

ΕΚΔΟΣΗ  
2021

ΑΜΠΕΛΟΣ & ΟΙΝΟΣ

# WineTrails

Ειδική Ετήσια Έκδοση 2021 • ISSN: 2529-1440 • Τιμή: 3 ευρώ



Δωρεάν με την Agrenda

# THE Top 50

ΚΟΡΥΦΑΙΕΣ ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ ΟΙΝΙΚΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ





KOKOTOS ESTATE



*Ένα οικογενειακό οινοποιείο σε πλήρη αρμονία με τη φύση*

[www.ktimakokotou.gr](http://www.ktimakokotou.gr)

[facebook.com/KtimaKokotou](https://facebook.com/KtimaKokotou) [instagram.com/ktimakokotou](https://instagram.com/ktimakokotou)

Business Banking

Αγροτικός Τομέας

Σε δύσκολες εποχές  
στηρίζουμε εκείνους  
που ξέρουν πως  
οι εποχές αλλάζουν.

Χρηματοδότηση  
«Σχεδίων Βελτίωσης»

Χρηματοδότηση  
για την αγορά  
Αγροτικού εξοπλισμού  
σε συνεργασία  
με κορυφαίες εταιρίες  
του χώρου

προτεραιότητα  
σε εσένα

eurobank.gr



Eurobank

*Πέντε χρόνια μετά το πρώτο μας ραντεβού απενίζουμε με χαρά τα σταθερά βήματα ποιότητας του ελληνικού κρασιού. Οι φετινές επιλογές της ομάδας του The Top 50 by Wine Trails υπόσχονται ένα συναρπαστικό οινικό 2021.*



Στο τραπέζι η αντιμετώπιση της κλιματικής αλλαγής



## Άμπελος

**51 Φύτευση νέων ποικιλιών** Για να αντιμετωπίσει την κλιματική αλλαγή, ο αμπελουργός πρέπει να εξετάσει πληθώρα επιλογών πριν τη φύτευση νέων ποικιλιών, επιμένει η αρχιαιολόγος της Yalumba, Louisa Rose.

**72 Microbe Terroir** Να αποτυπώσουν το μικροβιακό terroir εμβληματικών τοπικών ποικιλιών της Αιγιάλειας όπως είναι ο Ροδίτης και ο Σιδερίτης, επιχειρούν οι συμμετέχοντες στο πρόγραμμα «Microbe Terroir».

**59 Απόστολος Μούντριχας** «Αυτό που πρέπει να δουλέψουμε σαν brand είναι ο τόπος και σε δεύτερη μοίρα οι ποικιλίες. Ο καταναλωτής ζητά Σαντορίνη, Δράμα, Νεμέα ή Εύβοια, όπως Βουργουνδία, Μπορντό ή Αλσατία» σημειώνει ο ιδρυτής του Κτήματος Αβαντίς στην Εύβοια.

## Οίνος

### ΚΑΘΕΤΗ ΔΟΚΙΜΗ

**34 Υπέρτατη πρόκληση** Για δεύτερη μόλις φορά ο Μέγας Οίνος του Κτήματος Σκούρα ξεδιπλώνει στα ποτήρια στοιχεία από το πέρασμά του σε τρεις διαδοχικές δεκαετίες. Για πρώτη μάλιστα φορά αυτό συμβαίνει εντός του οινοποιείου.

### ΜΕ ΕΠΙΛΟΓΗ DNA

**20 Penfolds G4** «Αυτές οι τέσσερις χρονιές Grange συγκαταλέγονται στις αγαπημένες μου. Όλες τόσο διαφορετικές, όμως η μείξη τους αποδίδει σε ένα κρασί, με δομική συνοχή και στυλιστική άποψη» σημειώνει για το υπέρτατο blend Penfolds G4 ο δημιουργός του Peter Gago.

### ΣΤΑ ΠΟΤΗΡΙΑ ΤΟΥ 2021

**74 Πενήντα κρασιά** που υπόσχονται συγκινήσεις. Κυρίαρχες και πάλι οι ντόπιες ποικιλίες στα επιλεγμένα κρασιά. Αποκαλύπτουν δημιουργικό πνεύμα στις ετικέτες και προσεγμένα βήματα στην απόδοση στυλ και τυπικότητας.



Η συνολική ισορροπία καθορίζει το κρασί.



Ευρυβιάδης Σκλάβος



Γιάννης Βασιλειάδης

## Πολιτισμός

**64 Kevin Judd** «Η συνολική ισορροπία είναι ο σημαντικότερος παράγοντας ποιότητας σε ένα κρασί. Όπως ακριβώς συμβαίνει και με τον άνθρωπο», σημειώνει ο εμβληματικός οινολόγος του οινοποιείου Greywacke.

**40 Η υπεραξία της ετικέτας** Τη διαφορετική εικόνα που θα μπορούσε να χτίσει το ελληνικό κρασί με τη βοήθεια της εικαστικής τέχνης προβάλλει το παράδειγμα του γνωστού ζωγράφου και οινόφιλου Γιώργου Σταθόπουλου.

**61 Στη γευστική δοκιμή** «Στην Ελλάδα, την πρώτη χώρα της Ευρώπης, όπου γεννήθηκε η άμπελος κι ο οίνος, έχουμε σήμερα πολύ χαμηλό επίπεδο αντίληψης ως καταναλωτές σε ό,τι έχει σχέση με το κρασί και την απόλαυση που προσφέρει. Ο χαμένος κρίκος είναι η γευστική δοκιμή», σύμφωνα με τη Μελίνα Τάσσου από το Domaine Κίκονες.

## Πρόσωπα

**14 Ευρυβιάδης Σκλάβος** Να αναδειξει περιοχές που δίνουν κάτι παραπάνω στις καλλιεργούμενες ποικιλίες της Κεφαλονιάς, Ρομπόλα και Μαυροδάφνη, επιχειρεί ο οινοποιός που πιστεύει στη βιοδυναμική καλλιέργεια.

**56 Δημήτρης Κατσαρός** «Πιστεύω ότι ο καλύτερος τρόπος για να αναδειχθούν τα ελληνικά κρασιά είναι να δώσεις σαν πρόσωπο αξία και τιμή. Να δώσεις εσύ ταυτότητα» σύμφωνα με τον ιδρυτή του ομώνυμου Κτήματος στην Κρανιά.

**28 Γιάννης Βασιλειάδης** Ξανασυστήνει την έννοια του οινικού γεύματος το «Λίθινο Private 16» του Γιάννη Βασιλειάδη με την εκλεκτή κάβα αλλά και την πλούσια συλλογή από χειρόγραφα των πιο διάσημων οινοποιών.

DOMAINE  
COSTA LAZARIDI



Όταν η γη πρωταγωνιστεί.

Από τον βιολογικής καλλιέργειας αμπελώνα μας  
στις όχθες της λίμνης Μαραθώνα.

[www.domaine-lazaridi.gr](http://www.domaine-lazaridi.gr)

# Η φυσιολογία, το terroir και ο άνθρωπος

Η φάση ενηλικίωσης στην οποία περνάει το ελληνικό κρασί δίνει καινούργιο νόημα στο ρόλο που μπορεί να παίξει το αμπελοτόπι

**Α**ς ξεκινήσουμε αυτήν τη φορά από μια απλή παραδοχή. Όσο κι αν αυξάνεται η παραγωγή κρασιών στον κόσμο (παλιό και νέο) δεν πρόκειται να υποχωρήσει η ζήτηση για κρασιά υψηλής ποιότητας. Πολλώ δε μάλλον όταν αυτά τα κρασιά είναι σε θέση να υποσχεθούν ή μάλλον να προσφέρουν νέες ενδιαφέρουσες γευστικές εμπειρίες για τους απανταχού οινόφιλους.

Μ' αυτή την έννοια, η Ελλάδα έχει μπροστά της πεδίο δόξης λαμπρό. Αρκεί, κατά τη φάση ενηλικίωσης στην οποία δείχνει να εισέρχεται ο εγχώριος αμπελοοινικός τομέας να υπάρχει επαρκής στάθμιση των δεδομένων και σαφής προσανατολισμός ως προς τις νέες επιδιώξεις. Σε κάθε περίπτωση, το στοιχείο το οποίο μπορεί να αποτελέσει τον ακρογωνιαίο λίθο στήριξης των προσπαθειών για την κατάκτηση και

αναγνώριση της υψηλής ποιότητας (Grand Cru) στην περίπτωση της Ελλάδας, είναι ό,τι έχει σχέση με το αμπελοτόπι (terroir) και τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του. Έπειτα από τόσες και τόσες συζητήσεις επ' αυτού μπορεί να ακούγεται κοινότυπο, ωστόσο, σ' αυτή τη νέα φάση που σηματοδοτεί η μετά covid19 εποχή, η εν λόγω προσέγγιση αποκτά καινούργιο νόημα.

Το ελληνικό κρασί χρειάστηκε σχεδόν μια 25ετία προκειμένου να αφήσει πίσω τον παλιό, κακό εαυτό του και να βρεθεί, έστω και με έναν ελάχιστο αριθμό αντιπροσώπων στα μεγάλα διεθνή κέντρα αγοράς του οίνου. Σ' αυτή την πρώτη φάση επανόδου, θα μπορούσε να πει κανείς ότι τα «κλειδιά εισόδου» αποτέλεσαν οι εγχώριες ποικιλίες σε ό,τι αφορά στο αμπελουργικό σκέλος και η τεχνολογία όσον αφορά στη διαδικασία

οινοποίησης. Με εξαίρεση τη Σαντορίνη και το απόλυτα ξεχωριστό terroir που τη χαρακτηρίζει παγκοσμίως, το σύνολο των υπόλοιπων εγχώριων, πρώτων, θα λέγαμε, προσπαθειών, είχε ως σημεία αναφοράς, κάποιες αναγνωρίσιμες αμπελοοινικές ζώνες, κάτι από το γηγενές ποικιλιακό υλικό και την παραγωγή προϊόντος με εκτεταμένη χρήση της σύγχρονης τεχνολογίας, τουλάχιστον όσον αφορά στο στάδιο της οινοποίησης.

Το τελευταίο μόνο διάστημα, αρχίζει να

επαναπροσδιορίζεται η σημασία του κάθε αμπελοτεμαχίου και η συνεισφορά του με βάση τα εδαφολογικά και μικροκλιματικά δεδομένα στο τελικό οινικό αποτέλεσμα. Να ξαναθυμίσουμε σ' αυτό το σημείο, ότι terroir είναι τα ειδικά χαρακτηριστικά που καθορίζουν το κρασί και τα οποία προέρχονται από τη σύσταση του εδάφους του αμπελιού, τον τόπο (κλίση, υψόμετρο, έκθεση στον ήλιο), το κλίμα (μικροκλίμα) που μπορεί να διαφοροποιείται



Ο άνθρωπος αποτελεί μέρος του terroir με τη φροντίδα του στο αμπέλι.

ακόμα και μέσα στο ίδιο το αμπέλι, τους ζωντανούς οργανισμούς, την ποικιλία του σταφυλιού και τον ίδιο τον άνθρωπο. Συνιστά άλλωστε κοινή παραδοχή ότι ο άνθρωπος αποτελεί μέρος του terroir με την έννοια ότι η καλλιεργητική φροντίδα την οποία αναπτύσσει συνδιαμορφώνει τις περισσότερες φορές τις παραγωγικές δυνατότητες του αμπελοτεμαχίου.

Γιάννης Πανάγος  
Εκδότης Διευθυντής

## ΤΑΥΤΟΤΗΤΑ

**ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑ**  
Green Box Εκδοτική Α.Ε.  
Νίκης 24,  
Σύνταγμα, 105 57  
Τηλ: 2103232905,  
Fax: 2103232967  
E-Mail: info@agronews.gr

**ΕΚΔΟΤΗΣ/ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ**  
Γιάννης Πανάγος  
**ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ ΕΚΔΟΣΗΣ**  
Λάζαρος Γατσέλος  
**ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ**  
Ειρήνη Σκρέκη

**ΣΥΝΤΑΞΗ**  
Μαρία Γιουρούκελι  
Ζήσης Πανάγος  
Νικολέτα Γκίκα  
Λεωνίδας Λιάμπης  
Πέτρος Γκόγκος  
Γιώργος Κοντονής  
Κώστας Λώνης  
Παναγιώτης Πασχαλίδης

Βασίλης Πατάκης  
Μιχάλης Χούλης  
Βασίλης Κατσάρος  
Χρήστος Κανελλακόπουλος  
Δημήτρης Κουλακιώτης

**ΕΜΠΟΡΙΚΟΣ ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ**  
Παναγιώτης Αραβαντινός

**ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΟ/ ΣΕΛΙΔΟΠΟΙΗΣΗ**  
Σπύρος Αλεξίου

**ΜΑΚΕΤΕΣ**  
Φανή Παπαπετροπούλου

**ΔΙΑΦΗΜΙΣΗ ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ**  
Μωρίς Σιακκίς  
Νατάσα Στασινού  
**ΔΙΑΝΟΜΗ**  
ΑΡΓΟΣ Α.Ε.  
**ΕΚΤΥΠΩΣΗ/ ΒΙΒΛΙΟΔΕΣΙΑ**  
NONSTOP



## ΗΡΑΚΛΗΣ

### Η ΝΕΜΕΑ ΚΑΙ ΤΟ ΚΡΑΣΙ ΤΩΝ ΚΕΝΤΑΥΡΩΝ

Η περίπτωση του Ηρακλή και ο άθλος που τον θέλει να απαλλάσσει το βασίλειο του Ευρυσθέα από το Λιοντάρι της Νεμέας, είναι μια από τις πρώτες περιγραφές που συνδέουν τον μυθικό ήρωα με τη γεύση του Φλιάσιου Οίνου -Φλιούς ονομάζονταν στην αρχαιότητα η σημερινή Νεμέα. Εκεί όμως όπου το κρασί καταλαμβάνει κυρίαρχη θέση, είναι όταν ο Ηρακλής, φιλοξενούμενος από τον Κένταυρο Φόλο, λίγο πριν τη θανάτωση του Ερυμάνθιου κάπρου, πείθει τον οικοδεσπότη να ανοίξει το πιθάρι με το κρασί που φύλαγε στη σπηλιά του και το οποίο αποτελούσε κοινή περιουσία όλων των Κενταύρων, που είχαν κληρονομήσει από το Διόνυσο τέσσερις γενεές νωρίτερα. Ως αποτέλεσμα οι τελευταίοι, όταν οσμίστηκαν το κρασί, βρέθηκαν αντιμέτωποι με τον Ηρακλή σε μια μάχη με πολλές απώλειες.



## ΠΕΡΙΚΛΗΣ

### Ο ΕΠΙΦΑΝΗΣ ΟΙΝΟΦΙΛΟΣ

Ένα σπάνιο εύρημα του 2014 στην Κηφισιά συνιστά απόδειξη ότι επιφανής οινόφιλος υπήρξε και ο Περικλής. Πρόκειται για ένα αγγείο του 5ου αιώνα, το οποίο εκτιμάται πως είναι ένα κρασοπότηρο που χρησιμοποιήθηκε από τον Περικλή. Σύμφωνα μάλιστα με τους αρχαιολόγους, «όταν συγκολλήθηκε η έκκληση ήταν μεγάλη. Κάτω από τη λαβή του ήταν χαραγμένα έξι ονόματα: Αριστείδου, Διοδότου, Δαισίμου, Αρρίφρονος, Περικλέους και Ευκρίτου». Η πιο λογική υπόθεση είναι ότι οι έξι άνδρες βρέθηκαν μαζί, ήπιαν από το ίδιο αγγείο και στη συνέχεια χάραξαν τα ονόματά τους. Το όνομα Αρρίφρων -που είναι πολύ σπάνιο και έφεραν ο παππούς και ο μεγάλος αδελφός του Περικλή- αναγράφεται πάνω από το όνομά του, γεγονός που καθιστά βέβαιο ότι πρόκειται για τον επιφανή πολιτικό του 5ου αιώνα.



## ΜΕΓΑΣ ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΣ

### ΚΡΑΣΙ ΚΑΙ ΔΗΛΗΤΗΡΙΟ

Σε όλη την πορεία της ιστορίας ήταν πολύ συχνό φαινόμενο να χρησιμοποιείται το κρασί και γενικά τα αλκοολούχα ποτά, για να ανατραπούν ηγεμονίες, αξιώματα να αλλάξουν χέρια αλλά και να ασκηθεί πίεση. Ο Μέγας Αλέξανδρος φημολογείται πως υπήρξε ένα τρανταχτό παράδειγμα. Κι αυτό διότι μπορεί να κατέκτησε σχεδόν ολόκληρο τον μέχρι τότε γνωστό κόσμο, μα σύμφωνα με σύγχρονες θεωρίες δολοφονήθηκε, τον Ιούνιο του 323 π.Χ., με δηλητηριασμένο κρασί. Ορισμένοι μελετητές μάλιστα μιλούν για την εμφάνιση περιέργης συμπεριφοράς τους τελευταίους μήνες της ζωής του, που ίσως οφειλόταν σε συμπτώματα υπερβολικής κατανάλωσης αλκοόλ. Κάπως έτσι δεν μπορεί άλλωστε να εξηγηθεί και το ότι σκότωσε τον παιδικό του φίλο, τον Κλείτο, λίγο διάστημα πριν το δικό του τέλος;

# Μεγάλοι άντρες μεγάλα κρασιά





## ΙΗΣΟΥΣ

### ΤΟ ΑΜΑΡΟΝΕ ΤΟΥ ΜΥΣΤΙΚΟΥ ΔΕΙΠΝΟΥ

Το Μυστικό Δείπνο, όπως και ο Γάμος στην Κανά, αποτελούν σαφείς αναφορές της σχέσης του Ιησού και των μαθητών του με το κρασί. «Όλες οι γραφές μας είναι γεμάτες με κρασί και με σταφύλια -πριν οι Γάλλοι σκεφτούν καν να κάνουν κρασί, εμείς εξάγαμε κρασί», δήλωσε ο Ισραηλινός οινολόγος Eliyashiv Drogi στους *The New York Times* το 2015, ο οποίος διευθύνει μια ομάδα στο Πανεπιστήμιο Ariel στη Δυτική Όχθη που κάνει δοκιμές DNA για αναδημιουργήσει τα κρασιά που ο βασιλιάς Δαβίδ και ο Ιησούς θα απολάμβαναν. Μελετώντας τα ανασκαφικά δεδομένα από διάφορα σημεία της περιοχής ο αρχαιολόγος Patrick McGovern του Πανεπιστημίου της Πενσιλβάνια υποθέτει ότι το κρασί του Μυστικού Δείπνου μπορεί να ήταν κάτι σαν ένα Amarone, ένα πλούσιο κόκκινο κρασί που φτιάχνεται στη Βόρεια Ιταλία.



## ΚΑΡΛΟΜΑΓΝΟΣ

### Η ΓΕΝΕΙΑΔΑ ΚΑΙ ΤΟ ΚΟΚΚΙΝΟ ΚΡΑΣΙ

Φτάνοντας τα δύο μέτρα σε ύψος -πράγμα εξαιρετικό για την εποχή του - ο Καρλομάγνος ήταν πρωταθλητής στην κατανάλωση κρασιού αλλά ποτέ δεν μεθούσε. Επίσης ως γαιοκτήμονας ενδιαφερόταν πολύ για τους αμπελώνες και τα κελάρια του και το αγαπημένο του κόκκινο κρασί προερχόταν από τον αμπελώνα στο λόφο του Corton. Με την πάροδο των ετών, οι «δειγματοληψίες» άφησαν το στίγμα τους στην άσπρη του γενειάδα. Έτσι, έγινε γνωστός ως «Καρλομάγνος, ο αυτοκράτορας με την ανθισμένη γενειάδα». Η σύζυγός του Liutgarde θεωρούσε άκομψη την κατάσταση της γενειάδας του συζύγου της κι έτσι τον ενθάρρυνε να πίνει λευκό κρασί. Ο Καρλομάγνος τότε αναφύτεψε μέρος του αμπελώνα με λευκά σταφύλια και ως εκ τούτου έγινε υπεύθυνος για την ανάπτυξη του Chardonnay στο Aloxe.



## ΝΑΠΟΛΕΩΝ

### ΠΑΘΟΣ ΓΙΑ ΤΟ CHAMBERTIN

Η προτίμηση του Ναπολέοντα για το Chambertin χρονολογείται από τη στιγμή που, ως νεαρός αξιωματικός, τοποθετήθηκε στο C<sup>ôte</sup>-d'Or. Συνήθως παράγγελλε ένα Chambertin 5 ή 6 ετών και έπινε μισό μπουκάλι σε κάθε γεύμα. Ήταν το κρασί που τον συνόδευε σε κάθε εκστρατεία, ακόμη και στην καρδιά των πιο τρομερών μαχών. Κατά τη διάρκεια του ψύχους της εκστρατείας του 1812 στη Ρωσία, ο βοηθός του στρατοπέδου κρατούσε ένα μπουκάλι κοντά στο στήθος του, ώστε να μπορεί, ανά πάσα στιγμή, να σερβίρει τον αυτοκράτορα σε θερμοκρασία δωματίου. Μερικοί λένε ότι λόγω έλλειψης του Chambertin του ο Ναπολέων έχασε στο Βατερλό. Οι Άγγλοι, που νίκησαν, υποστηρίζουν ότι το βράδυ πριν από τη μάχη ο αυτοκράτορας υπερκατανάλωσε το αγαπημένο του κρασί και μεθυσμένος έπεσε από το άλογό του!

**ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ  
ΓΙΑΝΝΗΣ ΠΑΝΑΓΟΣ**

Από τον άθλο του Ηρακλή με το λιοντάρι της Νεμέας μέχρι το... «εμένα, θα μου επιτρέψετε τώρα» του Ανδρέα Παπανδρέου μετά από δύο ποτήρια λευκό κρασί, η ιστορία είναι γεμάτη από μύθους και διηγήσεις που αναδεικνύουν τη στενή σχέση του ανθρώπου με το κρασί. Μια σχέση η οποία, σε κρίσιμες καμπές για την ανθρωπότητα, έχει αποβεί καταλυτική για την πορεία των πραγμάτων, καθώς έχει να κάνει με προσωπικότητες, όπως ο Sir Winston Churchill και ο Joseph Stalin.

## Θ. ΚΟΛΟΚΟΤΡΩΝΗΣ

### ΤΟ ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ ΠΟΥ ΝΙΚΗΣΕ ΤΟΝ ΔΡΑΜΑΛΗ

Καταλυτικό ρόλο φαίνεται να είχε το κρασί και σε κάποιες από τις επιλογές των επαναστατημένων Ελλήνων και στις μάχες που αυτοί χρειάστηκε να δώσουν μέχρι την Απελευθέρωση. Προς επίρρωσιν και το ακόλουθο περιστατικό. Σημειώνεται ότι σήμερα λίγοι ταυτίζουν τον δρακοκτόνο Άγιο Γεώργιο με το Αγιωργίτικο, ένα από τα πιο γνωστά κρασιά της Ελλάδας. Η Νεμέα λεγόταν παλιά Άγιος Γεώργιος από ένα εκκλησάκι που σώζεται ως σήμερα. Γι' αυτό και η ποικιλία των σταφυλιών της περιοχής πήρε το όνομα του Αγίου. Κάποτε λοιπόν σε αυτό το εκκλησάκι διανυκτέρευσε το ασκέρι του Θεόδωρου Κολοκοτρώνη και τα κουρασμένα παλικάρια το 'ριξαν στο ποτό και στο τραγούδι. Σαν τους είδε ο Γέρος του Μωριά έβαλε τις φωνές: «Ωρέ ξεχνάτε όπως έχουμε αύριο πόλεμο; Πάτε να κοιμηθείτε». Οι πολεμιστές υπάκουσαν αφού είχαν καταναλώσει αρκετό κρασί. Την άλλη μέρα στα Δερβενάκια πέτυχαν νίκη τρανή ενάντια στο στρατό του Δράμαλη με τη βοήθεια του Αη Γιώργη. Ίσως να βοήθησε λιγάκι και το Αγιωργίτικο που το προηγούμενο βράδυ χαλάρωσε και τόνωσε τα κουρασμένα κορμιά των παλικαριών.



## MUSTAFA KEMAL ATATÜRK

### ΤΟ ΑΠΑΓΟΡΕΥΜΕΝΟ ΑΛΚΟΟΛ

Ο ιδρυτής της σύγχρονης Τουρκίας, Mustafa Kemal Atatürk, υπήρξε μανιώδης καπνιστής και δυνατός πότης. Αν και ηγέτης ενός μουσουλμανικού έθνους, η αγάπη του για το απαγορευμένο από το Ισλάμ αλκοόλ, ήταν γνωστή στο στενό του περιβάλλον. Ο ίδιος εξάλλου δεν φημιζόταν και τόσο για τη θρησκευτική του προσήλωση. Πρώτη θέση στις προτιμήσεις του Kemal κατείχε το ρακί με γλυκάνισο. Λέγεται πως είχε φτάσει σε σημείο να πίνει καθημερινά ένα μονόλιτρο μπουκάλι από το συγκεκριμένο ποτό. Σε αντίθεση όμως με τον Winston Churchill, το πάθος για το αλκοόλ δεν άφησε ανεπηρέαστη την υγεία του Τούρκου ηγέτη. Το 1937 διαγνώστηκε με κίρρωση του ήπατος και την επόμενη χρονιά πέθανε, σε ηλικία 57 ετών στις 10 Νοεμβρίου, μέρα την οποία οι Τούρκοι τιμούν τη μνήμη του. Υπενθυμίζεται ότι το 1920 η πρώτη τουρκική Εθνοσυνέλευση είχε απαγορεύσει την κατανάλωση του αλκοόλ. Όμως το 1926 όταν ο Mustafa Kemal Atatürk ήταν Πρόεδρος της Δημοκρατίας και πρωθυπουργός ο Mustafa İsmet İnönü, ψηφίστηκε νόμος που επέτρεπε την ελεύθερη πώληση, κατανάλωση και διαφήμιση αλκοολούχων ποτών.

## WINSTON CHURCHILL

### «ΧΩΡΙΣ ΣΑΜΠΑΝΙΑ ΔΕΝ ΜΠΟΡΩ ΝΑ ΖΗΣΩ»

Ο πρωθυπουργός της Βρετανίας κατά τον Β' Παγκόσμιο Πόλεμο, Winston Churchill, δεν έκρυψε ποτέ το πάθος του για το αλκοόλ. Το 1899 βρέθηκε στη Νότιο Αφρική ως ανταποκριτής της εφημερίδας «Morning Post», προκειμένου να καλύψει τον πόλεμο των Boers. Προηγουμένως είχε φροντίσει να πάρει μαζί του 36 μπουκάλια κρασί, 18 ουίσκι και έξι μπράντι. Ο Churchill ξεκινούσε την ημέρα του με ένα ποτήρι ουίσκι Johnny Walker Red Label, ανακατεμένο με νερό. Συνήθως έπινε ένα μπουκάλι σαμπάνια με το μεσημεριανό του γεύμα και πολλές φορές άλλο ένα με το δείπνο του. Στα ενδιάμεσα προτιμούσε κόκκινο κρασί Bordeaux με σόδα. Εξίσου αγαπημένο του ποτό ήταν και το μπράντι. Ενδεικτικά εξάλλου είναι αυτό που αναφέρει για τον Churchill ένας βιογράφος του, ο William Manchester: «Πάντα υπάρχει κάποια ποσότητα αλκοόλ στο αίμα του». Παρόλα αυτά, το ποτό δεν φάνηκε να έχει την παραμικρή επίπτωση στην υγεία του Βρετανού ηγέτη, ο οποίος πέθανε πλήρης ημερών σε ηλικία 90 ετών. Επίσης μυθική παραμένει η φράση του: «Χωρίς σαμπάνια δεν μπορώ να ζήσω. Στη νίκη την αξίζω, στην ήττα τη χρειάζομαι».



1981 1982 1983 1984 1985 1986 1987 1988 1989 1990 1991

1992 1993 1994 1995 1996 1997 1998 1999 2000 2001

2002 2003 2004 2005 2006 2007 2008 2009 2010 2011

2012 2013 2014 2015 2016 2017 2018 2019 2020 2021

*Κάναμε τον χρόνο,  
Κτήμα μας.*

Real Creative



*Και συνεχίζουμε, από το 1981.  
Με την ίδια όρεξη, το ίδιο πάθος.  
Το μόνο που αλλάζει είναι η εμπειρία.  
Και οι ευκαιρίες για ν' ανοίξετε έναν λευκό ή Ερυθρό.*

*Κτήμα*  
**ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ**



[www.gerovasilis.gr](http://www.gerovasilis.gr)



## JOSEPH STALIN

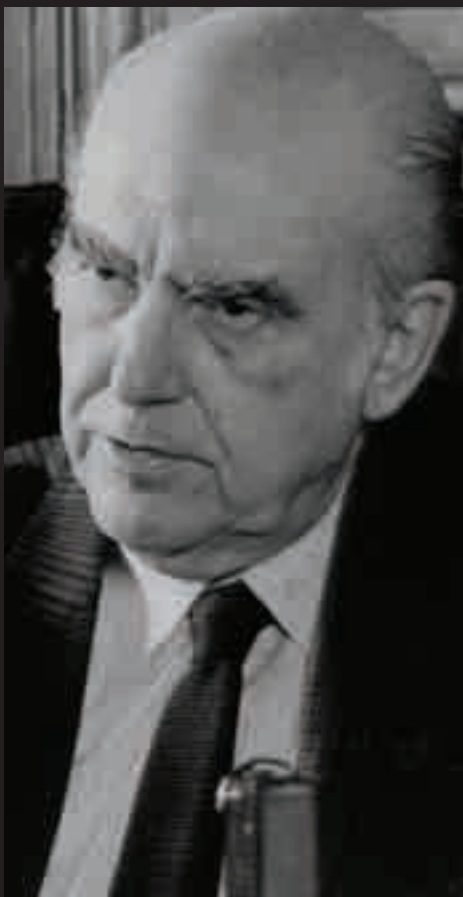
### ΟΛΟΝΥΧΤΙΕΣ ΟΙΝΟΠΟΣΙΕΣ ΜΕ ΤΟΝ CHURCHILL

Ο ισχυρότερος ηγέτης της Σοβιετικής Ένωσης, ο Joseph Stalin, είχε εξοικειωθεί με το αλκοόλ από τότε που ήταν στην κούνια. Όταν έβγαιναν τα πρώτα του δόντια, οι γονείς του αντικαθιστούσαν την πιπίλα του με ένα κομμάτι ύφασμα βουτηγμένο σε βότκα, για να τον ηρεμήσουν. Οι επίσημες δεξιώσεις του ως ηγέτης χαρακτηρίζονταν από τις μεγάλες ποσότητες αλκοόλ. Ο ίδιος ο Stalin μπορούσε να πιει 30 σφηνάκια βότκας διατηρώντας τη νηφαλιότητά του, όταν οι καλεσμένοι του είχαν ήδη καταρρεύσει από το αλκοόλ. Στα ποτά που προτιμούσε ήταν και τα κρασιά της πατρίδας του, της Γεωργίας, όπου τοποθετείται σήμερα η μυθική συλλογή κρασιών του, σύμφωνα με ένα βιβλίο που κυκλοφόρησε πρόσφατα. Ας σημειωθεί ότι το βρετανικό Foreign Office έδωσε στη δημοσιότητα αποκατακτημένα έγγραφα από την εποχή του Β' Παγκόσμιου Πολέμου, σ' ένα από τα οποία, την απόρρητη έκθεση του Sir Alexander Cadogan, τότε υφυπουργού Εξωτερικών της Βρετανίας, περιγράφεται μια ολονύκτια οινοποσία του Churchill με τον Stalin στη Μόσχα τον Αύγουστο του 1942, όταν ο Χίτλερ είχε ξεκινήσει την πολιορκία του Στάλινγκραντ.

## ΑΝΔΡΕΑΣ ΠΑΠΑΝΔΡΕΟΥ

### «ΕΜΕΝΑ ΘΑ ΜΟΥ ΕΠΙΤΡΕΨΕΤΕ ΤΩΡΑ...»

Μέχρι τις 20.30 μ.μ. είχαν φύγει όλοι από το σπίτι του προέδρου. Στο μεταξύ, όμως, είχαν έρθει ο Τηλέμαχος Χυτήρης και ο Νίκος Αθανασάκης, προκειμένου να δουλέψουν το κείμενο της ομιλίας του προέδρου στο επικείμενο συνέδριο. Γύρω στις 21.00 μ.μ. ο Παπανδρέου αποκρίνεται: «Καθίστε να φάμε μαζί». Τρώγοντας ψάρι και σαλάτα, μαζί με τη Δήμητρα Λιάνη, τους γιατρούς και τη νοσηλεύτρια που κούραρε τον καταπονημένο πολιτικό, είδαν τις ειδήσεις και ακολούθως συζητήσαν για τα όσα έγιναν στη συνεδρίαση της Κεντρικής Επιτροπής που είχε πραγματοποιηθεί το μεσημέρι. Μετά η ατμόσφαιρα χαλάρωσε. Ο Ανδρέας κυρίως άκουγε, πίνοντας κάνα δυο ποτηράκια λευκό κρασί. Κατά τις 22.30 μ.μ. σηκώθηκαν όλοι από το τραπέζι και κάθισαν στο σαλόνι. «Εμένα θα μου επιτρέψετε τώρα...» θα πει λίγο πριν από τα μεσάνυχτα ο Παπανδρέου. «Εσείς να κάσσετε. Εγώ πάω να ξαπλώσω» συνεχίζει αρχίζοντας, όπως πάντα, να χαιρετάει έναν έναν τους παριστάμενους διά χειραψίας. Όταν έφθασε στην πόρτα, ξαναγύρισε προς την παρέα και κούνησε το χέρι... παπανδρεϊκά. Ήταν το δικό του αντίο.



## JEAN-CLAUDE JUNCKER

### «ΑΝ ΠΙΝΩ ΚΟΝΙΑΚ ΓΙΑ ΠΡΩΙΝΟ;»

«Μα, πιστεύετε ότι θα διατηρούσα το αξίωμά μου εάν έπινα κονιάκ για πρωινό; Όλα μπορούν να συγχωρεθούν σε έναν πολιτικό εκτός από τον αλκοολισμό. Το όλο θέμα με στενοχωρεί βαθιά και έχει οδηγήσει ακόμη και τη γυναίκα μου να με ρωτά εάν λέω ψέματα, αφού στο σπίτι δεν πίνω», είπε ο Jean-Claude Juncker στον Jean Quatremer, ανταποκριτή της Libération στις Βρυξέλλες. Μπορεί να λέει ψέματα ο πρόεδρος της Κομισιόν; Για κάτι τέτοιο ίσως. Εκείνοι που σπεύδουν να κρίνουν από την εξωτερική εμφάνιση, βλέπουν έναν άνθρωπο που μοιάζει να είναι κοντά στα 80 ενώ είναι 61 ετών. Βλέπουν έναν γραφειοκράτη που όμως είναι διαχυτικός, βαδίζει με χαρακτηριστική αστάθεια και φωνάζει τους Ευρωπαίους ηγέτες με περιεργα προσωνύμια. Ο Quatremer τον ρωτά για τη συνήθειά του να φιλάει στην καράφλα τον πρωθυπουργό του Βελγίου Charles Michel και για την περιβόητη πλέον σκηνή κατά την υποδοχή των αρχηγών κρατών και κυβερνήσεων στη Σύνοδο Κορυφής του Μαΐου του 2015, όταν είχε πει στον πρωθυπουργό της Ουγγαρίας Viktor Orbán «γεια σου, δικτάτορα!». «Ε, και; Τον Charles τον ξέρω από παιδάκι, πάντα τον φιλούσα στο κεφάλι. Και τον Orbán πάντα τον αποκαλώ έτσι, είναι το συλ μου», ήταν η απάντησή του.

# 2020 AWARDS

Texsom



Robert Parker



Balkans International  
Wine Competition



Paris Wine Cup



Decanter  
Wine Awards



Sommelier's  
Choice Awards



London  
Wine Competition



CWSA



ΚΤΗΜΑ ΑΒΑΝΤΙΣ



Avantis Estate



Avantis Estate

[www.avantisestate.gr](http://www.avantisestate.gr)

ΜΕ **ΕΝΑ** ΠΟΤΗΡΙ  
*Κεφαλονιά*

Με τη ριζοσπαστική προσέγγισή του στην αμπελοκαλλιέργεια, ήπιες όμως παρεμβάσεις στην οινοποίηση, ο Ευρυβιάδης Σκλάβος αναζητά εκείνα τα αμπελοτόπια που έχουν να δώσουν κάτι παραπάνω στην έκφραση της κεφαλονίτικης Ρομπόλας και της Μαυροδάφνης

ΤΗΣ ΚΑΛΛΙΑΣ ΔΡΟΣΟΥ  
ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΑΝΔΡΙΑΝΑ ΚΑΡΑΝΤΙΝΟΥ





Παραγωγή περίπου 100.000 φιαλών για το Κτήμα Σκλάβου

**Α**ρχές Οκτωβρίου, λίγες μέρες μετά το πέρασμα του «Ιανού» βρίσκομαι ξανά στην Κεφαλονιά, για να επισκεφτώ το Οινοποιείο Σκλάβου. Το νησί άντεξε και πάλι. Και φαίνεται να ξαναβρίσκει τους ρυθμούς του. Λίγο πριν αποβιβαστούμε από το καράβι κοιτάζω από το κατάστρωμα το Ληξούρι να προβάλλει. Σκέφτομαι την έρευνα που δημοσίευσαν πριν από μερικά χρόνια τρεις Βρετανοί, μεταξύ των οποίων ένας γεωλόγος και ένας καθηγητής αρχαίων ελληνικών στο Πανεπιστήμιο του Cambridge. Στο βιβλίο «Οδυσσέας Λυόμενος» υποστηρίζουν ότι το βασίλειο του Οδυσσέα ήταν στη σημερινή Παλική και επομένως αυτή ήταν η Ομηρική Ιθάκη. Άραγε κατέληξε πράγματι ο νόστος του Οδυσσέα στο σημείο που εκτείνεται μπροστά μας;

**Ο νόστος της οικογένειας Σκλάβου** πάντως κατέληξε σ' αυτό ακριβώς το σημείο. Το 1860 ο προπάππος του Ευρυβιάδη Σκλάβου διατηρούσε στην Οδησό της Ρωσίας μια μεγάλη οινοποιητική μονάδα. Όταν μετά τη Ρωσική Επανάσταση το οινοποιείο καταστράφηκε, αποφάσισε να γυρίσει πίσω στο νησί του και φύτεψε τα πρώτα αμπέλια στην περιοχή του Κεχριώνα. Το αμπέλι αυτό καλλιεργεί μέχρι και σήμερα ο δισέγγονός του εντάσσοντάς το στην ευρύτερη φιλοσοφία της βιοδυναμικής καλλιέργειας. Πάντα φιλόξενοι και χαμογελαστοί με υποδέχονται ο Βλάδης με την σύζυγό του Έλμα και η οινολόγος του Κτήματος Ευαγγελία Μωραϊτή. Στο εσωτερικό του οινοποιείου οι ρυθμοί έχουν πλέον εξομαλυνθεί καθώς ο τρύγος ολοκληρώθηκε πριν από μερικές μέρες. Δεξαμενές που αποζυμώνουν, χειροκίνητο rigeage για κάποιες άλλες, παραλαβή νέων βαρελιών και καθαριότητα.

**Καθόμαστε στο καλύτερο σημείο του οινοποιείου, στο εξωτερικό ξύλινο τραπέζι με φόντο το παλιό αμπέλι του παππού και στο βάθος βλέπουμε τη θάλασσα.** Όση ώρα

συζητάμε πίνοντας λουίζα η τυφλή γάτα του Βλάδη σκαρφαλώνει συνέχεια αποζητώντας την προσοχή μας. Σιγά-σιγά μας πλαισιώνει και η υπόλοιπη παρέα. Ο Κανέλος και η Μπόμπα, τα σκυλιά του οινοποιείου, τα οποία όταν δεν περιπολούν στο κτήμα πηγαίνουν βόλτα κάτω στην παραλία και προσέχουν τις γίδες. Οι γίδες είναι κι αυτές αναπόσπαστο μέρος του συνόλου, όπως και οι ελιές που βρίσκονται μέσα στο κτήμα. Μόνο που υπάρχει ένα τεχνικό πρόβλημα. Για να μπορέσει να εντάξει τις γίδες στο κομμάτι της βιοδυναμικής καλλιέργειας, δεν αρκεί απλά να συμβιώνουν αρμονικά με τα φυτά προσφέροντάς τους φυσικά ό,τι μπορούν για τη γονιμοποίηση του εδάφους. Πρέπει να πληρούν συγκεκριμένες προδιαγραφές για να ληφθεί η βιοδυναμική πιστοποίηση ξεχωριστά για το κοπάδι. Το ίδιο ισχύει και για τις ελιές που είναι φυτεμένες επί δεκαετίες στο χώρο και συνυπάρχουν με το αμπέλι. Ξεχωριστή πιστοποίηση απαιτείται και γι' αυτές με βάση τις προδιαγραφές που θεωρεί ο εκάστοτε φορέας ότι πρέπει να πληρούν. Πρακτικά τρεις διαφορετικές πιστοποιήσεις για αμπέλι, κοπάδι και ελιές, για ό,τι αποτελεί αρμονική συμβίωση με τα πρέμνα.

**Οι πρώτες ποικιλίες που φυτεύτηκαν** στο κτήμα και οινοποιούνταν σε μικρά βαρέλια ήταν οι γηγενείς Βοστιλίδα και Μαυροδάφνη. Κύλησε πολύ νερό από τότε μέχρι σήμερα επιμένοντας όμως πάντα στην ανάδειξη των τοπικών ποικιλιών. Ρομπόλα, Ζακυνθινό, Μοσχάτο και Μοσχάτελα συμπληρώνουν την επίσης παραγωγή 100.000 περίπου φιαλών. Το 50% σχεδόν αυτών εξάγεται σε διεθνείς αγορές.

**Ο Σκλάβος στράφηκε προς τη βιοδυναμική καλλιέργεια και την ευρύτερη φιλοσοφία που τη διέπει περίπου 15 χρόνια πριν.** Καθώς μου εξηγεί τη σημασία των μεγάλων δυνάμεων, όπως ο Ήλιος και η Σελήνη που αποτελούν το κέντρο της βιοδυναμικής, καταλήγουμε πάλι στον καταστροφικό κυ-



MERLOT - CHARDONNAY - CABERNET SAUVIGNON

# PYLÓS

## The Art of Terroir



NESTOR

[www.nestorwines.gr](http://www.nestorwines.gr)



NEO ISUZU  
D-MAX

# ΣΥΝΑΡΠΑΣΤΙΚΑ ΕΞΥΠΝΟ



## Η νέα γενιά D-MAX έφτασε.

Ένα εντελώς νέο pick-up, πλήρως επανασχεδιασμένο σε όλα τα σημεία. Με επιβλητική σύγχρονη εμφάνιση, με εσωτερικό σχεδιασμό αντίξοο πολυτελών επιβατικών, με νέα εξελιγμένα ηλεκτρονικά συστήματα υποβοήθησης (ADAS) και πολλές άλλες δραστικές αλλαγές που βελτιώνουν την άνεση, την αξιοπιστία και την ασφάλεια των επιβατών.

5 ΧΡΟΝΙΑ ΕΓΓΥΗΣΗ

**Νέο ISUZU D-MAX. Η έξυπνη επιλογή που συναρπάζει κάθε οδηγό.**

ISUZU

ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ ΔΙΑΝΟΜΕΑΣ

ΠΕΤΡΟΣ  
ΠΕΤΡΟΠΟΥΛΟΣ

κλώνα των προηγούμενων ημερών. «Αυτό που βιώνουμε στις μέρες μας όλο και πιο συχνά και που ζήσαμε πολύ έντονα πριν μερικές μέρες με τον κυκλώνα είναι μήνυμα ότι κάτι αλλάζει». Ο Ευρυβιάδης πιστεύει ότι βρισκόμαστε σε περίοδο μεγάλων αλλαγών όπου ο υλισμός θα βρεθεί σε δεύτερη μοίρα και πρωταρχικής σημασίας θα είναι η πνευματική αλλαγή. Ο ίδιος έχει μάθει να αντιμετωπίζει τα φυτά ως αυτόνομες οντότητες που αποτελούν μέρος ενός ολοκληρωμένου συστήματος και πρέπει να τα παρατηρήσεις για να μάθεις από αυτά. Όσο ήπιες είναι οι παρεμβάσεις του στην οινοπαραγωγική διαδικασία, τόσο ριζοσπαστικές είναι οι θέσεις του στην αμπελοκαλλιέργεια και στους τρόπους του για να την αναδείξει.

**Οι δύο πιο πρόσφατες ετικέτες του** «Λακωμάτια» και «Μονάμπλες» το καταμαρτυρούν εκκωφαντικά για όσους γνωρίζουν τις ζώνες καλλιέργειας στο νησί. Πρόκειται για δύο «υποζώνες» μέσα στις ζώνες της Ρομπόλας και της Μαυροδάφνης αντιστοίχως και άρα δυο single vineyard κρασιά όπου το τοπωνύμιο βρίσκεται και ως εμπορικό σήμα. Ο Ευρυβιάδης θέλησε να κάνει μια «τομή» όπως υποστηρίζει προκειμένου να αναδείξει περιοχές που έχουν να δώσουν κάτι διαφορετικό στις καλλιεργούμενες ποικιλίες. Για τη μεν «Λακωμάτια», μια περιοχή στο μέσο περίπου της ζώνης της Ρομπόλας, λίγο πιο ψηλά από τον κάμπο και λίγο χαμηλότερα από τα ορεινά αμπέλια του Φαγιά και του Επανοχωρίου (σε υψόμετρο περίπου 600 μέτρων), πιστεύει πως πρέπει να αναδειχθεί, γι' αυτό και την οινοποιεί ξεχωριστά από την κλασική Ρομπόλα του Κτήματος που κυκλοφορεί με την ετικέτα «Vino di Sasso», από αμπέλια ορεινότερων αμπελώνων των Ομαλών.

**Επηρεασμένος στο ξεκίνημα της ενασχόλησής του από το εξαιρετικό όπως μου λέει βιβλίο του Lambert-Goes «Τα ελληνικά κρασιά»** πιστεύει στις υποζώνες εντός των ΠΟΠ περιοχών και στην ουσιαστική ανάδειξή τους. Στην σελίδα που αναφέρονται οι ποικιλίες της Κεφαλονιάς διαβάζω κάτω-κάτω: «Οι Κεφαλονίτες ακόμα σήμερα διακρίνουν το κρασί της ορεινής Ρομπόλας από το κρασί της καμπίσιας Ρομπόλας». Αντίστοιχα και για τις Μονάμπλες, ένα μοναδικό αμπελοτόπι στη ζώνη της Μαυροδάφνης (230-240 μ.) με αυτόριζα αμπέλια 85 ετών τα οποία καλλιεργούνται σε μια έκταση 20 στρεμμάτων από μαργαϊκό ασβεστόλιθο με απόδοση 300 κιλά/στρέμμα. Ο ίδιος διέκρινε το αμπελοτόπι αυτό στην περιοχή Σκινέας και επέλεξε να το οινοποιήσει ξεχωριστά με ήπιες πρακτικές, αυθόρμητη ζύμωση, χωρίς φιλτράρισμα και με παλαίωση σε γαλλικά δρύινα βαρέλια.

**Στόχος του όπως λέει είναι να γίνει η αρχή για μια συζήτηση επίσημης ανάδειξης υποζωνών στα πλαίσια των διεθνών προτύπων**, προκειμένου να ξεχωρίσουν περιοχές και αμπελοτόπια μέσα σε ΠΟΠ ζώνες που μπορούν να προσφέρουν παραπάνω πληροφορίες τόσο για τις γηγενείς ποικιλίες όσο και για τους καλλιεργητές και παραγωγούς που προ-



«Μονάμπλες», μία από τις δύο νέες single vineyard ετικέτες του Κτήματος Σκλάβου

σπαθούν για την καλύτερη δυνατή αξιοποίησή τους. Πιστεύει ότι πρέπει να ανοίξει ένας επίσημος διάλογος με κρατικούς φορείς και υπεύθυνους του κλάδου προκειμένου να ξεκινήσει και στη χώρα μας μια διαδικασία που μάλλον δεν φαντάζει πια και τόσο μακρινή. Πόσοι οινοπαραγωγοί πλέον δεν διακρίνουν περιοχές και αμπελοτόπια δημιουργώντας ετικέτες και εμπορικά σήματα με τοπωνύμια;

**Στο δρόμο για το καράβι της επιστροφής** σκέφτομαι: Τι είναι αυτό που λείπει άραγε από τη χώρα μας στον κλάδο αυτό και μας κρατάει τόσο πίσω από τέτοιες συζητήσεις; Τεχνολογία; Έρευνα; Άρτιο επιστημονικό προσωπικό; Διεπαγγελματικές οργανώσεις με όραμα; Μετρώ και τα έχουμε όλα. Τι περιμένουμε λοιπόν;



## Το υπέρτατο blend

Με συνδυασμό DNA Grange το Penfolds G4

Τέσσερις χρονιές Grange σε μια φιάλη και το δεύτερο μέρος της τριλογίας του ιστορικού οινοποιείου από την Αυστραλία είναι γεγονός. Ένα blend από χρονιές ορόσημο για τον αμπελώνα της Αδελαΐδας, το Penfold G4 αποτελείται από κόκκινα του 2002, του 2004, του 2008 και του 2016 που θα μοιραστούν σε 2.500 φιάλες. Η πρώτη δοκιμή έγινε το 2017 με το G3, ενώ μέσα στο 2021 το G5 θα κλείσει τον κύκλο πειραματισμού, με τον Peter Gago, επικεφαλής του οινοποιείου, να επιμελείται τη διαδικασία μείξης. «Αυτές οι τέσσερις χρονιές Grange συγκαταλέγονται στις αγαπημένες μου. Όλες τόσο διαφορετικές, όμως η μείξη τους αποδίδει σε ένα κρασί, ποιοτικό, με δομική συνοχή και στυλιστική άποψη» σημειώνει ο ίδιος.



## Σε διάσημα οινοποιεία

Πρώτη επιλογή ο φελλός Diam Origine

Γνωστά οινοποιεία στη Γαλλία και σε πολλές άλλες χώρες επιλέγουν τους φελλούς Diam Origine, αντί για φυσικούς φελλούς, για να παλαιώσουν τα καλύτερα κρασιά τους. Στη Βουργουνδία, οι οινοποιοί από τα Taurennot Merme, Meo Camuzet και De Montille χρησιμοποίησαν Diam 30 Origine για την εμφιάλωση Pinot Noir 2018 με κόστος φιάλης τριπλή του αριθμού. Το ίδιο πώμα χρησιμοποίησαν τα οινοποιεία Alphonse Mellot, Comtes Lafon, De Montille και Chateau de Meursault για Chardonnay 2018. Δεν είναι τυχαίο ότι τα πώματα φελλού της σειράς Origine by Diam, τα οποία περιέχουν φυσικό κερί μελισσών και αποτελούνται από 100% φυσικές πρώτες ύλες, διπλασίασαν τις πωλήσεις τους παγκοσμίως φθάνοντας τα 100 εκατομμύρια τεμάχια.



Δίνοντας  
**έμφαση**  
σε ΑΥΤΟ που  
αξίζει.

0



Emphasis. Syrah



ΚΤΗΜΑ ΠΑΥΛΙΔΗ

ΚΟΚΚΙΝΟΦΕΙΑ ΔΡΑΜΑ

Follow us on  



# OREALIOS GAEA

VINE GROWERS OF ROBOLA CEPHALONIA

A R A R E T E R R O I R

WHERE MOUNTAINOUS NATURE  
ENDS IN THE SEA



EARTH



WIND



SEA



SUN

ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΡΟΜΠΟΛΑΣ ΚΕΦΑΛΛΗΝΙΑΣ  
t: 26710 86301 | [robola08@otenet.gr](mailto:robola08@otenet.gr) | [www.orealios.gr](http://www.orealios.gr)

# Οι σπάνιες κυρίες του 2020



Το πιο παλιό σπίτι στην Καμπανία είναι η Gosset.



**Τ**α αφρώδη και ειδικότερα οι Champagne έχουν την τιμητική τους με την ευκαιρία κάθε γιορτινής περιστάσης. Η μήπως η παρουσία ενός αφρώδους αποτελεί από μόνη της μια γιορτινή ευκαιρία; Το «The Top50» παρουσιάζει τρεις σπάνιες κυρίες που κυκλοφόρησαν μέσα στο 2020, τις οποίες αξίζει να αναζητήσει κανείς.

**Gosset 12 ans de Cave a Minima: Για απόλυτη γαστρονομία**  
Η Gosset, που ιδρύθηκε το 1584, είναι, με μεγάλη διαφορά, το πιο παλιό σπίτι κρασιού στην περιοχή της Καμπανίας και απευθύνεται σε λίγους γνώστες, πραγματικούς εραστές της ποιότητας. Παράγει 80.000 κιβώτια και πάντα βρίσκει τον τρόπο να δημιουργεί νέες ιδιαίτερες ετικέτες εκπλήσσοντας οινόφιλους και επαγγελματίες. Αυτό ακριβώς κάνει και με την 12 ans de Cave a Minima η οποία ακολουθεί την ετικέτα 15 Ans η οποία είχε κυκλοφορήσει στην αγορά το 2016.

