



**ΓΕΩΠΟΝΙΚΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΑΘΗΝΩΝ
ΤΜΗΜΑ ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΤΟΥ ΑΝΘΡΩΠΟΥ
ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ ΟΙΝΟΛΟΓΙΑΣ ΚΑΙ ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΩΝ ΠΟΤΩΝ**

**ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ
ΣΥΓΧΡΟΝΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ
I) ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑ II) ΟΙΝΟΛΟΓΙΑ**

Μεταπτυχιακή Διπλωματική Εργασία

**Αποτύπωση του οργανοληπτικού χαρακτήρα κρασιών από οκτώ περιοχές
της Κύπρου από την ποικιλία Ξυνιστέρι**

Χρίστος Α. Καράλλης

Επιβλέπων καθηγητής:

Γεώργιος Κοτσερίδης, Αναπληρωτής Καθηγητής Γ.Π.Α

**ΑΘΗΝΑ
2021**

**ΓΕΩΠΟΝΙΚΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΑΘΗΝΩΝ
ΤΜΗΜΑ ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΤΟΥ ΑΝΘΡΩΠΟΥ
ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ ΟΙΝΟΛΟΓΙΑΣ ΚΑΙ ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΩΝ ΠΟΤΩΝ**

Μεταπτυχιακή Διπλωματική Εργασία

Αποτύπωση του οργανοληπτικού χαρακτήρα κρασιών από οκτώ περιοχές
της Κύπρου από την ποικιλία Ξυνιστέρι

Capture of the organoleptic character of wines from eight regions
of Cyprus from the Xynisteri variety

Χρίστος Α. Καράλλης

Εξεταστική Επιτροπή:

Γεώργιος Κοτσερίδης, Αναπληρωτής Καθηγητής Γ.Π.Α (επιβλέπων)

Διονύσιος Καλύβας, Αναπληρωτής Καθηγητής Γ.Π.Α

Κωνσταντίνα Ι. Κωστοπούλου, Αναπληρώτρια Καθηγήτρια Γ.Π.Α

Αποτύπωση του οργανοληπτικού χαρακτήρα κρασιών από οκτώ περιοχές της Κύπρου από την ποικιλία Ξυνιστέρι

*ΠΜΣ Σύγχρονη Τεχνολογία Τροφίμων I) Γαλακτοκομία II) Οινολογία
Τμήμα Επιστήμης και Διατροφής του Ανθρώπου
Εργαστήριο Οινολογίας και Αλκοολούχων Ποτών*

Περίληψη

Στην Κύπρο μέχρι την δεκαετία του 1960 ο κυπριακός αμπελώνας ήταν φυτεμένος κατά κύριο λόγο μόνο από δύο γηγενής οινοποιήσιμες ποικιλίες, το Μαύρο (σε ποσοστό περίπου 80%) και το Ξυνιστέρι (σε ποσοστό περίπου 20%). Το Ξυνιστέρι είναι μία ποικιλία εύρωστη, ζωηρή και παραγωγική. Διαθέτει ένα πλούσιο ριζικό σύστημα με μεγάλη ικανότητα εκμετάλλευσης μεγάλου εδαφικού ορίζοντα. Γενικά το Ξυνιστέρι ευδοκίμει σε ξηρά ασβεστώδη εδάφη. Είναι μία ποικιλία που χαρακτηρίζεται ως μέσο όψιμης ωρίμανσης ανάλογα πάντα από την περιοχή που είναι φυτεμένη. Εμφανισιακά έχει μέτριου μεγέθους αραιά τσαμπιά και μέτριου μεγέθους ράγες. Σήμερα θεωρείται αν όχι η σημαντικότερη, μία από τις σημαντικότερες Κυπριακές λευκές ποικιλίες.

Η τοποθεσία και κατ' επέκταση η περιοχή που θα εγκατασταθεί η ποικιλία επηρεάζει σε μεγάλο βαθμό το παραγόμενο προϊόν. Επομένως η επιλογή της τοποθεσίας του αμπελώνα αποτελεί στοιχείο κομβικής σημασίας, μιας και σε κάθε τοποθεσία ένα σύνολο παραγόντων οδηγούν στην παραγωγή ή μη ενός άριστου και ποιοτικού σταφυλιού και κατ' επέκταση ενός άριστου και ποιοτικού κρασιού. Σε συνδυασμό με την προσαρμοστικότητα και τις μεγάλες δυνατότητες των παραγόμενων οίνων από την ποικιλία Ξυνιστέρι τα δείγματα που υπάρχουν σήμερα στην Κύπρο από διαφορετικές γεωγραφικές περιοχές αποτέλεσε κίνητρο για την περαιτέρω μελέτη της ποικιλίας Ξυνιστέρι.

Στην παρούσα μεταπτυχιακή εργασία μελετώνται οι διαφορές στον οργανοληπτικό χαρακτήρα κρασιών από την ποικιλία Ξυνιστέρι από διαφορετικές γεωγραφικές περιοχές. Για την διεξαγωγή της παρούσας έρευνας χρησιμοποιήθηκαν εμφιαλωμένα δείγματα. Επιπρόσθετα, στην έρευνα συμπεριλήφθηκαν και δείγματα οίνων που δεν ήταν μονοποικιλιακά (Ξυνιστέρι) αλλά πολυποικιλιακά. Ο συνολικός αριθμός των δειγμάτων - οίνων ανέρχεται στα 79 προερχόμενα από 57 οινοποιεία της Κύπρου από 8 περιοχές. Η συλλογή των δειγμάτων έγινε κατευθείαν από το κάθε οινοποιείο αντίστοιχα. Οι περιοχές μελέτης της παρούσας έρευνας ορίστηκαν οι εξής: Λαόνα – Ακάμας, Βουνί Παναγιάς – Αμπελίτης, Κοιλιάδα Διαρίζου, Κρασοχώρια Λεμεσού, Πιτσιλιά, Ορεινή Λάρνακας – Λευκωσίας, Λεμεσός και Λευκωσία.

Για την οργανοληπτική αξιολόγηση δημιουργήθηκε μία ομάδα από 8 εξειδικευμένους γευσιγνώστες. Ο κάθε ένας από την ομάδα γευσιγνώστων έπρεπε να αξιολογήσει οργανοληπτικά το κάθε δείγμα συμπληρώνοντας ένα τυποποιημένο ερωτηματολόγιο με μια σειρά από στοχευμένες απαντήσεις.

Για να εξασφαλιστεί η ομοιογένεια, αξιοπιστία και η επαναληψιμότητα των δοκιμασιών χρειάστηκε να πραγματοποιηθεί ειδική εκπαίδευση και έλεγχος. Δόθηκε μεγάλη σημασία

στον έλεγχο του πάνελ και όχι τόσο στην εκπαίδευση μιας και τα άτομα που επιλέχθηκαν για τις δοκιμές είναι πιστοποιημένοι οινοχόοι επαγγελματίες του χώρου.

Η ποικιλία Ξυνιστέρι σε όλες τις περιοχές μελέτης παράγει κρασιά με αρώματα εσπεριδοειδών φρούτων, πυρηνόκαρπων φρούτων, πράσινων φρούτων και ανθικά αρώματα. Παρόλα αυτά η κάθε περιοχή διακρίνεται από ένα αρωματικό χαρακτηριστικό. Στην περιοχή Βουνί Παναγίας – Αμελίτης και Κοιλιάδα Διαρύζου τα κρασιά πέρα από τα κύρια αρώματα που προαναφέρθηκαν συνοδεύονται επίσης από κάποια πωώδη αρώματα. Στην περιοχή Κρασοχώρια Λεμεσού και Πιτσιλιάς πέρα από τα βασικά αρώματα υπάρχουν και κάποιες νότες από βοτανικά αρώματα ενώ στην περιοχή της Ορεινής Λάρνακας - Λευκωσίας που είναι δυτικότερα υπάρχουν τόσο βοτανικά όσο και πωώδη αρώματα που συμπληρώνουν το αρωματικό προφίλ των οίνων. Τέλος, η Λεμεσός και η Λευκωσία με το χαμηλότερο υψόμετρο παρουσιάζουν μία τροπικότητα στο αρωματικό προφίλ των οίνων που παράγονται από τις περιοχές αυτές.

Στις περιοχές Βουνί Παναγίας – Αμελίτης και Κρασοχώρια Λεμεσού υπάρχουν ημίξηρα κρασιά. Σε αυτή την περίπτωση τα αρώματα που παρατηρήθηκαν είναι εσπεριδοειδή, πράσινα, τροπικά και πυρηνόκαρπα φρούτα και ανθικά αρώματα. Πέρα από τα αρώματα αυτά διαπιστώθηκε και μία βοτανικότητα από τα κρασιά της περιοχής Κρασοχώρια Λεμεσού. Στις δύο προαναφερθείσες περιοχές παράγονται επίσης και ημίγλυκα κρασιά με ανθικά αρώματα, αρώματα εσπεριδοειδών, πράσινων και πυρηνόκαρπων φρούτων και κάποιες νότες από αρώματα τροπικών φρούτων.

Επιστημονική περιοχή: Οινολογία

Λέξεις κλειδιά: Ποικιλία Ξυνιστέρι, οργανοληπτικό προφίλ, κρασί, αμπελουργικές περιοχές

Capture of the organoleptic character of wines from eight regions of Cyprus from the Xynisteri variety

*MSc Current Food Technology I) Dairy Science and Technology II) Oenology
Department of Food Science and Human Nutrition
Laboratory of Oenology and Alcoholic Drinks*

Abstract

In Cyprus until the 1960s the Cypriot vineyard was planted mainly by only two indigenous wine varieties, Mavro (at a rate of about 80%) and Xynisteri (at a rate of about 20%). Xynisteri is a robust, lively, and productive variety. It has a rich root system with a great ability to exploit a large territorial horizon. In general, Xynisteri thrives in dry calcareous soils. It is a variety that is characterized as a means of late ripening, always depending on the area where it is planted. In appearance, it has medium-sized sparse bunches and medium-sized rails. Today it is considered one of the most important Cypriot white wine varieties.

The location, and consequently, the area where the variety will be established greatly influences the production. Therefore, the choice of the location of the vineyard is a key element, since in each location various factors lead to the production or not of good quality grapes and consequently good quality wine. In combination with the adaptability and the great possibilities of the wines produced from the Xynisteri variety, the samples that exist today in Cyprus from different geographical areas was an incentive for the further study of the Xynisteri variety.

The present postgraduate thesis, studies the differences in the organoleptic character of the Xynisteri variety wines from different geographical areas. Bottled samples of wine were used to conduct the aforementioned study. In addition, the study included samples of wines that were not single-variety (Xynisteri) but multi-variety. A total amount of 79 wine samples has been tested, collected from 57 wineries in 8 different regions of Cyprus. The samples were collected directly from each winery respectively. The regions examined are as follows: Laona - Akamas, Vouni Panagias - Ambelitis, Diarizos Valley, Krasochoria of Lemesos, Pitsilia, Mountainous Larnaka - Lekfosia, Limassol and Nicosia.

A team of 8 specialized tasters was created for the organoleptic evaluation. Each member of the tasting team had to evaluate each sample organoleptically by completing a standardized questionnaire with a series of targeted responses. To ensure the homogeneity, reliability and repeatability of the testers, special training and controls were in place. Great importance was given to the control of the panel selected and not so much to the training since the people selected for the tasting are certified winemakers.

The Xynisteri variety, in all of the examined regions, produces wines with aromas of citrus fruits, stone fruits, green fruits and floral aromas. Nevertheless, each region is distinguished by an aromatic characteristic. In the area of Vouni Panagias - Ambelitis and Diarizos Valley, the wines in addition to the main aromas mentioned above are also accompanied by some herbal aromas.

In the area of Krasochoria of Lemesos and Pitsilia, in addition to the basic aromas, there are some notes of botanical aromas, while in the Mountainous Larnaka-Lekfosia, which is

further west, there are both botanical and herbal aromas that complement the aromatic profile of the wines. Finally, Limassol and Nicosia with the lowest altitude show tropical notes in the aromatic profile of the wines produced from these regions.

In the areas of Vouni Panagias - Ambelitis and Krasochoria of Lemesos there are semi-dry wines. In this case the aromas observed are citrus, green, tropical, and stone fruits, as well as floral aromas. In addition to these aromas, botanical aromas were found from the wines of the Krasochoria area of Limassol. The two aforementioned regions also produce semi-sweet wines with floral aromas, citrus, green and stone fruit aromas as well as some tropical fruit aromas.

Scientific area: Oenology

Keywords: Xynisteri variety, organoleptic profile, wine, viticultural areas

Περιεχόμενα

Εισαγωγή	1
Κύπρος.....	3
Κλιματολογικές Συνθήκες.....	5
Οι Κυπριακές Οινοποιήσιμες Ποικιλίες.....	8
Νομοθεσία	10
Διαδικασία και Νομοθεσία για την Ίδρυση και Εγκατάσταση Αμπελώνα και Έγκριση Δικαιωμάτων Φύτευσης.....	10
Παραδοσιακή νομοθεσία	20
Κυπριακός διαγωνισμός οίνου	21
Νομοθετικές Βαθμίδες	22
Λεμεσός.....	22
Πάφος	23
Λευκωσία	24
Λάρνακα.....	25
Κουμανδαρία.....	26
Κρασοχώρια Λεμεσού	29
Κρασοχώρια Λεμεσού – Αφάμης.....	30
Κρασοχώρια Λεμεσού – Λαόνα	31
Πιτσιλιά	31
Βουνί Παναγιάς – Αμπελίτης	32
Λαόνα Ακάμας.....	32
Πειραματικό Μέρος	35
Αποτελέσματα	48
Συμπεράσματα.....	115
Παράρτημα	117
Ερωτηματολόγιο.....	117
Βιβλιογραφία.....	120

Εισαγωγή

Η συναρπαστική ιστορία του κρασιού ξεκινά από το αμπέλι. Έτσι κάποια αρχικά ερωτήματα όπως πού θα φυτευτεί το αμπέλι μπορεί να ακούγονται τόσο απλά αλλά στην πραγματικότητα να είναι τόσο καθοριστικής σημασίας για την ποιότητα και το χαρακτήρα του παραγόμενου οίνου. Με άλλα λόγια η τοποθεσία και κατ' επέκταση η περιοχή που θα εγκατασταθεί ο αμπελώνας επηρεάζει σε μεγάλο βαθμό το παραγόμενο προϊόν. Επομένως η επιλογή της τοποθεσίας του αμπελώνα αποτελεί στοιχείο κομβικής σημασίας, μιας και σε κάθε τοποθεσία ένα σύνολο παραγόντων οδηγούν στην παραγωγή ή μη ενός άριστου και ποιοτικού σταφυλιού και κατ' επέκταση ενός άριστου και ποιοτικού κρασιού. Οι παράγοντες αυτοί είναι:

- Έδαφος, υπέδαφος, ανάγλυφο του εδάφους: το έδαφος για το φυτό δεν είναι απλά ένα μέσο που χρησιμοποιεί το φυτό για να στηρίζεται με την βοήθεια του υπόγειου μέρους του αλλά από αυτό το φυτό λαμβάνει τα απαραίτητα στοιχεία για την ομαλή ανάπτυξή του. Επομένως είναι πολύ σημαντικό το έδαφος στο οποίο θα εγκατασταθεί ο αμπελώνας να είναι πλούσιο σε θρεπτικά συστατικά που θα καλύψουν τις ανάγκες του φυτού. Πέρα από την ύπαρξη θρεπτικών συστατικών στο έδαφος μεγάλης σημασίας είναι τόσο η σύσταση του όσο και το μέγεθος των κόκκων του αφού επηρεάζουν το υδατικό δυναμικό και την ευκολία παροχής στοιχείων από αυτό. Τέλος, το υψόμετρο, ο προσανατολισμός του αμπελώνα και ιδιαίτερα γεωλογικά στοιχεία μπορούν να επηρεάσουν θετικά ή αρνητικά των χαρακτήρα των κρασιών.
- Κλίμα και μεσόκλιμα: Σε όλα τα φυτά έτσι και στο αμπέλι η βλάστηση και η ανάπτυξη του φυτού επηρεάζεται από την θερμοκρασία, την ηλιοφάνεια και την υγρασία. Το κλίμα που επικρατεί στην ευρύτερη περιοχή στις πλείστες περιπτώσεις θα μας καθορίσει που και ποια ποικιλία σταφυλιού θα ευδοκιμήσει στην περιοχή ενώ το μεσόκλιμα, δηλαδή οι ιδιαίτερες κλιματικές συνθήκες που επικρατούν στην συγκεκριμένη μικρή περιοχή που βρίσκεται το αμπέλι θα διαφοροποιήσει το παραγόμενο προϊόν - κρασί από το γείτονα.
- Περιβάλλον: Η ιδιαίτερη χλωρίδα και πανίδα της γύρω περιοχής, ίσως άλλες καλλιέργειες γύρω από τον αμπελώνα, η βιοποικιλότητα, εστίες μόλυνσης κ.α. μπορούν να επηρεάσουν άμεσα τις καλλιεργητικές τεχνικές ιδιαίτερα σε περιπτώσεις που ακολουθείται ολοκληρωμένη, βιολογική ή βιοδυναμική καλλιέργεια.
- Ανθρώπινη παρέμβαση: Μέσα στους παράγοντες που θα καθορίσουν το τί τελικά θα παραχθεί δεν θα μπορούσε να μην συμπεριληφθεί ο ανθρώπινος παράγοντας. Οι γνώσεις, οι καλλιεργητικές τεχνικές και η παράδοση είναι κάποια από τα στοιχεία που θα μεταφέρει ο αμπελουργός στο αμπέλι μέσω των καλλιεργητικών εργασιών καθιστώντας το μοναδικό.
- Η ποικιλία του σταφυλιού: Η παγκοσμιοποίηση και η τάση ότι «το ξένο είναι και καλύτερο» έχει φέρει σήμερα τον αμπελουργό-γεωπόνο στην θέση να μπορεί να επιλέξει ποια ποικιλία θα φυτευτεί μέσα από μία λίστα χιλιάδων ποικιλιών και κλώνων. Η προσαρμοστικότητα όμως είναι ένας όρος που πρέπει να ληφθεί πολύ

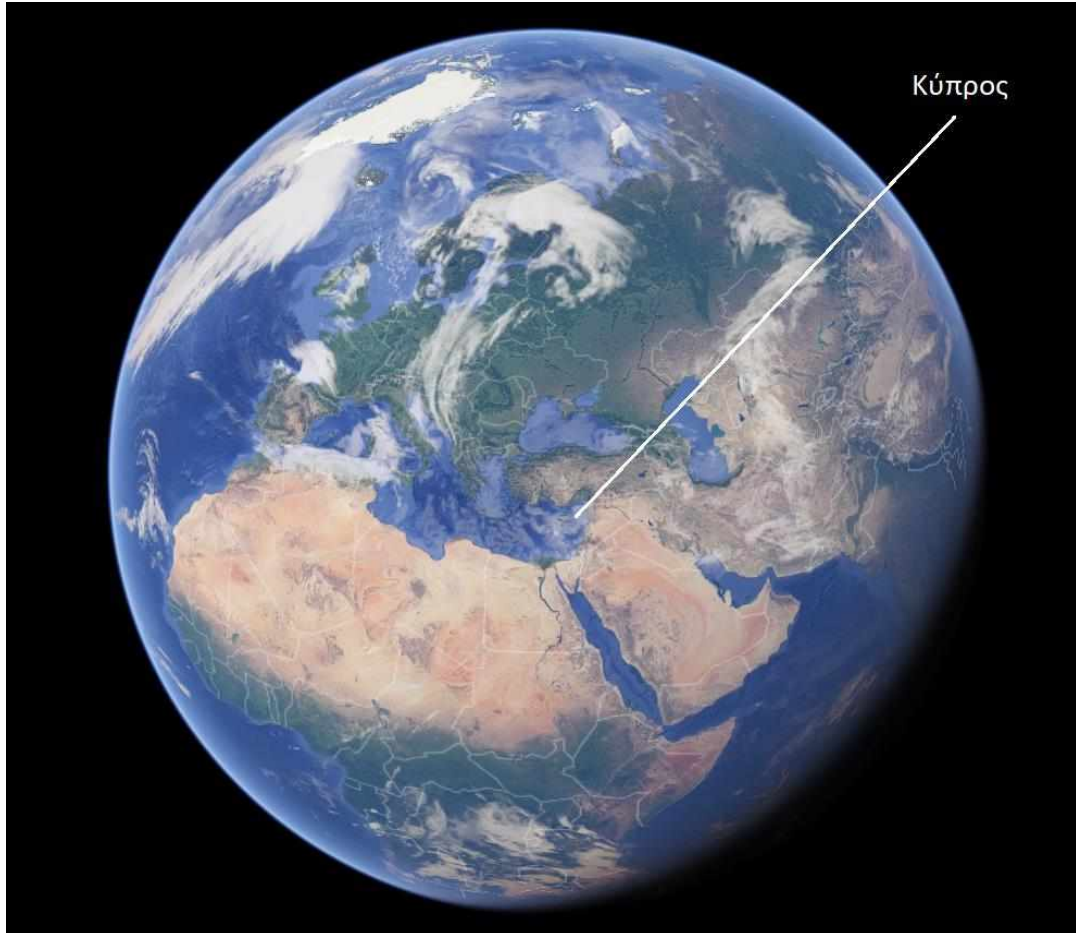
σοβαρά υπόψη πριν γίνει η επιλογή της ποικιλίας αφού κάθε ποικιλία έχει ευαισθησίες και προτιμήσεις. Τα πρωτογενή αρώματα του παραγόμενου κρασιού καθορίζονται εξ'ολοκλήρου από την ποικιλία του σταφυλιού επομένως άλλος ένας παράγοντας που καθιστά την επιλογή της ποικιλίας μία από της πιο καθοριστικές αποφάσεις του αμπελουργού-γεωπόνου. Τέλος να σημειωθεί ότι πέραν από την σωστή επιλογή ποικιλίας σταφυλιού πρέπει να γίνει και σωστή επιλογή υποκείμενου για την αποφυγή προσβολής από την φυλλοξήρα, το έντομο που καταστρέφει το ριζικό σύστημα και κατ' επέκταση την νέκρωση του φυτού.

Με μία και μόνο λέξη θα μπορούσαμε να περιγράψουμε το σύνολο των ποιο πάνω παραγόντων και την αλληλεπίδραση τους, αυτή η λέξη είναι το Terroir. Μία λέξη αρκετά πολύπλοκη με υποστηρικτές και μη που το τελευταίο διάστημα την ακούμε όλο και περισσότερο σε συζητήσεις με θέμα το κρασί, σε οινικά περιοδικά και σε ετικέτες κρασιών. Το Terroir είναι ένας όρος προερχόμενος από την Γαλλία χωρίς να υπάρχει επακριβής μετάφραση στα Ελληνικά. Στην πάροδο του χρόνου πολύ είναι αυτοί που προσπάθησαν και προσπαθούν να διατυπώσουν μία ερμηνεία του Terroir. Κάτι πολύ δύσκολο αφού είναι μια πολύπλοκη λέξη που κρύβει μέσα της ένα συνδυασμό αλληλεπιδράσεων και πολλών χρόνων οινικής εργασίας και δοκιμής. Δυστυχώς επειδή δεν υπάρχει επίσημος ορισμός της λέξης χρησιμοποιείται ανεξέλεγκτα από πολλούς και διάφορους αφού προσθέτει φήμη και περαιτέρω οικονομική αξία σε σημείο που κινδυνεύει να χάσει την σημασία της.

Κύπρος

Η Κύπρος βρίσκεται κατά μέσο όρο σε βόρειο γεωγραφικό πλάτος 350 και ανατολικό γεωγραφικό μήκος 330.

Εικόνα 1



Η Κύπρος έχει έκταση 9,254 τετραγωνικά χιλιόμετρα και χωρίζεται σε 4 φυσικές περιοχές:

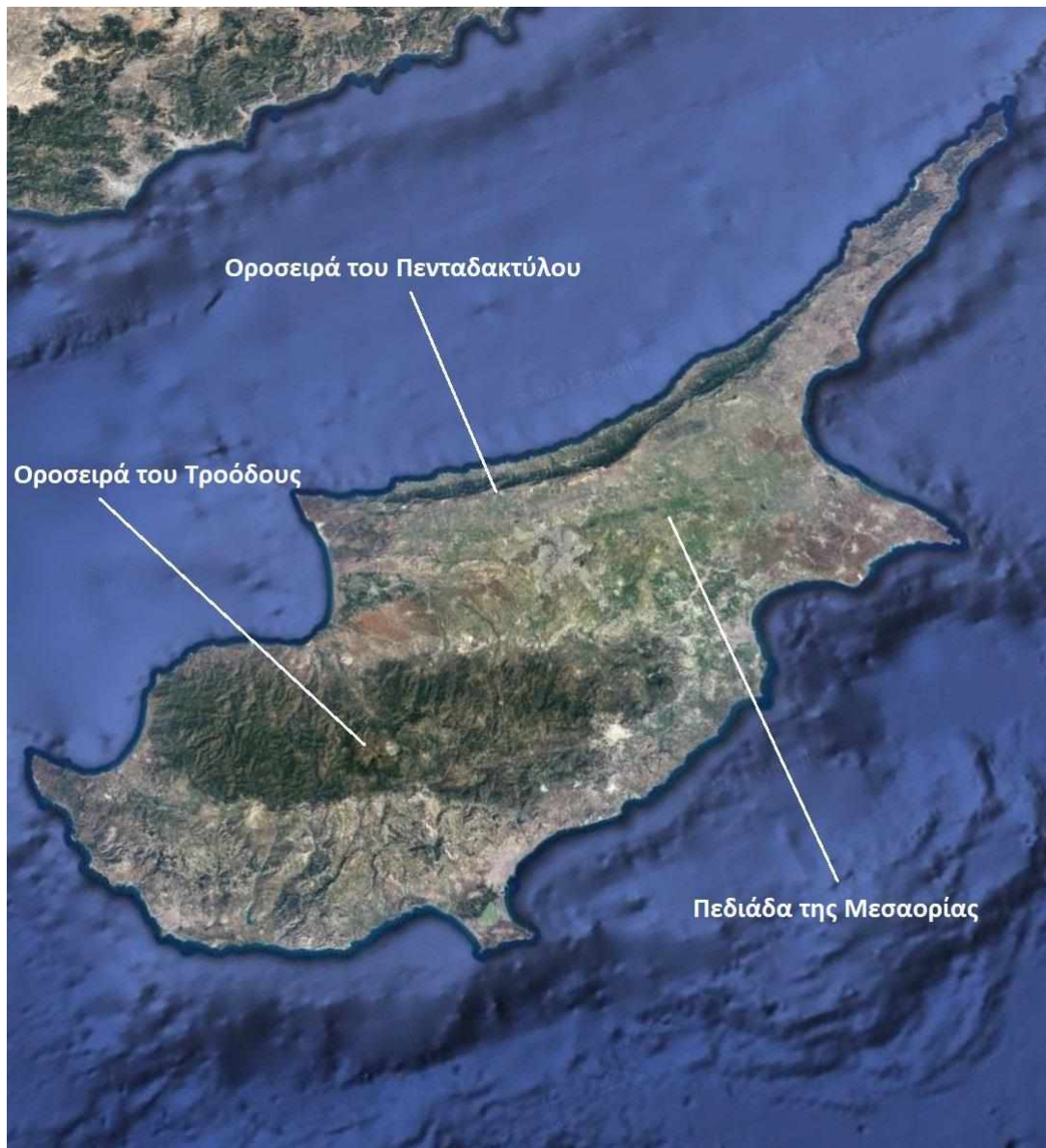
(α) Την οροσειρά του Τροόδους, που βρίσκεται στο κεντρικό-δυτικό μέρος του νησιού. Υψηλότερη βουνοκορφή του Τροόδους είναι ο Όλυμπος με υψόμετρο 1951 μέτρα πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας.

(β) Την οροσειρά του Πενταδακτύλου, που έχει σχετικά μικρό πλάτος και εκτείνεται κατά μήκος των βόρειων ακτών του νησιού με κορυφές που φτάνουν μέχρι 1000 μέτρα περίπου ύψος.

(γ) Την πεδιάδα της Μεσαορίας, που βρίσκεται μεταξύ των οροσειρών του Τροόδους και του Πενταδακτύλου και έχει γενικά χαμηλό υψόμετρο (το υψόμετρο αυτό δεν ξεπερνά τα 180 μέτρα).

(δ) Τις παράλιες πεδιάδες και κοιλάδες κατά μήκος των ακτών.

Εικόνα 2



Κλιματολογικές Συνθήκες

Η οροσειρά του Τροόδους και σε μικρότερο βαθμό η οροσειρά του Πενταδακτύλου παίζουν σημαντικό ρόλο στη διαμόρφωση των μετεωρολογικών συνθηκών στις διάφορες περιοχές της Κύπρου αλλά συμβάλλουν και στην δημιουργία τοπικών φαινομένων. Τοπικά φαινόμενα επίσης δημιουργούνται στις παράλιες περιοχές λόγω της θάλασσας (ανατολική Μεσόγειος θάλασσα) που περιβάλλει την Κύπρο. Εξαιτίας αυτής της θάλασσας η Κύπρος χαρακτηρίζεται από μεσογειακό κλίμα. Τα βασικά στοιχεία αυτού είναι το ζεστό και ξηρό καλοκαίρι (από τα μέσα του Μάη έως τα μέσα του Σεπτέμβρη) ενώ ο χειμώνας παρουσιάζεται ήπιος μεν αλλά βροχερός (από τα μέσα του Νοέμβρη έως τα μέσα του Μάρτη).

Παρόλα αυτά η γενική αυτή κατάσταση του κλίματος που επικρατεί διαφοροποιείται από τόπο σε τόπο λόγω δύο παραγόντων:

1. Το ανάγλυφο που ελαττώνει τη θερμοκρασία κατά 5 βαθμούς Κελσίου περίπου κάθε 1,000 μέτρα ύψος.
2. Την επίδραση της θάλασσας που έχει σαν αποτέλεσμα πιο δροσερό καλοκαίρι και σχετικά πιο ήπιο χειμώνα στις παράλιες περιοχές και ειδικότερα στις δυτικές.

Πιο συγκεκριμένα το καλοκαίρι στην Κύπρο επικρατούν ψηλές θερμοκρασίες ενώ η βροχόπτωση είναι πολύ χαμηλή (η μέση τιμή της βροχόπτωσης το καλοκαίρι δεν ξεπερνά το 5% της μέσης ολικής βροχόπτωσης του χρόνου ολόκληρου) με τοπικό χαρακτήρα και εμφανίζονται συνήθως σε ορεινές περιοχές και στην κεντρική πεδιάδα κατά τις πρώτες απογευματινές ώρες. Οι υψηλές θερμοκρασίες του καλοκαιριού οφείλονται στο χαμηλό βαρομετρικό που επικρατεί γενικά στην περιοχή της ανατολικής Μεσογείου με κέντρο του την νοτιοδυτική Ασία.

Κατά τους χειμερινούς μήνες προκαλούνται κάποιες καιρικές διαταραχές λόγω μικρών υφέσεων και μετώπων που κινούνται στην Μεσόγειο με κατεύθυνση από τα δυτικά προς τα ανατολικά με αποτέλεσμα να προκαλούν μεγάλες ποσότητες βροχής. Η συνολική μέση βροχόπτωση στους μήνες Δεκέμβρη, Γενάρη και Φλεβάρη αποτελεί περίπου το 60% της συνολικής βροχόπτωσης του χρόνου ολόκληρου. Την άνοιξη και το φθινόπωρο οι βροχές είναι κυρίως τοπικές. Η μέση βροχόπτωση πάνω από ολόκληρη την Κύπρο για το χρόνο ως σύνολο είναι περίπου 480 χιλιοστόμετρα. Η επίδραση του ανάγλυφου της ξηράς πάνω στην κατανομή της βροχόπτωσης είναι σημαντική. Η μέση ετήσια βροχόπτωση στις νοτιοδυτικές προσήνεμες περιοχές της οροσειράς του Τροόδους αυξάνεται από 450 περίπου χιλιοστόμετρα στους πρόποδες σε 1,100 χιλιοστόμετρα στην κορυφή του Ολύμπου. Στις υπήνεμες πλαγιές η βροχόπτωση ελαττώνεται σταθερά κατεβαίνοντας προς τα βόρεια και τα ανατολικά με τιμές μεταξύ 300 και 350 χιλιοστομέτρων στην κεντρική πεδιάδα και τις πεδινές νοτιοανατολικές περιοχές. Η οροσειρά του Πενταδακτύλου στο βόρειο τμήμα του νησιού προκαλεί σχετικά μικρή αύξηση στη βροχόπτωση που φτάνει στα 550 χιλιοστόμετρα στις κορυφογραμμές της.

Χιονόπτωση συμβαίνει σπάνια στις πεδινές περιοχές και στην οροσειρά του Πενταδακτύλου, συμβαίνει όμως συχνά κάθε χειμώνα σε περιοχές της οροσειράς του

Τροόδους με υψόμετρο πάνω από 1,000 μέτρα. Κατά μέσο όρο η πρώτη χιονόπτωση παρατηρείται κατά την πρώτη βδομάδα του Δεκέμβρη και η τελευταία γύρω στα μέσα του Απρίλη. Το χιόνι δεν καλύπτει μόνιμα το έδαφος σ' όλη τη διάρκεια του χειμώνα. Για αρκετές όμως βδομάδες στους πιο ψυχρούς μήνες του χρόνου το ύψος του χιονιού είναι σημαντικό κυρίως στις βόρειες πλαγιές του Τροόδους.

Χαλάζι πέφτει κατά μέσο όρο 2 ως 3 φορές το χρόνο στις πεδινές περιοχές και μέχρι 10 φορές το χρόνο στις ορεινές περιοχές, συνήθως μεταξύ Νοέμβρη και Μάη. Η πιο πιθανή περίοδος για να συμβεί σοβαρή χαλαζόπτωση είναι από το Δεκέμβρη μέχρι τον Απρίλη, το χαλάζι όμως που πέφτει νωρίς το καλοκαίρι και το φθινόπωρο είναι πιο επικίνδυνο γιατί προκαλεί σοβαρές ζημιές στους αμπελώνες.

Παγετός συμβαίνει συχνά το χειμώνα και την άνοιξη, κάτι που προκαλεί επίσης ζημιές σε πρώιμες καλλιέργειες. Το ετήσιο εύρος της θερμοκρασίας του αέρα είναι αρκετά μεγάλο και κυμαίνεται γύρω στους 18 βαθμούς Κελσίου στις εσωτερικές περιοχές και γύρω στους 14 βαθμούς Κελσίου στα παράλια. Η μέση θερμοκρασία εδάφους στις πεδινές περιοχές σε βάθος 10 εκατοστόμετρα είναι περίπου 10 βαθμοί Κελσίου το Γενάρη και 33 βαθμοί Κελσίου τον Ιούλη, ενώ σε βάθος ένα μέτρο είναι 14 βαθμοί Κελσίου το Γενάρη και 28 βαθμοί Κελσίου τον Ιούλη. Στις ορεινές περιοχές με υψόμετρο 1,000 περίπου μέτρα και πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας οι τιμές αυτές είναι κατά 5 βαθμούς Κελσίου περίπου πιο χαμηλές. Η απορρόφηση μεγάλων ποσοτήτων ηλιακής ενέργειας στη διάρκεια της μέρας και η μεγάλη απώλεια θερμότητας λόγω ακτινοβολίας τη νύχτα με καθαρό ουρανό προκαλούν μεγάλη ημερήσια κύμανση της θερμοκρασίας του επιφανειακού στρώματος του εδάφους το καλοκαίρι. Τον Ιούλη η θερμοκρασία στην επιφάνεια του εδάφους στις πεδινές περιοχές είναι 15 βαθμοί Κελσίου την αυγή και 60 βαθμοί Κελσίου 2-3 ώρες μετά το μεσημέρι. Σε βάθος 5 εκατοστόμετρα οι αντίστοιχες τιμές είναι 24 και 42 βαθμοί Κελσίου, ενώ σε βάθος 50 εκατοστόμετρα η ημερήσια κύμανση της θερμοκρασίας είναι ασήμαντη.

Το υψόμετρο και η απόσταση από την παραλία παίζουν σημαντικό ρόλο στη διαμόρφωση των τιμών της σχετικής υγρασίας του αέρα, που σε μεγάλο βαθμό είναι ενδεικτικές των διαφορών στη θερμοκρασία του αέρα από περιοχή σε περιοχή. Στη διάρκεια της μέρας κατά το χειμώνα και σ' όλες τις νύχτες του χρόνου η σχετική υγρασία κυμαίνεται κυρίως μεταξύ 65% και 95%. Τα μεσημέρια του καλοκαιριού η σχετική υγρασία κατεβαίνει πολύ χαμηλά. Στην κεντρική πεδιάδα είναι γύρω στο 30% και κάποτε κατεβαίνει μέχρι και 15%. Ομίχλη συμβαίνει σε μερικές περιπτώσεις κυρίως τις πρωινές ώρες, είναι όμως μεγαλύτερης διάρκειας στις ορεινές περιοχές το χειμώνα που συχνά τα νέφη καλύπτουν τις βουνοκορφές. Όλες οι περιοχές της Κύπρου έχουν μεγάλη διάρκεια ηλιοφάνειας σε σύγκριση με πολλές χώρες. Στις πεδινές περιοχές ο μέσος αριθμός ωρών ηλιοφάνειας για ολόκληρο το χρόνο είναι 75% των ωρών που ο ήλιος είναι πάνω από τον ορίζοντα. Σ' όλη τη διάρκεια του καλοκαιριού η ηλιοφάνεια είναι κατά μέσο όρο 11.5 ώρες την ημέρα, ενώ στους μήνες Δεκέμβρη και Γενάρη που έχουν την πιο μεγάλη νέφωση η διάρκεια της ηλιοφάνειας ελαττώνεται μόνο στις 5.5 ώρες την ημέρα. Ακόμα και στις πιο ψηλές περιοχές του Τροόδους στους χειμερινούς μήνες με πολύ μεγάλη νέφωση, η μέση ηλιοφάνεια είναι

περίπου 4 ώρες την ημέρα και στους μήνες Ιούνη και Ιούλη η τιμή αυτή φτάνει στις 11 ώρες.

Στην περιοχή της ανατολικής Μεσογείου οι γενικοί άνεμοι είναι κυρίως ελαφροί ως μέτριοι δυτικοί ή νοτιοδυτικοί το χειμώνα και βόρειοι ή βορειοδυτικοί το καλοκαίρι. Οι πολύ ισχυροί άνεμοι είναι σπάνιοι. Στις διάφορες περιοχές της Κύπρου οι γενικοί άνεμοι τροποποιούνται από τους τοπικούς ανέμους. Οι τοπικοί αυτοί άνεμοι είναι οι θαλάσσιες και απόγειες αύρες στις παράλιες περιοχές και οι αναβατικοί και καταβατικοί άνεμοι στις ορεινές περιοχές. Οι θαλάσσιες και απόγειες αύρες οι οποίες παρατηρούνται σε παράλιες περιοχές μπορούν να γίνουν αισθητές σε απόσταση μέχρι και 35 περίπου χιλιόμετρα από την παραλία. Αυτό το σύστημα κυκλοφορίας του αέρα οφείλεται βασικά στη διαφορά θερμοκρασίας μεταξύ της ξηράς από τη μια και του νερού της θάλασσας από την άλλη, που δημιουργεί διαφορές στην ατμοσφαιρική πίεση πάνω από την ξηρά και τη θάλασσα. Τα αντίστοιχα φαινόμενα στις ορεινές περιοχές είναι οι αναβατικοί άνεμοι (αύρες των κοιλάδων) την ημέρα και οι καταβατικοί άνεμοι (αύρες των ορέων) τη νύχτα. Σε αυτή την περίπτωση η αιτία της δημιουργίας των τοπικών αυτών ανέμων είναι ο διαφορετικός βαθμός θέρμανσης ή ψύξης γειτονικών περιοχών. Οι θαλάσσιες αύρες στις παράλιες περιοχές και οι αναβατικοί άνεμοι στις ορεινές περιοχές έχουν τη μεγαλύτερή τους ένταση κατά τους καλοκαιρινούς μήνες, ενώ οι απόγειες αύρες στις παράλιες περιοχές και οι καταβατικοί άνεμοι στις ορεινές περιοχές έχουν τη μεγαλύτερή τους ένταση κατά τους μήνες του χειμώνα. Όσον αφορά την ταχύτητα οι άνεμοι στην περιοχή της Κύπρου είναι κυρίως ελαφροί ως μέτριοι. Οι ισχυροί άνεμοι με ταχύτητα 24 κόμβων και πάνω είναι μικρής διάρκειας και συμβαίνουν σε περιπτώσεις μεγάλης κακοκαιρίας. Οι πολύ ισχυροί άνεμοι (ταχύτητα ανέμου 34 κόμβοι και πάνω) είναι σπάνιοι και συμβαίνουν κυρίως στις προσήνεμες περιοχές όταν επηρεάζουν την Κύπρο συστήματα με πολύ χαμηλές πιέσεις.

Στη διάρκεια του 20ού αιώνα και στις αρχές του 21ου το κλίμα της Κύπρου, και ιδιαίτερα οι δύο βασικές κλιματικές παράμετροι, η βροχόπτωση και η θερμοκρασία, έχουν παρουσιάσει σημαντικές διακυμάνσεις και τάσεις. Παρόμοιες διακυμάνσεις και τάσεις στο κλίμα έχουν παρατηρηθεί και σε χώρες της Ανατολικής Μεσογείου και της Μέσης Ανατολής, κατάσταση που υποδηλώνει διαφοροποίηση στη γενική κυκλοφορία της ατμόσφαιρας στην περιοχή.

Στην Κύπρο η βροχόπτωση παρουσίασε πτωτική τάση και η θερμοκρασία ανοδική τάση. Στις τελευταίες δεκαετίες ο αριθμός των ετών με ολιγομβρία και ανομβρία είναι μεγαλύτερος και οι ξηροθερμικές συνθήκες τόσο στην Κύπρο όσο και στην Ανατολική Μεσόγειο έχουν επιδεινωθεί. Επίσης τα περισσότερα από τα πιο θερμά χρόνια του αιώνα έχουν παρατηρηθεί στα τελευταία 20 χρόνια. Αντίθετα η μέση ετήσια θερμοκρασία στην Κύπρο, τόσο στις πόλεις όσο και στην ύπαιθρο παρουσίασε ανοδική τάση. Η αύξηση της θερμοκρασίας ήταν μεγαλύτερη στις πόλεις λόγω αστικοποίησης, όμως το γεγονός ότι αύξηση της θερμοκρασίας παρουσιάζεται και στην ύπαιθρο, είναι ενδεικτικό της γενικής αύξησης της θερμοκρασίας στην περιοχή όπως και παγκόσμια (Τμήμα Μετεωρολογίας, 2021).

Οι Κυπριακές Οινοποιήσιμες Ποικιλίες

Οι ποικιλίες που υπάρχουν φυτεμένες στους αμπελώνες όλου του κόσμου είναι χιλιάδες προσφέροντας σε κάθε ανήσυχο οινόφιλο μία μεγάλη ποικιλία χρωμάτων, αρωμάτων και γεύσεων. Φυσικά μόνον κάποιες από αυτές έχουν πραγματικά ένα υψηλό δυναμικό και την ικανότητα να εγκλιματίζονται σε πλήθος εδαφών και κλιμάτων ενώ παράλληλα να είναι ανθεκτικές σε κακουχίες και ασθένειες. Αυτός είναι και ο λόγος που κάποιες από τις σπουδαίες ποικιλίες όπως το Cabernet Sauvignon είναι φυτεμένες και στην Κύπρο ενώ άλλες όπως το σπουδαίο Nebbiolo όχι.

Στην Κύπρο μέχρι την δεκαετία του 1960 ο κυπριακός αμπελώνας ήταν φυτεμένος κατά κύριο λόγο μόνο από δύο γηγενής οινοποιήσιμες ποικιλίες, το Μαύρο (σε ποσοστό περίπου 80%) και το Ξυνιστέρι (σε ποσοστό περίπου 20%). Σήμερα μετά την εισαγωγή διεθνών αλλά και την επέκταση άλλων γηγενών οινοποιήσιμων ποικιλιών (Όφθαλμο, Λευκάδα, Μαραθεύτικο, Βλούρικο, Γιαννούδι, Μάλαγα, Σπούρτικο, Κανέλλα, Πρωμάρα κτλ.) το ποσοστό του Μαύρου και του Ξυνιστεριού ενώ παραμένει ψηλό έχει μειωθεί αρκετά (περίπου 60% και 15% αντίστοιχα).

Σύμφωνα με το Κλάδο Αμπελουργίας – Οινολογίας του Τμήματος Γεωργίας η κυρίαρχη λευκή οινοποιήσιμη ποικιλία της Κύπρου είναι το Ξυνιστέρι. Μία ποικιλία εύρωστη, ζωηρή και παραγωγική. Διαθέτει ένα πλούσιο ριζικό σύστημα με μεγάλη ικανότητα εκμετάλλευσης μεγάλου εδαφικού οριζοντα. Γενικά το Ξυνιστέρι ευδοκίμει σε ξηρά ασβεστώδη εδάφη στα οποία ακόμη και το Μαύρο υποφέρει από ξηρασία. Μία άλλη ανθεκτικότητα της ποικιλίας είναι απέναντι στην στάχτη. Είναι μία ποικιλία που χαρακτηρίζεται ως μέσο όψιμης ωρίμανσης ανάλογα πάντα από την περιοχή που είναι φυτεμένη. Εμφανισιακά έχει μέτριου μεγέθους αραιά τσαμπιά και μέτριου μεγέθους ράγες. Κατά την οινοποίηση εάν υπάρχει προσοχή απέναντι στις οξειδώσεις μπορεί να παράξει ανοιχτόχρωμους, σχεδόν άχρωμους οίνους. Λόγο της χαμηλής οξύτητας που διαθέτει το σταφύλι σε κάποιες περιπτώσεις μπορεί να χρειαστεί να εφαρμοστεί πρώιμος τρύγος και κατ'επέκταση παραγωγή οίνων με χαμηλό αλκοολικό βαθμό. Τέλος το Ξυνιστέρι είναι μία από τις δύο ποικιλίες που παράγεται η Κουμανδαρία.

Όσον αφορά τις ερυθρές ποικιλίες κυρίαρχες είναι το Μαύρο ή Ντόπιο Μαύρο και Μαραθεύτικο ή Βαμβακάδα ή Παμπατζια. Το Μαύρο είναι μία ποικιλία μέτριας ζωηρότητας και ευρωστίας. Έχει μεγάλη ικανότητα στο να μπορεί να ευδοκιμήσει σε διάφορα τύποι εδαφών από τα πιο εύφορα μέχρι τα πιο άγονα ανεξάρτητα από το υψόμετρο. Παρ' όλη την ανθεκτικότητα της σαν ποικιλία στα εδάφη η ποικιλία αυτή παρουσιάζει μεγαλύτερη ευαισθησία στις ασθένειες σε σχέση με το Ξυνιστέρι και συγκεκριμένα στη βοτρυτίδα και στην ευδεμίδα. Εμφανισιακά έχει πολύ μεγάλα, αρκετά συμπαγή τσαμπιά και πολύ μεγάλες σαρκώδεις ρώγες με παχιά φλούδα. Χαρακτηρίζεται ως μέσο όψιμης ωρίμανσης ποικιλία. Το Μαύρο σαν ποικιλία παράγει κατά κανόνα οίνους ισορροπημένους χωρίς έντονο άρωμα και χρώμα οι οποίοι δεν επιδέχονται μακρόχρονη παλαιώση. Εάν κατά την οινοποίηση η ποικιλία διαχειριστεί διαφορετικά και τα σταφύλια είναι λίγο πιο ώριμα μπορεί να παράξει ψηλού αλκοολικού βαθμού ισορροπημένους οίνους με ικανοποιητικό χρώμα και άρωμα η οποίοι επιδέχονται παλαιώση δύο με τρία χρόνια. Το Μαύρο είναι μια από τις δύο ποικιλίες που παράγουν την Κουμανδαρία. Όσο

αφορά το Μαραθεύτικο ή Βαμβακάδα ή Παμπατζιά όπως είναι γνωστή στην Πιτσιλιά είναι μία ποικιλία με μεγάλη ευρωστία και ζωηρότητα. Προτιμά τα μέτριας έως χαμηλής γονιμότητας εδάφη. Το μεγαλύτερο πρόβλημα της ποικιλίας είναι η έντονη ανθόρια κάτι που δυσκολεύει πολύ την επικονίαση με αποτέλεσμα να μειώνεται η παραγωγικότητα και κατ'επέκταση η εξάπλωση της. Το ότι παρατηρείται μαζί με άλλες ποικιλίες στο ίδιο αμπέλι φαίνεται να μην είναι τυχαίο αφού η συμφύτευση με άλλες συνανθείς ποικιλίες μπορεί να θεωρηθεί μερική αντιμετώπιση του προβλήματος. Μία τέτοια ποικιλία ικανή για επικονίαση και συνκαλιέργεια είναι το Ξυνιστέρι λόγω της αυθονίας της γύρης και σχεδόν ο συγχρονισμός της άνθησης των δύο ποικιλιών. Πέραν από το πρόβλημα την πτώσης των ανθών ένα άλλο πρόβλημα που έχει είναι η ευαισθησία της στην στάχτη. Έχει τσαμπιά μέτριου μεγέθους και συμπαγή, με μικρές έως μέτριου μεγέθους χυμώδεις ρώγες. Τα σταφύλια της όταν ωριμάσουν ικανοποιητικά παράγουν κατά κανόνα πολύ πλούσιους σε χρώμα και σώμα οίνους οι οποίοι έχουν χαρακτηριστικό φρουτώδες άρωμα (κεράσι και βατόμουρο) (Οι επικρατέστερες οινοποιήσιμες και επιτραπέζιες ποικιλίες του επιτραπέζιου αμπελώνα, 2021).

Νομοθεσία

Διαδικασία και Νομοθεσία για την Ίδρυση και Εγκατάσταση Αμπελώνα και Έγκριση Δικαιωμάτων Φύτευσης

Η διαδικασία της έγκρισης των δικαιωμάτων φύτευσης και εγκατάστασης αμπελώνα αφορά το Τμήμα Γεωργίας και συγκεκριμένα τον Κλάδο Αμπελουργίας-Οινολογίας (Οι περι συμβουλίου αμπελοοινικών προϊόντων νόμοι του 2004 έως 2014, 2021). Αρχικά για την έγκριση και παροχή δικαιωμάτων φύτευσης είναι απαραίτητο να υποβληθεί αίτηση στο Τμήμα Γεωργίας κατά την χρονική περίοδο από την 1^η Αυγούστου έως και την 31^η Οκτωβρίου. Η αίτηση έχει την μορφή όπως φαίνεται στην Εικόνα 3.

Εικόνα 3

(Για επίσημη χρήση) Αρ. Αίτησης		Έντυπο Δ.Π.Ε/008							
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι ΤΜΗΜΑ ΓΕΩΡΓΙΑΣ ΑΙΤΗΣΗ ΧΟΡΗΓΗΣΗΣ ΔΙΚΑΙΩΜΑΤΟΣ ΦΥΤΕΥΣΗΣ ΑΠΟ ΤΟ ΕΘΝΙΚΟ ΑΠΟΘΕΜΑΤΙΚΟ									
Προς: Διευθυντή Τμήματος Γεωργίας Ταχ. Δ/ση: Τ.Θ.55692, 3781 Λεμεσός-Κύπρος, Τηλέφωνο: 25877010									
Α. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΙΤΗΤΗ:									
1. Ονοματεπώνυμο αιτητή.....									
2. Αριθμός Πολιτικής Ταυτότητας..... Ηλικία.....									
3. Κύριο Επάγγελμα: Αρ. Τηλ.									
4. Διεύθυνση μόνιμης διαμονής: Οδός Αριθμ.....									
Ταχ. Κωδ. Πόλη/ Χωριό Επαρχία.....									
Β. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΤΕΜΑΧΙΩΝ ΓΗΣ ΓΙΑ ΤΑ ΟΠΟΙΑ ΑΙΤΟΥΜΑΙ ΧΟΡΗΓΗΣΗΣ ΔΙΚΑΙΩΜΑΤΟΣ ΦΥΤΕΥΣΗΣ ΑΠΟ ΤΟ ΑΠΟΘΕΜΑΤΙΚΟ									
Α/Α	Κοινότητα	Τοποθεσία	Αριθμός		Έκταση (Δεκάρια)	Κατηγορία δικαιώματος φύτευσης (αντίστοιχο γράμμα στο σημείο Γ)	Δηλωθείσα ποικιλία φύτευσης	Για επίσημη χρήση	
			Φ./Σχέδιο	Τεμάχιο				Με πληρωμή	Χωρίς πληρωμή
1									
2									
3									
4									
5									
Γ. ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΔΙΚΑΙΩΜΑΤΩΝ ΦΥΤΕΥΣΗΣ									
(α) για την παραγωγή οίνου προς εμπορία από αμπέλια για τα οποία έχει λήξει η περίοδος πειραματισμού.									
(β) για την παραγωγή οίνου προς εμπορία από αμπέλια που έχει λήξει η περίοδος εμβολιοληψίας (μητρικές φυτείες).									
(γ) για παραγωγούς κάτω των 40 ετών οι οποίοι προσκομίζουν βεβαίωση των Κοινωνικών Ασφαλίσεων ότι είναι ασφαλισμένοι στο Σχέδιο Κοινωνικών Ασφαλίσεων και εξασκούν το επάγγελμα του γεωργού ή του αμπελουργού.									
(δ) για παραγωγούς που προτίθενται να χρησιμοποιήσουν τα δικαιώματα για τη φύτευση αμπελώνων, η παραγωγή των οποίων έχει εξασφαλισμένες δυνατότητες διάθεσης.									
ΣΗΜΕΙΩΣΗ:									
Για τις κατηγορίες Γ(α)(β)(δ) καταβάλλεται το ποσό των €85 ανά αιτούμενο δεκάριο δικαιώματος φύτευσης το οποίο επιστρέφεται στον αιτητή σε περίπτωση που η αίτηση δεν εγκριθεί ή εγκριθεί μερικώς.									
Δ. ΠΑΡΑΚΑΛΕΙΣΤΕ ΟΠΩΣ ΕΠΙΣΥΝΑΨΕΤΕ ΤΑ ΠΙΟ ΚΑΤΩ:									
(α) Αντίγραφο χωρομετρικού σχεδίου των τεμαχίων γης για τα οποία αιτείσθε δικαιώματα φύτευσης αμπελώνων.									
(β) Αντίγραφο τίτλου ιδιοκτησίας (Κοτσανισού) των πιο πάνω τεμαχίων.									
(γ) Για άτομα κάτω των 40 ετών, να αποστέλλεται αντίγραφο του πιστοποιητικού γεννήσεως και βεβαίωση των Κοινωνικών Ασφαλίσεων, σύμφωνα με την παράγραφο Γ(γ) πιο πάνω.									
(δ) Σε περίπτωση που ο αιτητής είναι άλλος από τον ιδιοκτήτη πρέπει να επισυνάπτονται τα απαραίτητα πιστοποιητικά.									
Ημερομηνία:					Υπογραφή αιτητή.....				

Μαζί με την πιο πάνω αίτηση απαιτείται και η πληρωμή κάποιου ποσού της τάξεως των 85 ευρώ ανά αιτούμενο δεκάριο δικαιώματος φύτευσης (αυτό το ποσό θα επιστραφεί στην περίπτωση που η αίτηση δεν εγκριθεί). Εάν όμως το Τμήμα Γεωργίας κρίνει ότι ο αιτητής πληρεί όλες τις απαιτούμενες προϋποθέσεις σύμφωνα με τον Κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1234/2007 τότε κρατάει το συνολικό ποσό με την αίτηση και παρέχει τα αιτούμενα δικαιώματα φύτευσης με την μορφή της Εικόνας 4.

Εικόνα 4

3014

Έντυπο ΔΠ.Ε/010

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ
ΤΜΗΜΑ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Ταχ. Δ/ση: Τ.Θ.55692, 3781 Λεμεσός-Κύπρος, Τηλέφωνο: 25877010

ΕΓΚΡΙΣΗ ΠΑΡΟΧΗΣ ΔΙΚΑΙΩΜΑΤΟΣ ΦΥΤΕΥΣΗΣ ΑΠΟ ΤΟ ΕΘΝΙΚΟ ΑΠΟΘΕΜΑΤΙΚΟ

Αγαπητέ/ή Κύριε/α

Επιθυμώ να αναφερθώ στην αίτησή σας με αριθμό που υποβάλατε με σκοπό την παροχή δικαιωμάτων φύτευσης από το αποθεματικό και να σας πληροφορήσω ότι για τα πιο κάτω τεμάχια γης εγκρίνεται η φύτευση αμπελώνων συνολικής έκτασης δεκαρίων έναντι του χρηματικού ποσού των €85 ανά δεκάριο που καθορίζεται στο Διάταγμα.

Το δικαίωμα φύτευσης ισχύει μέχρι την φυτευτική περίοδο..... και παύει να ισχύει στην περίπτωση που δεν χρησιμοποιηθεί εντός της πιο πάνω φυτευτικής περιόδου.

Η χορηγία δικαιωμάτων φύτευσης προϋποθέτει ότι οι ποικιλίες που θα επιλεγούν προς φύτευση θα είναι στα πλαίσια του περί Γενικών Διατάξεων Ταξινόμησης Ποικιλιών Αμπελιού Διάταγμα του 2014, με εξαίρεση τη ποικιλία Ντόπιο Μαύρο της οκείας η φύτευση απαγορεύεται.

Α. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΤΕΜΑΧΙΩΝ ΓΗΣ ΓΙΑ ΤΑ ΟΠΟΙΑ ΧΟΡΗΓΕΙΤΑΙ ΔΙΚΑΙΩΜΑ ΦΥΤΕΥΣΗΣ ΑΠΟ ΤΟ ΑΠΟΘΕΜΑΤΙΚΟ

Α/Α	Κοινότητα	Τοποθεσία	Αριθμός		Έκταση (Δεκάριο)	Κατηγορία δικαιώματος φύτευσης (αντίστοιχο γράμμα στο σημείο Γ)	Για επίσημη χρήση	
			Φ./Σχέδιο	Τεμάχιο			Με πληρωμή	Χωρίς πληρωμή
1								
2								
3								
4								
5								

Β. Ο νέος αμπελώνας που θα προκύψει από την αναφύτευση πρέπει να πληροί τα κριτήρια του «κανονικού αμπελώνα» όπως καθορίζονται στο Φύτευση Αμπελώνων και Εγγραφή στο Αμπελουργικό Μητρώο, Διάταγμα του 2014.

Γ. ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΔΙΚΑΙΩΜΑΤΩΝ ΦΥΤΕΥΣΗΣ

(α) για την παραγωγή οίνου προς εμπορία από αμπελία για τα οποία έχει λήξει η περίοδος πειραματισμού.

(β) για την παραγωγή οίνου προς εμπορία από αμπελία που έχει λήξει η περίοδος εμβολιοληψίας (μητρικές φυτείες).

(γ) για παραγωγούς κάτω των 40 ετών οι οποίοι προσκομίζουν βεβαίωση των Κοινωνικών Ασφαλίσεων ότι είναι ασφαλισμένοι στο Σχέδιο Κοινωνικών Ασφαλίσεων και εξασκούν το επάγγελμα του γεωργού ή του αμπελουργού.

(δ) για παραγωγούς που προτίθενται να χρησιμοποιήσουν τα δικαιώματα για τη φύτευση αμπελώνων, η παραγωγή των οποίων έχει εξασφαλισμένες δυνατότητες διάθεσης.

Ημερομηνία: Για Διευθυντή

Σημείωση:
Εσωκλείεται ειδικό έντυπο Παράρτημα ΙΙΙ (ΔΠ.Ε/011) που θα πρέπει να συμπληρώσετε και επιστρέψετε στο Τμήμα Γεωργίας εντός ενός μηνός μετά τη χρήση του δικαιώματος φύτευσης.

Υπάρχει περίπτωση να μην εγκριθούν όλα τα δικαιώματα φύτευσης που αιτήθηκαν αλλά μέρος αυτών. Σε αυτή την περίπτωση ο αιτητής έχει το δικαίωμα να υποβάλει γραπτή ένσταση στο Τμήμα Γεωργίας εντός 30 ημερών από την έκδοση της απόφασης.

Τέλος, για την ολοκλήρωση της παροχής των δικαιωμάτων είναι απαραίτητη η γνωστοποίηση αυτών με την υποβολή εντύπου (εικόνα 5) στον Τμήμα Γεωργίας.

3015

Έντυπο ΔΠ.Ε/011

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙΙ
ΤΜΗΜΑ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

ΓΝΩΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΧΡΗΣΗΣ ΤΟΥ ΔΙΚΑΙΩΜΑΤΟΣ ΦΥΤΕΥΣΗΣ ΠΟΥ ΧΟΡΗΓΗΘΗΚΕ ΑΠΟ ΤΟ ΕΘΝΙΚΟ ΑΠΟΘΕΜΑΤΙΚΟ ΔΙΚΑΙΩΜΑΤΩΝ ΦΥΤΕΥΣΗΣ

Προς: Διευθυντή Τμήματος Γεωργίας
Ταχ. Δ/ση: Τ.Θ.55692, 3781 Λεμεσός-Κύπρος, Τηλέφωνο: 25877010

Α. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΙΤΗΤΗ:
1. Ονοματεπώνυμο αιτητή
2. Αριθμός Πολιτικής Ταυτότητας.....Αρ. Τηλ.
3. Διεύθυνση μόνιμης διαμονής: Οδός.....
Αριθμό..... Ταχ. Κωδ..... Πόλη/ Χωριό
Επαρχία.....

Β. ΓΝΩΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΦΥΤΕΥΣΗΣ

Σε συνέχεια της έγκρισής σας για παροχή δικαιώματος φύτευσης από το Εθνικό Αποθεματικό Δικαιωμάτων Φύτευσης με αρ., σας ενημερώνω ότι έχω προβεί στην φύτευση των πιο κάτω τεμαχίων γης στις (ημερομηνία).

Γ. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΤΕΜΑΧΙΩΝ ΓΗΣ ΣΤΑ ΟΠΟΙΑ ΕΓΙΝΕ ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΔΙΚΑΙΩΜΑΤΩΝ ΦΥΤΕΥΣΗΣ ΠΟΥ ΧΟΡΗΓΗΘΗΚΑΝ ΑΠΟ ΤΟ ΕΘΝΙΚΟ ΑΠΟΘΕΜΑΤΙΚΟ

Α/Α	Κοινότητα	Τοποθεσία	Αριθμός		Έκταση (Δεκάρια)	Κατηγορία δικαιώματος φύτευσης δυνάμει του οποίου φυτεύτηκε το τεμάχιο (αντίστοιχο γράμμα από σημείο Δ.)	Ποικιλία
			Φ /Σχέδιο	Τεμάχιο			
1							
2							
3							
4							
5							

Δ. ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΔΙΚΑΙΩΜΑΤΩΝ ΦΥΤΕΥΣΗΣ
(α) για την παραγωγή οίνου προς εμπορία από αμπέλια για τα οποία έχει λήξει η περίοδος πειραματισμού.
(β) για την παραγωγή οίνου προς εμπορία από αμπέλια που έχει λήξει η περίοδος εμβολιοληψίας (μητρικές φυτείες).
(γ) για παραγωγούς κάτω των 40 ετών οι οποίοι προσκομίζουν βεβαίωση των Κοινωνικών Ασφαλίσεων ότι είναι ασφαλισμένοι στο Σχέδιο Κοινωνικών Ασφαλίσεων και εξασκούν το επάγγελμα του γεωργού ή του αμπελουργού.
(δ) για παραγωγούς που προτίθενται να χρησιμοποιήσουν τα δικαιώματα για τη φύτευση αμπελώνων, η παραγωγή των οποίων έχει εξασφαλισμένες δυνατότητες διάθεσης.

Ημερομηνία: Υπογραφή αιτητή.....

Όσον αφορά την εγκατάσταση του αμπελώνα πρέπει να τηρηθούν κάποια κριτήρια όπως:

- Ο αμπελώνας να αποτελείται τουλάχιστον από 168 φυτά ανά δεκάριο
- Να πραγματοποιούνται οι απαραίτητες καλλιεργητικές φροντίδες όπως κλάδεμα και καλλιέργεια κάθε αμπελουργική περίοδο
- Ο αμπελώνας να είναι φυτεμένος με μια ή περισσότερες οινοποιήσιμες ποικιλίες ταξινομημένες κατά διοικητική περιοχή δυνάμει του περί Τμήματος Γεωργίας (Γενικές Διατάξεις Ταξινόμησης Ποικιλιών Αμπελιού) Διάταγμα του 2014

Σύμφωνα με το Διάταγμα του 2014 η κατάταξη των ποικιλιών γίνεται με την συνήθη χρήση της παραγωγής τους (Οι περι συμβουλίου αμπελοοινικών προϊόντων νόμοι του 2004 έως 2014, 2021).

Οινοποιήσιμη ποικιλία: θεωρείται η ποικιλία αμπέλου που καλλιεργείται συνήθως για την παραγωγή νωπών σταφυλιών που προορίζονται για την Παρασκευή οίνου για απευθείας ανθρώπινη κατανάλωση.

Επιτραπέζια ποικιλία: θεωρείται η ποικιλία αμπέλου που καλλιεργείται συνήθως για την παραγωγή σταφυλιών που προορίζονται για κατανάλωση σε νωπή κατάσταση.

