

# WineTrails

ISSN 2241-9454

Τεύχος Νο 31 Απρίλιος-Ιούνιος 2022  
ΚΥΚΛΟΦΟΡΕΙ ΔΩΡΕΑΝ ΜΕ ΤΗΝ AGENDA  
ΚΑΙ ΣΤΗ ΣΥΝΕΧΕΙΑ ΑΥΤΟΤΕΛΩΣ με 3 ευρώ



9 772241 945006



**ΑΦΙΕΡΩΜΑ ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ**

**ΕΥΠΛΑΣΤΟ ΚΑΙ ΠΛΟΥΣΙΟ  
ΚΛΕΙΝΕΙ ΤΟ ΜΑΤΙ ΣΕ  
ΚΑΘΕ ΓΩΝΙΑ ΤΗΣ ΧΩΡΑΣ**

**ΝΑΟΥΣΑ ΚΑΙ ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ**

**ΟΙ CRU ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ  
ΧΤΙΖΟΥΝ ΑΞΙΑ  
ΣΤΙΣ ΠΟΠ ΕΤΙΚΕΤΕΣ**

ΟΙΝΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ ΑΠΟ ΤΟ ΕΜΒΛΗΜΑΤΙΚΟ ΚΤΗΜΑ SEMELI ΣΤΗ NEMEA



• SEMÉLI •  
ESTATE



## ΑΠΟ ΤΗΝ ΚΑΡΔΙΑ ΕΝΟΣ ΜΟΝΑΔΙΚΟΥ TERROIR

Semeli Nemea Grande Reserve 2016  
Semeli Nemea Reserve 2017

#SEMELIWINEEXPERIENCE

WWW.SEMELIESTATE.GR



## Ubi concordia, ibi victoria



### Αφιέρωμα: Αγιωργίτικο

Έχει συνδέσει την ύπαρξη και την ακμή του με τη ζώνη της Νεμέας. Αναπόφευκτα, πολλοί το έχουν χαρακτηρίσει πολυδύναμο κι άλλοι ατμομηχανή παραγωγής διαφορετικών στυλ κρασιών. Η αλήθεια είναι ότι διαθέτει το χαρακτήρα και το βάθος για να προσκαλεί φυσαλίδες την ίδια στιγμή που απολαμβάνει τις χάρες τις μακρόχρονης ερυθρής παλαιώσης. Ωστόσο, ο πολυδιάστατος χαρακτήρας του το καθιστά ένα εξαιρετικό όπλο για το σύνολο του σύγχρονου ελληνικού αμπελώνα, καθώς μπορεί να δημιουργεί συναρπαστικά κρασιά από το Νότο ως και το Βορρά.

**Ο** θεσμός των διεπαγγελματικών οργανώσεων, ενώ υποστηρίζεται σθεναρά από την ευρωπαϊκή αρχή και το κοινοτικό πλαίσιο, στη χώρα μας δεν έχει βρει τη δέουσα ανταπόκριση και επιτυχία. Η πληθμελής οργάνωση στο πεδίο της αγροτικής παραγωγής από τη μια και η αυξημένη καχυποψία μεταξύ των κρίκων της αλυσίδας αξίας από την άλλη, καθιστούν τη συνύπαρξη στις διεπαγγελματικές δύσκολη. Έτσι, ακόμα και στις περιπτώσεις που τυγχάνουν αναγνώρισης από τις αρμόδιες αρχές, η δραστηριότητά τους εξαντλείται στην υλοποίηση κάποιων προγραμμάτων προώθησης και προβολής των προϊόντων του κλάδου, χωρίς να «ανοίγονται» σε θέματα που σχετίζονται με την εύρυθμη λειτουργία της αγοράς. Θεωρείται βέβαιο ότι, όσο ευρύτερη είναι η συμμετοχή των συντελεστών ενός κλάδου σε μια διεπαγγελματική οργάνωση, τόσο μεγαλύτερη είναι η εμβέλεια της και η δυνατότητα παρεμβάσεων προς όφελος των μελών που εκπροσωπεί. Στον κλάδο του οίνου λειτουργεί εδώ και χρόνια η Εθνική Διεπαγγελματική Οργάνωση Αμπέλου και Οίνου, η οποία κατά καιρούς έχει φέρει εις πέρας σημαντικό έργο και η συνεισφορά της στην ανόρθωση του ελληνικού οίνου υπήρξε καθοριστική. Είναι επίσης αλήθεια ότι τα τελευταία χρόνια η δραστηριότητα της ΕΔΟΑΟ έχει ατονήσει και η δράση της ακολουθεί την πεπατημένη. Με άλλα λόγια, κάποια κοινοτικά προγράμματα προώθησης του οίνου στο εξωτερικό, είναι αυτά που «συντηρούν» την οντότητά της. Το πολυετές πρόγραμμα για την αμπελουργία στην Ελλάδα μάλλον έχει μείνει γράμμα κενό, ενώ απουσιάζει και το όραμα για την επόμενη μέρα. Μέσα σ' αυτό το κλίμα, το αίτημα του Συνδέσμου Μικρών Οινοποιών Ελλάδος (ΣΜΟΕ) να εγγραφεί στη Διεπαγγελματική, φέρνοντας ενδεχομένως ένα νέο αέρα στη δραστηριότητά της, θα μπορούσε να έχει ενδιαφέρον. Ωστόσο, από το 2019 που έχει υποβληθεί, ούτε φωνή ούτε ακρόαση. Τελευταία, μάλιστα, πέρασε στο καταστατικό της ΕΔΟΑΟ μια διάταξη που προβλέπει ότι για να γίνει αποδεκτό ένα νέο μέλος (φορέας) θα πρέπει να εκπροσωπεί τουλάχιστον το 3% των αμπελουργών, όπως και το 3% των μεταποιητών του κλάδου. Με το αίτημα του 2019 και με 42 αμπελουργούς και οινοποιούς - μέλη τότε (σήμερα αριθμεί 56 μέλη), ο ΣΜΟΕ εκπροσωπούσε το 2,4%. Το όριο του 3% στο καταστατικό της ΕΔΟΑΟ τέθηκε πρόσφατα. Και είναι απορίας άξιο, γιατί μια διεπαγγελματική να μην επιζητά να αγκαλιάσει όλα τα νέα μέλη. Ενδεχομένως η απάντηση να δοθεί από το Νομικό Συμβούλιο του Κράτους, όπου έχει ήδη υποβληθεί σχετικό ερώτημα.

**ΓΙΑΝΝΗΣ ΠΑΝΑΓΟΣ** Εκδότης-Διευθυντής





# LAFAZANIS

WINERY

## - Recent Ratings & Awards -



### GEOMETRIA MOSCHOFILERO 2020

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



### GEOMETRIA AGIORGITIKO 2020

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



### GEOMETRIA ASSYRTIKO 2020

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



### GEOMETRIA MALAGOUZIA 2020

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



#### WINERY

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

#### LOGISTICS

Plon Kipraiou 89, Elefsina, 19200  
+30 210 5547550  
sales@lafazanis.gr





© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

62



47



58

## Απρίλιος-Ιούνιος 2022

### ΕΠΕΝΔΥΤΕΣ ΤΑΥΤΟΤΗΤΑΣ

- 10 Η ΝΕΑ ΦΥΛΗ COOL ΕΠΕΝΔΥΤΩΝ ΑΛΛΑΖΕΙ ΤΟ ΚΡΑΣΙ  
Είναι νέοι, οικονομικά ισχυροί και έχουν άλλες πηγές πλούτου

### ΦΙΛΟΔΟΞΟ ΞΑΝΑ ΤΟ ΡΑΡΑΖΚΑΡΑΣΙ

- 14 ΤΟ «ΣΤΑΦΥΛΙ ΤΟΥ ΠΑΠΑ» ΣΤΙΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΕΣ ΛΙΣΤΕΣ  
Μεγάλη επένδυση από τον Τούρκο οίνοποιο Mustafa Camlica

### ΑΔΡΑΝΕΙΣ ΑΔΕΙΕΣ ΦΥΤΕΥΣΗΣ

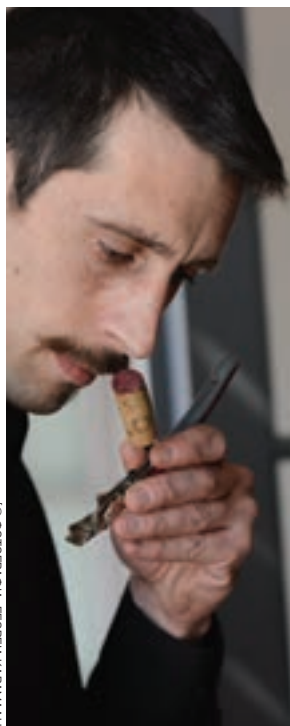
- 24 ΕΡΓΑΛΕΙΟ ΕΠΙΣΧΥΣΗΣ ΤΟΥ ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΑΜΠΕΛΩΝΑ  
Ξεχασμένες τοπικές ποικιλίες αμπέλου έρχονται στο προσκήνιο

### ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ: ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΕΧΡΗΣ

- 28 ΚΑΘΕ ΟΙΝΟΠΟΙΟΣ ΝΑ ΚΑΝΕΙ ΤΗ ΔΙΚΗ ΤΟΥ ΡΕΤΣΙΝΑ  
Θύμα της επιτυχίας της έπεσε η ρετσίνα, που βιώνει τη δεύτερη νιότη της

### ΕΠΙΣΤΡΟΦΗ ΣΤΙΣ ΟΙΝΙΚΕΣ ΕΚΘΕΣΕΙΣ

- 36 ΜΕ 500 ΝΕΕΣ ΕΤΙΚΕΤΕΣ ΣΤΑ STANDS Ο ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΟΙΝΟΣ  
Οι Μικροί Οίνοποιοί επενδύουν στις ποικιλίες του τόπου τους



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΝΗ

62



40



51

## Απρίλιος-Ιούνιος 2022

### ΔΙΕΘΝΕΙΣ ΕΙΔΗΣΕΙΣ

- 46 ΜΕ ΠΑΓΕΤΟ ΥΠΟΔΕΧΘΗΚΕ ΤΗΝ ΑΝΟΙΞΗ Η ΓΑΛΛΙΑ  
Άρωμα βανίλιας διαχρονικά για την παγκόσμια κατανάλωση οίνου

### ΣΥΝΕΔΡΙΟ ΟΙΝΟΤΟΥΡΙΣΜΟΥ

- 58 ΟΙΝΟΣ, ΓΕΥΣΗ ΚΑΙ ΦΙΛΟΞΕΝΙΑ ΣΤΗΝ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟ  
Με σημαντικές επενδύσεις θωρακίζονται τα τοπικά οινοποιεία

### ΑΦΙΕΡΩΜΑ ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ

- 62 ΟΛΗ Η ΔΥΝΑΜΗ ΤΟΥ ΑΜΠΕΛΩΝΑ ΣΕ ΕΝΑ ΠΟΤΗΡΙ  
Με αίσθηση του μέτρου και συναρπαστικά κρασιά σε όλη την Ελλάδα

### ΟΙΝΟΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ

- 81 ΑΝΑΤΡΟΠΕΣ ΣΕ ΓΕΥΣΤΙΚΕΣ ΝΟΡΜΕΣ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΝΟΑΒΕ  
Τελικά ίσως και να μην «κλωτσάει» με το ψάρι το κόκκινο κρασί

### ΑΡΧΑΙΟΛΟΓΙΚΗ ΕΡΕΥΝΑ

- 82 ΤΟ ΚΑΛΟ ΚΡΑΣΙ ΧΡΩΣΤΑΕΙ ΣΤΟΥΣ ΔΕΙΝΟΣΑΥΡΟΥΣ  
Στο μικροσκόπιο της παλαιοντολογικής έρευνας τα γαλλικά terroirs



Στο εξώφυλλο του Wine Trails φιλοξενείται η Κωνσταντίνα Ψιλιώτη στη γευστική δοκιμή των Αγιωργίτικων οίνων.

ΚΥΚΛΟΦΟΡΕΙ ΔΩΡΕΑΝ  
ΜΕ ΤΗΝ AGRENDA ΚΑΙ  
ΣΤΗ ΣΥΝΕΧΕΙΑ ΑΥΤΟΤΕΛΩΣ

### ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑ

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

### ΕΚΔΟΤΗΣ/ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ

Γιάννης Πανάγος

### ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ ΕΚΔΟΣΗΣ

Λάζαρος Γατσέλος

### ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ

Ειρήνη Σκρέκη

### ΣΥΝΤΑΞΗ

Χαρ. Σπινθηροπούλου  
Μαρία Γιουρουκέλη  
Ζήσης Πανάγος  
Πέτρος Γκόγκος  
Λεωνίδας Λιάμης  
Κωνσταντίνα Ψιλιώτη  
Γιώργος Λαμπίρης  
Γιώργος Κοντονής  
Κώστας Λώνης  
Μιχάλης Χαύλης  
Βασίλης Πατάκης  
Παναγιώτης Πασχαλίδης

### ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΟ/ ΣΕΛΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Χαρά Οικονόμου  
Σπύρος Αλεξίου  
Φανή Παπαετροπούλου

### ΕΜΠΟΡΙΚΟΣ ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ

Παναγιώτης Αραβαντινός

### ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ/ ΔΙΑΦΗΜΙΣΗ

Παναγιώτης Ταμπαξής  
Ειρήνη Βλάχου

### ΔΙΑΝΟΜΗ

ΑΡΓΟΣ Α.Ε.

### ΕΚΤΥΠΩΣΗ/ΒΙΒΛΙΟΔΕΣΙΑ

NONSTOP

www.agronews.gr





3000 ΦΙΑΛΕΣ, ΑΜΕΤΡΗΤΕΣ ΙΣΤΟΡΙΕΣ

Η νέα σειρά ετικετών μικρής παραγωγής από επιλεγμένα αμπελοτόπια της Μακεδονίας



Δομήνικος Θεοτοκόπουλος Ο Μυστικός Δείπνος - 1568

## Καλπάζοντας με χύμα διάθεση



Του  
**Λάζαρου  
Γατσέλου**  
Οινολόγου  
Dip. WSET

**Μ**ε περισσότερα από 30 δισεκατομμύρια γυάλινες φιάλες κρασιού μίας χρήσης που παράγονται κάθε χρόνο, η βιομηχανία του κρασιού επιβάλλεται να αξιολογήσει, να συνεργαστεί και να δράσει με γνώμονα τη φιλικότητα στο περιβάλλον. Έτσι, η εταιρεία Accolade Wines συνεργάστηκε με την ecoSPIRITS, για να λανσάρει το πρώτο σύστημα διανομής κρασιού κλειστού βρόχου στον κόσμο.

**Η επιλογή του κρασιού που φιλοξενείται στις νέες συσκευασίες που επιτρέπουν το χαρακτηρισμό του ως χύμα δεν είναι τυχαία.** Πρόκειται για το κορυφαίο εμπορικό σήμα φιλικού προς το περιβάλλον κρασιού της Accolade, Banrock Station. Μια επikέτα με μακρά ιστορία στις δράσεις που σχετίζονται με την προστασία του περιβάλλοντος στην Αυστραλία. Η νέα διαδικασία δεν θα προσφέρει μόνο ποιοτικό και φιλικό προς το περιβάλλον κρασί. Προσφέρει επίσης στους χώρους φιλοξενίας πλεονέκτημα κόστους και κλιμακούμενη μείωση αποτυπώματος άνθρακα. Επιπλέον, η πρωτοπόρος εταιρεία, με έδρα την Αυστραλία, έχει ήδη επιτύχει βιώσιμα ορόσημα για το σύνολο των δραστηριοτήτων της, συμπεριλαμβανομένης της ουδετερότητας άνθρακα στις ευρωπαϊκές δραστηριότητες, 98% ανακυκλώσιμων συσκευασιών σε όλη την Αυστραλία και την Ευρώπη και 98% αποφυγή υγειονομικής ταφής στους αυστραλιανούς αμπελώνες.

**Στο πλαίσιο του προγράμματος διανομής κρασιού με σύστημα κλειστού βρόχου, το πρώτο κρασί ecoPLANT της Αυστραλίας** θα βρίσκεται στο κέντρο του Σίδνεϊ, καθιστώντας το προσβάσιμο σε οινοθήκες και εστιατόρια. Το Banrock Station θα ξεκινήσει μια δοκιμή της τεχνολογίας κυκλικής συσκευασίας (επαναχρησιμοποιούμενης) κρασιού της ecoSPIRITS, που ονομάζεται ecoTOTE, με πολλαπλούς επιτόπου χώρους διάθεσης με έδρα το Σίδνεϊ το πρώτο εξάμηνο του 2022. Αρχικά, τα κρασιά Pinot Grigio, Rosé και Pinot Noir Banrock Station θα προσφέρονται στην πιο πρόσφατη μορφή ecoTOTE 3.0W σε πελάτες επιτόπου. Σταδιακά, κάθε κρασί θα μπορεί να μεταφερθεί και θα παραδοθεί σε διαφορετικούς χώρους σε μορφή ecoTOTE της ecoSPIRITS. Πρόκειται για ένα πλήρως επαναχρησιμοποιούμενο γυάλινο δοχείο 4,5 λίτρων που αντικαθιστά τα κλασικά μεμονωμένα μπουκάλια κρασιού 750 ml. Το κρασί επιλογής θα μπορεί να εμφιαλωθεί εκ νέου με την τεχνολογία SmartPour της ecoSPIRITS.



Από εδώ και μπρος καλό θα ήταν όλοι να ξανασκεφτούμε την προσέγγισή μας γύρω από το χύμα κρασί, καθώς αυτή είναι μόνο η αρχή.



Καινοτομία στον τρόπο μεταφοράς και παράδοσης του κρασιού ενώ μειώνει τις επιπτώσεις της βιομηχανίας στο περιβάλλον.



  
DOMAINE  
COSTA LAZARIDI



Όταν η γη πρωταγωνιστεί.

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

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

# ΕΠΕΝΔΥΣΕΙΣ ΤΑΣΕΙΣ



**168** χιλ. δολ. η μέση επένδυση των πελατών από NY



**23%** ετήσια αύξηση επενδυτών από τη Νέα Υόρκη



**12** χιλ. δολάρια minimum επένδυση σε Cru Classe



**80** χώρες συνιστούν το χώρο δράσης της Cult Wines



«Κάποιοι αγοράζουν για συγκινήσεις, άλλοι για να κάνουν τον κόσμο καλύτερο, άλλοι αναζητούν πολιτιστική κρύπτη. Οι εναλλακτικοί επιχειρηματίες αλληλάζουν τον κόσμο των επενδύσεων» τονίζει ο διευθύνων σύμβουλος της Cult Wines, Tom Gearing.

## ΕΠΕΝΔΥΤΕΣ ΤΑΥΤΟΤΗΤΑΣ

# Η ΝΕΑ «ΦΥΛΗ» COOL ΕΠΕΝΔΥΤΩΝ ΔΕΝ ΨΑΧΝΕΙ ΚΕΡΔΗ ΑΠΟ ΤΟ ΚΡΑΣΙ

Ένα εντελώς νέο φαινόμενο, τον «Επενδυτή Ταυτότητας», καταδεικνύει έκθεση της Cult Wines Investment, σύμφωνα με την οποία εναλλακτικοί επιχειρηματίες «εφορμούν» στο κρασί λόγω της αγάπης τους για μια περιοχή ή μια ποικιλία αλλά και με την προσδοκία να ζήσουν την οινοποιητική εμπειρία, καθώς έχουν άλλα περιουσιακά στοιχεία για κέρδος

Κείμενο **Μαρία Γουρουκέλη**

**Σ**ε μια μελέτη, με τον τίτλο «Η εναλλακτική έκθεση πλούτου» (The Alternative Wealth Report) της Cult Wines Investment, αποκαλύφθηκε μια νέα «φυλή» επενδυτών που θέλει να αισθάνεται δέσμευση με κάτι περισσότερο από οικονομική ανταμοιβή και αναζητά πεδία που είναι πιο cool από τη μέση επένδυση. «Είναι μια βαθιά αλλαγή στις στάσεις, τις εμπειρίες και τις προσδοκίες που γέννησε ένα εντελώς νέο επενδυτικό φαινόμενο: τον Επενδυτή Ταυτότητας», αναφέρει η έκθεση. Σύμφωνα με τα ευρήματα, «το εκλεκτό κρασί έχει αυξηθεί σε αξία κατά μέσο όρο 127% τα τελευταία δέκα χρόνια» και «47% των millennial εκατομμυριούχων έχουν τουλάχιστον το 25% του πλούτου τους σε κρυπτονομίσματα» δείχνοντας ότι ο «επενδυτής ταυτότητας» έχει επίσης μια τάση για NFTs. «Κάποιοι αγοράζουν για συγκινήσεις, άλλοι αγοράζουν για να κάνουν



**10** χρόνια Cult Wines  
και χαρτοφυλάκιο  
330 εκατ. δολ.



Σε μια περίοδο **οικονομικής** αβεβαιότητας αναδύεται ένας εξαιρετικά ανθεκτικός **επενδυτής υψηλής** καθαρής **αξίας**, σημειώνει ο συνιδρυτής του Future Laboratory, Chris **Sanderson**.

τον κόσμο καλύτερο, άλλοι αναζητούν πολιτιστική κρύπτη. Οι εναλλακτικοί επιχειρηματίες, είναι νέοι, οικονομικά ισχυροί και αλλάζουν τον κόσμο των επενδύσεων για πάντα», τονίζεται στην έκθεση.

Ο συνιδρυτής του Future Laboratory, Chris Sanderson, δήλωσε: «Αυτή η έκθεση υπογραμμίζει πώς -ακόμα και σε μια περίοδο αστάθειας και οικονομικής αβεβαιότητας- αναδύεται ένας εξαιρετικά ανθεκτικός επενδυτής υψηλής καθαρής αξίας, κάποιος που ανατρέπει την τάση όσον αφορά την αναζήτηση εναλλακτικών ευκαιριών περιουσιακών στοιχείων, ευνοώντας αναδυόμενους επιχειρηματικούς τομείς και την ανάπτυξη νέων ψηφιακών πλατφορμών προς όφελός τους. Ανορθόδοξη, τολμηρή και άκρως επιχειρηματική, αυτή η νέα νοοτροπία των επενδυτών καθορίζει την ατζέντα για την επόμενη δεκαετία».

### **Κίνητρο η αγάπη για μια περιοχή ή μία ποικιλία**

Ο συνιδρυτής και διευθύνων σύμβουλος της Cult Wines Investment, Tom Gearing, πρόσθεσε: «Η πανδημία έχει επιταχύνει πραγματικά τον ψηφιακό μετασχηματισμό του κρασιού ως προϊόντος, ως κατηγορίας και τώρα ως ασφαλούς στοιχήματος. Παράλληλα, η επιθυμία του επενδυτή για περιουσιακά στοιχεία έχει εξελιχθεί, η επικείμενη οικονομική ανταμοιβή δεν είναι πλέον κυρίαρχο κίνητρο, αλλά είναι προσωπικά πάθη που οδηγούν τη διαφοροποίηση ε-

ντός των κατηγοριών περιουσιακών στοιχείων. Βλέπουμε αναδυόμενους επενδυτές να έρχονται σε εμάς μέσω της αγάπης τους για μια περιοχή ή μια ποικιλία σταφυλιού, αλλά και με την προσδοκία να το ζήσουν καθώς έχουν άλλες κατηγορίες περιουσιακών στοιχείων».

### **Η τεχνολογία εκδημοκρατίζει το καλό κρασί**

Εναλλακτικά στοιχεία ενεργητικού για επενδυτές ταυτότητας περιλαμβάνουν αυτά που είναι γνωστά ως «vin-vestments» με τα ευρήματα της έκθεσης που περιγράφουν πώς «η τεχνολογία εκδημοκρατίζει το καλό κρασί, επιτρέποντας στα άτομα να υπερασπιστούν τις περιοχές και να κοιτάξουν πέρα από τις κυρίαρχες καθιερωμένες πηγές στη Γαλλία και την Ιταλία» και αυτό, με τη σειρά του, τροφοδοτεί την αγοραστική τάση. Σύμφωνα με την Cult Wines Investment, οι ΗΠΑ παρατηρούν ιδιαίτερα μια άνοδο σε τέτοιους επενδυτές που ενδιαφέρονται να εμπλακούν στο κρασί, αποκαλύπτοντας ότι «υπήρξε αύξηση 23% από έτος σε έτος στους Αμερικανούς επενδυτές, με 168 χιλιάδες δολάρια η μέση επένδυση από πελάτες της Ν. Υόρκης».

Στις ΗΠΑ και κυρίως στη Νέα Υόρκη σημειώνεται μια σημαντική άνοδος σε επενδυτές ταυτότητας που ενδιαφέρονται να εμπλακούν στο κρασί





Emphasis. Agiorgitiko



ΚΤΗΜΑ ΠΑΥΛΙΔΗ  
ΚΟΚΚΙΝΟΓΕΙΑ ΔΡΑΜΑ

follow us on  

Ένα κρασί γεμάτο από μαύρο κεράσι και μπαχαρικό με **απίστευτα απαλές, βελούδινες ταννίνες δίνει η ποικιλία **Parazkarasi****, η οποία έχει εξαιρετικές επιδόσεις τόσο σε μονοποικιλιακές επικέτες, όσο και σε χαρμάνια.



