

ISSN 2241-9454

WineTrails

Τεύχος Νο 38 Φεβρουάριος - Απρίλιος 2024
ΚΥΚΛΟΦΟΡΕΙ ΔΩΡΕΑΝ ΜΕ ΤΗΝ AGENDA
ΚΑΙ ΣΤΗ ΣΥΝΕΧΕΙΑ ΑΥΤΟΤΕΛΩΣ με 3 ευρώ

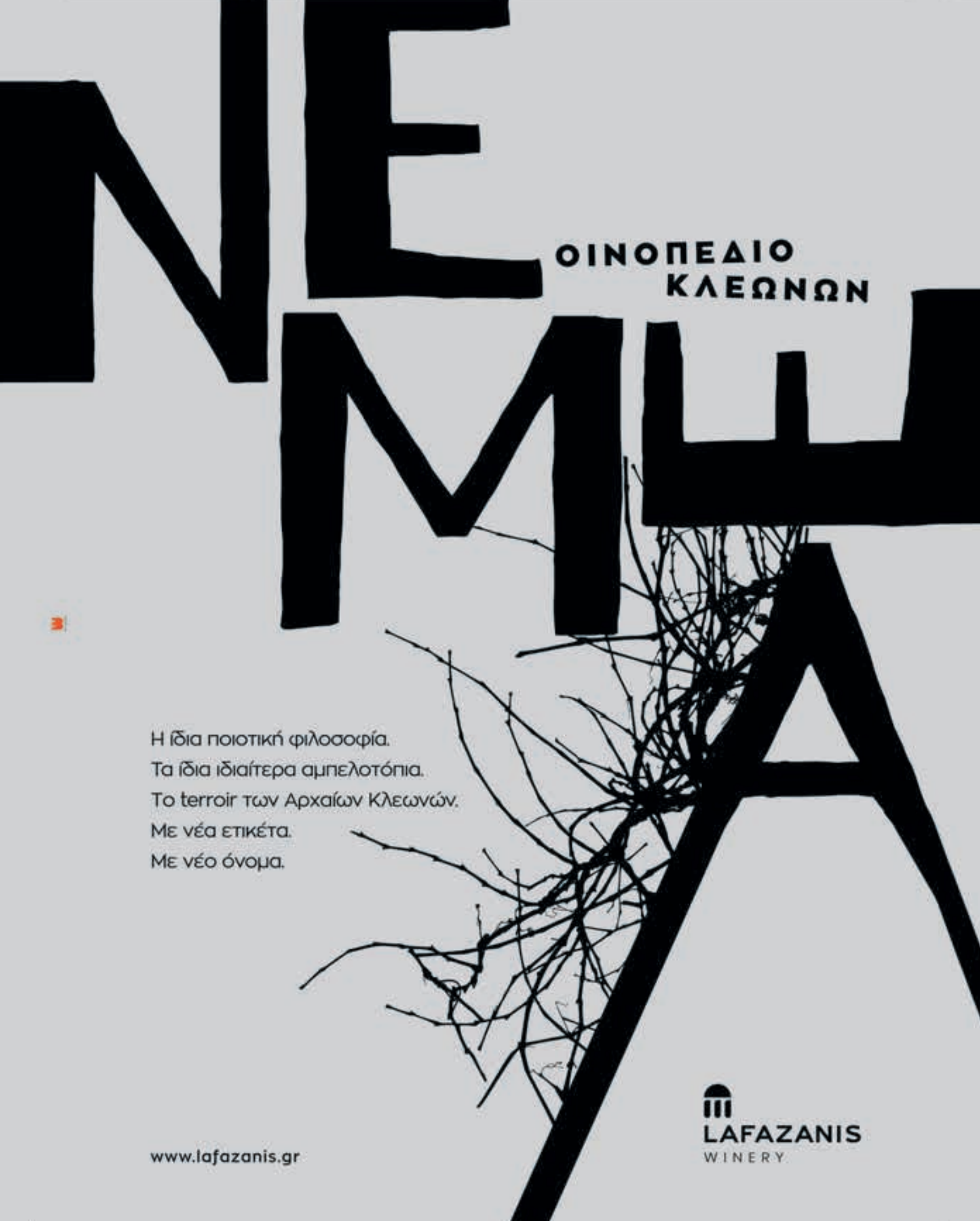


M.E.T. 230246



ΣΠΑΝΙΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ

Μετά την καταγραφή, ολοκληρωμένα κρασιά που ξεχωρίζουν



ΟΙΝΟΠΕΔΙΟ
ΚΛΕΩΝΩΝ

Η ίδια ποιοτική φιλοσοφία.
Τα ίδια ιδιαίτερα αμπελοτόπια.
Το terroir των Αρχαίων Κλεωνών.
Με νέα ετικέτα.
Με νέο όνομα.

www.lafazanis.gr


LAFAZANIS
WINERY



Στα κελεύσματα των καιρών

Ο ι εποχές αλλάζουν και οι αναζητήσεις στον τομέα του κρασιού υποχρεούνται να λαμβάνουν υπόψη τους τα κελεύσματα των καιρών. Αυτό βέβαια δεν σημαίνει ότι το κάθε κτήμα και ο κάθε οινοποιός δεν θα πρέπει να εκφράζεται με τον δικό του τρόπο γύρω από όλα αυτά.

Τις περισσότερες φορές προτάσσοντας μάλιστα τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του τόπου προέλευσης του κρασιού, όπως και το βάθος της παράδοσης και της τεχνογνωσίας που το διέπει. Τα τελευταία χρόνια, πάντως, παράλληλα με τη στροφή στις γηγενείς ποικιλίες, οι δυνατότητες που προσφέρει η σύγχρονη τεχνολογία και μια σειρά από εκφάνσεις αυτής, έχουν ανοίξει το δρόμο στη δημιουργία κάθეთων αμπελώνων σε αστικές περιοχές, όπως επίσης και σε κάποια ενδιαφέροντα παραδείγματα με προβιοτικά κρασιά.

Μια από τις τελευταίες καταγραφές κάνει λόγο για τις 6 τάσεις μετασχηματισμού του αμπελοοικονομικού τομέα. Στις τάσεις αυτές εστιάζει η εξειδικευμένη σε θέματα οίνου ιστοσελίδα vinetur, υπογραμμίζοντας πως η αμπελοργία και η οινολογία βρίσκονται σε ένα κομβικό σημείο στις αρχές του 21ου αιώνα, όπου η παράδοση συναντά την καινοτομία. Σύμφωνα με την ανάλυση:

- 1.** Οι αναδυόμενες τεχνολογίες, η Τεχνητή Νοημοσύνη (AI) και το Blockchain χρησιμοποιούνται για τη βελτίωση της ικνηλασιμότητας και της ποιότητας του κρασιού, επιτρέποντας στον καταναλωτή να εντοπίζει την προέλευση του οίνου.
- 2.** Η αυξημένη ευαισθητοποίηση για την κλιματική αλλαγή και βιωσιμότητα οδήγησε τους παραγωγούς να υιοθετούν μεθόδους βιώσιμης γεωργίας και να διαχειρίζονται πιο αποτελεσματικά τους υδάτινους πόρους, μειώνοντας τα απόβλητα.
- 3.** Η έρευνα στη γονιοδωμική των θρεπτικών ουσιών διερευνά πώς τα συστατικά του κρασιού αλληλεπιδρούν με μεμονωμένα γονιδιώματα, ανοίγοντας το δρόμο για εξατομικευμένες προτάσεις.
- 4.** Η κάθετη γεωργία διερευνάται στην αμπελοργία. Η Urban Vineyards Association, με 12 συνδεδεμένα οινοποιεία, απεικονίζει τις δυνατότητες για αμπελώνες σε αστικές περιοχές, που θα μπορούσαν να προσφέρουν λύσεις στους περιορισμούς του χώρου και τις κλιματικές προκλήσεις, με αυστηρότερο έλεγχο συνθηκών καλλιέργειας.
- 5.** Οι μετα-COVID προτιμήσεις για τοπικά προϊόντα και οι μειωμένες περιβαλλοντικές επιπτώσεις έχουν οδηγήσει σε αυξημένο ενδιαφέρον για τοπικά παραγόμενα κρασιά, εξερεύνηση γηγενών ποικιλιών αμπέλου, αξιοποίηση των ονομασιών προέλευσης και υποστήριξη μικρών παραγωγών που ασκούν βιώσιμη αμπελοκαλλιέργεια.
- 6.** Οι καταναλωτές αναζητούν κρασιά που προσφέρουν και οφέλη για την υγεία, όπως κρασιά χαμηλής περιεκτικότητας σε αλκοόλ, πλούσια σε αντιοξειδωτικά και κρασιά που παράγονται χωρίς τεχνητά πρόσθετα. Καινοτομίες όπως το προβιοτικό κρασί και τα κρασιά με υψηλή περιεκτικότητα σε ρεσβερατρόλη ή κερσετίνη κερδίζουν έδαφος.



Σπάνιες ποικιλίες

Αυτάριζα αμπέλια 50 και 60 ετών, εύρωστες ερυθρωπές ρώγες, σταφύλια που συμμετείχαν σε εμβληματικά αλλά χαμένα μεσαιωνικά οινικά χαρμάνια, αρώματα λευκών λουλουδιών και αμυγδαλού με αρχαίους δεσμούς στην ελληνική γωνιά του πλανήτη. Με μια ανάσα, αυτή είναι η περιγραφή ενός κρυμμένου θησαυρού που αμπελοργία και οινοποιεί με μεθοδικότητα και επιμονή ανακάλυψαν και αξιοποίησαν.



100% Χρηματοδότηση για την κατάρτιση 25 γυναικών Μονογονεϊκής Οικογένειας από το WSPC σε συνεργασία με το Ίδρυμα Gérard Basset Foundation

Το **WSPC**, μέσω του Ιδρύματος Gérard Basset Foundation, **επιδοτεί πλήρως** Εκπαιδευτικό Σχήμα Ανάπτυξης Δεξιοτήτων για τις μητέρες Μονογονεϊκής Οικογένειας με τη δράση: «Τώρα μπορώ και εγώ». Το εκπαιδευτικό αυτό σχήμα περιλαμβάνει την εκπαίδευση στο Κρασί, τα Αποστάγματα και τον Καφέ-Τσάι-Κακάο.

Το WSPC, μέσω αυτής της δράσης, στοχεύει στην εκπαίδευση και την ανάπτυξη δεξιοτήτων σε 25 μητέρες μονογονεϊκών οικογενειών μέσα στο 2024. Μητέρες που αναζητούν μία ευκαιρία επαγγελματικής κατάρτισης ή/και αναβάθμισης (up-skilling) στον χώρο της Εστίασης, της Φιλοξενίας και του Τουρισμού. Αιτήσεις μπορούν να αποσταλούν είτε ιδιώτες γυναίκες που επιθυμούν να ενταχθούν σε αυτές τις αγορές, είτε εταιρίες εστίασης - ξενοδοχεία. Οι εταιρίες μπορούν να υποβάλλουν αίτηση για έως 4 γυναίκες/εργαζόμενες στην ίδια επιχείρηση ή/και στον ίδιο όμιλο επιχειρήσεων.

Τα τρία εκπαιδευτικά προγράμματα (**WSET Level 1 Award in Wines, WSET Level 1 Award in Spirits, BSA Barista Level 1 Plus**) επιδοτούνται εξολοκλήρου και η

επιτυχής ολοκλήρωσή τους μετά τις εξετάσεις, διασφαλίζει στην κάθε σπουδάστρια την απόκτηση τριών Πιστοποιήσεων με παγκόσμιο κύρος και ισχύ. Αποτελεί μία σπουδαία ευκαιρία για άτομα και επιχειρήσεις εστίασης και τουρισμού, για πολυεπίπεδη επαγγελματική ενδυνάμωση των γυναικών/εργαζομένων.

Για περισσότερες πληροφορίες για τη δράση και υποβολή αιτήσεων σκανάρετε το QR Code.

Οι Στρατηγικοί Εταίροι

Το Ίδρυμα **Gérard Basset Foundation**, με έδρα τη Μεγάλη Βρετανία, δημιουργήθηκε στη μνήμη του Γάλλου Gérard Basset (1957-2019), OBE MW MS MBA OIV MSc, της ύψιστης μορφής στην ιστορία της Οινοκοίας. Θεωρείται ο καλύτερος Σομελιέ στον κόσμο και ο μοναδικός άνθρωπος που είχε τον τίτλο Master of Wine ταυτόχρονα με τους Master Sommelier, Bordeaux KEDGE Wine MBA και OIV MSc.

Το **WSPC**, με έδρα την Αθήνα, είναι το παλαιότερο, μεγαλύτερο και πλέον έγκριτο εκπαιδευτικό παράρτημα στη Νότια Ευρώπη, εξασφαλίζοντας στους υποψηφίους άριστη κατάρτιση σε όλους τους τομείς του εμπορίου Αλκοολούχων και Μη Αλκοολούχων ποτών καθώς και της Οινοκοίας. Το WSPC συνεργάζεται με κορυφαίους διεθνείς οργανισμούς, παρέχοντας Πιστοποιήσεις με Παγκόσμιο Κύρος και Ισχύ στα προγράμματά του.

Πληροφορίες/Αιτήσεις:



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

www.wspc.gr



64



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

28



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

25

Φεβρουάριος-Απρίλιος 2024

ΠΑΓΚΟΣΜΙΑ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ

08 Η ΜΕΓΑΛΥΤΕΡΗ ΠΙΕΣΗ ΣΤΟ ΚΟΚΚΙΝΟ ΚΡΑΣΙ

Τα αφρώδη μετατρέπονται σε προϊόντα προς καθημερινή κατανάλωση

Η ΠΑΡΑΔΟΣΗ ΤΩΝ ΓΑΛΛΩΝ ΚΑΙ Η ΙΣΧΥΣ ΤΗΣ ΑΓΟΡΑΣ

10 ΓΑΛΛΙΚΗ ΣΧΟΛΗ ΚΑΙ ΝΕΟΣ ΚΟΣΜΟΣ ΠΑΛΕΥΟΥΝ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

Αυτόφωτη δύναμη ή «δορυφόρος» εκείνων που κινούν τα διεθνή νήματα

ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ

14 ΑΖΩΤΟ ΑΠΟ ΤΟ ΞΥΛΟ, ΚΑΛΙΟ ΑΠΟ ΤΟ ΕΔΑΦΟΣ

Την αρχή μιας νέας αμπελουργικής σεζόν αντιπροσωπεύει ο Φεβρουάριος

ΟΙΝΙΚΟ ΕΠΙΧΕΙΡΕΙΝ

20 ΦΥΣΙΚΩΣ ΓΛΥΚΥΣ ΟΙΝΟΣ ΓΙΑ ΤΟ ΚΤΗΜΑ Κ. ΛΑΖΑΡΙΔΗ

Μονοποικιλιακό Μαυροτράγανο σχεδιάζει το Κτήμα Γεροβασιλείου

ΕΚΘΕΣΗ ΣΜΟΕ

30 ΟΙ ΜΙΚΡΟΙ ΟΙΝΟΠΟΙΟΙ ΚΟΙΤΟΥΝ ΜΟΝΟ ΜΠΡΟΣΤΑ

Κάθε χρόνο και πιο ισχυρός, ο ΣΜΟΕ με 52 από τα 68 μέλη του στην Τεχνόπολη

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ



24



14

© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ ΑΠΟ ΤΟ FACEBOOK ΤΟΥ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟΥ ΔΟΥΛΟΥΦΑΚΗ



© ΣΚΙΤΣΟ ΠΟΙΚΙΛΙΑΣ ΡΟΖΑΚΙ ΑΠΟ ΤΟ ΚΤΗΜΑ ΤΣΙΦΙΚΩΝΗ

ΚΥΚΛΟΦΟΡΕΙ ΔΩΡΕΑΝ
ΜΕ ΤΗΝ AGENDA 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 Κοντάς

ΔΙΑΝΟΜΗ
ΑΡΓΟΣ Α.Ε.

ΕΚΤΥΠΩΣΗ ΒΙΒΛΙΟΔΕΣΙΑ
ΝΕΕΣ ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΕΣ ΕΚΔΟΣΕΙΣ
ΜΟΝΟΠΡΟΣΩΠΗ Α.Ε.

www.agronews.gr

Φεβρουάριος-Απρίλιος 2024

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ

- 32 Ο ΝΤΙΝΟΣ ΣΤΕΡΓΙΔΗΣ ΕΦ' ΟΛΗΣ ΤΗΣ ΥΛΗΣ
Ο επικεφαλής της εταιρείας Vinetum ζητά κανόνες στο κρασί

ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΑ

- 40 ΘΕΛΕΙ ΟΛΟ ΤΟ ΠΑΚΕΤΟ ΤΟ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΑΠΟΣΤΑΓΜΑ
Αιχμή η συστηματική δουλειά που γίνεται στην παλαίωση του τσίπουρου

ΟΙΝΙΚΑ ΝΕΑ

- 44 ΕΓΕΝΕΤΟ EMPERIA GROUP ΑΠΟ ΤΟΝ ΣΠΥΡΟ ΛΑΦΑΖΑΝΗ
Με φροντίδα από το αμπέλι στο ράφι βλέπει το κρασί η Noble Wines

ΕΓΧΩΡΙΕΣ ΝΤΙΒΕΣ

- 52 ΣΑΓΗΝΕΥΕΙ ΤΙΣ ΑΙΣΘΗΣΕΙΣ ΤΟ ΜΟΣΧΟΦΙΛΕΡΟ
Εκφράζει με αμεσότητα τον πρωτόλειο αρωματικό χαρακτήρα του

ΣΠΑΝΙΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ

- 58 ΣΤΑ ΧΕΡΙΑ ΑΝΗΣΥΧΩΝ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΩΝ ΚΑΙ ΟΙΝΟΠΟΙΩΝ
Βλάχικο, Ροζακί, Μαυροκουντούρα, Σιδερίτης, Μαυράθηρο και Ταχτάς



54



PIRGAKIS WINERY

www.oinopoiio-pirgaki.gr



notsochalis design studio



*με σεβασμό προς τη φύση αξιοποιώντας σύγχρονες
καλλιεργητικές και οινολογικές πρακτικές
παράγουμε οίνους που αποτυπώνουν έντονα το ξεχωριστό terroir της περιοχής!*



KONSTANTINOS N. PIRGAKIS

Asprokampos Korinthias, 20500 Nemea T.: +30 27460 51360, info@oinopoiio-pirgaki.gr





Salvador Dalí Ποτήρι κρασί και Σκάφος 1956

ΜΕ ΣΤΟΧΕΥΜΕΝΗ ΕΥΕΛΙΞΙΑ

Η παγκόσμια κατανάλωση κρασιού βρίσκεται σε διαρκή συμπίεση. Μια συμπίεση που μεταγράφεται ακολούθως και στην παραγωγή και σε κάθε προέκταση γύρω από αυτή. Τα τελευταία δεκαπέντε χρόνια ένας σημαντικός αριθμός ερευνών έχει δείξει πως οι νεότερες ηλικίες γεύονται και καταναλώνουν όλο και λιγότερο κρασί. Ταυτόχρονα έχει συνδυαστικά αποδειχθεί πως, ιδιαίτερα στην Ευρώπη, το 25% των σταθερών καταναλωτών κρασιού διακρίνεται πλέον από μια επαμφοτερίζουσα καταναλωτική συμπεριφορά μεταξύ κρασιού κι άλλων αλκοολούχων ποτών.

Η πρώτη ανάγνωση των αριθμών προσφέρει μια κυνική οπτική. Για παράδειγμα και σύμφωνα με τον ΟΙV αλλά και τις επίσημες στατιστικές υπηρεσίες της χώρας, η κατανάλωση κρασιού στη Γαλλία έχει μειωθεί κατά το εκπληκτικό -70% τα τελευταία 60 χρόνια στα 45,5 λίτρα κατά κεφαλή περίπου το χρόνο για το 2023 τη στιγμή που η Γαλλία είναι 2η στη λίστα με την κατά κεφαλή κατανάλωση κρασιού. Αυτό αντιστοιχεί σε ένα ποτήρι των 150 ml για 300-305 ημέρες το χρόνο. Με εξαίρεση την πρωτοπόρο Πορτογαλία, όπου η κατά κεφαλή κατανάλωση βρίσκεται στα 67, 5 περίπου λίτρα ενώ μόλις πέντε χρόνια πριν βρισκόταν λίγο κάτω από τα 50 λίτρα. Μια αύξηση 17, 5 λίτρων ανά κάτοικο το χρόνο αντιστοιχεί σε 87 επιπλέον μερίδες κρασί των 150 ml το χρόνο.

Τόσο το αξιοθαύμαστο της Πορτογαλίας, όσο και τη διαρκή συμπίεση των καταναλώσεων του κρασιού, έχει επισημάνει επανειλημμένα ο Giorgio Del Rosso, επικεφαλής στατιστικών για τον ΟΙV. Τις ακριβώς προηγούμενες ημέρες, κατά τη διάρκεια της VINEXPO PARIS 2024 παρουσίασε τα ευρήματα της τελευταίας μελέτης του Οργανισμού για την παραγωγή και την κατανάλωση. Το κοινό μυστικό πως τη μεγαλύτερη πίεση, ως κατηγορία, δέχεται το κόκκινο κρασί αποκαλύφθηκε ξανά την ίδια στιγμή που το λευκό παρουσιάζει μια αυξανόμενη δυναμική. Σύμφωνα με την έρευνα του ΟΙV αυτό οφείλεται κυρίως στον «αποχαρακτηρισμό» των αφρώδων κρασιών, δηλαδή στο γεγονός πως άλλαξε ο τρόπος που οι περισσότεροι οινόφιλοι αντιλαμβάνονται τα αφρώδη κρασιά. Έτσι από τα απόλυτα προϊόντα για ειδικές, μοναδικές και εορταστικές περιστάσεις, μετατρέπονται και μεταφράζονται πλέον σε προϊόντα προς συχνότερη αν όχι καθημερινή τέρψη. Χαρακτηριστικό αυτού είναι το γεγονός πως τα 2/3 της αύξησης της παραγωγής λευκού κρασιού προέρχονται από το αφρώδες κρασί, σύμφωνα με την ίδια έρευνα του ΟΙV.

