

Υφιστάμενες ονομασίες οίνων – Τεχνικός φάκελος

I. ΟΝΟΜΑ (Η ΟΝΟΜΑΤΑ) ΠΡΟΣ ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗ

Χίος (el)

II. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΙΤΟΥΝΤΑ

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	ΑΡΙΟΥΣΙΟΣ Α.Ε. ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ - ΓΕΩΡΓΙΚΗ - ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗ ARIOUSIOS A.E.
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	ΑΝΩΝΥΜΟΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑ
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	Χωρίς Αριθμό Χωρίς οδό 82 103 Εγρηγόρος Χίου Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+30 22710 23454
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+30 22710 23454
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	info@ariousios.gr

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	ΠΑΝΤΕΛΗΣ Δ. ΚΕΦΑΛΑΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΚΑΙ ΕΜΠΟΡΙΟ ΟΙΝΟΥ PANTELIS D. KEFALAS WINE PRODUCTION AND TRADE
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	Χωρίς αριθμό Χωρίς οδό 82 103 Βολισσός Χίου Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+30 22740 21123
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+30 22740 21123
	kthma_kefala@hotmail.com

Διεύθυνση ηλ- ταχυδρομείου:	
--------------------------------	--

III. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Καθεστώς:	Συνημμένα
Αριθμός πρωτοκόλλου:	ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΟΙΝΟΥ ΜΕ ΠΓΕ ΧΙΟΣ.docx

IV. ΕΘΝΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ ΈΓΚΡΙΣΗΣ:

Νομική αναφορά	Υπουργική Απόφαση αριθ. 280931 (5)
----------------	------------------------------------

V. ΕΝΙΑΙΟ ΈΓΓΡΑΦΟ

Όνομα (ή ονόματα) προς καταχώρηση	Χίος (el)
Ισοδύναμος όρος (ή όροι):	Chios (en)
Παραδοσιακά χρησιμοποιούμενη ονομασία:	Όχι
Legal base for the transmission:	Article 73 (1)(b) of R.(EC) No 607/2009
The present technical file includes modification(s) adopted according to:	
Γεωγραφική ένδειξη τύπου:	ΠΓΕ – Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη

1. ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

1. Οίνος

2. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΟΙΝΟΥ (Η ΤΩΝ ΟΙΝΩΝ)

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*

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

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 .

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 διοξειδίο του θείου (mg/l): 200*

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

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.

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 διοξειδίο του θείου (mg /l): 250*

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

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

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 διοξειδίο του θείου (mg /l): 250*

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

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.

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.

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.

3. ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ

a. Στοιχείο α)

ΤΟΠΙΚΟΣ ΟΙΝΟΣ

b. Στοιχείο β)

Πύργος

Ορεινός αμπελώνας

Ορεινό κτήμα
Μοναστήρι
Μετόχι
Κτήμα
Κάστρο
Κάβα
Αρχοντικό
Αμπελώνας(ες)
Αμπέλι
Αγρέπαυλη

4. ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ

a. Οινολογικές πρακτικές

Ειδικές οινολογικές πρακτικές για την παραγωγή των οίνων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Ειδική οινολογική πρακτική
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
<p>Οι λευκοί οίνοι με ΠΓΕ Χίος δύνανται 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.</p> <p>Οι ερυθροί οίνοι με ΠΓΕ Χίος δύνανται να παραχθούν με την μέθοδο της προζυμωτικής κρυσταλλοποίησης ερυθράς οινολογίας. Η κρυσταλλοποίηση ανάλογα με την χρονιά διαρκεί 3-4 ημέρες και στην συνέχεια ο σταφυλοπολιτός εμβολιάζεται με επιλεγμένες καλλιέργειες ζυμομηκτών. 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.</p>	

Συστήματα μόρφωσης των πρέμων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Καλλιεργητική πρακτική
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
<p>Εγκατάσταση αμπελώνων</p> <p>Οι προκαταρκτικές εργασίες κατά την εγκατάσταση των αμπελώνων αφορούν:</p> <p>α) την προετοιμασία του εδάφους:</p> <p>Στις επικλινείς εκτάσεις η εγκατάσταση των αμπελώνων γίνεται "κατά τις ισοϋψείς", διαμορφώνοντας το έδαφος σε αναβαθμίδες πλάτους αναλόγου της κλίσεως της επιφανείας.</p> <p>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.</p> <p>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 αναβαθμιδών.</p> <p>β) Φύτευση των πρέμων</p> <p>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 ατόρριζα μοσχεύματα, τα οποία πριν την φύτευση, διατηρούνταν σε άμμο και εμβαπτίζονταν σε νερό την παραμονή της</p>	