## ΦΙΛΟΔΟΞΟΣ ΞΑΝΑ Ο ΠΡΟΓΟΝΟΣ ΤΩΝ ΜΠΑΧΑΡΕΝΙΩΝ ΟΙΝΩΝ

Αν και την ποικιλία σταφυλιού Parazkarasi που ενδημεί στην Τουρκία είναι μάλλον απίθανο να τη βρει κάποιος σήμερα σε οποιαδήποτε λίστα κρασιών της Ευρώπης ή των ΗΠΑ, σίγουρα θα καταλάμβανε στην πρώτη θέση των προτιμήσεων της ελίτ των οινόφιλων του 5ου μ.Χ. αι., όταν τεκμηριώνεται για πρώτη φορά σε γραπτό κείμενο

Κείμενο **Μαρία Γιουρουκέλη**



**P**apazkarasi σημαίνει το «σταφύλι του Πάπα» στην τουρκική γλώσσα και αναφέρεται στην εποχή που ο προκαθήμενος της Ρωμαιοκαθολικής εκκλησίας κατοικούσε στην Κωνσταντινούπολη (537-752 μ.Χ.). Ο θρύλος μάλιστα λέει ότι το Papazkarasi ήταν τότε το αγαπημένο κρασί κάθε Ποντίφικα. Σήμερα, όμως, υπάρχει μόνο ένας γνωστός παραγωγός στην Τουρκία που φτιάχνει αυτό το κρασί και έχει επενδύσει πολλά για να γίνει επιτυχία στις διεθνείς αγορές. «Το Papazkarasi είναι σαν ένα άρωμα μπαχαρικών», λέει ο Mustafa Camlica, ιδρυτής και ιδιοκτήτης των κρασιών Chamlija στην περιοχή Strandja της Τουρκίας, που βρίσκεται περίπου 40 χιλιόμετρα από τη Μαύρη Θάλασσα. «Κάθε κρασί που φέρει μπαχαρικά θα πρέπει, θεωρητικά, να συνδέεται μέσω του DNA του με το Papazkarasi». Τα φυσικά χαρακτηριστικά βανίλιας που το χαρακτηρίζουν, χωρίς καμία επίδραση από το δρύινο βαρέλι, κάνουν το Papazkarasi εξαιρετικό τόσο ως μονοποικιλιακό όσο και σε χαρμάνια. «Ακόμα κι αν δεν χρησιμοποιήσετε δρυ, θα έχετε αυτή τη γεύση βανίλιας», λέει ο Camlica στο thedrinkbusiness.com. Με συνολικά 90 εκτάρια σήμερα αμπέλια, συμπεριλαμβανομένων των αμπελώνων με Chardonnay, Riesling, Cabernet Franc και Merlot, οι εξερευνήσεις του κ. Camlica στο Papazkarasi αντιπροσωπεύουν τη «μεγαλύτερη επένδυση μέχρι τώρα» αναφέρει ο ίδιος.

#### Κρασιά που ταιριάζουν με πικάντικα φαγητά

«Κανείς δεν το ξέρει εκτός Τουρκίας, επομένως δεν μπορούμε να χρεώσουμε 50 λίρες το μπουκάλι», σημειώνει με έμφραση. Σύμφωνα με τον Τούρκο οινοποιό, το Papazkarasi δίνει «σούπερ αρωματικά κρασιά, πολύ στρωμένα, με τεράστια οξύτητα, που ταιριάζουν απόλυτα με τα πικάντικα φαγητά». Ένα κρασί γεμάτο από μαύρο κεράσι και μπαχαρικό με απίστευτα απαλές, βελούδινες ταννίνες. Όπως έγινε γνωστό, ο Camlica ετοιμάζεται να κυκλοφορήσει την πρώτη επικέτα Papazkarasi «Marcel Biron» στην αγορά του Ηνωμένου Βασιλείου, με τιμή £40. Το όνομα της επικέτας προέρχεται από τον Biron, έναν Γάλλο αμπελουργό που βοήθησε στην αναζωογόνηση της τουρκικής οινοποιίας και του οποίου η ακούραστη εκστρατεία οδήγησε στην προσθήκη του Papazkarasi στον κατάλογο των «ευγενών οινοστάφυλων» το 1948 από τον OIV.

Να σημειωθεί ότι έχουν παραχθεί μόλις 1.250 μπουκάλια από αυτό το ακατέργαστο και αφιλτράριστο ξηρό κόκκινο κρασί, που αποτελεί το αποτέλεσμα ενός μακροπρόθεσμου οράματος.



Ο Mustafa **Camlica**, ιδρυτής και ιδιοκτήτης των κρασιών Chamlija στην **περιοχή Strandja της Τουρκίας**, έχει επενδύσει στην ποικιλία **Papazkarasi** πιστεύει στις διεθνείς της δυνατότητες.

Όταν το Οινοποιείο Chamlija ξεκίνησε τη λειτουργία του εστίασε στην **παραγωγή κρασιών από διεθνείς ποικιλίες για να κερδίσει αναγνώριση**. Σύμφωνα με τον ιδιοκτήτη του Mustafa Camlica «αυτή η κατάσταση μας επιτρέπει πλέον να παράγουμε κρασιά από τοπικές ποικιλίες».





# Τα πρώτα ελληνικά crus χαρισματικοί αμπελώνες της Νάουσας

Προαπαιτούμενα, προϋποθέσεις, κανόνες και κυρίως ένας μηχανισμός ελέγχου τόσο του αμπελώνα, όσο και του παραγόμενου κρασιού, μπορούν να εξασφαλίσουν την αναγνώριση χαρισματικών αμπελώνων, που θα αναδείξουν όλη τη ζώνη όπου ανήκουν



Κείμενο **Χαρούλα Σπινθηροπούλου**  
Γεωπόνος, ειδικός αμπελοργίας, οίνοποιός

**Η** αμπελοργική ζώνη της Νάουσας αποτελεί μία από τις σημαντικότερες της χώρας, όχι ως προς την έκτασή της που με δυσκολία σήμερα πλησιάζει τα 5.000 στρμ., αλλά, κυρίως, ως προς τη μακρόχρονη ιστορία και τη φήμη της ποιότητας των κρασιών της. Το 1971 αποτελεί το ορόσημο της έναρξης της σύγχρονης ιστορίας της αμπελοοικτικής Νάουσας με την αναγνώριση του ΟΠΑΠ «Νάουσα» (νυν ΠΟΠ). Είναι η χρονιά κατά την οποία μπήκαν οι βάσεις για την εγκατάσταση νέων αμπελώνων με βάση τα επιστημονικά δεδομένα της εποχής.

Το παλαιό κύπελλο εγκαταλείφθηκε και έδωσε τη θέση του σε μοντέρνα υποστυλωμένα συστήματα διαμόρφωσης, ενώ το Ξινόμαυρο παραμέρισε όλες τις άλλες ποικιλίες που καλλιεργούνταν διάσπαρτα στους παλιούς αμπελώνες (Νεγκόσκα, Σέφκα, Βάψα, Πρεκνάδι κ.ά.), ως η ποιοτικότερη ποικιλία ανάμεσά τους. Χάρη στην ύπαρξη της εταιρείας Μπουτάρη, τη βοήθεια του Ινστιτούτου Οίνου και ιδιαίτερα της μεγάλης κυρίας του ελληνικού κρασιού, Σταυρούλας Κουράκου-Δραγώνα, και την ύπαρξη της πρώτης Διεπαγγελματικής οργάνωσης ΟΠΑΠ Νάουσα, η αμπελοργική Νάουσα μελετήθηκε όσο λίγες ζώνες στη χώρα.

## ΤΟ ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΟ ΣΥΝΕΔΡΙΟ ΤΟΥ 1992

### Η ποιοτική διάκριση των αμπελώνων της Νάουσας


Το ποιοτικό δυναμικό των αμπελώνων της υπήρξε το θέμα ενός ερευνητικού προγράμματος του Ινστιτούτου Οίνου, τα αποτελέσματα του οποίου παρουσιάστηκαν στο πρώτο οινολογικό συνέδριο το 1992 στην Αθήνα. Όσο κι αν η παράδοση γνωστοποιεί την ύπαρξη ξεχωριστών αμπελότοπων στη Νάουσα (Γάστρα, Σμίξη, Καραϊδά κ.ά.), που οι αμπελώνες τους δίνονταν προίκα στους πολύφερνους γαμπρούς, σε αντίθεση με τους λιγότερους τυχερούς που τους τιμούσαν με αυτούς στο Κουκούλι, το ερευνητικό αυτό πρόγραμμα «ερμήνευσε» επιστημονικά την ποιοτική αυτή διάκριση.

Παράλληλα ανέδειξε την ύπαρξη και άλλων ποιοτικών αμπελώνων στη ζώνη της Νάουσας, αφού πλέον στον ΟΠΑΠ Νάουσα συμμετείχαν αμπελώνες και άλλων περιοχών που στο τέλος του 19ου αιώνα δεν ήταν αμπελόεσες. Ας μην ξεχνάμε ότι στις αρχές του 20ού αιώνα, ο πληθυσμός της περιοχής εμπλουτίστηκε με πρόσφυγες της Ανατολικής Ρωμυλίας με έντονη αμπελοργική παράδοση στην πατρώα γη, αλλά και με τους ιδιαίτερα εργατικούς Πόντιους πρόσφυγες.

Με μπροστάρη την εταιρεία Μπουτάρη και στη συνέχεια τη Διεπαγγελματική Οργάνωση Οίνων ΟΠΑΠ Νάουσα, και με τη βοήθεια ερευνητικών προγραμμάτων, δημιουργήθηκε ο εδαφολογικός χάρτης της ζώνης, ξεκίνησε η κλωνική επιλογή του Ξινόμαυρου, μελέτες του συ-



**PSAROULIS WINES | ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ ΨΑΡΟΥΛΗ**  
Βασιλάδα, Πελοπόννησος | Τ. +2722041002  
Email: Psaroulis\_wines@yahoo.gr

Psaroulis Wines  
Οινοποιία Ψαρούλη 

## καλλιέργεια αμπελώνας



στήματος έδαφος-κλίμα-φυτό, μελέτη του αρωματικού δυναμικού του Ξινόμαυρου, της σχέσης «φορτίο πρέμνων-φαινολικός πλούτος-τεχνικές οινοποίησης», πολλά από τα αποτελέσματα των οποίων παρουσιάστηκαν στο δεύτερο οινολογικό συνέδριο το 1998, αλλά και σε άλλα συνέδρια στη συνέχεια (Αμπελος-Σαντορίνη, Διεθνές συμπόσιο για το Sangiovese-Φλωρεντία, Συνέδριο Giesco στη Λισσαβόνα κ.α.).

λιάς, Ράμνιστα κ.ά. περιορίζεται σε εξαιρετικά κρασιά μεμονωμένων αμπελοτεμαχίων, συγκεκριμένων εκμεταλλεύσεων, εντός των περιοχών αυτών.

### ΣΧΕΣΗ ΕΔΑΦΟΥΣ ΚΑΙ ΞΙΝΟΜΑΥΡΟΥ

#### Βασική προϋπόθεση ο έλεγχος της παραγωγής

Η τελευταία μελέτη όμως ανέδειξε τη σχέση που υπάρχει ανάμεσα στο έδαφος (και κυρίως τη δομή, το pH και την περιεκτικότητά του σε ανθρακικό ασβέστιο) και τα χαρακτηριστικά του Ξινόμαυρου (ανθοκυάνες, ταννίνες, αρώματα, δομή του κρασιού κ.ά.), με τη βασική προϋπόθεση του ελέγχου της παραγωγής. Η σχέση αυτή θα μπορούσε να αποτελέσει τη βάση για την ανάδειξη αμπελώνων που λόγω εδάφους, κλίσης, κλίματος, αμπελοκαλλιέργητή, έχουν τα εχέγγυα να δώσουν κρασιά, ποιοτικά, με ιδιαίτερο χαρακτήρα και αναγνωρίσιμη προσωπικότητα. Να αποτελέσουν τα μελλοντικά crus της Νάουσας.

Αυτά θα μπορούσαν να είναι για παράδειγμα τμήματα ενός αμπελώνα, δύο-τρεις ή και περισσότεροι γειτονικοί αμπελώνες μιας περιοχής με ίδια χαρακτηριστικά, που οι αμπελοουργοί και οι οινοποιοί τους επιθυμούν να τα διαφοροποιήσουν σε σχέση με την κλασική τους Νάουσα, γιατί θεωρούν ότι αυτοί οι αμπελώνες, single vineyards ή τμήματά τους δίνουν σταθερά κάθε χρόνο κρασιά ιδιαίτερα σε σχέση με τις υπόλοιπες Νάουσες.

Για να μην αρχίσουμε όμως να θεωρούμε ότι αφού το δικό μας κρασί είναι το καλύτερο, άρα θα μπορεί να αναγράφει στην επικέτα τον όρο αμπελοτόπι «Χαρούλα», πρέπει να θεσπιστούν οι προϋποθέσεις χρήσης του όρου και κυρίως ο μηχανισμός ελέγχου, τόσο του αμπελώνα, όσο και του ίδιου του κρασιού που κυκλοφορεί ως Αμπελοτόπι «Χαρούλα». Και εδώ αρχίζουν τα δύσκολα, όπως σε κάθε τι που χρήζει ελέγχου. Είναι πολύ εύκολο να πει κάποιος ότι η αγορά θα δείξει ποιο είναι καλό και ποιο όχι γι' αυτό και δεν χρειάζεται μηχανισμός ελέγχου, απλά μία δήλωση ότι το κρασί είναι από ένα συγκεκριμένο αμπελώνα, του οποίου το όνομα φέρει στην επικέτα. Και μια και έχουμε παράδοση στο ότι δηλώσεις είσαι, τα crus θα εκπιναχθούν, όπως τα κρασιά «άγνωστων ποικιλιών»...



Χαρούλα Σπινθηροπούλου

### Μακρόχρονη αμπελοοινική ιστορία

Με βάση τη φορολογία της δεκάτης, το 1906, η καλλιεργούμενη με αμπέλια έκταση στη Νάουσα ξεπερνούσε τα 20.000 στρμ., ενώ 7 χρόνια αργότερα, στην ελεύθερη πλέον περιοχή, η έκταση περιορίστηκε στα 7.000 στρμ., για να συνεχίσει την πτωτική της πορεία για πολλούς και διαφόρους λόγους (πόλεμοι, φυλλοξήρα, ανταγωνιστικές καλλιέργειες) και να φτάσει σε μόλις 500 στρμ. τη δεκαετία του '60.

### ΕΠΑΝΑΠΡΟΣΔΙΟΡΙΣΜΟΣ ΖΩΝΩΝ

#### Ορίστηκαν 14 περιοχές και 6 κλιματικές ζώνες

Σε αυτές τις ερευνητικές εργασίες, αλλά και σε αρκετά δεδομένα που οι εταιρείες που δραστηριοποιούνται στην περιοχή προσέφεραν, βασίστηκε η μελέτη «Επαναπροσδιορισμός των ζωνών Νάουσας και Γουμένισσας» που υλοποίησαν οι Δρόμοι του Κρασιού της Βόρειας Ελλάδας.

Στα πλαίσια αυτής της μελέτης οι μελετητές Χαρούλα Σπινθηροπούλου και Βασίλης Μαρίνος χώρισαν τη ζώνη σε 13 περιοχές μέσα σε 6 κλιματικές ζώνες. Η διάκριση έγινε με βάση τα δεδομένα του μεσοκλίματος και των εδαφικών χαρακτηριστικών των περιοχών και κυρίως του μητρικού πετρώματος, όπως προέκυψαν από τον εδαφολογικό χάρτη.

Σε κάθε όμως μία από αυτές τις 13 περιοχές (14 με την ένταξη και του Ροδοχωρίου στη ζώνη το 2011), υπάρχουν αμπελώνες με διαφορετικά εδαφικά χαρακτηριστικά, που προέρχονται μεν από το ίδιο μητρικό πέτρωμα, αλλά που η εξέλιξή τους υπό την επίδραση παραγόντων όπως το κλίμα, το ανάγλυφο, οι ανθρώπινες δραστηριότητες κ.ά., έδωσε γέννηση σε διαφορετικά εδάφη.

Έτσι στη Γάστρα, στον Παλιοκαλιά, στα Γαλλικά, στη Ράμνιστα και στις άλλες περιοχές, όλοι οι αμπελώνες δεν έχουν το ίδιο έδαφος, τον ίδιο προσανατολισμό, το ίδιο μικροκλίμα και εν τέλει το ίδιο δυναμικό. Γι' αυτόν το λόγο, η χρήση ενός τέτοιου τοπωνυμίου-περιοχής δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως διακριτικό κρασιών με συγκεκριμένα χαρακτηριστικά. Η έννοια λοιπόν του terroir Γάστρα, Γαλλικά, Παλιοκα-





# LAND STORIES

BY KTIMA PALIVOU

20500 Ancient Nemea, Corinth  
T. +30 27460 24190 | [www.palivos.gr](http://www.palivos.gr)  
@PalivouEstate

## καλλιέργεια αμπελώνας



Η **σχέση** που υπάρχει ανάμεσα στο έδαφος και τα **χαρακτηριστικά** του Ξινόμαυρου (θα μπορούσε να αποτελέσει τη **Βάση** για την ανάδειξη αμπελώνων που λόγω **εδάφους**, κλίσης, κλίματος, αμπελοκαλλιέργητή, έχουν τα **εχέγγυα** να δώσουν **κρασιά**, ποιοτικά, με ιδιαίτερο χαρακτήρα και **αναγνωρίσιμη** προσωπικότητα.



### ΟΙΝΟΠΟΙΟΙ ΚΑΙ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΟΙ ΜΑΖΙ

#### Αποφασίζουν για το μέλλον της περιοχής τους

Κατά την άποψή μου, τόσο οι προϋποθέσεις, οι κανόνες, όσο και ο μηχανισμός ελέγχου θα πρέπει να περάσουν στα χέρια τοπικών φορέων, ας τους ονομάσουμε συμβούλια περιοχών. Οι αμπελουργοί και οι οινοποιοί μιας περιοχής, χαράζουν το αμπελοοικονομικό της μέλλον. Και είτε αποφασίζουν με κάθε σοβαρότητα να το διεκδικήσουν, είτε αφήνουν τα πράγματα ως έχουν, ασπαζόμενοι το «μοναχός σου χόρευε και όσο θέλεις πήδα», αρκούνται σε αυτό που έχουν ήδη πετύχει και δεν επιθυμούν κάτι άλλο.

Προσωπικά πιστεύω στην ύπαρξη μέσα στη ζώνη αμπελώνων προικισμένων με εξαιρετικά χαρακτηριστικά, ικανών να δώσουν ιδιαίτερα κρασιά, αμπελώνων που και ενόψει της κλιματικής αλλαγής θα εξακολουθούν να δίνουν τις καλύτερες Νάουσες. Αυτούς τους αμπελώνες θεωρώ ότι όλοι οι οινοποιοί της Νάουσας έχουν χρέος να προστατέψουν, ακόμη και εάν δεν ανήκουν στους ίδιους. Γιατί αυτοί οι ξεχωριστοί αμπελώνες και τα κρασιά τους, που θα πρέπει να αναγνωριστούν ως τα crus της Νάουσας, θα δώσουν προστιθέμενη αξία στον αμπελώνα και το κρασί της Νάουσας. Αρωγός στην προσπάθεια να αναδειχθούν οι προικισμένοι αμπελώνες, το γραφείο Αμπελουργίας της Διεύθυνσης Αγροτικής Ανάπτυξης. Ηδη η επιτροπή ΠΟΠ που συγκαλείται κάθε χρόνο για την αξιολόγηση των κρασιών «Νάουσα», κάνει μια σοβαρή δου-

λειά, με σαφή περιγραφή της ποιότητας της Νάουσας του κάθε οινοποιού. Τα αποτελέσματα της αξιολόγησης του κρασιού του, κοινοποιούνται στον ίδιο, αποτελώντας εξαιρετική βοήθεια, ενώ το σύνολο των αξιολογήσεων βρίσκεται στα χέρια της διεύθυνσης αγροτικής ανάπτυξης.

### ΕΤΙΚΕΤΑ ΜΕ ΤΟ ΟΝΟΜΑ ΤΟΥ ΑΜΠΕΛΩΝΑ

#### Εφόσον ελεγχθεί ότι ισχύουν οι σχετικές προϋποθέσεις

Ας φανταστούμε ότι μια τέτοια επιτροπή θα αξιολογούσε και υποψήφια crus της Νάουσας, θα τα βαθμολογούσε τυφλά και εάν η βαθμολογία ήταν πάνω από το όριο που θα έθετε η συμβούλιο περιοχής θα μπορούσε να αναγραφεί στην ετικέτα το όνομα του αμπελώνα, εφόσον ισχύουν οι προϋποθέσεις που θα τεθούν για τον αμπελώνα. Παράλληλα μία επιτροπή πάλι από τους αμπελουργούς-οινοποιούς του συμβουλίου, θα έλεγχε τον αμπελώνα πριν τον τρύγο (αποστάσεις φύτευσης, παραγωγή ανά πρέμνο, σχέση φυλλικής επιφάνειας/kg σταφυλιού, έδαφος, φυτουγεία, κλίση κ.α., όσα θα αποφασίσει το συμβούλιο της περιοχής ότι απαιτούνται για την αναγνώριση ενός αμπελώνα crus). Κάποια στοιχεία θα ελέγχονται μία φορά και κάποια άλλα, όπως η παραγωγή, κάθε χρόνο. Με τον τρόπο αυτό, κάθε χρόνο θα συγκεντρώνεται όλο και περισσότερο υλικό, όλο και περισσότερες αποδείξεις για την αξία του εκάστοτε αμπελώνα και θα τεκμηριώνεται όλο και καλύτερα η αναγνώριση.

### Να πρωτοστατήσει η Νάουσα

Όλο αυτό που περιγράφεται στο παρόν άρθρο απαιτεί συστηματική δουλειά και έλεγχο η αξιολόγηση. Γνωρίζοντας όμως ότι η Νάουσα έχει δείξει σημάδια σοβαρών συλλογικών προσπαθειών, τόσο σε επίπεδο προώθησης, όσο και κυρίως σε επίπεδο προστασίας και ελέγχου της παραγωγής της, ελπίζω ότι και στο μέλλον θα είναι από τις πρώτες περιοχές που θα επιδώσει την ανάδειξη και αναγνώριση των χαρακτηριστικών αμπελώνων-crus.



AIVALIS  WINERY

*Aivalis*



## *Le Sang de la Pierre*

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

**ΚΤΗΜΑ ΑΪΒΑΛΗ**

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

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

Aivalis Winery 





### Καθάρισμα χόρτων για απαιτητικούς

Η περιστρεφόμενη βούρτσα Multiclean ανταποκρίνεται εύκολα και αποτελεσματικά στις πιο σκληρές απαιτήσεις καταπολέμησης ζιζανίων. Ανάλογα με τις ανάγκες προσαρμόζεται σε πλαίσιο στήριξης, σε κολόνα ανάμεσα στους δύο τροχούς, σε κολόνα μπροστά προσαρμοζόμενη, σε καταστροφή ή στελεχοκόπτη. Χάρη στα ειδικά κορδόνια που φοράει εγγυάται φιλική χρήση προς το κορμό των αμπελιών .



### Ρόδες στελεχοκόπτη

Ο αμπελουργικός στελεχοκόπτης FV2 είναι μία από τις καλύτερες λύσεις για την καταπολέμηση των ζιζανίων επί της σειράς και ανάμεσα στα κλήματα με βιολογικό τρόπο. Κατασκευάζεται σε 8 πλάτη εργασίας και οι 2 ρόδες μπορούν να λειτουργήσουν σε γωνία έως 15 μοιρών. Οι βαριές λεπίδες κοπής περιστρέφονται πολύ γρήγορα και παρά τη μικρή διάμετρο που έχουν οι ρόδες η κοπή από το πρώτο πέρασμα είναι αποτελεσματική.

# Μάτια στη βάση του κορμού

Απαραίτητη για την ομαλή ανάπτυξη και όχι πολυτέλεια είναι η φροντίδα της βάσης του κορμού της αμπέλου



Κείμενο **Χρήστος Κανελλακόπουλος** Οινολόγος

**Ο**ι φροντίδες στη βάση του κορμού της αμπέλου είναι μια σειρά εργασιών που πραγματοποιούνται τουλάχιστον μία φορά το χρόνο και ο αριθμός των επαναλήψεων δεν μπορεί να είναι σταθερός από περιοχή σε περιοχή αλλά ορίζεται από την ταυτότητα του αμπελώνα. Για παράδειγμα, η αφαίρεση των ζιζανίων γύρω από τη βάση του κορμού απαιτεί διαφορετικές επαναλήψεις και ένταση εργασίας σε περιοχές με υψηλή βροχόπτωση και σχετική ατμοσφαιρική υγρασία, όπως η Δυτική Ελλάδα. Αντίστοιχα, θα πρέπει να είναι διαφορετική η προσέγγιση των επαναλήψεων της συγκεκριμένης εργασίας ανάλογα με το υψόμετρο στο οποίο βρίσκεται ένας αμπελώνας, καθώς μεταβάλλεται τόσο το εύρος όσο και τα είδη των παρασίτων. Με την ίδια οπτική θα πρέπει να δρα κάποιος και για τις υπόλοιπες εργασίες γύρω από τη βάση του κορμού της αμπέλου, καθώς, για παράδειγμα, η εποχή που ξελάκωμα και αναμύχλευση των χωμάτων στη βάση του κορμού γίνονται μια και μόνο φορά σε ετήσια βάση έχουν περάσει ανεπιστρεπτή. Βρισκόμαστε στην

εποχή όπου η συγκέντρωση της έντασης στη λεπτομέρεια και μπορεί να επιτευχθεί ευκολότερα και αμεσότερα από ό,τι σε παλαιότερες εποχές. Ταυτόχρονα μπορεί να συμβάλει καθοριστικά στην επιθυμητή ποιοτική αναβάθμιση του παραγόμενου καρπού και των μεταποιητικών προϊόντων που προκύπτουν από αυτόν. Μια επιπλέον εργασία, σχετικά πρόσφατα υιοθετημένη από άλλους κλάδους, είναι η χαρτογράφηση των παθογόνων και της συνολικής βιοποικιλότητας που μπορεί να συναντήσει κάποιος στη βάση και γύρω από τον κορμό της αμπέλου. Ασφαλώς και αυτό δεν θα πρέπει να σταματά σε επίπεδο ζιζανίων και μόνο. Παραδείγματος χάριν οι αριθμοί ζυμών, βακτηρίων και ιών που μπορεί να συναντήσει κάποιος είναι εξαιρετικά μεγάλοι και αναμφίβολα εντυπωσιακοί. Από αυτούς κάποιος είναι χαρακτηρισμένοι ως δια παντός ανεπιθύμητοι ενώ κάποιων άλλων η συνύπαρξη με την άμπελο έγινε γνωστή μόνο όταν ταυτοποιήθηκε, δίχως ωστόσο να είναι γνωστές τόσο οι ιδιότητές τους, όσο και η σημασία του βαθμού αλληλεπίδρασης που μπορεί να παρουσιάζουν.





