

# WineTrails

ISSN 2241-9454



Τεύχος Νο 29 Οκτώβριος-Δεκέμβριος 2021  
ΚΥΚΛΟΦΟΡΕΙ ΔΩΡΕΑΝ ΜΕ ΤΗΝ AGRENDA  
ΚΑΙ ΣΤΗ ΣΥΝΕΧΕΙΑ ΑΥΤΟΤΕΛΩΣ με 3 ευρώ

**ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ ΣΑΜΑΡΤΖΗΣ**

**ΑΥΤΟΕΛΕΓΧΟΣ ΚΑΙ ΕΠΟΠΤΕΙΑ  
ΠΡΙΝ ΤΑ ΒΡΟΥΜΕ ΜΠΡΟΣΤΑ ΜΑΣ**

**MARCO SIMONIT**

**Ο ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΟΣ ΠΑΡΑΤΗΡΕΙ  
ΤΑ ΦΥΤΑ ΚΑΙ ΣΚΕΦΤΕΤΑΙ  
ΟΠΩΣ ΤΟ ΠΡΕΜΝΟ**

ΤΡΥΓΟΣ 2021

**ΑΝΙΣΟΡΡΑΓΙΑ ΚΑΙ  
ΒΙΑΣΗ ΩΡΙΜΟΤΗΤΑΣ  
ΑΦΗΝΟΥΝ ΔΟΥΛΕΙΑ  
ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΟΙΝΟΛΟΓΟΥΣ**



WINE ART ESTATE  
ΚΤΗΜΑ ΤΕΧΝΗ ΟΙΝΟΥ



ΕΝΑΣ ΣΤΟΧΟΣ  
ΧΩΡΙΣ ΠΛΑΝΟ,  
ΕΙΝΑΙ ΑΠΛΑ  
ΜΙΑ ΕΥΧΗ.

*Antoine de Saint-Exupéry*

WineArtEstate.com





Στο εξώφυλλο του Wine Trails φιλοξενείται ο οινοποιός Παναγιώτης Σαμαρτζής σε στιγμιότυπο από την επίσκεψη της συντακτικής ομάδας στο ομώνυμο Κτήμα της Βοιωτίας.

#### ΣΤΟ ΕΠΟΜΕΝΟ WINE TRAILS ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΥ

### Νέες αφίσξεις

Έφτασε το πλήρωμα του χρόνου, για να αποκαλυφθούν νέες ενδιαφέρουσες ετικέτες από πλήθος ελληνικών οινοποιείων.

### SENTIA

**Οι βιοισθητήρες συμβάλλουν πλέον στην καθημερινή ανάληψη και αποτύπωση των ποιοτικών παραμέτρων των κρασιών.**

### Τάσεις 22

**Το Wine Trails πάντα στις επάλλξεις παρουσιάζει τις πρώτες ενδείξεις για το πού θα στραφούν τα φώτα των σημαντικότερων διεθνών αγορών κρασιού.**

ΚΕΙΜΕΝΟ Γιάννης Πανάγος, **Εκδότης-Διευθυντής**

## Editorial



# ΟΤΑΝ ΠΛΗΡΩΝΕΤΑΙ ΤΟ ΣΤΑΦΥΛΙ ΠΑΙΡΝΕΙ ΑΞΙΑ ΚΑΙ ΤΟ ΚΡΑΣΙ



Η επιτυχία στο κρασί είναι θέμα συνεργασίας, με πρώτη αυτή του αμπεουργού με τον οινοποιό.

**Μ**πορεί να λέμε ότι ο κλάδος του κρασιού στην Ελλάδα έχει προοδεύσει αρκετά, ειδικά τις τελευταίες δεκαετίες, ωστόσο, αυτά που χρειάζεται ακόμα να γίνουν είναι πολλά. Άλλωστε δεν θα μπορούσε να μην ληφθεί υπόψη ο οξύς ανταγωνισμός που αναπτύσσεται διεθνώς.

Αναμφίβολα, αυτήν τη στιγμή, στον ευρύτερο αμπελοοικονομικό κλάδο καταγράφεται μια ανισομέρεια.

Σε απλά ελληνικά, οι συντελεστές του κλάδου έχουν βάλει μπροστά το κάρο και πίσω το άλογο.

Έτσι, ακόμα και αν στο πεδίο της οινοποίησης και ειδικά σε επίπεδο τεχνολογίας και υποδομών έχουν γίνει αρκετά πράγματα, η υπόθεση του αμπελώνα δείχνει να «πονάει». Κι αυτό, όταν όλοι συμφωνούν ότι δεν γίνεται το ελληνικό ποιοτικό κρασί να στηρίζεται αποκλειστικά στους ιδιόκτητους αμπελώνες των οινοποιητικών μονάδων, ιδιαίτερα όταν αυτές χρόνο με το χρόνο πληθαίνουν και μεγαλώνουν.

Προς το παρόν οι «ελεύθεροι» αμπεουργοί, δηλαδή, όσοι δεν διαθέτουν δικό τους οινοποιείο ή δεν εμφιαλώνουν κρασί με δική τους ετικέτα (φιλοξενούμενοι), έχουν κυρίως στο μυαλό τους τις στρεμματικές αποδόσεις. Μ' αυτή την έννοια επιλέγουν τις πλέον παραγωγικές ποικιλίες, ακολουθούν την πλέον

επιθετική πολιτική διαχείρισης εισροών (θρέψη, φυτοπροστασία, άρδευση κ.ά.) και μετρούν μόνο το τανάζ. Προφανώς και έχει συμβάλει σ' αυτό η ισοπεδωτική τιμολογιακή πολιτική που ακολουθούν και μάλιστα σε ένα πολύ μεγάλο εύρος, οι οινοποιητικές μονάδες (προμηθευτές πρώτης ύλης).

Τον τελευταίο καιρό δείχνει να θεμελιώνεται μια πολιτική συνεργασίας, εν είδει συμβολοιακής, ανάμεσα σε επαγγελματίες αμπεουργούς και σε οινοποιητικές μονάδες. Σημειωτέον ότι ο μεγάλος όγκος της πρωτογενούς παραγωγής κινείται εκτός κανονιστικού πλαισίου, με μικρό ενδιαφέρον για τα κριτήρια ποιότητας. Αντίθετα, έχει ως αποκλειστικό γνώμονα τις μεγάλες αποδόσεις.

