Ref. Ares(2013)3472338 - 13/11/2013

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

Όνομα προς καταχώρηση: Μακεδονία
Ισοδύναμος Όρος: Macedonia

Περιγραφή των οίνων

Α. ΟΙΝΟΣ ΛΕΥΚΟΣ

1. Οίνος λευκός ξηρός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 10.0 % Vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11.0 % Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10.0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (gr/l): Μέγιστη 9.0*
- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (gr/l): Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7.5
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (gr/l): Μέγιστη 1.08
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Κρυστάλλινο και λαμπερό υποκίτρινο χρώμα με ελαφρά πρασινωπές ανταύγειες. Με την παλαίωση μπορεί να εμφανίζει χρυσαφένιες ανταύγειες. Μύτη έντονη και πλούσια, με αρώματα εσπεριδοειδών και νότες τροπικών φρούτων. Σώμα γεμάτο, με εξαιρετική ισορροπία και φινέτσα. Ζωηρή επίγευση μακράς διάρκειας.

2. Οίνος λευκός ημίξηρος

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 10,0 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10.0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (gr/l): Ελάχιστη 4.5 - Μέγιστη 17.5**
- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (gr/l): Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7.5
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (gr /l): Μέγιστη 1.08
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 250 mg/L ***

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Κρυστάλλινο και λαμπερό υποκίτρινο χρώμα με ελαφρά πρασινωπές ανταύγειες. Με την παλαίωση μπορεί να εμφανίζει χρυσαφένιες ανταύγειες. Μύτη έντονη και πλούσια, με αρώματα εσπεριδοειδών και νότες τροπικών φρούτων. Σώμα γεμάτο, με ελαφριά γλυκύτητα, εξαιρετική ισορροπία και φινέτσα. Ζωηρή επίγευση μακράς διάρκειας.

3. Οίνος λευκός ημίγλυκος

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 10,.0 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10.0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (gr/l): Ελάχιστη 12.5 - Μέγιστη 45,0
- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (gr/l): Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7.5
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (gr /l): Μέγιστη 1.08
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 250 mg/L ***

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Κρυστάλλινο και λαμπερό υποκίτρινο χρώμα με ελαφρά πρασινωπές ανταύγειες. Με την παλαίωση μπορεί να εμφανίζει χρυσαφένιες ανταύγειες. Μύτη έντονη και πλούσια, με αρώματα με αρώματα εσπεριδοειδών και νότες τροπικών φρούτων. Σώμα γεμάτο, ευχάριστη γλυκύτητα, εξαιρετική ισορροπία και φινέτσα. Ζωηρή επίγευση μακράς διάρκειας

4. Οίνος λευκός γλυκός
Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.0 % Vol
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 15.0 % Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10.0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (gr/ l): Ελάχιστη 45
- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (gr/l): Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7.5
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (gr/l): Μέγιστη 1.08
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 300 mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Κρυστάλλινο και λαμπερό υποκίτρινο χρώμα με ελαφρά πρασινωπές ανταύγειες. Με την παλαίωση μπορεί να εμφανίζει χρυσαφένιες ανταύγειες. Μύτη έντονη και πλούσια, με αρώματα με αρώματα εσπεριδοειδών και νότες τροπικών φρούτων. Σώμα πλούσιο, με εξαιρετική ισορροπία και φινέτσα. Ζωηρή γλυκιά επίγευση μακράς διάρκειας.

Β. ΟΙΝΟΣ ΕΡΥΘΡΟΣ

1. Οίνος ερυθρός ξηρός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.0 % Vol
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11.0 % Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10.5 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (gr/l)]: Μέγιστη 9.0*
- Ολική οξύτητα, έκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (gr/l): Ελάχιστη 4.5 - Μέγιστη 7.0
- Πτητική οξύτητα, έκφραση σε οξικό οξύ (gr/l): Μέγιστη 1.2
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 150 mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:
Πορφυρό χρώμα, με βαθυκόκκινες ανταύγειες στην νεότητά του και στη συνέχεια της εξέλιξής του μετατρέπονται σε πορτοκαλο-κόκκινες. Μέτριο έως πλούσιο σώμα, εξαρτάται από την χρονιά, έντονα μπαχαρικά (μαύρο πιπέρι)

σύκο, αποξηραμένα φρούτα. Καλοδομημένες τανίνες, εξαιρετική ισορροπία με την σχετικά υψηλή οξύτητά του.

2. **Οίνος ερυθρός ημίξηρος**

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.0 % Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10.5 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (gr/l): Ελάχιστη 4.5 - Μέγιστη 17.5**
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (gr/l): Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7.0
- Πτητική οξύτητα, έκφραση σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1.2
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/L***

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Πορφυρό χρώμα, με βαθυκόκκινες ανταύγειες στην νεότητά του και στη συνέχεια της εξέλιξή του μετατρέπονται σε πορτοκαλο-κόκκινες. Μέτριο έως πλούσιο σώμα, εξαρτάται από την χρονιά, έντονα μπαχαρικά (μαύρο πιπέρι) σύκο, αποξηραμένα φρούτα. Καλοδομημένες τανίνες, εξαιρετική ισορροπία, με ελαφριά γλυκύτητα και με την σχετικά υψηλή οξύτητά του.

3. **Οίνος ερυθρός ημίγλυκος**

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.0 % Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10.5 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (gr/l): Ελάχιστη 12.5 - Μέγιστη 45,0
- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (gr/l): Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7.0
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (gr/l): Μέγιστη 1.2
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Ελαφρύ κόκκινο χρώμα με ερυθρές- brick ανταύγειες κατά την εξέλιξή του. Μύτη πολύπλοκη, αποξηραμένων φρούτων, δαμάσκηνου, σύκου, με κάποιες νότες βανίλιας. Πλούσιο σώμα με εξαιρετική ισορροπία στην οποία κυρίαρχο λόγο παίζει η οξύτητα. Μακρά γλυκιά επίγευση.

4. Οίνος ερυθρός γλυκός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.0 % Vol
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 15.0 % Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10.5 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (gr/ l): Ελάχιστη 45
- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (gr/l): Ελάχιστη 3.5 -Μέγιστη 7.5
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (gr/l): Μέγιστη 1.2
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 300 mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Πυκνό κόκκινο χρώμα με καστανοκόκκινες ανταύγειες. Μύτη σύνθετη, αποξηραμένων-καβουρδισμένων ξηρών καρπών, σύκου, δέρματος με αρκετές νότες βανίλιας. Πλούσιο σώμα με γλυκιά γεύση και με εξαιρετική ισορροπία στην οποία κυρίαρχο λόγο παίζει η οξύτητα.

Γ. ΟΙΝΟΣ ΕΡΥΘΡΩΠΟΣ

1. Οίνος ερυθρωπός ξηρός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 10.5 % Vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11.0 % Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10.0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (gr/l) : Μέγιστη 9.0*
- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (gr/l) : Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7.5
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (gr/l) : Μέγιστη 1.08
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Ζωηρό ερυθρωπό χρώμα, κρυστάλλινης διαύγειας. Πλούσιο αρωματικά, με χαρακτηριστικά αρώματα κόκκινων φρούτων του δάσους, φράουλα, αγριοκέρασο. Δροσερή οξύτητα και άριστη ισορροπία στο στόμα, χαρακτηριστική μακρά επίγευση.

2. Οίνος ερυθρωπός ημίξηρος

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 10.5 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10.0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (gr/l): Ελάχιστη 4.5 - Μέγιστη 17.5**
- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (gr/l): Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7.5
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (gr/l): Μέγιστη 1.08
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 250 mg/L***

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Ελαφρύ ερυθρωπό χρώμα με πορτοκαλέρυθρες- ανταύγειες. Μύτη πολύπλοκη, πλούσια, υπερώριμα μικρόσαρκα κόκκινα φρούτα με, δαμάσκηνο, και με κάποιες νότες βανίλιας. Πλούσιο σώμα με δροσιστική γλυκύτητα και με εξαιρετική ισορροπία στην οποία κυρίαρχο λόγο παίζει η οξύτητα.

3. Οίνος Ερυθρωπός ημίγλυκος

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 10,5 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11.0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (gr/l): Ελάχιστη 12,5 - Μέγιστη 45,0
- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (gr/l): Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7,5

- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (gr/l): Μέγιστη 1,08
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 250 mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Ελαφρύ ερυθρωπό χρώμα με πορτοκαλέρυθρες- ανταύγειες. Μύτη σύνθετη όπου κυριαρχούν τα αποξηραμένα φρούτα, και οι ξηροί καρποί, με κάποιες νότες βανίλιας. Πλούσιο σώμα με εξαιρετική ισορροπία στην οποία κυρίαρχο λόγο παίζει η οξύτητα. Μακρά γλυκιά επίγευση.

4. Οίνος Ερυθρωπός γλυκός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 10,5 % Vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 15,0% Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (gr/l): Ελάχιστη 45
- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (gr/l): Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (gr/l): Μέγιστη 1,08
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 300 mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Μέτριας διαύγειας ερυθρωπό χρώμα με brick ανταύγειες. Μύτη σύνθετη, αποξηραμένων-καβουρδισμένων ξηρών καρπών, σύκου, δέρματος με αρκετές νότες βανίλιας. Ιδιαίτερα σώμα, με γλυκιά γεύση, πλούσια δομή και εξαιρετική ισορροπία.

Δ. ΟΙΝΟΣ ΛΙΚΕΡ
1. Οίνος λικέρ Λευκός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- Αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 15.0 – 22.0 % Vol
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 17,5% Vol
- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (gr/l): Ελάχιστη 3.5 -Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (gr/l): Μέγιστη 1,8
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Βαθύ κίτρινο χρώμα με χρυσαφί ανταύγειες, που μπορούν να γίνουν πορτοκαλί με την παλαίωση. Σύνθετη και έντονη μύτη με νότες αποξηραμένων φρούτων. Ισορροπημένη γεύση, γλυκιά, με γεμάτο στόμα και αρωματική επίγευση με διάρκεια.

2. Οίνος λικέρ Ερυθρός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- Αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 15.0 – 22.0 % Vol
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 17,5% Vol
- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (gr/l): Ελάχιστη 3.5 -Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (gr/l): Μέγιστη 1.8
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Βαθύ πορφυρό χρώμα με ιώδεις ανταύγειες που μπορεί να γίνουν κεραμιδί μετά από παλαίωση. Σύνθετη και έντονη μύτη ξηρών κόκκινων φρούτων. Ζωηρό στο στόμα, πληθωρικό και γεμάτο, με ισορροπημένη γλυκιά γεύση. Διακρίνονται αρώματα αποξηραμένων φρούτων και μαρμελάδα κεράσι.

Ε. ΟΙΝΟΣ ΛΙΑΣΤΟΣ
1. Οίνος Λιαστός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 10.0 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 16.0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (gr/l) : Ελάχιστη 45
- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (gr/l) : Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7.5
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (gr/l) : Μέγιστη 1,8
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 400 mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Βαθύ κίτρινο χρώμα με καφέ ανταύγειες. Σύνθετη και έντονη μύτη με νότες αποξηραμένων φρούτων. Ισορροπημένη γεύση, γλυκιά, με γεμάτο στόμα και αρωματική επίγευση με διάρκεια.

ΣΤ. ΟΙΝΟΣ ΗΜΙΑΦΡΩΔΗΣ

1. Οίνος λευκός ημιαφρώδης ξηρός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 11,0 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (gr/l): Μέγιστη 9,0*
- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (gr/l): Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (gr/l): Μέγιστη 1.08
- Υπέρπιεση στη φιάλη: 1 έως 2,5 bar
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά : Λαμπερό κίτρινο χρώμα. Πλούσια φρουτώδης μύτη και αρμονικό στόμα με μακρά επίγευση.

2. Οίνος λευκός ημιαφρώδης ημίξηρος

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 11,0 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (gr/l): Ελάχιστη 4,5 - Μέγιστη 17,5**
- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (gr/l): Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (gr /l): Μέγιστη 1.08
- Υπέρπιεση στη φιάλη: 1 έως 2,5 bar
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 250 mg/L***

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Λαμπερό κίτρινο χρώμα. Πλούσια φρουτώδης μύτη και αρμονικό στόμα με απαλή γλυκύτητα που ισορροπεί αρμονικά με τη δροσιστική οξύτητα μακρά επίγευση

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Πλούσιες λεπτές φυσαλίδες που παρασέρνουν στον χορό τους αρώματα φρούτων και φρεσκοψημένου μπριός, πολύ ισορροπημένο στόμα με σωστές δόσεις φρούτου, οξύτητας και αλκοόλ.

*όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα υπερβαίνει τα 4g/l ισχύουν οι προϋποθέσεις του Παραρτήματος XIV του Καν(ΕΚ)607/2009 της Επιτροπής
**όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα υπερβαίνει τα 12g/l ισχύουν οι προϋποθέσεις του Παραρτήματος XIV του Καν(ΕΚ)607/2009 της Επιτροπής
*** όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι τουλάχιστον ίση με 5g/l

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.) **Μακεδονία** 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, Επιλογή ή Επιλεγμένος Κάβα, Κάστρο, Κτήμα, Μετόχι, Μοναστήρι, Πύργος, Ορεινό Κτήμα, Ορεινοί Αμπελώνες, Λιαστός.

ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ
Σύμφωνα με την εθνική Νομοθεσία το δικαίωμα χρήσης του όρου **Τοπικός Οίνος Μακεδονίας** ή **Μακεδονικός Τοπικός Οίνος** αναγνωρίζεται για οίνο ο οποίος προέρχεται από :
α) Τοπικό οίνο με ένδειξη Νομού ή αμπελουργικής περιοχής μικρότερης ή μεγαλύτερης του Νομού που ευρίσκεται μέσα στο διαμέρισμα της Μακεδονίας
β) Ανάμειξη των ανωτέρω τοπικών οίνων,
γ) Ανάμιξη των ανωτέρω τοπικών οίνων με οίνους που θα μπορούσαν να χαρακτηριστούν ως οίνοι Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης.
δ) Οινοποίηση σταφυλών ή και γλευκών από αμπελουργικές ζώνες οίνων ΠΟΠ της Μακεδονίας.

Απαραίτητη προϋπόθεση είναι η ανάμειξη των οίνων να γίνεται μέσα στο αμπελουργικό διαμέρισμα της Μακεδονίας, είτε στο στάδιο της παραγωγής είτε στο στάδιο της εμπορίας.

Οι οίνοι ΠΓΕ Μακεδονία παράγονται μόνο σε οινοποιεία τα οποία διαθέτουν εξοπλισμό σύγχρονης τεχνολογίας, κατάλληλο για την παραγωγή οίνων ποιότητας.
Ειδικότερα ως προς τις πρακτικές οινοποίησης ακολουθούνται τα κάτωθι:

Ο Λευκός οίνος ΠΓΕ Μακεδονία παράγεται σύμφωνα με την σύγχρονη τεχνολογία παραγωγής λευκών οίνων και η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20 °C. Οι ποικιλίες που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του οίνου ΠΓΕ **Μακεδονία** πρέπει να καλλιεργούνται στις αναφερόμενες από τις αντίστοιχες Υπουργικές Αποφάσεις αμπελουργικές περιοχές της **Μακεδονίας**.

Ο ερυθρός οίνος ΠΓΕ Μακεδονία παράγεται σύμφωνα με την κλασική μέθοδο ερυθράς οινοποίησης για την παραγωγή ερυθρών οίνων. Οι ποικιλίες που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του οίνου ΠΓΕ **Μακεδονία** πρέπει να καλλιεργούνται στις αναφερόμενες από τις αντίστοιχες Υπουργικές Αποφάσεις αμπελουργικές περιοχές της **Μακεδονίας**.

Ο ερυθρωπός οίνος ΠΓΕ Μακεδονία παράγεται σύμφωνα με την σύγχρονη τεχνολογία παραγωγής ερυθρωπών οίνων και η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20 °C. Οι ποικιλίες που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του οίνου ΠΓΕ **Μακεδονία** πρέπει να καλλιεργούνται στις αναφερόμενες από τις αντίστοιχες Υπουργικές Αποφάσεις αμπελουργικές περιοχές της **Μακεδονίας**.

Ο οίνος Λιαστός ΠΓΕ Μακεδονία παράγεται από γλεύκη σταφυλιών που έχουν αφεθεί στον ήλιο ή στη σκιά για μερική αφυδάτωση. Τα γλεύκη αυτά οινοποιούνται χωρίς την προσθήκη πριν, κατά ή μετά την αλκοολική ζύμωση, γλεύκους ή συμπυκνωμένου ανακαθαρισμένου γλεύκους ή αλκοόλης γεωργικής προέλευσης ή προϊόντων απόσταξης καθώς και χωρίς να έχει γίνει με οποιοδήποτε τρόπο συμπύκνωση του γλεύκους από λιασμένα σταφύλια. Τα σάκχαρα και η αλκοόλη που περιέχονται στο τελικό προϊόν, προέρχονται αποκλειστικά από τα ίδια σταφύλια που οινοποιήθηκαν. Οι ποικιλίες που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του οίνου από λιασμένα σταφύλια ΠΓΕ **Μακεδονία** πρέπει να καλλιεργούνται στις αναφερόμενες από τις αντίστοιχες Υπουργικές Αποφάσεις αμπελουργικές περιοχές της **Μακεδονία** (Σιάτιστα, Καστοριά, Δράμα,) όπου παράγεται ο εν λόγω οίνος.

Ο οίνος Λικέρ ΠΓΕ Μακεδονία παράγεται από γλεύκος σταφυλιών, που έχει υποστεί μερική ζύμωση, με ελάχιστο φυσικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 12% Vol. ή οίνο ή μείγμα των παραπάνω στα οποία έχει προστεθεί μεμονωμένα ή σε μείγμα ουδέτερης αλκοόλης αμπελοοινικής προέλευσης, συμπεριλαμβανομένης της αλκοόλης από απόσταξη σταφίδων με αποκτημένο αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 96% Vol. ή απόσταγμα οίνου ή σταφίδων με αποκτημένο αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 52% Vol. και μέχρι

86% Vol. Οι ποικιλίες που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του οίνου Λικέρ ΠΓΕ Μακεδονία πρέπει να καλλιεργούνται στις αναφερόμενες από τις αντίστοιχες Υπουργικές Αποφάσεις αμπελουργικές περιοχές της Μακεδονίας (Πιερία, Έβρος) όπου παράγεται ο εν λόγω οίνος.

Ο Ημιαφρώδης οίνος ΠΓΕ Μακεδονία παράγεται με την παραδοσιακή τοπική τεχνική και το CO2 είναι ενδογενώς διαλυμένο στον οίνο.. Οι ποικιλίες που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του ημιαφρώδη οίνου ΠΓΕ **Μακεδονία** πρέπει να καλλιεργούνται στις αναφερόμενες από τις αντίστοιχες Υπουργικές Αποφάσεις αμπελουργικές περιοχές της **Μακεδονίας** (Φλώρινα,) όπου παράγεται ο εν λόγω οίνος.

Ειδικές οινολογικές πρακτικές

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

Β) Ο οίνος Λικέρ**:** παράγεται από γλεύκος σταφυλιών, που έχει υποστεί μερική ζύμωση, με ελάχιστο φυσικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον12% Vol. ή οίνο ή μείγμα των παραπάνω στα οποία έχει προστεθεί μεμονωμένα ή σε μείγμα ουδέτερη αλκοόλη αμπελοοινικής προέλευσης, συμπεριλαμβανομένης της αλκοόλης από απόσταξη σταφίδων με αποκτημένο αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 96% Vol. ή απόσταγμα οίνου ή σταφίδων με αποκτημένο αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 52% Vol. και μέχρι 86% Vol.

Γ) Ο οίνος Λιαστός: παράγεται από γλεύκη σταφυλιών που έχουν αφεθεί στον ήλιο ή στη σκιά για μερική αφυδάτωση. Τα γλεύκη αυτά οινοποιούνται χωρίς την προσθήκη πριν, κατά ή μετά την αλκοολική ζύμωση, γλεύκους ή συμπυκνωμένου ανακαθαρισμένου γλεύκους ή αλκοόλης γεωργικής προέλευσης ή προϊόντων απόσταξης καθώς και χωρίς να έχει γίνει με οποιοδήποτε τρόπο συμπύκνωση του γλεύκους από λιασμένα σταφύλια. Τα σάκχαρα και η αλκοόλη που περιέχονται στο τελικό προϊόν, προέρχονται αποκλειστικά από τα ίδια σταφύλια που οινοποιήθηκαν.

Δ) Η παραγωγή των ημιαφρωδών οίνων ακολουθεί την παραδοσιακή τοπική τεχνική, το CO_2 είναι ενδογενώς διαλυμένο στον οίνο.

Ε) Η διαμόρφωση των πρεμνών ακολουθεί τις συνήθεις για την περιοχή καλλιεργητικές τεχνικές.

ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Η οριοθετημένη ζώνη παραγωγής οίνων Π.Γ.Ε. Μακεδονία καθορίστηκε με την Υπουργική Απόφαση αριθ. 340576/1.9.1989 (ΦΕΚ 694/Β/15.9.1989) η οποία στη συνέχεια τροποποιήθηκε από την αριθ. 380238/31.7.2000 (ΦΕΚ 1012/Β/10.8.2000). Περιλαμβάνει όλες τις περιοχές της Μακεδονίας για τις οποίες έχουν αναγνωρισθεί οίνοι ΠΓΕ και οίνοι ΠΟΠ και περιγράφονται επακριβώς στις υπουργικές αποφάσεις και τα Προεδρικά διατάγματα αντίστοιχα.

Συγκεκριμένα οι οίνοι με Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Μακεδονία παράγονται από σταφύλια αμπελώνων που βρίσκονται:

1) στο Νομό Γρεβενών,
2) στο Νομό Δράμας,
3) στο Νομό Θεσσαλονίκης και σε υψόμετρο από 50-800 μέτρα
4) στο Νομό Ημαθίας και σε υψόμετρο μεγαλύτερο των 80 μέτρων,
5) στο Νομό Καβάλας και σε υψόμετρο άνω των 50 μέτρων,
6) στο Νομό Φλώρινας,
7) στο Νομό Καστοριάς και σε υψόμετρο από 600 έως 1000 μέτρα
8) στο Νομό Κοζάνης και σε υψόμετρο από 250 μέτρα και άνω,
9) στο Νομό Πέλλας,
10) στο Νομό Σερρών,
11) στο Νομό Πιερίας και σε υψόμετρο άνω των 50 μέτρων,
12) στο Νομό Χαλκιδικής,
13) στα διοικητικά όρια των Δ.Δ Κάρπης, Γρίβας, Γουμένισσας, Γερακώνας και Φιλυριάς του Δήμου Γουμένισσας και στα Δ.Δ. Ευρωπού, Πολυπέτρου και Τούμπας του Δήμου Ευρωπού του Νομού Κιλκίς. Οι αμπελώνες των προαναφερόμενων περιοχών πρέπει να βρίσκονται σε υψόμετρο μεγαλύτερο από 80 μέτρα και
14) στα διοικητικά όρια των κοινοτήτων Γουμένισσα, Φυλλυριάς, Στάθης, Γοργόπης, Κάρπης, Γρίβας, Πεντάλοφου, Πολύπετρου, Γερακώνας. Εξαιρούνται οι περιοχές που βρίσκονται σε υψόμετρο μικρότερο από 150 μέτρα.

Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή των οίνων Π.Γ.Ε. Μακεδονία περιλαμβάνει όλες τις περιοχές της Μακεδονίας για τις οποίες έχουν αναγνωρισθεί οίνοι ΠΓΕ και οίνοι ΠΟΠ και περιγράφονται επακριβώς στις αντίστοιχες υπουργικές αποφάσεις.

ΜΕΓΙΣΤΗ ΑΠΟΔΟΣΗ (αποδόσεις) ανά εκτάριο :
Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) που επιτρέπεται για κάθε ποικιλία αναφέρεται επακριβώς στις αντίστοιχες υπουργικές αποφάσεις αναγνώρισης των οίνων ΠΟΠ και ΠΓΕ που παράγονται στην αμπελουργική ζώνη της Μακεδονίας.

Μέγιστη απόδοση σε εκατόλιτρα τελικού προϊόντος ανά εκτάριο
Η μέγιστη απόδοση σε εκατόλιτρα τελικού προϊόντος ανά εκτάριο (ha) που επιτρέπεται αναφέρεται στην προδιαγραφή των οίνων ΠΟΠ και ΠΓΕ που παράγονται στην αμπελουργική ζώνη της Μακεδονίας.

