

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ
(ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) 1234/2007
ΑΡΘΡΟ 118 γ, ΠΑΡ/ΦΟΣ 2).

1. ΟΝΟΜΑ ΠΡΟΣ ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗ

Όνομα προς καταχώρηση: **Νάουσα**

Ισοδύναμος Όρος: **Naoussa**

2. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΩΝ ΟΙΝΩΝ

2.1. Κατηγορία

Ο οίνος Π.Ο.Π. Νάουσα (Naoussa) ανήκει στην κατηγορία των Αμπελοοινικών Προϊόντων του παραρτήματος ΧΙβ του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1234/2007.

2.2. Τύποι οίνων

Οίνος Ερυθρός Ξηρός, Οίνος Ερυθρός ημίξηρος, Οίνος Ερυθρός ημίγλυκος.

2.3. Αναλυτικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά Ερυθρού Ξηρού Οίνου

2.3.1. Αναλυτικά χαρακτηριστικά.

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,0 % vol.
- Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος: 11,0 % vol.
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,0 % vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα : 0-4 g/l
- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ(g/l) : Ελάχιστη 3,5
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1,2
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 150 mg/l

2.3.2. Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

Μια περιγραφή η οποία χαρακτηρίζει μια κλασσική Νάουσα είναι ότι πρόκειται για οίνο με υψηλή οξύτητα, μέτριας έντασης χρώμα, διακριτικό άρωμα που κυριαρχείται από φυτικούς χαρακτήρες (ντοματοπολτός, ελιά), σκληρές και πολλές φορές επιθετικές τανίνες, που απαιτούν περισσότερο χρόνο παλαίωσης για να «μαλακώσουν».

Βέβαια, η ζώνη της Νάουσας, στα διαφορετικά αμπελοτόπια της παράγει οίνους με οργανοληπτικά χαρακτηριστικά που διαφοροποιούνται σε σχέση με την προηγούμενη «κλασσική» περιγραφή αλλά και μεταξύ τους, στους οποίους το χρώμα «βαθαίνει», οι «επιθετικοί» και «άγριοι» χαρακτήρες μαλακώνουν, τα «φυτικά» αρώματα επισκιάζονται από «φρουτώδεις»,

«θερμούς» και «γλυκούς» χαρακτήρες και οι «χορτώδεις» γεύσεις δίνουν τη θέση τους σε μια γευστική πληρότητα, στοιχεία που χαρακτηρίζουν καλύτερα την ποικιλία Ξινόμαυρο και τα αμπελοτόπια της ζώνης.

Συνοψίζοντας :

1. Όψη : έντονο κόκκινο, ρουμπινί έως και βαθυκόκκινο χρώμα, καστανές ανταύγειες στην παλαίωση.
2. Οσμή : πολύπλοκα αρώματα που συνδυάζουν τους τυπικούς χαρακτήρες ντοματοπολλτού και ελιάς με αυτά των κόκκινων φρούτων και μπαχαρικών, αποξηραμένου δαμάσκηου, καπνού και ξηρών καρπών ενώ κατά την παλαίωση αναπτύσσεται σύνθετο μπουκέτο.
3. Γεύση : σώμα γεμάτο, με δομή, φινέτσα και αρωματική ένταση που διαρκεί, μεγάλη επιδεκτικότητα στην παλαίωση.

2.4. Αναλυτικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά Ερυθρού Ημίξηρου Οίνου

2.4.1. Αναλυτικά χαρακτηριστικά.

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,0 % vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11,0 % vol.
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,0 % vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα : : 4,5 – 17,5 g/l
- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ(g/l) : Ελάχιστη 3,5
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1,2
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/l

2.4.2. Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

1. Όψη : έντονο κόκκινο χρώμα
2. Οσμή : πλούσια αρώματα που συνδυάζουν τους τυπικούς χαρακτήρες ντοματοπολλτού και ελιάς με αυτά των κόκκινων φρούτων
3. Γεύση: ευχάριστη εντύπωση ισορροπίας οξύτητας – γλυκύτητας, μαλακό, γεμάτο σώμα

2.5. Αναλυτικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά Ερυθρού Ημίγλυκου Οίνου

2.5.1. Αναλυτικά χαρακτηριστικά.

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,0 % vol.

- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11,0 % vol.
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,0 % vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα : 17,5 – 45,0 g/l
- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ(g/l) : Ελάχιστη 3,5
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1,2
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/l

2.5.2. Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

1. Όψη : έντονο κόκκινο χρώμα
2. Οσμή: πλούσια αρώματα που συνδυάζουν τους τυπικούς χαρακτήρες ντοματοπολτού και ελιάς με αυτά των κόκκινων φρούτων
3. Γεύση: μαλακή, ευχάριστη, γλυκιά εντύπωση ισορροπίας που διαρκεί

Παραδοσιακές ενδείξεις

Παραδοσιακές ενδείξεις, σύμφωνα με το άρθρο 118κα παράγραφος 1, οι οποίες συνδέονται με την ονομασία προέλευσης ή τη γεωγραφική ένδειξη.

Σύμφωνα με το άρθρο 40 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 607/2009 όπως τροποποιήθηκε και ισχύει από τον Καν(ΕΚ) 670/2011 της Επιτροπής και όπως έχουν οριστεί και καταχωρηθεί στην ηλεκτρονική βάση δεδομένων «E-Bacchus», οι παραδοσιακές ενδείξεις που μπορούν να χρησιμοποιούνται στην επισήμανση των οίνων με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (Π.Ο.Π.) Νάουσα και με την προϋπόθεση ότι τηρούνται οι σχετικές προϋποθέσεις της Κοινοτικής και Εθνικής νομοθεσίας, είναι οι εξής :

Ονομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας (ΟΠΑΠ) στη θέση των ΠΟΠ

Αγρέπαυλη, Αμπέλι, Αμπελώνας (εσ), Αρχοντικό, Ειδικά επιλεγμένος, Επιλογή ή Επιλεγμένος, , Κάστρο, Κτήμα, Μετόχι, Μοναστήρι, Πύργος.

3. ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ

3.1. Οι ερυθροί ξηροί οίνοι Π.Ο.Π. Νάουσα (Naoussa) παράγονται με την κλασική μέθοδο ερυθράς οινοποίησης. Η αλκοολική ζύμωση του σταφυλοπολτού και του οίνου σε ζύμωση μετά το διαχωρισμό από τα στέμφυλα γίνεται σε ελεγχόμενες θερμοκρασίες μικρότερες των 30° C.

3.2. Παλαιώνουν σε δρύινα βαρέλια και σε φιάλες στην περίπτωση χρήσης αντίστοιχων ενδείξεων.

4. ΕΙΔΙΚΕΣ ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ

4.1. Για την χρησιμοποίηση της ένδειξης «Επιλεγμένος» ή «Réserve» για οίνους Π.Ο.Π. Νάουσα (Naoussa) πρέπει οι οίνοι :

- να έχουν ελάχιστο χρόνο συνολικής παλαίωσης δυο (2) έτη , εκ των οποίων τουλάχιστον δώδεκα (12) μήνες σε δρύινα βαρέλια και έξι (6) μήνες σε φιάλες.

4.2 .Για την χρησιμοποίηση της ένδειξης «Ειδικά Επιλεγμένος» ή «Grande Réserve» για οίνους Π.Ο.Π. Νάουσα (Naoussa) πρέπει οι οίνοι :

- να έχουν ελάχιστο χρόνο συνολικής παλαίωσης τέσσερα [4] έτη, εκ των οποίων τουλάχιστον δεκαοκτώ (18) μήνες σε δρύινα βαρέλια και δεκαοκτώ (18) μήνες σε φιάλες.

4.3. Για την παραγωγή ημίξηρων και ημίγλυκων οίνων επιτρέπεται η γλύκανση των οίνων σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις (ΚΑΝ. 606/2009 Παράρτημα ΙΔ).

4.4. Οι οίνοι ΠΟΠ Νάουσα προέρχονται από σταφύλια αμπελώνων οι οποίοι έχουν μορφωθεί σε κυπελλοειδή ή γραμμικά σχήματα και δέχονται βραχύ κλάδεμα.

5. ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή οίνων Π.Ο.Π. Νάουσα (Naoussa) καθορίστηκε με το Βασιλικό Διάταγμα αριθμ. 502/16.7.1971 (ΦΕΚ 150/Α/26.7.1971), το οποίο τροποποιήθηκε από το Προεδρικό Διάταγμα αριθμ. 320/7.8.1995 (ΦΕΚ 175/Α/22.8.1995), καθώς και από το Προεδρικό Διάταγμα αριθμ. 91/07.10.2011 (ΦΕΚ 224/Α/26.10.2011).

Οι αμπελώνες της ζώνης του ΠΟΠ Νάουσα εκτείνονται στις περιοχές της Δημοτικής κοινότητας Κοπανού και των τοπικών κοινοτήτων Λευκαδίων και Μαρίνης, της Δημοτικής Ενότητας Ανθεμίων, της Δημοτικής Κοινότητας Νάουσας και των Τοπικών Κοινοτήτων Γιαννακοχωρίου, Στενημάχου και Ροδοχωρίου της Δημοτικής Ενότητας Νάουσας του Δήμου Νάουσας καθώς και των Τοπικών Κοινοτήτων Τριλόφου και Φυτειάς της Δημοτικής Ενότητας Δοβρά του Δήμου Βέροιας του Νομού Ημαθίας.

6. ΜΕΓΙΣΤΗ ΑΠΟΔΟΣΗ (ΑΠΟΔΟΣΕΙΣ) ΑΝΑ ΕΚΤΑΡΙΟ (ΗΑ)

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) δεν υπερβαίνει τα δέκα χιλιάδες (10000) χιλιόγραμμα νωπά σταφύλια

7. ΕΠΙΤΡΕΠΟΜΕΝΕΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥ

Ο ΟΙΝΟΣ Π.Ο.Π. ΝΑΟΥΣΑ (Naoussa) παράγεται μόνο από νωπά σταφύλια της ερυθρής

ποικιλίας Ξινόμαυρο.

Το όνομα της ποικιλίας –Ξινόμαυρο– προέρχεται από τα συνθετικά ξινό και μαύρο, αν και στην πράξη, οι φλοιοί των ραγών του δεν είναι ιδιαίτερα πλούσιοι σε χρωστικές ουσίες. Το Ξινόμαυρο χρειάζεται κατάλληλο terroir, αυξημένες καλλιεργητικές φροντίδες, χαμηλές στρεμματικές αποδόσεις και κατάλληλες καιρικές συνθήκες, για να ξεδιπλώσει το μεγαλείο του. Το ρουμπινί χρώμα, το μαγικό μπουκέτο, που περιλαμβάνει από βιολέτες μέχρι πολτό ελιάς και από ντομάτα μέχρι καπνό και φραγκοστάφυλα, το υψηλόβαθμο, γεμάτο οξύτητα στόμα και οι άγριες τανίνες των κρασιών του, δίκαια το έχουν κατατάξει στην κορυφή των Ελληνικών ερυθρών ποικιλιών.

Αμπελουργικά χαρακτηριστικά της ποικιλίας Ξινόμαυρο στη ζώνη της Νάουσας.

Είναι ποικιλία ζωηρή, γόνιμη, παραγωγική, ικανοποιητικά ανθεκτική στις περισσότερες ασθένειες, αλλά ευαίσθητη στην έλλειψη νερού. Αρέσκεται σε μέσης σύστασης εδάφη ως αργιλλασβεστώδη, με καλή στράγγιση, εδάφη που της εξασφαλίζουν ομαλή τροφοδοσία με νερό. Διαμορφώνεται σε γραμμικό αμφίπλευρο κορδόνι (Royat) και κλαδεύεται κοντά στα 2 μάτια (και ο τυφλός ή τσίμπλα είναι γόνιμος). Είναι καλιόφιλη ποικιλία που δείχνει έντονα την έλλειψη καλίου τόσο στα φύλλα (ακόμα και πριν την ανθοφορία) όσο και στο κρασί (μεγάλη οξύτητα).

Ξεκινά την βλάστηση το πρώτο δεκαπενθήμερο του Απρίλη και ωριμάζει σχετικά όψιμα, μετά τις 20 Σεπτέμβρη. Κάθε καρποφόρα κληματίδα φέρνει 2-3 σταφύλια μέτρια ως μεγάλα, που μπορούν να φθάσουν μέχρι και τα 400 g, συνήθως πτερυγωτά, κωνικά ως κυλινδρικών, πυκνόραγα, που κόβονται πολύ εύκολα (δημιουργώντας πρόβλημα την περίοδο του γυρίσματος των σταφυλιών στις ανεμόπληκτες περιοχές, αλλά διευκολύνοντας και τον τρυγητό).

