

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ
(Καν(ΕΚ) 1234/2007 Άρθρο 118γ, παρ.2)

Όνομα προς καταχώρηση: Χίος

Ισοδύναμος Όρος: Chios

Περιγραφή των οίνων

A. ΟΙΝΟΣ ΛΕΥΚΟΣ

1. Οίνος λευκός ξηρός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 11,5 % Vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος: 11,5 % Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,0% Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη 2 - Μέγιστη 4
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 4,5 - Μέγιστη 6
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 0,7
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου (mg/l):200

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά :

Ο λευκός ξηρός οίνος με Π.Γ.Ε. Χίος διακρίνεται για το λαμπερό κιτρινοπράσινο χρώμα που υποδηλώνει φρεσκάδα και άριστη τεχνική οινοποίησης, με έντονα αρώματα λευκόσαρκων φρούτων, καθώς και πράσινου μήλου και lime, χάρη στις ποικιλίες από όπου προέρχεται, Αθήρι και Ασύρτικο. Στην γεύση η ευχάριστη οξύτητα δίνει νεύρο και προσωπικότητα στον οίνο, επίσης, έχει δυνατό σώμα, χαρακτηριστικό άλλωστε της ποικιλίας Ασύρτικο.

2. Οίνος λευκός ημίξηρος

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,5 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,0% Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη 4,5 - Μέγιστη 12
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 4,5 - Μέγιστη 6
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 0,7
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου (mg /l): 250*

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Ο λευκός ημίξηρος οίνος με Π.Γ.Ε. Χίος διακρίνεται για το λαμπερό κιτρινοπράσινο χρώμα που υποδηλώνει φρεσκάδα και άριστη τεχνική οινοποίησης, με έντονα αρώματα λευκόσαρκων φρούτων/ λουλουδιών, καθώς και εσπεριδοειδών, χάρη στις ποικιλίες από όπου προέρχεται.

Στην γεύση η μικρή περιεκτικότητα σε εναπομένοντα σάκχαρα ισορροπεί με την οξύτητα ώστε να δίνει ένα ισοροπημένο κρασί με ευχάριστη επίγευση

3. Οίνος λευκός ημίγλυκος

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,5 % Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,0% Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη 13 – Μέγιστη 45
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 4,5 - Μέγιστη 8
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 0,9
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου (mg /l): 250*

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Ο λευκός ημίγλυκος οίνος με Π.Γ.Ε. Χίος διακρίνεται για το λαμπερό κίτρινο χρώμα που υποδηλώνει φρεσκάδα και άριστη τεχνική οινοποίησης, με έντονα αρώματα λευκόσαρκων φρούτων/ λουλουδιών, καθώς και εσπεριδοειδών, χάρη στις ποικιλίες από όπου προέρχεται.

Στην γεύση η μικρή περιεκτικότητα σε εναπομένοντα σάκχαρα ισορροπεί με την οξύτητα ώστε να δίνει ένα ισοροπημένο κρασί με ευχάριστη επίγευση.

B. ΟΙΝΟΣ ΕΡΥΘΡΟΣ

1. Οίνος Ερυθρός ξηρός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 12,5 % Vol
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 12,5 % Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 12,0% Vol
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη 2- Μέγιστη 4
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 4,5 - Μέγιστη 5,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 0,9
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου (mg / l): 150

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Ο ερυθρός ξηρός οίνος με Π.Γ.Ε. Χίος διακρίνεται για το βαθύ πορφυρό χρώμα. Καλή δομή, με στρόγγυλο και πλούσιο σώμα, στρογγυλεμένες και μαλακές ταννίνες, ισορροπημένη οξύτητα. Γεμάτο άρωμα κόκκινων φρούτων και βανίλιας. Μακριά και απαλή επίγευση. Μεγάλη δυνατότητα παλαίωσης.