**Ayala Collection No.7 Brut 2007: Προϊόν ύψιστης ακρίβειας**  
Πρόκειται για τη δεύτερη αποτύπωση της σειράς «The Ayala

Collection», μια σειρά μοναδικών οινοποιήσεων που δημιουργήθηκε από τον οίκο με σκοπό να αποτυπώσει τις ιδιαιτερότητες σπουδαίων ποιοτικά για τον οίκο σοδειών. Όπως δηλώνουν οι άνθρωποι της Ayala στην παραγωγή της No.7 δεν χωρά καμία έκπτωση. Όλα γίνονται με απόλυτη ακρίβεια και μόνο όταν έχουν επιτευχθεί υψηλά ποιοτικά κριτήρια.

**Bollinger PN VZ 15: Κυρίαρχη η αίσθηση του τόπου**  
Ο οίκος Bollinger δεν χρειάζεται συστάσεις. Μετά το 2008 και την παρουσίαση της Rose πρότασης αποτελεί το νέο αφρώδες που θα διατηρηθεί στη βασική λίστα προϊόντων της φίρμας. Με την PN VZ 15 η Bollinger παρουσιάζει τόσο ένα ακόμα ξεχωριστό αφρώδες κρασί υψηλής ποιότητας με ιδιαίτερα χαρακτηριστικά όσο και ταυτόχρονα μια νέα σειρά προϊόντων υπό τον τίτλο PN. Μέσω της σειράς ο οίκος θέλει να παρουσιάσει μια νέα οπτική γύρω από το όραμα που έχει για τη βασική ποιότητα του οίκου το Pinot Noir. Αυτό περιλαμβάνει την καθοριστική συμβολή ενός και μόνο grand cru χωριού σε κάθε PN με σκοπό την απόδοση της αίσθησης κάθε τόπου.



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΝΗ

Ένα promenade event στην καρδιά της Αθήνας απέδειξε ότι οι τέχνες έχουν κοινό DNA.

## «Trygos Kolonaki» με υψηλή ραπτική

Στο ατελιέ του Βασίλη Ζούλια έλαμψαν τα κρασιά της Οινοποιίας Κορωνιώτη

Με έναν δημιουργικό τρόπο συνδέθηκαν η τέχνη της οινοποίησης με την τέχνη της υψηλής ραπτικής στο πλαίσιο του promenade event «Trygos Kolonaki» που έλαβε χώρα το Σεπτέμβριο στην καρδιά της Αθήνας. Το ατελιέ του Βασίλη Ζούλια φιλοξένησε τα κρασιά της Οινοποιίας Κορωνιώτη, μαζί με δεκάδες φίλους του καλού κρασιού που έσπευσαν για να δοκιμάσουν τις ετικέτες της Οινοποιίας. «Οι τέχνες έχουν κοινό DNA. Απόψε η τέχνη της

υψηλής ραπτικής συνδυάζεται με την τέχνη της οινοποίησης. Σε αυτήν τη δύσκολη περίοδο διαλέξαμε να βγούμε προς τα έξω γιατί το κρασί πρέπει να κινείται. Εξακολουθούμε να παράγουμε, μάλιστα παράγουμε περισσότερο και πρέπει να το επικοινωνήσουμε. Κάνουμε σχέδια για το αύριο», ανέφερε χαρακτηριστικά ο οικοδεσπότης της βραδιάς, Κυριάκος Κορωνιώτης. Ένας οινοποιός με έδρα την Αργολίδα που δημιουργεί κρασιά με στόχο τον χαρακτήρα, την τυπικότητα και το αυθεντικό στυλ.





DIAM 5

DIAM 10

DIAM 30

- ✿ 100 % ΦΥΣΙΚΟ ΚΕΡΙ ΜΕΛΙΣΣΑΣ
- ✿ ΜΕΘΟΔΟΣ ΑΠΟΣΜΗΣΗΣ ΔΙΑΜΑΝΤ

«Αν είναι DIAM λέω Ναι!»

Romain Jouannais, έμπορος οίνου, La Cave Spirituelle.



DIAM

Ο φρουρός των αρωμάτων



29ο χλμ. Θεσσαλονίκης-Μουδανιών | Κ.Σχολάρι-Επανωμή Θεσ/νίκης 57500  
Τηλ: 23920 29760, 28582 | e-mail: info@corkhellas | www.corkhellas.gr

[www.diam-cork.com](http://www.diam-cork.com)

# Best in Class στα φετινά Decanter το Argyros Cuvée Evdemon 2016

Στα 259 μετάλλια η φετινή συγκομιδή της Ελλάδας στην παγκόσμια διοργάνωση

Σνα τον πλέον επιδραστικό διαγωνισμό οίνου, τον Decanter World Wine Awards, ο απολογισμός του ελληνικού αμπελώνα για το 2020 είναι 259 μετάλλια. Από τα βραβευμένα κρασιά ξεχωρίζει η διάκριση του Estate Argyros Cuvée Evdemon 2016 από τη Σαντορίνη στην κατηγορία Best in Show. Το 61% των μεταλλίων απονεμήθηκε σε λευκά κρασιά, ενώ ξεχώρισαν οίνοι από αυτόχθονες ποικιλίες λευκών σταφυλιών, συμπεριλαμβανομένων, του Ασύρτικου καθώς και λιγότερο γνωστών ποικιλιών για τις εκτός Ελλάδας αγορές, όπως το Βιδιανό και η Μαλαγουζιά. Πρόκειται για έναν από τους πιο σημαντικούς διαγωνισμούς οίνου παγκοσμίως, με τα γαλλικά κρασιά να εξασφαλίζουν 12 από τις 50 Best in Show διακρίσεις. Η Ιταλία έκανε επίδειξη ποιοτικής οινοποίησης, φεύγοντας με 2.765 μετάλλια.



#### ● Estate Argyros

Vinsanto | 12 Years Barrel | Aged 2004 | score 98

#### ● Estate Argyros

Vinsanto | 4 Years Barrel | Aged 2012 | score 97

#### ● Ktima Biblia Chora Winery

Vinsanto | Ovilos White 2019 | score 97

#### ● Volcanic Slopes Vineyards

Pure 2017 | score 97

#### ● Estate Argyros

Cuvée Monsignori 2018 | score 97



## Από τον Γιάννη Μπουτάρη

**Πρωταγωνιστής** είναι το κρασί στις 300 σελίδες του βιβλίου «Εξήντα χρόνια τρύγος» που παρουσίασε ο Γιάννης Μπουτάρης μαζί με τη Μαρία Μαυρικάκη

Σε ένα βιβλίο με στοιχεία αυτοβιογραφίας και με τη χαρακτηριστική ευθύτητα του, ο Γιάννης Μπουτάρης ανιστορεί την προδιαγεγραμμένη, λόγω οικογενειακής παράδοσης, ενασχόλησή του με τα κρασιά, τη συλλογική του δράση, τις καινοτομίες και τις συγκρούσεις που σημάδεψαν τον κλάδο στην Ελλάδα από τη μεταπολεμική περίοδο ως τις μέρες μας.



## Στα 100 καλύτερα οινοποιεία

**Τρεις** εκπρόσωποι, το Κτήμα Σιγάλα, το Οινοποιείο Χατζηδάκη και η Οινοποιία Μπουτάρη για την Ελλάδα

Την ετήσια λίστα του με τα 100 κορυφαία οινοποιεία του πλανήτη για τη χρονιά 2020 ανακοίνωσε για 17η χρονιά το έγκυρο περιοδικό Wine & Spirits. Ανάμεσα σε αυτά βρίσκονται και τρία ελληνικά οινοποιεία και συγκεκριμένα το Κτήμα Σιγάλα, το Οινοποιείο Χατζηδάκη και η Οινοποιία Μπουτάρη. Ας σημειωθεί ότι τη μερίδα του λέοντος στα 100 οινοποιεία καταλαμβάνουν οι ΗΠΑ με 36 συμμετοχές και ακολουθεί η Γαλλία με 18, ενώ συμμετέχουν, με ένα οινοποιείο η καθεμία, η Ουγγαρία και η Ουρουγουάη. Η τελετή βράβευσης πραγματοποιήθηκε με ένα διαδικτυακό event.



ΤΟ ΚΡΑΣΙ ΤΑΞΙΔΕΥΕΙ ΑΠ' ΑΚΡΗ Σ' ΑΚΡΗ ΤΗΣ ΓΗΣ

Ό,τι κινείται στην παγκόσμια οινική πραγματικότητα, σε ένα site  
[www.winetrails.gr](http://www.winetrails.gr)

## Το πρώτο ερυθρό

### Από Μοσχοφίλερο

Το πρώτο ερυθρό κρασί από Μοσχοφίλερο δημιούργησε το Οινοποιείο Τρουπή. Η δημοφιλή «γκρι» ποικιλία, που μέχρι στιγμής έχει δώσει εξαιρετικά αφρώδη λευκά, λευκά ξηρά και ροζέ ξηρά κρασιά, δίνει τώρα ένα κρασί με λαμπερό και απαλό κόκκινο χρώμα, το οποίο παίρνει το όνομα «Ekato», γιατί τόσες είναι οι μέρες που παραμένει ο μούστος σε επαφή με τους φλοιούς των σταφυλιών (αντί των 10 έως 20 ημερών, που παραμένουν τα περισσότερα κρασιά που προέρχονται από ερυθρές ποικιλίες). Η ζύμωση γίνεται από τις αυτόχθονες ζύμες, οι παρεμβάσεις είναι ελάχιστες ενώ το «Ekato» εμφιαλώνεται αφιιτράριστο.



## Στον κόσμο των Gris

### Ένα Single vineyard

Με «εφόδια» τη βαθιά γνώση και τους πολυετείς πειραματισμούς με την ποικιλία Μοσχοφίλερο, αλλά και το ανήσυχο πνεύμα για εξέλιξη που χαρακτηρίζει την οινολογική της ομάδα, η Οινοποιία Μπουτάρη παρουσιάζει το νέο της κρασί «Φαία Γη», ένα single vineyard από το κτήμα της στη Μαντινεία, που θα αφήσει το δικό του αποτύπωμα στον κόσμο των Gris κρασιών. Το «Φαία Γη» προέρχεται από αμπελί καλλιεργούμενο σύμφωνα με τις αρχές της βιολογικής γεωργίας και από πρέμνα ηλικίας 14 ετών της ποικιλίας Μοσχοφίλερο, το οποίο κυκλοφορεί σε περιορισμένο αριθμό φιαλών.



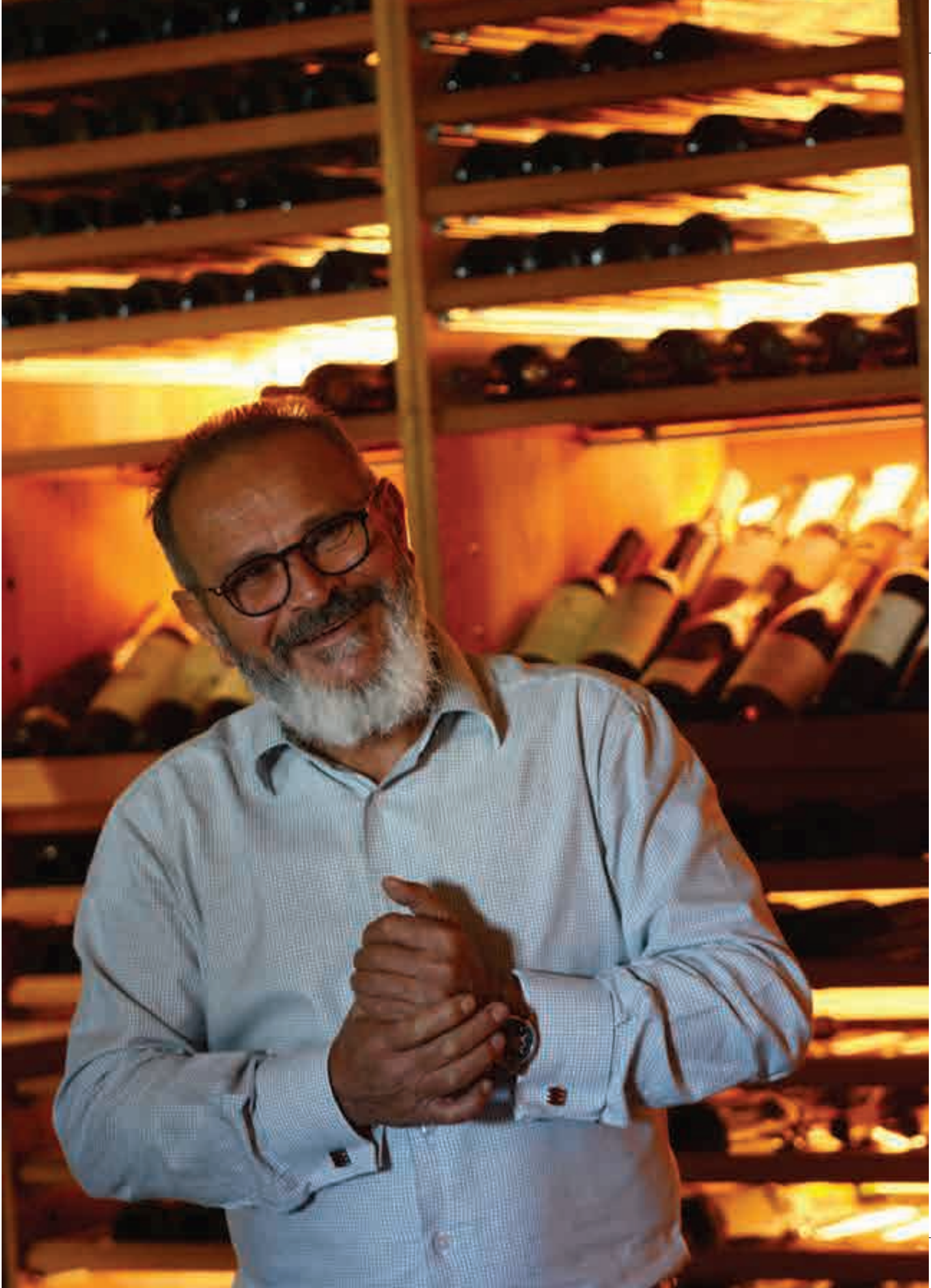
# ARGATIA

WINERY

ΡΟΔΟΧΩΡΙ  
ΝΑΟΥΣΑ

αμπελώνες βιολογικής καλλιέργειας





# ΣΥΣΤΗΝΕΙ ΞΑΝΑ ΤΟ PREMIUM ΟΙΝΙΚΟ ΓΕΥΜΑ

Μια διαφορετική φιλοσοφία εστίασης πρεσβεύει το «Λίθον Private 16»

*Της Νικολέτας Τζίκας*

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

**Δ**εν είναι απλά μια premium κάβα με εκλεκτό κρασί, είναι ένας ιδιαίτερος χώρος με μια διαφορετική φιλοσοφία εστίασης που καταφέρνει να συνδυάσει με τον πιο αρμονικό τρόπο τον οίνο με τα gourmet εδέσματα. Ο Γιάννης Βασιλειάδης είναι ο άνθρωπος που εμπνεύστηκε και δημιούργησε το Λίθον Private 16. Το πάθος του για το κρασί τον οδήγησε το 2004 να μετατρέψει το γκαράζ του σπιτιού του στη Σαρωνίδα σε κάβα. Το γεγονός αυτό αποτέλεσε μια μεγάλη στροφή στη ζωή του, αφού εργαζόταν ως ηλεκτρολόγος μηχανικός. Τα πρώτα χρόνια της λειτουργίας της κάβα δούλεψε με συγκεκριμένα κρασιά και γρήγορα κατάφερε να κεντρίσει το ενδιαφέρον των οινόφιλων.

Στη συνέχεια θέλοντας να επιχειρήσει κάτι διαφορετικό προχώρησε το 2012 στην αναδιαμόρφωση του χώρου. Έτσι γεννήθηκε το Private 16, ένα εστιατόριο που μπορεί να εξυπηρετήσει μέχρι 16 άτομα. Το μαγαζί απευθύνεται κυρίως σε τρεις κατηγορίες: τους foodies, τους παθιασμένους με το κρασί και στα ιδιωτικά επιχειρηματικά δείπνα υψηλών προδιαγραφών.

Το Λίθον είναι φτιαγμένο εξ ολοκλήρου από πέτρα και ξύλο, δημιουργώντας μια πολύ ζεστή ατμόσφαιρα, η οποία συμπληρώνεται από την εξαιρετική εμπειρία φιλοξενίας που προσφέρει σε κάθε πελάτη του ο κ. Βασιλειάδης. Όταν κάποιος επισκέπτεται το χώρο, είναι αδύνατον να μην παρατηρήσει τη διακόσμηση με αντικείμενα από την προσωπική συλλογή του ι-

διοκτήτη. Το ενδιαφέρον δίκαια μονοπωλούν η αγιογραφία με τον «γάμο της Κανά», η αυθεντική αντίκα Berkel που χρησιμοποιείται για την κοπή αλλαντικών, το μπαρ και φυσικά η κάβα και το κελάρι που φιλοξενούν σπάνια και ιδιαίτερα κρασιά. Περισσότερες από 25.000 φιάλες με κρασιά από όλο τον κόσμο,

που περιλαμβάνουν κλασικές, premium, θρυλικές και σπάνιες ετικέτες και χρονιές, θέτει το Λίθον στη διάθεση του οινόφιλου κοινού. Εξαιτίας της μεγάλης εκτίμησης για τους Έλληνες παραγωγούς και το ελληνικό κρασί, ο κ. Βασιλειάδης διαθέτει στην κάβα του μια εκτεταμένη συλλογή με μπουκάλια που χρονολογούνται από το 1998, για παράδειγμα από τα Κτήματα Τσέλεπου και Κώστα Λαζαρίδη. Φυσικά υπάρχει τερά-

στα ποικιλία και από ξένους παραγωγούς από όλο τον κόσμο. Dominus, Sassicaia, Francois Cotat, Fattoria Le Pupille και Château Haut-Brion αποτελούν μερικές από τις ετικέτες που λάμπουν στην κάβα, ενώ στα άμεσα σχέδια του κ. Βασιλειάδη είναι να φέρει το επετειακό κρασί του οίκου Dagueneau για τα 10 χρόνια θανάτου του Didier Dagueneau.

## Η πολύτιμη προίκα από χειρόγραφο

Ας σημειωθεί ότι το κελάρι είναι σε άριστη κατάσταση και παρέχει ιδανικές συνθήκες για τη συντήρηση των κρασιών με τον αέρα να περνάει μέσα από φίλτρο ενεργού άνθρακα. Ο κ. Βασιλειάδης επιλέγει να τοποθετεί τα κρασιά του όρθια στο κελάρι,



ΜΕ ΧΕΙΡΟΓΡΑΦΗ ΥΠΟΓΡΑΦΗ CHRISTIAN MOYEIX

ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ PREMIUM ΕΤΙΚΕΤΕΣ ΑΠΟ ΤΟ 1998



όμως για να μπορεί να το κάνει αυτό εξασφαλίζει ότι ο χώρος θα έχει πάνω από 90% υγρασία. Σπουδαίο είναι και το γεγονός ότι το μαγαζί δημιουργεί μία «προϊκα» από χειρόγραφα και ιδιαίτερα μπουκάλια κρασιού. Πιο συγκεκριμένα, τα κρασιά Dominus που στέλνει στην κάβα ο Christian Moueix από την California έρχονται με χειρόγραφη υπογραφή του ίδιου. Επιπλέον, ο οίκος Ornellaia επικοινωνεί με τον κ.Βασιλειάδη μέσω χειρόγραφης αλληλογραφίας για κάθε ενημέρωση αλλά και κατά τη διάρκεια των εορταστικών περιόδων. Το ίδιο συμβαίνει και με τον οίκο Hennessy. Εκτός από την κάβα τις εντυπώσεις κερδίζει και το μπαρ μέσα στο χώρο του μαγαζιού με τις πολλές επιλογές εκλεκτών και ακριβών αποσταγμάτων καθώς και το εντυπωσιακό walk-in humidior, φτιαγμένο από ξύλο κέδρου που φιλοξενεί χειροποίητα πούρα από την Κούβα και από άλλες χώρες της Λατινικής Αμερικής.

#### Η έννοια του private restaurant

Όσον αφορά τη γαστρονομική εμπειρία, το μενού και τα πιάτα επιμελούνται ο σεφ Παναγιώτης Παπανικολάου και η Έφη Φραγκάκου, η γυναίκα του κ.Βασιλειάδη, δίνοντας έμφαση στις εξαιρετικές πρώτες ύλες. Η κάρτα του μενού σε γενικές γραμμές είναι σταθερή, ενώ αυτό που αλλάζει εποχιακά είναι οι γαρνιτούρες, οι σαλάτες και τα γλυκά. Παράλληλα, διαθέτει και κατάλογο για ανθρώπους με προβλήματα όρασης. Το με-

νού κινείται γύρω από εκλεκτά κρέατα από την Αμερική, την Αυστραλία και τη Νέα Ζηλανδία. Ενώ υπάρχουν εξαιρετικές επιλογές θαλασσινών όπως καβούρια, χτένια και μπλε αστακόι από την Σκωτία. Επιπλέον, ο κ.Βασιλειάδης έχει επιλέξει να δουλεύει χωρίς κατάλογο κρασιού κάτι που οφείλεται όχι μόνο στο γεγονός ότι οι επιλογές είναι πάρα πολλές, αλλά και για να μην προκαλεί με τις τιμές στους καταλόγους του. Η κουζίνα είναι μικρών δια-

στάσεων, όμως είναι πολύ λειτουργική και πλήρως εξοπλισμένη με υπερσύγχρονα ψυγεία, καταψύκτες και τον μοναδικό ισπανικό φούρνο ξυλοκάρβουνου Jospet. Ακόμα, στο χώρο του μαγαζιού υπάρχει ένα κατάλληλο ψυγείο για την ωρίμανση των εκλεκτών κρεάτων και μια ιδιαίτερη salumeria με μοναδικής ποιότητας αλλαντικά και τυριά από όλο τον κόσμο. Το πρωτόκολλο υγιεινής του μαγαζιού ακολουθεί τις αμερικανικές προδιαγραφές.

#### Σπουδαίες προσωπικότητες

Παρά το γεγονός ότι τα σχέδια του κ. Βασιλειάδη δεν σταματούν εδώ είναι πλέον εμφανές ότι έχει δημιουργήσει το δικό του στίγμα στον κόσμο του κρασιού και της γαστρονομίας, προσφέροντας μοναδικές εμπειρίες σε όποιον επισκέπτεται το μαγαζί του με το πελατολόγιό του να είναι ιδιαίτερα διευρυμένο περιλαμβάνοντας σπουδαίες προσωπικότητες από όλο τον κόσμο και ιδίως από την Ευρώπη.



ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΑ ΠΟΥΡΑ ΣΤΟ WALK-IN-HUMIDOR

ΞΕΧΩΡΙΖΕ ΤΟ DALWHINNIE SINGLE MALT 15 YEAR



## Υπέριστη απόλαυση

Η επίσκεψη στο Λίθιοινο μας έδωσε την ευκαιρία να δοκιμάσουμε δύο ετικέτες της κάβας που επέλεξε για εμάς ο κ. Βασιλειάδης συνοδεία μιας εξαιρετικής παρμεζάνας 36μηνης ωρίμανσης. Ένα Trousseau Singulier 2017 από το οινοποιείο Domaine André et Mireille Tissot, μονοποικλιακό κόκκινο κρασί με αρώματα ώριμων φρούτων, νότες κερασιού και μπαχαρικών, όγκο στο στόμα και δομή που υποστηρίζεται από λεπτές και ώριμες ταννίνες. Και τη σαμπάνια Pierre-Henri του οινοποιείου J.Charpentier που παράγεται από 100% Pinot Meunier και ένα από τα πρώτα αρώματα που φτάνουν στη μύτη είναι το φρυγανισμένο ψωμί και το brioche, ενώ στο στόμα κυριαρχούν τα ζαχαρωμένα φρούτα και το αχλάδι.



# Τσίπουρο των Φίλων στα καλύτερα κοκτέιλ

Τρεις εμπνευσιμένες συνταγές για ιδιαίτερα  
κοκτέιλ, είτε οκέιο, πάντα παγωμένο,  
και σίγουρα με καλή παρέα



Φωτογραφίες: Γιάννης Στάθης

Το «Τσίπουρο των Φίλων» είναι ένα πολυποικιλιακό απόσταγμα στεμφύλων που με φροντίδα στη λεπτομέρεια δημιουργεί το Οινοποιείο Λαφαζάνη.

Για την παραγωγή του χρησιμοποιούνται οι πιο αρωματικές από τις ποικιλίες της Νεμέας, που επιλέγει το Οινοποιείο για την παραγωγή των κρασιών του.

Τα στέμφυλα που προκύπτουν από την οινοποίηση των ποικιλιών του Μοσχάτου, του Αγιώργίτικου και του Μοσχοφίλερου συλλέγονται προσεκτικά και ακολουθεί η διαδικασία της ζύμωσης, η οποία γίνεται σε ελεγχόμενη θερμοκρασία για τη διατήρηση όλου του αρωματικού δυναμικού των χρησιμοποιούμενων ποικιλιών.



## Unexpected

60ml Τσίπουρο των Φίλων  
30ml πουρέ ανανά  
15ml σιρόπι falernum  
20ml χυμός lime  
20ml σιρόπι μελιού  
5ds foam bitters

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Προσθέτουμε όλα τα υλικά στο shaker, χτυπάμε και διπλοσουρώνουμε σε ποτήρι Martini ή Coupette



## Bloody Μαρία

60ml Τσίπουρο των φίλων  
120ml Bloody Mary tomato mix  
Top up με αφρό φέτας

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Τοποθετούμε το τσίπουρο και το Bloody Mary tomato mix στο shaker μας, στη συνέχεια αναδεύουμε με τη μέθοδο roll. Αφού είμαστε έτοιμοι, παίρνουμε ένα highball ποτήρι, προσθέτουμε πάγο και συμπληρώνουμε μέχρι πάνω με τον αφρό φέτας.

### ΓΙΑ ΤΟΝ ΑΦΡΟ ΦΕΤΑΣ ΘΑ ΧΡΕΙΑΣΤΟΥΜΕ

1 siphon για σαντιγί  
250ml άλμη φέτας  
250ml κρέμα γάλακτος  
5 στροφές του μύλου αλάτι  
5 πιπέρι  
2 αμπούλες σαντιγί Coupette

Τοποθετούμε τα υλικά στο siphon για σαντιγί, κλείνουμε, προσθέτουμε τις αμπούλες και ανακατεύουμε καλά για περίπου ένα λεπτό.



## A Clockwork Tangerine

60ml Τσίπουρο των Φίλων  
40ml πουρέ μανταρίνι  
20ml χυμό ρόδι  
30ml σιρόπι γιασεμί  
20ml χυμό lime

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Τοποθετούμε όλα τα υλικά στο shaker, χτυπάμε και διπλοσουρώνουμε σε ποτήρι κρασιού. Προσθέτουμε τριμμένο πάγο.



*Ευχαριστούμε τον Χρήστο Σουρούρ για τη σύλληψη και εκτέλεση των συνταγών, το Paribaba στα Άνω Πετράλωνα και τον Θωμά Πατσέλα για τη φιλοξενία τους.*

Σε σύντομο χρονικό διάστημα περνούν στην απόσταξη. Κατά το στάδιο αυτό τα στέμφυλα αποστάζουν σε σύγχρονο αποστακτήρα με στήλη ανακαθαρισμού από τον οποίο παράγεται ένα φίνο αρωματικά απόσταγμα, πλούσιο και μαλακό ταυτόχρονα στη γεύση. Για το λόγο αυτό το «Τσίπουρο των Φίλων» είναι ένα premium απόσταγμα που μπορεί να ενταχθεί σε όλες τις κατηγορίες προτίμησης καταναλωτών. Αν το πιεις σκέτο η πρότασή μας είναι να το απολαύσεις παγωμένο, κατευθείαν μέσα από την

κατάψυξη. Αν δεν έχεις προλάβει να το παγώσεις, μπορείς να προσθέσεις πάγο, όμως το σίγουρο είναι ότι πρέπει να το απολαύσεις με καλή παρέα όπως λέει και το όνομά του! Τα τελευταία χρόνια όλο και περισσότεροι bartenders και mixologist επιλέγουν ελληνικά αποστάγματα για τα cocktails τους, τα οποία αποτελούν σίγουρα ξεχωριστές προτάσεις στον κατάλογο των μαγαζιών τους. Φτιάξαμε τρεις συνταγές εναρμονισμένες με τα αρώματα του «Τσίπουρου των Φίλων» και σας τις παρουσιάζουμε εδώ!



*Κάθετη δοκιμή*

Συνέπεια που  
λυγίζει το χρόνο



## ΤΟ ΜΕΓΑΛΟ ΕΡΥΘΡΟ ΤΟΥ ΚΤΗΜΑΤΟΣ ΣΚΟΥΡΑ ΣΕ ΜΙΑ ΣΠΑΝΙΑ ΚΑΘΕΤΗ ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΔΟΚΙΜΗ

**ΓΡΑΦΕΙ Η ΟΜΑΔΑ  
ΤΟΥ WINE TRAILS**

[© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ]

**Μ**ια κάθετη δοκιμή με τον Μέγα Οίνο αποτελεί πάντα πρόκληση. Πρόκειται για ένα από εκείνα τα λίγα κρασιά που καταφέρνουν και συνδυάζουν την υψηλή οινική ποιότητα με την κλασικότητα στο ύφος, απελευθερώνοντας ταυτόχρονα μια αύρα φινέτσας με το άνοιγμα κάθε φιάλης. Είναι μόλις η δεύτερη φορά στην Ελλάδα όπου ο Μέγας Οίνος ξεδιπλώνει στα ποτήρια στοιχεία από το πέρασμά του σε τρεις διαδοχικές

δεκαετίες. Η πρώτη μάλιστα που αυτό συμβαίνει εντός του οινοποιείου παρουσία καλεσμένων. Τα κρασιά δοκιμάστηκαν ακολουθώντας συγκεκριμένο πρωτόκολλο ασφαλείας με βάση τις κατευθύνσεις του WSPC, από το παλαιότερο στο νεότερο. Στη δοκιμή συμμετείχε εξ αποστάσεως και ο Κωνσταντίνος Λαζαράκης MW. Οι σοδειές 2002 και 2003 δεν ήταν υπολογισμένες στη δοκιμή. Ανοιξαν στο τέλος εν μέσω συζήτησης για την επίδραση των καιρικών συνθηκών.



Η ομάδα του Wine Trails επί το έργον



## ΕΝΑΣ ΑΠΡΟΣΜΕΝΟΣ ΦΙΛΟΣ ΣΤΟ ΤΡΑΠΕΖΙ

Ο Μέγας Οίνος είναι ένα από τα λίγα κρασιά που είναι ικανά να συνοδέψουν τις ατέρμονες συζητήσεις ιδιαίτερα ανήσυχων οινόφιλων, ακόμα κι έπειτα από την ολοκλήρωση ενός πολύωρου γεύματος ή δείπνου.



Δημήτρης Σκούρας



# ΜΕΓΑΣ ΟΙΝΟΣ

Εκεί όπου η φινέτσα συναντά την ποδηυλοκότητα,  
ξεδιπλώνοντας ένα λεπτοκεντημένο υφαντό αρωμάτων και  
γεύσεων που λάμπει στο πέρασμα του χρόνου

## ΣΠΟΥΔΑΙΑ ΕΡΥΘΡΑ ΜΕ 12% vol.

### ΠΡΩΤΗ ΠΕΡΙΟΔΟΣ 1997-98-99-2001

Από τα δώδεκα κρασιά που ήταν εξ αρχής στο πρόγραμμα της δοκιμής τα τέσσερα πρώτα εκφράζονται στο ποτήρι περισσότερο ως ένα κλασικό και ώριμα εκφρασμένο καλοδουλεμένο έργο παρά ως δείγματα μιας πρώιμης εποχής. Με παρούσα την έκφραση και των δύο ποικιλιών, εμφανή στοιχεία τροχοδρομημένης εξέλιξης και επιγεύσεις που ατενίζουν με χαμόγελο τους δείκτες των ρολογιών, τα τέσσερα κρασιά στηρίζουν την έκφρασή τους στη λεπτότητα. Εδώ,

αξίζει να σταθεί κανείς επιπλέον στην εξαιρετική φρεσκάδα της έκφρασης που αποπνέει η χρονιά του 1998, καθώς το σημαντικότερο όλων με κρασιά σαν το Μέγα Οίνο 1997-2001 είναι πως μπορούν και συμβάλουν άμεσα στην οινική κουλτούρα των συνδαιτυμόνων, μπορούν και φέρνουν στο επίκεντρο μιας σύναξης το κρασί, ακόμα κι αν αυτός δεν είναι ο αρχικός προσανατολισμός μιας συνεύρεσης. Όσο τα περιμένεις να ξεδιπλώσουν τις πολυσχιδείς προσωπικότητές τους στο σύνολό τους, τόσο αυτά αποκαλύπτουν επιπλέον νέα στοιχεία.

## ΜΕ ΒΑΘΟΣ ΚΑΙ ΦΙΝΕΤΣΑ

### ΔΕΥΤΕΡΗ ΠΕΡΙΟΔΟΣ 2004-06-07-2008

Με τις επόμενες τέσσερις σοδειές όχι μόνο γυρίσαμε χρονική σελίδα, καθώς περπατάμε πλέον σε όλη σχεδόν την στράτα της πρώτης δεκαετίας της νέας χιλιετίας, αλλά ταυτόχρονα, δοκιμάζοντας τα κρασιά, αποκτήσαμε την αίσθηση πως απέκτησαν στο σύνολό τους πιο σφιχτές ραφές, ξεδιπλώνοντας έτσι στα ποτήρια πιο συμπαγείς εκφράσεις. Ταυτόχρονα η συγκέντρωση της αλκοόλης έχει αναρριχηθεί έναν

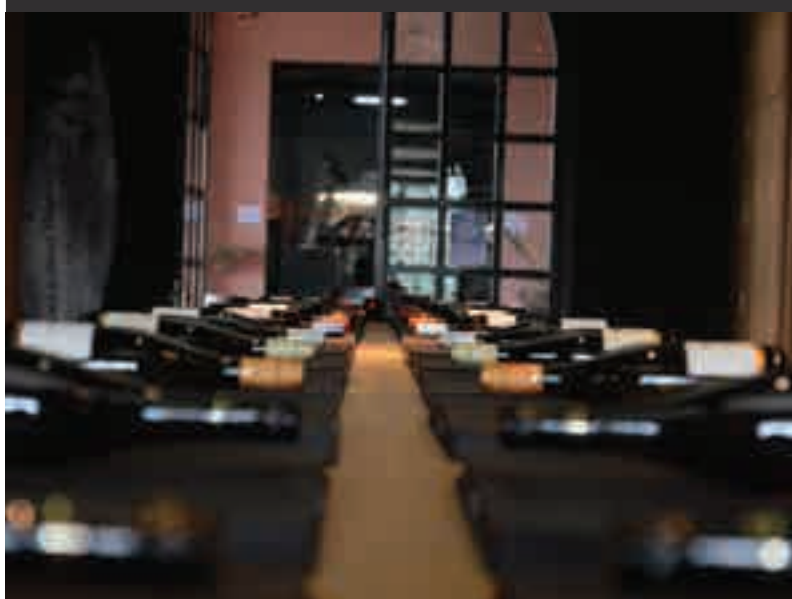
και πλέον αλκοολικό βαθμό κατά μέσο όρο. Παρ' όλα αυτά, αν κάποιος επιθυμούσε να αποτυπώσει ένα κοινό στοιχείο και για τις τέσσερις τόσο διαφορετικές καλλιεργητικά σοδειές, αυτό δεν θα μπορούσε να είναι άλλο από τη φινέτσα. Σε αυτό το σημείο αξίζει να σταθεί επιπλέον κάποιος στη σοδειά του 2004 τόσο για την ένταση του παλμού της, όσο και για την υπερέχουσα δομή της. Συνολικά δίνει την αίσθηση πως πρόκειται για ένα κρασί δίχως ραφές και αυτό το εφοδιάζει με επιπλέον διαστάσεις ισορροπίας.

## ΔΥΝΑΜΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΕΠΕΙΑ

### ΤΡΙΤΗ ΠΕΡΙΟΔΟΣ 2010-12-14-2016

Η συνέπεια ξεκινά από την αντίληψη, πιστεύουν στο Κτήμα Σκούρα. Έτσι, όταν κάποιος τυχερός, όπως εμείς, βρεθεί μπροστά σε δώδεκα συν δύο δείγματα Μέγα Οίνου που απλώνονται σε τρεις διαδοχικές δεκαετίες, έχει τη δυνατότητα να διαπιστώσει πως για μια ολοκληρωμένη σκέψη δεν αρκεί μια ολοκληρωμένη

διατύπωση αλλά η μετουσίωσή της σε πράξη ορθά επαναλαμβανόμενη. Τα τελευταία τέσσερα κρασιά της δοκιμής αποτελούν μια αυτόνομη και ολοκληρωμένη ενότητα, καθώς βρίσκονται ακόμα στα πρώτα στάδια της μακρόχρονης κι εξελισσόμενης ζωής τους. Ωστόσο, όχι μόνο γεμίζουν με προσδοκίες τα ποτήρια αλλά αποκαλύπτουν ταυτόχρονα και τους τρόπους που αυτές θα εκφραστούν στο πέρασμα του χρόνου.



**«ΣΕ ΕΝΑ ΤΡΑΠΕΖΙ, ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΟ ή ΕΟΡΤΑΣΤΙΚΟ, ΠΑΝΤΑ  
ΒΑΣΙΛΙΑΣ ΕΙΝΑΙ ΤΟ ΦΑΓΗΤΟ ΚΑΙ ΒΑΣΙΛΙΣΣΑ ΤΟ ΚΡΑΣΙ. ΘΕΟΣ  
ΠΟΥ ΤΟΥΣ ΠΑΝΤΡΕΥΕΙ Ο ΑΝΘΡΩΠΟΣ» *Γιώργος Σκούρας***

Ήταν μια σπάνια και σπουδαία γευστική δοκιμή, που σίγουρα η ομάδα του Wine Trails θα ήθελε να επαναλάβει ξανά και ξανά. Οπότε το επόμενο ραντεβού με τον Μέγα Οίνο στο Κτήμα Σκούρα δόθηκε για το 2035.

«Θείε Μάκη, όταν τελειώσετε με τα πολιτικά, θα κόψεις τη βασιλόπιτα;»,  
 «Μαμά κουδούνι!!», «Ποιος είναι; Φέρε μια καρέκλα από το μπαλκόνι»,  
 «Βάλτε ένα μαξιλάρι στην πλάτη της γιαγιάς να στηρίζει τη μέση της»,  
 «Ο Λεωνίδας είναι; Πού 'σαι ξάδερφε; μια ζωή αργοπορημένος»,  
 «Μη βάλετε άλλη σαμπάνια στη γιαγιά - φτάνει», «Σπύρο τι νέα, πότε το βλέπετε για παιδάκι;»,  
 ω τι υπέροχος συνωστισμός, δεκατέσσερις συγγενείς, δύο νεογέννητα και τέσσερα σκυλάκια,  
 «Για ελάτε να τσουγκρίσουμε, ευτυχισμένο το 2022!».



Φέτος πίνουμε σ' αυτά που έχουμε ζήσει και κάποια στιγμή θα ξαναζήσουμε.

**STORSINT**  
 Πρώτη σαμπάνιας, 22 cl  
**14,99€** /6 τεμ.

Ζούμε μαζί





# ΠΙΟ ΔΥΝΑΤΟΣ ΑΠΟ ΕΜΑΣ ΕΙΝΑΙ Ο ΤΟΠΟΣ ΜΑΣ

Το θαύμα του ελληνικού οίνου με τη ματιά του ζωγράφου Γιώργου Σταθόπουλου

*Της Νικολέτας Τζίκη*



**T**η διαφορετική εικόνα που θα μπορούσε να χτίσει το ελληνικό κρασί μέσω των έργων των ζωγράφων προβάλλει το παράδειγμα του γνωστού ζωγράφου Γιώργου Σταθόπουλου, ο οποίος έχει αναπτύξει μια στενή σχέση με το κρασί, τόσο ως οινόφιλος, όσο και φιλοτεχνώντας τις ετικέτες πολλών κρασιών Ελλήνων οινοποιών. «Είναι επιλογή του οινοποιού» σημειώνει ο κ. Σταθόπουλος, «εγώ έρχομαι εκ των υστέρων να στολίσω το μπουκάλι. Είναι ένα στοιχείο τέχνης η οποία σήμερα γενικά λείπει από τις ετικέτες, όμως στο παρελθόν έχει οδηγήσει σε ιστορικά κρασιά, ζωγραφισμένα από τον Picasso, τον Chagall ή τον Matisse», συμπληρώνει. Και στην ερώτηση αν τον απασχολεί το γεγονός ότι καταθέτει την τέχνη του σε κάτι αναλώσιμο όπως το μπουκάλι με το κρασί, αφοπλιστικά ειλικρινής απαντά: «Όχι δεν με ενοχλεί καθόλου, μου αρέσει κιολας. Εξάλλου κι εγώ αναλώσιμος είμαι, κάποια στιγμή θα φύγω. Εκτός αυτού πάνω στην ετικέτα βρίσκεται η ανατύπωση του έργου, όχι το πρωτότυπο».

*Υπέπεσε στην αντίληψή μας ότι η σχέση σας με το κρασί είναι βαθιά, είχατε πάντα αυτή την ιδιαίτερη προτίμηση και σχέση;*

Δεν έχω μεγάλες γνώσεις πάνω στο κρασί, είμαι οινόφιλος. Όταν σ' αρέσει το κρασί, μαθαίνεις, δοκιμάζεις, κάνεις φιλίες που περιστρέφονται γύρω από το κρασί. Εγώ τυχαίνει να έχω φιλικές σχέσεις με πολλούς Έλληνες οινοποιούς.

*Αυτή η σχέση προέκυψε από το ενδιαφέρον σας για το κρασί ή συνδέεται με την τέχνη σας;*

Το ενδιαφέρον μου για το κρασί συνδέεται με την τέχνη μου, γιατί έχω κάνει πολλές ετικέτες, μπορεί να είναι και πάνω από 200. Είναι κάτι που το κάνω πάνω από 10 χρόνια, δοκιμάζω κρασιά και διαλέγω τι θα σχεδιάσω και πώς θα τα βαφτίσω. Έχω σχεδιάσει όλες τις ετικέτες για τα κρασιά του Χρόνη Ιερόπουλου και τα έχω βαφτίσει. Ακόμη, έχω ζωγραφίσει πολλές ετικέτες για ειδικά κρασιά του Τσάνταλη αλλά και ετικέτες για προσωπική μου χρήση. Κάθε χρόνο επιλέγω τρία κρασιά από οινοποιούς που γνωρίζω, ένα λευκό, ένα ροζέ κι ένα κόκκινο, τα οποία μοιράζω σε φίλους στις γιορτές. Βέβαια αυτές οι προσωπικές ετικέτες είναι πάντα λίγο ιδιαίτερες, έχουν χιούμορ και δεν θα τις ζητούσε ένας οινοποιός.

*Πώς έγινε όλο αυτό;*

Αγαπώ το κρασί και λίγο-πολύ έχουμε κι εμείς μια ιστορία με το κρασί σαν Ελλάδα. Το σπουδαίο είναι ότι σήμερα στον τόπο μας γίνονται πολύ μεγάλα κρασιά, από σοβαρούς οινοποιούς, τα οποία δεν έχουν δοξαστεί ακόμα. Μπορείς να πάρεις πολύ καλά ελληνικά κρασιά με λίγα χρήματα ακριβώς επειδή δεν έχουν αναγνωριστεί. Αυτό ισχύει και στην τέχνη.

*Θα μπορούσαμε όμως να πούμε ότι αποκοπήκαμε κάποια στιγμή από το κρασί μας λόγω των ιστορικών γεγονότων;*

Φυσικά και αποκοπήκαμε αφού είχαμε 700 χρόνια απαγόρευση λόγω της οθωμανικής αυτοκρατορίας. Εκεί δεν χάσαμε μόνο το κρασί μας, χάσαμε την ταυτότητά μας, χάσαμε πολλά πράγματα. Το γεγονός ότι διατηρούμε μία γλώσσα, αυτό είναι σπουδαίο. Αυτά που χάσαμε όμως θα τα ξαναβρούμε γιατί ο τόπος είναι πιο δυνατός από εμάς και θα φτιάξει ξανά τα πράγματα όπως ήταν παλιά. Ο τόπος δεν θα μας προδώσει ποτέ, εμείς μπορεί να τον προδώσουμε. Σε αυτό τον τόπο γίνονται θαύματα άμα το θέλουμε. Όλα εδώ γεννήθηκαν, οι

τέχνες, το θέατρο, η φιλοσοφία, η επιστήμη. Θα μπορούσαμε να ήμασταν η πλουσιότερη χώρα στον κόσμο μόνο από τη γη μας αλλά δυστυχώς είμαστε ένας λαός παράξενος που τρωγόμαστε μεταξύ μας. Οι νέοι οινοποιοί απ' ό,τι βλέπω κάνουν θαύματα. Το κρασί έχει γίνει ξανά ποιοτικό και υπάρχει πολλή γνώση η οποία έχει μεταλαμπαδευτεί. Εγώ έρχομαι εκ των υστέρων να στολίσω το μπουκάλι. Οι καινούργιες ετικέτες γίνονται όλες από γραφίστες και οι περισσότερες δεν έχουν προσωπικότητα. Σήμερα λείπει αυτό το στοιχείο τέχνης από τις ετικέτες, παλιότερα όμως στην Ευρώπη υπήρχαν μεγάλα κρασιά τα οποία έχουν ζωγραφίσει μεγάλοι ζωγράφοι όπως ο Picasso, ο Chagall και ο Matisse, αυτά τα κρασιά είναι ιστορικά.

*Θεωρείτε επομένως ότι όπως στη Βουργουνδία όπου οι μεγάλοι ζωγράφοι ήρθαν και έδωσαν τη δική τους υπεραξία στο προϊόν που παρήγαγε ο τόπος, μπορεί με έναν τρόπο να το ανέδειξαν;*

Αυτό δεν το έκαναν μόνοι τους. Οι καλλιτέχνες εκλήθησαν από τους οινοποιούς για να φτιάξουν μια ζωγραφιά σε μία ετικέτα. Το κρασί το τιμούσαν και προτίμησαν να ζωγραφίσουν την ετικέτα του. Μάλιστα πολλές από αυτές έχουν βγει και σε αφίσες, όπως αυτές του Miro, του Dalí, του Picasso, του Chagall και πολλών άλλων που έχουν κάνει θαύματα.

*Επομένως λέτε ότι και τώρα που το δικό μας κρασί αρχίζει να βρίσκει ένα άλλο επίπεδο ποιότητας, μπορεί να χτίσει μία διαφορετική εικόνα και μέσω των έργων των ζωγράφων;*

Ναι μπορεί αλλά αυτό εξαρτάται από τους οινοποιούς, δεν μπορώ εγώ από μόνος μου να κάνω μία ετικέτα για ένα κρασί, δεν εξαρτάται από το τι θέλω εγώ, είναι πρωτοβουλία του οινοποιού, αν το θεωρεί εκείνος απαραίτητο. Οι εποχές αλλάζουν. Θυμάμαι όταν ήμουν α σπουδαστής, πηγαίναμε στα βιβλιοπωλεία να δούμε τα καινούργια βιβλία που κυκλοφόρησαν, τα καινούργια ποιήματα του Ελύτη, του Γκάτσου, του Ρίτσου και του Σεφέρη. Κοιτούσαμε τις βιτρίνες για να δούμε τους νέους δίσκους βινυλίου και ήμασταν ενημερωμένοι. Και παρόλο που δεν είχαμε χρήματα να τα αγοράσουμε, ακούγαμε στο ραδιόφωνο γι' αυτά και ήμασταν χαρούμενοι. Και όταν μπορούσαμε να αγοράσουμε ας πούμε ένα δίσκο του Χατζηδάκη, αυτό ήταν ένα γεγονός. Σήμερα δεν τα έχει ανάγκη ο κόσμος αυτά τα πράγματα, πρέπει να βλέπουμε τι έχει ανάγκη. Πολλοί άνθρωποι σήμερα μοιάζουν σαν να μην τα χρειάζονται αυτά τα πνευματικά πράγματα, έχουν ανάγκη άλλα πράγματα.

*Αν σας πρότειναν να κάνετε μια ετικέτα όπως εσείς την αντιλαμβάνετε για ένα κρασί. Το οποίο γευστικά δεν θα σας εξέφραζε ή δεν θα ήταν της ποιότητας που επιθυμείτε, θα το κάνατε;*

Αυτό είναι ένα αυθαίρετο ερώτημα γιατί αυτός που κάνει ένα κακό κρασί δεν τον ενδιαφέρει η ετικέτα. Κοιτάει να βάλει τα πιο φθηνά υλικά που μπορεί από τον φελλό μέχρι το μπουκάλι. Στην περίπτωση όμως που μου ζητούσαν κάτι τέτοιο θα το έκανα γιατί είμαι επαγγελματίας.

*Στις δουλειές που έχετε κάνει μέχρι τώρα αισθάνεστε ότι έδεσε αυτό που είχατε στο νου σας με το προϊόν;*

Όχι, δεν έχει καμία σχέση αυτό. Απλώς στολίζεις το μπουκάλι, δεν σημαίνει ότι η ζωγραφιά της ετικέτας καθορίζει το περιεχόμενο και την αξία του κρασιού. Εγώ για παράδειγμα στα μπουκάλια που κρατάω για προσωπική μου χρήση ζωγράφισα ερωτικές φιγούρες και είχαν και μεγάλη επιτυχία.

*Αφού δεν υπάρχει αλληλουχία, τότε γιατί δοκιμάζετε ένα κρασί πριν του δώσετε τη δική σας διάσταση, επηρεάζει τη δουλειά σας;*

Εγώ το δοκιμάζω γιατί έτσι κι αλλιώς θα το δοκιμάζα. Τώρα αν μου αρέσει πολύ το κρασί που δοκιμάζω μπορεί να εμπνευστώ κάτι από αυτό, αλλά δεν είναι κάτι που καθορίζεται εκ των προτέρων. Βέβαια, πολλές φορές για ετικέτες που ζωγραφίζω έχει επέμβει και ο οινοποιός και αν συνεννοηθούμε μπορεί να βγει κάτι καλό σε συνεργασία. Ας πούμε ο Ιερόπουλος ήθελε οι ετικέτες του να έχουν βυζαντινά στοιχεία όπως το Χρυσόβουλο που δεν έχει ζωγραφικές λύσεις αλλά ιστορικές και θρησκευτικές. Ακόμα ο αμπελώνας του Ιερόπουλου έχει μια όμορφη βελανίδια και θέα στον Κορινθιακό κόλπο, οπότε για το κρασί Άρας εμπνεύστηκα και έφτιαξα ένα τοπίο που να θυμίζει την εικόνα του αμπελώνα και άρεσε πολύ στον κόσμο. Η συμβολή μου στην ετικέτα είναι το ζωγραφικό κομμάτι, με την υπόλοιπη μορφή της ετικέτας ασχολούνται οι γραφίστες, εγώ θα παρέμβω μόνο στο κομμάτι της αρμονίας.

*Δεν υπάρχουν κλασικά και μοντέρνα κρασιά όπως τα ροζέ ;*

Δεν είναι μοντέρνο το ροζέ. Μια ζωή πίναμε ροζέ, φέτος μπορεί να είναι μόδα το ροζέ και του χρόνου τα λευκά. Δεν υπάρχουν μοντέρνα κρασιά, υπάρχουν καλά και κακά κρασιά.

*Ποιο από τα κρασιά που δουλέψατε είχε μεγαλύτερη εμπορική επιτυχία ή βοηθήθηκε από την ετικέτα ;*

Δεν πιστεύω ότι το κρασί βοηθιέται από την ετικέτα. Δεν έχω κάνει μόνο ετικέτες σε κρασιά, έχω κάνει περίπου 100 εξώφυλλα δίσκων σε σπουδαίους συνθέτες όπως ο Χατζηδάκης, ο Θεοδωράκης, ο Ξαρχάκος. Μου έφεραν από την Αμερική δύο δίσκους που έχω ζωγραφίσει και έψαχνα να τους βρω, την Αθανασία του Χατζηδάκη και τις Δροσουλίτσες του Χάλαρη. Επίσης έχω ζωγραφίσει γυμνά σχέδια στο Αποσταξάμην. Αυτό δεν σημαίνει ότι η ζωγραφιά που έχω κάνει στο δίσκο περιέχει τη μουσική, είναι μια εικόνα που μπορεί να τραβήξει το μάτι. Έτσι λειτουργεί η ζωγραφική στα προϊόντα αυτά.

*Από τις ετικέτες που έχετε ζωγραφίσει υπάρχουν κάποιες που ξεχωρίζετε;*

Φυσικά πάντα υπάρχουν. Κυρίως στα κρασιά που κρατάω για προσωπική χρήση και δεν παρεμβαίνει ο οινοποιός.

*Τι κομμάτι της δουλειάς σας αντιπροσωπεύει το κρασί ;*

Οι ζωγραφιές αυτές δεν είναι μέσα στη θεματολογία που δουλεύω, τις φτιάχνω ειδικά για τα κρασιά και αποτελούν ένα μικρό υποσύνολο. Πρόσφατα έκανα και μια έκθεση στο Γκάζι στην Τεχνόπολη. Τώρα ζωγραφίζω πόλεις με ανθρώπινες φιγούρες.