Έτσι, δίχως να στοχοποιηθεί το κόκκινο κρασί ιδιαίτερα αν κάποιος λάβει υπ' όψη πως όλα αυτά τα φαινόμενα παρουσιάζουν σπειροειδή κίνηση, η συγκεκριμένη έρευνα αποτελεί ένα ανοικτό παράθυρο στον ορίζοντα της επόμενης δεκαετίας για το σύνολο του ελληνικού κρασιού. Επιπλέον, αν όλα αυτά μπορούσαν να συνδυαστούν με την οριακά παγιωμένη πλέον τάση, ειδικά των αλλοδαπών επισκεπτών, για εφαρμογή των καταναλωτικών συμπεριφορών τους μέσα από το πρίσμα των τοπικών ποικιλιών, τότε θα μπορεί κάποιος να μιλήσει για την επόμενη ημέρα του ελληνικού κρασιού.



Του
**Λάζαρου
Γατσέλου**
Οιολόγου
Dir. WSET



Τη μεγαλύτερη πίεση, ως κατηγορία σε ό,τι αφορά την κατανάλωση, δέχεται το κόκκινο κρασί.



Από απόλυτα προϊόντα για ειδικές περιστάσεις, τα αφρώδη κρασιά μετατρέπονται και μεταφράζονται πλέον σε προϊόντα προς συχνότερη αν όχι καθημερινή τέρψη.



ΚΤΙΜΑ
AVANTIS
EVIA TERROIR



www.avantisestate.gr

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



ΠΑΡΑΔΟΣΗ ΤΩΝ ΓΑΛΛΩΝ ΚΑΙ ΙΣΧΥΣ ΑΓΟΡΑΣ

Τη δική του φυσιογνωμία ανάμεσα σε δύο σχολές που εξουσιάζουν σήμερα τον οινικό κόσμο διεθνώς υποχρεώνεται να αναζητήσει τα επόμενα χρόνια ο εγχώριος εμπελοοινικός κλάδος, μετά από μια ενδιαφέρουσα περίοδο στροφής στην ποιότητα, που θεμελίωσε περισσότερα από χίλια αξιόλογα οινοποιεία

Κείμενο **Γιάννης Πανάγος**

Σε αναζήτηση νέου προσανατολισμού με ευρύ ορίζοντα βρίσκεται σήμερα ο οινικός κλάδος στην Ελλάδα, μετά από μια περίοδο ευαίσθητων ισορροπιών ανάμεσα σ' αυτά που υπαγορεύει η «γαλλική σχολή» της μακράινης ιστορίας στο πεδίο της παραγωγής και σ' αυτά που πρεσβεύει ο Νέος Κόσμος, με κέντρο το Ηνωμένο Βασίλειο και εκείνες τις δυνάμεις της αγοράς οι οποίες και μεθοδεύουν πολλές φορές τις καταναλωτικές ανάγκες στη βάση των δικών τους οικονομικών συμφερόντων. Όλα αυτά, μετά από μια εξαιρετική πορεία ενίσχυσης των προσπάθειών του εγχώριου οινικού κλάδου, με γνώμονα την ποιότητα, που οδήγησε στη δημιουργία μιας χιλιάδας οινοποιείων, εκεί όπου έως τη δεκαετία του '80 κυριαρχούσαν 3-4 ιδιωτικές επιχειρήσεις βιομη-

χανικής κατεύθυνσης με τα λεγόμενα κρασιά μάρκας, καθώς και ορισμένοι αξιόλογοι συνεταιρισμοί με καλό προϊόν σε αμυντική ωστόσο διάταξη, μη δυνάμενοι να φιλοτεχνήσουν το νέο πρόσωπο του κλάδου. Άνθρωποι με σαφή αντίληψη της διάρθρωσης του κλάδου εκτιμούν ότι το επόμενο διάστημα η οινική Ελλάδα θα κληθεί να επιλέξει αν θα είναι μια αυτόφωτη δύναμη με διεθνείς προεκτάσεις στον τομέα του κρασιού ή αν θα παραμείνει «δορυφόρος» εκείνων που κινούν τα νήματα στο διεθνές εμπόριο, παράγοντας, όχι τα κρασιά που είναι σε θέση να δημιουργήσει με βάση το δυναμικό που έχει στη διάθεσή της (τόπος, κλίμα, ιστορία, ποικιλίες, τεχνογνωσία κ.α.) αλλά εκείνα που της «παραγγέλνουν» κατά κάποιο τρόπο οι καθοδηγητές των αγορών. Αυτό το οποίο καλείται να μετρήσει η ελληνική πλευρά, είναι, πού υπάρχουν μεγαλύτερα οικονομικά περιθώρια και





Οι **εγχώριες** δυνάμεις του κλάδου **καλούνται** να αναζητήσουν μια διαφορετική οδό **πορείας** και ανάπτυξης του **αμπελοοικονομικού** χάρτη.

ΕΚΤΑΣΕΙΣ ΟΙΝΑΜΠΕΛΩΝ (χιλ. στρμ.)

ΕΤΟΣ	ΦΥΤΕΜΕΝΗ ΕΚΤΑΣΗ	ΔΙΚΑΙΩΜΑ ΦΥΤΕΥΣΗΣ
2004/5	666.816	44.965
2005/6	699.075	38.488
2006/7	701.115	29.935
2007/8	710.101	20.338
2008/9	700.894	14.561
2009/10	678.514	10.921
2010/11	673.329	6.755
2011/12	664.738	6.635
2012/13	653.303	5.465
2013/14	650.203	7.762
2014/15	640.484	12.163
2015/16	627.734	8.903
2016/17	627.281	6.277*
2017/18	628.045	6.272*
2018/19	631.807	6.280*
2019/20	635.206	6.318*
2020/21	636.965	6.352*
2021/22	640.206	6.369*

Πηγή: ΥΠΑΑΤ

* ΑΔΕΙΕΣ ΦΥΤΕΥΣΗΣ

κυρίως πού δίνονται οι ευκαιρίες για μεγαλύτερες υπεραξίες. Η απάντηση πολλές φορές είναι αυτονόπη, καθώς εκεί όπου οι δυνάμεις της παραγωγής ορίζουν τα πράγματα, το εύρος για δημιουργία κρασιών ποιότητας και υπεραξίας είναι σαφώς πιο διευρυσμένο και αντίστοιχα τα περιθώρια κέρδους πολύ πιο μεγάλα. Αντίθετα, πολύ πιο στενά από κάθε άποψη είναι τα περιθώρια, είναι όπου τον έλεγχο της κατάστασης παίρνουν οι αγοραστές, υπαγορεύοντας κατ' ουσία, τι κρασί θα κάνεις και σε ποια τιμή θα διαθέσεις.

Ισχυρός μηχανισμός με διεθνείς βραχιόνες

Σημειώτέον ότι για την υποστήριξη της δεύτερης κατεύθυνσης έχει αναπτυχθεί τα τελευταία χρόνια ένας ισχυρός μηχανισμός με διεθνείς βραχιόνες, ο οποίος ξεκινάει από μια οριοθετημένη κατάλληλη οικική εκπαίδευση, η οποία φέρνει στην αγορά «στρατούς» από sommelier και γευσισγνώστες, οι οποίοι με τη σειρά τους διαμορφώνουν τις αντίστοιχες καταναλωτικές τάσεις και ανάγκες. Όλα αυτά σε συνδυασμό με κάποια δίκτυα τα οποία λειτουργούν συντονισμένα, με γνώμονα συγκεκριμένες κατευθύνσεις και σε απόσταση πολλές φορές από τη βούληση των δυνάμεων της παραγωγής. Αυτού του είδους η λειτουργία καθιστά έως ένα βαθμό τις οίνοποιτικές επιχειρήσεις, μονάδες παραγωγής φασόν οίνου, τις προδιαγραφές του οποίου ορίζει τελικά ο αγοραστής και όχι ο παραγωγός.

Ακόμα και αν προσεγγίσεις αυτής της μορφής διακατέχονται από έναν τόνο υπερβολής, η εν γένει λειτουργία των αγορών αυτής της μορφής, αφήνουν μικρά περιθώρια αυτονομίας στα κτήματα και τα οινοποιεία. Αναφέρονται μάλιστα δεκάδες περιπτώσεις, στις οποίες, τα δίκτυα είναι αυτά που συντονίζουν τη ίδρυση των οινοποιείων με βάση το δικό τους μοντέλο δουλειάς και τις δικές τους προτεραιότητες, δημιουργώντας μια σχέση ασφυκτική, σε οικονομικό και παραγωγικό επίπεδο.

Υπάρχει χώρος για ανάπτυξη νέας στρατηγικής

Μέσα σ' αυτό το περιβάλλον, οι εγχώριες δυνάμεις του κλάδου, με πρωταγωνιστές τους Έλληνες οινοποιούς και τους εκφραστές των μεγάλων αμπελοοικονομικών ζωνών της χώρας, καλούνται να αναζητήσουν μια διαφορετική οδό πορείας και ανάπτυξης του αμπελοοικονομικού χάρτη. Μια πορεία η οποία αξιοποιεί τις πραγματικές δυνατότητες της εγχώριας αμπελοοικονομίας και της εμπειρίας που υπάρχει πλέον στο πεδίο της οινοποίησης και θα αφήνει περιθώρια στους ντόπιους συντελεστές του κλάδου να ονειρευτούν και να δημιουργήσουν, χωρίς να αγνοούν τους διεθνείς κανόνες των αγορών. Αυτή η προσπάθεια δεν μπορεί να έχει επιτυχία αν είναι εξατομικευμένη και αποσπασματική, χρειάζεται συντονισμό και συνεργασία ευρύτερων δυνάμεων και απαιτεί ανάληψη πρωτοβουλιών και από την πλευρά της Πολιτείας. Η στιγμή πάντως είναι κατάλληλη και χώρος για την ανάπτυξη μιας στρατηγικής με αυτά τα χαρακτηριστικά υπάρχει.





Παράδοση 188 ετών στον Θηραϊκό οίνο



CANAVA ROUSSOS
ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΙ ΟΙΝΟΙ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ ΑΠΟ ΤΟ 1836
ΕΔΡΑ: ΕΠΙΣΚΟΠΗ – ΜΕΣΑ ΓΩΝΙΑ Τ.Κ. 847 00 ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ
Τ. 22860 31349, 22860 31278

ΓΡΑΦΕΙΑ: ΖΗΙΜΟΠΟΥΛΟΥ 22 Π. ΦΑΛΗΡΟ Τ.Κ. 175 64
Τ. 210 9400017, FAX 210 9416699
EMAIL: INFO@CANAVAROUSSOS.GR

www.canavaroussos.gr | 





ΑΖΩΤΟ ΑΠΟ ΤΟ ΞΥΛΟ & ΚΑΛΙΟ ΑΠΟ ΤΟ ΕΔΑΦΟΣ

Την αρχή μιας νέας αμπελουργικής σεζόν αντιπροσωπεύει ο Φεβρουάριος με τις εργασίες της λίπανσης και θρέψης να πρέπει να σχεδιαστούν με τρόπο ώστε να εξασφαλίσουν θρεπτική ισορροπία στα φυτά της αμπέλου

Επιμέλεια **Καλλιόπη Τσαρνά**



Κείμενο **Δρ. Λουκά Τ. Πιστόλη***

*Γεωπόνος- ειδικός στη θρέψη φυτών

ΤΜ. ΓΕΑΛ Θεσσαλίας και Στερεάς Ελλάδας
(πρώην ΠΕΓΕΑΛ)

Στην περιοχή της Μεσογείου, όπως και στην Ελλάδα, η κλιματική ποικιλομορφία επηρεάζει σημαντικά το χρονοδιάγραμμα των αμπελουργικών εργασιών. Σε περιοχές με ήπιο χειμώνα, όπως σε ορισμένα νησιά του Αιγαίου, οι παραγωγοί ενδέχεται να έχουν ήδη περάσει στη φάση της χειμωνιάτικης λίπανσης και θρέψης και καταστροφής των ζιζανίων με ένα ελαφρύ όργανο του αμπελώνα τον Φεβρουάριο. Από την άλλη πλευρά, οι περιοχές με πιο έντονο χειμώνα, όπως στη Βόρεια Ελλάδα, τα κλαδέματα συνεχίζονται καθώς τα αμπέλια βρίσκονται ακόμα στο στάδιο του λήθαργου.

Εν αρχή ην η θρεπτική ισορροπία

Αντιλαμβανόμαστε ότι το αμπέλι, όπως όλα τα φυτά, χρειάζεται θρεπτική ισορροπία, που σημαίνει πως και το λίγο βλάπτει. Δεν πρέπει να του λείπει το κάλιο -ιδιαίτερα στα μεγάλα φορτία- που ευνοεί τη συσσώρευση των σακχάρων και προετοιμάζει το αμπέλι ώστε να αντέξει στις αντιξοότητες του χειμώνα και της άνοιξης. Φυσικά ούτε το άζωτο πρέπει να λείπει, στη λογική που έχει αποτυπωθεί στη ρήση που λέει ότι την άνοιξη το αμπέλι παίρνει το άζωτο από το ξύλο και το κάλιο από το έδαφος. Η μικρή συμμετοχή του εδαφικού αζώτου στη θρέψη του αμπελιού κατά την έναρξη της βλάστησης, υποστηρίζεται και από αναλύσεις του χυμού της δακτύρροιας πρέμνων που δέχτηκαν και που δεν δέχτηκαν αζωτούχο λίπανση. Τα αποτελέσματα δεν έδωσαν διαφορές ως προς την περιεκτικότητα σε άζωτο ([NO]₃⁻) (Roubelakis–Angelakis και Kliewer, 1979). Είναι ενδιαφέρον να πούμε στο σημείο αυτό, ότι και μετά τον τρύγο, το αμπέλι μπορεί ακόμη να προσλάβει άζωτο και άλλα θρεπτικά, ιδιαίτερα στα θερμότερα κλίματα όπως το δικό μας. Όλα αυτά συνιστούν τον αποθησαυρισμό, την αποταμίευση για την επόμενη χρονιά, έως ότου το φυτό φτιάξει μια φυλλική επιφάνεια ικανή να ικανοποιεί τις ανάγκες του και να μην βασίζεται στα «δάνεια» της προηγούμενης φυλλωσιάς.

Επεμβαίνει διορθωτικά ο φώσφορος

Ο φωσφόρος έχει πάντα το ρόλο να επεμβαίνει διορθωτικά στις υπερβολές του αζώτου. Έχει όμως



ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ
ΠΑΡΠΑΡΟΥΣΗ

ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΑ-ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ-ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΟΠΟΙΙΑ

ΣΙΔΕΡΙΤΗΣ

Για περισσότερα από 100 χρόνια,
4 γενιές καλλιεργούμε και οινοποιούμε
την όψιμη ποικιλία Σιδερίτη στο κτήμα μας

ΛΕΥΚΟΣ ΣΗΡΟΣ | Π.Γ.Ε. ΑΧΑΪΑ
ΤΑ ΔΩΡΑ ΤΟΥ ΔΙΟΝΥΣΟΥ



ΕΡΥΘΡΟΣ ΣΗΡΟΣ | Π.Γ.Ε. ΑΧΑΪΑ
PETITE FLEUR



ΣΤΕΙΧΟΥΡΟ
ΠΝΕΥΜΑ

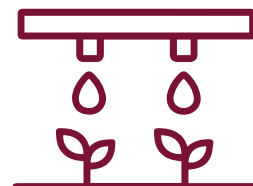


ΑΠΟΣΤΑΓΜΑ ΟΙΝΟΥ
ΠΑΛΑΙΘΩΝ



ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ ΠΑΡΠΑΡΟΥΣΗ
ΠΡΟΑΓΤΕΙΟ 26442 ΠΑΤΡΑ ΤΗΛ. +382610428334
EMAIL: info@garparoussis.com

garparoussiswinery



ισχυρή παρουσία και στους οφθαλμούς, τους οποίους συνοδεύει ως μέρος των νουκλεϊνικών οξέων, από την ανθική επαγωγή μέχρι την επόμενη άνοιξη στο σχηματισμό των ανθικών καταβολών, λίγο καιρό πριν ανθίσουν. Το λέμε αυτό γιατί η δημιουργία των καταβολών της ταξιανθίας στους οφθαλμούς είναι ανάλογη με την παραγωγή νουκλεϊνικών οξέων (RNA, DNA) και πρωτεϊνών στο φύλλο.

Ο φωσφόρος ευνοεί τόσο τη διαφοροποίηση, όσο και την άνθηση. Πρέπει βέβαια να γνωρίζουμε ότι το ζήτημά του σε σημαντικό βαθμό, είναι ζήτημα βελτιωτικών εφαρμογών. Οι επίσαιες βασικές λιπάνσεις αποδίδουν καλύτερα, στη βάση μιας διαχρονικής υψηλής φωσφορικής γονιμότητας του εδάφους. Οι διαφυλλικές εφαρμογές φωσφόρου, δυο – τρεις ή και παραπάνω, ξεκινώντας μάλιστα από τις μετασυλλεκτικές, σε περιπτώσεις οριακών τιμών επάρκειας (φυλλοδιαγνωστική), δίνουν πολύ καλά αποτελέσματα. Δεν πρέπει να μας διαφεύγει και ο ρόλος των μυκορριζών στην τροφοδοσία του αμπελιού με φωσφόρο.

Κάλιο και φυτικός μεταβολισμός

Για το κάλιο θα σταθούμε στην ... πανταχού παρούσα – βιβλιογραφικά – έρευνα του Christensen P. (1975) σε Σουλτανίνα, στην

Καλιφόρνια, σύμφωνα με την οποία η καλιούχος λίπανση αύξησε την παραγωγή της κατά 45% τον πρώτο χρόνο και κατά 156% το δεύτερο! Το γεγονός αποδίδεται κυρίως στην επίδραση που έχει το κάλιο στο μέγεθος των καταβολών των ταξιανθιών, ήτοι στη διαδικασία της διαφοροποίησης. Να θυμηθούμε ότι το κάλιο, γι' αυτές τις δουλειές, το αμπέλι το παίρνει από το έδαφος (ενώ το άζωτο από το ξύλο). Όχι ότι δεν παίρνει κι από το ξύλο αλλά το περισσότερο είναι από το έδαφος (Obbink J.G. και συν., 1973). Φυσικά η προσφορά του καλίου δεν εξαντλείται εδώ. Η συμμετοχή του στο φυτικό μεταβολισμό είναι αναντικατάστατη. Να προσθέσουμε ότι σύμφωνα με τα ευρήματα του Cikuaseli (1966), σε πειράματα με P32, το κάλιο συμβάλει στη συσσώρευση του φωσφόρου στο υπέργειο τμήμα του αμπελιού.

Ο ρόλος των ιχνοστοιχείων

Μια ισορροπημένη σχέση NPK σχετίζεται με την επαρκή παραγωγή κυτοκινινών από τις ρίζες (JakoN., 1966). Στη βάση αυτής της ισορροπίας αποδίδουν περισσότερο και οι φυλλοψεκασμοί με ιχνοστοιχεία. Έρευνες με ραδιενεργά ισότοπα έχουν αποφανθεί θετικά για τη χρησιμότητα των φυλλοψεκασμών στο αμπέλι. Έχει βρεθεί λ.χ. ότι ο φωσφόρος, το κάλιο και τα ιχνοστοιχεία (Fe,

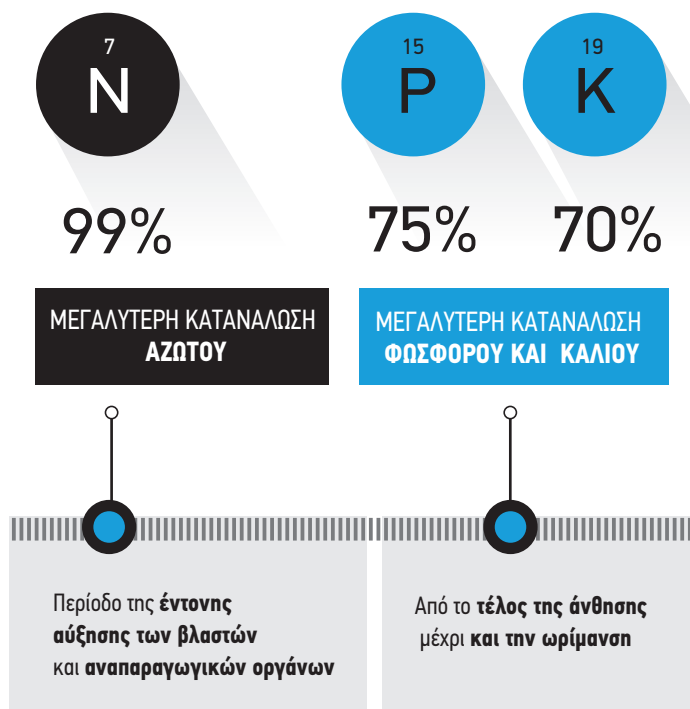
Το καλό κρασί βγαίνει από φειδωλές αρδεύσεις

Σε σχετικά άνυδρο χειμώνα, ένα καλό πότισμα στα τέλη Φεβρουαρίου είναι απαραίτητο. Οι αρδεύσεις από το δέσιμο μέχρι πριν το γυάλισμα επηρεάζουν σημαντικά το μέγεθος της ράγας, με κρίσιμες εκείνες που γίνονται στο πρώτο μισό αυτού του διαστήματος. Πρέπει να επισημάνουμε ότι στις οινοποιήσιμες ποικιλίες για ποιοτικό κρασί, το μέγεθος της ράγας δεν είναι παράγοντας ποιότητας, το αντίθετο μάλιστα.



**Ολοκληρωμένες λύσεις
για την Αμπελουργία**





Mn, Zn, B, Co) ευνοούν την παραγωγή και μεταφορά των σακχάρων στις ράγες, ότι το βόριο μειώνει την ανθόρροια και την μικροραγιά κ.λ.π. Γάλλοι ερευνητές μάλιστα, θεωρούν ότι η διαφυλλική εφαρμογή θρεπτικών ευνοεί την κινητοποίηση των θρεπτικών αποθεμάτων του εδάφους (Mattard, 1959). Από όσα είπαμε ως εδώ για τα μακροθρεπτικά, βγαίνει το συμπέρασμα ότι η συνήθης τακτική της NPK βασικής λίπανσης το χειμώνα και της N επιφανειακής το Μάρτη -όταν, όση και όποια χρειάζεται- είναι γερά θεμελιωμένη, ως γενική αρχή. Όλα αυτά βέβαια στη βάση της εδαφοανάλυσης και της φυλλοδιαγνωστικής. Χρειάζεται όμως να δοθεί μεγαλύτερη σημασία στις μετασυλλεκτικές λίπανσεις (υδρολιπάνσεις) και να γίνουν περισσότερο μελετημένες και στοχευμένες οι διαφυλλικές εφαρμογές.