# SANIDAS



## Αμπελουργικά μηχανήματα με εξειδίκευση & καινοτομία



ΕΔΡΑ: 1<sup>ο</sup> ΧΛΜ. ΓΟΥΜΕΝΙΣΣΑΣ - ΠΟΛΥΚΑΣΤΡΟΥ,  
61300 ΓΟΥΜΕΝΙΣΣΑ (Ν. ΚΙΛΙΚΙΑ)  
ΥΠΟΚΑΤΑΣΤΗΜΑ: ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΚΗ ΟΔΟΣ ΓΟΥΜΕΝΙΣΣΑΣ - ΦΙΛΥΡΙΑΣ  
Τ. +30 23430 42522 F. +30 23430 20523  
e-mail: info@sanidas-e.gr

[www.sanidas-e.gr](http://www.sanidas-e.gr)



NEA NOPMA

## Πρόκληση η βιολογική καλλιέργεια αμπέλου

Κίνητρα για βιολογική αμπελουργία αναζητούν οι ιθύνοντες του Συνδέσμου Ελληνικού Οίνου, για να προλάβει ο ελληνικός οίνος να καθιερωθεί στη νέα νόρμα που εισάγει η Ευρώπη στο πεδίο του κρασιού και της γεωργίας εν γένει. Μέχρι σήμερα, το 8% των καλλιεργούμενων εκτάσεων με αμπέλια εμπίπτουν στην κατηγορία των βιολογικών, ενώ ο αντίστοιχος ευρωπαϊκός σχεδιασμός προβλέπει αύξηση του ποσοστού στο 25%. «Πρέπει να καταλάβουμε πού θέλουμε να πάμε και τι θέλουμε να κάνουμε» ανέφερε ο Γιάννης Βογιατζής.



Ο Γιάννης Βογιατζής (δεξιά), πρόεδρος ΣΕΟ, και ο Θεόδωρος Γεωργόπουλος, γενικός διευθυντής του Συνδέσμου, στην ειδική εκδήλωση που έλαβε χώρα στις 9 Μαρτίου.

## Εργαλείο ενίσχυσης του αμπέλωνα οι αδρανείς άδειες φύτευσης

Βάση την έκταση των 630.000 στρμ. για νέες αδειοδοτήσεις, εμπλουτισμό του κληρονομικού δικαίου και προώθηση πολιτικών αναδασμού προτείνει μεταξύ άλλων ο Σύνδεσμος Ελληνικού Οίνου για την παραγωγική αξιοποίηση των εγχώριων αδειοδοτημένων αμπελώνων

Κείμενο Πέτρος Γκόγκος ❖ Φωτογραφίες Γεωργία Καραμαλή

**Η** παραγωγική αξιοποίηση των αδειοδοτημένων αμπελώνων και η περιφρούρηση του καθεστώτος για τις νέες άδειες φύτευσης με βάση τον Κοινοτικό κανονισμό για το 1%, απασχολούν έντονα τον Σύνδεσμο Ελληνικού Οίνου, με βάση τα όσα αναφέρθηκαν στις 9 Μαρτίου σε ειδική συνάντηση με τους δημοσιογράφους εν όψει και της έκθεσης Οινόγραμμα που άνοιξε τις πόρτες της στις 12 Μαρτίου. Όπως αναφέρθηκε από τον πρόεδρο του ΣΕΟ, Γιάννη Βογιατζή, και τον γενικό διευθυντή του Συνδέσμου, Θόδωρο Γεωργόπουλο, οι διεργασίες που γίνονται κινούνται σε δύο κατευθύνσεις:

■ Να βρεθεί τρόπος ώστε να αξιοποιηθούν παραγωγικά οι αδρανείς άδειες για καλλιέργεια οινοποιήσιμων ποικιλιών.

■ Να λαμβάνεται κατ' ελάχιστον ως βάση για νέες αδειοδοτήσεις (1% κάθε χρόνο) η έκταση των 630.000 στρεμμάτων που είχε δηλωθεί το 2015 (άρα 6.300 στρμ. σε νέες άδειες). Σήμερα το μέγιστο μέγεθος είναι τα 6.200 στρέμματα, άρα εξασφαλίστηκαν 100 στρέμματα, αρκεί το ΥΠΑΑΤ να προβεί στη ρύθμιση αυτή. Μεταξύ των προτάσεων που έχουν κατατεθεί από τον ΣΕΟ στις αρμόδιες αρχές είναι ο εμπλουτισμός του κληρονομικού δικαίου ώστε να αποφεύγεται η πολυδιάσπαση του κλήρου, ειδικά όταν πρόκειται για αμπελώνες, και η προώθηση πολιτικών αναδασμού, ειδικά σε ενδιαφέρουσες αμπελουργικές ζώνες, με στόχο να προκύπτουν μεγαλύτερα κτήματα, ικανά να δώσουν ένα καλύτερο παραγωγικό αποτέλεσμα και να ενισχύσουν τη θέση των αμπελουργών. Όπως αναφέρθηκε σχετικά, όλα δείχνουν ότι το υφιστάμενο καθεστώς για έκδοση νέων αδειών στο 1%, θα διατηρηθεί μέχρι το 2045, έπειτα από ισχυρή βούληση μεγάλων

κρατών και κυρίως της Γαλλίας. Έγιναν βέβαια προσπάθειες να εξαιρεθεί η Ελλάδα έστω και προσωρινά από τον Κανονισμό αυτό, με την επίκληση της ανάγκης ειδικής περίπτωσης. Με αυτά τα δεδομένα όμως ουσιαστικά το βασικό εργαλείο για διευκόλυνση των οργανωμένων του αμπελοοικονομικού κλάδου, είναι η εξασφάλιση των μη ενεργών δικαιωμάτων φύτευσης.



# Σε μια δεκαετία ο ελληνικός αμπελώνας έχασε 64.953 στρέμματα

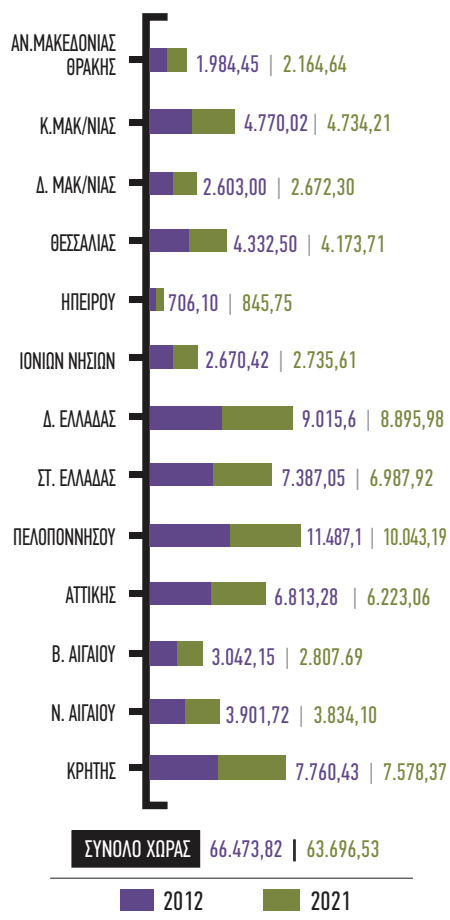
Περισσότερο από το 10% των εκτάσεών του απώλεσε ο ελληνικός αμπελώνας μέσα σε λιγότερο από μία δεκαετία σύμφωνα με τα απογραφικά στοιχεία που παρουσιάστη-

**ΕΡΧΟΝΤΑΙ ΣΤΟ  
ΠΡΟΣΚΗΝΙΟ  
ΞΕΧΑΣΜΕΝΕΣ  
ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ**

καν στο περιθώριο της Γενικής Συνέλευσης της ΕΔΟΑΟ στις 21 Μαρτίου από τον Διόνυση Γραμματικό, προϊστάμενο του τμήματος Αμπέλου Οίνου και Αλκοολούχων Ποτών του υπουργείου. Πιο συγκεκριμένα από το 2012 έως το 2021 σημειώθηκε μια συνο-

λική μείωση της τάξης των 64.953,69 στρεμμάτων αν συνηπολογισθούν και οι νέες φυτεύσεις από το έτος 2016 έως το 2021. Όπως προκύπτει από τα ίδια στοιχεία η μεγάλη μείωση εκτάσεων παρατηρείται στις Περιφέρειες Πελοποννήσου, Αττικής και Στερεάς ενώ η κερκτική άνοδος του αριθμού των δηλωμένων οινοποιείων που από 665 το 2010, ανέρχονται σε 1.617 το 2021 υποδηλώνει τεράστιο κατακερματισμό. Την ίδια στιγμή οι νέες φυτεύσεις και γενικότερα οι αναδιαρθρώσεις δηλώνουν αλλαγές στις ποικιλίες που αποτελούν την ταυτότητα του ελληνικού οίνου με τις πιο ξεχασμένες τοπικές ποικιλίες να παίρνουν προβάδισμα.

## ΕΚΤΑΣΗ ΟΙΝΑΜΠΕΛΩΝ ΣΕ ΕΚΤΑΡΙΑ



**ΑΠΟΚΑΛΥΠΤΟΝΤΑΣ**  
τα καλύτερα αμπελοτόπια της Νεμέας.



**APOCALYPSIS**  
PREMIUM VINEYARD SELECTION

ΠΙΝΔΟΥ 8, ΝΕΜΕΑ ΚΟΡΙΝΘΙΑΣ - 205 00  
Τ. +30 2746 022484 | E. info@barafakaswinery.gr  
@ barafakaswinery

WWW.BARAFAKASWINERY.GR



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



## ΑΝΤΙΔΡΑ Η ΕΥΡΩΠΗ Fast track αλλαγή σε φακέλους ΠΟΠ

Ευνοϊκή για την Ελλάδα είναι, σύμφωνα με τον γενικό διευθυντή του ΣΕΟ, Θεόδωρο Γεωργόπουλο, η πρόσφατη μεταφορά της αρμοδιότητας διαχείρισης των φακέλων ΠΟΠ/ΠΓΕ από την υπηρεσία της DG Agri της Κομισιόν στο Γραφείο Διανοητικής Ιδιοκτησίας της ΕΕ (EUIPO) στο Αλικάντε της Ισπανίας, όπου οι γραφειοκρατικές διαδικασίες είναι ευέλικτες και τρέχουν πιο γρήγορα. Την ίδια στιγμή ο ευρωπαϊκός αμπελοοινικός τομέας εκφράζει την ανησυχία ότι με αυτό τον τρόπο η Κομισιόν αποκηρύσσει τις ευθύνες της και τα σήματα υποβαθμίζονται σε μια εμπορική ετικέτα.



**Διονύσιος Γραμματικός**, προϊστάμενος τμήματος Αμπέλου ΥΠΑΑΤ

## Αλλάζει ο ΣΕΟ το «αφήγημα» των Wines of Greece

**Β**άζοντας στο επίκεντρο τις γηγενείς ποικιλίες αμπέλου, τον αρχέγονο οινικό πολιτισμό, τα ιδιαίτερα terroirs της Ελλάδας αλλά και την ελληνική γαστρονομική αντίληψη «του μοιράσματος» σχεδιάζει ο Σύνδεσμος Ελληνικού Οίνου το νέο αφήγημα που θα συνοδέψει το ελληνικό κρασί στη διεθνή προώθησή του. Σύμφωνα με τα στοιχεία που παρουσιάστηκαν στην ειδική εκδήλωση της 9ης Μαρτίου, βασικό ζητούμενο μέσα από τον επαναπροσδιορισμό της επικοινωνιακής τακτικής του ελληνικού οινικού επιχειρείν, είναι να βαθύνει η διαφοροποίηση του εγχώριου ποιοτικού οίνου από τον ανταγωνισμό. Στόχος να αυξηθεί περαιτέρω η αξία του τελικού προϊόντος, κάτι που τα τελευταία χρόνια ανέβασε τη μέση αξία στη μεγάλη αγορά των ΗΠΑ στα 5,75 ευρώ ανά λίτρο ελληνικού οίνου. Στο εξωτερικό, στόχος των Wines of Greece είναι η δημιουργία εικόνας αξίας. Στο εσωτερικό, στόχος είναι η βελτίωση της οινικής εμπειρίας μέσω της καταπολέμησης του χύμα και της εκπαίδευσης της HORECA στις τουριστικές περιοχές. Ζητούμενο είναι και η επέκταση σε νέα κοινά, είτε με ηλικιακά κριτήρια, είτε με κριτήριο τους χώρους πρόσβασης στο ελληνικό κρασί, όπως είναι η επέκταση σε Bar και καφετέριες αλλά και προωθητικές ενέργειες στη λιανική.



Σύμφωνα με τη Σοφία **Πέρπερα**, η νέα διαφημιστική **καμπάνια** των Wines of Greece θα έχει πιο **"sexy"** στοιχεία.

## Domaine ίσον Κτήμα

Κοντά στην επίλυση του βρίσκεται και ένα ακόμα νομικό θέμα που έχει να κάνει με τη δυνατότητα από ελληνικές επιχειρήσεις του κλάδου να αξιοποιούν το σημαίνον «Domaine» στις ετικέτες τους, ειδικά τις διεθνείς, αντί για «Κτήμα». Πρόκειται για μια διαδικασία που αιφνιδίασε στο παρελθόν την Ελλάδα, με τη Γαλλία να εκκινεί διαδικασίες απαγόρευσης χρήσης του όρου όταν δεν πρόκειται για γαλλικές επιχειρήσεις. Στην πορεία οι νομικές διαδικασίες ξεκλείδωσαν τη δυνατότητα εξίσωσης του γαλλικού όρου Domaine με τον ελληνικό όρο Κτήμα και τον αγγλικό Estate, και αυτό αναμένεται να επισημοποιηθεί.



**Χρήστος Μάρκου**, πρόεδρος ΚΕΟΣΕΟΕ





ΚΤΗΜΑ  
ΧΑΤΖΗΜΙΧΑΛΗ  
DOMAINE HATZIMICHALIS







# ΚΑΘΕ ΟΙΝΟΠΟΙΟΣ ΝΑ ΚΑΝΕΙ ΤΗ ΔΙΚΗ ΤΟΥ ΡΕΤΣΙΝΑ

«Η ρετσίνα έπεσε θύμα της επιτυχίας της», αποφαίνεται ο άνθρωπος που έχει συμβάλει όσο κανείς άλλος να ξεπλυθεί η... ρετσίνα πάνω από τη ρετσίνα. Ο Στέλιος Κεχρής της ομώνυμης οινοποιίας, ένας άνθρωπος που έχει εντρυφήσει επί μακρόν στον εγχώριο αμπελοοινικό κλάδο και από θέσεις ευθύνης, αποτελεί ζωντανή έκφραση της ιστορικής διαδρομής που ακολούθησε ο ρητινωμένος οίνος. Έζησε την ακμή της, πόνεσε με την παρακμή της και με δονκιχωτικό πάθος, όταν όλοι οι άλλοι θεωρούσαν τη ρετσίνα βαρίδι για τον κλάδο, άνοιξε διάπλατα το δρόμο για τη δεύτερη νιότη της προτρέποντας σήμερα τους Έλληνες οινοποιούς να φτιάξουν τη δική τους ρετσίνα

Συνέντευξη **Λεωνίδα Λιάμης** ❖ Φωτογραφίες **Βασίλης Βερβερίδης**

## **Αισθανθήκατε ποτέ Δον Κιχώτης σε αυτή την πορεία;**

Πολλές φορές. Και το άκουσα και από τα παιδιά μου. Το βλέπανε. Αναρωπιούνταν γιατί το παλεύω αφού είναι μια χαμένη υπόθεση, καθώς υπήρχε και ένα κλίμα όχι πολύ θετικό στην αγορά, μεταξύ των συναδέλφων μου. Νομίζω όμως ότι το παιχνίδι γύρισε και το επιτύχαμε γιατί εμείς ως οινοποιία κάναμε μεγάλο αγώνα, που συνεχίστηκε και από εμένα μέχρι σήμερα, αλλά και από τα παιδιά μου. Δημιουργήσαμε μια σχολή.

«**Κ**ουβαλώντας» αναμνήσεις από το «γιωματάρικο» που έρεε από τα βαρέλια στην ταβέρνα «Κόκορας» του πατέρα του και μοσχοβολούσε ρετσίνα, αλλά και από τα ταξίδια με τον θείο στη Σαντορίνη και την Κάρυστο, για να μεταφέρουν μούστο με τα καΐκια για τη Θεσσαλονίκη, το πεπρωμένο ήταν αδύνατο να το αποφύγει. «Το πήρα πατριωτικά», εξηγεί στο WineTrails και εκπνέει ότι «το παιχνίδι, νομίζω πως γύρισε», ενώ προτρέπει όλους τους οινοποιούς να κάνουν τη δική τους ρετσίνα. Η αρχή για την... ολική επαναφορά έγινε με το «Κεκριμπάρι», όμως, η ρετσίνα που άνοιξε επισήμως τη συζήτηση για το μέλλον της, ήταν το «Δάκρυ του Πεύκου», πάνω στο οποίο εστιατόριο στο Παρίσι με τρία αστέρια Michelin έχει χτίσει ειδικό μενού.

## **Πώς ξεκινά η οινοποιητική ιστορία της οικογένειας Κεχρή;**

Ο παππούς μου, ο Βαγγέλης Κεχρής, ήταν μετανάστης για περίπου 7-8 χρόνια στην Αμερική. Απέκτησε κάποια χρήματα εκεί, άνοιξε το μυαλό του, είδε ότι αναπτύσσεται το κρασί και σκέφτηκε να επιστρέψει στην Ελλάδα, στην Εύβοια, να στήσει μια δική του επιχείρηση. Ήταν το 1911. Έφερε μαζί του μπουκάλια και βάζα για να φτιάξει μια βιοτεχνία εμφιάλωσης οίνου, αλλά δεν κατάφερε να υλοποιήσει το σχέδιό του. Χρόνια αργότερα σε ένα άλλο εγχείρημα, ο πατέρας μου, Δημήτρης Κεχρής, είχε καλύτερη τύχη.

## **Τι εννοείτε, τι ακολουθεί;**

Το 1939 ο πατέρας μου έρχεται στη Θεσσαλονίκη και ανοίγει την ταβέρνα «Ο Κόκορας» στην Καλλιθέα, ενώ στη συνέχεια έφερε και τα αδέρφια του, Τηλέμαχο, Χρήστο και Θανάση. Ο ίδιος, βέβαια, επέστρεψε στο χωριό και επανήλθε μετά τη δεκαετία του 1950. Ο «Κόκορας» ήταν μια από τις κλασικές ταβέρνες της εποχής με βαρέλια και έφερνε μούστους από τη Νότια Ελλάδα γιατί δεν υπήρχε τότε σε επαρκή ποσότητα.



τα στη Βόρεια Ελλάδα και γιατί ήθελε να κρατήσει μια επαφή με τον τόπο καταγωγής της.

**Και το αγόγι ξύπνησε τον αγωγιάτη;**

Με τα καΐκια της εποχής κουβαλούσαν σε βαρέλια μούστο από την Κάρυστο, το Αλιβέρι, τη Σαντορίνη και τον ζύμωναν στην ταβέρνα. Τον έβαζαν σε βαρέλια, το σφράγιζαν και στις 26 Οκτωβρίου ήταν το επίσηο ραντεβού, για το άνοιγμα της νέας χρονιάς. Πώς έγινε αργότερα το Beaujolais

Νουveau, την 3η Πέμπτη του Νοεμβρίου. Έλεγαν θα χτυπήσω κάνουλα. Τι σήμαινε αυτό; Το βαρέλι ήταν ταπωμένο με φελλό. Είχε μια τρύπα κάτω. Εκεί έβαζαν την ξύλινη κάνουλα και με ένα σφυρί της έδιναν μια, έμπαινε ο φελλός μέσα κι έβγαζαν το κρασί. Αυτό ήταν το «γιωματάρι». Ένα κρασί, που μοσχοβολούσε γιατί έβαζαν και ρετσίνα. Η δραστηριότητα αυτή άρχισε να ανθίζει και τα αδέρφια έστησαν την «Αφοί Ευάγγελου Κεχρή ΟΕ» κι άρχισαν να βάζουν βαρέλια και σε άλλες ταβέρνες.

Έχω εικόνες από τα καΐκια που ξεφόρτωναν τα βαρέλια πάνω στην προκουμαία. Να τα γεμίσουν με θαλασσινό νερό να τα στανιάρουν, να τα αδειάσουν, να τα γεμίσουν μούστο

**Ποιο ήταν το «μυστικό» που οδήγησε στην άνθιση;**

Καταρχάς ήταν πολύ καλές πρώτες ύλες από τις περιοχές προέλευσης, Δηλαδή τη Σαντορίνη με το Ασύρτικο και λίγα Αθήρια, την Κάρυστο με το Σαββατιανό και ούτω καθ' εξής. Επίσης, επειδή το καΐκι έκανε 6-7 ημέρες να έρθει στη Θεσσαλονίκη, η ζύμωση άρχιζε να γίνεται εν πλω και καθώς τα βράδια η θερμοκρασία έπεφτε και τα κρασιά που προκίπταν ήταν αρωματικά και φρουτώδη. Αυτό όμως δεν το γνωρίζανε, διότι για τον έλεγχο της θερμοκρασίας μάθαμε περί τα 30-40 χρόνια αργότερα.

**Η δουλειά συνεχίζει να μεγαλώνει;**

Το 1954 τα τέσσερα αδέρφια ιδρύουν και την Ποτοποιία. Δημιουργούν μια μονάδα για να παράξουν ούζο, λικέρ και κονιάκ, μαζί με τα κρασιά και τη ρετσίνα, η οποία ήταν το κύριο προϊόν. Έ-

**Η σκυτάλη περνά σιγά σιγά στην επόμενη γενιά;**

Στις οικογενειακές επιχειρήσεις έτσι γίνεται. Η σκυτάλη μεταφέρεται. Με τη σύζυγό μου προσπαθήσαμε να μεταφέρουμε αυτό το πάθος, τη φλόγα, στα κορίτσια μας να το ακολουθήσουν και να το συνεχίσουν. Η μεγάλη μου κόρη η Ελένη έχει τελειώσει χημικός μηχανικός και στο Μπορντό ως οινολόγος και η Ζωή έχει ασχοληθεί με οικονομία, στη Διοίκηση Επιχειρήσεων. Έχω και μια τρίτη κόρη η οποία δεν είναι στην εταιρεία, μας βοήθησε όμως πολλά χρόνια στην αρχή, επειδή είναι γραφίστρια και έχει σπουδάσει και διαφήμιση.



Santorini  
at its finest



[estateargyros.com](http://estateargyros.com)



## συνέντευξη Στέλιος Κεχρής

χουμε λοιπόν την πρώτη μετεγκατάσταση που έγινε σε χώρο στους Αμπελόκηπους Θεσσαλονίκης. Για τα επόμενα χρόνια η κατανάλωση του κρασιού συνεχίζει να γίνεται μέσα από βαρέλια. Στο τέλος της δεκαετίας του 1950, όμως, τυποποιείται η ρετσίνα.

### Η οικογένεια Κεχρή πρωτοστατεί και σε αυτή την εξέλιξη;

Ήμασταν οι δεύτεροι. Πρώτος ξεκίνησε ένας τυποποιητής από την Αλεξανδρούπολη και αμέσως εξαπλώθηκε σε όλη τη Β. Ελλάδα. Εμφιάλωσε κρασί σε μπουκάλια των 500 ml με μεταλλικό πώμα. Μια επανάσταση. Γιατί στα βαρέλια δεν συντηρούνταν για πολύ χρόνο. Όταν έβγαινε το γιωματάρι, ήταν υπέροχο. Όμως όταν άρχιζε να πέφτει η στάθμη του κρασιού στο βαρέλι, γιατί δεν καταναλωνόταν γρήγορα, γινόταν το λεγόμενο σώσμα και άρχιζε να οξειδώνεται.

### Η γυάλινη φιάλη δηλαδή εξασφάλισε καλύτερη ποιότητα.

Καταρχάς έδωσε διάρκεια ζωής στο κρασί. Μέχρι τότε τη ρετσίνα έπρεπε να την καταναλώσεις στην ταβέρνα ή να πάρεις μια νταμπζάνα και να πας σπίτι σου. Το κρασί πλέον μπορούσε να ταξιδέψει παντού. Επιπλέον η ποιότητά του διατηρούνταν αναλλοίωτη και απέκτησε όνομα. Μπορεί να ήταν ο Κεχρής γνωστός ότι έκανε πολύ καλή ρετσίνα, αλλά δεν έπαυε να είναι μια χύμα ρετσίνα στο βαρέλι. Τώρα όμως έμπαινε μια ετικέτα πάνω, στην οποία έγραφε «Κεχρή», ρετσίνα Κόκορα, Νέκταρ ρετσίνα κ.λπ. Στη Θεσσαλονίκη τότε 80 ποτοποιίες που υπήρχαν έγιναν εμφιαλωτές ρετσίνας. Έπαιρναν έτοιμο κρασί από την Αττική, τη Ρόδο, συνεταιρισμούς και έβαζαν την ετικέτα τους πάνω. Και άρχισαν να πουλάνε και αυτοί. Επίσης άρχισε η εξαγωγή.