**Στον τόπο μας γίνονται πολύ μεγάλα κρασιά από σοβαρούς οινοποιούς που δεν έχουν δοξαστεί ακόμη**

|| ΓΙΩΡΓΟΣ ΣΤΑΘΟΠΟΥΛΟΣ ||

*Από την καλλιτεχνική σας πορεία είστε ευχαριστημένος;*  
Ναι πάντα ήμουν ευχαριστημένος και όταν ήμουν εντελώς άγνωστος ήμουν ακόμα πιο ευχαριστημένος, γιατί όταν είσαι νέος έχεις όνειρα και πολλά πράγματα μπροστά σου. Δεν είναι τόσο η ώριμη, όσο η άγουρη προσέγγιση που έχει σημασία. Όσο μεγαλώνεις αφαιρείς πράγματα από τη ζωγραφική αλλά και από τη ζωή σου. Όταν είναι υγιές το σώμα είναι έτοιμο και για τα υλικά και για τα πνευματικά υλικά.

*Τι ήταν αυτό που σας ώθησε να γίνετε ζωγράφος, γιατί δεν γίνατε γλύπτης ή αγρότης;*

Πρώτα απ' όλα ο αγρότης είναι κουραστική δουλειά και για να πούμε και την αλήθεια όταν πας στο σχολείο και σε βάζει ο δάσκαλος να κάνεις μια ζωγραφιά και σου πει ότι είναι πολύ καλή, τότε χαίρεσαι και θες να την κάνεις ακόμα καλύτερη την επόμενη φορά και ήταν πας στο γυμνάσιο και εισπράξεις τα ίδια πράγματα, τι νομίζεις; Έτσι την ψωνίζει ο άνθρωπος.

Και μετά λες γιατί να μην πάω και στη σχολή;

*Τι παραπάνω χαρά σας πρόσφερε αυτή η δουλειά;*

Κάνοντας αυτό που θέλεις, αυτό που σπούδασες και δεν κάνεις τίποτε άλλο, είσαι ευτυχής με την δουλειά σου. Έχει και πολλά βάσανα γιατί προσπαθείς να φτάσεις αυτό που πολλές φορές φαντάζεσαι. Όταν ζωγραφίζεις ανακαλύπτεις πράγματα που θες να τα πας παραπέρα και εκεί αρχίζει ένα βάσανο που δεν

έχει αρχή και τέλος. Αυτό είναι το σαράκι που τον τρώει τον καλλιτέχνη γιατί ποτέ δεν φτάνει σε αυτό που θέλει, πάντα είναι λίγο πιο πέρα. Νομίζουμε ότι δεν έχουμε κάνει τίποτα και κάθε μέρα αρχίζουμε από την αρχή.

*Ποια είναι τα πιο σημαντικά πράγματα που σας έδωσε αυτή η δουλειά;*

Πολλά πράγματα. Γνώρισα σημαντικούς ανθρώπους που τους θαύμαζα, όπως τον Χατζηδάκη με τον οποίο συνεργάστηκα και τον Γκάτσο, μεγάλα ταλέντα με μεγάλο μυαλό. Αυτοί οι άνθρωποι ξεχώριζαν δεν έχουν καμία σχέση με τα καθημερινά πράγματα, ότι ένιωθαν το έλεγαν χωρίς φόβο και ό,τι θεωρούσαν

περιττό δεν το έλεγαν. Δεν λαϊκίζαν, είναι πολύ εύκολο να γίνεσαι αρεστός ειδικά μέσα από τις τέχνες και την πολιτική.

*Αν έπρεπε να αντιστοιχήσουμε το κρασί με ένα χρώμα ποιο θα ήταν αυτό;*

Αυτή είναι μια πολύ δύσκολη ερώτηση. Το κόκκινο χρώμα δεν έχει κακή σχέση με το κρασί. Το χρώμα του κρασιού έχει ένα μυστήριο, γίνεται βιολέ, βυσσινί, ίσως με το μαύρο πιο πολύ.

*Από τα κρασιά που έχετε πει ξεχωρίζετε κάποιο;*

Πολλά κρασιά ξεχωρίζω, έχω πάει σε πάρα πολλά οινοποιεία, αλλά τόσο καθαρό το οινοποιείο όσο αυτό του Χρόνη Ιερόπουλου δεν έχω δει. Το 90% στο κρασί είναι καθαριότητα. Τα κρασιά του Χρόνη εγώ τα θεωρώ πολύ σπουδαία.



# ΓΕΩΜΕΤΡΙΑ

ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ  
ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ  
ΜΟΣΧΟΦΙΛΕΡΟ



## ΛΑΦΑΖΑΝΙΣ

WINERY

ΜΕΤΑΙΣΤΕΥΣΗ ΚΕΡΣΙΝΗΣ ΗΜΕΡΑ



CAVINO

  
*Domain*  
MEGA  
SPILEO



*Επειδή η προσωπικότητα  
αξίζει να αναγνωρίζεται*



# Γλυκές συγχορδίες

*Συνδυασμοί με ιδιαίτερο γευστικό συγχρονισμό*

Του Βασίλη Πατάκη | Φωτογραφίες: Γεωργία Καραμαλή

**Ο**λα ξεκίνησαν όταν οι άνθρωποι των τυροκομείων θέλησαν να μοιραστούν μαζί μας τις ανησυχίες τους για τους εν δυνάμει συνδυασμούς κρασιών με τα τυριά που παράγουν.

Κοινό σημείο αναφοράς όλων ήταν πως οι συνδυασμοί που περιφέρονται μεταξύ διαδικτύου, προτάσεων διαφόρων αυτόκλητων ειδικών και σάλας εστιατορίων είναι γενικόλογοι δίχως να εστιάζουν στα πραγματικά στοιχεία των προϊόντων, τυριών, πιάτων και κρασιών και βασίζονται ως επί το πλείστον στη θεωρία, αν όχι σε Φρανκενστάιν αποδόσεις της.

Τα δύο τυριά που έπρεπε να διαχειριστούμε ήταν το Κυανό του Τυροκομείου Αρβανίτη και η Γραβιέρα με μαύρο πιπέρι του Τυροκομείου Φλέγγα. Πρόκειται για δύο εξαιρετικής ποιότητας τυροκομικά προϊόντα με μοναδικό χαρακτήρα και ιδιαίτερο γευστικό βάθος. Με αυτά και ολόκληρο τον ελληνικό αμπελώνα

στη φαρέτρα μας σχεδιάσαμε μια πρόταση τεσσάρων πιάτων σε ακολουθία που από μόνη της αποτελεί ένα ολοκληρωμένο γεύμα όπου από την αρχή ως το τέλος κυριαρχούν το τυρί με το κρασί και κυρίως οι συνδυασμοί τους.

Σε αυτό το σημείο θα πρέπει να αναφέρουμε λίγες επιπλέον κουβέντες για τα τυριά.

**Τ**ο Κυανό του Τυροκομείου Αρβανίτη από τη Νεοχωρούδα Θεσσαλονίκης ήρθε για να ταραξει για τα καλά τα νερά των μπλέ τυριών στη χώρα μας και όχι μόνο. Σε αντίθεση με το πρόβειο Roquefort και την Gorgonzola που παράγεται από γάλα αγελάδος, το Κυανό έχει αποκλειστική βάση το γίδινο γάλα. Σύμφωνα με τους ανθρώπους του Τυροκομείου οι βασικοί λόγοι που τους ώθησαν στην επιλογή αυτής της πρώτης ύλης ήταν δύο. Από τη μία τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του γίδινου γάλακτος κι από την άλλη η



Bar.B.Q, πάντα φιλόξενο και ζεστό



Συζητώντας την πιθανή παρουσία αφρώδους οίνου

απουσία ενός ελληνικού ΠΟΠ τυριού από αυτή την πρώτη ύλη. Το αποτέλεσμα δικαιώνει απόλυτα τους δημιουργούς του καθώς το Κυανό καταφέρει και ξεχωρίζει ακόμα κι από την υφή του η οποία είναι ιδιαίτερα σκληρή σε σχέση με ό,τι επικρατεί γύρω από τα σημαντικότερα μπλε τυριά της Γηραιάς Ηπείρου.

**Τ**ο όνομα «Φλέγγα» προέρχεται από την ομώνυμη βουνοκορφή της Πίνδου. Βρίσκεται στην καρδιά του Εθνικού δρυμού της Βάλια Κάλντα και σηματοδοτεί με τον πιο χαρακτηριστικό τρόπο τη σημασία που δίνει η οικογένεια Λαϊτσο στα χαρακτηριστικά που προσφέρουν τα ορεινά γάλατα στην τυροκόμιση. Η γραβιέρα με τους ολόκληρους κόκκους πιπεριών διαθέτει μια εντυπωσιακή εκφραστικότητα των μπαχαρικών που αποδίδουν με τη σωστή ένταση και φρεσκάδα την ύπαρξη τους. Επιπλέον, διαθέτει το σπάνιο γευστικό στοιχείο ενός τυριού με ενσωματωμένα μπαχαρικά, αυτό της συνέργιας μεταξύ των μπαχαρικών και του τυριού. Κάτι που ξεπερνά κατά πολύ μια απλή και μόνο γευστική ισορροπία.

**Μ**ε τα τέσσερα πιάτα που τελικά επιλέχθηκαν ανάμεσα στις είκοσι τέσσερις αρχικές προτάσεις επιβεβαιώθηκε με τον καλύτερο τρόπο ο αρχικός σχεδιασμός. Όχι μόνο δημιούργησαν ακλόνητα γευστικά ζευγάρια με τα πέντε κρασιά που τελικά επιλέχθηκαν για τη δημιουργία των συνδυασμών, αλλά ταυτόχρονα συνέβαλαν καθοριστικά στην ανάδειξη των επιμέρους αρωματικών και γευστικών στοιχείων των πιάτων. Ο κόσμος των γευστικών και οινικών συνδυασμών είναι πραγματικά απέραντος. Έτσι, όποιος επιθυμεί να δημιουργήσει μια επιπλέον διάσταση στην εμπειρία για τον ίδιο αλλά και όσους συμμετέχουν στο ίδιο τραπέζι θα πρέπει να τολμά με πιο συγκεκριμένες επιλογές. Αυτό πράξαμε κι εμείς επιλέγοντας τρία γλυκά κρασιά ανάμεσα σε πέντε για να συνοδέψουν πιάτα με βασικό στοιχείο το τυρί. Ένα απλο παράδειγμα από το οποίο μπορεί να ξεκινήσει κάποιος αντίστοιχες αναζητήσεις ρίχνοντας νερό στο μύλο της απόλαυσης είναι οι συνδυασμοί πέντε παραδοσιακών κινέζικων πιάτων με πέντε γλυκά κρασιά.



Στη δημιουργική κουζίνα του Bar.B.Q την ώρα της προετοιμασίας



Μοναδικό, έντονο κι ελληνικό



ΕΥΧΕΣ, απλά απολαυστικό



Συγκέντρωση και σκέψη για την αποκρυστάλλωση του αρωματικού πλούτου των κρασιών

R



## Ορεινή Ηρωϊκή Αμπελουργία

Ορεινοί όγκοι, βραχώδεις ακτές, μπαλκόνια-πεζούλες που βλέπουν στον Κορινθιακό κόλπο, μικροί δύσβατοι κλήροι με την κλίση του εδάφους να ξεπερνά το 30% και υψόμετρο που αγγίζει τα 1.100 μ. Αμπέλια που πλαγιάζουν πάνω στα βουνά και σκαριφαλώνουν σε πετρώδη σύρραχα, προστατευμένα από τους καύσωνες, εκτεθειμένα στα δροσερά μελέμια. Ποικιλίες με βαθιές ρίζες στον χρόνο και τον τόπο. Η ορεινή Αιγιάλεια είναι ένα χαρακτηριστικό *terroir* που απαιτεί «ηρωικό» μόχθο και τον ανταμείβει.

Εδώ τίποτε δεν είναι εύκολο και βιαστικό. Ο χρόνος αποζητά τη γενναιοδωρία μας. Τον αφήνουμε να καθοδηγεί την καλλιέργεια με σεβασμό στους κύκλους και τους ρυθμούς της φύσης. Το έδαφος απαιτεί τον μόχθο και το μεράκι μας. Χέρια πολλών ανθρώπων, χέρια δραστήρια και επιδέξια, αναλαμβάνουν όλες τις αμπελουργικές εργασίες με φροντίδα για το κάθε κλήμα ξεχωριστά.

Και όταν έρθει η ώρα, το βαρυστικό οινοποιείο μας, ένα από τα λίγα παγκοσμίως, ακολουθώντας την κλίση μιας ορεινής πλαγιάς, χαρίζει στην οινοποιητική διαδρομή την ίδια φυσική και αβίαστη ροή.

Η Θεοδώρα Ρούβαλη και ο Antonio Ruiz Rañego, βαθιά γοητευμένοι από την ορεινή Αιγιάλεια, δημιουργούν με αφοσίωση, τέχνη και γνώση, αυθεντικά κρασιά, πολύτιμα γεννήματα αυτού του συναρπαστικού *terroir*.

ROUVALIS





Εξαιρετικά ισορροπημένη η Γραβιέρα από το Τυροκομείο Φλέγγα



Χαμόγελα φέρνουν οι συνδυασμοί.



Τα σύνθετα πιάτα ζητούν πολύπλοκα κρασιά.



Με φρέσκο παλμό

Η ΠΛΗΡΗΣ  
ΚΑΡΤΑ  
ΤΗΣ  
ΓΕΥΣΤΙΚΗΣ  
ΔΟΚΙΜΗΣ



1



Κυανό τυρί με αποξηραμένα  
κράνα από τον Όλυμπο,  
καρύδια από τη Φολόη και  
φρεσκοψημένα κρουτόν



ΚΤΗΜΑ ΠΙΕΡΙΑ ΕΡΑΤΕΙΝΗ  
**ΕΥΧΕΣ**  
ΜΑΛΛΑΓΟΥΖΙΑ 2014

2



Τάρτα με Κυανό τυρί και  
Γραβιέρα πιπεριών,  
φουντούκια Άρτας και  
φρέσκα βασιλικά σύκα  
από την Καλαμάτα



ΚΤΗΜΑ ΑΡΓΥΡΟΥ  
**VINSANTO**  
4ον ΕΤΩΝ 2012

3



Φιλέτο από σιτεμένο  
(60 ημέρες) μοσχάρι Νάξου  
με διπλοσυμπικνωμένη sauce  
Κυανού τυριού, Γραβιέρας  
πιπεριών και τρούφας  
Γρεβενών



ΚΤΗΜΑ ΣΚΟΥΡΑ  
**ΤΙΤΑΝΑΣ**  
ΜΑΥΡΟΣΤΥΦΟ 2013

4



Γραβιέρα πιπεριών με  
αποξηραμένα φρούτα,  
ρόκα και καρύδια



ΚΤΗΜΑ ΚΑΤΣΑΡΟΥ  
**CHARDONNAY** 2019



ΚΤΗΜΑ ΔΟΥΛΟΥΦΑΚΗ  
**ΑΣΠΡΟΣ ΛΑΓΟΣ** 2019

# Γκρι.

# Το νέο Λευκό



*Στην αρχαιότητα, το γκρι είναι  
συνδεδεμένο με την αξία της γνώσης.  
Στην τέχνη, το γκρι βρίσκεται  
στο κέντρο των χρωμάτων,  
στην ένωση των 2 αντίθετων πόλων,  
του άσπρου και του μαύρου.*

Αυτή η πολυπλοκότητα του γκρι συναντιέται στη γεύση του νέου κρασιού της Οινοποιίας Μπουτάρη, Φαιά Γη. Ένα νέο, εξαιρετικό single vineyard κρασί, από τον ιστορικό αμπελώνα Μπουτάρη, με το σταχτί, πετρώδες έδαφος, στη ζώνη ΠΟΠ της Μαντινείας. Το έχεριστό, υπόλευκο - γκρι χρώμα του δημιουργείται από τις ακουρόχρωμες ράγες της αυτόχθονης ποικιλίας του Μαυροφίλερου και δίνει στο κρασί μοναδικό χαρακτήρα.

Με φαιές ανταύγειες, αρώματα λουλουδιών, εσπεριδοειδών και εξωτικών φρούτων, αρμονική ισορροπία, δομή και μακρά αρωματική επίγευση, το Φαιά Γη βάζει το δικό του αποτύπωμα στον κόσμο των σπουδαίων Gris κρασιών.

[WWW.BOUTARI.GR](http://WWW.BOUTARI.GR)



Η αρχιαιολόγος του οινοποιείου Yalumba Louisa Rose

# Τέχνη & επιστήμη

*Υπάρχουν κάποια οινοποιεία που αντιπροσωπεύουν κάτι πραγματικά ξεχωριστό και η Yalumba της Αυστραλίας είναι αναμφίβολα ένα από αυτά.*

**ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ ΣΤΟΝ ΛΑΖΑΡΟ ΓΑΤΣΕΛΟ**

«**Κ**άθε φιάλη μας υπόσχεται μια εύγευστη εμπειρία. Περικλείει 170 χρόνια εμπειρίας, διαρκούς μάθησης, εκπαίδευσης και εξέλιξης. Την προθυμία να αποδίδει το παρόν και το μέλλον. Τα κρασιά μας συναρπάζουν, προκαλούν και αλληλεπιδρούν με τον οινόφιλο ταξιδεύοντάς τον μέσα από την έκφραση του τόπου τους και των ποικιλιών τους» απαντά η αρχιαιολόγος της Yalumba, Louisa Rose, στην ερώτηση τι πρέπει να περιμένει ένας οινόφιλος ανοίγοντας μια φιάλη Yalumba, και ξετυλίγει το νήμα του μύθου του οινοποιείου.

**Με δύο λέξεις πώς θα περιγράφατε το στυλ των κρασιών σας;**  
Τα κρασιά μας είναι εύγευστα κι εύπλαστα. Είναι εξαιρετικοί συνοδοί μεγάλης ποικιλίας πιάτων. Διαθέτουν πλούτο στις υ-



φές τους. Είναι ισορροπημένα και νευρικά ταυτόχρονα. Σίγουρα ξεχωρίζουν ανάμεσα σε άλλα, καθώς ούτε εκ του ασφαλούς εκφράζονται ούτε συνηθισμένα.

**Σύμφωνα με τη γνώμη σας ποια είναι η σημαντικότερη ποιοτική παράμετρος ενός κρασιού;**

Το αν μπορεί να είναι νόστιμο.

**Μπορεί να υπάρξει η έννοια terroir δίχως την ανθρώπινη παρέμβαση;**

Σίγουρα όχι. Δεν υπάρχει νόημα δίχως τον ανθρώπινο παράγοντα. Παρατήρηση και απόλαυση στο ποτήρι, άρα επικοινωνία. Αποφάσεις που αφορούν το σχεδιασμό και τις εφαρμογές τους στο αμπέλι και το οινοποιείο. Ο ανθρώπινος παράγοντας όχι μόνο είναι παντού, μεταφέρεται κι από γενιά σε γενιά.

**Πώς θα περιγράφατε τη σχέση κρασιού και δρυός;**

Η δρυς είναι αναπόσπαστο κομμάτι πολλών κρασιών. Κάποιων

άλλων όχι. Όταν λοιπόν συμμετέχει στη δομή ενός κρασιού, θα πρέπει να συμβάλει στην ισορροπία. Από την άλλη, η ισορροπία είναι εγγενώς υποκειμενική. Το σημείο-κλειδί για την επίτευξή της σε ένα κρασί είναι η αναγνώριση της έναρξης του φλερτ μεταξύ κρασιού και δρυός αλλά και πώς η σοδειά επηρεάζει το φλερτ.

**Πόσο σημαντικό είναι για ένα οινοποιείο πρότυπο να έχει το δικό του βαρελοποιείο ή κατ' επιλογή πρόσβαση σ' ένα βαρελοποιείο πρότυπο;**

Η κατ' επιλογή πρόσβαση σε ένα αξιόπιστο βαρελοποιείο είναι εξαιρετικά σημαντική για όποιον στοχεύει ψηλά. Στη Yalumba είμαστε προνομιούχοι έχοντας το δικό μας βαρελοποιείο. Έτσι, όχι μόνο εξασφαλίζουμε την αναπαραγωγιμότητα των αποτελεσμάτων αλλά έχουμε τη δυνατότητα να κατασκευάζουμε ιδιαίτερα βαρέλια για αποκλειστικούς συνδυασμούς με συγκεκριμένα κρασιά.



**Διαρκώς πληθαίνουν οι φωνές που συζητούν για τη φύτευση υβριδίων με σκοπό να ξεπεραστούν τα προβλήματα από την υπερθέρμανση του πλανήτη. Πιστεύετε ότι αυτή είναι η λύση;**

Δεν πιστεύω πως θα χρειαστούμε στο μέλλον οπωσδήποτε υβρίδια για να συνεχίσουμε την παραγωγή κρασιών σε παγκόσμιο επίπεδο.. Ως επιστήμονας ωστόσο πάντα αφήνω ένα ανοικτό παράθυρο για τα ευρήματα νέων ερευνών.

**Θα μπορέσουν οι λεγόμενες εναλλακτικές ποικιλίες να κερδίσουν επιπλέον χώρο στον αυστραλέζικο αμπελώνα τα επόμενα χρόνια;**

Στην Αυστραλία υπάρχει πληθώρα γοπτευτικών ποικιλιών με ξηροθερμικά στοιχεία όπως το Grenache Noir που καλλιεργούμε στην Barossa για περισσότερα από 170 χρόνια. Έτσι, δεν υπάρχει άμεση αναγκαιότητα για πληθωριστικές φυτεύσεις εναλλακτικών ποικιλιών. Παρ' όλα αυτά ως χώρα αλλά και ως οινοποιείο χαρακτηριζόμαστε από σταθερή περιέργεια γύρω από νέες ποικιλίες για ποικίλους λόγους κι όχι απλά λόγω των συνεπειών της υπερθέρμανσης του πλανήτη. Η επιτυχία μας με το κάποτε άγνωστο στην Αυστραλία Viognier αποδεικνύει αυτό ακριβώς. Αναμφίβολα, αυτήν τη στιγμή γίνεται σημαντική εργασία γύρω από νέες εναλλακτικές ποικιλίες στον τόπο μας. Αυτό όμως δεν σημαίνει πως θα δούμε την όποια κινητικότητα να αυξάνεται σε σχέση με τις περασμένες δεκαετίες. Επιπλέον, όσο αφορά τέτοιες σκέψεις συναρτώμενες με την κλιματική αλλαγή θέλω να επισημάνω πως υπάρχουν πληθώρα επιλογών για κάποιον πριν οδηγηθεί στη φύτευση νέων ποικιλιών. Η σκίαση μέσω της κόμης, οι πολλαπλές φυτεύσεις μεταξύ των γραμμών ή οι αντιπλιακές μεμβράνες για να ονοματίσω ορισμένες από αυτές.



**Ο Robert και η Jessica Hill Smith είναι η πέμπτη και έκτη γενιά της οικογένειας που βρίσκεται στο τιμόνι του διάσημου αυστραλέζικου οινοποιείου.**



**Περισσότερα από 170 χρόνια συνεχούς ενασχόλησης με την οινοποίηση αποτελούν τόσο μεγάλο ευτύχημα όσο και μια σπουδαία κληρονομιά.**

# ΤΟ ΛΕΥΚΟ ΤΟΥ ΧΕΙΜΩΝΑ

Ασύρτικο single vineyard και γιορτινό!



  
KORONIOTIS  
FINE WINES

Η κορυφαία ελληνική ποικιλία βρίσκει θερμή φιλοξενία στην Πελοπόννησο σε 20χρονο Μυκηναϊκό αμπελώνα του οίνοποιείου. Όλη η τυπικότητα της ποικιλίας είναι εδώ. Οξύτητα, αλκοολική δύναμη, ορυκτότητα. Ο φρουτώδης χαρακτήρας και η ισορροπία ολοκληρώνουν αυτό το κρασί, τυπικό δώρο της Πελοποννησιακής καταγωγής του.

 ΣΤΟ ΓΙΟΡΤΙΝΟ ΤΡΑΠΕΖΙ ΜΕ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ ΓΕΜΙΣΤΗ Ή ΑΡΝΑΚΙ ΦΡΙΚΑΣΕ.



**ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗ  
ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ  
ΕΝΔΕΙΞΗ ΚΡΑΝΙΑΣ**

Τα μεγαλύτερα σε ηλικία αμπελοτηνάρια του κτηματός βρίσκονται σε υψόμετρο μεταξύ 550 και 700 μέτρων στους πρόποδες του νοτιοανατολικού Ολύμπου.

Εκεί, από το 1985, καλλιεργούνται πιστοποιημένα βιολογικά οι ποικιλίες Cabernet Sauvignon και Merlot.

Η φετινή τόσο «διαφορετική» εορταστική περίοδος είναι μια μοναδική ευκαιρία να «διατηρήσουμε» τους οινικούς μας ορίζοντες.

**ΚΤΗΜΑ ΚΑΤΣΑΡΟΥ**



**Αν σας υποχρέωναν να εγκαταστήσετε από την αρχή τους αμπελώνες σας, ποιο μέρος θα επιλέγατε;** Δύσκολα τα πράγματα. Αν υποχρεωνόμουν να αφήσω τη βάση μας θα επέλεγα πολλά διαφορετικά μέρη ανά τον πλανήτη. Βλέπετε στην Αυστραλία και ιδιαίτερα στην Barossa είμαστε τυχεροί, καθώς μπορούμε να δουλέψουμε πάνω σε πληθώρα διαφορετικών στυλ κρασιών με σταφύλια διαφορετικών ποικιλιών φυτεμένα κυριολεκτικά δίπλα μας. Αναμφίβολα, αυτή μας η ιδιαιτερότητα συναντάται σπανίως.

**Ποιες θα χαρακτηρίζατε ως αγαπημένες σας ποικιλίες; Τι θεωρείτε μοναδικό σε αυτές;**

Είναι σαν να μου ζητάτε να ξεχωρίσω ένα από τα παιδιά μου. Αδυνατώ. Ωστόσο σε επίπεδο σεναρίου, αν υποχρεωνόμουν να απαντήσω, θα επέλεγα τους στυλιστικούς αντίποδες Viognier και Riesling. Το Viognier είναι η λευκή ποικιλία του οινοποιείου μας. Δημιουργήσαμε τους άξονες αυτού του στυλ μόλις τα τελευταία 40 χρόνια. Ήμασταν ένα από τα οινοποιεία που συμβάλαμε καθοριστικά στην παγκόσμια διάσωση και ανάδειξή του. Το Viognier στο στυλ που το πλάθουμε αποτελεί εξαιρετικό συνοδό πληθώρας εδεσμάτων. Σε τέτοιο βαθμό που εδώ και κάποια χρόνια προκαλώ επαγγελματίες και οινόφιλους να μου στείλουν ένα πιάτο που δεν μπορεί να συνδυαστεί με τα Viognier μας. Μέχρι τώρα δεν έχω κάποια απάντηση. Σε πολλές περιπτώσεις το Viognier αλληλεπιδρά με τις τροφές ως ερυθρό κρασί. Οι υψηλές συγκεντρώσεις φαινολικών και οι συγκρατημένες τιμές οξύτητας συνδυάζονται με πληθώρα έντονων εδεσμάτων και υφών. Το Riesling έχει βρει ένα στέρεο σπίτι στη δική μας Eden Valley εδώ και 170 χρόνια. Ξηρό και κοφτερό πραγματικά υπέροχο τόσο νέο όσο και ώριμο.

**Πόσο σημαντική είναι η ύπαρξη σπουδαίων κρασιών -signature wines- για μια περιοχή;**

Απόλυτα σημαντικό τόσο για μια περιοχή, όσο και για έναν παραγωγό. Λειτουργούν ως ανακλαστήρες μνήμης. Για παράδειγμα το «The Signature» που παράγουμε από το 1962. Ένα κλασικό αυστραλέζικο χαρμάνι Cabernet Sauvignon και Shiraz με παγκόσμια αναγνωρισιμότητα, πωλήσεις και συλλεκτική αξία. Τα «Hill of Grace» του οινοποιείου Henschke και το «Grange» των Penfolds αποτελούν αντίστοιχα επιπλέον παραδείγματα.

**Θα θέλαμε να μοιραστείτε μαζί μας την πιο δύσκολη αλλά και την πιο ευτυχημένη στιγμή της πορείας σας.**

Ειλικρινά δεν μπορώ να ανακαλέσω μια σημαντικά δύσκολη η δυσάρεστη στιγμή. Μπορώ στον αντίποδα να περιγράψω με μιας την πιο ευτυχημένη καθώς είναι πρόσφατη. Συνέβη όταν



**Κάθε ένας από τους διαφορετικούς χώρους του οινοποιείου Yalumba είναι μια ολοκληρωμένη εμπειρία. Στην αίθουσα γευστικών δοκιμών έχει ο επισκέπτης την ευκαιρία να βρεθεί μέσα σε μια σπάνια υγρή βιβλιοθήκη.**

διάβασα το παρακάτω κείμενο ενός κριτικού που σέβομαι ιδιαίτερα. « Το παλαιότερο οικογενειακό οινοποιείο της Αυστραλίας θα παρουσιάσει την 47η έκδοση του κρασιού The Signature (Cab. Sauvignon & Shiraz) στην αγορά τον Μάρτη 2021. Παρουσιάστηκε για πρώτη φορά τα 1962 και παράγεται μόνο τις εξαιρετικές σοδειές, αντιπροσωπεύοντας την ιστορία και την κληρονομιά του οινοποιείου Yalumba, καθώς και την αφοσίωση της οινολόγου στην αυστραλέζικη πεμπτουσία του χαρμανιού. Κάθε σοδειά της ετικέτας αφιερώνεται σε ένα και μόνο πρόσωπο του οινοποιείου Yalumba για την έμπνευση και την αφοσίωση που έχει επιδείξει. Για τη σοδειά του 2016 ανακοινώθηκε πως τις φιάλες θα υπογράψει η επικεφαλής οινολόγος Louisa Rose». Βλέπετε η ετικέτα «The Signature» σημαίνει πάρα πολλά για όσους συνδέονται με το οινοποιείο Yalumba, όχι μόνο γιατί όλοι λατρεύουμε να το απολαμβάνουμε αλλά και γιατί κάθε εμφιαλωμένη σοδειά συνδέεται προσωπικά με κάποιον που αγαπάμε και εκτιμούμε.

**Τι θα πρέπει το παγκόσμιο οινόφιλο κοινό να περιμένει από το οινοποιείο Yalumba στο άμεσο μέλλον;**

Τα κρασιά μας θα συνεχίσουν να έχουν τουλάχιστον αυτό το επίπεδο ποιότητας όντας εύπλαστα και νόστιμα ικανά για κάθε περίπτωση. Θα συνεχίσουν να αποδίδουν την αίσθηση του τόπου τους και θα παράγονται με τις ελάχιστες δυνατές επεμβάσεις. Η δη γενεά της οικογένειας Hill-Smith συνεχίζει να συνεργάζεται με το οινοποιείο Yalumba. Όλοι είμαστε ενθουσιασμένοι με αυτό καθώς πιστεύουμε πως η Jessica Hill-Smith θα αφήσει το στίγμα της στο χώρο του κρασιού κατά τις προσεχείς δεκαετίες.

# IN VINO VERITAS

*Λόγια σταράτα από ανθρώπους που έδεσαν τη ζωή τους με το αμπέλι και το κρασί, χαράσσοντας ο καθένας το δικό του, ξεχωριστό, οινικό μονοπάτι*

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΠΕΤΡΟΣ ΓΚΟΓΚΟΣ & ΛΕΩΝΙΔΑΣ ΛΙΑΜΗΣ



**Π**ιστεύω ότι ο καλύτερος τρόπος για να αναδειχθούν τα ελληνικά κρασιά είναι να δώσεις σαν πρόσωπο αξία και τιμή. Να δώσεις εσύ ταυτότητα. Η προσήλωση σε αυτό που κάνεις σε κάνει διαφορετικό. Ευτυχία άλλωστε στη ζωή είναι να θες να ξεπερνάς τον εαυτό σου. Να θέτεις στόχους. Στην Κρανιά βρέθηκα άνοιξη του 1978 για βόλτα, μαγεύτηκα και το υποσυνείδητο μίλησε, ήθελα ένα σπίτι στην εξοχή. Ήμουν 30-31 ετών, είχα ανοίξει το ιατρείο μου μετά τη μετεκπαίδευση στην Αγγλία και δεν σκέφθηκα παραπάνω. Κυριακή έγινε αυτό, την Τετάρτη κάναμε συμβόλαιο για το μικρό οικόπεδο, το οποίο στη μια του άκρη είχε και λίγα ντόπια κλήματα από ένα παλιό αμπέλι. Σε έναν χρόνο ήταν έτοιμο και το σπίτι. Είπαμε με έναν φίλο να κάνουμε κρασί, πήραμε πρόχειρα σκεύη, πλαστικά, καζάνια για να γίνουν οι ζυμώσεις και ξεκίνησε αυτή η ιστορία. Επέλεξα το Cabernet, με το οποίο αισθανθήκαμε ότι φεύγαμε από τα κρασιά των παπουδών και ερχόμασταν σε άλλο γευστικό προφίλ. Αν το οινοποιήσεις σωστά, είναι κορυφαίο και εδώ στην Κρανιά βρίσκει το ιδανικό υψόμετρο και θερμοκρασία. Έτσι γέμισα την πρώτη δεξαμενή. Βέβαια είμαι της φιλοσοφίας ότι, όταν μιλάμε για ποικιλίες, χάνουμε την ουσία, που είναι το κρασί. Πιστεύω ότι η ουσία είναι στη διαχείριση και στον τόπο, αν τον αφήσεις να εκφραστεί.

## Δημήτρης Κατσαρός

ΝΑ ΔΩΣΕΙΣ ΣΑΝ ΠΡΟΣΩΠΟ ΑΞΙΑ ΚΑΙ ΤΙΜΗ ΣΤΟ ΚΡΑΣΙ

Στη δύναμη του **ΤΟΠΟΥ** πιστεύει ο ιδρυτής του Κτήματος Κατσαρού, ένας **ΓΙΑΤΡΟΣ** με **ΚΑΤΑΓΩΓΗ** απ' το Αργυροπούλι της Λάρισας



ΚΛΗΜΑ



ΒΙΒΛΙΑ ΧΩΡΑ



Από Χώμα και Νερό. Ένας πρότυπος αμπελώνας, φυτεμένος στους πρόποδες του Παγγαίου Όρους, δίνει κρασιά που αντανακλούν ένα ξεχωριστό terroir. Το πετρώδες έδαφος, το κλίμα της περιοχής με τη δροσερή αέρα του Αιγαίου και τις ιδανικές θερμοκρασίες, οι τεχνικές βιολογικής καλλιέργειας και η αμπελουργική μας κληρονομιά, εκφράζονται απόλυτα μέσα από οίνους υψηλής ποιότητας.

[bibliachora.gr](http://bibliachora.gr)



# ΚΤΗΜΑ ΜΕΡΚΟΥΡΗ

ΚΤΗΜΑ ΜΕΡΚΟΥΡΗ Α.Ε. | Χαρακοκιάρι Ηλιόραϊ 27100 | Τ: 26210 41601 | Φ: 26210 41601 | email: mercour@kmet.gr



## ΚΑΛΕΣ ΓΙΟΡΤΕΣ





## Χλόη Χατζηβαρύτη

### ΑΥΤΑ ΤΑ ΚΡΑΣΙΑ ΨΑΧΝΟΥΝ ΝΑ ΕΙΝΑΙ ΑΛΗΘΙΝΑ

Όταν μιλάμε για κρασιά ήπιων παρεμβάσεων -συντά αναφερόμενα και ως φυσικά κρασιά- μιλάμε για κρασιά που δεν ψάχνουν να είναι σωστά και τέλεια, αλλά αληθινά. Σε αυτά δεν έχει προστεθεί και δεν έχει αφαιρεθεί τίποτα, εκτός ίσως από μία μικρή ποσότητα θείου. Προέρχονται πάντα από πιστοποιημένα βιολογικά σταφύλια και αμπελουργικές πρακτικές οι οποίες ευνοούν το έδαφος χωρίς χρήση συνθετικών φυτοφαρμάκων και λιπασμάτων. Τα σταφύλια τρυγούνται χειρωνακτικά και η σταφυλομάζα δεν περνάει από επεξεργασία ενώ η αλκοολική ζύμωση γίνεται αυτόχθονα χωρίς τη χρήση επιλεγμένων ζυμών του εμπορίου. Η δουλειά του οινολόγου/οινοπαραγωγού είναι να παρακολουθεί και να καθοδηγεί την οινοποίηση χωρίς να επεμβαίνει εξωγενώς στο αρωματικό προφίλ, τη διαύγεια, το χρώμα, την οξύτητα και την τανικότητα του κρασιού. Η δουλειά του είναι να αναδείξει όσο καλύτερα γίνεται τα χαρακτηριστικά της συγκεκριμένης ποικιλίας, στη συγκεκριμένη περιοχή, τη συγκεκριμένη χρονιά, επιλέγοντας τις κατάλληλες οινοποιητικές μεθόδους και χωρίς τη χρήση βελτιωτικών προϊόντων.

Να αναδείξουν τα **ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ** μιας συγκεκριμένης ποικιλίας, στη **ΣΥΓΓΕΚΡΙΜΕΝΗ** περιοχή, τη συγκεκριμένη **ΧΡΟΝΙΑ** είναι ο τελικός στόχος των κρασιών ήπιας **ΠΑΡΕΜΒΑΣΗΣ** σύμφωνα με την οινολόγο του **ΚΤΗΜΑΤΟΣ** Χατζηβαρύτη στη Γουμένισσα.

## Απόστολος Μούντριχας

### ΔΕΝ ΜΠΟΡΕΙΣ ΝΑ ΕΧΕΙΣ ΚΛΩΝΟ ΤΗΣ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ

Οι ελληνικές ποικιλίες σύντομα θα πάψουν να είναι «ελληνικές», όσο η καλλιέργειά τους υιοθετείται από άλλες αμπελουργικές ζώνες στον κόσμο, όπως έγινε για παράδειγμα με την περίπτωση της Κορωνέικης ποικιλίας στην ελιά. Αυτό που πρέπει να δουλέψουμε σαν brand είναι ο τόπος και σε δεύτερη μοίρα οι ποικιλίες. Στην περίπτωση του Ασύρτικου και της Σαντορίνης, όσο η ποικιλία καλλιεργείται σε άλλες περιοχές εντός και εκτός της χώρας, σου δίνεται η εντύπωση πως Ασύρτικα θα υπάρχουν παντού. Σαντορίνη όμως δεν υπάρχει, δεν μπορείς να έχεις κλώνο του νησιού. Ο καταναλωτής να ζητά να δοκιμάσει Σαντορίνη, Δράμα, Νεμέα ή Εύβοια, όπως κάποιος που πίνει γαλλικό κρασί, θα το ζητήσει λέγοντας, θέλω να πιω μια Βουργουνδία, ένα Μπορντώ, μια Αλσατία.



Σαν **BRAND** πρέπει πρώτα στην Ελλάδα να δουλέψουμε τον **ΤΟΠΟ** και μετά τις ποικιλίες και το **ΕΛΛΗΝΙΚΟ** κρασί να χτίσει την εικόνα του εφεξής στα **ΠΡΟΤΥΠΑ** του «παλιού κόσμου», σημειώνει με έμφαση ο **ΕΠΙΚΕΦΑΛΗΣ** του Κτήματος Αβαντίς στην Εύβοια.



ZOINOS WINERY  
ZITSA



**ΖΙΤΣΑ ΑΦΡΩΔΕΣ**  
Λευκός Ξηρός Αφρώδης Οίνος  
ΠΟΠ Ζίτσα  
Ντεμπίνα 100%



**ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΝΤΕΜΠΙΝΑ**  
Λευκός Ξηρός Οίνος, ΒΙΟ  
ΠΟΠ Ζίτσα  
Ντεμπίνα 100%



**DEBINA RESPECT**  
Λευκός Ξηρός Οίνος  
ΠΟΠ Ζίτσα  
Ντεμπίνα 100%



## Μελίνα Τάσσου

ΤΟ ΚΡΑΣΙ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΜΑΣ  
ΤΑΞΙΔΕΨΕΙ ΑΠΟ ΤΟ ΠΑΡΙΣΙ ΜΕΧΡΙ  
ΤΗΝ ΑΥΛΗ ΤΗΣ ΓΙΑΓΙΑΣ ΜΑΣ

**Σ**την Ελλάδα, την πρώτη χώρα της Ευρώπης, όπου γεννήθηκε και λατρεύτηκε η άμπελος κι ο οίνος, έχουμε σήμερα πολύ χαμηλό επίπεδο αντίληψης ως καταναλωτές σε ό,τι έχει σχέση με το κρασί και την απόλαυση που προσφέρει. Ο χαμένος κρίκος είναι η γευστική δοκιμή. Είναι μια κίνηση που κάνουμε καθημερινά όταν δοκιμάζουμε το φαγητό μας, όταν όμως τη μεταφέρουμε στο κρασί, ξαφνικά νιώθουμε αδαείς και μπλοκάρουμε. Ίσως γιατί έχουμε ακούσει τους «ειδικούς» να περιγράφουν με περίεργα επίθετα ένα κρασί, πολλές φορές λες κι ήταν άνθρωπος! Γιατί ένα κρασί χαρακτηρίζεται ρωμαλέο ή μυρίζει π.χ. ροδάκινο; Μα δε φτιάχνεται από σταφύλια αποκλειστικά; Οι χαρακτηρισμοί δεν ανήκουν στη φαντασία του γευσσιγνώστη. Μέσα στο σταφύλι ποικιλίας Chardonnay π.χ. υπάρχει η μπτέρα-ένωση της χημικής ένωσης του ροδάκινου. Γι' αυτό και κάνουμε κρασί από σταφύλια κι όχι από άλλα φρούτα. Δηλαδή, αν οινοποιήσουμε σωστά ένα Chardonnay, η μπτέρα-ένωση (άοσμη) θα γεννήσει την ένωση που μυρίζει ροδάκινο και βρίσκεται στα ροδάκινα! Πόσο συναρπαστικό είναι αυτό...

Όλοι πρέπει να ζήσουν τη **ΜΑΓΕΙΑ** της γευστικής **ΔΟΚΙΜΗΣ** του κρασιού **ΠΙΣΤΕΥΕΙ** ακράδαντα η οινολόγος και εκ των **ΙΔΡΥΤΩΝ** του Domaine **ΚΙΚΟΝΕΣ** που βρίσκεται στη Θράκη.



## Παύλος Αργυρόπουλος

Η ΙΣΧΥΡΗ ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΗ ΤΟΥ  
ΠΛΕΥΡΑ ΔΙΑΜΟΡΦΩΝΕΙ  
ΤΗ ΔΥΝΑΜΗ ΤΟΥ TERROIR

**Σ**ε έναν οινολογικό κόσμο που διαρκώς αλλάζει και διαστέλλεται, μιλάμε όλοι για τον παράγοντα «terroir». Γιατί είναι σημαντικό το «terroir»; Τι ακριβώς εννοούμε όταν χρησιμοποιούμε αυτήν τη λέξη; Το «terroir» είναι το σύνολο των ειδικών χαρακτηριστικών ενός τόπου, που αλληλοεπιδρούν τόσο με τις ποικιλίες, όσο και με τις τεχνικές οινοποίησης ενός κρασιού. Ο εδαφολογικός και κλιματικός προσδιορισμός του «terroir», όμως, είναι φτωχός, αν δεν αναγνωριστεί ότι αυτό που το κάνει όρο μοναδικό και είναι η ισχυρή πολιτιστική του πλευρά. Είναι δηλαδή η ευθεία αντανάκλαση των προσπαθειών των ανθρώπων που εργάζονται στη γη. Η ανθρώπινη παρέμβαση, η επιλογή των ποικιλιών και οι οινολογικές πρακτικές προϋποθέτουν την ύπαρξη ενός καλού «terroir» όσο κι αν το μέγεθος της επιρροής τους είναι ένα αμφιλεγόμενο θέμα στον κόσμο του οίνου. Το «terroir» όμως, τελικά, είναι εκείνος ο όρος που μπορεί να διασφαλίσει και να συνδυάσει διαχρονικά την ποιότητα με τη μοναδικότητα με επιτυχία, διότι κανείς δεν μπορεί να το αντιγράψει, ούτε να το μιμηθεί.

Το **TERROIR** διασφαλίζει την **ΕΠΙΤΥΧΙΑ** γιατί κανείς δεν μπορεί να το **ΑΝΤΙΓΡΑΨΕΙ** ή να το μιμηθεί σημειώνει ο οινολόγος και συνιδρυτής του Κτήματος **ΠΙΕΡΙΑ** Ερατεινή.



## Σπύρος Λαφαζάνης

### ΚΡΑΣΙ ΣΗΜΑΙΝΕΙ ΠΡΟΣΩΠΙΚΗ ΕΠΑΦΗ

**Τ**α μέσα κοινωνικής δικτύωσης έχουν εδώ και καιρό αντικαταστήσει ένα ποσοστό της επικοινωνίας μας με το καταναλωτικό κοινό. Έχουμε έρθει πιο κοντά, αυτό είναι γνωστό. Την περίοδο της πανδημίας έχει καταστεί αναγκαίο ένα παγκόσμιο τεχνολογικό άλμα όσον αφορά τις διαδικτυακές επικοινωνίες κυρίως όμως, στον κλάδο μας, αυτό το κομμάτι αφορά τη διάθεση προϊόντων, για παράδειγμα τις online κάβες. Όμως όσον αφορά το κρασί δε πρόκειται ποτέ, κατά την άποψή μου, να εκλείψει η προσωπική επαφή, γιατί το κρασί, η γευσιγνωσία του και η κατανάλωσή του συνδέονται άμεσα με τις αισθήσεις και τις παρέες. Σκεφτείτε τις πολύ ωραίες φωτογραφίες στο Instagram που απεικονίζουν κρασιά και διαβάζεις από κάτω τι εξαιρετικό και γευστικό είναι, αλλά κάπως αυτή η επικοινωνία μένει μισή εφόσον δεν το μυρίζεις, δεν το γεύεσαι και τελικά δεν συνοδεύει το γεύμα σου!

Τη δύναμη της **ΠΡΟΣΩΠΙΚΗΣ** επαφής στον οίνο τονίζει ο **ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΣ** οινοποιός και επικεφαλής της **ΟΙΝΟΠΟΙΙΑΣ** Λαφαζάνη με έδρα τη **NEMEA** αλλά και εμπνευστής της εξαγοράς αλλά και του rebranding του **ΙΣΤΟΡΙΚΟΥ** συνεταιρισμού της Μεσσηνίας «Νέστωρ».

## Peter Barry

### Η ΥΠΟΘΕΣΗ «ΑΣΥΡΤΙΚΟ» ΜΟΛΙΣ ΞΕΚΙΝΗΣΕ ΓΙΑ ΜΕΝΑ

**Α**ναμφίβολα υπάρχει πεδίο έρευνας σχετικά με τα υβρίδια και το μέλλον του παγκόσμιου αμπελώνα. Ωστόσο, πιστεύω πως όποιος πραγματικά ενδιαφέρεται θα πρέπει να εξαντλήσει την έρευνα πρώτα γύρω από τις υπάρχουσες ποικιλίες. Έτσι ξεκίνησε το ενδιαφέρον μου για το Ασύρτικο. Αντίσταση στις υψηλές θερμοκρασίες, διατήρηση χαμηλού pH και ικανότητα αντιστάθμισης των ξηροθερμικών συνθηκών. Παράλληλα, υπάρχουν θερμές περιοχές που παράγουν εξαιρετικής ποιότητας Shiraz αλλά και τις υπόλοιπες ποικιλίες του Ροδανού. Στην Clare μπορούμε να παράγουμε κορυφαίας ποιότητας Riesling αλλά δεν συμβαίνει το ίδιο με τα Gewürztraminer, Sauvignon Blanc και Chardonnay. Έτσι, βλέπει κάποιος πως το Riesling παραμένει μια εξαιρετική επιλογή για εμάς, όπως και οι ποικιλίες του Ροδανού για αλλού. Ας σημειώσω ότι η πρώτη μου αγάπη από την παιδική οινική μου ηλικία ήταν και παραμένει το Riesling. Όταν όμως επισκέφθηκα την Ελλάδα και τη Σαντορίνη, συνάντησα τη νέα μου μεγάλη αγάπη το Ασύρτικο. Η υπόθεση «Ασύρτικο» μόλις έχει ξεκινήσει για εμένα.



Ένα νέο μεγάλο **ΕΡΩΤΑ** στη δομή του **ΑΣΥΡΤΙΚΟΥ** δηλώνει ότι βρήκε ο **ΕΜΒΛΗΜΑΤΙΚΟΣ** και πάντα ανήσυχος παραγωγός Peter Barry με έδρα την Clare Valley της Αυστραλίας, που **ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙ** 348 εκτάρια αμπελώνων σε 14 **ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΑ** οινοπέδια.



# ΓΠΑΙΝΙΕΣ ΘΧΕΒΕΙΣ ΓΠΑΙΝΙΕΣ ΧΑΙΙΕΣ

Ο Αχιλλέας Λαμφίδης και ο Γιάννης Μαλτέζος φωτογραφήθηκαν "όπως τότε", από τον Φάνη Μούρτο, στις 29 Οκτωβρίου 2019 στο οινοποιείο της Στροφιλιάς στην Ανόβυσο.

Π. Πιλλίδης γρ



στροφιλιιά  
ESTATE WINERY SINCE 1980

#strofioliawines

Διανομή ΑΙΟΛΟΣ Α.Ε. | Αθήνα: Τ. 210 988 7341 | Θεσσαλονίκη: Τ. 2310 544 802 | www.strofioliawines.gr

# Η ΑΕΡΕΜΑΙ





...αγαπητές κυρίες και κύριοι, από τον έναν και μοναδικό Kevin Judd

ΤΟΥ ΛΑΖΑΡΟΥ ΓΑΤΣΕΛΟΥ

Φωτογραφίες: Kevin Judd

**Μ**ε την είσοδο της νέας χρονιάς συμπληρώνονται 10 χρόνια από την πρώτη επίσκεψη του εμβληματικού οινολόγου και φωτογράφου Kevin Judd στη χώρα μας. Λίγο πριν, η εμφάνιση των κρασιών Greywacke στις σημαντικότερες αγορές του πλανήτη είχε φέρει τα πάνω-κάτω τόσο γύρω από τον τρόπο που εκφραζόταν η ποικιλία, όσο και γύρω από την εμπορική της διαθεσιμότητα, καθώς αποκάλυπτε έναν νέο κι εύγευστο κόσμο σε όλους και ιδιαίτερα την ήπειρο Sauvignon Blanc. Σήμερα την ώρα που τα κρασιά της Ν. Ζηλανδίας καταρρίπτουν το ένα εξαγωγικό ρεκόρ μετά το άλλο, τα κρασιά Greywacke συνεχίζουν να αποτελούν στυλιστικό και ποιοτικό σημείο αναφοράς για ορισμένα από τα σημαντικότερα οινοποιεία σε όλο τον πλανήτη. Για όλους τους παραπάνω, αλλά και πολλούς περισσότερους, λόγους θεωρήσαμε πως μια συνάντηση με τον Kevin Judd ήταν παραπάνω από επιβεβλημένη.

**Η εμφάνιση των κρασιών Greywacke Sauvignon, ειδικά η «άγρια» εκδοχή τους, άλλαξε την παγκόσμια αντίληψη γύρω από την έκφραση της ποικιλίας. Πάνω από μια δεκαετία αποτελούν σήμα κατατεθέν. Τι είναι αυτό τελικά που τα κάνει μοναδικά;**

Από την πρώτη στιγμή που αποφασίστηκε η δημιουργία των Greywacke τέθηκε ένας ξεκάθαρος στόχος. Να δημιουργήσουμε εύγευστα και άμεσα προσεγγίσιμα κρασιά που θα εκπέμπουν τη μοναδικότητα του Marlborough. Όποια λοιπόν εργασία κι επιλογή γίνεται στους αμπελώνες και στο οινοποιείο είναι προς αυτή την κατεύθυνση. Θα ήθελα να τονίσω το γεγονός πως δεν ωθούμε τα κρασιά μας προς κάποια κατεύθυνση. Συμβαδίζουμε μαζί τους για να μπορούν να εκφράζονται.

**Κάποτε η πατρίδα του S. Blanc ήταν η Γαλλία. Εδώ και 20 χρόνια πολλοί άνθρωποι του κρασιού εκφράζουν την**

άποψη πως μεταφέρθηκε στη Ν. Ζηλανδία, ιδιαίτερα στο Marlborough. Πόσο πιθανό είναι αυτό να συμβεί και με μια άλλη ή πολλές ποικιλίες;

Ο τόπος καταγωγής κάποιου δεν αλλάζει. Έτσι η πατρίδα του S. Blanc παραμένει η Γαλλία. Αυτό που μπορεί να αλλάζει είναι ο τρόπος που θα εκφραστεί κάποιος ή κάτι. Στη Ν. Ζηλανδία και ιδιαίτερα στο Marlborough το Sauvignon βρήκε έναν μοναδικό τρόπο να εκφραστεί. Έναν τρόπο που δεν μοιάζει με άλλο σε ολόκληρο τον πλανήτη. Οφείλεται κυρίως στην επίδραση του Ν. Ειρηνικού Ωκεανού και στους ανθρώπους των νησιών. Κάτι αντίστοιχο έχει ξεκινήσει να συμβαίνει με το Pinot Noir και το νότιο νησί μας καθώς κι αυτό έχει χαράξει μονοπάτια μοναδικότητας στην έκφραση. Δεν θα έλεγα όμως ποτέ πως το P. Noir άλλαξε πατρίδα.

