

WineTrails

ISSN 2241-9454

Τεύχος Νο 32 Ιούλιος-Σεπτέμβριος 2022
ΚΥΚΛΟΦΟΡΕΙ ΔΩΡΕΑΝ ΜΕ ΤΗΝ AGENDA
ΚΑΙ ΣΤΗ ΣΥΝΕΧΕΙΑ ΑΥΤΟΤΕΛΩΣ με 3 ευρώ

ΒΟΥΤΙΕΣ ΣΤΟ ΑΣΥΡΤΙΚΟ

**ΜΕ ΤΗ ΓΟΗΤΕΙΑ
ΤΗΣ ΘΑΛΑΣΣΑΣ
ΚΑΙ ΤΗ ΔΥΝΑΜΗ
ΤΟΥ ΒΟΥΝΟΥ**

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΑ ΚΕΦΑΛΟΝΙΑΣ

**ΤΟ ΝΕΟ ΠΡΟΣΩΠΟ
ΕΝΟΣ ΙΣΤΟΡΙΚΟΥ
ΑΜΠΕΛΩΝΑ**



9 772241 945006

06



3000 ΦΙΑΛΕΣ, ΑΜΕΤΡΗΤΕΣ ΙΣΤΟΡΙΕΣ

Η νέα σειρά ετικετών μικρής παραγωγής από επιλεγμένα αμπελοτόπια της Μακεδονίας



Αφιέρωμα: Ασύρτικο

Η ατμομηχανή του ελληνικού αμπελώνα και του επώνυμου ελληνικού κρασιού. Πολύμορφο, πολύπλοκο και πάντα χαρακτηριστικό, οι εκφράσεις που μπορεί να παρουσιάσει είναι όσα και τα οινοπέδια όπου καλλιεργείται. Από την ηφαιστειακή θερμή Σαντορίνη, στο λιγότερο αυστηρό και πιο αρωματικό χαρακτήρα που δίνει η ηπειρωτική Ελλάδα. Αποτελεί μια ποικιλία ιδιαίτερα δημοφιλή στους οίνοποιους που αρέσκονται στον δημιουργικό πειραματισμό ενώ οι εκτάσεις πολλαπλασιάζονται σε πολλές οίνοπαραγωγικές ζώνες.

Η Μαυροδάφνη δεν είναι καλή μόνο για τη Θεία Κοινωνία

Η επίσκεψη πριν από λίγες μέρες του Wine Trails στα οινοποιεία της Κεφαλονιάς αποτέλεσε μια ευχάριστη έκπληξη για τη μεθοδικότητα και το δημιουργικό πνεύμα με το οποίο μια πρωτοπόρα ομάδα αμπελουργών και οινοποιών του νησιού του Ιονίου, έχει καταφέρει να φιλοτεχνήσει από την αρχή το νέο πρόσωπο ενός ιστορικού αμπελώνα.

Σε πείσμα του μύθου που θέλει τους Κεφαλονίτες να ακολουθούν ο καθένας τον δικό του δρόμο και τους Αργοστολίτες να μην θέλουν να αντρκρίσουν τους Ληξουριώτες, στην υπόθεση του κρασιού βασιλεύει εδώ και καιρό το κοινό όραμα και η συνεργασία. Αυτές ήταν οι αρχές που ξανάβαλαν στα μεγάλα σαλόνια την παρεξηγημένη για πολλά χρόνια και εμβληματική για το νησί Ρομπόλα, οι ίδιες αρχές αποκατέστησαν στο θρόνο της και την ξηρή Μαυροδάφνη, η οποία μπορεί να στέκεται ισάξια, τουλάχιστον σαν δυναμικό ποικιλίας, δίπλα στις μεγάλες κυρίες του ευρωπαϊκού αμπελώνα.

Σ' αυτήν τη βάση, ξαναβρήκαν τη θέση τους στα φιλόξενα αμπελοτόπια της Κεφαλονιάς και διεκδικούν όλο και καλύτερη θέση στις καινούργιες εμφιαλώσεις, ξεχασμένες ποικιλίες, όπως το Βοσπιλίδι, το Τσαούσι, το Ζακυνθινό και η Μοσχατέλα.

Κάπως έτσι εκεί όπου μεγάλωναν τα σχίνα και τα πουρνάρια, περιμένοντας κάποιον εργολάβο να πιάσει δουλειά για καινούργια rooms to let, οι αμπελουργοί του νησιού επανέρχονται δυναμικά, δημιουργώντας καινούργιες ζώνες αμπελοκαλλιέργειας, επιλέγοντας ξανά παλιές ένδοξες γηγενείς ποικιλίες, επιχειρώντας τρόπους καλλιέργειας και οινοποιήσεις με τις πιο φιλικές προς το περιβάλλον μεθόδους και κατακτώντας κάθε χρόνο μικρές και μεγάλες νίκες.

Το παράδειγμα της Κεφαλονιάς βεβαιώνει για μια ακόμη φορά ότι εκεί που οι άνθρωποι είναι δημιουργικοί και αντιλαμβάνονται τα πλεονεκτήματα το τόπου δεν χρειάζεται να περιμένουν τις ευλογίες του κράτους. Προχωρούν, δίνουν δείγματα γραφής και απαιτούν προσαρμογή του θεσμικού πλαισίου στις νέες ανάγκες. Την ίδια στιγμή η Πολιτεία οφείλει να αντιλαμβάνεται, αν όχι έγκαιρα, έστω και με κάποια καθυστέρηση, ότι δεν μπορεί να στέκεται εμπόδιο στην οινική πρόοδο ενός τόπου, γιατί έχει μείνει με την εντύπωση ότι η Μαυροδάφνη είναι καλή μόνο για τη Θεία Κοινωνία.

ΓΙΑΝΝΗΣ ΠΑΝΑΓΟΣ Εκδότης-Διευθυντής

ANHYDROUS
SANTORINI



www.anhydrouswinery.com

Αποεξοριστική διάθεση για την Ελλάδα: Β.Σ. ΚΑΡΟΥΛΙΑΣ, Τ: 214 6876200



52



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

20



49

Ιούνιος-Σεπτέμβριος 2022

ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΥΔΑΤΙΚΟΥ ΣΤΡΕΣ

- 20 ΠΡΑΚΤΙΚΑ ΒΗΜΑΤΑ ΓΙΑ ΤΗ ΒΙΩΣΙΜΟΤΗΤΑ ΤΟΥ ΑΜΠΕΛΩΝΑ
Πρώτος λόγος στη χρήση της σύγχρονης υψηλής τεχνολογίας

ΣΠΑΝΙΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ

- 24 ΘΕΣΗ ΣΤΗΝ ΚΑΒΑ ΔΙΕΚΔΙΚΕΙ Ο ΓΗΓΕΝΗΣ ΠΑΥΛΟΣ
Μετά από πολύ πειραματισμό νέο κρασί από τους Αμπελώνες Αντωνόπουλου

ΚΛΩΝΙΚΗ ΕΠΙΛΟΓΗ

- 28 ΑΠΟ ΤΑ ΚΙΒΩΤΙΑ ΤΗΣ HELLENIFERA ΣΤΟΝ ΕΘΝΙΚΟ ΚΑΤΑΛΟΓΟ
Εικόνες από το μέλλον της αμπελουργίας στο Λεόντιο της Νεμέας

ΑΦΡΩΔΕΙΣ ΟΙΝΟΙ

- 40 ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΗ ΣΑΜΠΑΝΙΑ ΖΗΤΑ Η ΔΙΕΘΝΗΣ ΑΓΟΡΑ
Μόνο ανάπτυξη βλέπουν τα ελληνικά αφρώδη κρασιά

ΕΓΧΩΡΙΑ ΟΙΝΙΚΗ ΙΣΤΟΡΙΑ

- 46 ΝΑ ΓΙΝΕΙ Η ΤΕΓΕΑ ΚΑΜΠΑΝΙΑ ΤΗΣ ΑΝΑΤΟΛΗΣ
Ο μύθος της οικογένειας Παπανικολάου στους αφρώδεις οίνους



28



56



46

Ιούνιος-Σεπτέμβριος 2022

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ

- 34 ΦΤΙΑΧΝΟΝΤΑΣ ΚΡΑΣΙ ΜΕ ΤΟΝ ΑΝΑΞΑΓΟΡΑ ΛΥΤΡΑ
Με έδρα τα Μεσόγεια η οικογένεια Λύτρα έχει πάθος για το αμπέλι

ΔΙΕΘΝΕΙΣ ΕΙΔΗΣΕΙΣ

- 48 ΝΕΑ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ «ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ» ΕΙΣΑΓΕΙ Η AIRBNB
Επιστρέφει η σύνθλιψη με παραδοσιακή στροφιλιά στη Βουργουνδία

ΕΓΧΩΡΙΕΣ ΝΤΙΒΕΣ

- 56 ΣΤΟΝ ΑΦΡΟ ΤΟΥ ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΟΥ ΜΕ ΡΟΖΕ ΟΙΝΟΥΣ
Πρώτη επιλογή όταν το θερμόμετρο και η διάθεση ανεβαίνουν

ΑΦΙΕΡΩΜΑ «ΑΣΥΡΤΙΚΟ»

- 60 Η ΑΤΜΟΜΗΧΑΝΗ ΤΟΥ ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΑΜΠΕΛΩΝΑ
Με πολυδύναμο χαρακτήρα σε όλα τα εγχώρια αμπελοτόπια

ΑΡΧΑΙΟΛΟΓΙΚΗ ΕΡΕΥΝΑ

- 82 ΜΕΘΥΣΜΕΝΟΙ ΠΙΘΗΚΟΙ ΣΤΙΣ ΑΠΑΡΧΕΣ ΤΗΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ
Ένα σενάριο που εξηγεί τη συμπάθεια της ανθρωπότητας για το κρασί



Στο εξώφυλλο του Wine Trails φιλοξενείται ένα στιγμιότυπο από το ταξίδι του Wine Trails στην οινική Κεφαλονιά.

ΚΥΚΛΟΦΟΡΕΙ ΔΩΡΕΑΝ
ΜΕ ΤΗΝ AGRENDA ΚΑΙ
ΣΤΗ ΣΥΝΕΧΕΙΑ ΑΥΤΟΤΕΛΩΣ

ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑ

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

ΕΚΔΟΤΗΣ/ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ/
ΒΑΣΙΚΟΣ ΜΕΤΟΧΟΣ/
ΝΟΜΙΜΟΣ ΕΚΠΡΟΣΩΠΟΣ
Γιάννης Πανάγος

ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ ΣΥΝΤΑΞΗΣ
Μαρία Γιουρουκέλη

ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ ΕΚΔΟΣΗΣ
Λάζαρος Γατσέλος

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ
Ειρήνη Σκρέκη

ΣΥΝΤΑΞΗ

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

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΟ/ ΣΕΛΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Χαρά Οικονόμου
Σπύρος Αλεξίου
Φανή Παπαετρουπούλου

ΕΜΠΟΡΙΚΟΣ ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ
Παναγιώτης Αραβαντινός

ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ/ ΔΙΑΦΗΜΙΣΗ
Ειρήνη Βλάχου
Σταύρος Κοντός

ΔΙΑΝΟΜΗ
ΑΡΓΟΣ Α.Ε.

ΕΚΤΥΠΩΣΗ/ΒΙΒΛΙΟΔΕΣΙΑ
NONSTOP

www.agronews.gr



BLANC de
GRIS
de **NUIT**



ΚΤΗΜΑ
ΤΣΕΛΕΠΟΥ

www.tselepos.gr



Don Hatfield

Φωτεινά κρασιά, φωτεινή ζωή



Του
Λάζαρου
Γατσέλου
Οινολόγου
Dip. WSET

Πόσο εύκολο ή δύσκολο είναι να φανταστεί κάποιος έναν κόσμο όπου κάθε λέξη ή σχήμα επικοινωνίας έχει μία και μοναδική χρήση; Πιθανώς να πρόκειται για μια εικόνα από το μέλλον, πιθανώς και να μην μαθευτεί ποτέ, γιατί απλά και μόνο είναι ένα φανταστικό ανθρώπινο δημιούργημα. Στο παρόν ωστόσο, αυτό που βαδίζει προς το μέλλον, η καθημερινότητα αποδεικνύει πως δεν συμβαίνει κάτι αντίστοιχο. Τα παραδείγματα είναι πολλά και πριν συλλογιστεί κανείς το πώς επικοινωνεί ο κόσμος του κρασιού, αξίζει να ασχοληθεί με δύο –τρία-τέσσερα κ.ο.κ. παραδείγματα από το χώρο της μαγειρικής.

Μπορεί άραγε κάποιος να ακούει το πιπέρι στη μύτη στο άρωμα ενός εδέσματος; Αντίστοιχα μπορεί κάποιος να βλέπει το λεμόνι στη γεύση κάποιας συνταγής; Πιάνει τελικά άραγε το αλάτι; Οι απόψεις των επιστημόνων ως τώρα δίστανται πλήρως, με τις συνολικές ισορροπίες ωστόσο να είναι αμφίδρομες. Πολλοί ισχυρίζονται πως αυτά τα φαινόμενα συμβαίνουν ως αποτέλεσμα της συρρίκνωσης του εύρους της γλώσσας που χρησιμοποιείται καθημερινά. Άλλοι πάλι πως πρόκειται για τα απόνερα της κυριαρχίας της εικόνας ως μέσο επικοινωνίας, ενώ δεν λείπουν κι αυτοί που συνδυάζουν τις δύο πιθανές αιτίες με τη μία να προέρχεται από την άλλη και αντίστροφα. Στην περίπτωση του κρασιού η ύπαρξη όλων των παραπάνω είναι περισσότερο από ξεκάθαρη, αρκεί να σκεφτεί κανείς αν αρκεί η αναφορά και μόνο ενός φρούτου, άνθους, μύκητα κ.ο.κ. για να περιγράψει τα χαρακτηριστικά ενός αρώματος ενός εξελισσόμενου προϊόντος. Αναμφίβολα όχι.

Μια καλή αρχή θα ήταν η έναρξη εισαγωγής όρων που τοποθετούν ένα κρασί ως πλανήτη σε ένα ηλιακό σύστημα και ακολούθως σε έναν οινικό γαλαξία. Θα μπορούσε κάλλιστα να ξεκινήσει με τη χρήση του όρου «φωτεινό-ος». Έτσι, θα πρέπει να απομακρυνθεί κάποιος από τη σύνδεση με την ύψη ενός κρασιού και να προχωρήσει στη συνολική αίσθηση και τη δομική ποιότητα που αποπνέει. Ένα φωτεινό κρασί λοιπόν, μια φωτεινή οινοποίηση θα μπορούσε να είναι όποιο/όποια εκφράζει την ποικιλία, το οινοπέδιο, το ύφος του οινοποιείου πέρα από τα στενά όρια της τυπικότητας.



Το Hill of Grace είναι αναμφίβολα ένα φωτεινό κρασί ως προς την έκφραση της περιοχής του, της ποικιλίας σε αυτήν και του οινικού ύφους των Henschke.

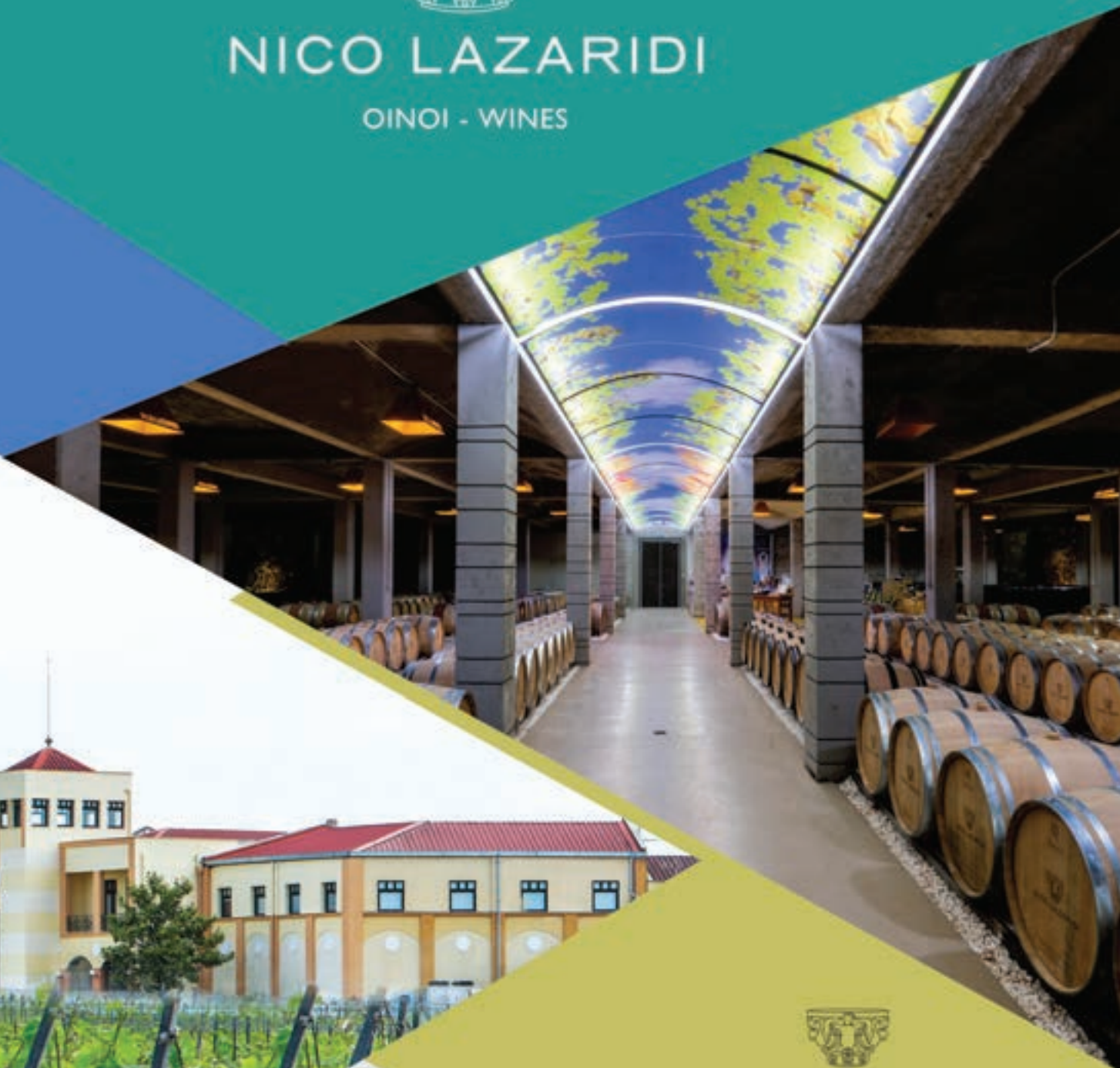


Φωτεινό δεν σημαίνει απαραίτητα ακριβό. Το Wild Sauvignon εμφανίστηκε για να επαναπροσδιορίσει πού μπορεί να φτάσει και με ποιον τρόπο η έκφραση και η πολυπλοκότητα ενός S. blanc.



NICO LAZARIDI

OINOI - WINES





WINECLUB

NICO LAZARIDI

www.nlwineclub.gr



www.nicolazaridi.gr
e-mail: info@nicolazaridi.gr

  NicoLazaridiWinery



ΟΙΝΙΚΕΣ ΚΑΤΑΝΥΞΕΙΣ ΟΙΝΟΠΕΔΙΟ ΚΕΦΑΛΟΝΙΑΣ

Το τεράστιο δυναμικό κάποιων ποικιλιών φέρνει στο ποτήρι μας η συστηματική δουλειά που έχει γίνει τα τελευταία χρόνια στο νησί της Κεφαλονιάς, με τους ακούραστους οινοποιούς να ανοίγουν νέους δρόμους για το αμπέλι και το κρασί του τόπου

Αποστολή **Μαρία Γιουρουκέλη & Γιάννης Πανάγος**

Ε

ίχαμε 20 χρόνια να επισκεφθούμε την Κεφαλονιά και αποδεχθήκαμε χωρίς δεύτερη σκέψη την πρόσκληση του Πέτρου Μαρκαντωνάτου από το Οινοποιείο Gentilini, πρώτου προέδρου του νεοσύστατου Συνδέσμου Οινοποιών Κεφαλονιάς (ΣΟΚ), για μια επίσκεψη και γνωριμία με την αμπελουργία και τον οικόκοσμο του

νησιού. Δεν φανταζόμασταν βέβαια ότι η τριήμερη αυτή περιήγηση στους αμπελώνες και τα οινοποιεία του νησιού, θα εξελισσόταν σε μια αποκάλυψη της ψυχής του Κεφαλονίτη και σε ύμνο της φιλοξενίας. Κι όλα αυτά, σε ένα μαγευτικό τοπίο, κάτω από την επιβλητική ματιά του Αίνου, με τη θαλασσινή αύρα να θρέφει το αμπέλι και να κρατάει ζωηρό και δημιουργικό το ανθρώπινο πνεύμα. Έτσι, ανεξάρτητα αν οι γηγενείς ποικιλίες της Κεφαλονιάς είναι 43, όπως τις περιγράφει στα πονήματά της η Πρακτική Γεωργική Σχολή Παναγή Βαλλιάνου, ή τουλάχιστον 26, όπως μας εκμυστηρεύεται το πρώτο απόγευμα της επίσκεψης στο νησί, ο Βλάνδης Σκλάβος, το βέβαιο είναι ότι η συστηματική δουλειά που έχει γίνει τα τελευταία χρόνια σ' αυτό τον τόπο, φέρνει στο φως και ακολούθως στο ποτήρι μας, το τεράστιο δυναμικό κάποιων ποικιλιών που







Σύμφωνα με τον Ευρυβιάδη Σκλάβο, υπάρχει μια ολιστική προσέγγιση γύρω από το θέμα της ενδυνάμωσης των φυτών μέσα από τη χρήση ομοιοδυναμικών σκευασμάτων αλλά και το άνοιγμα στις θετικές συμπαντικές επιρροές βάσει και του βιοδυναμικού ημερολογίου της Μαρίας Τουν.



είναι σίγουρο ότι σε ορατό χρόνο θα απασχολήσουν πολύ σοβαρά την διεθνή οινική κοινότητα.

Μέχρι πρότινος στο άκουσμα της λέξης Κεφαλονιά, ο νους πήγαινε στη Ρομπόλα και σε ένα κρασί μάλλον του συρμού, καθώς, το προϊόν που έφθανε στον πολύ κόσμο είχε ταυτιστεί με την πρώιμη εποχή λειτουργίας του Αγροτικού Οινοποιοτικού Συνεταιρισμού Παραγωγών Ρομπόλας Κεφαλληνίας (δεκαετία του '80), τότε που η αριστεία γίνονταν θυσία στο βωμό της ισοτόπας. Σήμερα, οι οινικές δημιουργίες που προσφέρει η Ορεάλιος Γη (σύγχρονη εκδοχή του Συνεταιρισμού), παρακινούμενη σε πρώτη φάση από τα μικρά θαύματα των ιδιωτών οινοποιών του νησιού, είτε προέρχονται από την ταπεινή άλλοτε Ρομπόλα, είτε ζωντανεύουν ξεχασμένες για πολλά χρόνια ποικιλίες, όπως το Βοσιπιδι, το Τσαούσι, το Ζακυνθινό, η Μοσχατέλα και η παρεξηγημένη θεά Μαυροδάφνη (στην ξηρή της φυσικά εκδοχή), γράφουν νέες σελίδες ιστορίας.

Βλάδης Σκλάβος και Γιώργος Ζησιμάτος, Χαρίτος, Κώστας και Ιωάννα Χαριτάτου, Πέτρος Μαρκαντωνάτος, Πάνος Σαρρή και Νίκος Πετρακόπουλος, μαζί με την Ορεάλιο Γη, βάζουν αυτόν τον καιρό γερά θεμέλια στο αμπελουργικό δυναμικό της Κεφαλονιάς, κάνοντας το χρόνο να εργάζεται υπέρ της οινικής καταξίωσης του νησιού στη διεθνή σκηνή.

Ένας τόπος που ξεχώριζε για το κρασί από τα Ομηρικά χρόνια και κατάφερε να μπολιάσει τις αρετές του τόπου για το αμπέλι με την κληρονομιά που άφησαν οι Ενετοί και οι Γάλλοι. Οι σημερινοί Κεφαλονίτες αμπελουργοί και οινοποιοί φαίνεται να έχουν αφομοιώσει για τα καλά τη γνώση που προσφέρει η μακρά ιστορία του νησιού στον οινικό τομέα.

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΣΚΛΑΒΟΣ ΟΙ ΣΥΜΠΑΝΤΙΚΕΣ ΕΠΙΡΡΟΕΣ

Το ήπιο προφίλ του Ευρυβιάδη Σκλάβου, που ξεκίνησε να οινοποιεί στην Κεφαλονιά το 1996, συνεχίζοντας δύο γενιές μετά τη μακρά παράδοση της οικογένειάς του στο αμπέλι (1919), αποτυπώνεται στην ευγενική και καθαρή έκφραση των κρασιών του ομώνυμου οινοποιείου που προέρχονται από βιολογικά καλλιεργούμενες εκτάσεις και εφαρμογή βιοδυναμικών πρακτικών. Μάλιστα, στο κτήμα, υπάρχουν προφυλλοξηρικοί αμπελώνες που αγγίζουν και τα 100 έτη φυτεμένοι με τοπικές ποικιλίες της Κεφαλονιάς. Ανάμεσά τους αμπέλια Ρομπόλας, Μοσχατέλας, Μοσχατέλας αλλά και Τσαούσι, Βοσιπιδι, Μαυροδάφνη και μερικές ακόμα σπάνιες ποικιλίες του νησιού.

Το Οινοποιείο Σκλάβου βρίσκεται εντός των ορίων της ζώνης καλλιέργειας της Μαυροδάφνης Κεφαλληνίας στην περιοχή της Πάλλης στο Ληξούρι. Από το 2015 η ατομική επιχείρηση έχει μετατραπεί σε Ε.Π.Ε με τη συμμετοχή σε ποσοστό 50% της οικογένειας Ζησιμάτου Σ. και λειτουργεί υπό την επωνυμία ΣΚΛΑΒΟΣ -ΖΗΣΙΜΑΤΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΚΑΙ ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ Ε.Π.Ε., ενώ η δυναμικότητα του οινοποιείου αγγίζει τις 107.000 φιάλες. Η παραγωγή χαρακτηρίζεται από τις μικρές στρεμματικές αποδόσεις, 400 περίπου κιλά το στρέμμα, ενώ στόχος είναι τα επόμενα έτη το σύνολο των παραγόμενων οί-

νων να προέρχεται από σταφύλια που θα έχουν παραχθεί με τις αρχές της βιολογικής-βιοδυναμικής καλλιέργειας αλλά και νέες εκδοχές γύρω από την ποικιλία της Μαυροδάφνης Κεφαλληνίας. Το 65% των ετικετών του οινοποιείου διατίθεται στις διεθνείς αγορές. Στις ετικέτες του οινοποιείου ανήκουν τα Orygion (Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας), Monambeles (Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας), Σύνοδος (Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας, Βοσιλιδί), Vin doux du Soleil (Μοσχάτος Κεφαλληνίας), Efranor (Μοσχατέλα και Βοσιλιδί), Vino di Sasso (Ρομπόλα Κεφαλληνίας), Tsaousi (Τσοούσι), Metagitnion (Βοσιλιδί), Alchymiste rose (Μαυροδάφνης Κεφαλληνίας- Μοσχατέλα) Zakynthino (Ζακυνθινό), Lacomatia (Ρομπόλα Κεφαλονιάς, Muscat Orange (Μοσχάτο Κεφαλονιάς), Vostilidi Orange (Βοσιλιδί) και Zakynthino Orange (Ζακυνθινό).

