

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

Όνομα προς καταχώρηση: **Σιάτιστα**
Ισοδύναμος Όρος : **Siatista**

Περιγραφή των οίνων

A. ΟΙΝΟΣ ΛΕΥΚΟΣ

1. Οίνος λευκός ξηρός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 11.0 % Vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11.0 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l) : Μέγιστη 9,0*
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3.5-Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1.08
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 200 mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά : Ανοικτό κιτρινοπράσινο χρώμα με αρώματα λουλουδιών, φρούτων που συνθέτουν ένα χαρακτηριστικό και ιδιαίτερο μπουκέτο. Πλούσιο και λιπαρό στο στόμα, ισοροπημένο με μακρά επίγευση.

B. ΟΙΝΟΣ ΕΡΥΘΡΟΣ

1. Οίνος Ερυθρός ξηρός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 12,0 % Vol
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 12,0% Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l) : Μέγιστη 9,0*
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3,5 - Μέγιστη 7,0
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1,2
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 150 mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Βαθύ κόκκινο χρώμα με συμπυκνωμένο μπουκέτο ώριμων φρούτων, μπαχαρικών και αρωματικές νότες βαρελιού. Δομημένο στόμα με φαινολικό όγκο, νεύρο και μακρά επίγευση που του επιτρέπουν τη περαιτέρω παλαίωση στη φιάλη.

Γ. ΟΙΝΟΣ ΕΡΥΘΡΩΠΟΣ

1. Οίνος Ερυθρωπός ξηρός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 11,5 % Vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11,5% Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l) : Μέγιστη 9,0*
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l) : Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1,08
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 200 mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Έντονο τριανταφυλλί χρώμα με εκρηκτικό άρωμα φρέσκων φρούτων. Γεμάτο στόμα με μακρά επίγευση, νεύρο και φρεσκάδα.

*όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα υπερβαίνει τα 4g/l ισχύουν οι προϋποθέσεις του Παραρτήματος XIV του Καν(ΕΚ)607/2009 της Επιτροπής

Γ. ΟΙΝΟΣ ΛΙΑΣΤΟΣ

1. Οίνος ΛΙΑΣΤΟΣ

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 10,0 % Vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 16,0% Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l) : Ελάχιστη 164,0
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l) : Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1,2
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 400 mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Ερυθρό ή ερυθρωπό, έντονα αρωματικό κρασί με σύνθετη δομή ξηρών και γλυκών φρούτων. Εξαιρετική ισορροπία σακχάρων, αλκοόλης, οξύτητας και πολυφαινολών που χαρίζει μεγάλη διάρκεια, ιδιαίτερη επίγευση και μεγάλη δυνατότητα παλαίωσης.

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.) Σιάτιστα 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 (εξ), Αρχοντικό, Κάβα, Κάστρο, Κτήμα, Μετόχι, Μοναστήρι, Ορεινό Κτήμα, Ορεινός Αμπελώνας, Πύργος, Λιαστός.

ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ

Οινοποίηση λευκών οίνων:

Λευκός οίνος Π.Γ.Ε. Σιάτιστα

Παράγεται σύμφωνα με την σύγχρονη τεχνολογία παραγωγής λευκών οίνων και η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20 °C.

Οινοποίηση ερυθρών οίνων:

Ο ερυθρός οίνος Π.Γ.Ε. Σιάτιστα

παράγεται σύμφωνα με την κλασική μέθοδο ερυθράς οινοποίησης για την παραγωγή ερυθρών οίνων.

Οινοποίηση ερυθρωπών οίνων:

Ο ερυθρωπός οίνος Π.Γ.Ε. Σιάτιστα

παράγεται σύμφωνα με την σύγχρονη τεχνολογία παραγωγής ερυθρωπών οίνων και η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20 °C.

Οινοποίηση λιαστών οίνων:

Ο λιαστός οίνος Π.Γ.Ε. Σιάτιστα

Παράγεται από γλεύκη λιασμένων σταφυλιών από λευκές και ερυθρές ποικιλίες αμπέλου που περιλαμβάνονται στην ποικιλιακή σύνθεση των οίνων με ΠΓΕ Σιάτιστα και σε οποιοδήποτε ποσοστό. Οι λιαστοί οίνοι παράγονται χωρίς εμπλουτισμό, από γλεύκη σταφυλιών που έχουν αφεθεί στον ήλιο ή στη σκιά για μερική αφυδάτωση. Γίνεται αποβοστρύχωση και έκθλιψη των μερικώς αποξηραμένων σταφυλιών και οδηγούνται στο πιεστήριο αμέσως. Το παραγόμενο γλεύκος απολασπώνεται και ακολουθεί αλκοολική ζύμωση σε ελεγχόμενη θερμοκρασία.

Ειδικές οινολογικές πρακτικές

Δεν χρησιμοποιούνται ιδιαίτερες οινολογικές πρακτικές

ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Η οριοθετημένη ζώνη παραγωγής οίνων Π.Γ.Ε. Σιάτιστα καθορίστηκε με την Υπουργική Απόφαση αριθ. 317101/14.01.1993 (ΦΕΚ 41/04.02.1993) όπως τροποποιήθηκε από την Υπουργική Απόφαση αριθ. 313007/20.09.2006 (ΦΕΚ 1436/29.02.2006) και την Υπουργική Απόφαση αριθ. 320082/28.07.2008 (ΦΕΚ 1609/12.08.2008).

Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή των οίνων Π.Γ.Ε. Σιάτιστα περιλαμβάνει τη διοικητική περιοχή της Δημοτικής Ενότητας Σιάτιστας του Δήμου Βοίου της περιφερειακής ενότητας Κοζάνης σε υψόμετρο 600 μέτρα και άνω.

ΜΕΓΙΣΤΗ ΑΠΟΔΟΣΗ (αποδόσεις) ανά εκτάριο :

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) που επιτρέπεται ανέρχεται για τις ερυθρές ποικιλίες σε οκτώ χιλιάδες (8,000) κιλά νωπά σταφύλια και για τις λευκές ποικιλίες σε δέκα χιλιάδες (10,000) κιλά νωπά σταφύλια. Οι ποικιλίες που συμμετέχουν στην παραγωγή του ερυθρωπού οίνου έχουν μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) που επιτρέπεται να ανέρχεται δέκα χιλιάδες (10,000) κιλά νωπά σταφύλια.

Μέγιστη απόδοση σε εκατόλιτρα τελικού προϊόντος ανά εκτάριο

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) ανέρχεται σε 64 HL για τους ερυθρούς οίνους και για τους λευκούς και ερυθρωπούς οίνους σε 75 HL τελικού προϊόντος.

ΕΠΙΤΡΕΠΟΜΕΝΕΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥ

Ο λευκός ξηρός οίνος Π.Γ.Ε. Σιάτιστα παράγεται από σταφύλια των ποικιλιών Μπατίκι, Ξινόμαυρο, Πρικνάδι και Gewurztraminer. Οι ποικιλίες αυτές συμμετέχουν σε οποιοδήποτε ποσοστό.

Ο ερυθρός ξηρός οίνος Π.Γ.Ε. Σιάτιστα παράγεται από σταφύλια των ποικιλιών Ξινόμαυρο, Μοσχόμαυρο, Χονδρόμαυρο, Merlot, Cinsaut και Cabernet Sauvignon. Οι ποικιλίες αυτές συμμετέχουν σε οποιοδήποτε ποσοστό.

Ο ερυθρωπός ξηρός οίνος Π.Γ.Ε. Σιάτιστα παράγεται από νωπά σταφύλια των ποικιλιών Ξινόμαυρο, Μοσχόμαυρο, Χονδρόμαυρο, Merlot, Cinsaut και Cabernet Sauvignon. Οι ποικιλίες αυτές συμμετέχουν σε οποιοδήποτε ποσοστό.

Ο λιαστός οίνος Π.Γ.Ε. Σιάτιστα παράγεται από νωπά σταφύλια των ποικιλιών Μπατίκι, Ξινόμαυρο, Πρικνάδι, Gewurztraminer, Μοσχόμαυρο, Χονδρόμαυρο, Merlot, Cinsaut και Cabernet Sauvignon σε οποιοδήποτε ποσοστό.

ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής

A. Ιστορικός δεσμός.

Από πολύ παλιά ασχολήθηκαν οι κάτοικοι της Σιάτιστας με την αμπελουργία. Οι καλλιεργήσιμες εκτάσεις της παλιά ανέρχονταν σε 15.000 στρέμματα, ενώ σήμερα δεν υπερβαίνουν τις 3.000 στρέμματα. Η άριστη ποιότητα των σιατιστινών κρασιών οφείλεται στα πετρώδη εδάφη, όπου καλλιεργείται η άμπελος.

Ο Άγγλος περιηγητής Lake, που επισκέφτηκε τη Σιάτιστα το 1805, διαπιστώνει ότι “Οι Σιατιστείς κατασκευάζουν εν είδος κρασιού εκ των αρίστων της Ρουμελίας”. Το κρασί αποτελούσε εμπορεύσιμο είδος από παλιά. Οι αμπελουργοί φυλάγουν τα κρασιά τους σε κατώγια για πολλά χρόνια. Ονομαστό είναι το “ήλιαστό” κρασί της Σιάτιστας, που προέρχεται από ποικιλία μαύρων μοσχοστάφυλων, που τα ηλιάζουν μέχρι και δύο μήνες. Επίσης από τα τσίπουρα παράγεται η πολύ καλή ρακή (τσίπουρο) της Σιάτιστας

Στο Λεξικόν Εγκυκλοπαιδικόν, τ.3, εκδ. Μπαρτ και Χηρς, Ιανουάριος, 1892, στο λήμμα «οίνος» διαβάζουμε «...από τα κρασιά της δούλης Ελλάδος ονομαστά είναι της Ναούσης, Γκομέντζας και Σιατίστης...».

