

WineTrails

ISSN 2261-9456

Τεύχος Νο 36 Ιούλιος - Σεπτέμβριος 2023
ΚΥΚΛΟΦΟΡΕΙ ΔΩΡΕΑΝ ΜΕ ΤΗΝ AGENDA
ΚΑΙ ΣΤΗ ΣΥΝΕΧΕΙΑ ΑΥΤΟΤΕΛΩΣ με 3 ευρώ



DAVID WITTIG

**ΟΙ ΕΓΧΩΡΙΕΣ ΕΤΙΚΕΤΕΣ
ΒΡΙΣΚΟΥΝ ΡΑΦΙ ΞΕΧΩΡΑ
ΑΠΟ ΤΑ... OTHER WINES**

ΑΦΙΕΡΩΜΑ: ΡΟΖΕ ΚΡΑΣΙΑ

**ΣΤΥΛ ΠΡΟΒΗΓΚΙΑΣ
ΜΕ ΨΥΧΗ ΕΛΛΗΝΙΚΗ**



ΜΠΟΣΙΝΑΚΗΣ
ΟΙΝΟΠΟΙΑ



*Μια οικογένεια. Μια ποικιλία.
Ανακαλύψτε τον πλούτο του Μοσχοφίλερου!*

οινογενειακή υπόθεση

Οινοποιία Μποσινάκης, Στενό Μαντινείας. Τηλ.: +30 2710 572 767 Email: wines@bosinakis.gr



Ο καιρός και ο αμπελουργός



Αφιέρωμα: Εγχώρια Ροζέ

Συναρπάζουν τους λάτρεις του οίνου με τη δροσιστική και ευέλικτη φύση τους κερδίζοντας τα φώτα της διεθνούς οινικής σκηνής και προκαλώντας οινοποιούς από όλο τον κόσμο να δημιουργούν τις δικές τους ετικέτες. Μια τάση που βρίσκει γόνιμο έδαφος και επί ελληνικού εδάφους με τα εγχώρια ροζέ να παρασκευάζονται από τοπικές και διεθνείς ποικιλίες παρουσιάζοντας πληθώρα προφίλ που κυμαίνονται από τραγανά και φρουτώδη έως δομικά και πλούσια. Από τις δροσερές ορεινές περιοχές της Μακεδονίας και της Ηπείρου μέχρι τα ηλιόλουστα νησιά της Σαντορίνης και της Κρήτης, κάθε οινοπαραγωγική περιοχή δίνει τη δική της μοναδική πινελιά.

Ο καιρός φέτος δεν είναι ιδιαίτερα φιλικός με το αμπέλι. Ακόμα και σε ορεινές περιοχές με χαμηλές θερμοκρασίες, που δεν ήξεραν τι πάει να πει περονόσπορος, η εν λόγω μυκητολογική ασθένεια έχει πάρει μεγάλες διαστάσεις και απειλεί τους αμπελώνες με πλήρη καταστροφή. Ανάλογη έξαρση παρουσιάζουν φέτος και οι περισσότερες από τις συνήθειες φυτονόσους (ωίδιο, ευδεμίδα, ακάρεα, κοκκοειδή, φόμοψη) εξουδετερώνοντας σε πολλές περιπτώσεις τα βιολογικά σκευάσματα που έχει στη διάθεσή του ο καλλιεργητής. Δεν είναι μάλιστα υπερβολή αν πούμε ότι μέτριας αποτελεσματικότητας αποδεικνύεται, κάποιες φορές, ακόμα και η εφαρμογή λύσεων συμβατικής γεωργίας. Να αναφερθεί εδώ ότι τον φετινό ήπιο σε γενικές γραμμές χειμώνα, διαδέχθηκε μια άνοιξη με αραιές αλλά έντονες βροχές και αρκετά χαμηλές θερμοκρασίες. Τον τελευταίο ενάμιση μήνα δε, καταγράφεται μια τάση αραιών και επίμονων βροχοπτώσεων με υψηλή υγρασία και απότομη άνοδο θερμοκρασίας. Με άλλα λόγια, ό,τι ακριβώς κάνει δύσκολη τη ζωή του αμπελιού αυτή την περίοδο. Ανεξάρτητα πάντως από την εικόνα του καιρού, η ένταση των προβλημάτων φυτοϋγείας στους αμπελώνες συνδυάζεται πολλές φορές και με το έλλειμμα καλλιεργητικής φροντίδας, ειδικά όταν οι καιρικές συνθήκες είναι ευνοϊκές. Αποτελεί άλλωστε κοινή παραδοχή ότι εδώ και χρόνια, στην Ελλάδα, παρατηρείται μια όλο και μεγαλύτερη απόκλιση στην καλλιεργητική εικόνα που εμφανίζουν τα αμπελοτεμάχια. Αυτό σημαίνει ότι δεν έχουν άδικο όσοι μιλούν για αμπελώνες δύο ταχυτήτων ή ακόμα και για εγκατάλειψη σημαντικού μέρους του εγχώριου αμπελώνα. Για να το κάνουμε πιο σαφές, σήμερα φαίνεται να ευημερούν οι αμπελώνες που ελέγχονται απευθείας από οινοποιητικές μονάδες ή ακολουθούν πιστά την καθοδήγηση από κάποια οινοποιεία, συνήθως με προγράμματα συμβολαιακής. Κατά τα λοιπά, κάποια λίγα χαμηλής καλλιεργητικής φροντίδας αμπέλια, βρίσκουν οικονομικά διεξόδους στις ιδιότυπες και ευκαιριακές λύσεις της απόσταξης, μιας κι εδώ το κράτος κάνει τα στραβά μάτια. Τα υπόλοιπα οδηγούνται σε αργό θάνατο, μεταφέροντας, πολλές φορές, δικά τους προβλήματα φυτοϋγείας και στο αμπέλι του γείτονα. Παρά λοιπόν την ανάπτυξη που καταγράφει ο ελληνικός αμπελώνας και ο κλάδος του κρασιού στην Ελλάδα, τα διαρθρωτικά προβλήματα για ένα μεγάλο μέρος του εγχώριου αμπελώνα παραμένουν σοβαρά και δυσεπίλυτα. Και μόνο το γεγονός ότι γίνεται καταχραστική διακράτηση σε ένα μεγάλο μέρος των αδειών φύτευσης, είναι κάτι που φράζει το δρόμο προς την ανάπτυξη. Την ίδια ώρα το νέο στρατηγικό σχέδιο για την ανάπτυξη του ελληνικού αμπελώνα παραμένει σε τέλμα, όπως και η νέα ταξινόμηση των ποικιλιών, βάσει της ιδέας για απελευθέρωση των εγχώριων ποικιλιών σε όλες τις αμπελουργικές ζώνες. Ως και η ηλεκτρονική σήμανση των ΠΟΠ και ΠΓΕ, κόλλησε στη γραφειοκρατία, χωρίς κανείς μέχρι σήμερα να ενδιαφέρεται προκειμένου να δοθεί μια λύση.

ΓΙΑΝΝΗΣ ΠΑΝΑΓΟΣ Εκδότης-Διευθυντής



PROUDLY MADE IN ZITSA

ZOINOS
zitza winery est. 1974



AURELIA

Ροζέ αφρώδης οίνος

ΠΓΕ Ήπειρος

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Βλάχικο, Ντεμπίνα, Μπεκάρι

Ελκυστικό ροζέ χρώμα με ρουμπινί ανταύγειες. Έντονα και φρέσκα αρώματα κόκκινων φρούτων, με τον χαρακτήρα του ιματι στο στόμα. Οι λεπτές φυσαλίδες του δίνουν κομψότητα, νεύρο και φρεσκάδα.

All you need is good friends
and AURELIA sparkling wine

www.zoinos.gr • info@zoinos.gr

ZOINOS
zitza winery est. 1974



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΒΑΣΙΛΗΣ ΒΕΡΒΕΡΛΙΑΣ

42



10



49

Ιούλιος-Σεπτέμβριος 2023

ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ

- 10 ΕΞΑΡΣΗ ΤΩΝ ΠΡΟΣΒΟΛΩΝ ΦΕΡΝΕΙ Ο ΒΡΟΧΕΡΟΣ ΚΑΙΡΟΣ
Ρυθμιστές της αντιμετώπισης των παθογόνων οι ορθές καλλιεργητικές πρακτικές

ΕΠΕΝΔΥΣΕΙΣ

- 16 ΕΩΣ 12 ΙΟΥΛΙΟΥ ΑΙΤΗΣΕΙΣ ΕΝΙΣΧΥΣΗΣ ΓΙΑ ΝΕΑ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΑ
Ανακόπουν τον κατακερματισμό του αμπελώνα οι άδειες φύτευσης

ΥΠΟΘΑΛΑΣΣΙΑ ΠΑΛΑΙΩΣΗ

- 20 ΝΕΕΣ ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΕΣ ΔΙΝΕΙ Η ΝΕΑ ΝΟΜΟΘΕΤΙΚΗ ΡΥΘΜΙΣΗ
Επέκταση εκτός από το βυθό της θάλασσας και στο γλυκό νερό ζητά ο ΣΕΟ

ΟΙΝΙΚΟ ΕΠΙΧΕΙΡΕΙΝ

- 28 ΒΗΜΑ ΣΤΗ ΝΕΑ ΕΠΟΧΗ ΓΙΑ ΤΗΝ ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ ΒΟΥΤΑΡΙ
Σαράντα ποικιλίες σε χαρτογράφηση από το Κtima Akrahi στο νησί της Κω

ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ

- 38 ΦΕΛΛΟΣ, ΟΤΑΝ Η ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΑΓΚΑΛΙΑΖΕΙ ΤΗ ΦΥΣΗ
Νέα ισχυρότερα θεμέλια ετοιμάζεται να χτίσει η Cork Hellas



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

70



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ ΑΠΟ ΤΟ FACEBOOK ΤΟΥ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟΥ ΝΙΚΟ ΛΑΖΡΙΔΙ

52



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ ΑΠΟ ΤΟ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΚΤΙΜΑ ΑΚΡΑΝΗ

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
Γιώργος Λαμπίρης
Γιώργος Κοντονής
Κώστας Λώνης
Μιχάλης Χαύλης
Βασίλης Πατάκης
Παναγιώτης Πασχαλίδης

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΟ/ΣΕΛΙΔΟΠΟΙΗΣΗ
Χαρά Οικονόμου
Σπύρος Αλεξίου
Φανή Παπαετροπούλου

ΕΜΠΟΡΙΚΟΣ ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ
Παναγιώτης Αραβαντινός

ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ/ ΔΙΑΦΗΜΙΣΗ
Ειρήνη Βλάχου
Σταύρος Κοντός

ΔΙΑΝΟΜΗ
ΑΡΓΟΣ Α.Ε.

ΕΚΤΥΠΩΣΗ ΒΙΒΛΙΟΔΕΣΙΑ
ΝΕΕΣ ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΕΣ ΕΚΔΟΣΕΙΣ
ΜΟΝΟΠΡΟΣΩΠΗ Α.Ε.

www.agronews.gr

Ιούλιος-Σεπτέμβριος 2023

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ

- 42 Ο DAVID WITTIG ΚΑΙ ΤΟ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΝΟΕΜΑ ΣΤΟ ΑΜΥΝΤΑΙΟ
«Δεν έχει θέση το ελληνικό κρασί στο ράφι με τα other wines»

ΔΙΕΘΝΗ

- 48 ΑΝΗΣΥΧΕΙ ΤΗΝ ΟΙΝΟΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ Η ΕΛΛΕΙΨΗ ΓΥΑΛΙΝΩΝ ΦΙΑΛΩΝ
Λιγότερο αλλά ακριβότερο το κρασί που διακινήθηκε μέσα στο 2022

ΚΡΑΣΙΑ ΤΗΣ ΘΑΛΑΣΣΑΣ

- 55 ΠΕΤΡΑ, ΑΛΑΤΙ ΚΑΙ ΑΝΕΜΟΣ, ΟΙ ΜΕΓΑΛΕΣ ΔΟΚΙΜΑΣΙΕΣ
Το Wine Trails ταξίδεψε στο Κτήμα Παλιόμυλος στη Φολέγανδρο

ΕΓΧΩΡΙΕΣ ΝΤΙΒΕΣ

- 66 ΛΕΥΚΟ ΞΗΡΟ ΚΑΙ ΑΡΩΜΑΤΙΚΟ ΜΟΣΧΑΤΟ
Νέες κυκλοφορίες οίνων από Γουμένισσα, Νεμέα και Μαντινεία

ΑΦΙΕΡΩΜΑ ΕΓΧΩΡΙΑ ΡΟΖΕ

- 70 ΚΟΜΨΗ ΕΜΦΑΝΙΣΗ ΚΑΙ ΤΡΑΓΑΝΗ ΟΞΥΤΗΤΑ
Συναρπάζουν τους λάτρεις του οίνου με την δροσιστική κι ευέλικτη φύση τους



66



ΒΟΥΤΑΡΙ
EST. 1879




Η αφηγηρία ενός μαγικού ταξιδιού

Με ένα πατήρι να βρίσκεσαι ξαφνικά εκεί που ονειρεύεσαι. Αυτό περικυκλώνει τα πρωτογενή αρώματα και η ιδιαίτερη γεύση του **Σαντορίνη Μπουτάρη**. Σε ταξιδεύουν από την πρώτη γουλιά και ξυπνούν την επιθυμία να παντρεύεις την εμπειρία και με άλλες απολαύσεις. Με μυρωδιές, γεύσεις, ανθρώπους. Εσύ διαλέγεις τον προορισμό.

 www.boutari.gr

 @boutarwines

 @boutarwines

εισαγωγή



Yulia Berseneva My Summer, Original Oil Painting 2021

ΣΑ ΝΑ ΜΗΝ ΠΕΡΑΣΕ ΜΙΑ ΜΕΡΑ



Του
**Λάζαρου
Γατσέλου**
Οινολόγου
Dip. WSET

Εδώ και λίγες ημέρες, ημερολογιακά, βρισκόμαστε στις αρχές του φετινού καλοκαιριού. Ενός καλοκαιριού όπου η επικοινωνία γύρω από τις προβλέψεις επισκεψιμότητας, για το σύνολο της χώρας, φαντάζει πέρα μα πέρα από κάθε καταγεγραμμένο προηγούμενο, δίνοντας έτσι τη δυνατότητα στους ανθρώπους των συναφών κλάδων να κυκλοφορούν εδώ και καιρό με άκαμπτα χαμόγελα βγαλμένα από πρόχειρα στημένη διαφημιστική παραγωγή.

Οι αριθμοί, μέχρι στιγμής, οι αναλογίες σε απόλυτους αριθμούς επισκεπτών και τζίρων ανά περιοχή, όχι μόνο δεν επαληθεύουν τις προβλέψεις αλλά δείχνουν να συνθέτουν μια τελική συνάρτηση όπου οριακά θα μπορέσει να προσεγγίσει τους επιμέρους μέσους όρους τόσο των προσδοκιών, όσο και των προβλέψεων. Ακόμα και οι παρούσες καιρικές συνθήκες συμβάλλουν και θα συνεχίσουν, ως και τα μέσα του Ιούλη όπως δείχνουν τα μαθηματικά μοντέλα, να συμβάλλουν, στο πανέμορφο κατά τ' άλλα, ασύμμετρο μωσαϊκό που συνθέτει το φετινό ελληνικό καλοκαίρι. Έτσι, την ίδια στιγμή που όλα μοιάζουν να κινούνται με εξαιρετικά ασταθείς κι ασύμμετρες τροχιές, υπάρχει ένας παράγοντας που παραμένει σταθερός κι αναλλοίωτος στο χρόνο, δίνοντας, κάθε φορά, την αίσθηση πως σα να μην πέρασε μια μέρα από κάθε -κατά δώδεκα μήνες- παλαιότερο χωροχρονικό στίγμα. Αυτός δεν είναι άλλος από το επίπεδο των υπηρεσιών μεταφοράς, διακίνησης, αποθήκευσης και συντήρησης των κρασιών, των μπυρών και των αλκοολούχων ποτών στα πανέμορφα ελληνικά νησιά.

Τις τελευταίες τρεις εβδομάδες βρέθηκαν οριακά σε ταυτόσημες ημερομηνίες και στα τέσσερα νησιά όπου είχα βρεθεί το αντίστοιχο διάστημα της περυσινής χρονιάς, διαπιστώνοντας πως μεταφορές, διακινήσεις, αποθηκεύσεις και συντηρήσεις κρασιών και λοιπόν αλκοολούχων ποτών συμβαίνουν ως συνέχεια της περυσινής, προπέρσινης κ.ο.κ κινηματογραφικής παύσης. Φορτηγάκια και άλλα πάσης φύσεως τροχοφόρα φορτώνονται, υποθετικά εντός προβλεπόμενων ορίων, για να πραγματοποιήσουν καθημερινά δρομολόγια από άκρη ως άκρη κάθε νησιού ανεξαρτήτως ώρας και καιρικών συνθηκών. Ανάμεσα σε άλλα θα μπορούσε κι αυτό να αποτελέσει ένα εξαιρετικό θέμα μελλοντικής επικοινωνίας με φιλικούς εξωγήινους επισκέπτες, καθώς αναμφίβολα θα ήθελαν να διδαχθούν για τις συγκεκριμένες υπηρεσίες και προϊόντα. Ποιος εξωγήινος πολιτισμός θα μπορούσε να αμφισβητήσει άλλωστε πως πρόκειται για μια μέθοδο απόκτησης της αίσθησης ενός τόπου από ένα προϊόν; Μάλλον κανείς καθώς στην καταγεγραμμένη ανθρώπινη φαντασία οι εξωγήινοι δεν παράγουν κρασί. Μέχρι τότε θα παραμένει μια ακόμα, ανάμεσα σε άλλες, εκπαιδευτική τουριστική υπηρεσία που παρέχει εξαιρετικού επιπέδου δυσφήμιση.



Οι υψηλές θερμοκρασίες και η έντονη UV ακτινοβολία δεν αποτελούν σύμμαχο για τη μεταφορά του οίνου.



Ένα επιπλέον ερώτημα που θα προκύψει στο άμεσο μέλλον αφορά την ενέργεια που χρειάζεται να δαπανήσει κάποιος για να συντηρεί και να σερβίρει σωστά κάθε τύπο κρασιού.



High altitude Μαλαγουζιά από το Κτήμα Κυρ-Γιάννη



Μια Μαλαγουζιά από ένα μικρό block στα 720 μέτρα, σε ένα από τα μεγαλύτερα υψόμετρα που καλλιεργείται η ποικιλία στην Ελλάδα, είναι η νέα πρόταση του Κτήματος Κυρ-Γιάννη. Η ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ Single Vineyard μπορεί να μας συστήνεται με την εσοδεία του 2022, αλλά η ιστορία της πάει πολλά χρόνια πίσω.

Ήταν το 2004

όταν έγινε η φύτευση της Μαλαγουζιάς, σε ένα μικρό αμπελοτόπι με το όνομα «Μπάρα». Μέρος του αμπελώνα της Σαμαρόπετρας του Κτήματος Κυρ-Γιάννη στον Άγιο Παντελεήμονα Αμυνταίου, επιλέχτηκε μεταξύ άλλων και για το ασυνήθιστα μεγάλο -για την ποικιλία- υψόμετρο. Από τότε, ξεκίνησε μια μακρά περίοδος αμπελουργικής άσκησης και μελέτης της Μαλαγουζιάς πάνω σε αυτό το μικρό κομμάτι γης.

Το μεσοκλίμα της περιοχής, σε συνδυασμό με τον βορειοδυτικό προσανατολισμό, τη μέση κλίση 15% και τα φτωχά αμμώδη εδάφη του block, φάνηκαν να ταιριάζουν στις ανάγκες και

τις ευαισθησίες της ποικιλίας. Αντίστοιχη προσέγγιση υπομονής και πειραματισμού, συνεχίστηκε και στο οινοποιείο με μικροοινοποιήσεις μέσα στα χρόνια. Στην οινοποίηση της εσοδείας του 2022 έγινε προζυμωτική εκκύλιση για ανάδειξη της αρωματικής έντασης και ακολούθησε παραμονή για 4

μήνες σε ελαφριές οινολάσπες με περιοδική ανάδευση η οποία προσέθεσε όγκο και δομή στο κρασί. Από το αμπέλι στο οινοποιείο, ο στόχος ξεκάθαρα απλός:

Η Μαλαγουζιά και ο τρόπος που εκφράζεται σε αυτό το μικρό αμπελοτόπι να λάμψουν.

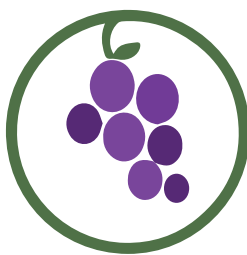
18 χρόνια μετά από εκείνη τη φύτευση στα 720 μέτρα υψόμετρο, η ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ Single Vineyard του 2022 κυκλοφορεί για πρώτη φορά, εμπλουτίζοντας την premium οικογένεια Single Vineyard κρασιών του Κτήματος Κυρ-Γιάννη και ξετυλίγοντας την ιστορία της που, αν μη τι άλλο, επιβεβαιώνει ότι δεν πρόκειται για μια ακόμη... Μαλαγουζιά.

*Μια αμπελουργική
άσκηση και μελέτη της
ποικιλίας στα 720 μέτρα
υψόμετρο του Αμυνταίου*



Σώζει η ορθή φροντίδα τη σοδειά στο αμπέλι

Περονόσπορος σε περιοχές όπου ήταν άγνωστος και πολλά ακόμη παθογόνα κρατούν σε επαγρύπνηση τον εγχώριο αμπελουργικό κόσμο. Κοινή συνιστώσα η διαπίστωση ότι τα προβλήματα έχουν πιο ήπιο χαρακτήρα όταν η φροντίδα του αμπελώνα είναι σταθερά επιμελής



Κείμενο: Δρ. Χαρούλα Σπινθηροπούλου
* Γεωπόνος, ειδικός αμπελουργίας, οινοποιός

Τα τελευταία χρόνια, όσοι ασχολούνται με τον πρωτογενή τομέα έρχονται αντιμέτωποι με τις συνέπειες των απότομων αλλαγών του καιρού, αλλά και με καταστάσεις πρωτόγνωρες, που αρχίζουν δυστυχώς να επαναλαμβάνονται με όλο και μεγαλύτερη συχνότητα: Ζέστη και σχετικά λίγες βροχές και χιόνια το χειμώνα, κρύο και σφοδρές βροχοπτώσεις την άνοιξη και απότομες θερμοκρασιακές αλλαγές και βροχοπτώσεις τα καλοκαίρια, είναι μερικά από αυτά.

Αποτέλεσμα: Περιοχές όπου ο περονόσπορος ήταν άγνωστος, να κινδυνεύουν να χάσουν την παραγωγή τους, το ωίδιο να απειλεί τους αμπελώνες όλης της χώρας, η φόμοψη να αρχίζει να αποτελεί σοβαρό πρόβλημα και τα έντομα (ευδεμίδα, ακάρεα, κοκκοειδή) να βρίσκουν τη χαρά τους.

Το φούσκωμα των οφθαλμών το 2023 ξεκίνησε σχετικά πρώιμα στις περισσότερες περιοχές, λόγω των σχετικά καλών θερμοκρασιών του χειμώνα και των αρχών της άνοιξης. Όμως, ο βροχερός και σχετικά ψυχρός Απρίλης και ο επίσης βροχερός και ψυχρός Μάης, καθυστέρησαν την έκπτυξη και ευνόησαν την εμφάνιση κηλίδων λαδιάς σε όλες τις αμπελουργικές περιοχές της Ελλάδας. Οι καθημερινές βροχοπτώσεις του Μάη και των αρχών του Ιούνη οδήγησαν σε έξαρση των προσβολών του περνοσπόρου και σε καταστροφή, μερική ή ολική, της παραγωγής σε πολλές περιοχές. Ιδιαίτερα οι βιολογικοί αμπελώνες είναι αυτοί με τα περισσότερα προβλήματα.

Αλλά και το ωίδιο στην ανθοφορία και ιδίως μετά την καρπόδεση αρχίζει να απειλεί την παραγωγή, υποβαθμίζοντας και την ποιότητά της, ενώ και η φόμοψη, γίνεται πρόβλημα που χρήζει ιδιαίτερης προσοχής. Παράλληλα, και ο πληθυσμός των εντόμων (ευδεμίδα, ακάρεα, κοκκοειδή), λόγω του ήπιου χειμώνα αυξάνει και οδηγεί σε επαγρύπνηση τον αμπελουργικό κόσμο.

Η σημασία του terroir-οιονοπέδιου, οι εφαρμοζόμενες καλλιεργητικές τεχνικές και κυρίως τα θερινά κλαδέματα (βλαστολόγημα, μασχάλες,

BREAK
THE
RULES
FIND
YOUR

-LIBERTÉ-

Rosé by Jima



JIMA

www.jimawinery.com

καλλιέργεια αμπελώνας

ξεφύλλισμα) σε συνδυασμό με την έγκαιρη φυτοπροστασία, αναδεικνύονται σε ρυθμιστές της αντιμετώπισης των παθογόνων και της διάσωσης της φετινής παραγωγής. Η οψίμηση του τρύγου, με βάση τις ημερομηνίες εμφάνισης της άνθησης, είναι επίσης δεδομένη στις περισσότερες αμπελουργικές περιοχές, εκτός εάν οι συνθήκες του καλοκαιριού και η μειωμένη παραγωγή λόγω των ασθενειών επιτρέψουν την γρηγορότερη εμφάνιση του περκασμού και της ωρίμανσης.

Από την άλλη, οι συνεχείς επεμβάσεις για την καταπολέμηση των εχθρών και ασθενειών αυξάνει πολύ το κόστος παραγωγής, αφού ήδη οι αμπελουργοί έχουν προβεί σε διπλάσιο αριθμό επεμβάσεων σε σχέση με την αντίστοιχη περυσινή περίοδο, ενώ και το κόστος των θερινών επεμβάσεων (βλαστολόγημα, μασχάλες, ξεφύλλισμα, κορυφολόγημα) θα είναι αυξημένο, ιδιαίτερα στη βόρεια χώρα. Ας ελπίσουμε ότι οι συνθήκες στη συνέχεια θα βελτιωθούν και θα έχουμε έναν μικρότερο, αλλά ποιοτικό τρύγο.

ΤΥΠΟΙ ΘΕΡΙΝΩΝ ΚΛΑΔΕΜΑΤΩΝ



ΑΦΑΙΡΕΣΗ
ΤΑΧΥΦΥΩΝ



ΚΟΡΥΦΟΛΟΓΗΜΑ



ΑΦΑΙΡΕΣΗ
ΣΤΑΦΥΛΙΩΝ -
ΠΡΑΣΙΝΟΣ ΤΡΥΓΟΣ



ΑΦΑΙΡΕΣΗ
ΦΥΛΛΩΝ



ΕΓΧΩΡΙΟΣ ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ

Σε επιφυλακή οι αμπελουργοί

Ρεπορτάζ: Πέτρος Γκόγκος

ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ

Τραυματισμένες οι κουλούρες

Ένα δυνατό χαλάζι που πέρασε πάνω από το πιο παραγωγικό κομμάτι του Σαντορινιού αμπελώνα, έχει τους αμπελουργούς και τους οινοποιούς του νησιού να προσπαθούν ακόμα να προσεγγίσουν το μέγεθος της ζημιάς. Πρόκειται για ένα πολύ ποιοτικό κομμάτι, νοτιοδυτικού προσανατολισμού που ξεκινά από τον Πύργο και φτάνει ως το Ακρωτήρι, σύμφωνα με τον Χρήστο Κανελλακόπουλο, οινολόγο στο οινοποιείο Βενετσάνος, ο οποίος εκτιμά πως ένα 30 με 40% του αμπελώνα αυτού εμφανίζει ζημιές, ενώ εξ αυτού του ποσοστού, υπάρχουν αμπελοτεμάχια στα οποία η ζημιά ξεπερνά το 70%. «Μένει να φανεί αν θα υπάρχει πρόβλημα και για του χρόνου, αφού έχουν τραυματιστεί βλαστοί οι οποίοι αν δεν επουλώσουν τις πληγές τους, ενδέχεται να μην φτάνει το μήκος τους για να τυλιχτούν οι κουλούρες» αναφέρει ο ίδιος, σχολιάζοντας τέλος πως ο βροχερός καιρός που συνεχίζεται, αν και εφιστά την προσοχή για ανάπτυξη περονόσπορου, προς το παρόν θα μπορούσε να θεωρηθεί ακόμα και ευεργετικός, αφού ανακουφίζει τα φυτά από το υδατικό στρες, χάρη στα αμμώδη εδάφη του νησιού.

NEMEA

Μια χρονιά για προσεκτικούς καλλιεργητές στη Νεμέα

«Αν καταφέρουμε να γλιτώσουμε τα σταφύλια από τον περονόσπορο, θα μπορούσε η φετινή χρονιά να εξελιχθεί σε κάτι πολύ καλό» θα πει ο Βασίλης Λαφαζάνης, μεταφέροντας έναν αισιόδοξο διάλογο που είχε πρόσφατα με φίλο του οινολόγο. Μέρα παρά μέρα, απογευματινές μπόρες λούζουν τη Νεμέα εδώ και δύο μήνες, με τον κίνδυνο του περονόσπορου να είναι πιο έντονος από ποτέ άλλοτε τα τελευταία χρόνια. Το πρόβλημα που προκαλούν οι τόσο συχνές βροχοπτώσεις και οι υγρασίες είναι ακόμα μεγαλύτερο για τους βιολογικούς αμπελώνες, αφού ο χαλκός και το θειάφι ξεπλένονται και οι αμπελουργοί πρέπει να μπουν ξανά στο χωράφι. «Δεν κάνει και λίγο βοριαδάκι να τα στεγνώσει» θα πει. «Το σταφύλι έχει αναπτυχθεί, δεν πρέπει να μπει στις ρόγες ο περονόσπορος. Οι αμπελουργοί πρέπει να είναι ιδιαίτερα συνεπείς με τους ψεκασμούς, διαφορετικά θα μπορούσε περάσει και στην επόμενη χρονιά το πρόβλημα» αναφέρει ο ίδιος.



Βασίλης Λαφαζάνης



Π
πετάλι
petali

DIAMANTOPETRA ΒΙΔΙΑΝΟ VIDIANO PRINOS

www.diamantakiswines.gr





Ο Ζαχαρίας **Διαμαντάκης** περιγράφει ένα καιρικό **μοτίβο** στους Ασίτες Ηρακλείου με διαρκείς **εναλλαγές** ήλιου και έντονης βροχής, που επιβάλλει **αναμέτρηση** με τον περονόσπορο.



«Ακόμα δεν έχουμε **σαφή** εικόνα, ούτε της ζημιάς που **μπορεί** να έχει συμβεί, ούτε της **παραγωγής** που μπορούμε να **περιμένουμε**» επισημαίνει ο Φανίκος **Γκιρλέμης**.



