
ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΠΡΟΛΟΓΟΣ ΤΗΣ ΑΝΑΘΕΩΡΗΜΕΝΗΣ ΕΚΔΟΣΗΣ (2012)	07
ΠΡΟΛΟΓΟΣ ΤΗΣ ΠΡΩΤΗΣ ΕΚΔΟΣΗΣ (1994)	09
ΑΠΟ ΤΟ ΛΥΚΑΥΓΕΣ ΤΗΣ ΙΣΤΟΡΙΑΣ ΜΕΧΡΙ ΣΗΜΕΡΑ	13
Παλιό όσο και η ανθρωπότητα	15
Το αμπέλι και το κρασί στην εποχή μας	19
Η Ευρώπη, τα κρασιά της και η θέση που κατέχουν στη διεθνή αγορά του κρασιού	21
ΤΟ ΑΜΠΕΛΙ ΚΑΙ ΠΩΣ ΔΙΑΜΟΡΦΩΝΕΤΑΙ Ο ΧΑΡΑΚΤΗΡΑΣ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ	25
Μορφολογία φυτού	27
Καλλιεργητικές τεχνικές	29
Οι παράγοντες που συμμετέχουν στη διαμόρφωση του χαρακτήρα του κρασιού	31
ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ	37
Ερυθρές ελληνικές ποικιλίες	39
Λευκές ελληνικές ποικιλίες	41
ΔΙΕΘΝΕΙΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ	45
Ερυθρές διεθνείς ποικιλίες	47
Λευκές διεθνείς ποικιλίες	51
Η ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ (ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ), ΤΥΠΟΙ ΚΑΙ ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ	55
Η πρώτη ύλη - ο τρύγος	57
Η γλευκοποίηση	59
Αλκοολική ζύμωση - Τα σάκχαρα θα γίνουν αλκοόλη	63
Η διαδικασία παραγωγής των κρασιών	65
Το πέρασμα από το βαρέλι - Ωρίμανση	69
Οι διάφορες κατηγορίες κρασιών - Νομοθεσία	73
ΤΟ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΚΡΑΣΙ	81
Πελοπόννησος	85
Στερεά Ελλάδα και Εύβοια	89
Θεσσαλία	91
Μακεδονία - Θράκη	93
Ήπειρος	97
Ιόνια Νησιά	99
Νησιά του Βορείου Αιγαίου	101
Κυκλάδες	103
Δωδεκάνησα	105
Κρήτη	107



ΤΟ ΚΡΑΣΙ ΣΤΗΝ ΕΥΡΩΠΗ	111
Γαλλία	113
Ιταλία	123
Ισπανία	129
Πορτογαλία	131
Γερμανία	135
Υπόλοιπες ευρωπαϊκές χώρες	139
ΤΟ ΚΡΑΣΙ ΣΤΟΝ ΥΠΟΛΟΙΠΟ ΚΟΣΜΟ	145
Ηνωμένες Πολιτείες Αμερικής	147
Αργεντινή	149
Χιλή / Βραζιλία	151
Αυστραλία	153
Νέα Ζηλανδία	155
Νότιος Αφρική / Ισραήλ / Λίβανος / Αλγερία / Κίνα	157
ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΟΝ ΚΟΣΜΟ ΤΗΣ ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑΣ	161
Οι σκοποί και οι δυσκολίες της γευσίγνωσίας	163
Οι αισθήσεις που εμπλέκονται στη δοκιμασία	165
Το γλωσσάρι του δοκιμαστή	177
ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΕΞΕΛΙΞΗ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ	183
Οι σωστές συνθήκες φύλαξης	185
Η αγορά του κρασιού	189
ΤΟ ΚΡΑΣΙ ΣΤΟ ΤΡΑΠΕΖΙ	191
Η θερμοκρασία σερβιρίσματος	193
Αρμονία στη γεύση	195
Τυρί και κρασί	201
Τα αξεσουάρ του κρασιού	203
Προετοιμασία για το σερβίρισμα του κρασιού	207
ΕΠΙΛΟΓΟΣ	209
ΟΙ ΣΥΓΓΡΑΦΕΙΣ	211
ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ	213

