

ΕΚΔΟΣΗ
2022

WineTrails

ΑΜΠΕΛΟΣ & ΟΙΝΟΣ

Ειδική Ετήσια Έκδοση 2022 • ISSN: 2529-1440 • Τιμή: 3 ευρώ

15

9 772529 144008

Διαρεάν με την Agenda



THE Top 50

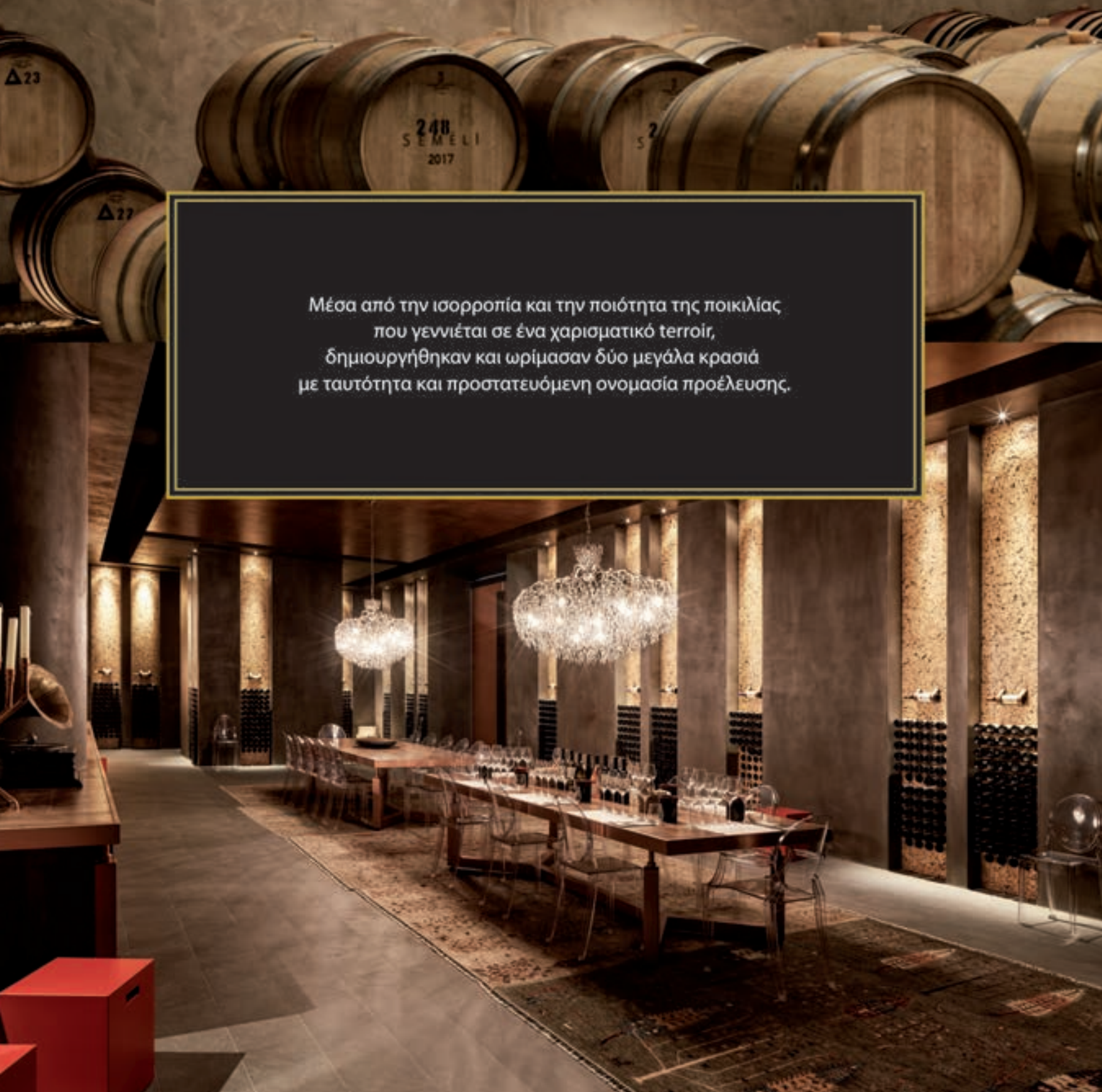
ΚΟΥΦΑΙΕΣ ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ ΟΙΝΙΚΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ



SEMÉLI

ESTATE

Μέσα από την ισορροπία και την ποιότητα της ποικιλίας που γεννιέται σε ένα χαρισματικό terroir, δημιουργήθηκαν και ωρίμασαν δύο μεγάλα κρασιά με ταυτότητα και προστατευόμενη ονομασία προέλευσης.



ΟΙΝΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ ΑΠΟ ΤΟ ΕΜΒΛΗΜΑΤΙΚΟ ΚΤΗΜΑ SEMELI ΣΤΗ ΝΕΜΕΑ



• SEMÉLI •
ESTATE



SINGLE VINEYARD ΑΠΟ ΔΥΟ
ΧΑΡΙΣΜΑΤΙΚΑ TERROIR

#SEMELIWINEEXPERIENCE

WWW.SEMELIESTATE.GR

Ζούμε μια σχέση επτά ετών μετά το πρώτο μας ραντεβού. Η αισιοδοξία μας για το μέλλον είναι τώρα πιο έντονη και ζωντανή. Οι φετινές επιλογές της ομάδας του The Top 50 by Wine Trails υπόσχονται ένα συναρπαστικό οινικό 2022.



Ο νέος χώρος γευσιγνωσίας του συνεταιρισμού Ορεάλιος Γη



Γεύση

08 Η κατά Αϊβαλή Νεμέα Τέσσερις διαφορετικές πορείες προς την τυπική έκφραση του terroir της Νεμέας διά χειρός Χρήστου Αϊβαλή έφεραν το The Top50 by Wine Trails ένα πρωινό του Νοέμβρη στο πλιόλουστο Πετρί

42 Ένα ποτήρι θάλασσα Μια σύντομη βόλτα στον Σαρωνικό πήρε άλλη γεύση συνοδεία κρασιών αλλά και τυριών μικρών παραγωγών του Αιγαίου πελάγους

39 Μπρούσκο, ο δυναμίτης Ένα κρασί που μύριζε σταφύλι ήταν το Μπρούσκο σύμφωνα με τον Λουκά Πελεκάνο, που υποδέχτηκε το The Top50 by Wines Trails στον διάσημο οινικό Κήπο του στη Σαντορίνη

Οίνος

ΚΑΘΕΤΗ ΔΟΚΙΜΗ

16 Thema Παυλίδη Όλα στο Κτήμα Παυλίδη κινούνται γύρω από μία και μόνο φράση. Ένταση στη λεπτομέρεια και λήψη του απαραίτητου ρίσκου για το επιθυμητό αποτέλεσμα. Μια κάθετη δοκιμή αποδεικνύει του λόγου το αληθές

ΣΤΑ ΟΥΡΑΝΙΑ Η ΓΕΥΣΗ

70 Ελεύθερη πτώση Διαστέλλεται στον αέρα η γεύση, θα μπορούσε να είναι ο γενικός τίτλος της γευστικής δοκιμής οίνου που έλαβε χώρα στον εξομοιωτή ελεύθερης πτώσης Attica Sky Dive στην περιοχή των Μεγάρων

ΣΤΑ ΠΟΤΗΡΙΑ ΤΟΥ 2022

76 Πενήντα κρασιά που υπόσχονται γεύση και συγκινήσεις. Κυρίαρχες και πάλι οι ενδογενείς ποικιλίες στα επιλεγμένα κρασιά. Αποκαλύπτονται δημιουργικό πνεύμα στις ετικέτες και προσεγμένα βήματα σε απόδοση στυλ κι εκφραστικότητα



Εφ' όλης της ύλης ο διευθυντής εξαγωγών της Louis Roederer



Γιάννης Κουλελής



Στα μέλη της PFV και η οικογένεια Rothschild

Πολιτισμός

31 Στην αστρονομική τιμή των 57.000 δολαρίων δημοπρατήθηκε η σπάνια φιάλη σαμπάνιας Perrier-Jouet Brut Millesime του 1874 στον οίκο Christie's του Λονδίνου

32 Δια χειρός Olafur Eliasson «Solar Iris of Mouton» είναι το όνομα του πίνακα που φιλοτέχνησε ο ισλανδο-δανός καλλιτέχνης Olafur Eliasson για να κοσμήσει την ετικέτα Château Mouton Rothschild για το vintage του 2019

194 Παιχνίδια με κρασί Από τον Κότταβο των αρχαίων Ελλήνων ιστην Passatella των Ρωμαίων και από εκεί στα Jiuling της Κίνας και πίσω ξανά στην «Αρτεμις και το Ελάφι» της υψηλής κοινωνίας της Ευρώπης του 17ου αιώνα

Πρόσωπα

20 Δεν είμαστε «δεινόσαυροι» βροντοφωνάζουν οι εκπρόσωποι της ευρωπαϊκής ένωσης Primum Familae Vini, Paul Symington, που υπερασπίζονται με σθένος την επιχειρηματική δυναμική των οικογενειακών οινοποιείων

105 Γιάννης Κουλελής Να μπει ο αμπελώνας του νησιού του, των Κυθήρων, στο χάρτη των οινοπαραγωγικών περιοχών, είναι ένας από τους στόχους ζωής του ανθρώπου που έχει αφιερώσει τη ζωή του στον ελληνικό οίνο, σήμερα συμβούλου της Vinalia και εισηγητή του WSPC

60 Stephan Richer de Forges «Ναι, τα αμπέλια στην Champagne είναι μαγικά αλλά δεν είναι τίποτα χωρίς τον άνθρωπο. Ο ανθρώπινος παράγοντας είναι αυτός που φτιάχνει πραγματικά το terroir. Όλη η Ιστορία ανήκει στον Άνθρωπο» σημειώνει ο διευθυντής εξαγωγών της Louis Roederer

* Η φωτογραφία του εξωφύλλου προέρχεται από το Οινοποιείο Γκιρλέμ

*More than
300 years
of tradition*



Το κρασί είναι εμφιαλωμένη ποίηση

Ο κόσμος του κρασιού είναι γεμάτος από όμορφα πράγματα. Μπορούμε να ζήσουμε σαν βασιλιάδες - Robert Louis Stevenson

Η δουλειά στον κλάδο της αμπελουργίας, όπως και στο ειδικότερο πεδίο της οινοποίησης, δεν τελειώνει ποτέ. Η κλιματική αλλαγή αλλάζει τον παγκόσμιο αμπελουργικό χάρτη, οι σύγχρονες καταναλωτικές τάσεις θέτουν επ' αμφιβόλω τις παραδοσιακές δυνάμεις της οινοπαραγωγής, ξεχασμένες ποικιλίες και καινούργιοι κλώνοι έρχονται να υποκαταστήσουν καθιερωμένες επιλογές σε διεθνή κλίμακα.

Αν κάτι πιστοποιεί η επίμονη ενασχόληση με τα θέματα του οίνου, είναι πως, όσο βαθύνει η γνώση, τόσο μεγαλώνουν και οι απαιτήσεις για το αποτέλεσμα της δουλειάς που γίνεται στον αμπελώνα και στο οινοποιείο. Ενδεχομένως γιατί, όπως υποστήριζε ο Σκωτσέζος συγγραφέας Robert Louis Stevenson, που έζησε το δεύτερο μισό του 17ου αιώνα «...το κρασί είναι εμφιαλωμένη ποίηση».

Κανείς δεν αμφισβητεί πάντως ότι τα οινοποιεία, σε κάθε φάση της ανθρώπινης ιστορίας, αποτελούσαν και αποτελούν έναν σύνθετο κόσμο γνώσης και πολιτισμού, μια μοναδική πηγή ιστορίας και απόλαυσης. Λέγεται μάλιστα ότι, για να φθάσει ένα κρασί να ζεστάνει την καρδιά του ανθρώπου, έχει προηγηθεί μια ενδιαφέρουσα συμφωνία επίγειων και ουράνιων δυνάμεων.

Αυτή η σύζευξη που αφορά στα ξεχωριστά κρασιά, προϋποθέτει ότι η πρώτη ύλη έχει έρθει σε επαφή με θρεπτικά χρώματα, ήπιους χειμώνες, λεπτές βροχές, πλούσιες λιακάδες και δροσερούς ανέμους.

Απ' αυτό το σημείο και μετά, αναλαμβάνει ο άνθρωπος. Ωστόσο, το τελικό αποτέλεσμα παραμένει επισφαλές και ευάλωτο σε απογοητεύσεις, αν ο οινοποιός περιοριστεί στα χαρακτηριστικά της πρώτης ύλης και δεν ξεδιπλώσει σε πολλά επίπεδα την ευγενική του τέχνη. Αλλά και πάλι, πολλές φορές, ο ουρανίσκος μας εξαρτάται από οπτικές ενδείξεις και πολιτιστικές αναφορές.

Ο γνωστός Άγγλος συγγραφέας και δημοσιογράφος του κρασιού, Andrew Jefford, υποστηρίζει π.χ. ότι η γευστιγνωσία είναι μια συναισθηματική εμπειρία που επηρεάζεται σε μεγάλο βαθμό από υποθέσεις και προσδοκίες, τις οποίες ακόμα και το σχήμα ενός μπουκαλιού μπορεί να αλλάξει. Πόσο μάλλον η ετικέτα και τα όσα μηνύματα, η αποτύπωσή της μπορεί να μεταφέρει. Για να μη μιλήσουμε για αλλαγές και καινοτομίες.



Ο έτερος Καππαδόκης, Άγγλος ειδικός του κρασιού, Hugh Johnson, επιμένει ότι το «Νέο» είναι η δεύτερη πιο δημοφιλής λέξη στους καταλόγους πωλήσεων. Η πρώτη είναι το «Δωρεάν». Ακόμη και στον αργά εξελισσόμενο κόσμο του κρασιού, όπου το κύριο ήθος του προϊόντος είναι η ιστορική συνέχεια, λέει, το «νέο» πουλάει. Παραφράζοντας πάντως μια απόστροφο στο κλασικό έργο του Robert Louis Stevenson «Δόκτωρ Τζέκιλ και Μίστερ Χάιντ», ...ο κόσμος του κρασιού είναι γεμάτος από όμορφα πράγματα. Μπορούμε να ζήσουμε ευτυχισμένοι σαν βασιλιάδες.

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 Γιασέλος
ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ
Ειρήνη Σκρέπη

ΣΥΝΤΑΞΗ

Μαρία Γιουρούκελι
Ζήσης Πανάγος
Λεονίδας Λιάμης
Πέτρος Γκόγκος
Γιώργος Λαμπίρης
Γιώργος Κοντονίης
Κώστας Λόνης
Παναγιώτης Πασχαλίδης
Βασίλης Πατάκης

Μιχάλης Χούλης
Χρήστος Κανελλακόπουλος
Δημήτρης Κουλακιώτης

ΕΜΠΟΡΙΚΟΣ ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ
Παναγιώτης Αραβαντινός

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΟ/ΣΕΛΙΔΟΠΟΙΗΣΗ
Χαρά Οικονόμου
Σπύρος Αλεξίου

ΜΑΚΕΤΕΣ
Φανή Παπαετροπούλου

ΔΙΑΦΗΜΙΣΗ ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ
Βενετία Τρελλοπούλου
Παναγιώτης Ταμπαξής

ΔΙΑΝΟΜΗ
ΑΡΓΟΣ Α.Ε.

ΕΚΤΥΠΩΣΗ/ΒΙΒΛΙΟΔΕΣΙΑ
NONSTOP



Η ΚΑΤΑ ΑΙΒΑΛΗ

ΝΕΜΕΑ

ΣΙΤΕΜΕΝΟ ΚΥΝΗΓΙ, ΣΤΑΦΙΔΑ ΚΑΙ ΤΟ ΜΑΥΡΟ
ΤΗΣ ΦΑΙΝΟΛΙΚΗΣ ΩΡΙΜΟΤΗΤΑΣ ΕΙΝΑΙ ΟΙ
ΛΕΞΕΙΣ ΠΟΥ ΧΤΙΖΟΥΝ ΤΟ ΠΡΟΦΙΛ ΤΗΣ ΝΕΜΕΑΣ
ΟΠΩΣ ΤΗΝ ΟΡΑΜΑΤΙΣΤΗΚΕ Ο ΧΡ. ΑΪΒΑΛΗΣ

Των Πέτρου Γκόγκου & Κώσια Λώνη

Φωτογραφίες: Γεωργία Καραμαλή

Nεμέα, η ζώνη που υπογράφει ταυτόχρονα μερικά από τα κορυφαία ελληνικά κρασιά και μερικά από τα λιγότερο καλά. Κατά κοινή ομολογία, ο Χρήστος Αϊβαλής συγκαταλέγεται στη λίστα με τους εκπροσώπους της ποιοτικής Νεμέας, καταφέροντας να φτιάξει ετικέτες που δίνουν απλόχερα το αίσθημα της ικανοποίησης σε όποιον καταφέρνει να τις πετύχει στην αγορά και να τις αποκτήσει. Ένα πρωινό του Νοέμβρη, σε ένα τραπέζι στην αυλή του οινοποιείου στο Πετρί, τέσσερις μονοποικιλιακές ετικέτες Αγιωργίτικου με την υπογραφή του Κτήματος στρώνουν τέσσερις διαφορετικές πορείες προς την τυπική έκφραση του terroir.



Παθιασμένος
με τη Νεμέα και το
Αγιωργίτικο ο Χρήστος
Αϊβαλής δημιουργεί
κρασιά με αυστηρότητα
όπως αυτή που
διακρίνει το βλέμμα του.

«**Ε**ίναι δύσκολο να έχεις τέσσερα διαφορετικά κρασιά από την ίδια ποικιλία» θα πει ο Χρήστος Αϊβαλής, όσο οι συνεργάτες του The Top50 by WineTrails τις «εξέταζαν» μία προς μία. Η «γνωμάτευση» ήρθε για να επιβεβαιώσει την κρίση του οινοποιού ότι πράγματι πρόκειται για τέσσερα διαφορετικά κρασιά. Ξεκινώντας από το «απλό» κρασί, τη «Νεμέα», και συνεχίζοντας με το ορόσημο του Αϊβαλή, το «Μονοπάτι», η ομάδα πέρασε στο βουργουνδικής φιλοσοφίας «Le Sang de la Pierre», που επιμελείται ο διάδοχος Σωτήρης Αϊβαλής, πριν φτάσει στη μυθική ετικέτα της ελληνικής οινικής σκηνής, «Τέσσερα». Ο «Αρ-

μακάς» δεν θα μπορούσε φυσικά να λείπει από τη δοκιμή, όπως επίσης και το «Deux Dieux», ωστόσο εδώ το ζητούμενο είναι η αναζήτηση της κλασικής έκφρασης της Νεμέας και του Αγιωργίτικου. «Τα κρασιά αυτά είναι επικά» θα πει ο ίδιος ο δημιουργός, συμπληρώνοντας πως «η προσέγγιση είναι διαφορετική ανά ετικέτα αλλά η εκκίνηση ίδια». Η «κατά Αϊβαλή Νεμέα» λοιπόν διαφέρει από τα κόκκινα φρούτα που συναντά κανείς στο ράφι του σούπερ μάρκετ. Ένα ακόμα χαρακτηριστικό της Νεμέας του Αϊβαλή, είναι να μπορούν τα κρασιά αυτά να προκαλούν την ίδια έκπληξη και επιρροή είτε καταναλώνονται φρέσκα είτε πολύ πα-



Μεγάλη αγάπη και σημαντικό κομμάτι της καθημερινότητας του Χρήστου Αϊβαλή και της οικογένειάς του αποτελεί η ενασχόλησή του με τα αγαπημένα του οικόσιτα ζώα, σκύλους, γάτες κι ένα μεγάλο πλήθος πτηνών.

λαιωμένα. «Πάνω απ' όλα πρέπει η Νεμέα να σημαίνει κρασιά που μπορούν να υποστηρίξουν υψηλή γαστρονομία. Δεν μιλάω για μακαρόνια με κιμά. Μιλάω για υψηλού επιπέδου γαστρονομία. Άλλωστε αυτός είναι και ο σκοπός ενός κρασιού».

«Τα βασικά μιας σοβαρής Νεμέας, που μπορεί να δαμάσει τα ώριμα κρέατα, είναι η έκφραση με σταφίδα και δαμάσκνιο και ακόμα πιο βαθιά με μαύρο μούρο και μύρτιλο» εξηγεί ο οινοποιός αποκαλύπτοντας το «δείκτη» που δίνει σήμα ώστε να ξεκινήσει ο τρύγος στα κτήματά του. «Η φαινολική ωριμότητα, που εκφράζεται από το μαύρο φρούτο, ο όγκος των φαινολών στον καρπό θα προσδώσουν στη συνέχεια τα χαρακτηριστικά της ποικιλίας. Για να το πετύχεις αυτό, φρενάρεις τη συγκομιδή, κάτι που δίνει πόντους στο αλκοόλ, οπότε μετά είναι στο χέρι του οινοποιού να βρει την ισορροπία. Εδώ δεν το ακούς πουθενά το αλκοόλ, οπότε θεωρώ ότι το έχω πετύχει».

Η κλασική έκφραση της Νεμέας «της επιτρέπει να σταθεί με αξιοπρέπεια σε ένα τραπέζι με σιτεμένο κυνήγι» θα καταλήξει ο ίδιος, προτού στρέψει την προσοχή του στη δυναμική της περιοχής να κατακτήσει θιασώτες στις ώριμες αγορές του εξωτερικού. Σε αυτή την έκφραση, λοιπόν, με τη βοήθεια μιας «κούρσας» πέντε ή έξι οινοποιών της περιοχής, ο Χρήστος Αϊβαλής θέλει να δώσει τους κρίσιμους όγκους που θα μπορούσαν να καταστήσουν την περιοχή σύμβολο στον παγκόσμιο οινικό χάρτη.

Προϋπόθεση ωστόσο για να συμβεί αυτό, είναι η εφαρμογή μιας αυστηρής αμπελουργικής μεθόδολογίας. Γνωστός για την επιμονή του στις ήπιες παρεμβάσεις, την άρνηση στο πότισμα αλλά και για τα ζηλευτά αμπελοτόπια του στα ορεινά της περι-



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.*

Red 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' ανοίξεις έναν Λευκό ή Ερυθρό.*

Κτήμα
ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ

www.gerovassiliou.gr

97/100 Decanter
Wine Awards

95/100 Decanter
Wine Awards



ΚΤΗΜΑ ΑΒΑΝΤΙΣ

www.avantisestate.gr

Αποκλειστική διάθεση για την Ελλάδα: Β. Σ. Καρούλιας Α.Β.Ε.Ε.Π., Τ: 214 6876200

Απολαύστε Υπέθυνα



οχής, τι θα έκανε ο Χρήστος Αϊβαλής αν μια μέρα του έδιναν το ελεύθερο να διαχειριστεί τον κάμπο της Νεμέας κατά το δοκούν; «Ακόμα και στον κάμπο μπορούμε να πάρουμε πολύ καλά σταφύλια αλλά πρέπει να αλλάξουμε τη φιλοσοφία και την καλλιεργητική μεθοδολογία. Τα πρώτα τρία χρόνια θα έπρεπε να συνεφέρω το αμπέλι. Σε αυτό το διάστημα θα έβγαζα ένα ροζέ ώσπου να έρθουν τα φυτά στο σπείο που τα θέλω για να αρχίσω να παράξω κρασί ερυθρό» σημειώνει χαρακτηριστικά ο ίδιος.

Η ομάδα του The Top 50 by Wine Trails λοιπόν ρίχτηκε στη δουλειά ξεκινώντας με τη Νεμέα 2020 Single Vineyard Alikiza. Ο αμπελώνας βρίσκεται στην Αλικίζα στα 650 μ. υψόμετρο, 20 ημέρες ζύμωσης σε δεξαμενές, ωρίμανση για 12 μήνες σε γαλλικά βαρέλια 500 λίτρων με το 30% να είναι νέα, εμφιαλώθηκε αφιλόριστο 14% vol. Το κρασί έχει όμορφο ρουμπινί χρώμα, φρέσκα αρώματα μικρών κόκκινων φρούτων, ελαφριές νότες γλυκών μπαχαρικών και λουλουδιών. Στο στόμα έχει όμορφη υφή, με τα φρούτα να σκουραίνουν και

να γίνονται πιο μπλε, μέτρια οξύτητα και ταννίνες που ακούγονται χωρίς να γίνονται επιθετικές και προσφέρουν μια αίσθηση πούδρας. Το κρασί έχει μέτριο σώμα, πιο λεπτό από ό,τι προδιαθέτει η μύτη με επίγευση μέσης διάρκειας. Το κάθε άλλο παρά απλό κρασί του Κτήματος, σπρώχνει την έννοια της Νεμέας σε διαφορετικά μονοπάτια.

Επόμενη δοκιμή το Μονοπάτι 2018, που όπως μαρτυρεί και το όνομά του ακολουθεί διαφορετικά μονοπάτια από προηγούμενες σοδειές, δείχνοντας πιο μαύρο φρούτο, μαύρη ελιά, με νότες μαύρου τσαγιού και γλυκόριζας. Γευστικά έχει το ίδιο προφίλ, με μαύρο φρούτο και τσάι ξανά, σφιχτές ταννίνες, μέτριο σώμα και επίγευση γεμάτη γλυκά μπαχαρικά. Ο αμπελώνας βρίσκεται στην θέση Πλάκες, πάνω σε πετρώδες έδαφος και σε 550 μέτρα υψόμετρο. Πραγματοποιείται ζύμωση 25 ημερών σε δεξαμενές με γηγενείς ζύμες, ωρίμανση για 16 μήνες σε γαλλικά και αμερικανικά βαρέλια 500 λίτρων ενώ εμφιαλώνεται αφιλόριστο.

Και για τη συνέχεια ζύμωση 25 ημερών με γηγενείς ζύμες σε ανοι-



Σωτήρης Αϊβαλής η νέα γενιά στο οινοποιείο



Όλα τα κρέατα που δοκιμάστηκαν στο Οινοποιείο Αϊβαλή ήταν σιτεμένες κοπές μοσχαριών από τη Ν. Ζηλανδία, επιλογές από το La Meat Maison.

χτούς οινοποιητές, ωρίμανση 14 μηνών σε νέα γαλλικά βαρέλια 500 λίτρων και εμφιάλωση του κρασιού χωρίς να φιλτραρισθεί χαρακτηρίζουν το Le Sang de la Pierre 2019 των 14,5% vol. Το κρασί δείχνει πανέμορφο καθαρό φρούτο από την αρχή, κόκκινα και μπλε μούρα, αιθέριες ανθικές νότες με το βαρέλι να μην ακούγεται πουθενά. Στο στόμα έχει ένα πιο πυκνό χαρακτήρα, οι ταννίνες είναι σφιχτές χωρίς να έχουν γωνίες με το φρούτο να παραμένει κόκκινο. Φινετσάτη χρήση βαρελιού που δρα υποστηρικτικά προσφέροντας ίχνη καφέ, το 14,50% αλκοόλ κάνει μια ντροπαλή εμφάνιση με κάποιες νότες blue curacao στη μακρά επίγευση.

Σειρά στη συνέχεια είχε το απόσταγμα από τον αιωνόβιο αμπελώνα που βρίσκεται στο αρχαίο Φλυάσιο πεδίο στην θέση Καλύβια στα 280 μέτρα υψόμετρο. Εκχύλιση 45 ημερών, γηγενείς ζύμες, ωρίμανση για 16 μήνες σε αμερικανικά βαρέλια και 20 μήνες σε γαλλικά. Ο λόγος για την ετικέτα «4» του 2008 με την εξαιρετική ισορροπία, το φρούτο ξεκινάει μπλε και σκουραίνει αμέσως με τα μού-

**Η ΕΚΚΙΝΗΣΗ
ΕΙΝΑΙ ΠΑΝΤΑ
Η ΙΔΙΑ, ΤΟ
ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ
ΣΤΑΦΥΛΙ ΤΗΣ
ΝΕΜΕΑΣ. ΑΥΤΟ
ΠΟΥ ΑΛΛΑΖΕΙ
ΕΙΝΑΙ Η ΤΕΛΙΚΗ
ΕΚΦΡΑΣΗ ΓΙΑ
ΚΑΘΕ ΕΡΥΘΡΟ
ΚΡΑΣΙ ΤΟΥ
ΚΤΗΜΑΤΟΣ**

ρα και τα κεράσια να κυριαρχούν, ευχάριστες ανθικές νότες που «ελαφραίνουν» τον χαρακτήρα και μια αίσθηση λιβανιού. Στο στόμα προσφέρει πληθωρικό σώμα ώριμο μαύρο φρούτο, πολλές και σφιχτές ταννίνες που δεν είναι καθόλου κουραστικές, 15% αλκοόλ που ξεμιτίζει λίγο περισσότερο από το Le Sang de la Pierre και μακρά επίγευση γεμάτη γλυκόριζα.

Το τέλος της γευστικής δοκιμής ανήκε στον επιβλητικό Αρμακά 2018, ένα blend από 40% Syrah, 35% Αγιωργίτικο, 25% Merlot και 5% Cabernet Sauvignon, με τους αμπελώνες να βρίσκονται σε 300-600 μέτρα υψόμετρο ενώ χρησιμοποιούνται γηγενείς ζύ-

μες και ωριμάζει σε γαλλικά βαρέλια 500 λίτρων. Το κρασί έχει ένα θελκτικό πορφυρό χρώμα, με αιθέριο αρωματικό χαρακτήρα λουλουδιών, γλυκών μπαχαρικών και μαύρου φρούτου. Στο στόμα το κρασί συνεχίζει στο ίδιο μοτίβο, προσθέτοντας στην εξίσωση την οξύτητα που ισορροπεί τον πλούτο που προσφέρει το βαρέλι με τις νότες καφέ και μαύρης σοκολάτας στην πολύ μακρά επίγευση. Από την Barossa Valley στην Napa Valley, ένας Αϊβαλής δρόμος...



Κρασιά που αποπνέουν τη δύναμη και την περηφάνεια του λιονταριού, αρχαίου συμβόλου της Νεμέας, επιθυμεί να δημιουργεί το Κτήμα Αϊβαλή.

R

ROUVALIS

ΟΡΕΙΝΗ ΗΡΩΙΚΗ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΑ
πλαιγιές Αιγιάλειας

www.rouvaliswinery.gr



Στις ορεινές πλαιγιές της Αιγιάλειας, η αυτόχθονη Τσιγκέλω, η αυθεντική ποικιλία της Μαυροδάφνης, αναζωογονείται ριζικά και εγκαταλείπει τη γλυκιά προοπτική της, για να χαρίσει ένα ακαταμάχητο ξηρό κρασί που κέρδισε αμέσως διεθνή αναγνώριση. Οινοποιημένη με ήπιες παρεμβάσεις, η βαθυκόκκινη Τσιγκέλω ωριμάζει σε χειροποίητους πήλινους αμφορείς και εξελίσσεται στη φιάλη αφιλτράριστη, κατακτώντας αρώματα δενδρολίβανου, δάφνης και ευκάλυπτου.

Decanter 92pts, 50 Great Greek Wines, Wine & Spirits 96pts – Top 100 Wines of 2021



Κάθετη δοκιμή

Ένα σύγχρονο Thema



ΑΝ ΚΑΙ ΜΕΤΡΑ ΚΑΤΙ ΛΙΓΟΤΕΡΟ ΑΠΟ ΕΙΚΟΣΙ ΧΡΟΝΙΑ ΖΩΗΣ ΤΟ THEMA ΤΟΥ ΚΤΗΜΑΤΟΣ ΠΑΥΛΙΔΗ ΑΠΟΤΕΛΕΙ ΠΡΟΤΥΠΟ

ΓΡΑΦΕΙ Η ΟΜΑΔΑ ΤΟΥ WINE TRAILS

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

Ολα στο Κτήμα Παυλίδη κινούνται γύρω από μία και μόνο φράση. Ένταση στη λεπτομέρεια και λήψη του απαραίτητου ρίσκου για το επιθυμητό αποτέλεσμα. Οι επενδύσεις που ξεκίνησαν πριν λίγα χρόνια τόσο στον αμπελώνα όσο και το οινοποιείο έχουν μοναδικό στόχο την περαιτέρω αύξηση της προϋπάρχουσας υψηλής ποιότητας. Μοναδικός και αδιαμφισβήτητος κριτής είναι το περιεχόμενο των φιαλών, γι' αυτό κι εμείς σκώσα-

με τα ποτήρια πάνω από το Thema. Δοκίμασαν οι Παναγιώτης Κυριακίδης, οινολόγος του Κτήματος Παυλίδη, Γιάννης Σφακιανάκης, υπεύθυνος Ανάπτυξης Αγοράς του Κτήματος, Κώστας Λώνης, Ζήσης Πανάγος, Βασίλης Πατάκης και Λάζαρος Γατσέλος για το The Top 50 by Wine Trails. Ευχαριστούμε την εμπορική εταιρεία ΑΙΟΛΟΣ ΕΠΕ, στα γραφεία της οποίας πραγματοποιήθηκε η γευστική δοκιμή σύμφωνα με τα πρωτόκολλα προστασίας για τον COVID-19.



Από δεξιά Παν. Κυριακίδης, Γ. Σφακιανάκης, Κώστας Λώνης, Βασίλης Πατάκης, Ζήσης Πανάγος



ΣΤΑΘΕΡΗ ΑΞΙΑ ΣΕ ΚΑΘΕ ΣΥΝΑΝΤΗΣΗ

Το Thema Παυλίδη Ερυθρό είναι ένα από τα λίγα ελληνικά κρασιά που έχουν τη δυνατότητα να συνοδέψουν τόσο τις καθημερινές, μικρές ή μεγάλες, γευστικές αποδράσεις, όσο και τις απαιτήσεις ενός επίσημου δείπνου.



Λάζαρος Γατσέλος



THEMA ΕΡΥΘΡΟ

Μία από τις πιο αναγνωρίσιμες ετικέτες της ελληνικής αγοράς είναι το Thema του Κτήματος Παυλίδη από τη Δράμα και αποδείχθηκε μία από τις σταθερότερες σε στυλ.

ΤΑ ΧΡΟΝΙΑ ΤΟΥ SYRAH

ΠΡΩΤΗ ΠΕΡΙΟΔΟΣ 2009-11-12-13

Στη δοκιμή συμμετείχαν εννέα συνολικά χρονιές της ετικέτας Thema του Κτήματος Παυλίδη από τη Δράμα. Οι τέσσερις πρώτες, που αποτέλεσαν και τις παλαιότερες της δοκιμής, διαθέτουν ένα κοινό γευστικό χαρακτηριστικό παρόλο που βρίσκονται σε σαφώς διαφορετικά στάδια εξέλιξης και εκφραστικότητας. Έτσι κι ενώ το πλήρως ώριμο 2009 ξεδιπλώνει τώρα όλες τις πολύπλοκες αρετές ενός καλοστημένου και καλοδουλεμένου σύγχρονου

ερυθρού blend, την ίδια στιγμή το 2011 σφύζει από ζωή κι ενέργεια δείχνοντας πως έχει πολλά έτη να διανύσει ακόμα για να προσεγγίσει τα όρια της ωριμότητας. Σε παράλληλη πλεύση με το 2011 και το 2013 την ίδια στιγμή που το άρτιο 2012 είναι αναμφίβολα η σοδειά με την πιο χαρακτηριστική πηγαία εσωστρέφεια. Και στα τέσσερα αυτά κρασιά τόσο η εκφραστικότητα όσο και η δομική στήριξη αναδεικνύονται πρωτίστως μέσα από την ποικιλία Syrah, με το Αγιωργίτικο να προσφέρει τον γοητευτικό χαρακτήρα του σε δεύτερο ρόλο, όχι όμως απλά βοηθητικό.

ΙΣΟΡΡΟΠΙΑ ΣΤΥΛ ΚΑΙ ΠΟΙΚΙΛΙΩΝ

ΔΕΥΤΕΡΗ ΠΕΡΙΟΔΟΣ 2014-16-17-18-19

Οι επόμενες πέντε σοδειές απέδειξαν δύο πολύ σημαντικά στοιχεία για τη φιλοσοφία των ανθρώπων του Κτήματος και τον τρόπο με τον οποίο σχεδιάζουν και δημιουργούν. Τα σαφώς νεότερα κρασιά σκιαγραφούν εξαιρετικά τυπικά το στυλ που έχει επιλεγεί από το οινοποιείο για την ετικέτα, παρόλο που γενικά διακρίνονται για τον κλειστό τους χαρακτήρα. Πλούτος, δύναμη, φαινολική ωριμότητα και υψηλά

αλκοόλ συνεχίζουν να δίνουν κι εδώ τους άξονες κίνησης της ετικέτας. Υπάρχει όμως κι ένα επιπλέον στοιχείο ισορροπίας που κάνει τα κρασιά να δείχνουν πιο ολοκληρωμένα ακόμα και σε δύσκολες χρονιές όπως του 2018. Η συμμετοχή του Αγιωργίτικου στη συνολική έκφραση του κρασιού έχει ισοσκελίσει την πρότερη κραταιά του Syrah, δίνοντας έτσι επιπλέον διαστάσεις έκφρασης. Τα φώτα πέφτουν στην αμπελουργική και οινολογική ομάδα του Κτήματος που με απλές αλλά καθοριστικές κινήσεις διέυρνε τη μελλοντική απόλαυση.

ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ ΕΚΤΟΣ ΝΕΜΕΑΣ

Ο ΜΕΓΑΛΥΤΕΡΟΣ ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ

Η αρχική σύσταση του σημερινού Thema του Κτήματος Παυλίδη περιείχε Syrah, Cabernet Sauvignon και Λημνιό. Το κρασί τότε ονομαζόταν Κτήμα Παυλίδη Ερυθρό. Η πρώτη οινοποίηση έγινε τη σοδειά του 2002. Ο αμπελώνας του Κτήματος με την ποικιλία Αγιωργίτικο είναι ο μεγαλύτερος ενιαίος εκτός της αμπελουργικής

ζώνης της Νεμέας. Η φύτευση του πραγματοποιήθηκε το 2004 με εμβολιασμό κεφαλής. Οι δύο σημερινές ποικιλίες της ετικέτας, Syrah και Αγιωργίτικο, συλλέγονται ξεχωριστά, οινοποιούνται ξεχωριστά και ωριμάζουν ξεχωριστά ως τώρα πάντα για διαφορετικούς χρόνους. Η διαδικασία ανάμειξης πραγματοποιείται μόνο όταν έχει ολοκληρωθεί η διαπλαστική συνύπαρξη των κρασιών με τη δρυ, νέα και παλαιά.

Οικογενειακή υπόθεση

«Είμαστε το μέλλον και όχι δεινόσαυροι», βροντοφωνάζουν οι εκπρόσωποι των οικογενειακών επιχειρήσεων του κρασιού

Του Ζήση Πανάγου





PRIMUM FAMILIAE VINI

- Οι 12 πιο ιστορικές οικογένειες οινοποιών της Γηραιάς Ηπείρου έχουν συσπειρωθεί σε μια ιδιαίτερη οινική ένωση
- Στην PFV ανήκουν οι Rothschild του Bordeaux, οι Antinori της Τοσκάνης και οι εικονιζόμενοι Torres από την Ισπανία
- Ένα βραβείο 100.000 ευρώ για επιχειρήσεις-σύμβολα του οικογενειακού επιχειρείν ως «εκκрасη πίστης στην αξία τους»

MERLOT - CHARDONNAY - CABERNET SAUVIGNON

PYLÓS

The Art of Terroir



NESTOR
www.nestorwines.gr





Το «γηραιότερο» μέλος της PFV, είναι η οικογένεια των Antinori με ρίζες στο 1385.

Ενα χειροποίητο βιολί, ένα καλό κρασί, εν γένει η παρασκευή κομψών προϊόντων υψηλής τεχνογνωσίας, δεν μπορεί παρά να είναι οικογενειακή υπόθεση. Υπό αυτή την έννοια, τα οικογενειακά οινοποιεία και ευρύτερα οι οικογενειακές επιχειρήσεις δεν είναι «δεινόσαυροι» όπως τα θέλει το σύγχρονο αφήγημα

των «υπεραποδοτικών» εταιρικών κολοσσών. Είναι το μέλλον. Τουλάχιστον στην περίπτωση της μικρής αλλά εγγενώς ποιότητας Ευρώπης. Κάπως έτσι, βρέθηκε η ευρωπαϊκή Ένωση Οικογενειακών Οινοποιείων -Primum Familiae Vini (PFV)- να βραβεύει προ ολίγων ημερών στις Βρυξέλλες μια οικογένεια οργανοποιών, η οποία συνεχίζει μια παράδοση κατασκευής βιολιών και άλλων έγχορδων οργάνων που έχει τις ρίζες της στο μακρινό 1868. Πατέρας και γιος, ο Jan και ο Matthijs Strick από τη Maison Bernard, το πιο παλιό μουσικό εργαστήριο της Γηραιάς Ηπείρου, παρέλαβαν το βραβείο των 100.000 ευρώ από τον πρόεδρο της PFV, Paul Symington.

Η εκδήλωση αυτή στάθηκε αφορμή, ώστε να επαναξιολογήσει τη δυναμική του κλάδου των οικογενειακών οινοποιείων η Ένωση PFV, που απαρτίζεται από τις πιο ιστορικές οικογένειες στο χώρο του ευρωπαϊκού οίνου, όπως είναι η οικογένεια Torres από την Ισπανία, οι Antinori της Τοσκάνης, η οικογένεια βαρόνων Rothchild του Bordeaux και ακόμα εννιά οινοποιεία ορόσημα της ηπείρου.

Προλογίζοντας το γεύμα που σερβιρίστηκε στο σπίτι της Βελγίδας καλλιτέχνιδας Sophie Cauvin την Πέμπτη 18 Νοεμβρίου στο πλαίσιο της απονομής του βραβείου, ο Symington παρουσίασε τη ρηξικέλευθη αντίληψή του για την ποιοτική ανωτερότη-

τα και τη δυναμική των οικογενειακών επιχειρήσεων στον κλάδο του κρασιού, που αποκτά άλλη σημασία σήμερα, σε μια περίοδο μετάβασης προς μια πιο βιώσιμη οικονομία.

Έχοντας εκφράσει τον βαθύ του σεβασμό για τον νικητή του βραβείου, ο Symington εξήγησε γιατί οι οικογενειακές εταιρείες κρασιού βρίσκονται σε πλεονεκτική θέση ώστε να ευημερήσουν στο κλίμα αυτό που εδραιώνεται στην Ευρώπη. Σημειώνοντας, ότι οι καταναλωτές με όλο και μεγαλύτερη συχνότητα δείχνουν την προτίμησή τους σε προϊόντα με αξιόπιστη ιστορία, ανέδειξε το γεγονός ότι εκ των πραγμάτων ότι οι οικογενειακές εταιρείες παρέχουν μια «ειδική πινελιά» που επηρεάζει το χαρακτήρα των παραγόμενων κρασιών.

Στη συνέχεια, δήλωσε ότι η παρόρμηση να συνεχιστεί η οικογενειακή κληρονομιά ήταν μια σημαντική κινητήρια δύναμη στις οικογενειακές επιχειρήσεις για την προστασία του περιβάλλοντος και την καταπολέμηση των επιπτώσεων της κλιματικής αλλαγής, ενώ σημείωσε ότι είναι «λάθος» να πιστεύουμε ότι οι οικογενειακές εταιρείες είναι πιο αδύναμες από τις «υπερ-αποτελεσματικές εταιρείες».

Από οικογενειακές επιχειρήσεις το 85% του παγκόσμιου ΑΕΠ

Πράγματι, παρέθεσε πληροφορίες από τη McKinsey με την εταιρεία συμβούλων διαχείρισης να δηλώνει ότι «το 85% του παγκόσμιου ΑΕΠ παράγεται από οικογενειακές επιχειρήσεις». Σύμφωνα με τα ίδια στοιχεία «οι οικογενειακές επιχειρήσεις επενδύουν 29% υψηλότερο μερίδιο εσόδων σε έρευνα και ανάπτυξη από τις μη οικογενειακές», κάτι που ήταν ένας επιπλέον λόγος για τον οποίο μια οικογενειακή εταιρεία κρασιού μπορεί να είναι σε καλύτερη θέση να κάνει τις αλλαγές έντα-



Η οικογένεια Drouhin της Βουργουνδίας είναι από τα ιδρυτικά μέλη.



Η ιστορία του PFV ξεκινά το 1991.



Την Καμπανία εκπροσωπεί ο Pol Roger.

σης κεφαλαίου ώστε να γίνει πιο βιώσιμη. Γι' αυτούς τους λόγους ο Symington τόνισε για τις οικογενειακές εταιρείες κρασιού, όπως η Symington Family Estates, όπου ήταν πρόεδρος για περισσότερα από 40 χρόνια, «δεν είμαστε οι δεινόσαυροι. Είμαστε το μέλλον». Αυτός είναι επίσης ο λόγος που το PFV δημιούργησε το βραβείο Family is Sustainability το 2020, με τον Symington να λέει, «ο στόχος είναι απλός: να ενθαρρύνουμε υποδειγματικές οικογενειακές επιχειρήσεις σε όλο τον κόσμο». Έπειτα συνέχισε, λέγοντας ότι: «Οι οικογενειακές εταιρείες είναι το βιώσιμο θεμέλιο των τοπικών και περιφερειακών οικονομιών και οι καλύτερες από αυτές υπερασπίζονται την ατομικότητα, τη μακροπρόθεσμη σκέψη και τη βαθιά δέσμευση στην ποιότητα αυτού που παράγουν, στο προσωπικό τους και στους πελάτες τους», για να καταλήξει: «Εμείς στη PFV δεν είμαστε η παλιά φρουρά. Είμαστε ο νέος φρουρός». Οι 12 οικογένειες που διαμορφώνουν την ένωση είναι οι: Marchesi Antinori (Τοσκάνη), Baron Philippe de Rothschild (Μπορντό), (Βουργουνδία), Domaine Clarence Dillon (Μπορντό), Egon Müller Scharzhof (Μοζέλ), Famille Hugel (Αλσατία), Pol Roger (Καμπανία), Famille Perrin (Κουάδα του Ροδανού), Symington

Family Estates (Πορτογαλία), Tenuta San Guido (Τοσκάνη), Familia Torres (Ισπανία) and Vega Sicilia (Ribera del Duero). «Αυτές οι 12 οικογένειες, εργάζονται για πολλούς αιώνες ώστε να εξασφαλίσουν την αριστεία στα κρασιά μας. Προσπάθειες όμως καταβάλλουμε συνεχόμενα και για να διατηρήσουμε την ανεξαρτησία τη δική μας και των αμπελώνων μας, κόντρα στις δυσκολίες που πολλές φορές δείχνουν ανυπέβλπτες. Αυτό το βραβείο λοιπόν που τιμά άλλες οικογενειακές επιχειρήσεις, έξω από τον κλάδο μας, είναι ο δικός μας τρόπος να εκφράσουμε την πεποίθησή μας ότι αυτού του είδους η επιχειρηματικότητα μπορεί να αντέξει σε καλούς και άσχημους καιρούς» είχε υποστηρίξει στο παρελθόν ο επικεφαλής αυτού του «συμβουλίου» οινοποιών, αναφερόμενος στο διαγωνισμό.



PFV

Δώδεκα ιστορικές οικογένειες του οίνου απαρτίζουν την ένωση Primum Familiae Vini



ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ

Η Καινοτομία Χτίζει την Παράδοση

www.kiryianni.gr

Premium φιλοξενία

Σχήμα και μορφή στο Κτήμα Τσέλεπου δίνει ο νέος εμποκέψιμος χώρος

Ρεπορτάζ: Μαρία Γιουρουκέλη

Tη σύνδεση του Κτήματος Τσέλεπου με τον αγροτουρισμό, τη γευσιγνωσία και την πλούσια ιστορία της περιοχής της Μαντίνειας ανοίγει ο νέος πρωτοποριακός επισκέψιμος χώρος, που παρουσιάστηκε στις αρχές Ιουλίου με μία άρτια διοργάνωση βασισμένη στη φιλοξενία της οικογένειας των οινοποιών. Ζεστοί οικοδεσπότες, ο Γιάννης και η Αμαλία, και φυσικά η δεύτερη γενιά, τα παιδιά τους η Ανδριανή και ο Άρης, μαζί με τον σύμβουλο πωλήσεων, marketing και επικοινωνίας του Κτήματος, Γιάννη Κουλελί, φρόντισαν ώστε οι καλεσμένοι τους, αναμεσα τους και το The Top 50 by Wine Trails, να περάσουν ένα Σαββατοκύριακο γεμάτο οινικά αρώματα, γεύσεις και αφορμές για ενδιαφέρουσες συζητήσεις με πολυσχιδείς ανθρώπους του κρασιού.

Εκεί που σκούζουν τα τσακάλια

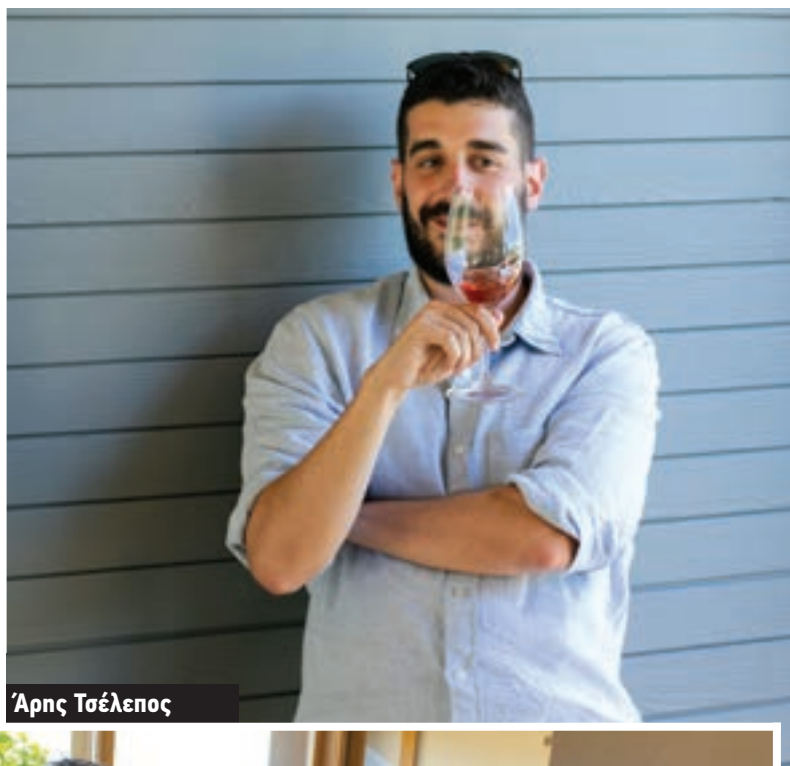
Ήταν λίγο πριν δύσει ο ήλιος, το Σάββατο 3 Ιουλίου, όταν από τους πρόποδες του Πάρωνα, κάτω από τα Δολιανά, άρχισαν να αντηχούν απ' άκρη σ' άκρη της βουνοπλαγιάς κλάματα μικρού παιδιού με ουρλιαχτά που 'κόβαν την ανάσα. Ήταν τα τσακάλια. Οι φιλοξενούμενοι της οικογένειας Τσέλεπου βρίσκονταν στο εκκλησιάκι του Αγ. Τρύφωνα, στη Μελισσόπετρα, κι αγνάντευαν το ηλιοβασιλέμα στην άλλη άκρη των Αρκαδικών ορέων, δηλαδή απ' τη μεριά της Τρίπολης απολαμβάνοντας δροσερά φρούτα και χυμούς, όλα από το σπιτικό μοστράνι που φροντίζει με πολύ μεράκι η Αμαλία. Δεν είναι τυχαίο άλλωστε που το όνομά της φέρει ένα από τα πιο ξεχωριστά σήματα του Κτήματος Τσέλεπου. Κι αυτή ήταν μόνο μία στιγμή από την απολαυστική περιήγηση στους αμπελώνες του Κτήματος. Εξίσου απολαυστικές και οι γευστικές δοκιμές που προηγήθηκαν και ακολούθησαν. Κλασικές ετικέτες όπως οι Gris de Nuit 2020 και Blanc de Gris 2020 αλλά και πειραματικές αναζητήσεις του Τσέλεπου με το Μοσχοφίλερο και το Chardonnay στην αφρώδη πάντα εκδοχή τους. Φυσικά διαχρονική αξία το πολύπλοκο αφρώδες στα πρότυπα της Καμπανίας Amalia Brut, με λεπτά αρώματα από φλούδες εσπεριδοειδών, αχλαδιού και πασχαλιάς.

To success story

Κι αν θέλει κανείς να μιλήσει για τον Γιάννη Τσέλεπο, θα μπορούσε να ξεκινήσει από την προσωπική περιπλάνησή του από το δράμα της Κύπρου το '74 στους αμπελώνες της Βουργουνδίας, στο τμήμα Οινολογίας του Πανεπιστημίου της Dijon και λίγα χρόνια μετά στο οροπέδιο της Αρκαδίας, για την «ανάσταση»







Άρης Τσέλεπος



Η Μαρία Γουρουκέλη με τον Γιάννη Τσέλεπο

του Μοσχοφίλερου, αρχικά του Νασιάκου και του Αντωνόπουλου και στη συνέχεια, μετά το '89, στα πρώτα δικά τους κτήματα στα όρια σχεδόν της Μαντινείας με την Κυνουρία. Είχε πάει πρώτη φορά εκεί με έναν φίλο του για κυνήγι, αξιολόγησε τις δυνατότητες του τόπου στην αμπελουργία κι από τότε αγοράζει γη και φυτεύει κλήματα. Σήμερα ο αμπελώνας Τσέλεπου στις Ρίζες Αρκαδίας ξεπερνάει τα 500 στρέμματα. Υπολογίζει να έχει υπογράψει μέχρι σήμερα για αγορές γης περισσότερα από 120 συμβόλαια.

Αφρώδης οίνος, ο κυρίαρχος

Η δεύτερη ημέρα ξεκίνησε με επίσκεψη στο Μουσείο της Τεγέας και βόλτα για καφεδάκι και γλυκά του κουταλιού στα γραφικά Δολιανά. Εξαιρετική στιγμή, στη συνέχεια η επίσκεψη στο χώρο όπου γίνεται η εμφιάλωση σαμπάνιας, την οποία ακολούθησε γευστική δοκιμή της ναυαρχίδας Amalia πάνω στο δεύτερο στάδιο ζύμωσης (δύο μήνες σε οινολάσπες, σοδειά 2020), σε δμνηνη ζύμωση (σοδειά 2017) και στην Vintage (2017, τρία χρόνια σε οινολάσπες). Σημειωτέον, το κομμάτι «αφρώδης οίνος» αποτελεί σημαντικό σκέλος της παραγωγής της επιχείρησης, καθώς αφορά σε περίπου 100.000 φιάλες. Το οινικό ταξίδι στο Κτήμα Τσέλεπου ολοκληρώθηκε με barbecue στην αυλή του πετρόμυλου και παραδοσιακές πίτες και τυριά. Άποψη για το Κτήμα αποτελούν οι μονοποικιλιακές ετικέτες, με βασικό εκφραστή το Μοσχοφίλερο, που στα χέρια του Γιάννη Τσέλεπου παίρνει πολλές διαστάσεις, γκρεμίζοντας το μύθο που το θέλει να μην επιδέχεται παλαιώση. Στοιχείο για τα επόμενα χρόνια το Μοσχοφίλερο σε εκδοχή ροζέ ή γκρι, κρασί που εκτιμά πως θα κάνει τη διαφορά. Σημειώνεται ότι τα τελευταία χρόνια η δραστηριότητα του Κτήματος ξεφεύγει από τα όρια της Μαντινείας και απλώνεται στο Κούτσι Νεμέας με 100 στρέμματα ιδιόκτητου Αγιωργίτικου, ενώ δεν διαφεύγει της προσοχής η στενή συνεργασία που έχει ανα-

πτύξει με την Κάναβα Χρυσού στη Σαντορίνη, εξελίσσοντας υπομονετικά εκεί την παράδοση του Ασύρτικου.