ΕΠΙΤΡΕΠΟΜΕΝΕΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥ

Ο λευκός οίνος **Π.Γ.Ε. Μακεδονία** παράγεται από σταφύλια των ποικιλιών Αγούαστος, Αθήρι, Ασπρούδα Σερρών, Ασύρτικο, Ζουμιάτικο, Κοϊνιάρικο, Μαλαγουζιά, Μοσχάτο Αλεξανδρείας, Μπατίκι, Ξινόμαυρο, Πρικνάδι, Ροδίτης,

Ρομπόλα, Σαββατιανό, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Ugni Blanc, Semillon, Viognier, Gewurtztraminer και Riesling.
Ο ερυθρός οίνος **Π.Γ.Ε. Μακεδονία** παράγεται από σταφύλια των ποικιλιών Αγιωργίτικο, Λημνιό, Λημνιώνα, Μοσχόμαυρο, Νεγκόσκα, Ξινόμαυρο, Παμίδι, Σέφκα, Χονδρόμαυρο, Cabernet Sauvignon, Grenache Rouge, Syrah, Cabernet Franc, Merlot, Nebbiolo, Refosco, Tempranillo, Sangiovese, Mourverde, Cinsaut, Barbera, Montepulciano,Negro Amaro και Tannat.
Ο ερυθρωπός οίνος Π.Γ.Ε Μακεδονία παράγεται μόνο από νωπά σταφύλια των ποικιλιών Αγιωργίτικο, Αγούαστος, Αθήρι, Ασπρούδα Σερρών, Ασύρτικο. Κοϊνιάρικο, Λημνιό, Λημνιώνα, Μοσχόμαυρο, Μπατίκι, Νεγκόσκα, Ξινόμαυρο, Παμίδι, Ροδίτης, Χονδρόμαυρο, Cabernet Sauvignon, Grenache Rouge, Syrah, Cabernet Franc, Merlot, Nebbiolo, Refosco, Tempranillo, Sangiovese, Gewurtztraminer, Cinsaut, Barbera, Montepulciano,Negro Amaro, Riesling και Tannat.
Ο Οίνος Λιαστός **Π.Γ.Ε. Μακεδονία** παράγεται από ποικιλίες αμπέλου από αυτές που περιλαμβάνονται στην ποικιλιακή σύνθεση του οίνου με ΠΓΕ Πελοπόννησος και καλλιεργούνται στις αναφερόμενες από τις αντίστοιχες Υπουργικές Αποφάσεις αμπελουργικές περιοχές της Μακεδονίας(Σιάτιστα, Καστοριά, Δράμα)

Ο Οίνος Λικέρ **Π.Γ.Ε. Μακεδονία** παράγεται από ποικιλίες αμπέλου από αυτές που περιλαμβάνονται στην ποικιλιακή σύνθεση του οίνου με ΠΓΕ Πελοπόννησος και καλλιεργούνται στις αναφερόμενες από τις αντίστοιχες Υπουργικές Αποφάσεις αμπελουργικές περιοχές της Μακεδονίας (Πιερία, Έβρος).

Ο Οίνος Ημιαφρώδης **Π.Γ.Ε. Μακεδονία** παράγεται από ποικιλίες αμπέλου από αυτές που περιλαμβάνονται στην ποικιλιακή σύνθεση του οίνου με ΠΓΕ Πελοπόννησος και καλλιεργούνται στις αναφερόμενες από τις αντίστοιχες Υπουργικές Αποφάσεις αμπελουργικές περιοχές της Μακεδονίας (Φλώρινα).

Όλες οι ανωτέρω ποικιλίες για να χρησιμοποιηθούν στη παρασκευή του ΠΓΕ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑ οίνου πρέπει να καλλιεργούνται στις αναφερόμενες από τις αντίστοιχες Υπουργικές Αποφάσεις αμπελουργικές περιοχές της Μακεδονίας όπου προβλέπεται η παραγωγή των ανωτέρω τύπων οίνων.

ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ ΓΙΑ ΤΟΝ ΟΙΝΟ ΠΓΕ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑ

Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής

Α. Ιστορικός δεσμός.

Η καλλιέργεια της αμπέλου στην αρχαία Ελλάδα ήταν ιδιαίτερα διαδεδομένη, όχι μόνον στην Αθήνα και την Πελοπόννησο, αλλά και στα νησιά, στη Μακεδονία και τη Θράκη. Ειδικότερα στην περιοχή της Μακεδονίας το κρασί έχει μεγάλη ιστορία. Σύμφωνα με τον Κλέαρχο τον Σολέα, ο πρώτος που ανακάλυψε την τέχνη της οινοποιίας ήταν ο Μάρων, ο γιος του Ευάνθη, που τον τιμούσαν στη Μαρώνεια της Θράκης.

Όμως τα πρώτα δείγματα αμπελοκαλλιέργειας βρέθηκαν στην ανατολική Μακεδονία. Κοντά στις Κρηνίδες της Καβάλας σε πρόσφατη ανασκαφή βρέθηκαν σπόροι σταφυλιού, που ανάγονται στα τέλη της προϊστορικής περιόδου. Σπόροι σταφυλιών έχουν βρεθεί ακόμη στις ανασκαφές στην Τούμπα του Φωτολίβους της Δράμας, που χρονολογούνται στη Νεολιθική εποχή (περίπου το 4.000 π.Χ.). Επίσης σπόροι σταφυλιών που μοιάζουν σε γενικές γραμμές με τις οινοποιήσιμες ποικιλίες, έχουν βρεθεί και στην ίδια περιοχή κοντά στο χωριό Σιταγροί σε μια περιοχή που υδρευόταν με τεχνητό τρόπο. Οι σπόροι αυτοί χρονολογούνται από το 3000 π.Χ. Ως πρώτη αμπελουργική περιοχή στην Ελλάδα θεωρούνται οι Φίλιπποι στην ανατολική Μακεδονία ήδη από την περίοδο 2800-2200 π.Χ.

Για τους επόμενους αιώνες μέχρι την ύστερη μυκηναϊκή περίοδο οι γνώσεις μας για το κρασί στη Μακεδονία είναι περιορισμένες. Η σημαντικότερη πληροφορία μας έρχεται από τον Όμηρο. Αναφέρει στην Οδύσσεια ότι ο Μάρων είχε προσφέρει δέκα αμφορείς κρασί στον Οδυσσέα, με το οποίο μάλιστα ο τελευταίος μέθυσε τον Κύκλωπα. Στον ίδιο οίνο, της πόλης του Ίσμαρου, έδειχναν προτίμηση και οι Αχαιοί κατά την Τρωική εκστρατεία.

Για την αρχαϊκή και την κλασική περίοδο έχουμε πολλές πληροφορίες για την καλλιέργεια της αμπέλου και την οινοποιία στη Μακεδονία κυρίως από κείμενα της περιόδου, από παραστάσεις σε νομίσματα κυρίως του 6ου αι π.Χ. και σε μικρότερο βαθμό από παραστάσεις σε αγγεία της κλασικής περιόδου. Σύμφωνα με τις πληροφορίες, υπήρχαν αμπελώνες στη Χαλκιδική (στη Μένδη, Σκιώνη, Άκανθο και στη χερσόνησο του Αγίου Όρους), στη Θάσο, στην Πέλλα και στα Στάγειρα, όπου και ο ίδιος ο Αριστοτέλης διατηρούσε αμπελώνα. Επίσης, σε επιγραφή του 5ου αι. π.Χ. που βρίσκεται στη Θάσο σώζεται κείμενο που καθορίζει όλα τα θέματα σχετικά με τον τρύγο, την οινοποιία, αλλά και την πώληση του οίνου, ο οποίος πωλούνταν μόνο μέσα σε αμφορείς σφραγισμένους από τους ελεγκτές της αγοράς. Ο ίδιος νόμος, προκειμένου να προστατεύσει τη γνησιότητα του τοπικού οίνου, όριζε ότι απαγορευόταν σε κάθε πλοίο που μετέφερε κρασί να προσεγγίσει το λιμάνι της Θάσου, επί ποινή δημεύσεως του πλοίου.

Ο οίνος από τις περιοχές της Μακεδονίας και κυρίως της Θάσου έφθανε σε όλο τον τότε γνωστό κόσμο, μέσα σε αμφορείς οι οποίοι μεταφέρονταν με φορτηγά καράβια. Όμως με την επικράτηση των Ρωμαίων στη Μεσόγειο το κέντρο βάρους του εμπορίου οίνου μετατοπίστηκε από το βόρειο στο νότιο Αιγαίο και εκτός Ελλάδος. Παρ' όλα αυτά η παραγωγή οίνου στη Μακεδονία συνεχιζόταν αδιάλλειπτα.

Η παρακμή και η κατάρρευση της Ρωμαϊκής αυτοκρατορίας σήμαινε την εγκατάλειψη της αμπελοκαλλιέργειας και την δραματική μείωση κατανάλωσης οίνου στη δυτική και κεντρική Ευρώπη. Το Βυζάντιο παραμένοντας ο θεματοφύλακας της ελληνικής και ρωμαϊκής πολιτιστικής κληρονομιάς στα χρόνια του Μεσαίωνα, διέσωσε την τέχνη της αμπελουργίας. Μάλιστα στα χρόνια του Βυζαντίου παρήχθησαν μερικά από τα καλύτερα κρασιά της εποχής.

Η καλλιέργεια στις οινοπαραγωγικές περιοχές του Αγίου Όρους, της Πέλλας, της Θάσου, της Καβάλας και της Δράμας συνεχίστηκε ανελλιπώς. Αν και πολλές φορές οι αμπελοκαλλιέργειες καταστράφηκαν από τις κακές καιρικές συνθήκες, από αρρώστιες και από τις πολεμικές συγκρούσεις, ωστόσο γνωρίζουμε ότι τον 5ο αι. μ.Χ. είχαν αυξηθεί οι καλλιεργήσιμες εκτάσεις, ενώ τα κρασιά χαρακτηρίζονταν πλέον από την περιοχή όπου παράγονταν. Ιδιαίτερα φημισμένη για το κρασί που παρήγαγε ήταν η περιοχή του Παγγαίου, την οποία επισκέφθηκαν και οι αυτοκράτορες Νικηφόρος Φωκάς και Ανδρόνικος Καντακουζηνός προκειμένου να γευτούν το κρασί της.

Εξίσου σημαντική, αν όχι σημαντικότερη περιοχή για την οινοπαραγωγή στην περίοδο του Βυζαντίου ήταν η Χαλκιδική. Λόγω των πολλών μονών στο Άγιο Όρος -πολλών περισσότερων από ότι σήμερα- και της θέσης του κρασιού ως βασικού στοιχείου διατροφής των μοναχών, όλη σχεδόν η Χαλκιδική, τόσο στο νότο, όσο και στα βορειοδυτικά, μέχρι τη σημερινή Καλαμαριά, ήταν γεμάτη από αμπέλια που χρησίμευαν για οινοπαραγωγή. Η συστηματική καλλιέργεια των αμπελιών είχε ως αποτέλεσμα τον 10ο αι. να υπάρχει αφθονία κρασιού στο Άγιο Όρος, να αρχίσει η εμπορία του πρώτα στη Θεσσαλονίκη και αργότερα η μεταφορά του με πλοία σε άλλες περιοχές της Μακεδονίας, στην Κωνσταντινούπολη και σε άλλες χώρες. Το κρασί αποθηκευόταν σε ειδικές αποθήκες μέσα στις μονές, τα βαγεναριά, και σε αντίστοιχες αποθήκες στα μετόχια των μονών σε όλη τη Χαλκιδική.

Το κρασί έγινε εκ νέου γνωστό στην Ευρώπη μέσω των Βενετών και των Γενουατών μετά την κατάκτηση της Κωνσταντινούπολης από τους Σταυροφόρους. Οι Σταυροφόροι και οι δυτικοί φεουδάρχες κατά την επάνοδό τους στη Δύση ύστερα από βραχεία ή μακροχρόνια παραμονή τους στο Βυζάντιο μετέφεραν ποικιλίες αμπέλου, τις οποίες μεταφύτευαν κυρίως κοντά στα παράλια της Μεσογείου.

Στη διάρκεια της Τουρκοκρατίας οι καλλιεργούμενες με αμπέλια εκτάσεις μειώθηκαν σημαντικά. Κύρια αιτία ήταν η εχθρική στάση των Μουσουλμάνων προς το κρασί, στάση που απορρέει από την απαγόρευση κατανάλωσης οινοπνευματωδών ποτών που επιβάλλει το Κοράνι στους Μουσουλμάνους. Όμως η αμπελοκαλλιέργεια και η οινοποιία δεν έσβησε. Οι κύριες οινοποιητικές ζώνες ήταν πλέον αυτή της Σιάτιστας, των Σερβίων, του Αμυνταίου, της Νάουσας, της Γουμένισσας, του Κίτρους κοντά στην Κατερίνη, των Γιανιτσών, τα μετόχια των μονών του Αγίου Όρους στη Χαλκιδική και η περιοχή της Θεσσαλονίκης. Ο Τούρκος περιηγητής Εβλιά Τσελεμπή που περιηγήθηκε το 17ο αι. τη Μακεδονία σημείωνε ότι γύρω από τη Θεσσαλονίκη υπήρχαν 46.000 στρέμματα αμπέλια και σε ότι σε κάθε αμπελώνα υπήρχε και εντευκτήριο διασκέδασης.

Στη Χαλκιδική η αμπελοκαλλιέργεια συνεχίστηκε χωρίς διακοπή, ακόμη και μετά την κατάκτησή της από τους Οθωμανούς. Τόσο μέσα στο Άγιο Όρος, όσο και στα μετόχια, οι μοναχοί φύτευαν κλήματα της ποικιλίας λημνιό και σε μικρότερο βαθμό ποικιλίες φερμένες από τη Γεωργία. Καλύτερο κρασί θεωρούνταν το λημνιό που παρήγαγε η Μονή Διονυσίου από τον αμπελώνα Μονοξυλίτη. Στη Σιάτιστα η αμπελοκαλλιέργεια άκμασε από τα μέσα του 15ου αι. και παρέμεινε ζωντανή μέχρι τα μέσα του 20ου αι., οπότε και περιορίστηκε

δραματικά λόγω της φυλλοξήρας και της μετανάστευσης. Τα κρασιά που παράγονταν και παράγονται ακόμη και σήμερα ανήκουν στις ποικιλίες ξυνόμαυρο (κυρίως), σταυρωτό, βαλάντοβο και μοσχόμαυρο. Άλλες οινοπαραγωγικές περιοχές στη Μακεδονία με φημισμένα κρασιά ήταν αυτή της Νάουσας και της Γουμένισσας, όπου κυριαρχούσε το ξινόμαυρο και του Αμυνταίου. Από τον 17^{ο} αι. άρχισε να παράγεται κρασί και σε νοτιότερες περιοχές, όπως στη Ραψάνη και στα Αμπελάκια.

Ο Γάλλος περιηγητής Cousinery που επισκέφθηκε τη Μακεδονία στις αρχές του 19ου αι. θεωρούσε το κρασί της Νάουσας ως το «καλύτερο στην Οθωμανική αυτοκρατορία μετά το κρασί της Τενέδου». Η Mary Walker που επισκέφθηκε τη δυτική Μακεδονία το 1860 επαινούσε τα κρασιά της Κοζάνης, της Νάουσας και της Καστοριάς για την ποιότητά τους.

Η αμπελοκαλλιέργεια στη Μακεδονία δέχθηκε ένα σοβαρότατο χτύπημα στα τέλη του 19^{ου} αι. και στις αρχές του 20^{ου}. Φυλλοξήρα προσέβαλε το 1898 για πρώτη φορά τους αμπελώνες στην Πυλαία έξω από τη Θεσσαλονίκη και μέσα στις επόμενες δεκαετίες επεκτάθηκε και στους αμπελώνες της υπόλοιπης Μακεδονίας και της Θράκης. Η επέκτασή της ήταν ταχεία και καταστροφική, ιδιαίτερα στη Μακεδονία. Ολόκληροι αμπελώνες, όπως εκείνος της Σιάτιστας και της Μονής Μεγίστης Λαύρας καταστράφηκαν ολοκληρωτικά. Ακόμη και η εγκατάσταση των προσφύγων από την Ανατολική Ρωμυλία, την ανατολική Θράκη και τον Πόντο, οι οποίοι μετέφεραν νέες ποικιλίες κλημάτων, και είχαν άλλες γνώσεις και εμπειρίες, δεν κατόρθωσε να ανακόψει την πτωτική πορεία της αμπελοκαλλιέργειας και της οινοπαραγωγής στη Μακεδονία, πορεία που συνεχίστηκε μέχρι τις αρχές της δεκαετίας του 1980. Το 1938 η Μακεδονία παρήγαγε μόνο το 7,9% του οίνου της Ελλάδος.

Έγιναν βέβαια προσπάθειες να αντιμετωπιστεί με διασταύρωση με ποικιλίες αμπελιών από τη Γαλλία και τη Βουλγαρία και ευρωπαϊκές χώρες, με αμφιλεγόμενα όμως αποτελέσματα. Οι αμπελώνες σώθηκαν, αλλά οι καλλιεργούμενες εκτάσεις μειώθηκαν σημαντικά και η ποιότητα των παραγομένων κρασιών έπεσε δραματικά.

Αξίζει να σημειωθεί ότι ο Μακεδονικός οίνος έχει αναγνωριστεί ως οίνος Ονομασίας Προέλευσης από το **1932** με την αριθμ. 110822/16-09-1932 Κοινή Υπουργική Απόφαση«Περί χαρακτηρισμού τυπικών οίνων και ονομασιών προελεύσεως αυτών» (ΦΕΚ 87/Β/20-9-1932) (συνημμένο) γεγονός που αποδεικνύει την φήμη και την ποιότητα του εν λόγω οίνου διαχρονικά.

Στον 20^{ο} αιώνα η εμφάνιση μεγάλων ιδιωτικών οινοποιητικών εταιρειών στη Μακεδονία που επένδυσαν σε εξοπλισμό, συνέβαλε στην αύξηση της αμπελοκάλλιεργειας και στην παραγωγή οίνων καλής ποιότητας με εμπορική επιτυχία. Σε αυτήν την περίοδο (1950-1975) άρχισε, επίσης, η εξαγωγή εμφιαλωμένων οίνων από ονομαστούς αμπελώνες. Την πρώτη δεκαετία του 21^{ου}, αι. η σύγχρονη ελληνική οινική αναγέννηση έχει πια φέρει αποτελέσματα και οι διεθνείς διακρίσεις για τα σύγχρονα κρασιά της Μακεδονίας είναι πλέον συνεχείς και αναρίθμητες. Έτσι, άρτια εξοπλισμένα, υπερσύγχρονα οινοποιεία, ενθουσιώδεις οινοποιοί και καταρτισμένοι οινολόγοι, αξιοποιούν τις μοναδικές γηγενείς ποικιλίες των αμπελώνων της Μακεδονίας, (και όχι

μόνο), παράγοντας εξαιρετικά και παγκοσμίως διακεκριμένα κρασιά που φέρουν την γεωγραφική ένδειξη «Μακεδονία».

Β. Πολιτιστικός, κοινωνικός και οικονομικός δεσμός.

Η καλλιέργεια της αμπέλου, η δημιουργία του κρασιού από το σταφύλι και οι επιπτώσεις από την οινοποσία στον ανθρώπινο οργανισμό πάντα προκαλούσαν δέος στον άνθρωπο και γι αυτό συνδέθηκαν με το Θείο. Στην αρχαιότητα ο θεός που συνδεόταν με το κρασί ήταν ο Διόνυσος, ένας θεός αγροτικός, που λατρεύτηκε ιδιαίτερα στη Μακεδονία και στη Θράκη, όπου το Δωδεκάθεο δεν ήταν τόσο διαδεδομένο, όσο στη νότιο Ελλάδα.

Σύμφωνα με έναν μύθο, ο Διόνυσος γεννήθηκε στο Παγγαίο και έζησε εκεί λατρευόμενος από τους Ηδωνούς, μια θρακική φυλή. Άλλος μύθος θέλει τη Σεμέλη να ζει στις πλαγιές του Βερμίου, όπου γέννησε το Σειληνό, ο οποίος αργότερα συνελήφθη από τον Μίδα.

Σε κάποιες περιοχές της Μακεδονίας, όπως και της Θράκης τα πρώιμα χρόνια ο Διόνυσος παριστανόταν ζωόμορφος, κατάλοιπο τοτεμικής νοοτροπίας. Λατρευόταν ιδιαίτερα στο Παγγαίο και στον Κισσό μαζί με τις μαινάδες, οι οποίες αναφέρονται ως «Κλώδονες» και «Μιμαλλόνες». Ο Μαιναδισμός επέζησε τους επόμενους αιώνες στη Μακεδονία μέχρι την πτώση του αρχαίου κόσμου και από τις λατρευτικές τελετές μεταφέρθηκε και στο θέατρο. Ο «μαιναδικός» θίασος, πολύ δημοφιλής στη Μακεδονία, αποτελούνταν από γυναίκες, ενώ ο κορυφαίος του χορού ήταν άντρας, που φορούσε «κοθόρνους», «κροκωτόν» και «μήτραν», πρότυπο δηλαδή του γυναικοντυμένου Διονύσου, αντίθετα με άλλες περιοχές της Ελλάδος, όπου επικρατούσε η εικόνα του φαλλικού Διόνυσου. Στις παραστάσεις και στις εορτές καταναλώνονταν μεγάλες ποσότητες κρασιού. Το ίδιο συνέβαινε και στα βακχικά όργια, που ήταν επίσης πολύ δημοφιλή στη Μακεδονία. Η λατρεία του Διονύσου παρέμεινε ζωντανή και στην ελληνιστική εποχή ιδιαίτερα στην Πέλλα, στη Ρωμαϊοκρατία και τους πρώτους Βυζαντινούς χρόνους, ιδιαίτερα στην Αμφίπολη.

Στο Λαγκαδά, λίγα χιλιόμετρα έξω από τη Θεσσαλονίκη, ακόμη και σήμερα οι πρόσφυγες από τις παράκτιες περιοχές της ανατολικής Θράκης και της Μαύρης θάλασσας στις 21 Μαίου, γιορτή του Κωνσταντίνου και Ελένης τελούν τα αναστενάρια, ένα έθιμο που συνδέεται με τα βακχικά όργια της αρχαιότητας. Ανάμεσα στις άλλες εκδηλώσεις περιλαμβάνονται η άμετρη οινοποσία και η πυροβασία, δυο στοιχεία που συνδέονται άμεσα με τη λατρεία του θεού Διονύσου στη Θράκη.

Στη χριστιανική θρησκεία ο Θεός παρουσιάζεται ως αμπελουργός, και η Εκκλησία ως άμπελος. Οι χριστιανοί στη Θεία Κοινωνία χρησιμοποιούν το κρασί ως αίμα του Θεού. Μάλιστα η Ορθόδοξη Εκκλησία έχει καθιερώσει και προστάτη των αμπελιών και των αμπελουργών, τον Άγιο Τρύφωνα,

ενσωματώνοντας με αυτό τον τρόπο πανάρχαιες αντιλήψεις για τη βλάστηση και τη γονιμότητα. Ο Άγιος αυτός ήταν ιδιαίτερα γνωστός και σεβαστός στις αμπελουργικές ζώνες της Μακεδονίας από τους προηγούμενους αιώνες. Όμως η εγκατάσταση στη Μακεδονία μετά το 1924 των Ελλήνων της Ανατολικής Ρωμυλίας, της ανατολικής Θράκης και του Πόντου είχε ως συνέπεια την ένταση της λατρείας του και την τήρηση σχετικών εθίμων σε ετήσια βάση.