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΧΑΡΙΤΑΤΟΥ **ΕΠΙΤΟΜΗ ΤΟΥ ΟΙΝΙΚΟΥ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ**

Όποιος γνωρίζει την οικογένεια Χαριτάτου στην Κεφαλονιά και γίνεται, έστω και για λίγο αποδέκτης της φιλοξενίας της, καταλαβαίνει πολύ γρήγορα γιατί οι άνθρωποι του Κτήματος φτιά-



Perrotis your College

Ένα κολλέγιο, πολλές αξίες

B.Sc.

Περιβαλλοντική Επιστήμη

Η περιβαλλοντική επιστήμη εστιάζει στη σχέση αλληλεξάρτησης μεταξύ εδάφους, νερού, αέρα και ζωντανών οργανισμών στη βιόσφαιρα.

Το ερευνητικό της πεδίο αφορά την σύνδεση των σχέσεων αυτών με τις περιβαλλοντικές αλλαγές σε διάφορες χωρικές και χρονικές κλίμακες, αξιοποιώντας μεθόδους και από το πεδίο των φυσικών επιστημών.



Agriculture • Environment • Life Sciences

Τμήμα της Αμερικανικής
Γεωργικής Σχολής

Μαρίνου Αντύπα 54
Τ.Θ. 60097, 570 01, Θέρμη Θεσσαλονίκης
Τ: +30 2310 492 854 & 2310 492 946
admissions@afs.edu.gr
www.perrotiscollege.edu.gr



Το Οινοποιείο Gentilini με επικεφαλής τον Πέτρο Μαρκαντωνάτο επιμένει στις μικρές και ποιοτικές παραγωγές, ενώ οι φιάλες του ανέρχονται στις 100.000, με μια δεκάδα αξιόλογων ετικετών. Την τριλογία Gentilini Notes: Gentilini Notes White (Sauvignon Blanc), Gentilini Notes Rosé (Μοσχοφίλερο-Syrah), Gentilini Notes Red (Αγιωργίτικο Νεμέας και Μαυροδάφνη Κεφαλονιάς). Τις Ρομπόλες: Gentilini Rhombus, Gentilini Robola, Gentilini Robola Wild Paths, Gentilini Robola R24. Τα κόκκινα: Iri's Vineyard (Μαυροδάφνη Κεφαλονιάς), Gentilini Eclipse (Μαυροδάφνη Κεφαλονιάς), Gentilini New Era Syrah (Syrah).



χνουν αυτό το ξεχωριστό, βελούδινο κρασί. Είναι η καλή χημεία της οικογένειας, η αγάπη της για τον άνθρωπο και τη φύση, η διάθεσή της να προσφέρει το καλύτερο στους επισκέπτες και την κοινωνία. Το δείχνει άλλωστε ο πολιτισμός που αποπνέει η παλιά εξοχική αγροικία στα Κλαδάτα (χτίστηκε το 1863) και κάθε τετραγωνικό του τόπου στον οποίο εκτυλίσσεται η διαδικασία της αμπελοκαλλιέργειας και της οινοπαραγωγής. Το Wine Trails είχε τη χαρά και την τιμή να ζήσει από κοντά το μεγαλείο της οικογένειας Χαριτάτου και να γευθεί τα μικρά διαμάντια που διαχειρίζεται υπομονετικά στα κελάρια του Κτήματος. Η δουλειά που κάνουν στη νέα τους αφετηρία (2012) με επίκεντρο το κρασί οι Χαριτάτοι, είναι αλληλένδετη με τη νέα εποχή αξιοποίησης του Κεφαλονίτικου αμπελώνα και έρχεται να προσθέσει πτυχές στο ελληνικό κρασί που δεν έχουν να ζηλέψουν πολλά από τα «καλά σπίπα» της Τοσκάνης και της Βουργουνδίας. Όπως αναφέρει σε κάποιο σημείωμά της η Ιωάννα Χαριτάτου που μαζί με τα αδέρφια της Χαρίτο και Κωσταντίνο, υπηρετούν με προσήλωση το όλο εγχείρημα, «αυτό που κάνει ξεχωριστό το κρασί της Κεφαλονιάς, είναι οι ίδιοι οι οινοποιοί του νησιού». «Η επιμονή μας», υπογραμμίζει, «να το συστήσουμε ως το νέο πρόσωπο ενός παλαιού αμπελώνα, είναι τα στοιχεία που έκαναν το κεφαλονίτικο terroir μια δυναμικά ανερχόμενη οινική περιοχή και έναν δημοφι-



Τα αμπέλια που βρίσκονται σε ορεινές περιοχές του νησιού, και εδάφη φτωχά, χαλικώδη, ασβεστολιθικής προέλευσης με αποδόσεις που δεν ξεπερνούν τα 300 κιλά ανά στρέμμα, δίνουν τις εκφράσεις που αναζητά ο Πάνος Σαρρής (αριστερά) για τις φιάλες του και τις γαστρονομικές δημιουργίες του παραθαλάσσιου εστιατορίου του.

λή προορισμό». Η βραδιά στην παραμυθένια αυλή προέβλεπε ένα πέρασμα από τις πιο αντιπροσωπευτικές επικέτες του Κτήματος Χαριτάτου, αυτή που κέρδισε ωστόσο τις εντυπώσεις, μάλλον ήταν η Mademoiselle Haritatu. Μια Μαυροδάφνη στην πιο φρέσκια δροσερή εκδοχή της που ωριμάζει σε ανοξείδωτες δεξαμενές και οινοποιείται με εξαιρετικά αποτελέσματα χωρίς την συμμετοχή βαρελιού. Συνόδεψε άριστα το κουνέλι λαγωτό, που «μαστόρεψε» με πολλή φροντίδα εκείνο το βράδυ ο φερέλις Ληξουριώτης Σεφ, Γιώργος Αντωνάτος. Το ξεκίνημα της βραδιάς έγινε με σαλάτα από κολοκύθι και βερικόκα την οποία συνόδεψε το Μοσχάτο Χαριτάτου, ενώ την Mademoiselle και το λαγωτό, ακολούθησε τα τυριά και Madam Η για να κλείσει το δείπνο με γλυκό και γλυκιά Τζόγια.

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ GENTILLINI ΚΡΑΣΙΑ ΜΕ ΟΙΚΟΣΗΜΟ

Το boutique οινοποιείο Gentilini ιδρύθηκε στην Κεφαλονιά από τον Σπύρο Κοσμετάτο, που το ονόμασε Gentilini προς τιμή της «νόνας» του (γιαγιάς) Marianna Gentilini, τελευταίας απογόνου τοπικής αρχοντικής οικογένειας. Ο Σπύρος Κοσμετάτος, έχοντας περάσει μερικά χρόνια στην πανέμορφη αμπελοοικονομική περιοχή του Cape Town, επιστρέφει το 1978 στην Κεφαλονιά και φυτεύει τα πρώτα του στρέμματα με Τσαούσι, ενώ το 1984 κυκλοφορεί η πρώτη περιορισμένη παραγωγή του Gentilini στην Αθήνα και στο Λονδίνο ταυτόχρονα.

Το οινοποιείο το 2002 πέρασε στην επομένη γενιά, στην κόρη

του Σπύρου, Μαριάννα Κοσμετάτου και τον σύζυγό της, Πέτρο Μαρκαντωνάτο, ο οποίος είναι η «ψυχή» πλέον του Gentilini και πρόεδρος του Συνδέσμου Οινοποιών Κεφαλονιάς. Ο Πέτρος Μαρκαντωνάτος με σπουδές στη Μοριακή Βιολογία και Βιοτεχνολογία στο RMIT της Μελβούρνης και Master στην τεχνολογία των ζυμών στην Αγγλία, μαζί με τον οινολόγο του κτήματος Αλέξανδρο Δούκα, πειραματίζεται διαρκώς γύρω από τις δύο μεγάλες δυνάμεις της Κεφαλονιάς, τη Ρομπόλα και τη Μαυροδάφνη. Το αποτέλεσμα; Premium κρασιά, με δυναμική έκφραση για απαιτητικές αγορές του εξωτερικού.

Οι αμπελώνες Gentilini βρίσκονται δίπλα στο οινοποιείο κοντά στο χωριό Μηνές, ενώ το έδαφος είναι κμωλία πάνω από ασβεστολιθικό υπόστρωμα, ιδανικό terroir για σταφύλια οινοποίησης, όπου καλλιεργούνται πάνω από 50 στρέμματα αμπελώνων με τις ποικιλίες Μαυροδάφνη Κεφαλονιάς, Μοσχοφίλερο και Syrah. Η Ρομπόλα καλλιεργείται σε απότομες πλαγιές σε 50 στρέμματα που βρίσκονται στην ΠΟΠ Ζώνη του νησιού. Στις καλλιέργειες χρησιμοποιούνται μέθοδοι βιώσιμης γεωργίας, ενώ από το 2011, έχουν πιστοποιηθεί με ISO 14001 για το Σύστημα Περιβαλλοντικής Διαχείρισης. Το οινοποιείο επιμένει στις μικρές και ποιοτικές παραγωγές, ενώ οι φιάλες του ανέρχονται στις 100.000, με μια δεκάδα αξιόλογων ετικετών.

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΣΑΡΡΗΣ ΜΕ ΘΑΛΑΣΣΙΝΗ ΑΥΡΑ

Ο Πάνος Σαρρής, ιδιοκτήτης του ομώνυμου οινοποιείου, ήταν για χρόνια στην απέναντι μεριά του κρασιού, αυτή του



Στην περίπτωση του Αγροτικού Οινοποιητικού Συνεταιρισμού Παραγωγών Ρομπόλας Κεφαλονιάς τα πρόσωπα όπως ο διευθυντής Κώστας Μπαζίγος που βρέθηκαν τα τελευταία χρόνια στην ηγεσία της οργάνωσης, κατάφεραν να ξαναβάλουν την παρεξηγημένη Ρομπόλα στην καρδιά των οινόφιλων αλλά και να ανοίξουν νέους δρόμους στο κεφαλονίτικο κρασί.

Sommelier. Όμως το... μικρόβιο του κρασιού τον έτρωγε αποφασίζοντας να κάνει τα δικά του κρασιά, από τοπικές ποικιλίες, με ήπια φυσική οινοποίηση. Ο ανήσυχος νεαρός Κεφαλονίτης, με κορυφαίες διακρίσεις σε διαγωνισμούς Sommelier και εμπειρία σε εσπιατόρια του Λονδίνου, έφταιξε το 2003 μια γαστρονομική «ταβέρνα», μόλις 300 μέτρα από την ωραιότερη παραλία του νησιού, την Άβυθο. Στα τέλη της 10ετίας του 2010 αγόρασε ένα εγκαταλελειμμένο κτίσμα λίγα μέτρα από το εσπιατόριο του για να στεγάσει το 2017 το μικρό του οινοποιείο, το οποίο βρίσκεται 10 χλμ. από την πρωτεύουσα του νησιού, το Αργοστόλι, στην Άβυθο, στην περιοχή Σβορωνάτα. Διαθέτει 25 στρέμματα ιδιόκτητα αμπέλια, κυρίως με την ποικιλία Ρομπόλα. Κύρια ετικέτα του η Ρομπόλα Σαρής, καθώς επίσης και άλλες ετικέτες, όπως: V (λευκό κρασί από την ποικιλία Βοσιλιδί) Megali Petra (λευκό, ροζέ, κόκκινο). Στο οινοποιείο ακολουθείται ο φυσικός τρόπος οινοποίησης με τη μη χρήση οινολογικών πρόσθετων, την αυθόρμητη ζύμωση, την ελάχιστη χρήση θειώδους αλλά και την απουσία τεχνολογικών παρεμβάσεων και φιλτραρίσματος. Όλες οι ετικέτες του είναι περιορισμένες παραγωγής, με τη Ρομπόλα να ανήκει στα κρασιά με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης, ΠΟΠ Ρομπόλα Κεφαλονιάς.

ΟΡΕΑΛΙΟΣ ΓΗ **ΠΑΝΩ ΑΠ' ΟΛΑ Η ΡΟΜΠΟΛΑ**

Την ιστορία των συνθηκών ζωής ενός τόπου την αλλά-



Γιατί το καλοκαίρι είναι γεύσεις και στιγμές



www.megaspileo.gr

Follow us:





Ο Νίκος Πετρακόπουλος με τους προσκεκλημένους εκπροσώπους των μέσων ενημέρωσης, κάτω από τον πυκνό ίσκιό της αιωνόβιας ελιάς, δίπλα στον αναγεννημένο αμπελώνα, στις πλαγιές του Αίνου. Οι δημιουργίες της κυρα-Μαρίας ταίριαξαν απόλυτα με το Ζακυνθινό και τη Μαυροδάφνη της Petrakoroulos Wines.

ζουν συνήθως τα πρόσωπα και στην περίπτωση του Αγροτικού Οινοποιητικού Συνεταιρισμού Παραγωγών Ρομπόλας Κεφαλονιάς τα πρόσωπα που βρέθηκαν τα τελευταία χρόνια στην ηγεσία της οργάνωσης, κατάφεραν όχι μόνο να ξαναβάλουν την παρεξηγημένη για πολλά χρόνια Ρομπόλα στην καρδιά των οινοφίλων αλλά και να ανοίξουν νέους δρόμους στο κεφαλονίτικο κρασί. Ειδικά μετά το 2017, όταν, υπό την καθοδήγηση του Παναγή Γαλιτσάτου (πρόεδρος) και Κώστα Μπαζίγου (διευθυντής) η προσπάθεια αναγέννησης του Συνεταιρισμού εκ της τέφρας πήρε σχήμα και μορφή. Μαζί με την μετονομασία του σε Ορεάλιο Γη, τέθηκαν σε λειτουργία οι νέες γραμμές παραγωγής που έφεραν και τη διεύρυνση της γκάμας προϊόντων με νέες επικέτες (Ρομπόλα, Βοστιλίδι, Μαυροδάφνη), οι οποίες άλλαξαν συνολικά το προφίλ της οργάνωσης. Η υποδοχή της οποίας έτυχαν τα νέα κρασιά του Συνεταιρισμού, έφεραν την εμπορική καταξίωση στις αγορές, βάζοντας ξανά στο παιχνίδι της αμπελοκαλλιέργειας, παλιούς και νέωτερους παραγωγούς. Σήμερα περισσότεροι από 300 παραγωγοί, στην καρδιά της Αμπελουργικής Ζώνης Ρομπόλας, από τα Ομαλά και τις γύρω περιοχές (Τρωιαννάτα, Βλαχάτα, Μουσατά, Φαρακλάτα, Διλινάτα) δείχνουν απόλυτη εμπιστοσύνη στην ηγετική ομάδα της Ορεάλιου Γης και αναδεικνύουν με κάθε τρόπο τη δυναμική του Κεφαλλονίτικου αμπελώνα. Στις πιο δημοφιλείς επικέ-

τες του Συνεταιρισμού ανήκουν η ΡΟΜΠΟΛΑ Classic, η Ρομπόλα San Gerasimo και το Βοστιλίδι Nouvelle Epoque.

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΠΕΤΡΑΚΟΠΟΥΛΟΥ ΣΠΑΝΙΑ ΣΥΛΛΟΓΗ ΚΡΑΣΙΩΝ

Η οινοποιητική ιστορία της ευρύτερης οικογένειας Πετρακόπουλου, είναι ίσως από τις πιο αδιάλειπτες στο νησί της Κεφαλονιάς. Κύριο χαρακτηριστικό της προσπάθειας που καταβάλει η Petrakoroulos Wines, η συνέπεια στις βιολογικές πρακτικές και χειροποίητες διεργασίες, που προσφέρουν μια σπάνια συλλογή φρέσκων και παλαιωμένων κρασιών. Μια από τις μεγάλες δυσκολίες που καλείται να διαχειριστεί η ομάδα Πετρακόπουλου, υπό την καθοδήγηση της έμπειρης οινολόγου, Κικής Σιαμέλη, είναι ο πολυδιάσπαρτος ιδιόκτητος -κατά βάση- αμπελώνας με συχνό το φαινόμενο στο ίδιο μικρό αγροτεμάχιο να είναι εγκατεστημένες περισσότερες της μιας ποικιλίες. Ο χώρος οινοποίησης λειτουργεί εδώ και χρόνια στη Νότια Κεφαλονιά, στο μικρό γραφικό χωριό Θηράμονας, όπου η Petrakoroulos Wines κατασκευάζει αυτό τον καιρό και το νέο της οινοποιείο. Πρόκειται για μια επένδυση το κόστος της οποίας αναμένεται να ξεπεράσει το ένα εκατομμύριο ευρώ και στην οποία οι προετοιμασίες βρίσκονται στο τελευταίο στάδιο, προκειμένου να φιλοξενήσουν σε λιγότερο από δύο μήνες τον νέο τρύγο και την καινούργια οινοποίηση.





Wine Museum



Tasting Room

EK AND TO 1949
NEOY



Events

venetsanoswinery.com

Megalochori Caldera, Santorini

  *Cyclades GREECE*



VENETSANOS
WINERY
SANTORINI



Προετοιμασία αμπελώνα πριν πει το νερό νεράκι

Πολλά έχουν γραφτεί για το πώς θα πρέπει να αντιμετωπιστούν οι επιπτώσεις της κλιματικής αλλαγής από τον κόσμο του κρασιού. Ωστόσο, πριν φτάσουμε, για παράδειγμα, στην αλλαγή ποικιλιών ή τη χρήση υβριδίων, ας δούμε μερικά πρακτικά βήματα που αποτελούν καταλύτη για την ποιότητα των σταφυλιών και τη βιωσιμότητα του αμπελώνα

Κείμενο **Χρήστος Κανελλακόπουλος**
Οινολόγος

Όλες οι ενδείξεις οδηγούν στο συμπέρασμα πως παρόλο που τα αποθέματα βροχής που δέχθηκε η συντριπτική πλειοψηφία των αμπελώνων το χειμώνα και την άνοιξη έδειχναν ικανά για να χαρακτηρίσουν τη χρονιά ως εξαιρετική, ελλοχεύει ο κίνδυνος τελικά να χαρακτηριστεί ως «ξηροθερμική». Η χώρα έχει ήδη αντιμετωπίσει έναν πρώιμο καύσωνα και βιώνει έναν δεύτερο εξαιρετικά πιο επιθετικό, δίχως να γνωρίζει τελικά κανείς τι κρύβει ο καιρός ως τη συγκομιδή. Πολλά έχουν γραφτεί για το πώς θα πρέπει να αντιμετωπιστούν οι επιπτώσεις της συντελούμενης κλιματικής αλλαγής από τον κόσμο του κρασιού. Ωστόσο, πριν φτάσουμε στην εσωτερική υψομετρική μετανάστευση, την αλλαγή ποικιλιών, τη χρήση υβριδίων κ.ά., ας δούμε πρακτικά βήματα.

Ζιζάνια και εναλλακτικές καλλιέργειες

Οι εναλλακτικές καλλιέργειες κάλυψης είναι μια από τις πιο ελκυστικές επιλογές για τη διαχείριση του εδάφους στους αμπελώνες, επειδή αυξάνουν τον οργανικό άνθρακα, βελτιώνουν τη διείσδυση και την αποστράγγιση του νερού, μειώνουν τη διάβρωση του εδάφους και τις εκπομπές αερίων θερμοκηπίου ενώ ταυτόχρονα προκαλούν αύξηση της βιοποικιλότητας στον αμπελώνα. Ωστόσο, καθώς πρέμνα και εναλλακτικές καλλιέργειες κάλυψης συνυπάρχουν στον ίδιο χώρο ανταγωνίζονται για θρεπτικά συστατικά και νερό ιδιαίτερα τις περιόδους που αυτά παρουσιάζουν χαμηλά αποθέματα. Το γεγονός αυτό μπορεί να επηρεάσει άμεσα τόσο την απόδοση του αμπελώνα όσο και τα ποιοτικά χαρακτηριστικά. Πιο συγκεκριμένα αυτός ο ανταγωνισμός μπορεί να οδηγήσει σε αλλαγές στην ανάπτυξη των βλαστών και τη δραστηριότητα των φύλλων, η οποία με τη σειρά της μπορεί να επηρεάσει σοβαρά τη γονιμότητα των βλαστών, την καρπόδεση, την ανάπτυξη των ραγών, την ευαισθησία σε παράσιτα και ασθένειες, την απόδοση και τη σύνθεση του σταφυλιού. Το ίδιο ακριβώς συμβαίνει και με τα εναπομείναντα ζιζάνια στον αμπελώνα. Από τη μία πραγματοποιείται ανταγωνιστική δράση ως προς τα διαθέσιμα υδάτινα αποθέματα κι από την άλλη η απώλεια του νερού είναι συντριπτικά μεγαλύτερη μέσω εξαπμοσδιαπνοής.

Κάλυψη και απόκρυψη εδάφους

Πρόκειται για μια εξαιρετικά παλαιά τεχνική, ειδικότερα στη Μεσόγειο. Μέσω της κάλυψης του εδάφους με στρώσεις φυτικής ύλης (π.χ άχυρο) μειώνεται η μέση ημερήσια θερμοκρασία του ε-



**PIERIA ERATINI
WINERY**

*“Μια φορά κι έναν καιρό,
στους πρόποδες του Ολύμπου
η Γυμνή Βασίλισσα...”*

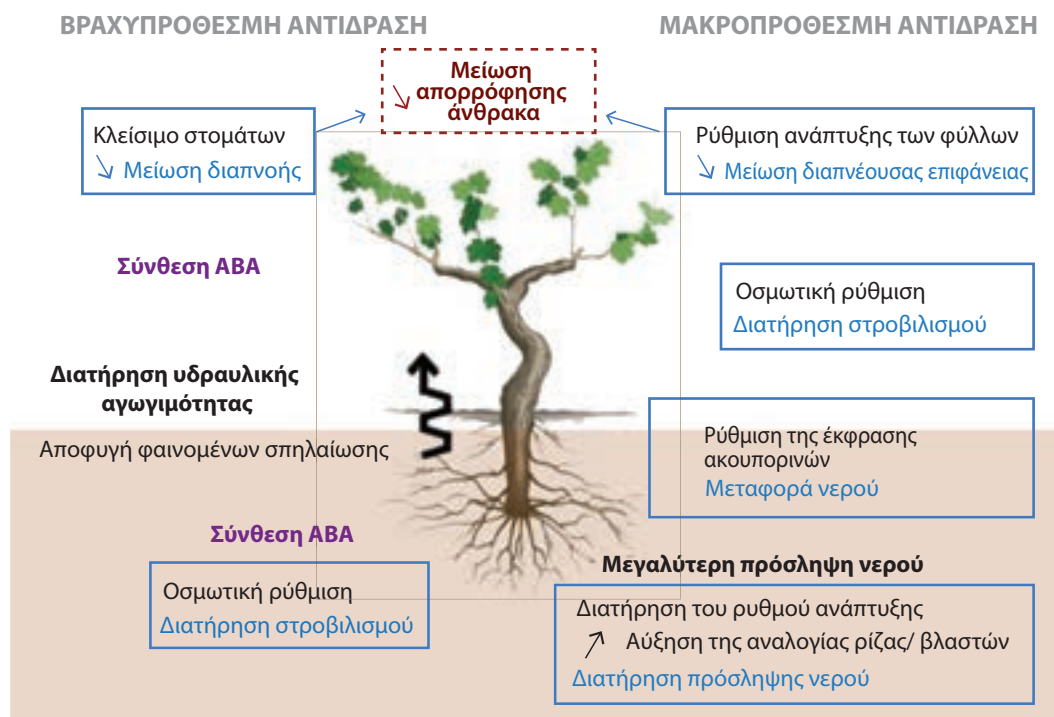
Κτήμα Πιερία Ερατινή

**Κτήμα Πιερία Ερατινή - Ασύρτικο
ΓΥΜΝΗ ΒΑΣΙΛΙΣΣΑ**



www.ktimapie.gr

καλλιέργεια αμπελώνας



δάφους. Ερευνητικές αναφορές αναφέρουν περιπτώσεις όπου η μείωση αυτή κινείται στη ζώνη διαφοράς των 10°C. Ακολούθως, η κάλυψη του εδάφους λειτουργεί και ως άμεσο εμπόδιο που μειώνει σε σημαντικό βαθμό την εξάτμιση του νερού από την επιφάνεια του εδάφους διατηρώντας τα επίπεδα της υγρασίας εντός επιθυμητών ορίων. Στη συντριπτική πλειοψηφία των περιπτώσεων εφαρμογής της απαιτείται χειρωνακτική εργασία. Ωστόσο προσφέρει και μια σειρά από έμμεσα οφέλη όπου εφαρμόζεται κατ'εξακολούθηση: Αυξάνει τη διαθέσιμη οργανική ύλη, κατ' επέκταση τους παράγοντες θρέψης και μετριάξει τη διάβρωση του εδάφους.

Βελτιστοποίηση συστήματος άρδευσης

Στις περιπτώσεις όπου υπάρχει σύστημα άρδευσης θα πρέπει να ελέγχεται και να εξασφαλίζεται η καλύτερη δυνατή απόδοσή του, για εγκαταστάσεις στάγδην. Ομοιομορφία στην αρχική και τη μέση πίεση ανά σημείο εφαρμογής, την ροή και την κατανομή μπορούν να μειώσουν από τη μία τις συνολικά απαιτούμενες ποσότητες νερού ανά πρέμνο, αυξάνοντας ταυτόχρονα τις τιμές των προαπαιτούμενων ποιοτικών δεικτών και την απόδοση του αμπελώνα.