Η τιμολόγηση της ποιότητας με στόχο την ενίσχυση της ποιοτικής παραγωγής δείχνει να έχει ακόμα πολύ δρόμο. Βρίσκει εμπόδια και στο γερασμένο σύστημα κατοχύρωσης αδειών φύτευσης αμπέλου. Σε κάθε περίπτωση για το τάνγκο χρειάζονται δύο των οποίων η σχέση δεν έχει αρκούντως καλλιεργηθεί. 🍇

ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΕΝΔΕΙΞΗ ΤΡΙΦΥΛΙΑ

# IT TAKES TWO TO TANGO!

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



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





28



36



10

## Οκτώβριος-Δεκέμβριος 2021

### ΤΡΥΓΟΣ 2021

- 10 **Ο ΠΟΛΕΜΟΣ ΤΟΥ ΝΕΡΟΥ ΣΤΟ ΑΜΠΕΛΙ**  
20 Case study η φετινή χρονιά για τους Έλληνες αμπελουργούς

### ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ

- 24 **ΜΟΝΟΔΡΟΜΟΣ Η ΧΑΜΗΛΗ ΑΠΟΔΟΣΗ;**  
27 Ιστορική αλληλαγή στην πυκνότητα φύτευσης της Champagne

### ΘΕΣΜΙΚΑ

- 28 **NEMEA LION, Η PREMIUM ΠΟΠ NEMEA**  
29 Με οργανοληπτικό έλεγχο από σώμα δοκιμαστών

### ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ

- 30 **ΕΝΑ ΡΟΜΠΟΤ ΜΕ ΤΟ ΟΝΟΜΑ BACCHUS**  
31 Απόβλητα αμπελιού φουλάρουν τα αγωνιστικά αυτοκίνητα

### ΕΙΔΗΣΕΙΣ

- 36 **Η ΠΡΩΤΗ ΡΙΟJA ΣΤΟ LA PLACE DE BORDEAUX**  
34 Έρχονται αποστάγματα από σταφύλια που κάπνισε η φωτιά



44



46



22



56

## Οκτώβριος-Δεκέμβριος 2021

### ΠΡΟΣΩΠΑ

- 42 **ΤΑ ΜΥΣΤΙΚΑ ΤΟΥ MARCO SIMONIT**
- 46 Συνέντευξη: Ο Κώστας Τσιλιρίης εφ' όλης της ύλης

### ΕΠΙΧΕΙΡΕΙΝ

- 53 **ΕΓΕΝΕΤΟ ΑΠΟΣΤΑΓΜΑ ABELON®**
- 54 Από την τυροκομία στο βιολογικό κρασί ο Βασίλης Ρούσσας

### ΕΠΕΝΔΥΣΕΙΣ

- 58 **ΣΤΗ ΦΙΛΟΞΕΝΙΑ ΕΠΕΝΔΥΕΙ Η ΣΕΜΕΛΗ**
- 62 Στην σκιά του Ολύμπου όπου Navitas σημαίνει ενέργεια

### ΕΤΙΚΕΤΕΣ

- 66 **ΤΑ ΕΓΧΩΡΙΑ SAUVIGNON BLANC**
- 76 Αναστατώνουν τις αισθήσεις τα ροζέ Αγιωργίτικα

### ΕΤΑΙΡΙΚΑ

- 80 **ΠΟΔΗΛΑΤΑΔΑ ΣΤΟ ΚΤΗΜΑ ΚΥΡ ΓΙΑΝΝΗ**
- 81 Στα 100 καλύτερα του κόσμου το Οινοποιείο Σκιάθου

79 Ένα εκφραστικό, τυπικό, δροσιστικό και εύγευστο ποικιλιακό κρασί από S. Blanc που προέρχεται από μια γενικά θερμή χώρα όπως η Ελλάδα ανεβάζει τον πήχη ακόμα υψηλότερα.



## Wine Trails

ΚΥΚΛΟΦΟΡΕΙ  
ΔΩΡΕΑΝ ΜΕ ΤΗΝ  
AGENDA ΚΑΙ  
ΣΤΗ ΣΥΝΕΧΕΙΑ  
ΑΥΤΟΤΕΛΩΣ

### Ταυτότητα

#### ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑ

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

#### ΕΚΔΟΤΗΣ/ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ

Γιάννης Πανάγος

#### ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ ΕΚΔΟΣΗΣ

Λάζαρος Γατσέλος

#### ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ

Ειρήνη Σκρέκη

#### ΣΥΝΤΑΞΗ

Χαρ. Σπινθηροπούλου  
Γιώργος Κοντολής  
Μαρία Γιουρική  
Λεωνίδα Λιάμης  
Γιώργος Λαμπίρης  
Πέτρος Γκόγκος  
Κώστας Λώνης  
Μιχάλης Χαούλης  
Βασίλης Πατάκας  
Παναγιώτης Πασαλιδής

#### ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΟ/ ΣΕΛΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Χαρά Οικονόμου  
Σπύρος Αλεξίου  
Φανή Παπαετροπούλου

#### ΕΜΠΟΡΙΚΟΣ ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ

Παναγιώτης Αραβαντινός

#### ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ/ ΔΙΑΦΗΜΙΣΗ

Βενετία Τρελλιοπούλου

#### ΔΙΑΝΟΜΗ

ΑΡΓΟΣ Α.Ε.

#### ΕΚΤΥΠΩΣΗ/ ΒΙΒΛΙΟΔΕΣΙΑ

NONSTOP

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





*There are only a few  
ways to stay classy...  
choose wisely*

#HATZIMICHALIS  
WWW.HATZIMICHALIS.COM



## Μέσα στον Κήπο της ζωής



**Του Λάζαρου Γασιέλου**  
Οινολόγου  
Dip. WSET



Μια **κυψέλη** υποσκαφών **δωματίων** τα οποία **επικοινωνούν** μεταξύ τους είναι το **κελάρι** του Κήπου, που οδοκλήρωθηκε **φέτος** το καλοκαίρι.

**Σ**τα Φηρά της Σαντορίνης βρίσκεται ο Κήπος. Δεν πρόκειται απλά και μόνο για ένα σημείο αναφοράς γύρω από το κρασί αλλά ταυτόχρονα και για έναν πανέμορφο και καταπράσινο χώρο στο άνυδρο νησί. Πρόκειται για το προσωπικό όραμα του αειθαλή ιδιοκτήτη Λουκά Πελεκάνου. Στον Κήπο κανείς επισκέπτης δεν είναι μόνος ακόμα κι αν είναι ο μοναδικός. Η κοινωνικότητα ξεπερνά το ανθρώπινο στοιχείο, καθώς στα δέντρα και τα φυτά του χώρου υπάρχουν αμέτρητα αποδημητικά και μη πουλιά, τα οποία επισκέπτονται, συνομιλούν και αλληλεπιδρούν με τους πελάτες.

«Μου πήρε κάτι παραπάνω από δύο χρόνια καθημερινής ενασχόλησης για να δημιουργήσω τις συνθήκες που θα επιτρέπουν στα πουλιά να αισθάνονται άνετα, να μη φοβούνται και να ζουν εδώ» είχε αναφέρει ο κ. Πελεκάνος στην τελευταία μας συνάντηση την ώρα που τέσσερα σπουργίτια έτρωγαν επιμελώς τριμμένα ψίχουλα πάνω στο τραπέζι γλυκοκοιτάζοντας ταυτόχρονα τα ποτήρια με τη 2019 Σαντορίνη γηγενείς ζύμες του οινοποιού Γαβαλά.

