

Διαφάνειες Παραδόσεων Οινολογίας 2015-16

2. Κατηγορίες και τύποι οίνων. Οίνοι στον κόσμο

Πρόλογος

Οι διαφάνειες παραδόσεων – σημειώσεις είναι υπό επεξεργασία.

Υπάρχουν οι παρακάτω ενότητες

1. Οίνος και Ελληνικός πολιτισμός
2. Κατηγορίες και τύποι κρασιών. Οίνοι στον κόσμο
3. Το σταφύλι. Σύσταση γλεύκους
4. Επισκόπηση οινοποιήσεων
5. Επισκόπηση κατεργασιών οίνου
6. Ο θειώδης ανυδρίτης
7. Ζυμομύκητες γλεύκους και οίνου. Αλκοολική ζύμωση
8. Βακτήρια γλεύκους και οίνου. Μηλογαλακτική ζύμωση
9. Μικροβιακές αλλοιώσεις οίνου
10. Ένζυμα στην οινοποίηση
11. Σύσταση οίνου
12. Οξείδωση οίνου
13. Ανάλυση οίνου
14. Οργανοληπτική εξέταση οίνου
15. Οίνος και υγεία

Ιωάννης Ρούσης

ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΚΡΑΣΙΩΝ

Σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή νομοθεσία τα κρασιά κατατάσσονται σε δύο κατηγορίες: τα κρασιά V.Q.P.R.D. και τα επιτραπέζια κρασιά.

V.Q.P.R.D. Οίνοι Ποιότητας Παραγόμενοι σε καθορισμένη Περιοχή, από τα αρχικά των γαλλικών λέξεων Vins de Qualite Produits dans une Region Determinee.

Στην Ελλάδα καλούνται οίνοι Ονομασίας Προέλευσης. Διακρίνονται σε οίνους με ένδειξη Ονομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας (Ο.Π.Α.Π.) και με ένδειξη Ονομασία Προέλευσης Ελεγχόμενη (Ο.Π.Ε.).

Σε αυτά το τοπωνύμιο έχει αναγνωριστεί ως εμπορικό όνομα των κρασιών, όταν πληρούνται τα: η ζώνη παραγωγής του κρασιού, η ποικιλιακή σύνθεση του αμπελώνα, οι καλλιεργητικές τεχνικές, οι μέθοδοι οινοποίησης, ο ελάχιστος αλκοολικός τίτλος, η στρεμματική απόδοση. Είναι τυπικά κρασιά.

Επιτραπέζια κρασιά

Στην κατηγορία αυτή υπάρχουν οι παρακάτω οίνοι.

Τοπικοί Οίνοι

Αφορά κρασιά που παράγονται σε συγκεκριμένες περιοχές, π.χ. Κρητικός Τοπικός Οίνος. Η παραγωγή τους πληρεί όρους αντίστοιχους με των οίνων V.Q.P.R.D. , και θεωρούνται ποιοτικά αναβαθμισμένα επιτραπέζια κρασιά.

Οίνοι Ονομασίας κατά Παράδοση

Σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή νομοθεσία η ρετσίνα ανήκει σε αυτή την κατηγορία. Στην ετικέτα αναγράφεται η ένδειξη ‘Ονομασία κατά Παράδοση’

Οίνοι Μάρκας

Τα κρασιά αυτά κυκλοφορούν στην αγορά με διάφορες ονομασίες. Σημαντικό στην παραγωγή τους - με βάση την τεχνολογία, τον έλεγχο και την τέχνη του οινοποιού- να παράγεται ένα κρασί που διατηρεί τον ίδιο πάντα χαρακτήρα.

Είναι τυποποιημένα κρασιά.

Οίνοι παλαίωσης

Για τα κρασιά V.Q.P.R.D. έχουν νομοθετηθεί οι ενδείξεις Reserve και Grande Reserve.

Τα Reserve έχουν παλιώσει σε βαρέλια και φιάλες συνολικά, τα λευκά δύο χρόνια και τα ερυθρά τρία.

Για τα Grande Reserve, οι χρόνοι παλαίωσης είναι τρία χρόνια για τα λευκά και τέσσερα για τα ερυθρά.

