



ΙΟΝΙΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ

ΤΜΗΜΑ ΞΕΝΩΝ ΓΛΩΣΣΩΝ, ΜΕΤΑΦΡΑΣΗΣ ΚΑΙ ΔΙΕΡΜΗΝΕΙΑΣ

ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ

Μετάφραση και Σχολιασμός Αποσπάσματος του «the wine, beer, & spirits handbook», του Joseph Lavilla

ΚΑΡΒΟΥΝΗ ΑΜΑΛΙΑ (Ξ2015057)

Επόπτης Καθηγητής: Κελάνδριας Παναγιώτης

ΚΕΡΚΥΡΑ, ΙΑΝΟΥΑΡΙΟΣ 2021

Μετάφραση και Σχολιασμός Αποσπάσματος του «the wine, beer, & spirits handbook», του Joseph Lavilla

Ευχαριστίες

Θερμές ευχαριστίες θα ήθελα να αποδώσω στον υπεύθυνο καθηγητή της εργασίας μου κύριο Παναγιώτη Κελάνδρια για την άμεση ανταπόκριση, συνδρομή και καθοδήγησή του. Και τέλος στους γονείς μου, που χάρη σε αυτούς είχα την ευκαιρία να σπουδάσω και να πραγματοποιήσω αυτή την εργασία.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

Πρόλογος.....	6
A. Μετάφρασμα.....	7
B. Πρωτότυπο Κείμενο.....	25
Γ. Θεωρητική προσέγγιση και μεταφραστικός σχολιασμός.....	40
Γ.1 Το δύσκολο έργο του μεταφραστή	40
Γ.2 Θεμελιώδεις μεταφραστικές έννοιες.....	41
Γ.3 Μεταφραστική διαδικασία.....	42
Γ.4 Περιγραφή του κειμένου-πηγή.....	43
Γ.5 Ανάλυση κειμένου-πηγή και μεταφράσματος.....	44
Γ.5.1 Σκοπός.....	44
Γ.5.2 Κειμενικές λειτουργίες.....	45
Γ.5.3 Κειμενικά χαρακτηριστικά	45
Γ.5.4 Μεταφραστικά προβλήματα.....	47
Δ. Συμπεράσματα.....	49
Ε. Γλωσσάρι ορολογίας.....	50
Βιβλιογραφία.....	52

Πρόλογος

Η παρούσα εργασία είναι η μετάφραση ενός τμήματος από το βιβλίο του Joseph LaVilla με τίτλο “The wine, beer and spirits handbook”. Η μετάφραση έγινε από τα αγγλικά στα ελληνικά και η εργασία συνοδεύεται με τα σχόλια του μεταφραστή για το κείμενο-πηγή και το κείμενο-στόχο για την περάτωση της μεταφραστικής διαδικασίας βάσει μεταφραστικής εντολής. Αρχικά, παρατίθεται το μετάφρασμα και στη συνέχεια το πρωτότυπο κείμενο, ενώ στο τέλος σχολιάζεται η μεταφραστική εντολή, αναλύεται το κείμενο αφετηρίας καθώς και τα μεταφραστικά προβλήματα που προέκυψαν. Επιπρόσθετα, δίνεται και ένα γλωσσάρι ορολογίας που θεωρώ κατάλληλο για την καλύτερη κατανόηση της εργασίας. Οφείλω να αναφέρω εξ αρχής πως σημαντικός σύμβουλός μου κατά τη διαδικασία τόσο της μετάφρασης όσο και του σχολιασμού ήταν το βιβλίο της Christiane Nord « Η μετάφραση ως στοχευμένη δραστηριότητα: Εισαγωγή στις λειτουργικές προσεγγίσεις». Στο τέλος της εργασίας μου παρατίθεται κατάλογος της βιβλιογραφίας που αξιοποιήθηκε για την εκπόνησή της.

Πιο συγκεκριμένα, με λίγα λόγια, το προς μετάφραση κείμενο αντλείται από ένα βιβλίο ακαδημαϊκού προσώπου και επικεντρώνεται στο αμπέλι και στους παράγοντες που επηρεάζουν την ποιότητα απόδοσής τους, οι οποίοι είναι το κλίμα, ο τύπος του εδάφους καθώς και οι γεωργικές πρακτικές που εφαρμόζονται για την καλλιέργεια και τη συγκομιδή των σταφυλιών. Το κείμενο-πηγή όπως και το κείμενο-στόχος απευθύνονται σε συγκεκριμένο αναγνωστικό κοινό καθώς οι πληροφορίες που φέρουν είναι ειδικές και προϋποθέτουν γνώσεις πάνω σε παραπάνω από ένα γνωστικά αντικείμενα, όπως είναι η αμπελουργία και η οινολογία.

Ολοκληρώνοντας τον πρόλογο και προτού συνεχίσω με την παράθεση του μεταφράσμάτος μου, θα ήθελα να τονίσω την πολύπλευρη σημασία της επιστήμης της μετάφρασης για τον κόσμο καθώς και την αξία της έρευνας τεκμηρίωσης από τον μεταφραστή κατά την εκπόνηση μιας τέτοιας εργασίας καθώς μόνο μέσω αυτής της έρευνας μπορεί να τεκμηριώσει κάθε μεταφραστική του απόφαση.

Τι είναι αυτό που κάνει ξεχωριστή τη γεύση του κρασιού;



Το κρασί είναι ένα μοναδικό γεωργικό προϊόν. Ποιο άλλο προϊόν καταλαμβάνει τον έναν διάδρομο μετά τον άλλον σε κάβες και σουπερμάρκετ, με τόσες πολλές διαφορετικές ποικιλίες και διαφορετικούς παραγωγούς; Πώς είναι δυνατόν δύο μπουκάλια κρασί, προερχόμενα από το ίδιο αμπέλι και την ίδια περιοχή, να έχουν τόσο διαφορετική γεύση; Πώς εξηγεί κανείς τη διαφορά ή διακρίνει τι υπάρχει μέσα στο μπουκάλι;

Οι διαφορές στη γεύση του κρασιού εξαρτώνται από πολλούς παράγοντες. Ο πιο προφανής και, ταυτόχρονα, ο πιο σημαντικός είναι η ποικιλία του σταφυλιού. Εκτός αυτού, η ποιότητα και η γεύση του σταφυλιού επηρεάζονται από το κλίμα, τον τύπο του εδάφους και την αμπελουργία, δηλαδή τις γεωργικές πρακτικές που εφαρμόζονται για την καλλιέργεια και τη συγκομιδή των σταφυλιών. Οι διαφορές ανάμεσα στα κρασιά μπορεί να οφείλονται επίσης και στη διαδικασία της οινοποίησης. Όλα τα παραπάνω λοιπόν είναι παράγοντες που επηρεάζουν την ποιότητα και τη γεύση του τελικού αποτελέσματος.

Διαβάζοντας παρακάτω, θα είναι κανείς σε θέση να:

Εξηγεί τη βοτανική προέλευση των ποικιλιών του σταφυλιού
Συζητά τον κύκλο ζωής της αμπέλου
Περιγράφει πότε και πώς συλλέγονται τα σταφύλια
Συζητά τα είδη κλίματος και την επιρροή τους στην αμπελουργία
Εξηγεί πως η μορφολογία του εδάφους επηρεάζει την αμπελουργία
Συζητά την επίδραση του εδάφους στην αμπελουργία

Το κλήμα

Τα αμπέλια κατατάσσονται βοτανικά στην οικογένεια των Αμπελιδών (λατινική ονομασία Ampelidaceae ή Vitaceae σε ορισμένες περιπτώσεις), αναρριχώμενων φυτών του γένους *Vitis* (σταφύλι). Από τα είδη του γένους *Vitis*, συμπεριλαμβανομένων των *vinifera*, *labrusca*, *rotundifolia* και *amurensis*, προέρχονται πολλές ποικιλίες αμπέλου που εξελίχθηκαν σε όλο τον κόσμο. Ενώ το κρασί μπορεί να παραχθεί από οποιοδήποτε από αυτά τα είδη, η πλειοψηφία των κρασιών όπως τα γνωρίζουν οι καταναλωτές, παράγεται από το είδος *Vitis Vinifera* (*Αμπελος η οينوφόρος*). Από το είδος *vinifera* προκύπτουν αρκετές χιλιάδες υποείδη, οι ονομαζόμενες ποικιλίες, οι οποίες παρουσιάζουν ιδιότυπα χαρακτηριστικά. Όπως ακριβώς ένα μήλο *Granny Smith* διαφέρει από ένα μήλο *Red Delicious*, έτσι συμβαίνει και με τις ποικιλίες του σταφυλιού.

Το κάθε είδος αμπέλου εξελίχθηκε σε μία δασική έκταση αμπέλων. Τα κλήματα άρχισαν σταδιακά να αναρριχώνται πάνω στα δέντρα αναζητώντας το φως του ήλιου, και να παράγουν γευστικούς και εύκολους στη συλλογή καρπούς, οι οποίοι δελέαζαν τα πουλιά να μεταφέρουν τους σπόρους τους. Ανάλογα με τις συνθήκες της περιοχής, μερικά αμπέλια μεταλλάχθηκαν για να προσαρμοστούν καλύτερα στο περιβάλλον τους. Αυτές οι μεταλλάξεις οδήγησαν στη διαφοροποίηση των ποικιλιών της αμπέλου. Οι διαφορετικές ποικιλίες σταυρογονιμοποιήθηκαν, με αποτέλεσμα τη δημιουργία νέων ποικιλιών. Επιπλέον, τα κλήματα πολλαπλασιάζονται με καταβολάδες, μία διαδικασία κατά την οποία το αμπέλι έρχεται σε επαφή με το δασικό τάπητα, με αποτέλεσμα να φυτρώνουν νέες ρίζες. Με άλλα λόγια, όταν ένα κλαδί από το αμπέλι κοπεί και πέσει στο έδαφος, τότε θα δημιουργηθεί ένα νέο αμπέλι, το οποίο θα είναι κλώνος του μητρικού.

ΝΕΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΣΤΑΦΥΛΙΟΥ

Τα σύγχρονα φυτώρια χρησιμοποιούν και τους δύο τρόπους πολλαπλασιασμού των αμπέλων, τον εγγενή και τον αγενή, για τη δημιουργία νέων φυτών. Εάν ένα φυτώριο θέλει να δημιουργήσει μία νέα ποικιλία σταφυλιού, μπορεί να χρησιμοποιήσει τον τρόπο του εγγενούς πολλαπλασιασμού, ελέγχοντας την επικονίαση των ανθών αμπέλου. Από την επικονίαση δύο διαφορετικών ποικιλιών *vinifera* προκύπτει μία *διασταύρωση*. Συνήθως οι βοτανολόγοι χρησιμοποιούν αυτή τη διαδικασία γονιμοποίησης για τη δημιουργία μίας νέας ποικιλίας, ελπίζοντας πως θα έχει συγκεκριμένα επιθυμητά χαρακτηριστικά από το κάθε φυτό-γονέα. Το καλύτερο παράδειγμα αυτής της διαδικασίας είναι η δημιουργία πολλών διασταυρώσεων *Riesling* με *Sylvaner* στη Γερμανία (γνωστή ως *Riesling x Sylvaner*). Κάθε διασταύρωση έχει διαφορετικά χαρακτηριστικά, καθώς κάθε φορά παράγει έναν διαφορετικό συνδυασμό γονιδίων. Σε ορισμένες περιπτώσεις, η διασταύρωση ήταν αρκετά επιτυχημένη ώστε να θεωρηθεί νέα ποικιλία, όπως η *Muller-Thurgau* ή η *Scheurebe*.

Εάν ένας βοτανολόγος ζευγαρώσει το είδος *vinifera* με ένα διαφορετικό είδος (για παράδειγμα το είδος *labrusca*), το αποτέλεσμα που προκύπτει ονομάζεται *υβρίδιο*. Οι επιστήμονες διασταυρώνουν τα σταφύλια προκειμένου να δημιουργήσουν ένα αμπέλι με τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της οινοποίησης του είδους *vinifera* και την ανθεκτικότητα της αμερικάνικης αμπέλου στη φυλλοξήρα, τον περονόσπορο και το ψύχος. Από τις πρώτες προσπάθειες διασταύρωσης προέκυψαν χαμηλής ποιότητας κρασιά, τα οποία πλησίαζαν περισσότερο τη γεύση του είδους *labrusca* παρά του *vinifera* (θύμιζαν, δηλαδή, περισσότερο χυμό σταφυλιού παρά κρασί). Οι περαιτέρω προσπάθειες είχαν ως αποτέλεσμα τη δημιουργία υβριδίων, όπως τα Vidal Blanc και Vignoles, τα οποία χρησιμοποιούνται ευρέως στην οινοπαραγωγή στις ανατολικές Ηνωμένες Πολιτείες και τον Καναδά, λόγω της αυξημένης ανοχής τους στο ψύχος.

ΠΑΡΑΛΛΑΓΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΩΝ ΣΤΑΦΥΛΙΟΥ

Είτε πρόκειται για μία φυσικής προέλευσης ποικιλία, διασταύρωση ή υβρίδιο, τα αμπέλια παρουσιάζουν παραλλαγές. Ορισμένα αμπέλια μπορούν να ευδοκιμήσουν καλύτερα στην υγρασία, άλλα μπορεί να θέλουν περισσότερη έκθεση στον ήλιο και κάποια να έχουν συγκεκριμένες προτιμήσεις σε εδάφη. Ένας αμπελοκαλλιεργητής μπορεί να επωφεληθεί από αυτό, εφαρμόζοντας τη μέθοδο του αγενούς πολλαπλασιασμού μεταξύ των αμπελιών που προσαρμόζονται καλύτερα σε εκείνη την τοποθεσία. Μέσω της μεθόδου αυτής δημιουργούνται νέα αμπέλια, τα οποία ονομάζονται *κλώνοι*. Η δημιουργία των κλώνων είναι μία ελεγχόμενη εκδοχή του πολλαπλασιασμού με καταβολάδες, η οποία πραγματοποιείται με απόλυτα φυσικό τρόπο από τα αμπέλια. Το κάθε αμπέλι είναι όμοιο με το μητρικό, κι έτσι είναι πολύ πιθανό να ευδοκιμήσει κάτω από τις ίδιες συνθήκες του αμπελώνα. Η χρήση των κλώνων δεν περιορίζεται στις αρχικές τοποθεσίες δημιουργίας τους. Αντιθέτως, οι αμπελουργοί μπορούν να τους χρησιμοποιήσουν και σε άλλες περιοχές του κόσμου που έχουν παρόμοιες συνθήκες. Οι αμπελουργοί, θέλοντας να φυτέψουν κλώνους σε νέες περιοχές, συγκρίνουν τις συνθήκες της περιοχής τους με εκείνες της περιοχής προελεύσεως τους. Ύστερα, αγοράζουν από το φυτώριο τον κλώνο που θα προσαρμόζεται καλύτερα στο συγκεκριμένο περιβάλλον. Βέβαια, δεν προσφέρουν όλες οι ποικιλίες τον ίδιο αριθμό επιλογών. Μερικές ποικιλίες κρασιού (όπως το Pinot Noir) δεν προσαρμόζονται σε όλα τα εδάφη, όπως άλλα, και συνεπώς παράγουν περισσότερους κλώνους. Εάν κάποιος έχει να διαλέξει ανάμεσα σε πολλούς κλώνους, η επιλογή αυτή γίνεται εξαιρετικά σημαντική. Μία λανθασμένη κλωνική επιλογή θα έχει ως αποτέλεσμα ένα κρασί κατώτερης ποιότητας. Αντιθέτως, μία σωστή επιλογή κλώνου θα αποφέρει άριστης ποιότητας κρασιά.

ΒΙΟΛΟΓΙΚΟΣ ΚΥΚΛΟΣ

Ο βιολογικός κύκλος του αμπελιού είναι σταθερός κάθε χρόνο. Την άνοιξη, μόλις η θερμοκρασία φτάνει τους 10°C, ο χυμός αρχίζει να ανεβαίνει τα κλαδιά και να

διέρχεται το «κοιμώμενο» κλήμα. Έπειτα αρχίζουν να εκπύσσονται νέοι οφθαλμοί, οι οποίοι στη συνέχεια θα εξελιχθούν σε φύλλα και σε νέους βλαστούς, ή ξυλώδεις μίσχους, από τους οποίους θα παραχθούν οι καρποί. Τα σταφύλια παράγονται μόνο στα τμήματα που αναπτύσσονται κατά το νέο έτος (από την αρχή της άνοιξης και μετά), πάνω στο αμπέλι. Μόλις η θερμοκρασία φτάσει τους 20°C ξεκινάει η άνθηση ή η ανθοφορία. Τα άνθη που προκύπτουν δεν είναι μεγάλα ούτε εντυπωσιακά, αλλά μικρά, κάτι το οποίο είναι χαρακτηριστικό των ανεμόφιλων ή αυτογονιμοποιούμενων φυτών. Μόλις τα άνθη γονιμοποιηθούν, αρχίζουν να σχηματίζουν ρώγες, οι οποίες στην συνέχεια θα γίνουν τσαμπί.