Όλα τα κρασιά που μπορεί να απολαύσει κάποιος συνοδεία των μοναδικών κελαηδισμάτων φυλάσσονται στο κελάρι του Κήπου. Πρόκειται για μια κυψέλη υποσκαφών δωματίων τα οποία επικοινωνούν μεταξύ τους διαθέτοντας και τον κατάλληλο μηχανολογικό εξοπλισμό για εσωτερικές ατμοσφαιρικές ρυθμίσεις, αν και όταν αυτό καταστεί αναγκαίο. Το κελάρι δεν είχε πάντα αυτήν τη μορφή. Ο-

λοκληρώθηκε κατασκευαστικά στις αρχές του καλοκαιριού με τις εργασίες να έχουν ξεκινήσει πριν τέσσερα χρόνια, το 2017.

Ασφαλώς και δεν πρέπει να αναφερθώ αναλυτικά στις επικέτες που μπορεί να ανακαλύψει κανείς στο κελάρι του Κήπου καθώς ως ποικιλία και σύνθεση συμβαδίζουν με τα τιτβίσματα των πουλιών. Αντίστροφα είναι απαραίτητο να αναφερθώ σε κάτι που δεν υπάρχει και όπως δείχνουν τα πράγματα δεν θα αναγεννηθεί και για τα επόμενα χρόνια. Σε μια παλαιότερη συνάντηση είχα ρωτήσει τον κ. Λουκά ποιο/α κρασιά ξεχωρίζει ανάμεσα σε αυτά που βρίσκονται στο κελάρι. Κοιτώντας με στα μάτια είχε αναφέρει χαρακτηριστικά. «Όπως μπορεί να διαπιστώσει κάποιος διαθέτουμε μια πλήρη και πολυσιδηή κάρτα κρασιών τόσο από τον διεθνή όσο κι από τον ελληνικό αμπελώνα. Δεν μπορώ και δεν θέλω να ξεχωρίσω κάποια. Ασχολούμαι με το κρασί δεκαετίες ολόκληρες από τότε που θυμάμαι τον εαυτό μου και αν κάτι θέλω να αναφέρω είναι η διαρκής βελτίωσή του. Θα ήθελα να έχω στο κελάρι φιάλες από μπρούσκο κρασί Σαντορίνης, αυτό θα ξεχωρίζα. Είναι προϊόν με χαρακτήρα και μοναδικότητα. Είναι οι βαθιές μας ρίζες, τόσο για το Σαντορινιό όσο και εν μέρει για το ελληνικό κρασί συνολικά. Είναι προϊόν με χαρακτήρα και μοναδικότητα. Όταν οι ρίζες είναι ζωντανές κι εκφράζουν τις σύγχρονες απαιτήσεις, τότε ένας οργανισμός, όπως το κρασί, διαθέτει δύναμη και μοναδικότητα που το κάνουν να ξεχωρίζει». 🍷



Ο **Κήπος** δεν είναι απλά και μόνο ένα **σημείο** αναφοράς γύρω από το **κρασί** αλλά ταυτόχρονα και ένας **πανέμορφος** και καταπράσινος **χώρος** στο άνυδρο νησί.





## ΤΡΥΓΟΣ 2020 ΒΑΣΙΛΙΣΣΑ ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ

Σε περιορισμένο αριθμό φιαλών και με αποκλειστική διάθεση μέσω του Warehouse 10 η premium Μαλαγουζιά του Κτήματος Κυρ Γιάννη



Ορεσίβια και τραγανή, η έντονα αρωματική Μαλαγουζιά Κυρ-Γιάννη εσοδείας 2020 έρχεται σε περιορισμένο αριθμό φιαλών, αποκλειστικά στο Warehouse 10. Η βασίλισσα του ελληνικού αμπελώνα φυτεύτηκε για πρώτη φορά το 2004 στο λόφο της Σαμαρόπετρας στη Φλώρινα. Σε μια έκταση μόλις 8 στρεμμάτων, με φτωχά αμμώδη εδάφη, το κλίμα της περιοχής αποδείχθηκε ιδανικό για να ευδοκιμήσει η ποικιλία. Χρειάστηκε να περάσουν 15 χρόνια, ως τον τρύγο του 2019, όταν έδωσε το αμπέλι ένα εξαιρετικό σταφύλι, με μοναδικά χαρακτηριστικά που μόνο ένα μονοποικιλιακό κρασί μπορούσε να αποδώσει. Η εσοδεία του 2020 επιβεβαίωσε τις προσδοκίες του Κτήματος Κυρ-Γιάννη που κυκλοφορεί για

δεύτερη χρονιά φέτος μια μονοποικιλιακή Μαλαγουζιά, περασμένη για 8 μήνες από ανοξειδωτες δεξαμενές με συχνό μπατονάζ.

Με χρώμα ωχρό λεμόνι με πράσινες ανταύγες, η Μαλαγουζιά Κυρ-Γιάννη, είναι ένα έντονα αρωματικό κρασί που φέρνει στη μύτη αρώματα γιασεμιού και πράσινου μήλου. Το σώμα του κρασιού έχει δομή και διακρίνεται για την ισορροπία του καθώς και μια τραγανή, αναζωογονητική οξύτητα. Φέρει όλα εκείνα τα χαρακτηριστικά που μαρτυρούν την ορεινή καταγωγή του.

Εμφιαλώθηκε σε περιορισμένο αριθμό φιαλών 750 ml που φέρουν σήμα Γεωγραφική Ένδειξη Φλώρινα. 🌿



# ΤΡΥΓΟΣ 2021 Ο ΠΟΛΕΜΟΣ ΤΟΥ ΝΕΡΟΥ

**Β**ρισκόμαστε λίγο πριν το χειροκρότημα. Λίγο πριν πέσει η αυλαία του τρύγου. Η φετινή χρονιά θα μείνει βαθιά χαραγμένη στη μνήμη όλων όσων εμπλέκονται στον θαυμαστό κόσμο του κρασιού για πολλούς επιμέρους και δύο βασικούς λόγους. Πρώτα απ' όλα οι παρατεταμένες ξηροθερμικές συνθήκες που αντιμετώπισε η συντριπτική πλειοψηφία των αμπελουργών αποτελούν από μόνες τους μια υπόθεση εργασίας, παρακαταθήκη που πρέπει να μελετηθεί άμεσα και σε βάθος, καθώς δεν είναι λίγες οι περιπτώσεις ανά την επικράτεια όπου σταφύλια από κορυφαία αμπελοτόπια δεν κατάφεραν να αγγίξουν τα προγενέστερα ποιοτικά τους επίπεδα. Επιπλέον, πρόκειται για τη χρονιά εφαρμογής, μετά τον περσινό αιφνιδιασμό, όσων μάθαμε από την Covid-19 τόσο στις συνθήκες συγκομιδής, όσο και στην καθημερινότητα της οινοποίησης.

