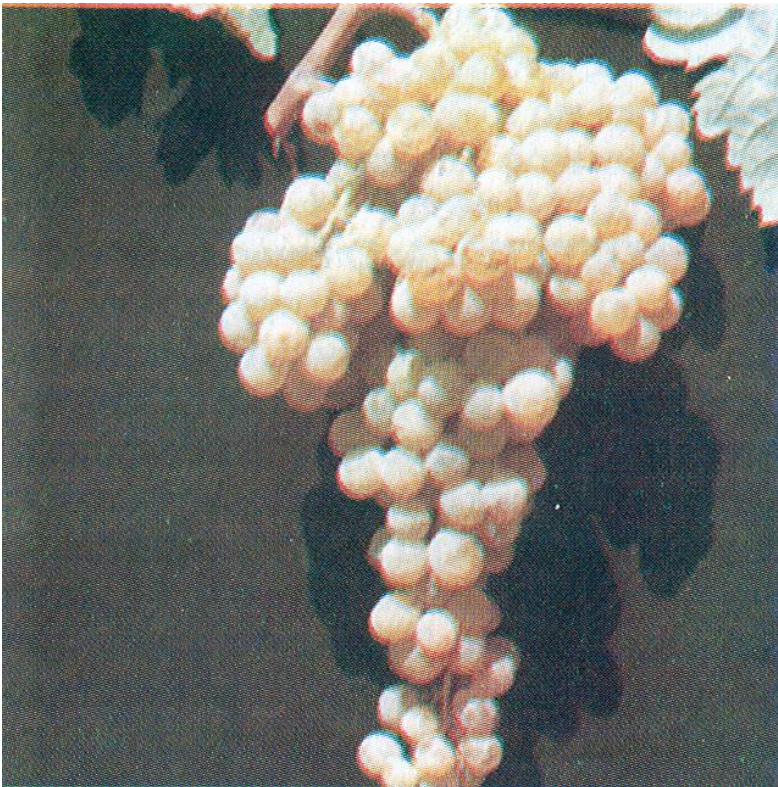
Μανδηλαριά: Η ποικιλία αυτή προέρχεται από τις Κυκλάδες, τα Δωδεκάνησα και την Κρήτη. Καλλιεργείται ιδιαίτερα στην Πάρο, στη Θήρα, την Αμοργό και σε κάποιες περιοχές της Νότιας Ελλάδας. Το παραγόμενο κρασί απ' αυτή είναι κόκκινο. Απ' αυτή προέρχεται ο οίνος ΟΠΑΠ «Ρόδος».



Λιάτικο: Η ποικιλία αυτή καλλιεργείται στην Κρήτη και παράγει το φημισμένο γλυκό κρασί με ονομασία προέλευσης «Σητεία» και «Δαφνές». Οίνοι ξηροί ερυθροί, καθώς και γλυκείς.



Κοτσιφάλι: Καλλιεργείται αποκλειστικά στην Κρήτη και ειδικά στο νομό Ηρακλείου. Τα παραγόμενα κρασιά είναι γνωστά με τις ονομασίες «Αρχάνες» και «Πεζά» ανώτερης ποιότητας.



Βηλάνα: Καλλιεργείται στην Κρήτη, κυρίως στο νομό Ηρακλείου. Το παραγόμενο κρασί είναι λευκό, δροσερό με φρουτώδη γεύση, γνωστό με το όνομα «Πεζά».

ΞΕΝΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΠΟΥ ΚΑΛΛΙΕΡΓΟΥΝΤΑΙ ΣΤΗΝ ΚΡΗΤΗ

Σαρντονέ (Chardonnay) Γαλλικής προέλευσης λευκή ποικιλία οινοποιίας. Από το γλεύκος της παράγονται λευκά κρασιά ανώτερης ποιότητας με χαρακτηριστική γεύση και άρωμα.

Σωβινιόν (Sauvignon): Γαλλικής προέλευσης λευκή ποικιλία οινοποιίας. Σταφύλι κιτρινόχρυσο, παράγει λευκά κρασιά εξαιρετικής ποιότητας.

Καρινιάν (Carignan): Ισπανική ποικιλία, πολύ διαδεδομένη. Σταφύλι με βαθύ μπλε – μαύρο χρώμα. Συμμετέχει μαζί με άλλες τοπικές ποικιλίες στην Παρασκευή κρασιών ποιότητας.

Σιρά (Sirah, Syrah): Ερυθρή ποικιλία οινοποιίας. Από το γλεύκος της παρασκευάζονται κρασιά ποιότητας, με χαρακτηριστικό έντονο ερυθρό χρώμα και άρωμα.