Οι ράγες είναι μέσου μεγέθους, 2,2 g, σφαιρικές, με φλοιό παχύ κυανομέλανου χρωματισμού και σάρκα άχρωμη, χυμώδη, υπόξινη. Σε ότι αφορά τη σύσταση της ράγας το σάρκωμα αντιστοιχεί στο 84%, ο φλοιός στο 13,5% ενώ τα γίγαρτα 2,5% (6) του βάρους των ραγών. Το 74% των ραγών περιέχουν περισσότερα από 2 γίγαρτα εκ των οποίων 32% περιέχουν περισσότερα από τρία.

Η μέχρι σήμερα έρευνα σχετικά με την παραλλακτικότητα της ποικιλίας «Ξινόμαυρο» απέδειξε ότι η ποικιλία παρουσιάζει σημαντική παραλλακτικότητα, που εντείνεται από τις διαφορετικές εδαφοκλιματικές συνθήκες των κέντρων καλλιέργειάς της και την αμπελοκομική τεχνική που εφαρμόζεται. Από τη σχετική έρευνα, προέκυψε η αναγνώριση πέντε τουλάχιστον βιότυπων - κλώνων- της ποικιλίας, απαλλαγμένων ιώσεων και με διακριτά αμπελογραφικά, αμπελοκομικά και οινικά χαρακτηριστικά.

Οι βιότυποι αυτοί παρουσιάζουν πολύ ενδιαφέροντα αμπελοκομικά χαρακτηριστικά (καλή σχέση ποιότητας-ποσότητας) ενώ από τη διαδικασία οινολογικής αξιολόγησής τους προέκυψαν σαφείς ενδείξεις διαφοροποίησης τους ως προς το αρωματικό και φαινολικό δυναμικό των οίνων που δύνανται να παράγουν.

Ο αμπελώνας σήμερα καταλαμβάνει μία έκταση 7000 περίπου στρεμμάτων με την ποικιλία Ξινόμαυρο εμβολιασμένη κυρίως στα υποκείμενα 110 R και 41B.

Η πλειονότητα των αμπελώνων περιλαμβάνει φυτά διαμορφωμένα σε γραμμικό αμφίπλευρο κορδόνι (Royat) με 4-7 κεφαλές των δύο ματιών. Οι αποστάσεις φύτευσης κυμαίνονται από 1.80-2.5 X 1.20-1.5μ (266-400 φυτά το στρέμμα). Το ύψος διαμόρφωσης ποικίλει από 30 ως 60 cm, ενώ το ύψος της φυλλικής επιφάνειας από 60 ως 120 cm.

8. Δ ΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

8.1 Ποιότητα

Ο χαρακτήρας της ποικιλίας Ξινόμαυρο στην αμπελουργική Νάουσα παρουσιάζεται στον παραγόμενο ερυθρό οίνο με πλούσιο πολύπλοκο αρωματικό χαρακτήρα, φινετσάτο σώμα, καλοδομημένες τανίνες και μία οξύτητα που υποστηρίζει την μεγάλη δυναμική παλαιώσής του.

Τα υφιστάμενα επιστημονικά δεδομένα για την ποικιλία τεκμηριώνουν την άποψη ότι η ονομασία της «ξινό-μαύρο» συνάδει με τα βασικά χαρακτηριστικά των σταφυλιών και των οίνων της. Όξινος χαρακτήρας (ξινό), φαινολικός πλούτος και ικανοποιητική ωρίμανση (μαύρο), στοιχεία που προϋδεάζουν για ένα ρωμαλέο κρασί με διάρκεια και αντοχή στο χρόνο, όπως πράγματι συμβαίνει με τους οίνους της ποικιλίας.

Σχετικά με τον όξινο χαρακτήρα, αυτός συσχετίζεται με την ικανότητα της ποικιλίας να βιοσυνθέτει - συσσωρεύει πολύ υψηλές ποσότητες τρυγικού οξέος, το οποίο είναι από τα ισχυρότερα των οξέων που απαντώνται στο γλεύκος των σταφυλιών, και μάλιστα σε συγκεντρώσεις υπερδιπλάσιες εκείνων του μηλικού οξέος. Ο όξινος χαρακτήρας των σταφυλιών και των οίνων της ποικιλίας δεν εξαρτάται από το βαθμό ωριμότητας των σταφυλιών αλλά ρυθμίζεται από μια σειρά παραμέτρων που σχετίζονται με τα κλιματολογικά χαρακτηριστικά της χρονιάς, το φορτίο των πρέμνων και τον τύπο του εδάφους του αμπελώνα. 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) δρούν ρυθμιστικά επί του όξινου χαρακτήρα (μείωση) καθώς, αφενός, ευνοούν τον εμπλουτισμό των ραγών με το ισχυρά βασικό κάλιο (φυσική εξουδετέρωση οξύτητας), αφετέρου, μεταβάλλουν τον μεταβολισμό του φυτού στην κατεύθυνση της παραγωγή υψηλότερων συγκεντρώσεων μηλικού οξέος και μείωση του λόγου τρυγικό προς μηλικό οξύ (ρύθμιση pH).

Αναφορικά με τον φαινολικό πλούτο της ποικιλίας, τα επιστημονικά δεδομένα υποστηρίζουν ότι αυτός συσχετίζεται κυρίως με την παρουσία ταννοειδών ουσιών στις σταφυλές και τα γίγαρτα, παρά με την παρουσία χρωστικών (ανθοκυάνες) στους φλοιούς των σταφυλιών. Τα σταφύλια και οι οίνοι της ποικιλίας «ξινόμαυρο» είναι γενικώς φτωχοί σε χρωστικές ενώ γενικώς, η παρουσία ταννοειδών ενώσεων είναι αυξημένη.

Το βαθύ ερυθρό χρώμα, σχεδόν μαύρο, που αποκτούν σε ορισμένες περιπτώσεις οι οίνοι της Νάουσας και η αξιοσημείωτη σταθερότητα του στο χρόνο είναι αποτέλεσμα: α) του υψηλού βαθμού εκχυλισιμότητας από τους φλοιούς που εμφανίζουν (σε ορισμένες περιπτώσεις) οι φαινολικές ουσίες συνολικά, β) του υψηλού βαθμού ιονισμού των ανθοκυανών (ένταση χρώματος) και γ) της υψηλής περιεκτικότητας σε τανίνες και του μεγάλου βαθμού συμπλοκοποίησης των ανθοκυανών με αυτές (διατήρηση χρώματος).

Όπως και στην περίπτωση του όξινου χαρακτήρα της ποικιλίας, η περιεκτικότητα των σταφυλιών και των παραγόμενων οίνων σε χρωστικές δεν εξαρτάται απαραίτητα από το βαθμό ωριμότητας των σταφυλιών, αλλά ρυθμίζεται από μια σειρά παραγόντων που σχετίζονται με τα κλιματολογικά χαρακτηριστικά της χρονιάς (ξηροθερμικές συνθήκες ή βροχοπτώσεις μετά τον περκασμό), τον τύπο του εδάφους και την ακολουθούμενη λιπαντική τεχνική. Παράγοντες οι οποίοι καθορίζουν τη συγκέντρωση των χρωστικών και τανινών στους φλοιούς, αλλά κυρίως το βαθμό εκχυλισιμότητά τους στον οίνο.

Ο έντονα τανικός χαρακτήρας της ποικιλίας προσδιορίζει το «ρωμαλέο» χαρακτήρα των οίνων της και καθιστά δυνατή τη μακρόχρονη παλαιώσή τους. Επιπλέον, τα υφιστάμενα επιστημονικά δεδομένα υποδηλώνουν ότι η ποσοτική παρουσία των ταννοειδών ουσιών και η προέλευση τους (φλοιοί, ράγες, γίγαρτα), διαμορφώνουν σε πολύ μεγάλο βαθμό τα «εν γένει» οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των οίνων. Και στην περίπτωση των τανινών, η ποιοτική και ποσοτική σύσταση δεν συσχετίζεται άμεσα με τη βιομηχανική ωριμότητα των σταφυλιών αλλά ρυθμίζεται από μια σειρά παραμέτρων οι οποίες 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.

Τέλος, 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), ενώ τα ποικιλιακά χαρακτηριστικά 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 της παρουσίας ενός σχετικά αυξημένου αρωματικού δυναμικού από φαινολικά και τερπενικά γλυκοζιτικά παράγωγα στους φλοιούς των σταφυλιών της ποικιλίας, ερμηνεύει σε μεγάλο βαθμό το γεγονός ότι, στην ωριμότητά τους και μετά από παλαιώση οι οίνοι της ποικιλίας αναπτύσσουν συνήθως μία παλέτα σύνθετων αρωμάτων όπου οι τυπικοί αρωματικοί χαρακτήρες συμπλέκονται με φρουτώδη χαρακτηριστικά και γλυκούς χαρακτήρες που θυμίζουν δαμάσκηνα, μαρμελάδα, μέλι κλπ. Όμως, και πάλι, ο ρόλος επιμέρους συστατικών στη διαμόρφωση του αρώματος και οι παράγοντες που επηρεάζουν την ποιοτική και ποσοτική σύσταση του κλάσματος των πρόδρομων αρωματικών ενώσεων στο σταφύλι δεν έχουν αποσαφηνιστεί μέχρι σήμερα. Εκείνο που τα υφιστάμενα δεδομένα υποδηλώνουν είναι ότι υπάρχει συσχέτιση μεταξύ αρωματικού δυναμικού των οίνων

(ελεύθερο άρωμα, πρόδρομες αρωματικές ενώσεις) και των παραγόντων υποκείμενο, φορτίο ανά πρέμνο και τύπος εδάφους.

8.2 Ιστορικός, πολιτιστικός, κοινωνικός και οικονομικός δεσμός

8.2.1. Ιστορικός δεσμός

Η αμπελοκαλλιέργεια στην Νάουσα και το Ναουσαίικο κρασί έχουν μια παράδοση που χάνεται στα βάθη των αιώνων. Η αρχή της καλλιέργειας της αμπέλου στην περιοχή της Νάουσας χάνεται στα βάθη του χρόνου, ενώ η φήμη του ναουσαίικου κρασιού πέρασε, από πολύ νωρίς, τα σύνορα της χώρας και εξαπλώθηκε στον κόσμο όλο. Η μυθολογία αναφέρει ότι στις πλαγιές του Βερμίου, που στις υπώρειες του είναι σκαρφαλωμένη η Νάουσα, έζησε η μητέρα του θεού Διόνυσου, Σεμέλη, και γεννήθηκε ο συνοδός του και έξοχος χορευτής Σειληνός. Με βάση ανέκδοτα κατάστιχα που βρίσκονται στην Εθνική Βιβλιοθήκη της Βουλγαρίας στη Σόφια και αναφέρονται στις καλλιεργούμενες εκτάσεις της Οθωμανικής Αυτοκρατορίας στην κεντρική και δυτική Μακεδονία, το 1528, η περιοχή της Νάουσας (Άγουστος) εμφανίζεται ως αμπελότοπος του καζά της Βέροιας.

Οι πρώτες βέβαια αξιόλογες γραπτές μαρτυρίες σχετικά με την ποιότητα του παραγόμενου στην περιοχή κρασιού αναφέρονται στην περίοδο μετά το 1700.

«...Η Νάουσα ή Νιάουστα κωμόπολις ακουστή δια τον εξαίρετον οίνον...» σημειώνει στο βιβλίο του «Γεωγραφία παλαιά και νέα» (Βενετία 1728) ο μητροπολίτης Αθηνών Μελέτιος.

Ο γάλλος πρόξενος του Μεγάλου Ναπολέοντα, Francois Rouquerville, γράφει στο βιβλίο του «Voyage de la Grece» (1826) ότι ο οίνος της Νάουσας είναι εκ των καλύτερων της Μακεδονίας. «Αι σταφυλαί αι παράγουσαι τον οίνον τούτον έχουν γεύσιν οξύ-στυπτικήν, ού ένεκα ο οίνος πίνεται το 4^{ov} ή 5^{ov} έτος από του τρυγητού».

Το 1831 ο Cousinery στο «Voyage dans la Macedoine» αναφέρει ότι «ο οίνος της Ναούσης είναι εν Μακεδονία ότι ο Βουργουνδίας εν Γαλλία, τον πωλούν πάντοτε εις τιμήν διπλασίαν των άλλων οίνων... Τον μεταφέρουν εις την Θεσσαλονίκη και τας Σέρρας, όπου καταναλίσκεται αφθόνως. Εξαιρουμένου του της Τενέδου, ο οίνος ούτος θεωρούμενος ως συνήθης οίνος είναι πράγματι ο καλύτερος των οίνων όλης της Τουρκίας».

Και η Mary Adelaide Walker, που επισκέπτεται τη Δυτική Μακεδονία στα 1860 αναφέρει ότι «τα κρασιά της Κοζάνης και της Νάουσας ήταν περίφημα σε όλη τη χώρα».