**Θα θέλαμε να μας δώσετε μια γενική περιγραφή όλων των κρασιών σας.**

Εύγευστα και χυμώδη κρασιά με μοναδικότητα έκφρασης του χαρακτήρα τους που διαθέτουν βάθος και ισορροπίες.

**Ποιος είναι ο σημαντικότερος παράγοντας ποιότητας σε ένα κρασί;**

Αναμφίβολα η συνολική ισορροπία. Όπως συμβαίνει και με τον άνθρωπο. Η ισορροπία δεν είναι μια μονοδιάστατη παράμετρος αλλά μια πολυπαραγοντική έκφραση πολλών ποιοτικών ιδιοτήτων.

**Μπορεί η αίσθηση ενός τόπου, το terroir, να υπάρχει σε ένα κρασί δίχως ανθρώπινη επέμβαση;**

Αυτό που ονομάζουμε αίσθηση ενός τόπου γενικά και κατ'επέκταση σ' ένα κρασί υπάρχει δίχως την ανθρώπινη παρουσία. Το φυσικό περιβάλλον υπάρχει δίχως τον άνθρωπο. Το κλειδί

βρίσκεται στο γεγονός πως δεν μπορεί να υπάρξει κρασί δίχως την ανθρώπινη παρουσία. Ο άνθρωπος μεταφράζει αυτή την αίσθηση στο ποτήρι. Αυτό γίνεται αντιληπτό όταν κάποιος κατανόησει πως οι μικροοργανισμοί αποτελούν εξαιρετικά σημαντικό κομμάτι του terroir. Ζύμες και βακτήρια μπορούν να είναι ταυτόχρονα φίλοι και εχθροί του ανθρώπου κατά τη δημιουργία του κρασιού.

## ΚΡΑΣΙ ΚΑΙ ΔΡΥΣ, ΜΙΑ ΣΥΓΧΡΟΝΗ ΣΧΕΣΗ;

Η σύγχρονη σχέση κρασιού και δρυός είναι έντονου πάθους. Κι εδώ το κλειδί είναι η τελική ισορροπία. Πώς δηλαδή από τη συνύπαρξη του κρασιού με τη δρυ θα υπάρχει η τελική έκφραση της ισορροπίας στο ποτήρι. Η χρήση της δρυός έχει πολλές παραμέτρους. Διαφορετικά είδη, διαφορετικά μεγέθη, διαφορετικά καβουρδίσματα, διαφορετικοί χειρισμοί.

**Αν έπρεπε να σχεδιάσετε και να εγκαταστήσετε νέους αμπελώνες, πού θα βρίσκονταν αυτοί;**

Αρχικά θα πρέπει να δηλώσω κατηγορηματικά πως είμαι ευτυχισμένος, και κάτι παραπάνω, στο Marlborough. Σε επίπεδο αναζήτησης θα επέλεγα την Τασμανία. Διαθέτει πάρα πολλές ομοιότητες με τη Νέα Ζηλανδία, όσο αφορά την αμπελοκαλλιέργεια, ενώ ταυτόχρονα είναι ένας πανέμορφος τόπος. Ακολουθώντας θα επέλεγα και την περιοχή Cantenbourny νοτιότερα απ' ό,τι είμαστε σήμερα.



**Από την πρώτη στιγμή που αποφασίστηκε η δημιουργία των κρασιών Greywacke τέθηκε ξεκάθαρα ένας και μοναδικός στόχος. Να δημιουργηθούν εύγευστα και άμεσα προσεγγίσιμα κρασιά που θα εκπέμπουν τη μοναδικότητα της φύσης και των ανθρώπων του Marlborough της Νέας Ζηλανδίας.**



ΣΚΟΥΡΑΣ  
DOMAINE SKOURAS  
EST. 1986

The most  
effective  
antidote  
to boring  
Christmas  
dinner  
parties  
since 1986!



«Είμαι πεπεισμένος πως πρέπει να εργαστούμε με επιπλέον ένταση στη λεπτομέρεια γύρω απ' ό,τι ήδη καλλιεργούμε»

KEVIN JUDD



την ενασχόλησή σας με κάποια ελληνική ποικιλία;

Από τη μία δεν κρύβω πως στο παρελθόν έχω κάνει διάφορες σκέψεις. Από την άλλη δηλώνω κατηγορηματικά όχι, γιατί είμαι πεπεισμένος πως πρέπει να εργαστούμε με επιπλέον ένταση στη λεπτομέρεια γύρω απ' ό,τι ήδη καλλιεργούμε.

## CHARDONNAY ΠΑΝΩ ΑΠ' ΟΛΑ;

Είναι ένα εξαιρετικά εύπλαστο σταφύλι που μπορεί να δημιουργήσει εύρος διαφορετικών κρασιών. Μπορεί κάποιος να εφαρμόσει με αυτό πλήθος διαφορετικών καλλιεργητικών και οινοποιητικών τεχνικών, για να φτάσει στο αποτέλεσμα που έχει σχεδιάσει. Ό,τι και να εφαρμόσει κάποιος απλά συμβάλει στην ανάδειξη του χαρακτήρα του Chardonnay.

Τι θα πρέπει να περιμένουμε από τα κρασιά Greywacke στη νέα δεκαετία;

Αρχικά συνέπεια ποιότητας και συλ. Για εμάς είναι θεμελιώδες. Γενικά δεν σκοπεύουμε να αλλάξουμε ιδιαίτερα πράγματα. Σκοπεύουμε ωστόσο να εντείνουμε την προσπάθειά μας πάνω σε σημαντικές λεπτομέρειες ταυτόχρονα με τη διεξαγωγή μικρών και στοχευμένων πειραμάτων γύρω από πράγματα που τρέχουμε. Προσωπικά θα ήθελα να είναι μια δεκαετία με λίγο περισσότερη φωτογραφία αν το επιτρέψουν οι συνθήκες, όμως δεν μπορείτε να προγραμματίσετε τα πάντα. Για παράδειγμα, τους τελευταίους έξι μήνες προέκυψε ζήτηση των κρασιών μας σε επτά νέες αγορές, κάτι που αλλάζει κάπως την καθημερινότητά μας.

Ποια στιγμή της μέχρι τώρα πορείας σας θα χαρακτηρίζατε ως τη δυσκολότερη αλλά και την πιο ευτυχισμένη τόσο στο κρασί, όσο και στη φωτογραφία;

Ξεκινώντας από τη φωτογραφία έχω να ανακαλέσω μόνο ευχάριστες κι ευτυχισμένες στιγμές από τότε που μπορώ να θυμάμαι τον εαυτό μου σε αυτήν τη δραστηριότητα. Ήταν πάντα πρωτίστως χόμπι. Τα 2/3 του χρόνου μου ήταν και παραμένει το κρασί και το 1/3 η φωτογραφία. Με το κρασί είναι πάνω-κάτω τα ίδια. Εμπειρίες, δημιουργικότητα, ευτυχισμένες στιγμές. Υπάρχει βέβαια μια χρονιά που τα πάντα έδειχναν να κινούνται αντίστροφα, το 1995. Τότε εργαζόμουν στο Cloudy Bay. Η χρονιά ήταν τέλεια καταστροφή. Η ποιότητα των σταφυλιών ήταν τραγική. Υπήρχε απίστευτη πίεση από τους εαυτούς μας, για να ανταπεξέλθουμε. Όταν αναλογίστηκε ότι μπορεί να πράξουμε τα πάντα και τελικά το κρασί να μην έχει τα εφόδια για να μπει στις φιάλες σύμφωνα με τα ποιοτικά κριτήρια που είχαμε θέσει, να αυτή ήταν και παραμένει η πιο δύσκολη στιγμή μου στο κρασί.

Ποια κοινά μοιράζονται η οινοποίηση και η φωτογραφία;

Πρόκειται για δύο από τις λίγες ανθρώπινες δημιουργίες που μοιράζονται μεταξύ τέχνης κι επιστήμης. Για να αντιληφθείς επιστημονικά την κάθε μία, χρειάζεται να συνδυάσεις πολλές μεμονωμένες επιστήμες. Είναι κι αυτό κάτι κοινό που δεν συμβαίνει με πολλές ανθρώπινες δημιουργίες. Από την άλλη υπάρχει μια ουσιώδης ασυνέχεια στη σχέση τους. Μια φωτογραφία αποτυπώνει μια στιγμή για πάντα και αυτό είναι που προσδοκεί κάποιος από μια φωτογραφία. Το κρασί όμως είναι κάτι διαρκώς εξελισσόμενο. Στη φιάλη εισάγεται κάτι που εξαρχής όλοι γνωρίζουν πως δεν θα είναι ποτέ πια ίδιο.

Έχετε επισκεφθεί την Ελλάδα και όπως με χαρά δηλώσατε, αν το επιτρέψουν οι συνθήκες, είναι προτεραιότητα για το 2021 η επόμενη επίσκεψή σας. Έχετε σχεδιάσει

## Πέντε πράγματα που πρέπει να ξέρει κανείς για τον Kevin Judd

Γεννήθηκε στην Αγγλία και μεγάλωσε στην Αυστραλία.

Είναι παντρεμένος, πατέρας δύο παιδιών και λατρεύει τα σκυλιά.

Ξεκίνησε την επαγγελματική του σχέση με τα κρασιά του Marlborough το μακρινό 1983.

Επί είκοσι πέντε χρόνια ήταν στο τιμόνι της οινολογικής ομάδας του οινοποιείου Cloudy Bay.

Μεταξύ άλλων έχει δημιουργήσει δύο εξαιρετικά φωτογραφικά βιβλία: «The color of wine» και «The landscape of New Zealand wine».

Robert Parker  
WINE ADVOCATE

Top 100  
Wine discoveries  
**2020**

Artemis Karamolegos  
Winery

Papas, 2016  
Greece | Santorini





ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑΣ ΙΕΡΟΠΟΥΛΟΥ  
 IEROPOULOS FAMILY WINERY



ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΙΕΡΟΠΟΥΛΟΣ  
 Εθνική Οδός Νεμέας Δάφνης, ΤΚ 205 00  
 Τ: 27460 20800 | info@f-ieros.gr  
[www.f-ieros.gr](http://www.f-ieros.gr)

Κεντρική Διεύθυνση  
 SOMMELIERS CHOICE - ΣΥΝΟΓΑΛΑΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ & ΕΕ  
 Αγίας Πλάκας 25, Γλυφάδα, 1521 ΑΤΤΙΚΗΣ 15200027904



# ΑΛΛΗ ΦΡΟΝΤΙΔΑ, ΑΛΛΟ ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ

ΤΑ ΜΥΣΤΙΚΑ ΤΗΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ ΣΤΗ ΖΩΝΗ ΤΗΣ ΝΕΜΕΑΣ ΞΕΔΙΠΛΩΝΕΙ Ο ΧΡΟΝΗΣ ΙΕΡΟΠΟΥΛΟΣ

«**Τ**ο 2008 πήγα στη Νεμέα, εκεί βρέθηκα κατά λάθος, δεν είχα φανταστεί ότι θα γινόμουν οινοποιός. Οι αμπελώνες με τους οποίους δουλεύω είναι αυτός της Νεμέας, 50 στρέμματα με θέα στον Κορινθιακό, και ένας μικρότερος στη Σκοτεινή Αργολίδας όπου φτιάχνω την Κυδωνίτσα. Η παραγωγή είναι μικρή ενώ όλα τα κόκκινα κρασιά μας παράγονται από το Αγιωργίτικο, όμως για να γίνει το "Χρυσόβουλο" η καλλιέργεια είναι πολύ διαφορετική. Είναι ένα αμπέλι φυτεμένο ένα επί ένα σε αργιλώδες έδαφος. Ενώ όλο το κτήμα είναι επικλινές το κομμάτι στο οποίο έχουμε φυτέψει για το "Χρυσόβουλο" είναι επίπεδο και δεν έχει πότισμα. Τα πρώτα χρόνια κάναμε πολύ πράσινο τρύγο. Τώρα ο αμπελώνας είναι εννέα ετών και εδώ και δύο χρόνια δεν εφαρμόζουμε πράσινο τρύγο, έχει φτάσει στα επιθυμητά επίπεδα παραγωγής με 580-680 κιλά ανά στρέμμα.

Η επιτυχία βρίσκεται στο να μην έχει καμία πράσινη ρώγα το σταφύλι, να έχει φτάσει στους επιθυμητούς βαθμούς και να είναι μαύρα τα κουκούτσια. Ακολουθούμε μια σειρά από κινήσεις πριν φτάσουμε στον τρύγο. Για παράδειγμα το ξεφύλλισμα γίνεται μετά την καρπόδεση κατά το Μάιο γιατί τα σταφύλια χρειάζεται να εκτεθούν για μεγάλο χρονικό διάστημα στον ήλιο έτσι ώστε να συνηθίσουν σε αυτές τις συνθήκες. Ακόμα, όταν το φύλλο ακουμπάει πάνω στο τσαμπί τις μέρες που έχει καύσωνα, το βράδυ δημιουργείται υγρασία και την επόμενη μέρα το σταφύλι κινδυνεύει από εγκαύματα.

Εφαρμόζουμε στάγδην άρδευση στον αμπελώνα, ποτίζονται δύο λίτρα την ώρα φτάνοντας συνολικά 12-14 ώρες ποτίσματος την ημέρα. Το πότε χρειάζεται να εφαρμόσουμε πότισμα το διαπιστώνουμε και με τη βοήθεια ειδικών μηχανημάτων που μετρούν την υγρασία στα φύλλα. Το σταύρωμα στη φύτευση είναι σε ύψος 80 πόντων ενώ οι γείτονες το έχουν στους 60 πόντους. Αυτό το κάνουμε γιατί τα τελευταία χρόνια

η μέση θερμοκρασία στην Ελλάδα ανέβηκε με αποτέλεσμα η θερμότητα που αντανάκλαται από το έδαφος να οδηγεί σε βίαια ωρίμανση. Φτάνουν δηλαδή τα σταφύλια στους επιθυμητούς βαθμούς και τα κουκούτσια είναι πράσινα. Γι' αυτό εμείς τρυγάμε πέντε μέρες μετά τους γείτονες, παρόλο που έχουμε τους ίδιους βαθμούς μαζί τους. Ο γεωπόνος μου, ο Γιάννης Κανάκης, με έβαλε να πουλήσω το οικόπεδο που είχα αγοράσει σε υψόμετρο

500 μέτρων από τη μία πλευρά του βουνού και να το αγοράσω από την άλλη πλευρά του βουνού έτσι ώστε να πετύχει τον προσανατολισμό που ήθελε και τις κατάλληλες συνθήκες ανάπτυξης για το αμπέλι. Ακόμα και οι δύο ώρες που φεύγει νωρίτερα ο ήλιος από το αμπέλι είναι ένας πολύ σημαντικός παράγοντας. Ο άνθρωπος στον οποίο οφείλω αυτή την επιτυχία είναι ο γεωπόνος μου, που έχει την πλήρη επίβλεψη του αμπελώνα. Ακόμα, έχω έναν καταπληκτικό οινολόγο τον Alberto Antonini. Σε αυτόν οφείλεται η κίνησή μας για να πιστοποιήσουμε τον αμπελώνα μας ως βιολογικό φέτος και το γεγονός ότι σταματήσαμε να χρησιμοποιούμε ζύμες».



# ΑΝΑΖΗΤΩΝΤΑΣ ΤΟ ΜΙΚΡΟΒΙΑΚΟ TERROIR ΣΕ ΡΟΔΙΤΗ ΚΑΙ ΣΙΔΕΡΙΤΗ

Η ΖΩΝΗ ΤΗΣ ΑΙΓΙΑΛΕΙΑΣ ΜΕ 50.000 ΣΤΡΜ. ΑΜΠΕΛΩΝΩΝ ΑΠΟΤΕΛΕΙ ΤΗΝ ΠΙΟ ΟΡΕΙΝΗ ΖΩΝΗ ΜΕ ΜΕΣΟ ΥΨΟΜΕΤΡΟ 862 Μ. ΚΑΙ ΜΕΣΗ ΚΛΙΣΗ ΕΔΑΦΟΥΣ 33,5%. Η ΚΥΡΙΟΤΕΡΗ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΗ ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΤΗΣ ΕΙΝΑΙ Ο ΡΟΔΙΤΗΣ ΚΑΙ ΓΙΝΟΝΤΑΙ ΠΡΟΣΠΑΘΕΙΕΣ ΑΝΑΔΕΙΞΗΣ ΤΟΥ ΣΙΔΕΡΙΤΗ.

**Ε**πιστημονικές έρευνες που πραγματοποιήθηκαν τα τελευταία πέντε έτη σε ΗΠΑ και Ευρώπη απέδειξαν ότι οι μικροοργανισμοί που αποικίζουν τα διάφορα τμήματα του αμπελιού παίζουν καθοριστικό ρόλο στη διαμόρφωση του οινικού terroir. Το μικροβίωμα της αμπέλου είναι πολύ πιο πλούσιο απ' ό,τι θεωρείτο περιλαμβάνοντας και πλήθος νέων μικροοργανισμών που μέχρι πρόσφατα θεωρούνταν ότι δεν «επιβιώνουν» στις συνθήκες ζύμωσης. Νεότερες μελέτες με τη χρήση νέων πολυδύναμων μεθόδων μοριακής βιολογίας (μεταταξινομική, μεταγονιδιωματική) και αναλυτικής χημείας (μεταβολομική) παρουσίασαν τις πρώτες αποδείξεις για το σημαντικό ρόλο του μικροβιώματος της αμπέλου, και όχι μόνο των ζυμών, στην ποιότητα και στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του κρασιού. Στο πλαίσιο του ερευνητικού έργου «Ο ρόλος του μικροβιακού terroir στην παραγωγή οίνου υψηλής ποιότητας από τοπικές ποικιλίες αμπέλου – Microbe Terroir» (ΚΩΔΙΚΟΣ ΕΡΓΟΥ (ΠΣΚΕ): ΔΕΡ6-0019343) τα οινοποιεία Ρούβαλη (Οινοφόρος ΑΕ) και Κροκιδά (VINICOL) σε συνεργασία με το Εργαστήριο Μοριακής Βιολογίας και Ανοσολογίας του Τμήματος Φαρμακευτικής του Παν. Πατρών και τα Εργαστήρια Βιοτεχνολογίας Φυτών και Περιβάλλοντος και Φυσιολογίας Ζωικών Οργανισμών του Τμήματος Βιοχημείας και Βιοτεχνολογίας του Παν. Θεσσαλίας



Οι συμμετέχοντες στο ερευνητικό έργο Microbe Terroir



Ποικιλία αμπέλου Σιδερίτης στην Αιγιαλεία

στοχεύουν (α) να αποτυπώσουν το μικροβιακό terroir εμβληματικών τοπικών ποικιλιών της Αιγιαλείας όπως είναι ο Ροδίτης και ο Σιδερίτης, (β) να αναδείξουν το ρόλο του μικροβιώματος στην ποιότητα του οίνου και (γ) να εντοπίσουν παράγοντες που καθορίζουν τη σύσταση και δομή του μικροβιώματος

με τελικό στόχο την παραγωγή οίνου υψηλής ποιότητας με ενισχυμένο τοπικό χαρακτήρα. Το έργο χρηματοδοτείται στο πλαίσιο ΕΥΔ ΕΠ Δυτ. Ελλάδας, Δράση Χρηματοδοτική Ενίσχυση Σχεδίων Έρευνας Ανάπτυξης & Καινοτομίας στον τομέα προτεραιότητας της RIS3 «ΑΓΡΟΔΙΑΤΡΟΦΗ».

Στο πλαίσιο του έργου έχουν συλλεχθεί τα πρώτα αποτελέσματα από τον τρυγητό του 2019 τα οποία θα πλασιωθούν από τις αναλύσεις που θα πραγματοποιηθούν σε δείγματα από τον τρυγητό του 2020. Για κάθε συνδυασμό ποικιλίας – terroir πραγματοποιήθηκαν τρεις διαφορετικές οινοποιήσεις: (α) Ελεύθερη οινοποίηση με την χρήση της αυτόχθονης μικροβιακής κοινότητας (β) Ελεγχόμενη οινοποίηση με τη χρήση της αυτόχθονης μικροβιακής κοινότητας (γ) Ελεγχόμενη οινοποίηση με τη χρήση εμπορικών ζυμών.

Δείγματα γλεύκους συλλέχθηκαν από

διαφορετικά στάδια κάθε οινοποίησης.

Τα δείγματα φυτικών ιστών, εδάφους και γλεύκους χρησιμοποιήθηκαν για την αποτύπωση του μικροβιώματος από το Παν. Θεσσαλίας, ενώ δείγματα των οίνων που παρήχθησαν από τις διάφορες οινοποιήσεις αξιολογήθηκαν ως προς τη χημική τους





σύσταση (Παν. Πατρών) και την αντιοξειδωτική τους δράση (Παν. Θεσσαλίας). Με βάση τις αναλύσεις του μικροβιώματος των δειγμάτων του 2019 καταλήγουμε στα πρώτα συμπεράσματα:

- 1.** Η οικοθέση αποτελεί τον σημαντικότερο παράγοντα διαμόρφωσης της μικροβιακής κοινότητας στους αμπελώνες με τα μικροβιώματα του εδάφους να διαφέρουν σημαντικά από αυτά των φύλλων και καρπών που εμφανίζουν παρόμοια σύνθεση και δομή.
- 2.** Η σύσταση της κοινότητας των μυκήτων σε φύλλα και καρπούς καθορίζεται από την ποικιλία και δευτερευόντως από το terroir, ενώ η σύσταση της κοινότητας των βακτηρίων μόνο από την ποικιλία.
- 3.** Η σύσταση του μικροβιώματος των εδαφών φαίνεται να καθορίζεται από το pH χωρίς η ποικιλία να έχει σημαντικό ρόλο στη διαμόρφωσή του.
- 4.** Οι Saccharomycetes, όπου ανήκουν οι ζύμες που επιτελούν την αλκοολική ζύμωση, εντοπίστηκαν σε πολύ χαμηλά ποσοστά καταδεικνύοντας ότι δεν αποτελούν σημαντικά μέλη του μικροβιώματος της αμπέλου.
- 5.** Το πυρηνικό μικροβίωμα (το υποσύνολο μικροοργανισμών που έχουν συστηματική παρουσία και αφθονία σε όλα τα δείγματα ανά ποικιλία, περιοχή ή οικοθέση) φύλλων και καρπών για τους αμπελώνες της περιοχής αποτελείται από σαπρότροφους ή ευκαιριακούς παθογόνους μύκητες (*Alternaria*, *Cladosporium*, *Mycosphaerella*) και ζύμες με οινολογικό ενδιαφέρον (*Aureobasidium*) σε συμφωνία με προηγούμενες μελέτες, ενώ η ανάλυση μας έδειξε ότι ζύμες των γενών *Filobasidium*, *Peniophora* και *Sporobolomyces*, *Vishniacozyma* σχετίζονται αποκλειστικά με τους καρπούς του Ροδίτη και του Σιδερίτη αντίστοιχα.



Τα δείγματα οίνου αναλύθηκαν για την πιθανή αντιοξειδωτική τους δράση με τη χρήση μίας συγκεκριμένης ομάδας βιοδεικτών

του Παν. Θεσσαλίας. Τα δεδομένα που προέκυψαν έδειξαν ότι τόσο η ποικιλία και το terroir όσο και η οινοποίηση είναι καθοριστικοί παράγοντες για την αντιοξειδωτική δράση του οίνου. Πραγματοποιώντας μία συνολική εκτίμηση, συμπεραίνεται ότι τα δείγματα οίνου που προέρχονται από την ποικιλία Σιδερίτης εμφάνισαν ισχυρότερη αντιοξειδωτική δράση σε σχέση με τα δείγματα οίνου της ποικιλίας Ροδίτης.

Αντίστοιχα η μεταβολομική ανάλυση των οίνων που προέκυψαν από τις οινοποιήσεις για τις διαφορετικές ποικιλίες και terroir κατέδειξε την παρουσία ενώσεων όπως oleic acid, fatty esters και fatty acyl carnitines, flavonoidis και Fatty esters, Flavonoids, Anthocyanidins, που θα μπορούσαν να χαρακτηριστούν σαν «signature» ενώσεις και υποθέτουμε ότι δίνουν χαρακτηριστικά όπως γεύση και άρωμα στο τελικό οινικό προϊόν.

Με βάση το σύνολο των μετρήσεων στο εργαστήριο και με τη χρήση κατάλληλων στατιστικών μεθόδων, αναμένεται να εντοπιστούν μικροοργανισμοί από το μικροβίωμα της αμπέλου και της οινοποίησης που διαδραματίζουν καθοριστικό ρόλο στην ευρωστία των αμπελώνων και στην παραγωγή οίνων υψηλής ποιότητας από Ροδίτη και Σιδερίτη. Οι μικροοργανισμοί θα απομονωθούν με στόχο τον οινολογικό τους χαρακτηρισμό και την ανάπτυξή τους ως μικροβιακά εμβόλια για την παραγωγή οίνων υψηλής ποιότητας. Έτσι θα αξιοποιηθεί η γηγενής μικροβιακή κοινότητα και θα ενισχυθεί ο τοπικός χαρακτήρας των οίνων της Αιγιάλειας.



# Προτάσεις

# Top 50

## ΠΕΝΗΝΤΑ ΠΟΤΗΡΙΑ ΠΟΥ ΘΑ ΛΑΜΨΟΥΝ ΜΕΣΑ ΣΤΟ 2021



Είμαστε πάλι εδώ, για πέμπτη συνεχή χρονιά, συνεπείς στο ραντεβού μας να παρουσιάσουμε, όπως κάθε χρόνο, μια συλλογή από 50 μοναδικά ελληνικά κρασιά.

Κρασιά που επιβεβαιώνουν την αξία τους στο διάβα του χρόνου, ενσωματώνοντας τη φροντίδα του αμπελουργού και την τέχνη της οινοποίησης. Η φετινή προσπάθεια του The Top 50 έχει το δικό της ειδικό βάρος, καθώς έρχεται στο τέλος μιας χρονιάς που θα αφήσει ζωνρά τη σφραγίδα της και στα οινικά δρώμενα. Σημειωτέον ότι οι επικρατούσες συνθήκες δυσκόλεψαν ακόμα και τη φυσική ανθρώπινη παρουσία σε αυτό που ονομάζουμε γευστική δοκιμή. Άλλωστε οι περιστάσεις έφεραν νέα ήθη στο παγκόσμιο οινικό χωριό, ήθη που αν δεν μείνουν για πάντα ως κομμάτια της καθημερινότητας, σίγουρα θα επηρεάζουν για χρόνια τη σκέψη των συντελεστών του οινικού κλάδου. Το ταλέντο είναι ένα και μόνο εφόδιο. Η συνέπεια ό-

μως είναι στοιχείο παιδείας και αντίληψης. Έτσι με αυτό στο μυαλό θέσαμε έναν στόχο στο ξεκίνημα της άνοιξης. Να μην λείψουμε από το καθιερωμένο ραντεβού μας με τους οινόφιλους και τους επαγγελματίες του κρασιού. Ωστόσο δεν ήταν μόνο η χρονική συμπίεση και οι μετ' εμποδίων μετακινήσεις ανθρώπων και προϊόντων που δυσκόλεψαν το έργο της ομάδας του Wine Trails - The Top 50. Μέρος της δύσκολης άσκησης αποτέλεσε κυρίως η περαιτέρω άνοδος της ποιότητας και το πλήθος των προτάσεων που έχει να επιδείξει πλέον η εγχώρια οινοποιία. Μαζί με την αύξηση των επώνυμων οινοποιητικών μονάδων αυξάνονται και τα εξαιρετικά κρασιά. Οι προτάσεις με ταυτότητα που βελτιώνονται χρόνο με το χρόνο, τα κρασιά που ανοίγουν νέα γευστικά μονοπάτια, τα κρασιά που μπορούν να προκαλέσουν ατέρμονες κι επαναλαμβανόμενες συζητήσεις, τα κρασιά που ως στοιχεία υλικού πολιτισμού φέρνουν τους ανθρώπους πιο κοντά τόσο στις καθημερινές τους συγκεντρώσεις, όσο και στις ιδιαίτερες στιγμές τους.

**ΠΙΣΩ ΑΠΟ  
ΤΗ ΛΙΣΤΑ**

**35 ΗΤΑΝ ΟΙ ΘΕΣΕΙΣ ΠΟΥ ΚΑΛΥΦΘΗΚΑΝ ΕΞΑΡΧΗΣ ΑΦΗΝΟΝΤΑΣ 15 ΣΕ ΑΝΑΜΟΝΗ • 9 ΜΟΝΟ ΗΤΑΝ ΟΙ ΠΕΡΙΠΤΩΣΕΙΣ ΟΠΟΥ ΕΝΑΣ ΠΑΡΑΓΩΓΟΣ ΣΥΜΜΕΤΕΙΧΕ ΣΤΗΝ ΑΡΧΙΚΗ ΛΙΣΤΑ ΜΕ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΑ ΑΠΟ ΕΝΑ ΚΡΑΣΙΑ  
• ΥΠΗΡΧΑΝ 4 ΑΡΧΙΚΕΣ ΠΕΡΙΠΤΩΣΕΙΣ ΠΑΡΑΓΩΓΩΝ ΜΕ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΑ ΑΠΟ 3 ΑΡΧΙΚΑ ΠΛΑΣΑΡΙΣΜΑΤΑ ΚΡΑΣΙΩΝ**

## Ο κατάλογος των κρασιών

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ	ΕΤΙΚΕΤΑ	ΤΟΠΟΣ	ΣΕΛ
Αμπελώνες Θυμίουπουλου	Terra Petra 2017 ΠΟΠ Ραιφάνη	ΡΑΨΑΝΗ	99
Άμινθος ΕΕ	ΑΛΣ 2019	ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ	96
ΕΟΣ Σάμου	Νέκταρ 1980	ΣΑΜΟΣ	96
Κλήμα Γράμψα	Verdea 2019	ΖΑΚΥΝΘΟΣ	92
Κτήμα Αβαντίς	Lenga 2018	ΕΥΒΟΙΑ	82
Κτήμα Αναστασίου	Ροζέ 2019	ΝΕΜΕΑ	87
Κτήμα Αργυρού	Cuvée Evdemon 2016	ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ	81
Κτήμα Βιβλία Χώρα	Όβηλος Λευκός 2018	ΚΑΒΑΛΑ	87
Κτήμα Γεροβασίλειου	Avaton 2015	ΕΠΑΝΟΜΗ	78
Κτήμα Καραδήμου	Νεοτιτά Ασύρτικο 2019	ΑΤΑΛΑΝΤΗ	76
Κτήμα Κατσαρού	Κτήμα Κατσαρού 2010	ΚΡΑΝΙΑ	95
Κτήμα Κονταβράκη	Ροκανιάρης 2019	ΚΡΑΝΙΔΙ	83
Κτήμα Κώστα Λαζαρίδη	Merlot Rosé 2019	ΔΡΑΜΑ	78
Κτήμα Μερκούρη	Daphne Nera 2017	ΗΛΕΙΑ	90
Κτήμα Μιχαηλίδη	Μαυροτράγανο 2016	ΔΡΑΜΑ	83
Κτήμα Παπαϊωάννου	Μικροκλίμα 2010	ΝΕΜΕΑ	81
Κτήμα Παπαργυρίου	Blanc 2019	ΚΟΡΙΝΘΙΑ	76
Κτήμα Παυλίδη	Emphasis Assyrtiko 2019	ΔΡΑΜΑ	91
Κτήμα Σιγάλα	Kavalieros 2018	ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ	78
Κτήμα Σκούρα	Τιτάνας 2013	ΑΡΓΟΣ	76
Κτήμα Χατζηβαρύτη	Migma Pet Nat 2019	ΓΟΥΜΕΝΙΣΣΑ	82
Οινοποιείο Αρτέμης Καραμολέγκου	Νυχτέρι 2017	ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ	96
Οινοποιείο Αφινάε	Pithari Light Extraction 2019	ΙΚΑΡΙΑ	91
Οινοποιείο Βαπτιστής	Vaptistis Ερυθρός 2018	ΤΗΝΟΣ	86
Οινοποιείο Βενετσάνου	Σαντορίνη 2019	ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ	84
Οινοποιείο Διαμαντάκη	Βιδιανό 2019	ΗΡΑΚΛΕΙΟ	91
Οινοποιείο Δουλουφάκη	Άσπρος Λαγός 2019	ΗΡΑΚΛΕΙΟ	100
Οινοποιείο Ιερόπουλου	Δαίμων 2016	ΝΕΜΕΑ	77
Οινοποιείο Μοσχόπολης	Moschopolis 6 2019	ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ	77
Οινοποιείο Νικολού	Σαββατιανό Yellow 2019	ΑΤΤΙΚΗ	94
Οινοποιείο Παναγιωτόπουλος	Μαλαγουζιά 2019	ΜΕΣΣΗΝΙΑ	89
Οινοποιείο Παπαγιαννάκου	Σαββατιανό Vientzi 2016	ΑΤΤΙΚΗ	100
Οινοποιείο Ρούβαλη	Τσιγκέλω 2019	ΑΙΓΙΑΛΕΙΑ	84
Οινοποιείο Τρουπή	Hoof & Lur 2019	ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ	100
Οινοποιείο Gentilini	Robola Wild Paths 2019	ΚΕΦΑΛΟΝΙΑ	94
Οινοποιητική Μονεμβασιάς	Κυδωνίτσα 2018	ΜΟΝΕΜΒΑΣΙΑ	83
Οινοποιία Κορωνιώτη	Argus Syrah 2016	ΑΡΓΟΣ	84
Οινοποιία Μαρκόγιαννη	Διάγων 2018	ΗΛΕΙΑ	99
Ορεάλιος Γη	San Gerasimo 2019	ΚΕΦΑΛΟΝΙΑ	86
Akrathos Winery	Philosopher 2018	ΧΑΛΚΙΔΙΚΗ	84
Anatolikos Vineyards	Natural Red 2017	ΞΑΝΘΗ	95
Blink Wines	Zibbibo NV	ΛΗΜΝΟΣ	91
Cavino	Pinot Noir 2018	ΑΙΓΙΑΛΕΙΑ	86
Lipsi Winery	Αποσπερίτης 2014	ΛΕΙΨΟΙ	81
Nestor Wines	Cabernet Sauvignon 2018	ΜΕΣΣΗΝΙΑ	89
Strange Bird	Ασύρτικο Sparkling NV	ΚΟΡΙΝΘΟΣ	90
Strofilia Wines	Οδίτης 2019	ΣΤΥΜΦΑΛΙΑ	92
Tetramythos Wines	Αγριπιπιάτης 2019	ΑΙΓΙΑΛΕΙΑ	89
Tsantali	Kormilitsa Red 2015	ΑΓ. ΟΡΟΣ	89
Zoinos SA	Ημισαφρώδης ΠΟΠ Ζίτσα	ΖΙΤΣΑ	94

© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

## Ο κατάλογος των κρασιών

(η σειρά παρουσίασης είναι αλφαβητική και η αρίθμηση των κρασιών στις σελίδες που ακολουθούν δεν έχει χαρακτήρα αξιολόγησής τους)



«Τιτάνας» από Μαυρόστυφο, το νέο κρασί του Κτήματος Σκούρα



Δημήτρης Καραδήμος

© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΡΓΙΑ ΚΑΡΑΔΙΜΟΥ

1

ΚΤΗΜΑ ΣΚΟΥΡΑ

## Titanas 2013

ΓΛΥΚΥΣ ♦ ΑΡΓΟΣ

Κάθε οινοποιείο που σέβεται τον εαυτό του οφείλει να πειραματίζεται. Στο Κτήμα Σκούρα πειραματίζονταν χρόνια μέχρι να βγάλουν ένα γλυκό κρασί αντάξιο της φιλοσοφίας και του ονόματος του οινοποιείου. Και απ' ό,τι φαίνεται καλά έκαναν, γιατί το κρασί είναι Τιτάνας. Έχουμε λοιπόν ένα ερυθρό γλυκό κρασί από την ποικιλία Μαυρόστυφο. Τα σταφύλια εκτέθηκαν για οκτώ μέρες στον ήλιο και ένα μήνα σε σκιά. Οι υπερώριμες ρόγες ζύμωσαν για μήνες και μπήκαν να ωριμάσουν για πέντε χρόνια σε βαρέλια. Το αποτέλεσμα έχει ένα εξαιρετικά πυκνό ρουμπινί χρώμα. Ένα κρασί με μεγάλες εντάσεις και βάθος γευστικό, γεμάτο φρέσκα κόκκινα και μαύρα φρούτα, το 14% αλκοόλ είναι ωραία ενσωματωμένο και αφήνει ελάχιστη θερμότητα στο στόμα, έχει βελούδινες ταννίνες, εξαιρετική δομή και μακρύ τελείωμα. Τα LBV Port μόλις βρήκαν τον μάστορά τους.

2

ΚΤΗΜΑ  
ΚΑΡΑΔΗΜΟΥ

## Νεοττιά Ασύρτικο 2019

ΛΕΥΚΟΣ ♦ ΑΤΑΛΑΝΤΗ

Πώς θα μπορούσαν να πράξουν σε σχέση με το Ασύρτικο οι άνθρωποι ενός οινοποιείου

που χειρίζονται το Ξινόμαυρο τους με τουλάχιστον περισσότερες από 40 ημέρες εκχύλισης σε κάθε σοδειά; Μάλλον με διαφορετικό, αν όχι μη συμβατικό, τρόπο σε σχέση με τους περισσότερους. Κάπως έτσι δημιουργήθηκε στον Μεγαπλάτανο η Νεοττιά, μικρότερο αδερφάκι της Alba Vissa. Έτσι, αν ο μεγαλύτερος αδερφός βρίσκεται εντός των τειχών και σε ατέρμονη κίνηση για 16 ως 20 μήνες πριν βγει στην αγορά, στον μικρότερο μάλλον μένει να κινηθεί αναλογικά αστραπιαία (περίπου εννέα μήνες από την πρώτη μεταγύση) ακόμα κι αν διαθέτει αντίστοιχο εφόδια για το ταξίδι στο χρόνο. Ένταση, παλμός, νεύρο και φαινολική δομή που θα ζήλευαν αρκετά ερυθρά απλά υποστηρίζουν το φρούτο.

3

ΚΤΗΜΑ ΠΑΠΑΡΓΥΡΙΟΥ

## Blanc 2019

ΛΕΥΚΟΣ ♦ ΚΟΡΙΝΘΙΑ

Το Κτήμα Παπαργυρίου ιδρύθηκε το 1978 όταν έγιναν οι πρώτες φυτεύσεις αμπελώνων στο Λαλιώτη Κορινθίας. Το 1983 ξεκίνησε η κατασκευή του οινοποιείου που κατά τα παραδοσιακά πρότυπα του εξωτερικού αποτελεί και το σπίτι της οικογένειας. Οι πρώτες ποικιλίες που φυτεύθηκαν ήταν Ασύρτικο, Sauvignon Blanc, Αθήρι, Cabernet Sauvignon και Αγιωργίτικο, ενώ το 1982 φυτεύτηκε και το Μοσχάτο Ρίου που έμελλε να γίνει η μεγαλύτερη επιτυχία του Κτήματος. Το τέλος του 1996 έφερε τη μεγαλύτερη αλλαγή στην πορεία της οινοποιητικής μονάδας με την επιστροφή του Γιάννη Παπαργυρίου από την Γερμανία,



Ένα ιδιαίτερο κρασί που συνδυάζει με επιτυχία Ασύρτικο και Ξινόμαυρο.

ο οποίος ξεκίνησε και τον εκσυγχρονισμό του οινοποιείου. Ακολούθησαν αγορές γης και επαναφύτευσεις για να φτάσουμε στη σημερινή εποχή σε μια συνολική έκταση 160 στρεμμάτων. Τα κρασιά του Κτήματος Παπαργυρίου χαρακτηρίζονται από μια πληθωρικότητα και εκφραστικότητα σε βαθμό που είναι από τα πιο αναγνωρίσιμα κρασιά σε τυφλές δοκιμές, ακόμα και στη βασική ετικέτα. Για το Μοσχούδι – Ασύρτικο τα σταφύλια προέρχονται από τον ορεινό αμπελώνα στα Σοφινιά Κορινθίας σε υψόμετρο 850 μέτρων. Εδώ πρόκειται για ένα αρκετά ιδιόμορφο χαρμάνι που πατάει στη λογική των blends της Μακεδονίας, μόνο που χρησιμοποιείται το μικρόρωγο Μοσχάτο Ρίου. Το Ασύρτικο δίνει τα αρώματα εσπεριδοειδών, τη δομή και την οξύτητα που ισορροπεί τα γλυκά αρώματα του Μοσχάτου, ενώ οι ιδιοτροπίες συνεχίζονται με τα βοτανικά αρώματα τόσο τσαγιού όσο και μέντας που συνοδεύουν τη μακριά επίγευση.



ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ  
ΙΕΡΟΠΟΥΛΟΥ

**Δαίμων**  
**2016**

ΕΡΥΘΡΟΣ ♦ ΝΕΜΕΑ

Το 2008 ξεκινάει το ταξίδι του ο Χρόνης Ιερόπουλος στη Νεμέα με σκοπό να παράγει μικρές ποσότητες κρασιών ποιότητας

που να αντικατοπτρίζουν τη γη που τα γέννησε. Το σχέδιο ήταν από την αρχή μελετημένο. Οι αμπελώνες βρίσκονται σε δύο διαφορετικές θέσεις της ζώνης. Ο πρώτος είναι στο Κούτσι στην τοποθεσία Ντούρμιζα στα 490 μ. ενώ ο δεύτερος στον Ασπρόκαμπο στα 760 μ. Οι αμπελώνες καλλιεργούνται όσο το δυνατόν πιο φυσικά. Ακόμα και το οινοποιείο είναι φτιαγμένο με ένα τρόπο που να μην ξεχωρίζει από το φυσικό περιβάλλον αλλά και να έχει το χαμηλότερο δυνατό ανθρακικό αποτύπωμα. Υπάρχουν τρία Αγιωργίτικα στη φαρέτρα του Κτήματος και ο Δαίμων, η δεύτερη ετικέτα, είναι αυτό που το εκφράζει περισσότερο. Πρόκειται για μια premium εκδοχή με έντονο ρουμπινί χρώμα, με μια ευρεία γκάμα ώριμων μαύρων φρούτων και γλυκών μπαχαρικών. Στο στόμα οι τανίνες και η φρεσκάδα του φρούτου ζητούν τη μετάγγισή του, το πληθωρικό σώμα είναι γεμάτο μικρά φρούτα, ενώ η οξύτητα συντροφεύει στη μακριά επίγευση.



ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ  
ΜΟΣΧΟΠΟΛΙΣ

**Moschopolis**  
**6 - 2019**

ΛΕΥΚΟΣ ♦ ΘΕΣ/ΝΙΚΗ

Το Οινοποιείο Μοσχόπολις βρίσκεται στο Μονοπήγαδο Θεσσαλονίκης και η παράδοση της οικογένειας με το κρασί είναι πολυετής και ξεκινάει από τον δρ. Θεόδωρο Γερμάνη (1909 – 2004), πατέρα του δρ. Γεώργιου Γερμάνη, ο οποίος ήταν διακεκριμένος γεωπόνος – αμπελουργός, με σπουδές στο Montpellier της Γαλλίας και με πολυετή πείρα και αναγνωρισμένες διεθνώς έρευνες πάνω σε αυτόχθονες ποικιλίες σταφυλιών. Το Μοσχόπολις 6 είναι ένα ιδιαίτερο κρασί καθώς συνδυάζει με εξαιρετική γευστική επιτυχία Ασύρτικο και Ξινόμαυρο. Για να επιτευχθεί

αυτό οι άνθρωποι του οινοποιείου συνεργάζονται με γηγενείς ζύμες από το αμπέλι, το κρασί συμβιώνει για έξι μήνες σε καινούργια δρύινα βαρέλια μαζί με τις λεπτές οινολάσπες και εμφιαλώνεται αφιltrάριστο.

6

ΚΤΗΜΑ ΣΙΓΑΛΑ

## Kavalieros 2018

ΛΕΥΚΟΣ ♦ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ

Στον αρχαίο κάμπο της Οίας βρίσκεται το Κτήμα Σιγάλα. Η εταιρεία ιδρύθηκε το 1991 και αρχικά το οινοποιείο στεγάστηκε εκεί όπου παλαιότερα ήταν η παραδοσιακή κανάβα της οικογένειας του Πάρι Σιγάλα. Στη συνέχεια κατασκευάστηκε και λειτούργησε, το 1998, σε ιδιόκτητο χώρο, νέα μονάδα παραγωγής, εμφιάλωσης και παλαίωσης οίνων. Έκτοτε, και μετά από επενδύσεις διαμορφώθηκε η σημερινή υποδομή με δυνατότητα επεξεργασίας και εμφιάλωσης 300.000 φιαλών ετησίως. Το *magnus opus* του Κτήματος είναι ένα *single vineyard* κρασί, αποτελεί μια από τις καλύτερες εκδοχές της Σαντορίνης και χρονικά από τις πρώτες που άνοιξαν το δρόμο για τις πιο *premium* εμφιαλώσεις. Προέρχεται από ένα αμπελοτόπι 2,2 εκταρίων στο Ημεροβίγλι και είναι ένα Ασύρτικο με τη μέση ηλικία των φυτών στα 60 έτη. Ακολουθείται κλασικό πρωτόκολλο λευκής οινοποίησης. Η ζύμωση γίνεται σε ανοξείδωτες δεξαμενές σε ελεγχόμενη θερμοκρασία. Ακολουθεί παραμονή του κρασιού με τις οινολάσπες για 18 μήνες. Εκρηκτικός χαρακτήρας, με πολυπλοκότητα, έντονα εσπεριδοειδή, ανθικές αλλά και νότες που προσφέρουν φρεσκάδα και μια οξύτητα που θα βοηθήσει το κρασί να ταξιδέψει στο χρόνο.



7

ΚΤΗΜΑ

ΚΩΣΤΑ ΛΑΖΑΡΙΔΗ

## Merlot Rosé 2019

ΡΟΖΕ ♦ ΔΡΑΜΑ

Η ιστορία του οινοποιείου ξεκινά όταν ο Κώστας Λαζαρίδης εγκαθιστά το 1979 στον Ξηροπόταμο της Δράμας τον πρώτο αμπελώνα. Το 1986 κατασκευάζει το οινοποιείο και το 1992 το επόμενο που είναι και αυτό που χρησιμοποιείται τώρα. Οι ιδιόκτητοι αμπελώνες εκτείνονται σε τέσσερις περιοχές, 700 στρέμματα στην Αδριανή, 1.400 στρέμματα στην Καλή Βρύση, 350 στρέμματα

στην Πλατανιά και 350 στρέμματα στο Κατάφυτο στο Δήμο Νευροκοπίου σε ένα υψόμετρο που αγγίζει τα 900 μέτρα. Δεν σταμάτησε εκεί, όμως, μιας και το 2000 φύτευσε 200 στρέμματα στο Καπανδρίτι της Αττικής, το 2003 άρχισε η κατασκευή του οινοποιείου εκεί και το 2005 έγινε ο πρώτος τρύγος σε αυτό. Όλα αυτά τα χρόνια η φιλοσοφία του οινοποιείου παρέμεινε η ίδια. Να μπορέσει να αποδώσει την έκφραση του κάθε τόπου όσο καλύτερα γίνεται ενώ ταυτόχρονα να παραμένει επίκαιρο. Υπό αυτό το πρίσμα κυκλοφόρησε και το *Domaine Costa Lazaridi Merlot Rosé*. Ένα κρασί σε στυλ των ροζέ της Προβηγκίας που έκανε αίσθηση από την αρχή με την καλαισθητή φιάλη και το γυάλινο πώμα. Ένα κρασί με χρώμα αρκετά απαλό, σχεδόν λευκό. Η μύτη είναι πολύ πληθωρική, με υψηλή

ένταση, βανίλια, ώριμο λευκό φρούτο και κάποιες νότες κόκκινου φρούτου. Στο στόμα είναι πλούσιο, νόστιμο, πολύ εύκολο, ροδάκινο και βανίλια, ανθικό, μέτρια οξύτητα, μέτριο σώμα και επίγευση.

8

ΚΤΗΜΑ ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ

## Avaton 2015

ΕΡΥΘΡΟΣ ♦ ΕΠΑΝΟΜΗ

Ο Βαγγέλης Γεροβασιλείου δεν χρειάζεται συστάσεις. Είναι μια από τις σημαντικότερες οινικές φυσιογνωμίες της Β. Ελλάδος, οι οινικές αποφάσεις του οποίου τα τελευταία 45 χρόνια άνοιξαν δρόμους για πολλούς οινολόγους. Προερχόμενος από αμπελουργική οικογένεια, σπούδασε στο Γεωπονικό και μετά Οινολογία στο Bordeaux δίπλα στον δάσκαλο Emile Peynaud. Η διάσωση και διάδοση της Μαλαγουζιάς στα 23 χρόνια που ήταν οινολόγος στο Porto Carras του αποδίδεται ιστορικά. Αυτό όμως είναι άδικο γιατί αναιρεί τον ρόλο του στη δημιουργία των κρυστάλλινων λευκών και των καθαρών και πληθωρικών ερυθρών κρασιών πρώτα από το δικό του Κτήμα Γεροβασιλείου που ξεκίνησε να οινοποιεί το 1986 στην Επανομή όσο και στο Κτήμα Βιβλία Χώρα στην Καβάλα. Το καλύτερο παράδειγμα της αφοσίωσης του Κτήματος στις εγχώριες ερυθρές ποικιλίες είναι το Avaton. Ένα χαρμάνι από Λημνίο, Μαυρούδι και Μαυροτράγανο. Η ζύμωση γίνεται σε δρύινες δεξαμενές και ακολουθεί ωρίμανση σε δρύινα βαρέλια. Το Avaton διαθέτει πληθωρικότητα, ένα χαρακτήρα φρούτου που στηρίζεται στα ώριμα μικρά μαύρα φρούτα, με έντονα τα στοιχεία του βαρελιού, μπαχαρικών και των ταννινών.

KIR·YIANNI

# L'ESPRIT DU LAC

*Vieilles Vignes*

DRY ROSÉ



Photography: [unreadable]

Αναμνηστική Αντιπροσωπεία για την Ελλάδα - Αναμνηστική Υπόθεση  
B.E. Καρούλιας Τ. + 302146876300

[kiryianni.gr](http://kiryianni.gr)



ΚΤΗΜΑ  
ΧΑΤΖΗΜΙΧΑΛΗ

DOMAINE HATZIMICHALIS



It's not what's under the Christmas tree.

It's who you have around it to celebrate with you.

[WWW.HATZIMICHALIS.GR](http://WWW.HATZIMICHALIS.GR)





Η ιστορία του Κτήματος Αργυρού ξεκίνησε το 1903.

9

ΚΤΗΜΑ ΑΡΓΥΡΟΥ

## Κυνέε Evdemon 2016

ΛΕΥΚΟΣ ♦ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ

Το οινοποιείο ιδρύθηκε το 1903 από τον Γεώργιο Αργυρό σε αμπελώνα 20 στρεμμάτων στην Επισκοπή Γωνιά Θήρας. Το 1950 ανέλαβε ο γιος του Ματθαίος, ο οποίος αύξησε την έκταση στα 60 στρέμματα. Την αλλαγή στο Κτήμα Αργυρού έφερε ο Γιάννης Αργυρός στον οποίον περιήλθε το οινοποιείο το 1974. Αύξησε την έκταση των αμπελώνων σε 260 στρέμματα, εκσυγχρόνισε το οινοποιείο και εργάστηκε σκληρά για να εξασφαλίσει την υψηλή ποιότητα

της πρώτης ύλης. Την τέταρτη γενιά εκπροσωπεί ένας ακόμη Ματθαίος, ο οποίος φαίνεται να οδηγεί το οινοποιείο στα ίδια ποιοτικά μονοπάτια. Το Ασύρτικο γι' αυτό το κρασί επιλέγεται από πολύ παλιούς αυτόρριζους αμπελώνες, βιοδυναμικής καλλιέργειας, τουλάχιστον 150 ετών, στον Πύργο, με πολύ χαμηλές αποδόσεις. Ζυμώνει σε ανοξειδωτες δεξαμενές, σε χαμηλές θερμοκρασίες και παλαιώνει εκεί για 30 μήνες με οινολάσπες. Ταυτόχρονα, το 25% του κρασιού παλαιώνει για 12 μήνες σε μεγάλα γαλλικά δρύινα βαρέλια και μετά σε ανοξειδωτες δεξαμενές. Το Κυνέε Evdemon είναι μια Σαντορίνη που θα χρειαστεί να την περιμένει κανείς για αρκετά χρόνια να αναδείξει πλήρως το χαρακτήρα της. Πολύ σφιχτό ακόμα στη μύτη με εσπεριδοειδή και μπόλικη αλμύρα, πλούσιο σώμα και οξύτητα που δεν συγχωρεί.

10

ΚΤΗΜΑ ΠΑΠΑΙΩΑΝΝΟΥ

## Μικροκλίμα 2010

ΕΡΥΘΡΟΣ ♦ ΝΕΜΕΑ

Μια κορυφαία έκδοση Νεμέας από το ιστορικό οινοποιείο. Τα σταφύλια προέρχονται από παλιά κλήματα. Ακολουθείται πρωτόκολλο κλασικής ερυθρής οινοποίησης. Το κρασί παλαιώνει σε γαλλικά δρύινα βαρέλια για 20 μήνες και τουλάχιστον για άλλους 12 στη φιάλη. Το αποτέλεσμα είναι ένα μεθυστικό κρασί με πυκνό χρώμα. Στο στόμα παρουσιάζει τις βελούδινες ταννίνες της ποικιλίας, ισορροπημένη οξύτητα με φίνες νότες βαρελιού να συνοδεύουν τη μακρά επίγευση.

