

ISSN 2241-9454

# WineTrails

Τεύχος Νο 35 Απρίλιος - Ιούνιος 2023  
ΚΥΚΛΟΦΟΡΕΙ ΔΩΡΕΑΝ ΜΕ ΤΗΝ AGENDA  
ΚΑΙ ΣΤΗ ΣΥΝΕΧΕΙΑ ΑΥΤΟΤΕΛΩΣ με 3 ευρώ



**PROWEIN 2023**  
ΜΑΖΙ ΤΗΣ  
ΜΕΓΑΛΩΝΕΙ  
Η ΟΙΝΙΚΗ  
ΕΛΛΑΔΑ

**ΜΕΛΙΣΣΑ & ΑΜΠΕΛΙ**

**Η ΠΙΟ ΑΥΣΤΗΡΗ  
ΚΡΙΤΙΚΟΣ ΜΕ  
ΣΥΝΕΙΣΦΟΡΑ  
ΣΤΗΝ ΥΓΕΙΑ ΤΟΥ  
ΑΜΠΕΛΩΝΑ**

  
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)



## Αδύναμοι θεσμοί, κενά εξουσίας

**Χ**ωρίς να υποτιμάται η δουλειά που έχει γίνει τα τελευταία χρόνια γύρω από το ελληνικό κρασί, η κατοχύρωση και ενίσχυση της αναπτυξιακής δυναμικής του αμπελοοικονομικού τομέα στην Ελλάδα απαιτεί επίμονη και συστηματική προσπάθεια.

Προϋποθέτει μια δημόσια αρχή που να λύνει ζητήματα, υποστηρικτικούς φορείς με ειδικευση (προβολή, εξαγωγές κ.ά.) και συνεργασία ευρύτερων δυνάμεων του κλάδου, στην κατεύθυνση της ενδυνάμωσης του θεσμικού πλαισίου, του σεβασμού των κανόνων λειτουργίας της αγοράς και της σφρηλάττησης μιας νέας ταυτότητας με υψηλούς δείκτες υπεραξίας. Την ίδια στιγμή λοιπόν που ο αμπελοοικονομικός τομέας καθίσταται σημείο αναφοράς για τον τρόπο με τον οποίο δύνανται να οργανωθεί η αγροτική παραγωγή στην Ελλάδα, οι προκλήσεις με τις οποίες βρίσκεται αντιμέτωπος παραμένουν πολλές και ποικίλες. Γκρίζες ζώνες με τις ποικιλίες και το πολλαπλασιαστικό υλικό, στρεβλώσεις γύρω από τις άδειες φύτευσης (παλιές και νέες), πλημμελής έλεγχος στη λειτουργία των ζωνών ΠΟΠ και ΠΓΕ, παθογένειες με τα προγράμματα αναδιαρθρώσεων, έλλειμμα αξιοπιστίας στο Αμπελουργικό Μητρώο. Θα μπορούσε να πει κανείς ότι η ανάπτυξη στον συγκεκριμένο κλάδο εκτός του ότι εξελίσσεται κάπως άναρχα, οδηγεί σε μεγάλη ανομοιογένεια και αντικρουόμενες πολιτικές στις τάξεις των συντελεστών του κλάδου. Δεν είναι λίγοι αυτοί που υποστηρίζουν ότι στη μεγάλη τους πλειοψηφία τα μικρά και διάσπαρτα οиноποιεία νέας γενιάς ξεκινούν τη λειτουργία τους από λάθος βάση. Επίσης, ορισμένες από τις μεσαίου μεγέθους οινόποιητικές μονάδες, τελευταία δέχονται οξύ ανταγωνισμό, ειδικά στις διεθνείς αγορές. Τέλος, οι κυριότεροι εκπρόσωποι μεγάλων επιχειρήσεων του κλάδου της προηγούμενης βέβαια γενιάς, εδώ και καιρό πνέουν τα λοίσθια.

Οι πολιτικοί, οι επικοινωνιολόγοι, συχνά και τα μέσα ενημέρωσης, αρέσκονται στην ευχάριστη όψη των πραγμάτων καλλιεργώντας έτσι, έναν επικίνδυνο, σε κάποιες περιπτώσεις, εφφουχασμό. Την ίδια στιγμή, η σαθρή δομή της δημόσιας διοίκησης, όχι μόνο δεν είναι σε θέση να εντοπίσει έγκαιρα τις αδυναμίες αλλά πολλές φορές, γίνεται η ίδια αφορμή για θεσμικές αλλοιώσεις και στρεβλώσεις στη αγορά.

Μέσα σ' αυτό το περιβάλλον, η τελευταία αποχώρηση ενός καταξιωμένου στελέχους της δημόσιας διοίκησης, όπως είναι ο Διονύσης Γραμματικός, από το τμήμα Αμπέλου, Οίνου και Αλκοολούχων Ποτών, του οποίου προϊστάτο επί σειρά ετών, αποτελεί πλήγμα για την υπηρεσία και την διαχείριση των θεμάτων του κλάδου. Το μέγεθος των απωλειών θα εξαρτηθεί από τα αντανάκλαστα της πολιτικής ηγεσίας και των διοικητικών δομών να εντοπίσουν έγκαιρα το κενό και να βρουν εκείνο το στέλεχος που θα αποδειχθεί αντάξιο για την αντικατάστασή του.

**ΓΙΑΝΝΗΣ ΠΑΝΑΓΟΣ** Εκδότης-Διευθυντής



### Αφιέρωμα: Merlot

Μια από τις πιο διάσημες και δημοφιλείς ποικιλίες κόκκινου σταφυλιού στον κόσμο. Το όνομα προέρχεται από τη λέξη «merle», που στα γαλλικά σημαίνει «κότσυφας» και αποτελεί βασική ποικιλία για χαρμάνι τύπου Μπορντό, λόγω της αρωματικής του πολυπλοκότητας και δομής. Ένα κρασί από Merlot είναι γνωστό ότι είναι κομψό, ώριμο, φρουτώδες, κρεμώδες και ευχάριστα απαλό λόγω της έλλειψης ταννινών. Merlot σταφύλι καλλιεργείται και σε αρκετές περιοχές της ελληνικής επικράτειας, μεταξύ των οποίων ξεχωρίζει η Μεσσηνία.

# THE PLACE TO STUDY **WINE**



## **WSET ΕΠΙΠΕΔΟ 1 ΣΤΟ ΚΡΑΣΙ**



Πιστοποιημένη παγκοσμίου κύρους οινική εκπαίδευση  
για τον οινόφιλο και τον επαγγελματία.

11 GLAFKOU STREET, 175 64,  
P. FALIRO, ATHENS, GREECE  
T: (+30) 210 98 82 540 & 544



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



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΒΑΣΙΛΗΣ ΒΕΡΒΕΡΛΑΗΣ

40



14



82

## Απρίλιος-Ιούνιος 2023

### ΠΡΟΣΩΠΑ

- 10 Η ΕΠΟΜΕΝΗ ΜΕΡΑ ΣΤΟ ΤΜΗΜΑ ΑΜΠΕΛΟΥ ΚΑΙ ΟΙΝΟΥ  
Η δημόσια διοίκηση οφείλει να καταστήσει τον κλάδο φιλόξενο για επενδύσεις

### ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ

- 14 ΟΛΟ ΚΑΙ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΕΣ ΜΕΛΙΣΣΕΣ ΘΕΛΕΙ Ο ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΟΣ  
Υψηλή τεχνολογία στην υπηρεσία της καλλιεργητικής φροντίδας του αμπελώνα

### ΕΠΕΝΔΥΣΕΙΣ

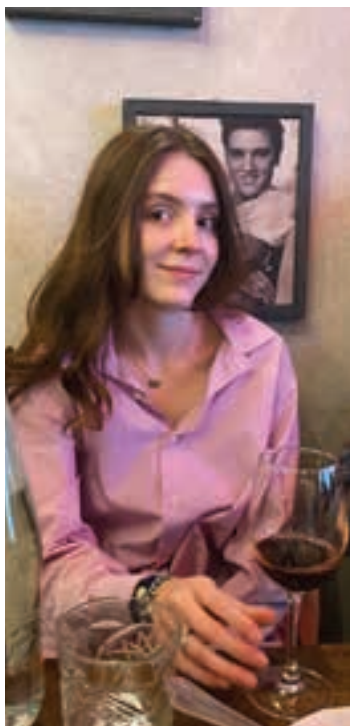
- 22 ΕΩΣ 900 ΕΥΡΩ ΤΟ ΣΤΡΕΜΜΑ ΓΙΑ ΝΕΑ ΑΜΠΕΛΙΑ ΜΕΣΩ ΣΧΕΔΙΩΝ  
Ελληνικό Οινοτουριστικό Σύνδεσμο προτείνει ο Jose Antonio Vidal

### ΕΚΘΕΣΕΙΣ ΟΙΝΟΥ

- 26 ΤΡΙΑΝΤΑ ΧΡΟΝΙΑ ΟΙΝΟΡΑΜΑ ΜΕ 300 ΝΕΕΣ ΚΥΚΛΟΦΟΡΙΕΣ  
Μικρά αμπέλια με ψαγμένα κρασιά και στην τέταρτη έκθεση του ΣΜΟΕ

### ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ

- 40 Ο ΦΕΔΕΡΙΚΟΣ ΛΑΖΑΡΙΔΗΣ ΕΦ' ΟΛΗΣ ΤΗΣ ΥΛΗΣ  
Επέκταση σε Αμύνταιο και Μύκονο για το εμβληματικό οινοποιείο της Δράμας



66



26

© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΡΤΡΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ



ΚΥΚΛΟΦΟΡΕΙ ΔΩΡΕΑΝ  
ΜΕ ΤΗΝ AGENDA ΚΑΙ  
ΣΤΗ ΣΥΝΕΧΕΙΑ ΑΥΤΟΤΕΛΩΣ

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

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

**ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ ΣΥΝΤΑΞΗΣ**  
Μαρία Γιουρουκέλη

**ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ ΕΚΔΟΣΗΣ**  
Λάζαρος Γατσέλος

**ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ**  
Ειρήνη Σκρέκη

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

**ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΟ/ΣΕΛΙΔΟΠΟΙΗΣΗ**  
Χαρά Οικονόμου  
Σπύρος Αλεξίου  
Φανή Παπαετροπούλου

**ΕΜΠΟΡΙΚΟΣ ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ**  
Παναγιώτης Αραβαντινός

**ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ/ ΔΙΑΦΗΜΙΣΗ**  
Ειρήνη Βλάχου  
Σταύρος Κοντός

**ΔΙΑΝΟΜΗ**  
ΑΡΓΟΣ Α.Ε.

**ΕΚΤΥΠΩΣΗ ΒΙΒΛΙΟΔΕΣΙΑ**  
ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΕΣ ΕΚΔΟΣΕΙΣ Α.Ε.

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

## Απρίλιος-Ιούνιος 2023

### ΟΙΝΙΚΟ ΕΠΙΧΕΙΡΕΙΝ

- 30 ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ ΚΑΙ ΑΣΥΡΤΙΚΟ ΠΡΟΚΡΙΝΕΙ Η ΠΙΕΡΙΑ ΕΡΑΤΕΙΝΗ  
Πειραματισμοί με το σπάνιο γηγενές Μπαντίκι για την Οινοποιία Ελασσόνας

### PROWEIN

- 52 ΠΑΝΙΣΧΥΡΗ ΣΤΗ ΓΕΡΜΑΝΙΑ Η ΕΘΝΙΚΗ ΟΜΑΔΑ ΟΙΝΟΥ  
Περισσότεροι από 49.000 επαγγελματικοί επισκέπτες από 141 χώρες

### ΕΙΔΗΣΕΙΣ

- 54 ΔΙΠΛΗ ΚΑΤΑΓΩΓΗ ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΤΗΣ ΑΜΠΕΛΟΥ  
Το Σπίτι του Κρασιού ετοιμάζει στη Νάουσα ο Γιάννης Μπουτάρης

### ΕΓΧΩΡΙΕΣ ΝΤΙΒΕΣ

- 62 GEWURZTRAMINER ΜΕ ΕΝΑ ΤΟΛΜΗΡΟ ΜΠΟΥΚΕΤΟ  
Νέες κυκλοφορίες οίνων από Μήλο, Δράμα και Αταλάντη

### ΑΦΙΕΡΩΜΑ ΕΓΧΩΡΙΑ MERLOT

- 66 ΚΟΜΨΑ, ΩΡΙΜΑ ΚΑΙ ΦΡΟΥΤΩΔΗ ΣΤΟ ΠΟΤΗΡΙ  
Ένα εξαιρετικό όπλο για το σύνολο του σύγχρονου ελληνικού αμπελώνα



62



Ktima  
MEGA SPILEO  
ESTATE



Ένα παράθυρο στην ιστορία. Ένα μοναδικό ελληνικό terroir.  
Ένα αυθεντικό Κτήμα για μία ξεχωριστή οινική εμπειρία!

## Εισαγωγή



Marten de Vos Ο γάμος της Κανά 1550 ή 1603

## ΔΕΝ ΕΙΝΑΙ ΒΟΑΣ, ΔΕΝ ΕΙΝΑΙ...



Του  
Λάζαρου  
Γατσέλου  
Οινολόγου  
Dip. WSET

Για δεύτερη συνεχόμενη φορά θα παρουσιαστεί ένα τσαμπί ελληνικών κρασιών σε εκδήλωση κατά τη διάρκεια του Συμποσίου του Ινστιτούτου των Masters of Wine (IMW). Έτσι, από τη μία οι συμμετέχοντες θα έχουν ξανά την ευκαιρία να δοκιμάσουν ορισμένα ελληνικά κρασιά κι από την άλλη οι συγκεκριμένες ετικέτες θα έχουν την ευκαιρία να δοκιμαστούν από ένα σημαντικό πλήθος ανθρώπων που αναμφίβολα μπορούν να συμβάλουν έμμεσα ή άμεσα στην περαιτέρω διάδοση του επώνυμου ελληνικού κρασιού. Απαραίτητη ωστόσο προϋπόθεση για να μπορέσει να συμβεί κάτι τέτοιο στο άμεσο μέλλον είναι η ζήτηση για επιπλέον επώνυμο ελληνικό κρασί να αυξηθεί αντίστοιχα.

**Θα μπορούσε να υπάρχει ένα ειδικό πώμα, υπό μορφή διακόπτη για όποιον το προτιμά, που η αφαίρεσή του να απελευθερώνει τη ζήτηση, όπως η αφαίρεση ενός πώματος από μια φιάλη καλοδουλεμένου, εύγευστου και αρωματικού κρασιού απελευθερώνει τον εξελισσόμενο πλούτο που φιλοξενεί ο περιέκτης.** Στην πραγματική πραγματικότητα, έτσι συνήθιζε να περιγράφει την καθημερινότητα ένας σπουδαίος άνθρωπος του κρασιού, για να συμβεί κάτι τέτοιο θα πρέπει να αυξηθεί, αν όχι να αλλάξει, η συνάφεια μεταξύ της καθημερινότητας των επίδοξων θαυμαστών, καταναλωτών και του επώνυμου ελληνικού κρασιού. Για να φτάσουμε στην περιγραφόμενη κατάσταση, θα πρέπει να αρχίσουμε να γνωρίζουμε σε βάθος τόσο τις υπάρχουσες όσο και τις δυναμικά εξελισσόμενες καθημερινότητες όλων αυτών που ενδεχομένως να θέλουν να θέσουν τον εαυτό τους ανάμεσα στους επίδοξους λάτρεις και καταναλωτές του επώνυμου ελληνικού κρασιού. Έτσι, μια καλή αρχή θα μπορούσε να είναι η παρατήρηση των προτιμώμενων στυλ κρασιού τόσο σύμφωνα με τις κατηγοριοποιήσεις κάθε οινόφιλου συνόλου, όσο και σύμφωνα με τις προτιμήσεις των οινόφιλων συνόλων που αλληλοεπιδρούν περισσότερο μεταξύ τους στην καθημερινότητα.

**Ως φιλόδοξα εναρκτήρια λακτίσματα αντίστοιχες θα πρέπει να είναι και οι όποιες, φιλόδοξες ή μη, διεθνείς παρουσιάσεις επώνυμων κρασιών.** Αναμφίβολα, πλέον δεν λείπουν εξαιρετικά κρασιά από κάποια γωνιά του πλανήτη προσφερόμενα σε κάθε αγορά του πλανήτη. Αυτό που τελικά ξεχωρίζει αυτά που πετυχαίνουν να γεμίσουν τα ποτήρια των οινόφιλων είναι η συνάφεια με την πραγματική πραγματικότητα αυτών που κρατούν τα ποτήρια στα χέρια τους και επικοινωνούν. Αν λοιπόν υποθέσουμε πως έχουμε κάνει ορισμένα βήματα μπροστά ως σύγχρονο κι επώνυμο ελληνικό κρασί, είναι τελικά προς τη σωστή κατεύθυνση; η μήπως τελικά απομακρυνόμαστε από τον πλανητικό-στόχο θαυμάζοντας το παρατεταμένο υψωμένο δάχτυλο που λικνίζεται ως αντιστροφο εκκρεμές υπονοτισμού;



Το δέκατο συμπόσιο του IMW θα διεξαχθεί από 29/6 ως και 2/7 στο Wiesbaden της Γερμανίας.



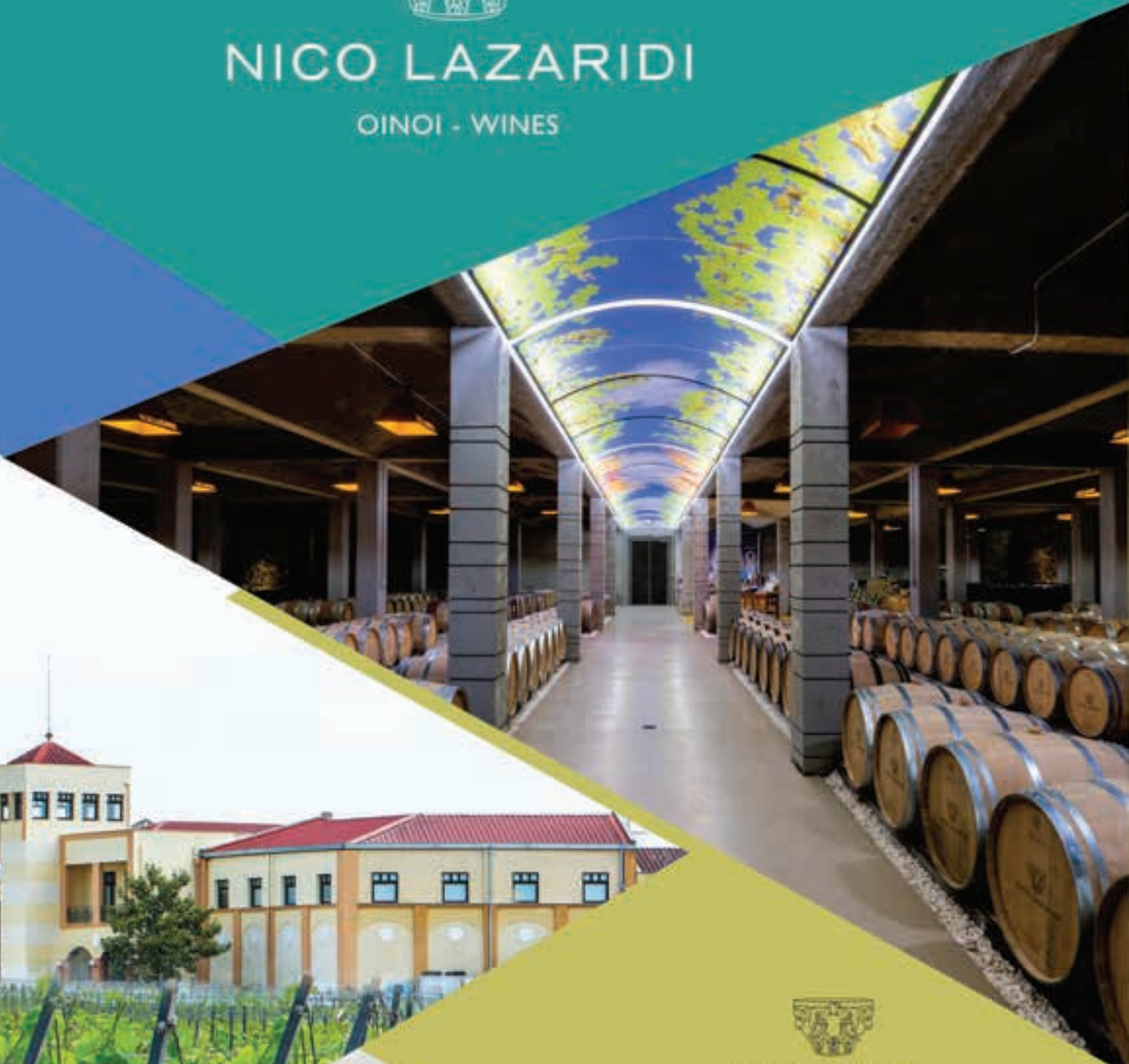
Ανάμεσα στους ομιλητές του Συμποσίου τα φώτα πέφτουν και στον διάσημο ηθοποιό John Malkovich





# NICO LAZARIDI

OINOI - WINES



WINECLUB



NICO LAZARIDI

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



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

e-mail: [info@nicolazaridi.gr](mailto:info@nicolazaridi.gr)

  NicoLazaridiWinery

# ΖΗΤΕΙΤΑΙ ΕΠΑΞΙΟΣ ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΤΗΣ

Κάθε αποχώρηση, όσο κεφαλαιώδης κι αν είναι, αν μη τι άλλο απελευθερώνει δυνάμεις. Μ' αυτή την έννοια, το πρώτο σοκ για την αποχώρηση του Διονύση Γραμματικού από το τμήμα Αμπέλου και Οίνου, ακολουθεί η πιθανότητα ότι ίσως τελικά βρεθεί επάξιος αντικαταστάτης

Κείμενο: **Γιάννης Πανάγος**

**Κ**εραυνό εν αιθρία αποτέλεσε για τους συντελεστές του οινικού κλάδου η είδηση της «μεταγραφής» του Διονύση Γραμματικού από τη θέση του προϊσταμένου στο Τμήμα Αμπέλου, Οίνου και Αλκοολούχων Ποτών, σε άλλη υπηρεσία του υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων και συγκεκριμένα σε θέση διευθυντή στη διεύθυνση Ποιότητας και Ασφάλειας των Τροφίμων. Η προαγωγή Γραμματικού αποτελεί αναμφίβολα αναγνώριση της προσφοράς από το πόστο που υπηρέτησε τα τελευταία 16 χρόνια, ωστόσο το κενό που αφήνει πίσω του είναι τεράστιο και δημιουργεί εύλογες ανησυχίες για την έκβαση των κρίσιμων θεμάτων που καλείται να διαχειριστεί το τμήμα Αμπέλου, Οίνου και Αλκοολούχων Πο-

τών. Κι αυτό γιατί, η συγκρότηση και στελέχωση του συγκεκριμένου τμήματος δεν θα μπορούσε να θεωρηθεί υποδειγματική, πολλά από τα καυτά θέματα εύρισκαν λύση χάρη στο πνεύμα με το οποίο τα προσέγγιζε ο μέχρι πρότινος προϊστάμενος του τμήματος, διευκολύνοντας με τον τρόπο του, τόσο τους συνεργάτες του στις κεντρικές και περιφερειακές υπηρεσίες όσο και τις αποφάσεις της πολιτικής ηγεσίας. Ο Διονύσης Γραμματικός ανήκει στην κατηγορία των τενοκρατών που έχουν προσφέρει πολλά στην ανασυγκρότηση του αμπελοοινικού κλάδου στη χώρα μας και έχει βάλει το δικό του λιθαράκι στη μεγάλη αναβάθμιση της ταυτότητας του ελληνικού κρασιού διεθνώς. Χωρίς υπερβολή, θα μπορούσε να πει κανείς ότι η παρουσία του στο



# πρόσωπα ΕΠΕΝΔΥΣΕΙΣ



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΝΗ

τμήμα Αμπέλου και Οίνου, συμπίπτει με την «αναβάπτυξη» του ελληνικού οίνου σε εφαρμογή βέβαια του προηγούμενου 10ετούς στρατηγικού σχεδίου. Σήμερα, με δεκάδες θέματα ανοιχτά, μεταξύ των οποίων, οι ρυθμίσεις της νέας ΚΑΠ, το νέο στρατηγικό σχέδιο για την αμπελουργία στην Ελλάδα, η διαχείριση για παλιές και νέες άδειες φύτευσης, το Αμπελουργικό Μητρώο, η ταξινόμηση ποικιλιών και τα προγράμματα αναδιάρθρωσης, είναι βέβαιο ότι ο αμπελοοινικός κλάδος δεν έχει την πολυτέ-

λεια να αναζητά για καιρό τη διάδοχη λύση του Διονύση Γραμματικού.

Πολύ περισσότερο, δεν έχει την πολυτέλεια να χάνει χρόνο σε προσωρινές διευθετήσεις και ατελέσφορες λύσεις, οι οποίες οξύνουν τα προβλήματα και θέτουν σε κίνδυνο την πορεία βιώσιμης ανάπτυξης που ακολουθεί τα τελευταία χρόνια ο κλάδος.

### **Δεν υπάρχουν περιθώρια αναβλητικότητας και εφησυχασμού**

Η πολιτική ηγεσία του υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, οφείλει να κατανοήσει έγκαιρα ότι δεν υπάρχουν περιθώρια αναβλητικότητας και εφησυχασμού σε έναν κλάδο άκρως ανταγωνιστικό, με τις ηγετικές δυ-

νάμεις του οίνου διεθνώς να αναζητούν επίμονα νέες στρατηγικές και νέες κατευθύνσεις, αντιμετωπίζοντας τόσο τις προκλήσεις της κλιματικής αλλαγής όσο και τις καταναλωτικές τάσεις της σύγχρονης εποχής.