Επιζήμια η υψηλή αζωτούχος λίπανση

Η μεγαλύτερη κατανάλωση αζώτου, έως και 99%, γίνεται στην περίοδο της έντονης αύξησης των βλαστών και αναπαραγωγικών οργάνων. Ο φωσφόρος και το κάλιο καταναλώνονται έντονα και στην περίοδο της ωρίμανσης της ράγας. Από το τέλος της άνθησης μέχρι και την ωρίμανση, καταναλώνεται το 75% του συνολικού φωσφόρου και το 70% του συνολικού καλίου. Η υψηλή αζωτούχος λίπανση, σε οινοποιήσιμες ποικιλίες, είναι επιζήμια γιατί μειώνει τα σάκχαρα στις ράγες, ο χρωματισμός τους είναι πλημμελής, ενώ αυξάνεται η περιεκτικότητά τους σε πρωτεΐνες, με συνέπεια τον αυξημένο κίνδυνο πρωτεϊνικού θολώματος στο λευκό κρασί. Το πρόβλημα της υψηλής αζωτούχου λίπανσης είναι σοβαρότερο όταν στόχος της παραγωγής είναι ένα κρασί

ποιότητας. Με φειδώ και γνώση λοιπόν το άζωτο στις οινοποιήσιμες. Μια γενική κατεύθυνση θα ήταν, όταν χρειάζεται να εφαρμοστεί μετά την άνθηση, να εφαρμόζεται νωρίς. Όσο αργότερα, τόσο χειρότερα για ένα καλό κρασί.

Το κάλιο δεν είναι δομικό αλλά καταλυτικό στοιχείο

Για το φώσφορο έχουμε φυσικά αντιληφθεί τη σημασία του και εδώ προσθέτουμε μόνο ότι συνδέεται με την εν δυνάμει περιεκτικότητα σε αλκοόλ, με τη μαλακότητα, αλλά και με τα αρώματα του κρασιού. Όσον αφορά το κάλιο κι αυτό νωρίς πρέπει να εφαρμόζεται, κυρίως γιατί το απαιτεί ο καταλυτικός του ρόλος. Το κάλιο δεν είναι δομικό στοιχείο αλλά καταλυτικό, καταλύει πλήθος αντιδράσεων στο φυτικό κύτταρο και στο τέλος, αφού επιτελέσει το έργο του, θα πάει εκεί που είναι να πάει.

Στα έγχρωμα που κάποτε δυσκολεύονται να πάρουν χρώμα, όπως το Μοσχάτο στην ευρύτερη περιοχή του Τυρνάβου, το κάλιο ως θειϊκό κάλιο, όταν εφαρμόσθηκε λίγο πριν από το γυάλισμα ή στην έναρξή του, έφερε το επιδιωκόμενο αποτέλεσμα (Πιστόλης Λ.Τ., αδημοσίευτα στοιχεία).

Τρυγικό και μηλικό οξύ

Το θείο παρότι δεν είναι τόσο καλός συνοδός για το κάλιο (ακριβέστερα δεν είναι τόσο καλός χορηγός καλίου στο φυτό όσο τα μονοσθενή NO₃- και Cl-), στις περιπτώσεις αυτές έχει σπουδαίο ρόλο γιατί «πιθασέυει» το άζωτο και αφήνει τα σάκχαρα να φτιάξουν χρώμα. Τα κόκκινα κρασιά ευνοούνται από μεγαλύτερες ποσότητες καλίου συγκριτικά με τα λευκά. Στα λευκά το πολύ βλάπτει γιατί θα κάνει το τρυγικό οξύ, ίζημα τρυγίας, θα απωλέσουν την ευχάριστη, φρουτώδη γεύση τους και θα γίνουν επίπεδα. Το τρυγικό και το μηλικό οξύ είναι τα κύρια οξέα της ράγας (το τρυγικό είναι η εξελληνισμένη απόδοση του όρου ταρταρικό, ώστε να συνδεθεί εμφανώς με τον τρύγο, ενώ το μηλικό πήρε το όνομά του από τα πράσινα μήλα όπου κυριαρχεί). Το μηλικό χρησιμοποιείται ως αναπνευστικό υπόστρωμα και γι' αυτό σε περιοχές με υψηλές θερμοκρασίες, το καλοκαίρι όπως είναι οι περισσότερες αμπελοπεριοχές της χώρας μας, τα ποσοστά του στη ράγα και στο κρασί είναι χαμηλά.

Σε δροσερές περιοχές (λόφοι, βόρεια έκθεση) και χρονιές, τα σταφύλια διατηρούν μεγαλύτερες ποσότητες μηλικού οξέος και δίνουν κρασιά πρόθυμα για μηλογαλακτική ζύμωση. Η μηλογαλακτική ζύμωση που γίνεται μετά την ολοκλήρωση της αλκοολικής, μειώνει την οξύτητα και δίνει μια «βουτυρένια» γεύση στο κρασί, κυρίως στα αφρώδη, με επιθετική οξύτητα κρασιά και στα κόκκινα που ευεργετούνται από την παλαίωση. Το Chardonnay πάντως, όπου γης, δείχνει την έντονη προτίμησή του στη μηλογαλακτική ζύμωση. Το τρυγικό οξύ είναι ένα σχετικά σταθερό οξύ με «εχθρούς» τις βάσεις που παίρνει το αμπέλι από το έδαφος (K, Ca, Mg) και κυρίως το κάλιο. Το μεγαλύτερο ποσοστό των οξέων του σταφυλιού προέρχεται από την οξειδωση και την αναγωγή των σακχάρων στα φύλλα του αμπελιού.



CHÂTEAU NICO LAZARIDI

THE *Wine* LANDMARK

Οι καινούργιες εσοδείες των εμβληματικών οίνων της NICO LAZARIDI
έρχονται με νέες ετικέτες, που αποτελούν μέρη μιας πρωτότυπης
εικαστικής αφήγησης για το κρασί.



 [NicoLazaridiWinery](https://www.instagram.com/NicoLazaridiWinery)





© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ ΓΕΡΑΣΙΜΟΣ ΚΑΡΑΜΑΝΗΣ

ΠΕΙΡΑΜΑΤΙΚΗ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΑΠΟ ΤΟ ΚΤΗΜΑ ΚΩΣΤΑ ΛΑΖΑΡΙΔΗ

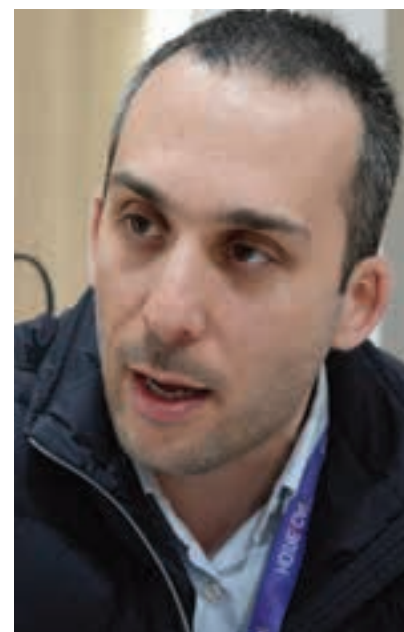
ΦΥΣΙΚΩΣ ΓΛΥΚΥΣ ΟΙΝΟΣ ΑΠΟ SAUVIGNON BLANC

Με πρώτη ύλη από τον ορεινό αμπελώνα του Κατάφυτου

«**Α**φήσαμε κάποια σταφύλια να ωριμάσουν σε ένα από τα αμπελοτεμάχια και τα τρυγήσαμε σε δύο διαφορετικές περιόδους στα τέλη Νοεμβρίου και στις αρχές Ιανουαρίου του επόμενου έτους. Στη συνέχεια αναμείξαμε το κρασί που προήλθε από τους δύο διαφορετικούς αυτούς τρύγους. Έχουμε στη διάθεσή μας μία μοναδική αίσθηση του Sauvignon Blanc από τον αμπελώνα του Καταφύτου. Τα σταφύλια από τον ίδιο αμπελώνα χρησιμοποιούνται και για την παραγωγή του Fume που αποτελεί την κορυφαία έκφραση του Sauvignon Blanc από τη Δράμα. Τα ίδια χαρακτηριστικά και αρώματα που παρουσιάζονται στο ξηρό κρασί, εμφανίζονται και στο γλυκό» σημείωσε μεταξύ άλλων ο Γεράσιμος Λαζαρίδης παρουσιάζοντας τη νέα πειραματική οινοποίηση του Κτήματος Λαζαρίδη στο πλαίσιο της πρόσφατης έκθεσης HO.RE.CA, που έλαβε χώρα από 9 έως 12 Φεβρουαρίου στο εκθεσιακό κέντρο Metropolitan Expo.

Σύμφωνα με τον κ. Λαζαρίδη, το τελευταίο διάστημα το Κτήμα έχει πραγματοποιήσει νέες φυτεύσεις τόσο στο Κατάφυτο, σε υψόμετρο από 600 μέτρα και άνω, καθώς και στον Πλατανιά Δράμας σε υψόμετρο περί τα 400 μέτρα. Ο λόγος της κίνησης αυτής είναι η κλιματική αλλαγή που οδήγησε το οινοποιείο να μεταφέρει τις καλλιέργειές του σε μεγαλύτερο υψόμετρο προκειμένου να ομαλοποιήσει την εξέλιξη των πιο πρώιμων ποικιλιών όπως είναι το Sauvignon Blanc, η Μαλαγουζιά ή το Chardonnay. **Γ. Λαμπίρης**

Η μεταφορά του αμπελώνα σε μεγαλύτερο υψόμετρο προσδίδει φρεσκάδα και αρωματική έκφραση στους παραγόμενους οίνους, σύμφωνα με τον Γεράσιμο Λαζαρίδη.





ΟΙΝΟΠΟΙΑ

ΤΣΙΚΡΙΚΩΝΗ



ΟΙΝΟΠΟΙΑ ΤΣΙΚΡΙΚΩΝΗ

ΜΥΡΤΟΦΥΤΟ ΚΑΒΑΛΑΣ

T. 2594 092059

www.tsikrikonis-winery.gr

 Tsikrikonis Winery  Tsikrikonis_Winery



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

ΚΤΗΜΑ ΚΟΝΤΟΖΗΣΗ ΠΕΙΡΑΜΑΤΙΚΕΣ ΦΥΤΕΥΣΕΙΣ ΜΕ ΑΥΤΟΡΡΙΖΗ ΛΗΜΝΙΩΝΑ ΚΑΙ ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ

Το τελευταίο διάστημα το Κτήμα Κοντοζήση με έδρα την Καρδίτσα πραγματοποιεί πειραματικές φυτεύσεις με αυτόρριζα αμπέλια από Λημνιώνα και Μαλαγουζιά. Σύμφωνα μάλιστα με τον αμπελουργό και οινοποιό Ανδρέα Κοντοζήση, «πρόκειται για βέργες από το παλιό αμπέλι του πατέρα μου, τις οποίες προσπαθούμε να αναφυτεύσουμε. Ήδη έχουμε φυτεύσει έξι στρέμματα από τρία σε κάθε ποικιλία». Στις πιο πρόσφατες κυκλοφορίες του Κτήματος, το οποίο σημειωτέον αξιοποιεί σταθερά την τοπική Λημνιώνα, είναι η νέα σειρά οίνων Clear Skies, μία τριλογία από Ξινόμαυρο, Μαλαγουζιά και Ασύρτικο orange καθώς και το Κοκκινέλι από Λημνιώνα. Επιπλέον εμφανίζεται Ασύρτικο που κυκλοφορεί με την ετικέτα «A-Grafo» ενώ εξετάζει την εμφιάλωση και μίας Μαλαγουζιάς με τη μέθοδο του pet nat. Παράλληλα ο Ανδρέας Κοντοζήσης διερευνά φυτεύσεις σε μεγαλύτερο υψόμετρο. Η παραγωγή του εντοπίζεται στους πρόποδες των Αγράφων σε υψόμετρο 300 μ. και σκοπεύει να φτάσει σε υψόμετρο άνω των 800 μ. με ποικιλίες όπως η Μαλαγουζιά αλλά και να επεκτείνει τους υψιστάμενους αμπελώνες, καλύπτοντας την αυξημένη ζήτηση. Σε ό,τι αφορά τα αμπέλια είναι στο σύνολό τους ηλικίας άνω των 25 ετών. **Γ. Λαμπίρης**



Το Κτήμα Κοντοζήση **εξάγει** σε Αμερική, Καναδά και Αγγλία, ενώ διαθέτει τα κρασιά του και στην **Ελλάδα**. Η ετήσια **παραγωγή** δεν υπερβαίνει τις 60.000 φιάλες.



**Ο ΟΙΝΟΛΟΓΟΣ ΠΟΥ ΑΝΕΔΕΙΞΕ
ΤΟ ΜΟΣΧΑΤΟ ΤΥΡΝΑΒΟΥ
ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ ΤΣΙΠΟΥΡΟ
ΔΙΑ ΧΕΙΡΟΣ ΣΤΕΡΓΙΟΥ ΠΑΠΡΑ**

Ο άνθρωπος που σύστησε το Μαύρο Μοσχάτο Τυρνάβου στην οινική αλλά και στη διεθνή αγορά ενώ ταυτίστηκε με την παραγωγή ποιοτικού εμφιαλωμένου τσίπουρου αλλά και παλαιωμένου τσίπουρου αργότερα στο διάστημα της συνεργασίας του και ως πρόεδρος με το Συνεταιρισμό Τυρνάβου το 2012 δημιούργησε στα πατρογονικά κτήματα το δικό του οινοποιείο που βασίζεται αποκλειστικά στη βιολογική καλλιέργεια και την παραγωγή φυσικών κρασιών. Στόχευση του Στέργιου Παπρά είναι να δημιουργήσει προσεχώς το δικό του τσίπουρο από Μαύρο Μοσχάτο με την ετικέτα του Κτήματος ενώ πέρυσι προχώρησε σε επενδύσεις, προσθέτοντας νέες κλειστές δεξαμενές με σκοπό να παράγει αφρώδη κρασιά. Το Κτήμα Παπρά παράγει σήμερα συνολικά πέντε ετικέτες, στα 70 στρέμματα που έχει στην ιδιοκτησία του και καλλιεργεί. Οι αποδόσεις στο Μοσχάτο Τυρνάβου ανέρχονται σε περίπου 1.200 κιλά ανά στρέμμα. Ποσότητες πάνω από το 50% της παραγωγής πωλούνται σήμερα στην Αμερική και μικρότερες ποσότητες διοχετεύονται στη Γερμανία. Εκτός από το Μοσχάτο, καλλιεργεί και οινοποιεί Ροδίτη, Μπαντίκι, Cabernet Sauvignon και Merlot. Οι οινοποιήσεις του Κτήματος χαρακτηρίστηκαν έντονα στα πρώτα βήματα από τα μονοποικιλιακά ημιαφρώδη κρασιά που οινοποίησε από Μοσχάτο Τυρνάβου, ένα λευκό με άμεση πίεση και αποχωρισμό του γλεύκους για να μην μεταφερθούν οι χρωστικές στο κρασί και ένα ροζέ όπου παραμένει με τα στέμφυλα, δίνοντας χρώμα στο κρασί. Επίσης έχει δημιουργήσει τρία ξηρά κρασιά, ένα λευκό με βάση τον Ροδίτη, ο οποίος αναμειγνύεται με Μπαντίκι και Μοσχάτο Τυρνάβου, ένα ερυθρό από Cabernet και Merlot και ένα ροζέ ξηρό από Μοσχάτο. **Γ. Λαμπίρης**



Αμπελώνες Καραβιτάκη



ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ ΚΑΡΑΒΙΤΑΚΗ
Ποντινιανά / Χανιά / Κρήτη
www.karavitakiswines.com



ΣΤΗΝΕΙ ΟΜΑΔΑ ΠΑΡΑΓΩΓΩΝ ΓΙΑ ΤΗΝ ΣΤΗΡΙΞΗ ΤΟΥ ΝΕΟΥ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟΥ ΤΟ ΚΤΗΜΑ ΑΛΦΑ

Στη δημιουργία Ομάδας Παραγωγών, η οποία θα έρθει να πλαισιώσει το νέο οινοποιείο που αυτή τη στιγμή κατασκευάζεται, σχεδιάζουν να προχωρήσουν οι Άγγελος Ιατρίδης και Μάκης Μαυρίδης, ιδρυτές του Κτήματος Άλφα. Όπως λέει η Αγγελική Ιατρίδου, οινολόγος και κόρη του Άγγελου Ιατρίδη και εκπρόσωπος της δεύτερης γενιάς του Κτήματος, το νέο οινοποιείο θα φέρει την ονομασία «Φίλος» και σε αυτό θα οινοποιούνται οι λευκές ποικιλίες σταφυλιών, ενώ θα αποτελέσει μία αυτόνομη οντότητα σε σχέση με την υφιστάμενη δραστηριότητα του Κτήματος Άλφα. Στόχος της συγκεκριμένης πρωτοβουλίας είναι να στηριχθεί η τοπική παραγωγή και να δοθεί κίνητρο σε παραγωγούς να συμμετάσχουν στην ομάδα με εταιρικά μερίδια, αυξάνοντας ταυτόχρονα την παραγωγή τους και με νέες φυτεύσεις. Το νέο οινοποιείο θα βρίσκεται σε κοντινή απόσταση με το Κτήμα Άλφα, σε υψόμετρο περίπου 600 μέτρων.

Γ. Λαμπίρης



ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΑ ΜΙΣΘΩΣΑΝ ΤΑ ΑΜΠΕΛΙΑ ΤΟΥ ΤΣΑΝΤΑΛΗ



Στη μίσθωση κτημάτων της οινοποιίας Tsantali προκειμένου να διατηρηθούν «ζωντανές» οι καλλιεργήσιμες εκτάσεις, προχώρησε σύμφωνα με ασφαλείς πληροφορίες η Sterner Stenhus Ελληνικά Οινοποιεία των αδελφών Γεωργιάδη, η οποία έχει εξαγοράσει και την οινοποιία Boufari. Η πλευρά της Sterner Stenhus παρουσιάζει δεδηλωμένο ενδιαφέρον για την απόκτηση και της ιστορικής οινοποιίας Τσάνταλη, προκειμένου να την εντάξει στο

δυναμικό της. Μέσα από τη συγκεκριμένη κίνηση επιδιώκει να συνεχίσουν τα κτήματα να είναι ενεργά, δεδομένου ότι η Οινοποιία έχει διακόψει το τελευταίο χρονικό διάστημα την παραγωγή της, ενώ φέτος δεν πραγματοποιήθηκε τρύγος στους αμπελώνες της. Μέρος των ποσοτήτων σταφυλιών θα μπορούσαν να εξυπηρετήσουν και τις ανάγκες της Μπουτάρης, ωστόσο πρωταρχικό μέλημα αποτελεί να παραμείνουν παραγωγικές. **Γ. Λαμπίρης**





MERLOT & S. BLANC ΕΜΦΑΣΗ ΣΤΟΥΣ ΜΟΝΟΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟΥΣ ΟΙΝΟΥΣ

Το οικογενειακό αμπέλι, που είχε φυτέψει στη γενέτειρά τους, πριν από περίπου 30 χρόνια ο φυσιολάτρης πατέρας του, Κυριάκος, αποδείχθηκε καρμικό για τη ζωή του Τάσου Καραγκιοζίδη και της συζύγου του Ελένης Χαραλαμπίκη, με την οποία εκτός από την κοινή στέγη στο Αγγελοχώρι Νάουσας, μοιράζονται και τα ίδια όνειρα στον αμπελοοικονομικό τομέα. Τον Ιανουάριο του 2024, μάλιστα, το Κτήμα Κάππα που «τρέχουν» μαζί κυκλοφόρησε στην αγορά δύο νέα μονοποικιλιακά κρασιά, ένα Merlot και ένα Sauvignon Blanc και έπονται και κάποια νέα ΠΓΕ, ενώ παράλληλα δρομολογούν και τις ενέργειες ώστε να μπορούν να παράξουν και ΠΟΠ Νάουσα. «Η συνολική



ετήσια παραγωγή κυμαίνεται γύρω στις 60.000 φιάλες και κατατάσσονται σε φρέσκα κρασιά δεξαμενής, με stelvin καπάκι και σε premium κρασιά, τα οποία περνάνε από παλαίωση και ζυμώνουν είτε σε βαρέλι, είτε σε πιθάρι», τονίζει στο Wine Trails, ο δημιουργός και ιδιοκτήτης της οινοποιητικής επιχείρησης. Στον αμπελώνα του Κτήματος, γύρω στα 30 στρέμματα, καλλιεργούνται περί τα 23 στρέμματα με Ξινόμαυρο στο Γιαννακοχώρι και 7-7,5 στρέμματα, πίσω από το οινοποιείο με Syrah, Merlot και Αγιωργίτικο. Η πρώτη ύλη, ωστόσο, δεν επαρκεί και το οινοποιείο συνεργάζεται και με δύο επιλεγμένους αμπελουργούς, **Λ. Λιάμης**


ALEXAKIS

Καερέτι

Καερέτι
στα κρητικά
σημαίνει
αυθόρμητη
βοήθεια όπως
τη δύναμη σε
φίλους
γνωστούς
και άγνωστους,
χωρίς καν να
το σκεφτούμε,
θυμάστε, τότε
τον παλιό
καλό καιρό...
Απολαύστε
λοιπόν
ένα ποτήρι
Καερέτι σήμερα
και θα δείτε,
η ζωή σας
θα αλλάξει προς
το καλύτερο!