Ο αμπελοκαλλιεργητής δεν ασχολείται με την προέλευση της γύρης εφόσον ολοκληρωθεί η επικονίαση. Οι σπόροι που αναπτύσσονται δεν χρησιμοποιούνται για την καλλιέργεια νέων φυτών. Επομένως είναι άνευ σημασίας από πού προέρχονται. Εάν κατά τη διάρκεια της άνθησης ο καιρός δεν είναι ήπιος και σταθερός, το αμπέλι μπορεί να παρουσιάσει ανθόρροια ή μικρορραγία. Η *ανθόρροια*, η γνωστή και ως *coulure* στα γαλλικά, είναι η ξαφνική πτώση των ανθέων πριν αυτά προλάβουν να γονιμοποιηθούν. Αυτό θα οδηγήσει σε μία χαμηλότερη απόδοση του αμπελώνα. Η *μικρορραγία* είναι η ατελής γονιμοποίηση και σχηματισμός του τσαμπιού. Όταν το τσαμπί παρουσιάσει μικρορραγία, θα υπάρχουν σταφύλια με και χωρίς σπόρους, τα οποία θα αναπτυχθούν παράλληλα αλλά δεν θα ωριμάσουν ταυτόχρονα. Αυτό, συνεπώς, θα επηρεάσει αρνητικά την ποιότητα του χυμού κατά τη συγκομιδή.



Άνθη αμπέλου εν αναμονή επικονίασης.

Εφόσον ολοκληρωθεί η επικονίαση και αρχίσουν να σχηματίζονται τα τσαμπιά, το αμπέλι, έπειτα, θα επικεντρωθεί στην ανάπτυξη των βλαστών και των φύλλων. Οι βλαστοί είναι οι ξυλώδεις μίσχοι που λειτουργούν ως στήριγμα των τσαμπιών που αναπτύχθηκαν. Τα φύλλα λειτουργούν σαν μηχανές που παράγουν σάκχαρα, τα οποία τελικά μεταφέρονται στις ρώγες. Στα μέσα της χρονιάς παρατηρείται μία

αξιοσημείωτη αλλαγή. Οι ρώγες των σταφυλιών αρχίζουν σιγά σιγά να αποκτούν άλλο χρώμα, κάτι το οποίο σηματοδοτεί την έναρξη της περιόδου ωρίμανσης (γαλλικός όρος: *veraison*). Τις επόμενες τέσσερις με έξι εβδομάδες, τα σταφύλια αρχίζουν να μετατρέπονται από μικρά, σκληρά και πράσινα σε μεγάλα, μαλακά και γλυκά, με διαφορετικό πλέον χρώμα. Επιπλέον, κατά τη διάρκεια της περιόδου αυτής, τα σάκχαρα που παράγονται από τα φύλλα μεταφέρονται στους καρπούς, ενώ παράλληλα μειώνεται η ποσότητα των οξέων και μαλακώνουν οι τανίνες.

ΣΥΓΚΟΜΙΔΗ ΣΤΑΦΥΛΙΩΝ

Η συγκομιδή των σταφυλιών ξεκινάει συνήθως τέσσερις με έξι εβδομάδες μετά την έναρξη της ωρίμανσης και κάποιες φορές λίγο αργότερα, αναλόγως την ποικιλία. Ο καθορισμός της ιδανικής ημερομηνίας του τρυγητού εξαρτάται από πολλούς παράγοντες, με κυριότερο την περιεκτικότητα σε σάκχαρα, γνωστή και ως *φυσιολογική ωριμότητα*. Όσο τα σταφύλια ωριμάζουν, τα σάκχαρα που παράγονται από τα φύλλα μεταφέρονται στις ρώγες. Δεύτερον, παρακολουθούνται τα επίπεδα οξύτητας. Όσο τα σταφύλια είναι ακόμα άγουρα, έχουν υψηλή οξύτητα, ενώ όσο αυτά ωριμάζουν, η συγκέντρωση των οξέων μειώνεται. Η οξύτητα παίζει σημαντικό ρόλο στην παραγωγή του κρασιού, επομένως ο αμπελουργός θα εξισορροπήσει τα επίπεδα σακχάρων με τα επίπεδα οξύτητας. Τέλος, στην περίπτωση των ερυθρών κρασιών, υφίσταται η *φαινολική ωριμότητα*. Χαρακτηριστικό τους είναι κάποιες ενώσεις, όπως οι τανίνες, οι χρωστικές και μερικές αρωματικές ουσίες, οι οποίες προέρχονται από χημικές ουσίες και ονομάζονται φαινόλες. Για κάποια οινοποιεία, η φαινολική ωριμότητα έχει μεγαλύτερη σημασία από την εξισορρόπηση σακχάρων/οξέων για τον καθορισμό της συγκομιδής.

Ο αμπελουργός, σε συνεργασία με τον οινοποιό, χρησιμοποιεί διάφορες μεθόδους για να καθορίσει την κατάλληλη ημερομηνία συγκομιδής των σταφυλιών. Για πολλά χρόνια, η μόνη μέθοδος ήταν με δοκιμή στη γεύση. Ο αμπελουργός διάλεγε τυχαία από το σύνολο του αμπελώνα σταφύλια και δοκιμάζοντάς τα, έκρινε αν είχε επιτευχθεί η σωστή ισορροπία των γεύσεων, έτσι ώστε να πραγματοποιηθεί στη συνέχεια η διαδικασία της οινοποίησης. Αυτή, βέβαια, είναι ακόμα η καλύτερη μέθοδος για να προσδιοριστεί η φαινολική ωριμότητα. Πιο σύγχρονες επιστημονικές μέθοδοι περιλαμβάνουν τη χρήση πεχαμέτρων και διαθλασίμετρων. Το διαθλασίμετρο είναι ένα οπτικό όργανο, το οποίο αποτελείται από ένα πρίσμα με μία βαθμολογημένη κλίμακα προσκολλημένο σε έναν προσοφθάλμιο φακό. Τοποθετώντας σταγόνες χυμού πάνω στο πρίσμα και κοιτάζοντας μέσα στον προσοφθάλμιο φακό, ο αμπελουργός μπορεί να υπολογίσει την περιεκτικότητα του χυμού σε σάκχαρα από τον τρόπο που διαθλάται το φως. Για τη μέτρηση της συγκέντρωσης των σακχάρων χρησιμοποιούνται πολλές διαφορετικές κλίμακες, όπως η κλίμακα Brix για τον Νέο Κόσμο, η Baumé για τη Γαλλία και η Oechsle για τη Γερμανία.

Προσδιορισμός της συγκέντρωσης σακχάρων



Για τον προσδιορισμό της συγκέντρωσης σακχάρων στο χυμό σταφυλιού χρησιμοποιούνται διάφορες κλίμακες. Όλες σχετίζονται με την πυκνότητα – είτε υπολογίζοντας τη σχετική πυκνότητα είτε τη συγκέντρωση των διαλυμένων στερεών. Παρακάτω παρουσιάζονται οι τρεις βασικές κλίμακες:

■ Brix:

- Χρησιμοποιείται περισσότερο στη Βόρεια Αμερική και συνήθως από επιστήμονες
- Υπολογίζει τη συγκέντρωση των σακχάρων στο διάλυμα κατά βάρος

■ Baumé

- Χρησιμοποιείται στην Ευρώπη και την Αυστραλία
- Υπολογίζει το ποσοστό επί τοις εκατό της συγκέντρωσης ενός διαλύματος
- Μετράει απευθείας την πιθανή αλκοόλη που υπάρχει στο χυμό

Baumé ~ % αλκοόλη κατά όγκο μετά τη ζύμωση
12.2 βαθμοί Baumé στο χυμό παράγουν 12.2% αλκοόλη

■ Oechsle

- Χρησιμοποιείται στη Γερμανία
- Υπολογίζει τη σχετική πυκνότητα ενός διαλύματος
- Σχετίζεται άμεσα με την περιεκτικότητα του χυμού σε σάκχαρα

Οι κλίμακες Brix και Baumé είναι δυνατόν να αλληλομετατραπούν χρησιμοποιώντας τον παρακάτω τύπο:

$$^{\circ}\text{Brix} = ^{\circ}\text{Baumé} * 1.8$$

Μετά τη συγκομιδή και αφού τα αμπέλια έχουν πέσει σε λήθαργο για όλο το χειμώνα, κλαδεύονται για να είναι έτοιμα να αναπτυχθούν την επόμενη σεζόν. Υπάρχουν δύο βασικοί μέθοδοι κλαδέματος, το κλάδεμα καρποφορίας και το κλάδεμα διαμόρφωσης

σχήματος. Στην πρώτη περίπτωση, αφαιρούνται οι βλαστοί και παραμένουν πάνω στον κορμό μόνον ένας ή δύο οφθαλμοί για να σχηματίσουν τους καρποφόρους βλαστούς την επόμενη χρονιά. Στη δεύτερη περίπτωση, αφαιρούνται όλοι εκτός από έναν ή δύο βλαστούς, πάνω στους οποίους θα σχηματιστούν οι καρποφόροι βλαστοί την επόμενη χρονιά. Αυτές οι μέθοδοι, σε συνδυασμό με τα πολλών ειδών συστήματα υποστήλωσης, ελέγχουν κάθε χρόνο την ποσότητα και την ποιότητα των καρπών της αμπέλου. Οι μέθοδοι κλαδέματος και διαμόρφωσης θα πρέπει να εφαρμόζονται από την πρώτη στιγμή που φυτεύεται ο αμπελώνας και θα έχουν άμεση επιρροή στη μέθοδο της συγκομιδής.

ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΟΥ ΜΕΓΕΘΟΥΣ ΤΗΣ ΣΟΔΕΙΑΣ

Άραγε, γιατί να θέλει ένας αμπελουργός να ελέγχει την ποσότητα των παραγόμενων σταφυλιών; Δεν θα ήθελαν να έχουν οι οινοποιοί όσο το δυνατόν μεγαλύτερη παραγωγή, έτσι ώστε να μεγιστοποιήσουν τα έσοδά τους; Η απάντηση είναι ναι και όχι. Στην αμπελουργία ένας ακόμη παράγοντας παίζει καθοριστικό ρόλο, και αυτός είναι η ποιότητα των παραγόμενων σταφυλιών. Στις περισσότερες περιπτώσεις, η ποιότητα είναι αντιστρόφως ανάλογη με την ποσότητα. Με άλλα λόγια, όσο περισσότερα σταφύλια παράγει ένα αμπέλι, τόσο χαμηλότερης ποιότητας είναι τα σταφύλια αυτά. Θα μπορούσε κανείς να θεωρήσει πως το κάθε αμπέλι έχει μία συγκεκριμένη ποσότητα ενέργειας, ή καλών στοιχείων, που μεταφέρει στις ρώγες, η οποία συσχετίζεται με την ποσότητα σακχάρων που παράγεται από τα φύλλα μέσω της φωτοσύνθεσης και με το πώς αυτή διαμοιράζεται στα σταφύλια. Όσο περισσότερα τσαμπιά φέρει ένα αμπέλι, τόσο χαμηλότερη είναι η αναλογία ποιότητας ανά σταφύλι, τόσο λιγότερη ενέργεια χρησιμοποιείται για την ωρίμανσή τους ή τόσο λιγότερα σάκχαρα εισέρχονται στην κάθε ρώγα. Εάν το αμπέλι δεν προσφέρει την απαραίτητη ενέργεια που χρειάζεται για να ωριμάσουν τα τσαμπιά, τότε τα σταφύλια θα αποκτήσουν βοτανώδη γεύση και δεν θα αναπτύξουν τα χαρακτηριστικά αρώματα ενός κρασιού καλής ποιότητας. Λαμβάνοντας αυτά υπόψη, μερικοί αμπελουργοί θα προβούν σε μία «πράσινη συγκομιδή» κατά την περίοδο της ωρίμανσης. Η *πράσινη συγκομιδή* έχει να κάνει με την αφαίρεση των άγουρων τσαμπιών από το κλήμα με σκοπό τον περιορισμό της απόδοσης. Αυτό σημαίνει πως ωθεί το αμπέλι να επικεντρώσει όλη του την ενέργεια στα τσαμπιά που έχουν απομείνει πάνω του. Αυτό συμφέρει τον αμπελουργό, καθώς τα σταφύλια υψηλότερης ποιότητας συνεπάγονται υψηλότερη τιμή στην αγορά.

Ενώ ο βιολογικός κύκλος των αμπελιών είναι ίδιος κάθε χρόνο, η κάθε ποικιλία θα εμφανίσει μοναδικά μορφολογικά χαρακτηριστικά. Υπάρχουν προφανείς διαφορές, όπως το χρώμα της φλούδας των σταφυλιών (η οποία παρουσιάζει διαφορετική απόχρωση, από ανοιχτό πράσινο έως ρόδινο, γαλαζωπό και σχεδόν μαύρο) και η σύστασή τους (το πάχος της φλούδας, η ποσότητα της σάρκας και το μέγεθος των κουκουτσιών επηρεάζουν το κρασί που θα προκύψει). Μερικές ποικιλίες ενδεχομένως να ωριμάζουν με υψηλή περιεκτικότητα σακχάρων και ελάχιστη οξύτητα, ενώ άλλες διατηρώντας υψηλά τα επίπεδα οξύτητας. Κάποιες χάνουν σε

ποιότητα γρήγορα σε περίπτωση μεγάλης σοδειάς, ενώ άλλες μπορούν να διατηρήσουν την ποιότητά τους σε υψηλότερες αποδόσεις. Κάθε ποικιλία σταφυλιού παρουσιάζεται λεπτομερώς στα επόμενα κεφάλαια, επομένως θα αναλυθεί και η σχέση μεταξύ της ανάπτυξης του αμπελιού, των χαρακτηριστικών των σταφυλιών και της γεύσης του κρασιού.

Φυλλοξήρα

Οι έως τώρα συζητήσεις έχουν δείξει ότι τα αμπέλια μπορούν να αναπαραχθούν και να φυτευτούν, όπως κάθε άλλο φυτό. Δυστυχώς στις περισσότερες οινοπαραγωγικές περιοχές του κόσμου κάτι τέτοιο δεν ισχύει. Ο λόγος; Μία μικρή ριζόβια ψείρα, γνωστή ως φυλλοξήρα. Η φυλλοξήρα προέρχεται από τις ανατολικές Ηνωμένες Πολιτείες και την κοιλάδα του Μισισσιπιπύ και παρουσιάζει έναν αρκετά πολύπλοκο κύκλο ζωής. Μπορεί να ζήσει είτε πάνω είτε κάτω από το έδαφος και δεν έχει διακριτά στάδια αναπαραγωγής. Λόγω των πολλαπλών μεταλλάξεών της, τα εντομοκτόνα είναι ανίκανα να εξαλείψουν μία προσβολή από φυλλοξήρα. Το είδος του γένους Φυλλοξήρα που καταστρέφει τα αμπέλια είναι μία ψείρα, η οποία τρέφεται με τις ρίζες τους. Οι αμερικάνικες ποικιλίες αμπέλου που συναντώνται στις ανατολικές Ηνωμένες Πολιτείες προσαρμόστηκαν με την πάροδο του χρόνου και σχημάτισαν κάλους γύρω από τις ρίζες, τις οποίες είχε προσβάλλει η φυλλοξήρα. Αυτή η προσαρμογή επέτρεψε στις ρίζες να συνεχίσουν τη μεταφορά των θρεπτικών ουσιών και του νερού στα αμπέλια, μετριάζοντας έτσι τη ζημιά που είχε προκαλέσει το έντομο.

Οι πρώτες προσπάθειες φύτευσης του είδους *vinifera* στις ανατολικές αποικίες της Βόρειας Αμερικής απέτυχαν και ως αιτίες θεωρήθηκαν ο περονόσπορος και η μούχλα. Ωστόσο, η εγγενής φυλλοξήρα ήταν πιθανόν ο κύριος ένοχος. Στα μέσα του δέκατου ένατου αιώνα μεταφέρθηκαν στην Ευρώπη κάποιες αμερικάνικες ποικιλίες σταφυλιών, οι οποίες έφεραν πάνω τους τη φυλλοξήρα σαν λαθρεπιβάτη. Οι ποικιλίες *vitis vinifera*, εγγενείς της Ευρώπης, δεν είχαν εκτεθεί ποτέ στη φυλλοξήρα, πόσο μάλλον να έχουν αποκτήσει ανθεκτικότητα σε αυτήν. Αντί να σχηματίζονται κάλοι γύρω από τις ρίζες τους, οι ρίζες βούλωναν καθώς το αμπέλι προσπαθούσε να εμποδίσει την προσβολή από τη φυλλοξήρα. Στο τέλος, όλες οι ρίζες θα ήταν ανίκανες να μεταφέρουν τα θρεπτικά στοιχεία στα αμπέλια και θα πέθαιναν. Κατά συνέπεια, ξεκίνησε μία σταδιακή καταστροφή των ευρωπαϊκών αμπελώνων. Δοκιμάστηκαν αρκετές αποτυχημένες λύσεις, όπως το πλημμύρισμα και το ράντισμα. Εν τέλει ο φορέας αποδείχτηκε πως ήταν η θεραπεία. Μοσχεύματα του είδους *vinifera* (τα οποία ονομάζονται βλαστοί) εμβολιάστηκαν σε ρίζες των αμερικάνικων ειδών (έρριζα υποκείμενα). Έτσι οι κατεστραμμένοι αμπελώνες θα μπορούσαν να ξαναφυτευτούν. Πολλές έρευνες για τον υβριδισμό επικεντρώνονται είτε στην ανάπτυξη ανθεκτικότητας στα υποκείμενα του είδους *vinifera* είτε στη δημιουργία νέων έρριζων υποκειμένων. Αν και χρειάστηκαν πολλά χρόνια για να γίνει αποδεκτό,

οι περισσότεροι αμπελώνες στον κόσμο αποτελούνται από αμπέλια μπολιασμένα πάνω σε υβριδικά έρριζα υποκείμενα.