Ανεξάρτητα από τις πολλές και ενδιαφέρουσες επιχειρηματικές πρωτοβουλίες που αναλαμβάνει τα τελευταία χρόνια στον τομέα του κρασιού η ιδιωτική πρωτοβουλία, η δημόσια διοίκηση οφείλει να διαμορφώσει το κατάλληλο θεσμικό πλαίσιο, έτσι ώστε να εξασφαλίζεται ο υγιής ανταγωνισμός, να περιορίζεται η αβεβαιότητα και να καθίστανται πιο φιλόξενες οι επενδύσεις στον κλάδο.

### **Σε κίνδυνο η πορεία βιώσιμης ανάπτυξης**

Σήμερα ένα πολύ μεγάλο μέρος των αδειών φύτευσης που διαθέτει η χώρα βρίσκεται σε λάθος χέρια, η ταξινόμηση, ακόμα και των εγχώριων ποικιλιών παραμένει ασφικτική, το καθεστώς των ΠΟΠ και ΠΓΕ δεν περιφρουρείται επαρκώς, το Αμπελουργικό Μητρώο δεν μπορεί να θεωρηθεί αξιόπιστο, η μηχανοργάνωση γύρω από το συγκεκριμένο θέμα πάσχει και κάνει ιδιαίτερα δύσκολη τη δουλειά των περιφερειακών υπηρεσιών, ενώ το χάος με τα προϊόντα που οδηγούνται στην απόσταση ναρκοθετεί την ταυτότητα της εγχώριας παραγωγής αλλά και την οικονομική θέση της μεγάλης πλειοψηφίας των αμπελοκαλλιεργητών.

Η δημόσια διοίκηση οφείλει να διαμορφώσει το κατάλληλο θεσμικό πλαίσιο ώστε ο κλάδος να καταστεί φιλόξενος για επενδύσεις



tselepos.gr



ΚΤΗΜΑ  
ΤΣΕΛΕΠΟΥ

Η ΑΡΚΑΔΙΑ *en blanc-rosé-rouge*



# ΕΝΔΕΙΞΗ ΥΓΕΙΑΣ ΝΕΥΜΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

Τεχνικά τα αμπέλια που καλλιεργούνται για κρασί δεν χρειάζονται τις μέλισσες, ωστόσο οι αμπελουργοί διαχρονικά επενδύουν χρόνο και χρήμα για να τις προσελκύσουν στις εκμεταλλεύσεις τους ώστε να τους προσφέρουν υγιέστερα, πλουσιότερα και πιο απορροφητικά εδάφη



Απόδοση **Γιάννης Ρούπας**

Με πληροφορίες από το winemag.com

**Ω**ς γνωστόν η *Vitis vinifera* είναι ερμαφρόδιτη, που σημαίνει ότι διαθέτει άνθη με λειτουργικό ύπερο (που λειτουργούν ως ωσθήκες) και στήμονες (που παράγουν γύρη), επιτρέποντας στα αμπέλια να αυτογονιμοποιηθούν. Με αυτή την πληροφορία κατά νου, φαίνεται περίεργο εκ πρώτης το γεγονός ότι οι αμπελουργοί έχουν επενδύσει όσο χρόνο όσο και χρήμα στο σχεδιασμό αμπελώνων που προσελκύουν πληθυσμούς μελισσών. Και πλέον, καθώς οι πληθυσμοί των μελισσών μειώνονται παγκοσμίως, οι περισσότεροι αμπελουργοί εργάζονται ακόμη σκληρότερα για να φέρουν τις μέλισσες στους αμπελώνες τους. Γιατί όμως συμβαίνει αυτό;

**Βελτίωση της ποιότητας του εδάφους:** Βοηθώντας στην επικονίαση και τη φροντίδα των καλλιεργειών κάλυψης, οι οποίες πολλές φορές είναι ζωτικής σημασίας για την υγεία στο αμπελοτόπι, οι μέλισσες συμβάλλουν στη δημιουργία υγιέστερων και πλουσιότερων εδαφών. «Οι καλλιέργειες έχει αποδειχθεί ότι προάγουν την υγεία του εδάφους βελπώνοντας την οργανική ύλη, αποτρέποντας τη διάβρωση και αυξάνοντας την ικανότητα συγκράτησης της υγρασίας», θα σημειώσει σχετικά η Sally Camm, διευθύντρια επικοινωνίας του Grgich Hills Estate στην Καλιφόρνια. «Αποτελούν επίσης ένα βασικό τρόπο για να εμπλουτιστεί η συμβιωτική μικροπανίδα μικροβίων στο έδαφος, στοιχείο που είναι ιδιαίτερα σημαντικό όταν κάποιος ασχολείται εντατικά σε μια μονοκαλλιέργεια όπως τα σταφύλια. Αυτό που διαπιστώνουμε είναι ότι το αν μια καλλιέργεια θα πετύχει μακροπρόθεσμα ή όχι εξαρτάται σημαντικά από τις μέλισσες», λέει η κυρία Camm. «Αν οι μέλισσες δεν ενδιαφέρονται, οι καλλιέργειες αργοπεθαίνουν».

**Προσέλκυση ωφέλιμων εντόμων:** Οι μέλισσες είναι επίσης σημαντικές επειδή προστατεύουν τα αμπέλια από λιγότερο επιθυμητά έντομα και ενθαρρύνουν τους συμβιωτικά ωφέλιμους οργανισμούς να μεγαλώσουν τον πληθυσμό τους. «Όταν παρέχετε τροφή στις μέλισσες, η παρουσία τους και η επιτυχία



ORFANOS ESTATE

est. 1927



*Serve with fish, pasta  
or a bad break up.*



των φυτών που γονιμοποιούν προσελκύουν άλλα ωφέλιμα έντομα», τονίζει η Katja Hogendoorn, Ph.D., ερευνήτρια που ειδικεύεται στις μέλισσες στη Σχολή Γεωργίας, Τροφίμων του Πανεπιστημίου της Αδελαΐδας. «Η παρουσία τους προσελκύει παρασιτικές σφήκες, για παράδειγμα. Οι σφήκες τρέφονται με φυλλοβόλα, αλευροφόρα και σκώρους και άλλα έντομα που είναι βλαβερά για τους αμπελώνες» συμπληρώνει.

### **Καλύτερη ανάπτυξη και μείωση των**

**φαινομένων σήψης:** Σε σχετική μελέτη που δημοσιεύτηκε στο *Apidologie*, διαπιστώθηκε ότι οι μέλισσες αφαιρούν ενεργά την καλύπτρα, ωφελώντας την πρώιμη ανάπτυξη των σταφυλιών. Επίσης η παρουσία των μελισσών μπορεί να βοηθήσει στη μείωση της εμφάνισης σήψης των σταφυλιών, υποθέτουν οι ερευνητές, όμως τα μέχρι στιγμής επιστημονικά δεδομένα δεν επαρκούν για να υποστηρίξουν τον ισχυρισμό.

### **Πώς τα οινοποιεία μεγαλώνουν τους**

**πληθυσμούς μελισσών:** Ο Bernat Sort Costa, διευθυντής στο τμήμα Αναγεννητικής Βιολογικής Έρευνας του κτήματος Grgich Hills, εξηγεί σε δηλώσεις του πως συνήθως οι αμπελουργοί είτε φύτευσαν μόνοι τους είτε βρήκαν και συντήρησαν

κάποιες εκτάσεις με δέντρα γύρω από το αμπελοτόπι για να ενισχύσουν τη βιοποικιλότητα και να προσελκύσουν επικονιαστές. Στην περίπτωση του Grgich Hills, στην ιδιοκτησία τους στο American Canyon των 155 στρεμμάτων, η γεωπονική ομάδα του κτήματος έχει φυτέψει περισσότερα από 350 δέντρα, θάμνους και φυτά τα τελευταία χρόνια.

«Η επιλογή έχει σχεδιαστεί για να μεγιστοποιήσει την ποικιλομορφία χλωρίδας με ιθαγενή, ανθεκτικά στην ξηρασία είδη, διασφαλίζοντας παράλληλα ότι έχουμε φυτά που ανθίζουν όλο το χρόνο για να παρέχουν θρεπτικά συστατικά στις μέλισσες και τα έντομα», λέει ο Costa. «Σε όλες τις ιδιοκτησίες μας, έχουμε εξειδικευμένους κήπους όπου καλλιεργούμε φυτά που χρειάζονται για βιοδυναμικά παρασκευάσματα, καθώς και ανθοφόρα φυτά για έντομα και πουλιά».

Ο Joel Sokoloff, διαχειριστής αμπελώνων και ράντσο στο βιοδυναμικό κτήμα Soter Vineyards 240 στρεμμάτων στην κοιλάδα Willamette του Όρεγκον, διατηρεί επίσης μερικές κυψέλες μελισσών, οι οποίες παίζουν συντηρητικό ρόλο στην προσέλκυση γηγενών μελισσών και λοιπών επικονιαστών. Ο Sokoloff εξηγεί πως η ομάδα του σπέρνει καλλιέργειες όπως τριφύλλια, μπιζέλια και βίκο γύρω απ' τα αμπέλια, τα οποία απευθύνονται σε διαφορετικά είδη μελισσών.

### **«Αν οι μέλισσες δεν ενδιαφέρονται, οι καλλιέργειες αργοπεθαίνουν».**

Για την ιστορία να αναφερθεί ότι αρχής γενομένης από το 2006, οι επιστήμονες άρχισαν να παρατηρούν ανησυχητικές μειώσεις στις αποικίες μελισσών. Το 2022, οι μελισσοκόμοι ανέφεραν εκτιμώμενο 39% απώλειας αποικιών τα επόμενα χρόνια σε επίσημα έρευνα που διεξήχθη από την Bee Informed Partnership. Ενώ οι αριθμοί είναι πιο δύσκολο να βρεθούν για τις γηγενείς μέλισσες, οι ειδικοί εκτιμούν ότι παγκοσμίως, το 40% όλων των γηγενών μελισσών είναι ευάλωτο στην εξαφάνιση.





**Ολοκληρωμένες λύσεις  
για την Αμπελουργία**





## ΚΑΤΕΡΓΑΣΙΑ ΜΕΣΑ ΣΤΙΣ ΣΕΙΡΕΣ Ο ακούραστος εργάτης

Σχεδιασμένο για αμπελώνες με πλάτος διαδρόμων από 1,80 έως 2,60 μέτρα, το οπίσθια αναρτώμενο υδραυλικό μηχανήμα ORION με την πολυ-μήτρα εργαλείων

Η εταιρεία «Orizzonti» από τον Ιταλικό Βορρά διαθέτει μια πλούσια γκάμα σε υδραυλικά μηχανήματα για κατεργασία μέσα στις σειρές, μετρώντας πολλά χρόνια μελέτης στα συγκεκριμένα μηχανήματα με πληθώρα πλαισίων για όλες τις διαστάσεις σειρών και τις θέσεις ανάρτησής τους στο τρακτέρ, καθώς και με πολλαπλά εργαλεία κατεργασίας για όλες τις καλλιεργητικές φροντίδες στα αμπέλια και στα δέντρα.

Το μοντέλο αναφοράς είναι το οπίσθια αναρτώμενο υδραυλικό μηχανήμα ORION, με την πολυ-μήτρα (ή πολυ-κεφαλή) εργαλείων κατεργασίας με στάνταρντ υδραυλική κλίση ως 35° μοίρες πάνω-κάτω, το οποίο είναι το ιδανικό μηχανήμα για αμπέλια με πλάτος διαδρόμων από 1,80 ως 2,60 μ. για μικρές και μεσαίες εκτάσεις αμπελώνων. Η ειδικά σχεδιασμένη πολυ-μήτρα μπορεί να υποδεχτεί πολλαπλά εργαλεία για διάφορες εργασίες όπως για καταπολέμηση χόρτων, καλλιέργεια αμπελιού, άνοιγμα-κλείσιμο αυλακίας και ξεβλασάρισμα των φυτών. Πλεονεκτήματα είναι η απλότητα, η ευκολία ρυθμισιμότητας και η ευκολία εναλλαγής των διάφορων εργαλείων μέσα σε λίγα λεπτά από έναν μόνο χρήστη. Τα διαφορετικά εργαλεία που τοποθετούνται στην πολυ-μήτρα έχουν το δικό τους ειδικά σχεδιασμένο αισθητήρα (κεραία) και δουλεύουν με λάδι για τη κίνηση μέσα-έξω όσο «γλυκά» απαι-

τεί ο χρήστης. Αυτό προσδίδει τελικά εξαιρετική ευαισθησία στη λειτουργία ανεξαρτήτως αν τα φυτά είναι νεαρά, με ευαίσθητο κορμό ή ρίζα, με κλίσεις κ.λπ., καθώς η ρυθμισιμότητα του αισθητήρα, της πολυ-μήτρας, της πίεσης λαδιού (με ρυθμιστή) και της τοποθέτησης του κάθε εργαλείου κατεργασίας είναι τέτοια που προσαρμόζεται σε όλες τις διατάξεις σειρών. Το λάδι κίνησης παρέχεται είτε από το τρακτέρ είτε από δικό του δοχείο-ψυγείο λαδιού με αντλία στο PTO (αξεσουάρ). Επίσης, η σταθερότητα του μηχανήματος κατά την εργασία εξασφαλίζεται όχι μόνο από τη συμπαγή και αξιόπιστη σε αντοχή κατασκευή, αλλά και από τροχούς βάθους στο πίσω μέρος, ρυθμιζόμενοι είτε μηχανικά, είτε υδραυλικά (αξεσουάρ). Η εμπειρία χρήσης του ORION αναβαθμίζεται αισθητά με την εφαρμογή ενός ηλεκτροϋδραυλικού συστήματος 4+1 λειτουργιών με joystick στην καμπίνα (αξεσουάρ), το οποίο επιτρέπει ταχύτητα τις λειτουργίες: ■ κλίσεις μοιρών της κεφαλής ■ την πλευρική κίνηση του κοιλοδοκού ■ το πείγον τράβηγμα της κεφαλής προς τα μέσα ■ τη ρύθμιση των τροχών βάθους ■ τη λειτουργία του μοτέρ ON-OFF. Όλα τα παραπάνω καθιστούν την προσαρμογή στην εργασία εύκολη, γρήγορη και κυρίως αποτελεσματική.



## MULTICLEAN

### Καθάρισμα χόρτων με απαιτήσεις

Αν χρησιμοποιήσει κάποιος την περιστρεφόμενη βούρτσα MULTICLEAN σίγουρα δεν θα αμφισβητήσει την υψηλή ποιότητα κατασκευής και την εξειδίκευσή της να προσαρμόζεται εύκολα και αποτελεσματικά στις πιο σκληρές απαιτήσεις καταπολέμησης ζιζανίων.



Ανάλογα με τις ανάγκες προσαρμόζεται σε ένα πλαίσιο στήριξης, σε κολώνα ανάμεσα στους δύο τροχούς, σε κολώνα μπροστά προσαρμοζόμενη, σε καταστροφέα ή στελεχοκόπτη. Είναι δυνατή η επιλογή του συνδυασμού που

ικανοποιεί και η MULTICLEAN χάρη στα ειδικά κορδόνια που φοράει εγγυάται φιλική χρήση προς τον κορμό των αμπελιών ή των δέντρων και εγγυημένη απόδοση κατά την χρήση της.



## Ρόδες στελεχοκόπτη

### Ανεξάρτητες σε πλαίσιο ή ενσωματωμένες για κάθε ανάγκη



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 οκτώ διαφορετικά πλάτη εργασίας και οι δύο ρόδες στελεχοκόπτη μπορούν να λειτουργήσουν σε γωνία έως 15 μοιρών. Λόγω της στιβαρής κατασκευής του και το σύστημα κίνησης με ιμάντα V, οι βαριές λεπίδες κοπής περιστρέφονται πολύ γρήγορα και παρά τη μικρή διάμετρο που έχουν οι ρόδες, η κοπή από το πρώτο πέρασμα είναι αποτελεσματική. Επίσης οι ρόδες στελεχοκόπτη διατίθενται και μεμονωμένες. Μπορούν να προσαρμοστούν σε καταστροφέα ή ανεξάρτητες σε πλαίσιο στήριξης μπροστά και πίσω ζεύξης. Σε κάθε περίπτωση η αξιοπιστία και η στιβαρότητα του μηχανήματος δικαιώνει για την επιλογή του.



# DIAM

## η επιλογή του φελλού με βάση το κρασί

**M**έσα από αυτές τις σελίδες έχουμε παρουσιάσει τεχνικά κείμενα που αφορούν στα πώματα φελλού και στον πωματισμό.

Συνηθέστερα αναφερόμαστε στους φελλούς της πιο σύγχρονης και υψηλής τεχνολογίας, τους φελλούς DIAM. Αυτήν τη φορά θα αναφερθούμε σε μία τοποθέτηση, μία προσέγγιση του πωματισμού από την οπτική γωνία του κρασιού. Το έναυσμα έδωσε ο έγκριτος επιστήμονας Dr Christophe Loisel, διευθυντής επί μακρόν του τμήματος Έρευνας και Ανάπτυξης της DIAM BOUCHAGE. Της ομάδας που έχει επιμεληθεί και επιμελείται τη δημιουργία όλων των διαφορετικών τύπων των πωμάτων φελλού DIAM.

### Το Οινολογικό Τμήμα υπό τον Dr Christophe Loisel

Το 2017 η DIAM BOUCHAGE οργάνωσε Οινολογικό Τμήμα υπό την διεύθυνση του Dr Loisel. Το τμήμα αυτό έχει ως έργο του να ερευνά και να μελετά τη σχέση των φελλών με το κρασί. Εξετάζει πολλές διαφορετικές ποικιλίες οίνων, από όλο τον κόσμο, προσεγγίζοντας τις επιμέρους ανάγκες τους και ερμηνεύοντας τις απαιτήσεις τους για τη βέλτιστη εξέλιξή τους ως εμφιαλωμένο προϊόν.

### Συνεχής βελτίωση των τεχνικών χαρακτηριστικών

Με βάση τα συμπεράσματα των ερευνών, ο οίκος DIAM βελτιώνει διαρκώς τα τεχνικά χαρακτηριστικά των πωμάτων του, εξελίσσει τα προϊόντα του και προχωρά στη δημιουργία νέων προϊόντων.

Η έρευνα αυτή είναι συνεχής και αφορά ήσυχους και αφρώδεις οίνους. Εκτός από τις διαφορετικές ποικιλίες λαμβάνονται υπόψη τα διαφορετικά terroirs, οι εσοδείες και άλλες παράμετροι.

### Συνεργασία με πανεπιστημιακά ιδρύματα

Πανεπιστημιακά ιδρύματα στη Γαλλία και σε άλλες χώρες συνεργάζονται με την εταιρεία σε ερευνητικά προγράμματα. Θέματα μελέτης αποτελούν η εξέλιξη του αρωματικού μπουκέτου κατά την παλαίωση, η επίδραση του βαθμού ωριμότητας των σταφυλιών, η επίδραση των ταννινών, η πορεία του θειώδους μετά την εμφιάλωση, οι κατεργασίες επιφάνειας στα πώματα μεγάλης παλαίωσης και άλλα.

### Η ανθρώπινη προσέγγιση

Παράλληλα όμως με τα παραπάνω, υπάρχει και η αμιγώς ανθρώπινη προσέγγιση. Αυτή που ξεπερνά την επιστημοσύνη και σκύβει με αγάπη και φροντίδα πάνω από το κάθε κρασί. Για την κάθε μία φιάλη οίνου, που διανύει

τον εμφιαλωμένο βίο της και αξιοποιεί ό,τι καλύτερο μπορεί ένα πώμα φελλού να δώσει. Τη φιλοσοφία αυτή ασπάζεται απόλυτα η εταιρεία Cork Hellas.

Η παρότρυνση λοιπόν της DIAM BOUCHAGE και η δική μας, προς οινολόγους και οινοποιούς, είναι να δοκιμάζουν, να εξειδικεύουν, να επιλέγουν τον φελλό - εργαλείο που ταιριάζει καλύτερα στο κάθε κρασί τους.

ΚΕΙΜΕΝΟ **TINA ΚΟΚΚΑΛΙΔΟΥ**  
**CORK HELLAS**



### Εν αρχή η μέθοδος DIAMANT

Πρώτα υπήρξε η μέθοδος DIAMANT, ο παντελής καθαρισμός του τρίμματος φελλού από κάθε ουσία που θα μπορούσε να προκαλέσει οσμές, με την επαναστατική μέθοδο CO<sub>2</sub> στο υπερκρίσιμο σημείο. Η χρήση μικροσφαιριδίων αέρα στη σύνθεση των πωμάτων έχει συμβάλει στις άψογες φυσικομηχανικές ιδιότητες των πωμάτων.

Οι φελλοί DIAM πρωτοτύπησαν απόλυτα με τις τρεις διαφορετικές διαπερατότητες και τη μετρήσιμη μικροοξυγόνωση σε συνάρτηση με το χρόνο.



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



## Μέχρι το τέλος του 2023 εφαρμογή ηλεκτρονικής ετικέτας στον οίνο



Η αναγραφή των **συστατικών** μπορεί να εξυπηρετήσει την **παράθεση** στοιχείων που αφορούν την **ιστορία** του οινοποιείου, σύμφωνα με τον **διευθυντή** του ΣΕΟ, καθ. Θεόδωρο Γεωργόπουλο.

**Τ**ην προσαρμογή των οινοποιείων πανελλαδικά σε μία νέα διαδικασία που αφορά στις ενδείξεις των συστατικών στις φιάλες των οίνων, απαιτεί το νέο νομοθετικό πλαίσιο που αφορά στην ηλεκτρονική ετικέτα και η εφαρμογή του είναι προγραμματισμένη για το τέλος του 2023. Σύμφωνα με τα όσα ανέφερε ο διευθυντής του ΣΕΟ, καθηγητής Θεόδωρος Γεωργόπουλος, η ηλεκτρονική αναγραφή των συστατικών μπορεί να λειτουργήσει εκτός από την πληροφόρηση του καταναλωτή και για την παράθεση στοιχείων που σχετίζονται με την ιστορία και την πορεία του οινοποιείου, εξυπηρετώντας τις ανάγκες σε επίπεδο μάρκετινγκ για την προώθηση των κρασιών και των δραστηριοτήτων του οινοποιείου. Θα θυμίσουμε ότι μετά από αντιδράσεις που υπήρξαν για τα ισχύοντα στον προηγούμενο ΕΚ 1308, ακολούθησε ο αναθεωρημένος ΕΚ 2117 τον Δεκέμβριο του 2021, ο οποίος καθορίζει ότι τίθεται τέλος στην εξαίρεση του κρασιού από την υποχρέωση αναγραφής των συστατικών στην ετικέτα, υποχρεώνοντας τις οινοποιητικές επιχειρήσεις να το πράξουν αρχής γενομένης από 8 Δεκεμβρίου του 2023. **Γιώργος Λαμπίρης**



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΒΛΗ

### ΕΛΛΗΝΙΔΕΣ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ Με την Κορνηλία Αλεξιάδου πρόεδρο

Απολογισμό τριετίας 2020-2022, ανάδειξη νέου Διοικητικού Συμβουλίου έφερε η ετήσια γενική συνέλευση του Συνδέσμου Ελληνίδες του Κρασιού, το οποίο συγκροτήθηκε εκ νέου την 23η Φεβρουαρίου και όρισε τα μέλη του ως εξής: Πρόεδρος Κορνηλία Αλεξιάδου, Αντιπρόεδρος Μαρία Κατσούλη, Γραμματέας Κατερίνα Νικολού, Ταμίας Μαρία Τριανταφύλλου, Ειδικός Γραμματέας Ελένη Μπλούχου, Μέλη Νίκη Νεγρεπόντη και Σωσάννα Κατσικώστα, Αναπληρωματικά Μέλη Αναστασία Τσιμιπιδή και Ουρανία Ποταμιάνου.

## Ετοιμη η ρύθμιση για την υποθαλάσσια παλαίωση

Νέες δυνατότητες στα οινοποιεία της χώρας δίνει η ρύθμιση που αφορά την υποθαλάσσια παλαίωση οίνων, η οποία ψηφίστηκε στη Βουλή στις 8 Φεβρουαρίου σε νομοσχέδιο του υπουργείου Ανάπτυξης. Πρόκειται για μία πρακτική που ακολουθούν οινοποιεία σε διάφορες αμπελοαγωγικές χώρες όπως και στην Ελλάδα σε περιοχές όπως η Κεφαλονιά, η Σαντορίνη, η Σάμος κι η Χαλκιδική. Τη ρύθμιση χαιρέτισε ο ΣΕΟ, ζητώντας να εκδοθούν σύστημα οι απαραίτητες εφαρμοστικές ΥΑ για να αξιοποιηθεί το μέτρο, αλλά και να υπάρξει αντίστοιχο πλαίσιο και για την παλαίωση οίνων σε γλυκό νερό.



Πλήρες **ρεπορτάζ** για το καθεστώς **υποθαλάσσιας** παλαίωσης, όπως θα **εφαρμοστεί** στη χώρα, και παρουσίαση των αντίστοιχων **οινοποιείων** θα δημοσιευτεί στο **τεύχος** Ιουνίου του Wine Trails.

## Ελληνικό Οινοτουριστικό Σύνδεσμο προτείνει ο Jose Antonio Vidal

Ένας από τους πιο πολλά υποσχόμενους οινοτουριστικούς προορισμούς είναι η Ελλάδα σύμφωνα με τον Jose Antonio Vidal, ιδρυτή και πρόεδρο του Παγκόσμιου Οργανισμού Οινοτουρισμού

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ  
DESTINATION  
BRANDS  
ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

(GWTO), ο οποίος παράλληλα προτείνει τη δημιουργία Ελληνικού Οινοτουριστικού Συνδέσμου. Μιλώντας στο ΑΜΠΕ ο κ. Vidal έκανε ειδική αναφορά σε τέσσερις περιοχές, οι οποίες ξεχωρίζουν στο ελληνικό οικόπεδο:

■ Βόρεια: Ήπειρος, Μακεδονία και

Θράκη ■ Νησιά του Αιγαίου: Σαντορίνη, Σάμος και Λήμνος

■ Στερεά Ελλάδα: Στερεά Ελλάδα, Θεσσαλία και Αττική

■ Νότια Ελλάδα: Κρήτη, Πελοπόννησος και Κεφαλονιά.