Σε πολλές περιοχές της Μακεδονίας ακόμη και σήμερα η μνήμη του Αγίου Τρύφωνα γιορτάζεται με μεγάλη επισημότητα και λαμπρότητα. Στη Γουμένισσα την 1η Φεβρουαρίου γίνεται το κουρμπάνι. Ένα αρσενικό μοσχάρι θυσιάζεται, και βράζεται. Ο παπάς ευλογεί το κρέας το οποίο μοιράζεται σε όλη την κοινότητα, η οποία το καταναλώνει με συνοδεία άφθονου κρασιού. Παραλλαγή του ίδιου εθίμου συναντούμε στον Τρίλοφο και στη Στενήμαχο, κοντά στη Νάουσα. Στη Γέφυρα, ένα χωριό έξω από τη Θεσσαλονίκη, οι κάτοικοι την παραμονή της εορτής του Αγίου Τρύφωνα γλεντούν με κρασί, ενώ ανήμερα της γιορτής περιφέρουν την εικόνα του αγίου και διαβάζουν κόλλυβα. Κόλλυβα φτιάχνουν την ημέρα του Αγίου Τρύφωνα και στην Αγχίαλο και στη Μεσήμβρια, ενώ οι αμπελουργοί ρίχνουν αγιασμό στα αμπέλια τους.

Εκτός όμως από τον εορτασμό του Αγίου Τρύφωνα υπάρχουν πολλά έθιμα στη Μακεδονία που σχετίζονται με το κρασί. Η προέλευσή τους χάνεται στο βάθος των αιώνων, ενώ όλα σχεδόν τελούνται αδιάλειπτα μέχρι σήμερα. Το κρασί σύντροφος της χαράς και της λύπης, ουσιαστικά συνοδεύει όλες της σημαντικές στιγμές του ανθρώπου, αλλά και την καθημερινότητά του. Στη γέννηση, στη βάφτιση, στον αρραβώνα, στο γάμο, στο θάνατο το κρασί θεωρούνταν και θεωρείται απαραίτητο συμπλήρωμα. Αλλά και κάθε μέρα το κρασί συνόδευε και συνοδεύει ακόμη και σήμερα τα εδέσματα στο μεσημεριανό τραπέζι, κυρίως τα κρεατικά που μαγειρεύονταν τις κρύες μέρες του χειμώνα.

Αλλά και στις τοπικές εορτές και στα έθιμα της Μακεδονίας το κρασί είναι πάντα παρόν. Στο Αμύνταιο και στο Ξυνό Νερό ακόμη και σήμερα την παραμονή της εορτής της Αγίας Βαρβάρας οι κάτοικοι ανάβουν μεγάλες φωτιές και γλεντούν με όργανα και άφθονο τοπικό κρασί. Στην περιοχή της Νάουσας πάλι την προπαραμονή των Χριστουγέννων οι κάτοικοι ανάβουν μεγάλες φωτιές για να γιορτάσουν το «Κόλντε» και ακολουθεί γλέντι με τη συνοδεία κρασιού και τσίπουρου. Στη δυτική και ανατολική Μακεδονία τα παραδοσιακά καρναβάλια που γίνονται στις αρχές Ιανουαρίου, τα Ραγκουτσάρια, οι Μωμόγεροι, κλπ. πάντα συνοδεύονται τις νυκτερινές ώρες από άκρατη οινοποσία.

Σήμερα που ο κόσμος στρέφεται προς την παράδοση και ψάχνει να βρει τις ρίζες του ο σύνδεσμος μεταξύ του κρασιού και του πολιτισμού γίνεται ολοένα και πιο ισχυρός. Όλες οι εορτές, οι αναβιώσεις λαϊκών δρωμένων περιλαμβάνουν και οινοποσία. Τα μουσεία κρασιού που δημιουργήθηκαν στη Νάουσα, στη Ραψάνη και στο Αμύνταιο προσπαθούν να δείξουν τη διαχρονική πορεία του κρασιού στη ζωή μας στην περιοχή της Μακεδονίας και οι επισκέψεις στα οινοποιεία φιλοδοξούν να μεταβάλλουν την εικόνα του κρασιού από απλό προϊόν κατανάλωσης σε ένα καθοριστικό στοιχείο της.

Πριν το τέλος του 20ου αιώνα (1993), ιδρύεται η πολύ σημαντική μέχρι σήμερα για τον αμπελοοινικό κλάδο **«Ένωση των αμπελουργών και οινοποιών της Μακεδονίας»**. Η Ένωση σήμερα έχει 33 μέλη και λειτουργεί με ενότητα και ομοψυχία προς το καλό του Μακεδονικού αμπελώνα. Έχει ήδη συμπεριλάβει στους κόλπους της τις υπόλοιπες περιοχές της Βόρειας Ελλάδας και έχει μετονομαστεί σε "Οίνοι Βορείου Ελλάδος".

Με πρωτοβουλία και αποκλειστική υποστήριξη των μελών της ένωσης, δημιουργήθηκαν δυο ισχυροί και καταξιωμένοι θεσμοί:

1. «Οι Δρόμοι του Κρασιού της Μακεδονίας» οι οποίοι στη συνέχεια μετονομάστηκαν σε «Δρόμους του Κρασιού της Βορείου Ελλάδος» και αποτελούν ένα ολοκληρωμένο πρόγραμμα οινοτουρισμού. Οι ¨Δρόμοι του κρασιού¨ αποτελεί μία εκδρομική πρόταση προς τον σύγχρονο περιηγητή.

Σήμερα, τα 33 μέλη της Ένωσης προτείνουν 37 επισκέψιμα οινοποιεία σε 8 διαδρομές που διασχίζουν απ' άκρη σε άκρη τη Βόρεια Ελλάδα, κάνοντας στάσεις στους σημαντικούς αμπελοτόπους της Μακεδονίας, της Θεσσαλίας, της Ηπείρου και της Θράκης. Πινακίδες δείχνουν τον δρόμο για αμπελώνες και οινοποιεία. Ο χάρτης συμπληρώνεται με αξιόλογα εστιατόρια, ταβέρνες, ξενώνες και ξενοδοχεία, καταστήματα με παραδοσιακά προϊόντα και χώρους με εναλλακτικές δραστηριότητες, όλα συνεργαζόμενα μέλη των ¨Δρόμων του Κρασιού της Βορείου Ελλάδος¨ που έχουν αξιολογηθεί βάσει κοινών προδιαγραφών και φέρουν το αντίστοιχο ειδικό σήμα.

Στο πλαίσιο των εκδηλώσεων αυτών η γευστική δοκιμή και η προώθηση των οίνων με Π.Γ.Ε Μακεδονία κατέχει εξέχουσα θέση.

Επίσης, έχουν καθιερώσει την εκδήλωση 'Ανοιχτές Πόρτες'. Πρόκειται για μια ανοιξιάτικη εορταστική εκδήλωση στα οινοποιεία της Μακεδονίας, με στόχο το κάθε οινοποιείο που συμμετέχει να δημιουργήσει ένα γεγονός γύρω από το κρασί και να φέρει τον καταναλωτή κοντά στο χώρο παραγωγής του.

2. Ο Διεθνής Διαγωνισμός Οίνου Θεσσαλονίκης.

Η ¨Οίνοι Βορείου Ελλάδος¨ διοργανώνει από το 1999 τον μοναδικό διεθνή διαγωνισμό οίνου, που πραγματοποιείται στην Ελλάδα με τη συνεργασία όλων των φορέων του χώρου από την Ελλάδα και το εξωτερικό, υπό την αιγίδα του Διεθνούς Οργανισμού Αμπέλου και Οίνου (O.I.V) και σύμφωνα με τη νομοθεσία του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων.

Καταξιωμένοι γευσιγνώστες από την Ελλάδα και το εξωτερικό, οινολόγοι, οινοχόοι και δημοσιογράφοι οίνου δοκιμάζουν και αξιολογούν κρασιά από όλο τον κόσμο κατά τη διάρκεια τριήμερων γευστικών δοκιμών κάθε Μάρτιο και έχουν την ευκαιρία να γνωρίσουν από κοντά τους παραγωγούς των κρασιών της Μακεδονίας και να δοκιμάσουν τα σύγχρονα κρασιά. της. Το γεγονός αυτό έχει συμβάλει σημαντικά στην διεθνή επιτυχία των οίνων με Π.Γ.Ε «Μακεδονία» είτε μέσω της αρθρογραφίας σε αναγνωρισμένα θεματικά

περιοδικά είτε μέσω της αναγνώρισης και τοποθέτησης των οίνων της Μακεδονίας στα φημισμένα εστιατόρια της Ευρώπης και της Αμερικής.

Οι έως τώρα διαγωνισμοί υπήρξαν ιδιαίτερα πετυχημένοι ικανοποιώντας τόσο τους φορείς του κλάδου όσο και τους οινοπαραγωγούς.

Επιπλέον, η ένωση 'Οίνοι Βορείου Ελλάδος', έχει καθιερώσει την πραγματοποίηση σε ετήσια βάση της εκδήλωσης γευσιγνωσίας κρασιών και αποσταγμάτων, με τίτλο 'Τα ΒορΟινά'. 'Τα ΒορΟινά' πραγματοποιούνται στην Αθήνα κάθε Ιανουάριο και στη Θεσσαλονίκη το φθινόπωρο (συνήθως Σεπτέμβριο). Επισκέπτονται επίσης και άλλες πόλεις. Ήδη έχουν πραγματοποιηθεί στα Ιωάννινα, στην Ξάνθη, στο Βόλο, στη Λάρισα, στην Κομοτηνή.

Στόχος της πολύ επιτυχημένης αυτής εκδήλωσης, που συγκεντρώνει πλήθος επισκεπτών (περισσότεροι από 2.000 στην Αθήνα και τη Θεσσαλονίκη) είναι η γνωριμία με τους ίδιους τους οινοπαραγωγούς και η γευστική δοκιμή, ιδιαίτερα των φρέσκων και παλαιωμένων κρασιών με Π.Γ.Ε «Μακεδονία» των πειραματικών οινοποιήσεων αλλά και των αμπελοοινικών αποσταγμάτων.

Η μεγάλη συμμετοχή του οινόφιλου κοινού τόσο στα οινοποιεία που παράγουν οίνους με Π.Γ.Ε «Μακεδονία» στο πλαίσιο της εκδήλωσης «Δρόμοι του κρασιού Βορείου Ελλάδας» όσο και στις γευστικές δοκιμές των οίνων στο πλαίσιο των «ΒορΟινών» αποδεικνύει τη φήμη της Π.Γ.Ε «Μακεδονία». Είναι γεγονός ότι το καταναλωτικό κοινό επιλέγει τους οίνους με Π.Γ.Ε «Μακεδονία» όχι μόνο για την ποιότητα τους αλλά και γιατί είναι ευρέως γνωστοί τόσο σε εθνικό, όσο και σε ευρωπαϊκό και διεθνές επίπεδο.

Οι συνεχείς βραβεύσεις των προϊόντων σε διεθνείς διαγωνισμούς οίνου συνετέλεσαν περαιτέρω στην ανάδειξη της φήμης της Π.Γ.Ε. Μακεδονία.

Ενδεικτικά οι διαγωνισμοί στους οποίους έχει διακριθεί ο οίνος με ΠΓΕ Μακεδονία, το είδος του βραβείου που έχει αποσπάσει καθώς και ο αριθμός αυτών ανά διαγωνισμό φαίνονται παρακάτω:

- (1981,1983,1985,1992) Monde Selection 3 Χρυσά μετάλλια, 3 Ασημένια και 1 Χάλκινο

- (1984,1988,1989) Concours International De Vins 4 Ασημένια μετάλλια και 5 Ειδικές διακρίσεις

- (1996) Selections Mondiales De Vins CANADA 1 Ασημένιο μετάλλιο

- (1999,2001,2003,2004,2005,2006,2007,2008,2010,2011,2012,2013) Διεθνής Διαγωνισμός Θεσσαλονίκης, 20 Χρυσά μετάλλια, 31 Ασημένια, 3 Χάλκινα και μία Ειδική διάκριση
- (2000,2001,2003,2006,2011,2013) International Wine Challenge, 4 Χάλκινα μετάλια και 4 Ειδικές διακρίσεις

- (1988,1992,1996,1997,1998,1999,2001,2003,2006,2009) International Wine & Spirit Competition, 1 Μεγάλο χρυσό μετάλλιο, 6 Ασημένια, 8 Χάλκινα και 2 Ειδικές διακρίσεις
- **(**1998-2000) Challenge International Du Vin 2 Χρυσά μετάλλια, 3 Ασημένια μετάλλια και 1 Χάλκινο

- (1998) World Wine Charionships USA μία Ειδική διάκριση

- (1999) Premios Zarcillo Valladolid 1 Χάλκινο μετάλλιο

- (2000,2003) Japan Wine Challenge 1 Ασημένιο μετάλλιο και μία Ειδική διάκριση

- (2002) China Wine and Spirits Competition 1 Ασημένιο μετάλλιο

- (2000) Beijing International Wine Challenge 2 Ασημένια και μία Ειδική διάκριση
- (1997,2000,2001,2002) Vinitaly, 1 Χάλκινο και 6 Ειδικές διακρίσεις
- (1998,2000,2001,2002) Concours Mondial De Bruxelles 4 Ασημένια μετάλλια και 2 Ειδικές διακρίσεις
- (2002) Sydnay International Wine Challenge μία Ειδική διάκριση

- (2002-2003) Citadelles Du Vin 1 Χρυσό μετάλλιο και 1 Ασημένιο

- (2004) Le Mondial Du Rose, 1 Ασημένιο μετάλλιο
- (2006) Vinalies Internationales, 1 Ασημένιο μετάλλιο

- (2007) Chardonnay du Monde 1 Ασημένιο μετάλλιο

- (2009) awc vienna International Wine Challenge 1 Ασημένιο μετάλλιο

- (2008,2009,2010,2012) Decanter World Wine Awards, London 1 Ασημένιο μετάλλιο, 3 Χάλκινα και μία Ειδική διάκριση

- (2008,2010) Οινοθήκη 3 Ασημένια μετάλλια

- (2012) Balkans International Wine Competition 1 Χάλκινο μετάλλιο

- **(**2012) Intervin Awards 1 Χάλκινο μετάλλιο

- (2012) Decanter Asia Wine Awards 1 Χάλκινο μετάλλιο

Ο αριθμός των αγορών εντός και εκτός της Ε.Ε. στις οποίες διακινούνται ή εξάγονται αντίστοιχα οίνοι με Π.Γ.Ε. Μακεδονία καταδεικνύει ότι έχουν κατακτήσει την εκτίμηση και την προτίμηση του οινόφιλου κοινού στις διεθνείς αγορές.

Συγκεκριμένα οι χώρες στις οποίες εξάγονται οίνοι με ΠΓΕ Μακεδονία είναι:

Αγγλία, Αιθιοπία, Αλβανία, Αυστραλία, Αυστρία, Βέλγιο, Βουλγαρία, Βραζιλία, Γαλλία, Γερμανία, Γκραντ Κανάρια, Δανία, Ελβετία, Εσθονία, Ηνωμένες Πολιτείες, Ιαπωνία, Ισπανία, Ιταλία, Καναδάς, Κίνα, Κόστα Ρίκα, Κουρακάο, Κύπρος, Λευκορωσία, Λουξεμβούργο, Μεγάλη Βρετανία, Μεξικό, Νορβηγία, Ολλανδία, Ουγγαρία, Παναμάς, Πολωνία, Πορτογαλία, Ρουμανία, Ρωσία, Σερβία-Μαυροβούνιο, Σιγκαπούρη, Σουηδία, Ταϋλάνδη, Φινλανδία και Fyrom.

Τέλος, οι συνεχείς επενδύσεις που έχουν γίνει από τις επιχειρήσεις στην περιοχή τόσο για την παραγωγή όσο και για την προώθηση οίνων με Π.Γ.Ε. Μακεδονία αποδεικνύουν την δυναμική της ονομασίας στην αγορά.

Από όλα τα παραπάνω καθίσταται προφανές ότι 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.

Γ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση.

Η Μακεδονία κατά το μεγαλύτερο μέρος της είναι ορεινή. Το σύνολο της έκτασής της κατανέμεται ως εξής: το 34,7% πεδινό, το 25,9% ημιορεινό και το 39,4% ορεινό.

Οι οροσειρές της Μακεδονίας είναι απολήξεις μεγάλων ορεινών όγκων που βρίσκονται έξω από τα ελληνικά σύνορα. Από τα ψηλότερα βουνά της περιοχής είναι το όρος Φαλακρό (2.111 μ.), το Μενοίκιο (1.963 μ.), η οροσειρά Τσιγγέλι (1.294 μ.), η οροσειρά Βροντούς (1.849 μ.), η Κερκίνη (2.031 μ.), το Μαυροβούνι (1.179 μ.), ο ΄Αθως (2.033 μ.), ο Χορτιάτης (1.201 μ.), το Βίτσι (2.128 μ.), η οροσειρά του Γράμμου (2.520 μ.), το Σινιάτσικο (2.114 μ.) και τα Χάσια (1.565 μ.).

Η Μακεδονία έχει πολλές μεγάλες και εύφορες πεδιάδες. Εκτείνονται στο μήκος των ποταμών της και χωρίζονται από τις μακριές οροσειρές της. Οι μεγαλύτερες από αυτές είναι: η πεδιάδα της Χρυσουπόλεως στο Ν. Καβάλας, η πεδιάδα της Δράμας στον ομώνυμο νομό, η πεδιάδα του Στρυμόνα στο Ν. Σερρών και οι πεδιάδες του Κιλκίς, της Θεσσαλονίκης, των Γιαννιτσών, της Βέροιας, της Έδεσσας, της Κατερίνης και της Χαλκιδικής στους ομώνυμους νομούς.

Το δυτικό τμήμα της Μακεδονίας είναι και το πιο ορεινό τμήμα της . Εκεί, απαντώνται οροπέδια που εκτείνονται ανάμεσα στις οροσειρές. Τα πιο σημαντικά είναι: της Φλώρινας, της Πτολεμαϊδας, της Κοζάνης, της Καστοριάς και των Γρεβενών.

Οι μεγαλύτεροι ποταμοί της Μακεδονίας είναι ο Νέστος, που πηγάζει στο Βουλγαρικό έδαφος και έχει 143 χλμ. μήκος στο ελληνικό έδαφος, ο Στρυμόνας που επίσης πηγάζει στη Βουλγαρία και έχει 104 χλμ. μήκος στο ελληνικό έδαφος, ο Αγγίτης που είναι παραπόταμος του Στρυμόνα, ο Γαλλικός που πηγάζει από τα Κρούσια και έχει μήκος 73 χλμ., ο Αξιός που πηγάζει στη

Σερβία και έχει μήκος 82 χλμ. στο ελληνικό έδαφος, ο Λουδίας και ο Αλιάκμονας που πηγάζει από το Γράμμο και έχει μήκος 314 χλμ.

Η Μακεδονία έχει πολλές λίμνες. Οι κυριότερες είναι : η Κερκινίτιδα, που σχηματίζεται στο ρου του Στρυμόνα, η λίμνη της Δοϊράνης, η λίμνη του Λαγκαδά (Κορώνεια), η Βόλβη, η Βεγορίτιδα, η μικρή λίμνη των Πετρών, η λίμνη της Καστοριάς και οι Πρέσπες (Μικρή και Μεγάλη Πρέσπα).

Το πιο χαρακτηριστικό γνώρισμα των ακτών της Μακεδονίας απαντάται στη χερσόνησο της Χαλκιδικής, που καταλήγει σε τρεις μικρότερες χερσονήσους, σχηματίζοντας τους κόλπους της Κασσάνδρας και τον Σιγγιτικό. Ανατολικά βρίσκεται ο κόλπος της Καβάλας, που κλείνει με το ακρωτήριο Κοέν απέναντι. Νησιά της Μακεδονίας αποτελούν η Θάσος αντίκρυ από τις ακτές της Ανατολικής Μακεδονίας, στο νομό Καβάλας, η Αμμουλιανή στον Κόλπο του ΄Αγ. Όρους, στο νομό Χαλκιδικής και ο Αγ. Αχίλλειος στη Λίμνη της Μικρής Πρέσπας.

Τα δάση στη Μακεδονία καλύπτουν πάνω από το 25% της επιφάνειάς της. Τα περισσότερα βρίσκονται στα βουνά της Δ. Μακεδονίας και στα όρη στα σύνορά της με την Π.Γ.Δ.Μ. (F.Y.R.O.M.) και τη Βουλγαρία. Τα δέντρα που κυριαρχούν είναι οι βαλανιδιές, οι οξυές, η μαύρη πεύκη και τη ρητινόπευκα.

Στα παράλια της Μακεδονίας το κλίμα είναι ήπιο και έχει τα χαρακτηριστικά του μεσογειακού κλίματος. Όσο προχωρούμε προς το εσωτερικό, που απομονώνεται από την ευεργετική επίδραση του Αιγαίου με μεγάλα βουνά, το κλίμα γίνεται ηπειρωτικό.

(Για περισσότερες λεπτομέρειες επί των αμπελουργικών ζωνών της Μακεδονίας βλέπε τους επιμέρους Π.Γ.Ε. και Π.Ο.Π.)

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, οργανοληπτικά και αναλυτικά χαρακτηριστικά των οίνων Π.Γ.Ε. Μακεδονία που περιγράφονται παραπάνω.

Αιτιώδης αλληλεπίδραση
Η μοναδικότητα των οίνων Π.Γ.Ε. Μακεδονία οφείλεται στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της περιοχής. Το έδαφος, το ήπιο κλίμα, οι δροσεροί άνεμοι του καλοκαιριού, τα δάση και οι ποταμοί είναι τα φυσικά στοιχεία της περιοχής τα οποία ευνοούν στο μέγιστο βαθμό το παραγόμενο σταφύλι και ως εκ τούτου τον οίνο της Μακεδονίας. Τα άριστα κλιματολογικά, εδαφολογικά και μορφολογικά στοιχεία της περιοχής της Μακεδονίας σε συνδυασμό με τις καλλιεργούμενες ποικιλίες και τις εφαρμοζόμενες καλλιεργητικές τεχνικές εξασφαλίζουν την παραγωγή του μοναδικού αυτού οίνου με ΠΓΕ Μακεδονία. Η αύξηση των επενδύσεων των οινοποιητικών επιχειρήσεων που δραστηριοποιούνται στην περιοχή όσον αφορά τόσο την τεχνολογία παραγωγής όσο και την εμπορική προώθηση οίνων με Π.Γ.Ε Μακεδονία, ο

αριθμός των αγορών εντός και εκτός της Ε.Ε. στις οποίες διακινούνται ή εξάγονται αντίστοιχα οίνοι με Π.Γ.Ε. Μακεδονία, η πραγματοποίηση εκδηλώσεων στις οποίες δοκιμάζονται οίνοι ΠΓΕ Μακεδονία (¨Οι Δρόμοι του Κρασιού της Βορείου Ελλάδος¨, Ο Διεθνής Διαγωνισμός Οίνου Θεσσαλονίκης, 'Τα ΒορΟινά') και η συμμετοχή του κοινού στις εκδηλώσεις αυτές αναδεικνύουν τη φήμη και την αναγνωσιμότητα των οίνων με ΠΓΕ Μακεδονία και καθιστούν τους οίνους αυτούς πραγματικά μοναδικούς.

ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ ΓΙΑ ΤΟΝ ΟΙΝΟ ΛΙΚΕΡ ΠΓΕ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑ

Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής

Α. Ιστορικός δεσμός.

Η καλλιέργεια της αμπέλου στην αρχαία Ελλάδα ήταν ιδιαίτερα διαδεδομένη, όχι μόνον στην Αθήνα και την Πελοπόννησο, αλλά και στα νησιά, στη Μακεδονία και τη Θράκη. Ειδικότερα στην περιοχή της Μακεδονίας το κρασί έχει μεγάλη ιστορία. Σύμφωνα με τον Κλέαρχο τον Σολέα, ο πρώτος που ανακάλυψε την τέχνη της οινοποιίας ήταν ο Μάρων, ο γιος του Ευάνθη, που τον τιμούσαν στη Μαρώνεια της Θράκης.