ΚΡΗΤΗ

Άνιση αναμέτρηση με τον περονόσπορο

«Η χρονιά σίγουρα δεν είναι ομαλή» αναφέρει ο Ζαχαρίας Διαμαντάκης, περιγράφοντας ένα καιρικό μοτίβο στους Ασίτες Ηρακλείου με διαρκείς εναλλαγές ήλιου και έντονης βροχής που επιβάλλει στους αμπελουργούς μια άνιση αναμέτρηση με τον περονόσπορο. «Οι βροχομετρήσεις δείχνουν πως τον Απρίλιο και τον Μάιο οι βροχές ήταν πολύ περισσότερες απ' ό,τι τον Μάρτιο, ενώ νωρίτερα είχε προηγηθεί μια ιδιαίτερα ξηρή περίοδος» αναφέρει. Η μείωση της παραγωγής μπορεί να θεωρείται δεδομένη, όπως επίσης και ένα πιθανό κύμα περονόσπορου για την επόμενη χρονιά. «Είναι μια κατάσταση σε εξέλιξη. Είναι νωρίς για να μιλήσουμε για καταστροφές. Προς το παρόν κάνουμε ό,τι καλύτερο μπορούμε με συνεχόμενες παρεμβάσεις για να αντιστρέψουμε τη δύσκολη συνθήκη στο αμπέλι».

ΔΟΜΟΚΟΣ

Βλέποντας και κάνοντας

Προληπτικοί ψεκασμοί, εγκράτεια και υπομονή στον αμπελώνα της Κεντρικής Ελλάδας, με τις βροχές να ανοίγουν και εδώ διάπλατα την πόρτα στον περονόσπορο, ωστόσο ο Φανίκος Γκιρλέμης διατηρεί τη ψυχραιμία του. «Βλέποντας και κάνοντας» αναφέρει σχετικά με τις βροχές, σε μια συνθήκη που τον κρατούσε μακριά από το αμπέλι αφού μια έντονη μεσημεριανή μπόρα άφησε στη μέση τις εργασίες στον αμπελώνα που περιβάλλει το οινοποιείο. «Ακόμα δεν έχουμε σαφή εικόνα, ούτε της ζημιάς που μπορεί να έχει συμβεί, ούτε της παραγωγής που μπορούμε να περιμένουμε. Βλέποντας και κάνοντας» θα επαναλάβει.

ΓΟΥΜΕΝΙΣΣΑ – ΑΜΥΝΤΑΙΟ – ΝΑΟΥΣΑ

Θυμίζει το 2017

Σε Γουμένισσα, Αμύνταιο και Νάουσα οι ψεκασμοί δεν έχουν σταματήσει, ενώ τα δελτία αφρίνουν ανησυχητικές πιθανότητες ότι ο βροχερός καιρός θα συνεχιστεί μέχρι και τις αρχές Ιουλίου. «Εκεί που ψεκάσαμε ως τώρα μια φορά, τώρα έχουμε ψεκάσει τρεις. Μερικές φορές δεν μπορείς να μπεις και μέσα να ψεκάσεις κιάλας» αναφέρει ο Στέλιος Μπουτάρης, του Κτήματος Κυρ Γιάννη, περιγράφοντας μια κατάσταση που του θύμισε το 2017. «Φέτος δεν είχε νερά τον χειμώνα, όπως και το 2017, που ήταν μια ωραία χρονιά. Βέβαια τότε ήταν και η άνοιξη στεγνή. Αρκεί να αλλάξει το μοτίβο του καιρού, δηλαδή σταματήσουν οι βροχές, να στεγνώσει κάπως το χώμα, να μην μας κάνει καύσωνες. Να έχουμε δηλαδή έναν ωραίο καιρό και μετά ίσως βελτιωθεί η εικόνα από το αμπέλι και μιλήσουμε με άλλους όρους» καταλήγει. Σε διαφορετική περίπτωση, εκτός από τον περονόσπορο, το ωίδιο θα είναι η επόμενη απειλή που θα χρειαστεί να αντιμετωπίσουν οι καλλιεργητές.



 **SANIDAS**

**Ολοκληρωμένες λύσεις
για την Αμπελουργία**



Ανακόπτουν οι άδειες φύτευσης τον κατακερματισμό του ελληνικού αμπελώνα



Από την επεξεργασία των μεγεθών συναγεται επίσης το συμπέρασμα, της αναγκαιότητας εφαρμογής πολιτικών, που έχουν σχέση με το κληρονομικό δίκαιο, της δημιουργίας τράπεζας γης, των χρήσεων γης και του αναδασιού.

Ελαφρά βελτιωμένα παρουσιάζονται τα διαρθρωτικά μεγέθη του ελληνικού αμπελώνα, οινοποιήσιμων ποικιλιών το 2023, έναντι του 2015, σύμφωνα με στοιχεία της ΚΕΟΣΣΟΕ. Να επισημανθεί ότι στο μεσοδιάστημα μεταξύ 2015 και 2023, χορηγήθηκαν Άδειες Φύτευσης έκτασης 43.383,8 στρεμμάτων, οι οποίες συνέβαλαν σε μικρό βαθμό στη βελτίωση της εικόνας του κατακερματισμού που συνεχίζει να εμφανίζει ο ελληνικός αμπελώνας, δεδομένου ότι κατευθύνθηκαν κατά κύριο λόγο στους κατόχους υφιστάμενων αμπελουργικών εκμεταλλεύσεων και όχι σε νέους δικαιούχους, αφού η σταθμική βαρύτητα του κριτηρίου της αύξησης των εκτάσεων, εξακολουθεί να είναι σημαντική. Στα συμπεράσματα που εξάγονται από τα στοιχεία περιλαμβάνονται μεταξύ άλλων: ■ Μικρή άνοδος της μέσης εθνικής έκτασης ανά παραγωγή από 3,95% στρ./παρ. (2015) σε 4,11 στρ./παρ. (2023) ■ Η Περιφέρεια Θεσσαλίας παρουσιάζει την καλύτερη εικόνα στο εύρος εκτάσεων 30-50 στρέμματα, στο οποίο το 2,47% των παραγωγών κατέχει το 15,53% των εκτάσεων, ενώ σχετικά ικανοποιητικά ποσοστά σε αυτό το εύρος εμφανίζουν και οι Περιφέρειες Στ. Ελλάδας και Αττικής.



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΛΙΑΗ

ΝΕΟ ΔΣ ΣΕΟ Με τον Γ. Βογιατζή επικεφαλής

Το Νέο ΔΣ που αναδείχθηκε από τις εκλογές της 11ης Μαΐου του Συνδέσμου Ελληνικού Οίνου είναι το εξής: Πρόεδρος: Γιάννης Βογιατζής, Αντιπρόεδροι: Μαίρη Τριανταφυλλοπούλου, Κώστας Τσιλιγής, Γ.Γραμματέας: Στέλλιος Μπουτάρης, Έφορος: Αρστέιδης Σπανός, Μέλη: Απόστολος Αλεξάκης, Κων/νος Γαρυπίδης, Νίκος Ζαχαρίας, Στυλιανός Κεχρής, Φεντερίκα Λαζαρίδη, Κων/να Σπυροπούλου, Άρης Τσέλεπος, Λεωνίδα Χατζημικήλης. Σημαντική απόφαση της ΓΣ, ήταν η ανακήρυξη του Γιώργου Σκούρα ως Επίτιμο Πρόεδρο του ΣΕΟ.

Πρωτοστατεί η Πελοπόννησος

Με χορηγήσεις 6.855,20 στρμ. Αδειών Φύτευσης για την περίοδο 2016-2022, η Περιφέρεια Πελοποννήσου πρωτοστατεί, ενώ τοποθετείται πρώτη και ως προς την υφιστάμενη έκταση αμπελώνων. Με κριτήριο ότι κάθε Περιφέρεια λαμβάνει Άδειες Φύτευσης ίσες σε έκταση με το 1% της φυτεμένης έκτασης, παρατηρείται ότι, κατά σειρά οι Περιφέρειες Δ. Μακεδονίας, Θεσσαλίας, Αν. Μακεδονίας-Θράκης και Κ. Μακεδονίας, έχουν λάβει Άδειες Φύτευσης αυξημένες σε έκταση σε σύγκριση με το 1% Αντίθετα στην Αττική, στα Ιόνια Νησιά, στη Δ. Ελλάδα, στο Βόρειο και Νότιο Αιγαίο και στην Πελοπόννησο, οι χορηγηθείσες Άδειες Φύτευσης υπολείπονται.



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ ΑΠΟ ΤΟ FACEBOOK ΤΟΥ ΚΤΗΜΑΤΟΣ ΝΙΚΟΛΑΟΥ ΣΤΗ ΝΕΜΕΑ

Εγκατάλειψη επιπλέον 2.962 στρεμμάτων καταγράφεται το 2022

Στα 640.206 στρέμματα ανερχόταν στις 31/7/2022 η έκταση του ελληνικού αμπελώνα με οινοποιήσιμες ποικιλίες, σύμφωνα με τα στοιχεία ενημέρωσης, του αρμοδίου τμήματος του ΥΠΑΑΤ, προς την Commission. Η έκταση αυτή είναι ελαφρώς αυξημένη κατά 3.245 στρέμματα (+0,51%) σε σύγκριση με το προηγούμενο έτος (636.965 στρ.), γεγονός που οφείλεται σε νέες φυτεύσεις μέσω Αδειών Φύτευσης, 6.203 στρεμμάτων. Με δεδομένο όμως ότι το ποσοστό που χορηγείται για νέες φυτεύσεις στην Ελλάδα είναι ως γνωστό 1% (6.203 στρέμματα), θα έπρεπε να παρατηρηθεί ισόποση αύξηση των εκτάσεων, στα 643.168 στρ. σε σύγκριση με το προηγούμενο έτος 2021. Ως αποτέλεσμα η διαφορά μεταξύ της τελικής απογραφής στις 31/7/2022 (στα 640.206 στρ.) με άθροισμα της έκτασης του 2021 συν τις Άδειες Φύτευσης (636.965+6.203) «υποκρίπτει» εγκατάλειψη επιπλέον 2.962 στρεμμάτων για όλη την επικράτεια, το 2022. Σημειώνεται επίσης ότι η απογραφή του 2022 (31/7) στα 640.205,8 στρέμματα, σε συνδυασμό με το αλγεβρικό άθροισμα των συνολικών νέων φυτεύσεων και της απογραφής του 2016, εξάγει ότι από το 2016 έως το 2022, εγκαταλείφθηκαν 30.912,4 στρέμματα, με την επιφύλαξη του ότι δεν είναι γνωστά σήμερα πόσα στρέμματα από τις τριετούς ισχύος Άδειες, είναι ακόμη στα χέρια των δικαιούχων, που δεν προχώρησαν σε φύτευση.

ΕΚΤΑΣΕΙΣ ΟΙΝΑΜΠΕΛΩΝ (χιλ. στρμ.)

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

* ΑΔΕΙΕΣ ΦΥΤΕΥΣΗΣ

Μια μοναδική εμπειρία
στο κόσμο των κρασιών
και του ελαιολάδου,
που συνδυάζει τη γεύση,
την εκμάθηση και
την ιστορία του τόπου.



anoskeli
olive mill, winery & more

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ - ΕΛΑΙΟΥΡΓΕΙΟ ΑΝΩΣΚΕΛΗ

T. +30 28240 83126

EMAIL: tastingtour@anoskeli.gr

www.anoskeli.gr





ΝΕΑ ΕΝΩΣΗ

Εγένετο Tyrvanos Wines & Spirits

Καταχωρήθηκε στο Γραφείο Διανοπτικής Ιδιοκτησίας της ΕΕ το συλλογικό σήμα Tyrvanos Wines & Spirits, που θα μπορούν να φέρουν στις ετικέτες κρασιά ΠΓΕ «Τύρναβος» καθώς και το τσίπουρο Τυρνάβου που παράγουν τα μέλη της Ένωσης. Η Ένωση Οινοποιών και Αποσταγματοποιών Τυρνάβου με τον διακριτικό τίτλο Tyrvanos Wines & Spirits ιδρύθηκε στον Τύρναβο με τη μορφή της Αστικής μη Κερδοσκοπικής Εταιρείας το 2022.



Το ΔΣ της **νεοϊδρυθείσας** Ένωσης Οινοποιών και Αποσταγματοποιών **Τυρνάβου** παρουσίασε το σήμα «Tyrvanos» και τους σκοπούς της **Ένωσης** στον Περιφερειάρχη Θεσσαλίας Κώστα **Αγοραστό**.

Έως 12 Ιουλίου αιτήσεις ενίσχυσης για νέα οινοποιεία

Τρέχει η πρόσκληση του προγράμματος «Καινοτομία και Πράσινη Μετάβαση στη Μεταποίηση Αγροτικών Προϊόντων» ύψους 65 εκατ. ευρώ, με τους ενδιαφερόμενους να μπορούν να ενισχυθούν για τον εκσυγχρονισμό και την ίδρυση οινοποιείων

Κείμενο **Πύργος Κοντονής**



Εως τις 12 Ιουλίου θα παραμείνει ανοιχτή η πρόσκληση του προγράμματος «Καινοτομία και Πράσινη Μετάβαση στη Μεταποίηση Αγροτικών Προϊόντων» του Ταμείου Ανάκαμψης ύψους 65 εκατ. ευρώ. Στα πλαίσια αυτής της δράσης καλύπτονται όλες οι δαπάνες εκσυγχρονισμού και ίδρυσης οινοποιείων όπως τα κτιριακά, ο μηχανολογικός εξοπλισμός, επενδύσεις σε ΑΠΕ, δαπάνες προώθησης, συμμετοχή σε εμπορικές εκθέσεις, logistics, οχήματα για τη μεταφορά α' υλών και προϊόντων κ.α. Δικαίωμα συμμετοχής έχουν συλλογικά σχήματα αγροτών και επιχειρήσεις του εμπορικού δικαίου οι οποίες εμφανίζουν βαθμό καθετοποίησης σε ποσοστό τουλάχιστον 40%, αξιοποιώντας ιδιοπαραγόμενα αγροτικά προϊόντα, ή θα λειτουργήσουν με το μοντέλο της συμβολαιακής. Τα ποσοστά ενίσχυσης έχουν ως εξής: Μικρές επιχειρήσεις: 55% σε όλες τις Περιφέρειες, εκτός από Ν. Αιγαίο (50%) και Αττική (35-45%). Μεσαίες: 55% σε Β. Αιγαίο, Ανατ. Μακεδονία-Θράκη, Κ. Μακεδονία, Ήπειρο, Θεσσαλία, Δυτ. Ελλάδα. Υπόλοιπες περιφέρειες 50% (Ν.Αιγαίο 40% και Αττική 25-35%).

© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ ΑΠΟ ΤΟ FACEBOOK ΤΟΥ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟΥ ΟΡΕΑΛΙΟΣ ΓΗ

ΔΙΕΘΝΕΣ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ Μεταπτυχιακό σε Οινολογία-Οινοτουρισμό στη Νάουσα

Στην ίδρυση Μεταπτυχιακού Προγράμματος Σπουδών στον τομέα Οινολογίας – Οινοτουρισμού προχωρά το Διεθνές Πανεπιστήμιο Ελλάδος, σε συνεργασία με τον Δήμο Η.Π. Νάουσας, στο πλαίσιο του Συμφώνου Συνεργασίας που υπεγράφη αρχές Μαΐου στη Θεσσαλονίκη, μεταξύ του Αντιπροέδρου του Διεθνούς Πανεπιστημίου Ελλάδος Σταμάτη Αγγελόπουλου και του Δημάρχου Νάουσας Νικόλα Καρανικόλα. Εκτός από την επικείμενη ίδρυση του Μεταπτυχιακού Προγράμματος στο πλαίσιο του Συμφώνου Συνεργασίας προβλέπεται η διαρκής και στενή συνεργασία του Δήμου Νάουσας με το Διεθνές Πανεπιστήμιο Ελλάδος σε θέματα εκπαί-



δευσης (διοργάνωση κοινών δράσεων, σεμιναρίων, διαλέξεων κ.ά), η από κοινού διοργάνωση εκδηλώσεων αλλά και η αξιοποίηση και ανάπτυξη εκπαιδευτικών – ερευνητικών προγραμμάτων κ.ά.

Greek Wine Academy για οινική γνώση

Την επίσημη παρουσίαση του Greek Wine Academy και όλων των προγραμμάτων του πραγματοποιούν με κοινή συνέντευξη η Εθνική Διεπαγγελματική Οργάνωση Αμπέλου και Οίνου (ΕΔΟΑΟ) και το WSPC την Τρίτη 20 Ιουνίου 2023.



Το Greek Wine Academy, που εκπροσωπεί όλο τον αμπελοοινικό κλάδο της χώρας σε εθνικό επίπεδο, θέτει ως βασικό στόχο τη συνετή, μοντέρνα γνώση, δηλαδή την εκπαίδευση των επαγγελματιών σε σχέση με το καθεστώς που διέπει τους οίνους ΠΟΠ και ΠΓΕ καθώς και τη λελογισμένη κατανάλωση των κρασιών.

1978
2023

ΑΪΔΑΡΙΝΙ
ΓΟΥΜΕΝΙΣΣΑ

45 χρόνια
... και η παράδοση συνεχίζεται

Τηλ: 23430-41293/42555
aidarini@otenet.gr
www.aidarini.gr



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: DOMAINE AGROVISIONI

ΣΠΑΝΙΑ ΟΣΟ ΜΙΑ ΓΟΡΓΟΝΑ



[© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: GAIA WINES]

Επιμέλεια: Ζήσης Πανάγος

Nέες δυνατότητες στο σύνολο των οινοποιείων αλλά και στον τουρισμό της χώρας μας δίνει η νομοθετική ρύθμιση που αφορά την υποθαλάσσια παλαίωση οίνων, μια πρακτική που ακολουθούν οινοποιεία σε διάφορες αμπελουργικές χώρες του κόσμου αλλά και στην Ελλάδα ήδη από το 2009, αν και εξακολουθεί παγκοσμίως να αποτελεί ακόμη ένα ανεξερεύνητο μονοπάτι. Ο σχετικός όρος άλλωστε ήδη υπάρχει επίσημα και ό,τι είναι το οινοπέδιο, *terroir*, για τη στεριά είναι το *merroir* για τη θάλασσα και αφορά τη συνέργεια πολλαπλών παραγόντων που συμβάλλουν στη μοναδικότητα έμβιων και άβιων όντων κάτω από την επιφάνεια της θάλασσας, η οποία ξεκινά από τα μορφολογικά χαρακτηριστικά ενός οργανισμού και καταλήγει στα γευστικά χαρακτηριστικά, όπως χαρακτηριστικά έγραφε το Wine Trails ήδη από τον Σεπτέμβριο του 2017. Αγναντεύοντας λοιπόν τη θάλασσα μπορεί κάποιος -μεταξύ άλλων- να πολλαπλασιάσει τον αριθμό των ετικετών που διαθέτει δίχως να αυξήσει τον όγκο παραγωγής και δίχως να επενδύσει σε επιπλέον σταθερό εξοπλισμό μόνιμης εγκατάστασης, να διεκδικήσει επιπλέον πρόσθετη αξία για τα νέα υποθαλάσσια προϊόντα και να διευρύνει τις οινοτουριστικές δραστηριότητες ενός οινοποιείου και μιας ολόκληρης ζώνης. Ας σημειωθεί εδώ ότι ο ΣΕΟ ζητά να εκδοθούν οι απαραίτητες εφαρμοστικές υπουργικές αποφάσεις για να αξιοποιηθεί η νέα ρύθμιση, αλλά και να υπάρξει αντίστοιχο νομοθετικό πλαίσιο και για την παλαίωση οίνων σε γλυκό νερό, ώστε να καταστεί δυνατή η αξιοποίηση αυτής της δυνατότητας και από οινοποιεία που βρίσκονται σε ορεινές περιοχές.



ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΑΦΙΑΝΕΣ

Δεύτερη ζύμωση και ωρίμανση για 9 μήνες στο Ικάριο Πέλαγος

Για περισσότερα από 20 χρόνια, με έμφαση στις βιολογικές και βιοδυναμικές μορφές καλλιέργειας και με διάθεση δημιουργικού πειραματισμού, το Οινοποιείο Αφianές καλλιεργεί στον τόπο του, την Ικαρία, τις δύο τοπικές ΠΓΕ ποικιλίες σταφυλιών, Φωκιανό και Μπεγλέρι, έχοντας να επιδείξει μια διεθνώς αναγνωρισμένη σειρά κρασιών, όπως επιβεβαιώνει μεταξύ άλλων και η προσθήκη κρασιών του

σε λίστα του εστιατορίου Alchemist στη Στοκκόλμη, με δύο αστέρια Michelin. Στη σειρά κρασιών του οινοποιείου εντάσσεται και το πρώτο εν έτει 2018 ελληνικό αφρώδες κρασί παραδοσιακής μεθόδου, αν

εξαιρεθεί η ποικιλία, το οποίο έχει πραγματοποιήσει τη δεύτερη ζύμωση και την ωρίμανσή του κάτω από την επιφάνεια της θάλασσας. Μια πρακτική οινοποίησης που προέκυψε από τη συνολική φιλοσοφία του οινοποιού Νίκου Αφianέ για όσο το δυνατόν πιο μειωμένο περιβαλλοντικό αποτύπωμα με τη μείωση της χρήσης ενέργειας που θα απαιτούσαν οι αντίστοιχες εγκαταστάσεις. Δύτης ο ίδιος, σε συνεργασία με τον Λάζαρο Γατσέλο, σχεδίασαν τη διαδικασία οινοποίησης που έδωσε τον φυσικό αφρώδη οίνο από 100% Μπεγλέρι, ένα περιορισμένης παραγωγής κρασί που ζυμώνει για 9 μήνες στο Ικάριο Πέλαγος προσφέροντας ένα εκρηκτικό αποτέλεσμα στο στόμα, με απόλυτη ενσωμάτωση των φυσικών ιδιοτήτων στον οίνο.





Κάθε σοδειά του Θαλασσίτη submerged είναι διαθέσιμη σε περιορισμένες φιάλες.

GAIA WINES

Σε βάθος 25 μέτρων για 5 χρόνια

Ένα Ασύρτικο σπάνιο όσο μια γοργόνα, χαρακτήρισε το Ασύρτικο του 2009 που παλαιώθηκε στα ανοιχτά της θάλασσας της Σαντορίνης η Jancis Robinson MW, αναφερόμενη στην τολμηρή προσπάθεια που ξεκίνησε το 2009 η Gaia Wines, με στόχο τη διερεύνηση των ορίων και των δυνατοτήτων της ποικιλίας του Ασύρτικου να παλαιώνεται σε υποθαλάσσιο βάθος 25 μέτρων για 5 χρόνια, όπου η εταιρεία έχει δημιουργήσει ένα υποβρύχιο κελάρι με διαφορετικές σοδειές. Αξίζει να αναφερθεί ότι σύμφωνα με τον Γιάννη Παρασκευόπουλο, συνιδιοκτήτη της Gaia Wines, από τη σοδειά του 2009 επέζησαν τελικά μόνο τρεις φιάλες. Το αποτέλεσμα σε σχέση με τον Θαλασσίτη της «στεριάς» ένας πιο στρογγυλός οίνος, χωρίς κανένα ίχνος οξειδωσης.



ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΒΑΚΑΚΗ

Μοσχάτο Σάμου στις 3 atm αφιερωμένο στην Καλυψώ



Στην Καλυψώ, κόρη του Τιτάνα Άτλαντα και της Ωκεανίδας Πλειόνης, αφιέρωσε το «βυθισμένο» του κρασί το Οινοποιείο Βακάκη που βρίσκεται στην περιοχή της Μεγάλης Λάκκας στο νησί της Σάμου. Η Καλγρσο του Νίκου Βακάκη είναι ένα λευκό ξηρό κρασί από Μοσχάτο Σάμου, το οποίο περνά 30 μήνες βυθισμένο στη θάλασσα σε βάθος 20 μέτρων. Σκοπός του Οινοποιείου είναι να δώσει στο οινόφιλο κοινό μία επιπλέον διάσταση των εκφράσεων των λευκών ξηρών κρασιών από την ποικιλία Μοσχάτο Σάμου. Ένα συλλεκτικό κρασί και μια μοναδική εκδοχή ξηρού Μοσχάτου Σάμου. Ένα κρασί που καταφέρνει και συνδυάζει την ξεκάθαρη ανθική τυπικότητα της ποικιλίας με τη σφιχτή δομή των κρασιών που έχουν ξεκουραστεί σε ένα υποθαλάσσιο περιβάλλον. Πολύπλοκη μύτη με χαρακτηριστικά τα ανθικά αρώματα σε συνδυασμό με έναν έντονο ορκτικό χαρακτήρα. Πλούσιο στόμα που εξισορροπείται τέλεια με μια υφάλμυρη και ουμάμι επίγευση.



ΚΤΗΜΑ ΦΟΙΒΟΣ

Βάκχος και Ποσειδώνας συναντήθηκαν στη θάλασσα της Κεφαλονιάς

Αν κάτι έχει απασχολήσει ιδιαίτερα τον Φοίβο Ορκόπουλο του ομώνυμου πολυβραβευμένου οινοποιείου της Κεφαλονιάς τα τελευταία χρόνια, είναι η προοπτική ωρίμανσης των κρασιών τόσο σε δεξαμενές νερού όσο και στο βυθό της θάλασσας, με τον οινοποιό να ξεκινά τα υδάτινα πειράματά του το 2011 σε δεξαμενές από σκυρόδεμα που ο ίδιος αποκαλεί «το ενυδρείό μου», για να κάνει το μεγάλο βήμα της βύθισης στη θάλασσα το 2015, με το Rhapsody 2015. Από



τότε πολλά κρασιά βυθίστηκαν στο νερό με τα συμπεράσματα του ίδιου από αυτά τα υδάτινα πειράματα να συνοψίζονται σε μια παράγραφο που παραθέτει η Julia Harding: «Η γήρανση των φιαλών κάτω από το νερό σε τιμωμένες δεξαμενές εξασφάλισε όλα τα οφέλη της υποβρύχιας παλαίωσης εκτός φυσικά από την προσαρμογή του κρασιού στο ζωντανό θαλάσσιο περιβάλλον που κάνει τη διαφορά». Φαίνεται ότι οι φυσικές διαφορές μπορούν να αναπαραχθούν στη στεριά αλλά, όχι όμως και οι μεταφυσικές σύμφωνα με τον κ. Ορκόπουλο, που συμπληρώνει: «Υπάρχει ο Διόνυσος, ο Βάκχος, ο θεός του κρασιού και ο Ποσειδώνας, ο θεός της θάλασσας! Εμείς αυτούς τους κλείσαμε ένα ραντεβού και συναντηθήκανε...».



DOMAINE AGROVISION
Υποθαλάσσια κάβα στην Ιερισσό Χαλκιδικής

Σε βάθος άνω των 24 μ., χωρίς φως και οξυγόνο αλλά με σταθερή θερμοκρασία φιλοξενούνται τα υποβρύχια κελάρια του Domaine Agrovision, τα οποία μάλιστα εξελίσσονται σε τουριστική ατραξίον της ευρύτερης περιοχής, με πολλούς Έλληνες και



ξένους fan της υποβρύχιας κατάδυσης να βουτούν στο νερό για να απολαύσουν το θέαμα. Την παλαίωση του κρασιού στο βυθό πραγματοποιεί από τις αρχές του 2021 το το-

πικό οινοποιείο «Domaine Agrovision», «εμποτιζοντας» δεκάδες φιάλες λευκού και ερυθρού κρασιού σε τρία σημεία της θαλάσσιας περιοχής, μεταξύ Ουρανούπολης – Αμμουλιανής και ορίων του Αγ. Όρους. Σύμφωνα με τον γενικό διευθυντή του οινοποιείου Άγγελο Ζαμάνη «το αποτέλεσμα της παλαίωσης στο βυθό είναι εντυπωσιακό τόσο στο λευκό όσο και στο ερυθρό κρασί».





KTIMA AKRANI

MINIERA, KOS 85300, GREECE

+30 224 206 9860

INFO@KTIMAKRANI.GR

WWW.KTIMAKRANI.GR

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ
SARRIS

Εκεί όπου το κρασί συναντά τη γαλήνη



Φτιαγμένο πάνω από την ειδυλλιακή παραλία της Αβύθου στην Κεφαλονιά, το Οινοποιείο Σαρρής είναι ένα στολίδι που ενθουσιάζει τους λάτρεις του κρασιού και τους λάτρεις της φύσης. Με τη δέσμευσή του στην ποιότητα, συνδυάζοντας την παράδοση με την καινοτομία και τη μαγευτική παραθαλάσσια τοποθεσία, το οινοποιείο προσφέρει μια μοναδική και αξέχαστη εμπειρία. Από τη στιγμή που θα φτάσετε, θα μαγευτείτε από την ομορφιά του περιβάλλοντος χώρου και του στυλ των κρασιών του.

Από την αρωματική Ρομπόλα μέχρι την πλούσια και μεστή Μαυροδάφνη, κάθε μπουκάλι αφηγείται μια ιστορία πάθους

Συνδυάζοντας παλιές τεχνικές με τη σύγχρονη τεχνογνωσία, το οινοποιείο παράγει κρασιά που αντικατοπτρίζουν το μοναδικό terroir της Κεφαλονιάς. Ο Πάνος Σαρρής, ιδιοκτήτης του οινοποιείου, μαζί με την ομάδα του φροντίζουν προσεκτικά τους αμπελώνες, επιλέγοντας τα καλύτερα σταφύλια για να δημιουργήσουν κρασιά εξαιρετικής ποιότητας. Από την αρωματική Ρομπόλα μέχρι



την πλούσια και μεστή Μαυροδάφνη, κάθε μπουκάλι αφηγείται μια ιστορία πάθους, αφοσίωσης και βαθιάς σύνδεσης με τη γη.

Η ξενάγηση κορυφώνεται με γευσιγνωσία, όπου θα έχετε την ευκαιρία να δοκιμάσετε όλη τη σειρά των κρασιών του οινοποιείου

Η επίσκεψη στο Οινοποιείο Σαρρής είναι ένα μαγευτικό ταξίδι που ξυπνά τις αισθήσεις σας. Κατά την άφιξή σας, θα σας υποδεχτεί φιλικό και καταρτισμένο προσωπικό που είναι πρόθυμο να μοιραστεί την αγάπη του για την οινοποίηση. Λάβετε μέρος σε μια ξενάγηση στο οινοποιείο, όπου θα μάθετε για τα διάφορα στάδια της οινοποίησης, από την καλλιέργεια του σταφυλιού έως τη ζύμωση και την παλαίωση. Η ξενάγηση κορυφώνεται με μια γευσιγνωσία, όπου θα έχετε την ευκαιρία να δοκιμάσετε όλη τη σειρά των κρασιών του κεφαλονίτικου οινοποιείου.

