



WineTrails

ISSN 2241-9454

Τεύχος Νο 34 Φεβρουάριος - Απρίλιος 2023
ΚΥΚΛΟΦΟΡΕΙ ΔΩΡΕΑΝ ΜΕ ΤΗΝ AGENDA
ΚΑΙ ΣΤΗ ΣΥΝΕΧΕΙΑ ΑΥΤΟΤΕΛΩΣ με 3 ευρώ



ΚΟΝΤΟ ή ΑΜΟΛΥΤΗ;

**ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΗΝ
ΠΟΙΚΙΛΙΑ, ΤΟ ΑΜΠΕΛΙ
ΚΑΙ ΤΟ ΚΡΑΣΙ**

**ΕΡΧΕΤΑΙ ΑΠΟΦΑΣΗ
ΣΕ ΟΛΗ ΤΗΝ
ΕΛΛΑΔΑ ΟΛΕΣ
ΟΙ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ**



CABERNET SAUVIGNON
2017
ΑΓΙΟΣ ΠΑΥΛΟΣ

Kokkina Chomata

STRATARIDAKIS



STRATARIDAKIS
WINERY

the southernmost winery of Europe
www.strataridakis.gr



Οι παλιές άδειες συνιστούν αξία

Η εικόνα ανάπτυξης που παρουσιάζει ο αμπελοοινικός τομέας στην Ελλάδα είναι δεδομένη, ωστόσο ένα ξεκαθάρισμα του θεσμικού πλαισίου και των κανόνων βάσει των οποίων κινείται η συγκεκριμένη αγορά είναι απαραίτητο.

Θα μπορούσαμε να πούμε ότι ο εγχώριος αμπελοοινικός κλάδος καλείται σιγά – σιγά να περάσει από τον ενθουσιασμό της εφηβείας στη φάση της ενηλικίωσης. Όλοι συμφωνούν ότι η τελευταία 20ετία καταγράφεται από τις πλέον δημιουργικές περιόδους για το επώνυμο ελληνικό κρασί. Τους αγώνες των πρωτοπόρων του κλάδου για μια πρώτη οριοθέτηση της κατάστασης σε σχέση με τις αμπελουργικές ζώνες, τις γηγενείς ποικιλίες και τα σήματα (ΠΟΠ και ΠΓΕ), ακολούθησαν οι επιχειρηματικές πρωτοβουλίες μιας γενιάς νεότερων οινοποιών που σήμερα διαπρέπουν με τα προϊόντα τους τόσο στην εγχώρια αγορά όσο και διεθνώς. Εκατοντάδες οινοποιεία με δεκάδες επικές το καθένα απ' αυτά, αξιοποιούν με τον καλύτερο τρόπο ένα πολύ μεγάλο μέρος της εγχώριας παραγωγής οινοποιήσιμων σταφυλιών, διευρύνοντας συνεχώς τις ανάγκες τους για ποιοτική πρώτη ύλη. Βεβαίως, όσο μεγαλώνει η παραγωγή κρασιού και όσο αυξάνονται οι εξαγωγές των επώνυμων ελληνικών οίνων, τόσο μεγαλώνουν και οι απαιτήσεις για μια συνεκτική πολιτική, η οποία θα κατοχυρώνει τη θέση της Ελλάδας στον παγκόσμιο οικόκοο χάρτη και θα δοξάζει τα ονόματα των πρωταγωνιστών του κλάδου. Οι στόχοι αυτοί δεν διευκολύνονται, πάντως, όταν ένα πολύ μεγάλο μέρος του ελληνικού αμπελώνα τελεί υπό καθεστώς αμφισβήτησης και όταν ένα επίσης μεγάλο μέρος της εγχώριας παραγωγής σταφυλιών (οινοποιήσιμων ποικιλιών) διακινείται, είτε με ονόματα άλλα απ' αυτά των πραγματικών αμπελουργών, είτε με ονόματα ποικιλιών άλλα απ' αυτά για τα οποία νομίμως έχουν αδειοδοτηθεί. Και την ίδια στιγμή, ένα σημαντικό μέρος των αδειοδοτήσεων για καλλιέργεια οινοποιήσιμων σταφυλιών παραμένει ανενεργό. Στερώντας επί της ουσίας τη δυνατότητα ανάπτυξης πρωτοβουλιών, σε αυτούς που θέλουν να ασχοληθούν με το συγκεκριμένο πεδίο δραστηριότητας και υποχρεώνοντας επί του πρακτέου κάποιους άλλους να δεσμεύουν εκτάσεις σε μη παραγωγικούς ή και ανύπαρκτους αμπελώνες. Σε κάθε περίπτωση, η κατάσταση δεν μπορεί να μείνει έτσι. Οι κίνδυνοι να χαθούν δικαιώματα αδειών φύτευσης είναι υπαρκτά, ωστόσο άλλο τόσο υπαρκτός είναι και ο κίνδυνος στρεβλώσεων που θα μπορούσαν να υπονομεύσουν την προσπάθεια βιώσιμης ανάπτυξης του αμπελοοινικού κλάδου στην Ελλάδα. Εκτιμάται ότι στο μεγάλο αμπελοοινικό συνέδριο που προγραμματίζεται για το ερχόμενο καλοκαίρι, αυτό το θέμα θα τεθεί πρώτο στην ατζέντα των συζητήσεων που πρόκειται να γίνουν για επαναπροσδιορισμό της πορείας του κλάδου.

ΓΙΑΝΝΗΣ ΠΑΝΑΓΟΣ Εκδότης-Διευθυντής



Αφιέρωμα: Cabernet Sauvignon

Θα μπορούσε κάλλιστα να θεωρηθεί η σπουδαιότερη διεθνής ερυθρή ποικιλία, κατέχοντας ξεχωριστή σημασία στα κρασιά του Μπορντό και παράγοντας μερικά από τα σημαντικότερα και ακριβότερα κρασιά του κόσμου... Στην Ελλάδα καλλιεργείται σχεδόν σε όλες τις οινοπαραγωγικές περιοχές, ενώ έχει δώσει δείγματα κορυφαίας ποιότητας στις περισσότερες από αυτές. Στιβαρά, βαθύχρωμα, με υψηλό επίπεδο ταννινών, σχετικά υψηλή οξύτητα, υψηλό αλκοόλ αλλά και τα τυπικά αρώματα της ποικιλίας που θυμίζουν σκούρα φρούτα είναι τα κρασιά που δίνει.

WINES
OF GREECE



Πόση **γη** πρέπει να διανύσεις για να

γνωρίσεις το ελληνικό κρασί;

Μάθε για τους ανεξερεύνητους ΠΟΠ και
ΠΓΕ ελληνικούς οίνους, εδώ: enos.gr



ΕΠΕΡΓΕΙΑ ΣΥΓΧΡΗΜΑΤΟΣΟΤΟΥΜΕΝΗ
ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ ΚΑΙ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ
PROJECT CO-FINANCED
BY THE EUROPEAN UNION AND GREECE



ENOS

www.enos.gr





© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΝΗ

20



14



50

Φεβρουάριος-Απρίλιος 2023

ΦΥΤΕΥΣΕΙΣ

- 10 ΟΛΗ Η ΕΛΛΑΔΑ ΕΝΑ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΚΟ ΔΙΑΜΕΡΙΣΜΑ
Αίρονται οι περιορισμοί φύτευσης οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου

ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ

- 14 ΚΟΝΤΟ ή ΑΜΟΛΥΤΗ ΓΙΑ ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΕΣ ΑΝΑΓΚΕΣ
Αναθεωρείται το παραδοσιακό μοντέλο του χειμερινού κλαδέματος

ΘΕΣΜΙΚΑ

- 18 ΕΙΔΙΚΟ ΜΕΤΡΟ ΣΤΗΝ ΚΑΠ ΓΙΑ ΤΟΝ ΑΤΤΙΚΟ ΑΜΠΕΛΩΝΑ
Στο δρόμο για πιστοποίηση ως ΠΟΠ το εμβληματικό Σαββατιανό

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ ΙΑΝ HARRIS

- 20 ΠΕΡΑΣΜΑΤΑ ΣΤΟ ΜΕΛΛΟΝ ΔΗΜΙΟΥΡΓΕΙ Η ΕΤΑΙΡΙΚΗ ΕΥΘΥΝΗ
Τώρα μπορείς κι εσύ, λέει το WSPC σε γυναίκες μονογονεϊκών οικογενειών

ΔΙΕΘΝΗ

- 22 ΞΕΠΕΡΑΣΕ ΤΟ ΧΡΥΣΟ ΣΕ ΑΠΟΔΟΣΕΙΣ Η ΑΓΟΡΑ ΕΚΛΕΚΤΩΝ ΟΙΝΩΝ
Πλούσιο οινικό μέλλον για τη Σουηδία χτίζει η κλιματική αλλαγή



10



44



ΚΥΚΛΟΦΟΡΕΙ ΔΩΡΕΑΝ
ΜΕ ΤΗΝ AGRENDA ΚΑΙ
ΣΤΗ ΣΥΝΕΧΕΙΑ ΑΥΤΟΤΕΛΩΣ

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

**ΕΚΔΟΤΗΣ/ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ/
ΒΑΣΙΚΟΣ ΜΕΤΟΧΟΣ/ΝΟΜΙΜΟΣ
ΕΚΠΡΟΣΩΠΟΣ**
Γιάννης Πανάγος

ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ ΣΥΝΤΑΞΗΣ
Μαρία Γιουρουκέλη

ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ ΕΚΔΟΣΗΣ
Λάζαρος Γατσέλος

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ
Ειρήνη Σκρέκη

ΣΥΝΤΑΞΗ
Χαρ. Σπινθηροπούλου
Ζήσης Πανάγος
Πέτρος Γκόγκος
Λεωνίδας Λιάμης
Γιώργος Λαμπίρης
Γιώργος Κοντονής
Κώστας Λώνης
Μιχάλης Χούλης
Βασίλης Πατάκης
Παναγιώτης Πασχαλίδης

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΟ/ΣΕΛΙΔΟΠΟΙΗΣΗ
Χαρά Οικονόμου
Σπύρος Αλεξίου
Φανή Παπαετροπούλου

ΕΜΠΟΡΙΚΟΣ ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ
Παναγιώτης Αραβαντινός

ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ/ ΔΙΑΦΗΜΙΣΗ
Ειρήνη Βλάχου
Σταύρος Κοντός

ΔΙΑΝΟΜΗ
ΑΡΓΟΣ Α.Ε.

ΕΚΤΥΠΩΣΗ ΒΙΒΛΙΟΔΕΣΙΑ
ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΕΣ ΕΚΔΟΣΕΙΣ Α.Ε.

www.agronews.gr

Φεβρουάριος-Απρίλιος 2023

ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΑ

- 28 ΣΤΟ ΔΡΟΜΟ ΤΟΥ ΚΟΝΙΑΚ ΒΑΔΙΖΕΙ ΤΟ ΕΓΧΩΡΙΟ ΑΠΟΣΤΑΓΜΑ
Έντονη επενδυτική δραστηριότητα στον κλάδο από τα οινοποιεία

ΟΙΝΙΚΟ ΕΠΙΧΕΙΡΕΙΝ

- 32 ΧΤΙΖΕΙ ΣΤΙΣ ΓΗΓΕΝΕΙΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ Η ΟΙΝΟΠΟΙΑ ΕΛΑΣΣΟΝΑΣ
Boutique οινοποιείο στη Μύκονο ετοιμάζει η Οινοποιία Nico Lazaridi

ΗΠΕΙΡΟΣ

- 40 ΚΟΙΤΑΕΙ ΜΟΝΟ ΜΠΡΟΣΤΑ ΤΟ ΚΡΑΣΙ ΤΗΣ ΗΠΕΙΡΟΥ
Πολλά υποσχόμενες τοπικές ποικιλίες και δραστήριοι οινοποιοί

ΟΙΝΟΙ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ

- 46 ΒΡΟΝΤΕΡΟ ΠΑΡΩΝ ΜΕ 47 ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΑ ΚΑΙ 500 ΕΤΙΚΕΤΕΣ
Τοπικές σπάνιες ποικιλίες, πειραματικά και παλαιώση, οι τρεις προκλήσεις

ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΑ

- 62 ΠΟΛΥΔΙΑΣΤΑΤΟΣ ΧΑΡΑΚΤΗΡΑΣ ΣΕ ΚΑΘΕ TERROIR
Ένα εξαιρετικό όπλο για το σύνολο του σύγχρονου ελληνικού αμπελώνα



50

Ο ΚΟΣΜΟΣ ΤΗΣ ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ

ΑΠΟ ΤΟ 1997



Γιάννης Μπουτάρης

Με ρίζες στην οικογενειακή οινοποιητική επιχείρηση που ίδρυσε ο παππούς του το 1879, ο Γιάννης Μπουτάρης ίδρυσε το 1997 την Κυρ-Γιάννη με στόχο τη δημιουργία ποιοτικών κρασιών με χαρακτήρα, που εκφράζουν τα οινολογικά προέλευση: Νάουσα και Αμύνταιο.



Ξινόμαυρο

Εντάνα και πολύπλοκα αρώματα, υψηλή οξύτητα και τανίνες, ανοικτό χρώμα και μέτριο σώμα. Δυνατότητα μακράς παλαιώσης. ΠΟΠ Αμύνταιο και Νάουσα. Κλωνική επιλογή.

Αμύνταιο

ΦΑΡΦΙΝΑ

Στο Αμύνταιο, την ψυχρότερη οινοπαραγωγική ζώνη της Ελλάδας, οι τέσσερις λίμνες εξισορροπούν τις ακρότητες του ηπειρωτικού κλίματος. Στα φτωχά, αμμώδη εδάφη της περιοχής παράγονται αρωματικά κρασιά με δροσερή οξύτητα, ενώ οι αμπελώνες με παλιά κλήματα Ξινόμαυρου προσφέρουν μια από τις πιο φινετσάτες εκφράσεις της μοναδικής ποικιλίας.



ΕΠΙΣΚΕΦΘΕΙΤΕ ΤΟ ΚΤΗΜΑ ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ ΣΤΗ ΝΑΟΥΣΑ

Απολαύστε τη μαγευτική θέα των αμπελιών της Κυρ-Γιάννη, στις πλαγιές του όρους Βέρμιο, περπατήστε ανάμεσα στα απέλια του Ξινόμαυρου, γευθείτε τα κρασιά στον τόπο παραγωγής τους και γνωρίστε την κληρονομιά της οικογένειας Μπουτάρη.

ΚΤΗΜΑ ΝΑΟΥΣΑ



Νάουσα

ΗΜΒΑΘΙΑ

Στη Νάουσα το κλίμα είναι ψυχρό μεσογειακό. Κυρίαρχη ποικιλία είναι το Ξινόμαυρο που είναι φυτεμένο σε γενικά βαριά εδάφη, με χημική σύσταση που ποικίλει, προσφέροντας δομή, πολυπλοκότητα και χαρακτήρα. Στο Κτήμα Κυρ-Γιάννη ο αμπελώνας των 560 στρεμμάτων χωρίζεται σε 42 τεμάχια, τα οποία διαχειριζόμαστε και οινοποιούμε ξεχωριστά αναδεικνύοντας το μοναδικό terroir της περιοχής.





Vincent van Gogh's The Drinkers 1862

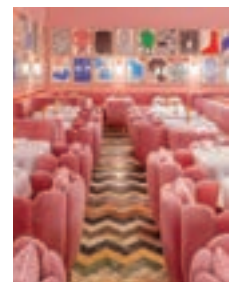
Λονδίνο, Bierzo και Rias Baixas



Του
**Λάζαρου
Γατσέλου**
Οιολόγου
Dip. WSET

Το κοινό μπορεί να έχουν ένα εστιατόριο στο Λονδίνο κι ένα λευκό κρασί από τη βορειοδυτική Ισπανία; Αρχικά το όνομά τους. Ένα κοινό όνομα που σε όσους αναζητούν την αυθεντικότητα σε συνδυασμό με την πρωτοπορία είναι οικείο αν όχι σημείο αναφοράς τόσο των δεσμάτων του μέλλοντος, όσο και των σπουδαίων λευκών κρασιών του πλανήτη. Το SKETCH του Λονδίνου άνοιξε τις πόρτες του το 2003 και έφερε τα πάνω κάτω σε όλο τον γαστρονομικό κόσμο. Για όσους δεν το έχουν επισκεφθεί, αξίζει να σημειωθεί πως δεν πρόκειται για ένα κλασικό και συμβατικό εστιατόριο αλλά για έναν πολυχώρο με πέντε και πλέον ξεχωριστές θεματικές προσεγγίσεις, ανάμεσά τους και αίθουσα τέχνης. Ανήκει στον Mourad Mazouz και ο επικεφαλής chef είναι ο διάσημος Pierre Cagnair. Το 2008 και το 2016 κέρδισε το AA βραβείο για την Αγγλία. Αντίστοιχα, το 2021 οι αίθουσες «lecture room» και «library» κέρδισαν τις πέντε ροζέτες του AA. Η ομάδα του SKETCH επιθυμεί τη διαρκή βελτίωση και αναβάθμιση πάντα με στοχευμένη σκληρή εργασία και υπομονή. Έτσι, το πρώτο αστέρι του οδηγού Michelin απονεμήθηκε το 2005. Πέρασαν επτά ολόκληρα χρόνια για να έρθει το δεύτερο αστέρι το 2012 και άλλα εννέα για το τρίτο το 2021.

Την ίδια περίοδο που έκανε την εμφάνισή του SKETCH το επισκέφθηκε ο οιολόγος και οινοποιός Raul Perez από το Bierzo της Ισπανίας. Όσοι γνωρίζουν τον Raul ξέρουν πως λίγα πράγματα στη ζωή μπορεί να τον εντυπωσιάσουν, καθώς είναι μια ταπεινή ευφυΐα που δεν διστάζει να δοκιμάσει πράγματα που οι περισσότεροι στον συμβατικό κόσμο του κρασιού απλά αγνοούν ή φοβούνται. Κι όμως το SKETCH τα κατάφερε και ο ίδιος ακόμα και σήμερα το περιγράφει ως εμπειρία. Ένας άνθρωπος που μπορεί να διανύσει δύο χιλιάδες χιλιόμετρα σε μία ημέρα, ως κομμάτι της εργασίας του, κάποια στιγμή χρειάζεται και ξεκούραση. Την περίοδο εκείνη ο Raul Perez αποφασίζει να ξεκουραστεί για λίγες ημέρες δίπλα στη θάλασσα στην περιοχή Rias Baixas. Ανακαλύπτει έναν αμπελώνα με πρέμνα ηλικίας 60-80 ετών από την ποικιλία Albariño ο οποίος βρίσκεται δίπλα στη θάλασσα. Τι θα μπορούσε άλλο να κάνει μια οικική ιδιοφυΐα; Με συνοπτικές διαδικασίες ξεκινά την παραγωγή ενός από τα πιο εξαιρετικά λευκά κρασιά του πλανήτη στο ενοικιαζόμενο εξοχικό του, καθώς εκεί πραγματοποιήθηκαν οι δύο πρώτες οινοποιήσεις πριν αυτές μεταφερθούν στο οινοποιείο του φίλου του Rodrigo Mentez. Αναζητώντας όνομα τηλεφωνεί στο SKETCH του Λονδίνου, για ηθικούς λόγους, ζητώντας την άδεια να χρησιμοποιήσει τόσο το όνομα, όσο και τη γραμματοσειρά. Οι άνθρωποι του SKETCH τον καλωσορίζουν και τον ευχαριστούν και η συνέχεια βρίσκεται στα ποτήρια.



Το SKETCH του Λονδίνου άνοιξε τις πόρτες του το 2003 και έφερε τα πάνω κάτω σε όλο τον γαστρονομικό κόσμο.



Η ετικέτα Sketch του εμβληματικού οινοποιού Raul Perez



www.biogard.gr



Κάτοχος της άδειας:

ACTIONPIN

ACTION PIN S.A.

Z.I. de Cazaleu

CS 60030 40280 CASTETS, France

Υπεύθυνος για την πώληση διότιση στην αγορά:

BIOGARD GREECE Ε.Π.Ε

Λεωφόρος Κηφισίας 18, Τ.Κ. 115 26 Αθήνα

Τηλ: 210 6460700

email: info@biogard.gr



HELIOCUIVRE® 40 SC HELIOSOUFRE® 70 SC

Καινοτομία στα προϊόντα Χαλκού και Θειαφιού
Μοναδικές φόρμουλες!

Ισχυρή μυκητοκτόνος δράση με αυξημένη αποτελεσματικότητα σε ένα ευρύ φάσμα καλλιεργειών.



BIOGARD®
biological First.

Τα φυτοπροστατευτικά προϊόντα να χρησιμοποιούνται με ασφαλή τρόπο.
Να διαβάζετε πάντα την ετικέτα και τις πληροφορίες σχετικά με το προϊόν πριν από τη χρήση, καθώς και τις προειδοποιητικές φράσεις και σύμβολα.