Τύποι Ελληνικών Οίνων

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.

ΟΙΝΟΙ ΟΝΟΜΑΣΙΑΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ

Τα κρασιά ονομασίας προελεύσεως διακρίνονται σε κρασιά Ονομασίας Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητας (Ο.Π.Α.Π.) και Ονομασίας Προελεύσεως Ελεγχόμενης (Ο.Π.Ε.).

Τα Ο.Π.Α.Π. φέρουν πάνω στο φελλό ειδική κόκκινη ταινία αναγνώρισης. Η ταινία αυτή για τα κρασιά Ο.Π.Ε. είναι μπλε.

Οι ταινίες χορηγούνται από το κράτος με βάση τις δηλώσεις παραγωγής.

Κανονικά θα έπρεπε οι ταινίες και κατά συνέπεια η «έγκριση» να χορηγείται από ειδικές επιτροπές, οι οποίες θα προέβαιναν σε «τυφλή» δοκιμασία των κρασιών όλων των δεξαμενών και των βαρελιών που πρόκειται να έρθουν στο εμπόριο ως οίνοι Ο.Π.Α.Π. ή Ο.Π.Ε. Δυστυχώς, τέτοιες επιτροπές δεν λειτούργησαν ποτέ στη χώρα μας, είτε γιατί δεν υπήρχαν στην περιφέρεια εκπαιδευμένοι γευσιγνώστες, είτε γιατί δεν είναι έτοιμος ο παραγωγικός κόσμος να δεχθεί την κρίση μιας ομάδας ειδικών χωρίς δυσαρέσκεια. Επομένως, στην πράξη η επικόλληση μιας μπλε ή κόκκινης ταινίας στο επιστόμιο συνιστά, για την ώρα, μια διοικητική και όχι μια ποιοτική εγγύηση.

ΚΡΗΤΙΚΑ ΚΡΑΣΙΑ ΟΝΟΜΑΣΙΑΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ

Οι περιοχές που δίνουν, βάσει νομοθεσίας, κρασιά Ο.Π.Α.Π. ή Ο.Π.Ε. είναι οι εξής:

ΖΩΝΕΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΛΕΥΚΩΝ ΞΗΡΩΝ ΟΙΝΩΝ Ο.Π.Α.Π.

- ΠΕΖΑ (ΚΡΗΤΗ) - Βηλάννα.
- ΣΗΤΕΙΑ (ΚΡΗΤΗ) - Βηλάννα, Θραψαθήρι.

ΖΩΝΕΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΕΡΥΘΡΩΝ ΞΗΡΩΝ ΟΙΝΩΝ Ο.Π.Α.Π.

- ΑΡΧΑΝΕΣ (ΚΡΗΤΗ) - Κοτσιφάλι, Μανδηλαριά.
- ΔΑΦΝΕΣ (ΚΡΗΤΗ) - Λιάτικο.
- ΠΕΖΑ (ΚΡΗΤΗ) - Κοτσιφάλι, Μανδηλαριά.
- ΣΗΤΕΙΑ (ΚΡΗΤΗ) - Λιάτικο, Μανδηλαριά.

ΖΩΝΕΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΕΠΙΔΟΡΠΙΩΝ ΟΙΝΩΝ Ο.Π.Ε. ή Ο.Π.Α.Π.

- ΔΑΦΝΕΣ (ΚΡΗΤΗ) – Λιάτικο.
- ΣΗΤΕΙΑ (ΚΡΗΤΗ) – Λιάτικο.



ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ ΣΤΗΝ ΚΡΗΤΗ

ΚΥΡΙΑ ΣΤΑΔΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΚΡΑΣΙΟΥ

- ❖ **Η συγκομιδή**
- ❖ **Η αποβοστρύχωση** (απομάκρυνση τσαμπιών, φύλλων και κλαδιών)
- ❖ **Θραύση**
- ❖ **Εκχύλιση**
- ❖ **Πίεση**
- ❖ **Αλκοολική ζύμωση**
- ❖ **Μυλογαλακτική ζύμωση**
- ❖ **Ωρίμανση** (ξεκινά μετά το πέρας των ζυμών και διαρκεί από 6 έως 24 μήνες).
- ❖ **Διαύγαση**
- ❖ **Η σταθεροποίηση**
- ❖ **Εμφιάλωση.**
- ❖ **Αποθήκευση**