2. Οίνος Ερυθρός ημίξηρος

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 12,5 % Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 12,0% Vol

- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη 4,5 - Μέγιστη 12
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 4,5 - Μέγιστη 6
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου (mg / l): 200*

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Ο ερυθρός ημίξηρος οίνος με Π.Γ.Ε. Χίος διακρίνεται για το βαθύ πορφυρό χρώμα. Καλή δομή, με στρόγγυλο και πλούσιο σώμα, στρογγυλεμένες και μαλακές ταννίνες, ισορροπημένη οξύτητα. Γεμάτο άρωμα κόκκινων φρούτων και βανίλιας. Μακριά και απαλή επίγευση .

3. Οίνος Ερυθρός ημίγλυκος

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 12,5 % Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 12,0% Vol
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη 13 - Μέγιστη 45
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 4,5 - Μέγιστη 7
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου (mg/l): 200*

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Ο ερυθρός ημίγλυκος οίνος Π.Γ.Ε. Χίος διακρίνεται για το ερυθρό χρώμα με κεραμιδί ανταύγειες, αρώματα ξηρού σύκου και δαμάσκηνου, σταφίδας και βανίλιας, στόμα πλούσιο με όμορφη ισορροπία ανάμεσα στο γλυκό και την οξύτητα και μακρά επίγευση.

* όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι τουλάχιστον ίση με 5g/

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 και να προστατεύονται για την Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (Π.Γ.Ε.) Χίος και με την προϋπόθεση ότι τηρούνται οι σχετικές προϋποθέσεις της Κοινοτικής και Εθνικής νομοθεσίας, είναι οι εξής :

Τοπικός Οίνος στη θέση των ΠΓΕ

Αγρέπαυλη, Αμπέλι, Αμπελώνας (ες), Αρχοντικό, Κάβα, Κάστρο, Κτήμα, Μετόχι, Μοναστήρι, Ορεινό Κτήμα, Ορεινός Αμπελώνας, Πύργος.

Οινολογικές Πρακτικές

Οινοποίηση λευκών ξηρών, ημίξηρων και ημίγλυκων οίνων:

Η μεταποίηση των σταφυλιών σε γλεύκος και του γλεύκους σε οίνο γίνεται σε οινοποιεία που διαθέτουν κατάλληλες εγκαταστάσεις για εφαρμογή σύγχρονης τεχνολογίας παραγωγής λευκών οίνων. Η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20° C.

Για την παραγωγή των ημίξηρων και ημίγλυκων οίνων επιτρέπεται η γλύκανση των ξηρών οίνων σύμφωνα με τα όρια και τις προϋποθέσεις για την γλύκανση των οίνων του Καν(ΕΚ) 606/09 Παράρτημα ΙΔ.

Οινοποίηση ερυθρών ξηρών, ημίξηρων και ημίγλυκων οίνων:

Ο ερυθρός ξηρός οίνος Π.Γ.Ε. Χίος παράγεται σύμφωνα με την κλασική μέθοδο ερυθράς οινοποίησης για την παραγωγή ερυθρών ξηρών οίνων.

Για την παραγωγή των ημίξηρων και ημίγλυκων οίνων επιτρέπεται η γλύκανση των ξηρών οίνων σύμφωνα με τα όρια και τις προϋποθέσεις για την γλύκανση των οίνων του Καν(ΕΚ) 606/09 Παράρτημα ΙΔ.

Ειδικές οινολογικές πρακτικές

Οι λευκοί οίνοι με ΠΓΕ Χίος δύναται να παραχθούν εφαρμόζοντας τη μέθοδο της προζυμωτικής εκχύλισης, ακολουθεί στατική απολάσπωση και εμβολιασμός με επιλεγμένες ζύμες οι οποίες εκφράζουν την αρωματική τυπικότητα. Ακολουθεί ψύξη, μετάγγιση και φιλτράρισμα.

Οι ερυθροί οίνοι με ΠΓΕ Χίος δύναται να παραχθούν με την μέθοδο της προζυμωτικής κρυσταλλοποίησης ερυθράς οινοποίησης. Η κρυσταλλοποίηση ανάλογα με την χρονιά διαρκεί 3-4 ημέρες και στην συνέχεια ο σταφυλοπολιτός εμβολιάζεται με επιλεγμένες καλλιέργειες ζυμομηκύτων. Η παραμονή με τα στέμφυλα συνήθως διαρκεί ως λίγο πριν το τέλος της αλκοολικής ζύμωσης (πυκνότητα περίπου στο 1000,00). Στην συνέχεια γίνεται διαχωρισμός και μετά το τέλος της αλκοολικής ζύμωσης ακολουθεί η μηλογαλακτική ζύμωση.