Διάφορες ταξιδιωτικές εντυπώσεις αλλά και λαογραφικά κείμενα μαρτυρούν τόσο την αμπελοκαλλιέργεια όσο και τη σύνδεση του κρασιού ως αναπόσπαστο στοιχείο της καθημερινής ζωής των ανθρώπων στην ευρύτερη περιοχή της μελέτης (Λαογραφικά Εράτυρας, 1993- The wines of Greece, 1990).

Ενδεικτικά αναφέρουμε τις εντυπώσεις του Άγγλου περιηγητή Lake που επισκέφτηκε τη Σιάτιστα το 1805: “Από το προϊόν αυτό “Τα σταφύλια” οι Σιατιστείς παρασκευάζουν ένα είδος κρασιού εκ των αρίστων της Ρουμελίας (Βαλκανικής Χερσονήσου), από το οποίο πωλούν αρκετό εις την Μακεδονίαν,

την Θεσσαλίαν, την Ήπειρον και την Ευρώπην. Το κρασί είναι τεσσάρων ειδών: 1) Ηλιασμένον ή Ηλιοστεγνωμένον, μίγμα άσπρων και κόκκινων σταφυλιών εκτεθειμένων επί οκτώ ημέρας εις τον ήλιον ή και εναποτειθεμένων εις σκεπασμένην συσκευήν επί έξι εβδομάδας, κατόπιν των οποίων το προϊόν γίνεται άσπρο γλυκό κρασί δυνατής ουσίας και υψηλής γεύσεως 2) Ένα ξηρό άσπρο κρασί 3) Ένα κόκκινο κρασί 4) Το αψιθινόν ή κρασί αψιθίου (είδος Βερμούτ), παρασκευαζόμενον και εις άλλα μέρη της Ελλάδος. Το κρασί τούτο είναι γλυκό και ευγευστότατον. Οι Σιατιστινοί φυλάγουν το κρασί των τρία, τέσσερα, πέντε, κάποτε δε και περισσότερα χρόνια, στα βαγένια, καλαισθητικώς αραδιασμένα, όπως και εις την πεπολιτισμένην Ευρώπην. Το άριστο κρασί παράγεται εις πειρώδη μέρη...”

Να τι γράφει και ο περιηγητής Francois Rouqueville, που επισκέφτηκε τη Σιάτιστα το 1806, στο βιβλίο του “Ταξίδι στη Δυτική Μακεδονία. Άνοιξη του 1806”: “ Η Σιάτιστα ήτανε η πόλη της Ειρήνης. Το σχολείο της, μιαν αγνή πηγή ηθικής, και αυτός ο ξεχωριστός πληθυσμός της, ένα παράδειγμα ομόνοιας που μπορούμε να το συστήσουμε στους άλλους κατοίκους της Ανατολής. Σ’ όλη τη Μακεδονία καυκιάονται για τα γλυκίσματά τους και πρώτ’ απ’ όλα για τις πίτες, ένα είδος γλύκισμα από φύλλα της Σιάτιστας, που τις στέλνουν σ’ όλη την αυτοκρατορία. Τα κρασιά της είναι το ίδιο ονομαστά και αυτά, είναι, όπως πιστεύω, τα καλύτερα της Μακεδονίας”.

Η εμφάνιση της φυλλοξήρας αλλά και η ενασχόληση των κατοίκων με άλλες δραστηριότητες όπως η γούνα είχαν σαν αποτέλεσμα να περιοριστεί σημαντικά η αμπελοκαλλιέργεια. Αξίζει να σημειωθεί ότι μόνο στην περιοχή της Σιάτιστας αναφέρεται ότι καλλιεργούνταν γύρω στα 15.000 στρέμματα αμπέλια, ενώ σήμερα η έκταση αυτή έχει περιοριστεί σε λιγότερο από 2.000 στρέμματα.

Αναλυτικά παρουσιάζονται ντοκουμέντα και αναφορές στο λιαστό κρασί της Σιάτιστας στο Παράρτημα.

Β. Πολιτιστικός, κοινωνικός και οικονομικός δεσμός.

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.

Γ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση.

Οι αμπελώνες της Σιάτιστας στις αρχές του προηγούμενου αιώνα καταλάμβαναν το μεγαλύτερο μέρος της γεωργικής της γης. Με την πάροδο του χρόνου και κυρίως με την ανάπτυξη της επεξεργασίας της γούνας, η αμπελοκαλλιέργεια συρρικνώθηκε και οι πρώτες περιοχές στις οποίες η καλλιέργεια της αμπέλου εγκαταλείφθηκε ήταν και οι πιο «προβληματικές περιοχές», οι οποίες παρουσίαζαν δυσκολία στην καλλιέργεια ή υποβαθμισμένη, λόγω ατελούς ωρίμανσης των σταφυλιών, παραγωγή (αμπελώνες γύρω από την πόλη, αριστερά του οδικού άξονα Κοζάνης-Σιάτιστας, κλπ).

Σήμερα οι αμπελώνες περιορίζονται κυρίως στα δεξιά του οδικού άξονα Κοζάνης –Σιάτιστας (περιοχή Δερβένι), στην Κάτω Σιάτιστα (μικρή έκταση), και τα τελευταία χρόνια λόγω δυνατότητας καλύτερης εκμηχάνισης της καλλιέργειας στις περιοχές του Μεσοποτάμου και της Τσιάγκινας. Με βάση τα

στοιχεία της Εθνικής Στατιστικής Υπηρεσίας η έκταση που καταλαμβάνουν δεν ξεπερνά τα 2.800 στρεμμάτα.

Η περιοχή της Σιάτιστας είναι, λόγω υψομέτρου που κυμαίνεται μεταξύ 680 και 850 μέτρων, μία από τις δροσερότερες περιοχές του Νομού Κοζάνης, στην οποία εν μέρει διατηρήθηκε μέχρι σήμερα ο παραδοσιακός τρόπος αμπελοκαλλιέργειας.

ΤΟ ΕΔΑΦΟΣ

Ο κύριος όγκος του αμπελώνα της Σιάτιστας εκτείνεται σε δύο περιοχές:

- α. βόρεια και νότια του οδικού άξονα Κοζάνης-Σιάτιστας (κυρίως βόρεια, περιοχή Δερβένι) και
- β. βόρεια και νότια της παλαιάς εθνικής οδού Θεσσαλονίκης- Ιωαννίνων (περιοχή Τσιάγκινας και Μεσοποτάμου).

Ακολουθεί μία επιγραμματική παρουσίαση των κυριότερων χαρακτηριστικών του εδάφους των επι μέρους περιοχών.

A. Δερβένι

Όπως προκύπτει από την εδαφολογική μελέτη, η περιοχή του Δερβενίου είναι μία ενιαία εδαφολογικά, περιοχή, με εδάφη προερχόμενα από την αποσάθρωση ασβεστολίθου, που είναι όλος ο ορεινός όγκος, βόρεια της περιοχής.

Εμφανίζει αρκετά σημαντική κλίση και νότια έκθεση που βοηθάει στην καλύτερη ωρίμανση των ποικιλιών (με εξαίρεση την περιοχή που βρίσκεται αριστερά της εθνικής οδού Θεσσαλονίκης Ιωαννίνων, που έχει βόρεια έκθεση).

Στην περιοχή αυτή έχουν διατηρηθεί οι παλιές αναβαθμίδες, καλλιεργούμενες στην πλειοψηφία τους με αμπέλια παλιότερα, από τα οποία ένα τμήμα τους παρέμεινε έως σήμερα, ενώ υπάρχουν και πολλοί ακαλλιέργητοι αγροί, εξαιτίας της δυσκολίας καλλιέργειας των εδαφών αυτών.

Λόγω της διατήρησης του παραδοσιακού τρόπου καλλιέργειας στην περιοχή αυτή, τα εδάφη είναι πολύ καλά κατεργασμένα (στρεμματισμένα), μέχρι βάθους σχεδόν ενός μέτρου, με αποτέλεσμα να διαθέτουν μια πολύ καλή δομή. Πιο συγκεκριμένα ο στρεμματισμός δημιούργησε εδάφη χαλαρά, που ευνοούν τη διείσδυση του ριζικού συστήματος της αμπέλου, με μεγάλη υδατοικανότητα, με κανονικά κατανεμημένους λίθους σε όλο το βάθος του εδάφους και με αυξημένο ποσοστό οργανικής ουσίας, λόγω της καλύτερης αποσύνθεσης των φυτικών υπολειμμάτων.

Βέβαια η παρουσία πολλών λίθων στην επιφάνεια του εδάφους λόγω της επιφανειακής διάβρωσης, κάνει αρκετά δύσκολη την καλλιέργεια του εδάφους και απαιτεί τη χρήση ειδικών εργαλείων καθώς και σημαντική χειρωνακτική εργασία. Από την άλλη όμως η παρουσία τους στην επιφάνεια προϋμίζει την παραγωγή και διατηρεί την υγρασία του εδάφους.

Όσον αφορά τα χαρακτηριστικά και τη γονιμότητα των εδαφών, τα εδάφη στο Δερβένι είναι μέσης ως βαριάς μηχανικής σύστασης, με καλή όμως στράγγιση και λόγω προηγούμενης επεξεργασίας χαλαρά, με καλή δομή και καλή οργανική ουσία. Ως εκ τούτου είναι εδάφη που εφοδιάζουν επαρκώς τα φυτά με το αναγκαίο για την ανάπτυξή τους άζωτο.

Είναι στην πλειονότητά τους αλκαλικά, με αρκετό, λόγω μητρικού πετρώματος ανθρακικό ασβέστιο (10-70%, ως 17% ενεργό).

Η εναλλακτική ικανότητα των εδαφών που σχετίζεται άμεσα με τη διαθεσιμότητα των μακρο- και μικροθρεπτικών είναι σε πολύ ικανοποιητικά επίπεδα, ενώ σε υψηλά επίπεδα βρίσκεται το εναλλακτικό ασβέστιο και το εναλλακτικό μαγνήσιο.