ΕΡΩΤΗΜΑΤΟΛΟΓΙΟ : ΣΤΑ ΠΛΑΙΣΙΑ ΤΗΣ ΟΜΑΔΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

ΜΕ ΘΕΜΑ ΤΟ ΚΡΑΣΙ

- 1) Φύλο Άνδρας 67 Γυναίκα 33
- 2) Ηλικία : Εως 20 22 20-40 41 40-60 28 60 και ανω 9
- 3) Σας αρέσει το κρασί;
- Πάρα πολύ 37 Αρκετά 48 Λίγο 12 Καθόλου 3
- 4) Πόσο συχνά πίνετε κρασί;
- Κάθε μέρα 21 2-3 φορές την εβδομάδα 42
2-3 φορές τον μήνα 30 Σπάνια / καθόλου 7
- 5) Αγαπημένο σας κρασί είναι το :
- Άσπρο 29 Κόκκινο 64 Ρετσίνα 6 Άλλο 1
- 6) Πόση ποσότητα καταναλώνετε την εβδομάδα;
- 1-2 ποτηράκια 22 3-5 ποτηράκια 52
1 λίτρο 17 περισσότερο 9
- 7) Από που προμηθεύεστε το κρασί σας;
- Από σούπερ μάρκετ 19 Από κάβα 8
Από ιδιώτη παραγωγό 35 Παράγω δικό μου κρασί 45
- 8) Μπορείτε να μας πείτε μια φράση, μια παροιμία, μια μαντινάδα σχετικά με το κρασί;

9) Προτιμάτε κρασί από:

Άγνωστους παραγωγούς 36

Γνωστές εταιρίες οινοποίησης 64

10) Πως ξεχωρίζετε το καλό κρασί;

Από το χρώμα του 21

Από το άρωμα του 15

Από τη γεύση του 48

Από την εταιρία που το οινοποιεί 16

11) Από την διαφήμιση του κρασιού επηρεάζομαι:

Πολύ 5 Αρκετά 12

Λίγο 9 Καθόλου 74

12) Θα ξοδεύατε ένα σεβαστό ποσό για τα οικονομικά σας δεδομένα προκειμένου να γευθείτε ένα καλό κρασί;

Πότε 35

Ίσως κάποια φορά 54

Αρκετές φορές 11

Άλλο 0

13) Τα τελευταία χρόνια παράγονται όλο και πιο συχνά "βιολογικά κρασιά"

Τα προτιμώ πάντα 16

Τα προτιμώ λίγες φορές 19

Τα προτιμώ σπάνια/καθόλου 50

Δεν γνωρίζω το θέμα 15

14) Από πότε είσαστε παραγωγός;

Από πάντα 32

Τα τελευταία 20 χρόνια 19

Τα τελευταία 10 χρόνια 27

Τα τελευταία 5 χρόνια 22

15) Τα αμπέλια σας τα έχετε κυριως στην περιοχή του Μαλεβυζίου;

Ναί 43

Όχι 28

16) Έχετε παραδοσιακές ποικιλίες ή φυτεύετε και νέες;

Μόνο παραδοσιακές 28

Μόνο νέες 7

Και από τις δύο 65

17) Γνωρίζετε για την ποικιλία "Μαλβαζία";

Αρκετά 14

Λίγο 35

Καθόλου 51

18) Παράγετε κρασί για:

Τον εαυτό μου 16

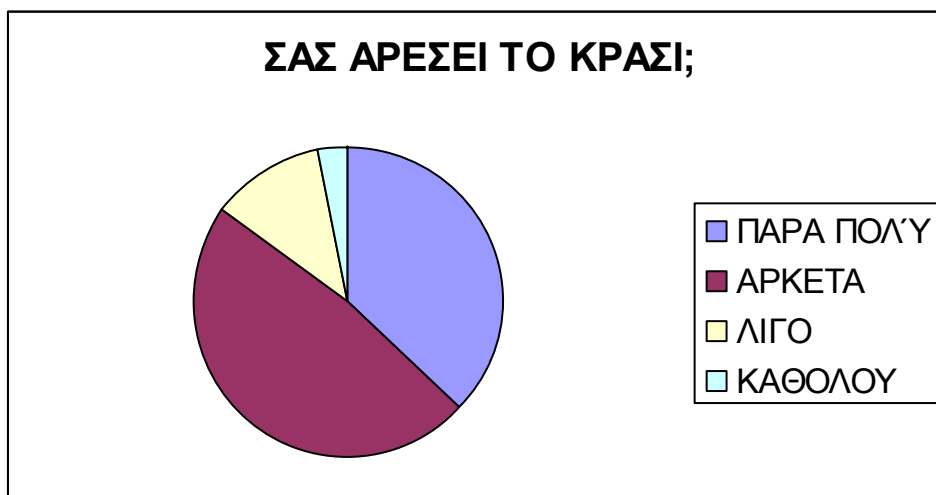
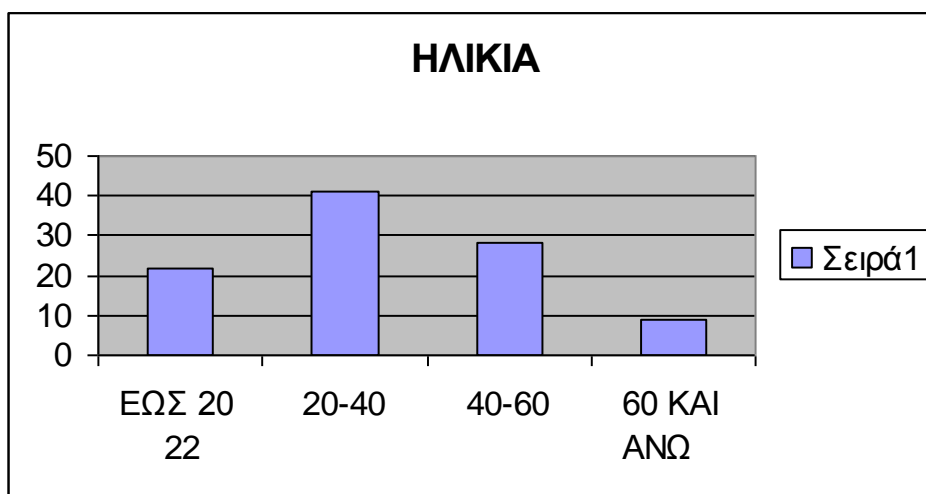
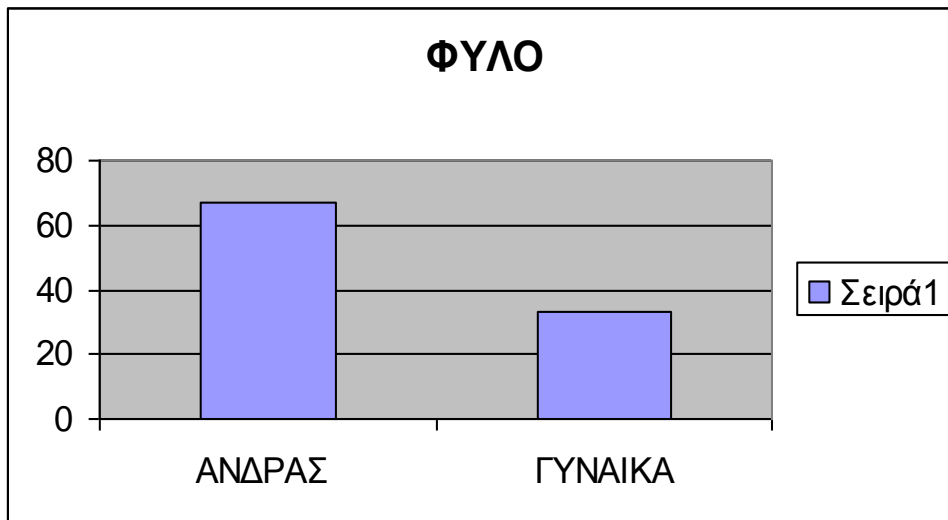
Εμένα και τους φίλους μου 72

Να το πουλάω 12

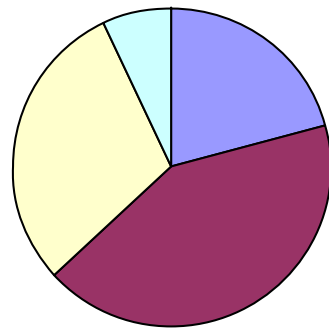
19) Στην διαδικασία οινοποίησης βασίζεστε;