Κλίμα

Ένας ακόμη καθοριστικός παράγοντας που επηρεάζει τη γεύση του κρασιού είναι το κλίμα που επικρατεί στην περιοχή που βρίσκεται ο αμπελώνας. Οι περισσότερες αμπελουργικές περιοχές του κόσμου βρίσκονται σε δύο ζώνες, με γεωγραφικό πλάτος μεταξύ 30° και 50° βόρεια και νότια του ισημερινού. Στο βόρειο ημισφαίριο η ζώνη αυτή καλύπτει το μεγαλύτερο μέρος της Ευρώπης (από τη νότια Γερμανία έως τη βόρεια Αφρική), τις Ηνωμένες Πολιτείες, το νότιο Καναδά, το βόρειο Μεξικό και τη Μέση Ανατολή, καθώς επίσης και περιοχές της Κίνας. Στο νότιο ημισφαίριο, σε κάθε περιοχή που εμπίπτει σε αυτή τη ζώνη καλλιεργούνται σταφύλια: Αυστραλία, Νέα Ζηλανδία, Χιλή, Αργεντινή και νότια Αφρική.

Γιατί βρίσκονται σε αυτές τις ζώνες και όχι αλλού; Αυτές είναι οι εύκρατες ζώνες με μέση ετήσια θερμοκρασία να κυμαίνεται από 10°C έως 20°C. Αυτές οι ζώνες εξασφαλίζουν κατά το πλείστον στους αμπελώνες τις 1500 ώρες ηλιοφάνειας και τα 68-69 εκατοστά βροχόπτωσης που χρειάζονται κάθε χρόνο. Η πραγματική μέση θερμοκρασία, η συνολική διάρκεια ηλιοφάνειας και το ύψος των βροχοπτώσεων θα παρουσιάζουν διακυμάνσεις, καθώς η ζώνη με 20° γεωγραφικό πλάτος δεν μπορεί να έχει σταθερό κλίμα σε ολόκληρη την περιοχή. Επιπλέον, τους εξασφαλίζει έναν αρκετά δροσερό χειμώνα, έτσι ώστε να τους επιτραπεί να εισέλθουν σε λήθαργο και να ξεκουραστούν πριν την έναρξη του επόμενου έτους.

Κάποιοι άλλοι παράγοντες που επηρεάζουν το τοπικό κλίμα είναι η απόσταση από το νερό, το υψόμετρο και ο προσανατολισμός (η κατεύθυνση που έχει ο αμπελώνας). Το κλίμα που επικρατεί σε αυτήν τη ζώνη μπορεί να χωριστεί σε διάφορες κατηγορίες. Μία μέθοδος είναι η ταξινόμηση των περιοχών ανάλογα με το κλίμα: ωκεάνιο, ηπειρωτικό ή μεσογειακό.

ΩΚΕΑΝΙΟ ΚΛΙΜΑ

Το ωκεάνιο κλίμα επικρατεί σε περιοχές εντός της σφαίρας επιρροής από ωκεανό. Πιο συγκεκριμένα, οι αμπελουργικές περιοχές με πιο έντονο το ωκεάνιο κλίμα επηρεάζονται από τα καιρικά φαινόμενα, τα οποία περνούν από τη θάλασσα προς τη στεριά, και όχι αντίστροφα. Οι βροχοπτώσεις και οι άνεμοι δημιουργούνται πάνω από τον ωκεανό κι έπειτα, αφού κατέλθουν προς τη ξηρά, ασκούν επιρροή στους αμπελώνες. Συνήθως, οι καιρικές συνθήκες σε τέτοιες περιοχές γίνονται πιο εύκρατες, με ήπιους χειμώνες και θερμά καλοκαίρια. Το νερό χρειάζεται περισσότερο χρόνο για να θερμανθεί και ακόμα περισσότερο για να απελευθερωθεί αυτή η θερμότητα στην ατμόσφαιρα. Κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού το ωκεάνιο κλίμα είναι πιο δροσερό, καθώς ο ωκεανός απορροφάει ένα μέρος της ενέργειας του ήλιου.

Το χειμώνα η ενέργεια αυτή απελευθερώνεται στο περιβάλλον κάνοντάς το πιο ζεστό απ' ό,τι θα ήταν κανονικά. Το ύψος των βροχοπτώσεων καθορίζεται ανάλογα με την περιοχή. Η αύξηση της υγρασίας είναι συνηθισμένη λόγω της εγγύτητας με μεγάλους όγκους νερού. Εξαιτίας της αυξημένης υγρασίας, λοιπόν, τα σταφύλια που καλλιεργούνται σε περιοχές με ωκεάνιο κλίμα αντιμετωπίζουν συνήθως προβλήματα με τη μούχλα, τον περονόσπορο και τη σήψη. Παραδείγματα περιοχών με ωκεάνιο κλίμα είναι μέρη της Καλιφόρνια, η Μπορντό, καθώς επίσης και περιοχές της Ισπανίας και της Πορτογαλίας.

ΗΠΕΙΡΩΤΙΚΟ ΚΛΙΜΑ

Τα ηπειρωτικά κλίματα δεν επηρεάζονται ιδιαίτερα από τον ωκεανό αλλά εξαρτώνται από τις καιρικές συνθήκες. Χαρακτηρίζονται από την ύπαρξη τεσσάρων διακριτών εποχών. Ο χειμώνας είναι συνήθως πολύ ψυχρός, η άνοιξη είναι ζεστή και ήπια με λίγες βροχές, τα καλοκαίρια είναι ζεστά και το φθινόπωρο είναι η καλύτερη εποχή για τα σταφύλια, όταν αυτό παρατείνεται. Τα αμπέλια που καλλιεργούνται σε περιοχές με ηπειρωτικό κλίμα θα πληγούν την άνοιξη από παγετό (και μερικές φορές το φθινόπωρο), από χαλάζι το καλοκαίρι και από τα πρωτοβρόχια το φθινόπωρο. Εάν ο χειμώνας είναι εξαιρετικά ψυχρός, τα αμπέλια πιθανόν να πληγούν από το χειμερινό παγετό, πράγμα που μπορεί να προκαλέσει το θάνατό τους. Αντιθέτως, τα ζεστά καλοκαίρια πιθανόν να αναγκάσουν τα αμπέλια να πέσουν σε λήθαργο έως ότου κατέβει η θερμοκρασία.

Κατά τη διάρκεια της καλλιεργητικής περιόδου, θα υπάρχουν σε καθημερινή βάση μεγάλες διακυμάνσεις μεταξύ των υψηλών ημερήσιων θερμοκρασιών και των χαμηλών νυχτερινών θερμοκρασιών. Στην οινολογία ο όρος αυτός ονομάζεται *ημερήσια μεταβολή*. Η ημερήσια μεταβολή μιμείται τις καιρικές συνθήκες μίας ψυχρότερης περιοχής και επιτρέπει στις ρώγες των αμπελιών να ωριμάσουν, ενώ διατηρούν ακόμα την οξύτητα, η οποία φυσιολογικά διαλύεται γρήγορα. Παραδείγματα περιοχών με ηπειρωτικό κλίμα είναι η Βουργουνδία, το μεγαλύτερο μέρος της Ισπανίας, της Αργεντινής και της ανατολικής Ευρώπης.

ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΟ ΚΛΙΜΑ

Το μεσογειακό κλίμα χαρακτηρίζεται από την ύπαρξη δύο προφανών περιόδων — τη βροχερή και τη ξηρή. Οι περισσότερες βροχοπτώσεις εμφανίζονται τους χειμερινούς μήνες, ενώ τους θερινούς μήνες επικρατεί έντονη ηλιοφάνεια. Υπάρχει πιθανότητα η θερμοκρασία να γίνεται πιο ήπια, ιδιαίτερα τους θερινούς μήνες, λόγω των μεγάλων όγκων νερού. Το φαινόμενο αυτό είναι παρόμοιο με εκείνο που παρατηρείται στο ωκεάνιο κλίμα, σε μικρότερη κλίμακα βέβαια. Επίσης, κοινό είναι και το φαινόμενο της ημερήσιας μεταβολής της θερμοκρασίας που συναντάται στο ηπειρωτικό κλίμα. Στις θερμότερες μεσογειακές περιοχές η ημερήσια μεταβολή της θερμοκρασίας είναι σημαντική για τη σωστή ισορροπία των συστατικών των σταφυλιών. Παραδείγματα

περιοχών με μεσογειακό κλίμα είναι η Ιταλία, η Νάπα, η περιοχή Χερέθ της Ισπανίας και κάποια μέρη της Χιλής.

Ψυχρά, εύκρατα και θερμά κλίματα

Το κλίμα μιας περιοχής μπορεί να χαρακτηριστεί επίσης και ως ψυχρό, εύκρατο ή θερμό. Η θεωρία αυτή σχετίζεται άμεσα με το γεωγραφικό πλάτος της περιοχής και δεν δέχεται επιρροή από τις καιρικές συνθήκες. Τα υδάτινα συστήματα, όπως οι λίμνες και τα ποτάμια ή το υψόμετρο πιθανόν να ρυθμίζουν το κλίμα της περιοχής. Η ειδική αυτή ορολογία χρησιμοποιείται συχνά σε συζητήσεις για τον τύπο και το γευστικό προφίλ του κρασιού.

Στο Πανεπιστήμιο της Καλιφόρνια - Ντέιβις οι επιστήμονες ανέπτυξαν ένα σύστημα άθροισης της θερμότητας, γνωστό ως *βαθμοημέρες*. Η μέθοδος αυτή αθροίζει τους βαθμούς Fahrenheit που βρίσκονται πάνω από έναν μέσο όρο 50°F (10°C) μεταξύ 1 Απριλίου και 31 Οκτωβρίου. Εάν η μέση θερμοκρασία στις 5 Απριλίου είναι 52°F (11°C), τότε προστίθενται 2 βαθμοί στο σύνολο. Έπειτα οι ζώνες κατανέμονται με βάση το άθροισμα του συνολικού αριθμού των βαθμών κατά τη διάρκεια εκείνης της περιόδου. Στη Ζώνη 1 ανήκει όποια περιοχή έχει σύνολο 2500 ή μικρότερο. Οι ζώνες αυξάνονται με προσαύξηση 500 βαθμών έως τη ζώνη 5, η οποία βρίσκεται στους 4000 βαθμούς και πάνω. Μπορεί να γίνει αντιστοιχία μεταξύ μιας ποικιλίας σταφυλιού και μιας ζώνης ανάλογα με το πόση ζέστη χρειάζονται τα σταφύλια για να ωριμάσουν. Το σύστημα αυτό εφαρμόζεται κυρίως στην Καλιφόρνια. Η πλειοψηφία των σταφυλιών του είδους *vinifera* ευδοκιμούν καλύτερα στις ζώνες 1 έως 3. Οι ζώνες 4 και 5 είναι κατάλληλες για την καλλιέργεια επιτραπέζιων σταφυλιών και την παραγωγή σταφίδας. Έρευνες έχουν ξεκινήσει για την εξειδίκευση των βαθμοημερών ως προς την παραγωγή οινοποιήσιμων σταφυλιών καθώς και στον εντοπισμό παραλλαγών κάτω του ορίου της ζώνης 1.

Μακρόκλιμα, μικροκλίμα και μεσοκλίμα

Είτε περιγράφει κανείς μία περιοχή ως ψυχρή ή θαλάσσια, ζεστή ή μεσογειακή, οι περιγραφές αυτές καθορίζουν το μακρόκλιμα της περιοχής. Δύο ειδικότεροι όροι, το μεσοκλίμα και μικροκλίμα, έχουν διαφορετικές ερμηνείες ανάλογα με την προέλευση. Μία ευρεία ερμηνεία του μεσοκλίματος αναφέρεται στο κλίμα που επικρατεί σε μία μικρή γεωγραφική περιοχή, όπως για παράδειγμα ένα χωριό και τα περίχωρά του. Επομένως, το μικρόκλιμα είναι το κλίμα που επικρατεί σε έναν συγκεκριμένο αμπελώνα. Αυτό υποδηλώνει ότι οι συνθήκες του αμπελώνα είναι ομοιόμορφες, χωρίς να λαμβάνονται υπόψη ο προσανατολισμός, η κλίση, η αποστράγγιση του εδάφους ή άλλοι παρόμοιοι παράγοντες.

Μία πιο περιορισμένη ερμηνεία των όρων αυτών υποστηρίζει ότι το μακρόκλιμα αναφέρεται στην αγροτική περιοχή, το μεσοκλίμα σε έναν συγκεκριμένο αμπελώνα και το μικροκλίμα στο τμήμα των φύλλων ενός αμπελιού. Αυτή η ερμηνεία

υποδηλώνει ότι οι συνθήκες ενός αμπελιού ίσως διαφέρουν ανάλογα με τη θέση του μέσα στον αμπελώνα. Επιπλέον, υποστηρίζει ότι η θέση και η ανάπτυξη των φύλλων μπορούν να επηρεάσουν τις «κλιματικές» συνθήκες στις οποίες βρίσκονται τα σταφύλια. Η ερμηνεία αυτή χρησιμοποιείται στη μέθοδο διαχείρισης των φυλλωμάτων.

Η *διαχείριση των φυλλωμάτων* είναι μία μέθοδος αφαίρεσης των φύλλων, σωστής τοποθέτησης και στήριξης των βλαστών, η οποία βελτιώνει την ωρίμανση και τη γεύση των σταφυλιών. Η αφαίρεση των φύλλων και η σωστή τοποθέτηση των βλαστών βοηθούν στην καλύτερη κυκλοφορία του αέρα μέσα στο αμπέλι και την έκθεση των σταφυλιών σε περισσότερο ηλιακό φως, αποτρέποντας έτσι τον περονόσπορο και τη μούχλα. Η διαδικασία αυτή συμβάλλει θετικά στην ανάπτυξη της γεύσης και του χρώματος. Ο αμπελουργός θα πρέπει να προσέξει να μην αφαιρέσει πολλά φύλλα, διότι κάτι τέτοιο θα επηρεάσει αρνητικά την ποσότητα των σακχάρων και πιθανόν τα σταφύλια να υποστούν ηλιακά εγκαύματα ή να αποχρωματιστούν.

Εφόσον το κλίμα είναι οι γενικότερες συνθήκες που επικρατούν σε μία περιοχή, ο καιρός αφορά τις συνθήκες που επικρατούν σε καθημερινή βάση. Θα μπορούσε επίσης να χαρακτηριστεί και ως η ετήσια μεταβολή των κλιματολογικών συνθηκών. Ο καιρός είναι εκείνος που ευθύνεται για ένα κρασί εκλεκτής σοδειάς. Κάθε περίοδος καλλιέργειας είναι διαφορετική. Κάποιες ίσως είναι περισσότερο ξηρές και άλλες πιο υγρές. Τον έναν χρόνο ίσως βρέχει κατά τη συγκομιδή, ενώ τον άλλον μπορεί ένα κύμα καύσωνα να αλλάξει τη γεύση των σταφυλιών. Σε κάποιες περιοχές αυτές οι ετήσιες διαφορές είναι πιο έντονες και αντικατοπτρίζονται στο κρασί. Οι αμπελουργικές περιοχές που θεωρούνται περιθωριακές (όσες βρίσκονται κοντά σε γεωγραφικό πλάτος 50° ή με ακραία μεσοκλίματα) συνήθως έχουν μεγάλες διακυμάνσεις από σοδειά σε σοδειά. Η πιο γνωστή περιοχή στην οποία παρακολουθείται η πορεία της σοδειάς είναι η Μπορντό, όπου ο καιρός καθορίζει εάν μία σοδειά θεωρείται μέτρια ή η σοδειά του αιώνα. Άλλες περιοχές, όπως μέρη της Αυστραλίας ή της Σικελίας, έχουν σχετικά σταθερές καιρικές συνθήκες και οι διακυμάνσεις στις σοδειές δεν είναι τόσο έντονες.

ΤΟΠΟΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ

Η τοπογραφική ποικιλία θα επιφέρει επίσης αλλαγές στο κλίμα της περιοχής. Για την ακρίβεια θα δημιουργήσει ένα μοναδικό μεσοκλίμα. Ένα από τα χαρακτηριστικά που τροποποιεί το μεσοκλίμα είναι η απόσταση από το νερό. Όπως παρατηρήθηκε στο ηπειρωτικό κλίμα, το νερό αποκτά και απελευθερώνει θερμότητα πιο αργά από το χόμα. Επομένως, οι αμπελώνες που βρίσκονται κοντά σε λίμνες ή ποτάμια ίσως να συναντούν πιο ψυχρά καλοκαίρια και πιο ζεστούς χειμώνες από τη γύρω περιοχή. Εκείνος που του αρέσει να περνάει τη μέρα του στην παραλία, τη λίμνη ή κοντά στο ποτάμι, εκμεταλλεύεται τη μετριαστική επίδραση που έχει το νερό στη θερμοκρασία.

Συνήθως, έχει περισσότερη δροσιά στην παραλία απ' ό τι στο εσωτερικό της περιοχής. Ένα δεύτερο θετικό στοιχείο, το οποίο προέρχεται από την εγγύτητα του αμπελώνα με το νερό (εφόσον ο αμπελώνας βρίσκεται σε απόσταση θέας από το νερό), είναι το ανακλώμενο φως. Το φως του ήλιου που πέφτει πάνω στο νερό αντανακλάται στους αμπελώνες διπλασιάζοντας, έτσι, την ποσότητα ηλιακού φωτός που θα δεχόταν ο αμπελώνας. Συνεπώς, σε βόρειες περιοχές, όπως στη Γερμανία, οι οποίες δέχονται μόνο 1300 ώρες άμεσο ηλιακό φως, μπορούν να ωριμάσουν σταφύλια λόγω του ανακλώμενου φωτός. Τελικά, το νερό μπορεί να μετριάσει έμμεσα το θερμό κλίμα των περιοχών μέσω της παραγωγής ομίχλης. Σε αυτές τις περιοχές το κρύο νερό συνεργάζεται με το ζεστό, υγρό αέρα για να παράγουν σύννεφα στο επίπεδο του εδάφους, ή αλλιώς ομίχλη. Αυτό διατηρεί τους αμπελώνες πιο δροσερούς κατά τις πρωινές ώρες μέχρι να εξατμιστεί τελείως η ομίχλη.