ΚΕΙΜΕΝΟ Ομάδα Wine Trails



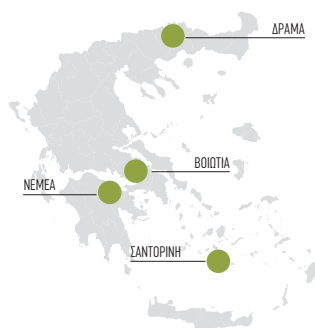


• ΔΡΑΜΑ  
• ΚΤΗΜΑ  
ΤΕΧΝΗ ΟΙΝΟΥ

• ΒΟΙΩΤΙΑ  
• ΚΤΗΜΑ  
ΣΑΜΑΡΤΖΗ

• ΝΕΜΕΑ  
• ΚΤΗΜΑ  
SEMELI  
• ΚΤΗΜΑ  
ΟΨΙΜΟΣ

• ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ  
• ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ  
ΒΕΝΕΤΣΑΝΟΥ





ΚΤΗΜΑ ΤΕΧΝΗ ΟΙΝΟΥ - ΔΡΑΜΑ

## ΚΟΣΜΗΜΑ ΣΤΗ ΔΡΑΜΑ ΤΟ CHARDONNAY

Ήταν 1η Σεπτεμβρίου όταν το Wine Trails βρέθηκε στην Καλή Βρύση Δράμας. Μια ζεστή μέρα, όπου το δροσιστικό αεράκι από το Μενοίκιο όρος «χάιδευε» τις εκτάσεις με αμπέλια που απλώνονται στην περιοχή.

ΚΕΙΜΕΝΟ Λεωνίδας Λιάμης  
ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ Βασίλης Βερβερίδης





Με ένα ποτήρι **χυμό** σταφυλιού στο χέρι ο Άκης Παπαδόπουλος (δεξιά) εξήγησε πως οι πρώτες **αναλύσεις** στις πρώιμες **λευκές** ποικιλίες είναι ενθαρρυντικές. «Σε επίπεδο **οξύτητας** είμαστε σε ικανοποιητικά επίπεδα, αν και παρατηρείται μια μικρή **μείωση** στη συγκέντρωση του μηλικού οξέος, πράγμα που είναι **φυσιολογικό** γιατί είχαμε αρκετές μέρες με **θερμοκρασίες** πάνω από 35 °C, ενώ σε στην **ποιότητα** η επιρροή του είναι **ανεπαίσθητη**» τονίζει και μας δίνει να δοκιμάσουμε. Όσον αφορά στις **ερυθρές** ποικιλίες εξέφρασε ην πεποίθησή ότι θα υπάρξει **συχρονισμός** φαινολογικής ωριμότητας και επιθυμητής συγκέντρωσης σακχάρων.

**Μ**ια περιοχή φημισμένη για το μικροκλίμα και τα αργιλώδη εδάφη της είναι η Καλή Βρύση Δράμας, την οποία αξιοποιούν σχεδόν όλοι οι οινοποιοί του νομού. Δεν είναι τυχαίο άλλωστε ότι εκεί η αρχαιολογική σκαπάνη έχει φέρει στην επιφάνεια και ένα ιερό του Διονύσου, δείγμα πως η αμπελουργία στη Δράμα έχει βαθιές ρίζες. «Εδώ έχουμε μεγάλες θερμοκρασιακές διαφορές μεταξύ ημέρας και νύχτας, κάτι που ευνοεί την ανάπτυξη αρωματικών συστατικών στα σταφύλια και μαζί με τα αργιλώδη χρώματα δίνει την ιδιαιτερότητα στο terroir», μας εξήγησε ο Άκης Παπαδόπουλος, χημικός και οινολόγος στο «Κτήμα Τέχνη Οίνου» από το Μικροχώρι Δράμας, ο οποίος και μας υποδέχθηκε. Το ραντεβού μας ήταν σε ένα αμπελοτεμάχιο του Κτήματος, φυτεμένο με Chardonnay, σε υψόμετρο 300 μ., όπου εκείνη την ημέρα δεκάδες εργάτες τρυγούσαν τις σειρές. «Φέτος η χρονιά εξελίχθηκε καλά, ενώ ξε-

κινήσαμε για πρώτη φορά την εφαρμογή βιολογικής καλλιέργειας στον αμπελώνα μας ο οποίος εκτείνεται σε διάφορες περιοχές της Δράμας, σε 600 στρέμματα, εκ των οποίων 350 είναι ιδιόκτητα και τα άλλα συνεργαζόμενων παραγωγών. Δεν είχαμε προσβολές από ασθένειες, επομένως η υγιεινή των σταφυλιών είναι πολύ καλή, ενώ και σε όγκους είμαστε στα επίπεδα που υπολογίζαμε», μας ανέφερε ο οικοδεσπότης μας.

#### ΟΨΙΜΟΤΗΤΑ ΛΟΓΩ ΚΑΥΣΩΝΑ

Ο παρατεταμένος καύσωνας στο τέλος Ιουλίου και τις αρχές Αυγούστου, ωστόσο, άφησε το «αποτύπωμά» του, καθώς οι υψηλές θερμοκρασίες είχαν ως αποτέλεσμα την πρόκληση στρες στα κλήματα, η οποία οδήγησε σε μια μικρή καθυστέρηση λίγων ημερών στην ωρίμανση των σταφυλιών σε σχέση με άλλες χρονιές «Φέτος ξεκινήσαμε στις 24 Αυγούστου με τις πρώ-

τες λευκές ποικιλίες και είμαστε λίγο όψιμοι, λόγω της επίδρασης του καύσωνα. Πρώτα τελειώνουμε το Sauvignon Blanc, που αποτελεί τον κύριο όγκο στις λευκές, και μετά Μαλαγουζιά και Chardonnay, με εμβόλιμες κάποιες ερυθρές, όπως το Syrah και θα ακολουθήσει στα μέσα Σεπτεμβρίου το Ασύρτικο, αυτή η ποικιλία-αμπαλαντέρ, η οποία μπορεί να σταθεί μόνη και σε διάφορα χαρμάνια με εξαιρετικά αποτελέσματα. Κατόπιν, θα έρθουν το Merlot, το Αγιωργίτικο, το Cabernet Sauvignon και προς το τέλος Σεπτεμβρίου το Ξινόμαυρο, ενώ κάποιες παρτίδες από τις πιο όψιμες ποικιλίες θα πατήσουν ίσως και Οκτώβριο», ανέφερε και πρόσθεσε: «Συνολικά αυτός ο πόλεμος του τρύγου κρατά περίπου 1,5 με 2 μήνες κάθε χρόνο για το Κτήμα και για εμάς η περίοδος αυτή είναι η στιγμή της αλήθειας. Οι κόποι της χρονιάς σε μεγάλο βαθμό θα κριθούν τώρα». 🍇