Πρακτικές καλλιέργειας (σύστημα μόρφωσης των πρέμνων, κλάδεμα, συγκομιδή σταφυλιών κ.λ.π.)

Εγκατάσταση αμπελώνων

Οι προκαταρκτικές εργασίες κατά την εγκατάσταση των αμπελώνων αφορούν:

α) την προετοιμασία του εδάφους:

Στις επικλινείς εκτάσεις η εγκατάσταση των αμπελώνων γίνεται "κατά τις ισοϋψείς", διαμορφώνοντας το έδαφος σε αναβαθμίδες πλάτους αναλόγου της κλίσεως της επιφανείας.

Η διαμόρφωση του εδάφους σε αναβαθμίδες είναι πολύ διαδεδομένη στην περιοχή, αφού η πλειονότητα των καλλιεργούμενων εκτάσεων απαντάται σε επικλινή εδάφη, λόγω της λοφώδους μορφολογίας του εδάφους.

Η διαμόρφωση σε αναβαθμίδες είναι αναγκαία για την με μεγαλύτερη ευχέρεια εκτέλεση των διαφόρων καλλιεργητικών εργασιών, την ελάττωση της διάβρωσης του εδάφους, την καλύτερη διείσδυση των όμβριων υδάτων μέσα στο έδαφος κ.α.

Σημαντική ακόμα εργασία είναι η δημιουργία ξερολιθιών για την συγκράτηση του εδάφους των αναβαθμίδων.

β) Φύτευση των πρέμνων

Τα συστήματα μόρφωσης των αμπελώνων είναι κυπελλοειδή και γραμμικά. Η φύτευση γίνεται την Άνοιξη και τα τελευταία χρόνια με έρριζα εμβολιασμένα μοσχεύματα, που στέλνονται σε νόμιμα και πιστοποιημένα εργαστήρια, ενώ παλαιότερα με αυτόρριζα μοσχεύματα, τα οποία πριν την φύτευση, διατηρούνταν σε άμμο και εμβαπτιζόνταν σε νερό την παραμονή της φύτευσης. Η φύτευση γίνονταν με λοστό ή σε λάκκους, αφού προηγουμένως κλαδεύονταν στους δύο οφθαλμούς και οι ρίζες του στα 2 έως 10 εκατ. αντίστοιχα εάν η φύτευση γίνονταν με λοστό ή λάκκους.

Κλάδευμα

Τα πρέμνα των παλαιών αμπελώνων είναι διαμορφωμένα σε κυπελλοειδές σχήμα με ύψος κορμού στα 40-50 εκατ. και με τρεις βραχίονες, των δε νεοτέρων, υποστυλωμένα σε γραμμοειδή σχήματα.

α) Χειμερινό κλάδευμα

Το χειμερινό κλάδευμα αρχίζει από τον Ιανουάριο ή τον Φεβρουάριο μήνα, με νέο φεγγάρι ή όχι («Γενάρη μήνα κλάδευε, φεγγάρι μη κοιτάζεις»). Στο κυπελλοειδές σχήμα το κλάδευμα συνίσταται στη διατήρηση σε κάθε βραχίονα δύο κεφαλών, οι

οποίες περιλαμβάνουν δύο καρποφόρους οφθαλμούς η κάθε μία. Στα γραμμοειδή σχήματα διατηρούνται τρεις έως έξη κεφαλές ανάλογα με το σύστημα μόρφωσης.