Το υψόμετρο επηρεάζει το μεσοκλίμα, ιδίως στις θερμές περιοχές. Η μέση θερμοκρασία του αέρα είναι κατά 1,9°C ψυχρότερη για κάθε υψομετρική αλλαγή της τάξεως των 304,8 μέτρων. Η φύτευση αμπελιών σε μεγαλύτερο υψόμετρο όχι μόνο ψύχει περισσότερο τα σταφύλια από το αν βρίσκονταν στο βάθος της κοιλάδας, αλλά προκαλεί και μεγαλύτερη μεταβολή της θερμοκρασίας μεταξύ ημέρας και νύχτας. Αυτή η μικρή διαφορά θερμοκρασίας επιτρέπει στα σταφύλια να ωριμάσουν πιο αργά και να διατηρήσουν την οξύτητά τους όσο ωριμάζουν. Το υψόμετρο είναι αυτό που επιτρέπει στα σταφύλια καλού κρασιού να καλλιεργηθούν σε θερμές περιοχές όπως η Αργεντινή, η Ισπανία και η Πορτογαλία.

Ο προσανατολισμός του αμπελώνα μπορεί να τροποποιήσει επίσης και το μεσοκλίμα του. Πολλοί αμπελώνες φυτεύονται στις πλαγιές των λόφων· αυτό, μεταξύ άλλων, βοηθάει τα αμπέλια να αναπτυχθούν και να φτάσουν πιο κοντά στον ήλιο, και μεγιστοποιεί την ποσότητα του φωτός που μπορεί να δεχτεί το κάθε αμπέλι. Τα αμπέλια μπορούν να φυτευτούν πιο κοντά μεταξύ τους, καθώς η κλίση της πλαγιάς ανυψώνει την κάθε σειρά κλημάτων, έτσι ώστε να μην σκιάζονται από αυτά που βρίσκονται από κάτω τους. Ανάλογα με την κατεύθυνση προς την οποία βλέπει ο λόφος, τα αμπέλια που είναι φυτεμένα σε λοφοπλαγιά θα είναι τα πρώτα που θα συναντήσουν τον πρωινό ήλιο και τα τελευταία που θα δουν το ηλιοβασίλεμα. Στις περιοχές με ψυχρά κλίματα, τα αμπέλια φυτεύονται στις πλαγιές με νότιο ή νοτιανατολικό προσανατολισμό, προκειμένου να μεγιστοποιηθεί η ποσότητα του ηλιακού φωτός που θα δεχτούν. Σε περιοχές με πιο θερμά κλίματα, όπως η Τοσκάνη, τα αμπέλια συνήθως φυτεύονται στις πλαγιές με βόρειο προσανατολισμό. Σε εκείνες τις περιοχές τα αμπέλια εξακολουθούν να δέχονται άφθονο φως. Ωστόσο, η πλαγιά με βόρειο προσανατολισμό είναι ελαφρώς ψυχρότερη από εκείνη με νότιο προσανατολισμό, πράγμα που ρυθμίζει την διαδικασία ωρίμανσης.

Η πλαγιά παίζει σημαντικό ρόλο στις ψυχρές περιοχές, καθώς λειτουργεί σαν ένας αγωγός ψυχρού αέρα. Ο ψυχρός αέρας είναι πιο πυκνός από το ζεστό. Έτσι, λοιπόν, όταν δύει ο ήλιος, ο ψυχρός αέρας του αμπελώνα διοχετεύεται στο βάθος της κοιλάδας. Στο μεταξύ, ο ζεστός αέρας φτάνει στο ύψος των αμπελιών, ζεσταίνοντάς τα ελαφρώς κατά τη διάρκεια της νύχτας. Είναι συχνό να βλέπει κανείς παγετό στις

κοιλιάδες, ενώ τα αμπέλια στις λοφοπλαγιές παραμένουν ασφαλή αποφεύγοντας το χειμερινό παγετό.

Έδαφος

Το τρίτο στοιχείο που επηρεάζει τη γεύση του σταφυλιού είναι το έδαφος στο οποίο αναπτύσσονται τα αμπέλια. Μερικοί καλλιεργητές θεωρούν πως αυτός είναι ο κυριότερος παράγοντας που καθορίζει τη γεύση του κρασιού, ενώ άλλοι πιστεύουν ότι δεν κάνει καμία διαφορά. Αυτό που μπορεί να ειπωθεί είναι ότι το έδαφος παίζει σημαντικό ρόλο στο πως αναπτύσσονται τα αμπέλια. Γενικά, τα αμπέλια προτιμούν εδάφη, τα οποία είναι φτωχά σε οργανικά στοιχεία αλλά πλούσια σε μέταλλα. Συχνά λέγεται ότι τα αμπέλια αναπτύσσονται εκεί όπου κανένα άλλο φυτό δεν μπορεί να ευδοκιμήσει. Για την περίπτωση πολλών αμπελώνων οι τοποθεσίες τους δεν ευνοούν την υψηλή παραγωγή, καθώς τα εδάφη έχουν χαμηλή περιεκτικότητα σε οργανική ύλη. Ωστόσο, έχουν συνήθως υψηλή περιεκτικότητα σε ανόργανα συστατικά. Τέτοια είναι το ανθρακικό ασβέστιο, ο αργιλοσίδηρος, το σκύρο και ο ασβεστόλιθος.

Αναφορικά με το έδαφος, για τους περισσότερους καλλιεργητές εκείνο που έχει σημασία δεν είναι το επιφανειακό στρώμα του εδάφους αλλά το υπέδαφος και η περιεκτικότητά του σε ανόργανα συστατικά. Ένας άλλος παράγοντας είναι η θέση του υδροφόρου ορίζοντα. Οι καλύτερες δυνατές συνθήκες για καλής ποιότητας σταφύλια θα ήταν ένα βαθύ, ποικίλο και πλούσιο σε μέταλλα υπέδαφος με βαθύ υδροφόρο ορίζοντα. Αυτό αναγκάζει τις ρίζες των αμπελιών να φτάσουν βαθιά για να βρουν νερό και να απορροφήσουν με αυτόν τον τρόπο τα μεταλλικά στοιχεία από το υπέδαφος. Πιστεύεται ότι εάν ένα αμπέλι πρέπει να παλέψει για να βρει νερό ή θρεπτικά στοιχεία, τότε ενεργοποιείται ένα είδος μηχανισμού επιβίωσης. Το αμπέλι στη συνέχεια επικεντρώνει την ενέργειά του στην παραγωγή σταφυλιών, δηλαδή σπόρων, προκειμένου να πολλαπλασιαστεί σε μία καλύτερη τοποθεσία. Αυτός είναι ένας άλλος τρόπος με τον οποίο η ενέργεια του αμπελιού μπορεί να επικεντρωθεί στα σταφύλια.

Η ικανότητα του εδάφους να αποστραγγίζει το νερό είναι πολύ σημαντική. Τα αμπέλια δεν προτιμούν τα υγρά εδάφη. Τα αργιλώδη εδάφη τείνουν να είναι υγρά και βαριά, διότι κατακρατούν ικανή ποσότητα νερού. Άλλα εδάφη, όπως τα αργιλοασβεστώδη, έχουν την ικανότητα να συγκρατούν τόσο νερό όσο χρειάζεται ο αμπελώνας, χωρίς να είναι υπερβολικά υγρά για τις ρίζες. Η ανοχή σε υγρά ή βαριά εδάφη διαφέρει από ποικιλία σε ποικιλία. Σε μελλοντικά κεφάλαια θα συζητηθεί η προτίμηση της κάθε ποικιλίας σταφυλιού σε εδάφη.

Ένα επιπλέον χαρακτηριστικό κάποιων εδαφών είναι η ικανότητά τους να συγκρατούν θερμότητα και να την απελευθερώνουν στην ατμόσφαιρα κατά τη διάρκεια της νύχτας. Αυτό ακολουθεί την ίδια αρχή, όπως αναφέρθηκε για το νερό, το οποίο απορροφά και απελευθερώνει θερμότητα, όμως ανά αρκετά μικρότερα χρονικά διαστήματα σε αυτήν την περίπτωση. Ως συνήθως, το έδαφος απορροφά ενέργεια από

τον ήλιο κατά τη διάρκεια της ημέρας και την απελευθερώνει πίσω στην ατμόσφαιρα τη νύχτα. Οι αμπελουργοί στις ψυχρές περιοχές ενδέχεται να κατευθύνουν τα αμπέλια χαμηλά προς το έδαφος σε μία προσπάθεια να επωφεληθούν από την θερμική ακτινοβολία του εδάφους. Αυτό συναντάται κυρίως στα κροκαλοπαγή εδάφη της περιοχής Chateauneuf-du-Pape. Τα κροκαλοπαγή πετρώματα είναι μεγάλοι ποταμίσιοι βράχοι, κάποιοι στο μέγεθος πεπονιού, οι οποίοι καλύπτουν το έδαφος της συγκεκριμένης αμπελουργικής περιοχής στη Γαλλία. Τα πετρώματα αυτά λειτουργούν επίσης και ως κάλυμμα του εδάφους που ρυθμίζει το ρυθμό με τον οποίο ξηραίνεται το έδαφος μετά τις βροχοπτώσεις.

Στα γαλλικά υπάρχει ένας όρος, ο οποίος συνοψίζει αυτά που κάνουν ξεχωριστή τη γεύση του κρασιού. Ο όρος αυτός ονομάζεται «terroir», τον οποίο ο συγγραφέας οινολογίας Matt Kramer έχει περιγράψει «someness» (η τοποθεσία, με ό,τι αυτή συνεπάγεται). Σημαίνει ότι το έδαφος, το φως, το επίπεδο βροχόπτωσης, τα αμπέλια που έχουν φυτευτεί στην επόμενη σειρά, η κατεύθυνση της πλαγιάς, τα ανόργανα συστατικά –τα πάντα, συμπεριλαμβανομένου και του οινοποιού– συμβάλλουν στο να παραχθεί εκείνο το μοναδικό κρασί από εκείνη τη συγκεκριμένη περιοχή. Αυτό αποτελεί το σκελετό της νομοθεσίας του αμπελοοινικού τομέα. Πολλοί οινοποιοί του Νέου Κόσμου αμφισβητούν την ύπαρξη της έννοιας «terroir» ή υποστηρίζουν πως δεν είναι τόσο σημαντικό. Επικεντρώνονται περισσότερο στο σταφύλι: τα γευστικά χαρακτηριστικά του και το πώς ο οινοποιός θα τα εκφράσει μέσα στο μπουκάλι. Σε πολλές περιπτώσεις η ιδιαιτερότητα της κάθε τοποθεσίας μπορεί να παρακαμφθεί χρησιμοποιώντας σταφύλια από άλλες περιοχές ή από αυτό που θα μπορούσε να αποτελεί τον πιο σημαντικό παράγοντα για τη γεύση του κρασιού, δηλαδή την ίδια τη διαδικασία οινοποίησης.

Συγκομιδή σταφυλιών

Για τη διαδικασία της οινοποίησης η συγκομιδή των σταφυλιών αποτελεί μία πολύ σημαντική περίοδο. Υπάρχουν πολλοί παράγοντες που καθορίζουν την ημερομηνία και μέθοδο συγκομιδής. Παραπάνω είχε αναλυθεί η ωρίμανση αναφορικά με τα σάκχαρα και τις φαινόλες. Επακόλουθο της σακχαρικής ωριμότητας είναι η οξύτητα. Στα περισσότερα φρούτα, όσο αυξάνεται η περιεκτικότητα σε σάκχαρα, τόσο η φυσική οξύτητα μειώνεται. Για το κρασί πολλές φορές δεν αρκεί μόνο να είναι υψηλά τα επίπεδα σακχάρων, αλλά επίσης και τα επίπεδα οξύτητας να μην έχουν πέσει πολύ χαμηλά. Η αναλογία σακχάρων και οξέων αλλάζει συνεχώς, επομένως τα σταφύλια παρακολουθούνται συνεχώς. Στην περίπτωση που είτε τα επίπεδα σακχάρων δεν είναι αρκετά υψηλά είτε η οξύτητα είναι πολύ χαμηλή, αυτό θα πρέπει να αντιμετωπιστεί στο οινοποιείο.

Ο καιρός παίζει επίσης ρόλο στον καθορισμό της συγκομιδής. Η καλύτερη εποχή για τον τρύγο είναι ένα μακρύ και ζεστό φθινόπωρο, που επιτρέπει στα σταφύλια να αναπτύξουν τη γεύση τους και να ωριμάσουν με αργό ρυθμό. Βέβαια, αυτό μπορεί να

μην είναι εφικτό εάν ο καιρός επιδεινωθεί. Οι αμπελουργοί θα εγκαταλείψουν την προσπάθειά τους να πετύχουν την τέλεια ωριμότητα στα σταφύλια, εάν πλησιάζει καταιγίδα. Κατά τη συγκομιδή το περίσσιο νερό από τις βροχές θα απορροφηθεί από τις ρίζες των αμπελιών και θα μεταφερθεί στις ρώγες. Αυτό έχει ως αποτέλεσμα να εξασθενίσουν οι γεύσεις και τα αρώματα που τόσο σκληρά ο αμπελουργός προσπάθησε να επιτύχει. Οι πολλές βροχοπτώσεις θα κάνουν επίσης τα χωράφια λασπωμένα, δημιουργώντας έτσι προβλήματα και στους συλλέκτες και στις μηχανές.

ΧΕΙΡΩΝΑΚΤΙΚΗ ΣΥΓΚΟΜΙΔΗ

Μόλις ληφθεί η απόφαση για την ημερομηνία της συγκομιδής, τα σταφύλια θα πρέπει να μεταφερθούν από τον αμπελώνα στο οινοποιείο. Αυτό μπορεί να είναι ένα πολύ μικρό βήμα ή ένα φαινομενικά επικών διαστάσεων. Ο αμπελουργός θα έχει αποφασίσει πολύ πριν φυτευτούν τα αμπέλια πώς θα συγκομιστούν. Θα έχει να επιλέξει μεταξύ της χειρωνακτικής και της μηχανικής συγκομιδής. Η κάθε μία έχει τα πλεονεκτήματα και τα μειονεκτήματά της. Η χειρωνακτική συγκομιδή επιτρέπει το μεμονωμένο έλεγχο του κάθε τσαμπιού. Επομένως, συλλέγονται μόνο τα καλύτερα τσαμπιά, τμήμα αυτών ή ακόμα και μεμονωμένες ρώγες. Τα περισσότερα συγκομίζονται ως ολόκληρα τσαμπιά, των οποίων οι μίσχοι και οι ποδίσκοι είτε θα χρησιμοποιηθούν είτε όχι για τη διαδικασία ζύμωσης. Τα σταφύλια συλλέγονται προσεχτικά, συνήθως σε ρηχά κιβώτια. Αυτό βοηθάει στην αποφυγή του μωλωπισμού των ραγών και εμποδίζει την πρόωρη οξείδωση (καφέτιασμα των βοστρύχων ή του χυμού) ή την απώλεια χυμού. Βοηθάει επίσης στο να αναμειγνύονται λιγότερες ξένες ύλες με τα τσαμπιά, όπως φύλλα, ζώφια, βλαστοί και άλλα παρόμοια. Τα μειονεκτήματα της χειρωνακτικής συγκομιδής είναι ο κόπος και ο χρόνος. Συνήθως από τον αμπελώνα χρειάζεται να γίνουν περισσότερες από μία συγκομιδές για να μαζευτούν τα σταφύλια στην καλύτερη φάση ωρίμανσής τους. Αυτό απαιτεί συχνά πολλά εργατικά χέρια. Όσο περισσότερα σταφύλια ωριμάσουν ταυτόχρονα, τόσο περισσότεροι εργάτες θα χρειαστούν για να τα συλλέξουν πριν την υπερωρίμανση. Το ίδιο ισχύει και για την περίπτωση βροχόπτωσης. Συχνά, όταν πλησιάζει βροχή, όλοι οι εργάτες που είναι διαθέσιμοι στέλνονται για να συγκομίσουν. Στις θερμές περιοχές η συλλογή των σταφυλιών μπορεί να γίνει τις βραδινές ώρες κάτω από τεχνητό φως, έτσι ώστε να διατηρούνται δροσερά πριν φύγουν για το οινοποιείο.