Για τα επιτραπέζια κρασιά χρησιμοποιείται ο όρος Κάβα. Ο συνολικός χρόνος παλαίωσης είναι δύο χρόνια για τα λευκά και τρία για τα ερυθρά.

ΤΥΠΟΙ ΟΙΝΩΝ

Σχετικά με τα σάκχαρα

Ξηρός: $\Sigma < 4$ g/L, Ημίξηρος: $\Sigma = 4-12$ g/L, Ημίγλυκος: $\Sigma = 25-40$ g/L, Γλυκός: $\Sigma > 40$ g/L συνήθως 100-200 g/L

Σημειώνεται ότι από 17 g/L σάκχαρα προκύπτει περίπου 1 αλκοολικός βαθμός.

Η γλυκύτητα οφείλεται στα σάκχαρα που παραμένουν αζύμωτα εάν διακοπεί η αλκοολική ζύμωση. Η διακοπή μπορεί να είναι φυσική, όπως στην περίπτωση των φυσικώς γλυκών οίνων (Vins Naturellement Doux), ενώ στα Vins de Liqueur η διακοπή της ζύμωσης πραγματοποιείται με την προσθήκη αλκοόλης.

Σχετικά με το χρώμα

Λευκά, Ροζέ και Ερυθροί οίνοι.

Πρόκειται για χαρακτηριστικό που εξαρτάται από το είδος του σταφυλιού και το είδος της οινοποίησης.

Σχετικά με το διοξείδιο του άνθρακα

Οι οίνοι ανάλογα με την περιεκτικότητά τους σε διαλυμένο διοξείδιο του άνθρακα, διακρίνονται σε ήσυχους, ημιαφρώδεις και αφρώδεις. Το αέριο μπορεί να προέρχεται από την αλκοολική ζύμωση και να έχει διατηρηθεί στον οίνο (φυσικώς αφρώδεις οίνοι) είτε να έχει προστεθεί εκ των υστέρων (τεχνητώς αφρώδεις οίνοι).

Το διοξείδιο του άνθρακα μπορεί να υπάρχει μέχρι 2 g/L υπό ατμοσφαιρική πίεση, ήσυχο (δεν εμφανίζει αναβρασμό).

>2 g/L υπό ατμοσφαιρική πίεση, και με το άνοιγμα προκαλεί αναβρασμό.

CO₂ = 0, επίπεδη γεύση χωρίς φρεσκάδα,

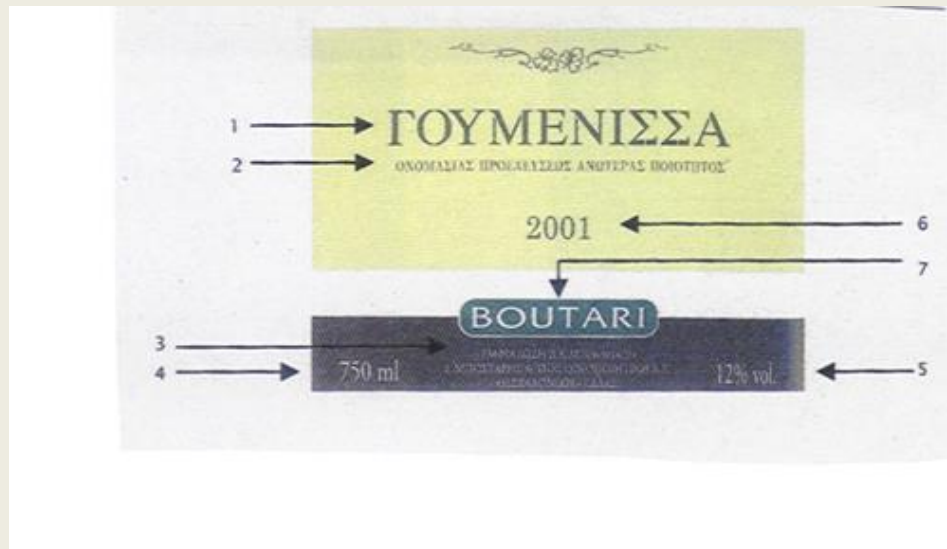
CO₂ = 300 mg/L, δροσερή γεύση και μείωση αρωματικότητας,

CO₂ = 600 mg/L, αυξάνει η οξύτητα και μειώνεται περαιτέρω η αρωματικότητα,

CO₂ > 1200 mg/L, γίνεται αντιληπτό από το μούδιασμα που προκαλεί στο άκρο της γλώσσας.