Τα κλειδιά στη νέα γενιά της οικογένειας

Μπορεί να πάλεψε για χρόνια με τα θηρία, όμως τον τελευταίο καιρό ο Γιάννης Τσέλεπος δεν αισθάνεται μόνος. Τα «κλειδιά» της προσπάθειάς του τα έχει παραδώσει, όπως λέει, ωστόσο δεν ξέρουμε πόσο το εννοεί, στη νέα γενιά, με τον Άρη και την Ανδριανή, τα δύο του παιδιά, να έχουν ήδη αναλάβει δράση. Ο Άρης στο κομμάτι της οινοποίησης και η Ανδριανή στην προώθηση και το μάρκετινγκ. Στην ίδια άλλωστε, δείχνει να πέφτει και ο κλήρος της μετατροπής του Κτήματος σε πρότυπη μονάδα οινοτουρισμού και βιωματικής εμπειρίας. Ήδη το πρώτο δείγμα γραφής, με τη νέα πτέρυγα υποδοχής επισκεπτών μοιάζει απόλυτα πετυχημένο. Έδωσε σχήμα και μορφή στο Κτήμα Τσέλεπου και συνιστά δείγμα υψηλής αισθητικής. Ο Άρης Τσέλεπος, αφότου επέλεξε να στοιχηθεί στις γραμμές του Κτήματος και μετά από έναν κύκλο σπουδών στη Νάπα των ΗΠΑ και εκπαίδευση στη Νέα Ζηλανδία, δείχνει έτοιμος και να ηγηθεί του Κτήματος. Θεωρητικά το έχει, ο Γιάννης Τσέλεπος βέβαια πάντα θα είναι εκεί για τις δύσκολες καταστάσεις.



NATUREO

DE-ALCOHOLISED

You don't always need alcohol
to enjoy wine



WINE - MODERATION
CHOOSE | ENJOY | CARE
© 2018 CELLIER. ALL RIGHTS RESERVED.



Αποκλειστικός εισαγωγέας **GENKA** Εμπορική Α.Ε.
Κριεζιώτου 1 Αθήνα, Τ. 210 527 850 0
www.genkacomm.gr

Τηλέφωνο Παραγγελιών
211 444 444 4
www.cellier.gr





3000 ΦΙΑΛΕΣ, ΑΜΕΤΡΗΤΕΣ ΙΣΤΟΡΙΕΣ

Η νέα σειρά ετικετών μικρής παραγωγής από επιλεγμένα αμπελοτόπια της Μακεδονίας

Από την Belle Époque στα \$57.000



Ο πλειοδότης κέρδισε και μια VIP βραδιά στο Maison Belle Époque.



Ένας από τους πιο εκλεκτούς οίκους



Οι ειδικοί εκτιμούν ότι θα έχει διατηρήσει τη φρεσκάδα της.



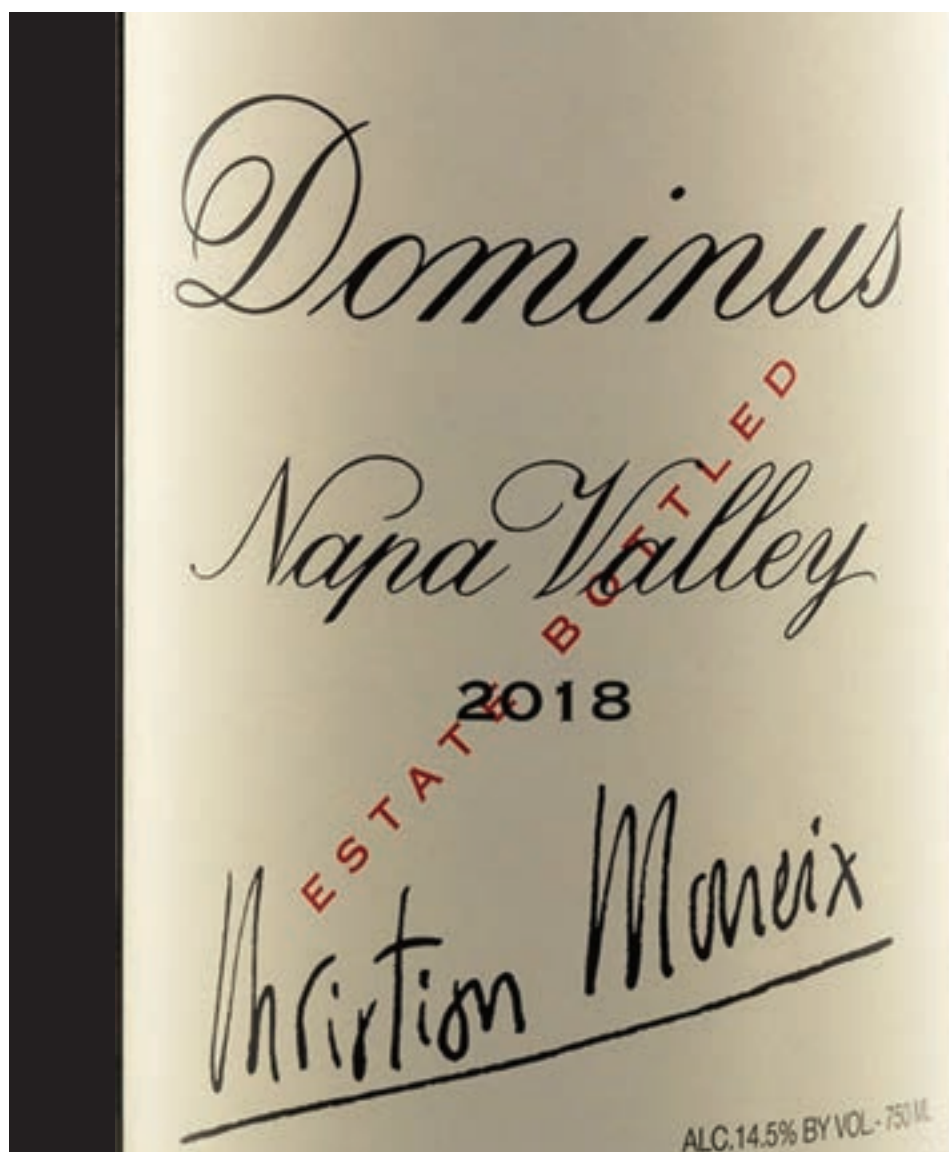
Χωρίς ετικέτα η φιάλη σαμπάνιας του 1874

Με μια δίολου ευκαταφρόνητη δαπάνη επιβάρυνε ένας ανώνυμος πλειοδότης τον χριστουγεννιάτικο προϋπολογισμό του, αφού πριν από μερικές ημέρες κατάφερε να εξασφαλίσει την σπάνια φιάλη σαμπάνιας Perrier-Jouët Brut Millesime του 1874 για το αστρονομικό ποσό των 57.000 δολαρίων. Το ποσό αυτό ξεπερνά κατά πολύ το στόχο των 20.000 δολαρίων που είχε θέσει στις αρχές του μήνα ο οίκος δημοπρασιών του Λονδίνου Christie's, πετυχαίνοντας παράλληλα να σπάσει το προηγούμενο ρεκόρ της πιο ακριβοπληρωμένης φιάλης σαμπάνιας από τον ίδιο οίκο.

Τα ρεκόρ για τη συγκεκριμένη -χωρίς ετικέτα- φιάλη δεν σταματάνε εδώ, αφού σπάει και το προηγούμενο ρεκόρ που είχε η ίδια χρονιά της συγκεκριμένης σαμπάνιας όταν πωλήθηκε το 1888. Η εν λόγω φιάλη βγήκε έπειτα από σχεδόν 150 χρόνια απευθείας από ένα εκ των θρυλικών κελαριών Perrier-Jouët, συνεπώς αναμένεται να έχει χάσει την σπιρτάδα από το ανθρακικό. Ωστόσο οι ειδικοί εκτιμούν πως θα

έχει διατηρήσει τη ζωηρή οξύτητα και φρεσκάδα της, με τα χρώματα να έχουν μετακινηθεί από το φάσμα του πράσινου του λεμονιού σε πιο χρυσαφί αποχρώσεις, αναπτύσσοντας παράλληλα πιο σύνθετες νότες από βούτυρο, καραμέλα και μέλι έναντι των εσπεροειδών και του πράσινου μήλου που «δίνει» μια νεαρή σαμπάνια. Νότες από κονιάκ, βανίλια, καπνό και μαρμελάδα ενδέχεται να συμπληρώσουν στην γοηπτευτική εμπειρία της κατανάλωσης αυτής της ιστορικής από πολλές απόψεις σαμπάνιας που φέρεται ότι μπλένταρε και εμφιάλωσε το 1874 ο Charles Perrier.

Το συγκεκριμένο μπουκάλι παρήχθη προτού το Άγαλμα της Ελευθερίας διασχίσει τον Ατλαντικό καθώς και πολύ πριν κυκλοφορήσει το πρώτο μπουκάλι της Coca-Cola, σε μια περίοδο που η Ευρώπη ζούσε την ευφορία της Belle Époque, μιας περιόδου ακμής που τοποθέτησε την Γηραιά Ήπειρο σε ρόλο ηγεμονικό για ολόκληρο τον κόσμο και τερματίστηκε από την βαναυσότητα του Πρώτου Παγκόσμιου Πολέμου.



Christian
Moneix

Στην κορυφή

Πρώτο στη λίστα TOP 100 του Wine Spectator

Το Dominus Estate Napa Valley του 2018 φιγουράρει στην πρώτη θέση της λίστας με τα κορυφαία κρασιά του 2021 του Wine Spectator. Πρόκειται για ένα δομημένο κρασί με κομψές νότες από κασσία, δαμάσκηνο, βατόμουρο, σκλήθρο, αρκεύθο, γλυκιά δάφνη και καπνού. Τέσσερις ετικέτες από τη Γαλλία, τρεις καλιφορνέζικες, δύο ιταλικές και μια ισπανική συμπληρώνουν την πρώτη δεκάδα της λίστας με τα κορυφαία 100 κρασιά της χρονιάς που δημοσίευσε το περιοδικό Wine Spectator.

Wine Spectator
THE
TOP 100

Chateau Mouton

Διά χειρός Olafur Eliasson

«Το Solar Iris of Mouton είναι ένας χάρτης με όλα τα ηλιοβασίλεμα και τις ανατολές που λαμβάνουν χώρα πάνω από ένα χρόνο στο Château Mouton Rothschild». Κάπως έτσι περιγράφει ο ισλανδο-δανός καλλιτέχνης Olafur Eliasson τον πίνακα που θα κοσμήσει ετικέτα Château Mouton Rothschild για το vintage του 2019. Το έργο απεικονίζει τη διασταύρωση της φύσης, της τέχνης και της επιστήμης. Η εικόνα χωρίζεται σε δύο οριζόντιες ηωρίδες. Οι ηωρίδες πλαισιώνουν έναν οφθαλμό, το Château. Μια σειρά από ελλειπτικές τροχιές, αποδίδουν τον κύκλο του ήλιου γύρω από τους αμπελώνες του Château, με το κάτω μισό να υποδηλώνει τη συντομότερη ημέρα του χρόνου και το επάνω μισό τη μεγαλύτερη.





ÉLÉGANT



WINE ART ESTATE
ΚΥΘΙΑ ΤΕΧΝΗ ΟΙΝΟΥ

WineArtEstate.com



Reunion για τα Μεγάλα Κόκκινα Κρασιά στον Πύργο Πετρέζα

Τριάντα ελληνικές οινοποιίες και οκτώ εισαγωγείς με ιδιαίτερες προτάσεις

Διψασμένο ήταν το κοινό για μεγάλα κόκκινα κρασιά του ελληνικού αμπελώνα και το Σάββατο 4 Δεκεμβρίου με τον βροχερό καιρό να εμπνέει περιηγήθηκε στις πιο ενδιαφέρουσες προτάσεις μερικών εκ των πιο καταξιωμένων Ελλήνων οινοποιών -υπό την μπαγκέτα της Vinetum. Έπειτα από κενό ενός έτους λόγω πανδημίας, ο Πύργος Πετρέζα υποδέχθηκε εκατοντάδες επισκέπτες που έσπευσαν να δοκιμάσουν αξιόλογες ετικέτες από 30 ελληνικές οινοποιίες και οκτώ εισαγωγείς. Εξαιρετικά steaks ψημένα στα κάρβουνα αλλά και γευστικότερα πιάτα που επιμελήθηκε η ομάδα του La Meat Maison έδωσαν μια ξεχωριστή χροιά στη φετινή διοργάνωση, η οποία περιλάμβανε ένα cigar lounge όπου οι επισκέπτες-aficionados συνόδεψαν τα πούρα της ημέρας συνοδεία εμβληματικών αποσταγμάτων από την Ελλάδα και τον κόσμο.



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΝΗ

Οι αδερφές Παλυβού, Ευαγγελία και Βασιλική

Λιγότερο κατά 26% το κρασί στην Ελλάδα

Κάτω από τον μέσο όρο 20ετίας θα κινηθεί και φέτος, για τρίτη συνεχόμενη χρονιά, η παγκόσμια παραγωγή κρασιού, με την Ελλάδα να μην αποτελεί την εξαίρεση

Σύμφωνα με τις εκτιμήσεις του ΟΙΒ με δεδομένα από 28 χώρες, η παγκόσμια παραγωγή θα κυμανθεί μεταξύ 247,1 και 253,3 εκατ. χιλιοδλίτρων. Στην Ευρώπη, η Ελλάδα είναι μία από τις χώρες που καταγράφει τις μεγαλύτερες απώλειες, καθώς η παραγωγή προβλέπεται στα 1,7 εκατ. χιλιοδλίτρα, μειωμένη κατά 26% συγκριτικά με το 2020.



Νέος πρόεδρος στην ΕΔΟΑΟ

Ο Κωνσταντίνος Ευσταθίου ως εκπρόσωπος των συνεταιριστικών οινοποιητικών επιχειρήσεων

Νέο Διοικητικό Συμβούλιο όρισε η 24η Γενική Συνέλευση της Εθνικής Διεπαγγελματικής Οργάνωσης Αμπέλου και Οίνου ενώ επιπλέον η Γενική Συνέλευση συμφώνησε ομόφωνα στο νέο κείμενο για τη δημιουργία του Εθνικού Συμβουλίου Οινοτουρισμού και στο Marketing Plan του ελληνικού κρασιού 2022-2025. Νέος πρόεδρος για την επόμενη διετία ο Κωνσταντίνος Ευσταθίου, ο οποίος είναι αμπελοουργός και μέλος του Διοικητικού Συμβουλίου του Αγροτικού Οινοποιητικού Συνεταιρισμού της Νεμέας με πλούσιο βιογραφικό και στον τομέα της Πληροφορικής.



ΤΟ ΚΡΑΣΙ ΤΑΞΙΔΕΥΕΙ ΑΠ' ΑΚΡΗ Σ' ΑΚΡΗ ΤΗΣ ΓΗΣ

Ότι κινείται στην παγκόσμια οινική πραγματικότητα, σε ένα site www.winetrails.gr

Σπάνιες γαίες

Μαύρος Κώνος

Αγναντεύοντας την κορυφή της «Κωνομαύρας» Κορινθίας δανείζεται λίγο από την αίγλη της και συστήνεται ως ένα τολμηρό και σύγχρονο ερυθρό κρασί. Πρόκειται για τη νέα δημιουργία της Στροφιλιάς «Μαύρος Κώνος» που βασίζεται στο Αγιωργίτικο και παρουσιάστηκε σε ειδική εκδήλωση στις 22 Νοεμβρίου στην Αθήνα. Είναι αποτέλεσμα ενός καινοτόμου ερευνητικού προγράμματος του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών το οποίο χρηματοδοτεί και η Στροφιλιά, ανάμεσα σε άλλα οινοποιεία.



Πόλη του Οίνου

Με διεθνές βραβείο

Η Νάουσα ως «Πόλη του Οίνου» με το νέο της θεσμό του «Φεστιβάλ Τρύγου» έλαβε το τρίτο βραβείο ως «Προορισμός Αειφόρου Πολιτιστικού Τουρισμού», στο πλαίσιο του 14ου Διεθνούς Συνεδρίου του Ευρωπαϊκού Δικτύου Πολιτιστικού Τουρισμού (European Cultural Tourism Network – ECTN), που πραγματοποιήθηκε τον Οκτώβριο στην Αθήνα. Το συνέδριο είχε θέμα: «Αναζωογονώντας τον ευρωπαϊκό τουρισμό, μέσω του πολιτισμού, της πολιτιστικής κληρονομιάς και της δημιουργικότητας». Τη Νάουσα εκπροσώπησε η Θωμά Μαγγανάρη, μέλος της ομάδας έργου του Interreg



Europe Cult Create, η οποία παρουσίασε τα έργα και τους στόχους του δήμου που αναδεικνύουν τη Νάουσα ως «Πόλη του Οίνου» ως έναν θελκτικό τουριστικό και πολιτιστικό προορισμό διεθνούς βεληνεούς.

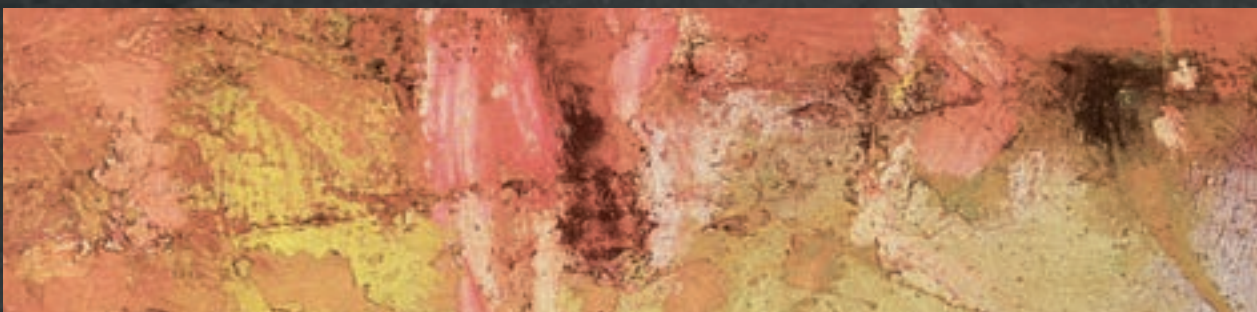
ARGATIA

WINERY

ΡΟΔΟΧΩΡΙ ΝΑΟΥΣΑ

αμπελώνες βιολογικής καλλιέργειας





ΛΑΜΠΑΔΙΑΣ

Το Ροζέ κρασί του Κτήματος Μερκούρη

Ιστορίες του κρασιού από τον **Βασίλη Κανελλακόπουλο**

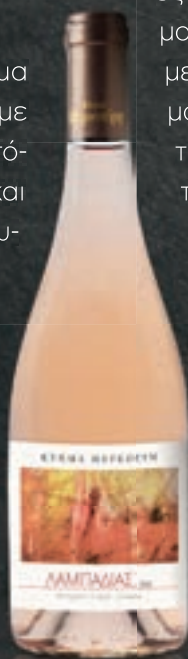
Στις μέρες μας, μία τουλάχιστον ετικέτα ροζέ είναι «υποχρεωτική» για κάθε οινοποιείο. Συχνά συναντάμε και περισσότερες. Δεν ήταν όμως έτσι τα πράγματα 30 χρόνια πριν. Τότε, τα ροζέ κρασιά ήταν ακόμη άγνωστα στο ευρύ κοινό και, πολλές φορές, υποβαθμισμένα στην οινική συνείδηση των καταναλωτών. Η κατάσταση αρχίζει να αλλάζει στο τέλος της δεκαετίας του '90, όταν πρώτες οι γυναίκες οινοφίλοι αρχίζουν να εκτιμούν τα ροζέ κρασιά σαν απεριτίφ και στη συνέχεια ανακαλύπτουν και τη δυνατότητά τους να συνοδεύουν εξαιρετικά μια μεγάλη γκάμα εδεσμάτων. Και, όπως είναι γνωστό, όταν οι κυρίες αποφασίζουν για το κρασί, η αγορά υποκλίνεται!

Εκεί, στα 1999, αποφασίζουμε στο Κτήμα Μερκούρη ότι θα πρέπει να εμπλουτίσουμε την περιορισμένη σειρά των κρασιών της τότε παραγωγής μας («Κτήμα Μερκούρη» και «Φολή») με ορισμένα νέα, αντιπροσωπευτικά των αμπελώνων του Κτήματος. Έτσι προκύπτει η σειρά των ετικετών με ονόματα αστερισμών, η οποία περιλαμβάνει τα «Αντάρης», «Ωρίων», «Καλλιστώ» και «Coma Berenices» και ετικέτες με αποσπάσματα από έργα του Γιάννη Αδαμάκου.

Ο «Ωρίων» είναι το ροζέ κρασί της σειράς. Πρώτος τρύγος εκείνος του 1999. Συνολικός αριθμός φιαλών: 709! Σύνθεση: Grenache Rouge & Sangiovese. Κυκλοφορεί με αρκετή επιτυχία μέχρι το 2002, οπότε, για τυπικούς λόγους, μετονομάζεται σε «Λαμπαδίας» (ένα άλλο σπουδαίο αστερί του αστερισμού του Ταύρου, γνωστό και με το αραβικό του όνομα Αλτεμπαράν) και συνεχίζει να κυκλοφορεί με την ίδια ποικιλιακή σύνθεση και αυξανόμενο αριθμό φιαλών τα επόμενα χρόνια.

Στα 2009, έρχεται η πρώτη τροποποίηση στη σύνθεση του «Λαμπαδία». Το Syrah αντικαθιστά το Sangiovese για τα επόμενα τρία χρόνια. Αλλά εμείς εξακολουθούμε να ψάχνουμε και να πειραματιζόμαστε για το καλύτερο. Έτσι, το 2012, δοκιμάζουμε δύο άλλες από τις ερυθρές ποικιλίες του Κτήματος. Τις ελληνικές Αγιωργίτικο και Αυγουσιάτη. Για να καταλήξουμε (!) το 2014 στη σημερινή του σύνθεση από 60% Αγιωργίτικο και 40% Syrah.

Φ «Λαμπαδίας», προσαρμοσμένος στις σημερινές τάσεις απόχρωσης, είναι ένα εξαιρετικά ποιοτικό ροζέ, με τον τρύγο του 2021 να κυκλοφορεί στη νέα του, πολύ ελκυστική, συσκευασία. Είναι ένα υπέροχο ροζέ κρασί για όλες τις εποχές. Αξίζει να το δοκιμάσετε, εάν δεν το ξέρετε, και να το απολαύσετε!





ΚΤΗΜΑ ΜΕΡΚΟΥΡΗ

ΚΤΗΜΑ ΜΕΡΚΟΥΡΗ Α.Ε., 27 100 Κορακοχώρι Ηλείας Τ (+30) 26210 41601, F (+30) 26210 41901, e-mail: mercouri@otenet.gr



ΚΑΛΕΣ ΓΙΟΡΤΕΣ





1999

V

VOURVOUKELI

Estate



* Ως μία από τις αρχαιότερες ποικιλίες σταφυλιού του ιστορικού terroir των Αβδήρων, το ξηρό **Μαυρούδι** καταφέρνει και κλέβει τις γευστικές εντυπώσεις, χάρη στην πορφύρα του απόχρωση, τα αρώματα κόκκινων φρούτων και τον έντονο ταννικό του χαρακτήρα.

Οίνος με δυνατή προσωπικότητα, όπως και το αγριογούρουνο (*Sus scrofa*) που δεσπόζει στην ετικέτα του, συνδέοντας με τη σειρά του το σημερινό αμπελοτόπι της συγκεκριμένης ποικιλίας με το Χοιρόδασος που ήταν άλλοτε εκεί.

www.vourvoukeli.gr



ΚΡΑΣΙ ΠΟΥ ΜΥΡΙΖΕΙ ΣΤΑΦΥΛΙ

Στον Κήπο του Λουκά Πελεκάνου κρασί λογίζεται το σαντορινιό Μπρούσκο

Συνέντευξη στον Χρήστο Καγελακόπουλο



ωρικός, σαφής και με πολλές μνήμες και ιστορίες στο μυαλό του, ο Λουκάς Πελεκάνος θέλει να τις μοιράζεται με σκοπό να ταξιδέψει τον συνομιλητή του στις στιγμές εκείνες που έχει βιώσει, στις αισθήσεις εκείνες που γεννήθηκαν από αυτές τις στιγμές και έφτιαξαν όλες μαζί μια ιστορία. Η συνάντηση μαζί του θυμίζει τη διαδικασία του τρύγου, όπου μια μία οι ρώγες θα κάνουν το τσαμπί, όπου πολλά τσαμπιά θα γεμίσουν το καλάθι που θα οινοποιηθεί και θα δώσει το κρασί, τον σύντροφο που θα οδηγήσει σε μια νέα ιστορία.

Πότε ξεκινά η ενασχόλησή σας με το κρασί;

Σε ένα νησί με το αμπέλι παντού γύρω μου ξεχωρίζω μια στιγμή που συνειδητοποιώ την πρώτη σκηνή με το κρασί που θεωρώ κομβική. Είμαι 17 χρονών στην Περίσσα στη φτωχική κάμαρα ενός ψαρά. Περιμένοντας να φάμε συζητάμε με ένα ποτήρι Μπρούσκο. Για μεζέ έχουμε ένα κομμάτι σπιτικό λαρδί, καθότι τότε αυτό το έδεσμα δεν έλειπε από κανένα σαντορινιό σπίτι, πάντοτε φτιαγμένο από τον χοίρο που έτρεφε

κάθε οικογένεια. Αυτή την εικόνα θεωρώ ως την πρώτη μου συνειδητοποιημένη επαφή με το κρασί της Σαντορίνης.

Όταν λέμε Μπρούσκο, για ποιο κρασί μιλάμε;

Στη Σαντορίνη έβρισκες τρία είδη κρασιών, το Μπρούσκο, το Βινσάντο και το Νυχτέρι. Προερχόταν από τις τοπικές ποικιλίες, ας μην ξεχνάμε ότι οι αμπελώνες στη Σαντορίνη ήταν ποικιλιακοί. Το Μπρούσκο στην ουσία ήταν ένα οξειδωμένο, ταννικό, πολύ υψηλής αλκοόλης κρασί, που έφτανε άνετα τους 16-17 vol. Κάθε παραγωγός έφτιαχνε τα τρία αυτά είδη ανάλογα με τις ανάγκες του, αλλά θα μπορούσαμε να πούμε ότι το 70% ήταν Μπρούσκο, το 20% Βινσάντο και το υπόλοιπο Νυχτέρι. Το Νυχτέρι ήταν το κρασί της Κυριακής, το ελαφρύ, το Νυχτεράκι όπως το λέγανε πολλοί τότε. Το έπιναν και οι γυναίκες πολύ πιο εύκολα μιας και ήταν πολύ λιγότερο οξειδωμένο και πιο ελαφρύ. Κάτι σαν τα φρέσκα κρασιά δεξαμενής του σήμερα. Αντίθετα το Μπρούσκο ήταν δυναμίτης και μύριζε σταφύλι. Ναι σταφύλι, κάτι που δεν το παρατηρώ στα τωρινά κρασιά.

Με βάση αυτή την παρατήρηση, ποιες θεωρείτε πως είναι οι σημαντι-

κότερες διαφορές στο ελληνικό κρασί τότε και τώρα;

Είναι μια ερώτηση πάνω στην οποία θα μπορούσαμε να συζητάμε ώρες ή να γράψουμε πολλές σελίδες. Είναι τόσα πολλά τα σημεία. Θα απαντούσα όμως με μία λέξη: Ωριμότητα σταφυλιού. Τα παλαιότερα χρόνια ο τρύγος ξεκινούσε περίπου ένα μήνα πιο αργά από σήμερα, οπότε όλα τα χαρακτηριστικά του κρασιού μαζί με τις τεχνικές οδηγούν σε ένα ολότελα διαφορετικό κρασί. Ένα ακόμη σημείο είναι η σχέση του καταναλωτή με το αλκοολούχο ποτό. Όταν ήρθε στην Ελλάδα το ουίσκι, η σχέση του Έλληνα και κυρίως του νεαρού στην ηλικία με το κρασί άλλαξε. Το ρόλο που έπαιζε τότε ένα δυνατό κρασί σαν το Μπρούσκο, τον έπαιζε πιο εύκολα το ουίσκι ή σήμερα άλλα αλκοολούχα ποτά. Το κρασί πλέον έχασε ένα ρόλο που είχε και παρέμεινε συνδεδεμένο με την εστίαση ως συνοδευτικό φαγητού ή το πολύ-πολύ ως απεριτίφ. Παλαιότερα έπαιζε και τον ρόλο του ποτού.

Ποια σημεία θα χαρακτηρίζατε ως σταθμούς στην πορεία σας στο κρασί και γιατί;

Όλα αρχίζουν το 2007. Ήταν η στιγμή που αποφασίζω να μετατραπεί η παλιά υπόσκαφη σπιλιά σε κάβα αποθήκευσης φιαλών κρασιού, για να πλαισιώσει το εστιατόριο «Κήπος» που είχα αποφασίσει να ανοίξω. Δεν είχα γνώσεις για το κρασί. Όμως αυτή η απόφαση με οδήγησε να διαβάσω, να διαβάσω πολύ. Κάθε ετικέτα που έμπαινε στο μαγαζί τη διάβαζα και αναζητούσα όσες περισσότερες πληροφορίες μπορούσα να βρω, διάβασα μετά αρκετά πράγματα για το κρασί και έκανα πάμπολλες συζητήσεις με όλους τους οινολόγους, οινοποιούς και σχετιζόμενους με το κρασί ανθρώπους κυρίως του νησιού. Μπορώ να πω ότι μετά από πολλά χρόνια ενασχόλησης, όταν έφτασα στο σημείο με συζητώ επί ωρες με masters of wine για το κρασί και την κατάσταση του οινικού χώρου, είπα στον εαυτό μου ότι πήρα ένα είδος «πτυχίου».

Πολλοί έχουν μιλήσει για τη μοναδικότητα των κρασιών της Σαντορίνης. Τι είναι όμως αυτό που πραγματικά τα κάνει μοναδικά;

Νομίζω ότι τέσσερα πράγματα είναι αυτά που κάνουν ιδιαίτερα τα κρασιά του νησιού: Το έδαφος, η έλλειψη νερού (το ένυδρο κλίμα), ο ήλιος και η γειτνίαση του αμπελώνα με την θάλασσα.

Μπορεί αυτή η μοναδικότητα να μεταφραστεί σε επιπλέον αναγνώριση και υπεραξία για τα Σαντορινιά κρασιά;

Έχω μια ιδέα. Η αξιοποίηση με την αναφύτευση των παρατημένων ή παραμελημένων αναβαθμίδων που υπάρχουν στο νησί θα μπορούσε να δώσει μια ακόμα ώθηση στο Σαντορινιό κρασί. Θα είχαμε ποιοτικό σταφύλι από σημεία με εξαιρετικό αερισμό και διαφορετική έκθεση στην έντονη ηλιοφάνεια.

Ο «Κήπος» αποτελεί σημείο αναφοράς για τα οινικά δρώμενα στο νησί. Πώς ξεκίνησε η ιδέα για τη δημιουργία του χώρου;

Ήταν μια ατομική μου ανάγκη εκείνη τη στιγμή περί το 2007. Η ανάγκη να έχω ένα μέρος να μπορώ να πω το κρασί μου συνοδεία ενός μεζέ σε ένα όμορφο περιβάλλον. Αυτό έλειπε τότε από τη Σαντορίνη. Αυτή η απλή ανάγκη με οδήγησε να ξεκινήσω τον «Κήπο». Όταν ξεκινούσα, δεν είχα ιδέα πώς θα εξελιχθεί. Είναι εντυπωσιακό ότι μια εσωτερική μου ανάγκη με ώθησε και μετά από την εξέλιξη τόσων χρόνων σήμερα η κάβα του «Κήπου» φιλοξενεί πάνω από 600 ετικέτες κρασιών.

Υπάρχει αυτήν τη στιγμή ρεαλιστική θέση ύπαρξης στο νησί μίας λίστας κρασιών μόνο με κρασιά από τη Σαντορίνη;

Όχι, κατά τη γνώμη μου, δεν υπάρχει. Θεωρώ ότι η αξία, η ομορφιά και η ιδιαιτερότητα του Σαντορινιού κρασιού προκύπτει και αναδεικνύεται μέσα από τη σύγκριση με κρασιά άλλων περιοχών.

Θα θέλαμε να μοιραστείτε μαζί μας την πιο όμορφη αλλά και την πιο άσχημη στιγμή σας σε σχέση με το κρασί;

Έχω μια διαφορετική προσέγγιση στην ερώτησή σας. Όλες οι στιγμές είναι όμορφες. Ακόμα και οι «άσχημες» στιγμές λειτουργούν απλά ως προστιθέμενη αξία στη συγκριτική διαδικασία που καθορίζει το τι είναι όμορφο. Συνεπώς είναι απαραίτητη κάθε στιγμή.

Η Σαντορίνη παράγει, με τεράστια επιτυχία, ένα μεγάλο εύρος κρασιών. Από αφρώδη ως και επιδόρπια. Πιστεύετε πως υπάρχει κάτι που λείπει και θα προσέδιδε επιπλέον κύρος στην οινική εικόνα της;

Δεν μπορώ να απαντήσω εύκολα σε μια τέτοια ερώτηση. Το μόνο που μου έρχεται στο μυαλό είναι το παλιό Μπρούσκο, ως είδος, ξέροντας ότι υπάρχουν πολλές δυσκολίες, μία εκ των οποίων είναι ότι ένα κρασί 16-17% vol. θα είχε νομοθετικό κόλλημα να ονομαστεί κρασί, με την υφιστάμενη βέβαια νομοθεσία. Και την αρωματική ανάμνηση που ανέφερα προηγουμένως, να νιώθω δηλαδή στο κρασί που πίνω το άρωμα του σταφυλιού.

Η αγάπη σας για το κρασί συνοδεύει αυτή για τη μουσική και αντίστροφα. Αν έπρεπε να ταιριάξουμε Αθήρι, Αηδάνι, Ασύρτικο, Μανδηλαριά, Μαυράθηρο και Μαυροστράγανο με έξι μουσικά κομμάτια ποια θα ήταν αυτά;

Με το Αθήρι θα συνέδεα «Το μινόρε της αυγής», ένα όμορφο τραγούδι πάνω σε απλό σκοπό,

και με το Αηδάνι «Το Κυκλάμινο του Θεοδωράκη» σε στίχους Γ. Ρίτσου, γιατί πολλές φορές μοιάζει με αποκάλυψη. Ασύρτικο και «Σήκω ψυχή μου δώσε ρεύμα» του Διονύση Σαββόπουλου με την ερμηνεία της Σωτηρίας Μπέλλου. Νομίζω ότι η τελευταία στροφή «σήκω ψυχή μου, δώσε ρεύμα, βάλε στα ρούχα σου φωτιά να τιναχτεί σαν μαύρο πνεύμα η τρομερή μας η λαλιά» είναι ο ορισμός των αισθήσεων που σου ξυπνάει ένα Ασύρτικο. Για τη Μαντηλαριά δεν έχει βγει ακόμα κάποιο τραγούδι ενώ για το Μαυράθηρο, που συνήθως οινοποιούνταν σαν γλυκό λιαστό κρασί, θα επέλεγα από τον «Μεγάλο Ερωτικό» του Χατζηδάκη το «Άσμα Ασμάτων»: «Τι ωραιώθης και τι ηδύνθης, αγάπη, εν τρυφαίς σου...». Η μελωδία αυτή ταιριάζει με ένα τέτοιο κρασί. Τέλος για το Μαυροστράγανο θα διαλέξω Λόρκα μελοποιημένο από τον Γιάννη Γλέζο, το «Χάρτινο τριαντάφυλλο» που ξεκινάει με τον στίχο «Το φιλί μου ήταν ρόδι βαθύ και ανοιγμένο».

Ποιες ποικιλίες από το εξωτερικό σας γοητεύουν και γιατί;

Θα ξεχωρίσω τις Malbec, Riesling, Pinotage, Torontes και Carmenera γιατί διαφέρουν από τις γνώστες ευρω-αμερικανικές ποικιλίες που κατακλύζουν την αγορά του οίνου.

Ποιο κρασί από το εξωτερικό θα θέλατε να είναι ελληνικό;

Κανένα προς το παρόν. Ας δοκιμάσουμε και απολαύσουμε για πολύ καιρό ακόμα τα δικά μας εξαιρετικά κρασιά. Και το εννοώ πλήρως αυτό.

Ένα κρασί των 16-17% vol. θα είχε νομοθετικό κόλλημα, με την υφιστάμενη βέβαια νομοθεσία

|| ΛΟΥΚΑΣ ΠΕΛΕΚΑΝΟΣ ||

PIERIA ERATINI WINERY

ΕΥΧΕΣ ΕΡΑΤΕΙΝΕΣ



classic
choice.
period



xinomavro
syrah
cabernet
sauvignon



www.ktimapieriaeratini.gr/



ΡΕΠΟΡΤΑΖ: ΠΕΤΡΟΣ ΓΚΟΓΚΟΣ | ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΔΟΚΙΜΗ: ΖΗΣΗΣ ΠΑΝΑΓΟΣ
ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΔΟΚΙΜΗ

ΜΕ ΕΝΑ ΠΟΤΗΡΙ *θάλασσα*



Μια σύντομη βόλτα στον Σαρωνικό παίρνει άλλη γεύση με τη συνοδεία κρασιών μικρών παραγωγών του Αιγαίου



Η εντύπωση του ανεξερεύνητου, όταν συμπίπτει χωρικά με το Αιγαίο, δίνει αφορμή για αναζητήσεις που σχεδόν πάντα ξεκινούν και καταλήγουν σε ένα λιμάνι ή κάποια μαρίνα. Στην περίπτωση μας, γίνονται τα ανεξερεύνητα κρασιά μικρών οινοποιιών που βγαίνουν κάθε τόσο στον αφρό, η αφορμή για μια εξόρμηση προς τη λιγότερο περπατημένη πλευρά του πελάγους. Η περιέργεια δε, φουντώνει πιο πολύ όταν τα κρασιά αυτά, τα «ψαρεύει» ένας έμπειρος καπετάνιος, που εδώ και κάποια χρόνια έχει κάνει ρουτίνα του το Αιγαίο Πέλαγος.

Στο «αμπάρι» του Oceanis Two, όπου το The Top50 by Wine Trails βρέθηκε ένα απομεσήμερο του Οκτωβρίου, ο καπετάνιος Λουκάς Γκουρτσογιάννης είχε κρατημένα μερικά από τα κιβώτια που συνήθως μεταφέρει από το ένα νησί στο άλλο, αποκλειστικά με την ορμή που δίνουν τα φουσκωμένα πανιά στο ιστιοπλοϊκό του. Μας έδωσε το ελεύθερο να τα εξερευνήσουμε στο κατάρτι του και είδαμε σε ένα απόγευμα, με μια σύντομη βόλτα στον Σαρωνικό, πώς μικροί παραγωγοί γίνονται μεγάλοι όταν μεταφέρονται με το πανί.

Από τα δυσεύρετα κρασιά της Ικαρίας, του Αφινέ και του Τσαντίρη, μέχρι την ανερχόμενη στον οινικό χάρτη Σύρο και την Πάρο. Κρασιά από σταφύλι Φωκιανό, Σεριφιώτικο, Μπεγλέρι, Αηδάνι και φυσικά Ασύρτικο, πότε μονοποικιλιακά, πότε σε blend, ξεχώρισαν χωρίς δεύτερες σκέψεις από την κάβα

του καπετάνιου. Ο δυνατός χαρακτήρας τους πάτησε πάνω στο πλατό με τυριά μικρών νησιών του Αιγαίου, σε μια αποκάλυψη γεύσεων και αρωμάτων που πρόδωσε κάθε μυστικό αυτής της αρχαίας θαλασσινής γειτονιάς.

Αυτές οι αποκάλυψεις, έχουν γίνει καθημερινότητα πλέον για τον κ. Γκουρτσογιάννη που θέλει να μεταχειρίζεται με ιδιαίτερο τρόπο τις εξίσου ιδιαίτερες παραγωγές των ελληνικών νησιών. Είναι χρόνια τώρα που μεγάλα καταμαράν διασχίζουν με την ψυχία τους τον Ατλαντικό και ξεφορτώνουν βιολογικό καφέ στην αγορά του Λονδίνου όπου αρκετοί προτίθενται να πληρώσουν αντίτιμο πέντε και έξι φορές απάνω από αυτό που απαιτεί ένα συμβατικό προϊόν.

Στις ελληνικές θάλασσες, αυτήν τη σπάνια για τα δεδομένα του 21ου αιώνα εμπειρία εξυπηρετεί ο Λουκάς Γκουρτσογιάννης, ένας κοσμοπολίτης, ο οποίος τις περισσότερες εβδομάδες του χρόνου τις περνά στο πηδάλιο του ιστιοπλοϊκού του, χαράσσοντας διαδρομές που ενώνουν τα νησιά του Αιγαίου φτάνοντας ως τις μαρίνες της Ιταλίας και του Μονακό. Ο Κάπτεν Λουκάς είχε πολλές ιστορίες να πει τόσο για τους τυροκόμους, όσο και για τους οινοποιούς των νησιών. Στην αρχή όλοι τους ήταν λίγο διστακτικοί με το εγχείρημα, όμως πια έχουν κλείσει από φέτος διαδρομές. Ορισμένους τους γνώρισε στα λιμάνια των νησιών, καθώς ξεφόρτωνε τα λιγοστά κιβώτια που διακινούσε πίσω στο 2018 για να τα μεταφέρει με το

ΜΙΚΡΟΙ
παραγωγοί
κρασιού και
τυριών γίνονται
ΜΕΓΑΛΟΙ όταν
μεταφέρονται με
το **ΠΑΝΙ**

ΚΛΙΜΑ



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 αύρα του Αιγαίου και τις ιδανικές θερμοκρασίες, οι τεχνικές βιολογικής καλλιέργειας και η αμπελουργική μας κληρονομιά, εκφράζονται απόλυτα μέσα από οίνους υψηλής ποιότητας.



bibliachora.gr



Από το ικαριώτικο οινοποιείο Τσαντίρη



ποδήλατό του στα καταστήματα που τον περίμεναν. Από στόμα σε στόμα, η φήμη του έφτασε σε όλα τα νησιά του Αιγαίου, που σε πολλές περιπτώσεις δεν έχουν απευθείας γραμμή για να εξυπηρετεί το εμπόριο ανάμεσά τους.

Όσο οι ιστορίες διαδέχονταν η μια την άλλη, από τα ποτήρια πέρασαν αξιόλογες προσπάθειες οινοποίησης και πλέον η γευστική δοκιμή είχε παραχωρήσει διακριτικά τη θέση της σε μια κανονικότερη οινοποιία που ανατροφοδοτούσε τη διάθεση για κουβέντα και περισσότερες ιστορίες. Ένα παριανό κρασί, με έντονη μύτη με αρκετές νότες μελιού, κερήθρα καθώς και ξηρών καρπών όπως το φυστίκι, το Αϊδάνι από το Κτήμα Αλισάφι ή ένα ιδιαίτερο κρασί από την Ικαρία, το Fokiano Blanc de Noir, από το οινοποιείο του Τσαντίρη, που βρίσκεται στα 700 μέτρα υψόμετρο συνόδευσαν την ιστορία της Sailmed. Πίνοντας το Σεριφιώτικο του οινοποιείου ουΣύρα, ένα κρασί με ωχρό λεμονί χρώμα, με μία αρκετά έντονη ένταση στην μύτη, με πρωτογενή αρώματα εσπεριδοειδών, λεμόνι και γκρέιπφρουτ, ο καπετάνιος θυμήθηκε τη γνωριμία του με τον ξενιτεμένο στη Σύρο, Σκωτσέζο Edward Maitland-Makgill-Crichton, παραγωγό του κρασιού αυτού. «Στη δεύτερη εμπορική χρονιά, μου έδωσε ένα δείγμα να το πάω στην Πάτμο. Εκεί που ξεφόρτωνα περνούσε ένας τουρίστας που εντυπωσιάστηκε και έκλεισε επιτόπου να

αγοράσει το μεγαλύτερο μέρος της παραγωγής. Την πήρε μαζί του στο Λονδίνο, όπου και βραβεύτηκε σε διεθνή διαγωνισμό. Από τότε κρατά τις πόρτες του ανοιχτές, κάθε που δένουμε στο λιμάνι της Σύρου».

«Οι ανάγκες του Αιγαίου είναι πάρα πολλοί τόνοι. Εμείς τώρα ξεκινάμε και ανοίγουμε αγορές που δεν υπήρχαν παλιά. Υπάρχει άλλωστε και το πρόβλημα ότι σήμερα αν θες να στείλεις κρασιά από τη Σκύρο στη Πάτμο για παράδειγμα, δεν υπάρχει πλοίο που να εξυπηρετεί την γραμμή αυτή. Εμείς κάνουμε τον γύρο του Αιγαίου και κάθε χρόνο βλέπουμε τα αιτήματα για μεταφορά να διπλασιάζονται» λέει ο καπετάνιος του εγχειρήματος, πριν αρχίσει να αφηγείται τον τρόπο με τον οποίο ξεκίνησε όλο αυτό.



Ο υπεύθυνος της γευστικής δοκιμής Ζήσης Πανάγος και η Δέσποινα Μαρκαντωνάτου

Ο ΕΡΜΗΣ του Αιγαίου Λουκάς Γκουρτσογιάννης έχει να πει πολλές ΙΣΤΟΡΙΕΣ για τους οινοποιούς των νησιών

Στην περιπέτεια της μεταφο-

ράς με το πανί λοιπόν, τον συνομιλητή μας εισήγαγε το 2016 ένας Αμερικανός, σύμβουλος σε πετρελαϊκές στις ΗΠΑ, ο Jan Lundberg. Μαζί συνάντησαν τον Αφιανέ, ο οποίος ήταν ένας από τους πρώτους που εμπιστεύτηκε το κρασί του στα αμπάρια του ιστιοπλοϊκού. Η φιλία τους κράτησε ως το 2018, οπότε και απεβίωσε στο νησί της Ικαρίας ο Αμερικανός, όμως ήδη μέσα σε αυτήν την τριετία οι δύο άνδρες με την βοήθεια της οργανωτικής Rosabelle Tarnowska, που συντροφεύει στα ταξίδια του τον Κάπτεν Λουκά, κατάφεραν να επαναφέρουν τις εμπορικές μεταφορές με πανί στις ελληνικές θάλασσες.





Wine Museum



Tasting Room

EK
ΑΠΟ ΤΟ 1949
NEOY



Events

venetsanoswinery.com

Megalochori Caldera, Santorini

  *Cyclades GREECE*


VENETSANOS
WINERY
SANTORINI

ΣΚΟΥΡΑΣ

ΚΑΙ
ΜΕΓΑΣ
ΚΑΙ
MAGNUM



1.5l

ΟΙΝΟΣ
ΕΡΥΘΡΟΣ ΞΗΡΟΣ

ΜΕΓΑΣ
ΟΙΝΟΣ

2017

ΣΚΟΥΡΑΣ

ΟΙΝΟΣ ΕΡΥΘΡΟΣ ΞΗΡΟΣ
ΠΡΟΤΥΠΟΜΕΤΡΗΣ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ
ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ - ΕΠΙΧΡΑΤΗΜΕΝΟ ΕΙΔΟΣ ΟΙΝΟΥ
ΕΡΥΘΡΟΙ ΟΙΝΟΙ - ΟΙΝΟΙ ΕΡΥΘΡΟΙ ΟΙΝΟΙ
1.5l 14,5% VOL

14,5%VOL

ΟΙΝΟΣ
ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΔΟΚΙΜΗ



Μια σύντομη βόλτα στον Σαρωνικό η ευκαιρία της γευστικής δοκιμής



Δέσποινα Μαρκαντωνάτου



Ελιάννα Κωφού



Πληθωρικό στο στόμα κρασί με μέτρια οξύτητα και τανίνες το Lalari Red

Η ΛΙΣΤΑ ΤΩΝ ΚΡΑΣΙΩΝ ΤΗΣ ΔΟΚΙΜΗΣ

1  **ΑΗΔΑΝΙ
ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ
2020**
ALISSAFI WINERY
ΠΑΡΟΣ

2  **ΑΣΥΡΤΙΚΟ
ΠΤΕ ΧΙΟΣ
2018**
ΑΡΙΟΥΣΙΟΣ

3  **ΛΑΛΑΡΙ
ΕΡΥΘΡΟΣ
ΠΤΕ ΕΥΒΟΙΑ
2019**
ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ
ΣΤΑΜΑΤΗΣ ΝΙΚΟΛΑΟΥ

4  **ΛΑΛΑΡΙ
ΡΟΖΕ
ΠΤΕ ΕΥΒΟΙΑ
2019**
ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ
ΣΤΑΜΑΤΗΣ ΝΙΚΟΛΑΟΥ

5  **ΦΟΚΙΑΝΟ
ΡΟΖΕ
ΠΤΕ ΚΥΚΛΑΔΕΣ
2020**
ΟΥΣΥΡΑ ΣΥΡΟΣ

6  **ΣΕΡΙΦΙΩΤΙΚΟ
ΣΥΡΟΣ
2018**
ΟΥΣΥΡΑ ΣΥΡΟΣ

7  **ΦΟΚΙΑΝΟ
BLANC DE NOIR
ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ
2020**
TSANTIRIS WINES ΙΚΑΡΙΑ



Γεφυρώνουν τις αισθήσεις



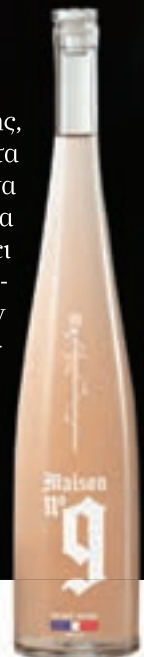
It's my life, it's my wine



Aναπόσπαστο κομμάτι της κουλτούρας σχεδόν όλων των χωρών του κόσμου αποτελεί πλέον τόσο η επιλογή της κατανάλωσης κρασιού, όσο και ενασχόληση με τη διαδικασία της οινοποίησης. Μάλιστα, την τελευταία δεκαετία κατόρθωσε να μαγνητίσει και τις νεότερες πληθυσμιακά ομάδες, οι οποίες παράλληλα αρέσκονται να απολαμβάνουν το κρασί τους με τη συνοδεία μουσικής. Ο στόχος είναι κοινός και αφορά την απογείωση της γευστικής εμπειρίας. Για το λόγο αυτό πολλοί καλλιτέχνες από το χώρο της μουσικής βιομηχανίας

ενεπλάκησαν στο κομμάτι της οινοποίησης, δοκιμάζοντας και λανσάροντας κρασιά, για τα οποία δούλεψαν ενεργητικά προκειμένου να επιτύχουν το καλύτερο δυνατό αποτέλεσμα και δημιουργώντας τη γέφυρα που συνδέει τη μουσική με την επιτυχία. Ας δούμε μερικά χαρακτηριστικά παραδείγματα διασήμων της μουσικής βιομηχανίας, όπως ο πολυβραβευμένος τραγουδοποιός και τραγουδιστής Post Malone που κυκλοφορεί τη δική του μάρκα γαλλικού ροζέ, Maison No. 9.

ΤΟΥ ΖΗΣΗ ΠΑΝΑΓΟΥ





Kylie Minogue



ΔΡΟΣΙΣΤΙΚΟ

Το Kylie Minogue 2020 Cru Classé Côtes de Provence Rosé δίνει στην μύτη νότες από λευκά άνθη, άνθη εσπεριδοειδών, ροζ γκρέιπφρουτ και βερίκοκο. Ξηρό με οξύτητα, το φινιρίσμα του είναι έντονο και δροσιστικό.

Η πρώτη επαφή της ποπ πριγκίπισσας με το κρασί ήρθε το 1989, όταν εκείνη κι ο τότε φίλος της, frontman των INXS, Michael Hutchence, έκαναν ένα ρομαντικό ταξίδι σε Ν. Γαλλία και Ιταλία με το Orient Express. «Θυμάμαι ήμουν μόλις 21 ετών και ήταν όλα καινούργια και λαμπερά για μένα. Ήταν σε αυτό το ταξίδι που είχα για πρώτη φορά μια πλήρη εκτίμηση για το κρασί», αναφέρει η Kylie. Όταν επέστρεψε πίσω στην Αμερική ξεκίνησε να πίνει ροζέ από την Cote de Provence την περίοδο που ηχογραφούσε το Golden, το καλοκαίρι του 2017. «Εκείνο το καλοκαίρι ήταν μια συναρπαστική στιγμή να βρίσκομαι στο Nashville και να γράφω τραγούδια χωρίς περισπασμούς. Ενώ δειπνούσαμε ένα βράδυ, η μάνατζέρ μου Polly κι εγώ πίναμε Whispering Angel για να δροσιστούμε, κάτι που με έκανε να σκεφτώ πόσο υπέροχο θα ήταν να είχα το δικό μου ροζέ». Η ιδέα δεν άργησε να υλοποιηθεί με το «Kylie Minogue 2020 Cru Classé Côtes de Provence Rosé» με σταφύλια από το κτήμα cru classé του Château Sainte Roseline στο Les Arcs-Sur-Argens στην Προβηγκία. Το κρασί είχε τεράστια επιτυχία με αποτέλεσμα η Kylie να οينوποιήσει και άλλα ροζέ, μαζί και ένα ροζέ Prosecco, το οποίο έφτασε σε πωλήσεις τις 1,4 εκατ. λίρες μέσα σε μόλις 12 εβδομάδες.



TSELEPOS
WINES

amalia brut

PURE ELEGANCE

www.tselepos.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."*

#HATZIMICHALIS
WWW.HATZIMICHALIS.COM



ΤΟ ΟΝΕΙΡΟ ΤΟΥ ΓΙΟΥ ΤΟΥ
 Να λανσάρει μια ετικέτα κρασιού ήταν το όνειρο του Jesse Bongioni, γιου του διάσημου ροκ σταρ. Ο πατέρας έβαλε πλάτη και το Hampton Water έγινε μεγάλη εμπορική επιτυχία.

John Bon Jovi



Η εμπορική επιτυχία του Hampton Water, του ροζέ κρασιού με την υπογραφή του γνωστού ροκ σταρ Jon Bon Jovi, έφερε τον 59χρονο καλλιτέχνη στο εξώφυλλο του θρυλικού αμερικανικού περιοδικού Wine Spectator. Στο project συμμετέχει ο Jon Bon Jovi, ο γιος του Jesse Bongioni και ο οινοποιός Gérard Bertrand, η ομάδα του οποίου έχει φροντίσει όλες τις λεπτομέρειες της παραγωγής. Το κρασί προέρχεται από την περιοχή Languedoc του γαλλικού Νότου και αποτελεί χαρμάνι των ποικιλιών Grenache, Cinsault και Mourvèdre.

Η οικογένεια και η σκληρή δουλειά είναι το θεμέλιο για τον θρυλικό ροκ σταρ. Ο ίδιος έχει συνδυάσει στην καριέρα του τη φιλανθρωπία του και την προσωπική του ζωή, με μεγάλη επιτυχία. Έτσι, όταν ο γιος του Jesse Bongioni ήρθε κοντά του με το όνειρο να λανσάρει μια ετικέτα κρασιού, όχι μόνο συμφώνησε αλλά συνέβαλε και στην πραγματοποίησή του. Έτσι μετά το λανσάρισμά του το 2018, το ροζέ του Languedoc, που ακούει στο όνομα Hampton Water, έκανε αίσθηση, επιτυγχάνοντας διψήφια ανάπτυξη κάθε χρόνο. Με αυτό του το εγχείρημα ο διάσημος σταρ κατόρθωσε να γίνει και εξώφυλλο στο έγκριτο περιοδικό Wine Spectator, λόγω της μεγάλης αναγνωρισιμότητας και εμπορικής επιτυχίας που είχε το εν λόγω κρασί.