ΜΗΧΑΝΙΚΗ ΣΥΓΚΟΜΙΔΗ

Η μηχανική συγκομιδή δεν απαιτεί τόσο έντονη εργασία όπως η χειρωνακτική. Χρειάζεται μόνο ένας άνθρωπος και ένα μηχάνημα για να συγκομιστεί ένα ολόκληρο χωράφι, ακόμα και τις βραδινές ώρες που τα σταφύλια είναι πιο δροσερά. Ο καιρός, ο κόπος και ο χρόνος δεν αποτελούν πλέον πρόβλημα. Ωστόσο, με τη μηχανική συγκομιδή δεν είναι δυνατόν να γίνει διαχωρισμός ως προς το τι συλλέγεται. Εάν

κάποιες ρώγες πάνω στο αμπέλι δεν είναι ώριμες, θα συλλεχθούν την ίδια στιγμή με τα ώριμα τσαμπιά. Τα σταφύλια δε συλλέγονται υπό τη μορφή τσαμπιών· η μηχανή ταρακουνά τα αμπέλια για να αφαιρεθούν οι ρώγες από τα τσαμπιά. Τα σταφύλια τώρα συλλέγονται με τον κίνδυνο να μολωπίσουν ή να σκάσει η φλούδα τους, επιτρέποντας έτσι το ξεκίνημα της οξείδωσης. Υπάρχει επίσης και η συσσώρευση ορισμένων ξένων υλών, κυρίως φύλλων και μερικές φορές ζουφίων. Τα χωράφια που θα συγκομιστούν μηχανικά θα πρέπει να σχεδιαστούν με αυτό το σκεπτικό προτού φυτευτούν τα πρώτα αμπέλια. Θα πρέπει να καθοριστεί η κατεύθυνση των γραμμών των κλημάτων, καθώς επίσης και το ποιοι μέθοδοι στήριξης θα χρησιμοποιηθούν. Απαιτείται πολύς σχεδιασμός και υψηλή επένδυση για να επωφεληθεί ένας αμπελουργός από τη μηχανική συγκομιδή.

Θα μπορούσαν να ειπωθούν αρκετές εικασίες σχετικά με τη χειρωνακτική και τη μηχανική συγκομιδή. Τα κορυφαία κρασιά προέρχονται από υψηλής ποιότητας σταφύλια, τα οποία έχουν συλλεχθεί με το χέρι. Το ίδιο ισχύει και για τους αμπελώνες σε λοφοπλαγίες. Η μηχανική συγκομιδή είναι συνήθης σε μεγάλες παραγωγές και σε αμπελώνες με επίπεδο έδαφος. Αυτό δεν σημαίνει βέβαια ότι υψηλής ποιότητας κρασιά δεν μπορούν να προέρχονται από σταφύλια που έχουν συγκομιστεί με μηχανήμα. Ενώ η μέθοδος συγκομιδής μπορεί να επηρεάσει τα σταφύλια κατά τη διάρκεια του τρύγου, η πραγματική επιρροή προέρχεται από τη γενικότερη διαχείρισή τους από τον αμπελουργό.

ΣΥΝΟΨΗ

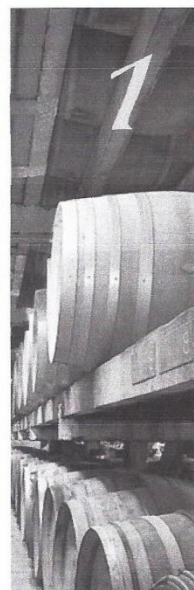
Ο γαλλικός όρος “terroir” υποδεικνύει ότι η γεύση του κρασιού θα πρέπει να προέρχεται από τα χαρακτηριστικά ενός συγκεκριμένου μέρους. Εξετάζοντας τους παράγοντες που συνθέτουν τον όρο “terroir”, μιμούνται όλα τα χαρακτηριστικά που κάνουν το κάθε κρασί μοναδικό – ποικιλία σταφυλιού, έδαφος, κλίμα, κατεύθυνση του αμπελιού, καιρός. Οι οινοποιοί του Παλαιού Κόσμου απεικονίζουν με το κρασί τους συγκεκριμένες τοποθεσίες, όπως έναν αμπελώνα Grand Cru στην Βουργουνδία ή μία λοφοπλαγιά στη Γερμανία. Παρ’ όλο που οι οινοποιοί του Νέου Κόσμου δεν πιστεύουν στον όρο “terroir” με τη γαλλική έννοια, παράγουν κρασιά τα οποία θυμίζουν πολύ μία συγκεκριμένη τοποθεσία. Για παράδειγμα, είναι προφανές όταν ένα κρασί προέρχεται από την Αυστραλία λόγω της γλυκιάς, πηχτής και κολλώδους υφής της σάρκας του σταφυλιού. Ο ήλιος, η ζέστη, το κλίμα και ο καιρός είναι μερικά από τα στοιχεία που κάνουν ένα κρασί μοναδικό, καθώς επηρεάζουν τον τρόπο ανάπτυξης του καρπού. Και ενώ στον Νέο Κόσμο μπορεί να μην υπάρχουν φανερές μεμονωμένες διαφορές ανάλογα με την τοποθεσία, μπορεί όμως κανείς σίγουρα να διαπιστώσει μια σχετικά ομοιότητα.

Όπως για οποιοδήποτε προϊόν έτσι και για το κρασί, το αποτέλεσμα εξαρτάται από το πόσο καλά είναι τα συστατικά του. Ο τρόπος με τον οποίο καλλιεργούνται τα σταφύλια είναι ζωτικής σημασίας για την παραγωγή του κρασιού. Η

αμπελοκαλλιέργεια δεν εξαρτάται μόνο από την τοποθεσία αλλά και από την περιποίηση που δέχονται τα αμπέλια στο χωράφι. Η διαχείριση των φυλλωμάτων των αμπελιών, η στήριξή τους, το κλάδεμα και η συγκομιδή συμβάλλουν στην ποιότητα των σταφυλιών. Ωστόσο, τα τέλεια συστατικά δεν υπόσχονται και τέλειο κρασί. Η μετατροπή αυτή αφήνεται στα χέρια του οινοποιού. Τελικά, η διαδικασία της οινοποίησης και το άτομο που την διαχειρίζεται είναι αυτά που επηρεάζουν το τελικό προϊόν που καταλήγει μέσα στο μπουκάλι.

chapter

What Makes Wines Taste Different?



*W*ine is a unique agricultural product. What other food product has aisles upon aisles in stores devoted to it, with so many different varieties and different producers? How can two bottles, labeled with the same grape and from the same region, taste so different? How do you tell the difference or try to decipher what is inside the bottle?

Many factors cause wines to taste different from one another. The most obvious and the most important variable is grape variety. Beside grape variety, grape quality and flavor are affected by the climate, the type of soil, and the agricultural practices (called viticulture) used for growing and harvesting grapes. The wine making process also creates distinctions between wines. All of these factors influence the quality and flavor of the final wine.

Upon completion of this chapter, the student should be able to:

- Explain the botanical background of grape varieties*
- Discuss the life cycle of the vine*
- Describe when and how to harvest grapes*
- Discuss the types of climate and their influence on grape growing*
- Explain how topography influences grape growing*
- Discuss the influence of soil on grape growing*

The Grape

Grape plants are part of the family of vining plants Ampelidaceae (or Vitaceae in some references) in the genus *Vitis* (grape). Within the genus *Vitis* are many species of grapes that developed around the world, including *vinifera*, *labrusca*, *rotundifolia*, and *amurensis*, to name a few. While wine can be made from any of these species, *Vitis vinifera* produces the majority of wine as consumers know it. Within *vinifera* there are several thousand subspecies, called varieties or varietals, which have individual characteristics. Just as a Granny Smith apple differs from a Red Delicious apple, so it is with grape varietals.

Each grape species evolved as woodland vines, climbing trees to reach the sun, and producing tasty, easily pickable fruit that enticed birds to transport the seeds. Depending on the conditions of the area, some vines mutated to better adapt to their surroundings. These mutations led to the differentiation of the grape varieties. As different varieties cross-pollinated, new varieties were created. Vines also propagated via layering, a process by which a vine coming in contact with the forest floor would sprout new roots. If the original branch was severed, then a new plant, identical to the first, would have been created.

NEW GRAPE VARIETIES

Modern nurseries use both the sexual and asexual propagation of grapevines to create new plants. If a nursery wants to create a new variety, it can sexually propagate new vines by physically controlling the pollination of the grape flowers. Pollinating a *vinifera* variety with a different *vinifera* variety produces a *cross*. Plant scientists often do this to create a new variety that will hopefully have certain desired characteristics from each parent. The best example of this process can be found in Germany, where many crosses between Riesling and Sylvaner (referenced as Riesling x Sylvaner) have been created. Because each attempted cross produced a different mix of genes, each cross has different characteristics. In some cases, the cross was successful enough to be recognized as a new varietal, like Muller-Thurgau or Scheurebe.

If a plant scientist breeds *vinifera* with a different species (such as *labrusca*) the result is called a *hybrid*. Scientists hybridize grapes in an attempt to create a grape that has the great wine making characteristics of *vinifera* with the American grape plant resistance to phylloxera, mildew, and cold winters. Initial attempts resulted in poor-quality wines that tasted more like the *labrusca* than the *vinifera* (i.e., more like grape juice than wine). Further work has developed hybrids such as Vidal Blanc and Vignoles, which are commonly used for wine production in the eastern United States and Canada due to their increased cold tolerance.

GRAPE VARIATIONS

Whether it is a naturally occurring varietal, a cross, or a hybrid, variations develop within the group. Some plants may thrive better in wetter soil, some may like more sun exposure, or some may have a soil preference. A grower can take advantage of this by propagating the vines that do the best at that site. This asexual propagation produces plants called *clones*. The creation of clones is a controlled version of layering, which grapevines do naturally. Each plant is identical to the parent, so it is just as likely to thrive under the same vineyard conditions. The use of clones is not restricted to single, original sites, but is used by growers who have similar site conditions in other areas of the world. Growers looking to plant in new sites can compare the conditions of their site to those of the clone's origin. They can then order from their nursery the appropriate clone that is adapted to that environment. Not all varietals yield lots of choices. Some grape varieties (such as Pinot Noir) are more sensitive to site selection than others, and therefore yield more clones. If there are multiple clones to choose between, that choice becomes extremely important. A poor clonal selection will result in an inferior wine, while the correct clone can yield a top-quality wine.

GROWTH CYCLE

The growth cycle of the vine is very consistent from year to year. As the spring-time temperature reaches about 50°F (10°C), the sap begins to rise in the branches and run through the dormant vine, and new buds begin to swell. These buds will become leaves and new *canes*, or woody stems, from which the fruit will be produced. Grapes are produced only on the new year's growth on a vine. As the temperature reaches 68°F (20°C), *inflorescence*, or flowering, occurs. The flowers are not big and showy, but rather small, typical of wind-pollinated or self-pollinated plants. When the flowers get pollinated, they begin to form berries that will become the grape cluster.

A grower is not concerned with the origin of the pollen so long as the pollination is complete. The seeds that develop will not be used to grow new plants, so their parentage is unimportant. If the weather during flowering is not calm and consistent, the vine has the potential to succumb to shatter or millerandage. *Shatter*, also called *coulure* in France, is the spontaneous dropping of flowers before they have a chance to get pollinated. This will result in a lower yield to the farmer. *Millerandage* is the incomplete pollination and development of the grape cluster. A cluster suffering from millerandage will have both seeded and seedless grapes developing side by side. These do not ripen at the same time and therefore will detrimentally affect the juice at harvest.



Grapevine inflorescence
awaiting pollination.

Once pollination has occurred and the clusters have begun to form, the plant will focus on cane and leaf growth. Canes are the woody stems that will hold the developing grape clusters that year. The leaves are the engines producing the sugars that will eventually be transferred to the grapes. In midseason, a noticeable shift occurs and the ripening process, called *veraison*, begins. The beginning of color change that signals that *veraison* has begun. During the next four to six weeks, the grape clusters will change from small, hard green berries to plump, soft, sweet colored fruit. During this time, the sugar produced by the leaves is transferred to the fruit, the amount of acid in the fruit decreases, and the tannins begin to soften.

HARVEST

Harvest usually occurs four to six weeks after *veraison* begins, sometimes longer depending on the varietal. As the grapes approach harvest, several factors are analyzed to determine the optimal picking date. Foremost is sugar content, also known as *physiological ripeness*. As the grapes ripen, sugars produced by the leaves are transported to the grapes. Secondly, acid levels are monitored. While unripe, the acids in the grapes are extremely high, but as ripening progresses the acid level decreases. Acid is important in wine, so a grower is looking to balance the sugar level with the acid level. Finally, in the case of red wines, is *phenolic ripeness*. The compounds that characterize red wines, tannins, coloring compounds, and some flavor compounds are from a class of chemical substances called phenols. For some wineries, phenolic ripeness is more important than sugar/acid balance for determining harvest.

A grower, often in conjunction with a wine maker, will use a variety of methods to determine the optimal time to harvest the grapes. For many years, the indicator was taste. The grower would pick random grapes throughout the vineyard, tasting each to determine if the correct balance of flavors had been achieved for wine production. This is still the method to best determine phenolic ripeness. More scientific methods involve the use of pH meters and refractometers. A *refractometer* is a scaled prism attached to a viewing tube. By squeezing juice onto the prism and looking through the viewer, the grower can see how much sugar is in the juice by how the light is refracted. Several different scales are used to measure sugar concentration: Brix in the New World, Baumé in France, and Oechsle in Germany.

Determining Sugar Concentrations



Different scales are used to determine sugar concentration in grape juice. All are related to density—either by measuring specific gravity or concentration of dissolved solids. Below are the three main scales:

- Brix:
 - Most commonly used in North America and by scientists
 - Measures sugar concentration in solution by weight
- Baumé
 - Used in Europe and Australia
 - Measures percentage of concentration of a solution
 - Yields a direct measure of potential alcohol in juice
 - °Baumé ~ % alcohol by volume after fermentation
 - 12.2 °Baumé juice can produce 12.2% alcohol
- Oechsle
 - Used in Germany
 - Measures specific gravity of a solution
 - Directly related to sugar content of juice

Brix and Baumé may be interconverted using:

$$^{\circ}\text{Brix} = ^{\circ}\text{Baumé} \times 1.8$$

After harvest and when the vines have fallen dormant for the winter, they are pruned to prepare the new growth for the next season. There are two main pruning methods, spur pruning and cane pruning. In spur pruning, the canes are removed and only a bud or two are left on the original trunk to form the fruiting canes next year. In cane pruning, all but one or two canes are removed, and these will bud to form the fruiting canes next year. These methods, combined with multiple types of trellising systems, control the quantity and quality of fruit produced by a vine each year. The method of pruning and training must be made when the vineyard is first planted, and will affect the method of harvest.

CONTROLLING GRAPE PRODUCTION

Why would a grape grower be interested in controlling the amount of grapes produced? Wouldn't the vintners want to produce as much as possible, in order to maximize the money they could make? Yes and no. One more factor comes into play when growing grapes, and that is the quality of the grapes produced. In most cases, quality is inversely proportional to quantity. In other words, the more grapes a vine produces, the lower in quality those grapes are. One could consider that a vine has only a set amount of energy, or quality, it can transfer to the grapes. This can be correlated to the amount of sugar the leaves produce via photosynthesis and how it is distributed amongst the grapes. The more grapes that hang on the vine, the more diluted that quality is per grape, the less energy is exerted per bunch to get those grapes ripe, or the less sugar gets placed in each berry. If a vine cannot expend enough energy to ripen a bunch, the grapes will possess vegetal flavors and will not develop the typical aromas needed for quality wine. With this in mind, some growers will conduct a "green harvest" around the time of veraison. A *green harvest* is the clipping of unripe clusters off a vine in order to decrease the yield and allow the vine to focus its energy on the remaining clusters. It is beneficial to the grower because higher-quality grapes will bring a higher price at market.

While all grapevines undergo the same cycle each year, each varietal will display unique physical characteristics. There are obvious differences like skin color (which can vary from pale green to peachy to bluish to almost black) and grape structure (skin thickness, amount of pulp, and size of pips all affect the resultant wine). Some varietals may have the potential to ripen with a lot of sugar content and little acidity, while others may retain high acidity levels. Some lose quality quickly if overcropped, while others can retain their quality at higher yields. As each grape variety is discussed in future chapters, the relationship between vine growth, grape characteristics, and wine flavor will be analyzed.

Phylloxera Vastatrix

The discussion so far has assumed that grapevines can be propagated and planted as any other plant. Unfortunately, in the majority of the wine regions of the world, that is not the case. The reason: a small root louse known as *phylloxera vastatrix*. Phylloxera is native to the eastern United States and Mississippi River Valley and has a very complicated life cycle. Phylloxera can live above ground or below ground, and does not have one distinct series of stages needed to reproduce. Because of the multiple life paths phylloxera can follow, insecticides are useless for eliminating an infestation. The form of phylloxera that destroys vines is a louse that chews on the roots of grapevines. The American vine species that are native to the eastern United States adapted over the years to form calluses around where phylloxera attacked the roots. This adaptation allowed the roots to continue transporting nutrients and water to the vine, and mitigated the damage done by phylloxera.

Initial attempts to plant vinifera in the eastern North American colonies resulted in failure. Most of the failures were blamed on mildew and mold, though the native phylloxera was more likely the culprit. In the middle of the nineteenth century, some American vines were brought to Europe. They carried with them phylloxera as a stowaway. The vitis vinifera, native to Europe, had never been exposed to phylloxera, let alone adapted to it. Instead of forming calluses on the roots, the roots became clogged as the vine tried to block the infestation. Eventually, all the roots would be useless at transporting nutrients to the vine and would die. Thus began a slow devastation of the vineyards of Europe. Several failed solutions were attempted, including flooding and spraying. Eventually the carrier was determined to be the cure. Vinifera cuttings (called scions) were grafted onto American roots (the rootstock). Thus the vineyards were able to be replanted. Much research in hybridization is focused on either developing resistance in vinifera stock or developing new rootstocks. Though it has taken many years to achieve acceptance, the majority of vineyards around the world are grafted vines planted on hybrid rootstocks.