Όσον αφορά το κάλιο, εμφανίζεται σε επάρκεια, είναι οριακό ή χαμηλό, ανάλογα με την τομή, ενώ ο φωσφόρος βρίσκεται σε χαμηλά επίπεδα σε όλη την περιοχή.

Αναφορικά με τα ιχνοστοιχεία δεν φαίνεται να υπάρχει σημαντική έλλειψη σε κανένα από αυτά, με εξαίρεση το βόριο, το οποίο βρίσκεται σε χαμηλά γενικά επίπεδα.

B. Περιοχή Μεσοποτάμου-Τσιάγκινας

B.1. Μεσοπόταμος

Η περιοχή του Μεσοποτάμου, υψόμετρο 570-700 μ. εκτείνεται κάτω από την εθνική οδό Θεσσαλονίκης-Ιωαννίνων. Είναι ελαφρά κυματοειδής, με χαραδρωτικές διαβρώσεις και νότια έκθεση.

Τα εδάφη της περιοχής προέρχονται από σκληρούς ασβεστόλιθους, είναι σε μεγάλο ποσοστό στα επιφανειακά στρώματα απασβεστωμένα (Terra rosa), κυρίως βαριάς μηχανικής σύστασης, σκληρά, κολλώδη, τύπου Alfisols, χωρίς καθόλου ή με ελάχιστους λίθους στην κατατομή τους. Η οργανική ουσία είναι σε χαμηλά επίπεδα και ως εκ τούτου και το άζωτο ανεπαρκές.

Πρόκειται για εδάφη ψυχρά, που συγκρατούν υγρασία και που οψιμίζουν την παραγωγή, όξινα (T9 και T13) ως ελαφρά αλκαλικά, σχεδόν χωρίς καθόλου (T9, T10, T13) ή με λίγο ανθρακικό ασβέστιο (T11, T12).

Ο φωσφόρος βρίσκεται σε χαμηλά ως οριακά επίπεδα σε όλη την περιοχή, το κάλιο είναι γενικά επαρκές όπως και τα ιχνοστοιχεία με εξαίρεση το βόριο το οποίο είναι γενικά σε χαμηλά επίπεδα.

B.2. Τσιάγκινα

Περιοχή με παλαιές αναβαθμίδες, η οποία βρίσκεται σε υψόμετρο 570-700μ, πάνω από την εθνική οδό Θεσσαλονίκης-Ιωαννίνων. Έχει νότια έκθεση και είναι προστατευμένη από τον ορεινό όγκο που βρίσκεται βόρεια και που κάνει καταλληλότερες τις συνθήκες για την αμπελοκαλλιέργεια.

Περιλαμβάνει εδάφη μικρού βάθους μερικώς ή ολικώς απασβεστωμένα, με μητρικό υλικό ασβεστόλιθο αποσαθρωμένο ή μη. Είναι μέσης ως βαριάς μηχανικής σύστασης, με σημαντική παρουσία λίθων που ευνοεί την καλή στράγγισή τους.

Είναι αλκαλικής αντίδρασης, με ικανοποιητική οργανική ουσία, με λίγο ως μέτριο ανθρακικό ασβέστιο και σχετικά φτωχά σε κάλιο και φωσφόρο.

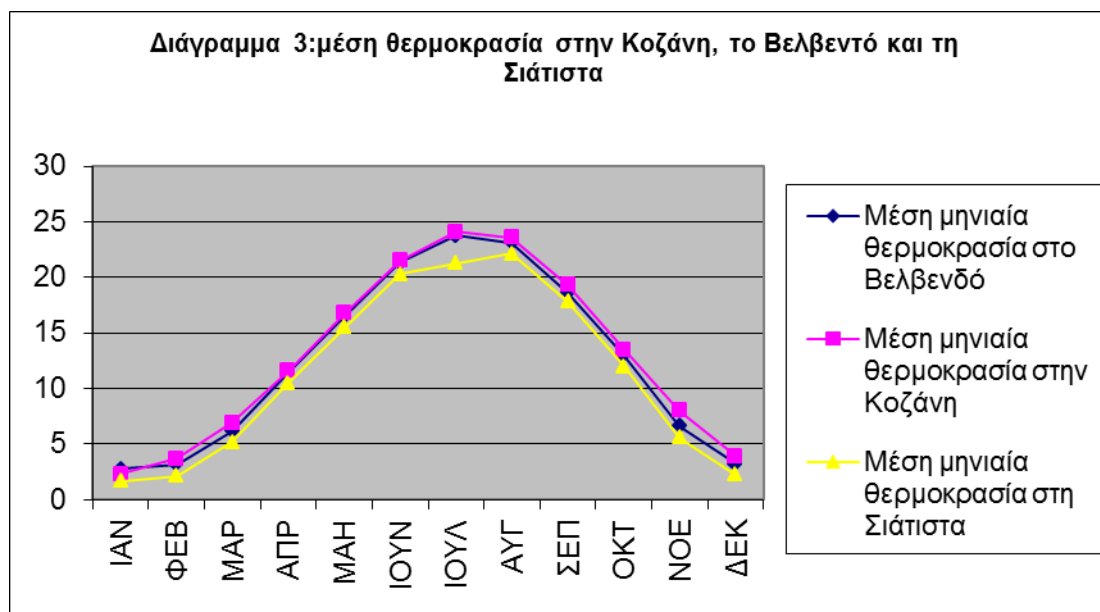
Τα ιχνοστοιχεία βρίσκονται σε επάρκεια με εξαίρεση το βόριο, το οποίο είναι σε χαμηλά επίπεδα.

ΚΛΙΜΑΤΙΚΑ ΔΕΔΟΜΕΝΑ

Θερμοκρασία

Στα παρακάτω διαγράμματα παρουσιάζονται τα κλιματικά δεδομένα που αφορούν τη μέση μηνιαία, τη μέση μεγίστη και τη μέση ελαχίστη θερμοκρασία των περιοχών.

Τα δεδομένα αυτά προέρχονται από τα μετεωρολογικά στοιχεία που διαθέτει η Ε.Μ.Υ. για την ευρύτερη περιοχή της Κοζάνης (1955-1997), ενώ αυτά που αφορούν την περιοχή της Σιάτιστας προέκυψαν προσεγγιστικά με βάση τις υψομετρικές διαφορές των υπό μελέτη περιοχών.



Παρατηρώντας το διάγραμμα 3 της μέσης θερμοκρασίας του αέρα στην Κοζάνη, το Βελβεντό και τη Σιάτιστα, παρατηρούμε ότι η θερμοκρασία τον Αύγουστο και το Σεπτέμβριο, είναι στο επίπεδο των 19-20° C, που ενδείκνυται για την καλλιέργεια ερυθρών ποικιλιών, ενώ είναι ελαφρώς χαμηλότερη κυρίως το Σεπτέμβριο στη Σιάτιστα, κάτι που θα πρέπει να ληφθεί υπόψη στην επιλογή των ποικιλιών και των τύπων των παραγόμενων οίνων.

Η ηλιακή ακτινοβολία μιας περιοχής είναι σημαντικό στοιχείο για την καταλληλότητά της ως αμπελουργική περιοχή. Για το σκοπό αυτό έχουν δημιουργηθεί δείκτες κλιματικοί, σημαντικότερος εκ των οποίων είναι ο ηλιοθερμικός **δείκτης Huglin** ο οποίος υπολογίζεται από τις μέσες και μέγιστες ημερήσιες θερμοκρασίες από την πρώτη του Απρίλη ως το τέλος Σεπτέμβριο ($\sum \{ (t_{maxj}-10)+(t_{mj}-10) \} / 2 * 1,02$), καθώς και οι **βαθμοημέρες του Winkler**, δείκτης ο οποίος υπολογίζεται με βάση το άθροισμα των μέσων ημερήσιων θερμοκρασιών που ξεπερνούν το μηδέν βλαστήσεως (10° C) κατά τη διάρκεια της βλαστικής περιόδου.

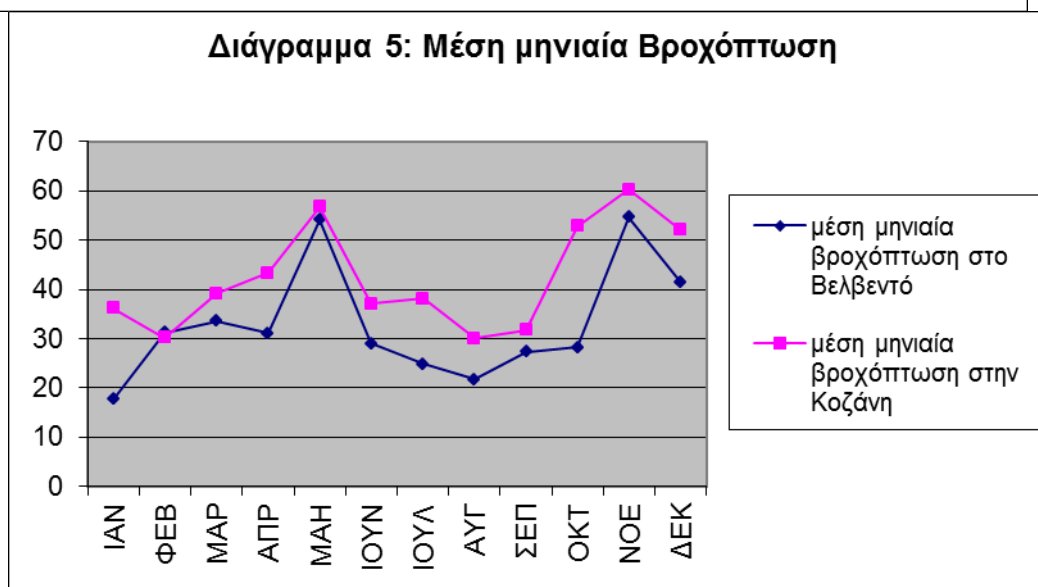
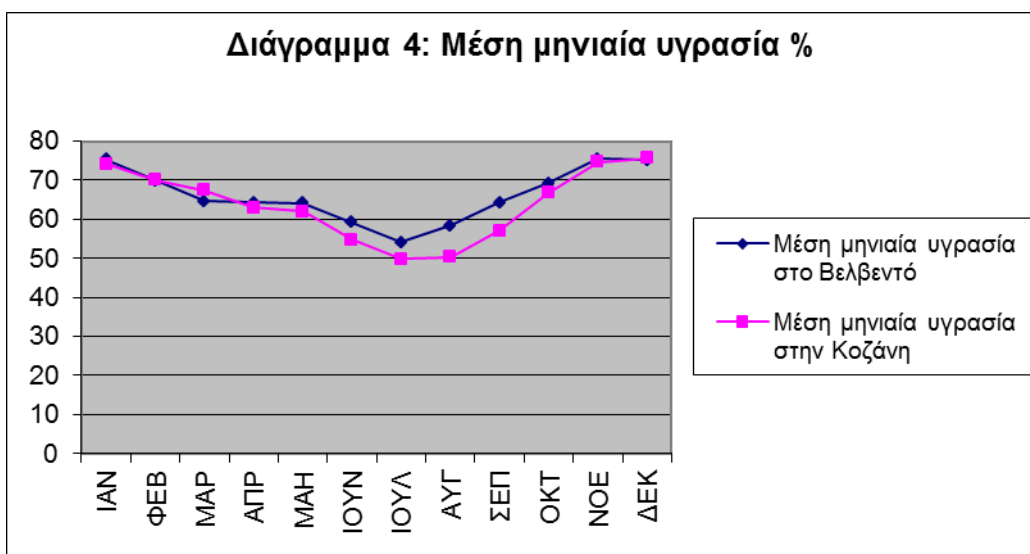
Οι τιμές των παραπάνω δεικτών παρουσιάζονται στον πίνακα που ακολουθεί για την ευρύτερη περιοχή της Κοζάνης.