Μόνο στην εμπειρία μου 56

Και στην βοήθεια των χημικών 44

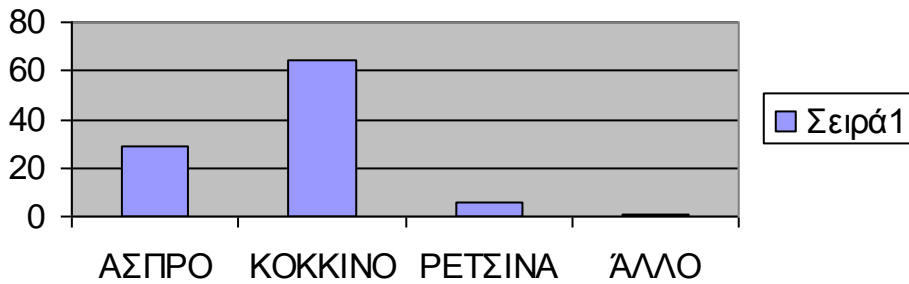


ΠΟΣΟ ΣΥΧΝΑ ΠΙΝΕΤΕ ΚΡΑΣΙ;

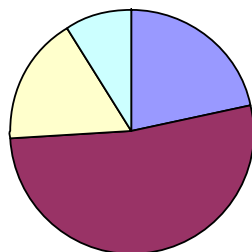


- ΚΑΘΕ ΜΕΡΑ
- 2-3 ΦΟΡΕΣ ΤΗΝ ΕΒΔΟΜΑΔΑ
- 2-3 ΦΟΡΕΣ ΤΟΝ ΜΗΝΑ
- ΣΠΑΝΙΑ / ΚΑΘΟΛΟΥ

ΠΟΙΟ ΕΙΝΑΙ ΤΟ ΑΓΑΠΗΜΕΝΟ ΣΑΣ ΚΡΑΣΙ;

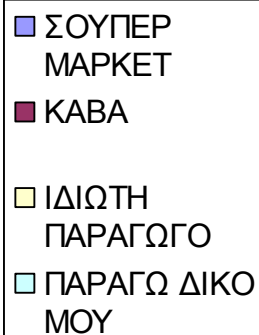
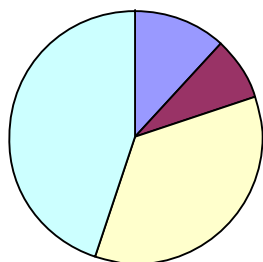


ΠΟΣΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΚΑΤΑΝΑΛΩΝΕΤΕ ΤΗΝ ΕΒΔΟΜΑΔΑ;

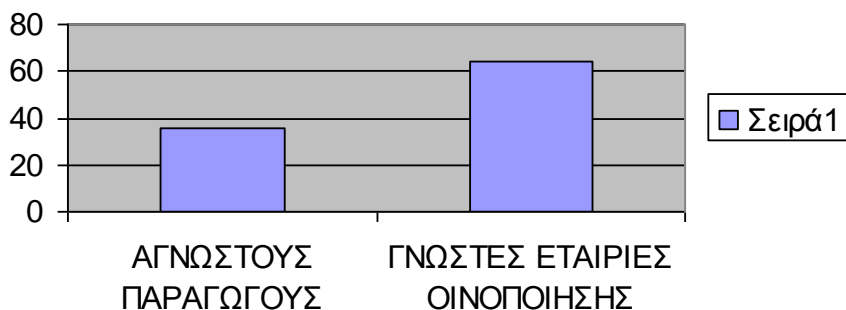


- 1-2 ΠΟΤΗΡΑΚΙΑ
- 3-5 ΠΟΤΗΡΑΚΙΑ
- 1 ΛΙΤΡΟ
- ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΟ

ΑΠΟ ΠΟΥ ΠΡΟΜΗΘΕΥΕΣΤΕ ΤΟ ΚΡΑΣΙ ΣΑΣ;

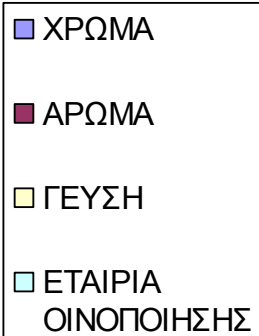
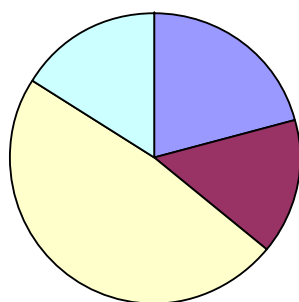


ΑΠΟ ΠΟΥ ΠΡΟΤΙΜΑΤΕ ΚΡΑΣΙ;