Climate

Another key factor affecting how a wine tastes is the climate where the vineyard is located. The majority of wine growing regions in the world are located in two bands around the globe, between 30° and 50° latitudes north and south of the equator. In the Northern Hemisphere, this band covers most of Europe (southern Germany to North Africa), the United States, southern Canada, northern Mexico, and the Middle East, as well as parts of China. In the Southern Hemisphere, every landmass that falls in the band grows grapes: Australia, New Zealand, Chile, Argentina, and South Africa.

Why in these bands and not elsewhere? These are the temperate zones, with average annual temperatures between 50°F (10°C) and 68°F (20°C). For the most part, these bands also provide the vines with the 1500 hours of sunshine and 27 inches of rain they need each year. The true average temperature, plus the total amount of sunshine and the amount of rain will vary, as a band spanning 20° of latitude cannot have a consistent climate over the whole region. This band also provides a cool enough winter to allow the vines to enter dormancy and rest before the next year's growth.

Other factors affecting the local climate include proximity to water, elevation, and aspect (what direction the vineyard faces). Climate within the band can be broken down into different categories. One method is to classify areas as having maritime, continental, or Mediterranean climates.

MARITIME CLIMATE

A maritime climate occurs in areas within the sphere of influence of an ocean. More specifically, wine regions with the most significant maritime climate are influenced by weather patterns crossing from ocean to land, rather than the other way around. The rain and wind patterns originate over the ocean, and then influence vineyards as they make landfall. Typically, the weather conditions are moderated for the region, with mild winters and warm summers. Water takes longer to heat and longer to release that heat back to the atmosphere. During the summer, a maritime climate is cooler because the ocean is absorbing some of the sun's energy. In winter, that energy is released, making the surrounding area a little warmer than it would be typically. The amount of rainfall may be influenced, depending on the location. An increase in humidity is common due to the proximity to large bodies of water. As a result of the increased humidity, grapes grown in maritime climates often have mold, mildew, and rot issues. Examples of regions with a maritime climate are parts of California, Bordeaux, and parts of Spain and Portugal.

CONTINENTAL CLIMATE

Continental climates have no significant ocean influence, and are subject to the weather patterns as they cross the continent. They are characterized by four distinct seasons. Winter is typically bitterly cold, spring is warm and calm with some rain, summers are hot, and fall is best for the grapes if it is long and protracted. Grapevines growing in continental climates will be affected by frost in the spring (and sometimes fall), hail in the summer, and early rainfall in autumn. If the winter is extremely cold, vines may be subjected to *winterkill*, or the death of the vine due to freezing. Conversely, hot summers may force the vines to shut down until the temperatures get cooler.

On a daily basis, during the growing season, there will be large fluctuations from the daytime high temperature to the nighttime low temperature. This is called *diurnal variation*. Diurnal variation mimics the weather of a cooler region and allows for a vine to ripen its grapes while still retaining acidity that may normally dissipate quickly. Examples of regions with a continental climate are Burgundy, most of Spain, Argentina, and Eastern Europe.

MEDITERRANEAN CLIMATE

Mediterranean climates are characterized by two apparent “seasons”—rainy and dry. Most of the rainfall occurs during the winter months, while sunlight is profuse in the summer months. There may be temperature moderation from large bodies of water, especially in the summer months. This effect is similar to that seen in a maritime climate, on a smaller scale. Also common is the diurnal variation seen in continental climates. For warmer Mediterranean regions, diurnal variation is important for properly balanced grape components. Examples of regions with a Mediterranean climate include Italy, Napa, the Jerez region of Spain, and parts of Chile.

Cool, Intermediate, and Warm Climates

A region's climate can also be categorized as cool, intermediate, or warm. This method is more directly related to the latitude of the region, and does not consider any influence from weather patterns. Bodies of water, such as lakes and rivers, or altitude may adjust a region's basic climate. This particular terminology is often used in discussing the style and flavor profile of a wine.

Scientists at the University of California-Davis developed a system known as heat summation or *degree days*. This method totals the degrees Fahrenheit above an average temperature of 50°F (10°C) between April 1 and October 31. If the average temperature on April 5 is 52°F (11°C), then 2 degrees are added to the sum. Zones are then classified based on the total number of degrees summed over the period. Zone 1 is any area whose sum is 2500 or below. The zones increase by 500 degree increments to Zone 5, at 4000 degrees or more. It is possible to assign grape varieties to a zone based how much heat the grapes need in order to ripen. This system is used mainly in California. The majority of vinifera grapes are best grown in zones 1 to 3. Zones 4 and 5 are specific to table grape and raisin production. Research is commencing on making degree days more specific to wine grape production, and looking at variations below the zone 1 designation.

Macroclimate, Microclimate, and Mesoclimate

Whether describing a region as cool or maritime, warm or Mediterranean, these descriptions classify the region's macroclimate. Two more specific terms,

mesoclimate and microclimate, have differing interpretations, depending on the source. A broad interpretation describes mesoclimate as the climate in a small geographic region, such as a village and its surrounding area. Microclimate is then the climate of a particular vineyard. This suggests that the conditions in a vineyard are uniform with no regard to aspect, slope, drainage, or other similar factors.

A narrower interpretation would state that the macroclimate referred to the village area, the mesoclimate to a particular vineyard, and the microclimate to the area contained within the leaves of a single vine. This interpretation suggests that the conditions at a vine may vary depending on location in the vineyard. It also suggests that the placement and growth of the leaves can influence the “climate” felt by the grapes. This interpretation is used in canopy management.

Canopy management is a method of leaf removal, shoot positioning, and trellising that improves the ripening and flavor of the grapes. Removal of leaves and shoot positioning allow for better air circulation in the vine (preventing mildew and mold issues) and expose the grapes to more sunlight. This aids development of flavor and color. The grower must be careful not to remove too many leaves, as this will adversely affect the amount of sugar produced and may result in sunburn or bleaching of the grapes.

If climate is the general conditions of an area, weather is what happens on a day-to-day basis. Weather can also be seen as the year-to-year variation. It is weather that creates *vintages* in wine. Every year, every growing season, is different. Some may be drier, others wetter. One year may have rain at harvest, while another has a heat wave that changes the flavor of the grapes. In some areas more than others, those annual differences are reflected by the wine in the bottle. Wine regions that are considered marginal (regions near the 50° latitude, or with challenging mesoclimates) often have large vintage variation. The most well known tracking of vintages could be in Bordeaux, where weather can determine if a vintage is considered mediocre or the crop of the century. Other regions, such as parts of Australia or Sicily, have relatively consistent weather and vintage variation is not as dramatic.

TOPOGRAPHICAL VARIATIONS

Topographical variation will also modify a region's climate, actually creating unique mesoclimates. Proximity to water is one feature that modifies the mesoclimate. Just as was seen in a maritime climate, water gains and releases heat more slowly than soil does. Therefore, vineyards near lakes or rivers may see cooler summers and warmer winters than the surrounding region. Anyone who likes to spend a day at the beach, lake, or riverfront is taking advantage of water's moderating effect. It is often cooler at the beach than it may be inland, because of the water's moderating effect. A second beneficial aspect derived from a vineyard's proximity to water

(if the vineyard is within sight of the water) is reflected light. Sunlight that falls on the water will be reflected back onto the vineyards, thereby almost doubling the amount of actual sunlight a vineyard would receive. Thus, northerly areas like Germany, which receive only 1300 hours of direct sunlight, can still ripen grapes due to the reflected light. Finally, water can moderate warm climate regions indirectly through the generation of fog. Cool water and warm, moist air combine in these regions to generate ground-level clouds, or fog. This keeps the vineyards cooler during the morning hours until the fog gets burned off.

Elevation has an effect on the mesoclimate, especially in warm regions. The average air temperature is cooler by 3.5°F (1.9°C) for every 1000-foot change in elevation. Planting grapevines at higher elevation not only cools the grapes more than if they were in the valley floor, but also provides for greater diurnal variation. This small temperature difference allows the grapes to ripen more slowly and to retain their acidity while ripening. It is altitude that allows fine wine grapes to be grown in warm regions like Argentina, Spain, and Portugal.

The aspect of a vineyard can also modify its mesoclimate. Many vineyards are planted on hillsides; among other influences, this raises the vines closer to the sun and maximizes the amount of light each vine can receive. Vines can be planted somewhat closer together, as the angle of the slope lifts each row of vines so they are not shaded by the ones below them. Vines on hillsides will be the first to feel the morning sun and the last to see the sun set, depending on which direction the hill faces. In cool climates, vines are planted on the southern- or southeast-facing slopes in order to maximize the amount of sunlight on the vines. In warmer climates, such as Tuscany, vines may be planted on the northern-facing slopes. These vines still get plenty of ambient light, but the north-facing slope is slightly cooler than those facing south, so ripening can be regulated.

Slope becomes particularly important in cool regions, because it acts as a cool air drain. Cool air is denser than warm air, so when the sun sets, the cool air on the vineyard drains to the valley floor. Meanwhile, warm air rises to the level of the vines, slightly warming them during the night. It is common to see frost in the valley regions, while the vines remain safe on the hillsides, avoiding winterkill.

Soil

The third component to wine flavor is the soil in which the grapevines grow. Some growers feel this is *the* factor in wine flavor, while others are not convinced it makes a difference at all. What can be said is that soil is very important to how the vines will grow. Vines, in general, prefer soils that are organically poor, but mineral rich. It is often said grapes grow where no other plant would flourish. The sites

for many vineyards are not conducive to highly productive agriculture. They are soils with little organic matter. They are usually, however, high in mineral content. Examples are chalk, iron-rich clays, gravel, and limestone.

In regard to soil, it is not the topsoil most growers are concerned with, but actually the subsoil and its mineral content. The next factor is the position of the water table. The optimum conditions for quality grapes would be deep, varied, mineral-rich subsoil with a deep water table. This forces the vines to send roots deep to find water, and thereby absorb minerals from the subsoil layers. It is believed that if a vine has to struggle to find water or nutrients, a type of survival mechanism activates. The vine then focuses its energy on producing seeds (i.e., grapes), in order to propagate itself on a better site. This is another way that the energy or quality in a vine can be focused on the grapes.

The ability of the soil to drain water well is extremely important. Grapevines do not like “wet feet,” meaning that they do not like moist soils. Soils such as clay tend to be moist or heavy, because they retain a fair amount of water. Other soils, like chalk, can hold just enough water to be a humidifier for the vineyard without being too wet for the roots. Each varietal’s tolerance for moist, or heavy, soils is different. In future chapters, the soil preference of each varietal will be discussed.

One additional characteristic for some soils is their ability to retain heat and release it back to the atmosphere at night. This follows the same principle as seen in water absorbing and releasing heat, except on a much shorter time scale. Typically, the soil will absorb the sun’s energy during the day, and release it back to the atmosphere at night. Vines in cool regions may be trained low to the ground in an attempt to benefit from the heat radiation from the soil. This is seen especially in the galets of Chateauf-neuf-du-Pape. Galets (sometimes called pudding stones) are large river rocks, some the size of cantaloupes, which cover the ground in this French wine region. The rocks also serve as mulch for the soil, regulating the rate at which the soil dries out after rainfall.

The French have a term that sums up what makes wines taste different: *terroir*. Terroir has been defined by wine writer Matt Kramer as “somewhereness.” It is the sense that the soil, the light, the amount of rain, the grapes planted in the next row, the aspect of the slope, the minerals—everything, including the winemaker—contributes to having only that wine able to come from that place. It is the backbone of European wine laws. Many New World winemakers contest there is no such thing as *terroir*, or that it is not important. They focus more on the expression of the grape itself: its flavor characteristics and how the vintner will express those characteristics in the bottle. In many cases, the specificity of place can be overridden by using grapes from many different areas, or by what could be the most important factor in a wine’s flavor—the wine making process itself.

Harvest

Harvest is a very important time in the wine making process. Many factors go into determining the harvest date, and method. Earlier in the chapter, ripeness was discussed, in terms of both sugar and phenols. One corollary to sugar ripeness is acidity. In most fruits, as the sugar level increases, the natural acidity decreases. For wine, it is often not enough to make sure the sugar levels are high enough, but also that the acid levels have not dropped too low. The ratio of sugar to acid changes constantly, so the grapes are continually monitored. Should either the sugar level not be high enough, or the acidity too low, these will have to be treated in the winery.

Weather plays a part in determining harvest as well. The best weather for harvest is a long, warm autumn, which allows the grapes to develop flavor and ripeness slowly. However, that may not be an option if the weather turns bad. Grape growers will forgo perfect ripeness if a rainstorm is imminent. Excess water around harvest will be absorbed by the vine roots, and transported to the grapes. This dilutes the flavors and aromas the grower has struggled so hard to produce. Too much rain will also make the fields muddy—an inconvenience for pickers and an impossibility for machines.

HARVESTING BY HAND

Once the determination to harvest has been made, the grapes need to get from the vine to the winery. This can be a very minor step, or one of seemingly epic proportions. A grower will have decided long before the grapes are planted how they will be harvested. The choice is between hand harvesting and mechanical harvesting. Each has its pros and cons. Hand harvesting allows for individual inspection of each grape cluster, so only the best clusters, partial clusters, or even single grapes are picked. Most grapes are picked in whole clusters, which may or may not be desired for the fermentation process. The grapes are handled delicately, often in small baskets. This keeps the grapes from bruising, and prevents premature *oxidation* (browning of the grapes or juice) or loss of juice. There is also less extraneous stuff (leaves, bugs, stems, and the like) that get mixed in with the grape clusters. The downsides to hand harvesting are labor and time. Often a vineyard will need to be canvassed multiple times (known as *tries*) to get the grapes as they ripen best. This often requires many laborers, often migrant workers. The more acreage that ripens at the same time, the more workers are needed to pick before the grapes get overripe. The same holds for rain. Often, if rain is imminent, everyone available is sent to pick. In warm regions, picking may occur at night, under lights, in order to keep the grapes cool before they head to the winery.

HARVESTING BY MACHINE

Mechanical harvesting does not need the intense labor of hand harvesting. One man and a tractor can harvest an entire field, even at night when the grapes are coolest. Weather, labor, and time no longer are an issue. However, mechanical harvesting is indiscriminate in what it picks. If grapes on the vine are not ripe, they will be picked at the same time as ripe clusters. The grapes are not picked as clusters; the machine shakes the vines to separate the grape berries from their cluster formation. Grapes are now collected that may be bruised or the skin burst, allowing oxidation to commence. Also, there is some accumulation of extraneous materials, mainly leaves but sometimes bugs. Fields that will be harvested mechanically need to be designed as such before the first grapes are planted. The direction of the rows, as well as which trellising systems are to be used, needs to be determined. A great deal of planning and investment is needed to benefit from mechanical harvesting.

One can make some general assumptions about whether a grower has hand-picked or used a tractor. Top-echelon wines, which need high-quality grapes, will get the hand-harvest treatment. The same can be said for hillside vineyards. Mechanical harvesting is common with bulk production, and in vineyards on flat land. This does not mean that quality wines cannot be machine harvested. While harvesting method may affect the grapes at harvest, the real influence is the care taken in handling the grapes overall.

SUMMARY

The French term *terroir* suggests that a wine should taste of a place. Looking at the factors involved in *terroir*, they mimic all the characteristics that make each wine individual—grape varietal, soil, climate, aspect, weather. Old World winemakers use wine to express single locations, like a Grand Cru vineyard in Burgundy, or a hillside in Germany. While New World winemakers may not believe in “*terroir*” in the French definition, they make wines that are very reminiscent of place. For example, it is often apparent a wine is Australian because of the jamminess of the fruit. Sun, heat, climate, and weather—many are some of the things that make a wine individual, influencing how the fruit got that way. And while in the New World there may not be overt individual differences based on place, one can definitely determine a “family resemblance.”

As with any product, the result is only as good as the ingredients. How the grapes are grown is crucial to the production of wine. Grape growing depends not only on location but also on how the vines are treated in the field. Canopy management, trellising, pruning, and harvesting can all contribute to the quality of the grapes. Perfect ingredients do not guarantee perfect wine, however. That

transformation is left in the hands of the winemaker. It is ultimately the wine making process, and the person who guides it, that influences what makes its way into the bottle.

Γ. Θεωρητική προσέγγιση και μεταφραστικός σχολιασμός

Γ.1 Το δύσκολο έργο του μεταφραστή

«Καθετί που αξίζει, καθετί πραγματικά ανθρώπινο – είναι δύσκολο, πολύ δύσκολο· τόσο πολύ μάλιστα που είναι αδύνατο», δηλώνει ο Ισπανός φιλόσοφος José Ortega y Gasset (1992: 99). Η αναγνώριση της δυσκολίας του μεταφραστικού εγχειρήματος είναι απαραίτητη προϋπόθεση για έναν καλό μεταφραστή, όσο παράδοξο κι αν φαίνεται. Κάθε μεταφραστής έρχεται αντιμέτωπος με εμπόδια, ή αλλιώς έρχεται αντιμέτωπος με μία περίπλοκη και πολυδιάστατη διαδικασία η οποία απαιτεί ανάλυση, γνώση και κατανόηση της κάθε εμπλεκόμενης γλώσσας, αλλά και των πολιτιστικών-πολιτισμικών παραγόντων που συμβάλλουν στη δημιουργία και εξέλιξη κάθε γλώσσας. Ο μεταφραστής καλείται να φέρει εις πέρας ένα πολυσύνθετο έργο, να μεταφέρει όλα τα επικοινωνιακά γλωσσικά και μη γλωσσικά σημεία από τη μία γλώσσα στην άλλη.