Στις αρχές του 20^{ου} αιώνα το Ναουσαίικο κρασί ταξιδεύει παντού στην κεντρική και ανατολική Ευρώπη αλλά και στην Αλεξάνδρεια της Αιγύπτου. Το αμπέλι καταλαμβάνει το σύνολο σχεδόν της γεωργικής γης της Νάουσας, το εξαγωγικό εμπόριο βρίσκεται σε ακμή και οι κάτοικοι εξασφαλίζουν ένα πολύ καλό εισόδημα. Έχουν μάλιστα επιβάλλει οι ίδιοι οι παραγωγοί του κρασιού τον έλεγχο γνησιότητας του προϊόντος με την ύπαρξη σε αυτό επικέτας-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. Έχουν προχωρήσει και σ' ένα πρώτο διαχωρισμό των αμπελώνων με βάση το ποιοτικό τους δυναμικό. Ο Ευστάθιος Στουγιαννάκης αναφέρει ότι οι αμπελώνες της Σμίξης, της Κωτίχας, της Γάστρας, της Καραϊδας, του Γαλατσιάνου παρήγαγαν φημισμένα κρασιά ενώ αυτοί στο Κουκούλι ήταν υποδεέστεροι.

Δυστυχώς η είσοδος της φυλλοξήρας αλλά και τα νέα δεδομένα που δημιούργησαν οι δύο παγκόσμιοι πόλεμοι οδήγησαν στην καταστροφή του αμπελώνα της Νάουσας, ο οποίος ανασυστάθηκε μόλις στις αρχές της δεκαετίας του 70 χάρη στην πρωτοβουλία της εταιρείας Μπουτάρη.

Με κυβερνητικό διάταγμα που υπογράφηκε το 1971, η Ονομασία Προελεύσεως «Νάουσα» δίνεται σε οίνο ερυθρό ξηρό που έχει παραχθεί από σταφύλια της ποικιλίας Ξινόμαυρο, εντός καθορισμένης περιοχής, τα γεωγραφικά όρια της οποίας έχουν καθορισθεί από το υπουργείο Γεωργίας, και παραμένει σε δρύινα βαρέλια για ένα τουλάχιστον χρόνο.

Το 1987, με πρωτοβουλία του Ο.Ι.Ν. (Διεθνές Γραφείο Αμπέλου και Οίνου), η Νάουσα ανακηρύχθηκε Διεθνής Πόλη Αμπέλου και Οίνου. Η πλούσια ιστορία της αμπελοκαλλιέργειας και της οινοπαραγωγής της Νάουσας, φιλοξενείται σήμερα στο μοναδικό στην Ελλάδα Μουσείο Αμπέλου και Οίνου της πόλης

8.2.2. Πολιτιστικός, κοινωνικός & οικονομικός δεσμός

Το αμπέλι και το κρασί παραμένουν άρρηκτα δεμένα και σήμερα με την πολιτιστική και οικονομική ζωή της πόλης της Νάουσας και της ευρύτερης περιοχής της. Ετήσιο θεσμό αποτελούν οι εκδηλώσεις «Οίνος και Πολιτισμός» που διοργανώνονται την περίοδο του τρύγου από τον Δήμο της Νάουσας.

Το Μουσείο Αμπέλου και Οίνου της Νάουσας παρουσιάζει την ιστορία της αμπελοκαλλιέργειας και της οινοπαραγωγής στην περιοχή της Νάουσας από τον 17ο αιώνα ως τις μέρες μας. Στόχος του είναι να παρουσιάσει τη σημαντική θέση της αμπελοργείας και οινοποιίας στη Νάουσα, την εξέλιξή της στο χρόνο και την ομαλή μετάβαση από την παραδοσιακή στη σύγχρονη μορφή της.

Ο χαρακτήρας του μουσείου είναι εκπαιδευτικός. Απευθύνεται σε όλους όσους ενδιαφέρονται για το κρασί και ειδικότερα για το κρασί της Νάουσας. Τα αντικείμενα που εκτίθενται είναι όλα παλιά αντικείμενα αμπελοκαλλιέργειας και οινοπαραγωγής από την περιοχή της Νάουσας. Η έκθεση ολοκληρώνεται με την παρουσίαση των σύγχρονων οργανωμένων οινοποιείων της περιοχής, παρέχοντας στον επισκέπτη μια σαφή εικόνα για τη σημασία της σύγχρονης αμπελοοινικής δραστηριότητας στη Νάουσα.

Το Μουσείο ανήκει στον Δημοτικό Πολιτιστικό Οργανισμό Νάουσα και στεγάζεται στο ισόγειο του παραδοσιακού κτιρίου Ιωάννου Μπουτάρη - το πρώτο οργανωμένο οινοποιείο της Νάουσας (1908).

Η αμπελοκαλλιέργεια αποτελεί μια από τις κύριες γεωργικές ασχολίες και η οινοποιία σημαντικό κεφάλαιο στην μεταποιητική βιομηχανία της περιοχής. Τα επισκέψιμα οινοποιεία είναι περισσότερα των δέκα δημιουργώντας μια ενδιαφέρουσα δραστηριότητα – κίνητρο για τους επισκέπτες, εμπλουτίζοντας σημαντικά το τουριστικό προϊόν της περιοχής.

8.3 Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση

Η οροθετημένη περιοχή χαρακτηρίζεται από έντονη παραλλακτικότητα στα στοιχεία της φυσιογραφίας της που έχει σαν συνέπεια την ύπαρξη πολλών επιμέρους μονάδων Terroir μεγαλύτερης κλίμακας (μικρότερου μεγέθους) που φτάνει ακόμα και στο επίπεδο μεμονωμένου αμπελώνα. Έτσι, η αμπελοοινική ζώνη της Νάουσας είναι μία σύνθεση πολλών μικρότερων μονάδων Terroir που διαμορφώνουν την ιδιαίτερη συμπεριφορά της ποικιλίας Ξινόμαυρο.

Ο κύριος κορμός της αμπελοοινικής ζώνης της Νάουσας βρίσκεται σε γεωγραφικό πλάτος περίπου 40,6° και γεωγραφικό μήκος 22,17° , και σε υψόμετρο που ξεκινά από τα 80μ και φθάνει τα 350μ., παρουσιάζει δε έντονο και πολύπλοκο ανάγλυφο.

Η μεγάλη ποικιλία συνδυασμών έκθεσης, προσανατολισμού και υψομέτρου προκαλεί αντίστοιχες διαφοροποιήσεις του κλίματος των επιμέρους γεωγραφικών ενότητων εντός της περιοχής, που προκαλούν διαφοροποιήσεις κυρίως στην ένταση των οργανοληπτικών χαρακτήρων των οίνων. Οι ειδικότεροι χαρακτήρες κάθε ενότητας είναι αποτέλεσμα της αλληλεπίδρασης πολλών παραγόντων και από αυτούς πολύ σημαντικός είναι ο φυσικός εφοδιασμός με νερό που στη περιοχή φαίνεται να εξαρτάται από τον τύπο του εδάφους και τα τοπογραφικά χαρακτηριστικά των αμπελώνων.

8.3.1. Εδαφικά Χαρακτηριστικά της Ζώνης

Με βάση τα δεδομένα που προκύπτουν από την φυσιογραφική και εδαφολογική μελέτη της αμπελουργικής ζώνης της Νάουσας που πραγματοποιήθηκε από το Εργαστήριο Εφαρμοσμένης Εδαφολογίας και το Εργαστήριο Τηλεπισκόπησης του Α.Π.Θ., φαίνεται ότι τα εδάφη γενικά της ζώνης προέρχονται από διάφορους γεωλογικούς σχηματισμούς.

Τα εδάφη της περιοχής είναι κυρίως μέσης ως βαριάς μηχανικής σύστασης με μεγάλη υδατοχωρητικότητα και δομή που επιτρέπει την ικανοποιητική ανάπτυξη του ριζικού συστήματος. Ανήκουν στις κατηγορίες των Alfisols, Entisols, Inceptisols όπως φαίνεται στον εδαφολογικό χάρτη της περιοχής.

Πιο συγκεκριμένα η περιοχή των Πολλών Νερών-Μαρίνας-Γιαννακοχωρίου αποτελείται από σύναγμα τραχει-ανδρειακό του Λουτροχωρίου, σερπεντίνες, δολερίτες και συνδεδεμένα ηφαιστειακά πετρώματα, μάρμαρα, σχιστόλιθους, παλαιές αναβαθμίδες με προχώματα, παλαιές αποθέσεις κροκαλλοπαγών, κώνους και χαμηλές αναβαθμίδες στους πρόβουνους, καθώς και από σύγχρονες προσχώσεις, ανάλογα με την υποπεριοχή.

Η περιοχή νότια του Γιαννακοχωρίου -Νάουσα- Λευκάδια-Κοπανός- και βόρεια της Στενημάχου αποτελείται από παλαιές αποθέσεις κροκαλλοπαγών της Πλειοκαίνου-Πλειστοκαίνου περιόδου, σερπεντίνες, δολερίτες και συνδεδεμένα ηφαιστειακά πετρώματα, λατυποπαγή, λατυποπαγείς ασβεστόλιθους και πλακώδεις ασβεστόλιθους, κρυσταλλικούς ασβεστόλιθους της Πελαγονικής ζώνης, λατυποπαγή και κόκκινους σχιστόλιθους, τραβερίνες, κώνους και χαμηλές αναβαθμίδες, καθώς και από σύγχρονες προσχώσεις, ανάλογα με την υποπεριοχή.

Η περιοχή της Στενημάχου-Τριλόφου-Φυτειάς αποτελείται από φλύσχη της Στενημάχου, μαργαικούς ασβεστόλιθους, λατυποπαγή και κόκκινους σχιστόλιθους, τόφφους φλυσχοειδείς λατυποπαγείς, σερπεντίνες, παλαιές αποθέσεις κροκαλλοπαγών της Πλειοκαίνου-Πλειστοκαίνου περιόδου, κώνους και χαμηλές αναβαθμίδες στους πρόβουνους, καθώς και από σύγχρονες προσχώσεις, ανάλογα με την υποπεριοχή.

Τα εδάφη της ζώνης είναι στην πλειονότητά τους ουδέτερης ως αλκαλικής αντίδρασης (με εξαίρεση κάποιες περιοχές των Πολλών Νερών όπου μέχρι τα 60 cm τα εδάφη είναι όξινα).

Το ανθρακικό ασβέστιο (ολικό και ενεργό) βρίσκεται γενικά σε υψηλά επίπεδα, με εξαίρεση τις περιοχές που επικρατούν τα οφιολιθικά πετρώματα όπου λείπει τελείως ή είναι σε πολύ χαμηλό ποσοστό (όπου υπάρχουν τραβερίνες).

Η εναλλακτική ικανότητα των εδαφών της ζώνης είναι γενικά καλή, λόγω της παρουσίας μεγάλου ποσοστού σμεκτιτών στα ορυκτά της αργίλου, ενώ η παρουσία τόσο του εναλλακτικού ασβεστίου όσο και του εναλλακτικού μαγνησίου είναι ικανοποιητική έως υψηλή. Αντίθετα το εναλλακτικό κάλιο εμφανίζεται γενικά σε χαμηλά επίπεδα και χρήζει ενίσχυσης.

Η οργανική ουσία είναι γενικά ικανοποιητική στους επιφανειακούς ορίζοντες και μειώνεται

πολύ με το βάθος, όπως είναι αναμενόμενο. Η οργανική ουσία των εδαφών της ζώνης, στην πλειονότητα των περιπτώσεων, είναι ικανή να τροφοδοτήσει τα φυτά με το απαραίτητο για την ανάπτυξή τους άζωτο, χωρίς να χρειάζεται συμπληρωματική αζωτούχος λίπανση. Αντίθετα οι αζωτούχες λιπάνσεις όπου εφαρμόζονται στη ζώνη, πλην ελαχίστων εξαιρέσεων, αποβαίνουν επιζήμιες στην ποιότητα των παραγόμενων σταφυλιών.

Από τα ιχνοστοιχεία στο έδαφος, ο σίδηρος βρίσκεται σε επαρκείς ποσότητες, το μαγγάνιο σε ικανοποιητικές έως υψηλές, ο ψευδάργυρος γενικά σε χαμηλά επίπεδα, το βόριο σε χαμηλά έως υψηλά επίπεδα ανάλογα με την τομή.

Διάκριση ενιαίων υποπεριοχών εντός της Ζώνης

Η μελέτη όλων των διαθέσιμων χαρακτηριστικών του εδάφους, επέτρεψε τη διάκριση της ζώνης σε 13 υποπεριοχές.