Η τεχνολογία δεν υπήρχε εκείνη την εποχή για να πεις ξέρω τι πρέπει να κάνω για να παράξω καλό κρασί. Αυτό το ανακαλύψαμε τη δεκαετία του 1970

Δεν είχαμε τις υποδομές, ως κλάδος. Η ζήτηση οδήγησε τη ρετσίνα από το βαρέλι στη δεξαμενή και από τη μικρή δεξαμενή σε μεγαλύτερη. Παράλληλα τα αμπέλια άρχισαν από τους λόφους να κατεβαίνουν στους κάμπους και να ποτίζονται για να βγάλουν μεγάλη παραγωγή. Η ρετσίνα, λοιπόν, άρχισε να χάνει ποιοτικά. Η επιτυχία της έφερε και την υποβάθμιση της ποιότητας.

### Εκεί είναι που το όνομα ρετσίνα αρχίζει και αποκτά αρνητικό φορτίο;

Από τα γιωματάρια που σε πλημμύριζαν γεύσεις και αρώματα, η ρετσίνα άρχισε να έχει βαριά αρώματα γιατί ζυμωνόταν με τις οινολάσπες. Η μεταποίηση πλέον δεν γινόταν με τα πόδια ή με ελαφρά μηχανήματα, αλλά με βαρύ εξοπλισμό και ισχυρές πιέσεις. Άρα είχαμε έναν μούστο επιβαρυσμένο σε οινολάσπη. Έμενε μέσα να ζυμωθεί και αύξανε ακόμη περισσότερο τη θερμοκρασία κι έφτανε στους 35-37°C. Καμιά φορά σταματούσε γι' αυτό και η ζύμωση. Αυτό κράτησε για περίπου δύο δεκαετίες. Τέλος της δεκαετίας του 1970 με αρχές '80, αρχίζουν πια να έρχονται επιστήμονες από το εξωτερικό. Εγώ ανήκω στην πρώτη φουρνιά των σπουδαγμένων οινολόγων. Στη Dijon, στη Βουργουνδία όπου σπούδασα αντιλήφθηκα τότε ήταν στην περίπτωση της ρετσίνας δεν ήταν το πρόβλημα η ίδια η ρετσίνα, αλλά η μεταχείρισή της. Κατέληξα ότι η ρετσίνα είναι ένα άψογο προϊόν αρκεί να έχουμε καλή πρώτη ύλη, καλές συνθήκες ζύμωσης, μοντέρνες, να μπει η τεχνολογία μέσα και το κρασί να συντηρηθεί καλά, χωρίς πολλές παρεμβάσεις.

### Το πρώτο προϊόν ρετσίνας που βγάζει η οινοποιία Κεχρή όπως το έχετε φανταστεί εσείς, ποιο είναι;

Είναι το Κεχριμπάρι. Να διευκρινίσω εδώ ότι το Κεχριμπάρι υπήρχε και είπα θα το αναμορφώσω, κρατώντας το ίδιο όνομα. Άλλαξα συνθήκες παραγωγής, έβαλα ποιοτικότερη πρώτη ύλη, έβαλα μέσα την επιστήμη και την τεχνολογία, χρησιμοποιώντας τη γνώση που είχα αποκτήσει και ό,τι στη συνέχεια έμαθα και από εδώ και από την κυρία Κουράκου με τα διάφορα συμπόσια και λοιπά και φτάσαμε σε ένα επίπεδο πάρα πολύ καλό. Ακόμη όμως ο κόσμος ήταν δύσπιστος.

### Τι άλλαξε στην πορεία;

Ήρθε όμως η ευτυχής συγκυρία, να βρούμε ένα όμορφο μπουκάλι και πλέον η γυναίκα του Καίσαρα δεν ήταν μόνο τίμια, αλλά φαινόταν και τίμια. Αμέσως η αντιμετώπιση από το καταναλωτικό κοινό άλλαξε. Κάναμε ταυτόχρονα πάρα πολλές πολιτικές προώθησης. Βάλαμε και φελλό, το χρειαζόταν. Επίσης, είχαμε μια πολιτική αυστηρή, να είμαστε σταθεροί στις εκπώσεις μας. Τα παίξαμε όλα για όλα. Είπαμε ότι ή θα πετύχουμε με τους όρους μας ή θα αποτύχουμε και θα δούμε μετά τι θα κάνουμε. Ευτυχώς ο καταναλωτής μας σπάρει. Όμως ενδιάμεσα είχαμε και τον επαγγελματία ο οποίος ήταν θετικός μαζί μας σε ορισμένα σημεία και αρνητικός σε άλλα. Θετικός γιατί έβλεπε ότι είχαμε μια πολύ ωραία συσκευασία, αλλά αρνητικός γιατί το μπουκάλι μας δεν ξάπλωνε στο ψυγείο, έπιανε χώρο, ενώ ήθελε τιρμπουσόν.





### **Με την επιστροφή στην Ελλάδα;**

Εγώ ξεκινώ στο τέλος της δεκαετίας του 1970, με την πατρική εταιρεία ως υπεύθυνος παραγωγής. Από τις αρχές της δεκαετίας, ωστόσο, έχει γίνει και δεύτερη μετεγκατάσταση στο Καλοχώρι, δύο χιλιόμετρα από το σημείο όπου είμαστε σήμερα. Η αμπελοργαία είχε αρχίσει να αναπτύσσεται και στη Β. Ελλάδα, υπήρχε αρκετή πρώτη ύλη και έτσι η οικογένεια έφτιαξε και οινοποιείο και πήγαμε σε μια κάθετη οργάνωση, διαχειριζόμενοι 1,5 εκατ. κιλιά σταφύλια. Να σημειώσω εδώ ότι από 80 ποτοποιίες που είχαμε στη Θεσσαλονίκη στην εποχή της ακμής, πλέον έχουν μείνει δέκα, γιατί εν τω μεταξύ ήρθε και ο Κουρτάκης από την Αθήνα, έφερε το τυποποιημένο του προϊόν, είχε καλή οργάνωση αγοράς, δίκτυο μεγάλο, διαφήμιση και καθιερώθηκε. Άρα για πάρα πολλές εταιρείες μεταξύ αυτών και για τη δική μας, επρόκειτο πλέον για θέμα επιβίωσης. Και έπρεπε ως νέος οινολόγος να αποφασίσω αν θα δώσω μια μάχη για τη ρετσίνα ή θα την κάνω και εγώ σιγά σιγά. Είχαν αρχίσει να βγαίνουν και τα Κτήματα τότε, ο Χατζημικάλης, αργότερα ο Γεροβασιλείου και άλλοι.

### **Θεωρούσαν οι συνάδελφοί σας πως η ρετσίνα ήταν βαρίδι;**

Δεν είχαν άδικο, όπως είχε διαμορφωθεί η κατάσταση. Αλλά όπως σας είπα δεν έφταιγε η ρετσίνα αυτή καθ' αυτή ως προϊόν και θα έπρεπε να δούμε τι μπορούμε να κάνουμε για να τη βελτιώσουμε. Εν τω μεταξύ ήρθε και η κατοχύρωση της ως ελληνικό προϊόν. Σήμερα στην παγκόσμια αγορά δεν αρκεί να έχεις μόνο ποιότητα. Πρέπει να είσαι και διαφορετικός.

### **Αισθάνεστε ότι είστε ο αναμορφωτής της ποιοτικής ρετσίνας;**

Είναι μια βαριά κουβέντα αυτό να το πει κανείς.

### **Σας το αναγνωρίζουν πάντως και οι ανταγωνιστές σας.**

Πίστευα κι είπα θα το παλέψω. Ήταν για εμένα μια αποστολή, να το πω έτσι. Είναι λίγο βαριά και η λέξη. Ωστόσο το πήρα λίγο πατριωτικά το θέμα. Γιατί κουβαλούσαμε μια ιστορία ως οικογένεια και δεν μπορούσα να πιστέψω ότι αυτό το πράγμα θα κοπεί στα χέρια μου. Είχα γνωρίσει τις καλές ρετσίνες που ήταν στα βαρέλια.



### **Δεν μείνατε όμως μόνο στην αναμόρφωση του Κεχριμπαριού.**

Η ιδέα να φτιάξουμε το Δάκρυ του Πεύκου ήταν να πάρουμε την καλύτερη λευκή ποικιλία της Μεσογείου, να τη βάλουμε όχι στα βαρέλια εκείνης της εποχής, που ήταν οξιά, καστανιά, αλλά σε δρύινα και να το ζυμώσουμε με τις επιταγές της σύγχρονης εποχής. Χρειάστηκαν 5-6 χρόνια πειράματα για να καταλήξουμε στην τελική συνταγή για το Δάκρυ του Πεύκου, το οποίο μόλις βγήκε και πήρε το μεγάλο χρυσό, το 2006 στο Διαγωνισμό Οίνου Θεσσαλονίκης, έπεσε σαν βόμβα.

### **Τάραξε τα λιμνάζοντα νερά;**

Τελείως. Και τότε άρχισε επίσημα ο δημόσιος διάλογος για τη ρετσίνα. Τί γίνεται με αυτό το προϊόν και πώς γίνεται να βγει πρώτο σε έναν διαγωνισμό που είχε 900 κρασιά και μια ρετσίνα, την οποία θεωρούμε τίποτε; Κάτι γίνεται εδώ. Και άρχισε μια γόνιμη δημόσια συζήτηση, η οποία σιγά σιγά ξεκαθάρισε κάποια πράγματα. Αυτή η συζήτηση συνεχίζεται και σήμερα.

## συνέντευξη Στέλιος Κεχρής

### Μετά το «Δάκρυ του Πεύκου»;

Ήρθε η Ρόζα. Είναι ένα κρασί που στη δεκαετία του 1960 ήταν η Ρετσίνα κοκκινέλι. Όλα αυτά είναι αναμνήσεις κι έρχονται από το θυμικό και τις εικόνες που είχα από εκείνη την εποχή και για αυτό και το σλόγκαν μας είναι παράδοση σε κίνηση. Μια παράδοση που την παραλαμβάνουμε και την εκσυγχρονίζουμε με καινούρια στοιχεία, κρατώντας τα βασικά της. Στη Ρόζα αντί λοιπόν να χρησιμοποιήσουμε ένα Μοσχάτο, ας πούμε που γινόταν τα κοκκινέλια, εμείς πήραμε Ξινόμαυρο, το οποίο στη Β. Ελλάδα είναι η καλύτερη ερυθρή ποικιλία. Είναι ποικιλία ράτσας. Είναι όμως και το πιο δύσκολο από τα κρασιά μας. Γιατί έχουμε μια ποικιλία η οποία ως ροζέ είναι πολύ φρουτώδης, ενώ από την άλλη έχουμε το ρετσίνα που είναι βαλσαμικό άρωμα. Τα δύο άκρα. Παίξαμε με τα βαρέλια, το είδος, το κάψιμο, την προέλευση, το χρόνο που ξεραίνεται για να μπορέσουμε να παντρέψουμε αυτούς τους δυο αντίθετους χαρακτήρες. Πετύχαμε ένα πολύ ωραίο αποτέλεσμα και η Ρόζα έχει πολλούς φανατικούς φίλους.



### Τελευταίο σας δημιούργημα ο Αφρός

Ο Αφρός είναι το παλιό το γιωματάρι, έβγαινε από το βαρέλι και μύριζε μαστίχα, ρετσίνα και ήταν πιπεράτο, γιατί είχε φυλάκισει ένα μέρος του ανθρακικού, κατά την αλκοολική ζύμωση, τότε που τα βαρέλια ήταν στο υπόγειο. Ο Αφρός λοιπόν είναι αυτό ακριβώς εκσυγχρονισμένο. Είναι το γιωματάρι που έβγαινε στις 26 Οκτωβρίου και αρέσει πάρα πολύ.

### Ο κύκλος έχει κλείσει ή ετοιμάζετε και κάτι άλλο;

Κάνουμε διάφορες δοκιμές, δεν έχουμε κάτι συγκεκριμένο τώρα. Μιλάμε για το 2024 και μετά. Δεν είναι στον κοντινό ορίζοντα. Θα παίξουμε κυρίως με το πώς συμπεριφέρεται το ρετσίνα μέσα στη ζύμωση. Γιατί αν το να κάνεις ένα κρασί η δυσκολία είναι 10, το να κάνεις μια ρετσίνα η δυσκολία είναι 10 στο τετράγωνο. Υπερβάλλω ποιητική αδεία για να δώσω την έμφραση.

### Έχοντας ζήσει την ακμή, την παρακμή και την επιστροφή της ρετσίνας στην αποενοχοποίηση και τον νέο κύκλο ανάπτυξης, τι θα λέγατε για τις προοπτικές της;

Είναι τεράστιες. Το σλόγκαν μου είναι ο κάθε οινοποιός να κάνει τη δική του ρετσίνα. Σήμερα μπορεί να το κάνει, γιατί η αγο-

ρά εκεί έξω είναι τεράστια. Με ποια κουζίνα δεν ταιριάζει; Με την κινέζικη; Με τα σουσί; Με την ινδική κουζίνα; Ήρθε στο Οινόραμα μία κυρία από την πρεσβεία της Ιαπωνίας και ενθουσιάστηκε με τη Ρόζα. Λέει αυτό είναι το κρασί μας. Ταιριάζει με το σουσί που τρώει ο πρέσβης. Με πολλές εθnic κουζίνες ταιριάζει. Και να σου πω ποιο είναι το μεγάλο πλεονέκτημά της. Η ρετσίνα για τους ψαγμένους, στους οποίους θα πρέπει να απευθυνθείς, είναι μια νέα οινική εμπειρία. Ένα εστιατόριο τριών αστεριών Michelin στη Γαλλία έχει ειδικό μενού για το Δάκρυ του Πεύκου. Μας βρήκε και τους στείλαμε. Με τι δεν ταιριάζει η ρετσίνα; Άλλωστε το πάντρεμα του κατάλληλου πιάτου με το κρασί, απογειώνει και τα δύο. Είναι μια εμπειρία οινική. Γιατί να μην οι ποικιλίες στον κόσμο είναι πολλές, αλλά οι γνωστές είναι λίγες. 50 παγκοσμίως; Η ρετσίνα είναι ένας τύπος κρασιού, που έχει ενδιαφέρον να τον δοκιμάσεις και να τον καθιερώσεις σε κάποια γεύματα.



### Η Οινοποιία Κεχρής, ωστόσο, δεν παράγει μόνο ρετσίνες

Η πολυδιάστατη δραστηριότητα της οικογενειακής Οινοποιίας Κεχρής αλλά και του πολύπειρου επικεφαλής της Στέλιου Κεχρή, ξεδιπλώνεται στην εφ' όλης της ύλης συνέντευξή του στο Wine Trails και τον Λεωνίδα Λιάμη. Στο τεύχος αυτό εστιάζουμε στη δράση της Οινοποιίας σε ό,τι αφορά τη ρετσίνα, ενώ ολόκληρη η συνέντευξη, που λόγω όγκου δεν θα μπορούσε να συμπεριληφθεί στην έντυπη έκδοση, θα δημοσιευτεί παράλληλα με την έκδοση του περιοδικού στο portal [www.agronews.gr](http://www.agronews.gr) και το [www.winetrails.gr](http://www.winetrails.gr)





*Wine Museum*



*Tasting Room*

EK AND TO 1949  
NEOY



*Events*

*venetsanoswinery.com*

*Megalochori Caldera, Santorini*



*Cyclades GREECE*



**VENETSANOS**  
WINERY  
SANTORINI



# ΜΟΝΟ ΑΝΑΠΤΥΞΗ

Έμπνευση, πειραματισμός και προσαρμογή σε νέες τάσεις έδωσαν 500 νέες ετικέτες στη φαρέτρα του ελληνικού οίνου την τελευταία τριετία, όπως αποκάλυψαν οι 220 εκθέτες της φετινής έκθεσης Οινόραμα

Επιμέλεια Πέτρος Γκόγκος & Γιώργος Λαμπίρης ❖ Φωτογραφίες Γεωργία Καραμαλή





## Κοτσιφάλι και Syrah, ένα blend αποτέλεσμα έρευνας και επιμονής από το Κτήμα Μιχελάκη

**Τ**ο όραμα των ανθρώπων του Κτήματος Μιχελάκη φανερώνει η σειρά των τριών ετικετών περιορισμένης κυκλοφορίας (5.000 – 6.000 φιάλες ανά ετικέτα). Δύο λευκοί οίνοι και ένας ροζέ δίνουν την «Michalakis Estate Limited Edition», που προέκυψε από μία σειρά εργασιών και «δοκιμών» που ξεκινούν από την έρευνα, το αμπέλι και την καλλιέργειά του και τη μελέτη για νέες οινολογικές τεχνικές. Ο φακός του Wine Trails έπεσε πάνω στη ροζέ έκφραση που φέρει τον αριθμό 11 και προέρχεται από το blend δύο ποικιλιών, Κοτσιφάλι και Syrah, από το ιδιόκτητο αμπελοτόπι Μιραμπέλλο στην περιοχή της Μονής του Άη Γιώργη Επανωσήφη όπου καλλιεργούνται εδώ και χρόνια οι ποικιλίες αυτές σε φτωχά ασβεστολιθικά εδάφη, σε υψόμετρο 600 μ. Τα σταφύλια τρυγήθηκαν νωρίς και εφαρμόστηκε ειδική μεθοδολογία για την παραγωγή του ροζέ αυτού οίνου. Την σειρά υπογράφει ο καθηγητής Οιολογίας του ΓΠΑ, Γιώργος Κοτσερίδης.

## Nouvelle Epoque από την Ορεάλιο Γη

**Χ**ρειάστηκε υπομονή ώσπου να έρθει η σειρά μας για να γεμίσει το ποτήρι και να ανταλλάξουμε δύο κουβέντες με τους ανθρώπους από την Ορεάλιο Γη, αφού αρκετοί επισκέπτες του Οινοράματος στάθηκαν στο περίπτερο για να δοκιμάσουν την ολοκαίνουρια ξηρή Μαυροδάφνη. Nouvelle Epoque από 100% Μαυροδάφνη, γραμμένη στην ετικέτα με «σίγαση», μιας και το θεσμικό πλαίσιο δεν επιτρέπει τυπικά την αναγραφή της ποικιλίας σε ξηρούς οίνους. Η μονοποικιλιακή ξηρή έκφραση της εμβληματικής ερυθρής ποικιλίας αποκτά ιδιαίτερο ενδιαφέρον στην περίπτωση των Κεφαλονιτών, μιας και τα σταφύλια που χρησιμοποιούνται στην παραγωγή αυτού του κρασιού προέρχονται από προφυλλοξηρικούς αμπελώνες της Παλικής, οι οποίοι αποδίδουν μόλις 400 κιλά ανά στρέμμα. Το κρασί ωρίμασε για 12 μήνες σε γαλλικά δρύινα βαρέλια και είναι εσοδείας του 2020.



## Με πίστη στο Μαύρο Αηδάνι το παριανό Οινοποιείο Μωραΐτη

**Κ**αλλιεργεί τις αυτόχθονες ποικιλίες που περιλαμβάνονται στη ζώνη ΠΟΠ, όπως η Μονεμβασία και η Μανδηλαριά, ενώ ταυτόχρονα επενδύει στο σπάνιο Μαύρο Αηδάνι με πολύ ενδιαφέροντα αποτελέσματα. Στη γκάμα του οικογενειακού Οινοποιείου Μωραΐτη με έδρα την Πάρο και δραστηριότητα από το 1910 αυτή τη στιγμή εντάσσονται συνολικά επτά ποικιλίες, ενώ ορισμένες ακόμη βρίσκονται σε πειραματικό στάδιο όπως είναι η ερυθρή Βάφτρα και η λευκή Μαλουκάτο. Στις ιδιαίτερες ετικέτες του ανήκει και το γλυκό κρασί Μαλβαζία ΠΟΠ Πάρου, που προέρχεται από λιαστά σταφύλια που παλαιώνουν σε βαρέλι. Επικεφαλής της επιχείρησης είναι σήμερα η τέταρτη γενιά που εκπροσωπείται από τους Σάββα και Θωδωρή Μωραΐτη. Διαθέτει ιδιόκτητους αμπελώνες 150 στρεμμάτων στο νησί των Κυκλάδων.



# Γκρι.

# Το νέο Λευκό



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

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

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



## Πρεμιέρα για τη νέα ροζέ ετικέτα ALMA του Κτήματος Παυλίδη

**Α**πό Αγιωργίτικο και Syrah η νέα ετικέτα ροζέ, ξηρού οίνου που παρουσίασε το δραμινό Κτήμα Παυλίδη στο φετινό Οινόραμα μαζί φυσικά με όλη την γκάμα των οίνων του. Με το όνομα ALMA, που στην ισπανική γλώσσα σημαίνει «ψυχή», πρόκειται για ένα κρασί σε στυλ Προβηγκίας το οποίο αναμένεται να κυκλοφορήσει άμεσα στην αγορά. Σύμφωνα με τον οινολόγο του Κτήματος, Παναγιώτη Κυριακίδη, μετά από οργανοληπτική και αναλυτική εξέταση των σταφυλιών, επιλέγεται η κατάλληλη ημερομηνία τρύγου και τα σταφύλια μαζεύονται νύχτα. Η απευθείας πίεση σε χαμηλές πιέσεις και η ζύμωση υπό συγκεκριμένες συνθήκες συντελούν στην πλήρη εκμετάλλευση του δυναμικού των σταφυλιών. Το αποτέλεσμα είναι ένα κρασί ανάλαφρο, με κυρίαρχη την οξύτητα, που δίνει αίσθηση φρεσκάδας, ενώ ο ικανοποιητικός όγκος ισορροπεί το αποτέλεσμα δίνοντας πολλές δυνατότητες για αρμονία με φαγητό και η επίγευση είναι έντονα φρουτώδης.





## Έτοιμο για ποιοτικά κρασιά μεγάλης παλαιώσης Οινοποιείο Νέστωρ της οικογένειας Λαφαζάνη

**Μ**εγάλα βήματα σε μικρό για δεδομένα κρασιού χρονικό διάστημα θα μπορούσαν να γίνουν σε λίγους τόπους και αναμφίβολα μεταξύ αυτών βρίσκεται και η Μεσσηνία. Από το 2015 που έπεσαν οι υπογραφές του Αγροτικού - Οινοποιητικού Συνεταιρισμού Μεσσηνίας «Ο Νέστωρ» και της οικογένειας Λαφαζάνη μέχρι σήμερα, το Κτήμα Νέστωρ δείχνει έτοιμο για ποιοτικά κρασιά μεγάλης παλαιώσης. Λόγος γίνεται για τα κόκκινα της σειράς Pyllos, το Merlot και το Cabernet Sauvignon που παρουσιάστηκαν στο Οινόραμα του 2022 με αυτοπεποίθηση, αφού η πρόοδος ήταν αισθητή από την όψη. Η σειρά φέρει την υπογραφή της νέας γενιάς της οικογένειας, της Αθηνάς και του οινοποιού Βασίλη Λαφαζάνη.





## Μηδενικό περιβαλλοντικό αποτύπωμα, ο στόχος του Οινοποιείου Αργατία

**Τ**ο πολυδύναμο Ξινόμαυρο ήταν η επιλογή του Ναουσαίου Χριστόφορου Γεωργιάδη για την πρώτη του δημιουργία ως νέα γενιά του οινοποιείου Αργατία. Το Horis είναι μια ροζέ έκφραση του Ξινόμαυρου, που διαφέρει από τα συνηθισμένα ροζέ. Ο δημιουργός του το χαρακτηρίζει «ένα κρασί ελάχιστης επέμβασης» για το οποίο πειραματιζόταν καιρό προσπαθώντας να κατεβάσει στο μηδέν το περιβαλλοντικό του αποτύπωμα. Από τη σοδειά του 2021, η παρουσία του Horis στο Οινόγραμμα, με τον Χριστόφορο να εξηγεί ότι η ονομασία του βγαίνει από το... «χωρίς την παραμικρή προσθήκη», πέρα από λίγο θειώδες κατά την εμφιάλωση. Αρωματικό, με το τριαντάφυλλο να επικρατεί, αλλά και φρουτώδες με νότες από πράσινο μήλο και αχλάδι, γίνεται μια καλή εναλλακτική για ψάρι τηγανητό ή στην σάρα, θα εξηγήσει ο ίδιος.



# WineTrails

ΑΜΠΕΛΟΣ & ΟΙΝΟΣ

Τώρα και **διαδικτυακά**

## ΣΥΝΕΤΥΧΙΣΗ Κρασί σημαίνει επαφή κατ' εξοχήν προσωπική

«Σταφύλι τις πολύ ωριμές φωτογραφίες στη  
Ιταλία που αποκαλύπτουν κρασί και από  
λίγα διαφόρων η εθνογραφία είναι, αλλά  
κάπως τελικά αυτή η εστιασμένη...



### Μορότοφο, η ελληνική αμύγδαλη

Το κρασί το σημαντικότερο ποτό του  
ελληνικού κρασιού για τη χώρα



### Τρία κρασιά για το σνακ της Κνωσίου

Τρία κρασιά (μυρτιόφιλο, αμύγδαλη, και  
αμύγδαλη) για το σνακ της



### Μόλις δύο είναι η Κνωσίου Αμύγδαλη

Το κρασί της Κνωσίου Αμύγδαλη  
για το σνακ της Κνωσίου

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



## Το Κτήμα Πιερία Ερατεινή... συστήνεται Μετά!



**Μ**ια φορά κι έναν καιρό, ήταν ένας γυμνός βασιλιάς. Ο βασιλιάς αυτός, αν και γυμνός, ήταν μέγας και τρανός. Είχε και για όπλο του, τρεις ευχές. Μια μοσχο-ηλιόλουστη, μια πιο φιλόδοξη και μια που ήταν η πιο γλυκιά. Μια μέρα, ήρθε στον τόπο μια βασίλισσα. Η οποία ήταν κι αυτή γυμνή. Κι έζησαν αυτοί καλά και έκαναν 9 κόρες. Το παραμύθι, όμως, δεν τελείωσε ποτέ εκεί. Αυτό θα ήταν βαρετό και, αν μη τι άλλο, προβλέψιμο άλλωστε. Μέσα από λοξοδιαδρομές στο χρόνο, στο παρόν, στο όραμα και στο παρελθόν, αναδύθηκε ένα καίριο Μετά.