β) Χλωρά κλαδεύματα

Τα χλωρά κλαδεύματα έχουν σκοπό τη διόρθωση των λαθών του χειμερινού κλαδεύματος, την εξισορρόπηση μεταξύ βλάστησης και παραγωγής, την εξασφάλιση καλύτερων συνθηκών άνθησης και γονιμοποίησης, την απόκτηση υγιών κληματίδων και εύρωστων πρέμνων με τελικό αποτέλεσμα την καλύτερη ποιότητα των παραγομένων σταφυλιών. Τα κυριότερα χλωρά κλαδεύματα που γίνονται είναι το βλαστολόγημα και το κορυφολόγημα. Το βλαστολόγημα γίνεται τον Απρίλιο Μάιο, όταν οι βλαστοί έχουν μήκος 10-20 εκατ. και αφορά:

- Εξαίρεση βλαστών από τον κορμό οι οποίοι συνήθως δεν είναι καρποφόροι και συνεπώς είναι ζωηροί και

- Εξαίρεση βλαστών από την κόμη των πρέμνων που προέρχονται από οφθαλμούς που δεν εκβλάστησαν το προηγούμενο έτος ή από μη καρποφόρους οφθαλμούς του ετήσιου ξύλου. Με την ολοκλήρωση του βλαστολογήματος, στα κυπελλοειδή σχήματα, δένονται οι βλαστοί μεταξύ τους με χόρτο, προκειμένου να προστατευθούν από ζημιές που τυχόν προκληθούν από τον αέρα. Το κορυφολόγημα αφορά την εξαίρεση της τρυφερής κορυφής και γίνεται λίγο πριν την άνθηση και αποσκοπεί στη δημιουργία καλύτερων συνθηκών καρπόδεσης και στη συνέχεια καλύτερης διατροφής των σταφυλιών.

Συγκομιδή Σταφυλιών

Η συγκομιδή των σταφυλιών ξεκινάει από τα μέσα Αυγούστου (χαμηλό υψόμετρο και πρώιμες ποικιλίες – Αγιαννιώτικο) και κρατάει μέχρι το πρώτο δεκαήμερο του Οκτωβρίου (Χιώτικο κρασερό)

Οριοθετημένη περιοχή :

Η οριοθετημένη ζώνη παραγωγής οίνων με Π.Γ.Ε. Χίος καθορίστηκε με την Υπουργική Απόφαση αριθ. 280931/16-07-2010 (ΦΕΚ 1125/Β/23-07-2010).

Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή των οίνων με Π.Γ.Ε. Χίος περιλαμβάνει τα διοικητικά όρια του νομού Χίου και ο οίνος παράγεται από αμπελώνες που βρίσκονται σε υψόμετρο μεγαλύτερο από 50 μέτρα.

Μέγιστη απόδοση (αποδόσεις) ανά εκτάριο :

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) που επιτρέπεται ανέρχεται για τους λευκούς και ερυθρούς οίνους σε δέκα χιλιάδες (10,000) κιλά νωπά σταφύλια.

Μέγιστη απόδοση σε εκατόλιτρα τελικού προϊόντος ανά εκτάριο

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) ανέρχεται σε 80 HL για τους ερυθρούς οίνους και για τους λευκούς οίνους σε 75 HL τελικού προϊόντος.

Επιτρεπόμενες οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου :

Ο λευκός (ξηρός, ημίξηρος και ημίγλυκος) οίνος με Π.Γ.Ε. Χίος παράγεται μόνο από σταφύλια των ποικιλιών Ασύρτικο, Αθήρι, Μοσχάτο άσπρο και Σαββατιανό.

Ο ερυθρός (ξηρός, ημίξηρος και ημίγλυκος) οίνος με Π.Γ.Ε. Χίος παράγεται μόνο από σταφύλια των ποικιλιών Αγιαννιώτικο, Μανδηλαριά (Μαύρη Κουντούρα), Φωκιανό και Χιώτικο κρασερό.