1.Φυτειά

Περιλαμβάνει τους αμπελώνες που βρίσκονται στο δημοτικό διαμέρισμα της Φυτειάς, αριστερά και δεξιά του κεντρικού δρόμου Τριλόφου-Φυτειάς. Θεωρείται η πιο ψυχρή περιοχή της ζώνης, κύρια λόγω υψόμετρου (>350 μ) και έκθεσης (βορινής ως βορειοανατολικής και σε μικρότερο βαθμό νοτιοανατολικής), καθώς και η περιοχή με τις υψηλότερες βροχοπτώσεις κατά τη βλαστική περίοδο (200-450 mm). Η περιοχή αυτή έχει το μικρότερο ηλιοθερμικό δείκτη του Huglin (1/4-30/9: 2.200-2.500) καθώς και το μικρότερο ηλιοθερμικό άθροισμα της ζώνης (1/1-31/4), που σχετίζεται άμεσα με την όψιμη εκβλάστηση της αμπέλου. Με βάση τους δείκτες πρωιμότητας (σάκχαρο-οξέα) επιβεβαιώνεται η διαπίστωση ότι η Φυτειά είναι η οψιμότερη περιοχή της ζώνης, αφού το Ξινόμαυρο εμφανίζει τη μικρότερη περιεκτικότητα σε σάκχαρο και την υψηλότερη οξύτητα της ζώνης. Η κλίση των αμπελώνων των περιοχών αυτών σε ορισμένες περιπτώσεις φθάνει το 18%, κάτι που ιδιαίτερα στην περίπτωση των αμπελώνων νοτιοανατολικής έκθεσης αποτελεί πλεονέκτημα. Το γεωλογικό υλικό είναι κυρίως οφιολιθικό (τόφφοι φλυσχοειδείς-λατυποπαγείς, εναλλάξ με σερπεντίνες). Τα εδάφη της περιοχής χαρακτηρίζονται ως μέσης μηχανικής σύστασης κυρίως και ανήκουν στα Inceptisols. Περιέχουν λίγα χαλίκια επιφανειακά και αρκετούς λίθους μετά τα 25 cm. Είναι εδάφη σχεδόν ουδέτερης αντίδρασης, με εξαίρεση τις περιοχές Κουμπολάκ, Καρατζούλα, Αγ. Θεόδωρος, Βαρσιά που είναι ελαφρά όξινα, συνήθως πλούσια σε μαγνήσιο, με λίγο κάλιο. Το ολικό ανθρακικό ασβέστιο είναι λίγο, συνήθως μικρότερο του 2% στο βάθος που αναπτύσσεται το ριζικό σύστημα, ενώ μετά τα 40cm δεν υπάρχει καθόλου. Το ριζικό σύστημα στα εδάφη αυτά είναι αρκετά επιφανειακό, συνήθως περιορίζεται στα πρώτα 40 εκ και σε ορισμένες περιπτώσεις σε λιγότερο από 30 εκ. βάθος. Οι αμπελώνες της Φυτειάς εμφανίζονται με μειωμένα αποθέματα σε ενέργεια και θρεπτικά, ενώ τα αποθέματα σε νερό επηρεάζονται άμεσα από τις κλιματολογικές συνθήκες της χρονιάς.

2.Περιοχή που οριοθετείται από τον οδικό άξονα Βέροιας-Νάουσας και Πατρίδας-Τριλόφου. Περιλαμβάνει τις περιοχές: Τρίλοφος (Τούρκος, Κοτσιά, Αγ. Τρύφωνας, Αυλαγάς, Μπατάλια, Τούμπα, Φυσιόη, Καψούρα) Στενήμαχος (Ροδιά, Θράψα, Αγ. Κωνσταντίνος), Νάουσα (Σμίξη)

Σχεδόν επίπεδη περιοχή ως με μικρή κλίση, με χαμηλό υψόμετρο (100 μ), η οποία θεωρείται από τις θερμές περιοχές της ζώνης (κυρίως το διάστημα που μεσολαβεί από την έναρξη του περκασμού έως την ωρίμανση του Ξινόμαυρου). Εδώ, όπως και στην επόμενη περιοχή, παρατηρούνται και οι περισσότερες ημέρες που η μέση θερμοκρασία ξεπερνά τους 30° C, κατά τη διάρκεια της ωρίμανσης του σταφυλιού. Η περιοχή αποτελείται από εδάφη σε κώνους και χαμηλές αναβαθμίδες στους πρόβουνους, αλλά και από παλαιές

αποθέσεις κροκαλοπαγών, με μητρικό υλικό ανάμικτο από τεμάχια φλύσχη, ασβεστόλιθου και οφιόλιθων. Τα εδάφη ανήκουν στην κατηγορία των Alfisols. Χαρακτηριστικό των εδαφών αυτών είναι η ύπαρξη αρκετής αργίλου μετά τα 20 cm και slicken sides (ιδιαίτερα όσο πλησιάζουμε στον οδικό άξονα Βέροιας-Νάουσας και προς τη Στενήμαχο), που έχουν ως αποτέλεσμα την επιφανειακή συγκέντρωση του ριζικού συστήματος. Είναι εδάφη μέσης μηχανικής σύστασης στα πρώτα 20 cm και βαριάς συνήθως στη συνέχεια, αλκαλικής αντίδρασης σε όλο το βάθος τους, χωρίς ανθρακικό ασβέστιο. Διάσπαρτα απαντώνται αμπελώνες ελαφρύτερης μηχανικής σύστασης (Μπατάλια, Αυλαγός, Καπούρα), καθώς και αμπελώνες με ανθρακικό ασβέστιο (Φυτιώτικα, Τούμπα-Αυλαγός, Μπατάλια), όπου διαφοροποιείται η ποιότητα των παραγόμενων κρασιών. Από τη Στενήμαχο και προς τον Τρίλοφο υπάρχει μία αύξηση του εναλλακτικού μαγνησίου των εδαφών και μείωση του εναλλακτικού ασβεστίου και του καλίου. Η οργανική ουσία είναι σημαντική στα 50 πρώτα εκατοστά και μειώνεται στη συνέχεια, ενώ το ριζικό σύστημα συγκεντρώνεται στα πρώτα 50 cm. Πρόκειται για εδάφη πλούσια σε εναλλακτικό μαγνήσιο κανονικά σε εναλλακτικό ασβέστιο και φτωχά σε κάλιο, με υψηλά ενεργειακά και θρεπτικά αποθέματα, στα οποία ο παράγοντας υγρασιακή θρέψη αλλά και τα επίπεδα της θερμοκρασίας την περίοδο της ωρίμανσης είναι οι ρυθμιστές της ποιότητας των σταφυλιών.

3. Περιοχή βόρεια του Τριλόφου, Μπας Καρτέλ, Στενήμαχος- Πλαγιές, Παλιοκαλιάς,

Περιοχή με υψόμετρο 100-180μ και κλίση που κυμαίνεται μεταξύ 2 και 12%. Ο προσανατολισμός της περιοχής είναι ανατολικός ως βορειοανατολικός. Θεωρείται από τις θερμές περιοχές της ζώνης (κυρίως το διάστημα που μεσολαβεί από την έναρξη του περκασμού έως την ωρίμανση του Ξινόμαυρου), με το υψηλότερο ηλιοθερμικό άθροισμα (1/1-31/3) που σχετίζεται με την πρώιμη εκβλάστηση και τον υψηλότερο δείκτη Huglin (2570-2860). Εδώ, όπως και στην προηγούμενη περιοχή παρατηρούνται οι περισσότερες ημέρες που η μέση θερμοκρασία ξεπερνά τους 30° C, κατά τη διάρκεια της ωρίμανσης του σταφυλιού. Τα εδάφη της περιοχής αυτής προέρχονται από παλαιές αποθέσεις κροκαλοπαγών, μητρικό υλικό κολούβιο αργιλώδες, με τεμάχια φλύσχη και ασβεστόλιθου. Ανήκουν στην κατηγορία των Entisols. Πρόκειται για εδάφη πηλώδους μηχανικής σύστασης σε όλο το βάθος τους, ως βαριά μετά τα 70-80 cm. Η αντίδραση στο ανθρακικό ασβέστιο είναι αρνητική ως πολύ ασθενής, ενώ το pH του εδάφους είναι αλκαλικό. Υπάρχουν ελάχιστα χαλίκια σε όλο το βάθος, ενώ χαμηλή είναι η περιεκτικότητα σε εναλλακτικό ασβέστιο και κάλιο και ικανοποιητικό το ποσοστό της οργανικής ουσίας επιφανειακά, το οποίο όμως μειώνεται με το βάθος. Διάσπαρτα στον Παλιοκαλιά και το Ρέμα Στενημάχου απαντώνται αμπελώνες βαρύτερης μηχανικής σύστασης με ανθρακικό ασβέστιο, αλλά και αμπελώνες μέσης μηχανικής σύστασης και όξινης αντίδρασης (μητρικό υλικό φλύσχης Στενημάχου, Παλιοκαλιάς). Βόρεια του οικισμού της Στενημάχου και προς το ύψωμα του Παλιοκαλιά τα εδάφη γίνονται πλούσια σε μαγνήσιο, κανονικά σε ασβέστιο και φτωχά σε κάλιο, ενώ και οι θερμοκρασίες που παρατηρούνται είναι χαμηλότερες από την υπόλοιπη περιοχή. Το ριζικό σύστημα κατανέμεται σε όλο το βάθος, κάτι που εξηγεί σε συνδυασμό με τη γονιμότητα των εδαφών και την υγρασιακή τους κατάσταση την αυξημένη ζωηρότητα των περισσότερων αμπελώνων της ομάδας αυτής.

4. Η πιο νότια περιοχή της ζώνης, αριστερά και δεξιά του δρόμου Πατρίδας-Τριλόφου, πριν τον οικισμό του Τριλόφου, που περιλαμβάνει τις περιοχές: Αμυγδαλιά, Τουρκόβρυση, Πουρνάρια, Αγ. Αθανάσιος, Καιάφας

Η περιοχή βρίσκεται σε υψόμετρο 100-150 μ, με κλίση 2-10% και έκθεση βορειοανατολική, ενώ οι κλιματολογικές συνθήκες είναι παρόμοιες με αυτές που επικρατούν στην προηγούμενη περιοχή. Πρόκειται κυρίως για ασβεστολιθικής σύστασης μητρικό υλικό και εδάφη μέσης μηχανικής σύστασης, με αρκετό ολικό και ενεργό CaCO₃, αλκαλικά, με λίγα χαλίκια μέχρι τα 25-80 cm και αρκετούς λίθους στη συνέχεια. Εξαιρέση αποτελούν ορισμένοι αμπελώνες της περιοχής Καιάφα, όπου μετά τα 30 cm το έδαφος γίνεται βαρύτερο. Η οργανική ουσία είναι σημαντική μέχρι τα 50 cm και στη συνέχεια μειώνεται ενώ το ριζικό σύστημα περιορίζεται μέχρι τα 50 cm. Είναι εδάφη τύπου Inceptisol με

αρκετό εναλλακτικό ασβέστιο, ελάχιστο εναλλακτικό κάλιο και αρκετό εναλλακτικό μαγνήσιο που αυξάνει πολύ όσο πλησιάζουμε προς την Πατρίδα.

5. Καμάρα, Αγ. Νικόλαος, Λευκάδια

Η περιοχή βρίσκεται σε υψόμετρο που ξεκινά από τα 100 μέτρα και φθάνει τα 200 μ., κυρίως ανατολικής έκθεσης, με 2-5% κλίση. Είναι μία περιοχή σχετικά ζεστή, με μέτρια βροχόπτωση. Το μητρικό υλικό των εδαφών είναι μάργα και τα εδάφη τύπου Inceptisol, μέσης μηχανικής σύστασης, αλκαλικά. Εμφανίζουν ελάχιστα χαλίκια μέχρι τα 45 cm και ένα διαφοροποιημένο μαργαϊκό ορίζοντα μέχρι τα 90 cm και μάργα στη συνέχεια. Πρόκειται για εδάφη πολύ φτωχά σε οργανική ουσία, με αρκετό ενεργό ανθρακικό ασβέστιο, πλούσια σε εναλλακτικό ασβέστιο και μαγνήσιο και φτωχά σε κάλιο. Το ριζικό σύστημα είναι συγκεντρωμένο στο επιφανειακό τμήμα μέχρι βάθους 45 cm και η στράγγιση σχετικά καλή. Πολλοί αμπελώνες των περιοχών αυτών εμφανίζουν, λόγω του υψηλού ανθρακικού ασβεστίου των εδαφών και του χαμηλού επιπέδου της οργανικής ουσίας, προβλήματα ισορροπημένης θρέψης..

6. Γάστρα

Περιοχή με υψόμετρο 200 περίπου μέτρων, 2-18% κλίση, βορειοανατολική και νοτιοανατολική έκθεση. Δεύτερη σε πρωιμότητα έκπτυξης περιοχή, δεύτερη όσον αφορά το ύψος του ηλιοθερμικού δείκτη (2.500-2.750), με μέτρια βροχόπτωση. Εδάφη προερχόμενα από μητρικό υλικό ανάμικτο από οφιόλιθους (σερπεντίνες) και ασβεστολιθικά υλικά. Πρόκειται για εδάφη τύπου Alfisol, με αρκετό ανθρακικό ασβέστιο, αλκαλικής αντίδρασης, μέτρια βαριάς μηχανικής σύστασης, πλούσια σε εναλλακτικό μαγνήσιο και ασβέστιο και φτωχά σε κάλιο, όπως και σε οργανική ουσία, με λίγα χαλίκια μέχρι τα 35 cm και πολλά στη συνέχεια. Το ριζικό σύστημα συγκεντρώνεται μέχρι το βάθος των 40 cm. Η στράγγιση είναι καλή.