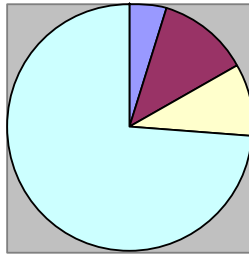


Σειρά 1

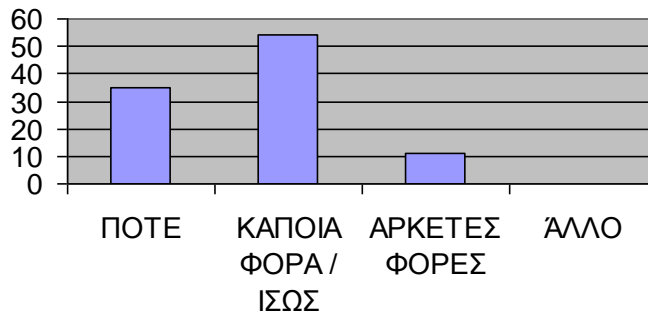
ΠΩΣ ΞΕΧΩΡΙΖΕΤΕ ΤΟ ΚΑΛΟ ΚΡΑΣΙ;



ΕΠΗΡΕΑΖΕΣΤΕ ΑΠΟ ΤΗΝ ΔΙΑΦΗΜΙΣΗ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ;

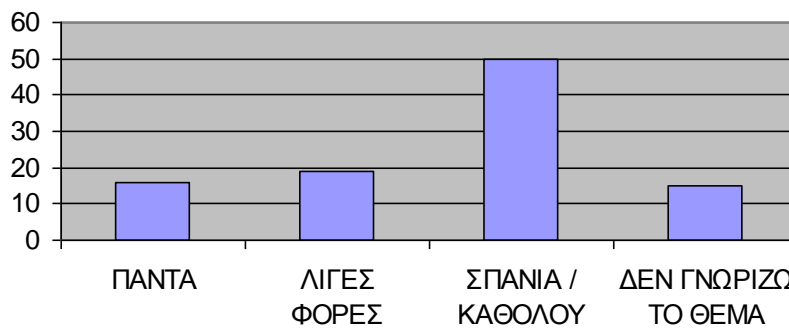


ΘΑ ΞΟΔΕΥΑΤΕ ΕΝΑ ΣΕΒΑΣΤΟ ΠΟΣΟ ΓΙΑ ΤΑ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΑ ΣΑΣ ΔΕΔΟΜΕΝΑ ΠΡΟΚΕΙΜΕΝΟΥ ΝΑ ΓΕΥΘΕΙΤΕ ΕΝΑ ΚΑΛΟ ΚΡΑΣΙ;



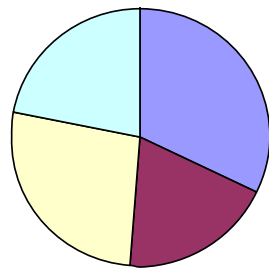
Σειρά 1

ΠΡΟΤΙΜΑΤΕ 'ΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΚΡΑΣΙΑ' ΠΟΥ ΠΑΡΑΓΟΝΤΑΙ ΤΑ ΤΕΛΕΥΤΑΙΑ ΧΡΟΝΙΑ;



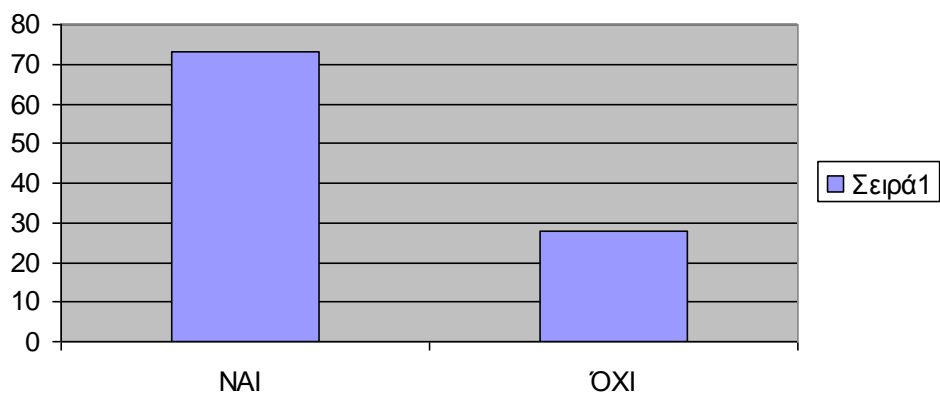
Σειρά 1

ΑΠΟ ΠΟΤΕ ΕΙΣΤΕ ΠΑΡΑΓΩΓΟΣ;