Και επειδή
αναρωτιέστε...
Εγώ, ο πιο
περήφανος
τοσαυτεταίνος
στα αμπέλια Alexakis,
είμαι εδώ για να σας
παρουσιάσω αυτό το
πρωτοεμφανιζόμενο
Alexakis Καερέτι,
ένα ημίξηρο ροζέ
χαρμάνι **Λιάτικου με
Gewürztraminer**.



ΑΛΕΞΑΚΗΣ ΑΕ
ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ: ΕΙΡΗΝΗΣ & ΦΙΛΙΑΣ 104-106
715 00 ΓΕΡΜΑΝ ΜΕΤΟΧΙ, ΗΡΑΚΛΕΙΟ, ΚΡΗΤΗ, ΤΗΛ: +30 2810 232 019/20

©2024 ALEXAKIS SA

ΑΠΟΛΑΣΤΕ ΥΠΕΥΘΥΝΑ

ΕΠΕΚΤΑΣΗ ΤΗΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ ΤΗΣ ΠΟΙΚΙΛΙΑΣ

ΜΟΝΟΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟ ΜΑΥΡΟΤΡΑΓΑΝΟ ΣΧΕΔΙΑΖΕΙ ΤΟ ΚΤΗΜΑ ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ

Την επέκταση της καλλιέργειας Μαυροτράγανου σχεδιάζει το Κτήμα Γεροβασίλειου, μια ποικιλία την οποία προς ώρας αξιοποιεί αποκλειστικά για την ανάμειξή του με το Λημιό και το Μαυρούδι στην ετικέτα «Avaton». Στις βλέψεις του οινολόγου και επικεφαλής του Κτήματος, Βαγγέλη Γεροβασίλειου, είναι να δημιουργήσει μελλοντικά μία μονοποικιλιακή ετικέτα από την εν λόγω ποικιλία. Ως γνωστόν το Κτήμα διατηρεί πειραματικό αμπελώνα στην Επανομή, όπου καλλιεργούνται και δοκιμάζονται 42 διαφορετικές ελληνικές και διεθνείς ποικιλίες με την πειραματική αυτή έκταση να αποτελεί τον οδηγό για τις επόμενες φυτεύσεις, οινοποιήσεις



και ετικέτες του Κτήματος. Σημειώνεται ότι σήμερα τα συνολικά στρέμματα που καλλιεργεί το Κτήμα ανέρχονται στα 1.150 ενιαίου και ιδιόκτητου αμπελώνα. «Στόχος μας και για τα επόμενα χρόνια είναι να συνεχίσουμε την προσπάθειά μας για τον εντοπισμό

καλλιεργήσιμης γης στην περιοχή, διότι σταδιακά η ανοικοδόμηση αρχίζει να αλλάζει τα δεδομένα στην Επανομή», αναφέρει από την πλευρά της η Βασιλική Γεροβασίλειου, εκπρόσωπος της δεύτερης γενιάς του οινοποιείου και υπεύθυνη marketing. Σύμφωνα με τη ίδια αυτή την περίοδο γίνονται βήματα εξαγωγών στην Ασία με προσεκτικά μελετημένα βήματα. Σταδιακά οι εξαγωγές σε σημαντικές αγορές για το Κτήμα απευθύνονται πλέον όχι μόνο σε Έλληνες ομογενείς αλλά και σε ντόπιους καταναλωτές, με τα κρασιά να τοποθετούνται σε βραβευμένα με αστέρι Michelin εστιατόρια και να βραβεύονται σε διεθνείς διαγωνισμούς. **Γ. Λαμπίρης**



ΛΕΩΝΙΔΑΣ ΝΑΣΙΑΚΟΣ ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ, ΜΑΥΡΟΔΑΦΝΗ ΚΑΙ ΜΑΥΡΟΤΡΑΓΑΝΟ ΣΕ ΕΝΑ ΜΠΟΥΚΑΛΙ

Να παντρέψει τρεις ελληνικές ποικιλίες σε ένα καινούργιο κόκκινο κρασί επιδίωξε ο οινολόγος Λεωνίδας Νασιάκος και το οινοποιείο Novus, που αποτελεί τη δική του αυτόνομη προσπάθεια στο εγχώριο οινικό στερώνωμα. Το κρασί, που φέρει την ονομασία Climax, συνδυάζει το Αγιωργίτικο της Νεμέας, τη Μαυροδάφνη από την ορεινή Αιγία και το Μαυροτράγανο Μαντινείας, ενώ επιδιώκει να αναδείξει τον χαρακτήρα του κάθε κρασιού κατά τη συγκεκριμένη συνύπαρξη. «Μέσα από την ετικέτα αυτή θέλω να δείξω ότι τρεις γηγενείς ποικιλίες

μπορούν να συνυπάρξουν, διατηρώντας η καθεμία τον χαρακτήρα της τόσο στη μύτη όσο και στο στόμα. Το στοίχημα ήταν να δημιουργήσουμε ένα ισορροπημένο αποτέλεσμα». Ως γνωστόν ο Λεωνίδας Νασιάκος έχει συνδέσει το όνομά του με το Μοσχοφίλερο και τη ζώνη της Μαντινείας. Έτσι, εκτός από το Climax σκοπεύει να κυκλοφορήσει φέτος στην αγορά και μία ΠΟΠ Μαντινεία υπό την ετικέτα Optimum. Επιδίωξη είναι να αναδείξει ένα διαφορετικό πρόσωπο της Μαντινείας, δημιουργώντας ένα κρασί φαγητού που προσφέρεται για παλαίωση. **Γ. Λαμπίρης**



ΠΡΩΤΗ ΓΟΥΜΕΝΙΣΣΑ ΓΙΑ ΤΟ ΚΤΗΜΑ ΒΑΛΤΑΡΑ

Ξινόμαυρο και Νεγκόσκα που έρχονται από ένα και μόνο αμπελοτεμάχιο χτίζουν την προσωπικότητα της πρώτης Γουμένισσας του Κτήματος Βλατάρα. Τα μοναδικά χαρακτηριστικά της Νεγκόσκας είναι η έκφραση της γενναιόδωρης σάρκας της από κόκκινα φρούτα, που την ξεχωρίζει με το άγγιγμα λιτότητας. Νύξεις πελτέ ντομάτας και μπαχαρένιας αίσθησης τσαγιού, κόκκινου και μαύρου πιπεριού συμπληρώνουν την ταννική λαβή στο τελείωμα, η οποία είναι το σήμα κατατεθέν αυτού του αμπελώνα, πλούσιου σε κοκκινόχωμα. Με μακρά αμπελουργική παράδοση που αριθμεί τρεις γενιές το σύγχρονο οινοποιείο της οικογένειας Βαλτάρα δημιουργήθηκε το 2015 στη Γουμένισσα Κιλκίς με στόχο να προσφέρει «απαλούς» οίνους με τους οποίους θα μπορεί να ταυτιστεί το ευρύτερο κοινό. Στις υπόλοιπες ετικέτες που ξεχωρίζουν βρίσκεται και η ιδιαίτερα κομψή και φρέσκια Μαλαγουζιά με το λιπαρό στόμα και το απαλό ανθικό τελείωμα.



V A L T A R A
W I N E R Y

VALTARA WINERY
4, EL. VENIZELOU STR. 61300 GOUMENISSA – KILKIS
T. +306944675521 | EMAIL: valtarawinery@gmail.com

  valtara_winery





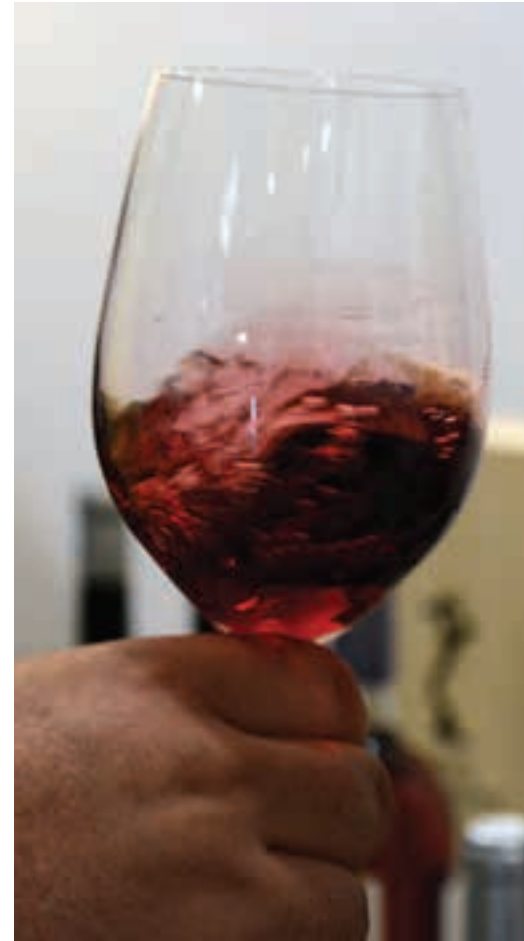
ΚΟΙΤΟΥΝ ΜΠΡΟΣΤΑ

ΟΙ ΜΙΚΡΟΙ ΟΙΝΟΠΟΙΟΙ

Νέες οινοποιητικές προσπάθειες, επαναπροσδιορισμός της ταυτότητας των γηγενών ποικιλιών αλλά και η κοπιώδης προσπάθεια των μικρών οινοποιείων για να αντεπεξέλθουν στις δυσκολίες μιας χρονιάς όπως το 2023 ήταν μερικά από τα κοινά στοιχεία της φετινής 5ης συνάντησης των μελών του ΣΜΟΕ

ΚΕΙΜΕΝΟ **Γιώργος Λαμπίρης** ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ **Γεωργία Καραμαλή**

Δέκα νέα μέλη, που δίνουν ένα σύνολο 68 οινοποιείων, εκ των οποίων τα 52 συμμετείχαν στη φετινή συνάντηση του Συνδέσμου Μικρών Οινοποιών Ελλάδας καταγράφηκαν στη φετινή 5η συνάντηση του ΣΜΟΕ που έλαβε χώρα στην Τεχνόπολη στο Γκάζι 11-12 Φεβρουαρίου. Όπως αναφέρει σχετικά ο Γιάννης Παπαργυρίου, πρόεδρος του νέου διοικητικού συμβουλίου του ΣΜΟΕ, η δυναμική του Συνδέσμου ενισχύεται από χρόνο σε χρόνο. «Το τελευταίο ένα έτος εγγράφηκαν περί τα 10 νέα μέλη με αποτέλεσμα να συμμετέχουν πλέον 68 οινοποιεία. Από αυτά στην έκθεση συμμετέχουν το Κτήμα Γιάτσα, το Οινοποιείο Καραδήμου από την Αταλάντη, το Κτήμα Κάππα από το Αγγελοχώρι Ημαθίας, το Κτήμα Μπίζιος της Νεμέας, το Οινοποιείο Κωνσταντίνου Πυργάκη, το Κτήμα Μορόπουλου από το Νεοχώρι Μαντινείας, το Wine Therapy από τη Νέα Ραιδεστό, το οινοποιείο GK του Γιώργου Κίτου από το Σωτήριο της Λάρισας καθώς και η Πιερία Ερατεινή». Αναφερόμενος στα δεδομένα της αγοράς ο κύριος Παπαργυρίου επισημαίνει ότι το 2023 δεν συνεχίστηκε η έκρηξη πωλήσεων που παρουσιάστηκε το 2022 μετά την πανδημία, παρά την ενίσχυση του τουριστικού ρεύματος προς την Ελλάδα. «Εκτός των άλλων, οι εκτεταμένες καταστροφές σε Θεσσαλία, Μαγνησία και Εύβοια σε συνδυασμό με τις ακραίες καιρικές συνθήκες επηρέασαν τα αμπέλια στις περισσότερες περιοχές της χώρας. Φέτος ζούμε έναν





1. Οι αναζητήσεις των μικρών οινοποιών στις ποικιλίες του τόπου τους αποτέλεσαν ένα βασικό χαρακτηριστικό της φετινής συνάντησης των μελών του ΣΜΟΕ.
2. Ένα νέο σε ηλικία οινοποιητικό εγχείρημα στο νησί της Σάμου πραγματοποίησε το 2019 ο Γιώργος Χατζηϊωάννου και τους γιους του Βαγγέλη και Θέμη (δεξιά).
3. Το Κτήμα Γιάτσα με έδρα στον Τύρναβο αποτελεί ένα από τα νέα μέλη του ΣΜΟΕ, που έλαβε μέρος στη φετινή 5η συνάντηση στην Τεχνόπολη στο Γκάζι.
4. Κάτω από τον ορεινό όγκο του όρους Συμβόλου στην Καβάλα και μόλις 3 χλμ. από το Αιγαίο εκτείνεται ο ιδιόκτητος αμπελώνας της οικογένειας Τσικρικώνη.
5. Περιορισμένη κυκλοφορία για το πληθωρικό The Emperor -Merlot 95% & Cabernet franc 5%- του Γιάννη Παπαργυρίου με την πολύ απολαυστική επίγευση.
6. Το Λημνιό, μια από τις αρχαιότερες ελληνικές ποικιλίες, αποτελεί τη ναυαρχίδα του θεσσαλονικιώτικου οικογενειακού Οινοποιείου Ασλάνη την τελευταία δεκαετία.





δεύτερο διαδοχικά ήπιο χειμώνα, χωρίς να κρυώσει η θάλασσα και ελλείψει χιονοπτώσεων και χαμηλών θερμοκρασιών, εκτιμώ ότι θα έχουμε ακραίες καιρικές συνθήκες ανάλογες με εκείνες της περσινής χρονιάς και το καλοκαίρι. Ωστόσο στον τομέα της εμπορικής διάθεσης των κρασιών μας, τα δείγματα είναι θετικά, έχοντας λάβει ενθαρρυντικά μηνύματα από τον τουριστικό κλάδο».

Κίνητρο και επιβράβευση στην εστίαση για φιλοξενία οίνων

Μια νέα καμπάνια, για να προωθήσουν την παραγωγή τους, ξεκίνησαν οι άνθρωποι του ΣΜΟΕ, μέσω της οποίας απονέμονται διακριτικά σήματα στους συνεργάτες των οινοποιείων στην εστίαση που διακρίνονται σε τρεις διαφορετικές κλίμακες. Πρόκειται για τις διακρίσεις ΣΜΟΕ Friendly, ΣΜΟΕ Enthusiast και ΣΜΟΕ Ambassador. «Επιθυμία μας είναι να επιβραβεύσουμε τους συνεργάτες των οινοποιείων του ΣΜΟΕ. Εκείνος που θα έχει στην κάβα του τα κρασιά από τουλάχιστον 10 οινοποιεία θα λαμβάνει τον τίτλο του ΣΜΟΕ Friendly. Όποιος φιλοξενεί 20 οινοποιεία θα χαρακτηρίζεται ως ΣΜΟΕ Enthusiast και εκείνος που θα έχει στην κάβα του κρασιά από τουλάχιστον 40 οινοποιεία θα τιτλοφορείται ως ΣΜΟΕ Ambassador», εξηγεί ο Γιάννης Παπαργυρίου. Ήδη αναδείχθηκε ο πρώτος ΣΜΟΕ Ambassador. Πρόκειται για το wine bar «Αέρινο» με έδρα τη Φλώρινα, το οποίο φιλοξενεί τις επικέτες από τουλάχιστον 40 μικρά οινοποιεία – μέλη του Συνδέσμου στην κάβα του.



1	2	3
4	5	

1. Στα νέα μέλη του ΣΜΟΕ ανήκει και το Κτήμα Μορόπουλου.
2. Οι επισκέπτες καθ' όλη τη διάρκεια της έκθεσης απόλαυσαν ιδιαίτερα κρασιά από ολόκληρη την Ελλάδα.
3. Στις σπάνιες ποικιλίες που κέρδισαν τις εντυπώσεις το Κουτσουμπέλι που οινοποιεί το Κτήμα Οινόληπη της Ζακύνθου, το οποίο μαζί με Αυγουσιάτη δίνει ένα κρασί ΠΓΕ Ζάκυνθος.
4. Ο αντιπρόεδρος του ΣΜΟΕ, Θάνος Ντούγκος, κατά τη διάρκεια της ημερίδας με τίτλο «Μια ανοιχτή συζήτηση για τον οινοτουρισμό».
5. Οι αναζητήσεις των οινοποιών της Ζακύνθου εκφράστηκαν και μέσω της παρουσίας του Οινοποιείου Γκούμα στα Τριλάγκαδα, που εστιάζει τη δραστηριότητά του σε ποικιλίες δεμένες με την ιστορία και τον οινικό πολιτισμό του Ιονίου όπως ο ερυθρός Αυγουσιάτης και το χρυσοκίτρινο Βοστυλίδι.

συνέντευξη
Ντίνος Στεργίδης

ΕΠΙΣΤΡΟΦΗ ΣΤΟΥΣ ΚΑΝΟΝΕΣ *χρειάζεται ΤΟ ΚΡΑΣΙ*

Ανήκει στη γενιά των ανθρώπων που συνέβαλαν από το δικό τους μετερίζι στην αποκαλούμενη αναγέννηση του ελληνικού οίνου. Σήμερα ο Ντίνος Στεργίδης, ως διοργανωτής της μεγαλύτερης έκθεσης οίνου επί ελληνικού εδάφους, εντοπίζει προβλήματα οργάνωσης και νοοτροπίας, που θέτουν την Ελλάδα εκτός των ιστορικών οινοπαραγωγικών χωρών της Ευρώπης

Συνέντευξη Γιάννης Πανάγος ❖
Φωτογραφίες Γεωργία Καραμαλή

«**Ψ** ανόμαστε να αποδομήσουμε τρόπους οργάνωσης, θεσμούς του οίνου όπως είναι οι ονομασίες προέλευσης, γιατί έχουμε σκεφτεί κάτι που είναι πιο... σέξι. Να αποδομήσουμε ανθρώπους του χώρου γιατί θεωρούμε ότι είναι ξεπερασμένοι. Και νομίζουμε ότι όλα πάνε καλά επειδή πουλάμε. Αλλά η πραγματικότητα είναι ότι η Νο1 χώρα στο χώρο του οίνου, δηλαδή η Γαλλία, παραμένει Νο1 σε όλα και στην ποιότητα των κρασιών της και στο εύρος των ετικετών που μπορεί να προσφέρει και σε αυτά που κάνει και στον τρόπο που τα επικοινωνεί, γιατί βλέπει το κρασί ως ένας συλλογικός παραγωγός που βασίζεται σε απaráβτους κανόνες», σημειώνει ο Ντίνος Στεργίδης, επικεφαλής της εταιρείας Vinetum.

Κύριε Στεργίδη, 30 χρόνια Οινόραμα. Πώς προέκυψε αυτή η ιδέα;

Ζούσα στη Γαλλία. Έκανα master στην Πολεοδομία. Κι ερωτεύτηκα το κρασί. Άρχισα λοιπόν να επισκέπτομαι εκθέσεις, όπου στη Γαλλία η παράδοση είναι σπουδαία. Όταν ήρθα στην Ελλάδα το '90, υπήρχε τότε μόνο η έκθεση Τρόφιμα και Ποτά, στην οποία ο κόσμος δεν δοκίμαζε. Τα κρασιά ήταν στα ράφια, ποτήρια δεν υπήρχαν. Τότε μου γεννήθηκε η ιδέα να κάνω το Οινόραμα και έτσι το '94 έγινε η πρώτη έκθεση στο Ολυμπιακό Στάδιο.

Πείτε μας δυο στοιχεία παραπάνω για τη δική σας διαδρομή.

Γεννήθηκα στην Αυστραλία από γονείς Αιγυπτιώτες. Ο πατέρας μου στο Περθ είχε το καλύτερο εστιατόριο





Η ΦΩΤΟΓΡΑΦΗΣΗ ΤΟΥ ΝΤΙΝΟΥ ΣΤΕΡΓΙΔΗ ΦΙΛΟΣΕΝΗΘΗΚΕ ΣΤΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ CELLIER ΤΟΥ ΣΥΝΤΑΓΜΑΤΟΣ

συνέντευξη Ντίνος Στεργίδης

το οποίο δεν ήταν ελληνικό. Μετά, όταν ήρθαμε στην Ελλάδα, φτιάξαμε το ξενοδοχείο Marathon Beach στη Νέα Μάκρη, που ήταν από τα καλύτερα της Αττικής. Οι πρώτες σπουδές ήταν Πολιτικές Επιστήμες στην Αμερική και μετά, όπως είπαμε, στη Γαλλία γνώρισα το κρασί. Εκεί έκανα μαθήματα Γεωσιγνώσις και Οινολογίας σε σχολές στο Παρίσι και άρχισα να γράφω για το κρασί για το Αθηνόραμα σαν ανταποκριτής. Ήταν το πρώτο μου άρθρο. Δημοσιεύτηκε το 1987 και αφορούσε τις σχολές γεωσιγνώσις κρασιού στο Παρίσι. Πρόσφατα το διάβαζα και δεν νομίζω ότι θα άλλαζα και πολλά πράγματα. Η διαπίστωση ως δημοσιογράφος ανταποκριτής μου άνοιξε πολλές πόρτες. Όταν ήρθαμε στην Ελλάδα, ήταν πραγματικά η αρχή αυτού που πλέον αποκαλούμε αναγέννηση του ελληνικού κρασιού.

Ας επιστρέψουμε στο Οινόραμα. Τι προσέφερε αυτή η έκθεση στον κλάδο και τι αποτέλεσε για εσάς αυτός ο θεσμός;

Το τι προσέφερε στον κλάδο θα προτιμούσα να το πούνε άλλοι. Ξέρω ότι εισήγαγε πολλές καινοτομίες. Έχοντας τα πρότυπα τα γαλλικά, αλλά έχοντας κατά νου επίσης ότι εξυπηρετούμε πάνω απ' όλα το κρασί. Καταρχάς οι ώρες λειτουργίας. Ανοίγουμε νωρίς και κλείνουμε νωρίς γιατί θέλουμε να δείξουμε στον κόσμο ότι εδώ έρχεται για να δουλέψει. Δοκιμάζεις καλύτερα το πρωί έτσι κι αλλιώς. Φέραμε το ποτήρι γεωσιγνώσις για να δοκιμάσεις με σωστό τρόπο και από την Αγγλία φέραμε τα πρώτα δοχεία, τα οποία φυσικά όλοι χρησιμοποιούσαν ως δοχεία απορριμμάτων. Μέσα στις εκθέσεις δώσαμε μάχες, ατέλειωτες με τους ίδιους τους εκθέτες να μην καπνίζουν. Θεσπίσαμε την έννοια της προεγγραφής του επισκέπτη οκμάζουν όλη μέρα και πολλά πολλά ακόμη.