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

## Η εντοπιότητα έδωσε δύναμη στο Μούχταρο

ΚΕΙΜΕΝΟ Πέτρος Γκόγκος

Λίγες μέρες πριν τη συγκομιδή, ο Παναγιώτης Σαμαρτζής ξεκινά τους τελευταίους ελέγχους στον αμπελώνα Παπανικόλα, όπως λέγεται το τοπωνύμιο στην κοιλάδα των Μουσών, απ' όπου τρυγά τα σταφύλια για την ετικέτα Μούχταρο του Κτήματος, έναν χειροποίητο ερυθρό οίνο. Το Μούχταρο, αυτό το μικρόρωγο σταφύλι έχει χοντρό φλοιό με αποτέλεσμα να έχει πολλές τανίνες συγκεντρωμένες στο φλούδι. Αντέχει πολύ στις ασθένειες, δύσκολα θα τρυπήσει για να το σαπίσει ο βοτρυτής και δίνει ένα ιδιαίτερο κρασί με φανατικούς οπαδούς. Φέτος η χρονιά όμως δεν έδωσε πολλά νερά και έφερε τα φυτά στα όριά τους. «Ο λίκας ξέρανε φύλλα που πάει να πει ότι το αμπέλι δίψασε. Έτσι χάνεις, φορτίο, χάνεις χυμό» αναφέρει ο ίδιος. Η νομοθεσία των ΠΓΕ δεν προβλέπει πότισμα αλλά ο ίδιος εκτιμά πως πλέον πρέπει να επικαιροποιηθεί. Άλλωστε δεν αρκεί μόνο το έδαφος να είναι υγιές. «Όταν το έδαφος είναι υγιές θα δώσει μια ταυτότητα, όταν το σταφύλι είναι υγιές θα δώσει τον δικό του χαρακτήρα, τον ποικιλιακό, οπότε θα έχεις ένα κρασί που θα είναι κρασί του τόπου του». Χρειάζονται και τα δύο. 🍇



# Το καλό κρασί ξεκινάει από το χωράφι...

Ποιοτικές λύσεις για την εκμηχάνιση της καλλιέργειας αμπελιού.



Η ID DAVID είναι ένα σύγχρονο εργοστάσιο που εξειδικεύεται στην κατασκευή μηχανημάτων αμπελουργίας

- Κατεργασία εδάφους και μηχανική ζιζανιοκτόνα
- Λίπανση και προστασία της καλλιέργειας
- Προκλάδεμα, κλάδεμα και αποφύλλωση
- Επεξεργασία των κλαδεμάτων



Αθήνα: Ιερά Οδός 96-104, Τηλ.: 210 3499333, Fax: 210 3499496

Θεσ/νίκη: 6ο χλμ. Θεσσαλονίκης-Κατερίνης, Τηλ.: 2316012080, Fax: 2316010968

[www.elxis-petropoulos.gr](http://www.elxis-petropoulos.gr)

Email: [sales.kubota@petropoulos.com](mailto:sales.kubota@petropoulos.com)

Follow us:  [kubotaGreece](#)



ΚΤΗΜΑ ΣΕΜΕΛΗ - ΝΕΜΕΑ

# ΙΔΑΝΙΚΗ Η ΠΟΡΕΙΑ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ ΤΟΥ ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟΥ ΣΤΗ ΝΕΜΕΑ

Διαχείριση του φυλλικού τείχους και του υδατικού στρες κλειδί για τον φετινό τρύγο στη Σεμέλη, σύμφωνα με τον Γιάννη Φλεριανό, επικεφαλής οινολόγο του Κτήματος

ΚΕΙΜΕΝΟ Γιώργος Λαμπίρης ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ Γεωργία Καραμαλή

Τον πρώτο του τρύγο πραγματοποιεί φέτος ως επικεφαλής οινολόγος του Κτήματος Σεμέλη ο Γιάννης Φλεριανός. Όπως ο ίδιος αναφέρει στο Wine Trails, «με μια πορεία, πάνω από είκοσι χρόνια, θα έλεγα πως κάθε τρύγος έχει τις ιδιαιτερότητές του. Ο φετινός, λόγω των θερμοκρασιών και της κλιματικής αλλαγής που μας έχει χτυπήσει δυνατά την πόρτα, είναι περισσότερο απαιτητικός. Είναι μια χρονιά όπου η δια-



χείριση του φυλλικού τείχους και του υδατικού στρες μπορεί να κρατήσουν το φυτό σε σωστή

σοροπία και να προστατέψουν το σταφύλι και τα ποιοτικά του χαρακτηριστικά μέχρι την ώρα της συγκομιδής. Εμείς έχουμε εντοπίσει τις περιοχές που παρουσιάζουν ενδιαφέρον και έχουν αντισταθεί στις κλιματικές προκλήσεις, ενώ έχουμε κάνει και τους απαραίτητους ελέγχους και εκτιμούμε ότι δεν θα έχουμε εκπλήξεις. Μάλιστα, αφενός, η πορεία ωρίμανσης του Αγιογιτικού και του Μοσχοφίλερου προχωρούν ιδανικά, αφετέρου οι πρώτες δοκιμές στα φρέσκα κρασιά από τις πρώιμες ποικιλίες, μας υπόσχονται εξαιρετική πορεία».







**ΚΤΗΜΑ ΟΨΙΜΟΣ - ΝΕΜΕΑ**

## ΛΙΓΟ ΣΤΑΦΥΛΙ ΑΛΛΑ ΠΟΙΟΤΙΚΟ

Το 40% αγγίζει η μείωση της παραγωγής στο Αγιωργίτικο σύμφωνα με τον Παναγιώτη Όψιμο

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

**Μ**ε τον τρύγο του Sauvignon Blanc ξεκίνησε στις 19 Αυγούστου την φετινή χρονιά το Κτήμα Όψιμος που βρίσκεται στο Γυμνό Αργολίδος, ενώ ακολουθούν το Ασύρτικο και στη συνέχεια το Αγιωργίτικο. Σύμφωνα με τον οινοποιο και επικεφαλής του Κτήματος, Παναγιώτη Όψιμο, οι ποιότητες στο κρασί είναι ιδιαίτερα ικανοποιητικές φέτος. «Ωστόσο οι ποσότητες είναι σημαντικά μειωμένες σε σύγκριση με την περασμένη χρονιά. Στο Αγιωργίτικο η μείωση της παραγωγής αγγίζει το 40%, ενώ οι δύο λευκές Sauvignon Blanc και Ασύρ-

τικο παρουσιάζουν περιορισμένη παραγωγή κατά 60%, καθώς όλες οι ποικιλίες είναι επηρεασμένες από τις ακραίες καιρικές συνθήκες που προηγήθηκαν και την έντονη ξηρασία», λέει ο οινοποιός.

Το Κτήμα Όψιμος παράγει τα κρασιά του με σταφύλια από πιστοποιημένους ιδιόκτητους βιολογικούς αμπελώνες και συγκεκριμένα από τις ποικιλίες ΠΟΠ Νεμέας Αγιωργίτικο, Syrah, Ασύρτικο και Sauvignon Blanc. Η συνολική ετήσια παραγωγή ανέρχεται περίπου στις 10.000 φιάλες. Το Οινοποιείο βρίσκεται σε υψόμετρο 500 μέτρων. 🍇



Ο Παναγιώτης Όψιμος ξενάγησε τον δημοσιογράφο του Wine Trails, Γιώργο Λαμπίρη, που επισκέφθηκε τη Νεμέα στους βιολογικούς αμπελώνες του Οινοποιείου.