Ημιαφρώδες (σπινθηροβόλο): Πίεση 1-2,5 bars (2 bars ισοδυναμούν με περίπου 6g/L CO₂)

Αφρώδες: Πίεση > 3 bars (20 °C).



1. Περιοχή
2. ΟΠΑΠ
3. Εμφιαλωτής
4. Όγκος
5. Αλκοολικός τίτλος
6. Έτος
7. Εμπορικό όνομα



Κάβα

Κάβα είναι ο χώρος που το εμφιαλωμένο κρασί αποθηκεύεται και παραμένει μέχρι την κατανάλωσή του.

Ο προσανατολισμός της κάβας να είναι βόρειος, για να αποφεύγονται μεγάλες μεταβολές της θερμοκρασίας και η θέρμανση που προκαλεί η έκθεση στο νότο.

Η θερμοκρασία είναι σημαντικό να είναι σταθερή, με ιδανική 11 °C.

Η ιδανική υγρασία είναι 70-75 %. Ελαφριά υγρασία είναι απαραίτητη για την αποφυγή της ξήρανσης των πωμάτων, αλλά υπερβολική αλλοιώνει τα καψύλια και τις ετικέτες.

Ο αερισμός είναι απαραίτητος για αποφυγή οσμών που μπορεί να εισχωρήσουν στο κρασί.

Η ηρεμία είναι επιθυμητή. Πρέπει να αποφεύγονται οι κραδασμοί γιατί εμποδίζουν την αρμονική παλαίωση του κρασιού.

Σχετικά με τον φωτισμό, η κάβα πρέπει να είναι σκοτεινή, καθόσον το φως εμποδίζει την καλή συντήρηση του κρασιού και μεταβάλλει το χρώμα του.

Όσον αφορά τις οσμές, η κάβα δεν πρέπει να περιέχει προϊόντα με έντονη οσμή.

Σχετικά με την οργάνωση της κάβας, τα μπουκάλια πρέπει να είναι τοποθετημένα στα ράφια σε οριζόντια θέση. Έτσι, αποφεύγεται η ξήρανση του φελλού που μπορεί να οδηγήσει στην οξείδωση του κρασιού.

Γενικά, κάθε κρασί πρέπει να καταναλώνεται μέσα σε συγκεκριμένο χρονικό διάστημα στο οποίο παρουσιάζει το βέλτιστο των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του. Το διάστημα αυτό για τα περισσότερα λευκά, ροζέ και για τα ελαφρά ερυθρά κρασιά είναι 1 έως 2 χρόνια. Τα υπόλοιπα ερυθρά είναι λίγο έως πολύ επιδεκτικά παλαίωσης.

Ο ΟΙΝΟΣ ΣΤΟΝ ΚΟΣΜΟ

Το *Vitis vinifera* είναι το είδος της αμπέλου, μεταξύ των αμπελοειδών, από τον καρπό της οποίας παράγεται ο οίνος.

Οι παράγοντες που επηρεάζουν την αμπελοκαλλιέργεια και την παραγωγή οίνων είναι:

Το φυσικό περιβάλλον και το κλίμα. Η άμπελος καλλιεργείται στις εύκρατες ζώνες.

Οι οικονομικοί παράγοντες, και οι εξαγωγές.

Το αποικιακό ρεύμα που δημιουργήθηκε, με κέντρο την Ευρώπη, προς τις υπόλοιπες ηπείρους.

Θρησκευτικοί παράγοντες, π.χ. η αρνητική αντιμετώπιση από τη μουσουλμανική θρησκεία, πολιτισμικοί και κοινωνικοί παράγοντες.

Η ψυχαγωγία και η εορταστική διάθεση.

Σύμφωνα με στοιχεία, το 1991 καλλιεργούνταν περίπου 83 εκ. στρέμματα αμπελώνων, και παράγονταν περίπου 250 εκ εκατόλιτρα οίνου.