Έτσι λοιπόν, μια φορά και έναν καιρό, το Κτήμα Πιερία Ερατεινή, συστήνεται Μετά!

Γράφοντας διαρκώς ιστορίες, με κρασιά αφηγητές και παραμυθάδες. Που αρέσκονται να δοκιμάζονται σε νέες μεθόδους και να ανακαλύπτονται τα όρια. Νέοι γευστικοί προορισμοί, μέσα από νόστιμες και ενίοτε τολμηρές, οινικές δημιουργίες. Το τελευταίο δείγμα γραφής, το Orange Μετά, ένας οίνος λευκός, ελάχιστης παρέμβασης ή αλλιώς, ένα ταννικό Ασύρτικο, που οινοποιήθηκε σαν να ήταν ερυθρή ποικιλία.

### Το «Μετά»

Η εξιχνίαση των ορίων του Ασύρτικου, ήταν το επόμενο βήμα μετά από την Ροκ εκδοχή της Μαλαγουζιάς το 2012, που είχε θεωρηθεί τότε ένα από τα πρώτα orange κρασιά, ελάχιστης παρέμβασης στην Ελλάδα. Σήμερα, λοιπόν, αντικρίζουμε ένα κρασί, το οποίο έχει όγκο, ενδιαφέρον και ιστορία. Φινετσάτο μεν, κουβαλάει όμως κι όλο τον πλούτο και τον χαρακτήρα μιας τολμηρής οινοποιητικής μεθόδου. Είναι και το Ασύρτικο όμως... Αρώματα απο φλαμούρι, καραμέλα, κίτρο και βότανα, συναντούν ένα σώμα κοφτερό και πληθωρικό. Φινετσάτες ψιλές ταννίνες, ένταση με πληθωρικότητα. Η οξύτητα είναι σαφώς παρούσα αλλά θεμιτή και ισορροπημένη. Ένα κρασί που εξισορροπεί τα παράδοξα και αγαπά τις αντιθέσεις. Στην επίγευση, έχουμε ένα κρασί εμπνευσμένο, ελαφρώς αλατισμένο, που σε κάνει να θέλεις να το ξαναπιείς, να το σκεφτείς, να βρεις και δυο μεζέδες, να πεις και δυο φίλους. Έτσι για την παρέα, για το γούστο, για την έμπνευση!



# "Κτήμα Πιερία Ερατεινή" Οίνος "ΜΕΤΑ"

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

Το καινούργιο ORANGE wine της  
Πιερίας Ερατεινής!  
Ασύρτικο  
Οίνος ελεγχόμενης ωρίμανσης



PIERIA ERATINI  
WINERY



ΤΑΧΕΙΑ ΑΝΑΠΤΥΞΗ

## Στην εγχώρια οινοποίηση στρέφονται οι Κινέζοι καταναλωτές

Πίνουν όλο και λιγότερο εισαγόμενα κρασιά, τα οποία μέχρι πρόσφατα κυριαρχούσαν στην αγορά της χώρας τους, και συχνά στρέφονται σε εγχώριες οινοποιήσεις, όπως δείχνουν τα στοιχεία της αγοράς της Κινεζικής Πρωτοχρονιάς, η οποία εορτάστηκε την 1η Φεβρουαρίου 2022. Πράγματι, υπό την επιρροή της έννοιας «Guochao», που ευνοεί τις τοπικές μάρκες, την κουλτούρα και το design τα κρασιά της Κίνας παρουσιάζουν ταχεία ανάπτυξη. Το Legacy Peak, ένα οικογενειακό οινοποιείο που βρίσκεται στην κύρια οινοπαραγωγική περιοχή, τη Ningxia, σημείωσε αύξηση πωλήσεων της τάξης του 118% μεταξύ Δεκεμβρίου 2021 και Ιανουαρίου 2022 σε σύγκριση με την ίδια περίοδο πέρυσι. Ιδιαίτερα εντυπωσιακές ήταν οι επιδόσεις των διαδικτυακών πωλήσεών του με αύξηση 838%. Σύμφωνα με τα κινεζικά μέσα ενημέρωσης, το Xige Estate, το μεγαλύτερο οινοποιείο στη Ningxia, έχει διαθέσει κρασιά αξίας 28,2 εκατ. ευρώ το 2021, διπλασιάζοντας τον τζίρο σε σύγκριση με το προηγούμενο έτος.



Η **Wang Fang**, ιδιοκτήτρια του οινοποιείου **Kanaan Winery** στη Ningxia, **αναφέρει** ότι γνώρισε μια ταχεία **ανάκαμψη** στις πωλήσεις των κρασιών της που σημείωσαν αύξηση 40% στην **Κινέζικη** Πρωτοχρονιά.



ΕΚΤΟΣ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥ Η ΡΩΣΙΑ

## Από την Ουκρανία χέρι με χέρι στα Decanter World Wine Awards



**Α**πό ένα κελάρι στην περιοχή Mikolaiv στο Lviv, στη συνέχεια στη Βουδαπέστη και από εκεί στη βαλίτσα ενός τενίστα που έφτασε αυθημερόν από το Λονδίνο για την παραλαβή, τρεις προσεκτικά διαλεγμένες επικέτες του ουκρανικού οινοποιείου Beykush έφτασαν στη «βάση» του Decanter έγκαιρα ενόψει της αξιολόγησης των οίνων στο πλαίσιο του διαγωνισμού. Στον οποίο μάλιστα να σημειωθεί ότι φέτος δεν θα συμμετάσχουν οινοποιεία από

τη Ρωσία καθώς αποκλείστηκαν από τον διοργανωτή. Τις τελευταίες εβδομάδες, μάλιστα οι άνθρωποι του Beykush μεταφέρουν σταδιακά και τις φιάλες που κρατούσαν για παλαίωση στο οινοποιείο, το οποίο βρίσκεται δίπλα σε πεδία μαχών.





#### ΔΑΔΕΣ ΣΤΟΝ ΑΜΠΕΛΩΝΑ

## ΜΕ ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΠΑΓΕΤΟΥ ΥΠΟΔΕΧΘΗΚΕ ΤΗΝ ΑΝΟΙΞΗ Ο ΓΑΛΛΙΚΟΣ ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ

**Μ**ε αναμμένες δάδες και φωτιές σε αχυρόμπαλες στους διαδρόμους του αμπελώνα υποδέχονται ξανά την άνοιξη οι αμπελουργοί στο Chablis της βορειοανατολικής Βουργουνδίας, αφού στις αρχές Απριλίου ένα κύμα παγετού ήρθε να χτυπήσει τα αμπέλια με θερμοκρασίες κάτω των -9 βαθμών Κελσίου. Εικόνες με φλεγόμενους αμπελώνες έκαναν και πάλι το γύρο του κόσμου μετά από τον καταστροφικό Απρίλιο του 2021, όταν αντίστοιχος παγετός, έκοψε από νωρίς τις προσδοκίες της περιόδου, αφήνοντας φέτος την περιοχή με εξαιρετικά χαμηλές ποσότητες οίνου στις δεξαμενές και τα βαρέλια και τους οινοπαραγωγούς της Βουργουνδίας να παλεύουν για τις νέες ετικέτες τους. Για καλή τους τύχη, φέτος οι αμπελουργοί, τουλάχιστον μέχρι τώρα, δεν αντιμετώπισαν το ίδιο καιρικό μοτίβο με πέρυσι. Τα κλαδέματα έγιναν πιο αργά για να μην προλάβουν οι σφραγαλοί στα πρέμνα να σκάσουν, ενώ δεν είχαν προηγηθεί ιδιαίτερα υψηλές θερμοκρασίες τις εβδομάδες που προηγήθηκαν του παγετού, κάτι που το 2021 είχε ξεγελάσει τα φυτά, με αποτέλεσμα μια καταστροφική χρονιά για αρκετούς.

#### ΠΟΛΛΑΠΛΕΣ ΔΙΕΘΝΕΙΣ ΒΡΑΒΕΥΣΕΙΣ

## Αργή αλλά σταθερή άνοδος για τον ιαπωνικό αφρώδη οίνο

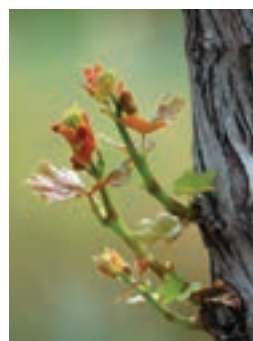
**Α**ξιόλογες προσπάθειες στο πεδίο της φυσαλίδας καταβάλλουν ορισμένα από τα πιο αναγνωρισμένα οινοποιεία της Ιαπωνίας, που φέτος συμμετείχαν για πρώτη φορά στο Παγκόσμιο Πρωτάθλημα Σαμπάνιας και Αφρώδους Οίνου. Εκεί το γνωστό οινοποιείο Ajimu απέσπασε ένα Ασημένιο μετάλλιο για την ετικέτα Budoushu Koubou 2019, που παράγεται με την παραδοσιακή τεχνική της Καμπανίας. Την ίδια στιγμή το παλαιότερο οικογενειακό οινοποιείο της Ιαπωνίας Lumiere επενδύει δυναμικά στον αφρώδη οίνο, κερδίζοντας τις διεθνείς εντυπώσεις και δείχνοντας ότι ο κλάδος προχωρά σταθερά προς την εδραίωση.



#### ΕΡΕΥΝΑ PROWEIN

## Ενιαίο πρότυπο βιωσιμότητας απαιτεί η βιομηχανία οίνου

**Ε**να μοναδικό, ενιαίο και ισχυρό σήμα πιστοποίησης της βιωσιμότητας διεκδικεί πλέον η βιομηχανία οίνου στην Ευρώπη, σε κίνηση που δεν αποκλείεται να φέρει νέες εξελίξεις ενόψει και της έκθεσης Prowein στις 15 με 17 Μαΐου. Οι ερευνητές από το Πανεπιστήμιο Geisenheim προχώρησαν πριν από λίγους μήνες σε έρευνα σχετική με το εν λόγω ζήτημα, στην οποία συμμετείχαν 3.000 επαγγελματίες του κλάδου από 48 οινοπαραγωγές χώρες, οι οποίοι ξεκάθαρα τάχθηκαν υπέρ της διαμόρφωσης ενός τέτοιου σήματος, το οποίο θα είναι άμεσα αναγνωρίσιμο από τους καταναλωτές.





Ο εντοπισμός της **βανιλίνης** σε αυτήν τη χρονική περίοδο στη **Μ. Ανατολή** εξέπληξε τους ερευνητές που θεωρούν ότι αποτελούσε ένα **είδος πολυτελείας** απευθυνόμενο αποκλειστικά στην **ελίτ**.

## ΑΡΩΜΑ ΒΑΝΙΛΙΑΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΓΚΟΣΜΙΑ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΚΡΑΣΙΟΥ

Σύμφωνα με μελέτες φαίνεται να έχει τη μεγαλύτερη -και μάλιστα διαχρονικά- απήχηση στους καταναλωτές

**Η** πρόσφατη ανακάλυψη υπολειμμάτων βανιλίνης σε οκτώ αμφορείς οίνου που βρέθηκαν στην Ιερουσαλήμ και χρονολούνται πριν από το 586 π.Χ. και την καταστροφή της πόλης από τους Βαβυλώνιους έδωσε το έναυσμα για την εκκίνηση έρευνας, η οποία καταλήγει στο συμπέρασμα ότι το άρωμα της βανιλίας έχει τη μεγαλύτερη απήχηση στους καταναλωτές οίνου. Τη διεθνή έρευνα στήριξαν πολλοί φορείς, ανάμεσά τους και το Πανεπιστήμιο της Οξφόρδης, αλλά και το Karolinska Institute της Σουηδίας. Όπως αναφέρθηκε, το άρωμα βανιλίας, το οποίο αποτελεί στην ουσία τον βουτυρικό αιθυλεστέρα, συναντάται σε πολλά κρασιά, ανεξαρτήτως

τύπου, και πηγάζει από την επαφή του οίνου με την αμερικανική δρυ. Η έρευνα αυτή δεν εκφράζει απλώς τις προτιμήσεις του καταναλωτικού κοινού, ούτε είναι απλώς ένα θέμα κουλτούρας, όπως επισήμανε και ο Artin Arshamian, ερευνητής στο Karolinska Institute, στο τμήμα Κλινικής Νευρολογίας. Μια τέτοια παρατήρηση, που έχει συνέχεια από τον αρχαίο ελίτ κόσμο της Ιερουσαλήμ, δημιουργεί την εντύπωση πως υπάρχει τελικά μια καθολική αντίληψη οσμής. Αυτό, προβλέπει μια περαιτέρω μελέτη ως προς τους άξονες που κινείται η επιστήμη της γευσιγνωσίας και τις αντιστοιχίες που προβάλλει σε αυτήν ο ανθρώπινος εγκέφαλος.

### LONDON WINE FAIR 2022

## Επιστρέφουν στο Λονδίνο όλοι οι μεγάλοι του οίνου

**Ο**ύτε στασίδι δεν έχει μείνει στον εκθεσιακό χώρο που θα φιλοξενήσει από τις 7 έως τις 9 Ιουνίου το London Wine Fair που ανοίγει ξανά τις πύλες του έπειτα από διετή απουσία. Πρόκειται για τα περίπτερα παραγωγών υψηλού προφίλ από τη Βουργουνδία, το Chablis και το Μπορντό, τη δυναμική λεκάνη της Μεσογείου ως τις ανερχόμενες ζώνες του Νέου Κόσμου.



Η **πληρότητα** για την έκθεση του Λονδίνου **έγραψε** 90% ήδη από τον περασμένο Μάρτιο.

### LEONARDO Di CARPIO

## Επενδύει στη σαμπάνια Telmont

**Τ**ην πιο πρόσφατη είσοδο διασημότητας στο οινικό επιχειρείν αποτελεί ο ηθοποιός και παραγωγός ταινιών Leonardo DiCaprio επενδύοντας στην Champagne Telmont του ομίλου Rémy Cointreau. Ο οίκος Telmont, που ιδρύθηκε το 1912, υπερφανεύεται για τα πράσινα διαπιστευτήριά του, τα οποία ισχυρίζεται ότι παρακίνησαν την απόφαση του DiCaprio.



Η **εμπλοκή** του DiCaprio περιορίζεται επί του παρόντος στην **οικονομική** επένδυση.





# Η επιτομή του ΟΙΝΟΤΟΥΡΙΣΜΟΥ

## Στο Κτήμα Κυρ Γιάννη στο Γιαννακοχώρι Νάουσας

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

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

Ταυτόχρονα, υπάρχει πάντα η επιλογή του menu à la carte, το οποίο μπορείτε να συνοδεύσετε με το κρασί της επιλογής σας. Το μενού επιμελείται η executive σεφ Κυριακή Φωτοπούλου, έχει ως γνώμονα το ιδανικό πάντρεμα τοπικών γεύσεων με τα κρασιά της Κυρ-Γιάννη.

### Ιδιωτικές γευστικές δοκιμές

Οι νέοι χώροι δίνουν επίσης τη δυνατότητα ιδιωτικών γευστικών δοκιμών στην «Κάβα Γιάννης Μπουτάρης». Η VIP αίθουσα στο κελάρι του Warehouse10, παρέχει την απαραίτητη ιδιωτικότητα σε όσους το επιθυμούν και είναι ιδανική και για οινικές εμπειρίες σε ένα άκρως ατμοσφαιρικό περιβάλλον υψηλής αισθητικής.

### Πικ-νικ στον αμπελώνα

Για τους πιο δραστήριους, το Κτήμα Κυρ-Γιάννη έχει σχεδιάσει δύο μοναδικές διαδρομές για τους φίλους της ποδηλασίας, ώστε να απολαύσουν το αγαπημένο τους σπορ, ενώ έρχονται σε επαφή με το αμπέλι και τη φύση. Στο Κτήμα θα βρουν ηλεκτρικά ποδήλατα, ενώ μπορούν να έχουν τον δικό τους εξοπλισμό.

### info

#### Επισκέψεις και γευσιγνωσίες

μόνο κατόπιν συνεννόησης.

Δευτέρα - Κυριακή  
11:00 π.μ. - 20:00 μ.μ.

Γιαννακοχώρι, 59200  
Νάουσα

#### Επικοινωνία

Ελπίδα Παλαμίδα  
email: info@kiryianni.gr

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



Η ΧΑΜΗΛΟΤΕΡΗ ΕΠΙΔΟΣΗ ΣΤΙΣ ΚΟΚΚΙΝΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ

## Λιγότερη η ζήτηση για Merlot

**Μ**εγάλη πτώση ζήτησης παρουσίασε το έτος που πέρασε η ποικιλία Merlot, ένα σταφύλι θεμελιώδες για το κόκκινο κρασί και το εμπόριο του οίνου. Έως το τέλος Μαρτίου 2022, η κατανάλωση Merlot φαίνεται να έχει μειωθεί παγκοσμίως κατά 6%, ενώ η μεγάλη ανησυχία για τους παραγωγούς της ποικιλίας είναι όταν πρόκειται για ηλεκτρονικές αναζητήσεις, που υποδηλώνουν την πρόθεση αγοράς. Η μέση τιμή αναζητήσεων - εμφανίσεων έχει αυξηθεί σε όλες τις κύριες κατηγορίες και ποικιλίες σταφυλιών, εκτός από το Merlot. Σε παγκόσμιο επίπεδο, οι μέσες τιμές αναζητήσεων προς αριθμό εμφανίσεων για το Merlot μειώθηκαν κατά 50% το έτος έως τις 31 Μαρτίου, το οποίο δείχνει μια τεράστια πτώση.



Τον εικονιζόμενο **Simon Tam** διαδέχθηκε στην Christie's Ασίας ως επικεφαλής κρασιού και **αλκοολούχων** ποτών ο Adam Bibley.

ΕΠΙΚΕΝΤΡΟ ΤΟ HONG KONG

## Στην Ασία οι πιο ισχυροί αγοραστές κρασιού στον κόσμο

**Α**νυπόμονοι να δοκιμάσουν εκλεκτούς Ασίνοους, ανταγωνιζόμενοι τους Αμερικανούς, τους Άγγλους και τους Ευρωπαίους λάτρεις του κρασιού εμφανίζονται οι Ασιάτες αδειάζοντας τις αποθήκες μεγάλων Chateau και δημιουργώντας μια καινούργια συνθήκη στο παγκόσμιο εμπόριο κρασιού. Ο λόγος είναι γιατί συνήθως οι μεγάλες επικέτες είναι και περιορισμένων ποσοτήτων, οπότε δημιουργείται ισχυρή πίεση στις προμήθειές τους και οι τιμές εκτοξεύονται στα ύψη. Οινικός σταθμός παγκόσμιος βελγνεκούς, ήδη μετά τη μείωση του δασμού στο μηδέν το 2008, είναι το Hong Kong με τον νέο επικεφαλής κρασιού και αλκοολούχων ποτών της εταιρείας δημοπρασιών Christie's, Adam Bibley, να δηλώνει ότι η εταιρεία του έμεινε τελικά στο Hong Kong, παρά την αντίθετη αρχική πρόθεσή της, γιατί πλέον οι μεγαλύτεροι αγοραστές και σοβαροί συλλέκτες οίνου είναι στην Ασία. Ο ίδιος, μάλιστα, θεωρεί πως αυτή η εξέλιξη των καταστάσεων είναι ένα γέννημα των συνθηκών της πανδημίας.





Σύμφωνα με την IRI, η αγορά **μη αλκοολούχων** κρασιών στην **Αυστραλία** θα ξεπεράσει το 2022 σε **κύκλο** εργασιών τα 15 εκατομμύρια **δολάρια** Αυστραλίας έναντι μόλις 4,5 εκατομμυρίων το **2020**.

ΑΝΘΙΖΕΙ Η ΑΓΟΡΑ **ΚΡΑΣΙΩΝ ΧΩΡΙΣ ΑΛΚΟΟΛ**

## ΣΤΗΝ ΑΠΟΑΛΚΟΟΛΟΠΟΙΗΣΗ ΤΩΝ ΟΙΝΩΝ ΤΗΣ ΕΠΕΝΔΥΕΙ Η Ν. ΑΥΣΤΡΑΛΙΑ

**Π**ερισσότερα από 5 εκατομμύρια δολάρια Αυστραλίας στον τομέα του κρασιού με χαμηλή περιεκτικότητα σε αλκοόλ ή χωρίς αλκοόλ προτίθεται να επενδύσει η κυβέρνηση της Νότιας Αυστραλίας, για να αντισταθμίσει τις απώλειες που υπέστη από τους υψηλούς δασμούς στην Κίνα και εκτιμώντας ότι αυτή η κατηγορία κρασιών θα μπορούσε να δημιουργήσει περισσότερες από 500 θέσεις εργασίας και να εισφέρει 64 εκατομμύρια δολάρια στην οικονομία της Πολιτείας. Η χρηματοδότηση θα χρησιμοποιηθεί αρχικά για τη δημιουργία μιας ερευνητικής δομής στο Πανεπιστήμιο της Αδελαΐδας. Η επένδυση θα χρησιμοποιηθεί επίσης για την ανάπτυξη τεχνολογιών αιχμής και την καλύτερη κατανόηση των εμπορικών δυνατοτήτων της κατηγορίας αυτής σε όλο τον κόσμο ενώ η έρευνα θα επικεντρωθεί στη βελτιστοποίηση των διαδικασιών και των αισθητηριακών πτυχών για να καταστεί δυνατή η ανάπτυξη ποιοτικών προϊόντων. Το Wine Australia, το Αυστραλιανό Ινστιτούτο Έρευνας Οίνου (AWRI) και το Πανεπιστήμιο της Αδελαΐδας συμμετέχουν στο έργο.

ARGATIA  
WINERY

ΡΟΔΟΧΩΡΙ  
ΝΑΟΥΣΑ

*αμπελώνες βιολογικής καλλιέργειας*



Επικοινωνία: τηλ.: 23320 51080, [www.argatia.gr](http://www.argatia.gr)

[argatia.winery](https://www.facebook.com/argatia.winery)

## Ώρα για pairing κρασιού και φελλού

**Ε**ίναι πολύ σημαντικό και ταυτόχρονα ελκυστικό να μπορεί ο οινοποιός να επιλέξει ένα πώμα φελλού με κριτήριο το καλύτερο ταίριασμα για το κάθε κρασί του. Διαχρονικά ο φελλός αποτελεί ιδανικό ταίρι των εμφιαλωμένων οίνων, ενώ προϊόντος του χρόνου ο πωματισμός γίνεται όλο και πιο απαιτητικός. Οι οσμές φελλού, η παραλλακτικότητα από φιάλη σε φιάλη και η όποια αστοχία δεν είναι ανεκτά φαινόμενα.

Ώσπου, το 2005 έρχεται στον κόσμο του φελλού το DIAM, το πώμα χωρίς οσμές. Αυτό ήταν μια επανάσταση. Αλλά δεν είναι βέβαια μόνον αυτό.

Οι φελλοί DIAM είναι μια μεγάλη οικογένεια από πολλούς τύπους πωμάτων με κοινά τα βασικά χαρακτηριστικά τους, αλλά με ιδιαίτερα, ξεχωριστά, κατά τύπο γνωρίσματα, που φέρουν διακριτά αποτελέσματα στους οίνους που πωματίζουν.

Στη χώρα μας καλλιεργούνται εξαιρετικές λευκές ποικιλίες, που ο ιδιαίτερος αρωματικός χαρακτήρας τους διασφαλίζεται και αναδεικνύεται περίφημα με DIAM χαμηλής διαπερατότητας P015. Αν ένας λευκός

οίνος επιζητά κάποιες φορές περισσότερο οξυγόνο, όπως για παράδειγμα ένα Chardonnay, πωματίζουμε με τη μεσαία διαπερατότητα P035. Αν τώρα μιλήσουμε για τα Ασύρτικα, έχουμε δει στην πράξη ένα εξαιρετικό pairing με DIAM 5 P015. Για ακόμη μεγαλύτερη παλαιώση, επιστρατεύεται το DIAM 10 με την πολύ χαμηλή διαπερατότητα P007 ή το DIAM 10 ORIGINE. Ωστόσο, έχουμε δει Σαββατιανά, Βιδιανά, Μοσοφίλερα και άλλες λευκές ποικιλίες να μας χαρίζουν την απόλαυση μιας όμορφης παλαιώσης μετά από αρκετά χρόνια εμφιάλωσης με DIAM 5 ή DIAM 3.

Στους ερυθρούς οίνους, το απαιτούμενο από τον πωματισμό μπορεί να είναι η διατήρηση του φρουτώδους χαρακτήρα ή η πθάσωση των τανινών. Σύμφωνα με την κάθε ποικιλία, εξετάζουμε τη μικροοξυγόνωση που χρειάζεται και μετά από δοκιμές καταλήγουμε στην πιο ταιριαστή διαπερατότητα.

Ο χρόνος είναι σημαντική παράμετρος για την επιλογή του κατάλληλου τύπου DIAM. Ο χρόνος από την οι-

νοποίηση ως τον πωματισμό, ο χρόνος παραμονής στο κελάρι, ο χρόνος ζωής του εμφιαλωμένου προϊόντος. Η εσοδεία, το terroir, η μέθοδος οινοποίησης προσθέτουν επίσης δεδομένα για την επιλογή.

Ερυθροί οίνοι με σώμα και οξύτητα παλαιώνουν αρμονικά με DIAM 5 P015. Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah είναι παραδείγματα αυτού του ταιριάσματος, στην Ελλάδα και διεθνώς.