Το Οινοποιείο Σαρρής προσφέρει κάτι περισσότερο από εξαιρετικά κρασιά. Επισκεφθείτε το εστιατόριο του Πάνου, σε



απόσταση 300 μέτρα από το οινοποιείο, για να δοκιμάσετε απολαυστικά τοπικά πιάτα. Καθώς πίνετε ένα ποτήρι Ρομπόλα, αγναντέψτε την πανοραμική θέα στην παραλία και τη λαμπερή καταγάλανη θάλασσα του Ιονίου.

Είτε εξερευνάτε τους αμπελώνες, είτε μαθαίνετε για τη διαδικασία οινοποίησης, είτε απολαμβάνετε τα εξαιρετικά κρασιά, το οινοποιείο υπόσχεται μια αξέχαστη εμπειρία που θα σας αφήσει τις καλύτερες αναμνήσεις από τη μαγεία της Κεφαλονιάς.



Οι κύριες ποικιλίες που οινοποιεί σήμερα το Κτήμα Ακράνι είναι η Μαλαγουζιά, το Αθήρι και το Ασύρτικο.

ΚΤΗΜΑ ΑΚΡΑΝΙ ΣΤΗΝ ΚΩ

ΣΑΡΑΝΤΑ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΣΕ ΧΑΡΤΟΓΡΑΦΗΣΗ

Ιδιαίτερη βαρύτητα δίνεται στο λευκό αλλά και ερυθρό Αηδάνι

Στο στάδιο της διερεύνησης και της χαρτογράφησης βρίσκονται 40 διαφορετικές ελληνικές ποικιλίες και οι αποδόσεις τους από το Κτήμα Ακράνι με έδρα την Κω, προκειμένου να διαφανεί κατά πόσο προσαρμόζονται στο κλίμα του νησιού. Σύμφωνα με την επικεφαλής του Κτήματος, Μαίρη Τριανταφυλλοπούλου, μεταξύ των ποικιλιών που έχουν φυτευτεί στον πρότυπο πειραματικό αμπελώνα, μεγαλύτερη βαρύτητα δίνεται στο Αηδάνι που έχει επιδείξει στοιχεία ανθεκτικότητας στην αλλαγή του κλίματος. Ταυτόχρονα οι άνθρωποι του Κτήματος συζητούν με ελληνικά πανεπιστημιακά ιδρύματα για την περαιτέρω ταυτοποίηση και ανάδειξη των εν λόγω ποικιλιών τα επόμενα χρόνια. «Πρόκειται για μία ιδιωτική αμπελουργική συλλογή. Σταδιακά συλλέξαμε 40 υποκείμενα, τα φυτεύσαμε και πλέον συζητάμε με εκπροσώπους πανεπιστημίων για να έχουμε επιστημονική αποτύπω-



Μαίρη Τριανταφυλλοπούλου, επικεφαλής του Κτήματος

ση των καλλιιεργειών. Θέλουμε να δούμε πώς προσαρμόζονται συγκεκριμένες ποικιλίες στο δικό μας κλίμα, με μικρονοιοποιήσεις που θέλουμε να πραγματοποιήσουμε». Μεταξύ των ποικιλιών που έχουν φυτευτεί στην

εν λόγω αμπελουργική συλλογή εκτός από το Αηδάνι είναι ο Ροδίτης, το Σαββατιανό, το Βιδιανό, το Αγιωργίτικο και αρκετές ακόμη». Το Κτήμα Ακράνι αποτελεί μία οικογενειακή επιχείρηση, προερχόμενη από επιχειρηματίες με δραστηριότητα στον τομέα φιλοξενίας και ξενοδοχείων. «Επιθυμία μας ήταν να δημιουργήσουμε ένα προϊόν που θα παρουσιάζει το πρόσωπο της Κω προς τα έξω. Είναι χαρακτηριστικό ότι φυτέψαμε πρώτοι Μαλαγουζιά στο νησί», επισημαίνει η κυρία Τριανταφυλλοπούλου. «Σήμερα διαθέτουμε 120 στρέμματα βιολογικής καλλιέργειας. Το οινοποιείο μας είναι ανάμεσα στα πέντε με τη μεγαλύτερη επισκεψιμότητα στην Ελλάδα», εξηγεί η ίδια. **Γ. Λαμπήρης**

ΡΟΖΕ ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΙΟ ΕΜΒΛΗΜΑΤΙΚΗ ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΤΗΣ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ,
ΜΕ ΠΛΟΥΣΙΕΣ ΤΑΝΙΝΕΣ ΚΑΙ ΥΨΗΛΗ ΟΞΥΤΗΤΑ, ΜΕ ΜΑΚΡΙΑ ΘΡΙΜΑΝΣΗ ΚΑΙ
ΠΑΡΑΜΟΝΗ ΣΕ ΑΝΘΕΞΙΔΩΤΗ ΔΕΞΑΜΕΝΗ ΜΕ ΤΙΣ ΦΙΝΕΣ ΘΙΝΟΛΑΣΙΠΕΣ ΤΟΥ.



ΑΙΩΝΟΒΙΟΣ ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ ΝΕΟ ΑΣΥΡΤΙΚΟ «ΚΟΝΤΑΡΑΔΕΣ» ΑΠΟ ΤΗ SANTO WINES

Αξιοποιώντας την ΠΟΠ ποικιλία της Σαντορίνης το Ασύρτικο, η Ένωση Συνεταιρισμών Θηραϊκών Προϊόντων - Santo Wines οινοποιεί για πρώτη φορά κρασί από επιλεγμένο αμπελοτόπι, ηλικίας που υπερβαίνει τα 100 έτη. Το νέο κρασί, που είναι αμιγώς μονοποικιλιακό από Ασύρτικο εσοδείας 2020, φέρει την ονομασία «Κονταράδες» και κυκλοφορεί για πρώτη φορά φέτος. Όπως αναφέρει σχετικά ο πρόεδρος της Ένωσης, Μάρκος Καφούρος, «ο συγκεκριμένος αμπελώνας βρίσκεται στο Μεγαλοχώρι της Σαντορίνης και τον επιλέξαμε ειδικά, για να δώσουμε χαρακτήρα και υψηλή προστιθέμενη αξία στο Ασύρτικο». Παράλληλα σύμφωνα με τον κ. Καφούρο, η Santo Wines επενδύει στην τοποθέτηση τιμμεντένιων αλλά και πλήντων δεξαμενών, μέσω των οποίων θα προχωρήσει σε ειδικές οινοποιήσεις, δίνοντας και σε αυτή την περίπτωση έμφαση στο Ασύρτικο. Από πλευράς επιδόσεων, το 2022 η Santo Wines άρχισε σταδιακά να επανέρχεται στην κανονικότητα, μετά τις επιπτώσεις που δέχτηκε από την πανδημία. «Πέρυσι δεν καταφέραμε να φτάσουμε σε παραγωγικές και οικονομικές επιδόσεις αντίστοιχες με εκείνες του 2019, ωστόσο το θετικό σημάδι ήταν η σταδιακή επιστροφή στην κανονικότητα. Φέτος, εκτιμώ ότι θα ξεπεράσουμε και το 2019 που για εμάς αποτελεί σημείο αναφοράς». Να σημειωθεί ότι το 2019 ο κύκλος εργασιών για την Ένωση ήταν 8,9 εκατ. ευρώ.

Γ. Λαμπίρης



**Ιδιαίτερες
οινοποιήσεις
με έμφαση στο
Ασύρτικο ετοιμάζει
η Santo Wines,
σύμφωνα με τον
Μάρκο Καφούρο.**





ΤΥΠΙΚΟ ΔΕΙΓΜΑ ΤΗΣ ΖΩΝΗΣ ΜΕ ΚΑΜΙΑ ΑΛΛΗ ΔΕΝ ΜΟΙΑΖΕΙ Η ΡΑΨΑΝΗ ΤΟΥ ΝΤΟΥΓΚΟΥ

Ήταν ακριβώς πριν έναν χρόνο, όταν ένα μεσημέρι βρέθηκα για λίγες ώρες στην όμορφη γωνιά του Ντούγκου στους πρόποδες του Ολύμπου. Ένα οινοποιείο που μοιράζει απλόχερα την σπιτική φιλοξενία, που δεν φωνάζει «εδώ είμαι» και που σε κάνει, όταν βρεθείς εκεί, να μην θέλεις να φύγεις. Μετά από 32 χρόνια ενασχόλησης της οικογένειας με το κρασί, μπορεί να πει κανείς ότι το δίδυμο δεύτερης γενιάς, θάναος και Λουίζα Ντούγκου, προσεγγίζουν ενδιαφέρουσες κορυφές, δίδοντας νέα διάσταση στο οινικό αποτέλεσμα που μπορούν να προσφέρουν τα ορεινά αμπελοτόπια της Ραψάνης. Άλλωστε, η Ραψάνη του Ντούγκου (Ξινόμαυρο, Κραστάο, Σταυρωτό), τυπικό δείγμα της ζώνης ΠΟΠ, δεν μοιάζει με καμμία άλλη, καθώς προέρχεται από παλιά κλίματα, ηλικίας άνω των 60 ετών. **Γ.Π.**



Οι αμπελώνες Ρίρα από τις πλαγιές της Αιγιάλειας



250 στρέμματα ενιαίου ιδιόκτητου αμπελώνα στην κορυφογραμμή του λόφου Ρίρα, απολαμβάνοντας την βορεινή έκθεση και το ευεργετικό μικροκλίμα του Κορινθιακού προσφέροντας εξαιρετικής ποιότητας οίνους και μια μοναδικής ομορφιάς πανοραμική θέα.



ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ RIRA

ΠΕΟ Πατρών - Αθηνών, Νέος Ερινεός, Αιγιάλειας
Τηλ 26910 20123 - Τ.Κ. 25009

info@rira.gr - www.rira.gr - Instagram: riravineyards



ΜΟΝΟ ΑΦΡΩΔΗ ΓΙΑ ΤΗ MILIA RIZA ΤΗΣ ΝΕΜΕΑΣ

Αποτελεί το πρώτο και μοναδικό προς το παρόν brand που εκφράζει την αφοσίωσή του στην παραγωγή αποκλειστικά αφρωδών οίνων με μεγάλη δυνατότητα παλαιώσης. Πίσω από το φιλόδοξο εγχείρημα του «Milia Riza» -που υποδηλώνει την οικογένεια (familia) και τις «ρίζες»- στη Νεμέα κρύβονται η Νάνσυ Μάζου από τη Νεμέα και ο Στέφανο Τάντε, ένας Ιταλοβραζιλιάνος που γεννήθηκε στην Πορτογαλία, οι οποίοι γνωρίστηκαν στην Ιταλία, όταν έκαναν το master τους στην Οινολογία, και μετά από μια διετία εργασίας σε εκείνο οίνοποιείο, αποφάσισαν να γυρίσουν στην Ελλάδα και να υλοποιήσουν το δικό τους project. «Αποκλειστικά αφρώδη κρασιά δεν νομίζω να κάνει άλλος στην Ελλάδα. Ούτε λευκό Αγιωργίτικο, Chardonnay – Pinot Noir και Μοσχοφιλέρο ροζέ σε αφρώδες παραδοσιακής μεθόδου υπάρχει αντίστοιχο», δηλώνει η κυρία Μάζου, αποκαλύπτοντας πως «σε 3-4 χρόνια θα έχουμε και αφρώδες Αγιωργίτικο ροζέ». Η ίδια σημειώνει πως η διάθεση των κρασιών του Milia Riza γίνεται σχεδόν αποκλειστικά στην Ελλάδα σε εστιατόρια και επιλεγμένες κάβες, διότι οι ποσότητες είναι πολύ μικρές. Το ζευγάρι των οινολόγων, άλλωστε, δεν διαθέτει ακόμη ιδιόκτητο οίνοποιείο. «Σίγουρα θέλουμε να κάνουμε και δικό μας, αλλά πρώτα να πατήσουμε καλά στα πόδια μας», αναφέρει η Νάνσυ Μάζου. **Α. Λιάμης**



ΚΑΤΩ ΠΟΤΑΜΙΑ ΝΑΞΟΥ

ΜΑΥΡΟΤΡΑΓΑΝΟ, ΤΟ ΕΠΟΜΕΝΟ ΒΗΜΑ ΓΙΑ ΤΟ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ SAINT ANNA

Να αξιοποιήσει τις γηγενείς ποικιλίες των Κυκλάδων στη δημιουργία των δικών του οίνων είναι το όραμα του Μανώλη Πετράκη, που έστησε το Οίνοποιείο Saint Anna. Μονεμβασιά, Φωκιανό, Μανδηλαριά, Ασύρτικο και επόμενο βήμα η φύτευση Μαυροτράγανου, σύμφωνα με τον ίδιο που αναμένει τις σχετικές άδειες. Η δημιουργία του οίνοποιείου τοποθετείται χρονικά στο 2016, όταν ο παραγωγός σε ηλικία

25 ετών αποφάσισε να επιστρέψει στις ρίζες του, αξιοποιώντας ένα οικογενειακό κτήμα στη Νάξο και το υπόβαθρο που είχε αποκτήσει από τις σπουδές του στην Αμερικανική Γεωργική Σχολή Θεσσαλονίκης και την εμπειρία από τη συνεργασία του με δύο οίνοποιεία. Η έδρα βρίσκεται στην περιοχή της Κάτω Ποταμιάς, χωριό στην Κεντρική Νάξο, σε υψόμετρο περίπου 100 μέτρων. Η συνολική παραγωγή του 2022 ανήλθε στις

7.000 φιάλες, εκφράζοντας και τη φιλοσοφία του οίνοποιείου που στοχεύει σε μικρές και ποιοτικές ποσότητες οίνων. Ας σημειωθεί ότι ο Μανώλης Πετράκης έχει διαχωρίσει την παραγωγή του σε δύο ποιότητες, την premium σειρά και τη δεύτερη για πιο ευρύ οινόφιλο κοινό. Το οίνοποιείο είναι επισκέψιμο και στο πλάνο είναι η αύξηση της χωρητικότητας των εγκαταστάσεων προκειμένου να ξεκινήσει οίνοποίηση και σε πλήνους αμφορείς. **Γ. Λαμπίρης**





ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΑΡΓΑΤΙΑ ΝΕΕΣ ΕΤΙΚΕΤΕΣ ΔΙΑ ΧΕΙΡΟΣ ΧΡΙΣΤΟΦΟΡΟΥ ΓΕΩΡΓΙΑΔΗ

Ενα μονοποικιλιακό Ξινόμαυρο και ένα χαρμάνι από Νεγκόσκα και Μαυροδάφνη αποτελούν τις νέες αφίσες διά χειρός Χριστόφορου Γεωργιάδη στην γκάμα κρασιών του Οινοποιείου «Αργατία». Οινοποιός δεύτερης γενιάς, μεγαλωμένος μέσα στους αμπελώνες και δίπλα σε δύο εμβληματικές μορφές του εγχώριου αμπελοοικονομικού τομέα, τον Παναγιώτη Γεωργιάδη και τη δρα Χαρούλα Σπινθουροπούλου, μπήκε στην οικογενειακή επιχείρηση από το 2018 και έκτοτε σταδιακά παίρνει πρωτοβουλίες, σε μια

διαδικασία μετάβασης στην επόμενη ημέρα. Σε ό,τι αφορά το πρώτο του δημιούργημα, πρόκειται για ένα κρασί του 2021 ελάχιστων επεμβάσεων χωρίς βαρέλι, από το αμπελοτόπι «Οι φίλοι του Ξινόμαυρου» στη Λάγκα Νάουσας, που ζυμώνει με γηγενείς ζύμες. Το δεύτερο κρασί, που επίσης κυκλοφόρησε στις αρχές του 2023, είναι από τον τρύγο του 2019 και είναι ένα blend από Νεγκόσκα και Μαυροδάφνη σε κλασική ερυθρή οινοποίηση παλαίωσης, το οποίο θα κυκλοφορεί σχεδόν συλλεκτικό μόνο σε 600 φιάλες κάθε χρόνο. **Α. Λιάμης**



Έρες Πετουργιάς
Σκάνναρε & κλείσε
online κράτηση

**DOMAINE
VAKAKIS**

ΒΑΚΑΚΗΣ ΝΙΚΟΣ
Μεγάλη Λάγκα, Καρλόβασι, Σάμος
Τ. 22730 79282 | Κ. 694 494 1118
EMAIL: info@vakakiswines.gr
www.vakakiswines.gr



ΕΠΕΝΔΥΣΕΙΣ 5 ΕΚΑΤ. ΕΝΤΟΣ ΔΙΕΤΙΑΣ

Βήμα στη νέα εποχή για την Οινοποιία Μπουτάρη

Με το μότο «The Art of Making Wine» η Οινοποιία Μπουτάρη επιχειρεί την επάνοδό της στην αγορά. Η ιστορική οινοποιητική επιχείρηση που ιδρύθηκε το 1879 τελεί πλέον υπό την ιδιοκτησία της εταιρείας Sterner Stenhus και των αδελφών, Θωμά και Ηλία Γεωργιάδη, δύο επιχειρηματιών με βάση τους τον τομέα του real estate και έδρα τη Σουηδία. Υπάγεται στη νεοσύστατη εταιρεία SSG Ελληνικά Οινοποιεία, από την οποία δεν αποκλείεται σύμφωνα με ανθρώπους κοντά σε αυτήν να υπάρξουν προσεχώς και άλλες εξαγορές στον τομέα του κρασιού. Σύμφωνα με όσα αναφέρθηκαν στην εκδήλωση παρουσίασης, που πραγματοποιήθηκε στην Αθήνα στις 2 Μαΐου, η βαρύτητα στο εξής θα δοθεί σε τρεις πυλώνες, όπου εκτός από τα οικονομικά κρασιά όπως η ετικέτα «Cambas», αλλά και η μέση κατηγορία κρασιών, στόχος είναι να βγουν στην αγορά και ετικέτες με κατεύθυνση την ποιότητα, ανέφερε μεταξύ άλλων ο διευθύνων σύμβουλος της Οινοποιίας, Νίκος Σπέντζας. Παράλληλα, σύμφωνα με τον επικεφαλής οιολόγο, Γιάννη Βογιατζή, θα εισέλθει για πρώτη φορά στη συμβολαϊκή γεωργία, συνάπτοντας συνεργασίες με παραγωγούς σε Νάουσα, Μαντινεία, Γουμένισσα και Σαντορίνη. Το επιχειρηματικό πλάνο της Οινοποιίας περιλαμβάνει αναβάθμιση των εγκαταστάσεων και την περιβαλλοντική αναβάθμιση της εταιρείας με επενδύσεις 5 εκατ. ευρώ εντός διετίας. «Για το κρασί μαθαίνουμε καθημερινά πλέον με τη βοήθεια του Κωνσταντίνου Μπουτάρη και θα κάνουμε ό,τι είναι δυνατόν για να ξαναφέρουμε την Οινοποιία Μπουτάρη εκεί που πρέπει να είναι. Γνωρίζουμε πως μπορεί να χτιστεί μία εταιρεία με ευρωπαϊκές προδιαγραφές, κάτι που μπορούμε να πετύχουμε» ανέφερε ο επικεφαλής της Sterner Stenhus, Ηλίας Γεωργιάδης. Από την πλευρά του ο επικεφαλής της SSG Ελληνικά Οινοποιεία, Θωμάς Γεωργιάδης, πρόσθεσε ότι «ένα από τα ιστορικότερα οινοποιεία έρχεται να ανακτήσει τη θέση που του αρμόζει. Καλούμαστε να απαντήσουμε σε αυτή την πρόκληση, οδηγώντας την Οινοποιία Μπουτάρη στην επόμενη μέρα». **Γ. Λαμπίρης**



Ηλίας (αριστερά) και Θωμάς Γεωργιάδης



ΤΟΠΙΚΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ

ΜΕ ΤΗ ΣΕΙΡΑ ΚΡΑΣΙΩΝ ΣΕΙΡΑΔΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΕΙΤΑΙ Ο ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΠΑΡΟΥ

Σε αναδιάρθρωση των εκτάσεων και συμβουλευτικές υπηρεσίες για αναθεώρηση των καλλιεργητικών πρακτικών των συνεργαζόμενων παραγωγών αλλά και σε επανατοποθέτηση στην αγορά προχώρησε ο Αγροτικός Συνεταιρισμός της Πάρου. Τη διαδικασία ανέλαβαν εξ ολοκλήρου να τρέξουν οι δύο οινολόγοι Δημήτρης Μανσόλας και Μαρία Ταμιωλάκη, οι οποίοι βρίσκονται πίσω από την ίδρυση της νομαδικής οινοποιίας Hetero



Η ετικέτα Seiradi Ροζέ ΠΓΕ Κυκλάδες της ΕΑΣ Πάρου προέρχεται από 70% Μονεμβασιά και 30% Μανδηλαριά.

Wines. Η βαρύτητα από τους δύο οινολόγους αλλά και από τους ανθρώπους του Συνεταιρισμού δίνεται σε τοπικές ποικιλίες των Κυκλάδων και της Πάρου, τη Μονεμβασιά και τη Μανδηλαριά. Η πρώτη σειρά κρασιών κυκλοφορεί αυτή την χρονική περίοδο, καθώς ήδη οι δύο πρώτες ετικέτες με λευκό και ροζέ κρασί βγήκαν στην αγορά υπό την γενική ονομασία «Seiradi Paros» και αναμένεται και το ερυθρό κρασί. Σημειώνεται ότι η ονομασία «Seiradi» αντλεί έμπνευση από τον τρόπο φύτευσης των αμπελιών σε ευθεία γραμμή, ενώ έχει και αλληγορικό χαρακτήρα καθώς σηματοδοτεί το νήμα που συνδέει το σήμερα με το παρελθόν αλλά και την νοστή γραμμή μίας αλληλουχίας γεγονότων, ενώ υπενθυμίζεται ότι από το 2021, το 35% του Συνεταιρισμού περιήλθε στην ιδιοκτησία του επιχειρηματία, Νίκου Βαρδινογιάννη. **Γ. Λαμπίρης**

Aera

winery



info@acrawinery.com

www.acrawinery.com

Nemea, Greece, 20500

ΕΓΧΩΡΙΑ ΟΙΝΟΠΑΡΑΓΩΓΗ

ΑΝΤΕΧΕΙ Η ΑΓΟΡΑ ΣΤΙΣ ΑΝΑΤΙΜΗΣΕΙΣ ΚΡΑΣΙΩΝ

Ανθεκτική και ικανή να απορροφήσει τις ανατιμήσεις που έχουν περάσει το τελευταίο διάστημα στις ετικέτες κρασιών του ελληνικού αμπελώνα αποδεικνύεται η αγορά τόσο στην Ελλάδα όσο και στο εξωτερικό. Σύμφωνα με τα όσα αναφέρει ο διευθύνων σύμβουλος του Κτήματος Κυρ-Γιάννη και πρόεδρος των Οινοποιών Βορείου Ελλάδος, Στέλιος Μπουτάρης, η επιβάρυνση που δέχτηκαν τα οινοποία το 2022 ανήλθε μεσοσταθμικά σε ποσοστό άνω του 40%. Πρόκειται για αύξηση κόστους που σχετίζεται με τα υλικά συσκευασίας και την ενέργεια. «Ειδικότερα, δεχτήκαμε αύξηση κατά 42% στα υλικά συσκευασίας – χαρτοκιβώτια, ετικέτες, καψύλια επιπωμάτωσης, φιάλες – εντός του 2022. Την ίδια στιγμή οι ανατιμήσεις που κάναμε στα τελικά προϊόντα δεν υπερέβησαν το 6%. Στο μπουκάλι για παράδειγμα η μεσοσταθμική αύξηση των τιμών πέρυσι έφτασε το 40%, ενώ σε ορισμένους κωδικούς άγγιξε ακόμα και το 100%». Όπως επισημαίνει ο Σ. Μπουτάρης, τα οινοποία μετακίνησαν στον καταναλωτή ένα μόνο μέρος της επιβάρυνσης που δέχτηκαν. «Ένα τμήμα των ανατιμήσεων απορροφήθηκε από τις οινοποιητικές επιχειρήσεις και ένα μέρος αυτών πέρασε στον καταναλωτή. Για να μπορέσουμε να κρατήσουμε τις τιμές, χρειάστηκε εκ των πραγμάτων να περιορίσουμε την κερδοφορία μας».

Αποδεκτές και από τα μεγάλα μονοπώλια του εξωτερικού

Αναφερόμενος και στις αγορές του εξωτερικού, ο κύριος Μπουτάρης επισημαίνει ότι και εκεί οι ανατιμήσεις έγιναν αποδεκτές από τους χονδρεμπόρους. «Το φαινόμενο ήταν παγκόσμιο και αυτό είχε ως αποτέλεσμα να το δεχτούν οι πελάτες μας στη χονδρική κατά την εξαγωγή των κρασιών μας. Έτσι, ακόμα και μεγάλα μονοπώλια όπως το SAQ, το Systembolaget, το LCBO που είναι ιδιαίτερα αυστηρά ως προς την πολιτική τιμών τους, δέχτηκαν ορισμένες ανατιμήσεις αν και σε μικρότερο βαθμό σε σύγκριση με την υπόλοιπη αγορά». Συμπληρώνει ότι αυτή τη στιγμή υπάρχει σταθεροποίηση των τιμών στις πρώτες ύλες, εκτιμώντας ότι πιθανώς να υπάρξουν και μειώσεις κατά το προσεχές χρονικό διάστημα. **Γ. Λαμπίρης**



Στέλιος Μπουτάρης



ΝΕΕΣ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΕΣ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΟ ΚΡΑΣΙ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΜΒΥΞ

Ανοιγμα στο κρασί κάνει η εταιρεία διακίνησης οινοπνευματωδών, Άμβυξ, η οποία σκοπό έχει το προσεχές διάστημα να διευρύνει ακόμα περισσότερο το χαρτοφυλάκιό της, συνεργαζόμενη με οινοποιεία τόσο από τον εγχώριο όσο και από τον διεθνή αμπελώνα. Μεταξύ των συνεργασιών που έχει αναπτύξει είναι αυτή με το Κτήμα Άλφα, το Κτήμα



Παλυβού της Νεμέας, το Κτήμα Κοκκοτός της Αττικής, με τελευταίες προσθήκες το Κτήμα Μωραΐτη από την Πάρο. Σύμφωνα με τον

Ευστάθιο Σάλτα, επικεφαλής της Oenothèque, η Άμβυξ προσεχώς θα εξετάσει και περιοχές που ακόμα δεν έχει εξερευνήσει όπως η Κρήτη και η Κεντρική Ελλάδα. **Γ. Λαμπήρης**



Ιδιαίτερη απήχηση είχε η πρωτοβουλία της Οινοποιίας Ελασσόνας.

ΨΗΦΙΖΟΥΜΕ ΚΡΑΣΙ ΠΡΩΤΗ ΘΕΣΗ ΓΙΑ ΤΗΝ «ΚΑΛΟΥΔΑ»

Διαφορετικό τόνο στο εκλογικό κλίμα του Σαββάτου 20 Μαΐου, έδωσε η πρωτοβουλία της Οινοποιίας Ελασσόνας «Ψηφίζουμε Κρασί», προσφέροντας την ευκαιρία σε μυημένους και μη γύρω από το κρασί να γευτούν τα τελευταία επιτεύγματα της ομάδας και να ενημερωθούν ευρύτερα για τις εξελίξεις γύρω από το ελληνικό κρασί. Στη σύντομη γευστική δοκιμή η οποία έλαβε χώρα στους χώρους του οινοποιείου των Γιώργου Λόλα και Γιώργου Φτίκα, τις εντυπώσεις έκλεψε η λευκή «Καλούδα» 2022 από Sauvignon Blanc, ενώ πεδίο δόξης προδιαγράφει και η κόκκινη «Καλούδα» 2018 από Merlo και Syrah.



CANAVA ROUSSOS
ΠΑΛΑΙΟΜΕΝΟΙ ΟΙΝΟΙ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ ΑΠΟ ΤΟ 1836

ΕΔΡΑ: ΕΠΙΣΚΟΠΗ – ΜΕΣΑ ΓΩΝΙΑ Τ.Κ. 847 00 ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ | Τ. 22860 31349, 22860 31278
ΓΡΑΦΕΙΑ: ΖΗΙΜΟΠΟΥΛΟΥ 22 Π. ΦΑΛΗΡΟ Τ.Κ. 175 64 | Τ. 210 9400017, FAX 210 9416699
EMAIL: INFO@CANAVAROUSSOS.GR

www.canavaroussos.gr |



**Φελλός, όταν η τεχνολογία
αγκαλιάζει τη φύση**



Ο Γιώργος Κοκκαλίδης στην υφιστάμενη μονάδα της Cork Hellas που έχει παραγωγική δυναμική της τάξης των 250.000 φελλών ημερησίως.