11

LIPSI WINERY

## Αποσπερίτης 2014

ΓΛΥΚΥΣ ♦ ΛΕΙΨΟΙ

Ο Μανώλης Βαβουλής και ο Νίκος Γρύλλης είναι οι άνθρωποι πίσω από την Οινοποιητική Λειψών που ολοκληρώθηκε το 2013. Πρώτιστος στόχος ήταν να ζωντανέψουν το παραδοσιακό γλυκό κρασί από την ποικιλία Φωκιανό. Πόσοι άραγε οινοφιλοι γνωρίζουν πως το γλυκό κρασί των Λειψών συμμετείχε στη Θεία Κοινωνία του Βατικανού; Ο Αποσπερίτης είναι ένα σπάνιο και ξεχωριστό κρασί με υψηλές εντάσεις, ισορροπημένο και πλούσιο χαρακτήρα.





Πλούσιο και λιπαρό στο στόμα

12

ΚΤΗΜΑ ΑΒΑΝΤΙΣ

## Lenga 2018

ΛΕΥΚΟΣ ♦ ΕΥΒΟΙΑ

Ο Απόστολος Μούντριχας ήταν φοιτητής στο Οικονομικό Τμήμα της Νομικής αλλά ένα φοιτητικό ταξίδι στο Bordeaux του ξύπνησε τις παιδικές μνήμες από τα αμπέλια στο χωριό που μεγάλωσε και έτσι άλλαξε ρότα άρδην. Η ιστορία του οινοποιείου ξεκινά τυπικά το 1994 με την πρώτη εμφιάλωση της σοδειάς του 1993.



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΠΕΡΙΚΛΗΣ ΠΑΝΑΠΙΩΤΑΝΗΣ

Τη σφραγίδα της Χλόης Χατζηβαρούτη φέρει η νέα σειρά φυσικών κρασιών του Κτήματος.

Το οινοποιείο βρίσκεται στο χωριό Μύτικας, 4 χιλιόμετρα νοτιοανατολικά της Χαλκίδας και τα 200 στρέμματα ιδιόκτητων αμπελώνων μόλις 20 λεπτά μακριά, στην περιοχή Αφράτι και σε υψόμετρο 250-500 μ. Στο Κτήμα Avantis ήταν οι πρώτοι που φύτεψαν Sauvignon Blanc στην Εύβοια αλλά και έδωσαν τόσο μεγάλη έμφαση στο Syrah δημιουργώντας δύο διαφορετικές ετικέτες. Το μεγάλο στοίχημα όμως ήταν με το Gewürztraminer. Εδώ έχουμε ένα ημίξηρο κρασί με την ποικιλία να δίνει τα διαπιστευτήριά της από νωρίς με τον έντονα ανθικό χαρακτήρα και το τροπικό φρούτο. Πλούσιο και λιπαρό στο στόμα, το Lenga προσφέρει απλόχερα πικάντικα στοιχεία μπαχαρικών και ginger με βελούδινη επίγευση.

13

ΚΤΗΜΑ ΧΑΤΖΗΒΑΡΥΤΗ

## Migma Pet Nat 2019

ΡΟΖΕ ♦ ΓΟΥΜΕΝΙΣΣΑ

Ο πάντα καπελοφόρος Βαγγέλης Χατζηβαρούτης φύτεψε τα πρώτα 50 στρέμματα το 1994 στην περιοχή Μπίνταμπλα και αργότερα επεκτάθηκε στη Φιλυριά. Σήμερα υπάρχουν 120 στρέμματα με Ξινόμαυρο και Νεγκόσκα, Ροδίτη, Ασύρτικο αλλά και Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon και Merlot. Το 2007 χτίστηκε στη Φιλυριά

το οινοποιείο. Είναι δύσκολο να δούμε πότε ακριβώς έβαλε το χέρι της η Χλόη Χατζηβαρούτη στα κρασιά του πατέρα της, αν και μάλλον δεν θα πει ποτέ ότι τους άλλαξε τον χαρακτήρα. Οι Γουμένισσες του Κτήματος είναι τόσο αρχετυπικές, που κάποιος θα ξεγελιόταν πολύ εύκολα να πει ότι η ιστορία του Κτήματος είναι πολύ μεγαλύτερη από μια γενιά. Εκεί όμως όπου μεγαλουργεί είναι στη νέα σειρά «φυσικών» κρασιών που ξεκίνησε να κυκλοφορεί τα τελευταία δύο χρόνια και τα οποία φέρουν τη σφραγίδα της. Κρασιά με ενέργεια, ζυμωμένα σε αμφορείς αλλά και pet nat με το όνομα Migma. Εδώ ένα ροζέ αφρώδες κρασί με 70% Νεγκόσκα και 30% Ξινόμαυρο από τον αμπελώνα της Φιλυριάς. Τα σταφύλια διαλέγονται

προσεκτικά, πιέζονται ελαφρά και αφήνονται για λίγες ώρες να γίνει εκχύλιση. Ακολουθεί αυθόρμητη ζύμωση χωρίς καμία προσθήκη. Το κρασί εμφιαλώνεται κατά τη διάρκεια της ζύμωσης ώστε να προκύψει ένα φυσικώς αφρώδες κρασί. Θα παραμείνει με τις οινολάσπες για έξι μήνες και μετά θα γίνει χειροκίνητη απομάκρυνση ιζήματος. Το κρασί θα παλιώσει για ακόμα έξι μήνες στις φιάλες. Το αποτέλεσμα έχει ένα έντονο ροζ χρώμα. Αρωματικά εκφραστικό με κυρίαρχα τα αρώματα του κερασιού και της φράουλας, ισορροπημένο, με ευχάριστη οξύτητα, ελαφρύ σώμα και μέτριο αφρισμό.

14

ΚΤΗΜΑ ΚΟΝΤΟΒΡΑΚΗ

## Ροκανιάρης 2019

ΛΕΥΚΟΣ ♦ ΚΡΑΝΙΔΙ

Σε μια πλαγιά έξω από το Κρανίδι θα βρει κανείς τον Πάνη Κοντοβράκη, εκπρόσωπο της τρίτης γενιάς της οικογένειας, που ασχολείται με την αμπελοκαλλιέργεια και την οινοποίηση. Στην περιοχή Βρέστεζα (ή Κομίνι) υπάρχουν 100 στρέμματα σε υψόμετρο 250-300 μ. με βορειοανατολικό προσανατολισμό. Το έδαφος είναι κροκαλοειδές και οι αμπελώνες καλλιεργούνται γραμμικά. Είναι ο διασώστης και προστάτης της ντόπιας λευκής ποικιλίας Ροκανιάρης, ενώ ταυτόχρονα καλλιεργούνται οι ποικιλίες Σκλάβος, Ροδίτης, Σαββατιανό, Mourvedre και Cabernet Sauvignon. Το Κτήμα Κοντοβράκη είναι ο μοναδικός καλλιεργητής της ποικιλίας Ροκανιάρης η οποία είναι ΠΓΕ Αργολίδας και η οποία πήρε το όνομά της από σκληρή και τραγανή ρόγα του σταφυλιού που δίνει στο στόμα την αίσθηση του «ροκανίσματος».



15

ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ  
ΜΟΝΕΜΒΑΣΙΑΣ

## Κυδωνίτσα 2018

ΛΕΥΚΟΣ ♦ ΜΟΝΕΜΒΑΣΙΑ

Η Οινοποιητική Μονεμβασιάς ιδρύθηκε στις 20 Σεπτεμβρίου 1997 στις Βελιές του Δήμου Μονεμβασιάς από τον Γιώργο Τσιμπίδη και έδωσε έμφαση στην ανάδειξη των τοπικών ποικιλιών της Λακωνικής γης δημιουργώντας έναν αμπελώνα 300 στρεμμάτων. Το νοτιοανατολικό άκρο της Πελοποννήσου διαθέτει μια

αξιοζήλευτη οινική ιστορία που λίγοι πραγματικά γνωρίζουν. Κομμάτι αυτής της ιστορίας είναι και η άκρως ενδιαφέρουσα λευκή ενδογενής ποικιλία Κυδωνίτσα, καθώς αποτελούσε ένα από τα συστατικά του θρυλικού κρασιού Malvasia. Η οικογένεια Τσιμπίδη έχει ταυτίσει την οινοποιητική της ιστορία με τη σύγχρονη έκφραση της Κυδωνίτσας. Τυπικότητα που βροντοφωνάζει φρέσκο κυδώνι και μεσογειακά βότανα. Ένα κρασί που διαθέτει συνολική γευστική ισορροπία αλλά και το νεύρο που το καθιστά εξαιρετικά γοητευτικό. Ας σημειωθεί ότι από το 2019 τα κρασιά της οικογένειας Τσιμπίδη κοσμήθηκαν με νέο λογότυπο και νέες ετικέτες σε μια αναθεώρηση του brand, που ξανασυστήθηκε πιο φρέσκο στο οινόφιλο κοινό.

16

ΚΤΗΜΑ ΜΙΧΑΗΛΙΔΗ

## Μαυροτράγανο 2016

ΕΡΥΘΡΟΣ ♦ ΔΡΑΜΑ

Η ιστορία του οινοποιείου ξεκινά το 1924, όταν ο Κώστας Σεμερτζίδης, παππούς του Ιορδάνη Μιχαηλίδη, έρχεται πρόσφυγας από τη Μ. Ασία και ξεκινάει την παραγωγή κρασιού στα Κύργια Δράμας. Η μικρή οικογενειακή οινοποιία μεγαλώνει όταν η σκυτάλη περνά στον Σίμο Μιχαηλίδη, που επεκτείνει το 1970 τον αμπελώνα στην περιοχή Λαγότοπος και θέτει τις βάσεις για τον εκσυγχρονισμό, ενώ η τρίτη γενιά, με εκφραστή τον Ιορδάνη Μιχαηλίδη, αναλαμβάνει τα νήια το 2004. Η κατασκευή του οινοποιείου ξεκίνησε το 2004 στον Άγιο Αθανάσιο Δράμας ακριβώς δίπλα στο μεγαλύτερο κομμάτι των αμπελώνων και ολοκληρώθηκε το 2005. Στον Άγιο Αθανάσιο, τα Κύργια και το Κεφαλάρι Δράμας εκτείνονται τα αμπελοτόπια, όλα φυτεμένα από την οικογένεια, κουβαλούν την παράδοση και αποδίδουν τους καρπούς μιας ώριμης καλλιέργειας. Οι ανήσυχτοι οινοποιοί της Μακεδονίας αναζητούν διαρκώς νέες ενδογενείς ποικιλίες για φύτευση. Έτσι, ανάμεσα στα άλλα δεν άργησαν και οι πειραματισμοί με το στιβαρό και πολυδιάστατο Μαυροτράγανο από τη Σαντορίνη. Εδώ είναι ένα κομμάτι στα 220 μ. που δίνει πολύ μικρές αποδόσεις. Ακολουθείται κλασικό ερυθρό πρωτόκολλο με εκχύλιση πολλών ημερών σε οινοποιητές, ζύμωση σε δεξαμενές και ωρίμανση για 22 μήνες σε γαλλικά δρύινα βαρέλια. Ένα πολύ πληθωρικό κρασί, με έντονο το στοιχείο των ώριμων μαύρων φρούτων, βανίλια και γλυκά μπαχαρικά από το βαρέλι, στιβαρές ταννίνες, θέρμη από το αλκοόλ και μια ελαφρώς ζωική μακρά επίγευση.

17

AKRATHOS  
WINERY**Philosopher  
2018**

ΕΡΥΘΡΟΣ ♦ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗ

Οι αμπελώνες και το οινοποιείο Akrathos βρίσκονται στην γενέτειρα του Αριστοτέλη στις ανατολικές πλαγιές του Χολομώντα, απέναντι από το Άγ. Όρος και τον Σιγγιτικό κόλπο. Εδώ λοιπόν, υπό τη μεσημβρινή θαλάσσια αύρα αλλά και τους δροσερούς και υγρούς νυχτερινούς αέρηδες από τα γύρω βουνά, οι δύο σημαντικότερες ερυθρές ελληνικές ποικιλίες (Αγιοργίτικο 90% - Ξινόμαυρο 10%) συνδυάζονται δημιουργώντας ένα κρασί που πολλοί σκέφτηκαν αλλά ελάχιστοι οινοποίησαν ως τώρα. Φρούτο, φρεσκάδα και τυπικότητα ποικιλιών λάμπουν στο ποτήρι.



Αγιοργίτικο 90% και Ξινόμαυρο 10% για το Akrathos Philosopher

18

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ  
ΡΟΥΒΑΛΗ**Τσιγκέλω  
2019**

ΕΡΥΘΡΟΣ ♦ ΑΙΓΙΑΛΕΙΑ

Η Μαυροδάφνη είναι μια άκρως ενδιαφέρουσα ερυθρή ποικιλία που σίγουρα θα συναντάμε όλο και συχνότερα στο άμεσο και μη μέλλον. Στις φιάλες Τσιγκέλω του Οινοποιείου Ρούβαλη δείχνει τις εντυπωσιακές ξηρές της δυνατότητες. Έχοντας συνοδευτεί από ελάχιστες επεμβάσεις μέχρι να μεταφερθεί από τα πιθάρια, εφοδιάζεται με μια πηγαία εκφραστικότητα που μεταφέρει στα ποτήρια έντονα στοιχεία βοτάνων και κόκκινων φρέσκων φρούτων. Ισορροπημένο με πηγαίο νεύρο και φρεσκάδα διαθέτει αξιοσημείωτη πυκνούφασμένη δομή και έντονο τελείωμα ώριμων κράνων.

W  
VENETSANOS  
WINERY

19

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ  
ΒΕΝΕΤΣΑΝΟΥ**Σαντορίνη  
2019**

ΛΕΥΚΟΣ ♦ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ

Το Οινοποιείο Βενετσάνου ιδρύθηκε το 1947 και ήταν το πρώτο «βιομηχανικό» οινοποιείο στη Σαντορίνη. Ο σχεδιασμός του ήταν πρωτοποριακός μιας και χτίστηκε σε επίπεδα ώστε να χρησιμοποιείται η βαρύτητα για τη μεταφορά του κρασιού, αφού η ηλεκτρική ενέργεια δεν ήταν σε αφθονία τότε. Από αρχιτεκτονική άποψη κατάφερε επίσης να δέσει ιδανικά με το τοπίο του νησιού πάνω από την Καλντέρα. Η Σαντορίνη του κτήματος προέρχεται κυρίως από τα ιδιόκτητα αμπελοτόπια Γιαννάς, Μελισσοτόπι και Λιβάδια στην περιοχή του Μεγαλοχωρίου. Ακολουθείται προζυμωτική εκχύλιση, απολάσπωση και ζύμωση. Το κρασί παρέμεινε με τις οινολάσπες για οκτώ μήνες, είναι ακόμα πολύ σφιχτό στη μύτη και το στόμα, αλλά με λίγο χρόνο στο ποτήρι προσφέρει απλόχερα εσπεριδοειδή φρούτα με ανθικές νότες. Στο στόμα αυστηρό, με εξαιρετικά τονισμένη οξύτητα και την τυπική αλμύρα στο μακρύ τελείωμα.

20

ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ  
ΚΟΡΩΝΙΩΤΗ**Argus  
Syrah 2016**

ΕΡΥΘΡΟΣ ♦ ΑΡΓΟΣ

Η Οινοποιία Κορωνιώτη είναι μια μικρή οικογενειακή επιχείρηση που παράγει περιορισμένες ποσότητες οίνου με προσανατολισμό στους απαιτητικούς καταναλωτές. Βρίσκεται στην επαρχιακή οδό Νεμέας - Άργους στη θέση Πανόραμα και λειτουργεί από το 1999. Την μπαγκέτα του οινοποιείου κρατά ο Κυριάκος Κορωνιώτης. Έπειτα από σπουδές Χημικού Μηχανικού σε Αγγλία και Ολλανδία, εργάστηκε για αρκετά χρόνια στην Ολλανδία σε διάφορα εργαστήρια, αποκτώντας εμπειρία στον κλάδο των τροφίμων, σε γεωπονικά θέματα, στην Οινολογία και την Αναλυτική Χημεία. Με την επιστροφή του το 1991 βάζει εμπρός για την εκπλήρωση ενός ονείρου, τη δημιουργία ενός δικού του οινοποιείου. Το Argus Syrah είναι ένα πλούσιο και συμπακνωμένο εξωστρεφές κρασί που θα γοητέψει με την τυπικότητα και την αμεσότητά του, καθώς μαύρα και κόκκινα φρούτα αλληλοδιαδέχονται πληθώρα μπαχαρικών.

ΟΙΝΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ ΛΠΟ ΤΟ ΕΜΒΛΗΜΑΤΙΚΟ ΚΤΗΜΑ ΣΕΜΕΛΙ ΣΤΗ ΝΕΜΕΑ

ΑΝΑΖΗΤΗΣΤΕ  
ΤΑ ΚΡΑΣΙΑ  
ΣΕΜΕΛΙ  
ΣΕ ΚΑΒΕΣ ΚΑΙ  
SUPERMARKETS

---



• S E M É L I •  
E S T A T E



## Η ΤΕΛΕΤΟΥΡΓΙΑ ΤΗΣ ΑΠΟΛΑΥΣΗΣ

Τρεις ευγενείς ποικιλίες ένωσαν τις ρίζες τους βαθιά στο χώμα της γης μας, για να μας χαρίσουν την πεμπτουσία τους. Μία μαγική συμβίωση σε ένα μεγάλο κόκκινο κρασί, που σαν σπονδή χαρίζει την ευγνωμοσύνη του στη γη που το γέννησε.

#SEMELIWINEEXPERIENCE

WWW.SEMELIESTATE.GR



**Vino di Sasso, το κρασί της πέτρας, αποκαλούσαν οι Ενετοί το κρασί της Κεφαλονιάς.**

21

ΟΡΕΑΛΙΟΣ ΓΗ

## San Gerasimo 2019

ΛΕΥΚΟΣ ♦ ΚΕΦΑΛΟΝΙΑ

Αν κατηφορίσει κάποιος από τον Εθνικό Δρυμό με τη μοναδική στον κόσμο Κεφαλλονιακή Ελάτη, το σκουροπράσινο στο φύλλωμα δέντρο που έδωσε στον Αίνο την ενετική επωνυμία «Monte Negro», συναντά το οροπέδιο των Ομαλών που ανατρέπει την εικόνα του τοπίου, με τις αμέτρητες ρίζες ελαιόδεντρων και τους αμπελώνες της Ζώνης Ρομπόλας. Οι τελευταίοι καταλαμβάνουν 1.800 στρέμματα, σε υψόμετρο που ξεκινάει από τα 300 μέτρα και σκαρφαλώνει μέχρι τα 800 μέτρα σε ένα νησί που οι επισκέπτες αποκτούν την αίσθηση πως το βουνό εισέρχεται στη θάλασσα για να δεχτεί την

ευεργετική της επίδραση. Εκεί δεκάδες αμπελουργοί από τα Ομαλά και τις γύρω περιοχές, δημιούργησαν το 1982 τον Αγροτικό Οινοποιητικό Συνεταιρισμό Παραγωγών Ρομπόλας Κεφαλλονιάς, σε μια προσπάθεια να προστατέψουν αλλά και να αναδείξουν τη δυναμική του κεφαλονίτικου αμπελώνα. Την ίδια χρονιά το ελληνικό κράτος αποφάσισε να αναδείξει την ιδιαιτερότητα της ποικιλίας δίνοντας το όνομά της στον παραγόμενο οίνο ΠΟΠ Ρομπόλα Κεφαλλονιάς, εξαιρετική διάκριση αφού είναι από τις λίγες περιπτώσεις που η ποικιλία συμμετέχει στο όνομα ενός ΠΟΠ οίνου. Ιστορικά γνωστό είναι πως οι Ιταλοί κατακτητές, ήδη από τα μέσα του 15ου αιώνα, αποκαλούσαν το κρασί της Κεφαλονιάς Vino di Sasso, «κρασί από πέτρα». Η πρώτη ύλη για την ετικέτα San Gerasimo προέρχεται λοιπόν από ορεινούς ξερικούς αμπελώνες με ιδιαίτερα χαμηλές αποδόσεις ανα πρέμνο. Το 2019 ξεχωρίζει για τη σεμνή τυπικότητα των αρωμάτων του και τον έντονο παλμό της επίγευσής του.

22

CAVINO

## Pinot Noir 2018

ΕΡΥΘΡΟΣ ♦ ΑΙΓΙΑΛΕΙΑ

Pinot Noir και θερμό κλίμα, όπως της Ελλάδας, σημαίνει δύσκολα τα πράγματα καθώς πρόκειται για μια ποικιλία που αγαπά πάντα τη δροσιά και συχνά το κρύο. Με αυτά και άλλα στο μυαλό στην Cavino βάλθηκαν να αποτελέσουν την εξαίρεση που επιβεβαιώνει τον κανόνα. Διάλεξαν ένα εκτάριο στην κοινότητα Φτέρη στα 1.100 μ. και δημιούργησαν αμπελώνα με 3.600 φυτά στα αμμοαργιλάδα εδάφη με σκοπό να παράγουν φρούτο που θα αποδίδει τυπικότητα ποικιλίας και τόπου. Ακολούθησε ζύμωση σε νέα δρύινα βαρέλια και ωρίμανση για 10 μήνες με αποτέλεσμα ένα κρασί που βάζει την Ελλάδα στο χάρτη του Pinot Noir.

23

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΒΑΠΤΙΣΤΗΣ

## Vaptistis Ερυθρός 2018

ΕΡΥΘΡΟΣ ♦ ΤΗΝΟΣ

Οι άνθρωποι του Οινοποιείου Βαπτιστής χρησιμοποιούν αποκλειστικά ελληνικές ποικιλίες, οι οποίες προσαρμόζονται τέλεια στις ιδιαίτερες συνθήκες του νησιού τους. Με αυτό στο μυαλό και χρησιμοποιώντας σταφύλι από ημιορεινό αμπελώνα στα 430 μ. δημιούργησαν έναν ιδιαίτερο οινικό συνδυασμό ποικιλιών Μαυροθήρικο με Μανδηλαριά. Γηγενείς ζύμες, θερμοκρασίες ζυμώσεων που πολλοί οινοποιοί θα θεωρούσαν ακραίες, δρύινα βαρέλια μόνο στο διπλανό δωμάτιο, δουλειά και ξεκούραση στις λεπτές λάσπες τόση όση. Το αποτέλεσμα τους δικαιώνει με την εξαιρετική φρεσκάδα και το μεσογειακό ταμπεραμέντο στο ποτήρι.

24

ΚΤΗΜΑ ΑΝΑΣΤΑΣΙΟΥ

## Ροζέ 2019

ΡΟΖΕ ♦ ΝΕΜΕΑ

Το Κτήμα Αναστασίου είναι μια αγροτική οικογένεια, η ενασχόληση της οποίας με την αμπελουργία και οινοποίηση ξεκίνησε το 1954 με τη φύτευση των αμπελώνων στην Πλαγιά Απέσσας. Η οικογένεια έχει 145 στρέμματα ιδιόκτητων αμπελώνων στην κοιλάδα της Αρχαίας Νεμέας και στις πλαγιές του Λόφου Απέσα που καλύπτουν το 80% της συνολικής παραγωγής. Το υπόλοιπο 20% καλύπτεται από συνεργαζόμενους αμπελουργούς. Φυσικά κυρίαρχη ποικιλία στα αμπέλια είναι το Αγιωργίτικο, αλλά μαζί με αυτό καλλιεργούνται επίσης Ροδίτης και Ασύρτικο, Cabernet Sauvignon, Syrah και Merlot. Η περιοχή της Αρχαίας Νεμέας βρίσκεται σε υψόμετρο 400 μ. από τη θάλασσα και εξασφαλίζοντας κλίμα τεσσάρων εποχών σε συνδυασμό με το αργιλώδες και αμμώδες έδαφος δίνει έναν άριστο συνδυασμό για την ευδοκίμηση όλων των ποικιλιών. Το διαφορετικό αυτό ροζέ κρασί είναι από 100% Αγιωργίτικο και θυμίζει ίσως περισσότερο ένα πιο ελαφρύ ροζέ ή τα ροζέ κρασιά όπως τα έφτιαχναν οι οινοποιοί πριν μάθουν την Προβηγκία. Το χρώμα είναι σχεδόν βυσινί. Αρωματικά κινείται στα όρια ερυθρού κρασιού, με έντονο το κόκκινο φρούτο, γλυκά αρώματα, βανίλια, φράουλα και βύσσινο. Στο στόμα είναι πληθωρικό, με έντονο κόκκινο φρούτο, με ίσως λίγο παραπάνω υψηλή οξύτητα, πλούσιο σώμα, μέτρια επίγευση γεμάτη ταννίνες. Σε μια τυφλή δοκιμή, το έλεγε και κόκκινο κρασί.



[© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΝΗ]

ο Κυριάκος Αναστασίου επί τω έργο



Το Κτήμα Βιβλία Χώρα στο Κοκκινόχωρι Καβάλας

25

ΚΤΗΜΑ ΒΙΒΛΙΑ ΧΩΡΑ

## Όβηλος 2018

ΛΕΥΚΟΣ ♦ ΚΑΒΑΛΑ

Από την πρώτη μέρα που άνοιξε το οινοποιείο τις πόρτες του στο Κοκκινόχωρι Καβάλας ο πρώτος στόχος των οινολόγων Βασίλη Τσακσαρλή και Βαγγέλη Γεροβασιλείου ήταν -και παραμένει μέχρι σήμερα- ένας. Η παραγωγή κρασιών εκλεκτής ποιότητας που μεταφέρουν στα ποτήρια των οινοφίλων την αίσθηση του Παγγαίου, εκφράζοντας τις αμπελουργικές του ιδιαιτερότητες. Ο Λευκός Όβηλος δημιουργείται από το συνδυασμό του ελληνικού Ασύρτικου και του γαλλικού Semillon. Και οι δύο ποικιλίες είναι φυτεμένες στο πιο θερμό και άγονο κομμάτι του ιδιόκτητου αμπελώνα στις πλαγιές του όρους Παγγαίο. Με τη σοδειά του 2018 μπορεί κάποιος να οριοθετήσει τι σημαίνει δύναμη, ισορροπία, αρμονία και εξαιρετική διαχείριση πρώτης ποιότητας δρυός σε ένα σύγχρονο λευκό κρασί.



W I N E R Y  
**HATZIDAKIS**  
S A N T O R I N I

Συνεχίζοντας  
με στόχο  
την ανάδειξη  
του terroir της  
Σαντορίνης.  
Οικογένεια Χατζηδάκη



[www.hatzidakiswines.gr](http://www.hatzidakiswines.gr)  
[hatzidakishospitality@gmail.com](mailto:hatzidakishospitality@gmail.com)



26

NESTOR WINES

## Cabernet Sauvignon 2018

ΕΡΥΘΡΟΣ ♦ ΜΕΣΣΗΝΙΑ

Το Οινοποιείο «Νέστωρ» βρίσκεται στη νοτιοδυτική Μεσσηνία στον Πύργο Τριφυλίας, βόρεια του Κόλπου του Ναυαρίνου. Το αρχαίο παλάτι του βασιλιά Νέστορα βρίσκεται μόλις έξι χιλιόμετρα μακριά από τις εγκαταστάσεις εμπνέοντας την αρχιτεκτονική και τις χρωματικές επιλογές τους. Ανάμεσα στις πολλές δημιουργίες του Νέστορα αναμφίβολα ξεχωρίζει το Cabernet Sauvignon. Το σταφύλι προέρχεται από συνεργαζόμενους αμπελώνες στις περιοχές Χρησιανοί, Φλώκα και Λευκή (300 -500 μ.) εφοδιάζοντας το σταφύλι με όλα εκείνα τα στοιχεία που συνθέτουν ένα τυπικό, θερμό Cabernet Sauvignon με πολύ καλή σχέση ποιότητας - τιμής.

27

TSANTALI WINES

## Kormilitsa GOLD 2014

ΕΡΥΘΡΟΣ ♦ ΑΓ. ΟΡΟΣ

Η ιστορική οικογένεια Τσάνταλη αναβίωσε και ανέδειξε ιστορικούς αμπελώνες της Β. Ελλάδας αλλά ίσως η ζώνη με την οποία ταυτίστηκε περισσότερο ήταν η Χαλκιδική και τα μοναστήρια του Αγ. Όρους. Εκεί, στην περιοχή Μετόχι Χρωμίτσα, γεννήθηκε



Ψηλά τον πήχη για το μέλλον του ιστορικού οινοποιείου Νέστωρ της Μεσσηνίας θέτει ο Σπύρος Λαφαζάνης.

το κρασί που έφερε την οικογένεια στο Κρεμλίνο. Η Kormilitsa είναι ένα χαρμάνι 80% Cabernet Sauvignon και 20% Λημνιό. Ακολουθείται κλασικό πρωτόκολλο ερυθρής οινοποίησης με ζύμωση σε ανοξείδωτες δεξαμενές. Στο τέλος, γίνεται η μηλογαλακτική ζύμωση και μετά ωρίμανση για 10 μήνες σε γαλλικά δρύινα βαρέλια. Ένα κρασί πληθωρικό, με πορφυρό χρώμα, ώριμα μικρά μαύρα φρούτα, έντονο χαρακτήρα βανίλιας, μπαχαρικών, μαλακές ταννίνες και μακρύ τελείωμα.

28

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΠΑΝΑΓΙΩΤΟΠΟΥΛΟΣ

## Μαλαγουζιά 2019

ΛΕΥΚΟΣ ♦ ΜΕΣΣΗΝΙΑ

Αν κάποιος ισχυριζόταν προ ετών πως θα μπορούσε να βρει μια αντίστοιχης ποιότητας Μαλαγουζιά στην Τριφυλία μάλλον θα εισέπραττε βλέμματα απορίας. Κι όμως, πρόκειται για ένα εξαιρετικό δείγμα της πιο πολυσυζητημένης ελληνικής ποικιλίας της τελευταίας

29

TETRAMYTHOS WINES

## Αγριππιώτης 2019

ΛΕΥΚΟΣ ♦ ΑΙΓΙΑΛΕΙΑ

Το να μπορεί κάποιος να αντιλαμβάνεται το διαφορετικό σε επίπεδο βιοποικιλότητας χρειάζεται τουλάχιστον ταλέντο. Το να ενισχύει την ύπαρξη και την έκφρασή του χρειάζεται αναμφίβολα παιδεία. Στο Άνω Διακοφτό διαθέτουν και τα δύο

κι έτσι ο Αγριππιώτης έφτασε τελικά στα ποτήρια μας. Πρόκειται για ένα εξαιρετικό κρασί από μια σπάνια ελληνική ποικιλία που διασώθηκε χάρη στις προσπάθειες των ανθρώπων του οινοποιείου και λατρεύεται είδη στη μακρινή Ιαπωνία. Αγριππιώτης είναι το εμπειρικό όνομα της ποικιλίας όπως διασώζεται από γενιά σε γενιά σε ορισμένες και μόνο κοινότητες της περιοχής. Ας σημειωθεί ότι υπήρχε στην περιοχή εδώ και αρκετές γενιές. Σήμερα όμως τον συναντά κανείς μόνο στο Άνω Διακοφτό και στον οικισμό Λόφος. Παραδοσιακά συμμετείχε σε χαρμάνια (σε μικρό ποσοστό) με τον Ροδίτη ως στοιχείο ευγευστότητας και πολυπλοκότητας. Τα πρόσφατα αποτελέσματα εργαστηριακής εξέτασης για την πλήρη ταυτοποίηση της ποικιλίας έδειξαν μετά βεβαιότητας πως είναι ελληνική αλλά είναι καταγεγραμμένη με το όνομα Curisti. Υπάρχει καταγεγραμμένη ως λευκή εγγύαρη ποικιλία σε δύο αμπελογραφικές συλλογές των INRA και DAVIS. Επιπλέον στοιχεία υπάρχουν μόνο στα ινστιτούτα Juius Kuhh και INRA. Η μοναδικότητα της έκφρασης του χαρακτήρα και η πηγαία φρεσκάδα ωστόσο δεν επιβεβαιώνονται σε συλλογές παρά μόνο στο ποτήρι όπως εδώ.

30

ΚΤΗΜΑ ΜΕΡΚΟΥΡΗ

## Daphne Nera 2017

ΕΡΥΘΡΟΣ ♦ ΗΛΕΙΑ

Το Κτήμα Μερκούρη, αν και βρίσκεται στο Κορακοχώρι Ηλείας, είναι ό,τι πιο κοντινό θα βρεις κανείς στην Τοσκάνη. Είναι μια οικογενειακή επιχείρηση με ιστορία που ξεκινάει το 1864 στην παραγωγή κρασιού, ελαιόλαδου και σταφίδας. Ιδρυτής είναι ο Θεόδωρος Μερκούρης, κοσμοπολίτης και ιδιαίτερα ικανός επιχειρηματίας με δράση στη Βόρεια Ιταλία και κυρίως στην Αλεξάνδρεια της Αιγύπτου, που αγόρασε από παραχώρηση εθνικών γαιών τις εκτάσεις που στη συνέχεια αποτέλεσαν το Κτήμα Μερκούρη. Στην καρδιά του οινοποιείου βρίσκεται ένας μοναδικός αμπελώνας Refosco 130 ετών που φυτεύτηκε με μοσχεύματα από το Friuli. Με την πάροδο των ετών, η ποικιλία έγινε ένα με το νέο σπίτι της και τώρα πια αποτελεί ξεχωριστό κλώνο με όνομα «Κλώνος Μερκούρη». Ένας ακόμα λόγος που έκανε το Κτήμα γνωστό όμως είναι και η αγάπη προς τη Μαυροδάφνη που παίρνει σάρκα και οστά σαν ξηρή αλλά και γλυκιά. Η ξηρή εκδοχή της Μαυροδάφνης έχει όνομα Daphne Nera και τα σταφύλια προέρχονται από επιλεγμένα αμπελοτεμάχια του Κτήματος Μερκούρη. Ακολουθείται κλασική ερυθρή οινοποίηση με ωρίμανση 12 μηνών σε γαλλικά βαρέλια. Πρόκειται για μια εξαιρετικά πληθωρική έκφραση της ποικιλίας, με πολύ ώριμο μαύρο φρούτο, καπνό και δέρμα. Στο στόμα το προφίλ συμπληρώνεται από δαμάσκνο και σταφίδα, δυναμικό ταννικό φορτίο και μακρά επίγευση.

© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΡΠΙΤΑ ΚΑΡΑΜΑΝΗ



Η ξηρή εκδοχή της Μαυροδάφνης του Κτήματος Μερκούρη



31

STRANGE BIRD

## Ασύρτικο Sparkling NV

ΑΦΡΩΔΗΣ ♦ ΚΟΡΙΝΘΟΣ

Με την παραδοσιακή μέθοδο ο Σοφοκλής Πετρόπουλος δείχνει πού μπορεί να φτάσει ένα αφρώδες Ασύρτικο από την Πελοπόννησο. Διαθέτει ξεκάθαρα κι έντονα πυρηνόκαρπα φρούτα, όπως το κудώνι και το ροδάκινο, τα οποία συνοδεύονται από τα στοιχεία αυτόλυσης όπως το προζύμι και η ζύμη για κέικ. Τυπικό κι έντονο με χαρακτηριστική υψηλή, δομική οξύτητα που μαζί με την απαλή φαινολική δομή συμβάλλει καθοριστικά τόσο στη συνολική ισορροπία, όσο και στην παρατεταμένη αίσθηση φρεσκάδας.



Το Κτήμα Παυλίδη στη Δράμα

32

ΚΤΗΜΑ ΠΑΥΛΙΔΗ

## Emphasis Assyrtiko 2019

ΛΕΥΚΟΣ ♦ ΔΡΑΜΑ

Το Κτήμα Παυλίδη ιδρύθηκε το 1998 στα Κοκκινόγεια Δράμας από τον Χριστόφορο Παυλίδη, ο οποίος μετά από επίμονη αναζήτηση επέλεξε αυτή την περιοχή για την εγκατάσταση του αμπελώνα και του οινοποιείου του. Από την πρώτη στιγμή οι άνθρωποί του έδωσαν μεγάλη σημασία στην πρώτη ύλη και σήμερα το οινοποιείο διαθέτει 600 στρέμματα ιδιόκτητων και συνεργαζόμενων αμπελώνων, με ελληνικές και διεθνείς ποικιλίες, στις περιοχές Περίχωρα και Κοκκινόγεια Δράμας. Το οινοποιείο, το οποίο εμπνεύ-

στηκε και δημιούργησε ο αρχιτέκτονας Παναγιώτης Χατζήνας, έκτασης 3.000 τ.μ. βρίσκεται στη βόρεια πλευρά των αμπελώνων στα Κοκκινόγεια. Η minimal αισθητική της κατασκευής του, με τις μοντέρνες και λιτές γραμμές, παραπέμπει ευθέως στη φιλοσοφία του Νέου Κόσμου. Το Κτήμα έγινε διάσημο για τα χαρακτηριστικά του blend Thema σε τέτοιο βαθμό που ίσως παρέβλεψε κανείς τη δουλειά που γινόταν στις μονοποικιλιακές εμφιαλώσεις του. Μια τέτοια περίπτωση είναι και εδώ με μια από τις καλύτερες εκφράσεις του Ασύρτικου εκτός Σαντορίνης. Χωρίς μαγικές συνταγές και μυστικά, με ανοξειδωτες δεξαμενές, έξι μήνες παραμονή με οινολάσπες αλλά πολύ καλή πρώτη ύλη. Ένα εκρηκτικό κρασί με τη χαρακτηριστική κοφτερή οξύτητα της ποικιλίας, εσπεριδοειδή, λευκά άνθη, όγκο στο στόμα και μακρά επίγευση.

33

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΑΦΙΑΝΕ

## Pithari 2019 Light Extraction

ΕΡΥΘΡΟΣ ♦ ΙΚΑΡΙΑ

Αναβιώνοντας τεχνικές οινοποίησης από την αρχαιότητα και συνδυάζοντάς τις με σύγχρονες πρακτικές, ο Νίκος Αφιανές και η σύζυγός του Μαρία έχουν να επιδείξουν μια εντυπωσιακή και διεθνή αναγνωρισμένη σειρά κρασιών. Το νέο εξαιρετικό δημιούργημα του οινοποιείου, που κλείνει 20 χρόνια ζωής στην Ικαρία, είναι το Pithari Light Extraction. Πρόκειται για ένα εξαιρετικά εξωστρεφές κρασί με χαρακτηριστική ισορροπία και αξιοζήλευτο παλμό.



34

BLINK WINES

## Zibbibo NV

ΑΦΡΩΔΗΣ ♦ ΛΗΜΝΟΣ

Ένα ελληνικό εξαιρετικό αφρώδες κρασί από βιολογικά σταφύλια της ποικιλίας Μοσχάτο Αλεξάνδρειας ή αλλιώς Zibbibo που παράγεται από την εταιρεία «Blink Wines», που έχει συστήσει ο οινολόγος, Παύλος Αργυρόπουλος μαζί με τη θυγατέρα του Φανή. Έντονο αρωματικά το κρασί με τα τυπικά στοιχεία βερίκοκο, λεμόνι, γιασεμί και τριαντάφυλλο σε πρώτο φόντο. Γοπτευτικό και παιχνιδιάρικο με τα 11 γραμμάρια/λίτρο υπολειμματικών σακχάρων να συμβάλουν καθοριστικά στην τελική ευχάριστη ισορροπία.

35

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΔΙΑΜΑΝΤΑΚΗ

## Βιδιανό 2019

ΛΕΥΚΟΣ ♦ ΗΡΑΚΛΕΙΟ

Το οικογενειακό Οινοποιείο Διαμαντάκη ιδρύθηκε το 2007 από τα μέλη της οικογένειας Νικολάου Γ. Διαμαντάκη τον Ιωάννη, τον Μιχαήλ, και τον Ζαχαρία. Οι δύο πρώτοι, αμπελουργοί τρίτης γενιάς, έχουν αναλάβει το αμπελουργικό τμήμα του οινοποιείου ενώ ο Ζαχαρίας με σπουδές Οινολογίας έχει αναλάβει τη διαδικασία της οινοποίησης. Το οινοποιείο βρίσκεται νοτιοδυτικά της πόλης του Ηρακλείου, στην καρδιά της επαρχίας Μαλεβιζίου, έξω από το χωριό Κάτω Ασίτες στους ανατολικούς πρόποδες του Ψηλορείτη και σε υψόμετρο 450 μέτρων.



**Μαρία Μαλτέζου, η νέα γενιά της Στροφιλιάς**

Ο ιδιόκτητος αμπελώνας εκτείνεται σε 150 στρέμματα. Ωστόσο δεν είναι ενιαίος. Τα 25 στρέμματα βρίσκονται γύρω από το οινοποιείο και τα υπόλοιπα 125 στρέμματα βρίσκονται διασκορπισμένα σε 30 διαφορετικά σημεία της περιοχής του νομού Ηρακλείου. Όλες οι αγροτικές εργασίες στον αμπελώνα γίνονται χειρωνακτικά με σεβασμό στη φύση και δίνοντας ιδιαίτερη προσοχή στην ανάπτυξη και τις ανάγκες του αμπελιού. Στόχος είναι η καλλιέργεια ποικιλιών με βάση τα χαρακτηριστικά του μικροκλίματος της περιοχής και η αξιοποίηση γηγενών ποικιλιών όπως το Λιάτικο, το Βιδιανό και η Μανδηλαριά. Για το Βιδιανό του Οινοποιείου που ξεκίνησε να κυκλοφορεί το 2010, τα σταφύλια προέρχονται από έναν αμπελώνα σε υψόμετρο 350-550 μέτρων στην περιοχή Βορινά. Ακολουθείται κλασική λευκή οινοποίηση με ζύμωση σε χαμηλές θερμοκρασίες και ωρίμανση τριών μηνών με τις οινολάσπες πριν την εμφιάλωση. Το αποτέλεσμα είναι ένα κρασί με έντονη παρουσία ροδάκινου, αχλαδιού και την πράσινη φρεσκάδα των φύλλων λεμονιάς. Στο στόμα το κρασί φαίνεται πιο πλούσιο, με ένα πιο βοτανικό χαρακτήρα και πιο ώριμο λευκό φρούτο.



36

STROFILIA WINES

**Οδίτης  
2019**

ΡΟΖΕ ♦ ΣΤΥΜΦΑΛΙΑ

Η ιστορία της Στροφιλιάς ξεκίνησε το 1980 όταν δύο φίλοι αποφάσισαν να ασχοληθούν με

την αμπελουργία. Τα πρώτα πειράματα στέφθηκαν με επιτυχία και το 1988 φτιάχνουν σχεδόν μόνοι τους το πρώτο οινοποιείο στον αμπελώνα της Αναβύσσου. Από τότε κύλησε... πολύ κρασί, χτίστηκαν οινοποιεία, φιλίες και συνεργασίες με άλλα οινοποιεία, έγιναν συγχωνεύσεις και γύρισαν πάλι πίσω. Αυτό που δεν άλλαξε ήταν η θέληση να επενδύσουν στα αμπέλια. Η Στροφιλιά δραστηριοποιείται μέσω ιδιόκτητων και συνεργαζόμενων αμπελουργών σε Ανάβυσσο, Νεμέα και Αιγιαλεία. Οι συνεργασίες στη Νεμέα ξεκίνησαν το 1993 και το 2000 φτιάχτηκε το οινοποιείο. Βασιλιάς εκεί είναι το Αγιωργίτικο αλλά έχουν δοκιμαστεί και άλλες ποικιλίες. Ο Ασπρόκαμπος όμως ήταν πεδίο δοκιμής και στο αμπελουργικό κομμάτι με τα αμπέλια να διαμορφώνονται με το σύστημα Lyga στο οροπέδιο της Στυμφαλίας που βοηθά στην καλύτερη βιολογική ισορροπία του φυτού. Εκεί γεννήθηκε ο Οδίτης, ένα ροζέ κρασί από Αγιωργίτικο. Οπτικά φαίνεται να ακολουθεί το στυλ της Προβηγκίας, το χρώμα είναι απαλό ροζ αλλά αρωματικά στηρίζεται στο κόκκινο φρούτο με νότες ανθικές και πυρηνόκαρπων, ενώ στο στόμα χαρακτηρίζεται από οξύτητα που δίνει ζωντάνια, ταννίνες, και τη γεμάτη φρούτα μακρά επίγευσή του.



37

ΚΛΗΜΑ ΓΡΑΜΨΑ

**Verdea  
2019**

ΛΕΥΚΟΣ ♦ ΖΑΚΥΝΘΟΣ

Η Verdea αποτελεί ταυτόχρονα το σημαντικότερο ίσως κρυμμένο χαρτί του ελληνικού κρασιού κι ένα πιθανό blue chip για το άμεσο μέλλον. Συνταξιδιώτισσα της ρετσίνας ως Ονομασία Κατά Παράδοση διαθέτει μια πηγαία μοναδικότητα χαρακτήρα που θα ζήλευαν πολλά καταξιωμένα κρασιά στον πλανήτη. Σκιαδόπουλο, Γουστολίδι, Ρομπόλα, Παύλος και άλλες ποικιλίες συνθέτουν ένα μοναδικό γαϊτανάκι αρωμάτων και γεύσεων. Στο ημιορεινό χωριό Λαγωπόδο της Ζακύνθου, στους πρόποδες του όρους Βραχίονα, τα δύο αδέρφια Χρήστος και Τάσος, που κατασκεύασαν το 2011 ένα σύγχρονο οινοποιείο μέσα στο κτήμα που οι ίδιοι μεγάλωσαν, έχουν δημιουργήσει ένα εξαιρετικό, σφιχτοδεμένο σύνολο που κινείται ευκίνητα ανάμεσα στις κλασικές γραμμές μιας Verdea.

# Δροσερή & αρωματική

Με αγάπη για την οινική παράδοση και βαθιά γνώση των σύγχρονων μεθόδων, η οικογένεια Λύκου παράγει μερικά από τα εκλεκτικότερα κρασιά της Εύβοιας. Το λαμπερό αυροπράσινο χρώμα και τα έντονα αρώματα τομπεριδοειδών, βερικοκάν και ροδάκινου κάνουν τη Μαλαγουζιά να ξεχωρίζει. Με δροσερή και ευχάριστη οξύτητα, εξαιρετική ισορροπία αλλά και διάρκεια στην επίγνωση, ταιριάζει τέλεια με θαλασσινά, ψάρια φάρμα στα κάρβουνα, ζυμαρικά με λευκές σάλτσες κ.ά. Απολαύστε την ιδανικά στους 8-10°C-10-12°C.



**LYKOS**  
WINERY  
ΕΥΒΟΙΑ

ΜΑΛΑΚΟΝΤΑΣ ΕΡΕΤΡΙΑΣ  
Τ.Κ. 340 08 ΕΥΒΟΙΑ  
ΤΗΛ. 2229068222  
info@lykoswines.gr  
Facebook: Lykos Winery



[www.lykoswines.com](http://www.lykoswines.com)



38

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ GENTILINI

## Robola 2019 Wild Paths

ΛΕΥΚΟΣ ♦ ΚΕΦΑΛΟΝΙΑ

Η ιστορία του Οινοποιείου Gentilini ξεκινά το 1978 με τη φύτευση των πρώτων αμπελώνων. Μέχρι το 1997 υπήρχαν 75 στρέμματα ιδιόκτητων αμπελώνων κυρίως με διεθνείς ποικιλίες. Τα επόμενα χρόνια όμως δόθηκε η ευκαιρία να γίνουν μακροχρόνιες συμφωνίες με παραγωγούς στη ζώνη ΟΠΑΠ της Ρομπόλας για ένα σύνολο 200 στρεμάτων παλαιών, ορεινών αμπελιών. Φυσικά δεν την άφησαν να πάει χαμένη και το 2008 είχαν φυτεύσει και άλλα 20 στρέμματα Μαυροδάφνης. Ο νέος δρόμος είχε χαραχθεί πλέον και θα γινόταν ακόμα μεγαλύτερος. Η επένδυση σε ορεινά αμπελοτεμάχια συνεχίστηκε όπως και η έρευνα. Η Ρομπόλα είναι μια από τις ποιτικότερες λευκές ποικιλίες της χώρας και το αυστραλιανό δαιμόνιο του Πέτρου Μαρκαντωνάτου δεν θα τον άφηνε σε ησυχία. Έτσι μέσα από πολλές δοκιμές εμφανίστηκε στα ράφια των καβών η Ρομπόλα Wild Paths. Τα σταφύλια γι'

αυτό το κρασί προέρχονται από ένα μόνο αμπελοτόπι στα 850 μέτρα υψόμετρο στην περιοχή της Φαγιάς. Τα αμπέλια που φυτεύτηκαν το 1956 είναι αυτόρριζα. Ο αμπελώνας έχει νότιο προσανατολισμό και απότομη κλίση. Η μεγάλη ηλιοφάνεια, το βραχώδες υπέδαφος, με την καλή αποστράγγιση και τις μικρές αποδόσεις δίνουν μια πρώτη ύλη με πολύ μεγάλη συγκέντρωση. Για τη διαδικασία της ζύμωσης χρησιμοποιούνται γηγενείς ζύμες και μια μικρή ποσότητα αυτού μπαίνει μέσα σε βαρέλια. Τα κρασιά μετά αναμειγνύονται και παραμένουν για άλλους 4-5 μήνες πριν την εμφιάλωσή τους. Το κρασί που παράγεται χαρακτηρίζεται από φρεσκάδα, έντονο προφίλ εσπεριδοειδών, πράσινο μήλο, υψηλή οξύτητα, ορυκτές νότες και μακρά επίγευση.

39

ΖΟΙΝΟΣ

## Ημιαφρώδης ΠΟΠ Ζίτσα

ΛΕΥΚΟΣ ♦ ΖΙΤΣΑ

Εφαρμόζοντας σύγχρονες μεθόδους καλλιέργειας και οινοποίησης τόσο για τις αυτόχθονες ποικιλίες Ντεμπίνα, Βλάχικο και Μπεκάρι, όσο και για διεθνείς όπως Chardonnay,



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΤΕΡΡΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

Traminer, Merlot και Cabernet Sauvignon, η συνεταιριστική οινοποιία Ζοίνος επενδύει διαρκώς στην ποιοτική αναβάθμιση των προϊόντων της. Από σταφύλια Ντεμπίνα που καλλιεργούνται στα 600 μ. υψόμετρο παράγεται ο εξαιρετικά δροσιστικός λευκός -ξηρός- ημιαφρώδης οίνος της. Η μέθοδος Charmat συμβάλλει καθοριστικά στην αρωματική και γευστική εξωστρέφεια του χαρακτήρα του κρασιού, που διαθέτει το απαιτούμενο νεύρο για να σκανδαλίσει πληθώρα σύγχρονων αλλά και κλασικών εδεσμάτων.

40

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΝΙΚΟΛΟΥ

## Σαββατιανό Yellow 2019

ΛΕΥΚΟΣ ♦ ΑΤΤΙΚΗ

Το Οινοποιείο Νικολού βρίσκεται μέσα στην πόλη του Κορωπίου στον ίδιο παραδοσιακό χώρο όπου η οικογένεια Νικολού οινοποιούσε κρασιά από το 1875. Η προσαρμογή



Εξαιρετικά δροσιστικός λευκός ξηρός ημιαφρώδης οίνος



**Ο Δημήτρης Κατσαρός (δεξιά) με τον Γιάννη Πανάγο, εκδότη και διευθυντή του The Top50 by Wine Trails**

του χώρου στις σύγχρονες οινοποιητικές απαιτήσεις ήταν αναγκαία και το 1991 αντικαταστάθηκε σταδιακά ο παλιός εξοπλισμός με σύγχρονα μηχανήματα. Εκεί το Σαββατιανό των Μεσογείων αποκάλυψε τον αρωματικό και γευστικό θησαυρό. Το συγκεκριμένο κρασί παράγεται από βιολογικά σταφύλια, Σαββατιανό 100%, από πρέμνα 60 ετών με ιδιαίτερα χαμηλές αποδόσεις. Η συγκομιδή ξεκινά στα μέσα Σεπτεμβρίου και δίνει υπερώριμα σταφύλια με ιδιαίτερα γευστικά χαρακτηριστικά. Η ζύμωση γίνεται χωρίς την προσθήκη θειωδών με τις γηγενείς ζύμες. Στη συνέχεια, προστίθεται μέρος των ραγών οι οποίες έχουν επιλεγεί προσεκτικά με το χέρι και έχουν καταψυχθεί, ενισχύοντας με το γευστικό και αρωματικό χαρακτήρα του οίνου. Η ζύμωση ολοκληρώνεται σε βαρέλια (50% δρύινα και 50% ακακία). Δεν προστίθεται θειώδες και δεν υφίσταται κάποια κατεργασία μέχρι την εμφιάλωση. Ισορροπεί εξαιρετικά στους 14,5% vol. διαθέτοντας νεύρο και βάθος.

41

ΑΝΑΤΟΛΙΚΟΣ  
VINEYARDS

## Natural Red 2017

ΕΡΥΘΡΟΣ ♦ ΞΑΝΘΗ

Το οινοποιείο Anatolikos Vineyards δημιουργήθηκε το 2005 στην περιοχή Άβδηρα της Ξάνθης και αποτελεί τον βορειότερο παραθαλάσσιο αμπελώνα της χώρας. Η ετικέτα Natural Red προέρχεται από 60% Μαυρούδι Θράκης και 40% Λημνιό. Ο τρύγος γίνεται χειρωνακτικά. Η μακρά ζύμωση γίνεται σε αμφορείς και το κρασί παραμένει με τα στέμφυλα για 270 μέρες. Δεν γίνεται επεξεργασία ούτε φιλτράρισμα. Το κρασί παρουσιάζει έντονο ερυθρό χρώμα, ώριμο ερυθρό φρούτο, πικάντικο χαρακτήρα με ζωικές νότες, οξύτητα, μπόλικες τανίνες και σώμα. Ένα διαφορετικό ερυθρό από ένα οινοποιείο που δεν του αρέσουν τα συνθησιμένα.