## Μείωση κατά 25% στην παραγωγή της Σαντορίνης

Αν και μέχρι το γυάλισμα των σταφυλιών οι αρχικές προβλέψεις μίλαγαν για όγκο παραγωγής πάνω από τον μέσο όρο της Σαντορίνης, η ξηρή γενικά χρονιά με το συνδυασμό ανομβρίας και καύσωνα στρεσάρισε τα αμπέλια και σε πολλές περιπτώσεις τα στέγνωσε, ενώ οι υψηλές θερμοκρασίες προώθησαν την παραγωγή με τον τρύγο να ξεκινά στις 2 Αυγούστου για το Ασύρτικο. Ως αποτέλεσμα τα αμπέλια δεν απέδωσαν το 100% των δυνατοτήτων τους ενώ ένα ακόμα πρόβλημα που παρατηρήθηκε ήταν η ανισορραγία και η ανομοιομορφία στο βαθμό ωρίμανσης όχι μόνο στο ίδιο αμπέλι και στο πρέμνο, αλλά και στο ίδιο τσαμπί. Η παραγωγή τελικά κυμάνθηκε στα αμπέλια του Οινοποιείου Βενετσάνου ελαφρώς πτωτικά κατά 15% ενώ γενικά στο νησί η παραγωγή έπεσε κατά ~25% σε σχέση με πέρυσι. Όσον αφορά τις οινοποιήσεις οι ζυμώσεις προσχωρούν κανονικά, οι αλκοολικοί τίτλοι κυμαίνονται από 12,8 -14.2% vol. & η ολική οξύτητα 6-6.5 gr/lit με το pH από 3,10 έως 3,28 για τα λευκά.

ΚΕΙΜΕΝΟ Χρήστος Κανελλοκόπουλος - Οινολόγος \* Οινοποιείο Βενετσάνου





ΕΛΕΦΑΣ, SINGLE VINEYARD, ΑΣΥΡΤΙΚΟ ΣΤΗΝ ΑΜΦΙΠΟΛΗ ΣΤΑ ΕΡΕΪΠΙΑ ΤΗΣ ΑΡΧΑΙΑΣ ΠΟΛΗΣ



ΕΛΕΦΑΣ, ΠΕΡΗΦΑΝΑ ΚΑΙ ΤΑΠΕΙΝΑ ΔΗΛΩΝΕΙ,  
ΤΙ ΑΛΛΟ ΑΡΑΓΕ ΘΑ ΤΟΥ ΖΗΤΗΣΟΥΝ ΝΑ ΑΠΟΔΕΙΞΕΙ;

 σκιουρος  
winery

## CASE STUDY Η ΦΕΤΙΝΗ ΧΡΟΝΙΑ

Να αξιολογήσουν την επίδραση των συνθηκών της φετινής χρονιάς στις ποικιλίες και τα χαρακτηριστικά των κρασιών τους αλλά και την αποτελεσματικότητα των δικών τους χειρισμών και με απόλυτη ειλικρίνεια να καταθέσουν την άποψή τους στους συλλογικούς φορείς του κλάδου, θα ήταν πολύ χρήσιμο οι Έλληνες οινοποιοί. Η επεξεργασία αυτών των δεδομένων μπορεί να αποτελέσει χρήσιμο εργαλείο στη διαχείριση παρόμοιων καταστάσεων για τον κλάδο, καθώς η δύσκολη φετινή χρονιά μοιάζει προάγγελος των μελλοντικών τρύγων...

**Τ**ο 2021 αποδείχθηκε ότι τα είχε όλα! Παγωνιά, χαλάζι, καύσωνα, ηλιακά εγκαυμάτα, μόνο τις πολυπόθητες βροχές δεν είχε. Οι περισσότερες ποικιλίες σε όλες σχεδόν τις περιοχές, ξεκίνησαν όψιμα και η οψιμότητα συνεχίστηκε έως και τον περκασμό. Όμως οι παρατεταμένες και ιδιαίτερα υψηλές θερμοκρασίες ημέρας και νύχτας σε συνδυασμό με την έλλειψη βροχοπτώσεων στη διάρκεια του καλοκαιριού, στρεσάρισαν τα αμπέλια και οδήγησαν στην πρωίμηση της παραγωγής στις θερμότερες περιοχές και στη συγκομιδή στις συνήθεις ημερομηνίες για την κάθε ποικιλία, στις δροσερότερες.

Οι διεθνείς ποικιλίες μοιάζει να σοκαρίστηκαν περισσότερο σε σχέση με τις γηγενείς που αποδείχθηκαν πιο καλά προσαρμοσμένες στην περιοχή τους.

Σημαντικά προβλήματα ασθενειών δεν εμφανίστηκαν φέτος (κάποια μικρά σχετικά προβλήματα με ωίδιο), αλλά η παραγωγή είναι μειωμένη κατά 10-50% στις θερμότερες περιοχές ή σε περιοχές με αδυναμία άρδευσης, ενώ παραμένει στα ίδια επίπεδα ή και ελαφρά αυξημένη στις οψιμότερες αμπελουργικές ζώνες. Η μικρότερη παραγωγή εκφράζεται τόσο με το μικρότερο μέγεθος των τσαμπιών και των ραγών, αλλά και με το μικρότερο ποσοστό χυμού-απόδοσης στην οινοποίηση.

### ΠΡΟΒΛΗΜΑ Η ΕΛΛΕΙΨΗ ΑΡΔΕΥΣΗΣ

Η έλλειψη άρδευσης σε ορισμένους αμπελώνες στην ενδοχώρα (Θεσσαλία, Στερεά Ελλάδα) έβαλε σε κίνδυνο τη ζωή νεαρών κλημάτων και υποβάθμισε την ποιότητα των παραγωγικών αμπελώνων (χαμηλές έως πολύ χαμηλές οξύτητες, «καμένα αρώματα» κ.λπ.). Αλλά και σε δροσερότερες περιοχές σε εδάφη με μικρή ικανότητα συγκράτησης νερού (αμμώδη εδάφη), οι αμπελώνες που δεν είχαν τη δυνατότητα άρδευσης έχασαν σημαντικό τμήμα της φυλλικής τους επι-

φάνειας και δυσκολεύτηκαν πολύ να ωριμάσουν φυσιολογικά την παραγωγή τους.

### ΚΑΘΟΡΙΣΤΙΚΟΣ Ο ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΣ

Από την άλλη στις δροσερότερες περιοχές ήδη στο τέλος Αυγούστου η φαινολική ωριμότητα των κουκουτσιών των μεσοπρωίμων ερυθρών ποικιλιών φαίνεται να συμβαδίζει με αυτήν της σακχαρικής ωρίμανσης, ενώ το ίδιο συμβαίνει προς το παρόν και στις όψιμες ερυθρές ποικιλίες. Βέβαια ο Σεπτέμβριος είναι καθοριστικός μήνας για την ωρίμανση των τελευταίων και ελπίζουμε ο καιρός να μην μας χαρίσει τη συνολική βροχόπτωση που μας στέρησε στη

διάρκεια της βλαστικής περιόδου.