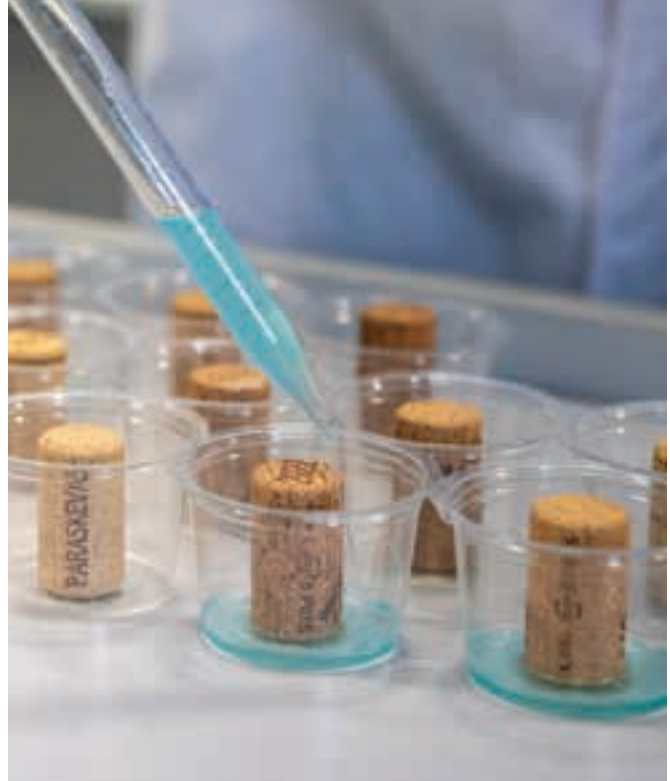
Νέα, ισχυρότερα, θεμέλια ετοιμάζεται να «χτίσει» η Cork Hellas από το Μεσημέρι Θεσσαλονίκης, που έχει συνδέσει την επιχειρηματική της διαδρομή με όλες τις μεγάλες εξελίξεις στην εγχώρια βιομηχανία εμφιάλωσης, αναπτύσσοντας υψηλότερη τεχνολογία και τεχνογνωσία στην επεξεργασία του φελλού

Κείμενο: Λεωνίδας Λιάμης
Φωτογραφίες: Βασίλης Βερβερίδης

Η οικογενειακή επιχείρηση της Τίνας και του Γιάννη Κοκκαλίδη, που για περισσότερο από τρεις δεκαετίες «κλείνει» με πώματα μέσα στις φιάλες τη φρεσκάδα, το χαρακτήρα, αλλά και το πλούσιο αρωματικό προφίλ της πλειονότητας των ελληνικών οίνων, ώστε να φτάσουν αναλλοίωτοι στο ποτήρι του τελικού καταναλωτή, βάζει στη γραμμή εκκίνησης πλάνο για την ανέγερση νέων εγκαταστάσεων. Το σχέδιο για τη μετεγκατάσταση της Cork Hellas, αν και έχει ακόμη δρόμο να διανύσει, τέθηκε ήδη σε εφαρμογή, με πρώτη κίνηση, όπως αποκαλύπτει στο WineTrails η Τίνα Κοκκαλίδου, την αγορά οικοπέδου συνολικής επιφάνειας 13,5 στρεμμάτων, στον γειτονικό οικισμό του Λακκώματος. «Σχεδιάζουμε να μεταφερθούμε σε καινούργιο μεγαλύτερο χώρο και να επεκτείνουμε τη μονάδα, καθώς, πλέον, έχουν αναπτυχθεί οι εργασίες και ασφυκτιούμε στο υφιστάμενο κτίριο. Η σκέψη είναι να ξεκινήσουμε τις εργασίες της κατασκευής μέσα στο 2023, αρχικά με τη δημιουργία των νέων αποθηκών, για να απελευθερωθεί χώρος στην υφιστάμενη μονάδα, και σταδιακά στα επόμενα 2-3 χρόνια, να ολοκληρώσουμε το σύνολο των εγκαταστάσεων», τονίζει ο Γιώργος Κοκκαλίδης, μέλος της νέας γενιάς στην οικογενειακή εταιρεία, με σπουδές στη Γεωπονία και Οινολογία, που παίρνει σιγά - σιγά τη σκυτάλη στη διοίκηση της Cork Hellas. Οσονούπω μάλιστα έρχεται και η τεταρτοετής φοιτήτρια Χημικός Μηχανικός Έλλη Τσουρουκίδου, κόρη της Τίνας. Όπως ο κ. Κοκκαλίδης επισημαίνει «είναι τέτοιος



Με την τεχνογνωσία που έχει αναπτύξει όλα αυτά τα χρόνια, η Cork Hellas διαθέτει σήμερα περισσότερους από 50 διαφορετικούς τύπους πωμάτων φελλού και συνεχώς εξελίσσει την γκάμα της, ενώ στο πελατολόγιό της έχει γύρω στα 1.300 οινοποιεία.



ο σχεδιασμός και η κατασκευή των νέων υποδομών, ώστε να μπορούν να εξυπηρετήσουν τις ανάγκες μας για τα επόμενα 20 χρόνια». Στο νέο κτίριο, μάλιστα, σχεδιάζεται μεγάλο, αυτόνομο, τμήμα έρευνας και καινοτομίας, αφού φιλοσοφία των ιδρυτών της επιχείρησης από την έναρξη της λειτουργίας της, στις αρχές του 1990, είναι να βρίσκεται ένα βήμα μπροστά, σε υλικά και εφαρμογές πωματισμού, σε σχέση με τις διαρκώς εξελισσόμενες ανάγκες της οινοβιομηχανίας.

Επιστήμη ο πωματισμός των κρασιών

Ο πωματισμός των κρασιών δεν είναι μια απλή διαδικασία. Πίσω της κρύβεται μια ολόκληρη επιστήμη. Άλλες απαιτήσεις σε πωματισμό έχει ένα Ασύρτικο, μια Μαλαγουζιά, ένα Αγιωργίτικο ή ένα Ξινόμαυρο, προκειμένου να προστατευτεί από το οξυγόνο και να μπορέσει να εξελιχθεί στη φιάλη, εξηγεί η Τίνα Κοκκαλίδου και προσθέτει πως «ο φελλός είναι ένα φυσικό υλικό, ζωντανός οργανισμός, που αν τον διαχειριστείς σωστά, θα ανταποδώσει με τα προσδοκώμενα αποτελέσματα». Σε κάθε παρτίδα φελλών, πριν συσκευαστεί, διενεργείται σχολαστικός έλεγχος σε μεγάλο αριθμό δειγμάτων, έργο που επιμοιάζεται το τμήμα ποιοτικού ελέγχου της Cork Hellas, στο οποίο έχει αφιερώσει όλη του την ενέργεια και το πάθος για τα πώματα ο Γιάννης Κοκκαλίδης. «Στο εργαστήριό μας υπάρχει συσκευή προσομοίωσης εμφιάλωσης και μηχανήμα μέτρησης εσωτερικής πίεσης, τα μοναδικά στην Ελλάδα, με αποτέλεσμα η παροχή υπηρεσίας να γίνεται σε εξατομικευμένο επίπεδο για το κάθε οινοποιείο», μας ενημερώνει ο κ. Κοκκαλίδης.

Περισσότερα από 30 εκατομμύρια πώματα φελλών Diam διαθέθηκαν στην ελληνική αγορά κατά το έτος 2022 από την Cork Hellas, η οποία τα αντιπροσωπεύει αποκλειστικά για την Ελλάδα από το 2011, παρέχοντας εξαιρετική ομοιογένεια για κάθε φιάλη οίνου και απόλυτο έλεγχο μικροοξυγόνωσης σε διαφορετικά επίπεδα διαπερατότητας.

Ταγμένη στα προϊόντα πωματισμού η Cork Hellas διαθέτει επίσης φελλούς φυσικούς και κάθε άλλου είδους, τους οποίους κατεργάζεται στις εγκαταστάσεις της και με βάση την τεχνογνωσία της. Όσον αφορά σε εναλλακτικές επιλογές πωμάτων διαθέτει πώματα βιδωτά αλουμινίου, κεφαλοφόρα και πολλά άλλα.



Η ΕΠΙΛΟΓΗ ΣΑΣ

σύμφωνα με ότι είναι καλύτερο
για την παλαίωση του
κρασιού σας.

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



DIAM

συνέντευξη
David Wittig

Η ΕΛΛΑΔΑ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΘΕΣΗ ΣΤΑ *other wines*

Τη δική του ταμπέλα «Ελλάδα», δίπλα σε μεγάλες δυνάμεις όπως η Καλιφόρνια, η Γαλλία, η Ιταλία, και όχι μια θέση στο ράφι της κάβας ή στη λίστα κρασιών ενός premium εστιατορίου με τις «άλλες χώρες» πρέπει να αποκτήσει το ελληνικό κρασί, σύμφωνα με τον David Wittig, τον Αμερικανό επιχειρηματία που δημιούργησε στο Αμύνταιο το οινοποιείο Noema με επίκεντρο την παραγωγή κρασιών από Ξινόμαυρο

Συνέντευξη Γιώργος Λαμπίρης ❖ Φωτογραφίες Βασίλης Βερβερίδης

Αναζήτησε μέσα στα χρόνια της κρίσης τη δική του Ιθάκη στην Ελλάδα αποφασίζοντας ότι η χώρα μας θα ήταν όχι μόνο ο κατάλληλος επενδυτικός τόπος, αλλά και ο τόπος για να ζήσει, αφήνοντας οριστικά πίσω του την καριέρα, το σπίτι και τη ζωή που είχε στις ΗΠΑ. Ο Αμερικανός επιχειρηματίας και επενδυτής David Wittig, που μεταξύ άλλων ενεπλάκη για αρκετά χρόνια ενεργά στο Χρηματιστήριο της Wall Street στον τομέα του investment banking, ερχόμενος στην Ελλάδα επένδυσε πρώτα στην εισηγμένη «Ευρωσύμβουλοι» ενώ λίγο αργότερα, ακούγοντας την παρότρυνση του γιου του, δημιούργησε την οινοποιία «Noema» στο Αμύνταιο.

Δεδομένου ότι τα τελευταία χρόνια δραστηριοποιείστε επιχειρηματικά στην Ελλάδα, είτε μέσω της εισηγμένης «Ευρωσύμβουλοι», είτε με τη σύσταση της Οινοποιίας «Noema», τι ήταν αυτό που σας έφερε εδώ;

Το πρόσωπο που καθόρισε τη λήψη αποφάσεων για εμένα είναι ο πατήρ Άλεξ Σκαρλούτσος, τον οποίο αποκαλούμε τιμητικά στην Αμερική «διευθύνοντα σύμβουλο» της ελληνικής εκκλησίας. Ο ίδιος κατάγεται από την Κεντρική Ελλάδα, ενώ μένει μόνιμα στη Νέα Υόρκη. Αυτό που επαναλάμβανε σε διάφορες συζητήσεις μας ήταν ότι: «θα πρέπει να πας στην Ελλάδα!».





Η ΦΩΤΟΓΡΑΦΗ ΤΟΥ DAVID WITTIG ΦΙΛΟΣΕΝΗΘΗΚΕ ΣΤΗΝ ΟΙΝΟΘΗΚΗ «MY CAVA» ΣΤΗΝ ΑΓΟΡΑ ΜΟΔΙΑΝΟ ΤΗΣ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

συνέντευξη David Wittig

Πότε λοιπόν για πρώτη φορά ταξιδέψατε με επιχειρηματικό σκοπό στην Ελλάδα;

Ήταν το 2012. Ταξίδεψα σε πολλές περιοχές της χώρας σε διάστημα τριών εβδομάδων. Μεταξύ άλλων πήγα στην Κέρκυρα, η οποία ήταν και το μοναδικό νησί που επισκέφθηκα τότε. Βρέθηκα επίσης σε περιοχές όπως η Ξάνθη, η Θεσσαλονίκη, η Φλώρινα, η Πάτρα και αλλού. Σκοπός του ταξιδιού ήταν να συναντήσω διαφορετικούς επιχειρηματίες. Βέβαια τότε η χώρα ήταν βυθισμένη στην οικονομική κρίση και στα γεγονότα που τη συνόδευσαν. Έμενα τότε στη Μεγάλη Βρετανία (σ.σ. αναζητά μία φωτογραφία στο κινητό του από εκείνες τις ημέρες). Θυμάμαι ότι στις πρώτες μου συστάσεις γνωριμίας τεράστιες φωτιές καίγανε μπροστά στο ξενοδοχείο.

Κάθε επιχείρηση, τράπεζα, πολυεθνική, την περίοδο της κρίσης έτρεχε να φύγει με όποιον τρόπο μπορούσε από την Ελλάδα! Κι αυτή ήταν μία χρυσή ευκαιρία!

να κάνω. Σε μία χώρα με εδραιωμένη δημοκρατία, η οποία αποτελεί στρατηγικό εταίρο των Ηνωμένων Πολιτειών της Αμερικής, με υπερεπαρκώς καταρτισμένο ανθρώπινο δυναμικό.

Πότε κάνετε την πρώτη σας επένδυση στην Ελλάδα;

Κάποια στιγμή ήρθα σε επαφή με έναν νέο άνθρωπο, εκπρόσωπο της εταιρείας «Ευρωσύμβουλοι». Το όνομά του ήταν Βασίλης Θεοδωρόπουλος. Μου πρότεινε να επενδύσω σε διαφορετικούς τομείς και επιχειρήσεις, καταλήγοντας στο τέλος ότι ίσως θα έπρεπε να επενδύσω στην «Ευρωσύμβουλοι», όπου ο ίδιος εργαζόταν. Βρισκόμαστε πλέον στο 2014. Είχα επιστρέψει στην Ελλάδα για διακοπές. Ο Βασίλης κανόνισε τότε μία συνάντηση με ενδιαφέροντες ανθρώπους και είδα ένα ξεχωριστό επιχειρηματικό μοντέλο στη συγκεκριμένη εταιρεία. Η αρχική προοπτική ήταν αποκτήσω ένα ποσοστό μεταξύ 5% και 10%. Και τελικά έφτασα να κατέχω σήμερα ποσοστό που αγγίζει το 20%.

Ποιες ήταν οι πρώτες σκέψεις που κάνατε;

Δεν φοβήθηκα ποτέ. Οι άνθρωποι εξεγείρονταν αλλά θα μπορούσα να πω ότι το κλίμα ήταν αρκετά πολιτισμένο δεδομένων των συνθηκών. Αρχικά πίστευα ότι η κρίση θα διαρκούσε λιγότερο. Σε καμία περίπτωση όμως δεν σταμάτησα να σκέφτομαι, επιστρέφοντας στην Αμερική, πόσο μεγάλες ευκαιρίες προσέφερε η Ελλάδα. Κάθε επιχείρηση, τράπεζα, πολυεθνική, έτρεχε να φύγει με όποιον τρόπο μπορούσε! Κι αυτή ήταν μία χρυσή ευκαιρία! Το ότι ήρθα εδώ, ήταν ό,τι πιο σωστό μπορούσα

Επιλέγοντας το Αμύνταιο, αφήσατε εκτός πλάνου σας περιοχές όπως η Σαντορίνη ή η Νεμέα.

Η Σαντορίνη παρουσιάζει το ρίσκο ότι το κόστος παραγωγής είναι ιδιαίτερα υψηλό και θα συνεχίσει να αυξάνεται, λόγω της κλιμακικής αλλαγής και της τουριστικής ανάπτυξης, γεγονός που έχει ως αποτέλεσμα τη δραστική μείωση των καλλιεργούμενων αγροτικών εκτάσεων στο νησί. Θα έπρεπε λοιπόν να παρουσιάσουμε ένα πολύ ακριβό κρασί, το οποίο δεν θα μπορούσε εύκολα να σταθεί απέναντι στον ανταγωνισμό.

Είναι στα πλάνα σας ένα μεγαλύτερο οινοποιείο ή άλλες ΠΟΠ ζώνες της χώρας;

Θα πρέπει να διαχωρίσουμε την επιχειρηματική μας δραστηριότητα στο κρασί σε δύο κομμάτια. Το πρώτο σχετίζεται με την εγχώρια αγορά. Θέλουμε να παράγουμε υψηλής ποιότητας ΠΟΠ κρασιά σε λογικές τιμές. Από την άλλη, μας ενδιαφέρει ο τομέας των εξαγωγών. Και οι αγοραστές στο εξωτερικό, δίνουν αρκετά μεγάλη σημασία στην τιμή. Ωστόσο, για να αναπτύξουμε τις εξαγωγές μας, θα πρέπει να πείσουμε ότι παράγουμε ένα ιδιαίτερα ποιοτικό κρασί. Σε ό,τι αφορά το ενδεχόμενο ενός νέου οινοποιείου, συζητήσαμε αρκετά με ανθρώπους και φορείς. Μας ενδιαφέρει. Όμως τοποθετείται πιθανότατα σε βάθος τριετίας





Πότε έρχεται η στιγμή που αποφασίζετε ότι θα μείνετε μόνιμα στην Ελλάδα;

Υπάρχει μία αρκετά ενδιαφέρουσα και ταυτόχρονα αστεία ιστορία εδώ. Γιατί όπως σας είπα, κάθε φορά που ερχόμουν, έμενα στη Μεγάλη Βρετανία. Βρισκόμασταν στο μέσο της κρίσης και κανείς δεν επέλεγε να μείνει στο συγκεκριμένο ξενοδοχείο. Συνάντησα κάποια στιγμή τον διευθυντή του ξενοδοχείου και κάναμε μία απίστευτη συμφωνία, για να συνεχίσω να μένω εκεί υπό προνομιακό καθεστώς τιμής και υπηρεσιών. Μου έκαναν έκπτωση στο δωμάτιο, φρόντιζαν για την καθαριότητα των ρούχων μου και δεσμεύτηκαν ότι κάθε φορά που έφευγα, θα φύλασσαν τα ρούχα μου στο υπόγειο, έως ότου ξαναγύριζα. Έτσι, το έκαναν πολύ ελκυστικό όλο αυτό. Ο γιος μου ήρθε στην Ελλάδα στις αρχές του 2015. Και ένα από τα πράγματα που μου είπε ήταν: «Θα μετακομίσω εδώ μαζί σου. Αλλά όπως καταλαβαίνεις δεν γίνεται να ζούμε για πάντα στη Μεγάλη Βρετανία. Στην αρχή μείναμε σε ένα διαμέρισμα ιδιοκτησίας της Νάνας Μούσχουρη στο Κολωνάκι».

Η εμπλοκή με το κρασί πώς προέκυψε;

Ο γιος μου ήταν εκείνος που με προέτρεψε να επενδύσω στο κρασί. Βασική μας επιθυμία ήταν να συστήσουμε το ελληνικό κρασί στις ΗΠΑ. Θέλαμε να εξάγουμε ακολουθώντας διαφορετικό μοντέλο από αυτό που εφαρμοζόταν έως τότε, διαθέτοντας δηλαδή κρασιά σε εσπιατόρια της Αμερικής. Γι' αυτό και αποφασίσαμε να βγάλουμε άδεια απευθείας εισαγωγής, την οποία κανένα οίνοποιείο έως τότε και ίσως ακόμα και σήμερα, δεν διαθέτει και θα μας έδινε τη δυνατότητα απευθείας εισαγωγής, χωρίς διαμεσολάβηση τοπικού εισαγωγέα. Έτσι, θα απευθυνόμαστε κατευθείαν στους Αμερικανούς διανομείς. Είναι ιδιαίτερα δύσκολο να εξασφαλίσει κανείς μία τέτοια άδεια, καθότι θα πρέπει να διατηρεί επιχειρηματική παρουσία επί αμερικανικού εδάφους. Εμείς έχουμε γραφείο στις ΗΠΑ και έτσι τα πράγματα ήταν πιο εύκολα. Το μεγαλύτερο βάρος της προσπάθειάς μας διοχετεύτηκε σε αγορές εκτός της Νέας Υόρκης, όπου το ελληνικό κρασί δεν είχε παρουσία, όπως είναι το Ντάλας, το Κάνσας ή το Τέξας.

Ποιο είναι το ιδανικό σημείο στο οποίο θα επιθυμούσατε να φτάσετε παραγωγικά;

Σήμερα η παραγωγή μας ανέρχεται περίπου σε 60.000 φιάλες ετησίως. Στόχος μας είναι να φτάσουμε περίπου τις 200.000 φιάλες τα επόμενα τρία χρόνια. Ταυτόχρονα εξετάζουμε και άλλες ΠΟΠ ζώνες της Ελλάδας, επενδύοντας σε ανθρώπους και παραγωγούς, αλλά και σε μάρκετινγκ. Υπάρχουν οι ευκαιρίες και μας δίνεται η δυνατότητα να αναπτύξουμε και άλλα ενδιαφέροντα κρασιά σε ΠΟΠ ζώνες.





Δεν σκέφτεστε να επιστρέψετε κάποια στιγμή στην Αμερική;

Επιστρέφω την Ημέρα των Ευχαριστιών ή για την επέτειο της Ανεξαρτησίας των ΗΠΑ στις 4 Ιουλίου. Όμως το σπίτι μου βρίσκεται εδώ. Οι άνθρωποι κατά κύριο λόγο, το φαγητό, ο καιρός και πολλά άλλα, είναι που κάνουν ξεχωριστή την Ελλάδα. Ειδικά οι άνθρωποι. Έχουν τη θέληση να πετύχουν. Το μόνο που χρειάζεται είναι κάποιος να τους ενθαρρύνει. Πρέπει οι Έλληνες να πιστέψουν στους εαυτούς τους και είναι δύσκολο να το κάνουν, εξαιτίας όλων όσων προηγήθηκαν. Δεν είμαι Έλληνας, αλλά νιώθω Έλληνας και αγαπώ την Ελλάδα. Θέλω να διαψεύσω όλους εκείνους που δεν πιστεύουν σε αυτήν.

Πότε είδατε τα πρώτα αποτελέσματα;

Είδαμε αρκετά γρήγορα αποτέλεσμα. Η συζήτηση αυτή ξεκίνησε το 2015 και το 2018 αρχίσαμε να πουλάμε τα πρώτα μας κρασιά στην Αμερική. Χρειάστηκε ένα χρονικό διάστημα για την έκδοση της άδειας, αλλά και για να προετοιμαστούμε κατάλληλα από επιχειρηματικής πλευράς.

Επιλέξατε να δημιουργήσετε οινοποιείο στο Αμύνταιο και να φτιάξετε κρασιά από Ξινόμαυρο...

Αυτό συνέβη λίγο αργότερα. Η περιοχή του Αμύνταιου είχε την ποικιλία που αναζητούσαμε για να δημιουργήσουμε κόκκινο κρασί. Επίσης, επισκεπτόμενοι διαφορετικές περιοχές της Ελλάδας και βλέποντας πώς αλλάζει το κλίμα, παρατηρήσαμε ότι η περιοχή δεν κατακλύζεται από οινοποιεία, όπως συμβαίνει αλλού. Πρόκειται για μία ΠΟΠ ζώνη, με αρκετά περιορισμένη οινική δραστηριότητα σε σύγκριση με άλλες. Έτσι, καθώς κάναμε «τσεκ» σε κάθε κουτάκι με τις προϋποθέσεις που ψάχναμε, διαπιστώσαμε ότι το Αμύνταιο ήταν για εμάς ιδανικό. Η απόφασή μας για ΠΟΠ κρασί, βασίστηκε στο ενδιαφέρον που αυτό προκαλεί στους ανθρώπους που καθορίζουν τα δεδομένα και τις αποφάσεις στην αγορά.

Πώς διαμορφώνεται αυτή τη στιγμή η σχέση σας με τους συνεργαζόμενους αμπελουργούς;

Αφενός πληρώνουμε όλες τις ποσότητες που παραλαμβάνουμε πριν το τέλος κάθε έτους, κοντά στα Χριστούγεννα. Αφετέρου δίνουμε υψηλότερες τιμές σε σχέση με την αγορά. Η τιμή που δώσαμε για την τελευταία σοδειά ήταν 0,65 ευρώ, όταν η μέση τιμή δεν υπερβαίνει τα 0,55 ευρώ το κιλό για το Ξινόμαυρο. Βασικό σημείο της φιλοσοφίας μας είναι ότι θέλουμε να μεγαλώνουμε μαζί με τους παραγωγούς, τους ανθρώπους που διαθέτουν τα κρασιά μας στην αγορά, με όλους όσους συνεργαζόμαστε.

Ονομάσατε το οινοποιείο σας «Noema» (Νόημα). Από πού εμπνευστήκατε την ονομασία;

Πρώτα απ' όλα, έχοντας ως προτεραιότητα τις εξαγωγές, θα έπρεπε να εντοπίσουμε λέξεις που προφέρονται εύκολα. Επίσης, η λέξη «Νόημα», είναι αυτή που πρέπει να βρίσκεται πίσω από κάθε μας κρασί. Δηλαδή, να έχει νόημα αυτό που κάνουμε. Εάν δεν είμαστε αφοσιωμένοι καθημερινά, δύσκολα θα πετύχουμε να έχει νόημα όλο αυτό. Αναζητήσαμε ένα όνομα απλό και εύληπτο, τόσο στην ελληνική όσο και στη διεθνή αγορά.

Μιλήστε μου για το όραμά σας στην επόμενη πενταετία.

Προσωπικά και επιχειρηματικά.

Στόχος μου είναι μέσα στα επόμενα πέντε ή έξι χρόνια να μπορεί κάποιος να επισκέπτεται μία κάβα στις ΗΠΑ και το ελληνικό κρασί να μην συγκαταλέγεται στην γενική κατηγορία κρασιών «others» (άλλα). Αυτό να βρίσκεται δίπλα στη Γαλλία, τη Καλιφόρνια, την Ιταλία ή λέξει «Ελλάδα». Αυτό είναι ίσως ένα από τα μεγαλύτερα όνειρά μου. Πρέπει να συμπράξουμε όλοι μαζί για να το πετύχουμε. Να υπάρχει η Ελλάδα σε κάθε κάβα και κατάσταση πώλησης κρασιών στην άλλη πλευρά του Ατλαντικού.



ΜΙΑ ΟΜΑΔΑ ΠΑΡΑΓΩΓΩΝ ΕΦΟΔΙΑΖΕΙ ΜΕ ΦΡΕΣΚΟ ΦΡΟΥΤΟ ΤΟ ΝΟΕΜΑ WINERY

Μετά τη Θεσσαλονίκη και την Αγορά Μοδιάνο το Wine Trails ταξίδεψε στο Αμύνταιο και στον αμπελώνα του Οινοποιείου Νοεμα. Εκεί συναντήσαμε τον Περικλή Δράκο, Σύμβουλο Εξαγωγών, ο οποίος εστίασε τις επισημάνσεις του στο γεγονός ότι το κλίμα της περιοχής παρουσιάζει μοναδικότητα λόγω των χαμηλών θερμοκρασιών του χειμώνα και των έντονων διακυμάνσεων της θερμοκρασίας στη διάρκεια του καλοκαιριού, γεγονός που συμβάλλει στην απόδοση φρουτώδη χαρακτήρα στα παραγόμενα κρασιά. «Το φρούτο του Αμυνταίου έχει φινέτσα και φρεσκάδα. Αναδεικνύει χαρακτηριστικά όπως το κεράσι, τα βότανα, η ντομάτα. Ταυτόχρονα, βοηθάει στη διατήρηση της ισορροπημένης οξύτητας στο κρασί που εμφιαλώνεται».



Το Wine Trails είχε την ευκαιρία να συναντήσει και τον αμπελουργό Μιχάλη Πέγιο, ο οποίος καλλιεργεί 10 στρέμματα Ξινόμαυρο στην περιοχή του Πεδινού Αμυνταίου. Το σύνολο του σταφυλιού που παράγει διατίθεται στο «Νοεμα». Αναφέρεται στο γεγονός ότι το κλίμα της περιοχής χαρακτηρίζεται από έντονη ξηρασία και πολύ χαμηλές θερμοκρασίες το χειμώνα. «Έχουμε δημιουργήσει μία Ομάδα Παραγωγών, με σκοπό να ελέγχουμε πλήρως τα χαρακτηριστικά του παραγόμενου σταφυλιού και το σύνολο της παραγωγής. Η ομάδα αυτή καλλιεργεί συνολικά 60 στρέμματα και το σταφύλι που παράγεται διατίθεται στο σύνολό του στην οινοποιία «Νοεμα». Οι αποδόσεις δεν υπερβαίνουν τον έναν τόνο σταφυλιού ανά στρέμμα».





ΚΤΗΜΑ TORMARESCA

Απέναντι στην Προβηγκία ο Antinori τοποθετεί το ροζάτο της Απουλίας

Να αντιμετωπίσει την Προβηγκία με το ροζάτο της Απουλίας θέλει η Ιταλία, σύμφωνα με τον Vito Palumbo, διευθύνοντα σύμβουλο στο Κτήμα Tormaresca του Antinori. Όπως σημειώνει τα γηγενή σταφύλια και το κλίμα της Απουλίας είναι ιδανικά για την παρασκευή ξηρού ροζέ, με το Negroamaro από το Salento να αποτελεί πηγή των καλύτερων ροζ κρασιών της Ιταλίας. Το κτήμα μάλιστα έχει επενδύσει στο σχετικό μάρκετινγκ, κυκλοφορώντας μια σειρά από ειδικές εκδόσεις του ροζάτο Calafuria, εμφιαλωμένες σε magnum και με καλλιτεχνικές ετικέτες. Μάλιστα για την κυκλοφορία του 2022, επιλέχθηκε η Ιταλίδα αρτίστα Elodie di Patrizi για να διακοσμήσει το μπουκάλι.



RATHFINNY ESTATE

Το πρώτο αφρώδες που παλαιώσε στον Αρκτικό κύκλο



«Φυσαιδες από τη Θάλασσα» ήταν το όνομα της επιχείρησης παλαιώσεως 1.700 μπουκαλιών αφρώδους κρασιού του βρετανικού Rathfinny Estate το βυθό κοντά τον Αρκτικό Κύκλο για έξι μήνες. Τα μπουκάλια ανέσυρε στις 12 Μαΐου ένα πλοίο της Hurtigruten Norway με τον Nikolai Haram Svorte, Καλύτερο Σομελιέ Νορβηγίας 2023, να είναι ο πρώτος άνθρωπος που δοκίμασε το κρασί και σημείωσε αυτό «το ενδιαφέρον πείραμα αποκάλυψε ένα μοναδικό περιβάλλον αποθήκευσης και παλαιώσεως του αφρώδους οίνου».

ΑΙΣΘΗΤΗΡΙΑΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ

ΑΝΗΣΥΧΕΙ ΤΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΤΟΥ ΟΙΝΟΥ Η ΕΛΛΕΙΨΗ ΓΥΑΛΙΝΩΝ ΦΙΑΛΩΝ

Προκλήσεις στην παραδοσιακή εμπειρία του κρασιού θέτουν, σύμφωνα την οινοβιομηχανία, οι εναλλακτικές επιλογές συσκευασίας που να μην προσφέρουν ευκολία και δυναμικά χαμηλότερες περιβαλλοντικές επιπτώσεις, δημιουργώντας σταδιακά συνθήκες έλλειψης στο γυάλινο μπουκάλι, όμως μπορούν να μειώσουν την αισθητηριακή εμπειρία που σχετίζεται με την έκχυση κρασιού από ένα γυάλινο μπουκάλι σε ένα ποτήρι και συμβάλλει στη συνολική απόλαυση και εκτίμησή του. Επιπλέον, η έλλειψη γυάλινων φιαλών μπορεί να έχει ευρύτερες επιπτώσεις για τους οινοπαραγωγούς, ειδικά εκείνους που βασίζονται στην κορυφαία εικόνα. Για πολλούς καταναλωτές, η παρουσία ενός γυάλινου μπουκαλιού αντιπροσωπεύει κληρονομιά και δεξιοτεχνία και η απουσία μπορεί να επηρεάσει την προθυμία τους να πληρώσουν με βάση την ποιότητά τους κρασιά συσκευασμένα σε εναλλακτικά υλικά. Σύμφωνα με την οινοβιομηχανία μέσα σε αυτή την περίπλοκη αλληλεπίδραση μεταξύ περιβαλλοντικών ανησυχιών, προτιμήσεων των καταναλωτών και εκτιμήσεων κόστους, η τέχνη και η απόλαυση του κρασιού πρέπει να μείνουν στο επίκεντρο της εξέλιξης του κλάδου.

ΨΗΦΙΑΚΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ

Unlock... Chablis με διαδικτυακό παιχνίδι



Κυνήγι... θησαυρού γεμάτο μυστικούς κωδικούς που αποκαλύπτουν την ιστορία, την κληρονομιά και τα κρασιά της περιοχής του Chablis υπόσχεται το διαδικτυακό διαδραστικό παιχνίδι «Unlock Chablis». «Η ιδέα προέκυψε αρχικά καθώς ο κόσμος βγήκε από την πανδημία του Covid-19, κατά την οποία όλοι, συμπεριλαμβανομένης της βιομηχανίας κρασιού είδαν μια αυξημένη ψηφιακή παρουσία» λέει ο Paul Espitalié, πρόεδρος της Επιτροπής Chablis της BIVB. Το παιχνίδι έχει σχεδιαστεί με γνώμονα τους επαγγελματίες του κρασιού, οδηγώντας τους «σε ένα ταξίδι για να ανακαλύψουν το Chablis με διασκεδαστικό και χαλαρωτικό τρόπο».