Κρατήστε τα πρέμνα ζωντανά

Πιθανώς από φέτος, αναμφίβολα τα επόμε-

να χρόνια, ορισμένοι αμπελουργοί και οινοποιοί θα αναγκαστούν να εφαρμόσουν προεπιλεγμένα σενάρια διατήρησης των πρέμνων σε βάρος της παραγωγής. Πρόκειται για μια στρατηγική έσοχης ανάγκης στις περιπτώσεις εκείνες όπου η καταπόνηση του φυτού από τις παρατεταμένες κι επαναλαμβανόμενες ξηροθερμικές συνθήκες δημιουργεί ανασφάλεια για το άμεσο μέλλον ύπαρξης του ίδιου του φυτού. Στους τόπους και τις περιπτώσεις όπου είναι πιθανό να συμβεί θα πρέπει να υπάρχει ή και να μπορεί να εξασφαλιστεί ένα ικανό απόθεμα νερού που θα αποτρέπει τη μερική η ολική θερινή αποφύλλωση και το μαρασμό των πρέμνων, μετά την απομάκρυνση της παραγωγής. Ως εκ τούτου, ο συγκεκριμένος προγραμματισμός επεμβατικής άρδευσης εξαρτάται σχεδόν εξ ολοκλήρου από διαδοχικές, καθημερινές κι επαναλαμβανόμενες οπτικές παρατηρήσεις και αξιολογήσεις της κατάστασης του φυλλικού τοίχους.

Τα πρωτόκολλα του νερού

Έτσι, όπως κάποτε οι περισσότεροι γελούσαν στο άκουσμα της φράσης «αποτύπωμα διαχείρισης αερίων του θερμοκηπίου» και σήμερα καλούνται βήμα βήμα να εφαρμόσουν τα αντίστοιχα πρωτόκολλα, είναι εξαιρετικά πιθανό να συμβεί σταδιακά το ίδιο και με τη διαχείριση των αποθεμάτων νερού.

Πρώτος λόγος στην τεχνολογία

Στο άμεσο μέλλον η εφαρμογή συμπληρωματικών τεχνικών κι ελέγχων που συμβάλλουν στην καλύτερη και λεπτομερή διαχείριση των αποθεμάτων νερού στον αμπελώνα προβλέπεται πως θα αποτελεί καθημερινότητα. Έτσι, η δημιουργία ενός επίσιου πλάνου για έναν προσεκτικά σχεδιασμένο και συνολικά ισορροπημένο αμπελώνα, με υγιή, εύρωστα και ισορροπημένα πρέμνα θα γίνεται με τη χρήση της σημερινής υψηλής τεχνολογίας.



SANIDAS

Συνδυάστε τις ανάγκες σας σε μία Κολώνα Στήριξης!

Κορυφολόγηση+Αποφύλλωση

Ποιότητα & Συνέπεια

Όταν υπάρχουν απαιτήσεις,
Έχουμε τις λύσεις!

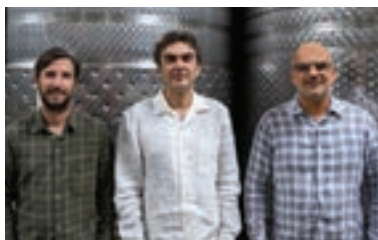


ΕΔΡΑ: 1^ο ΧΛΜ. ΓΟΥΜΕΝΙΣΣΑΣ - ΠΟΛΥΚΑΣΤΡΟΥ,
61300 ΓΟΥΜΕΝΙΣΣΑ (Ν. ΚΙΛΙΚΙ)
ΥΠΟΚΑΤΑΣΤΗΜΑ:
ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΚΗ ΟΔΟΣ ΓΟΥΜΕΝΙΣΣΑΣ - ΦΙΛΥΡΙΑΣ
Τ. +30 23430 42522 F. +30 23430 20523
e-mail: info@sanidas-e.gr

www.sanidas-e.gr



Θέση στην κάβα διεκδικεί ο Παύλος



Από αριστερά Στάθης Αργυρόπουλος, Σωτήρης Καραγιάννης και Ιωάννης Γαβριηλίδης, οι οινολόγοι των Αμπελώνων Αντωνόπουλου

Φρούτα και βανίλιες για τη γηγενή ποικιλία Παύλος, την οποία αναδεικνύουν με ένα μοναδικό κρασί οι Αμπελώνες Αντωνόπουλου

Κείμενο **Κωνσταντίνα Ψιλιώτη**

Στην ευρεία γκάμα ετικετών που παράγουν οι Αμπελώνες Αντωνόπουλου από την Αχαΐα έρχεται μια νέα σειρά ετικετών με γηγενείς ποικιλίες και μίνιμαλ φιάλες φιλοτεχνημένες από τον Έλληνα ζωγράφο Γιώργο Σταθόπουλο. Σε αυτές ανήκει και η λευκή ποικιλία Παύλος, η οποία εμφανίστηκε ύστερα από πέντε έτη πειραματισμών από οινολόγους και αμπελουργούς του κτήματος. Σημειώνεται ότι το τελικό κρασί ήταν αποτέλεσμα από συνένωση δύο διαφορετικών μεθόδων οινοποίησης, με το 50% να ζυμώνει σε μεγάλες, ανοξείδωτες δεξαμενές και το υπόλοιπο μισό σε μικρά δρύινα, χρησιμοποιημένα βαρέλια 225 λίτρων, όπου το γλεύκος μένει για 4 μήνες μαζί με τις οινολάσπες του. Οι αμπελώνες της ποικιλίας βρίσκονται στη ΒΔ Ζάκυνθο, διαμορφωμένοι σε κύπελλο, σε υψόμετρο που κυμαίνεται από 800 έως 950 μ., ευνοϊκή συνθήκη για την ιδανική ωρίμανση λευ-

κού σταφυλιού. Η ηλικία των κλημάτων είναι 40 με 50 έτη, ενώ οι αποδόσεις παραμένουν πάντα χαμηλές, δίνοντας πλούσιο και γεμάτο αποτέλεσμα. Χρυσοκίτρινο χρώμα και φρουτώδες προφίλ, από μπουκέτο αρωμάτων πεποπιού, εσπεριδοειδών και αχλαδιού που μπορούν να υποστηρίξουν ένα εύρος γαστρονομικών συνδυασμών χαρακτηρίζουν το κρασί της ποικιλίας ενώ με τις κατάλληλες οξυτήτες, στην τέλεια ισορροπία, ξεπετάγονται ζωηρές νότες από βανίλια, ξηρούς καρπούς και κακάο, γεμίζοντας τον ουρανό με ένα ευχάριστο και μυρωδάτο κρασί. Σχετικά λιπαρή υφή, στόμα πλούσιο και σώμα μέτριο, με μακρά επίγευση, είναι τα χαρακτηριστικά εκείνα που μπορούν άνετα να συνοδεύουν ψάρια στα κάρβουνα ή στο φούρνο, λευκά κρέατα συνοδευόμενα από λευκές σάλτσες, λιπαρά τυριά, αλλά και ζυμαρικά με σκόρδο και βούτυρο.



ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ
Κ.ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΥ



www.akvineyards.gr



Αποφυλλωτής S50 Profesional

Η αφαίρεση φύλλων γίνεται ακόμα πιο εύκολη

Ο αποφυλλωτής χρησιμοποιείται για την αφαίρεση μεγάλης μάζας φύλλων και προσφέρει έως και 100% μείωση του εργατικού προσωπικού που χρησιμοποιείται για αποφύλλωση. Η χρήση του μπορεί να ξεκινήσει την περίοδο της ανθοφορίας για να επιτευχθεί καλύτερος αερισμός του σταφυλιού, εύκολο ράντισμα, προστασία και διατήρηση του χρώματος και τέλος, ευκολία στην περίοδο του τρύγου. Η ταχύτητα εργασίας του συνίσταται στα 3-5 km/h. Κάθε χρήστης θα πρέπει να βρει την κατάλληλη ταχύτητα σύμφωνα με τις δικές του ανάγκες. Ο αποφυλλωτής προσαρμόζεται πάνω σε μία απλή κολόνα για μονόπλευρη χρήση ή σε μία κολόνα με περιστροφή, δίνοντας τη δυνατότητα στον χειριστή να επιλέγει την πλευρά της αποφύλλωσης και του προσφέρει ελευθερία κινήσεων. Σε κάθε περίπτωση η απόδοσή του εξαρτάται σε μεγάλο βαθμό από την ποικιλία του κλήματος.

Ο αποφυλλωτής S50 τοποθετείται στο μπροστινό μέρος του γεωργικού ελκυστήρα και διαθέτει εξειδικευμένη κατασκευή, φέρει στον βασικό του εξοπλισμό αισθητήρα φυλλώματος και ακόμα και σε πυκνό ή αραιή φύλλωμα προσαρμόζεται αυτόματα στις ανάγκες του αμπελιού. Επιπρόσθετα, για έντονη βλάστηση μπορεί να συνδυαστεί με τον προ-κλαδευτή που προσαρμόζεται στο εμπρόσθιο τμήμα του αποφυλλωτή και λειτουργεί ως προετοιμαστές απομακρύνοντας τμηματικά το έντονο φύλλωμα. Σύμφωνα με τον κατασκευαστή, η υψηλή ποιότητα κατασκευής του εγγυάται την αξιοπιστία του.

ΚΟΡΥΦΟΛΟΓΗΤΗΣ

Ένα εργαλείο που δεν πρέπει να λείπει από κανέναν αμπελουργό

Η κορυφολόγηση αποτελεί μια πολύ σημαντική εργασία για την αύξηση της παραγωγής του αμπελιού, για την ομοιόμορφη ανάπτυξη των βλαστών και για τη βελτίωση της ποιότητας της παραγωγής. Το πότε είναι η κατάλληλη στιγμή εξαρτάται από τον τελικό στόχο της εργασίας και απαιτεί την έγκυρη γνώμη του γεωπόνου. Ο «κορυφολόγητής» της εταιρείας SANIDAS κατασκευάστηκε για τη μηχανοποίηση του κορυφολόγηματος στο αμπέλι και κατασκευάζεται σε διάφορους τύπους: σχήμα «Γ», σχήμα «Π», σχήμα «2-Γ». Η δυνατότητα κάθετης και οριζόντιας κοπής του ορίζεται κατά παραγγελία σύμφωνα με τις ανάγκες.

Το μηχάνημα, που είναι βραβευμένο ως καινοτόμο προϊόν, στη βασική



κατασκευή του αποτελείται από μία κάθετη και μία οριζόντια μπάρα κοπής. Τα εξειδικευμένα μαχαίρια κοπής, έχουν άριστη κοπτική ακμή, κατάλληλη για διάμετρο κλαδιού Φ30mm. Το κορυφολόγημα γίνεται ξεκούραστο και η ισχυρή κοπτική ακμή των μαχαιριών επιτρέπει στο μηχάνημα να δουλεύει συνεχόμενα χωρίς να παρατηρείται «μπούκωμα» από έντονη βλάστηση στις μπάρες κοπής. Το βασικό μοντέλο, σχήμα «Γ», έχει απόδοση 60-85 στρέμματα σε 8 ώρες με συνιστώμενη ταχύτητα 4-6 km/h. Όλες οι κινήσεις του κορυφολόγητή και η περιστροφή των μαχαιριών γίνονται με λάδια που προέρχονται είτε από τον ελκυστήρα με απευθείας σύνδεση, είτε από μία αυτόνομη μονάδα/υδραυλική υποστήριξη, η οποία τοποθετείται στο πίσω μέρος του ελκυστήρα. Όλα τα μηχανήματα προσαρμόζονται σε εξειδικευμένα κολώνα στήριξης Typ. SK, όπου λειτουργεί και ως πολυμηχάνημα. Ο χειριστής έχει τη δυνατότητα εναλλαγής διάφορων μηχανημάτων όπως καρφωτικό πασσάλων, αποφύλλωτη, προκλάδεμα κ.α. Για μέγιστη εξειδίκευση μπορεί κάποιος να προμηθευτεί τους κορυφολόγητες με επιπλέον πρόσθετο εξοπλισμό, ανάλογα με τις ανάγκες του.



ID DAVID
SMART FARMING SOLUTIONS



Το καλό κρασί ξεκινάει από το χωράφι

Ποιοτικές λύσεις για την εκμχάνιση της καλλιέργειας αμπελιού προσφέρει η επιχειρηματική μονάδα Elixis της Πέτρος Πετρόπουλος ΑΕΒΕ με την αντιπροσώπηση της ισπανικής εταιρείας ID DAVID.

Το εργοστάσιο

Η ID DAVID είναι ένα υπερσύγχρονο εργοστάσιο κατασκευής γεωργικών μηχανημάτων στην Ισπανία στο οποίο εργάζονται περισσότερο από 140 άνθρωποι σε 11.000m² στεγασμένου χώρου. Η ID DAVID εξειδικεύεται στην κατασκευή μηχανημάτων που αφορούν την καλλιέργεια του αμπελιού και τη δενδροκομία. Κατέχει πιστοποίηση διαχείρισης ISO9001 & ISO14001 και συνεργάζεται με πανεπιστήμια και ιδρύματα για την εξέλιξη των προϊόντων και υπηρεσιών της. Το 2021 κέρδισε το βραβείο της «Καλύτερης Μικρομεσαίας Επιχείρησης» στην Ισπανία το οποίο απένειμε στον διευθύνοντα σύμβουλο της εταιρείας ο πρωθυπουργός της χώρας, Pedro Sánchez.

Μηχανική ζιζανιοκτονία:

Η ζιζανιοκτονία με μηχανικά μέσα αντί της χρήσης χημικών σκευασμάτων, έχει αύξουσα τάση σε όλες τις καλλιέργειες. Οι λόγοι αυτής της τάσης, δεν προκύπτουν μόνο από τα θέματα της βιωσιμότητας και του περιβάλλοντος, αλλά και από αυτά του οικονομικού οφέλους από τη χρήση μηχανικών μέσων.

Σήμερα, ένα μηχανήμα όπως το ID NAMIC μπορεί να εκτελέσει ποικίλες εργασίες πάνω στη γραμμή που βρίσκονται τα πρέμνα αποτελώντας ένα σύγχρονο πολυεργαλείο για κάθε αμπελουργό.

Μπορεί να εξοπλιστεί με χορτοκοπτικό δίσκο, να κόψει τις ρίζες του ζιζανίων με τη χρήση λεπίδας ακόμα και να σκάψει το χώμα με τη χρήση μίας μικρής υδραυλικής φρέζας. Το καλοκαίρι, με τη χρήση ενός μικρού υνιού «αλετράκι» μπορεί να ξελακώσει για τη συγκράτηση υδάτων και το χειμώνα να σκεπάσει τα φυτά για προστασία. Μπορεί ακόμα να απομακρύνει τα λαίμαργα από τον κορμό με τη χρήση υδραυλικής βούρτσας.

Όλες αυτές οι εργασίες προκύπτουν από την τεχνολογία της αυτόματης ευαισθησίας και μπορούν να γίνουν με μεγάλη ταχύτητα (έως και 12 χλμ/ώρα) και χωρίς τραυματισμούς των φυτών (ακόμα ενός έτους). Το μηχανήμα διατίθεται για εργασία στη μία ή και στις δύο πλευρές, ενώ οι επιλογές κινήσεων και γερή κατασκευή του, επιτρέπουν την εργασία του και στις δυσκολότερες συνθήκες (πετρώδη χωράφια, μεγάλες κλίσεις κ.λπ.).

Στις άλλες κατηγορίες προϊόντων ανήκουν μηχανήματα όπως είναι οι κορφολογητές, προκλαδευτές, αποφυλλωτές, θειωτήρες, λιπασματοδιανομείς και κορποδιανομείς. Όπως και στη μηχανική ζιζανιοκτονία, υπάρχει πληθώρα μοντέλων και επιλογών για εφαρμογή σε οποιαδήποτε τύπου καλλιέργεια.





Η ΕΠΙΛΟΓΗ ΚΛΩΝΩΝ ΤΩΡΑ ΔΙΚΑΙΩΝΕΤΑΙ ΜΕΣΩ HELLENiFERA

Κλωνική επιλογή και διάσωση των ελληνικών ποικιλιών ίσον «HELLENiFERA» που φαίνεται να διαμορφώνει το μέλλον της αμπελουργίας στην Ελλάδα. Πρόκειται ένα εταιρικό σχήμα που γεννήθηκε ως μετεξέλιξη των παραδοσιακών εμβολιασμών, στο ξεκίνημα, πριν από 36 χρόνια, των Φυτωρίων Μπακασιέτα



Κείμενο **Κωνσταντίνα Ψιλιώτη**

Με έδρα το Λεόντειο της Νεμέας, το Φυτώριο Μπακασιέτα ασχολείται κατά κύριο λόγο με τον πολλαπλασιασμό του κλήματος, με την πρώτη γενιά της οικογένειας, Παναγιώτη και Γεωργία Μπακασιέτα, να ανοίγουν το δρόμο. Η πρώτη επένδυση ήταν της τάξης των 240.000 ευρώ, το 2004, ως ένα σχέδιο βελτίωσης της επιχείρησης, για επέκταση της εγκατάστασης στα 900 τ.μ. και απώτερο σκοπό την εξέλιξη της επιστήμης των πιστοποιημένων εμβολιασμών. «Τα 240 χιλιάδικα έφταναν μόνο για τα ψυγεία, αλλά ήταν μια αρχή» σημειώνει ο Κώστας Μπακασιέτας, γιος της οικογένειας και πλέον υπεύθυνος της πορείας του «μεγάλου έργου». Λίγοι καταλάβαιναν εκείνη την περίοδο τη σημασία του οράματος αυτού και τη δαπανηρή του υλοποίηση, αφού μόνο ένα μικρό ποσοστό του εξοπλισμού που χρειαζόταν εξαντλούσε ήδη ολόκληρο το ποσό της επένδυσης. Μία χρονιά μετά, ο Κώστας Μπακασιέτας επισκέπτεται έκθεση στο Montpellier της Γαλλίας μαζί με τον πατέρα του, όπου και γνωρίζει τον αμπελογράφο Jean-Michel Boursiquot, με τον οποίο και αρχίζουν τα πλάνα για την εξέλιξη του αμπελιού στον ελλαδικό χώρο και την ίδρυση μιας πρότυπης μονάδας πολλαπλασιασμού του κλήματος. Το πρώτο λιθαράκι για μια μεγάλη εξέλιξη τοποθετείται με τη συνεργασία της VNB (Vine Nurseries Bakasieta), όπως αποκαλείται το Φυτώριο, και του Γαλλικού Ινστιτούτου Α-

μέλου και Οίνου του Montpellier. Ταυτόχρονα με την έναρξη των σπουδών του κ. Μπακασιέτα στο Ινστιτούτο, ξεκίνησε η υλοποίηση του έργου της κλωνικής επιλογής στην Ελλάδα υπό την επωνυμία «HELLENIFERA».

Οι «ρίζες» μεγάλωσαν, το καλούπι έσπασε

Με τις εγκαταστάσεις τώρα να εκτείνονται σε συνολική επιφάνεια 47 στρμ. και τα κτήματα να πληθαίνουν ολοένα και περισσότερο, η λύτρωση της σκληρής δουλειάς φαίνεται στον ορίζοντα. Ψυγεία χωρητικότητας 3.200 κ.μ., στεγαζόμενα κτίρια 2.500 τ.μ., εξειδικευμένα θερμοκήπια πολλαπλασιασμού με κύπελλα 1.000 τ.μ. και ειδικά εντομοστεγή θερμοκήπια 740 τ.μ., όπου διατηρείται και αποθηκεύεται μόνο υγιές γενετικό υλικό από δεκάδες ελληνικές ποικιλίες και εκατοντάδες κλώνους. Το τελευταίο αποτελεί έναν «σκληρό δίσκο» γονοτύπων του ελληνικού αμπελώνα.

Περνώντας στις εξωτερικές καλλιέργειες, συναντάμε εκτάσεις 100 στρεμμάτων αμπελού για εμβόλια και 200 στρέμματα φυτών που προορίζονται για υποκείμενα. «Δεν φτάνουν πουθενά οι εκτάσεις, έχουμε πάρα πολύ υλικό» σημειώνει ο κ. Μπακασιέτας. Ανά στρέμμα φύονται περίπου 200 πρέμνα, σε μια νέα, καθαρή έκταση με πολύ μεγάλες προοπτικές. Μέσα στο έργο συναντάται και η πρώτη νόμιμη λιμνοδεξαμενή της Ελλάδας, που συλλέγει βρόχινο νερό και κατόπιν χρησιμοποιείται για τις καλλιέργειες, αφού η περιοχή είναι πλήρως άνοδρη. «Έχουμε κάνει γεωτρήσεις, και δεν έχει βρεθεί

επενδύσεις ποικιλίες

Η **HELLENiFERA** αποτελεί τη μεγαλύτερη μονάδα **πολλαπλασιασμού** στην Ελλάδα και στα **Βαλκάνια** με αναγνωρισιμότητα σε ευρωπαϊκό και παγκόσμιο επίπεδο και **δραστηριοποιούμενη** σε περισσότερες από **15** χώρες.

«Νερό ούτε στα 5 μέτρα βάθος» σημειώνει ο ίδιος. Ενώ ο επιτραπέζιος εμβολιασμός των αμπελιών συνεχίζεται, με υποκείμενα από την Ευρώπη, τα νέα φυτά περνούν από μια σειρά προσαρμοσμένων σε ειδικές συνθήκες αισθουσών ώστε η ανθρώπινη επέμβαση του εμβολιασμού στο φυτό να λειτουργήσει και ο κλώνος να προετοιμαστεί για την καλλιέργειά του σε συνθήκες περιβάλλοντος στη γη. Η μόνιμη ομάδα στελεκώνεται σήμερα από δύο ακόμη γεωπόνους (Κωνσταντίνα Δρίτσα και Γιώργος Ταβατιδής), δύο άτομα στο λογιστήριο, δύο άτομα στις παραγγελίες, έναν οινολόγο και πολλούς εργάτες που φτάνουν περίπου τους 25. Κατά τις περιόδους που οι εργασίες είναι στο κορύφωμά τους, οι εποχιακοί εργάτες πλησιάζουν τους 50-60. Τα κέρδη του έργου αυτού δεν είναι, παρά ελάχιστα, με την παραφίνη το κλό να αγοράζεται περίπου στα 9 ευρώ, ενώ τα εμβολιασμένα πρέμνα πωλούνται γύρω στο 1,5.

Ή ολική διάσωση ή τίποτα

Με τη γνωριμία με τους ερευνητές στο Γαλλικό Ινστιτούτο, ξεκίνησε και η διαδικασία της κλωνικής επιλογής στην Ελλάδα. Έφτασε 2016 για να υπογραφεί επίσημα η συνεργασία και να ξεκινήσει η κύρια δουλειά, με τις πρώτες ελληνικές πιστοποιημένες ποικιλίες να γράφονται πρώτα στον εθνικό κατάλογο της Γαλλίας. Αυτές ήταν Αγιωργίτικο, Ασύρτικο, Ξινόμαυρο, Μοσχοφίλερο και Ροδίτης. Για τα επόμενα τρία χρόνια, έγιναν επισκέψεις των Γάλλων ειδικών, συμπεριλαμβανομένου και του Boursiquot, στην Ελλάδα. Η ομάδα ξεκίνησε να ταξιδεύει σε όλες τις μεριές του κόσμου για να διασώσει τις πολύτιμες ελληνικές ποικιλίες που μέχρι τότε δεν είχε φροντίσει κανείς. Εκτός από την αρχική συμφωνία, που ήταν η διάσωση περίπου 20 ελληνικών ποικιλιών, το σχέδιο επεκτάθηκε, σημαδεύοντας και άγνωστες ποικιλίες που βρέθηκαν σε πολλά μέρη της Ελλάδας. «Δεν γίνεται να διασώσουμε μόνο αυτές τις 15-20 ποικιλίες που λέει η συμφωνία, οι υπόλοιπες θα χαθούν, τότε θα ξαναταξιδέψει κανείς στο Ψηλορείτη ή στη Σαντορίνη γι' αυτόν το σκοπό;» τόνιζε ο Boursiquot. Ένα χρόνο μετά το σημάδεμα των ποικιλιών σε όλη την Ευρώπη, ο Κώστας Μπακασιέτας επέστρεψε στα σημεία για τη συλλογή του υλικού. Οι κληματίδες στάλθηκαν στη Γαλλία, όπου και πιστοποιήθηκαν, ενώ μετά γύρισαν στο φυτώριο προς πολλαπλασιασμό και καλλιέργεια.

Κλωνική Επιλογή-Εγγραφή στον Εθνικό Κατάλογο

«Η κλωνική επιλογή είναι το θεμέλιο για την αμπελουργία, που ορίζει την έναρξη μιας σοβαρής δουλειάς» υπογραμ-




Η Κωνσταντίνα **Ψιλιώτη** με τον Γιάννη **Παναγό**, τον Γιώργο **Ταβατιδή** και τον Κώστα **Μπακασιέτα** στις εγκαταστάσεις της **HELLENiFERA** στη Νεμέα.



ΟΙ ΠΡΩΤΕΣ ΕΓΓΡΑΦΕΣ ΣΤΟΝ ΕΘΝΙΚΟ ΚΑΤΑΛΟΓΟ

| Α/Α | ΠΟΙΚΙΛΙΑ | ΚΛΩΝΟΣ |
|-------------------------|----------------|----------------|
| ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ | | |
| 1. | Αγιοργίτικο Ν | ELAGORT00 1004 |
| 2. | Απδάνι λευκό Β | ELAIDNL001 004 |
| 3. | Ασύρτικο Β | ELASSYR001 004 |
| 4. | Βιδιανό Β | ELVIDIN001 004 |
| 5. | Βυλάνα Β | ELVILNA001 004 |
| 6. | Κορινθακή Ν | ELKORNK00 1004 |
| 7. | Κοτσιφάλι Ν | ELKTSFL001 004 |
| 8. | Λημνιώνα Ν | ELLMINA00 1004 |
| 9. | Μονεμβασιά Β | ELMONVSO 01004 |
| 10. | Μοσχοφίλερο Ν | ELMOSFL00 1004 |
| 11. | Ξινόμαυρο Ν | ELXINVM00 1004 |
| 12. | Ροδίτης Rs | ELRODTS00 1004 |
| 13. | Ρομπόλα Β | ELROBOL00 1004 |
| 14. | Σαββατιανό Β | ELSAVTN00 1004 |
| 15. | Σουλτανίνα Β | ELSULTN001 004 |
| ΥΠΟΚΕΙΜΕΝΑ | | |
| 1. | 110 Richter | EL110RH001004 |
| 2. | 140 Ruggeri | EL140RG001004 |

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

Psaroulis Wines
 Οινοποιία Ψαρούλη 



Στάδια εμβολιασμού των κλημάτων:

- 1 Επιτραπέζιος εμβολιασμός και εμβάπτισμός σε παραφίνη
- 2 Μεταφορά στην πρώτη αίθουσα, με αυξημένη θερμοκρασία και υγρασία - Τα φυτά τοποθετούνται σε κιβώτια, μέσα σε ροκανίδι, μέχρι να ξεκινήσει το εμβόλιο να «λειτουργεί».
- 3 Ύστερα από περίπου 6 μέρες, μεταφέρονται στην επόμενη αίθουσα, με τις κληματίδες να συνεχίζουν μέσα σε κιβώτια με νερό.
- 4 Αφού το εμβόλιο πλέον έχει εμφανώς δέσει, μεταφέρονται σε αίθουσα με συνθήκες περιβάλλοντος- σε μεγάλα δοχεία, ώστε να αρχίσουν να προσαρμόζονται σιγά σιγά στις κανονικές συνθήκες αλλά και παράλληλα να προστατεύονται από καιρικά φαινόμενα όπως ξηρασία, άνεμοι, χαλάζι .
- 5 Τα φυτά φυτεύονται πλέον στη γη, όπου και μένουν δύο μήνες, έως οι ρίζες φτάσουν σε ικανοποιητικό μήκος.
- 6 Τα νέα φυτά ξεριζώνονται και καθαρίζονται από το περιττό χώμα. Εμβάπτιζονται για δεύτερη φορά σε παραφίνη που περικλείει και τις νέες ρίζες του φυτού.
- 7 Η διαδικασία ξεκινά μέσα στο μήνα του Ιανουαρίου και ολοκληρώνεται 15 Μαρτίου όπου και κυκλοφορούν τα εμβολιασμένα φυτά. Πρόκειται για έναν κύκλο περίπου 3 μηνών.