Δεν έχω εγκαταλείψει την ιδιότητα του δημοσιογράφου και ευελπιστώ ότι θα επιστρέψω σύντομα, πιο δυναμικά και πιο ενεργά

Υπήρξατε ακρογωνιαίος λίθος, κατά την άποψή μου, και στο στρατηγικό σχέδιο για την αναδιάρθρωση του οινικού κλάδου πριν από μερικά χρόνια. Να θυμηθούμε λίγο αυτή την υπόθεση.

Έγινε μια μελέτη με αρκετό κόπο, όχι από εμάς. Από ανεξάρτητη εταιρεία. Εγώ προσωπικά συμμετείχα, όπως και πολλοί άλλοι. Παρουσιάστηκε επίσημα το Μάρτιο του '10 με το απαράδεκτο για μένα όνομα «New Wines of Greece». Τι θα πει; Όλα έγιναν έτσι επειδή υπήρχε μία βιασύνη να τελειώσει το πράγμα όλο; Αλλά, τέλος πάντων, άφησε ένα αποτύπωμα. Όχι ότι είχε εφαρμοστεί δηλαδή πλήρως, αλλά άφησε ένα αποτύπωμα. Βέβαια πλέον δείχνει τελείως ξεπερασμένα.

Πώς αποτιμάτε σήμερα το έργο που έχει γίνει στον εγχώριο αμπελοοινικό κλάδο; Εννοώντας τόσο την πρόοδο που συντελέστηκε, αλλά και τι λείπει.

Η πρόοδος είναι τεράστια. Το '90, τι ήταν το ελληνικό κρασί; Ήταν τέσσερις πέντε μεγάλες εταιρείες που έφτιαχναν κρασιά σούπερ μάρκετ, θα τα λέγαμε σήμερα. Και από την άλλη ένα σωρό οينوποιητικοί συνεταιρισμοί, οι οποίοι φτιάχνανε αυθεντικά κρασιά, ενίοτε πολύ καλής ποιότητας, αλλά ως επί το πλείστον μέτρια. Και ξαφνικά έχουμε, ως πούμε, 600-700 κτήματα ανά την επικράτεια. Που δημιουργούν κρασιά τα οποία πολύ συχνά έχουν κάτι να πουν. Αυτό από μόνο του είναι ένα τεράστιο επίτευγμα. Είναι επίσης τεράστιο επίτευγμα το ό-τι ο κόσμος αντιμετωπίζει το ελληνικό κρασί τόσο θετικά. Δηλαδή είναι πολύ μεγάλος ο δρόμος που έχει διανυ-



Φέτος στα 30 χρόνια τι νέο κομίζει το Οινόραμα;

Η βασική διαφορά είναι ότι ανοίγουμε μια μέρα πιο νωρίς. Η έκθεση θα ανοίξει Παρασκευή απόγευμα, έξι με δέκα, όπου η είσοδος θα είναι μόνο με πρόσκληση και ο στόχος μας είναι να προσκαλέσουμε την επιχειρηματική κοινότητα της χώρας. Με διασκεδάζει το γεγονός ότι έρχονται διάφοροι στην έκθεση που δεν είναι του χώρου και μένουν με το στόμα ανοικτό βλέποντας πόσα οινοποιεία υπάρχουν, πόσα κρασιά υπάρχουν, πόσος κόσμος είναι εκεί και δοκιμάζει.

Αν έπρεπε να ξεχωρίσετε κάποιους ανθρώπους για τη συμβολή τους στην εξέλιξη του κλάδου, ποιους θα ξεχωρίζετε;

Κοιτάξτε, υπάρχει ένα άτομο το οποίο είναι υπεράνω όλων, το οποίο είναι χιλιόμετρα μπροστά. Το οποίο είναι φυσικά η Σταυρούλα Κουράκου. Θέλω επίσης να ξεχωρίσω τη γενιά των οινολόγων. Τη γενιά που επέστρεψε στην Ελλάδα κυρίως από τη Γαλλία. Αυτοί έφεραν την επανάσταση, δηλαδή την τεχνολογία για να γίνει αυτή η μεγάλη αλλαγή. Τη μεγάλη αλλαγή σκέψης για το τι θα πει κρασί σήμερα. Επίσης θα μιλήσω για συνάδελφους δημοσιογράφους του κρασιού, Γάλλους, που κατά βάση με έβαλαν στο σωστό δρόμο θα έλεγα ως προς το πώς βλέπω εγώ το κρασί.



Φιλιερί

FILERI

Fumé



NESTOR



Σε τι βαθμό ανταποκρίνεται ο κλάδος σε αυτό που είχατε στο νου σας όταν επιλέξατε να τον υπηρετήσετε με τις δράσεις σας;

Ο κλάδος έχει αγκαλιάσει τις δράσεις μας. Αλλά όχι από καλοσύνη γιατί οι δράσεις μας είναι πολύ στοχευμένες και δίνουμε πολύ μεγάλη έμφαση στη σωστή διοργάνωση του σπιδήποτε κάνουμε και πιστεύω ότι αυτό είναι ένα προϊόν το οποίο βρίσκει απήχηση. Δε νομίζω ότι κανείς από καλοσύνη στις εκθέσεις μας.

Υπάρχει χώρος για νέους οινοποιούς; Ή μήπως είναι ήδη πολλοί;

Ψυχρά αντικειμενικά, ο αριθμός των οινοποιών δεν είναι μεγάλος. Δηλαδή, άλλες χώρες ή άλλες περιοχές έχουν πολύ περισσότερα οινοποιεία απ' ό,τι έχουμε εμείς σε σχέση με τα καλλιεργούμενα στρέμματα. Άρα λοιπόν υπάρχει χώρος, ναι. Αλλά αυτό που γίνεται είναι ότι εδώ πέρα ο καθένας πάει και κάνει ένα κτήμα εκεί που κληρονόμησε από τον παππού του πέντε στρέμματα και φτιάχνει ένα κρασί το οποίο πολλές φορές αναρωτιέσαι ποιος είναι ο λόγος υπαρξής του. Δηλαδή δεν κινούνται φιλοσοφικά, δεν κινούνται με αφητηρία το κρασί. Το κίνητρό τους είναι άλλο. Ουσιαστικά, αυτό κάνει κακό γιατί πάει να κλέψει κάποια μερίδα από οινοποιεία σοβαρά τα οποία έχουν κάτι να πουν.

θεί. Από κει και ύστερα τα αρνητικά είναι και αυτά πολλά.

Τι θα μπορούσε να έχει γίνει ή να γίνει ακόμα;

Η επιφανειακή θεώρηση των πραγμάτων είναι ότι όλα πάνε πάρα πάρα πολύ καλά, γιατί πράγματι οι πωλήσεις είναι πολύ καλές. Όλοι πουλάνε, γιατί ο κόσμος γύρισε στο κρασί, γιατί υπάρχει τουρισμός, γιατί έχουμε δραστηριοποιηθεί στις εξαγωγές. Αυτό όμως δεν σημαίνει τίποτα. Υπάρχουν πολύ σοβαρά δομικά προβλήματα, από την κατάσταση του αμπελώνα μέχρι τους εξωγενείς παράγοντες, δηλαδή την αμφισβήτηση του αλκοόλ που έχει ξεκινήσει πολύ έντονη από διάφορους κύκλους. Και άλλα προβλήματα οργάνωσης και νοστορίας του κλάδου. Ας πούμε π.χ. για μένα πολύ μεγάλο πρόβλημα ότι δεν υπάρχει κρίσιμη μάζα οινοποιείων στις βασικές ονομασίες προέλευσης. Δεν μπορεί να κατέβει μια περι-

οχή όπως η Σαντορίνη, να πάει σε μια έκθεση με 150 παραγωγούς για να φανερίσει τη δύναμή της. Υπάρχει μια επανάπαυση. Και αυτό γιατί πουλάνε. Και υπάρχει και μια δυστοκία στη συλλογική δράση γύρω από συλλογικές ιδιοκτησίες-εμπορικά σήματα που είναι οι ονομασίες προέλευσης.

Πιστεύετε ακόμα στην ονομασία προέλευσης και στα ΠΟΠ;

Η ερώτηση είναι πάρα πολύ σωστή. Έχω γράψει πάνω σ αυτό. Εγώ συνεχίζω να είμαι υπέρμαχος των ονομασιών προέλευσης. Επαναλαμβάνω, δεν τις έχουμε εκμεταλλευτεί. Η εύκολη λύση είναι τραβάω το δρόμο μου και πουλάω γιατί εγώ είμαι. Έχω καλό μάρκετινγκ και τραβάω μπροστά και δεν με ενδιαφέρει τι κάνουν οι άλλοι. Είναι μια κοντόφθαλμη θεώρηση, η οποία μπορεί να συνεχίσει και να λειτουργεί για πολλά χρόνια για κάποιους, αλλά δεν ξέρω κατά πόσο ωφελεί το σύνολο του ελληνικού κρασιού.

Ποια θεωρείτε χώρα-πρότυπο στην οργάνωση του κλάδου;

Η Γαλλία. Μόλις επέστρεψα από την έκθεση Wine Paris Vine Expo, όπου η Γαλλία έκανε μια επίδειξη δύναμης με τα κρασιά της που είχα χρόνια να δω. Είναι φυσιολογικό κάποιοι που μπαίνουν νέοι σε έναν κλάδο να θέλουν να αποδομήσουν αυτό που υπάρχει είτε σαν άτομα είτε και σαν θεσμούς και κρασιά και σπιδήποτε. Άρα υπάρχει αυτήν τη στιγμή η τάση να μην πίνουμε Bordeaux και να ψάχνουμε πράγματα που δεν τα ξέρει κανένας. Υπάρχει τάση να αποδομήσουμε τρόπους οργάνωσης, θεσμούς όπως είναι οι ονομασίες προέλευσης, γιατί έχουμε σκεφτεί κάτι που είναι πιο σέξι. Να αποδομήσουμε κάποιους γνωστούς ή ανθρώπους του χώρου γιατί είναι ξεπερασμένοι. Αλλά η πραγματικότητα είναι ότι μια χώρα, η Γαλλία, ό,τι και να λένε, για μένα παραμένει νούμερο ένα σε όλα και στην ποιότητα των κρασιών της και στο εύρος των κρασιών που μπορεί να προσφέρει και σε αυτά που κάνει και στον τρόπο που τα επικοινωνεί. Είναι μια μεγάλη συζήτηση γιατί έχει να κάνει με τους Αγγλοσάξονες, οι οποίοι έχουν ταυτιστεί με το πάνω χέρι στο χώρο του κρασιού και έχουν επιβάλει τον δικό τους τρόπο σκέψης και μέσα από τις σχολές που έχουν επικρατήσει δικές τους και μέσα από τη γλώσσα τους και το ότι είναι μια ουσιαστικά καταναλωτική χώρα και βλέπουν το κρασί ως καταναλωτές και όχι ως παραγωγοί, αυτό είναι πάρα πολύ σημαντικό.

Εμείς πώς το βλέπουμε λοιπόν το κρασί σαν καταναλωτές ή σαν παραγωγοί; Και ποιο θα βλέπατε ότι είναι η πιο μεγάλη μας αδυναμία αυτή τη στιγμή; Αν έπρεπε να βρούμε μια.

Κατ' αρχάς η Ελλάδα, παραδόξως, παρά το ότι είναι μια ευρωπαϊκή και μεσογειακή χώρα και παρά το γεγονός ότι η Κουράκου μας άφησε παρακαταθήκη όλο το σύστημα των ονομασιών προέλευσης, ουσιαστικά λειτουργεί σαν μια χώρα του Νέου Κόσμου στο χώρο του κρασιού. Είναι απίστευτο. Λειτουργεί με τις μάρκες, δηλαδή υπερέχει η μάρκα του παραγωγού πάνω στη συλλογική μάρκα της ονομασίας προέλευσης. Λειτουργεί με τον παραγωγό μπροστά. Αυτό είναι βασισμένο περισσότερο στον τρόπο που λειτουργεί ο Νέος Κόσμος και όχι σαν ευρωπαϊκή χώρα. Αυτό είναι κάτι που δεν ξέρω αν μπορεί να αλλάξει, γιατί εξημερεύει και τη νοοτροπία μας.

Θα το χαρακτηρίζαμε ως επιπολαιότητα;

Όχι. Σκέφτονται οι Έλληνες πολύ τι κάνουν. Απλά κοιτάνε πολύ το δικό τους συμφέρον. Και έξω στο Νέο Κόσμο δεν είναι έτσι. Εκεί δεν υπήρχαν οι δομές, ήταν αλλιώς. Αλλά εδώ πέρα θα μπορούσε. Θα μπορούσε να είναι αλλιώς.

Τι συστήνετε λοιπόν στους σημερινούς συντελεστές;

Δεν μπορώ να δίνω μαθήματα. Εντάξει, δεν ξέρω. Πιστεύω ότι πρέπει να γίνει μία νέα μελέτη στρατηγικής. Όπως κάνουν όλες οι χώρες που παράγουν κρασί. Ξέρω ότι αυτή τη στιγμή συζητιέται να γίνει μία μελέτη στρατηγικής για

το αμπέλι, το οποίο δεν θα διαφωνήσω ότι είναι απόλυτη προτεραιότητα.

Τι όπλα διαθέτει η Ελλάδα σε αυτόν το σκληρό ανταγωνισμό στο κρασί;

Πριν απαντήσω, αναρωτιέμαι αν η πλειονότητα των Ελλήνων οινοπαραγωγών έχει συνειδητοποιήσει τι θα πει διεθνής ανταγωνισμός. Δηλαδή με εξαίρεση τις αμπέλιες που έχουμε τα οίνοποιεία που εξάγουν συστηματικά, πάνε σε ξένες εκθέσεις μεγάλες, όλοι οι άλλοι, που είναι εκατοντάδες, δεν έχουν αντιληφθεί περί τίνος πρόκειται. Κρασί βγάζουν όλες οι χώρες και πολύ ωραία κρασιά. Και ωραίες ετικέτες και concept προχωρημένα. Βέβαια περάσαμε την περίοδο που οι συνειρήμοι ήταν πολύ κακοί και ένα προϊόν σαν το κρασί είναι άμεσα συνυφασμένο με την εικόνα μιας χώρας. Τώρα, αυτό έχει αλλάξει. Δεν είμαστε πια αμπέλιες που είμαστε Ρουμανία στο μυαλό του δυτικού κόσμου. Είμαστε μια χώρα η οποία έχει αρχίσει να έχει μια εικόνα λίγο πιο σοφιστική. Αυτό είναι το νούμερο ένα. Το νούμερο δύο είναι ότι υπάρχει μια μια στροφή προς την αναζήτηση λιγότερο γνωστών ποικιλιών αμπέλου, πράγμα το οποίο έχει βοηθήσει στο να πλασάρουμε και εμείς το Ασύρτικο και δύο τρεις άλλες ποικιλίες. Και ότι είμαστε τουριστικός προορισμός και ενδεχομένως σε έναν βαθμό η ελληνική γαστρονομία.

Αρκούν αυτές οι τρεις τέσσερις ποικιλίες για να βρει η Ελλάδα μια θέση στην αγορά;

Όχι, δεν αρκούν κι από εκεί ξεκινά κατά κάποιο τρόπο το λάθος. Δώσαμε έ-

ARGATIA
WINERY

ΡΟΔΟΧΩΡΙ
ΝΑΟΥΣΑ
αμπελώνες βιολογικής καλλιέργειας

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

συνέντευξη Ντίνος Στεργίδης

σο ή ίδιο βάρος στην ποικιλία. Ας πούμε στη Γαλλία οι ονομασίες προέλευσης πουλάνε καταρχάς το όνομα της ονομασίας προέλευσης. Αυτό έρχεται πρώτο. Όχι η ποικιλία. Δηλαδή, άμα πας στη Βουργουνδία και πας να αγοράσεις ένα Chablis, δεν γράφει πάνω στην ετικέτα Chardonnay, μάλιστα απαγορεύεται. Το Chablis από μόνο του έχει δημιουργήσει ένα τέτοιο ειδικό βάρος, μια τέτοια δύναμη, δεν μπορεί να αποδομηθεί τόσο εύκολα. Η ποικιλία είναι ένας από τους παράγοντες που δημιουργούν το ειδικό βάρος.

Βλέπετε να έρχεται σοβαρή συγκέντρωση του κλάδου;

Όχι. Κι είμαι κατηγορηματικός γι' αυτό. Από τότε που έχω μπει στο κρασί, ακούω από εξπέρ που έρχονται από άλλους κλάδους και κάνουν μελέτες να λένε «α, ναι, είναι κατακερματισμένος κλάδος, ο μόνος τρόπος για να σωθεί είναι να γίνουν... βιομηχανίες», «να συγκεντρωθούν...». Αυτά όλα δεν ισχύουν. Το κρασί είναι ένα προϊόν, το οποίο από τη φύση του απαιτεί αυτό το πράγμα. Η δύναμή του είναι ακριβώς ότι είναι κατακερματισμένο και ότι είναι ένα σύνολο από άπειρα, αν θέλεις, σε παγκόσμιο επίπεδο, χιλιάδες, εκατοντάδες χιλιάδες οινοποιεία. Ο φίλος του οίνου δεν είναι απόλυτα πιστός στη μάρκα. Δηλαδή θα δοκιμάσει σήμερα αυτό, θα δοκιμάσει αύριο κάτι άλλο. Επειδή είναι και η έννοια της ιστορίας που κάθε χρόνο αλλάζει το κρασί, είναι πολύ δύσκολο να είσαι πιστός, γιατί αλλάζει συνέχεια. Μπορεί βέβαια κάποια οινοποιεία να κλείσουν.

Είδαμε πάντως το τελευταίο διάστημα ενδιαφέρον από κάποια funds να μπου σε οινοποιεία, τα οποία αντιμετώπιζαν προβλήματα ή και να συγκεντρώσουν μεγαλύτερες δυνάμεις από αυτές που ξέραμε μέχρι τώρα ότι είχε ο καθένας.

Ας μπου. Και στο εξωτερικό υπάρχουν και στη Γαλλία ένα σωρό οινοποιεία ανήκουν σε ασφαλιστικές εταιρείες, ανήκουν σε funds, ανήκουν σε βιομηχάνους, σε Κινέζους, σε ό,τι μπορείς να φανταστείς. Αλλά όλοι αυτοί λειτουργούν με τους κανόνες του κρασιού. Δεν λειτουργούν με τους δικούς τους κανόνες. Και όσοι το προσπαθήσανε, σπάσαν τα μούτρα τους. Και στην Ελλάδα, στο παρελθόν, πολλοί εταιροεπαγγελματίες, μεγαλοβιομήχανοι μπήκαν στο χώρο. Ένα παράδειγμα η αλευρομηχανία Μάρας, κάποια στιγμή, είχε γεμίσει όλη η Αθήνα με αφίσες για τα κρασιά Μάρα. Τα οποία ήταν κρασιά χωρίς χαρακτήρα. Βιομηχανικού τύπου, ας το πούμε. Εμφιαλωμένο χύμα κρασί ήταν. Το οποίο δεν είχε κανένα σκεπτικό από πίσω. Μετά από λίγα χρόνια τίποτα...εξαφανίστηκε.

Ποιο είναι το καλύτερο κρασί που έχετε πιεί, κύριε Στεργίδη;

Κοίτα έχω γράψει ένα άρθρο, το οποίο το αναδημοσιεύω κάθε τόσο, που λέει «Το καλύτερο κρασί στον κόσμο δεν υπάρχει». Οπότε δεν μπορώ να απαντήσω έτσι αλλά θα πω ότι σε αντίθεση με πολλούς άλλους εμένα το κρασί το οποίο με έβαλε στο παιχνίδι δεν ήταν κάποιο πανάκριβο γαλλικό Chateaux, ήταν ένα ταπεινό κόκκινο κρασί από τον Λίγηρα, από την ονομασία προέλευσης St Nicolas de Bourgueil. Ένα Cabernet πάρα πολύ φρουτώδες το οποίο ως φοιτητής είχα αγοράσει από έναν καρβουνιάρη της γειτονιάς. Τότε υπήρχαν ακόμα στο Παρίσι καρβουνιάρηδες που πουλούσαν κρασί χύμα και μου είχε ανοίξει τα μάτια είπα «είναι δυνατόν να υπάρχει τέτοιο πράγμα», τόσο έντονα φρουτώδες, τόσο ευχάριστο κόκκινο κρασί και στη συνέχεια τα κρασιά τα οποία συστηματικά με συγκλονίζουν είναι τα μεγάλα γαλλικά κρασιά της υψηλίου κυρίως αυτά που είναι από βοτρυτή ή καθυστερημένο τρυγητό.

Μήπως θυμάστε και την καλύτερη στιγμή με ένα ποτήρι κρασί;

Όχι ακριβώς. Αλλά θυμάμαι μια από τις ανεπανάληπτες γευσίγνωσιες που έχω κάνει. Ήταν μια κάθετη Rioja που μας είχαν οργανώσει οι Ισπανοί, μέσα σε μια εκκλησία στο Saint-Jean de Compostela, από όπου περνούν οι προσκυνητές που περπατάνε για να φτάσουν σε αυτό το τεράστιο μοναστήρι που βρίσκεται στην βόρεια Ισπανία. Που στην Ελλάδα νομίζω ότι θα ήταν πολύ δύσκολο να γίνει κάτι τέτοιο. Μας είχαν οργανώσει μια τέτοια δοκιμή -ήταν τόσο επιβλητικός ο χώρος.

Τα επόμενα όνειρα του Ντίνου Στεργίδη περνούν από το κρασί;

Ναι δεν βλέπω κάτι άλλο στον ορίζοντα.