Sting



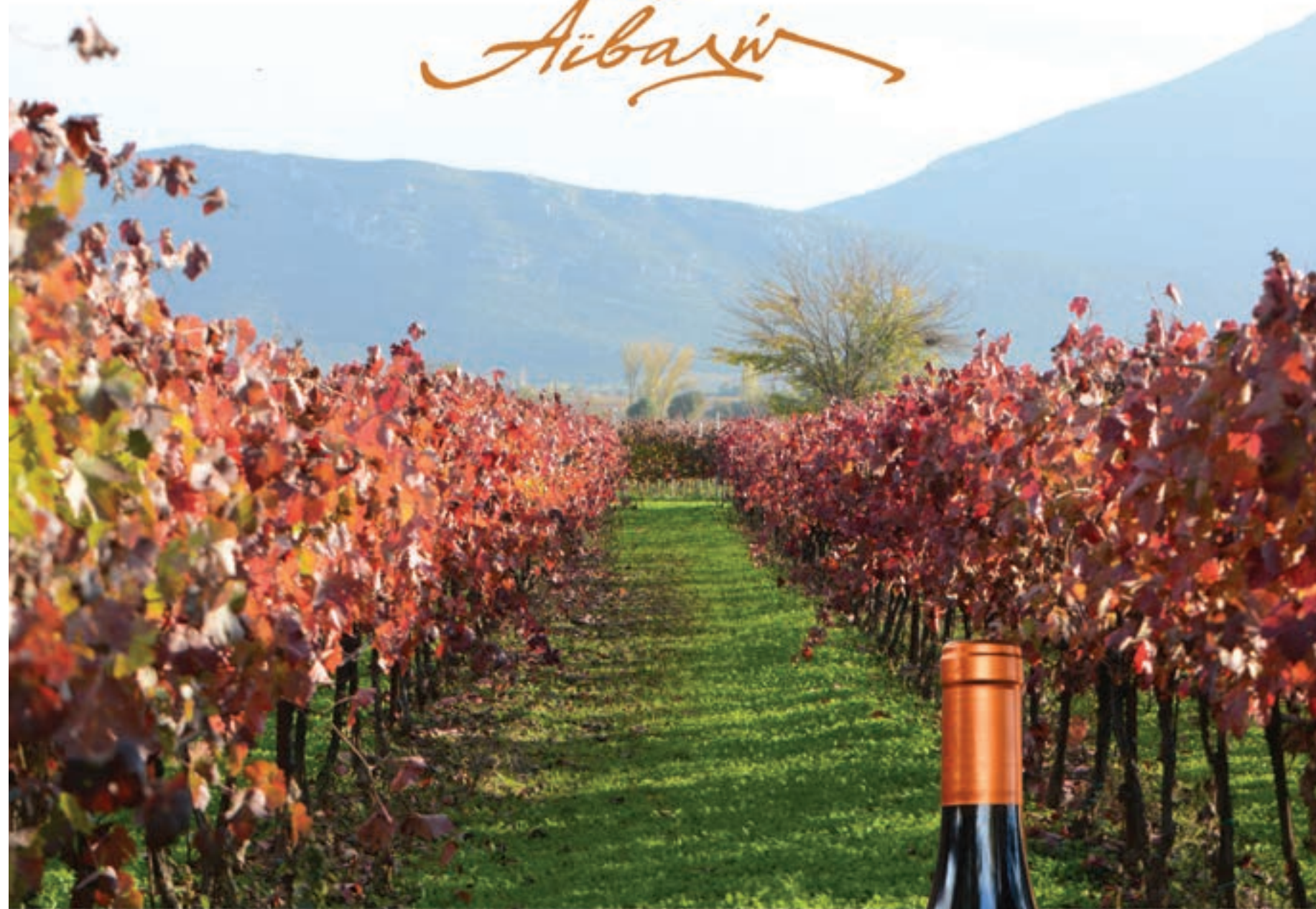
«Ένα κρασί είναι σαν ένα τραγούδι, πρέπει να αφηγηθεί μια ιστορία. Αυτός είναι και ο λόγος για τον οποίο ονόμασα τα κρασιά μου από τις μεγαλύτερες επιτυχίες μου», λέει ο Sting, αγγίζοντας τις καρδιές μουσικών αλλά και ειδικών στον τομέα του κρασιού. Ο διεθνούς εμβέλειας καλλιτέχνης αποφάσισε, μαζί με τη γυναίκα του Trudie, να κάνει ένα βήμα παρά κάτω στην καριέρα του και να ασχοληθεί με την οινοποίηση, αγοράζοντας πριν από 25 χρόνια το Κτήμα Il Palagio στο Chianti της Τοσκάνης. Ένα κτήμα που παράγει κρασί 500 χρόνια. Για την επιτυχημένη μετάβασή του στη νέα εποχή προσέλαβαν τον Αμερικανό Allan York, σύμβουλο βιοδυναμικής αμπελοκαλλιέργειας και οινοποίησης, και για δύο χρόνια έκαναν νέες φυτεύσεις σε μια έκταση 265 στρεμμάτων. Σήμερα παράγουν 150.000 φιάλες βιολογικού κρασιού το χρόνο, ένα αφρώδες, ένα λευκό, ένα ροζέ και πέντε κόκκινα, από χαρμάνια γηγενών και διεθνών ποικιλιών. Από το 2020, συνεργάζονται πλέον με τον διάσημο οινολόγο Ricardo Cotarella.



ΟΙ ΕΠΙΤΥΧΙΕΣ ΠΟΥ ΕΓΙΝΑΝ ΚΡΑΣΙΑ

Το αφρώδες και το λευκό κρασί του Sting είναι αντίστοιχα τα «Message in a bottle» και «Baci Sulla Bocca», το ροζέ το «New Day» και πέντε ερυθρά, τα «Message in a bottle», «When we dance», «La Duchessa», «1530» & «Dieci».

AIVALIS  WINERY
Aivalis



Le Sang de la Pierre

*Κρασί κόρους με καταγωγή.
Μεταφέροντας γνώση στις επόμενες γενιές.*

ΚΤΗΜΑ ΑΪΒΑΛΗ

4ο χλμ Επαρχιακής Οδού Νεμέας- Πετρίου 20100 | Τ. 2752021175

www.aivaliswines.gr

Aivalis Winery 





THE PLACE TO STUDY
WINE
SPIRITS
COFFEE
BEVERAGES

THE PLACE TO STUDY
WINE

ΠΡΟΕΔΡΟΣ
PRINCIPAL OF WSPC WINE SCHOOL

ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ ΛΑΖΑΡΑΚΗΣ MW



NEW ERA / NEW WEBSITE

Check it out!

www.wspc.gr



Αποκλειστική συνέντευξη Stephan Richer de Forges

ΣΤΟΝ ΛΑΖΑΡΟ ΓΑΤΣΕΛΟ
Φωτογραφίες: Louis Roederer



Γερές ρίζες στη γη

Ένας θησαυρός που χτίζεται υπομονετικά στα καλύτερα αμπελοτεμάχια είναι τα κρασιά της Louis Roederer σύμφωνα με τον διευθυντή εξαγωγών ενός από τους πιο σπουδαίους οίκους της Champagne



ROEDERER

RER

RS

CHAMPAGNE

LOUIS R



Tη διορατική απόφαση να δημιουργήσει σε δικά του αμπέλια ώστε να καταφέρει να τα κατανοήσει σταδιακά και να αναπτύξει γνώση όλων των τεχνικών καλλιέργειας που σχετίζονται με αυτά πήρε ο θρυλικός Louis Roederer, ιδρυτής του ομώνυμου οίκου, σύμφωνα με τον σημερινό διευθυντή εξαγωγών της εταιρείας Stephan Richer de Forges. Σύμφωνα με τον ίδιο, αυτό ήταν αντίθετο με τη συνήθη πρακτική της εποχής του Roederer, ο οποίος δημιούργησε στα μέσα του 19ου αιώνα. Όμως του έδωσε τη δυνατότητα να αναπτύξει γερές ρίζες στην περιοχή της Champagne, ένα στοιχείο που ακόμη και σήμερα αποτελεί για την εταιρεία τον σημαντικότερο παράγοντα για κάθε κρασί. Παράλληλα σύμφωνα με τον κ. Richer de Forges στην επιτυχία του οίκου του συμβάλλει η αέναν κινητικότητα και η διάθεση για συνεχή πειραματισμό και καινοτομία, όπως και η υπέρτατη πίστη στον άνθρωπο που κρατά το κλειδί της δημιουργίας.

Η Louis Roederer αντιπροσωπεύει κάτι ξεχωριστά μοναδικό. Τι θα πρέπει να περιμένει ένας οινόφιλος που επιλέγει κάποιο από τα κρασιά σας;

Τον αέρα ελευθερίας μιας ανεξάρτητης επιχείρησης που δεν υποχωρεί ποτέ στη βραχυπρόθεσμη πίεση της τριμηνιαίας χρηματοοικονομικής πληροφόρησης σε αγορές, τράπεζες και επενδυτικά κεφάλαια. Ακολουθώντας την ικανότητα τόλμης, καινοτομίας και ανάληψης κινδύνων: Από το 2000, εργαζόμαστε για να αντιμετωπίσουμε πλήρως τα ζιζανιοκτόνα και να

υιοθετήσουμε βιοδυναμικές πρακτικές στον πιο σημαντικό αμπελώνα μας, από όπου παράγονται οι Cristal. Τέλος, μια δέσμευση για τη μακροπρόθεσμη βιωσιμότητα, για τη μεταβίβαση μιας κληρονομιάς από γενιά σε γενιά και για την οικοδόμηση ολοένα και υψηλότερης ποιότητας με τα χρόνια.

Αν κάποιος σας ζητούσε να περιγράψετε όλα σας τα κρασιά κάτω από ένα και μόνο γενικό στυλ, ποιο θα ήταν αυτό;

Τα κρασιά μας είναι δυναμικά και αποπνέουν φρεσκάδα. Είμαστε σε μια αέναν κινητικότητα. Είτε πρόκειται για τη βελτίωση της ποιότητας των αμπελώνων είτε για τα διαφορετικά στάδια της παραγωγής, η εταιρεία πειραματίζεται συνεχώς και καινοτομεί. Εάν δεν βρίσκεται κάποιος σε αέναν κίνηση, κάθε στασιμότητα έχει έναν αντίκτυπο που μεγεθύνεται με την πάροδο του χρόνου. Πρέπει να σκεφτόμαστε συνεχώς με όρους βιώσιμης, μακροπρόθεσμης καινοτομίας.

ΚΑΘΕ ΟΙΝΟΠΕΔΙΟ ΤΟ ΔΙΚΟ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙ

Ο σημαντικότερος παράγοντας σε ένα κρασί για εμάς παραμένει ο ίδιος από την εποχή του Louis Roederer (1833-1870), ο οποίος πήρε τη διορατική απόφαση, σε αντίθεση με τις συνήθειες πρακτικές της εποχής, να κατέχει τα αμπέλια του και επομένως να τα κατανοήσει σταδιακά και να αναπτύξει γνώση όλων των τεχνικών καλλιέργειας που σχετίζονται με αυτά. Γερές



Οι αμπελώνες της Louis Roederer στην Champagne ισοδυναμούν με 242 εκτάρια και 410 αγροτεμάχια, που σήμερα παρέχουν τα 2/3 των συνολικών αναγκών του οίκου σε σταφύλι και το 100% για όλα τα χρονολογημένα κρασιά Louis συμπεριλαμβανομένων και των Cristal.

Δίνοντας
έμφαση
σε ΑΥΤΟ που
αξίζει.



Emphasis. Agiorgitiko



ΚΤΗΜΑ ΠΑΥΛΙΔΗ
ΚΟΚΚΙΝΟΓΕΙΑ ΔΡΑΜΑ

follow us on  | 

CAVINO



*Επειδή η προσωπικότητα
αξίζει να αναγνωρίζεται*



ρίζες στην περιοχή. Ένας θησαυρός που χιτίζεται υπομονετικά με την πάροδο του χρόνου στα καλύτερα αμπελοτεμάχια της Champagne, στα Grands Crus και Premiers Crus, που ισοδυναμούν με 242 εκτάρια και 410 αγροτεμάχια σήμερα παρέχοντας τα 2/3 των συνολικών αναγκών μας σε σταφύλι και το 100% για όλα τα χρονολογημένα κρασιά μας Louis συμπεριλαμβανομένων και των Cristal. Κάθε οινοπέδιο έχει το δικό του κρασί: 410 αμπελώνες που μας επιτρέπουν να χαράξουμε τη γραμμή ζωής κάθε κρασιού μας από το πρέμνο στο σταφύλι, από το σταφύλι σε σταθερό κρασί και, τέλος, σε σαμπάνια. Είμαστε συνεχώς έκπληκτοι από τη μαγεία της φύσης και προσπαθούμε να υπηρετήσουμε τη φύση όσο καλύτερα μπορούμε για να ενσωματώσουμε λίγη από τη μαγεία της στα κρασιά μας.

Υπάρχει πραγματικά terroir-οινοπέδιο δίχως την ανθρώπινη παρέμβαση;

Κάθε φορά που οι άνθρωποι μιλούν για το terroir και τη γεωλογία, το κλίμα, το υψόμετρο, λένε «ω, τα σπουδαία αμπελία στην Champagne είναι μαγικά». Λοιπόν ναι είναι, αλλά δεν είναι τίποτα χωρίς τον άνθρωπο. Ο άνθρωπος παράγοντας είναι αυτός που φτιάχνει πραγματικά το terroir. Όλη η Ιστορία ανήκει στον Άνθρωπο. Ο άνθρωπος κρατά το κλειδί για τα πάντα, το κλειδί για την ποιότητα, το κλειδί για τη δέσμευση, το κλειδί για την προσοχή στη λεπτομέρεια και τη συνεχή επιθυμία να κάνουμε καλύτερα κρασιά.

Πώς θα περιγράφατε τη σχέση οίνου και δρυός;

Νομίζω πως είναι μια ιδιαίτερη σχέση που χρειάζεται ισορροπία. Εμείς γενικά δεν χρησιμοποιούμε πολύ τη δρυ στα κρασιά μας. Η σχέση τους αφορά την ανάδειξη του σώματός τους και την έκφραση των αρωμάτων μπριός.

Η φύτευση και η οινοποίηση υβριδίων για την αντιμετώπιση των επιπτώσεων της κλιματικής αλλαγής είναι μια προοπτική που προκρίνεται από μια μερίδα ανθρώπων του κρασιού. Θεωρείτε πως πρόκειται για μια ορθή προσέγγιση;

Δεν την ασπαζόμαστε. Διαθέτουμε δικό μας φυτώριο που μας επιτρέπει τόσο να επιλέγουμε τις καλύτερες λύσεις ανά περίπτωση, όσο και να εξελίσσουμε τους αμπελώνες μας ώστε να προσαρμόζονται στις κλιματικές επιπτώσεις.

CHAMPAGNE ΜΕ ΠΟΛΛΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ;

Στην ΠΟΠ Champagne συμμετέχουν επτά διαφορετικές ποικιλίες σταφυλιών. Οι βασικές όμως παραμένουν τρεις: Pinot Noir, Chardonnay και Pinot Meunier. Για την ώρα δεν υπάρχει κάποια επίσημη κίνηση για την εισαγωγή νέων ποικιλιών στην Champagne, θεωρώ πως δεν έχει καν τεθεί επίσημα το ερώτημα.

Την τελευταία εικοσαετία οι νέες διατροφικές συνήθειες πιέζουν για διαρκώς λιγότερα σάκχαρα. Πως μπορεί να επηρεάσει αυτό το μέλλον της Champagne;

Οι Champagnes με ελάχιστα ή και καθόλου υπολειμματικά σάκχαρα αποτελούν ένα πολύ μικρό μερίδιο της συνολικής αγοράς. Αυτό στο οποίο θα πρέπει να σταθούμε είναι το γεγονός πως οι επιπτώσεις της κλιματικής αλλαγής έχουν μετατοπίσει τη συγκομιδή των σταφυλιών και ταυτόχρονα αυτά συλλέγονται σε υψηλότερα επίπεδα ωρίμανσης. Έτσι, η πραγματική ανάγκη για υπολειμματικά σάκχαρα έχει ελαχιστοποιηθεί. ▶▶



Μια από τις πιο περιζήτητες σαμπάνιες είναι η Cristal της Louis Roederer, που ενθουσιάζει με την πολυπλοκότητά της.



«Ο ανθρώπινος παράγοντας είναι αυτός που φτιάχνει πραγματικά το terroir. Όλη η Ιστορία ανήκει στον Άνθρωπο.»

STEPHAN RICHER DE FORGES



Αν σας υποχρέωναν να επανεγκαταστήσετε τους αμπελώνες και το οινοποιείο σας, ποιο μέρος στον πλανήτη θα επιλέγατε να πάτε και γιατί;

Αναμφίβολα η περιοχή της Champagne και ιδιαίτερα οι συστάσεις του ασβεστόλιθου της είναι μοναδικές παγκοσμίως. Θα επέλεγα την περιοχή όπου βρίσκεται το Roederer Estate. Βρίσκεται στη βόρεια Καλιφόρνια και πιο συγκεκριμένα στην κοιλάδα Anderson. Η περιοχή εκεί απολαμβάνει παρόμοιες κλιματολογικές συνθήκες με την Champagne.

Ποια είναι η αγαπημένη σας ποικιλία σταφυλιών;

Είμαι λάτρης του Chardonnay. Με ενθουσιάζει το γεγονός πως αυτή η ποικιλία προσφέρει με μοναδικό τρόπο στα κρασιά φινέτσα και ορυκτότητα-μεταλλικότητα. Επιπλέον το Chardonnay συμβάλλει απίστευτα τόσο στην αρωματική δύναμη ενός κρασιού όσο και στην αίσθηση φρεσκάδας που αυτό μπορεί να διαθέτει.

Πώς θα χαρακτηρίζατε τη διαδικασία της ανάμειξης κατά την παραγωγική διαδικασία, ως μια επιπλέον έκφραση της τέχνης ή ως ένα ακόμα οινολογικό εργαλείο;

Πρόκειται για μια επιπλέον έκφραση της τέχνης ιδιαίτερα όταν μιλάμε για την ανάμειξη των ήρεμων κρασιών στην παραγωγή Champagne. Πρόκειται για μια μορφή τέχνης που απαιτεί εξαιρετική ακρίβεια προκειμένου ο δημιουργός να εκφράσει όλες τις πτυχές της πολυπλοκότητας που έχει στο δυναμικό του.

Αναμφίβολα υπάρχουν κρασιά πέρα του εξαιρετικού, τα λεγόμενα και κρασιά υπογραφής. Πόσο σημαντικά είναι αυτά για μια οινοπαραγωγική περιοχή;

Τα τελευταία δέκα και πλέον χρόνια όλες οι σημαντικές οινοπαραγωγικές περιοχές της Γαλλίας και του υπόλοιπου κόσμου έχουν αναβαθμίσει τη συνολική ποιότητα των κρασιών τους. Σε κάποιες από αυτές υπάρχουν παραγωγοί που εναρμονίζονται με τόσο υψηλά επίπεδα ταχύτερα από ότι άλλοι. Αυτό τε-

λικά επιτρέπει σε όλα τα κρασιά της περιοχής να αναβαθμίζουν την εικόνα τους.

Υπάρχουν σκέψεις από τη Louis Roederer για τη φύτευση και οινοποίηση κάποιας ελληνικής ποικιλίας;

Σίγουρα όχι στην περιοχή της Champagne. Η συλλογή της Roederer δεν είναι στατική. Η ανάζητηση δεν σταματά ποτέ για εμάς πουθενά στον κόσμο. Πιθανά λοιπόν στο μέλλον να επενδύσουμε με κάποιο τρόπο και στην Ελλάδα.

Τι θα πρέπει να περιμένουμε από τον οίκο της Louis Roederer στο άμεσο μέλλον;

Να τηρούμε το όραμά μας μέσα από τον τρόπο που ορίζουμε την ευθύνη. Για εμάς ευθύνη είναι: Να είμαστε οι καλύτεροι δυνατοί μεταφραστές της αίσθησης ενός τόπου στα κρασιά μας και αυτό να το μοιραζόμαστε με τον πλέον αυθεντικό και μοναδικό τρόπο. Το όραμα μας είναι: Να διευρύνουμε τη βιώσιμη ανάπτυξη σεβόμενοι τη γνώση, το φυσικό περιβάλλον και τον χρόνο που πραγματικά χρειάζεται για τη δημιουργία πρότυπων κρασιών.

Αν είχατε ένα και μόνο λεπτό και έπρεπε να διαλέξετε τρία διαφορετικά κρασιά για να τα πάρετε μαζί σας σε ένα διαστημικό ταξίδι ποια θα ήταν αυτά;

Πολύ ενδιαφέρουσα ερώτηση. Αναμφίβολα θα έπαιρνα μαζί μία φιάλη Collection 242, τη νέα Champagne της Louis Roederer. Μία φιάλη από λευκή Βουργουνδία γιατί μου αρέσουν εξίσου με τη Champagne και τέλος μια φιάλη από το Bordeaux καθώς η οικογένεια μου κατέχει ένα Chateau στη ζώνη του Médoc.

Πέντε πράγματα που πρέπει να ξέρετε κανείς για τον Stephan Richer de Forges

Γεννήθηκε στο Bordeaux στις 27 Μαΐου του 1976

Σπούδασε marketing και εργάστηκε για 10 χρόνια στο Παρίσι

Το 2017 ξεκίνησε η συνεργασία του με τον οίκο Louis Roederer στη θέση του Διευθυντή Εξαγωγών

Στην πορεία ανέλαβε υπό την πλήρη ευθύνη του και άλλα brands της εταιρείας συνεργασία με τον Frédéric Heidsieck

Είναι πατέρας τριών παιδιών



BARAFAKAS
WINERY

Με υπομονή και ταπεινότητα
απέναντι στη φύση και το αμπέλι.

Δημιουργήσαμε τον 1^ο ΑΘΛΟ
που θα μας δώσει
«Μνήμη του μέλλοντος»



Το Αγιωργίτικο συνδυάζει την αρχαία τεχνική παλαίωσης σε αμφορείς και δρύινα βαρέλια
για 18 μήνες, συνδέοντας έτσι το παρελθόν με το μέλλον με αγγελιοφόρο τον «1^ο Άθλο».

NEMEA ΚΟΡΙΝΘΙΑΣ – 205 00 | Τ. +30 2746 022484 | Ε. info@barafakaswinery.gr | ●● barafakaswinery

WWW.BARAFAKASWINERY.GR

ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΗ ΔΙΑΘΕΣΗ Β.Σ. ΚΑΡΟΥΙΑΣ ΑΒΕΕΠ | Τ. 214 6876200

Alcohol free

Κρασιά με 0,0% αλκοόλ από τον Miguel Torres

Ο Miguel Torres, πάντα πρωτοπόρος και με ανήσυχο πνεύμα, δεν σταματάει να δημιουργεί μοναδικά και καινοτόμα κρασιά. Ήταν ο πρώτος που λάνσαρε στην αγορά κρασιά με τον ελάχιστο δυνατό αλκοολικό τίτλο των 0,5% vol. από το οινοποιείο του στην Ισπανία. Έπειτα από συνεχή έρευνα και δοκιμές, η οινολογική του ομάδα δημιουργεί πλέον κρασιά με 0,0% vol.! Η σειρά των κρασιών χωρίς αλκοόλ Natureo αποτελείται από τρία ήσυχα κρασιά αλλά και το αφρώδες που προστέθηκε πρόσφατα στη συλλογή.



Με μια ματιά η παραγωγική διαδικασία

Τα σταφύλια τρυγούνται στην κατάλληλη ωριμότητα και στη συνέχεια ο μούστος ζυμώνει κανονικά με την κλασική μέθοδο της οινοποίησης μέχρι να γίνει κρασί. Στη συνέχεια το κρασί ακολουθεί πολύ προσεκτικά τα στάδια της μεθόδου Spinning Cone Column, όπου εξατμίζεται το αλκοόλ. Το τελικό προϊόν έχει 0,0% vol. και παράλληλα διατηρεί τα αρχικά του αρωματικά και γευστικά χαρακτηριστικά.



Περιπτώσεις που συστήνεται να πίνουμε κρασί χωρίς αλκοόλ:

- ▶ Όταν ακολουθούμε φαρμακευτική αγωγή
- ▶ Στη διάρκεια της εγκυμοσύνης και του θηλασμού
- ▶ Όταν πρόκειται να οδηγήσουμε
- ▶ Όταν κάνουμε δίαιτα

Tips:

- ▶ Σερβίρουμε το Natureo σε κολονάτο ποτήρι
- ▶ Έχει λιγότερες από τις μισές θερμίδες από ένα κρασί με 12% vol.
- ▶ Εξαιρετικό ως aperitif
- ▶ Είναι vegan

Εισάγεται στην Ελλάδα από τη ΓΕΝΚΑ Εμπορική Α.Ε. και θα το βρείτε στα ράφια των Cellier καθώς και σε επιλεγμένα σημεία πώλησης.

Πώς είναι γευστικά ένα κρασί χωρίς αλκοόλ;

NATUREO ΛΕΥΚΟ:

Το Natureo Λευκό παράγεται από την αρωματική ποικιλία Μοσχάτο. Το χρώμα του είναι λαμπερό πρασινοκίτρινο και το εκρηκτικό του άρωμα χαρακτηρίζεται από έντονα ανθικά στοιχεία του τριαντάφυλλου αλλά και από λευκά φρούτα και εσπεριδοειδή που κατακλύζουν τις αισθήσεις. Στο στόμα είναι ευχάριστο, δροσερό και με φρουτώδη επίγευση. Απολαύστε το με λευκά κρέατα και θαλασσινά. Σερβίρεται στους 9-11°C.



NATUREO ΡΟΖΕ:

Το Natureo Ροζέ παράγεται από τις δημοφιλείς, διεθνείς ερυθρές ποικιλίες Cabernet Sauvignon και Syrah. Έχει λαμπερό ροδί χρώμα με φρουτώδες άρωμα κόκκινων φρούτων του δάσους και νότες γλυκόριζας. Στο στόμα είναι απαλό και αναζωογονητικό. Συνδυάστε το με σαλάτες, λαχανικά και γαρίδες. Σερβίρεται στους 9-11°C.



NATUREO ΚΟΚΚΙΝΟ:

Το Natureo κόκκινο παράγεται από τις ποικιλίες Garnacha και Syrah. Έχει ρουμπινί χρώμα και αρώματα που μας παραπέμπουν σε κοκκινόμαυρα φρούτα όπως κεράσι και βατόμουρο, που συμπληρώνονται από πικάντικες πιπελιές, Βελούδινο και νόστιμο στο στόμα και φρουτώδη επίγευση. Εξαιρετικό με μακαρόνια με κόκκινες σάλτσες και μαγειρευτά κρέατα. Σερβίρεται στους 14-16°C.



NATUREO SPARKLING:

Το Natureo Sparkling είναι ένα λευκό, ημίξηρο αφρώδες από την ποικιλία Μοσχάτο. Έχει λαμπερό κιτρινοπράσινο χρώμα, εντυπωσιακό άρωμα λουλουδιών και φρούτων, ευχάριστες φυσαλίδες και δροσερή οξύτητα. Είναι ιδανικό για πάρτι, αλλά και για να συνοδεύσει καναπεδάκια και γλυκά εδέσματα. Σερβίρεται στους 6-8°C.







ΚΑΤΑΚΤΩΝΤΑΣ *ουρανό* και *ουρανίστικο*

Ο τρόπος με τον οποίο επηρεάζει το φυσικό περιβάλλον την εκφραστικότητα των κρασιών είναι κάτι που έχει προβληματίσει και μελετηθεί πολλές φορές στο παρελθόν. Μπορούν όμως οι συνθήκες όταν μεταβάλλονται να επηρεάσουν άμεσα το άρωμα και τη γεύση του οίνου;

Κείμενο *Κώστας Λώνης* Φωτογραφίες *Γεωργία Καραμαλή*

Διασιέλλεται στον αέρα η γεύση

Ορισμένα από τα πιο συναρπαστικά πράγματα στη ζωή ξεκινούν από μια απλή ιδέα

Όλα ξεκίνησαν πριν από περίπου τέσσερις μήνες, όταν όλοι απολαμβάναμε τις γαλήνια θερμές ημέρες και νύχτες του καλοκαιριού λίγο πριν η χώρα μπει παρατεταμένα στη θερμοκοιτίδα. Είχαμε βρεθεί ως ομάδα σε μία ακόμα από εκείνες τις εκθετικά αυξανόμενες δοκιμές που συμβάλλουν καθοριστικά στην επιλογή των πενήντα κρασιών που συνθέτουν τη λίστα Top 50.

Έχοντας ολοκληρώσει τις γευστικές δοκιμές κι έχοντας περάσει στο στάδιο της μεταδοκιμαστικής τέρψης και φιλοσόφησης κάποιο από τα μέλη της ομάδας σχολίασε το γεγονός πως πριν από περίπου μια δεκαετία κάποιοι από εμάς είχαμε δοκιμάσει συγκεκριμένα κρασιά πριν και μετά από ένα άλμα bungee jumping. Τότε ακριβώς κάποιος συμπλήρωσε πως έχοντας ζήσει τη μοναδική και διδακτική εμπειρία του bungee jumping θα είχε ιδιαίτερο ενδιαφέρον να δοκιμάζαμε το ίδιο ακριβώς πριν και μετά από μια ελεύθερη πτώση με αλεξίπτωτο.

Την ίδια στιγμή που το χιούμορ και ο αυτοσαρκασμός απελευθέρωνε από τα χείλη κάποιου τη φράση « ναι, ο γάιδαρος πετάει τελικά » τα μάτια όλων στράφηκαν στον ουρανό.

Επόμενο βήμα ήταν να διαπιστώσουμε αν η ιδέα και το σενάριο εκτέλεσης ήταν ρεαλιστικά. Ο εγγενής ενθουσιασμός για το γεγονός πως θα μπορούσαμε να βρεθούμε σε κατάσταση ελεύθερης πτώσης, συγκρίνοντας τα κρασιά πριν και μετά, μάλλον μας είχε κυριεύσει. Το αποτέ-



Ανεβαίνοντας τη σκάλα που οδηγεί στον ουρανό.



Η Λίλυ Ξένου, Operations Manager του Attica Sky Fly, και ο Κώστας Βασιλείου, γνωστός coffee servant, δοκίμασαν μαζί με την ομάδα.



Οι δύο δοκιμές πραγματοποιήθηκαν ακριβώς κάτω από το τούνελ προσομοίωσης έτσι ώστε να κερδηθεί πολύτιμος χρόνος.



Στιγμιότυπο από τη δεύτερη δοκιμή μετά την αιώρηση



Ιδιαίτερα εξωστρεφή και τα τρία κρασιά στη δεύτερη δοκιμή



λεσμα ήταν να μην μπορούμε καν στον κόπο να σκεφτούμε πως η ελεύθερη πτώση είναι άθλημα που χρειάζεται συγκεκριμένη εκπαίδευση για να μπορεί κάποιος να το εξασκεί.

Αναμφίβολα, η αρχική εκπαίδευση δεν κρατά ένα μήνα αλλά αρκετά περισσότερο, με αποτέλεσμα όσο συλλέγαμε πληροφορίες τόσο η τελική πραγματοποίηση να απομακρύνεται όπως τα θερινά όνειρα της αυγής.

Ζεσταίνοντας τα φτερά μας

Καταλυτική ωστόσο στάθηκε η γνωριμία μας με τον Κώστα Βασιλείου, επαγγελματία της γεύσης, μαθητή του WSPC και αθλητή της ελεύθερης πτώσης. Θέλοντας να κερδίσουμε χρόνο στη συλλογή πληροφοριών απευθυνθήκαμε τελικά στον κ. Βασιλείου, ο οποίος μας αποκάλυψε μια νέα διάσταση της ελεύθερης πτώσης, εξαιρετικά πιο προσιτή και προσβάσιμη σε εμάς. Μια επιπλέον διάσταση που άρχιζε σιγά σιγά να αντιστρέφει την ροή των εξελίξεων και να επιστρέφει προς την κατεύθυνσή μας την ονειρική εικόνα της δοκιμής και σύγκρισης των γευστικών αποτελεσμάτων πριν και μετά από μια ελεύθερη πτώση. Για καλή μας τύχη εδώ και περίπου έξι μήνες λειτουργεί στην Ελλάδα, στα πλαίσια του Attica Sky Dive, το πρώτο και μοναδικό ως τώρα τούνελ προσομοίωσης ελεύθερης πτώσης. Η εγκατάστασή του έχει γίνει δίπλα στο αεροδρόμιο των Μεγάρων κι έχει ως στόχο τόσο την καθημερινή προπόνηση αθλητών της ελεύθερης πτώσης, όσο και τη γνωριμία του αθλήματος σε ενδιαφερόμενους κάθε ηλικίας. Το ελάχιστο όριο ηλικίας είναι τα έξι έτη και το μέγιστο δεν υπάρχει στην πραγματικότητα. Είναι θέμα θέλησης, διάθεσης και φυσικής κατάστασης. Έτσι, απευθυνθήκαμε στους ανθρώπους του Attica Sky Dive,

τους παρουσιάσαμε την ιδέα, η οποία αν και μονομιάς τους ενθουσίασε, άρχισε να γεμίζει τις κουβέντες μας με πολλαπλές και διαφορετικές παρενθέσεις. Η κατανάλωση αλκοόλ δεν επιτρέπεται τόσο πριν και κατά τη διάρκεια της ελεύθερης πτώσης, όσο πριν και κατά τη διάρκεια της εξάσκησης στο τούνελ προσομοίωσης. Κάτι το οποίο θα πρέπει να αποτυπωθεί ανεξίτηλα στο μυαλό όλων όσων σκέφτονται να δοκιμάσουν τη μια, την άλλη ή και τις δύο εκδοχές.

Μας έγινε απόλυτα ξεκάθαρο πως η οποιαδήποτε υποψία και μόνο κατανάλωσης κρασιού θα ήταν ικανή να ακυρώσει την όλη εμπειρία. Όντως αποφασισμένοι λοιπόν και πλήρως ενημερωμένοι πλέον, μια ηλιόλουστη φθινοπωρινή Πέμπτη διαλέξαμε τρία εντελώς διαφορετικά μεταξύ τους ελληνικά εμφιαλωμένα κρασιά και ξεκινήσαμε να γνωρίσουμε, σε επίπεδο δοκιμής και μόνο, τις διαφορές που μπορεί να παρουσιάζουν πριν και μετά από την εξομείωση ελεύθερης πτώσης. Τρία κρασιά με εντελώς διαφορετικό τρόπο οινοποίησης, διαφορετική ηλικία, διαφορετικό στυλ και διαφορετικές εκφράσεις στην προσωπικότητά τους. Με την όλη υπέροχη εμπειρία στο μυαλό θα ήταν άδικο να μπορούμε σε διαδικασίες παρουσίασης βαθμολογιών και άλλων πεζών συνηθειών. Προτρέπουμε τους πάντες να το δοκιμάσουν. Εμείς, απλά θα πληρώναμε περισσότερα χρήματα για το ίδιο κρασί στη δεύτερη δοκιμή. Αυτή μετά το τούνελ.



skydiveattica.gr

Θέση Λάκκα Καλογήρου

Κάθε στιγμή θα μπορούσε
να είναι μια καινούρια αρχή,
να αφήσει κανείς πίσω του
ό,τι τον βαραίνει
ό,τι δεν χρειάζεται,
να καθαρίσει τη σκέψη του
και να ξεκινήσει την ιστορία του
όπως ακριβώς τη θέλει, σαν ένα

ΛΕΥΚΟ ΓΡΑΜΜΑ

ΟΙΝΟΣ ΛΕΥΚΟΣ

— 2020



BOUTARI

#boutariwines #lefkogramma

🌐 boutari.gr 📷 [@boutariwines](#) 📺 [boutariwines](#)

Προτάσεις

Top 50

ΠΕΝΗΝΤΑ ΕΤΙΚΕΤΕΣ ΚΡΑΣΙΩΝ ΜΕ ΠΕΡΓΑΜΗΝΕΣ ΓΙΑ ΤΟ 2022



Χαρά δεν κρύβεται, ιδιαίτερα όταν έχει έρθει το πλήρωμα του χρόνου κι έχουμε φιλοξενούμενους όλους εσάς. Ιδιαίτερα όταν οι σημειώσεις έχουν μεταφραστεί σε κείμενα κι όταν πλέον τα κείμενα έχουν συνθέσει ένα μοναδικό περιοδικό. Για έκτη συνεχόμενη χρονιά είμαστε στην ευχάριστη θέση ως ομάδα να παρουσιάσουμε τη συλλογή των 50 μοναδικών ελληνικών κρασιών που έλαμψαν καθ' όλη τη διάρκεια του έτους και διαθέτουν όλα τα εφόδια για να είναι απολαυστικά τουλάχιστον για όλη τη νέα χρονιά που είμαστε έτοιμοι να υποδεχθούμε σε λίγες μέρες. Τα ίχνη του 2021 έχουν αρχίσει να αργοσβήνουν, καθώς όλοι ετοιμαζόμαστε να υποδεχθούμε το νέο έτος. Ωστόσο, σε αυτό το σημείο θα πρέπει να αναφέρουμε τα στοιχεία εκείνα που διεύρυναν και φώτισαν τα χαμόγελά μας. Τα στοιχεία εκείνα που συμβάλλουν καθοριστικά ώστε να δημιουργηθούν οι ακλόνητες συνθήκες για ένα φωτεινό οινικό 2022. Πρώτο στοιχείο λοιπόν η επανάληψη. Υπήρξαν

δείγματα που χρειάστηκε να δοκιμαστούν ξανά και ξανά. Οι δοκιμές αυτές έγιναν τόσο με κάποιες ετικέτες κατ' αποκλειστικότητα όσο και συνδυαστικά συγκριτικά. Το δεύτερο στοιχείο είναι το νήμα. Υπήρξαν δεκαπέντε περιπτώσεις κρασιών, τα οποία θα μπορούσαν να βρίσκονται στις φετινές επιλογές που συνθέτουν το Top50 και τελικά έμειναν εκτός στο φινίρισμα των λεπτομερειών. Για ένα λάκτισμα, όπως χαρακτηριστικά ανέφερε κάποιος μέλος της ομάδας, για μια ανάσα όπως συμπλήρωσε ένα άλλο. Πόσο όμορφο είναι ορισμένες φορές να νιώθει κάποιος και να αντιλαμβάνεται πως αυτό που έχει επιλέξει να ολοκληρώσει έχει δυσκολέψει; Πόσο όμορφο είναι να καταλαβαίνει κάποιος μέσα από το ποτήρι, πως την ώρα που πληθαίνει ο συνολικός αριθμός ελληνικών ετικετών, αυξάνονται τα εξαιρετικά κρασιά; Αυτά που εξελίσσονται με το χρόνο, κρασιά που χαράσσουν νέα γευστικά μονοπάτια, κρασιά που μπορούν να προκαλέσουν σπειροειδείς, ατέρμονες συζητήσεις, κρασιά που ως στοιχεία υλικού πολιτισμού, φέρνουν τους ανθρώπους πιο κοντά. Όλα αυτά δείχνουν μια φωτεινή χρονιά.

**ΠΙΣΩ ΑΠΟ
ΤΗ ΛΙΣΤΑ**

ΕΤΙΚΕΤΕΣ ΠΟΥ ΣΥΜΜΕΤΕΧΟΥΝ ΣΤΙΣ ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΕΣ **ΣΥΖΗΤΗΣΕΙΣ** ΤΩΝ ΟΙΝΟΦΙΛΩΝ • ΠΡΟΩΘΟΥΝ **ΔΙΑΧΡΟΝΙΚΑ** ΤΟ ΚΡΑΣΙ ΩΣ ΣΤΟΙΧΕΙΟ **ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ** • ΧΑΡΑΖΟΥΝ ΝΕΑ ΟΙΝΙΚΑ **ΜΟΝΟΠΑΤΙΑ** • ΚΑΛΥΠΤΟΥΝ ΥΨΗΛΑ ΚΡΙΤΗΡΙΑ **ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ** • ΔΙΕΥΡΥΝΟΥΝ ΤΟΝ ΕΓΧΩΡΙΟ ΟΙΝΙΚΟ **ΚΥΚΛΟ** • ΣΥΝΙΣΤΟΥΝ ΜΙΑ ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ **ΑΠΟΛΑΥΣΗ**



ΕΤΑΙΡΕΙΑ	ΕΤΙΚΕΤΑ	ΤΟΠΟΣ	ΣΕΛΙΔΑ
Αμπελώνες Θυμίουπουλου	Αυτάριζο 2017	Νάουσα	91
Κτήμα Αβαντίς	Lenga 2020	Εύβοια	94
Κτήμα Αναστασίου	Ροζέ 2021	Νεμέα	87
Κτήμα Αργυρού	Vinsanto Late Release 2001	Σαντορίνη	92
Κτήμα Βιβλία Χώρα	Αρετή Ερυθρός 2014	Καβάλα	86
Κτήμα Βουρβουκέλη	Άβδηρος Ροζέ 2020	Ξάνθη	95
Κτήμα Γεροβασιλείου	Chardonnay 2020	Επανομή	82
Κτήμα Ζαφειράκη	Μικρόκοσμος Μαλαγουζιά 2020	Τύρναβος	85
Κτήμα Καραδήμου	Βήσσα 2015	Αταλάντη	86
Κτήμα Καρυδά	Νάουσα 2016	Νάουσα	79
Κτήμα Κατσαρού	Κτήμα Ερυθρό 2014	Κρασιά Ολύμπου	82
Κτήμα Κυρ Γιάννη	Γουμένισσα 2019	Γουμένισσα	97
Κτήμα Κώστα Λαζαρίδη	Ch. Julia Αγιωργίτικο 2019	Δράμα	97
Κτήμα Μέγα Σπήλαιο	Syrah 2013	Αχαΐα	82
Κτήμα Μερκούρη	Χόρταις 2008	Ηλεία	82
Κτήμα Οικονόμου	Antigone 2004	Σητεία	94
Κτήμα Παπαϊωάννου	Παλαιά Κλήματα 2015	Νεμέα	81
Κτήμα Παυλίδη	Thema 2016	Δράμα	78
Κτήμα Περία Ερατεινή	9 Daughters 2020	Περία	78
Κτήμα Σκλάβου	Monambeles 2019	Κεφαλονιά	79
Κτήμα Σκούρα	Sauvignon Blanc 2020	Άργος	87
Κτήμα Τέχνη Οίνου	Ήδυσμα Δρυός Χί 2016	Δράμα	98
Κτήμα Τσέλεπου	Μαντινεία 2020	Μαντινεία	88
Κτήμα Χατζημιάλη	Οπούς Ιβ' Cab. Franc 2004	Αταλάντη	92
Οινοποιείο Αϊβαλή	Νεμέα 2020	Νεμέα	94
Οινοποιείο Βενετσάνου	Σαντορίνη 2020	Σαντορίνη	85
Οινοποιείο Δαλαμάρα	Παλιοκαλιός 2017	Νάουσα	94
Οινοποιείο Διαμαντάκη	Διαμαντόπετρα 2019 Λευκός	Ηράκλειο	88
Οινοποιείο Δουλουφάκη	Άσπρος Λαγός 2019 Βιδιανό	Ηράκλειο	98
Οινοποιείο Ιερόπουλος	Saint George Rose 2020	Νεμέα	91
Οινοποιείο Λυραράκης	Βιδιανό Ιππόδρομος 2020	Ηράκλειο	79
Οινοποιείο Μασχοπόλης	Moschorolis 24 Pinot Noir 2016	Θεσσαλονίκη	81
Οινοποιείο Μπαραφάκα	Apocalypse 2014	Νεμέα	78
Οινοποιείο Νικολού	Botanic NV Σαββατιανό	Αττική	92
Οινοποιείο Ρούβαλη	Τσιγκέλω 2019	Αιγιάλεια	92
Οινοποιείο Gentilini	Robola Wild Paths 2020	Κεφαλονιά	81
Οινοποιία Γαβαλά	Enalía 2018	Σαντορίνη	86
Οινοποιία Μανουσάκη	Mourvedre 2017	Χανιά	86
Οινοποιία Ντούγκος	Rapsani Old Vines 2017	Ραψάνη	92
Οινοποιία Παρπαρούση	ΤΑΩΣ 2017	Αχαΐα	81
Οινοποιία Ψαρούλη	Υπογραφή 2014	Μεσσηνία	85
Ορεάλιος Γη	Ρομπόλα Truth 2020	Κεφαλονιά	92
Ανατολικός Vineyards	M Fine Mavroudi Bio 2019	Ξάνθη	87
Gaia Wines	Κτήμα Γαίας 2016	Νεμέα	88
Navitas Winery	52 Peaks 2020	Περία	95
Nestor Wines	Cabernet Sauvignon 2020	Μεσσηνία	82
Semeli Estate	Nemea Grande Reserve 2014	Νεμέα	85
Strofilia Wines	Μαύρος Κώνος 2020	Νεμέα	81
Tsantali	Kormilitsa Gold 2015	Αγ. Όρος	91
VSV	PURE 2017	Σαντορίνη	98

Ο κατάλογος των κρασιών

(η σειρά παρουσίασης είναι τυχαία και η αρίθμηση των κρασιών δεν έχει χαρακτήρα αξιολόγησής τους)

1

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ
ΜΠΑΡΑΦΑΚΑ

Apocalypse 2014

ΕΡΥΘΡΟΣ ♦ ΝΕΜΕΑ

Ο Χρήστος Μπαραφάκας είναι λάτρης του ωραίου και άνθρωπος παθιασμένος με το κρασί και τον τόπο του. Καλλιεργεί 180 στρέμματα ιδιόκτητου αμπελώνα στην περιοχή της Νεμέας και η πρώτη εμφιάλωση στο οικογενειακό οινοποιείο έγινε το 2004. Το Αγιωργίτικο σταφύλι και τα κρασιά του είναι αυτονόητα γι' αυτόν κι έτσι αποφάσισε να δημιουργήσει και να μοιραστεί με όλους τους οινόφιλους τη δική του Αγιωργίτικη Αποκά-

λυψη. Η οινοποίηση λαμβάνει χώρα σε δεξαμενές ανοξείδωτου χάλυβα. Πραγματοποιείται προζυμωτική εκχύλιση που διαρκεί πέντε ημέρες. Ακολουθεί εμβολιασμός με επιλεγμένα στελέχη ζυμομυκήτων με τη θερμοκρασία κατά τη ζύμωση να μην ξεπερνά τους 24°C. Στη συνέχεια γίνεται η μεταζυμωτική εκχύλιση για τουλάχιστον 10 ημέρες. Μετά τον διαχωρισμό το φρέσκο κρασί αναπαύεται για δύο περίπου μήνες πριν μεταφερθεί σε γαλλικά δρύινα βαρέλια χωρητικότητας 225 και 300l για 18μηνη περίπου ωρίμανση. Έτσι το κρασί αποκτά πυκνό πορφυρό χρώμα, αρώματα κόκκινων, μαύρων φρούτων και γλυκών μπαχαρικών. Ισορροπημένο και τυπικό στον ουρανίσκο, διαθέτει ενσωματωμένες ταννίνες και χαρακτηριστικά γευστικά στοιχεία μαύρων ώριμων φρούτων και γλυκών μπαχαρικών.



Η Αγιωργίτικη Αποκάλυψη του Χρήστου Μπαραφάκα



Από ενιαίο αμπελώνα το σταφύλι της Μαλαγουζιάς «9 Daughters»

2

ΚΤΗΜΑ
ΠΑΥΛΙΔΗ

Thema 2016

ΕΡΥΘΡΟΣ ♦ ΔΡΑΜΑ

Μεγάλο θέμα αποκτά κανείς δοκιμάζοντάς το. Πρόκειται από τις λίγες εκείνες περιπτώσεις κρασιών που ενώ τα επιμέρους στοιχεία διαγράφονται ξεκάθαρα το τελικό σύνολο αποπνέει μια επιπλέον γοητεία. Το 2016 η άνοιξη ξεκίνησε δύσκολα με πολλές βροχοπτώσεις. Από τα μέσα Ιουνίου όμως η θερμοκρασία τα χιλιοστά της βροχής άρχισαν να ευθυγραμμίζονται με τα κανονικά επίπεδα. Από τις αρχές Αυγούστου ως και τη συγκομιδή επικράτησαν ξηροθερμικές συνθήκες. Όλα τα παραπάνω στοιχεία έντυσαν το κρασί με πληθώρα ώριμων μαύρων και κόκκινων φρούτων που συνυπάρχουν αρμονικά με έντονα φρεσκοκομμένα γλυκά μπαχαρικά. Είναι ισορροπημένο διαθέτει σύγχρονη κι ευέλικτη δομή και κινείται σε υψηλές εντάσεις που οδηγούν σε πληθωρικό τελείωμα.

3

ΚΤΗΜΑ
ΠΙΕΡΙΑ ΕΡΑΤΕΙΝΗ

9 Daughters 2020

ΛΕΥΚΟΣ ♦ ΠΙΕΡΙΑ

Οι συντελεστές του Κτήματος πιστεύουν ότι αυτό που έχει σημασία, ίσως το μόνο, είναι ο άνθρωπος. Αν ο δημιουργός έχει γνώση, ανοιχτό πνεύμα και όραμα, τότε ξέρει να βρει και τον ιδανικό τόπο γι' αυτό που θέλει να δημιουργήσει. Το κρασί 9 Κόρες του Κτήματος είναι αφιερωμένο στις εννέα κόρες του θεού Δία, τις εννέα Μούσες. Η πρώτη ύλη, το σταφύλι της Μαλαγουζιάς, προέρχεται από έναν και μόνο ενιαίο αμπελώνα που βρίσκεται στους πρόποδες του Ολύμπου. Αρωματικά και γευστικά κινείται αναμφίβολα σε υψηλές εντάσεις διαθέτοντας κρυστάλλινη έκφραση τροπικών και πυρηνόκαρων φρούτων. Η υποστηρικτική φυτικότητα χαρίζει επιπλέον φρεσκάδα και ζωντάνια στο ισορροπημένο και τραγανό προφίλ του κρασιού.

4

ΚΤΗΜΑ ΚΑΡΥΔΑ

Νάουσα 2016

ΕΡΥΘΡΟΣ ♦ ΝΑΟΥΣΑ

Το Κτήμα Καρυδά είναι ένα μικρό οινοποιείο στην περιοχή Γάστρα της Νάουσας, με αμπελώνες που δεν ξεπερνούν τα 30 στρέμματα, βγάζει δύο ετικέτες, ένα blend και μια αποκλειστικά από Ξινόμαυρο. Τυπική έκφραση της ποικιλίας με ανοιχτό χρώμα, υψηλή αρωματική ένταση, φρέσκα κόκκινα κεράσια, δαμάσκηνο και βύσσινο, ζωικές νύξεις, καπνό, βαρέλι και γλυκά μπαχαρικά. Στο στόμα οι ταννίνες δεν συγχωρούν, η οξύτητα είναι τονισμένη και μακρά ξηρή επίγευση. Για τους οπαδούς της old school οινοποίησης και των πληθωρικών πιάτων.

5

ΚΤΗΜΑ ΣΚΛΑΒΟΥ

Monambeles 2019

ΕΡΥΘΡΟΣ ♦ ΚΕΦΑΛΟΝΙΑ

Ο Ευρυβιάδης Σκλάβος τραβούσε το κουπί της βιοδυναμικής καλλιέργειας στην Ελλάδα σχεδόν μόνος του για πολλά χρόνια δημιουργώντας ιδιοσυγκρασιακά κρασιά από τις ντόπιες ποικιλίες της Κεφαλονιάς. Σε αντίθεση με τον πράο χαρακτήρα του όμως, τα κρασιά του ξεχειλίζουν από αρωματική ένταση και γευστικό νεύρο. Τα ερυθρά κρασιά του ήταν τα Οργίων και Οργίων ΒΙΟ, μια ετικέτα που προοριζόταν κατά βάση

για εξαγωγή. Η συνεχής μελέτη των αμπελώνων και τα πειράματα στο οινοποιείο οδήγησαν στη μετεξέλιξη του Οργίων ΒΙΟ σε Monambeles. Μια Μαυροδάφνη μεγάλης συμπύκνωσης, από προφυλλοξηρικό αμπελώνα, γεμάτο ώριμο μαύρο μούρο, δαμάσκηνο, μπαχαρικά και ζωικές νότες. Στο στόμα, το κρασί έχει πολύ πλούσιο σώμα, ρωμαλέες ταννίνες, σφικτή δομή και πολύ μακρά επίγευση. Τα κρασιά του Ευρυβιάδη Σκλάβου δεν έχουν ψεύτικα φτιασίδια, δεν φωνάζουν, παρά ζητάνε μόνο αέρα να αναπνεύσουν και το χρόνο που είναι απαραίτητος για να φανερώσουν τα μυστικά τους.

6

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΛΥΡΑΡΑΚΗ

Βιδιανό Ιππόδρομος 2020

ΛΕΥΚΟΣ ♦ ΗΡΑΚΛΕΙΟ

Το Οινοποιείο Λυραράκη είναι υπέρμαχος των ελληνικών ποικιλιών αλλά και των μικροεμφιαλώσεων συγκεκριμένων αμπελώνων, έχοντας φτάσει μέχρι στιγμής στις 11. Χωρίς αμφιβολία όμως, η μεγαλύτερη επιτυχία βρίσκεται στο Βιδιανό Ιππόδρομος. Ο ξερικός αμπελώνας Ιππόδρομος βρίσκεται στην περιοχή Πανόραμα σε υψόμετρο 610 μ. και είναι 100% Βιδιανό. Ο μούστος ζυμώνει αργά σε γαλλικά βαρέλια δεύτερης χρήσης με γηγενείς ζύμες για 1,5 μήνα ενώ ωριμάζει για άλλους δύο μήνες. Οι νότες αχλαδιού και ώριμου βερίκοκου αναμειγνύονται με αυτές του βουτύρου, βοτάνων αλλά και μπαχαρικών. Το κρασί έχει πλούσιο σώμα με ωραία υφή, καλή συμπύκνωση και ένα πιο πράσινο φρούτο, που του χαρίζει φρεσκάδα στη μέτρια προς μακρά επίγευση.



Ξεχειλίζουν από αρωματική ένταση τα κρασιά του Ευρυβιάδη Σκλάβου.

© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΑΝΔΡΙΑΝΑ ΚΑΡΑΝΤΙΝΟΥ



LAFAZANIS WINERY

- Recent Ratings & Awards -



GEOMETRIA MOSCHOFILERO 2020

- SILVER medal (AWC VIENNA 2021)
- SILVER medal (London Wine Competition 2021)
- BRONZE medal (International Wine Challenge 2021)
- BRONZE medal (DECANTER World Wine Competition 2021)
- BRONZE medal (Thessaloniki International Wine Competition 2021)



GEOMETRIA AGIORGITIKO 2020

- SILVER medal (AWC VIENNA 2021)
- 90 points SILVER medal (International Wine Challenge 2021)
- 89 points SILVER medal (London Wine Competition 2021)
- BRONZE medal (Thessaloniki Int/nal Wine Competition 2021)



GEOMETRIA ASSYRTIKO 2020

- 90.1 points GOLD medal (AWC VIENNA 2021)
- 92 points GOLD medal (Thessaloniki International Wine Competition 2021)
- 90 points SILVER medal (International Wine Challenge 2021)
- 89 points SILVER medal (London Wine Competition 2021)
- BRONZE medal (DECANTER World Wine Competition 2021)



GEOMETRIA MALAGOUZIA 2020

- SILVER medal (AWC VIENNA 2021)
- 88 points SILVER medal (London Wine Competition 2021)
- BRONZE medal (International Wine Challenge 2021)



WINERY

Ancient Kleones of Nemea, 20500
+30 27460 31450 / +30 27460 31400
winery@lafazanis.gr

LOGISTICS

Afon Kiproliou 89, Elefsina, 19200
+30 210 5547550
sales@lafazanis.gr

7

ΚΤΗΜΑ ΠΑΠΑΙΩΑΝΝΟΥ

Παλαιά Κλήματα 2015

ΕΡΥΘΡΟΣ ♦ ΝΕΜΕΑ

Μια βασική έκδοση του ΠΟΠ Νεμέα από το ιστορικό οινοποιείο. Τα σταφύλια προέρχονται από επιλεγμένο κομμάτι ιδιόκτητου αμπελώνα με παλιά κλήματα. Πρωτόκολλο κλασικής ερυθρής οινοποίησης. Έτσι, αποδίδεται ένα τυπικό και κλασικό κρασί που ξεκλειδώνει απλόχερα στα ποτήρια τη δυναμική του Αγιωργίτικου. Ισορροπημένο και απολαυστικό διαθέτει ένα πλούσιο καλάθι ώριμων μαύρων, κόκκινων φρούτων και γλυκών μπαχαρικών που συνδέονται με χαρακτηριστικό τρόπο από το άρωμα ως την επίγευση.