Περισσότερο από το μισό των αμπελώνων είναι στην Ευρώπη, κυρίως σε Γαλλία, Ιταλία, Ισπανία, Πορτογαλία, Γερμανία. Επίσης, σε Αυστρία, Ελλάδα, Βουλγαρία, Τσεχία, Σλοβακία, Ουγγαρία, Ρουμανία, πρώην Γιουγκοσλαβία και Σοβιετική Ένωση. Οι άλλοι διασπαρμένοι κυρίως σε Βόρειο και Νότιο Αμερική, Αυστραλία, Νέα Ζηλανδία και Νότιο Αφρική (οι λεγόμενες νέες χώρες, στην παραγωγή κρασιών).





ΕΛΛΗΝΙΚΟΙ ΟΙΝΟΙ ΟΝΟΜΑΣΙΑΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΠΟΥ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΝΤΑΙ

ΟΙΝΟΙ Ο.Π.Α.Π.

Μακεδονία

Αμύνταιο: Ξινόμαυρο (ερυθρή). Γουμένισσα: Ξινόμαυρο, Νεγκόσκα (ερυθρές).
Νάουσα: Ξινόμαυρο (ερυθρή). Πλαγιές Μελίτωνα: Αθήρι, Ασύρτικο, Ριδίτης (λευκές), και Λημιό, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon (ερυθρές).

Θεσσαλία

Αγχίαλος: Ροδίτης, Σαββατιανό (λευκές). Μερσενικόλα: Μαύρο Μερσενικόλα, Carignan, Syrah (ερυθρές). Ραψάνη: Ξινόμαυρο, Κρασάτο, Σταυρωτό (ερυθρές).

Ήπειρος

Ζίτσα: Ντεμπίνα (λευκή).

Νησιά Ιονίου

Ρομπόλα Κεφαληνίας: Ρομπόλα (λευκή).

Πελοπόννησος

Μαντινεία: Μοσχοφίλερο, Ασπρούδες (λευκές), Νεμέα: Αγιωργίτικο (ερυθρή),
Πάτρα: Ροδίτης (λευκή).

Νησιά Αιγαίου

Λήμνος: Μοσχάτο Αλεξανδρείας (λευκή), Λημνιό η Καλαμπάκι (ερυθρή), Πάρος: Μονεμβασιά (λευκή), Μανδηλαριά (ερυθρή), Ρόδος: Αθήρι (λευκή), Μανδηλαριά (ερυθρή), Σαντορίνη: Ασύρτικο, Αηδάνι, Αθήρι (λευκές).

Κρήτη

Αρχάνες: Κοτσιφάλι, Μαντηλαριά (ερυθρές), Δαφνές: Λιάτικο (ερυθρή), Πεζά: Βηλάνα, Θραψαθήρι (λευκή), Λιάτικο, Μανδηλαριά (ερυθρές), Σητεία: Λιάτικο, Μανδηλαριά (ερυθρές).

ΟΙΝΟΙ Ο.Π.Ε. (Vin de liqueur)

Νησιά Ιονίου: Ρομπόλα Κεφαλληνίας: Ρομπόλα (λευκή), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας: Μαυροδάφνη, Κορινθιακή (ερυθρές).

Πελοπόννησος: Μοσχάτο Πατρών: Μοσχάτο λευκό, Μοσχάτο Ρίου Πατρών: Μοσχάτο λευκό, Μαυροδάφνη Πατρών: Μαυροδάφνη, Κορινθιακή (ερυθρές).

Νησιά Αιγαίου: Μοσχάτο Λήμνου: Μοσχάτο Αλεξανδρείας (λευκή), Μοσχάτο Ρόδου: Μοσχάτο λευκό (λευκή), Μοσχάτο Trani (λευκή), Σάμος: Μοσχάτο λευκό (λευκή).

ΓΑΛΛΙΚΑ ΚΡΑΣΙΑ

Κλασσικό κρασί: Κρασί αναγνωρισμένης και υψηλής ποιότητας, που προέρχεται από αναγνωρισμένη περιοχή και ευγενείς ποικιλίες οινάμπελου. Τα κλασσικά κρασιά στη Γαλλία είναι: Μπορντώ (Bordeaux), Βουργουνδία (Bourgogne), και Καμπανία (Champagne). Επίσης, της κοιλάδας του Ροδανού (Cotes du Rhone), του ποταμού Λήγηρα (Loire) και της Αλσατίας (Alsace).