ΣΕ ΟΛΗ ΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ ΟΛΕΣ ΟΙ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ

Αίρονται σύντομα οι περιορισμοί που υπάρχουν στις φυτεύσεις εγχώριων οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου και παρέχεται σε όλους τους αμπελουργούς η δυνατότητα, εφόσον κατέχουν την προβλεπόμενη άδεια φύτευσης αμπέλου, να καλλιεργούν σε όλη την Ελλάδα όλες ανεξαιρέτως τις γηγενείς ποικιλίες

Κείμενο: **Γιάννης Πανάγος**

Η ρύθμιση για την άρση των περιορισμών στις φυτεύσεις οινοποιήσιμων ποικιλιών θα περιληφθεί σε υπουργική απόφαση (ΥΑ) της οποίας το περιεχόμενο επεξεργάζονται ήδη, αυτόν τον καιρό, οι αρμόδιες υπηρεσίες του υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και ειδικότερα το αρμόδιο Τμήμα Αμπέλου, Οίνου και Αλκοολούχων Ποτών, μετά από σχετική εισήγηση του προϊσταμένου του τμήματος, Διονύση Γραμματικού. Οι πληροφορίες θέλουν επί του πνεύματος που διέπει την προωθούμενη ρύθμιση να έχουν δώσει τη συγκατάθεσή τους όλες οι οργανώσεις. Το θέμα συζητήθηκε σε ευρεία σύσκεψη με όλες οι ενδιαφερόμενες πλευρές του κλάδου, απ' όπου και προκρίθηκε ολόκληρη η Ελλάδα να αποτελέσει ένα Αμπελουργικό Διαμέρισμα (αντί 17 μέχρι τώρα), όπου και θα μπορεί να γίνει φύτευση και

καλλιέργεια όλων των εγχώριων ποικιλιών που είναι εγγεγραμμένες στον Εθνικό Κατάλογο. Δεν θα ισχύσει βέβαια το ίδιο και για τις ξενικές ποικιλίες. Για ευνόπτους λόγους, η καλλιέργεια των ξένων ποικιλιών στη χώρα μας θα συνεχίσει να υπακούει σε συγκεκριμένες δεσμεύσεις, τόσο ως προς το εύρος των ποικιλιών που μπορούν να έρθουν στην Ελλάδα, όσο και ως προς τις ειδικότερες περιοχές στις οποίες θα μπορούν αυτές να φιλοξενηθούν. Η έκδοση της σχετικής απόφασης θα πάρει το δρόμο της υπογραφής μόλις ολοκληρωθεί και η ειδική μελέτη που έχει ανατεθεί στο Γεωπονικό Πανεπιστήμιο της Αθήνας και έχει να κάνει με την επιστημονική τεκμηρίωση όχι των επιτρεπόμενων ποικιλιών, καθώς όλες πλέον θα είναι επιτρεπόμενες, αλλά των προτεινόμενων (εγχώριων πάντα) ποικιλιών για κάθε περιοχή. Η τεκ-

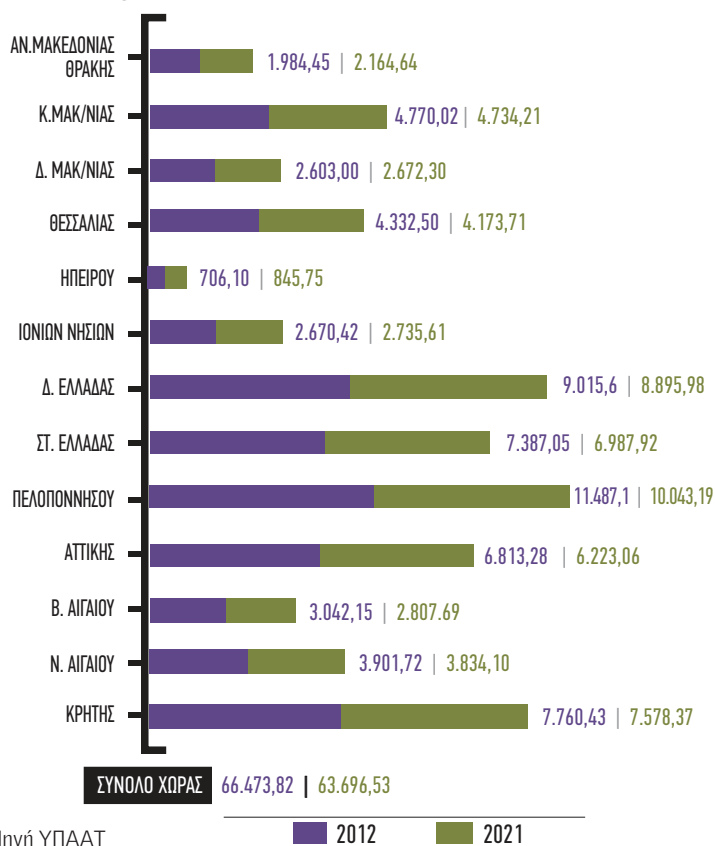






Μετά από **εισήγηση** του προϊσταμένου του **Τμήματος** Αμπέλου, Οίνου και Αθλοσθούχων Ποτών, Διονύση **Γραμματικού**, έρχεται η ρύθμιση για τις φυτεύσεις.

ΕΚΤΑΣΗ ΟΙΝΑΜΠΕΛΩΝ ΣΕ ΕΚΤΑΡΙΑ



Το **νέο** πλαίσιο υποστήριξης των συστημάτων **πιστοποιήσεων** των προϊόντων ΠΟΠ, ΠΓΕ κ.α. **υποχρεώνει** αυτή τη φορά την **Ελλάδα** στη δημιουργία Ομάδων **Διαχείρισης** Ζωνών.

μηρίωση αυτή δεν θα κινείται σε γεωγραφικά όρια αλλά θα λαμβάνει υπόψη τα γεωφυσικά και κλιματολογικά χαρακτηριστικά κάποιων περιοχών και το συσχετισμό τους με τις αντίστοιχες ποικιλίες.

Η νέα προσέγγιση έχει αναμφίβολα το ενδιαφέρον της, καθώς απελευθερώνει δυνάμεις και δίνει τη δυνατότητα ενδυνάμωσης των ντόπιων ποικιλιών στη διεθνή αγορά του κρασιού, προϋποθέτει, ωστόσο, βαθιά μελέτη και υπευθυνότητα από τους αμπελουργούς σε σχέση με τις επιλογές τους. Το ότι θα μπορούν τυπικά να φυτεύονται όλες οι ποικιλίες παντού δεν σημαίνει ότι όλες κάνουν για όλα τα αμπελοτόπια. Έχει ιδιαίτερη σημασία, η κάθε επιλογή να υπακούει σε συγκεκριμένα κριτήρια και όχι να ακολουθούνται τυφλά οι τάσεις της μόδας.

Νέος πονοκέφαλος για ΠΟΠ και ΠΓΕ

Εν τω μεταξύ, νέο πονοκέφαλο προκαλεί στις αρμόδιες εθνικές αρχές, η υπόθεση διαχείρισης των συστημάτων ποιότητας (ΠΟΠ, ΠΓΕ κ.α.) σε εφαρμογή βέβαια των κοινοτικών κανόνων που ισχύουν και των διαδικασιών που θα πρέπει να τηρούνται.

Πιο συγκεκριμένα, με βάση τις ισχύουσες διατάξεις (ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 1151/2012) κάθε νέα πιστοποίηση ή αλλαγή στις ισχύουσες πιστοποιήσεις, έχει φύγει από τις Βρυξέλλες και την Ευρωπαϊκή Επιτροπή και έχει περάσει πλέον στην αρμοδιότητα της Wipro / MADRID, έναν ευρωπαϊκό οργανισμό που διαχειρίζεται τα εμπορικά σήματα παγκοσμίως και εξασφαλίζει την προστασία τους σε 130 χώρες.

Το νέο, ενδεχομένως και πιο αυστηρό πλαίσιο υποστήριξης των συστημάτων και πιστοποίησης των προϊόντων ΠΟΠ, ΠΓΕ κ.α. υποχρεώνει αυτή τη φορά την Ελλάδα στη δημιουργία Ομάδων Διαχείρισης Ζωνών, κάτι το οποίο, έχει μεν θεσπιστεί, ουδέποτε ωστόσο εφαρμόστηκε από τους συντελεστές του αμπελοοινικού κλάδου.

Παλιές και νέες άδειες φύτευσης

Τέλος, ένα ακόμα θέμα που απασχολεί το αρμόδιο τμήμα Αμπέλου και Οίνου, είναι οι διευθετήσεις που θα πρέπει να γίνουν σε σχέση με τις άδειες φύτευσης. Πέραν της «μόνιμης πληγής» που έχει να κάνει με τις ανενεργές άδειες φύτευσης και το πώς αυτές θα πρέπει να αντιμετωπιστούν ώστε να μη χαθεί ένα κρίσιμο κεφάλαιο για την εγχώρια αμπελουργία, η αρμόδια αρχή έχει θέσει θέμα παράτασης του χρόνου υλοποίησης (δηλαδή φύτευσης και πιστοποίησης) των νέων αδειών που είχαν ως τελική προθεσμία το έτος 2022. Σημειωτέον ότι μια τέτοια παράταση είχε εξασφαλιστεί -λόγω πανδημίας- για τις λήθεις αδειών της προηγούμενης διετίας, δηλαδή 2020 και 2021. Η απάντηση των Κοινοτικών Αρχών επί του θέματος, θα ανοίξει το δρόμο για την έκδοση των τελικών εγκρίσεων και για τις νέες άδειες (τριετούς διάρκειας) βάσει των αιτήσεων που υποβλήθηκαν στα τέλη του 2022.



SANIDAS

**Ολοκληρωμένες λύσεις
για την Αμπελουργία**







Κοντό ή αμολυτή, ανάλογα με την ποικιλία, τον αμπελώνα και το κρασί

Τα τελευταία χρόνια ενόψει της κλιματικής αλλαγής, της έξαρσης των ασθενειών του ξύλου και της αδυναμίας εξεύρεσης εργατικών χεριών, πολλά πράγματα που στο παρελθόν ίσχυαν σε αυτό που αποκαλούμε χειμερινό κλάδεμα, αρχίζουν να αναθεωρούνται

Κείμενο **Χαρούλα Σπινθηροπούλου**

* Γεωπόνος, ειδικός αμπελουργίας, οινοποιός

Στην Ελλάδα της έντονης ηλιοφάνειας (τουλάχιστον στις περισσότερες περιοχές της) το σύνθημα κλάδεμα καρποφορίας των οινοποιήσιμων ποικιλιών ήταν το κοντό, που εξασφάλιζε μια υπέρ του δέοντος παραγωγή, αφού οι περισσότερες γηγενείς αλλά και διεθνείς ποικιλίες είχαν μια πολύ ικανοποιητική γονιμότητα οφθαλμών στις ευλογημένες συνθήκες της χώρας μας.

Εξάιρεση κάποιες διεθνείς ποικιλίες που στις ψυχρότερες περιοχές έπρεπε να κλαδευτούν σε αμολυτή (μακρύ κλάδεμα) ώστε να δώσουν ικανοποιητική παραγωγή, αλλά και σε κάποιες περιοχές, όπως η Σαντορίνη που το παραδοσιακό σύστημα διαμόρφωσης προσαρμοσμένο στο ιδιαίτερο περιβάλλον της, επέβαλε την εφαρμογή αμολυτής.

Καθώς οι γνώσεις μας εμπλουτίζονταν, αρχίσαμε να κλαδεύουμε σε αμολυτή και ποικιλίες που έδιναν πολύ πυκνόραγο σταφύλι, όπως για παράδειγμα η Μαλαγουζιά, για να αποφύγουμε την προσβολή από το βοτρυτή, αφού τα σταφύλια στην περίπτωση της αμολυτής, ήταν πιο χαλαρά σε σχέση με αυτά του κοντού κλαδέματος και άρα μπορούσαν να προστατευτούν καλύτερα.

Παράλληλα έγινε φανερό ότι με την εφαρμογή της αμολυτής, το βλαστολόγημα, μία από τις σημαντικότερες εργασίες του αμπελιού, ήταν πιο εύκολο και πιο γρήγορο και άρα χρειαζόνταν λιγότερα εργατικά χέρια.

Σε κάποιες ποικιλίες με τάση ανθόρροιας από την άλλη, όπως το Merlot, η διαμόρφωση των φυτών σε συστήματα τύπου λύρας με περισσότερο παλαιό ξύλο, βελτίωνε την καρπόδεση της ποικιλίας λόγω περισσότερων αποθησαυριστικών ουσιών, ενώ σε ποικιλίες όπως το Ξινόμαυρο το κοντό κλά-

δεμα στο ίδιο σύστημα διαμόρφωσης, όπως και στο κλασικό Royat σε πειράματα στη Νάουσα έδινε πολύ καλύτερες τανίνες και καλύτερη ωρίμανση ραγών γενικότερα σε σχέση με το σύστημα Guyot (αμολυτή).

Ο αμπελουργός κάτω από αυτό το πρίσμα πρέπει να σκεφτεί ποιο σύστημα κλαδέματος θα επιλέξει ανάλογα με την ποικιλία, την περιοχή που θα καλλιεργήσει τον αμπελώνα του και τον τύπο του κρασιού που θέλει να παράγει.

Γενικές αρχές κλαδέματος

Όποιο κλάδεμα όμως κι αν επιλέξει θα πρέπει να γνωρίζει και να εφαρμόζει τις γενικές αρχές του κλαδέματος:

- Υπολογίζουμε τον αριθμό των ματιών που θα αφήσουμε ανάλογα με την παραγωγή που επιδιώκουμε και πάντα όμως σε σχέση με την πρώτη και βασική αρχή του κλαδέματος: κλαδεύουμε ανάλογα με τη ζωηρότητα και την ευρωστία του κάθε φυτού.
- Προσπαθούμε από την αρχή που διαμορφώνουμε το φυτό, οι πληγές που πραγματοποιούμε κατά το κλάδεμα να βρσκονται από την ίδια πλευρά του φυτού, ώστε να μην διακόπτεται-εμποδίζεται η ροή του χυμού προς τους βλαστούς και τα σταφύλια.
- Ψεκάζουμε με κάποιο χαλκούχο σκεύασμα αμέσως μετά το κλάδεμα, ενώ απολυμαίνουμε και τα ψαλίδια σε τακτά διαστήματα.
- Το κλάδεμα φροντίζουμε να γίνεται, κατά το δυνατόν, με καλό καιρό.
- Προσπαθούμε να διατηρήσουμε το σχήμα του φυτού και να μην μειώνουμε τη φυλλική του επιφάνεια (αυξάνοντας το ύψος των κεφαλών).



■ Όταν αφαιρούμε κεφαλές, βραχίονες ή τον καβαλάρη στις κεφαλές (τον ανώτερο δηλαδή βλαστό της κεφαλής) δεν κλαδεύουμε σύρριζα στο παλιό ξύλο, αλλά αφήνουμε ένα τακούι το μήκος του οποίου εξαρτάται από το πάχος του τμήματος που αφαιρούμε (1,5-2 φορές μεγαλύτερο). Ακόμη και όταν κλαδεύουμε τον πεζό (τον κατώτερο βλαστό της κεφαλής) ή μικραίνουμε το μήκος της αμολυτής, αφήνουμε ένα τμήμα πάνω από τον τελευταίο οφθαλμό μεγαλύτερο από το πάχος του τμήματος που αφαιρούμε, ώστε η φυσιολογική νέκρωση που θα προκύψει λόγω τομής, να μην επηρεάσει το μάτι που βρίσκεται κάτω από την τομή. Γιατί μιλάμε συνεχώς για την προσβολή των τομών από τις ασθένειες του ξύλου και ιδιαίτερα την ίσκα που είναι και η συχνότερη ασθένεια του ξύλου, δεν ασχολούμαστε όμως και με τη φυσιολογική νέκρωση των ιστών λόγω των τομών του κλαδέματος.

Στόχος η δημιουργία ισορροπημένων φυτών

Η άποψη ότι εάν αφήσουμε τακούι (ή αφαιρέσουμε τον καβαλάρη όταν το μεσογονάτιο είναι πολύ μικρό) θα βγουν πολλοί βλαστοί γύρω από την τομή έχει σχέση με την ποικιλία και κυρίως με τη ζωηρότητα των φυτών. Υπερβολικά ζωηρές ποικιλίες ή πολύ ζωηρά φυτά βγάζουν συνήθως βλαστούς και χρειάζεται μεγαλύτερη προσοχή και επιπλέον εργασία στο βλαστολόγημα (και εδώ η δημιουργία ισορροπημένων φυτών προβάλλει για μια ακόμη φορά ο στόχος που θα πρέπει να θέτουν οι αμπελουργοί όταν θέλουν να παράξουν ποιοτικά σταφύλια). Το ερώτημα

είναι τι είναι πιο σημαντικό, η επιπλέον εργασία ή ο κίνδυνος νέκρωσης κεφαλών ή βραχιόνων από την πραγματοποίηση μεγαλύτερων τομών και άρα μεγαλύτερης, σε βάθος, νέκρωσης.

Κλάδεμα και αναγεννητική αμπελουργία

Είναι γνωστή η σχέση μεταξύ παλαιών κλημάτων και ποιότητας των αμπελοοινικών προϊόντων. Είναι επίσης γνωστό ότι η ύπαρξη αμπελώνων μεγάλης ηλικίας σε μία περιοχή είναι αποδεικτική της ιστορίας της ως αμπελόεσσα.

Εάν δούμε τις περισσότερες περιοχές της χώρας μας, παρόλη την ιστορία τους ως αμπελουργικές ζώνες, διαθέτουν λίγους αμπελώνες ηλικίας μεγαλύτερης των 50 ετών. Κι αυτό γιατί με την έλλειψη σωστής φροντίδας κατά το κλάδεμα, και τη συχνότερη παρουσία των ασθενειών του ξύλου, αμπελώνες που ξεπερνούσαν τα 20 χρόνια θεωρούνταν μη παραγωγικοί και εκριζώνονταν. Η φράση «ο αμπελώνας γηράσκει και πρέπει να ανανεωθεί» (με εκρίζωση και επαναφύτευση) ήταν και συνεχίζει να είναι η εύκολη λύση.

Την τελευταία 15ετία ευτυχώς η τάση αυτή άρχισε να αντιστρέφεται και να επιδιώκεται η διατήρηση των αμπελώνων μεγάλης ηλικίας. Έτσι αρχίσαμε να μιλάμε για αναγεννητική αμπελουργία που μπορεί, εκτός των άλλων, να μετριάσει τις συνέπειες και της κλιματικής αλλαγής, αλλά και να συνδράμει σε μια πιο αειφορική αντιμετώπιση του αμπελουργικού περιβάλλοντος, αφού βασίζεται στην ενδυνάμωση των φυτών και σε μια πιο υγιή σχέση του φυτού με το έδαφος.

Βρισκόμαστε μπροστά σε νέα δεδομένα

Ας αφήσουμε για λίγο τη δική μας εγωκεντρική προσέγγιση και ας αφουγκραστούμε για λίγο τα ίδια μας τα φυτά πάνω στα οποία βασίζουμε όλο το αφήγημα του terroir και της φροντίδας των αμπελουργών και οινοποιών της κάθε αμπελουργικής περιοχής. Βρισκόμαστε μπροστά σε νέα δεδομένα, σε αλλαγές στις οποίες θα πρέπει να προσαρμοστούμε εάν θέλουμε να συνεχίσουμε να καλλιεργούμε και να παράγουμε άξια λόγω, ιδιαίτερα κρασιά.

ΚΡΙΣΙΜΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΤΗΣ ΑΜΠΕΛΟΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ



Τα παλαιά κλήματα διαθέτουν ένα εξαιρετικά ανεπτυγμένο ριζικό σύστημα που μπορεί να εκμεταλλευτεί μεγάλη έκταση εδάφους και να προσροφήσει περισσότερο νερό και θρεπτικά απ' ό,τι νεαρότερα φυτά με λιγότερο ανεπτυγμένο ριζικό σύστημα. Επομένως διαθέτει καλύτερα «προσόντα» ώστε να αντιμετωπίσει φαινόμενα ξηρασίας που θεωρείται ότι θα είναι έντονα μελλοντικά. Εδώ λοιπόν, χρησιμοποιώντας κατάλληλες τεχνικές, μπορούμε να βελτιώσουμε το εδαφικό περιβάλλον και να ενισχύσουμε ακόμη περισσότερο την αντοχή των φυτών μας σε συνθήκες υδατικού stress (μυκόρριζες, ορμικά με ικανότητα συγκράτησης νερού και θρεπτικών κ.λπ.)

Όσον αφορά στο υπέργειο τμήμα του φυτού, φυτά εξασθενημένα λόγω ηλικίας, κακού κλαδέματος και ελλιπούς φροντίδας, πρέπει να δεχθούν το κατάλληλο κλάδεμα αναγέννησης: Περιορισμός των οφθαλμών κατά το χειμερινό κλάδεμα, αντικατάσταση βραχιόνων, κεφαλών, κορμού κλπ, με τρόπο ώστε η επιλογή των νέων οφθαλμών αντικατάστασης να γίνεται στην υγιή πλευρά του πρέμνου βοηθώντας στην απρόσκοπτη κυκλοφορία του χυ-

μού, φροντίζοντας παράλληλα τις τομές που πραγματοποιούμε, με τον τρόπο που προαναφέρθηκε.

Το να μειώσουμε την παραγωγή των πρέμνων μία χρονιά, για να έχουμε την επόμενη δυνατά και εύρωστα φυτά με ένα καλά ανεπτυγμένο ριζικό σύστημα, είναι κάτι που τους το οφείλουμε. Αυτά θα μας βοηθήσουν σταδιακά να καλύψουμε και κενά που υπάρχουν στους παλιούς αμπελώνες. Το να αφήνουμε πολλές αμολυτές σε ένα εξασθενημένο φυτό ηλικίας 100 χρόνων με το σκεπτικό ότι οι συνθήκες είναι δύσκολες και οι άνεμοι μπορεί να μειώσουν πολύ την παραγωγή, όπως στη Σαντορίνη, είναι άτοπο, οδηγεί τα φυτά σε ακόμη μεγαλύτερη εξασθένηση και τους αμπελουργούς στο συμπέρασμα ότι πρέπει να προβούν σε εκκρίζωση. Ας σταματήσουμε να θεωρούμε ότι προσφέροντας λίπασμα (να μην τους λείπει τίποτε), νερό (άφθονο) και κλάδεμα με βάση την επιθυμητή παραγωγή και όχι τη ζωνρότητα και την ευρωστία των φυτών μας, θα έχουν οι αμπελώνες μας μέλλον. Στις πρώτες δύσκολες συνθήκες θα μας υπενθυμίσουν ότι δεν τους φροντίσαμε κατά πώς τους έπρεπε!



JIMA
— WINERY —



UNICORN WINES
FOR
GASTRONOMIC
EXPERIENCES

MERLOT & CABERNET FRANC '21

ΠΟΠ ΤΟ ΣΑΒΒΑΤΙΑΝΟ

Ειδικό Μέτρο στην ΚΑΠ για τον Απικό αμπελώνα

Στην προοπτική δημιουργίας νέας δράσης στα οικολογικά σχήματα (νέο πράσινο) για τους παραγωγούς του απικού αμπελώνα αναφέρθηκε ο υπουργός Αγροτικής Ανάπτυξης, Γ. Γεωργαντάς στο πλαίσιο ημερίδας για τη διάσωση του απικού αμπελώνα, που πραγματοποιήθηκε με πρωτοβουλία της ΚΕΟΣΟΕ και τη συμμετοχή των οίνοποιτικών συνεταιρισμών της Απικής. «Πεποίθησή μου είναι ότι η δράση αυτή μπορεί να υποστηριχθεί και να εγκριθεί. Αυτό θα δώσει τη δυνατότητα για ένα μόνιμο συμπληρωματικό εισόδημα για όσους δραστηριοποιούνται στον απικό αμπελώνα», σημείωσε μεταξύ άλλων ο υπουργός.



