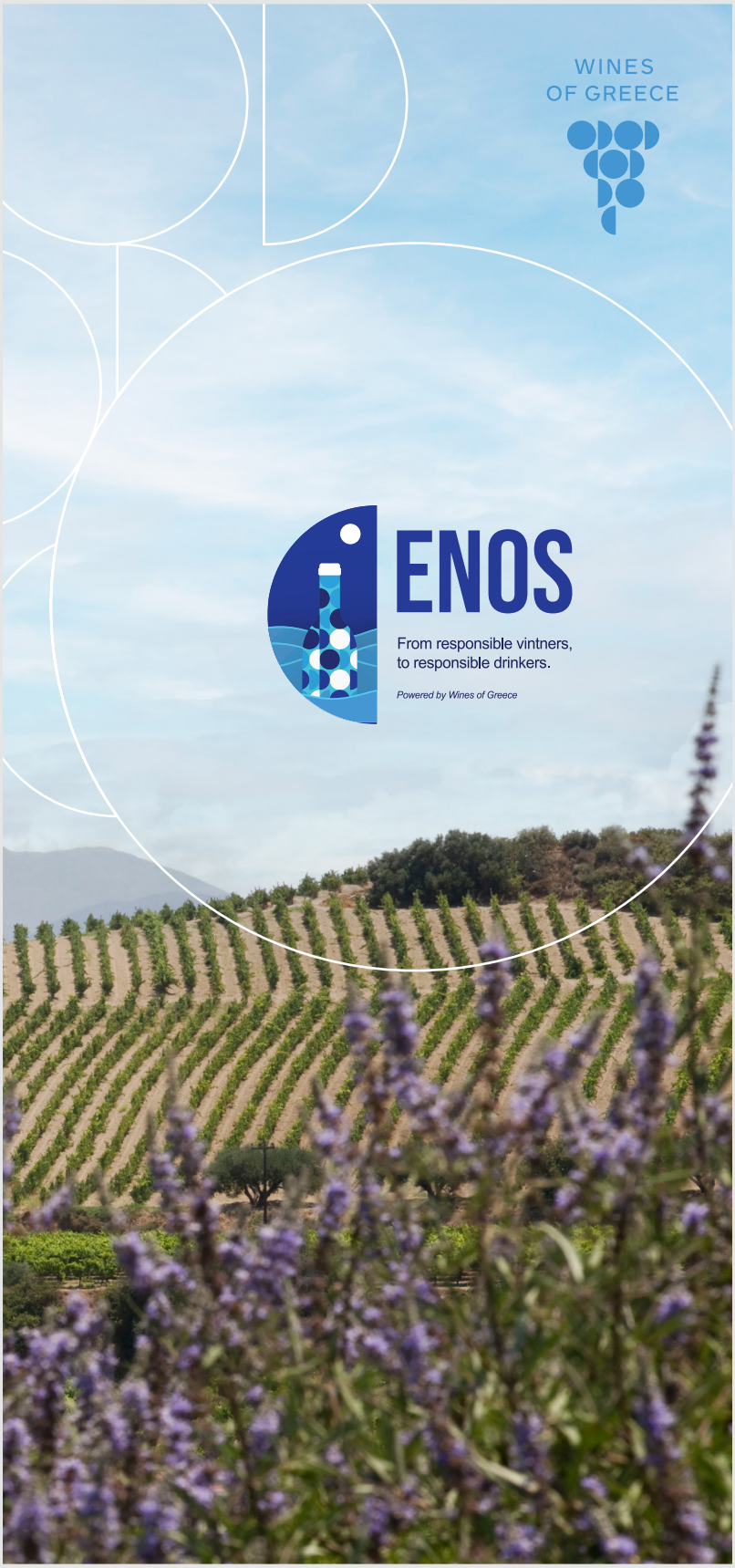

WINES
OF GREECE
ENOS
From responsible vintners,
to responsible drinkers.
Powered by Wines of Greece

WINES
OF GREECE

03

ΠΑΝΤΟΤΙΝΑ ΣΥΓΧΡΟΝΑ

Τα Wines of Greece απολαμβάνουν σήμερα έναν μοναδικό συνδυασμό χιλιετιών οινικής ιστορίας με τον ενστερνισμό των πλέον σύγχρονων πρακτικών στο αμπέλι και στο οινοποιείο.