MOROPOULOS
WINERY



ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΜΟΡΟΠΟΥΛΟΥ

Νεαχώρα Μαντινείας | Τ. 2710 572356 | EMAIL: info@moropoulos.gr

www.moropoulos.gr

Moropoulos_winery Οίνοποιείο Μορόπουλου - Moropoulos winery



Πτώση της παραγωγής κρασιού στο νότιο ημισφαίριο για τη συγκομιδή του 2023 βλέπει ο Pau Roca, διευθυντής του Διεθνούς Οργανισμού Αμπέλου και Οίνου (OIV).

ΛΙΓΟΤΕΡΟ ΑΛΛΑ ΑΚΡΙΒΟΤΕΡΟ ΤΟ ΚΡΑΣΙ ΠΟΥ ΔΙΑΚΙΝΗΘΗΚΕ ΤΟ 2022

Για 4η χρονιά, η παγκόσμια παραγωγή σταθεροποιείται στα 260 Mhl, κάτω από τον μέσο όρο των τελευταίων 20 ετών

Παρά τη μικρή πτώση κατά 1% της κατανάλωσης οίνου και των συναλλαγών σε όγκους, που ο Διεθνής Οργανισμός Οίνου-OIV αποδίδει στον πόλεμο στην Ουκρανία και στην ενεργειακή κρίση, η συνολική αξία των συναλλαγών οίνου αυξήθηκε ξανά το 2022 φτάνοντας την αξία ρεκόρ των 37,6 δισ. ευρώ, 9% περισσότερο από το 2021, ενώ η παραγωγή και η έκταση των αμπελώνων αλλάζουν ελάχιστα, σύμφωνα με τον OIV. Αυξάνοντας περαιτέρω τις εξαγωγές κρασιού της κατά 1,2 δισ. ευρώ, η Γαλλία διατηρεί τη θέση της ως ο κορυφαίος εξαγωγέας στον κόσμο, φτάνοντας τα 12,3 δισ. ευρώ, σχεδόν το 1/3 της αξίας των παγκό-

σμιων εξαγωγών. Τα αφρώδη κρασιά, αν και αντιπροσωπεύουν μόνο το 11% των συναλλαγών, παράγουν το 23% της αξίας των εξαγωγών, κυρίως για Γαλλία, Ιταλία και Ισπανία, τις τρεις κορυφαίες χώρες αυτής της κατηγορίας. Οι ήσυχτοι οίνοι, οι ασκοί και οι χύμα οίνοι σημείωσαν πτώση στις εξαγωγές τους σε όγκο αλλά και σε αξία. Σε συσχέτιση με την κατανάλωση, οι ΗΠΑ παραμένουν η πρώτη χώρα εισαγωγής κρασιού (14,4 Mhl, +3%), δημιουργώντας μια ροή 7 δισ. ευρώ σε αγορές. Επίσης σύμφωνα με τα στοιχεία, η Ιταλία, η Γαλλία και η Ισπανία παράγαν μαζί το 51% της παγκόσμιας παραγωγής το 2022.



ΕΠΙΣΗΜΟΣ ΑΦΡΩΔΗΣ ΟΙΝΟΣ

Μια φιάλη Ferrari Trento για τους πλημμυροπαθείς της Ιταλίας

Ενα σπάνιο jeroboom υπογεγραμμένο από τα μεγάλα αστέρια της Formula 1, το οποίο θα άνοιγε στο βάζο του gran prix της Imola, αν δεν είχε αναβληθεί λόγω των πλημμυρών, ημοπράτησε η Ferrari Trento ως Επίσημος Αφρώδης Οίνος της F1, για να συγκεντρώσει χρήματα για όσους επλήγησαν στην Emilia-Romagna.

ΑΠΟ ΤΗ GENKA1877

Στην Ελλάδα τα κρασιά της Kylie Minogue

Την αποκλειστική εισαγωγή στην Ελλάδα της σειράς κρασιών της pop star Kylie Minogue που παρουσιάστηκε για πρώτη φορά το 2020 και γνωρίζει επιτυχία σε όλο τον κόσμο, ανέλαβε η GENKA1877. Η ελληνική οικογενειακή εμπορική εταιρεία, με δραστηριότητα από το 1877, αποτελεί έναν από τους κορυφαίους εισαγωγείς κρασιών, αποσταγμάτων και delicatessen.



Δύο βραβεία Gold από το Drinks Business στις διακρίσεις των κρασιών της Kylie Minogue



ΣΕ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ ΜΕ ΤΗ VERALLIA

Το πιο ελαφρύ μπουκάλι σαμπάνιας στον κόσμο δημιούργησε η Telmont

Ολοκληρώθηκαν με επιτυχία οι δοκιμές για τη δημιουργία του ελαφρύτερου μπουκαλιού σαμπάνιας στον κόσμο από τον οίκο Champagne Telmont και τη γαλλική υαλοουργό Verallia. Το φιλικό προς το περιβάλλον μπουκάλι έχει βάρος ρεκόρ μόλις 800 γραμμάρια, καθιστώντας το κατά 35 γραμμάρια ελαφρύτερο από τα σημερινά τυπικά μπουκάλια, ενώ διατηρεί την αντοχή του, παρά την πίεση που υφίσταται το γυαλί από το αέριο που διοχετεύεται στη φιάλη μετά τη δεύτερη ζύμωση. Σύμφωνα μάλιστα με τον γαλλικό οίκο, το πιστοποιημένο βιολογικό συνέε «Réserve de la Terre», παλαιωμένο για τουλάχιστον τρία χρόνια, θα είναι το πρώτο κρασί που θα φιλοξενηθεί στο ελαφρύ μπουκάλι και θα διατίθεται στους πελάτες από το 2026. Παράλληλα, οι νέες αυτές φιάλες αποτελούν



την τελευταία καινοτομία στο πλαίσιο του έργου του brand «In the Name of Mother Nature», με στόχο να γίνει Climate Positive έως το 2030 και Net Positive έως το 2050. Η πρωτοβουλία υποστηρίζεται από τον επενδυτή της μάρκας Leonardo DiCaprio, ο οποίος είναι ένθερμος υποστηρικτής του περιβάλλοντος.



TARALAS
ESTATE

ΚΤΗΜΑ ΤΑΡΑΛΑΣ
Τ. 2331064474
E-mail: info@taralasestate.com

Taralas Estate taralas_estate



ΔΡΑΜΟΙΝΟΓΝΩΣΙΑ 2023

Drama Wine Trails για 5η χρονιά

Με εντυπωσιακή συμμετοχή διεξήχθη την Κυριακή 28 Μαΐου στην περιοχή της Αδριανής Δράμας ο 5ος αγώνας Drama Wine Trail στα πλαίσια της 8ης Δραμοινογνωσίας. Πρόκειται για το κορυφαίο οινικό και πολιτιστικό γεγονός την πόλη της Δράμας, το όνομα του οποίου προέρχεται από το τρίπτυχο Δράμα – Οίνος – Γευσιγνωσία, με τις τρεις αυτές λέξεις να περιγράφουν απόλυτα τις εκδηλώσεις που λαμβάνουν χώρα στην πόλη. Η Δραμοινογνωσία διοργανώνεται από το 2014 στα τέλη Μαΐου και οι πολυάριθμες εκδηλώσεις της διαρκούν μια εβδομάδα, κατά την οποία η πόλη μεταμορφώνεται στην πρωτεύουσα του οίνου και του οινικού τουρισμού της Ελλάδας, με σχεδόν όλα τα μεγάλα οινοποιεία να ανοίγουν τις πόρτες τους στο κοινό, και μάλιστα σε αρκετά από αυτά διοργανώνονται μουσικές και άλλες πολιτιστικές εκδηλώσεις.



ΤΟ ΠΡΩΤΟ ΔΙΕΘΝΕΣ ΦΕΣΤΙΒΑΛ

Πολιτισμός, άρωμα και γεύση από Malvasia

Η Μονεμβασιά, η Mal(e)vasia των Βενετών, ή Mal(e)voisie των Φράγκων, το «πέτρινο καράβι» του Γιάννη Ρίτσου, γιόρτασε για πρώτη φορά μια ιδιαίτερη πτυχή της ιστορίας και του πολιτισμού της, με τον φημισμένο Μαλβαζιάς οίνο, το πιο φημισμένο κρασί ήδη από τον 12ο αιώνα, να αναδεικνύει το άρωμα και τον πολιτισμό του, τη γεύση και την ιστορία του, στο πρώτο διεθνές Malvasia Festival της Μονεμβασιάς. Σημειώνεται ότι στην περιοχή η παραδοσιακή καλλιέργεια της ποικιλίας αναβίωσε τα τελευταία 20 χρόνια και από το 2010 παράγεται ως οίνος με ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ). Με έμπνευση λοιπόν από τον στίχο του Μονεμβασιώτη ποιητή Γιάννη Ρίτσου «Και τί ήταν; Αντεστραμμένος χρόνος;» ένα τριήμερο εορταστικών εκδηλώσεων, από 9 έως 11 Ιουνίου, σηματοδότησε την επιστροφή στον γενέθλιο τόπο του πιο φημισμένου κρασιού της ιστορίας, όπως σημειώνει ο Σωτήρης Μπόλης καλλιτεχνικός διευθυντής του Φεστιβάλ. Ένα πλήθος εκδηλώσεων περιλάμβανε το πρόγραμμα στις ενόπτες «Οίνος - Ιστορία - Πολιτισμός», το οποίο το Wine Trails παρακολούθησε από κοντά, ανάμεσα στις οποίες ξεχώρισε και η πρώτη επίσημη παρουσίαση του ομώνυμου βιβλίου της μεγάλης κυρίας του ελληνικού κρασιού Σταυρούλας Κουράκου.



DRINK PINK 2023

ΜΙΑ ΑΠΟ ΤΙΣ ΠΙΟ ΙΣΧΥΡΕΣ ΕΓΧΩΡΙΕΣ ΟΙΝΙΚΕΣ ΤΑΣΕΙΣ ΤΑ ΡΟΖΕ ΚΡΑΣΙΑ

Περισσότερες από 150 επικέτες από κάθε γωνιά της Ελλάδας αλλά και το εξωτερικό παρουσιάστηκαν στη φετινή εκδήλωση γευσιγνωσίας «Drink Pink, Rosé Wine Extravaganza», που πραγματοποιήθηκε την Κυριακή 11 Ιουνίου, στο Κέντρο Πολιτισμού Ίδρυμα Σταύρος Νιάρχος. Κρασιά μικρών και μεγάλων οινοποιών, κάθε τύπου γλυκύτητας, ήσυχα και αφρώδη, βιολογικά, ήπιας οινοποίησης και φυσικά, συνέθεσαν μια βεντάλια όλων των αποχρώσεων των ροζέ, ενθουσιάζοντας το οινόφιλο κοινό. Το Κήμα Αποστολάκη ροζέ, το Ροζ Reve Κορονιώτη, το Ρερλο του Σκούρα, το Gris de Nuit του Τσέλεπου, το Osyra της ομώνυμης οινοποιίας, και δεκάδες άλλα ικανοποίησαν τους απαιτητικούς οινόφιλους και όλους όσους ήθελαν απλά να δροσίσουν τις αισθήσεις τους με εκθαμβωτικές αποχρώσεις, παιχνιδιάρικα αρώματα και εντυπωσιακές γεύσεις. Πέρα από τη γευσιγνωσία οίνων, το φετινό Drink Pink φιλοξένησε και ενδιαφέρουσες συζητήσεις με θέματα όπως: «Είναι το ροζέ κρασί ένα “γυναικείο” κρασί;» ή «Ροζέ: είναι τόσο ευέλικτα στο τραπέζι όσο νομίζουμε;», με τη συμμετοχή διαφόρων ειδικών.



Την εκδήλωση επισκέφθηκε και η **Master of Wine Elizabeth Gabay** που έχει **αφιερώσει** την καριέρα της στους **ροζέ** οίνους.

ARGATIA
WINERY

ΡΟΔΟΧΩΡΙ
ΝΑΟΥΣΑ
αμπελώνες βιολογικής καλλιέργειας

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



Wine Museum



Tasting Room

EK ΑΠΟ ΤΟ 1949 NEOY



Events

venetsanoswinery.com

Megalochori Caldera, Santorini

  *Cyclades GREECE*



VENETSANOS
WINERY
SANTORINI



κρασιά της θάλασσας

ΣΑΝ ΕΝΑ
αστέρι σε δύο
πήχεις θάλασσα

Σφυρίγματα πλοίων και «σκόρπια σπίτια κάτασπρα»,
ένας διάσπαρτος αμπελώνας χωρίζεται από κύματα
και φωτίζεται από χιλιάδες απέραντα καλοκαίρια



ΚΤΗΜΑ ΠΑΛΙΟΜΥΛΟΣ / **ΦΟΛΕΓΑΝΔΡΟΣ**

ΚΤΙΜΑ ΑΚΡΑΝΙ / **ΚΩΣ**

DOMAINE VAKAKIS / **ΣΑΜΟΣ**

ΚΑΝΑΒΑ ΡΟΥΣΣΟΣ / **ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ**

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΑΝΩΣΚΕΛΗ / **ΧΑΝΙΑ**

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΔΙΑΜΑΝΤΑΚΗΣ / **ΗΡΑΚΛΕΙΟ**

KIR-YIANNI WAREHOUSE 10 / **ΠΑΡΟΣ & ΝΑΞΟΣ**

Η σειρά παρουσιάσης είναι τυχαία



Πέτρα, αλάτι, άνεμος η μεγάλη δοκιμασία στη Φολέγανδρο

Κείμενο Πέτρος Γκόγκος ❖ Φωτογραφίες Ελιάννα Κωφού

Η Φολέγανδρος τον Ιούνιο ακούει jazz στο ραδιόφωνο, πίνει ελληνικό καφέ και σβήνει τα απογεύματα με ένα ποτήρι γλυκιά Μανγυκα. Κρασί από τις πρώτες -έπειτα από δεκαετίες εγκατάλειψης του αμπελώνα- Μανδηλαριές, που σχετικά πρόσφατα επανασυστήθηκαν στο άνυδρο, πέτρινο και μαθημένο στον επιθετικό βοριά τerroir του κυκλαδίτικου νησιού. Ζηηρές βουκαμβίλιες και παχουλά γιατί σε οδηγούν στην άκρη της χώρας, στο σημείο μηδέν της οινικής αναγέννησης του νησιού. «Έχει παντού γάτες. Είναι το σήμα κατατεθέν του νησιού» θα πει χαμογελαστός στην είσοδο του οινοποιείου Παλιόμυλος, ο Μιχάλης Μπογιατζίδης, το δημιουργικό μυαλό και τα επιδέξια χέρια, που μέσα σε μια διετία κατάφερε να στήσει το πρώτο οινοποιείο της Φολέγανδρου, με το αποτέλεσμα να εντυπωσιάζει.

Το Κτήμα Παλιόμυλος δεν είναι νέα εγγραφή στη λίστα οινοποιείων της χώρας. Ξεκίνησε στην Ηλεία το 2012, σε μια περιοχή που κατά γενική ομολογία έχει αφομοιώσει μοναδικά τις ευγενείς γαλλικές ποικιλίες, με τον Παλιόμυλο 2013, 2016 και 2018 να το επιβεβαιώνουν πανηγυρικά. Η μεταφορά στη Φολέγανδρο έγινε πριν από τρία χρόνια και φαίνεται πως ο Μιχάλης Μπογιατζίδης δικαιώνεται γι' αυτήν τη θαρραλέα του απόφαση, η οποία, αν και έκοψε σχεδόν στο 1/5 τη δυναμική της οινοποιϊκής παραγωγής του, του άνοιξε διάπλατα έναν δημιουργικό δρόμο στον πυρήνα του οινοτουρισμού, ο οποίος με επίκεντρο τη Χώρα και τους κοντινούς αμπελώνες, φτάνει ως το sunset point. Πρόκειται για έναν ειδικό χώρο στη μια άκρη του νησιού, όπου οι επισκέπτες μπορούν να απολαύσουν κρασιά και ανάλαφρα γεύματα που βγαίνουν α-





1. Το Κτήμα Παλιόμυλος βρίσκεται στον τρίτο χρόνο λειτουργίας του στη Φολέγανδρο.
2. Ο Μιχάλης Μπογιατζίδης αναβιώνει την αμπελοκαλλιέργεια στη Φολέγανδρο με ποικιλίες του Αιγαίου.
3. Δεξαμενές, κελάρι, κάβα, εστιατόριο σε έναν συμμαζεμένο χώρο του 19ου αιώνα.



πό τον ξυλόφουρνο. Σίγουρα το σημείο του οινοποιείου έχει μια θετική αύρα που ταιριάζει στο κρασί όπως επίσης, με έναν καρμικό τρόπο, στον σημερινό του «ένοικο». Οκτώ χρόνια πριν, στη θέση «Γραμματικοί», όπως λένε οι ντόπιοι το σημείο, «δέσποζε» ένα ερείπιο με βαθιά όμως ιστορία για τον τόπο. Περνώντας απ' έξω, ο Μιχάλης σε μια στιγμή δημιουργικής διαύγειας είδε τη δυναμική του. «Εδώ ήταν κάποτε το παλιό ειρνοδικείο του νησιού. Γι' αυτό λένε την περιοχή «Γραμματικοί». Μετά πέρασε σε έναν ξυλουργό, έγινε σχολείο, έγινε το αρχηγείο των Ιταλών στον πόλεμο, τόπος φυλάκισης εξορίστων και στο τέλος αφέθηκε στην τύχη του», αφηγείται σε συμπεκνωμένο χρόνο μια πορεία σχεδόν 200 ετών. «Μόλις ανέλαβα τον χώρο, είχα ήδη φανταστεί κάθε γωνία του» συνεχίζει καθώς μας ξεναγεί στα μυστικά spots του οινοποιείου, που ταυτόχρονα λειτουργεί ως εστιατόριο, χώρος γευστικών δοκιμών, κελάρι αλλά και ορμπτήριο για φιλομαθείς επισκέπτες που θέλουν να δοκιμάσουν το κυκλαδίτικο κρασί, πέρα από την σκιά της Σαντορίνης.



Τα κρασιά του Κτήματος είναι μια «επείγουσα ανάγκη» δίπλα την κοσμοπολίτικη και αυθεντική κουζίνα του οινοποιείου

Ενιαίος αμπελώνας

Η δουλειά στον αμπελώνα προηγήθηκε της μετακόμισης, μιας και το νησί ανέκαθεν τραβούσε τον Φολεγάνδριο οινοποιό, που πέρασε κάθε καλοκαίρι της παιδικής του ηλικίας στην Αγκάλη, αναζητώντας την ως σήμερα σε κυκλαδίτικες ονομασίες για κάποιες από τις παλιές του ετικέτες. Τα δέκα περίπου ετών αμπελία του έχουν δώσει και τις πρώτες αξιόλογες και σύγχρονες οινοποιήσεις της Φολεγάνδρου, όπως το Satyr, το διαυγές, χρυσοκίτρινο και «λεμονένιο» Ασύρτικο, έμβλημα του Παλιόμυλου, που θα έλεγε κανείς πως είναι μια «επείγουσα ανάγκη», ως συνοδευτικό για την κοσμοπολίτικη και ταυτόχρονα αυθεντική κουζίνα του οινοποιείου.

Άγιος και ξερός τόπος, «ένας βράχος μέσα στη θάλασσα» θα επαναλάβει πολλές φορές καθώς μεταβαίνουμε από τον πρώτο αμπελώνα των τριών στρεμμάτων, ανάμεσα στη χώρα και τον Καραβοστάση, που έδωσε την πρώτη ύλη για το Satyr και την Μανυκα, προς τον νεόφυτο, λίγο έξω από την Χώρα. Αποτυχημένες προσπάθειες που τις έπνιξε ο λίβας ή τις ξύλωσε ο βορείας, οδήγησαν τον Μιχάλη Μπογιατζήδη στη θέση Αύλακας. Εκεί συγκέντρωσε επτά ενιαία στρέμματα, αργιλο-πλώδη εδάφη που φυτεύθηκαν τον περασμένο Φεβρουάριο, με Ασύρτικο, Μανδηλαριά, Μαυροτράγανο, Μοσχάτο και Μονεμβασιά. «Κατευθυνόμαστε σε γηγενείς, αιγαιοπελαγίτικες ποικιλίες οι οποίες με τον καιρό θα αντικαταστήσουν τις παλιές μας ετικέτες». Το όραμα του Μιχάλη Μπογιατζήδη, δεν σταματά εδώ. Πεπεισμένος ότι το νησί δεν χωρά άλλο οινοποιείο, ετοίμασε ένα ρευστό 10ετές πλάνο, το οποίο θα λειτουργήσει ως παρακαταθήκη στην αναβίωση της αμπελουργίας της Φολεγάνδρου, που κάποτε έστυβε το βράχο και οινοποιούσε σε κουρούπες, μερικές εκ των οποίων κοσμούν τον εξωτερικό χώρο του οινοποιείου. «Έχω εντοπίσει μια ποικιλία του νησιού, την Κλωσσαριά και τώρα τρέχουμε τις αναλύσεις για να δούμε περί τίνος πρόκειται, πόσο καθαρή και τι δυνατότητες έχει». Αν πράγματι το ένστικτο του οινοποιού δεν τον ξεγελά, τότε μέσα στην επόμενη 15ετία, θα μπορούσε η Φολεγάνδρος να γράψει και αυτή με έντονη γραμματα το όνομά της στον κατάλογο του ελληνικού οίνου, με την υπογραφή του Μιχάλη Μπογιατζήδη.



4



6



5

4. Ασύρτικο και Μανδηλαριά δίνουν τα πρώτα σύγχρονα κρασιά του νησιού, ενώ ο αμπελώνας επτά στρεμμάτων επεκτείνει εν καιρώ προτάσεις από ποικιλίες που κυριαρχούν στα νησιά του Αιγαίου.
5. Ασύρτικο, Μανδηλαριά, Μαυροτράγανο, Μοσχάτο και Μονεμβασιά με τον καιρό θα αντικαταστήσουν τις παλιές επικέτες του Παλιόμυλου.
6. Στο χώρο του οινοποιείου οργανώνονται από γευστικές δοκιμές μέχρι σεμινάρια μαγειρικής.
7. Ματσάτα, ντολμαδάκια με αμπελόφυλλα από την αυλή του Οινοποιείου, φολεγάνδρια τυριά, σε ένα μενού γεμάτο αναφορές στο Αιγαίο.

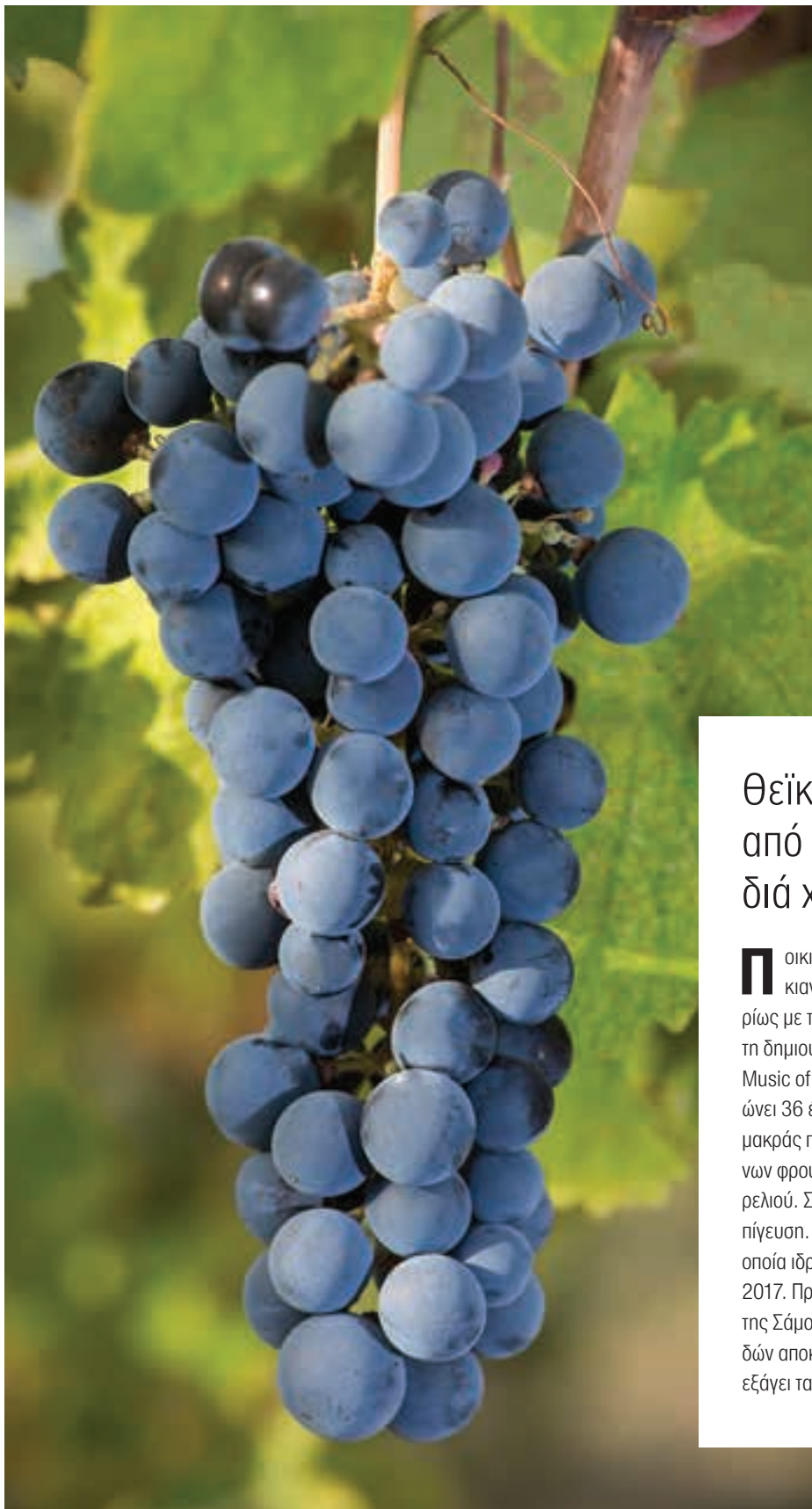


7



Εκρηκτικό οινικό μπουκέτο συνθέτει το Ktima Akrani στην κωακή γη

Απαλή κίτρινοπράσινη απόχρωση με πράσινες ανταύγειες, αρωματικό μπουκέτο εκρηκτικό, γεμάτο αρώματα λουλουδιών ενώ καθώς το κρασί «αναπνέει» τα αιθέρια έλαια εσπεριδοειδών αρχίζουν να αναδύονται. Το White 2022 (13,5% vol.) από Αθήρι 50% και Ασύρτικο 50% του οινοποιείου Ktima Akrani έχει μια καλή ισορροπία ανάμεσα στο αλκοόλ, τα υπόλοιπα σάκχαρα και την οξύτητα ενώ παρόμοια αρώματα με αυτά του αρχικού μπουκέτου αποκαλύπτονται στην επίγευση. Η πρώτη ύλη προέρχεται από αμπελώνα με μέσο όρο ηλικίας πρέμνων τα 14 χρόνια, τα οποία είναι φυτεμένα σε αμμώδη, ελαφριά εδάφη που προέρχονται από ασβεστολιθικό μητρικό πέτρωμα ενώ σημειώνεται ότι συνολικά η διαχείριση και εξέλιξη του οικοσυστήματος βασίζεται αποκλειστικά στις αρχές της Βιολογικής Γεωργίας (το κτήμα τελεί υπό καθεστώς διαδικασίας πιστοποίησης). Η διαδικασία οινοποίησης περιλαμβάνει ωρίμανση με 2-3 μήνες περιοδικό «batonnage» ελαφρών οινολασπών σε ανοξειδωτες δεξαμενές. Προτεινόμενη θερμοκρασία σερβιρίσματος είναι 9-10 °C.



Θεϊκή γλύκα από σαμιώτικο Φωκιανό διά χειρός Οινοποιείου Βακάκη

Ποικιλιακός γλυκός ερυθρός οίνος από λιαστά σταφύλια Φωκιανού, μιας ποικιλίας που έχει συνδέσει την ύπαρξή της κυρίως με την Ικαρία και τη Σάμο, ως δώρο του θεού Διονύσου για τη δημιουργία του Ξακουστού στην αρχαιότητα Πράμνιου Οίνου. Το Music of The Spheres του σαμιώτικου Οινοποιείου Βακάκη παλαιώνει 36 έως 60 μήνες σε γαλλικά δρύινα βαρέλια ενώ επιδέχεται μακράς παλαίωσης. Ένα κρασί με έντονα αρώματα ώριμων κόκκινων φρούτων, νότες εσπεριδοειδών, βανίλιας και χαρακτηριστικές βαρελιού. Στόμα γεμάτο, με ισορροπημένη οξύτητα και πιπεράτη επίγευση. Αποτελεί δημιουργία της εταιρείας Vakakis Domaine, η οποία ιδρύθηκε το 2011 και έχει τη σημερινή της μορφή από το 2017. Πρόκειται για τη μεγαλύτερη ιδιωτική οινοποιητική εταιρεία της Σάμου. Καλλιεργεί βιολογικά και παράγει κρασιά όλων των ειδών αποκλειστικά από ελληνικές αιγαιοπελαγίτικες ποικιλίες ενώ εξάγει τα κρασιά της σε μια σειρά από χώρες.



Ταξιδεύει στα αρώματα και τις γεύσεις της Θηραϊκής γης η Κάναβα Ρούσσοσ

Σχεδόν μαύρο χρώμα, αρωματικά πολύπλοκο, συνδυάζει αρώματα ώριμων φρούτων με νότες καπνού και μπαχαρικών σε ένα σώμα σπιβαρό, με πλούσιες ταννίνες κι έντονη επίγευση μεγάλης διάρκειας. Ο λόγος για την επικέτα Caldera 2007, ένα μονοποικιλιακό από Μανηλαριά κρασί της Κάναβας Ρούσσοσ, της παλαιότερης Κάναβας (Οινοποιείο) της Σαντορίνης. Ιδρύθηκε το 1836, με στόχο την παραγωγή παλαιωμένων οίνων, υψηλής ποιότητας, που αναδεικνύουν με την αυθεντικότητά τους τη μοναδικότητα των πολυάριθμων ποικιλιών της Θηραϊκής αμπέλου. Στις υπόλοιπες επικέτες της περιλαμβάνονται οι Santorini 2021 ΠΟΠ Θήρας Λευκός Ξηρός, Nykteri 2016 ΠΟΠ Θήρας Λευκός Ξηρός, RIVARI 2010 Ροζέ Ξηρός Επιτραπέζιος από Μανηλαριά και Ασύρτικο, Athiri 2004 Λευκός Ημίγλυκος Λιαστός από Ασύρτικο, Αθήρι και Αηδάνι, Vinsanto 2006 & 2001 ΠΟΠ Θήρας Γλυκός Λιαστός από Ασύρτικο, Αθήρι και Αηδάνι, Mavrathiro 2008 ΠΓΕ Κυκλάδων Γλυκός Λιαστός Ερυθρός από Μανηλαριά και Μαυράθηρο Θήρας και NAMA ΠΓΕ Κυκλάδων Ερυθρός Γλυκός από Μανηλαριά, Αηδάνι, Ασύρτικο, Αθήρι και Μαυράθηρο.