Όσον αφορά την περαιτέρω ανάπτυξη του οικόπεδο του οινοτουρισμού στην Ελλάδα, ο κ. Vidal προτείνει τη δημιουργία «επώνυμων περιοχών» (destination brands), όπως και ένταση των επικοινωνιακών εκστρατειών γύρω από τον οινοτουρισμό, μέσω των εκδηλώσεων του Παγκόσμιου Οργανισμού Οινοτουρισμού.



NIKOLAOU estate

ΚΤΗΜΑ ΝΙΚΟΛΑΟΥ

NEMEA, ΚΟΡΙΝΘΙΑ | T. +30 6978 486 006

[www.facebook.com/nikolaouorganicwines](https://www.facebook.com/nikolaouorganicwines) | [@nikolaouestate](https://www.instagram.com/nikolaouestate)

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

## Θεσμικά επενδύσεις

ΜΗΤΡΩΟ

### Έως 30 Ιουνίου καταγραφή μικρών αμπελοτεμαχίων

Έως τις 30 Ιουνίου 2023 μπορούν οι ιδιοκτήτες μικρών αμπελιών έκτασης από 100 έως 1.000 τ.μ., να προχωρήσουν στην καταγραφή των αμπελοτεμαχίων τους στο Αμπελουργικό Μητρώο. Μάλιστα, η εν λόγω καταγραφή των αμπελοτεμαχίων στο αμπελουργικό μητρώο είναι απαραίτητη προϋπόθεση για την υποβολή δήλωσης συγκαμιδής, η οποία αποτελεί βασικό δικαιολογητικό έγγραφο για την έκδοση άδειας απόσταξης για τους διήμερους μικρούς αποσταγματοποιούς από το Τελωνείο.



Όλη η διαδικασία και τα απαραίτητα δικαιολογητικά στο [www.winetrails.gr](http://www.winetrails.gr)

## Έως 900 ευρώ το στρέμμα για νέα αμπέλια μέσω Σχεδίων

Αιτήσεις να αγοράσουν ψαλίδια, κορφολογητές, ψεκαστικά, τρακτέρ και να φυτεύσουν νέα αμπέλια εφόσον έχουν ή εξασφαλίσουν τις απαραίτητες άδειες, μπορούν να κάνουν οι αμπελουργοί έως τις 16 Μαΐου στα πλαίσια της πρόσκλησης των Σχεδίων Βελτίωσης

Κείμενο **Γιώργος Κοντονής**



**Μ**έχρι τις 16 Μαΐου θα παραμείνουν ανοιχτές οι αιτήσεις για τα Σχέδια Βελτίωσης. Οι αμπελουργοί συγκεντρώνουν από την καλλιέργειά τους είτε 706,6 ευρώ ανά στρέμμα που χρησιμοποιείται για οίνους ΠΟΠ/ΠΓΕ, είτε 686,8 ευρώ το στρέμμα Τυπική Απόδοση για τα λοιπά αμπέλια. Οι αμπελουργοί μπορούν να αγοράσουν δενδροκομικό τρακτέρ αξίας έως 125.000 ευρώ εφόσον δεν διατηρούν άλλο αναπόσβεστο δενδροκομικό στην εκμετάλλευσή τους (να έχει παρέλθει 12ετία από την πρώτη άδεια κυκλοφορίας του). Από εκεί και πέρα μπορούν να αγοράσουν κορφολογητές, ψεκαστικά, ψαλίδια κ.α. εξοπλισμό, ενώ μπορούν να φυτεύσουν οινάμπελα με επιλέξιμο κόστος έως 1.000 ευρώ το στρέμμα (φύτευση σε κύπελλο) ή 1.500 ευρώ το στρέμμα (φύτευση σε στηρίγματα). Με επιδότηση 50-60% (νέοι, ορεινές την μεγαλύτερη επιδότηση) καλύπτεται κόστος 500 έως 900 ευρώ το στρέμμα. Ο μέγιστος προϋπολογισμός φακέλου μπορεί να φτάσει τα 150.000 ευρώ. Αν η Τυπική Απόδοση της εκμετάλλευσης είναι ίση τουλάχιστον με το 20% του προϋπολογισμού του φακέλου, η δαπάνη μπορεί να φτάσει τα 250.000 ευρώ.





*Wine Museum*



*Tasting Room*

EK  
AND TO 1949  
NEOY



*Events*

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

*Megalochori Caldera, Santorini*

  *Cyclades GREECE*



**VENETSANOS**  
WINERY  
SANTORINI

# εκθέσεις ΟΪΝΟΥ



Γιάννης Τσέλεπιος και  
Γιάννης Κουλελής

2.300  
ΕΤΙΚΕΤΕΣ



370  
ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΑ



33%  
ΟΪΝΟΙ ΕΣΟΔΕΙΑΣ 2022



300  
ΝΕΕΣ ΚΥΚΛΟΦΟΡΙΕΣ





# ΤΡΙΑΝΤΑ ΧΡΟΝΙΑ ΟΙΝΟΡΑΜΑ ΟΛΑ ΤΑ ΦΩΤΑ ΣΤΑ ΚΡΑΣΙΑ «ΤΟΡ ΟΒΣΚΟΥΡΕ» ΤΟΥ ΕΓΧΩΡΙΟΥ ΑΜΠΕΛΩΝΑ

Περισσότερες από 300 νέες κυκλοφορίες, με το 1/3 των ετικετών που συνολικά παρουσιάστηκαν να αφορούν οίνους νέας εσοδείας και έντονο ενδιαφέρον για σπάνιες οινοποιήσεις, προσέφερε στους περισσότερους από 10.000 επισκέπτες της η έκθεση Οινόραμα, που γιόρτασε φέτος 30 χρόνια ζωής

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

**Ε**δραιωμένοι παραγωγοί αλλά και νεότερες και μικρότερες παραγωγικές προσπάθειες ήρθαν για άλλη μια χρονιά στο προσκήνιο μέσα από τη φετινή έκθεση Οινόραμα, στα πολυάριθμα stands της οποίας καταγράφηκαν και οι επικρατούσες τάσεις της εγχώριας οινικής πραγματικότητας. Κρασιά με ισχυρή δυναμική και υψηλή ζήτηση από γηγενείς -συντά σπάνιες- ποικιλίες αλλά και ετικέτες ήπιας οινολογικής παρέμβασης, pet nat οινοποιήσεις, η επαναφορά της Ρετσίνας στη νέα της premium έκφραση ξεχώρισαν ανάμεσα στα συνολικά 2.300 κρασιά από 370 οινοποιεία, που φιλοξένησε η διοργάνωση του 2023 από 4-6 Μαρτίου στο Ζάππειο και υπό τη διοργάνωση της Vinetum. Ας σημειωθεί βέβαια ότι δεν έλειψαν και οι εκπρόσωποι του διεθνούς αμπελώνα, με 153 οινοποιεία που παρουσίασαν 350 ετικέτες μέσω εισαγωγέων ή ως απευθείας εκθέτες.

30  
Χρόνια



# ΕΚΘΕΣΕΙΣ ΟΪΝΟΥ

Το **Cyrus One** με το ζουμερό **κόκκινο** φρούτο είναι η **δεύτερη** επικέτα του **Κτήματος** La Tour Melas και προέρχεται από πιο νεαρά αμπέλια του κτήματος στον **Αخينό** Φθιώτιδας.

Προσπάθειες που έρχονται να μετουσιώσουν τη δυναμική της μικρής παραγωγής και της πίστης στις τοπικές ποικιλίες σε οινική έκφραση αξιώσεων, αποτελούν, μεταξύ άλλων, αυτή του Κτήματος Φουντή στη Στράντζα της Νάουσας και το παράδειγμα του Akrathos Newlands Winery με έδρα στη Χαλκιδική. «Εστιάζουμε κατά κύριο λόγο στις ελληνικές ποικιλίες. Το μεγαλύτερο μέρος του αμπελώνα μας αποτελείται από Ασύρτικο, το οποίο πλαισιώνεται και από Ξινόμαυρο και Αγιωργίτικο» αναφέρει σχετικά ο Μπάμπης Μπεκρής του Akrathos ενώ το Κτήμα Φουντή διά στόματος του Γιώργου Τοπούση διαβλέπει την προοπτική που έχει το Ξινόμαυρο, το οποίο αποτελεί τη βάση της παραγωγικής του δραστηριότητας. Την ίδια στιγμή, πιο νότια, ο Φανίκος Γκιρλέμης του ομώνυμου κτήματος στον Δομοκό σημειώνει «ποντάρουμε σε ιδιαίτερες ελληνικές ποικιλίες που παρουσιάζουν ζήτηση στο εξωτερικό, όπως είναι η Μαυροδάφνη, το Μαυροτράγανο, το Μαυρούδι, το Λημνίο». Και ο Σπύρος Σαμαρτζής από το ομώνυμο οίνοποιείο της Κοιλιάδας των Μουσών στη Βοιωτία, που καθοδηγείται από τις δύο τοπικές ποικιλίες το ερυθρό Μούχταρο και τη λευκή Κοντούρα, επισημαίνει ότι τα 80 ιδιόκτητα στρέμματα Μούχταρο δεν επαρκούν για να καλύψουν τη ζήτηση για την ποικιλία που δίνει ερυθρούς και ροζέ οίνους.

## **Premium Ρετσίνες και pet-nat οινοποιήσεις**

Ενδιαφέρουσες επικέτες που ακολουθούν τις επικρατούσες τάσεις της εγχώριας οινικής σκηνής, εντόπισε το Wine Trails σε εκπροσώπους του αττικού αμπελώνα, με τη Ρετσίνα «Σχινόπευκο» των Αμπελώνων Μάρκου και την pet nat οινοποίηση του αφρώδους Σαββαπανού από την Οινοποιία Μυλωνά. «Η πρώτη μας προσπάθεια έγινε πέρυσι, με την παραγωγή 3.000 φιαλών, οι οποίες όμως πουλήθηκαν αμέσως και γι' αυτό φέτος αποφασίσαμε να αυξήσουμε την παραγωγή στις 10.000 φιάλες», εξηγεί ο οινολόγος και επικεφαλής της οινοποιίας, Στ. Μυλωνάς.

## **Διαμάντια της εγχώριας οινικής σκηνής**

Στις επικέτες που ξεχώρισαν περιλαμβάνονται μεταξύ άλλων η παλαιωμένη για τρία χρόνια στη φιάλη Κυδων ίτσα της Οινοποιτικής Μονεμβασιάς, το blanc de noir αφρώδες «Shob» από Μοσχάτο Αμβούργου του Κτήματος Καραμήτρου από τη Λίμνη Πλαστήρα, το new entry Nixteri εσοδείας 2020 από το οίνοποιείο Μικρά Θήρα αλλά και η Ραμπελιά εσοδείας 2021 του Οίνοποιείου Χατζηδάκη.





Κρασιά **αποκλειστικά** από τους ιδιόκτητους αμπελώνες στα **760** μέτρα υψόμετρο παράγει το Οινοποιείο **Πάντου** στην Υδρούσα Φλώρινας, όπως το εικονιζόμενο **Μοσχόμαυρο**, σύμφωνα με τον επικεφαλής **Νίκο Πάντου**.

Με τη νέα σειρά **Thèse** σε περίοπτη θέση μαζί με τα **Gold Cuvée** και Kyros συμμετείχε στο Οινόγραμμα το Κτήμα **Μιχαλάκη** από το Παρθένι Ηρακλείου. Από δεξιά ο Σταύρος Κοντός από την **ομάδα** του Wine Trails με την πάντα δραστήρια Κατερίνα **Νικολού** και η συνεργάτιδά της Βασιλική **Θεοχάρη** και ο Λευτέρης Χατζηκυριάκου.



## Τα top obscure εγχώρια κρασιά

Στο φετινό Οινόγραμμα παρουσιάστηκαν περισσότερα από 2.300 κρασιά από 370 οινοποιεία, συμπεριλαμβανομένων ορισμένων πολύ μικρών ή και πρωτοεμφανιζόμενων που παρουσιάστηκαν σε ειδικό χώρο, τις «Οινικές Αποκαλύψεις». Κρασιά από «αφανείς» ή «άγνωστες» ποικιλίες αμπέλου, «φυσικά» και βιοδυναμικά κρασιά, κρασιά από σταφύλια αυτόρριζων αμπελιών και κρασιά ζυμωμένα με γηγενείς ζυμομύκητες, για τους οινόφιλους και επαγγελματίες εκείνους που ψάχνουν το «Top Obscure» κρασί, που δεν είναι δηλαδή καθόλου γνωστό.



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΓΕΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΝΗ

ΜΕ ΝΕΟ ΧΑΡΑΚΤΗΡΑ ΤΟ ΚΤΗΜΑ ΠΙΕΡΙΑ ΕΡΑΤΕΙΝΗ

## Πρόκριμα σε Ξινόμαυρο και Ασύρτικο

Νέες φυτεύσεις και νέα έκφραση στα κρασιά της οινοποιίας από τον Κολινδρό Πιερίας σύμφωνα με τους επικεφαλής Παύλο Αργυρόπουλο και Ανδρέα Πάντο

**Τ**ις νεότερες οινοποιήσεις και ετικέτες της παρουσίασε στην πρόσφατη έκθεση Oenotelia η Πιερία Ερατεινή με το προβάδισμα να δίνεται τόσο στη Μαλαγουζιά «Nine Daughters» (Εννέα Κόρες), όσο και στο «ΜΕΤΑ», μία ετικέτα, η οποία στην αρχική της εκδοχή οινοποιούνταν από Μαλαγουζιά. Ωστόσο ο Παύλος Αργυρόπουλος και ο Ανδρέας Πάντος, οι επικεφαλής του Κτήματος, αποφάσισαν να αλλάξουν παραγωγικά το συγκεκριμένο κρασί, αξιοποιώντας πλέον για τη δημιουργία του το Ασύρτικο, που προκύπτει από τη διαδικασία υπερωρίμανσης και υπεροξειδωσης, που μπορεί να εξυπηρετήσει τη φιλοσοφία του συγκεκριμένου οίνου. Ταυτόχρονα, το Κτήμα Πιερία Ερατεινή θα αξιοποιήσει προς μία διαφορετική κατεύθυνση το Ξινόμαυρο, το οποίο συνυπάρχει αρκετά χρόνια τώρα στην ετικέτα ερυθρού κρασιού «Ευχές Ερατεινές» μαζί με το Cabernet Sauvignon και το Syrah. Σύντομα οι δύο οινοπαραγωγοί θα παρουσιάσουν ένα μο-



νοποικιλιακό Ξινόμαυρο, ένα κρασί που όπως λέει ο Παύλος Αργυρόπουλος, ωρίμασε για δύο χρόνια και είναι έτοιμο. «Το κρασί αυτό διατηρεί τα χαρακτηριστικά του Ξινόμαυρου, ενώ συνδυάζεται και με τα στοιχεία του terroir της περιοχής μας. Δεν μοιάζει δηλαδή με το Ξινόμαυρο της Νάουσας και του Αμυνταίου. Διατηρεί την οξύτητα του αλλά έχει και περισσότερο σώμα, δεδομένου του ότι ωριμάζει για περισσότερο χρόνο».

Ακλόνητος φυσικά παραμένει στην γκάμα των κρασιών του οινοποιείου ο Γυμνός Βασιλιάς, προερχόμενος κατά κύριο λόγο από Syrah καθώς και από την τοπική ποικιλία Κολινδρινό. Πρόκειται για ένα κρασί με έντονη συμπύκνωση, όπου πλέον έχει καταστεί κλασικό και ταυτόχρονα διαχρονικό για τα οινικά πεπραγμένα. Σημειώνεται ότι η συγκεκριμένη ετικέτα κυκλοφορεί σε περίπου 5.000 φιάλες, ενώ αυτήν τη στιγμή πωλείται στα ράφια η σοδειά του 2019 και σύντομα θα κυκλοφορήσει εκείνη του 2021. **Γιώργος Λαμπίρης**

# Ο ΚΟΣΜΟΣ ΤΗΣ ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ ΑΠΟ ΤΟ 1997



## Γιάννης Μπουτάρης

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



## Ξινόμαυρο

Έντονα και πολύπλοκα αρώματα, υψηλή οξύτητα και τανίνες, ανοικτό χρώμα και μέτριο σώμα. Δυνατότητα μακρής παλαίωσης. ΠΟΠ Αμύνταιο και Νάουσα. Κλωνική επιλογή.

## Αμύνταιο



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

## ΚΤΗΜΑ ΝΑΟΥΣΑ



## Νάουσα



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



## ΕΠΙΣΚΕΥΘΕΙΤΕ ΤΟ ΚΤΗΜΑ ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ ΣΤΗ ΝΑΟΥΣΑ

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



ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ



INFO@KIRYIANNI.GR | KIRYIANNI.GR  
ΑΠΟΛΑΥΣΤΕ ΥΓΕΙΟΥΣΑ



## ΕΓΚΑΙΝΙΑΣΤΗΚΕ ΤΟ ΝΕΟ ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟ ΤΗΣ ΖΟΙΝΟΣ ΣΤΟ ΚΑΛΕΝΤΖΙ

«ΗΡΘΑΜΕ ΓΙΑ ΝΑ ΜΕΙΝΟΥΜΕ ΣΤΗΝ ΑΧΑΪΑ»

«**Τ**εργοστάσιο αυτό σφραγίζει την πολύχρονη συνεργασία της Ζοίνος με την αμπελουργική ζώνη της Αχαΐας, αξιοποιώντας την παραγωγή των τοπικών οινοποιήσιμων ποικιλιών και ανοίγει νέους ορίζοντες, προωθώντας τα εκλεκτά προϊόντα της Ζοίνος τόσο στην εγχώρια, όσο και στην διεθνή αγορά. Ήρθαμε για να μείνουμε» τόνισε μεταξύ άλλων στην ομιλία ο πρόεδρος του ΔΣ της Ζοίνος, Βαγγέλης Αργύρης, στο πλαίσιο των εγκαινίων του νέου εργοστασίου της εταιρείας στη περιοχή Καλεντζίου, Τριταίας, Δήμου Ερυμάνθειας στις 11 Μαρτίου. Παρόντες στην τελετή των εγκαινίων αμπελουργοί, κάτοικοι της περιοχής, ο πρώην πρωθυπουργός Γιώργος Παπανδρέου και βουλευτής Αχαΐας που κατάγεται από αυτή την περιοχή, ο βουλευτής της Ν.Δ. Άγγελος Τσιγκρής, Δήμαρχοι και Δημοτικοί



**Ο πρόεδρος του ΔΣ της Ζοίνος, Βαγγέλης Αργύρης, κόβει την κορδέλα των εγκαινίων του νέου εργοστασίου της οινοποιίας στην Αχαΐα.**

Σύμβουλοι, Αντιπεριφερειάρχες και Περιφερειακοί Σύμβουλοι, ο Πρόεδρος του ΤΕΕ, ο Πρόεδρος του ΟΕΕ, ο Πρόεδρος του ΓΕΩ-ΤΕΕ, ο Πρόεδρος της ΚΕΟΣΟΕ, ο Πρόεδρος της ΕΔΟΑΟ, συνεργάτες, επιχειρηματίες του κλάδου και οι εργαζόμενοι.

Ο πρόεδρος της ΚΕΟΣΟΕ, Χρήστος Μάρκου καθώς και ο Πρόεδρος της ΕΔΟΑΟ, Κώστας Ευσταθίου μίλησαν για την δυναμική των ελληνικών οινοποιείων

και της ελληνικής αμπελουργίας, και τόνισαν την σπουδαιότητα τέτοιων αναπτυξιακών κινήσεων οι οποίες είναι πάντα προς όφελος των παραγωγών, χωρίς τους οποίους δεν θα υπήρχε ελληνικό κρασί ενώ ο πρώην πρωθυπουργός Γ. Παπανδρέου ευχαρίστησε την Ζοίνος για την επένδυση αυτή στον τόπο του, που δίνει νέες προοπτικές στην συνέχιση και ανάπτυξη της αμπελουργίας στην περιοχή.







ΚΤΗΜΑ ΠΑΠΑΘΑΝΑΣΙΟΥ

## ΤΟ ΚΑΛΟ ΚΡΑΣΙ ΑΓΑΠΑΕΙ ΤΗΝ ΟΡΜΥΛΙΑ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ

**Η** οικογενειακή επιχείρηση με την επωνυμία «ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ ΠΑΠΑΘΑΝΑΣΙΟΥ ΙΚΕ» ιδρύθηκε το 2017 με μέλη τους Θανάση, Χάρη και Ανίτσα Παπαθανασίου και έδρα την Ορμύλια Χαλκιδικής. Αφορμή υπήρξε η πολυετής εμπειρία του Θ. Παπαθανασίου στην αμπελοκαλλιέργεια και την οινοπαραγωγή ήδη από το 1995 με τις φυτεύσεις στον αμπελώνα της Ορμύλιας να ξεκινούν το 1996. Οι ποικιλίες που καλλιεργούνται είναι Ασύρτικο, Βιδιανό, Μαλαγουζιά, Μοσχάτο Αλεξανδρείας, Μοσχάτο Αμβούργου, Μαυροδάφνη, Ξινόμαυρο στις ελληνικές και οι διεθνείς Chardonnay, Cab. Sauvignon, Merlot, Syrah, Sauvignon Blanc, Gewürztraminer. Βασική σειρά κρασιών του Οινοποιείου είναι η SERMYLI, της οποίας το όνομα προέρχεται από τη Σερμύλη, αρχαία ονομασία της Ορμύλιας με την ετικέτα να είναι

εμπνευσμένη από ιππεία που απεικονίζεται σε αρχαίο νόμισμα του 5ου αι. π.Χ. που βρέθηκε στην περιοχή. Πιο συγκεκριμένα η σειρά περιλαμβάνει τα ■ SERMYLI 2021 Οίνος Ροζέ Ξηρός ΠΓΕ Χαλκιδική από Ξινόμαυρο, ένα φινετσάτο φρέσκο κρασί, με αρώματα πετροκέρασου, βατόμουρου, δεντρολίβανου. ■ SERMYLI 2021 Οίνος Λευκός Ξηρός ΠΓΕ Χαλκιδική από Chardonnay και Gewürztraminer με το Chardonnay να έχει εγκλιματισθεί πλήρως στο κλίμα της Χαλκιδικής και παράγει αρωματικά κρασιά με καλό σώμα και μεγάλη επίγυση ενώ το Gewürztraminer συμβάλλει στην αρωματική πολυπλοκότητα. ■ SERMYLI 2015 Οίνος Ερυθρός Ξηρός ΠΓΕ Χαλκιδική από Merlot, Cabernet και Syrah. Οι τρεις γαλλικές ποικιλίες οινοποιούνται μαζί με προζυμωτική εκχύλιση, παραμένουν για 12 μήνες σε νέα δρύινα βαρέλια Αμερικής και 12 μήνες τουλάχιστον στη φιάλη. Ένα μεστό κρασί, πλούσιο σε τανίνες με αρώματα ώριμων κόκκινων φρούτων, συνδυασμένο αρμονικά με βανίλια και καπνό από το βαρέλι. Μπορεί να παλαιωθεί ακόμη για 3-5 χρόνια. Επίσης στις ετικέτες του Κτήματος ανήκει η ROSA MIA 2021 Οίνος Ροζέ Ημίξηρος ΠΓΕ Χαλκιδική από Ξινόμαυρο με χρήση προζυμωτικής εκχύλισης και τυπική οινοποίηση για ροζέ. Ένα ισορροπημένο αρωματικό κρασί, με αρώματα φράουλας, δεντρολίβανου, νότες ντομάτας βουτύρου και μελιού. Οινολόγος του Κτήματος Παπαθανασίου είναι η απaráμιλλη Αγγελική Μπίμπα.



ΚΤΗΜΑ ΠΑΠΑΘΑΝΑΣΙΟΥ

Ορμύλια Χαλκιδικής, 63071  
Τηλ: +302310307847  
Κιν: +306944421094  
Κιν: +306974112413  
info@ktimapapathanasiou.gr  
asiospap@yahoo.gr

www.ktimapapathanasiou.gr

ΣΤΟ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΜΑΣ ΕΠΡΟΥΝΤΑΙ ΟΛΑ ΤΑ  
ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ ΕΝΑΝΤΙ  
ΤΟΥ COVID-19.





Γιώργος Φτίκας



## ΠΕΙΡΑΜΑΤΙΣΜΟΙ ΜΕ ΑΣΥΡΤΙΚΟ ΚΑΙ ΤΟ ΣΠΑΝΙΟ ΜΠΑΝΤΙΚΙ ΓΙΑ ΤΗΝ ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ ΕΛΛΑΣΣΟΝΑΣ

**Ν**έες φυτεύσεις έχει πραγματοποιήσει το τελευταίο διάστημα Οινοποιία Ελασσόνας, των Γιώργου Φτίκα και Γιώργου Λόλα. Η Οινοποιία, η συνολική παραγωγή της οποίας είναι βιολογική, διαχειρίζεται περίπου 90 ιδιόκτητα στρέμματα γης όπου καλλιεργούνται γηγενείς ποικιλίες όπως η Ντεμπίνα, η Μαλαγουζιά, η Λημνιώνα, ο Ροδίτης Αλεπού αλλά και ξενικές όπως τα Cabernet Sauvignon, Merlot και Syrah. Οι δύο οινοποιοί πειραματίζονται και με φυτεύσεις Ασύρτικο καθώς και με μικρότερες ποσότητες από παλιές σπάνιες ποικιλίες, όπως είναι το Μπαντίκι. «Σε ό,τι αφορά την καλλιέργεια στο Μπαντίκι, έχουμε φυτέψει περίπου 300 ρίζες και εξετάζουμε τη συμπεριφορά της ποικιλίας και πώς αυτή προσαρμόζεται στο κλίμα της περιοχής μας. Τα αμπέλια είναι όλα ορεινά σε υψόμετρο 400 μ. και αναπτύσσονται σε επικλινή και άνυδρα εδάφη με αποδόσεις που δεν υπερβαίνουν τα 700 κιλά ανά στρέμμα», εξηγεί ο Γιώργος Φτίκας. **Γ. Λαμπίρης**



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

## ΚΤΗΜΑ ΟΡΦΑΝΟΥ, ΑΧΑΪΑ

### ΤΕΣΣΕΡΙΣ ΓΕΝΙΕΣ ΜΕ ΕΠΙΚΕΝΤΡΟ ΤΟ ΚΡΑΣΙ



**Α**πό το 1927 όταν ο Ιωάννης Ορφανός έφερε την οινική κουλτούρα, τις αμπελοκαλλιερητικές τεχνικές και πάνω από όλα τον κοσμοπολίτικο χαρακτήρα της Μικράς Ασίας, έως και σήμερα, η παλιά αγροικία στα περίχωρα της πόλης των Πατρών επιβίωσε, αναπτύχθηκε, εξελίχθηκε και από μερικά ψάθινα κοφίνια κι ένα τρόκολο να διαθέτει σήμερα ένα σύγχρονο, εξοπλισμένο οινοποιείο που περιστοιχίζεται από τον ιδιόκτητο αμπελώνα. Επιπλέον, το παλιό σπίτι της δεκαετίας του 1920 έχει μετατραπεί σε επισκέψιμη κάβα όπου ο επισκέπτης μπορεί να

δοκιμάσει τα κρασιά του Κτήματος και να βρει τρέχουσες αλλά και παλαιότερες εσοδείες. Πέριξ του οινοποιείου και στην ημιορεινή περιοχή της Παλαιάς Περιστεράς, καλλιεργούνται σε χαμηλές στρεμματικές αποδόσεις οι ευγενείς και πολυδυναμικές ποικιλίες της Μαλαγουζιάς, του Ασύρτικου, του Syrah και του Ροδίτη. Τα τελευταία χρόνια το Κτήμα προσανατολίζεται σε δράσεις που περιλαμβάνουν ανθρώπους με κοινό ενδιαφέρον την αγάπη για το κρασί και ο οινοτουρισμός είναι μια προσπάθεια οι επισκέπτες να εξοικειωθούν με τη ντόπια οινική και γαστρονομική κουλτούρα.