Η κληρονομιά

Το κρασί αποτελεί αναπόσπαστο κομμάτι του ελληνικού πολιτισμού από την αρχαιότητα. Η Ελλάδα μπορεί να μην υπήρξε η πρώτη χώρα που παρήγαγε κρασί, αλλά αυτό που μπορεί να αποδοθεί στην Αρχαία Ελλάδα είναι η ανάπτυξη ενός πολιτισμού που περιλαμβάνει όλες τις πτυχές του κρασιού: αμπελοκαλλιέργεια, παραγωγή, νομοθεσία, εμπόριο και, φυσικά, την τέχνη της κατανάλωσης του οίνου. Ως ποτό και φορέας πολιτισμού, το κρασί εκτοξεύτηκε σε επίπεδο πρωτόγνωρο και ανεπανάληπτο. Από την ανάπτυξη των πρώιμων συστημάτων ονομασιών προέλευσης μέχρι την εμφάνιση οινογράφων και τον σημαντικό ρόλο του οινοχόου κατά τη διάρκεια των συμποσίων, το κρασί στην Αρχαία Ελλάδα αντιμετωπιζόταν με εκλεπτυσμένο τρόπο.

Τα τεκμήρια της μακράς ιστορίας του κρασιού στην Ελλάδα είναι εμφανή ακόμα και σήμερα. Οι αμπελώνες με αδιάλειπτο ιστορικό αρκετών χιλιετιών αφθονούν. Ανάμεσα σε αυτή την περίφημη συλλογή αμπελώνων, ξεχωρίζει η ΠΟΠ Σαντορίνη με τα αυτόριζα ιστορικά αμπέλια που δεν έχουν προσβληθεί ποτέ από φυλλοξήρα. Η ΠΟΠ Σαντορίνη, ένα αξιοσημείωτο μνημείο αμπέλου 3.500 ετών, είναι η πρώτη ονομασία προέλευσης της Ελλάδας που περιλαμβάνεται στον Εθνικό Ευρετήριο Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς. Ένα άλλο ζωντανό παράδειγμα οινοποιητικής ιστορίας είναι ο αμπελώνας της ΠΟΠ Νεμέα. Οι σύγχρονοι αμπελώνες της Νεμέας βρίσκονται στην ίδια ακριβώς περιοχή όπου παραγόταν ο αρχαίος Φλιάσιος Οινός. Η Νεμέα λοιπόν έχει αδιάκοπη παραγωγή κρασιού ανά τους αιώνες.

Παρά τη μακροχρόνια κληρονομιά τους, τα Wines of Greece μπορούν να προβάλουν τον εαυτό τους αποκλειστικά χάρη στα σημερινά τους χαρακτηριστικά και όχι στην δόξα του παρελθόντος. Στις μέρες μας, οι Έλληνες παραγωγοί έχουν επενδύσει πολλά σε ανθρώπινο δυναμικό, εκπαίδευση, τεχνογνωσία και τεχνολογία, ξεκινώντας μια απότομη στροφή γνώσης. Το επίπεδο ποιότητας των κρασιών που προέρχονται αυτή τη στιγμή από τις Ελληνικές περιοχές ΠΟΠ και ΠΓΕ μπορεί να αντιστοιχηθεί με οποιαδήποτε άλλη σπουδαία οινοπαραγωγική χώρα. Είναι κρασιά που πρέπει να δοκιμάσουν όλοι οι οινόφιλοι που επιθυμούν να εξερευνήσουν τα σπουδαία terroir όλου του κόσμου.