Πίνακας 1. Δείκτης Huglin και Βαθμοημέρες του Winkler για την περιοχή της Κοζάνης

Περιοχή	Δείκτης Huglin	Βαθμοημέρες του Winkler
Κοζάνη	2260	1834,5

Θερμοκρασία - Υγρασία

Στα διαγράμματα που ακολουθούν παρουσιάζονται η μέση μηνιαία υγρασία και η μέση μηνιαία βροχόπτωση στην Κοζάνη και το Βελβεντό.



Ο υδροθερμικός δείκτης του Branas με βάση τα διαθέσιμα μετεωρολογικά στοιχεία για την ευρύτερη περιοχή της Κοζάνης είναι 4490,5.

Εκτός όμως από την υγρασία των βροχοπτώσεων σημαντικό στοιχείο για την δυνατότητα καλλιέργειας της αμπέλου σε μία περιοχή είναι και η εξατμισοδιαπνοή, ο ρυθμός της οποίας και το ύψος της καθορίζουν την υγρασία που έχει στην διάθεσή του το φυτό.

Στην μελετηθείσα περιοχή, η θεωρητική εξατμισοδιαπνοή βρίσκεται στα ίδια επίπεδα με την βροχόπτωση τους χειμερινούς μήνες, ενώ υπερέχει την βλαστική περίοδο, με σημαντική έλλειψη διαθέσιμης υγρασίας, τουλάχιστον σε ορισμένες περιοχές της μελέτης όπως ο Κρόκος, ο Βελβεντός κ.α..

Άνεμος

Ο άνεμος επιδρά στην βλάστηση και την παραγωγή της αμπέλου και η επίδρασή του σχετίζεται με την έντασή του και με το βλαστικό στάδιο της αμπέλου.

Δυνατός άνεμος προκαλεί μηχανικής φύσης ζημιές (σπασίματα, αποκόλληση εμβολίου υποκειμένου κλπ). Σε ανεμόπληκτες περιοχές, πέρα από τις μηχανικής φύσης ζημιές παρατηρείται και σχηματισμός μικρότερου μήκους βλαστών, μικρότερων μεσογονατίων, μικρότερων ανθοταξιών και μικρότερης παραγωγής (Dry et al, 1988).

Συγχρόνως παρατηρείται μειωμένη φωτοσυνθετική δραστηριότητα (κλείσιμο των στοματίων) και έλλειψη νερού με σημαντικές επιπτώσεις στη φυσιολογική λειτουργία του φυτού.

Η ύπαρξη ανέμων σε μία περιοχή πρέπει να λαμβάνεται υπόψη κατά την εγκατάσταση του αμπελώνα.

Οι άνεμοι που επικρατούν στην περιοχή της Κοζάνης είναι βόρειοι ενώ στην περιοχή του Βελβεντού ανατολικοί ως βορειοανατολικοί, δεν φαίνεται όμως να μπορούν να δημιουργήσουν ιδιαίτερα σοβαρά προβλήματα την αμπελοκαλλιέργεια. Μάλιστα στην περίπτωση του Βελβεντού όπου η σχετική υγρασία της ατμόσφαιρας είναι υψηλότερη την βλαστική περίοδο σε σχέση με την περιοχή της Κοζάνης, έχουν θετική επίδραση, μειώνοντας το ποσοστό της επικαθήμενης, στα φύλλα της αμπέλου, δρόσου και ως εκ τούτου, τον κίνδυνο προσβολών περονοσπόρου και γενικότερα των ασθενειών.

Συμπερασματικά για το κλίμα

Η μελετηθείσα περιοχή βρίσκεται σε γεωγραφικό πλάτος 40 μοιρών (40,299-40,254°) και γεωγραφικό μήκος 21,5-22°. Τόσο τα διαφορετικά υψόμετρα των περιοχών όσο και γενικότερα η τοπογραφία της περιοχής (κλίσεις, προσανατολισμός κλίσεων), δημιουργούν διαφορετικά μεσοκλίματα αλλά και μικροκλίματα, που όμως η έλλειψη αντίστοιχων κλιματικών δεδομένων δεν επιτρέπει επί του παρόντος τη διάκρισή τους. Έτσι περιοριζόμενοι στην επεξεργασία των υπαρχόντων κλιματικών δεδομένων (που διαθέτει η Ε.Μ.Υ. για την ευρύτερη περιοχή της Κοζάνης, και των δεδομένων που προκύπτουν προσεγγιστικά για την περιοχή της Σιάτιστας), καθίσταται δυνατή η διάκριση της ευρύτερης περιοχής μελέτης σε κλιματικές ζώνες, με βάση τους δείκτες ΙΗ (Indice d' Huglin) και D.J.W. (Degre-jours d' Winkler), καθώς και τη μέση θερμοκρασία και τη βροχόπτωση κατά τη διάρκεια της βλαστικής περιόδου (πίνακας 2):

Πίνακας 2: Κλιματικοί δείκτες της περιοχής της Κοζάνης και του Βελβεντού

ΠΕΡΙΟΧΗ	ΚΛΙΜΑΤΙΚΟΙ ΔΕΙΚΤΕΣ
ΚΟΖΑΝΗ	ΙΗ=2260 DJW=1834,5 Tm=12,93 Tm 4-9 ^{ος} =19,48 Βροχόπτωση=506 mm Βροχόπτωση τη βλαστική περίοδο= 237 mm Υδροθερμικός δείκτης του Branas= 4490,5

Λεπτομέρειες του προϊόντος

Ο συνδυασμός αυτών των κλιματικών συνθηκών, με 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. Σιάτιστα.

Σχετικά με το άπλωμα – λιάσιμο των σταφυλιών για την παραγωγή του λιαστού οίνου, ακολουθείται η παραδοσιακή διαδικασία. Τα σταφύλια μετά από προσεκτική

διαλογή απλώνονται σε μεγάλα τελάρα (σήτες) που στη περιοχή ονομάζονται λιάστρες. Αυτές τοποθετούνται σε στεγασμένο χώρο που εξασφαλίζει την προστασία τους από τη βροχή ενώ επιτρέπει παράλληλα την ευνοϊκή επίδραση των ανέμων που επικρατούν μόνιμα στη περιοχή. Η χρονική περίοδος απλώματος επιλέγεται με κριτήριο την ωρίμανση και την υγιεινή κατάσταση των σταφυλιών ενώ η διάρκεια του μπορεί να φτάσει ενδεικτικά και τους τρεις μήνες (παραδοσιακά από τον Οκτώβριο ως τον Ιανουάριο).

Αιτιώδης αλληλεπίδραση

Η μοναδικότητα των οίνων ΠΓΕ Σιάτιστα 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.

ΕΦΑΡΜΟΣΤΕΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ

Απαιτήσεις Κοινοτικής και Εθνικής Νομοθεσίας

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. 321813/29-08-2007ΚΥΑ (ΦΕΚ1723/Β/29-08-2007).

- Υπουργική Απόφαση με αριθ. 317101/14.01.1993 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης “Σιατιστινός Τοπικός οίνος” ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 41/Β/04.02.1993).

- Υπουργική Απόφαση με αριθμ. 313007/20.09.2006 «Τροποποίηση της υπ’ αριθμ. 317101/14.1.1993 Υπ. Απόφασης αναγνώρισης Σιατιστινού Τοπικού Οίνου (ΦΕΚ 1436/Β/29.09.2006) όπως τροποποιήθηκε με την Υπουργική Απόφαση αριθμ. 320082/28.07.2008 (ΦΕΚ 1609/12.08.2008) «Τροποποίηση και συμπλήρωση υπουργικής απόφασης υπ’ αριθμ. 313007/20.9.2006 (Β’1436) «Καθορισμός προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης “Τοπικός Οίνος Σιάτιστας”»

- 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/Β/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 αμπελουργικής εκμετάλλευσης ή ομάδας αμπελουργικών εκμεταλλεύσεων»στις ετικέτες των Ελληνικών οίνων»(ΦΕΚ 420/Β/20.4.1999)

Παρέκκλιση από την παραγωγή στην οριοθετημένη περιοχή

A) Νομικό πλαίσιο: Κοινοτική Νομοθεσία

Στο άρθρο 6 παράγραφος 4 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».