8

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΜΟΣΧΟΠΟΛΙΣ

Moschopolis 24 - 2016 Pinot Noir

ΕΡΥΘΡΟΣ ♦ ΘΕΣ/ΝΙΚΗ

Ένα εξαιρετικό δείγμα από το διεθνές Pinot Noir με τη συμβολή και του ενδογενούς Ασύρτικου. Πρόκειται για ένα ιδιαίτερα φωτεινό και κομψό κρασί τόσο χρωματικά όσο και αρωματικά. Διαθέτει τυπικότητα ώριμων κόκκινων φρούτων όπως το κεράσι και το σμέουρο και ανθικές νότες. Ισορροπημένο απαλό και κομψό, διατηρεί την ενσωματωμένη ταννική δομή του, που συμβάλλει καθοριστικά στη φρεσκάδα του από την αρχή ως το τελείωμα.

9

STROFILIA WINES

Μαύρος Κώνος 2020

ΕΡΥΘΡΟΣ ♦ ΝΕΜΕΑ

Η Στροφιλιά δραστηριοποιείται μέσω ιδιόκτητων και συνεργαζόμενων αμπελουργών σε Ανάβυσσο, Αιγιαλεία και Νεμέα, όπου το 2000

φτιάχτηκε το οινοποιείο. Ο Ασπρόκαμπος ήταν πεδίο δοκιμής και στο αμπελουργικό κομμάτι όπου με την απαραίτητη έρευνα γεννήθηκε ο Μαύρος Κώνος, ένα ερυθρό κρασί νέας γενιάς από Αγιωργίτικο. Οπτικά κινείται σε βαθιές γραμμές έχοντας χαρακτηριστικές μωβ ανταύγειες. Αρωματικά στηρίζεται τόσο στο κόκκινο όσο και στο μαύρο φρούτο, συνοδευόμενα από νότες ανθών και μπαχαρικών. Στο στόμα χαρακτηρίζεται από ζωντάνια στην έκφραση, εξαιρετικά ενσωματωμένες ταννίνες και γεμάτη φρούτα επίγευση.



Μαρία Μαλιτζού, υπεύθυνη marketing της Στροφιλιάς

10

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ GENTILINI

Robola Wild Paths 2020

ΛΕΥΚΟΣ ♦ ΚΕΦΑΛΟΝΙΑ

Η Ρομπόλα είναι μια από τις πιο ποιοτικές λευκές ποικιλίες και το down-under δαιμόνιο του Πέτρου Μαρκαντωνάτου δεν τον άφηνε σε σuschia. Έτσι, μετά από δοκιμές εμφανίστηκε η εξαιρετικά γοητευτική Ρομπόλα Wild Paths. Για τη ζύμωση χρησιμοποιούνται γηγενείς ζύμες και μια μικρή ποσότητα μπαίνει σε βαρέλια. Τα κρασιά μετά αναμειγνύονται και παραμένουν για άλλους 4-5 μήνες. Χαρακτηρίζεται από φρεσκάδα, έντονο προφίλ εσπεριδοειδών, πράσινο μήλο, υψηλή οξύτητα, ορυκτές νότες και μακρά επίγευση.

11

ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ ΠΑΡΠΑΡΟΥΣΗ

ΤΑΩΣ 2017

ΕΡΥΘΡΟΣ ♦ ΑΧΑΙΑ

Ένα από τα ελάχιστα δείγματα μονοποικιλιακής ξηρής Μαυροδάφνης από ιδιόκτητους αμπελώνες προσφέρει η Οινοποιία Παρπαρούση. Από την στιγμή που πέφτει στο ποτήρι το μάτι κολλάει στο συμπαγές ερυθρό χρώμα. Αρωματικά το κρασί ισορροπεί σε ένα δίπολο φρούτου και μπαχαρικών με το βαρέλι να δρα υποστηρικτικά. Πρόκειται για ένα κρασί με υψηλή ένταση και πολυπλοκότητα που εξελίσσεται στο ποτήρι προσφέροντας διαφορετικά στοιχεία κάθε φορά που το δοκιμάζετε.

12

ΚΤΗΜΑ ΜΕΡΚΟΥΡΗ

**Χόρταις
2008**

ΓΛΥΚΥΣ ♦ ΗΛΕΙΑ

Το Κτήμα Μερκούρη είναι μια οικογενειακή επιχείρηση με ιστορία που ξεκινάει το 1864 στην παραγωγή κρασιού, ελαιόλαδου και σταφίδας. Ένας λόγος που έκανε το Κτήμα γνωστό είναι και η αγάπη προς τη Μαυροδάφνη σαν ξηρή και γλυκιά. Το Χόρταις είναι ένα blend 55% Μαυροδάφνης και 45% Κορινθιακής σταφίδας. Τα σταφύλια αφήνονται στον ήλιο για μέρες ενώ η ζύμωση διακόπτεται στο 15% με την προσθήκη οινοπνεύματος σε μια συνολική παραγωγή 1900 φιαλών. Το κρασί προσφέρει πυκνό ώριμο μαύρο φρούτο, φρεσκάδα που δεν συνάδει με τα 13 του χρόνια, μπαχαρικά και καραμέλα. Τα 128 gr/lit σακχάρων ισορροπούν με το αλκοόλ και την οξύτητα χαρίζοντας μια μεταξένια επίγευση γεμάτη σύκο.

13

ΚΤΗΜΑ ΚΑΤΣΑΡΟΥ

**Κτήμα
Ερυθρό 2014**

ΕΡΥΘΡΟΣ ♦ ΚΡΑΝΙΑ

Ένα από τα πλέον αρχαιολογικά Bordeaux blend κρασιά της χώρας με το Cabernet Sauvignon να κυριαρχεί με 80% έναντι του Merlot. Η χρονιά του 2014 μας έδωσε ένα κρασί με πληθωρικό χαρακτήρα, έντονο κόκκινο φρούτο, ζωικά και γήινα στοιχεία μαζί με νότες γλυκών μπαχαρικών, κέδρου και καπνού, ώριμες ταννίνες και μακρά επίγευση.



Είναι γνωστή η αγάπη του Κτήματος Μερκούρη για τη Μαυροδάφνη.

14

ΚΤΗΜΑ ΜΕΓΑ ΣΠΗΛΑΙΟ

**Μέγα Σπήλαιο
Syrah 2013**

ΕΡΥΘΡΟΣ ♦ ΑΧΑΪΑ

Προέρχεται από σταφύλια του ιδιόκτητου αμπελώνα της εταιρείας που βρίσκεται στη θέση Άμπελος Καλαβρύτων. Έντονα και πολύπλοκα αρώματα. Ισορροπημένο, τυπικό και πλούσιο γευστικά. Αναμφίβολα πρόκειται για ένα κρασί που δεν το άγχωσε καθόλου το πέρασμα του χρόνου.

15

NESTOR WINES

**Cabernet
Sauvignon 2020**

ΕΡΥΘΡΟΣ ♦ ΜΕΣΣΗΝΙΑ

Το οινοποιείο που φέρει το όνομα του αρχαίου βασιλιά της Πύλου βρίσκεται στη νοτιοδυτική Μεσσηνία. Η περιοχή διαθέτει παράδοση γύρω από την καλλιέργεια του Cab. Sauvignon κι αυτό αποτέλεσε τη βάση για τη δημιουργία ενός τυπικού, προσιτού κι εκφραστικού ποικιλιακού κρασιού.

16

ΚΤΗΜΑ ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ

**Chardonnay
2020**

ΛΕΥΚΟΣ ♦ ΕΠΑΝΟΜΗ

Ο Βαγγέλης Γεροβασίλειου δεν χρειάζεται συστάσεις. Είναι μια από τις σημαντικότερες οινικές φυσιογνωμίες της Β. Ελλάδος, οι οινικές αποφάσεις του οποίου τα τελευταία 45 χρόνια άνοιξαν τους δρόμους για πολλούς μεταγενέστερους οινολόγους. Προερχόμενος από αμπελουργική οικογένεια, σπούδασε στο Γεωπονικό και μετά Οινολογία στο Bordeaux δίπλα στο δάσκαλο Emile Peynaud. Η διάσωση και διάδοση της Μαλαγουζιάς στα 23 χρόνια που ήταν οινολόγος στο Κτήμα Porto Carras του αποδίδεται ιστορικά. Αυτό όμως είναι άδικο, γιατί μειώνει τον ρόλο του στη δημιουργία των κρυστάλλινων λευκών και πληθωρικών ερυθρών κρασιών πρώτα από το δικό του Κτήμα Γεροβασίλειου που ξεκίνησε να οινοποιεί το 1986 στην Επανομή, όσο και στο Κτήμα Βιβλία Χώρα στην Καβάλα. Είναι επίσης υπεύθυνος για το καλύτερο Chardonnay της χώρας. Ένα εξαιρετικό λευκό κρασί μεγάλης συμπύκνωσης που ισορροπεί ιδανικά ανάμεσα στα ώριμα εσπεριδοειδή αλλά και τροπικά φρούτα, την βανίλια, το brioche και τους ξηρούς καρπούς, με πλούσιο σώμα και μακρά επίγευση.



La Vie en Rose

ROSE DEMI SEC & SEC

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





www.gkirlemiswinery.gr

17

ΟΙΝΟΠΟΙΑ ΨΑΡΟΥΛΗ

Υπογραφή 2014

ΕΡΥΘΡΟΣ ♦ ΜΕΣΣΗΝΙΑ

Αναζητώντας ένα κρασί που θα τιμούσε τον πατέρα του, Μιχαήλ, ιδρυτή της Οινοποιίας, ο Κωνσταντίνος Ψαρούλης απευθύνθηκε στις δύο πιο «καλές» ποικιλίες ερυθρών σταφυλιών», Cabernet Sauvignon και Αγιωργίτικο, με τα αμπέλια να βρίσκονται σε υψηλό υψόμετρο, ενώ ο κανόνας των μικρών αποδόσεων τηρείται κατά γράμμα. Για 12 μήνες το κρασί παραμένει σε καινούργια γαλλικά δρύινα βαρέλια ενώ η εμφιάλωση γίνεται με το χέρι. Συνολικά η Οινοποιία Ψαρούλη διαχειρίζεται 175 στρέμματα, ακολουθώντας το μοτίβο των χαμηλών στρεμματικών επιδόσεων και των φιλικών προς το περιβάλλον παρεμβάσεων, ενώ ο ίδιος ο Κωνσταντίνος Ψαρούλης πειραματίζεται με νέες ποικιλίες και αμπελουργικές προκλήσεις.

18

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΒΕΝΕΤΣΑΝΟΥ

Σαντορίνη 2020

ΛΕΥΚΟΣ ♦ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ

Η Σαντορίνη του Κτήματος προέρχεται κυρίως από τα ιδιόκτητα αμπελοτόπια Γιαννάς, Μελισσοτόπι και Λιβάδια στ Μεγαλοχώρι Θήρας. Με τον απαραίτητο αερισμό και λίγο χρόνο στο ποτήρι προσφέρει απλόχερα εσπεριδοειδή φρούτα με ανθικές νότες. Στο στόμα είναι αυστηρό, με εξαιρετικά τονισμένη οξύτητα και την τυπική αλμύρα να ξεχωρίζει στο μακρύ του τελειώμα.



Η οικογένεια του Χρήστου Ζαφειράκη ασχολείται με την αμπελουργία για περισσότερα από 100 χρόνια.

19

ΚΤΗΜΑ ΖΑΦΕΙΡΑΚΗ

Μικρόκοσμος Μαλαγουζιά 2020

ΛΕΥΚΟΣ ♦ ΤΥΡΝΑΒΟΣ

Η οικογένεια Ζαφειράκη κατάγεται ιστορικά από την περιοχή Παλαιόμυλος και εκεί βρίσκεται η καρδιά του οινοποιείου με τους ιδιόκτητους αμπελώνες, που καλλιεργούνται βιολογικά. Στα 80 ιδιόκτητα στρέμματα προστίθενται άλλα 40-50 από συνεργαζόμενους αμπελουργούς. Οι αποδόσεις των αμπελώνων διατηρούνται χαμηλά μην ξεπερνώντας τα 550-600 κιλά/στρέμμα. Τα σταφύλια για τη Μαλαγουζιά προέρχονται από τον Παλαιόμυλο στα 200-300 μ. υψόμετρο και ακολουθείται μια τυπική λευκή οινοποίηση, με αυθόρμητη ζύμωση σε ανοξειδωτες δεξαμενές. Το αποτέλεσμα είναι ένα κρυστάλλινο κρασί, με δροσερές πράσινες νότες αχλαδιού, πράσινου μήλου και βοτανικών στοιχείων. Έχει μέτριο σώμα, με ευχάριστη οξύτητα και πιο τονισμένο τον χαρακτήρα εσπεριδοειδών στην μέτρια επίγευση.



20

SEMELI ESTATE

Nemea Grand Reserve 2005

ΕΡΥΘΡΟΣ ♦ NEMEA

Παράγεται αποκλειστικά από αυστηρά επιλεγμένη πρώτη

ύλη από τους ιδιόκτητους αμπελώνες του οινοποιείου στην κοινότητα Κούτσι στη ζώνη της Νεμέας. Το υψόμετρο των αμπελώνων είναι μεταξύ 550 και 600 μ. Μετά από επιμελή διαλογή τα σταφύλια οδηγούνται αποκλειστικά σε ανοξειδωτες δεξαμενές για προζυμωτική εκχύλιση τριών ως και πέντε ημερών, ανά περίπτωση, σε θερμοκρασίες μεταξύ 8-10° Κελσίου. Ακολουθείται ένα πρωτόκολλο κλασικής ερυθρής οινοποίησης υπό σταθερές κι αυστηρά ελεγχόμενες θερμοκρασίες ζύμωσης μεταξύ 23 και 25° Κελσίου ενώ η διάρκεια της μεταζυμωτικής εκχύλισης είναι 15 ημέρες. Το νεαρό κρασί συμβίωσε με τη δρυ, 50% της οποίας ήταν νέα, για 18 μήνες όπου και πραγματοποιήσε τη μηλογαλακτική μετατροπή. Έπειτα έμεινε 24 επιπλέον μήνες στις φιάλες για επιπλέον οινική διάπλαση. Τυπικότητα στην έκφραση του φρούτου όπου κυριαρχούν τα ώριμα μαύρα φρούτα συνοδευόμενα από πλήθος γλυκών μπαχαρικών όπως το γαρύφαλλο και η κανέλα. Πυκνό, στρογγυλό και ισορροπημένο διαθέτει όλα τα απαραίτητα δομικά στοιχεία που το καθιστούν γευστικό τώρα και για τα επομένα χρόνια της δεκαετίας που διανύουμε.



Το οινοποιείο Γαβαλά, ένα από τα παλαιότερα στη Θήρα, παραμένει οικογενειακή επιχείρηση.

21

ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ ΓΑΒΑΛΑ

Enalia 2018

ΛΕΥΚΟΣ ♦ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ

Το οινοποιείο Γαβαλά, από τα παλαιότερα στο νησί, παραμένει οικογενειακή επιχείρηση με την 5η γενιά στα νήνια. Είναι επίσης το μοναδικό οινοποιείο που ασχολείται με τις λιγότερες διάσημες ποικιλίες όπως Κατσάνο, Γαΐδουριά και Βουδόματο. Τα σταφύλια για το Enalia προέρχονται από επιλεγμένα αμπελοτόπια άνω των 120 ετών. Χρησιμοποιούνται ολόκληρα τα τσαμπιά κατά την πίεση, το κρασί παραμένει στη δεξαμενή με τις λεπτές οινολάσπες για 16 μήνες και άλλο 1,5 χρόνο στη φιάλη. Μεστός χαρακτήρας με ώριμα πυρηνόκαρπα στη μύτη που αγκαλιάζουν την σπιρτάδα και την αλμύρα του Ασύρτικου. Το κρασί είναι πληθωρικό στο στόμα, με υψηλή οξύτητα, εσπεριδοειδή που γεμίζουν τη μακρά επίγευση.

22

ΚΤΗΜΑ ΒΙΒΛΙΑ ΧΩΡΑ

Αρετή 2014

ΕΡΥΘΡΟΣ ♦ ΚΑΒΑΛΑ

Το διάσημο κτήμα από το Παγγαίο έχει δημιουργήσει, υπό την μπαγκέτα του Βασίλη Τσακσαρλή, ένα εξαιρετικό κρασί από Αγιωργίτικο. Αρχικά συλλέγεται υγιής καρπός πλήρως ωριμασμένος. Ακολουθεί προζυμωτική εκχύλιση στους 6°C για λίγες ημέρες κι έπειτα κλασική ερυθρή οινοποίηση και παλαίωση για 12 μήνες σε δρύινα γαλλικά βαρέλια. Το κρασί διαθέτει πυκνά και έντονα αρώματα βύσσινου, πετροκέρασου, μαρμελάδας κερασιού και μούρου που εναλλάσσονται με αρώματα σοκολάτας και γλυκών μπαχαρικών, με παρούσα την τυπικότητα του Αγιωργίτικου. Στο στόμα είναι πληθωρικό με την απαραίτητη φρεσκάδα. Έχει ώριμες, ενσωματωμένες τανίνες και φρουτώδη επίγευση μεγάλης διάρκειας.

23

ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ ΜΑΝΟΥΣΑΚΗ

Mourvèdre 2017

ΕΡΥΘΡΟΣ ♦ ΧΑΝΙΑ

Η Οινοποιία Μανουσάκη είναι ο original Rhône ranger (α λα Καλιφόρνια) της Ελλάδας. Ένα κτήμα που έχτισε τις ελπίδες του πάνω στα Syrah, Grenache, Mourvèdre και Roussanne. Τα σταφύλια για το Mourvèdre προέρχονται από έναν αμπελώνα στα 320-380 μ., η οινοποίηση γίνεται σε ανοιχτές δρύινες δεξαμενές και το κρασί οδηγείται σε γαλλικά βαρέλια. Τα καλύτερα δύο βαρέλια από την παραγωγή θα οδηγηθούν για να φτιάξουν αυτό το ξεχωριστό κρασί. Αδιάπεραστο χρώμα, γεμάτο ώριμα μαύρα κεράσια, δαμάσκηνα, δέρμα και καπνό. Στο στόμα πολύ πλούσιο σώμα, μεγάλη συμπύκνωση και γευστικό βάθος, με έντονη παρουσία τανινών και μια ελαφρώς θερμή αίσθηση στην μακρά επίγευση.

24

ΚΤΗΜΑ ΚΑΡΑΔΗΜΟΥ

Βήσσα 2015

ΕΡΥΘΡΟΣ ♦ ΑΤΑΛΑΝΤΗ

Χρησιμοποιούνται πλήρως ωριμασμένα σταφύλια βιολογικής γεωργίας Ξινόμαυρου από τον ενιαίο ιδιόκτητο αμπελώνα στην περιοχή Παλαιοκάστρα – Βήσσα στο Μεγαπλάτανο Αταλάντης. Τα σταφύλια ακολουθούν μια παρατεταμένη περίοδο ωρίμανσης και το φρούτο αποκτά υψηλή συμπύκνωση. Η οινοποίηση λαμβάνει χώρα σε δεξαμενές ανοξειδωτού χάλυβα με ελεγχόμενη θερμοκρασία. Ακολουθεί μπλογαλακτική μετατροπή και ωρίμανση για 14-18 μήνες σε 70% νέα δρύινα γαλλικά βαρέλια, το υπόλοιπο σε δεύτερης και τρίτης χρήσης. Έτσι προκύπτει ένα πολυδιάστατο, συμπυκνωμένο μα ισορροπημένο κρασί. Σφικτές δομικές, ώριμες τανίνες και φρεσκάδα, σε παρατεταμένη επίγευση.

25

ΚΤΗΜΑ ΑΝΑΣΤΑΣΙΟΥ

Ροζέ 2021

ΡΟΖΕ ♦ NEMEA

Το διαφορετικό αυτό ροζέ είναι από 100% Αγιωργίτικο και θυμίζει ίσως περισσότερο τα ροζέ όπως τα κάναμε πριν μάθουμε την Προβηγκία. 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.

26

ΑΝΑΤΟΛΙΚΟΣ VINEYARDS

M Fine Mavroudi Bio 2019

ΕΡΥΘΡΟΣ ♦ ΞΑΝΘΗ

Από 100% Μαυρούδι Θράκης, του οποίου ο τρύγος γίνεται χειρωνακτικά. Πραγματοποιείται προζυμωτική εκχύλιση σε χαμηλές θερμοκρασίες και

ζύμωση με γηγενείς ζύμες. Ακολουθεί ωρίμανση με λεπτές λάσπες για 18 μήνες σε δρύινα βαρέλια. Το κρασί δεν φιλτράρεται. Παρουσιάζει έντονο ερυθρό χρώμα, ώριμο ερυθρό φρούτο, πικάντικο χαρακτήρα με ζωικές νότες, δυνατή οξύτητα, μπόλικες ταννίνες και σώμα. Ένα διαφορετικό ερυθρό κρασί από ένα οινοποιείο που δεν του αρέσουν τα συνθισμένα.

27

ΚΤΗΜΑ ΣΚΟΥΡΑ

Sauvignon Blanc 2020

ΛΕΥΚΟΣ ♦ ΑΡΓΟΣ

Οι άνθρωποι από το Κτήμα Σκούρα, επέλεξαν έναν αμπελώνα με μέσο όρο ηλικίας τα 7 έτη και υψόμετρο 500 μ. στην ευρύτερη περιοχή της Νεμέας. Μετά την επιμελή διαλογή της πρώτης ύλης ακολούθησε προζυμωτική εκχύλιση για 8 ώρες στους 7 °C. Η αλκοολική ζύμωση έλαβε χώρα με τη συμβολή άγριων ζυμών σε ανοξειδωτες δεξαμενές στους 16 °C. Ακολούθησε μακρά παλαίωση πάνω στις φίνες οινολάσπες. Στο τέλος εμφιαλώθηκε αφιλτράριστο. Κυριαρχούν τα φρέσκα τροπικά φρούτα και η φυτικότητα από τα αρώματα ως τη μακριά επίγευση όπου επιβάλλονται τα στοιχεία λάιμ και γκρέιπφρουτ.



Η διάθεση της ετικέτας γίνεται μόνο στο Οινοποιείο Σκούρα.

M

fine Mavroudi
of Thrace
wild fermentation

ΑΝΑΤΟΛΙΚΟΣ
VINEYARDS



Λέων Καράτσαλος και Γιάννης Παρασκευόπουλος

30

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ
ΔΙΑΜΑΝΤΑΚΗΣ

Διαμαντόπετρα 2019

ΛΕΥΚΟΣ ♦ ΗΡΑΚΛΕΙΟ

Το οικογενειακό Οινοποιείο Διαμαντάκης ιδρύθηκε το 2007 από τα μέλη της οικογένειας Νικολάου Γ. Διαμαντάκη, Ιωάννη, Μιχαήλ και Ζαχαρία. Οι δύο πρώτοι, αμπελουργοί τρίτης γενιάς, έχουν αναλάβει το αμπελουργικό τμήμα ενώ ο Ζαχαρίας με σπουδές Οινολογίας την οινοποίηση. 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 μ. Ο ιδιόκτητος αμπελώνας εκτείνεται σε 150 στρέμματα. Ωστόσο δεν είναι ενιαίος. Για τη Διαμαντόπετρα χρησιμοποιούνται ίσες ποσότητες Ασύρτικου και Βιδιανού από τα αμπέλια Κούμι και Σπαρτιάς σε υψόμετρο 400-670 μ. Το κρασί ωριμάζει για τρεις μήνες σε 80% γαλλικά βαρέλια και 20% αμερικανικά, με το 50% αυτών να είναι καινούργια. Εκφραστικό στη μύτη, συνδυάζει τροπικές νότες, με εσπεριδοειδή και βοτανικά στοιχεία, το βαρέλι προσφέρει όγκο και μια ευχάριστη αίσθηση βουτύρου στη μακρά επίγευση.

28

GAIA WINES

Κτήμα Γαίας 2016

ΕΡΥΘΡΟΣ ♦ NEMEA

Το ερυθρό Κτήμα Γαία παραμένει το μεγάλο κρασί του κτήματος στο Κούτσι Νεμέας των Γιάννη Παρασκευόπουλου και Λέοντα Καράτσαλου, προερχόμενο από αμπελώνες 15-40 ετών. Ένα ιδιαίτερα συμπυκνωμένο κρασί που ωριμάζει για 12 μήνες σε γαλλικά βαρέλια 225lt. Βαθύ ρουμπινί χρώμα, ώριμο μαύρο φρούτο με το βαρέλι να εκφράζεται έντονα μέσω των μπαχαρικών και της βανίλιας. Ογκώδες στο στόμα, το κρασί χαρίζει στιβαρές ταννίνες που χρειάζονται χρόνο για να μαλακώσουν και μακρά επίγευση.

29

ΚΤΗΜΑ ΤΣΕΛΕΠΟΥ

Μαντινεία 2020

ΛΕΥΚΟΣ ♦ ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ

Ως ανήσυχο πνεύμα, ο Γιάννης Τσέλεπος ταξίδεψε ξανά και ξανά. Αγάπησε την Αρκαδία και ξεκίνησε εκεί να πραγματοποιεί τα οινικά του όνειρα. Το 2003 βρήκε

παλιά αμπέλια Αγιωργίτικου στα 380 μέτρα υψόμετρο και έφτιαξε ένα ακόμα οινοποιείο στο Κούτσι της Νεμέας. Και πρόσφατα βούτηξε στα νερά του Αιγαίου για το μεγάλο ταξίδι της Σαντορίνης. Η καρδιά του κτήματος όμως ήταν και παραμένει η Μαντινεία. Το Μοσχοφιλέρο προέρχεται από επιλεγμένους αμπελώνες και ακολουθείται κλασικό πρωτόκολλο λευκής οινοποίησης. Σκοπός είναι ένα κρυστάλλινο κρασί, με υψηλή καθαρότητα φρούτου, έντονη δροσιστική οξύτητα και την τυπική αρμαθιά λουλουδιών που το ακολουθεί.





SABANIS
DOMAINE

WHEN
WINE
BECOMES
ART



Απολαύσετε ένα υπέροχο οινικό ταξίδι
μέσα στον μεθυστικό κόσμο
του Κτήματος Σαμπάνη!



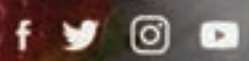


GEORGIOS LAFAZANIS
WINERY

EPICUS
ΑΓΙΟΡΓΙΤΙΚΟ | AGIORGITIKO



GEORGIOS LAFAZANIS
WINERY



WWW.GEORGIOSLAFAZANIS.GR



GEORGIOS LAFAZANIS
WINERY



Οι αμπελώνες του Χρόνη Ιερόπουλου καλλιεργούνται με τη μικρότερη επιβάρυνση του περιβάλλοντος.

31

ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ
ΘΥΜΙΟΠΟΥΛΟΥ

Αυτόριζο 2017

ΕΡΥΘΡΟΣ ♦ ΝΑΟΥΣΑ

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. Ήταν αυτονόητο λοιπόν ότι κάποια στιγμή θα άρχιζαν οι ξεχωριστές οινοποιήσεις συγκεκριμένων αμπελώνων και το Αυτόριζο 2017 είναι η δεύτερη προσπάθεια σε έναν αμπελώνα στη Φυτειά ηλικίας 53 ετών. Το μεγάλο θερμομετρικό εύρος σε συνδυασμό με τη συνεχή κυκλοφορία αέρα από το Βέρμιο διατηρούν φρέσκα χαρακτηριστικά στο σταφύλι. Για την οινοποίηση έχουμε εκκύλιση 20 ημερών με 40%

χρήση ολόκληρων τσαμπιών, γηγενείς ζύμες και ωρίμανση σε γαλλικά βαρέλια 500lt για 12 μήνες. Αποτέλεσμα, ένα κρασί με εξαιρετική καθαρότητα φρούτου, μεταξένιες τανίνες, ισορροπία σε όλα τα στοιχεία κι ατελείωτη επίγευση.



32

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ
ΙΕΡΟΠΟΥΛΟΣ

Saint George Ροζέ 2020

ΡΟΖΕ ♦ ΝΕΜΕΑ

Το 2008 ξεκινά ο Χρόνης Ιερόπουλος το ταξίδι του στη Νεμέα με σκοπό να παράγει μικρές ποσότητες κρασιών υψηλής ποιότητας που να αντικατοπτρίζουν την γη που τα γέννησε. Υπάρχουν τέσσερα Αγιωργίτικα στη φαρέτρα του και το ροζέ Saint George είναι αυτό που μας εισάγει στη φιλοσοφία του κτήματος. Μεταφέρει στα ποτήρια ηγαία έκφραση φινέτσας, φρεσκάδας κι ενέργειας. Ισορροπημένο με πανταχού παρόντα, σε μύτη και ουρανίσκο, τα κόκκινα και μαύρα φρούτα της ποικιλίας αποδίδει την τυπικότητα με εξαιρετική γοητεία. Διαθέτει το απαραίτητο νεύρο στην οξύτητα και πολυεπίπεδη υφή που συμπληρώνει τον καμβά του ισορροπημένου χαρακτήρα του.

33

ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ
TSANTALI

Kormilitsa Gold 2015

ΕΡΥΘΡΟΣ ♦ ΑΓ. ΟΡΟΣ

Η οικογένεια Τσάνταλη αναβίωσε και ανέδειξε ιστορικούς αμπελώνες της Β. Ελλάδος αλλά ίσως η ζώνη με την οποία ταυτίστηκε περισσότερο ήταν η Χαλκιδική και τα μοναστήρια του Αγ. Όρους. Η απομόνωση της περιοχής και ο μοναστικός τρόπος ζωής επέβαλαν μια προσέγγιση στην καλλιέργεια που την καθιστά ένα κλασικό παράδειγμα παραδοσιακής βιολογικής καλλιέργειας. Και μέσα σε έναν τέτοιο αμπελώνα, γεννήθηκε το κρασί που έφερε την οικογένεια στο Κρεμλίνο. Η Kormilitsa είναι ένα χαρμάνι 80% Cabernet Sauvignon και 20% Λημνιό. Είναι ένα κρασί πληθωρικό, με βαθύ πορφυρό χρώμα, ώριμα μικρά μαύρα φρούτα, με έντονο χαρακτήρα βανίλιας και μπαχαρικών, ζόρικες τανίνες και μακρύ τελείωμα.

34

ΟΙΝΟΠΟΙΑ ΝΤΟΥΓΚΟΣ

Rapsani Old Vines 2017

ΕΡΥΘΡΟΣ ♦ ΡΑΨΑΝΗ

Με τον γεωπόνο θάνο και την οινολόγο Λουίζα Ντούγκου, το οίνοποιείο μετρά 30 χρόνια στα Τέμπη. Οι αμπελώνες υψώνονται στα 550-700 μ. ενώ η καλλιέργεια είναι βιολογική. Η ετικέτα Old Vines ακολουθεί την κλασική τριπλέτα Ξινόμαυρο - Κρασάτο - Σταυρωτό, με τυπική ερυθρή οίνοποίηση, ωρίμανση για 18 μήνες σε γαλλικά δρύινα βαρέλια και παλαίωση για έξι μήνες στη φιάλη. Βελούδινο στο στόμα παρά τις πολλές ταννίνες, το Ξινόμαυρο χαρίζει απλόχερα την οξύτητά του, πικάντικο, με ζωικές νότες και μακρά επίγευση.

35

ΚΤΗΜΑ ΑΡΓΥΡΟΥ

Vinsanto Late Release 2001

ΓΛΥΚΥΣ ♦ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ

Εκεί όπου το Κτήμα Αργυρού παίζει χωρίς αντίπαλο είναι στο περίφημο γλυκό κρασί της Σαντορίνης. Το Vinsanto Late Release είναι η μετεξέλιξη και ένα κράμα των παλαιωμένων Vinsanto του Κτήματος, δηλαδή αυτά των 12 και 20 ετών αντίστοιχα. Ένα κρασί γεμάτο υπερώριμο και αποξηραμένο φρούτο, σοκολάτα, βανίλια και καφέ, τονισμένη οξύτητα αλλά και φρεσκάδα που διατηρούν τα σκίπτρα του πιο συγκλονιστικού γλυκού κρασιού της χώρας.

36

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΡΟΥΒΑΛΗ

Τσιγκέλω 2019

ΕΡΥΘΡΟΣ ♦ ΑΙΓΙΑΛΕΙΑ

Στο κτήμα Ρούβαλη η εμφάνιση της ετικέτας Τσιγκέλω δεν σηματοδότησε απλά μια διαδικασία εικαστικού επαναπροσδιορισμού αλλά και μια στροφή στην οινολογική προσέγγιση. Ένα κρασί από 100% Μαυροδάφνη από τις πλαγιές Αιγιάλειας στις περιοχές Δάφνες και Πετσάκου. Εκκύλιση δύο βδομάδων πριν την έναρξη της ζύμωσης και ωρίμανση κατά 80% σε πήλινους αμφορείς και 20% σε παλιά γαλλικά βαρέλια. Μεστή στο στόμα, με μπόλικες ταννίνες, ισορροπημένη οξύτητα και μια ελαφριά βοτανική νότα και στην μακρά επίγευση.



37

ΟΡΕΑΛΙΟΣ ΓΗ

Ρομπόλα Truth 2020

ΛΕΥΚΟΣ ♦ ΚΕΦΑΛΟΝΙΑ

Φινετσάτα αρώματα τροπικών φρούτων που οδηγούν σε μια δροσιστική εμπειρία γεμάτη φρεσκάδα χαρακτηρίζουν τη Ρομπόλα Truth από σταφύλι βιολογικής καλλιέργειας του Συνεταιρισμού Παραγωγών Ρομπόλας Κεφαλληνίας. Το έδαφος όπου καλλιεργούνται τα αμπέλια είναι άγονο και πετρώδες, κάτι που οδηγεί σε χαμηλές αποδόσεις αλλά και σε υψηλής ποιότητας κρασί. Ιστορικά άλλωστε είναι γνωστό πως οι Ιταλοί κατακτητές, ήδη από τα μισά του 15ου αιώνα, αποκαλούσαν το κρασί της Κεφαλονιάς Vino di Sasso, «κρασί από πέτρα».

38

ΚΤΗΜΑ ΧΑΤΖΗΜΙΧΑΛΗ

Οπούς Ιβ' Cab. Franc 2004

ΕΡΥΘΡΟΣ ♦ ΑΤΑΛΑΝΤΗ

Πρόκειται για ένα εκ των λίγων 100% Cabernet Franc στην Ελλάδα και στον κόσμο. Τα σταφύλια προέρχονται από την ενότητα «Πάνω Αμπέλια» στην Κοιλιάδα Αταλάντης. Στο Οίνοποιείο πραγματοποιείται κλασική ερυθρή οίνοποίηση σε ελεγχόμενες συνθήκες. Ακολουθεί παλαίωση για τουλάχιστον 12 μήνες σε νέα γαλλικά, δρύινα βαρέλια και παραμονή για 36 μήνες στις υπόγειες κλιματιζόμενες κάβες στο Κτήμα Χατζημιχάλη για ελεγχόμενη αναγωγική παλαίωση.

39

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΝΙΚΟΛΟΥ

Botanic NV Σαββατιανό

ΑΦΡΩΔΗΣ ♦ ΑΤΤΙΚΗ

Ένα μοναδικό κρασί που συνδυάζει δύο διαφορετικές τεχνικές οίνοποίησης. Από τη μία έχουμε την παραδοσιακή μέθοδο παραγωγής αφρωδών κρασιών κι από την άλλη την ελληνική χρήση ρητίνης πεύκου. Ως χαρακτήρας βρονοφωνάζει Μεσόγειο καθώς είναι άμεσο, εξωστρεφές και πολυσχιδές. Βοτανικότητα, στοιχεία αυτόλυσης, λευκά φρούτα κι εσπεριδοειδή βρίσκονται στο ποτήρι, αφρώδους, λευκού κρασιού ή όποιο άλλο επιλέξετε και δημιουργούν ένα ισορροπημένο σύνολο με σύνθετο τελείωμα γεμάτο φρεσκάδα.





CAVA
Claus

BUY YOUR PERFECT WINE

Ανακαλύψτε σπάνιες γηγενείς ποικιλίες και παλαιωμένες εσοδείες.
Επιλέξτε ένα ιδιαίτερο δώρο για κάθε περίπτωση!

www.cavaclauss.gr



A
ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ
Κ.ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΥ



-25% έκπτωση για αγορές από το cavaclauss στα μέλη του Claus Wine Club.

40

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ
ΔΑΛΑΜΑΡΑ

Παλιοκαλιάς 2017

ΕΡΥΘΡΟΣ ♦ ΝΑΟΥΣΑ

Στην έωλη διαμάχη για το πού βρίσκεται η Νάουσα μεταξύ Βουργουνδίας και Piemonte, τα κρασιά του Κωστή Δαλαμάρα φωνάζουν «ανήκομεν εις την Βουργουνδίαν»! Από την απλή του Νάουσα ως τις ακριβοθώρητες μικροεμφιαλώσεις, τα κρασιά είναι γεμάτα ζωντάνια, καθαρό φρούτο και καλοδουλεμένες ταννίνες που πίνονται ευχάριστα ακόμα και σε αμαρτωλά νεαρή ηλικία. Αυτό που περιμένουν με αγωνία όλοι οι φίλοι του Ξινόμαυρου όμως, είναι αν οι συνθήκες θα επιτρέψουν την κυκλοφορία του Παλιοκαλιά. Ένας ξεχωριστός αμπελώνας που δίνει ένα αιθέριο κρασί, με την ποικιλία να εκφράζεται πιο παραδοσιακά, την οξύτητα να ντύνεται με λιαστές ντομάτες και ζωικές νότες, τις πολλές αλλά χωρίς γωνίες ταννίνες και την μακρά επίγευση.

41

ΚΤΗΜΑ ΑΒΑΝΤΙΣ

Lenga 2020

ΛΕΥΚΟΣ ♦ ΕΥΒΟΙΑ

Το Κτήμα Avantis είναι μια από τις πολλές κλασικές περιπτώσεις όπου το πάθος υπερίσχυσε των σπουδών. 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. Η

ιστορία του οινοποιείου ξεκινά τυπικά το 1994 με την πρώτη εμφιάλωση της σοδειάς του 1993. 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 μέτρων. 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 δείχνει να κερδίζεται με το Gewurztraminer. Εδώ έχουμε ένα ημίξηρο κρασί με την ποικιλία να δίνει τα διαπιστευτήριά της από νωρίς με τον έντονα ανθικό της χαρακτήρα και το τροπικό φρούτο. Πλούσιο και λιπαρό στο στόμα, η Lenga προσφέρει απλόχερα πικάντικα στοιχεία μπαχαρικών και ginger από την αρχή ως την βελούδινη της επίγευση.



Ένα κρασί πλούσιο και λιπαρό στο στόμα είναι η Lenga.

42

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ
ΑΪΒΑΛΗ

Νεμέα 2020

ΕΡΥΘΡΟΣ ♦ ΝΕΜΕΑ

Ο ενιαίος αμπελώνας βρίσκεται στην Αλικίζα στα 650 μ. Το κρασί, που σπρώχνει την έννοια της βασικής Νεμέας σε διαφορετικά μονοπάτια, διαθέτει φρέσκα αρώματα μικρών κόκκινων φρούτων, ελαφριές νότες γλυκών μπαχαρικών και λουλουδιών. Στο στόμα έχει όμορφη υφή, μέτρια οξύτητα και ταννίνες που ακούγονται χωρίς να γίνονται επιθετικές. Μέτριο σώμα με επίγευση μέσης διάρκειας.

43

ΚΤΗΜΑ
ΟΙΚΟΝΟΜΟΥ

Antigone 2004

ΕΡΥΘΡΟΣ ♦ ΣΗΤΕΙΑ

Πώς πάει η φράση; Τα καλύτερα κρασιά που δεν έχεις πει ποτέ; Ίσως και να γράφτηκε για τον Οικονόμου. Φανταστείτε ένα οινοποιείο που θέλεις πέντε χάρτες για να το βρεις, έναν οινοποιό που δεν πηγαίνει σε εκθέσεις ούτε σπκώνει τηλέφωνα και κρασιά που βγαίνουν στην αγορά σε μια ηλικία που άλλα μας έχουν χαιρετήσει χρόνια πριν. Όσοι τα έχουν δοκιμάσει βάζουν το χέρι τους στη φωτιά γι' αυτά αλλά στις κάβες δεν τα βρίσκεις σχεδόν ποτέ, γιατί εξαφανίζονται σε λίγες βδομάδες από την κυκλοφορία τους. Ένα τέτοιο παράδειγμα θα είναι η Antigone. Ένα κρασί υπό την ονομασία προέλευσης Σητεία, στηρίζεται στο Λιάτικο, την ερυθρή ποικιλία σημαία του οινοποιείου με ένα μικρό ποσοστό Μανδηλαριάς. Το κρασί απέχει από τις οπάζ παρέες. Έχει ανοιχτό πορφυρό χρώμα, αιθέριο αρωματικό χαρακτήρα κόκκινων φρούτων και ιδιαίτερα ώριμου κερασιού, γλυκών μπαχαρικών, ροζ ρουί με ελάχιστες ζωικές νότες δέρματος και γήινα ίχνη. Στο στόμα το κρασί κρατάει τις ώριμες δυνατές αλλά και ευγενικές του ταννίνες, διαθέτει δροσιστική οξύτητα που προσφέρει ζωντάνια, ώριμα κόκκινα φρούτο και επίγευση μέτριας διάρκειας. Αναμφίβολα πρόκειται για ένα, αν όχι για το, πιο φρέσκο κρασί 17 ετών που θα δοκιμάσετε σε ολόκληρη τη ζωή σας. Μπορεί να σταθεί δίπλα σε όποιο μεγάλο δείγμα θέλετε από την Τοσκάνη και να το κοιτάξει στα μάτια. Έτσι απλά και σίγουρα νόστιμα.



Η ψυχή του οινοποιείου Navitas Μαρία Δημητριάδη και ο οινολόγος Γρηγόρης Σωτηριάδης

44

ΚΤΗΜΑ

ΒΟΥΡΒΟΥΚΕΛΗ

Άβδηρος Ροζέ 2020

ΡΟΖΕ ♦ ΞΑΝΘΗ

Σε έναν τόπο με βαριά ιστορία στην αμπελοκαλλιέργεια και την οινοπαραγωγή ξεδιπλώνεται η ιστορία του Κτήματος Βουρβουκέλη, με πρωτεργάτη τον αείμνηστο γιατρό Νίκο Βουρβουκέλη το 1999, ο οποίος φύτευσε τον πρώτο αμπελώνα

20 στρεμμάτων, που πλέον έχει φτάσει τα 100 στρέμματα. Η ανέγερση και ολοκλήρωση το 2005 του ιδιόκτητου οινοποιείου θέτει το υπόβαθρο για να ξεκινήσει η ξεχωριστή πορεία στην οινοποίηση. Ο Άβδηρος Ροζέ του Κτήματος ανήκει σε μία από τις δύο βασικές σειρές κρασιών του και αποτελεί χαρμάνι της τοπικής Ξανθιώτικης ποικιλίας Παμίδι με το γαλλικό Syrah. Η ελαφριά, όμορφα ενταγμένη γλυκύτητα βρίσκεται σε απόλυτη ισορροπία με την οξύτητα που δροσίζει το στόμα ενώ οι ελάχιστες τανικές νύξεις προσθέτουν πολυπλοκότητα. Τα φρούτα απογειώνονται από την γλυκύτητα και επιμένουν στο μακράς διάρκειας τελείωμα.

45

NAVITAS
WINERY

52 Peaks 2020

ΛΕΥΚΟΣ ♦ ΠΙΕΡΙΑ

Navitas σημαίνει ενέργεια, γέννηση, ζήλος και δημιουργία. Αυτά κι ακόμα περισσότερα φιλοδοξούν οι άνθρωποι του οινοποιείου να μεταδώσουν μέσω των κρασιών τους. Εδώ, τρεις διαφορετικές οινοποιήσεις, σε δρύινο

βαρέλι, τιμεντένια τουλίπα και ανοξειδωτή δεξαμενή, συνθέτουν μια σύγχρονη και μεσογειακή απόδοση της διάσημης διεθνούς ποικιλίας Chardonnay. Κυριαρχούν τα πυρηνόκαρπα φρούτα όπως το ροδάκινο, ενώ διαθέτει έντονα στοιχεία αυτόλυσης όπως οι φρεσκοψημένες ζύμες γλυκών. Αμεσότητα και στρογγυλάδα συνδυασμένα με στοιχεία φρέσκων και ώριμων πυρηνόκαρπων φρούτων, συνθέτουν το δροσιστικό γευστικό του προφίλ. Σημειώνεται ότι το νέο οινοποιείο συστήθηκε αμέσως μετά το Πάσχα του 2021, όταν και παρουσίασε τις τρεις πρώτες ετικέτες του στην αγορά.



ΒΛΑΧΙΚΟ
ερυθρός ξηρός οίνος
παλαιωμένος
ΠΓΕ Ιωάννινα
Βλάχικο 100%

ΑΡΚΤΟΥΡΟΣ
ερυθρός ξηρός οίνος
παλαιωμένος
ΠΓΕ Ήπειρος
Βλάχικο - Μτεκάρι 70%
Cabernet Sauvignon 30%



ZOINOS WINERY
ZITSA

ZITSA ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ
info@zoinos.gr
www.zoinos.gr



Ο Κώστας Λαζαρίδης με τους γιους του Γιώργο και Γεράσιμο

46

ΚΤΗΜΑ

ΚΩΣΤΑ ΛΑΖΑΡΙΔΗ

Αγιωργίτικο Ch.Julia 2019

ΕΡΥΘΡΟΣ ♦ ΔΡΑΜΑ

Η ιστορία του οινοποιείου ξεκινά όταν ο Κώστας Λαζαρίδης εγκαθιστά το 1979 στον Ξηροπόταμο Δράμας τον πρώτο αμπελώνα. 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 μ. Όλα αυτά τα χρόνια η φιλοσοφία του οινοποιείου παρέμεινε η ίδια. Να μπορέσει να αποδώσει την έκφραση του κάθε τόπου όσο καλύτερα γίνεται. Ένα σπουδαίο κρασί από Αγιωργίτικο που αποδεικνύει πως μπορούν να υπάρξουν εξαιρετικοί διεθνείς πρεσβευτές της ποικιλίας κι εκτός της Νεμέας. Μαύρα και

κόκκινα φρούτα, όπως τα μούρα και το κεράσι, συνδυάζονται εξαιρετικά με γλυκά μπαχαρικά όπως το γαρύφαλλο ενώ αποδίδονται με χαρακτηριστικό πλούτο κι ένταση. Ισορροπημένο κι έντονο γευστικά διαθέτει μια σύγχρονη και απλόχερη δομή που οδηγεί σ' ένα επίμονο τελείωμα. Στοιχεία που του επιτρέπουν να φλερτάρει με το χρόνο σε παρόν και μέλλον.

47

ΚΤΗΜΑ ΚΥΡ ΓΙΑΝΝΗ

Γουμένισσα 2019

ΕΡΥΘΡΟΣ ♦ ΓΟΥΜΕΝΙΣΣΑ

Στο Κτήμα Κυρ-Γιάννη αναμφίβολα αγαπούν το Ξινόμαυρο. Είναι δε πολύ πιθανό να στοχεύουν να αποκαλύψουν τα +100 διαφορετικά του πρόσωπα. Κάπως έτσι θα πρέπει να προέκυψε η νέα ερυθρή πρόταση από το εξαιρετικά... ξινόμαυρα δραστήριο Κτήμα

Κυρ-Γιάννη, η οποία αυτήν τη φορά επικεντρώνεται στη Γουμένισσα. Η πρώτη ύλη για τη Γουμένισσα προέρχεται αποκλειστικά από έναν αμπελώνα 1,5 εκταρίων που φυτεύτηκε το 1996. Το Ξινόμαυρο παραμένει το θεμέλιο του κρασιού, ενώ η Νεγκόσκα συμβάλλει καθοριστικά στην αμεσότητα του χαρακτήρα του, προσδί-

δοντας ταυτόχρονα επιπλέον διαστάσεις κόκκινων φρούτων. Σύγχρονο, άμεσο, ισορροπημένο και τυπικό, γοητεύει με τη φρεσκάδα και τον πικάντικο χαρακτήρα του. Αυτό το κρασί όμως διαθέτει μια επιπλέον ιδιαιτερότητα. Η διάθεσή του γίνεται αποκλειστικά από την ηλεκτρονική πλατφόρμα του κτήματος Warehouse 10.



48

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ
ΔΟΥΛΟΥΦΑΚΗ**Άσπρος
Λαγός
2019**

ΛΕΥΚΟΣ ♦ ΗΡΑΚΛΕΙΟ

Το Οινοποιείο Δουλουφάκη βρίσκεται στις Δαφνές Ηρακλείου και μετράει ήδη 90 χρόνια ζωής. Ο Νίκος Δουλουφάκης βρίσκεται στα πνία του Οινοποιείου και από την πρώτη στιγμή είχε το βλέμμα του στον πραγματικό πλούτο της Κρήτης που είναι τα εδάφη και οι ποικιλίες της. Οι ιδιόκτητοι αμπελώνες είναι έκτασης 150 στρεμμάτων, σε υψόμετρο 350 μ. εντός της ζώνης των Δαφνών. Ο Άσπρος Λαγός είναι ένα μονοποικιλιακό Βιδιανό που έκανε αίσθηση από την πρώτη χρονιά κυκλοφορίας του για την εξαιρετική χρήση του βαρελιού. Για το κρασί ακολουθείται κλασική λευκή οινοποίηση με ωρίμανση σε καινούργια και δεύτερης χρήσης βαρέλια, 60% γαλλικής



δρυός και 40% ακακίας. Εδώ έχουμε ώριμα πυρηνόκαρπα φρούτα με κάποιες ανθικές νότες και ισορροπημένη οξύτητα. Το βαρέλι προσδίδει ωραία υφή και προσθέτει νότες ξηρών καρπών και βανίλιας.

49

ΚΤΗΜΑ
ΤΕΧΝΗ ΟΙΝΟΥ**Ήδυσμα
Δρυός Xi
2016**

ΕΡΥΘΡΟΣ ♦ ΔΡΑΜΑ

Η ιστορία του Κτήματος ξεκινάει το 1993 με τη φύτευση ενός ιδιόκτητου αμπελώνα στα περικόρα της Δράμας. Από τις πρώτες πειραματικές οινοποιήσεις φάνηκε ότι υπήρχαν οι προοπτικές για κάτι μεγάλο. Το Xi είναι η πρώτη εμφιάλωση του Κτήματος σε Ξινόμαυρο. Η ζύμωση γίνεται σε ανοξειδωτες δεξαμενές και το κρασί ωριμάζει για 12 μήνες σε γαλλικά δρύινα βαρέλια 225lt, το 50% των οποίων είναι καινούργια. Στη μύτη το κρασί δείχνει μεγάλη ένταση με μπαχαρικά και γήινες νότες, φρέσκο κόκκινο φρούτο, ξηρούς καρπούς και πάστα ντομάτας. Στο στόμα έχει μέτριο όγκο, με ακόμα δυνατή παρουσία βαρελιού, στιβαρές ταννίνες και μακρά επίγευση με ζωικά στοιχεία.

50

VSV

**Pure
2017**

ΛΕΥΚΟΣ ♦ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ

Μια μεταμοντέρνα κλασική απόδοση υψηλής ποιότητας στο Ασύρτικο, για την οποία αρχικά επιλέχθηκαν μόνο δύο ξεχωριστοί αμπελώνες. Ένας από τον Πύργο κι ένας από το Μεγαλοχώρι σε υψόμετρο 150 μ. Η μέση ηλικία των πρέμνων είναι τριψήφια με το δύο να στέκει μπροστάρτζης. Σε κάθε αμπελώνα υπάρχουν 2.000 φυτά ανά εκτάριο, διαμορφωμένα με την παραδοσιακή κουλούρα, ενώ η συνολική παραγωγή καθ' ενός δεν ξεπερνά τους 2,9 τόνους καρπού. Οι καλλιεργητικές φροντίδες, ο τρύγος και η διαλογή της α' ύλης είναι αποκλειστικά χειρωνακτικές ενώ η παραγωγή δεν ξεπερνά τις 8.000 φιάλες. Οι ζυμώσεις πραγματοποιούνται αποκλειστικά σε τιμμεντένιες δεξαμενές σε μέση θερμοκρασία 18-19° Κελσίου. Δεν πραγματοποιείται μηλογαλακτική μετατροπή, ενώ το κρασί παραμένει και αλληλεπιδρά με τις λεπτές του λάσπες για περίπου 14 μήνες. Ως αποτέλεσμα έχουμε ένα σπάνιο κρασί που ισορροπεί εξαιρετικά μεταξύ του 14% vol. και υψηλής δομικής οξύτητας. Πλούτος, συμπύκνωση, πηγαία δύναμη και ατέλειωτη φρεσκάδα το χαρακτηρίζουν και το συνοδεύουν στην παρατεταμένη επίγευσή του. Αναμφίβολα είναι εύπλαστο κι όχι εύθραυστο. Έτσι, δεν φοβάται τις υψηλότερες θερμοκρασίες σερβιρίσματος, αυτές που κινούνται στην περιοχή των φρέσκων ερυθρών, ούτε και την παρατεταμένη συνύπαρξη με το οξυγόνο. Για να αποδώσει την καθαρότητα του χαρακτήρα του αναζητά το οξυγόνο του.

**Άκης Παπαδόπουλος, επικεφαλής οινολόγος στο Κτήμα Τέχνη Οίνου**

© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΒΑΣΙΛΗΣ ΒΕΡΒΕΡΛΙΔΗΣ



ΟΙΝΟΠΟΙΪΑ ΠΑΠΑΝΤΩΝΗ
PAPANTONIS WINERY

ΜΗΔΕΝ ΑΓΑΝ
ΜΕΤΡΟΝ ΑΡΙΣΤΟΝ

Αρχαίες ελληνικές υποθήκες
Νέες διονυσιακές δημιουργίες



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, 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 ποτέ.



ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΚΟΥΛΑΚΙΩΤΗΣ

Οινικός περιηγητής

Ταξιδεύει στον οινικό κόσμο πάντα με επίκεντρο τον άνθρωπο

Τον αποκαλούν «ο ταχυδρόμος». 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 πως ένα από τα χαρακτηριστικά του τέλειο κρασιού είναι η ατέρμονη εναλλαγή αρωμάτων για τουλάχιστον 84 ώρες στο ποτήρι.



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 WSET. Δραστηριοποιείται στο χώρο του κρασιού και του ζύθου τα τελευταία 14 χρόνια, με τα πέντε τελευταία να ενεργεί κυρίως ως αγοραστής. Πιστεύει πως το τέλειο κρασί είναι υπαρκτό και είναι περισσότερα από ένα, μετατοπίζοντας την ευθύνη σε όσους νομίζουν πως μπορούν να σχολιάσουν θέματα οινικής τελειότητας.



ΧΡΗΣΤΟΣ ΚΑΝΕΛΛΑΚΟΠΟΥΛΟΣ

Οινολόγος, Σύμβουλος

Περισσότερα από 25 χρόνια ενεργής εργασίας στον οινοτουρισμό

Επικεφαλής της ομάδας ελέγχου δοκιμών και μέλος της ομάδας δοκιμών. Είναι πτυχιούχος Οινολόγος, σύμβουλος σε οινοποιεία ανά την Ελλάδα και ένας από τους ελάχιστους, αν όχι ο μοναδικός, στην Ελλάδα με περισσότερα από 20 χρόνια εργασίας και έρευνας στον οινοτουρισμό. Πιστεύει πως το τέλειο κρασί δεν έχει υπάρξει, καθώς δεν έχει δημιουργηθεί το πρωτόκολλο που θα ελέγξει την οινική τελειότητα.



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.



ΜΙΧΑΗΛΗΣ 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 12 χρόνια και ταξιδεύει ανά τον κόσμο αναζητώντας καλά κρυμμένους θησαυρούς για το κελάρι του. Πιστεύει πως το τέλειο κρασί υπάρχει κάπου έξω και απλά περιμένει κρυμμένο να το ανακαλύψει και να το μοιραστεί με άλλους οινόφιλους.