**Από το 2022 το Κτήμα Ορφανού προχώρησε σε διαφορετικά στυλ οινοποίησης και στην παραγωγή φυσικών και χαμηλής παρέμβασης κρασιών.**

## ΑΤΤΙΚΟΣ ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ

### ΠΕΔΙΟ ΓΙΑ ΠΑΛΑΙΩΣΕΙΣ ΣΑΒΒΑΤΙΑΝΟΥ ΑΝΟΙΓΟΥΝ ΟΙ ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ ΜΑΡΚΟΥ

**Π**ροσβλέποντας να δώσουν νέο χαρακτήρα στην πιο χαρακτηριστική έκφραση του αττικού αμπελώνα, όπως αυτή αποτυπώνεται μέσα από την ποικιλία Σαββατιανό, οι Αμπελώνες Μάρκου πειραματίζονται αυτή την περίοδο με νέους μεθόδους οινοποιήσεων και την ίδια στιγμή έχουν κάνει βήμα στην παλαίωση του Σαββατιανού. Όπως επισημαίνει στο Winetrails ο Βασίλης Μάρκου από πλευράς του οινοποιείου, «αυτή τη στιγμή εξετάζουμε διαφορετικές οινοποιήσεις στο Σαββατιανό, κάτι που σημαίνει ότι δουλεύουμε είτε με πηλίνους είτε με γυάλινους αμφορείς των 50 λίτρων. Αυτό που αναζητούμε είναι η δημιουργία κρασιών με πλούσια αρώματα, διατηρώντας την επιθυμία να έχουν διάρκεια στο χρόνο». Αυτή τη στιγμή, η συνολική έκταση του ιδιόκτητου αμπελώνα σε Αττική και Νεμέα ανέρχεται στα 200



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

στρέμματα. Σύντομα αναμένεται να κυκλοφορήσει μία νέα ετικέτα Σαββατιανού εσοδείας του 2019 με παλαιώσεις του οίνου στη φιάλη. Θα εμφανιστεί σε περιορισμένο αριθμό, ενώ τα σταφύλια προέρχονται από συγκεκριμένο αμπελοτόπι της Αττικής. Το κρασί έχει παραμείνει για ικανό χρονικό διάστημα, ωριμάζοντας με τις οινολάσπες, ούτως ώστε να παρουσιάζει καλύτερη εξέλιξη και φίνα χαρακτηριστικά στη φιάλη.

### Κινήσεις για την πιστοποίηση βιολογικής καλλιέργειας του Σαββατιανού

Ταυτόχρονα οι Αμπελώνες Μάρκου έχουν προχωρήσει σε ενέργειες για την πιστοποίηση της καλλιέργειας Σαββατιανού ως βιολογικής, ενώ επιδιώκουν να δημιουργήσουν ετικέτες κρασιών ήπιων παρεμβάσεων. Το οινοποιείο της Παιανίας αξιοποιεί σταφύλι Σαββατιανού από 100 στρέμματα ιδιόκτητου αμπελώνα και από τα 50 στρέμματα συνεργαζόμενων παραγωγών της ευρύτερης περιοχής. **Γ. Λαμπίρης**

# MARKOU =VINEYARDS=

EST. 1908



1<sup>ST</sup> KM PEANIAS – MARKOPOULOU AVE, PEANIA – ATTICA 19002

T: +30 210-6644711 | EMAIL: info@markouwines.gr

www.markouwines.gr | 

## ΣΚΙΟΥΡΟΣ WINERY ΝΕΟ ΕΠΙΣΚΕΨΙΜΟ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΚΑΙ ΠΕΙΡΑΜΑΤΙΣΜΟΙ ΣΤΟ ΜΑΥΡΟΤΡΑΓΑΝΟ

**Μ**ε καταβολές στον κατασκευαστικό τομέα, ο μηχανικός Θεόδωρος Ναθαναηλίδης αποφάσισε να μετουσιώσει σε οινική δημιουργία την πολυετή σχέση του με το κρασί και το 2007 φύτεψε τα πρώτα του αμπέλια στην Αμφίπολη Σερρών. Στη συνέχεια δημιούργησε ένα μικρό οινοποιείο στην περιοχή, συστήνοντας το Οινοποιείο «Σκίουρος». Η αρχή έγινε με δύο ετικέτες και σταδιακά η παραγωγή του επεκτάθηκε με βασικές ποικιλίες τις Cabernet Sauvignon, Ξινόμαυρο και Ασύρτικο διατηρώντας και συνεργασίες με παραγωγούς στα χωριά της περιοχής

εμφιαλώνοντας αυτήν τη στιγμή περίπου 20.000 φιάλες ετησίως. Αξίζει να σημειωθεί ότι πρόσφατα ο Θεόδωρος Ναθαναηλίδης αποφάσισε να πειραματιστεί με το Μαυροτράγανο με σκοπό να προσθέσει και μία νέα ετικέτα στο προσεχές χρονικό διάστημα. Στις μελλοντικές βλέψεις του οινοποιού είναι να δημιουργήσει πλέον ένα νέο οινοποιείο με επισκεψίμες εγκαταστάσεις και μεγαλύτερες παραγωγική δυναμικότητα, «κάνοντας ένα νέο ξεκίνημα με αργά και σταθερά βήματα», όπως χαρακτηριστικά αναφέρει στο Wine Trails.



**Θεόδωρος Ναθαναηλίδης**

Αξίζει να σημειωθεί ότι έμφαση έχει δοθεί και στο σχεδιασμό των ετικετών και των μπουκαλιών, από το γνωστό γραφείο σχεδιασμού της Θεσσαλονίκης «Beetroot», μια προσπάθεια που διακρίθηκε το καλοκαίρι του 2022 στον διαγωνισμό EBΓΕ 2022. **Γ. Λαμπίρης**





**Κώστας Πυργάκης**

**ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ**

**Τέσσερις νέες ετικέτες στα αφρώδη  
ετοιμάζει το Κτήμα Πυργάκη**

**Μ**ε την παραδοσιακή μέθοδο οινοποίησης της Καμπανίας όπου η δεύτερη ζύμωση πραγματοποιείται στη φιάλη θα γίνει η παραγωγή των τεσσάρων νέων ετικετών στα αφρώδη που ετοιμάζει το Κτήμα Πυργάκη με έδρα τον Ασπρόπυργο Κορινθίας. «Το ένα εξ αυτών θα είναι ένα αφρώδες Chardonnay. Επίσης θα δημιουργήσουμε ένα blanc de noir από τον συνδυασμό Chardonnay και Pinot Noir, μία ετικέτα από Μοσχοφίλερο, Gewurztraminer και Αγιωργίτικο καθώς και μία ακόμη εμφιάλωση μονοποικιλιακού αφρώδους ροζέ οίνου από Αγιωργίτικο». Συνολικά το Κτήμα Πυργάκη προσφέρει δύο κατηγορίες ετικετών. Αφενός τα μονοποικιλιακά του κρασιά όπως το Petit Verdot, το Tanat και το Chardonnay 24, αφετέρου τα πολυποικιλιακά του κρασιά. Οι βασικές ποικιλίες που αξιοποιεί είναι οι λευκές Chardonnay, Sauvignon Blanc και Μαλαγουζιά και οι ερυθρές Αγιωργίτικο, Cabernet Sauvignon, Tanat και Merlot. Σημειώνεται ότι η συνολική ετήσια παραγωγή του Κτήματος ανέρχεται στις 70.000 φιάλες ενώ ολοκληρώνει ένα επενδυτικό πρόγραμμα της τάξης του ενός εκατ. ευρώ που περιλαμβάνει τη δημιουργία νέας πτέρυγας για να διαχωρίζει την παραγωγή των αφρωδών από τους ήσυχους οίνους καθώς και την κατασκευή επισκέψιμων εγκαταστάσεων, σε συνδυασμό με επενδύσεις για μηχανική καλλιέργεια των 120 στρεμμάτων αμπελώνων. **Γ. Λαμπίρης**



**Οινοπαραγωγή  
Βασίλη Παναγιώτου**

*«Η παράδοση συναντά  
την ποιότητα»*

🌐 panagiotouwinery.gr    ✉ info@panagiotouwinery.gr

📍 Μαρκόπουλο Μεσογείων Αττικής



Zoumboulis & Associates



ΣΥΜΒΟΥΛΟΙ-ΟΙΝΟΛΟΓΟΙ

«Κάθε κρασί μας αφηγείται μια ιστορία»

Μοε αυτά τα λόγια οι σύμβουλοι-οινολόγοι της Zoumboulis & Associates, Πάνος και Σπύρος Ζουμπούλης, περιγράφουν τις συνεργασίες τους με Έλληνες και ξένους οινοποιούς και έτσι προλόγισαν την εκδήλωση που διοργάνωσαν στις αρχές Μαρτίου στο T16. «Κάθε κρασί μας αφηγείται μια ιστορία. Την ιστορία του terroir, του αμπελώνα, του κάθε παραγωγού. Γι' αυτό και είναι τόσο μοναδικό όσο ο τόπος που το γέννησε και τόσο ξεχωριστό όσο ο άνθρωπος που το ονειρεύτηκε».

Η Zoumboulis & Associates δραστηριοποιείται στο χώρο του κρασιού εδώ και 40 χρόνια, παρέχοντας -σε όλη τη διαδικασία από τη συγκομιδή του σταφυλιού μέχρι την εμφιάλωση του κρασιού- οινολογικές και αμπελουργικές συμβουλευτικές υπηρεσίες σε οινοποιεία από όλη την Ελλάδα και το εξωτερικό. Στο πλαίσιο της εκδήλωσης και με την προτροπή και την ενθάρρυνση του δημοσιογράφου Κίμωνα Φραγκάκη, σύμβουλοι-οινολόγοι και παραγωγοί μοιράστηκαν με τους καλεσμένους τους ιστορίες συγκινητικές, χαριτωμένες, ανθρώπων που δέθηκαν στην πορεία των ετών επιδιώκοντας έναν στόχο: Την παραγωγή κρασιών που ξεχωρίζουν για την ποιότητα και την αγάπη με την οποία παράχθηκαν. «Παρούσες», φυσικά, στην εκδήλωση και οκτώ ετικέτες (πίνακας κάτω) από οκτώ διαφορετικά οινοποιεία, αποτέλεσμα της στενής συνεργασίας των παραγωγών με την Zoumboulis & Associates.

ΚΤΗΜΑ ΛΥΤΡΑ	<i>Ερμενίδες Μαλαγουζιά 2022</i>	Άττική
BODEGAS KRONTRAS	<i>Malbec Natural 2022</i>	Αργεντινή
ΦΟΙΒΟΣ ΡΑΠΑΣΤΡΑΤΙΣ	<i>Παράλια 2022</i>	Δηλάντιο, Εύβοια
KONTOGIANNIS FAMILY	<i>Mangata Μανρούδι 2021</i>	Κόρινθος
LA TOUR MELAS	<i>La Tour Melas 2019</i>	Αχινός, Φωκίδα
ΜΑΡΚΟΥ VINEYARDS	<i>Phenomena Σαββατιανό Βαρέλι 2020</i>	Άττική
OUSYRA WINERY	<i>Φωκιανό 2022</i>	Σύρος, Κυκλάδες
THE SKY SPIRITS COMPANY	<i>Vamma Vermouth</i>	Άττική



Σπύρος Ζουμπούλης (επάνω) και Πάνος Ζουμπούλης (κάτω)





ΚΤΗΜΑ  
ΧΑΤΖΗΜΙΧΑΛΗ  
DOMAINE HATZIMICHALIS



**Κομψότητα &  
απόλαυση...  
πάνε πακέτο**

[@domainehatzimichalis](https://www.instagram.com/domainehatzimichalis)

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





# Η ΑΥΤΟΚΡΑΤΟΡΙΑ ΑΝΤΕΠΙΤΙΘΕΤΑΙ

Επέκταση στην αμπελουργική ζώνη του Αμύνταιου και στη Μύκονο όπου θα αξιοποιήσει αντίστοιχα τις μεγάλες δυνατότητες δύο εμβληματικών ποικιλιών του ελληνικού αμπελώνα, του Ξινόμαυρου και του Ασύρτικου, ετοιμάζει η «Nico Lazaridi» σύμφωνα με τον επικεφαλής του Φεδερίκο Λαζαρίδη. Και όλα αυτά εν μέσω ενός εκτεταμένου επενδυτικού προγράμματος εκσυγχρονισμού στο εντυπωσιακό οινοποιείο της Δράμας, το οποίο παράλληλα δίνει ακόμη ακόμη περισσότερο βάρος στη σχέση του με την υψηλή τέχνη της ζωγραφικής, παντρεύοντας το ζην με το ευ ζην

Συνέντευξη **Λεωνίδας Λιάμης** ❖ Φωτογραφίες **Βασίλης Βερβερίδης**

«**Ο**ι επενδύσεις δεν σταματάνε ποτέ. Εγώ δεν θυμάμαι τον εαυτό μου που να πέρασε μια χρονιά που να μην βάλουμε έστω και ένα καρφί σε έναν τοίχο. Αυτό είναι σίγουρο» σημειώνει ο Φεδερίκος Λαζαρίδης, τον οποίο το Wine Trails συνάντησε στο επιβλητικό οινοποιείο στην Αγορά Δράμας. Μπολιασμένος από τον πατέρα του Νίκο με το πάθος για το κρασί και τις εικαστικές τέχνες ο επικεφαλής του δραμινού Κτήματος επισημαίνει ότι ο ελληνικός αμπελοοινικός κλάδος χρειάζεται επείγοντως αλλαγή κουλτούρας, η οποία θα πρέπει να περιλαμβάνει πιο έντονη την έννοια της συνεργασίας και πίστη στα οφέλη της εκμνησίωσης.

**Αισίως η Nico Lazaridi διανύει την τέταρτη δεκαετία της ιστορίας της. Ας γυρίσουμε λίγο στη στιγμή που γεννήθηκε η ιδέα...**

Η μητέρα μου είναι Ιταλίδα, γεννήθηκε και μεγάλωσε στη Φλωρεντία. Η οικογένειά της ήταν συνδεδεμένη με την περιοχή της Τοσκάνης και το χώρο του οίνου. Εκεί γνωρίστηκε με τον Νίκο Λαζαρίδη, ο οποίος λόγω της ενασχόλησής της οικογένειάς του με τη βιομηχανία μαρμάρου, παρακολουθούσε στενά τα τεκταινόμενα στη χώρα που ήταν αυτό που θα λέγαμε σήμερα το παγκόσμιο χρηματιστήριο πέ-

## συνέντευξη Φεδερίκος Λαζαρίδης

τρας. Το 1974 επέλεξαν ως μόνιμη κατοικία την Ελλάδα ενώ ο πατέρας μου αποφάσισε να ασχοληθεί με το κρασί. Αρχικά ως χόμπι με κρασιά τα οποία έδιναν ως δώρο σε πελάτες της επιχείρησης μαρμάρου, αλλά

Το πρώτο μεγάλο βήμα είναι ότι εγκαταλείψουμε τον τότε όρο «κάβα», ο οποίος έβαζε κάτω από την «ομπρέλα» του όλα τα κρασιά, που θεωρούσαμε εκείνη την εποχή ποιότητας

στις αρχές του 1980 αυτό άρχισε να γίνεται κάτι πιο ουσιαστικό. Μέσα στη δεκαετία του '80 ξεκίνησαν οι φυτεύσεις και η ιδέα ότι θα πρέπει να γίνει μια καθετοποίηση είχε μορφοποιηθεί στο μυαλό της οικογένειας και προχώρησε στην υλοποίησή της. Βέβαια συνέπεσε εκείνη την περίοδο και με την προσπάθεια αναγέννησης του ελληνικού κρασιού. Ήταν τότε που περί τους 15-20 άνθρωποι -χρονικά ταυτισμένοι αλλά- διάσπαρτοι σε όλη την Ελλάδα, ξεκίνησαν οργανωμένα την οινοποίηση και πέτυχαν να αναβιώσουν αυτό που σήμερα είναι το σύγχρονο ελληνικό κρασί.

### Η Δράμα εκείνη την εποχή δεν υπήρχε στον αμπελοοικονομικό χάρτη. Διέθετε βέβαια φημισμένο παρελθόν...

Συμφωνούμε απόλυτα. Η Δράμα είναι μια από τις πλέον καινούργιες οινοπαραγωγικές περιοχές. Ουσιαστικά απέκτησε τη νέα ταυτότητά της στα τέλη του '80, αρχές του '90, αλλά έγινε η αφορμή να ανοίξει ο ορίζοντας και στις άλλες περιοχές της Αν. Μακεδονίας και Θράκης. Με εξαίρεση, ίσως, την Καβάλα η οποία είχε προϊστορία είτε μέσα από τα επιτραπέζια σταφύλια, είτε γιατί πουλιότανε πολύ χύδην προϊόν.

### Τα αδέρφια Λαζαρίδη είναι οι άνθρωποι που ανοίγουν το δρόμο;

Εκείνη την εποχή έλειπαν οι οργανωμένες εκμεταλλεύσεις. Υπήρχαν πολλοί μικροί αμπελώνες, διάσπαρτοι, αλλά η στόχευσή του να παράξουμε ένα κρασί που να είναι προδιαγραφών και να είναι ένα προϊόν που θα ταυτιστεί με τη Δράμα, δεν υπήρχε. Αυτό νομίζω ότι το πέτυχε η οικογένεια Λαζαρίδη. Αρχικά είχαν φυτέψει γύρω στα 150-200 στρέμματα με ξενικές ποικιλίες κι έφτιαξαν και ένα μικρό οινοποιείο όπου παρήγαγαν 4-5 κρασιά. Κατόπιν βέβαια, μετά από μια συνύπαρξη πέντε ετών, αποφάσισαν στις αρχές του 1990, ο καθένας να τραβήξει τον δικό του δρόμο. Ο πατέρας μου εξαγοράζει τα μερίδια της Λαζαρίδης ΟΒΓΕ ΑΕ και τη μετονομάζει σε Νίκος Λαζαρίδης ΟΒΓΕ ΑΕ. Έρχεται στην περιοχή της Αγίας και στήνει το δικό του οινοποιείο. Το πρώτο μεγάλο βήμα είναι ότι εγκαταλείψουμε τον τότε όρο «κάβα», ο οποίος έβαζε κάτω από την «ομπρέλα» του όλα τα κρασιά, που θεωρούσαμε εκείνη την εποχή ποιότητας. Ως εταιρεία είπαμε ότι δεν μπορεί ένα ποιοτικό κρασί να μην έχει ένα δικό του brand name. Τότε δημιουργήθηκε το Μαγικό Βουνό, εμπνευσμένο από το όρος Παγγαίο. Το πρώτο ερυθρό Μαγικό Βουνό ήταν εσοδείας του 1990 και κυκλοφόρησε το 1994 –είχε προηγηθεί το λευκό το 1993.

### Μια από τις ιδιαιτερότητες που έχει το Μαγικό Βουνό είναι ότι αλλάζει κάθε χρόνο ετικέτα και αυτό το πάντρεμα με τη ζωγραφική το έχει καταστήσει το πρώτο icon εγχώριο κρασί.

Το Μαγικό Βουνό υπήρξε το πρώτο icon wine της χώρας και έλαβε αυτό το χαρακτηρισμό κυρίως

### Θα λέγατε πως το Μαγικό Βουνό είναι ένα εμβληματικό κρασί για το οινοποιείο σας;

Κατ' αρχήν να πούμε ότι είμαστε η μοναδική ίσως, ιστορικά, εταιρεία, η οποία όταν θεωρήσαμε ότι ο τύπος μιας χρονιάς δεν ήταν ικανός, από άποψη πρώτης ύλης, να παράξει το Μαγικό Βουνό, αποφασίσαμε να μην βγάλουμε την ετικέτα κι αμέσως να περάσαμε στην επόμενη, προσπαθώντας να εξηγήσουμε στους πελάτες τι συνέβη. Από τέτοιες ενέργειες νομίζω στο τέλος βγαίνουν κερδισμένοι όλοι. Και η εταιρεία κι ο καταναλωτής. Και ναι, σίγουρα είναι ένα εμβληματικό κρασί, καθώς έχει όλα εκείνα τα χαρακτηριστικά του προϊόντος που φτιάχνει την εικόνα της εταιρείας

### Πριν το Μαγικό Βουνό, η Nico Lazaridi παράγει άλλα κρασιά. Τι σειρά Château...

Είναι ένα από τα ιστορικά προϊόντα της Nico Lazaridi, το οποίο και αυτό, στα χρόνια που ακολούθησαν, μετεξελίχθηκε ποικιλιακά και ποσοτικά. Για μας είναι σημείο αναφοράς και νομίζω σημείο αναφοράς και για την ευρύτερη περιοχή. Έχουμε, επίσης, την οικογένεια Perpetuus, στην πολύ premium κατηγορία. Να πω εδώ πως είμαστε από τις λίγες εταιρείες στην Ελλάδα που οινοποιούν ως μονοποικιλιακό το Semillon. Βάλουμε δίπλα και ένα Chardonnay και υπάρχει και το ερυθρό, το οποίο βασίζεται σε μια γηγενή ερυθρή ποικιλία, το Μαυρούδι. Προτιμήσαμε να υπάρχει ένα blend με το Cabernet Franc, διότι θέλαμε να το διεθνοποιήσουμε περαιτέρω και μέσω blend είναι πιο εύκολο.





γιατί έσπασε το «φράγμα» του τι, μέχρι τότε, θεωρούνταν πολιτικά ορθό να ονομάζεις κάβα. Το λευκό του 2022 από τη Γερμανίδα εικαστικό Carita Schmidt εμφανίστηκε πριν από 10 μέρες και ήδη έχει αρχίσει να κυκλοφορεί στην αγορά, ενώ το ερυθρό θα κυκλοφορήσει προς το Σεπτέμβριο του 2023. Τα θέματα είναι πολύ αφαιρετικά. Το λευκό το ονομάζει «La Mer», που σημαίνει η θάλασσα. Πολύ ελληνικό στοιχείο.

**Ως προς τις ποικιλίες στη Δράμα εξακολουθούν να κυριαρχούν οι ξενικές;**

Βεβαίως, έχουμε Sauvignon, Cabernet, διάφορους κλώνους, Merlot και από την άλλη Chardonnay, αλλά, σιγά – σιγά, έχει εισέλθει στο ΠΓΕ Αγορά το Μαυρούδι, μια ποικιλία που καλλιεργείται μεταξύ της νότιας Βουλγαρίας και της Ανατολικής Μακεδονίας και Θράκης. Θεωρήσαμε ότι έχει δυνατότητα να εγκλιματιστεί πολύ σωστά στην περιοχή μας και επενδύσαμε σε αυτή στο ακριβότερο προϊόν της Οινοποιίας που είναι το Perpetuus το ερυθρό, κυρίως από Μαυρούδι και σε μικρότερο ποσοστό Cabernet Franc. Επίσης το Ασύρτικο έχει δείξει πολύ καλή συμπεριφορά στην περιοχή και από αρωματικές ποικιλίες η Μαλαγουζιά ενώ και στα ερυθρά οι συνάδελφοί μας έχουν φυτέψει άλλες ελληνικές ποικιλίες.

**Για το Ξινόμαυρό σας, αγοράζετε σταφύλια ή έχετε αποκτήσει τοπικά αμπελώνια;**

Προς στιγμήν έχουμε μια συνεργασία με αμπελουργούς σε Κεντρική και Δυτική Μακεδονία. Προσπαθούμε να οινοποιήσουμε στην περιοχή, είτε σε συνεργασία με τοπική οινοποιία, είτε άμεσα στο μέλλον, με το να εγκαταστήσουμε μια δική μας μεταποιητική μονάδα στο Αμύνταιο. Ας πούμε ότι υπάρχει ένας χώρος ο οποίος έχει συμφωνηθεί. Θα μεταφερθεί ο εξοπλισμός και θα είμαστε έτοιμοι για παραγωγή το Σεπτέμβριο μήνα.

**Θα είναι μεγάλης δυναμικότητας το οινοποιείο του Αμυνταίου;**

Πάντοτε ξεκινάμε με μικρά βήματα. Επενδυτικά μπορείς να κάνεις πολλά πράγματα με καλό προγραμματισμό. Το πλάνο είναι να έχουμε μια παραγωγή ιδιόκτητη από πλευράς σταφυ-

**Εδώ στην αμπελουργική ζώνη της Δράμας τι αμπελώνια έχετε;**

Τα ιδιόκτητα κτήματα είναι περίπου στα 650 στρέμματα. Υπάρχουν και κάποιοι συμβεβλημένοι παραγωγοί τόσο από τη στενή περιοχή Αγοράς Πηγαδίων, όσο και στην ευρύτερη ζώνη της Δράμας. Μαζί, ιδιόκτητα και συνεργαζόμενοι αμπελουργοί, είναι κοντά στα 800 στρμ.