B) Νομικό πλαίσιο: Εθνική Νομοθεσία

Στην αριθμ. 392169/20-10-1999 Κοινή Υπουργική Απόφαση «Γενικοί κανόνες χρήσης του όρου «Τοπικός Οίνος» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιου οίνου» (ΦΕΚ 1985/Β/8-11-99) όπως τροποποιήθηκε με την αριθμ. 321813/29-8-2007 ΚΥΑ , στο άρθρο 4 στοιχείο γ) αναφέρεται:

«οι επιτραπέζιοι οίνοι που δικαιούνται τη χρήση του όρου «Τοπικός Οίνος» με γεωγραφική ένδειξη επαρχίας, νομού ή αμπελουργικής περιοχής μικρότερης του νομού, παράγονται σε οινοποιεία που βρίσκονται μέσα στο νομό ή σε όμορους νομούς.»

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 818Β/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

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.) Σιάτιστα 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, ΟΡΕΙΝΟΙ ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ Ή ΑΠΟ ΟΡΕΙΝΑ ΚΡΑΣΑΜΠΕΛΑ / Vin de vignobles montageux .

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. 317101/14.01.1993 (ΦΕΚ 41/04.02.1993) όπως τροποποιήθηκε από την Υπουργική Απόφαση αριθ. 313007/20.09.2006 (ΦΕΚ 1436/29.02.2006) και την Υπουργική Απόφαση αριθ. 320082/28.07.2008 (ΦΕΚ 1609/12.08.2008) «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Σιάτιστας ως περιγραφικού στοιχείου οίνου».

- 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 **ΣΙ**, 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
Προϊόντων Φυτικής Παραγωγής

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 Ποιοτικού Ελέγχου.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

ΑΝΑΦΟΡΕΣ ΣΤΟΝ ΛΙΑΣΤΟ ΟΙΝΟ ΤΗΣ ΣΙΑΤΙΣΤΑΣ

1. W.M. LAKE. Travels in Northern Greece. London 1835. Τόμος Α, σελ. 305. Μετάφραση του Γιάννη Αργ. Τόζη, απόσπασμα από την εργασία του 'Σιατιστινά', που δημοσιεύθηκε στο περιοδικό ΜΑΚΕΔΟΝΙΚΑ 2 το 1953, σελ. 311-331.
2. Διαφήμιση Σιατιστινού κρασιού στην **Διεθνή Έκθεση Θεσσαλονίκης το 1928** που αναφέρει :500.000 οκάδες κρασιά, Επιτραπέζια, Μαύρα, Ξανθά, Λευκά, **Ηλιαστά**. (από το αρχείο του κ. Γεωργίου Μπόντα).
3. **Αποστόλου Ιωάννου**, Ιστορία της Σιατίστης, Αθήναι 1929, σελ. 126.
4. **Διεθνής Έκθεση Θεσσαλονίκης, 13-28 Σεπτεμβρίου 1931**, Δίπλωμααπονέμεται εις τον Αλεξίου Ιωάννην 'Σιάτιστα-Κοζάνης'δια τον παρ' αυτού εκτεθέντα **Ηλιαστόν – Οίνον**
5. **Χατζηκυριάκου Γεωργίου**, Σκέψεις και εντυπώσεις εκ περιοδείας ανα την Μακεδονίαν μετά τοπογραφικών, ιστορικών και αρχαιολογικών σημειώσεων, Εν Αθήναις 1906, σελ. 68.
6. **Αργυριάδη Δημητρίου**, Λεξικόν Γεωγραφικόν, εν Θεσσαλονίκη 1868, σελ. 563.

ὅμως ἂν τὰ λεγόμενα ὑπ' αὐτοῦ στηρίζονται εἰς τοπικὴν προφορικὴν ἢ γραπτὴν παράδοσιν ἢ εἶναι ἰδικαί του γινῶμαι καὶ συμπεράσματα.

Νομίζομεν ὅτι ἀντὶ τῶν ἀμφιβόλων ἐτυμολογιῶν καὶ τῶν ὑποθετικῶν κτίσεων πολὺ περισσότερον χρήσιμος διὰ τὴν πραγματικὴν ἱστορίαν τῆς πόλεως θὰ ἦτο ἡ συγκέντρωσις τῶν ὑπαρχουσῶν περὶ αὐτῆς παλαιότερων πληροφοριῶν. Καὶ ὑπάρχουν τοιαῦται, αἱ ὁποῖαι ὅμως ἢ ἔμειναν ἄγνωστοι εἰς τὸν Ἀποστόλου ἢ ἀνεπαρκῶς ἐξεμεταλλεύθη οὗτος αὐτάς. Κατωτέρω παραθέτομεν χάριν τῶν φιλιστόρων Σιατιστέων πλήρεις τὰς πληροφορίας, τὰς ὁποίας παρέχουν περὶ τῆς Σιατίστης δυὸ ἐπιφανεῖς περιηγηταί, ὁ Ἄγγλος Γουλιέλμος Μαρτίνος Λῆκ καὶ ὁ Γάλλος Πουκαβίλλ.

WILLIAM MARTIN LEAKE

Κατὰ τὸ ἔτος 1805 ἡ Σιάτιστα ἐδέχθη τὴν ἐπίσκεψιν τοῦ γνωστοῦ Ἄγγλου στρατιωτικοῦ W. Martin Leake, τοῦ περιηγηθέντος μεταξὺ ἄλλων καὶ τὴν Βόρειον Ἑλλάδα. Ἡ ὁδός, τὴν ὁποίαν οὗτος ἠκολούθησεν, ἦτο ἡ ἄγουσα ἐκ Γρεβενῶν εἰς Σιάτισταν, ἡ ὁποία τὸν ὠδήγησεν εἰς ἓν χάνι παρὰ τὸ γνωστὸν ἐπὶ τοῦ Ἀλιάκμονος «Γεφῦρι τοῦ Πασᾶ». Τὰ περαιτέρω ἀφηγεῖται ὁ διαπρεπὴς Ἄγγλος ὡς ἑξῆς:¹

Περὶ τὴν 10.15' ὄραν ἀφήνομεν τὸ χάνι καὶ διαβαίνομεν τὸν ποταμὸν ἐν τέταρτον τοῦ μιλίου ἐπάνω ἀπὸ τὴν γέφυραν. Ἀφήνοντες ἀμέσως μετὰ ταῦτα πρὸς τὰ δεξιὰ μας τὴν πρὸς τὰ Βέντζια καὶ τὰ Σέρβια ἄγουσαν, ἀνερχόμεθα τὴν πλαγιὰν τοῦ ὄρους τῆς Σιατίστης, ἔχοντες ὀλίγον πρὸς τὰ ἀριστερά μας τὸ τουρκικὸν χωρίον Γιάνκοβη.² Διὰ μέσου ἀνοίγματος μεταξὺ τοῦ ὄρους τῆς Σιατίστης καὶ τοῦ Βουρίνου διακρίνεται τὸ ὄρος τῆς Βεροίας, τὸ ἀρχαῖον Βέρμιον. Ἀμέσως μετὰ ταῦτα εἰσερχόμεθα εἰς τὰ ἀμπέλια τῆς Σιατίστης, ἀναοριχηθέντες δ' ἓνα ἀπόκρημνον λόφον, ἀφικνούμεθα περὶ τὴν 11 45' εἰς τὴν κυρίαν συνοικίαν, ἡ ὁποία ὀνομάζεται Χώρα.³ Κατόπιν ὀλίγης χρονοτριβῆς,⁴ μᾶς στέλλουν εἰς τὴν κάτω συνοικίαν, ἡ ὁποία ὀνομάζεται Γεράνεια,⁵ διὰ τὰ μᾶς ὀδηγήσουν καὶ πάλιν εἰς τὴν Χώραν εἰς τὸ σπίτι τοῦ Κυρ Ν.,⁶

¹ William Martin Leake, Travels in Northern Greece. London 1835, τόμ. Α' σελ. 305 314.

² Ἐπ' ἐσχάτων μετωνομάσθη Μεσοπόταμον. Τῶν αὐτόθι ἐγκατασταθέντων ἐκ Μικρᾶς Ἀσίας Ἑλλήνων προσφύγων εὐρόντων τὸ χωρίον τοῦτο ἀπατάλληλον, ἢ ἔκτασις του περιῆλθεν εἰς τὴν Σιάτισταν.

³ Ἐν τῷ κειμένῳ ἑλληνιστί: ἡ Χώρα.

⁴ Καὶ ἐν σελ. 321 ὁ Λῆκ σημειώνει ὅτι τὰς ἰδίας συνήνησε δυσκολίας ἐξευρέσεως καταλύματος εἰς Μέτσοβον καὶ Καστορίαν, καίτοι πρὸς τὸν ἄρχοντα τῆς τελευταίας κ. Τ. Κ. εἶχε συστατικὴν ἐπιστολὴν ἐκ μέρους τοῦ Σιατιστέως Κυρ Ν.

⁵ Ἐν τῷ κειμένῳ ἑλληνιστί: γεράννη.

⁶ Πρόκειται ἀσφαλῶς ἐνταῦθα περὶ τοῦ μετέπειτα προεστοῦ καὶ μεγάλου ἥρωος τῆς Σιατίστης Γεωργίου Νιόπλιου. Γενάρχης τῆς οἰκογενείας ταύτης ὑπῆρξεν ὁ πολὺς

ένος ἐκ τῶν ἀρχόντων καὶ ἀνεψιοῦ τοῦ μητροπολίτου Σιατίστης,¹ τοῦ ὁποίου ἡ συνήθης κατοικία εὐρίσκεται ἐνταῦθα,² ἀλλ' ἐπὶ τοῦ παρόντος δια-
τρίβει οὗτος εἰς τὴν Σέλιταν.³ Ὁ τίτλος του εἶναι Μητροπολίτης Σισα-
νίου καὶ Σιατίστης,⁴ τῆς ὁποίας τὸ ὄνομα κοινῶς προφέρεται Shatsta.