Ο Ελληνικός αμπελώνας σήμερα

Η Ελλάδα είναι μια αρκετά μικρή χώρα σε επίπεδο αμπελοκαλλιέργειας. Η συνολική έκταση των αμπελώνων που προορίζονται για την παραγωγή κρασιού ανέρχεται στα 640.000 στρέμματα. Αυτό σημαίνει ότι ο ελληνικός αμπελώνας έχει σχεδόν το μισό μέγεθος του Μπορντό, μιας μόνο οινικής περιοχής της Γαλλίας. Η έκταση που καλύπτουν τα αμπέλια είναι σχετικά σταθερή την τελευταία δεκαετία, αν και προβλέπεται μικρή αύξηση στο άμεσο μέλλον. Ένα άλλο εντυπωσιακό χαρακτηριστικό του ελληνικού αμπελώνα είναι ότι σχεδόν το 40% των συνολικών φυτεύσεων έχουν ηλικία άνω των 40 ετών. Στην Ελλάδα υπάρχουν ακόμα πολλά παλιά αυτόριζα αμπέλια σε περιοχές όπως η Σαντορίνη, το Αμύνταιο, η Κεφαλονιά, η Ρόδος, το νότιο τμήμα της Κρήτης κ.ά.

Η περίπτωση των παλαιών αμπελώνων Παλαιά αμπέλια έχουν επιβιώσει σε πολλές ΠΟΠ και ΠΓΕ περιοχές, αποτελώντας ένα σχετικά σύνηθες χαρακτηριστικό του ελληνικού αμπελώνα. Μέσα τους κρύβουν μια μεγάλη αμπελογραφική κληρονομιά. Σε απομονωμένες περιοχές, όπως το νότιο τμήμα της Κρήτης, μπορεί κανείς να βρει χωράφια με σύνθετες φυτεύσεις ποικιλίων σε διαμόρφωση κυπέλλου. Μερικοί φημισμένοι αμπελώνες, όπως η Σαντορίνη, δεν έχουν προσβληθεί ποτέ από φυλλοξήρα και διαθέτουν έναν σημαντικό αριθμό παλαιών αμπελιών. Στις περισσότερες περιπτώσεις τέτοια - μεγάλης ηλικίας - αμπέλια έχουν προσαρμοστεί τέλεια στο τοπικό περιβάλλον. Στην Αττική, πρέμνα Σαββατιανού (πάνω από 50 ετών) δείχνουν εξαιρετική ανθεκτικότητα στις ξηροθερμικές κλιματικές συνθήκες της περιοχής. Πολύ συχνά εμφανίζουν μεγάλη βιοποικιλότητα ανάμεσα στα φυτά (με διαφορετικούς βιότυπους /κλώνους), συμβάλλοντας έτσι στην πολυπλοκότητα των κρασιών και ενισχύοντας την αίσθηση του terroir. Ο όρος παλαιά κλήματα στην ετικέτα, (old vines, vieilles vignes et al.) υποδηλώνει έναν παλαιό αμπελώνα. Σύμφωνα με την ελληνική νομοθεσία, η χρήση αυτών των όρων στους οίνους ΠΟΠ και ΠΓΕ ισχύει μόνο για αυτόριζα αμπέλια ηλικίας τουλάχιστον 40 ετών.

Ο ελληνικός αμπελώνας είναι κατακερματισμένος και υπάρχουν περισσότεροι από 180.000 καλλιεργητές, που αντιπροσωπεύουν σχεδόν το ένα πέμπτο του συνόλου των κτηματιών που ασχολούνται με τη γεωργία. Επομένως, το μέσο μέγεθος ιδιοκτησίας είναι λίγο πάνω από τα πέντε (5) στρέμματα. Η Ελλάδα απαριθμεί περισσότερα από 1200 οινοποιεία, ένας αριθμός που αυξάνεται σταθερά από χρόνο σε χρόνο.

Η μέση ετήσια παραγωγή το 2020 και το 2021 ήταν 2,3 και 1,7 εκατομμύρια εκατόλιτρα αντίστοιχα, κατατάσσοντας την Ελλάδα (2020) ως τη 17η μεγαλύτερη οινοπαραγωγική χώρα στον κόσμο. Το 2021 οι οίνοι ΠΟΠ αντιπροσώπευαν το 9,5% της συνολικής οινοπαραγωγής, ενώ οι οίνοι ΠΓΕ το 23,5%.