Δεσμός με την γεωγραφική περιοχή :

Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής

A. Ιστορικός δεσμός.

ΤΑΥΤΟΤΗΤΑ ΤΗΣ ΠΕΡΙΟΧΗΣ

Από τα πιο αξιόλογα και φημισμένα προϊόντα που έβγαζε η Χίος στην αρχαία εποχή ήταν το κρασί. Την ευλογία στο νησί έδωσε ο θεός Διόνυσος. Ο Θεότομπος αναφέρει πως ο Οινοπίων, που θεωρήθηκε γιος του θεού, έμαθε στους Χιώτες να φυτεύουν και να καλλιεργούν αμπέλια και να παράγουν το μαύρο κρασί.

Ο Οινοπίων είχε κατά την παράδοση πέντε γιους, τον Τάλον, τον Ευάνθη, τον Μέλανα, τον Σάλαγον και τον Αθάμαντα. Αυτούς σχετίζει ο ιστορικός Ζολώτας με τις πέντε, πιθανότατα, ποιότητες του Χιώτικου κρασιού.

Η περιοχή ανάμεσα στα όρη Πελινναίο και Αμανή, στη Βορειοδυτική Χίο, με τραχύ ασβεστολιθικό έδαφος, που υπόκειται σε ιδιάζουσες κλιματολογικές συνθήκες εξαιτίας των υψηλών οροσειρών της ανατολικής πλευράς του νησιού, αναφέρεται από αρχαιοτάτων χρόνων (Αθηναίος -I,32 F, Παιουσανίας -Vii,4,8, Στράβωνας) **ως Αριουσία περιοχή η οποία και αποτελούσε ένα από τα πιο ένδοξα ονόματα στα χρονικά του κρασιού.**

Αναμφισβήτητα, από τα κρασιά της Χίου, το καλύτερο ήταν ο **"Αριούσιος οίνος"**. Αυτός έγινε γρήγορα γνωστός στην Ελλάδα. Τα Χιώτικα πλοία τον πήγαιναν παντού. Έκανε την εμφάνισή του στα πιο δαπανηρά και πολυτελή συμπόσια.

«Χαριέστατος εστιν ο Χίος οίνος και του Χίου ο καλούμενος Αριούσιος».

Κανείς δεν έκρυβε τον θαυμασμό του για την εξαιρετική του ποιότητα. Νέκταρ, ποτό των θεών, τον είπαν οι ποιητές, Ομηρικό κρασί το

ονόμασαν οι περιηγητές. Το κρασί της Χίου δεν έπαψε να βαστά τα πρωτεία και στη Βυζαντινή περίοδο. Αυτό τουλάχιστον αφήνουν να εννοηθεί ο Πορφυρογέννητος, ο Πτωχοπρόδρομος, ο Ψελλός.

Επί 1500 χρόνια, το όνομα του (Αριούσιου οίνου) ηχούσε στα αφτιά των οινοφίλων του Αιγαίου, όπως ηχεί στα δικά μας το όνομα του Bordeaux κατά τα τελευταία 150 χρόνια. (Απόσπασμα από το έργο του Milew Lambert-Gocs ΤΑ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΚΡΑΣΙΑ - Οδοιπορικό στη χώρα του Διονύσου. Εκδόσεις Τρίαινα 1993).

Επιστέγασμα όλων των παραπάνω, είναι η ίδρυση **του μοναδικού στον Ελλαδικό χώρο μουσείου, με θέμα το κρασί**, από την Αρχαιολογική υπηρεσία στην Βολισσό, έδρα του Δήμου Αμανής και με διακριτικό τίτλο **«Οίνου τε χίου στάμνον ήκειν»**.

B. Πολιτιστικός, κοινωνικός και οικονομικός δεσμός.

Αριουσία και Κουρούνια

Η Αριουσία χώρα, το τμήμα που έβγαζε το εξαίρετο κρασί, ονομάστηκε από το Αριούσιος (οίνος). Τα παραπάνω διατυπώνει ο Κοραής και επιδοκιμάζει ο Ζολώτας.

Ο Στράβων ο γεωγράφος (έζησε την εποχή του Αυγούστου και καταγόταν από την Αμάσεια του Πόντου), ορίζει πρώτος και με μεγαλύτερη ακρίβεια τη θέση της Αριουσίας. Αυτός την τοποθετεί μεταξύ του Πελιναίου και της "Μελαίνης άκρης", **εκεί όπου σήμερα βρίσκεται το χωριό Κουρούνια**.