Ποικιλία σταφυλιών για ειδική χρήση: θεωρείται η ποικιλία αμπέλου που καλλιεργείται συνήθως για χρήση άλλη από εκείνες για τις οποίες χρησιμοποιούνται οι οινοποιήσιμες ποικιλίες ή οι επιτραπέζιες ποικιλίες (π.χ. παρασκευή αποστάγματος ή χυμού σταφυλιού και παραγωγή σταφυλιών που συνήθως χρησιμοποιούνται για την κονσερβοποιεία ή για σταφιδοποίηση).

Ποικιλία υποκειμένων: θεωρείται ως η ποικιλία αμπέλου που καλλιεργείται για την παραγωγή αγενούς πολλαπλασιαστικού αμπελουργικού υλικού, το οποίο χρησιμοποιείται για το σχηματισμό του υπόγειου μέρους του φυτού.

Ποικιλία εμβολίων: θεωρείται ως η ποικιλία αμπέλου που χρησιμοποιείται για την παραγωγή εμβολίων και προέρχεται από οινοποιήσιμη ποικιλία, επιτραπέζια ποικιλία και ποικιλία σταφυλιών για ειδική χρήση, όταν καλλιεργούνται για την παραγωγή αγενούς πολλαπλασιαστικού υλικού της αμπέλου και παρέχουν το υπέργειο τμήμα του φυτού.

Στις πιο πάνω κατατάξεις, η ταξινόμηση των ποικιλιών γίνεται τόσο κατά επαρχία, όσο και ως συνιστώμενες, επιτρεπόμενες και προσωρινά επιτρεπόμενες. Πιο κάτω παρουσιάζεται η προαναφερθείσα ταξινόμηση όπως εκδόθηκε από το Τμήμα Γεωργίας.

ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΤΩΝ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΩΝ ΠΟΙΚΙΛΙΩΝ ΑΜΠΕΛΙΟΥ ΠΟΥ ΕΠΙΤΡΕΠΕΤΑΙ ΝΑ ΚΑΛΛΙΕΡΓΟΥΝΤΑΙ ΚΑΤΑ ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

1. ΕΠΑΡΧΙΑ ΛΕΥΚΩΣΙΑΣ.

(α) Συνιστώμενες.

Cabernet franc E, Cabernet sauvignon E, Chardonnay A, Lefkadha (Λευκάδα) E, Merlot noir E, Mataro E, Maratheftiko (Μαραθεύτικο) E, Mavro (Μάυρο) E, Oftalmo (Οφθαλμο) E, Riesling Italian A, Rhine - Riesling A, Sauvignon A, Semillon A, Shiraz E, Xynisteri (Ξυνιστέρι) A.

(β) Επιτρεπόμενες.

Agiorgitiko (Αγιωργίτικο) E, Asyrtiko (Ασύρτικο) A, Canella (Κανέλλα) A, Giannoudhi (Γιαννούδι) E, Morocanella (Μωροκανέλλα) A, Muscat of Alexandria (Μαλάγα) A, Pinot blanc A, Promara (Πρωμάρα) A, Spouritiko (Σπούρτικο) A, Viouriko (Βλούρικο) E.

(γ) Προσωρινά Επιτρεπόμενες.

Giallouriko (Γιαλλούρικο) A.

2. ΕΠΑΡΧΙΑ ΛΕΜΕΣΟΥ.

(α) Συνιστώμενες.

Cabernet franc E, Cabernet sauvignon E, Chardonnay A, Lefkadha (Λευκάδα) E, Merlot noir E, Mataro E, Maratheftiko (Μαραθεύτικο) E, Mavro (Μάυρο) E, Oftalmo (Οφθαλμο) E, Riesling Italian A, Rhine Riesling A, Sauvignon A, Semillon A, Shiraz E, Xynisteri (Ξυνιστέρι) A.

(β) Επιτρεπόμενες.

Agiorgitiko (Αγιωργίτικο) E, Asyrtiko (Ασύρτικο) A, Alicante bouschet E, Altesse A, Black Muscat E, Canella (Κανέλλα) A, Carignan noir E, Cinsault vrai E, Gamay E, Giannoudhi (Γιαννούδι) E, Grenache noir E, Morocanella (Μωροκανέλλα) A, Moschato aspro (Μοσχάτο άσπρο) A, Moschato Samou (Μοσχάτο Σάμου) A, Muller-Thurgau A, Muscat of Alexandria (Μαλάγα) A, Palomino A, Pinot blanc A, Pinot noir E, Promara (Πρωμάρα), Spouritiko (Σπούρτικο) A, Sylvaner Traminer A, Soultanina (Σουλτανίνα) A, Viouriko (Βλούρικο) E, Vioignier A (προκαταρκτικά).

(γ) Προσωρινά Επιτρεπόμενες.

Giallouriko (Γιαλλούρικο) A, Malvasia grossa A, Malvasia lunga A, Pedro ximenez A.

3. ΕΠΑΡΧΙΑ ΠΑΦΟΥ.

(α) Συνιστώμενες.

Cabernet franc E, Cabernet sauvignon E, Chardonnay A, Lefkada (Λευκάδα) E, Merlot noir E, Mataro E, Maratheftiko (Μαραθεύτικο) E, Mavro (Μάυρο) E, Oftalmo (Οφθαλμο) E, Riesling Italian A, Rhine Riesling A, Sauvignon A, Semillon A, Shiraz E, Xynisteri (Ξυνιστέρι) A.

(β) Επιτρεπόμενες.

Agiorgitiko (Αγιωργίτικο) E, Asyrtiko (Ασύρτικο) A, Alicante bouschet E, Altesse A, Black muscat E, Canella (Κανέλλα) A, Carignan noir E, Cinsault vrai E, Gamay E, Giannoudhi (Γιαννούδι) E, Grenache noir E, Κυπρικό κόκκινο (Κυπρικό κόκκινο) E, Morokanella (Μωροκανέλλα) A, Moschato aspro (Μοσχάτο άσπρο) A, Moschato Samou (Μοσχάτο Σάμου) A, Muller - Thurgau A, Muscat of Alexandria (Μαλάγα) A, Otio (Ότιο) E, Palomino A, Pinot blanc A, Pinot Noir E, Promara (Πρωμάρα) A, Soultanina (Σουλτανίνα) A, Spouritiko (Σπούρτικο) A, Sylvaner A, Traminer A, Ugnic blanc A, Viouriko (Βλούρικο) E, Vioignier A (προκαταρκτικά).

(γ) Προσωρινά Επιτρεπόμενες.

Doradillo A, Giallouriko (Γιαλλούρικο) A, Jaen A, Malvasia grossa A, Malvasia lunga A, Plant X'A, Riesling emerald A.

1. ΕΠΑΡΧΙΑ ΛΑΡΝΑΚΑΣ.

(α) Συνιστώμενες.

Cabernet franc E, Cabernet sauvignon E, Chardonnay A, Lefkada (Λευκάδα) E, Mataro E, Merlot noir E, Maratheftiko (Μαραθεύτικο) E, Mavro (Μάυρο) E, Oftalmo (Οφθαλμο) E, Riesling Italian A, Rhine Riesling A, Sauvignon A, Semillon A, Shiraz E, Xynisteri (Ξυνιστέρι) A.

(β) Επιτρεπόμενες.

Αγιωργίτικο (Agiorgitiko) E, Ασύρτικο (Asyrtiko) A, Altesse A, Canella (Κανέλλα) A, Gamay E, Giannoudhi (Γιαννούδι) E, Morokanella (Μωροκανέλλα) A, Moschato aspro (Μοσχάτο άσπρο) A, Moschato Samou (Μοσχάτο Σάμου) A, Muller - Thurgau A, Muscat of Alexandria (Μαλάγα) A, Pinot blanc A, Pinot Noir E, Promara (Πρωμάρα) A, Soultanina (Σουλτανίνα) A, Spouritiko (Σπούρτικο) A, Sylvaner A, Traminer A, Viouriko (Βλούρικο) E, Malvasia di Candia A (προκαταρκτικά).

(γ) Προσωρινά Επιτρεπόμενες.

Giallouriko (Γιαλλούρικο) A.

5. ΕΠΑΡΧΙΑ ΑΜΜΟΧΩΣΤΟΥ: Κατεχόμενη περιοχή.

6. ΕΠΑΡΧΙΑ ΚΥΡΗΝΕΙΑΣ: Κατεχόμενη περιοχή

ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΤΩΝ ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΩΝ ΠΟΙΚΙΛΙΩΝ ΑΜΠΕΛΙΟΥ ΠΟΥ ΕΠΙΤΡΕΠΕΤΑΙ ΝΑ ΚΑΛΛΙΕΡΓΟΥΝΤΑΙ ΚΑΤΑ ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

1. ΕΠΑΡΧΙΑ ΛΕΥΚΩΣΙΑΣ.

(α) Συνιστώμενες.

Sideritis (Σιδερίτης) E, Verico (Βέρικο) E.

(β) Επιτρεπόμενες.

Aitonychi aspro (Αιτηνούχι άσπρο) Λ, Aitonychi mavro (Αιτηνούχι μαύρο) E, Cardinal E, Chimoniatiko (Χειμωνιάτικο) Λ, Eftakilo (Εφτάκοιλο) E, Emperor E, Fraoula (Φράουλα) E, Italia Λ, Mavro Algeriou (Μαύρο Αλγερίου) E, Soultanina (Σουλτανίνα) Λ, Victoria Λ.

(γ) Προσωρινά Επιτρεπόμενες.

Καμιά.

2. ΕΠΑΡΧΙΑ ΛΕΜΕΣΟΥ.

(α) Συνιστώμενες.

Black emerald E, Sideritis (Σιδερίτης) E, Superior seedless Λ, Verico (Βέρικο) E.

(β) Επιτρεπόμενες.

Aitonychi aspro (Αιτηνούχι άσπρο) Λ, Aitonychi mavro (Αιτηνούχι μαύρο) E, Alphonse Lavallee E, Cardinal E, Chimoniatiko (Χειμωνιάτικο) Λ, Eftakilo (Εφτάκοιλο) E, Emperor E, Fantasy seedless E, Flame tokay E, Fraoula (Φράουλα) E, Gold Λ, Katomilitiko (Κατωμυλίτικο) Λ, Italia Λ, Mavro Algeriou (Μαύρο Αλγερίου) E, Perlette Λ, Perlette loose Λ, Rozaki (Ροζάκι) Λ, Soultanina (Σουλτανίνα) Λ, Victoria Λ.

(γ) Προσωρινά Επιτρεπόμενες.

Καμιά.

3. ΕΠΑΡΧΙΑ ΠΑΦΟΥ.

(α) Συνιστώμενες.

Black emerald E, Sideritis (Σιδερίτης) E, Superior seedless Λ, Verico (Βέρικο) E.

(β) Επιτρεπόμενες.

Aitonychi aspro (Αιτηνούχι άσπρο) Λ, Aitonychi mavro (Αιτηνούχι μαύρο) E, Cardinal E, Chimoniatiko (Χειμωνιάτικο) Λ, Eftakilo (Εφτάκοιλο) E, Emperor E, Fantasy seedless E, Flame tokay E, Fraoula (Φράουλα) E, Gold Λ, Italia Λ, Mavro Algeriou (Μαύρο Αλγερίου) E, Perlette Λ, Perlette loose Λ, Rozaki (Ροζάκι) Λ, Soultanina (Σουλτανίνα) Λ, Victoria Λ.

(γ) Προσωρινά Επιτρεπόμενες.

Καμιά.

4. ΕΠΑΡΧΙΑ ΛΑΡΝΑΚΑΣ.

(α) Συνιστώμενες.

Black emerald E, Sideritis (Σιδερίτης) E, Superior seedless Λ, Verico (Βέρικο) E.

(β) Επιτρεπόμενες.

Aitonychi aspro (Αιτηνούχι άσπρο) Λ, Aitonychi mavro (Αιτηνούχι μαύρο) E, Chimoniatiko (Χειμωνιάτικο) Λ, Eftakilo (Εφτάκοιλο) E, Emperor E, Fantasy seedless E, Flame tokay E, Fraoula (Φράουλα) E, Italia Λ, Mavro Algeriou (Μαύρο Αλγερίου) E, Perlette Λ, Perlette loose Λ, Soultanina (Σουλτανίνα) Λ, Victoria Λ.

(γ) Προσωρινά Επιτρεπόμενες.

Καμιά.

5. ΕΠΑΡΧΙΑ ΑΜΜΟΧΩΣΤΟΥ: Κατεχόμενη περιοχή

6. ΕΠΑΡΧΙΑ ΚΥΡΗΝΕΙΑΣ: Κατεχόμενη περιοχή

Το τι ορίζεται ως συνιστώμενη, επιτρεπόμενη και προσωρινά επιτρεπόμενη ποικιλία καθορίζεται από το Τμήμα Γεωργίας έως εξής:

Πίνακας 1

Κατηγορίες ποικιλιών οινοποιήσιμων σταφυλιών	
Συνιστώμενες	Είναι οι ποικιλίες που ήδη καλλιεργούνται και ανήκουν στο είδος vitis vinifera (L.) ή είναι αναγνωρισμένης αξίας απόγονοι διασταύρωσης μεταξύ ειδών του γένους Vitis και αποδίδουν οίνο του οποίου η καλή ποιότητα είναι αναγνωρισμένη.
Επιτρεπόμενες	Είναι οι ποικιλίες που αποδίδουν αξιόπιστους και εμπορεύσιμους οίνους των οποίων η ποιότητα είναι μεν ικανοποιητική αλλά κατώτερη από εκείνη των οίνων των συνιστώμενων ποικιλιών.
Προσωρινά επιτρεπόμενες	Είναι οι ποικιλίες που δεν πληρούν τα ποιοτικά κριτήρια που αναφέρονται στις δύο πιο πάνω κατηγορίες αλλά εξακολουθούν να παρουσιάζουν για την συγκεκριμένη διοικητική περιφέρεια ή μέρος της κάποια οικονομική σημασία ή παρουσιάζουν μειονεκτήματα σχετικά με την καλλιέργειά τους.

Πίνακας 2

Κατηγορίες ποικιλιών επιτραπέζιων σταφυλιών	
Συνιστώμενες	Είναι οι ποικιλίες που καλλιεργούνται για την παραγωγή επιτραπέζιων σταφυλιών για τα οποία υπάρχει μεγάλη ζήτηση στην αγορά.
Επιτρεπόμενες	Είναι οι ποικιλίες των οποίων η Ποιότητα των σταφυλιών είναι μεν ικανοποιητική αλλά είναι κατώτερη από εκείνη των σταφυλιών που αναφέρονται στην προηγούμενη παράγραφο ή παρουσιάζουν μειονεκτήματα στην καλλιέργεια τους.
Προσωρινά επιτρεπόμενες	Είναι οι ποικιλίες για τα σταφύλια των οποίων υπάρχει επιθυμία να αποσυρθούν από την αγορά ένεκα της μη ικανοποιητικής του ποιότητας ή παρουσιάζουν σοβαρά μειονεκτήματα στην καλλιέργεια τους.

Πίνακας 3

Κατηγορίες ποικιλιών σταφυλιών ειδικής χρήσης	
Συνιστώμενες	Είναι οι ποικιλίες του είδους <i>vitis vinifera</i> ή απόγονοι διασταυρώσεων μεταξύ ειδών εφόσον οι ποικιλίες αυτές παρουσιάζουν συνήθως ειδικό χαρακτηριστικό για τη συγκεκριμένη χρήση.
Επιτρεπόμενες	Είναι οι ποικιλίες των οποίων η ποιότητα του παραγόμενου προϊόντος ενώ θεωρείται ικανοποιητική, είναι κατώτερη από εκείνη των προϊόντων που λαμβάνονται από τις ποικιλίες αμπελιού που συμμετέχουν στην κατηγορία των συνιστώμενων ή των οποίων τα σταφύλια παρουσιάζουν για τις συγκεκριμένες χρήσεις κατώτερα ποιοτικά χαρακτηριστικά σε σχέση με τα σταφύλια των ποικιλιών που αναφέρονται στην πρώτη παράγραφο του πίνακα.
Προσωρινά επιτρεπόμενες	Είναι οι ποικιλίες που δεν πληρούν τα κριτήρια των δύο πιο πάνω παραγράφων του πίνακα αλλά εξακολουθούν να παρουσιάζουν κάποιο σημαντικό οικονομικό ενδιαφέρον για την συγκεκριμένη διοικητική περιφέρεια ή παρουσιάζουν μειονεκτήματα στην καλλιέργεια τους.

Πίνακας 4

Κατηγορίες ποικιλιών υποκειμένων αμπελιού	
Συνιστώμενες	Είναι οι ποικιλίες που καλλιεργούνται για την απόκτηση πολλαπλασιαστικού αμπελουργικού υλικού για το οποίο η πείρα που αποκτήθηκε έχει δείξει τα ικανοποιητικά του καλλιεργητικά χαρακτηριστικά.
Προσωρινά επιτρεπόμενες	Είναι οι ποικιλίες που δεν παρουσιάζουν ικανοποιητικά χαρακτηριστικά.

Πίνακας 5

Κατηγορίες ποικιλιών εμβολίων αμπελιού	
Συνιστώμενες	Είναι οι οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπελιού, οι επιτραπέζιες ποικιλίες αμπελιού και οι ποικιλίες σταφυλιών για ειδική χρήση που είναι ταξινομημένες σαν συνιστώμενες έστω και σε μια μόνο διοικητική περιοχή.
Προσωρινά επιτρεπόμενες	Είναι οι οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπελιού, οι επιτραπέζιες ποικιλίες αμπελιού και οι ποικιλίες σταφυλιών για ειδική χρήση που είναι ταξινομημένες έστω και σε μόνο μία περιοχή.

Είναι σημαντικό να αναφερθεί ότι υπάρχει πιθανότητα μια ποικιλία να παρουσιάζει διαφορετική ταξινόμηση. Αυτό μπορεί να συμβεί εάν η ποικιλία χρησιμοποιείται για την παραγωγή επιτραπέζιων οίνων, οίνων ποιότητας παραγόμενων σε καθορισμένες περιοχές, οίνων λικέρ, αφρωδών ή ημιαφρωδών οίνων, οινοπνευμάτων, χυμών σταφυλιών ή σταφίδων. Σε άλλη περίπτωση η ίδια ποικιλία μπορεί να ταξινομηθεί διαφορετικά ανάλογα με τις διοικητικές περιοχές (δηλαδή κάποια επαρχία της Δημοκρατίας) ή μέρος τους. Τέλος μια ποικιλία μπορεί να εμφανίζεται κατ' εξαίρεση τόσο μεταξύ των ποικιλιών επιτραπέζιων σταφυλιών όσο και μεταξύ των ποικιλιών οινοποιήσιμων σταφυλιών.

Συνοψίζοντας, απαγορεύεται η φύτευση ή ο εμβολιασμός με ποικιλίες αμπελιού που δεν είναι ταξινομημένες ή προσωρινά επιτρεπόμενες. Φυσικά υπάρχουν και κάποιες εξαιρέσεις όπως για παράδειγμα όταν η φύτευση θα γίνει για λόγους επιστημονικής έρευνας, για γενετική επιλογή, για παραγωγή αγενούς πολλαπλασιαστικού υλικού που να προορίζεται αποκλειστικά για εξαγωγή για δοκιμές καλλιεργητικής καταλληλότητας ποικιλιών αμπελιού που δεν περιλαμβάνονται στην ταξινόμηση της συγκεκριμένης διοικητικής περιφέρειας ή της επικράτειας σαν σύνολο. Οι πιο πάνω εξαιρέσεις είναι από την επίβλεψη του Τμήματος Γεωργίας ασκώντας κάθε χρόνο συστηματικό έλεγχο των φυτειών που τυγχάνουν εξαίρεση.

Πέραν από τα πρακτικά υπάρχει και μια γραφειακή διαδικασία πριν την φύτευση έτσι ώστε να ενημερωθεί το Τμήμα Γεωργίας για αυτήν την πρόθεση και να την καταγράψει στο

αμπελουργικό μητρώο (Οι περι συμβουλίου αμπελοοικινικών προϊόντων νόμοι του 2004 έως 2014, 2021). Πιο συγκεκριμένα η ενημέρωση του Τμήματος γίνεται με την υποβολή το δύο πιο κάτω εντύπων (Εικόνα 7 και Εικόνα 8).

Εικόνα 7

261

Παράρτημα II Α
(Διάταξη 6)
ΤΜΗΜΑ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

ΓΝΩΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΠΡΟΘΕΣΗΣ ΝΕΑΣ ΦΥΤΕΥΣΗΣ ΑΜΠΕΛΩΝΑ

Α. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΙΤΗΤΗ/ ΙΔΙΟΚΤΗΤΗ

Αρ. Ταυτότητας:	
Όνοματεπώνυμο:	
Διεύθυνση:	Τ.Κ.:
Πόλη/Χωριό:	Επαρχία:
Τηλέφωνο:	

Β. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΤΕΜΑΧΙΩΝ ΓΗΣ ΣΤΑ ΟΠΟΙΑ ΘΑ ΠΡΑΓΜΑΤΟΠΟΙΗΘΕΙ Η ΝΕΑ ΦΥΤΕΥΣΗ ΑΜΠΕΛΩΝΑ

Α/Α	Κοινότητα	Τοποθεσία	Κωδικός Τεμαχίου (Φ/ΣΧ και Τεμαχίο)	Εκταση (Δεκάρια)	Ποικιλία	Αρ. Φυτών ανά Δεκάριο	Κατηγορία φύτευσης (αντιστοιχεί αριθμό από πίνακα I)

Γ. ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΟΠΟΙΑ ΘΑ ΠΡΑΓΜΑΤΟΠΟΙΗΘΕΙ Η ΝΕΑ ΦΥΤΕΥΣΗ ΑΜΠΕΛΩΝΑ

1. Αναδασμό
2. Απαλλοτρίωση
3. Αμπελουργικούς πειραματισμούς
4. Μητρικές φυτείες εμβολιοληψίας
5. Οικογενειακή κατανάλωση
6. Παραγωγή οίνου για εμπορικούς σκοπούς

Δ. ΕΠΙΣΥΝΑΠΤΟΝΤΑΙ

1. Αντίγραφο χωρομετρικού σχεδίου των τμημάτων γης στα οποία πραγματοποιήθηκε η νέα φύτευση αμπελώνων.
2. Αντίγραφο τίτλου ιδιοκτησίας των πιο πάνω τεμαχίων.
3. Σε περίπτωση που ο αιτητής είναι άλλος από τον ιδιοκτήτη θα πρέπει να επισυνάπτονται τα απαραίτητα πιστοποιητικά.
4. Στην περίπτωση αίτησης για αναδασμό ή απαλλοτρίωση, επισυνάπτεται αντίγραφο του δικαιολογητικού που χορηγείται από την Αρμόδια Αρχή.

Ημερομηνία: Υπογραφή αιτητή

262

Παράρτημα II Β
(Διάταξη 6)
ΤΜΗΜΑ ΓΕΩΡΓΙΑΣ
ΓΝΩΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΝΕΑΣ ΦΥΤΕΥΣΗΣ ΑΜΠΕΛΩΝΑ

Α. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΙΤΗΤΗ/ ΙΔΙΟΚΤΗΤΗ

Αρ. Ταυτότητας:	
Όνοματεπώνυμο:	
Διεύθυνση:	Τ.Κ.:
Πόλη/Χωριό:	Επαρχία:
Τηλέφωνο:	

Β. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΤΕΜΑΧΙΩΝ ΓΗΣ ΣΤΑ ΟΠΟΙΑ ΠΡΑΓΜΑΤΟΠΟΙΗΘΗΚΕ Η ΝΕΑ ΦΥΤΕΥΣΗ ΑΜΠΕΛΩΝΑ

Α/Α	Κοινότητα	Τοποθεσία	Κωδικός Τεμαχίου (Φ/ΣΧ και Τεμαχίο)	Έκταση (Δεκάρια)	Ποικιλία	Αρ. Φυτών ανά Δεκάριο	Κατηγορία φύτευσης (αντιστοιχο αριθμό από πίνακα Γ)

Γ. ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΟΠΟΙΑ ΠΡΑΓΜΑΤΟΠΟΙΗΘΗΚΕ Η ΝΕΑ ΦΥΤΕΥΣΗ ΑΜΠΕΛΩΝΑ

1. Αναδασμό
2. Απαλλοτρίωση
3. Αμπελουργικούς πειραματισμούς
4. Μητρικές φυτείες εμβολιοληψίας
5. Οικογενειακή κατανάλωση
6. Παραγωγή οίνου για εμπορικούς σκοπούς

Δ. ΕΠΙΣΥΝΑΠΤΟΝΤΑΙ

1. Αντίγραφο χωρομετρικού σχεδίου των τμημάτων γης στα οποία πραγματοποιήθηκε η νέα φύτευση αμπελώνων.
2. Αντίγραφο τίτλου ιδιοκτησίας των πιο πάνω τεμαχίων.
3. Σε περίπτωση που ο αιτητής είναι άλλος από τον ιδιοκτήτη θα πρέπει να επισυνάπτονται τα απαραίτητα πιστοποιητικά.
4. Στην περίπτωση αίτησης για ανοδασμό ή απαλλοτρίωση, επισυνάπτεται αντίγραφο του δικαιολογητικού που χορηγείται από την Αρμόδια Αρχή.
- 5.

Ημερομηνία: Υπογραφή αιτητή.....

Ημερομηνία:

ΝΙΚΟΣ ΚΟΥΓΙΑΛΗΣ,
Υπουργός Γεωργίας,
Αγροτικής Ανάπτυξης και Περιβάλλοντος.

Στην περίπτωση που θα φυτευτεί κάποιος αμπελώνας χωρίς να πραγματοποιηθεί η προαναφερθείσα ενημέρωση έτσι ώστε να γίνει καταγραφή στο αμπελουργικό μητρώο το συγκεκριμένο τεμάχιο δεν θα έχει δικαίωμα συμμετοχής στα μέτρα που επιδοτούνται από το εθνικό πρόγραμμα στήριξης του αμπελοοινικού τομέα.

Παραδοσιακή νομοθεσία

Ο ορισμός της παραδοσιακής ένδειξης υποδεικνύεται στο άρθρο 112 του Κανονισμού (ΕΕ) 1308/2013. Οι παραδοσιακές ενδείξεις προστατεύονται βάσει του άρθρου 113 του ίδιου Κανονισμού και δεν δύναται η χρήση τους σε κανένα αμπελοοινικό προϊόν που δεν πληροί τον ορισμό και τους όρους. Οι ορισμοί και οι όροι χρήσης των παραδοσιακών ενδείξεων περιγράφονται σε εθνική νομοθεσία.

Η Κύπρος με την ένταξη της στην Ευρωπαϊκή Ένωση έχει προχωρήσει σε προστασία των πιο κάτω παραδοσιακών ενδείξεων (Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1429/2004 της Επιτροπής), οι οποίες περιλαμβάνονται στη σχετική βάση δεδομένων «E-Bacchus» που διατηρείται στην επίσημη ιστοσελίδα της Ε.Ε:

Πίνακας 6

A/A	Παραδοσιακή ένδειξη	Ομώνυμη
(α)	Αμπελώνας(-ες)	Ampelonas (-es), Vineyard(-s)
(β)	Κτήμα	Ktima, Domain
(γ)	Τοπικός οίνος	Regional Wine
(δ)	Μονή	Moni, Monastery
(ε)	Οίνος Ελεγχόμενης Ονομασίας Προέλευσης	Controlled Designation of Origin
(στ)	Μοναστήρι	Monastiri, Monastery

Ιδιαίτερη αναφορά για τη σχέση μεταξύ των εμπορικών σημάτων και των παραδοσιακών ενδείξεων στον αμπελοοινικό τομέα γίνεται στο άρθρο 32 του Κανονισμού (ΕΕ) 2019/33.

Κυπριακός διαγωνισμός οίνου

Ο Κυπριακός Διαγωνισμός Οίνου καθιερώθηκε από το 2006 ως ετήσιος θεσμός και κατάφερε σε αυτό το σχετικά σύντομο διάστημα να εξελιχθεί ως ένα σημαντικό γεγονός στη συνείδηση των Κύπριων οινοπαραγωγών, των ειδικών και των καταναλωτών. Ο Διαγωνισμός Οίνου αποσκοπεί στη διάχυση της γνώσης στην εξέχουσα ποιότητα των οίνων, στην ενθάρρυνση της παραγωγής οίνου και στην υπεύθυνη κατανάλωση ως μέρος του πολιτισμού, στην ανάδειξη και παρουσίαση των ποιοτικών χαρακτηριστικών των οίνων στο ευρύτερο κοινό, στη βελτίωση των τεχνικών και επιστημονικών ικανοτήτων των οινοπαραγωγών και στη διεύρυνση της παραγωγής τους.

Ο Κυπριακός Διαγωνισμός Οίνου διοργανώνεται από το Τμήμα Γεωργίας και τελεί υπό την αιγίδα του Υπουργού Γεωργίας, Αγροτικής Ανάπτυξης και Περιβάλλοντος και του Διεθνούς Οργανισμού Αμπέλου και Οίνου (ΟΙV). Οι διαδικασίες του Διαγωνισμού ακολουθούν το σχετικό πρότυπο του ΟΙV.

Δικαίωμα συμμετοχής στο Διαγωνισμό έχουν όλοι οι οίνοι Κυπριακής Προέλευσης, οι οποίοι παράγονται και φέρουν επισήμανση σύμφωνα με την Εθνική και Κοινωνική (Ε.Ε) νομοθεσία και συνάδουν με τις Συστάσεις / Δημοσιεύσεις του ΟΙV. Δικαίωμα βράβευσης με μετάλλιο έχουν μόνο οι οίνοι που κατέχουν πιστοποίηση για χρήση των ενδείξεων Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΠΟΠ) ή Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης (ΠΓΕ), καθώς και οι οίνοι που μετά από έγκριση κατέχουν το δικαίωμα αναγραφής της ποικιλίας και του έτους συγκομιδής (Ποικιλιακοί Οίνοι). Τα μετάλλια που απονέμονται στους βραβευμένους οίνους κατηγοριοποιούνται ανάλογα με τη βαθμολογία που επιτυγχάνουν ως ακολούθως:

Πίνακας 7

Μεγάλο χρυσό μετάλλιο:	Ελάχιστο 92 βαθμούς
Χρυσό μετάλλιο:	Ελάχιστο 85 βαθμούς
Ασημένιο μετάλλιο:	Ελάχιστο 82 βαθμούς
Χάλκινο μετάλλιο:	Ελάχιστοι 80 βαθμοί

Νομοθετικές Βαθμίδες

Το νομοθετικό πλαίσιο που ισχύει στην Κύπρο όσον αφορά την οινοβιομηχανία είναι σύμφωνα με τα δεδομένα της Ευρωπαϊκής Ένωσης και ισχύουν οι ακόλουθες τρεις ποιοτικές βαθμίδες:

- Π.Ο.Π (Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης)
- Π.Γ.Ε (Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη)
- Επιτραπέζιοι Οίνοι

Είναι αξιοσημείωτο ότι στην Κύπρο συναντάμε σπουδαίες ετικέτες σε όλες τις νομοθετικές βαθμίδες σε αντίθεση με άλλα κράτη όπου η συντριπτική πλειοψηφία των κορυφαίων κρασιών βρίσκονται στην υψηλότερη βαθμίδα. Μέχρι σήμερα η Κύπρος έχει κατοχυρωμένες επτά Προστατευόμενες Ονομασίες Προέλευσης (ΠΟΠ) οίνου και τέσσερις Προστατευόμενες Γεωγραφικές Ενδείξεις (ΠΓΕ) στον τομέα του οίνου. Πιο συγκεκριμένα οι Π.Γ.Ε οίνου είναι:

1. Η Λεμεσός
2. Η Πάφος
3. Η Λευκωσία
4. Η Λάρνακα

Στον πιο κάτω χάρτη παρουσιάζονται οι τέσσερις προστατευόμενες γεωγραφικές ενδείξεις.

Εικόνα 9



Λεμεσός

Η επαρχία Λεμεσού βρίσκεται στο νότιο τμήμα της Κύπρου και συνορεύει με την επαρχία Πάφου στα δυτικά, με την επαρχία Λάρνακας στα ανατολικά και με την επαρχία Λευκωσίας

στα βόρεια. Η περιοχή Λεμεσού καταλαμβάνει 1392 τετραγωνικά χιλιόμετρα και καλύπτει το 15% ολόκληρης της Κύπρου, ενώ γύρω στα 80 χιλιόμετρα βρέχονται από θάλασσα.

Η περιοχή παρουσιάζει ημιορεινό έως ορεινό ανάγλυφο με ήπια έως έντονη κλίση. Το υψόμετρο κυμαίνεται από 300 μέχρι 1200 μέτρα. Όσον αφορά τα εδαφολογικά χαρακτηριστικά του εδάφους υπάρχουν φτωχά και ασβεστολιθικά εδάφη στα δυτικά της περιοχής, ενώ στα βόρεια και βορειοανατολικά συναντώνται ηφαιστειογενή και πετρώδη επικλινή εδάφη. Το κλίμα της περιοχής είναι μεσογειακό με ζεστά και ξηρά καλοκαίρια ενώ ο χειμώνας είναι ήπιος. Οι μήνες Δεκέμβριος, Ιανουάριος, Φεβρουάριος και Μάρτιος παρουσιάζουν την πιο ψηλή βροχόπτωση ενώ οι υπόλοιποι μήνες παρουσιάζουν ελάχιστη ως μηδενική βροχόπτωση.

Τα αμπέλια της περιοχής είναι κατά κύριο λόγο διαμορφωμένα σε κύπελλο παρόλο που αρκετοί αμπελώνες το τελευταίο διάστημα διαμορφώνονται σε γραμμικό σχήμα. Η πλειοψηφία των αμπελώνων βρίσκονται σε επικλινή εδάφη με νότιο προσανατολισμό, παράγοντες που σε συνδυασμό με το κλίμα της περιοχής επηρεάζουν την ανάπτυξη του αμπελιού.

Νομοθετικά ελάχιστος φυσικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος για ερυθρούς οίνους είναι 11% vol. και 10% vol. για λευκούς και ερυθρωπούς οίνους.

Σύμφωνα με πρόνοια στην εθνική νομοθεσία (ΚΔΠ 206/2010), η οινοποίηση πραγματοποιείται στην ίδια ή σε άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή. Επιπρόσθετες διατάξεις στην εθνική νομοθεσία (ΚΔΠ 294/2010) αναφορικά με τη σήμανση των οίνων, σύμφωνα με το άρθρο 70(1) του κανονισμού (ΕΚ) 607/2009:

1. Η ένδειξη που αφορά το έτος συγκομιδής καθίσταται υποχρεωτική για όλους τους οίνους με ΠΟΠ ή ΠΓΕ. Από την υποχρέωση απαλλάσσονται οι συσκευασίες με ονομαστικό όγκο ίσο ή μικρότερο των 200 ml.
2. Οι ενδείξεις που αφορούν την περιεκτικότητα του οίνου σε σάκχαρα όπως καθορίζονται στο παράρτημα XIV, μέρος Β, του κανονισμού (ΕΚ) 607/2009, καθίστανται υποχρεωτικές για όλους τους οίνους.

(Υφιστάμενες Ονομασίες Οίνων - Λεμεσός, 2021)

Πάφος

Η επαρχία Πάφου βρίσκεται στο νοτιοδυτικό τμήμα της Κύπρου και συνορεύει με την επαρχία Λεμεσού στα ανατολικά και με την επαρχία Λευκωσίας στα βορειοανατολικά. Αποτελεί το 15% περίπου της συνολικής έκτασης της Κύπρου και καλύπτει ένα κομμάτι 1395 τετραγωνικών χιλιομέτρων. Το εδαφικό ανάγλυφο της περιοχής χαρακτηρίζεται ως ημιορεινό έως ορεινό με ήπια φυσική κλίση. Το υψόμετρο της περιοχής κυμαίνεται από 150 έως 1140 μέτρα και τα εδάφη αποτελούνται κυρίως από άργιλο και ασβεστόλιθο. Το κλίμα της επαρχίας Πάφου είναι όμοιο με αυτό της επαρχίας Λεμεσού, δηλαδή μεσογειακό με ζεστά και ξηρά καλοκαίρια και ήπιο χειμώνα. Οι μήνες Δεκέμβριος, Ιανουάριος, Φεβρουάριος και Μάρτιος παρουσιάζουν την πιο ψηλή βροχόπτωση ενώ οι υπόλοιποι μήνες παρουσιάζουν ελάχιστη ως μηδενική βροχόπτωση.

Σύμφωνα με το Τμήμα Γεωργίας – Κλάδος Αμπελουργία Οινολογίας στα κατώτερα υψόμετρα η πλειονότητα των οινοποιήσιμων ποικιλιών αποτελούν διεθνείς ποικιλίες. Τα πρεμνά στην περιοχή της Πάφου είναι διαμορφωμένα σχεδόν εξ ολοκλήρου σε κύπελλο. Η πλειονότητα των αμπελιών βρίσκονται σε επικλινή εδάφη με νότιο προσανατολισμό, παράγοντες που επίσης επιδρούν στο δυναμικό τους και σε συνδυασμό με το κλίμα της περιοχής επηρεάζουν την ανάπτυξη του αμπελιού.

Νομοθετικά ελάχιστος φυσικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος για ερυθρούς οίνους είναι 11% vol. και 10% vol. για λευκούς και ερυθρωπούς οίνους.

Σύμφωνα με πρόνοια στην εθνική νομοθεσία (ΚΔΠ 206/2010), η οινοποίηση πραγματοποιείται στην ίδια ή σε άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή. Επιπρόσθετες διατάξεις στην εθνική νομοθεσία (ΚΔΠ 294/2010) αναφορικά με τη σήμανση των οίνων, σύμφωνα με το άρθρο 70(1) του κανονισμού (ΕΚ) 607/2009:

1. Η ένδειξη που αφορά το έτος συγκομιδής καθίσταται υποχρεωτική για όλους τους οίνους με ΠΟΠ ή ΠΓΕ. Από την υποχρέωση απαλλάσσονται οι συσκευασίες με ονομαστικό όγκο ίσο ή μικρότερο των 200 ml.
2. Οι ενδείξεις που αφορούν την περιεκτικότητα του οίνου σε σάκχαρα όπως καθορίζονται στο παράρτημα XIV, μέρος Β, του κανονισμού (ΕΚ) 607/2009, καθίστανται υποχρεωτικές για όλους τους οίνους.

(Υφιστάμενες Ονομασίες Οίνων - Πάφος, 2021)

Λευκωσία

Η Λευκωσία είναι η πρωτεύουσα της Κύπρου. Καταλαμβάνει μία έκταση 2717 τετραγωνικών χιλιομέτρων και αποτελεί το 30% της έκτασης ολόκληρης της Κύπρου. Η επαρχία Λευκωσίας βρίσκεται στο βόρειο τμήμα των περιοχών της Κύπρου και συνορεύει με την επαρχία Πάφου στα νοτιοδυτικά, με την επαρχία Κερύνειας στα βόρεια, με την επαρχία Λάρνακας στα νοτιοανατολικά, με την επαρχία Αμμοχώστου στα ανατολικά και με την επαρχία Λεμεσού στα νότια.

Η επαρχία Λευκωσίας εδαφολογικά έχει ορεινό εδαφικό ανάγλυφο με έντονη φυσική κλίση. Το υψόμετρο κυμαίνεται από 500 έως 1300 μέτρα. Το έδαφος της περιοχής αποτελείται από ηφαιστειογενή και πετρώδη άγονα εδάφη.

Οι μήνες Δεκέμβριος, Ιανουάριος, Φεβρουάριος και Μάρτιος παρουσιάζουν την πιο ψηλή βροχόπτωση ενώ οι υπόλοιποι μήνες παρουσιάζουν ελάχιστη βροχόπτωση. Οι αμπελουργικές περιοχές τοποθετούνται κυρίως στις βόρειες πλαγιές της οροσειράς του Τροόδους με σχετικά ήπιο κλίμα κατά τους καλοκαιρινούς μήνες και ψυχρό τη χειμερινή περίοδο (ο βόρειος προσανατολισμός έχει ως αποτέλεσμα την μικρότερη ηλιοφάνεια και σε συνδυασμό με το κλίμα της περιοχής επηρεάζεται η ανάπτυξη του αμπελιού). Οι βόρειες πλαγιές της οροσειράς του Τροόδους αποτελούν τα άγονα εδάφη της Λευκωσίας. Τόσο η κλίση, όσο και το άγονα εδάφη καθιστούν την συντήρηση των αμπελώνων εξαιρετικά δύσκολη υπόθεση. Η διαμόρφωση των αμπελώνων γίνεται κατά κύριο λόγο σε κυπελλοειδές σχήμα.

Νομοθετικά ελάχιστος φυσικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος για ερυθρούς οίνους είναι 11% vol. και 10% vol. για λευκούς και ερυθρωπούς οίνους.

Σύμφωνα με πρόνοια στην εθνική νομοθεσία (ΚΔΠ 206/2010), η οινοποίηση πραγματοποιείται στην ίδια ή σε άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή. Επιπρόσθετες διατάξεις στην εθνική νομοθεσία (ΚΔΠ 294/2010) αναφορικά με τη σήμανση των οίνων, σύμφωνα με το άρθρο 70(1) του κανονισμού ΕΚ607/2009:

1. Η ένδειξη που αφορά το έτος συγκομιδής καθίσταται υποχρεωτική για όλους τους οίνους με ΠΟΠ ή ΠΓΕ. Από την υποχρέωση απαλλάσσονται οι συσκευασίες με ονομαστικό όγκο ίσο ή μικρότερο των 200 ml.
2. Οι ενδείξεις που αφορούν την περιεκτικότητα του οίνου σε σάκχαρα όπως καθορίζονται στο παράρτημα XIV, μέρος Β, του κανονισμού ΕΚ 607/2009, καθίστανται υποχρεωτικές για όλους τους οίνους.

(Υφιστάμενες Ονομασίες Οίνων - Λευκωσία, 2021)

Λάρνακα

Η επαρχία Λάρνακας βρίσκεται στο νοτιοανατολικό τμήμα της Κύπρου και συνορεύει με την επαρχία Λεμεσού στα δυτικά, με την επαρχία Λευκωσίας στα βόρεια και με την επαρχία Αμμοχώστου στα ανατολικά. Καλύπτει έκταση 1229 τετραγωνικών χιλιομέτρων και αντιπροσωπεύει το 13% περίπου της συνολικής έκτασης της Κύπρου.

Οι αμπελώνες εντοπίζονται κυρίως στα χωριά Αναφωτίδα, Βαβατσισιά, Κάτω Δρυς, Μαζωτός, Πάνω Λεύκαρα και Οδού σε εδάφη ασβεστολιθικά.

Το ανάγλυφο της περιοχής χαρακτηρίζεται ως ημιορεινό με ήπια φυσική κλίση. Η πλειονότητα των αμπελώνων βρίσκονται σε επίπεδα εδάφη. Το υψόμετρο της περιοχής κυμαίνεται από τα 100 έως 700 μέτρα

Η Λάρνακα έχει μεσογειακό κλίμα, το οποίο το καλοκαίρι είναι ζεστό και ξηρό ενώ το χειμώνα ήπιο. Οι μήνες Δεκέμβριος, Ιανουάριος, Φεβρουάριος και Μάρτιος παρουσιάζουν την πιο ψηλή βροχόπτωση ενώ οι υπόλοιποι μήνες παρουσιάζουν ελάχιστη ως μηδενική βροχόπτωση.

Στην επαρχία Λάρνακα πέρα από της γηγενείς ποικιλίες που συναντάμε και στις άλλες επαρχίες εδώ είναι φυτεμένη και η ποικιλία Σουλτανίνα.

Όσον αφορά την διαμόρφωση των φυτών υπερτερεί το κυπελλοειδές σχήμα ενώ σε αμπελώνες Σουλτανίνας διαδεδομένο σύστημα διαμόρφωσης είναι το γραμμικό. Σημαντικό να σημειωθεί ότι σε αυτή τη περιοχή οι αμπελώνες σπανίως αρδεύονται.

Νομοθετικά ελάχιστος φυσικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος για ερυθρούς οίνους είναι 11% vol. και 10% vol. για λευκούς και ερυθρωπούς οίνους.

Σύμφωνα με πρόνοια στην εθνική νομοθεσία (ΚΔΠ 206/2010), η οινοποίηση πραγματοποιείται στην ίδια ή σε άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή. Επιπρόσθετες διατάξεις στην εθνική νομοθεσία (ΚΔΠ 294/2010) αναφορικά με τη σήμανση των οίνων, σύμφωνα με το άρθρο 70(1) του κανονισμού ΕΚ607/2009:

1. Η ένδειξη που αφορά το έτος συγκομιδής καθίσταται υποχρεωτική για όλους τους οίνους με ΠΟΠ ή ΠΓΕ. Από την υποχρέωση απαλλάσσονται οι συσκευασίες με ονομαστικό όγκο ίσο ή μικρότερο των 200 ml.
2. Οι ενδείξεις που αφορούν την περιεκτικότητα του οίνου σε σάκχαρα όπως καθορίζονται στο παράρτημα XIV, μέρος Β, του κανονισμού ΕΚ 607/2009, καθίστανται υποχρεωτικές για όλους τους οίνους.

(Υφιστάμενες Ονομασίες Οίνων - Λάρνακα, 2021)

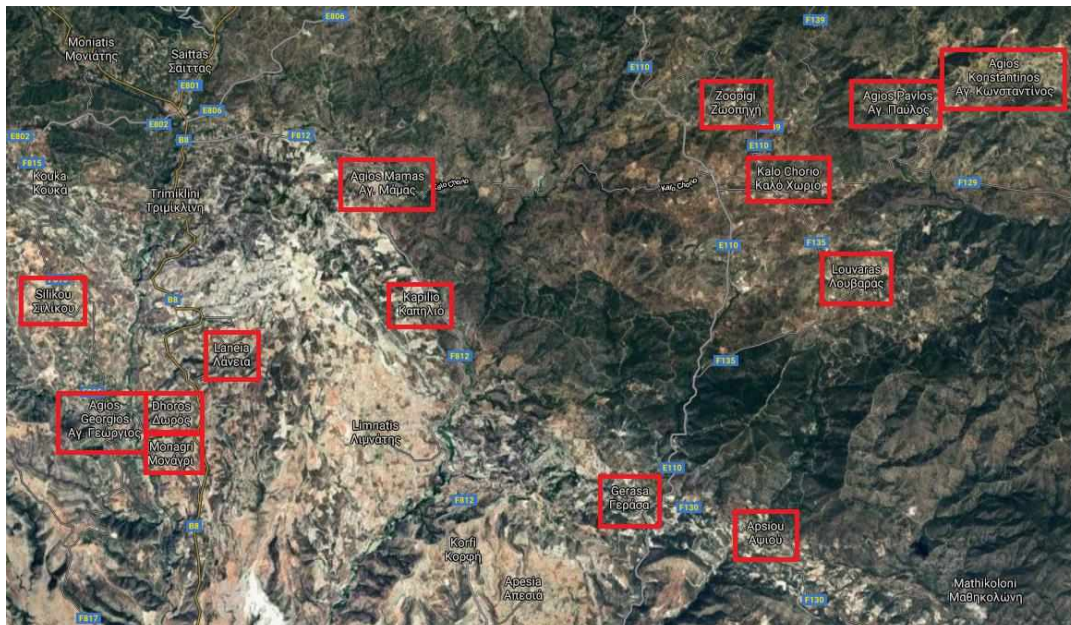
Οι Π.Ο.Π οίνου είναι:

1. Κουμανδάρια
2. Κρασοχώρια Λεμεσού
3. Κρασοχώρια Λεμεσού – Αφάμης
4. Κρασοχώρια Λεμεσού – Λαόνα
5. Πιτσιλιά
6. Βουνί Παναγιάς – Αμπελίτης
7. Λαόνα – Ακάμας

Κουμανδάρια

Η περιοχή «Κουμανδάρια» βρίσκεται βόρεια της επαρχίας Λεμεσού με τους αμπελώνες να βρίσκονται σε υψόμετρο από 400 έως 900 μέτρα ανάμεσα σε χαμηλή θαμνώδη άγρια βλάστηση. Πιο συγκεκριμένα η περιοχή αποτελείται από τα 14 «κουμανδαροχώρια» και είναι τα εξής: Άγιος Γεώργιος, Άγιος Κωνσταντίνος, Άγιος Μάμας, Άγιος Παύλος, Αψιού, Γεράσα, Δωρός, Ζωοπηγή, Καλό Χωριό, Καπηλειό, Λάνια, Λουβαράς, Μονάγρι και Συλικού.

Εικόνα 10

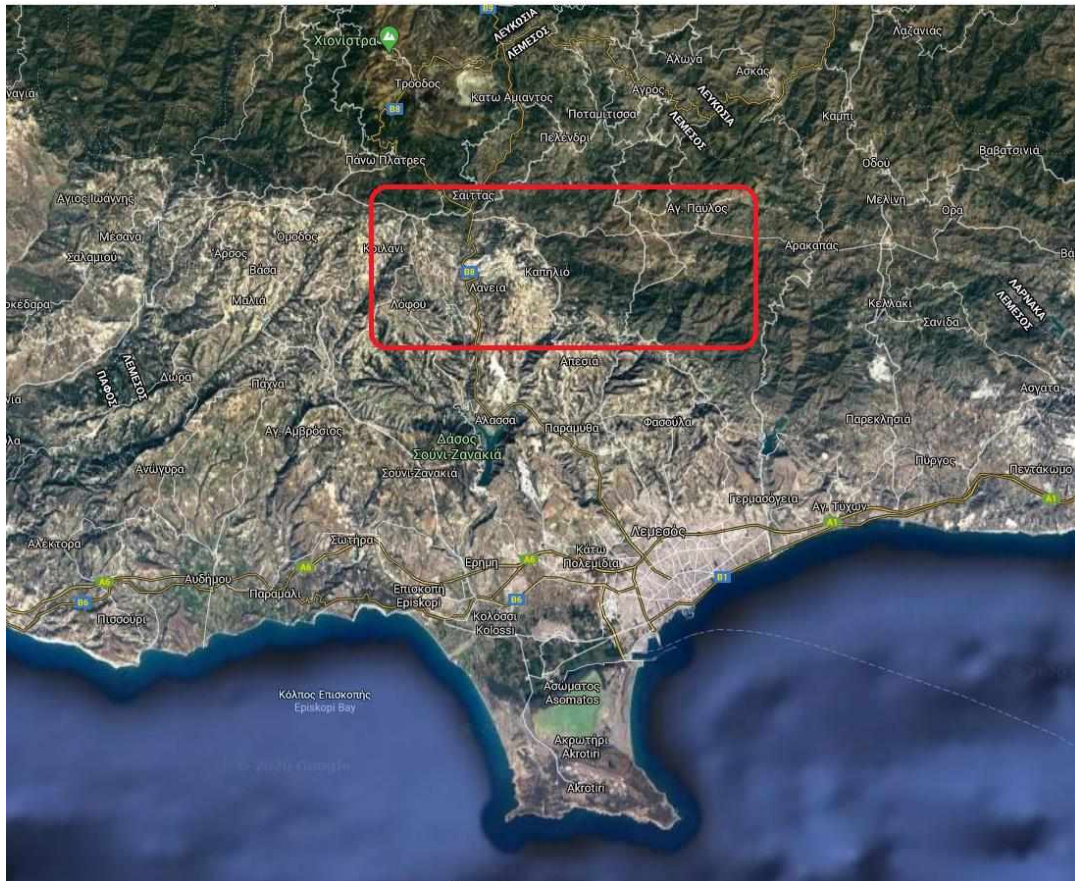


Γεωλογική επισκόπηση της περιοχής

Οι αμπελώνες που βρίσκονται στα Δυτικά έχουν ημιορεινό εδαφικό ανάγλυφο ήπιας φυσικής κλίσης. Το υψόμετρο σε αυτή την πλευρά κυμαίνεται από 400 μέτρα έως 700

μέτρα. Τα εδάφη εδώ είναι κυρίως ασβεστολιθικά και φτωχά. Στα ανατολικά η περιοχή παρουσιάζει ένα διαφορετικό ανάγλυφο με μεγαλύτερη κλίση μιας και αποτελεί προέκταση της οροσειράς του Τροόδους. Το υψόμετρο εδώ σε αντίθεση με την δυτική πλευρά φθάνει μέχρι και τα 900 μέτρα. Τα εδάφη είναι ηφαιστειογενή και πετρώδη.

Εικόνα 11



Κλιματολογικές συνθήκες

Η περιοχή χαρακτηρίζεται από ζεστό και ξηρό καλοκαίρι. Ο χειμώνας είναι ήπιος με εξαίρεση της βόρειες περιοχές με υψόμετρο πάνω από 800 μέτρα που παρουσιάζουν ψυχρότερες συνθήκες.

Αρχικά, είναι σημαντικό να γνωρίζει κανείς από πού ξεκίνησε η Κουμανδάρια. Το όνομα Κουμανδάρια προήλθε από την “Μεγάλη Διοίκηση” (Grande Comanderie) των Ιπποτών του τάγματος του Αγίου Ιωάννη των Ιεροσολύμων που εγκαταστάθηκαν στην Κύπρο κατακτώντας ένα μεγάλο τμήμα της επαρχίας Λεμεσού. Σύμφωνα με τα γραφόμενα η Κουμανδάρια θεωρείτε ως η αρχαιότερη ονομασία προέλευσης.

Ο Ησίοδος τον 10^ο αιώνα π.Χ. σε ένα από τα έργα του, συγκεκριμένα στο “Έργα και Ημέραι” γράφει ότι «Άφηναν τα σταφύλια δέκα μέρες κάτω από τον ήλιο και δέκα νύκτες, και πέντε μέρες υπό σκιά και οκτώ μέρες μέσα σε δοχεία». Αυτό σημαίνει ότι 11 αιώνες μετά ο γλυκός αυτός οίνος παράγεται με τον ίδιο τρόπο όπως τότε. Συγκεκριμένα τα σταφύλια μετά τον τρυγητό, απλώνονται στον ήλιο για περίπου δύο εβδομάδες προκειμένου να

αφυδατωθούν και να τηρηθούν τα επιθυμητά όρια σακχαροπεριεκτικότητας. Αυτό εξαρτάται και από τις καιρικές συνθήκες που επικρατούν τη συγκεκριμένη περίοδο.

Με το πέρασμα των χρόνων και συγκεκριμένα κατά την περίοδο 1920-1925 δημιουργείται και αναπτύσσεται ο συνεργατισμός κάτι που έθεσε τη διαδικασία παραγωγής της Κουμανδαρίας κάτω από Συνεργατικές Οινοποιητικές Εταιρίες.

Στην περιοχή που παράγεται σήμερα η Κουμανδαρία ήταν φυτεμένες κατά κύριο λόγο δύο γηγενείς ποικιλίες το Ξυνιστέρι και το ντόπιο Μάυρο. Έτσι, παραδοσιακά οι επιλεχθείσες ποικιλίες από τους παραγωγούς της περιοχής ήταν οι δύο αυτές ποικιλίες κάτι που διατηρείτε μέχρι και σήμερα.

Κάποια πιο πρακτικά θέματα όπως οι αποδόσεις καθορίστηκαν από τους ίδιους τους παραγωγούς (αμπελοκαλλιεργητές και οινοποιούς) στη βάση εμπειρικών στοιχείων που συλλέχθηκαν διαχρονικά και θεσμοθετήθηκαν το 1990. Εμπειρικά στοιχεία επίσης βοήθησαν τους παραγωγούς να διαπιστώσουν ότι η καλύτερη ωρίμανση των σταφυλιών σχετίζεται με μεγαλύτερη σακχαροπεριεκτικότητα κάτι που οδήγησε στην καθιέρωση και θεσμοθέτηση ελάχιστων ορίων φυσικών κατ' όγκο αλκοολικών τίτλο. Η φύτευση των αμπελώνων ποικίλει ανάλογα με το έδαφος που υπάρχει στο χώρο εγκατάστασης του αμπελώνα. Συνήθως οι αμπελώνες μεγάλης ηλικίας φυτεύονται ακανόνιστα, ενώ αμπελώνες που συμμετέχουν σε σχέδια αναδιάρθρωσής διαμορφώνονται σε σχηματισμούς ανάλογα με τις αποστάσεις των πρεμνών μεταξύ τους. Η διαμόρφωση των πρεμνών γίνεται σε κύπελλο και η καλλιέργεια τους γίνεται με μηχανικό τρόπο (εκεί που το επιτρέπει το ανάγλυφο του τοπίου).

Σήμερα, η Κουμανδαρία παράγεται από γλεύκος σταφυλιών φυσικής περιεκτικότητας σε σάκχαρα κατά τον τρυγητό τουλάχιστον 212 γραμμάρια ανά λίτρο για την ποικιλία Ξυνιστέρι και 258 γραμμάρια ανά λίτρο για την ποικιλία Ντόπιο Μαύρο. Μετά από έκθεση των σταφυλιών στον ήλιο η περιεκτικότητα των σακχάρων ανέρχεται τουλάχιστον στα 390 γραμμάρια ανά λίτρο και δεν υπερβαίνει τα 450 γραμμάρια ανά λίτρο. Η εξαγωγή του χυμού των σταφυλιών δεν διεξάγεται με τη χρήση πιεστηρίων συνεχούς λειτουργίας. Η μέγιστη απόδοση είναι 17 HL/ha ή 4.500 kg σταφύλια ανά ha. Η οινοποίηση πραγματοποιείται στην ίδια περιοχή. Ο παραγόμενος οίνος στο τέλος της ζύμωσης έχει κτηθέντα οινοπνευματικό βαθμό χωρίς ενδυνάμωση τουλάχιστον 10% vol και η πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ δεν υπερβαίνει τα 1,5 γραμμάρια ανά λίτρο. Οι οίνοι υπόκεινται σε υποχρεωτική παλαίωση σε δρύινα βαρέλια για περίοδο τουλάχιστον 2 ετών. Η μεταφορά του οίνου εκτός της περιοχής παραγωγής των σταφυλιών, επιτρέπεται μόνο μετά το τέλος της ζύμωσης. Οι αμπελώνες πρέπει να είναι ηλικίας όχι μικρότερης των 4 ετών με τουλάχιστον 275 πρέμνα ανά δεκάριο (αμπελώνες που έχουν φυτευτεί μέχρι το 1969) και τουλάχιστον 200 πρέμνα ανά δεκάριο (αμπελώνες που έχουν φυτευτεί μετά το 1969), διαμορφωμένοι σε χαμηλό κυπελλοειδές σχήμα. Οι καλλιεργητικές φροντίδες γίνονται με μηχανικά ή χημικά μέσα κάθε αμπελουργική περίοδο. Επίσης το κλάδεμα πρέπει να πραγματοποιείται κάθε αμπελουργική περίοδο. Όσον αφορά την άρδευση επιτρέπεται κατά τη διάρκεια της βλαστικής περιόδου μετά από έγκριση της Αρμόδιας Αρχής. Η συγκομιδή των σταφυλιών πρέπει να γίνεται σε κατάλληλα πλαστικά γεωργικά κιβώτια.

Οργανοληπτικά, η «Κουμανδαρία» έχει έντονο χρώμα, μέτριας έντασης μπουκέτο με συμπυκνωμένα αρώματα με πολύ καλή πολυπλοκότητα. Έχει πλούσιο σώμα με καλή οξύτητα και μέτριας διάρκειας επίγευση. Ο συνδυασμός των πιο πάνω παραγόντων καθόρισαν την διαφορετικότητα και τυπικότητα του προϊόντος εδραιώνοντας τη σημασία που έχει η έννοια ονομασία προέλευσης «Κουμανδαρία».

Το Τμήμα Γεωργίας έχει στην κατοχή του δύο πιστοποιούντα εμπορικά σήματα, τα οποία έχουν εγγραφεί στον Έφορο Εταιρειών και Επίσημο Παραλήπτη από το 1996. Το ένα από τα δύο είναι η κουμανδαρία με αριθμό εγγραφής: 45091.

(Υφιστάμενες Ονομασίες Οίνων - Κουμανδαρία, 2021)

Κρασοχώρια Λεμεσού

Η περιοχή αυτή βρίσκεται στις νότιες πλαγιές της οροσειράς του Τροόδους και βορειοδυτικά της επαρχίας Λεμεσού. Στην περιοχή αυτή εντάσσονται τα τεμάχια των κοινοτήτων Άγιος Αμβρόσιος, Άγιος Θεράπων, Άρσος, Βάσα, Βουνί, Γερόβασα, Δορά, Κάτω Πλάτρες, Κισσούσα, Κοιλάνι, Κουκά, Λόφου, Μαλλιιά, Μανδριά, Όμοδος, Πάνω Κυβίδες, Πάνω Πλάτρες, Πάχνα, Πέρα Πέδι, Ποταμιού, Τριμίκλινη, Τρόζενα και Φοινί με υψόμετρο αμπελώνων άνω των 600 μέτρων.

Γεωλογική επισκόπηση της περιοχής

Η γεωλογία της περιοχής παρουσιάζει παγκόσμιο ενδιαφέρον αφού αποτελεί ένα οφιολιθικό σύμπλεγμα που σχηματίστηκε πριν από 90 εκατομμύρια χρόνια 8000 μέτρα κάτω από την επιφάνεια της θάλασσας. Το εδαφικό ανάγλυφο της περιοχής χαρακτηρίζεται ως ημιορεινό έως ορεινό με ήπια έως και έντονη φυσική κλίση. Το υψόμετρο κυμαίνεται από 600 μέχρι 1000 μέτρα από την επιφάνεια της θάλασσας. Τα εδάφη είναι φτωχά, ασβεστολιθικά με πολλαπλές οροσειρές και πολλές χαράδρες. Έτσι το έδαφος διαμορφώνεται σε αναβαθμίδες για να είναι εφικτή η εγκατάσταση αμπελώνων.

Κλιματολογικές συνθήκες

Η περιοχή χαρακτηρίζεται από ζεστά και ξηρά καλοκαίρια ενώ ο χειμώνας είναι ήπιος. Στις βόρειες περιοχές που έχουν υψόμετρο 800 μέτρα και άνω ο χειμώνας είναι ψυχρός.

Στα Κρασοχώρια Λεμεσού παρατηρούνται διάφοροι τρόποι φύτευσης του αμπελώνα. Συνήθως, οι μεγάλης ηλικίας αμπελώνες είναι εγκατεστημένοι σε ακανόνιστο σχήμα ενώ οι διαμορφωμένοι σε σχηματισμούς αμπελώνες (με διαφορετικές αποστάσεις φύτευσης και αποστάσεις πρεμνών) είναι αποτέλεσμα αμπελώνων που συμμετείχαν σε σχέδια αναδιάρθρωσης. Γενικά, η πλειονότητα των αμπελώνων βρίσκονται σε επικλινή εδάφη με νότιο προσανατολισμό.

Ένα από τα χωριά της περιοχής είναι το Βουνί, αμπελουργικό χωριό από τα πρώτα, πασίγνωστο για τα ποιοτικά σταφύλια του. Τα παλιότερα χρόνια ήταν σημαντικό περιφερειακό οινικό κέντρο αφού προσέλκυε μεγάλο αριθμό εργατών από άλλες περιοχές την εποχή του τρύγου. Κύρια ποικιλία που υπερισχύει στο Βουνί είναι η ποικιλία Μαύρο παρόλο που το τελευταίο διάστημα όλο ένα και περισσότεροι αμπελώνες με διεθνής ποικιλίες εμφανίζονται. Ο δρόμος προς το επόμενο χωριό το Κοιλάνι έχει θέα τις κορυφές

του Τροόδους ενώ αριστερά και δεξιά πάνω σε δόμες οι αμπελώνες είναι ατέλειωτοι. Το Κοιλάνι είναι το επίκεντρο της περιοχής Κρασοχωρίων Λεμεσού μιας και είναι χτισμένο πάνω σε μία από της μεγαλύτερες αμπελουργικές κοινότητες. Είναι αξιοθαύμαστο ότι σχεδόν σε κάθε σπίτι υπάρχουν μεγάλα πιθάρια κάτι που υποδουλώνει την οινική ιστορία του χωριού όπου παλιά οι οίνοι ζύμωναν σε πιθάρια. Εξίσου γνωστό χωριό για την οινική του παράδοση είναι το Πέρα Πεδί. Με βορειοανατολική κατεύθυνση σε μεγαλύτερο υψόμετρο είναι τα Μανδριά. Ένα χωριό με μεγάλη ετήσια βροχόπτωση μίας και βρίσκεται σε ένα υψόμετρο των 900 μέτρων. Οι συνθήκες αυτές επιτρέπουν στα σταφύλια του χωριού να ωριμάζουν αβίαστα κάτι που προσδίδει στον παραγόμενο οίνο ξεχωριστή γεύση. Στα Μανδριά καλλιεργούνται κατά κύριο λόγο το Μαύρο και το Ξυνιστέρι. Σε μεγάλο υψόμετρο (810 μέτρα) βρίσκεται και το χωριό Όμοδος. Το χωριό αυτό λόγω της μεγάλης του ετήσιας βροχόπτωσης έχει ως αποτέλεσμα το έδαφος να είναι ιδιαίτερα φιλόξενο τόσο για τα αμπέλια όσο και για άλλες καλλιεργείες. Χωριό με μεγάλη οινική παράδοση είναι και η Βάσα αφού παλαιότερα κάθε σπίτι ήταν και ένα μικρό οινοποιείο. Μία από της μεγαλύτερες περιφερειακές μονάδες του νησιού βρίσκεται στην Μαλία. Ένα χωριό που κρατά ακέραιο το χαρακτήρα του. Εδαφολογικά σε σχέση με τα άλλα χωριά το Άλσος δεν αποτελείται μόνο από ασβεστόλιθο για αυτό γίνεται αισθητή η παρουσία κωνοφόρων γύρο από τα σπίτια και τους αμπελώνες. Η Πάχνα είναι ένα μεγάλο χωριό αρκετά πιο χαμηλά. Οι δρόμοι γύρο από την Πάχνα διασχίζουν πυκνούς αμπελώνες όπως και ο δρόμος που οδηγεί στο χωριό Ανώγυρα.