ΖΗΣΗΣ ΠΑΝΑΓΟΣ L2 WSET, Οινόφιλος

Πίνει κρασί και ανακαλύπτει πράγματα

Είναι φοιτητής Διεθνών και Ευρωπαϊκών Σπουδών και κάτοχος του L2 του WSET. Τα τελευταία χρόνια ασχολείται ενεργά με το κρασί, γεγονός που του έδωσε το έναυσμα να γίνει το νέο μέλος της ομάδας. Πιστεύει πως η γνώση πηγάζει από τα ταξίδια, με τον ίδιο να έχει ταξιδέψει σε 14 χώρες δοκιμάζοντας διαφόρων ειδών κρασιά. Υποστηρίζει πως όσα περισσότερα δεις και γευτείς, τόσο καλύτερα θα δημιουργήσεις...



ΛΑΖΑΡΟΣ ΓΑΤΣΕΛΟΣ Οινολόγος / Dip. WSET

Για 18 χρόνια ασχολείται με ό,τι αφορά το κρασί και την μύρα

Μέλος της ομάδας του Wine Trails και πτυχιούχος Οινολόγος κάτοχος Dip. WSET. Δραστηριοποιείται εδώ και 18 χρόνια στο σύνολο του φάσματος που καλύπτει το κρασί και την μύρα. Πιστεύει πως συζητήσεις για το τέλειο κρασί είναι αποτελέσματα αποπροσανατολισμού και ημιμάθειας, καθώς αυτοί οι διαχωρισμοί είναι ενάντια στη φύση ενός χωροχρονικά αλληλεπιδρώνου ζωντανού οργανισμού όπως το κρασί.



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 Π. ΓΚΟΓΚΟΣ, Λ. ΛΙΑΜΗΣ & Γ. ΛΑΜΠΙΡΗΣ



Ολα άλλαξαν όταν δοκίμασα ένα κρασί χωρικής οινοποίησης που με άφησε έκπληκτο, με πρωτόγνωρα φρουτώδη αρώματα για την εποχή εκείνη, είμαστε στο 1989, και εξαιρετικά γευστικά χαρακτηριστικά. Ήταν ένας καλοφτιαγμένος ορεινός Ροδίτης που με έκανε να πάρω τις αποφάσεις μου για το μέλλον. Είχε προηγηθεί το πέρασμά μου από τη Σαντορίνη το 1982, μια περίοδος που αλλάζει όλο το ελληνικό κρασί. Η εικόνα που έχω ζήσει πιο πολύ είναι η εξής. Πηγαίνω στη Σαντορίνη το 1982 και ο Συνεταιρισμός έχει ένα κτίριο μέσα στα Φηρά και το κημέριο είναι ισόγειο. Μία μέρα μου χτυπά το τζάμι ένας χωρικός με έναν φορτωμένο γαϊδαράκο. «Χημικέ, εγώ είμαι φτωχός άνθρωπος και το κρασί μου ξίνισε». Τι να κάνω εγώ, του λέω, το κρασί δεν ξαναγίνεται. «Χημικέ, μη μου λες ψέματα, ο προηγούμενος μού έδινε μία άσπρη σκόνη και το κρασί μου γινόταν». Μάλιστα μου έδειξε και το συρτάρι όπου βρισκόταν. Ανθρακικό ασβέστιο. Ενώνεται με τα οξέα του κρασιού και χαμηλώνει την οξύτητα. Αλλά δεν ενώνεται με το οξικό οξύ, που είναι το ξίδι, ενώνεται με το τρυγικό, το πραγματικό οξύ του σταφυλιού. Οπότε, ναι μεν κατεβάζει λίγο την οξύτητα, αλλά το ξίδι παραμένει. Έτσι ήταν το ελληνικό κρασί τότε, παντού, εκτός από τις τρεις, τέσσερις, μεγάλες εταιρείες που έκαναν το εμφιαλωμένο όπως η Achaia, ο Κουρτάκης, ο Μπουτάρης, πιο ύστερα ο Τσάνταλης.

Άγγελος Ρούβαλης

ΕΝΑΣ ΚΑΛΟΣ ΟΡΕΙΝΟΣ ΡΟΔΙΤΗΣ ΕΔΕΙΞΕ ΤΟ ΜΕΛΛΟΝ

Ένας **ΑΝΘΡΩΠΟΣ** που έχει διδάξει και έχει διδαχθεί από τον **ΠΟΛΙΤΙΣΜΟ** του οίνου είναι ο **ΕΠΙΤΙΜΟΣ** πρόεδρος του ΣΕΟ.



ΟΙΝΟΠΟΙΑ ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑΣ ΙΕΡΟΠΟΥΛΟΥ

ΒΑΡΙΕΣ ΚΟΡΙΝΘΙΑΣ / ΤΗΛ. 27460 20800

www.f-iero.gr

ΚΕΝΤΡΙΚΗ ΔΙΑΘΕΣΗ: SOMMELIER'S CHOICE / ΤΗΛ. 210 2827904



ΓΠΑΙΝΙΕΣ ΘΧΕΒΕΙΣ ΓΠΑΙΝΙΕΣ ΧΟΙΕΙΣ

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



stroφιλιιά

ESTATE WINERY SINCE 1980

#strofiiliawines

Κωνσταντίνος Γκόφας



ΚΟΙΤΑΩ ΤΑ ΑΜΠΕΛΙΑ ΚΑΙ ΛΕΩ ΣΗΜΕΡΑ ΟΛΑ ΚΑΛΑ

Η παραγωγή μου θέλω να παραμείνει περιορισμένη. Όχι πάνω από 100.000 μπουκάλια το χρόνο. Γιατί εάν φτιάξω μια φιάλη παραπάνω, μπορεί να διαφύγει από τον έλεγχό μου. Είχα τη δυνατότητα να κάνω 1.000.000 μπουκάλια. Δεν το έκανα. Δεν μπορώ να κοιμάμαι και να σκέφτομαι ότι η δεξαμενή δεν είναι καθαρή. Μπορείς να το πεις τρέλα. Που κάποιοι την αποτυπώνουν ως μία ωραία τρέλα, δημιουργική. Ωστόσο όσοι βρίσκονται διαρκώς κοντά μου, ίσως βλέπουν έναν άνθρωπο παράξενο. Αυτό που με ξεκουράζει είναι να γίνονται όλα όπως τα θέλω στη δουλειά μου. Και μετά από μία δύσκολη μέρα, όταν αυτή κυλήσει καλά, κοιτάζω τον ουρανό ή τα αμπέλια και λέω: σήμερα περάσαμε καλά. Όνειρό μου είναι να δημιουργήσω δύο κρασιά που θα τα κάνω πολύ κέφι. Και για να φτιάξω αυτά τα κρασιά προϋπόθεση είναι να το κάνω με την ηρεμία μου, πέρα από την πίεση της καθημερινότητας. Μία ποικιλία που θα ήθελα να οινοποιήσω είναι το Riesling που ποτέ δεν θα ευδοκιμούσε στην περιοχή μου. Ένα ακόμα κρασί που θα ήθελα να βγάλω είναι ένα αφρώδες παλαιώσης με την παραδοσιακή μέθοδο της Καμπανίας. Ωστόσο όλα αλλάζουν στην πορεία.

Μία **ΦΙΑΛΗ** παραπάνω και ένας **ΟΙΝΟΠΟΙΟΣ** μπορεί να χάσει τον έλεγχο πιστεύει ο επικεφαλής του **ΚΤΗΜΑΤΟΣ** Γκόφας στη Νεμέα που ξεδιπλώνει τα **ΟΝΕΙΡΑ** του πέρα από τη δική του **ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΚΗ** ζώνη, αν και δεν ξέρει αν θα τα πραγματοποιήσει.

Γιάννης Κουλελής

ΘΑ ΦΥΓΩ ΑΠΟ ΤΗ ΖΩΗ ΜΕΣΑ ΣΕ ΕΝΑ ΒΑΡΕΛΙ ΚΡΑΣΙ

Το μισό μου κομμάτι είναι Ασύρτικο και το άλλο μισό Εινόμαυρο. Πρωτ' απ' όλα μου αρέσει ο χαρακτήρας του Ασύρτικου. Ειδικρινά όμως δεν είναι ένα κρασί που θα πω καθημερινά, όχι μόνο λόγω κόστους αλλά και λόγω του ότι πρόκειται για ένα κρασί με υψηλές οξύτητες. Βλέπετε, μεγαλώνω και με ενοχλούν οι οξύτητες, δεν τις αντέχω. Το κρασί της Σαντορίνης δεν είναι ένα καθημερινό κρασί, πρόκειται για κρασί με χαρακτήρα και δυνατότητα παλαιώσης. Αγοράζω ωστόσο παλιές «Σαντορίνες», καθώς και ορισμένες από φίλους οινοποιούς, τις οποίες παλαιώνω. Δεν παύει πάντως να αποτελεί ένα κρασί που μου αρέσει και το πίνω. Θα φύγω στη ζωή μέσα σ' ένα αμπέλι ή σε ένα βαρέλι κρασί. Κι αυτό που θα ήθελα να κάνω είναι να βοηθήσω έναν αμπελώνα στον τόπο μου, τα Κύθηρα. Να μπει το νησί στο χάρτη των οινοπαραγωγικών περιοχών.



Να μπει ο **ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ** του νησιού του, των **ΚΥΘΗΡΩΝ**, στο χάρτη των οινοπαραγωγικών περιοχών, είναι ένας από τους **ΣΤΟΧΟΥΣ** ζωής του ανθρώπου που έχει **ΑΦΙΕΡΩΣΕΙ** τη ζωή του στον ελληνικό οίνο, σήμερα **ΣΥΜΒΟΥΛΟΥ** της Vinalia και εισηγητή του WSPC.



Άγγελος Ζαμάνης

ΦΥΤΕΥΣΑΜΕ ΛΗΜΝΙΟ ΣΤΟ ΘΡΟΝΟ ΤΟΥ ΞΕΡΞΗ

Το κρασί είναι στοιχείο πολιτισμού και εμείς θέλουμε να αναδείξουμε αυτήν τη σύνδεση. Στόχος μας είναι να αναγεννήσουμε τον Ακάνθιο Οίνο, που παραγόταν στην αρχαιότητα στην περιοχή όπου σήμερα είναι η Ιερισσός. Ένα brand name ξακουστό στον αρχαίο κόσμο, για το οποίο έχουν γίνει αναφορές από τον Θεόφραστο, τον Αριστοτέλη, αλλά και τον Θουκυδίδη στον Πελοποννησιακό πόλεμο. Σε αυτήν τη λογική προχωρήσαμε σε νέες φυτεύσεις ποικιλιών Λημνιό και Βιδιανό, καθώς το Λημνιό είναι μία γηγενής ποικιλία στην οποία έκανε αναφορά και ο Αριστοτέλης. Να σημειώσουμε ότι το αμπέλι, στο οποίο έχουμε φυτεύσει το Λημνιό, ακουμπούσε ο Ξέρξης τον θρόνο του. Όλα αυτά εμείς θέλουμε να τα συνθέσουμε σε ένα μπουκάλι και να δημιουργήσουμε ένα premium προϊόν, που θα είναι ταυτότητα για την περιοχή και θα αναδεικνύει και τα ποιοτικά χαρακτηριστικά του terroir της Χαλκιδικής.

Τη **ΣΥΝΔΕΣΗ** του κρασιού με τον **ΠΟΛΙΤΙΣΜΟ** στο ιδιαίτερο ποιοτικά terroir της περιοχής της **ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ** μέσω της δημιουργίας ενός premium προϊόντος θέλει να αναδείξει η εταιρεία του σύμφωνα με τον γενικό **ΔΙΕΥΘΥΝΤΗ** της βορειολλαδίτικης Agrovision.

Τάσος Ξύδης

ΜΙΑ ΜΟΝΑΧΙΚΗ ΠΟΡΕΙΑ Η ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Η οινοποίηση είναι μία πορεία αρκετά μοναχική. Οι άνθρωποι γενικά δεν θέλουν να κουράζονται. Θα έλεγα ότι πηγαίνω κόντρα στο ρεύμα. Στο κελάρι μου διατηρώ σήμερα απούλητες σχεδόν όλες τις χρονιές παραγωγής και εμφιάλωσης από την πρώτη έως κι αυτή του 2020. Αυτός είναι και ο λόγος για τον οποίο δεν είμαι γνωστός στην αγορά. Χρειάστηκε να περιμένω όλα αυτά τα χρόνια, για να έχω κρασιά στα μπουκάλια σε χρόνο μεγαλύτερο της δεκαετίας. Κι εδώ εντοπίζεται η βασική διαφορά φιλοσοφίας μου σε σύγκριση με τα «τεχνολογικά» κρασιά, τα οποία σε μόλις πέντε χρόνια μπορούν να κάνουν ένα οινοποιείο ευρέως αναγνωρίσιμο στην αγορά. Παρά την πεποίθησή μου να διατηρώ τα κρασιά μου στο κελάρι, έχοντας βγάλει ελάχιστα από αυτά στην αγορά από το 2006 έως και σήμερα, παραμένω υγιής ο ίδιος, διατηρώντας ταυτόχρονα και την επιχειρησή μου υγιή.



Την επιθυμία του να πάει **ΚΟΝΤΡΑ** στο ρεύμα που θέλει τα **«ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΑ»** κρασιά να κάνουν ευρέως **ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΙΜΟ** στην **ΑΓΟΡΑ** ένα οινοποιείο σε μόλις πέντε χρόνια εκφράζει ο επικεφαλής του Κτήματος **ΑΝΑΓΕΝΝΗΣΗ** στη Νεμέα.

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

- Χρηματοδότηση «Σχεδίων Βελτίωσης»
- Πρόγραμμα Εγγυοδοσίας EIF AGRI,
με μειωμένες απαιτήσεις εξασφαλίσεων
& ευνοϊκή τιμολόγηση





Παναγιώτης Σαμαρτζής

Ο ΤΟΠΟΣ ΕΧΕΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΑ
ΑΛΛΑ ΕΙΝΑΙ Ο ΑΝΘΡΩΠΟΣ ΠΟΥ
ΤΕΛΙΚΑ ΘΑ ΤΟΝ ΑΝΑΔΕΙΞΕΙ

Το κρασί υπηρετεί έναν ουσιαστικό σκοπό, τη διάθεση των ανθρώπων να χαρούν μέσα από το μοίρασμα, μέσα από το φαγητό. Έχοντας αυτό στο μυαλό μου ως οινοποιός φτιάχνω ένα κριτήριο που ορίζει τα πάντα, από το χώμα που θα φιλοξενήσει το αμπέλι μέχρι την οινοποίηση, ώστε να δώσω ένα κρασί που να αξίζει τον κόπο τον δικό μου και του ανθρώπου που θα το πάρει. Κάπως έτσι βγαίνουν και τα κρασιά του τόπου τους, όπως μου αρέσει να τα αποκαλώ. Και το Μούχταρο της μικρής Κοιλιάδας των Μουσών είναι σίγουρα ένα από αυτά. Ο τόπος άλλωστε έχει χαρακτήρα, αλλά είναι υπόθεση των ανθρώπων να τον αναδείξουν. Ερχόμαστε εμείς με το κρασί, κάποιος άλλος με ένα άλλο προϊόν και λέμε ότι σαν Κτήμα δημιουργούμε κρασιά που δείχνουν τον τόπο.

Τον **ΤΡΟΠΟ** με τον οποίο ένας οινοποιός θα δείξει τι εννοεί όταν μιλάει για το **ΧΑΡΑΚΤΗΡΑ** του ελληνικού κρασιού **ΠΕΡΙΓΡΑΦΕΙ** ο επικεφαλής του Κτήματος Σαμαρτζή.



Χαρούλα Σπινθηροπούλου

Ο ΟΙΝΟΠΟΙΟΣ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΠΕΡΝΑΕΙ
ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΟ ΧΡΟΝΟ ΠΑΝΩ ΑΠΟ
ΤΟ ΚΡΑΣΙ, ΝΑ ΤΟ ΖΕΙ ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΑ

Αυτό που βλέπουμε με την κλιματική αλλαγή, είναι ότι πρέπει οι οινοποιοί να αναθεωρήσουμε τελείως την οπική με την οποία προσεγγίζαμε τις οινοποιήσεις μας έως σήμερα. Ήδη φέτος το εφαρμόσαμε. Γι' αυτό πλέον προληπτικά δεν κάνουμε τίποτε σε επίπεδο οινολογικών σκευασμάτων. Περιμένουμε να δούμε πώς θα ωριμάσουν και πώς θα εξελιχθούν τα κρασιά μας και επί της ουσίας προσπαθούμε να κάνουμε όσο το δυνατόν πιο λίγες επεμβάσεις, με λιγότερα μηχανήματα και τελικά βλέπουμε ότι βγαίνει. Μάλλον πάει καλά. Αυτό όμως σημαίνει πως ο οινοποιός πρέπει να περνάει περισσότερο χρόνο πάνω από το κρασί του, να το ζει καθημερινά. Αυτό έχει λίγο περισσότερη δουλειά, αλλά νομίζω πως το μέλλον είναι σε τέτοια κρασιά.

Περισσότερη **ΔΟΥΛΕΙΑ** για τους οινοποιούς φέρνει η κλιματική αλλαγή σύμφωνα με τη γεωπόνου, **ΕΙΔΙΚΟ** αμπελουργί-ας και **ΟΙΝΟΠΟΙΟ**, επικεφαλής του οινοποιείου Αργάτια.



SANIDAS



Ολοκληρωμένες λύσεις για την Αμπελουργία



Έδρα: 1^ο ΧΛΜ. ΓΟΥΜΕΝΙΣΣΑΣ - ΠΟΛΥΚΑΣΤΡΟΥ,
61300 ΓΟΥΜΕΝΙΣΣΑ (Ν. ΚΙΛΚΙΣ)
Υποκατάστημα: Περιφερειακή οδός Γουμένισσας Φιλιριάς
Τ. +30 23430 42522 F. +30 23430 20523
www.sanidas-e.gr

ΦΥΣΙΚΑ ΦΕΛΛΟΣ

Ένας σύγχρονα προϊστορικός σύμμαχος του κρασιού, του περιβάλλοντος και της ζωής

Η φελλοφόρος δρυς (*Quercus Suber L.*) τοποθετείται στη Γη σύμφωνα με επιστημονικά ευρήματα εδώ και σχεδόν 60 εκατομμύρια χρόνια με σχεδόν αποκλειστική παρουσία στη λεκάνη της Μεσογείου. Το 34% περίπου των καταγεγραμμένων εκτάσεων βρίσκεται στην Πορτογαλία, το 27% περίπου στην Ισπανία και το υπόλοιπο 39% μοιράζεται ανάμεσα σε 5 και πλέον χώρες.

Η χρήση του φελλού από τον άνθρωπο ξεκινά πριν το 1300 π.Χ., φτάνει ως τις μέρες μας και αναμφίβολα θα διευρυνθεί στο μέλλον. Εδώ, αξίζει να σημειωθεί πως, αν και οι περισσότεροι νομίζουν πως η σχέση του φελλού από τον άνθρωπο περιορίζεται στον πωματισμό, στην πραγματικότητα ο φελλός συνοδεύει πληθώρα ανθρώπινων δραστηριοτήτων από τον αθλητισμό και τη μαγειρική ως και τα διαστημικά ταξίδια.

Ευρύ φάσμα εφαρμογών

Ωστόσο, ο φυσικός φελλός αποτελεί πολλά περισσότερα από ένα εύπλαστο υλικό με ευρύ φάσμα εφαρμογών. Αποτελεί ένα φυσικό σύμμαχο του περιβάλλοντος. Για να γίνει πιο κατανοητό αυτό, θα πρέπει να δούμε ορισμένες από τις βασικές ιδιότητες της φελλοφόρου δρυός και των δασών της. Προλαμβάνει τη διάβρωση και αυξάνει την παραγωγικότητα του εδάφους, συμβάλλει στην ομαλοποίηση του κύκλου του νερού, προβάλλει ιδιαίτερη αντίσταση στην ερημοποίηση, λειτουργεί ως μακροχρόνια φυσική δεξαμενή άνθρακα και συμβάλλει στη διατήρηση και αύξηση της βιοποικιλότητας. Ας μην ξεχνάμε πως όλες οι επίσημες επιστημονικές έρευνες των τελευταίων τριάντα ετών έχουν καταστήσει κάτι περισσότερο από ξεκάθαρο πως το μόνο σοβαρό ανάχωμα της Ευρώπης έναντι στην αυξανόμενη πίεση ερημοποίησης από την Αφρική είναι η ύπαρξη φελλόδασων στις δυτικές ακτές της Βόρειας Αφρικής.



Ο φυσικός φελλός συνοδεύει πληθώρα δραστηριοτήτων των ανθρώπων.



Σοβαρό ανάχωμα στην ερημοποίηση τα φελλοδάση της Βόρειας Αφρικής.



Τα πώματα φυσικού φελλού συμβάλλουν στο πράσινο ισοζύγιο ενός οινοποιείου.



Σύμφωνα με έρευνες του ανώτατου Ινστιτούτου Αγρονομίας της Πορτογαλίας κάθε εκτάριο δάσους με φελλοφόρο δρυ, έχει την ικανότητα να απορροφά 14,7 τόνους εκπομπών διοξειδίου του άνθρακα ανά έτος. Ακολουθώντας, σε μία έρευνα που πραγματοποίησαν οι εταιρείες PricewaterhouseCoopers και Ecobilan η κοινότητα του φελλού συμβάλλει στην απορρόφηση 112.014,9 γραμμαρίων διοξειδίου του άνθρακα κατά την παραγωγή κάθε 1.000 πωμάτων την ίδια στιγμή που τα μεταλλικά πώματα συμβάλλουν αντίστοιχα στην εκπομπή 37.172,5 γραμμαρίων και τα συνθετικά 14.833,5 γραμμαρίων.

Όπως γίνεται αντιληπτό, η επιλογή πωμάτων φυσικού φελλού δεν αποτελεί απλά μια επιλογή με περιβαλλοντικές ευαισθησίες αλλά συμβάλλει καθοριστικά στο πράσινο ισοζύγιο ενός οινοποιείου. Με πρωτοπόρο την εταιρία AMORIM τα τελευταία χρόνια γίνεται επιπλέον προσπάθεια από την κοινότητα του φελλού να συμβάλει ακόμα περισσότερο προς αυτή την κατεύθυνση.

Τεχνολογία Amorim

Το τελευταίο επίτευγμα της εταιρείας είναι προϊόντα συνεργασίας με το πανεπιστήμιο NOVA και ακούν στα ονόματα Naturity και Xpur. Το πρώτο αφορά την εφαρμογή φυσικής αντί-TCA τεχνολογίας σε πώματα 100% ενιαίου και φυσικού φελλού, ενώ το δεύτερο τα πώματα που παράγονται από τρίμματα φυσικού φελλού απαλλαγμένα με φυσικό τρόπο από το TCA και άλλους αρωματικούς συμπιεστές. Δεν είμαστε μακριά από τη μέρα που θα ανακοινωθεί πως τα πώματα φυσικού φελλού συμβάλλουν στην αντιοξειδωτική προστασία των κρασιών που προστατεύουν. Μέχρι τότε ας μείνουμε στη συμβολή των φυσικών φελλών στη συντήρηση των κρασιών, στο χαρακτηρισμό των οινοποιείων και στην προστασία του φυσικού περιβάλλοντος.

Λάζαρος Γατσέλος

Naturity[®]

by Amorim Cork

Η Φυσική Επιλογή



Η μέθοδος Naturity του οίκου AMORIM είναι η πιο εξελιγμένη τεχνολογία παγκοσμίως, για την εξάλειψη του TCA στους φυσικούς φελλούς.

Το Naturity, αφαιρεί το TCA και άλλες πτητικές ενώσεις από τους φυσικούς φελλούς, διατηρώντας ανέπαφες τις φυσικές και μηχανικές ιδιότητές τους.

Η επεξεργασία Naturity εγγυάται ότι:
Στο 99% των φυσικών φελλών, το TCA είναι μικρότερο από 0,5ng/L, δηλαδή μη ανιχνεύσιμο.
Μόνο το 1% των φυσικών φελλών μπορεί να έχει TCA μεταξύ 0,5ng/L και 1ng/L, που είναι πρακτικά μη αντιληπτό επίπεδο TCA.



Χρϋr[®]

by Amorim Cork

Εξαγνίζοντας τους φελλούς



Η τεχνολογία Χρϋr είναι η πιο εξελιγμένη μέθοδος αφαίρεσης του TCA και άλλων ανεπιθύμητων πτητικών ουσιών από τα τρίμματα των τεχνικών φελλών.

Χρησιμοποιεί CO₂ σε υπερ-κρίσιμη κατάσταση (supercritical CO₂ technology), καθιστώντας τα τρίμματα φυσικού φελλού ουδέτερα. Είναι η πιο καινοτόμος και οικολογική μορφή εξαγνισμού των τεχνικών φελλών.

Οι φελλοί Χρϋr έχουν ποσοστό τρίμματος φελλού πάνω από 80% και δεν περιέχουν μικροσφαιρίδια ή χημικές διογκωτικές ουσίες.

Η επεξεργασία Χρϋr εγγυάται ότι:
Στο 100% των τεχνικών φελλών Χρϋr, το TCA είναι μικρότερο από 0,3ng/L, δηλαδή μη ανιχνεύσιμο.



AMORIM CORK

Ο Οίκος AMORIM είναι ο μεγαλύτερος παραγωγός φελλών στον κόσμο.

ΚΟΡΟΠΟΥΛΗΣ

Πώματα - Φιάλες
Μηχανήματα - Εξοπλισμός

Λεωφ. Κρουονερίου 118, 145 68 Κρουονέρι Αττικής

Τηλ: 210 8161202 Fax: 210 8161280 info@coropoulis.gr www.coropoulis.gr



ΜΥΤΙΚ

Φελλοί αφρώδων οίνων από τη DIAM

Ο πωματισμός αφρώδους οίνου και σαμπάνιας αποτελεί ένα ξεχωριστό κεφάλαιο. Η μεγαλύτερη παγκοσμίως εταιρεία τεχνικών πωμάτων φελλού, DIAM BOUCHAGE, έχει τη δική της τοποθέτηση με ιδιαίτερα προϊόντα, πολύ υψηλής ποιότητας και τεχνολογίας. Η γνωστή και καταξιωμένη σειρά των φελλών DIAM, εκτός από την ευρύτατη γκάμα πωμάτων για ήσυχους οίνους, διαθέτει την κατηγορία ΜΥΤΙΚ, ειδικά για αφρώδεις οίνους και σαμπάνιες. Τα DIAM ΜΥΤΙΚ, όπως και όλοι οι φελλοί DIAM, συντίθενται από τρίμμα φυσικού φελλού, καθαρισμένο αποκλειστικά με τη μέθοδο υπερκρίσιμου σημείου του CO₂, τη μέθοδο DIAMANT. Έτσι υπάρχει η εγγύηση απόλυτης απουσίας οσμών για κάθε ένα φελλό. Τα ΜΥΤΙΚ έχουν όλες τις χαρακτηριστικές ιδιότητες των φελλών DIAM, δηλαδή απόλυτη ομοιομορφία ως προς την κατασκευή και τη συμπεριφορά τους, σταθερότητα, στεγανότητα, ταχύτατη ελαστική επαναφορά. Η σημαντική απαίτηση γενικώς από τα πώματα αφρώδων οίνων είναι η διατήρηση του επιπέδου του διοξειδίου του άνθρακα και της πίεσης μέσα στη φιάλη. Αυτό εξασφαλίζεται από τη δομή και τις φυσικομηχανικές ιδιότητες των φελλών ΜΥΤΙΚ.

Είναι γνωστό ότι όλα τα πώματα φελλού DIAM έχουν ελεγχόμενη διαπερατότητα από οξυγόνο. Ομοίως και στα πώματα ΜΥΤΙΚ, η τεχνολογία σχεδιασμού και κατασκευής τους επιτρέπει τον έλεγχο του οξυγόνου, με προβλεπόμενη διαδικασία μικροοξυγόνωσης. Το αποτέλεσμα είναι η επιδιωκόμενη εξέλιξη του αφρώδους οίνου και η διατήρηση της φρεσκάδας, της ζωντάνιας και του αρωματικού προφίλ που προορίζεται να έχει. Κανένας κίνδυνος για απώλεια της πίεσης ή επιπεδοποίησης του οίνου.

Ανάλογα με το χρόνο ζωής

Η εταιρεία DIAM έχει στην γκάμα της πώματα φελλού που κατηγοριοποιούνται ως προς το χρόνο ζωής του εμφιαλωμένου προϊόντος. Έτσι και για τα πώματα ΜΥΤΙΚ, είναι γνωστά στην αγορά τα ΜΥΤΙΚ ACCESS για αφρώδεις μέσες διάρκειας κατανάλωσης και τα ΜΥΤΙΚ CLASSIC για αφρώδεις οίνους που παλαιώνουν. Πρόσφατα, η DIAM BOUCHAGE έχει επανακατηγοριοποιήσει τα «μυθικά» προϊόντα της. Έχουμε πλέον τα ΜΥΤΙΚ 3 που καλύπτουν αφρώδεις οίνους για τουλάχιστον τριετία και τα ΜΥΤΙΚ 5, με χαμηλή διαπερατότητα, για διάρκεια ζωής εμφιαλωμένου προϊόντος τουλάχιστον πενταετία. Το νέο καινοτόμο προϊόν έ-

ναι το ΜΥΤΙΚ 10, ένα πώμα που ήρθε να απαντήσει στο αίτημα - ανάγκη των οινοποιών για μακρά και ασφαλή διάρκεια ζωής των premium αφρώδων οίνων. Το ΜΥΤΙΚ 10 έχει εξαιρετική αντοχή για τουλάχιστον 10ετή παλαίωση του αφρώδους στη φιάλη, με άριστη διατήρηση της πίεσης του CO₂, όπως έχουν καταδείξει τα πειράματα επιτάχυνσης γήρανσης. Έχει ιδιαίτερα χαμηλή εισρόφηση οξυγόνου και κατά το αρχικό στάδιο (OIR - oxygen initial release), πολύ χαμηλότερο από τους παραδοσιακούς φελλούς αφρώδων. Επίσης έχει πολύ χαμηλή διαπερατότητα από οξυγόνο για όλη τη διάρκεια της ζωής του (very low OTR), όπως αντίστοιχα το DIAM 10 για ήσυχους οίνους. Το ΜΥΤΙΚ 10 είναι ειδικά προσαρμοσμένο για αφρώδεις οίνους παλαίωσης σε κελάρι, για αφρώδεις με χαμηλά ή καθόλου θειώδη, καθώς και για πιο ευαίσθητα προϊόντα όπως ροζέ σαμπάνιες. Τα ΜΥΤΙΚ υπάρχουν σε όλες τις βασικές διαστάσεις, για αντίστοιχες φιάλες. Η διαμόρφωση του σχήματός τους, με το προσεκτικά σχεδιασμένο μπιζουτάρισμα, βοηθά στον πωματισμό. Στην αισθητική παρουσία των πωμάτων προστίθεται η δυνατότητα εκτύπωσης σε κεφαλή, πλευρικά και σε καθρέφτη. Τα DIAM ΜΥΤΙΚ έχουν αποδοχή και αναγνώριση σε όλο τον κόσμο των φουσαλλίδων. Η ζήτησή τους είναι μεγάλη από φημισμένους οίκους παραγωγής αφρώδων και σαμπάνιας, καθώς αποτελούν εγγύηση για οργανοληπτική ασφάλεια, εξαιρετική διατήρηση του χαρακτήρα των οίνων, απρόσκοπτη εξέλιξη και παλαίωση τους. Ανάμεσα σε αυτά τα προϊόντα πωματισμού, οι οινοποιοί μπορούν να επιλέξουν εκείνο που ταιριάζει καλύτερα στον αφρώδη οίνο τους.

Αλλά και για τους ημιαφρώδεις οίνους υπάρχει ο κατάλληλος φελλός DIAM, σε διαστάσεις 44 X 26,5 με την απαιτούμενη πυκνότητα και διαπερατότητα για τη διατήρηση της πίεσης και του CO₂ των συγκεκριμένων οίνων.

Κλείνοντας την γκάμα των «μυθικών» DIAM θα αναφερθούμε στους ΜΥΤΙΚ GRAND FORMAT, τους φελλούς μεγάλων διαστάσεων, 49 X 26 / 29 / 32,5 / 35, κατηγορίας DIAM 5 / DIAM 10 και πολύ μεγάλης πυκνότητας. Είναι η λύση που προτείνεται για την πολυετή παλαίωση οίνων σε μεγάλες φιάλες.

Η τεχνολογία των φελλών DIAM δεν σταματά ποτέ να εξελίσσεται.

TINA KOKKALIDOU - CORK HELLAS



Τα πώματα φελλού DIAM
δίνουν τη δυνατότητα
για Πωματισμό Ακριβείας

DIAM

The guardian of aromas

WineTrails

ΑΜΠΕΛΟΣ & ΟΙΝΟΣ

Κρασί σημαίνει επαφή κατ' εξοχήν προσωπική

«Σοφτείτε τις πολύ ωραίες φωτογραφίες στο Instagram που απεικονίζουν κρασί και από κάτω διαβάζετε τι οφρακτικό είναι, αλλά κάπως πέλας στη γαστρεντερία...»



Μικρότοφα, η ελληνική απάντηση

Για από τα σημαντικότερα γινόμενα του ελληνικού κρασιού για τη χώρας



Τρία κρασιά για το σπουδαίο Κιόσι

Τρία κρασιά διαβόητα σπουδαία το σπουδαίο Κιόσι για το κρασί του

Μήπως τολμάει και η Ελλάδα

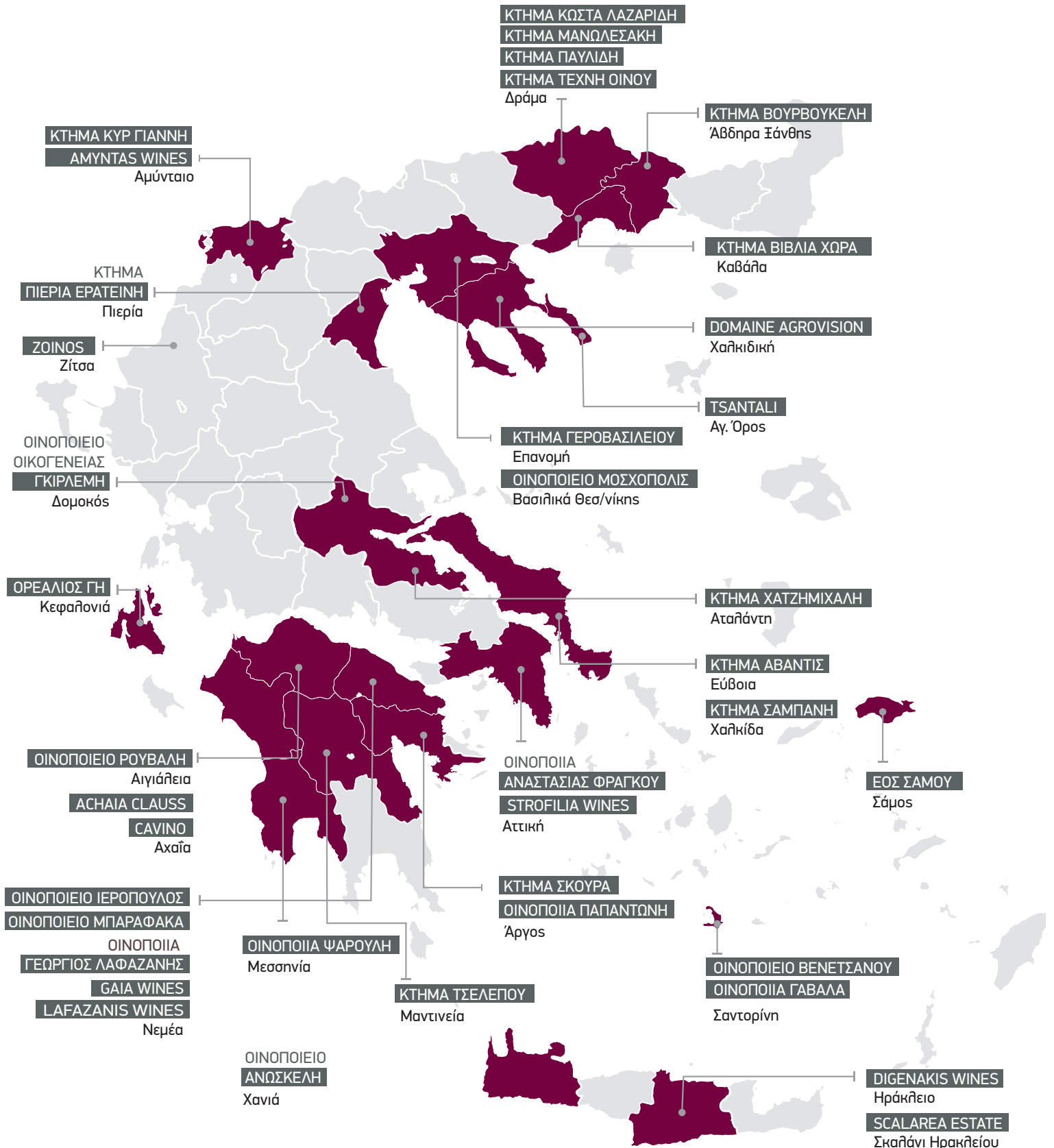
Η Ελλάδα και τολμάει και η Ελλάδα με την ελληνική κρασιολογία



Τώρα και **διαδικτυακά**

winetrails.gr

Στιγμές από το ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΚΡΑΣΙ



Η σειρά παρουσίασης των οινοποιείων στις επόμενες σελίδες ακολουθεί γεωγραφικά κριτήρια.

Από γενιά σε γενιά με τις ίδιες αξίες

Το Κτήμα Βουρβουκέλη επανέφερε τα Άβδηρα Ξάνθης στο οινικό προσκήνιο



Γιώργος και Οδυσσέας Βουρβουκέλης

Σε έναν τόπο με βαριά ιστορία στην αμπελοκαλλιέργεια και την οινοπαραγωγή ξεδιπλώνεται η ιστορία του Κτήματος Βουρβουκέλη, με πρωτεργάτη τον αείμνηστο γιατρό Νίκο Βουρβουκέλη το 1999. Μεγάλωσε μέσα στο αμπέλι, με τον οίνο να είναι μέρος της οικογένειάς του, καθώς οι παππούδες του στη Σμύρνη είχαν οινοποιείο, και διέβλεψε ότι τα Άβδηρα της Ξάνθης μπορεί να επανέλθουν δυναμικά στο οινικό προσκήνιο. Όπερ και εγένετο. Φυτεύει τον πρώτο αμπελώνα 20 στρεμμάτων, που πλέον έχει φτάσει τα 100 στρέμματα, ο οποίος καλλιεργείται με σεβασμό προς το περιβάλλον, στην περιοχή γύρω από το οινοποιείο. Οι πρώτες εμφιαλώσεις ξεκινούν το 2001, σε γειτονικά οινοποιεία, φέροντας την επωνυ-

μία «Φύσις Αμπελόεσσα». Η ανέγερση και ολοκλήρωση το 2005 του ιδιόκτητου, παραδοσιακού σε στυλ, οινοποιείου θέτει το υπόβαθρο για να ξεκινήσει η ξεχωριστή πορεία στην οινοποίηση.

Δύο αδέρφια στο τιμόνι

Σήμερα το Κτήμα καθοδηγείται πλέον από τους δύο μεγαλύτερους γιους της οικογένειας, που έχουν σπουδές στην Οινολογία, με τον Γιώργο να διευθύνει το οινολογικό κομμάτι και τον Οδυσσέα το αμπελουργικό και το εμπορικό. Βασική φιλοσοφία του πορεία του Κτήματος Βουρβουκέλη αποτελεί ο σεβασμός στη φύση ως προς την αμπελοκαλλιέργεια και η παραγωγή υψηλής ποιότητας προϊόντων που θα προβάλουν τον τόπο τους σε όλα τα μήκη

και πλάτη του κόσμου. Σήμερα στους αμπελώνες καλλιεργούνται και οινοποιούνται ελληνικές και ξενικές, λευκές και ερυθρές ποικιλίες, όπως Ασύρτικο, Sauvignon Blanc και Chardonnay και Λημνιό, Παμίδι, Μαρούδι, Merlot, Syrah με σημαία του Κτήματος να αποτελεί η τοπική θρακική ποικιλία Παμίδι. Οι οίνοι Βουρβουκέλη ταξιδεύουν σε πολλές χώρες όπως Γερμανία, Βέλγιο, Ολλανδία, Φιλανδία, Ελβετία, Αυστρία, Ηνωμένο Βασίλειο, ΗΠΑ, Καναδά, Κίνα και Χονγκ Κονγκ.

Τέλος σημειώνεται ότι στο πλήρως επισκέψιμο Κτήμα ο επισκέπτης μπορεί να βιώσει την τελετουργία του οίνου τόσο στον αμπελώνα, όσο και στο οινοποιείο ενώ υπάρχουν αίθουσες υποδοχής και εκδηλώσεων.

*Στο λοτότυπο του
Κτήματος Βουρβουκέλη
δεσπόζει ο Γρύπας,
το έμβλημα της αρχαίας
πόλης των Αβδήρων.
Είχε σώμα λιονταριού,
κεφάλι και φτερά αετού
και ουρά φιδιού.*



Σημαία η θρακική ποικιλία Παμίδι

Δύο είναι οι βασικές σειρές οίνων του Κτήματος Βουρβουκέλη. Η πρώτη είναι το Άβδηρος με τρεις ετικέτες, λευκό, ροζέ και ερυθρό. Η δεύτερη είναι το Λαγάρα (λευκό και ερυθρό). Την γκάμα συμπληρώνουν δύο μονοποικιλιακά, το Λημνιό και το Ασύρτικο. Σύντομα θα προκύψουν και κάποιες νέες ετικέτες, όπως από Παμίδι (μονοποικιλιακό), το οποίο θα είναι ουσιαστικά grey de rose/noir και μία premium σειρά από Merlot αφιερωμένη στην μνήμη του πατέρα των επικεφαλής του Κτήματος. Τέλος άμεσα θα βγουν στην αγορά και δυο γλυκοί οίνοι ιδιαίτερης τεχνοτροπίας.





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 συνδυάζο-

ντας την παράδοση με την τεχνολογία. Η διαδρομή των οίνων του Κτήματος ξεκινά από τον αμπελώνα των 590 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 και είναι πλέον πιστοποιημένοι ως βιολογικοί οίνοι. Το οινοποιείο, με τη σειρά του, φαντάζει εντυ-

πωσιακό 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 Θηρασία με το Κτήμα Μικρά Θήρα με αμπελώνα 60 στρεμμάτων.



ΜΙΚΡΟ
ΚΤΗΜΑ
ΤΙΤΟΥ

Με απλότητα και αγάπη

ΣΤΟΥΣ ΠΡΟΠΟΔΕΣ του Όρους Πάικου, στη Γουμένισσα, περιτριγυρισμένο από αιωνόβιες βελανιδιές, βρίσκεται το Μικρό Κτήμα Τίτου. 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 φιλία του με τον Βαγγέλη Γεροβασιλείου, οδήγησε την Αγγελική Ευτυχίδα, 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 στον Γερακώνα, μια από τις καλύτερες περιοχές της ζώνης ΠΟΠ Γουμένισσα. Το 2019 οινοποιήθηκε το πρώτο κρασί του Κτήματος, ένα τυπικό ΠΟΠ Γουμένισσα, από Ξινόμαυρο και Νεγκόσκα, το οποίο κυκλοφορεί από το Σεπτέμβριο.



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



Το Μικρό Κτήμα Τίτου στη Γουμένισσα καλλιεργεί 45 στρέμματα με ποικιλίες Ξινόμαυρο και Νεγκόσκα.



Μια ημιπολύτιμη πέτρα, που ο μύθος θέλει να προστατεύει από τη μέδη όποιον την κρατά, δίνει το όνομά της στη δημοφιλέστερη σειρά του Κτήματος. Δημιουργήθηκε για πρώτη φορά το 1992.

Στοχεύοντας ψηλά με σεβασμό στη φύση

Όραμα για το μέλλον του ελληνικού οίνου

Ο Κώστας Λαζαρίδης έβαλε τα θεμέλια της ανάπτυξης της αμπελοκαλλιέργειας και της οινοποιίας στο νομό Δράμας από το 1979, όταν και ξεκίνησε δημιουργώντας τον πρώτο σύγχρονο γραμμικό αμπελώνα και οινοποιείο της περιοχής. Οι αξίες πάνω στις οποίες βασίστηκε η επιτυχία του Κτήματος Κώστα Λαζαρίδη ήταν η παραγωγή ποιοτικών σταφυλιών από ιδιόκτητους αμπελώνες και η οινοποίησή τους με προσήλωση ώστε να παραχθούν κρασιά διεθνούς αναγνώρισης. Από το ξεκίνημα η καινοτομία και ο σεβασμός στη φύση χαρακτηρίζουν όλες τις εκφράσεις του Κτήματος Κώστα Λαζαρίδη. Η ποικιλιακή σύνθεση των πρώτων αμπελώνων και ο εξοπλισμός του οινοποιείου έθεσαν τις βάσεις για την αναγέννηση της αμπελοργίας στην περιοχή.

Μεταξύ των γεγονότων που απασχόλησαν το Κτήμα Κώστα Λαζαρίδη τα τελευταία χρόνια είναι η κλιματική αλλαγή και η υπερθέρμανση του πλανήτη. Ήδη

από το 2014 το Κτήμα Κώστα Λαζαρίδη προχώρησε στη φύτευση νέων αμπελώνων σε μεγαλύτερο υψόμετρο. Πιο συγκεκριμένα, ο αμπελώνας της Πλατανιάς με περίπου 400 μ. υψόμετρο και αυτός του Κατάφυτου με 900 μ. υψόμετρο δημιουργήθηκαν τα τελευταία χρόνια τόσο για να παραχθούν κρασιά με νέα, πιο φρέσκα χαρακτηριστικά όσο και για να αντιμετωπιστεί το φαινόμενο της κλιματικής κρίσης.

Ειδικά ο αμπελώνας του Κατάφυτου έκτασης 355 στρεμμάτων, που αποτελεί κόσμημα για το νομό Δράμας, βρίσκεται στο δήμο Νευροκοπίου, στις πλαγιές του Ορβήλου Όρους και σε υψόμετρο που πλησιάζει τα 900 μ. Επιλέχθηκε από την επιστημονική ομάδα του Κτήματος για τις ιδιαίτερες κλιματολογικές συνθήκες που επικρατούν στην περιοχή, όπως η μεγάλη διαφορά θερμοκρασίας μεταξύ ημέρας και νύχτας και γενικότερα το ψυχρότερο κλίμα, με τον αμπελώνα του Κατάφυτου να αποτελεί έναν

ισχυρό πυλώνα του Κτήματος Κώστα Λαζαρίδη. Εκεί διαμορφώνεται ο πιο αρωματικός και με μεγαλύτερη φρεσκάδα και ένταση χαρακτήρας των καλλιεργησιμων ποικιλιών. Αυτές ως επί το πλείστον είναι ελληνικές και διεθνείς ποικιλίες όπως η Μαλαγουζιά, το Sauvignon Blanc, το Chardonnay, το Merlot κ.α.

Τέλος, το Κτήμα Κώστα Λαζαρίδη εφαρμόζει, στο σύνολο των 3.000 ιδιόκτητων στρεμμάτων του, πρακτικές ολοκληρωμένης διαχείρισης, καθώς και βιολογικής καλλιέργειας στον αμπελώνα της Αττικής μεγέθους 200 στρεμμάτων, μειώνοντας το περιβαλλοντικό του αποτύπωμα.

Το ελληνικό κρασί έχει να αντιμετωπίσει τη κλιματική κρίση και τον μεγάλο ανταγωνισμό του εξωτερικού. Ωστόσο, η ολοένα και δυναμικότερη προσπάθεια του Κτήματος Κώστα Λαζαρίδη σε συνδυασμό με τον μοναδικό πλούτο των γηγενών και ξένων ποικιλιών και του μικροκλίματος της περιοχής αποτελούν στέρεες βάσεις για μια συνεχόμενη ανάπτυξη.



Ο αμπελώνας του Κατάφυτου επιλέχθηκε για τις ιδιαίτερες κλιματολογικές συνθήκες του.



**ΚΤΗΜΑ
ΜΑΝΩΛΕΣΑΚΗ**

Με τη φροντίδα του Σταύρου Μανωλεσάκη

Στον ιδιόκτητο γραμμικό αμπελώνα του Κτήματος η αμπελοκαλλιέργεια πραγματοποιείται με την προσωπική φροντίδα του Σταύρου Μανωλεσάκη και τις συμβουλές του συνεργάτη γεωπόνου του κτήματος. Το κτήμα δραστηριοποιείται σε πειραματισμούς ελληνικών και ξενικών ποικιλιών με στόχο να διαπιστωθεί η προσαρμογή τους στην περιοχή καθώς και το οινικό δυναμικό τους. Η πυκνότητα φύτευσης είναι 350 πρέμνα/ στρέμμα και η απόδοση χαμηλή (για τις περισσότερες ποικιλίες) της τάξης των 500-600 κιλών/ στρέμμα. Η ευρύτερη περιοχή της Αδριανής μορφολογικά παρουσιάζει μεγάλη ομοιογένεια, τα εδάφη είναι αργιλοπηλώδη και προσφέρουν τις προϋποθέσεις για την παραγωγή κρασιών με έντονο και σύνθετο άρωμα, καλή δομή και ισορροπία.



Ο ιδιόκτητος αμπελώνας του Κτήματος απλώνεται γύρω από το υπερσύγχρονο οινοποιείο.

Γέννημα ψυχής στον αμπελώνα της Δράμας

Το Κτήμα Μανωλεοάκη εμεινδύει στον οινοτουρισμό

Αν και δραστηριοποιείται στο χώρο του αμπελιού και του κρασιού από το 1989 οπότε και αρχίζει η ζωή του αμπελώνα στην Αδριανή Δράμας με τις κοσμοπολίτικες ποικιλίες Sauvignon Blanc, Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Merlot και Syrah, το οίνοποιείο Κτήμα Μανωλεοάκη ιδρύεται το 1998.

Γύρω από τις υπερσύγχρονες εγκαταστάσεις του, έκτασης 1.500 τ.μ., απλώνεται ο ιδιόκτητος αμπελώνας των 200 στρεμμάτων. Ο εμπλουτισμός των γνώσεων των ανθρώπων του Κτήματος είναι συνεχής, άλλωστε το αμπέλι είναι

ένας ζωντανός οργανισμός που χρειάζεται την καλύτερη δυνατή φροντίδα ώστε τα κλήματα να δώσουν τα τυπικά χαρακτηριστικά του μικροκλίματος (terroir) της περιοχής.

Η διαρκής αναζήτηση οδηγεί το 2004 σε νέες φυτεύσεις ελληνικών ποικιλιών και συγκεκριμένα Μαλαγουζιάς, Μοσχάτου Αλεξανδρείας, Ασύρτικου και Αγιωργίτικου ενώ το 2008 Μοσχόμαυρου και Λημνιού. Στόχος άλλωστε είναι η παραγωγή ποιοτικών κρασιών, αποκλειστικά από τον ιδιόκτητο αμπελώνα, ώστε να αποτυπώνουν την ποι-

κιλία, το μικροκλίμα και το έδαφος, με τα τυπικά χαρακτηριστικά του (terroir) της περιοχής.

Σήμερα το κτήμα είναι επισκέψιμο καθημερινά κατόπιν τηλεφωνικής επικοινωνίας. Οι οινόφιλοι επισκέπτες μπορούν να έχουν μια ευχάριστη ξενάγηση σε όλους τους χώρους του οίνοποιείου και της κάβας, μπορούν να μυθθούν στην τέχνη του κρασιού, να συμμετέχουν σε δοκιμασίες των κρασιών ή και να διασκεδάσουν καθώς ο εξωτερικός χώρος του οίνοποιείου διατίθεται για εκδηλώσεις.



*The Culture
of Pleasure*



Μπαράζ διακρίσεων

Μερικές από τις πιο σημαντικές διακρίσεις που έχει αποσπάσει το EMPHASIS Agiorgitiko τα τελευταία χρόνια είναι οι παρακάτω:

Mundus Vini 2016

Χρυσό μετάλλιο για το EMPHASIS Agiorgitiko εσοδείας 2012

Mundus Vini 2019

Χρυσό Μετάλλιο & Best of Show Greek Red wine για το EMPHASIS Agiorgitiko εσοδείας 2015

Berliner Wein Trophy 2019

Χρυσό Μετάλλιο για το EMPHASIS Agiorgitiko εσοδείας 2015

Mundus Vini 2020

Χρυσό Μετάλλιο για το EMPHASIS Agiorgitiko εσοδείας 2016

Selections Mondiales des Vins 2019

Ασημένιο μετάλλιο για το EMPHASIS Agiorgitiko εσοδείας 2015

jancisrobinson.com

15/20 βαθμοί για το EMPHASIS Agiorgitiko εσοδείας 2016

Wine Advocate

92/100 βαθμοί για το EMPHASIS Agiorgitiko εσοδείας 2012 στο διεθνώς αναγνωρισμένο περιοδικό

Wine Advocate

90/100 βαθμοί για το EMPHASIS Agiorgitiko εσοδείας 2015 στο διεθνώς αναγνωρισμένο περιοδικό

Falstaff

92/100 βαθμοί για το EMPHASIS Agiorgitiko εσοδείας 2016 στο γερμανικό περιοδικό



Στην οικογένεια EMPHASIS έχει προστεθεί και το EMPHASIS Agiorgitiko για την εγχώρια αγορά.

ΚΤΗΜΑ ΠΑΥΛΙΔΗ

Με συνέπεια στην ποιότητα

Πορεύεται στο χρόνο το Κτήμα Παυλίδη

Το πρωτοπόρο οινοποιείο Κτήμα Παυλίδη δημιουργεί από το 1998 αυθεντικούς οίνους υψηλού επιπέδου που φέρουν τον ιδιαίτερο χαρακτήρα του terroir της Δράμας. Επιδιώκοντας την υπεροχή, δίνει έμφαση στην πρώτη ύλη καλλιεργώντας τη γη με βάση τις αρχές της ολοκληρωμένης διαχείρισης. Εφαρμόζει πράσινο τρύγο ελέγχοντας τις στρεμματικές αποδόσεις με σεβασμό την υγεία του αμπελιού. Για βέλτιστα αποτελέσματα τα σταφύλια συλλέγονται τη νύχτα. Από τους ιδιόκτητους αμπελώνες του Κτήματος παράγονται δυο συλλογές οίνων με την ονομασία προέλευσης «Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Δράμα»: Η οικογένεια THEMA με τους οίνους THEMA λευκό, THEMA ροζέ, THEMA ερυθρό που αποτελούν πραγματικό success story στον ελληνικό οινικό κόσμο και

οι μονοποικιλιακοί single vineyard οίνοι της οικογένειας EMPHASIS με τους οίνους: EMPHASIS Assyrtiko, EMPHASIS Chardonnay, EMPHASIS Agiorgitiko, EMPHASIS Tempranillo, EMPHASIS Syrah.

EMPHASIS Agiorgitiko τώρα και στην Ελλάδα

Το πέμπτο μέλος της οικογένειας EMPHASIS μετράει ήδη πολλαπλές εσοδείες επιτυχημένης πορείας στις αγορές του εξωτερικού. Ο εκλεκτός αυτός οίνος του Κτήματος Παυλίδη διατίθεται πλέον και στην ελληνική αγορά. Ακολουθώντας τη φιλοσοφία των οίνων EMPHASIS, το EMPHASIS Agiorgitiko είναι ένας μονοποικιλιακός οίνος μακράς παλαιώσης, από ενιαίο ιδιόκτητο αμπελώνα και παράγεται σε περιορισμένο αριθμό φιαλών.

Οργανοληπτική περιγραφή

Βαθύ πορφυρό χρώμα. Αρώματα κόκκινων φρούτων με κυρίαρχο το κεράσι. Πλούσιο στόμα με μπαχαρικά, κανέλλα, γαρύφαλλο και βανίλια. Ένα κρασί με μακριά κι ευχάριστη επίγευση.





Το πρωτοπόρο οινοποιείο Κτήμα Παυλίδη δημιουργεί από το 1998 οίνους υψηλής ποιότητας.