φύτευσης. Η φύτευση γίνονται με λοστό ή σε λάκκους, αφού προηγουμένως κλαδεύονται στους δύο οφθαλμούς και οι ρίζες του στα 2 έως 10 εκατ. αντίστοιχα εάν η φύτευση γίνονται 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 κοιτάξεις»). 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)

Οινοποίηση λευκών ξηρών, ημίξηρων και ημίγλυκων οίνων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
<p>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^o C.</p> <p>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.</p>	

Οινοποίηση ερυθρών ξηρών, ημίξηρων και ημίγλυκων οίνων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
<p>Ο ερυθρός ξηρός οίνος Π.Γ.Ε. Χίος παράγεται σύμφωνα με την κλασική μέθοδο ερυθράς οινοποίησης για την παραγωγή ερυθρών ξηρών οίνων.</p> <p>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.</p>	

b. Μέγιστες αποδόσεις**Μέγιστη απόδοση σε χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο***Μέγιστη απόδοση*

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*Μέγιστη απόδοση*

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

5. ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

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.

a. Περιοχή NUTS

GR413

Χίος

b. Χάρτης οριοθετημένης περιοχής*Αριθμός συνημμένων χαρτών*

1

6. ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥ**a. Απογραφή κύριων οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου**

07. ASSYRTIKO

01. SAVATIANO

b. Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου που καταγράφονται από το ΟΙΒ

Moschato Aspro B

Fokiano N

Agianiotiko N
Athiri B
Mandilaria N
Chiotiko Krassero N

γ. Άλλες ποικιλίες:

--

7. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Ιστορικός, πολιτιστικός, κοινωνικός δεσμός και γεωγραφικό περιβάλλον

Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής:

A. Ιστορικός δεσμός.

ΤΑΥΤΟΤΗΤΑ ΤΗΣ ΠΕΡΙΟΧΗΣ

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

Ο Οινόπιων 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 ιδιόζυστες κλιματολογικές συνθήκες εξαιτίας των υψηλών οροσειρών της ανατολικής πλευράς του νησιού, αναφέρεται από αρχαιολόγους (Αθηναίος -I,32 F, Παισαίνιος -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 εσθιν 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 βασιλεύει στα 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 εξαιρετικό κρασί, ονομάστηκε από το Αριούσιος (οίνος). Τα παραπάνω διατυπώνει ο Κοραΐς 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 Πελινναίου 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 αρχαιολόγους 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 ανάδειξη 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 γεινίαση 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 καλύτερη 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.

8. ΆΛΛΕΣ ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ

Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων

Νομικό πλαίσιο:	Στην εθνική νομοθεσία
Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:	Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με τη συσκευασία
Περιγραφή των προϋποθέσεων	
Α) Ενδείξεις που αφορούν ορισμένες μεθόδους παραγωγής 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»

Β) Αναγραφή στην επισήμανση του έτους συγκομιδής

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 / kokineli, 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 ΠΑΛΑΙΑ 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.

Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων

<i>Νομικό πλαίσιο:</i>	Στη νομοθεσία της ΕΕ
<i>Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:</i>	Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με τη συσκευασία
<i>Περιγραφή των προϋποθέσεων</i>	
<p>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».</p>	

9. ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ**a. Άλλα δικαιολογητικά:**

Περιγραφή:

Εθνική Νομοθεσία Οίνων ΠΓΕ

Περιγραφή:

Αίτηση αναγνώρισης ΠΓΕ Χίος

Περιγραφή:

Αίτηση καταχώρησης ΠΓΕ Χίος

VI. ΆΛΛΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ**1. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΝΔΙΑΜΕΣΟΥ ΦΟΡΕΑ:**

Όνομα ενδιάμεσου φορέα:	Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων Διεύθυνση Μεταποίησης - Τυποποίησης και Ποιοτικού Ελέγχου Προϊόντων Φυτικής Παραγωγής Τμήμα Οίνου και Αλκοολούχων Ποτών Hellenic Ministry of Rural Development and Food Section of Wines and Spirits
Διεύθυνση:	2 Αχαρνών 101 76 ΑΘΗΝΑ Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+30 210 2124289 & +30 210 2124287 & +30 210 2124171
Τηλεομοιοτυπία:	+30 210 5238337
Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:	ax2u172@minagric.gr, ax2u086@minagric.gr, ax2u249@minagric.gr

2. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΜΕΡΟΥΣ ΜΕ ΈΝΝΟΜΟ ΣΥΜΦΕΡΟΝ**3. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΙΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ**

Δεσμός:	http://www.minagric.gr/greek/3.6.OINOY_LIS TA%20PGE.html
---------	---

4. ΓΛΩΣΣΑ ΑΤΤΗΣΗΣ:**5. ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ E-BACCHUS**