μίξει ο Κ. Μπακασιέτας. Με την πρόσφατη Υπουργική Απόφαση καθορίζονται οι όροι, οι προϋποθέσεις και η διαδικασία εγγραφής κλώνων ποικιλιών και κλώνων υποκειμένων αμπέλου στον Εθνικό Κατάλογο ποικιλιών καλλιεργούμενων φυτικών ειδών του άρθρου 6 ν. 1464/1985 (Α' 164) και η μεθοδολογία επιλογής. Πρόσφατα, δημοσιεύτηκε σε ΦΕΚ η ΥΑ που καθορίζει τους όρους και τις προϋποθέσεις της κλωνικής επιλογής καθώς και η διαδικασία εγγραφής και διαγραφής κλώνων ποικιλιών και υποκειμένων αμπέλου στον Εθνικό Κατάλογο.

Το «οκ» για παραγωγή λευκής καρτέλας ακόμη αναμένεται

Πρόκειται για την άδεια καλλιέργειας μητρικών, πιστοποιημένων φυτειών με μοσχεύματα ελληνικών ποικιλιών και υποκειμένων από Ισπανία και Γαλλία, από όπου οι καλλιεργητές μπορούν να εξάγουν υλικό σε χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Εκείνο δηλαδή, που μόλις κάλυψε η νέα απόφαση με το νέο έτος, είναι η πιστοποίηση της λευκής καρτέλας από την Γαλλία, δηλαδή, αμπέλια πιστοποιημένα με υποκείμενο και εμβόλιο από μητρικές φυτείες, και η μετέπειτα καλλιέργειά τους στον Ελληνικό χώρο, με την ίδια την Ελλάδα, όμως, να μην έχει το προνόμιο ακόμη να εξάγει με λευκή καρτέλα, καθώς οι πρώτες μητρικές φυτείες μόλις φυτεύτηκαν. Μέχρι τώρα, έχουν ήδη πιστοποιηθεί 180 ελληνικές ποικιλίες, κι άλλες 180 πολύ σπάνιες. Αυτό συνεπάγεται με ένα ποσοστό περίπου 70 % των ποικιλιών της χώρας.

«Η επένδυση είναι τόσο μεγάλη, σε χρόνο, σε ψυχή σε όλους τους τομείς. Όλοι όσοι ασχολούνται με αυτό παρασύρονται. Μέχρι και οι εργάτες το πίστεψαν, δουλεύοντας για ώρες» υπογραμμίζει ο Κώστας Μπακασιέτας.

«Έχουμε τρεις γεωπόνους, σιγά σιγά συσσωρεύτηκε τόση πληροφορία που άρχισε να χάνεται η μπάλα. Χρειάζονται επιστήμονες γι' αυτήν τη δουλειά. Μέσα σε τρία χρόνια έχει γίνει δουλειά 10 ετών. Οι Γάλλοι έδωσαν ένα R110 για υποκείμενο, χαριστικά, ώστε να πολλαπλασιαστεί, να καλλιεργηθεί και μόλις αυτό μεγαλώσει αρκετά, να αρχίσουμε κι εμείς να παράγουμε μητρικές φυτείες με λευκή καρτέλα. Προς το παρόν η Ελλάδα έχει την άδεια μόνο για μπλε καρτέλες, οι οποίες πιστοποιούν μόνο το εμβόλιο».

Ύστερα από πολλές προσπάθειες και μεγάλο αγώνα για την νομιμοποίηση της κλωνικής επιλογής στην Ελλάδα, η ομάδα του φυτωρίου Μπακασιέτα (VNB- Vine Nurseries Bakasieta) και μετέπειτα η ίδρυση του εργοστασίου εξειδίκευσης στην κλωνική επιλογή, μελέτης και διάσωσης ελληνικών ποικιλιών αμπέλου HELLENIFERA, είναι έτοιμη να δώσει ό,τι χρειάζεται για να διατηρήσει και να πιστοποιήσει ελληνικές ποικιλίες αμπέλου προς οίνοποίηση και χρήση για καλλιέργεια υποκειμένων.

«Τα υποκείμενα με τα οποία δουλεύουμε, είναι τα 110 Richter και 140 Ruggeri. Η δουλειά αυτή βγαίνει στην αγορά ως μητρική φυτεία. Ουσιαστικά είναι το δεύτερο στάδιο με-

τά από όλη τη δουλειά που έχει γίνει ως τώρα» υπογραμμίζει ο Κώστας Μπακασιέτας. «Δουλεύουν το νόμο από το 2008. Σε κάθε μας κίνηση, υπήρχε επίβλεψη από το υπουργείο, επισκέψεις και «εγκρίσεις» ώστε να προχωρήσουμε παρακάτω» δηλώνει ο ίδιος. Σήμερα, το 2022, δίνεται πλέον η νομική έγκριση για την εισαγωγή και καλλιέργεια μητρικών φυτειών, από τη Γαλλία, και η μετέπειτα καλλιέργειά τους στην Ελλάδα, δηλαδή η παραγωγή αμπελιών με μπλε καρτέλα.

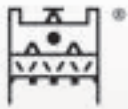
Αντηχούν οι πειραματικές οινοποιήσεις

Στην επιχείρηση λαμβάνουν χώρα και μερικές πειραματικές οινοποιήσεις από τους καλλιεργήσιμους κλώνους, ώστε να δοκιμαστούν τα ποιοτικά χαρακτηριστικά των οίνων που θα παραχθούν από τα πιστοποιημένα πρέμνα. Ο οινολόγος της επιχείρησης, Σοφοκλής Πετρόπουλος, φροντίζει τις οινοποιήσεις να είναι αντιπροσωπευτικές, χωρίς πολλές παρεμβάσεις και πρόσθετα, και φυσικά, μικροί όγκοι. Ο κάθε κλώνος παράγει το δικό του ξεχωριστό κρασί που αναδεικνύει τη μοναδικότητα της περιοχής από την οποία προέρχεται.

Με την επίσκεψη του Wine Trails στην εταιρεία, δοκιμάστηκαν έξι διαφορετικά Ασύρτικα Σαντορίνης, δύο διαφορετικά Αγιωργίτικα Νεμέας και τρία Ξινόμαυρα Ραψάνης. Τα κρασιά δι-



έφεραν πλήρως μεταξύ τους, το καθένα, πράγματι, είχε να εκφράσει μια διαφορετική ιστορία, αλλά πάντα με τα τυπικά χαρακτηριστικά της ποικιλίας αυτής. Οι πρώτοι κλώνοι που μπήκαν στον Εθνικό Κατάλογο από αυτές τις ποικιλίες που δοκιμάστηκαν ήταν πραγματικά ονικά διαμάντια, με ορισμένα να αφήνουν τους πρώτους δοκιμαστές άναυδους.



VAPTISTIS
winery

VAPTISTIS WINERY
Στενή 84 200 Τήνος | Τ.22830 42155 - 6977434878
www.vaptistiswinery.com





ΦΤΙΑΧΝΟΝΤΑΣ ΚΡΑΣΙ με τη φυσική τάξη των πραγμάτων

Πάντοτε με έδρα τα Μεσόγεια, και συγκεκριμένα το Πικέρμι Αττικής, η οικογένεια Λύτρα βρίσκει τις ρίζες της στον κλάδο της οινοποίησης αρκετά πίσω στο χρόνο. Κεντρικές ιδέες της δραστηριότητάς του Αναξαγόρα Λύτρα, μαζί με τον αδελφό του Θεόδωρο, αποτελούν η βιολογική καλλιέργεια και η καθημερινή φροντίδα πρέμνο-πρέμνο του αμπελώνα από τη μία αλλά και η πίστη στον αυθορμητισμό της οινοποίησης, η οποία τελικά οδηγεί το οινοποιείο στο να «ξεμένει» κάθε χρόνο σε αποθέματα από τις λιγοστές φιάλες που παράγει

Συνέντευξη **Κωνσταντίνα Ψιλιώτη** ❖ Φωτογραφίες **Γεωργία Καραμαλή**

Χωρίς πρόσθετα και με παραδοσιακές τεχνικές

Τα μόνα πρόσθετα που χρησιμοποιούμε τόσο στο αμπέλι, όσο και στην οινοποίηση, είναι μια μικρή ποσότητα θειώδους κατά την οινοποίηση και λίγο θειάφι για αποφυγή κάποιων ασθενειών στο αμπέλι. Είναι κρίμα να βάζουμε στο κρασί σκευάσματα, αφού είναι τόσο αγνό και έχει εκπληκτικά χαρακτηριστικά. Προτιμάμε επίσης τις παραδοσιακές τεχνικές, δηλαδή πάτημα των σταφυλιών με τα πόδια, χωρίς υδραυλικές πιέσεις.

Οι Ευμενίδες ή αλλιώς Ερινύες ήταν μυθικές χθόνιες θεότητες, που κυνηγούσαν εκείνους που είχαν διαπράξει εγκλήματα εις βάρος της ηθικής ή φυσικής τάξης των πραγμάτων. Κόρες του σκότους, με σπίτι τον Κάτω Κόσμο του Άδη και διαβολικά φτερά, στο τέλος της ομώνυμης τραγωδίας του Αισχύλου μερεύουν, γλυκαίνουν και με τη βοήθεια της θεάς Αθηνάς εξευμενίζονται. Κάπως έτσι... ψυχάζει κι ένα γλεύκος. Στην αρχή του άγριου, επιθετικού, με ανισορροπία και απίθασες μυρωδιές, με το πέρας του χρόνου ζυμώνει, γίνεται κρασί, στρογγυλεύει, εξευμενίζεται κι αυτό με τους νόμους της φύσης. Τα αδέρφια Λύτρα, σύμφωνα με αυτήν τη σκέψη, φτιάχνουν τις Ευμενίδες, δύο λευκούς οίνους, συνεχίζοντας την οικογενειακή παράδοση, με σύμβολό τους την πεταλούδα, η οποία μέσα στο κουκούλι μετατρέπεται σε ένα πολύχρωμο θαύμα. Το Wine Trails επισκέφθηκε το Οινοποιείο Λύτρα στο Πικέρμι και περπάτησε στον αμπελώνα.

Από πού πηγάζει το πάθος για την άμπελο;

Ο πατέρας μας, Γεώργιος Λύτρας, είχε φυτέψει χιλιάδες αμπέλια, είμαστε μεγαλωμένοι ανάμεσά τους. Ο ίδιος ήταν διευθυντής αγροκτημάτων στο Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθήνας και είχε πολύ μεγάλο πάθος για το αμπέλι. Κοντά μας βρίσκονται και οι αμπελώνες του Πανεπιστημίου, στη Γιαλού Σπάτων, ένα πανέμορφο μέρος 500 στρεμμάτων, το οποίο και αγαπήσαμε πολύ γιατί ήταν και το πατρικό μας σπίτι εκεί. Για την εγκατάσταση αυτών των αμπελώνων έχει συμβάλει σε μεγάλο βαθμό ο πατέρας μας ενώ είχε φυτέψει και τα αμπέλια του Καμπα στη Μαντινεία Αρκαδίας και πολλά



άλλα στην Ελλάδα. Από την άλλη, αρκεί να σκεφθείτε ότι η μάνα μας, ετών 95 πλέον, ακόμη κάθεται και αμπέλι αμπέλι βλαστολογεί, της αρέσει πολύ.

Πώς φτάνουμε στη δημιουργία αυτού του κτήματος;

Το 1954 αγοράζει ο πατέρας μας αυτό το κτήμα. Οι ποικιλίες που είχε τότε ήταν Ροδίτης και εννοείται Σαββατιανό, ο κυρίαρχος των Μεσογείων. Τότε ήταν 24 στρέμματα. Το κτήμα περιλάμβανε κι ελαιόδεντρα αλλά εκείνος ήθελε να φυτεύει αμπέλια, τα αγαπούσε, κι έτσι ξερίζωνε τις ελιές κι έβαζε κλήματα. Στα χέρια μας περνάει το 2002, όταν τον χάσαμε. Πίσω σε εκείνη την εποχή εμείς δεν είχαμε ιδέα από αμπελουργία, δεν ξέραμε πώς να το διαχειριστούμε και να το αξιοποιήσουμε. Τώρα έχουμε εξελιχθεί και ασχολούμαστε πολύ, κάνουμε ό,τι μπορούμε αλλά υπάρχουν και δυσκολίες. Το 2003 αποφασίζουμε να αναδιαρθρώσουμε τον αμπελώνα. Αποσύραμε όλα τα Σαββατιανά και όλο τον Ροδίτη, για να φυτέψουμε τις ποικιλίες που θέλαμε. Φαίνεται ότι πραγματικά δεν ξέραμε τίποτα τότε. Διαλέξαμε το Ασύρτικο, που ήταν η αγαπημένη μας ποικιλία και αυτή που είχε μέλλον, το Syrah και τη Μαλαγουζιά. Η πρώτη μας εμφιάλωση ήταν ένα κρασί με το όνομα Γιαλού. Ελάχιστα έως και καθόλου μπουκάλια δεν έχουν μείνει φυσικά σήμερα.

Τι δυσκολίες παρουσιάζει η καθημερινότητά σας;

Αυτή η δουλειά θέλει πολλά «καπέλα». Έχει το καπέλο του αμπελουργού, του οινοποιού και του πωλητή. Όταν μιλάμε για τόσο μικρές παραγωγές, ίσως και του μανάτζερ. Μετά από τέσσερα καπέλα αρχίζουν και «πέφτουν μαλλιά». Ο Θόδωρος είναι όλη την ημέρα στο κτήμα και κάνει δου-

Φυσικές πρακτικές στον αμπελώνα

Στον αγρό, βάζουμε βότανα. Δηλαδή, πολυκόμπι για το ωίδιο, που το βρίσκουμε στο ποτάμι. Φτιάχνουμε θεραπείες από χαμομήλι και δεντρολίβανο. Για τις μυκητιάσεις φτιάχνουμε αιθέριο έλαιο από αμόργανο και το ψεκάζουμε. Για την αντιμετώπιση της ίσκας, κάνουμε στον κορμό του ξύλου μια τομή για να αποστραγγίζει το νερό, να μην κρατά υγρασία. Εφαρμόζουμε επίσης τσουκνίδα ή και ταραξάκο. Η λίπανση από την άλλη γίνεται μόνο με κομπόστ που φτιάχνουμε, με τη βοήθεια μικροοργανισμών που ολοκληρώνουν τη διαδικασία σε περίπου πέντε μήνες.

λειές, καθώς δεν έχουμε εργάτες. Εγώ, παράλληλα δουλεύω σε μια επιχείρηση και έρχομαι εδώ πριν και μετά τη δουλειά. Έχει πολλά πράγματα να κάνει κανείς, συνέχεια. Και αφού έχουμε επιλέξει τον αυθόρμητο τρόπο των ζυμώσεων χωρίς πρόσθετα, όταν βράζει το κρασί, χρειάζεται συνέχεια έναν άνθρωπο να παρακολουθεί και να κάνει ελέγχους. Χρειάζεται μόνιμη παρατήρηση. Είναι διαφορετικό ένα κρασί ζωντανό και άλλο ένα «χημικό κρασί-κολόνια». Επίσης, αφού δεν υπάρχουν μηχανικά μέσα, υπάρχει και πολλή σωματική κούραση. Ένα-ένα τελάρο βάζουμε στο πιεστήριο, και είναι στο σύνολο τρεις τόνοι. Αν θέλουμε να έχουμε καλό αποτέλεσμα, πρέπει να μετράμε και τη ρώγα για να βγάλουμε σωστές αναλογίες.

Πώς μιλάμε για φυσικό κρασί όταν ήδη η οινοποίηση είναι ανθρώπινη παρέμβαση;

Υπάρχουν κρασιά που δεν έχουν καθόλου θειώδη. Τα δικά μας έχουν μια μικρή ποσότητα, οπότε θεωρούνται βιολογικά. Κατά τη γνώμη μου, με το να παρεμβαίνεις στη διαδικασία είναι σαν απλώς να τη βοηθάς. Παντού υπάρχει

παρέμβαση, το κρασί δεν γίνεται από μόνο του. Η μαγεία είναι η διαδικασία να μην είναι κάθε χρόνο το ίδιο και να παίρνει πρωτοβουλίες από μόνη της. Φέτος το Ασύρτικό μας αποζύμωσε στους 2,5 μήνες, έβραζε μέχρι την 1η Δεκεμβρίου, με τα υπολειπόμενα σάκχαρα να είναι μηδαμινά στο τέλος. Παρόλα αυτά έγινε. Αν η πρώτη ύλη είχε σκευάσματα, η ισορροπία θα χάλαγε.

Επηρεάζετε από τις καταναλωτικές τάσεις; Στην προκειμένη περίπτωση μπαίνετε για παράδειγμα στον πειρασμό για παραγωγή ροζέ κρασιού;

Δεν είμαστε επιχείρηση μεγάλης κλίμακας, ούτε καν μεσαίας. Δεν επηρεαζόμαστε, πουλάμε όλη μας την παραγωγή και δεν μπορούμε να παράξουμε παραπάνω. Δεν έχουμε έκταση, ούτε πρέμνα. Όπως και στους Λειψούς και στην Πάτμο εξαντλούνται κάθε χρόνο όλα τα κρασιά. Δεν παίρνουμε ποτέ σταφύλι από αλλού, δεν μας αρέσει. Μία φορά που το έχουμε δοκιμάσει δεν εμφιαλώσαμε καθόλου, δεν ήταν το δικό μας. Κάθε χρόνο βγαίνουν 7.000 στο εμπόριο. Έ-





Συμπυκνωμένο Syrah ακόμη και χωρίς βαρέλι

«Σε πρώτη φάση, είναι το σταφύλι από μόνο του. Ύστερα παίζει ρόλο το έδαφος, το οποίο είναι πολύ φτωχό και έχει πολύ καλή αποστράγγιση. Κρατάμε τις αποδόσεις χαμηλά, της τάξης των 500 κιλών ανά στρέμμα. Καθαρίζουμε τα σταφύλια με τα τσαμπιά, τα αφήνουμε άσπαστα μέσα στις δεξαμενές και τα πατάμε για 6-7 μέρες. Από την άλλη παίζουν ρόλο και τα προνόμια που έχει ο αμπελώνας. Η κατεύθυνσή του είναι προς τη θάλασσα, ευθυγραμμισμένος με αυτή σε απόσταση γύρω στα 3,5 χιλιόμετρα. Τα μελέμια του καλοκαιριού διαπερνάνε τις γραμμικές φυτεύσεις. Γι' αυτό δεν έχουμε και πολλές αρρώστιες.»

χουμε σταματήσει πλέον να «πουλάμε» γιατί δεν μπορούμε να αυξήσουμε την παραγωγή.

Υπάρχουν βλέψεις εξέλιξης;

Πριν λίγο καιρό επεκτείναμε τη γη μας, με άλλα 4 στρέμματα, όπου και φυτέψαμε Syrah και Ασύρτικο, στη θέση 170 ελαιόδεντρων. Θέλουμε να νοικιάσουμε κι άλλη γη. Αυτό που προσπαθούμε να κάνουμε είναι ένα μικρό οινοποιείο δίπλα στα αμπέ-

λια μέσω επιδοτούμενου προγράμματος, με κομπ και άχυρο, στα πλαίσια ενός βιοδυναμικού προτύπου. Αχυρόμπαλες, πράσινη στέγη και ξύλο. Είναι και ένας τρόπος να εδραιωθεί περισσότερο η γη μας, γιατί δίπλα θέλουν να κάνουν ένα εργοστάσιο αποβλήτων.

Κι από νέες ετικέτες τι σχεδιάζετε;

Orange από Ασύρτικο. Είναι ακόμη σε πειραματικά στάδια. Μαζεύουμε τα σταφύλια υψηλόβαθμα και μέσω μιας διαδι-

Οινολόγος μας από το 2011 είναι ο Πάνος Ζουμπούλης, με τον οποίο αρχίσαμε τη δουλειά έτσι όπως επιθυμούσαμε, φυσικά και παραδοσιακά

κασίας που πρότεινε ο οινολόγος μας, φτιάχνουμε orange wine που μένει σε γυάλινα δοχεία για δύο έτη. Δεν ξέρουμε πότε θα κυκλοφορήσει στην αγορά, οι φιάλες είναι πολύ

περιορισμένες ακόμη. Όσον αφορά επίσης τα υλικά και τις πρώτες ύλες, προσπαθούμε να καθιερώσουμε ελαφρύτερες συσκευασίες, με λιγότερο γυαλί ώστε να ανακυκλώνονται πιο εύκολα. Δηλαδή, πριν οι φιάλες ζύγιζαν 650 γρ. ενώ τώρα περίπου 500 γρ. Άλλη μια μέθοδος που είναι σε εξέλιξη είναι η οινοποίηση σε πιθάρια, θαμμένα μέσα στη γη. Προς το παρόν όμως, έχουμε τις κλασικές μας ετικέτες, δηλαδή τις Ευμενίδες Μαλαγουζιάς, τις Ευμενίδες Ασύρτικου, και το Syrah μας, που πλέον κυκλοφορεί και σε magnum φιάλη.

Κατά πόσο είναι βιώσιμη η προσπάθειά σας;

(γέλια) Ας αρχίσουμε με το ότι η τιμή στη λιανική θα αυξηθεί, δεν μπορούμε να απορροφήσουμε τις αυξήσεις των τιμών. Δεν κάνουμε βιομηχανικό κρασί, υπάρχει πολλή δουλειά που πρέπει να έρθει εις πέρας από δύο άτομα μόνο. Στη βιομηχανία δεν υπάρχει το κόστος που έχει η συνεχής ανάλυση του κρασιού. Γενικά, τα κρασιά μας έχουν υψηλές τιμές στη λιανική. Και δυστυχώς, θα αυξηθούν κι άλλο, περίπου ένα ευρώ περισσότερο. Το καλό είναι πως πάντα στο τέλος ξεπουλάμε. Πέρυσι ήταν κακή χρονιά λόγω καύσωνα και άλλων συνθηκών, αλλά και πάλι σπκώσαμε τα χέρια ψηλά.

Με τις δυσκολίες των τελευταίων ετών πώς επηρεάζεται μια μικρή επιχείρηση σαν αυτή;

Η πανδημία κατά μία οπτική μας έκανε καλό, γιατί μας έδωσε την ευκαιρία να είμαστε όλη μέρα στο κτήμα. Από την άλλη, οι πωλήσεις είχαν μια πτώση 40%.



Ξεκάθαρο αποτέλεσμα

SONATA®

Με βάση βιολογικό παράγοντα το στέλεχος OST 2808 του *Bacillus rumilus*.

Ωιδιοκτόνο επαφής για το αμπέλι και καλλιέργειες υπαίθρου και θερμοκηπίου.

Με σημαντικά οφέλη για τον παραγωγό και την αλυσίδα τροφίμων.

- PHI: 0 - Χωρίς νομοθετημένα υπολείμματα*
- Δεν λερώνει τους καρπούς - καμία αρνητική επίδραση στην οινοποίηση

*Εξαιρέση σύμφωνα με: Reg. (EU) No 396/2005 Art. IV



ΠΡΟΣΟΧΗ ΣΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ.
Πριν τη χρήση διαβάστε τις προαυτοποιητικές φράσεις
και τα σύμβολα που αναγράφονται στην ετικέτα.

ΤΑ ΦΥΤΟΠΡΟΣΤΑΤΕΥΤΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΝΤΑΙ
ΜΕ ΑΣΦΑΛΗ ΤΡΟΠΟ. ΝΑ ΔΙΑΒΑΣΕΤΕ ΠΑΝΤΑ ΤΗΝ ΕΤΙΚΕΤΑ ΚΑΙ ΤΙΣ
ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

Bayer Ελλάς ΑΒΕΕ
Τομέας Επιστήμης Γεωργίας
Σωρού 18-20, 15125 Μαρούσι
Τηλ: 210 6166000

www.cropscience.bayer.gr





ΦΥΣΑΛΙΔΕΣ ΠΟΛΛΕΣ ΦΟΥΣΚΑ ΚΑΜΙΑ

Αύξηση της κατανάλωσης Champagne και των υπόλοιπων αφρωδών οίνων δείχνουν τα παγκόσμια στοιχεία, μια τάση που συνάδει απόλυτα με την στροφή του κοινού στα premium κρασιά ως απόρροια της πανδημίας, ενώ παράλληλα αποκαλύπτει σαφή ενδυνάμωση της οινικής κουλτούρας

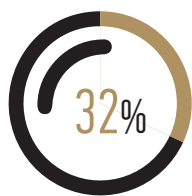
Κείμενο: **Λάζαρος Γατσέλος**

Πριν από περίπου δύο χρόνια πολλοί έσπευσαν να προδικάσουν το παρόν και το μέλλον των αφρωδών κρασιών και ιδιαίτερα των πολυπόθητων Champagne. Οι αριθμοί έδειχναν αμείλικτοι και η αλήθεια είναι πως η «ρηχή» ανάλυση των δημοσιευμάτων φάνταζε σε απόλυτη συνάφεια με την πραγματικότητα. Οι διαδικτυακές αγορές του συνόλου των αφρωδών οίνων υπέστησαν αρχικά καθίζηση κατά τη διάρκεια των περιορισμών λόγω κορωνοϊού σε πολλές χώρες, συμπεριλαμβανομένων της Γαλλίας, του Ηνωμένου Βασιλείου και των Η.Π.Α, παραδοσιακών και θεμελιωδών αγορών για τα αφρώδη κρασιά και ιδιαίτερα για τη Champagne. Ωστόσο, η ξαφνική πτώση ακολουθήθηκε γρήγορα από μια σημαντι-

κή αλλαγή κατεύθυνσης των καμπυλών που προδιαγράφουν μια νέα εποχή για το σύνολο των αφρωδών κρασιών παγκοσμίως. Όπως είναι προφανές, το αρνητικό οικονομικό σοκ που προκάλεσε η πανδημία επηρέασε αρνητικά την κατανάλωση ειδών πολυτελείας όπως οι αφρώδεις οίνοι και ιδιαίτερα η Champagne. Ακολούθως ένα σημαντικό μέρος οινόφιλων και καταναλωτών, οι οποίοι είχαν λιγότερες ευκαιρίες πλέον να ξοδέψουν σε πολιτιστικές δραστηριότητες, γιορτές, ταξίδια -επαγγελματικά και μη- και ούτω καθεξής, μειώνουν ή και σχεδόν μηδενίζουν τις αντίστοιχες καταναλώσεις και αρχικά αδιαφορούν για τα προϊόντα πολυτελείας. Σταδιακά όμως και προς το τέλος του πρώτου lockdown το κλίμα ξεκινά να αντιστρέφεται. Την αρχή έκανε η συντρι-



Οι συνολικές εξαγωγές Champagne το 2021 αυξήθηκαν στις 322 εκατομμύρια, +32% σε σχέση με το 2020.