Ζωσιμᾶς, χρηματίας ἀρχιεπίσκοπος Ἀχρίδος ἐπὶ δύο περιόδους καὶ ἐναλλάξ μητροπο-
λίτης Σιατίστης ἐπὶ μίαν ὀλόκληρον ἐξηκονταετιάν (†1746). Τοῦ Ζωσιμᾶ τούτου,
ἐγγάμου ὄντος πρότερον, ἀντάξιος υἱὸς ὑπῆρξεν ὁ Γεώργιος Ρούσης, ὅστις διετέλεσε
κατὰ τὸ 1704 ἀντιπρότακτις καὶ σύνδικος τοῦ ὀνομαστοῦ Πανεπιστημίου τοῦ Παταβίου
(βλ. Κ. Δ. Μέριτζιου, Μνημεῖα μακεδονικῆς ἱστορίας, Θεσσαλονίκη 1947, σελ. 256 σημ.
2). Ἀντίγραφον τοῦ προσφωνητικοῦ λόγου κατὰ τὴν ἀνάρρησίν του μοῦ εἶχε στείλλει
πρὸ πολλῶν ἐτῶν ὁ γραμματεὺς τῆς κοινότητος Σιατίστης καὶ καλὸς μου φίλος κ.
Ἀναστάσιος Μ. Σαμαράς ἐκ τινος παλαιοῦ φυλλαδίου, σφζομένου εἰσέτι ἐν Σιατίστη.
Πανομοιοῦτον τῆς προμετωπίδος τοῦ φυλλαδίου τούτου περιελήφθη μετὰ ταῦτα εἰς
Ν. Π. Δελιαλῆ, Ἀναμνηστικὴ εἰκονογραφημένη ἔκδοσις Παύλου Χαρίση, Κοζάνη 1935
σελ. 33α'. Τὸ κείμενον, ἀπηλλαγμένον τῶν συνήθων σολοικισμῶν τῆς ἐποχῆς ἐκείνης,
ἐδημοσιεύθη ἐπίσης ἐν τῷ μεταξὺ ὑπὸ τοῦ κ. Γεωργ. Γκανούλη εἰς τὸ «Ἡμερολόγιον
τῆς Δυτικῆς Μακεδονίας» (Κοζάνη 1936, σελ. 49-55) ὡς ἐκ τῆς πολυμαθείας τοῦ
ἀνδρὸς τὸ περὶ οὗ ὁ λόγος Πανεπιστήμιον ἀπένειμεν εἰς αὐτὸν τὸν τίτλον τοῦ εὐγενοῦς
nobilis, ἐκ παραφθορᾶς τοῦ ὁποίου προῆλθε τὸ ἐπίθετον ΝΙΟΠΛΙΟΣ, ὑπὸ τὸ
ὁποῖον ἦσαν ἔκτοτε γνωστοὶ οἱ ἀπόγονοι τῆς περικλεοῦς ταύτης οἰκογενείας. Υἱὸς τοῦ
Γεωργίου Ρούση ὑπῆρξεν ὁ Ἰωάννης Νιόπλιος, περὶ τοῦ ὁποίου γνωρίζομεν ἐξ ἐπι-
στολῆς τῆς συζύγου του πρὸς τὸν ἤδη μνημονευθέντα Κοζανίτην ἱερέα καὶ λόγιον Χα-
ρίσιον Μεγδάνην, ἀσκοῦντα ὡσαύτως ἐπιτυχῶς καὶ τὸ ἐπάγγελμα τοῦ ἱατροῦ, ὅτι
ἦτο βαρέως ἀσθενὴς κατὰ τὸ 1811 (βλ. Μακεδονικὰ τόμ. Α' σελ. 317). Υἱὸς τοῦ
Ἰωάννου τούτου ἦτο ὁ περὶ οὗ ἐνταῦθα ὁ λόγος Γεώργιος Νιόπλιος, ἰδιόχειρον ἐπι-
στολῆν τοῦ ὁποίου κατέχει ἡ Βιβλιοθήκη τοῦ Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης (βλ. Ἀντ.
Σιγάλα, Ἀρχεῖα καὶ Βιβλιοθήκαι Δυτικῆς Μακεδονίας, Θεσσαλονίκη 1939, σελ. 176
ἀριθ. 33).

¹ Ἀγνωστον ἂν ὁ περὶ οὗ ἐνταῦθα ὁ λόγος μητροπολίτης ἦτο θεῖος πρὸς πα-
τρὸς ἢ πρὸς μητρὸς τοῦ Γεωργίου Νιόπλιου.

² Μαζὶ μὲ τὸ μητροπολιτικὸν μέγαρον τῆς Σιατίστης κατεστράφη κατὰ τὴν
διάρκειαν τῆς προσφάτου κατοχῆς ὑπὸ τῶν Ἰταλῶν καὶ ὁ αὐτόθι ἀποκείμενος παλαιὸς
κῶδιξ τοῦ Ζωσιμᾶ. Ἐπ' ἐσχάτων ἐγένετο ἀνέγερσις νέου, ἔτι μεγαλοπρεπεστεροῦ με-
γάρου, δαπάναις τῶν ἀπανταχοῦ Σιατιστέων καὶ ἰδίᾳ τῶν ἐν Ἀμερικῇ διαβιούντων.

³ Περὶ τῆς ὥραίας ταύτης κωμοπόλεως ἔγραψεν αὐτοτελεῖ μονογραφίαν ὁ κ.
Φωτόπουλος, τὴν ὁποίαν δὲν εἶδον.

⁴ Ἐν ὑποσημειώσει ἐλληνιστί: τοῦ Σισανίου καὶ τῆς Σατίστης, ἢ Σιατίστης.
Πότε ἐγένετο ἡ μετάθεσις τῆς ἔδρας ἐκ Σισανίου εἰς Σιατίστην δὲν εἶναι ἀκριβῶς
γνωστόν. Ἐκ διαφόρων ὁμως περιστατικῶν γνωρίζομεν ὅτι τῆς μεταθέσεως ταύτης
προηγῆθη ἡ καταστροφὴ τῆς ὥραίας κωμοπόλεως καὶ ἡ θανάτωσις τοῦ μητροπολί-
του αὐτῆς. Αἱ περὶ τοῦ τρόπου τοῦ θανάτου αὐτοῦ παραδόσεις εἶναι δύο. Ἡ μία τὸν
θέλει κρεμασθέντα εἰς τὴν αὐλὴν τῆς Μητροπόλεως, ἡ ἄλλη τὸν θέλει σφαγέντα ἔξω-
θεν τῆς πόλεως εἰς θέσιν τινά, γνωστὴν καὶ σήμερον ἀκόμη ὑπὸ τὸ ὄνομα «δε-
σπότης». Ὁ ἀείμνηστος καθηγητὴς τοῦ Γυμνασίου Σιατίστης Ἀθ. Κανατσούλης (βλ.
Ἡμερολόγιον Δυτικῆς Μακεδονίας, Κοζάνη 1934, σελ. 157) θέτει τὴν μετάθεσιν τῆς
ἔδρας μεταξὺ τῶν ἐτῶν 1510-1659. Ὁ Νικ. Ἀθανασιάδης ἐξ ἄλλου (βλ. Ἡμερολ.

Ἐπάγεται ὑπὸ τὸν ἀρχιεπίσκοπον Ἀρχίδος.¹

Ἡ πόλις, ἣτις ἔχει περὶ τὰ 500 σπίτια, εἶναι ἐκτισμένη ἐπὶ στενῆς ἐπιφανείας μεταξὺ τῶν ἄνω καὶ κάτω κορυφῶν ἐνὸς ὑψηλοῦ καὶ ἀποκρήμνου ὄρους, ὑπὸ τοὺς πρόποδας τοῦ ὁποῖου ἀπλώνεται μεγάλη ἔκτασις ἀπὸ ἀμπέλια. Ἀπὸ τὸ προῖόν αὐτὸ οἱ Σιατιστεῖς κατασκευάζουν ἐν εἶδος κρασιοῦ ἐκ τῶν ἀρίστων τῆς Ρουμελίας,² τὸ ὁποῖον πωλεῖται εἰς εὐρεῖαν ἔκτασιν εἰς τὴν Μακεδονίαν καὶ τὴν Θεσσαλίαν, ἀλλὰ σπανίως ἀποστέλλεται εἰς τὴν Ἠπειρον λόγῳ τῶν δυσκολιῶν τῆς διαμετακομίσεως διὰ τῆς Πίνδου. Τὸ κρασί εἶναι τεσσάρων εἰδῶν· 1) Τὸ ἠλιασμένον³ ἢ ἠλιοστεγνυμένον, μῆγμα ἄσπρων καὶ κόκκινων σταφυλιῶν ἐκτιθεμένων ἐπὶ ὀκτὼ ἡμέρας εἰς τὸν ἥλιον ἢ καὶ ἐναποτιθεμένων εἰς σκεπασμένην συσκευὴν ἐπὶ ἕξ ἐβδομάδας, κατόπιν τῶν ὁποίων τὸ προῖόν γίνεται ἄσπρο γλυκὸ κρασί δυνατῆς οὐσίας καὶ ὑψηλῆς γεύσεως. 2) Ἐνα ξηρὸ ἄσπρο κρασί. 3) Ἐνα ξηρὸ κόκκινον κρασί. 4) Τὸ ἀψιθινόν,⁴ ἢ κρασί ἀψιθίου, ὅπερ κατασκευάζεται ὡσαύτως καὶ εἰς ἄλλα μέρη τῆς Ἑλλάδος καὶ τὸ ὁποῖον ἠδύνηται ἀπὸ γένη ἀρτεμισίων, τὰ ὁποῖα τοποθετοῦν ἀνάμεσα εἰς τὰ σταφύλια, ὅταν τὰ πατοῦν. Τὸ κρασί τοῦτο εἶναι γλυκὸ καὶ εὐγευστότατον, ἀλλ' ὄχι καὶ τὸ καλύτερον διὰ τὸ ἀψιθινόν. Οἱ Σιατιστεῖς⁵ φυλάγουν τὸ κρασί των τρία, τέσσαρα, πέντε, κάποτε δὲ καὶ περισσότερα χρόνια. Ὁ κάθε μεγαλονοικοκύρης ἔχει ἓνα σταφυλοπατητήρι, ὑπάρχουν δὲ κατώγεια εἰς ὅλα τὰ μεγαλύτερα σπίτια μὲ τὰ βαγένια καλαισθητικῶς ἀραδιασμένα, ὅπως καὶ εἰς τὴν πεπολιτισμένην Εὐρώπην. Τὸ ἄριστον κρασί παράγεται εἰς τὰ πετρώδη μέρη. Ἐφέτος (1805) τὰ σταφύλια δὲν ἔφθασαν τὸ πλῆρες μέγεθός των ἔνεκα τῆς ἀνομβρίας καὶ ὁ τρύγος ἀναμένεται καλὸς μὲν εἰς ποιότητα, ἀλλὰ μικρὸς εἰς ποσότητα. Ἀρκετὰ ἐξεπλάγην, ὅταν παρητήρησα σημεῖα ξηρασίας εἰς τὴν ἐμφάνισιν τῶν ἀμπελιῶν,⁵ τοῦ κλίματος ὄντιος πολὺ δια-