Έχουμε ερυθρές ποικιλίες τόσο απίστευτα ελκυστικές για έρευνα ως προς την πορεία και την εξέλιξή τους με κάποιον/κάποιους τύπους DIAM, για να βρεθεί το καταλληλότερο ταίριασμα. Το Ξινόμαυρο με την παραδοσιακή ή την πιο σύγχρονη οινοποίηση, το Αγιωργίτικο και τα χαρμάνια του, η Μαυροδάφνη, η Λημνιώνα, το Μαντηλάρι, το Λιάτικο, και πολλές άλλες. Τα

DIAM 10 και DIAM 30 / P007 και τα αντίστοιχα τους ORIGINE / P015 είναι πώματα – εργαλεία μακράς, βελούδινης παλαιώσης.

Στα ροζέ, άλλες προκλήσεις, όπως η διαφύλαξη της συγκεκριμένης απόχρωσης, που απαιτεί συνήθως μικροοξυγόνωση χαμηλής διαπερατότητας. Άλλη με-

γάλη πρόκληση: Οι οίνοι ήπιας παρέμβασης. Εδώ συνήθως ο κανόνας είναι καλή σφράγιση με χαμηλή διαπερατότητα. Ομοίως βέβαια οι οίνοι με χαμηλό ή καθόλου θειώδες.

Οίνοι ημιαφρώδεις και αφρώδεις. Οίνοι orange και γλυκείς. Φιάλες που τοποθετούνται στο βυθό της θάλασσας. Φιάλες μεγάλης χωρητικότητας. Οι προκλήσεις στον πωματισμό είναι ατέλειωτες και η κάθε περίπτωση απαιτεί το δικό της ταίριασμα οιολογικά και πωματιστικά.

Η χρήση των φελλών DIAM από το 2011 στην Ελλάδα έχει συσσωρεύσει γνώσεις και εμπειρία. Η διαχείρησή τους από την Cork Hellas γίνεται με γνώμονα την υψηλή τεχνολογία τους και οπωσδήποτε τα καλύτερα αποτελέσματα για την κάθε εμφιάλωση, για τον κάθε οίνο. Σε μια δυναμική και εξελικτική πορεία, ναι, επιδιώκουμε το βέλτιστο pairing κρασιού - φελλού.







The guardian of aromas

DIAM 2

DIAM 3

DIAM 5

DIAM 10

DIAM 30



DIAM 5

DIAM 10

DIAM 30



Mytik 3  
DIAM

Mytik 5  
DIAM

Mytik 10  
DIAM





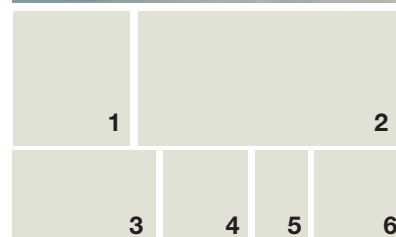
# ΟΙ ΜΙΚΡΟΙ ΟΙΝΟΠΟΙΟΙ

## ΕΠΕΝΔΥΟΥΝ ΣΤΟΝ ΤΟΠΟ ΤΟΥΣ

Οινοποιήσεις από σπάνιες τοπικές ποικιλίες, που αποκτούν νέα ισχυρή δυναμική, ξεχώρισαν στις αίθουσες του Κέντρου Πολιτισμού «Ελληνικός Κόσμος», που φιλοξένησε το ραντεβού των μικρών Ελλήνων οινοποιών με το οινόφιλο κοινό της πρωτεύουσας

Επιμέλεια **Κωνσταντίνα Ψιλιώτη** ❖ Φωτογραφίες **Γεωργία Καραμαλή**

**Κ**αινοτόμες ιδέες, πειραματικές οινοποιήσεις, νέες κυκλοφορίες αλλά και κλασικές δημοφιλείς επικέτες γέμισαν τους πάγκους των μελών του Συνδέσμου Μικρών Οινοποιών Ελλάδος (ΣΜΟΕ) που επέστρεψαν στην εκθεσιακή δράση μετά από δύο χρόνια. Στις αίθουσες του Κέντρου Πολιτισμού «Ελληνικός Κόσμος», επί της οδού Πειραιώς στον Ταύρο, εκτός από τα περίπτερα των 44 οινοποιών, έλαβαν χώρα και ειδικές εκδηλώσεις, με κεντρικό άξονα τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά σπάνιων ελληνικών ποικιλιών αλλά και τις επενδυτικές ευκαιρίες που θα μπορούσε να ανοίξει το ταίριασμα της ελληνικής γαστρονομίας με τον οίνο. Το Wine Trails επισκέφθηκε την έκθεση και αναζήτησε ιδιαίτερες εικόνες του ελληνικού αμπελώνα, όπως αυτές που εκφράζει το Οινοποιείο Πάτοιнос από την Πάτμο, το οποίο στο πλαίσιο του αγροοικολογικού σχεδίου που εφαρμόζει για τη διατήρηση της εθνικής αμπελουργικής κληρονομιάς, αναπτύσσει την καλλιέργεια της σπάνιας ερυθρής ποικιλίας Μαυροθήρικο. Σύμφωνα με την οινολόγο Ειρήνη Δούκα, το Μαυροθήρικο έχει αποδειχτεί γενετικά πως είναι μια ποικιλία με ρίζες στη Νίσυρο, η οποία στο project Πάτοιнос οινοποιείται για πρώτη φορά μονοποικιλιακά ενώ καλλιεργείται βιολογικά με βιοδυναμικές πρακτικές και η παραγωγή περιορίζεται σε 800 φιάλες. Ανάλογες προσπάθειες από προφυλλοξηρικά αμπέλια φιλο-







1. Πρωταγωνιστής η ποικιλία Βραδυανό της Βόρειας Εύβοιας στις ετικέτες του οινοποιείου του Κωνσταντίνου Βρυνιώτη
2. Τη δυνατότητα κάθετης δοκιμής της επικέτας «Μαντίνεια» είχαν οι οινόφιλοι επισκέπτες στο stand του Οινοποιείου Μπισσινάκη.
3. Η ανάδειξη των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών των θεσσαλικών κρασιών αποτελεί βασικό στόχο της Οινοποιίας Αλατά με έδρα τη Φαλάνη.
4. Το Οινοποιείο Πάτοινος με έδρα την ακριτική Πάτμο οίνοποίησε για πρώτη φορά μονοποικιλιακά το ερυθρό Μαυροθήρικο.
5. Στα χέρια του Κεφαλονίτη Ευρυβιάδη Σκλάβου η Μαυροδάφνη γίνεται ένα οινικό «υπερόπλο» που κατακτά τους ουρανόσκους.
6. Η έκθεση του Συνδέσμου Μικρών Οινοποιών 2022 φιλοξενήθηκε στο Κέντρο Πολιτισμού Ελληνικός Κόσμος στον Ταύρο.







Ξενούσε και το κρητικό Οινοποιείο Μανουσάκη με το Μοσχάτο Σπίνας ενώ το επίσης δικό του Blanc de Noir από Ρωμείο συνδυάζει την τοπική ποικιλία με καινοτόμο τρόπο οινοποίησης. Αξίζει να σημειωθεί ότι μια ισχυρή τάση στο ελληνικό οίνο αποτελούν τα orange wines, η οποία εκφράστηκε και στα οινοποιεία της νησιώτικης Ελλάδας με το Muscat Orange του Οινοποιείου Σκλάβος από μικρόρωγο Μοσχάτο Κεφαλονιάς.

### Ξεδιπλώνοντας τις δυνατότητες των εγχώριων ποικιλιών

Στην Εύβοια, το Οινοποιείο Βруνιώτη, που έχει αναλάβει να αναγεννήσει την ερυθρή ποικιλία Βραδιανό, οινοποιώντας την είτε μόνη της, είτε σε συνομινοποίηση με άλλες ερυθρές ποικιλίες όπως το Syrah, παρουσίασε μια πολύ ενδιαφέρουσα επικέτα με το όνομα «Iama Red». Το blend αυτό πέρασε από βαρέλι και εμφανίστηκε στην Εύβοια, δίνοντας μία ακόμη οινική αποκάλυψη στους επισκέπτες της έκθεσης. Από τον πάγκο του οινοποιείου δεν έλειψε και η ροζέ επικέτα από Βραδυανό 100%, ξεδιπλώνοντας τις δυνατότητες της ποικιλίας. Ιδιαίτερο ενδιαφέρον παρουσίασε και ο Ορειβάτης της Βασιλικής Ακριώτου, που ανεβάζει το Σαββατιανό ένα βήμα παραπάνω. Οινοποιημένο από άγριες, αυθόρμητες ζύμες και αφιλτράριστο, ωριμάζει 18 μήνες στις οινολάσπες του, δίνει αντιπροσωπευτικά χαρακτηριστικά της ποικιλίας, με ένταση και χαρακτήρα εσπεριδοειδών, λευκών άνθων και τσαγιού.



1	2	3
4	5	

1. Θάνος Ντούγκας, πρόεδρος Συνδέσμου Μικρών Οινοποιών
2. Τοπικές ποικιλίες της Ζακύνθου, όπως το Γουστολίδι και ο Αυγουσιάτης, οινοποιεί το επισκέψιμο Κτήμα Γράμψα.
3. Μια πειραματική οινοποίηση ενός αφρώδους οίνου από 100% Σαββατιανό, όπου η εμφιάλωση γίνεται πριν ολοκληρωθεί η κυρίως ζύμωση, χωρίς την προσθήκη δευτερογενών ζυμών ή σακχάρων πρωταγωνίστησε στο stand της Μικροοινοποιίας Μυλωνά. Η παραγωγή του περιορίστηκε στις 2.200 φιάλες, όμως με τη νέα σοδειά, η παραγωγή θα αυξηθεί.
4. Η έκθεση πλαισιώθηκε και από δύο παράλληλες εκδηλώσεις, το master class με τίτλο «Σπάνιες και λιγότερο σπάνιες ελληνικές ποικιλίες, δικάως ή αδικώς;» με τον Παύλο Γκέγκα και το πάνελ με τίτλο «Εστίαση: Η επόμενη ημέρα και πού να εστιάσουμε» για την αναντίρρητη σχέση εστίασης και κρασιού.
5. Περισσότεροι από 900 επισκέπτες πέρασαν τις πύλες του Κέντρου Πολιτισμού Ελληνικός Κόσμος, που φιλοξένησε στις 3-4 Απριλίου την έκθεση του ΣΜΟΕ. Η συντάκτρια του Wine Trails Κωνσταντίνα Ψιλιώτη (αριστερά) κατέγραψε τον παλμό της διοργάνωσης και μίλησε με τους εκπροσώπους των οινοποιείων.



# ΟΙΝΟΣ, ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΦΙΛΟΞΕΝΙΑ ΣΤΗΝ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟ





Οι **παράλληλες** δράσεις του 3ου **Συνεδρίου** Οινοτουρισμού έλαβαν χώρα στο Κτήμα **Σκούρα**, το Κτήμα **Τσέλεπου**, την Οινοποιία **Λαφαζάνη**, όπου πραγματοποιήθηκαν και οι εργασίες του Συνεδρίου, και το **Semeli Estate**.



Το μεγάλο στοίχημα του οινοτουρισμού αναλαμβάνουν τα οινοποιεία της Πελοποννήσου, τα οποία θωρακίζονται με σημαντικές επενδύσεις για την ανερχόμενη αγορά επισκεπτών

Αποστολή **Πέτρος Γκόγκος**

**Ε**πιλέγοντας τη διαδρομή «χωρίς διόδια» στο χάρτη, για να κινηθεί κανείς ανάμεσα στους νομούς της Πελοποννήσου, αμέσως μετά την πρώτη στροφή θα βρεθεί σε ένα επιβλητικό αλλά παράλληλα εξευγενισμένο τοπίο. Το τέλος της διαδρομής δεν αποκλείεται να καταλήγει σε κάποια από τα πιο ξακουστά οινοποιεία της χώρας, που πλέον είναι πλήρως εξοπλισμένα και εκπαιδευμένα για να υποδεχτούν και τον πιο απαιτητικό επισκέπτη. Φυσικά, υπάρχει και η εύκολη εναλλακτική της εθνικής οδού, που αν και λιγότερο συναρπαστική, σε λιγότερο από 90 λεπτά, μπορεί οδηγήσει κάποιον από το Σύνταγμα σε μια από τις πιο συναρπαστικές αμπελουργικές ζώνες των Βαλκανίων, τη Νεμέα. Αυτή η εγγύτητα είναι που δίνει και μια από τις πολλές αφορμές για τα τοπικά οινοποιεία, ώστε να καταπιστούν με επενδύσεις εκατομμυρίων, όσο το ρεύμα της εποχής παρασούρει όλο και περισσότερους στην Πελοπόννησο.

### **Τι Τοσκάνη, τι Νεμέα**

Μια χαλαρή συζήτηση με έναν οινοποιό από τη ζώνη της Νεμέας, κάποτε, κατέληξε στο ότι ο τόπος αυτός είναι «καλύτερα και από Τοσκάνη». Διάφορες παραλλαγές της ατάκας αυτής ακούστηκαν και στο περιθώριο του 3ου Συνεδρίου Οινοτουρισμού που έγινε το Σάββατο 2 Απριλίου στη Νεμέα. Μια μέρα πριν και μια μέρα μετά, παράλληλες δράσεις έδειξαν το πόσο έτοιμος είναι ο κλάδος στην περιοχή για να αναβαθμίσει τον αντίκτυπο που έχει για την Πελοπόννησο αυτό που πολλοί επιμένουν να αποκαλούν ως «βαριά βιομηχανία της χώρας».

Πολλές από τις **παράλληλες** δράσεις, όπως το σεμινάριο του ΜW Γιάννη Καρακάση ή η **φύτευση** αμπελώνων λίγο έξω από το χωριό Άγ. Βασίλειος, αλλά και η συνολικότερη **υποστήριξη** των αναγκών ενός μεγάλης εμβέλειας **συνεδρίου** που διοργανώσε η Περιφέρεια Πελοποννήσου, μαρτυρούν πόσο **ώριμες** είναι ορισμένες από τις **μονάδες**, όπως η Οινοποιία Λαφαζάνη για την ανάληψη του φιλόδοξου **εγχειρήματος** του οινοτουρισμού.



Στις **ζώνες** της Νεμέας και της Μαντινείας, όλο και περισσότεροι αμπελουργοί **προσεγγίζουν** προσεγγμένα το κομμάτι της **παραγωγής**.



Το μεγάλο στοίχημα του οινοτουρισμού αναλαμβάνουν λοιπόν τα οινοποιεία της Πελοποννήσου, με τον κλάδο να αξιολογεί ως ζήτημα υψηλής προτεραιότητας τις απαιτούμενες επενδύσεις αλλά και την υιοθέτηση της αναγκαίας αντίληψης, ώστε να καταστούν οι μονάδες της περιοχής αποδέκτες επισκεπτών από όλον το κόσμο. Θα μπορούσε να εντοπίσει κανείς τρεις κρίσιμες ενδείξεις που μαρτυρούν τη βαρύτητα που αποκτά η επισκεψιμότητα, έπειτα από τις συζητήσεις -on stage αλλά και στα «πηγαδάκια» που σχηματίστηκαν στο περιθώριο- του Συνεδρίου που έγινε στην Οινοποιία Λαφαζάνη.

### **Ποίηση σε μπουκάλι είναι το κρασί**

Η υποδοχή των προσκεκλημένων, μεταξύ των οποίων και το Wine Trails, έγινε μια ημέρα πριν, στο Κτήμα Σκούρα, για μια πρώτη γεύση του τι εστί οινοτουρισμός: Να συνομιλείς με τον δημιουργό για το προϊόν του, να σου εξηγήσει την έμπνευσή του και την εξέλιξη αυτού, όσο με φόντο το εξημερωμένο αμπελοτόπι γύρω, συνειδητοποιεί ο επισκέπτης αυτό που έλεγε κάποτε ένας Σκωτσέζος: «Το κρασί είναι ποίηση σε μπουκάλι».

Στην ουσία του Συνεδρίου λοιπόν, οι περισσότεροι συμμετέχοντες φαίνεται ότι αναγνωρίζουν την ωφελιμότητα του οινοτουρισμού για τις τοπικές κοινότητες και ετοιμάζονται διαρκώς για νέες μεγαλύτερες ή και πιο μικρές επενδύσεις. Ενδεικτικά, στο Κτήμα Τσέλεπου στις Ρίζες της Τεγέας έχουν γίνει αξιολογικά βήματα προς το κομμάτι της επισκεψιμότητας και της φιλοξενίας και ετοιμάζεται η μετατροπή του μύλου σε χώρο οινογευσίας και κάβας που θα φιλοξενεί events.





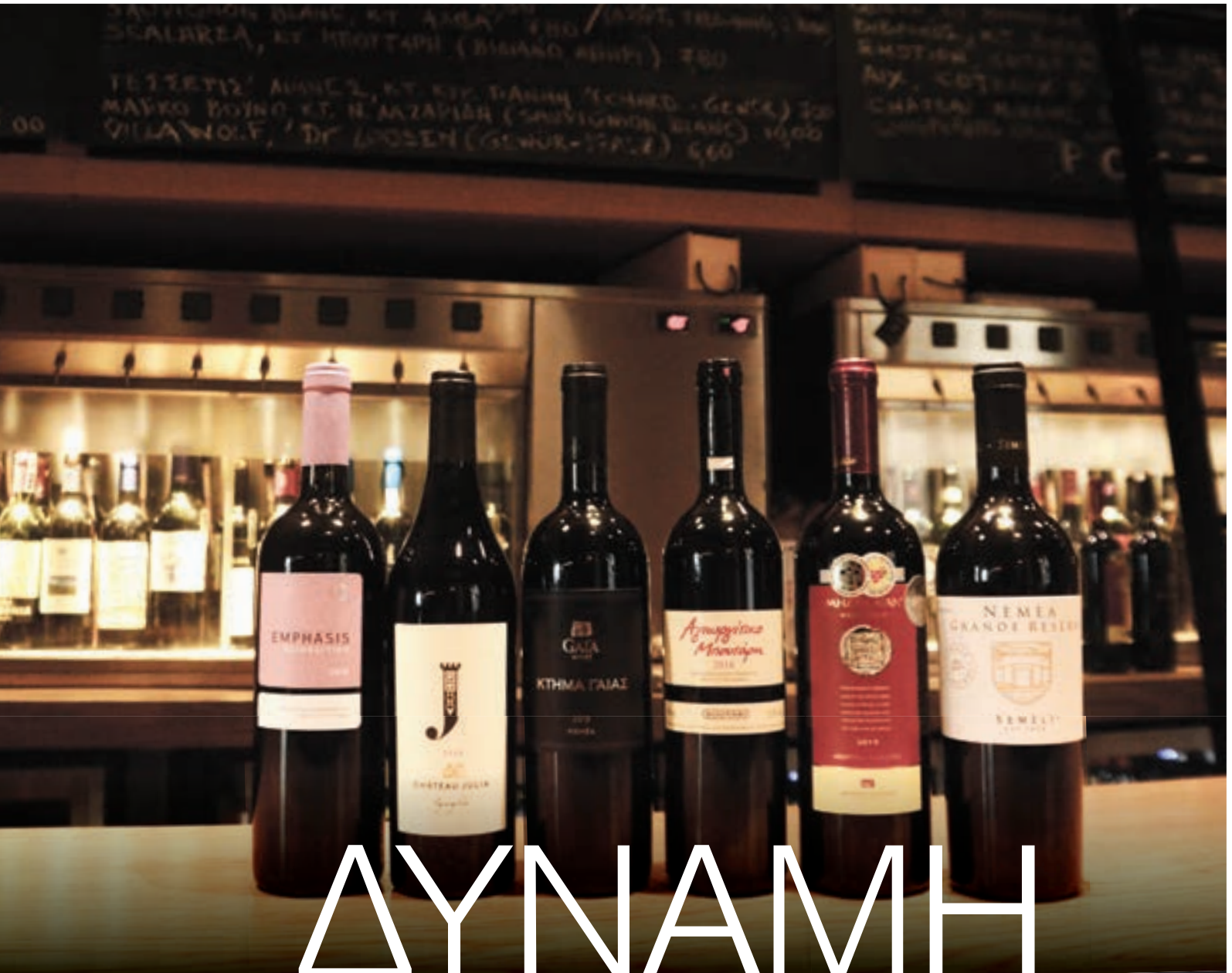
## ΤΑ ΘΕΛΕΙ ΟΛΑ Η ΝΕΑ ΓΕΝΙΑ ΟΙΝΟΠΟΙΩΝ ΠΟΥ «ΟΧΥΡΩΝΕΤΑΙ» ΚΑΙ ΘΕΣΜΙΚΑ

Κλασική βαρελάτη Νεμέα, κρασί της κατηγορίας των «Μεγάλων» αλλά και προτάσεις που ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της αγοράς, δηλαδή φρούτο, φρεσκάδα και ευκολία: Η νέα γενιά οινοποιών της ζώνης της Νεμέας τα θέλει όλα. Στον προαύλιο χώρο της Οινοποιίας Λαφαζάνη στη Νεμέα, βρέθηκαν το απόγευμα του Σαββάτου 2 Απριλίου να δοκιμάζουν τα κρασιά τους η Ευαγγελία Παλυβού, ο Βασίλης Λαφαζάνης, ο Άρης Τσέλεπος, η Μαρία Ματζέζου και ο Δημήτρης Σκούρας. Συζητώντας μαζί τους για το όραμα της Νεμέας, η επόμενη γενιά, τάχθηκε σχεδόν σύσσωμη υπέρ του πειραματισμού με πιο ανάλαφρες οινοποιήσεις. Αυτό όμως δεν σημαίνει ότι αφήνουν στην άκρη όλα αυτά που συντελούν σε έναν Μεγάλο Οίνο. Το ιδανικό αμπελοτόπι, το κατάλληλο βαρέλι και η κατάκτηση της κλασικής οινοποίησης μαζί με τη διαφύλαξη του ΠΟΠ παραμένουν στο επίκεντρο. Ωστόσο το Αγιωργίτικο ενέχει και χαρακτηριστικά που διευκολύνουν την παραγωγή πιο μοντέρνων οίνων, πιο προσιτών. Εκείνων δηλαδή που θα μπορούσαν να «τραβήξουν» και περισσότερους καταναλωτές, όπως θα εξηγήσει η Ευαγγελία Παλυβού. «Ποιος δεν θέλει περισσότερο φρούτο» θα σχολιάσει από την πλευρά του ο Δημήτρης Σκούρας. Γι' αυτόν, ο οποίος μέσα σε μερικούς μήνες περπάτησε από τρεις φορές «ενδιαφέροντα» αμπελοτεμάχια που θα μπορούσαν να συμπληρώσουν στη δυναμική του Κτήματος, η παραγωγή «ποιοτικού οίνου» γίνεται το κυρίαρχο κριτήριο. Η ίδια παρέα αναμένεται να αποτελέσει και τον πυρήνα του νέου θεσμικού οργάνου στους κόλπους του ΣΕΟ, που θα εκπροσωπή τη νέα γενιά των οινοποιών, με τις προσπάθειες του εγχειρήματος αυτού να συντονίζει σε πρώτη φάση ο Άρης Τσέλεπος.

Φυσικά δεν θα μπορούσε να λείπει από τον χάρτη το οινοποιείο Σεμέλι στο Κούτσι, με την επένδυση ανακατασκευής ύψους 4,8 εκατ. ευρώ που ολοκληρώθηκε πριν από μερικούς μήνες, να λειτουργεί ως σημείο αναφοράς για τον κλάδο όχι μόνο στο εσωτερικό της χώρας. Εν προκειμένω ο πήχης είναι τοποθετημένος ψηλά και «ιντριγκάρε» θα έλεγε κανείς, αρκετούς ώστε να ακολουθήσουν το παράδειγμα, σηκώνοντας παράλληλα στις πλάτες τους το δύσκολο εγχείρημα της αναζωογόνησης της ευρύτερης περιοχής. Ο πρώτος λοιπόν άξονας έχει να κάνει με το ανανεωμένο ενδιαφέρον των επιχειρηματιών και των μονάδων του κλάδου. Μέσα σε αυτήν την έντονη πλέον τάση, εντοπίζεται και το δεύτερο στοιχείο, εκείνο της αλλαγής αντίληψης των ίδιων των οινοποιών. Όπως θα παρατηρήσει ο Ηλίας Κωνσταντόπουλος, Γενικός Διευθυντής του Semeli Estate, ενώ κάποτε ο οινοποιός απέρριπτε την ιδέα «του σερβιρίσματος» υποστηρίζοντας πως δουλειά του τελειώνει με την εμφιάλωση, πλέον αντιλαμβάνεται τη σημασία που έχει ο οινοτουρισμός σε όλες τις πτυχές της επιχείρησής του. Το τρίτο στοιχείο έχει να κάνει και με την αλλαγή αντίληψης στην πλευρά των αμπελουργών. Πλέον, στη ζώνη της Νεμέας και της Μαντινείας, όλο και περισσότεροι αμπελουργοί προσεγγίζουν προσεγγμένα το κομμάτι της παραγωγής. Διαχωρίζουν τα αμπελοτεμάχια βάσει σύστασης εδάφους, έκθεσης και υψομέτρου. Μετατοπίζονται από τη λογική της πληθωρικής και φλύαρνης παραγωγής προς μια προσεγγμένη καλλιέργεια που στρώνει το έδαφος για την παραγωγή Μεγάλων Κρασιών αλλά και εν γένει ποιοτικού οίνου.



Φιλόξενος **οικοδεσπότης** στους άρτιους αισθητικά χώρους του **Semeli Estate** ο Ηλίας **Κωνσταντόπουλος**, Γενικός **Διευθυντής** του Κτήματος.