Όμως τα πρώτα δείγματα αμπελοκαλλιέργειας βρέθηκαν στην ανατολική Μακεδονία. Κοντά στις Κρηνίδες της Καβάλας σε πρόσφατη ανασκαφή βρέθηκαν σπόροι σταφυλιού, που ανάγονται στα τέλη της προϊστορικής περιόδου. Σπόροι σταφυλιών έχουν βρεθεί ακόμη στις ανασκαφές στην Τούμπα του Φωτολίβους της Δράμας, που χρονολογούνται στη Νεολιθική εποχή (περίπου το 4.000 π.Χ.). Επίσης σπόροι σταφυλιών που μοιάζουν σε γενικές γραμμές με τις οινοποιήσιμες ποικιλίες, έχουν βρεθεί και στην ίδια περιοχή κοντά στο χωριό Σιταγροί σε μια περιοχή που υδρευόταν με τεχνητό τρόπο. Οι σπόροι αυτοί χρονολογούνται από το 3000 π.Χ. Ως πρώτη αμπελουργική περιοχή στην Ελλάδα θεωρούνται οι Φίλιπποι στην ανατολική Μακεδονία ήδη από την περίοδο 2800-2200 π.Χ.

Για τους επόμενους αιώνες μέχρι την ύστερη μυκηναϊκή περίοδο οι γνώσεις μας για το κρασί στη Μακεδονία είναι περιορισμένες. Η σημαντικότερη πληροφορία μας έρχεται από τον Όμηρο. Αναφέρει στην Οδύσσεια ότι ο Μάρων είχε προσφέρει δέκα αμφορείς κρασί στον Οδυσσέα, με το οποίο μάλιστα ο τελευταίος μέθυσε τον Κύκλωπα. Στον ίδιο οίνο, της πόλης του Ίσμαρου, έδειχναν προτίμηση και οι Αχαιοί κατά την Τρωική εκστρατεία.

Για την αρχαϊκή και την κλασική περίοδο έχουμε πολλές πληροφορίες για την καλλιέργεια της αμπέλου και την οινοποιία στη Μακεδονία κυρίως από κείμενα της περιόδου, από παραστάσεις σε νομίσματα κυρίως του 6ου αι π.Χ. και σε μικρότερο βαθμό από παραστάσεις σε αγγεία της κλασικής περιόδου. Σύμφωνα με τις πληροφορίες, υπήρχαν αμπελώνες στη Χαλκιδική (στη Μένδη, Σκιώνη, Άκανθο και στη χερσόνησο του Αγίου Όρους), στη Θάσο, στην Πέλλα και στα Στάγειρα, όπου και ο ίδιος ο Αριστοτέλης διατηρούσε αμπελώνα. Επίσης, σε επιγραφή του 5ου αι. π.Χ. που βρίσκεται στη Θάσο σώζεται κείμενο που καθορίζει όλα τα θέματα σχετικά με τον τρύγο, την

οινοποιία, αλλά και την πώληση του οίνου, ο οποίος πωλούνταν μόνο μέσα σε αμφορείς σφραγισμένους από τους ελεγκτές της αγοράς. Ο ίδιος νόμος, προκειμένου να προστατεύσει τη γνησιότητα του τοπικού οίνου, όριζε ότι απαγορευόταν σε κάθε πλοίο που μετέφερε κρασί να προσεγγίσει το λιμάνι της Θάσου, επί ποινή δημεύσεως του πλοίου.

Ο οίνος από τις περιοχές της Μακεδονίας και κυρίως της Θάσου έφθανε σε όλο τον τότε γνωστό κόσμο, μέσα σε αμφορείς οι οποίοι μεταφέρονταν με φορτηγά καράβια. Όμως με την επικράτηση των Ρωμαίων στη Μεσόγειο το κέντρο βάρους του εμπορίου οίνου μετατοπίστηκε από το βόρειο στο νότιο Αιγαίο και εκτός Ελλάδος. Παρ' όλα αυτά η παραγωγή οίνου στη Μακεδονία συνεχιζόταν αδιάλλειπτα.

Η παρακμή και η κατάρρευση της Ρωμαϊκής αυτοκρατορίας σήμαινε την εγκατάλειψη της αμπελοκαλλιέργειας και την δραματική μείωση κατανάλωσης οίνου στη δυτική και κεντρική Ευρώπη. Το Βυζάντιο παραμένοντας ο θεματοφύλακας της ελληνικής και ρωμαϊκής πολιτιστικής κληρονομιάς στα χρόνια του Μεσαίωνα, διέσωσε την τέχνη της αμπελουργίας. Μάλιστα στα χρόνια του Βυζαντίου παρήχθησαν μερικά από τα καλύτερα κρασιά της εποχής.

Η καλλιέργεια στις οινοπαραγωγικές περιοχές του Αγίου Όρους, της Πέλλας, της Θάσου, της Καβάλας και της Δράμας συνεχίστηκε ανελλιπώς. Αν και πολλές φορές οι αμπελοκαλλιέργειες καταστράφηκαν από τις κακές καιρικές συνθήκες, από αρρώστιες και από τις πολεμικές συγκρούσεις, ωστόσο γνωρίζουμε ότι τον 5^{ο} αι. μ.Χ. είχαν αυξηθεί οι καλλιεργήσιμες εκτάσεις, ενώ τα κρασιά χαρακτηρίζονταν πλέον από την περιοχή όπου παράγονταν. Ιδιαίτερα φημισμένη για το κρασί που παρήγαγε ήταν η περιοχή του Παγγαίου, την οποία επισκέφθηκαν και οι αυτοκράτορες Νικηφόρος Φωκάς και Ανδρόνικος Καντακουζηνός προκειμένου να γευτούν το κρασί της.

Εξίσου σημαντική, αν όχι σημαντικότερη περιοχή για την οινοπαραγωγή στην περίοδο του Βυζαντίου ήταν η Χαλκιδική. Λόγω των πολλών μονών στο Άγιο Όρος -πολλών περισσότερων από ότι σήμερα- και της θέσης του κρασιού ως βασικού στοιχείου διατροφής των μοναχών, όλη σχεδόν η Χαλκιδική, τόσο στο νότο, όσο και στα βορειοδυτικά, μέχρι τη σημερινή Καλαμαριά, ήταν γεμάτη από αμπέλια που χρησίμευαν για οινοπαραγωγή. Η συστηματική καλλιέργεια των αμπελιών είχε ως αποτέλεσμα τον 10^{ο} αι. να υπάρχει αφθονία κρασιού στο Άγιο Όρος, να αρχίσει η εμπορία του πρώτα στη Θεσσαλονίκη και αργότερα η μεταφορά του με πλοία σε άλλες περιοχές της Μακεδονίας, στην Κωνσταντινούπολη και σε άλλες χώρες. Το κρασί αποθηκευόταν σε ειδικές αποθήκες μέσα στις μονές, τα βαγεναριά, και σε αντίστοιχες αποθήκες στα μετόχια των μονών σε όλη τη Χαλκιδική.

Το κρασί έγινε εκ νέου γνωστό στην Ευρώπη μέσω των Βενετών και των Γενουατών μετά την κατάκτηση της Κωνσταντινούπολης από τους Σταυροφόρους. Οι Σταυροφόροι και οι δυτικοί φεουδάρχες κατά την επάνοδό τους στη Δύση ύστερα από βραχεία ή μακροχρόνια παραμονή τους στο Βυζάντιο μετέφεραν ποικιλίες αμπέλου, τις οποίες μεταφύτευαν κυρίως κοντά στα παράλια της Μεσογείου.

Στη διάρκεια της Τουρκοκρατίας οι καλλιεργούμενες με αμπέλια εκτάσεις μειώθηκαν σημαντικά. Κύρια αιτία ήταν η εχθρική στάση των Μουσουλμάνων προς το κρασί, στάση που απορρέει από την απαγόρευση κατανάλωσης οινοπνευματωδών ποτών που επιβάλλει το Κοράνι στους Μουσουλμάνους. Όμως η αμπελοκαλλιέργεια και η οινοποιία δεν έσβησε. Οι κύριες οινοποιητικές ζώνες ήταν πλέον αυτή της Σιάτιστας, των Σερβίων, του Αμυνταίου, της Νάουσας, της Γουμένισσας, του Κίτρους κοντά στην Κατερίνη, των Γιανιτσών, τα μετόχια των μονών του Αγίου Όρους στη Χαλκιδική και η περιοχή της Θεσσαλονίκης. Ο Τούρκος περιηγητής Εβλιά Τσελεμπή που περιηγήθηκε το 17^{ο} αι. τη Μακεδονία σημείωνε ότι γύρω από τη Θεσσαλονίκη υπήρχαν 46.000 στρέμματα αμπέλια και σε ότι σε κάθε αμπελώνα υπήρχε και εντευκτήριο διασκέδασης.

Στη Χαλκιδική η αμπελοκαλλιέργεια συνεχίστηκε χωρίς διακοπή, ακόμη και μετά την κατάκτησή της από τους Οθωμανούς. Τόσο μέσα στο Άγιο Όρος, όσο και στα μετόχια, οι μοναχοί φύτευαν κλήματα της ποικιλίας λημνιό και σε μικρότερο βαθμό ποικιλίες φερμένες από τη Γεωργία. Καλύτερο κρασί θεωρούνταν το λημνιό που παρήγαγε η Μονή Διονυσίου από τον αμπελώνα Μονοξυλίτη. Στη Σιάτιστα η αμπελοκαλλιέργεια άκμασε από τα μέσα του 15^{ου} αι. και παρέμεινε ζωντανή μέχρι τα μέσα του 20^{ου} αι., οπότε και περιορίστηκε δραματικά λόγω της φυλλοξήρας και της μετανάστευσης. Τα κρασιά που παράγονταν και παράγονται ακόμη και σήμερα ανήκουν στις ποικιλίες ξυνόμαυρο (κυρίως), σταυρωτό, βαλάντοβο και μοσχόμαυρο. Άλλες οινοπαραγωγικές περιοχές στη Μακεδονία με φημισμένα κρασιά ήταν αυτή της Νάουσας και της Γουμένισσας, όπου κυριαρχούσε το ξινόμαυρο και του Αμυνταίου. Από τον 17^{ο} αι. άρχισε να παράγεται κρασί και σε νοτιότερες περιοχές, όπως στη Ραψάνη και στα Αμπελάκια.

Ο Γάλλος περιηγητής Cousinery που επισκέφθηκε τη Μακεδονία στις αρχές του 19ου αι. θεωρούσε το κρασί της Νάουσας ως το «καλύτερο στην Οθωμανική αυτοκρατορία μετά το κρασί της Τενέδου». Η Mary Walker που επισκέφθηκε τη δυτική Μακεδονία το 1860 επαινούσε τα κρασιά της Κοζάνης, της Νάουσας και της Καστοριάς για την ποιότητά τους.

Η αμπελοκαλλιέργεια στη Μακεδονία δέχθηκε ένα σοβαρότατο χτύπημα στα τέλη του 19^{ου} αι. και στις αρχές του 20^{ου}. Φυλλοξήρα προσέβαλε το 1898 για πρώτη φορά τους αμπελώνες στην Πυλαία έξω από τη Θεσσαλονίκη και μέσα στις επόμενες δεκαετίες επεκτάθηκε και στους αμπελώνες της υπόλοιπης Μακεδονίας και της Θράκης. Η επέκτασή της ήταν ταχεία και καταστροφική, ιδιαίτερα στη Μακεδονία. Ολόκληροι αμπελώνες, όπως εκείνος της Σιάτιστας και της Μονής Μεγίστης Λαύρας καταστράφηκαν ολοκληρωτικά. Ακόμη και η εγκατάσταση των προσφύγων από την Ανατολική Ρωμυλία, την ανατολική Θράκη και τον Πόντο, οι οποίοι μετέφεραν νέες ποικιλίες κλημάτων, και είχαν άλλες γνώσεις και εμπειρίες, δεν κατόρθωσε να ανακόψει την πτωτική πορεία της αμπελοκαλλιέργειας και της οινοπαραγωγής στη Μακεδονία, πορεία που συνεχίστηκε μέχρι τις αρχές της δεκαετίας του 1980. Το 1938 η Μακεδονία παρήγαγε μόνο το 7,9% του οίνου της Ελλάδος.

Έγιναν βέβαια προσπάθειες να αντιμετωπιστεί με διασταύρωση με ποικιλίες αμπελιών από τη Γαλλία και τη Βουλγαρία και ευρωπαϊκές χώρες, με

αμφιλεγόμενα όμως αποτελέσματα. Οι αμπελώνες σώθηκαν, αλλά οι καλλιεργούμενες εκτάσεις μειώθηκαν σημαντικά και η ποιότητα των παραγομένων κρασιών έπεσε δραματικά.

Β. Πολιτιστικός, κοινωνικός και οικονομικός δεσμός.

Η καλλιέργεια της αμπέλου, η δημιουργία του κρασιού από το σταφύλι και οι επιπτώσεις από την οινοποσία στον ανθρώπινο οργανισμό πάντα προκαλούσαν δέος στον άνθρωπο και γι αυτό συνδέθηκαν με το Θείο. Στην αρχαιότητα ο θεός που συνδεόταν με το κρασί ήταν ο Διόνυσος, ένας θεός αγροτικός, που λατρεύτηκε ιδιαίτερα στη Μακεδονία και στη Θράκη, όπου το Δωδεκάθεο δεν ήταν τόσο διαδεδομένο, όσο στη νότιο Ελλάδα.

Σύμφωνα με έναν μύθο, ο Διόνυσος γεννήθηκε στο Παγγαίο και έζησε εκεί λατρευόμενος από τους Ηδωνούς, μια θρακική φυλή. Άλλος μύθος θέλει τη Σεμέλη να ζει στις πλαγιές του Βερμίου, όπου γέννησε το Σειληνό, ο οποίος αργότερα συνελήφθη από τον Μίδα.

Σε κάποιες περιοχές της Μακεδονίας, όπως και της Θράκης τα πρώιμα χρόνια ο Διόνυσος παριστανόταν ζωόμορφος, κατάλοιπο τοτεμικής νοοτροπίας. Λατρευόταν ιδιαίτερα στο Παγγαίο και στον Κισσό μαζί με τις μαινάδες, οι οποίες αναφέρονται ως «Κλώδονες» και «Μιμαλλόνες». Ο Μαιναδισμός επέζησε τους επόμενους αιώνες στη Μακεδονία μέχρι την πτώση του αρχαίου κόσμου και από τις λατρευτικές τελετές μεταφέρθηκε και στο θέατρο. Ο «μαιναδικός» θίασος, πολύ δημοφιλής στη Μακεδονία, αποτελούνταν από γυναίκες, ενώ ο κορυφαίος του χορού ήταν άντρας, που φορούσε «κοθόρνους», «κροκωτόν» και «μήτραν», πρότυπο δηλαδή του γυναικοντυμένου Διονύσου, αντίθετα με άλλες περιοχές της Ελλάδος, όπου επικρατούσε η εικόνα του φαλλικού Διόνυσου. Στις παραστάσεις και στις εορτές καταναλώνονταν μεγάλες ποσότητες κρασιού. Το ίδιο συνέβαινε και στα βακχικά όργια, που ήταν επίσης πολύ δημοφιλή στη Μακεδονία. Η λατρεία του Διονύσου παρέμεινε ζωντανή και στην ελληνιστική εποχή ιδιαίτερα στην Πέλλα, στη Ρωμαϊοκρατία και τους πρώτους Βυζαντινούς χρόνους, ιδιαίτερα στην Αμφίπολη.

Στο Λαγκαδά, λίγα χιλιόμετρα έξω από τη Θεσσαλονίκη, ακόμη και σήμερα οι πρόσφυγες από τις παράκτιες περιοχές της ανατολικής Θράκης και της Μαύρης θάλασσας στις 21 Μαίου, γιορτή του Κωνσταντίνου και Ελένης τελούν τα αναστενάρια, ένα έθιμο που συνδέεται με τα βακχικά όργια της αρχαιότητας. Ανάμεσα στις άλλες εκδηλώσεις περιλαμβάνονται η άμετρη οινοποσία και η πυροβασία, δυο στοιχεία που συνδέονται άμεσα με τη λατρεία του θεού Διονύσου στη Θράκη.

Στη χριστιανική θρησκεία ο Θεός παρουσιάζεται ως αμπελουργός, και η Εκκλησία ως άμπελος. Οι χριστιανοί στη Θεία Κοινωνία χρησιμοποιούν το κρασί ως αίμα του Θεού. Μάλιστα η Ορθόδοξη Εκκλησία έχει καθιερώσει και προστάτη των αμπελιών και των αμπελουργών, τον Άγιο Τρύφωνα, ενσωματώνοντας με αυτό τον τρόπο πανάρχαιες αντιλήψεις για τη βλάστηση και τη γονιμότητα. Ο Άγιος αυτός ήταν ιδιαίτερα γνωστός και σεβαστός στις

αμπελουργικές ζώνες της Μακεδονίας από τους προηγούμενους αιώνες. Όμως η εγκατάσταση στη Μακεδονία μετά το 1924 των Ελλήνων της Ανατολικής Ρωμυλίας, της ανατολικής Θράκης και του Πόντου είχε ως συνέπεια την ένταση της λατρείας του και την τήρηση σχετικών εθίμων σε ετήσια βάση.

Σε πολλές περιοχές της Μακεδονίας ακόμη και σήμερα η μνήμη του Αγίου Τρύφωνα γιορτάζεται με μεγάλη επισημότητα και λαμπρότητα. Στη Γουμένισσα την 1η Φεβρουαρίου γίνεται το κουρμπάνι. Ένα αρσενικό μοσχάρι θυσιάζεται, και βράζεται. Ο παπάς ευλογεί το κρέας το οποίο μοιράζεται σε όλη την κοινότητα, η οποία το καταναλώνει με συνοδεία άφθονου κρασιού. Παραλλαγή του ίδιου εθίμου συναντούμε στον Τρίλοφο και στη Στενήμαχο, κοντά στη Νάουσα. Στη Γέφυρα, ένα χωριό έξω από τη Θεσσαλονίκη, οι κάτοικοι την παραμονή της εορτής του Αγίου Τρύφωνα γλεντούν με κρασί, ενώ ανήμερα της γιορτής περιφέρουν την εικόνα του αγίου και διαβάζουν κόλλυβα. Κόλλυβα φτιάχνουν την ημέρα του Αγίου Τρύφωνα και στην Αγχίαλο και στη Μεσήμβρια, ενώ οι αμπελουργοί ρίχνουν αγιασμό στα αμπέλια τους.

Εκτός όμως από τον εορτασμό του Αγίου Τρύφωνα υπάρχουν πολλά έθιμα στη Μακεδονία που σχετίζονται με το κρασί. Η προέλευσή τους χάνεται στο βάθος των αιώνων, ενώ όλα σχεδόν τελούνται αδιάλειπτα μέχρι σήμερα. Το κρασί σύντροφος της χαράς και της λύπης, ουσιαστικά συνοδεύει όλες της σημαντικές στιγμές του ανθρώπου, αλλά και την καθημερινότητά του. Στη γέννηση, στη βάφτιση, στον αρραβώνα, στο γάμο, στο θάνατο το κρασί θεωρούνταν και θεωρείται απαραίτητο συμπλήρωμα. Αλλά και κάθε μέρα το κρασί συνόδευε και συνοδεύει ακόμη και σήμερα τα εδέσματα στο μεσημεριανό τραπέζι, κυρίως τα κρεατικά που μαγειρεύονταν τις κρύες μέρες του χειμώνα.

Αλλά και στις τοπικές εορτές και στα έθιμα της Μακεδονίας το κρασί είναι πάντα παρόν. Στο Αμύνταιο και στο Ξυνό Νερό ακόμη και σήμερα την παραμονή της εορτής της Αγίας Βαρβάρας οι κάτοικοι ανάβουν μεγάλες φωτιές και γλεντούν με όργανα και άφθονο τοπικό κρασί. Στην περιοχή της Νάουσας πάλι την προπαραμονή των Χριστουγέννων οι κάτοικοι ανάβουν μεγάλες φωτιές για να γιορτάσουν το «Κόλντε» και ακολουθεί γλέντι με τη συνοδεία κρασιού και τσίπουρου. Στη δυτική και ανατολική Μακεδονία τα παραδοσιακά καρναβάλια που γίνονται στις αρχές Ιανουαρίου, τα Ραγκουτσάρια, οι Μωμόγεροι, κλπ. πάντα συνοδεύονται τις νυκτερινές ώρες από άκρατη οινοποσία.

Σήμερα που ο κόσμος στρέφεται προς την παράδοση και ψάχνει να βρει τις ρίζες του ο σύνδεσμος μεταξύ του κρασιού και του πολιτισμού γίνεται ολοένα και πιο ισχυρός. Όλες οι εορτές, οι αναβιώσεις λαϊκών δρωμένων περιλαμβάνουν και οινοποσία. Τα μουσεία κρασιού που δημιουργήθηκαν στη Νάουσα, στη Ραψάνη και στο Αμύνταιο προσπαθούν να δείξουν τη διαχρονική πορεία του κρασιού στη ζωή μας στην περιοχή της Μακεδονίας και οι επισκέψεις στα οινοποιεία φιλοδοξούν να μεταβάλλουν την εικόνα του κρασιού από απλό προϊόν κατανάλωσης σε ένα καθοριστικό στοιχείο της

Ο οίνος λικέρ παράγεται παραδοσιακά στη Μακεδονία από πολλές δεκαετίες πριν, όταν οι οινοποιοί παρασκεύαζαν εκτός των ξηρών οίνων, και μια ποσότητα οίνου λικέρ για οικογενειακή χρήση. Ήταν ο ξεχωριστός οίνος που συνόδευε τα γιορτινά τραπέζια, τις γιορτές και τα πανηγύρια τους.
Οι υψηλές παρατεταμένες θερμοκρασίες της περιοχής και η μεγάλη ηλιοφάνεια επιτρέπουν την συσσώρευση σακχάρων στα σταφύλια που αποκτούν έτσι τον κατάλληλο αλκοολικό βαθμό αλλά και τα απαραίτητα αρωματικά συστατικά που οδηγούν στην παραγωγή οίνων (λιαστών ή λικέρ) ποιότητας.
Με το πέρασμα του χρόνου οι οίνοι αυτοί άρχισαν να αποκτούν φήμη και εκτός της περιοχής παραγωγής τους και να γίνονται γνωστοί για την ποιότητα και τα ιδιαίτερα οργανοληπτικά τους χαρακτηριστικά σε όλη την Ελλάδα.
Πριν δύο περίπου δεκαετίες άρχισε να γίνεται η συστηματική παραγωγή και διακίνησή τους από τα οινοποιεία της περιοχής, τα οποία ακολούθησαν τις παραδοσιακές τεχνικές συνδυάζοντάς τες με την σύγχρονη τεχνολογία.
Μέσα στα χρόνια αυτά η φήμη τους εξαπλώθηκε περισσότερο και το όνομά τους έχει δεθεί άρρηκτα με την περιοχή της παρασκευής τους καθόσον ο συνδυασμός των ποικιλιών, των εδαφοκλιματολογικών συνθηκών και του τρόπου παραγωγής
τους δίνουν τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά τους.

Πολύ συχνά λαμβάνουν μέρος σε εθνικούς και διεθνείς διαγωνισμούς οίνων και αρκετές φορές έχουν αποσπάσει βραβεία και διακρίσεις

Γ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση.

Η Μακεδονία κατά το μεγαλύτερο μέρος της είναι ορεινή. Το σύνολο της έκτασής της κατανέμεται ως εξής: το 34,7% πεδινό, το 25,9% ημιορεινό και το 39,4% ορεινό.

Οι οροσειρές της Μακεδονίας είναι απολήξεις μεγάλων ορεινών όγκων που βρίσκονται έξω από τα ελληνικά σύνορα. Από τα ψηλότερα βουνά της περιοχής είναι το όρος Φαλακρό (2.111 μ.), το Μενοίκιο (1.963 μ.), η οροσειρά Τσιγγέλι (1.294 μ.), η οροσειρά Βροντούς (1.849 μ.), η Κερκίνη (2.031 μ.), το Μαυροβούνι (1.179 μ.), ο ΄Αθως (2.033 μ.), ο Χορτιάτης (1.201 μ.), το Βίτσι (2.128 μ.), η οροσειρά του Γράμμου (2.520 μ.), το Σινιάτσικο (2.114 μ.) και τα Χάσια (1.565 μ.).