Την ιστορία της Κρήτης με το ερυθρό Ρωμέικο υμνεί το Οινοποιείο Ανώσκελη

Συλλεκτικός ερυθρός οίνος που παράγεται σε 300 αριθμημένες φιάλες ετησίως από 100% σταφύλια της παραδοσιακής γηγενούς Κρητικής ποικιλίας Ρωμέικο. Στη διαδικασία της οινοποίησης εφαρμόζεται η μέθοδος Solera, αναμειγνύοντας πέντε διαφορετικές εσοδείες, προκειμένου να αναδειχθούν οι αρμονικές γεύσεις της ποικιλίας σε χαμηλές ελεγχόμενες θερμοκρασίες ενώ η ωρίμανση γίνεται σε γαλλικά δρύινα βαρέλια. Το αποτέλεσμα είναι ένα κρασί (14% vol.) με ώριμες τανίνες, κεχριμπαρένιο χρώμα με κόκκινες ανταύγειες, μέση οξύτητα και πλούσια δάκρυα στο ποτήρι αλλά και έντονα αρώματα από φρούτα όπως δαμάσκηνα, κυδώνια και καραμέλα ενώ στο τέλος αφήνει μακρά και πικάντικη επίγευση. Η δυνατότητα παλαίωσης του βραβευμένου στα Cretan Taste Awards 2021 οίνου είναι έως 10 έτη από την πρώτη σοδειά και προτείνεται θερμοκρασία σερβιρίσματος 15-18°C ενώ ταιριάζει με λιπαρά τυριά, γλυκόμενες σάλτσες και λαδερά.





Στους Κάτω Ασίτες Ηρακλείου η Μανδηλαριά συναντά το Syrah και κάνουν θαύματα

Κυκλοφόρησε για πρώτη φορά πριν από δέκα χρόνια η επκέτα Prinos Ροζέ, ένας ξηρός οίνος που παράγεται από τις ερυθρές ποικιλίες Μανδηλαριά και Syrah, στους ιδιόκτητους αμπελώνες της οικογένειας Διαμαντάκη στο χωριό Κάτω Ασίτες του Ηρακλείου Κρήτης. Η οινοποίηση του σε ανοξειδωτες δεξαμενές, χωρίς την επαφή με βαρέλι, δίνει έναν φρέσκο οίνο που διατηρεί αναλλοίωτα όλα τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των ποικιλιών του. Αρώματα ώριμων κόκκινων φρούτων ιδιαίτερα κερασιού με νότες από ροδοπέταλα. Το χρώμα του, ελαφρώς έντονο κόκκινο, θυμίζει σπόρους ροδιού και στόμα ισορροπημένο και φρέσκο, με λεπτές ταννίνες, ευχάριστη οξύτητα και μακρά επίγευση. Αποτελεί το τέλειο συνοδευτικό της τοπικής κρητικής κουζίνας, όπως οι κοκλιόι, η σφακιανή πίτα, τα καλτσούνια, οι σαλάτες και τα ζυμαρικά με ελαφριές σάλτσες. Σήμερα στην γκάμα του Οινοποιείου Διαμαντάκη συναντά ακόμη έναν ροζέ οίνο, τη Διαμαντόπετρα Ροζέ, δημιουργώντας την ιδανική συντροφιά για τις δροσερές μέρες του καλοκαιριού και όχι μόνο, συμπληρώνοντας το ένα το άλλο και καλύπτοντας τις διαφορετικές ανάγκες του οινικού καταναλωτή και οινολάτρη από το μεσημέρι έως το βράδυ.





Με Κυκλαδίτικο αέρα η νέα σειρά ετικετών του Στέλλιου Μπουτάρη

Ο Στέλλιος Μπουτάρης, αεικίνητος και πάντα δημιουργικός, ξεκίνησε μία νέα σειρά κρασιών που αναδεικνύουν τις ποικιλίες που καλλιεργούνται στο Αιγαίο Πέλαγος και συνδυάζουν τη μακραίωνη παράδοση της Κυκλαδίτικης αμπελουργίας με τις πρωτοποριακές τεχνικές οινοποίησης. Τα πρώτα τρία κρασιά που αποτελούν τη νέα σειρά ετικετών ΣΙΜ είναι η Μονεμβασιά και το Ασύρτικο από τους αμπελώνες του Αρσένη Λούκη στην Πάρο και το Φωκιανό από τα αμπέλια της Καλλιόπης Βιντζηλαίου στη Νάξο, που κυκλοφορούν σε περιορισμένο αριθμό φιαλών από την διαδικτυακή πλατφόρμα του warehouse10.gr. Η Μονεμβασιά καλλιεργείται ευρέως στις ορεινές πεζούλες της Πάρου και το αμπέλι στις Ασπριές του Αγ. Ανδρέα δίνει ένα κρασί με σπιρτόζικη οξύτητα και ευχάριστες νότες εσπεριδοειδών και λευκόσαρκων φρούτων. Η Μονεμβασιά εσοδείας 2022 αποτελεί ιδανικό ταίρι για πιάτα μεσογειακής κουζίνας. Το Ασύρτικο, από τον αμπελώνα στο Μαράθι της Πάρου, με προσεγγμένη μικρο-οινοποίηση και ωρίμανση σε επαφή με τις οινολάσπες για πέντε μήνες, είναι ένα κρασί με ζωηρή οξύτητα και ορκετώδη επίγευση. Ο τρύγος για το Φωκιανό έγινε χειρωνακτικά τον Αύγουστο στο αμπέλι στη Νάξο, ενώ το κρασί παρέμεινε με τις οινολάσπες μέχρι και τον Μάιο. Το αποτέλεσμα είναι ένα κρασί με δροσιστική οξύτητα και νότες κόκκινων φρούτων και μπαχαρικών, που καλεί τον οινόφιλο να εξερευνήσει την Κυκλαδίτικη ποικιλία και τον αστείρευτο πλούτο των νησιών. Περισσότερες πληροφορίες στο www.warehouse10.gr.

ΕΤΙΚΕΤΕΣ εγχώριες ντίβες

ΜΟΣΧΑΤΟ DI RIO 2022

ΑΧΑΙΩΝ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ

Φωτεινό, χρυσοκίτρινο χρώμα με έντονα φρουτώδη αρώματα βερίκοκου και ανανά με ανθικές νότες και ζυηρή οξύτητα.

Από επιλεγμένο αμπελώνα στα Αργυρά Ρίου Πατρών στη ζώνη ΠΟΠ. Μετά τον τρυγητό τα σταφύλια μένουν στο ψυγείο για 36 ώρες στους 8°C. Κλασική λευκή οινοποίηση, με διαχωρισμό του προρόγου, στατική απολάσπωση και ζύμωση σε ελεγχόμενη θερμοκρασία 15-16°C. **12,5% vol.**



ΑΙΘΙΚΟΣ ΟΙΝΟΣ - ΕΡΗΜΙΤΗΣ 2019 ΕΟΣ ΣΑΜΟΥ

Από έναν αμπελώνα στη θέση Βασιλοχώραφα Υδρούσας σε υψόμετρο 600 μ. ένα 100% Μοσχάτο έντονα αρωματικό, εκφραστικό, ορυκτώδες, γήινο, με νότες ιωδιούχες και με μακρά διάρκεια επίγευσης. Ακολουθώντας τη φιλοσοφία της ήπιας οινοποίησης, ζύμωσε σε μικρές δεξαμενές, ωρίμασε σε βαρέλια για 12 μήνες και εμφιαλώθηκε αφιλτράριστο. **13,0% vol**



ΜΟΣΧΑΤΟ 2022

ΚΤΗΜΑ ΜΕΓΑ ΣΠΗΛΛΙΟ

Απολαυστικό με τραγανή οξύτητα, μεθυστικά αρώματα λευκών λουλουδιών, βοτάνων και τροπικών φρούτων στη μύτη και ευχάριστη φρουτώδη επίγευση, το μονοποικιλιακό Μοσχάτο από τον ενιαίο αμπελώνα στο οροπέδιο της Τράπεζας στην Αχαΐα, στα 850 μέτρα. Εφαρμόζεται οργανική καλλιέργεια και ο τρύγος γίνεται μέσα στον Αύγουστο. **13,5% vol.**



PYTHAGOREAN THEOREM 2022

ΒΑΚΑΚΙΣ WINES

Μία ξηρή εκδοχή του σαμιώτικου Μοσχάτου από το Οινοποιείο Βακάκη, με φίνα ανθικά αρώματα, νύξεις από λιβάνι και λεπτές ευωδιές από φρέσκα κίτρινα φρούτα, όπως πεπόνι, βερίκοκο και λίτσι. Στόμα πλούσιο, ευγενικό, ισορροπημένο, αρωματικό με καλή οξύτητα και μακρά επίγευση. **12,5% vol.**

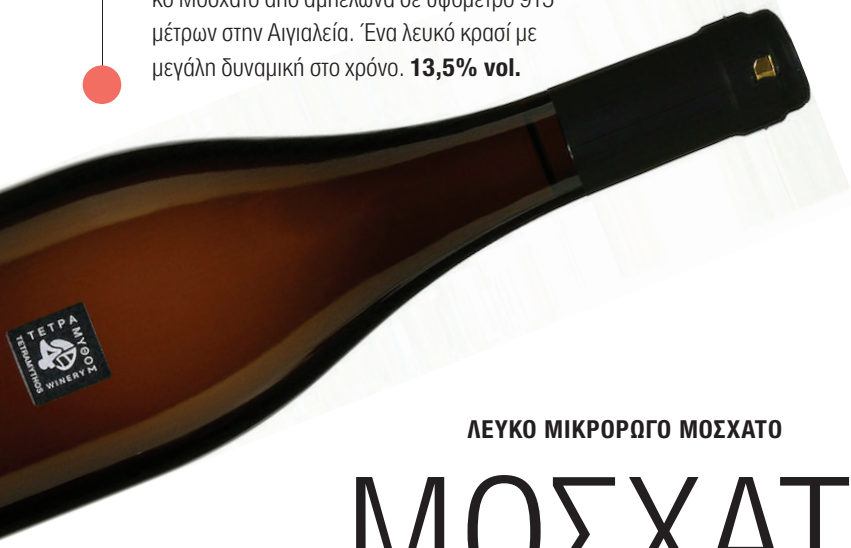


ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ
Ζήσης Πανάγος



MUSCAT BLANC SEC 2022
OENOS NATURE
ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΤΕΤΡΑΜΥΘΟΣ

Πολύπλοκα αρώματα εσπεριδοειδών, λουκουμιού και ανθικές νύξεις. Στόμα το οποίο συνεχώς εξελίσσεται στο ποτήρι, με κοφτερή οξύτητα και μακρά επίγευση για το μονοποικιλιακό Μοσχάτο από αμπελώνα σε υψόμετρο 915 μέτρων στην Αιγαλία. Ένα λευκό κρασί με μεγάλη δυναμική στο χρόνο. **13,5% vol.**



ΛΕΥΚΟ ΜΙΚΡΟΡΩΓΟ ΜΟΣΧΑΤΟ

ΜΟΣΧΑΤΟ ΤΟ ΑΡΩΜΑΤΙΚΟ

Αν και δίνει κάποια από τα πιο συναρπαστικά γλυκά κρασιά, το λευκό μικρόρωγο Μοσχάτο, μια ποικιλία που εκφράζει ιστορικά τον καλύτερό της εαυτό κάτω από τον λαμπερό ήλιο της Ελλάδας, ξεχωρίζει και για τα αρωματικά ξηρά κρασιά με κομψό φρουτώδη χαρακτήρα και τραγανή οξύτητα

ΜΑΚΡΙΑ ΡΑΧΗ 2020
ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΥ

Ένα blend από 60% Μοσχάτο και 40% Riesling χαρακτηρίζεται από λευκοπράσινο χρώμα, με ανθώδη αρώματα και ροδάκινο. Στο στόμα είναι φινετσάτο, λεπτό, χαμηλού όγκου, με μαλακή οξύτητα και μέτρια επίγευση. Η πρώτη ύλη προέρχεται από αμπελώνα με αργιλοπηλώδες οξιστολιθικό έδαφος στα Δεμέσπηχα Αχαΐας σε υψόμετρο 750 - 900 μέτρων απόδοσης 700 κιλών το στρέμμα. **12,0% vol.**



LEFKO 2021
ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ
ΠΕΤΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ

Έντεχνος συνδυασμός των τοπικών ποικιλιών της Κεφαλονιάς Βοσιλιδι και Μοσχάτο, αποτελεί τη σύγχρονη έκφραση της τοπικής παράδοσης που παντρεύει αυτές τις δύο ποικιλίες. Αρωματικά το Lefko βγάζει έντονες νότες από μπριος και τoστ έχοντας στη μύτη πιο βουτυράτα στοιχεία, ενώ στο στόμα έχει χαρακτήρα κομψό και φρουτώδη με τραγανή, καλά ισορροπημένη οξύτητα και απολαυστική, μακρά επίγευση. **13% vol.**



ROYA 2020
NOPERA WINES

Λεμονάτη μύτη, με αρώματα από εσπεριδοειδή, πράσινο μήλο, φλούδες κιδωνιού και ελαφρά ανθικότητα. Στο στόμα η συγκρατημένη οξύτητα και το μέτριο σώμα, σε συνδυασμό με το μέτριο αλκοόλ, δημιουργούν ένα θερμό, στρογγυλό σύνολο. Ένα αυθεντικό μεσογειακό μονοποικιλιακό κρασί από τη Σάμο που αναδεικνύει την ξηρή έκφραση της ποικιλίας. **13,5% vol.**





Οινικές προτάσεις νέες κυκλοφορίες

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



ΚΥΔΩΝΙΤΣΑ ΔΙΑΣΕΛΟ 2022 ΚΤΗΜΑ ΠΑΛΥΒΟΥ

- Λευκό κρασί από 100% Κυδωνίτσα με βαθύ χρυσό χρώμα, μέτριο προς γεμάτο σώμα και γεύσεις από εσπεριδοειδή και πυρηνόκαρπα φρούτα όπως ροδάκινο. Η αναζωογονητική οξύτητα έρχεται σε απόλυτη ισορροπία με το άγγιγμα από τα δρύινα γαλλικά και αμερικανικά βαρέλια στα οποία παραμένει για τέσσερις μήνες. Ένα καινούργιο κρασί από το Κτήμα Παλυβού και τον νέο του αμπελώνα που φέρει την ονομασία «Διάσελο» και βρίσκεται στα νοτιά όρια μεταξύ Νεμέας και Αρχαίας Νεμέας.

14,0% VOL



NEGOSKA 2022 ΜΙΚΡΟ ΚΤΗΜΑ ΤΙΤΟΥ

- Λαμπερό, απαλό ροζ χρώμα, ζωηρή και κομψή μύτη, με κυρίαρχες νότες γκρέιπφρουτ, φλούδας νεραντζιού και κόκκινων φρούτων, που δένουν αρμονικά με τις ανθικές νύξεις του γιασεμιού χαρακτηρίζουν τη νέα ετικέτα από τη Γουμένισσα. Στο στόμα, η δροσερή του οξύτητα σε συνδυασμό με τον φρουτώδη χαρακτήρα χαρίζουν μια ευχάριστη αρωματική επίγευση με διακριτικές νότες εσπεριδοειδών, λευκών ανθών και κόκκινων φρούτων.

13,5% VOL



ΔΡΕΖΙΝΑ 2020 ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΑ ΜΠΟΣΙΝΑΚΗΣ ΚΑΙ ΧΑΤΖΑΚΗΣ

- Δρεζίνα είναι το όχημα που θέλει προσπάθεια από δύο ανθρώπους για να κινηθεί. Πρόκειται για την προσπάθεια δύο οινοποιών από 60% Μοσχοφιλέρο και 40% Ασύρτικο. Έχει υποστεί ανάδευση με τις λεπτές οινολάσπες για τρεις μήνες. Έπειτα εμφιαλώθηκε και έμεινε ένα χρόνο στην φιάλη. Η εσοδεία 2020 κυκλοφόρησε τον Μάιο του 2022 σε περιορισμένο αριθμό φιαλών.

13,0% VOL

ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΕΝΔΕΙΞΗ ΤΡΙΦΥΛΙΑ

IT TAKES TWO TO TANGO!

Η σπάνια ποικιλία
της Μεσσηνίας «Φιλέρι»
σε δύο εκδοχές!



NESTOR
www.nestorwines.gr

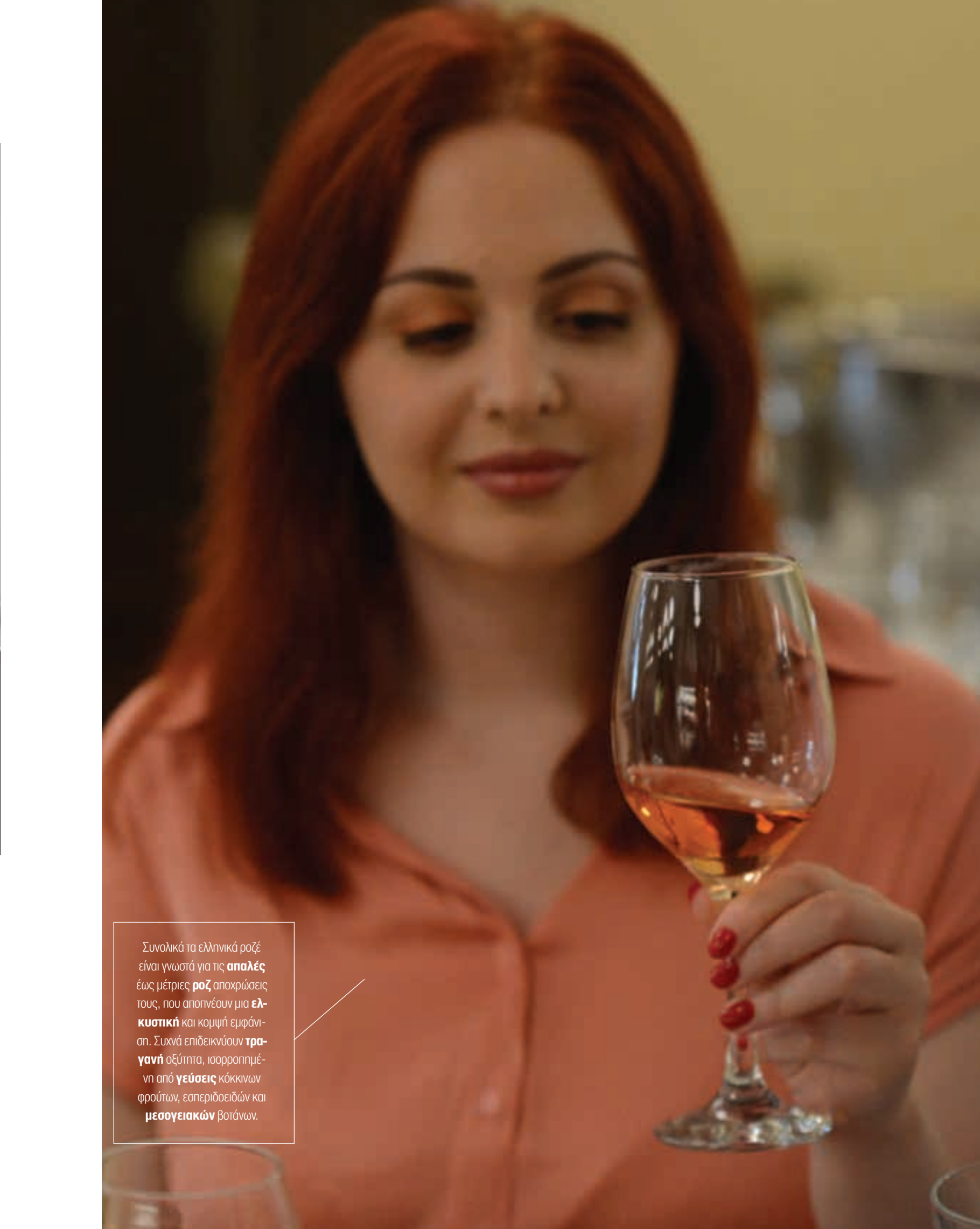
ροζέ



ΜΕ 1.000 & 1 ΑΝΤΑΥΓΕΙΕΣ

Κομψή εμφάνιση και τραγανή οξύτητα, ισορροπημένη από γεύσεις κόκκινων φρούτων, εσπεριδοειδών και μεσογειακών βοτάνων, πιστώνονται τα ελληνικά ροζέ, που γίνονται ελκυστικά με μεγάλη ποικιλία εκφράσεων

Επιμέλεια Ζήσης Πανάγος ❖ Φωτογραφίες Γεωργία Καραμαλή



Συνολικά τα ελληνικά ροζέ είναι γνωστά για τις **απαλές** έως μέτριες **ροζ** αποχρώσεις τους, που αποπνέουν μια **ελκυστική** και κομψή εμφάνιση. Συχνά επιδεικνύουν **τραγανή** οξύτητα, ισορροπημένη από **γεύσεις** κόκκινων φρούτων, εσπεριδοειδών και **μεσογειακών** βοτάνων.

ροζέ

Στο **φιλόξενο** περιβάλλον του **Brigante al Museo** στην περιοχή του Μακρυγιάννη η νέα γενιά του **Wine Trails** (από αριστερά) Ειρήνη Βλάχου, Σταύρος Κοντός, Πέτρος Γκόγκος και Ζήσης Πανάγος **μυήθηκαν** στον ιδιαίτερο χαρακτήρα των **ροζέ** της δοκιμής που απογειώθηκε βέβαια με τη **συνοδεία** των κατάλληλων εδεσμάτων.



ΚΤΗΜΑ
ΠΑΥΛΙΔΗ
Δράμα



ΖΟΙΝΟΣ
WINERY
Ζίτσα



ΖΙΜΑ
WINERY
Άρτα



ΣΚΙΟΥΡΟΣ
WINERY
Θεσσαλονίκη



ΚΤΗΜΑ
ΚΥΡ ΓΙΑΝΝΗ
Νάουσα



ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ
ΑΪΔΑΡΙΝΗ
Γουμένισσα



ΚΤΗΜΑ
ΤΑΡΑΛΑΣ
Φυτειά
Ημαθίας



ΝΑΒΙΤΑΣ
WINERY
Λιτόχωρο
Πιερίας



ACRA
WINERY
Νεμέα



ΚΤΗΜΑ
ΤΣΕΛΕΠΟΥ
Νεμέα



ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ
ΡΙΡΑ
Αιγιαλεία



ΡΟΖΕ ΤΟΥ ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΑΜΠΕΛΩΝΑ

Από τις δροσερές ορεινές περιοχές της Μακεδονίας και της Ηπείρου μέχρι τα ηλιόλουστα νησιά του Αιγαίου

ΚΤΗΜΑ
ΜΕΓΑ ΣΠΗΛΑΙΟ
Καλάβρυτα



ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ
ΜΟΡΟΠΟΥΛΟΣ
Αρκαδία



ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ
ΜΠΟΣΙΝΑΚΗΣ
Μαντίνεια



DOMAINE
ΝΑΚΑΚΙΣ
Σάμος



ΚΑΝΑΒΑ
ΡΟΥΣΙΟΣ
Σαντορίνη



ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ
ΒΕΝΕΤΣΑΝΟΥ
Σαντορίνη



ΚΤΗΜΑ
ΑΚΡΑΝΙ
Κως



ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ
ΔΙΑΜΑΝΤΑΚΗ
Ηράκλειο
Κρήτης



ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ
ΑΝΩΣΚΕΛΗ
Χανιά Κρήτης



ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ
ΒΟΥΤΑΡΙ
Νάουσα



ΚΤΗΜΑ
ΜΙΧΑΛΑΚΗ
Ηράκλειο
Κρήτης



Η σειρά παρουσίασης είναι τυχαία

Όσα και τα αρώματα του κήπου της ζωής

Συναρπάζουν τους λάτρεις του οίνου με τη δροσιστική και ευέλικτη φύση τους κερδίζοντας τα φώτα της διεθνούς οικικής σκηνής και προκαλώντας οινοποιούς από όλο τον κόσμο να δημιουργούν τις δικές τους ετικέτες. Προσφέρουν ένα ευρύ φάσμα γεύσεων που αναδεικνύουν τα καλύτερα χαρακτηριστικά τόσο των ερυθρών όσο και των λευκών ποικιλιών. ενώ η ζωνή τους οξύτητα, σε συνδυασμό με ένα φρουτώδες και λουλουδάτο άρωμα, συνδυάζεται εξαιρετικά με διάφορες κουζίνες. Σε ό,τι αφορά τη σχέση της Ελλάδας με τα ροζέ κρασιά, αυτά παρασκευάζονται με τοπικές και διεθνείς ποικιλίες σταφυλιού παρουσιάζοντας πληθώρα προφίλ που κυμαίνονται από τραγανά και φρουτώδη έως δομικά και πλούσια. Από τις δροσερές ορεινές περιοχές της Μακεδονίας και της Ηπείρου μέχρι τα ηλιόλουστα νησιά της Σαντορίνης και της Κρήτης, κάθε οινοπαραγωγική περιοχή δίνει τη δική της μοναδική πινελιά ενώ η παράκτια επιρροή, με τις δροσερές θαλάσσιες αύρες της, προσθέτει συχνά μια αναζωογονητική και αλμυρή νότα στα ελληνικά ροζέ. Συνολικά τα ελληνικά ροζέ είναι γνωστά για τις απαλές έως μέτριες ροζ αποχρώσεις τους, που αποπνέουν μια ελκυστική και κομψή εμφάνιση. Συχνά επιδεικνύουν τραγανή οξύτητα, ισορροπημένη από γεύσεις κόκκινων φρούτων, εσπεριδοειδών και μεσογειακών βοτάνων. Τα κρασιά μπορεί να κυμαίνονται από ξηρά έως ημίξηρα, ελκυστικά σε κάθε ομάδα ουρανίσκων. Τέλος, όσον αφορά τις τεχνικές οινοποίησης, τα ελληνικά ροζέ παράγονται με κάθε γνωστή κι επίσημη οινοπαραγωγική μέθοδο ανάλογα με το προσδοκώμενο τελικό ύψος.



Τα **ελληνικά** ροζέ κρασιά **παρασκευάζονται** με τοπικές και διεθνείς **ποικιλίες** σταφυλιού παρουσιάζοντας **πληθώρα** προφίλ που **κυμαίνονται** από τραγανά και **φρουτώδη** έως δομικά και πλούσια.

Η γευστική δοκιμή κάποιων από τα πιο χαρακτηριστικά ροζέ κρασιά της εγχώριας αγοράς έλαβε χώρα στο φιλόξενο Brigante al Museo στο κέντρο της Αθήνας.

Liberté 2022 • Jima Winery Προϊόν εξαιρετικής οινοποίησης, καθώς διατηρεί με συναρπαστικό τρόπο τον ποικιλιακό χαρακτήρα του Merlot, προσφέροντας ένα νόστιμο κρασί, που συνδυάζει το πυκνό καθαρό φρούτο με βυσιανάτη οξύτητα, βουτυράτη υφή και απίστευτη κομψότητα. Θα έλεγε κανείς πως είναι σαν να δοκιμάζεις ένα ερυθρό Merlot, αλλά «μεταμφιεσμένο» στην ροζέ εκδοχή του.

Rosé 2022 • Ktima Akrani Έντονο, βαθύ ροζέ χρώμα, που διαφοροποιείται από αυτό της Προβηγκίας, χωρίς να στερείται της γεύσης και των αρωματικών χαρακτηριστικών. Στη μύτη αρώματα από ώριμα κεράσια, άνθη και βότανα. Στο στόμα παρουσιάζει ένα πλήρες σώμα με υψηλή οξύτητα και μαλακές ταννίνες.

Si-La-Vie Ξινόμαυρο Gris de Noir 2020 • Οινοποιείο Αϊδαρίνη Απαλό σομόν χρώμα, αρώματα φρουτώδη αλλά και με νότες ανθικές, καραμέλας βουτύρου και τσουρεκιού, ενώ στο στόμα η τραγανή οξύτητα ισορροπεί με τη λιπαρότητα και τη μακρά επίγευση. Οινοποίηση με τη μέθοδο Blanc de Noir, μέρος της ζύμωσης γίνεται σε γαλλικά δρύινα βαρέλια και ωριμάζει με τις οινολάσπες για οκτώ μήνες.

Moschofilero Rose 2022 • Οινοποιείο Μορόπουλος Φέρνει πολύ όσον αφορά το χρώμα σε αυτό της Προβηγκίας, ενώ κατορθώνει με επιδοξο τρόπο να σε ταξιδέψει με το μοναδικό του άρωμα και γεύση. Στη μύτη κυριαρχούν τα έντονα αρώματα κόκκινων φρούτων, τραγανό κεράσι και βατόμουρο, με μια μικρή χροιά ζαχαροπλαστικής, τα οποία μεταφέρονται στο στόμα δημιουργώντας μία έντονη και ευχάριστη αίσθηση στον ουρανίσκο.

Δρυόνη Ροζέ 2020 • Κτήμα Τσέλεπου Απαλό ροζέ χρώμα και πληθωρικά αρώματα κερασιού, μαρμελάδας σμέουρου, φράουλας, ζαχαρωτού, λευκών λουλουδιών και

ροδιού. Στο στόμα έχει μέτριο σώμα και τραγανή οξύτητα που δίνει ισορροπία. Κόκκινα φρούτα μπλέκονται με νότες τσιχλόφουσκας, μαλλιού της γριάς και ζύμης.

Alma 2022 • Κτήμα Παυλίδη Ροζέ ξηρό κρασί από Αγιωργίτικο 50% και Syrah 50%, οι οποίες συλλέχθηκαν τη νύχτα, πιέστηκαν απαλά και ο αποζυμωμένος μούστος ωρίμασε για 4 μήνες με τις οινολάσπες σε ανοξειδωτες δεξαμενές. Λαμπερό, απαλό και σομόν χρώμα. Στη μύτη αρώματα εσπεριδοειδών με κυρίαρχα το γκρέιπφρουτ και το σαγκουίνι αλλά και νύξεις ροδάκινου. Ανάλαφρο σώμα, με κυρίαρχη την οξύτητα να δίνει αίσθηση φρεσκάδας και επίγευση με αρκετά καλή διάρκεια.