42

ΚΤΗΜΑ  
ΚΑΤΣΑΡΟΥ

## Κτήμα 2010

ΕΡΥΘΡΟΣ ♦ ΚΡΑΝΙΑ

Το Κτήμα Κατσαρού ξεκίνησε το ταξίδι του στην Κρασιά Ολύμπου στις αρχές της δεκαετίας του 1980 από τον Δημήτρη Κατσαρό. Έναν γιατρό με καταγωγή από το Αργυροπούλι της Λάρισας, που βρέθηκε εν έτει 1978 με ένα μικρό οικόπεδο στην Κρασιά, το οποίο στη μια του άκρη είχε ένα παλιό αμπέλι. Οι πρώτες ποικιλίες που φυτεύθηκαν μετά από ενδελεχείς εδ αφολογικές αναλύσεις ήταν Cabernet Sauvignon και Merlot. Η πρώτη σοδειά ήταν το 1987 και βγήκε στο εμπόριο το 1989 σε 300 φιάλες. Από τότε τα αμπέλια πολλαπλασιάστηκαν και έφτασαν τα 90 στρέμματα σε ένα υψόμετρο 700 μ., που τώρα

φιλοξενούν και Chardonnay με Ξινόμαυρο. Σε αντίθεση με τα περισσότερα οινοποιεία, το Κτήμα Κατσαρού είναι λιγομίλητο και ολιγαρκές. Δεν φωνάζει την παρουσία του και δεν βγάζει κάθε χρόνο νέα κρασιά. Προτιμούν να δουλεύουν με αυτά που έχουν και να μαθαίνουν μέσα από τη δουλειά. Από το 2007 υπεύθυνος είναι ο Ευρυπίδης Κατσαρός, που συνδύασε στα χρόνια του στη Γαλλία σπουδές στο Bordeaux αλλά και στην Dijon της Βουργουνδίας. Το ερυθρό Κτήμα είναι από τα πλέον αρχαιολογικά Bordeaux blend της χώρας με το Cabernet Sauvignon να κυριαρχεί με 80% έναντι του Merlot. Ακολουθεί κλασική ερυθρά οινοποίηση, με 18-23 μέρες εκχύλισης, ζύμωση σε δεξαμενές και ωρίμανση σε μικρά δρύινα γαλλικά βαρέλια για 12-18 μήνες. Εμφιαλώνεται χωρίς φιλτράρισμα. Η χρονιά του 2010 έδωσε ένα κρασί με πληθωρικό χαρακτήρα, έντονο μαύρο φρούτο, ζωικά και γήινα στοιχεία μαζί με νότες γλυκών μπαχαρικών, κέδρου και καπνού, ώριμες τανίνες και μακρά επίγευση.



Το Μουσείο Σαμιακού Οίνου εγκαινιάστηκε το 2005.

43

ΕΟΣ ΣΑΜΟΥ

## Νέκταρ 1980

ΓΛΥΚΥΣ ♦ ΣΑΜΟΣ

Ιδρύθηκε το 1934 μετά από κινητοποίηση των αμπελουργών του νησιού και η ιστορική πορεία του συνεταιρισμού της Σάμου απέδειξε ότι η «ένωση» αυτή των αμπελουργών ήταν μια επιλογή στρατηγικής σημασίας για τη διατήρηση της αμπελοκαλλιέργειας στο νησί αλλά και την προστασία της παραγωγής και του εισοδήματος των παραγωγών. Το σαμιώτικο κρασί αποτελεί βασικό οινικό ηρεσβευτή της Ελλάδας στο εξωτερικό, με εξαγωγές σε όλο τον κόσμο, ενώ τα κρασιά της Σάμου συγκεντρώνουν εκατοντά-

δες διακρίσεις σε διεθνείς διαγωνισμούς και εκθέσεις με την πρώτη βράβευση να τοποθετείται χρονολογικά το 1937. Σήμερα, στο συνεταιριστικό σχήμα συμμετέχουν 2.200 φυσικά μέλη. Η ετικέτα Νέκταρ εύκολα μπορεί να πλαισιώσει την εικοσάδα με τα σημαντικότερα γλυκά κρασιά του πλανήτη. Παράγεται από το Άσπρο Μοσχάτο Σάμου, αναμφίβολο αμπελουργικό κυρίαρχο του νησιού καθώς καλύπτει το 98% του αμπελώνα. Αν και είναι ιδιαίτερα διαδεδομένη ποικιλία σε όλη τη Μεσόγειο, στη Σάμο εκφράζει επιπλέον πτυχές του χαρακτήρα της. Οι αμπελώνες του Μοσχάτου είναι ημιρρεινοί και ορεινοί και στο σύνολό τους ξηρικοί, διαμορφωμένοι σε χαμηλό κύπελλο με μέση ηλικία τα 30 χρόνια, ενώ κάποιοι είναι αιωνόβιοι. Η καλλιέργεια συνεχίζει και γίνεται κυρίως σε πεζούλες δομημένες έτσι όπου μερικές φορές δεν χωρά παρά μόνο μία σειρά από πρέμνα.

44

ΑΡΤΕΜΗΣ ΚΑΡΑΜΟΛΕΓΚΟΣ

## Νυχτέρι 2017

ΛΕΥΚΟΣ ♦ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ

Τα Νυχτέρια είναι αναμφίβολα μια ιδιαίτερη περίπτωση κρασιών καθώς θα πρέπει να διαθέτουν μια συνδυαστική έκφραση για να αναδείξουν την τυπικότητα τόσο του τόπου όσο και του στυλ. Στο Οινοποιείο Αρτέμη Καραμολέγκου το έχουν αντιληφθεί και τα καταφέρνουν με επιτυχία. Επιλέγουν πρώτη ύλη από αμπέλια 100 ετών ηλικίας από το Μεγαλοχώρι και τον Πύργο. Πραγματοποιούν όψιμους τρυγητούς και οινοποιούν μόνο τον πρόρωγο αποκλειστικά σε δρύινα βαρέλια πολλαπλών ηλικιών για ένταση, πλούτο και τυπικότητα.

45

ΑΨΙΝΘΟΣ ΕΕ

## ΑΛΣ 2019

ΛΕΥΚΟΣ ♦ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ

Η δεύτερη σοδειά της πολυσυζητημένης συνεργασίας των τριών φίλων αποδεικνύει περίτρανα πως τα ποιοτικά επίπεδα του 2018 όχι μόνο δεν ήταν τυχαίο γεγονός αλλά αποτέλεσμα επίμονης μελέτης και σκληρής δουλειάς. Έτσι και το 2019, οι εντάσεις συνεχίζουν να διατηρούνται σε υψηλά επίπεδα όπως και η ευκρίνεια των τροπικών και πυρηνόκαρπων στοιχείων των φρούτων για ένα κρασί που προέρχεται από Ασύρτικο σταφύλι Σαντορίνης, πάντα υπό τον δομικό παλμό της οξύτητας και της ορυκτότητας.





NISSAN  
INTELLIGENT  
MOBILITY



NISSAN  
e-NV200 EVALIA

NISSAN  
e-NV200

NISSAN  
LEAF

NISSAN MOBILITY

## ΤΟ ΜΕΛΛΟΝ ΤΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ ΣΟΥ ΚΙΝΕΙΤΑΙ ΗΛΕΚΤΡΙΚΑ

Ανακαλύψτε τα 100% ηλεκτρικά Nissan Leaf, e-NV200 Evalia και Van, με όλες τις προηγμένες τεχνολογίες Nissan Intelligent Mobility, νέες τεχνολογίες e-Pedal και ProPilot, μεγάλη αυτονομία έως 528km ή 301km αντίστοιχα, και με μηδενικές εκπομπές ρύπων. Ζήστε σήμερα την εμπειρία ενός συναρπαστικού, ασφαλέστερου και έξυπνου τρόπου οδήγησης που θα κάνει την καθημερινότητά σας ακόμα πιο εύκολη.

Απόκτησε το ηλεκτρικό μοντέλο Nissan που ταιριάζει στις ανάγκες σου, με το πρόγραμμα «κινούμαι ηλεκτρικά» στο [nissan.gr](http://nissan.gr).

ΝΙΚ. Ι. ΘΕΟΧΑΡΑΚΗΣ Α.Ε.  
[www.nissan.gr](http://www.nissan.gr)

Zero Emission

ΚΙΝΟΥΜΑΙ  
ΗΛΕΚΤΡΙΚΑ

1.100+

μελέτες επιτόχου  
παρακολογημένη  
επιχειρησιακή  
παρακολούθηση

350+

αξέσπαστοι  
υποκρίτες &  
παραπληρωματικοί  
εξοπλισμοί

1.300+

μελέτες  
πιστοπιστικών  
επιχειρησιακών  
παρακολούθησεων

25.000+

πιστοποιημένοι  
παραγωγοί

350.000+

πιστοποιημένα  
στρέμματα

μαζί

ΧΤΙΖΟΥΜΕ ΤΟ ΜΕΛΛΟΝ  
ΤΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ ΣΑΣ



ArtGraphix 28970 29445

- Στρατηγική ανάπτυξη επιχειρήσεων • Αγροτική ανάπτυξη
- Ένταξη επιχειρήσεων σε επενδυτικά προγράμματα
- Διοίκηση ολικής ποιότητας & περιβαλλοντική διαχείριση
- Ολοκληρωμένη διαχείριση καλλιεργειών & ασφάλεια τροφίμων



 **Proactive**

Σύμβουλοι Επιχειρήσεων

info@proactive.com.gr  
www.proactive.com.gr

Ηράκλειο: Λεωφόρος Δημοκρατίας 97, Τηλ.: 2810 360814  
Μοίρες: 28η Οκτωβρίου 24, Τηλ.: 28920 22255 - 22213

46

ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ  
ΜΑΡΚΟΓΙΑΝΝΗ

## Διάγων 2018

ΕΡΥΘΡΟΣ ♦ ΗΛΕΙΑ

Το Βερτζαμί είναι αναμφίβολα μια άκρως σημαντική ερυθρή γηγενής ποικιλία, που χρόνο με το χρόνο θα γεμίζει όλο και πιο εύκολα τα ποτήρια των ανήσυχων οινόφιλων ενώ ταυτόχρονα θα αυξάνει τις εκτάσεις που της αφιερώνουν οι Έλληνες αμπελουργοί. Έτσι, η πολλά υποσχόμενη Οινοποιία Μαρκόγιαννη από την Σκιλλουντία της Ηλείας, ξανά πρωτοπόρος, αρχικά επένδυσε στην αμπελουργική και οινοποιητική μελέτη της ποικιλίας. Έπειτα, δημιούργησε ένα γοητευτικό ερυθρό κρασί που αποδίδει εξαιρετικά τα κυρίαρχα στοιχεία της ποικιλίας διατηρώντας μια ιδιαίτερη μεσογειακή γοητεία. Αρώματα πικρών κι ώριμων μαύρων φρούτων και μπαχαρικών φλερτάρουν με τα λικέρ φρούτων σε μύτη και στόμα. Ισορροπημένο και πλούσιο διαθέτει μια ιδιαίτερα συμπαγή φαινολική δομή που δύσκολα συναντά κάποιος. Η Οινοποιία Μαρκόγιαννη είναι μια οικογενειακή επιχείρηση που δραστηριοποιείται από το 1982 στην αμπελοκαλλιέργεια. Οι πιστοποιημένοι από τη ΔΗΩ βιολογικοί αμπελώνες της βρίσκονται πλησίον των οινοποιητικών εγκαταστάσεων και οι κυριότερες ποικιλίες που καλλιεργούνται είναι ο Ροδίτης, οι Ασπρούδες, το Φιλέρι, το Refosco, η Μαυροδάφνη, το Κολλινιατικό και η Μανδηλαριά. Στα προϊόντα της περιλαμβάνονται λευκοί, ροζέ και ερυθροί ξηροί οίνοι καθώς και τσίπουρο από επιλεγμένα στέμφυλα των αμπελώνων της.



Από την πολλά υποσχόμενη ποικιλία Βερτζαμί

47

ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ  
ΘΥΜΙΟΠΟΥΛΟΥ

## Terra Petra Ραψάνη 2017

ΕΡΥΘΡΟΣ ♦ ΡΑΨΑΝΗ

Εν αρχή είναι το Ξινόμαυρο. Ο Απόστολος Θυμιόπουλος ξεκίνησε την πορεία του ή μάλλον συνέχισε την οικογενειακή αμπελουργική παράδοση στη Νάουσα και πολύ γρήγορα κατάφερε να ταρακουνήσει συθέμελα την κραταιά άποψη για το τι είναι το Ξινόμαυρο. Τα κρασιά του είναι γεμάτα ενέργεια, φρεσκάδα, ζουμερές ταννίνες χωρίς να χάνουν τίποτα από την ταυτότητα της ποικιλίας. Ξανασύστησε τη Νάουσα σε μια νέα γενιά αλλά και την ταξίδεψε σε όλες τις ηπείρους. Θα



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΤΕΡΡΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

Απόστολος Θυμιόπουλος



50

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΤΡΟΥΠΗ

## Hoof & Lur 2019

ΛΕΥΚΟΣ ♦ ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ

Οι άνθρωποι του Οινοποιείου στη Φτέρη Μαντινείας δεν κρύβουν τη λατρεία για τον τόπο τους. Μια λατρεία που δεν σταματά εκεί αλλά προχωρά στην ποικιλία που έχει συνδεθεί με τη Μαντινεία, το διάσημο Μοσχοφίλερο. Έτσι, αν εξετάσει κάποιος την ποικιλιακή σύνθεση των ετικετών, θα μπορούσε να ισχυριστεί πως πρόκειται για ένα οινοποιείο αφιερωμένο στο Μοσχοφίλερο, πράγμα σπάνιο για τα ελληνικά δεδομένα. Με το Hoof & Lur προχώρησαν ένα αλλά τεράστιο βήμα. Η δημιουργία του αποτελεί φόρο τιμής στην οινική παράδοση της περιοχής, καθώς η έκφρασή του αναζητήθηκε στο παρελθόν και δημιουργήθηκε με σύγχρονο τρόπο. Το υγιέστατο σταφύλι παρέμεινε με τα στέμφυλα, ξεκίνησε μια αυθόρμητη ζύμωση, παρέμεινε αφιλτράριστο και δέχθηκε την ελάχιστη δυνατή προσθήκη θειώδους. Το 2019 αντανακλά την τυπικότητα της ποικιλίας με ένταση, νεύρο και φαινολική υφή που συμβάλλουν στην εξαιρετική του ισορροπία.

περίμενε κανείς οι οινικές του ανησυχίες να τον κρατούσαν εκεί ψηλά, αλλά κάπως βρήκε το χρόνο να κατέβει προς τη Θεσσαλία για να παρουσιάσει τη δική του εκδοχή της Ραψάνης. Το Terra Petra, όπως προτάσσει η Ονομασία Προέλευσης είναι ένα χαρμάνι Ξινόμαυρο, Κρασάτο και Σταυρωτό. Για την οινοποίηση επέλεξε να κάνει ένα συνδυασμό ζύμωσης σε ανοξειδωτες δεξαμενές και μεγάλα βαρέλια. Το κρασί είναι ένας εκρηκτικός συνδυασμός από φρέσκα κόκκινα και μαύρα φρούτα, ανθικές νότες, καπνό, δέρμα και βανίλια.

και ανάδειξη της βασικής ποικιλίας της Αττικής, του Σαββατιανού. Ένας ιδιαίτερα ενδιαφέροντας καρπός της μελέτης αυτής είναι το Vientzi. Πρόκειται για ένα Σαββατιανό αποκλειστικά από ένα αμπελοτεμάχιο από παλιά αμπέλια. Αρκετά διαφορετικό και μακριά από τις ουδέτερες και άνοστες εκφράσεις του που είχαν κατακλύσει τα ράφια και του είχαν αφήσει «ρετσίνα», το Vientzi προσφέρει ένταση, με τονισμένη οξύτητα, νότες εσπεριδοειδών και ορυκτά στοιχεία που δεν έχουμε συνθίσει.

του στον πραγματικό πλούτο της Κρήτης που είναι τα εδάφη και οι ποικιλίες της. Ο Άσπρος Λαγός είναι ένα μονοποικιλιακό Βιδιανό που έκανε αίσθηση από την πρώτη χρονιά κυκλοφορίας του για την εξαιρετική χρήση του βαρελιού. Ακολουθείται κλασική λευκή οινοποίηση με ωρίμανση σε καινούργια και δεύτερης χρήσης βαρέλια, 60% γαλλικής δρυός και 40% ακακίας. Ώριμα πυρηνόκαρπα φρούτα με κάποιες ανθικές νότες και ισορροπημένη οξύτητα ενώ το βαρέλι προσδίδει ωραία υφή και προσθέτει νότες ξηρών καρπών και βανίλιας.

48

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ  
ΠΑΠΑΓΙΑΝΝΑΚΟΥ

## Σαββατιανό Vientzi 2016

ΛΕΥΚΟΣ ♦ ΑΤΤΙΚΗ

Η ενασχόληση της οικογένειας Παπαγιαννάκου με την οινοποίηση στην Αττική γη έχει μια ιστορία 100 ετών, την οποία έχει αφιερώσει στη μελέτη

49

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ  
ΔΟΥΛΟΥΦΑΚΗ

## Άσπρος Λαγός 2019

ΛΕΥΚΟΣ ♦ ΗΡΑΚΛΕΙΟ

Το Οινοποιείο Δουλουφάκη βρίσκεται στις Δαφνές Ηρακλείου και μετράει ήδη 90 χρόνια. Ο Νίκος Δουλουφάκης από την πρώτη στιγμή είχε το βλέμμα



Οι αμπελώνες του Οινοποιείου βρίσκονται εντός της ζώνης των Δαφνών.

# la Vie en Rose

## ROSE DEMI SEC & SEC

Ανακαλύψτε τον Αφρώδη Αμυνταίου  
και δείτε τη ζωή με άλλο... χρώμα!





## ΒΑΣΙΛΗΣ ΠΑΤΑΚΗΣ Οινικός περιηγητής

**Πιστεύει στη μετάδοση της γνώσης από το κρασί στους ανθρώπους του**

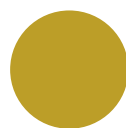
Ο εμπνευστής της ομάδας δοκιμών του Wine Trails ασχολείται επαγγελματικά με τα ηλεκτρονικά συστήματα. Οινικός περιηγητής και ταξιδευτής, έχει οδηγηθεί την τελευταία εικοσαετία από το Bordeaux και τη Σαντορίνη ως τη Νότια Αφρική και τη Γη του Πυρός, αναζητώντας τη γνώση και την εμπειρία στο κρασί και τους ανθρώπους του. Πιστεύει πως το τέλειο κρασί δεν υπάρχει και δεν θα υπάρξει, καθώς αυτού του είδους οι διαχωρισμοί είναι ενάντια στη φύση ενός διαρκώς εξελισσόμενου προϊόντος. Με συνοδεία ή ασυνόδευτα, προτιμά τα ερυθρά, εξωστρεφή, γεμάτου σώματος κρασιά.



## ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΚΟΥΛΑΚΙΩΤΗΣ Οινικός περιηγητής

**Ταξιδεύει στον οινικό κόσμο πάντα με επίκεντρο τον άνθρωπο**

Τον αποκαλούν «ο ταχυδρόμος» στην ομάδα δοκιμών του Wine Trails. Ασχολείται επαγγελματικά με τις τηλεπικοινωνίες σε διεθνές επίπεδο και σαφέστατα με την ποιότητα της επικοινωνίας μεταξύ των μελών της ομάδας. Γνωρίζει όσο λίγοι την εξειδίκευση των εμπόρων κρασιού και στο Τόκιο. Πιστεύει ακράδαντα πως ένα από τα χαρακτηριστικά του τέλειου κρασιού είναι η ατέρμονη εναλλαγή αρωμάτων για τουλάχιστον 84 ώρες στο ποτήρι. Πετάνει την σκούφια του για μαραθώνιες γευστικές δοκιμές, ανεξάρτητα με το αν χρειάζεται να τρέχει ή να περιφέρεται σε μια αίθουσα εκδηλώσεων ξενοδοχείου.



## ΚΩΣΤΑΣ ΛΩΝΗΣ Οινολόγος, L3 WSET

**Δεκατρία χρόνια δράσης στο χώρο του οίνου και του ζύθου**

Ο γραμματέας της ομάδας δοκιμών του Wine Trails είναι πτυχιούχος Οινολόγος και κάτοχος L3 του WSET. Δραστηριοποιείται στο χώρο του κρασιού και του ζύθου τα τελευταία 14 χρόνια, με τα τέσσερα τελευταία να ενεργεί κυρίως ως αγοραστής. Πιστεύει πως το τέλειο κρασί είναι ήδη υπαρκτό και είναι περισσότερα από ένα, μεταπορίζοντας την ευθύνη σε όσους νομίζουν πως μπορούν να σχολιάσουν θέματα οινικής τελειότητας. Χλώρες, ξηρές Μαυροδάφνες, Βερτζαμί, Φωκιανό και Μαυρούδια αποτελούν το αγαπημένο του πεδίο δοκιμών και πειραματισμών.



## ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ ΠΑΣΧΑΛΙΔΗΣ

### Dip. WSET/Οινοχόος

**Πειραμάτων γευστική συνέχεια για περισσότερα από 10 χρόνια**

Ο ταμίας της ομάδας του Top 50 έβαλε στον πάγο τη σχέση του με τα μηχανολογικά εργοτάξια, καθώς τον κέρδισε η πολυεπίπεδη ενασχόληση με τη γαστρονομία και την εστίαση. Συνεχίζει, όπως την πρώτη του μέρα, με το ίδιο ακατάπαυστο πάθος την ενασχόλησή του με τους συνδυασμούς κρασιού και φαγητού, με γνώμονα την ισορροπία και τη γευστική μνήμη. Πετάνει την σκούφια του, όπως δηλώνει, για ξηρό εσωτερικό διάφραγμα Kobe και αφρό κυδωνιού - Washabi με Auslese. Απλά και καθημερινά πράγματα, που τον γεμίζουν ενέργεια για να συνεχίζει προς νέες αναζητήσεις.



## ΜΙΧΑΛΗΣ ΧΟΥΛΗΣ

### L3 WSET

**Βρίσκει καλά κρυμμένους θησαυρούς για το κελάρι και τους φίλους του**

Παρέδωσε το ταμείο της ομάδας δοκιμών του Wine Trails και συνεχίζει να ασχολείται επαγγελματικά με τη βιομηχανία χρωμάτων. Αμετανόητος οινικός περιηγητής, μελετά εδώ και 13 χρόνια και ταξιδεύει ανά τον κόσμο αναζητώντας καλά κρυμμένους θησαυρούς για το κελάρι και τους φίλους του. Πιστεύει πως το τέλειο κρασί υπάρχει κάπου εκεί έξω και απλά περιμένει καλά κρυμμένο να το ανακαλύψει και να το μοιραστεί με άλλους οινόφιλους. Θα πέταγε κι αυτός τη σκούφια του, όπως δηλώνει, για το ενδεχόμενο παραγωγής υψηλής ποιότητας ερυθρής βιοδυναμικής ρετσίνας από τον αμπελώνα της Ηπείρου.



## ΛΑΖΑΡΟΣ ΓΑΤΣΕΛΟΣ

### Οινολόγος / Dip. WSET

**Για 17 χρόνια ασχολείται με ό,τι αφορά το κρασί και την μπίρα**

Μέλος της ομάδας δοκιμών του Wine Trails είναι πτυχιούχος Οινολόγος και κάτοχος Dip. WSET. Δραστηριοποιείται τα τελευταία 18 χρόνια στο σύνολο του φάσματος που καλύπτει το κρασί και την μπίρα. Πιστεύει πως θέματα και συζητήσεις σχετικά με το τέλειο κρασί είναι αποτελέσματα αποπροσανατολισμού και ημιμάθειας, καθώς αυτού του είδους οι διαχωρισμοί είναι ενάντια στη φύση ενός χωροχρονικά αλληλεπιδρώμενου ζωντανού οργανισμού όπως το κρασί. Οραματίζεται πως η δημιουργία του πρώτου χύμα βιοδυναμικού κρασιού από σταφύλια πλήρους αστικής καλλιέργειας σε τάρτσες θα γίνει άμεσα πραγματικότητα.

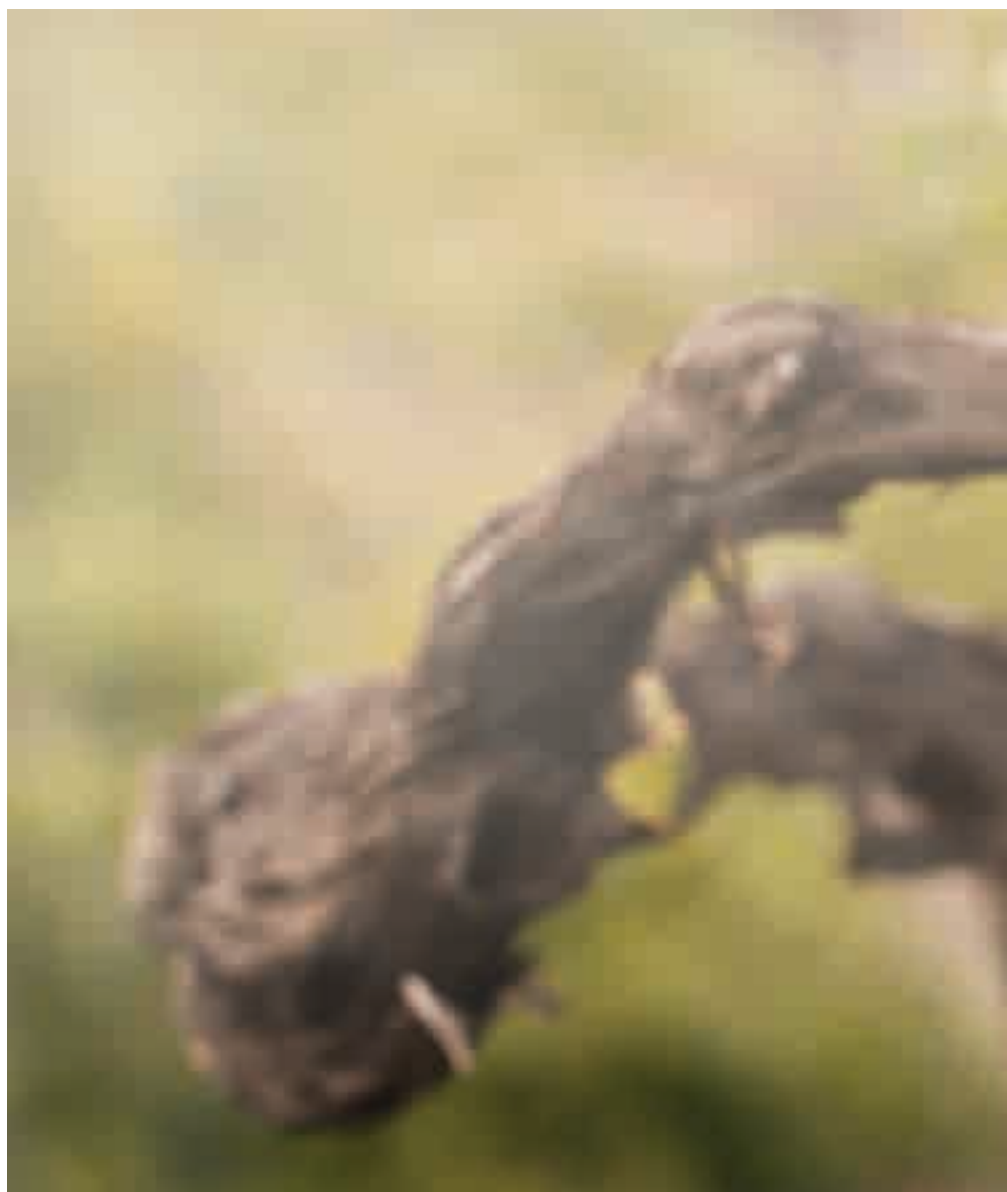


# Σιγουριά με

**Στην INTERAMERICAN,**  
καλλιεργούμε τη σιγουριά και  
την ασφάλεια.

**Προστατεύουμε** τις  
προσπάθειές σας και την  
επένδυσή σας. Είμαστε δίπλα  
σας για να σας βοηθήσουμε να  
αντιμετωπίσετε τους κινδύνους  
και να κάνουμε τη ζωή σας  
ασφαλέστερη και καλύτερη.

**Σας προσφέρουμε**  
ασφαλιστική κάλυψη ειδικά  
σχεδιασμένη για τον αγροτικό  
τομέα, διαμορφωμένη  
σύμφωνα με τις δικές σας  
ανάγκες. Επενδύοντας στην  
INTERAMERICAN, επενδύετε  
στη σιγουριά.



**«Το πρώτο δείγμα ήταν θετικό... Ευχαριστώ  
την Interamerican και τον ασφαλιστικό μου  
σύμβουλο για την άψογη συνεργασία.  
Η ασφάλιση στο αγροτικό κομμάτι, είναι η λύση  
στη μετά ΕΛΓΑ εποχή που θα έρθει.»**

Αγρότης: Ποτηράκης Φραγκίσκος, Ηράκλειο Κρήτης  
Καλλιέργεια: Σταφύλια επιτραπέζια  
Ζημιά: Βροχόπτωση



# την Interamerican



*«Ήταν πρωτόγνωρο, αποζημίωση στο αμπέλι.  
Οι ιδιωτικές εταιρίες δεν έχουν αποζημιώσει αμπέλια  
στην περιοχή και δεν είχα εμπιστοσύνη αν θα πάρουμε  
χρήματα για το συμβάν. Μόλις στείλαμε τη ζημιά,  
σε λίγες ημέρες είχε κλείσει θετικά η αποζημίωση.»*

*Αγρότης: Βελεγράκης Μιχαήλ, Ηράκλειο Κρήτης  
Καλλιέργεια: Σταφύλια επιτραπέζια  
Ζημιά: Βροχόπτωση*

 **INTERAMERICAN**

Επικοινωνήστε σήμερα  
με το συνεργάτη της Interamerican στην περιοχή σας.

Εξυπηρέτηση πελατών: Τηλ.: 210 946 2223 | e-mail: [agro@interamerican.gr](mailto:agro@interamerican.gr)

# DACIA



**Η πιο συμφέρουσα  
επιλογή για  
τον σύγχρονο  
επαγγελματία**

## **Νέο επαγγελματικό Dacia Dokker Van**

Με τη σφραγίδα αξιοπιστίας του Groupe Renault, του κορυφαίου κατασκευαστή επαγγελματικών αυτοκινήτων παγκοσμίως, το νέο Dacia Dokker Van δεν είναι απλώς ένα ακόμη επαγγελματικό αυτοκίνητο, είναι μια έξυπνη ιδέα.

Είναι η ιδανική επιλογή για τον σύγχρονο επαγγελματία που μετράει κάθε ευρώ, αλλά δεν κάνει εκπτώσεις σε αξιοπιστία και δυνατότητες.

As το γνωρίσουμε καλύτερα μέσα από 3+1 χαρακτηριστικά που το καθιστούν μοναδικό στο είδος του.



### Αγοράζεις περισσότερα, πληρώνεις λιγότερα

Με το νέο **Dacia Dokker Van**, αγοράζεις ένα επαγγελματικό μεγαλύτερης κατηγορίας, σε τιμή που αντιστοιχεί σε μοντέλο μικρότερης, χωρίς καμία παραχώρηση σε ποιότητα και εξοπλισμό.

Στη λίστα των χαρακτηριστικών του περιλαμβάνονται το ESP, το Hill Start Assist, το ηχοσύστημα με bluetooth και χειριστήρια στο τιμόνι, το Cruise Control ακόμα και οι αισθητήρες παρκαρίσματος.

Με ωφέλιμο φορτίο 693 κιλά, με την καλύτερη αναλογία ωφέλιμου όγκου/τιμής (έως 3,9 m<sup>3</sup>) στην κατηγορία του, αλλά και με πρακτικές λύσεις, όπως το ανακλινόμενο-αναδιπλούμενο-αποσπώμενο κάθισμα Dacia Easy Seat που επιτρέπει τη μεταφορά φορτίου έως 3,11 μ., το νέο **Dacia Dokker Van** αποτελεί την κορυφαία επιλογή πρακτικότητας και αποδοτικότητας.

### Είναι το οικονομικότερο μικρό van της αγοράς

Η οικονομία στην κτήση και στη συντήρηση, αποτελούν βασικά κριτήρια για την επιλογή ενός επαγγελματικού αυτοκινήτου.

Το νέο **Dacia Dokker Van** χρησιμοποιεί τις δοκιμασμένες τεχνολογικές λύσεις του Groupe Renault, που έχουν αποσβέσει το κόστος εξέλιξης και ανάπτυξης διατηρώντας, με τον τρόπο αυτό, χαμηλό κόστος κτήσης. Παράλληλα, έχει χαμηλή κατανάλωση καυσίμου, μόλις 4,2 λίτ./100 χλμ., αφού εξοπλίζεται με τον κορυφαίο diesel κινητήρα της αγοράς (1,5 Blue dCi) της πλέον σύγχρονης αντιρρυπαντικής τεχνολογίας (Euro6d-Temp), ενώ το κόστος συντήρησής του δεν ξεπερνάει το 0,5 ευρώ/ημέρα! Αξίζει να σημειωθεί ότι ο νέος, WLTP, diesel κινητήρας του **Dacia Dokker Van** συνδυάζεται με χειροκίνητο κιβώτιο 6 σχέσεων.



### Κορυφαίο Value for Money και με 5 χρόνια εγγύηση

Το νέο **Dacia Dokker Van** είναι ο ορισμός του Value for Money ή αλλιώς της ασυναγώνιστης σχέσης αξίας-τιμής.

Η πρακτικότητα, η αντοχή και η οικονομία σε συνδυασμό με τη χαμηλή τιμή κτήσης και την κορυφαία αξιοπιστία που επιβεβαιώνεται με την παροχή 5ετούς εργοστασιακής εγγύησης και 5 χρόνια οδικής βοήθειας, καθιστούν το νέο **Dacia Dokker Van** την πιο ολοκληρωμένη και συμφέρουσα επιλογή για τον σύγχρονο επαγγελματία, ενώ παράλληλα του εξασφαλίζουν και υψηλή μεταπωλητική αξία.

### Φιλοσοφία Dokker:

**«Μόνο όσα χρειάζεται ο επαγγελματίας, τίποτα περισσό»**

Πίσω από την εξέλιξη του νέου **Dacia Dokker Van** κρύβεται μια ξεχωριστή φιλοσοφία. Ένας απόλυτα ισορροπημένος συνδυασμός έξυπνου σχεδιασμού, δοκιμασμένης τεχνολογίας του Groupe Renault και ξεκάθαρων, απρόσμενα προσιτών, επιλογών για τον αγοραστή. Έτσι, ο επαγγελματίας θα έχει στη διάθεσή του το κατάλληλο εργαλείο που θα του προσφέρει καθημερινά τις λύσεις που χρειάζεται, επιτρέποντάς του έτσι να επικεντρωθεί στην ανάπτυξη της δουλειάς του, αντί να ασχολείται με τις απαιτήσεις του επαγγελματικού του.

### Αυτό είναι το νέο Dacia Dokker Van

Έλα να γνωρίσεις το νέο μοναδικό στο είδος του **Dacia Dokker Van**, την πιο ολοκληρωμένη και συμφέρουσα επιλογή για τον σύγχρονο επαγγελματία, που διατηρεί παράλληλα και υψηλή μεταπωλητική αξία, στο Δίκτυο Εξουσιοδοτημένων Διανομέων Renault – Dacia αλλά και στο [www.dacia.gr](http://www.dacia.gr).





All Rights Reserved



**WSET**  
WINE & SPIRIT  
EDUCATION TRUST

All Rights Reserved



## W.S.P.C. Online School!

Ανακαλύψτε τα νέα ONLINE μαθήματα Κρασιών & Αποσταγμάτων

Με την εγγύηση του W.S.P.C.



The place to  
**study  
wine**

Γλαύκου 11, Παλαιό Φάληρο T 210 9882 540 & 210 9882 544  
E education@wspc.gr [www.wspc.gr](http://www.wspc.gr)

# Στιγμές από το **ΕΛΛΗΝΙΚΟ** κρασί



*Η σειρά παρουσίασης ακολουθεί γεωγραφικά κριτήρια*

- |  |   |
|--|---|
| <b>110</b> Κτήμα Παυλίδη   Δράμα         | <b>136</b> Nopera Wines   Σάμος                   |
| <b>112</b> Κτήμα Βιβλία Χώρα   Καβάλα    | <b>138</b> Κτήμα Σκούρα   Άργος                   |
| <b>114</b> Κτήμα Γεροβασιλείου   Επανομή | <b>140</b> Οινοποιείο Κορωνιώτη   Άργος           |
| <b>116</b> Κτήμα Κυρ Γιάννη   Νάουσα     | <b>142</b> Οινοποιείο Ιερόπουλου   Νεμέα          |
| <b>118</b> Οινοποιία Μπουτάρη   Νάουσα   | <b>144</b> Κτήμα Μέγα Σπήλαιο   Αχαΐα             |
| <b>120</b> Amyntas Wines   Αμύνταιο      | <b>146</b> Ορεάλιος Γη   Κεφαλονιά                |
| <b>122</b> Zoinos Winery   Ζίτσα         | <b>148</b> Κτήμα Μερκούρη   Ηλεία                 |
| <b>124</b> Κτήμα Χατζημιχάλη   Αταλάντη  | <b>150</b> Οινοποιία Μαρκόγιαννη   Ηλεία          |
| <b>126</b> Κτήμα Αβαντίς   Εύβοια        | <b>152</b> Νέστωρ Οινοποιητική   Μεσσηνία         |
| <b>128</b> Οινοποιείο Λύκος   Εύβοια     | <b>154</b> Οινοποιητική Μονεμβασιάς   Μονεμβασιά  |
| <b>130</b> Κτήμα Κοκοτού   Αττική        | <b>156</b> Οινοποιείο Γαβαλά   Σαντορίνη          |
| <b>132</b> Κτήμα Οινότρια Γη   Αττική    | <b>158</b> Οινοποιείο Χατζηδάκη   Σαντορίνη       |
| <b>134</b> Strofilia Wines   Αττική      | <b>160</b> Artemis Karamolegos Winery   Σαντορίνη |

**ΚΤΙΜΑ ΠΑΥΛΙΔΙΣ**

**Τιμητικές διακρίσεις και βραβεία**

Η προσπάθεια του Κτήματος Παυλίδη για αδιαπραγμάτευτη ποιότητα επιβραβεύτηκε μια ακόμα χρονιά με σημαντικές διακρίσεις και βραβεία σε περιοδικά και διαγωνισμούς διεθνούς επιπέδου.

LES CITADELLES DU VIN ΙΟΥΛΙΟΣ 2020	BERLINER WEIN TROPHY ΦΕΒΡΟΥΑΡΙΟΣ 2020
ΧΡΥΣΟ ΜΕΤΑΛΛΙΟ THEMA Λευκό 2019	ΧΡΥΣΟ ΜΕΤΑΛΛΙΟ EMPHASIS Syrah 2016
ΧΡΥΣΟ ΜΕΤΑΛΛΙΟ EMPHASIS Tempranillo 2016	ΧΡΥΣΟ ΜΕΤΑΛΛΙΟ EMPHASIS Tempranillo 2016
ΧΡΥΣΟ ΜΕΤΑΛΛΙΟ EMPHASIS Agiorgitiko 2016	ΧΡΥΣΟ ΜΕΤΑΛΛΙΟ EMPHASIS Assyrtiko 2018
MUNDUS VINI 2020 ΦΕΒΡΟΥΑΡΙΟΣ 2020	ΔΙΕΘΝΗΣ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΣ ΟΙΝΟΥ ΚΑΙ ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΩΝ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ ΦΕΒΡΟΥΑΡΙΟΣ 2020
ΧΡΥΣΟ ΜΕΤΑΛΛΙΟ EMPHASIS Agiorgitiko 2016	ΧΡΥΣΟ ΜΕΤΑΛΛΙΟ EMPHASIS Syrah 2016
ΧΡΥΣΟ ΜΕΤΑΛΛΙΟ EMPHASIS Syrah 2016	
MUNDUS VINI SUMMER TASTING ΑΥΓΟΥΣΤΟΣ 2020	DECANTER WORLD WINE AWARDS ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΣ 2020
ΧΡΥΣΟ ΜΕΤΑΛΛΙΟ EMPHASIS Assyrtiko 2019	ΑΣΗΜΕΝΙΟ ΜΕΤΑΛΛΙΟ THEMA Λευκό 2019
ΑΣΗΜΕΝΙΟ ΜΕΤΑΛΛΙΟ THEMA Λευκό 2019	ΑΣΗΜΕΝΙΟ ΜΕΤΑΛΛΙΟ EMPHASIS Agiorgitiko 2016
www.RobertParker.com ΑΥΓΟΥΣΤΟΣ 2020	ΠΕΡΙΟΔΙΚΟ FALSTAFF ΙΟΥΛΙΟΣ 2020
90 POINTS THEMA Λευκό 2019	92 POINTS THEMA Λευκό 2019
91 POINTS THEMA ΕΡΥΘΡΟ 2017	93 POINTS EMPHASIS Assyrtiko 2019
	90 POINTS THEMA Ερυθρό 2017
	91 POINTS EMPHASIS Agiorgitiko 2016

# Μια μικρή ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑ

*Πυλώνες της επιτυχίας η ομαδική δουλειά από το αμπέλι ως την βόλψη*

Το Κτήμα Παυλίδη βρίσκεται στην περιοχή των Κοκκινογειών της Δράμας, σε μία στενή κοιλάδα που περιστοιχίζεται αμφιθεατρικά από τρία μεγάλα όρη -Φαλακρό, Μενοίκιο, Παγγαίο- αφήνοντας μεταξύ τους δίοδο προς το Αιγαίο πέλαγος. Αυτή η γεωγραφική διαμόρφωση, προσδίδει στους αμπελώνες ένα ιδιαίτερο μικροκλίμα, με δροσερούς ανέμους κατά τη διάρκεια της νύχτας, οι οποίοι συνεπάγονται μία σημαντική πώση της θερμοκρασίας. Έτσι, παρατείνεται η περίοδος ωρίμανσης, δίνοντας στα σταφύλια τη δυνατότητα να προσεγγίσουν τη βέλτιστη ισορροπία μεταξύ σακχάρων και οξύτητας, συγκεντρώνοντας παράλληλα υψηλά αρωματικά και φαινορικά χαρακτηριστικά.

Κύριος στόχος της ομάδας του Κτήματος είναι η παραγωγή εκλεκτών οίνων, οι οποίοι να φέρουν τον ιδιαίτερο χαρακτήρα των εδαφών, τα οποία, από την αρχαιότητα μέχρι και τη νεότερη Ελλάδα, είχαν επιλεγεί για την εγκατάσταση των αμπελών τους.

Για την επίτευξη των στόχων του διαθέτει ιδιόκτητο αμπελώνα 600 στρεμμάτων, όπου καλλιεργούνται ελληνικές

και διεθνείς ποικιλίες, με σκοπό τον έλεγχο της ποιότητας σε κάθε στάδιο. Προσφάτως έχουν πραγματοποιηθεί και νέες φυτεύσεις, όσες επιτρέπουν οι περιορισμένες άδειες φύτευσης, με έμφαση στις ελληνικές ποικιλίες. Μάλιστα, μετά από δοκιμές τριών χρόνων, το Κτήμα Παυλίδη θα κυκλοφορήσει σύντομα μια νέα σειρά οίνων καθώς ήδη οι πρώτες φιάλες ωριμάζουν.

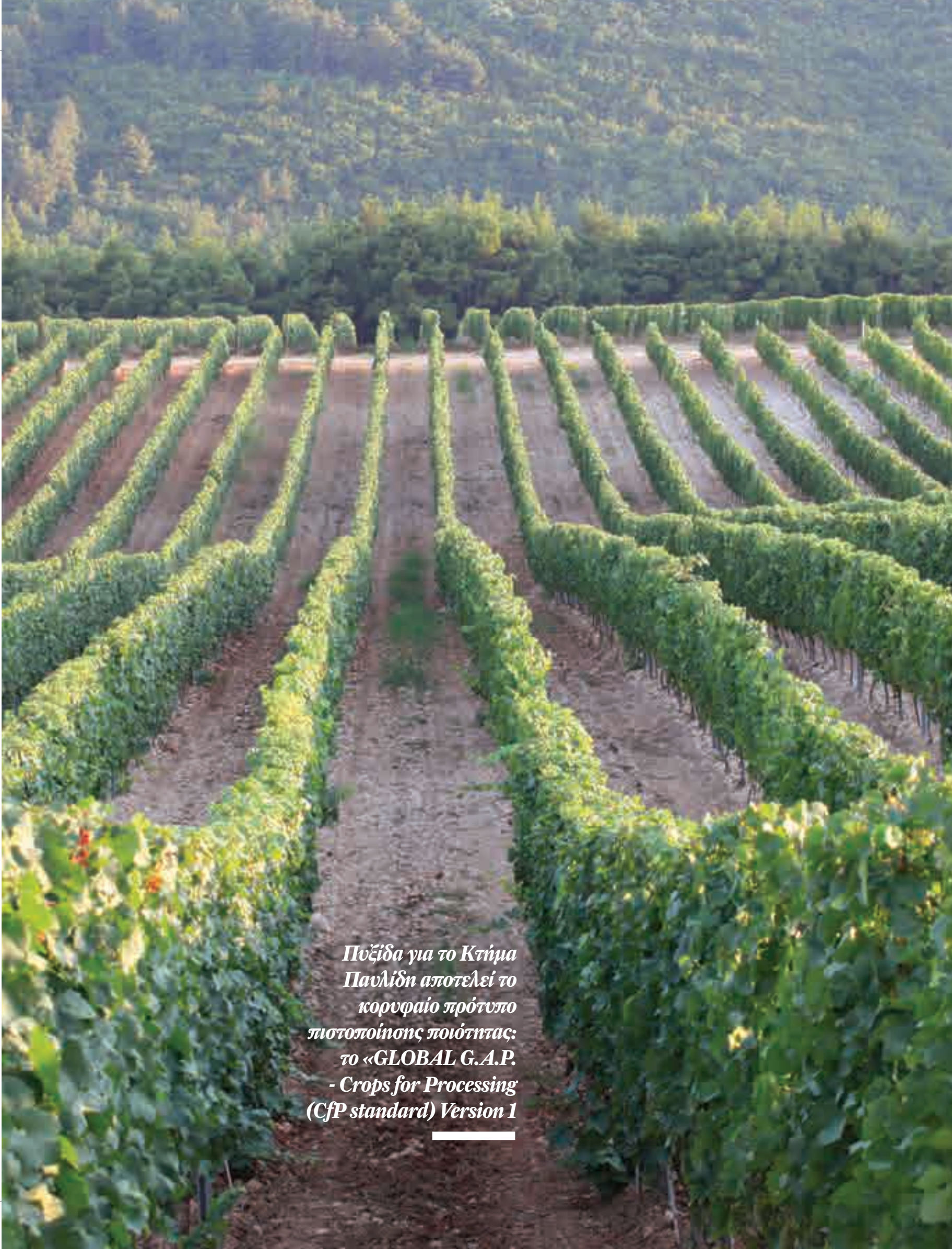
Με σύγχρονες καλλιεργητικές τεχνικές, όπως η άρδευση στα πρότυπα του RDΙ με την υποστήριξη ιδιόκτητων μετεωρολογικών σταθμών, προσεγγίζεται η βέλτιστη ωριμότητα, ενώ, ο οινολογικός εξοπλισμός επιλέγεται αυστηρά με αρχή την προστασία της πρώτης ύλης, του σταφυλιού.

**Δύο οικογένειες οίνων**

Το Κτήμα Παυλίδη προτείνει την οικογένεια οίνων THEMA, με το λευκό ( Ασύρτικο και S. Blanc, ερυθρό (Αγιωργίτικο και Syrah) και το ροζέ (Tempranillo), και των μονοποικιλιακών EMPHASIS, που προέρχονται από μοναδικά ξεχωριστά αμπελοτόπια και διατίθενται σε περιορισμένες ποσότητες.



Στην οικογένεια EMPHASIS έχει προστεθεί και ο EMPHASIS Agiorgitiko για τις αγορές του εξωτερικού.



*Πυξίδα για το Κτήμα  
Παυλίδη αποτελεί το  
κορυφαίο πρότυπο  
πιστοποίησης ποιότητας:  
το «GLOBAL G.A.P.  
- Crops for Processing  
(CfP standard) Version 1*

---



# Με το χάρισμα της γης και τη γνώση των ανθρώπων

*Μετά το Παγγαίο, Γουμένισσα, Ηλεία και Σαντορίνη για το Κτήμα Βιβλία Χώρα*

Ο συνδυασμός της χαρισματικής γης του Παγγαίου και της εμπειρίας των δημιουργών του, Βασίλη Τσακταρλή και Βαγγέλη Γεροβασιλείου, οδήγησε με σταθερά βήματα το Κτήμα Βιβλία Χώρα στην πραγματοποίηση ενός υψηλού οράματος: Την παραγωγή οίνων υψηλής ποιότητας και τη συμβολή στην ώθηση του ελληνικού κρασιού προς τη διεθνή αναγνώριση. Για την επίτευξη του στόχου αυτού τόσο η καλλιέργεια στον αμπελώνα, όσο και η οινοποίηση, γίνονται με ιδιαίτερη φροντίδα, αξιοποιώντας τη γνώση και

την εμπειρία και συνδυάζοντας την παράδοση με την τεχνολογία. Η διαδρομή των οίνων του Κτήματος ξεκινά από τον αμπελώνα των 550 σήμερα στρεμμάτων, που καλλιεργείται από τη γέννησή του σύμφωνα με τα πρότυπα της βιολογικής γεωργίας. Η εξαιρετικής ποιότητας πρώτη ύλη μεταφέρεται στο οινοποιείο, ζυμώνει και μετατρέπεται σε ποιοτικούς οίνους, που αναδεικνύουν τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της περιοχής του Παγγαίου. Το οινοποιείο, με τη σειρά του, φαντάζει εντυπωσιακό στο μέσον του

φροντισμένου αμπελώνα, στους πρόποδες του Παγγαίου, με θέα το Αιγαίο Πέλαγος ενώ είναι επισκέψιμο. Ας σημειωθεί ότι εκτός από την περιοχή του Παγγαίου, το Κτήμα δραστηριοποιείται στον Άγιο Ανδρέα Ήλιδας, στο Νομό Ηλείας με το Κτήμα Δύο Ύψη, που διαθέτει έναν πρότυπο βιολογικό αμπελώνα και ελαιώνα 130 στρεμμάτων, στη Γουμένισσα Κιλκίς με το Μικρό Κτήμα Τίτου με αμπελώνα 135 στρεμμάτων, όπως και στη Θηρασιά με το Κτήμα Μικρά Θήρα με αμπελώνα 45 στρεμμάτων.





Οι δημιουργοί του Κτήματος Βιβλία Χώρα, Βασίλης Τσακταρλής (αριστερά) και Βαγγέλης Γεροβασιλείου



Το Μικρό Κτήμα Τίτου καλλιεργεί συνολικά 135 στρέμματα με τις ποικιλίες Ξινόμαυρο και Νεγκόσκα.



ΜΙΚΡΟ  
ΚΤΗΜΑ  
ΤΙΤΟΥ

## Με απλότητα και αγάπη

### ΣΤΟΥΣ ΠΡΟΠΟΔΕΣ του

Όρους Πάικου, στη Γουμένισσα, περιτριγυρισμένο από αιωνόβιες βελανιδιές και οξιές, βρίσκεται το Κτήμα Τίτου Ευτυχίδη. Εκεί, πλάι στον ποταμό Σείριο, ο Τίτος Ευτυχίδης φύτεψε το 1972 έναν αμπελώνα 40 στρεμμάτων, με τις ποικιλίες Ξινόμαυρο, Νεγκόσκα, Cabernet Sauvignon και Viognier. Η μακρόχρονη φίλια του με τον Βαγγέλη Γεροβασιλείου, οδήγησε την Αγγελική Ευτυχίδη, μετά το θάνατο του άνδρα της, να μεταβιβάσει το Κτήμα στα χέρια που εμπιστευόταν περισσότερο. Το 2018, το Κτήμα περνάει στην ιδιοκτησία του Κτήματος Βιβλία Χώρα. Έτσι, ο Βαγγέλης Γεροβασιλείου και ο Βασίλης Τσακταρλής φτάνουν στη Γουμένισσα, με στόχο να δημιουργήσουν, με αγάπη και σεβασμό, ερυθρούς οίνους υψηλής ποιότητας ΠΟΠ Γουμένισσα. Ο αμπελώνας αναβιώνει. Σήμερα καλλιεργούνται 45 στρέμματα με τις ποικιλίες Ξινόμαυρο και Νεγκόσκα, ενώ αποκτήθηκαν επιπλέον 90 στρέμματα με τις ίδιες ποικιλίες στη Γερακώνα, μια από τις καλύτερες περιοχές της ζώνης ΠΟΠ Γουμένισσα. Ήδη η εσοδεία του 2019 παλαιώνει σε δρύινα βαρέλια και θα κυκλοφορήσει το 2021. Το οινοποιείο ανακαινίζεται και εναρμονίζεται πλήρως με το φυσικό περιβάλλον. Διαθέτει χώρους οινοποίησης, ωρίμασης και παλαίωσης, καθώς και υποδοχής επισκεπτών. Το όραμα για την παραγωγή ποιοτικών οίνων, σε ένα terroir μοναδικό, συνεχίζεται από το Μικρό Κτήμα Τίτου, έτσι όπως ξεκίνησε, με απλότητα και αγάπη.