πτική πλειοψηφία αυτών που συνέχισαν να εργάζονται κατά την πανδημία, καθώς τα συγκεκριμένα άτομα όχι μόνο δεν έχασαν εισόδημα αλλά μπορούσαν να αποταμιεύσουν με σημαντικότερη ευκολία.

Σταδιακά οινοφίλοι και καταναλωτές φαίνεται να άρχισαν να προθυμοποιούνται να καλύψουν την ευχαρίστηση και το κενό των συνθηκών των κοινωνικών συνανστροφών στο σπίτι. Όσοι κρατούν στατιστικά ανά περίοδο σχετικά με τα Google Trends σε διαφορετικές χώρες μπορούν να διαπιστώσουν το εντυπωσιακά αυξανόμενο ενδιαφέρον για τη λέξη sparkling και ακόμα το ακόμα εντονότερο ενδιαφέρον για τη λέξη Champagne ιδιαίτερα μετά το τέλος των κατά χώρα lockdown. Έτσι, αυτήν τη στιγμή βρισκόμαστε στην εποχή της σύγχρονης αναβίωσης των αφρωδών οίνων με αποκορύφωμα, όπως και ήταν αναμενόμενο την Champagne.

Φιλοπεριβαλλοντικό προφίλ

Ταυτόχρονα όμως, όλοι οι σημαντικοί παίχτες αφρωδών οίνων ανά τον πλανήτη (Champagne, Cava, Prosecco κ.λπ.) δείχνουν ιδιαίτερα ανήσυχοι για τις σπειροειδείς αύξεις του κόστους μεταφορών, ιδιαίτερα για τις θαλάσσιες μεταφορές, με τους συντελεστές ανά περίπτωση να δεκαπλασιάζονται. Εάν αυτό διαρκέσει πέραν του επόμενου εξαμήνου, οι παραγωγοί ενδέχεται να χρειαστεί να αυξήσουν τις τιμές.

Αυτό αναμφίβολα συνεπάγεται και ορισμένες μη προβλέψιμες συνέπειες για τις εξαγωγές σε μη ευρωπαϊκές χώρες συμπεριλαμβανομένων των Ηνωμένων Πολιτειών, της Αυστραλίας, της Νέας Ζηλανδίας, της Ιαπωνίας, της Νότιας Κορέας και της Κίνας. Γεγονός που μπορεί να δημιουργήσει ανακατατάξεις και χαρμάδες για εισαγωγές ή και παραγωγή νέων προϊόντων σε αυτές τις σημαντικές αγορές.

Ωστόσο, η προσωρινή αυξημένη οικονομική δύναμη πολλών πολιτών διατήρησε τη στεγανότητα των παραδοσιακών δυνάμεων. Οδήγησε π.χ. τις συνολικές εξαγωγές Champagne το 2021 να αυξηθούν στις 322 εκατομμύρια φιάλες, σημειώνοντας αύξηση 32% σε σχέση με το 2020. Η αγορά στη Γαλλία αυξήθηκε κατά 25% σε σχεδόν 142 εκατομμύρια φιάλες, μια επιστροφή στα επίπεδα του 2019.

Καθώς οι περιορισμοί και οι απαγορεύσεις σε τουρισμό και διοργάνωση εκδηλώσεων δείχνουν να εξαφανίζονται οριστικά από την καθημερινότητα η οικιακή κατανάλωση θα παρουσιάσει μια αναμενόμενη περίοδο χαλάρωσης. Ωστόσο, η πλειοψηφία δοκίμασε νέα άγνωστα προϊόντα, ποιοτικών και τιμολογιακών επιπέδων που πιθανά να μην είχε ποτέ φανταστεί. Αυτό από μόνο του αφήνει μια παρακαταθήκη για το μέλλον όλων των αφρωδών κρασιών. Μένει να δούμε ποιοι θα έχουν τη διορατικότητα να καρπωθούν ό,τι βρίσκεται στα νέα μονοπάτια ανάπτυξης.

ΣΥΜΦΩΝΙΑ ΓΙΑ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΑ ΚΙΛΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ ΣΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗ **CHAMPAGNE**

Κάθε χρόνο, οι εκπρόσωποι των αμπελοκαλλιεργητών σαμπάνιας, Syndicat Général des Vignerons, συναντούν τους εκπροσώπους των οίκων, Union des Maisons de Champagne, δύο μήνες πριν από την έναρξη του τρύγου, και διαπραγματεύονται την ποσότητα σταφυλιών (σε κιλά) που επιτρέπεται να τρυγήσουν οι αμπελουργοί. Αυτός ο μηχανισμός ρύθμισης χρησιμοποιείται για την αποφυγή της υπερπαραγωγής και για τη διατήρηση ενός βιώσιμου εισοδήματος για τους αμπελουργούς και ενός βιώσιμου κόστους σταφυλιών για τους οίκους σαμπάνιας. Το 2020, μετά από έναν ασυνήθιστα μακρύ γύρο διαπραγματεύσεων, συμφώνησαν μια απόδοση συγκομιδής κατά 20% χαμηλότερη απ' ό,τι το 2019. Σκοπός ήταν να αποφευχθεί η υπερπροσφορά σταφυλιών. Η ιστορική συμφωνία του 2020 αντιστοιχούσε σε 8.000 κιλά/στρέμμα, που ισοδυναμεί με 230 εκ. φιάλες. Ωστόσο, στις αρχές του 2021 ακολούθησε μια προσαρμογή επιπλέον 400 κιλών, ανεβάζοντας την απόδοση στα 8.400 κιλά/στρέμμα. Τον Ιούλιο του 2021, αποφασίστηκε να αυξηθεί ξανά αυτό το ανώτατο όριο στα 10.000 κιλά/εκτάριο, αναγνωρίζοντας έτσι με τον πιο θεσμικό τρόπο όχι απλά και μόνο μια σαφή ανάκαμψη της παγκόσμιας ζήτησης αλλά τη νέα εποχή άνθισης της Champagne και κατ' επέκταση όλων των αφρωδών οίνων.



ASLANIS
FAMILY WINERY

ASLANIS FAMILY WINERY

Nea Michaniona, Thessaloniki

T. +30 23920 33200

E. wine@aslaniswine.gr

 Aslanis Family Winery



Η **Amalia brut** του Κτήματος **Τσέλεπου** αποτελεί την πιο **αναγνωρίσιμη** ετικέτα αφρώδους **κρασιού** στη χώρα. Καταφέρνει και **συνδυάζει** την ποικιλιακή έκφραση του **Μοσχοφίθερου** και τη λεπτότητα του χαρακτήρα της **παραδοσιακής** μεθόδου.



Οι **ελληνικές** ετικέτες αφρώδων παραμένουν σχετικά **περιορισμένες**. Καλύπτουν ωστόσο όλες τις γνωστές **μεθόδους** παραγωγής, από την **κλειστή** δεξαμενή της Παράγκα Sparkling του Κτήματος **Κυρ Γιάννη** έως και την **υποθαλάσσια** δεύτερη ζύμωση που πραγματοποιεί το Κτήμα **Αφιανέ** στο Ικάριο Πέλαγος.



Το **Botanic** του Κτήματος **Νικολού** αποτελεί παγκόσμια **πρωτοτυπία**, από την πρώτη στιγμή που **κυκλοφόρησε** ως και σήμερα, καθώς συνδυάζει τις **τεχνικές** δύο **ονομασιών** προέλευσης σε ένα και μόνο **προϊόν** ιδιαίτερου χαρακτήρα.

ΤΟ ΜΕΛΛΟΝ ΣΤΗ ΡΑΧΗ ΤΗΣ ΦΥΣΑΛΙΔΑΣ

Ισχυρό το ελληνικό αποτύπωμα

Ανάπτυξη προβλέπεται και για τα ελληνικά αφρώδη κρασιά ανεξάρτητα από τη μέθοδο παραγωγής τους. Το συμπέρασμα προκύπτει από το συνδυασμό τεσσάρων ιδιαίτερα σταθερών παραγόντων τουλάχιστον για το άμεσο μέλλον. Πρώτα από όλα η σταθεροποίηση μιας διευρυμένης τουριστικής περιόδου σε διαρκώς αυξανόμενο αριθμό τοποθεσιών σε συνδυασμό με τη διατήρηση μιας σταθερά υψηλής επισκεψιμότητας αποτελεί από μόνη της παράγοντα συνολικής αύξησης της κατανάλωσης. Ακολούθως, ο Ελλαδικός χώρος είναι άρρηκτα συνδεδεμένος με την εναλλασσόμενη παραλλακτικότητα και την αίσθηση μοναδικότητας που αποπνέει. Αυτό ενισχύει το συναίσθημα των επισκεπτών να θέλουν να καταναλώσουν προϊόντα ταυτόσημα με τον τόπο επίσκεψης. Η συντριπτική πλειοψηφία των ελληνικών αφρώδων παράγεται μονοποικιλιακά ή από συνδυασμούς ελληνικών ποικιλιών σταφυλιού.

Η συντριπτική πλειοψηφία των ελληνικών αφρώδων παράγεται μονοποικιλιακά ή από συνδυασμούς εγχώριων ποικιλιών σταφυλιού

Ένα επιπλέον στοιχείο που υποδεικνύουν σταθερά οι διεθνείς έρευνες που αναλύουν τις συμπεριφορές και τις αγοραστικές συνήθειες του συνόλου των τουριστών ανά χώρα και περιοχή, τόσο πριν την εμφάνιση της νόσου COVID-19 όσο και μετά, είναι η σταθερή ύπαρξη «εορταστικής διάθεσης», κάτι που αυτόματα συνεπάγεται αυξημένη αγοραστική τάση για αφρώδη κρασιά.

Οι ιδιαιτερότητες του ελληνικού αμπελώνα έχουν τοποθετήσει τη συντριπτική πλειοψηφία των ελληνικών ετικετών αρκετά υψηλότερα από αυτό που ονομάζεται διεθνώς φθινό εμφανιζόμενο κρασί. Ωστόσο αν κάποιος συγκρίνει τις τιμές των ελληνικών σφρωδών οίνων με αντίστοιχες μεθόδου κρασιά από το διεθνή αμπελώνα, εύκολα θα διαπιστώσει πως τα πράγματα ισορροπούν. Το Pet Nat του Vassaltis, οι sparkling εκδοχές των ετικετών «Παράγκα» και «Ακακίες» του Κυρ-Γιάννη, η Amalia του Τσέλεπου, το Botanic του Οινοποιείου Νικολού και ο βυθισμένος αφρώδης με 2η ζύμωση κάτω από την επιφάνεια της θάλασσας του Αφιανέ μπορούν να είναι μόνο η αρχή της επιτυχίας για την επόμενη ημέρα του σύγχρονου ελληνικού κρασιού.

We are



DAVID
PYME DEL AÑO 2021

Τεχνολογία
Καινοτομία
Βιωσιμότητα

Μηχανήματα εξειδικευμένα για την δεντροκαλλιέργεια



DAVID
SMART FARMING SOLUTIONS



Αθήνα: Ιερά Οδός 96-104, Τηλ.: 210 3499333

Θεσ/νίκη: 6ο χλμ. Θεσ/νίκης-Κατερίνης, Τηλ.: 2316012080

www.elxis-petropoulos.gr

Follow us Elxis Petropoulos



Ήθελε να κάνει την Τεγέα Καμπανία της Ανατολής

Ένα χρόνο πριν, οι άνθρωποι που ήξεραν ότι πριν από 100 χρόνια στην Αρκαδία ήκμασε η οικογενειακή Οινοποιία Παπανικολάου με πολλές βραβεύσεις, ειδικά στο κομμάτι του αφρώδους οίνου, ήταν μετρημένοι στα δάχτυλα

Κείμενο: Πέτρος Γκόγκος



Η πρώτη προβολή της ταινίας

Στις 28 Μαΐου στην Τρίπολη, η ταινία προβλήθηκε για το ευρύ κοινό παρουσία του σκηνοθέτη Κώστα Σπυρόπουλου, σε μια διοργάνωση που συντόνισαν από κοινού τα Κτήματα Σπυρόπουλος και Τσέλεπος.



Και αν πράγματι, το καλό κρασί, δεν χρειάζεται διαφήμιση, το σύγχρονο καλό ελληνικό κρασί χρειαζόταν ένα μύθο, τον οποίο βρίσκει στην εν λόγω κινηματογραφική προσπάθεια, σύμφωνα με τον Οινοποιό Γιάννη Τσέλεπο, ο οποίος παρακολούθησε την εξέλιξη της κινηματογραφικής προσπάθειας, συνδράμοντας σημαντικά στην εκπόνηση της απαιτητικής έρευνας που ξεκίνησε από το σκηνοθέτη Κώστα Σπυρόπουλο, το 2015.

Ο μύθος της οικογένειας Παπανικολάου έσβησε μέσα στις πολλές αναταράξεις του 20ού αιώνα και για τον βίο και τη πολιτεία των τελευταίων της γενιάς, γνώριζαν μόνο μερικοί ηλικιωμένοι στα χωριά της Τεγέας. Το βράδυ του Σαββάτου 28 Μαΐου, όμως, άνοιξε και επίσημα η αυλαία για το «υβριδικό» ντοκιμαντέρ – ταινία μυθοπλασίας «Arcadia 1900, Champagne d' Orient», μια κινηματογραφική προσπάθεια που ρίχνει φως στην άγνωστη ιστορία της οινοποιίας που στις Ρίζες της Τεγέας «έπιασε τη μαγιά» στα τέλη του 19ου αιώνα για το success story του ελληνικού οίνου. Αν και η ταινία μόλις αυτές τις ημέρες βρίσκει το δρόμο της για τις κινηματογραφικές αίθουσες της χώρας, ήδη έχουν γραφτεί πολλά γι' αυτήν από κριτικούς και θιασώτες των φεστιβάλ κινηματογράφου. Όσοι βρέθηκαν στην Τρίπολη για τις ανοιχτές πόρτες των οινοποιείων (28 & 29 Μαΐου), είχαν την ευκαιρία να παραλάβουν το κεντρικό μήνυμα του δραματοποιημένου ντοκιμαντέρ από ίδιο τον δημιουργό, τον σκηνοθέτη και σεναριογράφο Κώστα Σπυρόπουλο, που με δύο λέξεις συνοψίζεται στο: «Χαμένες ευκαιρίες». Υπό αυτή την έννοια, οι «Ανοιχτές Πόρτες» για τα Κτήματα Τσέλεπου και Σπυρόπουλου, είχαν διαφορετικό περιεχόμενο, αφού αρκετοί από τους επισκέπτες περιηγήθηκαν σε αυτά, έχοντας στο μυαλό τους ένα πρωτόγνωρο για τα ελληνικά δεδομένα, πολιτισμικό ερέθισμα.

Στον σκελετό της αφήγησης βρίσκονται: Η άνοδος και η πτώση μιας μυθικής οινοποιίας στην Αρκαδία, η μεθοδικότητα ενός επιστήμονα οινολόγου, του Βασιλη Παπανικολάου, με «μαρκετίστικα» αντανακλαστικά και το επιχειρηματικό δαιμόνιο του αδερφού του Νικόλαου και του πατέρα τους Σπυρίδωνα που έπεσε με ταχύτητα πάνω στο τείχος που ύψωσε η φρέσκια αθηναϊκή ελίτ του πρώιμου Μεσοπολέμου.

A bon vin pas d' enseigne

«Το καλό κρασί δεν έχει ανάγκη διαφήμισης». Με αυτό το λιτό μότο έντυπε τις διαφημιστικές καταχωρήσεις του ο Βασίλειος Παπανικολάου στις αθηναϊκές εφημερίδες της εποχής. Παράλληλα, στη Διεθνή Έκθεση του Σαν Φρανσίσκο, είχε την έμπνευση να εξασφαλίσει την φωτογράφιση γυναικών πάνω στα νέα μοντέλα της Ford κρατώντας τα πολυβραβευμένα αφρώδη κρασιά του. Δυναμική ήταν και η προσέγγισή του στο πεδίο της επιστήμης της οινοποίησης, προχωρώντας σε δεκάδες επιστημονικές δημοσιεύσεις, μια εκ των οποίων, «Η Αρκαδία υπό Οινολογικήν Έποψιν» έδωσε και την «ατάκα» που έγινε ο τίτλος του φιλμ («η Αρκαδία θα μπορούσε να γίνει η Καμπάνια της Ανατολής»). Βασίζονταν στην ομοιότητα της επαρχίας της Γαλλίας με το οροπέδιο της Μαννιείας σε ό,τι αφορά την σύσταση του εδάφους, το μικροκλίμα, το υψόμετρο και, ιδίως, την καλλιέργεια της αρωματικής ποικιλίας Φιλέρι.



ΟΙΝΟΤΟΥΡΙΣΜΟΣ

Νέα κατηγορία «αμπελώνας» με περισσότερες από 120.000 διαμονές εισάγει η Airbnb

Αξιοποιώντας τη συνεχώς αυξανόμενη ισχύ του οιντουρισμού η εφαρμογή για διακοπές Airbnb δημιούργησε μια νέα κατηγορία «Αμπελώνας», η οποία σύμφωνα με τα στοιχεία μόνο στο Ηνωμένο Βασίλειο το 2021 κέρδισε σχεδόν 35 εκατομμύρια λίρες ενώ ο μέσος «οικοδεσπότης» της ιδιοκτησίας αμπελώνα κέρδισε περισσότερες από 9.200 λίρες δείχνοντας ότι η όρεξη των καταναλωτών για το κρασί παραμένει υψηλή. Η ανάλυση που πραγματοποιήθηκε από την Airbnb έδειξε ότι οι διαμονές σε αμπελώνες, μαζί με άλλες «μοναδικές» καταχωρήσεις, όπως δεντρόσπιτα και ιστορικά σπίτια, αυξήθηκαν κατά 120% το 2021 σε σύγκριση με το 2019, καθώς ο κόσμος άρχισε σιγά σιγά να αναδύεται από την πανδημία του Covid-19. Σημειώνεται ότι μέσω της πλατφόρμας Airbnb είναι δυνατή διαμονή σε αμπελώνες στην Κροατία, την Πορτογαλία, την Προβηγκία και την Αργεντινή.



HARRISINA METALLICA

Μαύρος σκώρος σκελετώνει αμπέλια στην Καλιφόρνια



Κανός να φέρει την καταστροφή σε έναν αμπελώνα είναι ο σκώρος σκελετοποιτής με τα δληπτηριώδη μαύρα αγκάθια προκαλώντας σήψη των σταφυλιών. Ο εντοπισμός του έγινε από τον παγιδευτή εντόμων Jesse Guidi ενώ σύμφωνα με το τμήμα Εντομολογίας και Νηματολογίας του Πανεπιστημίου της Φλόριντα, το μη εγγενές *Harrisina metallica* προέρχεται από την Αριζόνα και το Νέο Μεξικό και συνήθως βρίσκεται στη Φλόριντα

και στο ανατολικό μισό των Ηνωμένων Πολιτειών. Ο εντοπισμός στη Νάπα έχει σημαίνει συναγερμό με τους καλλιεργητές να ανησυχούν για τον σοβαρό κίνδυνο με τον οποίο βρίσκονται αντιμέτωποι οι τοπικοί αμπελώνες.



Ο ΧΥΜΟΣ ΤΟΥ TERROIR

ΕΠΙΣΤΡΕΦΕΙ Η ΣΥΝΘΛΙΨΗ ΜΕ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΣΤΡΟΦΙΛΙΑ ΣΤΗ ΒΟΥΡΓΟΥΝΔΙΑ

Α φήνοντας πίσω τα μηχανικά πιεστήρια η Βουργουνδία επιλέγει και πάλι τον παραδοσιακό τρόπο με στροφιλιτιά για τη σύνθλιψη των σταφυλιών. Σύμφωνα με πολλούς παραγωγούς που κάνουν αυτή την επιλογή υπάρχουν πολλά πλεονεκτήματα στα χαρακτηριστικά του οίνου όπως οι μικρότερες ποσότητες από τανινικά στοιχεία, καθώς οι πιέσεις είναι πολύ πιο ευγενικές και δεν συνθλίβουν κουκούσια ή βλαστούς δίνοντας χυμό με όλη την έννοια της έκφρασης του terroir, αλλά και ευκολία στην εφαρμογή. Ένα ακόμη πλεονέκτημα της μεθόδου είναι το φυσικό φιλτράρισμα που ακολουθεί την πίεση των σταφυλιών, με αποτέλεσμα να αποφεύγονται περιττές απολασπώσεις. Οι υποστηρικτές θέλουν την στροφιλιτιά να δίνει χυμό με λιγότερα αιωρήματα που στη συνέχεια της οινοποίησης μπορεί και να αποτελέσουν κινδύνους αλλοιώσεων. Επίσης έχει παρατηρηθεί πως οι οξυτέρες είναι υψηλότερες από τις άλλες μεθόδους πίεσης, πράγμα που κατά συνέπεια σημαίνει πως μπορεί να χρησιμοποιηθεί σαν άμυνα για τις επιπτώσεις της κλιματικής αλλαγής στην οινοποίηση.

ΑΠΟ ΤΟΝ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟ AGHIONE

Λίγο από αφρώδες, λίγο από μπίρα IPA για το νέο απεριτίφ από την Κορσική

Γ ενέπειρα ενός προϊόντος που ακροβατεί μεταξύ μπίρας και κρασιού, τείνοντας περισσότερο προς το κρασί, έγινε η Κορσική, όπως υπογραμμίζει ο Christophe Paitier, διευθυντής του δεύτερου μεγαλύτερου συνεταιρισμού του νησιού, Aghione, τον οποίο συνθέτουν 12 παραγωγοί-μέλη, με 930 εκτάρια αμπελώνων. Λίγο από αφρώδες κρασί, λίγο από μπίρα IPA, στην πραγματικότητα δημιουργείται ένα προϊόν με χαμηλό αλκοόλ και ιδιαίτερα αρώματα. Σύμφωνα με τους δημιουργούς, το ποτό προορίζεται για κατανάλωση ως απεριτίφ, με λίγη πικρία από το λυκίσκο και οξύτητα από ζύμες οινοποίησης.



WWCC ΟΥΑΣΙΓΚΤΟΝ

Επικεφαλής οινικών σπουδών ο Στ. Λογοθέτης

Χ ρέν διευθυντή στο αναγνωρισμένο Ινστιτούτο Οινολογίας και Αμπελουργίας του κολεγίου Walla Walla (WWCC) στην Ουάσιγκτον ανέλαβε ο Στυλιανός Λογοθέτης. Τα νέα καθήκοντά του Έλληνα οινικού σύμβουλου, που έχει διδάξει Οινολογία και στο σχετικό τμήμα του άλλοτε ΤΕΙ νυν ΑΕΙ Δυτικής Αττικής, ξεκινούν από τις 6 Ιουλίου και θα είναι η πρώτη φορά που το αμερικανικό εκπαιδευτικό ίδρυμα θα αναζητήσει επικεφαλής σπουδών εκτών των ΗΠΑ.





Η **Alexandra** Marnier Lapostolle και ο σύζυγός της Cyril de **Bournet** ανακάλυψαν τα ηλικιωμένα **πρέμνα** στην κοιλάδα **Aralta** αναζητώντας **τόπο** για το οινοποιείο τους.

ΣΤΗ ΧΙΛΗ Ο ΠΑΛΑΙΟΤΕΡΟΣ ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ CABERNET SAUVIGNON

Η σοδειά του 2015 κυκλοφορεί φέτος με την ετικέτα La Parcelle 8 από το οινοποιείο Lapostolle

Προερχόμενο από έναν μόνο προφυλλοξηρικό αμπελώνα που, θεωρητικά, χρονολογείται στο 1800 είναι το κρασί La Parcelle 8 που κυκλοφορεί από το οινοποιείο «Lapostolle» της Χιλής. Σύμφωνα με τα μέχρι τώρα δεδομένα, πρόκειται για τον παλαιότερο αμπελώνα Cabernet Sauvignon στον κόσμο ενώ σύμφωνα με το Old Vine Register που διατηρεί η Jancis Robinson υπάρχει μόνο ένας πιθανός ανταγωνιστής στην κοιλάδα Barossa της Αυστραλίας. «Μπορούμε πραγματικά να πούμε ότι είναι ο αρχαιότερος αμπελώνας Cabernet Sauvignon;» αναρωτιέται ο Charles De Bournet, γιος των ιδρυτών του οινοποιείου και τώρα γενικός διευθυντής.

«Οι γονείς μου, Alexandra Marnier Lapostolle και Cyril de Bournet, εντυπωσιάστηκαν όταν ανακάλυψαν τα ηλικιωμένα πρέμνα στην κοιλάδα Aralta ενώ αναζητούσαν μια τοποθεσία για το οινοποιείο που ήθελαν να ιδρύσουν στη Χιλή, αν και δεν υπάρχουν αποδείξεις ούτε μαρτυρίες για τις ακριβείς χρονολογίες φύτευσης». Η οικογένεια δημιούργησε αρχικά το Clos Aralta ως τη «ναυαρχίδα» της, ένα μείγμα τύπου Bordeaux, ωστόσο το 2013, ο De Bournet ανέλαβε το οινοποιείο και αποφάσισε ότι ήθελε να κυκλοφορήσει το κρασί Parcelle 8 ως Cabernet ενός αμπελώνα. Η πρώτη κυκλοφορία αυτού του κρασιού είναι φέτος και πρόκειται για σοδειά του 2015.