Mountcloud 2022 Grenache Rouge SV • Navitas Winery Ωχροί τριανταφυλλί χρώμα, με διακριτικά αρώματα φράουλας, πετροκέρασου, ροδάκινου, ροδιού, ροζ γκρέιπφρουτ, λευκού πιπεριού και ginger στην μύτη. Ζουμερό κεράσι, φράουλα, σμέουρο, γκρέιπφρουτ, νεράντζι, λευκό τσάι, ζύμη και λευκόσαρκο ροδάκινο γεμίζουν το στόμα σε κάθε γουλιά.

Rosé Xinomavro 2022 • Κτήμα Ταραλά Απαλό τριανταφυλλί χρώμα και αρώματα φρούτων του δάσους. Η γεύση του είναι γεμάτη και χαρακτηρίζεται από ισορροπημένη οξύτητα, πολύπλοκα αρώματα που εξελίσσονται κατά την ανάδευση του οίνου στο ποτήρι και μακρά επίγευση.

Ιέρεια 2022 • Οινοποιείο Μποσινάκη Αυτό το ροζέ κρασί ήρθε για να φέρει την αλλαγή φέτος το καλοκαίρι.

Έχει ένα απαλό ροζ χρώμα με κάποιες γκρι ανταύγειες και αξίζει να σημειωθεί πως έρχεται κοντά στα δεδομένα της Προβηγκίας, και ίσως και να τα υπερβαίνει, καθώς η έντονη αρωματική προσωπικότητα με τριαντάφυλλο, εσπεριδοειδή, κεράσι και φράουλα δημιουργεί μία δροσιστική φρεσκάδα, που σε συνδυασμό με το βελούδινο μέτριο όγκου στόμα με φρέσκια, καθαρή οξύτητα και φρουτώδη επίγευση καθιστούν το συγκεκριμένο ροζέ απαραίτητο για το καλοκαίρι.

Malbec 2022 • Acra Winery Όλη η δυναμικότητα, η γεύση και ο αρωματικός χαρακτήρας της αργεντινικής ποικιλίας Malbec συναντάνε το στυλ Προβηγκίας και μαζί δημιουργούν ένα κρασί με έντονα αρώματα βιολέτας και γιασεμιού, συμπληρώνουν όμορφα τη φρουτώδη πλευρά του κρασιού, συνθέτοντας ένα πολύπλοκο αρωματικό μπουκέτο που αποτελείται από κόκκινα φρούτα, φράουλες και ανθικές νότες. Η οξύτητά του είναι τραγανή, αλλά δροσιστική και ισορροπημένη άρτια με το σώμα του ροζέ αυτού Malbec! Επίγευση ευχάριστη και γεμάτη φρεσκάδα.

Rivari 2005 • Κάναβα Ρούσσοσ Ένα κρασί με αρκετά έντονο και βαθύ χρώμα που θυμίζει ροζ καραμέλα. Αρώματα από μαρμελάδα από ροδοπέταλα, καραμέλα κερασιού, φράουλα, μια μρωδιά από λευκό πιπέρι. Παιχνιδιάρικα αρωματισμένο, ζωηρό με αίσθηση καραμέλας στο στόμα, συνοδευόμενη από μια διακριτική αίσθηση τανινών, λόγω της παλαιώσης, με πολύ καλό μήκος.





Έντονα λαμπερό τριανταφυλλί χρώμα, υψηλή οξύτητα και έντονα δάκρυα στο ποτήρι χαρακτηρίζουν το Άνω Πλαγιά Ροζέ.

Όλο άρωμα και φρεσκάδα

Ένα ροζέ κρασί Syrah 50% και Grenache Rouge 50% από τις πλαγιές της Ανώσκελης Χανίων

ΠΟΛΥΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟΣ ροζέ ξηρός οίνος ΠΓΕ Κρήτη από ιδιόκτητους αμπελώνες χαμηλής στρεμματικής απόδοσης (>1.200 κιλά/στρέμμα) στο ημιορεινό χωριό Ανώσκελη, 30 χλμ. νοτιοδυτικά από την πόλη των Χανίων. Η οινοποίηση γίνεται σε ανοξειδωτες δεξαμενές σε χαμηλές ελεγχόμενες θερμοκρασίες. Το αποτέλεσμα είναι ένα κρασί (13,5% vol.) με έντονα λαμπερό τριανταφυλλί χρώμα, υψηλή οξύτητα και έντονα δάκρυα στο ποτήρι, που χαρακτηρίζεται από έντονα αρώματα φράουλας και κερασιού στη μύτη ενώ στο τελείωμα αφήνει φρουτώδη επίγευση. Το Άνω Πλαγιά Ροζέ έχει δυνατότητα παλαίωσης έως τρία χρόνια από την κάθε εσοδεία. Σερβίρεται σε θερμοκρασία 8 - 10°C και συνδυάζεται ιδανικά με ζυμαρικά με ελαφριές λευκές ή κόκκινες σάλτσες, ριζότο, θαλασσινά, ορεκτικά και λευκά κρέατα. Η Ανώσκελη ΑΕ ιδρύθηκε το 1983 από τα επτά αδέρφια της οικογένειας Μαμιδάκη και πήρε το όνομά της από τη γενέτειρά τους, την Ανώσκελη. Σήμερα το boutique Οινοποιείο παράγει πλέον περιορισμένες ποσότητες ποιοτικών κρασιών που αναδεικνύουν το πλούσιο terroir, τις τοπικές ποικιλίες και την ιστορία του τόπου.

Άνω Πλαγιά Ροζέ 2022

Οινοποιείο: **Οινοποιείο Ανώσκελη**
Οινοποιός: **Γεράσιμος Μπουλαδάκης**
Οιολόγος: **Κώστας Γαλάνης**
Περιοχή: **Χανιά - Κρήτη**





Δύναμη στο Ξινόμαυρο

Ισορροπημένη οξύτητα, πολύπλοκα αρώματα που εξελίσσονται κατά την ανάδευση του οίνου στο ποτήρι και μακρά επίγευση για το ροζέ Ξινόμαυρο του Κτήματος Ταραλά

Rosé Xinomavro 2022

Οινοποιείο: **Κτήμα Ταραλάς**
Οιολόγος: **Άρτεμις Τουλάκη**
Περιοχή: **Φυτεία Ημαθίας**

ΑΞΙΟΠΟΙΩΝΤΑΣ διαφορετικές μεθόδους οινοποίησης, η οικογένεια Ταραλά με έδρα τη Φυτεία Ημαθίας επιλέγει να εξερευνήσει όλες τις εκδοχές του Ξινόμαυρου παρουσιάζοντας τη δυναμική του αμπελώνα και οινοποιώντας σταφύλια μόνο από ιδιόκτητα αμπέλια. Ιδιαίτερη θέση στην γκάμα των οίνων της καταλαμβάνει το ροζέ Ξινόμαυρο, που προέρχεται από τη σύνθλιψη ωριμότερου καρπού από το πνευματικό πιεστήριο. Η διαδικασία οινοποίησης περιλαμβάνει παραμονή για μία ώρα με τα στέμφυλα από όπου ο χυμός που προκύπτει οδηγείται σε αργή αλκοολική ζύμωση σε χαμηλές θερμοκρασίες που ξεκινούν στους 14-16°C. Η ζύμωση ολοκληρώνεται στους 22-24°C διατηρώντας όλα τα αρώματα και τις πολύπλοκες δομές γεύσεων που θα εμφανιστούν στο ποτήρι. Το αποτέλεσμα είναι ένα κρασί με απαλό τριανταφυλλί χρώμα, αρώματα φρούτων του δάσους και γεμάτη γεύση, που συνοδεύει ιδανικά ορεκτικά όπως προσούτο ή ποικιλία τυριών, σπαγγέτι με λαχανικά, κρέατα με λευκές σάλτσες και παραδοσιακές σαλάτες, ενώ σερβίρεται σε θερμοκρασία 8-10°C.





Απόλυτη φινέτσα

Πλούσιο και πολύπλοκο στόμα με τραγανή οξύτητα και μακρά λιπαρή επίγευση για τον ροζέ οίνο του Acra Winery

ΡΟΖΕ ξηρός ποικιλιακός οίνος 100% Malbec από τον αμπελώνα Λουτρό της Νεμέας. Ο τρύγος γίνεται το δεύτερο δεκαήμερο του Σεπτεμβρίου και η διαδικασία της οινοποίησης περιλαμβάνει σύντομη προζυμωτική κρυσεκκύλιση και κατόπιν αυτής εξαγωγή του πρόρωγου χυμού. Ακολουθεί προζυμωτικό battonage διάρκειας μίας εβδομάδας και ζύμωση σε ελεγχόμενες θερμοκρασίες (16-18°C). Μετά το πέρας της ζύμωσης ακολουθεί ωρίμανση σε ανοξειδωτή δεξαμενή και γαλλικά βαρέλια 228lt με τις λεπτές οινολάσπες για 6 μήνες.

Το αποτέλεσμα είναι ένα ανοιχτό ροζ, sautoon, φινετσάτο κρασί (13,5% vol.), με υψηλής έντασης αρώματα πυρηνόκαρπων και εξωτικών φρούτων που συνοδεύονται με αρώματα γιασεμιού, λευκών λουλουδιών και λευκού πιπεριού. Η δυνατότητα παλαίωσης του ροζέ οίνου είναι 2-4 έτη και ταιριάζει γευστικά με πιάτα της μεσογειακής κουζίνας και της ασιατικής κουζίνας και ζυμαρικά με κόκκινες ελαφριές σάλτσες. Ιδανικά σερβίρεται στους 12-14°C.

«**Διαλέξαμε** να διενεργήσουμε ροζέ οινοποίηση. κάτι ιδιαίτερα ασυνήθιστο για την ποικιλία Malbec, καθώς γευόμενοι τον καρπό κατά τη διάρκεια των ελέγχων ωρίμανσης παρατηρήσαμε ένα πολύ ενδιαφέρον αρωματικό δυναμικό που πλαισιώνεται με πολύ καλές οξύτητες και πολύ ευγενείς ταννίνες, οπότε πήραμε το ρίσκο να δημιουργήσουμε ένα διαφορετικό ροζέ» αναφέρουν χαρακτηριστικά οι άνθρωποι του Οινοποιείου, το οποίο δημιουργήθηκε το 2021 στη Νεμέα Κορινθίας από τον χημικό – οιολόγο Σπύρο Παπανδρέου και τον μηχανολόγο μηχανικό Δημήτρη Παπανδρέου.

Malbec 2022

Οινοποιείο: **Acra Winery**
 Οιολόγος: **Σπύρος Παπανδρέου**
 Περιοχή: **Νεμέα Κορινθίας**

Στυλ και κομψότητα

Sauvignon Blanc 60% και Cabernet Sauvignon 40% για το Rosé του οινοποιείου Akrani

Η ΠΡΩΤΗ ΥΛΗ προέρχεται από αμπελοτεμάχια ηλικίας 22 χρόνων, σε αργιλοπετρώδη κοκκινωμάτα, σχιστολιθικού μητρικού πετρώματος με μέση στρεμματική απόδοση 900 κιλά. Η διαχείριση κι εξέλιξη του οικοσυστήματος βασίζεται αποκλειστικά στις αρχές της Βιολογικής Γεωργίας με το κτήμα να τελεί υπό καθεστώς διαδικασίας πιστοποίησης. Το κρασί (13,5% vol.), που ωριμάζει για 2-3 μήνες με περιοδικό «batonnage» ελαφρών οινολασιών σε ανοξειδωτες δεξαμενές, αποκτά ένα ελαφρύ έως βαθύ χρώμα σολμού με μύτη αντιπροσωπευτική του Sauvignon Blanc και αναδύομενους χαρακτήρες μάνγκο και γκρέιπφρουτ. Ξηρότητα, σφρίγος, κομψότητα! Η δυνατότητα παλαίωσης αγγίζει τα 3 χρόνια και προτείνεται θερμοκρασία σερβιρίσματος 11-12°C ενώ ταιριάζει με ταρτάρ τόνου και σολομού, ζυμαρικά με αστακό, караβιδόψυχα τηγανητή, ριζότο με γαρίδες, σαλάτες με dressing φρούτων και sushi.



Μαίρη Τριανταφυλλοπούλου, επικεφαλής του Κτήματος Akrani

Rosé 2022

Οινοποιείο: **Ktima Akrani**

Οινολόγος: **Μιχάλης Σκευοφύλαξ**

Περιοχή: **Κως**



Pinot Noir Rosé 2022

Οινοποιείο: **Αμπελώνες Rira**
Οιολόγος: **Εύη Χαραλαμπίδου**
Περιοχή: **Αιγιάλεια**



Πανοραμική θέα

Στην κορυφή του λόφου Ρίρα, υπάρχει χώρος γευσίγνωσσίας μέσα στον αμπελώνα που προσφέρει πανοραμική θέα.



Απόλυτα γαστρονομικό ροζέ από Pinot Noir

Η πρώτη οινοποίηση στον ελληνικό χώρο για ροζέ από μια σπάνια ποικιλία

ΕΝΑ ΜΟΝΟΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟ Pinot Noir από τον ενιαίο ιδιόκτητο αμπελώνα Ρίρα 250 στρεμμάτων στις πλαγιές της Αιγιάλειας. Το Pinot Noir Rosé είναι ένα vin de saignée, δηλαδή απλά ματωμένο. Από τα παγωμένα σταφύλια στο πιεστήριο, παραλαμβάνεται μόνο ο χυμός εκροής και των πρώτων πολύ απαλών πιέσεων. Η διαδικασία αυτή μαζί με την κληρονομιά της ποικιλίας οδηγούν στις ανοιχτές λαμπερές σομόν αποχρώσεις του κρασιού. Όλα τα υπόλοιπα παίρνουν το δρόμο μιας κλασικής λευκής οινοποίησης. Στη συνέχεια πραγματοποιείται παραμονή σε λεπτές οινολάσπες για διάστημα τριών-τεσσάρων μηνών. Το αποτέλεσμα είναι ένα κρασί, το αρωματικό προφίλ του οποίου χαρακτηρίζεται από δειλινά και γιασεμιά της καλοκαιρινής νύχτας. Η έντονη αίσθηση κόρας φρεσκοψημένου ψωμιού πάει χέρι-χέρι με τη φρεσκάδα και την αλμύρα θαλασσινής αύρας. Η κοφτερή οξύτητα και η δροσερή επίγευση χαρίζουν ένα αριστοκρατικό γευστικό επίπεδο που δίνει στο κρασί ευχέρεια ωρίμανσης στη φιάλη για τουλάχιστον τρία χρόνια και συνδυάζεται άψογα με ένα εύρος πιάτων υψηλής γαστρονομίας, από ριζότο με μαγιόρινα ή σολομό, αστακομακαρονάδες και θαλασσινά πιάτα.

Το ιδιαίτερο μικροκλίμα των πλαγιών της Αιγιάλειας με τις κλίσεις, τη βορειοανατολική έκθεση, το υψόμετρο και την προστασία από τους νοτιάδες προσφέρει ιδανικές συνθήκες για την ανάπτυξη της ποικιλίας του Pinot Noir. Συλλέγονται επιλεκτικά από κάθε πρέμνο τα σταφύλια εκείνα που βρίσκονται στο πρώτο στάδιο της ωριμότητάς τους, δίνοντας ταυτόχρονα με αυτό το τρόπο χρόνο και ένταση σε αυτά που θα μείνουν επάνω στα κλήματα και που προορίζονται για την παραγωγή του Solist, του ερυθρού Pinot Noir των Αμπελώνων Rira.

Άρωμα και γεύση αυθεντικής Σαντορίνης

Ένα οινοποιείο με 187 χρόνια παράδοσης στον Θηραϊκό οίνο

Η ΚΑΝΑΒΑ ΡΟΥΣΣΟΣ, η παλαιότερη Κάναβα (Οινοποιείο) της Σαντορίνης, ιδρύθηκε το 1836, με στόχο την παραγωγή παλαιωμένων οίνων, υψηλής ποιότητας, που αναδεικνύουν με την αυθεντικότητά τους τη μοναδικότητα των πολυάριθμων ποικιλιών της θηραϊκής αμπέλου. Χωρίς να παραμερίζει την παραδοσιακή τέχνη του νησιού, αξιοποιεί τη σύγχρονη τεχνολογία, στοχεύοντας σε μικρή, εξειδικευμένη παραγωγή οίνων με πλούτο γεύσεων και «ζωντανά» αρώματα, που αναδύουν αναμνήσεις του παρελθόντος και συνοδεύουν τις χαρές του παρόντος. Περίοπτη θέση ανάμεσά τους καταλαμβάνει η

Rivari 2004

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

ετικέτα Rivari, η διαδικασία οινοποίησης της οποίας περιλαμβάνει μερική εκκύλιση Μανηλαριάς και συνοινοποίηση Μανηλαριάς και Ασύρτικου. Το αποτέλεσμα είναι ένα κρασί με ζωηρό ρόδινο χρώμα, άρωμα ροδιού, γλυκού τριαντάφυλλου και ώριμης τομάτας

με ελκυστική πληθωρική γεύση, που καλεί τον οινόφιλο σε ένα πρωτοπόρο ταξίδι, όπως άλλωστε και οι υπόλοιπες ετικέτες του οινοποιείου από τοπικές ποικιλίες όπως Αθήρι, Αηδάνι αλλά και Μαυράθηρο. Φυσικά η πρώτη ύλη για όλες τις ετικέτες αποτελεί γέννημα της Θηραϊκής γής με τη μόρφωση των αμπελώνων σε χαμηλά σχήματα, ουσιαστικά με ανύπαρκτο κορμό, να υιοθετείται για να αντέξουν τα φυτά στις υψηλές θερινές θερμοκρασίες και την παρατεταμένη ξηρασία, κατά τη διάρκεια της οποίας μόνο οι ομίχλες ανακουφίζουν τις ανάγκες τους σε νερό. Για τον ίδιο λόγο, ο Σαντορινιός αμπελώνας παραμένει αραιοφυτεμένος και οργανωμένος σε πεζούλες για να συγκρατούν το νερό των σπάνιων βροχοπτώσεων. Τρίτος λόγος της επιλογής του χαμηλού φυτού είναι πως δεν πληγώνονται οι νέοι οφθαλμοί των σταφυλιών που ωριμάζουν, από τα χτυπήματα της λεπτής ηφαιστειακής άμμου που παρασύρεται από σφοδρούς εποχιακούς ανέμους.



Οινοτουρισμός

Η οικογένεια Ρούσσου υποδέχεται τους επισκέπτες από το Μάιο έως τον Οκτώβριο, στο παραδοσιακό οινοποιείο της εταιρείας «Κάναβα Ρούσσος» στη Μέσα Γωνιά - Επισκοπή. Εκεί πραγματοποιείται ξενάγηση στους χώρους της Κάναβας και στα μυστικά των γεύσεων της Θηραϊκής γης αλλά και γευσσιγνωσία οκτώ διαφορετικών οινικών προϊόντων: Βινσάντο, Σαντορίνη, Νυκτέρι, Ριβάρι, Καλντέρα, Αθήρι, Μαυράθηρο και Νάμα.



ροζέ



ΚΤΙΜΑΤΣΕΛΕΠΟΣ

Δρυόπη Ροζέ 2020

Οινοποιείο: **Κτήμα Τσέλεπου**
Οινολόγος: **Γιάννης Τσέλεπος**
Περιοχή: **Ασπρόκαμπος Νεμέας**



Αδριανή και Άρης Τσέλεπος

Φράουλα, κεράσι και ζαχαρωτά

Ροδόχρωμο και ντελικάτο κρασί, με έντονο φρουτώδες άρωμα, πλούσια γεύση και τραγανή οξύτητα το Δρυόπη Ροζέ

ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ 100% από αμπελώνα της ευρύτερης περιοχής του Ασπρόκαμπου Νεμέας σε υψόμετρο 750 μέτρων είναι ο ροζέ ξηρός οίνος του Κτήματος Δρυόπη, του οινικού εγχειρήματος που ολοκλήρωσε το όραμα του Γιάννη Τσέλεπου για την παραγωγή οίνου ΠΟΠ σε Μαντίνεια και Νεμέα, τις δύο πιο κλασικές αμπελουργικές περιοχές της Πελοποννήσου. Η διαδικασία της οινοποίησης περιλαμβάνει προζυμωτική εκχύλιση εντός ανοξειδωτων δεξαμενών σε θερμοκρασία 8-10°C για μερικές ώρες. Ακολουθεί διαχωρισμός της υγρής φάσης, ζύμωση στους 13-15°C και ωρίμανση επί των λεπτών οινολασπών. Προτείνεται για κατανάλωση εντός της χρονιάς που ακολουθεί την εσοδεία ενώ ταιριάζει γευστικά με πιάτα της μεσογειακής κουζίνας και ζυμαρικά με κόκκινες ελαφριές σάλτσες.



Πλούσια γκάμα ροζέ

Εκτός από το Δρυόπη Ροζέ, το Κτήμα Τσέλεπου διαθέτει επίσης στην γκάμα του: **Gris de Nuit**: Ροζέ ξηρός οίνος από 100% Μοσχοφιλέρο από το ιδιόκτητο αμπελοτόπι «Περπαπάρ» στην Αρκαδία. Ένα απαλό ροδόχρωμο κρασί με πλούσιο στόμα, ισορροπημένη οξύτητα και μακριά επίγευση.

Amalia Rose: Ένας κομψός ροζέ αφρώδης οίνος με Methode Traditionelle από 100% Αγιωργίτικο από επιλεγμένα αμπελοτεμάχια της περιοχής Ασπρόκαμπου, στη Νεμέα σε υψόμετρο 760 μ.

Οξύτητα και Ισορροπία

Έντονα αρώματα κόκκινων φρούτων του δάσους και μανιταριών, πλαισιωμένα με πιπεράτα στοιχεία για το μονοποικιλιακό ροζέ Βλάχικο από τη Ζίτσα

ΡΟΖΕ ξηρός οίνος ΠΓΕ Ήπειρος (12% vol.) με την πρώτη ύλη να προέρχεται από αμπελώνες σε πλαγιές με υψόμετρο 550-600 μ. από την επιφάνεια της θάλασσας και με νοτιοδυτική έκθεση. Το κλίμα δέχεται την επίδραση των ανέμων του Ιονίου πελάγους και είναι εύκρατο με ήπιους χειμώνες και δροσερά καλοκαίρια. Τα εδάφη είναι κυρίως πετρώδη ασβεστολιθικά, άγονα, επικλινή με καλή αποστράγγιση. Κατά τη διαδικασία της οινοποίησης μετά την έκθλιψη των σταφυλιών ο μούστος παραμένει με τα στέμφυλα για λίγες ώρες σε χαμηλή θερμοκρασία. Στη συνέχεια η οινοποίηση πραγματοποιείται σε ανοξειδωτες ψυχόμενες δεξαμενές. Το κρασί παραμένει με τις οινολάσπες του για μερικούς μήνες κερδίζοντας δομή και σώμα.

Γευστική αρμονία

Η ετικέτα Sirios, που προτείνεται να σερβίρεται στους 10-12°C, ταιριάζει με ζυμαρικά με κόκκινη σάλτσα και θαλασσινά, ριζότο ή κριθαρότο με ντομάτα, ππειρώτικες πίτες και λαδερά.

Sirios 2021

Οινοποιείο: **Οινοποιείο Zoinos**

Οιολόγος: **Ελένη Σίντου**

Περιοχή: **Ζίτσα**





Βιολογική καλλιέργεια
Όλοι οι αμπελώνες της Vakakis Domaine είναι βιολογικής καλλιέργειας, γραμμικής μορφής και έχουν φυτευτεί από το 2004 μέχρι το 2012 με τη μέση παραγωγή ανά στρέμμα να μην υπερβαίνει τα 500 κιλά.



Ti Amo Rose

Οινοποιείο: **Vakakis Domaine**
Οινολόγος: **Ειρήνη Δημοπούλου**
Περιοχή: **Μεγάλη Λάκκα Σάμου**

Στο θησαυρό της Σάμου

Ολοκαίνουργιο το αφρώδες Ti Amo Rose από τον τοπικό Αυγουσιάτη

ΑΦΡΩΔΕΣ ποικιλιακό ροζέ κρασί, που αποτελεί προϊόν αυστηρής επιλογής σταφυλιών της ποικιλίας Αυγουσιάτης, από αμπελώνα σε υψόμετρο 200-600 μέτρων. Φινετσάτο άρωμα, γλυκύτητα σε απόλυτη ισορροπία με δροσιστική οξύτητα και δυνατότητα παλαίωσης έως και τριών ετών από την εσοδεία. Προτείνεται να σερβίρεται σε θερμοκρασία 6-8°C. Αποτελεί δημιουργία της εταιρείας Vakakis Domaine, η οποία ιδρύθηκε το 2011 και έχει τη σημερινή της μορφή από το 2017. Πρόκειται για τη μεγαλύτερη ιδιωτική οινοποιητική εταιρεία της Σάμου. Καλλιεργεί βιολογικά και παράγει κρασιά όλων των ειδών αποκλειστικά από ελληνικές αιγαιοπελαγίτικες ποικιλίες ενώ εξάγει τα κρασιά της σε μια σειρά από χώρες. Παράλληλα παράγει για λογαριασμό των εταιρειών Metaxa, Cavino και Lidl το ξακουστό γλυκό κρασί Samos VDL ενώ δραστηριοποιείται και στον οινοτουριστικό τομέα με πολλαπλούς τρόπους.

Μουσείο

Στο μουσείο της εταιρείας, που στεγάζεται σε ένα παραδοσιακό κτίριο, ο επισκέπτης μπορεί να δει πώς ζούσε η αγροτική Σαμιώτικη οικογένεια από τις αρχές του 20ου αιώνα μέχρι τη δεκαετία του '60.


DOMAINE
VAKAKIS



Απλά σαγηνευτικό

Απόλυτα κομψό, το Mega Spileo Rosé προσφέρει μια φινετσάτη εμπειρία

ΑΠΟ ΤΟ ΠΑΝΤΡΕΜΑ δύο μοναδικών ποικιλιών, της Μαλαγουζιάς και του Cabernet Franc από το χαρισματικό terroir μέσα στη χαράδρα του Χελμού-Βουραϊκού στη Βόρεια Πελοπόννησο, στην Αχαΐα, δημιουργήθηκε το ροζέ του Μεγάλου Σπηλαίου, τύπου Προβηγκίας, που εντυπωσιάζει με τη φρεσκάδα και το στυλ του. Αχνό ροζέ χρώμα με «saumon» αποχρώσεις. Στη μύτη παντρεύονται αρώματα εσπεριδοειδών και κόκκινων φρούτων, όπως φράουλα και berries, με ήπιες νότες βοτανικότητας και δυόσμου. Στο στόμα αφήνει πληθωρική και δροσερή αίσθηση με φρουτώδη επίγευση στο τελείωμα. Συνοδεύει άψογα καλοκαιρινά πιάτα όπως ψάρια, θαλασσινά, λευκά κρέατα και ζυμαρικά με λευκές σάλτσες, ενώ πίνεται ευχάριστα και ως απεριτίφ.

Η ιστορία του Κτήματος Μέγα Σπήλαιο βρiσκει τις ρίζες της στο 1550, όταν σύμφωνα με επίσημες αναφορές οι μοναχοί της Μονής του Μ. Σπηλαίου καλλιεργούσαν τον μοναστηριακό αμπελώνα φτιάχνοντας το κρασί τους. Σήμερα, η ιστορία συνεχίζεται με νέες σελίδες από το σύγχρονο πλέον Κτήμα Μέγα Σπήλαιο, που αναβίωσαν, με την αναμπέλωση του εγκαταλελειμμένου μοναστηριακού αμπελώνα το 1999, ο Γιάννης και ο Θεόδωρος Αναστασίου.

Mega Spileo Rosé 2022

Οινοποιείο: **Κτήμα Μέγα Σπήλαιο**

Οινολόγος: **Στέλιος Τσίρης**

Περιοχή: **Καλάβρυτα**

Στον ρυθμό του Ξινόμαυρου

Si-La-Vie ως μια αισιόδοξη παράφραση της πασίγνωστης γαλλικής έκφρασης c' est la vie

ΩΣ ΜΙΑ ΣΠΑΝΙΑ έκφραση της ποικιλίας Ξινόμαυρο, το Gris de Noir του Οινοποιείου Αϊδαρίνη παράγεται αποκλειστικά από σταφύλια ιδιόκτητου αμπελώνα πολύ καλής ωρίμανσης, έχοντας επέμβει στο αμπέλι με τεχνικές αφαιρέσεις φορτίου. Το αποτέλεσμα είναι ένα πλούσιο κρασί (14% vol.) αλλά παράλληλα πολύ ισορροπημένο, με τραγανή οξύτητα. Μέρος της οινοποίησης αλλά μετέπειτα και της παλαίωσης με οιολάσπες που διαρκεί έως 8 μήνες, γίνεται σε καινούργια γαλλικά δρύινα βαρέλια. Αρωματικά εμφανίζει μια έντονη πολυπλοκότητα και φρεσκάδα, με ανθικές νότες αλλά και φρουτώδη αρώματα κυρίως εσπεριδοειδών καθώς και βουτυράτη έκφραση brioche. Στο στόμα ο ο φρουτώδης χαρακτήρας παραμένει σε ισορροπία με εξελιγμένα αρώματα βοτάνων και μπαχαρικών που του έχει προσδώσει η προσεκτική παραμονή στο βαρέλι.

Η ονομασία Si-La-Vie αποτελεί μια τριλογία premium οίνων από τις τοπικές ποικιλίες και πρόκειται για μια αισιόδοξη παράφραση της πασίγνωστης γαλλικής έκφρασης « c' est la vie ». Ταυτόχρονα είναι και λογοπαίγνιο διαβάζοντάς το στα ελληνικά. Μερικές φορές η κηπτική ομοιότητα των λέξεων σε διαφορετικές γλώσσες μεταφέρει εντελώς διαφορετικές έννοιες. Η λέξη συλ-λα-βή (Si-La-Vie) στα ελληνικά σημαίνει τη συλλαβή, τα «δομικά στοιχεία» των λέξεων, που αποτελούνται από σύμφωνα και φωνήεντα. Αυτή η οργανωμένη φωνητική ακολουθία, εκτός από τη διατύπωση του νοήματος, δημιουργεί τη μουσικότητα της φωνής, την προσωδία, τον τόνο και τον ρυθμό. Όπως τα ρυθμικά μέρη της τούμπας, του οργάνου που κυριαρχεί στην επικήτα, σε μια ορχήστρα με τον στρογγυλό, γήινο, χαλαρωτικό και πλατύ ήχο της, τον ρυθμό στην απόλαυση αυτού του κρασιού δίνει η πολυσύλλαβη λέξη της γηγενούς ερυθράς πολύδυναμης ποικιλίας του Ξινόμαυρου.