Δυτ. Μακεδονίας 1937, σελ. 104) τὴν παρεμνήνη τῆς πόλεως καὶ τὸν διασκορπισμὸν τῶν κατοίκων αὐτῆς εἰς Σιάτισταν, Κοζάνην καὶ Βλάστην ἀνάγει εἰς τὸ 1550 καὶ ἐντεῦθεν. Ἄρα ἡ καταστροφὴ τῆς πόλεως θὰ ἐγένετο πρὸς ἐκδίκησιν διὰ τὴν καταστροφὴν τῆς τουρκικῆς ἀρμάδος εἰς τὴν περιφημον ναυμαχίαν τῆς Ναυπάκτου κατὰ τὸ ἔτος 1571, ὅποτε ἐπηκολούθησαν τρομεραὶ σφαγαὶ ἐν Μακεδονίᾳ, τῶν θυμάτων ἀνελεθόντων εἰς 30.000 ψυχάς.

¹ Βλ. σχετικὰ ἔγγραφα μετὰ κριτικῶν σχολίων ὑπὸ Διον. Ζακυθινοῦ εἰς Μακεδονικά Α' σελ. 429 ἔξ. Αὐτόθι καὶ πλουσία βιβλιογραφία.

² Ἡ λέξις προῆλθεν ἐκ τοῦ τουρκικοῦ Ρούμ· ἰλλί = χώρα τῶν Ἑλλήνων. Ἐπομένως ἀναφέρεται εἰς τὸ πλεῖστον μέρος τῆς Βαλκανικῆς Χερσονήσου καὶ ὄχι εἰς τὴν γνωστὴν Ρούμελην τῆς Στερεᾶς Ἑλλάδος.

³ Ἐν τῷ κειμένῳ ἑλληνιστί : ἠλιουμένον.

⁴ Ἡ λέξις ἑλληνιστί ἐν τῷ κειμένῳ.

⁵ Ἐν ὑποσημειώσει ἑλληνιστί : οἱ Σιατιστάνοι.

⁶ Ὁ ἐπάρτος περονόσπορος, ὅστις ἔκαμε περὶ τὸ 1927-8 θραῦσιν εἰς τὰ μέρη ἐκεῖνα, ἐπήνεγκε γενικὴν καταστροφὴν καὶ εἰς τὰ ἀμπέλια τῆς Σιατίστης.

ΔΙΕΘΝΗΣ ΕΚΘΕΣΙΣ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ 1928

ΓΕΩΡΓΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

ΚΟΙΝΟΤΗΤΟΣ ΣΙΑΤΙΣΤΗΣ

ΠΩΛΟΥΝΤΑΙ

2 εκατομμύρια όκ. - Σταφύλια

500.000 δκάδες Κρασί

Ελιτράλεζια

Μαύρα, Ξανθά, Λευκά, Ήμισιά

ΠΩΛΟΥΝΤΑΙ

40.000 χιλ. δκάδες Καπνά

Εργετεικής έσοδειας 1928

ΔΙΑΤΙΘΕΝΤΑΙ ΠΡΟΣ ΠΩΛΗΣΙΝ

Πισάμφορ - Άμιαντο - Χρόμιον

Ιδιοκτήτου ΠΑΝ. Α. ΤΣΑΟΥΣΗ

ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΟΙ ΕΚΘΕΣΕΩΣ

ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ ΑΘ. ΤΣΑΟΥΣΗΣ

ΓΙΩΑΝΝΗΣ ΣΙΖΙΟΥΔΗΣ

ΣΙΑΤΙΣΤΑ

συνειδήτως διὰ τὴν λαϊκὴν ἐκπαίδευσιν τοῦ τόπου, διὸ μετ' εὐγνωμοσύνης μνημονεύονται τὰ ὄνόματα αὐτῶν.

Οἱ δὲ ἀσχοῦντες τὸ ἐπιστημονικὸν τῶν ἔργων ἐν Σιατίστη εἶναι οἱ Μ. Θεοδώρου, Ζ. Ἀλεξίου (ιατροί), Α. Γκίμπας Ἀθ. Στρακαλῆς (φαρμακοποιοί), Κ. Κορούμαλλος, Π. Βαρβέρης (νομικοί) Ν. Ρουζίου (συμβολαιογράφος), Γ. Γκιουλέκας (δικολάβος), Α. Τσιολιγκάκης (ὀδοντοίατρος). Πάντες ἐντόπιοι.

Ἐμπόριον καὶ ἀσχολίαι.

Τὸ ἐμπορικὸν πνεῦμα τῶν Σιατιστέων, ὅπερ εἰς παλαιότερους χρόνους ἐπὶ αἰῶνας διέλαμψε, δὲν ἑστερεῖ καὶ σήμερον ἐν στενωτέρῳ μὲν κύκλῳ εἰς τὴν Πατριδα, ὅπου τοῖς ἐμπόροις μας χαρακτηρίζει πρὸ παντὸς ἡ ἄκρα τιμότης ἐν ταῖς ἐμπορικαῖς τῶν συναλλαγαῖς, ἐν εὐροντέρῳ δὲ εἰς ἄλλα κέντρα τοῦ Ἑσωτερικοῦ καὶ Ἐξωτερικοῦ. Τὸ δὲ νεοσύστατον ἐν Σιατίστη ὑποκατάστημα τῆς Τραπεζῆς Ἀθηνῶν σπουδαίως διευκολύνει τὰς ἐμπορικὰς συναλλαγὰς καὶ τὰς ἐξ Ἀμερικῆς ζηματικὰς ἀποστολάς.

Αἱ σπουδαιότεραι ἀσχολίαι ἐν Σιατίστη εἶναι ἡ ἀμπελουργία, εἰς ἣν ἐπιδίδεται τὸ πλεῖστον τῶν κατοίκων, οἵτινες μετὰ θαυμαστῆς φιλοπονίας μεταβάλλουσι τὰ πλάγια τῶν βουνῶν μας εἰς ἐκτεταμένους καὶ γλοερῶς ἀμπελώνους. Τὰ δὲ ἐξαιρετὰ προϊόντα αὐτῶν ὁ οἶνος καὶ ἰδίᾳ ὁ ἡλιαπιδὸς καὶ τὸ οἰνόπνευμα ἐβραβεύθησαν εἰς πολλὰς Ἑυρωπαϊκάς Ἐκθέσεις, Τελευταίως δὲ καὶ εἰς τὴν Διεθνῆ τῆς Θεσζης διὰ χρυσοῦ βραβείου. Σχετικῶς μὲ τὴν φιλοπονίαν τῶν κατοίκων τῆς Σιατίστης, λόγιός τις ἐπισκεφθεὶς πρὸ τινῶν ἐτῶν τὴν Σιατίστην ἔγραψε τὰ ἑξῆς χαρακτηριστικά.

«..... Ἀναφέρω ὅλα αὐτὰ ἀποκλειστικῶς διὰ τὴν ἀποδείξω τὴν ἀφάνταστον δύναμιν τῆς ὥραίας Κίρκης, ποῦ λέγεται φιλόπρονος καὶ σιωπηλὴ ἐργασία καὶ τὴν ὁποίαν λατρεύουν εἰς τὴν Σιατίστην. Χάρις εἰς τὸν τίμιον ἰδρωτὰ τῶν κατοίκων τῆς, μὲ τοὺς θρόμβους τοῦ ὁποίου ποτίζουσι διαρκῶς οἱ Σιατιστεῖς τὸν κατ'ἄξρον τόπον κατ'ὄρθωσαν νὰ ἔχουν

ΔΙΕΘΝΗΣ ΕΚΘΕΣΙΣ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ 1931



ΔΙΠΛΩΜΑ

Απονέμεται εις τον

Κωνσταντίνον Αλεξίου « Λιάσισσα-Κοζάνης »
Χρυσούν Βραβείον μερά Χρηματισμοῦ Ἑλλάδος

Διά τον παρ'αυτου ἐκτεθέντα «Μηλατόν-Οἶνον»

ΕΝ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΣ 1931

Ο ΓΕΝ. ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ

Ο ΠΡΟΕΔΡΟΣ

1931

13-28 ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΥ

Κατὰ τὴν ἐν Σιατίστῃ διατριβῇ μου παρέτυχον καὶ κατὰ τὴν τελευταίαν ἐδοχικὴν πανήγυριν τῆς 15ης Αὐγούστου, εορτὴν τῆς Κοιμήσεως τῆς Θεοτόκου, ἐορταζούσης τῆς Μηνὸς τῆς Παναγίας παρὰ τὸ χωρίον *Τεαρούσιον*. Κατ' αὐτὴν ἀπέλαυσα ὅλης ἐκείνης τῆς χαρᾶς, ἣν ἐμπνέουσι τὰ ἅγνά τοῦ Ἑλληνικοῦ λαοῦ ἤδη καὶ ἔθιμα τῶν διασκεδάσεων καὶ τῶν γνωστῶν προγονικῶν Ἑλληνικῶν χορῶν.