Κάθε μετάφραση απευθύνεται σε ένα ορισμένο κοινό, άρα το να μεταφράζει κανείς σημαίνει να παράγει ένα κείμενο σε ένα περιβάλλον υποδοχής, για ένα συγκεκριμένο σκοπό και αποδέκτη/ες υπό τις περιστάσεις που ορίζονται από το περιβάλλον υποδοχής (Vermeer 1987: 29). Ο μεταφραστής λειτουργεί ως διαμεσολαβητής, μεταξύ πομπού και δέκτη. Είναι αυτός που φέρνει κοντά τον συγγραφέα και τον αναγνώστη· που μεταφέρει το μήνυμα, και τα συναισθήματα που επιθυμεί να δημιουργήσει ο συγγραφέας, στο δέκτη μέσα από το κείμενο του. Ο μεταφραστής καλείται να παραγάγει ένα πιστό στο πρωτότυπο μετάφρασμα, γι' αυτό και οφείλει να γνωρίζει όχι μόνο τα συντακτικά, λεξιλογικά και υφολογικά στοιχεία των δύο γλωσσών, αλλά και τα πολιτισμικά στοιχεία και επιρροές που επιδρούν πάνω στη γλώσσα προκειμένου να έχει πιο ολοκληρωμένες γνώσεις και να καταστεί έτσι ικανός να παράγει το επιθυμητό αποτέλεσμα. Πρέπει να είναι ικανός να χειριστεί άψογα τη γλώσσα-στόχο αλλά και τη γλώσσα –πηγή και να χειρίζεται τη δεύτερη όπως τη μητρική του. Επιπρόσθετα, όπως επισημάνθηκε προηγουμένως είναι καλό να γνωρίζει σε ποιόν απευθύνεται το κείμενο που θα παράγει για να του αποδώσει και το κατάλληλο ύφος.

Γ.2 Θεμελιώδεις μεταφραστικές έννοιες

Θεωρία του σκοπού

Ο Vermeer εισήγαγε στη θεωρία της μετάφρασης τη λέξη «σκοπός», ως τεχνικό όρο που υποδηλώνει τους στόχους της μετάφρασης και της πράξης του μεταφράζειν. Η θεωρία αυτή, λοιπόν, εστιάζεται στο στόχο της μετάφρασης, ο οποίος καθορίζει τις μεταφραστικές μεθόδους και στρατηγικές που πρέπει να χρησιμοποιηθούν, για να επιτευχθεί ένα λειτουργικά επαρκές αποτέλεσμα. (Munday 2001: 133)

Μεταφραστική δράση και μεταφραστικές οδηγίες

Η μεταφραστική δράση της Holz-Mänttari (1984), σε συνδυασμό με τις μεταφραστικές οδηγίες της Nord βοηθούν τον μεταφραστή να βλέπει ισότιμα τόσο το κείμενο αφετηρίας όσο και το κείμενο υποδοχής μέσα από τη διαδικασία της σύγκρισής τους. Η μεταφραστική δράση ορίζει τα πλαίσια του κειμένου αφετηρίας όσο και του κειμένου υποδοχής και περιλαμβάνει τους εξής παράγοντες: τον εμπνευστή, τον εντολέα, τον δημιουργό του κειμένου αφετηρίας, τον δημιουργό του κειμένου υποδοχής, τον χρήστη και τον δέκτη του κειμένου υποδοχής

Οι μεταφραστικές οδηγίες αφορούν το σύνολο των κατευθυντήριων γραμμών που δίδονται στον μεταφραστή για το κείμενο αφετηρίας και το κείμενο υποδοχής και περιλαμβάνουν κατευθυντήριες γραμμές περί:

- οι επιδιωκόμενες κειμενικές λειτουργίες,
- ο πομπός και ο δέκτης,
- ο χρόνος και ο τόπος πρόσληψης του κειμένου,
- το μέσο (είδος λόγου και κειμένου),
- το κίνητρο (για ποιο λόγο γράφτηκε το κείμενο αφετηρίας και γιατί μεταφράζεται;). (Holz-Mänttari 1984, Nord 1997, Κελάνδριας 2016, Παριανού (υπό έκδ.)

Μεταφραστικά προβλήματα

Αναπόσπαστο και αναπόφευκτο κομμάτι κάθε μεταφραστικής προσπάθειας ή ενός μεταφραστικού αποτελέσματος είναι τα μεταφραστικά προβλήματα. Ως μεταφραστικό πρόβλημα ορίζεται κάθε αντικειμενικό ή διυποκειμενικό πρόβλημα

που αντιμετωπίζει ο μεταφραστής και όχι κάθε υποκειμενική δυσκολία που συναντά αυτός. Σύμφωνα με την Christiane Nord στο βιβλίο της «Η μετάφραση ως στοχευμένη δραστηριότητα », τα μεταφραστικά προβλήματα για παιδαγωγικούς σκοπούς διακρίνονται σε πραγματολογικά, πολιτισμικά, γλωσσικά, ή αμιγώς ενδογενή προβλήματα του εκάστοτε κειμένου.

Γ.3 Μεταφραστική διαδικασία

Η διαδικασία ανάλυσης του κειμένου αποτελεί ένα μεθοδολογικό εργαλείο, το οποίο είναι απαραίτητο για τη δημιουργία ενός επιτυχημένου μεταφραστικού έργου. Ένα από τα πρώτα στάδια που οφείλει να ακολουθήσει ο μεταφραστής πριν ξεκινήσει το έργο του, είναι να μελετήσει αρκετά και πολύ προσεχτικά το πρωτότυπο κείμενο, έτσι ώστε να μπορέσει να συλλάβει το ύφος του και τις γλωσσικές του ιδιαιτερότητες. Στη συνέχεια οφείλει να κάνει τη δική του έρευνα πάνω στο αντικείμενο το οποίο πραγματεύεται το κείμενο-πηγή για να αποδώσει σωστά τυχόν εξειδικευμένο λεξιλόγιο ή φράσεις που διαφοροποιούνται από τη μία γλώσσα στην άλλη. Τελειώνοντας το μεταφραστικό του έργο, επιλέγει τη σωστότερη κατ' αυτόν απόδοση του κειμένου, δουλεύοντας ταυτόχρονα σε επίπεδο κειμένου, αναφοράς, συνοχής, και φυσικής ροής του λόγου. Στο σημείο αυτό αξίζει να τονιστεί πως η μετάφραση δεν είναι μια καθαρά μηχανική διαδικασία. Απαιτεί και τη σωστή κρίση και τη διαίσθηση του μεταφραστή, καθώς δεν είναι μόνο τέχνη αλλά και τεχνική. Ωστόσο, σε κάθε μεταφραστική του προσπάθεια ο μεταφραστής φέρει το βάρος και την ευθύνη για την ακριβή μεταφορά και απόδοση του νοήματος και στις δύο γλώσσες. Η θέση του είναι αρκετά λεπτή, καθώς πολλές φορές γίνεται λόγος για έλλειψη σεβασμού προς το πρωτότυπο κείμενο.

Σύμφωνα με την Christiane Nord η μεταφραστική διαδικασία βασίζεται σε δύο είδη ανάλυσης του προς μετάφραση κειμένου, είτε στην κατ' ανιούσα σειρά (bottom-up) είτε στην κατά κατιούσα (top-down). Η πρώτη είναι αυτή που συνίσταται σπάνια καθώς ξεκινά από τις γλωσσικές δομές του κειμένου, συνεχίζει με τις συμβάσεις, ενώ τελευταίες λαμβάνονται υπόψη οι πραγματολογικές προεκτάσεις του κειμένου. Εν ολίγοις πρόκειται για μια διαδικασία όπου οι λεξικές και συντακτικές αντιστοιχίες κειμένου-πηγή και κειμένου-στόχου διαδραματίζουν ισχύοντα ρόλο στη μετάφραση, γεγονός που δημιουργεί προβλήματα στο τελικό αποτέλεσμα. Πρώτα απ' όλα, λοιπόν,

ο μεταφραστής οφείλει να διασαφηνίσει το σκοπό του κειμένου-πηγή ή αλλιώς το πραγματολογικό του υπόβαθρο. Στη συνέχεια, θα πρέπει να διαχωρίσει τα λειτουργικά στοιχεία τα οποία θα παραμείνουν ίδια και αυτά τα οποία πρέπει να αλλάξουν προσαρμοσμένα πάντα στις συνθήκες του κειμένου στόχου. Τέλος, θα πρέπει να συμμορφωθεί βάσει των υφολογικών συμβάσεων του κειμένου-στόχου που πηγάζουν από τον πολιτισμό της γλώσσας αυτού. Η αναλυτική αυτή διαδικασία ονομάζεται top-down και είναι αυτή που θα ήταν εύλογο να ακολουθείται από τους μεταφραστές για ένα σωστό αποτέλεσμα.

Γ.4 Περιγραφή του κειμένου-πηγή

Η παρούσα μεταφραστική εργασία αποτελείται από τη μετάφραση αποσπάσματος του βιβλίου «The wine, beer and spirits handbook». Το συγκεκριμένο βιβλίο αποτελεί δημιούργημα του συγγραφέα Joseph LaVilla και πραγματεύεται θέματα που άπτονται κυρίως του τομέα της αμπελουργίας/οινολογίας καθώς επίσης και της ζυθοποιίας και τεχνολογίας ποτών. Το κομμάτι που κλήθηκα να μεταφράσω εστιάζει κυρίως στον κλάδο της αμπελουργίας και της οινοπαραγωγής. Ο συγγραφέας προσπαθεί να προσεγγίσει και να μεταφέρει πληροφορίες για τις διάφορες ποικιλίες σταφυλιού, τον κύκλο ζωής των αμπελιών, τη συγκομιδή των σταφυλιών και όλους εκείνους τους παράγοντες που επηρεάζουν την ποιότητα και τη γεύση του τελικού προϊόντος. Ο μεταφραστής οφείλει να μεταφράσει αποδίδοντας μεν το σύνολο των αποτελεσμάτων της έρευνας του συγγραφέα και επικεντρώνοντας πάντα δε στον πολιτισμό της γλώσσα-στόχου. Το συγκεκριμένο μεταφραστικό εγχείρημα δεν αποτελεί απλή μεταφραστική προσπάθεια καθώς πρόκειται για ένα επιστημονικού περιεχομένου κείμενο. Μελετώντας το απόσπασμα αυτό, ήρθα αντιμέτωπη τόσο με ιδιαιτερότητες της γλώσσας που συνάδουν με τα πολιτιστικά-πολιτισμικά στοιχεία που την επηρεάζουν όσο και με ορισμούς και ορολογία. Η μεταφραστική διαδικασία ήταν χρονοβόρα καθώς η έκταση του κειμένου ήταν μεγάλη και έπρεπε να ληφθούν υπόψη πολλοί παράμετροι. Στη συνέχεια θα αναφερθώ εκτενέστερα στις παραμέτρους αυτές.

Γ.5 Ανάλυση κειμένου-πηγής και μεταφράσματος

Γ.5.1 Σκοπός

Για την απόδοση της μετάφρασης του συγκεκριμένου αποσπάσματος υιοθέτησα τη διαδικασία «εκ των άνω προς τα κάτω» (top-down). Προτεραιότητα μου αποτέλεσε η κατανόηση του κειμένου πηγής. Το συγκεκριμένο κείμενο-πηγή είναι ένα κείμενο επιστημονικής βάσης, καθώς στο μεγαλύτερο μέρος του αναφέρεται στον αμπελοοινικό κλάδο. Βέβαια σε κάποια σημεία αισθητή την παρουσία της κάνει και η επιστήμη της χημείας (συγκομιδή των σταφυλιών). Πρόκειται για ένα ηλεκτρονικό μονόγλωσσο βιβλίο 513 σελίδων με αρκετές φωτογραφίες και σχεδιαγράμματα συνοδευόμενα τις περισσότερες φορές από λεζάντα. Το προς μετάφραση απόσπασμα περιείχε κάποιες φωτογραφίες, οι οποίες παρέμειναν ίδιες στο κείμενο-στόχο, με μόνη αλλαγή την αντικατάσταση της λεζάντας. Το αναγνωστικό κοινό στο οποίο απευθύνεται είναι συγκεκριμένο. Αφορά όλους τους φοιτητές γαστρονομίας, τουρισμού και φιλοξενίας οι οποίοι θέλουν να εμβαθύνουν τις γνώσεις τους σχετικά με το συνδυασμό φαγητού και κρασιού και με το πώς οι ποικιλίες σταφυλιού και οι διάφοροι τύποι κρασιού αλληλεπιδρούν με το φαγητό. Επιπλέον, απευθύνεται και σε επαγγελματίες οινολόγους. Το αναγνωστικό κοινό τόσο του πρωτοτύπου, που είναι οι αγγλόφωνες χώρες όσο και του μεταφράσματος, δηλαδή η Ελλάδα, θα ενδιαφερθεί να διαβάσει αυτό το βιβλίο εφόσον έχει γνώσεις πάνω στο αντικείμενο. Επομένως από την αρχή της ανάλυσης αποφάσισα πως δεν θα προβώ σε κάποια απλούστευση και απλοποίηση του περιεχομένου του πρωτοτύπου, καθώς το αναγνωστικό κοινό είναι ενημερωμένο για το θέμα. Επιπρόσθετα, η σύγκριση των παραληπτών του κειμένου-πηγής και κειμένου-στόχου με οδήγησε στο συμπέρασμα πως το διαφορετικό πολιτισμικό υπόβαθρο δεν απαιτεί ιδιαίτερη επεξήγηση. Οι αλλαγές που πραγματοποιήθηκαν στο πρωτότυπο κείμενο ήταν ελάχιστες καθώς ο πληροφοριακός και επιστημονικός χαρακτήρας του πρωτοτύπου δεν επεκτείνεται στον πολιτισμό των δύο γλωσσών του πρωτοτύπου και του μεταφράσματος. Το κίνητρο δημιουργίας του αποσκοπεί κυρίως στο να βοηθήσει τους φοιτητές να ενημερωθούν για το κρασί μέσα από τις πληροφορίες που παρέχει. Τέλος, όσον αφορά τον τόπο και το χρόνο πρόσληψης του κειμένου-πηγής, εκδόθηκε ταυτοχρόνως στις Ηνωμένες Πολιτείες Αμερικής και τον Καναδά το 2010.

Γ.5.2 Κειμενικές λειτουργίες

Σε αυτό το σημείο, μπορεί να αναφερθεί στο γενικό πλαίσιο ανάλυσης του πρωτοτύπου κειμένου και σύμφωνα με τη διάκριση του εργαλειακού μοντέλου των κειμενικών λειτουργιών όπως προτείνεται από τον Karl Bühler, η αναφορική λειτουργία της γλώσσας, που είναι αυτή που κυριάρχησε έναντι της εκφραστικής, κλητικής ή φατικής. Σ' αυτό το συμπέρασμα κατέληξα καθώς το αντικείμενο αναφοράς του είναι η διδασκαλία. Στην ουσία πρόκειται για ένα κείμενο το οποίο έχει ως στόχο να διδάξει μαθητές για ένα συγκεκριμένο γνωστικό πεδίο. Στην περίπτωση των κειμένων αυτών, το κείμενο-στόχος οφείλει να περιέχει το πλήρες αναφορικό ή εννοιολογικό περιεχόμενο του πρωτοτύπου. Θα πρέπει να μεταφραστεί με τρόπο κατανοητό, σύμφωνα με το νόημα, τις νόρμες, τις υφολογικές συμβάσεις και τους κανόνες της γλώσσας και του πολιτισμού υποδοχής.

Σύμφωνα με τη Nord υπάρχουν δυο μεταφραστικές προσεγγίσεις, οι οποίες βοηθούν το μεταφραστή στην ανάλυση του κειμένου. Η τεκμηριωτική και η εργαλειακή. Η τεκμηριωτική μετάφραση χρησιμεύει ως τεκμήριο της επικοινωνίας στο πλαίσιο της κουλτούρας-στόχος, ανάμεσα στον συγγραφέα και το δέκτη του κειμένου-πηγή. Η εργαλειακή μετάφραση λειτουργεί ως ανεξάρτητο εργαλείο μετάδοσης του μηνύματος με μια νέα επικοινωνιακή δράση στην κουλτούρα-στόχος και αποσκοπεί να εκπληρώσει τον επικοινωνιακό της σκοπό χωρίς ο δέκτης να συνειδητοποιεί ότι διαβάσει ένα κείμενο που, με διαφορετική μορφή, είχε χρησιμοποιηθεί προηγουμένως σε διαφορετική επικοινωνιακή κατάσταση (Nord 1991: 72-73).

Για να πετύχω, λοιπόν, το ίδιο εύρος λειτουργιών με το πρωτότυπο κρίθηκε απαραίτητο να προβώ σε εργαλειακή μετάφραση, εφόσον επρόκειτο για ένα κείμενο του οποίου ο σκοπός είναι η διδασκαλία ενός συγκεκριμένου γνωστικού πεδίου. Επικοινωνιακός μου στόχος είναι να παράξω ένα κείμενο-στόχο που να διαβάζεται από τους αναγνώστες σαν να είναι γραμμένο ως κείμενο πηγή στη δική τους γλώσσα.