(Υφιστάμενες Ονομασίες Οίνων - Κρασοχώρια Λεμεσού, 2021)

Κρασοχώρια Λεμεσού – Αφάμης

Η συγκεκριμένη περιοχή είναι μία υποπεριοχή της περιοχής Κρασοχώρια Λεμεσού. Αυτή η υποπεριοχή βρίσκεται μεταξύ των κοινοτήτων Βουνί, Κοιλάνι, Μανδριά και Όμοδος (ανατολικά του ποταμού Χά – Ποτάμι) με αμπελώνες με υψόμετρο μεταξύ 750 μέτρων και άνω.

Γεωλογική επισκόπηση της περιοχής

Ορεινό εδαφικό ανάγλυφο, έντονης φυσικής κλίσης έτσι το έδαφος συχνά διαμορφώνεται σε αναβαθμίδες για την εγκατάσταση του αμπελώνων. Τα εδάφη είναι φτωχά ασβεστολιθικά.

Κλιματολογικές συνθήκες

Οι κλιματολογικές συνθήκες της περιοχής χαρακτηρίζονται από ήπιο καλοκαίρι ενώ ο χειμώνας είναι ήπιος μέχρι ψυχρός.

Γενικά, οι περισσότεροι αμπελώνες της περιοχής έχουν νότιο προσανατολισμό και είναι εγκατεστημένοι σε επικλινή εδάφη.

(Υφιστάμενες Ονομασίες Οίνων - Κρασοχώρια Λεμεσού - Αφάμης, 2021)

Κρασοχώρια Λεμεσού – Λαόνα

Μία άλλη υποπεριοχή της περιοχής Κρασοχώρια Λεμεσού είναι η περιοχή Κρασοχώρια Λεμεσού – Λαόνα. Η υποπεριοχή αυτή βρίσκεται μεταξύ των κοινοτήτων Άρσος, Βάσα και Όμοδος (δυτικά του ποταμού Χα – Ποτάμι) με αμπελώνες που έχουν υψόμετρο 750 μέτρων και άνω.

Γεωλογική επισκόπηση της περιοχής

Η περιοχή χαρακτηρίζεται από μέτρια έως έντονη φυσική κλίση με αποτέλεσμα να αναγκάζονται οι αμπελουργοί να δημιουργούν αναβαθμίδες για να γίνετε εφικτή η εγκατάσταση αμπελιού. Τα εδάφη στην περιοχή είναι ασβεστολιθικά και φτωχά.

Κλιματολογικές συνθήκες

Όπως και στην υποπεριοχή Κρασοχώρια Λεμεσού – Αφάμης έτσι και στην περιοχή Κρασοχώρια Λεμεσού – Λαόνα το καλοκαίρι είναι ήπιο ενώ ο χειμώνας είναι ήπιος προς ψυχρός.

Η πλειονότητα των αμπελώνων βρίσκονται σε επικλινή εδάφη με νότιο προσανατολισμό.

(Υφιστάμενες Ονομασίες Οίνων - Κρασοχώρια Λεμεσού - Λαόνα, 2021)

Πιτσιλιά

Η Πιτσιλιά καλύπτει το βορειοανατολικό τμήμα της επαρχίας Λεμεσού και το νότιο τμήμα της επαρχίας Λευκωσίας. Συγκεκριμένα αποτελεί ορεινή περιοχή που εκτείνεται ανατολικά του υψηλότερου σημείου του Τροόδους. Στην περιοχή συμπεριλαμβάνονται τα χωριά Αγία Ειρήνη, Άγιος Ιωάννης, Άγιος Θεόδωρος, Αγρίδια, Αγρός, Αληθινού, Άλωνα, Απλίκι, Ασκάς, Γούρι, Δύμες, Καμπί, Καννάβια, Κάτω Μύλος, Κούρδαλι, Κυπερούντα, Λαγουδερά, Λαζανιά, Λειβάδια, Οδού, Παλαιχώρι, Πελένδρι, Πλατανιστάσα, Ποταμίτισσα, Πολύστυπος, Σαράντι, Σπήλια, Συκόπετρα, Φαρμακάς, Φικάρδου, Φτερικούδι, Χανδριά.

Γεωλογική επισκόπηση της περιοχής

Η περιοχή της Πιτσιλιάς έχει μεγάλο υψόμετρο που κυμαίνεται από τα 600 μέχρι τα 1400 μέτρα με ιδιαίτερα επικλινή ανάγλυφο και έντονη φυσική κλίση με πολλές χαράδρες, πολλαπλές οροσειρές και ηφαιστιογενή, πετρώδη, άγονα εδάφη.

Κλιματολογικές συνθήκες

Λόγο του μεγάλου υψομέτρου της περιοχής το χειμώνα η θερμοκρασία πέφτει κάτω από το μηδέν με παγετούς και χιόνια στα ψηλότερα σημεία ενώ το καλοκαίρι παρουσιάζεται αρκετά ήπιο.

Οι αμπελώνες βρίσκονται κατά κύριο λόγο σε επικλινή εδάφη με νότιο προσανατολισμό.

Οι μεγαλύτερες κορυφές της Κύπρου (ο Όλυμπος στα 1950 μέτρα, η Μαδαρή στα 1600 μέτρα και η Παπούτσα στα 1400 μέτρα) καμαρώνουν τους αμπελώνες που είναι εγκατεστημένοι στις πλαγιές τους και διακόπτονται πολλές φορές από άγρια βλάστηση και τα δάση αυτά. Αυτή η άγρια περιοχή περιβάλλεται από τέσσερα δάση (του Τροόδους στα δυτικά, του Μαχαιρά στα ανατολικά, του δάσους «Αδελφοί» στα βόρεια και του δάσους

της Λεμεσού στα νότια) τα αποτελούν το φόντο πίσω από τους αμπελώνες. Ένα από τα μεγαλύτερα χωριά της επαρχίας Λεμεσού δεν θα μπορούσε να μην ήταν και ένα από τα κύρια χωριά όσον αφορά την οινική παράδοση στην Πιτσιλιά. Το χωριό αυτό είναι το Πελένδρι. Οι πιο ψηλοί αμπελώνες της Ευρώπης βρίσκονται στην Πιτσιλιά και συγκεκριμένα γύρω από το χωριό της Κυπερούντας. Στα 1150 μέτρα υψόμετρο βρίσκεται το χωριό Πολύστυπος χωριό που προσφέρει μια μαγευτική εικόνα αμπελώνων αφού οι Ποικιλίες Ξυνιστέρι και Μαύρο περιτριγυρίζουν άλλες καλλιέργειες τις περιοχής. Το χωριό Άλωνα βρίσκεται ανατολικά του Πολύστυπου. Είναι μία περιοχή που ξεχωρίζει λόγω των κληματαριών της που σκιάζουν δρόμους και μονοπάτια. Στο χωριό Άγιος Θεόδωρος βρίσκεται ο μεγαλύτερος ενιαίος αμπελώνας (γνωστός ως ο αμπελώνας του Καπνιστή) που είναι φυτεμένος μόνο με παραδοσιακές κυπριακές ποικιλίες.

(Υφιστάμενες Ονομασίες Οίνων - Πιτσιλιά, 2021)

Βουνί Παναγιάς – Αμπελίτης

Η περιοχή αυτή βρίσκεται στα βορειοανατολικά της Πάφου καλύπτοντας της κοινότητες Γαλαταριά, Κουιλία, Παναγιά και Στατός – Άγιος Φώτιος. Οι αμπελώνες τις περιοχής βρίσκονται στην πλειοψηφία τους σε ένα υψόμετρο 800 μέτρα και πάνω.

Γεωλογική επισκόπηση της περιοχής

Το ανάγλυφο της περιοχής είναι ορεινό μέτριας φυσικής κλίσης με κακοτράχαλο πετρώδες ασβεστολιθικό έδαφος.

Κλιματολογικές συνθήκες

Όσον αφορά το κλίμα το καλοκαίρι είναι ήπιο ενώ οι χειμώνες είναι από ήπιοι έως και ψυχροί.

Οι αμπελώνες της περιοχής Βουνί Παναγιάς – Αμπελίτης μεγάλης ηλικίας είναι εγκατεστημένοι συνήθως σε ακανόνιστο σχήμα. Φυσικά υπάρχουν και αμπελώνες που συμμετείχαν σε κάποιο πρόγραμμα αναδιάρθρωσης όπου είναι εγκατεστημένοι σε σχηματισμούς.

(Υφιστάμενες Ονομασίες Οίνων - Βουνί Παναγιάς Αμπελίτης, 2021)

Λαόνα Ακάμας

Η περιοχή Λαόνα Ακάμας βρίσκεται δυτικά της επαρχίας Πάφου και στο βορειοδυτικό τμήμα της Κύπρου. Η περιοχή καλύπτει τις κοινότητες Δρούσια, Ίνια, Κάθηκας, Κρήτου Τέρρα, Πάνω και Κάτω Αρώδες. Οι αμπελώνες τις περιοχής είναι εγκατεστημένοι γύρω στα 400 – 650 μέτρα.

Γεωλογική επισκόπηση της περιοχής

Εδαφικό ανάγλυφο είναι ημιορεινό και η κλίση του εδάφους της περιοχής χαρακτηρίζεται ήπια. Το έδαφος αποτελείται από ασβεστολιθικά πετρώματα και φτωχό επιφανειακό χώμα.

Κλιματολογικές συνθήκες

Η περιοχή Λαόνα Ακάμας είναι μία παραθαλάσσια περιοχή. Αυτό έχει ως αποτέλεσμα το κλίμα της περιοχής να επηρεάζεται τόσο από την επίδραση της θάλασσας όσο και από τους δυτικούς ανέμους. Έτσι το κλίμα της περιοχής διαμορφώνεται από ζεστό καλοκαίρι με υψηλές θερμοκρασίες ενώ ο χειμώνας είναι σχετικά ήπιος.

Η περισσότεροι αμπελώνες της περιοχής βρίσκονται σε επίπεδα εδάφη και ο τρόπος φύτευσης ποικίλει ανάλογα με το έδαφος στο οποίο είναι εγκατεστημένος ο αμπελώνας. Πιο συγκεκριμένα, στην περιοχή αυτή βρίσκονται αμπελώνες ακανόνιστοι οι οποίοι είναι συνήθως αμπελώνες μεγάλης ηλικίας ενώ υπάρχουν και αμπελώνες που είναι διαμορφωμένοι σε σχηματισμούς με διαφορετικές αποστάσεις φύτευσης μεταξύ των πρέμων (συνήθως είναι αμπελώνες που συμμετείχαν σε σχέδια αναδιάρθρωσης).

Χαρακτηριστικό της περιοχής είναι η χερσόνησος του Ακάμα. Η συγκεκριμένη περιοχή έχει μεγάλη παράδοση στην αμπελουργία και αυτό φαίνεται από τις μεγάλες έκτασεις της περιοχής που είναι καλυμμένες από αμπέλια. Φημισμένη περιοχή για την παραγωγή λευκών κρασιών είναι ο Κάθικας με το Κυπριακό Ξυνιστέρι να υπερισχύει. Αντίθετα με τον Κάθικα το Στρουμπί είναι μία περιοχή με υψόμετρο 450 μέτρα που καλλιεργείται κατά κύριο λόγο η γηγενής ερυθρή ποικιλία Μαύρο. Στο Στρουμπί διοργανώνεται κάθε χρόνο τον Αύγουστο η γιορτή του σταφυλιού «Διονύσια».

(Υφιστάμενες Ονομασίες Οίνων – Λαόνα - Ακάμας, 2021)

Πέρα από τις Π.Ο.Π και Π.Γ.Ε περιοχές στην Κύπρο υπάρχουν άλλες δύο περιοχές με οινικό ενδιαφέρον και αυτές είναι η Κοιλάδα Διαρίζου και η Ορεινή Λάρνακα – Λευκωσίας. Η κοιλάδα Διαρίζου είναι μία από τις τρεις εύφορες κοιλάδες Ανατολικά της Πάφου και Δυτικά-Νοτιοδυτικά του Τροόδους. Οι άλλες δύο είναι η κοιλάδα του ποταμού της Έζουσας και η κοιλάδα του ποταμού Ξερού. Το κλίμα στην κοιλάδα είναι ψυχρό το χειμώνα και δροσερό το καλοκαίρι. Όσον αφορά το έδαφος είναι αποτέλεσμα εναποθέσεων των ποταμών που πηγάζουν από την οροσειρά του Τροόδους. Στην περιοχή συναντάται και η Ζώνη Μαμωνίων. Το σύμπλεγμα Μαμωνίων αποτελεί μια ξεχωριστή και τεκτονικά πολύπλοκη συγκέντρωση εκρηξιγενών, ιζηματογενών και μεταμορφωμένων πετρωμάτων, των οποίων η ηλικία υπολογίζεται από το Μέσο Τριαδικό μέχρι το Ανώτερο Κρητιδικό (230-75 εκ. Χρόνια) (Κύπρος - Δρόμοι του κρασιού, 2021). Σε αυτή την περιοχή επίσης υπάρχουν πολλές ποικιλίες φυτεμένες (18 διαφορετικές ποικιλίες) τόσο γηγενής όσο και Διεθνής, με κύρια ποικιλία το Κυπριακό Μαύρο. Από το χωριό Νικόκλια και με κατεύθυνση προς τα Κελοκέδαρα αρχίζει να γίνεται τόσο αισθητό το υψόμετρο όσο και η αυξανόμενη παρουσία των αμπελώνων. Συνεχίζοντας με βορεινή κατεύθυνση η θέα είναι εκθαμβωτική μίας και οι πλαγιές της κοιλάδας του ποταμού στολίζονται με αμπέλια. Απέναντι από την Παναγία του του Σίντη βρίσκεται η ράχη Λακριά. Η ράχη αυτή καλύπτει μισό με ένα τετραγωνικό χιλιόμετρο, είναι κατάμεστη από αμπελώνες ενώ θάμνοι, αραιά δέντρα και χαμηλή βλάστηση καλύπτουν τα δύσβατα ή πολύ βραχώδη σημεία. Τα αμπέλια στο σημείο αυτό είναι φυτεμένα σε διάφορα υψόμετρα και διάφορες κλίσεις σε μία προνομιακή κλίση με πολύωρη ηλιοφάνεια. Αν και άνυδρα, ριζωμένα σε βραχώδες έδαφος τα σταφύλια της περιοχής όπως και της περιοχής γενικότερα παραδοσιακά αποδίδουν κρασιά πολύ καλής

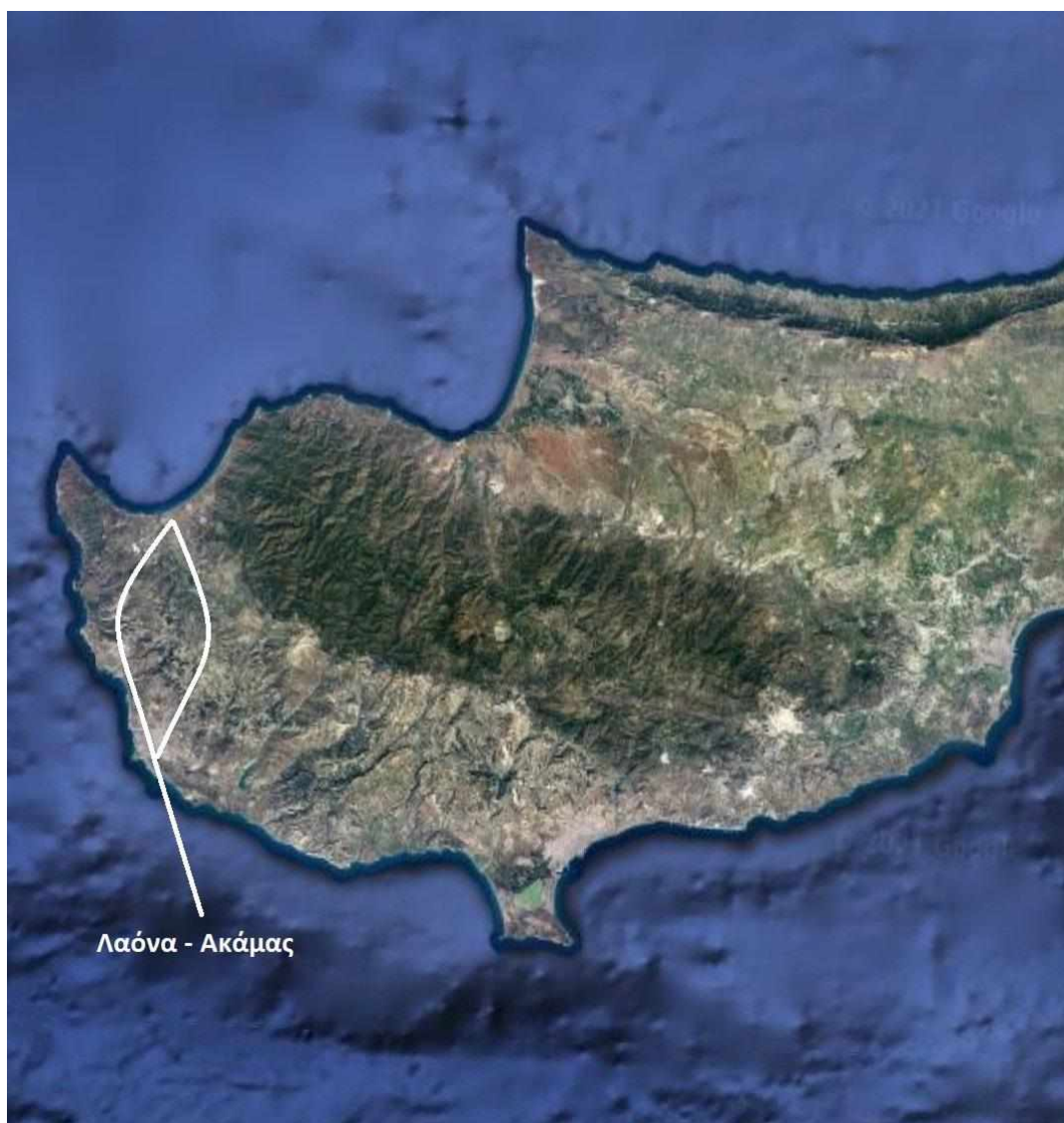
ποιότητας. Όσον αφορά την Ορεινή Λάρνακα – Λευκωσίας είναι η περιοχή που συνδυάζει την ορεινή Λάρνακα και την ορεινή Λευκωσία. Μέσα σε αυτό τον συνδυασμό υπάρχει ένα μεγάλο ενδιαφέρον και αυτό είναι η γεωλογία της περιοχής. Εδώ υπάρχει ένας συνδυασμός ασβεστολιθικών και οφιολιθικών πετρωμάτων.

Πειραματικό Μέρος

Για την διεξαγωγή της παρούσας έρευνας χρησιμοποιήθηκαν εμφιαλωμένα δείγματα οίνων από τη κυπριακή ποικιλία σταφυλιού Ξυνιστέρι. Επιπρόσθετα, στην έρευνα συμπεριλήφθηκαν και δείγματα οίνων που δεν ήταν μονοποικιλιακά (Ξυνιστέρι) αλλά πολυποικιλιακά. Ο συνολικός αριθμός των δειγμάτων - οίνων ανέρχεται στα 79 προερχόμενα από 57 οινοποιεία της Κύπρου από 8 περιοχές. Η συλλογή των δειγμάτων έγινε κατευθείαν από το κάθε οινοποιείο αντίστοιχα. Οι περιοχές μελέτης της παρούσας έρευνας ορίστηκαν οι :

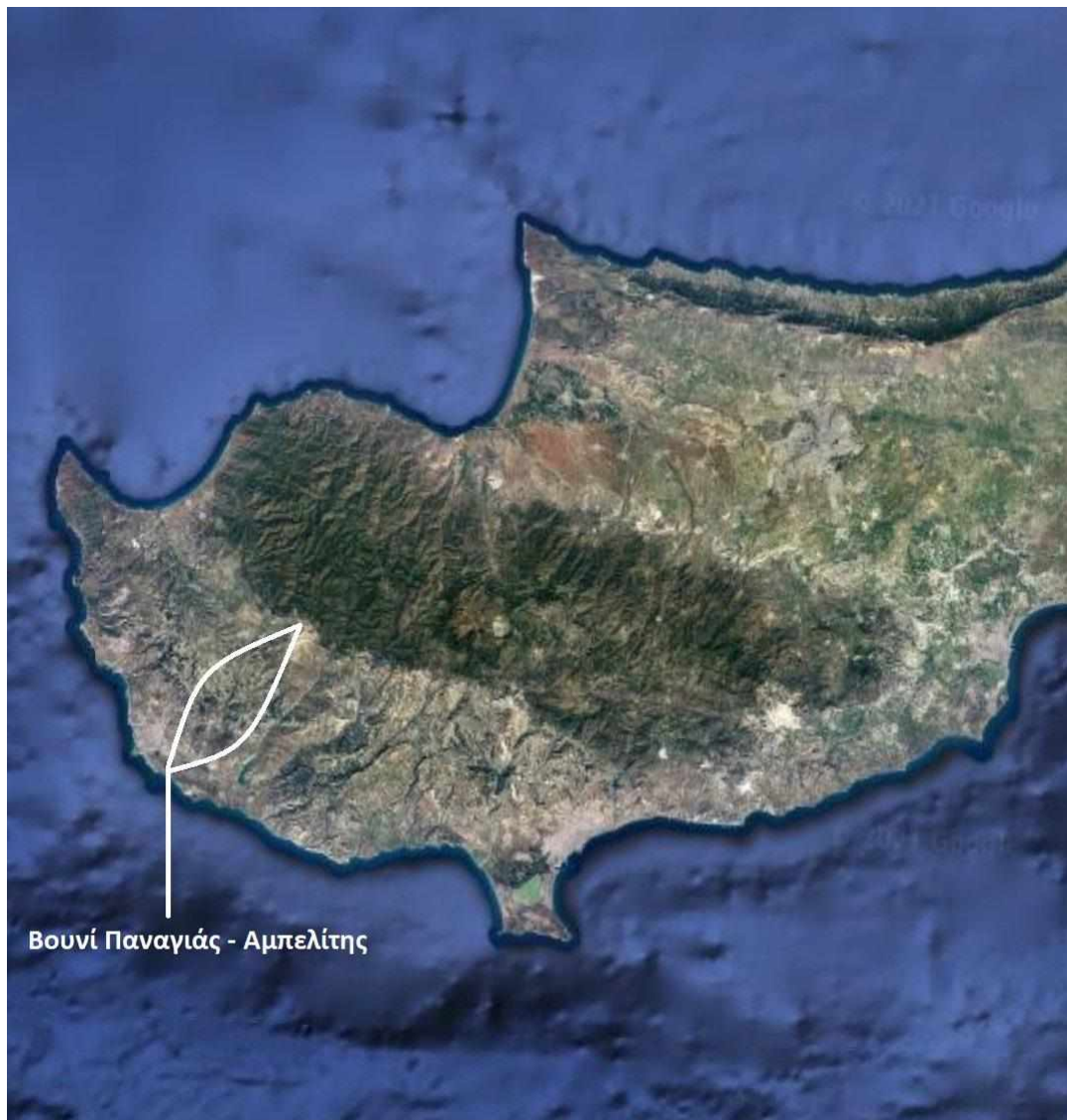
1. Λαόνα – Ακάμας

Εικόνα 12



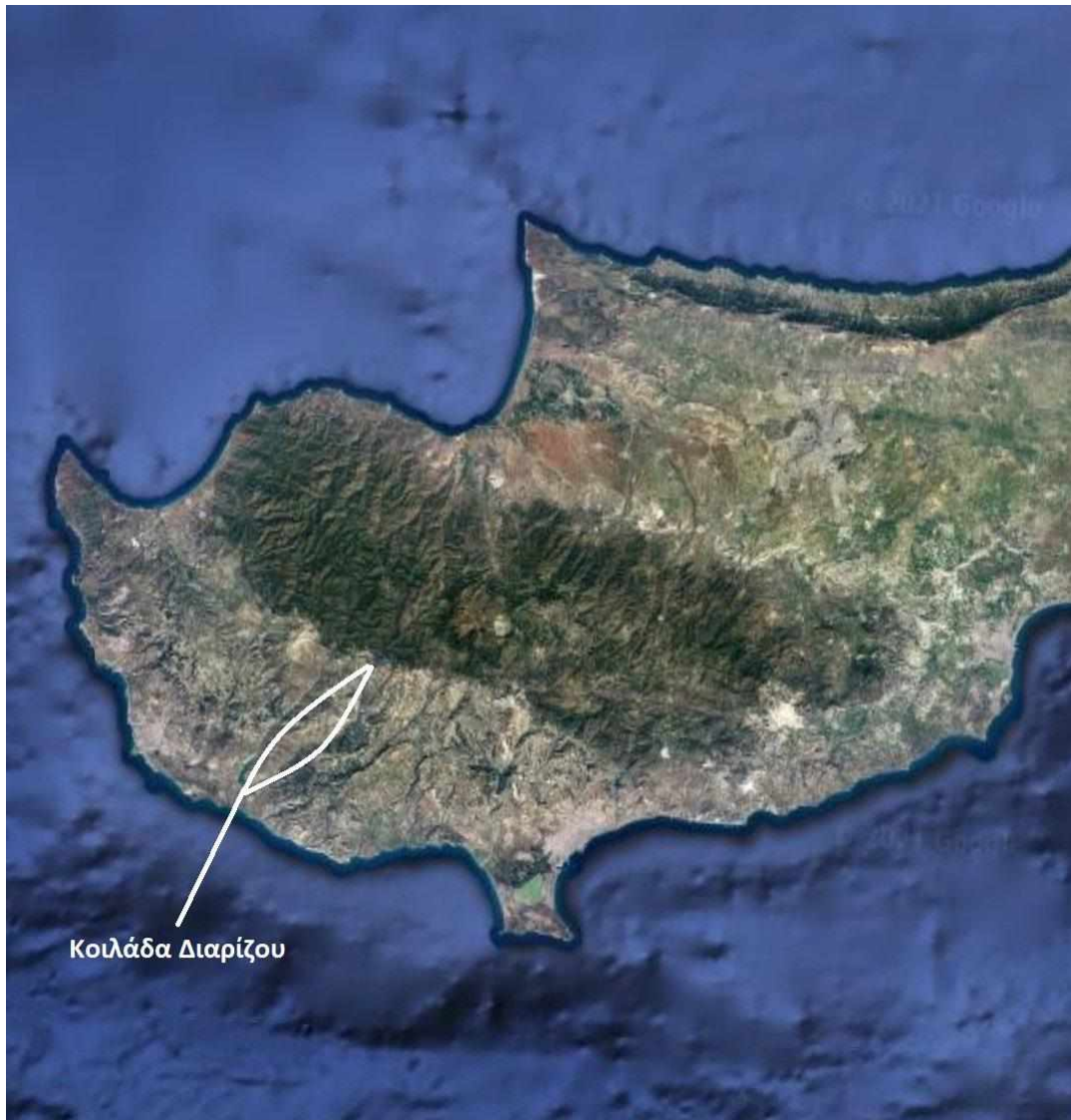
2. Βουνί Παναγιάς – Αμπελίτης

Εικόνα 13



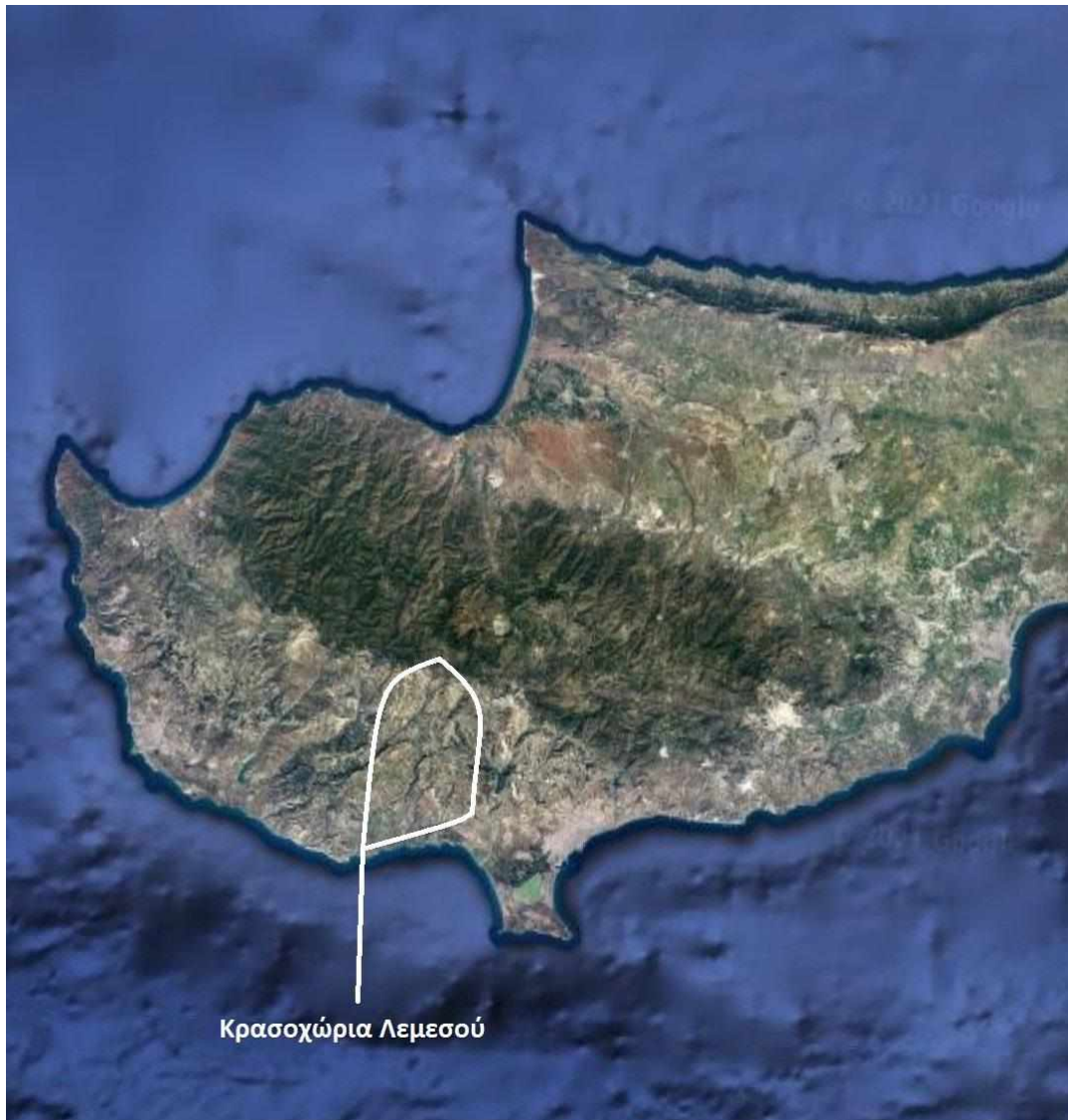
3. Κοιλάδα Διαρίζου

Εικόνα 14



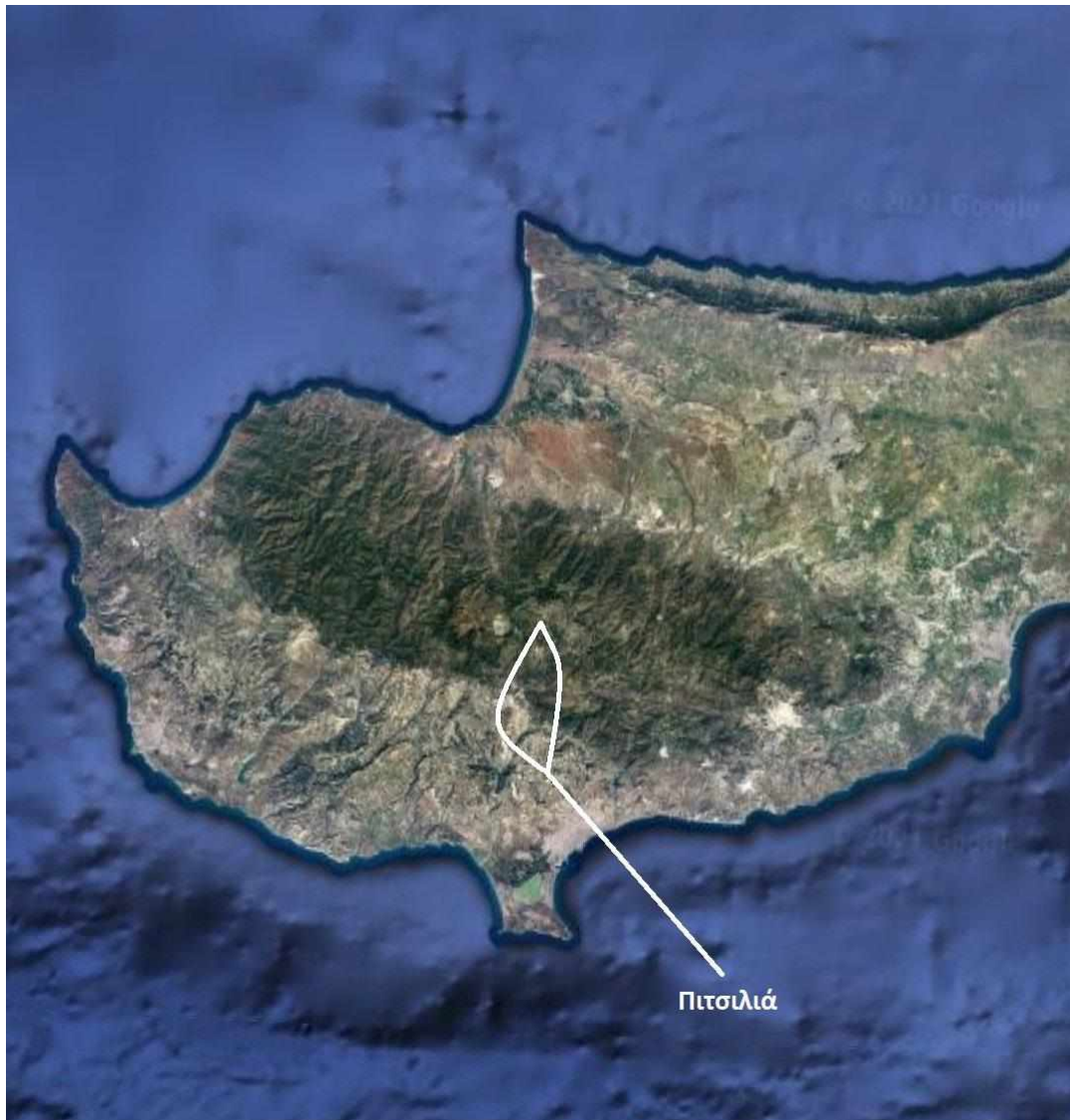
4. Κρασοχώρια Λεμεσού

Εικόνα 15



5. Πιτσιλιά

Εικόνα 16



6. Ορεινή Λάρνακας – Λευκωσίας

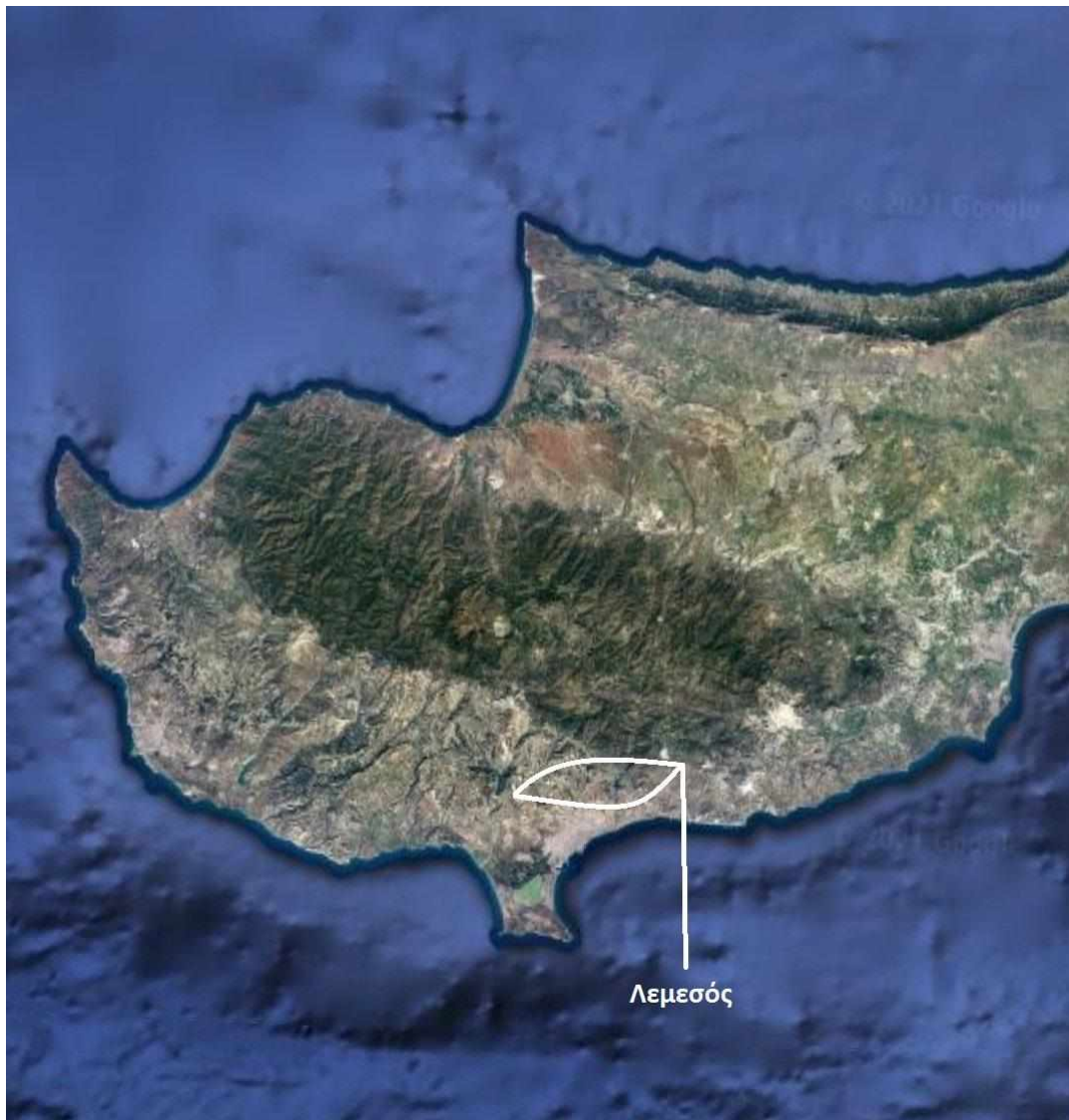
Εικόνα 17



Πέραν από αυτές τις περιοχές στην έρευνα μελετήθηκαν άλλες δύο περιοχές της Κύπρου:

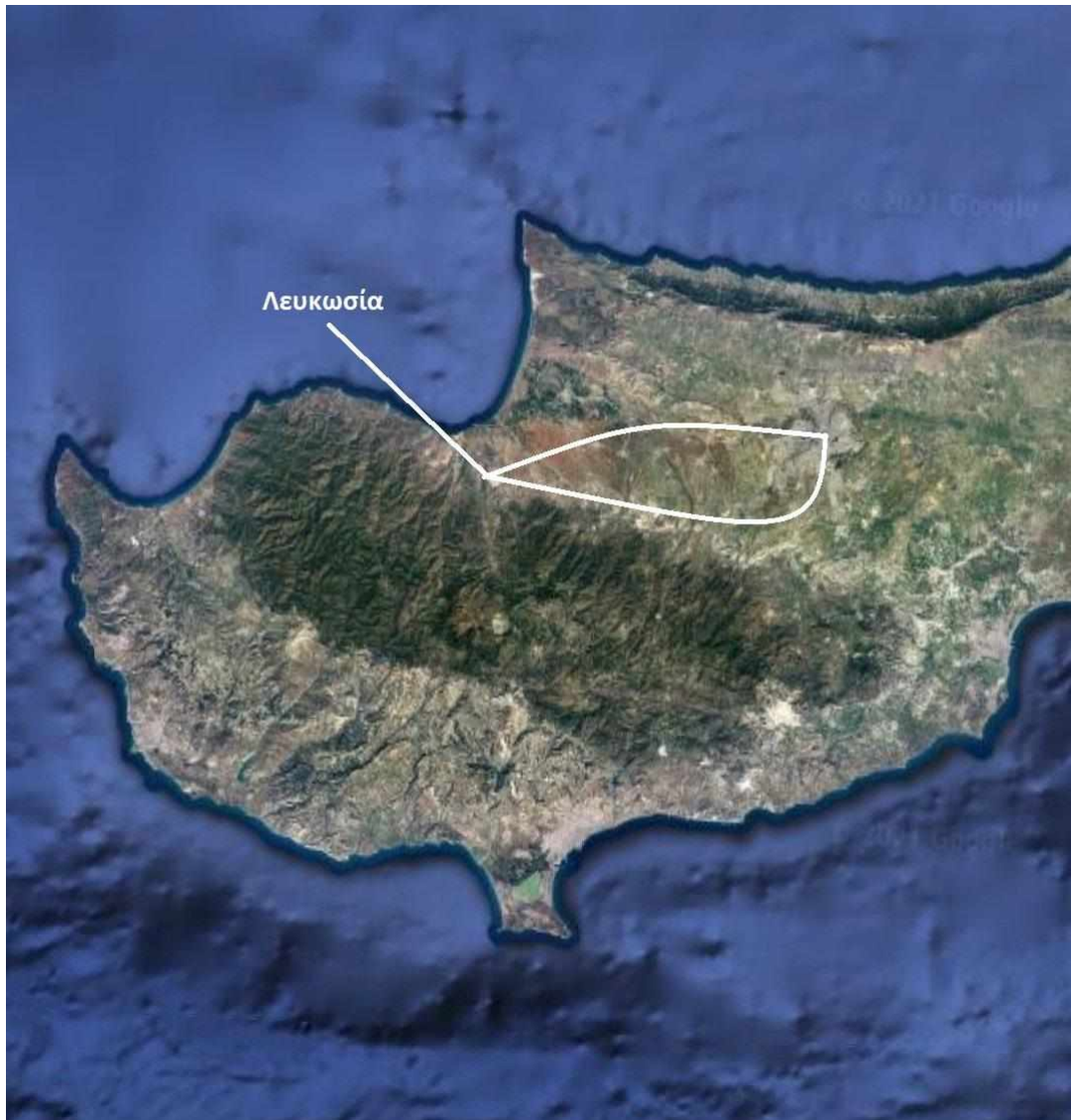
1. Λεμεσός

Εικόνα 18



2. Λευκωσία

Εικόνα 19



Στον πίνακα 8 παρουσιάζονται αναλυτικά τα δείγματα, οι κατηγορίες δειγμάτων και οι περιοχές από τις οποίες προέρχονται τα δείγματα.

Πίνακας 8

A/A	Δείγμα	Κατηγορία	Περιοχή
1	Ξυνιστέρι - 878	Ξηρό	Κρασοχώρια Λεμεσού
2	Ξυνιστέρι - 919	Ξηρό	Κρασοχώρια Λεμεσού
3	Ξυνιστέρι - 375	Ξηρό	Λεμεσός
4	Ξυνιστέρι - 868	Ξηρό	Βουνί Παναγιάς – Αμπελίτης
5	Ξυνιστέρι - 948	Ξηρό	Λεμεσός
6	Ξυνιστέρι - 288	Ξηρό	Βουνί Παναγιάς – Αμπελίτης
7	Ξυνιστέρι - 467	Ξηρό	Κρασοχώρια Λεμεσού
8	Ξυνιστέρι - 830	Ξηρό	Βουνί Παναγιάς – Αμπελίτης
9	Ξυνιστέρι - 163	Ξηρό	Βουνί Παναγιάς – Αμπελίτης
10	Ξυνιστέρι - 842	Ξηρό	Βουνί Παναγιάς – Αμπελίτης
11	Ξυνιστέρι - 605	Ξηρό	Κρασοχώρια Λεμεσού
12	Ξυνιστέρι - 176	Ξηρό	Βουνί Παναγιάς – Αμπελίτης
13	Ξυνιστέρι - 563	Ξηρό	Κρασοχώρια Λεμεσού
14	Ξυνιστέρι - 542	Ξηρό	Κρασοχώρια Λεμεσού
15	Ξυνιστέρι - 128	Ξηρό	Λαόνα – Ακάμας
16	Ξυνιστέρι - 109	Ξηρό	Κρασοχώρια Λεμεσού
17	Ξυνιστέρι - 765	Ξηρό	Πιτσιλιά
18	Ξυνιστέρι - 836	Ξηρό	Λευκωσία
19	Ξυνιστέρι - 384	Ξηρό	Πιτσιλιά
20	Ξυνιστέρι - 840	Ξηρό	Πιτσιλιά
21	Ξυνιστέρι - 134	Ξηρό	Ορεινή Λάρνακας – Λευκωσίας
22	Ξυνιστέρι - 929	Ξηρό	Πιτσιλιά
23	Ξυνιστέρι - 346	Ξηρό	Ορεινή Λάρνακας – Λευκωσίας
24	Ξυνιστέρι - 294	Ξηρό	Κρασοχώρια Λεμεσού
25	Ξυνιστέρι - 688	Ξηρό	Κρασοχώρια Λεμεσού
26	Ξυνιστέρι - 167	Ξηρό	Πιτσιλιά

27	Ξυνιστέρι - 592	Ξηρό	Κρασοχώρια Λεμεσού
28	Ξυνιστέρι - 455	Ξηρό	Ορεινή Λάρνακας – Λευκωσίας
29	Ξυνιστέρι - 388	Ξηρό	Πιτσιλιά
30	Ξυνιστέρι - 590	Ξηρό	Βουνί Παναγιάς – Αμπελίτης
31	Ξυνιστέρι - 884	Ξηρό	Κρασοχώρια Λεμεσού
32	Ξυνιστέρι - 240	Ξηρό	Κρασοχώρια Λεμεσού
33	Ξυνιστέρι - 611	Ξηρό	Βουνί Παναγιάς – Αμπελίτης
34	Ξυνιστέρι - 397	Ξηρό	Κρασοχώρια Λεμεσού
35	Ξυνιστέρι - 561	Ξηρό	Βουνί Παναγιάς – Αμπελίτης
36	Ξυνιστέρι - 971	Ξηρό	Βουνί Παναγιάς – Αμπελίτης
37	Ξυνιστέρι - 880	Ξηρό	Ορεινή Λάρνακας – Λευκωσίας
38	Ξυνιστέρι - 490	Ξηρό	Λαόνα – Ακάμας
39	Ξυνιστέρι - 522	Ξηρό	Βουνί Παναγιάς – Αμπελίτης
40	Ξυνιστέρι - 186	Ξηρό	Πιτσιλιά
41	Ξυνιστέρι - 534	Ξηρό	Κρασοχώρια Λεμεσού
42	Ξυνιστέρι - 628	Ξηρό	Κοιλιάδα Διαρίζου
43	Ξυνιστέρι - 514	Ξηρό	Λαόνα – Ακάμας
44	Ξυνιστέρι - 985	Ξηρό	Κρασοχώρια Λεμεσού
45	Ξυνιστέρι - 233	Ξηρό	Κρασοχώρια Λεμεσού
46	Ξυνιστέρι - 450	Ξηρό	Βουνί Παναγιάς – Αμπελίτης
47	Ξυνιστέρι - 937	Ξηρό	Κρασοχώρια Λεμεσού
48	Ξυνιστέρι - 204	Ξηρό	Λαόνα – Ακάμας
49	Ξυνιστέρι - 537	Ξηρό	Κρασοχώρια Λεμεσού
50	Ξυνιστέρι - 143	Ξηρό	Βουνί Παναγιάς – Αμπελίτης
51	Ξυνιστέρι - 960	Ξηρό	Κρασοχώρια Λεμεσού
52	Ξυνιστέρι - 915	Ξηρό	Κρασοχώρια Λεμεσού
53	Ξυνιστέρι - 864	Ξηρό	Πιτσιλιά
54	Ξυνιστέρι - 262	Ξηρό	Κρασοχώρια Λεμεσού
55	Ξυνιστέρι - 364	Ξηρό	Κρασοχώρια Λεμεσού
56	Ξυνιστέρι - 296	Ξηρό	Ορεινή Λάρνακας – Λευκωσίας

57	Ξυνιστέρι - 498	Ξηρό	Κρασοχώρια Λεμεσού
58	Ξυνιστέρι - 793	Ξηρό	Πιτσιλιά
59	Ξυνιστέρι - 810	Ξηρό	Βουνί Παναγιάς – Αμπελίτης
60	Ξυνιστέρι - 281	Ξηρό	Λαόνα – Ακάμας
61	Ξυνιστέρι - 306	Ξηρό	Ορεινή Λάρνακας – Λευκωσίας
62	Ξυνιστέρι - 994	Ξηρό	Κρασοχώρια Λεμεσού
63	Ξυνιστέρι - 159	Ξηρό	Κρασοχώρια Λεμεσού
64	Ξυνιστέρι - 377	Ημίξηρο	Βουνί Παναγιάς – Αμπελίτης
65	Ξυνιστέρι - 918	Ημίξηρο	Βουνί Παναγιάς – Αμπελίτης
66	Ξυνιστέρι - 435	Ημίξηρο	Βουνί Παναγιάς – Αμπελίτης
67	Ξυνιστέρι - 745	Ημίξηρο	Κρασοχώρια Λεμεσού
68	Ξυνιστέρι - 954	Ημίξηρο	Βουνί Παναγιάς – Αμπελίτης
69	Ξυνιστέρι - 748	Ημίξηρο	Βουνί Παναγιάς – Αμπελίτης
70	Ξυνιστέρι - 704	Ημίγλυκο	Κρασοχώρια Λεμεσού
71	Ξυνιστέρι - 598	Ημίγλυκο	Βουνί Παναγιάς – Αμπελίτης
72	Ξυνιστέρι - 431	Ημίγλυκο	Κρασοχώρια Λεμεσού
73	Ξυνιστέρι - 707	Ημίγλυκο	Κρασοχώρια Λεμεσού
74	Ξυνιστέρι - 677	Γλυκό	Λεμεσός
75	Ξυνιστέρι - 358	Πολυποικιλιακό	Κρασοχώρια Λεμεσού
76	Ξυνιστέρι - 975	Πολυποικιλιακό	Ορεινή Λάρνακας – Λευκωσίας
77	Ξυνιστέρι - 469	Πολυποικιλιακό	Κρασοχώρια Λεμεσού
78	Ξυνιστέρι - 879	Πολυποικιλιακό	Κρασοχώρια Λεμεσού
79	Ξυνιστέρι - 550	Πολυποικιλιακό	Κρασοχώρια Λεμεσού

Για την οργανοληπτική αξιολόγηση δημιουργήθηκε μία ομάδα από 8 εξειδικευμένους γευσιγνώστες. Ο κάθε ένας από την ομάδα γευσιγνωστών έπρεπε να αξιολογήσει οργανοληπτικά το κάθε δείγμα συμπληρώνοντας ένα τυποποιημένο ερωτηματολόγιο (Παράρτημα Ι) με μια σειρά από στοχευμένες απαντήσεις.

Η κατασκευή του ερωτηματολογίου είναι βασισμένη στο αντικείμενο της έρευνας και έχει ως στόχο την ομαδοποίηση απαντήσεων για κάθε περιοχή για το χαρακτήρα των κρασιών που προέρχονται από κάθε περιοχή αντίστοιχα. Έτσι το ερωτηματολόγιο είναι χωρισμένο σε τρεις ενότητες. Αρχικά, στην πρώτη ενότητα γίνεται η αξιολόγηση της όψης του

δείγματος. Στην δεύτερη ενότητα γίνεται η αξιολόγηση των χαρακτηριστικών της μύτης, ενώ στην τρίτη οι δοκιμαστές αξιολόγησαν το δείγμα γευστικά, δηλαδή τα χαρακτηριστικά του στόματος.

Το ερωτηματολόγιο αυτό δημιουργήθηκε για τη συλλογή των απαντήσεων, την μεταφορά τους σε στατιστικό πρόγραμμα και κατ' επέκταση την περαιτέρω ανάλυσή τους.

Για να εξασφαλιστεί η ομοιογένεια, αξιοπιστία και η επαναληψιμότητα των δοκιμαστών χρειάστηκε να πραγματοποιηθεί ειδική εκπαίδευση και έλεγχος. Δόθηκε μεγάλη σημασία στον έλεγχο του πάνελ και όχι τόσο στην εκπαίδευση μιας και τα άτομα που επιλέχθηκαν για τις δοκιμές είναι πιστοποιημένοι οινοχόοι επαγγελματίες του χώρου. Επομένως για τον έλεγχο του συντελεστή διακύμανσης των δοκιμαστών έγινε τυχαία δειγματοληψία δειγμάτων-κρασιών (39 δείγματα) από το συνολικό δείγμα της έρευνας τα οποία δοκιμάστηκαν τυφλά και καταγράφηκαν οι απαντήσεις για συγκεκριμένες παραμέτρους. Στην συνέχεια υπολογίστηκαν οι συντελεστές διακύμανσης για κάθε παράμετρο. Τέλος, υπολογίστηκε ο μέσος όρος των συντελεστών διακύμανσης για κάθε παράμετρο όπως φαίνεται στο παρακάτω πίνακα.

Πίνακας 9

Παράμετροι που ελέγχτηκαν	CV%
Λαμπερότητα	10.3%
Χρώμα	7.3%
Ανταύγειες	11.6%
Ρευστότητα	9.3%
Ένταση (μύτη)	12%
Διάρκεια (μύτη)	4.3%
Οξύτητα	4%
Αλκοόλ	0%
Σώμα	3.6%
Ένταση (στόμα)	11,3%
Διάρκεια (στόμα)	5.6%
Επίγευση	11.3%
Συνολική Εκτίμηση Δείγματος	10.3%

Σύμφωνα με τα αποτελέσματα του πίνακα η ομάδα γευσιγνωσίας των δειγμάτων φαίνεται να μην έχουν στατιστικά σημαντική ανομοιογένεια μιας και οι απαντήσεις δεν παρουσιάζουν σε μεγάλο ποσοστό αποκλίσεις.

Η παρούσα έρευνα επιλέχθηκε να είναι ποσοτική που με την δυνατότητα ομαδοποίησης των απαντήσεων για κάθε οινική περιοχή όπως είναι τα αρώματα, η ένταση των αρωμάτων, το χρώμα, η οξύτητα, το σώμα κ.α.. Για να επιτευχθεί ο αρχικός στόχος της έρευνας δηλαδή η αποτύπωση του οργανοληπτικού χαρακτήρα των κρασιών από τις οκτώ οινικές περιοχές της Κύπρου από την ποικιλία Ξυνιστέρι έγινε ανάλυση των δεδομένων με την βοήθεια του προγράμματος Pivot Chart.

Σε όλα τα δείγματα οίνων που μελετήθηκαν πέρα από την οργανοληπτική αξιολόγηση πραγματοποιήθηκαν και οι Κλασσικές αναλύσεις. Συγκεκριμένα μετρήθηκαν το αλκοόλ, το Ρh, η οξύτητα, η πτητική οξύτητα, το γαλακτικό οξύ, το μηλικό οξύ, η φρουκτόζη, η γλυκόζη, τα υπολειπόμενα σάκχαρα, ο δείκτης Folin και το διοξείδιο του άνθρακα.

Αποτελέσματα

Στην συγκεκριμένη ενότητα θα παρουσιαστούν τα αποτελέσματα που προέκυψαν από την ανάλυση των δεδομένων που συλλέχτηκαν.

Στο πίνακα 10 φαίνονται αναλυτικά τα αποτελέσματα των αναλύσεων όλων των δειγμάτων.

Πίνακας 10

Δείγμα	Κατηγορία	Περιοχή	Vol	pH	TAC	VAC	LactAcid	MalAcid	Fruct	Gluc	RedSug	FolinC	CO2
Ξυνοστέρι 745	Ημίξηρο	Κρασοχώρια Λεμεσού	12,92	3,3	3,57	0,37	0,3	1,1	5,8	3,7	10,1	25	1257
Ξυνοστέρι 748	Ημίξηρο	Βουνί Παναγιάς - Αμπελίτης	12,12	3,41	2,73	0,31	0,2	1,2	12	2	13,9	20,9	1018
Ξυνοστέρι 550	Πολυποικιλιακό	Κρασοχώρια Λεμεσού	10,77	3,35	3,17	0,16	0,7	0,9	1,1	0,6	1,9	22,5	755
Ξυνοστέρι 677	Γλυκό	Λεμεσος	11,92	3,43	3,99	0,69	0,1	1	75,6	45,4	121,8	12,8	273
Ξυνοστέρι 431	Ημίγλυκο	Κρασοχώρια Λεμεσού	10,17	3,4	2,92	0,37	0	0,7	33,5	8,6	41,9	17,8	472
Ξυνοστέρι 204	Ξηρό	Λαόνας - Ακάμας	12,14	3,34	3,57	0,26	0,4	1,2	2,8	0,2	3,6	22,9	392
Ξυνοστέρι 306	Ξηρό	Ορεινή Λάρνακας - Λευκωσίας	12,56	3,23	3,75	0,11	0,6	1,4	1	0,9	2,5	23,1	1219
Ξυνοστέρι 598	Ημίγλυκο	Βουνί Παναγιάς - Αμπελίτης	12,39	3,39	3,14	0,25	0,3	1,2	17,8	15,4	33,3	22,2	639
Ξυνοστέρι 878	Ξηρό	Κρασοχώρια Λεμεσού	10,81	3,66	3,25	0,96	1,5	0,4	0,6	0,1	0,5	24,3	452
Ξυνοστέρι 879	Πολυποικιλιακό	Κρασοχώρια Λεμεσού	11,27	3,38	3,09	0,21	0,4	1,1	1,4	0,4	2,1	23,8	354
Ξυνοστέρι 810	Ξηρό	Βουνί Παναγιάς - Αμπελίτης	13,06	3,32	2,85	0,17	0,3	1	2,2	0,5	2,6	29,5	1322
Ξυνοστέρι 143	Ξηρό	Βουνί Παναγιάς - Αμπελίτης	11,65	3,2	3,71	0,17	0,4	1,3	3,2	0,9	4,4	15,8	937
Ξυνοστέρι 868	Ξηρό	Βουνί Παναγιάς - Αμπελίτης	12,92	3,43	2,88	0,32	0,3	1,4	3,5	0,1	3,7	27	916
Ξυνοστέρι 960	Ξηρό	Κρασοχώρια Λεμεσού	13	3,33	2,81	0,33	0,2	0,9	2,4	-0,4	2,6	20,6	749
Ξυνοστέρι 163	Ξηρό	Βουνί Παναγιάς - Αμπελίτης	12,47	3,21	3,84	0,29	0,4	1,5	2,5	0,4	3,2	19,6	978
Ξυνοστέρι 346	Ξηρό	Ορεινή Λάρνακας - Λευκωσίας	9,26	3,03	3,76	-0,22	2,5	2,6	17,7	6	20,3	0	2064
Ξυνοστέρι 375	Ξηρό	Λεμεσός	11,87	3,18	3,74	0,23	0,3	1,1	1,8	1,4	3,6	18,4	218
Ξυνοστέρι 704	Ημίγλυκο	Κρασοχώρια Λεμεσού	11,98	3,56	3,27	0,33	0,6	1,8	14,3	12,6	26,9	22,1	796

Ξυνιστέρι 467	Ξηρό	Κρασοχώρια Λεμεσού	12,51	3,29	3,54	0,17	0,3	1,1	0,8	0,1	1,7	22,2	1061
Ξυνιστέρι 948	Ξηρό	Λεμεσός	12,64	3,38	3,11	0,35	0,5	0,9	0,9	0	1,3	22,6	532
Ξυνιστέρι 929	Ξηρό	Πιτσιλιά	13,23	3,26	3,75	0,31	0,3	1,3	1,1	0,2	1,9	18	586
Ξυνιστέρι 919	Ξηρό	Κρασοχώρια Λεμεσού	12,08	3,51	2,63	0,12	0,3	1,3	1	0	1,2	28,6	460
Ξυνιστέρι 842	Ξηρό	Βουνί Παναγιάς - Αμπελίτης	12,02	3,23	3,69	0,16	0,5	1,5	1	0,1	1,5	12,4	724
Ξυνιστέρι 605	Ξηρό	Κρασοχώρια Λεμεσού	11,51	3,57	2,88	0,74	1,4	0,4	0,9	0,3	1,2	28,4	468
Ξυνιστέρι 765	Ξηρό	Πιτσιλιά	12,92	3,22	3,6	0,27	0,4	1,3	0,6	-0,2	1,3	23,4	934
Ξυνιστέρι 563	Ξηρό	Κρασοχώρια Λεμεσού	12,39	3,53	3,45	0,3	0,7	1,9	0,9	0,1	1	23	817
Ξυνιστέρι 830	Ξηρό	Βουνί Παναγιάς - Αμπελίτης	13,25	3,23	3,73	0,29	0,3	1,4	1,5	-0,2	1,7	21,8	877
Ξυνιστέρι 109	Ξηρό	Κρασοχώρια Λεμεσού	12,71	3,36	3,62	0,27	0,8	1,8	1,5	0,5	2	21,9	825
Ξυνιστέρι 288	Ξηρό	Βουνί Παναγιάς - Αμπελίτης	11,15	3,18	3,37	0,19	0,3	1,1	2,4	1,5	3,7	19,2	978
Ξυνιστέρι 707	Ημίγλυκο	Κρασοχώρια Λεμεσού	12,82	3,4	3,34	0,34	0,2	0,8	25,7	14,7	40,9	18,4	861
Ξυνιστέρι 880	Ξηρό	Ορεινή Λάρνακας - Λευκωσίας	12,64	3,33	3,15	0,37	0,1	1,1	2,3	0,6	3,2	26,6	1358
Ξυνιστέρι 534	Ξηρό	Κρασοχώρια Λεμεσού	12,8	3,63	2,41	0,35	1	0,3	1,5	0,3	2,3	38,1	468
Ξυνιστέρι 176	Ξηρό	Βουνί Παναγιάς - Αμπελίτης	11,04	3,27	3,33	0,11	0,4	1,2	1,6	0,9	2,6	17,8	906
Ξυνιστέρι 542	Ξηρό	Κρασοχώρια Λεμεσού	12,7	3,33	3,63	0,34	0,6	1,8	3,9	-0,3	3,9	15	264
Ξυνιστέρι 128	Ξηρό	Λαόνα - Ακάμας	11,44	3,4	2,71	0,17	0,3	1,1	0,9	0,1	1,1	23,3	1002
Ξυνιστέρι 628	Ξηρό	Κοιλιάδα Διαρίζου	12,91	3,24	3,74	0,16	0,4	1,6	1,8	0,5	2,8	20,9	707
Ξυνιστέρι 514	Ξηρό	Λαόνα - Ακάμας	11,53	3,19	3,82	0,25	0,3	1,1	2,8	0,6	3,5	20,6	1108
Ξυνιστέρι 971	Ξηρό	Βουνί Παναγιάς - Αμπελίτης	11,85	3,46	3,22	0,17	1	1,8	1,1	0,4	1	16,9	1018
Ξυνιστέρι 522	Ξηρό	Βουνί Παναγιάς - Αμπελίτης	11,11	3,36	3,62	0,11	0,8	2,2	2	0,7	2,6	14,8	1513
Ξυνιστέρι 186	Ξηρό	Πιτσιλιά	12,72	3,25	3,6	0,18	0,2	1,6	1	0,4	1,7	23,2	1108
Ξυνιστέρι 490	Ξηρό	Λαόνα - Ακάμας	12,6	3,21	3,76	0,29	0,4	1,1	0,9	0,5	1,6	21	1137
Ξυνιστέρι 590	Ξηρό	Βουνί Παναγιάς - Αμπελίτης	12,35	3,43	3,16	0,2	1,7	0,6	0,7	0,2	1,2	21,4	346

Ξυριστήρι 384	Ξηρό	Πιτσιλιά	13,02	3,5	2,97	0,23	0,2	1,5	5,4	-0,3	5,2	21,1	517
Ξυριστήρι 840	Ξηρό	Πιτσιλιά	11,94	3,23	3,46	0,19	0,4	1	0,9	0,4	1,5	20,6	1072
Ξυριστήρι 592	Ξηρό	Κρασοχώρια Λεμεσού	13,01	3,24	3,66	0,33	0,3	1,3	1,8	0,2	2,2	21,8	1167
Ξυριστήρι 455	Ξηρό	Ορεινή Λάρνακας - Λευκωσίας	10,21	3,3	3,07	0,09	0,4	1,3	0,9	0,4	1	18,9	414
Ξυριστήρι 233	Ξηρό	Κρασοχώρια Λεμεσού	13,17	3,09	4,04	0,21	0,2	1,1	5	0,8	6,2	19,4	1188
Ξυριστήρι 688	Ξηρό	Κρασοχώρια Λεμεσού	12,32	3,18	3,84	0,21	0,2	1,4	2,5	0,1	3,3	15,7	1235
Ξυριστήρι 388	Ξηρό	Πιτσιλιά	12,73	3,23	3,77	0,2	0,4	1,2	0,8	0,2	1,5	20,1	1113
Ξυριστήρι 167	Ξηρό	Πιτσιλιά	13,57	3,4	3,16	0,24	0,2	1,5	2,1	-0,4	2,1	24,4	641
Ξυριστήρι 294	Ξηρό	Κρασοχώρια Λεμεσού	11,83	3,3	3,28	0,16	0,3	1	0,9	0,1	1,4	17,7	588
Ξυριστήρι 884	Ξηρό	Κρασοχώρια Λεμεσού	13	3,16	4,07	0,3	0,4	1,1	0,8	0,4	1,7	19	1045
Ξυριστήρι 450	Ξηρό	Βουνί Παναγιάς - Αμπελίτης	12,71	3,28	3,28	0,15	0,2	1,6	1,1	0,4	1,6	21,4	652
Ξυριστήρι 358	Πολυποικιλιακό	Κρασοχώρια Λεμεσού	13	3,3	3,49	0,25	0,3	1,4	1,1	0,2	1,7	23,8	1109
Ξυριστήρι 864	Ξηρό	Πιτσιλιά	13,31	3,33	3,83	0,27	0,7	0,7	0,8	-0,3	1,7	32,6	859
Ξυριστήρι 915	Ξηρό	Κρασοχώρια Λεμεσού	12,73	3,32	3,48	0,19	0,2	1	5,2	0,6	6,6	17,2	1003
Ξυριστήρι 281	Ξηρό	Λάονα - Ακάμας	12,32	3,36	3,33	0,3	0,3	1,1	0,8	0,1	1,4	26,1	1030
Ξυριστήρι 296	Ξηρό	Ορεινή Λάρνακας - Λευκωσίας	12,23	3,46	2,71	0,25	0,2	1,3	0,8	-0,4	0,6	23,2	1050
Ξυριστήρι 262	Ξηρό	Κρασοχώρια Λεμεσού	11,53	3,28	3,49	0,13	0,4	1,4	0,6	0,6	1,7	18,7	382
Ξυριστήρι 498	Ξηρό	Κρασοχώρια Λεμεσού	11,4	3,33	3,27	0,15	0,5	1,1	1,1	0,5	2,1	21,1	379
Ξυριστήρι 364	Ξηρό	Κρασοχώρια Λεμεσού	11,95	3,15	3,78	0,19	0,4	0,8	2,2	1,9	4,4	22,5	693
Ξυριστήρι 975	Πολυποικιλιακό	Ορεινή Λάρνακας - Λευκωσίας	12,69	3,17	4,01	0,14	0,6	1,4	1,2	0,7	2,7	22,2	1183
Ξυριστήρι 159	Ξηρό	Κρασοχώρια Λεμεσού	12,95	3,33	3,46	0,25	0,6	0,9	2,3	1,2	4,2	26	512
Ξυριστήρι 377	Ημίξηρο	Βουνί Παναγιάς - Αμπελίτης	10,52	3,52	3,35	0,16	0,9	2,1	8,1	3,1	10,7	14,1	1017
Ξυριστήρι 435	Ημίξηρο	Βουνί Παναγιάς - Αμπελίτης	11,36	3,25	3,5	0,19	0,4	1,2	5,5	0,8	6,6	14,3	1188
Ξυριστήρι 793	Ξηρό	Πιτσιλιά	12,27	3,19	3,93	0,25	0,4	1,3	1,1	0,6	2,2	15,4	913
Ξυριστήρι 994	Ξηρό	Κρασοχώρια Λεμεσού	12,13	3,4	2,95	0,16	0,1	1,3	1,2	1	2,2	25,9	373

Ξυνιστέρι 537	Ξηρό	Κρασοχώρια Λεμεσού	13,21	3,53	2,75	0,3	0,8	0,8	0,7	-0,1	0,8	24,7	480
Ξυνιστέρι 918	Ημίξηρο	Βουνί Παναγιάς - Αμπελίτης	12,3	3,13	3,97	0,24	0,4	1,1	6,2	5,3	12,1	17,3	330
Ξυνιστέρι 954	Ημίξηρο	Βουνί Παναγιάς - Αμπελίτης	12,73	3,36	3,43	0,25	0,5	1,3	5,5	3,5	9,3	22,4	611
Ξυνιστέρι 469	Πολυποικιλιακό	Κρασοχώρια Λεμεσού	12,39	3,19	3,63	0,24	0,3	1,3	0,9	0,7	1,8	17,5	751
Ξυνιστέρι 561	Ξηρό	Βουνί Παναγιάς - Αμπελίτης	11,74	3,45	3,05	0,12	0,5	1,7	1,3	0,7	1,6	22	897
Ξυνιστέρι 985	Ξηρό	Κρασοχώρια Λεμεσού	7,99	3,28	3,9	0,67	0	2	1,4	0,7	1,5	3,9	198
Ξυνιστέρι 611	Ξηρό	Βουνί Παναγιάς - Αμπελίτης	12,57	3,13	3,98	0,23	0,4	1,1	1,9	1	3,4	19,4	557
Ξυνιστέρι 937	Ξηρό	Κρασοχώρια Λεμεσού	12,39	3,23	3,84	0,2	0,4	0,9	4,9	0,4	6,1	19,5	1023
Ξυνιστέρι 134	Ξηρό	Ορεινή Λάρνακας - Λευκωσίας	12,72	3,37	3,29	0,19	0,3	1,6	0,7	0	0,8	18,4	893
Ξυνιστέρι 240	Ξηρό	Κρασοχώρια Λεμεσού	12,74	3,3	3,44	0,45	1,4	0	2,2	-0,1	2,5	20,8	839
Ξυνιστέρι 397	Ξηρό	Κρασοχώρια Λεμεσού	12,49	3,3	3,2	0,11	0,2	1,4	1,9	0,1	2,4	18,5	881
Ξυνιστέρι 836	Ξηρό	Λευκωσία	12,81	3,56	2,88	0,39	1,4	0,4	0,6	-0,6	0,4	20,8	559

Μέσα από μία απλή καταγραφή των δειγμάτων και των αποτελεσμάτων των χημικών αναλύσεων γίνεται αντιληπτό πως κατά κύριο λόγο ημίξηρα κρασιά από την ποικιλία Ξυνιστέρι παράγονται στην περιοχή Βουνί Παναγιάς – Αμπελίτης.