Καταλίπωμεν ἤδη τὴν Σιατίστην καὶ ἵππιοι λάβωμεν τὴν εἰς Κοζάνην ἄγουσαν ἀμαξιτὴν ὁδόν. Ἡ εὐβοτρὺς ἀμπελος, ἡ ἐκατέρωθεν τῆς ὁδοῦ καλύπτουσα τὴν ἐκτασιν εἰς ὄρας καὶ πλεόν ἀπίστημα, προσδίδει εἰς τὴν στενὴν καὶ ἐπιμήκη ταύτην κοιλάδα, ἣν διερχόμεθα, γλαφυρωτάτην καὶ τερπνοτάτην ὄψιν, ὕψουμένην ἔθεν καὶ ἔθεν δύο συγκρουομένων πρὸς τὸ ἕδαφος ὀρέων. Ἡ ἀμπελοφυτεία τῆς ἐκτάσεως ταύτης δικαιολογεῖ τὴν φήμην τῆς Σιατίστης, ὡς οἰνοτρόφου χώρας, παραγεύσεως καὶ τὸ περίφημον ἡλιασμένο κρασί. Ἡ ὁδεὶα αὕτη μοὶ εἶναι μᾶλλον εὐάρεστος, καθ' ὅσον ἔχω συνοδίτας δύο ἐπιλέκτους Σιατιστεῖς καὶ λίαν ἀγαπητοὺς φίλους τὸν κ. Παπῖαν καὶ τὸν κ. Ζυγούρη. Τί δὲ ἀξίζει μία καλὴ συνειδεία ἕκαστος ἐκ πείρας γνωρίζει. Οἱ συνοδίται μοι οὗτοι μεταβαίνουν εἰς τὴν ἄλλοδαπὴν, Σερβίαν, Ῥουμανίαν καὶ Αὐστρίαν, λαθόντες ἐντολὴν παρὰ τοῦ ἐν Σιατίστῃ Φιλεκ. Σωματεῖου «Προφήτης Ἡλίας» ἵνα ἐπικαλεσθῶσι τὴν ἀρωγὴν τῶν εὐπορούντων Σιατιστέων πρὸς ἀνέγερσιν ἀστικῆς ἐν Σιατίστῃ σχολῆς ἔχοντες δεδηλωμένην τὴν γνώμην πολλῶν αὐτόθι γενναίων τῆς Σιατίστης βλαστῶν ὅτι προθύμως θὰ εἰσακούσωσι τῆς φωνῆς ταύτης τῆς πατρίδος των. Καὶ ὄντως, ὡς ἔμαθον ἤδη κατὰ τὴν ἐπάνοδόν των, ἡ ἀποστολὴ των ἐστέρθη ὑπὸ ἐπιτυχίας καὶ ἐν τῇ περιπτώσει ταύτῃ ἀνέθερε τὸ λαμπρὸν καὶ ἀπαράβλητον τοῦ Γένους γνώρισμα, ἡ ἀνεξάντλητος τῶν ἐν τῇ ἄλλοδαπῇ ὁμογενῶν φιλογένεια.

**ΓΕΩΡΓΙΟΥ ΧΑΤΖΗΚΥΡΙΑΚΟΥ, ΣΚΕΨΕΙΣ ΚΑΙ ΕΝΤΥΠΩΣΕΙΣ
ΕΚ ΠΕΡΙΟΔΕΙΑΣ ΑΝΑ ΤΗΝ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΝ...
ΕΝ ΑΘΗΝΑΙΣ 1906**

Γαλλίας βιομήχανος Σιάμ α'. ποταμὸς τοῦ δρυώνιμου Βασιλείου β'. κόλπος ἐντεῦθεν γ'. μία ἀπὸ τὰς ὠραιότητας πόλεις ἢ αὐτὴ καὶ Σί-ον-θι-ὕδ πολυάνθρωπος πρωτεύουσα τοῦ Βασιλείου ἐμπορικοτάτη βιομηχανικωτάτη καὶ περιέχουσα κατὰ τινας 600,000 κατοικοῦντας τοὺς μὲν ἐγχωρίους εἰς ξυλίνας καλύβας, τοὺς δὲ Εὐρωπαίους εἰς εὐρυχώρους καὶ εὐκτίστους οἰκίας μὲ πολλοὺς Ναοὺς Βούδα κλπ.

Σιαμ β' οὐ μὲν καὶ Σιαμβῶν πολίχνη Γαλλίας βιομήχανοι ἢ δευτέρα εἰς μερ. Λοὰρ μὲ ἐργοστάσια καρφίων κορδελῶν, ζῶνας κλπ. κατ. 4,000 καὶ Σικμωνέζη ἐπίσης.

Σιά ν εἰς Αὐτοκρ. Κίνας ἐπαρχ. Σχενσι παρὰ ποταμὸν Βέιχον μία ἐκ τῶν ἰσχυροτάτων πόλεων, ὁ οἰκισμὸς τῆς ἀναβαίνει εἰς 300,000 μὲ ἐκτεταμένον ἐμπόριον.

Σιανά η, Σιαπέχλε, Σιαράντη, Σιαράντων, Σιαρλεβίλλα, Σιαρλιμῶν, Σιαρολε, Σιαρύλη, Σιαρόνη, Σιατρί, Σιατιλλερῶ, Σιατιλιῶν σοῦρ Σαίν. Σιατιλλιῶν σοῦρ Λιῶν, Σιατελλῦ, πολίχνη Γαλλίας ἄξιοι λόγου διὰ τὴν βιομηχανίαν των

Σιά τ ι σ τ α κωμόπολις εἰς Δυτικὴν Μακεδονίαν εἰς τὰς ὑπωρείας τοῦ Βερμίου ὄρους 1]2 ὥραν ἀνατ. τοῦ Ἀλιάκμονος μὲ θρόνον μητροπολίτου Σισανίου καὶ Σιατίστης μὲ 5,000 περίπου κατ. μικρεμπόρους μὲ ἀμπελοφυτεῖαν, φημίζεται ὁ μέλας οἶνος τῆς καὶ πρὸ πάντων ὁ ἠλιασμένος Ἐλ σχολεῖον καὶ δύο ἀλληλοδιδασκικά, διαιρεῖται δὲ εἰς δύο συνοικίας χώραν καὶ Γερανεῖαν.

Σιά τ ρ η, Σιατῶ Γοντιέ, Σιατῶ δὲ Λοὰρ Σιατῶ δὲ πρὸ Σιατῶ δὲ ρε-

νῶ, Σιατωδῶν Σιατελέν, κῶμαι Γαλ.

Σια τ ω ρ δ ν Σιατῶ Σαλων, Σιατῶ Σινῶν Σιατῶ Τιερὸ ἐπίσης εἰς Γαλλίαν πολίχνη βιομήχανοι.

Σια φ χ α ο υ ζ ε ν Καντώνιον εἰς Ἐλβετίαν καὶ πρωτεύουσα βιομηχανικωτάτη μὲ 7,000 κατ.

Σι β α ι ἢ αὐτὴ καὶ Σεβάστεια εἰς Ἀσ. Τουρκ. ὅπου ἴδε καὶ Ἐταλέτ Τουρκ.

Σι β η ρ ι α ἐκτεταμένη χώρα Ρωσσίας εἰς Ἀσταν, διηρημένη εἰς πολλὰ κυβερνεῖα.

Σι γ γ α π ο ὑ ρ εἰς Ὀπίσω Ἰνδιαν Ἀγγλικήν, πόλις ἐμπορικὴ καὶ πολυάνθρωπος.

Σι γ γ α π ο ὕ ρ α νῆσος μικρὰ εἰς τὸ ἄκρον τῆς χερσονήσου Μαλάκας εἰς Ἀσίαν.

Σι γ γ ε ν εἰς Προυσίαν, Κυβερ. Ἀρнсβέργ, πολίχνη μὲ πολλὰ ἐργοστάσια, πρὸ πάντων ὄπλων καὶ σιδηρουργίαν μὲ 4,000 κατ.

Σι γ γ ι τ ι κ ὸ ς κόλπος ἢ κόλπος τοῦ Ἄθωνος ἐν Μακεδονίᾳ.

Σι γ γ μ α ρ ι γ γ ε ν εἰς Γερμανίαν, κομητάτον καὶ πρωτεύουσα.

Σι δ ὶ ν, ἤδη Σείδα ὅπου βλέπε.

Σι ε μ β ε ρ γ εἰς Αὐστρίαν περὶ τὸ Οὐλμιτς Μοραῦτα, εὐκτιστος καὶ ὠραία πόλις μ' ἐργοστάσια διαφόρων ὑφασμάτων καὶ βελωνίων, καλὰ γναφεία καὶ 5,000 κατ. περίπου.

Σι ε μ β ρ ο ὦ ν (καὶ Σενέβροῦν καὶ Καλλιρρόη) εἰς Αὐστρίαν περίξ Βιέννης, μὲ βασιλ. παλάτιον κλπ.

Σι ε ν ν α εἰς Ἰταλίᾳ Δουκάτον Τοσκάνης, μεγάλη ἀλλ' ἔρημος πόλις, καθέδρα ἀρχιεπισκόπου, κτισμένη ἐπὶ τριῶν λόφων, εἰς θέσιν ὑγιεινὴν καὶ τερπνὴν ὁπότε ἦτο μητρόπολις ἐλευ-