Είκοσι χρόνια δημιουργίας έχει κλείσει το Κτήμα Τέχνη Οίνου στη Δράμα.



Ενθουσιασμός για το κρασί και πάθος για τη φιλοξενία

Στην Τέχνη της Αλυπίας επενδύει το Κτήμα Τέχνη Οίνου

Η αμπελοοικονομική ιστορία της περιοχής της Δράμας χάνεται στα βάθη του χρόνου και αυτό εξηγεί την εξέλιξη και του σύγχρονου αμπελώνα της περιοχής. Σε αυτόν και τις δυνατότητές του πίστευαν πριν από δύο δεκαετίες ο πολιτικός μηχανικός Γιάννης Παπαδόπουλος και ο αρχιτέκτονας Γιάννης Καλαϊτζίδης, φίλοι οι οποίοι θέλησαν αρχικά να κάνουν το χόμπι τους, φτιάχνοντας με ενθουσιασμό το δικό τους κρασί για τη δική τους απόλαυση και των φίλων τους. Ο ενθουσιασμός αυτός βρήκε την τέλεια έκφρασή του στην επέκταση αμπελώνων και οινοποιείου όπου καλλιεργούνται, παράγονται και εμφιαλώνονται τα κρασιά του Κτήματος. Οι γαλλικές ποικιλίες Sauvignon Blanc, Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, οι ιταλικές Sangiovese, Nebbiolo, η πορτογαλέζικη Touriga Nacional και οι ελληνικές Ξινόμαυρο, Ασύρτικο, Αγιωργίτικο και Λημνιώνα παίρνουν τη φροντίδα που τους αρμόζει, με προσήλωση στην ποιοτική έκφραση της πρώτης ύλης. Αξιοποιώντας τον υπερόψυχο εξοπλισμό του οινοποιείου και ακολουθώντας τις κατευθύνσεις της ομάδας των οινολόγων της οποίας ηγείται ο Άκης Παπαδόπουλος, το Κτήμα Τέχνη Οίνου παράγει ετικέτες που βρίσκονται σταθερά ανάμεσα στις επιλογές των οινόφιλων αλλά και στις λίστες των καλύτερων εστιατορίων σε Ελλάδα και εξωτερικό.

Όσοι έχουν επισκεφθεί το οινοποιείο, θα έχουν εντυπωσιαστεί από τα κελάρια του: Δαιδαλώδη, διακοσμημένα με ωραίους πίνακες και πολυελαίους που προσφέρουν στο χώρο έναν απαλό φωτισμό μυστηρίου, εκεί όπου βρίσκονται τα βαρέλια και περιμένουν υπομονετικά οι φιάλες παλαίωσης το χρόνο που χρειάζονται για να εντυπωσιάσουν με το χαρακτήρα τους. Η επίσκεψη στο Κτήμα όμως δεν έχει να κάνει μόνο με τις εγκαταστάσεις: Αυτό που έχει τη μεγαλύτερη αξία για τον επισκέπτη είναι η ζεστασιά του καλωσορίσματος και της φιλοξενίας. Είναι η Τέχνη της Αλυπίας, η τέχνη στην οποία έχει επενδύσει το Κτήμα και κάνει τους ανθρώπους να ξεχνούν τις λύπες τους. Η τέχνη, το όνομα της οποίας έδωσαν στην ομώνυμη σειρά των κρασιών τους. Στην γκάμα των κρασιών του Κτήματος περιλαμβάνονται και οι ετικέτες της συλλογής Ήδυσμα Δρυός, που αφορά μονοποικιλιακά κρασιά τα οποία έχουν περάσει από βαρέλι (Ξινόμαυρο, Chardonnay, Merlot και Ασύρτικο). Η πιο πρόσφατη προσθήκη είναι η σειρά Πλάνο που περιλαμβάνει δύο μονοποικιλιακούς οίνους δεξαμενής από γηγενείς ποικιλίες (Ασύρτικο, Μαλαγουζιά), ενώ ανάλογα με τη χρονιά και εφόσον η ποιότητα των σταφυλιών είναι ιδιαίτερα υψηλή, εμφιαλώνονται και τα Touriga Nacional και Nebbiolo σε πολύ μικρό αριθμό φιαλών.



Το Idisma Drios «Χι» εσοδείας 2016 αναδείχθηκε ως ο Καλύτερος Οίνος στον 21ο Διεθνή Διαγωνισμό Οίνου και Αποσταγμάτων Θεσσαλονίκης.



Η επιτομή του ΟΙΝΟΤΟΥΡΙΣΜΟΥ

Στο Κτήμα Κυρ Γιάννη στο Γιαννακοχώρι Νάουσας

Ξεχωριστές εμπειρίες οινικού τουρισμού, με φόντο τη μαγευτική θέα των αμπελιών, στις πλαγιές του όρους Βέρμιο, μπορεί να απολαύσει ο επισκέπτης στις νέες επισκέψιμες εγκαταστάσεις του Κτήματος Κυρ-Γιάννη στο Γιαννακοχώρι Νάουσας. Ξεναγήσεις που προβάλλουν την κληρονομιά της οικογένειας Μπουτάρη, γευσιγνωσίες των κρασιών του Κτήματος στον τόπο παραγωγής τους και απολαυστικές περιηγήσεις στους αμπελώνες, τη λίμνη και τον εμβληματικό Πύργο Κούλα προσφέρουν καθημερινά οι άνθρωποι της Κυρ-Γιάννη στους οινόφιλους επισκέπτες.

Οινοική και γευστική εμπειρία

Οι γευστικές δοκιμές ποικίλλουν από 3 έως 12 ετικέτες, ώστε οι ενδιαφερόμενοι να επιλέξουν την οινοική εμπειρία που τους ταιριάζει. Τα πακέτα συμπεριλαμβάνουν κάποιες από τις 25 ετικέτες ερυθρών, λευκών, ροζέ, αφρωδών, παλαιωμένων και επιδόρπιων οίνων από τους αμπελώνες της Νάουσας και του Αμυνταίου και συνοδεύονται από ατομικό πλατό με εδέσματα. Για όσους επιθυμούν μια πιο ολοκληρωμένη γαστρονομική εμπειρία, υπάρχει η δυνατότητα δύο ειδικά σχεδιασμένων μενού για food & wine pairing.

Το μενού που επιμελείται η γνωστή σεφ Κυριακή Φωτοπούλου έχει ως γνώμονα το ιδανικό πάντρεμα τοπικών γεύσεων

με τα κρασιά της Κυρ-Γιάννη και υποδέχεται τους πρώτους επισκέπτες στις αρχές Δεκεμβρίου.

Πικ-νικ στον αμπελώνα

Οι εμπειρίες δε σταματούν εδώ. Όταν ο καιρός το επιτρέπει, οι επισκέπτες του Κτήματος, έχουν την ευκαιρία να κάνουν πικ-νικ ανάμεσα στους αμπελώνες, απολαμβάνοντας ένα καλάθι με το κρασί της επιλογής τους καθώς και διάφορες λιχουδιές που ταιριάζουν στην περίπτωση. Για τους πιο δραστήριους, το Κτήμα Κυρ-Γιάννη έχει σχεδιάσει δύο μοναδικές διαδρομές για τους φίλους της ποδηλασίας, προκειμένου να απολαύσουν το αγαπημένο τους σπορ, ενώ έρχονται σε άμεση επαφή με το αμπέλι και τη φύση. Στο Κτήμα θα βρουν ηλεκτρικά ποδήλατα, ενώ φυσικά μπορούν να έχουν και τον δικό τους εξοπλισμό.

info

Επισκέψεις και γευσιγνωσίες μόνο κατόπιν συνεννόησης.

Δευτέρα - Κυριακή 10:00 π.μ. - 15:00 μ.μ.

Γιαννακοχώρι, 59200 Νάουσα

Επικοινωνία: Ελπίδα Παλαμίδα

email info@kiryianni.gr

**Το κτήμα και οι χώροι του οινοποιείου είναι προσβάσιμοι σε ΑμεΑ*



Ξεχωριστές εμπειρίες οινικού τουρισμού στο Γιαννακοχώρι Νάουσας





Πετραία Γη Λευκός και Ερυθρός

Ο συνδυασμός των ποικιλιών Merlot και Syrah με το Ξινόμαυρο διαμορφώνουν τον ιδιαίτερο χαρακτήρα της σειράς Πετραία Γη. Το πάντρεμα του Sauvignon Blanc με το Ξινόμαυρο στην Λευκή Πετραία Γη έχει ως αποτέλεσμα ένα φρουτώδη οίνο, όλο φρεσκάδα, με αρωματικές νότες πεπονιού και μάνγκο, όπου η δροσιστική οξύτητα ισορροπεί με τη λιπαρότητα στην παλέτα. Ενώ η συνύπαρξη του Ξινόμαυρου με το Syrah και Merlot στην ερυθρή Πετραία Γη προσφέρει έναν οίνο με βαθύ πορφυρό χρώμα. Το όμορφα εξελιγμένο αρωματικό του μπουκέτο συναντά βελούδινες τανίνες, γεμάτο σώμα, ισορροπία αλκοόλης με οξύτητα και μακρά επίγευση, ενώ ωριμάζει για 18 μήνες σε γαλλικά δρύινα βαρέλια.



Στο Αμύνταιο ξέρουν από καλό κρασί

Σε σταθερή τροχιά επιτυχίας το οινοποιείο του ΑΣΕΠΑ

Με την ίδρυση του πρώτου συνεταιριστικού οινοποιείου της βορειότερης αμπελουργικής ζώνης της Ελλάδος το 1959, ξεκινάει η ιστορία του οινοποιείου του Αγροτικού Συνεταιρισμού της Ευρύτερης Περιοχής Αμυνταίου (ΑΣΕΠΑ), το οποίο σήμερα συστήνεται ως Amyntas Wines και συνεχίζει την επιτυχημένη οινοποινική του πορεία.

Σταθμός στην οινική πορεία του οινοποιείου υπήρξε το 1971, όταν πρωτοεξέκινσαν 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 τη διάκριση ΠΟΠ, δημιουργώντας παράλληλα τον πρώτο εγχώριο ροζέ οίνο ΠΟΠ.

Σήμερα, η Amyntas Wines αριθμεί περίπου 54 μέλη-αμπελουργούς, οι οποίοι καλλιεργούν 1.000 στρέμμα-

τα, με τη βοήθεια της τεχνολογίας και των σύγχρονων μεθόδων παραγωγής. Επενδύοντας συνεχώς τόσο στις εργοστασιακές υποδομές όσο και στον επαγγελματικό εξοπλισμό για την παραγωγή ήρεμων και αφρωδών οίνων με τη συνέργεια νέων επενδυτικών προγραμμάτων, έχει θέσει ως στόχο τον εκσυγχρονισμό για την αύξηση της παραγωγής. Έτσι, διατηρεί μια σταθερή θέση ανάμεσα στις σημαντικές ελληνικές οινοποιίες.

Το Ξινόμαυρο Αμυνταίου

Η ζώνη του ΠΟΠ Αμύνταιο είναι η βορειότερη με το μεγαλύτερο μέσο υψόμετρο (615 μ.) από τις τέσσερις ζώνες οίνων ΠΟΠ, στις οποίες συμμετέχει η ποικιλία Ξινόμαυρο. Το Ξινόμαυρο Αμυνταίου ήταν ανέκαθεν συνδεδεμένο με την παραγωγή ερυθρών οίνων όσο και ροζέ, λόγω του χαρακτηριστικού μεσοκλίματος του οροπεδίου, που

ευνοεί την παραγωγή αυτού του τύπου οίνων. Χάρη στο ιδιαίτερο κλίμα της περιοχής και τα ελαφριά σύστασης αμμόδη εδάφη το Ξινόμαυρο αναδεικνύει όλον τον αρωματικό και πολυδύναμο χαρακτήρα του. Επιπρόσθετα, το terroir του Αμυνταίου ευνοεί την καλλιέργεια και αναδεικνύει τα χαρακτηριστικά τόσο λευκών ποικιλιών, όπως Sauvignon Blanc και Ροδίτης, όσο και ερυθρών ποικιλιών όπως Merlot και Syrah.

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





Κομποστοποίηση στεμφύλων



Εκπαιδευτικές ξεναγήσεις και εκδηλώσεις με ελεύθερη είσοδο



Έκδοση του Κτήματος για τον υγρότοπο της Επανομής



Στιγμιότυπα από περιβαλλοντική δράση καθαρισμού



Στο 100% ενεργειακή κάλυψη με φωτοβολταϊκά πάνελ

Κτήμα
ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ



Επιλογή η προσφορά στο κοινωνικό σύνολο

Προτεραιότητες ο άνθρωπος και το περιβάλλον

Το Κτήμα Γεροβασιλείου δραστηριοποιείται στο χώρο του αμπελιού και του κρασιού από το 1981. Στις πλαγιές της Επανομής, λίγα χιλιόμετρα έξω από τη Θεσσαλονίκη, ο ιδιαίτερα φροντισμένος αμπελώνας περιβάλλει το σύγχρονο οινοποιείο, όπου παράγονται τα γνωστά κρασιά του Κτήματος. Στην καρδιά του οινοποιείου, το Μουσείο Οίνου Γεροβασιλείου παρουσιάζει όψεις της παγκόσμιας αμπελοοινικής ιστορίας.

Όλες οι δραστηριότητες του Κτήματος -με άξονες το κρασί και το Μουσείο Οίνου- γίνονται με έντονο το αίσθημα της κοινωνικής ευθύνης και της προσφοράς στο σύνολο. Η συνεισφορά στην ανάπτυξη της κοινωνίας είναι η φιλοσοφία του Κτήματος, που ξεκινά από το έτος ίδρυσής του και μεγαλώνει μαζί του. Προτεραιότητα είναι ο άνθρωπος, το περιβάλλον και η τοπική κοινωνία.

Ενέργειες Κοινωνικής Ευθύνης

- Καλλιέργεια αμπελώνα με τις αρχές του Συστήματος της Ολοκληρωμένης Διαχείρισης, πληρώντας όλες τις προδιαγραφές ποιότητας και ασφάλειας με σεβασμό στο περιβάλλον, τον εργαζόμενο και τον καταναλωτή.

- Συνεργασία με εξειδικευμένες εταιρίες για την ορθολογική διαχείριση των οργανικών αποβλήτων και της βιομάζας του Κτήματος (στέμφυλα, κλαδιά κ.λπ.). Διενέργεια μελέτης για τη βιολογική επεξεργασία των υγρών αποβλήτων.



- Εγκατάσταση φωτοβολταϊκών πάνελ για την πλήρη κάλυψη των ενεργειακών αναγκών του Κτήματος, για την ελαχιστοποίηση του περιβαλλοντολογικού αποτυπώματος.
- Διοργάνωση δράσεων καθαρισμού κοντινών

περιοχών και ευαισθητοποίησης σε θέματα υγείας, ανθρωπίνων δικαιωμάτων και περιβάλλοντος, για τους εργαζόμενους του Κτήματος και τις οικογένειές τους.

- Διοργάνωση εκδηλώσεων με ελεύθερη είσοδο, με επίκεντρο την τοπική κοινωνία της Επανομής και τον πολιτισμό.

- Πραγματοποίηση εκπαιδευτικών ξεναγήσεων με ελεύθερη είσοδο σε σχολεία και εκπαιδευτικά ιδρύματα.

- Εκδόσεις βιβλίων με κύριο στόχο τη συμμετοχή του Κτήματος στη συγκέντρωση, διαφύλαξη και διάδοση πληροφοριών και εικόνων της αμπελοοινικής ιστορίας, της παράδοσης της Επανομής και της τέχνης.

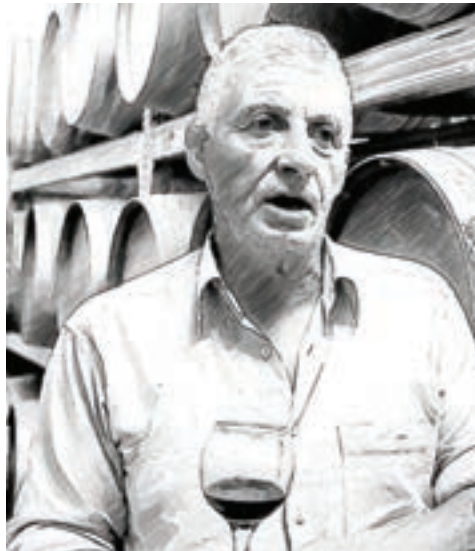
Ως αναγνώριση των παραπάνω ενεργειών έρχεται η πρόσφατη πιστοποίηση του Κτήματος Γεροβασιλείου με το σήμα ETHOS. Το ETHOS είναι ένα Πρότυπο Αξιολόγησης της Εταιρικής Κοινωνικής Ευθύνης των επιχειρήσεων, που εκπονήθηκε από κοινού από το CSR HELLAS και την EUROCERT και πιστοποιεί πως το Κτήμα Γεροβασιλείου εφαρμόζει πρακτικές υπέρ των ανθρωπίνων δικαιωμάτων, της προστασίας του περιβάλλοντος και της ηθικής και υπεύθυνης διακυβέρνησης.

Δύο εξέχουσες προσωπικότητες του ελληνικού κρασιού

Μοναχός Επιφάνιος και Ευάγγελος Τσάνταλης

Ο Γεώργιος Γερμάνης, επιστημονικός σύμβουλος αμπελουργίας στο Οινοποιείο Μοσχόπολης, τιμά την μνήμη δύο μεγάλων προσωπικοτήτων της ελληνικής αμπελουργίας, των οποίων το έργο συναντήθηκε στον αμπελώνα του Αγ. Όρους. Ο λόγος για τον Ευάγγελο Τσάνταλη και τον Γέροντα Επιφάνιο: Από το 1992 πηγαίνω τακτικά στο Αγ. Όρος σαν σύμβουλος αμπελουργίας. Τελευταία φορά που πήγα, ήταν φέτος το καλοκαίρι. Το 2022 συμπληρώνονται 30 χρόνια μετά από το πρώτο μου δρομολόγιο ως σύμβουλος αμπελουργίας, αλλά αυτήν τη φορά επισκέφτηκα το Όρος ως επισκέπτης. Ήθελα να μπω οδικώς, όπως μπαίναμε παλιά όταν μας έπιανε το απαγορευτικό στη θάλασσα και δεν έλυσε το φέρυ από την Ουρανούπολη. Τότε έρχονταν να με πάρουν τα παιδιά από τη Μονή Μεγίστης Λαύρας με το 4x4 αγροτικό και περνούσαμε μέσα από τους αμπελώνες της εταιρείας Τσάνταλη. Έχω πολύ ζωντανή την εικόνα στο μυαλό μου. Η μέρα ήταν λαμπερή και μπροστά μας απλωνόταν μια σπάνιας ομορφιάς θέα. Η θάλασσα παντρευόταν με το αμπέλι και ο Όλυμπος με τον ουρανό. Και η εικόνα αυτή πλαισιωνόταν από όλη την παλέτα του πράσινου χρώματος των διαφόρων ποικιλιών αμπελιού που ήταν φυτεμένες στις πλαγιές και σου έδιναν την αίσθηση κυμάτων σε ένα πράσινο ωκεανό. Ένα θέαμα αληθινού ιμπρεσιονισμού, άξιο να έχει εμφανιστεί σε κάποιο έργο του μεγάλου ζωγράφου Vincent van Gogh.

Οι υπέροχες αναβαθμίδες που απλώνονταν μπροστά μου φυτεμένες ολούθε με τις ποικιλίες του τόπου, όπως ο Ροδίτης, το Ξινόμαυρο και το Ασύρτικο μαζί με τις διεθνείς όπως το Grenache Rouge, ξύπνησαν τις αναμνήσεις μου. Το μυαλό μου πήγε σε αυτόν τον αυθεντικά έξυπνο, τολμηρό και γνήσια οραματιστή άνθρωπο, ο οποίος είχε βάλει στόχο της ζωής του να αναγεννήσει τους αμπελώνες σε αυτό το άγιο μέρος. Το όνομά του ήταν Ευάγγελος Τσάνταλης. Τριάντα χρόνια πριν, το 1991 βρέθηκα στο γραφείο του, θέλοντας να εργαστώ στην εταιρεία Τσάνταλη ως Χημικός - Εδαφολόγος. Με είχε συστήσει ο τότε δι-



ευθυντής παραγωγής της εταιρείας, ο διακεκριμένος οινολόγος Παύλος Αργυρόπουλος, με τον οποίο έκτοτε διατηρούμε μακροχρόνια φιλία. Μπροστά μου καθόταν ένας κοντός τύπος με άσπρα μαλλιά, γύρω στα εβδομήντα πέντε, που με το ζόρι σήκωσε τα μάτια του να με δει. Δεν το κρύβω, πως δεν μου φάνηκε καλό σημάδι. Είπα, τέλος πάντων, αυτά που είχα να πω και περίμενα την αντίδρασή του. Μου έκανε μόνο μία ερώτηση: «Τι πιστεύεις ότι μπορείς να κάνεις, για να βελτιώσουμε την ποιότητα του κρασιού που φτιάχνουμε;».

Πήρα αμέσως το λόγο και γεμάτος ενθουσιασμό του απάντησα: «Το πρώτο που μπορώ να κάνω είναι να οργανώσω το χημείο της εταιρείας, έτσι ώστε να μπορέσουμε να κάνουμε τις κατάλληλες αναλύσεις, με βάση τις οποίες θα μπορούμε να επιλέγουμε τις κατάλληλες ποικιλίες προς φύτευση και τα κατάλληλα υποκείμενα, ανάλογα με τα χαρακτηριστικά του εκάστοτε αγροτεμαχίου. Δεύτερο...», είπα...

-«Δεν χρειάζεται δεύτερο, ευχαριστώ», είπε βλέποντας τον Παύλο. Στεναχωρημένος πήγα στο κυλικείο της εταιρείας. Δεν είχα τελειώσει ακόμη τον πικρό καφέ, όταν με πλησίασε ο Παύλος λέγοντάς μου: «Αύριο να έρθεις μαζί με όλα σου τα χαρτιά. Θα δουλέψεις στο χημείο. Θα κάνουμε αυτό που είπατε μέσα. Είναι εντολή του Ευάγγελου.»

«Μα...», «Έτσι είναι ο Τσάνταλης, μας "ζύγισε" και μετά είπε πιάστε δουλειά».

Ο Ευάγγελος Τσάνταλης ήταν ένας σοβαρός επαγγελματίας, άνθρωπος ρεαλιστής και πρακτικός. Ήταν αυστηρός αλλά δίκαιος. Όταν έλεγε όχι, ήταν όχι, αλλά πίστευε και σεβόταν τους επιστήμονες και τους συνεργάτες αμπελουργούς της εταιρείας. Θυμάμαι χαρακτηριστικά, τον Μάιο του 1994, όταν τον πήγαν να δει μερικές ρίζες αμπελιού που είχα φυτέψει σε ένα πολύ δύσκολο αγροτεμάχιο, στο Λιτόχωρο Κατερίνης, όπου η περιεκτικότητα σε πέτρες έως 2 μέτρα βάθος ήταν πάνω από 85%. Με κάλεσε στο γραφείο του και μου είπε ορθά κοφτά: Είδα τα φυτά σου που ήταν ζωντανά, μα δε νομίζω ότι θα πάρεις σταφύλι από αυτό το χωράφι». Το κατάλαβα ότι είχε φοβηθεί από τις πέτρες. Του μίλησα για τα υπόγεια νερά και τον ρόλο που παίζουν οι πέτρες στην αποστράγγιση του εδάφους. Τα μάτια του είχαν πάρει φωτιά. Δεν θα ξεχάσω ποτέ την απάντησή του. «Κύριε Γερμάνη, εάν ήμουν 20 χρόνια νεότερος, εδώ θα έφτιαχνα έναν αμπελώνα ομορφότερο από αυτόν στο Άγιο Όρος». Σε ένα λεπτό στο μυαλό του οραματίστηκε έναν αμπελώνα που πίσω έβλεπε τους δώδεκα θεούς του Ολύμπου και μπροστά του άκουγε μέρα νύχτα την μελωδία των κυμάτων της θάλασσας. Μετά από ένα χρόνο ο «παππούς» Ευάγγελος συγχωρέθηκε, αλλά με την εταιρεία Τσάνταλη φτιάξαμε μετά από τέσσερα χρόνια σε αυτή την περιοχή έναν γραμμικό αμπελώνα σε μια έκταση 450 στρεμμάτων, με γραμμές που έβλεπαν το βουνό και τη θάλασσα και με εφαρμοσμένο αυτόματο ποτιστικό σύστημα συνδυασμένο με αυτόματο πρόγραμμα υγρής λίπανσης. Δεν είναι τυχαίος ο σεβασμός και η νοσταλγία με την οποία μιλάνε ακόμα και σήμερα για τον «παππού» οι αγρότες αμπελουργοί στη Χαλκιδική, στη Μεσσημβρία Θεσσαλονίκης, στη Νάουσα, στη Ραψάνη, στο Δαμάσι και στο Αμύνταιο κ.λπ. Οι περισσότεροι από αυτούς είναι νέοι αγρότες και δεν πρόλαβαν καν να τον γνωρίσουν, μα μιλούν οι ιστορίες των γονιών τους που κρατούν ζωντανή τη μνήμη των ανδραγα-

θημάτων του αντρός Ευάγγελου Τσάνταλη. Με αυτές τις αναμνήσεις βρέθηκα στην αυλόπορτα του Οινοποιείου Μετόχι Μυλοποτάμου στο Άγ. Όρος. Εδώ πολλές φορές με περίμενε ο μοναχός Επιφάνιος. Ο πάντα χαμογελαστός, αρχοντικός ψηλός μοναχός, ντυμένος με το αγιορείτικο ράσο και το σκουφί του. Πρώτη φορά είχαμε συναντηθεί στο Μιλάνο σε μια έκθεση αμπελουργίας και οινολογίας. Ήταν ο οινολόγος Γιάννης Τσέλεπος, που μας σύστησε λέγοντάς του πως «είμαστε και οι τρεις θιασώτες του τρίπτυχου: αμπέλι - κρασί - φαγητό».

Ήρθε να με πάρει από το λιμανάκι της Δάφνης Αγ. Όρους το Μάρτιο του 2008. Για 40 -50 λεπτά οδήγηση που χρειαστήκαμε για να φτάσουμε στο οινοποιείο του, στο Μετόχι Μυλοποτάμου, μου εξιστόρησε πώς έγινε μοναχός, μου μίλησε για το πάθος του για το αμπέλι και το κρασί, μου εξήγησε με κάθε λεπτομέρεια πώς είναι η ζωή στο Άγ. Όρος και ποιοι είναι οι κανόνες αυτής της κοινωνίας. Όταν φτάσαμε, αντί να με πάει στους αμπελώνες με πήγε στον ξενώνα λέγοντάς μου «τώρα θα ξεκουραστείς, μετά θα πάμε για εσπερινό στο Ιβήρων. Το βράδυ θα έχουμε χρόνο να τα πούμε δοκιμάζοντας φαγητά με συνταγές από τα μοναστήρια μας». Έφτασε το βράδυ και είχαμε σχεδόν τελειώσει με το φαγητό, χωρίς να έχουμε πει κουβέντα για το αντικείμενο της επίσκεψής μου. Στο τελευταίο πιάτο μου λέει «θέλω να φτιάξω κρασιά για τέτοιες συνταγές. Τι μπορούμε

να κάνουμε στο αμπέλι;». Μου άρεσε πολύ ο πρακτικός τρόπος με το οποίο μου παρουσίασε το αντικείμενο της μέλλουσας συνεργασίας μας. Ο γέροντας ήταν πρέσβης των μοναστηριακών συνταγών μαγειρικής του Άγ. Όρους στον κόσμο. Όπου πήγαινε, στα διάφορα μοναστήρια του κόσμου, όπου μοιραζόταν την εμπειρία 35 χρόνων στην αγιορείτικη κουζίνα, θα έπαιρνε επιστρέφοντας από αυτά και φιάλες κρασιού που έφτιαχναν τα μοναστήρια. Στον πύργο του Μετοχίου Μυλοποτάμου, όπου είναι η βάση του οινοποιείου είχε φτιάξει τη, μάλλον μοναδική, συλλογή με μοναστηριακές ετικέτες κρασιού. Είχε οραματιστεί ένα διεθνή διαγωνισμό οίνου στο Άγ. Όρος με συμμετοχή των μοναστηριών που παράγουν κρασιά, από την Ελλάδα και από το εξωτερικό. Δυστυχώς δεν πρόλαβε, ωστόσο αυτό του το όραμα δείχνει το πάθος που είχε ο γέροντας με την ανάδειξη του μοναστηριακού γαστρονομικού και οινικού πολιτισμού. Θυμάμαι τον κόσμο που περίμενε με αγωνία να δοκιμάσει τα κρασιά και τα φαγητά που ετοιμάζε ο γέροντας στα μοναστηριακά σκεύη, που έφερνε μαζί του στο περίπτερο του Οινοποιείου του στη Διεθνή Έκθεση Θεσσαλονίκης. Υπήρχαν φορές που έβλεπα πρόσωπα απογοητευμένα επειδή δεν πρόλαβαν να δοκιμάσουν τι είχε φτιάξει ο αρχιμάγειρας του Αγ. Όρους, μοναχός Επιφάνιος, γιατί είχαν έρθει αργά. Τον θυμάμαι χαρούμενο πάνω στο τρα-

κέρ ψεκάζοντας τους αμπελώνες ή όταν, ντυμένος με το ράσο, έκανε έλεγχο της γραμμής εμφιάλωσης πριν δώσει το πράσινο φως. Πληθωρικός και αεικίνητος, τον συναντούσες στο αποστακτήριο του οινοποιείου δίνοντας διαρκώς οδηγίες για το πώς να παράγουν αυτό το γνωστό, καθαρό και καταπληκτικό απόσταγμα του Άγ. Όρους. Ήταν ένας πολιτισμένος, κοινωνικός, ευγενής και σοβαρός μοναχός. Το βράδυ σαν άρχοντας καθόταν στο μεγάλο τραπέζι του ξενώνα και με πάθος παρουσίαζε τα κρασιά και τα φαγητά του στους εκλεκτούς επισκέπτες που μπορεί να ήταν απλοί προσκυνητές όπως μοναχοί, ιατροί, έμποροι, μηχανικοί, ναύτες, μάγειρες, γευσιγνώστες οίνου, γεωπόνοι, ή μπορεί να ήταν γνωστοί καθηγητές πανεπιστημίων, πολιτικοί και αρχηγοί κρατών. Για όλους ήταν ο ίδιος φιλόξενος και χαμογελαστός μοναχός Επιφάνιος.

Ο Ευάγγελος Τσάνταλης και ο Γέροντας Επιφάνιος ήταν δύο εξεχουσες προσωπικότητες του ελληνικού κρασιού, οι οποίοι συνέδεσαν άρρηκτα το όνομά τους με τον υπεραιωνόβιο αμπελώνα του Αγ. Όρους. Ήμουν τυχερός που συνεργάστηκα και δούλεψα και με τους δυο τους και εντελώς συμπτωματικά και οι δύο μας είπαν «adieu» τον ίδιο μήνα. Κάθε Νοέμβριο θα ανάβω ένα κερί στη μνήμη τους. Σίγουρα έχουν κερδίσει μια θέση στην αιωνιότητα.

Δρ. Γεώργιος Γερμάνης

MOSCHOPOLIS WINERY^μ

Με έμφαση στην παράδοση και την καινοτομία

Την επέκταση στους χώρους του στο Μονοπήγαδο Θεσσαλονίκης προετοιμάζει το Οινοποιείο Μοσχόπολις στα πλαίσια της αύξησης της παραγωγής. Λόγω των νέων φυτεύσεων στους ιδιόκτητους αμπελώνες του σε υψόμετρο 500 μέτρων με πανοραμική θέα στον θερμικό κόλπο και το βουνό του Ολύμπου.

Όπως μας αναφέρουν οι ιδιοκτήτες του οινοποιείου, Δημήτριος Παραλιδής και Θεόδωρος Γερμάνης, «έχουν ήδη παραγγείλει οι νέοι αμφορείς για την οινοποίηση της ερυθρής Αιώρας ενώ καινούργια γαλλικά βαρέλια 500 λίτρων θα φιλοξενήσουν τα νέα οινικά projects της ομάδας μας. Όπως σε όλες μας τις κινήσεις σκοπός μας είναι να χρησιμοποιούμε τη σοφία της παράδοσης και την επιστημονική καινοτομία για να προσφέρουμε υψηλής ποιότητας κρασιά».

Η ερυθρή Αιώρα ωριμάζει σε ελληνικά παραδοσιακά πήλινα πιθάρια φτιαγμένα από εξειδικευμένους τεχνίτες που συνεχίζουν την παράδοση αιώνων. Είναι ένα κρασί από σταφύλια βιολογικής καλλιέργειας και ήπιας οινοποίησης που έχει κερδίσει τις εντυπώσεις με τον εντυπωσιακό αρωματικό χαρακτήρα του, αλλά και το βελούδινο, σχεδόν γήινο άγγιγμα στη γεύση, ως αποτέλεσμα της ωρίμανσης στους αμφορείς. Το Οινοποιείο Μοσχόπολις εξάγει το 40% της παραγωγής του σε χώρες της Ευρώπης, της Αμερικής και της Άπω Ανατολής.

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΜΟΣΧΟΠΟΛΙΣ

ΜΟΝΟΠΗΓΑΔΟ 57006, ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ | Τ. +30 697 520 9992 | E-MAIL: info@moschopoliswines.gr

www.moschopoliswines.gr





Οι ετικέτες

Η Agrovision παράγει τέσσερις ετικέτες κρασιού, τη σειρά «20» σε λευκό, ερυθρό και ροζέ και σε ποικιλίες Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon - Merlot και Merlot - Syrah - Petit Verdot αντίστοιχα. Επιπλέον παράγει και μία ετικέτα προστιθέμενης αξίας με την ονομασία, Ιερίς Οίνος, που έχει περάσει από παλαίωση σε βαρέλι ενώ πρόσφατα κυκλοφόρησε μία νέα ετικέτα με την ονομασία «Τράπεζος» από ποικιλία Μοσχάτο Αλεξανδρείας, που έλαβε την ονομασία της από την περιοχή, στην οποία έστηνε τον θρόνο του ο Ξέρξης.



Στη δημιουργία δικτύου επιχειρηματιών με τους οποίους συνεργάζεται για να διαθέτει τις οινολάσπες από την παραγωγή των κρασιών της έχει προχωρήσει η Agrovision.



Άγγελος Ζαμάνης, Γενικός Διευθυντής Agrovision

Στο θρόνο του Ξέρξη το αμπέλι δίνει το καλύτερο κρασί

Λεβάντα και ελιές μαζί με τον οίνο για τη δραστήρια Agrovision

Η Agrovision με έδρα την Ιερισσό Χαλκιδικής ξεκίνησε να δραστηριοποιείται από το 2011 με τριπλή δραστηριότητα, έχοντας υπό τη σκέπη της οινοποιείο, ελαιοτριβείο και την παραγωγή λεβάντας σε μορφή ξηρής δρόγης. Πρόκειται για μία κατά 100% εξαγωγική εταιρεία, με κύρια αγορά τη Γαλλία, όπου διαθέτει το 98% της παραγωγής της. Γι' αυτόν το λόγο και σε ό,τι αφορά την οινοποίηση το μεγαλύτερο μέρος των σταφυλιών που φυτεύονται είναι διεθνείς ποικιλίες, αν και προχώρησε σε

νέες φυτεύσεις ποικιλιών Λημνιό και Βιδιανό με στόχο την ανάδειξη του πολιτισμού της περιοχής μέσω του κρασιού και την επέκτασή της και σε άλλες αγορές του εξωτερικού. «Χαρακτηριστικό της σημασίας που έχουν οι γηγενείς ποικιλίες, είναι και το γεγονός ότι το αμπέλι, στο οποίο έχουμε φυτεύσει Λημνιό, ακουμπούσε ο Ξέρξης τον θρόνο του» σημειώνει Άγγελος Ζαμάνης, γενικός διευθυντής της εταιρείας. Κεντρική φιλοσοφία της είναι να διαθέτει αποκλειστικά τα δικά της σταφύλια,

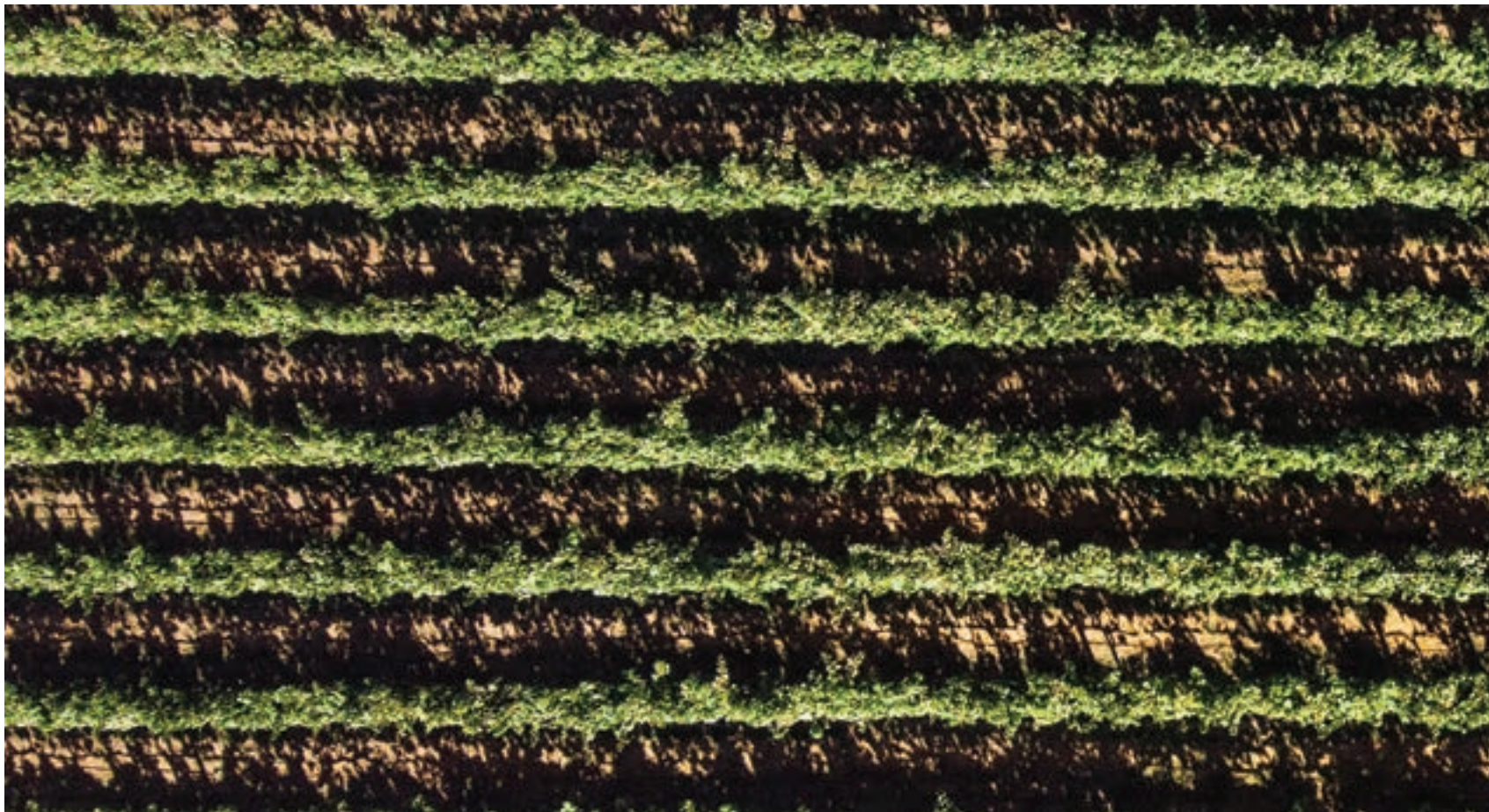
διατηρώντας καθετοποιημένη παραγωγή. Το πλάνο πενταετίας προβλέπει την αύξηση της παραγωγής σε περίπου 45.000 φιάλες κυρίως με ελληνικές ποικιλίες. Οι αγορές στόχοι εκτός από την Κύπρο, είναι η Βουλγαρία και η Ρουμανία, με την επιχείρηση να επιδιώκει να εκμεταλλευτεί το εισερχόμενο τουριστικό ρεύμα από αυτές τις δύο χώρες, το οποίο εφόσον βρει διαθέσιμο ένα ελληνικό κρασί στην πατρίδα του να το επιλέξει, αφού το έχει απολαύσει στην Ελλάδα.



ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ DOMAINE AGROVISION
Δ. ΙΕΡΙΣΣΟΣ, ΧΑΛΚΙΔΙΚΗ, ΕΛΛΑΔΑ | Τ. 23770 23122
E. INFO@AGROVISION-DK.GR

www.agrovision-dk.gr





Με μόνο 3.000 φιάλες ανά είδος η νέα κυκλοφορία της σειράς 1/3000 περιλαμβάνει ένα Merlot, ένα ροζέ Ξινόμαυρο και ένα Sauvignon Blanc.



Μια ιστορία 125 ετών

Την κληρονομιά του Ευάγγελου Τσάνταλη συνεχίζουν οι νέες γενιές

Η οικογένεια Τσάνταλη ασχολείται με την αμπελοκαλλιέργεια, την οινοποίηση και την παραγωγή αποσταγμάτων από το 1890. Ο Ευάγγελος Τσάνταλης, αποτελεί μία από τις πλέον χαρισματικές προσωπικότητες στην ιστορία της ελληνικής οινοποιίας. Σταθμό στην ιστορία της οινοποιίας TSANTALI αποτελεί μέχρι και σήμερα η αναβίωση μερικών από τους πιο ξεχωριστούς αμπελώνες της Βόρειας Ελλάδας -όπως είναι το Άγιον Όρος, η Χαλκιδική, η Ραψάνη αλλά και η Μαρώνεια στη Θράκη.

Σήμερα η 3η και η 4η γενιά της οικογένειας Τσάνταλη συνεχίζει αυτήν τη μακρά ιστορία και την πολύτιμη κληρονομιά μέσα από την παραγωγή οίνων και αποσταγμάτων υψηλής ποιότητας, δια-

TSANTALI
VINEYARDS & WINERIES

τηρώντας εξαγωγική δραστηριότητα σε όλο τον κόσμο.

1/3000: Μια σειρά κρασιών περιορισμένης κυκλοφορίας

Μέσα από το πνεύμα καινοτομίας που την διακατέχει αλλά και από την ιστορία της, η TSANTALI παρουσιάζει για δεύτερη συνεχόμενη χρονιά τη σειρά κρασιών περιορισμένης κυκλοφορίας 1/3000, η οποία θα κυκλοφορήσει στην αγορά με τρεις νέες ποικιλίες.

Με μόνο 3.000 φιάλες διαθέσιμες ανά είδος, η επόμενη κυκλοφορία θα συμπεριλαμβάνει ένα λευκό οίνο από την ποικιλία Sauvignon Blanc, έναν ροζέ οίνο από την ποικιλία Ξινόμαυρο και τέλος έναν ερυθρό οίνο από την ποικιλία Merlot.

Άριστη ποιότητα φρούτου

Η διασφάλιση της άριστης ποιότητας του φρούτου αλλά και η οινοποίηση των κρασιών με σύγχρονα μέσα αποτελεί τη βασική φιλοσοφία πίσω από τις ετικέτες 1/3000. Για το λόγο αυτό η επιλογή των ποικιλιών γίνεται κάθε χρόνο με γνώμονα το καλύτερο δυνατό αποτέλεσμα που θα μπορούσε να διατεθεί στην αγορά.



Αναζητώντας την αρμονία

Όταν ταιριάζουν κρασί και φαγητό, χιζείται μια συγκλονιστική εμπειρία

«Πρόσφατα σε μια έκθεση γευσιγνωσίας, πλησιάζουν το stand δύο κοπέλες. Με φανταστική ενέργεια και ενθουσιασμό, από αυτούς τους οινόφιλους που χαίρεσαι να συζητάς και να ανταλλάσσεις απόψεις, φτάνει η συζήτηση στο pairing φαγητού και κρασιών. Τότε, η μία κοπέλα βγάζει από την τσάντα της ένα χάρτινο κουτί, προσεκτικά δεμένο με σπάγκο και μου το δείχνει. “Φέρνω πάντα ένα τέτοιο κουτάκι στις εκθέσεις”, μου λέει και ανοίγει να μου δείξει. Προς μεγάλη μου έκπληξη, το κουτάκι περιείχε μια συλλογή από περίεργες μπουκίτσες, διαφορετικών υφών και χρωμάτων. Τις περιεργάστηκα με απορία. “Φτιάχνω κάθε φορά περίεργα σνακς, για να δω τι ταιριάζει με τι”, και μου δίνει έναν εργολάβο, μπισκότο αμυγδαλού δηλαδή που λέμε στο χωριό μου, με κρέμα μάνγκο και τυρί γκοργκόντζολα. Παραδίπλα ένα άλλο, που έμοιαζε με μαυρο πετσί, αλλά στη γεύση ήταν τυρί με πιπέρι και λεμονόχορτο. Δεν θέλω να πω ότι είμαι από αυτούς που εντυπωσιάζονται σπάνια, όχι. Στην δουλειά μας, βρίσκεις πάντα ερεθίσματα να σε ενθουσιάσουν. Εδώ όμως και κά-

ρηκα και εντυπωσιάστηκα. Μια κοπέλα, που ούτε της μαγειρικής ήταν, ούτε της ζαχαροπλάστης, απλή ερασιτέχνης δήλωνε, κουβαλούσε στις εκθέσεις μικρά workshop της τέλειας μπουκιάς. Αυτή η ιδέα με γοήτευσε και με προβληματίσε. Δεν μιλάμε αρκετά εμείς του κρασιού κι εκείνοι του φαγητού για την αρμονία στο pairing. Προτείνουμε ένα κρέας, ένα τυρί, μα η αρμονία είναι κάτι παραπάνω από όλα αυτά και δύσκολο φυσικά να τη βρεις μέσα σε λίγες λέξεις. Αυτή η μικρή ιεροτελεστία όμως, τόσο φωτεινή και φευγαλέα, είναι πραγματικά ο ακρογωνιαίος λίθος της γευσιγνωσίας.

Η ανακάλυψη της τέλειας μπουκιάς

Έτσι σκέφτηκα πως είναι μια καλή στιγμή να πούμε λίγα πράγματα για pairing, να προσεγγίσουμε γευστικά τον Γυμνό Βασιλιά μας και να αφήσουμε ανοικτό το παράθυρο για μία εφ' όλης της ύλης παρουσίαση των γευστικών ταιριασμάτων των οίνων του Κτήματος. Στο κάτω κάτω, Χριστούγεννα έρχονται. Στο κάτω κάτω, είναι και η δημοφιλέστερη ερώτηση στους πάγκους των εκθέσεων. “Με τι θα συνδυάζατε το κρασί σας;”.

Για πολύ καιρό, η προσέγγιση της αρμονίας μεταξύ κρασιού και φαγητού, ήταν μια λεπτομέρεια στον εστιατορικό χώρο. Οι αρχές ήταν απλές. Τα λευκά με ψάρι και κοτόπουλο, το κόκκινο με κρέας. Ακόμα χειρότερα, ένα ακριβό κρασί πάει με ακριβά εδέσματα. Και that was it. Ίσως βέβαια και τα είδη του ελληνικού κρασιού να ήταν πιο συγκεκριμένα. Όμως έκτοτε, έχουν γίνει τεράστια βήματα, τόσο γαστρονομικά όσο και οινικά. Μιλάμε πια για ένα πολύχρωμο μωσαϊκό γεύσεων, με επιρροές από τη Δύση έως την Ανατολή και πάει λέγοντας. Και είναι τόσο ωραία αυτή η πρόκληση, όσο και σημαντική, αν σκεφτεί κανείς ότι μια κακή επιλογή κρασιού μπορεί να χαντάκώσει ένα λεπτεπίλεπτο πιάτο και, ανάποδα, μια κακή επιλογή συνοδευτικού πιάτου μπορεί να επισκιάσει ανεπανόρθωτα ένα, κατά τα άλλα, υπέροχο κρασί. Η ανακάλυψη της τέλειας μπουκιάς επομένως είναι το επόμενο βήμα, ο κοινός στόχος στο μέλλον. Όταν συμβαίνει, είναι ικανή να προκαλέσει απανωτούς γευστικούς οργανισμούς και να αφήσει μια συγκλονιστική ανάμνηση.»

Φανή Αργυροπούλου



Γυμνός Βασιλιάς: Likes & Dislikes

Ένα κρασί μεγάλης συμπύκνωσης από Syrah και Κολινδρινό που έχει αρώματα απο μπαχάρια, κανέλα, μοσχοκάρυδο, σανδαλόξυλο και μαύρα φρούτα του δάσους. Αν το πει raw, νιώθει κανείς αρχικά ένα έντονο bitter sweet βελούδινο στοιχείο, όπως μια δυνατή σοκολάτα υγείας. Έπειτα, εμφανίζονται τα μαύρα φρούτα που το κάνουν πιο ζουμερό. Οι ταννίνες είναι παρούσες, όμως καταφέρνουν να αγκαλιάσουν το κρασί και να μην χάσουν την ισορροπία.

Υ Κολακεύεται όταν θα συναντήσει γλυκά κρέατα όπως συκώτι, το γαλλικό φουά γκρά ακόμη και κασίκι. Οι ταννίνες αμέσως παραδίδονται αμαχητί στις πρωτεΐνες και στρογγυλεύει. Ένας πιο τολμηρός συνδυασμός είναι το λιπαρό ψάρι, όπως το λαβράκι. Οποσδήποτε κρατώντας ξεροψημένο το δέρμα του ψαριού, αφού τα αρώματά του και η λιπαρότητα, θα λειτουργήσουν όπως ένα γλυκό κρέας. Τέλος, τα γλυκά ή αλλιώς ανάλατα τυριά όπως το μανούρι, είναι ιδανικά

Υ Ορκισμένος εχθρός το αλάτι και οι έντονες οξύτητες όπως τουρσί, λεμόνι, κ.λπ. Το αλάτι, ακόμη κι αν μιλάμε για αλμυρό κρέας, θα «αδειάσει» το κρασί από το σώμα του και θα το κάνει να μοιάζει άδειο, ξύλινο και υπέρμετρα αλκοολικό. Οι οξύτητες, επίσης, δημιουργούν μια παραφωνία, καθώς θα υπερτονίσουν τον πικρό χαρακτήρα.



PIERIA ERATINI
WINERY



Ένα ιδιαίτερο terroir για την αμπελουργική ζώνη της Ζίτσας



Βλάχικο

για τέλεια ισορροπία στο τραπέζι

*Μια οριάνια ποικιλία με ευγενικό μπουκέτο,
χαμηλό αλκοόλ και αέρινη παρουσία*

Στην ορεινή αμπελουργική ζώνη της Ζίτσας στην Ήπειρο, το κλίμα, το έδαφος και ο ανθρώπινος παράγοντας διαμορφώνουν ένα ιδιαίτερο terroir. Εκεί καλλιεργείται η γηγενής ερυθρή ποικιλία Βλάχικο.

Ιδανική η πορεία ωρίμανσης των ερυθρών ποικιλιών στην ορεινή Ζίτσα

Κάθε τρύγος έχει και τις ιδιαιτερότητές του, ο φετινός λόγω των υψηλών θερμοκρασιών και της κλιματικής αλλαγής ήταν περισσότερο απαιτητικός. Ο αμπελώνας αντιστάθηκε στις κλιματικές προκλήσεις και η πορεία ωρίμανσης των ποικιλιών προχώρησε ιδανικά. Η διαχείριση του φυλλικού τείχους και το υδατικό στρες κράτησαν το φυτό σε ισορροπία και προστάτησαν το σταφύλι και τα ποιολογικά του χαρακτηριστικά.

Το ντόπιο Βλάχικο

Προέρχεται αποκλειστικά από το ομώνυμο σταφύλι το οποίο συλλέγεται από τον αμπελώνα της Ζίτσας σε υψόμετρο 700 μ. από την επιφάνεια της θάλασσας. Ο τρύγος γίνεται χειρωνακτικά και η θερμοκρασία ζύμωσης είναι χαμηλή για τη διατήρηση των λεπτών αρωμάτων της ποι-

κιλίας. Κατά την έκθλιψη των σταφυλιών διατηρείται ένα μικρό ποσοστό whole bunch, ενώ η ζύμωση επιτελείται με τους αυτόχθονες μύκητες. Ο οίνος παλαιώνει για 12 μήνες σε αμερικανικά και γαλλικά βαρέλια. Ελκυστική μύτη με μέτρια ένταση και συμπύκνωση. Στο ποτήρι ανθώδη διάσπαση με πιπεράτη αίσθηση. Ελαφρύ και πικάντικο στόμα, με ισορροπία που βασίζεται σε λίγο αλκοόλ, οξύτητα και ταννίνες. Μία φίνα ισορροπία που εκτοξεύεται από το πιπεράτο άρωμα.

Η σπανιότητα της ποικιλίας, το ευγενικό μπουκέτο, το χαμηλό αλκοόλ, η αέρινη παρουσία δίνουν μία τέλεια ισορροπία με ευελιξία στο τραπέζι.

Ο ερυθρός ΑΡΚΤΟΥΡΟΣ

Ένα χαρμάνι γηγενών ερυθρών ποικιλιών από την ορεινή Ζίτσα, με την διεθνή ποικιλία Cabernet Sauvignon. Τα σταφύλια συλλέγονται με το χέρι, ακολουθεί κρυσταλλοποίηση 24 ωρών και ζύμωση σε χαμηλή θερμοκρασία. Καλή ταννική δομή, συμπυκνωμένο άρωμα, πολύπλοκη μύτη και ισορροπία στο στόμα. Ένας ερυθρός οίνος παλαιωμένος σε γαλλικά και αμερικανικά βαρέλια, με μέτριο αλκοολικό βαθμό και καλή συμπύκνωση.




ZOINOS WINERY
ZITSA



Μέρος του ενιαίου αμπελώνα Γκιρλέμη





Το πετρόκτιστο Οινοποιείο Γκιρλέμη



GKIRLEMIS WINERY

Ένα οινοποιείο με όραμα

Στα χέρια των ανθρώπων της οικογένειας Γκιρλέμη

Το κτήμα της οικογένειας Γκιρλέμη βρίσκεται στη Στερεά Ελλάδα και πιο συγκεκριμένα στο Πολυδένδρι Δομοκού, στη θέση Προσίλια, μετά από επιλογή και όραμα του Ιωάννη Γκιρλέμη. Η αγορά των κτημάτων πραγματοποιήθηκε το 2004 και κατόπιν ξεκίνησε τόσο η διαχείριση όσο και η προετοιμασία, η οποία ολοκληρώθηκε το 2007.

Ο αμπελώνας και το οινοποιείο

Στις αρχές του 2007 ξεκίνησαν οι διαδικασίες φύτευσης του ιδιόκτητου, ενιαίου αμπελώνα σε έκταση 350 στρεμμάτων μετά από εκτενή εδαφολογική ανάλυση από τον οινολόγο και γεωπόνο του κτήματος. Το συγκεκριμένο σημείο παρουσίαζε ιδιαίτερο μορφολογικό ενδιαφέρον, το οποίο ευνοεί την καλλιέργεια ελληνικών και διεθνών ποικιλιών. Βάσει αυτού επιλέχθηκαν για τη φύτευση λευκές και ερυθρές ποικιλίες, με τις λευκές να κυριαρχούν σε ποσοστό 60% και το υπόλοιπο 40% να συμπληρώνεται από τις ερυθρές.

Τόσο στις λευκές όσο και στις ερυθρές ποικιλίες οι άνθρωποι του κτήματος επέλεξαν το μεγαλύτερο μέρος του αμπελώνα να αποτελείται από τις γηγενείς ποικιλίες και να πλαισιώνεται από τις διεθνείς. Επίσης, επιλέχθηκε η ανάδειξη γηγενών ποικιλιών, οι οποίες δεν είναι τόσο γνωστές στο ευρύ κοινό, όπως το Λημνιό και το Μαυρούδι με τους καταναλωτές να τις αγκαλιάζουν από τις πρώτες οινοποιήσεις.