Πρωτοβουλία για την **ανακήρυξη** της ποικιλίας του **Σαββατιανού** ως προϊόν **ΠΟΠ** αναλαμβάνουν **αμπελουργοί** και τοπικοί **φορείς** της Ανατολικής Αττικής.

© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

Αφήνει έξω από το ΠΟΠ Αμύνταιο τα αφρώδη ξηρά κρασιά η νομοθεσία

Την αλλαγή της νομοθεσίας ζητούν οι οινοποιοί του Αμυνταίου με υπόμνημά τους στο υπουργείο

Κείμενο **Γιώργος Λαμπίρης**



Στέλλιος Μπουτάρης, πρόεδρος της Ένωσης Οινοποιών Βορείου Ελλάδος

Αντίθετα στο ρεύμα της εποχής κινείται η υφιστάμενη νομοθεσία σε ό,τι αφορά την πιστοποίηση της ζώνης ΠΟΠ Αμυνταίου για τους αφρώδεις οίνους, καθώς ορίζει ότι ένα αφρώδες κρασί δεν μπορεί να χαρακτηριστεί ως ΠΟΠ Αμυνταίου, εάν δεν είναι «Sec», δηλαδή ημίξηρο. Όπως χαρακτηριστικά αναφέρει ο πρόεδρος της Ένωσης Οινοποιών Β. Ελλάδος, Στέλλιος Μπουτάρης, «τώρα δεν μπορούμε να χτίσουμε τη ζώνη του Αμυνταίου γιατί όταν χρησιμοποιούμε κρασιά Brut, δεν επιτρέπεται από τη νομοθεσία να τα χαρακτηρίσουμε ως ΠΟΠ Αμύνταιο ή να αναγράψουμε την ποικιλία ή ακόμα και τη χρονιά πάνω στη φιάλη. Αυτό συμβαίνει διότι η νομοθεσία ορίζει ότι τα κρασιά πρέπει να είναι Sec. Πρόκειται για μία πεπαλαιωμένη νομοθεσία, που εναρμονίζεται μία χρονική περίοδο κατά την οποία οι καταναλωτές προτιμούσαν τα αφρώδη κρασιά να έχουν γλυκύτητα». «Πλέον η αγορά έχει στραφεί προς τα ξηρά κρασιά», συμπληρώνει ο κ. Μπουτάρης. Αυτήν τη στιγμή οι οινοποιοί της ζώνης του Αμυνταίου έχουν κινηθεί με υπόμνημά τους προς το υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης, ζητώντας την τροποποίηση της νομοθεσίας. «Πρόκειται για μία διαδικασία που δεν γνωρίζουμε πότε θα ολοκληρωθεί, καθότι εξαρτάται απόλυτα από τους χειρισμούς των ανθρώπων του υπουργείου» σημειώνει ο ίδιος.

© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

Χριστιάννα Καλογήρου, γενική γραμματέας του υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων

Ηλεκτρονική σήμανση για τους οίνους ΠΟΠ

Την εγκατάληψη της αναχρονιστικής χάρτινης ταινίας και τη θέσπιση της ηλεκτρονικής σήμανσης για τους οίνους ΠΟΠ, ανακοίνωσε η γενική γραμματέας του υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης, Χριστιάννα Καλογήρου, στο πλαίσιο συνέντευξης Τύπου που παραχώρησε την Παρασκευή 27 Ιανουαρίου η ΕΔΟ-

ΑΟ. Πρόκειται για μια προσπάθεια στην οποία έχουν θέσει την πρωποική τους

ΜΕΙΩΣΗ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΤΙΚΟΥ ΚΟΣΤΟΥΣ ΚΑΙ ΠΛΗΡΟΦΟΡΗΣΗ

σφραγίδα, ο σημερινός πρόεδρος της ΕΔΟΑΟ, Κωνσταντίνος Ευσταθίου, αλλά και η γραμματέας του υπουργείου κυρία Καλογήρου. Όπως χαρακτηριστικά ανέφερε η ίδια, δημιουργήθηκε μία ομάδα εργασίας από την ΕΔΟΑΟ και στελέχη του υπουργείου για τον εκσυγχρονισμό της πιστοποίησης των ΠΟΠ οίνων με τη χρήση QR Code με όλες τις απαραίτητες πληροφορίες.

Οινόφιλους κι επαγγελματίες προσεγγίζει η δράση ENOS

Την καθιέρωση του ελληνικού κρασιού στον παγκόσμιο οινικό χάρτη, μέσα από συγκεκριμένες δράσεις υποστήριξης της προβολής της εγχώριας παραγωγής αλλά και με χρήσιμα εργαλεία που παρέχουν στους επαγγελματίες του οίνου χρήσιμες πληροφορίες γύρω από τους οίνους ΠΟΠ και ΠΓΕ, προωθεί και η δεύτερη φάση της καμπάνιας ENOS που διαχειρίζεται η ΕΔΟΑΟ. Σε συνέντευξη που πραγματοποιήθηκε την Παρασκευή 27 Ιανουαρίου 2023 στο ξενοδοχείο ELECTRA PALACE της Αθήνας, έγινε ένας πρώτος απολογισμός της μέχρι σήμερα δραστηριότητας γύρω από το συγκεκριμένο πρόγραμμα που τρέχει ταυτόχρονα σε Γερμανία και Ελλάδα, ενώ στη δεύτερη χρονιά του περιλαμβάνει, μεταξύ άλλων, συμμετοχή σε εμπορικές εκθέσεις, ημερίδες, γευστικές δοκιμές, masterclasses, webinars, podcasts και άλλα. Η υλοποίηση γίνεται στο πλαίσιο της ΚΟΑ Οίνου και συγκεκριμένα το μέτρο «Ενημέρωση στα Κράτη μέλη» του υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης. Στόχος είναι να αναδειχθούν τα εγγενή, ανώτερα χαρακτηριστικά των υπό ενημέρωση οίνων, η εφαρμογή των αυστηρών ευρωπαϊκών κανόνων που διέπουν την παραγωγή και την εμπορία, καθώς και η εφαρμογή πρότυπης αμπελουργίας, όπου καλλιεργούνται οι οίνοι ενδιαφέροντος.



Το πρόγραμμα φιλοδοξεί να παράσχει στους επαγγελματίες του οίνου πληροφορίες και εργαλεία για την παρουσίαση του κρασιού με υπευθυνότητα.



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

Από αριστερά ο Master of Wine, Κωνσταντίνος **Λαζαράκης**, η Διευθύντρια της ΕΔΟΑΟ, Μαρία **Τριανταφύλλου**, ο πρόεδρος της ΕΔΟΑΟ, Κωνσταντίνος **Ευσταθίου**, και ο Managing Director της AMUSE, Βασίλης **Μεντζελόπουλος**

συνέντευξη
Ian Harris

Περάσματα στο μέλλον οφείλει να ανοίγει η εταιρική ευθύνη

Ευκαιρία κατάρτισης στο χώρο της εστίασης, της φιλοξενίας και του τουρισμού φιλοδοξεί να παρέχει το εκπαιδευτικό σχήμα για μπότερες μονογονεϊκής οικογένειας που υλοποιεί το WSPC σε συνεργασία με το Ίδρυμα Basset Foundation. Το Wine Trails συνάντησε στην Αθήνα, στα γραφεία του WSPC, τον Ian Harris, ο οποίος παρουσίασε το πρόγραμμα μαζί με τον Κωνσταντίνο Λαζαράκη

Συνέντευξη: **Σοφία Σπύρου**





«Ως μέλος του ΔΣ του Ιδρύματος Gerard Basset όταν είδα την αίτηση που υπέβαλε το WSPC ήξερα ότι θα υλοποιούσαν μεπιτυχία το εν λόγω πρόγραμμα» σημείωσε μεταξύ άλλων η Ian Harris, πρώην CEO του WSET.

Η δράση της παροχής υποτροφιών σε 25 γυναίκες αρχηγούς μονογονεϊκών οικογενειών έρχεται να συμπληρώσει την εκπαίδευση που παρέχει εδώ και 18 χρόνια ο οργανισμός WSPC στην Ελλάδα. Ποια είναι η φιλοσοφία και η λογική πίσω από τη δράση;
Κ.Λ. Μέσα από τη δουλειά που κάνει το Ίδρυμα Gérard Basset είδαμε μια ευκαιρία να αγκαλιάσουμε γυναίκες που λόγω συνθηκών αντιμετωπίζουν προκλήσεις και κινδυνεύουν να βιώσουν αποκλεισμό. Είμαστε οπαδοί της προσέγγισης που λέει ότι η εκπαίδευση δημιουργεί εφόδια να κάνει βήματα εξέλιξης και να δημιουργήσει ελπίδα για το μέλλον.

Η πρωτοβουλία εντάσσεται σε ένα ευρύτερο πλαίσιο δράσεων εταιρικής κοινωνικής ευθύνης του WSPC;
Κ.Λ. Το πρόγραμμα αποτελεί ένα από τα πρώτα βήματα που κάνουμε στον τομέα της εταιρικής κοινωνικής ευθύνης. Κάτι που επίσης κάνουμε τακτικά είναι ότι προσπαθούμε να παρέχουμε υποτροφίες στους καλύτερους μας σπουδαστές με την υποστήριξη εταιρειών στο χώρο του κρασιού. Μάλιστα υπάρχουν Έλληνες οινοπαραγωγοί που βοηθούν με μυστικότητα επικοινωνώντας μαζί μας για να παρέχουμε με διακριτικότητα στήριξη σπουδαστές με οικονομικές δυσκολίες.

Τι περιλαμβάνουν τα τρία εκπαιδευτικά πάνω στο κρασί, τα αποστάγματα και τον καφέ-τσάι-κακάο;
Κ.Λ. Το πρώτο πρόγραμμα περιλαμβάνει μια πρώτη εισαγωγή στο κρασί που αντιστοιχεί στο πρώτο επίπεδο κατάρτισης που πιστοποιεί ο οργανισμός WSET. Το δεύτερο που προσφέρεται από τον ίδιο οργανισμό αφορά σε αποστάγματα και περιλαμβάνει αντίστοιχες θεματικές ενότητες με το πρόγραμμα του κρασιού. Το τρίτο που αφορά στον καφέ προσφέρεται από το Beverage Standards Association BSA.

Ποια είναι η οικονομική αξία των διδάκτρων για κάθε μια από τις 25 υποτροφίες;
Κ.Λ. Τα διδάκτρα έχουν αξία πάνω από 1.000 ευρώ ανά υποτροφία και οι ωφελοούμενες θα λάβουν την πιστοποίηση από το WSET και το BSA. Είναι διεπαγγελματικοί σύλλογοι που εδρεύουν μεν στην Αγγλία, παράλληλα όμως έχουν υποκαταστήματα και οι πιστοποιήσεις τους είναι σεβαστές από τους επαγγελματίες του χώρου σε όλο τον κόσμο.

Πως εκτιμάτε ότι θα βοηθήσει τις γυναίκες ωφε-

λούμενες του προγράμματος η εκπαίδευση πάνω στα τρία αντικείμενα που προαναφέραμε;

Ι.Η. Στον κόσμο του κρασιού παίζει πολύ μεγάλο ρόλο το δίκτυο των προσωπικών επαφών που διαθέτεις πέρα από τις καθαυτές γνώσεις πάνω στο αντικείμενο. Προσφέροντας τη δυνατότητα στις γυναίκες που θα λάβουν την υποτροφία να παρακολουθήσουν δια ζώσης το πρόγραμμα θα συνδράμουμε ώστε να αποκτήσουν ένα αρχικό δίκτυο επαφών.

Κ.Λ. Έχουμε διαπιστώσει ότι η εξειδίκευση που παρέχουν τα προγράμματά μας αποτελεί πολύτιμο επαγγελματικό εφόδιο. Ακόμη και 500 οινοχόοι να εισέρχονταν στην αγορά στη σεζόν θα έβρισκαν δουλειά σε μία εβδομάδα. Ένα από τα προνόμια όσων αποφοιτούν είναι η πρόσβαση στο κέντρο σταδιοδρομίας που έχουμε δημιουργήσει το οποίο συνδέει τους υποψήφιους εργαζόμενους με τους δυναμικούς εργοδότες. Έτσι κάθε εβδομάδα προωθούμε στους αποφοίτους μας ένα δελτίο που ενημερώνει για τις θέσεις εργασίας. Κατά μέσο όρο ανακοινώνονται 20 θέσεις εργασίας ενώ στην αρχή της τουριστικής σεζόν αυτός ο αριθμός μπορεί να φτάσει και 50 αγγελίες σε εβδομαδιαία βάση.

Ποια είναι τα κριτήρια επιλογής των γυναικών;

Κ.Λ. Το πρώτο κριτήριο είναι η καλή κατανόηση Αγγλικών γιατί η εκπαίδευση των αποσταγμάτων παραδίδεται στα Αγγλικά ενώ γενικά είναι μια προσεχόμενη δεξιότητα. Θα ζητηθεί επίσης από τις αιτούσες να καταθέσουν βιογραφικό και θα προτιμηθούν άτομα που έχουν σχετική προϋπηρεσία. Βασικό χαρακτηριστικό είναι να διαθέτουν οι υποψήφιες είναι διάθεση να επενδύσουν στην εκπαίδευσή τους και να διατηρήσουν μια καλή επίδοση στις εξετάσεις. Θέλουμε δηλαδή αυτό το ακριβό δώρο να δοθεί σε άτομα που θα έχουν τη διάθεση να το αξιοποιήσουν.

Τι σκέψεις έχετε για το μέλλον της εταιρικής κοινωνικής ευθύνης του WSPC;

Κ.Λ. Αυτή είναι μόνο η αρχή, στα επόμενα χρόνια θα θέλαμε να χρησιμοποιήσουμε αυτούς τους πόρους για να προτείνουμε σε εταιρείες του χώρου να προσφέρουν ένα χρηματικό ποσό ίσης αξίας για τη χρηματοδότηση φιλανθρωπικών δράσεων. Γιατί νομίζω ότι υπάρχει ανάγκη για την απόκτηση κατάρτισης που μπορεί να εξασφαλίσει στους εργαζόμενους ης φιλοξενίας της εστίασης και του τουρισμού καλύτερες επαγγελματικές προοπτικές για το μέλλον.



ΓΕΡΜΑΝΙΑ ΙΟΥΝΙΟΣ 2023

Εισηγητής στο Συμπόσιο των Masters of Wine ο John Malkovich

Στο Βισμπάντεν της Γερμανίας θα συγκεντρωθεί τον Ιούνιο του 2023 η αφρόκρεμα της οινικής κοινότητας όπου θα διεξαχθεί το Masters of Wine Symposium, στη διάρκεια του οποίου θα λάβουν χώρα πρωτοποριακά σεμινάρια και εκδηλώσεις γευστηριών. Μεταξύ των εισηγητών θα είναι και ο διάσημος Αμερικανός ηθοποιός John Malkovich, ο οποίος παράγει κρασί στη Νότια Γαλλία και συγκεκριμένα στην περιοχή Vaucluse από ένα βιολογικό κτήμα με Pinot Noir και Cabernet Sauvignon, τα οποία χρησιμοποιούνται για την παραγωγή κόκκινων και ροζέ κρασιών για τη σειρά Les Quelles de la Coste. Μαζί με τον Malkovich θα συμμετάσχουν μαζί με μια σειρά από άλλους ομιλητές, συμπεριλαμβανομένης της βραβευμένης από το the drink business ως «Γυναίκα της Χρονιάς», Dr Laura Catena, καθώς και της κυρίαρχης του κρασιού και κριτικού Jancis Robinson. Το Συμπόσιο θα διαρκέσει από τις 29 Ιουνίου έως τις 2 Ιουλίου 2023, με οικοδεσπότη το Deutsches Weininstitut (DWI).



ΒΙΩΣΙΜΗ ΑΝΤΙΛΗΨΗ

Στρατιώτες των αμπελιών οι πάπιες στη Νότια Αφρική



Στην προστασία των φυτών του αμπελιού με φυσικό τρόπο φροντίζουν 500 άσπρες, μαύρες και καφέ ινδικές πάπιες δρομείς στο οινοποιείο Vergenoegd Löw Wine Estate που βρίσκεται στο Stellenbosch της Νότιας Αφρικής. Ο Corius Visser, υπεύθυνος για τον αμπελώνα, αναφέρει σχετικά: «Τους λέμε στρατιώτες των αμπελιών. Τρώνε όλα τα μικρά έντομα, ώστε να μην χρειάζεται να ψεκάσουμε για τυχόν παράσιτα στους αμπελώνες. Τα

διατηρούν απαλλαγμένα από παράσιτα. Αυτοί είναι οι φροντιστές». Επιπλέον, οι άνθρωποι που διαχειρίζονται τον αμπελώνα χρησιμοποιούν τα απόβλητα από τις πάπιες για να παράγουν λίπασμα, το οποίο βοηθά στην ανάπτυξη των σταφυλιών.



CULT WINES

ΞΕΠΕΡΑΣΕ ΚΑΙ ΤΟ ΧΡΥΣΟ ΣΕ ΑΠΟΔΟΣΕΙΣ Η ΑΓΟΡΑ ΕΚΛΕΚΤΩΝ ΟΙΝΩΝ

Την ανοδική της πορεία συνέχισε και το 2022 η αγορά εκλεκτών κρασιών, ξεπερνώντας τον χρυσό και χρηματοοικονομικούς δείκτες όπως ο S&P500 (πώση 18,11%) και ο FTSE100 (άνοδος 4,7%), σύμφωνα με πρόσφατη έκθεση της Cult Wines. Όπως αναφέρει, η αγορά εκλεκτού κρασιού σημείωσε άνοδο 20,54% κατά τη διάρκεια της 12μηνιας περιόδου, ξεπερνώντας εύκολα τα παραδοσιακά χρηματοοικονομικά περιουσιακά στοιχεία και τα εναλλακτικά όπως ο χρυσός, επιδεικνύοντας σχετική ανοσία σε ένα ασταθές μακροοικονομικό περιβάλλον. Μάλιστα το εκλεκτό κρασί παρέμεινε υγιές χαρτοφυλάκιο ακόμη και το τελευταίο τρίμηνο του έτους (αύξηση 1,54% στο τρίμηνο), παρά τις συνεχιζόμενες οικονομικές ανησυχίες και την αστάθεια στις ευρύτερες χρηματοπιστωτικές αγορές, εν μέσω πληθωριστικών πιέσεων και ύφεσης στις μεγάλες οικονομίες. Ως αποτέλεσμα, οι επενδυτές αναμένεται να «συνεχίσουν να αναζητούν πραγματικά περιουσιακά στοιχεία, όπως το εκλεκτό κρασί το 2023 και μετά, καθώς ο πληθωρισμός παραμένει σε υψηλά πολλών δεκαετιών», εκτιμάται.

TIM JACKSON MW

Ένας πλήρους απασχόλησης MW για τους ταξιδιώτες της British Airways

Με σκοπό να βελτιώσει την εμπειρία των πελατών της τόσο στο έδαφος, όσο και στον αέρα, η British Airways προσέλαβε τον Tim Jackson MW. Στα καθήκοντά του περιλαμβάνονται μεταξύ άλλων η επιλογή και δοκιμή νέων κρασιών, η επιμέλεια περιγραφών μενού, η ανάπτυξη της ευρύτερης στρατηγικής ποτών της αεροπορικής εταιρείας και η προμήθεια μιας ποικιλίας κρασιών από όλο τον κόσμο για να απολαύσουν οι πελάτες. Ενδιαφέρον παρουσιάζει επίσης ένα ακόμη μεγάλο μέρος του ρόλου του που θα περιλαμβάνει τη συνεκτίμηση των διαφορών στις γεύσεις, καθώς και στις αλλαγές γεύσης και δομής των ποτών ανάλογα με το υψόμετρο.



ΔΗΜΟΦΙΛΗΣ ΠΡΟΟΡΙΣΜΟΣ

Οινοκό μελλον για τη Σουηδία χτίζει η κλιματική αλλαγή

Αν και σχετικά μικροί, στα 150 εκτάρια, οι αμπελώνες της Σουηδίας έχουν επεκταθεί κατά 50% τα τελευταία δύο χρόνια ενώ μέσα σε πέντε χρόνια αναμένεται να υπερδιπλασιαστούν ενώ παράλληλα οι εγχώριες πωλήσεις σουηδικού κρασιού έχουν σχεδόν διπλασιαστεί τα τελευταία πέντε χρόνια. Ζωτικής σημασίας για την αμπελουργική επιτυχία θα είναι η χρήση ανθεκτικών στις ασθένειες ποικιλιών σταφυλιού και βιώσιμων συστημάτων καλλιέργειας σημειώνουν οι ειδικοί.





Ο **τομέας** δεν χρειάζεται άλλη μια έκθεση, αλλά μια **σφαιρική** αμφισβήτηση της υφιστάμενης **κατάστασης** για να καταλήξει σε ένα καινοτόμο **σχέδιο** δράσης, εκτιμούν οι αμπελουργοί.

ΣΤΟΥΣ ΔΡΟΜΟΥΣ ΟΙ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΟΙ ΤΟΥ ΜΠΟΡΝΤΟ

Ζητούν χαμηλότοκο δανεισμό με κρατικές εγγυήσεις, ενισχύσεις για απόσταση κρίσης και πριμ εξόδου

«Για να βγουν στους δρόμους οι αμπελουργοί του Μπορντό, τότε τα πράγματα πάνε πραγματικά στραβά». Με τη φράση αυτή, ο Jean-Samuel Eyraud, πρόεδρος της Ομοσπονδίας Αγροτικών Ενώσεων FDSEA, υπογραμμίζει την προβληματική κατάσταση στην οποία έχει περιέλθει ο κλάδος και αποτυπώνεται στις δυναμικές κινητοποιήσεις των αμπελουργών στα τέλη του περασμένου έτους και στις αρχές του νέου, για τη διεκδίκηση ολιστικών λύσεων αναδιάρθρωσης του τομέα που αντιμετωπίζει ζητήματα προσφοράς-ζήτησης. Ζητούν χαμηλότοκο δανεισμό με κρατικές εγγυήσεις, ενισχύσεις για απόσταση κρίσης αλλά και πριμ εξόδου. Ο Joël Boueilh, πρόεδρος

των συνεταιριστικών οινοποιείων (Vignerons Cooperateurs), απαριθμεί τις αβεβαιότητες του 2023: Πληθωρισμός και υποκατανάλωση: «Διανύουμε τη χρονιά όλων των κινδύνων» επισημαίνει ο αμπελουργός από το Saint-Mont. «Είναι απαραίτητο να βαθμονομηθούν τα αιτήματα στήριξης για να αποφευχθούν παρενέργειες», συμπληρώνει. «Για παράδειγμα, το αίτημα για οριστικό ξερίζωμα των πλεοναζόντων αμπελιών στο Μπορντό θα μπορούσε να προκαλέσει αιμορραγία στο Μπερζεράκ. Πέρα από τα μέτρα έκτακτης ανάγκης, έχουμε την επιτακτική ανάγκη να εργαστούμε για έναν οδικό χάρτη για τα επόμενα χρόνια για τη γαλλική αμπελοκαλλιέργεια», τονίζει.



