



A PROPOS DE VIN

TYPES DE VINS

Les catégories des vins suivent les lois de la Communauté européenne et sont au nombre de deux: Les vins AOP - Appellation d'origine Protégée (équivalent des AOC).

Dans les pays producteurs de vin de la Communauté, il y eu des études de faites qui ont déterminées certaines régions qui grâce à leur microclimat, leur sol et de manière générale grâce à leurs conditions générales, sont capables de produire des raisins de qualité et des vins de hauts niveaux. Ce sont les vins V.Q.P.R.D. ou A.O.C qui sont produit sont certaines contraintes comme:

1. La zone géographique d'où provient le raisin
2. Les variétés - cépages utilises
3. Les méthodes de culture
4. Les méthodes de vinification
5. Le titre alcoolique minimal
6. Les rendements des vignobles (en Grèce nous comptons en Kg au Km2)
7. La durée minimale de maturation (pour les vins rouges)

Notons que nous avons 4 régions V.Q.P.R.D. en Crète, Peza (pour les vins blancs et rouges secs), Archanes (pour les vins rouges secs), Dafnes (vins rouges secs et doux) et Sitia (vins rouges sec et doux).

Les vins de table

Dans ce cadre nous avons des règles plus élastiques. Deux catégories se distinguent:

1. Les vins à indication 'locale'. Ce sont les Vins de Pays (IGP – Indication Geographique Protegee), i.e. IGP Crète et les Vins à caractère traditionnel 'reconnu' (Retsina et Verdea de Zante)
2. Les vins sans indication locale.

TYPES DE VINS

Nous avons des types et des catégories

Les types de vins sont corrélés à:

La couleur: BLANC Vins ROSE Vins et ROUGE Vins

La douceur. Nous les départageons en:

Secs: ayant une teneur en sucre maximale de 4gr par litre

Demi-sec: ayant une teneur en sucre entre 4gr et 12gr par litre

Demi-doux: ayant une teneur en sucre entre 12gr et 45gr par litre

Doux: ayant une teneur en sucre de plus de 45g par litre

La teneur en gaz carbonique dilué,

qui provoque une pression à l'intérieur de la bouteille, égale à:

Moins d'une Atm à une température de 20° C pour les vins tranquilles:

Entre 1 et 2,5 Atm à une température de 20° C pour semi-mousseux.

Plus de 2,5 Atm à une température de 20° C pour les mousseux.