**Κτήμα Γεροβασιλείου Ερυθρός 2001, 2002, 2003, 2004, 2007 και 2009**



**ΕΞΙ  
ΣΟΔΕΙΕΣ  
ΣΤΟ  
ΜΙΚΡΟΣΚΟΠΙΟ**

Από την ομάδα των οινολόγων του Κτήματος Γεροβασιλείου

<p>Εξαιρετική χρονιά για τα ερυθρά <b>Μύτη:</b> Μαύρη τρούφα, ώριμο φραγκοστάφυλο, βιολέτα <b>Στόμα:</b> Ένταση, μαλακές ταννίνες και αρωματική διάρκεια στην επίγευση <b>Έτοιμο για κατανάλωση</b> ή παλαίωση για ακόμη 2-3 χρόνια</p>	<p>Εξαιρετική χρονιά για τα ερυθρά <b>Μύτη:</b> Αρωματική και πολύπλοκη. Γλυκίριζα και πλούσιο φρούτο, όπως μαύρο κεράσι, βατόμουρο <b>Στόμα:</b> Πληθωρικό, ισορροπημένο, στρόγγυλο, με μεγάλη επίγευση <b>Έτοιμο για κατανάλωση</b> ή παλαίωση για ακόμη 6-8 χρόνια</p>	<p>Πολύ καλή χρονιά για τα ερυθρά <b>Μύτη:</b> Γλυκά ώριμα φρούτα, όπως δαμάσκηνο, βατόμουρο. Νότες ξύλου <b>Στόμα:</b> Μαλακό και ζεστό. Καλή αρωματική επίγευση <b>Παλαίωση</b> για ακόμη 10-15 χρόνια</p>
<b>2001</b>	<b>2003</b>	<b>2007</b>
<b>2002</b>	<b>2004</b>	<b>2009</b>
<p>Πολύ καλή χρονιά για τα ερυθρά <b>Μύτη:</b> Πιο εξελιγμένη εκδοχή. Γήινες νότες με αρώματα μαρμελάδας μαύρου φρούτου (δαμάσκηνο) <b>Στόμα:</b> Πιο εξελιγμένη εκδοχή, με μαλακό και ευχάριστο στόμα. Όχι μεγάλη επίγευση. <b>Έτοιμο για κατανάλωση</b></p>	<p>Πολύ καλή χρονιά για τα ερυθρά <b>Μύτη:</b> Πιο εξελιγμένη εκδοχή. Γήινες νότες με αρώματα μαρμελάδας δαμάσκηνο και βατόμουρο <b>Στόμα:</b> Πιο εξελιγμένη εκδοχή, με μαλακό και ευχάριστο στόμα. Όχι μεγάλη επίγευση. <b>Έτοιμο για κατανάλωση</b></p>	<p>Πολύ καλή χρονιά για τα ερυθρά <b>Μύτη:</b> Αρωματική ένταση κόκκινων φρούτων, μπαχαρικών και ξύλου <b>Στόμα:</b> Μαλακό και ζεστό. Καλή αρωματική επίγευση <b>Παλαίωση</b> για ακόμη 10-15 χρόνια</p>



# Το πρώτο ερυθρό ταξιδεύει στο χρόνο

*Μεγάλη δυναμική παλαίωσης για το Κτήμα Γεροβασιλείου*

Επιλέξαμε έξι σοδειές, δημιουργήσαμε την απόλυτη κάθετη γευστική δοκιμή και την παρουσιάζουμε: Κτήμα Γεροβασιλείου Ερυθρός 2001, 2002, 2003, 2004, 2007 και 2009.

## **Η παλαίωση στο Κτήμα Γεροβασιλείου**

Η ποικιλία, η διαφοροποίηση των κλιματικών συνθηκών ανά έτος, ο τρόπος οινοποίησης, η ωρίμαση σε βαρέλια σε κατάλληλη θερμοκρασία-υγρασία και η σωστή συντήρησή του στη φιάλη είναι οι παράγοντες που καθορίζουν τη δυνατότητα ή μη παλαίωσης του κρασιού. Τα κρασιά του Κτήματος παλαιώνουν σε δρύινα γαλλικά βαρέλια, στην υπόγεια κάβα και σε ιδανικές συνθήκες θερμοκρασίας και υγρασίας. Η παλαίωση στη φιάλη συνεχίζεται σε ειδικό υπόγειο χώρο με τα πιο σύγχρονα μέσα διατήρησης-συντήρησης. Το Κτήμα Γεροβασιλείου Ερυθρός, το

πρώτο ερυθρό κρασί του Κτήματος, παράγεται από το 1990. Ξεκίνησε ως ένα χαρμάνι Syrah, Merlot και Grenache Rouge, το οποίο όμως Grenache Rouge αντικαταστάθηκε το 2010 από το Λιμνιό. Πρόκειται για ποικιλίες που έχουν προσαρμοστεί άριστα στην Επανομή, με αποτέλεσμα να δίνουν ένα τυπικό κρασί, που εκφράζει ιδανικά το μικροκλίμα της περιοχής και παρουσιάζει μεγάλη δυναμική παλαίωσης. Γενικά χαρακτηριστικά του κρασιού κατά την παλαίωση: Βαθύ γκρενά χρώμα, εκφραστική καθαρή μύτη με αρώματα ώριμων μαύρων φρούτων όπως άγριο δαμάσκηνο και βατόμουρο, γλυκόριζα, φινετσάτα αρώματα δρυός και νότες μπαχαρικών. Στην πλούσια παλέτα, ώριμες ταννίνες, μεταξένια υφή, εξαιρετική καθαρότητα και σαφήνεια φρούτου, νότες δέρματος και κακάο, που παραμένουν ως το μακρύ του τελειώμα.



*«Μερικές φορές το χρόνο, θα τοποθετώ στην αποθήκη παλιές σοδειές του Κτήματος, καθώς και ιδιαίτερες, ακυκλοφόρητες ετικέτες. Έτσι, θα μπορέσω να μοιραστώ μαζί σας κάποια από τα διαμαντάκια που κρύβουμε στην αποθήκη μας!» σημειώνει ο Στέλλιος Μπουτάρης.*



# Οινικά διαμάντια στο «Warehouse 10»

*Παλιές σοδειές και ειδικές οινοποιήσεις του Κτήματος Κυρ Γιάννη*

Προσβάσιμη είναι η νέα διαδικτυακή αποθήκη του Κτήματος Κυρ-Γιάννη «WH10», μέσα από την οποία ο οινοποιός Στέλλιος Μπουτάρης θα μοιράζεται αγαπημένες και σπάνιες ετικέτες, με τους φίλους του κρασιού από την Ελλάδα και το εξωτερικό.

«Σας καλωσορίζω στη διαδικτυακή μου αποθήκη, το Warehouse10.gr, που δημιουργήθηκε για να μοιράζομαι μαζί σας κρασιά ιδιαίτερης σημασίας για μένα. Μερικές φορές το χρόνο, θα τοποθετώ στην αποθήκη παλιές σοδειές του Κτήματος Κυρ Γιάννη, καθώς και ιδιαίτερες, ακυκλοφόρητες ετικέτες. Έτσι, θα μπορέσω να μοιραστώ μαζί σας κάποια από τα διαμάντια που κρύβουμε στην αποθήκη μας!» σημειώνει ο Στέλλιος Μπουτάρης.

## **Όλα ξεκίνησαν το 1994**

Η αποθήκη «10» του Κτήματος Κυρ-Γιάννη χτίστηκε το 1994 στο Γιαννακοχώρι. Σύντομα, γίνεται ο χώρος φιλοξενίας

των δρύινων βαρελιών στα οποία το Ξινόμαυρο, το Merlot, το Syrah κι άλλες ποικιλίες του Κτήματος, ωριμάζουν δίνοντας τον καλύτερο αρωματικό και γευστικό τους χαρακτήρα.

Στα χρόνια που ακολουθούν, από την αποθήκη «10» περνούν όλες οι οινικές δημιουργίες του Κτήματος, έτοιμα και ημιέτοιμα προϊόντα. Το 2016 τα βαρέλια μετακομίζουν στο νέο, υπόγειο κελάρι καθώς η αποθήκη αδυνατεί να καλύψει τις ολοένα αυξανόμενες ανάγκες του οινοποιείου.

## **Η ψηφιακή αναβίωση**

Τρία χρόνια αργότερα η αποθήκη «10» αναβιώνει ψηφιακά. Μέσω της πλατφόρμας «WAREHOUSE 10» δίνεται η αποκλειστική πρόσβαση σε φίλους του κρασιού και της Κυρ-Γιάννη, σε μοναδικά προϊόντα και υπηρεσίες όπως παλιές σοδειές – ορόσημα, ακυκλοφόρητες ετικέτες, εκδηλώσεις και ξεχωριστές οινικές αναζητήσεις.



Μέσω της πλατφόρμας «Warehouse 10» δίνεται αποκλειστική πρόσβαση σε μοναδικά προϊόντα ή υπηρεσίες.





## Έμφαση στην ποιότητα του οίνου

Έχοντας συμπληρώσει τα 140 χρόνια, η Οινοποιία Μπουτάρη αποτελεί μία από τις κύριες ελληνικές εταιρείες με έντονη εξαγωγική δράση σε περισσότερες από 40 χώρες και διεθνή προσανατολισμό, συμβάλλοντας στην εδραίωση του ελληνικού κρασιού και στο εξωτερικό. Η ευρεία γκάμα των προϊόντων της, με περισσότερες από 40 ετικέτες, καλύπτει ένα μεγάλο φάσμα των απαιτήσεων του σύγχρονου καταναλωτή, ενώ οι περισσότερες από 550 διακρίσεις των κρασιών της, σε μεγάλους και καθιερωμένους διεθνείς διαγωνισμούς οίνου, πιστοποιούν το εξαιρετικό έργο της οινολογικής ομάδας και την έμφαση που δίνει στην ποιότητα. Η Μπουτάρη διαθέτει πέντε οινοποιεία στις σημαντικότερες εγχώριες οινοπαραγωγικές περιοχές.

BOUTARI

# Στις 6 καλύτερες του παγκόσμιου οινικού χάρτη

*Η μόνη ελληνική οινοποιία που έχει αποσπάσει τη διάκριση «Οινοποιείο της Χρονιάς» για 19η χρονιά*

Τη σπουδαιότερη και πιο τιμητική διάκριση στην ιστορία της συνεχίζει να διατηρεί η Οινοποιία Μπουτάρη, η οποία κατατάσσεται ξανά ανάμεσα στις 6 καλύτερες οινοποιίες παγκοσμίως σύμφωνα με το αμερικανικό κλαδικό περιοδικό «Wine & Spirits». Το περιοδικό πρόσφατα της απένειμε τον τίτλο «Οινοποιείο της Χρονιάς» για το 2020, έναν τίτλο που της έχει αποδοθεί 19 συνολικά φορές τα τελευταία 33 χρόνια. Με αυτήν τη διάκριση η Οινοποιία παραμένει και πάλι το μοναδικό, ελληνικό οινοποιείο που εκπροσωπεί την Ελλάδα στην Top 6

του παγκόσμιου οινικού χάρτη.

Η σημασία της βράβευσης είναι σπουδαία γιατί προκύπτει από μια σειρά τυφλών γευστικών δοκιμών των κρασιών Boutari που προμηθεύονται από την αγορά των ΗΠΑ οι δημοσιογράφοι και κριτικοί του περιοδικού. Συγκεκριμένα, για την επίτευξη της διάκρισης «Οινοποιείο της Χρονιάς 2020», τα κρασιά που ξεχώρισαν είναι τα: Grande Reserve Naoussa Boutari 2013 | 94 βαθμούς, Επετειακή Νάουσσα Μπουτάρη 2017 | 92 βαθμούς και Σαντορίνη Μπουτάρη 2019 | 90 βαθμούς. Την εξέλιξη των καλύτερων οινοποιείων συμπλη-

ρώνουν τα: Penfolds (Αυστραλία), Concha y Toro (Χιλή), Chateau Ste. Michelle (USA), Antinori (Ιταλία) και Ridge (Καλιφόρνια). Η διατήρηση της θέσης της Οινοποιίας Μπουτάρη στην κορυφή των καλύτερων οινοποιείων παγκοσμίως, αποδεικνύει αφενός μεν τη διαχρονικότητα της δουλειάς που γίνεται στην ποιότητα και την ανάδειξη των ελληνικών ποικιλιών, αφετέρου επιβεβαιώνει ότι η ηγετική της θέση στην ελληνική οινική προσφορά δεν είναι τυχαία, αλλά έχει βαθιά θεμέλια στη γνώση και στην προσπάθεια βελτίωσης και εξέλιξης.





### Από τα πρώτα συνεταιριστικά οινοποιεία

Η Amyntas Wines αριθμεί περίπου 50 μέλη-αμπελουργούς, οι οποίοι καλλιεργούν με τη βοήθεια της τεχνολογίας και τη χρήση σύγχρονων μεθόδων παραγωγής, αλλά και τη συνεχή καθοδήγηση από έμπειρους οιολόγους και γεωπόνους. Η έκταση που καταλαμβάνουν οι αμπελώνες ανέρχεται σε 1.500 στρέμματα. Από αυτά το 50% σχεδόν, βρίσκεται, ανάμεσα στις λίμνες Πετρών και Βεγορίτιδα.



AMYNΤΑΣ  
WINE S  
— 1959 —



# Στο Αμύνταιο

## Ξέρουν από καλό κρασί

*Εξήντα χρόνια ιστορίας για το οινοποιείο του ΑΣΕΙΑ*

Το 1959 ξεκινά η ιστορία του οινοποιείου της ΕΑΣ Αμυνταίου, το οποίο σήμερα συστήνεται ως Amyntas Wines και συνεχίζει την επιτυχημένη οινοποιητική του πορεία. Σημαντικός σταθμός σε αυτήν υπήρξε το 1971, όταν πρωτοξεκίνησαν οι πειραματικές δοκιμές για την παραγωγή αφρώδους οίνου από το Ξινόμαυρο, οι οποίες οδήγησαν σε εξαιρετικά αποτελέσματα. Τον επόμενο χρόνο κιόλας το ελληνικό κράτος αναγνώρισε επίσημα την αμπελουργική ζώνη του Αμυνταίου με την διάκριση ΠΟΠ, δημιουργώντας παράλληλα στον πρώτο εγχώριο ροζέ οίνο ΠΟΠ.

Η ζώνη του ΠΟΠ Αμύνταιο είναι η βορειότερη και με το μεγαλύτερο μέσο υψόμετρο (615 μ.) από τις τέσσερις ζώ-

νες οίνων ΠΟΠ, στις οποίες συμμετέχει η ποικιλία Ξινόμαυρο.

### **Ξινόμαυρο και Αμύνταιο**

Το Ξινόμαυρο και το Αμύνταιο ήταν ανέκαθεν συνδεδεμένα, τόσο για την παραγωγή ερυθρών οίνων, όσο και ροζέ, λόγω του ιδιαίτερου μεσοκλίματος του οροπεδίου, που ευνοεί την παραγωγή αυτού του τύπου οίνων. Πρόκειται για τον πρώτο εγχώριο ερυθρωπό (ροζέ) οίνο ΠΟΠ.

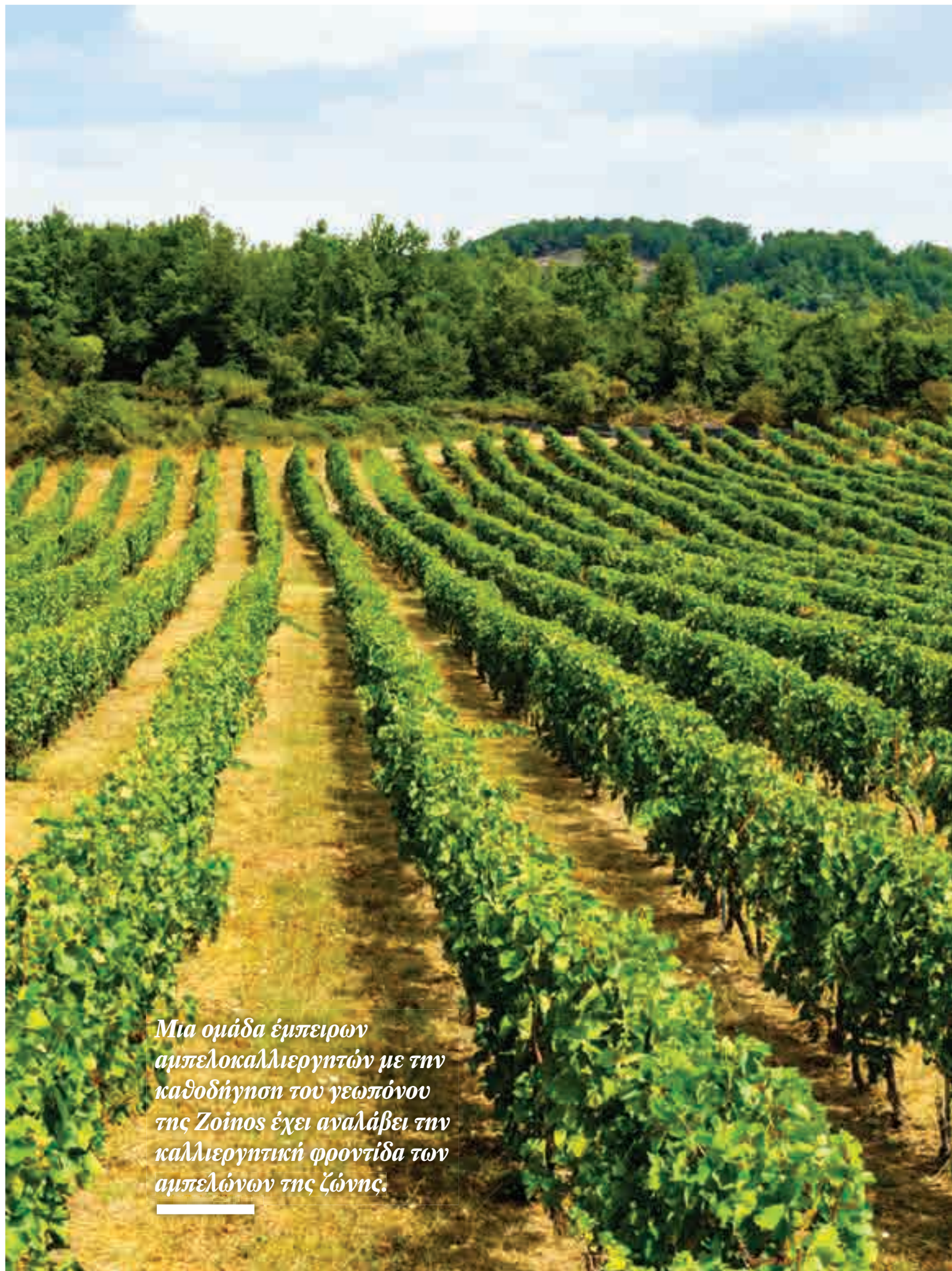
Πέρα από το Ξινόμαυρο στην ευρύτερη περιοχή σήμερα καλλιεργούνται και ποικιλίες όπως Syrah, Merlot, Sauvignon, Chardonnay, Gewurztraminer, Ασύρτικο, Μαλαγουζιά, Ροδίτης κ.ά. Η παραγωγή των

αμπελώνων όσον αφορά το Ξινόμαυρο κυμαίνεται από 7,5 μέχρι 9 τόνους το εκτάριο ενώ για τις ξένες η απόδοση κυμαίνεται μεταξύ 9 με 11 τόνων.

### **Πλούσια γκάμα**

Στο χαρτοφυλάκιο ετικετών της Amyntas Wines ανήκουν τα Αμύνταιο ΠΟΠ Ροζέ Ξηρός, ΠΟΠ Ερυθρός Ξηρός, ΠΟΠ Ερυθρός Ξηρός - Επιλεγμένος, Αμύντας Λευκός Ξηρός, Ροζέ Ξηρός, Ερυθρός Ξηρός, Ερυθρός Ημίγλυκος, τα αφρώδη Ξινόμαυρο Αφρώδης Rose Sec και Αφρώδης Rose Demi Sec, Ξινόμαυρο Blanc de Noir, τα Πετραία Γη Λευκό και Ερυθρό και Επιτραπέζιος Οίνος Λευκός Ξηρός, Ροζέ Ξηρός, Ερυθρός Ξηρός και Ερυθρός Ημίγλυκος.





*Μια ομάδα έμπειρων  
αμπελοκαλλιεργητών με την  
καθοδήγηση του γεωπόνου  
της Ζοίπος έχει αναλάβει την  
καλλιεργητική φροντίδα των  
αμπελώνων της ζώνης.*

# Εν αρχή ην ο ποιοτικός αμπελώνας

*Κάθε κρασί της Zoinos Winery προέρχεται από συγκεκριμένα αμπελοτόπια*



Στην ορεινή αμπελουργική ζώνη της Ζίτσας στην Ήπειρο, όπου δραστηριοποιείται η Zoinos Winery, το κλίμα, το έδαφος και ο ανθρωπίνος παράγοντας διαμορφώνουν ένα ιδιαίτερο terroir, το οποίο, εξελισσόμενο στο χρόνο, αναδεικνύει τη δυναμική των γηγενών λευκών και ερυθρών ποικιλιών.

Από τη δημιουργία του οινοποιείου το 1973, τη σύσταση της Zoinos το 2006 έως σήμερα ο σκοπός είναι πάντα ο ίδιος, ο ποιοτικός αμπελώνας. Την τελευταία δεκαετία το οινοποιείο και το αποστακτήριο έχουν εκσυγχρονιστεί και είναι επισκέψιμα. Η Zoinos Winery έχει πια στην κατοχή της 130 στρέμματα ιδιόκτητους αμπελώνες βιολογικής καλλιέργειας με τις γηγενείς ποικιλίες. Κάθε κρασί της οινοποιίας έχει τον δικό του χαρακτήρα που εκφράζει την



ποικιλία αλλά και την περιοχή. Στους οίνους που προέρχονται από τις γηγενείς ποικιλίες επιλέγονται άγριες ζύμες ώστε να προκύψει ένα ιδιαίτερο αποτέλεσμα για κάθε κρασί και μέσα από αυτό να αναδειχθεί η δυναμική όχι μόνο της ποικιλίας αλλά και του οικοσυστήματος, μιας και κάθε κρασί παράγεται από συγκεκριμένα αμπελοτόπια. Στην ορεινή Ζίτσα η παραγωγή αφρωδών (λευκών και ροζέ) οίνων είναι παράδοση, καθώς και ο κεχριμπα-

ρί οίνος από τη λευκή Ντεμπίνα με τη μέθοδο της ερυθρής οινοποίησης όπου αναδεικνύεται η δυναμική της.

Η κλιματική αλλαγή φαίνεται να έχει επηρεάσει θετικά την αμπελουργική ζώνη. Η μεγαλύτερη ηλιοφάνεια κατά τους χειμερινούς μήνες, οι υψηλότερες θερμοκρασίες Σεπτέμβριο και Οκτώβριο, δίνουν μια προώθηση στις ποικιλίες, καλύτερη ωρίμανση και την απουσία ασθενειών που ταλαιπωρούσαν τη ζώνη τα προηγούμενα χρόνια.

Παράλληλα σε ερευνητικό επίπεδο τρέχουν δύο προγράμματα ήδη από το 2018 που έχουν να κάνουν με την καταγραφή, μελέτη και παραγωγή φυτικού πολλαπλασιαστικού υλικού από ποικιλίες της Ηπείρου. Παράλληλα γίνονται πειραματικές οινοποιήσεις και μελετώνται τα οινικά χαρακτηριστικά των ποικιλιών.

*Οι ιδιόκτητοι αμπελώνες του Κτήματος  
Χατζημιχάλη, έκτασης 2.200 στρεμμάτων  
με ελληνικές και διεθνείς ποικιλίες,  
βρίσκονται στην Κοιλάδα Αταλάντης  
Οπούντιας Λοκρίδος και στο Άρμα Θηβών.*

---





# Με όνομα βαρύ όπως η ιστορία στο ελληνικό κρασί

*Οικογενειακές αξίες ζυμώνουν τα αυθεντικά κρασιά του Κτήματος Χατζημichάλη*

Ήταν στις αρχές της δεκαετίας του '80, όταν μια παρτίδα 1.000 φιαλών υψηλής ποιότητας Cabernet Sauvignon «τάραξε τα νερά» στην ελληνική αγορά. Μια δεκαετία αργότερα, η ποιότητα των οίνων του Κτήματος Χατζημichάλη αναγνωρίστηκε διεθνώς, κερδίζοντας σειρά διεθνών βραβείων σε Βρυξέλλες και Νέα Υόρκη, όχι μόνο στα ερυθρά αλλά και στα λευκά, πρωτοστατούντος του παντρέματος των ελληνικών ποικιλιών Ασύρτικου και Ρομπόλας. Έκτοτε, το Κτήμα Χατζημichάλη διαρκώς εξελίσσεται και βελτιώνεται, πάντα με σεβασμό στη φιλοσοφία του Δημήτρη Λ. Χατζη-

μichάλη, τη δημιουργία δηλαδή αυθεντικών κρασιών μέσα σε ένα οικοσύστημα το οποίο υποστηρίζει την τοπική παράδοση και τις κοινωνικές αξίες.

## **Η ιστορία πίσω από τη γαλοπούλα**

Τα πρώτα χρόνια δεν ήταν εύκολα και ο Δημήτρης Λ. Χατζημichάλης δημιούργησε ένα αγρόκτημα όπου εξέτρεφε γαλοπούλες, το οποίο τον βοήθησε να υποστηρίξει οικονομικά τα έξοδα των πρώτων αμπελώνων του. Οι γαλοπούλες αυτές εισάγονταν από τον Καναδά αεροπορικά στις αρχές Σεπτεμβρίου και εκτρέφονταν για το χριστουγεννιά-

τικο τραπέζι. Έχοντας ως αρχή του ότι το αμπέλι απαιτεί φροντίδα και περιποίηση για να δώσει καρπούς, επένδυσε όλα τα έσοδα από την εκτροφή και πώληση γαλοπούλας σε αυτό. Η ανταπόδοση δεν άργησε να έρθει και έκτοτε η γαλοπούλα αποτελεί το έμβλημα του Κτήματος και αποτυπώνεται στις ετικέτες του. Σήμερα το Κτήμα Χατζημichάλη είναι μία οικογενειακή αμπελουργική εκμετάλλευση με δύο οινοποιεία στην Στερεά Ελλάδα, που διοικείται από τον ιδρυτή Δημήτριο Λ. Χατζημichάλη και τους δύο γιους του, Λεωνίδα και Παναγιώτη, οι οποίοι συμμετέχουν με πάθος στην επιχείρηση.



Ιδρυτής του Κτήματος Χατζημichάλη είναι ο Δημήτριος Λ. Χατζημichάλης (δεξιά).



# Syrah Master

## στη χώρα των Αβάντων

*Όταν οι άλλοι φύτευαν Cabernet Sauvignon, ο Απόστολος Μούντριχας επέλεξε Syrah*

Η ιστορία του Κτήματος Αβαντίς, αν και επίσημα ξεκινάει το 1994, στην πραγματικότητα βρίσκει τις ρίζες της πολλά χρόνια νωρίτερα στο χωριό Μύτικας της Εύβοιας, όπου μεγάλωσε ο ιδρυτής Απόστολος Μούντριχας.

Το πρώτο μπουκάλι Αβαντίς εμφανίστηκε από τον Απόστολο στις 5 Μαρτίου 1994, σοδειάς 1993. Έχτισε ένα μικρό οινοποιείο δίπλα στο πατρικό του σπίτι και ξεκίνησε γεμάτος όνειρα και πάθος αναδεικνύοντας τελικά την Εύβοια ως αξιόλογη αμπελουργική περιοχή, διευρύνοντας με χρόνιο αίτημά του τον Τοπικό Οίνο Ευβοίας και εμπλουτίζοντάς τον με ποιοτικές συνιστώμενες ποικιλίες. Πριν από 20 χρόνια ο Απόστολος Μούντριχας ήταν ο πρώτος που φύτεψε τη διεθνή ποικιλία Sauvignon Blanc στην Εύβοια. Όμως το όνομά του είναι συνυφασμένο



Κτήμα Αβαντίς

με την κοσμοπολίτικη ερυθρή ποικιλία Syrah. Τη φύτευσε όταν όλοι έβαζαν Cabernet Sauvignon, την οινοποιεί 16 χρόνια, επενδύοντας κόπο και χρόνο σε μικροοινοποιήσεις και φυτεύσεις διαφορετικών κλώνων. Πρόκειται για κλώνους που καλλιεργούνται πολλά χρόνια στον Ροδανό, έως και κλώνους από την Barossa Valley

της Αυστραλίας, με τους οποίους το Κτήμα Αβαντίς πειραματίζεται στο ποιοτικό δυναμικό των ιδιόκτητων αμπελοτοπιών στο Αφράτι Εύβοιας.

Ας σημειωθεί ότι όλα τα ερυθρά Αβαντίς βασίζονται στο Syrah και παρόλα αυτά το κάθε ένα έχει την προσωπικότητά του. Τριανταφυλλένιο, φρουτώδες και ανάλαφρο το Κτήμα Αβαντίς Ροζέ, καθημερινό, εύκολο στην αρμονία του το Κτήμα Αβαντίς Ερυθρό, το οποίο όσο πλησιάζουν οι γιορτές δίνει τη θέση του στο πολύπλοκο Κτήμα Αβαντίς Syrah, το οποίο επιδέχεται παλαιώση 12 ετών. Για πιο απαιτητικές περιστάσεις ο πολυβραβευμένος Άγιος Χρόνος και φυσικά το Collection, το ο πιο σπάνιο κρασί του Κτήματος Αβαντίς αλλά και το επιδόρπιο Princess. Τέλος την πλούσια γκάμα συμπληρώνει το Freedom, που απολαμβάνει την «φυσική του ελευθερία».



*Στους οινοποιητικούς κύκλους ο ιδρυτής του Κτήματος Αβαντίς, Απόστολος Μούντριχας, είναι γνωστός ως Syrah Master.*



Όλα τα ερυθρά κρασιά του Κτήματος Αβαντίς βασίζονται στην ποικιλία Syrah και παρόλα αυτά το κάθε ένα έχει την προσωπικότητά του.



Τα κρασιά του Lykos Winery ταξιδεύουν σε Καναδά, ΗΠΑ, Ε.Ε., Κίνα και Ιαπωνία.





# Ήλιος, γη, γνώση και μπόλικη αγάπη για το αμπέλι

*Συνεχείς είναι οι διεθνείς διακρίσεις  
των κρασιών του Οινοποιείου Λύκου*

Παίρνοντας την σκυτάλη από τον πατέρα του ο Απόστολος Λύκος το 1991 θέλησε να συνεχίσει την οινική και γαστρονομική παράδοση της οικογένειας και να αναπτύξει ένα σύγχρονο τεχνολογικά οινοποιείο με σεβασμό στην οινική παράδοση της περιοχής και τελικό σκοπό την αναβάθμιση του ευβοϊκού αμπελώνα. Σήμερα διασχίζοντας την αμπελουργική ζώνη του Αηλάντιου Πεδίου, μόλις τέσσερα χιλιόμετρα από την ιστορική πόλη της Ερέτριας βρίσκεται το Οινοποιείο Λύκος, το οποίο σημειωτέον είναι επισκέψιμο όλο το χρόνο, προσφέροντας μια οινοτουριστική εμπειρία πολύ υψηλού επιπέδου.

## **Οινοτουριστική εμπειρία**

Συγκεκριμένα οι επισκέπτες μπορούν να κάνουν γευσιγνωσία στην ειδικά διαμορφωμένη αίθουσα «Κόκκινη & Πράσινη» με τα παλιά βαρέλια της οικογένειας που έχουν ζωγραφιστεί και δίνουν μια ιδιαίτερη αισθητική, να ξεναγηθούν στις υπόγειες κάβες με τα δρύινα βαρέλια και στο χώρο της γραμμής εμφιάλωσης. Η εμπειρία αυτή μπορεί να εμπλουτιστεί με γεύμα στο εστιατόριο της οικογένειας Λύκου, που

έχει γαστρονομική παράδοση 60 χρόνων και με επίσκεψη στους αρχαιολογικούς χώρους της περιοχής.

## **Το ιδανικό terroir**

Οι αμπελώνες του Οινοποιείου Λύκου, χαμηλής στρεμματικής απόδοσης, εκτείνονται στις πλαγιές της Κεντρικής και Νότιας Εύβοιας. Ξεχωριστή συνεργασία ήλιου, γης και ανθρώπινης γνώσης, δημιουργεί ένα εκρηκτικό αποτέλεσμα, που συνδυάζει το ιδανικό terroir, το οποίο μαζί με την αύρα του Ευβοϊκού και τη μοναδικότητα του κρύου χειμώνα, ευνοεί τη φαινολική ωρίμανση των σταφυλιών. Επίσης το Οινοποιείο διατηρεί αμπελώνες στην ορεινή Βοιωτία, τη Θήβα και το Κούτσι της Νεμέας σε υψόμετρο 200-550 μέτρων. Η συλλογή των σταφυλιών γίνεται επιλεκτικά με τα χέρια με πολλή φροντίδα και μεράκι. Οι γηγενείς ποικιλίες που παράγει το Οινοποιείο είναι η Μαλαγουζιά, το Ασύρτικο, το Αθήρι, ο Ροδίτης, το Βραδιανό και το Αγιωργίτικο. Αλλά και διεθνείς ποικιλίες όπως S. Blanc, Chardonnay, Malvasia di Candia, Viognier, Grenache Rouge, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah και Muscat.



**Χρυσό μετάλλιο στον Berliner Wein Trophy 2016  
και 90 βαθμούς στον Decanter Asia 2017**



Ναταλία Κοκοτού



## Σε πλήρη αρμονία με τη φύση

*Νέο ξεκίνημα για το Κτήμα Κοκοτού έφερε ο τρύγος του 2019*

Το Κτήμα ξεκίνησε όταν η οικογένεια του Γιώργου και της Άννας Κοκοτού αποφάσισε να εγκαταλείψει την αστική ζωή της μεγαλόπολης και να πάει στην Σταμάτα Αττικής, προκειμένου να χτίσει το σπίτι της και να ασχοληθεί ενεργά με την καλλιέργεια της γης. Το 1980 φυτεύτηκε ο πρώτος αμπελώνας, έκτασης 70 στρεμμάτων, με τις ποικιλίες Cabernet Sauvignon, Merlot και Chardonnay.

Παρόλο που εκείνη την εποχή δεν είχαν ξεκινήσει να ερευνώνται οι ελληνικές ποικιλίες, στο Κτήμα Κοκοτού πίστεψαν και στο Σαββατιανό, την ποικιλία που κυριαρχούσε στους αμπελώνες της περιοχής. Το 1981 δημιουργήθηκε το πρώτο κρασί από Σαββατιανό, με σταφύλια αγορασμένα από τους αμπελουργούς της Σταμάτας. Από τότε μέχρι και σήμε-



**KOKOTOS ESTATE**

ρα, παρόλη την πληθώρα ετικετών που παράγει, το Κτήμα Κοκοτού δεν έπαψε να επενδύει στο Σαββατιανό, ενώ το Cabernet Sauvignon στην 40ετή παρουσία του έχει αποσπάσει αμέτρητα βραβεία. Ας σημειωθεί ότι το 2020 αποτέλεσε χρονιά-σταθμό για το Κτήμα Κοκοτού, καθώς το υπερούγχρονο οινοποιείο του υποδέ-

χθηκε με νέα δυναμική ομάδα οινοποίησης και νέες ετικέτες, οι οποίες προβάλλουν το οικοσύστημα του Κτήματος θέλοντας να τονίσουν το σεβασμό της οικογένειας Κοκοτού προς τη φύση.

Επίσης ενδεικτικό της φιλοσοφίας του Κτήματος είναι ότι και τα δύο παιδιά του ζεύγους Κοκοτού συμμετέχουν ενεργά σε όλες τις δραστηριότητές του. Μάλιστα η Ναταλία Κοκοτού ζει στο Κτήμα με την οικογένειά της και διοργανώνει βιωματικά εκπαιδευτικά προγράμματα για μικρά παιδιά εμπνευσμένα από τις δραστηριότητες του Κτήματος, όπου εκτός από τους αμπελώνες, έχουν αναπτυχθεί βιολογικός ελαιώνας 400 δέντρων, ένας πρότυπος μελισσώνας, ορνιθώνας και λαχανόκηπος που καλλιεργείται με τη μέθοδο της «permaculture».



*Όλα ξεκίνησαν όταν  
ο Γιώργος Κοκοτός αποφάσισε  
να εγκαταλείψει τη ζωή της  
πόλης και να εγκατασταθεί  
στην Σταμάτα χτίζοντας εκεί  
το σπίτι της οικογένειάς του.*

---



*Το Κτήμα Οινότρια Γη σχεδιάστηκε για να μπορεί να φιλεξενήσει κάθε είδους κοινωνικές ή επαγγελματικές εκδηλώσεις σε ένα περιβάλλον υψηλής αισθητικής.*



# Μια ελίτ οινική περιήγηση στην Αττική γη

*Με την εμπειρία της Δράμας ο Κώστας Λαζαρίδης ίδρυσε την Οινότρια Γη*

Σε 200 στρέμματα γύρω από τη λίμνη του Μαραθώνα, ο Κώστας Λαζαρίδης εντόπισε μια έκφραση του ελληνικού αμπελώνα που κανένας δεν είχε φανταστεί.

Μισή ώρα από το κέντρο της Αθήνας και παίρνοντας έμπνευση από το μύθο του Οίνωτρου, που μετανάστευσε στον Τάραντα για να φτιάξει κρασί, ο Δραμινός οινοποιός ίδρυσε τη δική του Οινότρια Γη στις αρχές της προηγούμενης δεκαετίας μεταφέροντας στον Αττικό Αμπελώνα την τεχνογνωσία που αποκόμισε στη Δράμα.

Σύντομα η απόφασή του δικαιώθηκε, αφού οι ετικέτες της Οινότρια Γη έχουν ήδη τοποθετηθεί ανάμεσα στα κορυφαία ελληνικά κρασιά. Πλέον, το Κτήμα Οινότρια Γη και το Μουσείο Οίνου Κώστα Λαζαρίδη που λειτουργεί στις εγκαταστάσεις, μπορούν μέσα

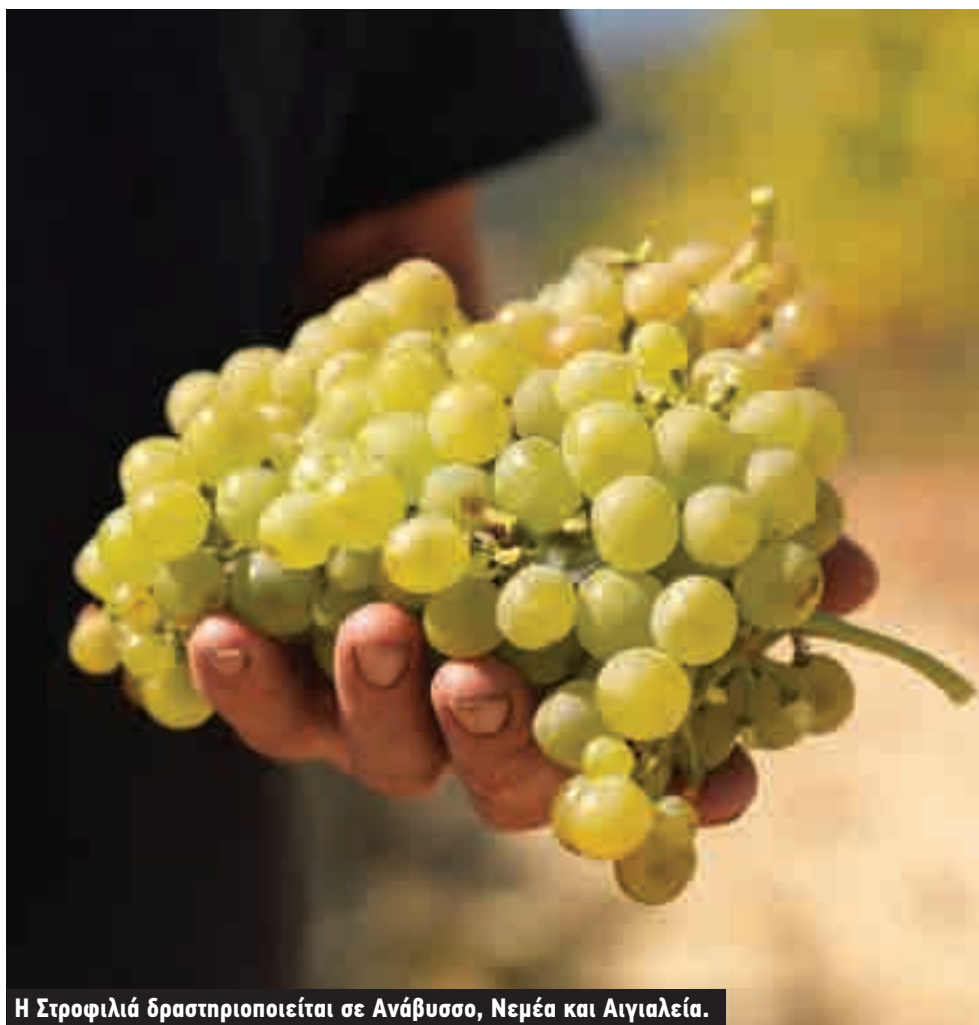
σε μόλις μια ολιγόωρη επίσκεψη να συστήσουν και στον πλέον αμύπτο τον μαγευτικό κόσμο του κρασιού.

Μικρό και λειτουργικό, το οινοποιείο του Κτήματος, είναι εξοπλισμένο με την τελευταία λέξη της τεχνολογίας, κάτι που σε συνδυασμό με την εμπειρία της ομάδας του Κώστα Λαζαρίδη, διασφαλίζει τη δημιουργία οίνου υψηλής ποιότητας. Ο χαρακτήρας των κρασιών ολοκληρώνεται με την παραμονή τους για ένα αρκετά μεγάλο χρονικό διάστημα, σε δρύινα γαλλικά βαρέλια.

Η εγγύτητα του αμπελώνα και του οινοποιείου στον μεγαλύτερο αστικό ιστό της χώρας, σπάει τις προκαταλήψεις που κάνουν χάρισμα το ποιοτικό κρασί στον κόσμο των ελίτ και προσκαλεί τον καθένα σε μια ευρωπαϊκών προδιαγραφών οινική περιήγηση.



Γεράσιμος και Γιώργος Λαζαρίδης.



Η Στροφιλιά δραστηριοποιείται σε Ανάβυσσο, Νεμέα και Αιγιαλεία.



Αχιλλέας Λαμφίδης



Γιάννης Μαλ



Μαλτέζος και Γιάννης Λίγκας



# Ζυμώνει το κρασί η αξία της ανθρώπινης ζωής

*Σχέσεις αγάμης κινούν την Στροφιλιά*

«Το ζητούμενο την περίοδο που διανύουμε είναι η αξία της ανθρώπινης ζωής, η αξία της υγείας, της αλληλεγγύης, η αξία των ανθρωπίνων σχέσεων και ο αλληλοσεβασμός. Θα μου πεις ότι αυτό το κείμενο θα έπρεπε να γράφει για το κρασί... Και θα σου πω ότι το κρασί δίχως τα παραπάνω δεν υφίσταται.

Προσπαθούμε να διαφυλάξουμε με νύχια και με δόντια την ανθρώπινη ζωή. Γιατί άραγε προσπαθούμε τόσο;

Ο Αχιλλέας και ο Γιάννης, αν ένα πράγμα με δίδαξαν όλα αυτά τα χρόνια, ήταν η αξία των ανθρωπίνων σχέσεων, είτε μέσα στην κοινωνία, είτε μέσα στην οικογένεια, είτε μέσα στη δουλειά.

Το 1980 δημιουργήθηκε η Στροφιλιά, αλλά η ουσία, η αλήθεια, πίσω από την Στροφιλιά ήταν και είναι ακόμα οι άνθρωποι της και οι δεσμοί αγάπης και εμπιστοσύνης που ανέπτυξαν μεταξύ τους. Θα σας φανεί κλισέ, μπορεί και να είναι, αλλά τώρα περισσότερο από ποτέ είναι επίκαιρο και αναγκαίο να ειπωθεί.

Η φιλία του Αχιλλέα και του Γιάννη ήταν και είναι αυτή που πλαισίωσε την Στροφιλιά και αγκάλιασε μέσα στα χρόνια όλους τους συνεργάτες μας, τους φίλους του κρασιού, τους πρώην και τους νυν συναδέλφους. Γιατί σεβόμενοι ο ένας τον άλλο και πρωτίστως τον εαυτό τους, πίσω και πέρα από όποιες διαφωνίες προσωπικές ή επαγγελματικές μπορεί να είχαν, σεβάστηκαν βαθιά όλους τους ανθρώπους που συνάντησαν,

όπως σεβάστηκαν και το κρασί. Το κρασί που, όπως είπαμε, υφίσταται μέσα από τις ανθρώπινες σχέσεις, τις αναμνήσεις μας, τις λύπες μας και τις χαρές μας, το κρασί που υπάρχει γιατί υπάρχουμε εμείς να το αναδεικνύουμε και να το μοιραζόμαστε με τους αγαπημένους μας ή να το απολαμβάνουμε μόνοι.

Η Στροφιλιά λοιπόν είναι ο Αχιλλέας Λαμψίδης που μερικές φορές είναι ξεροκέφαλος αλλά πάντα δίκαιος. Είναι ο Γιάννης Μαλτέζος που ονειρεύεται το πρωί και αγχώνεται το βράδυ. Είναι ο Γιάννης Λίγκας με τη δαιμόνια σκέψη του και τον σταθερό του λόγο. Είναι η Βάσου Μυτιληναίου που έχει πάντα δίκιο (αν και δεν της το λέμε πάντα). Είναι ο Γιάννης Μπαϊρακτάρης που πετάει πάνω

από τα σύννεφα ενώ πατάει γερά στη γη. Είναι η Χριστίνα που χτυπάει το κουδούνι για να μπούμε από το διάλειμμα. Είναι ο Φάνης, η ήρεμη δύναμή μας. Είναι ο Φώτης και ο Γιώργος που ξέρουν να μιλούν στ' αμπέλια. Είναι η Πηνελόπη που χαμογελάει στα δύσκολα. Είναι ο Στέλιος ο πιο παλιός μας σύμμαχος και ο Άγγελος που φτιάχνει ό,τι καλάει. Είμαι κι εγώ, που γράφω αυτήν εδώ την ιστορία. Κι αν και δεν ξέρω πώς θα τελειώσει, ξέρω σίγουρα πώς ξεκίνησε. Και αυτό είναι με δύο ανθρώπους.»



*Μαρία Μαλτέζου*



**Νικόλαος Μυτιληναίος**

## ΟΙ ΕΤΙΚΕΤΕΣ

Εκτός από το Nopera Roya Oak, στο χαρτοφυλάκιο του Οινοποιείου Nopera ανήκουν τα:

### **Nopera Roya**

Μια διαφορετική πρόταση και ένα εκλεκτό αυθεντικό ξηρό Μοσχάτο, από αμπέλια μέσης ηλικίας 30 ετών που βρίσκονται σε ορεινές πεζούλες με υψόμετρο από 300 έως 800 μ.

### **Nopera Epitome**

Στο πεδίο του γλυκού οίνου αποτελεί την απόλυτη έκφραση της εξέλιξης του σμαιακού γλυκού Μοσχάτου.

### **Nopera Vintage 2014**

Έχοντας περάσει από 24μνη παλαίωση σε γαλλικά δρύινα βαρέλια, μέτριου και ελαφρού «ψησίματος», αναδεικνύει την έκφραση των διαφορετικών terroir του νησιού.



*Ο Νικόλαος Μυτιληναίος υλοποιεί το όραμά του με ένα boutique οινοποιείο που αναδεικνύει την ποικιλία του νησιού.*





# Το Μοσχάτο ...αλλιώς

*Η Nopera εμαναουοιήνει  
το Μοσχάτο Σάμου οιο οινόφιλο κοινό*

Εδώ και για πολλά χρόνια στο άκουσμα Μοσχάτο Σάμου ο νους πήγαινε αποκλειστικά σχεδόν και μόνο στο περίφημο γλυκό κρασί και όχι άδικα βέβαια. Ωστόσο, αυτή την πεποίθηση έρχεται να αλλάξει τα τελευταία χρόνια το οινοποιείο Nopera με στόχο να αναδείξει τη ξηρή διάσταση της ποικιλίας μέσα από διαφορετικές και καινοτόμες οινοποιήσεις. Ο Νικόλας Μυτιληναίος θέλει να συνεχίσει την πορεία του οινοποιείου Nopera στη Σάμο, από εκεί που σταμάτησε η οικογένειά του, όταν ο Νόμος της Αναγκαστικότητας το 1934 πάγωσε κάθε οινική πρόοδο ιδιωτικής έμπνευσης στο νησί. Ωστόσο το 2013 αναβίωσε το οινοποιείο Nopera, χάρη στου οποίου οφείλεται η ακύρωση του νόμου που προέβλεπε ότι η παραγωγή Μοσχάτου παραδίδεται και οινοποιείται αποκλειστικά από τον συνεταιρισμό του νησιού.

Έχοντας πλέον κερδίσει τον απαιτούμενο ζωτικό χώρο και με ιδιότητα βιολογικά αμπέλια, το οινοποιείο έχει ως στόχο να αναδείξει στον παγκόσμιο οινικό χάρτη το Μοσχάτο Σάμου με τη ζωνράδα του πρωτότυπου. Φυσικά το γλυκό σαμιώτικο κρασί από τα σταφύλια της ιστορικής ποικιλίας που καραμελώνει ο ήλιος του νησιού κατά την ξήρανση δεν λείπουν από το καρτοφυλάκιο του Οινοποιείου Nopera.

## **Η φιλοσοφία της καινοτομίας**

Και εδώ όμως, τα γνωρίσματα που αναζητά ο κ. Μυτιληναίος στις ετικέτες που φέρουν την υπογραφή του ξεχωρίζουν. Τα αμπελοτόπια σε ορεινά και ημιορεινά σημεία του νησιού που καλλιεργούνται με βιολογικές μεθόδους, και ο τρύγος που γίνεται χειρωνακτικά εντάσσονται στη φιλοσοφία του οινοποιείου. Οι ήπιες παρεμβάσεις στη συνέχεια, η οινοποίηση που γίνεται με φυσικές μεθόδους και με τα αρκούντως απαραίτητα θειώδη δίνουν τον απαιτούμενο χρόνο στο κρασί να οινοποιηθεί και να ωριμάσει. Όλα αυτά προσδίδουν το χαρακτήρα ενός boutique οινοποιείου στο όραμα του Νικόλα Μυτιληναίου, που διαθέτει στην αγορά ιδιαίτερες και μοναδικές ετικέτες. Το Nopera Roya Oak, όντας αποτέλεσμα της καινοτομίας, είναι το πρώτο Μοσχάτο Σάμου που ζυμώνεται και ωριμάζει σε δρύινο βαρέλι προσδίδοντας ενδιαφέρουσα πολυπλοκότητα στην οινοποίηση της ποικιλίας.



  
**ROYA  
OAK**  
MUSCAT

Το Μοσχάτο αλλιώς.  
Ζύμωση σε δρύινα βαρέλια & ωρίμανση  
για 6 μήνες. Το αποτέλεσμα, διακριτικές νότες  
βανίλιας σε πλήρη αρμονία με τα  
χαρακτηριστικά αρώματα των εσπεριδοειδών  
& των πυρηνόκαρπων φρούτων να  
συνθέτουν ένα ισορροπημένο & μοναδικό  
λευκό Μοσχάτο!



# Μια εκλεκτή οινοποίηση γέννησε τον μυθικό Τιτάνα

*Το νέο κόκκινο γλυκό μισκινό κρασί του χειμώνα*

**SKOURAS**  
DOMAINE SKOURAS  
EST. 1986

Διαφορετικές γιορτές. Χριστούγεννα που ζητούν αισιοδοξία, θαλπωρή, αγάπη και οικογενειακές στιγμές. Ο Τιτάνας, λοιπόν, έκανε την εμφάνισή του την περίοδο ακριβώς, για να δώσει ζεστασιά και να χαρίσει απλόχερα χαρούμενες οικογενειακές στιγμές.

Όπως έχουμε πει και παλαιότερα, μιλάμε μόνο όταν έχουμε πράγματα να πούμε. Την τελευταία δεκαετία απολαμβάνουμε κάτι που σαν πρώτη γενιά στερηθήκαμε, την άνεση του κοστοβόρου χρόνου. Ήρθε η ώρα λοιπόν μετά από 11 ολόκληρα χρόνια να δείξουμε επιτέλους μια καινούργια δουλειά βγαλμένη από το αμπελουργικό παρελθόν της χώρας μας. Κόκκινο, γλυκό κρασί με μια τρελή συμπύκνωση χρωμάτων, αρωμάτων, γεύσεων τέτοιων ώστε να στολίσουν τις γιορτινές μέρες μας.