ΝΤΟΥΡΟ ΠΟΡΤΟΓΑΛΙΑ

Ευρωπαϊκή Πόλη Οίνου 2023

Η κοιλάδα Douro, η έδρα παραγωγής κρασιών Port της Πορτογαλίας, ονομάστηκε ως η φετινή Ευρωπαϊκή Πόλη του Οίνου, παρόλο που τεχνικά... δεν είναι πόλη. Πρόκειται για την παλαιότερη οριοθετημένη περιοχή κρασιού στον κόσμο ενώ αποτελεί Μνημείο Παγκόσμιας Κληρονομιάς της UNESCO. Σύμφωνα με τη Κοινότητα Douro (CIM Douro), μια τοπική διοικητική μονάδα, έχουν προγραμματιστεί «δεκάδες πρωτοβουλίες» για όλο το έτος.

ΕΠΙΣΗΜΟΣ ΣΥΝΕΡΓΑΤΗΣ

Manchester City μαζί με τον οίκο σαμπάνιας Ballers

Συνεργασία με την Ballers Brands Ltd. ανακοίνωσε η Manchester City με τη συμφωνία να περιλαμβάνει και μια σειρά από μπουκάλια με την επωνυμία του Manchester City Football Club. Η περιορισμένη έκδοσης σειρά Ballers Champagne Manchester City περιέχει επί του παρόντος ένα μείγμα Brut και ροζέ σαμπάνιας.



Συλλεκτική **έκδοση** της **Ballers** με μπουκάλι στο χρώμα του **club** της ομάδας.



Responsible Wine Consumption



Πίνουμε υπεύθυνα και απολαμβάνουμε το κρασί με ασφάλεια. Δεν ξεχνάμε ότι το πότε, το πώς και το πόσο αλκοόλ καταναλώνεις επηρεάζει τους γύρω σου.

Ο Αγροτικός Αμπελουργικός Οινοποιητικός Συνεταιρισμός ΒΑΕΝΙ Νάουσας έχει δεσμευτεί για την παροχή ενημέρωσης προς το καταναλωτικό κοινό σχετικά με την υπεύθυνη κατανάλωση οίνου.

Ως μέρος αυτής της δέσμευσης, οι προσπάθειές μας επικεντρώνονται:

- στην ενθάρρυνση της υπεύθυνης κατανάλωσης οίνου.
- στην ενημέρωση των καταναλωτών σχετικά με την επιβλαβή κατανάλωση αλκοόλ και την επιβλαβή κατανάλωση οίνων αγνώστου προελεύσεως.
- στην παροχή ενημέρωσης προς τους καταναλωτές όσον αφορά την αναγνώριση των οίνων ΠΟΠ και ΠΓΕ, την ποιότητα, τη φήμη και άλλα χαρακτηριστικά των οίνων.

Γιατί επιλέγουμε επώνυμο οίνο;
Ποιότητα - Ασφάλεια - Στήριξη της οικονομίας

Η κατανάλωση χύμα κρασιού αγνώστης προέλευσης είναι επικίνδυνη τόσο για την υγεία των καταναλωτών όσο και για την οικονομία.

Σε αντίθεση με τους επώνυμους οίνους, το χύμα κρασί δεν έχει ετικέτα, και έτσι ο καταναλωτής δεν είναι σε θέση να γνωρίζει πολύ σημαντικά στοιχεία, όπως ο παραγωγός, η προέλευση της πρώτης ύλης, η ποικιλιακή σύνθεση του κρασιού, η σοδειά, το έτος εμφιάλωσης και άλλα στοιχεία, που συντελούν στην υπεύθυνη κατανάλωση.

Η έλλειψη τυποποίησης οδηγεί και στην έλλειψη πληροφοριών για τη διαδικασία παραγωγής και αποθήκευσης. Το χύμα κρασί είναι ιδιαίτερα επιρρεπές σε αλλοιώσεις, καθώς δεν υπόκειται στους απαραίτητους ελέγχους για την ασφάλεια και την ποιότητα του προϊόντος όπως οι τυποποιημένοι οίνοι. Επίσης, οι οίνοι αγνώστης προέλευσης ενδέχεται να περιέχουν τεχνητές χρωστικές ή αρωματικές ουσίες και άγνωστη ποσότητα θειωδών, σε αντίθεση με τα επώνυμα κρασιά, που αναφέρουν τέτοιου είδους πληροφορίες στην ετικέτα τους. Επιπλέον, εκτός από ελάχιστες εξαιρέσεις, το χύμα κρασί κυκλοφορεί αφορολόγητο, οπότε οι συνέπειες της κατανάλωσης κρασιού αγνώστης προέλευσης είναι επιζήμιες και για την οικονομία της χώρας.

Ποιότητα Ευρωπαϊκών Οίνων - Οίνοι ΠΟΠ και ΠΓΕ

Η Ευρωπαϊκή Ένωση έχει θέσει σε αυστηρό πλαίσιο τον τομέα της παραγωγής οίνου. Μέσα από ειδικές σημάσεις και κανονισμούς που διαφυλάττουν τη μέγιστη δυνατή ποιότητα του παραγόμενου προϊόντος, οι Ευρωπαϊκοί οίνοι συνεχίζουν να κατέχουν την πρώτη θέση στις προτιμήσεις των καταναλωτών παγκοσμίως, σε μια αγορά που κάθε χρόνο μεγαλώνει.

Η πολιτική της ΕΕ για την ποιότητα αποσκοπεί στην προστασία της ονομασίας συγκεκριμένων οίνων, με σκοπό την προβολή των μοναδικών τους χαρακτηριστικών, τα οποία συνδέονται με τη γεωγραφική τους προέλευση καθώς και με την παραδοσιακή τεχνογνωσία.



ΕΝΕΡΓΕΙΑ ΣΥΓΧΡΗΜΑΤΟΔΟΤΟΥΜΕΝΗ ΑΠΟ ΤΗΝ
ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ ΚΑΙ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

PROJECT CO - FINANCED BY THE
EUROPEAN UNION AND GREECE





ΣΤΟΙΧΕΙΑ EUROSTAT

Χρονιά ρεκόρ το 2022 για τις εξαγωγές ελληνικού οίνου

Αύξηση 17% στην αξία και 6,5% στην ποσότητα εξαγωγών ελληνικού οίνου για το διάστημα Ιανουάριος – Νοέμβριος 2022, σε σύγκριση με το αντίστοιχο διάστημα του 2021, δείχνουν τα τελευταία διαθέσιμα στοιχεία της Eurostat. Όπως δείχνουν τα στοιχεία, το 2022 αποτελεί χρονιά-ρεκόρ για τις εξαγωγές ελληνικού κρασιού, καθώς η συνολική αξία έως και τον Νοέμβριο του 2022 έχει υπερβεί τα 90 εκατομμύρια ευρώ. Οι top50 προορισμοί ως προς την αξία των εξαγωγών στο διάστημα Ιανουάριος – Νοέμβριος 2022 είναι η Γερμανία, οι ΗΠΑ, ο Καναδάς, η Κύπρος και το Ηνωμένο Βασίλειο.



ΒΙΒΛΙΟ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ

Τιμητική έκδοση Οινάνθη προς τιμήν της Σταυρούλας Κουράκου

Ενα βιβλίο - φόρο τιμής στη Σταυρούλα Κουράκου, τη γυναίκα που υπηρέτησε για μισό αιώνα το ελληνικό κρασί, αποτελεί η «Οινάνθη», την έκδοση του οποίου ανέλαβαν 28 οινοποιεία και συνεταιριστικοί φορείς. Πρόκειται για μια συλλογή από 50 κείμενα από το αρχείο της 95χρονης σήμερα Σταυρούλας Κουράκου, μια περιήγηση στην πολύτιμη εργογραφία της με έναν συμβολικό τίτλο που παραπέμπει στα «εύσσμα άνθη της άγριας αμπέλου». Η επίσημη παρουσίαση έγινε στις 30 Ιανουαρίου στο Ξενοδοχείο Μεγάλη Βρετανία, στο πλαίσιο των «ΒορΟινών της Αθήνας». «Το βιβλίο, εμπλουτισμένο με πρωτότυπο εικονογραφικό υλικό, συγκεντρώνει κείμενα από το ευρύ και πολυδιάστατο πεδίο θεμάτων που πραγματεύεται το πολύτιμο έργο της» σημείωσε ο πρόεδρος του Συνδέσμου Ελληνικού Οίνου, Γιάννης Βογιατζής, ιθύνων νους της ξεχωριστής αυτής πρωτοβουλίας.





Από αριστερά προς τα δεξιά, Κωνσταντίνος **Κοσμόπουλος**, Άρης **Σκλαβενίτης**, Παναγιώτης **Κατσούδας**, οι τρεις φιναλίστ.

ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΑ ΕΝΩΣΗ ΟΙΝΟΧΟΩΝ **ΒορΘινά**

ΚΑΛΥΤΕΡΟΣ ΕΛΛΗΝΑΣ ΟΙΝΟΧΟΟΣ ΓΙΑ ΤΟ 2023 Ο ΑΡΗΣ ΣΚΛΑΒΕΝΙΤΗΣ

Ο Άρης Σκλαβενίτης, συνιδιοκτήτης και sommelier του wine bar Oinoscent, αναδείχθηκε καλύτερος Οινοχόος για το 2023 και θα εκπροσωπήσει την Ελλάδα στον Παγκόσμιο Διαγωνισμό Sommelier, μια από τις πιο σημαντικές διοργανώσεις στον κλάδο της Παγκόσμιας Οινοκοιλίας, που θα διεξαχθεί το 2026 από τη Διεθνή Ένωση Οινοκόων (A.S.I.). Να σημειωθεί ότι ο Άρης Σκλαβενίτης, έχει αναδειχθεί νικητής του Πανελληνίου Διαγωνισμού Οινοκόων και το 2016 και το 2019. Ο Πανελλήνιος Διαγωνισμός Οινοκόων διεξάγεται στα πλαίσια της ονικής εκδήλωσης «Τα ΒορΘινά» της Ένωσης «Οινοποιοί Βορείου Ελλάδος», η οποία είναι ο Χρυσός Χορηγός της διοργάνωσης. Ο διαγωνισμός οργανώνεται κάθε χρόνο από την Πανελλήνια Ένωση Οινοκόων και έχει την υποστήριξη μιας πληθώρας εμβληματικών χορηγών οι οποίοι βοηθούν στην πραγματοποίηση του διαγωνισμού αλλά και συμβάλλουν ουσιαστικά στην περαιτέρω εκπαίδευση των καλύτερων, με στόχο τη βελτίωση των γνώσεών τους πάνω σε θέματα που αφορούν το αντικείμενο της δουλειάς τους.

ARGATIA
WINERY

ΡΟΔΟΧΩΡΙ
ΝΑΟΥΣΑ
αμπελώνες βιολογικής καλλιέργειας

Επικοινωνία: τηλ.: 23320 51080, www.argatia.gr  [argatia.winery](https://www.facebook.com/argatia.winery)

ΣΤΟ ΔΡΟΜΟ ΤΟΥ ΚΟΝΙΑΚ

ΒΑΔΙΖΕΙ ΤΟ ΕΓΧΩΡΙΟ ΤΣΙΠΟΥΡΟ

Να προσδώσουν premium χαρακτηριστικά στο ταλαιπωρημένο από ανορθόδοξες πρακτικές τσίπουρο επιδιώκουν οι Έλληνες αποσταγματοποιοί δημιουργώντας ένα προϊόν παλαίωσης με ευγενή χαρακτηριστικά, το οποίο διέπουν αυστηροί κανόνες προστασίας κατά την παραγωγή και απόστασή του, όπως συμβαίνει με το παγκοσμίως καταξιωμένο γαλλικό κονιάκ

Κείμενο **Γιώργος Λαμπίρης** ❖ Φωτογραφίες: **Γεωργία Καραμαλή**

Σε πεδίο δημιουργικών αναζητήσεων, που συχνά μεταφράζονται σε φιλόδοξα επιχειρηματικά πλάνα, μετατρέπεται το τελευταίο διάστημα το τσίπουρο. Ανάμεσα στα πολλά παραδείγματα βρίσκονται συνεταιρισμοί όπως ο ΕΟΣ Σάμου που «σπκώνει» με επένδυση 600.000 ευρώ αποσταγματοποιεί στο νησί για το αρωματικό Μοσχάτο, και η Ζοίπος που έστησε και δεύτερο άμβυκα για να καλύψει τη ζήτηση για το ηπειρωτικό τσίπουρο. Την ίδια στιγμή το εμβληματικό Κατώγι Αβέρωφ επιστρέφει δυναμικά στο απόσταγμα με μια επένδυση 800.000 ευρώ ενώ οινοποιοί όπως ο Δημήτρης Μπίζας από την Άρτα και ο Χρήστος Πουλτσίδης της ομώνυμης οινοποιίας της Λάρισας δρομολογούν περισσότερα και σταθερά βήματα στον κλάδο. Πολλές από αυτές τις προσπάθειες που συχνά μετουσιώνονται και σε ένα προσεγμένο και «βαρελάτο» λόγω παλαίωσης προϊόν με έντονα, ξεχωριστά αρωματικά αλλά και φίνα γευστικά χαρακτηριστικά, ήρθαν στο προσκήνιο της φετινής έκθεσης «Ελληνικό Απόσταγμα 2023», που διοργάνωσε η Vinetum στις 29 Ιανουαρίου στον φιλόξενο χώρο του Ωδείου Αθηνών.

Τσίπουρο εξαετίας με παλαίωση σε τρία διαφορετικά είδη βαρελιών

Ενδεικτική του ρεύματος που υφίσταται στην αγορά είναι η νέα κυκλοφορία της θεσσαλικής Αποσταγματοποιίας Αποστολάκη, η οποία έφερε στο προσκήνιο εκτός από το ήδη υπάρχον τσίπουρο «Μανιφέστο» των 18 μηνών και μία ίδια ετικέτα που παλαιώνει για 6 χρόνια σε τρία





1. Το βραβευμένο τσίπουρο χωρίς γλυκάνισο του Οινοποιητικού Συνεταιρισμού Τυρνάβου παράγεται από Μοσχάτο Τυρνάβου.
2. Το τσίπουρο «Μανιφέστο» της θεσσαλικής Αποσταγματοποιίας Αποστολάκη από Μοσχάτο Αμβούργου παλαιώνει για 18 μήνες.
3. Την εκδήλωση Ελληνικό Απόσταγμα, την οποία διοργάνωσε η εταιρεία Vinetum, φιλοξένησε στις 29 Ιανουαρίου το Ωδείο Αθηνών.
4. Δυναμική επιστροφή στα αποστάγματα για το Κατώγι Αβέρωφ με μια επένδυση της τάξης των 800.000 ευρώ σε ιδιόκτητη μονάδα.
5. Από αμπελοτόπι Μοσχάτου Τυρνάβου ηλικίας 65 ετών προέρχεται η πρώτη ύλη για το Distiller's Choice της οικογένειας Καρδάση.
6. Η πρώτη εμφιάλωση του τσίπουρου Ζώπουρο της οικογένειας Δημητριάδη έγινε το 2015 μετέμφυλα από τον ιδιόκτητο αμπελώνα της Δράμας.





διαφορετικά είδη βαρελιών και παρήχθη σε 2.800 φιάλες. «Επιθυμία μας ήταν να προσφέρουμε αρώματα του καπνιστού και του ξύλου. Προσπάθειά μας ήταν να δημιουργήσουμε ένα προϊόν που είναι παρεμφερές με το κονιάκ» σημειώνει ο χημικός και οινολόγος Αντώνης Μαρίνος. Την ίδια στιγμή η οικογένεια Καρδάση, έχοντας ήδη διαγράψει τη δική της διαδρομή στα αποστάγματα, ενισχύει την παρουσία της με ένα «γρηραιότερο» ως προς το χρόνο παλαίωσης τσίπουρο, το οποίο «ξεκουράζεται» για τρία χρόνια σε δρύινα γαλλικά βαρέλια και κυκλοφόρησε φέτος σε 536 φιάλες. Σύμφωνα μάλιστα με τον Θεόδωρο Καρδάση, στο «Distiller's Choice», ακολουθείται η διαδικασία της διπλής απόσταξης και παράγεται ένα προϊόν που προτείνεται για τη δημιουργία κοκτέιλ. Στο δρόμο του κονιάκ και ο Βασίλης και η Άρτεμις Τσίνα από την Αποσταγματοποιία Μετέωρο με το παλαιωμένο τσίπουρο «Asclerius» με την κυρία Τσίνα να αναφέρει «αυτό που θέλουμε να δημιουργήσουμε είναι μία γκάμα με τσίπουρο σε διαφορετικές παλαιώσεις 4, 8 και 12 ετών και να βαδίσουμε στον δρόμο του κονιάκ».

Την προσέγγιση νεότερων σε ηλικία καταναλωτών επιζητά η Αποσταγματοποιία Μπέλλας από το Σουφλί του Έβρου, η οποία μετά το παλαιωμένο τσίπουρο που παραμένει για δύο χρόνια σε βαρέλια, εξετάζει να δημιουργήσει και ένα πιο ευκολόπι- στο παλαιωμένο απόσταγμα που θα παραμένει για περίπου 6 μήνες στο βαρέλι.

1	2	3
4	5	

1. Στη σκιά των Μετεώρων, περιοχή με πλούσια παράδοση στο απόσταγμα, δραστηριοποιείται το οινοποιείο-αποσταγματοποιείο «Μετέωρο» της οικογένειας Τσίνα με μεράκι και σύγχρονες τεχνικές.
2. Πέντε ποικιλίες, Ασύρτικο, Sauvignon Blanc, Κουντούρα, Μαλαγουζιά και Μούχταρο, παλαιώνουν αυτόνομα στα βαρέλια και στη συνέχεια συνδυάζονται για την παραγωγή του τσίπουρου «Last Battle 1829» της οικογένειας Ζαχαρία, αφιερωμένο στην τελευταία μάχη που έδωσαν τα ελληνικά στρατεύματα στην Πέτρα Βοιωτίας κατά τον αγώνα της Ανεξαρτησίας.
3. Έμφαση σε τοπικές ποικιλίες, όπως ο Καρνακαλός, η Κερατσούδα και ο Μπογιαλαμάς δίνει η Αποσταγματοποιία Μπέλλας από το Σουφλί.
4. Στις παράλληλες εκδηλώσεις της έκθεσης, ένα μπαρ με mixologists δημιούργησε κοκτέιλ με βάση ελληνικά αποστάγματα.
5. Τσίπουρο από την ποικιλία Μαύρο Μοσχάτο που ωριμάζει σε δρύινα βαρέλια είναι η ετικέτα Puro από το artisan αποσταγματοποιείο του Θάνου Καραθάνου στο Παλιούρι Καρδίτσας.