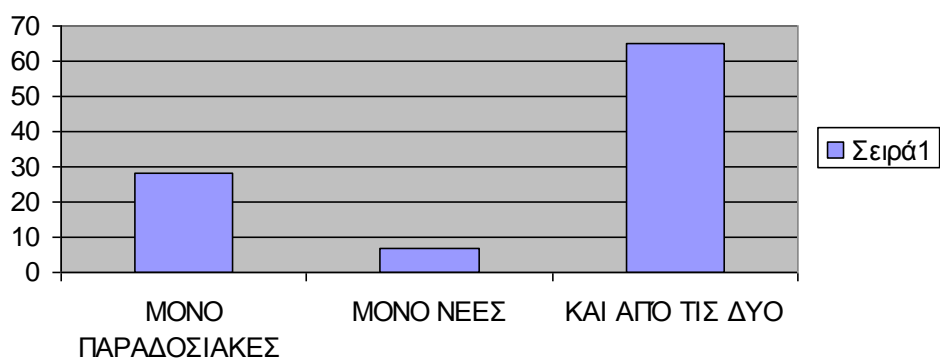


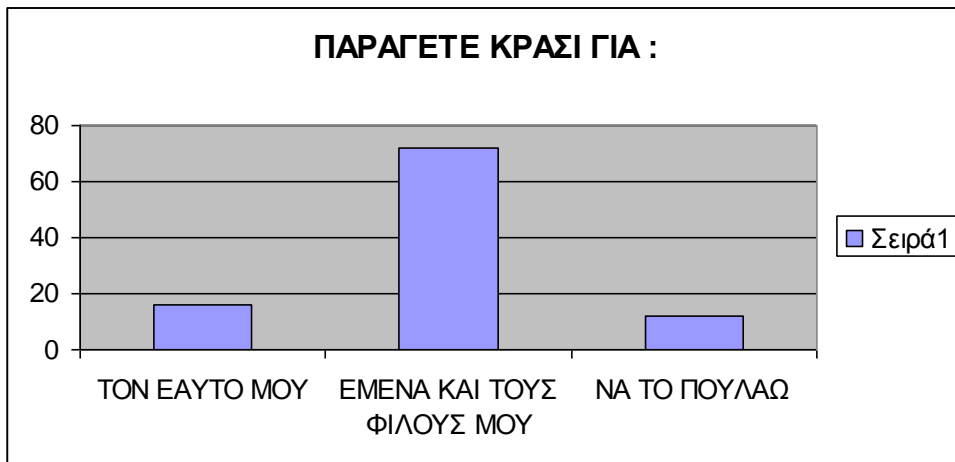
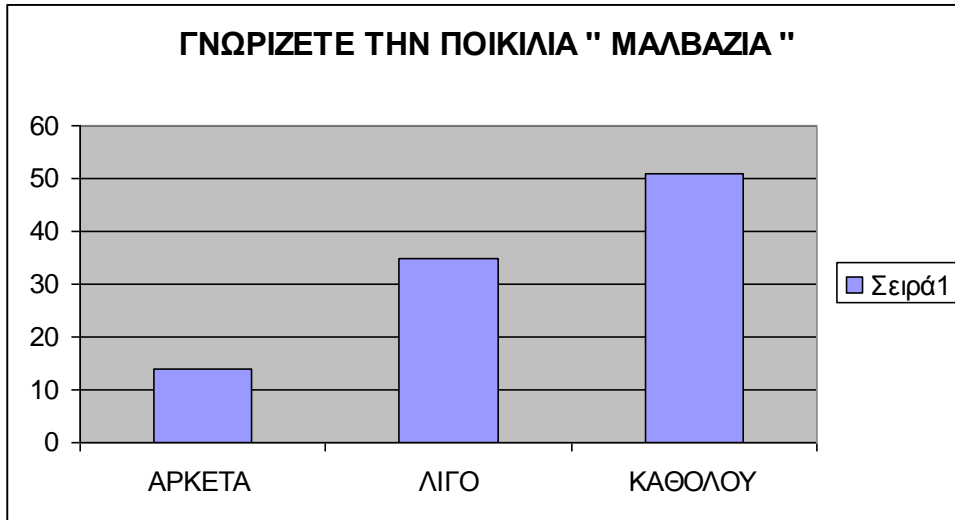
- ΑΠΟ ΠΑΝΤΑ
- ΤΑ ΤΕΛΕΥΤΑΙΑ 20 ΧΡΟΝΙΑ
- ΤΑ ΤΕΛΕΥΤΑΙΑ 10 ΧΡΟΝΙΑ
- ΤΑ ΤΕΛΕΥΤΑΙΑ 5 ΧΡΟΝΙΑ

ΤΑ ΑΜΠΕΛΙΑ ΣΑΣ ΤΑ ΕΧΕΤΕ ΚΥΡΙΩΣ ΣΤΗΝ ΠΕΡΙΟΧΗ ΤΟΥ ΜΑΛΕΒΥΖΙΟΥ;