**ΠΓΕ Δράμα & ΠΓΕ Αγορά**

Εμείς ως οινοποιείο Nico Lazaridi μάλιστα φροντίσαμε να δημιουργήσουμε κι ένα μικρότερο ΠΓΕ, εντός της ζώνης της Δράμας, το «ΠΓΕ Αγορά», που είναι η περιοχή στην οποία βρίσκεται το οινοποιείο. Το κάναμε πριν περίπου 15 χρόνια, γιατί επιθυμούσαμε να συγκεντρώσουμε τις πολύ premium ποικιλίες για την παραγωγή των premium προϊόντων μας, σε έναν πολύ πιο στενό γεωγραφικό χώρο.

## συνέντευξη Φεδερίκος Λαζαρίδης

λιών και να υπάρχει μια γκάμα προϊόντων που θα βασίζεται στις ποικιλίες της περιοχής με διαφοροποίηση από προϊόντα που παράγονται στα υπόλοιπα δύο οινοποιεία της εταιρείας. Θα ετοιμαστούν δύο αφρώδεις οίνοι, ροζέ και λευκός, ένα λευκό παλαιώσης κι ένα ερυθρό μακράς παλαιώσης. Πιστεύω ότι σε ένα βάθος χρόνου οι επενδύσεις στο Αμύνταιο θα ξεπεράσουν τα 1,5-2 εκατομμύρια ευρώ.

### **Κάποια στιγμή είχατε εκφράσει ενδιαφέρον και για τη Μύκονο;**

Ένα παλιό project το οποίο λόγω της κρίσης του 2010 είχε μείνει πίσω και ευτυχώς γιατί, στο μεταξύ διάστημα, έχουν ανατραπεί όλα στο νησί. Έχει περάσει σε μια νέα φάση, πιο σκληρή, πιο διεθνοποιημένη, όπου και το ελληνικό κοινό που το επισκέπτεται είναι πολύ πιο περιορισμένο. Είπαμε να επαναπροσδιορίσουμε τον τύπο της επένδυσης και έτσι θα μπορούμε στη λογική να κάνουμε μια πολύ μικρή παραγωγή ενός και μόνο λευκού κρασιού, μονοποικιλιακού Ασύρτικου από τον υπάρχοντα αμπελώνα των 40 στρμ., που θα τοποθετήσουμε στην πολύ - πολύ premium κατηγορία και να είναι προσανατολισμένο κυρίως για τα πολύ υψηλής προστιθέμενης αξίας σημεία εστίασης και φιλοξενίας στο νησί. Πιστεύω ότι στην επόμενη τριετία θα δούμε προϊόν.

### **Θα χτιστεί φαντάζομαι και κάποιο μικρό οινοποιείο...**

Ακριβώς. Θα υπάρχει ένας χώρος πολύ premium, πολύ boutique θα έλεγα και θα έχει να κάνει με την φιλοξενία και τον οινοτουρισμό. Το έργο μάλιστα είναι αποπερατωμένο σχεδόν στο 70%. Για αυτό λέω ότι είναι σχετικά σύντομα θα έχουμε αποτελέσματα από την ιστορία αυτή.

### **Η εταιρεία διατηρεί, επίσης, ένα οινοποιείο στην Καβάλα...**

Στο οινοποιείο της Καβάλας παράγονται τα πιο ταχυκίνητα προϊόντα, από την μεσαία κατηγορία προς το λεγόμενο entry level. Εκεί πήγαμε το 2000 και έχουμε έναν ιδιόκτητο αμπελώνα με περί-

### **Τι δυναμικότητα παραγωγής έχει σήμερα η Nico Lazaridi, τζίρος και εξαγωγές;**

Το 2022 διακινήσαμε 1.400.000 φιάλες. Ο μεγαλύτερος όγκος, σίγουρα σαν κωδικός είναι τα Ρήγα Ντάμα Κούπα. Τα υπόλοιπα προϊόντα δεν ξεπερνούν τις 150.000 φιάλες. Άρα μιλάμε για μια μεγάλη μεν γκάμα προϊόντων, τα οποία επεξεργαζόμαστε ως μικρές παραγωγές. Σε ό,τι αφορά τον τζίρο, πέρυσι κλείσαμε με περίπου 8 εκατ. ευρώ και φέτος στοχεύουμε στα 9 εκατ. Από αυτά οι εξαγωγές είναι το 20% και κατευθύνονται σε 21 χώρες. Ως φιλοσοφία πιστεύουμε ότι η ελληνική αγορά θα μεγαλώσει κυρίως μέσα από τον κανάλι του τουρισμού.





που 100 στρέμματα και πολλές συνεργασίες με ανεξάρτητους παραγωγούς. Παράγουμε τις σειρές «Μαύρο Πρόβατο», «Χρυσός Λέων», ένα Chardonnay μονοποικιλιακό καθαρά από δεξαμενή, μαζί με ένα Cabernet μονοποικιλιακό και βέβαια τη σειρά «Ρήγας - Ντάμα Κούπα».

#### **Η οποία συναντά μεγάλη αποδοχή από το κοινό.**

Η σειρά «Ρήγας - Ντάμα Κούπα» ήταν, θα έλεγα, το παιδί που γεννήθηκε κατά την περίοδο της μεγάλης κρίσης, το 2010. Έδωσε μια στροφή στην εταιρεία, να είναι λίγο πιο εμπορική, διότι ο καταναλωτής εκείνης της εποχής έπρεπε να κάνει μια αναδίπλωση στο κόστος ζωής του, χωρίς να στερείται όμως κάποια προϊόντα, τα οποία πάντα εκτιμούσε. Έτσι λοιπόν, η εταιρεία φρόντισε να δημιουργήσει αυτή την γκάμα προϊόντων, η οποία να είναι πιο εύκολα προσβάσιμη στο ράφι του σούπερ μάρκετ. Επίσης μας βοήθησε πάρα πολύ στην εξαγωγή, σε μία κλίμακα κάτω από τον σκληρό ανταγωνισμό της μεσαίας κατηγορίας κρασιών.

#### **Βλέπω πως και εδώ γίνονται κάποιες κινήσεις, μιλάω και για το χώρο που στεκόμαστε και συζητάμε;**

Οι επενδύσεις δεν σταματάνε ποτέ. Εγώ δεν θυμάμαι τον εαυτό μου που να πέρασε μια χρονιά που να μην βάλουμε έστω και ένα καρφί σε έναν τοίχο. Αυτό είναι σίγουρο. Επιδιώκουμε τον εκσυγχρονισμό κυρίως από πλευράς τεχνολογίας, χωρίς να παραβλέπουμε τις παραδοσιακές μεθόδους οινοποίησης.

#### **Για τι ύψους επένδυση μιλάμε;**

Έχουμε ένα επενδυτικό πρόγραμμα που τρέχει και είναι της τάξης των 4 εκατομμυρίων ευρώ, αλλά αν προστεθούν κι

αυτά που σχεδιάζουμε, θα πάμε σε άλλα 3-4 εκατομμύρια ευρώ. Οπότε συνολικά σε μια περίπου δεκαετία θα έχουμε επενδύσεις της τάξης των 8 εκατομμυρίων ευρώ.

#### **Να πάμε τώρα και στο κομμάτι τέχνη, η οποία κάνει αισθητή παντού την παρουσία της στο οινοποιείο. Υπάρχει η Πινακοθήκη «Μαγικό Βουνό», αλλά και όπου σταθείς και όπου βρεθείς βλέπεις πίνακες ζωγραφικής...**

Η αγάπη για την ιστορία και την τέχνη, αλλά και το πάθος για το κρασί, είναι τα στοιχεία που ώθησαν τον Νίκο Λαζαρίδη να δημιουργήσει μία από τις κορυφαίες οινοποιείες της χώρας. Η συμβίωση του οινοποιείου με την τέχνη είναι η φυσική προέκταση της προσωπικότητας του ιδιοκτήτη του και μέσα από αυτή ολοκληρώνει και την εικόνα των προϊόντων του. Μέσα από τη συλλογή των έργων του Μαγικού Βουνού, αλλά και από προηγούμενα έργα τα οποία υπάρχουν, μιλάμε για πάνω από 90 ζωγραφικούς πίνακες, δημιουργούμε έναν πόλο που συνδυάζει το ζην και το ευ ζην. Και στόχος μας είναι μελλοντικά να δημιουργηθεί ένα νέο κτίριο, το οποίο και αυτό αρχιτεκτονικά θα είναι κόσμημα, όπου θα υπάρχει μια πινακοθήκη που να εξυπηρετεί τις ανάγκες του οινοποιείου για τα επόμενα τουλάχιστον 15 - 20 χρόνια.

#### **Οινοτουρισμός τι σημαίνει για εσάς;**

Ο οινοτουρισμός είναι ένα δοκιμασμένο μοντέλο. Πάντοτε όμως πρέπει να υπάρχει ένα story. Για ποιον λόγο θα πάμε να δούμε την περιοχή ή το οινοποιείο; Και από κει και πέρα έρχεται η δημιουργία των υποδομών. Ως επένδυση όμως θα πρέπει να περιμένεις τουλάχιστον μία δεκαετία να την αξιολογήσεις. Εμείς είχαμε συλλάβει την ιδέα πριν 10 χρόνια. Ήμασταν στην αρχή επιφυλακτικοί, αλλά τελικά αποφασίσαμε να το ανοίξουμε βήμα -βήμα.

#### **Για τον ελληνικό αμπελοοικονομικό τομέα ποια η άποψή σας;**

Ο κλάδος -αν εξαιρέσουμε τα 50 top οινοποιεία- μάλλον προβλήματα έχει, παρά παρουσιάζει υγεία, λόγω του κατακερματισμού του. Νομίζω ότι θα πρέπει να περάσουν άλλα 10, 15 χρόνια, για να αποκτήσουμε όλοι μια νέα κουλτούρα. Πρέπει να μάθουμε να συνεργαζόμαστε καλύτερα μεταξύ μας. Σε όλη τη χώρα, αν γυρίσουμε, υπάρχουν εμφιαλωτικές μηχανές. Στο εξωτερικό υπάρχουν εταιρείες παροχής υπηρεσιών που έρχονται κι εμφιαλώνουν στα οινοποιεία. Αυτό λοιπόν γλιτώνει και την κάθε επένδυση από σοβαρό κόστος.

#### **Μπορεί αυτό το μοντέλο να περπατήσει στην Ελλάδα;**

Πρέπει να προταθεί. Να μαζευτούν κάποιοι και να πούνε, μα γιατί να πάρουμε 50 μηχανές και να μην υπάρχει ένας εργολάβος ο οποίος να έρχεται να μας εμφιαλώνει τα προϊόντα; Αυτό σαν παράδειγμα, γιατί υπάρχουν και άλλα όπως η απουσία μηχανοποίησης των εργασιών στο αμπέλι. Και επειδή πολλοί λένε ότι η ανθρώπινη εργασία



**Η διάθεση των προϊόντων πώς γίνεται;**

Και εδώ προσπαθήσαμε να δημιουργήσουμε κάτι καινούργιο. Από το 2019 φτιάχτηκε μια εταιρεία marketing και merchandise, την οποία ονομάζουμε Taste Artisans.



είναι πολύ διαφορετική σε σχέση με τη μηχανή, σε κάποιες περιπτώσεις πράγματι ισχύει, τα πολύ premium προϊόντα θα συνεχίσουν να βγαίνουν από χειρωνακτικό τρύγο, αλλά σε πάρα πολλές άλλες θα έλεγα ότι η μηχανή μπορεί να σε βγάλει από μια πολύ δύσκολη θέση. Εμείς ήδη έχουμε ξεκινήσει κι ένα κομμάτι του τρύγου μας το κάνουμε με τρυγητική μηχανή, με πολύ καλά αποτελέσματα λόγω της ταχύτητας, ενώ κι η ποιότητα θα έλεγα είναι πολύ καλή. Πάρα πολλές εργασίες μπορούν να μηχανοποιηθούν και να εξελιχθούν και έχουμε επίσης και τη χρήση πλέον των drones για φυτοπροστασία και στοχευμένες επεμβάσεις.

**Τι άλλες αδυναμίες παρουσιάζει ο αμπελοοινικός τομέας μας και πρέπει να διορθωθούν;**

Αυτό που λείπει πάρα πολύ είναι η διάδραση μεταξύ επιστημονικού τομέα και εφαρμογής. Κάτι το οποίο γίνεται κατά κόρον στο εξωτερικό. Αυτό μας φέρνει πάντοτε να είμαστε οι late adapters. Και πάλι λέω, ας εξαιρέσουμε κάποιες εταιρείες leader, που έχουν τη δυνατότητα γιατί ταξιδεύουν, έχουν την όρεξη και προσπαθούν. Θα σας δώσω ένα απλό παράδειγμα: Εάν εμείς θέλουμε να δοκιμάσουμε μια νέα μέθοδο, είναι εξαιρετικά δύσκολο να μας έρθει ένα μηχανήμα στην Ελλάδα προς επίδειξη, όπως κάνουν στο εξωτερικό -σου κάνει, το κρατάς, δεν σου κάνει, το επιστρέφεις. Αντίθετα, ο συνάδελφός μας στο εξωτερικό θα το πάρει δανεικό 2-3 μήνες και θα βοηθήσει και στην εξέλιξή του. Οι άνθρωποι αυτοί θα βρίσκονται πάντα μια πενταετία μπροστά. Επίσης πρέπει να αλλάξει και το πρόγραμμα σπουδών στις σχολές μας. Είχαμε τους φοιτητές των ΤΕΙ, οι οποίοι ερχόταν για θμηνη πρακτική, ενώ τώρα που έχουν αναβαθμιστεί σε πανεπιστημιακό επίπεδο, οι φοιτητές κάνουν 2 μήνες πρακτική και μάλιστα σε μήνες που το οινοποιείο δεν τους χρειάζεται. Και λες, μα είναι δυνατόν αυτό το παιδί να μην δει έναν τρύγο; Κι όμως θα τελειώσει τη σχολή και στην πρώτη του δουλειά θα του πούνε τρύγο έκανες και θα λέει όχι.

**Για τα φυσικά κρασιά ποια είναι η εκτίμησή σας;**

Ένα κρασί το οποίο θα δομηθεί σωστά, ξεκινώντας από την πρώτη του ύλη και ο οινολόγος φροντίζει να μην πέσει σε σφάλματα και να προλάβει καταστάσεις, αυτό το κρασί, πιστέψτε με, είναι ένα φυσικό προϊόν.

**Η επόμενη ημέρα της Nico Lazaridi ποια είναι;**

Υπάρχει ήδη, διάδοχη κατάσταση. Η κόρη μου, Φεντερίκα, η οποία είναι οινολόγος και επενδύει και προσωπικό χρόνο, πέρα από τις σπουδές της, σε πολλά άλλα πράγματα που σχετίζονται με το κρασί και υπάρχουν επίσης και τα αγόρια, Νικολό και Τζανής, τα οποία σιγά σιγά κι αυτά, μέσα από τις εμπορικές διαδικασίες ή άλλες δραστηριότητες, θα δείξουν τι θέλουν να κάνουν.



**Σε τι διαφέρει ένα καλό κρασί από ένα μεγάλο κρασί;**

Αν πετύχεις το 75% με 80% των βημάτων που πρέπει να ακολουθήσεις, θα κάνεις ένα καλό κρασί. Για να κάνεις ένα μεγάλο κρασί πρέπει από το 80% στο 95% να προσθέσεις εκατοντάδες λεπτομέρειες, οι οποίες σκοράρουν με πολύ μικρά ποσοστά. Και εκεί κάνεις τη διαφορά.

**Στη Nico Lazaridi έχετε μεγάλα κρασιά;**

Τα μεγάλα κρασιά τα ορίζει ο χρόνος, πόσο σταθερός και προσηλωμένος είναι ο παραγωγός διαχρονικά. Το Μαγικό Βουνό είναι σίγουρα μεγάλο κρασί, όπως επίσης και η σειρά Perpetuus έχει μεγάλα κρασιά.

WINES  
OF GREECE



Άγνωστο δε βάζεις στο σπίτι σου.

# Θα βάλεις στο ποτήρι σου;

Μάθε για τις αξίες του επώνυμου ελληνικού  
ΠΟΠ και ΠΓΕ κρασιού, εδώ: [enos.gr](http://enos.gr)



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



**ENOS**

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





# ΜΙΚΡΑ ΑΜΠΕΛΙΑ ΨΑΓΜΕΝΑ ΚΡΑΣΙΑ

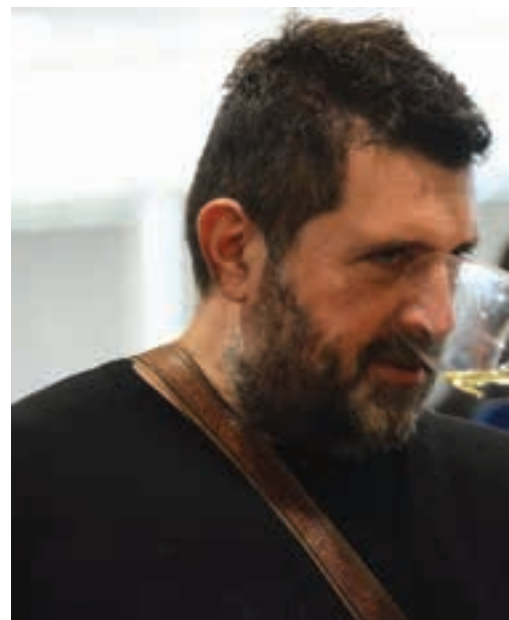
Με πολλές και διαφορετικές οινικές εκφράσεις να καλύπτονται κάτω από την στέγη του ΣΜΟΕ και να ξεδιπλώνονται κατά τη μεγαλύτερή τους έκταση στην έκθεση «Μικρά οινοποιεία, Μεγάλα κρασιά 2023», οι μικροί οινοποιοί επενδύουν στην ευελιξία των μικρών μεγεθών και πειραματίζονται όλο και περισσότερο στο αμπέλι και το κρασί

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

**Η** καινοτομία ξεδιπλώνεται κυρίως μέσα από μικρές και πιο ευέλικτες προσπάθειες με τους μικρούς οινοποιούς να βρίσκονται σε διαρκή αναζήτηση. Όντας ταυτόχρονα και αμπελουργοί, πειραματίζονται κυρίως στο αμπέλι, όπου υπάρχει ακόμα περιθώριο βελτίωσης, καθότι στις οινοποιήσεις έχουμε εξελιχθεί αρκετά τα τελευταία χρόνια» σημείωσε μεταξύ άλλων στο περιθώριο της φετινής έκθεσης του Συνδέσμου Μικρών Οινοποιών Ελλάδος, που έλαβε χώρα 12-13 Φεβρουαρίου στο Σεράφειο του Δήμου Αθηναίων, ο πρόεδρος του, Θάνος Ντούγκος. «Αυτό που βλέπουμε μεταξύ άλλων είναι φυσικά, βιοδυναμικά κρασιά αλλά και αφρώδη με την εφαρμογή τόσο της μεθόδου του *pet nat*, όσο και με την παραδοσιακή μέθοδο οινοποίησης που εφαρμόζεται για την σαμπάνια. Υπάρχει επομένως ένας θετικός αναβρασμός στον κλάδο, κάτι που φέρνει ταυτόχρονα και την εξέλιξή του» συμπληρώνει ο ίδιος ενώ σημειώνεται ότι ο ΣΜΟΕ, που ξεκίνησε κατά την ίδρυσή του με 21 μέλη πριν από πέντε χρόνια, πλέον αριθμεί 61 μέλη που προέρχονται από όλη την επικράτεια.

## **Pet nat οινοποιήσεις και επιμονή στις τοπικές ποικιλίες**

Από πλευράς συμμετεχόντων στην έκθεση «Μικρά Οινοποιεία, Μεγάλα Κρασιά», το στίγμα των οινοποιήσεων που ταυτίζεται με τη ζήτηση που υφίσταται στο εξωτερικό, έδωσε μεταξύ άλλων ο Ανατολικός Αμπελώνας (Anatolikos Vineyards), που εδρεύει στα Άβδηρα της Ξάνθης. Πα-







1. Μονοποικιλιακές οινοποιήσεις Ασύρτικου και Μαλαγουζιάς ετοιμάζει το Κτήμα Φλοριάν, με έδρα τον Τρίλοφο Θεσσαλονίκης.
2. Ο Λάσκαρης Ασλάνης με την κόρη του Βίκυ εκπροσώπησαν το ομώνυμο οικογενειακό οινοποιείο με έδρα τη Νέα Μηχανιώνα.
3. Πενήντα οινοποιεία-μέλη του ΣΜΟΕ υποδέχθηκαν το οινόφιλο κοινό και επαγγελματίες στην τέταρτη έκθεση του Συνδέσμου.
4. Στις παράλληλες εκδηλώσεις της διοργάνωσης ανήκει και το γαστρονομικό workshop «Κρασί, Τυρί και Ψωμί» με τη Γιοβάννα Λύκου.
5. Στους χορηγούς της έκθεσης «Μικρά οινοποιεία, Μεγάλα κρασιά 2023» περιλαμβάνονταν και η εταιρεία Κοροπούλης ΑΕ.
6. Ο ιδιόκτητος αμπελώνας του Κτήματος Μανωλεσάκη απλώνεται γύρω από το υπερσύγχρονο οινοποιείο στην Αδριανή Δράμας.





ρουσίασε μία καινούργια pet nat οινοποίηση, προκειμένου να ανταποκριθεί στις απαιτήσεις αγορών όπως είναι η Αμερική και η Ασία, όπως αναφέρει ο εκπρόσωπος του οινοποιείου, Μάριος Νικολαΐδης. «Οινοποιήσαμε δύο χαρακτηριστικές ελληνικές ποικιλίες το Ασύρτικο και τη Μαλαγουζιά, με τη μέθοδο της κρυσταλλοποίησης, ζύμωσαν σε αμφορέα και πριν ολοκληρωθεί η ζύμωση, έγινε η εμφιάλωση. Η ζύμωση συνεχίστηκε και μέσα στη φιάλη, όπου τοποθετείται ένα ειδικό πώμα φελλού που αντέχει στην πίεση» σημείωσε. Με βασική κατεύθυνση την αξιοποίηση των ελληνικών ποικιλιών κινείται τόσο το Οινοποιείο Oeports της Δράμας με εμπνευστή τον Νίκο Καρατζά, που έχει επιλέξει ένα πρωτόγνωρο για τα εγχώρια δεδομένα μοντέλο, καθώς παραλαμβάνει ποικιλίες σταφυλιού από διαφορετικές περιοχές της Ελλάδας εκτός της Δράμας όπου εδρεύει, ενώ παράλληλα το Κτήμα Florian της Θεσσαλονίκης, που δημιούργησε η οικογένεια Schneider, επιμένει στην παραγωγή κρασιών αποκλειστικά από ελληνικές ποικιλίες ετοιμάζοντας δύο μονοποικιλιακές ετικέτες από Ασύρτικο και Μαλαγουζιά. Την ίδια ώρα το Οινοποιείο Τσικρικώνη από το Μυρτόφυτο της Καβάλας ετοιμάζει τέσσερις πειραματικές οινοποιήσεις για το τοπικό Ροζακί. Σημειώνεται ότι σύμφωνα με τον Θάνο Ντούγκο το κύριο ζήτημα που καλούνται αυτή τη στιγμή να αντιμετωπίσουν σε θεσμικό επίπεδο οι μικροί οινοποιοί, είναι η ένταξη του ΣΜΟΕ στην ΕΔΟΑΟ, όπου ο Σύνδεσμος επιδιώκει να ενταχθεί ως αυτόνομο μέλος και όχι υπό την ομπρέλα του Συνδέσμου Ελληνικού Οίνου.

1	2	3
4	5	

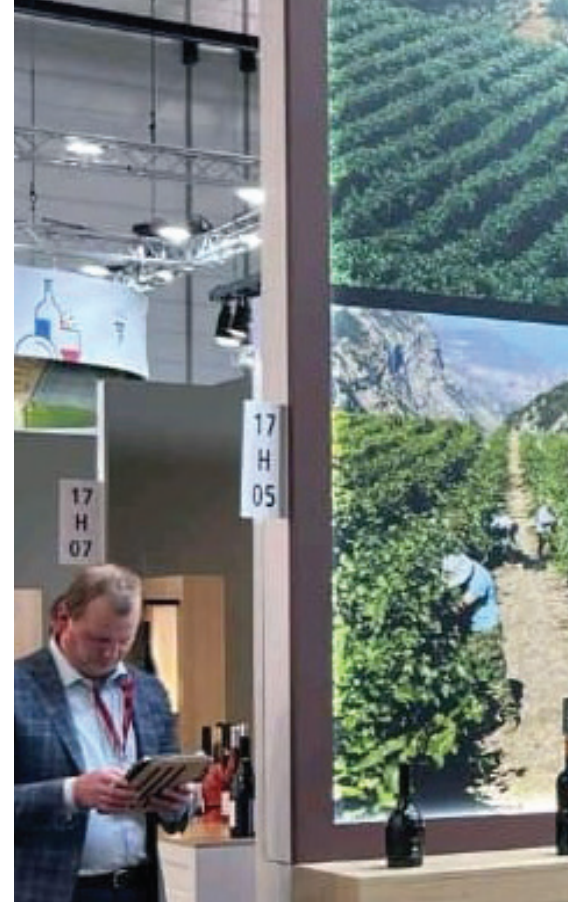
1. Η Λουίζα Ντούγκου του ομώνυμου οινοποιείου στην Ιτέα Λάρισας
2. Στο πλαίσιο ενίσχυσης της σχέσης των μικρών οινοποιείων με την αγορά και τα μεγάλα σούπερ μάρκετ της χώρας, το 2020 ο ΣΜΟΕ συνήψε αποκλειστική συνεργασία με την ΑΒ Βασιλόπουλος για τη φιλοξενία των κρασιών που παράγουν τα μέλη του σε ειδικά διαμορφωμένο χώρο στην κάβα των καταστημάτων της αλυσίδας.
3. Μια καινούργια pet nat οινοποίηση παρουσίασε το οινοποιείο Anatolikos Vineyards, προκειμένου να ανταποκριθεί στις απαιτήσεις αγορών όπως είναι η Αμερική και η Ασία, όπως αναφέρει ο εκπρόσωπος του οινοποιείου, Μάριος Νικολαΐδης.
4. Η οικογένεια Ρωμαλίδη στους Αμπέλους Σερρών έχει πολύ στενούς δεσμούς με το αμπέλι και τον οίνο από τις αρχές της δεκαετίας του '90.
5. Οι Κίκονες είναι το πρώτο οινοποιείο που ιδρύθηκε στην περιοχή της Ροδόπης και ξεκίνησε την λειτουργία του το 2004 από την Μελίνα Τάσσου, Γεωπόνου Οινολόγο D.N.O. Bordeaux.