Η χώρα παράγει περισσότερο λευκό παρά ερυθρό κρασί, με το τελευταίο να αντιπροσωπεύει μόλις το ένα τρίτο της συνολικής παραγωγής. Η πληθώρα των γηγενών ποικιλιών καταλαμβάνει την πλειονότητα των φυτεύσεων σε ποσοστό 90%. Η λευκή ποικιλία Σαββατιανό βρίσκεται στην κορυφή της λίστας και ακολουθεί ο ερυθρωπός Ροδίτης. Το Αγιωργίτικο είναι η πιο φυτεμένη, και τρίτη συνολικά, ερυθρή ποικιλία, ακολουθούμενη από τα Λιάτικο, Ξινόμαυρο, Μοσχάτο Αμβούργου και Ασύρτικο. Τα Cabernet Sauvignon και Merlot είναι οι δύο πιο δημοφιλείς διεθνείς ποικιλίες στον ελληνικό αμπελώνα.

Από βορρά προς νότο, η Ελλάδα χωρίζεται σε 9 αμπελουργικές περιοχές: Θράκη, Μακεδονία, Ήπειρος, Θεσσαλία,

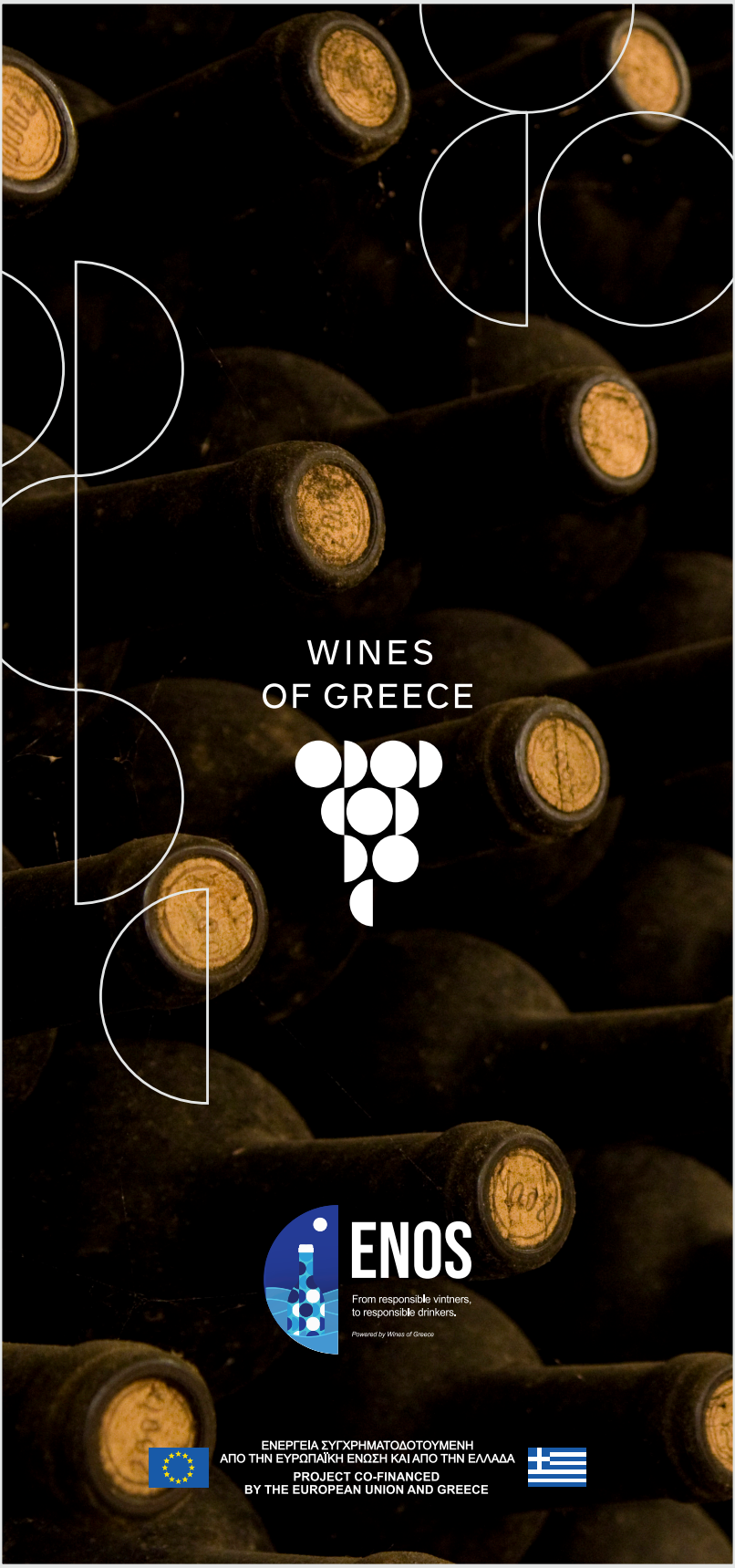
Στερεά Ελλάδα (συμπεριλαμβανομένης της Αττικής), Πελοπόννησος, Ιόνια Νησιά, Νησιά Αιγαίου και Κρήτη. Όσον αφορά την κατανομή των αμπελώνων, τη μερίδα του λέοντος καταλαμβάνει η Πελοπόννησος με περισσότερα από 100.000 στρέμματα. Η μεγαλύτερη ζώνη ΠΟΠ για ερυθρά είναι η ΠΟΠ Νεμέα και η μεγαλύτερη ΠΟΠ για λευκά κρασιά είναι η ζώνη ΠΟΠ Πάτρα. Η ΠΟΠ Σάμος, που παράγει λευκά γλυκά κρασιά, και η ΠΟΠ Μαυροδάφνη Πατρών που παράγει ερυθρά, είναι οι πιο παραγωγικές ονομασίες προέλευσης για γλυκούς οίνους. Συνολικά, είναι λίγες οι περιοχές στις οποίες δεν υπάρχει αμπελοκαλλιέργεια, και αυτό συμβαίνει κατά κύριο λόγο μόνο στις πολύ δύσβατες περιοχές της χώρας.