Τελευταία ερώτηση. Είχατε πει κάποτε ότι θα μετακομίζατε στο Τέξας όπου όλοι οπλοφορούν και πίνουν μπύρες. Ήρθε ο καιρός να το κάνετε;

Είναι από τα όνειρα που μένουν απραγματοποίητα αλλά δεν έχει αλλάξει κάτι σε ό,τι αφορά τα πιστεύω αυτά.

Πόσοι ακόμη χωράνε στο ελληνικό κρασί;

Ας πούμε, αν στη Σαντορίνη δεν υπήρχε ο συνεταιρισμός, θα μπορούσαν να την αντικατασταθούν από άλλους 12-15 οινοποιούς. Το ίδιο πράγμα στη Νεμέα. Να σας δώσω ένα παράδειγμα. Το Châteauneuf-du-Pape το οποίο είναι 35.000 στρέμματα, έχει 350 οινοποιεία, που παράγουν και εμφιαλώνουν κρασί. Η Νεμέα, που είναι 25.000 στρέμματα, έχει 30-35. Άρα βλέπεις τη διαφορά. Θα έπρεπε κανονικά και η Νεμέα να έχει, αν όχι 350, να έχει τουλάχιστον 100-150. Αν ήμασταν στην Ιταλία, στη Γαλλία, έτσι θα ήταν. Άρα υπάρχει χώρος.



PROUDLY MADE IN ZITSA



DEBINA CLASSIC

ΝΤΕΜΠΙΝΑ ΚΛΑΣΣΙΚΗ

Οίνος Λευκός Ξηρός- ΠΟΠ Ζίτσα
Ντεμπίνα 100%

Λαμπερό χρώμα λεμονιού με χρυσαφένιες ανταύγειες. Αρώματα πράσινου μήλου, αχλαδιού, κίτρου και ανθών εσπεριδοειδών. Κομψό και ισορροπημένο στόμα με δροσερή οξύτητα και νύξεις λευκόσαρκου ροδάκινου. Αρμονικό με ευχάριστη ζωντάνια και λεμονάτο τελείωμα.

ZOINOS
zitza winery est. 1974

www.zoinos.gr



PROUDLY MADE IN ZITSA

ΘΕΩΡΙΑ, ΠΡΑΞΗ, ΕΜΠΕΙΡΙΑ ΘΕΛΕΙ ΟΛΟ ΤΟ ΠΑΚΕΤΟ ΤΟ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΑΠΟΣΤΑΓΜΑ

Με αιχμή του δόρατος τη συστηματική δουλειά που γίνεται τα τελευταία χρόνια στο τσίπουρο και τη ρακή και ιδιαίτερη αναφορά στις επίμονες προσπάθειες παλαιώσής τους αλλά και σύνδεσής τους με το εγχώριο τουριστικό προϊόν έλαβε χώρα την Κυριακή 21 Ιανουαρίου η έκθεση Ελληνικό Απόσταγμα 2024

Κείμενο **Γιάννης Πανάγος**

Τη θεαματική πρόοδο που συντελείται τα τελευταία χρόνια στον κλάδο των αποσταγμάτων ήρθε να επιβεβαιώσει την Κυριακή 21 Ιανουαρίου η έκθεση Ελληνικό Απόσταγμα 2024 που έλαβε χώρα στο Ωδείο Αθηνών. Στην έκθεση, που οργάνωσε ο Σύνδεσμος Ελλήνων Παραγωγών Αποσταγμάτων & Αλκοολούχων Ποτών, σε συνεργασία με την Vinetum, συμμετείχαν 30 επιχειρήσεις του κλάδου που παρουσίασαν περισσότερα από 130 προϊόντα όπως τσίπουρα, φρέσκα και παλαιωμένα, ούζα, απλά και premium, τσικουδιές από την Κρήτη, αποστάγματα σταφυλής, περίτεχνα



ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΚΘΕΣΗΣ

+130
προϊόντα





ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΣΕΑΟΠ

30



επιχειρήσεις

1.500



επισκέπτες

52



εταιρείες μέλη
του ΣΕΑΟΠ

70%



της αγοράς

εκθέσεις ΟΪΝΟΥ

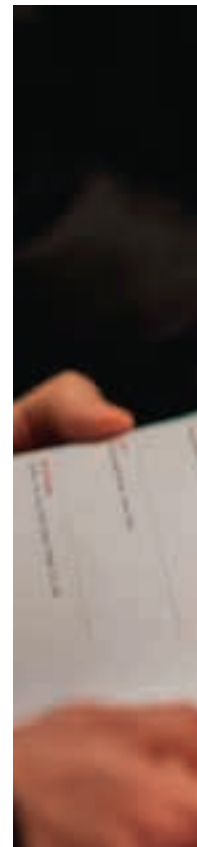
Εξαιρετικό **μακράς διάρκειας** τελείωμα για το τσίπουρο **Τσιλιής** Dark Cave που έχει ωριμάσει για πέντε χρόνια σε αμερικανικά και γαλλικά **βαρέλια** που είχαν φιλοξενήσει στο παρελθόν κόκκινο κρασί και **Vinsanto**.

τζιν, ενδιαφέροντα βερμούτ και μοναδικά λικέρ, όλα ελληνικής παραγωγής.

Αιχμή του δόρατος αποτέλεσε η συστηματική δουλειά που γίνεται τα τελευταία χρόνια στην υπόθεση της παλαίωσης αποσταγμάτων και ειδικότερα στο τσίπουρο και την κρητική ρακή (τσικουδιά). Έτσι, δίπλα στο Dark Cave του Κώστα Τσιλιή, εξέχουσα θέση είχαν φέτος το Μανιφέστο του Αποστολάκη, το PURO του Καραθάνου, όπως και οι προτάσεις των Κατσαρού και Μπέλα. Ειδικά στο παλαιωμένο τριών ετών του Μπέλα, η ντόπια ποικιλία Καρναχαλάς του Έβρου, φαίνεται να κάνει τη διαφορά στο τελικό αποτέλεσμα, «κόβοντας» την κλασική γεύση του τσίπουρου και αναδεικνύοντας μοναδικές αρωματικές νότες και μια γεύση που συναγωνίζεται ξακουστά διεθνή αποστάγματα.

Οι δρόμοι των Αποσταγμάτων, μια συζήτηση για τη σύνδεση με τον τουρισμό

Μεγάλο ενδιαφέρον παρουσίασε επίσης η συζήτηση με θέμα «Οι δρόμοι των Αποσταγμάτων», την οποία συντόνισε η δημοσιογράφος Νέλλυ Καλαμαρά και στην οποία συμμετείχαν ο γενικός γραμματέας του υπουργείου Πολιτισμού, υπεύθυνος για την Τουριστική Πολιτική και Ανάπτυξη, Μύρων Φλουρής, η αποσταγματοποιός και μέλος του Διοικητικού Συμβουλίου του ΣΕΑΟΠ, Νόπη Ρωμανίδου, ο Γιάννης Βαρβαγιάννης από την ομώνυμη αποσταγματοποιία και ο οινοποιός Βασίλης Παπαγιαννάκος. Σε συνέχεια επισημάνσεων από τους συντελεστές του κλάδου, από την πλευρά του γενικού γραμματέα εκφράστηκε η βούληση του υπουργείου να διευκολυνθεί με κάθε τρόπο η ανάπτυξη του τουριστικού προϊόντος που συνδέεται με τα αποστάγματα και το κρασί, ενώ έγινε αναφορά και στη δουλειά που γίνεται αυτό τον καιρό από το υπουργείο Πολιτισμού, ώστε να καταγραφούν και να αναδειχθούν με κάθε τρόπο τα παραδοσιακά πανηγύρια που πραγματοποιούνται σε όλη την Ελλάδα, όπως και τα γνωστά καζανέματα, τα οποία μπορούν να αποτελέσουν πόλο έλξης τουριστών, προσφέροντας μοναδικές εμπειρίες.





Όταν το τσίπουρο γίνεται ένα σύγχρονο spirit

Ένα καινοτόμο απόσταγμα είχαν την ευκαιρία να δοκιμάσουν φέτος οι επισκέπτες της έκθεσης «Ελληνικό Απόσταγμα». Ο λόγος για το O/PURIST, το πρώτο τσίπουρο νέας εποχής, αποτέλεσμα του οράματος δέκα διακεκριμένων Ελλήνων bartenders.

Το O/PURIST είναι ένα ισορροπημένο απόσταγμα στεμφύλων από εκλεκτές ποικιλίες σταφυλιού το οποίο επαναποστάζεται παρουσία τοπικών βοτάνων, φρούτων και μπαχαρικών, που στόχο έχει να αποτελέσει την αφετηρία και την αφορμή για τη δημιουργία εξαιρετικών cocktails χωρίς να χάνει τη σύνδεση του με την παράδοση και την αυθεντικότητα. Όσοι πέρασαν από το cocktail bar της έκθεσης συνάντησαν κορυφαίους bartenders από τα bar «42» και «Baba Au Rum» που δημιουργούσαν ανατρεπτικές συνταγές cocktail. Οι δημιουργικές συνταγές cocktail με O/PURIST όπως ήταν αναμενόμενο κέρδισαν τις εντυπώσεις.



οινοτικό επιχειρείν
Emperia Group



Εκπρόσωπος της τρίτης γενιάς της οικογένειας Λαφαζάνη, η Αθηνά Λαφαζάνη, την οποία το Wine Trails συνάντησε στην πρόσφατη έκθεση HO.RE.CA.



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΙΑΝΝΗΣ ΣΤΑΘΗΣ

ΟΜΠΡΕΛΑ ΕΜΠΕΡΙΑ ΔΙΑ ΧΕΙΡΟΣ ΣΠΥΡΟΥ ΛΑΦΑΖΑΝΗ

Στη σύσταση ομίλου εταιρειών με την ονομασία Emperia Group για να «συστεγάσει» τις τρεις εταιρείες που έχει στην ιδιοκτησία του προχώρησε ο οινοποιός Σπύρος Λαφαζάνης

Κείμενο Γιώργος Λαμπίρης
Φωτογραφίες Γεωργία Καραμαλή

Στον νεότευκτο όμιλο Emperia υπάγονται πλέον το Κτήμα Λαφαζάνης με έδρα τη Νεμέα, το Οινοποιείο Νέστωρ της Μεσσηνίας, το οποίο περιήλθε στην ιδιοκτησία της επιχείρησης το 2014 από τον Οινοποιητικό Συνεταιρισμό της περιοχής, καθώς και η εταιρεία Άμπελος με έδρα την Πάτρα. «Η Άμπελος αποτελεί μία πολύ ενδιαφέρουσα εταιρεία, η οποία έχει στην ιδιοκτησία της ένα οινοποιείο στην Αχαΐα καθώς και μία εγκατάσταση χυμοποιείου που βρίσκεται στη Νεμέα. Μέσω αυτής παράγουμε το κρασί

οινοτικό επιχειρείν
Emperia Group



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΓΙΑΝΝΗΣ ΣΤΑΘΗΣ



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΙΑΝΝΗΣ ΣΤΑΘΗΣ

Ναυαρχίδα του **Κτήματος**, η ετικέτα Νεμέα Λαφαζάνης Π.Ο.Π. ΝΕΜΕΑ, **παρουσιάζεται** με νέο **packaging** και **νέο** όνομα : «Οινοπέδιο **Κληωνών**»,

που βρίσκεται εδώ και χρόνια δίπλα στον επαγγελματία της εστίασης σε bag in box, ενώ το 2023 λανσάραμε και συσκευασίες μπουκαλιού των 500 ml με την ονομασία «MIRTOS». Παράλληλα, στο χυμοποιείο αξιοποιούνται οι μη οινοποιήσιμες ποικιλίες σταφυλιού και παράγεται χυμός σταφυλιού, ο οποίος πωλείται στη βιομηχανία τροφίμων για τη χρήση του ως γλυκαντική ουσία σε προϊόντα όπως η κομπόστα, οι μαρμελάδες, τα soft drinks και άλλα» επισημαίνει η Αθηνά Λαφαζάνη, εκπρόσωπος της τρίτης γενιάς στην επιχείρηση, την οποία το Wine Trails συνάντησε στην έκθεση HO.RE.CA, που έλαβε χώρα από 9-11 Φεβρουαρίου στο εκθεσιακό κέντρο Metropolitan Exro.

Η λέξη «Emperia» από την οποία αντλεί την ονομασία του ο νεοσύστατος όμιλος προέρχεται από τη λέξη «εμπειρία» που συνδέεται άρρηκτα με το κρασί και τον οινοτουρισμό.

Όπως επισημαίνει η κυρία Λαφαζάνη. «Θελήσαμε να δημιουργήσουμε μία ομπρέλα για να δείξουμε ότι τα τρία αυτά οινοποιεία απαρτίζονται από την ίδια ομάδα ανθρώπων, με ε-

Η λέξη «Emperia» από την οποία αντλεί την ονομασία του ο νεοσύστατος όμιλος προέρχεται από τη λέξη εμπειρία που συνδέεται με το κρασί και τον οινοτουρισμό



Από το Οινοποιείο **Νέστωρ** κυκλοφόρησε πρόσφατα μία ακόμα ετικέτα, το λευκό Φιλέρι **Fumé**, το οποίο ωριμάζει για 6 μήνες σε **καπνιστό** δρύινο βαρέλι.



μπνευστή στον Σπύρο Λαφαζάνη. Επίσης η φιλοσοφία πίσω από την ενοποίηση των δραστηριοτήτων είναι η κυκλική διαχείριση του σταφυλιού καθότι δεν απορρίπτεται τίποτα. Μέσα από τις διαδικασίες της καλλιέργειας, της οινοποίησης, της απόσταξης, της χυμοποίησης του σταφυλιού, ότι υπολείπεται γυρνάει στην καλλιέργεια σε μορφή χούμους».

Επένδυση σε 300 στρέμματα με νέες φυτεύσεις βιολογικής καλλιέργειας

Το 2020 το κτήμα Λαφαζάνη απέκτησε έκταση 300 στρεμμάτων στην περιοχή της Νεμέας από όπου θα προκύψουν νέες επιλεγμένες παραγωγές από τις φυτεύσεις ποικιλιών βιολογικής καλλιέργειας όπως η Κυδωνίτσα, το Μαυροτράγανο και ο Ροδίτης Αλεπού. Τα πρώτα αποτελέσματα αναμένεται να αποτυπωθούν στην αγορά από το 2025 και ύστερα.

Νέες ετικέτες αλλά και rebranding στο Κτήμα Λαφαζάνη

Φέτος το Οινοποιείο Λαφαζάνης συμπληρώνει 78 χρόνια διαδρομής. «Θέλαμε να δώσουμε νέα πνοή, οδεύοντας προς τα 80 χρόνια, γι' αυτό και κάναμε ολικό rebranding. Στη HORECA 2024, παρουσιάσαμε τις αγαπημένες ετικέτες Πρόρωγος & Geometria με νέα εμφάνιση και τη σπιβα-

ρή Π.Ο.Π. NEMEA του κτήματος, με το όνομα Οινοπέδιο Κλεωνών. Ταυτόχρονα δημιουργήθηκαν νέες ετικέτες όπως είναι η νέα σειρά Break the Glass, η οποία αποτελείται από τρία διποικιλιακά κρασιά και το όνομά της προέρχεται από το «break the rules» αλλά στο κρασί! Το λευκό είναι από Μαλαγουζιά και Σιδερίτης, το ροζέ είναι από Grenache Rouge και Syrah και το ερυθρό έχει προδιαγραφές Νέου Κόσμου, προέρχεται από Αγιωργίτικο και Tempranillo και είναι εξαιρετικά φρουτώδες».

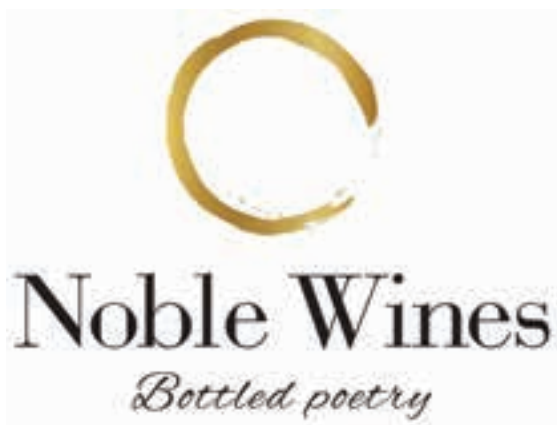
Νέα ετικέτα Fileri Fumé από το οινοποιείο Νέστωρ

Από το Οινοποιείο Νέστωρ κυκλοφόρησε πρόσφατα μία ακόμα ετικέτα, το λευκό Φιλέρι Fumé, το οποίο ωριμάζει για 6 μήνες σε καπνιστό δρύινο βαρέλι. Πρόκειται για μία ερυθρωπή γηγενή ποικιλία, που συγγενεύει με το Μοσχοφίλερο. «Το Φιλέρι είναι μία ποικιλία που έχουμε αποφασίσει να την αναδείξουμε, δημιουργώντας μία σειρά από ετικέτες μονοποικιλιακές Φιλέρι. Στις ήδη υπάρχουσες ετικέτες λευκού και ροζέ οίνου, προστέθηκε το 2023 και το Fumé. Στόχος μας είναι να διερευνήσουμε τις δυνατότητες που έχει η συγκεκριμένη ποικιλία Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης Τριφυλία, να τη μελετήσουμε σε βάθος και να την αναδείξουμε».



Με φροντίδα από το αμπέλι στο ράφι βλέπει το κρασί η Noble Wines

Φιλοδοξία της νεότευκτης εταιρείας να σταθεί με σύγχρονα χρηματοδοτικά σχήματα και αναπτυξιακά κεφάλαια αρωγός στην αναδιοργάνωση αμπελοκαλλιέργειας και οινοποίησης



Η Noble Wines **αναλαμβάνει** όλες τις διαδικασίες **υποστήριξης** μιας οινοποιτητικής **επιχείρησης** από το χωράφι έως το ράφι.

Μια διαφορετική φιλοσοφία στο χώρο του ποιοτικού ελληνικού κρασιού που ανοίγει έναν νέο δρόμο για τη στήριξη και προώθηση των ελληνικών οινοποιείων σε τοπικό και διεθνές επίπεδο εισάγει στην ελληνική αγορά το νεότευκτο σχήμα της Noble Wines των επιχειρηματιών Ανδρέα Αντωνόπουλου και Πάτροκλου Κουδούνη. Όραμα και φιλοδοξία της είναι, πέρα από την πώληση και διανομή οίνων, με σύγχρονα χρηματοδοτικά σχήματα και αναπτυξιακά κεφάλαια να σταθεί αρωγός στις διαδικασίες αναδιοργάνωσης της αμπελοκαλλιέργειας, της οινοποίησης, του marketing και των logistics οινοποιείων που έχουν, όπως αναφέρθηκε σχετικά, μοναδική αξία. Κατά τη διάρκεια μιας εντυπωσιακής εκδήλωσης στο ξενοδοχείο Μεγάλη Βρετανία, τη Δευτέρα 15 Ιανουαρίου, με συντονιστές τους δη-

Από αριστερά: **Χαρίτων Μαρονικοϊάκης** (Διευθυντής Εξαγωγών Noble Wines), **Γιάννης Τσαπάρας** (Ερίβωλος Φθία), **Έλενα Κυριακού** (Amyntas Winery), **Ανδρέας Γκίκας**, **Λάμπης Κανελληκόπουλος** (Κτήμα Μερκούρη), **Γιώργος Σαλαμούρας** (Διευθυντής Πωλήσεων Ελλάδος)



Πρεμιέρα με Οινοποιητικό **Συνεταιρισμό Αμυνταίου, Κτήμα Μερκούρη** στην Ηλεία, **Οινοποιείο Γκίκας** στην Αττική και το μικρο-οινοποιείο **Ερίβωλος Φθία** στη Φθιώτιδα έκανε η Noble Wines

μοσιογράφους Νίκο Υποφάντη και Αφροδίτη Γραμμέλη, παρουσία εκπροσώπων της Βουλής, της Εκκλησίας, του επιχειρηματικού τομέα και του ελληνικού οικού κλάδου, η Noble Wines συστήθηκε στο κοινό με μεγάλους πρωταγωνιστές τα οινοποιεία συνεργάτες της και συγκεκριμένα τον Συνεταιρισμό Αμυνταίου, το Κτήμα Μερκούρη, το Οινοποιείο Γκίκας και το μικρο-οινοποιείο Ερίβωλος Φθία στη Φθιώτιδα, τα οποία παρουσιάστηκαν μέσα από περιεκτικά βίντεο και ομιλίες των παραγωγών, αλλά και και δοκιμές των οίνων τους που αρμονικά συνόδευσαν τα εξαιρετικά πιάτα του σεφ Αστέριου Κουσουδάκη.

Την εκδήλωση τίμησαν με την παρουσία τους μεταξύ άλλων η χρυσή Ολυμπιονίκης Φανή Χαλκιά, ο Απόστολος Βεσυρόπουλος, βουλευτής Ημαθίας και πρώην Υφυπουργός Οικονομικών, ο Γεώργιος Τανισκίδης, Πρόεδρος της Optima Bank, ο Ηλίας Βαλαβάνης CEO της Berlin Packaging Hellas υπεύθυνος για την Ανατολική Ευρώπη, τη Μεσόγειο και μέση Ανατολή, ο Νικόλαος Μπουφίδης Πρόεδρος & Διευθύνων Σύμβουλος της βιομηχανίας φαρμάκων Benhet και Αντιπρόεδρος της Πανελληνίας Ένωσης Φαρμακοβιομηχανών, ο Πάρις Οικονόμου, Επικεφαλής Wholesale Banking της Optima, ο θεοφιλέστατος εκπρόσωπος της ιεράς συνόδου επίσκοπος Ευρίπου Χρυσόστομος, και ο Αναστάσιος Θεοφίλου, ιδρυτής και πρόεδρος της Palisades Europe.

«Την υποδομή της παγκόσμιας Berlin Packaging θα θέλαμε να προσφέρουμε στην Noble Wines και στους συνεργάτες της οινοποιούς, όπως και στον σχεδιασμό νέων προϊόντων με βάση τη βιωσιμότητα και την απόδοση», δήλωσε μεταξύ άλλων ο Ηλίας Βαλαβάνης, CEO της Berlin Packaging Hellas, εκφράζοντας το μέγεθος της φροντίδας που προτίθεται να παράσχει η Noble Wines στα συνεργαζόμενα οινοποιεία.



ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΤΕΣ ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΗΣ ΚΛΗΡΟΝΟΜΙΑΣ

«Η Noble Wines δεν είναι απλά ένας αντιπρόσωπος. Βλέπουμε τους εαυτούς μας ως διαχειριστές μιας πολιτιστικής κληρονομιάς και έχουμε βαθιά εκτίμηση για την ιστορία, τον πολιτισμό και τη σκληρή δουλειά που κρύβεται σε κάθε μπουκάλι ελληνικού, ποιοτικού κρασιού» ανέφερε σχετικά ο διευθύνων σύμβουλος της Noble Wines Πάτροκλος Κουδούνης μιλώντας για το νέο επιχειρηματικό εγχείρημα.

Γευσιγνωσία οίνων με φελλούς DIAM

Μια υπέροχη εμπειρία

Η γευσιγνωσία οίνων είναι μια υπέροχη εμπειρία! Στην Cork Hellas, με τους φελλούς DIAM εδώ και χρόνια τη βιώνουμε, δοκιμάζοντας, συχνά μαζί με οινολόγους και οινοποιούς, πάρα πολλά κρασιά, συγκρίνοντας και αξιολογώντας τα αποτελέσματα των διαφορετικών τύπων DIAM. Σχεδόν 15 χρόνια πριν, όταν ακόμη ο πωματισμός των οίνων προσπαθούσε να λύσει άλλα προβλήματα όπως για παράδειγμα τις οσμές, η τεχνολογία των φελλών DIAM είχε ήδη προχωρήσει στο στάδιο της παραγωγής των πωμάτων της με καινοτόμες τεχνικές και με έλεγχο της μικροοξυγόνωσης, που έφερε ως αποτέλεσμα την κυριαρχία πάνω στην εξέλιξη του κρασιού (έλεγχος του οξυγόνου και του χρόνου).

Γνωρίζουμε ότι μετέπειτα έχει γίνει αποτελεσματική έρευνα σε πώματα βιομηχανικής πρώτης ύλης, π.χ. μεταλλικά crown αφρωδών, για τον έλεγχο της διαπερατότητας. Ωστόσο, τα DIAM παραμένουν τα μόνα πώματα από τη φυσική πρώτη ύλη του φελλού που διαθέτουν από κατασκευής πολλούς διαφορετικούς και διακριτούς τύπους -προϊόντα με απόλυτα συγκεκριμένες και ελεγχόμενες ιδιότητες.

Πάνω από όλα η δυνατότητα επιλογής

Τελικά, το σημαντικότερο είναι η δυνατότητα επιλογής! Η πρόκληση - απόφαση - προνόμιο, που ξεκινά από το αμπελοτόπι, την καλλιέργεια, την οινοποίηση και πολλές άλλες παραμέτρους και ολοκληρώνεται με την εμφιάλωση και τον πωματισμό. Πέρα από την ασφάλεια, την ομοιογένεια, την απουσία προβλημάτων, χρησιμοποιώντας τον ένα ή τον άλλο τύπο φελλού DIAM, το κρασί παίρνει μία συγκεκριμένη, διακριτή πορεία στην εξέλιξή του.

Δοκιμάζονται ερυθροί οίνοι, για παράδειγμα Αγιωργίτικο ή Syrah, ένα φρέσκο και ένα παλαιωμένο, με διαφορετικά DIAM και σε διαφορετικές διαπερατότητες. Επιλέγεται αυτό που ταιριάζει καλύτερα στο κάθε κρασί. Ομοίως σε ένα Λιάτικο, ένα Merlot, μια Μαυροδάφνη.

Κλασική επιλογή αποτελούν όλοι οι τύποι του DIAM 5, ιδιαίτερα για οίνους που ο χρόνος είναι σύμμαχος. Συνάμα το DIAM 3, σε P015 και P035, αποδεικνύεται μέσα από την πρακτική και τις δοκιμές ένα εύχρηστο «εργαλείο» για πλείστες εμφανώσεις λευκών, ροζέ, ερυθρών, καθότι δοκιμάζουμε και γεύομαστε σταθερά και με συνέπεια το γνωστό μας κρασί.

Στα ερυθρά μεγάλης παλαιώσης, μετά το πρώτο έτος από την εμφιάλωση και σε διαδοχικές συγκριτικές δοκιμές, μπορούμε άνετα να παρατηρήσουμε τη φανερή διακριτικότητα με τους διαφορετικούς τύπους DIAM, προϊόντος του χρόνου. Η αρτιότητα στη μακρόχρονη εξέλιξη μαζί με τη φρεσκάδα των αρωμάτων και τη διατήρηση του χαρακτήρα του κάθε οίνου σα-



φώς ευνοούνται από τη χρήση DIAM 10 και DIAM 30 πολύ χαμηλής διαπερατότητας. Επιπρόσθετα, με τη χρήση στη διαπερατότητα P035, του ιδανικού φυσικού φελλού, ένα Ξινόμαυρο, μία Λημνιώνα, ένα Μαυροτράγανο θα δώσουν ένα κρασί έτοιμο για άμεση απόλαυση, αλλά και με προοπτική μεγάλης παλαιώσης.

Κάθε ποικιλία, κάθε blend και μία πρόκληση

Τα Ασύρτικα από όλη την Ελλάδα αποτελούν μία κατηγορία από μόνα τους για την επιλογή του πιο ταιριαστού DIAM για το καθένα. Ακόμη, μας έχουν εκπλήξει ευχάριστα γευσιγνωσίες λευκών οίνων, όπως μια Μαλαγουζιά, ένα Σαββατιανό, ένα Μοσχοφιλέρο, «ξεχασμένων» σε κελάρι για κάποια χρόνια με ένα DIAM 2. Κάθε ποικιλία, κάθε blend και μία πρόκληση, ένα case study πωματισμού για τα καλύτερα δυνατά αποτελέσματα, τώρα και μετά από πολλά χρόνια.

ΚΕΙΜΕΝΟ ΤΙΝΑ ΚΟΚΚΑΛΙΔΟΥ
CORK HELLAS



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

ΕΤΙΚΕΤΕΣ εγχώριες ντίβες



PIRGAKIS WINERY

www.oinopoiio-pirgaki.gr

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΠΥΡΓΑΚΗ

Όταν η έλξη γίνεται ακαταμάχητη

Με ιδιαίτερη φροντίδα και μεράκι τα τελευταία 10 χρόνια η οικογένεια του Κωνσταντίνου Ν. Πυργάκη καλλιεργεί και παράγει το χαρισματικό Μοσχοφίλερο



Η ΕΛΞΗ είναι ένα Μοσχοφίλερο ΠΓΕ Κορινθία που παράγεται σε ένα μικρό οροπέδιο της ορεινής Κορινθίας, τον Ασπρόκαμπο, 65 χλμ. μακριά από τη Μαντινεία, που είναι και το ορεινότερο σύνορο της ζώνης ΠΟΠ ΝΕΜΕΑ. Η ΕΛΞΗ είναι ένα ιδιαίτερο Μοσχοφίλερο με έντονα αρώματα λουλουδιών και φρούτων. Έχει ισορροπημένη οξύτητα, ώστε να μπορεί να συνοδεύσει εξαιρετικά μεγάλη ποικιλία γευμάτων. Η ΕΛΞΗ του 2019 απέσπασε ειδική διάκριση στο Διεθνή Διαγωνισμό Οίνου και Αποσταγμάτων Θεσσαλονίκης ως ο καλύτερος ξηρός μονοποικιλιακός οίνος από την ποικιλία Μοσχοφίλερο και διακρίθηκε με Χάλκινο Μετάλλιο το 2022 και Ασημένιο το 2023.

Ο Κωνσταντίνος Πυργάκης, ιδρυτής και ηδιοκτήτης της οικογενειακής επιχείρησης, κατάλαβε γρήγορα τη δυναμική και το ξεχωριστό terroir της περιοχής, γι' αυτό και επένδυσε σε ποικιλίες με έντονο αρωματικό και γευστικό δυναμικό όπως το Μοσχοφίλερο. Στα 100 στρέμματα του ιδιόκτητου αμπελώνα η οικογένεια φροντίζει με μεράκι καλλιεργώντας με πιστοποιημένη βιολογική καλλιέργεια τα τελευταία 22 χρόνια κρατώντας τις στρεμματικές αποδόσεις κάτω α-

πό τα 950 κιλά/στρέμμα, πολλές φορές και κάτω από 600 κιλά/στρέμμα δίνοντας στα φυτά τη δυνατότητα να παράξουν την ανώτερη ποιότητα σεβόμενοι ταυτόχρονα τη φύση, το οικοσύστημα και τη μοναδικότητα της περιοχής που μοιάζει ανέγγιχτη από την επέλαση της βιομηχανικής και χημικής καλλιέργειας του παγκόσμιου αμπελώνα. Οι ποικιλίες που καλλιεργούνται στο Οίνοποιείο Πυργάκη είναι Αγιωργίτικο, Μοσχοφίλερο, Ροδίτης, Μοσχάτο, Μαλαγουζιά, Cab. Sauvignon, Merlot και Sauvignon Blanc. Οι ετικέτες που διαθέτει το οίνοποιείο είναι Νεμέα Αγιωργίτικο, ΕΛΞΗ Μοσχοφίλερο, Sampi Μοσχάτο-Ροδίτης, Χάρη Μαλαγουζιά, Aitheras Cabernet Sauvignon, Ethos Merlot, Digamma Αγιωργίτικο-Merlot, Κορρα Αγιωργίτικο, Stigma Αγιωργίτικο, Κρυφή Λίμνη Sauvignon Blanc, Sly Fox Sauvignon Blanc και Sweet Rozzy Μοσχοφίλερο. Ήδη έχει ξεκινήσει η επέκταση του οίνοποιείου, φιλικού προς το περιβάλλον με ειδική πτέρυγα για αφρώδεις οίνους, αλλά και ο εμπλουτισμός του αμπελώνα με ιδιαίτερες γηγενείς και διεθνείς ποικιλίες. Το οίνοποιείο είναι διαθέσιμο κατόπιν συνεννόησης για γευσιγνωσία.





ΕΝΑ ΚΡΑΣΙ ΟΡΟΣΗΜΟ ΓΙΑ ΤΟ ΚΤΗΜΑ ΤΣΕΛΕΠΟΥ

Η φινέτσα του Μοσχοφίλερου

Η Amalia Vintage είναι ένα πολύπλοκο αφρώδες στα πρότυπα της Καμπανίας, καθώς φτιάχνεται με την παραδοσιακή μέθοδο της σαμπάνιας



Αναμφίβολα, ένα από τα πιο σημαντικά επιτεύγματα του Κτήματος Τσέλεπου αποτελεί το αφρώδες κρασί Amalia Vintage, ένα κρασί από 100% Μοσχοφίλερο, το οποίο αποτελεί και πρωτοπορία για τα δεδομένα της Ελλάδας.

Η Amalia Vintage είναι ένα πολύπλοκο αφρώδες στα πρότυπα της Καμπανίας, καθώς φτιάχνεται με την παραδοσιακή μέθοδο της σαμπάνιας, εμφανίζοντας λεπτά αρώματα από φλούδες εσπεριδοειδών, αχλαδιού και πασχαλιάς, με φόντο γοητευτικές νότες ζύμης και μελιού. Πα-

ράλληλα, η Amalia Vintage εκτός από το ότι είναι προϊόν εξαιρετικής χρονιάς διαφέρει και στα στάδια της ζύμωσης, καθώς η δεύτερη ζύμωση που στην Brut είναι ένας χρόνος στη φιάλη στη Vintage είναι δύο χρόνια. Οι τεχνικές της παραδοσιακής μεθόδου λειτουργούν ως πιστοποίηση των δυνατοτήτων του συγκεκριμένου αφρώδους, τόσο στο αρωματικό, όσο και στο γευστικό κομμάτι, γεγονός που επιβεβαιώνει τον χαρακτηρισμό της Ανδριανής Τσέλεπου για την Amalia, ότι είναι η «φινέτσα» του Μοσχοφίλερου.

Συμπληρωματικά, η οικογένεια Τσέλεπου υποστηρίζει πως το συγκεκριμένο κρασί αποτελεί το μέσο διαφοροποίησης από όλα τα άλλα οινοποιεία, για τον λόγο ότι αντέχει στον χρόνο και ενδείκνυται για παλαίωση. Το συγκεκριμένο αφρώδες, όπως και η σαμπάνια, αποτελεί προϊόν εορτασμού, οπότε δεν θα μπορούσε να μην συνδυαστεί με όστρακα, χαβιάρι, αυγοτάραχο, καθώς και με ώριμα τυριά. Φαγητά που υπό την συνοδεία της Amalia Vintage θα μπορούσαν να πλαισιώσουν ένα μεγαλειώδες δείπνο.

ΕΤΙΚΕΤΕΣ εγχώριες ντίβες

ANOSIS 2022 ΚΤΗΜΑ ΛΑΝΤΙΔΗ

Σύγχρονη μέθοδος οινοποίησης με ελεγχόμενη ζύμωση σε χαμηλές θερμοκρασίες για την καλύτερη διατήρηση των αρωμάτων, που δίνει στην ποικιλία την ευκαιρία να εκφράσει το χαρακτήρα της. Κρασί με χαρακτηριστική φρεσκάδα και έντονη οξύτητα. Αρώματα μεγάλης έντασης με χαρακτηριστικά αυτά των εσπεριδοειδών, τριαντάφυλλου, μέντας και λεμονιού. **12,0% vol.**



SEMELI MANTINIA 2022 ΚΤΗΜΑ ΣΕΜΕΛΗ

Ζωντανό, κιτρινοπράσινο χρώμα. Φίνα αρώματα λουλουδιών με άνθη λεμονιάς, εσπεριδοειδών και ρόδων, χαρακτηριστικά της ποικιλίας Μοσχοφίλερο. Στο στόμα πλούσιο και φρουτώδες με μακρά αρωματική επίγευση. Το Semeli Mantinia ΠΟΠ «Μαντινεία» παράγεται από Μοσχοφίλερο που καλλιεργείται στο Ζευγολαπίο Μαντινείας σε υψόμετρο 650 μ. Ζυμώνεται αργά σε σταθερή θερμοκρασία 17-18°C. **12,0% vol.**

MANTINEIA 2022 ΟΙΝΟΠΟΙΑ ΜΠΟΣΙΝΑΚΗ

Κιτρινοπράσινο χρώμα με απαλές γκρι-ροζ ανταύγειες. Πλούσιο στη μύτη λευκό κρασί, με αρώματα ώριμων κίτρινων φρούτων, σε συνδυασμό με άνθη λεμονιάς και γιασεμί. Στο στόμα, χαρακτηριστική οξύτητα και έντονα αρώματα κίτρου και εσπεριδοειδών σε ένα ισορροπημένο σύνολο. Τα σταφύλια προέρχονται από επιλεγμένα αμπελοτόπια. **12,5% vol.**



ΓΕΩΜΕΤΡΙΑ ΜΟΣΧΟΦΙΛΕΡΟ 2023 ΟΙΝΟΠΟΙΑ ΛΑΦΑΖΑΝΗ

Με έντονο αρωματικό χαρακτήρα, η ετικέτα προέρχεται από τους ιδιόκτητους αμπελώνες της οικογένειας Λαφαζάνη και συνεργαζόμενους παραγωγούς από τη Μαντινεία. Η πρώτη ύλη διαλέγεται χειρωνακτικά και παράγεται με τις πλέον σύγχρονες πρακτικές οινοποίησης και τη φιλοσοφία της βιώσιμης καλλιέργειας. **11,5% vol.**



ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ
Ζήσης Πανάγος



ΤΟΜΗ ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ 2022 TROUPIS WINERY

Η καλλιέργεια των ιδιόκτητων αμπελώνων της οικογένειας Τρουπή με γνώμονα την χαμηλή στρεμματική απόδοση και οι σύγχρονοι μέθοδοι λευκής οινοποίησης αναδεικνύουν το δυναμικό της ποικιλίας. Πολύπλοκος αρωματικός πλούτος που ακολουθείται από ελαφρώς όξινη αλλά γεμάτη γεύση και επίγευση περιγαμόντου. **12,0% vol.**



ΜΟΣΧΟΦΙΛΕΡΟ

ΣΑΓΗΝΕΥΕΙ ΤΙΣ ΑΙΣΘΗΣΕΙΣ

Όνομα και πράμα η χαρισματική ποικιλία που εκφράζει τον πρωτόλειο αρωματικό χαρακτήρα της με αμεσότητα, ενώ σε επιδέξια χέρια μεγαλουργεί δίνοντας ιδιαίτερους λευκούς ξηρούς, ροζέ, αφρώδεις αλλά και ερυθρούς οίνους

ΜΟΣΧΟΦΙΛΕΡΟ 2022 Bio ΚΤΗΜΑ ΝΙΚΟΛΑΟΥ

Η πρώτη ύλη για το μονοποικιλιακό Μοσχοφίλερο του Κτήματος Νικολάου προέρχεται από τους ιδιόκτητους αμπελώνες 8 στρμ., βιολογικής γεωργίας στην περιοχή Παλαιόπυργος Μαντινείας με ηλικία αμπελιών 60 έτη. Ένα κρασί που προσφέρει μια ιδιαίτερη γευστική εμπειρία όπου οι νότες ροδοπετάλων και εσπεριδοειδών συνδυάζονται με την έντονη οξύτητα και τη μακρά επίγευση. **12,0% vol.**



ΜΟΣΧΟΦΙΛΕΡΟ 2022

JULIET & ROMEO

Ανθική μύτη με το τριαντάφυλλο να επικρατεί και νότες από εσπεριδοειδή αλλά και λευκά λουλούδια με μια διακριτική νότα λευκού πιπεριού. Στο στόμα έχει μεγάλη συγκέντρωση, λιπαρότητα και όγκο με ξεκάθαρη τη βοτανικότητα. Μοναδική οξύτητα που δίνει συγχρόνως ευχάριστη και μεγάλη σε διάρκεια επίγευση. Η φρεσκάδα και το σώμα σφειλονται στην ηλικία, τα αμμώδη εδάφη και το μεγάλο υψόμετρο των αμπελιών. **12,0% vol.**



ΜΑΝΤΙΝΙΑ 2022

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΜΟΡΟΠΟΥΛΟΥ

Ανθικό μπουκέτο με τροπικές νύξεις αλλά και νότες ορυκτότητας που διευρύνουν τον πολύπλοκο αρωματικό χαρακτήρα και φρέσκο, δροσιστικό στόμα με αρωματική ένταση και τραγανή οξύτητα αλλά και μακρά επίγευση χαρακτηρίζουν την ΠΟΠ Μαντινεία Μορόπουλου. Η επιλογή της πρώτης ύλης γίνεται από βιολογικούς και συμβατικούς ξηρικούς αμπελώνες. **12,0% 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 δυναμικούς παίχτες της εγχώριας οινικής σκηνής. Ταξιδεύουμε στη Λακωνία, τη Μαντινεία και τη Βοιωτία για να επιλέξουμε τις τρεις ετικέτες του τεύχους

UNICORN 2021 ΚΤΗΜΑ ΜΟΥΣΣΩΝ

Ένα μονοποικιλιακό Μούσκατο, που έρχεται από έναν αυτόριζο αμπελώνα 96 χρόνων με πολύ χαμηλή στρεμμητική απόδοση. Βαθύ μωβ χρώμα με αρώματα φρούτων του δάσους, άγριας φράουλας, φραγκοστάφλου, δαμάσκηνου, πιπεριού και γλυκίριζας. Στο σώμα είναι πλούσιο και πυκνό με ένταση στον φρουτώδη χαρακτήρα του. Εντυπωσιακή συμπίκνωση στο στόμα και καλοδομημένες τανίνες. Αξεπέραστη επίγευση με μεγάλη διάρκεια. Παλαιώνει σε δρύινα βαρέλια για 12 μήνες.

14,0% VOL.



THE WHITE KNIGHT BOUTARI

Μοσχοφιλερο 100% από επιλεγμένα σταφύλια που καλλιεργούνται σύμφωνα με τις αρχές της βιολογικής γεωργίας σε ιδιόκτητο αμπελώνα στη ζώνη ΠΟΠ Μαντινεία, όπου η εταιρεία έχει μακρά παράδοση. Ακολουθείται παραδοσιακή μέθοδος της Καμpanίας στην οινοποίηση, που δίνει ένα αποτέλεσμα με ζωηρές φυσαλίδες. Μύτη και στόμα χαρακτηρίζονται από τον συνδυασμό φρουτώδων αρωμάτων και έντονης ξηρότητας σε ένα ορεκτικό σύνολο.

12,5% VOL.



ΠΕΤΡΟΥΛΙΑΝΟΣ 2022 VATISTAS IOANNIS

Ένα κομψό κρασί από μια σπάνια ποικιλία της Λακωνίας. Διαθέτει διακριτά αρωματικά χαρακτηριστικά που παραπέμπουν σε εσπεριδοειδή όπως το μανταρίνι και λευκόσαρκα φρούτα όπως το αχλάδι. Ζυμώνει και ωριμάζει σε ανοξειδωτες δεξαμενές μαζί με τις φίνες οινολάσπες του νύκτοντας έτσι με επιπλέον στοιχεία τη φρεσκάδα της διακριτικής του οξύτητας. Στις πλάγιες της Παντάνασσας, δίπλα στη Μονεμβασιά απλώνονται οι αμπελώνες της οικογένειας Βατίστα.

13,0 % VOL



MESSINIA FORUM

ΕΣΤΙΑΣΗ | ΤΟΥΡΙΣΜΟΣ | ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑ

2



Η εξέλιξη του Μεσσηνιακού Αμπελώνα

13 & 14 ΑΠΡΙΛΙΟΥ 2024
ΜΕΓΑΡΟ ΧΟΡΟΥ ΚΑΛΑΜΑΤΑΣ





Η σειρά της παρουσίασης των οινοποιείων είναι τυχαία.