# ΕΘΝΙΚΗ ΕΛΛΑΔΟΣ ΟΙΝΟΥ

Αξιοπρεσβευτές του εγχώριου αμπελώνα, από το Βορρά μέχρι το Νότο, οι 110 Έλληνες εκθέτες που έδωσαν το παρών στη φετινή ProWein στο Ντίσελντορφ, συστήνοντας μια πανίσχυρη ομάδα

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ **Ζήσης Πανάγος**

**Μ**ε περισσότερες από 300 τοπικές ποικιλίες αμπέλου και μια αντίστοιχα μεγάλη ποικιλία terroir και κυρίως ένθερμους και παθιασμένους οινοπαραγωγούς, η νέα γενιά ελληνικών κρασιών γνωρίζει δικαιολογημένα μεγάλη αναγνώριση παγκοσμίως, όπως φάνηκε στη φετινή διεθνή έκθεση ProWein. Το εθνικό περίπτερο το οποίο οργανώθηκε και υποστηρίχθηκε από την Ελληνική Εταιρεία Επενδύσεων και Εξωτερικού Εμπορίου (Enterprise Greece), φιλοξένησε 64 σημαντικούς οινοποιούς από τις Περιφέρειες της, Ανατολικής Μακεδονίας-Θράκης, Αττικής, Δυτικής Ελλάδας, Ηπείρου, Θεσσαλίας, Κρήτης, Στερεάς Ελλάδας και από άλλα μέρη της χώρας και κατείχε περίοπτη θέση δίπλα σε παραδοσιακές δυνάμεις του κλάδου. Ενδεικτικές είναι οι παρουσίες οινοποιείων, όπως τα Κτήμα Τσέλεπου, Κτήμα Αβαντίς, Οινοποιείο Ζαχαριά, Μεσημβρία Οινοποιητική, Οινοποιείο Ρούβαλη, Οινοποιείο Δουλουφάκη, Οινοποιείο Κεχρή, Κτήμα Σεμέλη, Oeopors, Αμπελώνες Αντωνόπουλου, Κτήμα Βιβλία Χώρα, Κτήμα Γεροβασιλείου, Κτήμα Κώστα Λαζαρίδη, Jima Winery, Semeli, Κτήμα Μέγα Σπήλαιο. Στόχοι των Ελλήνων εκθετών ήταν να προβάλλουν τα ποιοτικά προϊόντα και να αναπτύξουν τις επιχειρήσεις τους, να ενημερωθούν και να ανακαλύψουν νέες ετικέτες, καινοτόμες και υποστηρικτικές πρακτικές και υπηρεσίες από κάθε κρίκο της παγκόσμιας αλυσίδας αξίας του κλάδου. Η έκθεση «απέδειξε για άλλη μια χρονιά τον ηγετικό ρόλο της στο διεθνή χώρο του κρασιού και ξεπέρασε τις προσδοκίες των πιο απαιτητικών επαγγελματιών» σύμφωνα με τους συμμετέχοντες. Αδιαμφισβήτητη ήταν βέβαια η κυριαρχία Γάλλων, Ιταλών και Ισπανών στη μεγαλύτερη έκθεση οίνων και ποτών στον κόσμο που επέστρεψε φέτος στο Ντίσελντορφ της Γερμανίας μετά από απουσία τριών ετών. Σύμφωνα με τους διοργανωτές επρόκειτο για μία από τις πιο επιτυχημένες διοργανώσεις με 6.000 εκθέτες από 60 χώρες και περισσότερους από 49.000 επαγγελματικούς επισκέπτες, από 141 χώρες. Είναι άξιο αναφοράς ότι το 50% των επισκεπτών που επισκέφτηκαν το Ντίσελντορφ προέρχονταν από άλλες χώρες πλην της Γερμανίας.





■ Η φετινή διεθνής έκθεση ProWein φιλοξένησε 6.000 εκθέτες από 60 χώρες και περισσότερους από 49.000 επαγγελματικούς επισκέπτες, από 141 χώρες.



ein



FIRST CITIZENS BANK

## Τέλος στην αγωνία 400 οινοποιείων της Καλιφόρνια με την εξαγορά της Silicon Bank

**Σ**έλος στην αγωνία περισσότερων από 400 οινοποιείων της Καλιφόρνια έβαλε η εξαγορά της Silicon Valley Bank (SVB) από την με έδρα τη Βόρεια Καρολίνα First Citizens Bank. Ο γεμάτος ανατροπές στον τραπεζικό κόσμο Μάρτιος του 2023, έφερε σε ιδιαίτερα δεινή κατάσταση τη βιομηχανία οίνου των ΗΠΑ, η καρδιά της οποίας χτυπά στην Καλιφόρνια και τη Napa Valley. Αν και η SVB ήταν ανέκαθεν συνδεδεμένη με τις εκατοντάδες start up αλλά και τους κολοσσούς που δραστηριοποιούνται στον τομέα της τεχνολογίας στο Silicon Valley, διατηρούσε πολλούς από τους προσωπικούς και επιχειρηματικούς λογαριασμούς μεγάλων οινοποιείων της Β. Καλιφόρνια. Ήταν επίσης μια βασική πηγή χρηματοδότησης για την αγορά νέων αμπελώνων και την κατασκευή ή επέκταση οινοποιείων, χορηγός πολλών από τις πολιτειακές εκδηλώσεις τους και η αρχή για την υγεία της οινοποιίας με τις ετήσιες εκθέσεις της για τις επιδόσεις και τις τάσεις του κλάδου του κρασιού. Σύμφωνα με την ιστοσελίδα της Silicon Valley Bank, είχε δανείσει πάνω από 4 δισ. δολάρια σε δάνεια στον κλάδο του κρασιού από το 1994.



VANESSA CONLIN MW

## Νέα επικεφαλής λιανικής πώλησης κρασιού στον οίκο Sotheby's



**Μ**ε σκοπό την ενίσχυση της λιανικής δραστηριότητάς του οίκου δημοπρασιών στον τομέα του κρασιού, η Sotheby's Wine, η οποία ξεκίνησε τη λειτουργία της το 2010, απέκτησε νέα επικεφαλής στο πρόσωπο της Vanessa Conlin MW. Σημειώνεται ότι η Sotheby's Wine διαθέτει κατάστημα λιανικής στα κεντρικά γραφεία της Sotheby's στη Νέα Υόρκη και στο Χονγκ Κονγκ, καθώς και ηλεκτρονικό εμπόριο στη διεύθυνση [www.sothebyswine.com](http://www.sothebyswine.com). Η ανακοίνωση

έρχεται μετά από ένα ρεκόρ πωλήσεων για τον οίκο δημοπρασιών το 2022, ο οποίος είδε τις πράξεις Wine & Spirits να καταρρίπτουν το προηγούμενο έτος ρεκόρ του κατά 20%, φτάνοντας τα 158 από 132 εκατ. δολ. το προηγούμενο έτος.



**ΚΑΙ 4.000 ΧΡΟΝΙΑ ΝΩΡΙΤΕΡΑ**

## ΔΙΠΛΗ ΚΑΤΑΓΩΓΗ ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΑΛΙΕΡΓΕΙΑ ΤΗΣ ΑΜΠΕΛΟΥ ΔΕΙΧΝΕΙ ΝΕΑ ΜΕΛΕΤΗ

**Π**ερισσότερο φως στην καταγωγή της καλλιέργειας της αμπέλου ρίχνει μια νέα διεθνής γενετική έρευνα, η μεγαλύτερη του είδους της ως σήμερα, που δημοσιεύθηκε από το Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Γιουνάν της Κίνας στο περιοδικό «Science». Το συμπέρασμα στο οποίο κατέληξε είναι ότι η καλλιέργεια του αμπελιού άρχισε πριν 11.000 έως 11.500 χρόνια, περίπου 4.000 χρόνια νωρίτερα σε σχέση με παλαιότερες εκτιμήσεις, σε δύο διαφορετικά μέρη, στη Δυτική Ασία (Εγγύς Ανατολή) και στον Νότιο Καύκασο, τα οποία απείχαν μεταξύ τους περισσότερα από 1.000 χλμ. Σημειώνεται ότι στα Βαλκάνια εκτιμάται ότι η αμπελοκαλλιέργεια για κρασί εμφανίστηκε πριν 8.700 χρόνια, σε συνδυασμό με τη μετανάστευση γεωργών της Ανατολίας προς τη Δύση. Επίσης, η έρευνα κατέληξε στο συμπέρασμα ότι αντίθετα με την έως τώρα κυρίαρχη θεωρία, ότι τα σταφύλια για κρασί είχαν αρχίσει να καλλιεργούνται πριν τα επιτραπέζια, και τα δύο άρχισαν να καλλιεργούνται παράλληλα. Επίσης προέκυψε ότι αντίθετα με τα δημοφιλή, υπήρχαν στην Ευρώπη πληθυσμοί άγριων αμπελιών, που στη συνέχεια «παντρεύτηκαν» με τα εξημερωμένα αμπέλια της Εγγύς Ανατολής.

**SYRAH DU MONDE**

### Στα 10 καλύτερα Syrah του κόσμου το Κτήμα Γεροβασιλείου 2021

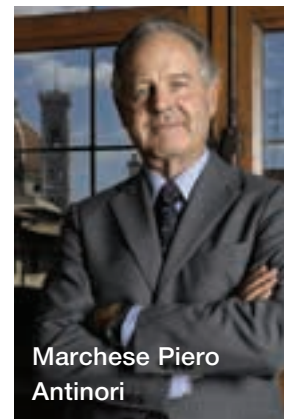
**Σ**τον Διεθνή Διαγωνισμό Syrah du Monde, όπου ειδικοί του κλάδου δοκίμασαν τυφλά περισσότερες από 260 διαφορετικές ετικέτες από 23 χώρες το Κτήμα Γεροβασιλείου Syrah 2021 διακρίθηκε ανάμεσα στα 10 καλύτερα Syrah του κόσμου. Παράλληλα περισσότερα από δέκα μετάλλια έλαβαν τα κρασιά του Κτήματος, τους τελευταίους μήνες, από πέντε εγκεκριμένους διεθνείς διαγωνισμούς κρασιού: Concours Mondial du Sauvignon στο Βέλγιο, Mundus Vini Spring Tasting και Berliner Wein Trophy στη Γερμανία και Vinalies Internationales και Chardonnay du Monde στη Γαλλία.



**MOST ADMIRED WINE BRANDS**

### Antinori, το πιο δημοφιλέστερο brand οίνου για το 2023

**Τ**ο πρώτο ιταλικό οινοποιείο που βρέθηκε στην κορυφή της λίστας The World's Most Admired Wine Brands είναι το Antinori. Πρόκειται για την πιο έγκυρη λίστα με τα σεβαστά οινοποιεία από όλο τον κόσμο, η οποία ψηφίζεται από μια Ακαδημία κορυφαίων MW, σσμελιέ, αγοραστών κρασιού, δημοσιογράφων και άλλους ειδικούς του κλάδου από έξι ηπείρους. Το Antinori, ένα brand με ιστορία 6 γενεών στο εκλεκτό κρασί, εντυπωσίασε την Ακαδημία με την υψηλή ποιότητα και τη συνέπειά του.



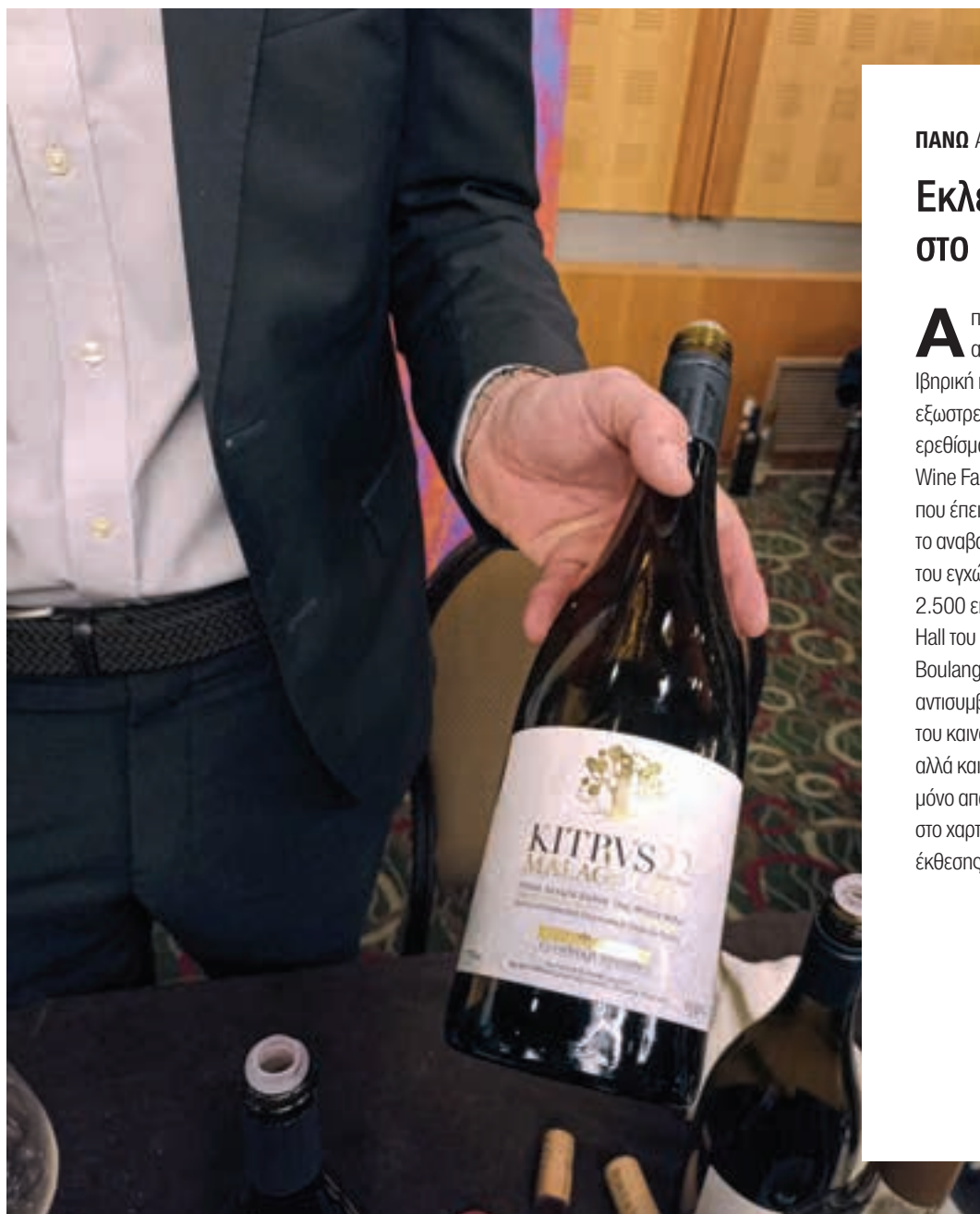
**Marchese Piero Antinori**



ΓΙΑ ΤΟΝ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟ ΤΟΥ ΟΙΝΟΥ

## Το Σπίτι του Κρασιού ετοιμάζει στη Νάουσα ο Γιάννης Μπουτάρης

**Σ**ε εξέλιξη βρίσκονται οι εργασίες στο παραδοσιακό κτίριο Ιωάννου Μπουτάρη στην πόλη της Νάουσας, που αποτελεί το πρώτο οργανωμένο οινοποιείο της πόλης (1908). Σύμφωνα με το πλάνο του οινοποιού και πρώην δημάρχου Θεσσαλονίκης Γιάννη Μπουτάρη, θα στεγαστεί εκεί το Σπίτι του Κρασιού του Μπουτάρη στη Νάουσα, το οποίο θα είναι πλήρως επισκέψιμο από τον Σεπτέμβριο, καθώς και η έδρα του Ιδρύματος Στέλιου και Φανής Μπουτάρη, το οποίο μπορεί να περιέπεσε σε προσωρινή αδράνεια τα προηγούμενα χρόνια, ωστόσο ετοιμάζεται πλέον να γυρίσει σελίδα και να επιστρέψει στην ενεργό παρουσία και δράση.



ΠΑΝΩ ΑΠΟ 2.500 ΕΠΙΣΚΕΠΤΕΣ

## Εκλεκτά κρασιά στο Cellier Wine Fair

**Α**πό τη Napa Valley στη Βουργουνδία, τα αμπελοτόπια της οικογένειας Torres στην Ιβηρική και έπειτα Τοσκάνη, Σικελία αλλά και τα πλέον εξωστρεφή ελληνικά οινοπέδια, εκατοντάδες ήταν τα ερεθίσματα που δέχθηκαν οι επισκέπτες του Cellier Wine Fair την Κυριακή 26 Μαρτίου, σε μια έκθεση που έπειτα από μια τριετή απουσία, συνάντησε το αναβαθμισμένο ενδιαφέρον και απαιτήσεις του εγχώριου κοινού προσελκύοντας πάνω από 2.500 επισκέπτες σε δύο ειδικά διαμορφωμένα Hall του Divani Caravel Hotel. Domaine Génot-Boulangier, Marchesi Antinori, Familia Torres, ο αντισυμβατικός Gérard Bertrand, δημιουργήματα του καινοτόμου Robert Mondavi από τη Napa Valley αλλά και οι γκράπες του Jacobo Poli είναι μερικά μόνο από τα δυνατά χαρτιά που περιλαμβάνονται στο χαρτοφυλάκιο των Cellier και για τις ανάγκες της έκθεσης, άνοιξαν απλόχερα εκατοντάδες φιάλες.







© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ



ΠΡΑΓΜΑΤΟΠΟΙΗΘΗΚΑΝ 2.500 B2B ΣΥΝΑΝΤΗΣΕΙΣ

## ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΟΥΣ ΑΠΟ 160 WINE BUYERS ΕΦΕΡΕ Η ΟΙΝΟΤΕΛΙΑ 2023

**Κ**αινοτόμες προσεγγίσεις με πειραματικές φυτεύσεις και διαρκώς μεγαλύτερη έμφαση στις γηγενείς ποικιλίες, είναι τα βασικά χαρακτηριστικά που αναδεικνύονται μέσα από την έκθεση Oenotelia, που πραγματοποιήθηκε στο πλαίσιο της έκθεσης τροφίμων και ποτών Foodexpo 2023, που έλαβε χώρα από 18-20 Μαρτίου στο εκθεσιακό κέντρο Metropolitan Expo. Περισσότεροι από 160 σημαντικοί wine buyers από αγορές-στόχους του εξωτερικού βρέθηκαν για τρεις ημέρες στην Oenotelia και πραγματοποίησαν περίπου 2.500 b2b συναντήσεις με τους εκθέτες της. Μεταξύ αυτών ξεχωρίζουν μικρές παραγωγικές προσπάθειες που έρχονται να αναδείξουν τοπικές ποικιλίες. Με Έλληνες παραγωγούς από όλες τις περιφερειακές ενότητες της Ελλάδας, η Oenotelia κάλυψε την πλειοψηφία του ελληνικού αμπελώνα ενώ παράλληλα φιλοξένησε εκθέτες με τεράστια γκάμα εξοπλισμού που αφορά στο κρασί, μηχανήματα εμφιάλωσης, συστήματα οινοποίησης, συσκευασίες, ετικέτες και αξεσουάρ οίνου, αλλά και γκάμα προϊόντων που αφορούν και τα αποστάγματα. **Γ. Λαμπίρης**

ARGATIA  
WINERY

ΡΟΔΟΧΩΡΙ  
ΝΑΟΥΣΑ  
αμπελώνες βιολογικής καλλιέργειας

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



Γιάννης Πανάγος



# ΜΕ ΒΑΣΙΛΙΑ ΤΟ «ΜΑΥΡΟ» Ο ΠΕΤΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ ΕΠΙΜΕΝΕΙ ΦΥΣΙΚΑ

**Η** δουλειά που γίνεται τα τελευταία χρόνια από το Οινοποιείο Πετρακόπουλου στον Θηραμόνα της Κεφαλονιάς κρίνει, αν μη τι άλλο, ένα πείσμα για την αμπελοοικονομική παράδοση του νησιού και έναν σεβασμό στις ντόπιες ποικιλίες. Δεν ξέρουμε αν και πόσο θα αλλάξει αυτήν τη συνταγή η μεταφορά της οινοποιητικής διαδικασίας στο νεόδμητο οινοποιείο της οικογένειας, ωστόσο δύσκολα οι σημερινοί απόγονοι των Μελισσηνών και των Σολωμών θα μπουκνουν στον πειρασμό να μετακινηθούν από τον απόλυτο σεβασμό στην αξία και τα χαρακτηριστικά της πρώτης ύλης. Πήραμε μια καλή γεύση της παλέτας κρασιών της Πετρακόπουλος Winery πριν από λίγο καιρό στον φιλόξενο και καλαίσθητο χώρο που διατηρεί τα τελευταία χρόνια ο Νίκος Πετρακόπουλος στο Κολωνάκι. Ιδού οι εντυπώσεις:

## Mavro 2017

Στα πλαίσια συζήτησης της ομάδας του Wine Trails γι' αυτό το κρασί καταλήξαμε ότι η Μαυροδάφνη διαφαίνεται σε όλους τους τομείς του συγκεκριμένου κρασιού και μοιάζει αρκετά με την σπουδαία ιταλική ποικιλία Sangiovese. Στο κρασί αυτό απολαμβάνουμε την τυπική έκφραση της ποικιλίας σε συνδυασμό με τον ιδιαίτερο χαρακτήρα της άγριας Κεφαλλονίτικης φύσης. Φρούτα, βότανα και μπαχαρικά δίνουν έναν πολύ πληθωρικό χαρακτήρα που εξελίσσεται ακόμα περισσότερο με μακρόχρονη παλαίωση. Παράλληλα, το κρασί έχει ένα αδιαπέραστο, βαθύ πορφυρό χρώμα που προδιαθέτει για τη συμπύκνωση. Πυκνό μαύρο κεράσι, κασσίς και βύσσινο συμπληρώνονται από νότες μαύρου τσαγιού, κανέλας, γαρύφαλλου, δάφνης, λεβάντας και σοκολάτας. Το στόμα μαγεύει με την συμπύκνωση αλλά και τη φινέτσα του. Η τραγανή οξύτη-

Η Ιωάννα Παπαϊωάννου (κέντρο)  
μαζί με την Κωνσταντίνα Κορδά  
και τον Σταύρο Κοντό από την  
ομάδα του Wine Trails.



Ζήσης Πανάγος

τα ισορροπεί μοναδικά με το γεμάτο σώμα και τις μέτριες αλλά μεταξένιες ταννίνες. Ζουμερό βύσσινο, μύριλο και κεράσι μπλέκονται με νύξεις βανίλιας, κανέλας, μαύρου πιπεριού, δάφνης, μωβ λουλουδιών και κακάου σε ένα φόντο ορυκτότητας.

### Lefko 2021

Το Lefko 2021 είναι ένα κρασί το οποίο εντυπωσίασε κατά τη διάρκεια της γευστικής δοκιμής, καθώς επρόκειτο για ένα πλούσιο κρασί ασχέτως του νεαρού της ηλικίας του. Παράγεται από τον έντεχνο συνδυασμό των τοπικών ποικιλιών Βοστυλίδι και Μοσχάτο. Αρωματικά το κρασί βγάζει έντονες νότες από μπριος και τοστ έχοντας στη μύτη πιο βουτυράτα στοιχεία, γεγονός που αρμόζει στον πλούσιο χαρακτήρα του.

### Gold Zakunthinó 2021

Το Gold Zakunthinó του 2021 είναι ο ορισμός ενός comfort λευκού κρασιού, καθώς έχει ό,τι χρειάζεται σε μύτη και στόμα, προκειμένου να καταπλήξει με τη φρεσκάδα του. Το Gold Zakunthinó παράγεται από επιλεγμένους, μικρού μεγέθους, παλαιούς, αυθόριζους και προφυλλοξηρικούς αμπελώνες. Η καλλιέργειά τους είναι ξηρική, με κυπελλοειδή διαμόρφωση και πραγματοποιείται χειρωνακτικά με ήπιες ή/και βιολογικές μεθόδους. Αναλυτικότε-

ρα το κρασί αυτό έχει απαλό χρυσαφί χρώμα, όπως ακριβώς υποδηλώνει και το όνομα του. Αρώματα κουμκουάτ, ξύσματος lime, αχλαδιού, πράσινου μήλου, ζουμερού λεμονιού αλλά και νότες αγιοκλήματος, φρυγανιάς και βρεγμένης πέτρας συνθέτουν ένα απολαυστικό σύνολο. Τέλος, όσον αφορά το στόμα είναι πλούσιο και γεμάτο σε συνδυασμό με την υψηλή φυσική του οξύτητα και τον κομψό φαινολικό του χαρακτήρα, συνθέτουν ένα κρασί μοναδικό, με μεγάλες δυνατότητες παλαίωσης.