Η Μακεδονία έχει πολλές μεγάλες και εύφορες πεδιάδες. Εκτείνονται στο μήκος των ποταμών της και χωρίζονται από τις μακριές οροσειρές της. Οι μεγαλύτερες από αυτές είναι: η πεδιάδα της Χρυσουπόλεως στο Ν. Καβάλας, η πεδιάδα της Δράμας στον ομώνυμο νομό, η πεδιάδα του Στρυμόνα στο Ν. Σερρών και οι πεδιάδες του Κιλκίς, της Θεσσαλονίκης, των Γιαννιτσών, της Βέροιας, της Έδεσσας, της Κατερίνης και της Χαλκιδικής στους ομώνυμους νομούς.

Το δυτικό τμήμα της Μακεδονίας είναι και το πιο ορεινό τμήμα της . Εκεί, απαντώνται οροπέδια που εκτείνονται ανάμεσα στις οροσειρές. Τα πιο

σημαντικά είναι: της Φλώρινας, της Πτολεμαϊδας, της Κοζάνης, της Καστοριάς και των Γρεβενών.

Οι μεγαλύτεροι ποταμοί της Μακεδονίας είναι ο Νέστος, που πηγάζει στο Βουλγαρικό έδαφος και έχει 143 χλμ. μήκος στο ελληνικό έδαφος, ο Στρυμόνας που επίσης πηγάζει στη Βουλγαρία και έχει 104 χλμ. μήκος στο ελληνικό έδαφος, ο Αγγίτης που είναι παραπόταμος του Στρυμόνα, ο Γαλλικός που πηγάζει από τα Κρούσια και έχει μήκος 73 χλμ., ο Αξιός που πηγάζει στη Σερβία και έχει μήκος 82 χλμ. στο ελληνικό έδαφος, ο Λουδίας και ο Αλιάκμονας που πηγάζει από το Γράμμο και έχει μήκος 314 χλμ.

Η Μακεδονία έχει πολλές λίμνες. Οι κυριότερες είναι : η Κερκινίτιδα, που σχηματίζεται στο ρου του Στρυμόνα, η λίμνη της Δοϊράνης, η λίμνη του Λαγκαδά (Κορώνεια), η Βόλβη, η Βεγορίτιδα, η μικρή λίμνη των Πετρών, η λίμνη της Καστοριάς και οι Πρέσπες (Μικρή και Μεγάλη Πρέσπα).

Το πιο χαρακτηριστικό γνώρισμα των ακτών της Μακεδονίας απαντάται στη χερσόνησο της Χαλκιδικής, που καταλήγει σε τρεις μικρότερες χερσονήσους, σχηματίζοντας τους κόλπους της Κασσάνδρας και τον Σιγγιτικό. Ανατολικά βρίσκεται ο κόλπος της Καβάλας, που κλείνει με το ακρωτήριο Κοέν απέναντι. Νησιά της Μακεδονίας αποτελούν η Θάσος αντίκρυ από τις ακτές της Ανατολικής Μακεδονίας, στο νομό Καβάλας, η Αμμουλιανή στον Κόλπο του ΄Αγ. Όρους, στο νομό Χαλκιδικής και ο Αγ. Αχίλλειος στη Λίμνη της Μικρής Πρέσπας.

Τα δάση στη Μακεδονία καλύπτουν πάνω από το 25% της επιφάνειάς της. Τα περισσότερα βρίσκονται στα βουνά της Δ. Μακεδονίας και στα όρη στα σύνορά της με την Π.Γ.Δ.Μ. (F.Y.R.O.M.) και τη Βουλγαρία. Τα δέντρα που κυριαρχούν είναι οι βαλανιδιές, οι οξυές, η μαύρη πεύκη και τη ρητινόπευκα.

Στα παράλια της Μακεδονίας το κλίμα είναι ήπιο και έχει τα χαρακτηριστικά του μεσογειακού κλίματος. Όσο προχωρούμε προς το εσωτερικό, που απομονώνεται από την ευεργετική επίδραση του Αιγαίου με μεγάλα βουνά, το κλίμα γίνεται ηπειρωτικό.

(Για περισσότερες λεπτομέρειες επί των αμπελουργικών ζωνών της Μακεδονίας βλέπε τους επιμέρους Π.Γ.Ε., Πιερίας ,Έβρου.)

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, οργανοληπτικά και αναλυτικά χαρακτηριστικά των οίνων Π.Γ.Ε. Μακεδονία που περιγράφονται παραπάνω.

Αιτιώδης αλληλεπίδραση

Η μοναδικότητα των οίνων Π.Γ.Ε. Μακεδονία 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.

ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ ΓΙΑ ΤΟΝ ΟΙΝΟ ΑΠΟ ΛΙΑΣΤΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ ΠΓΕ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑ

Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής

Α. Ιστορικός δεσμός.

Τα πρώτα ίχνη οινοποίησης στην Ελλάδα βρέθηκαν στους Φιλίππους της Ανατολικής Μακεδονίας στον προϊστορικό οικισμό του Ντικιλί Τας, και ανάγονται στο δεύτερο μισό της 5^{ης} χιλιετίας π.Χ. (4500 π.Χ.). Πρόκειται για απανθρακωμένα κουκούτσια και συμπιεσμένους φλοιούς, δηλαδή στέμφυλα, άγριας και ήμερης αμπέλου, ένδειξη αμπελοκαλλιέργειας, αλλά και της αρχαιότερης οινοπαραγωγής, τουλάχιστον στην Ευρώπη.

Στο έργο του Ομήρου το κρασί χαίρει πλήθος αναφορών, που δίνουν πολύτιμες πληροφορίες για την αμπελοκαλλιέργεια, τους τρόπους και τις τεχνικές παραγωγής, εμπορίου, κατανάλωσης και γευσιγνωσίας. Ο Όμηρος χρησιμοποιεί πολλά επίθετα για ελληνικές περιοχές, όπως «αμπελόεσσα» και «πολυστάφυλος» και μνημονεύει πολλούς διάσημους ελληνικούς οίνους, όπως τον Πράμνιο και τον Ισμαρικό.

Η καλλιέργεια του αμπελιού **στην Αρχαϊκή περίοδο** και πιο συγκεκριμένα κατά τον 7^{ο} αι. π.Χ., έχει διαδοθεί πλέον σε όλο τον Μακεδονικό χώρο, αφού το κλίμα και το έδαφός τους προσφέρονται για αμπελοκαλλιέργεια. Η διονυσιακή λατρεία εξαπλώνεται, δημιουργώντας, μέσα από τις διονυσιακές γιορτές τη δραματική ποίηση, το θέατρο και την τραγωδία. Ταυτόχρονα, διαδίδονται παλαιές και νέες οινοποιητικές τεχνικές, όπως το λιάσιμο σταφυλιών και η προσθήκη διαφόρων φυτών, βοτάνων, μελιού, καθώς και ρητίνης, για συντήρηση ή τον αρωματισμό του κρασιού. Ένα από τα μεγάλα αμπελουργικά κέντρα της εποχής είναι και η **Θάσος**. Η εξάπλωση του ελληνικού οίνου πιστοποιείται επίσης από την **ύπαρξη πολλών αμφορέων**, από τις αρχές του 6^{ου} αι. π.Χ.. Οι αμφορείς ήταν πήλινα συνήθως αγγεία κρασιού, με δύο λαβές, για τη θαλάσσια κυρίως μεταφορά οίνου. Την εποχή αυτή διακινούνται ήδη μεγάλες ποσότητες κρασιού που προερχόταν κυρίως από τα **νησιά του βόρειου Αιγαίου** και απαιτούνται αντίστοιχα μεγάλες ποσότητες αμφορέων**.** Οι ελληνικές πόλεις αρχίζουν να «τυποποιούν» το κρασί τους, χρησιμοποιώντας συγκεκριμένους τύπους αμφορέων. Η Ιδέα του πρώτου οίνου ΠΟΠ στον κόσμο φαίνεται να υπάρχει από τον πρώτο αιώνα π.χ. στη αρχαία Ελλάδα. Αυτό τεκμηριώνεται στη **Θάσο**, όπου βρέθηκαν επιγραφές με νομοθετικά κείμενα, που επέβαλαν τη σήμανση των κρασιών του νησιού σε σφραγισμένους αμφορείς, ενώ ταυτόχρονα απαγορευόταν σε θασίτικα πλοία με ξένο κρασί να πλησιάσουν το νησί. Έτσι ήλεγξαν, προστάτευσαν και πρόβαλαν το κρασί τους, δημιουργώντας **τον πρώτο οίνο ΠΟΠ στον κόσμο** (περί τα 475 π.Χ.). Η πρακτική του σφραγίσματος στις λαβές των αμφορέων εφαρμοζόταν και από άλλες διάσημες οινο-

παραγωγικές περιοχές, δίνοντας το πρώτο είδος σήμανσης και αυθεντικότητας των κρασιών. Επίσης πρεπει να αναφερθεί, ο **Μενδαίος** οίνος της **Χαλκιδικής,** ίσως ο πρώτος διάσημος και επώνυμος λευκός οίνος του κόσμου. Υπήρχαν μέχρι και οι απομιμήσεις καθώς φαίνεται πως κάποιες περιοχές, εμπορεύονταν κρασιά σε αμφορείς, με σφραγίδες-απομιμήσεις των ονομαστών ελληνικών κρασιών. Άρα πάνω από όλα όμως, **στην Κλασική περίοδο** η ανάπτυξη ενός μεγάλου αμπελοοινικού πολιτισμού έβαλε τις βάσεις για τη σύγχρονη αμπελοοινική κουλτούρα και νομοθεσία, έτσι όπως εκφράστηκε με **τις ονομασίες προέλευσης** και **τα τοπωνύμια**, με την προστασία της οινοπαραγωγής των μοναδικών και διαλεκτών αμπελότοπων, με την εξωστρέφεια της διακίνησης των οίνων, με τη διαμόρφωση ειδικού λεξιλογίου για τις περιγραφές των κρασιών. Κυρίως όμως, με την ένταξη του οίνου στην καθημερινή ζωή και στην κοινωνική συναναστροφή, κατά τη διάρκεια των συμποσίων. Εκεί όπου ο οίνος είχε πρωταρχικό ρόλο και συνέβαλε στην ελληνική φιλοσοφία, όπως εκφράστηκε από τον Σωκράτη, τον Πλάτωνα και τόσους άλλους, αλλά και σε έναν οινικό ανεπανάληπτο πολιτισμό, όσον αφορά την οινογνωσία, την οινοκριτική, την οινοχοΐα και την τέχνη της λελογισμένης κατανάλωσης οίνου, με άλλα λόγια (και μάλιστα ελληνικά), την απόλαυση οίνου με μέτρο.

Την εποχή της Μακεδονικής κυριαρχίας, όταν ο Μέγας Αλέξανδρος διαδέχεται τον Φίλιππο (336 π.Χ.), **κρασί και Μέγας Αλέξανδρος** ταξίδεψαν μαζί ως τα πέρατα του τότε γνωστού κόσμου. Η αμπελοκαλλιέργεια στην Μακεδονία επεκτάθηκε προς την Ανατολή, ενώ αξιόλογη ήταν η άνθηση οινοπαραγωγής στο νότο, για τις ανάγκες της εκστρατείας. Ο πολυπληθής στρατός του Αλεξάνδρου προμηθευόταν κρασί, όχι μόνο σαν τονωτικό και ευφραντικό, αλλά και σαν «αποστειρωτικό» για τις δύσκολες συνθήκες της εκστρατείας και τα μολυσμένα νερά που πιθανώς να συναντούσε. Έτσι, τα μακεδονικά πλοία κουβαλούσαν κρασί στα λιμάνια που κατέφτανε ο στρατός. Όπως ήταν φυσικό, στους Ελληνιστικούς χρόνους (323 – 146 π.Χ.) και για τους επόμενους αιώνες, οι περιοχές αυτές έγιναν τα μεγάλα παραγωγικά και εμπορικά κέντρα κρασιού της Μεσογείου. Στη Μακεδονία συνεχίζεται η μεγάλη παράδοση της παραγωγής αγγείων κρασιού με οινικά θέματα, ενώ νέο στοιχείο αποτελούν τα «οινικά» ψηφιδωτά, με αντιπροσωπευτικό δείγμα την παράσταση του Διονύσου με τον ιερό πάνθηρα (περί το 275 π.Χ.). Η διονυσιακή λατρεία εξακολουθεί, όπως και τα μακεδονικά συμπόσια, στα οποία καταναλώνονται κυρίως οίνοι της βόρειας Ελλάδας (**Μενδαίος, Βίβλινος, Ισμαρικός, Θάσιος)**. Στο απόγειο της μακεδονικής κυριαρχίας, στα μεγάλα κέντρα οινοποίησης και οινεμπορίου του Αιγαίου προστίθενται αυτά της πρωτεύουσας του βασιλείου, της **Πέλλας**, όπου καλλιεργείται η «πελλαία σταφυλή» της **Αμφίπολης, στους Φιλίππους** της βόρειας Ελλάδας. Στους βασιλικούς τάφους της **Βεργίνας** βρέθηκαν σημαντικά αγγεία, δείγματα

μεγάλης τέχνης, που εμπνέεται από το κρασί. Άλλο αριστουργηματικό εύρημα από αυτήν την εποχή είναι ο ορειχάλκινος κρατήρας με παραστάσεις διονυσιακής λατρείας, που βρέθηκε στο **Δερβένι Θεσσαλονίκης**.

Με τη ρωμαϊκή επικράτηση στην Ελλάδα, το εμπόριο του κρασιού, εκτός από το νότιο Αιγαίο, μεταφέρεται και στην ανατολική Μεσόγειο. Η Μακεδονία, η οποία είναι ήδη ρωμαϊκή επαρχία, εξακολουθεί να παράγει διάσημα κρασιά, όπως κάνουν και τα νησιά του βόρειου Αιγαίου, τα οποία όμως αρχίζουν να χάνουν σταδιακά την αίγλη τους.

Κατά τη Βυζαντινή αυτοκρατορία στα μέσα του 6ου αι., όταν ο Ιουστίνος Β΄ διαδέχεται τον αυτοκράτορα Ιουστινιανό (565), ο Χριστιανισμός έχει κυριαρχήσει ολοκληρωτικά της διονυσιακής λατρείας και το βυζαντινό κρασί βρίσκεται στο απόγειό του. Οι οίνοι, που αποκαλούνται πλέον «κρασιά», καταφθάνουν στην Κωνσταντινούπολη, κυρίως από την Πελοπόννησο, τη Ρόδο, τη Χίο και τη Λέσβο. Ο Κασσιανός Βάσσος, στο έργο του «Γεωπονικά», συγκεντρώνει όλα τα μέχρι τότε στοιχεία για την καλλιέργεια της γης, που αποτελούν μια πολύτιμη συλλογή και για την αμπελουργία. Η συμβολή του χριστιανισμού θα είναι καταλυτική για την ιστορική συνέχεια του κρασιού στην Ελλάδα, αφού το αμπέλι διανθίζει –κυριολεκτικά– όλη τη βυζαντινή τέχνη, **τα μοναστήρια** δραστηριοποιούνται αμπελοοινικά **(Άγιο όρος)** και η Θεία κοινωνία απαιτεί γλυκούς οίνους, από ονομαστά κρασιά, που εξακολουθούν να παράγονται στα ελληνικά νησιά.

Η ίδρυση των μονών του Αγίου όρους, έχει ως αποτέλεσμα τη συστηματική καλλιέργεια των αμπελιών και την οινοπαραγωγή μεγάλης κλίμακας. Σε ειδικό κείμενο, που αποτελεί το πρώτο «τυπικό» για το **οινεμπόριο στο Άγιο όρος** (972), καθορίζεται η διαδικασία εμπορίας του οίνου μέσα στα όρια του Άθω. Σύντομα όμως, αρχίζει το εμπόριο μοναστηριακών κρασιών και εκτός Αγίου όρους. Για τα επόμενα χίλια χρόνια, σε πολλά μέρη της Ελλάδας, τα μοναστήρια θα αποτελέσουν κιβωτούς διαφύλαξης της αμπελοκαλλιέργειας και μέσα σε αυτά θα λειτουργήσουν οργανωμένα οινοποιεία.

Οι Λατίνοι σταυροφόροι θα μείνουν στην Κωνσταντινούπολη από το 1204, όταν την κατέλαβαν, έως το 1261. Η έδρα της αυτοκρατορίας μεταφέρεται στη Νίκαια της Βιθυνίας.. Εδώ το 1258, τελειώνει η ανακατασκευή του ναού του **Αγ. Τρύφωνα: προστάτη των αμπελουργών** (από τότε), που γιορτάζεται και έως και σήμερα στην Μακεδονία και στην υπόλοιπη Ελλάδα. Αργότερα από το 1400 περίπου, δύο είναι οι **θαλάσσιοι οινικοί δρόμοι** για το εμπόριο ελληνικού κρασιού. Ο ένας από Κρήτη, Ρόδο, Πελοπόννησο, Ιωνία, Κύπρο, κατευθύνεται προς τη δυτική Ευρώπη και ο άλλος, μέσω Κρήτης, Πελοποννήσου, Μακεδονίας και Θράκης κατευθύνεται προς την Κωνσταντινούπολη και τον Εύξεινο Πόντο. Ο μαλβαζίας οίνος κυριαρχεί στις αγορές, ενώ Γένοβα και η Βενετία εποφθαλμιούν και διεκδικούν το προσοδοφόρο εμπόριό του.

Το κρασί μετά την άλωση της Πόλης λειτουργεί υποτονικά. Το 1453 οι Τούρκοι καταλαμβάνουν την Κωνσταντινούπολη και σε λίγο όλη την Ελλάδα.

Πολλοί αμπελώνες παρακμάζουν, άλλοι συντηρούνται για φορολογικούς λόγους, ενώ μόνο στα μοναστήρια γίνεται οργανωμένη αμπελοκαλλιέργεια. Αμπελουργικές περιοχές που αναφέρονται πλην των γνωστών νησιών του Αιγαίου είναι η Εύβοια, η Λοκρίδα, τα Μέγαρα κ.ά.
Το 1525 οι κάτοικοι των δύσβατων Θεσσαλικών Αγράφων αποκτούν αυτονομία (συνθήκη Ταμασίου). Ο συνδυασμός του πρώτου «ελεύθερου» ελληνικού αμπελώνα, η αδυναμία διάθεσης του κρασιού του και η γνώση της χαλκουργίας, δημιουργούν τις προϋποθέσεις για τις **απαρχές της απόσταξης**, από τους μετανάστες **Αγραφιώτες της Θεσσαλονίκης**, στην Κωνσταντινούπολη και στο Άγιο όρος.
Κατά την Τουρκοκρατία (1453 – 1821), στην ηπειρωτική κυρίως χώρα, τα μοναστήρια, που είχαν στην ιδιοκτησία τους μεγάλους αμπελώνες, καθώς και τα πρώτα οργανωμένα οινοποιεία, βοήθησαν σε πολλές περιοχές στη διατήρηση μεγάλου μέρους του ποικιλιακού και οινικού δυναμικού της Ελλάδας. Σημαντικές οινοπαραγωγικές περιοχές της εποχής είναι **η Σιάτιστα** και **η Νάουσα** στη Μακεδονία. Η παρουσία μεγάλων οινοποιείων (Κρήτης, Ρόδου, Σάμου, Νεμέας, Πάτρας, Νάουσας, Σαντορίνης, Τυρνάβου, κ.ά.), καθώς και μεγάλων ιδιωτικών οινοποιητικών εταιρειών (Μπουτάρη και Τσάνταλη στη Μακεδονία και Κουρτάκη στην Αττική), που επένδυσαν σε εξοπλισμό, οδήγησε στην απορρόφηση μεγάλων ποσοτήτων σταφυλιών και στην παραγωγή εμπορικών κρασιών καλής ποιότητας.

Β. Πολιτιστικός, κοινωνικός και οικονομικός δεσμός.

Η καλλιέργεια της αμπέλου, η δημιουργία του κρασιού από το σταφύλι και οι επιπτώσεις από την οινοποσία στον ανθρώπινο οργανισμό πάντα προκαλούσαν δέος στον άνθρωπο και γι αυτό συνδέθηκαν με το Θείο. Στην αρχαιότητα ο θεός που συνδεόταν με το κρασί ήταν ο Διόνυσος, ένας θεός αγροτικός, που λατρεύτηκε ιδιαίτερα στη Μακεδονία και στη Θράκη, όπου το Δωδεκάθεο δεν ήταν τόσο διαδεδομένο, όσο στη νότιο Ελλάδα.

Σύμφωνα με έναν μύθο, ο Διόνυσος γεννήθηκε στο Παγγαίο και έζησε εκεί λατρευόμενος από τους Ηδωνούς, μια θρακική φυλή. Άλλος μύθος θέλει τη Σεμέλη να ζει στις πλαγιές του Βερμίου, όπου γέννησε το Σειληνό, ο οποίος αργότερα συνελήφθη από τον Μίδα.

Σε κάποιες περιοχές της Μακεδονίας, όπως και της Θράκης τα πρώιμα χρόνια ο Διόνυσος παριστανόταν ζωόμορφος, κατάλοιπο τοτεμικής νοοτροπίας. Λατρευόταν ιδιαίτερα στο Παγγαίο και στον Κισσό μαζί με τις μαινάδες, οι οποίες αναφέρονται ως «Κλώδονες» και «Μιμαλλόνες». Ο Μαιναδισμός επέζησε τους επόμενους αιώνες στη Μακεδονία μέχρι την πτώση του αρχαίου κόσμου και από τις λατρευτικές τελετές μεταφέρθηκε και στο θέατρο. Ο «μαιναδικός» θίασος, πολύ δημοφιλής στη Μακεδονία, αποτελούνταν από γυναίκες, ενώ ο κορυφαίος του χορού ήταν άντρας, που φορούσε «κοθόρνους», «κροκωτόν» και «μήτραν», πρότυπο δηλαδή του γυναικοντυμένου Διονύσου, αντίθετα με άλλες περιοχές της Ελλάδος, όπου επικρατούσε η εικόνα του φαλλικού Διόνυσου. Στις παραστάσεις και στις εορτές καταναλώνονταν μεγάλες ποσότητες κρασιού. Το ίδιο συνέβαινε και στα βακχικά όργια, που ήταν επίσης πολύ δημοφιλή στη Μακεδονία. Η

λατρεία του Διονύσου παρέμεινε ζωντανή και στην ελληνιστική εποχή ιδιαίτερα στην Πέλλα, στη Ρωμαϊοκρατία και τους πρώτους Βυζαντινούς χρόνους, ιδιαίτερα στην Αμφίπολη.

Στο Λαγκαδά, λίγα χιλιόμετρα έξω από τη Θεσσαλονίκη, ακόμη και σήμερα οι πρόσφυγες από τις παράκτιες περιοχές της ανατολικής Θράκης και της Μαύρης θάλασσας στις 21 Μαίου, γιορτή του Κωνσταντίνου και Ελένης τελούν τα αναστενάρια, ένα έθιμο που συνδέεται με τα βακχικά όργια της αρχαιότητας. Ανάμεσα στις άλλες εκδηλώσεις περιλαμβάνονται η άμετρη οινοποσία και η πυροβασία, δυο στοιχεία που συνδέονται άμεσα με τη λατρεία του θεού Διονύσου στη Θράκη.

Στη χριστιανική θρησκεία ο Θεός παρουσιάζεται ως αμπελουργός, και η Εκκλησία ως άμπελος. Οι χριστιανοί στη Θεία Κοινωνία χρησιμοποιούν το κρασί ως αίμα του Θεού. Μάλιστα η Ορθόδοξη Εκκλησία έχει καθιερώσει και προστάτη των αμπελιών και των αμπελουργών, τον Άγιο Τρύφωνα, ενσωματώνοντας με αυτό τον τρόπο πανάρχαιες αντιλήψεις για τη βλάστηση και τη γονιμότητα. Ο Άγιος αυτός ήταν ιδιαίτερα γνωστός και σεβαστός στις αμπελουργικές ζώνες της Μακεδονίας από τους προηγούμενους αιώνες. Όμως η εγκατάσταση στη Μακεδονία μετά το 1924 των Ελλήνων της Ανατολικής Ρωμυλίας, της ανατολικής Θράκης και του Πόντου είχε ως συνέπεια την ένταση της λατρείας του και την τήρηση σχετικών εθίμων σε ετήσια βάση.