ΕΤΙΚΕΤΕΣ ΑΠΟ 54 ΧΩΡΕΣ

Θριάμβευσε η Λατινική Αμερική στα Decanter World Wine Awards

Με το 40% των 50 καλύτερων κρασιών να προέρχονται από τη Λ. Αμερική, ολοκληρώθηκαν τα Decanter World Wine Awards. Η Ευρώπη κατέκτησε ξανά τα περισσότερα βραβεία, με το Bordeaux και την Τσokάνη να ξεχωρίζουν, ενώ στο παιχνίδι έχει μπει και η Ασία, με την Κίνα να κατακτά 234 βραβεία και την Ιαπωνία το πρώτο της πλατινένιο.



OATH OF FIDELITY

Τη δική του ετικέτα λανσάρει ο Carmelo

Σε συνεργασία με τον Stéphane Usseglio, οινοποιό της τρίτης γενιάς του Ροδανού, ο αστέρι του NBA Carmelo Anthony κυκλοφορούν το δικό τους κρασί, με την ονομασία VII(N) Oath of Fidelity 2017. Πρόκειται για μείγμα από 90% Grenache και 10% Mourvèdre, που προέρχεται από αμπελιές 80 ετών του Le Mourre du Gaud.



Η **ετικέτα** VII(N) περιλαμβάνει μια **αναφορά** στον αριθμό **παιχνιδιού** του Anthony, το 7.




LAFAZANIS
 WINERY

- Recent Ratings & Awards -



GEOMETRIA MOSCHOFILERO 2020

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



GEOMETRIA AGIORGITIKO 2020

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



GEOMETRIA ASSYRTIKO 2020

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



GEOMETRIA MALAGOUZIA 2020

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



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

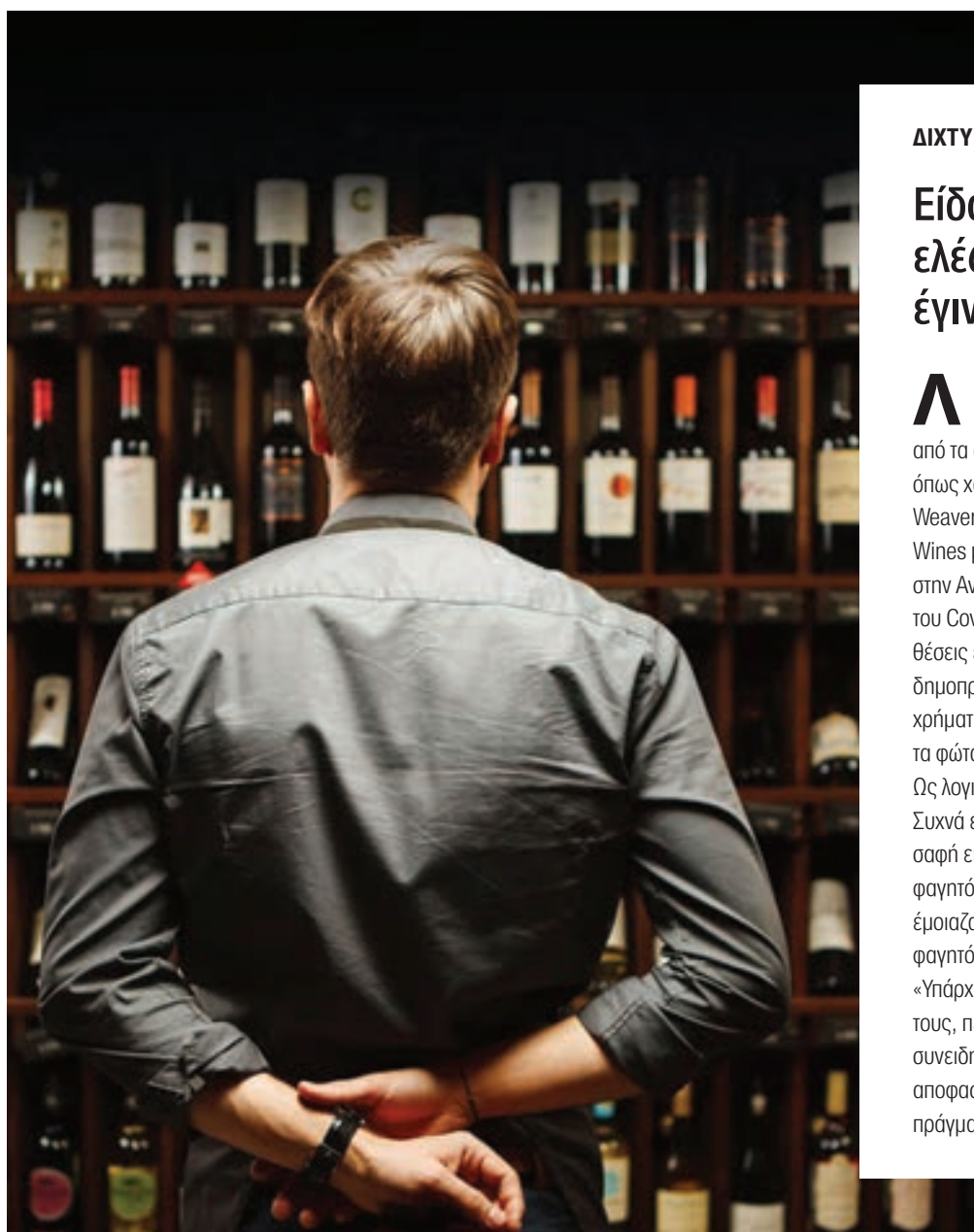
LOGISTICS
 Pflon Kipraiou 89, Elefsina, 19200
 +30 210 5547550
 sales@lafazanis.gr



CHATEAU BEUCHENE

Στα αμπέλια του Orange ντεμπούτο για τα MF Specialist & 1700E

Το κέντρο κέντρο των εξελίξεων στη διεθνή σκηνή του εξοπλισμού τρακτέρ αποτέλεσε στα μέσα Απριλίου η περιοχή Orange της Προβηγκίας, όπου η Massey Ferguson αποκάλυψε εκεί, για πρώτη φορά σε κοινό και εισαγωγείς, τις νέες της Σειρές τρακτέρ MF 3 Specialist και MF1700 E. Η ομάδα της Green Box, με πρόσκληση του Ομίλου Επιχειρήσεων Σαρακάκη, αποκλειστικού εισαγωγέα - διανομέα της Massey Ferguson στην Ελλάδα, βρέθηκε στο εντυπωσιακό Chateau Beuchene, όπου πραγματοποιήθηκε η παρουσίαση των νέων μοντέλων. Περισσότερα στο www.agronews.gr



ΔΙΚΤΥ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ Η ΚΑΒΑ

Είδος υπό εξαφάνιση ελέω Covid 19 έγιναν οι sommeliers

Λιγότερες πωλήσεις οίνου και λιγότερο προσωπικό στα εστιατόρια, ήταν κάποια από τα αποτελέσματα της πανδημίας Covid 19 όπως χαρακτηριστικά το περιγράφει ο Hamilton Weaver, εκπρόσωπος πωλήσεων της Skurnik Wines με μεγάλη εμπειρία στις πωλήσεις κρασιού στην Ανατολική Ακτή των ΗΠΑ. «Κατά τη διάρκεια του Covid, δεν είδαμε απλώς να περικόπτονται θέσεις εργασίας. Είδαμε εστιατόρια να δημοπρατούν τις κάβες τους για να βγάλουν χρήματα που θα τους επέτρεπε να κρατήσουν τα φώτα αναμμένα» αναφέρει χαρακτηριστικά. Ως λογικό επόμενο πολλοί σομελιέ απολύθηκαν: Συχνά είχαν τις υψηλότερες αμοιβές και χωρίς σαφή εικόνα για το πότε θα ξαναρχόταν το φαγητό σε εσωτερικούς χώρους, οι θέσεις τους έμοιαζαν αναλώσιμες. Όμως, ακόμη και όταν το φαγητό ξανάρχισε, το τοπίο συνέχισε να αλλάζει. «Υπάρχουν somelliers που έχασαν τις δουλειές τους, πέρασαν την πανδημία, αλλά τώρα συνειδητοποιούν ότι δεν πληρώνονται αρκετά και αποφασίζουν να φύγουν και να αναζητήσουν νέα πράγματα» σημειώνει ο κ. Weaver.



Όταν ο Antoine **Gobert** ξεκίνησε τη διατριβή του στο **Πανεπιστημιακό** Ινστιτούτο Αμπέλου και Οίνου της Ντιζόν το 2016, οι **μελέτες** για την **ικανότητα** των ζυμών να **παράγουν** μικρότερα ποσοστά αλκοόλης ήταν ελάχιστες.

ΣΤΕΛΕΧΗ ΜΕ ΠΡΩΤΟΓΝΩΡΕΣ ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΕΣ

ΛΙΓΟΤΕΡΟ ΑΛΚΟΟΛ ΑΦΗΝΟΝΤΑΣ ΕΚΤΟΣ ΚΛΑΣΙΚΟΥΣ ΖΥΜΟΜΥΚΗΤΕΣ

Τη δυνατότητα ορισμένων στελεχών ζυμών να φέρουν εις πέρας την οινοποίηση, παράγοντας λιγότερο αλκοόλ ερευνά ο Antoine Gobert από το Πανεπιστημιακό Ινστιτούτο Αμπέλου και Οίνου της Ντιζόν, κάνοντας δικούς του ελέγχους, χρησιμοποιώντας τις ζύμες που είναι διαθέσιμες στο εργαστήριο και εξαλείφοντας οποιοδήποτε στέλεχος ζύμης αποδίδει την ίδια αλκοόλη με την κλασική ζύμη του *Saccharomyces cerevisiae*, όλα με τη χρηματοδότηση από την εταιρεία Sofralab, στην οποία πλέον απασχολείται. Μετά από ένα χρόνο, επέλεξε μια ζύμη non-*Saccharomyces*, που ονομάζεται *Starmerella bacillaris*. «Στην αρχή, είχαμε μειώσεις μεταξύ 1 και 1,5% ABV. Μετά από μια ολόκληρη σειρά δοκιμών σε βιοαντιδραστήρες τριών λίτρων, με ελεγχόμενη ανάδευση, οξυγόνωση και θρέψη, κατάφερα να πετύχω μείωση 2,5% ABV». Η Sofralab θα δοκιμάσει τη νέα της ζύμη «Starbella» σε μεγαλύτερους όγκους κατά την επόμενη οινοποιητική περίοδο προκειμένου να το λανσάρει επίσημα πριν από τη συγκομιδή του 2023.

ARGATIA
WINERY

ΡΟΔΟΧΩΡΙ
ΝΑΟΥΣΑ

αμπελώνες βιολογικής καλλιέργειας



Επικοινωνία: τηλ: 23320 51080, www.argatia.gr

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

Εμφιαλώνοντας αφρώδεις οίνους

Η εμφιάλωση αφρωδών οίνων αποτελεί ένα ιδιαίτερο κεφάλαιο στον πωματισμό, ως προς τα υλικά και την πρακτική.

Τα πώματα φελλού για αφρώδεις οίνους και σαμπάνιες είναι κυλινδρικά, ύψους 48 mm και διαμέτρου 30,5 mm, έντονα μπιζουτέ στο πάνω μέρος μόνον, άρα με προσανατολισμό κατά τον πωματισμό. Παραδοσιακά το κύριο σώμα του πώματος αποτελείται από μεγάλους κόκκους φελλού και το κατώτερο τμήμα από δύο συνήθως ροδέλες φυσικού φελλού πάχους 10 ως 12 mm. Παράγονται με τη μέθοδο «κατά καλούπι» (individually moulded) και η πυκνότητα του πώματος είναι της τάξης των 260 kgf/m³, για να αντέχει την πίεση των 5 έως 7 bar του αφρώδους οίνου.

Ο φελλός βυθίζεται στη φιάλη κατά το ήμισυ περίπου και στον εκπωματισμό βλέπουμε ένα πώμα σε σχήμα μανιταριού, που μπορεί να δημιουργήσει την εσφαλμένη εντύπωση του κεφαλοφόρου (T-cork).

Η DIAM BOUCHAGE έχει τη δική της πρόταση για τους αφρώδεις οίνους, τους φελλούς ΜΥΤΙΚ DIAM. Συντίθενται εξ ολοκλήρου από το τρίμμα λεπτών κόκκων, καθαρισμένο με τη μέθοδο διοξειδίου του άνθρακα DIAMANT και απόλυτα απαλλαγμένο από κάθε ουσία που προκαλεί οσμές, όπως και όλοι οι φελλοί DIAM. Οι διαστάσεις είναι οι κλασικές 48x30,5 αν και υπάρχουν και σε άλλες διαστάσεις για να καλύπτουν διαφορετικού τύπου και χωρητικότητας φιάλες.

Τα βασικά προϊόντα είναι το ΜΥΤΙΚ 3 και το ΜΥΤΙΚ 5, αντίστοιχα με τα DIAM 3 και DIAM 5, ως προς το χρόνο ζωής των εμφιαλωμένων οίνων. Πρόσφατα δημιουργήθηκε το ΜΥΤΙΚ 10, με δυνατότητα παλαίωσης τουλάχιστον 15ετίας. Όπως σε κάθε προϊόν της, η



DIAM, έτσι και στα ΜΥΤΙΚ, ορίζει συγκεκριμένα χαρακτηριστικά και παραμέτρους για κάθε τύπο πώματος. Ορίζει την κοκκομετρία, την πυκνότητα, τη διαπερατότητα, τη συμπίεστικότητα και ελαστική επαναφορά. Η πυκνότητα σε όλα τα προϊόντα της σειράς ΜΥΤΙΚ είναι ιδιαίτερα υψηλή και σταθερή. Στους αφρώδεις οίνους η διαπερατότητα συναρτάται πρωτίστως με τον έλεγχο της εκροής του CO₂ άρα και τη διατήρηση της πίεσης στη φιάλη και δευτερευόντως με την εισροή O₂ στο εσωτερικό της φιάλης. Στο ΜΥΤΙΚ 5 η διαπερατότητα είναι χαμηλή, ενώ στο ΜΥΤΙΚ 10 είναι πολύ χαμηλή, εξασφαλίζοντας μακρόχρονη και ασφαλή παλαίωση, χωρίς απώλεια CO₂. Η δύναμη ελαστικής επαναφοράς εξασφαλίζει τέλεια σφράγιση, ξεπερνώντας τα 28 Newton/cm² στα ΜΥΤΙΚ 5. Οι φελλοί ΜΥΤΙΚ DIAM εγγυώνται την απόλυτη ομοιογένεια και ομοόμορφη εξέλιξη σε κάθε μία φιάλη αφρώδους οίνου. Στα υλικά πωματισμού αφρωδών οίνων ανήκουν ασφαλώς τα μεταλλικά πώματα CROWN, διαμέτρου 29 mm. Το είδος του μετάλλου και ο τύπος του rnc free liner δίνουν επίσης μια γκάμα επιλογών, που συναρτώνται με τον τρόπο χρήσης τους και τις απαιτήσεις του εμφιαλωμένου προϊόντος, ως προς την εσωτερική πίεση, το χρονικό διάστημα ζωής, τον τρόπο αποθήκευσης - συντήρησης, ακόμη και τη διαπερατότητα. Η χρήση πρόσθετου πλαστικού BIDULE, πριν την τοποθέτηση του CROWN, βοηθά στη συγκέντρωση της οινολάσπης, πριν από τον τελικό πωματισμό με το πώμα φελλού.

Τελική ασφάλεια του πωματισμού είναι το συρματάκι πάνω στο φελλό. Η ασφάλεια μπορεί να συνδυαστεί με τη διακόσμηση. Πλήθος επιλογών σε χρώματα και εκτυπώσεις μπορούν να γίνουν στη μικρή κυκλική μεταλλική επιφάνεια του σύρματος.

Τα υλικά πωματισμού των αφρωδών οίνων αναπτύσσονται και εξελίσσονται παράλληλα με τις ανάγκες και τις απαιτήσεις τους.



ΚΕΙΜΕΝΟ ΤΙΝΑ ΚΟΚΚΑΛΙΔΟΥ - CORK HELLAS



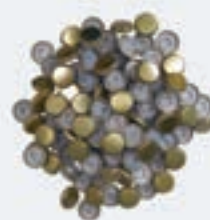
Τα πώματα φελλού DIAM δίνουν τη δυνατότητα για Πωματισμό Ακριβείας

RANGE FOR SPARKLING WINES

Mytik 3
DIAM

Mytik 5
DIAM

Mytik 10
DIAM



www.diam-cork.com

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

ΕΤΙΚΕΤΕΣ εγχώριες ντίβες

AMYNTAION ROSE DEMI SEC AMYNTAS WINES

Ένα κρασί από το μεγάλο υψόμετρο του Αμύνταιου, με λαμπερό τριανταφυλλί χρώμα, φίνες φυσαλίδες και πλούσιο αφρισμό. Γλυκές νότες από φράουλα, βατόμουρο, κυδώνι και καραμέλα συνδυάζονται με έντονα αρώματα κόκκινων φρούτων και ανθέων. Η δροσιστική οξύτητα ισορροπεί αρμονικά με την γλυκύτητα του κρασιού, αφήνοντας στον ουρανίσκο μια αίσθηση φρεσκάδας. **11,5% vol.**

DEUS ROSATO CAVINO

Ραζέ φυσικός ημισαφρώδης, ημίγλυκος από 100% Syrah με ερυθρωπό λαμπερό χρώμα με έντονα ιώδεις ανταύγειες και καλής έντασης αρώματα κερασιού, βιολέτας, ρόδων. Γευστικά επιτυγχάνεται μοναδική ισορροπία μεταξύ της γλυκιάς αίσθησης και της λεπτής πέρλας διοξειδίου. Έντονο στόμα και φρουτώδες που αφήνει τη θέση του σε αίσθηση φρεσκάδας. **8,0% vol.**

AMALIA ROSE ΚΤΗΜΑ ΤΣΕΛΕΠΟΥ

Απαλό ρόδινο χρώμα με χάλκινες ανταύγειες και αφρισμό από μικρές, λεπτές φυσαλίδες. Στη μύτη διακρίνονται αρώματα κερασιού και μαύρων φρούτων, ενώ η διακριτική παρουσία της ζύμης συμπληρώνει το κομψό σύνολο. Για την παραγωγή του οίνου βάσης γίνεται πρώιμος τρυγητός. Ακολουθεί η παραδοσιακή μέθοδος με δεύτερη ζύμωση στη φιάλη και ωρίμανση για τουλάχιστον 9 μήνες παρουσία της λεπτής οινολάσπης. **12,0% vol.**

AKAKIES SPARKLING ΚΤΗΜΑ ΚΥΡ ΓΙΑΝΝΗ

Πληθωρικές φυσαλίδες που αναδεικνύουν τον ποικιλιακό χαρακτήρα του κρασιού και τα αρώματα του Ξινόμαυρου. Πλούσιο στο στόμα με ζωηρή οξύτητα και μακράς διάρκειας γλυκιά επίγευση, με κάθε φυσαλίδα σαν έκρηξη να αναδεικνύει τα παραπάνω χαρακτηριστικά. Μοναδικά νόστιμο, με έξυπνη ισορροπία μεταξύ οξύτητας και σακχάρων. **12,0% vol.**



ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ
Ζήσης Πανάγος



ΤΡΕΙΣ ΜΑΓΙΣΣΕΣ

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΜΠΑΡΑΦΑΚΑ

Αγιωργίτικο, Μοσχοφίλερο και Syrah με λαμπερό ροζ χρώμα με ιώδεις ανταύγειες. Φίνο και γενναιόδωρο κρασί με δειλεαστικά αρώματα κόκκινων φρούτων (φράουλας και κράνα) και νότες λευκών άνθων. Γεμάτο και κρεμώδες στόμα, με ισορροπημένη οξύτητα, δυναμική παρουσία φυσαλίδων, αρμονική γλυκύτητα και φρουτώδης επίγευση. **11,0% vol.**



ΡΟΖΕ ΑΦΡΩΔΕΙΣ ΟΙΝΟΙ

ΣΤΟΝ ΑΦΡΟ ΤΟΥ ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΟΥ

Για την κρυφή γοητεία της φυσαλίδας και των αφρωδών οίνων έχουν κυθεί τόνοι μελάνης, καθώς αποτελούν την πρώτη επιλογή όταν η διάθεση και το θερμόμετρο ανεβαίνουν

AURELIA PINK SPARKLING

ZOINOS WINERY

Σε μια περιοχή όπου η παραγωγή αφρωδών και ημισαφρωδών οίνων είναι παράδοση παράγεται ο ροζέ οίνος Aurelia από το πάντρεμα των τριών γηγενών ποικιλιών της περιοχής, Ντεμπίνα, Βλάχικο και Μπεκάρι. Ζωηρό και φινετσάτο με πλούσιες φυσαλίδες στο στόμα, κέρδισε και τους πιο απαιτητικούς. **12,0% vol.**



SNOB

WINERY MONSIEUR NICOLAS

Από 100% Λημνιώνα ένα κρασί με αριστοτεχνική ισορροπία ανάμεσα στην οξύτητα και τις μαλακές ταννίνες. Αυτή τη φορά, τα σταφύλια της οικογένειας Καρραμήτρου στη Λίμνη Πλαστήρα, χρησιμοποιήθηκαν για να δώσουν, με πρόωρο τρύγο, ένα πλούσιο χυμό που έγινε η βάση για τη δημιουργία ενός ιδιαίτερου ροζέ αφρώδους. **11,0% vol.**



PROLOGUE

ΚΤΗΜΑ ΖΑΦΕΙΡΑΚΗ

Αφρώδες ροζέ με την παραδοσιακή μέθοδο, από Λημνιώνα και Ασύρτικο. Ελαφρύ ροζέ χρώμα, στη μύτη επικρατεί ένας συνδυασμός από κόκκινα φρούτα, εσπεριδοειδή, άνθη, συνδυαζόμενα με τα χαρακτηριστικά αρώματα ζύμης και ξηρών καρπών. Στο στόμα έχει έναν απαλό, κρεμώδη χαρακτήρα, με ζωντανές φυσαλίδες και οξύτητα που δροσίζει τον ουρανίσκο. **12,0% vol.**





Οινικές προτάσεις νέες κυκλοφορίες

Τον ισχυρό άνεμο δημιουργίας που πνέει στην ελληνική αγορά οίνου επιβεβαιώνουν με τον καλύτερο τρόπο οι πολλές νέες ετικέτες που παρουσιάζονται από νεοεισερχόμενους αλλά και παραδοσιακούς παίχτες της εγχώριας οινικής σκηνής. Ταξιδεύουμε στο Αμύνταιο, τη Θεσσαλία και την Στυμφαλία για να επιλέξουμε τις τρεις ετικέτες του τεύχους



TERRE DE ZEUS ASSYRTIKO 2021 NAVITAS WINERY



Φρεσκάδα με τραγανή αλλά καλά ισορροπημένη οξύτητα. Λεμόνι, λεμονοανθός, πράσινο μήλο και μπριός στη μύτη, συμπληρώνονται από ντελικάτες βοτανικές και ορυκτές νότες στο στόμα. Μακριά με γλυκιά αίσθηση επίγευση. Με την εσοδεία του 2021 το Οινοποιείο Navitas εγκαινιάζει τις προσπάθειές του με γηγενείς ζύμες και πιστοποίηση βιολογικής καλλιέργειας.

12,5% VOL



SKAPERDAS FRERES CUVEE EXCEPTIONNELLE NV ΚΤΗΜΑ ΚΥΡ ΓΙΑΝΝΗ



Αφρώδες single vineyard οινοποιημένο με την παραδοσιακή μέθοδο που συνδυάζει τη γαλλική φινέτσα με την γηγενή ποικιλία Ξινόμαυρο, φυτεμένη εντός της αμπελουργικής ζώνης ΠΟΠ Αμυνταίου. Πηγή έμπνευσης υπήρξε ο προπάππος, από τη μεριά της μητέρας του Στέλλιου Μπουτάρη, Σπυριδωνας Σκαπέρδας, που έζησε στο Παρίσι στις αρχές του 20ου αιώνα και έδωσε έναν γαλλικό αέρα σε όλη την οικογένεια.

12% VOL



ΣΠΑΝΙΕΣ ΓΑΙΕΣ CARA STROFILIA



Sauvignon Blanc από την Στυμφαλία με ανοικτό χρυσοπράσινο χρώμα. Εκρηκτικά αρώματα ώριμων εξωτικών φρούτων, πυρηνόκαρπων και καλοκαιρινών φρούτων, με διακριτικά αρώματα βανίλιας και μπαχαρικών. Ισορροπημένο στόμα, με ενδιαφέρουσα λιπαρότητα, οξύτητα που προσδίδει φρεσκάδα και μία διακριτική αίσθηση μεταλλικότητας. Άρωμα στόματος με εξαιρετική πολυπλοκότητα. Διαρκής, αρωματική επίγευση.

13% VOL

La Vie en Rose

ROSE DEMI SEC & SEC

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




ασύρτικο σε όλη την Ελλάδα



ΜΕΝΕΥΡΟ ΣΤΟ ΠΟΤΗΡΙ

Πολύμορφο, πολύπλοκο και πάντα χαρακτηριστικό, οι εκφράσεις που μπορεί να παρουσιάσει το Ασύρτικο είναι όσα και τα οινοπέδια όπου καλλιεργείται

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



Υπό τη συνοδεία φρέσκων **οστρακοειδών** και καρπάσιο από **λαυράκι** η ομάδα του Wine Trails βίωσε και με το παραπάνω την **αρωματική - γευστική** εμπειρία, που προσφέρει το **Α-σύρπκο**. Έντονα αρώματα από ροδάκινο, λεμόνι, grape fruit, ξύσμα πορτοκαλιού, ενώ ο **mineral** χαρακτήρας έρχεται για να ολοκληρώσει τη **μεθυστική** διαδρομή από τη μύτη στον ουρανίσκο. Τέλος, η **οξύτητα** έρχεται για να φέρει την ισορροπία.