Si-La-Vie Ξινόμαυρο Gris de Noir 2020

Οινοποιείο: **Οινοποιείο Αϊδαρίνη**
Οιολόγος: **Μιχάλης Μιχαηλίδης**
Περιοχή: **Γουμένισσα**



Πραγματική σάρκα και ένταση

Εύθραυστο και ελαφρύ ροζ χρώμα για το μονοποικιλιακό ξηρό ροζέ Μοσχοφίλερο του Οινοποιείου Μορόπουλος

ΠΟΛΥ ΑΡΩΜΑΤΙΚΗ μύτη με καθαρά κόκκινα φρούτα, τραγανά κεράσια και βατόμουρα και αποχρώσεις κρέμας ζαχαροπλαστικής ενώ στον ουρανίσκο το ροζέ Μοσχοφίλερο Μοροουλος (12,5% vol.) είναι ζωντανό, μια γροθιά φρούτων και μια φλέβα οξέος που παρέχει ένταση και ανύψωση. Η διαδικασία της οινοποίησης περιλαμβάνει κρύα εκκύλιση για δύο έως τρεις μέρες και στη συνέχεια κλασική λευκή οινοποίηση, ζύμωση σε ελεγχόμενη θερμοκρασία μετά από στατική απολάσπωση. Προτείνεται να σερβίρεται στους 10-12°C και ταιριάζει τέλεια με κρέας και ψάρι μαγειρεμένα με ελαφριές κόκκινες σάλτσες, ντολμαδάκια αυγολέμονο με αμπελόφυλλα Μοσχοφίλερου, ζυμαρικά και πίτες ενώ μπορεί να κλείσει ένα γεύμα ως aperitif.



Η πρώτη ύλη προέρχεται από βιολογικούς και συμβατικούς ξηρικούς αμπελώνες της οικογένειας Μορόπουλου που είναι φυτεμένοι σε πλαγιές επιλεγμένων περιοχών σε υψόμετρο 650-700 μ. Το οροπέδιό τους περιβάλλεται από ορεινό περιβάλλον πάνω σε αργιλώδες και αμμώδες αργιλώδες έδαφος. Επιλέγονται τα φρούτα με το πιο σκούρο κοκκινωπό χρώμα από τον συγκεκριμένο κλώνο που διαθέτει ο αμπελώνας.



Από ιδιόκτητους αμπελώνες της οικογένειας Μορόπουλου προέρχεται η πρώτη ύλη για τους οίνους της.

Moschofilero Rose 2022

Οινοποιείο: **Οινοποιείο
Μορόπουλος**
Οινολόγος: **Λευτέρης
Αναγνώστου**
Περιοχή: **Αρκαδία**



Όνομα και πράμα

Έντονα αρώματα φράουλας, τριαντάφυλλου και μαρμελάδας τομάτας μετά την πολύ αργή διαδικασία ζύμωσης της σοδειάς 2022

ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ Ροζέ με χρώμα αχνό σομόν, γεμάτο σώμα, απόρροια της μακράς παραμονής του με τις φίνες οινολάσπες, με υψηλή οξύτητα κι έντονη επίγευση. Πίνεται μόνο του στους 9-11°C ή συνοδεία κλασικής ελληνικής κουζίνας στους 12-14°C. Σημειώνεται ότι το 2020 φυτεύτηκε στο εξαιρετικό αμπελοτόπι

Άγριες Φράουλες 2022

Οινοποιείο: **Σκίουρος Winery**
Οινολόγος: **Αγγελική Μπίπα**
Περιοχή: **Θεσσαλονίκη**

«Αγ. Φωτεινή» στην Αμφίπολη ο πιστοποιημένος κλώνος του Ξινόμαυρου με κλήματα από το φυτώριο Μπακασιέτα με συνεργασία του Γαλλικού Ινστιτούτου Αμπέλου και Οίνου του Montpellier. Η ανάπτυξη και η καλλιέργεια του αμπελιού όπως και όλων των υπόλοιπων αμπελοτεμαχίων του κτήματος γίνεται με πιστοποιημένη βιολογική καλλιέργεια. Μέχρι να γίνει έτοιμο παραγωγικά το συγκεκριμένο αμπελοτόπι οινοποιείται η ποικιλία Ξινόμαυρο για το ροζέ Άγριες Φράουλες από τον ξεχωριστό αμπελώνα στην θέση «Ράστο»

στην περιοχή του Αγ. Παντελεήμονα Αμυνταίου. Η οινοποίηση γίνεται με έκθλιψη των σταφυλιών σε θερμοκρασία 10°C, προζυμωπική εκκύλιση 12 ωρών σε θερμοκρασία 12°C, αλκοολική ζύμωση σε ανοξειδωτή δεξαμενή στους 16°C και παραμονή σε ανοξειδωτή δεξαμενή με τις φίνες οινολάσπες.



σκίουρος
winery

Αξιολογήσεις σοδειάς 2022:

Julia Harding MW (JH): «I can see why this wine is so named. Intense aroma of wild strawberries. Vibrant, fragrant, delicious. Gentle tannins and a strawberry-scented aftertaste. It's all in the name.»

Σίμος Γεωργόπουλος FNL Guide: «Όνομα και πράμα αυτό το Ξινόμαυρο ροζέ από το οινοποιείο με έδρα τη Θεσσαλονίκη. Κλασική μύτη φράουλας και ντομάτας, πληθωρικό σώμα και βασισμένη σε οξύτητα και τανίνες αγριάδα.»



Η Διαμαντόπετρα Ροζέ ήρθε για να συμπληρώσει την **premium** σειρά **Διαμαντόπετρα** Λευκή και Διαμαντόπετρα Ερυθρή. Και αυτή, όπως και οι υπόλοιπες, παράγεται από **γηνγενή** ποικιλία σταφυλιού, το **διαδεδομένο** και ξακουστό στην Κρήτη, Λιάτικο.

Με τη χάρη της γης της Κρήτης

Μονοποικιλιακό Λιάτικο από τους ιδιόκτητους αμπελώνες του Οινοποιείου Διαμαντάκη σε υψόμετρο 350-550 μέτρων

ΡΟΖΕ ξηρός οίνος, που αναδεικνύει όλα τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά αυτής της μοναδικής Κρητικής ποικιλίας σταφυλιού: Αρώματα φράουλας, βύσσινου και ώριμων κερασιών, με πικάντικες νότες. Ένας ιδιαίτερος οίνος, ιδανικός σύντροφος της πλούσιας γαστρονομικής παράδοσης του νησιού αλλά και ένα υπέροχο συνοδευτικό για οστρακοειδή και ψάρια. Συνδυάζεται ιδανικά με μεσογειακά ορεκτικά, με σαλάτες και ήπιες γεύσεις κρέατος, με ιδανική θερμοκρασία σερβιρίσματος τους 10-12°C. Το Οινοποιείο Διαμαντάκη παραμένει άλλωστε πιστό

Διαμαντόπετρα Ροζέ 2022

Οινοποιείο: **Οινοποιείο Διαμαντάκη**
Οινολόγος: **Ζαχαρίας Διαμαντάκης**
Περιοχή: **Κάτω Ασίτες Ηρακλείου**

στον στόχο του για τη δημιουργία -ήδη από το 2008- σπουδαίων οίνων από τις τοπικές ποικιλίες της Κρήτης, οι οποίοι θα εκφράζουν με τον καλύτερο δυνατό τρόπο το μικροκλίμα της περιοχής και θα αναδεικνύουν την ιδιαιτερότητα του τόπου. Σημειώνεται ότι μαζί με τη Διαμαντόπετρα Ροζέ το Οινοποιείο διαθέτει και το Prinos Ροζέ, έναν ξηρό οίνο που παράγεται από τις ερυθρές ποικιλίες Μανδηλαριά και Syrah, στους ιδιόκτητους αμπελώνες της οικογένειας Διαμαντάκη.



Ένα ροζέ έκπληξη από την Κυρ-Γιάννη

Single Vineyard, Ξινόμαυρο και Νάουσα
αλλά από ένα μικρό αμπελοτόπι στη Γάστρα

ΤΟ 2012 η Κυρ-Γιάννη απέκτησε ένα μικρό block
στη Γάστρα, δίνοντας τη δυνατότητα στους γεωπό-
νους του Κτήματος να δουλέψουν με το Ξινόμαυρο
σε ένα ακόμη «cru» της Νάουσας, εκτός του περι-
φημου αμπελώνα του Γιαννακοχωρίου.

Ο εξαιρετικός τρύγος του 2021 γέννησε την ιδέα
του Αγκαθωτού Single Vineyard, ενός γαστρονομι-
κού ροζέ που προτάσσει χαρακτήρα κόντρα στην
τάση των αέρινων ροζέ. Η επιλογή ζύμωσης και
στη συνέχεια ωρίμασης για 12 μήνες σε βαρέλια
tonneaux προσέδωσε την επιθυμητή πολυπλοκότη-
τα και δομή διατηρώντας όμως τον ντελικάτο χαρα-
κτήρα του κρασιού. Στο ποτήρι, το Αγκαθωτό δια-
κρίνεται για τα βοτανικά αρώματα λεβάντας στη μύ-
τη και τη διακριτική παρουσία βαρελιού. Νότες ώρι-
μης ελιάς και βανίλιας έρχονται να προστεθούν στο
στόμα, ενώ η τονισμένη οξύτητα δίνει νεύρο και η
αίσθηση των ταννινών παραμένει λεπτή.

Αγκαθωτό Single Vineyard 2021

Οινοποιείο: **Κτήμα Κυρ Γιάννη**
Οινοποιός: **Στέλλιος Μπουτάρης**
Οιολόγος: **Αντώνης Κιοσέογλου**
Περιοχή: **Νάουσα**





Οινική και γευστική εμπειρία

Μοναδική οινική και γευστική εμπειρία αποτελεί η επίσκεψη στο ιστορικό Οινοποιείο Βενετσάνου της Σαντορίνης με την ανεπανάληπτη θέα στην Καλντέρα.



Anagallis 2022

Οινοποιείο: **Οινοποιείο Βενετσάνου**

Οινοποιός: **Χρήστος Κανελλακόπουλος**

Περιοχή: **Σαντορίνη**

Υπέρτατη απόλαυση

Ένας ερυθρωπός ξηρός οίνος από δύο λευκές και μία ερυθρή ποικιλία προερχόμενες από τους ιδιόκτητους αμπελώνες της οικογένειας Βενετσάνου

ΖΩΗΡΟ φωτεινό ροζέ κρασί με ρόδινες ανταύγειες από 50% Αηδάνι, 30% Ασύρτικο και 20% Μανδηλαριά. Ο αρωματικός χαρακτήρας εμφανίζεται αρκετά έντονος με νότες γκρέιπφρουτ, τριαντάφυλλου, ροδιού, κερασιού και πεπονιού. Στο στόμα αναγνωρίζει κανείς ένα πολύ γεμάτο κρασί με διακριτούς τόσο τον φρουτώδη, όσο και τον βοτανικό χαρακτήρα του, μαζί με μια ελαφριά ταννικότητα που ενισχύει την προσωπικότητά του. Η οξύτητα δένει αρμονικά με την ελαφρά γλυκιά αίσθηση που αφήνει στο στόμα και οδηγεί σε μια απολαυστική επίγευση που διαρκεί. Η πρώτη ύλη, λευκά και ερυθρά σταφύλια, προέρχονται από τους ιδιόκτητους αμπελώνες της οικογένειας που βρίσκονται στις περιοχές Πύργου και Μεγαλοχωρίου Σαντορίνης. Μετά από μια σύντομη διαδικασία εκχύλισης 2-4 ωρών ακολουθεί μια προσεκτική ζύμωση σε ελεγχόμενη θερμοκρασία στους 17°C και σταμάτησε με ψύξη λίγο πριν την πλήρη φυσική αποζύμωση του γλεύκους αφήνοντας μερικά γραμμάρια αζύμωτα σάκχαρα στον τελικό οίνο. Η εμφιάλωση πραγματοποιήθηκε το πρώτο δεκαήμερο του Απριλίου 2023.

Πλήρως επισκέψιμο

Ακριβώς πάνω από το λιμάνι του Αθηνιού «φωλιάζει» το ιστορικό οινοποιείο Βενετσάνου, το οποίο σημειωτέον είναι επισκέψιμο με ξεναγήσεις στον μουσειακό χώρο, γευστικές δοκιμές και διδασκαλία εκδηλώσεων.





Στην κορύφωση του Μοσχοφίλερου

Η οικογένεια Μποσινάκη δίνει πνοή στη δική της «Ιέρεια»

Η «ΙΕΡΕΙΑ» είναι ένα απαλό rosè κρασί από 100% Μοσχοφίλερο. Το όνομά της προέρχεται από την «Ιέρεια» Διοτίμα που είναι η μόνη γυναίκα που αναφέρεται στο «Συμπόσιο» του Πλάτωνα ως η σοφή Ιέρεια από τη Μαντινεία, που δίδαξε στον Σωκράτη την αξία του Έρωτα. «Ο έρωτας απόγονος τυφλής μέθης, ως παιδί της Πενίας (έλλειψη) και του Πόρου (αφθονία), είναι γεμάτος αντιφάσεις. Πεθαίνει και ξαναγεννιέται. Ό,τι κερδίζει πάντα το χάνει, έτσι μήτε άπορος είναι ποτέ ο έρωας, μήτε πλούσιος. Επιδιώκει την κορύφωσή του από την επαφή της σάρκας με το πνεύμα. Μήτε Θεός είναι μήτε θνητός. Ένας δαίμονας είναι.

Παρόμοια και η rosè «Ιέρεια» παιδί του Μοσχοφίλερου, γεμάτο επίσης από αντιφάσεις, μήτε λευκό σταφύλι είναι μήτε κόκκινο, που «αφθονεί» σε αρώματα και οξύτητες, «πένεται» όμως σε χρώμα. Από ένα μοναδικό αμπελοτεμάχιο, η οικογένεια επιδιώκει την κορύφωση της ποικιλίας με την επαφή της «σάρκας» του σταφυλιού. Το αποτέλεσμα; Το «αποκαμωμένο» κόκκινο... το rosè!

Και οι ομοιότητες δεν σταματούν εδώ, καθώς η «Ιέρεια» ταυτίζεται με την ιστορία της Ιέρειας Διοτίμα, μιας και έχουν κοινή καταγωγή, είναι και οι δύο από τη Μαντινεία της Αρκαδίας, έχει η καθεμία τη μοναδικότητά της, η Διοτίμα είναι η μόνη γυναίκα που αναφέρεται στο «Συμπόσιο», και η «Ιέρεια» είναι από ένα μοναδικό αμπελοτεμάχιο, τον Σπασόλακα σε υψόμετρο 700 μέτρων, και τέλος η Διοτίμα μιλάει για την αξία του έρωτα, κάτι που κατά κάποιον τρόπο επιχειρεί να κάνει και η «Ιέρεια» Μποσινάκη.

Ιέρεια 2022

Οινοποιείο: **Οινοποιείο Μποσινάκη**
 Οινολόγος: **Κωνσταντίνος Μποσινάκης**
 Περιοχή: **Μαντινεία**



«Οινογενειακή» **υπόθεση** είναι για την Κατερίνα και τον Σωτήρη **Μποσινάκη** η **ενασχόληση** με το αμπέλι και το **κρασί**. Μαζί με τον **μικρότερο** αδελφό τους Κωνσταντίνο μένουν **πιστοί** στο Μοσχοφίλερο και προσπαθούν να το **αναδείξουν** έχοντας πάντα συνείδηση ότι **προσφέρουν** κάτι περισσότερο από κρασί.



Υψηλή οινική γαστρονομία

Μία ακόμη γοητευτική πρόταση από τον Πάνο Τζίμα

ΕΞΕΛΙΓΜΕΝΟ, με μεγαλύτερο βάθος και πολυπλοκότητα το Liberté 2022 του Πάνου Τζίμα, με τον δημιουργικό οινοποιό να πετυχαίνει την πλήρη εναρμόνιση αυτού του ιδιαίτερου ροζέ με τη φιλοσοφία που διέπει τον οινικό του κόσμο, ήτοι κρασιά υψηλής γαστρονομικής αντίληψης. Η επικέτα μπαίνει στο τρίτο έτος παρουσίας της στην αγορά, αλλαγμένη συγκριτικά με τις δύο προηγούμενες χρονιές. Είναι η πρώτη φορά που το χαρμά-



Ο οινοποιός Πάνος Τζίμας

νι Merlot – Cabernet Franc σε αναλογίες 90% - 10% ωριμάζει σε αμφορείς και βαρέλι. Το 75% ωρίμασε με τις οινολάσπες του σε αμφορέα και το υπόλοιπο 25% σε δρύινα βαρέλια, επίσης με τις οινολάσπες, σε μια έμπνευση του Πάνου Τζίμα, που χάρισε στο κρασί ένα μακρύ τελείωμα από γαρύφαλλο και μοσχοκάρυδο, αλλά και ένα γήινο ύφος από τον πηλό. Φρουτώδες στη μύτη με το

κεράσι να ξεχωρίζει, ενώ στο κάδρο μπαίνουν ζαχαρωμένες φλούδες πορτοκαλιών και grapefruit.

Διατίθεται σε περιορισμένο αριθμό φιαλών (μόλις 1.250) και φαίνεται να διαθέτει όλα τα εφόδια για μια όμορφη εξέλιξη στο χρόνο, όπως είναι η ωρίμανση σε αμφορέα και βαρέλι καθώς και η εμφιάλωση με φελλό DIAM 30, χαμηλής διαπερατότητας. Ταιριάζει εξαιρετικά με πιάτα ελληνικής κουζίνας, παραδοσιακής αλλά και σύγχρονης, με καλοφτιαγμένα ζυμαρικά, λευκά κρέατα και κόκκινα ψάρια.

Liberté 2022

Οινοποιείο: **Jima Winery**

Οινοποιός: **Πάνος Τζίμας**

Περιοχή: **Καλομόδια Άρτας**





© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΝΗ

Κομψότητα και χαρακτήρας

Ροζέ Ξηρός βιολογικός οίνος από το Οινοποιείο Navitas

ΛΑΜΠΕΡΟ χρώμα ροδιού με μπλε ανταύγειες. Φρουτώδης μύτη -κυρίως με κεράσι, αλλά και φράουλα, μύρτιλο και βατόμουρο- που συνοδεύεται από νότες μπριός ψωμιού. Επιπλέον στο στόμα, μια φινετσάτη ισορροπία ανάμεσα στη λιπαρότητα και την οξύτητα για το single vineyard Grenache Rouge 2022 του Οινοποιείου Navitas, που κάνει λόγο για έναν από τους καλύτερους τρύγους της συγκεκριμένης ποικιλίας με μικρόρωγα σταφύλια με εξαιρετικό χρώμα και συμπύκνωση από μοναδικό αμπελώνα σε υψόμετρο 280 μ. και με ηλικία έως 22 έτη. Σημειώνεται επίσης ότι σε αυτή την εσοδεία, το 15% της συνολικής ποσότητας ολοκλήρωσε τη ζύμωση με γηγενείς ζύμες ακολουθώντας την τεχνική «ried de cune» όπου μια μικρή ποσότητα σταφυλιών τρυγήθηκε και πατήθηκε αμέσως σε δεξαμενές στον αμπελώνα, αξιοποιώντας τον πληθυσμό των ζυμών που ενδημούν εκεί.

Η οινοποιός της Navitas, Μαρία Δημητριάδη, με τον οινολόγο Γρηγόρη Σωτηριάδη



Mountcloud 2022 Grenache Rouge SV

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



 ΚΤΗΜΑ ΠΑΥΛΙΔΗ

Η «ψυχή» του καλοκαιριού

Αγιωργίτικο και Syrah σε μια αρμονική σύζευξη

ΑΠΟ ΑΜΠΕΛΟΤΟΠΙΑ ηλικίας 17 και 19 ετών, υψόμετρο που φτάνει μέχρι τα 450 μέτρα και τη σύζευξη των ποικιλιών Αγιωργίτικο και Syrah, το Κτήμα Παυλίδη κυκλοφορεί για δεύτερη συνεχή χρονιά το ALMA, που στα ισπανικά σημαίνει «ψυχή». Οι δύο αυτές ποικιλίες σταφυλιών καλλιεργούνται αποκλειστικά στον ιδιόκτητο αμπελώνα του Κτήματος που βρίσκεται στην Περιχώρα Δράμας στις πλαγιές του Μενοικίου όρους. Ο νοτιοανατολικός προσανατολισμός και οι δροσεροί άνεμοι συμβάλλουν στην παράταση της περιόδου ωρίμανσης, δίνοντας στα σταφύλια τη δυνατότητα να προσεγγίσουν τη βέλτιστη ισορροπία με-

Alma 2022

Οινοποιείο: **Κτήμα Παυλίδη**
Οινολόγος: **Αθανάσιος Εξάρχου**
Περιοχή: **Δράμα**

ταξύ σακχάρων και οξύτητας, συγκεντρώνοντας παράλληλα υψηλά αρωματικά χαρακτηριστικά. Έπειτα από χρόνια επιτυχημένης σύζευξης των δύο ποικιλιών στο χαρμάκι του οίνου THEMA Ερυθρό, το ALMA 2022 με

ποικιλιακή σύνθεση 60% Αγιωργίτικο και 40% Syrah, είναι ένα κρασί με απαλό σομόν χρώμα με ροζ ανταύγειες, το οποίο στη μύτη παρουσιάζει έντονα αρώματα εσπεριδοειδών με κυρίαρχο το γκρέιπ φρουτ, αλλά και στοιχεία πυρηνόκαρπων φρούτων, όπως το ροδάκινο. Στο στόμα είναι ανάλαφρο, με τονισμένα οξύτητα, που προσδίδει μια αίσθηση φρεσκάδας, ενώ ταυτόχρονα ο ικανοποιητικός του όγκος ισορροπεί το αποτέλεσμα δίνοντας πολλές δυνατότητες αρμονικής συνύπαρξης με φαγητό. Ταιριάζει με θαλασσινά, όπως γαρίδες και καραβίδες, μικρά τηγανητά ψάρια και μακαρονάδες με απαλές σάλτσες, ενώ απολαμβάνεται και ως απεριτίφ.

Τα σταφύλια μαζεύονται τη νύχτα, ώστε να έχουν κατά το δυνατόν χαμηλότερη 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 ανοξειδωτή δεξαμενή με τις φίνες οινολάσπες για τέσσερις μήνες.





Μνήμη και γνώση είναι το κρασί

Το κρητικό Κοτσιφάλι, το φημισμένο Syrah και το ξεχωριστό Grenache Noir δίνουν ένα πληθωρικό ροζέ

ΤΟ ΡΟΖΕ Thèse 11 προέρχεται από μία πειραματική σειρά κρασιών που εμφανίστηκε σε περιορισμένο αριθμό φιαλών και υπογράφει ο Δρ Γιώργος Κοτσερίδης, καθηγητής Οινολογίας στο Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών. Μέσα από μελέτη, δοκιμές και πειραματικές διαδικασίες εκείνος κι η ομάδα οινολόγων του Κτήματος, δημιούργησαν την ξεχωριστή σειρά οίνων Thèse Limited Edition Michalakis Estate signature by Dr. George Kotseridis. Οι τρεις αυτές ποικιλίες, που συνθέτουν το Thèse 11, καλλιεργούνται εδώ και χρόνια στα αμπελοτόπια γύρω από τη Μονή του Άη Γιώργη Επανωσήφη, σε υψόμετρο 600 μέτρων.

Κυριαρχούν αρώματα από άνθη εσπεριδοειδών, γιασεμιού και ακακίας. Ο φυτικός χαρακτήρας των φύλλων τομάτας και της πράσινης πιπεριάς, ισορροπούν απόλυτα το φρέσκο ζουμερό κόκκινο φρούτο της άγριας φράουλας, του κερασιού και των εσπεριδοειδών.

Γευστική αρμονία

Το Thèse 11 ταιριάζει εξαιρετικά με πράσινες σαλάτες με φράουλα και φρέσκα κατσικίσια τυριά, ωμά ψάρια όπως σεβίτσα τόνου ή σολομού, καθώς και με μια κλασική Ναπολιτάνα.



Thèse 11 Limited Edition 2022

Οινοποιείο: **Κτήμα Μιχαλάκη**
Οινολόγος: **Γιώργος Κοτσερίδης, PhD**
Περιοχή: **Ηράκλειο Κρήτης**



Μόνο έμπνευση

Ένα δροσερό και ευκολόπιτο ροζέ που γιορτάζει την αναγέννηση της φύσης

ΕΛΛΑΦΥ και ζωντανό ροζέ σαμπανιζέ προς σομόν, ένα τυπικό χρώμα για ροζέ από Ξινόμαυρο. Ένα δροσερό και ευκολόπιτο κρασί (12,7% vol.) με έντονη φρεσκάδα που πλαισιώνεται από φρέσκα αρώματα φρούτων κυρίως ώριμης φράουλας, μικρών κόκκινων φρούτων και εξωτικά φρούτα όπως lychee. Χαρακτηριστικό παράδειγμα ροζέ terroir κρασιού από τη Νάουσα που αναδεικνύεται και μέσα από αρώματα φυτικής και γλυκιάς ντομάτας. Στη γεύση είναι απαλό και ευχάριστο στην οξύτητα αλλά με απόλυτη αρμονία στο τέλος που αφήνει μια φρουτώδη επίγευση που διαρκεί. Προτείνεται θερμοκρασία σερβιρίσματος στους 12-14°C και συνδυάζεται αρμονικά με ασιατική κουζίνα, γαρίδες, όστρακα, αχινό και φρούτα της θάλασσας, ζυμαρικά και πίτσες, γαλοπούλα και λαχανικά αλλά και ψάρια όπως ο σολομός. Δένει με φρέσκες σαλάτες, γλυκά ντοματίνια, φέτα και φύλλα μέντας.

Σημειώνεται ότι ο φετινός Δίανθος επιλέχθηκε από τρία διαφορετικά αμπελοτόπια στη Μαρίνα, τα Πολλά Νερά και τον Τρίλοφο και ακολουθείται διαφορετική οινολογική προσέγγιση στο κάθε ένα. Ωριμάζει υποχρεωτικά πέντε μήνες σε λεπτές οινολάσπες ώστε να μαλακώσει η υφή του και απελευθερώνεται στους καταναλωτές γιορτάζοντας τον ερχομό της άνοιξης όταν ανθίσουν οι κερασιές και οι ροδακινιές στους πρόποδες του όρους Βερμίου δημιουργώντας μια απέραντη παλέτα από ροζέ αποχρώσεις στον κάμπο της Ημαθίας, την εικόνα από την οποία προήλθε η έμπνευση για το ροζέ αυτό.

Dianthos Rose 2022

Οινοποιείο: **Boutari**

Περιοχή: **Νάουσα**

Τον Απρίλιο του 2022, ο συλλέκτης σπάνιων βιβλίων και κυνηγός αντικών Ben Kinnmont επέβλεψε τη δημοπρασία μιας μοναδικής και πολύτιμης συλλογής 700 τόμων και εκατοντάδων ντοκουμέντων που είχε συλλέξει ανά τα χρόνια ο Καλιφορνέζος οινοποιός Sean Thackrey. Το τίμημα αυτής 2 εκατ. δολάρια, τα οποία ωστόσο ο Thackrey δεν πρόλαβε να χαρεί, αφού λίγο διάστημα μετά την πώληση της συλλογής, έφυγε από τη ζωή, ενώ δεν αποκαλύφθηκε ποτέ η ταυτότητα του αγοραστή.



Ο πρίγκιπας που αγόρασε την πιο ακριβή οινική βιβλιοθήκη

Πριν από λίγο καιρό διέρρευσε το όνομα εκείνου που αγόρασε την πιο εντυπωσιακή και πλούσια βιβλιοθήκη με αναφορά στον κόσμο του κρασιού και τίτλους βιβλίων που εκδόθηκαν πριν το 1600, γράμματα ιστορικών προσώπων και ντοκουμέντα που φτάνουν ακόμα και πίσω στον 6 αιώνα π.Χ. Το τίμημα, μάλλον μικρό, δεδομένης της ιστορικής σημασίας που έχουν κάποια από τα έγγραφα που είναι κρυμμένα στη συλλογή, ενώ, υπό μια έννοια, ίσως και το πρόσωπο που τα διέθεσε δεν προκαλεί έκπληξη. Οι αναφορές θέλουν τον πρίγκιπα Robert de Lujembourg, CEO του Domaine Clarence Dillon, τη μητρική εταιρεία στην κατοχή της οποίας βρίσκονται μερικά κορυφαία οινοποιεία του Μπορντό, όπως Château Haut-Brion, το La Mission Haut-Brion και το Château Quintus, να είναι ο πλειοδότης του πλειστηριασμού, ο οποίος κατέβαλε 2 ε-

κατ. για την συλλογή του Sean Thackrey. Η λεγόμενη «Βιβλιοθήκη του Thackrey», αποτελείται κυρίως από κείμενα που εστιάζουν στην οινοποίηση, την αμπελουργία και τη γαστρονομία, περιλαμβάνοντας μεταξύ άλλων δουλειές που εστιάζουν στη ζώνη του Μπορντό, όπως ένα σπάνιο αντίτυπο του έργου του M. Paguirre, *Manière de Faire le Vin* (Ο Τρόπος της Οινοποίησης). Η συλλογή φιλοξενείται στο Haut-Brion, συμπληρώνοντας μια τεράστια συλλογή 3.000 βιβλίων, ανάμεσα στα οποία μερικές εκδόσεις συνταγών γραμμένες από τον «βασιλιά των σεφ και σεφ των βασιλιάδων, Antonin Carême, οι οποίες περιλαμβάνουν πάνω από 300 μενού που ικανοποίησαν βασιλείς, μαζί με 100 λίστες κρασιού που λειτούργησαν ως ορόσημο για τη γαλλική αριστοκρατία. Υπάρχουν επίσης γράμματα και χειρόγραφα από ιστορικές προσωπικότητες, όπως ο Τόμας Τζέφερσον, ο οποίος επισκέφτηκε το Haut-Brion το 1787 ή τον Claude Monet.

Ο M. Paguirre είναι μια μάλλον άγνωστη σήμερα προσωπικότητα, που φαίνεται όμως να υπήρξε ένας μεγάλος παράγοντας και μεσίτης κρασιών του Μπορντό, ο οποίος κατέγραψε μερικές ιδιαίτερες τεχνικές οινοποίησης στις σελίδες της έκδοσης *Manière de Faire le Vin*.



Emphasis. Chardonnay



ΚΤΗΜΑ ΠΑΥΛΙΔΗ
ΚΟΚΚΙΝΟΓΕΙΑ ΔΡΑΜΑ

follow us on  



tselepos.gr



ΚΤΗΜΑ
ΤΣΕΛΕΠΟΥ

Η ΑΡΚΑΔΙΑ *en blanc-rosé-rouge*