7. Καραίδα-Μαντέμι

Περιοχή μέτριας πρωιμότητας, με υψόμετρο 150-180 μ. Τα εδάφη προέρχονται από μητρικό υλικό ανάμικτο από οφιόλιθους (Σερπεντίνης). Είναι τύπου Entisol, μέσης μηχανικής σύστασης μέχρι τα 35 cm και στη συνέχεια απαντάται αρχικά αποσαθρωμένο και στη συνέχεια συμπαγές το μητρικό πέτρωμα. Μέχρι τα 40 cm απαντώνται αρκετά χαλίκια και κατόπιν το πέτρωμα. Σε όλο το βάθος το έδαφος περιέχει πολύ λίγο ανθρακικό ασβέστιο, είναι αλκαλικό, με πολύ λίγη οργανική ουσία, σχετικά καλή στράγγιση και ριζικό σύστημα που συγκεντρώνεται μέχρι το βάθος των 35 cm. Η κατάσταση βελτιώνεται στους αμπελώνες που βρίσκονται σε χαμηλότερο υψόμετρο λόγω του ότι διαθέτουν μεγαλύτερο βάθος εδάφους, καθώς και σε αμπελώνες με καλύτερα ποσοστά οργανικής ουσίας. Πρόκειται για εδάφη κανονικής περιεκτικότητας σε εναλλακτικό ασβέστιο, μεγάλης σε εναλλακτικό μαγνήσιο και φτωχά σε κάλιο.

8. Στράντζα- Καραούτσα, Νάουσα-Γαλατσάνος

Μέτριας πρωιμότητας περιοχή με υψόμετρο 150-170 μ., βορειοανατολικής έκθεσης, με κλίση 2-15%. Το μητρικό υλικό είναι κροκαλοπαγές (υπάρχουν και κροκάλες σερπεντινίτη με τσιμεντοποιημένο τραβερίτη). Τα εδάφη της ομάδας αυτής ανήκουν στα Entisols. Πρόκειται για εδάφη μέσης μηχανικής σύστασης μέχρι τα 40 cm και στη συνέχεια εμφανίζεται συμπαγές το μητρικό πέτρωμα, με αρκετό ενεργό ανθρακικό ασβέστιο (κάτι που διαφοροποιεί την περιοχή αυτή από την προηγούμενη), με πολύ λίγη οργανική ουσία επιφανειακά και ελάχιστη στη συνέχεια. Μέχρι τα 40 cm παρατηρούνται λίγα έως αρκετά μικρά χαλίκια. Το ριζικό σύστημα συγκεντρώνεται μέχρι το βάθος των 35 cm. Η περιεκτικότητα σε εναλλακτικό μαγνήσιο είναι μεγάλη, κανονική σε ασβέστιο και μικρή σε κάλιο.

9. Νάουσα-Στράντζα, ανατολικά και δυτικά του δρόμου Νάουσα- Στράντζα-Μαρίνα,

εκτάσεις γύρω από τον οικισμό, Καραγάτσι

Μέτριας πρωιμότητας περιοχή, με κλίση 2-10%, ανατολικής, νοτιοανατολικής έκθεσης. Μητρικό υλικό οφιολιθικό (Σερπεντινίτης), εδάφη τύπου Inceptisol, ανατολικά του δρόμου Νάουσα-Στράντζα, και παλαιές αποθέσεις κροκαλοπαγών και εδάφη τύπου Entisols δυτικά και βόρεια. Πρόκειται για εδάφη βαριά στα πρώτα 20 cm και μέτρια βαριά ως μέσης μηχανικής σύστασης στη συνέχεια, με λίγο ανθρακικό ασβέστιο (που γίνεται πολύ περισσότερο όσο περνούμε δυτικά και βόρεια του δρόμου Νάουσα-Στράντζα), αλκαλικά με αρκετή οργανική ουσία επιφανειακά και ελάχιστη στη συνέχεια. Διάσπαρτα απαντώνται και πολύ ελαφρύτερα εδάφη με ανθρακικό ασβέστιο. Μέχρι τα 40 cm παρατηρούνται λίγα μικρά χαλίκια και αυτό είναι το βάθος στο οποίο συγκεντρώνονται και οι ρίζες. Η περιεκτικότητα σε εναλλακτικό μαγνήσιο είναι μεγάλη, κανονική σε ασβέστιο (μεγάλη δυτικά και βόρεια του δρόμου Νάουσα-Μαρίνα) και μικρή σε κάλιο.

10. Ράμνισα

Περιοχή με ποικίλες κλίσεις που ξεκινούν από 1% και φθάνουν το 15%, βορειοανατολικής, νοτιοδυτικής και νοτιοανατολικής έκθεσης, με υψόμετρο που ξεκινά από τα 150 και φθάνει τα 200 μ, κάτι που μεταβάλλει εντός της περιοχής το χρόνο εμφάνισης των φαινολογικών σταδίων, ανάλογα με το υψόμετρο και την κλίση-έκθεση. Τα εδάφη προέρχονται από παλαιές αποθέσεις κροκαλοπαγών, περισσότερο ή λιγότερο αποσαθρωμένων και είναι κυρίως Inceptisol και Alfisol. Πρόκειται για εδάφη βαριά επιφανειακά και μέσης μηχανικής σύστασης στη συνέχεια (μετά τα 40 –70 cm), με καλή οργανική ουσία επιφανειακά που μειώνεται στη συνέχεια, αλκαλικά σε όλο το βάθος, με ελάχιστο ως έως πολύ ανθρακικό ασβέστιο (κυρίως προς τα Λευκάδια). Μέχρι τα 25-40 εκατοστά υπάρχουν λίγα έως αρκετά χαλίκια και πολλά χαλίκια και λίθοι στη συνέχεια. Είναι εδάφη κανονικά εφοδιασμένα σε εναλλακτικό ασβέστιο και μαγνήσιο και φτωχά σε κάλιο. Το ριζικό σύστημα αναπτύσσεται μέχρι τα 50 cm.

11. Μαρίνα: Αράπικο, Σαμπάνισα, Τσαίρι, Γαλλικά, Γιαννακοχώρι: Τρίτη Κατηγορία, Τσατάλι

Γενικά θεωρούνται σχετικά πρώιμες περιοχές. Η πρωιμότητα των αμπελώνων των περιοχών αυτών σχετίζεται με την έκθεσή τους και την κλίση των εδαφών που φθάνει σε ορισμένες περιπτώσεις το 20%. Τα εδάφη προέρχονται από παλαιές αποθέσεις κροκαλοπαγών και είναι τύπου Alfisol και Inceptisol. Είναι μέσης (κυρίως στις περιοχές Σαμπάνισα, Τσαίρι) ως βαριάς μηχανικής σύστασης, (συνήθως βαριάς στις πρώτες διαστρώσεις και μέσης στη συνέχεια), αλκαλικά, με λίγα χαλίκια και λίθους σε όλη την κατατομή. Στην περιοχή της Σαμπάνισας και σε ορισμένα αμπελοτεμάχια των Γαλλικών δεν υπάρχει σχεδόν καθόλου ανθρακικό ασβέστιο, ενώ αρκετό απαντάται στις υπόλοιπες περιοχές. Είναι εδάφη μέτριας περιεκτικότητας σε εναλλακτικό μαγνήσιο, μικρής σε κάλιο και υψηλής σε εναλλακτικό ασβέστιο. Η οργανική ουσία είναι ικανοποιητική επιφανειακά και μειώνεται στη συνέχεια. Η παρουσία χαλίκων και λίθων σε όλο το βάθος στις περισσότερες περιοχές βελτιώνει τις φυσικές ιδιότητες των εδαφών. Ο κύριος όγκος του ριζικού συστήματος φθάνει μέχρι τα 60 cm.

12. Μαρίνα Σαντίνα, Παλιάμπελα, Τσαμπάζη, Καραούλι

Σχετικά όψιμες περιοχές, με κλίσεις ως 12 %. Τα εδάφη προέρχονται από παλαιές αναβαθμίδες με προχώματα αποτελούμενες από αργίλους, αλλά και από παλαιές αποθέσεις κροκαλοπαγών και είναι τύπου Vertisol, αλλά και Inceptisol (Redzina, εδάφη ανεπτυγμένα σε μαλακά ασβεστολιθικά πετρώματα). Είναι εδάφη αλκαλικά, βαριάς μηχανικής σύστασης με αρκετό ανθρακικό ασβέστιο, ενώ απαντώνται διάσπαρτα και ορισμένοι αμπελώνες μέσης μηχανικής σύστασης (Καραούλι κ.α.) Παράλληλα στην περιοχή Τσαμπάζη εμφανίζονται και αμπελώνες βαριάς μηχανικής σύστασης χωρίς καθόλου ανθρακικό ασβέστιο. Στη Σαντίνα και μέχρι το βάθος των 70 cm παρατηρούνται

λίγα χαλίκια και στη συνέχεια εμφανίζονται αποσαθρωμένα κροκαλοπαγή, ενώ δεν υπάρχουν καθόλου σχεδόν χαλίκια στις άλλες περιοχές, στις οποίες μετά τα 40 cm εμφανίζονται μαργαϊκές διαστρώσεις. Η οργανική ουσία είναι μέτρια επιφανειακά και στη συνέχεια μειώνεται. Η συγκέντρωση του εναλλακτικού ασβεστίου και του εναλλακτικού μαγνησίου είναι υψηλή ενώ του καλίου χαμηλή. Η στράγγιση είναι σχετικά καλή. Συχνά παρατηρούνται προβλήματα θρέψης με σίδηρο και ιχνοστοιχεία λόγω της παρουσίας υψηλού ανθρακικού ασβεστίου, ιδιαίτερα στη Σαντίνα και τα Παλιάμπελα κάτι που υποβαθμίζει εν μέρει την παραγωγή. Το ριζικό σύστημα συγκεντρώνεται επιφανειακά κυρίως μέχρι το βάθος των 40 cm.

13. Μαρίνα, Πολλά Νερά, δρόμος προς Σέκο, Σέκο.

Από τις σχετικά όψιμες περιοχές της ζώνης, με υψόμετρο που πλησιάζει τα 200 μ και ποικίλου προσανατολισμού, μεγάλες σχετικά κλίσεις. Το μητρικό υλικό αποτελούν παλαιές αποθέσεις με σερπεντινίτη, ενώ τα εδάφη ανήκουν στην κατηγορία των Inceptisol και Alfisol. Είναι εδάφη μέσης μηχανικής σύστασης επιφανειακά και βαριάς στη συνέχεια αλλά και εδάφη βαριάς μηχανικής σύστασης σε όλη την κατατομή, κυρίως όξινα επιφανειακά έως ελαφρά αλκαλικά στη συνέχεια. Χωρίς καθόλου CaCO_3 , με μεγάλη περιεκτικότητα σε εναλλακτικό μαγνήσιο και μικρή σε κάλιο. Η οργανική ουσία είναι σε χαμηλά επίπεδα, ενώ παρατηρούνται γενικά λίγα χαλίκια και η στράγγιση δεν είναι ιδιαίτερα καλή (λόγω αρκετής αργίλου σε βάθος μεγαλύτερο των 85-90cm), ενώ παρατηρείται στο ίδιο βάθος σε αρκετές περιπτώσεις υπόγεια στάθμη νερού.

8.3.2 Το κλίμα της Νάουσας

Το κλίμα της περιοχής χαρακτηρίζεται κατά την κλίμακα Koepfen, ως εύκρατο μεσογειακό, με τάσεις ηπειρωτικού κλίματος²⁷. Οι βροχοπτώσεις φθάνουν τα 650 mm, και κατανομούνται κυρίως στη διάρκεια του φθινοπώρου-χειμώνα, ενώ το άθροισμα των βαθμομερών ξεπερνά τις 2005 dj και το άθροισμα των ωρών ηλιοφάνειας τις 2000 ώρες. Κλιματολογικές συνθήκες οι οποίες ευνοούν την ωρίμανση των περισσότερων ποικιλιών²⁸. Η θεωρητική εξατμισοδιαπνοή βρίσκεται στα ίδια επίπεδα με την βροχόπτωση τους χειμερινούς μήνες, ενώ υπερέρχει την βλαστική περίοδο με σημαντική έλλειψη διαθέσιμης υγρασίας. Υπό τις συνθήκες αυτές το Ξινόμαυρο φτάνει στην ωρίμανση λίγες ημέρες πριν από τη έναρξη της πτώσης της θερμοκρασίας του Σεπτεμβρίου.

Η επεξεργασία όλων των δεδομένων που συλλέχθηκαν σε συνδυασμό με τα δεδομένα του υψόμετρου και της έκθεσης, συνηγορούν στη διάκριση της αμπελοαγωγικής ζώνης σε 6 «κλιματικές» περιοχές.