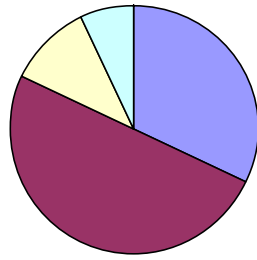


ΕΧΕΤΕ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ Ή ΦΥΤΕΥΕΤΕ ΚΑΙ ΝΕΕΣ;



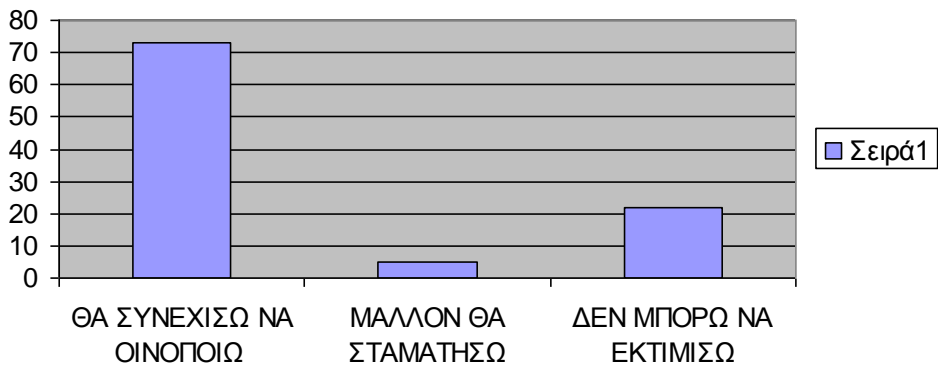


ΠΑΡΑΓΩ ΚΡΑΣΙ ΕΠΕΙΔΗ :

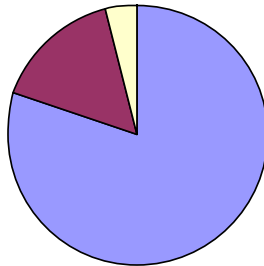


- ΣΥΝΕΧΙΖΩ ΤΗΝ ΠΑΡΑΔΟΣΗ ΤΩΝ ΓΟΝΙΩΝ ΜΟΥ
- ΕΤΣΙ ΞΕΡΩ ΤΙ ΠΙΝΩ
- ΚΕΡΔΙΖΩ ΧΡΗΜΑΤΑ
- ΆΛΛΟ

ΕΚΤΙΜΑΤΕ ΣΤΟ ΜΕΛΛΟΝ ΟΤΙ :



ΤΙ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΚΡΑΣΙ ΠΡΟΤΙΜΑΤΕ;



- ΚΡΗΤΙΚΕΣ
- ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ
- ΆΛΛΟ



ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

- ΟΜΑΔΕΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ
- Η ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ
- ΕΔΑΦΟΚΛΙΜΑΤΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ
- ΠΟΛΛΑΠΛΑΣΙΑΣΜΟΣ ΤΗΣ ΑΜΠΕΛΟΥ
- ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΑΜΠΕΛΩΝΑ
- ΚΑΛΛΙΕΡΓΗΤΙΚΕΣ ΦΡΟΝΤΙΔΕΣ
- ΛΙΠΑΝΣΗ
- ΦΥΤΟΠΡΟΣΤΑΣΙΑ
- ΚΑΛΛΙΕΡΓΟΥΜΕΝΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ
- ΤΥΠΟΙ ΚΡΑΣΙΩΝ
- ΚΡΑΣΙΑ ΟΝΟΜΑΣΙΑΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ
- ΚΥΡΙΑ ΣΤΑΔΙΑ ΤΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΚΡΑΣΙΟΥ
- ΕΡΩΤΗΜΑΤΟΛΟΓΙΟ - ΓΡΑΦΗΜΑΤΑ

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

1. Αμπελουργία ΣΤΑΥΡΑΚΑΚΗΣ Μ. ΣΥΜΙΝΗΣ Χ.
ΜΠΙΝΙΑΡΗ Κ. ΣΩΤΗΡΟΠΟΥΛΟΣ Γ. Παιδαγωγικό Ινστιτούτο
2. Το Κρασί και η Παραγωγή του ΑΛΕΞΑΚΗΣ Α. ΕΚΔΟΣΕΙΣ
ΣΙΔΕΡΗ
3. www.agrotypos.gr
4. www.newwines.gr
5. www.egeoponoi.gr