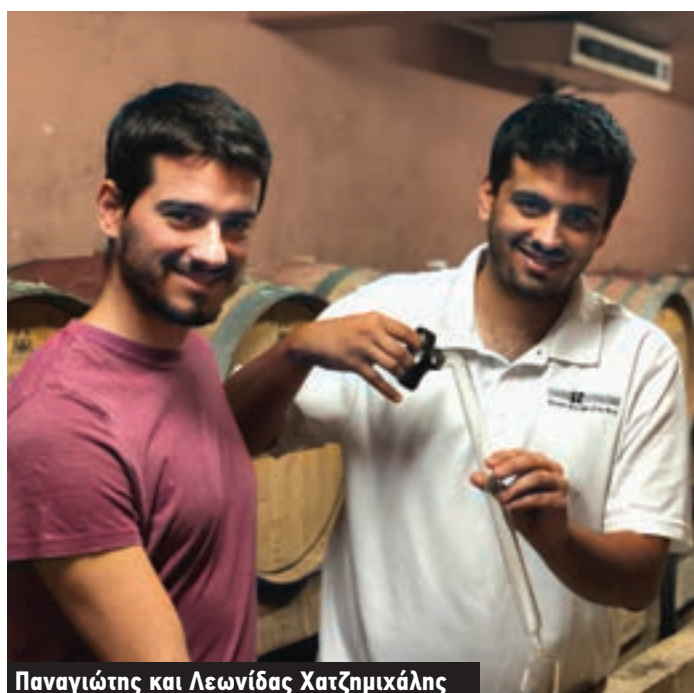
Το 2011 ολοκληρώθηκαν όλες οι φυτεύσεις του αμπελώνα και κατασκευάστηκε το πλήρως εξοπλισμένο και σύγχρονο οινοποιείο, το οποίο βρίσκεται δίπλα στον αμπελώνα. Αξιοσημείωτο γεγονός αποτελεί ότι ως κύριο υλικό της κατασκευής του οινοποιείου χρησιμοποιήθηκε η πέτρα που προήλθε από την προετοιμασία των κτημάτων που φυτεύτηκαν τα αμπέλια.

Φιλοσοφία, οίνοι και σχέδια

Στο κτήμα της οικογένειας Γκιρλέμη η καλλιέργεια του αμπελώνα γίνεται με μεγάλη φροντίδα, αγάπη και μεράκι με στόχο την παραγωγή ποιοτικής πρώτης ύλης και στη συνέχεια ποιοτικού κρασιού αποκλειστικά από τον ιδιόκτητο, ενιαίο αμπελώνα. Στην ελληνική αγορά κυκλοφορούν 10 διαφορετικά κρασιά, τα οποία στην πλειοψηφία τους είναι μονοποικιλιακά με σκοπό τη μέγιστη αποτύπωση του χαρακτήρα της ποικιλίας και της περιοχής και τα οποία προέρχονται από μικρές στρεμματικές αποδόσεις, προσφέροντας έτσι στον καταναλωτή το βέλτιστο ποιοτικό αποτέλεσμα. Τα σχέδια για το άμεσο μέλλον είναι η ολοκλήρωση του επισκέψιμου χώρου, παρέχοντας στον επισκέπτη τη δυνατότητα να γνωρίσει τα στάδια της παραγωγής της πρώτης ύλης και το αποτέλεσμα της οινοποίησης καθώς και η επέκταση του υπάρχοντος αμπελώνα με νέα φύτευση έκτασης 72 στρεμμάτων με έμφαση στις γηγενείς ερυθρές.



Η πρώτη ετικέτα του Κτήματος Χατζημιχάλη είναι το Cabernet Sauvignon.



Παναγιώτης και Λεωνίδας Χατζημιχάλης

Διαρκής εξέλιξη

Σήμερα το Κτήμα Χατζημιχάλη είναι μία οικογενειακή αμπελουργική εκμετάλλευση με δύο οινοποιεία στην Στερεά Ελλάδα, που διοικείται από τον ιδρυτή Δημήτριο Λ. Χατζημιχάλη και τους δύο γιους του, Λεωνίδα και Παναγιώτη, οι οποίοι συμμετέχουν με πάθος στην επιχείρηση. Ακολουθώντας τη φιλοσοφία του ιδρυτή του, τη δημιουργία δηλαδή αυθεντικών κρασιών μέσα σε ένα οικοσύστημα το οποίο υποστηρίζει την τοπική παράδοση και τις κοινωνικές αξίες, το Κτήμα Χατζημιχάλη διαρκώς εξελίσσεται και βελτιώνεται παράγοντας κρασιά με πλούσιες διεθνείς διακρίσεις.





Αυθεντικοί οίνοι

από έναν πρωτοπόρο

Με σεβασμό στη φύση και τον άνθρωπο

Ήταν μόλις 19 ετών όταν ο Δημήτρης Χατζημιχάλης, ιδρυτής και Διευθύνων Σύμβουλος του Κτήματος Χατζημιχάλη, έφτιαξε το πρώτο του κρασί στην αυλή του σπιτιού του. Η αγάπη του για την καλλιέργεια του αμπελιού και τη φιλοσοφία του κρασιού, τον ενέπνευσε να αγοράσει τα πρώτα 90 στρέμματα στην κοιλάδα της Αταλάντης το 1973, μια επιλογή που μόνο τυχαία δεν ήταν και βασίστηκε στο μοναδικό μικροκλίμα της περιοχής.

Ας σημειωθεί ότι εκείνη την εποχή, ο ελληνικός κλάδος του κρασιού δεν ήταν όσο εξελιγμένος είναι σήμερα, και πολλοί θεωρούν τον Δημήτρη Χατζημιχάλη

ως κριτικό ηγέτη στην «Επανάσταση του Ελληνικού Κρασιού», ο οποίος με εντατικές μελέτες σε όλους τους τομείς του κρασιού και της ιστορίας του οδηγήθηκε, όπως έδειξε η επιτυχημένη πορεία του Κτήματος, σε καίριες αποφάσεις σε ό,τι αφορά τις ποικιλίες που θα καλλιεργούνται στον αμπελώνα του και αλλά και τις επενδύσεις σχετικά με την υποδομή και τους συνεργάτες.

Η ιστορία της γαλοπούλας

Τα πρώτα χρόνια δεν ήταν εύκολα και ο Δημήτρης Χατζημιχάλης 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 αεροπορικώς στις αρχές Σεπτεμβρίου και εκτρέφονταν για το παραδοσιακό χριστουγεννιάτικο τραπέζι.

Έχοντας ως αρχή του ότι το αμπέλι απαιτεί φροντίδα και περιποίηση προκειμένου να δώσει καρπούς, επένδυσε όλα τα έσοδα από την εκτροφή και πώληση γαλοπούλας σε αυτό. Η ανταπόδοση δεν άργησε να έρθει και εκ τότε η γαλοπούλα αποτελεί το έμβλημα του Κτήματος Χατζημιχάλη και αποτυπώνεται με υπερφάνεια στις ετικέτες των κρασιών του Κτήματος.





ΚΤΗΜΑ
ΑΒΑΝΤΙΣ
AVANTIS ESTATE

Σειρά HISTORIA

Δύο ετικέτες απαρτίζουν τη νέα σειρά κρασιών του Κτήματος Avantis με το όνομα HISTORIA. Το Ερυθρό HISTORIA ένα blend από Grenache, Syrah και Μαυροκουντούρα, την αρχαία ποικιλία της Εύβοιας, και το Λευκό HISTORIA ένα blend από Viognier και Ασύρτικο με 12,5% vol. - και τα δύο ΠΓΕ Εύβοια.



Οινική ιστορία στη γη της Εύβοιας

Ο Απόστολος Μούντριχας εμπνέει με όραμα στον τόπο του

Ένα ανθολόγιο ιστοριών ανοίγει στο τραπέζι και γεμίζει τα ποτήρια, μέσα από τις ανανεωμένες φιάλες του Κτήματος Αβαντίς, που συμπληρώνει φέτος το γεμάτο κεφάλαιο της 30χρονης ιστορίας του. Με σημείο εκκίνησης την προσωπική ιστορία του οινοποιού Απόστολου Μούντριχας, τα πολυβραβευμένα κρασιά Κτήμα Αβαντίς Λευκό και Κτήμα Αβαντίς Ερυθρό, συστήνονται εκ νέου ως Ιστορία Λευκή και Ιστορία Κόκκινη. Μέσα τους κλείνεται ο μύθος του Κτήματος και της γης των Αβάντων που κατοικούσαν στο Ληλάντιο, η πορεία προς τα 400 μετάλλια σε απαιτητικούς διεθνείς διαγωνισμούς, ιστορίες από τη δουλειά στο αμπέλι, ενώ το άνοιγμα της φιάλης γίνεται αφορμή για να ενωθούν όλα

αυτά με τις καθημερινές ιστορίες των συνδαιτημόνων στο τραπέζι.

Η αναβάθμιση στις ετικέτες του Κτήματος αγγίζει και το χώρο του ροζέ, αφού το Κτήμα Αβαντίς Ροζέ ντύνεται τα άμφια αμυγδαλιάς που κοσμούν την ετικέτα του από το 1996. Το κρασί ξαναβαπτίζεται ως Αμυγδαλιές και έρχεται να αναδείξει τον πιο χαρούμενο, ρομαντικό, φωτεινό χαρακτήρα του, ως ένα από τα πιο signature ελληνικά ροζέ, που έχει δείξει μεγάλη ανθεκτικότητα στην ελληνική αγορά από την πρώτη στιγμή της κυκλοφορίας του.

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 μεγάλω-

σε ο ιδρυτής Απόστολος Μούντριχας. Το πρώτο μπουκάλι Αβαντίς εμφιαλώθηκε από τον Απόστολο Μούντριχα στις 5 Μαρτίου 1994, σοδειάς 1993..

Έχτισε ένα μικρό οινοποιείο δίπλα στο πατρικό του σπίτι και ξεκίνησε γεμάτος όνειρα και πάθος να αναδείξει αμπελουργικά την Εύβοια. Διεύρυνε τον Τοπικό Οίνο Ευβοίας και εμπλουτίζοντάς τον με ποιοτικές συνιστώμενες ποικιλίες. Πριν από 30 χρόνια ο Απόστολος Μούντριχας ήταν ο πρώτος που φύτεψε τη διεθνή ποικιλία Sauvignon Blanc στην Εύβοια. Το όνομά του είναι συνυφασμένο με την κοσμοπολίτικη ερυθρή ποικιλία Syrah, την οποία οινοποιεί 26 χρόνια, επενδύοντας κόπο και χρόνο σε μικροοινοποιήσεις και φυτεύσεις διαφορετικών κλώνων.



Απόστολος Μούντριχας





Με την ευλογία του εκλεκτού οίνου

Χωρίς συμβιβασμούς στην ποιότητα το Κτήμα Σαμπάνη

Το Κτήμα Σαμπάνη βρίσκεται στην αμπελοργική περιοχή του Αγ. Ιωάννη Αυλίδας, σε απόσταση μιας ώρας από την Αθήνα, πολύ κοντά στο λιμάνι της Αυλίδας γνωστό από την αρχαιότητα ως σημείο συγκέντρωσης των ελληνικών πλοίων για να καταπλεύσουν στην Τροία. Η φιλοσοφία του Κτήματος από το 1980 που ιδρύθηκε μέχρι και σήμερα είναι να παράγει υψηλής ποιότητας κρασιά από γηγενείς (Μαλαγουζιά, Λημνιώνα, Μαυροκουντούρα κ.ά.) και διεθνείς (Chardonnay, Syrah κ.ά.), ποικιλίες που να εκφράζουν το μοναδικό terroir και μικροκλίμα της περιοχής, καθώς και την τυπικότητα των ποικιλιών αυτών, έχοντας πάντα ως ακρογωνιαίο λίθο το σεβασμό στη φύση, το περιβάλλον και τον τελικό καταναλωτή.

Ο αμπελώνας του Κτήματος είναι γραμ-

μικός 350 στρεμμάτων, σε ημιορεινά αμπελοτόπια με πετρώδη και ασβεστολιθικά εδάφη άριστης αποστράγγισης, χαμηλής στρεμματικής απόδοσης, με νοτιοανατολικό προσανατολισμό, που εγγυάται ηλιοφάνεια και ωρίμανση του φρούτου, που ψύχονται από τον Νότιο Ευβοϊκό προσδίδοντας αναζωογονητική



οξύτητα και εξασφαλίζοντας επιθυμητή ισορροπία στο τελικό αποτέλεσμα.

Στο υπερσύγχρονο οινοποιείο η ομαλή φυσική, ελεύθερης ροής, κυκλοφορία του μούστου, ενισχύεται με πνευματικά πιεστήρια, ειδικές δεξαμενές για προζυμωτική εκκύλιση λευκών οίνων, ανοξειδωτες δεξαμενές διπλού τοιχώματος για λευκή και ερυθρή οινοποίηση με αυτοματοποιημένο σύστημα ψύξης και ισοβαρική γραμμή εμφιάλωσης. Στο κελάρι του Κτήματος και στα νέα γαλλικά δρύινα βαρέλια το κρασί μακράς ωρίμανσης «πυκνάζει» υπομονετικά σε ιδανικές συνθήκες. Σύμβολο της ελπίδας και χαρακτηριστικό γνώρισμα του Κτήματος είναι το μικρό εκκλησάκι του Αγ. Ιωάννη που στέκεται με χάρη στην είσοδο του οινοποιείου και συμβάλλει με την παρουσία του στην ομαλή πορεία κάθε οινοπαραγωγικής διαδικασίας.



Διεθνείς διακρίσεις

Η ασυμβίβαστη προσήλωση του Κτήματος Σαμπάνη σε υψηλά standards ποιότητας σε όλα τα επίπεδα της παραγωγής οίνου έχει οδηγήσει στην απόκτηση πιστοποίησης ISO και HACCP με υψηλή βαθμολογία ενώ του έχει χαρίσει επανειλημμένες βραβεύσεις με Χρυσά και Αργυρά Μετάλλια σε διεθνείς διαγωνισμούς οίνου, όπως ο Vinalies Internationales που λαμβάνει χώρα στο Παρίσι και ο Concours Mondial de Bruxelles αλλά και Αργυρό Μετάλλιο στον Διεθνή Διαγωνισμό Οίνου και Αποσταγμάτων Θεσσαλονίκης.



Υψηλής ποιότητας κρασιά από γηγενείς ποικιλίες όπως η Μαλαγουζιά παράγει το Κτήμα Σαμπάνη.



Αναστασία και Διονύσης Φράγκος

**Anastasia Fragou**
WINERY

Σταφύλι πλούσιο σε φαινολικό και γευστικό δυναμικό

Στον αμπελώνα του Οινοποιείου Φράγκου τα κλήματα είναι φυτεμένα από το 1950 - 1960, δεν αρδεύονται και τα εδάφη είναι κυρίως ασβεστολιθικά. Κύριο χαρακτηριστικό της καλλιέργειας είναι η ελεγχόμενη χαμηλή στρεμματική απόδοση, οι ήπιες καλλιεργητικές μέθοδοι, με σκοπό τη συγκομιδή της καλύτερης δυνατής ποιότητας σταφυλιού που θα είναι πλούσιο σε γευστικό και φαινολικό δυναμικό, με την ευγενική έκφραση των αρωματικών στοιχείων της κάθε ποικιλίας ξεχωριστά.



Στην καρδιά του αμπελώνα των Μεσογείων

Στη δυναμική του Σαββατιανού εμπνέει το Οινοποιείο Φράγκου

Το Οινοποιείο Φράγκου λειτουργεί από το 1999 στην περιοχή της Ραφίνας και από την πρώτη στιγμή εστίασε στην καλλιέργεια και την ανάδειξη της ιστορικής λευκής ποικιλίας των Μεσογείων, του Σαββατιανού. Εξάλλου και οι δύο οινοποιοί, η Αναστασία και ο Διονύσης, είναι τρίτη γενιά οινοπαραγωγών και έχουν μεγαλώσει γνωρίζοντας καλά τις δυνατότητες του αμπελώνα των Μεσογείων αλλά και τη δυναμική που μπορεί να έχει το Σαββατιανό. Παράλληλα πραγματοποιούνται και αναμπελώσεις, φτεύοντας διεθνείς ποικιλίες όπως Merlot, Syrah αλλά και το φημι-

σμένο Αγιωργίτικο, για να καλυφθούν οι ανάγκες του οινοποιείου σε ερυθρά κρασιά. Παράλληλα φυτεύεται στην ίδια περιοχή και η Μαλαγουζιά. Συνολικά καλλιεργούνται 130 στρέμματα ιδιόκτητου αμπελώνα εκ των οποίων τα 90 είναι φυτεμένα με Σαββατιανό.

Αυτήν τη στιγμή το Οινοποιείο παράγει 8 ετικέτες, με το Σαββατιανό και τη Μαλαγουζιά να είναι οι ναυαρχίδες στο HEART (Σαββατιανό – Μαλαγουζιά) και να ακολουθούν τα δύο ροζέ, το Αγιωργίτικο μονοποικιλιακό και το Soul, που είναι ένα blend Αγιωργίτικο με Merlot. Οι δύο ετικέτες με τα ερυθρά είναι το Merlot

– Syrah & Body (Merlot – Αγιωργίτικο). Το πιο νεαρό μέλος της οικογένειας των κρασιών είναι μια νέα και μοντέρνα έκφραση της Ρετσίνας με έντονα τα φρούτα και τα αρώματα του σταφυλιού, από Σαββατιανό 100%, αλλά και τη διακριτική παρουσία της ρητίνης. Συνολικά η παραγωγή ανέρχεται σε 60.000 φιάλες, με τη μεγαλύτερη παραγωγή να αφορά το Σαββατιανό και τη Μαλαγουζιά.

Τα τελευταία χρόνια γίνονται εξαγωγές σε ΗΠΑ, Καναδά, Γερμανία, Αυστρία, Κύπρο και Νέα Ζηλανδία, με προσπάθεια να αναπτυχθεί ακόμη περισσότερο ο εν λόγω τομέας.


Anastasia Fragou
WINERY



ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ ΑΝΑΣΤΑΣΙΑ ΦΡΑΓΚΟΥ
ΛΕΩΦ. ΜΑΡΑΘΩΝΟΣ & ΜΑΚΕΔΟΝΟΜΑΧΩΝ
Τ.Κ 19009 ΡΑΦΗΝΑ, ΑΤΤΙΚΗΣ
ΤΗΛ: 22940 32508
EMAIL: info@fragouwines.gr

www.fragouwines.gr





Μαρία Μαλέζου

Σπάνιες γαίες

σπάνιες σχέσεις

Η Στροφιλιά αναπολεί το παρελθόν, δημιουργεί στο παρόν και οραματίζεται το μέλλον

«Ο κόσμος του κρασιού δεν χωράει σ' ένα τσαμπί σταφύλι, δεν χωράει σ' ένα ποτήρι κρασί, δεν χωράει σ' έναν τρύγο, αλλά απλώνεται στο βάθος του χρόνου, στις αναμνήσεις μας, στις καθημερινές μας στιγμές. Ο κόσμος του κρασιού είστε εσείς και εμείς μαζί, είμαστε όλοι όσοι βρεθήκαμε γύρω από ένα τραπέζι, όσοι αγαπήσαμε μ' ένα τραγούδι. Ο κόσμος του κρασιού είναι η μνήμη μιας ζεστής κουβέντας, το χάδι μιας ευωδίας. Το κρασί είναι τέχνη, είναι αφήγημα, είναι εικόνα, είναι γεύση. Η σειρά «Σπάνιες Γαίες» είναι η δική μας τέχνη, το δικό μας αφήγημα.

Οι περισσότεροι γνωρίζουν τους συνδημιουργούς της Στροφιλιάς, Γιάννη Μαλτέζο και Αχιλλέα Λαμψίδη, σαν οινοποιούς. Η αλήθεια είναι ότι ξεκίνησαν το 1980 σαν αμπελουργοί, φυτεύοντας και διαμορφώνοντας μόνοι τους το αμπέλι τους στην Ανάβυσσο και μόνον τρία χρόνια μετά -με τον πρώτο τους τρύγο- έγι-



ναν και οινοποιοί. Όμως το μεράκι του αμπελουργού δεν τους εγκατέλειψε ποτέ. Έκτοτε διαλέγουν κι επιβλέπουν πάντοτε οι ίδιοι τα αμπέλια που τρυγούν.

Με το πέρασμα των χρόνων, βασισμένοι στην εκτεταμένη εμπειρία τους στις τρεις περιοχές όπου επιχειρούν (Ανάβυσσος στην Αττική, οροπέδιο Στυμφαλίας και Αρχαία Νεμέα στην Κορινθία), ξεκίνησαν ένα ιδιαίτερα φιλόδοξο πρόγραμμα πειραματισμών. Επιλέξαν δεκαεπτά μοναδικά αμπελοτόπια συνολικής έκτασης περίπου 150 στρμ. και τα φυτέψανε σταδιακά με επιλεγμένες ποικιλίες. Τα διαμορφώσανε

και τα καλλιεργήσανε, με συχνά αντισυμβατικές για την Ελλάδα μεθόδους, με στόχο την, κατά το δυνατόν, εξάλειψη των παραγόντων που επιδρούν περιοριστικά στην ποιότητα των σταφυλιών.

Σχεδόν σαράντα χρόνια μετά, η προσπάθεια αυτή έχει ωριμάσει κι έχει προσφέρει στην Στροφιλιά στέρεη γνώση στην αμπελοκαλλιέργεια. Πειπεισμένοι πια, ότι «το κρασί γίνεται σ' αμπέλι», αποφάσισαν, έχοντας συνοδοιπόρο πλέον το νέο εταίρο της Στροφιλιάς Γιάννη Λίγκα, όπου και όποτε το αποτέλεσμα δικαιώνει τις προσδοκίες τους, να κυκλοφορούν οίνους με το αποτύπωμα του αμπελιού, στη νέα σειρά της Στροφιλιάς single vineyard - Σπάνιες γαίες.

Η Στροφιλιά αναπολεί το παρελθόν της με καμάρι, διότι τη διαμόρφωσε σε αυτό που είναι σήμερα. Αλλά... δημιουργεί στο παρόν και οραματίζεται το μέλλον.»

Μαρία Μαλτέζου



Από αριστερά Γιάννης Μαλτέζος, Αχιλλέας Λαμψίδης και Γιάννης Λίγκας



Στο ιστορικό βασίλειο του Μοσχάτου Σάμου

Προτεραιότητα ο αμπελουργός και για τον «καινούργιο» ΕΟΣ Σάμου



Ένας ιστορικός συνεταιρισμός, που στα χαρτιά αλλά και στην ουσία θεωρείται πια καινούργιος, ο Ενιαίος Οινοποιητικός Συνεταιρισμός Σάμου, μέσα σε πέντε χρόνια, όχι μόνο κατάφερε να ανακάμψει από το χτύπημα της άρσης της αναγκαστικότητας αλλά ήδη δρομολογεί επενδύσεις και οινοποιήσεις που θα τοποθετήσουν το Ξακουστό Μοσχάτο του στις κάβες προστιθέμενης αξίας των κορυφαίων εστιατορίων ολόκληρης της Ευρώπης ενώ συνεργάζεται και με μια νέα γενιά αμπελουργών με αξιώσεις και νέες ιδέες.

«Πατώντας στην κληρονομιά που βρή-

κε κατάφερε να αυξήσει το μερίδιό του στην εσωτερική αγορά αλλά και στις σημαντικότερες αγορές του εξωτερικού όπως αυτές της Γερμανίας, του Καναδά, της Ν. Κορέας» σημειώνει μεταξύ άλλων ο πρόεδρος του ΕΟΣ Σάμου, Γιάννης Σκούτας. Ο ίδιος προσθέτει ότι λαμβάνει νέα αισιόδοξα μηνύματα από τη γαλλική αγορά, που ήδη απορροφά το 50% της παραγωγής του νησιού, στο οποίο περιλαμβάνονται εδώ και μια τριετία περίπου 70.000 φιάλες των Άθικτων Οίνων. Πρόκειται για μια σειρά κρασιών που αποτέλεσε σημαντικό βήμα για τον ΕΟΣ Σάμου και φέτος δι-

ατίθενται και στην ελληνική αγορά. Ο λόγος για φυσικούς οίνους που απευθύνονται σε ανθρώπους που ενδιαφέρονται για την υγεία και το περιβάλλον ενώ παράγονται σε ξεχωριστό οινοποιείο από προσεκτικά επιλεγμένα αμπέλια. Όπως χαρακτηριστικά αναφέρει μάλιστα ο κ. Σκούτας: «Άθικτο έδαφος, άθικτα σταφύλια, άθικτοι οίνοι».

Ας σημειωθεί ότι μέσα στο 2021 ο Ενιαίος Συνεταιρισμός της Σάμου έγινε το πρώτο οινοποιείο στην Ελλάδα το οποίο παρήγαγε και πιστοποίησε κρασιά Kosher / Menvushal σε τέσσερις ετικέτες για την Εβραϊκή Κοινότητα.



Γιάννης Σκούτας, πρόεδρος ΕΟΣ Σάμου

© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

Τσίπουρο και πράσινη ανάπτυξη

Στα επόμενα σχέδια του ΕΟΣ Σάμου, εκτός από τις ευρύτερες δράσεις ολικής αναπροσαρμογής του παραγωγικού του μοντέλου για την επίτευξη μηδενικού περιβαλλοντικού αποτυπώματος, ανήκει και η εγκατάσταση μονάδας απόσταξης και ποτοποιίας. Σύμφωνα με τον πρόεδρο του ΕΟΣ, Γιάννη Σκούτα, το τσίπουρο από Μοσχάτο Σάμου είναι ένα προϊόν γεύσης και αρωμάτων που ο Συνεταιρισμός αναμένει να έχει καλή αντιμετώπιση από το καταναλωτικό κοινό. Παράλληλα στους επόμενους μήνες ο ΕΟΣ θα τρέξει τη δεύτερη φάση του επενδυτικού προγράμματος ύψους 1,5 εκατ ευρώ, που περιλαμβάνει βελτιώσεις αποθηκευτικών χώρων, νέα σύγχρονη εμφιαλωτική γραμμή, παρεμβάσεις θερμομόνωσης και υγρομόνωσης.



ΕΟΣ ΣΑΜΟΥ



www.samoswine.gr

ΔΙΑΝΟΜΕΑΣ ΕΛΛΑΔΟΣ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΚΕΛΑΡΙΑ ΑΕ ΤΗΛ.22990 22231





Και ΜΕΓΑΣ και magnum

Μεγαλώνουν οι παρέες, μεγαλώνουν και οι φιάλες οίνου

«Όπως κάθε χρόνο όλοι περιμένουμε με ανυπομονησία τις γιορτές των Χριστουγέννων. Φέτος όμως είναι λίγο διαφορετικά από πέρυσι. Φέτος, έχουμε την ελπίδα να μαζευτούμε περισσότεροι γύρω από τα οικογενειακά και φιλικά τραπέζια, να αγκαλιάσουμε την στιγμή αυτή και να αναπληρώσουμε όλοι, αισθήματα και χαμένο χρόνο. Και επειδή τα «Χριστούγεννα δεν γίνονται χωρίς τον Μέγα Οίνο», φέτος θα πρωτοτυπήσουμε και θα τιμήσουμε τη στιγμή με μια φιάλη magnum, σπάνια και συλλεκτική. Από το 1993 μέχρι και σήμερα ο Μέγας

Οίνος κυκλοφορεί σε φιάλες magnum σε μοναδικές ξύλινες συσκευασίες. Όταν λέμε magnum μιλάμε για μια φιάλη ίση με το περιεχόμενο δύο φιαλών, δηλαδή 1500 ml. Γιατι magnum; Γιατί το μέγεθος έχει σημασία και παίζει

ρόλο στην ωρίμανση του κρασιού. Η ποσότητα του οξυγόνου που έρχεται σε επαφή με το κρασί είναι πολύ περιορισμένη, με αποτέλεσμα η εξέλιξη του στο χρόνο να είναι πιο αργή. Αυτό καθιστά το κρασί να έχει μεγαλύτερο δυναμικό παλαίωσης. Γι' αυτόν ακριβώς το λόγο προτιμάται και από τους συλλέκτες.

Μια φιάλη magnum Μέγας Οίνος κυριαρχεί στο τραπέζι, κλέβει τις εντυπώσεις και καλύπτει τέλεια τις ανάγκες μιας μεγάλης παρέας. Ο Churchill είχε πει «μια magnum φιάλη είναι το τέλειο μέγεθος για να γευματίσουν δύο άνθρωποι, ειδικά στην περίπτωση που ο ένας από τους δυο δεν πίνει». Εμείς λέμε μεγαλώστε τις παρέες κι αφιερώστε στη γοητεία μιας φιάλης magnum Μέγας Οίνος.

Μέγας Οίνος magnum λοιπόν είτε σας τον χαρίσουν, είτε τον χαρίσετε!»

Στέλλα Σκούρα

ΣΚΟΥΡΑΣ

DOMAINE SKOURAS
EST 1986





Μια φιάλη οίνου magnum είναι ίση με το περιεχόμενο δύο φιαλών, δηλαδή 1.500 ml.



Όταν το κρασί γίνεται φιλοσοφία ζωής

Μέτρον Άριστον στο αμμέλι και τον οίνο για την οικογένεια Παπαντώνη



Αντώνης Παπαντώνης

Η Οινοποιία Παπαντώνη, που ιδρύθηκε το 1992 στο Άργος, διατηρεί έναν αμπελώνα έκτασης 70 στρεμμάτων στο Μαλανδρένι Αργολίδας, μια περιοχή που νομοθετικά υπάγεται στη ζώνη ΠΟΠ Νεμέας. Λόγω του ιδιαίτερου μικροκλίματος της περιοχής αποτελεί έναν άριστο συνδυασμό οικολογικού περιβάλλοντος και ποικιλίας αμπελιού, η οποία φέρει στη γενετική της σύνθεση χαρακτηριστικά υψηλής ποιότητας. Στόχος των ανθρώπων της Οινοποιίας αποτελεί η ενίσχυση της ανταγωνιστι-

κότητάς της τόσο στην ελληνική, όσο και τη διεθνή αγορά. Προς την κατεύθυνση αυτή στο σύγχρονο οινοποιείο, δυναμικότητας 50.000 φιαλών ετησίως, έχουν επιστρατευτεί υψηλής τεχνολογίας εξοπλισμός και διεθνής τεχνολογία, μαζί με την ευαισθητοποίηση όλων των ανθρώπων μετέχουν στην παραγωγή αυτών των ξεχωριστών κρασιών της Αργολικής Γης. Όραμα της Οινοποιίας Παπαντώνη είναι η κατασκευή ενός μεγάλου σύγχρονου οινοποιείου μέσα στους αμπε-

λώνες με προοπτική την παραγωγή μιας από τις καλύτερες ετικέτες «Νεμέα» της Ελλάδας.

Οι ετικέτες που σήμερα παράγει η Οινοποιία είναι: α) Μηδέν Άγαν, οίνος ερυθρός ξηρός από Αγιωργίτικο 100%, παλαιωμένος σε γαλλικά δρύινα βαρέλια για 18 μήνες. β) Μέτρον Άριστον, οίνος λευκός ξηρός από Ροδίτη 65% και Chardonnay 35%. γ) Λυσιμελής, οίνος ερυθρός γλυκός από Αγιωργίτικο 100% παλαιωμένος σε γαλλικά δρύινα βαρέλια για 5 χρόνια.



Όραμα της Οινοποιίας Παπαντώνη η δημιουργία ενός οινοποιείου μέσα στη ζώνη ΠΟΠ της Νεμέας



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

Όλα ξεκίνησαν από τον παππού Πολυχρόνη στις αρχές της δεκαετίας του 1970. Τότε ο Χρόνης Ιερόπουλος, στην Κορομηλιά Καστοριάς, μάθαινε πώς φροντίζουν το αμπέλι, χειρωνακτικά δίχως μηχανική υποστήριξη, με μεθόδους που δεν επιβαρύνουν, δεν ενοχλούν, ούτε το αμπέλι, ούτε τη γη. Τα χρόνια πέρασαν και λόγω των επαγγελματικών υποχρεώσεών του ο Χρόνης Ιερόπουλος ταξίδεψε στον κόσμο. Στα αμέτρητα ταξίδια του πάντα αναζητούσε να συναντήσει σπουδαίους οινοπαραγωγούς και να δοκιμάσει εξαιρετικά κρασιά για να εμβαθύνει διαρκώς στον θαυμαστό κόσμο του κρασιού. Το 2008 κάνει το όνειρό του πραγματικότητα και χωρίς να ξεχνάει ποτέ τα λόγια και τις αρχές του παππού του, πάντα με την αμέριστη υποστήριξη της οικογένειάς του, ιδρύει έναν ενιαίο αμπελώνα με ξεκάθαρο στόχο την καλλιέργεια ελάχιστων ή και μηδενικών επεμβάσεων κι



ένα πρότυπο οινοποιείο, με απόλυτο σεβασμό στο φυσικό περιβάλλον της Νεμέας. Την ίδια στιγμή ο μηχανολογικός εξοπλισμός του οινοποιείου ακολουθεί την τελευταία λέξη της τεχνολογίας, ώστε να επιτυγχάνεται η μικρότερη δυνατή παρέμβαση και καταπόνηση κατά τη 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 το «Χρυσόβουλον». Το σταφύλι προέρχεται από ένα μοναδικό και μικρό σημείο του αμπελώνα με ιδιαίτερα χαρακτηριστικά. Η παραγωγή του δεν ξεπερνά τις επτακόσιες φιάλες το χρόνο. Αντίστοιχα, το κρασί με το οποίο εκφράζεται καλύτερα το Οινοποιείο είναι ο «Δαίμων». Ακολουθώντας την πορεία του «Δαίμων», κατά την τελική επιλογή του σταφυλιού, δημιουργείται το «Άρας». Ένα κρασί που στηρίζεται στη φρεσκάδα της έκφρασης και στην ένταση των χαρακτηριστικών της ποικιλίας. Το Rosé-Saint-Georges παράγεται επίσης από επιλεγμένα σταφύλια, Αγιωργίτικου του αμπελώνα, για τη δημιουργία ενός σύγχρονου ροζέ κρασιού. Νέα άφιξη η «Κυδωνίτσα», ο νέος λευκός οίνος από την ομώνυμη δυναμική ποικιλία της Πελοποννήσου.



Οι αμπελώνες Ιερόπουλου βρίσκονται στο Κούτσι και τον ορεινό Ασπρόκαμπο.



Χτίζει όνειρα ΤΟ αμπέλι

Για την οικογένεια Μπαραφάκα στη Νεμέα

Ο Χρήστος Μπαραφάκας οινοποιός τρίτης γενιάς, αφηγείται την ιστορία του οικογενειακού οινοποιείου. Δραστηριοποιείται σε μια από τις μεγαλύτερες αμπελουργικές ΠΟΠ ζώνες της Ελλάδος, τη Νεμέα, και σε έκταση 180 στρέμματα ιδιόκτητων αμπελώνων.

Με πρεσβευτή το Αγιωργίτικο

«Η οικογένειά μου ασχολείται στο χώρο του αμπελιού από το 1920 στην περιοχή της Νεμέας, όπου και οι παππούδες μας καλλιεργούσαν αμπέλια. Από μικροί ασχοληθήκαμε με τα αμπέλια, εκεί παίζαμε, εκεί μεγαλώσαμε. Αυτά μεγάλωσαν τους γονείς μας, εμάς και τα παιδιά μας. Αυτά μας έδωσαν το δικαίωμα να δημιουργήσουμε στόχους στη ζωή μας και να κάνουμε όνειρα». Το 2004 πραγματοποιείται η πρώτη εμφιάλωση στο οικογενειακό οινοποιείο. Στόχος είναι η παραγωγή ποιοτικών κρασιών αποκλειστικά από τον ιδιόκτητο αμπελώνα με τα τυπικά χαρακτηριστικά του μικροκλίματος της Νεμέας. Το οινοποιείο εξελίσσεται με νέες

εγκαταστάσεις που επεκτείνονται σε μία ενιαία έκταση 70 στρεμμάτων αμπελώνα, στους πρόποδες του Πρ. Ηλία με μαγική θέα το οινοπέδιο της Νεμέας. Η επένδυση αυτή έχει ως βασικό στόχο την ανάπτυξη του οινοτουρισμού, της ξενάγησης και της διαμονής στο κτήμα αξιοποιώντας τους βασικούς πυλώνες των προκατόχων του.

Σήμερα, το Οινοποιείο παράγει 11 ετικέτες κρασιού με πρωταγωνιστή το Αγιωργίτικο, «μια ποικιλία που μας κάνει περήφανους καθημερινά» σημειώνει ο Χρ. Μπαραφάκας.

Αυτή τη χρονιά κυκλοφόρησε ο 1ος ΑΘΛΟΣ Νεμέα ΠΟΠ Αγιωργίτικο Limited Edition. Μία ετικέτα που συνδυάζει την αρχαία τεχνική παλαίωσης σε αμφορείς και δρύινα καινούργια γαλλικά βαρέλια για 18 μήνες, συνδέοντας το παρελθόν με το μέλλον με αγγελιοφόρο τον 1ο ΑΘΛΟ. Με αυτήν τη λογική ωρίμανσης, το κρασί αποκτά βαθύ και φωτεινό χρώμα, μεστό και αρωματικό δυναμικό και μεστές βελούδινες ταννίνες.



ΟΙ ΕΤΙΚΕΤΕΣ

Στο χαρτοφυλάκιο του Οινοποιείου Μπαραφάκα ανήκουν οι ετικέτες:

Αποcalypsis Νεμέα ΠΟΠ

Αγιωργίτικο 100% που παλαιώνει σε γαλλικά δρύινα βαρέλια 300 λίτρων για να δώσει μια νεοκοσμίτικη Νεμέα.

Αμπέλου ΙΔΕΑ Νεμέα

Αγιωργίτικο 100%. Ένα φρέσκο κρασί με την τυπικότητα της ποικιλίας να δίνει αρώματα από κόκκινα φρούτα.

Αμπέλου ΙΔΕΑ Λευκός

Ασύρτικο & Μαλαγουζιά. Η οξύτητα του Ασύρτικου ισορροπείται με τη διακριτική επίγευση της Μαλαγουζιάς.

Χίλια Χρόνια Ερυθρός

Blend από Αγιωργίτικο και Cabernet Sauvignon, που έχουν παλαιώσει για 15 μήνες σε γαλλικά και αμερικανικά δρύινα βαρέλια αντίστοιχα.

Χίλια Χρόνια Λευκός

Chardonnay με μια μικρή ωρίμανση σε γαλλικά βαρέλια ακακίας.

ΥFOS Λευκός

Κυδωνίτσα και Μαλβάζια με ένα πολύ αρωματικό προφίλ.

Νεραΐδες Λευκός

Ημίξηρος, ημιαφρώδης. Από τις ποικιλίες Ασύρτικο, Μαλαγουζιά και Μοσχοφίλερο.

Saint Modesto Ροζέ

Ένα νέο κρασί αφιερωμένο στο εκκλησάκι που βρίσκεται στην είσοδο του Οινοποιείου από τις ποικιλίες Αγιωργίτικο και Grenache Rouge.

Τρεις Μάγισσες Ροζέ

Ημίξηρο ημιαφρώδες. Τρεις μαγικές ποικιλίες Αγιωργίτικο, Syrah και Μοσχοφίλερο, σε ένα κρασί με εκρηκτικά αρώματα.



*Με υπομονή και
ταπεινότητα απέναντι
στη φύση και στο αμπέλι
δημιουργώντας ένα νέο
μύθο για το Αγιωργίτικο,
ο 1ος ΑΘΛΟΣ ΝΕΜΕΑ
δα μας δώσει μνήμη
του μέλλοντος.*



Χρήστος Μπαραφάκας

*Στόχος της Οινοποιίας
Γ. Λαφαζάνη είναι να αναδείξει
το ποιοτικό δυναμικό των
ελληνικών γηγενών ποικιλιών,
καθώς και των ξένων
ποικιλιών που καλλιεργεί
στη χώρα μας.*



Φύση και άνθρωπος σε μια μοναδική συνύπαρξη

Με την τρίτη γενιά συνεχίζει η μακρόχρονη ιστορία της οικογένειας Γ. Λαφαζάνη



Η Οινοποιία «Γεώργιος Λαφαζάνης» κατέχει δυναμική παρουσία στο χώρο της οινοποίησης και της αμπελουργίας για περισσότερες από τρεις γενιές. Όπως χαρακτηριστικά αναφέρουν οι άνθρωποί της: «Με ατέρμονο πάθος και αφοσίωση για τη δική μας κληρονομιά, νιώθουμε ευλογημένοι και εργαζόμαστε ανελλιπώς με βλέμμα στραμμένο στο μέλλον, να παράγουμε κρασιά υψηλής ποιότητας συνδυάζοντας γηγενείς και επιλεγμένες διεθνείς ποικιλίες. Επιτυγχάνοντας το απόγειο των δυνατοτήτων της γης, συνδυάζουμε τις δεξιότητες και το πάθος με το μεράκι μας, δημιουργώντας εξαιρετικά κρασιά που το κάθε ένα διατηρεί τη δική του μοναδικότητα. Κάθε κρασί μας είναι το αποτέλεσμα μιας υπέροχης συνύπαρξης μεταξύ φύσης και ανθρώπου. Αυτό που κάνει τα κρασιά του Οινοποιείου μας μοναδικά, είναι το μεράκι και



GEORGIOS LAFAZANIS
WINERY

η αφοσίωση των ανθρώπων που ασχολούνται με τη δημιουργία των κρασιών μας, εδώ και πάρα πολλά χρόνια, δίνοντας έμφαση στη λεπτομέρεια. Η αγάπη, η τεχνογνωσία και η εμπειρία συμβάλλουν στην αδιάκοπη επιδίωξη του οράματος της οικογένειας Γεώργιου Λαφαζάνη και η συνέπειά μας αυτή επιβραβεύεται κάθε χρόνο με διεθνείς διακρίσεις. Ακολουθώντας τις οινικές παγκόσμιες τάσεις, σεβόμενοι πάντα την παράδοση και την ιστορία του τό-

που μας, δημιουργούμε κρασιά. Στόχος μας, να αναδείξουμε το ποιοτικό δυναμικό των ελληνικών γηγενών ποικιλιών, καθώς και των ξένων ποικιλιών που καλλιεργούμε με μεγάλη επιτυχία στη χώρα μας. Στο Οινοποιείο μας θα βρείτε κρασιά διαφόρων στυλ, που θα συνοδεύσουν επάξια κάθε στιγμή της ζωής σας και θα σας προσφέρουν ένα μοναδικό γευστικό ταξίδι.

Σήμερα, η Οινοποιία Γεώργιου Λαφαζάνη και έπειτα από πολλές επενδύσεις σε εγκαταστάσεις, αμπελώνες, μηχανολογικό εξοπλισμό και ανθρώπινο δυναμικό, αποτελεί μια άριστα εκσυγχρονισμένη μονάδα με κύριο στόχο την παραγωγή κρασιών υψηλής ποιότητας. Η επόμενη μέρα βρίσκει την Οινοποιία Γεώργιου Λαφαζάνη σε μια ιδιαίτερα υποσχόμενη καμπή, καθώς η τρίτη γενιά έρχεται να συμβάλει στη μακρόχρονη ιστορία της οικογένειας».



Από τη Νεμέα και τη Σαντορίνη με προορισμό την παγκόσμια αγορά

*Δύο επικείμενες πρωτοποριακής παλαίωσης
σφραγισμένες από τη φιλοσοφία της Gaia Wines*



Με σήμα τον αμμόνιτη, το απολίθωμα του Αιγαίου, η Gaia Wines συνεχίζει ένα μοναδικό ταξίδι στην οινοποίηση. Στο τιμόνι, οι Γιάννης Παρασκευόπουλος και Λέων Καράτσαλος, που με πυξίδα το πάθος και τη γνώση τους, οδηγούν, από το 1994, Αγιωργίτικο και Ασύρτικο, στις αγορές 25 χωρών του πλανήτη, από την Ευρώπη και την Αμερική έως την Ιαπωνία και την Αυστραλία.

Για να γίνει αυτό, σύμφωνα με τον Γιάννη Παρασκευόπουλο, προτεραιότητα ήταν η δημιουργία οινοποιείων στη Σαντορίνη και τη Νεμέα για την παραγωγή σπουδαίων κρασιών με υψηλά ποιοτικά standards. Κατά τον Λέοντα Καράτσαλο, το σημαντικό είναι ότι όλα αυτά τα χρόνια, παραμένει ως κινητήρια δύναμη της Gaia Wines η διαρκής διερεύνηση των ελληνικών ποικιλιών σε βάθος.

Αποτέλεσμα αυτής της διαδρομής, η δημιουργία ετικετών, όπως το ΚΤΗΜΑ ΓΑΙΑΣ. Πολυβραβευμένο ερυθρό, εκφράζει απόλυτα την πολυδυναμικότητα του Αγιωργίτικου της Νεμέας. Ιδιαίτερο σε καλλιέργεια, ξεχωριστό σε οινοποίηση, με μακρά μεταζυμωτική εκκύλιση, ωρίμανση για 20 τουλάχιστον μήνες σε δρύινα γαλλικά βαρέλια, δίνει άλλη δι-

άσταση σε παλαίωση και φυσικά σε οινική απόλαυση: Αρωματική ένταση με συνιστώσες φρούτου, ξύλου, βανίλιας, γαρύφαλλου, βαθυκόκκινη απόχρωση, ισορροπημένη οξύτητα και μεγάλη γευστική διάρκεια. Για τους υπομονετικούς, η δυναμική παλαίωση εικοσαετίας θα βρει τον τρόπο να προσφέρει την ιδανική ανταμοιβή.

Στα λευκά κρασιά, άξιος εκπρόσωπος είναι ο ΘΑΛΑΣΣΙΤΗΣ CELLAR AGED. Ένα κατεξοχήν αυθεντικό και πληθωρικό δημιούργημα του Ασύρτικου της Σαντορίνης, της διάσημης τοπικής λευκής ποικιλίας από τους αυτόριζους αμπελώνες του νησιού, ηλικίας πάνω από 80 ετών. Παλαιωμένος σε δρύινα βαρέλια του δάσους Nevers στην Κεντρική Γαλλία, κυκλοφορεί σε εξαιρετικά περιορισμένο αριθμό φιαλών και εντυπωσιάζει με την έντονη γευστική διάρκεια, το νεύρο, τα πολλαπλά αρωματικά επίπεδα και την πηγαία φρεσκάδα του. Διαθέτει την ικανότητα να αναδεικνύεται στο πιο ταιριαστό και απολαυστικό ταίρι αλμυρών, όξινων ή λιπαρών πιάτων. Ένα αυθεντικό ελληνικό κρασί με διεθνές προφίλ, που αξίζει δικαιωματικά μια εξέχουσα θέση σε κάθε κάβα.



Με πράσινη ΟΠΤΙΚΗ

Στον αμπελώνα και το οινοποιείο η οικογένεια Λαφαζάνη

Γράφοντας ιστορία που μετράει περισσότερα από 75 χρόνια, η οικογένεια του Lafazanis Winery, με αφοσίωση και μεράκι, έχει καταφέρει μέχρι σήμερα να μετρά

περήφανα τις επιτυχίες της που αφορούν τη σταθερά υψηλή ποιότητα κρασιών που παράγει. Οι συνεχείς διακρίσεις, η επιθυμία για συνέχεια της οικογενειακής παράδοσης και η αγάπη στην αμπελουργία και την οινολογία, επέφεραν την εξελικτική άνθιση του οινοποιείου, αφού σήμερα σε αυτό, ο επισκέπτης θα συναντήσει την τρίτη οινοποιητική γενιά να παντρεύει την εμπειρία, την κατάρτιση και τις σύγχρονες τεχνικές και μεθόδους, για τα βέλτιστα αποτελέσματα.

Σύμφωνα με τον Σπύρο Λαφαζάνη, Χημικό - Οινολόγο, και τους συνεπιστάτες του, Αθηνά Λαφαζάνη, Εμπορική Διευθύντρια, και Βασίλη Λαφαζάνη, Οινολόγο, κάθε «σύγχρονο οινοποιείο», οφείλει να ενστερνίζεται και να υιοθετεί φιλικές προς το περιβάλλον διεργασίες. Το οινοποιείο τους είναι ένα από τα πιο «πράσινα οινοποιεία» της Ελλάδας. Εν μέσω του εκσυγχρονισμού του συγκεκριμένου οινοποιείου, εγκαταστάθηκαν και συμπεριλήφθηκαν «πράσινες» τεχνικές και μέθοδοι διαχείρισης όπου ήταν δυνατόν.

Μηδενικό ισοζύγιο άνθρακα

Το Lafazanis Winery διαθέτει φωτοβολταϊκή μονάδα, όπου με την παραγόμενη ηλεκτρική ενέργεια υπερκαλύπτει τη συνολικά καταναλισκόμενη, σε όλα τα στάδια της παραγωγικής διαδικασίας. Ως αποτέλεσμα προκύπτει μηδενικό ισοζύγιο άνθρακος, δηλαδή, πλήρης αποφυγή ορυκτού αποτυπώματος προς το περιβάλλον.

Σε σχέση με την αξιοποίηση και επαναχρησιμοποίηση προϊόντων και αγα-



θών, το Lafazanis Winery, επωμιζόμενο τη διαδικασία, συγκεντρώνει κάθε γυάλινο, πλαστικό και χάρτινο προϊόν, πραγματοποιεί διαλογή και δεματοποίη-

σή τους και κατόπιν παραδίδει απευθείας σε εργοστάσιο ανακύκλωσης. Επιπλέον γίνεται απόλυτη αξιοποίηση των στεμφύλων, όπου με τη διαδικασία της χουμποποίησης (οργανική επεξεργασία), παράγει λίπασμα, που επιστρέφει στους αμπελώνες, εξασφαλίζοντας οργανική ισορροπία στα αμπέλια και το περιβάλλον.

Το πολύτιμο αγαθό του νερού

Σε συνέχεια αναφοράς των οικολογικών διεργασιών που ακολουθούνται στο οινοποιείο, αξιοσημείωτη είναι και η απόλυτη ανάγκη επαναξιοποίησης του πολυτιμότερου αγαθού που μας προσφέρει η φύση. Το Lafazanis Winery, αναλογιζόμενο τη σημασία του νερού, αξιοποιεί για άρδευση κάθε σταγόνα από το νερό που χρησιμοποιείται για καθαρισμούς σε όλες τις παραγωγικές φάσεις, με τη βοήθεια ενός προηγμένου συστήματος βιολογικής επεξεργασίας. Με τον τρόπο αυτό, επιτυγχάνεται η μέγιστη εξοικονόμηση νερού. Το πρωτοποριακό σύστημα άρδευσης που επαναχρησιμοποιεί το επεξεργασμένο νερό είναι εφαρμοσμένο στον ιδιόκτητο αμπελώνα του οινοποιείου συνεχώς επεκτείνεται και εμπλουτίζεται με νέα υποκείμενα και ποικιλίες. Η συνέχεια της παράδοσης είναι απαραίτητη και η ανάπτυξη των οικογενειακών οινοποιείων είναι το μέλλον. Το πάντρεμα της εμπειρίας και του εκσυγχρονισμού μπορεί να φέρει την επιτυχία. Όμως ο σεβασμός προς τη φύση που μας φιλοξενεί και η πράσινη οπτική των επιχειρήσεων, είναι αυτά που θα εξασφαλίσουν το μέλλον.





Επικεφαλής του Lafazanis Winery ο Σπύρος Λαφαζάνης



Ενα από τα πιο πράσινα ελληνικά οινοποιεία είναι το Lafazanis Winery στη Νεμέα.



Η Μελισσόπετρα του Gewurtztraminer

Ο Γιάννης Τσέλεπος και το Αρκαδικό αμπελοτόπι

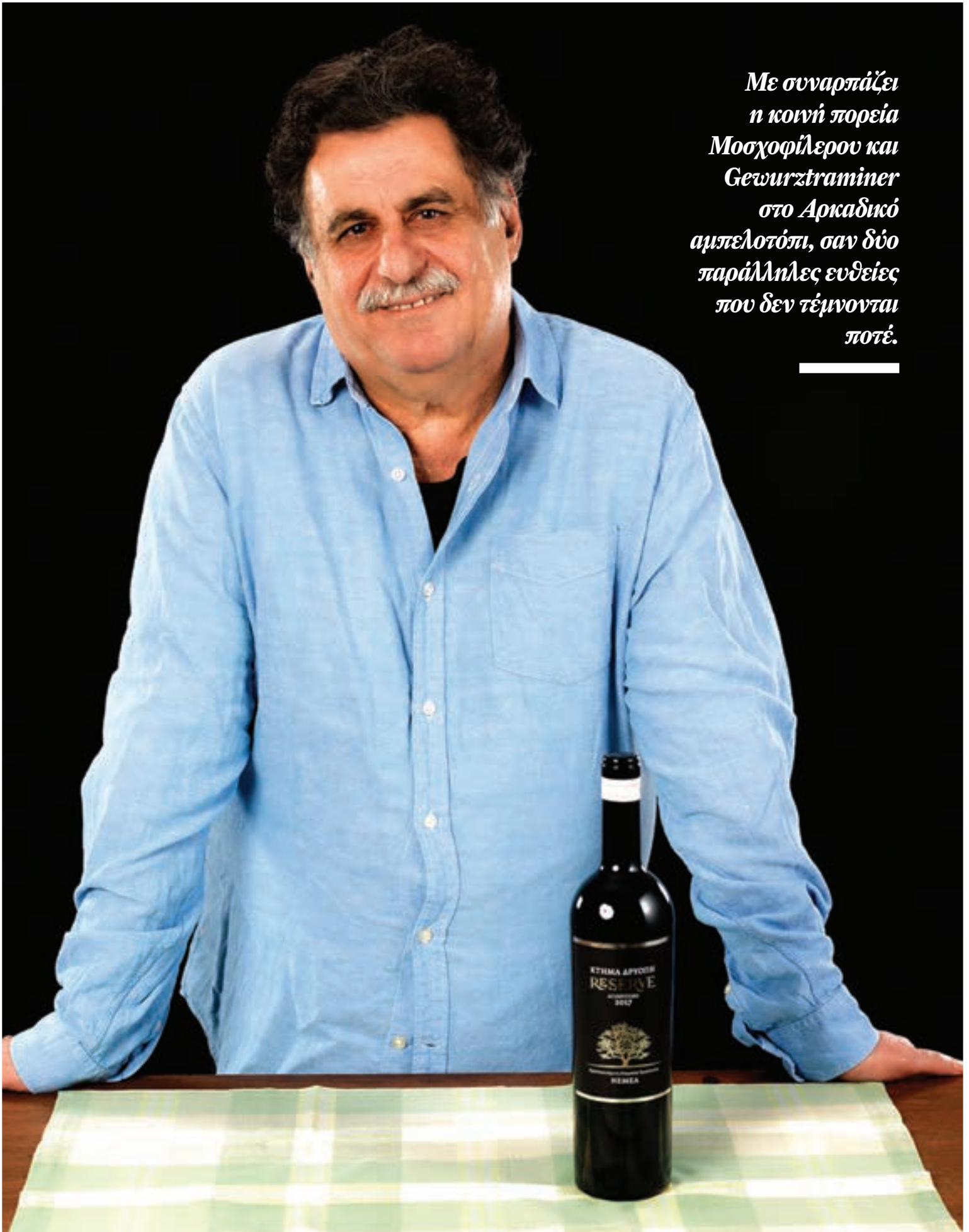
«Gewurtztraminer και Μοσχοφίλερο, δύο ποικιλίες που αναπτύχθηκαν στις αντίστοιχες πατρίδες τους, Αλσατία και Μαντινεία, με χιλιάδες χιλιόμετρα να τις χωρίζουν αλλά και πολλά κοινά στοιχεία να τις ενώνουν. Ακόμα και ετυμολογικά τα ονόματά τους λένε την ίδια ιστορία. “Gewurtz” μεταφράζεται ως το “πικάντικο” ή “ευωδιαστό” Traminer σε πλήρη αντιστοιχία με το “μοσχομυρωδάτο” Φιλέρι. Οι ομοιότητες δεν σταματούν εκεί με τα τερπενικά αρώματα να κυριαρχούν και στις δύο ποικιλίες, που παράγουν εξαιρετικά λευκά κρασιά από ερυθρώπες ποικιλίες. Ίσως οι τόσες πολλές ομοιότητες δημιούργησαν το “μύθο” της εποχής ότι το Μοσχοφίλερο και το Gewurtztraminer αποτελούν την ίδια ποικιλία, την οποία έφερε ο Όθωνας στην Ελλάδα από τη Γερμανία και την καλλιέργησε στους

αμπελώνες του στη Μαντινεία. Όταν έφτασα στη Μαντινεία και άρχισα να γνωρίζω και να καλλιεργώ το Μοσχοφίλερο, κατάλαβα γρήγορα ότι δεν επρόκειτο για την ίδια ποικιλία, κάτι που αποδείξαμε λίγα χρόνια αργότερα με την έρευνα του καθηγητή κ. Σταυρακάκη, όπου η ανάλυση του γονιδιώματος έβαλε μια και καλή τέλος στον παραπάνω μύθο, αποδεικνύοντας ότι μιλάμε για δύο τελείως διαφορετικές μεταξύ τους ποικιλίες. Είναι περίεργο πως τα φέρνει η μοίρα καθώς όταν απέκτησα το λόφο της Μελισσόπετρας, ήθελα αρχικά να τον φυτέψω με Μοσχοφίλερο. Ένας λόφος στα 800 μ. περίπου καλυμμένος μόνο με ρείκια. Αμέσως, μας έκανε εντύπωση πως μάζευε όλες τις μέλισσες της περιοχής και δικαιολογούσε άριστα το όνο-

μά του. Όταν κάναμε εγκάρσια τομές για την ανάλυση του εδάφους, καταλάβαμε αμέσως ότι γι’ αυτό ευθύνεται ο σχιστόλιθος, σε οριζόντιο σχηματισμό, που ήταν υπεύθυνος για μια αύξηση της θερμοκρασίας του εδάφους μέχρι και 2 °C, σε σχέση με τα γειτονικά αργιλοπηλώδη και ασβεστολιθικά χώματα. Πιστός στις αρχές που απέκτησα στη Βουργουνδία, θέλοντας να ταιριάξω το terroir της περιοχής με μια ποικιλία που ταιριάζει στις συγκεκριμένες συνθήκες, πήρα το ρίσκο την εποχή εκείνη να φυτέψω Gewurtztraminer έχοντας στο μυαλό μου το Αλσατικό terroir και τα υπόλοιπα είναι πια ιστορία. Ακόμα με συναρπάζει η κοινή πορεία των δύο ποικιλιών στο Αρκαδικό αμπελοτόπι, σαν δύο παράλληλες ευθείες που δεν τέμνονται ποτέ.»