Είναι αλήθεια πως τα Κουρούνια κατά την νεώτερη περίοδο έβγαζαν το πιο εκλεκτό κρασί της Χίου. Το γεγονός δεν πρέπει να θεωρηθεί τυχαίο.

Ήταν ο συνεχιστής της παράδοσης του Αριούσιου. Τρεις μεγάλες προσωπικότητες των γραμμάτων της Χίου το επαινούν. Ο βυζαντινολόγος Άμαντος, ο ιστορικός της Χίου Γ. Ζολώτας και ο λαογράφος της Χίου Στυλιανός Γ. Βίος.

Ίσως και αυτό το ίδιο το όνομα Κουρούνια να προέρχεται από την λέξη Κορώνεως, που καθώς αναφέρει ο Πολυδεύκης ήτο είδος σταφυλής. *(Το παραπάνω κείμενο είναι από την "ΧΙΑΚΗ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΙΣ" τεύχος 100, Ιανουάριος 1966, του Γρηγόρη Δ. Σπανού).*

Το όνομα των Κουρουνίων ήταν και είναι στενά συνδεδεμένο με το κρασί από αρχαιοτάτων χρόνων.

Σε σφραγίδα της κοινότητας του 1918, το έμβλημα της κοινότητας είναι το σταφύλι. Γεγονός που αποδεικνύει την περίοπτη θέση του κρασιού στη περιοχή.

Το αμπέλι και το κρασί είναι άρρηκτα δεμένα με την πολιτιστική, κοινωνική και οικονομική ζωή των ανθρώπων της περιοχής από την αρχαιότητα μέχρι και σήμερα.

Ο δεσμός αυτός συνεχίζεται στις ημέρες μας, με την οργάνωση εκδηλώσεων και ημερίδων που προβάλλουν το κρασί, αλλά και την πολιτιστική παράδοση του τόπου, «οι δρόμοι του κρασιού» στη νήσο Χίο.

Η συμβολή του τοπικού κρασιού στην ανάπτυξη της Χίου σε νησί της γεύσης, τονώνει και επηρεάζει άμεσα και τους υπόλοιπους κλάδους της οικονομίας, με σημαντικότερες επιδράσεις στον κλάδο των τουριστικών επιχειρήσεων όπου η είσοδος σε αγορές ειδικών μορφών τουρισμού (γαστρονομικός) έχει κριθεί σαν σημαντικός παράγοντας επιτυχίας και ευημερίας.

Η επισκεψιμότητα του οινοποιείου έδωσε το κίνητρο σε μόνιμους κατοίκους και επισκέπτες του νησιού να επισκέπτονται την περιοχή με πολλαπλά οικονομικά οφέλη (εστιατόρια, καφετέριες κλπ)

Επίσης δημιουργήθηκε περιβαλλοντική ομάδα από μαθητές γυμνασίου με θέμα το κρασί, έγινε παγκιακός διαγωνισμός ζωγραφικής από παιδιά του Δημοτικού και δημιουργήθηκε προορισμός σχολικών και συλλογικών εκδρομών για επίσκεψη και ενημέρωση με θέμα πάντα την ιστορία του τόπου γύρω από το κρασί.

Γ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση.

Ο αμπελώνας της ζώνης παραγωγής οίνων με Π.Γ.Ε. Χίος απλώνεται στην οριοθετημένη περιοχή της νήσου Χίος και σε υψόμετρο μεγαλύτερο από 50 μέτρα.

Η βορειοανατολική έκθεση του αμπελώνα, το ανάγλυφο (αναβαθμίδες) του εδάφους, καθώς και η γειτνίαση με τη θάλασσα παίζουν ουσιαστικό ρόλο στην επικράτηση ενός χερσαίου μεσογειακού μικροκλίματος, που χαρακτηρίζεται από ήπιο χειμώνα και δροσερό καλοκαίρι.