Πίνακας 11

Δείγμα	Κατηγορία	Περιοχή	Vol	pH	TAC	VAC	LactAcid	MalAcid	Fruct	Gluc	RedSug	FolinC	CO2
Ξυνιστέρι 745	Ημίξηρο	Κρασοχώρια Λεμεσού	12,92	3,3	3,57	0,37	0,3	1,1	5,8	3,7	10,1	25	1257
Ξυνιστέρι 748	Ημίξηρο	Βουνί Παναγιάς - Αμπελίτης	12,12	3,41	2,73	0,31	0,2	1,2	12	2	13,9	20,9	1018
Ξυνιστέρι 377	Ημίξηρο	Βουνί Παναγιάς - Αμπελίτης	10,52	3,52	3,35	0,16	0,9	2,1	8,1	3,1	10,7	14,1	1017
Ξυνιστέρι 435	Ημίξηρο	Βουνί Παναγιάς - Αμπελίτης	11,36	3,25	3,5	0,19	0,4	1,2	5,5	0,8	6,6	14,3	1188
Ξυνιστέρι 918	Ημίξηρο	Βουνί Παναγιάς - Αμπελίτης	12,3	3,13	3,97	0,24	0,4	1,1	6,2	5,3	12,1	17,3	330
Ξυνιστέρι 954	Ημίξηρο	Βουνί Παναγιάς - Αμπελίτης	12,73	3,36	3,43	0,25	0,5	1,3	5,5	3,5	9,3	22,4	611

Ενώ αντίθετα ημίγλυκα κρασιά παράγονται σχεδόν 100% από τα Κρασοχώρια Λεμεσού.

Πίνακας 12

Δείγμα	Κατηγορία	Περιοχή	Vol	pH	TAC	VAC	LactAcid	MalAcid	Fruct	Gluc	RedSug	FolinC	CO2
Ξυνιστέρι 431	Ημίγλυκο	Κρασοχώρια Λεμεσού	10,17	3,4	2,92	0,37	0	0,7	33,5	8,6	41,9	17,8	472
Ξυνιστέρι 598	Ημίγλυκο	Βουνί Παναγιάς - Αμπελίτης	12,39	3,39	3,14	0,25	0,3	1,2	17,8	15,4	33,3	22,2	639
Ξυνιστέρι 704	Ημίγλυκο	Κρασοχώρια Λεμεσού	11,98	3,56	3,27	0,33	0,6	1,8	14,3	12,6	26,9	22,1	796
Ξυνιστέρι 707	Ημίγλυκο	Κρασοχώρια Λεμεσού	12,82	3,4	3,34	0,34	0,2	0,8	25,7	14,7	40,9	18,4	861

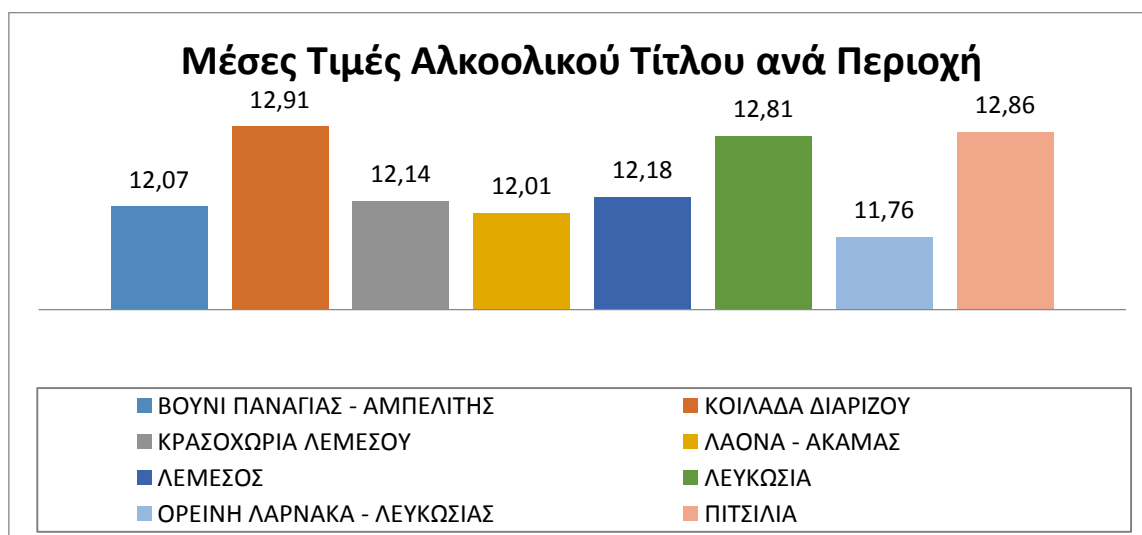
Πέρα από το επίπεδο γλυκύτητας το Ξυνιστέρι συναντά και άλλες ποικιλίες σταφυλιών κατά κύριο λόγο στα Κρασοχώρια Λεμεσού.

Πίνακας 13

Δείγμα	Κατηγορία	Περιοχή	Vol	pH	TAC	VAC	LactAcid	MalAcid	Fruct	Gluc	RedSug	FolinC	CO2
Ξυνιστέρι 550	Πολυποικιλιακό	Κρασοχώρια Λεμεσού	10,77	3,35	3,17	0,16	0,7	0,9	1,1	0,6	1,9	22,5	755
Ξυνιστέρι 879	Πολυποικιλιακό	Κρασοχώρια Λεμεσού	11,27	3,38	3,09	0,21	0,4	1,1	1,4	0,4	2,1	23,8	354
Ξυνιστέρι 358	Πολυποικιλιακό	Κρασοχώρια Λεμεσού	13	3,3	3,49	0,25	0,3	1,4	1,1	0,2	1,7	23,8	1109
Ξυνιστέρι 975	Πολυποικιλιακό	Ορεινή Λάρνακας - Λευκωσίας	12,69	3,17	4,01	0,14	0,6	1,4	1,2	0,7	2,7	22,2	1183
Ξυνιστέρι 469	Πολυποικιλιακό	Κρασοχώρια Λεμεσού	12,39	3,19	3,63	0,24	0,3	1,3	0,9	0,7	1,8	17,5	751

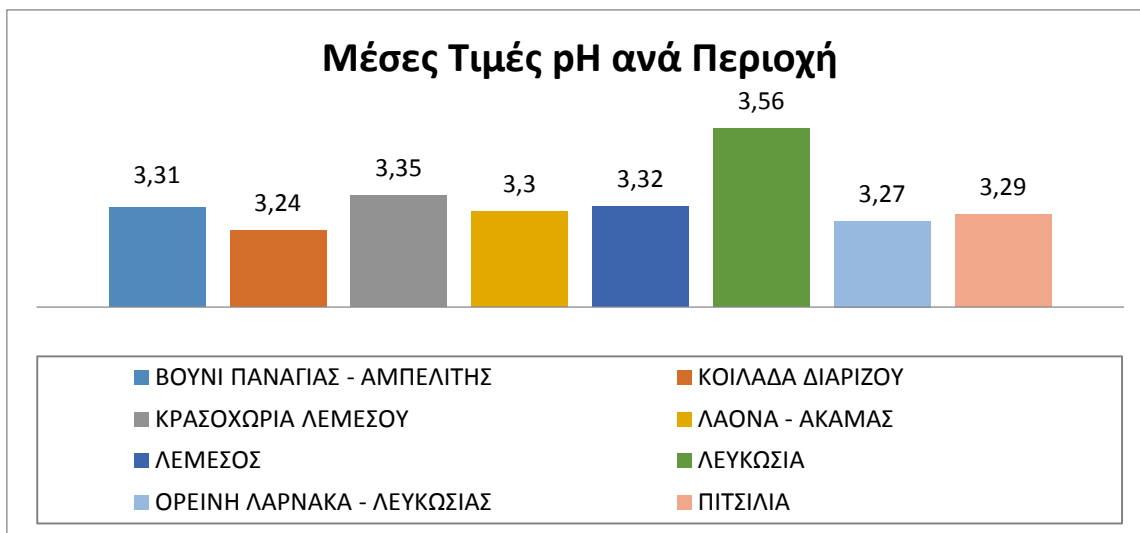
Στο γράφημα 1 παρουσιάζονται οι μέσοι όροι των τιμών των Αλκοολικών τίτλων για κάθε δείγμα των οκτώ περιοχών μελέτης.

Γράφημα 1



Όπως φαίνεται και από το γράφημα 1 οι μέσοι αλκοολικοί τίτλοι κάθε περιοχής δεν φαίνεται να παρουσιάζουν μεγάλες διακυμάνσεις, με τους μέσους όρους των οκτώ περιοχών να κυμαίνονται από 11,76 – 12,91 %Vol.

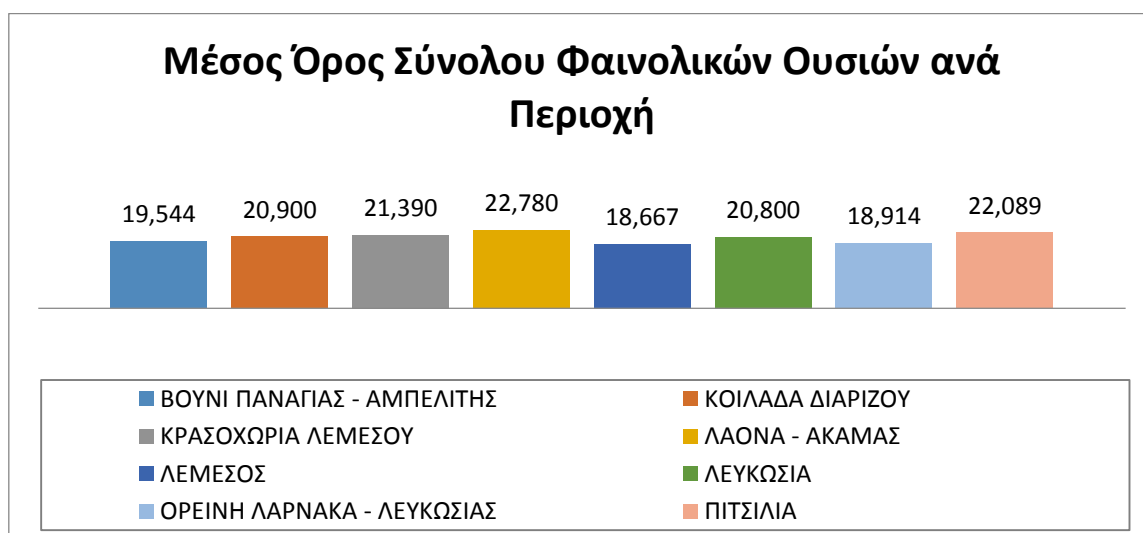
Γράφημα 2



Στο γράφημα 2 παρουσιάζονται οι μέσοι όροι του pH των δειγμάτων ανά περιοχή. Οι συγκεντρώσεις του pH σε αντίθεση με τον αλκοολικό τίτλο παρουσιάζουν σημαντικές διαφορές. Πιο συγκεκριμένα, η Κοιλάδα Διαρίζου, η Ορεινή Λάρνακας – Λευκωσίας και η Πιτσιλιά παρουσιάζουν μέσο pH κάτω από το 3,3, ενώ το Βουνί Παναγιάς – Αμπελίτης, τα Κρασοχώρια Λεμεσού, η Λαόνα – Ακάμας και η Λεμεσός έχουν μέσο pH από 3,31-3,35. Τέλος η Λευκωσία παρουσιάζει ένα υψηλό μέσο pH της τάξεως του 3,56.

Ο μέσος όρος του συνόλου των φαινολικών ουσιών φαίνεται να διαφέρει από περιοχή σε περιοχή μιας και στο πιο κάτω διάγραμμα παρατηρείται ότι η περιοχή με τη μεγαλύτερη μέση περιεκτικότητα σε φαινολικές ουσίες είναι η περιοχή Λαόνα – Ακάμας. Ακολουθεί η Πιτσιλιά, τα Κρασοχώρια Λεμεσού, η Κοιλάδα Διαρίζου, η Λευκωσία το Βουνί Παναγιάς – Αμπελίτης, η Ορεινή Λάρνακας – Λευκωσίας και τέλος η Λεμεσός.

Γράφημα 3



Μετά από τον οργανοληπτικό έλεγχο των δειγμάτων προέκυψαν τα πιο κάτω αποτελέσματα.

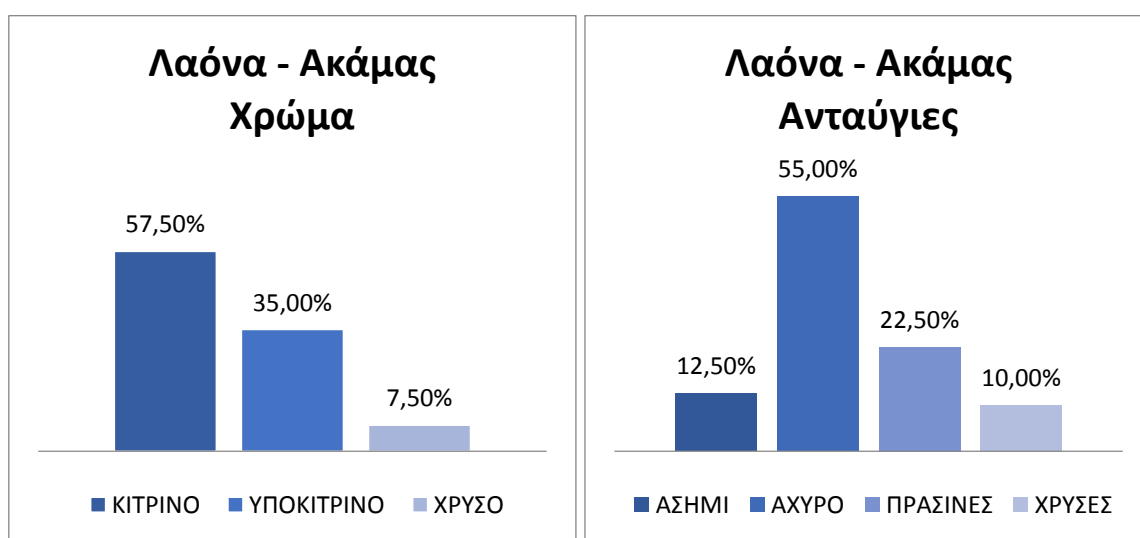
Λαόνα - Ακάμας

Ξεκινώντας από την περιοχή Λαόνα – Ακάμας το 47,73% απαντήσεων που κατέγραψαν οι δοκιμαστές προσδιορίζουν τα κρασιά της περιοχής ως φωτεινά, το 42,11% ως λαμπερά και το 10,53% ως πολύ λαμπερά.

Όσον αφορά το χρώμα το 57,5% των απαντήσεων υποδηλώνουν κίτρινο χρώμα για τα δείγματα από την περιοχή ενώ το μεγαλύτερο ποσοστό των απαντήσεων (55%) δήλωσαν ότι οι ανταύγειες είναι χρώμα αχυρό.

Στα γραφήματα 4 και 5 παρουσιάζονται αναλυτικά τα ποσοστά των απαντήσεων τόσο για το χρώμα όσο και για τις ανταύγειες.

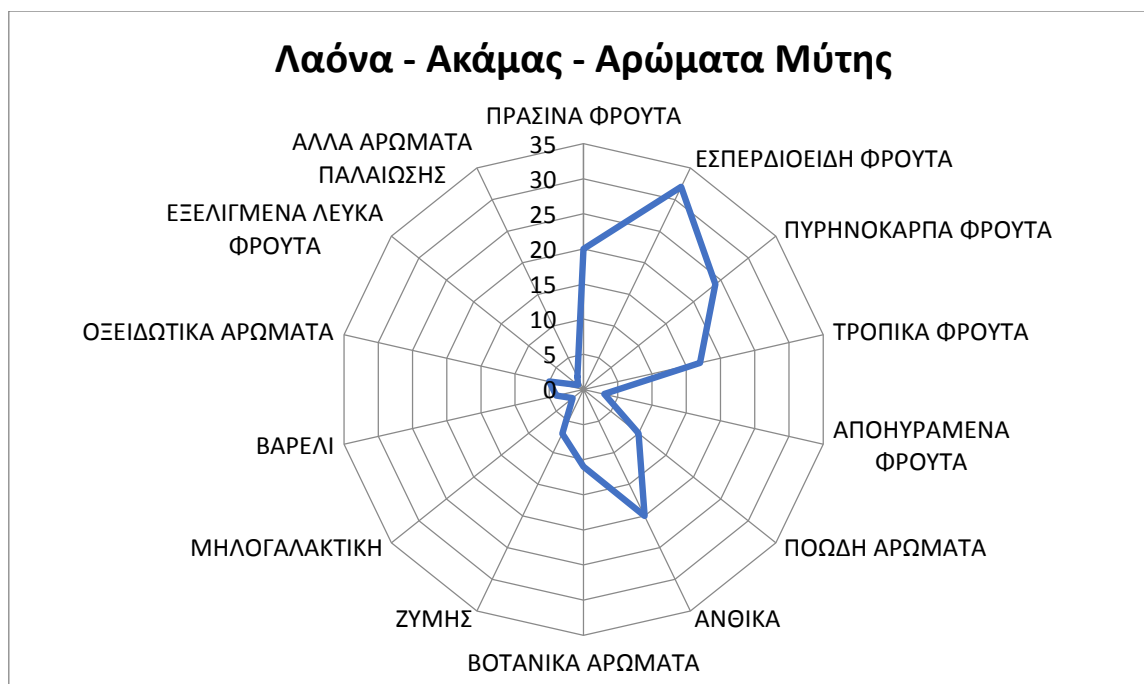
Γράφημα 4, Γράφημα 5



Η ρευστότητα των δειγμάτων κυμαίνεται από υδαρές έως αρκετά υδαρές με ποσοστά απαντήσεων 48,72% και 43,59% αντίστοιχα ενώ ένα μικρό ποσοστό των απαντήσεων τις τάξεως του 7,69% προσδιορίζει τα κρασιά παχύρρευστα.

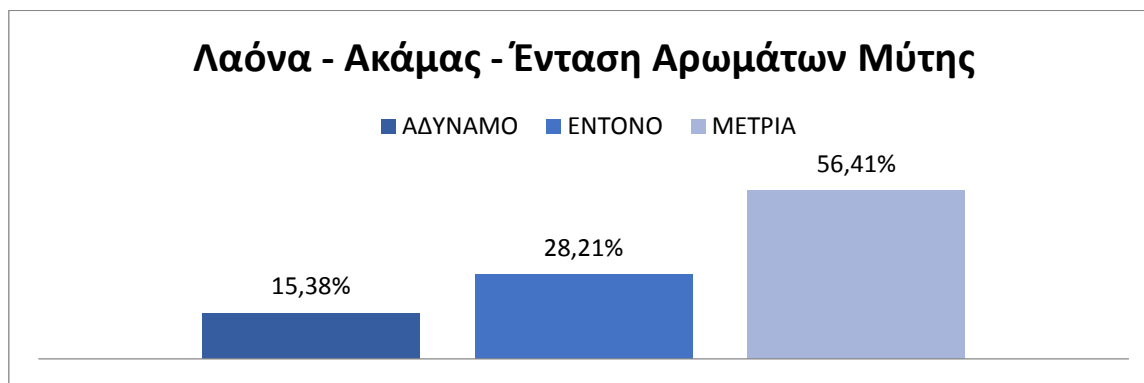
Στο γράφημα 6 φαίνονται οι περιγραφικοί όροι που προέκυψαν από τις δοκιμές των οίνων από το εκπαιδευμένο πάνελ όταν τους ζητήθηκε να σημειώσουν τα αρώματα που αντιλαμβάνονται στα δείγματα.

Γράφημα 6



Η ένταση των αρωμάτων αυτών σύμφωνα με τις απαντήσεις των δοκιμαστών είναι μέτρια με ποσοστό 56,41%, έντονη με ποσοστό απαντήσεων 28,21% και αδύναμη με ποσοστό απαντήσεων 15,38%.

Γράφημα 7



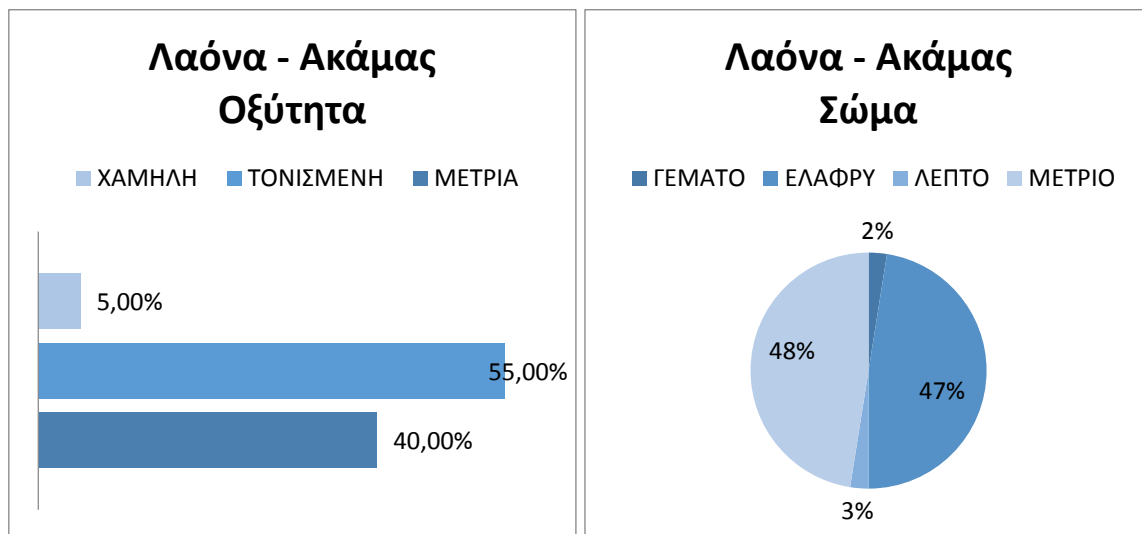
Μέτρια είναι και η διάρκεια των αρωμάτων με ποσοστό απαντήσεων 53,85% ενώ το 23,08% και 23,08% των απαντήσεων έθεσαν τα δείγματα σύντομης και μακράς διάρκειας αντίστοιχα.

Σχετικά με την ποιότητα των δειγμάτων, το μεγαλύτερο ποσοστό των απαντήσεων όρισαν την ποιότητα των δειγμάτων της περιοχής ως ξεκάθαρα (49,95%). Το 24,31% των απαντήσεων προσδιόρισαν τα δείγματα μονοδιάστατα, το 24,31% των απαντήσεων προσδιόρισαν τα δείγματα φίνα/λεπτά ενώ μόνο το 5,42% των απαντήσεων προσδιόρισαν τα δείγματα πολύπλοκα.

Τα κρασιά που παράγονται στην περιοχή Λαόνα – Ακάμας στην πλειοψηφία τους έχουν τονισμένη οξύτητα (55% των απαντήσεων) και ελαφρύ (47% των απαντήσεων) – μέτριο

(48% των απαντήσεων) σώμα. Στα γραφήματα 8 και 9 φαίνονται αναλυτικότερα τα ποσοστά των απαντήσεων τόσο για την οξύτητα όσο και για το σώμα.

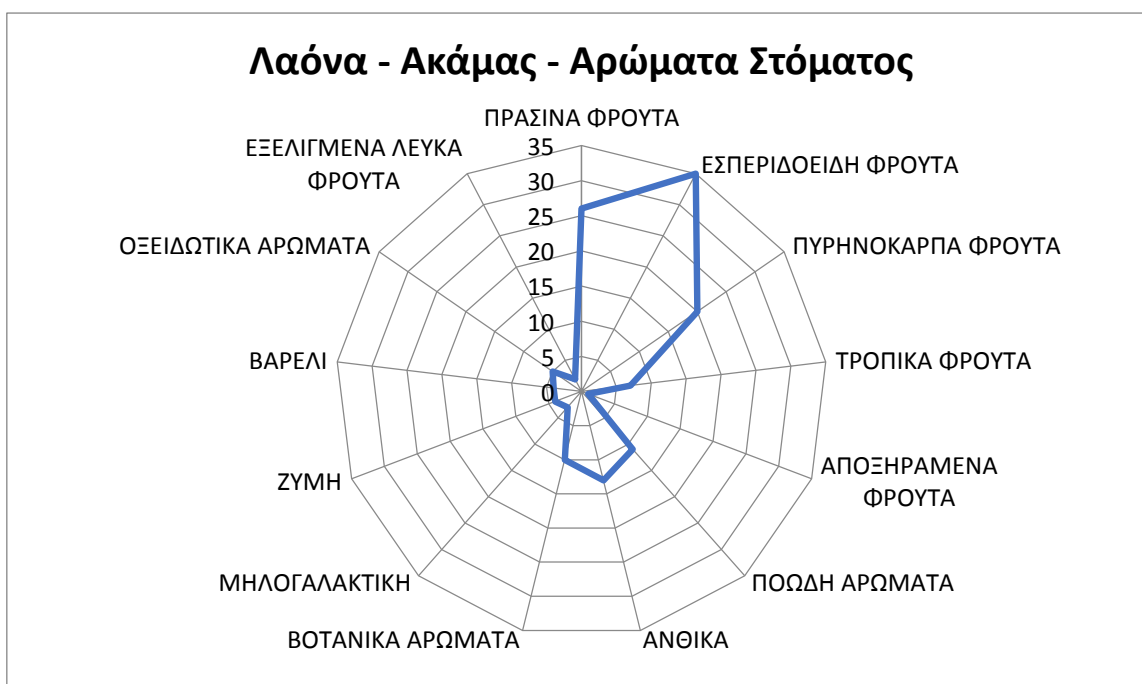
Γράφημα 8, Γράφημα 9



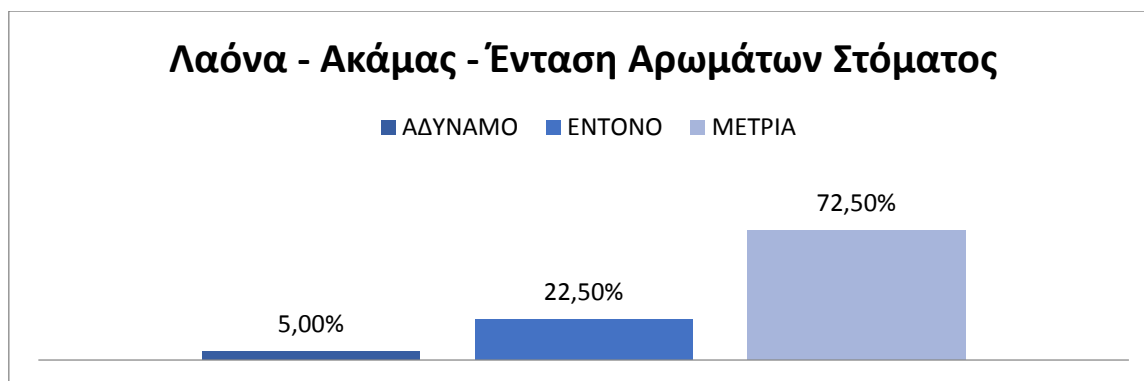
Μετά την γευστική δοκιμή το 87,50% των απαντήσεων έθεσαν το αλκοόλ αισθητικά στο στόμα ως μέτριο ενώ το υπόλοιπο 12,50% ως τονισμένο.

Τόσο τα αρώματα του στόματος όσο η ένταση και η διάρκεια τους δεν παρουσιάζουν κάποια σημαντική διαφορά με τα αρώματα που καταγράφηκαν κατά την οσφρητική αξιολόγηση. Πιο συγκεκριμένα, ο φρουτώδης και ανθικός χαρακτήρας συνεχίζει να υπερισχύει με την ένταση των αρωμάτων να είναι μέτρια (ποσοστό απαντήσεων 72,50%) όπως και η διάρκεια (ποσοστό απαντήσεων 62,50%).

Γράφημα 10



Γράφημα 11



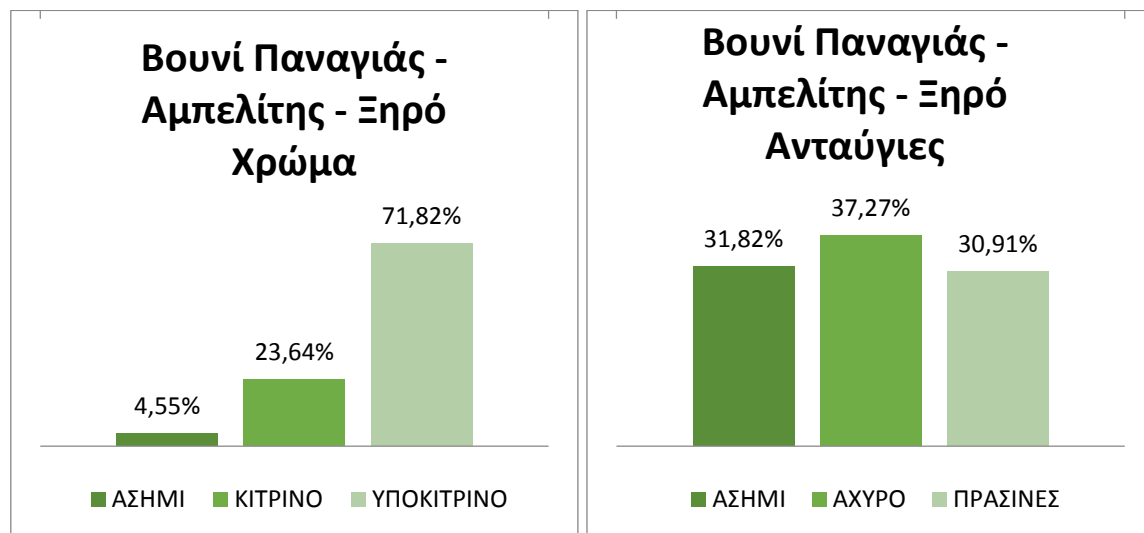
Τέλος κατά την γευστική δοκιμή των κρασιών από την περιοχή αυτή οι απαντήσεις σχετικά με την επίγευση των δειγμάτων παρουσιάζονται ως εξής 59,46% μέτρια, 29,73%μεγάλη και 10,81% κοντή.

Βουνί Παναγιάς – Αμπελίτης (ξηρό)

Ξεκινώντας από τα ξηρά δείγματα της περιοχής Βουνί Παναγιάς - Αμπελίτης το 69,72% των απαντήσεων που κατέγραψαν οι δοκιμαστές προσδιορίζουν τα κρασιά της περιοχής ως φωτεινά, το 19,27% ως λαμπερά και το 11,01% ως πολύ λαμπερά.

Όσον αφορά το χρώμα το 71,82% των απαντήσεων υποδηλώνουν υποκίτρινο χρώμα για τα δείγματα από την περιοχή ενώ το μεγαλύτερο ποσοστό των απαντήσεων (37,27%) δήλωσαν ότι οι ανταύγειες είναι χρώμα αχυρό. Στα γραφήματα 12 και 13 παρουσιάζονται αναλυτικά τα ποσοστά των απαντήσεων τόσο για το χρώμα όσο και για τις ανταύγειες.

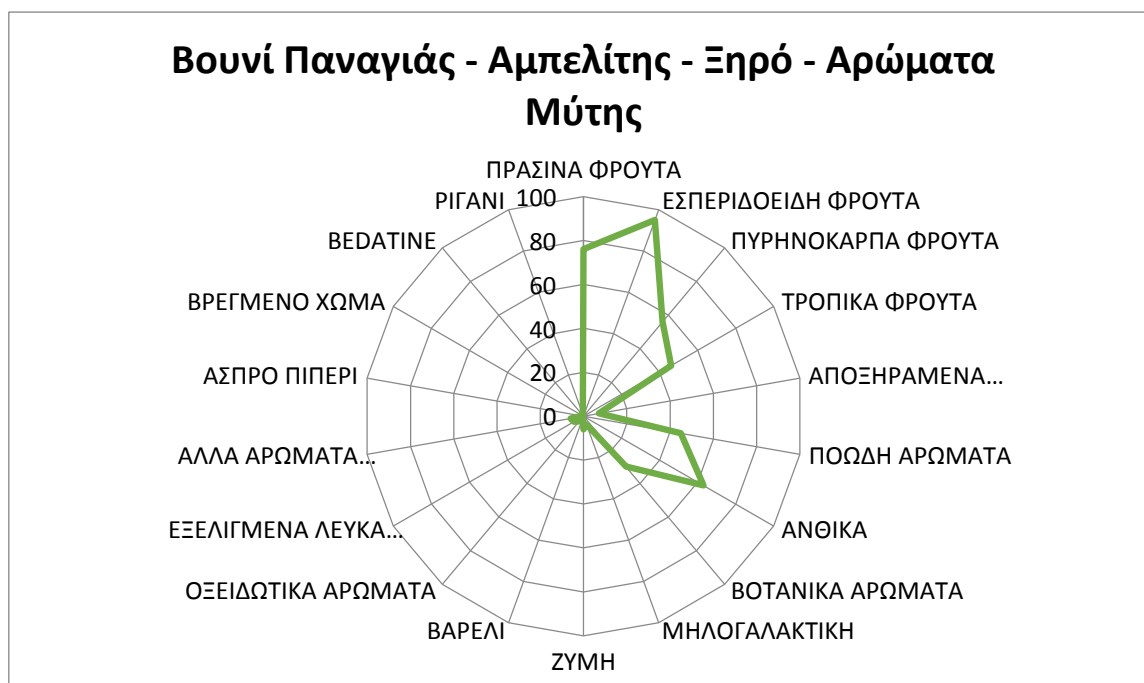
Γράφημα 12, Γράφημα 13



Η ρευστότητα των δειγμάτων κυμαίνεται από αρκετά υδαρές έως υδαρές με ποσοστά απαντήσεων 56,31% και 35,92% αντίστοιχα ενώ μικρότερα ποσοστά απαντήσεων της τάξεως του 6,80% και 0,97% προσδιορίζουν τα κρασιά πολύ υδαρές και παχύρευστα αντίστοιχα.

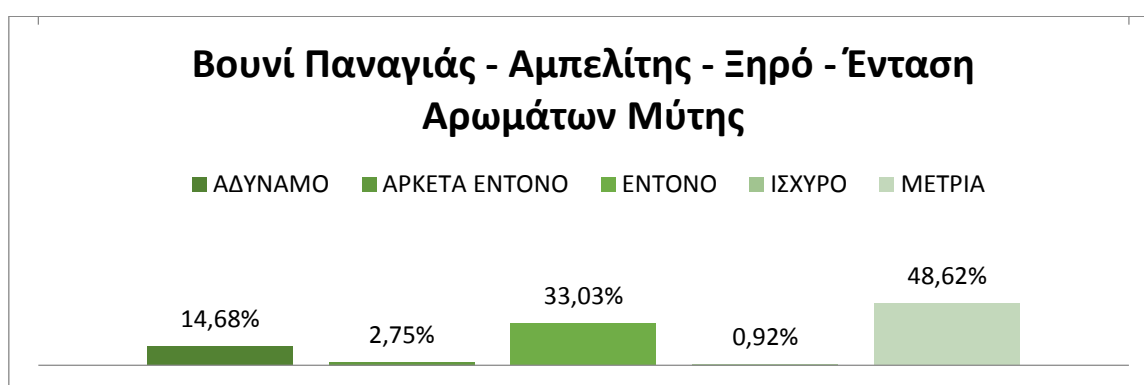
Στο γράφημα 14 οι περιγραφικοί όροι που προέκυψαν από τις δοκιμές των οίνων από το εκπαιδευμένο πάνελ όταν τους ζητήθηκε να σημειώσουν τα αρώματα που αντιλαμβάνονται στα δείγματα. Τα αρώματα μύτης φαίνεται να περιορίζονται σε ένα πιο φρουτώδη και ανθικό χαρακτήρα.

Γράφημα 14



Η ένταση των αρωμάτων αυτών σύμφωνα με τις απαντήσεις των δοκιμαστών είναι μέτρια με ποσοστό 48,62%, έντονη με ποσοστό απαντήσεων 33,03%, αδύναμη με ποσοστό απαντήσεων 14,68%, αρκετά έντονη με ποσοστό απαντήσεων 2,75% και ισχυρή με ποσοστό απαντήσεων 0,92%.

Γράφημα 15



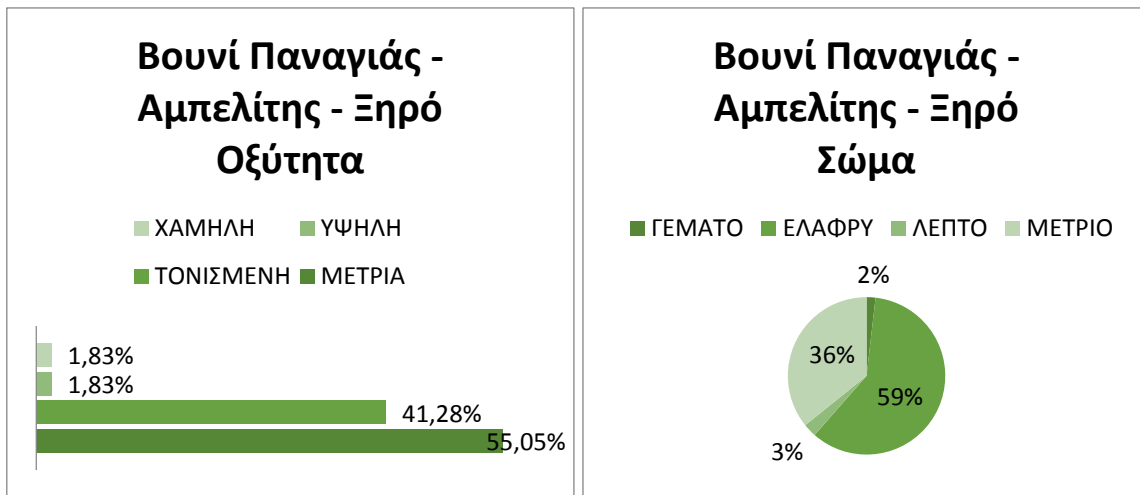
Μέτρια είναι και η διάρκεια των αρωμάτων με ποσοστό απαντήσεων 60,75% ενώ το 22,43%, το 14,95% και 1,87% των απαντήσεων έθεσαν τα δείγματα αρκετά διαρκές, σύντομης διάρκειας και μεγάλης διάρκειας αντίστοιχα.

Σχετικά με την ποιότητα των δειγμάτων το μεγαλύτερο ποσοστό των απαντήσεων όρισαν την ποιότητα των δειγμάτων της περιοχής ως ξεκάθαρα (55%). Το 25% των απαντήσεων

προσδιόρισαν τα δείγματα φίνα/λεπτά, το 19% των απαντήσεων προσδιόρισαν τα δείγματα μονοδιάστατα και μόνο το 1% των απαντήσεων προσδιόρισαν τα δείγματα πολύπλοκα.

Τα κρασιά που παράγονται από την περιοχή Βουνί Παναγιάς - Αμπελίτης στην πλειοψηφία τους έχουν μέτρια οξύτητα (55,05% των απαντήσεων) και ελαφρύ (59% των απαντήσεων) σώμα. Στα γραφήματα 16 και 17 φαίνονται αναλυτικότερα τα ποσοστά των απαντήσεων τόσο για την οξύτητα όσο και για το σώμα.

Γράφημα 16, Γράφημα 17



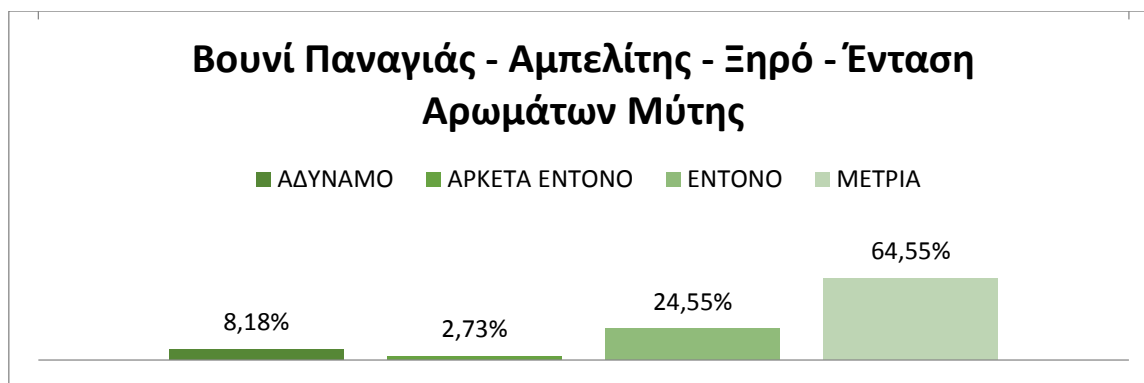
Μετά την γευστική δοκιμή το 90,83% των απαντήσεων έθεσαν το αλκοόλ αισθητικά στο στόμα ως μέτριο ενώ το υπόλοιπο 7,34% και 1,83 ως τονισμένο και χαμηλό αντίστοιχα.

Όσον αφορά τα αρώματα στόματος που αντιλήφθηκαν οι δοκιμαστές φαίνεται να κινούνται στην ίδια κατεύθυνσή με τα αρώματα μύτης. Πιο συγκεκριμένα, τα εσπεριδοειδή φρούτα, τα πράσινα φρούτα, τα τροπικά φρούτα και ο ανθικός χαρακτήρας φαίνεται να υπερισχύουν με την ένταση και την διάρκεια αυτών να συνεχίζει να είναι μέτρια με ποσοστά απαντήσεων 64,55% και 69,09% αντίστοιχα.

Γράφημα 18



Γράφημα 19



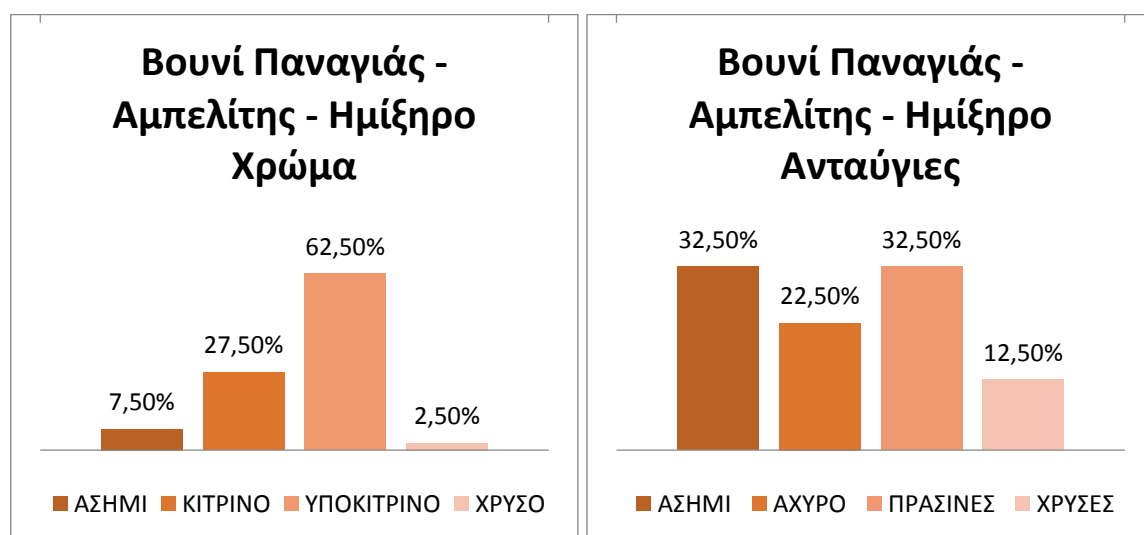
Τέλος, κατά τη γευστική δοκιμή των κρασιών από την περιοχή αυτή οι απαντήσεις σχετικά με την επίγευση των δειγμάτων παρουσιάζονται ως εξής 60,96% μέτρια, 23,81% μεγάλη, 14,29% κοντή και 0,95% μεγάλη.

Βουνί Παναγιάς – Αμπελίτης (ημίξηρο)

Συνεχίζοντας με τα ημίξηρα κρασιά από την περιοχή Βουνί Παναγιάς – Αμπελίτης το 60% των απαντήσεων που κατέγραψαν οι δοκιμαστές προσδιορίζουν τα κρασιά της περιοχής ως φωτεινά, το 25% ως λαμπερά, το 12,50% ως πολύ λαμπερά και το 2,5% ως θαμπά.

Όσον αφορά το χρώμα το 62,50% των απαντήσεων υποδηλώνουν υποκίτρινο χρώμα για τα δείγματα από την περιοχή ενώ τα μεγαλύτερα ποσοστά των απαντήσεων που αφορούσαν τις ανταύγειες ήταν 32,50% ασημί ανταύγειες και 32,50% πράσινες ανταύγειες. Στα γραφήματα 20 και 21 παρουσιάζονται αναλυτικά τα ποσοστά των απαντήσεων τόσο για το χρώμα όσο και για τις ανταύγειες.

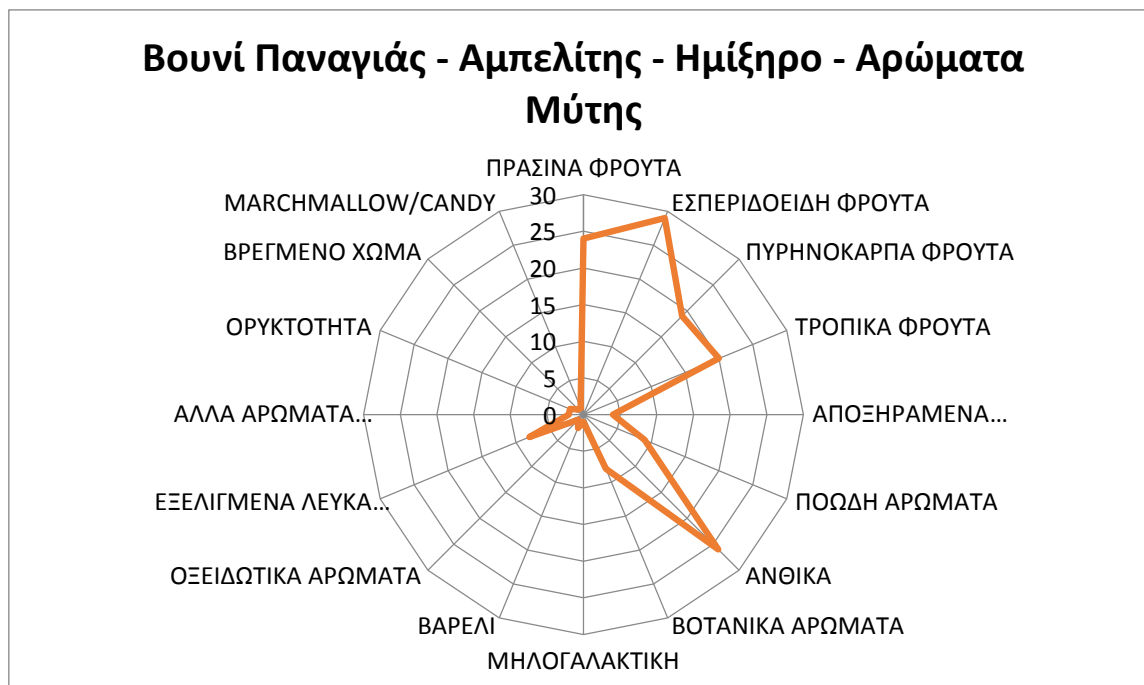
Γράφημα 20, Γράφημα 21



Η ρευστότητα των δειγμάτων κυμαίνεται από υδαρές έως αρκετά υδαρές με ποσοστά απαντήσεων 40% και 37,5% αντίστοιχα ενώ με πιο μικρά ποσοστά τις τάξεως του 17,50% και 5% προσδιορίζει τα κρασιά παχύρρευστα και πολύ υδαρές αντίστοιχα.

Στο γράφημα 22 φαίνονται οι περιγραφικοί όρου που προέκυψαν από τις δοκιμές των οίνων από το εκπαιδευμένο πάνελ όταν τους ζητήθηκε να σημειώσουν τα αρώματα που αντιλαμβάνονται στα δείγματα.

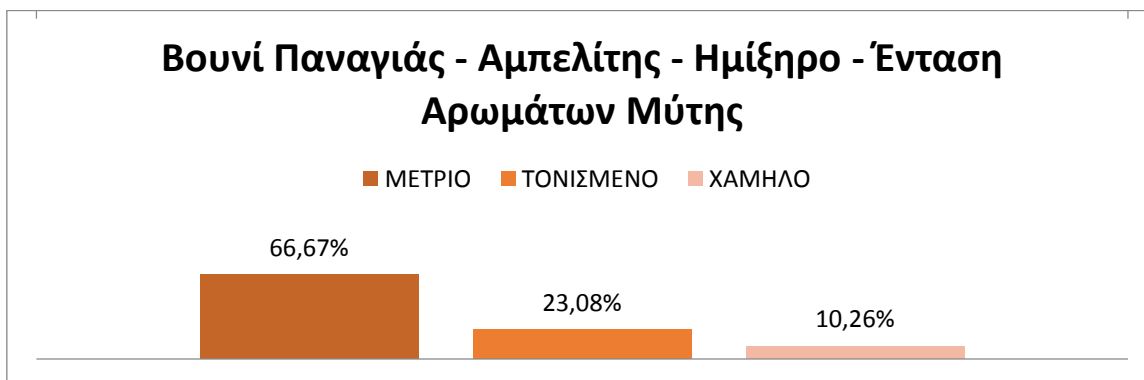
Γράφημα 22



Στα αρώματα της μύτης πέραν από τον φρουτώδη και ανθικό χαρακτήρα φαίνεται να υπάρχουν και κάποιες νότες πιο ώριμων αρωμάτων όπως εξελιγμένα λευκά φρούτα και αποξηραμένα φρούτα.

Η ένταση των αρωμάτων αυτών σύμφωνα με τις απαντήσεις των δοκιμαστών είναι μέτρια με ποσοστό 48,72%, έντονη με ποσοστό απαντήσεων 38,46%, αδύναμη με ποσοστό απαντήσεων 10,26% και αρκετά έντονη με ποσοστό απαντήσεων 2,56%.

Γράφημα 23

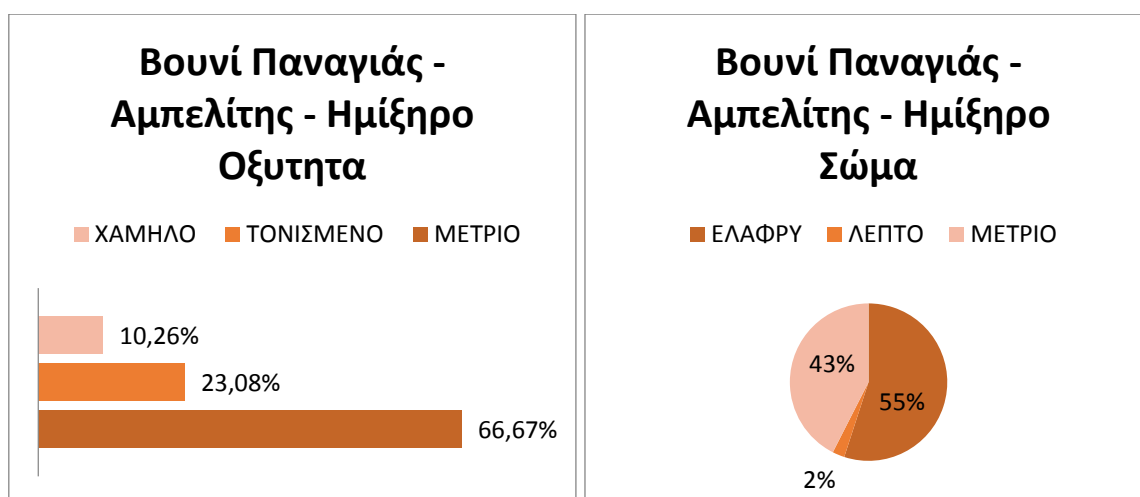


Μέτρια είναι και η διάρκεια των αρωμάτων με ποσοστό απαντήσεων 58,97% ενώ το 23,08% και 17,95% των απαντήσεων έθεσαν τα δείγματα αρκετά διαρκές και σύντομης διάρκειας αντίστοιχα.

Σχετικά με την ποιότητα των δειγμάτων το μεγαλύτερο ποσοστό των απαντήσεων όρισαν την ποιότητα των δειγμάτων της περιοχής ως ξεκάθαρα (61,11%). Το 25% των απαντήσεων προσδιόρισαν τα δείγματα μονοδιάστατα και το 13,89% των απαντήσεων προσδιόρισαν τα δείγματα φίνα/λεπτά.

Τα ημίξηρα κρασιά που παράγονται από την περιοχή Βουνί Παναγιάς - Αμπελίτης στην πλειοψηφία τους έχουν τονισμένη οξύτητα (50% των απαντήσεων) και μέτριο (55% των απαντήσεων) σώμα. Στα γραφήματα 24 και 25 φαίνονται αναλυτικότερα τα ποσοστά των απαντήσεων τόσο για την οξύτητα όσο και για το σώμα.

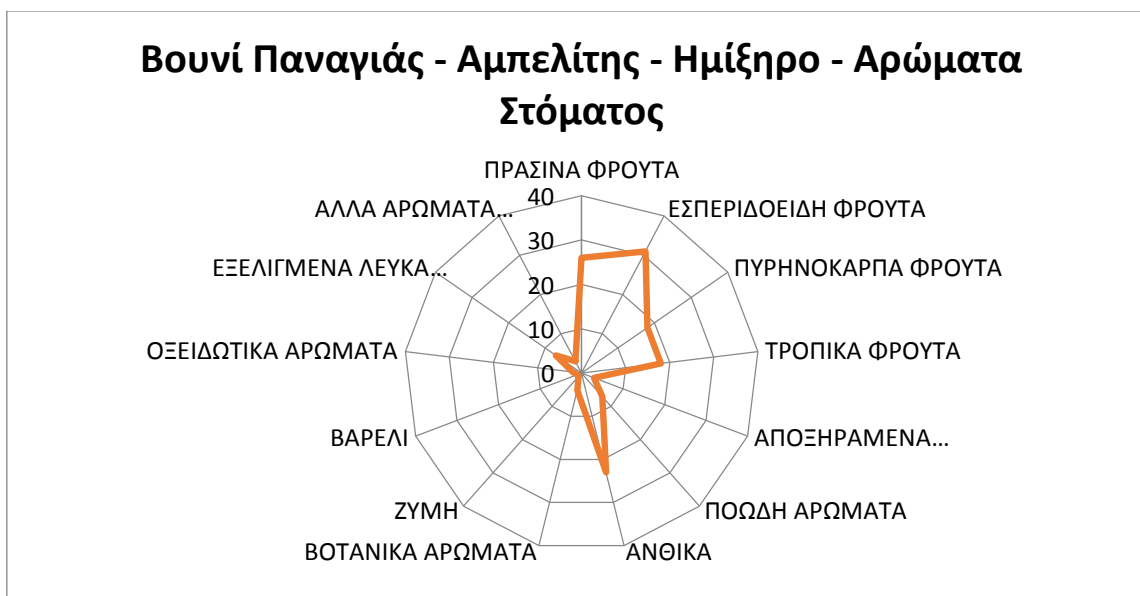
Γράφημα 24, Γράφημα 25



Μετά την γευστική δοκιμή το 66,67% των απαντήσεων έθεσαν το αλκοόλ αισθητικά στο στόμα ως μέτριο ενώ το 23,08% και το 10,26% ως τονισμένο και χαμηλό αντίστοιχα.

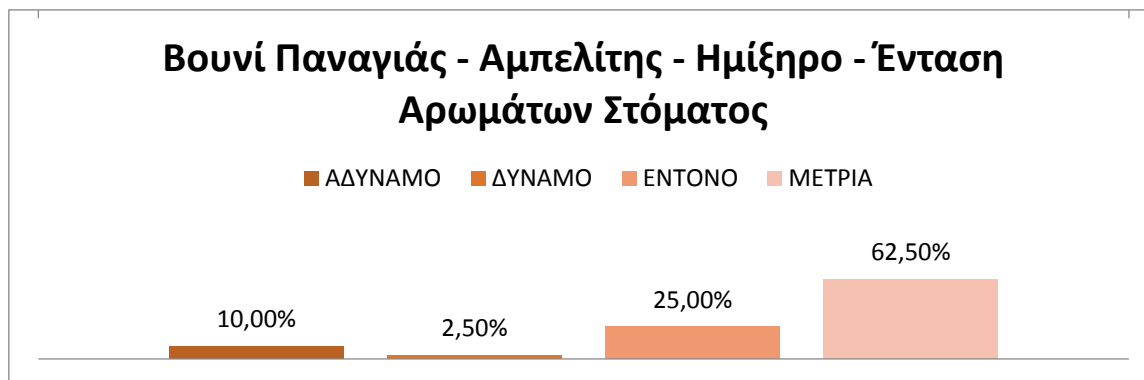
Στο γράφημα 26 φαίνονται οι περιγραφικοί όροι που προέκυψαν από τις γευστικές δοκιμές των οίνων από το εκπαιδευμένο πάνελ όταν τους ζητήθηκε να σημειώσουν τα αρώματα που αντιλαμβάνονται στα δείγματα.

Γράφημα 26



Την ίδια απεικόνιση διαγραμματικά έχουν και τα αρώματα του στόματος με την ένταση των αρωμάτων αυτών να είναι μέτρια (ποσοστό απαντήσεων 62,50 %) όπως και η διάρκεια (ποσοστό απαντήσεων 55%).

Γράφημα 27



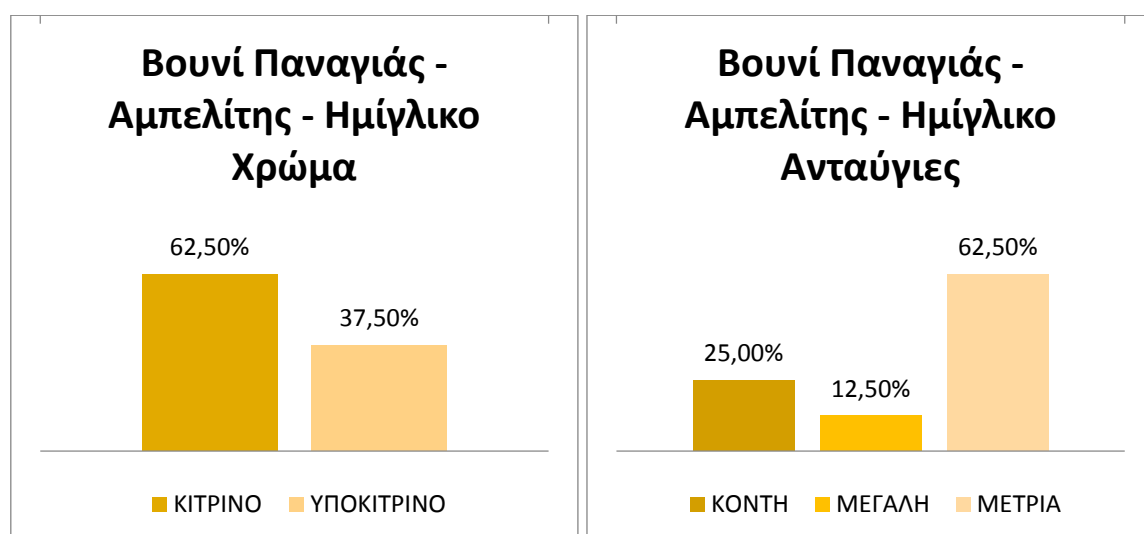
Τέλος κατά την γευστική δοκιμή των κρασιών από την περιοχή αυτή οι απαντήσεις σχετικά με την επίγευση των δειγμάτων παρουσιάζονται ως εξής 79,49% μέτρια, 12,82%μεγάλη και 7,69% κοντή.