Οι αριθμοί αυτοί είναι ενδεικτικοί της ανθρώπινης διάστασης της οινοπαραγωγής στη χώρα. Στη σημερινή εποχή, το ελληνικό κρασί κατάφερε να γίνει σύγχρονο χωρίς τη σταδιακή κατάργηση των πλεονεκτημάτων της μακράς του παράδοσης. Οι Έλληνες οινοποιοί ενστερνίστηκαν τις γηγενείς ποικιλίες σταφυλιών και γοητεύτηκαν από τα διαθέσιμα παλαιά αμπέλια που έκρυβαν έναν «θησαυρό» με ξεχασμένα σταφύλια. Και ενώ παραμένουν ως επί το πλείστον μικρού ή μεσαίου μεγέθους, οι παραγωγοί ακολουθούν την εξέλιξη της οινοποίησης, ενσωματώνοντας όλες τις σύγχρονες τεχνικές προκειμένου να αναδείξουν τις δυνατότητες αυτών των ποικιλιών. Εντούτοις, η βάση της ελληνικής οινοπαραγωγής είναι το οικογενειακό «boutique» οινοποιείο. Τα Wines of Greece δημιουργούνται από ανθρώπους για τους οποίους η παραγωγή κρασιού είναι μια πολύ προσωπική διαδικασία και αυτό αντικατοπτρίζεται άμεσα στο ανθρώπινο αποτύπωμα στον αμπελώνα και στο οινοποιείο. Αυτό σημαίνει ότι σχεδόν όλες οι πρακτικές στον αμπελώνα, από τη φύτευση μέχρι το κλάδεμα και τον τρύγο, πραγματοποιούνται εξ'ολοκλήρου με το χέρι. Αυτό ισχύει ιδιαίτερα για τους δύσβατους ορεινούς αμπελώνες, όπως αυτοί στην ΠΟΠ Σάμος ή στις ΠΓΕ Πλαγιές Αιγιαλείας και ΠΓΕ Μετσόβο, που βρίσκονται σε υψόμετρο άνω των 1000μ. από το επίπεδο της θάλασσας. Το μέγεθος της χειρωνακτικής εργασίας σε τέτοια αμπελοτόπια δίνει έμφαση στην λεπτομερή καλλιέργεια και τη δυνατότητα επιλογής μόνο της καλύτερης πρώτης ύλης. Και τα δύο, αποτελούν καθοριστικούς παράγοντες για την παραγωγή οίνων κορυφαίας ποιότητας.