Μπορντώ

Η μεγαλύτερη οινοπαραγωγός περιοχή στον κόσμο. Φημίζεται για τα ερυθρά κρασιά του που είναι επιδεκτικά παλαιώσης, από τις ευγενείς ποικιλίες παραδοσιακές της περιοχής Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc και Merlot. Επίσης, καλλιεργούνται οι λευκές ποικιλίες Semillon, Sauvignon blanc και Muscadelle. Εδώ βρίσκεται και η περιοχή Sauternes, που είναι διάσημη για την παραγωγή λευκών γλυκών κρασιών, από τις 3 παραπάνω λευκές ποικιλίες.

Βουργουνδία

Ερυθρά κρασιά από τις ποικιλίες Pinot Noir, Gamay.

Λευκά κρασιά από τις ποικιλίες Chardonnay, Aligote.

Καμπανία

Η σαμπάνια προέρχεται από την Καμπανία (οι πιο ηπειρωτικοί αμπελώνες της Γαλλίας), από τις ποικιλίες Pinot Noir, Pinot Meunier (ερυθρές), και Chardonnay (λευκή).

Κοιλάδα του Ροδανού

Στους βόρειους αμπελώνες κυριαρχεί η ευγενής ερυθρή ποικιλία Syrah. Στους νότιους αμπελώνες κυριαρχεί η ερυθρή ποικιλία Grenache.

Λήγηρας

Κατά μήκος του ποταμού Λήγηρα υπάρχει μεγάλη ποικιλία αμπελώνων.

Σημαντικές λευκές ποικιλίες Sauvignon, Muscadet, Chenin blanc.

Σημαντικές ερυθρές ποικιλίες Gamay, Cabernet Franc.

Αλσατία

Τα κρασιά της Αλσατίας είναι γνωστά για τον φρέσκο, έντονα αρωματικό χαρακτήρα τους. Η Αλσατία είναι η μόνη περιοχή που τα κρασιά δεν αναγνωρίζονται από την γεωγραφική τους προέλευση αλλά από την ποικιλία του σταφυλιού.

Ερυθρές ποικιλίες: Pinot Noir, Λευκές ποικιλίες: Rielsing, Gewurztraminer, Muscat, Sylvaner, Pinot blanc, Pinot Gris.



ΙΤΑΛΙΚΑ ΚΡΑΣΙΑ

Η Ιταλία είναι στη δεύτερη θέση, μετά τη Γαλλία, μεταξύ των χωρών παραγωγών και καταναλωτών κρασιού. Το κρασί συνδέεται με την πολιτιστική παράδοση.

Οι αμπελώνες υπάρχουν σχεδόν σε όλη την ύπαιθρο, κυρίως σε 4 μεγάλα γεωγραφικά διαμερίσματα:

Βορειοδυτικές περιοχές

Όπως, Piemonte, Lombardia.

Τα πιο γνωστά κρασιά παράγονται στο Πιεμόντε (DOCG: Denominazione di Origine Controllata e Garantita). Από την ποικιλία Nebbiolo παράγεται ερυθρό κρασί παλαίωσης, και ερυθρό κρασί νέο. Επίσης από την ποικιλία Muscat αφρώδες αρωματικό λευκό κρασί.

Βορειοανατολικές περιοχές

Όπως, Veneto, Friuli.

Κρασιά με μοντέρνο στυλ.

Στους λόφους γύρω από τη Βερόνα παράγονται κρασιά από αυτόχθονες και γαλλικές ποικιλίες.