Σε πολλές περιοχές της Μακεδονίας ακόμη και σήμερα η μνήμη του Αγίου Τρύφωνα γιορτάζεται με μεγάλη επισημότητα και λαμπρότητα. Στη Γουμένισσα την 1^{η} Φεβρουαρίου γίνεται το κουρμπάνι. Ένα αρσενικό μοσχάρι θυσιάζεται, και βράζεται. Ο παπάς ευλογεί το κρέας το οποίο μοιράζεται σε όλη την κοινότητα, η οποία το καταναλώνει με συνοδεία άφθονου κρασιού. Παραλλαγή του ίδιου εθίμου συναντούμε στον Τρίλοφο και στη Στενήμαχο, κοντά στη Νάουσα. Στη Γέφυρα, ένα χωριό έξω από τη Θεσσαλονίκη, οι κάτοικοι την παραμονή της εορτής του Αγίου Τρύφωνα γλεντούν με κρασί, ενώ ανήμερα της γιορτής περιφέρουν την εικόνα του αγίου και διαβάζουν κόλλυβα. Κόλλυβα φτιάχνουν την ημέρα του Αγίου Τρύφωνα και στην Αγχίαλο και στη Μεσήμβρια, ενώ οι αμπελουργοί ρίχνουν αγιασμό στα αμπέλια τους.

Εκτός όμως από τον εορτασμό του Αγίου Τρύφωνα υπάρχουν πολλά έθιμα στη Μακεδονία που σχετίζονται με το κρασί. Η προέλευσή τους χάνεται στο βάθος των αιώνων, ενώ όλα σχεδόν τελούνται αδιάλειπτα μέχρι σήμερα. Το κρασί σύντροφος της χαράς και της λύπης, ουσιαστικά συνοδεύει όλες της σημαντικές στιγμές του ανθρώπου, αλλά και την καθημερινότητά του. Στη γέννηση, στη βάφτιση, στον αρραβώνα, στο γάμο, στο θάνατο το κρασί θεωρούνταν και θεωρείται απαραίτητο συμπλήρωμα. Αλλά και κάθε μέρα το κρασί συνόδευε και συνοδεύει ακόμη και σήμερα τα εδέσματα στο μεσημεριανό τραπέζι, κυρίως τα κρεατικά που μαγειρεύονταν τις κρύες μέρες του χειμώνα.

Αλλά και στις τοπικές εορτές και στα έθιμα της Μακεδονίας το κρασί είναι πάντα παρόν. Στο Αμύνταιο και στο Ξυνό Νερό ακόμη και σήμερα την παραμονή της εορτής της Αγίας Βαρβάρας οι κάτοικοι ανάβουν μεγάλες

φωτιές και γλεντούν με όργανα και άφθονο τοπικό κρασί. Στην περιοχή της Νάουσας πάλι την προπαραμονή των Χριστουγέννων οι κάτοικοι ανάβουν μεγάλες φωτιές για να γιορτάσουν το «Κόλντε» και ακολουθεί γλέντι με τη συνοδεία κρασιού και τσίπουρου. Στη δυτική και ανατολική Μακεδονία τα παραδοσιακά καρναβάλια που γίνονται στις αρχές Ιανουαρίου, τα Ραγκουτσάρια, οι Μωμόγεροι, κλπ. πάντα συνοδεύονται τις νυκτερινές ώρες από άκρατη οινοποσία.

Σήμερα που ο κόσμος στρέφεται προς την παράδοση και ψάχνει να βρει τις ρίζες του ο σύνδεσμος μεταξύ του κρασιού και του πολιτισμού γίνεται ολοένα και πιο ισχυρός. Όλες οι εορτές, οι αναβιώσεις λαϊκών δρωμένων περιλαμβάνουν και οινοποσία. Τα μουσεία κρασιού που δημιουργήθηκαν στη Νάουσα, στη Ραψάνη και στο Αμύνταιο προσπαθούν να δείξουν τη διαχρονική πορεία του κρασιού στη ζωή μας στην περιοχή της Μακεδονίας και οι επισκέψεις στα οινοποιεία φιλοδοξούν να μεταβάλλουν την εικόνα του κρασιού από απλό προϊόν κατανάλωσης σε ένα καθοριστικό στοιχείο της

Στον 20^{ο} αιώνα η παρουσία μεγάλων ιδιωτικών οινοποιητικών εταιρειών (Μπουτάρη και Τσάνταλη στη Μακεδονία που επένδυσαν σε εξοπλισμό, οδήγησε στην απορρόφηση μεγάλων ποσοτήτων σταφυλιών και στην παραγωγή εμπορικών κρασιών καλής ποιότητας. Σε αυτήν την περίοδο **της Σύγχρονης περιόδου** (3^{ο} τέταρτο του 20^{ου} αι.) άρχισε, επίσης, η εξαγωγή εμφιαλωμένων κρασιών από ονομαστούς αμπελώνες, ο αμπελώνας στη **Νάουσα**. Την πρώτη δεκαετία του 21^{ου}, αι. η **σύγχρονη ελληνική οινική αναγέννηση** έχει πια φέρει αποτελέσματα και οι διακρίσεις για τα σύγχρονα κρασιά της Μακεδονίας (οι οποίες δεν έλειπαν και παλαιότερα), είναι πλέον συνεχείς και αναρίθμητες. Έτσι, άρτια εξοπλισμένα, υπερσύγχρονα οινοποιεία, ενθουσιώδεις οινοποιοί και καταρτισμένοι οινολόγοι, αξιοποιούν το σταφύλι των αμπελώνων της Μακεδονίας και βέβαια, από μοναδικές γηγενείς ποικιλίες αμπέλου (και όχι μόνο), παράγοντας εξαιρετικά και παγκοσμίως διακεκριμένα κρασιά

Πριν το τέλος ήδη του 20 αιώνα, ιδρύεται η πολύ σημαντική μέχρι σήμερα για τον αμπελοοινικό κλάδο «ένωση των αμπελουργών και οινοποιών της Μακεδονίας». Η ένωση σήμερα έχει 37 μέλη και λειτουργεί με ενότητα και ομοψυχία προς το καλό του Μακεδονικού αμπελώνα. Έχει ήδη συμπεριλάβει στους κόλπους της τις υπόλοιπες περιοχές της Βόρειας Ελλάδας και έχει μετονομαστεί σε “Οίνοι Βορείου Ελλάδος”. Από το 1999 η ένωση διοργανώνει επίσης το «**Διεθνή Διαγωνισμό Οίνου Θεσσαλονίκη»** που είναι ο επίσημος σύγχρονος διαγωνισμός κρασιού της Ελλάδας και διεξάγεται υπό την αιγίδα και τη συνεργασία όλων των ελληνικών φορέων του κλάδου, με τις προδιαγραφές του «Διεθνούς Γραφείου Αμπέλου και Οίνου» (OIV).

Μία όμως από τις βασικότερες δραστηριότητες της ένωσης είναι ο αγροτοτουρισμός και ειδικότερα ο οινοτουρισμός. Έτσι έχει δημιουργήσει επτά διαδρομές κρασιού. Ένα ταξίδι στους **ιστορικούς αμπελώνες Βόρειας Ελλάδας** περιλαμβάνει το Παγγαίο όρος (Βίβλινα όρη), ανάμεσα στο

σημερινό αμπελώνα Δράμας και Καβάλας, όπου παραγόταν ο ονομαστός Βίβλινος οίνος, από κλήματα της βιβλίας αμπέλου. Στην περιοχή αυτή ήταν και η μακεδονική πόλη των Φιλίππων με μεγάλη οινική παράδοση. Πιο δυτικά, στον αμπελώνα στη Χαλκιδική, ο πιο ονομαστός οίνος ήταν ο λευκός οίνος Μένδης. Για πολλούς αιώνες συγκαταλεγόταν μέσα στους διάσημους και ιδιαίτερα εμπορικούς ελληνικούς οίνους, ενώ και άλλες περιοχές της Χαλκιδικής ακολουθούσαν με τα κρασιά τους (οίνος Τορώνης και οίνος Ακάνθου). Στη Βυζαντινή εποχή, η αμπελοκαλλιέργεια εδώ βρέθηκε σε μεγάλη άνθηση. Στη χερσόνησο του όρους Άθω, όπου υπήρχαν τα μοναστήρια του Αγίου Όρους, αναπτύχθηκε μεγάλη παράδοση στην οινοποίηση, αλλά και στην απόσταξη, που φτάνει έως τις μέρες μας. Ακόμα πιο δυτικά, στην Πέλλα, πρωτεύουσα των Μακεδόνων, παραγόταν ονομαστός οίνος, που γνώρισε μεγάλες δόξες, τόσο στους κλασικούς, όσο και στους ελληνιστικούς χρόνους. Ο οίνος παραγόταν από την πελλαία σταφυλή και επηρέασε καθοριστικά και την τέχνη της περιοχής. Βαδίζοντας πάντα δυτικά, στους **ιστορικούς αμπελώνες Βόρειας Ελλάδας** απαντάται η, περίφημη για τα κρασιά της, Νάουσα. Οι περιηγητές που ταξίδευαν επί Τουρκοκρατίας και κατά το 19^{ο} αι. στην περιοχή εκθείαζαν τα κρασιά της. Ο προικισμένος αμπελώνας στη Νάουσα, στον οποίο καλλιεργείται το ξινόμαυρο, έδινε εκλεκτά κόκκινα κρασιά παλαίωσης, που έκαναν τους γάλλους ταξιδιώτες να τα συγκρίνουν με τα διάσημα κρασιά της χώρας τους. Κατεβαίνοντας νοτιότερα, συναντάται η Σιάτιστα, όπου στα χρόνια της Τουρκοκρατίας υπήρχε σπουδαίος αμπελώνας, που έφτασε στην ακμή του το 19^{ο} αι. Καταστράφηκε, όμως, με τη φυλλοξήρα και τη μετανάστευση που ακολούθησε, ενώ σήμερα γίνονται προσπάθειες για την αναβίωσή του. Διάσημα ήταν τα λιαστά κρασιά και τα αεριστά κρασιά, που παράγονταν από μοσχόμαυρο.

Οι Έλληνες της αρχαιότητας ανακάλυψαν τον οίνο ως δώρο της φύσης και τον έκαναν έργο τέχνης. **Ελληνικό κρασί και πολιτισμός** ήταν αγαθά που παρέμειναν διαχρονικά και σημάδεψαν την ιστορία. Ακόμα και όταν στο Βυζάντιο, ο Χριστιανισμός –τον οποίο ασπάστηκαν οι Έλληνες– πολέμησε αρχικά τον αρχαίο ελληνικό πολιτισμό, στη συνέχεια διατήρησε και διέδωσε όσο τίποτε άλλο, δύο ιδέες: την ελληνική γλώσσα και την τεράστια ελληνική αμπελοοινική κληρονομιά. Ο βυζαντινός πολιτισμός και η ορθόδοξη χριστιανική τέχνη, που στο πέρασμα του χρόνου ταυτίστηκαν με την Ελλάδα, είναι γεμάτοι από συμβολισμούς και αναφορές για το αμπέλι και το κρασί. Συναντώνται σε ψηφιδωτά, αγιογραφίες και μοναστηριακά χειρόγραφα, στη λαϊκή τέχνη και στη δημοτική ποίηση. Οι ονομαστοί βυζαντινοί οίνοι του Αιγαίου πελάγους και των άλλων ελληνικών περιοχών, ήταν οι καλύτεροι πρεσβευτές ενός πολιτισμού, που φώτιζε για αιώνες τη Δύση, μέσα στα σκοτεινά χρόνια του Μεσαίωνα.

Σήμερα σε όλη την επικράτεια της Μακεδονική υπαίθρου δραστηριοποιούντα αναρίθμητα μικρά και μεγάλα οινοποιία με εξαιρετικά ποιοτικά αλλά και εμπορικά αποτελέσματα και είναι στην πρωτοπορία της προσπάθειας που γίνεται για την καθιέρωση των Ελληνικών κρασιών διεθνώς.

Ο οίνος από λιαστά σταφύλια παράγεται παραδοσιακά στη Μακεδονία από πολλές δεκαετίες πριν, όταν οι οινοποιοί παρασκεύαζαν εκτός των ξηρών οίνων, και μια ποσότητα οίνου λικέρ για οικογενειακή χρήση. Ήταν ο ξεχωριστός οίνος που συνόδευε τα γιορτινά τραπέζια, τις γιορτές και τα πανηγύρια τους.
Οι υψηλές παρατεταμένες θερμοκρασίες της περιοχής και η μεγάλη ηλιοφάνεια επιτρέπουν την συσσώρευση σακχάρων στα σταφύλια που αποκτούν έτσι τον κατάλληλο αλκοολικό βαθμό αλλά και τα απαραίτητα αρωματικά συστατικά που οδηγούν στην παραγωγή οίνων (λιαστών ή λικέρ) ποιότητας.
Με το πέρασμα του χρόνου οι οίνοι αυτοί άρχισαν να αποκτούν φήμη και εκτός της περιοχής παραγωγής τους και να γίνονται γνωστοί για την ποιότητα και τα ιδιαίτερα οργανοληπτικά τους χαρακτηριστικά σε όλη την Ελλάδα.
Πριν δύο περίπου δεκαετίες άρχισε να γίνεται η συστηματική παραγωγή και διακίνησή τους από τα οινοποιεία της περιοχής, τα οποία ακολούθησαν τις παραδοσιακές τεχνικές συνδυάζοντάς τες με την σύγχρονη τεχνολογία.
Μέσα στα χρόνια αυτά η φήμη τους εξαπλώθηκε περισσότερο και το όνομά τους έχει δεθεί άρρηκτα με την περιοχή της παρασκευής τους καθόσον ο συνδυασμός των ποικιλιών, των εδαφοκλιματολογικών συνθηκών και του τρόπου παραγωγής
τους δίνουν τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά τους.

Πολύ συχνά λαμβάνουν μέρος σε εθνικούς και διεθνείς διαγωνισμούς οίνων και αρκετές φορές έχουν αποσπάσει βραβεία και διακρίσεις

Γ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση.

Η Μακεδονία κατά το μεγαλύτερο μέρος της είναι ορεινή. Το σύνολο της έκτασής της κατανέμεται ως εξής: το 34,7% πεδινό, το 25,9% ημιορεινό και το 39,4% ορεινό.

Οι οροσειρές της Μακεδονίας είναι απολήξεις μεγάλων ορεινών όγκων που βρίσκονται έξω από τα ελληνικά σύνορα. Από τα ψηλότερα βουνά της περιοχής είναι το όρος Φαλακρό (2.111 μ.), το Μενοίκιο (1.963 μ.), η οροσειρά Τσιγγέλι (1.294 μ.), η οροσειρά Βροντούς (1.849 μ.), η Κερκίνη (2.031 μ.), το Μαυροβούνι (1.179 μ.), ο ΄Αθως (2.033 μ.), ο Χορτιάτης (1.201 μ.), το Βίτσι (2.128 μ.), η οροσειρά του Γράμμου (2.520 μ.), το Σινιάτσικο (2.114 μ.) και τα Χάσια (1.565 μ.).

Η Μακεδονία έχει πολλές μεγάλες και εύφορες πεδιάδες. Εκτείνονται στο μήκος των ποταμών της και χωρίζονται από τις μακριές οροσειρές της. Οι μεγαλύτερες από αυτές είναι: η πεδιάδα της Χρυσουπόλεως στο Ν. Καβάλας, η πεδιάδα της Δράμας στον ομώνυμο νομό, η πεδιάδα του Στρυμόνα στο Ν. Σερρών και οι πεδιάδες του Κιλκίς, της Θεσσαλονίκης, των Γιαννιτσών, της

Βέροιας, της Έδεσσας, της Κατερίνης και της Χαλκιδικής στους ομώνυμους νομούς.

Το δυτικό τμήμα της Μακεδονίας είναι και το πιο ορεινό τμήμα της . Εκεί, απαντώνται οροπέδια που εκτείνονται ανάμεσα στις οροσειρές. Τα πιο σημαντικά είναι: της Φλώρινας, της Πτολεμαϊδας, της Κοζάνης, της Καστοριάς και των Γρεβενών.

Οι μεγαλύτεροι ποταμοί της Μακεδονίας είναι ο Νέστος, που πηγάζει στο Βουλγαρικό έδαφος και έχει 143 χλμ. μήκος στο ελληνικό έδαφος, ο Στρυμόνας που επίσης πηγάζει στη Βουλγαρία και έχει 104 χλμ. μήκος στο ελληνικό έδαφος, ο Αγγίτης που είναι παραπόταμος του Στρυμόνα, ο Γαλλικός που πηγάζει από τα Κρούσια και έχει μήκος 73 χλμ., ο Αξιός που πηγάζει στη Σερβία και έχει μήκος 82 χλμ. στο ελληνικό έδαφος, ο Λουδίας και ο Αλιάκμονας που πηγάζει από το Γράμμο και έχει μήκος 314 χλμ.

Η Μακεδονία έχει πολλές λίμνες. Οι κυριότερες είναι : η Κερκινίτιδα, που σχηματίζεται στο ρου του Στρυμόνα, η λίμνη της Δοϊράνης, η λίμνη του Λαγκαδά (Κορώνεια), η Βόλβη, η Βεγορίτιδα, η μικρή λίμνη των Πετρών, η λίμνη της Καστοριάς και οι Πρέσπες (Μικρή και Μεγάλη Πρέσπα).

Το πιο χαρακτηριστικό γνώρισμα των ακτών της Μακεδονίας απαντάται στη χερσόνησο της Χαλκιδικής, που καταλήγει σε τρεις μικρότερες χερσονήσους, σχηματίζοντας τους κόλπους της Κασσάνδρας και τον Σιγγιτικό. Ανατολικά βρίσκεται ο κόλπος της Καβάλας, που κλείνει με το ακρωτήριο Κοέν απέναντι. Νησιά της Μακεδονίας αποτελούν η Θάσος αντίκρυ από τις ακτές της Ανατολικής Μακεδονίας, στο νομό Καβάλας, η Αμμουλιανή στον Κόλπο του ΄Αγ. Όρους, στο νομό Χαλκιδικής και ο Αγ. Αχίλλειος στη Λίμνη της Μικρής Πρέσπας.

Τα δάση στη Μακεδονία καλύπτουν πάνω από το 25% της επιφάνειάς της. Τα περισσότερα βρίσκονται στα βουνά της Δ. Μακεδονίας και στα όρη στα σύνορά της με την Π.Γ.Δ.Μ. (F.Y.R.O.M.) και τη Βουλγαρία. Τα δέντρα που κυριαρχούν είναι οι βαλανιδιές, οι οξυές, η μαύρη πεύκη και τη ρητινόπευκα.

Στα παράλια της Μακεδονίας το κλίμα είναι ήπιο και έχει τα χαρακτηριστικά του μεσογειακού κλίματος. Όσο προχωρούμε προς το εσωτερικό, που απομονώνεται από την ευεργετική επίδραση του Αιγαίου με μεγάλα βουνά, το κλίμα γίνεται ηπειρωτικό.

(Για περισσότερες λεπτομέρειες επί των αμπελουργικών ζωνών της Μακεδονίας βλέπε τους επιμέρους Π.Γ.Ε. και Π.Ο.Π. Σιάτιστα, Καστοριά, Δράμα)

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, οργανοληπτικά και αναλυτικά χαρακτηριστικά των οίνων Π.Γ.Ε. Μακεδονία που περιγράφονται παραπάνω.

Αιτιώδης αλληλεπίδραση
Η μοναδικότητα των οίνων Π.Γ.Ε. Μακεδονία 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.

ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ ΓΙΑ ΤΟΝ ΗΜΙΑΦΡΩΔΗ ΟΙΝΟ ΠΓΕ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑ

Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής

Α. Ιστορικός δεσμός.

Η καλλιέργεια της αμπέλου στην αρχαία Ελλάδα ήταν ιδιαίτερα διαδεδομένη, όχι μόνον στην Αθήνα και την Πελοπόννησο, αλλά και στα νησιά, στη Μακεδονία και τη Θράκη. Ειδικότερα στην περιοχή της Μακεδονίας το κρασί έχει μεγάλη ιστορία. Σύμφωνα με τον Κλέαρχο τον Σολέα, ο πρώτος που ανακάλυψε την τέχνη της οινοποιίας ήταν ο Μάρων, ο γιος του Ευάνθη, που τον τιμούσαν στη Μαρώνεια της Θράκης.

Όμως τα πρώτα δείγματα αμπελοκαλλιέργειας βρέθηκαν στην ανατολική Μακεδονία. Κοντά στις Κρηνίδες της Καβάλας σε πρόσφατη ανασκαφή βρέθηκαν σπόροι σταφυλιού, που ανάγονται στα τέλη της προϊστορικής περιόδου. Σπόροι σταφυλιών έχουν βρεθεί ακόμη στις ανασκαφές στην Τούμπα του Φωτολίβους της Δράμας, που χρονολογούνται στη Νεολιθική εποχή (περίπου το 4.000 π.Χ.). Επίσης σπόροι σταφυλιών που μοιάζουν σε γενικές γραμμές με τις οινοποιήσιμες ποικιλίες, έχουν βρεθεί και στην ίδια περιοχή κοντά στο χωριό Σιταγροί σε μια περιοχή που υδρευόταν με τεχνητό τρόπο. Οι σπόροι αυτοί χρονολογούνται από το 3000 π.Χ. Ως πρώτη αμπελουργική περιοχή στην Ελλάδα θεωρούνται οι Φίλιπποι στην ανατολική Μακεδονία ήδη από την περίοδο 2800-2200 π.Χ.

Για τους επόμενους αιώνες μέχρι την ύστερη μυκηναϊκή περίοδο οι γνώσεις μας για το κρασί στη Μακεδονία είναι περιορισμένες. Η σημαντικότερη πληροφορία μας έρχεται από τον Όμηρο. Αναφέρει στην Οδύσσεια ότι ο Μάρων είχε προσφέρει δέκα αμφορείς κρασί στον Οδυσσέα, με το οποίο μάλιστα ο τελευταίος μέθυσε τον Κύκλωπα. Στον ίδιο οίνο, της πόλης του Ίσμαρου, έδειχναν προτίμηση και οι Αχαιοί κατά την Τρωική εκστρατεία.

Για την αρχαϊκή και την κλασική περίοδο έχουμε πολλές πληροφορίες για την καλλιέργεια της αμπέλου και την οινοποιία στη Μακεδονία κυρίως από κείμενα της περιόδου, από παραστάσεις σε νομίσματα κυρίως του 6ου αι π.Χ. και σε μικρότερο βαθμό από παραστάσεις σε αγγεία της κλασικής περιόδου. Σύμφωνα με τις πληροφορίες, υπήρχαν αμπελώνες στη Χαλκιδική (στη Μένδη, Σκιώνη, Άκανθο και στη χερσόνησο του Αγίου Όρους), στη Θάσο, στην Πέλλα και στα Στάγειρα, όπου και ο ίδιος ο Αριστοτέλης διατηρούσε αμπελώνα. Επίσης, σε επιγραφή του 5ου αι. π.Χ. που βρίσκεται στη Θάσο

σώζεται κείμενο που καθορίζει όλα τα θέματα σχετικά με τον τρύγο, την οινοποιία, αλλά και την πώληση του οίνου, ο οποίος πωλούνταν μόνο μέσα σε αμφορείς σφραγισμένους από τους ελεγκτές της αγοράς. Ο ίδιος νόμος, προκειμένου να προστατεύσει τη γνησιότητα του τοπικού οίνου, όριζε ότι απαγορευόταν σε κάθε πλοίο που μετέφερε κρασί να προσεγγίσει το λιμάνι της Θάσου, επί ποινή δημεύσεως του πλοίου.

Ο οίνος από τις περιοχές της Μακεδονίας και κυρίως της Θάσου έφθανε σε όλο τον τότε γνωστό κόσμο, μέσα σε αμφορείς οι οποίοι μεταφέρονταν με φορτηγά καράβια. Όμως με την επικράτηση των Ρωμαίων στη Μεσόγειο το κέντρο βάρους του εμπορίου οίνου μετατοπίστηκε από το βόρειο στο νότιο Αιγαίο και εκτός Ελλάδος. Παρ' όλα αυτά η παραγωγή οίνου στη Μακεδονία συνεχιζόταν αδιάλλειπτα.

