

Existen documentos acerca de las innovadoras y sofisticadas técnicas de viticultura y elaboración de vinos que los griegos tenían ya hace siglos.

Hoy en día de las 150, 000 Hectáreas de terreno que se utilizan en Grecia para el cultivo de viñedos , la mitad se utiliza para el cultivo de vino de mesa.

Para los griegos , el vino fue un regalo del dios Dionisio al que se le dedicaron numerosos cultos de carácter orgiástico. Poetas , filósofos y artistas glorificaban el vino en muchos de sus escritos, como en la ileada, la odisea y escritos de platón.

La cultura del vino sucumbió durante el periodo del imperio otomano y fue muchos siglos después de la independencia de Grecia (1830) cuando los griegos se volvieron a dedicar a la viticultura y a hacer del vino un elemento importante de su economía.

En 1937 se fundo el instituto vinícola de Atenas pero hasta la entrada de Grecia a la comunidad europea no había ninguna ley vinícola , esto represento una gran desventaja ante países como Francia , Portugal , España o Italia por esto se dieron cuenta de la necesidad de proteger la calidad, la denominación de sus vinos , así como limitar las cantidades que se producían.

Aunque tenían mas de 3500 años de conocer las características de las diferentes uvas aun tenían mucho que aprender en cuanto a las leyes que rigen a los vinos

### **El cultivo y el clima**

Al principio el cultivo de la vid en Grecia eran habituales , sobre todo en las zonas costeras y con el tiempo fueron extendiéndose hacia el interior a regiones muy al norte, cerca de de la frontera con Bulgaria se convirtieron en terrenos escarpados.

A veces se encuentran viñedos a alturas hasta 1000 MSNM, aun con estas altitudes el clima mediterráneo , el suelo de tierra calarea y rocas volcánicas ofrecen condiciones idóneas para la vegetación.

Sin embargo existen diferencias climáticas entre las diversas áreas del país.

En las zonas de montaña el clima es muy frío y las uvas no alcanzan a madurar por completo, en las zonas meridionales y en las islas el verano es tan caluroso que se debe vendimiar antes de la época habitual.

Gran parte de la zona de cultivo se encuentra muy cerca de la zona del mar donde la brisa trae fresca , uno de los problemas mas grandes que se presentan cada año es el largo periodo de sequía.

El riego solo se permite en los cultivos jóvenes, por eso las cepas sufren la sequía durante los meses correspondientes a primavera y verano.

En los viñedos griegos se pueden encontrar mas de 300 tipos de uva, son el mayor orgullo de los viticultores y una muestra de la absoluta originalidad de los vinos griegos.

### **Los vinos mas importantes**

Los vinos tintos se destacan son:

Xynomavro (sobre todo en macedonia y tracia : goumenissa )

El agiorgitiko ( en el peloponeso se conoce como nemea sangre de hércules )

El mavrodaphne ( vinos dulces : patras , cefalonia , acaya )

El mandelaria (paros , creta , rodas)

Además de estos vinos autóctonos , existen otros también elaborados c variedades de uva internacional, entre los tintos cabe destacar los elaborados con cabernet sauvignon , cabernet franc así como el grenache y syrah.

### **Las denominaciones**

Se introdujeron a Grecia a partir de 1971 a raíz de su ingreso en la comunidad europea se aprobo la regulación oficial vinícola vigente hasta hoy en día para regular lo que los directivos europeos llaman como vinos de calidad de zonas determinadas a esta categoría pertenecen 19 vinos y 8 licores entre ellos los vinos moscatel de samos , patras rodas ,lemnos y cefalonia entre estos vinos tan aromáticos los mas conocidos son los de macedonia y tracia así como los vinos del peloponeso de la isla de creta y de las islas cicladas.

Las botellas de vino llevan una etiqueta en la que se consta su origen , algunos de los vinos griegos de calidad llevan la denominación reserva y gran reserva según el tiempo que hayan madurado. Los reserva tintos deben estar 3 años en bodegas y los de gran reserva 4 años la denominación cava se utiliza para los vinos griegos espumosos de mesa que maduran durante algún tiempo en la bodega. Los vinos tintos deben de tener una estancia mínima de 5 años.

### **Grandes regiones vitícolas de Grecia**

#### **Peleponeso**

El canal de corinto divide la península de Grecia en 2 partes la parte meridional es el peloponeso y cuenta con extensas zonas de viñedos en las que se cultivan uvas para vinos y uvas para producción de pasas.

La tierra y el clima de la zona al oeste de Atenas son muy variables , la tierra baja se encuentra al nivel del mar y se extiende hasta las altas montañas e n el interior . también la meteorología varia de una isla a otra en las zonas occidentales , mientras que el este se caracteriza por las sequía la mayor parte del año. Las grandes zonas vitícolas de esta región a excepción de nemea y mantinea , se encuentran a lo largo de la costa en el golfo de corinto , y en el mar jonico , a una altitud de hasta 450 MSNM.

El vino joven de nemea sangre de hércules se elabora a partir de la uva agiorgitiko , que se cultiva a una altitud que oscila entre los 250 metros y los 800 MSNM tienen un color muy opaco y son de larga vida.

#### **CRETA**

Los historiadores creen que fue aquí donde se cultivaron los primeros viñedos del mediterráneos , su clima es especial , los veranos tienen un calor sofocante en una isla que posee algo extraordinario, sus viñedos no tienen injertos americanos

El vino de Sitia es un vino fuerte procedente de la variedad de uva liatiko al igual que la daphne ambas variedades autóctonas realmente dignas de mencionar

La historia habla del legendario y mítico vino de Malvasia , merecedor del apodo de néctar de los dioses que al parecer se producía en las grandes cubas del mítico palacio de Minos.

Macedonia y tracia

Los vinos tintos de esta región del noroeste del país son conocidos debido a su excepcional calidad desde hace mucho tiempo.