Κεντρικές περιοχές

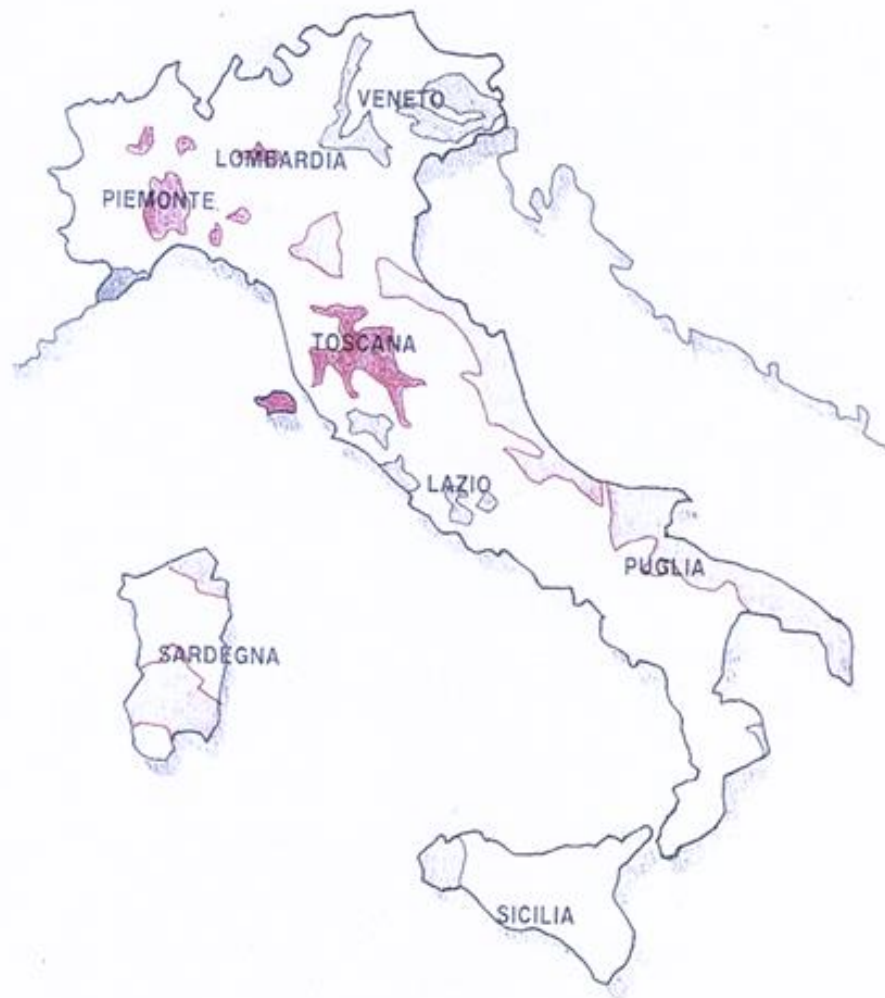
Toscana, Umbria, Lazio.

Το κέντρο της αμπελοοινικής Ιταλίας είναι η Τοσκάνη, όπου παράγονται ονομαστά ερυθρά κρασιά από την ποικιλία Sangiovese. Εδώ παράγονται τα 3 από τα 6 ιταλικά κρασιά DOCG. Είναι ερυθρά κρασιά παλαίωσης.

Νότιες περιοχές

Όπως, Calabria, Sicilia, Sardegna, Puglia.

Παράγονται μεγάλες ποσότητες επιτραπέζιων κρασιών.



ΚΡΑΣΙΑ ΙΒΗΡΙΚΗΣ ΧΕΡΣΟΝΗΣΟΥ

Μέχρι όχι πολύ παλαιότερα τα κυρίως γνωστά κρασιά της Ιβηρικής χερσονήσου ήταν το Porto και το Sherry. Σήμερα αρκετά κρασιά είναι γνωστά.

ΙΣΠΑΝΙΑ

Οι πιο γνωστές οινοπαραγωγικές περιοχές της Ισπανίας είναι η Rioja και η Jerez.

Στη Rioja παράγονται λευκά και ερυθρά κρασιά ποιότητας. Το κύριο χαρακτηριστικό των ερυθρών κρασιών είναι το έντονο άρωμα βανίλιας, από την παραμονή σε μικρά δρύινα βαρέλια.

Ερυθρές ποικιλίες: Tempranillo, Garnacha, Graciano, Mazuelo.

Λευκές ποικιλίες: Viura, Malvasia.

Jerez: Στα γαλλικά ονομάζεται Xeres και στα αραβικά Sherry. Παράγονται κρασιά ονομασίας προέλευσης, ξηρά μέχρι αρκετά γλυκά με υψηλή αλκοόλη, από τις λευκές ποικιλίες Palomino, Pedro Ximenez, Moscarel.

ΠΟΡΤΟΓΑΛΙΑ

Οι πιο γνωστές ονομασίες προέλευσης είναι Porto και Madera για γλυκά ενισχυμένα κρασιά, και η Dao για ξηρά κρασιά.