Χρήσιμη αποδείχθηκε φέτος η παντελής αφαίρεση φύλλων και ταχυφυών στην αποφυγή ηλιακών εγκαυμάτων και στη διατήρηση οξύτητας και αρώματος. Το κόψιμο των ταχυφυών στο δεύτερο με τρίτο φύλλο τους ήταν καλή επιλογή για την σκίαση των σταφυλιών, ενώ η εφαρμογή διαφόρων σκευασμάτων καολίνη βοήθησε στις περιοχές που η μέγιστη θερμοκρασία δεν ξεπέρασε τους 35-37° C. Ευνοημένοι βρέθηκαν οι επίπεδοι αμπελώνες, οι αμπελώνες με βορινές εκθέσεις και αυτοί με κατεύθυνση των γραμμών φύτευσης Α-Δ σε σχέση με αυτούς με κατεύθυνση Β-Ν.

### ΜΕΤΑΤΟΠΙΣΗ ΣΤΑ ΟΡΕΙΝΑ

Η χρονιά θα πρέπει να αποτελέσει case study μετά το τέλος των ζυμώσεων. Οι οινοποιοί νομίζω θα πρέπει να αξιολογήσουν την επίδρασή της στα χαρακτηριστικά των κρασιών τους και με απόλυτη ειλικρίνεια να καταθέσουν την άποψή τους στους συλλογικούς φορείς του κλάδου για το πώς επηρεάστηκε η κάθε ποικιλία από τις συνθήκες της χρονιάς, αλλά και από τους δικούς τους χειρισμούς στους αμπελώνες. Εάν το μοντέλο αυτό της μείωσης των διαθέσιμων υδατικών αποθεμάτων έως τις αρχές του καλοκαιριού και των αυξημένων θερμοκρασιών, επικρατήσει στο μέλλον, ακόμη και εάν συνοδεύεται με καταιγίδες στη διάρκεια του καλοκαιριού, η βιωσιμότητα αρκετών αμπελουργικών εκμεταλλεύσεων ιδιαίτερα στις θερμές περιοχές της χώρας θα τεθεί υπό αμφισβήτηση. Ευτυχώς το ανάγλυφο της πατρίδας μας, νομίζω, ότι θα επιτρέψει στο μέλλον τη μετατόπιση των αμπελώνων σε μεγαλύτερα υψόμετρα σε συνδυασμό με την αλλαγή ποικιλιών και καλλιεργητικών τεχνικών. 🌿



**KEIMENO** Χαρούλα Σπινθηροπούλου: Γεωπόνος, ειδικός αμπελουργίας, οινοποιός





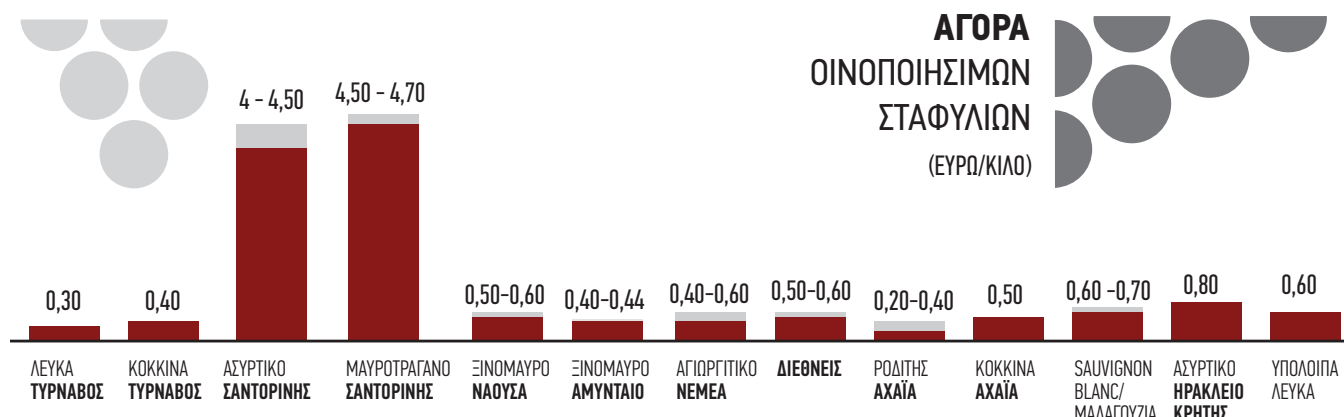
Η πρώτη εμφιάλωση τσίπουρου στη Θεσσαλία, την πατρίδα του τσίπουρου, το 1989, η ανάδειξή του σε μια από τις πρώτες επιλογές των Ελλήνων καταναλωτών και η δημιουργία κορυφαίων, καινοτόμων προϊόντων απόσταξης, έχουν όνομα.

**Τσιλιλή.**  
Όπως Τσίπουρο.

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



Απολαύστε Υπεύθυνα



## Από το κυνήγι του τονάζ στα συμβόλαια μικρών αποδόσεων

Η επιδίωξη Μεγάλων Κρασιών προϋποθέτει τιμολόγηση της ποιότητας και η φετινή χρονιά σηματοδοτεί ένα ξεκίνημα προς την κατεύθυνση αυτή.



ΚΕΙΜΕΝΟ Πέτρος Γκόγκος

**Σ**ε μια κρίσιμη περίοδο για την αμπελοκαλλιέργεια ειςέρχεται η χώρα, αφού η περιπέτεια που βίωσε ο ελληνικός αμπελώνας από τους καλοκαιρινούς λίβες και νωρίτερα τον παγετό, αναδεικνύει με τον πιο εμφανή τρόπο την ανάγκη σύναψης ενός νέου «συμβολαίου» τιμολόγησης των οινοποιήσιμων ποικιλιών σταφυλιού, μεταξύ οινοποιών και ανεξάρτητων αμπελουργών.

Παρά τη μειωμένη παραγωγή σε βασικές ζώνες της χώρας, από τη Βόρεια Ελλάδα ως την Πελοπόννησο, τη Σαντορίνη και την Κρήτη, οι τιμές τις οποίες διαμόρφωσε η αγορά κατά κανόνα αποκλίνουν ελάχιστα σε σχέση με τα περσινά επίπεδα, κάτι που μαρτυρά τον κορεσμό της αγοράς από σταφύλι «της σειράς». Τα όρια του ασκού είναι πεπερασμένα και όσο διατηρείται η τιμολόγηση του Ξινόμαυρου στα 45 λεπτά το κιλό, του Αγιοργίτικου στα 30 λεπτά και του Ροδίτη στα 20 λεπτά, τόσο θα στενεύουν και τα περιθώρια της χώρας να δώσει σε ικανές ποσότητες τα Μεγάλα Κρασιά που θα της χαρίσουν ξεχωριστή κατηγορία και θέση στις κάβες του εξωτερικού. Να σημειωθεί εδώ ότι παρά τα βήματα που έγιναν τις τελευταίες δεκαετίες, ο ελληνικός οίνος

παραμένει στην κατηγορία «Other Wines» με τις φιάλες να στοιχίζονται δίπλα σε κρασιά Τρίτων χωρών σε αντίθεση με το τι συμβαίνει στην περίπτωση των ισπανικών, των ιταλικών ή των γερμανικών κρασιών.