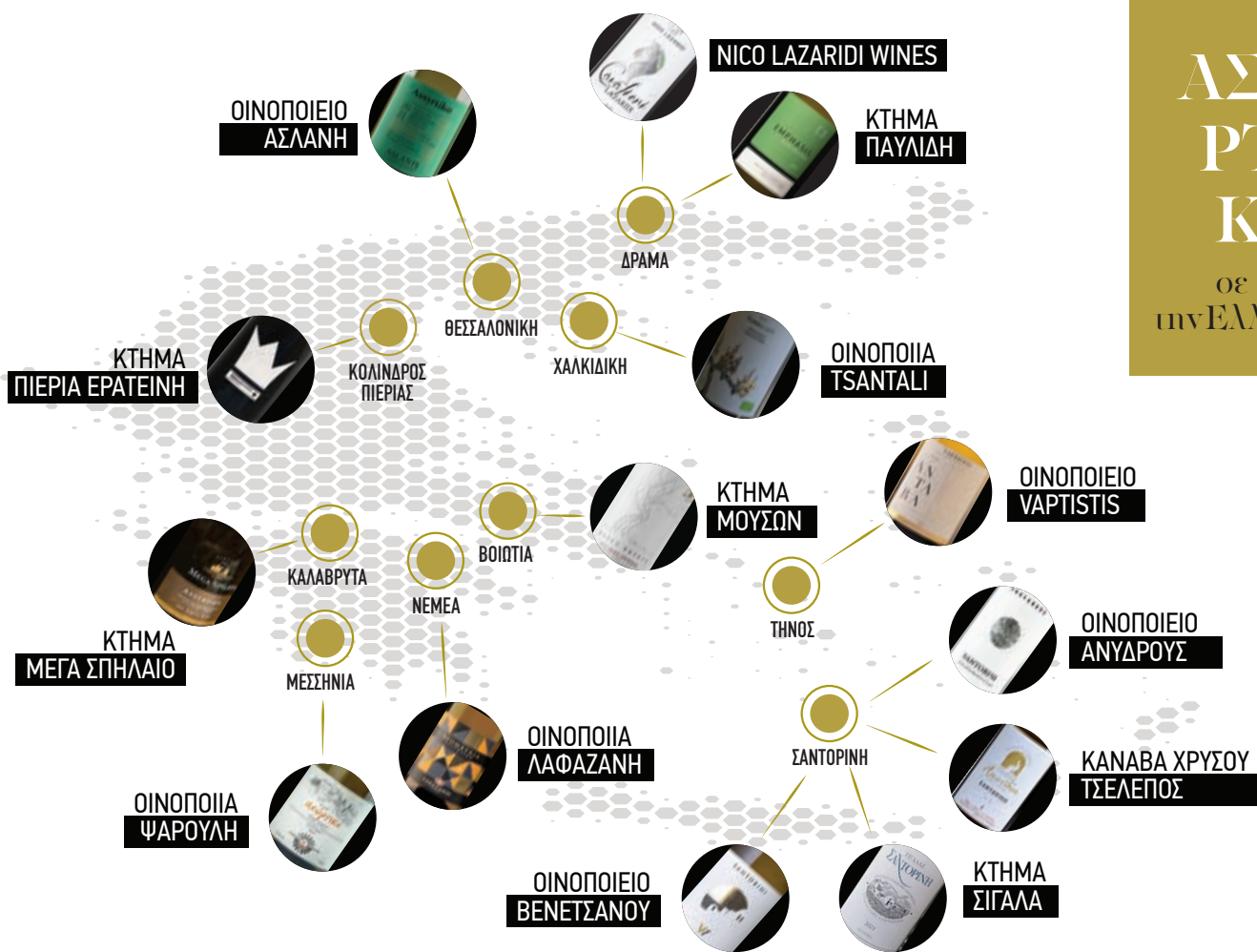
ασύρτικο σε όλη την Ελλάδα

Στο **φιλόξενο** περιβάλλον του **Garbi Restaurant** στη Βουλιαγμένη οι άνθρωποι του **Wine Trails** Κωνσταντίνα Ψιλιώτη και Ζήσης Πανάγος **μυήθηκαν** στον ιδιαίτερο χαρακτήρα των **Ασύρτικων** της δοκιμής, ο οποίος απογειώθηκε με τη **συννοδεία** των κατάλληλων εδεσμάτων.



ΑΣΥΡΤΙΚΟ

σε όλη
την Ελλάδα



Τόση κι άλλη τόση πυκνή δομή

Όση ένταση κι αν αισθανθείς, άλλη τόση είναι η δύναμη που κρύβει το Ασύρτικο, για πολλούς η κορυφαία ελληνική ποικιλία. Αποτελεί αναμφίβολα την ατμοσφαιρική του ελληνικού αμπελώνα και του επώνυμου ελληνικού κρασιού. Πολύμορφο, πολύπλοκο και πάντα χαρακτηριστικό, οι εκφράσεις που μπορεί να παρουσιάσει είναι όσα και τα οινοπέδια όπου καλλιεργείται. Εκτός του ότι κυριαρχεί στον οίνο ΠΟΠ Σαντορίνη, όπου οδηγεί σε πολύ πυκνά λευκά κρασιά, με λεπτότητα και ορυκτώδη χαρακτήρα, αξίζει να αναφερθεί πως η ποικιλία αυτή έχει φυτευτεί στις περισσότερες ελληνικές αμπελοργικές περιοχές, από άλλα νησιά του Αιγαίου πελάγους, έως τη Μακεδονία (ΠΟΠ Πλαγιές Μελίτων), την Κεντρική Ελλάδα και την Πελοπόννησο. Ο πολυδυναμικός της χαρακτήρας έδωσε εξαιρετικά αποτελέσματα σε ολόκληρο τον Ελλαδικό χώρο, με αρχικό προορισμό τη Χαλκιδική και έπειτα τη Μακεδονία και την Πελοπόννησο. Σε αυτές τις περιοχές χαρίζει κρασιά με εντονότερα πρωτογενή αρώματα φρούτων και λιγότερο πυκνή δομή, που μπορεί να μην έχουν το terroir Σαντορίνης, αλλά δεν υστερούν καθόλου σε ποιότητα και ενδιαφέρον. Το Ασύρτικο απευθύνεται σε οινόφιλους που αναζητούν λευκά κρασιά με αντισμβατικό, έντονο στυλ και εστιάζουν στη δομή και την πυκνότητα. Χαρακτηρίζεται από έντονο πρασινόλευκο χρώμα με ανοιχτές χρυσές ανταύγειες που θυμίζουν το χρώμα του ροδιού. Προσφέρει εντυπώσεις που ξεφεύγουν πολύ από το μέσο, «εμπορικά θελκτικό» ξηρό λευκό κρασί, ενώ είναι πολύ φιλικό με το φαγητό, ιδίως με το ψητό ψάρι και τα θαλασσινά.

* Η σειρά παρουσίασης είναι τυχαία



Με τη δύναμη του ορεινού αμπελώνα

Σε ένα μοναδικό αμπελοτόπι, στα 900 μ. υψόμετρο, στα Καλάβρυτα, παράγεται και το Ασύρτικο του Κτήματος Μέγα Σπήλαιο

ΓΕΜΑΤΟ, πληθωρικό με τραγανή οξύτητα και φρουτώδη επίγευση το 100% Ασύρτικο ΠΓΕ Αχαΐα του Κτήματος Μέγα Σπήλαιο προσφέρει αρώματα εσπεριδοειδών και πυρηνόκαρπων φρούτων, με βοτανικές νύξεις και ορυκτότητα. Η πρώτη ύλη προέρχεται από ορεινούς αμπελώνες της επαρχίας Καλαβρύτων και ο τρύγος γίνεται στα τέλη Σεπτεμβρίου με έμφαση στην προσεκτική παραλαβή και μεταχείριση των σταφυλιών. Μετά από 48 ώρες στο οινοποιείο γίνεται στατική απολάσπωση και στη συνέχεια αλκοολική ζύμωση από επιλεγμένες ζύμες σε χαμηλές θερμοκρασίες. Το κρασί ωριμάζει για δύο μήνες σε ανοξείδωτες δεξαμενές και δρύινα βαρέλια με τις λεπτές λάσπες της ζύμωσης. Συνοδεύει ψάρια, θαλασσινά, λευκά κρέατα με λευκές σάλτσες.

Assyrtiko 2021

Οινοποιείο: **Κτήμα Μέγα Σπήλαιο**

Οινολόγος: **Στέλιος Τσίρης**

Περιοχή: **Καλάβρυτα**



Ο Γιάννης Τσέλεπος εξεγείσει **υπομονετικά** την παράδοση του **Ασύρτικου** μέσω της Κάναβας Χρυσού - Τσέλεπου, που αποτελεί προϊόν της συνεργασίας του οινοποιού, **ιδιοκτήτη** του ομώνυμου **κτήματος** στην Αρκαδία, με την **οικογένεια** Χρυσού.

Πολυπλοκότητα και Ισορροπία

Οξύτητα, συνδυασμένη με εκρηκτικά αρώματα και βουτυράτο, πλούσιο σώμα, για την πολυβραβευμένη ΠΟΠ Σαντορίνη Λαούδια

ΛΑΟΥΔΙΑ λένε στη Σαντορίνη τις τρύπες που φωλιάζουν οι λαγοί. Από εκεί εμπνεύστηκε και το όνομά της η Σαντορίνη της Κάναβας Χρυσού - Τσέλεπου, μία πολυβραβευμένη επικέτα που φέτος για την εσοδεία 2020 απέσπασε το βραβείο του Καλύτερου Οίνου του Διαγωνισμού της Θεσσαλονίκης. Τα σταφύλια προέρχονται από ένα μόνο αμπελοτόπι στον Πύργο, με υπεραιώνobia κλήματα Ασύρτικου, φυτεμένα σε πεζούλες.

Ο τρύγος γίνεται χειρωνακτικά μόνο όταν τα σταφύλια έχουν υπερωριμάσει. Η ζύμωση λαμβάνει χώρα σε αμφορείς και το κρασί παραμένει εκεί να ωριμάσει με τις

λεπτές οινολάσπες για οκτώ μήνες. Στη συνέχεια εμφιαλώνεται και μένει για τουλάχιστον 10 ακόμη μήνες στη φιάλη. Κρασί με εντονότατη την τυπικότητα της ποικιλίας αλλά και του terroir. Πολυεπίπεδη μύτη με ευδιάκριτη παρουσία ώριμων εσπεριδοειδών -ενίοτε ζαχαρωμένων- γλυκά αρώματα ανθέων και δροσιά από βότανα με επίμονη εμφάνιση κερήθρας, θεμελιωμένα στη διαρκή αίσθηση της τσακμακόπετρας. Στόμα ισορροπημένο, ογκώδες, εξαιρετικής δομής, με επίμονο και ιωδιούχο τελείωμα. Συνδυάζεται με λιπαρά ψάρια, όστρακα, κρέατα με άσπρες σάλτσες.

Κάναβα Χρυσού Λαούδια Σαντορίνη 2020

Οινοποιείο: **Κάναβα Χρυσού - Τσέλεπος**

Οινολόγος: **Γιάννης Τσέλεπος**

Περιοχή: **Πύργος Σαντορίνης**



ασύρτικο στη Χαλκιδική

TSANTALI
VINEYARDS & WINERIES

Όταν το κλήμα δένει με το κλίμα

Στο Ασύρτικο βιολογικής καλλιέργειας της Tsantali από τη Χαλκιδική

ΠΗΓΗ ΕΜΠΝΕΥΣΗΣ του brand είναι ένα παιχνίδι ανάμεσα στις λέξεις «κλήμα» και «κλίμα». Αν και ομόηχες, σημαίνουν δύο στοιχεία τόσο διαφορετικά μεταξύ τους, αλλά και τόσο σημαντικά στην αμπελοκαλλιέργεια. Με τη συνεχή προσοχή και φροντίδα του αμπελουργού, η σωστή επιλογή του κλήματος βάσει του κλίματος και άλλων συνθηκών θα δώσει σταφύλια υψηλής ποιότητας. Το κλήμα σε συνεχή αλληλεπίδραση με το κλίμα θα προσφέρει οίνους με ξεχωριστό χαρακτήρα που θα αποτυπώνουν μοναδικά τον τόπο προέλευσής τους.

Η σειρά KLIMA KLIMA ORGANIC της TSANTALI περιλαμβάνει μεταξύ άλλων, έναν μονοποικιλιακό οίνο από την ποικιλία Ασύρτικο. Τα σταφύλια καλλιεργούνται βιολογικά στον ιδιόκτητο αμπελώνα 170 στρμ. της οικογένειας Τσάνταλη στον Άγιο Παύλο της Χαλκιδικής. Εκεί, επιπλέον της πιστοποιημένης βιολογικής καλλιέργειας, εφαρμόζεται και Ολοκληρωμένη Διαχείριση Παραγωγής (ICP), μια ολιστική προσέγγιση με στόχο την αειφόρο γεωργική ανάπτυξη.

Η κατά κύριο λόγο μεσημβρινή έκθεση του αμπελώνα, το ανάγλυφο του εδάφους καθώς και η γεινίαση με τη θάλασσα διαμορφώνουν ένα τυπικό μεσογειακό κλίμα που χαρακτηρίζεται από ήπιο χειμώνα και δροσερό καλοκαίρι διατηρώντας ένα μεγάλο ημερήσιο θερμομετρικό εύρος. Όλα αυτά και πολλοί ακόμη παράγοντες του μικροκλίματος της περιοχής αποτελούν εξαιρετική βάση για την ανάπτυξη των σταφυλιών, οδηγώντας τα σε πλήρη ωρίμανση και ενισχύοντας τα αρώματα των κρασιών που παράγονται από αυτά, συμβάλλοντας στην εξισορρόπηση του γευστικού τους χαρακτήρα.

KLIMA KLIMA Organic 2021

Οινοποιείο: **Οινοποιία Tsantali**
Οινολόγος: **Ηλίας Αντωνιάδης**
Περιοχή: **Αγ. Παύλος Χαλκιδικής**



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ



Με τις χάρες των Μουσών

Φρέσκο και ζωντανό κρασί από παλαιούς αμπελώνες Ασύρτικου της Κοιλιάδας των Μουσών

Η ΠΡΩΤΗ ΥΛΗ για το 100% Crispy Assyrtiko 2021 του Κτήματος Μουσών προέρχεται από τους παλαιότερους κυπελλοειδείς αμπελώνες Ασύρτικου (bush vines) της οικογένειας, που βρίσκονται στη δυτική πλαγιά στις Κοιλιάδας των Μουσών σε υψόμετρο 560 μέτρων με κλίση 4%. Η καλλιέργεια γίνεται σύμφωνα με τις αρχές της ολοκληρωμένης γεωργίας που διασφαλίζει την προστασία του περιβάλλοντος, του καταναλωτή και των ανθρώπων που εργάζονται στους αγρούς. Σε ό,τι αφορά τη διαδικασία της οινοποίησης λαμβάνει χώρα κρυσεκκύλιση για 15 ώρες στους 8°C σε περιβάλλον χωρίς οξυγόνο και στη συνέχεια ψυχρή ζύμωση με γηγενείς ζύμες (wild fermentation) σε σταθερή θερμοκρασία στους 18°C ενώ το κρασί παραμένει στις οινολάσπες (sur lie) για 8 μήνες πριν την εμφιάλωση. Το αποτέλεσμα είναι ένα φρέσκο και ζωντανό κρασί, με ωραία τραγανή οξύτητα, λεμόνι, πράσινο μήλο και πικάντικη επίγευση με στοιχεία ορυκτότητας που συνδυάζεται άψογα με νωπά οστρακοειδή, λευκό κρέας με ελαφριές σάλτσες, πιάτα ζυμαρικών, ελληνική σαλάτα και μεσογειακή κουζίνα.

Crispy Assyrtiko 2021

Οινοποιείο: **Κτήμα Μουσών**
 Οινολόγος: **Νίκος Ζαχαρίας**
 Περιοχή: **Κοιλιάδα Μουσών Βοιωτία**





© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ ΠΙΕΡΙΚΗΣ ΠΑΝΑΓΙΩΤΙΑΔΗΣ

Γυμνή Βασίλισσα 2017

Οινοποιείο: **Κτήμα Πιερία Ερατεινή**
Οινολόγος: **Παύλος Αργυρόπουλος**
Περιοχή: **Κολινδρός Πιερίας**



Ολύμπια δροσιά στην Πιερία

Γοητευτικά αιχμηρό και ατίθασο, χωρίς να χάνει το χαρακτήρα της ποικιλίας, το Ασύρτικο της Πιερίας εμπλουτίζεται από τις χάρες του τόπου

ΨΥΧΗ ΚΑΙ ΚΟΣΜΟΘΕΩΡΙΑ του Κτήματος Πιερία Ερατεινή ήταν και είναι η πεποίθηση πως κάθε ποικιλία, προσαρμοζόμενη στον ιδιαίτερο τόπο, αφηγείται τις δικές της μοναδικές και διακριτές οινικές ιστορίες. Στον Κολινδρό Πιερίας, εκεί που καλλιεργούνται οι ποικιλίες του Κτήματος, το Ασύρτικο καταλαμβάνει περίπου το 1/3 των αμπελώνων, δηλαδή 50 στρέμματα. Το Ασύρτικο Πιερίας φέρει την ολύμπια δροσιά και μυρίζει ευφορία. Χωρίς να χάνει το χαρακτήρα της ποικιλίας εμπλουτίζεται από μια πρωτοφανή τροφαντότητα, γεμάτη και καθοριστική. Υπό το βλέμμα του Όλυμπου, ενσπνκνώνεται σε νύμφη κι ο σκονισμένος, στεγνός χαρακτήρας της ποικιλίας, εξομαλύνεται και ανατρέπεται. Το πιερικό Ασύρτικο αποτυπώνει ένα παιχνίδι τόπων και γεύσεων. Και γι' αυτό έχει εξαιρετικό ενδιαφέρον. Συμβάλλοντας με το δικό του αφήγημα, στην δημιουργία της οινικής ιστορίας του μοναδικού Ασύρτικου.

Εξιχνιάζοντας τα όρια του Ασύρτικου η Γυμνή Βασίλισσα του Κτήματος ξεχωρίζει για τη μεταλλικότητα, το πλούσιο στόμα και τη φινέτσα. Αρώματα από εσπεριδοειδή, ορυκτότητα και νότες μελιού, χάρη στην ευγενική παρουσία του βαρελιού ακακίας. Γευστικά, διαθέτει ένα πολύ ισορροπημένο σώμα, οξύτητα, αλμυρότητα και μακριά επίγευση. Η ένταση του κρασιού, οι ωραίες οξύτητες αλλά και το πληθωρικό σώμα συνοδεύουν ιδανικά εδέσματα όπως μεσογειακά, αλμυρά, λιπαρά πιάτα αλλά και κρεμώδεις υφές.

Όλη η αλμύρα του Αιγαίου

Το πρώτο κρασί που δημιούργησε ο οινοποιός Απόστολος Μούντριχας είναι η Σαντορίνη

ΑΠΟΤΕΛΕΙ τη βασική ετικέτα του Οινοποιείου Anhydrous, που προέρχεται από επιλεγμένα αμπελοτόπια από τα χωριά Φηρά, Καρτεράδος, Καμάρι και Εμπορείο. Εκφράζει πλήρως το ηφαιστειακό terroir και χαρακτηρίζεται από οξύτητα, έντονη ορυκτότητα και διακριτική αλατότητα, όλα χαρακτηριστικά της ηφαιστειακής προέλευσης του νησιού. Τα αρώματά του κινούνται μεταξύ φρεσκοκομμένου λεμονιού, λεμονανθών & μοσχολέμονου, με αίσθηση χαμομηλιού πλαισιωμένο από ορυκτό χαρακτήρα. Το στόμα είναι ξηρό με αναζωογονητική οξύτητα, κομψή δομή και υφάλμυρη επίγευση. Μπορεί να παλαιώσει 5-6 χρόνια. Συνδυάζεται με θαλασσινά, οστρακοειδή και ψάρι.



Σαντορίνη 2021

Οινοποιείο: **Οινοποιείο Άνυδρους**
Οινοποιός: **Απόστολος Μούντριχας**
Περιοχή: **Σαντορίνη**





Aslanis Ασύρτικο 2021

Οινοποιείο: **Aslanis Family Winery**
Οιολόγος: **Ελένη Ασλάνη**
Περιοχή: **Ν. Μηχανιώνα Θεσσαλονίκης**



Ατίθασο και δυναμικό

Χωρίς να χάνει τον χαρακτήρα της ποικιλίας η Μακεδονική εκδοχή του Ασύρτικου προβάλλει τη δυναμική και στιβαρή προσωπικότητά της

ΜΕ ΕΝΑ «ΦΟΡΕΜΑ» σε χρώμα θαμπού λεμονιού «ντύνεται» το Ασύρτικο Ασλάνη στη σοδειά του 2021. Το ισορροπημένο άρωμα κλείνει γοητευτικά το μάτι σε ένα συνδυασμό μέτρια έντονων αρωματικών στοιχείων, στον οποίο υπάρχουν χωρίς να κυριαρχούν τα λεμονάτα χαρακτηριστικά, που στη γεύση παίρνουν το χαρακτήρα του περγαμόντου. Η τρίμηνη παραμονή σε γαλλικά δρύινα βαρέλια ενισχύει διακριτικά την ορυκτότητα της ποικιλίας και χαρίζει έναν πλούσιο όγκο στο στόμα. Στη γεύση λοιπόν το κρασί είναι ατίθασο, ενώ στην πολύ μεγάλη επίγευση που του επιτρέπει να ταιριάζει με πολύ πλούσια φαγητά, το πιπεράτο και πικρό περγαμόντο, συνδυάζονται με μαεστρία με πικάντικα χαρακτηριστικά και μαζί δημιουργούν τη δυναμική και στιβαρή προσωπικότητα -αλλά και τόσο χαρακτηριστική- της Μακεδονικής εκδοχής του Ασύρτικου.

Βιολογική καλλιέργεια

Ενδιαφέροντα δείγματα με προσωπικότητα προσφέρει στη Μακεδονία το Ασύρτικο. Ο αμπελώνας και το μικρό boutique οινοποιείο της Οικογένειας Ασλάνη βρίσκονται στη Νέα Μηχανιώνα Θεσσαλονίκης, κοντά στη θάλασσα. Αυτή η γεινίαση συμβάλλει στη διαμόρφωση ενός ενδιαφέροντος μικροκλίματος, πολύ ευνοϊκού για την ποικιλία. Τα αμπέλια με το ασβεστοαργιλώδες έδαφος, την πυκνή φυτευσή και τις χαμηλές στρεμματικές αποδόσεις καλλιεργούνται αποκλειστικά βιολογικά.



ΚΤΗΜΑ ΠΑΥΛΙΔΗ

Στιβαρός χαρακτήρας

Ενα φρέσκο κρασί που όσο μένει στη φιάλη τόσο πιο έντονα διαφαίνεται ο στιβαρός χαρακτήρας του Ασύρτικου

ΑΠΑΛΟ κιτρινοπράσινο χρώμα και έντονη μύτη ροδάκινου και λευκόσαρκων φρούτων που με τον καιρό αποκτά περισσότερη ορυκτότητα χαρακτηρίζουν το μονοποικιλιακό Emphasis Ασύρτικο του Κτήματος Παυλίδη. Το στόμα είναι γεμάτο με κυρίαρχη την οξύτητα, ενώ δίνει αίσθηση φρεσκάδας, με ικανοποιητικό όγκο. Η επίγευση έντονα φρουτώδης και με διάρκεια. Προέρχεται από γραμμικό αμπελώνα στην περιοχή της Περαχώρας που καλλιεργείται με Ολοκληρωμένη Διαχείριση. Μετά από οργανοληπτική και αναλυτική εξέταση των σταφυλιών, επιλέγεται η κατάλληλη ημερομηνία τρύγου. Τα σταφύλια μαζεύονται νύχτα, ώστε να έχουν κατά το δυνατόν μικρότερη θερμοκρασία. Η απευθείας πίεση σε χαμηλές πιέσεις και η ζύμωση υπό συγκεκριμένες συνθήκες συντελούν στην πλήρη εκμετάλλευση του δυναμικού των σταφυλιών. Ο αποζυμωμένος οίνος ωριμάζει σε ανοξειδωτη δεξαμενή με τις λεπτές οινολάσπες για έξι μήνες.

Ελληνικά καλοκαιρινά πιάτα, ψάρια (αχνιστά και μη), σαλάτες αλλά και πάστες, ριζότο συνδυάζονται άψογα ενώ το κρασί παλαιώνοντας συνδυάζεται άψογα και με χοιρινό κρέας.

Emphasis Assyrtiko 2021

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



**Κρασί με
το δυναμισμό
του τοπίου**

«Τα μεγάλα κρασιά βγαίνουνε στο αμπέλι» επαναλαμβάνει συχνά ο Κωνσταντίνος Ψαρούλης, ένα οινικό γνωμικό, που συμπυκνώνει την αντίληψη της ομώνυμης Οινοποιίας για τα κρασιά της.



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

Ασύρτικο 2021

Οινοποιείο: **Οινοποιείο Ψαρούλη**
Οινοποιός: **Κωνσταντίνος Ψαρούλης**
Περιοχή: **Μεσσήνη Μεσσηνίας**

Το οινικό θαύμα της λίμνης

Ένα single vineyard Ασύρτικο που κυκλοφορεί μόλις σε 10.000 φιάλες

ΑΣΥΡΤΙΚΑ που λάτρευε και έφερε ο πατέρας του Μιχαήλ από τη Σαντορίνη στα μέσα της δεκαετίας του '80 πλαισίωσαν στον αμπελώνα της Μεσσηνίας τα ντόπια Φιλέρια και Ροδίτες που είχε φυτεύσει το 1948 ο παππούς Κωνσταντίνος, εγκαινιάζοντας την ενασχόληση της οικογένειας Ψαρούλη με το αμπέλι. «Το 1986 έφερε ο πατέρας μου μπόλια από τη Σαντορίνη. Στη συνέχεια, σαν γεωπόνος πλέον, το συντήρησα και το βελτίωσα εφαρμόζοντας ιδιαίτερες τεχνικές κλαδέματος και άλλες φροντίδες» εξηγεί ο επικεφαλής σήμερα της Οινοποιίας, Κωνσταντίνος Ψαρούλης. Από την πρώτη οινοποίηση ως σήμερα έχει εξελιχθεί το αποτέλεσμα από αυτά τα 30 στρέμματα με Ασύρτικο «στη λίμνη» όπως χαρακτηρίζει ο κ. Ψαρούλης την τοποθεσία του αμπελώνα, αφού αποδείχθηκε ότι εκεί βρίσκεται ο βυθός προϊστορικής λίμνης και πλέον ξεθάβει όστρακα κάθε φορά που οργώνει. Χαμηλές στρεμματικές αποδόσεις, με τον καρπό να συγκομίζεται νύχτα και ολοκληρωμένη διαχείριση όλο το προηγούμενο διάστημα, μετουσιώνονται σε ένα λαμπερό κρασί με διακριτικά αρώματα εσπεριδοειδών.