# ΔΥΝΑΜΗ ΣΤΟ ΠΟΤΗΡΙ

Μια ποικιλία με πολυδιάστατο χαρακτήρα, ο οποίος την καθιστά ένα εξαιρετικό όπλο για το σύνολο του σύγχρονου ελληνικού αμπελώνα, είναι το Αγιωργίτικο, που δίνει συναρπαστικά κρασιά σε όλη την Ελλάδα

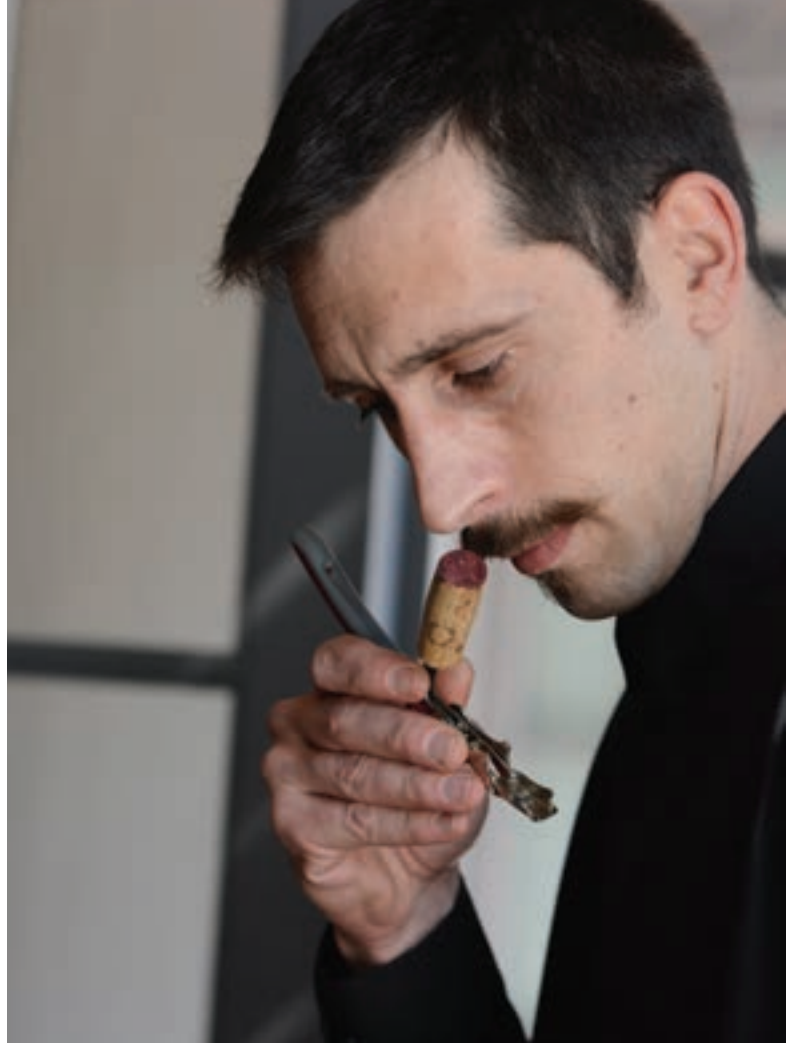
Επιμέλεια **Ζήσης Πανάγος** ❖ Φωτογραφίες **Γεωργία Καραμαλή**





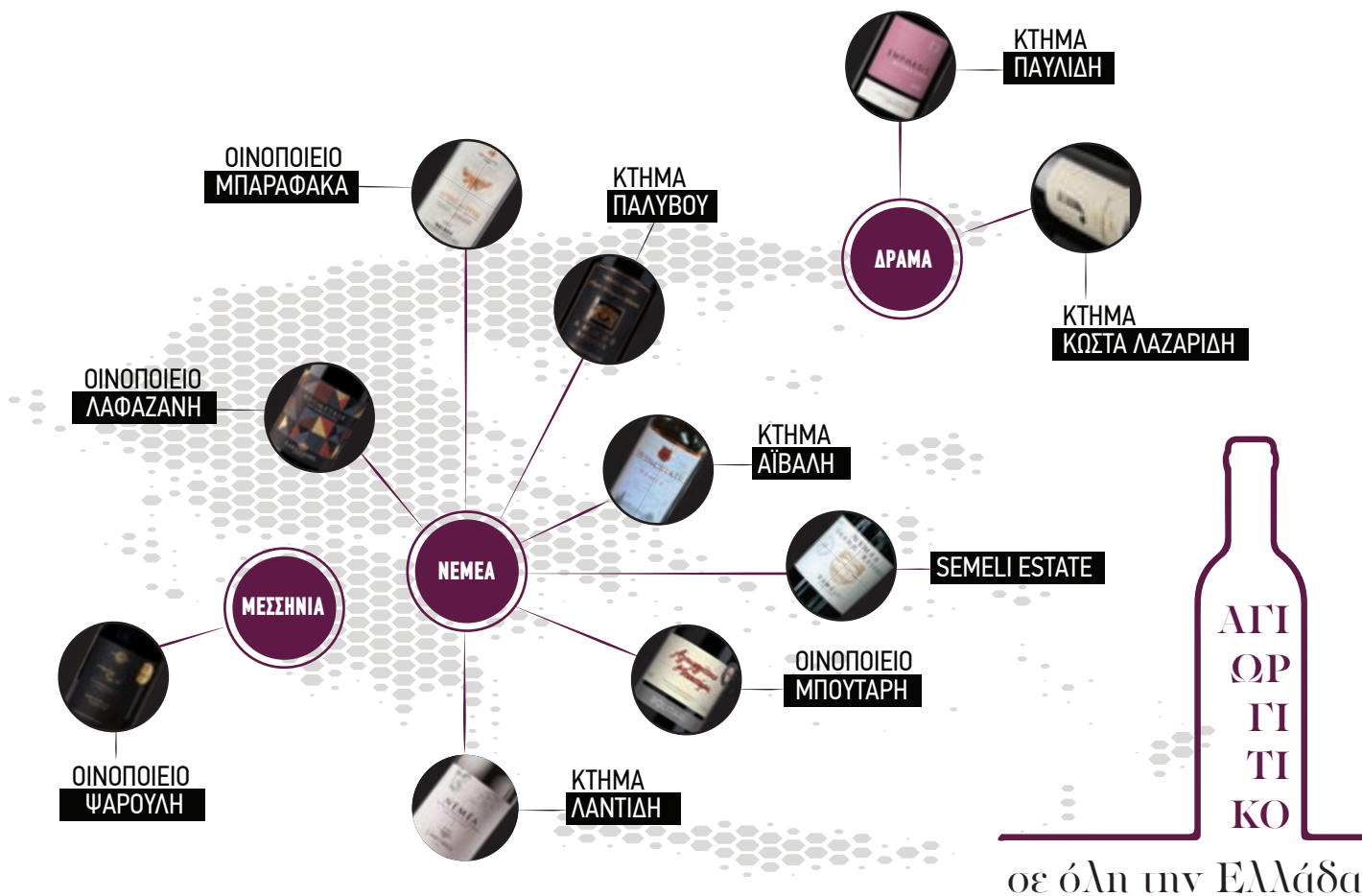
Το Αγιωργίτικο μας κέρδισε με τα **αρώματα** και τον ιδιαίτερο και πολύπλοκο χαρακτήρα του. Για να οδηγηθεί όμως η **γευστική εμπειρία** σε τελείως άλλη διάσταση χρειάζεται και μία **καλή πρωτεΐνη**, που σε συνδυασμό με το κρασί θα προκαλέσει **έκρηξη** στο στόμα. Αυτή την αποστολή έφεραν σε πέρας τα **μυσαχάρια** μπιφτεκάκια του By the Glass...

Στο **φιλόξενο** περιβάλλον του **By the Glass** στο κέντρο της Αθήνας οι άνθρωποι του **Wine Trails** (από δεξιά) Κωνσταντίνη Ψιλιώτη, Ζήσης Πανάγος και Δέσποινα Μαρκαντώνατου **μυήθηκαν** στη γεύση των **Αγιωργίτικων** με τη συνοδεία εκλεκτών **γεύσεων**.



ΤΗ ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΔΟΚΙΜΗ ΤΩΝ ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΩΝ ΚΡΑΣΙΩΝ Ο/ΔΟΣΕΝΗΣΕΤΟ WINE BAR «BY THE GLASS»





# Η αίσθηση του μέτρου στο πολυδύναμο Αγιωργίτικο

**Μ**αζί με το Ξινόμαυρο το Αγιωργίτικο αποτελούν τις δύο ευγενείς ερυθρές ελληνικές ποικιλίες. Πατρίδα του είναι η «Μικρή Βουργουνδία» ή αλλιώς Νεμέα, η οποία έχει χαρακτηριστεί από το 1971 ως η ζώνη για την παραγωγή οίνων με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (ΠΟΠ), χωρίς όμως αυτό να σημαίνει ότι δεν δίνει συναρπαστικά κρασιά σε όλη την Ελλάδα, από το Βορρά ως το Νότο. Μια γοητευτική ποικιλία με μοναδική αμεσότητα και ισορροπία. Θα μπορούσε άλλωστε κανείς να πει ότι το Αγιωργίτικο αποτελεί συνώνυμο του μέτρου, καθώς τα συστατικά του, φρούτα, οξύτητα, ταννίνες, αλκοόλ, βρίσκονται σε πλήρη αρμονία. Παράλληλα, ιδιαίτερο ενδιαφέρον παρουσιάζει το εύρος των στυλ που μπορεί να δώσει: Από φρουτώδη ροζέ ξηρά ή ημίξηρα μέχρι στιβαρά κόκκινα, αλλά και επιδόρπια κρασιά. Στο Αγιωργίτικο ταιριάζει πολύ η επαφή με το βαρέλι, καθώς η ωρίμανση σε δρυ μπορεί να του προσδώσει ιδιαίτερη πολυπλοκότητα και τριτογενή αρώματα, όπως ζωικά και δασικά αρώματα, καθώς και καπνό, δέρμα ή σοκολάτα. Όμως κανείς δεν μπορεί να αγνοήσει και τις φρέσκες εκδοχές που παράγονται σε ανοξειδωτες δεξαμενές, όπου δίδεται έμφαση στον πρωτογενή χαρακτήρα της ποικιλίας και προσδίδονται αρώματα φρέσκων ζουμερών κόκκινων φρούτων, όπως κεράσι και φράουλα, καθώς και μερικών μαύρων όπως το βύσσινο. Το Αγιωργίτικο συνήθως δίνει κρασιά μετρίου σώματος και οξύτητας, με μέτριες, μαλακές ταννίνες, ενώ το χρώμα στο ποτήρι ποικίλει από απαλό ροδί έως ρουμπινί ανάλογα βέβαια με την οινοποίηση.

\* Η σειρά παρουσίασης είναι τυχαία



## Με τον πλούτο της Νεμέας

Ένα ΠΟΠ Νεμέα κρασί που αγαπάει τον χρόνο

**ΛΑΜΠΕΡΟ, ΒΑΘΥ** ερυθρό χρώμα με έντονη πυκνότητα. Ωριμα κόκκινα φρούτα στη μύτη, τα οποία αποτυπώνουν το χαρακτήρα ενός Αγιωργίτικου που αξίζει να παλαιωθεί. Πολύπλοκα αρώματα μπαχαρικών και βοτάνων λόγω της μακράς παραμονής στο βαρέλι, αλλά και στο μπουκάλι. Στο στόμα πυκνό και στρογγυλό. Βελουδίνες και φινετσάτες ταννίνες, πλούσια αλκοόλη με τονισμένη οξύτητα που προσφέρει ισορροπία. Μακρά επίγευση, γεμάτη όγκο και αρώματα σοκολάτας, μαρμελάδας, φρυγανισμένου ψωμιού και κανέλας. Συνοδεύει πλούσια πιάτα κρέατος, ψητό αρνί, ψητά στα κάρβουνα και τη σουβλα, καθώς και σκληρά κίτρινα ή κρεμώδη τυριά. Σερβίρεται στους 15-16°C.

### Πολλαπλές διεθνείς βραβεύσεις

- Gold Medal, Decanter World Wine Awards, London 2021
- Gold Medal, Berliner Wein Trophy 2021
- Silver Medal, TEXSOM International Wine Awards 2021

### Semeli Nemea Grande Reserve 2016

Οινοποιείο: **Semeli Estate**  
Περιοχή: **Νεμέα**







ΙΟ ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

## Ένα μεγάλο κρασί από τη Μεσσηνία

Αγιωργίτικο και Cabernet Sauvignon από αμπελώνα μεγάλο υψόμετρο συνθέτουν την Υπογραφή

**ΦΕΡΟΝΤΑΣ** την υπογραφή του ιδρυτή της Οινοποιίας, Μιχαήλ Ψαρούλη, η «Υπογραφή» αποτελεί τη ναυαρχίδα των ετικετών που κυκλοφορεί ο Κώστας Ψαρούλης. Όλες και όλες 1.000 φιάλες από αυτό το ερυθρό κρασί εμφανίζονται κάθε χρόνο. «Για την ακρίβεια οι φιάλες είναι 999» εξηγεί ο ίδιος, αφού «για... προληπτικούς λόγους δεν εμφανίζω το νούμερο 13». Αναζητώντας ένα κρασί που θα τιμούσε τον πατέρα του, ο Κώστας Ψαρούλης, απευθύνθηκε στις δυο «πιο καλές ποικιλίες ερυθρών σταφυλιών» με τα αμπέλια να βρίσκονται σε υψηλό υψόμετρο, ενώ και εδώ ο κανόνας το μικρών αποδόσεων του αμπελουργού τηρείται κατά γράμμα. «Για 36 μήνες το περνάω από καινούρια γαλλικά δρύινα. Η εμφιάλωση εδώ γίνεται με το χέρι, φελλός μακράς ωρίμανσης κλείνει το στόμιο των μπουκαλιών φτιαγμένων από φυσικό γυαλί και στη συνέχεια σφραγίζεται με βουλοκέρι. Όπως υποστήριξε ο ίδιος ο δημιουργός, μια μεγάλη επιβεβαίωση των προσπαθειών του με τη συγκεκριμένη επικέτα, ήταν η βράβειυσή του με χρυσό μετάλλιο στον Διαγωνισμό Οίνου της Βιέννης.

### Υπογραφή 2014

Οινοποιείο: **Οινοποιείο Ψαρούλη**  
 Οινολόγος: **Κωνσταντίνος Ψαρούλης**  
 Περιοχή: **Μεσσηνία**





Ευαγγελία (δεξιά) και Βασιλική Παλυβού με τον Γιώργο Παλυβό

## Ammos Terra Leone 2018

Οινοποιείο: **Κτήμα Παλυβού**  
Οινολόγος: **Ευαγγελία Παλυβού**  
Περιοχή: **Νεμέα**



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

# Από το καλύτερο σταφύλι

Το αποκορύφωμα της έκφρασης του Αγιωργήτικου, από τα καλύτερα αμπελοτόπια της Αρχ. Νεμέας



**ΕΝΑ ΚΡΑΣΙ ΠΟΛΥΠΛΟΚΟ** και σπιβαρό, που ξεκινά από το αμπέλι και ακολουθεί μια οινοποιητική πορεία με στόχο την εξέλιξη του Αγιωργήτικου. Ξεκινώντας από τη σωστή επιλογή των κλημάτων, το ταξίδι συνεχίζεται στην εγκατάσταση ενός μετεωρολογικού σταθμού για να γίνεται σωστά ο έλεγχος του υδατικού στρες. Επόμενος σταθμός η οινοποίηση με πέντε μέρες κρυσταλλοποίηση στους 8°C, συμπαραμονή στέμφυλων με το χυμό για 30 μέρες, με τέσσερις ανακυκλοφορίες την ημέρα ιδιαίτερης έντασης και με τελευταία στάση την παλαίωση για 18 μήνες σε δρύινα βαρέλια (γαλλικά 80% και αμερικανικά 20%) όλα 100% καινούργια. Στη συνέχεια ακολουθεί για 6 μήνες παλαίωση στη φιάλη στο οινοποιείο και με αυτό τον τρόπο το κρασί φτάνει στον προορισμό του με υψηλές προδιαγραφές και με χαρακτηριστικά που μαγεύουν και τις πέντε αισθήσεις, αφού τα χαρακτηριστικά του Αγιωργήτικου, όπως μεταφράζονται στο ποτήρι, έχουν φθάσει στην απόλυτη έντασή τους. Αξίζει να σημειωθεί ότι επιδέχεται παλαίωσης επιπλέον 10 χρόνια. Συνδυάζεται με πληθωρικά πιάτα όπως λαγός σιφάδο, κοκκινιστό βοδινό, μελιτζάνα παπουτσάκι αλλά και με καλοψημένες μοσχαρίσιες κοπές

### Όγκος και διάρκεια

Φορώντας ένα φόρεμα σε βαθύ πορφυρό κατακόκκινο χρώμα, με έντονο και πυκνό άρωμα βύσινου κερασιού φράουλας, δαμάσκηνου, σοκολάτας, γλυκών μπαχαρικών σε μια πλούσια σύνθεση. Στόμα που ξεκινάει γλυκά, με στρογγυλές, βελούδινες και εξαιρετικής ποιότητας ταννίνες, που χαρίζουν στο κρασί όγκο και διάρκεια και μια επίγευση όπου δεν περνάει απαρατήρητη.



## Το μεγάλο κόκκινο

Μια από τις βασικές ποικιλίες του Κτήματος Κώστα Λαζαρίδη, που απογειώνει το terroir της Δράμας

**ΦΥΤΕΜΕΝΟ** το 1998 στους πρόποδες του Μενοίκιου όρους στην Καλή Βρύση Δράμας, το Αγιωργίτικο αποτελεί μια από τις βασικές ποικιλίες του Κτήματος. Μετά από 24 χρόνια καλλιέργειας, τόσο το ξεχωριστό terroir της Δράμας όσο και οι σύγχρονες αμπελουργικές και οινολογικές πρακτικές απογειώνουν τις δυνατότητες της ποικιλίας αυτής. Αποτέλεσμα αυτού είναι το μονοποικιλιακό Chateau Julia Agiorgitiko, το οποίο είναι βραβευμένο με Χρυσό μετάλλιο στον Challenge International du Vin 2022, και έρχεται να δώσει έμφαση στο κόκκινο φρούτο. Έντονο κόκκινο χρώμα με ρουμπινί ανταύγειες, κόκκινα φρούτα στη μύτη, με τα μούρα να κυριαρχούν. Αρμονική συνεύρεση με γλυκά μπαχαρικά και εντονότερη την έκφραση κανέλας και γαρίφαλου. Το στόμα δεν θα μπορούσε να διαφέρει, οπότε και εκεί συναντάμε κόκκινα φρούτα με καλή συμπίκνωση και μία φρεσκάδα να τα διακατέχει, με επίλογο από ώριμες και στρόγγυλες ταννίνες και μακρά επίγευση.

**Ο τρόπος** γίνεται με το χέρι και στη συνέχεια πραγματοποιείται διπλή διαλογή στο οινοποιείο. Ακολουθεί ζύμωση και εκχύλιση σε ανοξειδωτή δεξαμενή, μπλογαλακτική ζύμωση και παλαίωση για 12 μήνες σε δρύινα γαλλικά βαρέλια και ξύλινες δεξαμενές.

### Chateau Julia Agiorgitiko 2020

Οινοποιείο: **Κτήμα Κώστα Λαζαρίδη**

Οινολόγος: **Κώστας Λαζαρίδης**

Περιοχή: **Δράμα**



## Ζωντάνια και πεντακάθαρη έκφραση

Μπαχαρικά, κανέλες, γαρίφαλα, πιπέρια και γλυκόριζες ξεδιπλώνονται στο χώρο με το άνοιγμα μιας φιάλης Αγιωργίτικου ΠΟΠ Κτήμα Λαντίδη

**ΤΑ ΠΡΕΜΝΑ** από τα οποία παράγεται η ΠΟΠ Νεμέα ΕΡΓΟ του Κτήματος Λαντίδη φύονται σε υψόμετρο 650 μ. στον Ασπρόκαμπο της Νεμέας σε ιδιόκτητο αμπελώνα. Η τυπική αυτή Νεμέα δίνει στο στόμα μια βελούδινη υφή κι ένα συνδυασμό από μαλακά χαρακτηριστικά, με νότες από πυρηνόκαρπα φρούτα, φρέσκα και μη, όπως σάρκα κερασιού και αποξηραμένο δαμάσκηνο. Οι ταννίνες και η οξύτητα του κρασιού αυτού ισορροπούν αφήνοντας μια διακριτική αλλά και ελαφρώς πιπεράτη επίγευση. Μετά το πέρας της ζύμωσης, ο οίνος μένει σε γαλλικά, δρύινα βαρέλια για 14 μήνες, ενώ μεγάλη δυνατότητα έχει για περαιτέρω ωρίμανση πολλών ετών στο μπουκάλι. Το κρασί αυτό αποτελεί άριστη γευστική συνοδεία για κόκκινα κρέατα, στη σχάρα ή στο φούρνο, για παραδοσιακή κουζίνα αλλά και για ποικιλίες τυριών.

### Νεμέα ΕΡΓΟ Lantides 2019

Οινοποιείο: **Κτήμα Λαντίδη**  
Οιολόγος: **Πανίκος Λαντίδης**  
Περιοχή: **Νεμέα**





Η ετικέτα **Γεωμετρία** Αγιωργίτικο αποδεικνύει περίτρανα ότι τα **κρασιά** από το Αγιωργίτικο της Νεμέας μπορούν να είναι **σύγχρονα, πολύπλοκα** και να καταναλώνονται φρέσκα.

## Άρωμα φρέσκου φρούτου

Από τον ιδιόκτητο αμπελώνα των Αρχαίων Κλεωνών, σε υψόμετρο 250-400 μ. το ερυθρό ξηρό 100% Αγιωργίτικο της σειράς «Γεωμετρία»

**Η ΦΙΛΟΣΟΦΙΑ** πίσω από το Γεωμετρία Αγιωργίτικο, αλλά και όλη τη σειρά είναι η ξεκάθαρη έκφραση του χαρακτήρα της κάθε ποικιλίας. Μεγάλο κομμάτι της δουλειάς γίνεται στο αμπέλι με πολύ προσεκτική καλλιέργεια, κυρίως μηχανική, και όσο το δυνατόν λιγότερες χημικές παρεμβάσεις. Στο Αγιωργίτικο η διαδικασία προσέγγισης, έχει στόχο να αναδείξει τα κόκκινα φρούτα της ποικιλίας μαζί με ένα μεστό και πλούσιο στόμα. Το αποτέλεσμα, ένα πολύ τυπικό Αγιωργίτικο Αρχαίων Κλεωνών. Μέτριο ρουμπινί χρώμα και αρώματα κόκκινων φρούτων με διακριτική παρουσία μαύρων, φυτικές νότες και χαρακτηριστικά μπαχαρικών. Στη μύτη ξηρό, με μέτρια οξύτητα, φρέσκιες, στρογγυλές τανίνες και χαμηλό αλ-

κόλ ενώ το σώμα είναι μέτριο με καθαρές γευστικές αποδόσεις και με επίγευση που διαρκεί. Αρώματα κόκκινου δαμάσκνου, κερασιού και φρούτων του δάσους, με νότες πιπεριάς και φυλλώματος τομάτας. Στα γευστικά χαρακτηριστικά τονίζεται η εκκεντρική παρουσία ροζ πιπεριού και γλυκών μπαχαρικών, όπως γαρίφαλο, κανέλα και μπαχάρι.

### GEOMETRIA Αγιωργίτικο 2021

Οινοποιείο: **Οινοποιία Λαφαζάνη**  
Οινολόγος: **Βασίλης Λαφαζάνης**  
Περιοχή: **Αρχαίες Κλεωνές, Νεμέα**





### Οινικά ταξίδια στη Νεμέα

Το Οινοποιείο Μπαραφάκα ανοίγει τις πόρτες του και περιμένει τους επισκέπτες για ξενάγηση στους χώρους του και wine tasting, για να τους μυήσει στον κόσμο του κρασιού. Ανοιχτά Δευτέρα-Κυριακή 9:00 π.μ.- 17:00 μ.μ.



## Apocalypsis 2015

Οινοποιείο: **Οινοποιείο Μπαραφάκα**  
Οινοποιός: **Χρήστος Μπαραφάκας**  
Περιοχή: **Νεμέα**

# Χτίζει όνειρα το αμπέλι

Apocalypsis Nemea Premium Vineyard Selection

**Ο ΧΡΗΣΤΟΣ ΜΠΑΡΑΦΑΚΑΣ** είναι λάτρης του ωραίου και άνθρωπος παθιασμένος με το κρασί και τον τόπο του. Το Αγιωργίτικο σταφύλι και τα κρασιά του είναι αυτονόητα γι' αυτόν κι έτσι δημιούργησε και μοιράζεται με το οινόφιλο κοινό τη δική του Apocalypsis. Μία νεοκοσμίτικη Νεμέα, η οινοποίηση της οποίας λαμβάνει χώρα σε ανοξειδωτη δεξαμενή. Η προζυμωτική εκχύλιση διαρκεί πέντε ημέρες και ακολουθεί εμβολιασμός της σταφυλομάζας με επιλεγμένα στελέχη ζυμομυκήτων. Συνθήκες ελεγχόμενης θερμοκρασίας κατά τη ζύμωση που δεν ξεπερνούν τους 24°C. Η ζύμωση ολοκληρώνεται και ο οίνος παραμένει με τα στέμφυλα μεταζυμωτικά για τουλάχιστον 10 ημέρες. Ακολουθεί διαχωρισμός του οίνου από τα στέμφυλα. Ο οίνος παραμένει στη δεξαμενή για περίπου δύο μήνες όπου και πραγματοποιούνται περιοδικές αναδεύσεις. Ακολουθεί μεταγύση του οίνου σε γαλλικά δρύινα βαρέλια χωρητικότητας 225 και 300lt. Ο χρόνος ωρίμανσης των οίνων σε αυτά ολοκληρώθηκε μετά το πέρας 12 μηνών.