ΟΙΝΟΠΟΙΑ ΕΛΑΣΣΟΝΑΣ

«ΧΤΙΖΕΙ» ΣΕ ΓΗΓΕΝΕΙΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ Η ΕΛΑΣΣΟΝΑ

Λημνιώνα και Μαλαγουζιά έρχονται σε μονοποικιλιακές οινοποιήσεις



Με κινήσεις που την οδηγούν στην ενίσχυση του αριθμού και των ποσοτήτων που παράγει σε ελληνικές ποικιλίες, η Οινοποιία Ελασσόνας πραγματοποιεί νέες φυτεύσεις των ποικιλιών Μαλαγουζιά και Λημνιώνα. Από τις δύο ετικέτες θα προκύψουν δύο μονοποικιλιακές ετικέτες, όπως λέει ο επικεφαλής της Οινοποιίας, Γιώργος Λόλας, τον οποίο το Wine Trails συνάντησε στο πλαίσιο της έκθεσης Εξοστρόφ. Επιδίωξή του είναι να αυξήσει και τις υφιστάμενες εκτάσεις του ήδη Ροδίτη, ο οποίος αποτελεί και την ποικιλία από την οποία διατίθενται οι μεγαλύτερες ποσότητες κρασιού. Μέσα στα χρόνια ο κ. Λόλας και ο συντάξιαός του, Γιώργος Φτίκας, ανέπτυξαν βιολογικούς ημιορεινούς αμπελώνες 100 στρμ. που βρίσκονται σε υψόμετρο 800 μ., στους πρόποδες του Ολύμπου. Για να καλύψουν τις ανάγκες τους οινοποιούν αποκλειστικά τα σταφύλια που προέρχονται από τις ιδιόκτητες καλλιέργειες. Η παραγωγή της Οινοποιίας Ελασσόνας φτάνει τις 50.000 φιάλες ετησίως και επιμερίζεται σε εννέα ετικέτες

τόσο μονοποικιλιακές όσο και από ανάμειξη διαφορετικών ποικιλιών. Τα κρασιά της, εκτός από την Ελλάδα, ταξιδεύουν σε χώρες όπως η Γερμανία, η Ολλανδία και το Βέλγιο. Έχοντας ιδρύσει την Οινοποιία το 2000, οι δύο συντάξιαροι αποφάσισαν ότι η παραγωγική τους φιλοσοφία θα έπρεπε να επικεντρώνεται σε επιλεγμένες μικρές παραγωγές. Αρχικά δημιούργησαν τους δικούς τους αμπελώνες, τους οποίους ενισχύουν σταδιακά. Ταυτόχρονα όμως έκαναν το κελάρι τους επισκέψιμο, φιλοξενώντας τους οινόφιλους που βρίσκονται στην περιοχή και επιθυμούν να δοκιμάσουν τα κρασιά τους. Επί του παρόντος η Οινοποιία Ελασσόνας αποτελεί ένα από τα τέσσερα θεσσαλικά οινοποιεία που διατηρούν σήμα επισκέψιμου από τον ΕΟΤ. «Πρόσφατα ιδρύσαμε την Ένωση Οινοποιών της Θεσσαλίας, στην οποία είμαι πρόεδρος εγώ και στο διοικητικό συμβούλιο συμμετέχουν επίσης ο Νίκος Κατσάρος, ο Κώστας Τσιλιγής, η Λουίζα Ντούγκου και ο Θάνος Καραθάνος». **Γ. Λαμπίρης**

ΤΟ 2025 ΟΙ ΠΡΩΤΕΣ ΕΤΙΚΕΤΕΣ ΒΟΥΤΙΚΕ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΣΤΗ ΜΥΚΟΝΟ ΕΤΟΙΜΑΖΕΙ Η ΝΙΚΟ ΛΑΖΑΡΙΔΙ

Στην τελική ευθεία για την ολοκλήρωση της επένδυσης και της έναρξης παραγωγικής λειτουργίας οινοποιείου στη Μύκονο, ένα εγχείρημα που είχε αναβάλει τα προηγούμενα χρόνια λόγω της οικονομικής κρίσης και της πανδημίας, προχωράει πλέον η Οινοποιία Nico Lazaridi, η οποία φέτος συμπληρώνει 35 χρόνια παρουσίας στο χώρο του κρασιού. Στο σχεδιασμό σύμφωνα με τον πρόεδρο και διευθύνοντα σύμβουλο της Οινοποιίας, Φρεδερίκο Λαζαρίδη ο οποίος μίλησε στο Wine Trails

στο πλαίσιο εκδήλωσης οινογευσίας που διοργάνωσε στις αρχές Δεκεμβρίου, εντάσσεται η δημιουργία ενός boutique οινοποιείου και υποδομών φιλοξενίας στην περιοχή της Άνω Μεράς Μυκόνου. Στο επίκεντρο της παραγωγής θα βρεθούν αποκλειστικά οι λευκές ποικιλίες των Κυκλάδων. Η επένδυση ξεκίνησε να υλοποιείται αρχικά υπό την εταιρεία Οινοποιητική Μυκόνου - συμφερόντων της Nico Lazaridi - πριν από κάποια χρόνια με περίπου το 70% του οινοποιείου να έχει αποπερατωθεί,



Η Φεντερίκα Λαζαρίδη, οινολόγος και επικεφαλής μάρκετινγκ της Οινοποιίας, με τον δ/ντα σύμβουλο Φρεδερίκο Λαζαρίδη

χωρίς ωστόσο να έχει λειτουργήσει σε ολοκληρωμένη μορφή. Η υλοποίηση της επένδυσης θα ξεκινήσει το 2024 και οι πρώτες ετικέτες κρασιών θα βγουν στην αγορά το 2025. **Γ. Λαμπίρης**



Την πρώτη εμφιάλωση του Evil Eye, ενός μονοποικιλιακού ροζέ από Ξινόμαυρο συνέστησε μεταξύ άλλων η οινοποιία Nico Lazaridi σε εκδήλωση γευσιγνωσίας που πραγματοποιήσε στις αρχές του περασμένου Δεκεμβρίου.

Με τις **καλλιεργητικές** και οινοποιητικές **προσπάθειες** του Οινοποιείου Βρυνιώτη και του ίδιου του **Κώστα** Βρυνιώτη αναβίωσε η τοπική **ερυθρή** ποικιλία της Εύβοιας **Βραδυανό**, που είχε εξαφανιστεί από τη φυλλοξήρα.



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

ΠΡΕΜΙΕΡΑ ΣΤΟ ΟΙΝΟΡΑΜΑ ΤΗ ΡΕΤΣΙΝΑ ΓΙΑΛΤΡΩΝ ΑΝΑΒΙΩΣΕ Ο ΚΩΣΤΑΣ ΒΡΥΝΙΩΤΗΣ

Αντλώντας έμπνευση και ερεθίσματα από την οινική παράδοση των Γιάλτρων της Β. Εύβοιας, που αποτέλεσε το παλαιότερο κρασοχώρι της ευρύτερης περιοχής, ο οινοποιός Κώστας Βρυνιώτης οραματίζεται και υλοποιεί τα τελευταία χρόνια την αναβίωση πολλών τοπικών ποικιλιών που επί πολλά χρόνια ήταν ξεχασμένες. Για το 2023 η Οινοποιία θα επαναφέρει στην αγορά την ΠΓΕ Ρετσίνα Γιάλτρων, η οινοποίηση της οποίας έχει ήδη πραγματοποιηθεί από αμπέλια Ροδίτη ηλικίας 60 και 70 ετών. Το ρετσίνο προέρχεται από χαλέπιο πεύκη, που βρίσκεται σε υψόμετρο 400 μέτρων στην περιοχή Φριάκι. Η εμφιάλωση θα πραγματοποιηθεί τον Φεβρουάριο και θα παρουσιαστεί τον Μάρτιο στην έκθεση «Οινόραμα».

Σημειώνεται ότι η αναζήτηση του Κώστα Βρυνιώτη για τις τοπικές ποικιλίες ξεκίνησε ήδη από το 2000. «Η περιοχή της Β. Εύβοιας παρουσιάζει ευρύτατο δυναμικό κυρίως σε ερυθρές ποικιλίες που ήταν εξαφανισμένες. Η πιο γνωστή από αυτές είναι το Βραδυανό, ωστόσο υφίστανται και ο Καρτσιώτης, το Ριτινό, ο Μοδιάτης, η Μαυροκοντούρα» σημειώνει ο ίδιος ενώ συμπληρώνει ότι για το 2024 έχει προγραμματίσει τη φύτευση του Καρτσιώτη και του Μοδιάτη» **Γ. Λαμπίρης**



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

Στον **προγραμματισμό** της Οινοποιίας Βρυνιώτη είναι η **επέκταση** και η **μετεγκατάσταση** σε νέο οινοποιείο μέσα στην επόμενη **τριετία**.



ACHAIA CLAUSS ΟΡΕΙΝΕΣ ΦΥΤΕΥΣΕΙΣ ΣΕ ΜΙΚΡΕΣ ΕΚΤΑΣΕΙΣ ΚΑΙ ΕΤΙΚΕΤΕΣ ΜΟΝΟΠΟΙΚΙΛΙΑΚΕΣ

Φυτεύσεις σε ορεινές περιοχές πραγματοποιεί η Achaia Clauss με τον κύριο όγκο να αφορά την περιοχή της κοινότητας Λεοντίου στην ορεινή Αχαΐα, ενώ για λογαριασμό των Αμπελώνων Αντωνόπουλου τα βασικά αμπελοτόπια βρίσκονται στους οικισμούς Αμυγδαλιά και Μιχαλαΐικα. Όπως σχετικά αναφέρει ο Σωτήρης Καραγιάννης, οινολόγος της Achaia Clauss, «το υψόμετρο σε ό,τι αφορά τον Αντωνόπουλο είναι μονόδρομος ως προς τις επιλογές μας, δεδομένου ότι θέλουμε να παρουσιάζουμε κρασιά φινετσάτα», Σύμφωνα

με τον κ. Καραγιάννη, ένα ακόμη χαρακτηριστικό των νέων φυτεύσεων είναι η επιλογή μικρών εκτάσεων γης, πολλές φορές κάτω και των 10 στρεμμάτων. «Στόχος μας δεν είναι να επιστρέψουμε εκεί που βρισκόταν κάποτε η Achaia Clauss σε επίπεδο αριθμού φιαλών», συμπληρώνει ο ίδιος. Αξίζει να σημειωθεί ότι η ιστορική οινοποιία επιλέγει πλέον να προχωράει σε μικρές και επιλεγμένες μονοποικιλιακές οινοποιήσεις υπό τις σειρές «Ποικιλιακή Συλλογή» και «Επιλογές Κωνσταντίνου» και «Αμπελώνες Αντωνόπουλου». **Γ. Λαμπήρης**



ΠΥΔΝΑ ΠΙΕΡΙΑΣ ΒΙΟΚΛΙΜΑΤΙΚΟ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΓΙΑ ΤΟ ΚΤΗΜΑ ΚΙΤΡVS

Το πρώτο, διεθνώς, βιοκλιματικό οινοποιείο, με αξιοποίηση της επαυξημένης πραγματικότητας (σ.σ. augmented reality) έγινε πραγματικότητα από το «Κτήμα Kitrvs», στην Πύδνα Πιερίας. Ήδη το κατασκευαστικό μέρος της υποδομής στο καινοτόμο οινοποιείο έχει ολοκληρωθεί και είναι και λειτουργικό, επιτρέποντας, για δεύτερη χρονιά φέτος να γίνει η οινοποίηση μέσα στις εγκαταστάσεις του, και πλέον απομένει η διαμόρφωση των εσωτερικών και εξωτερικών χώρων, για να γίνει επισκέψιμο. Όπως μάλιστα τόνισε ο Κωνσταντίνος Γαρυπίδης, ενεργό μέλος στο οικογενειακό κτήμα και μηχανολόγος – μηχανικός ο ίδιος, για την υλοποίηση του project υπήρξε συνεργασία με το Πολυτεχνείο της Ζυρίχης. «Είναι η πρώτη κατασκευή παγκοσμίως που ολοκληρώθηκε με augmented reality. Με τη βοήθεια ηλεκτρονικού υπολογιστή τοποθετήσαμε τα τούβλα για να επιτρέπεται και ο φωτισμός του κτιρίου, αλλά και τον καλύτερο αερισμό του και αρχιτεκτονικά του δίνει έναν ιδιαίτερο χαρακτήρα» ανέφερε, προσθέτοντας πως στα πλαίσια της οικογένειας είναι να υλοποιηθούν επενδύσεις και σε ΑΠΕ, για να καταστεί κλιματικά ουδέτερος και ο αμπελώνας του Κτήματος. **Λ. Λιάμης**



ΣΤΗΝ ΑΓΟΡΑ ΤΗΣ ΙΑΠΩΝΙΑΣ ΤΟ ΚΤΗΜΑ ΑΡΓΥΡΑΚΗ

Την αγορά της Ασίας ετοιμάζεται να «ξεκλειδώσει» το Κτήμα Αργυράκη από τον Τριπόταμο Ημαθίας, με πρώτο σταθμό την Ιαπωνία, όπου προγραμματίζει να «ταξιδέψει» με το... ερυθρό του Άτι. «Έχουμε έρθει σε επαφή με έναν τοπικό διανομέα, έχουμε στείλει ήδη και δείγματα και πλέον αναμένουμε να οριστικοποιηθεί η συνεργασία για να φορτώσουμε, πιθανότατα μέσα στο 2023, την πρώτη μας παλέτα για την Ιαπωνία», αναφέρει στο WineTrails, ο Κωνσταντίνος Αργυράκης, οινολόγος του Κτήματος. Ο ίδιος διευκρινίζει ότι «η διαπραγμάτευση αφορά κυρίως το ερυθρό Ξινόμαυρο της σειράς Άτι και το blanc de noir, επίσης, από Ξινόμαυρο της premium ετικέτας Chronos. Ο 29χρονος οινολόγος, ο οποίος μαζί με τον 35χρονο αδελφό του Σπύρο «τρέχουν» τη boutique οينوποιητική επιχείρηση από το 2016, όταν και «στήθηκε το μικρό βιοκλιματικό οينوποιείο, μας είπε, ακόμη, πως οι εξαγωγές του Κτήματος καλύπτουν περί το 30% της παραγωγής και κατευθύνονται κυρίως σε ΗΠΑ, Γερμανία, Βέλγιο και Αυστρία, ενώ το υπόλοιπο 70% καταναλώνεται στην Ελλάδα. Η ετήσια παραγωγή του οينوποιείου κυμαίνεται στις 20.000 – 25.000 φιάλες και μάλιστα εξαντλείται πριν από τον επόμενο τρύγο, γεγονός που ωθεί τα αδελφία Αργυράκη να αυξήσουν τον αμπελώνα τους, ο οποίος εκτείνεται σε 24,5 στρμ. με Ξινόμαυρο, και με λευκές ποικιλίες, που για την ώρα προέρχονται από συνεργαζόμενους αμπελοουργούς. **Λ. Λιάμης**



ΝΕΑ ΕΤΙΚΕΤΑ

ΚΟΣΜΟΠΟΛΙΤΙΚΟ MALBEC ΑΠΟ ΤΟ ΚΤΗΜΑ ΔΥΟ ΎΨΗ ΣΤΗΝ ΗΛΕΙΑ

Στην επέκταση των αμπελώνων που παρέλαβαν όταν απέκτησαν το οينوποιείο του Χρήστου Κόκκαλη στην παραθαλάσσια περιοχή Σκαφιδιά Ηλείας, επένδυσαν ο Βαγγέλης Γεροβασιλείου και ο Βασίλης Τσακταρλής και από τα 30 αρχικά στρέμματα με Cabernet Sauvignon και Syrah, έφθασαν σήμερα τα 120 στρέμματα, ενώ στο τέλος της φετινής χρονιάς οι συνολικές εκτάσεις θα αναμένεται να ανέλθουν στα 150 στρέμματα. Ανάμεσα στις ποικιλίες

που φυτεύτηκαν ήταν Κυδωνίτσα, Ασύρτικο, Αγιωργίτικο, Μαυροδάφνη και Βερτζαμί αλλά και το κοσμοπολίτικο Malbec από το οποίο κυκλοφόρησε η νέα ετικέτα του Κτήματος Δύο Ύψη Monologos, ένα στιβαρό κι έντονο, αρωματικά και γευστικά, κρασί. Αξίζει να σημειωθεί ότι σε αυτές συνυπάρχουν και ελαιόδεντρα, από τα οποία παράγεται το περιορισμένης παραγωγής έξτρα παρθένο ελαιόλαδο Κορωνέικης ποικιλίας με την ονομασία «Κτήμα Δύο Ύψη». **Γ. Λαμπίρης**



Κ Τ Η Μ Α

Δ Υ Ο
Υ Ψ Η

ΣΕΒΑΣΜΟΣ ΣΤΟΝ ΑΝΘΡΩΠΟ ΚΑΙ ΤΟ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ

ΕΤΑΙΡΙΚΗ ΥΠΕΥΘΥΝΟΤΗΤΑ ΣΤΟΥΣ ΔΡΟΜΟΥΣ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ

Με πρωτοβουλίες στο δρόμο της κοινωνικής υπευθυνότητας, και στόχο την προστασία του περιβάλλοντος και τον περιορισμό των επιπτώσεων της κλιματικής αλλαγής, τη στήριξη της κοινωνίας και συναφείς δράσεις, αρκετά οινοποιεία έχουν λάβει πιστοποιήσεις που έρχονται να επισφραγίσουν τις δράσεις αυτές. Από τους πρωτοπόρους στον τομέα της Κοινωνικής Ευθύνης είναι και το Κτήμα Γεροβασιλείου. Η καλλιέργεια του αμπελώνα γίνεται με βάση Σύστημα Ολοκληρωμένης Διαχείρισης, θέτοντας συγκεκριμένες προδιαγραφές ποιότητας και ασφάλειας με σεβασμό στο περιβάλλον, στους εργαζόμενους και κατ' επέκταση στον καταναλωτή. Στον πυρήνα της λειτουργίας του Κτήματος βρίσκεται και ο πολιτισμός, με κορωνίδα το Μουσείο Οίνου Γεροβασιλείου καθώς και η διοργάνωση πολιτιστικών εκδηλώσεων με ελεύθερη είσοδο. Το Κτήμα Γεροβασιλείου έχει πιστοποιηθεί με το σήμα ETHOS, το οποίο αποτελεί μια πρωτοβουλία σύμπραξης μεταξύ CSR HELLAS και της εταιρείας μέλους EUROCERT για την Εταιρική Κοινωνική του Ευθύνη.

Τη μικρότερη δυνατή όχληση

Το Κτήμα Σεμέλη έχει επιδιώξει να δημιουργεί τη μικρότερη δυνατή όχληση και να υλοποιεί τις κινήσεις



εκείνες που συμβάλλουν στην προστασία του φυσικού περιβάλλοντος. Το οινοποιείο που διατηρεί στη Νεμέα έχει ουδέτερο ανθρακικό αποτύπωμα, επίτευγμα για το οποίο έλαβε και σχετική πιστοποίηση στη διάρκεια του 2022, καθώς έχει ενεργοποιήσει βιολογικό καθαρισμό για τα λύματα του οινοποιείου καθώς και ένα πρόγραμμα μείωσης των ρύπων στον αμπελώνα.

Επίσης μεταξύ των εταιρικών υπεύθυνων οινοποιείων κατατάσσεται και η Lygarakis Wines της Κρήτης, η οποία επικεντρώνει στην προστασία του περιβάλλοντος και της βιοποικιλότητας. Στις πρωτοβουλίες που έχει αναλάβει είναι η σπορά των αμπελώνων κατά τους χειμερινούς μήνες με μείγματα φυτών για την καταπίεση των ζιζανίων, η διατήρηση των αυτοφυών φυτών εδαφοκάλυψης που προσελκύουν αρκετά ωφέλιμα έντομα και η βόσκηση προβάτων σε συγκεκριμένα χρονικά διαστήματα για τον έλεγχο των ζιζανίων. Αποτέλεσε ίσως τη μοναδική οινοποιία μέχρι στιγμής στην Ελλάδα που έχει δημοσιεύσει Έκθεση Βιωσιμότητας. Τέλος, η Ποτοποιία - Οινοποιία Θράκης έχει διακριθεί για τις επιχειρηματικές πρακτικές, από την Ecovadis, που αποτελεί μία από τις διεθνείς εταιρείες αξιολόγησης δεικτών βιωσιμότητας. **Γ. Λαμπίρης**

Εκτός από το Κτήμα **Γεροβασιλείου** την πιστοποίηση **ETHOS** έχει λάβει και το Κτήμα **Βιβλία Χώρα** των Βαγγέλη Γεροβασιλείου και Βασίλη **Τσακταρλή**.





Η διαπερατότητα του φυσικού φελλού

Νέα διαπερατότητα για τα DIAM 10 και DIAM 30

Για περισσότερα από 15 χρόνια, η γαλλική εταιρεία DIAM BOUCHAGE εργάζεται με επιμονή και αφοσίωση, δημιουργώντας πώματα φελλού, που συντίθενται από τρίμμα φελλού απόλυτα καθαρισμένο με τη μοναδική μέθοδο DIAMANT μαζί με ελάχιστη ποσότητα μικροσφαιριδίων αέρα. Στην πορεία της, έχει δημιουργήσει πολλούς διαφορετικούς τύπους φελλών, με συγκεκριμένα χαρακτηριστικά και ιδιότητες, για πωματισμό ακριβείας.

Σημαντικές παράμετροι είναι η χρονική διάρκεια ζωής του εμφιαλωμένου προϊόντος, καθώς και η διαπερατότητα από το οξυγόνο. Η αρχική απόδοση οξυγόνου κατά την επαναφορά του φελλού μετά τη συμπίεση (oxygen initial release) και η μεταφορά οξυγόνου διαμέσου του πώματος (oxygen transfer rate), η οποία συμβαίνει καθ' όλη τη διάρκεια της εμφιαλωμένης ζωής του.

Έλεγχος στο οξυγόνο και στον χρόνο. Αυτά ήταν από την αρχή η πρόκληση και ο στόχος.

Πρόσφατα η DIAM BOUCHAGE έφερε στην αγορά δύο νέα προϊόντα, το DIAM 10 / P035 και το DIAM 30 / P035. Τα νέα αυτά πώματα DIAM έχουν τη διαπερατότητα του ιδανικού, χωρίς ατέλειες, Φυσικού Φελλού. Τα DIAM 10 και DIAM 30 είναι ήδη γνωστά, ως πώματα μακράς παλαιώσης, με την πολύ χαμηλή διαπερατότητα P007, δηλαδή αργή μικροοξυγόνωση του οίνου. Ως φελλοί παλαιώσης έχουν εμφιαλώσει πάρα πολλούς οίνους παγκοσμίως, ερυθρούς, λευκούς, orange, γλυκείς, με εξαιρετικά αποτελέσματα.

Ομοίως γνωστά είναι τα DIAM 10 και 30 ORIGINE, με δια-

περατότητα την κλασική χαμηλή P015, αλλά με το βελούδινο άγγιγμα του φυσικού κεριού μέλισσας στη σύνθεσή τους.

Η αποδοχή των DIAM μακράς παλαιώσης από τον οινικό κόσμο, είχε σαν αποτέλεσμα να διατυπωθεί εδώ και καιρό η «απαίτηση» προς την εταιρεία να δημιουργήσει πώματα που θα χρησιμοποιούνται για πολυετείς παλαιώσεις των οίνων, αλλά και με μεγαλύτερη μικροοξυγόνωση. Δηλαδή με τη δυνατότητα το κρασί να ωριμάζει και να στρογγυλεύει ταχύτερα και να διατίθεται νωρίτερα αν είναι επιθυμητό.

Η DIAM BOUCHAGE ανταποκρίθηκε και κατέθεσε την πρότασή της, ελέγχοντας για ακόμα μια φορά το οξυγόνο και τον χρόνο. Με το DIAM 10 / P035 μπορούμε να έχουμε παλαιώση 15ετίας. Με το DIAM 30 / P035 απεριόριστη παλαιώση χωρίς αναπωματισμό. Το νέο σε αυτούς τους φελλούς είναι ότι μπορεί να εισέρχεται οξυγόνο, ελεγχόμενο και μετρήσιμο πάντοτε, όσο του εκτιμούμενου ως ιδανικού φυσικού φελλού. Περαιτέρω ίσως να ειπωθεί ότι όλες οι γνωστές ιδιότητες των φελλών DIAM είναι παρούσες, από την παντελή απουσία οσμών, έως την απόλυτα ομοιόμορφη εξέλιξη του κρασιού σε κάθε μία φιάλη.

Η εταιρεία Cork Hellas διαχειρίζεται ήδη τα δύο αυτά νέα προϊόντα, διενεργώντας στις εγκαταστάσεις της την εκτύπωση - στα DIAM 30 πάντα με laser - την τελική κατεργασία επιφάνειας και τους ποιοτικούς ελέγχους.