Η πρώτη περιοχή αφορά το Δημοτικό Διαμέρισμα της Φυτείας και τους ορεινούς αμπελώνες της Νάουσας (προς Αρκοχώρι), και θεωρείται η πιο ψυχρή περιοχή της ζώνης, κύρια λόγω υψόμετρου (>350 μ) και έκθεσης, καθώς και η περιοχή με τις υψηλότερες βροχοπτώσεις κατά τη βλαστική περίοδο (200-450 mm). Η περιοχή αυτή έχει το μικρότερο ηλιοθερμικό δείκτη του Huglin (1/4-30/9: 2.200-2.500) καθώς και το μικρότερο ηλιοθερμικό άθροισμα της ζώνης (1/1-31/4), που σχετίζεται άμεσα με την όψιμη εκβλάστηση της αμπέλου.

Η δεύτερη περιοχή αφορά τα Διαμερίσματα Τριλόφου (η πιο ζεστή περιοχή της ζώνης) και Στεννήμαχου που θεωρούνται από τις θερμότερες περιοχές της ζώνης (κυρίως το διάστημα που μεσολαβεί από την έναρξη του περκασμού έως την ωρίμανση του Ξινόμαυρου). Οι αμπελώνες της περιοχής αυτής έχουν χαμηλό υψόμετρο (100-150 μ.), παρουσιάζουν το υψηλότερο ηλιοθερμικό άθροισμα (1/1-31/3) που σχετίζεται με την πρώιμη εκβλάστηση και τον υψηλότερο δείκτη Huglin (2570-2860), ενώ εδώ παρατηρούνται και οι περισσότερες ημέρες που η μέση θερμοκρασία ξεπερνά τους 30° C, κατά τη διάρκεια της ωρίμανσης του

σταφυλιού.

Η τρίτη περιοχή είναι αυτή του λόφου της Γάστρας που καταλήγει στον Κοπανό και τα Λευκάδια, και εν μέρει του λόφου του Παλιοκαλιά, με υψόμετρο που ξεκινά από τα 100 μέτρα και φθάνει τα 200 μ., κυρίως ανατολικής έκθεσης, με μέτρια βροχόπτωση, δεύτερη σε πρωιμότητα έκπτυξης περιοχή, δεύτερη όσον αφορά το ύψος του ηλιοθερμικού δείκτη (2.500-2.750).

Η τέταρτη περιοχή περιλαμβάνει το δημοτικό διαμέρισμα της Μαρίνας και κυρίως των περιοχών νότια-νοτιοδυτικά του οικισμού και των περιοχών του Γιαννακοχωρίου που γειτνιάζουν με αυτές. Περιοχή αρκετά πρώιμη με υψόμετρο που ξεκινά από τα 150 μ και φθάνει τα 200 μ. και με ανατολική κυρίως έκθεση.

Η πέμπτη περιοχή είναι αυτή της υπόλοιπης Νάουσας (Στράντζα, Ράμνιστα), Ράμνιστα Γιαννακοχωρίου, Ράμνιστα Μαρίνας, με υψόμετρο που κυμαίνεται από τα 120-170 μέτρα με ενδιάμεσα κλιματικά χαρακτηριστικά, ενώ η τελευταία περιοχή είναι αυτή των υψωμάτων του Γιαννακοχωρίου (Κτήμα Κυρ Γιάννη), και των Πολλών Νερών, αμέσως μετά τη Φυτειά ψυχρότερες περιοχές, με τον ηλιοθερμικό δείκτη να κυμαίνεται μεταξύ 2.500-2.750 μονάδων.

Περιοχή*	1	2	3	4	5	6
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)	93,4	87,3	85,5	85,5	71,9	66,5
Μέση Θερμοκρασία αέρα(1/3-31/10)	19,4	18,9	18,8	18,9	18,3	18,0
Αριθμός ημερών με θερμοκρασία μεγαλύτερη των 30C(1-7-30/9)	54,7	52,7	46,5	46,3	39,3	35,3
Ύψος βροχής τη βλαστική περίοδο	266	242	250	250	245	355

1*: Τρίλοφος, Στενήμαχος, 2: Λευκάδια, Κοπανός, 3: Στράντζα, Νάουσσα, 4: Μαρίνα, 5: Πολλά Νερά, Γιαννακοχώρι, 6: Φυτειά, Αρκοχώρι

8.4 Λεπτομέρειες του προϊόντος

Η Νάουσα είναι μια ζώνη με χαρακτηριστικά 'terroir', όπου τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της 'θέσης' παίζουν κυρίαρχο ρόλο και διαφοροποιούν τα χαρακτηριστικά των οίνων.

1. Φυτειά

Λόγω υψομέτρου, αλλά και των γενικότερων συνθηκών που επικρατούν στους αμπελώνες της περιοχής, τις περισσότερες χρονιές το ξινόμαυρο παρουσιάζει δυσκολία στην ωρίμανση των σταφυλιών (συσσώρευση σακχάρων). Ως αποτέλεσμα, οι οίνοι από τη Φυτειά εμφανίζονται συνήθως με χαμηλότερο αλκοολικό τίτλο από το μέσο όρο της ζώνης. Χρωματικά, κάποιες χρονιές ιδιαίτερα ξηροθερμικές εμφανίζονται με μεγάλη περιεκτικότητα σε ανθοκυάνες, σκουρόχρωμοι, συνήθως όμως υστερούν σε χρώμα. Αρωματικά, οι οίνοι παρουσιάζουν συστηματικά έντονα φρουτώδεις χαρακτήρες (κόκκινα φρούτα δάσους) γεγονός που αποτελεί στοιχείο ποιότητας για τους οίνους και, ενδεχομένως, να συνδέεται με τη φύση των εδαφών της περιοχής (εδάφη μέσης μηχανικής σύστασης), όταν η ωρίμανση των σταφυλιών είναι ικανοποιητική. Διαφορετικά υπερτερούν οι χορτώδεις, άγουροι χαρακτήρες. Γευστικά, στις περισσότερες χρονιές, υστερούν σε δομή και σώμα με αποτέλεσμα να υπερτονίζονται ο όξινος και ο τανικός χαρακτήρας των οίνων, γεγονός που δεν συνάδει με έναν «Νάουσα» ποιότητας. Όμως, σε πολύ ξηρικές χρονιές, λόγω ορθολογικότερης υδατικής θρέψης των φυτών, η διαδικασία ωρίμανσης βελτιστοποιείται με αποτέλεσμα οι παραγόμενοι οίνοι να αποκτούν επιπλέον δομή και σώμα, ισορροπημένη γεύση και προοπτική παλαίωσης, χαρακτηριστικά ενός καλού οίνου Νάουσα.

2. Περιοχή που οριοθετείται από τον οδικό άξονα Βέροιας-Νάουσας και Πατρίδας-Τριλόφου. Περιλαμβάνει τις περιοχές: Τρίλοφος (Τούρκος, Κοτσιά, Αγ. Τρύφωνα, Αυλαγιάς, Μπατάλια, Τούμπα, Φυσιόη, Καψούρα) Στενήμαχος (Ροδιά, Θράψα, Αγ. Κωνσταντίνος), Νάουσα (Σμίξη)

Λόγω υψομέτρου, αλλά και των γενικότερων συνθηκών που επικρατούν στους αμπελώνες της περιοχής (υψηλότερες θερμοκρασίες), το ξινόμαυρο εμφανίζεται γενικά πρώιμο, γεγονός που ευνοεί την παραγωγή οίνων με υψηλό αλκοολικό τίτλο και ικανοποιητική οξύτητα. Χρωματικά, εμφανίζονται με μέτριο έως ικανοποιητικό ερυθρό χρώμα, παρόλο που η περιεκτικότητα τους σε ανθοκυάνες είναι συνήθως χαμηλή (με εξαίρεση ορισμένους αμπελώνες, μέτρια βαριάς μηχανικής σύστασης με ανθρακικό ασβέστιο οι οποίοι παράγουν έντονα ερυθρούς οίνους). Αρωματικά, οι οίνοι δεν παρουσιάζουν έντονα πρωτογενή αρώματα (φρουτώδεις χαρακτήρες), είναι πιο ουδέτεροι. Γευστικά, εμφανίζονται συνήθως με περισσότερο σώμα, καλύτερη δομή και ικανοποιητικότερη γευστική ισορροπία συγκριτικά με τους οίνους της προηγούμενης περιοχής, όμως γενικώς, χαρακτηρίζονται ως «ελαφριά» κρασιά, που δεν επιδέχονται μεγάλη παλαίωση, με εξαίρεση ορισμένους αμπελώνες που βρίσκονται σε εδάφη με ανθρακικό ασβέστιο, οι οποίοι παράγουν πληθωρικά κρασιά. Οι παραπάνω παρατηρήσεις σχετικά με την αρωματική και γευστική υφή των οίνων καθώς και το χρώμα τους μπορούν να συσχετιστούν με τους τύπους των εδαφών που γενικά κυριαρχούν στην περιοχή (αργιλλώδη χωρίς ανθρακικό ασβέστιο), αλλά και με την πλούσια υδατική θρέψη των φυτών.

3. Περιοχή βόρεια του Τριλόφου, Μπας Καρτέλ, Στενήμαχος- Πλαγιές, Παλιοκαλιάς,

Γενικά τα κρασιά χαρακτηρίζονται από υψηλό αλκοολικό τίτλο, οξύτητα που είναι σχετικά χαμηλή (ικανοποιητική) για την ποικιλία, χρώμα μέτριο ως αδύνατο, σώμα μέτριο ως καλό ανάλογα με το έδαφος και την παραγωγή. Οι τανίνες γενικά των κρασιών αυτών είναι μαλακές. Αρωματικά, οι οίνοι δεν έχουν έντονα πρωτογενή αρώματα, όμως παρουσιάζονται με ένα ιδιαίτερο αρωματικό χαρακτήρα (αρώματα πιο σύνθετα, μπανάνα, βιολέτα, φρούτα του πάθους) και φινέτσα, συστατικά επιθυμητά για την απόκτηση μιας μέσης ποιότητας (και σε ορισμένες περιπτώσεις καλής) Νάουσας.

4. Η πιο νότια περιοχή της ζώνης, αριστερά και δεξιά του δρόμου Πατρίδας-Τριλόφου, πριν τον οικισμό του Τριλόφου, που περιλαμβάνει τις περιοχές: Αμυγδαλιά, Τουρκόβρυση, Πουρνάρια, Αγ. Αθανάσιος, Καιάφας

Η περιοχή αυτή, όπως και οι άλλες δύο του Τριλόφου, δίνει κρασιά με πολύ υψηλό αλκοολικό τίτλο, με μέτρια προς υψηλή οξύτητα. Χρωματικά, εμφανίζονται με μέτριο έως αδύνατο ερυθρό χρώμα, παρόλο που η περιεκτικότητά τους σε ανθοκυάνες είναι συνήθως υψηλότερη του μέσου όρου της ζώνης. Αρωματικά, οι οίνοι εμφανίζονται με έντονα πρωτογενή αρώματα (φρούτα του δάσους, φραγκοστάφυλο). Γευστικά, έχουν σώμα μέτριο ως καλό και μαλακές τανίνες. Και εδώ θα μπορούσαν να παραχθούν ισορροπημένα φρέσκα κρασιά (αλλά υπό προϋποθέσεις και Νάουσες με δυνατότητα παλαίωσης).

5. Καμάρα, Αγ. Νικόλαος, Λευκάδια

Η ύπαρξη των προαναφερθέντων προβλημάτων ευθύνεται για την παραγωγή κρασιών με σχετικά χαμηλό αλκοολικό τίτλο, μέτρια οξύτητα, μέτριο έως καλό χρώμα, και λίγο σώμα από την περιοχή αυτή. Αρωματικά κρίνονται ως, μάλλον ουδέτεροι οίνοι. Γευστικά κρίνονται ως «γυμνοί» οίνοι όπου υπερτονίζεται ο τανικός χαρακτήρας. Χωρίς ιδιαίτερη ικανότητα παλαίωσης.

6. Γάστρα

Τα κρασιά των αμπελώνων αυτών, όταν η βλάστηση όπως και η υγρασιακή θρέψη των φυτών, είναι ισορροπημένη και όχι υπερβολική, είναι υψηλόβαθμα και σκουρόχρωμα. Γευστικά, παρουσιάζουν καλή ισορροπία, σώμα πλούσιο, πολύ καλή δομή (έντονες και καλές τανίνες), διάρκεια στο στόμα. Αρωματικά, παρουσιάζουν ένα σύνθετο χαρακτήρα από πρωτογενή αρώματα (κόκκινα φρούτα του δάσους) και νότες μπαχαρικών, καπνού και ξηρών καρπών, αρώματα που αναπτύσσονται κατά την παλαίωση. Γενικά, θεωρείται ότι η περιοχή δίνει «τυπικούς», πολύ καλής ποιότητας οίνους Νάουσα με αντοχή στο χρόνο, υπό την προϋπόθεση του ελέγχου της ζωηρότητας και της παραγωγής των φυτών.