Τρέχουσες τάσεις

Μια μόνο λέξη αρκεί για να αναδείξει τη σύγχρονη ελληνική οινική σκηνή: «ζωντάνια». Είναι λίγες οι οινοπαραγωγικές χώρες στον κόσμο που καταφέρνουν να συνδυάσουν την παράδοση και την καινοτομία τόσο θεαματικά όσο η Ελλάδα. Η προσπάθεια του νέου κύματος των Ελλήνων οινοποιών να απογυμνώνει τα κρασιά από τις υπερβολές του παρελθόντος είναι απολύτως αισθητή. Τα έντονα στοιχεία της δρυός, η υπερβολική συμπύκνωση, οι μακρές εκχυλίσεις και η ωριμότητα, που συνδέονται με τη δεκαετία του ,90, δίνουν τη θέση τους σε πιο κομψά κρασιά που προσπαθούν

να εκφράσουν τον πραγματικό χαρακτήρα της προέλευσής τους και που συχνά παράγονται από τις άφθονες αυτόχθονες ποικιλίες. Είναι πολύ δύσκολο για κάποιον να συγχρονιστεί με τις καταιγιστικές εξελίξεις. Οι ξεχασμένες ποικιλίες που έχουν αξιοποιηθεί, η εστίαση στις βιώσιμες πρακτικές στον αμπελώνα και συχνά οι απλές μέθοδοι (λιγότερες παρεμβάσεις) που εφαρμόζονται στα οινοποιεία, οδηγούν την «κούρσα» της αλλαγής. Πολλοί νέοι παραγωγοί αναζητούν παλιούς παραμελημένους αμπελώνες, κοιτούν πίσω στο παρελθόν τους και επιστρέφουν σε παλιές παραδόσεις που είχε ξεχαστεί η αξία τους. Οι Έλληνες οινοποιοί πλέον έχουν κατανοήσει τις περιοχές τους, τα σταφύλια τους και την τεράστια ποικιλομορφία που διαθέτει η ελληνική γη. Τα κρασιά είναι καλύτερα από ποτέ και το πιο σημαντικό, αντικατοπτρίζουν την καταγωγή τους. Οι επιλογές που προσφέρονται είναι εντυπωσιακές: λευκά, ερυθρά, ροζέ, μεσογειακού ή δροσερού κλίματος στυλ, ελαφρύτερα ή πιο συμπυκνωμένα, ξηρά ή γλυκά, ενισχυμένα ή όχι, που έχουν ωριμάσει σε εναλλακτικά δοχεία όπως αμφορείς, τσιμέντο, δεξαμενές, με την επίδραση ή όχι της βελανιδιάς και κρασιά ελαχίστων παρεμβάσεων. Η οινοπαραγωγή βρίσκεται σε έναν δημιουργικό «οργασμό»!


WINES
OF GREECE
ENOS
From responsible vintners,
to responsible drinkers.
Powered by Wines of Greece
ΕΝΕΡΓΕΙΑ ΣΥΓΧΡΗΜΑΤΟΔΟΤΟΥΜΕΝΗ
ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ ΚΑΙ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ
PROJECT CO-FINANCED
BY THE EUROPEAN UNION AND GREECE