Για ακόμα μία φορά η DIAM αποδεικνύει το σεβασμό της προς τη φύση, από όπου αντλεί την έμπνευσή της, για την πραγμάτωση των τεχνολογικών επιτευγμάτων της.

ΚΕΙΜΕΝΟ ΤΙΝΑ ΚΟΚΚΑΛΙΔΟΥ - CORK HELLAS



The guardian of aromas

DIAM 2

DIAM 3

DIAM 5

DIAM 10

DIAM 30



DIAM 5

DIAM 10

DIAM 30



Mytik 3
DIAM

Mytik 5
DIAM

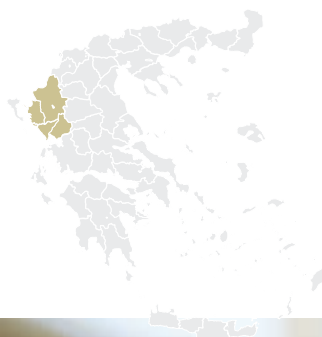
Mytik 10
DIAM





© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: IMPERATOR WINERY

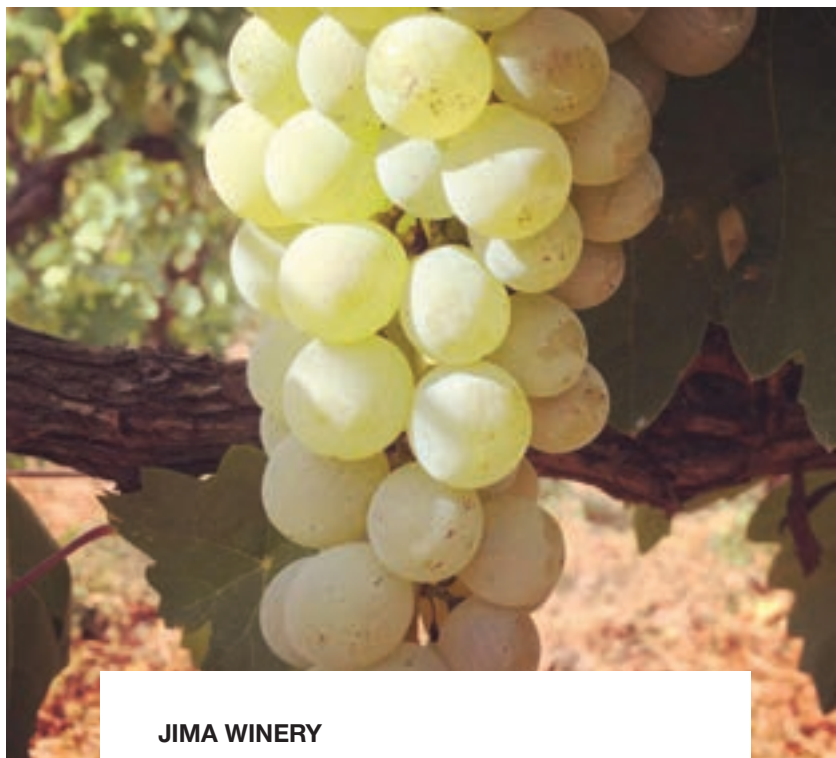
Η ΗΠΕΙΡΟΣ ΚΟΙΤΑΖΕΙ ΜΟΝΟ ΜΠΡΟΣΤΑ



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ Ζήσης Πανάγος

Aν υπάρχει μια οινοπαραγωγική περιοχή στη χώρα που μπορεί να κάνει τη διαφορά μέχρι την αλλαγή της επόμενης δεκαετίας, αυτή είναι με ξεκάθαρο προβάδισμα η Ήπειρος. Ξεκινώντας κανείς από την τοπογραφία της, εύκολα διαπιστώνει πως οι έντονες υψομετρικές διαφορές συμβάλλουν στη σύνθεση ενός μωσαϊκού που περιλαμβάνει από σκληρά χιονισμένους χειμώνες και έντονες βροχοπτώσεις με υψηλές κατά τόπους σχετικές υγρασίες μέχρι τα καταπραϊντικά δροσερά αεράκια του Ιονίου. Η Ήπειρος παραμένει ένα διαμέρισμα τεσσάρων πραγματικών εποχών κατά τη διάρκεια του ημερολογιακού έτους. Έτσι, σε μια εποχή που όλοι στο κρασί μιλούν για την έλλειψη νερού και τον αντίκτυπο των επιπτώσεων της κλιματικής αλλαγής, σε αυτό το κομμάτι της Ελλάδας αυτές τις μεταβολές δείχνει να τις απορροφά ο τόπος. Διαβαίνοντας το αμπελουργικό κομμάτι θα μπορούσε να τη χαρακτηρίσει κανείς ως το κυνήγι του χαμένου θησαυρού, καθώς από χωριό σε χωριό εύκολα συναντά κανείς άγνωστες, ξεχασμένες κι ανεξερεύνητες ποικιλίες, πολλές από τις οποίες παρουσιάζουν εξαιρετικό ενδιαφέρον. Ας μην ξεχνάμε πως μιλάμε για έναν τόπο που έζησε τη μετανάστευση και κατ'επέκταση την έντονη πληθυσμιακή μείωση και αμπελουργική απονεύρωση εντονότερα από κάθε άλλη της χώρας κατά τις δεκαετίες του '50 και του '60. Αυτήν τη στιγμή ωστόσο η Ήπειρος μπορεί και οφείλει οινικά να κοιτάζει μόνο μπροστά.



JIMA WINERY

Πρωταγωνίστρια η εκφραστική και εκρηκτική Ντεμπίνα

Η Ηπειρώτισσα Ντεμπίνα από τα χέρια του χημικού οινολόγου Πάνου Τζίμα, καθιέρωσε στα ποτήρια μας το αρτινό οινοποιείο, δίνοντας έμπνευση στον δημιουργό της για περισσότερες αναζητήσεις με τις ηπειρώτικες ποικιλίες. Όχημα το premium project «Les Vignerons», που έρχεται να αναδείξει μικρούς αμπε-

λουργούς από τις πιο απόκρημνες πλαγιές της αμπελοοικονομικής ζώνης της Ηπείρου, οι οποίοι εφοδιάζουν το οινοποιείο με ακριβοθώρητο σταφύλι. Ήδη εδώ και μερικούς μήνες, ο Πάνος Τζίμας εφοδιάστηκε με αμφορείς, για να ενισχύσει την πολυπλοκότητα των οινικών του δημιουργιών. Το αποτέλεσμα θα βγει στην αγορά από την επόμενη σεζόν, με τις νέες εμφιαλώσεις των ροζέ

ετικετών και της Ντεμπίνας. Η δε Ντεμπίνα την οποία εφοδίασαν από το αμπελοτόπι που προσέχουν σαν κόρη οφθαλμού οι Vignerons Στέφανος και Βάσω Σιουμάλα από τη Ζίτσα, είναι μοιρασμένη σε τρία σημεία στο οινοποιείο, σε ίσοx δεξαμενές, σε δρύινα βαρέλια και σε αμφορείς. Μόλις περάσουν τουλάχιστον οχτώ μήνες ωρίμανσης, προς το καλοκαίρι, ο Πάνος Τζίμας θα ενώσει τα κομμάτια, σε μια προσπάθεια ενίσχυσης του αρωματικού χαρακτήρα του κρασιού του. Μέχρι τότε θα έχει αποφασίσει αν θα προχωρήσει στη δημιουργία νέας ετικέτας η αν αυτό το κρασί θα αποτελέσει την επόμενη έκδοση του Miss De Bina. **Π. Γκόγκος**



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ



BIZAS WINERY

Άρτιος σημαίνει ισορροπημένος

«Η επωνυμία στο κρασί μας είναι Άρτιος και προέκυψε διότι το άρτιος σημαίνει πλήρης, ισορροπημένος και χωρίς ελλείψεις. Και προφανώς κάνει λογοπαίγνιο και με την Άρτα, γιατί θέλω να τονίσω την πόλη μου. Στην ετικέτα επίσης απεικονίζονται άρτιοι αριθμοί», σημειώνει ο Δημήτρης Μπίζας. Με σπουδές στη Γεωπονία, την οποία συνεχίζει να ασκεί ως επάγγελμα, ο κ. Μπίζας εδώ και λίγους μήνες ολοκλήρωσε μια επένδυση σε υποδομές και πλέον δηλώνει κι επίσημα αμπελουργός, οινοποιός και αποσταγματοποιός, καθώς από το καλοκαίρι του 2022 έθεσε σε πλήρη λειτουργία το ολοκαίνουργιο οινοποιείο και αποσταγματοποιείο του, τα οποία βρίσκονται στο χωριό Ανθότοπος στην Άρτα. **Α. Λιάμης**



ZOINOS WINERY

Με το ανήσυχο το πνεύμα του Ηπειρώτη αμπελουργού

Από επιλεγμένα αμπελοτόπια στη λοφώδη περιοχή της Ζίτσας και σε υψόμετρο 700 μέτρων από την επιφάνεια της θάλασσας προέρχεται η πρώτη ύλη για την ετικέτα Debina Orange του Zoinos Winery, η οινοποίηση της οποίας ακολουθεί την παράδοση της περιοχής, όπου τα στέμφυλα ζυμώνονται μαζί με τον μούστο σε χαμηλή θερμοκρασία και μόνο με τους γηγενείς μύκητες με τελικό αποτέλεσμα το ιδιαίτερο κεχριμπαρένιο χρώμα του οίνου. Μια ετικέτα που εντάσσεται στις 140.000 φιάλες που εμφιάλωσε το 2022 η οινοποιητική επιχείρηση, ο εκπρόσωπος της οποίας Δημήτρης Μηλιώτης αναφέρει ότι διαπιστώνει μια σημαντική αύξηση της ζήτησης για τα κρασιά της στην ελληνική αγορά, γεγονός που οδηγεί σε μια αλλαγή της αναλογίας εξαγωγών. Σε ό,τι αφορά τα μελλοντικά σχέδια της Zoinos Winery, υπάρχει μια σαφής τάση επένδυσης στην τοπική ποικιλία «Βλάχικο» τόσο στον αμπελώνα, με νέες φυτεύσεις, όσο και στη γκάμα των οίνων που παράγει, στην οποία αναμένεται σύντομα να προσθέσει ένα αφρώδες από «Βλάχικο». Ήδη αυτήν τη στιγμή η οινοποιητική επιχείρηση διαθέτει έναν ιδιόκτητο αμπελώνα με 138 στρέμματα στη ζώνη της Ζίτσας και από αυτά περί το 30% είναι «Βλάχικο», ενώ το άλλο 70% καλύπτεται από την εμβληματική λευκή «Ντεμπίνα». **Α. Λιάμης**





ΚΤΗΜΑ ΓΚΛΙΝΑΒΟΣ

Αφηγείται την ιστορία του τόπου του

Ημιαφρώδης ημίξηρος οίνος, που παράγεται από τη λευκή γηγενή Ντεμπίνα και σε μικρό ποσοστό από το ερυθρό Βλάχικο σε μια ιδιαίτερη παραδοσιακή οινοποίηση. Ένας ξεχωριστός τύπος, που αναβιώνει το παραδοσιακό γιαννιώτικο κρασί, το γνωστό σαμπανιζέ, που παρήγαγαν κατά τους προηγούμενους αιώνες οι αμπελουργοί στα Γιάννενα. Το λίγο



φυσικό ανθρακικό που περιέχει αναδεικνύει τον πλούτο των γεύσεων και των αρωμάτων του με μία γλυκύτητα που δίνει αρμονικά με όλα τα άλλα στοιχεία. Πρόκειται για μία ετικέτα που βρίσκεται σε περίοπτη θέση στην γκάμα των οίνων του Κτήματος Γκλίναβου, το οποίο ίδρυσε ο οινολόγος και αμπελουργός Λευτέρης Γκλίναβος στο λόφο του Προ-

φήτη Ηλία στην αμπελουργική ζώνη ΠΟΠ της Ζίτσας το 1978. Πρωταρχική επιδίωξη του Κτήματος όλα αυτά τα χρόνια αποτελεί η παραγωγή ποιοτικών κρασιών αλλά και αποσταγμάτων, αξιοποιώντας τις γηγενείς ποικιλίες της ζώνης στον αμπελώνα των 145 στρεμμάτων, μαζί με άλλες εγχώριες και διεθνείς ποικιλίες. Πρωταγωνίστρια η ΠΟΠ Ντεμπίνα που δίνει ιδιαίτερα αφρώδη και ημιαφρώδη κρασιά και τσίπουρο.



ΚΤΗΜΑΤΑ ΕΥΔΟΞΙΑ

Με τα αρώματα και τις γεύσεις των Τζουμέρκων

Ένα 100% Cabernet Sauvignon με αρώματα φραγκοστάφυλου, μαυροκέρασου, δρυός και μακρά επίγευση. Μια ετικέτα εμπνευσμένη από το ηπειρώτικο τοπίο και την περιοχή των Τζουμέρκων, εκεί όπου εδράζονται τα Κτήματα Ευδοξία, τα οποία ξεκίνησαν τη λειτουργία τους κοντά στο Γεφύρι της Πλάκας, το 2004, έναν αιώνα ακριβώς μετά το σταμάτημα του παλιού οινοποιείου. Το Κτήμα, το οποίο δραστηριοποιείται και στα αποστάγματα και είναι και πλήρως επισκέψιμο, διαθέτει ικανό αριθμό αμπελώνων, ώστε να είναι αυτάρκες. Το μεγαλύτερο τμήμα είναι στην Πλατανούσα φυτεμένο με Cabernet Sauvignon, Sauvignon Blanc, Traminer, Ντεμπίνα, Λημιό και Ασύρτικο ενώ υπάρχουν αμπελώνες στο Μονολίθι και στους Ραφταναίους με Cabernet Sauvignon. Στην Ζάκυνθο υπάρχει ένας σημαντικός αμπελώνας με τις σπάνιες ποικιλίες Σκιαδόπουλο και Αυγουσιτιάτης.



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ



Σωτήρης Ιωάννου πρόεδρος της εταιρείας



ΚΑΤΩΓΙ ΑΒΕΡΩΦ

Ωδή στο κόκκινο του βουνού

Από τα πρώτα κλήματα Cabernet Sauvignon που φυτεύθηκαν επί ελληνικού εδάφους το 1958-1959 από τον Ευάγγελο Αβέρωφ στον βορειότερο εγχώριο αμπελώνα του Γίνιετς στο Μέτσοβο προέρχεται η πρώτη ύλη για το περιορισμένης κυκλοφορίας Rossiu di Munte, το οποίο στη βλάχικη διάλεκτο σημαίνει το «κόκκινο του βουνού». Με παραγωγή μόλις 300 κιλά σταφυλιού το στρέμμα σε αυτό



το βαθύχρωμο με μοβ ανταύγειες 100% Cabernet Sauvignon κυριαρχούν τα τυπικά αρώματα της ποικιλίας στη μύτη ενώ το στόμα είναι γεμάτο, με πλούσιες ταννίνες και δομή που υπόσχεται μακρόχρονη παλαίωση. Μια ξεχωριστή οινοποίηση για το ιστορικό Κατώγι Αβέρωφ, το οποίο με έναν συνολικό αμπελώνα της τάξης των 150 στρεμμάτων επενδύει σε νέες φυτεύσεις που θα εξηγητηθούν τόσο την παραγωγή αποσταγμάτων, στην οποία επιστρέφει δυναμικά με ιδιόκτητες εγκαταστάσεις και μια επένδυση 800 χιλιάδων ευρώ, όσο και την παραγωγή οίνων. Ειδικότερα σχεδιάζεται να θα αυξηθούν οι διαθέσιμες εκτάσεις με Gewurztraminer, ενώ θα προστεθεί για πρώτη φορά και το Riesling ως ποικιλία, με απώτερο στόχο την παραγωγή ενός μονοποικιλιακού οίνου. Προβλέπεται επίσης θα επεκταθούν οι εκτάσεις του Pinot Noir, μία ακόμα από τις ποικιλίες που επενδύει το Κατώγι Αβέρωφ. **Γ. Λαμπίρης**

ΕΚΘΕΣΕΙΣ ΟΪΝΟΥ



ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΜΠΕΛΩΝΑ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ

500+
ΕΠΙΚΕΤΕΣ



47
ΠΑΡΑΓΩΓΟΪ



31%
ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΟΪΝΟΥ
ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ



32%
ΕΓΧΩΡΙΩΝ
ΑΜΠΕΛΩΝΩΝ





ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ, ΠΕΙΡΑΜΑΤΙΚΑ, ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΟΙ ΤΡΕΙΣ ΠΡΟΚΛΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟ ΚΡΑΣΙ ΤΗΣ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ

Τη σύγχρονη πραγματικότητα της πολυσιχιδούς αμπελουργικής και οινοποιητικής πραγματικότητας της Πελοποννήσου συνάντησε η «πολυστάφυλος» του Ομήρου σε μία μεστή εκδήλωση με έμφαση στις σπάνιες τοπικές ποικιλίες, τα πειραματικά και τις ιδιαίτερες εμφιαλώσεις από παλιές σοδειές

Κείμενο **Γιώργος Λαμπίρης** ❖ Φωτογραφίες: **Γεωργία Καραμαλή**

Περισσότερες από 500 ετικέτες από συνολικά 47 οινοποιεία-μέλη της Ένωσης Οινοπαραγωγών Αμπελώνων Πελοποννήσου παρουσίασαν στην καθιερωμένη εκδήλωση Peloponnese Wine Festival, η οποία έλαβε χώρα τη Δευτέρα 23 Ιανουαρίου στο ξενοδοχείο Intercontinental της Αθήνας. Κολλιιάτικο, Μαύρο Καλαβρυτινό, Λαγόρθι και Τίνακτορώγος ήταν ανάμεσα στις τοπικές σπάνιες ποικιλίες που μέσω των οινοποιήσεων των μονάδων της Πελοποννήσου έκαναν το ντεμπούτο τους στο οικικό κοινό της πρωτεύουσας. Χαρακτηριστικό το παράδειγμα της Εδανός Οινοποιητικής, ενός μικρού οικογενειακού οινοποιείου στην Καλαμιά Αιγιαλείας, που παρουσιάζει για πρώτη φορά ερυθρή οινοποίηση ΠΓΕ Αχάϊα από την τοπική ποικιλία Μαύρο Καλαβρυτινό εσοδείας 2021. Η εν



ΕΚΘΕΣΕΙΣ ΟΪΝΟΥ

Ένα κρασί **παλαιώσης** με ωρίμανση για δύο έτη σε γαλλικό **βαρέλι** και έντονη μύτη με **ανθικά** χαρακτηριστικά λόγω του **Gewurztraminer** είναι η οινοποίηση της ποικιλίας «Θανάσης **Παπαϊωάννου**».

λόγω ποικιλία καλλιεργείται σε ιδιόκτητους αμπελώνες σε υψόμετρο 700 μ. και αποτελεί τη νεότερη προσπάθεια του αμπελουργού και οινοποιού Γιώργου Λιγδόπουλου. Στη γκάμα της επιχείρησης βρίσκεται ήδη μία ακόμα οινοποίηση από Μαύρο Καλαβρυτινό, ένα ροζέ κρασί, το οποίο ωριμάζει σε πλήνους αμφορείς για περίπου τρεις μήνες.

Το διάφανο λευκό κρασί της Αρχαίας Ολυμπίας

Το Κτήμα Μηριτζίκη στο χωριό Λαντζόι της Αρχαίας Ολυμπίας και καλλιεργεί την ποικιλία Τινακτόρωγος περισσότερα από 20 χρόνια και ονομάζει το κρασί που παράγεται «Ραψωδία 22», ακολουθώντας τον Όμηρο και την περιγραφή του για τον Πράμναιο οίνο καθώς και άλλους αρχαίους συγγραφείς που αναφέρονται στο διάφανο λευκό κρασί της αρχαίας Ολυμπίας. Πρόκειται για οίνο λευκό, ξηρό, με λεπτά αρώματα και βαθιά επίγευση φρεσκάδας που παλαιώνει για δύο χρόνια σε δρύινα βαρέλια.

Η ποικιλία «Θανάσης Παπαϊωάννου»

Σε πειραματική οινοποίηση της ποικιλίας που έλαβε το όνομα «Θανάσης Παπαϊωάννου» προς τιμήν του ρηξικέλευθου αμπελουργού και οινοποιού που έφυγε από το ζωή το 2019 σε ηλικία 92 ετών προχώρησε το Κτήμα Παπαϊωάννου. Η νέα ποικιλία προκύπτει από διασταύρωση του λευκού Gewurztraminer και μίας ουκρανικής ποικιλίας που προέρχεται από τη μείξη των ερυθρών Cabernet Sauvignon και Alicante Bouschet. Αυτή τη στιγμή κυκλοφορεί στην αγορά η εμφιάλωση της σοδειάς του 2019.

Πρωταγωνιστεί το Βερτζαμί

Ποικιλίες, που στο παρελθόν έπαιζαν τον ρόλο του κομπάρσου, σήμερα μέσω ανήσυχων οινοποιών, διεκδικούν τον πρώτο ρόλο στη μεγάλη οινική σκηνή, όπως συμβαίνει με το Βερτζαμί, το οποίο η Οινοποιία Μαρκόγιαννη. Πυκνό, εκφραστικό και σπβαρό δικαιώνει τη δουλειά αλλά και την πίστη του οινοποιείου σε αυτό.

Παλιές σοδειές για το Κτήμα Λαντίδη

Στον σχεδιασμό του νεμεάτικου Κτήματος Λαντίδη, που επενδύει δυναμικά στο Αγιωργίτικο, είναι να παρουσιάσει μέσα στα επόμενα χρόνια και κρασιά από παλαιότερες εσοδείες, γι' αυτό και δημιουργεί έναν υπόγειο χώρο αποθήκευσης συστήνοντας μία κάβα με την προοπτική πώλησης στο οινόφιλο κοινό.