Γ.5.3 Κειμενικά χαρακτηριστικά

Γραμματική-Συντακτικό

Η γραμματική που χρησιμοποιήθηκε για την παραγωγή του μεταφράσματος υπάκουε στους γραμματικούς κανόνες των νέων ελληνικών. Αν και ακολουθήθηκε μια πιστή μετάφραση του πρωτοτύπου, η γραμματική ισοδυναμία δεν είναι εφικτή εξαιτίας των γραμματικών αποκλίσεων μεταξύ ελληνικών και αγγλικών. Το ίδιο ισχύει και με το συντακτικό. Σε γενικές γραμμές, παρατηρούμε πως υπάρχουν αρκετοί επιθετικοί προσδιορισμοί οι οποίοι κατά βάση λειτουργούν περιγραφικά. Τα ρήματα βρίσκονται κυρίως σε χρόνο ενεστώτα, κι έπειτα ακολουθούν ο μέλλοντας και ο παρακείμενος. Αναφορικά με την αφήγηση, είναι τριτοπρόσωπη και με αυτόν τον τρόπο αποδίδεται η απόλυτη παντογνωσία του συγγραφέα. Ο συγγραφέας καταφέρνει να πετύχει με τα λόγια του αντικειμενικότητα και ουδετερότητα.

Όσον αφορά τη σύνταξη, κυριαρχεί η υποτακτική σύνδεση με πληθώρα αναφορικών δευτερευουσών προτάσεων που συνιστούν κάποιες φορές μακροπερίοδο λόγο, αυξάνοντας έτσι το βαθμό της μεταφραστικής δυσκολίας. Γενικότερα ο μακροπερίοδος λόγος χρησιμοποιείται για να αποδώσει σύνθετες συλλογιστικές πορείες. Το χαρακτηριστικό αυτό προσδίδει ένα μεστό και ορισμένες φορές σύνθετο ύφος στο κείμενο. Χαρακτηριστικό παράδειγμα αποτελεί η πρόταση *“The more grapes that hang on the vine, the more diluted that quality is per grape, the less energy is exerted per bunch to get those grapes ripe, or the less sugar gets placed in each berry”*.

Γλώσσα

Όπως έχω αναφερθεί και προηγουμένως το θέμα του κειμένου είναι συγκεκριμένο και περιορίζεται ως προς τους δέκτες του. Αυτό αποδεικνύεται και από τη γλώσσα που χρησιμοποιεί ο συγγραφέας. Συγκεκριμένα, γίνεται χρήση ειδικού λεξιλογίου, αφού πρόκειται για ένα επιστημονικό κείμενο, το οποίο έκανε τη μεταφραστική διαδικασία πιο χρονοβόρα. Για την μετάφραση αυτών των όρων κατέφυγα στην σύνταξη ενός γλωσσαρίου, το οποίο δημιουργήθηκε μετά από πολύπλευρη έρευνα πάνω στους ορισμούς. Επιπλέον, εντοπίστηκαν και πολλές λέξεις λατινικής προέλευσης, οι οποίες αναφέρονται στις διάφορες ποικιλίες αμπέλου, π.χ. *Vitis Vinifera*, *labrusca*, *rotundifolia*, *amurensis*, καθώς επίσης και πολλές γαλλικές λέξεις, π.χ. *coulure*, *millerandage*, *terroir* κ.α. Η λειτουργία της γλώσσας είναι αναφορική και στο μεγαλύτερο μέρος του κειμένου κυριολεκτική. Η ίδια λειτουργία γλώσσας διατηρήθηκε και στο μετάφρασμα.

Υφος

Το ύφος τόσο του πρωτοτύπου όσο και του μεταφράσματος είναι επίσημο, φροντισμένο και εναργές με στόχο να διδάξει. Σε αυτό το συμπέρασμα κατέληξα λόγω της ειδικής ορολογίας και της τριτοπρόσωπης αφήγησης που χρησιμοποιείται, καθώς και της αυστηρής οργάνωσης των σκέψεων του συγγραφέα κατά ενότητες, της ακρίβειας και της σαφήνειας. Ως προς τον επιστημονικό χαρακτήρα του κειμένου, υπερισχύει ο περιγραφικός λόγος δηλαδή η αντικειμενική παρατήρηση και αναλυτική περιγραφή των φαινομένων και ακολουθείται ένας ορθολογικός και αποδεικτικός χαρακτήρας των συλλογισμών. Χρησιμοποιούνται δηλαδή τυπικές συλλογιστικές μέθοδοι με χρήση ορθών επιχειρημάτων και αξιόπιστων τεκμηρίων, για την απόδειξη των θέσεων.

Γ.5.4 Μεταφραστικά προβλήματα

Ο σχολιασμός των μεταφραστικών προβλημάτων βασίζεται σε μεγάλο βαθμό στο μοντέλο που προτείνει η Nord και βασίζεται στη διατήρηση των λειτουργικών προτεραιοτήτων από την πλευρά του μεταφραστή, όπως έχει αναφερθεί και προηγουμένως. Από πραγματολογική άποψη δεν προέκυψαν κάποια προβλήματα καθώς διατηρούνται ίδιοι οι παράγοντες όπως πομπός, δέκτης, χρόνος, χώρος, κειμενική λειτουργία κτλ.

Ένα από τα προβλήματα που συνάντησα κατά τη διάρκεια της μεταφραστικής μου προσπάθειας ήταν η απόδοση ορισμένων μονάδων μετρήσεως. Το πρόβλημα αυτό ανήκει στην κατηγορία των προβλημάτων διαπολιτισμικότητας, τα οποία απορρέουν από τις διαφορές στις συμβάσεις μεταξύ των πολιτισμών στους οποίους αφορούν τα κείμενα αφετηρίας και υποδοχής (Κελάνδριας 2016: 142). Πιο συγκεκριμένα, στο κείμενο-πηγή συνάντησα τις αγγλικές μονάδες μετρήσεως μήκους, ίντσα (inch) και πόδι (foot), τα οποία τα μετέτρεψα αντιστοίχως σε εκατοστά και μέτρα, καθώς και την κλίμακα μέτρησης της θερμοκρασίας, Fahrenheit, η οποία μετατράπηκε σε βαθμούς Κελσίου. Στο σημείο αυτό αξίζει να αναφερθεί πως ο συγγραφέας σε κάποια σημεία του κειμένου παραθέτει τη θερμοκρασία και με τους δύο τρόπους, αναφέροντας τους βαθμούς Κελσίου μέσα σε παρένθεση.

Επιπρόσθετα, η δεύτερη κατηγορία στην οποία θα αναφερθώ είναι τα διαγλωσσικά προβλήματα που συνάντησα, τα οποία απορρέουν από τις δομικές διαφορές στο λεξιλόγιο, τη σύνταξη και γενικώς τη δομή του ζεύγους γλωσσών. Ήρθα αντιμέτωπη, λοιπόν, σε όλη την έκταση του κειμένου με την ειδική ορολογία. Όροι όπως «pollination», «propagate», «green harvest», «buds», «canes» κ.α. δεν είναι γνώριμοι σε ένα μη ειδικό κοινό, πιθανότατα και στον μεταφραστή που δεν έχει εντυπώσει στην επιστήμη της αμπελουργίας. Αφενός, λοιπόν, πρέπει να εντοπιστεί η απόδοσή τους στη γλώσσα-στόχο και αφετέρου να επιβεβαιωθεί μέσω παραλλήλων κειμένων. Για την μετάφραση αυτών των όρων κατέφυγα στην σύνταξη ενός γλωσσαρίου, το οποίο δημιουργήθηκε μετά από πολύπλευρη έρευνα πάνω στους ορισμούς. Επιπλέον, συνάντησα και κάποιες λέξεις όπως *somewhereness* ή *jamineess*, για τις οποίες δεν υπάρχει αντιστοιχία στη γλώσσα-στόχο. Έτσι αποφάσισα να προχωρήσω στην απόδοσή τους είτε περιφραστικά (για την περίπτωση της λέξης *somewhereness*) είτε προσπαθώντας να βρω έναν όρο στη γλώσσα-στόχο με την πλησιέστερη σημασία της λέξης αυτής.

Φυσικά πέρα από αυτά τα μεταφραστικά πολιτισμικά προβλήματα, τα οποία φυσικά και προσλαμβάνουν γλωσσική διάσταση, βρέθηκα αντιμέτωπη με πολλά ονόματα λατινικής προέλευσης, τα οποία περιγράφουν τις διάφορες ποικιλίες αμπέλου και διατηρήθηκαν ως έχουν και από το συγγραφέα. Προφανώς και δεν προχώρησα στην μεταγραφή τους στα ελληνικά καθώς το θεωρώ άσκοπο αφού είναι ονόματα μη ευρείας χρήσεως στα ελληνικά δεδομένα. Ονόματα σαν και αυτά είναι τα *Vitis Vinifera*, *labrusca*, *rotundafolia*, *amurensis* κ.α. Στην ίδια κατηγορία ανήκουν και τα ονόματα των ποικιλιών κρασιού, τα οποία είναι γαλλικής προέλευσης, π.χ. *Pinot Noir*, αλλά και γερμανικής προέλευσης, π.χ. *Muller-Thurgau*, *Scheurebe*, *Riesling*, *Sylvaner*.

Τέλος, βρέθηκα αντιμέτωπη με κάποια λάθη, τα οποία βέβαια δεν δυσχέραιναν ιδιαίτερα την κατανόηση του κειμένου-πηγής, απλώς τα ανακάλυψα κατά τη διάρκεια της μεταφραστικής διαδικασίας. Επρόκειτο για λάθη κυρίως τυπογραφικά («*Rutindifolia*» αντί για «*Rotundafolia*», «*Rielsing*» αντί για «*Riesling*»). Ως μεταφράστρια όφειλα να τα εντοπίσω και να τα αντιμετωπίσω ώστε να μην υπάρχουν στο κείμενο υποδοχής.

Δ. Συμπεράσματα

Ολοκληρώνοντας την πτυχιακή μου εργασία θα ήθελα να τονίσω πως το καθήκον του μεταφραστή δεν είναι η απλή μεταφορά λέξεων από το ένα γλωσσικό σύστημα στο άλλο αλλά χρειάζεται να αναγνωρίζει τα πολιτιστικά και κοινωνικά στοιχεία τα οποία είναι αλληλένδετα με την γλώσσα του κειμένου προκειμένου να αποδώσει την σωστή μορφή και έννοια μιας λέξης από ένα γλωσσικό σύστημα σε κάποιο άλλο.

Κατά τη διάρκεια της φοίτησής μου άρχισα να αντιλαμβάνομαι πως η μετάφραση δεν μπορεί να λειτουργήσει ως κλάδος απομονωμένος από την γλωσσολογία, την ορολογία και όλους τους υπόλοιπους επιστημονικούς κλάδους που αφορούν τη κάθε γλώσσα και τις επιταγές της. Αυτός είναι και ο λόγος για τον οποίο κάθε τομέας από αυτούς αλληλεπιδρά και επηρεάζεται άμεσα από τον άλλο.

Επιπρόσθετα, το διαδίκτυο μπορεί να προσφέρει στον μεταφραστή σημαντική βοήθεια στην διαδικασία της μετάφρασης, καθώς έχει πρόσβαση σε κείμενα που του επιτρέπουν να ενισχύσει την γνώση του σχετικά με την κουλτούρα και τον πολιτισμό της γλώσσας την οποία πρόκειται να χρησιμοποιήσει.

Εν κατακλείδι, παρά τις όποιες δυσκολίες, είτε υποκειμενικές είτε αντικειμενικές, το κείμενο της εργασίας μου κρίνεται μεταφράσιμο. Η μετάφραση ενός ειδικού κειμένου αποτελεί μια σύνθετη διαδικασία, κατά την οποία ο μεταφραστής πέρα από τις γνώσεις του, πρέπει να χρησιμοποιήσει μια πληθώρα μεταφραστικών βοηθημάτων. Ο μεταφραστής οφείλει να αντιλαμβάνεται εξ αρχής το σημαντικό ρόλο που κατέχει στην διεύρυνση της γνώσης με ασφάλεια και συνέπεια αφού αποτελεί έναν από τους εγκυροποιημένους πομπούς της.

.

Ε. Γλωσσάρι ορολογίας

Το παρακάτω γλωσσάρι δημιουργήθηκε με απώτερο σκοπό την καταγραφή και ερμηνεία αγγλικών όρων οι οποίοι απαντήθηκαν στο πρωτότυπο κείμενο. Το γλωσσάρι αυτό περιλαμβάνει όρους, μονολεκτικούς και πολυλεκτικούς και έχει δημιουργηθεί με αλφαβητική σειρά των αγγλικών όρων.

Αγγλικός όρος	Ελληνικός όρος
acid levels	επίπεδα οξύτητας
acidity	οξύτητα
ampelidaceae	αμπελίδες
band	ζώνη
buds	οφθαλμοί
cane pruning	κλάδεμα διαμόρφωσης
canes	βλαστοί
canopy management	διαχείριση φυλλωμάτων
cross	διασταύρωση
cross-pollination	σταυρογονιμοποίηση
cutting	μόσχευμα
genus Vitis	γένος Vitis
grape cluster	τσαμπί
grapevine	άμπελος
green harvest	πράσινη συγκομιδή
hybrid	υβρίδιο
hybridization	υβριδοποίηση
infestation	μόλυνση
inflorescence	άνθηση
layering	πολλαπλασιασμός με καταβολάδες
oxidation	οξείδωση
phenolic ripeness	φαινολική ωριμότητα
physiological ripeness	φυσιολογική ωριμότητα

pollination	επιονίαση
pruning	κλάδεμα
refractometer	διαθλασίμετρο
scions	βλαστοί
self-pollinated	αυτογονιμοποιούμενος
sexual/asexual propagation	εγγενής/αγενής πολλαπλασιασμός
shatter	ανθόρροια, μικρορραγία
spur pruning	κλάδεμα καρποφορίας
tannins	τανίνες
trellising system	σύστημα υποστήλωσης
varietals=varieties	ποικιλίες
vineyard	αμπελώνας
vining plants	αναρριχώμενα φυτά
vitaceae	αμπελίδες
viticulture	αμπελουργία
wind-pollinated	ανεμόφιλος
woody stems	ξυλώδεις μίσχοι

Βιβλιογραφία

Ξενόγλωσση

Kelandrias, Panayotis & Parianou, Anastasia. (2001). “Neologisms in LSP of Greek/Latin origin and their translation from English/German into Greek”. *Επιστημονική Επετηρίδα – Yearbook 2008-2009*. 191-198

Nord, Christiane. (2005b). *Text Analysis in Translation. Theory, Methodology and Didactic Application of a Model for Translation-Oriented Text Analysis*. (J. Groos, Trans.)

Nord, Christiane. (2001). *Translation as a Purposeful Activity. Functionalist Approaches Explained*. Manchester: St. Jerome Publishing.

Ελληνική

Munday, Jeremy (2002). Μεταφραστικές σπουδές. Θεωρίες και εφαρμογές [Μετάφρ. Άγγελος Φιλιππάτος]. Αθήνα: Μεταίχμιο

Κελάνδριας, Παναγιώτης Ι. & Παριανού Αναστασία (2001). “Η συνωνυμία στην ειδική γλώσσα και η μετάφρασή της”. *Ελληνική Γλώσσα και Ορολογία. Ανακοινώσεις 3^{ου} Συνεδρίου*. Αθήνα. 262-272

Κελάνδριας, Παναγιώτης Ι. (2003). “Τα μη γλωσσικά στοιχεία ως παράγοντες σχηματισμού και καθιέρωσης των ειδικών όρων”. *Ελληνική Γλώσσα και Ορολογία. Ανακοινώσεις 4^{ου} Συνεδρίου*. Αθήνα: Τεχνικό Επιμελητήριο Ελλάδας. 24-30

Κελάνδριας, Παναγιώτης Ι. (2007b). “Ο ρόλος των μεταφραστικών οδηγιών στη διαμόρφωση της ειδικής ορολογίας”. *Ελληνική Γλώσσα και Ορολογία. Ανακοινώσεις 6^{ου} Συνεδρίου*. Αθήνα. 344-352

Κελάνδριας, Παναγιώτης Ι. (2013). “Η ορολογική ‘σύγκλιση’ ως μεταφραστικό εργαλείο της ειδικής μετάφρασης”. *Ελληνική Γλώσσα και Ορολογία. Ανακοινώσεις 9^{ου} Συνεδρίου*. Αθήνα. 416-423

Κελάνδριας, Παναγιώτης Ι. (2016). *Λειτουργική διδακτική της μετάφρασης*. Δίαυλος, Αθήνα

Κεντρωτής, Γεώργιος. (1996). *Θεωρία και πράξη της μετάφρασης*, Δίαυλος, Αθήνα.

Παριανού Αναστασία (2007). “Η ανάγκη της λειτουργικής προσέγγισης στη μετάφραση ειδικών κειμένων”. *Ελληνική Γλώσσα και Ορολογία. Ανακοινώσεις 6^{ου}, Συνεδρίου*. Αθήνα. 1-9

Διαδικτυακοί πόροι

Πολλαπλασιασμός αμπέλου. Διαθέσιμο στο:

<http://www.gaiapedia.gr/gaiapedia/index.php/%CE%A0%CE%BF%CE%BB%CE%BB%CE%B1%CF%80%CE%BB%CE%B1%CF%83%CE%B9%CE%B1%CF%83%CE%BC%CF%8C%CF%82_%CE%B1%CE%BC%CF%80%CE%AD%CE%BB%CE%BF%CF%85>

Viticulture. Grape plant information. Διαθέσιμο στο: <<https://wikifarmer.com/grape-plant-information/>>

Όλα όσα θα πρέπει να ξέρετε για την εποχή του τρύγου. Διαθέσιμο στο:

<http://www.krasiagr.com/ola-tha-prepei-na-xerete-gia-tin-epoxi-tou-trygou/>
(05.08.2019)