Ιδιαίτερο χαρακτηριστικό της περιοχής είναι η ζεστή μέρα και η κρύα νύκτα, όπου η μεγάλη διαφορά θερμοκρασίας σε συνδυασμό με την υγρασία της νύκτας, την ποικιλία των εδαφών της περιοχής, τις καλλιεργούμενες ποικιλίες αμπέλου, τις εφαρμοζόμενες καλλιεργητικές φροντίδες της αμπέλου και τις οινοποιητικές τεχνικές, συμβάλουν στα ποιοτικά χαρακτηριστικά των οίνων Π.Γ.Ε. Χίος.

Λεπτομέρειες του προϊόντος

Ο αμπελώνας της Χίου ουσιαστικά είναι ένα «μπαλκόνι» στο Αιγαίο πέλαγος,

Οι ιδιαίτερες κλιματολογικές συνθήκες που περιγράφονται παραπάνω δημιουργούν ένα ιδιαίτερο μικροκλίμα που συμβάλει στην καλύτερη ωρίμανση των σταφυλιών, στην καλλίτερη σύσταση αυτών στο στάδιο της «τεχνολογικής ωρίμανσης» (οξύτητα, χρώμα, αρωματικές ουσίες, σάκχαρα, κ.λ.π.) που δίνουν οίνους εξαιρετικής ποιότητας.

Επιπλέον κρατώντας την παράδοση της περιοχής για τον ημίγλυκο ερυθρό οίνο, τα σταφύλια απλώνονται στον ήλιο για 8-10 ημέρες με την πλούσια ηλιοφάνεια και την αύρα του Αιγαίου Πελάγους συνδυασμός που δίνει άριστα γευστικά και αρωματικά αποτελέσματα

Αιτιώδης αλληλεπίδραση

Η μοναδικότητα των οίνων με ΠΓΕ Χίος, όπως αναφέρεται λεπτομερώς στις ανωτέρω υποενότητες οφείλεται στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της περιοχής (έδαφος, κλίμα, επίδραση των ανέμων κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού) σε συνδυασμό με τις καλλιεργούμενες ποικιλίες και τις εφαρμοζόμενες καλλιεργητικές τεχνικές.

Άλλες προϋποθέσεις

Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων

A) Ενδείξεις που αφορούν ορισμένες μεθόδους παραγωγής

Νομικό πλαίσιο: Κοινοτική Νομοθεσία

Στο 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».

Νομικό πλαίσιο: 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 818B/15-6-2005), στο άρθρο 3 και 4 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 «ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ»
- «ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ»
- «ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ»

B) Αναγραφή στην επισήμανση του έτους συγκομιδής

Νομικό πλαίσιο: 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).

Γ) 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 Γεωγραφική Ένδειξη (Π.Γ.Ε.) Χίος είναι οι παρακάτω:

ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de blancs, ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de noir, ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΩΠΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ Η ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΓΚΡΙΖΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de gris, ΚΟΚΚΙΝΕΛΙ / kokinelì, ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines, ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux, ΟΡΕΙΝΩΝ ΑΜΠΕΛΩΝΩΝ Ή ΑΠΟ ΟΡΕΙΝΑ ΚΡΑΣΑΜΠΕΛΑ / Vin de vignobles montagneux, ΠΑΛΑΙΩΝ ΑΜΠΕΛΩΝΩΝ Ή ΑΠΟ ΠΑΛΙΑ ΚΡΑΣΑΜΠΕΛΑ Ή ΑΠΟ ΠΑΛΙΑ ΚΛΗΜΑΤΑ / Vin de vieux vignobles / Vin de vieilles vignes, ΑΠΟ ΝΗΣΙΩΤΙΚΟ (ΟΥΣ) ΑΜΠΕΛΩΝΑ (ΕΣ) / Vin de vignoble(s) insulaire(s), ΑΠΟ ΑΜΠΕΛΩΝΑ (ΕΣ) ΣΕ ΠΕΖΟΥΛΕΣ / Vin de vignobles en terrasses.