Κολλινιατικό από το Κτήμα Τσέλεπου σε συνοινοποίηση

Το Κτήμα Τσέλεπου κάνει για πρώτη φορά εμφάνιση στην αγορά με την ποικιλία Κολλινιατικό, το οποίο συμμετέχει κατά 20% στην ανανεωμένη ετικέτα «Deux Collines» μαζί με Cabernet Sauvignon και Merlot (η ονομασία αποτελεί εκφορά της λέξεις «Δύο Λόφοι» στα γαλλικά), που αποτυπώνει τη συνέχεια της ετικέτας «Δίλοφος» και αποτελεί μέρος των φυτεύσεων που πραγματοποιεί τα τελευταία χρόνια στη Μαντινεία. Στο πλάνο του Κτήματος για τα επόμενα χρόνια, εκτός από τη συνοινοποίηση με άλλες έρυθρες ποικιλίες, είναι το Κολλινιατικό να χρησιμοποιηθεί και για την παραγωγή μονοποικιλιακού κρασιού ερυθρού αλλά και ροζέ. Το Κτήμα Τσέλεπου προχώρησε στην αναβίωση της τοπικής ποικιλίας που προέρχεται από τις Κολλίνες Αρκαδίας, έχοντας φυτεύσει 12 στρέμματα κοντά στο οινοποιείο της Μαντινείας και εφαρμόζοντας τόσο γραμμικές, όσο και κυπελλοειδείς φυτεύσεις. Πρόκειται για μία ποικιλία που κατατάσσεται στις ήπιες έρυθρες ποικιλίες χωρίς έντονες τανίνες όπως είναι και το Merlot ή το Αγιωργίτικο. Η οινοποίησή του πραγματοποιήθηκε σε αμφορέα.



Ο ΒΑΣΙΛΙΑΣ ΠΑΕΙ ΠΑΝΤΟΥ

Αν και απλώνει τις ρίζες του όπου στην υφήλιο υπάρχει αμπελώνας, το Cabernet Sauvignon δίνει κρασί με τη δική του ταυτότητα φροντίζοντας για την ανάδειξη των συνθηκών που επικρατούν σε κάθε ξεχωριστό terroir

Επιμέλεια **Ζήσης Πανάγος** ❖ Φωτογραφίες **Γεωργία Καραμαλή**

Το Cabernet Sauvignon έχει **αρωματικά** και γευστικά χαρακτηριστικά που το κάνουν να **ξεχωρίζει** εύκολα από τα άλλα σταφύλια. Στη **νεότητά** τους τα κρυστά του αναδύουν αρώματα που **συγκλονίζουν** ενώ με την **παλαίωσή** τους ανοίγουν ένα εξαιρετικά **πολύπλοκο** μπουκέτο. Με αξιοζήλευτη γευστική **πυκνότητα**, ανταποκρίνονται ιδιαίτερα θετικά στη **μακρόχρονη** παλαίωση.

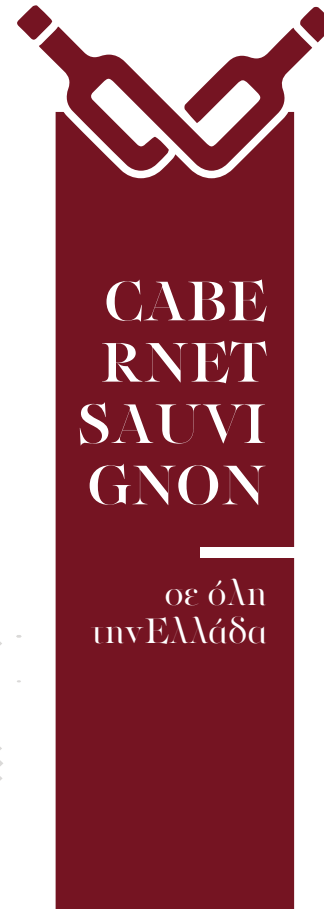
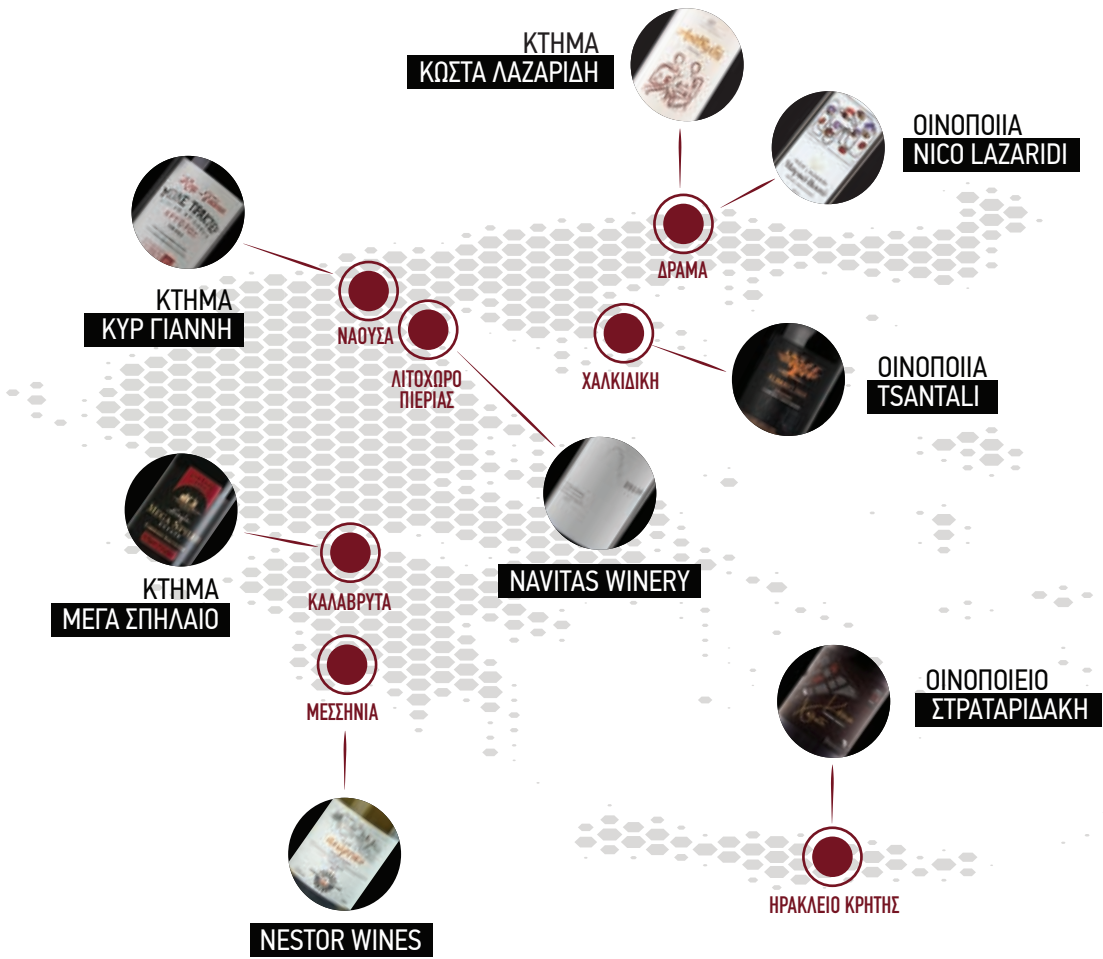


cabernet sauvignon

Εκτός από **μονοποικιλιακά** κρασιά, το Cabernet Sauvignon απαντάται σε **χαρμάνια** με γαλλικές ποικιλίες, όπως το **Merlot** και το Cabernet Franc, αλλά και σε πολύ **επιτυχημένες** προσπάθειες με ελληνικές ποικιλίες, όπως το Αγιωργίτικο αλλά και το **Κοτσιφάλι** στην Κρήτη.



Από αριστερά οι συνεργάτες του Wine Trails
Πέτρος **Γκόγκος** και Γιώργος **Κοντονής**



Ευγενές αλλά και ατίθασο

Το Cabernet Sauvignon θα μπορούσε κάλλιστα να θεωρηθεί η σπουδαιότερη διεθνής ερυθρή ποικιλία, κατέχοντας ξεχωριστή σημασία στα κρασιά του Μπορντό και παράγοντας μερικά από τα σημαντικότερα και ακριβότερα κρασιά του κόσμου... Στην Ελλάδα τα πρώτα κλήματα φυτεύτηκαν στο Μέτσοβο στις αρχές της δεκαετίας του '60, από τον ιδρυτή του κτήματος Αβέρωφ, Ευάγγελο Αβέρωφ. Μερικά χρόνια μετά παράχθηκε το κρασί Κατώγι Αβέρωφ, το πρώτο ίσως ελληνικό κρασί που έγινε μόδα. Από τότε πολλοί Έλληνες οινοπαραγωγοί χρησιμοποίησαν την ποικιλία αυτή είτε για την παραγωγή μονοποικιλιακών οίνων (Χατζημιχάλης δεκαετία '70), είτε για ανάμειξη της με άλλες ελληνικές και διεθνείς ποικιλίες. Στην Ελλάδα καλλιεργείται σχεδόν σε όλες τις οινοπαραγωγικές περιοχές, ενώ έχει δώσει δείγματα κορυφαίας ποιότητας στις περισσότερες από αυτές. Η μοναδική περιοχική ΠΟΠ στην οποία παράγεται κρασί με συμμετοχή Cabernet Sauvignon, είναι οι Πλαγιές Μελίτωνα στη Χαλκιδική, σε συνδυασμό με Cabernet Franc και Λημιό, ενώ περιλαμβάνεται σε πολλούς οίνους ΠΓΕ. Αξίζει να σημειωθεί ότι τα ελληνικά κρασιά διαφέρουν σημαντικά ως προς την αυστηρότητα των μπορντολέζικων Cabernet, είναι όμως στιβαρά, βαθύχρωμα, με υψηλό επίπεδο τανινών, σχετικά υψηλή οξύτητα, υψηλό αλκοόλ αλλά και τα τυπικά αρώματα της ποικιλίας που θυμίζουν σκούρα φρούτα. Συνήθως επωφελούνται από την ωρίμαση στη δρυ και αποδεδειγμένα έχουν τη δυνατότητα να παλαιώνουν για πολλά χρόνια δίνοντας εκλεκτά κρασιά με πληθώρα τριτογενών αρωμάτων.



Όλη η τέχνη των αμπελουργών

Ένα κρασί απολαυστικό και ευέλικτο στους γευστικούς συνδυασμούς, έχει κερδίσει με την ποιότητά του μια θέση στο καθημερινό τραπέζι

ΤΟ CABERNET SAUVIGNON είναι η κυριάρχη ποικιλία (60%) στο blend του ερυθρού «Μπλε Τρακτέρ» της Κυρ-Γιάννη. Μάλιστα είναι το μόνο Cabernet που βρίσκουμε στο portfolio του Κτήματος, με την πληθωρική ποικιλία να συνδυάζεται με Merlot και Syrah. Μέρος του χαρμανιού ωριμάζει για 8 μήνες σε γαλλική δρυ. Το αποτέλεσμα του blend των τριών αυτών γαλλικών ποικιλιών είναι ισορροπία και νοστιμιά. Μαλακό και γεμάτο, με πλούσια αρώματα μικρών μαύρων φρούτων και ντελικάτες νότες μπαχαρικών και βανίλιας. Αξίζει να σημειωθεί ότι το «Μπλε Τρακτέρ» είναι αφιερωμένο στον Έλληνα Αμπελουργό, εμπνευσμένο από ένα μικρό μπλε τρακτέρ που βρήκε και χρησιμοποίησε ο Γιάννης Μπουτάρης το 1970 για τη φύτευση του αμπελώνα στο Γιαννακοχώρι. Τιμώντας τη σκληρή δουλειά τους, την επιμονή τους και την πίστη τους στη δύναμη της συλλογικότητας, η Κυρ-Γιάννη επιλέγει σταφύλια από ξεχωριστούς αμπελώνες συνεργατών της στη Μακεδονία. Μαζί με το ερυθρό, η σειρά «Μπλε Τρακτέρ» περιλαμβάνει επίσης λευκό και ροζέ.

Μπλε Τρακτέρ Ερυθρός 2021

Οινοποιείο: **Κτήμα Κυρ Γιάννη**
Οιολόγος: **Αντώνης Κιοσέογλου**
Περιοχή: **ΠΓΕ Μακεδονία**





Πλούτος αρωμάτων

Το Μαγικό Βουνό είναι το προϊόν - σύμβολο της Nico Lazaridi, το πρώτο ελληνικό icon-wine

ΒΑΘΥ πορφύρο χρώμα για τον ερυθρό ξηρό οίνο από 50% Cabernet Sauvignon & 50% Cabernet Franc. Στη μύτη έντονα αρώματα ώριμων κόκκινων και μαύρων φρούτων, βιολέτας, καφέ και μαύρης σοκολάτας δένουν αρμονικά με τον πικάντικο χαρακτήρα των μπαχαρικών.

Στόμα με γεμάτο σώμα με στρόγγυλες ταννίνες και ισορροπημένη οξύτητα με αρωματικό πλούτο και μακρά επίγευση.

Η οινοποίηση είναι κλασική ερυθρού οίνου μακράς μεταζυμωτικής εκκύλισης και αύξηση της αναλογίας στέμφυλων/μούστου, με παραμονή για ωρίμαση 18-20 μήνες σε καινούργια δρύινα βαρέλια συγγκικής και γαλλικής προέλευσης, και έπειτα 18 μήνες σε αναγωγικό περιβάλλον μέσα στη φιάλη.

Επιδέχεται παλαιώσης 10-15 χρόνια από τον τρύγο και συνοδεύει κόκκινα κρέατα με σύνθετες σάλτσες, φτερωτό και ορεινό κυνήγι, όπως και πικάντικα τυριά.

Τις επικέτες για τον Λευκό & Ερυθρό οίνο Μαγικό Βουνό έχουν κοσμήσει πρωτότυπα έργα καλλιτεχνών από την Ελλάδα και το εξωτερικό. Όλες οι επικέτες είναι πρωτότυπες δημιουργίες, εμπνευσμένες για να συνοδέψουν ξεχωριστά την κάθε εσοδεία του. Συγκεκριμένα τη νέα επικέτα εσοδείας 2017 κοσμήει το ζωγραφικό έργο που έχει φιλοτεχνήσει η Μικαέλλα Θεοφανοπούλου, η Ελληνίδα εικαστικός που ειδικεύεται στην «one line art».

Μαγικό Βουνό Ερυθρό 2017

Οινοποιείο: **Οινοποιείο Nico Lazaridi**
Οινολόγος: **Φεντερικά Λαζαρίδη**
Περιοχή: **Αγορά Δράμας**



Με τη δύναμη της φύσης

Βραβευμένο με Χρυσό Μετάλλιο στο Διαγωνισμό Θεσσαλονίκης και τον Mundus Vini 2022 το 100% Cabernet Sauvignon βιολογικής καλλιέργειας

ΒΑΘΥ ΡΟΥΜΠΙΝΙ χρώμα. Στη μύτη κομψό με αρώματα μικρών μαύρων φρούτων και μπαχαρικών που δένουν αρμονικά με τις νότες του ξύλου του βαρελιού. Στόμα πλούσιο με βελούδινες ταννίνες και στρογγυλό τελείωμα. Ένα βραβευμένο ΠΓΕ Χαλκιδική κρασί της οινοποιίας Tsantali, η πρώτη ύλη για το οποίο προέρχεται από αμπελώνα 170 στρεμμάτων βιολογικής καλλιέργειας στον Αγ. Παύλο Χαλκιδικής, σε υψόμετρο έως 200 μέτρα. Η διαδικασία της οινοποίησης περιλαμβάνει προζυμωτική εκχύλιση σε θερμοκρασία 10-12° C για 48 ώρες, αλκοολική ζύμωση σε ανοξειδωτές δεξαμενές σε θερμοκρασία 22°C για 12 ημέρες περίπου ενώ κατά τη διάρκεια της ζύμωσης πραγματοποιούνται ανακυκλώσεις του γλεύκους ώστε να έρθει σε επαφή με τα στέμφυλα και να εκχυλιστούν οι ταννίνες και οι ανθοκυάνες των σταφυλιών. Μηλογαλακτική ζύμωση μέσα στη δεξαμενή. Η ωρίμανση γίνεται για 12 μήνες σε βαρέλια από γαλλική δρυ 300 λίτρων ενώ ακολουθεί επιπλέον παραμονή στη φιάλη για 6-8 μήνες πριν από τη διάθεση στην αγορά.

Πηγή έμπνευσης του ανανεωμένου brand είναι ένα παιχνίδι ανάμεσα στις λέξεις «κλίμα» και «κλίμα». Αν και ομόηκες, σημαίνουν δύο στοιχεία τόσο διαφορετικά μεταξύ τους, αλλά και τόσο σημαντικά στην αμπελοκαλλιέργεια. Με τη συνεχή προσοχή και φροντίδα του αμπελουργού, η σωστή επιλογή του κλίματος βάσει του κλίματος και άλλων συνθηκών που συναντώνται στον αμπελώνα, θα δώσει σταφύλια υψηλής ποιότητας.



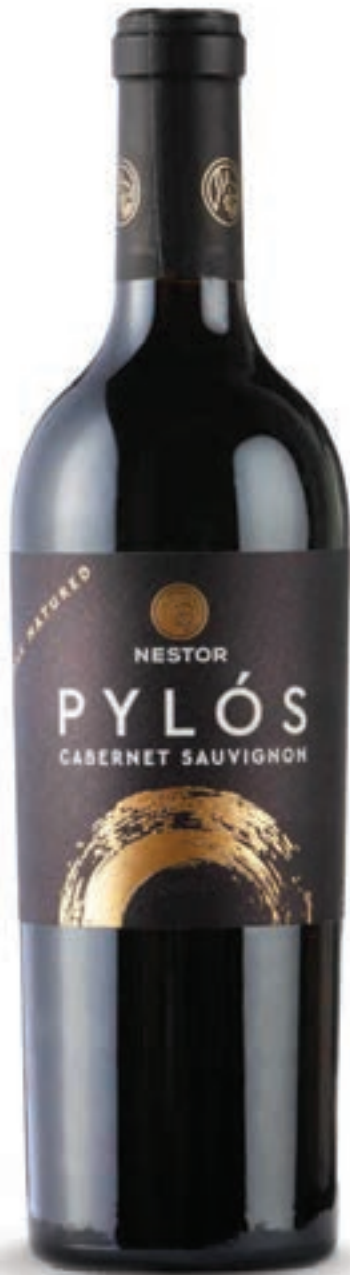
Tsantali Klima Klima Organic 2018

Οινοποιείο: **Tsantali**

Οινολόγος: **Μάγδα Ιακωβίδου**

Περιοχή: **Χαλκιδική**





Νέα φιλοσοφία στον αμπελώνα της Μεσσηνίας

Τα πλεονεκτήματα της περιοχής και ο ιδιαίτερος αμπελώνας της Μεσσηνίας ενέπνευσαν το Σπύρο Λαφαζάνη

ΒΑΘΥ κόκκινο χρώμα, συνδυασμός αρωμάτων κόκκινων φρούτων με πιπεράτους τόνους. Γεύση πικάντικη με καλές ταννίνες, νότες βανίλιας και πλούσια επίγευση χαρακτηρίζουν την ετικέτα Pylos 100% Cabernet Sauvignon του οινοποιείου Nestor. Η πρώτη ύλη γι' αυτό τον ΠΓΕ Πελοπόννησος οίνο προέρχεται από τα αμπελοτόπια Χρυσισανοί, Φλώκα και Λευκή με έδαφος αμμοαργιλώδες και σε υψόμετρο 300-500 μέτρων. Ακολουθείται κλασική ερυθρή οινοποίηση και ωρίμανση για 14 μήνες σε δρύινα βαρέλια. Συνδυάζεται άψογα με κόκκινα κρέατα μαγειρευτά ή ψητά, κυνήγι, παλαιωμένα τυριά, πλατώ αλλαντικών. Σερβίρεται στους 17°C.



Η ιστορία της «Νέστωρ Α.Ε.» ξεκινά το 2015 και αποτελεί τον καρπό μιας πρωτοποριακής σύμπραξης μεταξύ του Αγροτικού / Οινοποιητικού Συνεταιρισμού Μεσσηνίας «ο Νέστωρ» και της οικογένειας του Σπύρου Λαφαζάνη, ιδιοκτήτες της οινοποιίας Λαφαζάνη, η οποία εδρεύει στις Αρχαίες Κλεωνές της Νεμέας.

Pylos Cabernet Sauvignon 2019

Οινοποιείο: **Nestor**
Οινοποιός: **Σπύρος
Λαφαζάνης**
Περιοχή: **Μεσσηνία**



Ο Σπύρος Λαφαζάνης με τον Βασίλη Λαφαζάνη, αμπελοουργό και οινολόγο, στο κελάρι του οινοποιείου

Όταν το κρασί δημιουργεί δυνατές αναμνήσεις

Ένα βραβευμένος ΠΓΕ Κρήτη οίνος από το νοτιότερο οινοποιείο της Ευρώπης

CABERNET Sauvignon 70% και Κοτσιφάλι 30% γι' αυτόν το βελούδινο και πλούσιο σε αρώμα και γεύση οίνο, που δημιουργεί μια δυνατή ανάμνηση. Με βαθύ ρουμπινί χρώμα και μπουκέτο αρωμάτων ξύλου και ώριμων κόκκινων φρούτων, με φόντο από καραμέλα βουτύρου αλλά και σοκολάτα. Πυκνό με μεστό σώμα, καλοδουλεμένες και μαλακές ταννίνες με μακρύ και γοητευτικό τελείωμα. Η

πρώτη ύλη γι' αυτό το βραβευμένο με Χάλκινο μετάλλιο στο Decanter World Wine Awards κρασί προέρχεται από αμπελώνα με αργιλοπηλώδες έδαφος στα Καστελλιανά Ηρακλείου έκτασης 15 στρεμμάτων σε υψόμετρο 200-280 μέτρων. Η συγκομιδή γίνεται με το χέρι από μέσα Σεπτεμβρίου έως αρχές Οκτωβρίου.

Η διαδικασία της οινοποίησης περιλαμβάνει παραδοσιακή ζύμωση για 10-15 ημέρες σε ανοξείδωτους οινοποιητές, ανάδευση κάθε τέσσερις ώρες κατά τη διάρκεια όλου του 24ώρου με στόχο την ήπια εκχύλιση και ακολουθεί μηλογαλακτική ζύμωση.