Βουνί Παναγιάς – Αμπελίτης (ημιγλυκο)

Τέλος, από την συγκεκριμένη περιοχή έχουμε τα ημίγλυκα δείγματα όπου το 62,50% των απαντήσεων που κατέγραψαν οι δοκιμαστές προσδιορίζουν τα κρασιά της περιοχής ως φωτεινά, το 25% ως λαμπερά και το 12,50% ως πολύ λαμπερά.

Όσο αφορά το χρώμα το 62,50% των απαντήσεων υποδηλώνουν κίτρινο χρώμα για τα δείγματα από την περιοχή ενώ με ισόποσα ποσοστό απαντήσεων (50%) δήλωσαν ότι οι ανταύγειες είναι χρώμα αχυρό και ασημί. Στα γραφήματα 28 και 29 παρουσιάζονται αναλυτικά τα ποσοστά των απαντήσεων τόσο για το χρώμα όσο και για τις ανταύγειες.

Γράφημα 28, Γράφημα 29



Η ρευστότητα των δειγμάτων κυμαίνεται από υδαρές έως αρκετά υδαρές με ποσοστά απαντήσεων 62,50% και 37,50% αντίστοιχα.

Στο γράφημα 30 φαίνονται οι περιγραφικοί όρου που προέκυψαν από τις δοκιμές των οίνων από το εκπαιδευμένο πάνελ όταν τους ζητήθηκε να σημειώσουν τα αρώματα που αντιλαμβάνονται στα δείγματα.

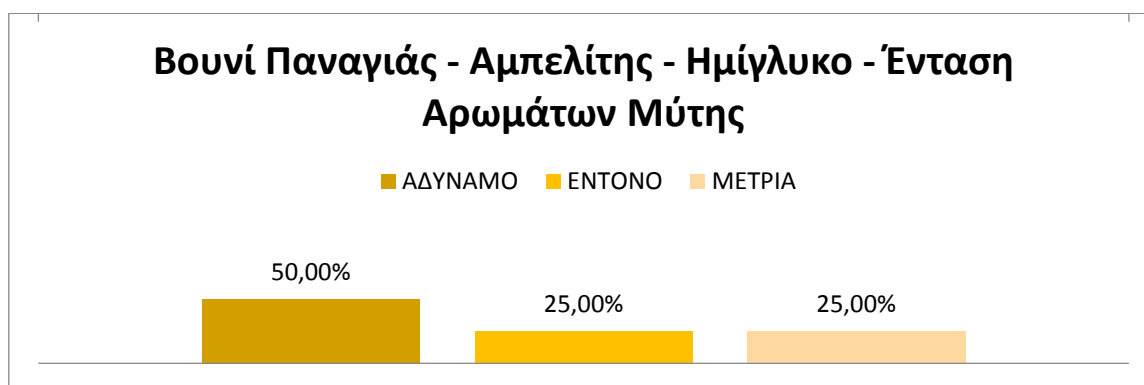
Γράφημα 30



Στα ημίγλυκα κρασιά τα αρώματα μύτης που ξεχωρίζουν και υπερισχύουν να είναι τα εσπεριδοειδή φρούτα, τα πράσινα φρούτα, τα πυρηνόκαρπα φρούτα και η ανθικότητα.

Η ένταση των αρωμάτων αυτών σύμφωνα με τις απαντήσεις των δοκιμαστών είναι αδύναμη με ποσοστό 50%, μέτρια με ποσοστό απαντήσεων 25% και έντονη με ποσοστό απαντήσεων 25%.

Γράφημα 31

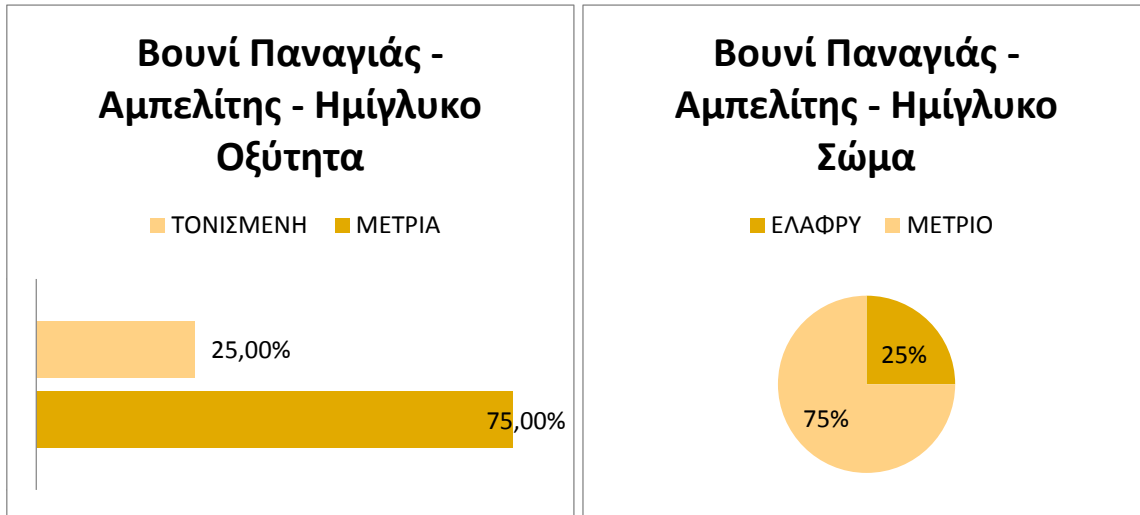


Η διάρκεια των αρωμάτων με ποσοστό απαντήσεων 50% είναι σύντομη ενώ το 25% και 25% των απαντήσεων έθεσαν τα δείγματα μέτριας και αρκετής διάρκειας αντίστοιχα.

Σχετικά με την ποιότητα των δειγμάτων τα μεγαλύτερα ποσοστά των απαντήσεων όρισαν την ποιότητα των δειγμάτων της περιοχής ως ξεκάθαρα (37,50%) και μονοδιάστατα (37,50%) ενώ το 25% των απαντήσεων προσδιόρισαν τα δείγματα φίνα/λεπτά.

Τα ημίγλυκα κρασιά που παράγονται από την περιοχή Βουνί Παναγιάς - Αμπελίτης στην πλειοψηφία τους έχουν μέτρια οξύτητα (75% των απαντήσεων) και μέτριο (75% των απαντήσεων) σώμα. Στα γραφήματα 32 και 33 φαίνονται αναλυτικότερα τα ποσοστά των απαντήσεων τόσο για την οξύτητα όσο και για το σώμα.

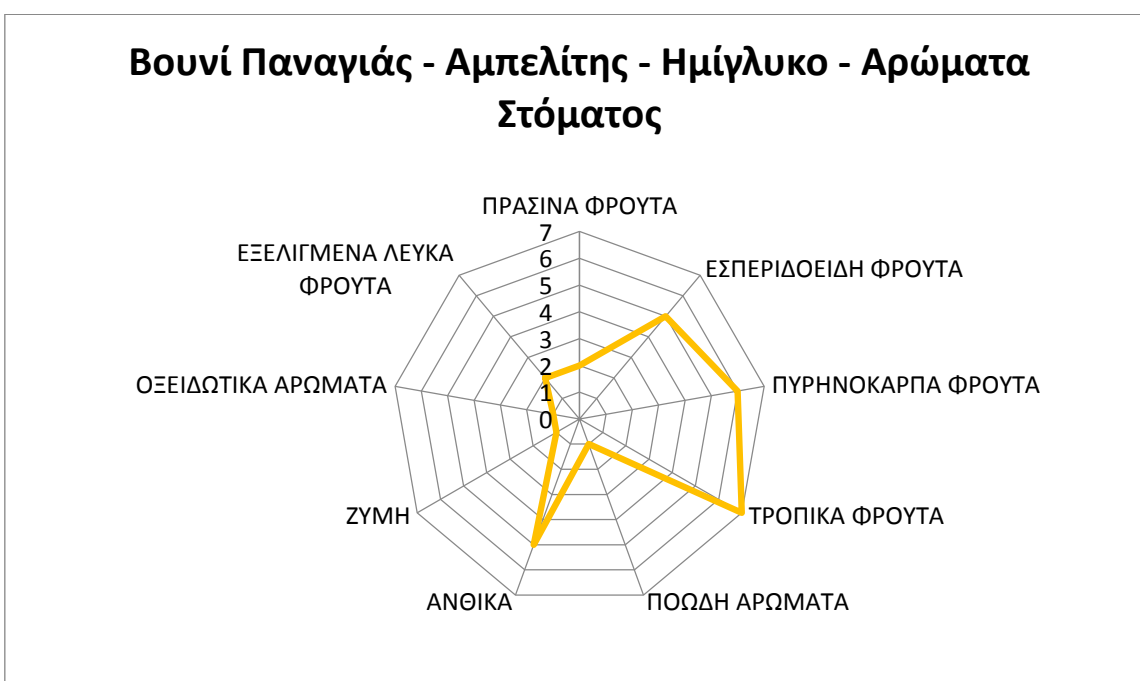
Γράφημα 32, Γράφημα 33



Μετά την γευστική δοκιμή το 87,50% των απαντήσεων έθεσαν το αλκοόλ αισθητικά στο στόμα ως μέτριο ενώ το υπόλοιπο 12,50% ως τονισμένο.

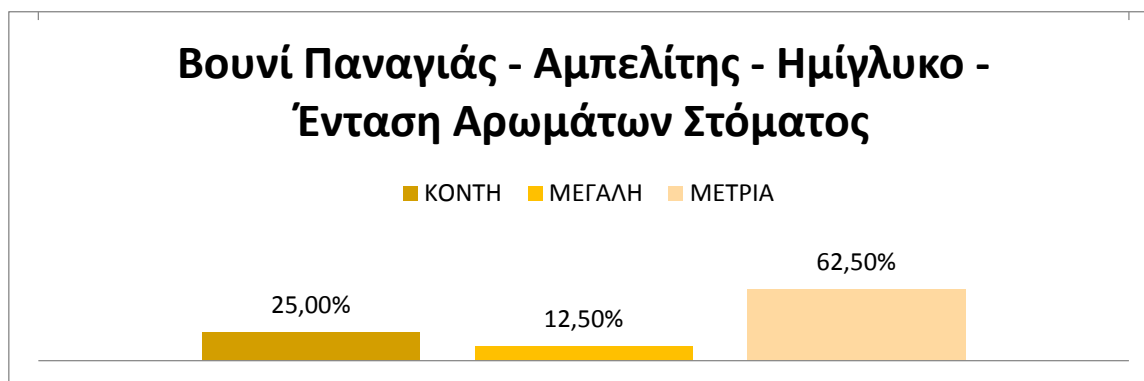
Τα αρώματα που υπερέχουν στο στόμα φαίνεται να έχουν μεγάλο ενδιαφέρον μιας διαφοροποιείται κάπως ο αρωματικός χαρακτήρα από τα υπόλοιπα κρασιά της περιοχής. Ο πράσινος χαρακτήρας και τα πιο όξινα αρώματα (εσπεριδοειδή φρούτα) μειώνονται με αποτέλεσμα τα αρώματα που υπερέχουν να είναι πιο γλυκά όπως πυρηνόκαρπα και τροπικά φρούτα ενώ το ανθικό στίγμα συνεχίζει να δίνει την παρουσία του.

Γράφημα 34



Η ένταση των αρωμάτων του στόματος χαρακτηρίστηκε μέτρια με το μεγαλύτερο ποσοστό απαντήσεων (75%) ενώ μέτρια είναι και η διάρκεια με το ίδιο ποσοστό απαντήσεων (75%).

Γράφημα 35



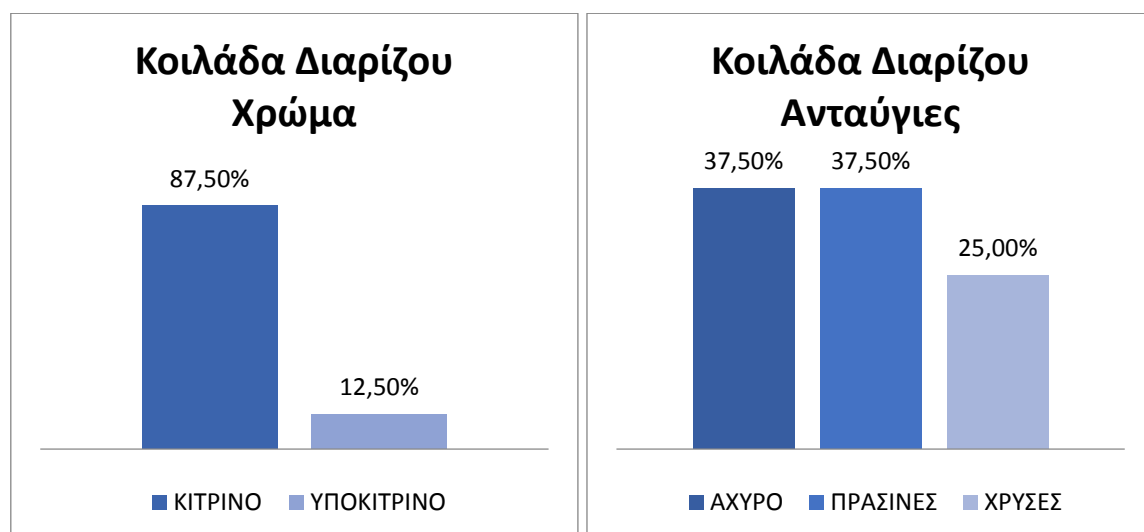
Τέλος κατά την γευστική δοκιμή των κρασιών από την περιοχή αυτή οι απαντήσεις σχετικά με την επίγευση των δειγμάτων παρουσιάζονται ως εξής 62,50% μέτρια, 25% κοντή και 12,50% μεγάλη.

Κοιλάδα Διαρύζου

Η Κοιλάδα Διαρύζου βρίσκεται ανατολικά της πόλης της Πάφου το 62,50% απαντήσεων που κατέγραψαν οι δοκιμαστές προσδιορίζουν τα κρασιά της περιοχής ως λαμπερά, το 25% ως φωτεινά και το 12,50% ως πολύ λαμπερά.

Όσον αφορά το χρώμα το 87,50% των απαντήσεων υποδηλώνουν κίτρινο χρώμα για τα δείγματα από την περιοχή ενώ το μεγαλύτερα ποσοστά των απαντήσεων (37,50% και 37,50%) δήλωσαν ότι οι ανταύγειες είναι χρώμα αχυρό και πράσινες αντίστοιχα. Στα γραφήματα 36 και 37 παρουσιάζονται αναλυτικά τα ποσοστά των απαντήσεων τόσο για το χρώμα όσο και για τις ανταύγειες.

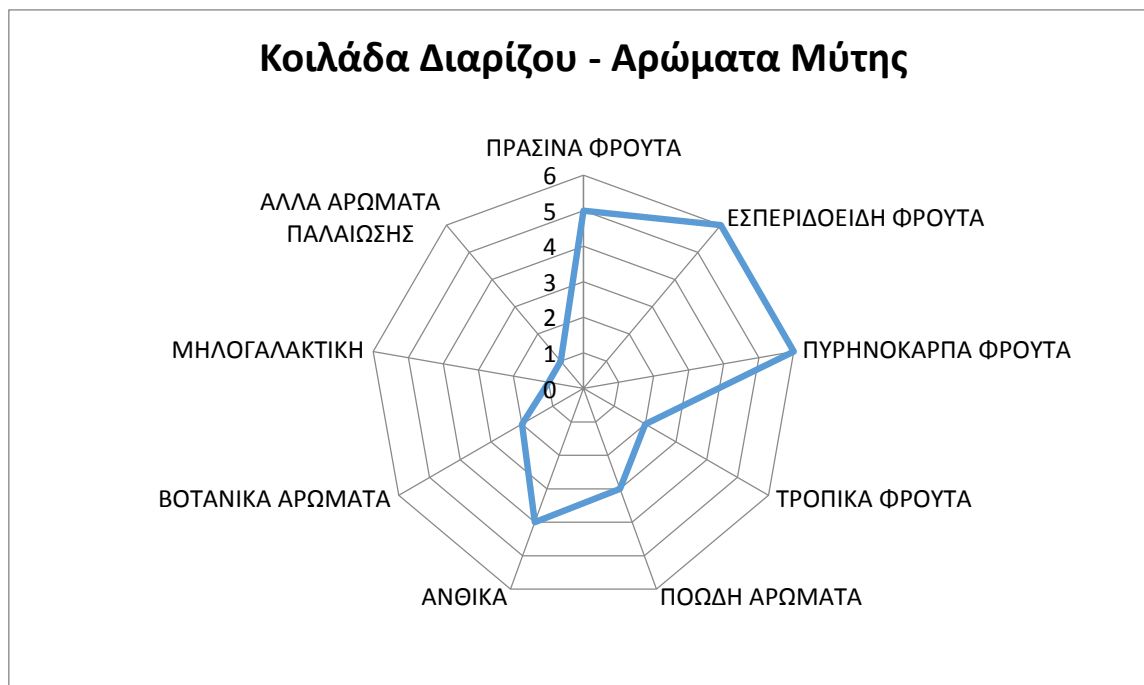
Γράφημα 36, Γράφημα 37



Η ρευστότητα των δειγμάτων κυμαίνεται από υδαρές έως αρκετά υδαρές με ποσοστά απαντήσεων 75% και 25% αντίστοιχα.

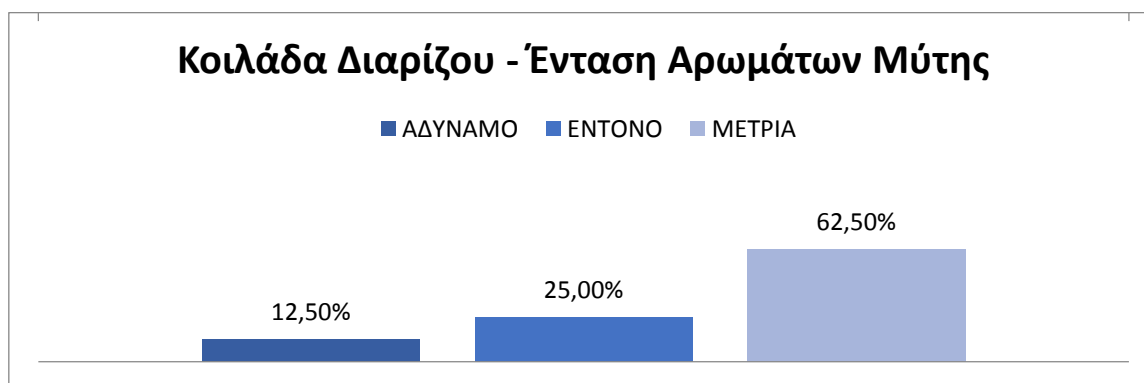
Στο γράφημα 38 φαίνονται οι περιγραφικοί όροι που προέκυψαν από τις δοκιμές των οίνων από το εκπαιδευμένο πάνελ όταν τους ζητήθηκε να σημειώσουν τα αρώματα που αντιλαμβάνονται στα δείγματα.

Γράφημα 38



Η ένταση των αρωμάτων αυτών σύμφωνα με τις απαντήσεις των δοκιμαστών είναι μέτρια με ποσοστό 62,50%, έντονη με ποσοστό απαντήσεων 25% και αδύναμη με ποσοστό απαντήσεων 12,50%.

Γράφημα 39

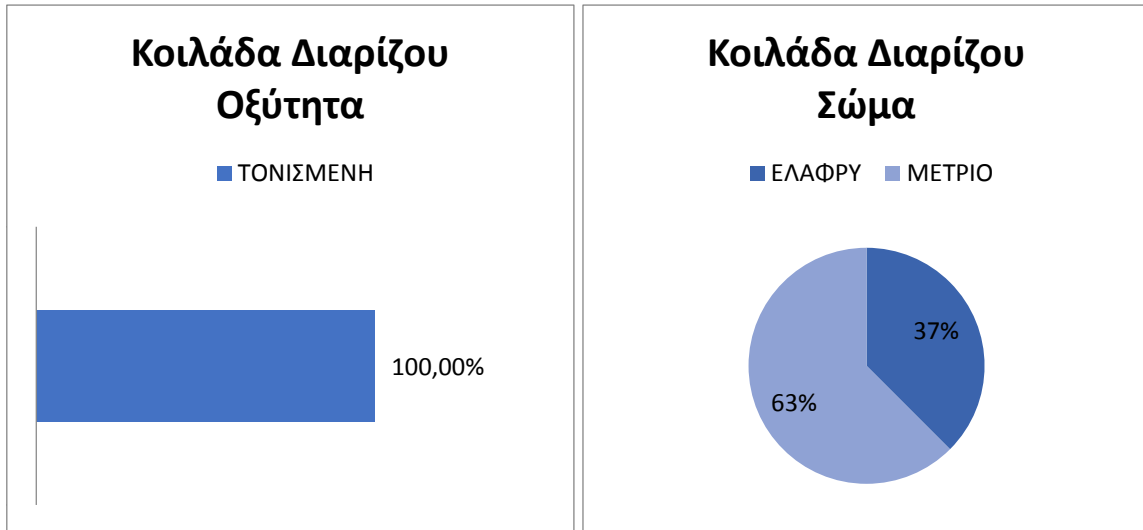


Μέτρια είναι και η διάρκεια των αρωμάτων με ποσοστό απαντήσεων 62,50% ενώ το 25% και 12,50% των απαντήσεων έθεσαν τα δείγματα αρκετά διαρκές και σύντομης διάρκειας αντίστοιχα.

Σχετικά με την ποιότητα των δειγμάτων τα μεγαλύτερα ποσοστά των απαντήσεων όρισαν την ποιότητα των δειγμάτων της περιοχής ως ξεκάθαρα (37,50%) και φίνα/λεπτά (37,50%). Με ίσα ποσοστά απαντήσεων 12,50% και 12,50% τα δείγματα χαρακτηρίστηκαν μονοδιάστατα και πολύπλοκα.

Τα κρασιά που παράγονται από την περιοχή της Κοιλιάδας Διαρίζου έχουν τονισμένη οξύτητα (100% των απαντήσεων) και μέτριο (63% των απαντήσεων) σώμα. Στα γραφήματα 40 και 41 φαίνονται αναλυτικότερα τα ποσοστά των απαντήσεων τόσο για την οξύτητα όσο και για το σώμα.

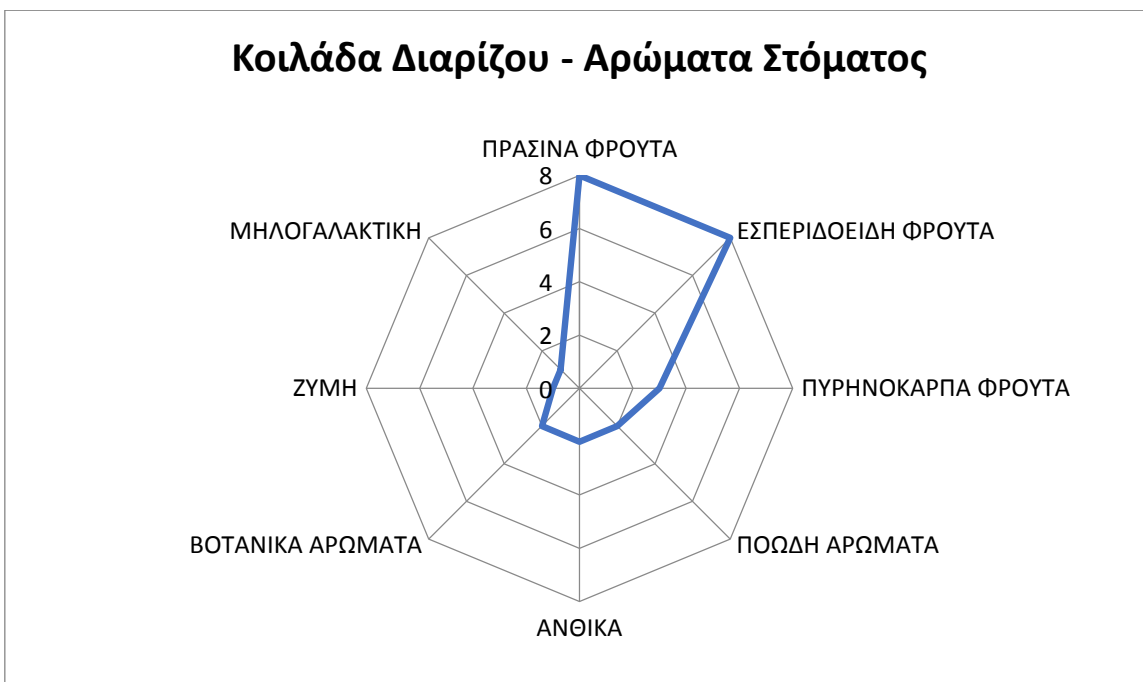
Γράφημα 40, Γράφημα 41



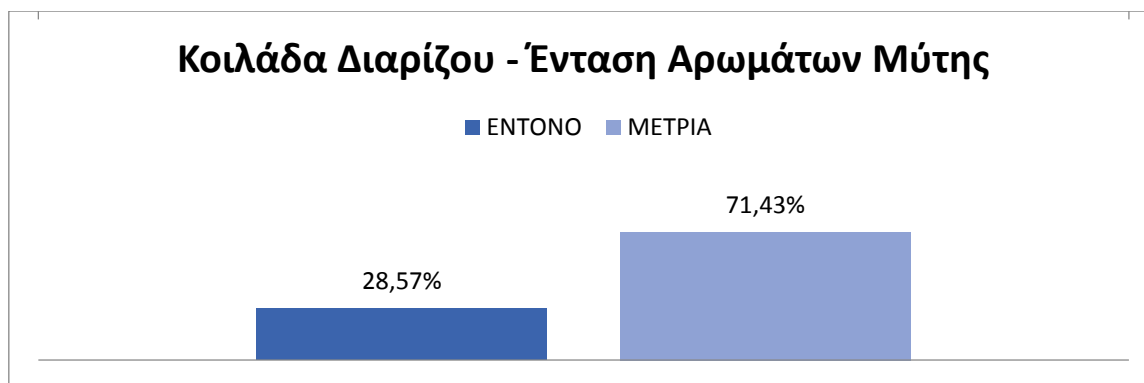
Μετά την γευστική δοκιμή το 62,50% των απαντήσεων έθεσαν το αλκοόλ αισθητικά στο στόμα ως μέτριο ενώ το υπόλοιπο 37,50% ως τονισμένο.

Ενώ στην μύτη κυρίαρχα αρώματα ήταν τα εσπεριδοειδή και πυρηνόκαρπα φρούτα στο στόμα απόλυτη κυριαρχία έχουν τα εσπεριδοειδή και πράσινα φρούτα με την ένταση των αρωμάτων να είναι μέτρια (ποσοστό απαντήσεων 62,50%) όπως και η διάρκεια (ποσοστό απαντήσεων 71,43%).

Γράφημα 42



Γράφημα 43



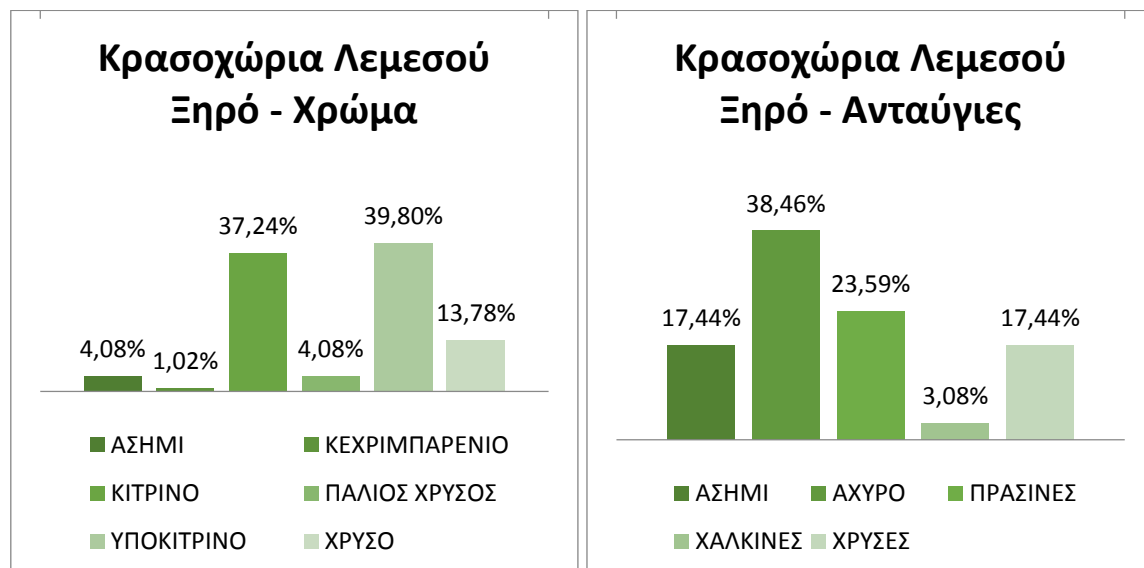
Κατά την γευστική δοκιμή των κρασιών από την περιοχή αυτή οι απαντήσεις σχετικά με την επίγευση των δειγμάτων παρουσιάζονται ως εξής 87,50% μέτρια και 12,50% μεγάλη.

Κρασοχώρια Λεμεσού (ξηρό)

Ξεκινώντας από τα ξηρά δείγματα της περιοχή το 52,85% απαντήσεων που κατέγραψαν οι δοκιμαστές προσδιορίζουν τα κρασιά της περιοχής ως φωτεινά, το 39,90% ως λαμπερά, το 5,70% ως πολύ λαμπερά και το 1,55% ως θαμπά.

Όσον αφορά το χρώμα το 39,80% και 37,24% των απαντήσεων υποδηλώνουν υποκίτρινο και κίτρινο χρώμα αντίστοιχα για τα δείγματα από την περιοχή ενώ το μεγαλύτερο ποσοστό των απαντήσεων (38,46%) δήλωσαν ότι οι ανταύγειες είναι χρώμα αχυρό. Στα γραφήματα 44 και 45 παρουσιάζονται αναλυτικά τα ποσοστά των απαντήσεων τόσο για το χρώμα όσο και για τις ανταύγειες.

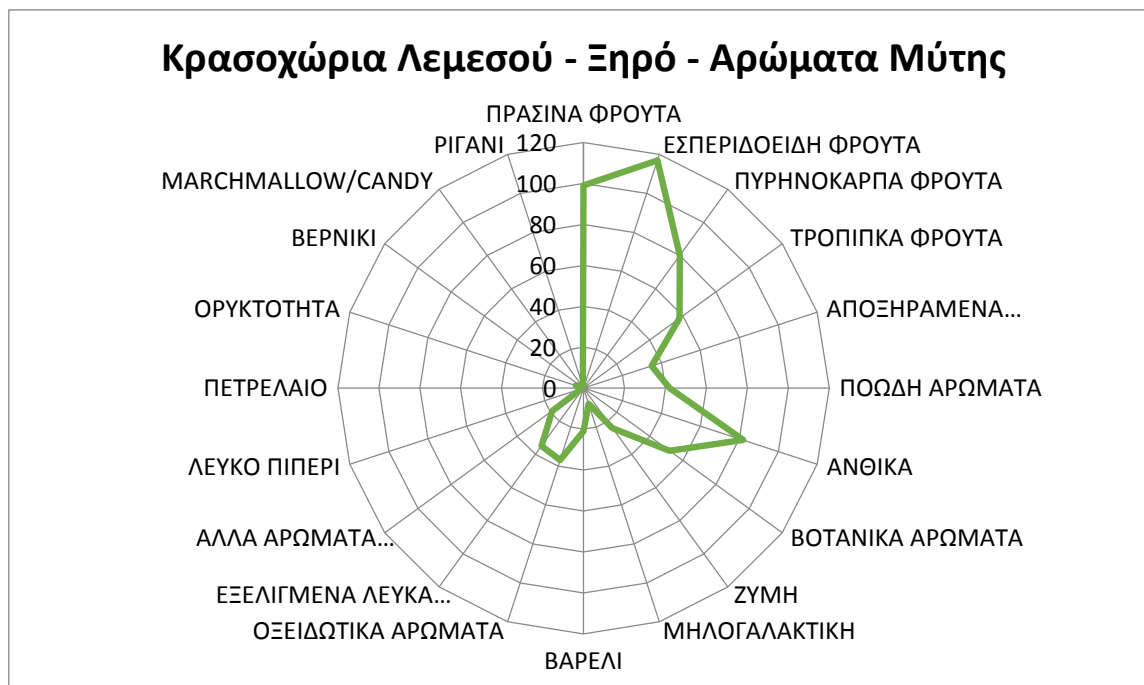
Γράφημα 44, Γράφημα 45



Η ρευστότητα των δειγμάτων κυμαίνεται από υδαρές έως αρκετά υδαρές με ποσοστά απαντήσεων 50,81% και 41,62% αντίστοιχα ενώ ένα μικρότερο ποσοστό απαντήσεων τις τάξεως του 4,31% και 3,24% προσδιορίζουν τα κρασιά παχύρρευστα και πολύ υδαρές αντίστοιχα.

Στο γράφημα 46 φαίνονται οι περιγραφικοί όροι που προέκυψαν από τις δοκιμές των οίνων από το εκπαιδευμένο πάνελ όταν τους ζητήθηκε να σημειώσουν τα αρώματα που αντιλαμβάνονται στα δείγματα.

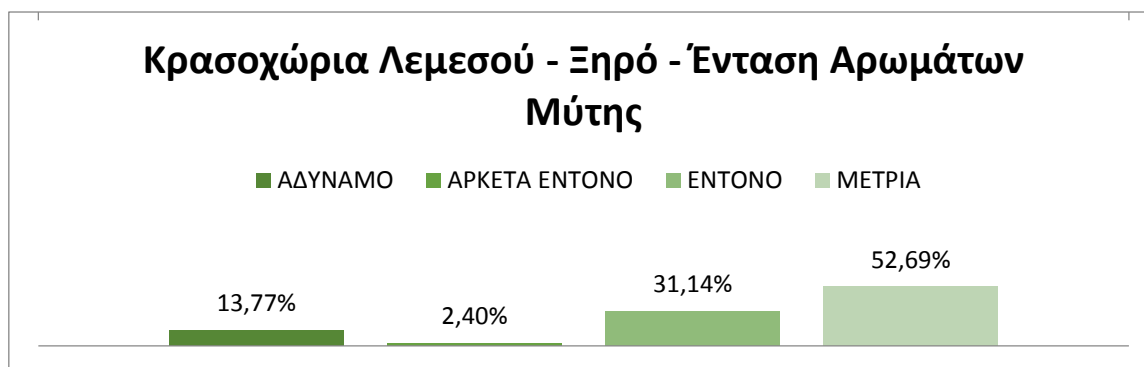
Γράφημα 46



Αρωματικά συγκριτικά με τις υπόλοιπες οινικές περιοχές καταγράφηκε μια μεγάλη γκάμα αρωμάτων με κυριότερα να είναι τα εσπεριδοειδή και πράσινα φρούτα, τα πυρηνόκαρπα φρούτα και ανθικά αρώματα. Τέλος, πέρα από τα βοτανικά αρώματα κάνουν την εμφάνισή του πιο οξειδωτικά, εξελιγμένα αρώματα.

Η ένταση των αρωμάτων αυτών σύμφωνα με τις απαντήσεις των δοκιμαστών είναι μέτρια με ποσοστό 52,69%, έντονη με ποσοστό απαντήσεων 31,14%, αδύναμη με ποσοστό απαντήσεων 13,77% και αρκετά έντονη με ποσοστό απαντήσεων 2,40%.

Γράφημα 47

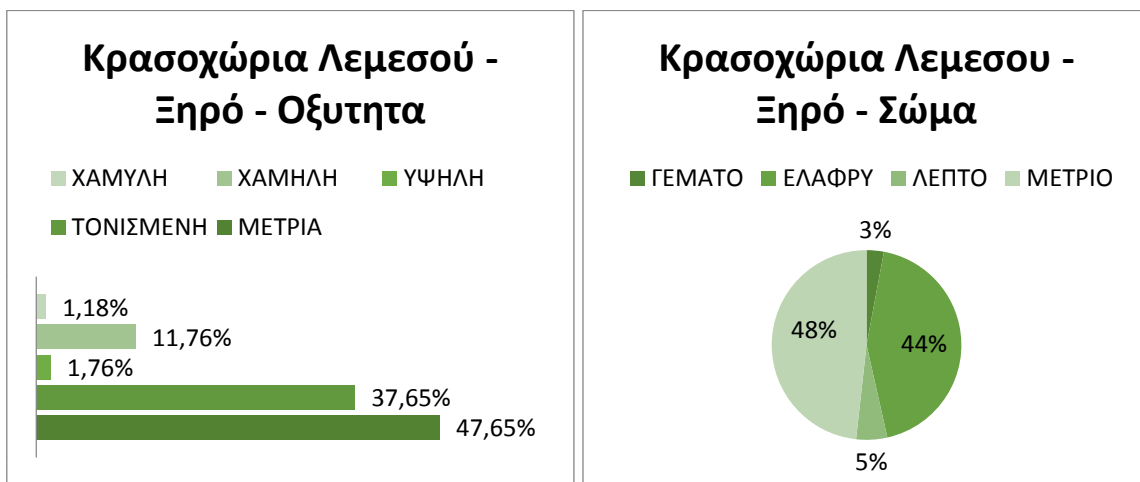


Μέτρια είναι και η διάρκεια των αρωμάτων με ποσοστό απαντήσεων 58,08% ενώ το 24,55% και 15,57% των απαντήσεων έθεσαν τα δείγματα μακράς και σύντομης διάρκειας αντίστοιχα. Τέλος, ένα μικρό ποσοστό απαντήσεων 1,80% έθεσαν τα δείγματα ως μεγάλης διάρκειας αρωματικά.

Σχετικά με την ποιότητα των δειγμάτων το μεγαλύτερο ποσοστό των απαντήσεων όρισαν την ποιότητα των δειγμάτων της περιοχής ως ξεκάθαρα (44,10%). Το 23,60% των απαντήσεων προσδιόρισαν τα δείγματα μονοδιάστατα, το 22,98% των απαντήσεων προσδιόρισαν τα δείγματα φίνα/λεπτά και μόνο το 9,32% των απαντήσεων προσδιόρισαν τα δείγματα πολύπλοκα.

Τα ξηρά κρασιά που παράγονται από την περιοχή Κρασοχώρια Λεμεσού στην πλειοψηφία τους έχουν μέτρια (47,65% των απαντήσεων) προς τονισμένη οξύτητα (37,65% των απαντήσεων) και μέτριο (48% των απαντήσεων) προς ελαφρύ (44% των απαντήσεων) σώμα. Στα γραφήματα 48 και 49 φαίνονται αναλυτικότερα τα ποσοστά των απαντήσεων τόσο για την οξύτητα όσο και για το σώμα.

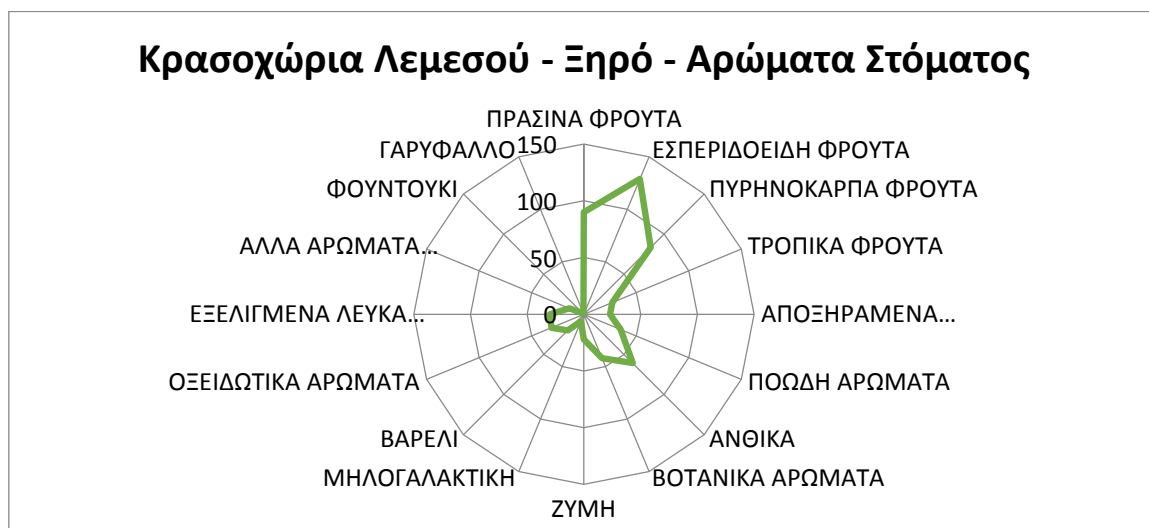
Γράφημα 48, Γράφημα 49



Μετά την γευστική δοκιμή το 74,27% των απαντήσεων έθεσαν το αλκοόλ αισθητικά στο στόμα ως μέτριο, το 18,71% ως τονισμένο, το 6,43% ως χαμηλό και το 0,58 ως τονισμένο.

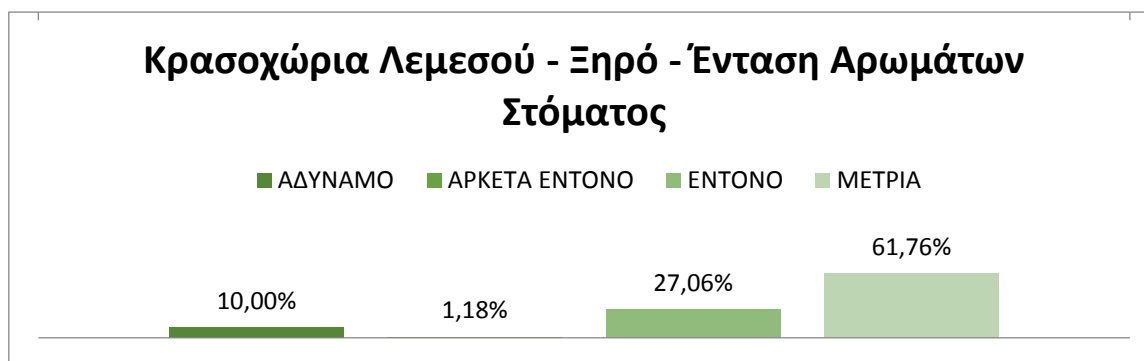
Στο γράφημα 50 φαίνονται οι περιγραφικοί όροι που προέκυψαν από τις γευστικές δοκιμές των οίνων από το εκπαιδευμένο πάνελ όταν τους ζητήθηκε να σημειώσουν τα αρώματα του στόματος που αντιλαμβάνονται στα δείγματα.

Γράφημα 50



Το αρωματικό προφίλ του στόματος δεν διαφέρει σχεδόν καθόλου από τα αρώματα της μύτης όπως δεν διαφέρει ούτε η ένταση. Το 61,76% των απαντήσεων υποστηρίζουν μέτρια την ένταση ενώ το 27,06%, το 10% και 1,18% των απαντήσεων έθεσαν την ένταση των αρωμάτων του στόματος έντονη, αδύναμη και αρκετά έντονη αντίστοιχα.

Γράφημα 51



Όσον αφορά την διάρκεια των αρωμάτων το 60,82% των απαντήσεων θέτουν τα δείγματα μέτριας διάρκειας αρωματικά. Το 25,73% αρκετά διαρκές, το 11,70% σύντομης διάρκειας και το 1,75% μεγάλης διάρκειας.

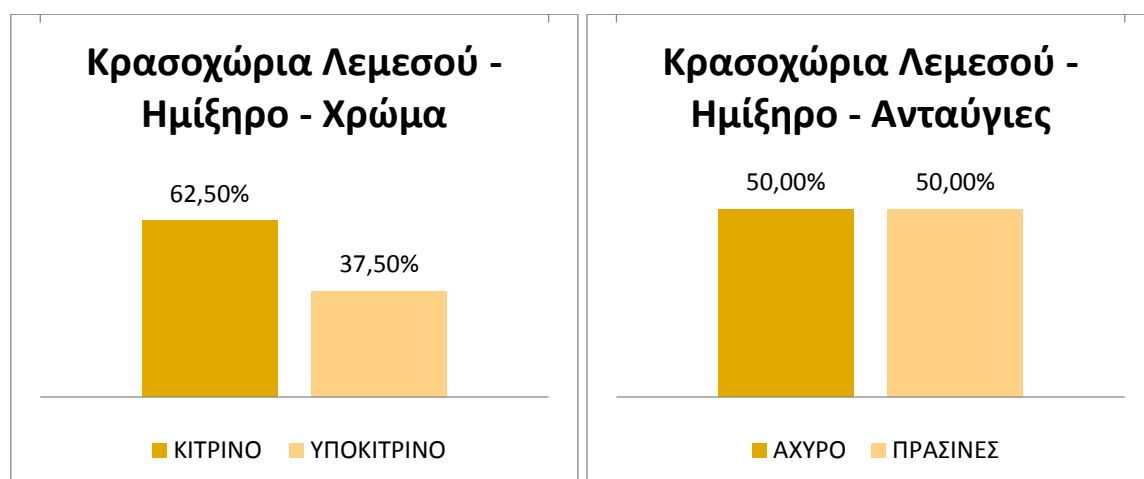
Τέλος κατά την γευστική δοκιμή των κρασιών από την περιοχή αυτή οι απαντήσεις σχετικά με την επίγευση των δειγμάτων παρουσιάζονται ως εξής 58,18% μέτρια, 21,82% μεγάλη, 18,18% κοντή και 1,82% αρκετά μεγάλη.

Κρασοχώρια Λεμεσού (ημίξηρο)

Συνεχίζοντας με τα ημίξηρα κρασιά της περιοχής Κρασοχώρια Λεμεσού το 62,50% των απαντήσεων που κατέγραψαν οι δοκιμαστές προσδιορίζουν τα κρασιά της περιοχής ως φωτιά ενώ το 37,50 ως λαμπερά.

Όσο αφορά το χρώμα το 62,50% των απαντήσεων υποδηλώνουν κίτρινο χρώμα για τα δείγματα από την περιοχή ενώ με ίσα ποσοστά απαντήσεων (50% και 50%) δήλωσαν ότι οι ανταύγειες είναι χρώμα αχυρό και πράσινες. Στα γραφήματα 52 και 53 παρουσιάζονται αναλυτικά τα ποσοστά των απαντήσεων τόσο για το χρώμα όσο και για τις ανταύγειες.

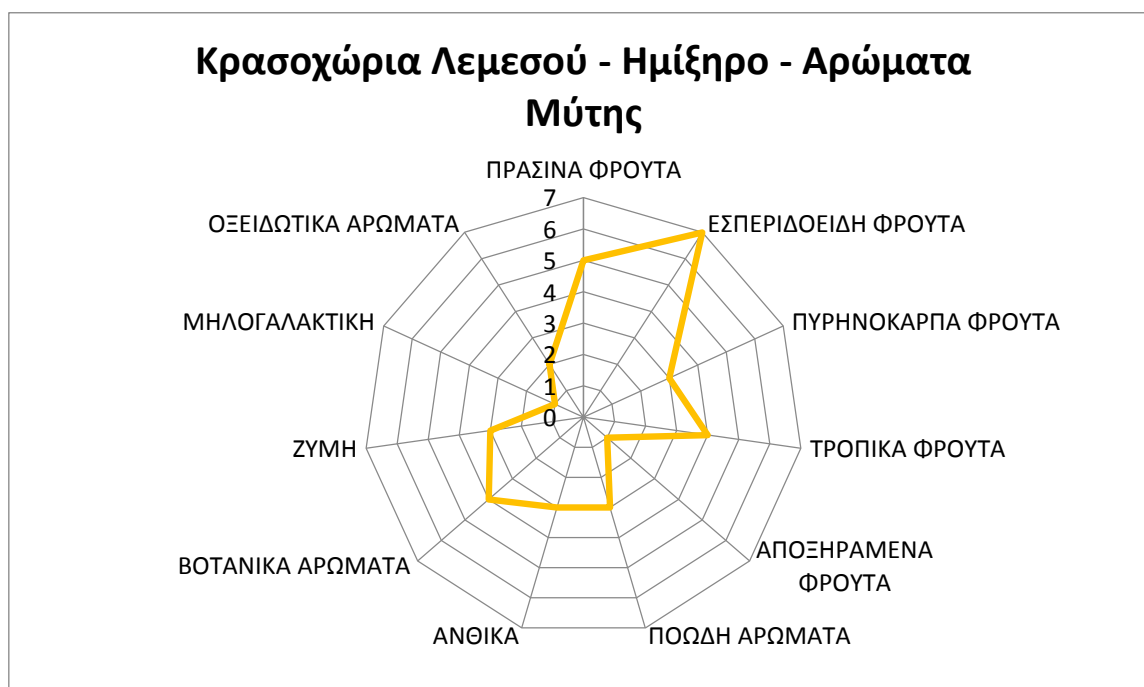
Γράφημα 52, Γράφημα 53



Η ρευστότητα των δειγμάτων κυμαίνεται από υδαρές έως αρκετά υδαρείς με ποσοστά απαντήσεων 42,86% και 42,86% αντίστοιχα ενώ ένα μικρό ποσοστό των απαντήσεων τις τάξεως του 14,29% προσδιορίζει τα κρασιά παχύρευστα.

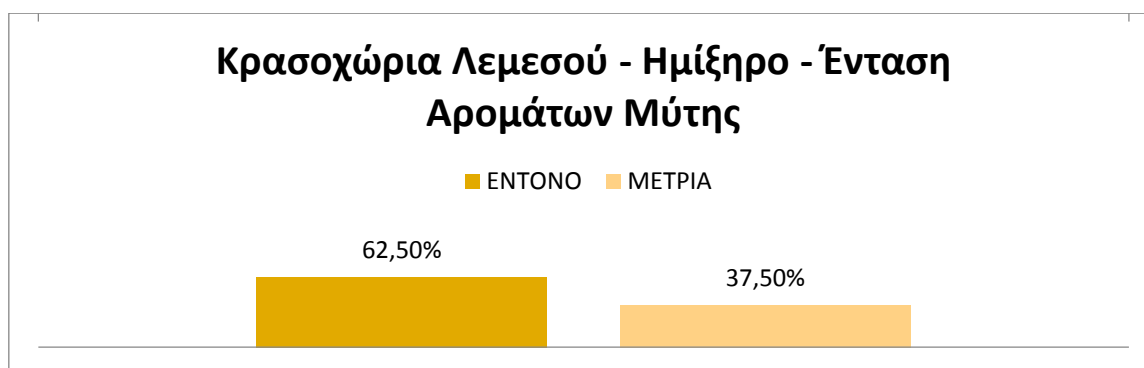
Στο γράφημα 54 φαίνονται οι περιγραφικοί όροι που προέκυψαν από τις δοκιμές των οίνων από το εκπαιδευμένο πάνελ όταν τους ζητήθηκε να σημειώσουν τα αρώματα που αντιλαμβάνονται στα δείγματα.

Γράφημα 54



Τα αρώματα των ημίξηρων δειγμάτων μπορεί να μην είχαν σημαντικές διαφορές με τα ξηρά δείγματα παρόλα αυτά σημαντικό εδώ είναι η ένταση αυτών των αρωμάτων που είναι έντονη. Πιο συγκεκριμένα η ένταση των αρωμάτων αυτών σύμφωνα με τις απαντήσεις των δοκιμαστών είναι έντονη με ποσοστό 62,50% και μέτρια με ποσοστό 37,50%.

Γράφημα 55

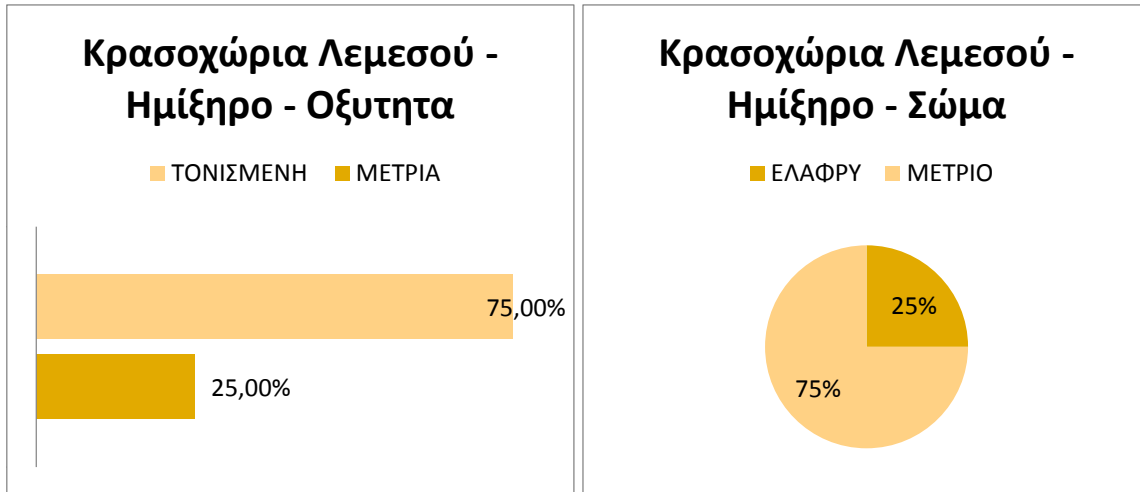


Ανοδική τάση παρουσιάζει και η διάρκεια μιας και μέσω από τις απαντήσεις των δοκιμαστών φαίνεται να είναι μέτρια προς αρκετά διαρκές με ποσοστά απαντήσεων 50% και 50% αντίστοιχα.

Σχετικά με την ποιότητα των δειγμάτων το μεγαλύτερο ποσοστό των απαντήσεων όρισαν την ποιότητα των δειγμάτων της περιοχής ως φίνα/λεπτά (62,50%) ενώ το υπόλοιπο 37,50% των απαντήσεων προσδιόρισαν τα δείγματα ξεκάθαρα.

Τα ημίξηρα κρασιά που παράγονται από την περιοχή Κρασοχώρια Λεμεσού στην πλειοψηφία τους έχουν τονισμένη οξύτητα (75% των απαντήσεων) και μέτριο σώμα (75% των απαντήσεων). Στα γραφήματα 56 και 57 φαίνονται αναλυτικότερα τα ποσοστά των απαντήσεων τόσο για την οξύτητα όσο και για το σώμα.

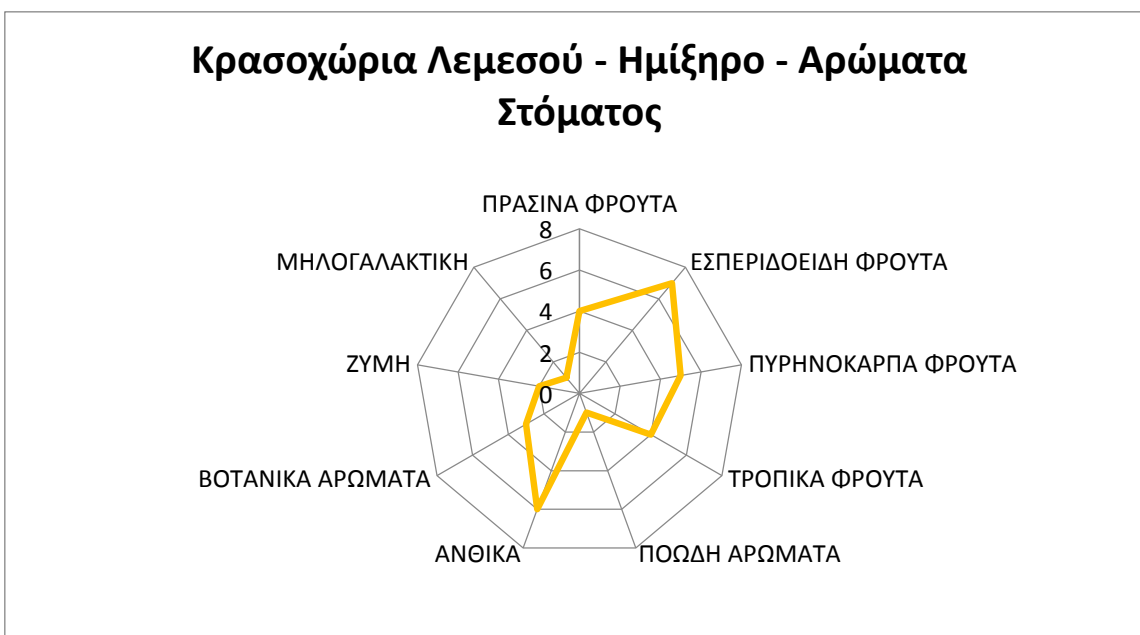
Γράφημα 56, Γράφημα 57



Μετά την γευστική δοκιμή το 75% των απαντήσεων έθεσαν το αλκοόλ αισθητικά στο στόμα ως μέτριο ενώ το υπόλοιπο 25% ως τονισμένο.

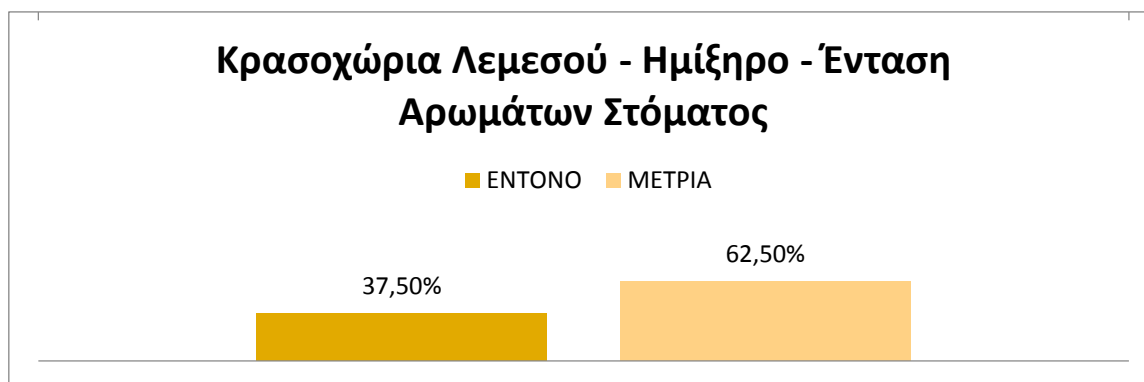
Στο γράφημα 58 φαίνονται οι περιγραφικοί όροι που προέκυψαν από τις γευστικές δοκιμές των οίνων από το εκπαιδευμένο πάνελ όταν τους ζητήθηκε να σημειώσουν τα αρώματα του στόματος που αντιλαμβάνονται στα δείγματα.

Γράφημα 58



Σχετικά με την ένταση των αρωμάτων του στόματος οι απαντήσεις που λήφθηκαν ήταν ως εξής, 62,50% μέτρια και 37,50% έντονη. Ακριβώς ίδια εικόνα υπάρχει σύμφωνα με τις απαντήσεις που αφορούν την διάρκεια των αρωμάτων.

Γράφημα 59



Τέλος κατά την γευστική δοκιμή των κρασιών από την περιοχή αυτή οι απαντήσεις σχετικά με την επίγευση των δειγμάτων παρουσιάζονται ως εξής 87,50% μέτρια και 12,50%μεγάλη.

Κρασοχώρια Λεμεσού (ημίγλυκο)

Συνεχίζοντας με την περιοχή Κρασοχώρια Λεμεσού και συγκεκριμένα με τα ημίγλυκα δείγματα το 65,22% απαντήσεων που κατέγραψαν οι δοκιμαστές προσδιορίζουν τα κρασιά της περιοχής ως φωτεινά, το 26,09% ως λαμπερά και το 8,70% ως πολύ λαμπερά.

Όσο αφορά το χρώμα το 63,64% των απαντήσεων υποδηλώνουν κίτρινο χρώμα για τα δείγματα από την περιοχή ενώ το μεγαλύτερο ποσοστό των απαντήσεων (63,64%) δήλωσαν ότι οι ανταύγειες είναι χρώμα αχυρό. Στα γραφήματα 60 και 61 παρουσιάζονται αναλυτικά τα ποσοστά των απαντήσεων τόσο για το χρώμα όσο και για τις ανταύγειες.

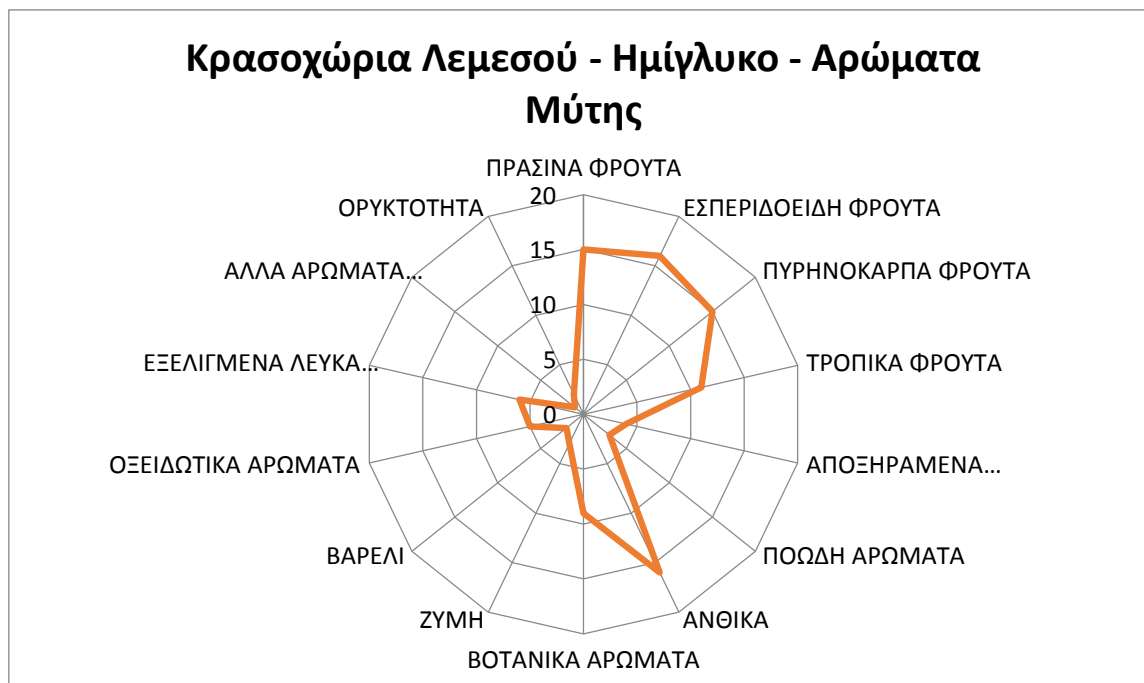
Γράφημα 60, Γράφημα 61



Η ρευστότητα των δειγμάτων κυμαίνεται από παχύρρευστο έως αρκετά υδαρείς με ποσοστά απαντήσεων 37,50% και 29,17% αντίστοιχα ενώ ένα μικρό ποσοστό των απαντήσεων τις τάξεως του 8,33% προσδιορίζει τα κρασιά πολύ υδαρές.

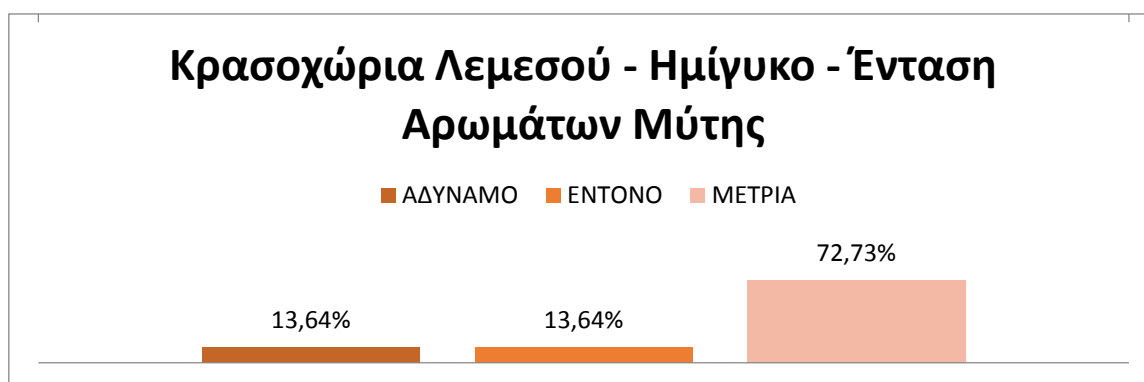
Στο γράφημα 62 φαίνονται οι περιγραφικοί όροι που προέκυψαν από τις δοκιμές των οίνων από το εκπαιδευμένο πάνελ όταν τους ζητήθηκε να σημειώσουν τα αρώματα που αντιλαμβάνονται στα δείγματα.

Γράφημα 62



Η ένταση των αρωμάτων αυτών σύμφωνα με τις απαντήσεις των δοκιμαστών είναι μέτρια με ποσοστό 72,73%, έντονη με ποσοστό απαντήσεων 13,64% και αδύναμη με ποσοστό απαντήσεων 13,64%.