Διάσπαρτος σε όλη την ελληνική επικράτεια είναι ο αμπελουργικός θησαυρός των σπάνιων γηγενών ποικιλιών

ΝΟΣΤΙΜΕΣ & ΧΑΡΙΣΜΑΤΙΚΕΣ

Με μεθοδικότητα και επιμονή ανήσυχoi αμπελουργοί και οινοποιοί διέκριναν σπάνιες ποικιλίες, κατέγραψαν τη διαφορετικότητά τους και δημιούργησαν ολοκληρωμένες προτάσεις προϊόντων, που ακολουθούν τις διεθνείς τάσεις δίνοντας ορμή στο ελληνικό κρασί

Κείμενο **Κώστας Λώνης** ❖ Οινολόγος

Η πολυμορφία της αμπέλου και του κρασιού αποδεικνύεται πως είναι διαρκώς διαστελλόμενη, ιδιαίτερα όσο νέα και πιο ακριβή επιστημονικά εργαλεία αναγνώρισης και ταυτοποίησης βρίσκουν κι εδώ πεδίο έρευνας κι εφαρμογής. Η φύση αυτής της ποικιλομορφίας αποδεικνύεται από μόνη της ικανή να ενεργοποιήσει την έμφυτη ανθρώπινη ροπή προς την εξερεύνηση του νέου, του λιγότερο γνωστού, του γνωστού άγνωστου κι εν τέλει του τελείως άγνωστου. Έτσι, όσο αυξάνεται η τάση για ανακάλυψη και κατανάλωση κρασιών από ενδογενείς ποικιλίες, τόσο εκτείνονται τα όρια των άγνωστων ποικιλιών. Είναι όμως πραγματικά άγνωστο κάτι που υπήρχε, για γενιές, κάπου εκεί έξω περιμένοντας κάποιος να το ανακαλύψει ή και να ανακαλύψει ξανά μέσα από νέες οπτικές και προσεγγίσεις; Το Βλάχικο, το Ροζακί, ο Σιδερίτης, η Μαυροκουντούρα, το Μαυράθηρο και ο Ταχτάς είναι κάποιες ανάμεσα στις πολλές άλλες ελληνικές περιπτώσεις που έχουν πάρει η κάθε μία με τον δικό της ρυθμό το δρόμο της αναγνώρισης και της καθιέρωσης. Αντίστοιχα, τα παραδείγματα από το εξωτερικό πληθαίνουν διαρκώς. Έτσι, οι φωνές μέσα στη ζώνη της Champagne για τις δυνατότητες που προσφέρουν οι ποικιλίες Arbane και Petit Meslier πολλαπλασιάζονται. Μια καλή ευκαιρία για όποιον επιθυμεί να το διαπιστώσει είναι η ετικέτα BAM Brut Nature Champagne από το οινοποιείο Tarlant, όπου μαζί με το Pinot Blanc οι δύο ποικιλίες συνθέτουν ένα μοναδικό, άκρως εκφραστικό και τυπικό σύνολο. Αντίστοιχα, στη γειτονική Ιταλία οι ερυθρές Teroldego, Pignitello και Ruche δείχνουν να είναι τρεις από τις πολλές γνωστές-άγνωστες ποικιλίες που ανακαλύπτουν ξανά οι επαγγελματίες και οι οινόφιλοι, διευρύνοντας έτσι ακόμα περισσότερο τον απέραντο ενδογενή ιταλικό οινικό καμβά.



Ο πολύτιμος θησαυρός της Αχαΐας

ΠΡΑΣΙΝΟΚΙΤΡΙΝΟ χρώμα, πλούσια και έντονα αρώματα φρέσκων φρούτων, λεπτά αρώματα αγριολούλουδων, μεταλλικότητα, ευχάριστη επίγευση για τον ΠΓΕ Αχαΐα λευκό ξηρό οίνο της Οινοποιίας Παρπαρούση από 100% Σιδερίτη, που προέρχεται από ιδιόκτητο αμπελώνα στη Δ. Αχαΐα. Μία ερυθρωπή όψιμη ποικιλία που καλλιεργείται κυρίως στη βορειοδυτική Πελοπόννησο, η οποία παίρνει το όνομά της από το «σίδηρο», καθώς η φλούδα του σταφυλιού είναι πολύ σκληρή ενώ παράγει μεγάλα τσαμπιά, με μεγάλες ρώγες. Συνοδεύει ιδανικά ψάρια, φρούτα της θάλασσας, αυγοτάραχο Μεσολογγίου και λευκά κρέατα.

Τα δώρα του Διονύσου

Οινοποιείο: **Οινοποιία Παρπαρούση**
Οινολόγος: **Εριφύλη Παρπαρούση**
Περιοχή: **Αχαΐα**

Ο εμβληματικός Ταχτάς του κρητικού αμπελώνα

Ωριμάζει για δύο χρόνια σε γαλλική δρυ και εμφιαλώνεται αφιλτράριστος

ΤΟ 2011 η Alexakis Wines με έδρα το Ηράκλειο Κρήτης εντόπισε στον Πριλιά Ηρακλείου ένα ορεινό αμπέλι σε ύψος 600 μ. και απομόνωσε τη λευκή γηγενή ποικιλία Ταχτά διασώζοντάς τη με επισήμανση αγενούς πολλαπλασιαστικού υλικού (κληματίδες). Το 2015 τη φύτευσε για πρώτη φορά σε ιδιόκτητο αμπελώνα στον Άγιο Θωμά Ηρακλείου και ο Alexakis Ταχτάς 2017 παρουσιάστηκε για πρώτη φορά στο Οινόγραμμα 2018, ενώ το 2018 το Οινοποιείο Alexakis έδωσε άδεια στο συνεργαζόμενο

φυτώριο να προμηθεύσει Ταχτά σε αμπελοουργούς του νησιού. Σημειώνεται ότι επί δεκαετίες οι άνθρωποι του Οινοποιείου συνεργάζονται με πλήθος αμπελοργών του νησιού με αποτέλεσμα να γνωρίζουν τις ιδιαιτερότητες του Κρητικού αμπελώνα. Αυτή η γνώση δίνει τη δυνατότητα επιλογής αμπελώνων με ιδιαίτερο χαρακτήρα για κάθε διαφορετική

Ταχτάς 2019

Οινοποιείο: **Οινοποιείο Αλεξάκη**
Οινολόγος: **Απόστολος Αλεξάκης**
Περιοχή: **Ηράκλειο Κρήτης**

ποικιλία, όπως έγινε και στην περίπτωση του Ταχτά. Πρόκειται για μια ποικιλία που καλλιεργείται στην Κρήτη ήδη από τον 16ο αιώνα. Στην οθωμανική γλώσσα taht σήμαινε «θρόνος» και οι Έλληνες ονόμασαν την ποικιλία Ταχτά προς τιμήν της ποιότητάς της. Στην ίδια λέξη αργότερα προστέθηκε ένα «α», δηλαδή tahta, που σημαίνει «ξύλο», «σανίδα», μάλλον από το σκληρό ξύλο της κληματίδας και τη σκληρή σαν ξύλο φλούδα του σταφυλιού, καθώς και τις υψηλές ταννίνες. Αξίζει δε να σημειωθεί ότι ο Ταχτάς θεωρείται μία από τις ποικιλίες του ξακουστού κρητικού χαρμανιού του Μεσαίωνα Μαλβαζία.



Οικογένεια Αλεξάκη

Επικεφαλής του Οινοποιείου Αλεξάκη, στο οποίο σφειλίζεται η διάσωση του Ταχτά, είναι τα αδέρφια οινολόγοι Λάζαρος (αριστερά στη φωτογραφία κάτω) και Απόστολος Αλεξάκης.



σπάνιες ποικιλίες



Ροζακί 2022

Οινοποιείο: **Οινοποιείο Τσικρικίων**
Οινολόγος: **Θοδωρής Τσικρικίωνης**
Περιοχή: **Καβάλα**



Μια σπάνια οινική εμπειρία

Τα πρέμνα του αμπελώνα αποτελούν φυσικό μνημείο και κάθε χρόνο ένα διαφορετικό κοσμήτην την ετικέτα του κρασιού σαν σκίτσο.

ΤΟ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ Τσικρικίωνη είναι το πρώτο που παρήγαγε λευκό ποικιλιακό οίνο από Ροζακί και ουσιαστικά έτσι ξεκίνησε η αναβίωση και η ανάδειξη της τοπικής αυτής ποικιλίας. Τα σταφύλια που χρησιμοποιούνται για την παράγωση του κρασιού προέρχονται από έναν αμπελώνα 60+ ετών που βρίσκεται πέριξ του οινοποιείου. Τα πρέμνα του αμπελώνα αποτελούν φυσικό μνημείο και κάθε χρόνο ένα διαφορετικό κοσμήτην την ετικέτα του κρασιού σαν σκίτσο. Η ετήσια παραγωγή σε φιάλες είναι μικρή (από 800 έως 2.000) και εξαρτάται από την απόδοση του αμπελιού, η οποία δεν ξεπερνά τα 500 κιλά ανά στρέμμα. Η οινοποίηση γίνεται με ήπιο τρόπο χωρίς την προσθήκη ζυμών και άλλων οινολογικών υλικών, καθώς επίσης με λεπτούς χειρισμούς, προκειμένου να μην αλλοιωθούν τα ποιοτικά χαρακτηριστικά της ποικιλίας.

Το Ροζακί ή αλλιώς Ραζακί ή Κέρινο είναι μια σπάνια ποικιλία που καλλιεργείται κυρίως στην περιοχή της Καβάλας αλλά συναντάται σε μικρή έκταση και στην υπόλοιπη Ελλάδα. Χρησιμοποιείται σπάνια στον τομέα της οινοποιίας λόγω της ιδιαίτερης φύσης του.



Αρχαία ποικιλία, σύγχρονη γεύση

Φόρος τιμής στην ιστορία της Εύβοιας
η αναβίωση της Μαυροκουντούρας Κύμης

ΤΗΝ ΙΣΤΟΡΙΚΗ ποικιλία Μαυροκουντούρα Κύμης, που αποτελεί κλώνο της αιγαιοπελαγίτικης Μανδηλαριάς αλλά με πιο μικρά σταφύλια, πιο σκούρο χρώμα και βελούδινες ταννίνες, έχει αναβιώσει ο Απόστολος Μούντριχας, επικεφαλής του ευβοιώτικου Κτήματος Αβαντίς και λάτρης του τόπου του. Μύτη εξελισσόμενη, φρουτώδης και μπαχαρένια, αρώματα μαρμελάδας βανίλιας και καφέ. Στόμα πλούσιο στρογγυλό με μέτρια υψηλή οξύτητα και έντονες βελούδινες ταννίνες. Επίγευση μακριά για έναν ερυθρό οίνο που ωριμάζει για 12 μήνες σε νέα δρύινα βαρέλια Ermitage και έχει διακριθεί επανειλημμένα σε διεθνείς διαγωνισμούς. Συνοδεύει κόκκορα κρασάτο, κόκκινα κρέατα, μπριζόλα στην σάρα, ενώ έχει δυνατότητα παλαίωσης στη φιάλη 8-10 έτη.



Μαυροκουντούρα 2019

Οινοποιείο: **Κτήμα Αβαντίς**
Οινοποιός: **Απόστολος Μούντριχας**
Περιοχή: **Εύβοια**



σπάνιες ποικιλίες



Γευστική αρμονία

Κόκκινα κρέατα (σάφρας ή μαγειρευτά), ριζότο μεμανιτάρια (άγρια ή τρούφα), τυριά ωρίμανσης και διάφορα πουλερικά στο φούρνο προτείνονται για τη δημιουργία γευστικής αρμονίας με το μονοποικιλιακό Βλάχικο, το οποίο πρέπει να καταναλώνεται στους 16-18° C.



Βλάχικο 2020

Οινοποιείο: **Zoinos Winery**
Οινολόγος: **Ελένη Σίντου**
Περιοχή: **Ζίτσα Ιωαννίνων**

Με ευγενικό μπουκέτο

Η σπανιότητα της ποικιλίας, το μέτριο αλκοόλ και η αέρινη παρουσία δίνουν στην ερυθρή ποικιλία τέλεια ισορροπία και ευελιξία στο τραπέζι

ΣΤΗΝ ΟΡΕΙΝΗ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΚΗ ζώνη της Ζίτσας στην Ήπειρο, το κλίμα, το έδαφος και ο ανθρώπινος παράγοντας διαμορφώνουν ένα ιδιαίτερο terroir. Εκεί καλλιεργείται η γηγενής ερυθρή ποικιλία Βλάχικο από την οποία παράγεται η εν λόγω ετικέτα του οινοποιείου Zoinos. Το ομώνυμο σταφύλι συλλέγεται από τον αμπελώνα της Ζίτσας σε υψόμετρο 700μ. από την επιφάνεια της θάλασσας. Ο τρύγος είναι χειρωνακτικός και η θερμοκρασία ζύμωσης χαμηλή για τη διατήρηση των λεπτών αρωμάτων της ποικιλίας. Κατά την έκθλιψη των σταφυλιών διατηρείται ένα μικρό ποσοστό whole bunch, ενώ η ζύμωση επιτελείται με τους αυτόχθονες μύκητες. Ο οίνος παλαιώνει για 12 μήνες σε αμερικανικά και γαλλικά βαρέλια. Ελκυστική μύτη με μέτρια ένταση και συμπύκνωση. Στο ποτήρι ανθώδης διάσταση με πιπεράτη αίσθηση. Ελαφρύ και πικάντικό στόμα, με ισορροπία που βασίζεται σε μέτριο αλκοόλ, οξύτητα και ταννίνες. Μία φίνα ισορροπία που εκτοξεύεται από το πιπεράτο άρωμα. Εκτός από το μονοποικιλιακό Βλάχικο το οινοποιείο Zoinos διαθέτει την ετικέτα Αρκτούρος, ένα χαρμάνι των γηγενών ερυθρών ποικιλιών Βλάχικο και Μπεκάρι με τη διεθνή ποικιλία Cabernet Sauvignon. Ένας ερυθρός οίνος παλαιωμένος σε γαλλικά και αμερικανικά βαρέλια, με μέτριο αλκοολικό βαθμό και καλή συμπύκνωση.

Ιδανικά ωριμάζουν τα ερυθρά στη Ζίτσα

Κάθε τρύγος έχει και τις ιδιαιτερότητές του, ο φειτός λόγω των υψηλών θερμοκρασιών και της κλιματικής αλλαγής ήταν περισσότερο απαιτητικός. Ο αμπελώνας αντιστάθηκε στις κλιματικές προκλήσεις και η πορεία ωρίμανσης των ερυθρών ποικιλιών προχώρησε ιδανικά.



Ταξίδι στον κόσμο της γεύσης

Ερυθρός γλυκός λιαστός οίνος από υπέρωριμα σταφύλια (Μαντηλαριά 75% & Μαυράθηρο 25%) εσοδείας 2008 από υπέρωριμα σταφύλια της Θηραϊκής γης

Η ΠΡΩΤΗ ΓΛΗ για το Mavrathiro ΠΓΕ, το οποίο κυκλοφόρησε για πρώτη φορά το 1974, προέρχεται από τον αμπελώνα Στάση - Ακρωτήρι με τα αμπέλια να καλλιεργούνται παραδοσιακά σε πεζούλες στο αμμώδες και ηφαιστειακής προέλευσης χώμα της Σαντορίνης, κυρίως ασβεστολιθικής σύστασης. Ο υπέρωριμος τρύγος έλαβε χώρα τον Αύγουστο του 2008, ακολούθησε λιάσιμο 10 ημερών, συνοινοποίηση Μαντηλαριάς και Μαυράθηρου και επιπλέον παλαίωση σε γαλλική δρυ, 220lt και 500lt, για 60 μήνες. Η εμφιάλωση έλαβε χώρα στο οινοποιείο της οικογένειας Ρούσσου στην περιοχή Επισκοπή- Μέσα Γωνιά, Σαντορίνης με μέσο όρο παραγωγής 2.000 φιάλες των 500ml.

Γεμάτη γεύση με νότες μπαχαρικών

Ένα γλυκό κρασί (12% vol.), με απίστευτα σκούρο χρώμα, σχεδόν μαύρο. Σύνθετο άρωμα μαρμελάδας βύσσινου, βατόμουρου, κανέλλας και γαρούφαλλου. Γεμάτη μεστή γεύση με νότες μπαχαρικών. Αφήνει ευχάριστα γλυκιά εντύπωση. Πλούσια και γεμάτη γεύση που θυμίζει μέλι, μπαχαρικά σε μεγάλη ποικιλία και ξηρούς καρπούς. Η οξύτητα είναι πολύ ωραία και ισοροπημένη και η επίγευση μακράς διάρκειας, γλυκιά και πιπεράτη. Το Mavrathiro επιδέχεται βαθύχρονη παλαίωση. Προτείνεται θερμοκρασία σερβιρίσματος 8 -10° C και το Mavrathiro ΠΓΕ συνοδεύει ξηρούς καρπούς, foie gras πάπιας, κίτρινα παλαιωμένα τυριά, κέικ με βύσσινο και μαύρο κεράσι, στεγνές τάρτες φρούτων, μαύρη σοκολάτα, Black Forest. Πίνεται και μόνο του σαν απεριτίφ ή μέσα σε κοκτέιλ.

Mavrathiro 2008

Οινοποιείο: **Κάναβα Ρούσσος**
Οινοποιός: **Ιωάννης Σ. Ρούσσος**
Περιοχή: **Σαντορίνη**



Στο Ζάππειο από 2-4 Μαρτίου με περισσότερους από 250 εκθέτες

Τα τριάντα χρόνια του γιορτάζει φέτος το Οινόραμα, η πιο μεγάλη έκθεση ελληνικών κρασιών στον κόσμο. Σύμφωνα με την ανακοίνωση της διοργανώτριας εταιρείας Vinetum, φέτος θα φιλοξενηθεί περισσότερους από 250 εκθέτες σε ξεχωριστά στάντ και πάνω από 2.500 κρασιά και αποστάγματα, ενώ αναμένεται να υποδεχθεί γύρω στους 10.000 Έλληνες και ξένους επισκέπτες, επαγγελματίες του αμπελοοινικού κλάδου και φίλους του κρασιού. Διοργανώνεται στο κέντρο της Αθήνας, στο Ζάππειο Μέγαρο, φέτος στις 2, 3 και 4 Μαρτίου. Το Οινόραμα έχει σχεδιαστεί ώστε να εξασφαλίσει στους επισκέπτες του αξέχαστες βιωματικές εμπειρίες ενώ, επιπλέον, για όσους ασχολούνται με την παραγωγή, φιλοξενεί τις πιο γνωστές εταιρείες οινικού εξοπλισμού και εφοδίων.

ΣΕ ΠΡΩΤΟ ΠΛΑΝΟ ΤΟ ΑΜΠΕΛΙ ΚΑΙ ΤΟ ΚΡΑΣΙ

Δεύτερη χρονιά Messinia Forum 13 & 14 Απριλίου | Καλαμάτα



Τη διοργάνωση του **MESSINIA FORUM** για δεύτερη συνεχόμενη χρονιά ανακοίνωσε ο **Σύλλογος Εστίασης Μεσσηνίας (ΣΕΜ)**. Οι εργασίες του διήμερου συνεδρίου θα πραγματοποιηθούν και φέτος στο **Μέγαρο Χορού Καλαμάτας στις 13 & 14 Απριλίου 2024**. Σύμφωνα με τη σχετική ανακοίνωση, βασική επιδίωξη του ΣΕΜ είναι η ανάπτυξη του κλάδου της εστίασης, με σεβασμό στον άνθρωπο και το περιβάλλον, μέσα από την ενίσχυση της εξωστρέφειας του κλάδου καθώς και των συναφών επιχειρήσεων, μέσα από την ενθάρρυνση και ενίσχυση της τοπικής επιχειρηματικότητας, μέσω της ανάπτυξης συνεργιών, συνεργασιών και ανταλλαγής καλών πρακτικών καθώς και της εισαγωγής νέων τεχνολογιών και καινοτομιών.

Εφαπτήριο για την προσπάθεια αποτελεί η σημαντική απήχηση του 1ου MESSINIA FORUM. Σύμφωνα με τα περσινά στοιχεία, έλαβαν μέρος πάνω από 4.000 επισκέπτες από το χώρο της εστίασης, του τουρισμού, της αγροδιατροφής και της ευρύτερης τοπικής επιχειρηματικότητας, με συμμετοχή περισσότερων από 50 καταξιωμένων ομιλητών, 120 τοπικών επιχειρήσεων του πρωτογενούς τομέα οι οποίες παρουσίασαν τα προϊόντα τους. Έτσι και φέτος σκοπός του FORUM είναι να δημιουργήσει και αναπτύξει δίκτυα συνεργασίας, να προωθήσει την ανταλλαγή ιδεών και να εμπνεύσει καινοτόμες λύσεις και προϊόντα. Το όραμα των διοργανωτών είναι να αποτελέσει σταθερό σημείο αναφοράς για τη Μεσσηνία, συμβάλλοντας παράλληλα στη δημιουργία

προϋποθέσεων και δυναμικής για βιώσιμη οικονομική και τουριστική ανάπτυξη. **Το 2ο MESSINIA FORUM θα είναι μια διοργάνωση η οποία ανάμεσα σε άλλα επιδιώκει την ανάδειξη και προώθηση του Μεσσηνιακού αμπελώνα, προσβλέποντας στην ανάπτυξη του οινικού τουρισμού με σκοπό τη δημιουργία ενός brand name για το μεσσηνιακό αμπελώνα και τα κρασιά στο εξωτερικό.** Το αμπέλι και το κρασί άλληλωςτε είναι άρρηκτα συνδεδεμένα με την πολιτιστική, κοινωνική και οικονομική ζωή της Μεσσηνίας από την αρχαιότητα μέχρι σήμερα. Από τα λιμάνια της Καλαμάτας, της Κορώνης και της Πύλου γίνονταν εξαγωγή των κυριότερων προϊόντων της περιοχής: λάδια, κρασιά, σταφίδες.



Wine Museum



Tasting Room

EK
AND TO 1949
NEOY



Events

venetsanoswinery.com

Megalochori Caldera, Santorini



Cyclades GREECE



VENETSANOS
WINERY
SANTORINI



tselepos.gr



ΚΤΗΜΑ
ΤΣΕΛΕΠΟΥ

Η ΑΡΚΑΔΙΑ *en blanc-rosé-rouge*