### Roz 2021

Και κάπως έτσι οδηγούμαστε στον μοντερνισμό, μέσα από ένα ροζέ κρασί σε στυλ Προβηγκίας. Το Roz 2021 αποτελεί την πιο σύγχρονη έκφραση της ξηρής Μαυροδάφνης. Η μύτη είναι εκφραστική, με νότες από ροζ γκρέιπφρουτ, σαγκουίνι, νεράντζι, πετροκέρασο και άγουρη φράουλα. Νύξεις από λευκό τριαντάφυλλο και δάφνη συμπληρώνονται από ελαφρώς mineral χαρακτήρα, με το στόμα να έχει μέτριο σώμα, ισορροπημένη οξύτητα και πληθωρική αρωματική ένταση. Καραμέλα βουτύρου, τριαντάφυλλο, γλυκό κεράσι, κυδώνι, ζουμερά εσπεριδοειδή και ευκάλυπτος συνυπάρχουν σε ένα φόντο ορυκτότητας. Βοτανική επίγευση που διαρκεί. Ένας αντάξιος ανταγωνιστής των ροζέ κρασιών της Νότιας Γαλλίας.

# mellon

Οίνος Ροζέ Ξηρός | Gewürztraminer - Αγιωργίτικο



**LAFAZANIS**  
WINERY



@lafazanis\_winery  
[www.lafazanis.gr](http://www.lafazanis.gr)

## Το mellon στο Lafazanis Winery!

**Αθηνά Λαφαζάνη:** «Το vintage 2022, χρονιά εταιρικής ανανέωσης για την Lafazanis Winery, μας οδήγησε στο mellon!»

**Βασίλης Λαφαζάνης:** «Το mellon πρόκειται για ένα νεαρό ροζέ, ξηρό κρασί, που δημιουργήθηκε με κλασική ροζέ οινοποίηση από το πάντρεμα του βασιλιά της Νεμέας, Αγιωργίτικου, με το αρωματικό και ευγενικό Gewürztraminer, δύο ποικιλίες που καλλιεργούνται στον ιδιόκτητο αμπελώνα του οινοποιείου Lafazanis Winery. Το Αγιωργίτικο δέχθηκε κρυσταλλοποίηση 3 ωρών στους 10° C, και προέκυψε ένα ελαφρύ και καθαρό τριανταφυλλί χρώμα στο χυμό του. Ακολούθησε κρυσταλλοποίηση στο Gewürztraminer, διάρκειας τριών ημερών στους

4-5°C, διεργασία που του προσέδωσε ένα κρυστάλλινο χρυσαφένιο χρώμα. Με τη σύζευξη των δύο καθαρών χυμών του Αγιωργίτικου και του Gewürztraminer, ξεκίνησε και η διαδικασία της ζύμωσης, σε ελεγχόμενες και σταθερές οινοποιητικές συνθήκες, και θερμοκρασία περί των 16-17°C.»

**A.A.:** «Η επιλογή του ονόματος **mellon** ή μέλλον, είναι σημασιολογική και επιλέχθηκε από την 3η οινοποιητική γενιά, η οποία με αγάπη, σεβασμό και αφοσίωση, υποδηλώνει και τη συνέχεια της οικογενειακής οινοποιητικής παράδοσης.»

**B.A.:** «Το **mellon** είναι φινό και εκλεπτισμένο, με αλκοόλ 12.5 % vol, μέτρια οξύτητα, σώμα και αρωματική

πολυπλοκότητα. Διαθέτει ζουμερά αρώματα καρπουζιού, φράουλας και κράνμπερι με κάποιες αναφορές σε αχλάδι, λευκόσαρκα ροδάκινα και τοματίνια, και με μία διακριτική βοτανικότητα. Ένα κρασί ροζέ (τριανταφυλλί) ξηρό, απευθυνόμενο σε ευρύ καταναλωτικό κοινό, φρουτένιο και πολύπλοκο, για απόλαυση στο ποτήρι ή και με γεύμα / συνοδευτικά.»

**A.A.:** «Το packaging του **mellon** απαιτούσε αντίστοιχα μια φρέσκια και δροσερή προσέγγιση που θα το χαρακτηρίζει! Έτσι δημιουργήθηκε μια σειρά ετικετών γι' αυτό το προϊόν εμπνευσμένη από το όνομα και το ίδιο το κρασί! Με παιχνιδιάρικη διάθεση, χρησιμοποιήθηκαν 3 φράσεις με ιδιαίτερη σημασία για την ομάδα του Lafazanis Winery :

### **mellon starts with a dream**

Το μέλλον ξεκινά από ένα όνειρο, και το mellon ροζέ όμως, κάπως έτσι ξεκίνησε!

### **your mellon is on your hands**

Το μέλλον σου είναι στα χέρια σου, όπως και η νέα ετικέτα mellon... απόλαυσέ το!

### **be loyal to your mellon**

Να είσαι πιστός στο μέλλον σου, αλλά και στις στιγμές σου που θα συνοδεύονται εξαιρετικά από το νέο μας κρασί mellon ροζέ!

Το **mellon**, είναι λοιπόν η φρέσκια πρόταση του οινοποιείου Lafazanis Winery, ενώ παράλληλα αποτελεί έναν από τους νέους κωδικούς που εντάχθηκαν στη φαρέτρα της Srygos Lafazanis EMPERIA Group, για το έτος 2023!

Να μην παραλείψουμε ότι η διάθεση του προϊόντος στην αγορά, θα συνοδεύεται από την κυκλοφορία αριθμημένων επετειακών φιαλών που θα κρύβουν δώρα! Αναζητήστε το, γιατί μόλις κυκλοφόρησε και ψάξτε να βρείτε μία από τις επετειακές φιάλες, ώστε να μάθετε τι κερδίσατε!

## ΕΤΙΚΕΤΕΣ εγχώριες ντίβες

### GEWURZTRAMINER 2022

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΠΑΝΤΟΥ

Κρυστάλλινο και λαμπερό με κιτρινοπράσινες ανταύγειες αυτό το 100% Gewurztraminer από τη Φλώρινα και γραμμικά ιδιόκτητα αμπελοτόπια σε υψόμετρο 750 μ. Έντονα και πλούσια αρώματα τροπικών φρούτων, τριαντάφυλλο και λουκούμι. Αρκετά γεμάτη γεύση, δροσιά και μακρά παραμονή αρωμάτων με έντονη επίγευση. **13,5% vol.**



### ΤΡΕΙΣ ΠΑΡΑΔΕΣ 2022

ΚΤΗΜΑ ΚΟΚΟΤΟΥ

Με πρώτη ύλη από τους ιδιόκτητους αμπελώνες στην Σταμάτα ένα μονοποικιλιακό Gewurztraminer με απαλό λεμονί χρώμα με πρασινωπές ανταύγειες. Έντονα ανθικό προφίλ στη μύτη, όπου κυριαρχούν το τριαντάφυλλο και τα λευκά άνθη, όπως γιασεμί. Φινετσάτο στο στόμα, με ισορροπημένη οξύτητα που πλαισιώνεται από ανθικό και πικάντικο χαρακτήρα (ginger). Ευχάριστη επίγευση με νότες ανανά. **13,0%**



### GEWURZTRAMINER 2022

ΚΤΗΜΑ ΔΥΟ ΦΙΛΟΙ

Μονοποικιλιακό κρασί ΠΓΕ Σιάτιστα που κερδίζει αμέσως τη μύτη με το εκρηκτικό κοκτέιλ των αρωμάτων που περιέχει. Ισορροπημένη οξύτητα και ένα μεστό, στρογγυλό, λιπαρό στόμα αποτέλεσμα του πολύμηνου battonage συμπληρώνουν αυτό το τυπικό Gewurztraminer. **13,0% vol.**

### LENGA 2022

ΚΤΗΜΑ ΑΒΑΝΤΙΣ

Εξωτικό αποτέλεσμα από την ποικιλία Gewurztraminer που εγκλιματίστηκε ιδανικά στην Εύβοια και έγινε το κρασί που αφιέρωσε ο Απόστολος Μούντριχας στη γυναίκα του Λένγκα. Όγκος, πλούτος και κομψότητα για ένα αρωματικό λευκό κρασί περιορισμένης παραγωγής που δεν έχει δεχτεί την παρουσία της δρύος. **13,0% vol.**



ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ  
Ζήσης Πανάγος



## GEWURZTRAMINER 2021

### ΟΡΕΙΝΟΙ ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ ΛΑΛΙΚΟΥ

Μια αρκετά τυπική έκφραση της ποικιλίας, κυρίως λόγω του μεγάλου υψομέτρου όπου έχει φυτευτεί στην περιοχή της Καβάλας και στους αμπελώνες του Κωνσταντίνου Λαλίκου. Μύτη καθαρή, εκφραστική και πολύπλοκη, ενώ το στόμα είναι ξηρό, αλλά καθόλου αυστηρό, αφού το πληθωρικό αλκοόλ χαρίζει μια στρογγυλή υφή. **13,0% vol.**

GEWURZTRAMINER

# ΤΟΛΜΗΡΟ ΜΠΟΥΚΕΤΟ

Ταξιδεύοντας στον ελληνικό αμπελώνα το δημοφιλές και χαρακτηριστικά αρωματικό Gewurztraminer δίνει εξαιρετικές μονοποικιλιακές ετικέτες στα χέρια επιδέξινων οινοποιών που παλεύουν με τις δυσκολίες που παρουσιάζει η καλλιεργητική και οινοποιητική φροντίδα της ποικιλίας

## GEWURZTRAMINER 2021

### ΚΤΗΜΑ ΚΥΡ ΓΙΑΝΝΗ

Single vineyard 5,7 στρεμμάτων στις Πέτρες του Αμύνταιου σε υψόμετρο 600 μ. δίνει το Gewurztraminer του Κτήματος Κυρ Γιάννη. Το κρασί έχει μείνει σε γαλλικά δρύινα βαρέλια για 4 μήνες αυξάνοντας τον πλούτο και την πολυπλοκότητά του. Διακριτά χαρακτηριστικά τριαντάφυλλου, ξηρών καρπών και νότες εξωτικών φρούτων συνθέτουν ένα ιδιαίτερο χαρμάνι που εμφανίστηκε σε περιορισμένο αριθμό φιαλών. **14,0% vol.**

## ΜΕΛΙΣΣΟΠΕΤΡΑ 2022

### ΚΤΗΜΑ ΤΣΕΛΕΠΟΥ

Έντονος και σύνθετος αρωματικός χαρακτήρας που θυμίζει εξωτικά φρούτα, άνθη και λουκούμι τριαντάφυλλο. Η γεύση είναι ισορροπημένη και πλούσια, με καθοριστικό της στοιχείο μια ευχάριστη, δροσιστική οξύτητα. Η πρώτη ύλη έρχεται από το ιδιόκτητο αμπελοτόπι Μελισσόπετρα σε υψόμετρο 750 μ. με χαμηλές στρεμματικές αποδόσεις. **12,5% vol.**

## SEMELI ELIXIR 2022

### ΚΤΗΜΑ ΣΕΜΕΛΗ

Με την επιλογή των σταφυλιών να γίνεται από τον ιδιόκτητο αμπελώνα του Κτήματος στο οροπέδιο της Μαντίνας, ένα κρυστάλλινο, κτηνόξανθο, με πράσινες αποχρώσεις κρασί. Μύτη ελκυστική και σαγηνευτική, με εξωτικά και ώριμα λευκόσαρκα φρούτα αλλά και νότες μπαχαρικών και λουλουδιών. Στόμα σφριγηλό, τραγανό και όμορφα δομημένο, με αρώματα εσπεριδοειδών να συντελούν στην ευχάριστη αίσθηση και στην καθαρή επίγευση. **12,7% vol.**






## Οινικές προτάσεις νέες κυκλοφορίες

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




### AMPHORA FERMENTED 2022 MILOS CAVE WINERY

-  Το πάντα ανήσυχο Οινοποιείο Κωσταντάκη από το φωτεινό νησί της Μήλου δημιούργησε, σε περιορισμένο αριθμό φιαλών, ένα πρωτότυπο μονοποικιλιακό, λευκό, ξηρό, κρασί αποκλειστικά από Ροδίτη που πραγματοποιεί την αλκοολική ζύμωση μόνο σε πιθάρια με την ενεργοποίηση και δράση ιθαγενών ζυμομυκήτων. Έπειτα, το κρασί παρέμεινε με τα στέμψα για περίπου πέντε μήνες, κάτι που συμβάλλει καθοριστικά τόσο στη δομή, όσο και στο σύνολο του χαρακτήρα του.

12,5% VOL




### ROZEN 2022 KARADIMOS FAMILY

-  Με το νεοφώτιστο RoZen το Κτήμα από τον Μεγαπλάτανο Αταλάντης παρουσιάζει για πρώτη φορά μια ροζέ πρόταση στους οινόφιλους έπειτα απο οκτώ και πλέον χρόνια πειραματικών οινοποιήσεων. Έτσι, σταφύλια Ξινόμαυρο και Syrah από συγκεκριμένα τμήματα των ιδιόκτητων αμπελώνων του κτήματος αποτελούν την πρώτη ύλη του RoZen που ακολουθεί πιστά τη χαρακτηριστική τροχιά συμπύκνωσης και πηγαιάς δύναμης των υπόλοιπων κρασιών του οινοποιείου.

14,0% VOL



### ΜΑΓΙΚΟ ΒΟΥΝΟ ΛΕΥΚΟ 2022 ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ NICO LAZARIDI

-  Μονοποικιλιακό Sauvignon Blanc και έξι μήνες στο βαρέλι για το Μαγικό Βουνό Λευκό 2022, το ίσο κρασί που εμφιαλώθηκε πριν από 10 μέρες και ξεκίνησε ήδη το ταξίδι του στον κόσμο, παντρεύοντας για ακόμη μια φορά τον οίνο με την υψηλή τέχνη της ζωγραφικής. Στην ετικέτα του φιλοξενεί ένα έργο από την εικαστική Carita Schmidt, το οποίο η ίδια ονομάζει «La Mer», που σημαίνει «η θάλασσα».

13,0% VOL





# ZOINOS

zitsa winery est. 1974

PROUDLY MADE IN ZITSA



ZITSA ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ, [www.zoinos.gr](http://www.zoinos.gr) - [info@zoinos.gr](mailto:info@zoinos.gr)

merlot



# ΚΟΜΨΟ & ΦΡΟΥΤΩΔΕΣ

Αριστοκρατικό χαρακτήρα και βελούδινες ταννίνες φέρνει ένα κρασί Merlot στα ποτήρια των απανταχού οινόφιλων, κατακτώντας τις εντυπώσεις τους

Επιμέλεια **Ζήσης Πανάγος**



Μυρτώ Γαρίδα

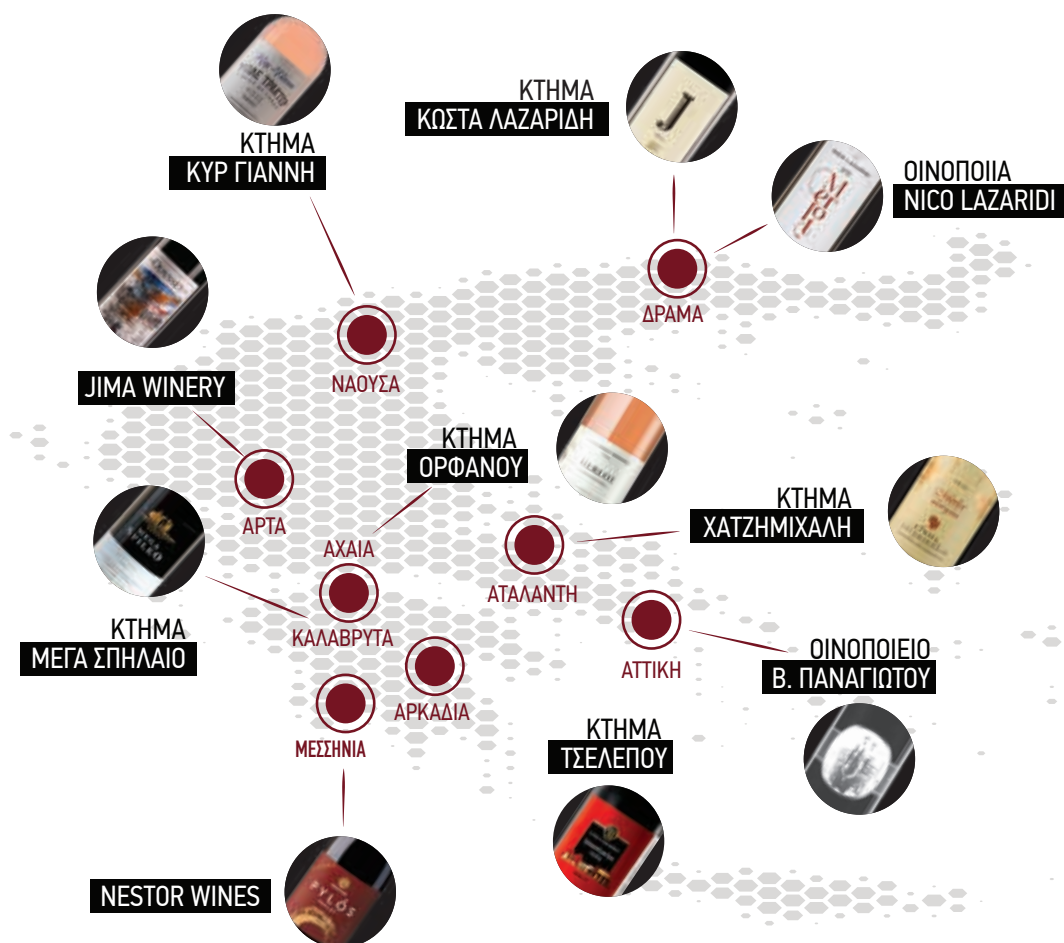
## merlot

Ο πλούσιος και κομψός, **γεμάτος και σαρκώδης χαρακτήρας** του Merlot το καθιστά ιδανικό από τη μία για τη δημιουργία τυπικών, ως προς τον τόπο και την ποικιλία κρασιών, και από την άλλη για τη δημιουργία **ιδιαίτερων χαρμηνιών** με άλλες διεθνείς ή σπανιότερες ενδογενείς ποικιλίες σταφυλιών.



Αντώνης και Ζήσης Πανάγος





# ΜΕ RLO T



σε όλη  
την Ελλάδα

## Περνάει τα τεστ με άριστα το... Petrus

**Τ**ο Merlot είναι μια από τις πιο διάσημες και δημοφιλείς ποικιλίες κόκκινου σταφυλιού στον κόσμο. Το όνομα προέρχεται από τη λέξη «merle», που στα γαλλικά σημαίνει «κότσοφας» και αποτελεί βασική ποικιλία για χαρμάνι τύπου Μπορντό, λόγω της αρωματικής του πολυπλοκότητας και δομής. Ένα κρασί από Merlot είναι γνωστό ότι είναι κομψό, ώριμο, φρουτώδες, κρεμώδες και ευχάριστα απαλό λόγω της έλλειψης ταννινών. Στη Γαλλία και πιο συγκεκριμένα στις περιοχές Médoc και Pessac-Léognan/Graves, αρχικά το Merlot σταφύλι χρησιμοποιούνταν μόνο για να αφαιρέσει τις αιχμηρές άκρες από το Cabernet. Ωστόσο, αργότερα εκτιμήθηκε ως ξεχωριστή οντότητα χαρίζοντας σήμερα τα εκλεκτά κρασιά των γαλλικών περιοχών, όπως το Saint-Émilion και το Pomerol με κορυφαίο το εμβληματικό Petrus. Επίσης η εν λόγω ποικιλία συναντάται συχνά σε ανάμειξη με Syrah και Pinot Noir, με σκοπό τη δημιουργία κρασιών με αυξημένη πολυπλοκότητα. Merlot σταφύλι καλλιεργείται και σε αρκετές περιοχές της ελληνικής επικράτειας, μεταξύ των οποίων ξεχωρίζει η Μεσσηνία, που διαθέτει ιδανικές κλιματολογικές συνθήκες και καταπράσινους λόφους με πετρώδες έδαφος, παράγοντες στους οποίους ανταποκρίνεται πολύ καλά η καλλιέργεια. Η παραγωγή κρασιού είναι συνήθως περιορισμένη σε μικρές παρτίδες, αλλά το αποτέλεσμα είναι κρασιά υψηλής ποιότητας με έντονο άρωμα και γεύση.

## merlot



**Η** γευστική δοκιμή κάποιων από τα πιο χαρακτηριστικά Merlot της εγχώριας αγοράς, η οποία έλαβε χώρα στο φιλόξενο Spit Jack Rotisserie στο κέντρο της Αθήνας, αποκάλυψε τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά που προσδίδει στη γαλλική ποικιλία η καλλιέργειά της σε διαφορετικές περιοχές της χώρας με ιδιαίτερα οικοσυστήματα.

### **Merlot Alargino 2018 • Κτήμα Χατζημικάλη**

Στο συγκεκριμένο κρασί το Merlot βρίσκεται σε αρκετά προχωρημένο στάδιο, με το κρασί να διατηρεί ορισμένα από τα πρωτογενή αρώματα της ποικιλίας, αλλά την ίδια στιγμή εμφανίζει και έναν πλούσιο καπνιστό χαρακτήρα, που οφείλεται στην παραμονή σε δρύινο βαρέλι. Το χρώμα είναι βαθύ, λαμπερό ρουμπινί. Ενώ η μύτη είναι κομψή, αριστοκρατική με αρώματα από γλυκό κεράσι, βατόμουρα και βιολέτα, σε υπόστρωμα κανέλας, βανίλιας και φρυγανισμένου ψωμιού. Στο στόμα η ένταση του φρούτου, το βάθος, η δύναμη και οι βελούδινες ταννίνες διαμορφώνουν ένα φινετσάτο σύνολο με υπόσταση και διάρκεια.

### **Chateau Julia 2021 • Κτήμα Κώστα Λαζαρίδη**

Το Chateau Julia είναι μία εξαιρετική εκδοχή της ποικιλίας Merlot, με εξαιρετική δομή και στυλ. Έχει βαθύ ρουμπινί χρώμα με βιολετί ανταύγειες. Εντυπωσιακά αρώματα δαμάσκηνου, μαύρου κερασιού, βατόμουρου, μύρτιλου, βανίλιας, κανέλας, καπνού, πιπεριού και σοκολάτας πλημμυρίζουν τη μύτη. Ενώ, στο στόμα το κρασί έχει γεμάτο σώμα, τραγανή οξύτητα και στιβαρές ταννίνες.

### **Mavro Kalavritino Merlot 2020 • Κτήμα Μ. Σπήλαιο**

Το κρασί του Κτήματος Μέγα Σπήλαιο παράγεται από τις ποικιλίες Μαύρο Καλαβρυτινό (50%) και Merlot (50%) και είναι ένα κρασί





Πέτρος Γκόγκος

με εξαιρετική δυνατότητα παλαίωσης, που μπορεί να φτάσει και τα 5 χρόνια μέσα στη φιάλη. Το χρώμα είναι βαθύ πορφυρό χρώμα με μπλε ανταύγειες. Αρώματα μαύρων φρούτων, μούρων, αποξηραμένου δαμάσκηνου και κακάου σε φόντο βανίλιας. Στο στόμα το σώμα πληθωρικό με όμορφα στρογγυλεμένο στόμα και βελούδινες τανίνες, που εξορροπούν την οξύτητα, με επίγευση μακρά και απολαυστική με νότες ζεστών μπαχαρικών.

#### **Κοκκινόμυλος 2019** • Κτήμα Τσέλεπου

Η νέα χρονιά ενός εξαιρετικού μονοποικιλιακού Merlot με ζωντανό έντονο χρώμα, κόκκινα ώριμα φρούτα στη μύτη με νότες από βανίλια και καπνό. Μακρά φρουτώδης επίγευση με μαλακές τανίνες και οξύτητα που του δίνουν μια κρεμμώδη αίσθηση. Ο χρόνος μπορεί να αφήσει μόνο θετικά σημάδια σε αυτό το κρασί.

#### **Μπλε Τρακτέρ Ροζέ 2021** • Κτήμα Κυρ Γιάννη

Ένα ευχάριστο, ευκολόπιστο και πολύ δροσερό ροζέ κρασί από Merlot με άφθονα αρώματα και γεύσεις φρούτων. Θα χαρίσει πολλές στιγμές απόλαυσης είτε σαν aperitif, είτε συνοδεύοντας ελαφριά πιάτα.

#### **Παναγιώτου Ερυθρός 2010** • Κτήμα Β. Παναγιώτου

Ίσως η απόλυτη ισορροπία ανάμεσα σε δευτερογενή και τριτογενή αρώματα ενός κρασιού από την συγκεκριμένη ποικιλία, το οποίο έχει φτάσει στον ύψιστο βαθμό παλαίωσης, γεγονός που διαφαίνεται τόσο στην μύτη, όσο και στο στόμα. Πιο συγκεκριμένα το κρασί είναι σπάνιο και πληθωρικό με περίπλοκα αρώματα βανίλιας, δαμάσκηνου, πιπεριού και άγριων μανιταριών. Ενώ, στο στόμα είναι ρωμαλέο, μεστό και πιπεράτο. Πλούσιες τανίνες και μακρά επίγευση, με σώμα που εντυπωσιάζει από ένα blend που κυριαρχεί σε ποσοστό 90% το Merlot.

merlot



## Το υπέροχο κόκκινο

Το μοναδικό ερυθρό κρασί της οικογένειας των μονοποικιλιακών Cavalieri από την ιδιαίτερα δημοφιλή ποικιλία Merlot που μεγαλουργεί σε Bordeaux και Τοσκάνη

**ΕΡΥΘΡΟΣ** οίνος, 13,5% vol., με βαθύ πορφυρό χρώμα που φέρει την Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Αγορά, για τον οποίο ακολουθήθηκε κλασική ερυθρή οινοποίηση με μακρά μεταζυμωτική εκκύλιση και εφαρμογή μικρο-οξυγόνωσης με ωρίμανση για 12 μήνες σε δρύινα βαρέλια. Στη μύτη διακρίνονται έντονα αρώματα που θυμίζουν κόκκινα ώριμα φρούτα, με νύξεις σοκολάτας, κέδρου και μαρμελάδας φράουλας. Διαθέτει γεμάτο στόμα με μαλακές ταννίνες και φρουτώδη επίγευση.

Μπορεί να συνοδεύσει υπέροχα πλάτο με ώριμα τυριά, πιάτα με κρέατα σάρας αλλά και κόκκινα μαγειρευτά κρέατα καθώς και κυνήγι με σύνθετες σάλτσες.