Γράφημα 63

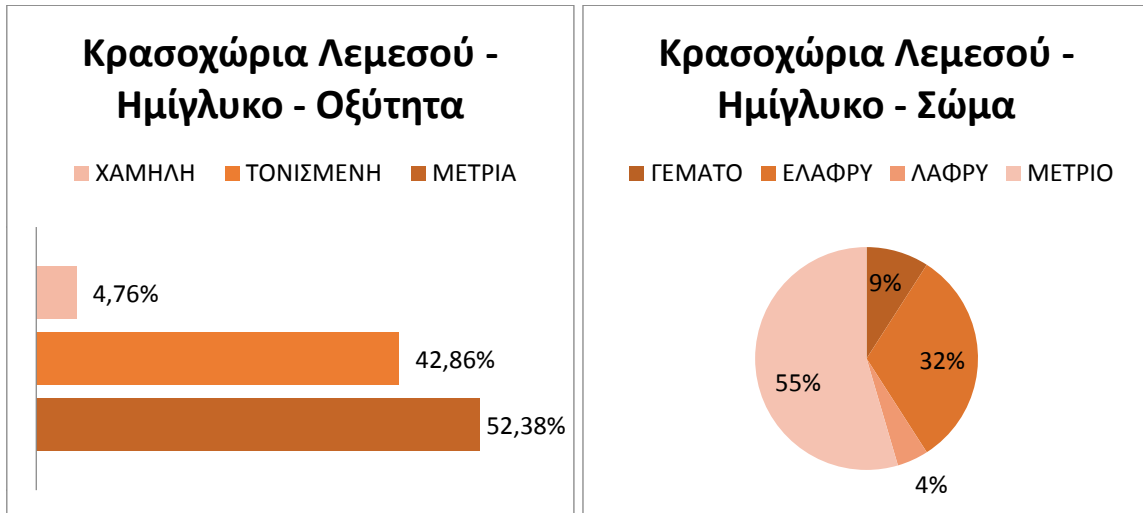


Μέτρια είναι και η διάρκεια των αρωμάτων με ποσοστό απαντήσεων 62,50% ενώ το 20,83% και 16,67% των απαντήσεων έθεσαν τα δείγματα αρκετά διαρκές και σύντομης διάρκειας αντίστοιχα.

Σχετικά με την ποιότητα των δειγμάτων το μεγαλύτερο ποσοστό των απαντήσεων όρισαν την ποιότητα των δειγμάτων της περιοχής ως ξεκάθαρα (47,83%). Το 34,78% των απαντήσεων προσδιόρισαν τα δείγματα φίνα/λεπτά και το 17,39% των απαντήσεων προσδιόρισαν τα δείγματα μονοδιάστατα.

Τα ημίγλυκα κρασιά που παράγονται από την περιοχή Κρασοχώρια Λεμεσού στην πλειοψηφία τους έχουν μέτρια (52,38% των απαντήσεων) προς τονισμένη οξύτητα (42,86% των απαντήσεων) και μέτριο (55% των απαντήσεων) σώμα. Στα γραφήματα 64 και 65 φαίνονται αναλυτικότερα τα ποσοστά των απαντήσεων τόσο για την οξύτητα όσο και για το σώμα.

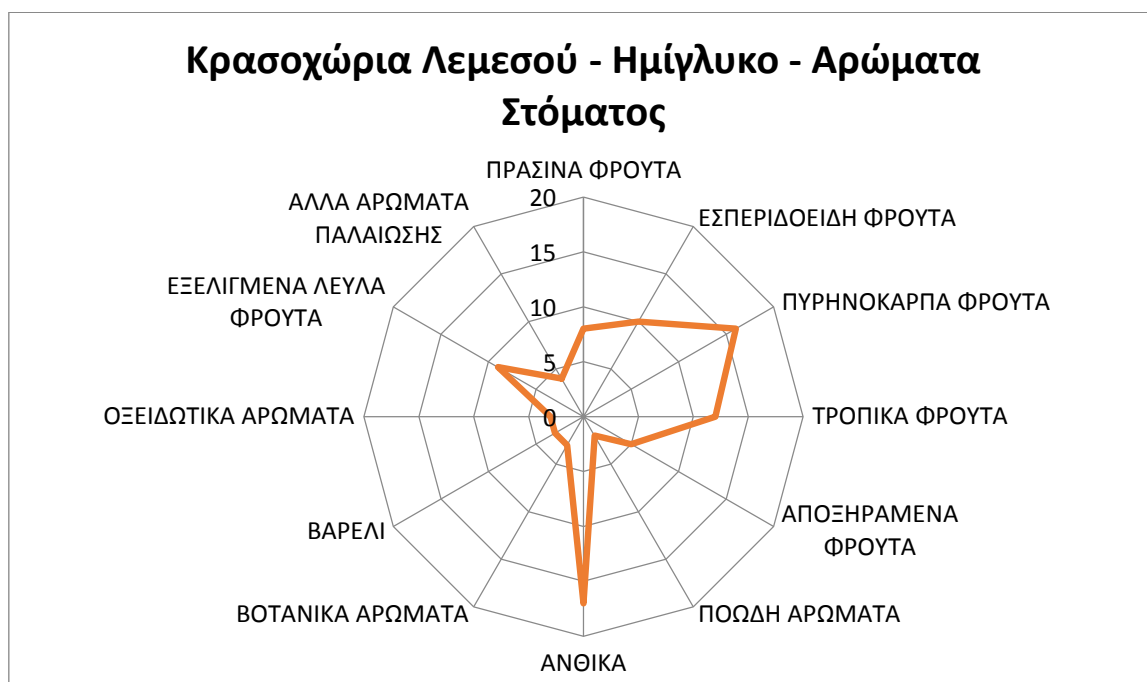
Γράφημα 64, Γράφημα 65



Μετά την γευστική δοκιμή το 75% των απαντήσεων έθεσαν το αλκοόλ αισθητικά στο στόμα ως μέτριο ενώ το υπόλοιπο 20,83% και 4,17% ως τονισμένο και χαμηλό αντίστοιχα.

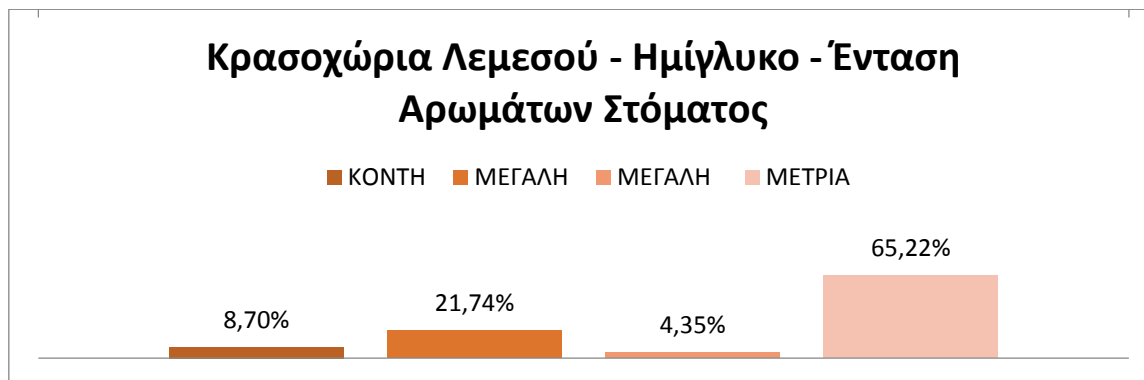
Ενδιαφέρον φαίνεται να έχει το επόμενο διάγραμμα στο οποίο εμφανίζονται να αρώματα του στόματος. Αρχικά φαίνεται ένας πιο ξεκάθαρος αρωματικός χαρακτήρας. Κατά κύριο λόγο βλέπουμε αρώματα φρούτων (πυρηνόκαρπα φρούτα) και ανθικά αρώματα. Η ένταση των αρωμάτων είναι μέτρια προς έντονη και μέτρια επίγευση.

Γράφημα 66



Σχετικά με την ένταση των αρωμάτων του στόματος οι απαντήσεις που λήφθηκαν ήταν ως εξής, 50% των απαντήσεων μέτρια, 45,83% των απαντήσεων έντονη και 4,17% των απαντήσεων αδύναμη. Ενώ όσο αφορά την διάρκεια των αρωμάτων του στόματος οι απαντήσεις ήταν ως εξής, 62,50% μέτρια διάρκεια, 33,33% αρκετά διαρκές και 4,17% σύντομη διάρκεια.

Γράφημα 67



Τέλος κατά την γευστική δοκιμή των κρασιών από την περιοχή αυτή οι απαντήσεις σχετικά με την επίγευση των δειγμάτων παρουσιάζονται ως εξής 65,22% μέτρια, 21,74%μεγάλη, 8,70% κοντή και 4,35% μεγάλη.

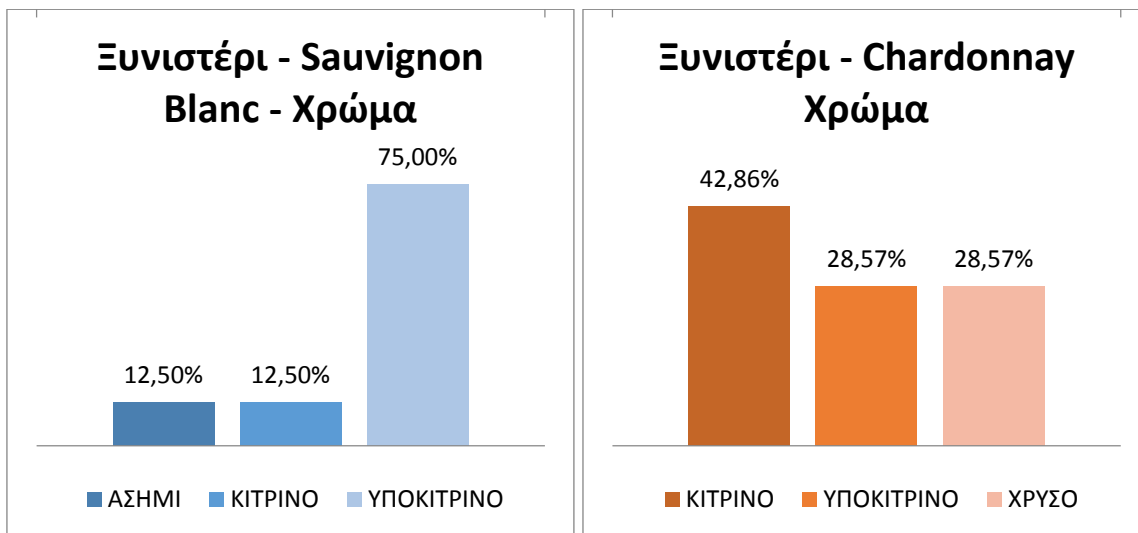
Όπως προαναφέρθηκε τα Κρασοχώρια Λεμεσού είναι η οινική περιοχή της Κύπρου με τις περισσότερες ανάμιξης του Ξυνιστεριού με άλλες ποικιλίες σταφυλιού. Πιο συγκεκριμένα το Ξυνιστέρι σε αυτή την περιοχή συναντά το Sauvignon Blanc, το Chardonnay, την Malvasia Lunga και το Semillon.

Ξεκινώντας από τις απαντήσεις των δοκιμαστών σχετικά με την λαμπερότητα στην περίπτωση που το Ξυνιστέρι αναμιγνύεται με την ποικιλία Sauvignon Blanc το 75% των απαντήσεων που κατέγραψαν οι δοκιμαστές προσδιορίζουν τα κρασιά ως φωτεινά, 12,50% ως λαμπερά και 12,50% ως πολύ λαμπερά. Στην περίπτωση που το Ξυνιστέρι αναμιγνύεται με την ποικιλία Chardonnay το 85,71% των απαντήσεων που κατέγραψαν οι δοκιμαστές προσδιορίζουν τα κρασιά ως φωτεινά και το υπόλοιπο 14,69% ως λαμπερά. Στην περίπτωση που το Ξυνιστέρι αναμιγνύεται με την ποικιλία Malvasia Lunga το62,50% των απαντήσεων που κατέγραψαν οι δοκιμαστές προσδιορίζουν τα κρασιά ως φωτεινά, το 25% ως λαμπερά και το 12,50% ως πολύ λαμπερά. Τέλος στην περίπτωση που το Ξυνιστέρι συναντά την ποικιλία Semillon το 62,50% των απαντήσεων που κατέγραψαν οι δοκιμαστές προσδιορίζουν τα κρασιά ως φωτεινά και το υπόλοιπο 37,50% ως λαμπερά.

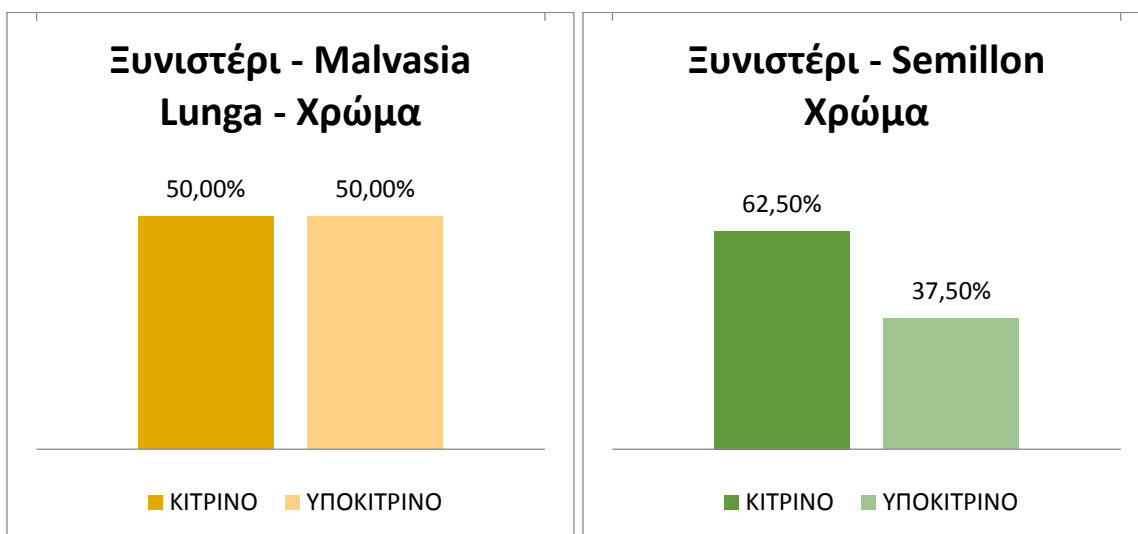
Όσο αφορά το χρώμα το 75% των απαντήσεων υποδηλώνουν υποκίτρινο χρώμα στην περίπτωση που το Ξυνιστέρι είναι σε ανάμιξη με το Sauvignon Blanc, 42,86% των απαντήσεων υποδηλώνουν κίτρινο χρώμα στην περίπτωση που το Ξυνιστέρι είναι σε ανάμιξη με το Chardonnay ενώ στην περίπτωση που το Ξυνιστέρι είναι σε ανάμιξη με την ποικιλία Malvsdia Lunga είχαμε ισόποσες απαντήσεις τόσο για το κίτρινο όσο και για το υποκίτρινο χρώμα. Τέλος το 62,50% των απαντήσεων στην περίπτωση που το Ξυνιστέρι είναι με την ποικιλία Semillon θέτουν το χρώμα ως κίτρινο.

Στα γραφήματα 68, 69, 70 και 71 παρουσιάζονται αναλυτικά τα ποσοστά των απαντήσεων για το χρώμα και για τις τέσσερις περιπτώσεις.

Γράφημα 68, Γράφημα 69

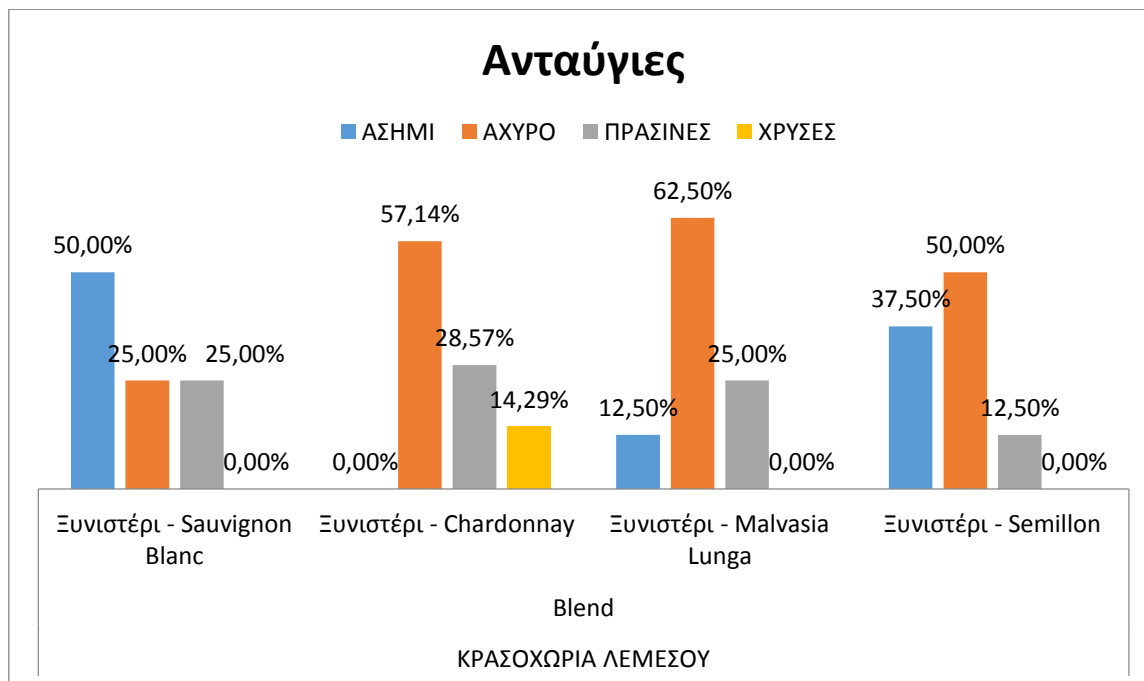


Γράφημα 70, Γράφημα 71



Στα γράφημα 72 παρουσιάζονται αναλυτικά οι απαντήσεις των δοκιμαστών σχετικά για το χρώμα των ανταυγείων κατά τον οπτικό έλεγχο.

Γράφημα 72



Πιο συγκεκριμένα πέρα από την περίπτωση όπου το Ξυνιστέρι είναι αναμεμιγμένο με την ποικιλία Sauvignon Blanc όπου το μεγαλύτερο ποσοστό των απαντήσεων (50%) όρισαν τα χρώμα των ανταυγείων ως ασημί στις υπόλοιπες περιπτώσεις τα μεγαλύτερα ποσοστά των απαντήσεων θέτουν το χρώμα των ανταυγείων αχυρό.

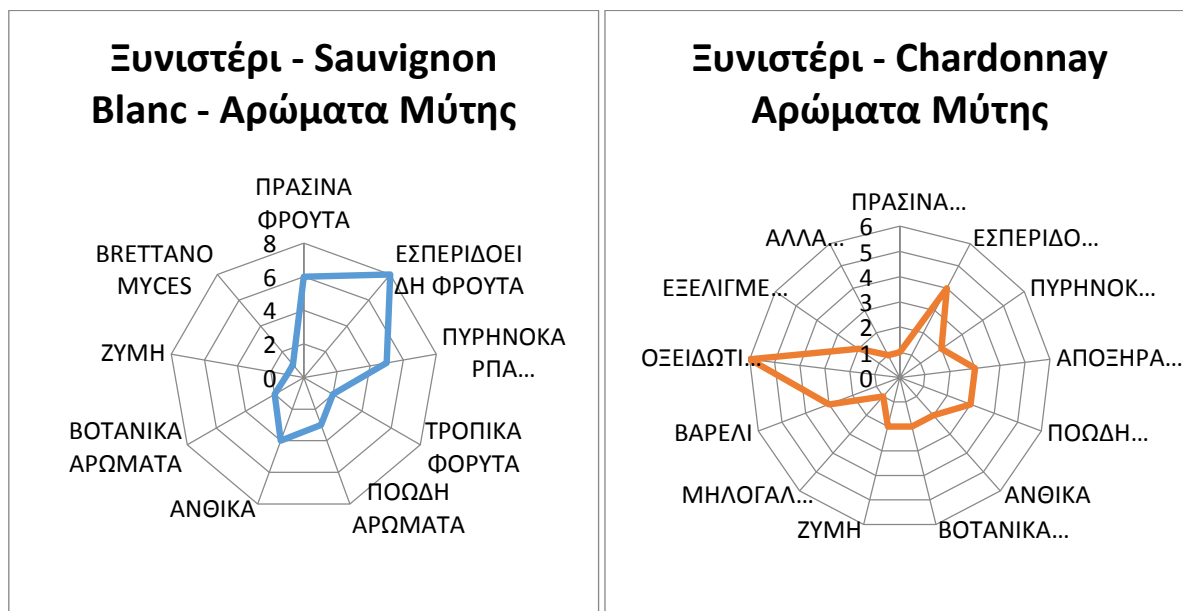
Η ρευστότητα των δειγμάτων σε όλες τις περιπτώσεις που το Ξυνιστέρι από τα Κρασοχώρια Λεμεσού συναντά μια ξένη ποικιλία κυμαίνεται από υδαρές έως αρκετά υδαρείς. Τα ποσοστά των απαντήσεων που συλλέχτηκαν φαίνονται αναλυτικά στο πίνακα 14.

Πίνακας 14

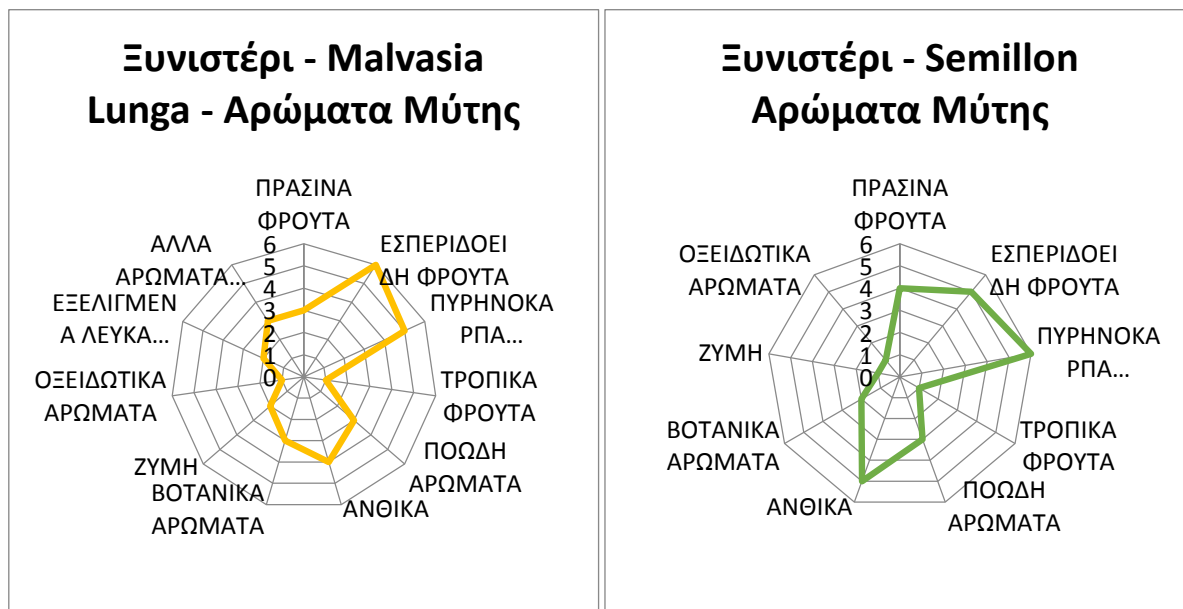
Row Labels	ΑΡΚΕΤΑ ΥΔΑΡΕΣ	ΥΔΑΡΕΣ	ΠΟΛΥ ΥΔΑΡΕΣ	ΠΑΧΥΡΕΥΣΤΟ
Ξυνιστέρι - Sauvignon Blanc	75,00%	25,00%	0,00%	0,00%
Ξυνιστέρι - Chardonnay	0,00%	100,00%	0,00%	0,00%
Ξυνιστέρι - Malvasia Lunga	50,00%	50,00%	0,00%	0,00%
Ξυνιστέρι - Semillon	37,50%	62,50%	0,00%	0,00%

Στα γραφήματα 73, 74, 75 και 76 φαίνονται οι περιγραφικοί όροι που προέκυψαν από τις δοκιμές των οίνων από το εκπαιδευμένο πάνελ όταν τους ζητήθηκε να σημειώσουν τα αρώματα που αντιλαμβάνονται στα δείγματα.

Γράφημα 73, Γράφημα 74



Γράφημα 75, Γράφημα 76



Στις περιπτώσεις που το Ξυνιστέρι συναντά τις ξένες ποικιλίες Sauvignon Blanc, Malvasia Lunga και Semillon το αρωματικό προφίλ της μύτης διαμορφώνεται κυρίως από πράσινα, εσπεριδοειδή και πυρηνόκαρπα φρούτα, ενώ μία ανθικότητα συνοδεύει και στις τρεις περιπτώσεις τα προαναφερθείσα αρώματα. Στην περίπτωση που το Ξυνιστέρι αναμιγνύεται με το Chardonnay τα αρώματα μύτης διαφοροποιούνται και πέρα από τα αρώματα φρούτων τα οξειδωτικά αρώματα και αρώματα βαρελιού δίνουν το παρόν τους.

Σύμφωνα με τον πίνακα 15 η ένταση των αρωμάτων σε όλες τις περιπτώσεις σύμφωνα με το μεγαλύτερο ποσοστό απαντήσεων είναι μέτρια. Η διάρκεια παρόλα αυτά δεν ακολουθεί την ίδια πορεία αφού στην περίπτωση που το Ξυνιστέρι συναντά το Chardonnay το μεγαλύτερο ποσοστό απαντήσεων (42,86%) έθεσαν τα δείγματα αρκετά διαρκές. Τα δείγματα όπου το Ξυνιστέρι αναμιγνύεται με την Malvasia Lunga η διάρκεια είναι μέτρια με μεγαλύτερο ποσοστό απαντήσεων 75% και τέλος στις δύο άλλες περιπτώσεις (Ξυνιστέρι – Sauvignon Blanc) η ένταση είναι μέτρια προς αρκετά διαρκές και (Ξυνιστέρι – Semillon) η ένταση είναι μέτρια προς σύντομη.

Πίνακας 15

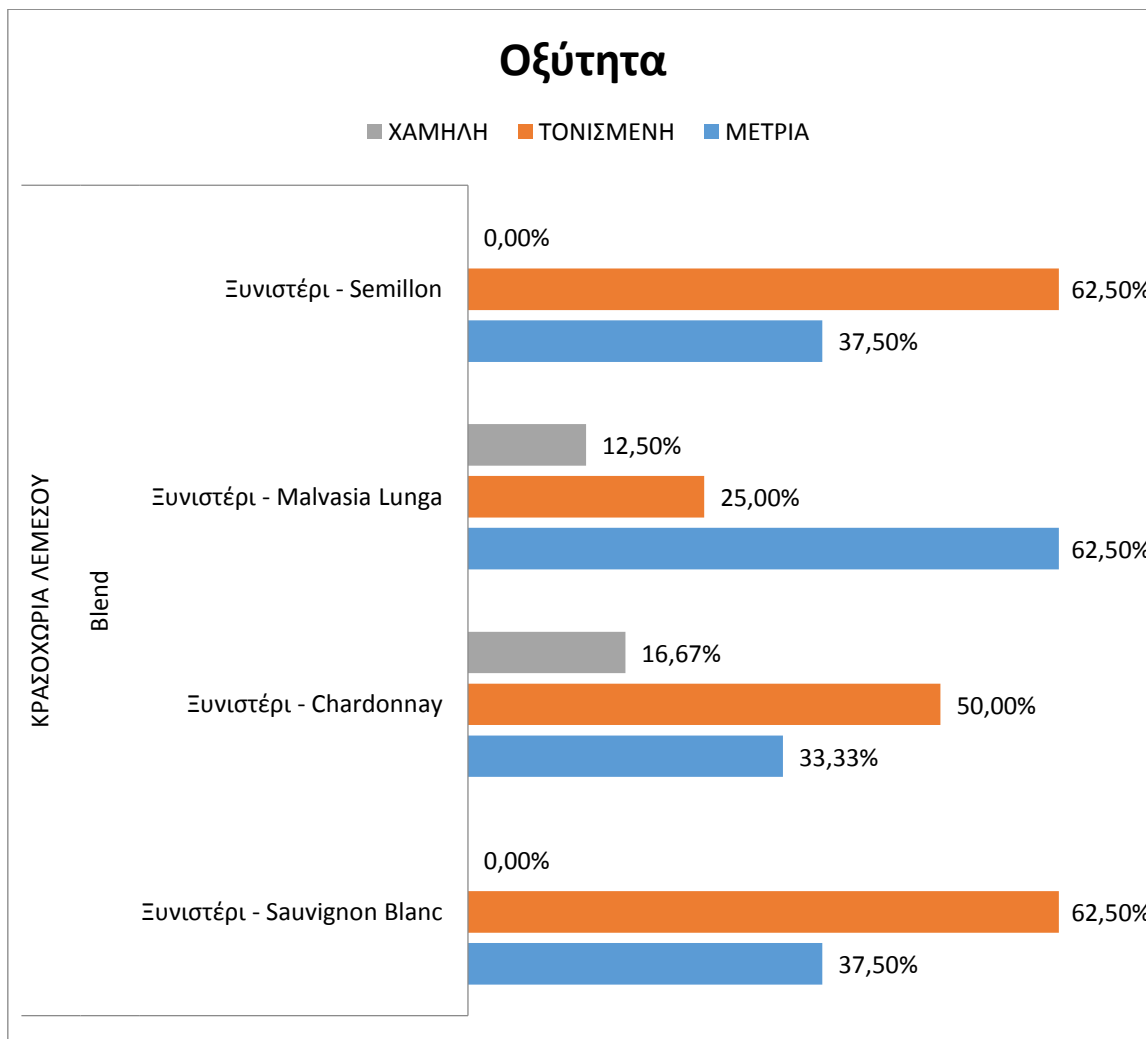
Ένταση Αρωμάτων	Αδύναμο	Μέτρια Ένταση	Έντονο	Αρκετά Έντονο
Ξυνιστέρι - Sauvignon Blanc	12,50%	50,00%	37,50%	0,00%
Ξυνιστέρι - Chardonnay	14,29%	57,14%	14,29	14,29%
Ξυνιστέρι - Malvasia Lunga	12,50%	87,50%	0,00%	0,00%
Ξυνιστέρι - Semillon	25,00%	62,50	12,50%	0,00%
Διάρκεια Αρωμάτων	Σύντομη Διάρκεια	Μέτρια Διάρκεια	Αρκετά Διαρκές	Μεγάλη Διάρκεια
Ξυνιστέρι - Sauvignon Blanc	25,00%	37,50%	37,50%	0,00%
Ξυνιστέρι - Chardonnay	28,57%	28,57%	42,86%	0,00%
Ξυνιστέρι - Malvasia Lunga	25,00%	75,00%	0,00%	0,00%
Ξυνιστέρι - Semillon	37,50%	37,50%	25,00%	0,00%

Σχετικά με την ποιότητα των δειγμάτων:

- Ξυνιστέρι - Sauvignon Blanc: Το μεγαλύτερο ποσοστό των απαντήσεων όρισαν την ποιότητα των δειγμάτων ως ξεκάθαρα (50,00%). Το 25,00% των απαντήσεων προσδιόρισαν τα δείγματα μονοδιάστατα και το 25,00% των απαντήσεων προσδιόρισαν τα δείγματα φίνα/λεπτά.
- Ξυνιστέρι - Chardonnay: Το μεγαλύτερο ποσοστό των απαντήσεων όρισαν την ποιότητα των δειγμάτων ως μονοδιάστατα (50,00%). Το 16,67% των απαντήσεων προσδιόρισαν τα δείγματα ξεκάθαρα, το 16,67% των απαντήσεων προσδιόρισαν τα δείγματα φίνα/λεπτά και το 16,67% των απαντήσεων προσδιόρισαν τα δείγματα πολύπλοκα.
- Ξυνιστέρι - Malvasia Lunga: Το μεγαλύτερα ποσοστά των απαντήσεων όρισαν την ποιότητα των δειγμάτων ως ξεκάθαρα (42,86%) και φίνα/λεπτά (42,86%) ενώ το 14,29% των απαντήσεων όρισαν τα δείγματα ως μονοδιάστατα
- Ξυνιστέρι - Semillon: Το μεγαλύτερο ποσοστό των απαντήσεων όρισαν την ποιότητα των δειγμάτων ως ξεκάθαρα (62,50%) ενώ το υπόλοιπο 37,50% των απαντήσεων όρισαν την ποιότητα των δειγμάτων μονοδιάστατα.

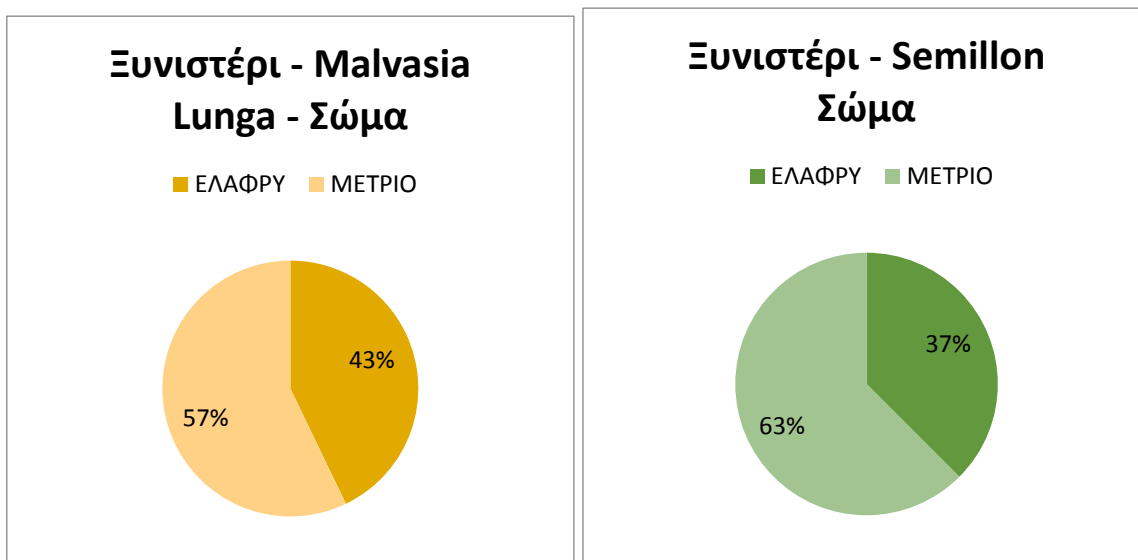
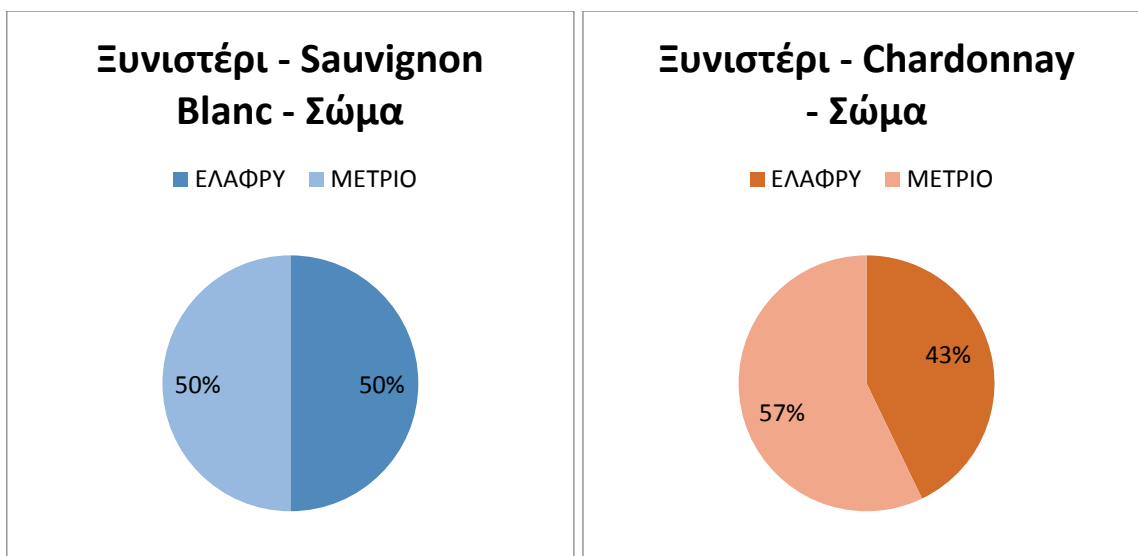
Τα κρασιά που παράγονται από την περιοχή Κρασοχώρια Λεμεσού και αναμιγνύεται το Ξυνιστέρι με μία άλλη ποικιλία έχουν στην πλειοψηφία τους τονισμένη οξύτητα πέρα από την περίπτωση που το Ξυνιστέρι συναντά την ποικιλία Malvasia Lunga όπου σύμφωνα με το μεγαλύτερο ποσοστό απαντήσεων (62,50%) η οξύτητα ορίστηκε μέτρια. Στο γράφημα 77 φαίνονται αναλυτικά τα ποσοστά των απαντήσεων για την οξύτητα

Γράφημα 77



Είναι εντυπωσιακό το γεγονός ότι πέρα από την ανάμιξη του Ξυνιστεριού με την Malvasia Lunga στις άλλες τρεις περιπτώσεις ο συνδυασμός του Ξυνιστεριού με τις ποικιλίες Sauvignon Blanc, Chardonnay και Semillon αυξάνει την οξύτητα.

Οι απαντήσεις που δόθηκαν από τους δοκιμαστές για το σώμα των δειγμάτων διαμόρφωσαν τα γραφήματα 78, 79, 80 και 81. Το σώμα σε όλες τις περιπτώσεις είναι μέτριο προς ελαφρύ.



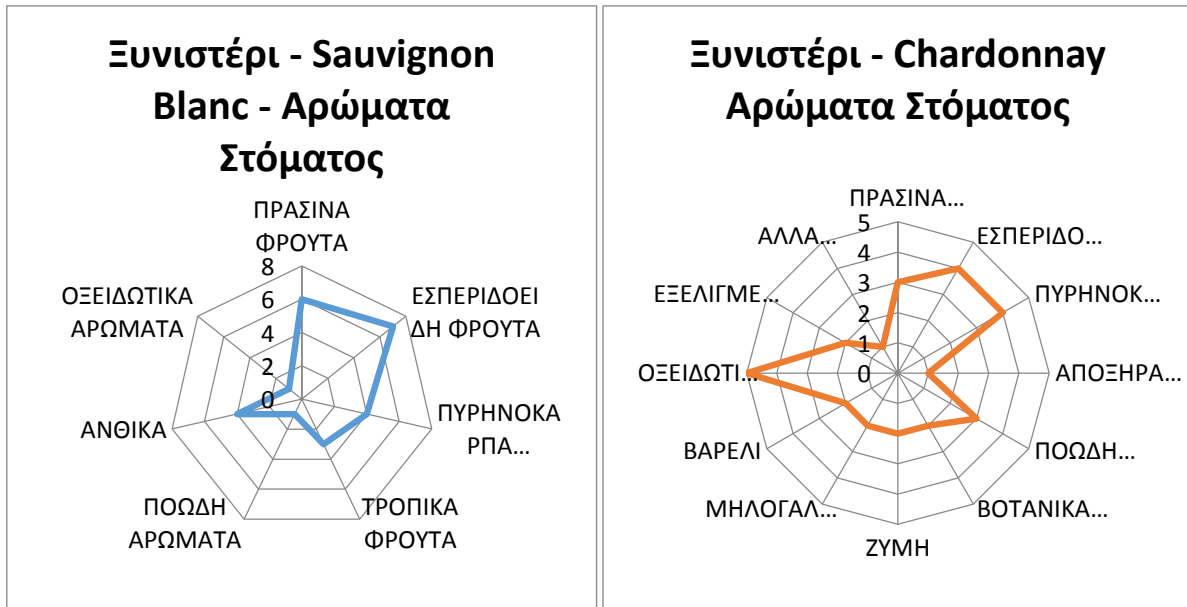
Σε αντίθεση το σώμα γευστικά των δειγμάτων αυτών δεν φαίνεται να επηρεάζεται έστω και εάν το Ξυνιστέρι αναμίχτηκε με άλλες ποικιλίες με αποτέλεσμα να παραμένει μέτριο όπως και τα υπόλοιπα δείγματα της περιοχής.

Μετά την γευστική δοκιμή:

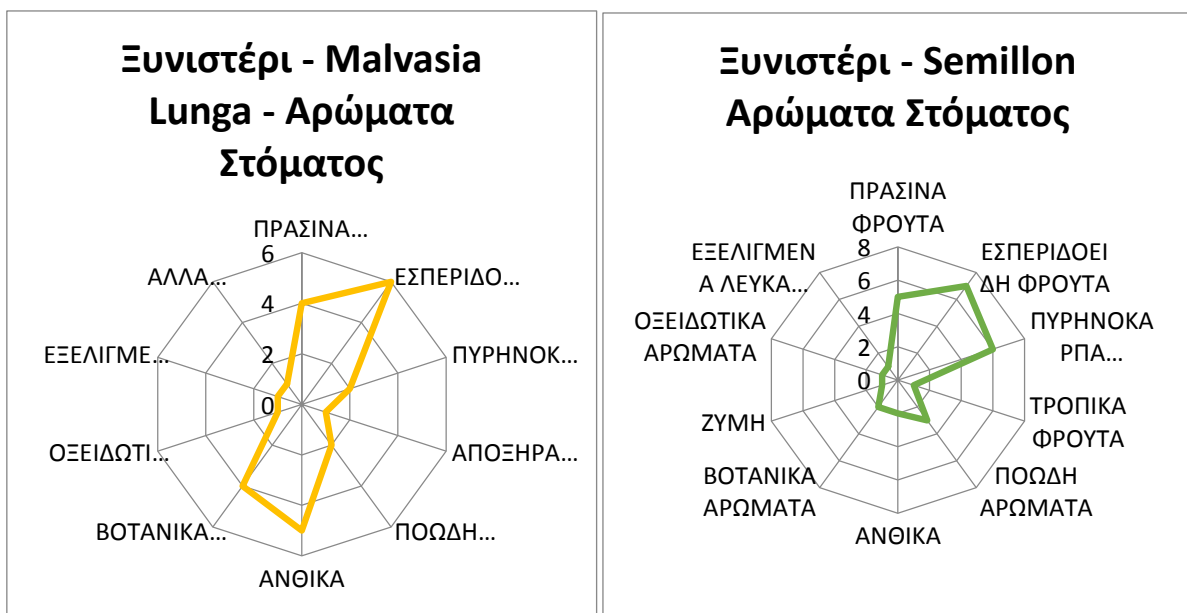
- Ξυνιστέρι - Sauvignon Blanc: το 50,00% των απαντήσεων έθεσαν το αλκοόλ αισθητικά στο στόμα ως μέτριο ενώ το υπόλοιπο 50,00% ως τονισμένο.
- Ξυνιστέρι - Chardonnay: το 71,43% των απαντήσεων έθεσαν το αλκοόλ αισθητικά στο στόμα ως μέτριο ενώ το υπόλοιπο 28,57% ως τονισμένο.
- Ξυνιστέρι - Malvasia Lunga: το 100% των απαντήσεων έθεσαν το αλκοόλ αισθητικά στο στόμα ως μέτριο.
- Ξυνιστέρι - Semillon: το 100% των απαντήσεων έθεσαν το αλκοόλ αισθητικά στο στόμα ως μέτριο.

Στα διαγράμματα που ακολουθούν φαίνονται οι περιγραφικοί όροι που προέκυψαν από τις γευστικές δοκιμές των οίνων από το εκπαιδευμένο πάνελ όταν τους ζητήθηκε να σημειώσουν τα αρώματα του στόματος που αντιλαμβάνονται στα δείγματα.

Γράφημα 82, Γράφημα 83



Γράφημα 84, Γράφημα 85



Όσον αφορά τα αρώματα του στόματος στην περίπτωση με το Sauvignon Blanc παρουσιάζεται μία παρόμοια τάση όπως και στα αρώματα της μύτης, στην περίπτωση με το Chardonnay συνεχίζεται η οξειδωτική τάση αρωματικά ενώ ο συνδυασμός με την Malvasia Lunga πέρα από το φρουτώδη – ανθικό χαρακτήρα της μύτης στο στόμα παρουσιάζεται και μία βοτανικότητα. Τέλος στην περίπτωση του Semillon η ανθικότητα στα αρώματα της μύτης μειώνεται κατά την γευστική αξιολόγηση και παραμένουν μόνο αρώματα από πράσινα, εσπεριδοειδή και πυρηνόκαρπα φρούτα.

Σε όλες τις περιπτώσεις που το Ξυνιστέρι από τα Κρασοχώρια Λεμεσού συναντά μία άλλη ποικιλία η ένταση και η διάρκεια των αρωμάτων του στόματος είναι μέτρια.

Στο πίνακα 16 παρουσιάζονται τα ποσοστά των απαντήσεων των δοκιμαστών στις ερωτήσεις που αφορούσαν την ένταση και την διάρκεια των αρωμάτων του στόματος.

Πίνακας 16

Ένταση Αρωμάτων	Αδύναμο	Μέτρια Ένταση	Έντονο	Αρκετά Έντονο
Ξυνιστέρι - Sauvignon Blanc	0,00%	75,00%	25,00%	0,00%
Ξυνιστέρι - Chardonnay	14,29%	57,14%	14,29%	14,29%
Ξυνιστέρι - Malvasia Lunga	12,50%	75,00%	12,50%	0,00%
Ξυνιστέρι - Semillon	12,50%	75,00%	0,00%	12,50%
Διάρκεια Αρωμάτων	Σύντομη Διάρκεια	Μέτρια Διάρκεια	Αρκετά Διαρκές	Μεγάλη Διάρκεια
Ξυνιστέρι - Sauvignon Blanc	25,00%	50,00%	25,00%	0,00%
Ξυνιστέρι - Chardonnay	14,29%	57,14%	14,29%	14,29%
Ξυνιστέρι - Malvasia Lunga	25,00%	62,50%	0,00%	12,50%
Ξυνιστέρι - Semillon	12,50%	50,00%	37,50%	0,00%

Πιο συγκεκριμένα βλέπουμε ότι τα μεγαλύτερα ποσοστά απαντήσεων τόσο για την ένταση όσο και για την διάρκεια των αρωμάτων του στόματος περιορίζονται στην μέτρια ένταση και μέτρια διάρκεια.

Κλείνοντας την γευσιγνωσία των πολυποικιλιακών Ξυνιστεριών από την περιοχή Κρασοχώρια Λεμεσού η επίγευση είναι ένα κομμάτι που διαφοροποιείται μερικώς μίας και η επίγευση παρουσιάζεται μέτρια πέραν από την περίπτωση του Semillon όπου φαίνεται να είναι μέτρια προς υψηλή.

Συγκεκριμένα κατά την γευστική δοκιμή των κρασιών από την περιοχή αυτή οι απαντήσεις σχετικά με την επίγευση των δειγμάτων παρουσιάζονται ως εξής:

- Ξυνιστέρι - Sauvignon Blanc: 62,50% μέτρια, 12,50% μεγάλη, 12,50% μέτρια
- Ξυνιστέρι - Chardonnay: 66,67% μέτρια, 16,67% κοντή, 16,67% επίμονη
- Ξυνιστέρι - Malvasia Lunga: 87,50% μέτρια, 12,50% κοντή
- Ξυνιστέρι - Semillon: 37,50% μέτρια, 37,50% μεγάλη, 12,50% μέτρια, 12,50% κοντή.

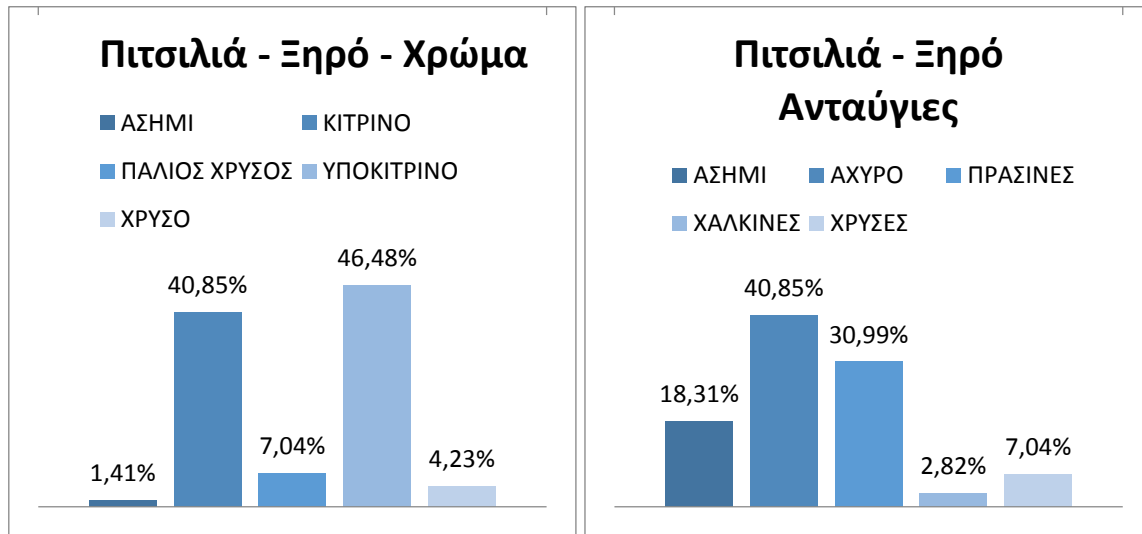
Πιτσιλιά (ξηρό)

Συνεχίζοντας με την περιοχή της Πιτσιλιάς το 50,00% και 44,29% των απαντήσεων που κατέγραψαν οι δοκιμαστές προσδιορίζουν τα κρασιά της περιοχής φωτεινά και λαμπερά αντίστοιχα.

Όσο αφορά το χρώμα το 46,48% και 40,85% των απαντήσεων υποδηλώνουν υποκίτρινο και κίτρινο χρώμα αντίστοιχα για τα δείγματα από την περιοχή ενώ το μεγαλύτερο ποσοστό των απαντήσεων (40,85%) δήλωσαν ότι οι ανταύγειες είναι χρώμα αχυρό. Στα γραφήματα

86 και 87 παρουσιάζονται αναλυτικά τα ποσοστά των απαντήσεων τόσο για το χρώμα όσο και για τις ανταύγειες.

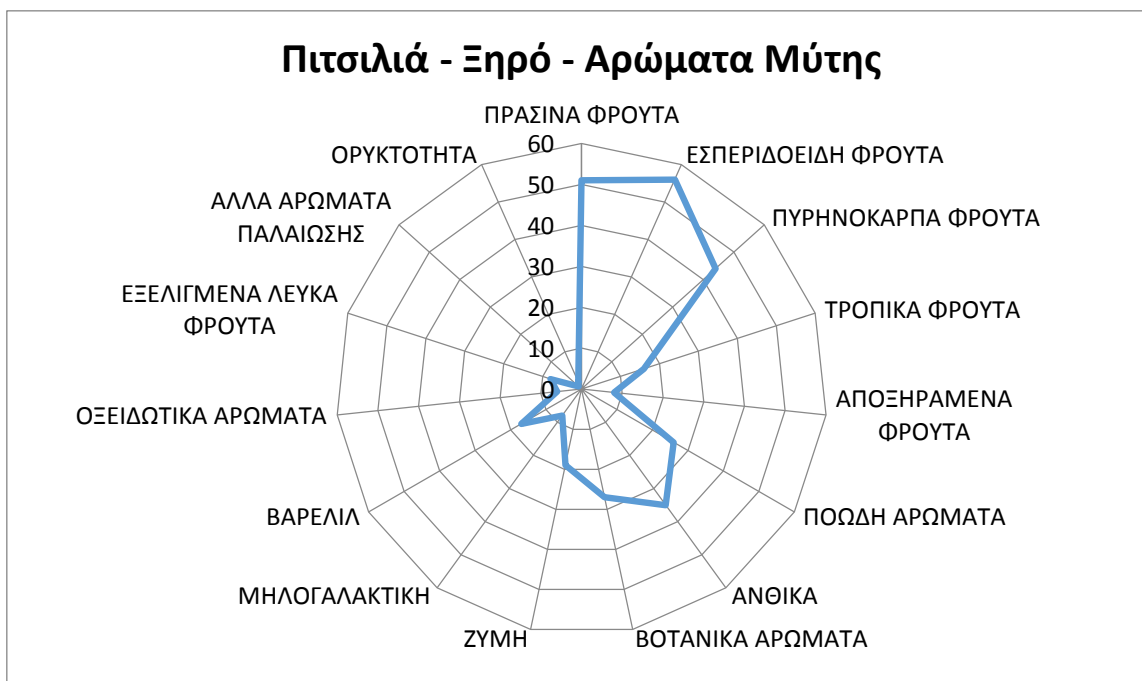
Γράφημα 86, Γράφημα 87



Η ρευστότητα των δειγμάτων κυμαίνεται από υδαρές έως αρκετά υδαρείς με ποσοστά απαντήσεων 50,00% και 44,12% αντίστοιχα ενώ δύο μικρό ποσοστό των απαντήσεων τις τάξεως του 2,94% και 2,94% προσδιορίζει τα κρασιά παχύρευστα και πολύ υδαρές αντίστοιχα.

Στο γράφημα 88 φαίνονται οι περιγραφικοί όρου που προέκυψαν από τις δοκιμές των οίνων από το εκπαιδευμένο πάνελ όταν τους ζητήθηκε να σημειώσουν τα αρώματα που αντιλαμβάνονται στα δείγματα.

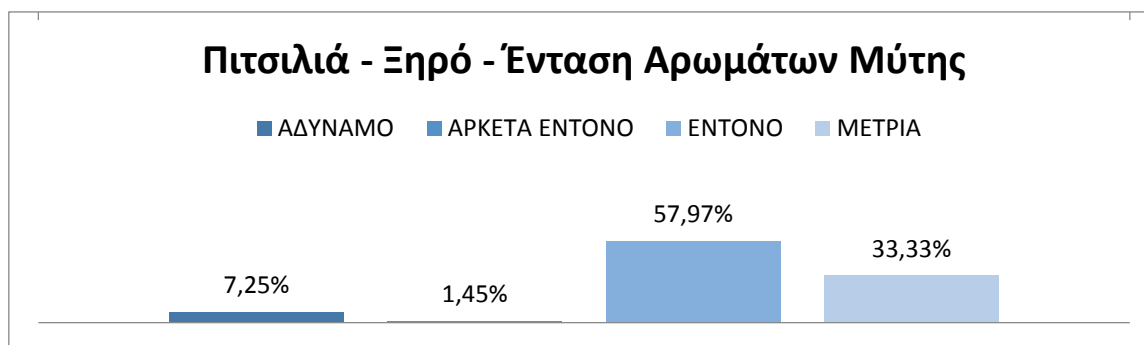
Γράφημα 88



Αρωματικά χαρακτηρίζονται από πρασινα, εσπεριδοειδή και πυρηνόκαρπα φρούτα. Η χαρακτηριστική ανθικότητα της ποικιλίας δείνει την παρουσία της και εδώ συνοδευόμενη από ποώδη και βοτανικά αρώματα. Τέλος, στα αρώματα της μύτης παρατηρούνται και κάποιες νότες από βαρέλι και ζύμης.

Η ένταση των αρωμάτων αυτών σύμφωνα με τις απαντήσεις των δοκιμαστών είναι έντονη με ποσοστό 57,97%, μέτρια με ποσοστό απαντήσεων 33,33%, αδύναμη με ποσοστό απαντήσεων 7,25% και 1,45% αρκετά έντονη.

Γράφημα 89

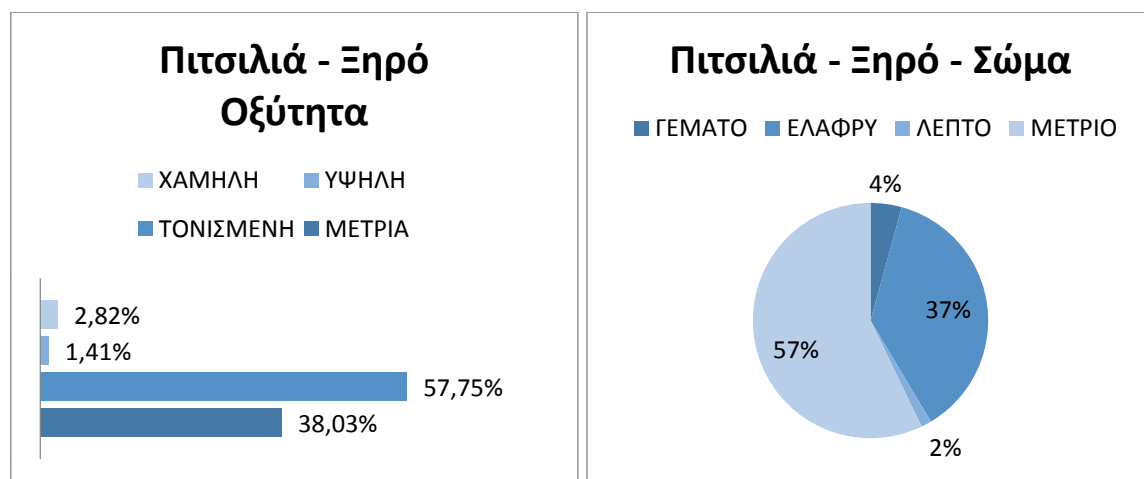


Η διάρκεια των αρωμάτων σύμφωνα με τις απαντήσεις των δοκιμαστών είναι αρκετά διαρκές με ποσοστό απαντήσεων 47,83% ενώ το 44,93% των απαντήσεων υποδηλώνουν μέτρια διάρκεια. Τέλος ένα μικρό ποσοστό απαντήσεων 7,25% θέτουν την διάρκεια των αρωμάτων σύντομη.

Σχετικά με την ποιότητα των δειγμάτων το μεγαλύτερο ποσοστό των απαντήσεων όρισαν την ποιότητα των δειγμάτων της περιοχής ως ξεκάθαρα (42,65%). Το 10,29% των απαντήσεων προσδιόρισαν τα δείγματα πολύπλοκα και το 8,82% των απαντήσεων προσδιόρισαν τα δείγματα μονοδιάστατα.

Τα κρασιά που παράγονται από την περιοχή της Πιτσιλιάς στην πλειοψηφία τους έχουν τονισμένη οξύτητα (57,75% των απαντήσεων) και μέτριο (57% των απαντήσεων) σώμα. Στα γραφήματα 90 και 91 φαίνονται αναλυτικότερα τα ποσοστά των απαντήσεων τόσο για την οξύτητα όσο και για το σώμα.

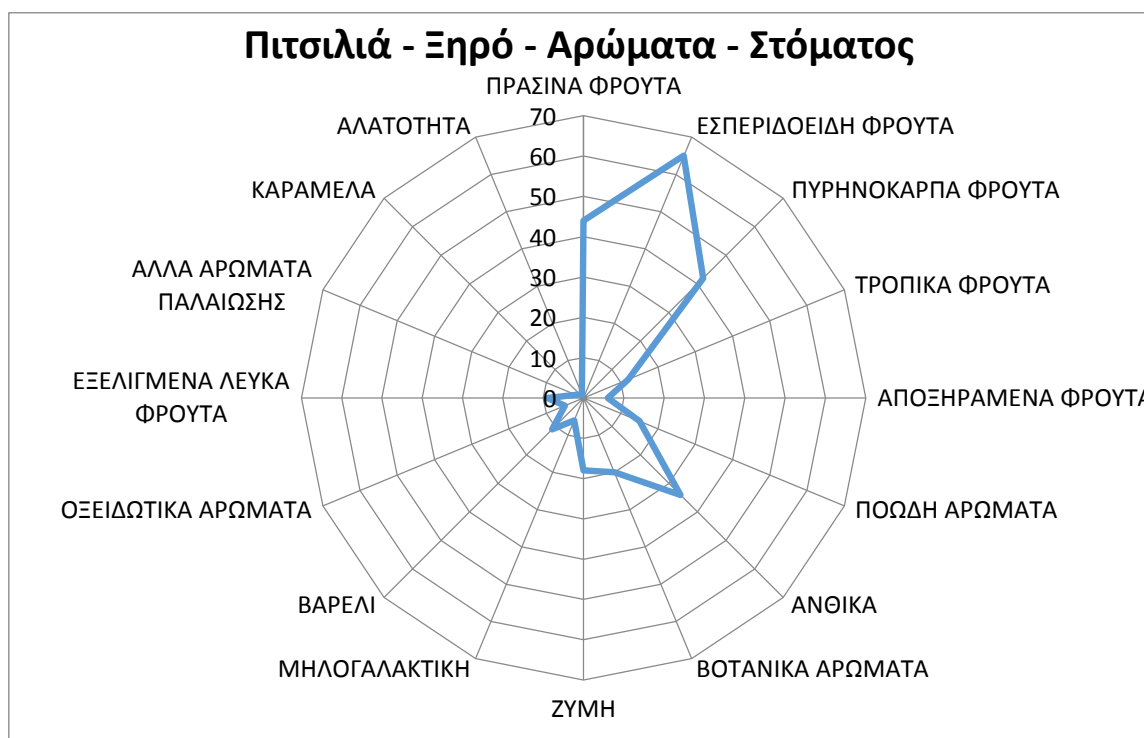
Γράφημα 90, Γράφημα 91



Μετά την γευστική δοκιμή το 83,33% των απαντήσεων έθεσαν το αλκοόλ αισθητικά στο στόμα ως μέτριο ενώ το υπόλοιπο 16,67% ως τονισμένο.

Στα αρώματα του στόματος τα πράγματα δεν αλλάζουν και πολύ σε σχέση με τα αρώματα της μύτης. Αυτό που γίνεται ακριβώς είναι να γίνονται πιο ξεκάθαρα κάποια αρώματα. Συγκεκριμένα, τα εσπεριδοειδή φρούτα και ανθικά αρώματα στο στόμα είναι πλέον πιο ευδιάκριτα στο στόμα.

Γράφημα 92



Η ένταση των αρωμάτων αυτών σύμφωνα με τις απαντήσεις των δοκιμαστών είναι έντονη με ποσοστό 50,70%, μέτρια με ποσοστό απαντήσεων 46,48%, αδύναμη με ποσοστό απαντήσεων 1,41% και 1,41% αρκετά έντονη.

Το 50% των απαντήσεων που αφορούσαν την διάρκεια των αρωμάτων θέτουν την διάρκεια αρκετά διαρκές ενώ το 47,225 θέτουν την διάρκεια μέτρια. Τέλος δύο μικρά ποσοστά 1,39% και 1,39% θέτουν την διάρκεια μεγάλη και σύντομη αντίστοιχα.

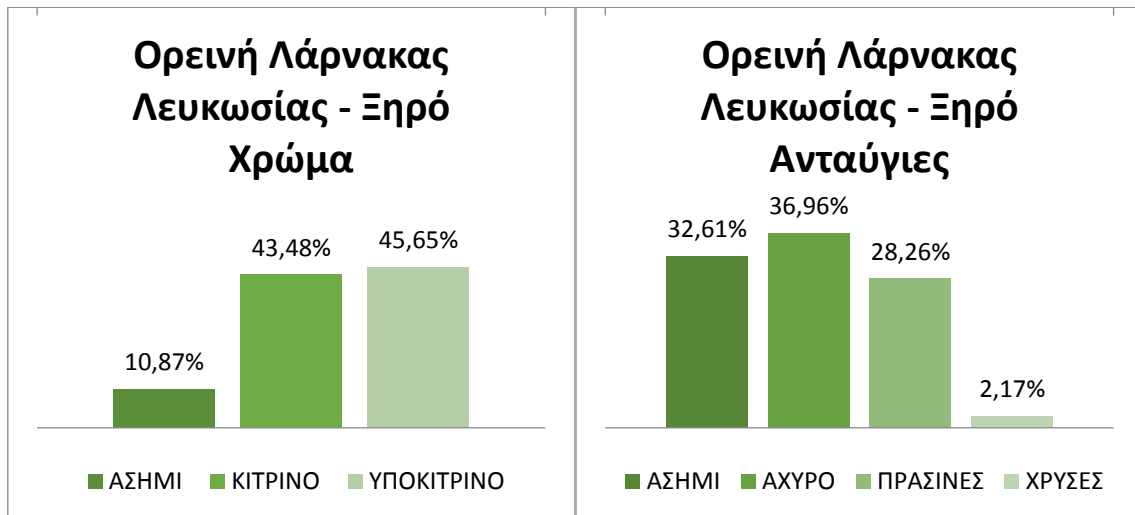
Τέλος κατά την γευστική δοκιμή των κρασιών από την περιοχή αυτή οι απαντήσεις σχετικά με την επίγευση των δειγμάτων παρουσιάζονται ως εξής 66,15% μέτρια, 30,77%μεγάλη, 1,57% κοντή και 1,57% αρκετά μεγάλη.

Ορεινή Λάρνακας - Λευκωσίας

Η περιοχή μελέτης παρόλο που δεν είναι σε αμπελουργική ζώνη παράγει κάποια δείγματα και αξίζει να σημειωθούν. Η περιοχή αυτή είναι η Ορεινή Λάρνακας – Λευκωσίας. Το 66,67% των απαντήσεων που κατέγραψαν οι δοκιμαστές προσδιορίζουν τα κρασιά της περιοχής ως φωτεινά, το 26,67% ως λαμπερά και το 6,67% ως πολύ λαμπερά.