7. Καραίδα-Μαντέμι

Τα κρασιά που δίνουν οι αμπελώνες της περιοχής αυτής χαρακτηρίζονται από μέτριο αλκοολικό τίτλο, σχετικά υψηλή οξύτητα. Χρωματικά εμφανίζονται με αδύναμο έως ικανοποιητικό χρώμα. Αρωματικά δεν εμφανίζουν έντονους και ιδιαίτερους χαρακτήρες (μάλλον ουδέτεροι), κυριαρχούν ορισμένοι «πράσινοι»-«τυπικοί» χαρακτήρες περιγραφής του ξινόμαυρου (ντοματοπολτός, ελιά). Γευστικά, έχουν μέτρια δομή και σώμα με αποτέλεσμα να υπερτονίζεται ο τανικός χαρακτήρας τους. Γενικά, χαρακτηρίζεται ως μια περιοχή παραγωγής μιας μέσης Νάουσας χωρίς ιδιαίτερο δυναμικό παλαίωσης.

8. Στράντζα- Καραούτσα, Νάουσα-Γαλατσάνος

Τα μέχρι σήμερα δεδομένα (αναλυτικά, οργανοληπτικά) για την ποικιλία ξινόμαυρο υποδηλώνουν ότι σε ελαφρά έως μέσης μηχανικής σύστασης ασβεστούχα εδάφη αναπτύσσει χαρακτήρες πρωτογενών αρωμάτων που θυμίζουν το άρωμα «μικρών κόκκινων φρούτων» (φραγκοστάφυλο, αγριοφράουλες, κεράσι, σμούρα κλπ). Όταν το φορτίο ανά πρέμνο είναι υψηλό, η ένταση του αρωματικού χαρακτήρα των «κόκκινων φρούτων» στους οίνους είναι έντονη και επικυρίαρχη. Όμως, γευστικά οι οίνοι είναι συνήθως «γυμνοί», με αδύναμο σώμα και χωρίς γευστική ισορροπία (κυριαρχεί η αίσθηση της οξύτητας). Χρωματικά, εμφανίζονται με μέτριο έως καλό χρώμα. Στις περιπτώσεις που το φορτίο είναι χαμηλό, αρωματικά οι οίνοι γίνονται πολυπλοκότεροι καθώς η ένταση των φρουτωδών αρωμάτων υποχωρεί και συμπλέκεται με αρωματικές νότες καπνού, ελιάς, ντοματοπολτού και ξηρών φρούτων. Γευστικά οι οίνοι γεμίζουν, αποκτούν μαλακότερη δομή, πλουσιότερο σώμα και ισορροπούν γευστικά καθώς μασκάρεται η οξύτητα. Χρωματικά σκουραίνουν, χωρίς να αυξάνεται η περιεκτικότητα σε ανθοκυάνες. Γενικά μπορούμε να πούμε ότι η συγκεκριμένη περιοχή δίνει οίνους μεσαίας χρωματικής έντασης,

με τυπικούς αρωματικούς χαρακτήρες, δομημένους, στρογγυλούς με γευστική ισορροπία, αλλά μέτρια ικανότητα παλαίωσης. Τυπικές και καλές Νάουσες.

9. Νάουσα-Στράντζα, ανατολικά και δυτικά του δρόμου Νάουσα- Στράντζα-Μαρίνα, εκτάσεις γύρω από τον οικισμό, Καραγάτσι

Η περιοχή μπορεί να δώσει, ανάλογα με την παραγωγή και την περιεκτικότητα των εδαφών σε ανθρακικό ασβέστιο, κρασιά μέτριου ως υψηλού αλκοολικού τίτλου, υψηλής οξύτητας, μέτριου ως καλού χρώματος. Παρουσία ασβεστίου, αρωματικά οι οίνοι εμφανίζονται σύνθετοι, με αρώματα φρούτων και μπαχαρικών. Γευστικά παρουσιάζονται ισορροπημένοι, με πλούσια δομή και σώμα, και με δυνατότητα μακροχρόνιας παλαίωσης.

10. Ράμνιστα

Τα υφιστάμενα αναλυτικά και οργανοληπτικά δεδομένα για την ποικιλία ξινόμαυρο υποδηλώνουν ότι σε περιοχές με τα εδαφοκλιματικά χαρακτηριστικά της Ράμνιστας (αμμοαργιλώδη ως αργιλοπηλώδη, ουδέτερα έως ελαφρώς αλκαλικά εδάφη με ανθρακικό ασβέστιο) η ποικιλία εμφανίζεται με αυξημένο ανθοκυανικό πλούτο. Όταν το φορτίο ανά πρέμνο είναι κανονικό, οι οίνοι που παράγονται έχουν ικανοποιητικό αλκοολικό τίτλο, παρόλο που κυμαίνεται σε επίπεδα μικρότερα από το μέσο όρο της ζώνης. Χρωματικά οι οίνοι είναι ικανοποιητικά σκουρόχρωμοι με αυξημένη περιεκτικότητα ανθοκυανών ως προς το μέσο όρο των οίνων της ζώνης. Αρωματικά, δεν επικυριαρχούνται από τις έντονα φρουτώδεις οσμές. Οι χαρακτήρες των κόκκινων φρούτων συμπλέκονται με αρωματικές νότες καπνού, με «θερμούς» και «γλυκούς» χαρακτήρες που θυμίζουν μαρμελάδα, μέλι, δαμάσκηνα με αποτέλεσμα οι οίνοι από τη Ράμνιστα να εμφανίζουν συνήθως ένα σύνθετο και πλούσιο μπουκέτο αρωμάτων. Γευστικά οι οίνοι εμφανίζονται με πλούσιο σώμα και ισορροπημένο όξινο χαρακτήρα. Γενικά, εκτιμάται ότι οι οίνοι της περιοχής εμφανίζουν ιδιαίτερο δυναμικό παλαίωσης και αποτελούν χαρακτηριστικά παραδείγματα πολύ καλής Νάουσας.

11. Μαρίνα: Αράπικο, Σαμπάνιτσα, Τσαίρι, Γαλλικά, Γιαννακοχώρι: Τρίτη Κατηγορία, Τσατάλι

Μπορεί να χαρακτηριστεί ως περιοχή με δυνατότητα παραγωγής οίνων Νάουσας ποιότητας. Οι οίνοι χαρακτηρίζονται από υψηλό αλκοολικό τίτλο, καλή οξύτητα και χρώμα. Παρουσιάζουν ενδιαφέρον αρωματικό δυναμικό που εξελίσσεται κατά την παλαίωση και δίνει «θερμούς», «γλυκούς» και πολύπλοκους χαρακτήρες (μαρμελάδα, μέλι, αποξηραμένα φρούτα κλπ). Γευστικά είναι ισορροπημένοι και δομημένοι οίνοι, πλούσιοι σε τανίνες. Πρόκειται για περιοχή που μπορεί να δώσει κρασιά παλαίωσης με την προϋπόθεση του ελέγχου της ζωηρότητας και της παραγωγής.

12. Μαρίνα Σαντίνα, Παλιάμπελα, Τσαμπάζη, Καραούλι

Τα κρασιά που μπορεί να δώσει η περιοχή αυτή χαρακτηρίζονται από μέτριο αλκοολικό τίτλο, υψηλή οξύτητα, μέτριο χρώμα και σώμα, μέτριο πρωτογενές αρωματικό δυναμικό. Στις περιοχές με μέτριο ανθρακικό ασβέστιο, μπορούν με την προϋπόθεση της χαμηλής παραγωγής να παραχθούν και ισορροπημένα κρασιά παλαίωσης. Χαρακτηρίζεται ως μια περιοχή παραγωγής μεσαίας ποιότητας, αλλά τυπικής, Νάουσας.

13. Μαρίνα, Πολλά Νερά, δρόμος προς Σέκο, Σέκο.

Στις περιπτώσεις των εδαφών βαριάς μηχανικής σύστασης σε όλη την κατατομή, όξινης αντίδρασης, παράγονται κρασιά με μέτριο αλκοολικό τίτλο, μέτριο σώμα, υψηλή οξύτητα και άγριες τανίνες. Όπου τα εδάφη είναι ουδέτερα και μέτριας μηχανικής σύστασης μπορούν να παραχθούν κρασιά ισορροπημένα, με μαλακές τανίνες, καλό χρώμα και καλό

σώμα.

8.5. Αιτιώδης αλληλεπίδραση

Η μοναδικότητα των οίνων ΠΟΠ Νάουσα, όπως αναφέρεται λεπτομερώς στις ανωτέρω υποενότητες οφείλεται στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της ποικιλίας Ξινόμαυρο καθώς και των «θέσεων» (terroir) στις οποίες καλλιεργείται.

9. ΕΦΑΡΜΟΣΤΕΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ

Για την παραγωγή του οίνου Π.Ο.Π. Νάουσα εφαρμόζονται οι γενικές και ειδικές διατάξεις της ισχύουσας Κοινοτικής και Εθνικής νομοθεσίας:

Απαιτήσεις Εθνικής Νομοθεσίας

-Β. Διάταγμα υπ' αριθ. 423/8-6-1970 «Περί αναγνώρισεως ονομασιών προελεύσεως οίνων» (ΦΕΚ 136/Α/19-6-1970)

- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 308791/7815/2-10-1973 «Περί των όρων εμφιαλώσεως οίνων ονομασιών προελεύσεως» (ΦΕΚ 1201/Β/5-10-1973) όπως τροποποιήθηκε με την αριθ. 301653/2962/19-9-1974 « Περί τροποποιήσεως υπ' αριθμ. 308791/7815/2-10-73 αποφάσεως Υπουργών Οικονομικών, Γεωργίας και Βιομηχανίας, περί ειδικών όρων εμφιαλώσεως οίνων, ονομασίας προελεύσεως» (ΦΕΚ 978/Β/4-10-1974).

- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 242059/1445/28-4-1975 «Περί ταινιών ελέγχου οίνων ονομασίας προελεύσεως»(ΦΕΚ 505/Β/19-5-1975).

-Β. Διάταγμα υπ' αριθ. 502/16.7.1971 «Περί αναγνώρισεως ονομασιών προελεύσεως οίνων» (ΦΕΚ 150/Α/26.7.1971).

-Υπουργική απόφαση αριθ. 358417/29.7.1971 «Περί οίνων ονομασίας προελεύσεως ανωτέρας ποιότητας» (ΦΕΚ 689/Β/24.8.1971).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 397721/1.10.1992 «Τροποποίηση στρεμματικών αποδόσεων αμπελώνων ζωνών παραγωγής οίνων ονομασίας προελεύσεως ανωτέρας ποιότητας » (ΦΕΚ 617/Β/12.10.1992).

-Προεδρικό Διάταγμα αριθ. 320/7.8.1995 «Τροποποίηση του Β.Δ. 502/1971 » (ΦΕΚ 175/Α/22.8.1995).

-Υπουργική απόφαση αριθ. 396584/9.10.1995 «Τροποποίηση της Υ.Α. 358417/29.7.1971 » (ΦΕΚ 964/Β/22.11.1995).

-Υπουργική απόφαση αριθ. 280557/9-6-2005 « Καθορισμός του χρόνου, ωρίμανσης, παλαίωσης και διάθεσης στην κατανάλωση, των οίνων Ονομασίας Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας, των Τοπικών οίνων καθώς και των ενδείξεων κατά την επισήμανση τους που αφορούν τον τρόπο παραγωγής ή τις μεθόδους παρασκευής τους» (ΦΕΚ 818/Β/15-6-2005).

- Προεδρικό Διάταγμα 91/7.10.2011 «Τροποποίηση του Β.Δ. 502/1971 Περί αναγνώρισεως ονομασιών προελεύσεως οίνων» (Α' 150) που αφορά στην προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «ΝΑΟΥΣΑ» (ΦΕΚ 224/Α/26.10.2011).

- Υπουργική Απόφαση 201651/20-12-2011 «Αναγνώριση οίνων με Προστατευόμενη

Ονομασία Προέλευσης ΝΑΟΥΣΑ»

- Υπουργική απόφαση αριθ. 398549/21-9-2001 « Καθορισμός λεπτομερειών εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 1607/2000 της Επιτροπής σχετικά με τους οίνους ποιότητας που παράγονται σε καθορισμένες περιοχές» (ΦΕΚ 1277/Β/4-10-2001)

- Υπουργική απόφαση αριθ. 398581/27-9-2001 « Καθορισμός λεπτομερειών εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 1282/2001 της Επιτροπής όσον αφορά τις πληροφορίες για την αναγνώριση των προϊόντων και την παρακολούθηση της αγοράς στον αμπελοοινικό τομέα και για την τροποποίηση του Καν(ΕΚ) 1623/2000» (ΦΕΚ 1293/Β/8.10.2001).

- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 285870/1.9.2004 «Καθορισμός των αναγκαίων συμπληρωματικών μέτρων εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 884/2001 της Επιτροπής σχετικά με τα συνοδευτικά έγγραφα μεταφοράς των αμπελοοινικών προϊόντων και των βιβλίων που πρέπει να τηρούνται στον αμπελοοινικό τομέα» (ΦΕΚ 1372/Β/ 8.9.2004) όπως τροποποιήθηκε με την αριθ. 317456/4.11.2005 ΚΥΑ (ΦΕΚ 1571/Β/14.11.2005).

- Υπουργική απόφαση αριθ. 388052/8.8.2001 «Εφαρμογή του Καν(ΕΚ) 2729/00 της Επιτροπής σχετικά με τις λεπτομέρειες εφαρμογής όσον αφορά τους ελέγχους στον αμπελοοινικό τομέα» (ΦΕΚ 1089/Β/ 21.8.2001).

- Υπουργική Απόφαση αριθ. 235309/7.2.2002 «Έγκριση παραδοσιακών ενδείξεων οίνων» (ΦΕΚ 179/Β/19.2.2002) όπως τροποποιήθηκε και ισχύει.

- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 326182/6268/27-7-1988 «Περί των γενικών κανόνων χρήσης των ενδείξεων «RESERVE» (επιλεγμένος) και «GRANDE RESERVE» (ειδικά επιλεγμένος) ως περιγραφικών στοιχείων οίνων ονομασίας προέλευσης» όπως τροποποιήθηκε με την αριθ. 280580/21.6.2005 ΚΥΑ «Τροποποίηση της υπ' αριθμ. 326182/6268/1988 κοινής υπουργικής απόφασης «περί των γενικών κανόνων χρήσης των ενδείξεων «RESERVE» (επιλεγμένος) και «GRANDE RESERVE» (ειδικά επιλεγμένος) ως περιγραφικών στοιχείων οίνων ονομασίας προέλευσης) καθώς και της υπ' αριθμ. 352347/6670/1987 κοινής υπουργικής απόφασης «περί των γενικών κανόνων χρήσης της ένδειξης «Κάβα» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιων οίνων» (ΦΕΚ 875/Β/28-6-2005).

-Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ.336927/10.3.1999 «Καθορισμός προϋποθέσεων χρήσης της ένδειξης «όνομα αμπελοοινικής εκμετάλλευσης ή ομάδας αμπελοοινικών εκμεταλλεύσεων» στις ετικέτες των Ελληνικών οίνων»(ΦΕΚ 420/Β/20.4.1999)

9.3. Παρέκκλιση από την παραγωγή στην οριοθετημένη περιοχή

Α) Νομικό πλαίσιο: Κοινοτική Νομοθεσία

Άρθρο 6 παράγραφος 4α του Καν(ΕΚ)607/2009 της Επιτροπής «για τον καθορισμό ορισμένων λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 του Συμβουλίου όσον αφορά τις προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης και τις προστατευόμενες γεωγραφικές ενδείξεις, τις παραδοσιακές ενδείξεις, την επισήμανση και την παρουσίαση ορισμένων προϊόντων του αμπελοοινικού τομέα».

9.4. Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων

9.4.1. Ενδείξεις που αφορούν ορισμένες μεθόδους παραγωγής

α) Κοινοτική Νομοθεσία

Άρθρο 66 παράγραφοι 1, 2 και 6 του Καν(ΕΚ)607/2009 της Επιτροπής «για τον καθορισμό ορισμένων λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 του Συμβουλίου όσον αφορά τις προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης και τις προστατευόμενες γεωγραφικές ενδείξεις, τις παραδοσιακές ενδείξεις, την επισήμανση και την παρουσίαση ορισμένων προϊόντων του αμπελοοινικού τομέα».

Εθνική Νομοθεσία

Η με αριθμ. 280557/9-6-2005 Υπουργική Απόφαση «Καθορισμός του χρόνου, ωρίμανσης, παλαίωσης και διάθεσης στην κατανάλωση, των οίνων Ονομασίας Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας, των Τοπικών Οίνων καθώς και των ενδείξεων κατά την επισήμανσή τους που αφορούν τον τρόπο παραγωγής ή τις μεθόδους παρασκευής τους» (ΦΕΚ 818/Β/15-6-2005).

β) Εθνική Νομοθεσία

Στην αριθμ. 280557/9-6-2005 υπουργική απόφαση «Καθορισμός του χρόνου, ωρίμανσης, παλαίωσης και διάθεσης στην κατανάλωση, των οίνων Ονομασίας Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας, των Τοπικών Οίνων καθώς και των ενδείξεων κατά την επισήμανσή τους που αφορούν τον τρόπο παραγωγής ή τις μεθόδους παρασκευής τους» (ΦΕΚ 818/Β/15-6-2005), στο άρθρο 1 αναφέρονται οι προϋποθέσεις για τη χρήση των παρακάτω ενδείξεων:

- «ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ» ή «ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ»
- «ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ»
- «ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΠΑΛΑΙΩΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ»

9.4.2. Αναγραφή στην επισήμανση του έτους συγκομιδής

Εθνική Νομοθεσία

Στην περίπτωση χρήσης της ένδειξης «ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ» ή «ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ» στην επισήμανση των οίνων είναι υποχρεωτική η αναγραφή του έτους συγκομιδής των σταφυλιών όπως ορίζεται στο άρθρο 1 παρ.2 της αριθμ. 280557/9-6-2005 υπουργικής απόφαση «Καθορισμός του χρόνου, ωρίμανσης, παλαίωσης και διάθεσης στην κατανάλωση, των οίνων Ονομασίας Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας, των Τοπικών Οίνων καθώς και των ενδείξεων κατά την επισήμανσή τους που αφορούν τον τρόπο παραγωγής ή τις μεθόδους παρασκευής τους» (ΦΕΚ 818/Β/15-6-2005).

9.4.3. Παραδοσιακές Ενδείξεις

Παραδοσιακές ενδείξεις σύμφωνα με την αριθμ 235309/7-2-2002 Υπουργική Απόφαση «Έγκριση παραδοσιακών ενδείξεων οίνων» οι οποίες συνδέονται με την ονομασία προέλευσης ή τη γεωγραφική ένδειξη.

Σύμφωνα με την ανωτέρω Υπουργική Απόφαση οι παραδοσιακές ενδείξεις που μπορούν να χρησιμοποιούνται στην επισήμανση των οίνων με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης Νάουσα είναι οι παρακάτω:

ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines, ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux, ΟΙΝΟΙ ΑΠΟ ΠΑΛΑΙΟΥΣ ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ Ή ΑΠΟ ΠΑΛΑΙΑ ΚΡΑΣΑΜΠΕΛΑ Ή ΑΠΟ ΠΑΛΑΙΑ ΚΛΗΜΑΤΑ / Vin de vieux vignobles / Vin de vieilles vignes .

10. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΡΧΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΙΣΜΩΝ ΕΛΕΓΧΟΥ

10.1. Οι έλεγχοι πραγματοποιούνται με βάση τις παρακάτω διατάξεις:

- Β. Διάταγμα υπ' αριθ. 423/8-6-1970 «Περί αναγνώρισεως ονομασιών προελεύσεως οίνων» (ΦΕΚ 136/Α/19-6-1970)

- Υπουργική απόφαση αριθ. 388052/8.8.2001 «Εφαρμογή του Καν(ΕΚ) 2729/00 της Επιτροπής σχετικά με τις λεπτομέρειες εφαρμογής όσον αφορά τους ελέγχους στον αμπελοοινικό τομέα» (ΦΕΚ 1089/Β/ 21.8.2001).

- Υπουργική απόφαση αριθ. 398581/27-9-2001 « Καθορισμός λεπτομερειών εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 1282/2001 της Επιτροπής όσον αφορά τις πληροφορίες για την αναγνώριση των προϊόντων και την παρακολούθηση της αγοράς στον αμπελοοινικό τομέα και για την τροποποίηση του Καν(ΕΚ) 1623/2000» (ΦΕΚ 1293/Β/8.10.2001).

- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 285870/1.9.2004 «Καθορισμός των αναγκαίων συμπληρωματικών μέτρων εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 884/2001 της Επιτροπής σχετικά με τα συνοδευτικά έγγραφα μεταφοράς των αμπελοοινικών προϊόντων και των βιβλίων που πρέπει να τηρούνται στον αμπελοοινικό τομέα» (ΦΕΚ 1372/Β/ 8.9.2004) όπως τροποποιήθηκε με την αριθ. 317456/4.11.2005 ΚΥΑ (ΦΕΚ 1571/Β/14.11.2005).

- Υπουργική απόφαση αριθ. 398549/21-9-2001 «Καθορισμός λεπτομερειών εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 1607/2000 της Επιτροπής σχετικά με τους οίνους ποιότητας που παράγονται σε καθορισμένες περιοχές» (ΦΕΚ 1277/Β/4-10-2001)

- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 308791/7815/2-10-1973 «Περί των όρων εμφιαλώσεως οίνων ονομασιών προελεύσεως» (ΦΕΚ 1201/Β/5-10-1973) όπως τροποποιήθηκε με την αριθ. 301653/2962/19-9-1974 « Περί τροποποίησης υπ' αριθμ. 308791/7815/2-10-73 αποφάσεως Υπουργών Οικονομικών, Γεωργίας και Βιομηχανίας, περί ειδικών όρων εμφιαλώσεως οίνων, ονομασίας προελεύσεως» (ΦΕΚ 978/Β/4-10-1974).

- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 242059/1445/28-4-1975 «Περί ταινιών ελέγχου οίνων ονομασίας προελεύσεως»(ΦΕΚ 505/Β/19-5-1975).

10.2. Διαδικασία διεξαγωγής των ελέγχων:

Για κάθε αμπελοοινική περίοδο ο οίνος που έχει τις προϋποθέσεις για τη κατάταξή του ως ΠΟΠ ΝΑΟΥΣΑ πρέπει να υποβληθεί σε αναλυτικές και οργανοληπτικές εξετάσεις κατά το στάδιο της παραγωγής και πριν την διαδικασία κατάταξής του. Για την πραγματοποίηση των αναλυτικών εξετάσεων λαμβάνεται αντιπροσωπευτικό δείγμα και αποστέλλεται σε ένα από τα εργαστήρια που είναι επιφορτισμένα με τη διεξαγωγή των επίσημων αναλύσεων στο τομέα του οίνου. Λαμβάνεται επίσης αντιπροσωπευτικό δείγμα για την πραγματοποίηση των οργανοληπτικών εξετάσεων και ο παραγωγός υποβάλλει έγγραφο αίτημα στην Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής του τόπου παραγωγής προκειμένου να γίνει οργανοληπτική εξέταση και να πιστοποιηθεί αν ο εν λόγω οίνος

έχει τα ενδεδειγμένα χαρακτηριστικά (χρώμα – διαύγεια – οσμή - γεύση) που επιτρέπουν την κατάταξή του ως ΠΟΠ Νάουσα .

Η Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής συγκαλεί την επιτροπή οργανοληπτικών εξετάσεων προκειμένου να εξετάσει το δείγμα και να γνωμοδοτήσει για τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του οίνου.

Ο παραγωγός του οίνου υποβάλλει στη Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής του τόπου παραγωγής επίσημα αντίγραφα της δήλωσης παραγωγής ή συγκομιδής των σταφυλιών, τα συνοδευτικά έγγραφα που αποδεικνύουν ότι ο οίνος έχει τις προϋποθέσεις που αφορούν το συγκεκριμένο οίνο ΠΟΠ ο οποίος προορίζεται να καταταχθεί καθώς και τα αποτελέσματα των αναλυτικών και οργανοληπτικών εξετάσεων του οίνου.

Η Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής του τόπου παραγωγής αξιολογεί τα στοιχεία που υποβάλλει ο παραγωγός και αποφασίζει αν ο οίνος θα καταταχθεί.

Για τις ποσότητες του οίνου που κατατάσσονται η Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής του τόπου παραγωγής χορηγεί ανάλογο αριθμό ταινιών ελέγχου. Οι ταινίες ελέγχου είναι ερυθρού χρώματος και φέρουν ένα κωδικό αριθμό ο οποίος περιλαμβάνει: Τα γράμματα **ΝΑ** που αντιστοιχούν στον ΠΟΠ Νάουσα , τα δυο τελευταία ψηφία του έτους χρησιμοποίησης των ταινιών και τον αύξοντα αριθμό της ταινίας.

10.3. Αρχές ελέγχου.

10.3.1 Υπουργείο: Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων

Διεύθυνση: Μεταποίησης-Τυποποίησης & Ποιοτικού Ελέγχου

Τμήμα: Οίνου και Αλκοολούχων Ποτών

Διεύθυνση: Αχαρνών 2, Αθήνα, Τ.Κ. GR-101 76

Τηλ.: 210 - 212 4171, 210 - 212 4287, 210-2124289

Fax: 210 - 52 38 337

e-mail:

ax2u249@minagric.gr, ax2u086@minagric.gr, ax2u172@minagric.gr

10.3.2. Διευθύνσεις Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής

10.3.3. Περιφερειακά Κέντρα Προστασίας Φυτών και Περιφερειακού Ελέγχου.