Το Nico Lazaridi Merlot 2021 ανήκει στην ανανεωμένη σειρά Cavalieri, η οποία «έκανε πρεμιέρα» πριν από μερικούς μήνες με το Cavalieri Μαλαγουζιά 2022 κερδίζοντας τις εντυπώσεις, ενώ σήμερα περιλαμβάνει και τη νέα εσοδεία του λευκού Cavalieri Assyrtiko 2022. Τα Cavalieri είναι πλέον μονοποικιλιακοί οίνοι, με σκοπό την καλύτερη ανάδειξη συγκεκριμένων ποικιλιών.

**Το όνομα** Cavallieri είναι εμπνευσμένο από τον τιμητικό τίτλο Cavalieri, που δόθηκε από την Ιταλική Δημοκρατία στον Νίκο, την Μάργκα και τον Φεδερίκο Λαζαρίδη.

### Nico Lazaridi Cavalieri Merlot 2021

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





Ο Δημήτρης Χατζημιχάλης (δεξιά) με τους γιους του Παναγιώτη και Λεωνίδα

## Δύναμη και φινέτσα στο ποτήρι

Ένα εκλεπτυσμένο κρασί, το Merlot «Αλαργινό» (το πιο «μακρινό» δηλαδή) από αμπελοτόπι άνω των 20 ετών, στην θέση Ζυγός, σε υψόμετρο 320-350 μ., που παράγει σταφύλια με χαμηλές στρεμματικές αποδόσεις και υψηλή συγκέντρωση

**ΕΝΤΟΝΑ** αρώματα μαύρων κερασιών και μούρων, κίρς, κανέλας, γαρύφαλλου, βιολέτας και βανίλιας, στα οποία προστίθενται πολλά τριτογενή αρώματα που αποκτώνται στην παλαίωση, όπως δέρμα και tobacco, χαρακτηρίζουν το μονοποικιλιακό -ΠΓΕ Κοιλιάδα Αταλάντης- Merlot Αλαργινό του Κτήματος Χατζημιχάλη. Ένα φινετσάτο αλλά και εκφραστικό σύ-

νολο, έντονο σε γεύσεις, με γεμάτο σώμα, απαλές ταννίνες και μακρά επίγευση. Για τη δημιουργία του ακολουθείται κλασική ερυθρή οινοποίηση και στη συνέχεια σε ελεγχόμενες θερμοκρασίες, 12μηνη παλαίωση σε νέα δρύινα γαλλικά βαρέλια 228 lt και 12 μήνες στη φιάλη στις υπόγειες κάβες του οινοποιείου στη Χουλέβαινα Αταλάντης.

### Αλαργινό 2019 Κτήμα Χατζημιχάλη

Οινοποιείο: **Κτήμα Χατζημιχάλη**  
Ιδρυτής: **Δημήτρης Χατζημιχάλης**  
Περιοχή: **Κοιλιάδα Αταλάντης**

Σύμφωνα με τους **ανθρώπους** του Κτήματος Χατζημιχάλη, το Merlot **Αλαργινό** σε καλές **συνθήκες** συντήρησης αντέχει 25+ χρόνια παλαίωσης στην **κάβα**.





## Σε μια γοητευτική εναλλαγή εντυπώσεων

Σαρκώδες, πλούσιο, σχεδόν πληθωρικό, με άφθονο φρούτο που υποστηρίζει τις καλά ενσωματωμένες ταννίνες

**ΚΟΚΚΙΝΟ** φραγκοστάφυλο, μαρμελάδα κεράσι, σοκολατάκια μέντας, μελάνι και κέδρος είναι μόνο μερικά από τα αρώματα που μπορεί κανείς να αναγνωρίσει στο Chateau Julia Merlot του Κτήματος Κώστα Λαζαρίδη σε μια γοητευτική εναλλαγή εντυπώσεων. Η θεωρητικά υψηλή παρουσία της αλκοόλης, στο 14% vol., αντιρροπείται από την οξύτητα και εκφράζεται κυρίως ως γλύκα και όγκος ενώ η επίγευση είναι μακριά σε σοκολατένιους τόνους. Η διαδικασία της οινοποίησης περιλαμβάνει μακρά εκχύλιση 20 ημερών, παλαίωση σε γαλλικά δρύινα βαρέλια, από τα οποία το 40% είναι καινούργια. Το αποτέλεσμα, ένα κρασί που θα συνεχίσει να εξελίσσεται τουλάχιστον για 15-20 χρόνια από τη χρονιά συγκομιδής. Στις πιο πρόσφατες από τις πολλαπλές βραβεύσεις του περιλαμβάνεται το Χρυσό Μετάλλιο στο διαγωνισμό Vinalies Internationales 2022 για την εσοδεία 2020.



### Κτήμα Κ. Λαζαρίδη Chateau Julia Merlot 2020

Οινοποιείο: **Κτήμα Κ. Λαζαρίδη**  
Ιδρυτής: **Κώστας Λαζαρίδης**  
Περιοχή: **Αδριανή Δράμας**



## Ζουμερό και φρουτώδες

Βελούδινη υφή και στρογγυλές ταννίνες που δένουν αρμονικά με την οξύτητα σε ένα κρασί με βαθύ κόκκινο χρώμα και αρώματα μαύρων φρούτων, αποξηραμένων καρπών και κακάο σε φόντο βανίλιας

**ΤΟ ΔΗΜΟΦΙΛΕΣ** Merlot συναντά τη σπάνια γηγενή ερυθρή ποικιλία Μαύρο Καλαβρυτινό, που καλλιεργείται σε γειτονικά αμπελοτόπια του Μεγάλου Σπηλαίου σε υψόμετρο που αγγίζει τα 800 μέτρα και δίνουν ένα «ζουμερό» φρουτώδες ερυθρό οίνο με συμπύκνωση, αρώματα αποξηραμένων καρπών και βανίλιας με αισθητές στρογγυλές ταννίνες, που πίνεται ευχάριστα όλες τις εποχές του χρόνου. Η πρώτη ύλη προέρχεται από ορεινά αμπελοτόπια σε υψόμετρο 700-800 μέτρων που βρίσκονται γύρω από τον εμβληματικό αμπελώνα του Μεγάλου Σπηλαίου. Κάθε ποικιλία οινοποιείται ξεχωριστά. Ο μούστος μένει σε επαφή με τα στέμφυλα μέχρι το τέλος της ζύμωσης. Το κρασί ωριμάζει για δύο περίπου μήνες με τις λεπτές του οινολάσπες. Ακολουθεί η τελική ανάμειξη.

### Κτήμα Μέγα Σπήλαιο Μαύρο Καλαβρυτινό & Merlot 2021

Οινοποιείο: **Κτήμα Μέγα Σπήλαιο**  
Οιολόγος: **Στέλιος Τσίρης**  
Περιοχή: **Καλάβρυτα**



## Πλημμυρίζει τις αισθήσεις

Πολύ μαλακές ταννίνες και στρογγυλή οξύτητα που ολοκληρώνει τη γευστική εμπειρία

**ΕΡΥΘΡΟΣ** Ξηρός οίνος από ιδιόκτητο αμπελοτόπι στην περιοχή «Κοκκινόμυλος» σε υψόμετρο 750 μ. με χαμηλές στρεμματικές αποδόσεις. Κλασική ερυθρά οινοποίηση και παλαίωση 15 μηνών σε καινούργια δρύινα βαρέλια. Ένα κρασί με αρώματα κόκκινων φρούτων, ευκαλύπτου και σοκολάτας με πλούσια βελούδινη γεύση και με δυνατότητα παλαίωσης πάνω από 15 χρόνια που μπορούν να φτάσουν άνετα τα 20, λόγω της μεγάλης εκχύλισης και των πλούσιων τανινών. Μπορεί να καταναλωθεί, βέβαια, και φρέσκο ανάλογα με τις ιδιαίτερες προτιμήσεις. Η σοδειά του 2020 διακρίθηκε με Χρυσό Μετάλλιο στον 23ο Διαγωνισμό Οίνου Θεσσαλονίκης.



### Κτήμα Τσέλεπου Κοκκινόμυλος 2018

Οινοποιείο: **Κτήμα Τσέλεπου**  
Οιολόγοι: **Γιάννης Τσέλεπος**  
Περιοχή: **Αρκαδία**

# Με την αρχέγονη δύναμη του Αττικού αμπελώνα

Ένα ξεχωριστό κρασί από Merlot σε ποσοστό 90% που παλαιώνει σε δρύινα βαρέλια από το boutique οινοποιείο του Βασίλη Παναγιώτου

**ΒΑΘΥΚΟΚΚΙΝΟ** χρώμα για ένα σπάνιο και πληθωρικό κρασί με περίπλοκα αρώματα βανίλιας, δαμάσκηνου, πιπεριού και άγριων μανταριών που παλαιώνει σε δρύινα βαρέλια και προτείνεται να οξυγονωθεί για δύο ώρες σε καράφα πριν την κατανάλωση. Στόμα ρωμαλέο, μεστό και πιπεράτο. Πλούσιες ταννίνες και μακρά επίγευση. Σώμα που εντυπωσιάζει από ένα blend που κυριαρχεί σε ποσοστό 90% το Merlot μαζί με Cabernet Sauvignon. Δημιουργός ο αμπελουργός και οινοπαραγωγός τέταρτης γενιάς Βασίλης Παναγιώτου που δραστηριοποιείται στην καρδιά του Αττικού αμπελώνα με παραγωγή μικρότερη των 5.000 φιαλών ετησίως. Καλλιεργεί βιολογικά ελληνικές και διεθνείς ποικιλίες, όπως το κυρίως Σαββατιανό αλλά και Merlot, Ασύρτικο, Μοσχάτο και Ροδίτη. Οι καλλιεργητικές και οινοποιητικές πρακτικές συνδυάζουν αρμονικά την παράδοση με τον νεοτερισμό.



**Σε κατάλληλα** διαμορφωμένο χώρο στο υπόγειο του οινοποιείου φιλοξενείται το Μουσείο Οίνου της οικογένειας Παναγιώτου, η οποία ασχολείται με το κρασί από το 1860. Εκεί μέσω των εκθεμάτων ο επισκέπτης μπορεί να περιηγηθεί μας στην ιστορία του Αττικού Αμπελώνα.



## Παναγιώτου Ερυθρός 2010

Οινοποιείο: **Panagiotou Winery**  
Οινοποιός: **Βασίλης Παναγιώτου**  
Περιοχή: **Μαρκόπουλο Αττικής**



merlot



Η δωδέκατη ετικέτα «Day 12» είναι εμπνευσμένη από το ταξίδι της ζωής που παίρνει αξία από τη τόλμη και τη σοφία, από το να αφήνουμε πίσω τη «comfortable zone» της καθημερινότητας για να φθάσουμε τα άκρα του γνωστού.



## Odyssey-Day 12 2021

Οινοποιείο: **Jima Winery**  
Οινοποιός: **Πάνος Τζίμας**  
Περιοχή: **Καλομόδια Άρτας**

# Κατακτώντας κορυφές

Το πιο ρωμαλέο χαρμάνι Merlot και Cabernet Franc της Jima Winery, με σφιχτή τανική δομή, καθαρότητα φρούτου και πολυπλοκότητα γεύσεων κι αρωμάτων

**Ο ΠΑΝΟΣ ΤΖΙΜΑΣ** της Jima Winery και ο Δημήτρης Φραγκογιάννης γνωρίστηκαν στα θρανία του WSPC και η αγάπη τους για το κρασί τους έφερε κοντά. Ο Δημήτρης, εκτός από το κρασί, λατρεύει τα απίθανα ταξίδια και μετά την επίσκεψή του στα Ιμαλάια το 2017 ο επόμενος στόχος ήταν η κορυφή του Κιλιμάντζαρο. Ύστερα από ένα σύντομο πέρασμα από το Λονδίνο, όπου εργάστηκε ως sommelier, η ώρα είχε φθάσει και η ιδέα έπεσε στο τραπέζι: «Η πορεία του Πάνου μέχρι τη δωδέκατη ετικέτα και τα ταξίδια του Δημήτρη θυμίζουν κάτι από Οδύσσεια! Θα μπορούσε να πάρει μαζί του μια φιάλη Odyssey-Day12 και να τη φτάσει μέχρι την κορυφή. Το εγχείρημα του ταξιδιού δεν ήταν εύκολο και πόσο μάλλον όταν έχεις να κουβαλάς επιπλέον βάρος. Η ανάβαση κράτησε τέσσερις μέρες και η κατάβαση δύο. Περίπου 70 χιλιόμετρα περπατήματος σε 40 ώρες και 25.500 θερμίδες. Ένα πολύ δύσκολο ταξίδι αλλά το συναίσθημα του όταν φτάνεις στην κορυφή (5.895 μέτρα), είναι ανεπανάληπτο...

### Ταξίδι στο Uhuru Peak

Η φιάλη Odyssey-Day12 ταξίδεψε από τα Γιάννενα στη Ζάκυνθο, μετά στην Αθήνα και την Αντίς Αμπέμπα και στο Κιλιμάντζαρο της Τανζανίας, όπου έφτασε στην Uhuru Peak, σε υψόμετρο 5.895 μέτρων.





## Φόρος τιμής στον αμπελουργό

**ΤΟ ΜΠΛΕ ΤΡΑΚΤΕΡ**, ο ιδιαίτερος φόρος τιμής της Κυρ-Γιάννη στον Έλληνα Αμπελουργό με όνομα εμπνευσμένο από το πρώτο μικρό τρακτήρ που χρησιμοποίησε ο Γιάννης Μπουτάρης για τη φύτευση του αμπελώνα στο Γιαννακοχώρι Νάουσας στη δεκαετία του '70, προσέθεσε πρόσφατα στην οικογένεια και μια ροζέ ετικέτα.

Η πρώτη μονοποικιλιακή ετικέτα της Κυρ-Γιάννη από 100% Merlot από επιλεγμένους αμπελώνες της Μακεδονίας, είναι ένα απολαυστικό ευχάριστο κρασί με έντονα αρώματα από κόκκινο φρούτο, όπως το κεράσι, και ανθικές νότες από την ελαφριά περιοδική ανάδευση που γίνεται στη δεξαμενή για μια περίοδο πέντε μηνών στη δεξαμενή. Στο στόμα, έρχονται να προστεθούν η ελαφριά αίσθηση ταννινών και η δροσιστική οξύτητα, προσδίδοντας στο ροζέ Μπλε Τρακτήρ μια ευελιξία στα ταιριάσματα με μεσογειακά πιάτα. Στέκεται υπέροχα και ως απεριτίφ.

### Μπλε Τρακτήρ Ροζέ 2021

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

# Το Merlot λατρεύει τη Μεσσηνία

Η γη της Μεσσηνίας, φιλοξενεί για δεκαετίες πληθώρα ξενικών ποικιλιών σταφυλής, με επιτυχία τέτοια, που οινοποιήσεις αυτών, κατέκτησαν τον τίτλο Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης, ενώ κερδίζουν συνεχώς έδαφος σε Ελλάδα και εξωτερικό, σε αγαγνωρισιμότητα προέλευσης και καταναλώσεις. Έτσι και το Merlot.

Το πιο ιστορικό οινοποιείο της Μεσσηνίας, Nestor Wines, μέλος της SL EMPERIA GR, οινοποιεί την κοσμοπολίτικη ποικιλία Merlot, αγκαλιάζοντάς τη με την επωνυμία Pylós

**ΕΝΑ ΜΟΝΟΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟ** κρασί, από 100 % σταφύλια της ποικιλίας Merlot του μεσσηνιακού αμπελώνα, με την πρώτη ύλη να προέρχεται από αμπελώνες των χωριών Χριστιάνοι, Φλώκα και Λευκή. Ο τρύγος λαμβάνει χώρα χειρωνακτικά, τέλη Αυγούστου, ενώ ακολουθεί κλασική ερυθρή οινοποίηση, η οποία επιδέχεται ωρίμανση σε δρύινα γαλλικά βαρέλια δεύτερης και τρίτης χρήσης, για περίπου 12 μήνες. Το χρώμα του Pylós Merlot είναι ρουμπινί με πορφυρές ανταύγειες, ενώ στο στόμα είναι ξηρό, με ισορροπημένη οξύτητα, επιθετικές ταννίνες και μέτριο αλκοόλ. Το γευστικό του προφίλ πλαισιώνεται από γεύσεις όπως δαμάσκηνο, κεράσι και βατόμουρο, με εντάσεις πράσινης πιπεριάς και φύλλων τομάτας. Η λιαστή τομάτα δηλώνει επίσης παρουσία, όπως και πληθώρα μπαχαρικών και αποξηραμένων βοτάνων. Χαρακτηριστικές επιπλέον γεύσεις του Pylós Merlot είναι τα φύλλα καπνού, και κάποια ζωικά αρώματα, ιδιαίτερα όσο παλαιώνει εντός της φιάλης. Μπορεί κανείς να το απολαύσει σήμερα στους 16 - 18°C και ιδανικά να το «ανοίξει» σε ένα decanter περίπου μισή ώρα πριν την κατανάλωση ώστε να χαρεί τις εντάσεις και τη γευστική επιθετικότητα που διαθέτει αυτό το κρασί μόλις κυκλοφορήσει. Οι πιο υπομονετικοί μπορούν να το φυλάξουν υπό σταθερές, κατάλληλες συνθήκες και να το γευτούν μερικά χρόνια αργότερα, όταν πια το κρασί θα έχει εξελιχθεί περισσότερο, χάρη στη σταθερή «αναπνοή» που του προσφέρει ο τελευταίος γενιάς φελλός DIAM.



## Pylós Nestor Wines 2020

Οινοποιείο:

**Nestor Wines**

Οινολόγοι: **Ματίνα Τετάρου,**

**Βασίλης Λαφαζάνης**

Περιοχή: **Μεσσηνία**



# Ομορφιά και χάρη από ημιορεινό αμπελώνα

Φρουτώδη χαρακτηριστικά και περιεκτικότητα σε ταννίνες, που φέρνουν στο στόμα γεύσεις βατόμουρου, ελιάς και πιπεριού, χαρίζει η χαμηλή στρεμματική απόδοση που αγγίζει τα 1.000 κιλά/στρμ.



ORFANOS ESTATE  
est. 1927

**ΣΤΑ ΑΡΓΙΛΟΠΗΛΩΔΗ** εδάφη της ημιορεινής Αχαΐας (περιοχή Παλαιάς Περιστερας) όπου το αυστηρό, γεωγραφικό ανάγλυφο και το χαρακτηριστικό μικροκλίμα προκρίνει την ποιοτική αμπελοκαλλιέργεια και εκφράζεται ιδανικά στο ποτήρι, παράγεται από 100% σταφύλια της γαλλικής ποικιλίας Merlot, το Ροζέ του Κτήματος Ορφανού. Στο οινοποιείο που βρίσκεται στα περίχωρα της πόλης των Πατρών, οι ήπιες παρεμβάσεις σε ό-

λα τα στάδια καλλιέργειας και οινοποίησης και η αποκλειστική χρήση προϊόντων φυτικής προέλευσης έχουν ως στόχο να διατηρούν ακέραιο το πρωτογενή οργανοληπτικό χαρακτήρα του Merlot, να σέβονται τις διατροφικές συνήθειες των καταναλωτών και να δημιουργούν μια τέλεια γευστική ισορροπία.

Ο τρύγος γίνεται το πρώτο δεκαπενθήμερο του Σεπτεμβρίου και η ζύμωση πραγματοποιείται σε ανοξειδωτες δεξαμενές και σε θερμοκρασίες που κυμαίνονται από 12 έως 18°C ενώ μετά το πέρας της και για περίπου 3 μήνες μέχρι την εμφιάλωση, ο οίνος παραμένει με τις φίνες οινολάσπες του για τη διαδικασία του batonnage. Το αποτέλεσμα δικαιώνει παραδίδοντας ένα κρασί που αντέχει στη φιάλη για 2 με 3 χρόνια και σε κερδίζει με την τραγανή του οξύτητα, τη διακριτική αρωματική του παλέτα και την επίγευση με νότες από βύσσινο και δαμάσκηνο. Η επίσημη παραγωγή κυμαίνεται από 5.000 έως 6.000 φιάλες.

## Υψηλή γαστρονομία

Σερβίρεται στους 8-10°C και συνοδεύει εξαιρετικά καλοκαιρινά πιάτα όπως φρουτοσαλάτες, μικρά ψάρια, λαδερά με σάλτσα τομάτας, ελαφρά τυριά με μαλακή γεύση και σπαγγέτι με γαρίδες.

## Orfanos Merlot 2022

Οινοποιείο: **Κτήμα Ορφανού**  
Οινολόγος: **Φώτης Παναγόπουλος**  
Περιοχή: **Πάτρα Αχαΐας**



Συνθέτες και μαέστρους επιστρατεύει ο Olivier Krug για να επικοινωνήσει, με τη βοήθεια της μουσικής, τη συγκίνηση που προκαλεί σε έναν εκπαιδευμένο οινόφιλο κοινό το σύνθετο και μοναδικό προφίλ μιας εκλεκτής φιάλης σαμπάνιας



## Ο Krug ξεκλειδώνει το Pinot Noir με το κλειδί του Φα

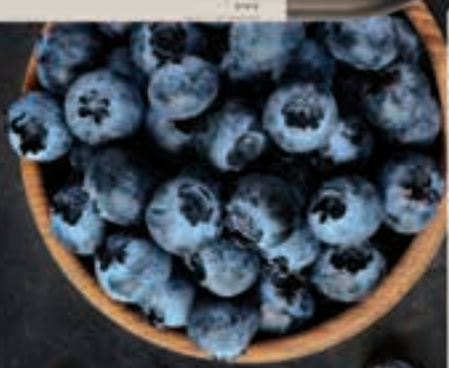
**Χ**αμηλές νότες στο «κλειδί του μπάσου», που δίνουν την εντύπωση πως χτυπούν δύο καρδιές μέσα στο σώμα. Το κλειδί αλλάζει, οι νότες γράφονται πιο ψηλά στο πεντάγραμμο και αιθέριο ήχοι γεμίζουν το χώρο. Ο Olivier Krug άνοιξε ένα μπουκάλι Pinot Noir από το Les Champs Muets στο Ambonnay και έπειτα από πολλούς πειραματισμούς έχει καταλήξει πως μια τέτοια συμφωνία μπορεί να υπερτονίσει την εμπειρία δοκιμής και να δώσει ένα πλήρες προφίλ για τη συγκεκριμένη φιάλη. Εδώ και μερικά χρόνια, ο θρυλικός Οίκος Krug πειραματίζεται με πτήσεις συνοδείας μουσικής με αποκορύφωμα τη «Σουίτα για το Krug το 2008» που ηχογραφήθηκε το φθινόπωρο και είναι εμπνευσμένη αλλά και δομημένη από τρεις ειδικές σαμπάνιες που προέκυψαν από τη συγκλονιστική σοδειά του 2008: Krug Clos du Mesnil 2008, Krug 2008, Krug Grande Cuvée 164ème Édition. Ο μάλλον δικαίως αμφιλεγόμενος Σοπενκάουερ, ανάμεσα στα πολλά, αποτύπωσε και κάτι ιδιαίτερα εύστοχο. Πίστευε ό-

τι η μουσική είναι η μόνη τέχνη η οποία δεν αντιγράφει ιδέες, αλλά αποτελεί την ίδια την ενσάρκωση της βούλησης και την τοποθετούσε στην κορυφή της «πυραμίδας των τεχνών» της οποίας η βάση ήταν η αρχιτεκτονική, αφού εδώ η βούληση είναι ορατή και εμφανίζεται ως σκοτεινή ιδέα της μάζας. Ο Olivier Krug, από την πλευρά του, θεωρεί ότι είναι ακατόρθωτο να εξηγήσει κανείς πώς αντιδρά ο άνθρωπος νους στη μουσική, πόσο μάλλον όταν στο μείγμα εισάγεις και τη σαμπάνια. Σε κάθε περίπτωση, όμως, έχει εντοπίσει ανάμεσα σε αυτά τα δύο σχήματα μια γέφυρα, η οποία ουσιαστικά μπορεί να δώσει στο άτομο να καταλάβει τι ακριβώς είναι αυτό που πίνει, με τη βοήθεια των μουσικών συχνότητων. Αυτό το φιλόδοξο και γοητευτικό εγχείρημα, που αν είχε επιχειρηθεί την εμπνευσμένη περίοδο του Διαφωτισμού θα αποτελούσε σήμερα κατάκτηση της ανθρωπότητας, θέλει επί της ουσίας να μεταφέρει το λεξιλόγιο του οίνου στο πεντάγραμμο, ώστε οι βαρετές για τον απλό καταναλωτή έννοιες, να βιώνονται με άμεσο τρόπο μέσα από το άκουσμα.

# ΕΝΑ ΚΤΗΜΑ. ΔΥΟ ΠΟΠ ΖΩΝΕΣ



• SEMELI •  
EST. 1979



**Terroir:** NEMEA  
600M ΥΨΟΜΕΤΡΟ

**Variety:**  
ΑΓΙΟΡΓΙΤΙΚΟ

**Tasting notes:**  
Λαμπερό, βαθύ πορφυρό χρώμα. Αρώματα από πλούσια μπαχαρικά, πολυπλοκές συνθέσεις φρούτων και ισορροπημένη όξινη. Γεμάτο σώμα και απαλό στο στόμα, με μακρά επίγευση.



**Terroir:** ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ  
650M ΥΨΟΜΕΤΡΟ

**Variety:**  
ΜΟΣΧΟΦΙΛΕΡΟ

**Tasting notes:**  
Ζωντανό, κρυσταλλικό χρώμα. Φίνα αρώματα λουλουδιών με άδυτη λεμονιάς, τσιπεριδαίων και ρόδων. Στο στόμα πλούσιο και φρουτώδες, με μακρά αρωματική επίγευση.





Ανάμεσα στα  
**10**  
**ΚΑΛΥΤΕΡΑ**  
**SYRAH**  
**ΤΟΥ**  
**ΚΟΣΜΟΥ**  
από τον διεθνή  
διαγωνισμό  
**SYRAH**  
**DU**  
**MONDE**