Η παρακμή και η κατάρρευση της Ρωμαϊκής αυτοκρατορίας σήμαινε την εγκατάλειψη της αμπελοκαλλιέργειας και την δραματική μείωση κατανάλωσης οίνου στη δυτική και κεντρική Ευρώπη. Το Βυζάντιο παραμένοντας ο θεματοφύλακας της ελληνικής και ρωμαϊκής πολιτιστικής κληρονομιάς στα χρόνια του Μεσαίωνα, διέσωσε την τέχνη της αμπελουργίας. Μάλιστα στα χρόνια του Βυζαντίου παρήχθησαν μερικά από τα καλύτερα κρασιά της εποχής.

Η καλλιέργεια στις οινοπαραγωγικές περιοχές του Αγίου Όρους, της Πέλλας, της Θάσου, της Καβάλας και της Δράμας συνεχίστηκε ανελλιπώς. Αν και πολλές φορές οι αμπελοκαλλιέργειες καταστράφηκαν από τις κακές καιρικές συνθήκες, από αρρώστιες και από τις πολεμικές συγκρούσεις, ωστόσο γνωρίζουμε ότι τον 5^{ο} αι. μ.Χ. είχαν αυξηθεί οι καλλιεργήσιμες εκτάσεις, ενώ τα κρασιά χαρακτηρίζονταν πλέον από την περιοχή όπου παράγονταν. Ιδιαίτερα φημισμένη για το κρασί που παρήγαγε ήταν η περιοχή του Παγγαίου, την οποία επισκέφθηκαν και οι αυτοκράτορες Νικηφόρος Φωκάς και Ανδρόνικος Καντακουζηνός προκειμένου να γευτούν το κρασί της.

Εξίσου σημαντική, αν όχι σημαντικότερη περιοχή για την οινοπαραγωγή στην περίοδο του Βυζαντίου ήταν η Χαλκιδική. Λόγω των πολλών μονών στο Άγιο Όρος -πολλών περισσότερων από ότι σήμερα- και της θέσης του κρασιού ως βασικού στοιχείου διατροφής των μοναχών, όλη σχεδόν η Χαλκιδική, τόσο στο νότο, όσο και στα βορειοδυτικά, μέχρι τη σημερινή Καλαμαριά, ήταν γεμάτη από αμπέλια που χρησίμευαν για οινοπαραγωγή. Η συστηματική καλλιέργεια των αμπελιών είχε ως αποτέλεσμα τον 10^{ο} αι. να υπάρχει αφθονία κρασιού στο Άγιο Όρος, να αρχίσει η εμπορία του πρώτα στη Θεσσαλονίκη και αργότερα η μεταφορά του με πλοία σε άλλες περιοχές της Μακεδονίας, στην Κωνσταντινούπολη και σε άλλες χώρες. Το κρασί αποθηκευόταν σε ειδικές αποθήκες μέσα στις μονές, τα βαγεναριά, και σε αντίστοιχες αποθήκες στα μετόχια των μονών σε όλη τη Χαλκιδική.

Το κρασί έγινε εκ νέου γνωστό στην Ευρώπη μέσω των Βενετών και των Γενουατών μετά την κατάκτηση της Κωνσταντινούπολης από τους Σταυροφόρους. Οι Σταυροφόροι και οι δυτικοί φεουδάρχες κατά την επάνοδό τους στη Δύση ύστερα από βραχεία ή μακροχρόνια παραμονή τους στο

Βυζάντιο μετέφεραν ποικιλίες αμπέλου, τις οποίες μεταφύτευαν κυρίως κοντά στα παράλια της Μεσογείου.

Στη διάρκεια της Τουρκοκρατίας οι καλλιεργούμενες με αμπέλια εκτάσεις μειώθηκαν σημαντικά. Κύρια αιτία ήταν η εχθρική στάση των Μουσουλμάνων προς το κρασί, στάση που απορρέει από την απαγόρευση κατανάλωσης οινοπνευματωδών ποτών που επιβάλλει το Κοράνι στους Μουσουλμάνους. Όμως η αμπελοκαλλιέργεια και η οινοποιία δεν έσβησε. Οι κύριες οινοποιητικές ζώνες ήταν πλέον αυτή της Σιάτιστας, των Σερβίων, του Αμυνταίου, της Νάουσας, της Γουμένισσας, του Κίτρους κοντά στην Κατερίνη, των Γιανιτσών, τα μετόχια των μονών του Αγίου Όρους στη Χαλκιδική και η περιοχή της Θεσσαλονίκης. Ο Τούρκος περιηγητής Εβλιά Τσελεμπή που περιηγήθηκε το 17^{ο} αι. τη Μακεδονία σημείωνε ότι γύρω από τη Θεσσαλονίκη υπήρχαν 46.000 στρέμματα αμπέλια και σε ότι σε κάθε αμπελώνα υπήρχε και εντευκτήριο διασκέδασης.

Στη Χαλκιδική η αμπελοκαλλιέργεια συνεχίστηκε χωρίς διακοπή, ακόμη και μετά την κατάκτησή της από τους Οθωμανούς. Τόσο μέσα στο Άγιο Όρος, όσο και στα μετόχια, οι μοναχοί φύτευαν κλήματα της ποικιλίας λημνιό και σε μικρότερο βαθμό ποικιλίες φερμένες από τη Γεωργία. Καλύτερο κρασί θεωρούνταν το λημνιό που παρήγαγε η Μονή Διονυσίου από τον αμπελώνα Μονοξυλίτη. Στη Σιάτιστα η αμπελοκαλλιέργεια άκμασε από τα μέσα του 15^{ου} αι. και παρέμεινε ζωντανή μέχρι τα μέσα του 20^{ου} αι., οπότε και περιορίστηκε δραματικά λόγω της φυλλοξήρας και της μετανάστευσης. Τα κρασιά που παράγονταν και παράγονται ακόμη και σήμερα ανήκουν στις ποικιλίες ξυνόμαυρο (κυρίως), σταυρωτό, βαλάντοβο και μοσχόμαυρο. Άλλες οινοπαραγωγικές περιοχές στη Μακεδονία με φημισμένα κρασιά ήταν αυτή της Νάουσας και της Γουμένισσας, όπου κυριαρχούσε το ξινόμαυρο και του Αμυνταίου. Από τον 17^{ο} αι. άρχισε να παράγεται κρασί και σε νοτιότερες περιοχές, όπως στη Ραψάνη και στα Αμπελάκια.

Ο Γάλλος περιηγητής Cousinery που επισκέφθηκε τη Μακεδονία στις αρχές του 19ου αι. θεωρούσε το κρασί της Νάουσας ως το «καλύτερο στην Οθωμανική αυτοκρατορία μετά το κρασί της Τενέδου». Η Mary Walker που επισκέφθηκε τη δυτική Μακεδονία το 1860 επαινούσε τα κρασιά της Κοζάνης, της Νάουσας και της Καστοριάς για την ποιότητά τους.

Η αμπελοκαλλιέργεια στη Μακεδονία δέχθηκε ένα σοβαρότατο χτύπημα στα τέλη του 19^{ου} αι. και στις αρχές του 20^{ου}. Φυλλοξήρα προσέβαλε το 1898 για πρώτη φορά τους αμπελώνες στην Πυλαία έξω από τη Θεσσαλονίκη και μέσα στις επόμενες δεκαετίες επεκτάθηκε και στους αμπελώνες της υπόλοιπης Μακεδονίας και της Θράκης. Η επέκτασή της ήταν ταχεία και καταστροφική, ιδιαίτερα στη Μακεδονία. Ολόκληροι αμπελώνες, όπως εκείνος της Σιάτιστας και της Μονής Μεγίστης Λαύρας καταστράφηκαν ολοκληρωτικά. Ακόμη και η εγκατάσταση των προσφύγων από την Ανατολική Ρωμυλία, την ανατολική Θράκη και τον Πόντο, οι οποίοι μετέφεραν νέες ποικιλίες κλημάτων, και είχαν άλλες γνώσεις και εμπειρίες, δεν κατόρθωσε να ανακόψει την πτωτική πορεία της αμπελοκαλλιέργειας και της οινοπαραγωγής στη Μακεδονία, πορεία που συνεχίστηκε μέχρι τις αρχές της δεκαετίας του 1980. Το 1938 η Μακεδονία παρήγαγε μόνο το 7,9% του οίνου της Ελλάδος.

Έγιναν βέβαια προσπάθειες να αντιμετωπιστεί με διασταύρωση με ποικιλίες αμπελιών από τη Γαλλία και τη Βουλγαρία και ευρωπαϊκές χώρες, με αμφιλεγόμενα όμως αποτελέσματα. Οι αμπελώνες σώθηκαν, αλλά οι καλλιεργούμενες εκτάσεις μειώθηκαν σημαντικά και η ποιότητα των παραγομένων κρασιών έπεσε δραματικά.

Β. Πολιτιστικός, κοινωνικός και οικονομικός δεσμός.

Η καλλιέργεια της αμπέλου, η δημιουργία του κρασιού από το σταφύλι και οι επιπτώσεις από την οινοποσία στον ανθρώπινο οργανισμό πάντα προκαλούσαν δέος στον άνθρωπο και γι αυτό συνδέθηκαν με το Θείο. Στην αρχαιότητα ο θεός που συνδεόταν με το κρασί ήταν ο Διόνυσος, ένας θεός αγροτικός, που λατρεύτηκε ιδιαίτερα στη Μακεδονία και στη Θράκη, όπου το Δωδεκάθεο δεν ήταν τόσο διαδεδομένο, όσο στη νότιο Ελλάδα.

Σύμφωνα με έναν μύθο, ο Διόνυσος γεννήθηκε στο Παγγαίο και έζησε εκεί λατρευόμενος από τους Ηδωνούς, μια θρακική φυλή. Άλλος μύθος θέλει τη Σεμέλη να ζει στις πλαγιές του Βερμίου, όπου γέννησε το Σειληνό, ο οποίος αργότερα συνελήφθη από τον Μίδα.

Σε κάποιες περιοχές της Μακεδονίας, όπως και της Θράκης τα πρώιμα χρόνια ο Διόνυσος παριστανόταν ζωόμορφος, κατάλοιπο τοτεμικής νοοτροπίας. Λατρευόταν ιδιαίτερα στο Παγγαίο και στον Κισσό μαζί με τις μαινάδες, οι οποίες αναφέρονται ως «Κλώδονες» και «Μιμαλλόνες». Ο Μαιναδισμός επέζησε τους επόμενους αιώνες στη Μακεδονία μέχρι την πτώση του αρχαίου κόσμου και από τις λατρευτικές τελετές μεταφέρθηκε και στο θέατρο. Ο «μαιναδικός» θίασος, πολύ δημοφιλής στη Μακεδονία, αποτελούνταν από γυναίκες, ενώ ο κορυφαίος του χορού ήταν άντρας, που φορούσε «κοθόρνους», «κροκωτόν» και «μήτραν», πρότυπο δηλαδή του γυναικοντυμένου Διονύσου, αντίθετα με άλλες περιοχές της Ελλάδος, όπου επικρατούσε η εικόνα του φαλλικού Διόνυσου. Στις παραστάσεις και στις εορτές καταναλώνονταν μεγάλες ποσότητες κρασιού. Το ίδιο συνέβαινε και στα βακχικά όργια, που ήταν επίσης πολύ δημοφιλή στη Μακεδονία. Η λατρεία του Διονύσου παρέμεινε ζωντανή και στην ελληνιστική εποχή ιδιαίτερα στην Πέλλα, στη Ρωμαϊοκρατία και τους πρώτους Βυζαντινούς χρόνους, ιδιαίτερα στην Αμφίπολη.

Στο Λαγκαδά, λίγα χιλιόμετρα έξω από τη Θεσσαλονίκη, ακόμη και σήμερα οι πρόσφυγες από τις παράκτιες περιοχές της ανατολικής Θράκης και της Μαύρης θάλασσας στις 21 Μαίου, γιορτή του Κωνσταντίνου και Ελένης τελούν τα αναστενάρια, ένα έθιμο που συνδέεται με τα βακχικά όργια της αρχαιότητας. Ανάμεσα στις άλλες εκδηλώσεις περιλαμβάνονται η άμετρη οινοποσία και η πυροβασία, δυο στοιχεία που συνδέονται άμεσα με τη λατρεία του θεού Διονύσου στη Θράκη.

Στη χριστιανική θρησκεία ο Θεός παρουσιάζεται ως αμπελουργός, και η Εκκλησία ως άμπελος. Οι χριστιανοί στη Θεία Κοινωνία χρησιμοποιούν το κρασί ως αίμα του Θεού. Μάλιστα η Ορθόδοξη Εκκλησία έχει καθιερώσει και προστάτη των αμπελιών και των αμπελουργών, τον Άγιο Τρύφωνα,

ενσωματώνοντας με αυτό τον τρόπο πανάρχαιες αντιλήψεις για τη βλάστηση και τη γονιμότητα. Ο Άγιος αυτός ήταν ιδιαίτερα γνωστός και σεβαστός στις αμπελουργικές ζώνες της Μακεδονίας από τους προηγούμενους αιώνες. Όμως η εγκατάσταση στη Μακεδονία μετά το 1924 των Ελλήνων της Ανατολικής Ρωμυλίας, της ανατολικής Θράκης και του Πόντου είχε ως συνέπεια την ένταση της λατρείας του και την τήρηση σχετικών εθίμων σε ετήσια βάση.

Σε πολλές περιοχές της Μακεδονίας ακόμη και σήμερα η μνήμη του Αγίου Τρύφωνα γιορτάζεται με μεγάλη επισημότητα και λαμπρότητα. Στη Γουμένισσα την 1η Φεβρουαρίου γίνεται το κουρμπάνι. Ένα αρσενικό μοσχάρι θυσιάζεται, και βράζεται. Ο παπάς ευλογεί το κρέας το οποίο μοιράζεται σε όλη την κοινότητα, η οποία το καταναλώνει με συνοδεία άφθονου κρασιού. Παραλλαγή του ίδιου εθίμου συναντούμε στον Τρίλοφο και στη Στενήμαχο, κοντά στη Νάουσα. Στη Γέφυρα, ένα χωριό έξω από τη Θεσσαλονίκη, οι κάτοικοι την παραμονή της εορτής του Αγίου Τρύφωνα γλεντούν με κρασί, ενώ ανήμερα της γιορτής περιφέρουν την εικόνα του αγίου και διαβάζουν κόλλυβα. Κόλλυβα φτιάχνουν την ημέρα του Αγίου Τρύφωνα και στην Αγχίαλο και στη Μεσήμβρια, ενώ οι αμπελουργοί ρίχνουν αγιασμό στα αμπέλια τους.

Εκτός όμως από τον εορτασμό του Αγίου Τρύφωνα υπάρχουν πολλά έθιμα στη Μακεδονία που σχετίζονται με το κρασί. Η προέλευσή τους χάνεται στο βάθος των αιώνων, ενώ όλα σχεδόν τελούνται αδιάλειπτα μέχρι σήμερα. Το κρασί σύντροφος της χαράς και της λύπης, ουσιαστικά συνοδεύει όλες της σημαντικές στιγμές του ανθρώπου, αλλά και την καθημερινότητά του. Στη γέννηση, στη βάφτιση, στον αρραβώνα, στο γάμο, στο θάνατο το κρασί θεωρούνταν και θεωρείται απαραίτητο συμπλήρωμα. Αλλά και κάθε μέρα το κρασί συνόδευε και συνοδεύει ακόμη και σήμερα τα εδέσματα στο μεσημεριανό τραπέζι, κυρίως τα κρεατικά που μαγειρεύονταν τις κρύες μέρες του χειμώνα.

Αλλά και στις τοπικές εορτές και στα έθιμα της Μακεδονίας το κρασί είναι πάντα παρόν. Στο Αμύνταιο και στο Ξυνό Νερό ακόμη και σήμερα την παραμονή της εορτής της Αγίας Βαρβάρας οι κάτοικοι ανάβουν μεγάλες φωτιές και γλεντούν με όργανα και άφθονο τοπικό κρασί. Στην περιοχή της Νάουσας πάλι την προπαραμονή των Χριστουγέννων οι κάτοικοι ανάβουν μεγάλες φωτιές για να γιορτάσουν το «Κόλντε» και ακολουθεί γλέντι με τη συνοδεία κρασιού και τσίπουρου. Στη δυτική και ανατολική Μακεδονία τα παραδοσιακά καρναβάλια που γίνονται στις αρχές Ιανουαρίου, τα Ραγκουτσάρια, οι Μωμόγεροι, κλπ. πάντα συνοδεύονται τις νυκτερινές ώρες από άκρατη οινοποσία.

Σήμερα που ο κόσμος στρέφεται προς την παράδοση και ψάχνει να βρει τις ρίζες του ο σύνδεσμος μεταξύ του κρασιού και του πολιτισμού γίνεται ολοένα και πιο ισχυρός. Όλες οι εορτές, οι αναβιώσεις λαϊκών δρωμένων περιλαμβάνουν και οινοποσία. Τα μουσεία κρασιού που δημιουργήθηκαν στη Νάουσα, στη Ραψάνη και στο Αμύνταιο προσπαθούν να δείξουν τη διαχρονική πορεία του κρασιού στη ζωή μας στην περιοχή της Μακεδονίας και οι επισκέψεις στα οινοποιεία φιλοδοξούν να μεταβάλλουν την εικόνα του κρασιού από απλό προϊόν κατανάλωσης σε ένα καθοριστικό στοιχείο της

Ο οίνος παράγεται στην συγκεκριμένη περιοχή πάνω από δύο δεκαετίες, όταν ερευνητικές μελέτες έδειξαν ότι εκτός από ξηρούς οίνους η αμπελουργική αυτή ζώνη, με τις ποικιλίες που καλλιεργούνται και τις ευνοϊκές εδαφοκλιματολογικές συνθήκες θα μπορούσαν να δώσουν οίνους ημιαφρώδεις (αλλά και αφρώδεις) με πολύ καλή ποιότητα και ιδιαίτερους οργανοληπτικούς χαρακτήρες.
Από τότε ημιαφρώδεις οίνοι παράγονται συστηματικά από τα οργανωμένα οινοποιεία της περιοχής και απέκτησαν φήμη που είναι άμεσα συνδεδεμένη με τη γεωγραφική περιοχή καταγωγής τους. Είναι οίνοι με τυπικότητα και ιδιαίτερους ποιοτικούς χαρακτήρες. Έχουν λάβει μέρος σε εθνικούς και διεθνείς διαγωνισμούς οίνων αποσπώντας βραβεία και διακρίσεις.

Γ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση.

Η Μακεδονία κατά το μεγαλύτερο μέρος της είναι ορεινή. Το σύνολο της έκτασής της κατανέμεται ως εξής: το 34,7% πεδινό, το 25,9% ημιορεινό και το 39,4% ορεινό.

Οι οροσειρές της Μακεδονίας είναι απολήξεις μεγάλων ορεινών όγκων που βρίσκονται έξω από τα ελληνικά σύνορα. Από τα ψηλότερα βουνά της περιοχής είναι το όρος Φαλακρό (2.111 μ.), το Μενοίκιο (1.963 μ.), η οροσειρά Τσιγγέλι (1.294 μ.), η οροσειρά Βροντούς (1.849 μ.), η Κερκίνη (2.031 μ.), το Μαυροβούνι (1.179 μ.), ο ΄Αθως (2.033 μ.), ο Χορτιάτης (1.201 μ.), το Βίτσι (2.128 μ.), η οροσειρά του Γράμμου (2.520 μ.), το Σινιάτσικο (2.114 μ.) και τα Χάσια (1.565 μ.).

Η Μακεδονία έχει πολλές μεγάλες και εύφορες πεδιάδες. Εκτείνονται στο μήκος των ποταμών της και χωρίζονται από τις μακριές οροσειρές της. Οι μεγαλύτερες από αυτές είναι: η πεδιάδα της Χρυσουπόλεως στο Ν. Καβάλας, η πεδιάδα της Δράμας στον ομώνυμο νομό, η πεδιάδα του Στρυμόνα στο Ν. Σερρών και οι πεδιάδες του Κιλκίς, της Θεσσαλονίκης, των Γιαννιτσών, της Βέροιας, της Έδεσσας, της Κατερίνης και της Χαλκιδικής στους ομώνυμους νομούς.

Το δυτικό τμήμα της Μακεδονίας είναι και το πιο ορεινό τμήμα της . Εκεί, απαντώνται οροπέδια που εκτείνονται ανάμεσα στις οροσειρές. Τα πιο σημαντικά είναι: της Φλώρινας, της Πτολεμαϊδας, της Κοζάνης, της Καστοριάς και των Γρεβενών.

Οι μεγαλύτεροι ποταμοί της Μακεδονίας είναι ο Νέστος, που πηγάζει στο Βουλγαρικό έδαφος και έχει 143 χλμ. μήκος στο ελληνικό έδαφος, ο Στρυμόνας που επίσης πηγάζει στη Βουλγαρία και έχει 104 χλμ. μήκος στο ελληνικό έδαφος, ο Αγγίτης που είναι παραπόταμος του Στρυμόνα, ο Γαλλικός που πηγάζει από τα Κρούσια και έχει μήκος 73 χλμ., ο Αξιός που πηγάζει στη Σερβία και έχει μήκος 82 χλμ. στο ελληνικό έδαφος, ο Λουδίας και ο Αλιάκμονας που πηγάζει από το Γράμμο και έχει μήκος 314 χλμ.

Η Μακεδονία έχει πολλές λίμνες. Οι κυριότερες είναι : η Κερκινίτιδα, που σχηματίζεται στο ρου του Στρυμόνα, η λίμνη της Δοϊράνης, η λίμνη του

Λαγκαδά (Κορώνεια), η Βόλβη, η Βεγορίτιδα, η μικρή λίμνη των Πετρών, η λίμνη της Καστοριάς και οι Πρέσπες (Μικρή και Μεγάλη Πρέσπα).

Το πιο χαρακτηριστικό γνώρισμα των ακτών της Μακεδονίας απαντάται στη χερσόνησο της Χαλκιδικής, που καταλήγει σε τρεις μικρότερες χερσονήσους, σχηματίζοντας τους κόλπους της Κασσάνδρας και τον Σιγγιτικό. Ανατολικά βρίσκεται ο κόλπος της Καβάλας, που κλείνει με το ακρωτήριο Κοέν απέναντι. Νησιά της Μακεδονίας αποτελούν η Θάσος αντίκρυ από τις ακτές της Ανατολικής Μακεδονίας, στο νομό Καβάλας, η Αμμουλιανή στον Κόλπο του ΄Αγ. Όρους, στο νομό Χαλκιδικής και ο Αγ. Αχίλλειος στη Λίμνη της Μικρής Πρέσπας.

Τα δάση στη Μακεδονία καλύπτουν πάνω από το 25% της επιφάνειάς της. Τα περισσότερα βρίσκονται στα βουνά της Δ. Μακεδονίας και στα όρη στα σύνορά της με την Π.Γ.Δ.Μ. (F.Y.R.O.M.) και τη Βουλγαρία. Τα δέντρα που κυριαρχούν είναι οι βαλανιδιές, οι οξυές, η μαύρη πεύκη και τη ρητινόπευκα.

Στα παράλια της Μακεδονίας το κλίμα είναι ήπιο και έχει τα χαρακτηριστικά του μεσογειακού κλίματος. Όσο προχωρούμε προς το εσωτερικό, που απομονώνεται από την ευεργετική επίδραση του Αιγαίου με μεγάλα βουνά, το κλίμα γίνεται ηπειρωτικό.

(Για περισσότερες λεπτομέρειες επί των αμπελουργικών ζωνών της Μακεδονίας βλέπε τους επιμέρους Π.Γ.Ε. και Π.Ο.Π και ειδικότερα για τον ημιαφρώδη τον ΠΓΕ Φλώρινας)

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, οργανοληπτικά και αναλυτικά χαρακτηριστικά των ημιαφρωδών οίνων Π.Γ.Ε. Μακεδονία που περιγράφονται παραπάνω.

