

## ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΕΙΣΑΓΩΓΗ .....	9
ΙΣΤΟΡΙΑ & ΙΣΤΟΡΙΕΣ .....	11
ΟΤΑΝ ΘΑ ΠΑΤΕ ΣΤΟ ΑΜΠΕΛΙ .....	37
ΤΙ ΝΑ ΠΕΡΙΜΕΝΩ ΑΠΟ ΚΑΘΕ ΠΟΙΚΙΛΙΑ .....	57
Ελληνικές λευκές ποικιλίες οινοποιίας .....	60
Διεθνείς λευκές ποικιλίες οινοποιίας .....	64
Ελληνικές ερυθρές ποικιλίες οινοποιίας .....	65
Διεθνείς ερυθρές ποικιλίες οινοποιίας .....	69
Ελληνικές ερυθρωπές ποικιλίες οινοποιίας .....	70
ΟΤΑΝ ΘΑ ΠΑΤΕ ΣΤΟ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ .....	71
Ερυθρή οινοποίηση .....	77
Λευκή οινοποίηση .....	82
Ροζέ κρασιά .....	85
Nouveaux .....	86
Αφρώδη κρασιά .....	87
Γλυκά κρασιά .....	88
Από την οινοποίηση μέχρι την εμφιάλωση .....	89
ΔΙΑΒΑΖΟΝΤΑΣ ΤΗΝ ΕΤΙΚΕΤΑ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ .....	91
Η εξέλιξη της νομοθεσίας .....	93
Τύποι & γεωγραφικές κατηγορίες οίνων .....	97
Η ετικέτα .....	103
ΠΕΡΙΟΧΕΣ ΚΑΙ ΠΑΡΑΓΩΓΟΙ .....	115
Μακεδονία .....	122
Ημαθία .....	124
Φλώρινα .....	136
Κιλκίς .....	142
Πέλλα .....	147
Κοζάνη .....	148
Καστοριά .....	150
Γρεβενά .....	151
Πιερία .....	151
Θεσσαλονίκη .....	152
Χαλκιδική .....	159
Σέρρες .....	166
Δράμα .....	167

Καβάλα .....	173
Θράκη .....	176
Ηπειρος .....	181
Ιωάννινα .....	182
Θεσσαλία .....	187
Μαγνησία .....	188
Λάρισα .....	192
Καρδίτσα .....	201
Τρίκαλα .....	205
Στερεά Ελλάδα & Εύβοια .....	206
Φθιώτιδα .....	207
Φωκίδα .....	213
Βοιωτία .....	214
Εύβοια .....	221
Αττική .....	225
Πελοπόννησος .....	243
Κόρινθος .....	244
Αρκαδία .....	263
Αχαΐα .....	269
Αργολίδα .....	281
Ηλεία .....	282
Μεσσηνία .....	285
Λακωνία .....	289
Νησιά του Ιονίου .....	293
Κεφαλλονιά .....	294
Ζάκυνθος .....	301
Λευκάδα .....	302
Κέρκυρα .....	303
Ιθάκη .....	303
Νησιά του Αιγαίου .....	304
ΚΥΚΛΑΔΕΣ .....	305
Σαντορίνη .....	306
Σύρος .....	316
Πάρος .....	316
ΝΗΣΙΑ ΤΟΥ ΒΟΡΕΙΟΥ ΑΙΓΑΙΟΥ ΠΕΛΑΓΟΥΣ .....	321
Λήμνος .....	321
Σάμος .....	325
Χίος .....	328
Ικαρία .....	328
ΔΩΔΕΚΑΝΗΣΑ .....	329
Ρόδος .....	330

Κως .....	335
Κρήτη .....	338
Ηράκλειο .....	339
Λασιθί .....	350
Χανιά .....	353
<b>ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΚΡΑΣΙΑ .....</b>	<b>357</b>
Ροδίτης .....	360
Από Ροδίτη .....	361
Σαββατιανό .....	363
Μοσχοφίλερο .....	365
Ασύρτικο .....	366
Ασύρτικο εκτός Σαντορίνης .....	368
Ρομπόλα .....	369
Ντεμπίνα .....	369
Αθήρι .....	370
Βηλάνα .....	370
Μοσχάτο λευκό .....	371
Μοσχάτο Αλεξανδρείας .....	371
Chardonnay .....	372
Sauvignon blanc .....	372
Ξινόμαυρο .....	373
Με βάση το Ξινόμαυρο .....	374
Αγιωργίτικο .....	375
Μανδηλαριά .....	377
Cabernet Sauvignon .....	378
Με βάση το Cabernet .....	380
Syrah .....	382
Merlot .....	382
Ροζέ .....	383
Γλυκά .....	384
Αφρώδη .....	385
<b>ΤΑ ΕΙΣΑΓΟΜΕΝΑ ΚΡΑΣΙΑ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ .....</b>	<b>387</b>
Ο πόλεμος της ετικέτας .....	389
<b>ΦΥΛΑΞΗ ΚΑΙ ΠΑΛΑΙΩΣΗ .....</b>	<b>395</b>
<b>Η ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΗ ΔΟΚΙΜΑΣΙΑ ΤΩΝ ΚΡΑΣΙΩΝ .....</b>	<b>405</b>
Ένα μικρό μάθημα γευσίγνωσης .....	407
Ένα μεγάλο μάθημα οργανοληπτικής διαδικασίας .....	411
Η ηδονιστική γευσίγνωση .....	481
Ποιότητα & κριτική περιγραφή .....	485
Η αισθητική του κρασιού .....	493

ΚΡΑΣΙ ΚΑΙ ΦΑΓΗΤΟ.....	501
Η γεύση και η όσφρηση.....	503
Θαλασσινά & κρασί.....	511
Το κρέας.....	513
Τυριά, αλλαντικά & κρασί.....	516
Συνοδευτικά τρόφιμα.....	520
Παραδείγματα αρμονικών συνδυασμών κρασιού & φαγητού ανά ποικιλία.....	524
Παραδείγματα αρμονικών συνδυασμών κρασιού & φαγητού.....	533
ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ & ΑΡΜΟΝΙΑ.....	565
ΕΥΡΕΤΗΡΙΟ.....	609

*Θα θέλαμε να ευχαριστήσουμε ιδιαίτερα την εκδοτική εταιρεία Ν. & Ι. Φώτης Χαρτογραφικές Εκδόσεις Α.Ε για την παραχώρηση των οδικών χαρτών που εμφανίζονται στις σελίδες του βιβδίου. Επίσης, θα θέλαμε να ευχαριστήσουμε όδους τους οινοπαραγωγούς που μας έδωσαν φωτογραφικό υλικό από τους αμπεδώνες και τα οινοποιεία τους για να εικονογραφήσουμε το βιβδίο.*