Εθνική Νομοθεσία

- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 392169/20-10-1999 «Γενικοί κανόνες χρήσης του όρου «Τοπικός Οίνος» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιου οίνου»(ΦΕΚ1985/Β/8-11-1999) όπως τροποποιήθηκε με την με την αριθ. 321813/ 29-08-2007 ΚΥΑ (ΦΕΚ1723/Β/29-08-2007).

- Υπουργική Απόφαση αριθ. 280931/16-07-2010 «Αναγνώριση Τοπικού Οίνου Χίου» (ΦΕΚ 1125/Β/23-07-2010).

- Υπουργική απόφαση αριθ. 280557/2005 «Καθορισμός του χρόνου ωρίμανσης, παλαίωσης και διάθεσης στην κατανάλωση των τοπικών 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 818/15.06.2005).

- 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. 352347/6670/1.9.1987 «Περί γενικών κανόνων χρήσης της ένδειξης «Κάβα» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιων οίνων» (ΦΕΚ 512/Β/22.9.1987) 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)

ΕΛΕΓΧΟΙ

1. Οι έλεγχοι πραγματοποιούνται με βάση τις παρακάτω διατάξεις:

- 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).

- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 392169/20-10-1999 «Γενικοί κανόνες χρήσης του όρου «Τοπικός Οίνος» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιου οίνου»(ΦΕΚ1985/Β/8-11-1999) όπως τροποποιήθηκε με την με την αριθ. 321813/29-08-2007ΚΥΑ (ΦΕΚ1723/Β/29-08-2007).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 313010/20-09-2006 «Τροποποίηση της υπ' αριθ. 340588/1.9.1989 Υπ. Απόφασης αναγνώρισης Τοπικού Οίνου Τριφυλίας» (ΦΕΚ 1436/Β/29.09.2006).

- 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).

2. Τα φυσικά ή νομικά πρόσωπα που ενδιαφέρονται να παράγουν τον συγκεκριμένο οίνο ΠΓΕ δηλώνουν στην αρμόδια Διεύθυνση, δεκαπέντε μέρες (15) προ του τρυγητού την ημερομηνία που θα αρχίσουν να παραλαμβάνουν σταφυλές για το σκοπό αυτό. Στα ζυγολόγια ή τιμολόγια που εκδίδονται από τους οινοπαραγωγούς κατά την παραλαβή των σταφυλιών που προορίζονται για τον συγκεκριμένο οίνο ΠΓΕ αναγράφεται το ονοματεπώνυμο του αμπελουργού, η ποικιλία της αμπέλου, ο κωδικός αριθμός του αμπελοτεμαχίου του Αμπελουργικού Μητρώου καθώς και ο δείκτης διαθλάσεως του γλεύκους σταφυλιών. Τα στελέχη των ζυγολογίων ή τιμολογίων αυτών φυλάσσονται επί πέντε έτη και επιδεικνύονται σε κάθε ζήτηση των αρμόδιων οργάνων ελέγχου.

3. Οι ανωτέρω οίνοι που διατίθενται συσκευασμένοι/εμφιαλωμένοι στην κατανάλωση, φέρουν υποχρεωτικά τυπωμένο επί της ετικέτας, με ευθύνη του συσκευαστή/εμφιαλωτή, ως στοιχείο ελέγχου, ειδικό κωδικό αριθμό, ο οποίος περιλαμβάνει τα γράμματα **XI**, στη συνέχεια εξαψήφιο αριθμό και μετά, τα δυο τελευταία ψηφία του έτους παραγωγής. Οι ειδικοί κωδικοί αριθμοί χορηγούνται από τη Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας & Κτηνιατρικής της περιοχής (πρώην Διεύθυνση Αγροτικής Ανάπτυξης) όπου βρίσκονται οι εγκαταστάσεις συσκευασίας/εμφιάλωσης μετά από αίτηση του ενδιαφερομένου και αφού προηγηθεί ο σχετικός έλεγχος.

ΑΡΧΕΣ ΕΛΕΓΧΟΥ

α) 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

β) Διευθύνσεις Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής

γ) Περιφερειακά Κέντρα Προστασίας Φυτών και Περιφερειακού Ελέγχου.