Αιτιώδης αλληλεπίδραση
Η μοναδικότητα των ημιαφρωδών οίνων Π.Γ.Ε. Μακεδονία 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 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 αριθ. 340576/1.9.1989 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Μακεδονικός Τοπικός οίνος ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 694/Β/15.9.1989).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 380238/31.7.2000 «Τροποποίηση αποφάσεων διαμερισματικών Τοπικών Οίνων» (ΦΕΚ 1012/Β/10.8.2000).
-Β. Διάταγμα υπ΄αριθ. 183/16.3.1972 «Περί αναγνωρίσεως ονομασιών προελεύσεως οίνων» (ΦΕΚ 40/Α/17.3.1972).
-Υπουργική απόφαση αριθ. 228173/3709/15.4.1972 «Περί οίνων ονομασίας προελεύσεως ανωτέρας ποιότητος» (ΦΕΚ 287/Β/27.4.1972).
-Προεδρικό Διάταγμα αριθ. 20/21.1.1995 «Τροποποίηση του Β.Δ. 183/1972 » (ΦΕΚ 16/Α/31.1.1995).
-Υπουργική απόφαση αριθ. 385757/18.8.1995 «Περί ονομασίας προελεύσεως ανωτέρας ποιότητος» (ΦΕΚ 747/Β/30.08.1995).
-Προεδρικό Διάταγμα αριθ. 238 /24.7.1996 «Τροποποίηση του Β.Δ. 183/1972 » (ΦΕΚ 178/Α/1.8.1996).
- Υπουργική Απόφαση 344530/7792/26.10.1979 « Πέρι αναγνωρίσεως οίνων Γουμένισσα ως ονομασία προελεύσεως ανωτέρας ποιότητος» (ΦΕΚ 1109/Β/15.12.1979)
-Προεδρικό Διάταγμα υπ' αριθ. 13/28.12.1981 «Αναγνώριση ονομασιών προέλευσης προελεύσεως οίνων ΓΟΥΜΕΝΙΣΣΑ » (ΦΕΚ 2/Α/5.1.1982).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 397721/1.10.1992 «Τροποποίηση στρεμματικών αποδόσεων αμπελώνων ζωνών παραγωγής οίνων ονομασίας προελεύσεως ανωτέρας ποιότητας » (ΦΕΚ 617/Β/12.10.1992).
- Υπουργική Απόφαση 313749/19.12.2002 « Τροποποίηση της Υ.Α 344530/7792/26.10.1979 Πέρι αναγνωρίσεως οίνων Γουμένισσα ως ονομασία προελεύσεως ανωτέρας ποιότητος» (ΦΕΚ 1602/Β/27.12.2002).
-Β. Διάταγμα υπ΄αριθ. 502/16.7.1971 «Περί αναγνωρίσεως ονομασιών προελεύσεως οίνων» (ΦΕΚ 150/Α/26.7.1971).
-Υπουργική απόφαση αριθ. 358417/29.7.1971 «Περί οίνων ονομασίας προελεύσεως ανωτέρας ποιότητος» (ΦΕΚ 689/Β/24.8.1971).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 397721/1.10.1992 «Τροποποίηση στρεμματικών αποδόσεων αμπελώνων ζωνών παραγωγής οίνων ονομασίας προελεύσεως ανωτέρας ποιότητας » (ΦΕΚ 617/Β/12.10.1992).
-Προεδρικό Διάταγμα αριθ. 320/7.8.1995 «Τροποποίηση του Β.Δ. 502/1971 » (ΦΕΚ 175/Α/22.8.1995).
-Υπουργική απόφαση αριθ. 396584/9.10.1995 «Τροποποίηση της Υ.Α. 358417/29.7.1971 » (ΦΕΚ 964/Β/22.11.1995).
-Προεδρικό Διάταγμα υπ' αριθ. 14/28.12.1981 «Αναγνώριση ονομασιών προέλευσης οίνων ΠΛΑΓΕΣ ΜΕΛΙΤΩΝΑ» (ΦΕΚ 2/Α/5.1.1982).
- Υπουργική Απόφαση 290772/5115/10.6.1983
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 235298/14.2.2002 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Άγιου Όρους ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 212/Β/22.2.2002).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 278460/26.2.2008 «Τροποποίηση της υπ΄ αριθ. 235298/14.2.2002 Υπ. Απόφασης αναγνώρισης Τοπικού Οίνου Άγιου Όρους» (ΦΕΚ 391/Β/7.3.2008).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 317164 / 30.4.1996 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Αγοράς ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 383/Β/24-5-1996).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 235252 / 6.2.2002 «Τροποποίηση της υπ΄ αριθ. 317164 / 30.4.1996 Υπ. Απόφασης αναγνώρισης Τοπικού Οίνου Αγοράς» (ΦΕΚ 190/Β/20-2-2002).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 387429/11.9.2000 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Βελβεντού ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 1179/Β/25.9.2000).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 378505/3.9.1990 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Γρεβενών ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 609/Β/21.9.1990).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 372559/5.7.2000 «Τροποποίηση της υπ΄ αριθ. 378505/3.9.1990 Υπ. Απόφασης αναγνώρισης Τοπικού Οίνου Γρεβενών» (ΦΕΚ 941/Β/28.7.2000).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 235258/6.2.2002 «Τροποποίηση της υπ΄ αριθ. 413011/30.11.1995 Υπ. Απόφασης αναγνώρισης Τοπικού Οίνου Δράμας» (ΦΕΚ 190/Β/20.2.2002).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 278473/26.2.2008 «Τροποποίηση της υπ΄ αριθ. . 235258/6.2.2002 Υπ. Απόφασης Καθορισμός προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός Οίνος Δράμας ως περιγραφικού στοιχείου οίνων» (ΦΕΚ 363/Β/05.3.2008).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 280933/16.7.2010 «Τροποποίηση της υπ΄ αριθ. . 278473/26.2.2008 Υπ. Απόφασης Καθορισμός προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός Οίνος Δράμας ως περιγραφικού στοιχείου οίνων» (ΦΕΚ 1125/Β/23.7.2010).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 420192/21.12.1992 «Τροποποίηση της υπ΄ αριθ. 340582/1.9.1989 Υπ. Απόφασης αναγνώρισης Τοπικού Οίνου Επανομής » (ΦΕΚ 758/Β/31.12.1992)
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 359489/25.10.1996 «Τροποποίηση της υπ΄ αριθ. . 420192/21.12.1992 Υπ. Απόφασης Καθορισμός προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός Οίνος Επανομής ως περιγραφικού στοιχείου οίνων» (ΦΕΚ 1010/Β/5.11.1996).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 359489/25.10.1996 «Τροποποίηση της υπ΄ αριθ. . 420192/21.12.1992 Υπ. Απόφασης Καθορισμός προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός Οίνος Επανομής ως περιγραφικού στοιχείου οίνων» (ΦΕΚ 1010/Β/5.11.1996).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 387425/11.9.2000 «Τροποποίηση της υπ΄ αριθ. . 359489/25.10.1996 Υπ. Απόφασης Καθορισμός προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός Οίνος Επανομής ως περιγραφικού στοιχείου οίνων» (ΦΕΚ 1179/Β/25.9.2000).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 278474/26.02.2008 «Τροποποίηση της υπ΄ αριθ. . 387425/11.9.2000 Υπ. Απόφασης Καθορισμός προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός Οίνος Επανομής ως περιγραφικού στοιχείου οίνων» (ΦΕΚ 391/Β/7.3.2008).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 330584/7.8.1996 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Ημαθίας ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 765/Β/28.8.1996).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 387426/11.9.2000 «Τροποποίηση της υπ΄ αριθ. 330584/7.8.1996Υπ. Απόφασης αναγνώρισης Τοπικού Οίνου Ημαθίας» (ΦΕΚ 1179/Β/25.9.2000).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 201569 «Αναγνώριση οίνων με την ένδειξη «Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Ημαθία» (ΦΕΚ 2779/Β/2.12.2011)

-Υπουργική Απόφαση αριθ. . 310941/24.12.2010 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Θάσου ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 2042/Β/29.12.2010).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 313006/20.9.2006 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Θεσσαλονίκης ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 1436/Β/29.9.2006).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 310946/24.12.2010 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Καβάλας ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 2042/Β/29.12.2010).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 297687/2006 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Καστοριά ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 1436/Β/29-9-2006).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 320083/2008 «Τροποποίηση της υπ΄ αριθ. 297687/2006 Υπ. Απόφασης αναγνώρισης Τοπικού Οίνου Καστοριά» (ΦΕΚ 1605/Β/11-8-2008).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 340581/1.9.1989 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Νέας Μεσημβρίας ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 694/Β/15.9.1989).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 316856/29.11.2004 «Τροποποίηση της υπ΄ αριθ. 340581/1.9.1989 Υπ. Απόφασης αναγνώρισης Τοπικού Οίνου Νέας Μεσημβρίας» (ΦΕΚ 1850/Β/14.12.2004).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 396581/12-10-95 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Παγγαίου ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 886/Β/25-10-95).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 313008/20-9-06 «Τροποποίηση της υπ΄ αριθ. 396581/12-10-95 Υπ. Απόφασης αναγνώρισης Τοπικού Οίνου Παγγαίου» (ΦΕΚ 1436/Β/29-9-06).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 280934/16.7.2010 «Τροποποίηση της υπ΄ αριθ. 313008/20-9-06 Υπ. Απόφασης αναγνώρισης Τοπικού Οίνου Παγγαίου» (ΦΕΚ 1125/Β/23.7.2010).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 407350/16.10.1995 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Πέλλας ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 964/Β/22.11.1995).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 278461/28.2.2008 «Τροποποίηση της υπ΄ αριθ. 407350/16.10.1995Υπ. Απόφασης αναγνώρισης Τοπικού Οίνου Πέλλας » (ΦΕΚ 362/Β/5.3.2008).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 300444/5.6.2008 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Πιερίας ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 1086/Β/11.6.2008).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 340559/12-9-1989 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Πλαγιές Βερτίσκου ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 693/Β/15.9.1989).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 316857/29-11-04 «Τροποποίηση της υπ΄ αριθ. 340559/12-9-1989Υπ. Απόφασης αναγνώρισης Τοπικού Οίνου Πλαγιές Βερτίσκου» (ΦΕΚ 1850/Β/14-12-04).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 280932/16.7.2010 «Τροποποίηση της υπ΄ αριθ. 316857/29-11-04 Υπ. Απόφασης αναγνώρισης Τοπικού Οίνου Πλαγιές Βερτίσκου» ((ΦΕΚ1125/Β/23.7.2010)).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 311497/10.7.2009 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Πλαγιές Πάικου ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 1493/Β/23.7.2009).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 413013/30.11.1995 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Σερρών ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 1031/Β/14.12.1995).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 316845/29.11.2004 «Τροποποίηση της υπ΄ αριθ. 413013/30.11.1995 Υπ. Απόφασης αναγνώρισης Τοπικού Οίνου Σερρών» (ΦΕΚ 1850/Β/14.12.2004).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 310948/24.12.2010 «Τροποποίηση της υπ΄ αριθ. . 316845/29.11.2004 Υπ. Απόφασης Καθορισμός προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός Οίνος Σερρών ως περιγραφικού στοιχείου οίνων» (ΦΕΚ 2040/Β/29.12.2010).
- 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. 359490/25.10.1996 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Σιθωνίας ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 1010/Β/5.11.1996).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 340588/01-09-1989 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Φλώρινας ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 694/Β/15.9.1989).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 313010/20-09-2006 «Τροποποίηση της υπ΄ αριθ. 340588/01-09-1989 Υπ. Απόφασης αναγνώρισης Τοπικού Οίνου Φλώρινας» (ΦΕΚ 1436/Β/29-09-2006).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 296419/5.1.1995 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Χαλκιδική ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 6/Β/12.1.1995).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 378968/20.7.1995 «Τροποποίηση της υπ΄ αριθ. 296419/5.1.1995 Υπ. Απόφασης αναγνώρισης Τοπικού Οίνου Χαλκιδική» (ΦΕΚ 684/Β/4.8.1995).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 387427/11.9.2000 «Τροποποίηση της υπ΄ αριθ. . 378968/20.7.1995 Υπ. Απόφασης Καθορισμός προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός Οίνος Χαλκιδική ως περιγραφικού στοιχείου οίνων» (ΦΕΚ 1179/Β/25.9.2000).
- 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).
- Την με 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
-Νόμος υπ'άριθ.427/30-8-1976 «Περί αντικαταστάσεως, συμπληρώσεως και καταργήσεως ενίων διατάξεων του Ν.Δ. 243/1969 περί βελτιώσεως και προστασίας της αμπελουργικής παραγωγής»» «(ΦΕΚ 230/Α31-8-1976)

Παρέκκλιση από την παραγωγή στην οριοθετημένη περιοχή

Α) 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».

Β) 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
Α) 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.) Δωδεκανήσου 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 / Vin de vieux vignobles ή Vin de vielles vignes, ΛΙΑΣΤΟΣ /LIASTOS/ Vin de paille.
Δ) Περιορισμός στην αναγραφή ποικιλιών

Σύμφωνα με τον Νόμο υπ'άριθ.427/30-8-1976 «Περί αντικαταστάσεως, συμπληρώσεως και καταργήσεως ενίων διατάξεων του Ν.Δ. 243/1969 περί βελτιώσεως και προστασίας της αμπελουργικής παραγωγής» (ΦΕΚ 230/Α31-8-1976) δεν επιτρέπεται στην επισήμανση και τη συσκευασία η αναγραφή του ονόματος της ποικιλίας «Ρομπόλα» για τους λευκούς, οίνους.

ΕΛΕΓΧΟΙ
1.Οι έλεγχοι πραγματοποιούνται με βάσει 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 «ΤοπικόςΟίνος» 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. 340576/1.9.1989 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Μακεδονικός Τοπικός οίνος ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 694/Β/15.9.1989).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 380238/31.7.2000 «Τροποποίηση αποφάσεων διαμερισματικών Τοπικών Οίνων» (ΦΕΚ 1012/Β/10.8.2000).
-Β. Διάταγμα υπ΄αριθ. 183/16.3.1972 «Περί αναγνωρίσεως ονομασιών προελεύσεως οίνων» (ΦΕΚ 40/Α/17.3.1972).
-Υπουργική απόφαση αριθ. 228173/3709/15.4.1972 «Περί οίνων ονομασίας προελεύσεως ανωτέρας ποιότητος» (ΦΕΚ 287/Β/27.4.1972).
-Προεδρικό Διάταγμα αριθ. 20/21.1.1995 «Τροποποίηση του Β.Δ. 183/1972 » (ΦΕΚ 16/Α/31.1.1995).
-Υπουργική απόφαση αριθ. 385757/18.8.1995 «Περί ονομασίας προελεύσεως ανωτέρας ποιότητος» (ΦΕΚ 747/Β/30.08.1995).
-Προεδρικό Διάταγμα αριθ. 238 /24.7.1996 «Τροποποίηση του Β.Δ. 183/1972 » (ΦΕΚ 178/Α/1.8.1996).
- Υπουργική Απόφαση 344530/7792/26.10.1979 « Πέρι αναγνωρίσεως οίνων Γουμένισσα ως ονομασία προελεύσεως ανωτέρας ποιότητος» (ΦΕΚ 1109/Β/15.12.1979)

-Προεδρικό Διάταγμα υπ' αριθ. 13/28.12.1981 «Αναγνώριση ονομασιών προέλευσης προελεύσεως οίνων ΓΟΥΜΕΝΙΣΣΑ » (ΦΕΚ 2/Α/5.1.1982).

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

- Υπουργική Απόφαση 313749/19.12.2002 « Τροποποίηση της Υ.Α 344530/7792/26.10.1979 Πέρι αναγνωρίσεως οίνων Γουμένισσα ως ονομασία προελεύσεως ανωτέρας ποιότητος» (ΦΕΚ 1602/Β/27.12.2002).

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

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

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

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

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

-Προεδρικό Διάταγμα υπ' αριθ. 14/28.12.1981 «Αναγνώριση ονομασιών προέλευσης οίνων ΠΛΑΓΕΣ ΜΕΛΙΤΩΝΑ» (ΦΕΚ 2/Α/5.1.1982).

- Υπουργική Απόφαση 290772/5115/10.6.1983

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 235298/14.2.2002 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Άγιου Όρους ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 212/Β/22.2.2002).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 278460/26.2.2008 «Τροποποίηση της υπ΄ αριθ. 235298/14.2.2002 Υπ. Απόφασης αναγνώρισης Τοπικού Οίνου Άγιου Όρους» (ΦΕΚ 391/Β/7.3.2008).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 317164 / 30.4.1996 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Αγοράς ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 383/Β/24-5-1996).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 235252 / 6.2.2002 «Τροποποίηση της υπ΄ αριθ. 317164 / 30.4.1996 Υπ. Απόφασης αναγνώρισης Τοπικού Οίνου Αγοράς» (ΦΕΚ 190/Β/20-2-2002).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 387429/11.9.2000 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Βελβεντού ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 1179/Β/25.9.2000).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 378505/3.9.1990 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Γρεβενών ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 609/Β/21.9.1990).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 372559/5.7.2000 «Τροποποίηση της υπ΄ αριθ. 378505/3.9.1990 Υπ. Απόφασης αναγνώρισης Τοπικού Οίνου Γρεβενών» (ΦΕΚ 941/Β/28.7.2000).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 420192/21.12.1992 «Τροποποίηση της υπ΄ αριθ. 340582/1.9.1989 Υπ. Απόφασης αναγνώρισης Τοπικού Οίνου Επανομής » (ΦΕΚ 758/Β/31.12.1992)

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 359489/25.10.1996 «Τροποποίηση της υπ΄ αριθ. . 420192/21.12.1992 Υπ. Απόφασης Καθορισμός προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός Οίνος Επανομής ως περιγραφικού στοιχείου οίνων» (ΦΕΚ 1010/Β/5.11.1996).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 359489/25.10.1996 «Τροποποίηση της υπ΄ αριθ. . 420192/21.12.1992 Υπ. Απόφασης Καθορισμός προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός Οίνος Επανομής ως περιγραφικού στοιχείου οίνων» (ΦΕΚ 1010/Β/5.11.1996).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 387425/11.9.2000 «Τροποποίηση της υπ΄ αριθ. . 359489/25.10.1996 Υπ. Απόφασης Καθορισμός προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός Οίνος Επανομής ως περιγραφικού στοιχείου οίνων» (ΦΕΚ 1179/Β/25.9.2000).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 278474/26.02.2008 «Τροποποίηση της υπ΄ αριθ. . 387425/11.9.2000 Υπ. Απόφασης Καθορισμός προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός Οίνος Επανομής ως περιγραφικού στοιχείου οίνων» (ΦΕΚ 391/Β/7.3.2008).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 235258/6.2.2002 «Τροποποίηση της υπ΄ αριθ. 413011/30.11.1995 Υπ. Απόφασης αναγνώρισης Τοπικού Οίνου Δράμας» (ΦΕΚ 190/Β/20.2.2002).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 278473/26.2.2008 «Τροποποίηση της υπ΄ αριθ. . 235258/6.2.2002 Υπ. Απόφασης Καθορισμός προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός Οίνος Δράμας ως περιγραφικού στοιχείου οίνων» (ΦΕΚ 363/Β/05.3.2008).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 280933/16.7.2010 «Τροποποίηση της υπ΄ αριθ. . 278473/26.2.2008 Υπ. Απόφασης Καθορισμός προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός Οίνος Δράμας ως περιγραφικού στοιχείου οίνων» (ΦΕΚ 1125/Β/23.7.2010).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 330584/7.8.1996 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Ημαθίας ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 765/Β/28.8.1996).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 387426/11.9.2000 «Τροποποίηση της υπ΄ αριθ. 330584/7.8.1996Υπ. Απόφασης αναγνώρισης Τοπικού Οίνου Ημαθίας» (ΦΕΚ 1179/Β/25.9.2000).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 201569 «Αναγνώριση οίνων με την ένδειξη «Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Ημαθία» (ΦΕΚ 2779/Β/2.12.2011)

-Υπουργική Απόφαση αριθ. . 310941/24.12.2010 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Θάσου ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 2042/Β/29.12.2010).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 313006/20.9.2006 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Θεσσαλονίκης ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 1436/Β/29.9.2006).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 310946/24.12.2010 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Καβάλας ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 2042/Β/29.12.2010).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 297687/2006 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Καστοριά ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 1436/Β/29-9-2006).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 320083/2008 «Τροποποίηση της υπ΄ αριθ. 297687/2006 Υπ. Απόφασης αναγνώρισης Τοπικού Οίνου Καστοριά» (ΦΕΚ 1605/Β/11-8-2008).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 340581/1.9.1989 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Νέας Μεσημβρίας ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 694/Β/15.9.1989).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 316856/29.11.2004 «Τροποποίηση της υπ΄ αριθ. 340581/1.9.1989 Υπ. Απόφασης αναγνώρισης Τοπικού Οίνου Νέας Μεσημβρίας» (ΦΕΚ 1850/Β/14.12.2004).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 396581/12-10-95 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Παγγαίου ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 886/Β/25-10-95).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 313008/20-9-06 «Τροποποίηση της υπ΄ αριθ. 396581/12-10-95 Υπ. Απόφασης αναγνώρισης Τοπικού Οίνου Παγγαίου» (ΦΕΚ 1436/Β/29-9-06).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 280934/16.7.2010 «Τροποποίηση της υπ΄ αριθ. 313008/20-9-06Υπ. Απόφασης αναγνώρισης Τοπικού Οίνου Παγγαίου» (ΦΕΚ 1125/Β/23.7.2010).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 407350/16.10.1995 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Πέλλας ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 964/Β/22.11.1995).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 278461/28.2.2008 «Τροποποίηση της υπ΄ αριθ. 407350/16.10.1995Υπ. Απόφασης αναγνώρισης Τοπικού Οίνου Πέλλας » (ΦΕΚ 362/Β/5.3.2008).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 300444/5.6.2008 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Πιερίας ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 1086/Β/11.6.2008).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 340559/12-9-1989 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Πλαγιές Βερτίσκου ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 693/Β/15.9.1989).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 316857/29-11-04 «Τροποποίηση της υπ΄ αριθ. 340559/12-9-1989Υπ. Απόφασης αναγνώρισης Τοπικού Οίνου Πλαγιές Βερτίσκου» (ΦΕΚ 1850/Β/14-12-04).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 280932/16.7.2010 «Τροποποίηση της υπ΄ αριθ. 316857/29-11-04 Υπ. Απόφασης αναγνώρισης Τοπικού Οίνου Πλαγιές Βερτίσκου» ((ΦΕΚ1125/Β/23.7.2010)).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 311497/10.7.2009 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Πλαγιές Πάικου ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 1493/Β/23.7.2009).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 413013/30.11.1995 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Σερρών ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 1031/Β/14.12.1995).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 316845/29.11.2004 «Τροποποίηση της υπ΄ αριθ. 413013/30.11.1995 Υπ. Απόφασης αναγνώρισης Τοπικού Οίνου Σερρών» (ΦΕΚ 1850/Β/14.12.2004).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 310948/24.12.2010 «Τροποποίηση της υπ΄ αριθ. . 316845/29.11.2004 Υπ. Απόφασης Καθορισμός προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός Οίνος Σερρών ως περιγραφικού στοιχείου οίνων» (ΦΕΚ 2040/Β/29.12.2010).
- 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. 359490/25.10.1996 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Σιθωνίας ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 1010/Β/5.11.1996).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 340588/01-09-1989 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Φλώρινας ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 694/Β/15.9.1989).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 313010/20-09-2006 «Τροποποίηση της υπ΄ αριθ. 340588/01-09-1989 Υπ. Απόφασης αναγνώρισης Τοπικού Οίνου Φλώρινας» (ΦΕΚ 1436/Β/29-09-2006).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 296419/5.1.1995 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Χαλκιδική ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 6/Β/12.1.1995).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 378968/20.7.1995 «Τροποποίηση της υπ΄ αριθ. 296419/5.1.1995 Υπ. Απόφασης αναγνώρισης Τοπικού Οίνου Χαλκιδική» (ΦΕΚ 684/Β/4.8.1995).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 387427/11.9.2000 «Τροποποίηση της υπ΄ αριθ. . 378968/20.7.1995 Υπ. Απόφασης Καθορισμός προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός Οίνος Χαλκιδική ως περιγραφικού στοιχείου οίνων» (ΦΕΚ 1179/Β/25.9.2000).
- 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 **ΜΑ**, 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.