Γιάννης Τσέλεπος





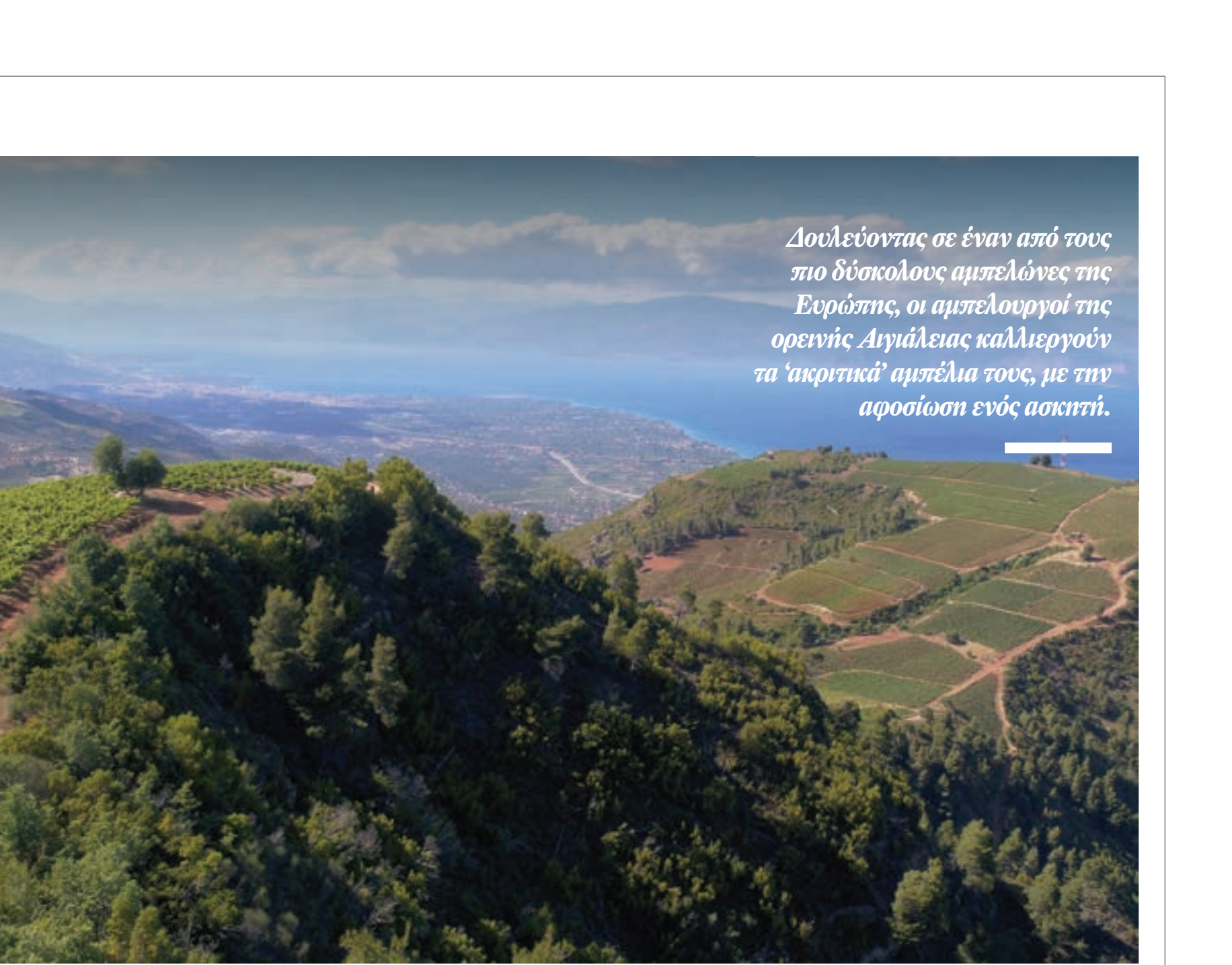
*Με συναρπάζει
η κοινή πορεία
Μοσχοφίλερου και
Gewurztraminer
στο Αρκαδικό
αμπελοτόπι, σαν δύο
παράλληλες ευθείες
που δεν τέμνονται
ποτέ.*

Ορεινή ηρωική αμπελουργία στην **Αιγιάλεια**

Σε ένα χαρισματικό terroir δημιουργεί το Οινοποιείο Ρούβαλη



Θεοδώρα Ρούβαλη και Antonio Ruiz Panego



Δουλεύοντας σε έναν από τους πιο δύσκολους αμπελώνες της Ευρώπης, οι αμπελουργοί της ορεινής Αιγιάλειας καλλιεργούν τα 'ακριτικά' αμπέλια τους, με την αφοσίωση ενός ασκητή.

Εν έτει 1990 ο Άγγελος Ρούβαλης ίδρυσε το οινοποιείο του στην Αιγιάλεια, την πιο ορεινή αμπελουργική ζώνη της Ελλάδας. Ο ίδιος ενέπνευσε και καθοδήγησε τους αμπελουργούς της περιοχής σε νέες φυτεύσεις, επιλογή ποικιλιών και καλλιεργητικές πρακτικές ενώ το πρώτο του κρασί, το «Ασπρολίθι», είναι μια από τις πρωτοπόρες κινήσεις που έδωσαν ώθηση στο ελληνικό κρασί τη δεκαετία του '90. Προκαλώντας το ενδιαφέρον γευσιγγνωστών διεθνούς φήμης και με σημαντικές διακρίσεις διαχρονικά, το «Ασπρολίθι» κατοχυρώνεται ως η καλύτερη έκφραση του ορεινού Ροδίτη. Στη συνέχεια, το 1994, εγκαινιάζεται το πρότυπο βαρυντικό οινοποιείο. Χτισμένη πάνω σε βράχο, σε έξι διαφορετικά επίπεδα, η οινοποιητική μονάδα αξιοποιεί τη φυσική ροή της βαρύτητας στην παραγωγή του κρασιού.

Το 2017, παίρνοντας τη σκυτάλη από τον πατέρα της, η Θεοδώρα Ρούβαλη μαζί με τον Antonio Ruiz Panego επενδύουν στην οινοποιητική πρωτοπορία. Με επαγγελματική εμπειρία σε σπουδαία οινοποιεία του εξωτερικού, αφοσιωμένοι σε μια υψηλής ποιότητας βιολογική αμπελουργία και οινοποίηση ήπιων παρεμβάσεων, δημιουργούν νέα κρασιά με φροντίδα για το χαρισματικό terroir αυτής της ιδιαίτερης αμπελουργικής ζώνης. Ένας νέος αέρας δημιουργικότητας πνέει στην εταιρεία, ωθώντας την να πετύχει υψηλότερους ποιοτικούς στόχους στο αμπέλι, το οινοποιείο, την αγορά του εσωτερικού αλλά και την παγκόσμια.

Ο νέος αμπελώνας στο «Σύρραχο»

Στην καρδιά της αμπελουργικής ζώνης της Αιγιάλειας και σε υψόμετρο 950–1.100 μ., πάνω από το φαράγγι του

Βουραϊκού ποταμού, εκεί που τέμνονται δύο ορεινές ράχες και η κλίση του εδάφους ξεπερνά σε κάποια σημεία το 50%, η Θεοδώρα Ρούβαλη και ο Antonio Ruiz Panego δημιουργούν έναν πρότυπο βιολογικό αμπελώνα εφαρμόζοντας πρωτοποριακές αμπελουργικές τεχνικές. Στο ορεινό κοίλον που διαμορφώνουν οι πλαγιές, τα αμπέλια φυτεύονται αμφιθεατρικά, πάνω σε πεζούλες που βλέπουν τον Κορινθιακό κόλπο.

Εδώ, ο Ροδίτης, η Ρομπόλα, το Riesling και η Τσιγκέλω, η ποιοτική εκδοχή της Μαυροδάφνης, καλλιεργούνται σε πυκνές φυτεύσεις της τάξης των 550–800 φυτών/στρέμμα, προορισμένες για ποιοτικά σταφύλια μικρών αποδόσεων. Σημειώνεται ότι το 2020 το οινοποιείο γίνεται το πρώτο μέλος του CERVIM (Centre of Research, Study and Advancement of Mountain Viticulture) στην Ελλάδα.



Με τον παραδοσιακό τρόπο

Συγκομιδή και εμφιάλωση γίνονται με το χέρι

Η Achaia Clauss στις μέρες μας, έχοντας μια ιστορία και εμπειρία 160 ετών, επενδύει συνεχώς σε ανθρώπινο δυναμικό, εγκαταστάσεις, τεχνολογία και αμπελοκαλλιέργεια έχοντας ως σκοπό την συνεχή εξέλιξή της και την παραγωγή οίνων υψηλής ποιότητας σεβόμενη τον καταναλωτή και το περιβάλλον.

Από τους αμπελώνες στο Κτήμα Clauss οινοποιεί με παραδοσιακό τρόπο, χειρωνακτικά και σε περιορισμένες ποσότητες τη σειρά Castro Clauss. Πρόκειται για κρασιά με ιδιαίτερο χαρακτήρα, απόλυτη έκφραση του μικροκλίματος (terroir) της περιοχής παραγωγής τους.

Γίνονται με την ελάχιστη δυνατή τεχνολογική παρέμβαση χωρίς καθόλου μηχανικά μέσα ξεκινώντας από τη συγκομιδή του σταφυλιού, την οινοποίηση, την παλαίωση καθώς και την εμφιάλωση που γίνεται χειρωνα-

κτικά. Σεβόμενοι απολύτως το χώρο και την παράδοση πολλών γενεών οι άνθρωποι της Achaia Clauss προσπαθούν να ενσωματώσουν τη σύγχρονη τεχνογνωσία με τις παραδοσιακές μεθόδους καλλιέργειας και οινοποίησης δημιουργώντας τα πολύ ιδιαίτερα αυτά κρασιά.

Κάθε εσοδεία είναι ξεχωριστή και μέσα σε κάθε φιάλη γίνεται προσπάθεια να εμφιαλωθούν το μεράκι, ο κόπος και η αγάπη όλων όσοι συμβάλλουν στη δημιουργία τους, μιας και μόνο ανθρώπινο χέρι έχει χρησιμοποιηθεί στην παραγωγή τους.

Είναι προσβάσιμα μόνο στο χώρο της Achaia Clauss και σε φίλους ή μέλη του Clauss Wine Club όπου μπορεί κάποιος να εγγραφεί σαν φίλος δωρεάν κερδίζοντας έκπτωση στις αγορές του ή σαν μέλος με ετήσια συνδρομή η οποία συμπεριλαμβάνει και έκπτωση για κάθε αγορά.



160 1861-2021
Χρόνια
Οίνο-Ποιεί





ΜΕΓΑ ΣΠΗΛΑΙΟ SAUVIGNON BLANC

Κατηγορία, προέλευση	Οίνος λευκός ξηρός, ΠΓΕ Αχαΐα.
Ποικιλιακή σύνθεση	Sauvignon Blanc 100%.
Αμπελώνας	Ορεινός, στην επαρχία Καλαβρύτων, σε υψόμετρο 935 μ. Τρύγος μέσα στο Σεπτέμβρη.
Οινοποίηση	Προσεκτική παραλαβή των σταφυλιών και εκχύλιση για 4 ώρες. Στατική απολάσπωση μετά από 48 ώρες. Αλκοολική ζύμωση από επιλεγμένες ζύμες σε χαμηλές θερμοκρασίες. Ωρίμανση για 3 εβδομάδες σε ανοξειδωτες δεξαμενές με τις λεπτές λάσπες της ζύμωσης.
Ο χαρακτήρας	Ανοιχτό κίτρινο χρώμα με πράσινες ανταύγειες. Έντονος αρωματικός χαρακτήρας εξωτικών φρούτων και σπαραγγιού. Στο στόμα είναι γεμάτο και ξεδιψαστικό, με έντονη φρουτώδη επίγευση.
Συνοδεύει	Ψάρια, θαλασσινά, πάστες με λευκές σάλτσες, σαλάτες, κίτρινα ώριμα τυριά.



Krifa

ΜΕΓΑ
ΣΠΗΛΑΙΟ

www.megaspileo.gr



ΜΕΓΑ ΣΠΗΛΑΙΟ ΑΣΥΡΤΙΚΟ

Κατηγορία, προέλευση	Οίνος λευκός ξηρός, ΠΓΕ Αχαΐα.
Ποικιλιακή σύνθεση	Assyrtiko 100%.
Αμπελώνας	Ορεινοί αμπελώνες της επαρχίας Καλαβρύτων. Τρύγος τέλη Σεπτέμβρη.
Οινοποίηση	Προσεκτική παραλαβή και μεταχείριση των σταφυλιών. Στατική απολάσπωση μετά από 48 ώρες. Αλκοολική ζύμωση από επιλεγμένες ζύμες σε χαμηλές θερμοκρασίες. Ωρίμανση για 2 μήνες σε ανοξειδωτες δεξαμενές και δρύινα βαρέλια με τις λεπτές λάσπες της ζύμωσης.
Ο χαρακτήρας	Άχυρο κίτρινο χρώμα. Αρώματα εσπεριδοειδών και πυρηνόκαρπων φρούτων, με βοτανικές νύξεις και ορυκτότητα. Γεμάτο, πληθωρικό με τραγανή οξύτητα. Φρουτώδης επίγευση.
Συνοδεύει	Ψάρια, θαλασσινά, λευκά κρέατα με λευκές σάλτσες

Εκλεκτές ποικιλίες στη Μεγάλη Άμπελο

Από ένα ιστορικό αμπελοτόπι στα Καλάβρυτα η πρώτη ύλη για το Κτήμα Μέγα Σπήλαιο



Σε ένα μοναδικό αμπελοτόπι, στα 900 μ. υψόμετρο, στα Καλάβρυτα, παράγονται τα μοναδικά κρασιά του Κτήματος Μεγά Σπήλαιο. Η ιδέα της δημιουργίας του ιδιαίτερου αυτού ορεινού αμπελώνα γεννήθηκε πριν από 20 χρόνια με στόχο να παράγει μόνο εξαιρετικής ποιότητας κρασιά, με μέλημα την ανάδειξη του *terroir*. Όπερ και εγένετο... καθώς η προσπάθεια αυτή έχει αναγνωριστεί και επιβραβευτεί σε πολλούς διεθνείς διαγωνισμούς, ενώ σήμερα τα κρασιά του Κτήματος κυκλοφορούν με την ίδια σταθερή ποιότητα και ανανεωμένη εμφάνιση.

Γυρίζοντας πίσω τον χρόνο από το 1550 υπάρχουν επίσημα αναφορές για την ύπαρξη του μοναστηριακού αμπελώνα. Το μετόχι και οινοποιείο ως κτίσμα με την προσθήκη κοιτώνων και ξωκλησιού χρησιμοποιείτο από τους μοναχούς για την καλλιέργεια και τον τρυγητό των σταφυλιών. Ο μούστος στη συνέχεια μεταφερόταν με μουλάρια έως το Μέγα Σπήλαιο, όπου στο περίφημο υπόγειο κελάρι του μεταγγιζόταν σε βαρέλια 500lt. Στην όλη διαδικασία βοηθούσαν και εργάτες λαϊκοί, ορισμένοι δε από αυτούς εν ζωή περιγράφουν και αναπο-

λούν τη Μεγάλη Άμπελο. Περί τα τέλη της δεκαετίας του 1980 σταμάτησε η καλλιέργεια του κτήματος λόγω της σταδιακής αποχώρησης των μοναχών από το Μέγα Σπήλαιο.

Η αναμπέλωση έγινε το 1999 με μακροχρόνια μίσθωση από τη Μονή. Γραμμικοί αμπελώνες όψιμου βλαστικού κύκλου με τις εξής ποικιλίες: Μαυροδάφνη, Μαύρο Καλαβρυτινό, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Λαγόρθη, Ασύρτικο, Μαλαγουζιά και Riesling με την πυκνότητα φύτευσης να αγγίζει τα 4.100 φυτά ανά εκτάριο.



Τιμά τη φήμη της Ρομπόλας

το νέο σπίτι της στην Κεφαλονιά

Πιο εξωστρεφή από ποτέ βρίσκει το 2022 την Ορεάλιο Γη

Με τα κύματα της θάλασσας του Ιονίου Πελάγους να «ξεδιψούν» τις ακτές της, τη νυχτερινή αύρα να «σηκώνεται» σαν μαγικό πέπλο και να δίνει «ανάσες ζωής» στο πολυποίκιλο φυσικό τοπίο του Αίνου, του Εθνικού Δρυμού που δεσπάζει με την ομορφιά και τον όγκο του σε όλη την Κεφαλονιά. Εκεί, σ' αυτήν τη σπάνια συνύπαρξη Όρους και Θάλασσας (Αλς στα αρχαία

ελληνικά), στη Γη της Ρομπόλας, βρίσκεται ο Συνεταιρισμός Αμπελουργών Ρομπόλας, Ορεάλιος Γη.

Η Ορεάλιος Γη, έπειτα από 39 χρόνια επιτυχημένης πορείας, εισέρχεται δυναμικά το 2022 σε μια νέα εποχή εξωστρέφειας και δημιουργικότητας, κρατώντας σταθερές τις αξίες της αμπελουργικής παράδοσης και των οίνων της Κεφαλονιάς, βοηθώντας τη

μοναδική ποικιλία Ρομπόλα να καταλάβει τη θέση της στον οινικό κόσμο και να ξεδιπλώσει στο έπακρο τον ξεχωριστό χαρακτήρα της.

Ο νέος χώρος γευσιγνωσίας

Στις εγκαταστάσεις του οινοποιείου της Ορεάλιος Γη, κατασκευάστηκε ο νέος χώρος γευσιγνωσίας στα πρότυπα του εξωτερικού, έτοιμος να ανα-



ΟΡΕΑΛΙΟΣ ΓΗ
ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΟΙ
ΡΟΜΠΟΛΑΣ ΚΕΦΑΛΛΗΝΙΑΣ

βαθμίσει τη συνολική εμπειρία του οινοτουρισμού που έχει στη διάθεση του ο κάθε επισκέπτης του οινοποιείου. Τόσο ο εσωτερικός χώρος που αποτελείται από την κάβα και το μοναστηριακό τραπέζι με τη συγκλονιστική θέα, όσο και οι εξωτερικοί χώροι, έχουν φτιαχτεί με επίκεντρο τον επισκέπτη και είναι ιδανικοί για γευσιγνωσίες αλλά και για εκδηλώσεις, με θέα τα αμπέλια, το οροπέδιο των Ομαλών και την μονή του Αγίου Γερασίμου. Ο νέος χώρος δέχεται οινοφίλους που έχουν την ευκαιρία να γνωρίσουν τη Ρομπόλα ακριβώς στο χώρο που αποκτά αυτό το τόσο ξεχωριστό γευστικό

προφίλ της, καθώς και άλλες ποικιλίες της Κεφαλονιάς σε ένα όμορφο περιβάλλον στους πρόποδες του Αίνου. Το καλοκαίρι του 2021 ήταν οι πρώτοι μήνες δοκιμαστικής λειτουργίας του νέου χώρου γευσιγνωσίας, ενώ το 2022 θα είναι η πρώτη χρονιά που θα είναι πλήρη σε λειτουργία από τον Απρίλιο μέχρι και τον Οκτώβριο.

Το όνομα της Κεφαλονιάς σε όλο τον κόσμο

Ο Συνεταιρισμός Αμπελουργών Ρομπόλας, Ορεάλιος Γη, στη σκιά του Αίνου που τροφοδοτεί το τόσο ξεχωριστό μικροκλίμα της περιοχής, συνεχίζει να εξελίσσεται και να προοδεύει, με αφοσίωση στη παραγωγή οίνων εξαιρετικής ποιότητας που τιμούν τη φήμη της Ρομπόλας και διαδίδουν το όνομα της Κεφαλονιάς σε όλο τον κόσμο, ενώ δεν λείπουν και οι οίνοι από άλλες τοπικές ποικιλίες της Κεφαλονιάς, όπως το Βοστιλίδι και η Μαυροδάφνη. Σήμερα ο Συνεταιρισμός της Κεφαλονιάς αποτελείται από 300 αμπελουργούς με ιδιόκτητους αμπελώνες που αποτελούν περίπου το 80% της ζώνης καλλιέργειας της Ρομπόλας.



OREALIOS GAEA

Kefalonia, a celestial terroir

www.orealios.gr

Αγροτικός Οινοποιητικός Συνεταιρισμός Παραγωγών Ρομπόλας Κεφαλληνίας
Ομάδα Κεφαλληνίας 28100, 26710 86301, info@orealios.gr



Από αυτόρριζο αμπελώνα στα ορεινά της Μεσσηνίας

Οι ελληνικές ποικιλίες στο προσκήνιο

Οι νέες, ανερχόμενες ελληνικές ποικιλίες, όπως το Βιδιανό και η Κυδωνίτσα, ιντριγκάρουν τον Κωνσταντίνο Ψαρούλη, που θέλει μάλιστα για τον λόγο αυτό να προχωρήσει σε νέες φυτεύσεις με τις οποίες θα πειραματιστεί, έως ότου νιώσει έτοιμος για επέκταση της γκάμας προϊόντων που διαθέτει σήμερα στην αγορά. Σημειώνεται ότι φέτος θα κυκλοφορήσει για τρίτη χρονιά το Kisses, ένας αφρώδης οίνος από Μαλαγουζιά, που εκφράζει μια σύγχρονη αντίληψη επί της οινοποιίας με νεανικό χαρακτήρα και σχεδιασμό.



Η ερυδρή «Υπογραφή» αποτελεί τη ναυαρχίδα των ετικετών που κυκλοφορεί ο Κωνσταντίνος Ψαρούλης.


Μεγάλα κρασιά από τη Μεσσηνία

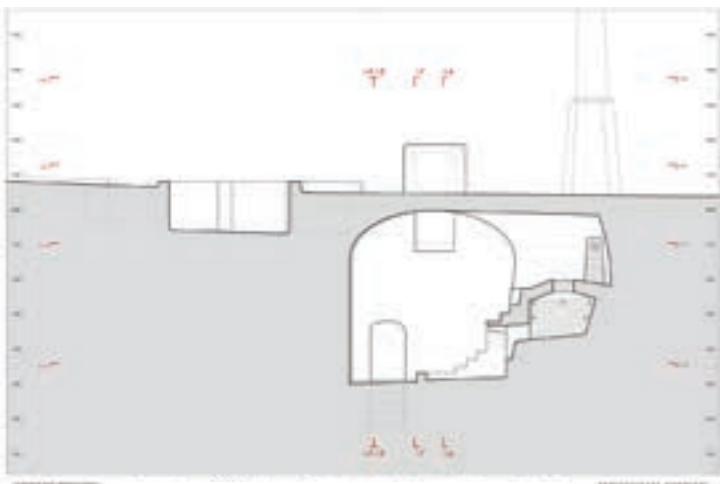
*Μια φιλόδοξη προοπτική
από την Οινοποιία Ψαρούλη*

Μεγάλα κρασιά, με το νεύρο και το δυναμισμό του τοπίου όπου παράγονται, είναι ο γνώμονας βάσει του οποίου, ο Κωνσταντίνος Ψαρούλης, η ψυχή και η δύναμη της ομώνυμης Οινοποιίας, αναπτύσσει τις ετικέτες. Συνολικά η Οινοποιία διαχειρίζεται 175 στρέμματα, ακολουθώντας το μοτίβο των χαμηλών στρεμματικών επιδόσεων και των φιλικών προς το περιβάλλον παρεμβάσεων. Φέροντας την υπογραφή του ιδρυτή της Οινοποιίας, Μιχαήλ Ψαρούλη, η «Υπογραφή» αποτελεί τη ναυαρχίδα των ετικετών που κυκλοφορεί ο Κωνσταντίνος Ψαρούλης. Όλες κι όλες 1.000 φιάλες από αυτό το ερυθρό κρασί εμφιαλώνονται κάθε χρόνο. «Για την ακρίβεια οι φιάλες είναι 999» εξηγεί ο ίδιος στο The Top50 by Wine Trails, αφού «για... προληπτικούς λόγους δεν εμφιαλώνω το νούμερο 13». Αναζητώντας ένα κρασί που θα τιμούσε τον πατέρα του, ο Κωνσταντίνος Ψαρούλης απευθύνθηκε στις δύο «πιο καλές ποικιλίες ερυθρών σταφυλιών», Cabernet Sauvignon και Αγιωργίτικο, με τα αμπέλια να βρίσκονται σε υψηλό υψόμετρο, ενώ και εδώ ο κανόνας των μικρών αποδόσεων τηρείται κατά γράμμα. «Για 12 μήνες το περνάω από καινούργια γαλλικά δρύινα. Η εμφιάλωση εδώ γίνεται με το χέρι, φελλός μακράς ωρίμανσης κλείνει το στόμιο των μπουκαλιών φτιαγμένων από φυσικό γυαλί και στη συνέχεια σφραγίζεται με βουλοκέρι» περιγράφει ο ίδιος. Το κοινό έχει να περιμένει ακόμα πολλά από αυτό το δυναμικά ανερχόμενο οινοποιείο, αφού στους στόχους για τα επόμενα χρόνια περιλαμβάνεται η διαμόρφωση υπόγειου κελαριού, που θα είναι επισκέψιμο και εξοπλισμένο για γευστικές δοκιμές, όσο στο μεταξύ ο Κώστας Ψαρούλης, θα πειραματίζεται με νέες ποικιλίες και αμπελουργικές προκλήσεις.



PSAROULIS WINES | ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ ΨΑΡΟΥΛΗ
Βασιλάδα, Πελοπόννησος | Τ. +2722041002
Email: Psaroulis_wines@yahoo.gr

Psaroulis Wines
Οινοποιία Ψαρούλη 



Επιστροφή στο μέλλον στην αμπελόεσσα Θηραϊκή γη

Η σύγχρονη αρχιτεκτονική αμοκαλύπτει τα μυστικά του ιστορικού οινοποιείου

«Κατεβαίνοντας αργά το απόγευμα τα σκαλοπάτια στην αυλή του παλιού οινοποιείου, το βλέμμα δεν μπορεί να αποφύγει την εικόνα που ανοίγεται στη δεξιά πλευρά της Καλντέρας. Ο ήλιος βάφει με πορφυρά χρώματα τις απότομες πλαγιές που με βίαιο τρόπο στην πάροδο χιλιάδων χρόνων δημιούργησε το ηφαιστειο της Θήρας. Κάθε λεπτό τα χρώματα αλλάζουν, ο ουρανός στάζει το γαλάζιό του στη θάλασσα και εκείνη αγκαλιάζει τις απόκρημνες ακτές με μία επίμονη λαχτάρα να κερδίσει το χώρο που της στέρνεσε η σβησμένη λάβα.

Τα σκαλοπάτια και το δάπεδο της αυλής είναι χτισμένα από κομμάτια μαύρης λάβας, όπως και οι κάθετοι τοίχοι της πρόσοψης του κτιρίου δημιουργώντας την τέλεια αντίθεση με το βαμμένο λευκό χρώμα των πρानών που αγκαλιάζουν το συγκρότημα. Τελευταίες ημέρες του Νοέμβρη και οι επισκέπτες έχουν φύγει, αφήνοντας το χώρο στους μακρινούς ήχους που φέρνει το ελαφρύ αεράκι. Σίγουρα σε άλλες εποχές τέτοια ώρα θα ακούγονταν οι φωνές των εργατών που σκάβοντας μεθοδικά τη Θηραϊκή γη δημιούργησαν ένα τεράστιο γλυπτό υπόσκαφο, κλιμακωτό χώρο με βιοκλιματικές δυνατότητες, πρωτοποριακές για την πολύπαθη δεκαετία του '40. Για τα επόμενα σχεδόν 30 χρόνια τις σκιές των ήχων διαδέχτηκαν αυτές των εργατών που δούλευαν για το κρασί και τα αποστάγματα.

Κάποια στιγμή όλα βουβάθηκαν

Και κάποια στιγμή όλα σταμάτησαν, βουβάθηκαν. Ο κυρ Γιώργος ο Βενετσάνος, ο χημικός, και ο αδερφός του Ζάννος Βενετσάνος, αυθεντία στην εμπορική διαχείριση, μεγάλωσαν και χωρίς να υπάρχει διαδοχή, σταμάτησαν την παραγωγή. Άλλωστε η Σαντορίνη είχε ήδη αρχίσει να αλλάζει, το αστέρι του τουρισμού αχνόετρεμε, τα εργατικά χέρια λιγοστά αφού η εσωτερική μετανάστευση επέβαλε ένα νέο όραμα. Χρειάστηκαν ακόμη άλλα 30 χρόνια έως ότου τα ανίψια των Βενετσάνων πάρουν την απόφαση να λειτουργήσουν εκ νέου το οινοποιείο, μετακομίζοντας την παραγωγή δίπλα σε έναν νέο κτιριακό χώρο με



μοντέρνο εξοπλισμό και αφήνοντας τον παλιό για χρήση στον οινoturισμό.

Το παλιό όμως είναι και διαχρονικό. Η θέα είναι μοναδική. Παράλληλα η αρχιτεκτονική οντότητα του κτιρίου μοιάζει μοναδική. Μία κατασκευή που ξεκίνησε από την οροφή και στη συνέχεια έγινε ο κύριος όγκος, τα σκαλοπάτια και οι δεξαμενές σμιλευμένες μέσα στη λευκή Θηραϊκή γη, το τελευταίο ηφαιστειακό υπόστρωμα που κάλυψε το νησί πριν από 3.500 περίπου χρόνια.

Καθηλώνει ο εσωτερικός χώρος

Αν ο εξωτερικός χώρος του παλιού οινοποιείου συναρπάζει τον επισκέπτη, ο εσωτερικός τον καθηλώνει. Ο χαμηλός φυσικός φωτισμός και η έντονη μυρωδιά της υγρασίας ανακατεμένη με οσμές νοτισμένου χώματος και μετάλλου δημιουργούν ένα μυστικισμό, σαν επίσκεψη σε μακρινό ξωκλήσι κλεισμένο για χρόνια. Τα εκθέματα που προσεκτικά σε μίνιμαλ διάθεση στολίζουν το χώρο ταξιδεύουν τον επισκέπτη σε μία άλλη εποχή, ίσως λίγο νοσταλγική, και λιγότερο σύνθετη από τη σημερινή.

Σε ένα κομμάτι χαρτί

Είναι εκπληκτικό το γεγονός ότι το όλο κτιριακό συγκρότημα σχεδιάστηκε απλά σε ένα κομμάτι χαρτί, χωρίς τα συνήθη επίσημα σχέδια που απαιτεί η σύγχρονη αρχιτεκτονική επιστήμη. Ο χημικός και ο εργολάβος του χωριού με εμπειρία στην κατασκευή μικρών χωρικών οινοποιείων, τις λεγόμενες κνάβες, σχεδίασαν τους χώρους και τον τρόπο κατασκευής και μετά από συνεχή εποπτεία και καθοδήγηση των μαστόρων, σε περίπου δύο χρόνια, το οινοποιείο των αδερφών Βενετσάνου ήταν έτοιμο. Ετσι κατασκευάστηκε ο κύριος κλι-

μακωτός χώρος με την παραλαβή του σταφυλιού, τις δεξαμενές εκκύλισης του σταφυλοπολτού και τις δεξαμενές αλκοολικής ζύμωσης. Παράλληλα κατασκευάστηκαν και βοηθητικοί χώροι όπως το αποσταγματοποιείο και ένας ξεχωριστός χώρος με μικρότερες δεξαμενές για την αποθήκευση ίσως και παλαιώση ποικιλιών οίνου και αποσταγμάτων. Την κατασκευή συμπληρώνει μία τοξοειδής υπόσκαφη στοά σε σχήμα ανοικτού πετάλου, το μεγαλύτερο μέρος της οποίας χρησιμοποιείται ακόμη και σήμερα για συλλογή ομβρίων υδάτων, μία στέρνα που υδροδοτεί το κτίριο και τις ανάγκες της σύγχρονης παραγωγής.

Απόλυτης ακρίβειας μετρήσεις

Όλοι οι χώροι που περιληπτικά αναφέρθηκαν έπρεπε να διαστασιολογηθούν και να αποτυπωθούν με σύγχρονα σχέδια και απόλυτης ακρίβειας μετρήσεις για να καταλάβουμε οι νεότεροι ποιός χώρος βρίσκεται πού και τι μπορεί να υπάρχει γύρω, πάνω και κάτω από το σημείο που ο επισκέπτης μπορεί να κινείται. Το έργο δόθηκε στον αρχιτέκτονα Δημήτρη Αναστασιάδη ο οποίος με τη βοήθεια του τοπογράφου Ιωάννη Δρόσου αφιέρωσαν εκατοντάδες εργατώρες για να μετρήσουν ασύμμετρους χώρους και κλίμακες, οβάλ δεξαμενές και στοές πλυμμουρισμένες με νερό.

Το αποτέλεσμα ήρθε ένα χρόνο μετά την ανάθεση και ήταν εκπληκτικό. Πάνω από 100 αρχιτεκτονικά σχέδια αποτύπωσαν τους χώρους σε μία -ας επιτραπεί η έκφραση- «αξονική τομογραφία» αφήνοντας έκπληκτους όλους όσοι γνώριζαν, εργάζονταν ή είχαν επισκεφτεί το συγκρότημα. Ο στόχος είναι να συνεχιστεί η ιστορία που έγραψαν οι Βενετσάνοι. Η ακριβής αποτύπωση των χώρων δίνει ένα σημαντικό και απαραίτητο εργαλείο για τη δημιουργία ενός master plan το οποίο ίσως και να επιτρέψει μελλοντικά την εκ νέου χρήση κάποιων παροπλισμένων χώρων, πιθανόν υπόσκαφων δεξαμενών για ζυμώσεις νέων κρασιών από τα μοναδικά αμπελοτόπια της Σαντορίνης. Κάτι σαν επιστροφή στο μέλλον.»

Χρήστος Κανελλακόπουλος



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-κίναβα 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 κίναβες τα μουλάρια φόρτωναν δέρματα κατσίκας 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 γευσιγνωσίες κρασιού και ξενογήσεις. 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



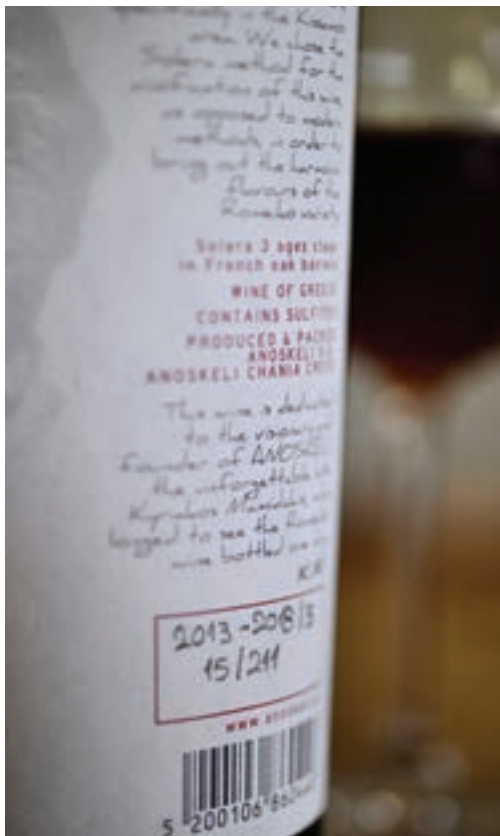
Τα επτά αδέρφια της οικογένειας Μαμιδάκη



Το βραβευμένο Stone Wine της Ανώσκελη

Από το 2019 το Stone Wine παράγεται σε 300 αριθμημένες φιάλες με τη μέθοδο Solera, αναμιγνύοντας πέντε εσοδείες, με τρόπο που αναδεικνύονται αρμονικά τα χαρακτηριστικά της ποικιλίας. Το αποτέλεσμα είναι ένα πολύπλοκο κρασί, με έντονο κεχριμπαρένιο χρώμα και

κόκκινες ανταύγειες, ώριμες τανίνες, μέση οξύτητα, έντονα αρώματα από δαμάσκηνα και κυδώνι ενώ στο τέλος αφήνει μακρά πικάντικη επίγευση. Φέτος το Stone Wine έλαβε δύο σημαντικές διακρίσεις, Ασημένιο Μετάλλιο στο Διεθνή Διαγωνισμό Θεσσαλονίκης και Χρυσό στα Cretan Taste Awards.



Νέα οινικά μονοπάτια ανοίγει το Ρωμέικο

Το Οινοποιείο Ανώσκελη προβάλλει την τοπική Κρητική ποικιλία

Η Ανώσκελη ΑΕ ιδρύθηκε το 1983 από τα επτά αδέρφια της οικογένειας Μαμιδάκη και πήρε το όνομά της από τη γενέτειρά τους, την Ανώσκελη, ένα μικρό ημιορεινό χωριό λίγα χιλιόμετρα έξω από τα Χανιά. Μεγαλώνοντας στο χωριό υπό δυσχερείς συνθήκες και δυσσώμενες προοπτικές για το μέλλον, τα αδέρφια της οικογένειας αποφάσισαν να μετακινήσουν στην Αθήνα αναζητώντας ένα καλύτερο μέλλον. Με τα χρόνια, η οικογένεια, με πρωτοστάτη τον μεγάλο οραματιστή Κυριάκο Μαμιδάκη, δραστηριοποιήθηκε επιχειρηματικά σε διάφορους τομείς, όπως η εμπορία πετρελαιοειδών,

η ναυτιλία και τα ξενοδοχειακά. Παράλληλα με τις επιχειρηματικές τους επιτυχίες, διατηρώντας πάντα υψηλό το αίσθημα της εντοπιότητας, της κληρονομιάς και της παράδοσης, η οικογένεια επένδυσε σε αγροτικές δραστηριότητες στην Ανώσκελη, με επίκεντρο την ελιά και το ελαιόλαδο. Με τη πάροδο του χρόνου η εταιρεία εξελίχθηκε σε μια σύγχρονη μονάδα ελαιουργείου και τυποποίησης, παράγοντας ανώτερης ποιότητας και πολυβραβευμένα προϊόντα ελαιολάδου, τα οποία έχουν εδραιωθεί στην ελληνική αγορά και στο εξωτερικό. Το 2009 η εταιρεία επένδυσε στην

κατασκευή ενός σύγχρονου boutique οινοποιείου, αξιοποιώντας τα ιδιόκτητα αμπέλια που βρίσκονται στην ευρύτερη περιοχή της Ανώσκελη. Το boutique Οινοποιείο Ανώσκελη, παράγει πλέον περιορισμένες ποσότητες ποιοτικών κρασιών που αναδεικνύουν το πλούσιο terroir, τις τοπικές ποικιλίες και την ιστορία του τόπου. Από το 2013 το Οινοποιείο, πειραματίζεται με μια ιδιαίτερη οινοποίηση της γηγενούς Κρητικής ποικιλίας Ρωμέικο, αγαπημένο κρασί του ιδρυτή Κυριάκου Μαμιδάκη που συνόδευε κάθε οικογενειακό γεύμα, τιμώντας έτσι τον ίδιο και το όραμά του να προβάλλει τον τόπο του.

ανώσκελη

2 Π
3 Λ
1 Α 1 Ν 3 Ω
4 Γ
1 Ι
1 Α 1 Ν 3 Ω 1 Σ 2 Κ 1 Ε 1 Λ 1 Η

Η επιλογή της παρέας.

ανώσκελη
ΡΩΜΕΙΚΟ
ΠΑΡΤΙΑ

ανώσκελη
ΡΩΜΕΙΚΟ
ΠΑΡΤΙΑ

ανώσκελη
ΡΩΜΕΙΚΟ
ΠΑΡΤΙΑ



Στην Καλλονή, στην ευρύτερη περιοχή των Πεζών συναντά η τέχνη το κρασί

Σε χώρο μολιμομού αναδεικνύεται το Οινοποιείο Διγενάκη

Μέσα στην καρδιά της μεγαλύτερης αμπελουργικής ζώνης της Κρήτης, των Πεζών, 18 χλμ. μόλις από το κέντρο του Ηρακλείου, βρίσκεται το νέο οινοποιείο Διγενάκη. Η οικογένεια Διγενάκη δημιούργησε έναν μοντέρνο και ελκυστικό χώρο, ο οποίος δεν περιορίζεται μόνο στην παραγωγή άριστων ποιοτικά κρασιών αλλά αντιλαμβάνεται την οινοποιία ως ζωτικό μέρος του ευρύτερου και συλλογικότερου πολιτισμού, φιλοδοξώντας να τη συνδέσει διαδραστικά με άλλες μορφές πολιτιστικής έκφρασης, όπως η μουσική, τα

εικαστικά, η ποίηση και λογοτεχνία, ο χορός και το θέατρο.

Το οινοποιείο, άρτιο σε υποδομές, διαθέτει χώρους γευσιγνωσίας, γκαλερί, χώρο παραστάσεων, ενώ νοηματοδοτείται από την παρουσία καλλιτεχνών σε ένα μοναδικό χώρο πολιτισμού, ο οποίος ζεσταίνεται από το έργο τους. Παράλληλα οραματίζεται να φιλοξενήσει νέους ανθρώπους βοηθώντας έτσι στην ανάδειξη του έργου τους με στόχο να αποτελέσει αισθητική αναφορά στα πολιτιστικά δρώμενα της περιοχής. Οι γευσιγνωστικοί δρόμοι του κρασιού

υφέρπνται σιωπηλά από ένα οργανικό καλλιτεχνικά υπόστρωμα το οποίο δίνει χρώμα και σχήμα σε μια διαδικασία, η οποία γίνεται πλέον πιο σύνθετη και πιθανόν απαραίτητη αφού δεν εγκλωβίζεται μόνο στο στενό της αντικείμενο. Εναλλασσόμενα σχήματα ή αυτόνομοι καλλιτέχνες βρίσκουν καταφύγιο για το έργο τους σε μια περιοχή που φέρνει αυτούσιο το αστικό στην κοντινή περιφέρεια δημιουργώντας μια βιωματική εμπειρία δίπλα στους αμπελώνες του οινοποιείου στην σπουδαιότερη αμπελοοικονομική ζώνη του νησιού.



Το Οινοποιείο Διγενάκη διαθέτει χώρους γευσιγνωσίας.



Scalarea Estate

Ο ονειρικός αμπελώνας
που σε ταξιδεύει

Νέα εμποχή για το ιστορικό κτήμα της Οινοποιίας Μπουτάρη



Ένα από τα πρώτα κρασιά του Κτήματος

Το έργο και η ιστορία της Οινοποιίας Μπουτάρη στην Κρητική γη έχει αφηγηρία το 1989 με την απόκτηση της ιδιοκτησίας του κτήματος στο Σκαλάκι Ηρακλείου. Σταθμός στην ιστορία του αμπελώνα υπήρξε το 2015, όταν η Οινοποιία Μπουτάρη υλοποίησε ένα φιλόδοξο πλάνο αναμπέλωσης του κτήματος, στηριζόμενο στη γνώση από τη συστηματική έρευνα στις ποικιλίες και το terroir, που αποκτήθηκε στα 26 χρόνια (1989-2015) εμπειρίας και δράσης της στην Κρητική γη. Στόχος όλο αυτό το διάστημα, πάντα παρέμενε η δημιουργία ενός αμπελώνα με πολύ υψηλό ποιοτικό δυναμικό, που θα αναδεικνύει τις δυνατότητες του κρητικού εδάφους.

Σήμερα, κρίνοντας ότι ο ιδιόκτητος αμπελώνας αποδίδει ποιοτικά και ποσοτικά στο μέγιστο μετά την αναδιοργάνωση, τα κρασιά του κτήματος επαναπροσδιορίζονται με τη σειρά Scalarea Estate και συγκεκριμένα με τα Scalarea Λευκό, Scalarea Ερυθρό και Φανταξομέτοχο.

Scalarea Λευκό Βιδιανό & Αθήρι

Το Scalarea Λευκό είναι το νέο, πιο πρόσφατο απόκτημα του κτήματος. Το νέο λευκό προέρχεται από τις ποικιλίες Βιδιανό και Αθήρι και είναι λαμπερό, με πλούσιο σώμα και εξαιρετική ισορροπία. Είναι ευχάριστα αρωματικό κυρίως με νότες λευκόσαρκων φρούτων όπως αχλάδι, πεπόνι και γκρέιπφρουτ. Στο στόμα είναι γεμάτο, με πολύ απαλό και βελούδινο σώμα, πλούσιο και καλά ισορροπημένο. Χαρακτηριστικό του, είναι η βουτυρένια επίγευση διαρκείας σε συνδυασμό με το χαρακτηριστικό άρωμα του Βιδιανού.

Scalarea Ερυθρό Κοτσιφάλι & Syrah

Το Scalarea Ερυθρό, γνωστό ως «Σκα-

λάκι» με την παλιά του ονομασία, είναι ένα πολυβραβευμένο blend από Κοτσιφάλι και Syrah που σήμερα μετονομάστηκε σε «Scalarea». Η σοδειά που τώρα διατίθεται είναι του 2018 και προέρχεται από σταφύλια του παλαιού αμπελώνα. Είναι ένα κρασί με πολύπλοκο χαρακτήρα, με έντονα αρώματα ώριμων κόκκινων φρούτων που πλαισιώνονται από τριτογενή αρώματα βελανιδιάς, σοκολάτας και καβουρδισμένου καφέ, γεμάτη γεύση, ισορροπημένο με μακρύ τελείωμα. Η ποικιλιακή σύνθεση του Scalarea Ερυθρό παραμένει ίδια στον νέο αμπελώνα, με τις πρώτες σοδειές να βρίσκονται ήδη στη διαδικασία παλαίωσης.

Φανταξομέτοχο Ασύρτικο & Chardonnay

Το Φανταξομέτοχο αποτελεί επίσης ένα από τα πρώτα κρασιά του κτήματος. Στον νέο αμπελώνα διατηρήθηκε η ποικιλία Chardonnay που επικρατούσε στο χαρακτήρα του. Έτσι, η νέα του σύνθεση περιλαμβάνει τις ποικιλίες Ασύρτικο και Chardonnay. Ένας υπέροχος λευκός οίνος, γενναιόδωρα αρωματικός, καλά ισορροπημένος με την υψηλή οξύτητα και το αλκοόλ του να συνδυάζονται άριστα με την ελαφριά ορυκτότητα. Παρουσιάζει μια μακρά επίγευση ανθικού χαρακτήρα.

Το ξεχωριστό Ιουλιάντικο

Τα κρασιά του Scalarea Estate κυκλοφορούν πλέον με νέα, ανανεωμένη εμφάνιση που αντανάκλα την κομψότητα, αλλά και τη ξεχωριστή τους ταυτότητα. Σημειώνεται ότι στη σειρά Scalarea Estate συμπεριλαμβάνεται και το γνωστό κρασί Ιουλιάντικο, προερχόμενο από την ποικιλία Λιάτικο, ένα θαυμάσιο επιδόρπιο γλυκό κρασί, αντάξιο της ελληνικής παράδοσης στα γλυκά κρασιά.



Από ποικιλία Λιάτικο



Το έργο και η ιστορία της Οινοποιίας Μπουτάρη στην Κρητική γη έχει αφετηρία το 1989 με την απόκτηση του κτήματος στο Σκαλάκι Ηρακλείου.





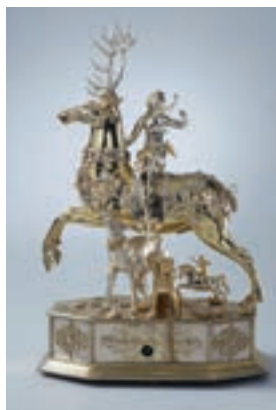
ΠΑΙΧΝΙΔΙΑ με κρασί

Οινικές δοκιμασίες που συνήθως κατέληγαν σε ασύστολη οινοποίηση καταγράφονται σε όλο το φάσμα της ανθρώπινης ιστορίας και πολιτισμού

Από τον Κότταβο των αρχαίων Ελλήνων στην Passatella των Ρωμαίων και από εκεί στα Jiuling της Κίνας και πίσω ξανά στην «Άρτεμις και το Ελάφι» της υψηλής κοινωνίας της Ευρώπης του 17ου αιώνα, τα παιχνίδια με βάση το κρασί βρέθηκαν νωρίς στον πυρήνα της ανέμελης κοινωνικοποίησης σε όλο το φάσμα της ιστορίας και των πολιτισμών. Είναι μερικά μόνο από τα ιστορικά καταγεγραμμένα εορταστικά στοιχεία που κατέληγαν σχεδόν πάντα σε μια ασύστολη οινοποίηση.

Ο Κότταβος είναι ένα παιχνίδι ερωτικής μαντείας και δεξιοτεχνίας που παιζόταν από άνδρες στα νυχτερινά συμπόσια στις κλασικές Αθήνες. Με έπαθλο ευνοϊκούς οiwονούς για τις υποψήφιες αγαπημένες των συμμετεχόντων αλλά και αγαλματίδια και φρούτα. Οι παίκτες προσπαθούσαν να αδειάσουν το σκεύος οινοποίησης στοχεύοντας στο εσωτερικό μιας πλάστιγγας που στερεωνόταν σε ένα μεταλλικό ραβδί. Όποιος τα κατάφερε θεωρούσαν ότι θα καταφέρει να κερδίσει την εύνοια της αγαπημένης του.

Στην Αρχαία Ρώμη, το οινικό παιχνίδι των συμποσίων ήταν πιο βίαιο, με τις μεσαιωνικές παραλλαγές του να περιλαμβάνουν



ακόμα και μαχαιρώματα. Στους παίκτες μοιράζονταν από τέσσερις κάρτες και οι δύο που συγκέντρωναν την υψηλότερη αξία, ορίζονταν ως «αρχηγοί». Στη συνέχεια ξεκινούσαν γύροι οινοποίησης τους οποίους οι αρχηγοί μπορούσαν να αποφύγουν, διατηρώντας το δικαίωμα να προσβάλουν όπως ήθελαν τους άλλους παίκτες. Στον επόμενο κύκλο του παιχνιδιού, όταν ξαναμοιραζόταν δηλαδή η «τράπουλα», δινόταν η ευκαιρία της εκδίκησης σε όσους ένιωθαν προσβεβλημένοι από τους παλιούς αρχηγούς. Αντίστοιχο ήταν το παιχνίδι Jiuling που παιζόταν σταθερά στις κινεζικές δυναστείες.

Θα μπορούσε να πει κανείς ότι η τελευταία απόπειρα της ανθρωπότητας να εμπλακεί με καλαίσθητο τρόπο και εγκράτεια σε αυτές τις οινικές δοκιμασίες ήταν η Άρτεμις και το Ελάφι. Εδώ, ένα από τα πρώτα

ίσως κουρδιστά παιχνίδια που συνέλαβε ο ανθρώπινος νους, περιλαμβάνει ένα ασπασμένο αγαλματίδιο της Θεάς Άρτεμις καβάλα στο ελάφι της. Το ελάφι γέμιζε στο εσωτερικό του με κρασί, το παιχνίδι κουρδίζονταν και κινούνταν αργά. Όταν σταμάταγε, ο παίκτης που βρισκόταν μπροστά του, έπρεπε να πει το περιεχόμενο για να ξεκινήσει το παιχνίδι από την αρχή.

Ιδανικά γευστικά «ζευγάρια»

Κάθε ξεχωριστό ελληνικό κρασί, λευκό ή κόκκινο, ήσυχο ή αφρώδες, βρίσκει τον ιδανικό του σύντροφο σε ένα ώριμο ελληνικό τυρί με μεστή γεύση.

Αφρώδης Rose
demi-sec,
Π.Ο.Π. Αμύνταιο
Rosé semi-sweet
5,99€ / 0,75 L
7,99€/ L

Νεμέα Π.Ο.Π.
Αγιοργίτικο
Barrique 2018
3,99€ / 0,75 L
5,32€ / L

Ξινόμαυρο
Reserve
ΠΟΠ 2018
Ερυθρός Ξηρός
οίνος
4,49€ / 0,75 L
5,99€/ L

Σαντορίνη
ΠΟΠ Ασύρτικο
Λευκός Ξηρός
οίνος
8,99€ / 0,75 L
11,99€/ L



5. Κεφαλοτύρι Νάξου

Με υποκίτρινο χρώμα και βουτυρένια απαλή υφή, έχει ελαφρώς αλμυρή γεύση και σύνθετο αρωματικό χαρακτήρα, που ξεκινά από αρώματα λουλουδιών και καταλήγει σε πιο πολύπλοκα αρώματα.

1,69€ / 125 g, 13,52€ / Kg

6. Κατσικίσιο τυρί Μονεμβασιάς

Ένα παραδοσιακό σκληρό, κίτρινο τυρί με αλμυρή γεύση και ωραία γαλατένια αρώματα, που οφείλονται στην παραγωγή του από κατσικίσιο γάλα.

2,19€ / 125 g, 17,52€ / Kg

7. Πεκορίνο Αμφιλοχίας

Ελαφρώς αλμυρό, βουτυράτο, σκληρό τυρί, από αιγοπρόβειο γάλα, με πολύπλοκο αρωματικό χαρακτήρα.

1,99€ / 125 g, 15,92€ / Kg

8. Γραβιέρα Μοντ Παρνές με τρούφα

Τυρί με κίτρινο χρώμα, φέρει έντονο το αποτύπωμα της ψιλοκομμένης, μαύρης χειμωνιάτικης τρούφας στην άψη, το άρωμα και τη γεύση. Έντονο, με γήινο χαρακτήρα, διατηρεί την πλούσια, βουτυράτη γεύση και την υπόγλυκη επίγευση.

2,99€ / 125 g, 23,92€ / Kg


DOMAINE
COSTA LAZARIDI



Όταν η γη πρωταγωνιστεί.

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

www.domaine-lazaridi.gr