Πρόκειται για μια εκλεκτή οινοποίη-

ση. Πρώτη οινοποίηση το 2013. Στα φύλλα λιασμένα για οκτώ μέρες στον ήλιο του Σεπτεμβρίου και στη συνέχεια περισσότερο από ένα μήνα στη σκιά. Χρώμα βαθύ γκρενά, γλυκά αρώματα κόκκινων και μαύρων φρούτων όπως κεράσι και δαμάσκηνο, σοκολάτα, καπνός και δέρμα. Χυμός λιγοστός, έντονα συμπυκνωμένος που ζυμώθηκε για μήνες και μεγάλωσε σε μικρά δρύινα βαρέλια για πέντε χρόνια. Το σώμα είναι πλούσιο με φανταστική ισορροπία γλύκας, ταννινών και οξύτητας και πολύ μακριά μπαχαρένια επίγευση. Απο-

λαύστε το μόνο του, μαζί σε πλούσια έντονα τυριά, επιδόρπια με βάση μαύρης σοκολάτας και για τους τολμηρούς με ένα κρέας - χοιρινό με δαμάσκηνα. Είναι συγκινητικό να βλέπει κανείς πόσους κρυμμένους θησαυρούς έχει ο αμπελώνας της Ελλάδας. Είναι εκεί κάπου έξω στη γη των προγόνων μας ήρεμες και στωικές, ξεχασμένες, σχεδόν χαμένες, ποικιλίες που περιμένουν το άνθρωπό τους. Ο Τιτάνας είναι φτιαγμένος από την ποικιλία «Μαυρόστυφο Άργους», μια εξαφανισμένη ποικιλία που επανήλθε στην οινική πραγματικότητα από το Κτήμα Σκούρα με κόπους, τιτάνια προσπάθεια, πειράματα, έξοδα, απογοητεύσεις και χαμόγελα. Εξ ου και το όνομα. Τιτάνας! Ένα έντονο κρασί, έτοιμο να αναθερμάνει τις ψυχές μας και να ευχηθούμε εκείνο που εκτιμήσαμε παραπάνω αυτό το έτος. Υγεία! Στην Υγεία μας!



Η πρώτη οινοποίηση του Τιτάνα από το Κτήμα Σκούρα έγινε το 2013.



*Ο Τιτάνας  
φτιάχνεται από  
την ποικιλία  
«Μαυρόστυφο  
Άργους», μια  
εξαφανισμένη  
ποικιλία που  
επανήλθε από το  
Κτήμα Σκούρα  
με... τιτάνια  
προσπάθεια.*

---



# Η γνώση της οινοποίησης δεν είναι ετοιμοπαράδοτη

*Εσπάζει στον συνδυασμό terroir και ποικιλίας το Οινοποιείο Κορωνιώτη*



classics

premium

estate grown

Το Οινοποιείο Κορωνιώτη ιδρύθηκε το 1999 στο Πανόραμα Άργους ανάμεσα στις δύο σπουδαίες (ΠΟΠ) αμπελουργικές ζώνες, της Νεμέας και της Μαντινείας. Ξεχωρίζει για τη διαχρονικά αναλλοίωτη αρχιτεκτονική του, που βρίσκεται σε απόλυτη αρμονία με το περιβάλλον του. Ήταν άποψη και φυσική επιλογή, λοιπόν, τα αγαπημένα Αγιωργίτικο και Μοσχοφίλερο να είναι τα πρωτότοκα κρασιά του. Ο λόγος για τις κλασικές πλέον ετικέτες NEMEA, Filion και αργότερα το ροζέ Roz Reve. Στον περιβάλλοντα χώρο του οινοποιείου ορίζεται ο ιδιόκτητος αμπελώνας 25 στρεμμάτων, όπου παράγονται τα

«estate grown» κρασιά του. Εκεί καλλιεργούνται η Malvazia Aromatica και το «1300 BC» Ασύρτικο. Σε άλλον έναν αμπελώνα 20 στμ. στις Μυκίνες, καλλιεργείται επίσης Ασύρτικο.

### **The Eminent Front project**

Η βαθιά κατανόηση του πώς λειτουργεί και πώς επιδρά ένα συγκεκριμένο terroir στα χαρακτηριστικά μιας ποικιλίας αμπέλου και κατ' επέκταση στο προφίλ και το χαρακτήρα του κρασιού, χρειάζεται δουλειά και χρόνο, πριν ένα νέο κρασί παρουσιαστεί στο οινόφιλο κοινό. Επειδή η γνώση της οινοποίησης δεν είναι ετοιμοπαράδοτη, είναι αναγκαία η επι-

σπάτευση τόσο της γνώσης, όσο και της εμπειρίας, της παρατήρησης και της αμερόληπτης επιλογής terroir και ποικιλίας. Αυτό είναι που κάνει τον οινοποιό, να επικεντρώνεται στους αμπελώνες της ορεινής Αιγιαλείας για τις νέες δημιουργίες του. Αυτό το «διακεκριμένο μέτωπο» της Β. Πελοποννήσου είναι που ο Κυριάκος Κορωνιώτης αποκαλεί «Eminent Front». Εδώ το 2011 ξεκινάει τις πρώτες δοκιμαστικές οινοποιήσεις με Merlot και Syrah. Είναι η αρχή ενός νέου project και χρειάστηκαν επτά χρόνια για την εμφάνιση του χρυσού «Argus» Syrah το 2018, ενώ το 2020 στο «Eminent Front Project» προστίθεται και το βραβευμένο Merlot.



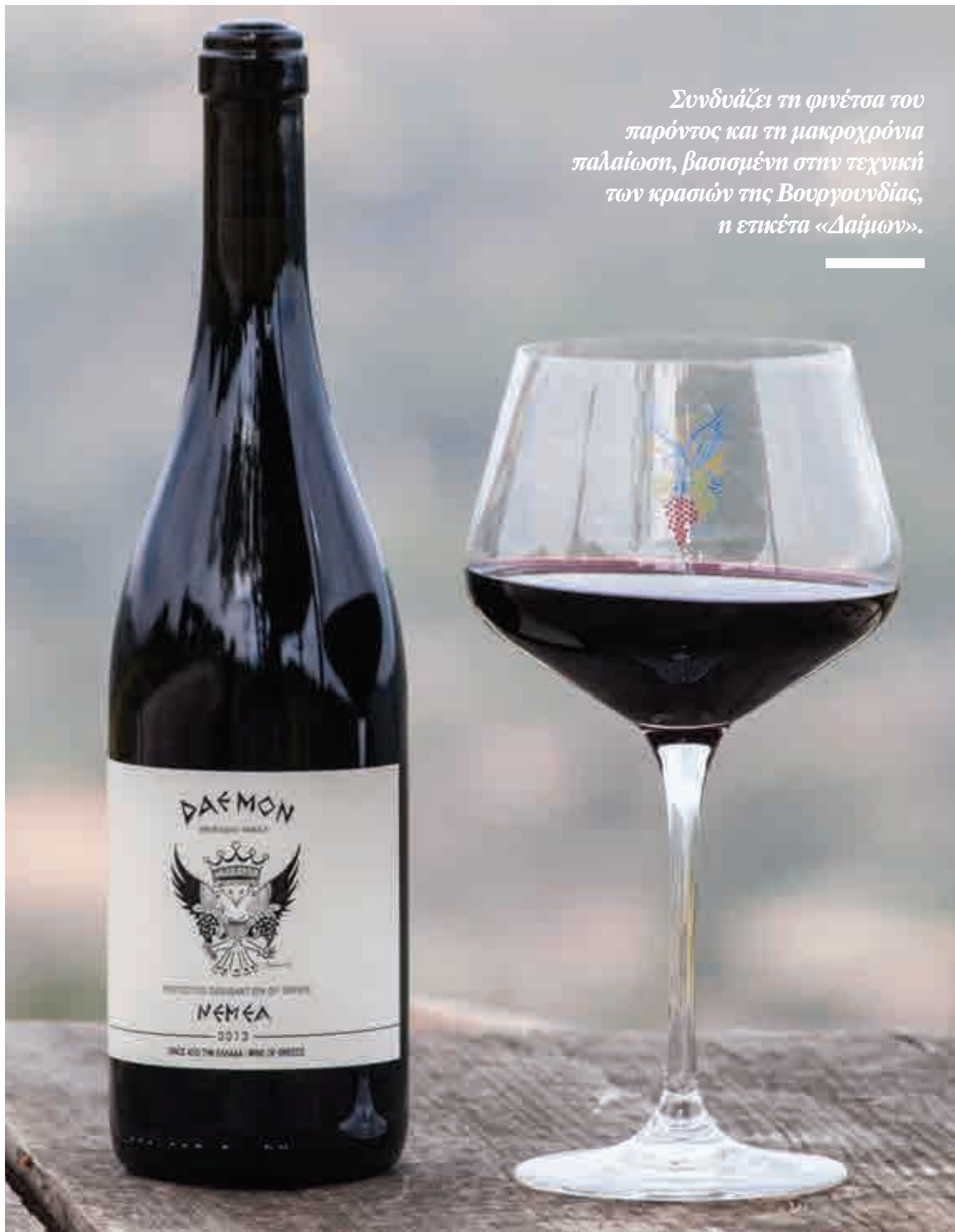
Κυρίαρχη φιλοσοφία του Κυριάκου Κορωνιώτη είναι οι single vineyard οινοποιήσεις.



## Με τις χάρες του οινoturισμού

Το οινοποιείο με την απλή, διαχρονικά αναλλοίωτη αρχιτεκτονική του και την ορθογώνια κάτοψη, διαθέτει αίθουσα γευσιγνωσίας, καθημερινά ανοικτή για επισκέπτες σε κανονικές συνθήκες, ενώ επισκέψεις οργανωμένων group tours γίνονται κατόπιν συνεννοήσεως. Όλα φυσικά όταν ξεπεραστούν οι περιορισμοί της αντιμετώπισης της πανδημίας. Η επίσκεψη στο οινοποιείο είναι ένα ταξίδι που παρουσιάζει μεγάλο τουριστικό ενδιαφέρον καθώς καλεί τον επισκέπτη στην είσοδο του νομού Αργολίδας, σε μια διαδρομή μέσα από τα ημιορεινά αμπελοτόπια, την εύφορη πεδιάδα, τις ακρογιαλιές και τα σημαντικότερα ιστορικά μνημεία του Ελλαδικού χώρου.





*Συνδυάζει τη φινέτσα του παρόντος και τη μακροχρόνια παλαίωση, βασισμένη στην τεχνική των κρασιών της Βουργουνδίας, η ετικέτα «Δαίμων».*

# Μιλάει στο Αγιωργίτικο στη δική του πανάρχαια γλώσσα

*Το Οινοποιείο της Οικογένειας Ιερόπουλου στη ζώνη της Νεμέας*

Στις αρχές της δεκαετίας του 1970 ο παππούς του, στην Κορομηλιά Καστοριάς, τού εξηγούσε πώς φροντίζουν το αμπέλι, χωρίς μηχανήματα, με μεθόδους που δεν «ενοχλούν» ούτε το αμπέλι, ούτε καν το χώμα. Τα χρόνια πέρασαν και λόγω των επαγγελματικών υποχρεώσεών του ο Χρόνης Ιερόπουλος ταξίδεψε στον κόσμο αλλά πάντα αναζητούσε τα καλύτερα κρασιά και επεδίωκε να συναντάει οινοπαραγωγούς, για να μαθαίνει καλύτερα τον οίνο.

Το 2008 κάνει το όνειρό του πραγματικότητα και χωρίς να ξεχνάει ποτέ τα λόγια του παππού του, πάντα με την αμέριστη υποστήριξη της οικογένειάς του, ιδρύει ένα πρότυπο οινοποιείο, με απόλυτο σεβασμό στο φυσικό περιβάλλον της Νεμέας, και έναν αμπελώνα, με το βάρος να δίνεται πάντα στην όσο το δυνατόν πιο «φυσική» καλλιέργεια.

Την ίδια στιγμή ο μηχανολογικός εξο-

πλισμός του οινοποιείου ακολουθεί την τελευταία λέξη της τεχνολογίας, ώστε να επιτυγχάνεται η μικρότερη

δυνατή παρέμβαση στη διαδικασία της οινοποίησης. Τελικός σκοπός του να παράγει μικρές ποσότητες κρασιού, με εξαιρετική ποιότητα, τέτοια που να αναγνωριστεί διεθνώς. Όπερ και εγένετο... Κορωνίδα των κρασιών του Οινοποιείου της οικογένειας Ιερόπουλου το «Χρυσόβουλον», από ένα ιδιαίτερο σημείο των αμπελώνων, το οποίο βγαίνει κάθε χρονιά σε λιγότερες από 700 φιάλες, ενώ το κρασί με το οποίο εκφράζεται καλύτερα το Οινοποιείο είναι ο «Δαίμων». Ακολουθώντας την πορεία του «Δαίμων», κατά την τελική επιλογή, δημιουργείται το «Άρας» με πιο φρέσκα αρώματα και πιο έντονα τα χαρακτηριστικά της ποικιλίας και της περιοχής. Το Rosé-Saint-Georges είναι η νέα ετικέτα επίσης από Αγιωργίτικο και η «Κυδωνίτσα», ο νέος λευκός οίνος από την ομώνυμη δυναμική ποικιλία της Πελοποννήσου.



Οι αμπελώνες Ιερόπουλου βρίσκονται στο Κούτσι και τον ορεινό Ασπρόκαμπο.

*Ένα κρασί - επιστέγασμα προσπαθειών πολλών ετών με γευστικά χαρακτηριστικά που ταιριάζουν στον σύγχρονο καταναλωτή και τη μεσογειακή διατροφή.*





# Τρεις ποικιλίες, τρεις διαδρομές ένα μοναδικό terroir

*Για το Κτήμα Μέγα Σπήλαιο Cuvee III Λευκό*

Σε ένα μοναδικό αμπελοτόπι, στα 900 μ. υψόμετρο, στα Καλάβρυτα, στον αμπελώνα του Μεγάλου Σπηλαίου, παράγεται ένα μοναδικό λευκό κρασί, με Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη «Αχαΐα» από τρεις ποικιλίες. Μαλαγουζιά 60%, Ασύρτικο 20%, Chardonnay 20% συνθέτουν το Κτήμα Μέγα Σπήλαιο Cuvee III Λευκό, για το οποίο οινοποιείται ξεχωριστά κάθε ποικιλία.

Η ζύμωση γίνεται σε μικρές δεξαμενές, σε χαμηλές θερμοκρασίες τόσο της Μαλαγουζιάς, όσο και του Ασύρτικου, ενώ παραμένουν με τις λεπτές λάσπες για περίπου τρεις μήνες. Το Chardonnay ζυμώνει σε βαρέλια 300 λίτρων και ωριμάζει για τέσσερις μήνες. Η τελική ανάμειξη των ποικιλιών γίνεται μετά την ωρίμανση και το τελικό χαρμάνι παραμένει με τις λεπτές οινολάσπες



Μ Ε Γ Α  
Σ Π Η Λ Α Ι Ο

για τρεις εβδομάδες σε ανοξειδωτή δεξαμενή. Πρόκειται για ένα κρασί με χρώμα κίτρινο, του άχυρου, και πρασινωπές ανταύγειες. Η μύτη είναι πολύπλοκη με νότες λευκών ανθών και βασιλικού σε φόντο βουτύρου καρύδας. Στο στόμα η ξεδιψαστική οξύτητα ισορροπεί με τον όγκο της ωρίμαν-

σης των βαρελιών και απελευθερώνει φίνα αρώματα, ενώ το τελείωμα είναι μακρύ και δροσερό. Το Cuvee III Λευκό συνοδεύει θαλασσινά, λευκά μαλακά τυριά, καθώς και λευκά κρέατα.

## **Η διεθνής αναγνώριση**

Η ιδέα της δημιουργίας του αμπελώνα Κτήματος Μέγα Σπήλαιο στα Καλάβρυτα γεννήθηκε πριν από 20 χρόνια με στόχο να παράγει μόνο εξαιρετικής ποιότητας κρασιά, με μέλημα την ανάδειξη του terroir. Όπερ και εγένετο... Η προσπάθεια έχει αναγνωρισθεί και επιβραβευτεί σε πολλούς διεθνείς διαγωνισμούς. Στις επιτυχίες του Κτήματος το Ασημένιο Μετάλλιο για το Κτήμα Μέγα Σπήλαιο Cuvee III Λευκό στο Berliner Wein Trophy 2018 και το Χρυσό για το Μέγα Σπήλαιο Μοσχάτο στον ίδιο διαγωνισμό.





Η «Ορεάλιος Γη» δεσμεύεται να προβάλλει σε όλο τον κόσμο τα οινικά γεννήματα της Κεφαλονιάς.



## Vino di Sasso

Ο ΠΟΠ Ρομπόλα της Κεφαλονιάς είναι από τους λίγους ΠΟΠ που παίρνει το όνομά του και από την περιοχή και από την ποικιλία. Στην Κεφαλονιά, η Ρομπόλα είναι η πλέον διαδεδομένη ποικιλία, η οποία ευδοκίμει σε γενικώς φτωχά εδάφη, ενίοτε τόσο φτωχά που οι Ιταλοί ονόμαζαν το κρασί της «Vino di Sasso», δηλαδή «κρασί της πέτρας». Στις ορεινές πλαγιές του Αίνου υπάρχουν ακόμα αυτόριζα αμπέλια μεγάλης ηλικίας.



# Ένα σπάνιο terroir στη γη της Ρομπόλας

*Με νέα ταυτότητα αλλά και επικέτες ο Συνεταιρισμός*

Ένας μαγικός τόπος όπου η ακούραστη φύση σε ξαφνιάζει με το αέριο παιχνίδι των εναλλαγών της: Πότε καλύπτει με πελώρια νέφη τα ελατοδάση και τους ορεινούς αμπελώνες και πότε τους τυλίγει με τη λαμπρότητα του ήλιου ενώ η πάντα παρούσα θάλασσα του Ιονίου δροσίζει με την αύρα της ό,τι ζει και αναπνέει στην σκιά του Αίνου.

Σε αυτήν τη σπάνια γη που είναι ένα αμάλγαμα ορεινής φύσης και θαλάσσιας ομορφιάς, 300 Κεφαλονίτες αμπελουργοί, γενιά τη γενιά, καλλιεργούν τους αμπελώνες τους και παράγουν τους ξεχωριστούς οίνους της κεφαλονίτικης παράδοσης.

Προεξέχουσα θέση έχει η Ρομπόλα, αυτή η καθόλα ιδιαίτερη ποικιλία που για αιώνες καλλιεργείται στην Κεφαλονιά και έχει κερδίσει την αναγνώ-

ριση ΠΟΠ. Επίσης καλλιεργούνται και άλλες ποικιλίες όπως το Μοσχάτο, η Μοσχατέλα, το Τσαούσι, το Βοστιλίδι, το Ζακυνθινό, η Μαυροδάφνη, ο Σκυλοπνίχτης, όλες με δική τους προσωπικότητα και χαρακτήρα.

## **Το Όρος και η Θάλασσα**

Οι αμπελουργοί του νησιού της Κεφαλονιάς γνωρίζουν καλά αυτό τον τόπο και τις ιδιαιτερότητες που τον κάνουν μοναδικό. Συνυπάρχοντας με αυτή την υπέροχη φύση και σεβόμενοι την αλήθεια της, θέλησαν να ταυτιστούν ακόμη περισσότερο μαζί της. Έτσι διάλεξαν να τους αποκαλούν με τα κύρια χαρακτηριστικά του τόπου τους, το Όρος και την Θάλασσα (Αλς). Από αυτά γεννήθηκε η «Ορεάλιος Γη», που δεσμεύεται να προστατεύσει και να προβάλλει στην

Ελλάδα και όλο τον κόσμο, τα οινικά γεννήματα της Κεφαλονιάς. Μέσα στο 2018 ολοκληρώθηκε η μετάβαση στη νέα εταιρική ταυτότητα για τον Συνεταιρισμό Ρομπόλας Κεφαλονιάς με τις αλλαγές στον διακριτικό τίτλο, τα λογότυπα, τις συσκευασίες και με νέες ετικέτες.

## **Βοστιλίδι «Nouvelle Epoque»**

Η Ορεάλιος Γη αναβιώνει μια πολύ παλιά, σχεδόν εξαφανισμένη ποικιλία της Κεφαλονιάς, το Βοστιλίδι με την ετικέτα Nouvelle Epoque. Με σεβασμό στην παράδοση, οι αμπελουργοί της Κεφαλονιάς καινοτομούν οινοποιητικά εκμεταλλευόμενοι την πλούσια ταννική δυναμική αυτού του σταφυλιού, εγκαινιάζοντας μια «νέα εποχή» γι' αυτήν την ιδιαίτερη ποικιλία.





# Η Μαυροδάφνη στο Κτήμα Μερκούρη

*Ιστορίες του κρασιού από τον Βασίλη Κανελλακόπουλο*

Η σχέση του Κτήματος Μερκούρη με την ποικιλία «Ρεφόσκο» (ή «Μερκούρη» ή «Μερκουρέικο») είναι λίγο ή περισσότερο γνωστή. Η σχέση του με την ποικιλία «Μαυροδάφνη» είναι λιγότερο. Η «Μαυροδάφνη» είναι μία από τις πιο σημαντικές ερυθρές ποικιλίες του ελληνικού αμπελώνα, με καταγωγή από την ΒΔ Πελοπόννησο και την Κεφαλονιά. Η πρώτη αναφορά σε εμφιαλωμένη ξηρή Μαυροδάφνη παραπέμπει στο έτος 1875, όταν η Οινοποιία Τουλ από την Κεφαλονιά παρουσιάζει στη Δ.Ε. «Ολύμπια» τον τρύγο του 1874. Τον ίδιο χρόνο η Πατρινή Οινοποιία Κλάους κυκλοφορεί ξηρή όσο και γλυκιά «Μαυροδάφνη» ενώ βαθμιαία η παραγωγή ξηρής Μαυροδάφνης διακόπτεται.

Πολλά χρόνια αργότερα, το 1974, ο Θανάσης Παρπαρούσης στην Πάτρα

εμφιαλώνει και πάλι ξηρή Μαυροδάφνη με το όνομα «Καλλιθέα», ενώ στα 1989 το Κτήμα Μερκούρη στην Ηλεία και ο Γιάννης Κρούσκας στην Πάτρα χρησιμοποιούν, για πρώτη φορά, την ξηρή Μαυροδάφνη σαν βελτιωτική ποικιλία για blends («Κτήμα Μερκούρη 1987»/ Ρεφόσκο, Μαυροδάφνη και «Δάφνης 1988»/ Αγιωργήτικο, Cabernet Sauvignon, Μαυροδάφνη). Τέλος, το 1994, ο Ευρυβιάδης Σκλάβος στην Κεφαλονιά κυκλοφορεί το «Οργίων», το πρώτο από μια σημαντική σειρά από μονοποικιλιακές ξηρές Μαυροδάφνες.

Έως το 1960 το Κτήμα Μερκούρη εξακολουθούσε να καλλιεργεί αποκλειστικά την ποικιλία «Ρεφόσκο», παράγοντας από αυτήν το μπρούσκο, ταννικό κρασί του Κτήματος, αψύ και

συχνά τραχύ. Ενώ την ίδια εποχή στο μεγάλο οινοποιείο της Εταιρείας Οίνων και Οινοπνευμάτων στον Πύργο διευθυντής ήταν ο Γιάννης Κανελλακόπουλος, ένας εξαιρετικός οινολόγος, ο οποίος μεταξύ άλλων οινοποιούσε Μαυροδάφνη για την παραγωγή επιδόρπιων οίνων εξαγωγής της εταιρείας του. Ήταν ο Γιάννης Κανελλακόπουλος που πρότεινε τη δημιουργία ενός μικρής έκτασης αμπελώνα με Μαυροδάφνη στο Κτήμα, για την ξηρή οινοποίησή της και τη χρησιμοποίησή της σε μικρό ποσοστό σαν βελτιωτική ποικιλία στην παραγωγή του μέχρι τότε μονοποικιλιακού Ρεφόσκο. Έτσι κι έγινε και από τότε το ερυθρό «Κτήμα Μερκούρη» παράγεται -με τα γνωστά αποτελέσματα (!)- ως blend των ποικιλιών Ρεφόσκο και Μαυροδάφνης.



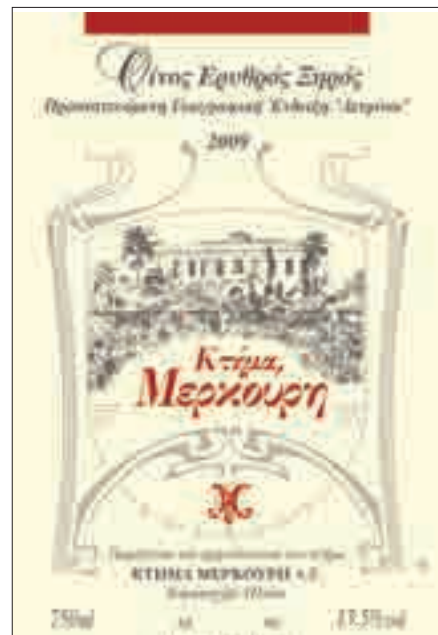
## Σε τέσσερις εμβληματικές ετικέτες

Σε μία έκταση 20 στρμ. περίπου, το Κτήμα Μερκούρη καλλιεργεί και οινοποιεί τον κλώνο Cigello της Μαυροδάφνης και τον χρησιμοποιεί για την παραγωγή τεσσάρων από τα πιο σημαντικά κρασιά του:

1. Από το 1987 του βασικού του ερυθρού ξηρού «Κτήμα Μερκούρη» (Ρεφόσκο 85%, Μαυροδάφνη 15%).
2. Από το 1995 του εμβληματικού επιδόρπιου «Χόρταις», συνοινοποίηση λιαστών Μαυροδάφνη (55%) και Κορινθιακή Σταφίδα (45%).
3. Από το 1999 της Ρεζέρβας του Κτήματος «Cava Μερκούρη» (Refosco 80%, Μαυροδάφνη 20%) και
4. Από το 2005 του ξηρού «Daphne Nera» (100% Μαυροδάφνη).



Με έντονο χαρακτήρα και δυνατότητα μακράς παλαίωσης





## Οινοτουριστική εμπειρία

Η μονάδα της Οινοποιίας Μαρκόγιαννη είναι πλήρως επισκέψιμη δίνοντας στον επισκέπτη τη δυνατότητα μιας απολαυστικής οινικής εμπειρίας μέσω της γευσιγνωσίας των οίνων, καθώς και μιας περιήγησης στους χώρους της μονάδας αλλά και σε επιλεγμένους αμπελώνες. Ο επισκέπτης θα έχει τη δυνατότητα να παρακολουθήσει τις παραδοσιακές και σύγχρονες διαδικασίες του οινοποιείου, να ξεναγηθεί στην κάβα όπου φυλάσσονται οι εμφιαλωμένοι οίνοι και τα βαρέλια.



Πιστοποιημένοι για τη βιολογική καλλιέργεια είναι οι αμπελώνες της Οινοποιίας Μαρκόγιαννη.

# Νέα οινικά μονοπάτια ανοίγει η Ηλεία

*Φιλοσοφία η ανάδειξη γηγενών ποικιλιών στο αμπελοτόπι τους*

Μια οικογενειακή επιχείρηση που δραστηριοποιείται από το 1982 στην αμπελοκαλλιέργεια είναι η Οινοποιία Μαρκόγιαννη, η οποία βρίσκεται στην Σκιλλουντία Ολυμπίας. Ο μυθικός Αλφειός ποταμός που χωρίζει τον Σκιλλούντα από την Αρχαία Ολυμπία και το ανάγλυφο της περιοχής, διαμορφώνουν τις ιδιαίτερες κλιματικές συνθήκες που σε συνδυασμό με την εδαφική σύσταση των αμπελώνων αποτελούν τις παραμέτρους εκείνες που επισφραγίζουν και ολοκληρώνουν την προσωπικότητα των οίνων της. Οι πιστοποιημένοι από τη ΔΗΩ βιολογικοί αμπελώνες

της βρίσκονται πλησίον των οινοποιητικών εγκαταστάσεων. Οι κυριότερες ποικιλίες που καλλιεργούνται είναι ο Ροδίτης, το Ασυρτικο, οι Ασπρούδες, το Refosco, η Μαυροδάφνη, το Κολλινιάτικο, το Βερτζαμί και η Μανδηλαριά. Στα προϊόντα της περιλαμβάνονται λευκοί, ροζέ και ερυθροί ξηροί οίνοι καθώς και τσίπουρο από επιλεγμένα στέμφυλα των αμπελώνων της.

#### **Οινικός πειραματισμός**

Βέβαια για τη δεύτερη γενιά του Κτήματος, τον Γιάννη και την Αντωνία, αποτελεί ουσιώδες μέλημα ο πειραματισμός

και η μελέτη και ανάδειξη των γηγενών ποικιλιών του οικογενειακού αμπελώνα αλλά και της περιοχής. Στα αποτελέσματα της δουλειάς τους ανήκουν η ετικέτα «Orange», ο πορτοκαλί ξηρός οίνος αποκλειστικά από αυτόρριζα πρόμα ηλικίας 30 ετών Ροδίτη, η επένδυση στην αμπελουργική και οινοποιητική μελέτη της πολλά υποσχόμενης ποικιλίας Βερτζαμί που δημιούργησε τον «Διάγων», ένα γοητευτικό ερυθρό κρασί που αποδίδει εξαιρετικά τα κυρίαρχα στοιχεία της ποικιλίας, αλλά και η κομψή Μαυροδάφνη που εμφανίστηκε με το όνομα «Τρίτων».



ΟΙΝΟΠΟΙΑ ΜΑΡΚΟΓΙΑΝΝΗ  
Σκιλλουντία Ηλείας

[www.markogianni.gr](http://www.markogianni.gr)







**NESTOR**  
www.nestorwines.gr

# Το Φιλέρι αποκαλύπτεται

*Στα χέρια των ανθρώπων του Οινοποιείου Νέστορ*

Η Ελλάδα είναι μία από τις πιο ποικιλιακές οινοπαραγωγικά χώρες του παλαιού κόσμου με αμέτρητες ποικιλίες σταφυλιού. Σε αυτό βοήθησε η μακρόχρονη καλλιέργεια της αμπέλου καθώς και η ποικιλομορφία των εδαφών και των μικροκλιμάτων ολόκληρης της χώρας. Αυτός ο πλούτος των γηγενών ποικιλιών αποτελεί σήμερα ένα συγκριτικό πλεονέκτημα για την ανάπτυξη του ελληνικού κρασιού στην εγχώρια και παγκόσμια αγορά.

Η Μεσσηνία είναι μία από τις πολλές περιοχές της Ελλάδας με μακρά παράδοση στην καλλιέργεια της αμπέλου. Μία από τις γηγενείς ποικιλίες που καλλιεργούνται στην περιοχή είναι και το Φιλέρι με μακρόχρονη ιστορία. Το Φιλέρι είναι ποικιλία με ερυθρωπό φλοιό που δίνει κατά βάση λευκούς οίνους. Στη μακρόχρονη εξέλιξη του έχουν δημιουργηθεί αρκετοί κλώνοι, ένας από αυτούς είναι το γνωστό Μοσχοφίλερο.

Το terroir της Μεσσηνίας εκφράζεται με τον καλύτερο τρόπο μέσα από την ποικιλία Φιλέρι δίνοντας οίνους υψηλής ποιότητας. Κύρια χαρακτηριστικά αυτών των οίνων είναι το φίνο και πολυδιάστατο άρωμα, η ζωνρή οξύτητα με πλούσιο και στρογγυλό στόμα με διακριτικές νότες βοτάνων και μεγάλη αντοχή για εξέλιξη στο χρόνο.

Το οινοποιείο Νέστορ με μεγάλη παράδοση στην παραγωγή των οίνων της Μεσσηνίας ανοίγει νέους δρόμους.

Με τη νέα διοίκηση του οινοποιού Σπύρου Λαφαζάνη, οι άνθρωποι του Νέστορ με γνώση και φροντίδα πίστεψαν στις μεγάλες δυνατότητες του Φιλεριού. Τα τελευταία πέντε χρόνια υπάρχει ένας συνεχής πειραματισμός δοκιμάζοντας νέες τεχνικές αμπελοκαλλιέργειας και οινοποίησης που αναδεικνύουν τα πλεονεκτήματα αυτής της ποικιλίας.

## **Τα μυστικά της καλλιέργειας**

Η επαφή με τους παραγωγούς Φιλεριού της περιοχής έδωσε τη δυνατότητα στον νέο οινολόγο Βασίλη Λαφαζάνη να μάθει πολλά από τα μυστικά της καλλιέργειας του Φιλεριού που παραδοσιακά καλλιεργούνταν σε κυπελοειδή μορφή. Το 2017 φυτεύτηκαν 15 στρέμματα Φιλεριού στον αμπελώνα μέσα στο οινοποιείο Νέστορ. Αυτό έδωσε τη δυνατότητα της μελέτης από όσο πιο κοντά γίνεται της ποικιλίας. Το 2015 έκανε την εμφάνισή του στην αγορά ένα λευκό μονοποικιλιακό Φιλέρι, ενώ το 2019 το πρώτο ροζέ Φιλέρι του Οινοποιείου Νέστορ και κατ' επέκταση της περιοχής της Μεσσηνίας.

Τα αποτελέσματα όλης αυτής της προσπάθειας δικαίωσαν την επιλογή του Φιλεριού ως μια γηγενή ποικιλία της Μεσσηνίας που πρέπει να αναδειχθεί, να στηριχθεί και να αναπτυχθεί. Η προσπάθεια δε σταματά εδώ, συνεχίζεται για να αποκαλύψει όλες τις κρυμμένες δυνατότητες αυτής της ποικιλίας.



## Υψηλή ποιότητα έφερε ο τρύγος του 2020

Ο τρύγος του 2020 αποδεικνύεται μια πολύ ποιοτική χρονιά με μειωμένες αποδόσεις και εξαιρετικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά για τα νέα κρασιά της Οινοποιητικής Μονεμβασιάς.

Ο οινοποιός Γιώργος Τσιμπίδης σε εξαιρετική συνεργασία με τη νεαρότερη ίσως οινολογική ομάδα της χώρας, που αποτελείται από τις Μαριαλένα και Αναστασία Τσιμπίδη και τον Ανδρέα Ανδρεσάκη, αφήφησαν το αρνητικό κλίμα και τις απίστευτες παρενέργειες των συνεχόμενων lockdown, της καραντίνας και των οικονομικών δυσχερειών και ετοιμάζονται να κλείσουν στη φιάλη τους θησαυρούς της Μονεμβασιάς, όπως την Κυδωνίτσα, τη Μονεμβασιά, το Ασπρούδι και το Ασύρτικο.

# ΣΤΙΣ ΤΟΠΙΚΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ο θησαυρός της Μονεμβασιάς

*Διεθνής επιβράβευση της Οινοποιητικής Μονεμβασιάς, που επιμένει στην έρευνα*

Σε χρονιά έρευνας και εμπάθυνας στα αμπελουργικά και οινολογικά δεδομένα της περιοχής της Μονεμβασιάς αναδείχθηκε το 2020, καθώς η Οινοποιητική Μονεμβασιάς συμμετείχε σε ερευνητικά προγράμματα με στόχευση στην περαιτέρω μελέτη και βελτίωση της ποιότητας των οίνων από τις σπάνιες τοπικές ποικιλίες που καλλιεργούνται στους αμπελώνες της. Πιο συγκεκριμένα και σε συνεργασία με τα εργαστήρια Οινολογίας και Μοριακής Βιολογίας του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών και τον ΕΛΓΟ «Δήμητρα», με μια εξαιρετική ομάδα ερευνητών, ολοκληρώθηκε επιτυχώς το πρώτο κομμάτι ενός ερευνητικού προγράμμα-

τος που αφορά το Ασπρούδι, με στόχο την γενετική ταυτοποίηση, τη διάκριση της ποικιλίας σε επιμέρους ποικιλίες και ταυτόχρονη οινική αξιολόγησή τους. Καθώς και ένα παράλληλο project καινοτομίας σε συνεργασία με το εργαστήριο Οινολογίας του Γεωπονικού Πανεπιστημίου για τις λευκές ποικιλίες Κυδωνίτσα και Μονεμβασιά με αντικείμενο την επίδραση διαφόρων αντιοξειδωτικών ουσιών στη διατήρηση και προστασία των παραγόμενων οίνων από την οξείδωση και την πρόωρη γήρανση που μπορεί να προκύψει στα αρχικά στάδια της παραλαβής. Τα προγράμματα αυτά έρχονται σαν απάντηση στις σύγχρονες προκλήσεις για

έρευνα, και καινοτομία που τίθενται στους οινοπαραγωγούς σε έναν κλάδο που εξελίσσεται ραγδαία και παρά την τωρινή κάμψη συνεχίζει να κοιτάει μπροστά και αναμένει «αλλαγή των εποχών».

## **Στα 54 τα διεθνή βραβεία για το 2020**

Παράλληλα και αυτήν τη χρονιά η Οινοποιητική Μονεμβασιάς Τσιμπίδη συμμετέχοντας στους πιο σημαντικούς διεθνείς διαγωνισμούς οίνου αποκόμισε 54 διεθνή βραβεία. Η σταθερά υψηλή ποιότητα των κρασιών της καθώς και η επιμονή και στήριξη των ιδιαίτερων τοπικών ποικιλιών φαίνεται ότι αποκτά αναγνωρισιμότητα και πλήθος οινόφιλων οπαδών.



ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ  
ΜΟΝΕΜΒΑΣΙΑΣ  
ΤΣΙΜΠΙΔΗ

ΒΕΛΙΕΣ  
ΜΟΝΕΜΒΑΣΙΑΣ  
ΛΑΚΩΝΙΑ





# Με της γης ΤΟΝ ΠΛΟΥΤΟ

*Πορεύεται στο χρόνο το Οινοποιείο Γαβαλά*

Το οικογενειακό οινοποιείο Γαβαλά, ένα από τα παλαιότερα οινοποιεία της Σαντορίνης, βρίσκεται στο παραδοσιακό χωριό Μεγαλοχώρι. Σκοπός της οικογένειας είναι να αναδείξει τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του εδάφους της Σαντορίνης. Ο οινοποιός τέταρτης γενιάς είναι ο Γιώργος Γαβαλάς και η 5η γενιά είναι ο γιος του, Βαγγέλης. Με σεβασμό στις τοπικές ποικιλίες, το οινοποιείο εστιάζει σε περιορισμένης ποσότητας παραγωγή ενώ οινοποιεί την πιο γνωστή ποικιλία στην Ελ-

λάδα, το Ασύρτικο, καθώς και Ανδάνι, Μανδηλαριά και Μαυροτράγανο. Προκειμένου να αναδείξει τον πλούτο της γης, είναι το μόνο οινοποιείο στη Σαντορίνη που χρησιμοποιεί τις γηγενείς σπάνιες ποικιλίες Κατσάνο και Βουδόματο. Συνολικά η ετήσια παραγωγή ανέρχεται στις 80.000 - 100.000 φιάλες και διανέμεται στην Ελλάδα καθώς και σε αγορές του εξωτερικού όπως οι ΗΠΑ, η Ιαπωνία, η Γερμανία, το Βέλγιο, το Ηνωμένο Βασίλειο, η Ελβετία και η Κύπρος.



## Η ΙΣΤΟΡΙΑ

### 1920 ΕΞΑΓΩΓΗ ΣΤΗΝ ΑΙΓΥΠΤΟ

Μέχρι τη δεκαετία του 1920 υπήρχε διανομή κυρίως σε πελάτες στη Σαντορίνη, καθώς επίσης και στην Αλεξάνδρεια της Αιγύπτου.

### 1998 ΠΡΩΤΗ ΕΜΦΙΑΛΩΣΗ

Για πρώτη φορά το 1998, η οικογένεια εμφιάλωσε τη δική της παραγωγή «Vinsanto» και «Σαντορίνη» στο μικρό αλλά μοντέρνο οινοποιείο-κάναβα στο Μεγαλοχώρι.



### 2006 ΑΝΑΒΙΩΣΗ ΚΑΤΣΑΝΟ

Το οινοποιείο έκανε την πρώτη προσπάθεια αναβίωσης αυτής της σπάνιας γηγενούς ποικιλίας που καλύπτει το 1% ολόκληρου του αμπελώνα του νησιού. Σήμερα, το Οινοποιείο Γαβαλά είναι το μόνο που οινοποιεί το Κατσάνο με πολύ περιορισμένη παραγωγή 4.000 φιαλών.

### ΣΗΜΕΡΑ

Σήμερα το οινοποιείο παράγει 10 διαφορετικές ετικέτες, όλες από γηγενείς ποικιλίες, με συνολική παραγωγή περίπου 80.000 - 100.000 μπουκάλια.

### ΤΕΛΗ ΤΟΥ 18ΟΥ ΑΙΩΝΑ Η ΑΡΧΗ

Το οινοποιείο ιδρύθηκε από τον οινοποιό πρώτης γενιάς που παρήγαγε κυρίως κρασί για την οικογένειά του, αλλά πουλούσε επίσης ένα μέρος του.

### 1930 ΔΙΑΝΟΜΗ ΣΤΗΝ ΑΘΗΝΑ

Αργότερα, το 1930 το οινοποιείο ξεκίνησε να στέλνει το κρασί στην Αθήνα και τον Πειραιά. Η διαδικασία αποστολής θα μπορούσε να περιγραφεί ως γιορτή. Από τις κάρτες τα μουλάρια φόρτωναν δέματα κασίκας που ήταν γεμάτα κρασί και τα μετέφεραν στο λιμάνι των Φηρών, σε βαρέλια των 600 κιλών, που ονομάστηκαν βόμβες. Στη συνέχεια, τα βαρέλια μεταφέρονταν με καΐκια στον Πειραιά.

### 2004 ΔΙΑΜΟΡΦΩΣΗ ΕΠΙΣΚΕΨΙΜΟΥ ΧΩΡΟΥ

Το 2004 το οινοποιείο σχηματίστηκε έτσι ώστε να είναι προσβάσιμο για γευστικές κρασιού και ξεναγήσεις. Σήμερα είναι διαθέσιμο σχεδόν όλο το χρόνο, ώστε οι άνθρωποι να μπορούν να το επισκεφθούν και να έχουν μια εκτεταμένη εμπειρία στα κρασιά της Σαντορίνης.

### 2013 ΝΕΕΣ ΕΤΙΚΕΤΕΣ

Ξεκίνησε μια σειρά νέων ετικετών, που καλύπτουν όλο το εύρος των τοπικών ποικιλιών. Συγκεκριμένα, παρήχθησαν Βουδόματο, Μαυροτράγανο και Ασύρτικο με γηγενείς ζύμες.



Γιώργος Γαβαλάς



## Σημαντικές διακρίσεις

Από τις πιο σημαντικές διακρίσεις που έχουν λάβει τα κρασιά του Οινοποιείου Γαβαλά είναι οι ακόλουθες:

### Vinsanto 2009

Τρόπαιο για το Καλύτερο Διεθνές Επιδόρπιο Κρασί (Ιαπωνία Ιούνιος 2016, 19th Japan Wine Challenge 2016)

### Santorini 2018

Texsom 2019 – Ειδική Διάκριση – Καλύτερο Ελληνικό Λευκό Κρασί

### Santorini 2019

Decanter World Wine Awards 2019 – Gold Medal 96 / 100



Όλα τα κρασιά του Οινοποιείου Χατζηδάκη εμφιαλώνονται αφιιτράριστα.



*Εξ ολοκλήρου υπόσκαφο  
το Οινοποιείο Χατζηδάκη  
προσφέρει άριστες συνθήκες  
για την παραγωγή και την  
ωρίμανση των κρασιών.*



Από αριστερά Αντώνης, Στέλλα και Αριάδνη Χατζηδάκη μαζί με τη μητέρα τους Κωνσταντίνα Χρυσού

## Το άριστο κρασί φτιάχνεται στον αμπελώνα

*Με μίσηση στη φιλοσοφία του Χαρίδημου Χατζηδάκη μορφύεται η νέα γενιά*

Όλα ξεκίνησαν όταν η Κωνσταντίνα Χρυσού έδειξε στον Χαρίδημο Χατζηδάκη έναν παραμελημένο αμπελώνα της οικογένειάς της, σε υψόμετρο 330 μ. στο χωριό Πύργος Καλλίστης. Αυτός έμελλε να είναι ο πρώτος αμπελώνας στη Σαντορίνη που καλλιεργήθηκε βιολογικά με πιστοποίηση από τη ΔΗΩ και έθεσε τα θεμέλια ώστε το Οινοποιείο Χατζηδάκη να είναι σήμερα ένας πιστοποιημένος εξ ολοκλήρου βιολογικός καλλιεργητής του νησιού.

«Πιστεύουμε πολύ στην ποιότητα της πρώτης ύλης. Όπως έλεγε ο Χαρίδημος Χατζηδάκης, “ένα καλό κρασί φτιάχνεται στο οινοποιείο, ένα άριστο κρασί στον αμπελώνα”, σημειώνουν με έμφαση οι άνθρωποι του Οινοποιείου, το οποίο δέκα περίπου χρόνια μετά την ίδρυσή του, μεταφέρθηκε το 2016 εκεί που βρίσκεται σήμερα στον επαρχιακό δρόμο Πύργου - Εμπορείου.



Από τον Αύγουστο του 2017, μετά τη σοκαριστική απώλεια του Χαρίδημου Χατζηδάκη, η μεγαλύτερη κόρη της οικογένειας, Στέλλα, πήρε την τολμηρή απόφαση, κόντρα στις «σειρήνες», να μην πουλήσει το Οινοποιείο. Μαζί με τα αδέρφια της, Αντώνη και Αριάδνη, αλλά έχοντας στο πλευρό τους, τη μητέρα τους Κωνσταντίνα, και μία ομάδα νέων ταλαντούχων ανθρώπων, που ο

βασικός κορμός τους αποτελείται από εκείνους που είχαν την τύχη και τη χαρά να εργαστούν δίπλα στον αείμνηστο Χαρίδημο, συνεχίζουν σαν μια γροθιά με ακόμη μεγαλύτερο πάθος. Το έμπυχο δυναμικό του Οινοποιείου συνεχίζει να παράγει οίνους ποιότητας σε περιορισμένες ποσότητες και προσανατολισμένους στην έκφραση του terroir του νησιού, μέσα από τις γηγενείς ποικιλίες της Σαντορίνης, κάνοντας αποκλειστικά ζυμώσεις με ιθαγενείς ζύμες.

Τα κρασιά του Οινοποιείου Χατζηδάκη είναι φτιαγμένα από ανθρώπους νέους, πιστούς στη φιλοσοφία της οικογένειας, για ανθρώπους που αγαπούν το ποιοτικό κρασί της Σαντορίνης. Ας σημειωθεί ότι το Οινοποιείο δέχεται επισκέπτες καθ' όλη τη διάρκεια του χρόνου, προσφέροντας μια πλήρη οινοτουριστική εμπειρία.



# Ασύρτικο

## σε όλες τις εκφράσεις του

*Νέα σειρά single vineyard ετικετών από το Οινοποιείο Αρτέμης Καραμολέγκος*

Το Οινοποιείο Αρτέμης Καραμολέγκος, με πυρήνα το ξεχωριστό terroir της Σαντορίνης, συνεχίζει αποφασιστικά τη συστηματική διερεύνηση της έκφρασης του Ασύρτικου, σε διαφορετικές εδαφολογικές και μικροκλιματικές συνθήκες.

Με πυξίδα την ανάδειξη του ιδιαίτερου χαρακτήρα της ποικιλίας, σεβασμό στη μοναδικότητα και αναγνωρίζοντας τη δυναμική και την παραλλακτικότητα της, σχεδιάστηκε προσεκτικά μία νέα σειρά, single vineyard ετικετών. Πιο συγκεκριμένα, τα αμπελοτόπια εκείνα που παρουσιάζουν μια συνέπεια έκφρασης ανά τις σοδειές και παράλληλα προσθέτουν μία νέα προοπτική στο υπάρχον portfolio, παρουσιάζονται στο οινόφιλο κοινό, ενώ ενδέχεται να διαφοροποιούνται με την πάροδο των ετών.

### Τρία επιλεγμένα αμπελοτεμάχια

«Πάπας», «Λούροι - Πλατιά» και «Φτέλος», αποτελούν τρία προσεκτικά επιλεγμένα αμπελοτεμάχια από υπεραιωνόβιες ρίζες Ασύρτικου που



ξεπερνούν τα 150 χρόνια ηλικίας και παράγουν πρώτη ύλη, εξαιρετικής ποιότητας. Το πρώτο τοποθετείται στη καρδιά του Μεγαλοχωρίου, το δεύτερο στα υψομετρικά χαμηλά του Πύργου (στη ευρύτερη περιοχή των Λούρων) και το τρίτο στα Φηρά, δίπλα στην Καλντέρα.

Ο «Πάπας 2016» αναδεικνύει την πιο αυστηρή εκδοχή του Ασύρτικου, μέσω της ιωδιούχας θαλασσινής αύρας του, ενώ η ετικέτα «Λούροι - Πλατιά 2017»

παρουσιάζει μια πρωτόγνωρη εξωστρέφεια, η οποία εκφράζεται ιδανικά από τον απaráμιλλο εξωτισμό της. Το «Φτέλος 2017» ισορροπεί αρμονικά τη τυπική ορυκτότητα και τη λεπιδωτή οξύτητα με τις νότες τσακμακόπετρας και την αίσθηση βρεγμένης πέτρας.

### Ο σχεδιασμός των ετικετών

Ο παραδοσιακός τρόπος οριοθέτησης των αμπελοτεμαχίων με σχήματα και ζωγραφίες, αποτέλεσε δημιουργική αφορμή έμπνευσης στη σύλληψη και στο συνακόλουθο σχεδιασμό των ετικετών. Ένα διακριτό σύμβολο σε κάθε ετικέτα, συνδέει, εικαστικά και βιωματικά, τον γευσιγνώστη με το μοναδικό τόπο προέλευσής της. Οι τρεις νέες ετικέτες διατίθενται ήδη και με επιτυχία, στην εγχώρια και διεθνή αγορά οίνου, ενώ ισχύουν περιορισμοί στη πώλησή τους, λόγω της εξαιρετικά μικρής παραγωγής και της επιθυμίας των ανθρώπων του Οινοποιείου για όσο το δυνατόν μεγαλύτερη διασπορά τους στους φίλους και συνεργάτες που διαχρονικά τους τιμούν.





# ΣΤΙΣ ΠΡΟΘΗΚΕΣ

*Από το Hollywood στη βιομηχανία οίνου*



## ΤΟ «ΚΑΘΑΡΟ» ΚΡΑΣΙ ΤΗΣ CAMERON DIAZ

Το δικό της οινικό στίγμα επιχείρησε να αφήσει η γνωστή ηθοποιός Cameron Diaz, η οποία λάνσαρε εν καιρώ πανδημίας την ετικέτα κρασιού με το όνομα Aveline, τονίζοντας ότι είναι ένα «καθαρό» κρασί και προκαλώντας αντιδράσεις στην παγκόσμια βιομηχανία οίνου.

## ΑΝΑΡΠΑΣΤΟ ΤΟ ΜΙΡΑΒΑΛ

Η επένδυσή τους στο Chateau Miraval της Προβηγκίας είναι το μόνο πράγμα που ενώνει πια το διάσημο ζευγάρι Brad Pitt και Angelina Jolie που φημολογείται ότι δαπάνησε 31 εκατ. λίρες για τη δημιουργία των κρασιών του.



ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ: ΑΝΤΩΝΗΣ ΠΑΝΑΓΟΣ

## ΘΕΛΕΙ ΤΟ ΚΑΛΥΤΕΡΟ ΡΙΝΟΤ ΝΟΙΡ Ο SAM NEILL

Ξεκίνησε δειλά τα πρώτα του βήματα στον κλάδο του κρασιού το 1993 στη Νέα Ζηλανδία δημιουργώντας ταυτόχρονα και την εταιρεία Two Paddocks. Σιγά σιγά τα στρέμματα πολλαπλασιάζονταν και σήμερα οραματίζεται ένα από τα πιο ποιοτικά Pinot Noir της αγοράς.



## ΠΑΡΑΓΕΙ 40 ΚΡΑΣΙΑ Ο COPPOLA

Μεγάλο μέρος των χρημάτων που αποκόμισε από τις ταινίες του ο θρύλος του κινηματογράφου Francis Ford Coppola το επένδυσε σε αμπέλια, ένα κτήμα και τον πύργο στο Inglenook της Καλιφόρνια. Σήμερα του ανήκουν 150 στρέμματα και παράγει περισσότερα από 40 βραβευμένα κρασιά.



**Βάζουμε τα αφρώδη στη θέση τους.**



Στην αμπελουργική ζώνη της Ζίτσας έχουμε παράδοση 40 χρόνων στην παραγωγή υψηλής ποιότητας αφρώδων οίνων. Το ιδιαίτερο κλίμα και οι γηγενείς ποικιλίες της περιοχής Ντεμπίνα, Βλάχικο, Μπεκάρι, συμβάλλουν στη δημιουργία δύο εκλεκτών και πραγματικά ξεχωριστών κρασιών.

**Ζίτσα, Λευκός Αφρώδης Οίνος ΠΟΠ  
Aurelia, Ροζέ Αφρώδης Οίνος ΠΓΕ**



**ZOINOS WINERY**  
**ZITSA**

[www.zoinos.gr](http://www.zoinos.gr) • [info@zoinos.gr](mailto:info@zoinos.gr)

*More than  
300 years  
of tradition*