Κόκκινα Χώματα 2017

Οινοποιείο: **Οινοποιείο Στραταριδάκη**
Οιολόγος: **Γιάννης Χαρκούτσος**
Περιοχή: **Ηράκλειο Κρήτης**



Ο Κώστας Στραταριδάκης στη φετινή έκθεση Οινοτικά 2022



Οριμάζει σε δρύινα γαλλικά βαρέλια για 12 μήνες και παλαιώνει επίσης για 12 μήνες στη φιάλη πριν από τη διάθεση στην αγορά. Ένα κρασί ιδανικό για κυνήγι, πιάτα με κόκκινες σάλτσες, μαγειρευτά κρεατικά και πικάντικα τυριά. Συνιστάται η χρήση καράφας ή να ανοιχτεί τουλάχιστον μισή ώρα πριν το σερβίρισμα.





Κόκκινο βελούδο

Λαμπερό, πυκνό πορφυροκόκκινο κρασί ο Ερυθρός Αμέθυστος του Κ. Λαζαρίδη

ΤΟ ΑΓΓΙΓΜΑ του σπουδαίου «ιπτάμενου» οινολόγου Michel Rolland, που είναι σύμβουλος του Κτήματος Κώστα Λαζαρίδη για τις ερυθρές οινοποιήσεις, αφήνει ισχυρό αποτύπωμα στην παλαιότερη κόκκινη ετικέτα της οινοποιίας. Με σύνθεση 70% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot και 10% Αγιωργίτικο ο ΠΓΕ Δράμα Ερυθρός Αμέθυστος προσφέρει ένα καλοσχηματισμένο μπουκέτο αρωμάτων, όπου παντρεύονται αρώματα κόκκινων φρούτων του δάσους, μαρμελάδας κερασιού και μπαχαρικών, σε διακριτικό υπόβαθρο δρυός. Θερμό και γεμάτο στην πρώτη επαφή, ξεδιπλώνει στη συνέχεια τον πλούτο, τη δομή και τις ευγενικές, αρμονικές ταννίνες του. Στο μακρύ τελείωμα επανέρχονται τα αρώματα των φρούτων και των μπαχαρικών.

Με στόχο την ισορροπία ανάμεσα στο φρούτο και το ξύλο, το κρασί παλαιώνει για 12 μήνες σε δρύινα γαλλικά βαρέλια, που το 1/4 τους περίπου, ανανεώνεται κάθε χρόνο. Δεδομένο είναι ότι θα συνεχίσει να εξελίσσεται τουλάχιστον για 15-20 χρόνια από τη χρονιά συγκομιδής.

Amethystos Ερυθρός 2018

Οινοποιείο: **Κτήμα Κώστα Λαζαρίδη**
Οινοποιός : **Κώστας Λαζαρίδης**
Περιοχή: **Αδριανή Δράμας**

cabernet sauvignon



Ένα εμβληματικό terroir

Στο χαρισματικό terroir του Μεγάλου Σπηλαίου το χαμηλής στρεμματικής απόδοσης αμπελοτόπι του Cabernet Sauvignon, δίνει εξαιρετικούς οίνους με συμπυκνωμένο φρούτο που εξελίσσονται υπέροχα μέσα στο χρόνο.



Κτήμα Μέγα Σπήλαιο Cabernet Sauvignon 2014

Οινοποιείο: **Κτήμα Μέγα Σπήλαιο**

Οινολόγος: **Στέλιος Τσίρης**

Περιοχή: **Καλάβρυτα**

Όγκος και δύναμη

Ένα πληθωρικό κρασί που επιδέχεται πολυετούς παλαίωσης είναι το 100% Cabernet Sauvignon από το Κτήμα Μέγα Σπήλαιο

ΣΤΟ ΚΤΗΜΑ Μέγα Σπήλαιο, τον ιστορικό μοναστηριακό αμπελώνα οργανικής καλλιέργειας, έκτασης 10 εκταρίων, στη θέση Άμπελος στα Καλάβρυτα, καλλιεργείται από το 1999 η ποικιλία Cabernet Sauvignon. Το χαρισματικό terroir του Μεγάλου Σπηλαίου -σε προστατευόμενη ζώνη Natura, με το μοναδικό μικροκλίμα που χαρίζουν οι γεωμορφολογικοί σχηματισμοί του φαραγγιού του Βουραϊκού- «δίνει την ταυτότητά του» στη γαλλική ποικιλία και χαρίζει μοναδικό χαρακτήρα και ποιότητα με ελάχιστες παρεμβάσεις στην καλλιέργεια. Στην πλαγιά με υψόμετρο που κυμαίνεται από τα 780 μέχρι τα 880 μέτρα, οι αποδόσεις αγγίζουν περίπου τα 450 κιλά ανά στρέμμα και ο τρύγος πραγματοποιείται στα μέσα Οκτωβρίου. Το αποτέλεσμα είναι ένα πληθωρικό κρασί, γεμάτο και δομημένο στο στόμα με δυνατές ταννίνες, οξύτητα και πυκνό φρούτο που του χαρίζουν πολυπλοκότητα και μακρά επίγευση. Συνοδεύει άψογα πλούσια πιάτα κρεατικών, σιγομαγειρεμένο κυνήγι, αλλά και ώριμα τυριά.

Βαθύ ρουμπινί χρώμα και μύτη που συνδυάζει τους χαρακτήρες των μαύρων φρούτων, μαζί με φυτικότητα πράσινης πιπεριάς, μέντα και πικάντικα μπαχάρια. Η μακρά παραμονή στο βαρέλι αφήνει νότες βανίλιας και καβουρνιασμένων ξηρών καρπών, ενώ υπάρχουν και νύξεις καπνού.



Γεύση και συμπίκνωση

Με έμπνευση από τον Όλυμπο το single vineyard Cabernet Sauvignon της Navitas

2919 M(έτρα), όσο και το υψόμετρο του Μύτικα, είναι το όνομα αυτού του κρασιού από το Λιτόχωρο Πιερίας, που παράγεται μόνο σε 4.800 φιάλες. Τυπικά αρώματα της ποικιλίας με κυρίαρχα τα ώριμα μαύρα φρούτα και τον κέδρο. Στόμα πλούσιο με ζουμερό φρούτο. Ταννίνες ώριμες και δομημένες, ισορροπημένη οξύτητα. Γλυκό μπαχάρι και νότες δρυός από το βαρέλι. Τελείωμα με διάρκεια και πολυπλοκότητα. Η πρώτη ύλη προέρχεται από ένα αμπελοτεμάχιο της Navitas στα 400 μέτρα υψόμετρο, με αποδόσεις μόλις στα 500 κιλά σταφυλιού ανά στρέμμα. Η ζύμωση γίνεται σε ανοξειδωτες δεξαμενές και η ωρίμανση συνδυαστικά σε βαρέλια γαλλικής δρυός και πλίνιους αμφορείς για 12 μήνες. Το κρασί εμφιαλώνεται αφιltrάριστο.



Η οινοποιός της Navitas, Μαρία Δημητριάδη

Navitas 2919M

Οινοποιείο: **Οινοποιείο Navitas**
 Οινολόγοι: **Γρηγόρης Σωτηριάδης,**
Γρηγόρης Σκοπελίτης
 Περιοχή: **Λιτόχωρο Πιερίας**



CHATEAU JULIA ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ 2020
ΚΤΗΜΑ ΚΩΣΤΑ ΛΑΖΑΡΙΔΗ

Έντονο κόκκινο χρώμα με ρουμπινί ανταύγειες, κόκκινα φρούτα στη μύτη, με τα μούρα να κυριαρχούν. Αρμονική συνένωση με γλυκά μπαχαρικά και εντονότερη την έκφραση κανέλας και γαρύφαλλου. Το στόμα δεν θα μπορούσε να διαφέρει με κόκκινα φρούτα με καλή συμπύκνωση και μία φρεσκάδα να τα διακατέχει, με επίλογο από ώριμες και στρόγγυλες ταννίνες και μακρά επίγευση. **13,5% vol**

ΚΤΗΜΑ ΓΑΙΑΣ 2020
GAIA WINES

Βαθύ χρώμα, με αρώματα μεγάλης έντασης, καθαρότητας και πολυπλοκότητας με συνιστώσες από φρούτο, ξύλο, βανίλια και γαρύφαλλο. Η λιπαρότητα, ο όγκος, το σώμα, η δομή και η γευστική διάρκεια συμπληρώνουν τον γευστικό καμβά. Ένα κρασί που ωριμάζει για 12 τουλάχιστον μήνες μέσα σε καινούργια δρύινα γαλλικά βαρέλια των 225lt. και εμφιαλώνεται χωρίς καμία απολύτως κατεργασία με δυναμικό παλαίωσης εικοσαετίας. **14,0% vol.**

ΜΟΝΟΠΑΤΙ ΝΕΜΕΑ 2020
ΚΤΗΜΑ ΑΙΒΑΛΗ

Έντονο ερυθρό με μωβ ανταύγειες και ανθώδη χαρακτήρα, με νότες κόκκινων φρούτων, μέντας, βανίλιας και διακριτικό βαρέλι. Νεαρό στο στόμα με ζωηρές ταννίνες σχετικά στρόγγυλες, έντονο φρούτο και καλή ισορροπία. Επίγευση με μεγάλη διάρκεια και τελείωμα πιπεράτο και μαζί φρουτώδες. Η πρώτη ύλη προέρχεται από το ομώνυμο αμπελοτόπι της Νεμέας και μφιαλώνεται χωρίς σταθεροποίηση και φιλτράρισμα. **14,0% vol.**

ΠΑΛΑΙΑ ΚΛΗΜΑΤΑ 2015
ΚΤΗΜΑ ΠΑΠΑΪΩΑΝΝΟΥ

Τα σταφύλια προέρχονται από επιλεγμένο κομμάτι ιδιόκτητου αμπελώνα της Νεμέας με παλιά κλήματα. 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. **13,5% vol.**

EMPHASIS AGIORGITIKO 2019

ΚΤΗΜΑ ΠΑΥΛΙΔΗ

Η πραγματοποίηση νυχτερινού τρύγου με τα σταφύλια στη βέλτιστη ωριμότητα έχει σαν σκοπό τη διατήρηση του αρωματικού και φαινολικού δυναμικού της ποικιλίας. Βαθύ πορφυρό χρώμα. Αρώματα κόκκινων φρούτων με κυρίαρχο το κεράσι. Πλούσιο στόμα με μπαχαρικά, κανέλλα, γαρύφαλλο και βανίλια. Μεγάλη κι ευχάριστη επίγευση. **15,0% vol.**

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ
Ζήσης Πανάγος



VASILIO GRANDE RESERVE 2018 ΚΤΗΜΑ ΓΚΟΦΑ

Επιλεγμένη συγκομιδή πλήρως ώριμων σταφυλιών. Βαθιά ερυθρά οινοποίηση με παρατεταμένη εκκύλιση των στέμφυλων ως το πέρας της αλκοολικής ζύμωσης για 25 ημέρες. Παλαίωση 30-36 μήνες σε γαλλικά δρύινα βαρέλια 225 λίτρα και 12 μήνες στη φιάλη. Βαριά συμπίκνωση παρουσία δυνατών και ευγενών ταννινών με μακρά επίγευση.

15,5% vol.



ΠΛΟΥΤΟΣ ΚΑΙ ΑΡΜΟΝΙΑ

Μια ποικιλία με πολυδιάστατο χαρακτήρα και απόλυτη αρμονία στα συστατικά της, που καθίσταται ένα εξαιρετικό όπλο για το σύνολο του σύγχρονου ελληνικού αμπελώνα, είναι το Αγιοργίτικο, που δίνει συναρπαστικά κρασιά σε όλη την Ελλάδα

ΔΡΥΟΠΗ RESERVE 2019

ΚΤΗΜΑ ΤΣΕΛΕΠΟΥ

Πληθωρικό κόκκινο κρασί, με έντονα φρουτώδες άρωμα, νότες ευκάλυπτου και πράσινου πιπεριού. Σαρκώδες και πλούσιο στη γεύση. Μαλακό, με ώριμες ταννίνες και βελούδινη επίγευση. Μια κοσμοπολίτικη εκδοχή του Αγιοργίτικου από τα χέρια του Γιάννη Τσέλεπου και τον αμπελώνα στο Κούτσι της Νεμέας και πρωτοποριακές αμπελουργικές τεχνικές. **14,0% vol.**

ARETI EPYΘPO 2016

ΚΤΗΜΑ ΒΙΒΛΙΑ ΧΩΡΑ

Μετά από προζυμωτική εκκύλιση στους 6° C για λίγες ημέρες, ακολουθείται κλασική ερυθρή οινοποίηση και παλαίωση για 12 μήνες σε δρύινα γαλλικά βαρέλια. Βαθιά ερυθρό, με ιώδεις ανταύγειες. Σερβίρεται στους 16-18°C και επιδέχεται παλαίωση τουλάχιστον 10 ετών. **14,0% vol.**





Οινικές προτάσεις νέες κυκλοφορίες

Τον ισχυρό άνεμο δημιουργίας που πνέει στην ελληνική αγορά οίνου επιβεβαιώνουν με τον καλύτερο τρόπο οι πολλές νέες ετικέτες που παρουσιάζονται από ισχυρούς παίχτες της εγχώριας οινικής σκηνής. Ταξιδεύουμε στη Νάουσα, τη Δράμα και την Κρανιά Ολύμπου για να επιλέξουμε τις τρεις ετικέτες του τεύχους



STELLA CHARDONNAY 2020 ΚΤΗΜΑ ΚΑΤΣΑΡΟΥ



Η πρώτη ύλη για την παραγωγή της νέας 100% Chardonnay ετικέτας του Κτήματος προέρχεται από τα μεγαλύτερα σε ηλικία αμπελοτεμάχια του Κτήματος που καλλιεργούνται πιστοποιημένα βιολογικά. Ζύμωσε και ωρίμασε σε μικρά δρύινα γαλλικά βαρέλια 228 L. για συνολικά 10 μήνες και επιπλέον 15 μήνες στη φιάλη στην κάβα του οινοποιείου. Το συγκεκριμένο κρασί νθ παράγεται μόνο τις χρονιές που οι κλιματικές συνθήκες θα είναι αρωγός να παραχθεί ένα κρασί πολύ υψηλού επιπέδου.

13,5% VOL



ΑΓΚΑΘΩΤΟ 2021 ΚΤΗΜΑ ΚΥΡ ΓΙΑΝΝΗ



Το πρώτο ροζέ του Κτήματος από τη Νάουσα κι ένα μικρό αμπελοτεμάχιο στη Γάστρα. Με τη δύναμη του Ξινόμαυρου, δίνει ένα single vineyard κρασί με έντονο χαρακτήρα. Χρώμα απαλό σομόν με πορτοκαλί ανταύγειες. Στη μύτη αναδύονται βοτανικά αρώματα λεβάντας ενώ ο χαρακτήρας του βαρελιού είναι διακριτικός. Στο στόμα, έρχονται να προστεθούν νότες ώριμες ελιάς και βανίλιας. Οξύτητα τονισμένη που δίνει νεύρο, διακριτική αίσθηση τανινών και μακρά επίγευση.

13,5% VOL



CAVALIERI MALAGOYSIA 2022 ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ NICO LAZARIDI



Έντονη μύτη από ανθικές και βοτανικές νότες και μαζί ελαφριά αρώματα πυρηνόκαρπων και εσπεριδοειδών. Σώμα μέτριο, με ευχάριστη οξύτητα και μακρά αρωματική επίγευση. Η ιδέα της οινοποίησης ήταν να δημιουργήσει μια σειρά από μονοποικιακά προϊόντα, ακολουθώντας την πορεία του Cavalieri Ασύρτικο, που εκφράζει ιδανικά την τυπικότητα της ποικιλίας στην ηπειρωτική Ελλάδα.

11,5% VOL

GRAMINA 2018

Έκρηξη στη φιάλη από το Βασσάλτη

Μια υγρή συμφωνία ωδή στην ποικιλία Ασύρτικο και στη μοναδικότητα της έκφρασης της ,αίσθησης του τόπου της Σαντορίνης



Για να φτιάξει κάποιος ένα σπουδαίο κρασί θα πρέπει να γνωρίζει που ακριβώς θέλει να φτάσει ποια εργαλεία θα χρησιμοποιήσει και με ποιους τρόπους. Δοκιμάζοντας κανείς το GRAMINA 2018 αποκτά την αίσθηση πως η ομάδα στους αμπελώνες Βασσάλτη μάλλον άργησε να ξεκινήσει να μοιράζεται με τους οινόφιλους το Gramina, καθώς Για να δημιουργηθεί η συγκεκριμένη ετικέτα το 2018 έπρεπε να συμβούν τα παρακάτω. Αρχικά η συγκομιδή των σταφυλιών στο Βουρβούλο να ολοκληρωθεί μέσα σε 48 ώρες και ποιο συγκεκριμένα στις 13 και 14 Αυγούστου. Για να εξασφαλισθεί η ελαχιστοποίηση της φθοράς της τελευταίας στιγμής η συγκομιδή πραγματοποιήθηκε μεταξύ 5:30 και 08:30 το πρωί. Ακολούθησε η ταχύτερη δυνατή μεταφορά του σταφυλιού στις εγκαταστάσεις του οινοποιείου όπου και ξεκινά

ακαριαία η διαδικασία της πίεσης των σταφυλιών. Αυτή πραγματοποιήθηκε δίχως αποβοστρύχωση και δίχως διαλογή αφού το σταφύλι ήταν υγιέστατο. Ασύρτικο 100%. Ακολουθσαν η απολάσπωση και η ζύμωση οι οποίες διαδοχικά έλαβαν χώρα σε δεξαμενές ανοξειδωτου χάλυβα. Η αλκοολική ζύμωση πραγματοποιήθηκε σε μέση θερμοκρασία όσο αφορά τη λευκή οινοποίηση ενώ δεν πραγματοποιήθηκε μηλογαλακτική μετατροπή. Έπειτα ,το νεαρό Gramina συμβίωσε με τις λεπτές του λάσπες για 12 ολόκληρους μήνες πριν οδηγηθεί στην καθοριστική διαδικασία της εμφιάλωσης/ Παρέμεινε στη φιάλη επιπλέον οκτώ μήνες πριν την αποδέσμευση του. Εξαιρετικά τυπικό και ισορροπημένο με 14,5% vol,, R .S. 4 gr/lit και pH 3.09 μπορεί και εκφράζει από τώρα τη σπουδαία δυναμική του στο ποτήρι.



«Γράψε μου μια αρχή κειμένου σχετικά με εσένα και τις γνώσεις σου πάνω στο κρασί» ήταν η εντολή προς το ChatGPT, το νέο εργαλείο τεχνητής νοημοσύνης, το οποίο ανησύχησε πολλούς ότι πλέον δεν θα μπορούμε να διακρίνουμε τι είναι έργο ανθρώπου και τι μηχανής



Ένα ρομπότ την είδε σομελιέ και δοκιμάζει ελληνικούς οίνους

«Ανοίγοντας τον φελλό των μυστικών: Από τα αμπέλια της Νάπα, ως τις πλαγιές της Τσακάνης, ένας σομελιέ τεχνητής νοημοσύνης μπαίνει στη συζήτηση» απαντά το ρομπότ. Η νέα πλατφόρμα τεχνητής νοημοσύνης που φαίνεται να έχει ενθουσιάσει τον κόσμο του διαδικτύου, υποστηρίζει πως μπορεί να απριθμήσει πληροφορίες σχετικά με το κρασί, ακόμα και να προτείνει συνδυασμούς πιάτων και κρασιών. Ενδεικτικά, πρότεινε χταποδάκι στη σχάρα με λεμόνι και ελαιόλαδο συνοδεύει ενός «τραγανού και λουλουδάτου Μοσχοφίλερου» ή αρνίσιο σουβλάκι με τζατζίκι και ένα «τανικό και με γεμάτο σώμα Ξινόμαυρο». Η πρόταση του... ρομπότ για το λαυράκι ήταν ένα «δροσερό Αθήρι» ενώ για κάτι πιο καθημερινό, όπως μια μακαρονάδα με κόκκινη σάλτσα ντομάτας, ο ψηφιακός σομελιέ συνιστά Αγιωργίτικο. Αυτή η ομολογουμένως καινοτόμα πλατφόρμα παραγωγής κειμένου, ξεκαθαρίζει σε κάθε περίπτωση ότι δεν θα

μπορούσε ποτέ να αντικαταστήσει τους σομελιέ από τις σάλες των εσπιατορίων. «Οι σομελιέ κουβαλούν εμπειρία, εκπαιδευμένους ουρανίσκους και επικοινωνιακές δεξιότητες, μπορούν να λάβουν υπ όψιν το προσωπικό γούστο του καθενός και να εξασφαλίσουν μια αξιωματική εμπειρία για τους θαμώνες» θα απαντήσει το ίδιο. Όπως εξηγεί στη συνέχεια, οι δικές του απαντήσεις, βασίζονται σε μοτίβα που αντλεί από τα αμέτρητα κείμενα που φόρτωσαν οι προγραμματιστές στη βάση δεδομένων του. Πάνω σε αυτήν την απόκριση, η επόμενη ερώτηση βγήκε αυθόρμητα, τόσο όσο αναμενόμενη ήταν και η απάντηση του ChatGPT: Ποιο ελληνικό κρασί συνάντησες περισσότερες φορές στα κείμενα εκπαίδευσής σου; «Το Ασύρτικο. Ένα λευκό κρασί από το νησί της Σαντορίνης, γνωστό για την μεταλλική του γεύση και ορόσημο ποιότητας για τον ελληνικό οίνο εν γένει» απαντά αυτό. Την πεντάδα συμπληρώνουν κατά σειρά βάσει αριθμού αναφορών το Αγιωργίτικο, το Μοσχοφίλερο, το Ξινόμαυρο και η... Ρετσίνα.

GÉRARD
BASSET
FOUNDATION



ΤΩΡΑ ΜΠΟΡΩ ΚΑΙ ΕΓΩ

ΓΥΝΑΙΚΕΙΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΣΤΗΡΙΞΗΣ
& ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΣΤΟΝ ΤΟΥΡΙΣΜΟ

Από το WSPC σε συνεργασία
με το Ίδρυμα Gérard Basset Foundation



Μάθετε περισσότερα:
T: (+30) 210 98 82 540 & 544



www.wspc.gr

Οινοποιία Γαβαλά, Μεγαλοχώρι Θήρας, www.gavalaswines.gr Αποκλειστική διανομή στην Ελλάδα ΒΣ ΚΑΡΟΥΛΙΑΣ ΑΒΕΕΠ



*More than
300 years
of tradition*