### Διάρκεια στο στόμα

Αρωματική συμπύκνωση με πολλαπλές εναλλαγές από νότες κράνων, ροδιού, λευκού πιπεριού και φρούτων του δάσους. Στόμα με όγκο και λιπαρότητα εντυπωσιάζει από την πρώτη στιγμή. Γλυκίες ταννίνες, λιπαρότητα. Ξεδιπλώνονται διαδοχικά με καθαρότητα τόσο η φρουτώδης του υπόσταση όσο και η πικάντικη με νότες τάρτας cassis, κουκούτσι από βύσσινο, μαύρο πιπέρι και φασκόμηλο. Μακρά και με διάρκεια αρωματική επιστροφή.



# Με χαρακτήρα Δράμας

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

**ΤΟ ΠΕΜΠΤΟ ΜΕΛΟΣ** της οικογένειας EMPHASIS, που μετράει ήδη πολλαπλές εσοδείες επιτυχημένης πορείας στις αγορές του εξωτερικού, διατίθεται πλέον και στην ελληνική αγορά. Ακολουθώντας τη φιλοσοφία των οίνων EMPHASIS, το Agiorgitiko, που έχει αποσπάσει πολλαπλές και ιδιαίτερα σημαντικές διακρίσεις σε διεθνείς διαγωνισμούς, είναι ένας μονοποικιλιακός ξηρός ερυθρός οίνος ΠΓΕ Δράμα μακράς παλαιώσης από ενιαίο ιδιόκτητο αμπελώνα του Κτήματος Παυλίδη, που παράγεται σε περιορισμένο αριθμό φιαλών.

## Στις φιάλες η σοδειά του 2018

Η πραγματοποίηση του τρύγου κατά τη διάρκεια της νύχτας, τη στιγμή που τα σταφύλια βρίσκονται στη βέλτιστη ωριμότητα, έχει σαν σκοπό τη διατήρηση του αρωματικού και φαινολικού δυναμικού της κάθε ποικιλίας. Η ορθή εφαρμογή της εκχύλισης σε προ και μετά-ζυμωτικό στάδιο, βοηθά στην εξαγωγή του δυναμικού αυτού. Ο χυμός μεταφέρεται με τη συνδρομή της βαρύτητας σε δρύινα βαρέλια, όπου και παραμένει για 14 μήνες, η ωρίμανσή του συνεχίζεται με επιπλέον 12 μήνες παραμονής στη φιάλη.

## Γευστική αρμονία

Το κρασί αυτό μπορεί να συνδυαστεί επιτυχημένα με ευρεία γκάμα πιάτων. Συνδυάζεται άψογα με ψητό κρέας, αρνί, με πλούσια κίτρινα αλλά και κρεμώδη τυριά. Σερβίρεται στους 16-17°C. Συνιστάται η χρήση καράφας ή να ανοιχθεί τουλάχιστον μισή ώρα πριν το σερβίρισμα.

## EMPHASIS Agiorgitiko 2018

Οινοποιείο: **Κτήμα Παυλίδη**  
Οιολόγος: **Παναγιώτης Κυριακίδης**  
Περιοχή: **Δράμα**





## Αγιωργίτικο Μπουτάρη 2020

Οινοποιείο: **Οινοποιία Μπουτάρη**  
Οιολόγος: **Γιάννης Βογιατζής**  
Περιοχή: **Νεμέα**



## Στην απλότητα η ομορφιά

Μόλις 12% αλκοόλ για έναν ΠΟΠ Νεμέα οίνο με μέτριο προς ελαφρύ σώμα, έντονο κόκκινο χρώμα και ευχάριστο βοτανικό χαρακτήρα

**ΕΝΤΟΝΟΣ ΑΡΩΜΑΤΙΚΟΣ ΧΑΡΑΚΤΗΡΑΣ** από μαύρα φρούτα κερασιού, βύσσιου και δαμάσκηνου πλαισιωμένα από έναν ευχάριστο βοτανικό χαρακτήρα χαρακτηρίζουν το Αγιωργίτικο Μπουτάρη, ένα ΠΟΠ Νεμέα κρασί με έντονο κόκκινο χρώμα.

Στο στόμα παρουσιάζει μαλακές ταννίνες χωρίς επιθετικότητα, όπου ο αρωματικός του χαρακτήρας περνάει εύκολα με έμφαση στα αποξηραμένα φρούτα. Πρόκειται για έναν οίνο μέτριου προς ελαφρύ σώματος με ποικιλιακό χαρακτήρα.

Το Αγιωργίτικο Μπουτάρη συνοδεύει ιδανικά κόκκινα κρέατα με γλυκά λαχανικά και γλυκές σάλτσες, όπως κόκορα με κυλοπίτες, αγριογούρουνο και μουςακά με λουκάνικο και τυρί. Επίσης ταιριάζει με αλλαντικά, χάμπουργκερ, πίτσα και σκληρά παχιά τυριά όπως ένταμ και τσένταρ. Σερβίρεται δροσερό ως απεριτίφ το καλοκαίρι ενώ η συνήθης θερμοκρασία σερβιρίσματος είναι 14-16 °C.

**Τα σταφύλια** για τη δημιουργία του Αγιωργίτικού Μπουτάρη οινοποιούνται με τη μέθοδο της κλασικής ερυθρής οινοποίησης, αυξάνοντας όμως το χρόνο επαφής του χυμού με τα στέμφυλα για την καλύτερη εκχύλιση των χρωστικών και των ταννινών. Ακολουθεί η μπλογαλακτική ζύμωση, απαραίτητη για τη μείωση της οξύτητας και της τραχειάς γεύσης των φρέσκων κρασιών. Μετά από το τέλος και της μπλογαλακτικής ζύμωσης, το κρασί ωριμάζει σε δεξαμενή με τις λεπτές οινολάσπες μέχρι την εμφιάλωσή του.



# Η επιτομή της ισορροπίας

Ένα κρασί με πλούσιο ταννικό χαρακτήρα, ολοκληρωμένο στόμα και πλούσια αρώματα φρούτων και καπνού

**ΤΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ** από όπου προέρχεται αυτό το μοναδικό Αγιωργίτικο, έτους 2020, φύονται στην Αλικίζα, σε υψόμετρο 600 μ. Με χαμηλές στρεμματικές αποδόσεις, η ζύμωση λαμβάνει χώρα με αυτόχθονους μικροοργανισμούς, ενώ στη συνέχεια το κρασί ωριμάζει σε γαλλικά, δρύινα βαρέλια. Στη μύτη γίνεται έκρηξη ώριμων κόκκινων φρούτων, όπως δαμάσκηνο και βύσσινο, μέντα και βοτανικές νότες. Ένα διακριτικό βαρέλι είναι εκείνο που δίνει την κομψή, φινετσάτη πινελιά.



## Νεμέα 2020

Οινοποιείο: **Οινοποιείο Αϊβαλή**

Οινοποιός: **Χρήστος Αϊβαλής**

Περιοχή: **Νεμέα**



## ΕΤΙΚΕΤΕΣ εγχώριες ντίβες

### ΡΗΤΙΝΙΤΗΣ NOBILIS ΓΑΙΑ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ

Ο εκλεκτός Ροδίτης από ξηρικούς αμπελώνες της ημιορεινής Κορινθίας σε μια σύγχρονη οινοποίηση δίνει μια μοντέρνα εκδοχή ρετσίνας με χρώμα λευκοκίτρινο και πράσινες ανταύγειες. Γεύση δροσερή που ισορροπεί θαυμαστά ανάμεσα στο σταφύλι και το πεύκο, ενώ λεμόνι και αίσθηση μαστίχας συνυπάρχουν ισότιμα χωρίς τάσεις επικυριαρχίας. **12,0% vol.**



### RETSINA AMPHORE NATURE ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΤΕΤΡΑΜΥΘΟΣ

Μία από τις ελάχιστες Ρετσίνες σε αμφορέα, που δημιουργούν νέα δεδομένα γι' αυτό το στυλ κρασιού. Ροδίτης ξηρικός σε κύπελλο βιολογικής καλλιέργειας, φυσική οινοποίηση σε αμφορείς και ελάχιστο ρετσίνα από πεύκα που περιβάλλουν τα αμπέλια. Λεμόνια, γιασεμί και βότανα στη μύτη με χείδεμα από μυρωδιά πευκοβελόνας. Πολύπλοκο στο στόμα με μεγάλη επίγευση. **11,5% vol.**



### KECHRIS ROZA ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΚΕΧΡΗ

Βαθύ ροζέ χρώμα με ιώδεις ανταύγειες. Τα αρώματα φρέσκιας άγριας φράουλας, ισορροπούν με τις δροσερές νότες του ρετσίνοιου, που αλλάζουν ανάμεσα στη μαστίχα και τα βότανα, και ενώνονται επάνω σε ένα καπνιστό φόντο από το βαρέλι. Η χαρακτηριστική οξύτητα του Ξινόμαυρου προσδίδει στο κρασί φρεσκάδα και ισορροπεί με την αρωματική ένταση του κρασιού πριν καταλήξει σε ένα παρατεταμένο πικάντικο τελείωμα. **13,0 vol.**



### PINE FOREST ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΓΚΙΚΑ

Αρώματα πεύκου και πυρηνόκαρπων φρούτων κυριαρχούν στη μύτη, ενώ λίγο πιο πίσω διακρίνονται ίχνη λεβάντας και μαστίχας. Στόμα γεμάτο με διακριτική οξύτητα και αρωματική επίγευση για τη new age ρετσίνα από 100% Ασύρτικο που καλλιεργείται στους αμπελώνες του Οινοποιείου Γκίκα στη Βοιωτία. **13,0% vol.**





ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ  
Ζήσης Πανάγος



## ΡΕΤΣΙΝΑ

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΠΑΠΑΓΙΑΝΝΑΚΟΥ

Από κλήματα Σαββατιανού της Αττικής γης άνω των 50 ετών μια ιδιαίτερη εκδοχή ρετσίνας. Κίτρινο απαλό χρώμα κι αρώματα φρέσκων κίτρινων φρούτων και βοτάνων, όμορφα δεμένω με το ρετσί. Στόμα ελαφρύ, δροσερό και με αρκετά καλή οξύτητα. **12,5% vol.**



NEW AGE ΡΕΤΣΙΝΕΣ

# Η ΠΑΡΑΔΟΣΗ ΕΞΕΛΙΣΣΕΤΑΙ

Το αρχαιοελληνικό κρασί που αποτελεί αναμφίβολα το πιο ισχυρό εγχώριο οινικό brand, αποκτά πλέον μια νέα δυναμική στα χέρια των σύγχρονων και ανήσυχων Ελλήνων οινοποιών, που εστιάζουν στην καινοτομία, την ποιότητα και τη μοναδικότητα

## ΒΟΤΑΝΙΚ ΒΡΟΥΤ

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΝΙΚΟΛΟΥ

Αφρώδης οίνος από πρώιμο τρύγο της ποικιλίας Σαββατιανό που δίνει χυμό πλούσιο σε οξέα και χαμηλό pH. Χρώμα λεμονί με λεπτές επίμονες φυσαλίδες, λεπτά αρώματα πεύκου και μαστίχας, πλούσιο σώμα, γεύση βοτανική με παρατεταμένη επίγευση.

**12,5% vol.**



## ΡΕΤΣΙΝΑ

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΦΡΑΓΚΟΥ

Ξανθοπράσινο χρώμα για τη single vineyard Ρετσίνα από 100% Σαββατιανό του αμπελώνα της Αττικής. Αφθονα αρώματα με φινέτσα και γεύση δροσερή με την οξύτητα να προσφέρει σπιρτάδα και γευστικό πλούτο.

**13,0% vol.**



## ΡΕΤΣΙΝΑ OF ΑΤΤΙΚΑ

ΚΤΗΜΑ ΒΑΣΙΛΕΙΟΥ

Λεμονοκίτρινο χρώμα με απαλές πράσινες ανταύγειες και τον αρωματικό χαρακτήρα του Σαββατιανού να δηλώνει παρουσία. Η μύτη θυμίζει παραδοσιακή ρετσίνα αλλά με μοντέρνες πινελιές. Στόμα με όγκο, πολύ απαλή υφή, ξεκούραστη οξύτητα και γεύση πεύκου που βγάζει έναν πιο παραδοσιακό χαρακτήρα και πικράδα στην επίγευση. **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 νεοεισερχόμενους αλλά και παραδοσιακούς παίκτες της εγχώριας οινικής σκηνής. Ταξιδεύουμε στη Βόρεια Ελλάδα, τη Θεσσαλία και τη Σαντορίνη για να επιλέξουμε τις τρεις ετικέτες του τεύχους









### TERRE DE ZEUS XINOMAVRO 2020 NAVITAS WINERY

-  Λαμπερό βουσινί χρώμα. Μέτριο σώμα, στόμα κομψό με τραγανή οξύτητα και καλά ενσωματωμένες ταννίνες.
-  Επίγευση μακρά και πολύπλοκη.
-  Ένα single vineyard Ξινόμαυρο ΠΓΕ Πιερίας που ωριμάζει για 12 μήνες συνδυαστικά σε βαρέλια γαλλικής δρυός και 2/3 της ποσότητας και τιμμενένια δεξαμενή σε σχήμα τουλίπας. Εμφιαλώνεται αφιιτράριστο.
- 

13% VOL









### AMMONITE ΓΑΙΑ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ

-  Από τον τρύγο ενός σπάνιου αιωνόβιου αμπελώνα της Σαντορίνης το Ασύρτικο Ammonite έχει ωριμάσει πάνω από 15 μήνες με τις βιολογικές του λάσπες και σε συνδυασμό με μικρή ποσότητα κρασιού που έχει μείνει για μήνες σε καινούργια δρύινα γαλλικά βαρέλια, προσφέρει ένα διαφορετικό προφίλ. Μεγάλη δομή, εντυπωσιακό γευστικό μήκος, πολυπλοκότητα, με τις κατάλληλες συνθήκες συντήρησης μπορεί να συνεχίζει να βελτιώνεται.
- 
- 
- 
- 
- 

14% VOL



### LIMITED SELECTION MERLOT 3000 TSANTALI

-  Στο πνεύμα της καινοτομίας και μέσα από τη διαχρονική ιστορία της η Tsantali παρουσιάζει το Limited Selection Merlot της σειράς 1/3000. Πρόκειται για μια σπάνια ετικέτα ερυθρού κρασιού που κυκλοφορεί μόνο σε 3.000 φιάλες και μόνο όταν οι συνθήκες της οινοποιητικής χρονιάς βρίσκονται στα επιθυμητά επίπεδα σε κατάλληλα αμπελοτόπια.
- 
- 
- 
- 
- 

14% VOL



# ANTIGONE 2004

## Τέχνη στη φιάλη από το Κτήμα Οικονόμου

Δίχως αμφιβολία πρόκειται για το νεότερο κρασί  
δεκαεπτά ετών που θα δοκιμάσει κάποιος



**Υ**πάρχει μια κοινή ερώτηση τόσο μεταξύ επαγγελματιών όσο και μεταξύ οινόφιλων που αναμφίβολα προκαλεί σκέψη και αμηχανία. Ποια είναι τα καλύτερα κρασιά που δεν έχει κάποιος πει, όχι απλά δοκιμάσει, ακόμα; Η παραπάνω ερώτηση θα μπορούσε να έχει γραφτεί, μεταξύ άλλων, για τον Γιάννη Οικονόμου. Φανταστείτε ένα οινοποιείο όπου χρειάζεται κάποιος πέντε και πλέον χάρτες για το ενοπίσει και να το επισκεφθεί. Σε αυτό εδρεύει ένας συνθέτης, δημιουργός οινοποιός που δεν συμμετέχει σε εκθέσεις, δεν έχει κολλημένο επάνω του ένα τηλέφωνο και περνά αμέτρητες ώρες με τα κρασιά του. Αυτά εμφανίζονται στα ράφια με άτακτες χρονολογικές διακυμάνσεις και προκαλούν λατρεία, μίσος και ατέρμονες γόνιμες συζητήσεις. Το ANTIGONE είναι ένα κρασί υπό την Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης Σητεία.

Στηρίζεται στην ποικιλία, ακρογωνιαίο λίθο, του οινοποιείου, το Λιάτικο, που συνοδεύεται από ένα μικρό ποσοστό Μανδηλαριάς. Αποστρέφεται τις οπάκ παρέες την ίδια ώρα που συναναστρέφεται πλήθος αρωματικών στοιχείων όπου κυριαρχούν τα φρέσκα και ώριμα ερυθρά φρούτα, τα γλυκά μπαχαρικά, τα πολύχρωμα άνθη, οι φυλλωσιές και τα γήινα ίχνη. Διαθέτει εύπλαστο γευστικό χαρακτήρα που στηρίζεται στις ώριμες και καλοδουλεμένες ταννίνες του και τη ζωογόνο δροσιστική του οξύτητα. Πώς να μην στήνει ένα γευστικό γαϊτανάκι ώριμων κόκκινων φρούτων που οδηγούν σε έναν μακρόσυρτο και πολύπλοκο αποχαιρετισμό; Έτσι, καταφέρνει να κοιτά στα μάτια διάσημα κρασιά από όλο τον κόσμο και κυρίως από τη Μεσόγειο. Έτσι απλά και αναμφίβολα πολύ νόστιμα.





# Μισός αιώνας ιστορίας για το Οινοποιείο Ζαχαριά

Με μια λαμπερή εκδήλωση που συνδύαζε γευσιγνωσία, γαστρονομία και ιστορική αναδρομή το Οινοποιείο Ζαχαριά γιόρτασε τα 50 χρόνια οινικής δημιουργίας

Επιμέλεια **Κωνσταντίνα Ψιλιώτη** ❖ Φωτογραφίες **Γεωργία Καραμαλή**



Ο ιδρυτής του Οινοποιείου **Ηλίας Ζαχαριάς**



Η εκδήλωση έγινε στο **Royal Olympic Hotel**.

**Ο**λα ξεκίνησαν πριν από 50 χρόνια, το 1972, όταν ο γεωπόνος Ηλίας Ζαχαριάς επέστρεψε από τις σπουδές του στη Νεμέα, έτοιμος να δραστηριοποιηθεί στην επιστήμη του. «Είμαστε υπερήφανοι», σημείωσε ο Όθωνας Ζαχαριάς, η δεύτερη γενιά, «καθώς ο πατέρας μου έχει υπηρετήσει σε όλους τους κλάδους και τις εκφάνσεις της αμπέλου, είναι ο άνθρωπος που ξέρει πολύ καλά τη Νεμέα». Στόχος της σημερινής ομάδας του οινοποιείου είναι η συνέχιση της προσπάθειας για την ανάδειξη του πολύτιμου terroir. Με καινοτομίες, σεβασμό στον άνθρωπο και επιστημονική γνώση, προχωρά δημιουργώντας νέες επικέτες και συμβάλλοντας στο κεφάλαιο της οινοποίησης των ελληνικών γηγενών ποικιλιών, ενώ υπάρχουν βλέψεις για νέο εκσυγχρονισμό του οινοποιείου με το νέο έτος.

drink **Pink**



## Ραντεβού στο Ζάππειο στις 29 Μαΐου

Με μια μεγάλη γκάμα από ροζέ οίνους θα πραγματοποιηθεί για μία ακόμη χρονιά η έκθεση Drink Pink Rosé Wine Extravaganza, υπό την μπαγκέτα της Vinetum. Με πολλές επικέτες από την Ελλάδα και το εξωτερικό, η φετινή εκδήλωση αναμένεται να αποτυπώσει την στροφή της ελληνικής παραγωγής σε πιο προσεγμένες οινοποιήσεις που προσεγγίζουν ορισμένα από τα περίφημα γαλλικά chateaux.







# Με τόλμη στην οινογαστρονομία

Ένα γαστρονομικά σύνθετο εγχείρημα έφεραν σε πέρας οι Οινοποιοί της Β. Ελλάδος, το βράδυ της 11ης Απριλίου στο εστιατόριο Aleria του Μεταξουργείου

Επιμέλεια **Πέτρος Γκόγκος**



**Μ**ε ένα μενού έξι σταδίων που επιμελήθηκε ο επί δεκαετίας σεφ του Aleria, Γκίκας Ξενάκης, οι Οινοποιοί της Β. Ελλάδος απέδειξαν με 18 διαφορετικούς τρόπους πόσο εύκολα διεισδύουν πλέον οι ζώνες ΠΟΠ και ΠΓΕ της επικράτειάς τους σε «απαιτητικά» τραπέζια γεμάτα με σύγχρονες και δημιουργικές εκφράσεις της μεσογειακής κουζίνας. Τον συντονισμό των flights ανέλαβε ο Dip WSET, Ανδρέας Μαθιόδης, ενώ να σημειωθεί ότι υπήρξαν ανατροπές σε νόρμες, όπως αυτή που θέλει το κόκκινο κρασί «να κλωτσάει» με το ψάρι.



Ο **Στέλλιος Μπουτάρης** με τον **Νικηφόρο Κεχαγιαδάκη** (δεξιά) ιδιοκτήτη του Aleria



Οίνοι από όλες τις οινοπαραγωγικές ζώνες της Βόρειας Ελλάδας, από την Ζίτσα ως τη Δράμα και από τη Φλώρινα ως την Κρανιά Ολύμπου, συνόδεψαν τα έξι food & wine flights που διοργάνωσε η ΕΝΟΑΒΕ στο εστιατόριο Aleria την Πέμπτη 11 Απριλίου.



Το χρυσό γαλλικό terroir, που δίνει μερικά από καλύτερα κρασιά του κόσμου, μπήκε στο μικροσκόπιο ερευνητών της Παλαιοντολογίας με αφορμή και πρώτο πεδίο ερευνών το υπέδαφος του Cognac και συγκεκριμένα του Angeac-Charente. Οι μελέτες ξεκίνησαν το καλοκαίρι του 2021 και οι συνειρμοί στη σκέψη των επιστημών έπεφταν βροχή...



## Το καλό κρασί χρωσάει στους δεινόσαυρους

**Σ**το Cognac οι μελέτες των παλαιοντολόγων ξεκίνησαν σε μια πλαγιά της περιοχής όπου τα δεδομένα έδειχναν πως τα αμπέλια που φύονταν εκεί πριν από είκοσι χρόνια ήταν εξαιρετικής ποιότητας. Με την πεποίθηση πως το έδαφος ήταν ακόμη γόνιμο, οι ανασκαφές ξεκίνησαν και όχι μάταια. Η πρώτη ανακάλυψη μιας λεπτής στρώσης απολιθωμένης κοπριάς δεινοσαύρων ήταν και αυτή που έδωσε το έναυσμα για τη συνέχιση των ερευνών, με τον ειδικό Jimmy Tutaengarara να το επιβεβαιώνει. Η ομάδα του ίδιου και της Φιλανδής παλαιοντολόγου Lirpa Sloof έβαλαν πλήρη για έρευνες στην ανεπανάληπτη Côte d'Or της Βουργουνδίας. Η πλαγιά, κατά την Ιουρασική περίοδο, φιλοξενούσε μια λιμνοθάλασσα. Οι θεωρίες είναι πολλές αλλά το πιο πιθανό σενάριο είναι πως τα περιπτώματα των δεινοσαύρων συσσωρεύονταν σε περιοχές που σχημάτιζαν «γούρνες» και ακολουθούσαν τη ροή του νερού σε περιό-

δους με έντονες βροχοπτώσεις ή έμεναν στην άκρη του νερού, όπως θα μπορούσε να γίνει στην περίπτωση του Côte d'Or. Η ομάδα βρήκε αυτό το μοτίβο σε όλη την Côte de Beaune και την Côte de Nuits: Οι τοποθεσίες Premier και Grand Cru βασίζονταν σε ένα λεπτό στρώμα περιπτώματων δεινοσαύρων της Ύστερης Ιουρασικής περιόδου. Το Médoc επαλήθευσε τις προηγούμενες θεωρίες, ενώ έδωσε βάση και στο σενάριο της διαμονής σε κάποιες περιοχές ολόκληρων αγελών δεινοσαύρων. Οι ζώνες όπου τα πελώρια αυτά πλάσματα έβρισκαν φαγητό φαίνεται να αντιστοιχούν σε θέσεις γύρω το Margaux, το Saint-Julien, το Pauillac και το Saint-Estèphe. «Είμαστε περίπου 98% σίγουροι ότι εάν το Domaines des Barons de Lafite αποφασίσει να αποστραγγίσει τη λίμνη στο μπροστινό μέρος του ακινήτου, αυτό θα είναι το μεγαλύτερο terroir όλης της περιοχής του Μπορντό» δήλωσε με σιγουριά η Lirpa Sloof.



Όταν οριστικοποιηθούν τα συμπεράσματα από τις μελέτες στο Jura και το Rhône, οι επόμενες ανασκαφές θα διεξαχθούν σε ιταλικά εδάφη, όπως το Πιεμόντε και η Τοσκάνη.



*Deluxe*

Όλη η άνοιξη  
στο τραπέζι σου!



Λαγόρθη  
Riesling  
Π.Γ.Ε. Αχαΐα

750 ml  
**3,49€**  
1L = 4,65€

ΑΠΟΛΑΥΣΤΕ ΥΠΕΥΘΥΝΑ



Deluxe  
Μείγμα  
Ξηρών  
καρπών με  
σοκολάτα

300 g  
**4,49€**  
1 Kg = 14,97€

Καλωσορίστε την άνοιξη με ένα εκλεκτό κρασί και συνδυάστε το με γευστικούς ξηρούς καρπούς. Απολαύστε δροσερές γεύσεις φρούτων όταν όλα τριγύρω ανθίζουν. Ανακαλύψτε αποκλειστικά στα καταστήματα Lidl όλες τις εκλεκτές γεύσεις Deluxe και δημιουργήστε τα πιο ξεχωριστά τραπέζια.



MERLOT - CHARDONNAY - CABERNET SAUVIGNON

# PYLÓS

# The Art of Terroir



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