Όσον αφορά το χρώμα το 45,65% και 43,48% των απαντήσεων υποδηλώνουν υποκίτρινο και κίτρινο χρώμα αντίστοιχα για τα δείγματα από την περιοχή ενώ οι ανταύγειες φαίνεται να είναι ένα συνδυασμός αχυρό, πράσινο και ασημί με ποσοστά απαντήσεων 36,96%, 32,61% και 28,26%. Στα γραφήματα 93 και 94 παρουσιάζονται αναλυτικά τα ποσοστά των απαντήσεων τόσο για το χρώμα όσο και για τις ανταύγειες.

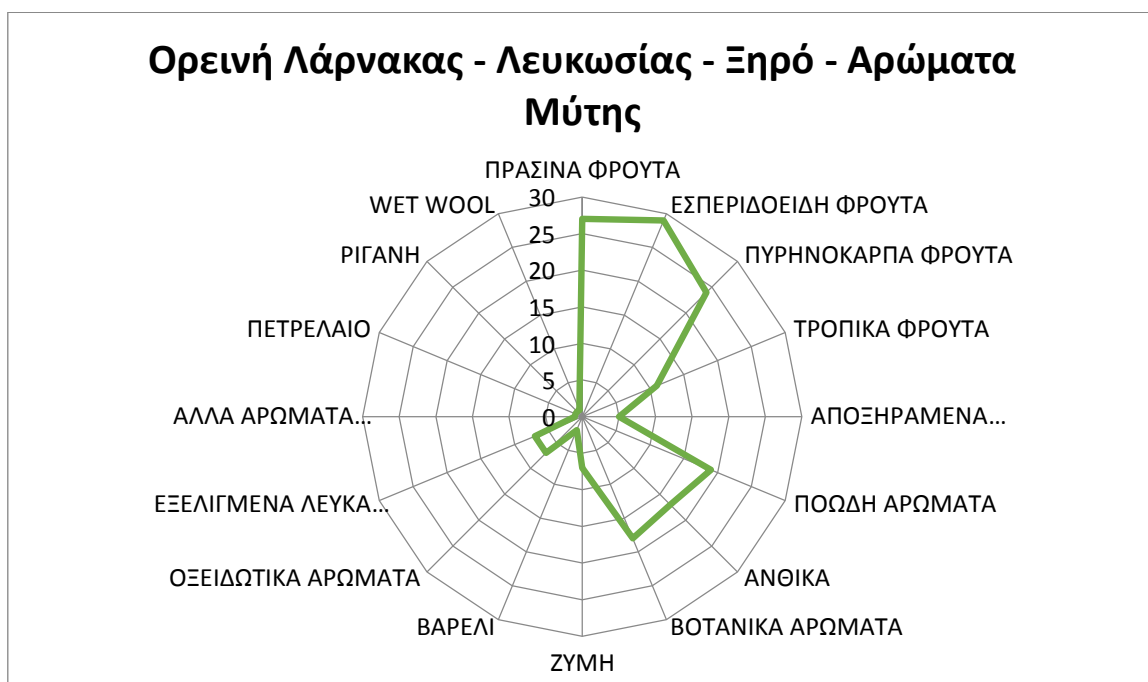
Γράφημα 93, Γράφημα 94



Η ρευστότητα των δειγμάτων κυμαίνεται από αρκετά υδαρές έως υδαρείς με ποσοστά απαντήσεων 50,00% και 45,45% αντίστοιχα ενώ ένα μικρό ποσοστό των απαντήσεων τις τάξεως του 4,55% προσδιορίζει τα κρασιά πολύ υδαρές.

Στο γράφημα 95 φαίνονται οι περιγραφικοί όρου που προέκυψαν από τις δοκιμές των οίνων από το εκπαιδευμένο πάνελ όταν τους ζητήθηκε να σημειώσουν τα αρώματα που αντιλαμβάνονται στα δείγματα.

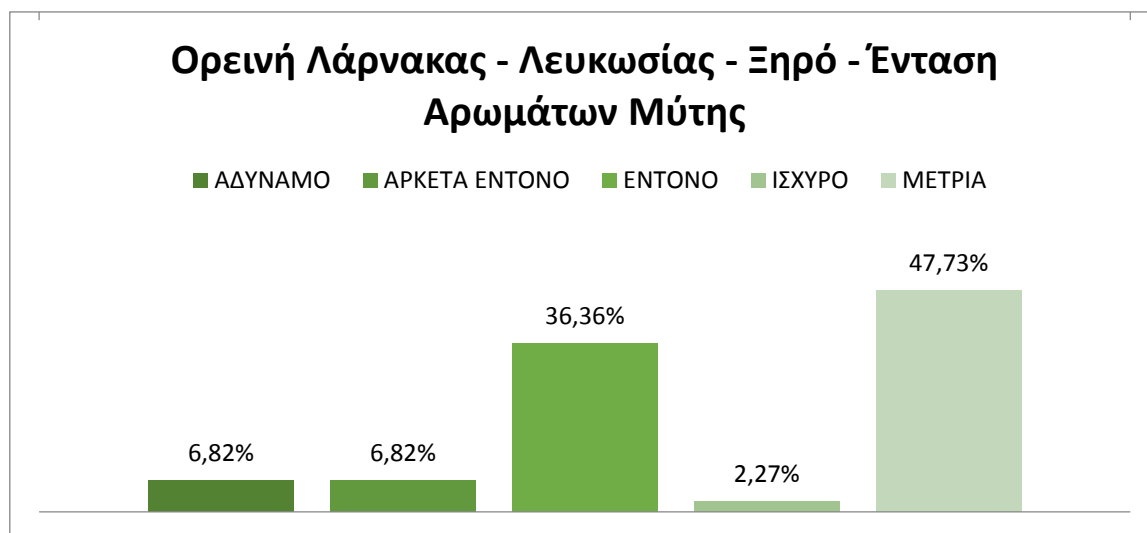
Γράφημα 95



Στο γράφημα 95 δύο είναι οι ομάδες αρωμάτων που φαίνεται να υπερισχύουν. Η πρώτη ομάδα και πιο ευδιακριτή είναι τα πρασινα, εσπεριδοειδή και τροπικά φρούτα και η δεύτερη είναι τα βοτανικά, ανθικά και ποώδη αρώματα.

Η ένταση των αρωμάτων αυτών σύμφωνα με τις απαντήσεις των δοκιμαστών είναι μέτρια με ποσοστό 47,73%, έντονη με ποσοστό απαντήσεων 36,36%, αδύναμη με ποσοστό απαντήσεων 6,82%, αρκετά έντονη με ποσοστό απαντήσεων 6,82% και ισχυρή με ποσοστό απαντήσεων 2,27%.

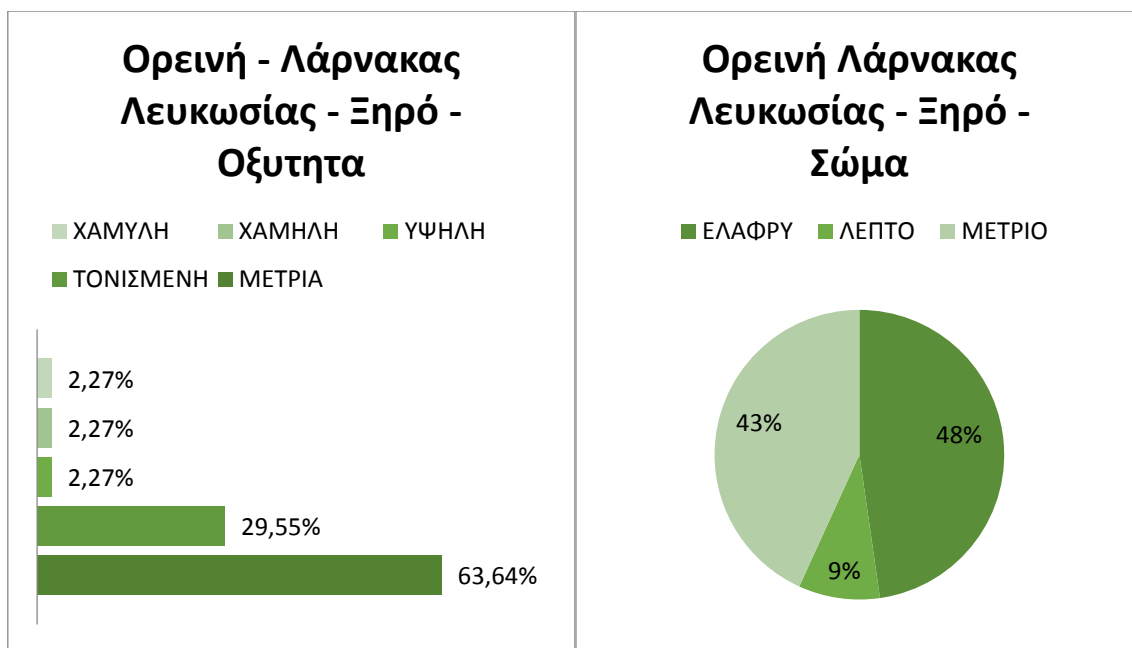
Γράφημα 96



Όσο αφορά την διάρκεια το μεγαλύτερο ποσοστό των απαντήσεων 64,29% θέτει την διάρκεια μέτρια ενώ με ποσοστά απαντήσεων 26,19%, 4,76% και 4,76% θέτουν τα δείγματα αρκετά διαρκές, μεγάλης και σύντομης διάρκειας αντίστοιχα.

Σχετικά με την ποιότητα των δειγμάτων το μεγαλύτερο ποσοστό των απαντήσεων όρισαν την ποιότητα των δειγμάτων της περιοχής ως ξεκάθαρα (47,62%). Το 26,19% των απαντήσεων προσδιόρισαν τα δείγματα φίνα/λεπτά, το 21,43% των απαντήσεων προσδιόρισαν τα δείγματα μονοδιάστατα και μόνο το 4,76% των απαντήσεων προσδιόρισαν τα δείγματα πολύπλοκα.

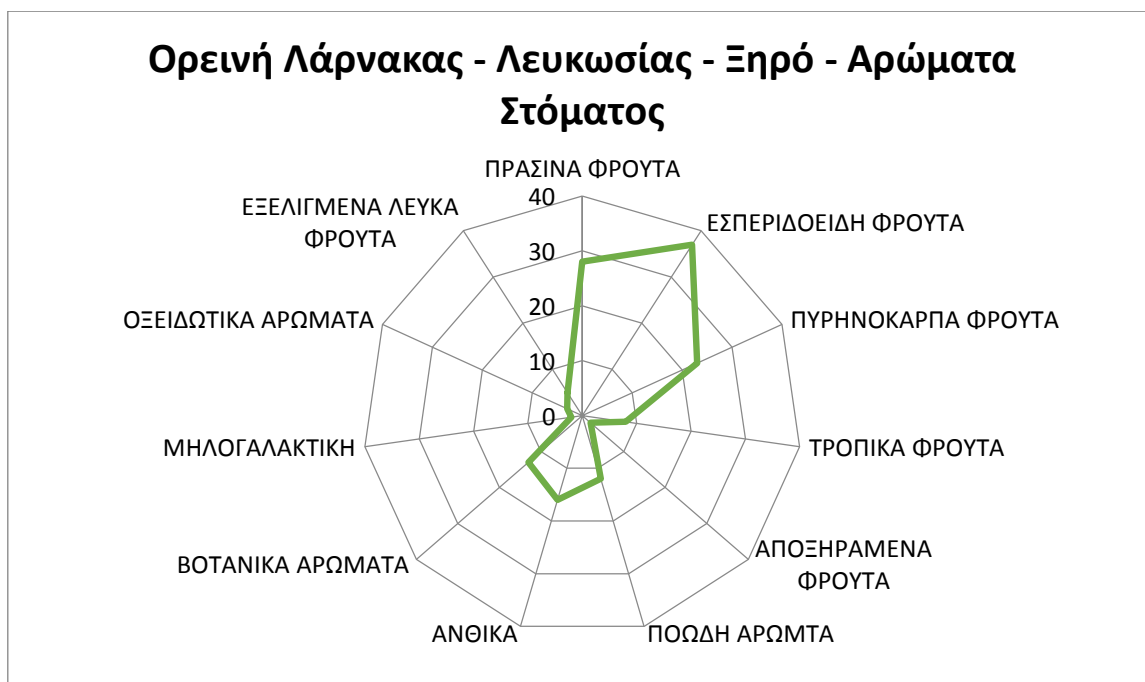
Τα μονοποικιλιακά Ξυνιστέρια που παράγονται από την περιοχή Ορεινή Λάρνακας – Λευκωσίας στην πλειοψηφία τους έχουν μέτρια οξύτητα (63,64% των απαντήσεων) και ελαφρύ (48% των απαντήσεων) – μέτριο (43% των απαντήσεων) σώμα. Στα γραφήματα 97 και 98 φαίνονται αναλυτικότερα τα ποσοστά των απαντήσεων τόσο για την οξύτητα όσο και για το σώμα.



Μετά την γευστική δοκιμή το 79,55% των απαντήσεων έθεσαν το αλκοόλ αισθητικά στο στόμα ως μέτριο ενώ το υπόλοιπο 11,36% και 9,09% χαμηλό και τονισμένο αντίστοιχα.

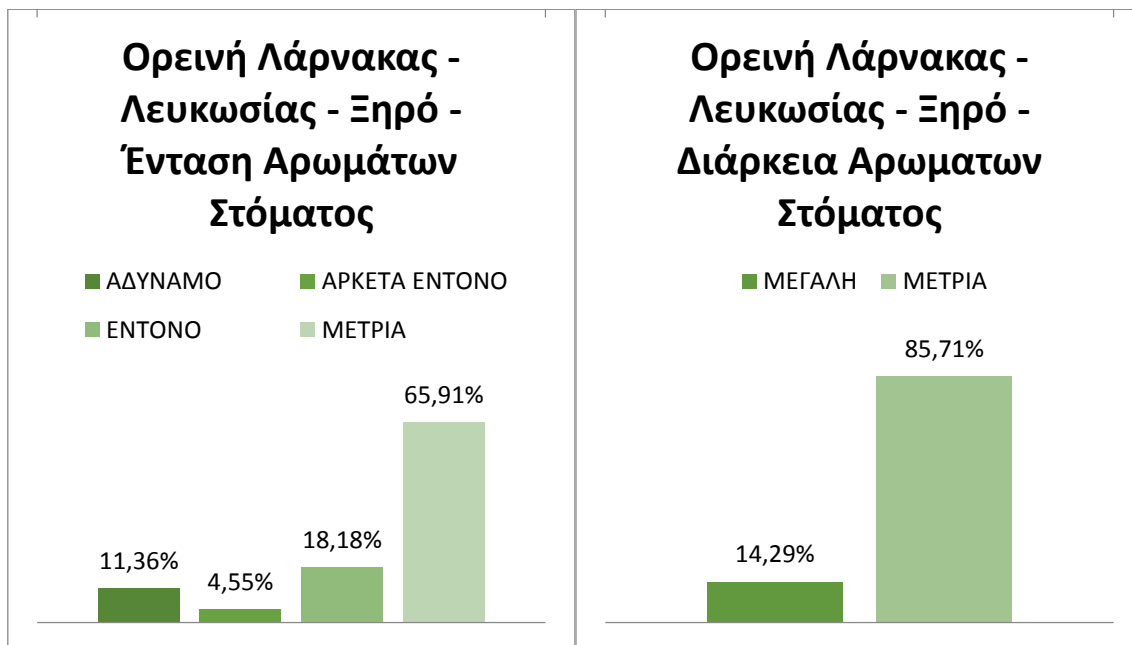
Μετά από την καταγραφή των αρωμάτων του στόματος φέρεται ότι η πρώτη ομάδα αρωμάτων που προαναφέρθηκε (πρασина φρούτα, εσπεριδοειδή φρούτα, πυρηνόκαρπα φρούτα) να παραμένει εσθυτά ενώ η δέφτερη ομάδα που προαναφέρθηκε (βοτανικά αρώματα, ανυικά αρώματα, ποώδη αρώματα) φέρεται να χάνει χώρο.

Γράφημα 99



Τόσο η μέτρια ένταση όσο και η μέτρια διάρκεια και μετά την γευστική δοκιμή φέεται να κατέχουν τα μεγαλύτερα ποσοστά απαντήσεων. Πιο συγκεκριμένα το 65,91% των απαντήσεων έθεσαν την ένταση μέτρια ενώ το 56,82% των απαντήσεων έθεσαν την διάρκεια μέτρια. Στα γραφήματα 100 και 101 φαίνονται αναλυτικότερα τα ποσοστά των απαντήσεων τόσο για την ένταση όσο και για τη διάρκεια των αρωμάτων.

Γράφημα 100, Γράφημα 101

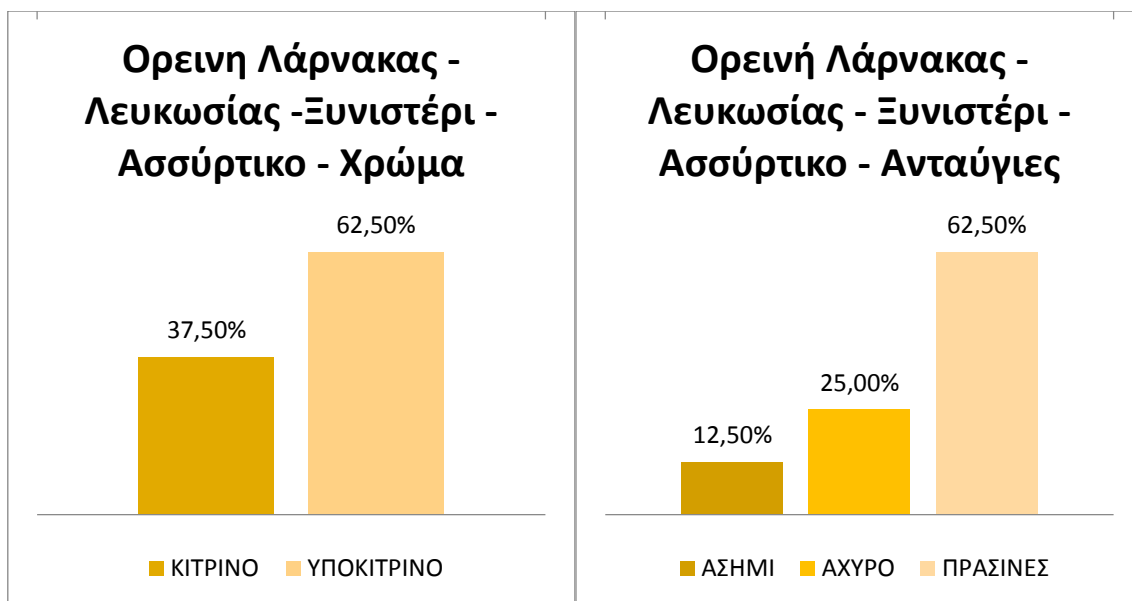


Τέλος κατά την γευστική δοκιμή των κρασιών από την περιοχή αυτή οι απαντήσεις σχετικά με την επίγευση των δειγμάτων παρουσιάζονται ως εξής 53,66% μέτρια, 21,95%μεγάλη, 21,95% κοντή και 2,44% αρκετά μεγάλη.

Ορεινή Λάρνακας – Λευκωσίας (Ξυνιστέρι – Ασσυρτικο)

Πέραν από την μονοποικιλιακή εκδοχή του Ξυνιστεριού στην περιοχή το Κυπριακό Ξυνιστέρι συναντά το Ελληνικό Ασσύρτικο. Σε αυτή την περίπτωση το 62,50% των απαντήσεων που κατέγραψαν οι δοκιμαστές προσδιορίζουν τα κρασιά της περιοχής ως λαμπερά και το υπόλοιπο 37,50% ως φωτεινά.

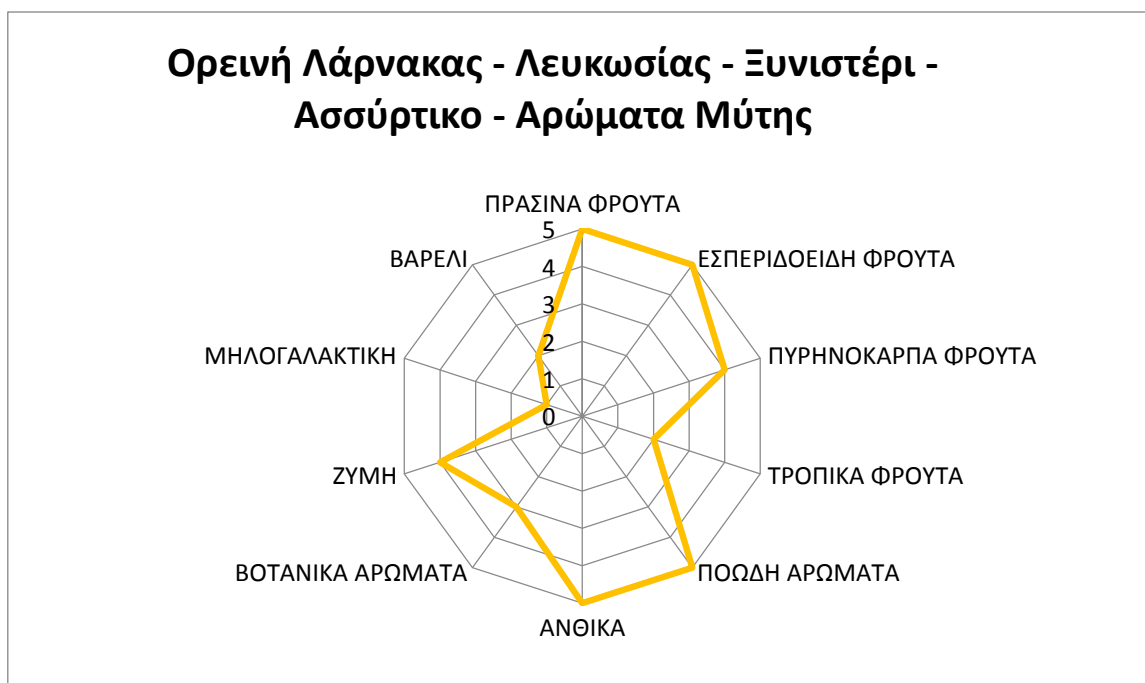
Όσο αφορά το χρώμα το 62,50% των απαντήσεων υποδηλώνουν υποκίτρινο χρώμα για τα δείγματα από την περιοχή ενώ το μεγαλύτερο ποσοστό των απαντήσεων (61,50%) δήλωσαν ότι οι ανταύγειες είναι χρώμα πράσινο. Στα γραφήματα 102 και 103 παρουσιάζονται αναλυτικά τα ποσοστά των απαντήσεων τόσο για το χρώμα όσο και για τις ανταύγειες.



Η ρευστότητα των δειγμάτων κυμαίνεται από υδαρές έως αρκετά υδαρείς με ποσοστά απαντήσεων 57,14% και 42,86% αντίστοιχα.

Στο γράφημα 104 φαίνονται οι περιγραφικοί όροι που προέκυψαν από τις δοκιμές των οίνων από το εκπαιδευμένο πάνελ όταν τους ζητήθηκε να σημειώσουν τα αρώματα που αντιλαμβάνονται στα δείγματα.

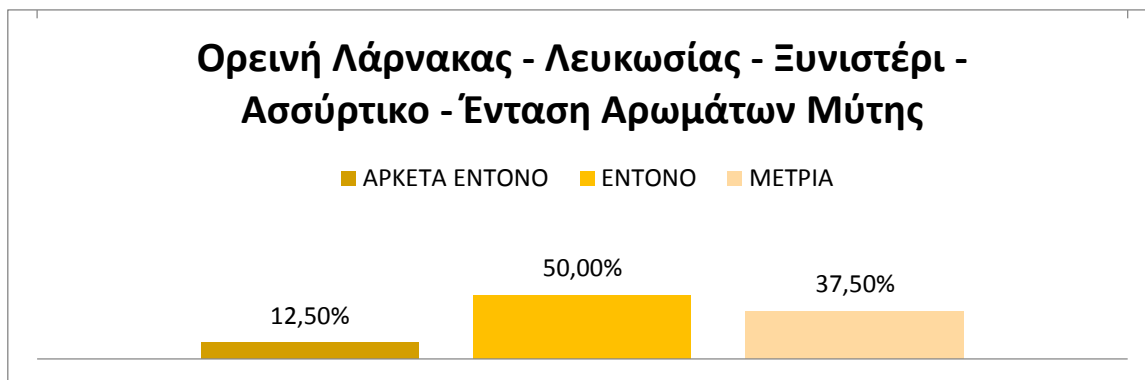
Γράφημα 104



Σε αυτή την περίπτωση υπάρχουν κρασιά που αρωματικά ξεχωρίζουν από το άρωμα της ζύμης. Πέραν από τα αρώματα των πράσινων, εσπεριδοειδών και πυρηνόκαρπων φρούτων, πέραν από την ανθικότητα και τα ποώδη αρώματα τα αρώματα ζύμης δίνουν αισθητά την παρουσία τους.

Η ένταση των αρωμάτων αυτών σύμφωνα με τις απαντήσεις των δοκιμαστών είναι έντονη με ποσοστό 50,00%, μέτρια με ποσοστό απαντήσεων 37,50% και αρκετά έντονη με ποσοστό απαντήσεων 12,50%.

Γράφημα 105

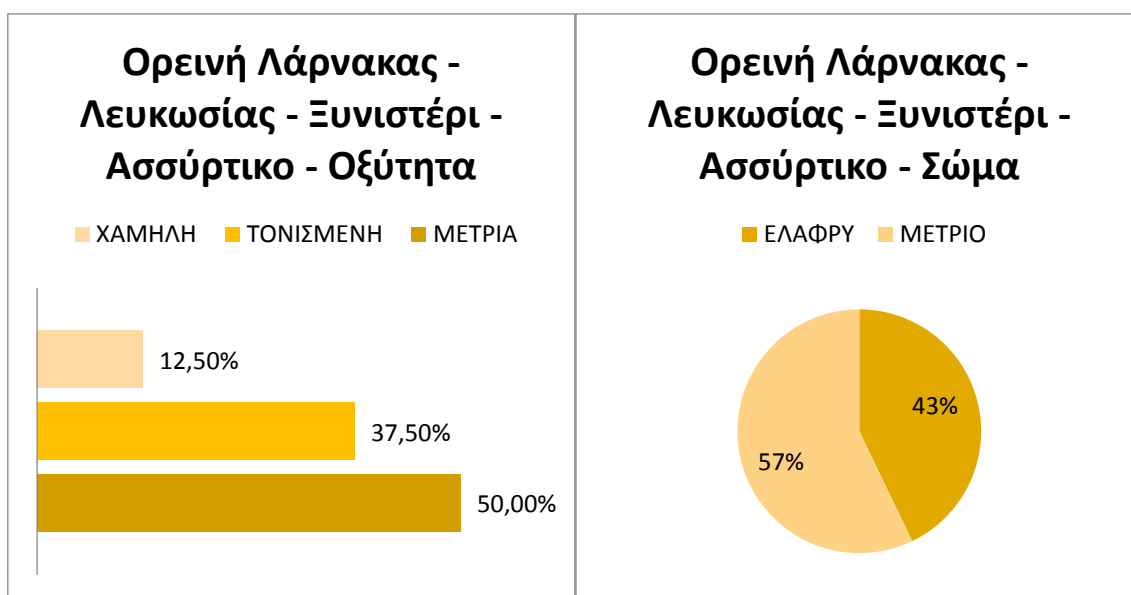


Ανεβασμένη είναι και η διάρκεια των αρώματος μιας και οι απαντήσεις καταγράφηκαν ως εξής, 50,00% αρκετά διαρκές, 37,50% μέτρια διάρκεια και 12,50% σύντομη διάρκεια.

Σχετικά με την ποιότητα των δειγμάτων το μεγαλύτερο ποσοστό των απαντήσεων όρισαν την ποιότητα των δειγμάτων της περιοχής ως ξεκάθαρα (62,50%). Το 12,50% των απαντήσεων προσδιόρισαν τα δείγματα μονοδιάστατα, το 12,50% των απαντήσεων προσδιόρισαν τα δείγματα φίνα/λεπτά και το 12,50% των απαντήσεων προσδιόρισαν τα δείγματα πολύπλοκα.

Τα πολυποικιλιακά κρασιά που παράγονται από την περιοχή Ορεινή Λάρνακας - Λευκωσίας στην πλειοψηφία τους έχουν μέτρια οξύτητα (50,00% των απαντήσεων) και μέτριο (57,00% των απαντήσεων) σώμα. Στα γραφήματα 106 και 107 φαίνονται αναλυτικότερα τα ποσοστά των απαντήσεων τόσο για την οξύτητα όσο και για το σώμα.

Γράφημα 106, Γράφημα 107



Μετά την γευστική δοκιμή το 87,50% των απαντήσεων έθεσαν το αλκοόλ αισθητικά στο στόμα ως μέτριο ενώ το υπόλοιπο 12,50% ως τονισμένο.

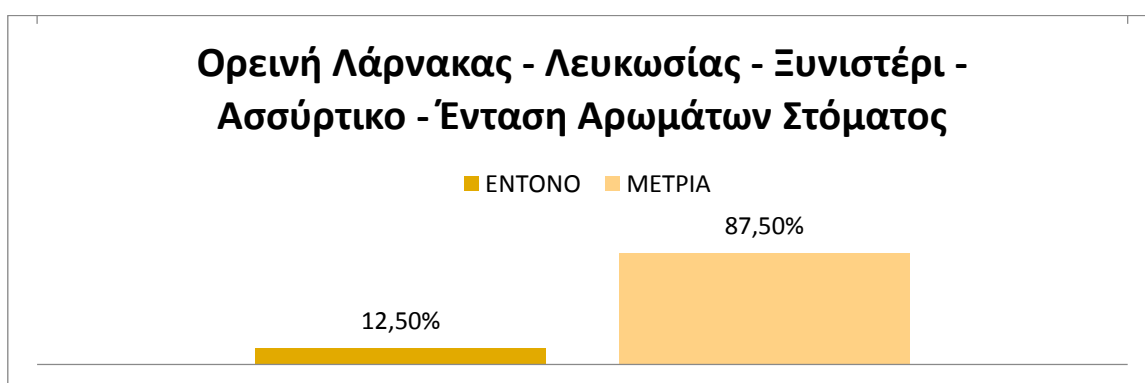
Το αρωματικό προφίλ στο στόμα παρουσιάζεται σε γενικές γραμμές παρόμοιο με αυτό της μύτης με μόνη διαφορά τα πράσινα, εσπεριδοειδή και τροπικά φρούτα να υπερισχύουν ενώ τα ποώδη, τα ανθικά, βοτανικά και αρώματα ζύμης να έρχονται σε δεύτερη μόρια.

Γράφημα 108



Η ένταση των αρωμάτων σύμφωνα με τις απαντήσεις των δοκιμαστών είναι μέτρια με ποσοστό 87,50%, και έντονη με ποσοστό απαντήσεων 12,50%.

Γράφημα 109



Το μεγαλύτερο ποσοστό απαντήσεων κατέχει και η μέτρια διάρκεια των αρωμάτων. Τα ποσοστά των απαντήσεων ήταν 87,50% μέτρια διάρκεια και 12,50% αρκετά διαρκές.

Κατά την γευστική δοκιμή των κρασιών από την περιοχή αυτή οι απαντήσεις σχετικά με την επίγευση των δειγμάτων παρουσιάζονται ως εξής 85,71% μέτρια και 14,29% μεγάλη.

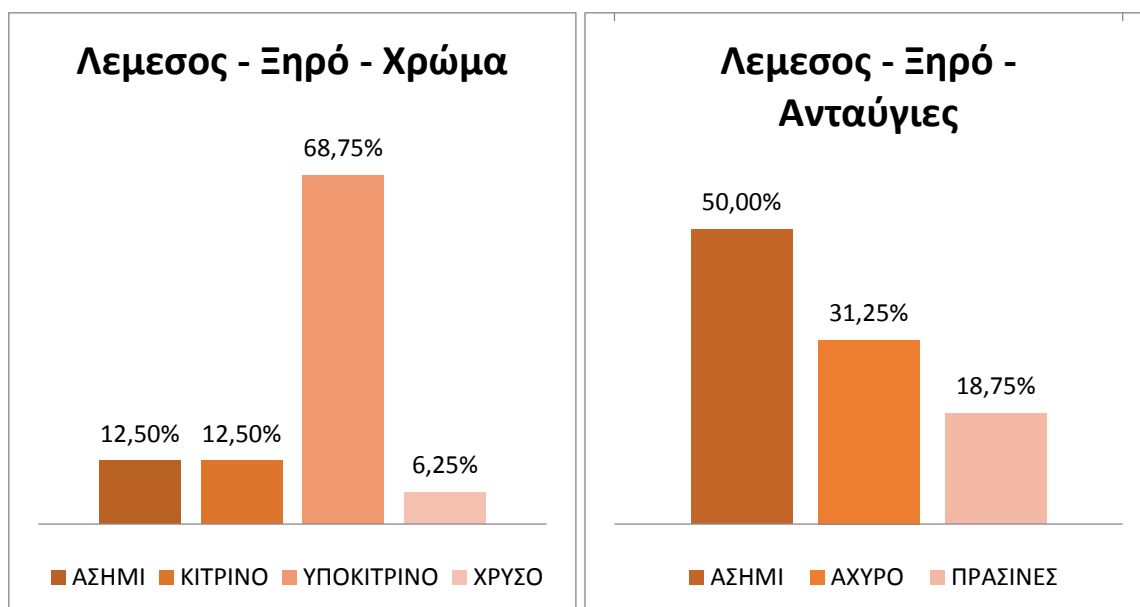
Τέλος θα παρουσιαστούν τα αποτελέσματα των δειγμάτων από δύο πόλης της Κύπρου της Λεμεσού και της Λευκωσίας.

Λεμεσός (Ξηρό)

Ξεκινώντας από την Λεμεσό το 68,75% των απαντήσεων που κατέγραψαν οι δοκιμαστές προσδιορίζουν τα κρασιά της περιοχής ως φωτεινά, το 18,75% ως λαμπερά και το 12,50% ως πολύ λαμπερό.

Όσον αφορά το χρώμα το 68,75% των απαντήσεων υποδηλώνουν υποκίτρινο χρώμα για τα δείγματα από την περιοχή ενώ το μεγαλύτερο ποσοστό των απαντήσεων (50,00%) δήλωσαν ότι οι ανταύγειες είναι χρώμα ασημί. Στα γραφήματα 110 και 111 παρουσιάζονται αναλυτικά τα ποσοστά των απαντήσεων τόσο για το χρώμα όσο και για τις ανταύγειες.

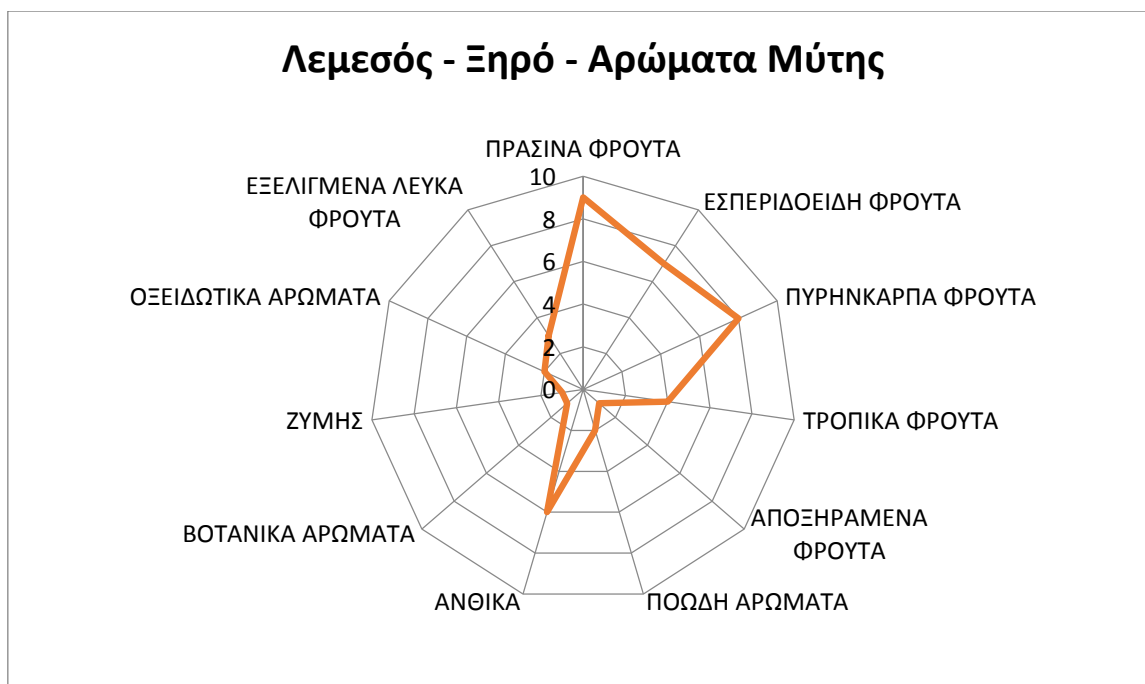
Γράφημα 110, Γράφημα 111



Η ρευστότητα των δειγμάτων κυμαίνεται από αρκετά υδαρείς έως υδαρείς με ποσοστά απαντήσεων 68,75% και 25,00% αντίστοιχα ενώ ένα μικρό ποσοστό των απαντήσεων τις τάξεως του 6,25% προσδιορίζει τα κρασιά πολύ υδαρές.

Στο γράφημα 112 φαίνονται οι περιγραφικοί όροι που προέκυψαν από τις δοκιμές των οίνων από το εκπαιδευμένο πάνελ όταν τους ζητήθηκε να σημειώσουν τα αρώματα που αντιλαμβάνονται στα δείγματα.

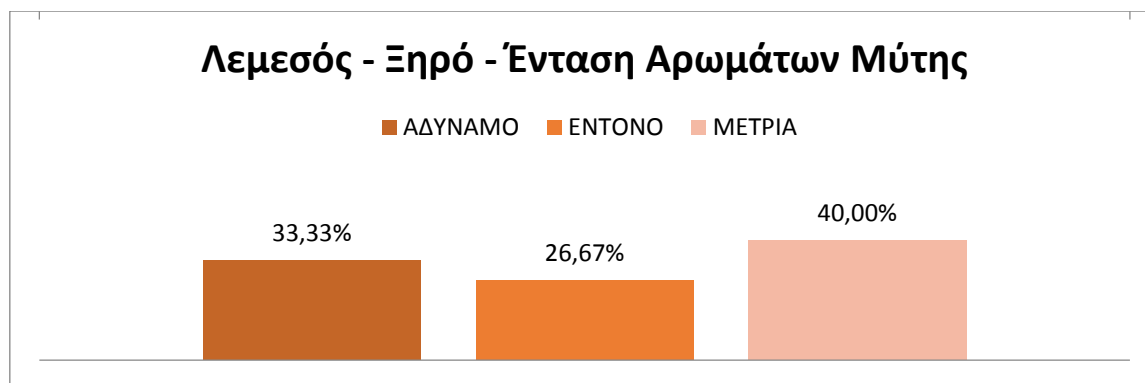
Γράφημα 112



Κυρίαρχα αρώματα είναι τα πράσινα φρούτα, εσπεριδοειδή φρούτα, πυρηνόκαρπα φρούτα και τροπικά φρούτα ενώ παρόν και πάλι είναι τα ανθικά αρώματα.

Η ένταση των αρωμάτων αυτών σύμφωνα με τις απαντήσεις των δοκιμαστών είναι μέτρια με ποσοστό 40,00%, αδύναμη με ποσοστό απαντήσεων 33,33% και έντονη με ποσοστό απαντήσεων 15,38%.

Γράφημα 113

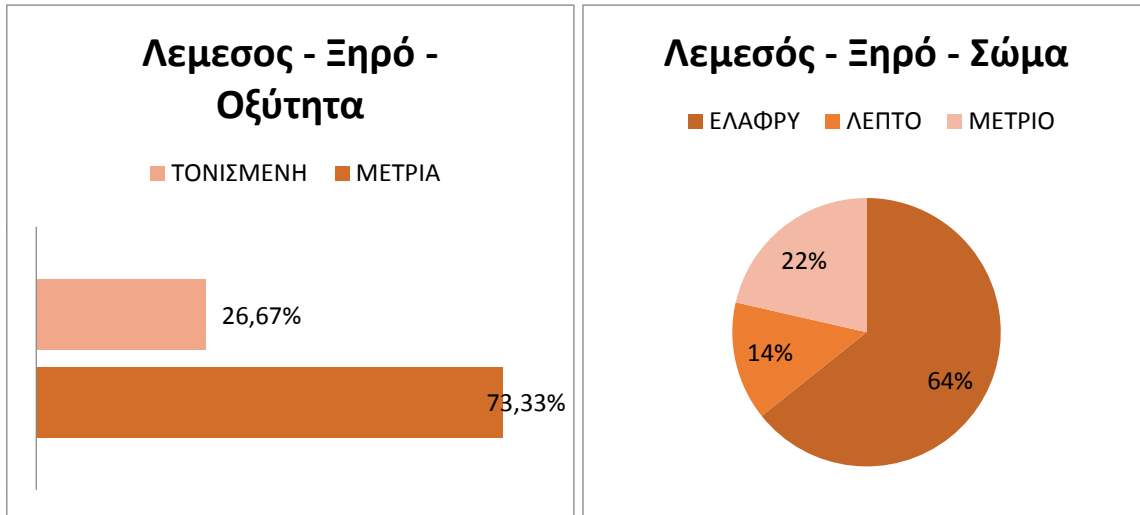


Μέτρια είναι και η διάρκεια των αρωμάτων με ποσοστό απαντήσεων 53,33% ενώ το 33,33%, 6,67% και 6,67% των απαντήσεων έθεσαν τα δείγματα σύντομης, μεγάλης και αρκετής διάρκειας αντίστοιχα.

Σχετικά με την ποιότητα των δειγμάτων το μεγαλύτερο ποσοστό των απαντήσεων όρισαν την ποιότητα των δειγμάτων της περιοχής ως μονοδιάστατα (57,14%). Το 28,57% των απαντήσεων προσδιόρισαν τα δείγματα ξεκάθαρα ενώ το 14,29% των απαντήσεων προσδιόρισαν τα δείγματα φίνα/λεπτά.

Τα κρασιά που παράγονται από την πόλη της Λεμεσού στην πλειοψηφία τους έχουν μέτρια οξύτητα (73,33% των απαντήσεων) και ελαφρύ (64,00% των απαντήσεων) σώμα. Στα γραφήματα 114 και 115 φαίνονται αναλυτικότερα τα ποσοστά των απαντήσεων τόσο για την οξύτητα όσο και για το σώμα.

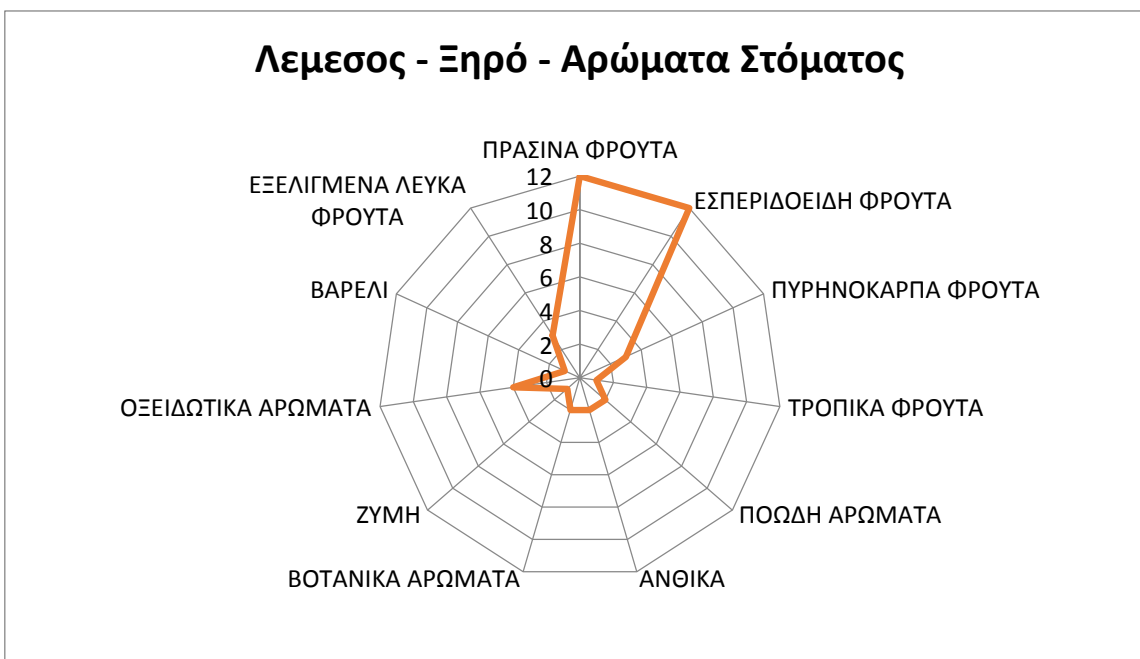
Γράφημα 114, Γράφημα 115



Μετά την γευστική δοκιμή το 80,00% των απαντήσεων έθεσαν το αλκοόλ αισθητικά στο στόμα ως μέτριο ενώ το υπόλοιπο 20,00% ως τονισμένο.

Στο γράφημα 116 φαίνονται οι περιγραφικοί όροι που προέκυψαν από τις γευστικές δοκιμές των οίνων από το εκπαιδευμένο πάνελ όταν τους ζητήθηκε να σημειώσουν τα αρώματα που αντιλαμβάνονται στα δείγματα.

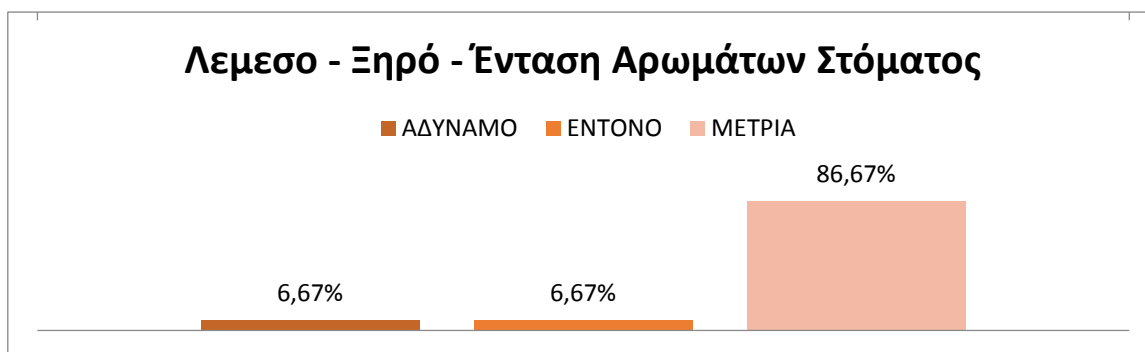
Γράφημα 116



Στα αρώματα του στόματος κυριαρχούν εξ ολοκλήρου αρώματα πράσινων φρούτων και εσπεριδοειδών φρούτων με την έντασή τους να είναι μέτρια.

Τόσο η ένταση των αρωμάτων όσο και η διάρκεια δεν παρουσιάζουν κάποια σημαντική διαφορά με την οσφριτική αξιολόγηση. Πιο συγκεκριμένα, η ένταση με ποσοστό απαντήσεων 86,67% παρουσιάζεται μέτρια ενώ δύο μικρά ποσοστά 6,67% και 6,67% θέτουν την ένταση αδύναμη και έντονη αντίστοιχα.

Γράφημα 117



Η διάρκεια φέρεται να είναι μέτρια με ποσοστό απαντήσεων 46,67% αλλά μεγάλο ποσοστό απαντήσεων παρουσίασε και η σύντομη διάρκεια (40,00%). Τέλος, το υπόλοιπο 13,33% των απαντήσεων έθεσαν την διάρκεια αρκετή.

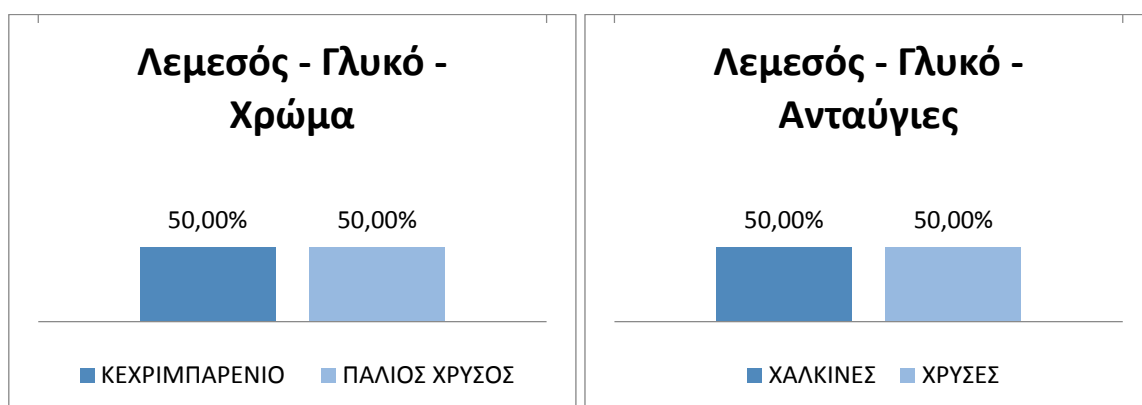
Τέλος, κατά την γευστική δοκιμή των κρασιών από την περιοχή αυτή οι απαντήσεις σχετικά με την επίγευση των δειγμάτων παρουσιάζονται ως εξής 53,33% μέτρια, 40,00% κοντή και 6,67% μεγάλη.

Λεμεσός (γλυκό)

Συνεχίζοντας από τα γλυκά δείγμα της Λεμεσού το 40,00% απαντήσεων που κατέγραψαν οι δοκιμαστές προσδιορίζουν τα κρασιά της περιοχής ως φωτεινά, το άλλο 40,00% ως λαμπερά και το υπόλοιπο 20,00% ως θαμπά.

Όσον αφορά το χρώμα το 50,00% των απαντήσεων υποδηλώνουν κεχρυμπαρένιο χρώμα για τα γλυκά δείγματα από την περιοχή ενώ το υπόλοιπο 50,00% των απαντήσεων υποδηλώνουν χρώμα παλιού χρυσού. Το ίδιο συμβαίνει και με τις απαντήσεις που αφορούν τις ανταύγειες. Δηλαδή οι μισές απαντήσεις θέτουν τις ανταύγειες χρυσές ενώ οι υπόλοιπες χάλκινες. Στα γραφήματα 118 και 119 παρουσιάζονται αναλυτικά τα ποσοστά των απαντήσεων τόσο για το χρώμα όσο και για τις ανταύγειες.

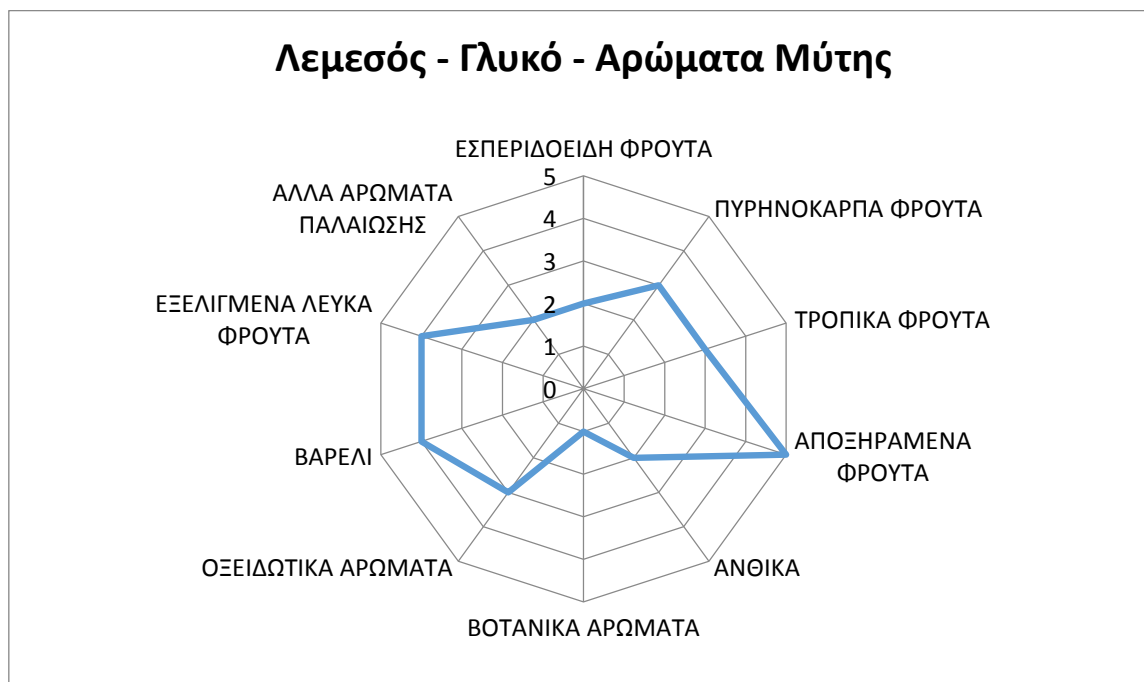
Γράφημα 118, Γράφημα 119



Η ρευστότητα των δειγμάτων κυμαίνεται από παχύρευστο έως υδαρείς με ποσοστά απαντήσεων 80,00% και 20,00% αντίστοιχα.

Στο γράφημα 120 φαίνονται οι περιγραφικοί όρου που προέκυψαν από τις δοκιμές των οίνων από το εκπαιδευμένο πάνελ όταν τους ζητήθηκε να σημειώσουν τα αρώματα που αντιλαμβάνονται στα δείγματα.

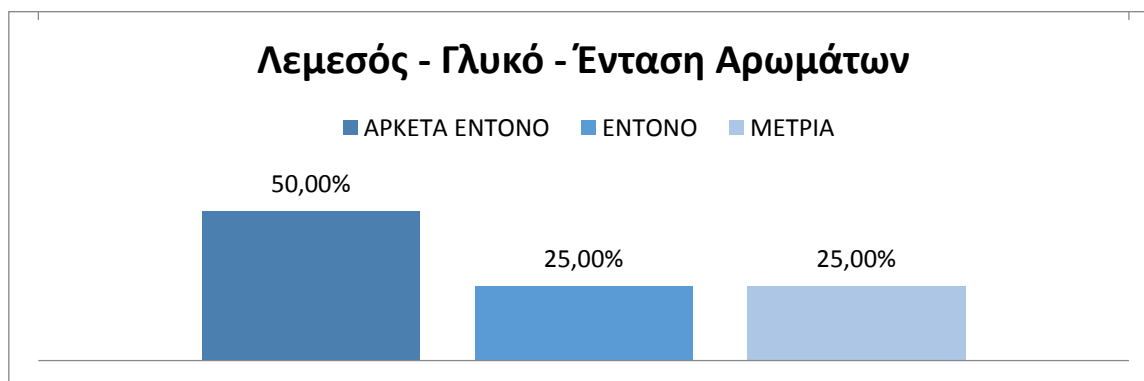
Γράφημα 120



Τα αρώματα της μύτης διαφοροποιούνται αρκετά από οτιδήποτε άλλο. Πιο συγκεκριμένα φεύγουμε από την ανθικότητα και τα φρουτώδη αρώματα και έχουμε αρώματα αποξηραμένων φρούτων, εξελιγμένα λευκά φρούτα, αρώματα από βαρέλι και γενικά πιο οξειδωτικά αρώματα.

Η ένταση των αρωμάτων αυτών σύμφωνα με τις απαντήσεις των δοκιμαστών είναι αρκετά έντονη με ποσοστό 50,00%, έντονη με ποσοστό απαντήσεων 25,00% και μέτρια με ποσοστό απαντήσεων 25,00%.

Γράφημα 121

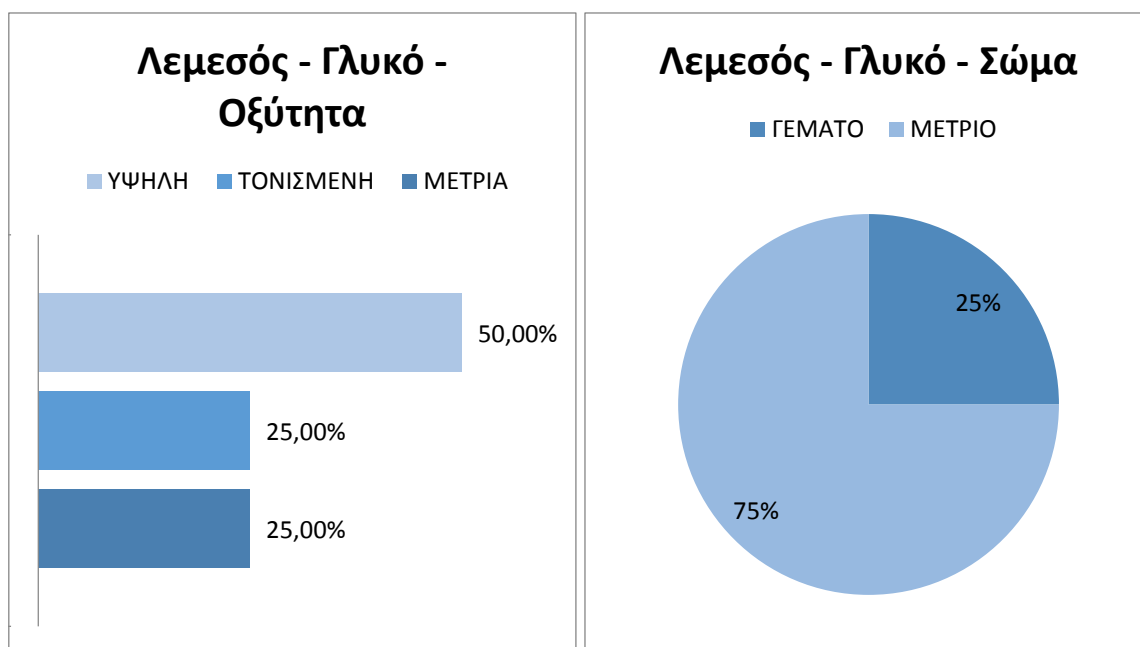


Η διάρκεια των αρωμάτων με ποσοστό απαντήσεων 40,00% είναι αρκετά διαρκές, με ποσοστό απαντήσεων 40,00% είναι μέτριας διάρκειας και με ποσοστό απαντήσεων 20,00% είναι μεγάλης διάρκειας.

Σχετικά με την ποιότητα των γλυκών δειγμάτων το μεγαλύτερο ποσοστό των απαντήσεων όρισαν την ποιότητα των δειγμάτων της περιοχής ως πολύπλοκα (50,00%). Το 25,00% των απαντήσεων προσδιόρισαν τα δείγματα φίνα/λεπτά και το υπόλοιπο 25,00% των απαντήσεων προσδιόρισαν τα δείγματα ξεκάθαρα.

Τα γλυκά κρασιά που παράγονται από την Λεμεσό στην πλειοψηφία τους έχουν υψηλή οξύτητα (50,00% των απαντήσεων) και μέτριο (75,00% των απαντήσεων) σώμα. Στα γραφήματα 122 και 123 φαίνονται αναλυτικότερα τα ποσοστά των απαντήσεων τόσο για την οξύτητα όσο και για το σώμα.

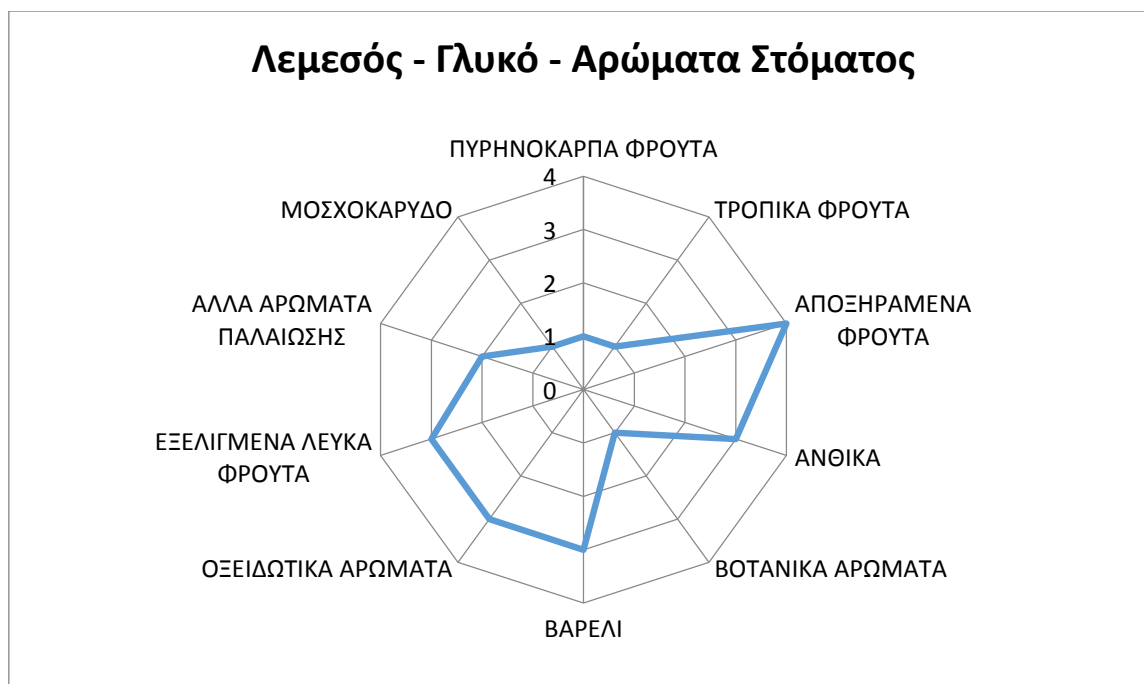
Γράφημα 122, Γράφημα 123



Μετά την γευστική δοκιμή το 60,00% των απαντήσεων έθεσαν το αλκοόλ αισθητικά στο στόμα ως τονισμένο ενώ το υπόλοιπο 40,00% ως μέτριο.

Στο γράφημα 124 φαίνονται οι περιγραφικοί όροι που προέκυψαν από τις γευστικές δοκιμές των γλυκών οίνων από το εκπαιδευμένο πάνελ όταν τους ζητήθηκε να σημειώσουν τα αρώματα που αντιλαμβάνονται στα δείγματα.

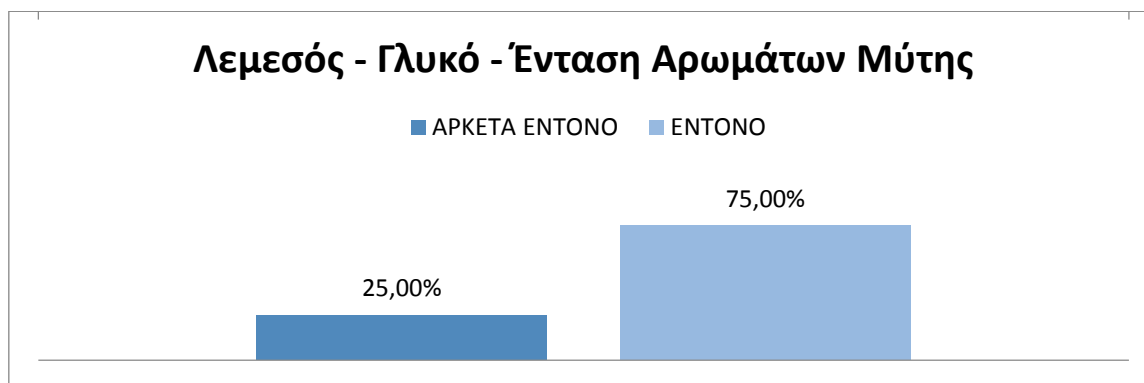
Γράφημα 124



Γευστικά τα αρώματα ακολουθούν τον ίδιο χαρακτήρα με την ανθικότητα στο στόμα να είναι πιο αισθητή.

Η ένταση των αρωμάτων του στόματος σύμφωνα με τις απαντήσεις των δοκιμαστών είναι έντονη με ποσοστό 75,00% και αρκετά έντονη με ποσοστό απαντήσεων 25,00%.

Γράφημα 125



Η διάρκεια των αρωμάτων του στόματος με ποσοστό απαντήσεων 40,00% είναι αρκετά διαρκές, με ποσοστό απαντήσεων 40,00% είναι μεγάλης διάρκειας και με ποσοστό απαντήσεων 20,00% είναι μέτριας διάρκειας.

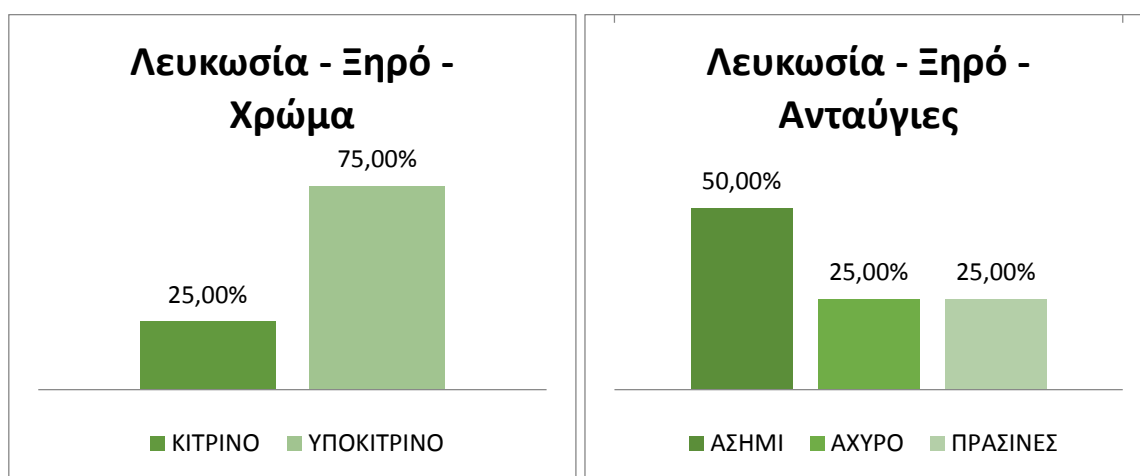
Τέλος, κατά την γευστική δοκιμή των κρασιών από την περιοχή αυτή οι απαντήσεις σχετικά με την επίγευση των δειγμάτων παρουσιάζονται ως εξής 80,00% μεγάλη και 20,00% επίμονη.