Κρυστάλλινο

Το αποφασιστικό βήμα προς την οινοποίηση έγινε από τον Κωνσταντίνο Ψαρούλη το 2014 όταν με 8.000 φιάλες βγήκε στην αγορά προτείνοντας το κρυστάλλινο Ασύρτικο από τον γέρικο αμπελώνα της οικογένειάς του.



Με άρωμα από θαλασσινή πέτρα

Λεμονάτη, τραγανή, βουτυρένια γεύση σε ορυκτό φόντο με πολύ καλή επίγευση για το μονοποικιλιακό Ασύρτικο Antara του boutique Οινοποιείου Vartistis από την Τήνο

ENA 100% Ασύρτικο που παράγεται από συγκεκριμένο αμπελοτόπι του ιδιόκτητου αμπελώνα του boutique Οινοποιείου Vartistis στην Τήνο, το οποίο δημιουργήθηκε όταν ο Ιωάννης Βαπτιστής Μωραΐτης το 2012 αποφάσισε να ξαναζωντανέψει τον αμπελώνα του παππού του, όπου δεσπόζει ένας παραδοσιακός περιστεριώνας. Σε ό,τι αφορά τη διαδικασία παραγωγής του γίνεται στατική απολάσπωση στους 14°C και ακολουθεί αλκοολική ζύμωση στους 17°C διάρκειας 20 ημερών. Στη συνέχεια το κρασί ωριμάζει για έξι μήνες σε ανοξειδωτή δεξαμενή με την παρουσία των οινολασπών και συχνή ανάδυσή τους (batonnage) και μετά παραμένει για τέσσερις μήνες στη φιάλη πριν κυκλοφορήσει στην αγορά.

Ένα κρασί με μεγάλη δυνατότητα παλαίωσης

Ένα κρασί με ανοικτόχρωμο κι αχυροκίτρινο χρώμα, που χαρακτηρίζεται από ένα ελαφρύ άρωμα από αλμυρή θαλασσινή πέτρα, ξύσμα και ανθό λεμονιού, εσπεριδοειδή και μαύρο πιπέρι. Λεμονάτη, τραγανή, βουτυρένια γεύση σε ορυκτό φόντο με πολύ καλή επίγευση για μία ετικέτα με πολύ καλή δυνατότητα παλαίωσης. Συνοδεύει μερικά μεγάλα ψάρια ψητά στα κάρβουνα, καπνιστά ψάρια, οστρακόδερμα ωμά καθώς και σκληρή Φέτα και σερβίρεται στους 8 - 9°C.

Διεθνείς βραβεύσεις

- Silver Award, London Wine Competition, London 2022
- Bronze Award, Decanter World Wine Awards, London 2022

Antara 2020

Οινοποιείο: **Οινοποιείο Vartistis**
Οινολόγος: **Ηλίας Ρουσσάκης**
Περιοχή: **Τήνος**





Κλασική αξία

Από επιλεγμένα αμπελοτόπια της Σαντορίνης ηλικίας άνω των 60 ετών η ΠΟΠ Σαντορίνη του Κτήματος Σιγάλα

ΜΕΤΡΙΑΣ ΕΝΤΑΣΗΣ λεμονί χρώμα και μύτη αυστηρή, σύνθετη με άνηθ εσπεριδοειδών, ροδάκινο και λεμόνι που συνδυάζονται με ορυκτές και βοτανικές νότες ενώ το στόμα είναι γεμάτο, αυστηρό με υψηλή οξύτητα, έντονη μεταλλικότητα χαρακτηριστική του terroir της Σαντορίνης. Η ΠΟΠ Σαντορίνη Σιγάλα, που έχει βραβευθεί επανειλημμένα σε διεθνείς διαγωνισμούς, συνοδεύει θαλασσινά, οστρακοειδή, σαλάτες, λευκά κρέατα και ελαφριές σάλτσες.

Σιγάλας Σαντορίνη 2021

Οινοποιείο:

Κτήμα Σιγάλα

Οινολόγοι: **Σάρα**

Ιακωβίδου, Μαργαρίτα

Κουμπίου, Γιώργος

Μαχαίρας

Περιοχή: **Σαντορίνη**

Η γοητεία του λευκού που συναρπάζει

Ένα από τα νεότερα οινικά προϊόντα της NICO LAZARIDI

ΤΟ ΟΝΟΜΑ CAVALIERI παραπέμπει στον τίτλο του Cavaliere που έχει απονεμηθεί σε μέλη της οικογένειας του Νίκου Λαζαρίδη, ως αναγνώριση της συμβολής τους στην Ιταλική Δημοκρατία. Το CAVALIERI LAZARIDI Λευκό 2021 με ανανεωμένο χαρμά-νι από 100% Ασύρτικο προέρχεται από επιλεγμένα αμπελοτόπια χαμηλής στρεμμα-τικής απόδοσης, ΠΓΕ Δράμα. Η ιδιαίτερη οινοποίησή του το κάνει μοναδικό: Η αλ-κοολική ζύμωση στο CAVALIERI LAZARIDI Λευκό γίνεται σε διαβαθμισμένες θερμο-κρασίες από 12 ως 17°C σε α-νοξειδωτες δεξαμενές. Ένα πο-σοστό του Ασύρτικου ολοκλη-ρώνει τη ζύμωση σε καινούργια βαρέλια ακακίας όπου ωριμά-ζει για 6 μήνες εφαρμόζοντας battonage. Η υπόλοιπη ποσότη-τα του οίνου παραμένει σε α-νοξειδωτες δεξαμενές με τις λε-πτές οινολάσπες. Το αποτέλε-σμα είναι ένας οίνος γοητευτι-κός, που συναρπάζει με τα γευστικά χαρακτηριστικά του: Διαθέτει βαθύ λεμονί χρώ-μα, έντονη μύτη με αρώματα εσπεριδοειδών, λευκόσαρκα φρούτα, βοτανικές νό-τες σε συνδυασμό με νότες μελιού και γιασεμιού που φανερώνουν την εξάμηνη πα-ραμονή σε βαρέλια ακακίας με παρουσία των λεπτών οινολασπών. Διαθέτει πλού-σιο σώμα, με ευχάριστα υψηλή οξύτητα και μακρά επίγευση. Θα συνοδεύσει άριστα φρέσκα λαχανικά, λιπαρά ψάρια και θαλασσινά με όζινες σάλτσες, καθώς και πιάτα με μανιτάρια, λευκά κρέατα, hummus και sushi.

CAVALIERI LAZARIDI 2021

Οινοποιείο: **Οινοποιείο NICO LAZARIDI**

Οινολόγος: **Φεντερίκα Λαζαρίδη**

Περιοχή: **Δράμα**

κρασίες από 12 ως 17°C σε α-νοξειδωτες δεξαμενές. Ένα πο-σοστό του Ασύρτικου ολοκλη-ρώνει τη ζύμωση σε καινούργια βαρέλια ακακίας όπου ωριμά-ζει για 6 μήνες εφαρμόζοντας battonage. Η υπόλοιπη ποσότη-τα του οίνου παραμένει σε α-νοξειδωτες δεξαμενές με τις λε-πτές οινολάσπες. Το αποτέλε-σμα είναι ένας οίνος γοητευτι-κός, που συναρπάζει με τα γευστικά χαρακτηριστικά του: Διαθέτει βαθύ λεμονί χρώ-μα, έντονη μύτη με αρώματα εσπεριδοειδών, λευκόσαρκα φρούτα, βοτανικές νό-τες σε συνδυασμό με νότες μελιού και γιασεμιού που φανερώνουν την εξάμηνη πα-ραμονή σε βαρέλια ακακίας με παρουσία των λεπτών οινολασπών. Διαθέτει πλού-σιο σώμα, με ευχάριστα υψηλή οξύτητα και μακρά επίγευση. Θα συνοδεύσει άριστα φρέσκα λαχανικά, λιπαρά ψάρια και θαλασσινά με όζινες σάλτσες, καθώς και πιάτα με μανιτάρια, λευκά κρέατα, hummus και sushi.

www.nicolazaridi.gr



Διακρίσεις

Εσοδεία 2020

Χρυσό Μετάλλιο στο Sommeliers Choice Awards 2022, Ασημέ-νιο Μετάλλιο στο Decanter World Wine Awards 2022, Χρυσό Μετάλλιο στο Mundus Vini Awards 2022

Εσοδεία 2019

Χρυσό Μετάλλιο στο Asia Wine Trophy 2021, Ασημένιο Μετάλλιο στο Sommeliers Choice Awards 2021, Χάλκινο Με-τάλλιο στο Decanter Wine Awards 2021





Υψηλές επιδόσεις στο κολέγιο της Νεμέας

Packaging, ποιότητα και αρωματικός χαρακτήρας για την ετικέτα Geometria Ασύρτικο

ΤΟ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ της οικογένειας του Σπύρου Λαφαζάνη στη Νεμέα δημιούργησε το 2018 και λάνσαρε στην αγορά την ετικέτα Ασύρτικο, κάτω από το brand Geometria. Η ετικέτα Geometria Ασύρτι-

Geometria Ασύρτικο 2020

Οινοποιείο: **Οινοποιία Λαφαζάνη**
Οινολόγος: **Βασίλης Λαφάζανης**
Περιοχή: **Νεμέα**

παρέχει χρήσιμες πληροφορίες στους καταναλωτές σε τέσσερις κοινοτικές γλώσσες, αλλά και σε κώδικα Braille. Μια ετικέτα που κερδίζει συνεχώς πιστούς καταναλωτές και μερίδια αγοράς σε χώρες του εξωτερικού (βρίσκεται ήδη σε 10 αγορές παγκοσμίως). Παράλληλα, οι εξαιρετικές αξιολογήσεις και οι βραβεύσεις της από Διεθνείς Διαγωνισμούς εγνωσμένης φήμης την τελευταία διετία, δίνουν επιπλέον διαπιστευτήρια για την περαιτέρω προώθησή της. Ενδεικτική η βράβευση με Χρυσό Μετάλλιο στο διαγωνισμό Greek Export Forum & Awards 2021, με τίτλο Top Export Packaging.

Διακρίσεις Εσοδείες 2020-2021

Χρυσό Μετάλλιο
AWC VIENNA 2021,
Thessaloniki International
Wine Competition 2021

Ασημένιο Μετάλλιο
Wine Challenge 2021,
London Wine Competition
2021, Thessaloniki
International Wine
Competition 2022

Χάλκινο Μετάλλιο
DECANTER World Wine
Competition 2021, London
Wine Competition 2022

Με τη Σαντορίνη στην ψυχή

Ένα μονοποικιλιακό 100% Ασύρτικο από αμπελοτόπια στο Μεγαλοχώρι Σαντορίνης που ανήκουν στην οικογένεια Βενετσάνου

ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ προερχόμενα κυρίως από τα ιδιόκτητα αμπελοτόπια «Γιαννάς», «Μελισσοτόπι» και «Λιβιάδια» δίνουν ένα κρασί με λαμπερό κίτρινο χρώμα και πράσινες ανταύγειες. Στη μύτη αναδύονται ντελικάτα, έντονα και πολύπλοκα αρώματα από αχλάδι, λευκά λουλούδια και εσπεριδοειδή. Στο στόμα υπάρχει ισχυρός χαρακτήρας ορυκτότητας και αίσθηση λιπαρότητας. Η παρουσία της οξύτητας δίνει φρεσκάδα. Έντονη και ευχάριστη διάρκεια στην επίγευση. Ιδανικός ο συνδυασμός της ετικέτας με ψάρια, θαλασσινά, ψητά λαχανικά και φρέσκα ή αλμυρά τυριά Σερβίρεται στους 16-17°C.

Το οινοπέδιο Σαντορίνη

Το Σαντορίνη Ασύρτικο είναι το πρώτο προϊόν με το οποίο το Οινοποιείο Βενετσάνου εξυπηρετεί τον στόχο του για αντανάκλαση της ιδιαιτερότητας και του οινοπεδίου που ονομάζεται «Σαντορίνη». Μέσα από τα κρασιά που παράγει αναζητά να μυήσει τον καταναλωτή στον οινικό πολιτισμό και την απόλαυση ποιοτικών οίνων. Το κρασί είναι προϊόν αγάπης, σεβασμού και μακροχρόνιας προσπάθειας. Με οδηγό τούτο το τρίπτυχο οι άνθρωποι του οινοποιείου συνεχίζουν το έργο του ιδρυτή Γ. Βενετσάνου με το ίδιο πάθος και όραμα.

Το πρώτο οινοποιείο του νησιού

Το Οινοποιείο Βενετσάνος, σμιλεσμένο πάνω ακριβώς από το λιμάνι του Αθηνιού, στο φρύδι της Καλντέρας είναι το πρώτο οργανωμένο οινοποιείο που φτιάχτηκε στο νησί, με ιστορία από το 1947. Επαναδραστηριοποιήθηκε το 2014 όταν και άνοιξε ξανά τις πόρτες του στο ευρύ κοινό.

Venetsanos Santorini 2021

Οινοποιείο: **Οινοποιείο Βενετσάνου**
Οινολόγος: **Χρήστος Κανελλακόπουλος**
Περιοχή: **Σαντορίνη**





Πυρήνας οινικής γνώσης το WSPC

Μετά από μια περίοδο αναμονής τεσσάρων ετών πραγματοποιήθηκε στις 23 Μαΐου η τελετή αποφοίτησης του WSPC όπου απονεμήθηκαν 22 WSET Diploma

Επιμέλεια **Κωνσταντίνα Ψιλώτη** ❖ Φωτογραφίες **Γεωργία Καραμαλή**



Οικοδεσπότης της βραδιάς ήταν ο Βασίλης Παπαγιαννάκος (δεύτερος από δεξιά)

Με οικοδεσπότες τους Τόνια και Βασίλη Παπαγιαννάκο, ιδιοκτήτες του ομώνυμου βιολογικού οινοποιείου στο Μαρκόπουλο Αττικής, πραγματοποιήθηκε η απονομή των τίτλων σπουδών και υποτροφιών του WSPC, η οποία φέτος λόγω πανδημίας κάλυψε τέσσερις συνολικά κλάσεις των αποφοίτων των ετών 2018, 2019, 2020 και 2021. «Είναι πολύ σημαντικό να έρχεται κόσμος στην Ελλάδα να εκπαιδευτεί, ενώ έχει κι άλλες επιλογές» υπογράμμισε ο πρόεδρος του WSPC Κ. Λαζαράκης MW. Σημειώνεται ότι μέσα σε αυτό το διάστημα, υπήρξε και το ρεκόρ αριθμού αποφοίτων, με συνεχόμενα ανοδική πορεία στους σπουδαστές του εξωτερικού και νέες δράσεις. «Ο οινικός κόσμος έχει πλέον ένα σύμμαχο» τόνισε ο Β. Παπαγιαννάκος εκφράζοντας τον θαυμασμό του για την εξέλιξη του WSPC.



Πολλαπλές βραβεύσεις στον Διαγωνισμό της Θεσσαλονίκης για την Amyntas Wines



Τιμητική διάκριση στην κατηγορία «Καλύτερος ημιαφρώδης/ αφρώδης οίνος» στον Διεθνή Διαγωνισμό Οίνου & Αποσταγμάτων Θεσσαλονίκης

απέσπασε η ετικέτα Αμύνταιον Αφρώδης Demi Sec 2021 Π.Ο.Π. Αμύνταιο, επιβραβεύοντας την προσπάθεια της ομάδας της Amyntas Wines, υπενθυμίζοντας την αξία του ιστορικού συνεταιριστικού οινοποιείου της Α.Σ.Ε.Π. Αμυνταίου και τονίζοντας τις εξαιρετικές δυνατότητες της αμπελουργικής ζώνης του Αμύνταιου για την παραγωγή εκλεκτών οίνων. Παράλληλα και εκτός από τη συγκεκριμένη βράβευση στον Διεθνή Διαγωνισμό ξεχώρισαν το Αμύνταιον Ροζέ 2021 Π.Ο.Π. Αμύνταιο και Πετραία Γη Ερυθρός 2019 Π.Γ.Ε. Φλώρινα.



Meet your makers στο Οινοποιείο Βρυνιώτη

Αρχές Ιουνίου το Wine Trails βρέθηκε στο winebar που λειτουργεί στο Οινοποιείο Βρυνιώτη στα Γιάλτρα της Β. Εύβοιας ακολουθώντας το τριήμερο οδοιπορικό «Meet your Makers»

Επιμέλεια **Πέτρος Γκόγκος** ❖ Φωτογραφίες **Γεωργία Καραμαλή**



Με φόντο δύο θάλασσες, τον κόλπο που σχηματίζει η θάλασσα του Βόρειου Ευβοϊκού για να χωρίσει τα Γιάλτρα από την Αιδηψό και στο βάθος το στενό του Αρτεμισίου, το οινοποιείο του Κώστα Βρυνιώτη είναι ίσως ένα από τα πιο εντυπωσιακά σημεία στα οποία οι λάτρεις του κρασιού μπορούν να απολαύσουν οινικές δημιουργίες στη Βόρεια Εύβοια. Παράλληλα η επίμονη ενασχόληση του οινοποιού με τις τοπικές ποικιλίες, έπειτα από την καθιέρωση του Βραδουανού, φέρνει στο προσκήνιο τον Μοδιάτη, τον Καρτσιώτη, το Χρυσαιτικό και τις Ασπρούδες Ισπιάς.



Όταν τα νερά είναι ήσυχα, το σκηνικό από το winebar που λειτουργεί στο Οινοποιείο Βρυνιώτη στα Γιάλτρα της Βόρειας Εύβοιας, μπερδεύει τον εγκέφαλο. Αν και βρίσκεται σε νησί του Αιγαίου ο επισκέπτης νομίζει πως αγναντεύει τη Λίμνη Κόμο.



Φινέτσα Προβηγκίας για τα εγχώρια ροζέ

Στην στροφή της ελληνικής οινοπαραγωγής στα φινετσάτα ροζέ εμπνευσμένα από τα γαλλικά κρασιά της Προβηγκίας ήταν αφιερωμένη η έκθεση «Drink Pink 2022»

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

Περισσότερα από 150 κρασιά από την Ελλάδα και το εξωτερικό ήταν διαθέσιμα προς γευστική δοκιμή στο πλαίσιο της εκδήλωσης Drink Pink 2022 την οποία διοργανώνει η εταιρεία Vinetum και πραγματοποιήθηκε στο χώρο του Ζαπείου Μεγάρου την Κυριακή 29 Μαΐου. Εκεί οι επισκέπτες γνώριστσαν με τις ετικέτες των οίνων χωρίς την παρουσία των οινοπαραγωγών, αλλά ανατρέχοντας στον κατάλογο για περαιτέρω πληροφορίες ως προς το χαρακτήρα, τα οργανοληπτικά στοιχεία ή τη μέθοδο οινοποίησης. Ανάμεσα στα ροζέ κρασιά εσοδείας 2021 υπήρχαν και πολλές νέες κυκλοφορίες, αφού η συγκεκριμένη κατηγορία οίνων έχει εμφανίσει ιδιαίτερη δυναμική στην αγορά, ενώ δεν έλειψαν και συμμετοχές από άλλες χώρες, ανάμεσά τους και celebrity-ετικέτες παγκοσμίου εμπορικής επιτυχίας.

Έλαμψε το κρασί στη Θεσσαλονίκη

Με μία λαμπερή τελετή απονομής ολοκληρώθηκε ο Διεθνής Διαγωνισμός Θεσσαλονίκης. Το παρών στην τελετή, που έλαβε χώρα στις 27 Μαΐου στο Grand Hyatt Athens. έδωσε το Wine Trails όπου απένειμε βραβεία.





Ανοιξαν οι πόρτες των οινοποιείων με πολλαπλές δράσεις για το κρασί

Ένα Σαββατοκύριακο γεμάτο αρωματικές οινικές διαδρομές προσέφερε η διοργάνωση Ανοιχτές Πόρτες 2022 προσφέροντας στο κοινό την ευκαιρία να επισκεφθούν πολλά οινοποιεία της Ελλάδας, συνοδεύοντας τις ξεναγήσεις με γευστικές δοκιμές των οίνων παραγωγής τους. Η εκδήλωση διοργανώνεται συλλογικά από τις Ενώσεις Οινοπαραγωγών της χώρας και τα επισκέψιμα οινοποιεία – μέλη τους.



Στο ιστορικό Achaia Clauss για τον οινοτουρισμό

Μνημόνιο συνεργασίας μεταξύ Ξενοδοχειακού Επιμελητηρίου και ΕΔΟΑΟ για την ανάδειξη του ελληνικού επώνυμου κρασιού υπογράφηκε στις 16 Ιουνίου

Εκδήλωση-workshop από την ΑΧΑΙΑ ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗ, φορέα υλοποίησης του προγράμματος Leader, ολοκληρώθηκε στις 16 Ιουνίου στις εγκαταστάσεις του ιστορικού οινοποιείου Achaia Clauss. Στα πλαίσια της εκδήλωσης, συζητήθηκαν ιδέες και προτάσεις από σημαντικά πρόσωπα στο χώρο του οινοτουρισμού, ενώ την εκδήλωση παρακολούθησε η υφυπουργός Τουρισμού, Σοφία Ζαχαράκη και δηλώσεις εξ αποστάσεως πραγματοποίησε ο υπουργός Αγροτικής Ανάπτυξης, Γεώργιος Γεωργαντάς εξ αποστάσεως, τονίζοντας την σημασία της ενθάρρυνσης του οινοτουρισμού

στη χώρα, με ένα σημαντικό ποσό του Ταμείου Ανάκαμψης να προορίζεται για την ενίσχυσή του. Στα πλαίσια της εκδήλωσης υπογράφηκε πρωτόκολλο συνεργασίας μεταξύ ΞΕΕ και ΕΔΟΑΟ, στο οποίο μεταξύ άλλων προβλέπεται προτροπή των μελών του ΞΕΕ για την συμπερίληψη στην λίστα κρασιών τους Επώνυμων Ελληνικών Κρασιών προερχόμενων και από την αμπελουργική ζώνη στην οποία βρίσκεται το εκάστοτε ξενοδοχείο, αλλά και αδελφοποιήσεις οινοποιείων με ξενοδοχεία. Με τη συνεργασία ορίζεται και μόνιμη επιτροπή/ ομάδα εργασίας προς παρακολούθηση του προγράμματος.



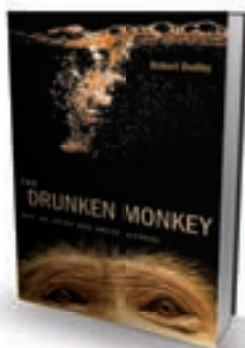
Από τους «μεθυσμένους» πιθήκους της Αφρικής εκατομμύρια χρόνια πριν μέχρι την πρώτη επιβολή του ανθρώπου στη φύση στις απαρχές της αγροτικής επανάστασης οι ανθρωπολόγοι έχουν πολλά να πουν γύρω από το κρασί ενώ μόλις πρόσφατα «άνοιξαν το φελλό» της εξελικτικής πορείας του ανθρώπου σε συνάρτηση με την οινοποίηση.



«Μεθυσμένοι» πίθηκοι στις απαρχές της οινοποίησης

Διαίτερα δημοφιλές στους κύκλους των ανθρωπολόγων είναι το σενάριο που θέλει τη συμπάθεια του ανθρώπινου γένους προς το κρασί ή για την ακρίβεια προς τα προϊόντα αλκοολικής ζύμωσης φρούτων, να προηγείται της πρώτης αγροτικής επανάστασης (10000 π.Χ.). Το εν λόγω σενάριο εξηγεί τη συμπάθεια της ανθρωπότητας για το κρασί στις διατροφικές επιλογές ανθρωποειδών, προγόνων του homo sapiens, πριν από 20 με 15 εκατ. χρόνια, οι οποίοι συνήθιζαν να τρώνε φρούτα που για κάποιον τυχαίο λόγο βρίσκονταν σε ζύμωση. Ήταν πιο εύκολο να τα εντοπίζουν μέσα στις ζούγκλες της Υποσαχάριας Αφρικής (λόγω της γλυκιάς οσμής των σακκάρων που ζυμώνονται), ενώ η κατανάλωσή τους ήταν ευεργετική, αφού εξασφάλιζαν πλήθος προβιοτικών. Πριν από 10 εκατ. χρόνια περίπου, σύμφωνα με τη θεωρία των «μεθυσμένων πι-

θήκων» του Robert Dudley με βάση αναφορές στο περιοδικό Sapiens, η προτίμηση αυτών των πιθήκων στα φρούτα υπό ζύμωση, είχε ως αποτέλεσμα να αλλάξει το DNA τους. Σε αυτήν την εξελικτική διαδικασία, οι ανθρωπίδες πλέον, ανέπτυξαν το ένζυμο ADH4, το οποίο επιτρέπει τη «χώνευση» αιθανόλης 40 φορές πιο γρήγορα. Φυσικά στις περιοχές αυτές, οι πρόγονοι του Homo Sapiens δεν είχαν πρόσβαση στα σταφύλια, με τα σύκα (ενδιαφέρουσα σύμπτωση βιβλικών διαστάσεων) να γίνονται η κερκόπορτα στην κατανάλωση φρούτων που υπόκεινται αλκοολική ζύμωση. Δύο εκατ. χρόνια πριν, ο homo sapiens έφτασε στις ακτές της ΝΑ Μεσογείου και συνάντησε εκεί τα πρώτα σταφύλια. Δύσκολα μπορεί να αποφανθεί κανείς στο κατά πόσο η ζύμωση των σταφυλιών αυτών έγινε τυχαία ή σκόπιμα, σε μια προσαρμογή των παλιών αφρικανικών «παραδόσεων» του είδους...



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 οινοπέδια προέλευσης: Νάουσα και Αμύνταιο.



Σινόμαυρο

Έντονα και πολύπλοκα αρώματα, υψηλή οξύτητα και τανίνες, ανοικτό χρώμα και μέτριο σώμα. Δυνατότητα μακράς 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, αμμόδη εδάφη της περιοχής παράγονται αρωματικά κρασιά με δροσερή οξύτητα, ενώ οι αμπελώνες με παλιά κλημάτα Σινόμαυρου προσφέρουν μια από τις πιο φινετσάτες εκφράσεις της μοναδικής ποικιλίας.



Νάουσα



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

Αποκλειστικός Αντιπρόσωπος για την Ελλάδα Β. Σ. Καρούλιας Τ. +30 214 6876200

ΕΠΙΣΚΕΦΘΕΙΤΕ ΤΟ ΚΤΗΜΑ ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ ΣΤΗ ΝΑΟΥΣΑ

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



INFO@KIRYIANNI.GR | KIRYIANNI.GR
ΑΠΟΛΑΥΣΤΕ ΥΠΕΥΘΥΝΑ



MERLOT - CHARDONNAY - CABERNET SAUVIGNON

PYLÓS

The Art of Terroir



NESTOR

www.nestorwines.gr