Οι αμπελώνες της κοιλάδας του Douro παράγουν όλους τους τύπους κρασιών Porto , κρασιά που έχουν ενισχυθεί με αλκοόλη και είναι λιγότερο η περισσότερο γλυκά. Παλαιώνουν σε βαρέλια, σε κάβες του λιμανιού του Porto.

Χρησιμοποιούνται πολλές ποικιλίες, με τις 5 πιο βασικές να είναι οι Barroca, Tinta Cao, Tinta Roriz (Tempranillo), Touriga Francesa, Touriga Nacional.

Στη Μαδέρα παράγονται κρασιά ονομασία προέλευσης με ιδιαίτερο χαρακτήρα οξείδωσης που θυμίζει αρωματικά και γευστικά τα brandies. Οι 4 πιο χρησιμοποιούμενες ποικιλίες είναι οι Malmsey, Bual, Verdelho, Serbial.

Στη βόρεια Πορτογαλία παράγονται τα κρασιά Vihno verde . Είναι 'πράσινα' κρασιά, δηλαδή φρέσκα με μικρή περιεκτικότητα σε αλκοόλη.

Χρησιμοποιούνται διάφορες ποικιλίες. Λίγο πιο νότια, οι αμπελώνες του Dao παράγουν ένα ελαφρύ ερυθρό κρασί.



ΓΕΡΜΑΝΙΚΑ ΚΡΑΣΙΑ

Η Γερμανία είναι η βορειότερη οινοπαραγωγός χώρα, και γιαυτό παράγονται σχεδόν αποκλειστικά λευκά κρασιά, που είναι έντονα φρουτώδη. Ιδιαίτερα γνωστά είναι τα κρασιά του Ρήνου, από αμπελώνες κατά μήκος του ποταμού.

Λευκές ποικιλίες: Riesling, Sylvaner, Muller-Thurgau.

ΚΡΑΣΙΑ ΒΟΡΕΙΑΣ ΑΜΕΡΙΚΗΣ

Κυρίως κρασιά από τους τεράστιους αμπελώνες της Καλιφόρνιας.

Ερυθρές ποικιλίες: Cabernet Sauvignon, Carignan, Grenache, Pinot Noir (ευρωπαϊκές) και η ιθαγενής Zinfandel.

Λευκές ποικιλίες: Chenin blanc, Chardonnay, Riesling, Sauvignon blanc.

Κρασιά παράγονται, επίσης, στις πολιτείες της Νέας Υόρκης, Όρεγκον, Αριζόνας, Ουάσινγκτον, Νέου Μεξικού.

ΚΡΑΣΙΑ ΝΟΤΙΑΣ ΑΜΕΡΙΚΗΣ

Πολλές χώρες παράγουν κρασιά, κυρίως η Χιλή και η Αργεντινή, και καλλιεργούν ευρωπαϊκές ποικιλίες.

Ερυθρές ποικιλίες: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Nebbiolo, Tempranillo.

Λευκές ποικιλίες: Trebbiano (Ugni blanc), Chardonnay, Riesling, Muscat, Chenin blanc, Semillon.



U.S. Department of Energy
Energy Research Office



ΚΡΑΣΙΑ ΝΟΤΙΟΑΦΡΙΚΑΝΙΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ

Στην περιοχή του παράγονται τα περισσότερα κρασιά. Οι μεγαλύτερες αμπελοοινικές περιοχές είναι του Stellenbosch, του Paarl και του Overberg, και καλλιεργούνται ευρωπαϊκές ποικιλίες.

Ερυθρές ποικιλίες: Cabernet Sauvignon, Syrah.

Λευκές ποικιλίες: Chardonnay, Chenin blanc, Muscat d'Alexandrie, Sauvignon blanc.

ΚΡΑΣΙΑ ΑΥΣΤΡΑΛΙΑΣ

Μέχρι σχετικά πρόσφατα παράγονταν φτηνά επιτραπέζια κρασιά. Τελευταία σημειώθηκε σημαντική αναβάθμιση της ποιότητάς τους. Κύριες αμπελοοινικές περιοχές οι Adelaide, Perth, Melbourne, Tasmania, και καλλιεργούνται ευρωπαϊκές ποικιλίες.

Ερυθρές ποικιλίες: Syrah, Cabernet Sauvignon.

Λευκές ποικιλίες: Chenin blanc, Riesling, Semillon, Muscadelle, Muscat, Chardonnay.