Λευκωσία (ξηρό)

Το 85,71% των απαντήσεων που κατέγραψαν οι δοκιμαστές μέντα από την δοκιμή των κρασιών από την Λευκωσία προσδιορίζουν τα κρασιά ως φωτεινά και το 14,29% ως πολύ λαμπερά.

Όσον αφορά το χρώμα το 75,00% των απαντήσεων υποδηλώνουν υποκίτρινο χρώμα για τα δείγματα από την περιοχή ενώ το μεγαλύτερο ποσοστό των απαντήσεων (50,00%) δήλωσαν ότι οι ανταύγειες είναι χρώμα ασημί. Στα γραφήματα 126 και 127 παρουσιάζονται αναλυτικά τα ποσοστά των απαντήσεων τόσο για το χρώμα όσο και για τις ανταύγειες.

Γράφημα 126, Γράφημα 127



Η ρευστότητα των δειγμάτων κυμαίνεται από αρκετά υδαρές έως υδαρές με ποσοστά απαντήσεων 62,50% και 25,00% αντίστοιχα ενώ ένα μικρό ποσοστό των απαντήσεων τις τάξεως του 12,50% προσδιορίζει τα κρασιά πολύ υδαρές.

Στο γράφημα 128 φαίνονται οι περιγραφικοί όροι που προέκυψαν από τις δοκιμές των οίνων από το εκπαιδευμένο πάνελ όταν τους ζητήθηκε να σημειώσουν τα αρώματα που αντιλαμβάνονται στα δείγματα.

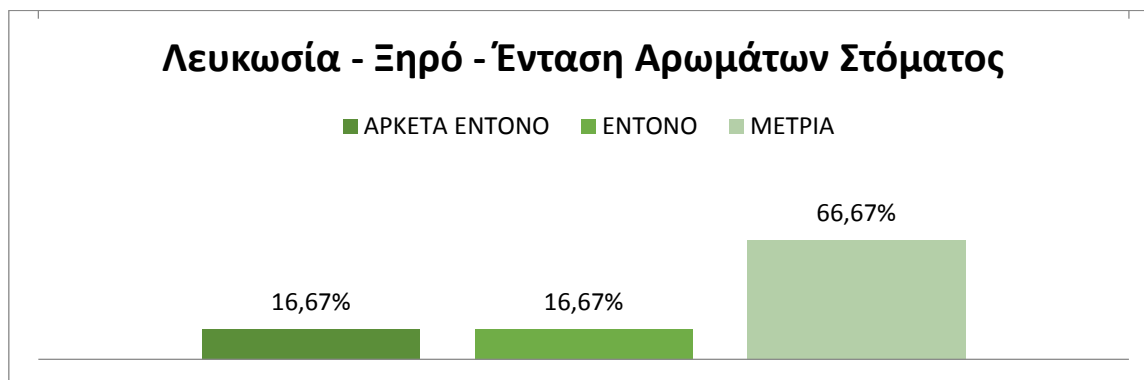
Γράφημα 128



Τα κρασιά της Λευκωσίας έχουν ένα φρουτώδη και οξειδωτικό χαρακτήρα.

Η ένταση των αρωμάτων αυτών σύμφωνα με τις απαντήσεις των δοκιμαστών είναι μέτρια με ποσοστό 66,67%, έντονη με ποσοστό απαντήσεων 16,67% και αρκετά έντονη με ποσοστό απαντήσεων 16,67%.

Γράφημα 129

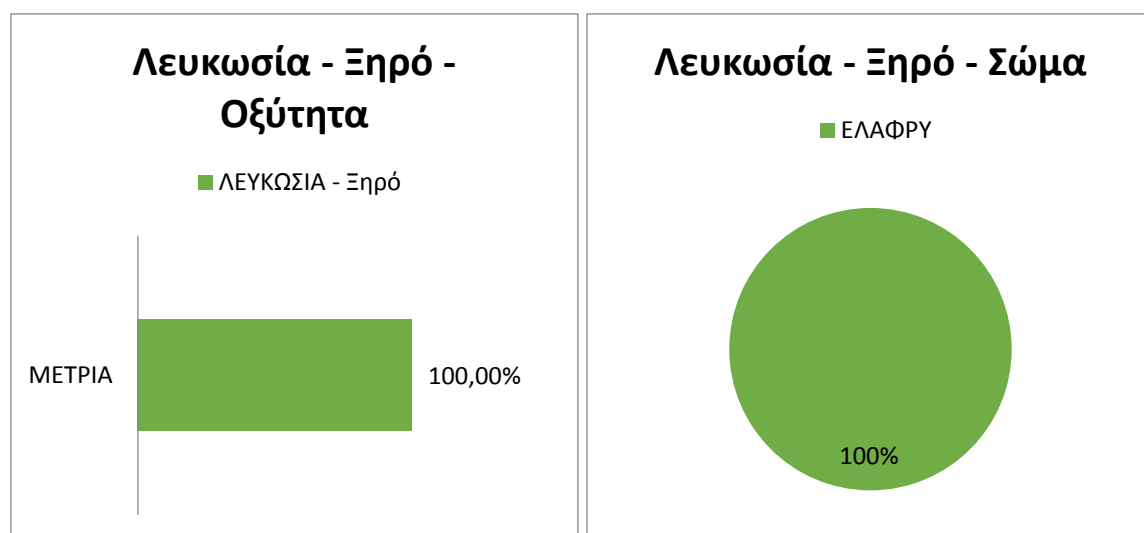


Μέτρια είναι και η διάρκεια των αρωμάτων με ποσοστό απαντήσεων 100,00%.

Σχετικά με την ποιότητα των δειγμάτων το μεγαλύτερο ποσοστό των απαντήσεων όρισαν την ποιότητα των δειγμάτων της περιοχής ως μονοδιάστατα (66,67%) ενώ το υπόλοιπο 33,33% των απαντήσεων προσδιόρισαν τα δείγματα ως Ξεκάθαρα.

Τα κρασιά από την Λευκωσία στην πλειοψηφία τους έχουν μέτρια οξύτητα (100,00% των απαντήσεων) και μέτριο (100,00% των απαντήσεων) σώμα. Στα γραφήματα 130 και 131 φαίνονται αναλυτικότερα τα ποσοστά των απαντήσεων τόσο για την οξύτητα όσο και για το σώμα.

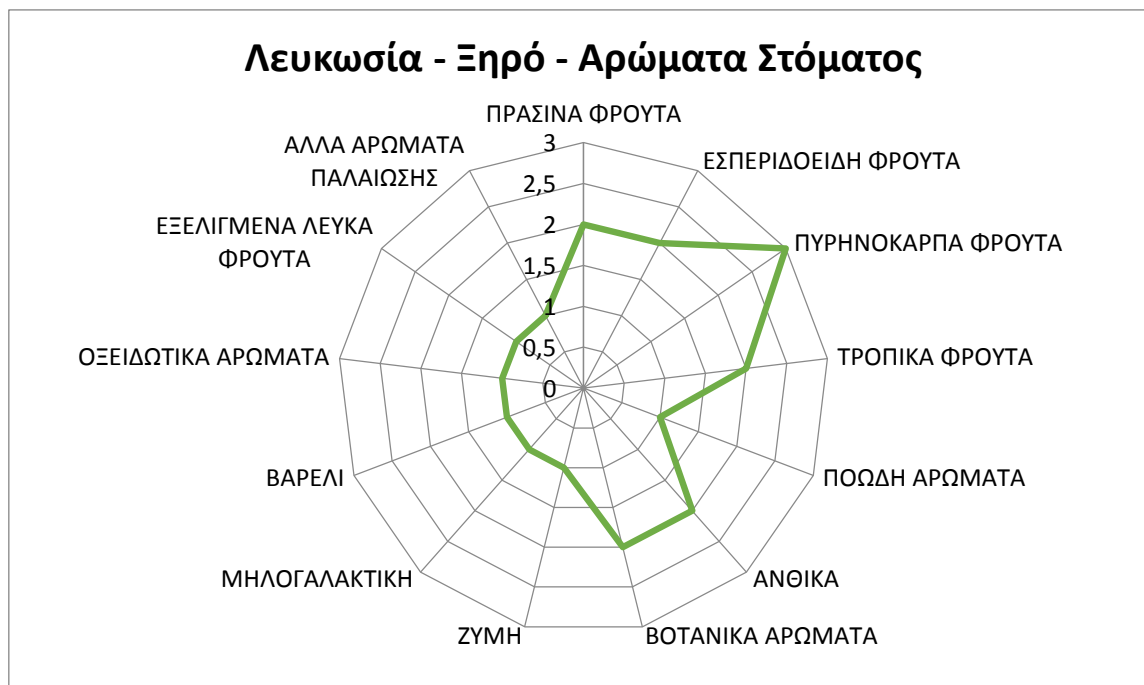
Γράφημα 130, Γράφημα 131



Μετά την γευστική δοκιμή το 100,00% των απαντήσεων έθεσαν το αλκοόλ αισθητικά στο στόμα ως μέτριο.

Στο γράφημα 132 φαίνονται οι περιγραφικοί όροι που προέκυψαν από τις γευστικές δοκιμές των οίνων από το εκπαιδευμένο πάνελ όταν τους ζητήθηκε να σημειώσουν τα αρώματα που αντιλαμβάνονται στα δείγματα.

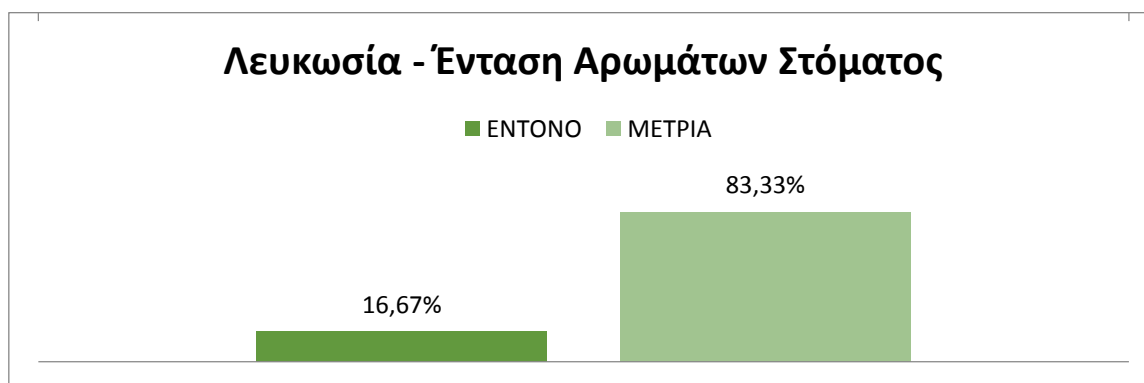
Γράφημα 132



Στα αρώματα του στόματος ο οξειδωτικός χαρακτήρας φαίνεται να υποχωρεί ενώ ο φρουτώδης χαρακτήρας παραμένει. Επίσης βοτανικά αρώματα και ανθικά κάνουν την εμφάνιση τους.

Η ένταση των αρωμάτων αυτών σύμφωνα με τις απαντήσεις των δοκιμαστών είναι μέτρια με ποσοστό 83,33% και έντονη με ποσοστό απαντήσεων 16,67%.

Γράφημα 133



Όσον αφορά την διάρκεια των αρωμάτων οι απαντήσεις των δοκιμαστών ήταν 83,33% μέτρια η διάρκεια και 16,67% αρκετά διαρκές.

Τέλος κατά την γευστική δοκιμή των κρασιών από την περιοχή αυτή οι απαντήσεις σχετικά με την επίγευση των δειγμάτων παρουσιάζονται ως εξής 40,00% μέτρια, 40,00% κοντή και 20,00% μεγάλη.

Συνοψίζοντας και αρχίζοντας από ανατολικά προς τα δυτικά οι περιοχές μελέτης είναι:

- Λαόνα - Ακάμας
- Βουνί Παναγιάς – Αμπελίτης
- Κοιλιάδα Διαρίζου
- Κρασοχώρια Λεμεσού
- Πιτσιλιά
- Λεμεσός
- Ορεινή Λάρνακας – Λευκωσίας
- Λευκωσία

Πίνακας 17

Λαόνα - Ακάμας	=ηρό	<p><u>Όψη</u> Διαυγές, φωτεινό με κίτρινο χρώμα και αχυρό ανταύγειες. Όσον αφορά την ρευστότητα τα κρασιά της περιοχής είναι υδαρές.</p> <p><u>Μύτη</u> Μέτρια αρωματική ένταση και μέτρια διάρκεια. Ποιοτικά τα δείγματα είναι ξεκάθαρα. Όσο αφορά τα αρώματα μύτης έχουμε εσπεριδοειδή, πράσινα και πυρηνόκαρπα φρούτα. Σε δεύτερη φάση έχουμε ανθικά αρώματα και τροπικά φρούτα. Τέλος σε τρίτη φάση υπάρχουν τόσο ποώδη όσο και βοτανικά αρώματα.</p> <p><u>Στόμα</u> Η οξύτητα είναι τονισμένη και το αλκοόλ μέτριο. Σώμα ελαφρύ προς μέτριο. Η ένταση και η διάρκεια των αρωμάτων του στόματος είναι μέτρια. Στα αρώματα στόματος κυριαρχούν αρώματα εσπεριδοειδών, πράσινων και πυρηνόκαρπων φρούτων. Ο φρουτώδης χαρακτήρας συνοδεύεται από κάποιες νότες ανθικών, βοτανικών και ποώδη αρωμάτων. Η επίγευση είναι μέτρια.</p>
Βουνί Παναγιάς - Αμπελίτης	=ηρό	<p><u>Όψη</u> Διαυγές, φωτεινό με υποκίτρινο χρώμα και αχυρό ανταύγειες. Όσο αφορά την ρευστότητα τα κρασιά της περιοχής είναι αρκετά υδαρές.</p> <p><u>Μύτη</u> Μέτρια αρωματική ένταση και μέτρια διάρκεια. Ποιοτικά τα δείγματα είναι ξεκάθαρα. Όσον αφορά τα αρώματα μύτης έχουμε εσπεριδοειδή φρούτα, πράσινα φρούτα και ανθικά αρώματα. Σε δεύτερη φάση έχουμε πυρηνόκαρπα φρούτα, τροπικά φρούτα και ποώδη αρώματα. Τέλος σε τρίτη φάση έχουμε αρώματα μηλογαλακτικής ζύμωσης.</p> <p><u>Στόμα</u> Η οξύτητα είναι μέτρια και το αλκοόλ μέτριο. Σώμα ελαφρύ. Η ένταση και η διάρκεια των αρωμάτων του στόματος είναι μέτρια. Στα αρώματα του στόματος κυριαρχούν αρώματα εσπεριδοειδών και πράσινων φρούτων. Επίσης έχουμε πυρηνόκαρπα φρούτα και ανθικά αρώματα. Τέλος ποώδη και βοτανικά αρώματα συνοδεύουν το φρουτώδη και ανθικό χαρακτήρα. Η επίγευση είναι μέτρια.</p>

Βουνί Παναγιάς - Αμπελίτης	Ημίξηρο	<p><u>Όψη</u> Διαυγές, φωτεινό με υποκίτρινο χρώμα και ασημί – πράσινες ανταύγειες. Όσο αφορά την ρευστότητα τα κρασιά της περιοχής είναι υδαρές.</p> <p><u>Μύτη</u> Μέτρια προς έντονη αρωματική ένταση και μέτρια διάρκεια. Ποιοτικά τα δείγματα είναι ξεκάθαρα. Όσο αφορά τα αρώματα της μύτης έχουμε πράσινα και εσπεριδοειδή φρούτα και ανθικά αρώματα. Σε δεύτερη φάση έχουμε πυρηνόκαρπα και τροπικά φρούτα. Τέλος σε τρίτη φάση έχουμε πώδη αρώματα, βοτανικά αρώματα και εξελιγμένα λευκά φρούτα.</p> <p><u>Στόμα</u> Η οξύτητα είναι τονισμένη προς μέτρια και το αλκοόλ μέτριο. Σώμα ελαφρύ προς μέτριο. Η ένταση και η διάρκεια των αρωμάτων του στόματος είναι μέτρια. Στα αρώματα του στόματος κυριαρχούν αρώματα εσπεριδοειδή, πράσινα, πυρηνόκαρπα, τροπικά φρούτα μαζί με ανθικά αρώματα. Ο φροθώδης και ανθικός χαρακτήρας συνοδεύεται με κάποιες νότες από εξελιγμένα λευκά φρούτα, πώδη και βοτανικά αρώματα. Η επίγευση είναι μέτρια.</p>
Βουνί Παναγιάς - Αμπελίτης	Ημίγλυκο	<p><u>Όψη</u> Διαυγές, φωτεινό με κίτρινο χρώμα και ασημί – αχυρό ανταύγειες. Όσο αφορά την ρευστότητα τα κρασιά της περιοχής είναι υδαρές.</p> <p><u>Μύτη</u> Αδύναμη αρωματική ένταση και σύντομη διάρκεια. Ποιοτικά τα δείγματα είναι ξεκάθαρα και μονοδιάστατα. Όσο αφορά τα αρώματα της μύτης έχουμε εσπεριδοειδή φρούτα και πράσινα φρούτα. Σε δεύτερη φάση έχουμε πυρηνόκαρπα φρούτα, βοτανικά και ανθικά αρώματα.</p> <p><u>Στόμα</u> Η οξύτητα είναι μέτρια και το αλκοόλ μέτριο. Σώμα μέτριο. Η ένταση και η διάρκεια των αρωμάτων του στόματος είναι μέτρια. Στα αρώματα του στόματος κυριαρχούν αρώματα τροπικών και πυρηνόκαπρων φρούτων ενώ τροπικά φρούτα και ανθικά αρώματα εμπλουτίζουν το αρωματικό προφίλ. Η επίγευση είναι μέτρια.</p>
Κουλάδα Διαρίζου	Ξηρό	<p><u>Όψη</u> Διαυγές, λαμπερό με κίτρινο χρώμα και αχυρό – πράσινες ανταύγειες. Όσο αφορά την ρευστότητα τα κρασιά της περιοχής είναι υδαρές.</p> <p><u>Μύτη</u> Μέτρια αρωματική ένταση και διάρκεια. Ποιοτικά τα δείγματα είναι φίνα/λεπτά και μονοδιάστατα. Όσον αφορά τα αρώματα της μύτης έχουμε εσπεριδοειδή και πυρηνόκαρπα φρούτα. Σε δεύτερη φάση έχουμε πράσινα φρούτα και ανθικά αρώματα. Τέλος σε Τρίτη φάση έχουμε πώδη αρώματα, βοτανικά αρώματα και τροπικά φρούτα.</p> <p><u>Στόμα</u> Η οξύτητα είναι μέτρια και το αλκοόλ μέτριο. Σώμα μέτριο. Η ένταση και η διάρκεια των αρωμάτων του στόματος μέτρια. Στα αρώματα του στόματος κυριαρχούν αρώματα πράσινων και εσπεριδοειδών φρούτων. Ο φρουτώδης χαρακτήρα συνοδεύεται από κάποιες νότες από βοτανικά, ανθικά και πώδη αρώματα. Η επίγευση είναι μέτρια.</p>

Κρασοχώρια Λεμεσού	Ξηρό	<p><u>Όψη</u> Διαυγές, φωτεινό με υποκίτρινο – κίτρινο χρώμα με αχύρο ανταύγειες. Όσο αφορά την ρευστότητα τα κρασιά από την περιοχή είναι υδαρές.</p> <p><u>Μύτη</u> Μέτρια αρωματική ένταση και διάρκεια. Ποιοτικά τα δείγματα είναι ξεκάθαρα. Όσο αφορά τα αρώματα της μύτης έχουμε εσπεριδοειδή, πράσινα, πυρηνόκαρπα φρούτα και ανθικά αρώματα. Σε δεύτερη φάση έχουμε τροπικά φρούτα και βοτανικά αρώματα. Τέλος σε Τρίτη φάση έχουμε αποξηραμένα φρούτα, ποώδη και οξειδωτικά αρώματα και τέλος εξελιγμένα λευκά φρούτα.</p> <p><u>Στόμα</u> Η οξύτητα είναι μέτρια και το αλκοόλ μέτριο. Το σώμα είναι μέτριο προς ελαφρύ. Η ένταση και η διάρκεια των αρωμάτων του στόματος είναι μέτρια. Στα αρώματα του στόματος κυριαρχούν αρώματα εσπεριδοειδών, πράσινων και πυρηνόκαρπων φρούτων. Ο φρουτώδης χαρακτήρα συνοδεύεται από ανθικά, ποώδη και βοτανικά αρώματα. Τέλος εξελιγμένα λευκά φρούτα και οξειδωτικά αρώματα δίνουν διακριτικά την παρουσία τους. Η επίγευση είναι μέτρια.</p>
Κρασοχώρια Λεμεσού	Ημιξηρό	<p><u>Όψη</u> Διαυγές, φωτεινό με κίτρινο χρώμα και αχυρό – πράσινες ανταύγειες. Όσο αφορά την ρευστότητα τα κρασιά από την περιοχή είναι αρκετά υδαρές έως υδαρές.</p> <p><u>Μύτη</u> Έντονο αρωματικά και ένταση μέτρια – αρκετά διαρκές. Ποιοτικά τα δείγματα είναι φίνα/λεπτά. Όσο αφορά τα αρώματα της μύτης έχουμε εσπεριδοειδή και πράσινα φρούτα. Σε δεύτερη φάση έχουμε τροπικά φρούτα και βοτανικά αρώματα. Τέλος σε Τρίτη φάση έχουμε πυρηνόκαρπα φρούτα, ποώδη αρώματα, ανθικά και αρώματα ζύμης.</p> <p><u>Στόμα</u> Η οξύτητα είναι τονισμένη και το αλκοόλ μέτριο. Το σώμα είναι μέτριο. Η ένταση και η διάρκεια των αρωμάτων του στόματος είναι μέτρια. Στα αρώματα του στόματος κυριαρχούν αρώματα εσπεριδοειδών φρούτων και ανθικά αρώματα. Πράσινα, πυρηνόκαρπα και τροπικά φρούτα εμπλουτίζουν τον φρουτώδη χαρακτήρα ενώ κάποια αρώματα ζύμης και βοτανικά αρώματα δίνουν την παρουσία τους διακριτικά. Η επίγευση είναι μέτρια.</p>

Κρασοχώρια Λεμεσού	Ημίγλυκο	<p><u>Όψη</u> Διαυγές, φωτεινό με κίτρινο χρώμα και αχυρό ανταύγειες. Όσο αφορά την ρευστότητα τα κρασιά από την περιοχή είναι παχύρρευστα έως αρκετά υδαρείς.</p> <p><u>Μύτη</u> Μέτρια αρωματική ένταση και διάρκεια. Ποιοτικά τα δείγματα είναι ξεκάθαρα. Όσο αφορά τα αρώματα της μύτης έχουμε εσπεριδοειδή φρούτα, πράσινα φρούτα, πυρηνόκαρπα φρούτα, τροπικά φρούτα και ανθικά αρώματα. Σε δεύτερη φάση έχουμε βοτανικά αρώματα. Τέλος σε Τρίτη φάση έχουμε οξειδωτικά αρώματα, αρώματα εξελιγμένων λευκών φρούτων και αρώματα αποξηραμένων φρούτων.</p> <p><u>Στόμα</u> Η οξύτητα είναι μέτρια προς τονισμένη και το αλκοόλ μέτριο. Το σώμα είναι μέτριο. Η ένταση και η διάρκεια των αρωμάτων του στόματος είναι μέτρια προς έντονη και μέτρια αντίστοιχα. Στα αρώματα του στόματος κυριαρχούν αρώματα βοτανικά αρώματα και αρώματα πυρηνόκαρπων φρούτων. Τροπικά εσπεριδοειδή, πράσινα και εξελιγμένα λευκά φρούτα εμπλουτίζουν των φρουτώδη αρωματικό χαρακτήρα. Τέλος αποξηραμένα φρούτα και άλλα αρώματα παλαιώσεις δίνουν την παρουσία τους διακριτικά. Η επίγευση είναι μέτρια.</p>
Κρασοχώρια Λεμεσού	Ξηνοστέρι – Sauvignon Blanc	<p><u>Όψη</u> Διαυγές, φωτεινό με υποκίτρινο χρώμα και ασημί ανταύγειες. Όσον αφορά την ρευστότητα τα κρασιά από την περιοχή είναι αρκετά υδαρές.</p> <p><u>Μύτη</u> Μέτρια προς έντονη αρωματική ένταση και διάρκεια. Ποιοτικά τα δείγματα είναι ξεκάθαρα. Όσο αφορά τα αρώματα της μύτης έχουμε εσπεριδοειδή και πράσινα φρούτα. Σε δεύτερη φάση έχουμε πυρηνόκαρπα φρούτα ανθικά και πωώδη αρώματα. τέλος σε Τρίτη φάση έχουμε τροπικά φρούτα και βοτανικά αρώματα.</p> <p><u>Στόμα</u> Η οξύτητα είναι τονισμένη και το αλκοόλ μέτριο προς τονισμένο. Το σώμα είναι ελαφρύ - μέτριο. Η ένταση και η διάρκεια των αρωμάτων του στόματος είναι μέτρια. Στα αρώματα του στόματος κυριαρχούν αρώματα εσπεριδοειδών και πράσινων φρούτων. Ενώ πυρηνόκαρπα και τροπικά φρούτα μαζί με μία ανθικότητα συμπληρώνουν τον αρωματικό χαρακτήρα. Η επίγευση είναι μέτρια.</p>

Κρασοχώρια Λεμεσού	Ξυνιστέρι - Chardonnay	<p><u>Όψη</u> Διαυγές, φωτεινό με κίτρινο χρώμα και αχυρό ανταύγειες. Όσο αφορά την ρευστότητα τα κρασιά από την περιοχή είναι υδαρές.</p> <p><u>Μύτη</u> Μέτρια αρωματική ένταση και αρκετά μεγάλη διάρκεια. Ποιοτικά τα δείγματα είναι μονοδιάστατα. Όσον αφορά τα αρώματα της μύτης έχουμε οξειδωτικά αρώματα. Σε δεύτερη φάση έχουμε εσπεριδοειδή και αποξηραμένα φρούτα, πωύδη αρώματα και αρώματα από βαρέλι.</p> <p><u>Στόμα</u> Η οξύτητα είναι μέτρια προς τονισμένη και το αλκοόλ μέτριο. Το σώμα είναι μέτριο προς ελαφρύ. Η ένταση και η διάρκεια των αρωμάτων του στόματος είναι μέτρια. Στα αρώματα του στόματος κυριαρχούν οξειδωτικά αρώματα. εσπεριδοειδή φρούτα, πυρηνόκαρπα φρούτα, πράσινα φρούτα και πωύδη αρώματα συμπληρώνουν τον οξειδωτικό χαρακτήρα. Η επίγευση είναι μέτρια.</p>
Κρασοχώρια Λεμεσού	Ξυνιστέρι - Malvasia Lunga	<p><u>Όψη</u> Διαυγές, φωτεινό με υποκίτρινο προς κίτρινο χρώμα και αχυρό ανταύγειες. Όσο αφορά την ρευστότητα τα κρασιά από την περιοχή είναι αρκετά υδαρές έως υδαρές.</p> <p><u>Μύτη</u> Μέτρια αρωματική ένταση και διάρκεια. Ποιοτικά τα δείγματα είναι μονοδιάστατα και ξεκάθαρα. Όσο αφορά τα αρώματα της μύτης έχουμε εσπεριδοειδή και πυρηνόκαρπα φρούτα. Σε δεύτερη φάση έχουμε πράσινα φρούτα, πωύδη, βοτανικά και άλλα αρώματα παλαιώσεις.</p> <p><u>Στόμα</u> Η οξύτητα είναι μέτρια και το αλκοόλ μέτριο. Το σώμα είναι μέτριο προς ελαφρύ. Η ένταση και η διάρκεια των αρωμάτων του στόματος είναι μέτρια. Στα αρώματα του στόματος κυριαρχούν αρώματα εσπεριδοειδών και πράσινων φρούτων, βοτανικά και ανθικά αρώματα. Η επίγευση είναι μέτρια.</p>
Κρασοχώρια Λεμεσού	Ξυνιστέρι - Semillon	<p><u>Όψη</u> Διαυγές, φωτεινό με κίτρινο χρώμα και αχυρό – ασημί ανταύγειες. Όσο αφορά την ρευστότητα τα κρασιά από την περιοχή είναι υδαρές.</p> <p><u>Μύτη</u> Μέτρια αρωματική ένταση και μέτρια έως έντονη διάρκεια. Ποιοτικά τα δείγματα είναι ξεκάθαρα. Όσο αφορά τα αρώματα της μύτης έχουμε αρώματα πυρηνόκαρπων φρούτων και εσπεριδοειδών φρούτων συνδεδεμένα από ανθικότητα ενώ σε δεύτερη φάση έχουμε πωύδη αρώματα και πράσινα φρούτα.</p> <p><u>Στόμα</u> Η οξύτητα είναι τονισμένη και το αλκοόλ μέτριο. Το σώμα είναι μέτριο. Η ένταση και η διάρκεια των αρωμάτων του στόματος είναι μέτρια και μέτρια προς διαρκές αντίστοιχα. Στα αρώματα του στόματος κυριαρχούν αρώματα εσπεριδοειδών, πυρηνόκαρπων και πράσινων φρούτων. Κάποιες νότες από πωύδη αρώματα συνοδεύουν το φρουτώδη χαρακτήρα. Η επίγευση είναι μέτρια.</p>

Πισιλιιά	Ξηρό	<p><u>Όψη</u> Διαυγές, φωτεινό προς λαμπερό με υποκίτρινο προς κίτρινο χρώμα και αχυροπράσινες ανταύγειες. Όσο αφορά την ρευστότητα τα κρασιά από την περιοχή είναι υδαρές έως και αρκετά υδαρές.</p> <p><u>Μύτη</u> Έντονη αρωματική ένταση και αρκετή προς μέτρια διάρκεια. Ποιοτικά τα δείγματα είναι φίνα/λεπτά και ξεκάθαρα. Όσο φορά τα αρώματα της μύτης έχουμε εσπεριδοειδή, και πυρηνόκαρπα φρούτα. Σε δεύτερη φάση έχουμε ανθικά ποώδη και βοτανικά αρώματα. τέλος σε Τρίτη φάση έχουμε αρώματα βαρελιού, ζύμης και τροπικών φρούτων.</p> <p><u>Στόμα</u> Η οξύτητα είναι τονισμένη και το αλκοόλ μέτριο. Το σώμα είναι μέτριο. Η ένταση και η διάρκεια των αρωμάτων του στόματος είναι μέτρια προς έντονη και αρκετή προς μέτρια αντίστοιχα. Στα αρώματα του στόματος κυριαρχούν αρώματα εσπεριδοειδών, πράσινων και πυρηνόκαρπων φρούτων. Επίσης ανθικά και βοτανικά αρώματα εμπλουτίζουν τον αρωματικό χαρακτήρα. Τέλος έχουμε κάποιες διακριτικές νότες από τροπικά φρούτα, ποώδη αρώματα, αρώματα ζύμης και βαρελιού. Η επίγευση είναι μέτρια.</p>
Λεμεσός	Ξηρό	<p><u>Όψη</u> Διαυγές, φωτεινό με υποκίτρινο χρώμα και αχυρό ανταύγειες. Όσο αφορά την ρευστότητα τα κρασιά από την περιοχή είναι αρκετά υδαρείς.</p> <p><u>Μύτη</u> Μέτρια αρωματική ένταση και μέτρια διάρκεια. Ποιοτικά τα δείγματα είναι μονοδιάστατα. Όσο αφορά τα αρώματα της μύτης έχουμε αρώματα από πράσινα φρούτα, πυρηνόκαρπα φρούτα και εσπεριδοειδή φρούτα. Σε δεύτερη φάση έχουμε ανθικά αρώματα και τροπικά φρούτα. Τέλος έχουμε και κάποιες νότες από εξελιγμένα λευκά φρούτα.</p> <p><u>Στόμα</u> Η οξύτητα είναι μέτρια και το αλκοόλ μέτριο. Το σώμα είναι ελαφρύ. Η ένταση και η διάρκεια των αρωμάτων του στόματος είναι μέτρια και μέτρια προς σύντομη αντίστοιχα. Στα αρώματα του στόματος κυριαρχούν αρώματα πράσινων φρούτων και εσπεριδοειδή φρούτων. Ο φρουτώδης χαρακτήρας συνοδεύεται από διακριτικές νότες πυρηνόκαρπων φρούτων, εξελιγμένων λευκών φρούτων και οξειδωτικών αρωμάτων. Η επίγευση είναι μέτρια προς κοντή.</p>

Λεμεσός	Γλυκό	<p><u>Όψη</u> Διαυγές, φωτεινό με κεχριμπαρένιο χρώμα και χρυσοχάλκινες ανταύγειες. Όσο αφορά την ρευστότητα τα κρασιά από την περιοχή είναι παχύρρευστα.</p> <p><u>Μύτη</u> Αρκετά έντονο αρωματικά και μέτριο προς αρκετά διαρκές. Ποιοτικά τα δείγματα είναι πολύπλοκα. Όσο αφορά τα αρώματα της μύτης έχουμε αρώματα αποξηραμένων φρούτων, βαρελιού και εξελιγμένων λευκών φρούτων. Σε δεύτερη φάση έχουμε πυρηνόκαρπα φρούτα, τροπικά φρούτα και οξειδωτικά αρώματα. Τέλος διακριτικά αρώματα εσπεριδοειδών φρούτων, ανθικότητας και άλλων αρωμάτων παλαιώσης εμπλουτίζουν τον αρωματικό χαρακτήρα.</p> <p><u>Στόμα</u> Η οξύτητα είναι υψηλή και το αλκοόλ τονισμένο. Το σώμα είναι μέτριο. Η ένταση και η διάρκεια των αρωμάτων του στόματος είναι έντονη και αρκετά διαρκές έως μεγάλης διάρκειας. Στα αρώματα του στόματος κυριαρχούν αρώματα αποξηραμένων φρούτων, ανθικά αρώματα, βαρέλι, οξειδωτικά αρώματα και αρώματα εξελιγμένων λευκών φρούτων. Μέσα από τον ώριμο χαρακτήρα διακρίνονται και άλλα αρώματα παλαιώσεως. Η επίγευση είναι μεγάλη.</p>
Ορεινή Λάρνακας - Λευκωσίας	Ξηρό	<p><u>Όψη</u> Διαυγές, φωτεινό με υποκίτρινο προς κίτρινο χρώμα και αχυρό ανταύγειες. Όσο αφορά την ρευστότητα τα κρασιά από την περιοχή είναι αρκετά υδαρές έως υδαρές.</p> <p><u>Μύτη</u> Μέτρια προς έντονη αρωματική ένταση και μέτρια διάρκεια. Ποιοτικά τα δείγματα είναι ξεκάθαρα. Όσο αφορά τα αρώματα της μύτης έχουμε αρώματα εσπεριδοειδή φρούτων, πράσινων φρούτων, και πυρηνόκαρπων φρούτων. Σε δεύτερη φάση έχουμε ποώδη αρώματα, βοτανικά αρώματα, ανθικά και τροπικά φρούτα. Τέλος αρώματα όπως ζύμης, οξειδωτικά αρώματα, αρώματα εξελιγμένων λευκών φρούτων και αρώματα αποξηραμένων φρούτων συνοδεύουν την αρωματική παλέτα.</p> <p><u>Στόμα</u> Η οξύτητα είναι μέτρια και το αλκοόλ μέτριο. Το σώμα είναι ελαφρύ προς μέτριο. Η ένταση και η διάρκεια των αρωμάτων του στόματος είναι μέτρια. Στα αρώματα του στόματος κυριαρχούν αρώματα εσπεριδοειδών, πράσινων και πυρηνόκαρπων φρούτων. Ο φρουτώδης χαρακτήρας συνοδεύεται με ποώδη, ανθικά και βοτανικά αρώματα. Η επίγευση είναι μέτρια.</p>

Ορεινή Λάρνακας - Λευκωσίας	Ξυλιστέρι - Ασσύρτικο	<p><u>Όψη</u> Διαυγές, λαμπερό με υποκίτρινο χρώμα και πράσινες ανταύγειες. Όσο αφορά την ρευστότητα τα κρασιά από την περιοχή είναι υδαρές έως και αρκετά υδαρείς.</p> <p><u>Μύτη</u> Έντονη προς μέτρια αρωματική ένταση με αρκετή διάρκεια. Ποιοτικά τα δείγματα είναι ξεκάθαρα. Όσο αφορά τα αρώματα της μύτης έχουμε αρώματα πράσινων φρούτων, εσπεριδοειδών φρούτων, ποώδη και ανθικά αρώματα. σε δεύτερη φάση έχουμε αρώματα πυρηνόκαρπων φρούτων και αρώματα ζύμης ενώ σε τρίτη φάση έχουμε βοτανικά αρώματα.</p> <p><u>Στόμα</u> Η οξύτητα είναι μέτρια προς τονισμένη και το αλκοόλ μέτριο. Το σώμα είναι μέτριο προς ελαφρύ. Η ένταση και η διάρκεια των αρωμάτων του στόματος είναι μέτρια. Στα αρώματα του στόματος κυριαρχούν αρώματα πράσινων φρούτων, εσπεριδοειδών φρούτων και πυρηνόκαρπων φρούτων. Ο φρουτώδης αυτός χαρακτήρας συνοδεύεται με ποώδη αρώματα, ανθικά αρώματα, βοτανικά αρώματα και αρώματα ζύμης. Η επίγευση είναι μέτρια.</p>
Λευκωσία	Ξηρό	<p><u>Όψη</u> Διαυγές, φωτεινό με υποκίτρινο χρώμα και ασημί ανταύγειες. Όσο αφορά την ρευστότητα των κρασιών από την περιοχή είναι αρκετά υδαρές.</p> <p><u>Μύτη</u> Μέτρια αρωματική ένταση και διάρκεια. Ποιοτικά τα δείγματα είναι μονοδιάστατα. Όσον αφορά τα αρώματα της μύτης έχουμε αρώματα πράσινων και πυρηνόκαρπων φρούτων. Σε δεύτερη φάση έχουμε κάποιες νότες από εσπεριδοειδή φρούτα, τροπικά φρούτα και οξειδωτικά αρώματα.</p> <p><u>Στόμα</u> Η οξύτητα είναι μέτρια και το αλκοόλ μέτριο. Το σώμα είναι ελαφρύ. Η ένταση και η διάρκεια των αρωμάτων του στόματος είναι μέτρια. Στα αρώματα του στόματος κυριαρχούν αρώματα πυρηνόκαρπων φρούτων. Αρώματα πράσινων φρούτων, εσπεριδοειδή φρούτων, τροπικών φρούτων, ανθικότητας και βοτανικά αρώματα δίνουν διακριτικά την παρουσία τους. Η επίγευση είναι κοντή.</p>

Συμπεράσματα

Μέσα από την παρούσα έρευνα συμπεραίνεται ο οργανοληπτικός χαρακτήρας της ποικιλίας Ξυνιστέρι σε οκτώ διαφορετικές περιοχές της Κύπρου.

Μετά από τον οργανοληπτικό έλεγχο των δειγμάτων και την επεξεργασία των απαντήσεων συμπεραίνουμε πως το αρωματικό προφίλ των οίνων προερχόμενων από διαφορετικές περιοχές διαφοροποιείται ανάλογα της περιοχής προέλευσης των δειγμάτων.

Πιο συγκεκριμένα, η ποικιλία Ξυνιστέρι σε όλες τις περιοχές μελέτης παράγει κρασιά με αρώματα εσπεριδοειδών φρούτων, πυρηνόκαρπων φρούτων, πράσινων φρούτων και ανθικά αρώματα. Αρχίζοντας από ανατολικά προς τα δυτικά η κάθε περιοχή διακρίνεται από ένα αρωματικό χαρακτηριστικό. Στην περιοχή Βουνί Παναγιάς – Αμελίτης και Κοιλιάδα Διαρύζου τα κρασιά πέρα από τα κύρια αρώματα που προαναφέρθηκαν συνοδεύονται επίσης από κάποια πωύδη αρώματα. Στην περιοχή Κρασοχώρια Λεμεσού και Πιτσιλιάς πέρα από τα βασικά αρώματα υπάρχουν και κάποιες νότες από βοτανικά αρώματα ενώ στην περιοχή της Ορεινής Λάρνακας - Λευκωσίας που είναι δυτικότερα υπάρχουν τόσο βοτανικά όσο και πωύδη αρώματα που συμπληρώνουν το αρωματικό προφίλ των οίνων. Τέλος, η Λεμεσός και η Λευκωσία με το χαμηλότερο υψόμετρο παρουσιάζουν μία τροπικότητα στο αρωματικό προφίλ των οίνων που παράγονται από τις περιοχές αυτές.

Στις περιοχές Βουνί Παναγιάς – Αμελίτης και Κρασοχώρια Λεμεσού υπάρχουν ημίξηρα κρασιά. Σε αυτή την περίπτωση τα αρώματα που παρατηρήθηκαν είναι εσπεριδοειδή, πράσινα, τροπικά και πυρηνόκαρπα φρούτα και ανθικά αρώματα. Πέρα από τα αρώματα αυτά διαπιστώθηκε και μία βοτανικότητα από τα κρασιά της περιοχής Κρασοχώρια Λεμεσού. Στις δύο προαναφερθείσες περιοχές παράγονται επίσης και ημίγλυκα κρασιά με ανθικά αρώματα, αρώματα εσπεριδοειδών, πράσινων και πυρηνόκαρπων φρούτων και κάποιες νότες από αρώματα τροπικών φρούτων.

Όσον αφορά την όψη των κρασιών που παράγονται από την ποικιλία Ξυνιστέρι στις περιοχές που μελετήθηκαν το χρώμα περιορίζεται σε υποκίτρινο και κίτρινο ενώ οι ανταύγειες σε αχυρό και πράσινες εκτός από την περιοχή της Λευκωσίας όπου το Ξυνιστέρι στην συγκεκριμένη περιοχή παράγει κρασιά με ασημί ανταύγειες. Τέλος, η ρευστότητα των κρασιών από όλες τις περιοχές είναι από αρκετά υδαρές έως υδαρές. Στις περιπτώσεις όπου το Ξυνιστέρι παράγεται σε ημίξηρη ή ημίγλυκα εκδοχή δεν παρουσιάζει κάποια αξιοσημείωτη διαφορά ούτε χρωματικά ούτε στην ρευστότητα σε καμία από τις περιοχές.

Στη μύτη η αρωματική ένταση και διάρκεια των κρασιών που παράγονται από τις περιοχές Λαόνα – Ακάμας, Βουνί Παναγιάς – Αμπελίτης, Κοιλιάδα Διαρύζου, Κρασοχώρια Λεμεσού, Λεμεσός και Λευκωσία είναι μέτρια ενώ στις περιοχές Πιτσιλιά και Ορεινής Λάρνακας – Λευκωσίας τα κρασιά από την ποικιλία Ξυνιστέρι είναι πιο έντονα αρωματικά με μεγαλύτερη διάρκεια. Ανεξάρτητα περιοχής τα ημίξηρα κρασιά είναι πιο έντονα αρωματικά με μεγαλύτερη διάρκεια σε αντίθεση με τα ημίγλυκα που έχουν χαμηλότερη αρωματική ένταση και διάρκεια.

Στο στόμα η οξύτητα στις περιοχές Λαόνα – Ακάμα και Πιτσιλιά είναι τονισμένη ενώ στις υπόλοιπες περιοχές είναι μέτρια. Και στις δύο περιοχές (Βουνί Παναγιάς – Αμπελίτης και

Κρασοχώρια Λεμεσού) που παράγονται ημίξηρα κρασιά η οξύτητα είναι πιο αισθητή σε αντίθεση με τα ημίγλυκα κρασιά των περιοχών που είναι χαμηλότερη. Όσον αφορά την αίσθηση του αλκοόλ σε όλες τις περιοχές που μελετήθηκαν (συμπεριλαμβανομένου των ημίξηρων και ημίγλυκων κρασιών) είναι μέτρια. Η συνολική εικόνα των κρασιών από την ποικιλία Ξυνιστέρι σχετικά με το σώμα είναι μέτρια στα Κρασοχώρια Λεμεσού και στην Πιτσιλία ενώ στις υπόλοιπες περιοχές είναι ελαφρώς λιγότερη. Στην περίπτωση των ημίξηρων κρασιών στην περιοχή Βουνί Παναγιάς – Αμπελίτης παράγονται κρασιά με ελαφρώς λιγότερο σώμα σε σχέση με τα κρασιά της περιοχής Κρασοχώρια Λεμεσού ενώ στην περίπτωση των ημίγλυκων κρασιών και από τις δύο περιοχές τα κρασιά έχουν μέτριο σώμα. Πέρα από την περιοχή της Πιτσιλιάς όπου η ένταση και η διάρκεια των αρωμάτων του στόματος είναι μέτρια προς τονισμένη στις υπόλοιπες περιοχές η ένταση και η διάρκεια των αρωμάτων του στόματος είναι μέτρια. Πιο τονισμένη ένταση αρωμάτων στόματος υπάρχει επίσης στα ημίγλυκα κρασιά από την περιοχή Κρασοχώρια Λεμεσού. Τέλος, η επίγευση είναι χαμηλότερη στη Λεμεσό και Λευκωσία σε σχέση με τις υπόλοιπες περιοχές (συμπεριλαμβανομένου και τα ημίξηρα - ημίγλυκα δείγματα από τις δύο περιοχές) που είναι μέτρια.

Παράρτημα

Ερωτηματολόγιο



ΓΕΩΠΟΝΙΚΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΑΘΗΝΩΝ
ΣΧΟΛΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ, ΒΙΟΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ & ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ
ΤΜΗΜΑ ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΤΟΥ ΑΝΘΡΩΠΟΥ
ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ ΟΙΝΟΛΟΓΙΑΣ & ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΩΝ ΠΟΤΩΝ



ΚΩΔΙΚΟΣ ΔΕΙΓΜΑΤΟΣ:

ΟΨΗ

Διαύγεια	1.Ναι	2.Όχι			
Λαμπερότητα	1.Θαμπό	2.Φωτεινό	3.Λαμπερό	4.Πολύ Λαμπερό	
Χρώμα	1.Ασημί 7.Καφετί	2.Υποκίτρινο 6.Κεχριμπαρένιο	3.Κίτρινο	4.Χρυσό	5.Παλιός Χρυσός
Ανταύγειες	1.Ασημί	2.Πράσινες	3.Άχυρο	4.Χρυσές	5.Χάλκινες
Ρευστότητα- Πυκνότητα	1.Πολύ Υδαρές	2.Αρκετά Υδαρές	3.Υδαρές	4.Παχύρευστο	5.Πολύ Παχύρευστο

ΜΥΤΗ

Κατάσταση- Καθαρότητα	1.Καθαρό	2.Ελαττωματικό			
Ένταση	1.Αδύναμο	2.Μέτρια	3.Έντονο	4.Αρκετά Έντονο	5.Ισχυρό
Διάρκεια	1.Σύντομη Διάρκεια	2.Μέτρια Διάρκεια	3.Αρκετά Διαρκές	4.Μεγάλη Διάρκεια	
Ποιότητα	1.Μονοδιάστατο	2.Ξεκάθαρο	3.Φίνο/Λεπτό	4.Πολύπλοκο	
Αρωματική Παλέτα	*Σημειώστε με <input checked="" type="checkbox"/> οικογένειες αρωμάτων, μπορείτε να επιλέξετε περισσότερο απο μία απάντηση. <input type="checkbox"/> Πράσινα Φρούτα (μήλο, αχλάδι, κυδώνι, σταφύλι) <input type="checkbox"/> Εσπεριδοειδή Φρούτα (γκρέιπφρουτ, λεμόνι, λάιμ, πορτοκάλι) <input type="checkbox"/> Πυρηνόκαρπα Φρούτα (ροδάκινο, βερίκοκο, νεκταρίνι) <input type="checkbox"/> Τροπικά Φρούτα (μπανάνα, λίτσι, μάνγκο, πεπόνι, ανανάς) <input type="checkbox"/> Αποξηραμένα Φρούτα (σύκο, σταφίδα, μαγειρεμένα φρούτα) <input type="checkbox"/> Πωδή Αρώματα (γρασίδι, σπαράγγια) <input type="checkbox"/> Ανθικά (χαμομήλι, αγιόκλημα, γεράνι, τριαντάφυλλο) <input type="checkbox"/> Βοτανικά Αρώματα (μέντα, άνηθος, ευκάλυπτος, μάραθος) <input type="checkbox"/> Ζύμης (ψωμί, μπισκότο, τوست)				

	<input type="checkbox"/> Μηλογαλακτική (βούτυρο, κρέμα γάλακτος, τυρί) <input type="checkbox"/> Βαρέλι (βανίλια, κέδρο, ξύλο, καπνός, καφές) <input type="checkbox"/> Οξειδωτικά Αρώματα (αμύγδαλο, φουντούκι, μοσχοκάρυδο) <input type="checkbox"/> Εξελιγμένα Λευκά Φρούτα (αποξηραμένο ροδάκινο/μήλο/μπανάνα, μαρμελάδα) <input type="checkbox"/> Άλλα Αρώματα Παλαιώσης (μέλι, μανιτάρια) Άλλα:
--	--

ΣΤΟΜΑ

Κατάσταση-Καθαρότητα	1.Καθαρό	2.Ελαττωματικό			
Σάκχαρα	1.Πολύ ξηρό 6.Πολύ Γλυκό	2.Ξηρό	3.Ημίξηρο	4.Ημίγλυκο	5.Γλυκό
Οξύτητα	1.Χαμηλή	2.Μέτρια	3.Τονισμένη	4.Υψηλή	5.Πολύ Υψηλή
Αλκοόλ	1.Χαμηλό	2.Μέτριο	3.Τονισμένο	4.Θερμό	5.Πολύ Θερμό
Τανίνες	1.Αδύναμες	2.Μαλακές	3.Λείες	4.Βελούδινες	5.Τραχιές
Σώμα	1.Λεπτό	2.Ελαφρύ	3.Μέτριο	4.Γεμάτο	5.Αρκετά Γεμάτο
Ένταση	1.Αδύναμο	2.Μέτρια	3.Έντονο	4.Αρκετά Έντονο	5. Ισχυρό
Διάρκεια	1.Σύντομη Διάρκεια	2.Μέτρια Διάρκεια	3.Αρκετά Διαρκές	4. Μεγάλη Διάρκεια	
Αρώματα Στόματος	*Σημειώστε με <input checked="" type="checkbox"/> οικογένειες αρωμάτων, μπορείτε να επιλέξετε περισσότερο απο μία απάντηση. <input type="checkbox"/> Πράσινα Φρούτα (μήλο, αχλάδι, κυδώνι, σταφύλι) <input type="checkbox"/> Εσπεριδοειδή Φρούτα (γκρέιπφρουτ, λεμόνι, λάιμ, πορτοκάλι) <input type="checkbox"/> Πυρηνόκαρπα Φρούτα (ροδάκινο, βερίκοκο, νεκταρίνι) <input type="checkbox"/> Τροπικά Φρούτα (μπανάνα, λίτσι, μάνγκο, πεπόνι, ανανάς) <input type="checkbox"/> Αποξηραμένα Φρούτα (σύκο, σταφίδα, μαγειρεμένα φρούτα) <input type="checkbox"/> Πωόδη Αρώματα (γρασίδι, σπαράγγια) <input type="checkbox"/> Ανθικά (χαμομήλι, αγιόκλημα, γεράνι, τριαντάφυλλο) <input type="checkbox"/> Βοτανικά Αρώματα (μέντα, άνηθος, ευκάλυπτος, μάραθος) <input type="checkbox"/> Ζύμης (ψωμί, μπισκότο, τοστ) <input type="checkbox"/> Μηλογαλακτική (βούτυρο, κρέμα γάλακτος, τυρί) <input type="checkbox"/> Βαρέλι (βανίλια, κέδρο, ξύλο, καπνός, καφές) <input type="checkbox"/> Οξειδωτικά Αρώματα (αμύγδαλο, φουντούκι, μοσχοκάρυδο) <input type="checkbox"/> Εξελιγμένα Λευκά Φρούτα (αποξηραμένο ροδάκινο/μήλο/μπανάνα, μαρμελάδα) <input type="checkbox"/> Άλλα Αρώματα Παλαιώσης (μέλι, μανιτάρια)				

	Άλλα:				
Επίγευση	1.Κοντή	2.Μέτρια	3.Μεγάλη	4.Αερκτά Μεγάλη	5.Επίμονη

Συνολική Εκτίμηση Δείγματος	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
--------------------------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

Βιβλιογραφία

1. Moa.gov.cy. 2021. *Τμήμα Μετεωρολογίας*. [online] Available at: <<http://www.moa.gov.cy/moa/dm/dm.nsf/home/home?openform>> [Accessed 13 September 2021].
2. Moa.gov.cy. 2021. *Οι επικρατέστερες οινοποιήσιμες και επιτραπέζιες ποικιλίες του επιτραπέζιου αμπελώνα*. [online] Available at: <[http://www.moa.gov.cy/moa/da/da.nsf/All/6621334FF8F887E1C2257CF30045DFFA/\\$file/AMBELONAS2014.pdf?OpenElement](http://www.moa.gov.cy/moa/da/da.nsf/All/6621334FF8F887E1C2257CF30045DFFA/$file/AMBELONAS2014.pdf?OpenElement)> [Accessed 13 September 2021].
3. Moa.gov.cy. 2021. *Οι περι συμβουλίου αμπελοοινικών προϊόντων νόμοι του 2004 εως 2014*. [online] Available at: <[http://www.moa.gov.cy/moa/da/da.nsf/All/76277CF4B4F07BC8C2257A3E003883A6/\\$file/%CE%9A%CE%94%CE%A0%20537_2014.pdf](http://www.moa.gov.cy/moa/da/da.nsf/All/76277CF4B4F07BC8C2257A3E003883A6/$file/%CE%9A%CE%94%CE%A0%20537_2014.pdf)> [Accessed 13 September 2021].
4. Moa.gov.cy. 2021. *Οι περι συμβουλίου αμπελοοινικών προϊόντων νόμοι του 2004 εως 2014*. [online] Available at: <[http://www.moa.gov.cy/moa/da/da.nsf/All/76277CF4B4F07BC8C2257A3E003883A6/\\$file/%CE%9A%CE%94%CE%A0%20535_2014.pdf](http://www.moa.gov.cy/moa/da/da.nsf/All/76277CF4B4F07BC8C2257A3E003883A6/$file/%CE%9A%CE%94%CE%A0%20535_2014.pdf)> [Accessed 13 September 2021].
5. Moa.gov.cy. 2021. *Οι περι συμβουλίου αμπελοοινικών προϊόντων νόμοι του 2004 εως 2014*. [online] Available at: <[http://www.moa.gov.cy/moa/da/da.nsf/All/76277CF4B4F07BC8C2257A3E003883A6/\\$file/%CE%9A%CE%94%CE%A0%2049_2016.pdf](http://www.moa.gov.cy/moa/da/da.nsf/All/76277CF4B4F07BC8C2257A3E003883A6/$file/%CE%9A%CE%94%CE%A0%2049_2016.pdf)> [Accessed 13 September 2021].
6. Moa.gov.cy. 2021. *Υφιστάμενες Ονομασίες Οίνων - Λεμεσός*. [online] Available at: <[http://www.moa.gov.cy/moa/da/da.nsf/4AAEF0DC0113645DC2257995002F96C6/\\$file/\(1\)PGI-%CE%9B%CE%95%CE%9C%CE%95%CE%A3%CE%9F%CE%A3.pdf](http://www.moa.gov.cy/moa/da/da.nsf/4AAEF0DC0113645DC2257995002F96C6/$file/(1)PGI-%CE%9B%CE%95%CE%9C%CE%95%CE%A3%CE%9F%CE%A3.pdf)> [Accessed 13 September 2021].
7. Moa.gov.cy. 2021. *Υφιστάμενες Ονομασίες Οίνων - Πάφος*. [online] Available at: <[http://www.moa.gov.cy/moa/da/da.nsf/4AAEF0DC0113645DC2257995002F96C6/\\$file/\(2\)PGI-%CE%A0%CE%91%CE%A6%CE%9F%CE%A3.pdf](http://www.moa.gov.cy/moa/da/da.nsf/4AAEF0DC0113645DC2257995002F96C6/$file/(2)PGI-%CE%A0%CE%91%CE%A6%CE%9F%CE%A3.pdf)> [Accessed 13 September 2021].
8. Moa.gov.cy. 2021. *Υφιστάμενες Ονομασίες Οίνων - Λευκωσία*. [online] Available at:

- <[http://www.moa.gov.cy/moa/da/da.nsf/4AAEF0DC0113645DC2257995002F96C6/\\$file/\(3\)PGI-%CE%9B%CE%95%CE%A5%CE%9A%CE%A9%CE%A3%CE%99%CE%91.pdf](http://www.moa.gov.cy/moa/da/da.nsf/4AAEF0DC0113645DC2257995002F96C6/$file/(3)PGI-%CE%9B%CE%95%CE%A5%CE%9A%CE%A9%CE%A3%CE%99%CE%91.pdf)> [Accessed 13 September 2021].
9. Moa.gov.cy. 2021. *Υφιστάμενες Ονομασίες Οίνων - Λάρνακα*. [online] Available at:
<[http://www.moa.gov.cy/moa/da/da.nsf/4AAEF0DC0113645DC2257995002F96C6/\\$file/\(4\)PGI-%CE%9B%CE%91%CE%A1%CE%9D%CE%91%CE%9A%CE%91.pdf](http://www.moa.gov.cy/moa/da/da.nsf/4AAEF0DC0113645DC2257995002F96C6/$file/(4)PGI-%CE%9B%CE%91%CE%A1%CE%9D%CE%91%CE%9A%CE%91.pdf)> [Accessed 13 September 2021].
10. Moa.gov.cy. 2021. *Υφιστάμενες Ονομασίες Οίνων - Κουμανδάρια*. [online] Available at:
<[http://www.moa.gov.cy/moa/da/da.nsf/4AAEF0DC0113645DC2257995002F96C6/\\$file/\(1\)PDO-%CE%9A%CE%9F%CE%A5%CE%9C%CE%91%CE%9D%CE%94%CE%91%CE%A1%CE%99%CE%91.pdf](http://www.moa.gov.cy/moa/da/da.nsf/4AAEF0DC0113645DC2257995002F96C6/$file/(1)PDO-%CE%9A%CE%9F%CE%A5%CE%9C%CE%91%CE%9D%CE%94%CE%91%CE%A1%CE%99%CE%91.pdf)> [Accessed 13 September 2021].
11. Moa.gov.cy. 2021. *Υφιστάμενες Ονομασίες Οίνων - Κρασοχώρια Λεμεσού*. [online] Available at:
<[http://www.moa.gov.cy/moa/da/da.nsf/4AAEF0DC0113645DC2257995002F96C6/\\$file/\(2\)PDO-%CE%9A%CE%A1%CE%91%CE%A3%CE%9F%CE%A7%CE%A9%CE%A1%CE%99%CE%91%20%CE%9B%CE%95%CE%9C%CE%95%CE%A3%CE%9F%CE%A5.pdf](http://www.moa.gov.cy/moa/da/da.nsf/4AAEF0DC0113645DC2257995002F96C6/$file/(2)PDO-%CE%9A%CE%A1%CE%91%CE%A3%CE%9F%CE%A7%CE%A9%CE%A1%CE%99%CE%91%20%CE%9B%CE%95%CE%9C%CE%95%CE%A3%CE%9F%CE%A5.pdf)> [Accessed 13 September 2021].
12. Moa.gov.cy. 2021. *Υφιστάμενες Ονομασίες Οίνων - Κρασοχώρια Λεμεσού - Αφάμης*. [online] Available at:
<[http://www.moa.gov.cy/moa/da/da.nsf/4AAEF0DC0113645DC2257995002F96C6/\\$file/\(3\)PDO-%CE%9A%CE%A1%CE%91%CE%A3%CE%9F%CE%A7%CE%A9%CE%A1%CE%99%CE%91%20%CE%9B%CE%95%CE%9C%CE%95%CE%A3%CE%9F%CE%A5-%CE%91%CE%A6%CE%91%CE%9C%CE%97%CE%A3.pdf](http://www.moa.gov.cy/moa/da/da.nsf/4AAEF0DC0113645DC2257995002F96C6/$file/(3)PDO-%CE%9A%CE%A1%CE%91%CE%A3%CE%9F%CE%A7%CE%A9%CE%A1%CE%99%CE%91%20%CE%9B%CE%95%CE%9C%CE%95%CE%A3%CE%9F%CE%A5-%CE%91%CE%A6%CE%91%CE%9C%CE%97%CE%A3.pdf)> [Accessed 13 September 2021].
13. Moa.gov.cy. 2021. *Υφιστάμενες Ονομασίες Οίνων - Κρασοχώρια Λεμεσού - Λαόνα*. [online] Available at:
<[http://www.moa.gov.cy/moa/da/da.nsf/4AAEF0DC0113645DC2257995002F96C6/\\$file/\(4\)PDO-%CE%9A%CE%A1%CE%91%CE%A3%CE%9F%CE%A7%CE%A9%CE%A1%CE%99%CE%91%20%CE%9B%CE%95%CE%9C%CE%95%CE%A3%CE%9F%CE%A5.pdf](http://www.moa.gov.cy/moa/da/da.nsf/4AAEF0DC0113645DC2257995002F96C6/$file/(4)PDO-%CE%9A%CE%A1%CE%91%CE%A3%CE%9F%CE%A7%CE%A9%CE%A1%CE%99%CE%91%20%CE%9B%CE%95%CE%9C%CE%95%CE%A3%CE%9F%CE%A5.pdf)>

- E%A5%20-%20%CE%9B%CE%91%CE%9F%CE%9D%CE%91.pdf>
[Accessed 13 September 2021].
- 14.** Moa.gov.cy. 2021. *Υφιστάμενες Ονομασίες Οίνων - Πιτσιλιά*. [online] Available at:
<[http://www.moa.gov.cy/moa/da/da.nsf/4AAEF0DC0113645DC2257995002F96C6/\\$file/\(5\)PDO-%CE%A0%CE%99%CE%A4%CE%A3%CE%99%CE%9B%CE%99%CE%91.pdf](http://www.moa.gov.cy/moa/da/da.nsf/4AAEF0DC0113645DC2257995002F96C6/$file/(5)PDO-%CE%A0%CE%99%CE%A4%CE%A3%CE%99%CE%9B%CE%99%CE%91.pdf)> [Accessed 13 September 2021].
- 15.** Moa.gov.cy. 2021. *Υφιστάμενες Ονομασίες Οίνων - Βουνί Παναγιάς Αμπελίτης*. [online] Available at:
<[http://www.moa.gov.cy/moa/da/da.nsf/4AAEF0DC0113645DC2257995002F96C6/\\$file/\(6\)PDO-%CE%92%CE%9F%CE%A5%CE%9D%CE%99%20%CE%A0%CE%91%CE%9D%CE%91%CE%93%CE%99%CE%91%CE%A3-%CE%91%CE%9C%CE%A0%CE%95%CE%9B%CE%99%CE%A4%CE%97%CE%A3.pdf](http://www.moa.gov.cy/moa/da/da.nsf/4AAEF0DC0113645DC2257995002F96C6/$file/(6)PDO-%CE%92%CE%9F%CE%A5%CE%9D%CE%99%20%CE%A0%CE%91%CE%9D%CE%91%CE%93%CE%99%CE%91%CE%A3-%CE%91%CE%9C%CE%A0%CE%95%CE%9B%CE%99%CE%A4%CE%97%CE%A3.pdf)> [Accessed 13 September 2021].
- 16.** Moa.gov.cy. 2021. *Υφιστάμενες Ονομασίες Οίνων – Λαόνα Ακάμα*. [online] Available at:
<[http://www.moa.gov.cy/moa/da/da.nsf/4AAEF0DC0113645DC2257995002F96C6/\\$file/\(7\)PDO-%CE%9B%CE%91%CE%9F%CE%9D%CE%91%20%CE%91%CE%9A%CE%91%CE%9C%CE%91.pdf](http://www.moa.gov.cy/moa/da/da.nsf/4AAEF0DC0113645DC2257995002F96C6/$file/(7)PDO-%CE%9B%CE%91%CE%9F%CE%9D%CE%91%20%CE%91%CE%9A%CE%91%CE%9C%CE%91.pdf)> [Accessed 13 September 2021].
- 17.** Visitcyprus.com. 2021. *Κύπρος - Δρόμοι του κρασιού*. [online] Available at:<https://www.visitcyprus.com/files/wine_routes/Cyprus_Wine_Routes_4600414_GR.pdf> [Accessed 13 September 2021].