Το ζήτημα αναδεικνύουν στο Wine Trails αμπελουργοί και οινοποιοί, όσο ταυτόχρονα ήδη προωθείται και η λογική της συμβολαϊκής καλλιέργειας από ορισμένες επιχειρήσεις του κλάδου, που επιδιώκουν πλέον πιο ενεργά και ξεκάθαρα την αναβάθμιση της πρώτης ύλης που καταφθάνει στα οινοποιεία. Το φάσμα των τιμών στην ελληνική αγορά φέτος ξεκινά από τα 40 λεπτά γενικά για μαύρες ποικιλίες και 35 λεπτά για λευκές στα οινοποιήσιμα σταφύλια του θεσσαλικού κάμπου, ως τα 4,50 και τα 4,70 ευρώ το κιλό για το Μαυροτράγανο και το Ασύρτικο της Σαντορίνης.

Όσο οι αμπελουργοί βλέπουν φέτος το τείχος των 45 λεπτών το κιλό για ποικιλίες όπως το Ξινόμαυρο και το Αγιοργίτικο, δεν μπορούν να σταθούν στη λογική των χαμηλών αποδόσεων και μονόδρομος γι' αυτούς γίνεται η επανάπαυση στο κυνήγι του τονάζ. Οι συνέπειες είναι άμεσες και στη δυνατότητα της πρώτης ύλης που παραδίδ-



δουν να αναδείξει στο μέγιστο την τυπικότητα των ποικιλιών αυτών, που μπορούν να γίνουν σημαία του αμπελώνα της ηπειρωτικής Ελλάδας στην κατηγορία τους.

Παρόμοια η εικόνα και στη Πελοπόννησο, όπου οι λιγστοί και εκλεκτοί ορεινοί Ροδίτες πληρώνονται από τα οινοποιεία με 40 λεπτά το κιλό, ωστόσο πρόκειται για ποσότητες σταγόνα στον ωκεανό των παράλιων της περιοχής που διαμορφώνουν τιμές από 20 έως 30 λεπτά για τη βασική παραγωγή.

Φαίνεται εδώ πως αλλιώς αντιμετωπίζονται αμπελοτόπια και αμπελουργοί που εργάζονται στα κτήματα με φιλοσοφία χαμηλών αποδόσεων σταφυλιών ποιότητας και έχουν συνάψει πολυετή σχέση με τα τοπικά οινοποιεία και αλλιώς οι «ελεύθεροι» αμπελουργοί που με αποδόσεις άνω των 2 και 3 τόνων ανά στρέμμα, πουλάνε φθηνά δυσκολεύοντας άθελά τους την περαιτέρω εξέλιξη του ελληνικού κρασιού. Άλλωστε και οι οινοποιοί μέχρι στιγμής, σε ελάχιστες περιπτώσεις, έχουν στηρίξει οικονομικά τον άθλο των μετρημένων αποδόσεων, τιμολογώντας την ποιότητα. Αποτέλεσμα αυτής της προβληματικής συνεννόησης είναι και το ξήλωμα γέρικων αμπελιών που θα μπορούσαν να δώσουν εξαιρετικό σταφύλι και η αντικατάστασή τους με εμπορικές ποικιλίες που δίνουν τονάζ σε terroir που υπό άλλες συνθήκες θα είχαν να πουν πολλά, όπως σημειώνει ο οινοποιός Γιώργος Παπαϊωάννου από τη Νεμέα.



### **Αναβάθμιση αμπελουργικής ζώνης Ηρακλείου με 80 λεπτά στην Ένωση**

Προς την αντίθετη κατεύθυνση, δηλαδή προς την αναβάθμιση της αμπελουργικής ζώνης της περιοχής, κινείται από φέτος το Ηράκλειο της Κρήτης, όπου ο Συνεταιρισμός ανακοίνωσε τιμές έως 80 λεπτά το κιλό για τα μέλη του. Ουσιαστικά διπλασίασε τις τιμές παραγωγού, ρίχνοντας παράλληλα στη μάχη υπέρ της ποιότητας οινολόγους και γεωπόνους, σε μια προσπάθεια να στραφούν οι αμπελουργοί που παραδίδουν στην Ένωση προς τις χαμηλές αποδόσεις, όπως μεταφέρει ο επικεφαλής της Ένωσης, Σταύρος Γαβαλάς, ώστε η πρώτη ύλη να μπορεί να υποστηρίξει τις ποιοτικές οινοποιήσεις που θέλει να φέρει στην αγορά η ΕΑΣΗ. Ο ίδιος εξηγεί μάλιστα πως στο πλάνο της Ένωσης είναι η διαμόρφωση σχετικά σταθερών τιμών παραγωγού στα υψηλά των ετήσιων διακυμάνσεων, ώστε να διευκολυνθεί η εστίαση των παραγωγών στην ποιότητα. 🍇

# Το απόλυτο βεβούδο!



# ΝΕΜΕΑ ΛΙΟΝ, ΔΙΕΚΔΙΚΕΙ ΚΑΤΙ ΑΠΟ ΤΟ ΚΟΚΟΡΑΚΙ ΤΟΥ CHIANTI

Στην τροποποίηση του φακέλου ΠΟΠ Νεμέα προχώρησε ο Σύνδεσμος Οινοποιών Νεμέας σε συμφωνία με τον Οινοποιητικό Συνεταιρισμό, με κεντρικό σημείο το κρασί να προέρχεται από συγκεκριμένο αμπελοτεμάχιο με διακεκριμένα χαρακτηριστικά.



ΚΕΙΜΕΝΟ Γιώργος Λαμπρίνος

**Ε**πίδιωξη των φορέων της Νεμέας είναι να επαναφέρουν τη δυναμική της περιοχής στο οινικό στερέωμα με εμφανείς επιρροές από όσα ισχύουν στην περιοχή του ιταλικού Chianti.

Το νέο φάκελο παρουσίασε ο πρόεδρος του Συνδέσμου Οινοποιών Νεμέας (ΣΟΝ), Νίκος Βλάχος, κατά τα εγκαίνια των εκδηλώσεων που πραγματοποιούνται κάθε χρόνο στο πλαίσιο της διοργάνωσης «Μεγάλες Μέρες Νεμέας», την οποία παρακολούθησε από κοντά το Wine Trails. Οι προβλέψεις του φακέλου αποτελούν κοινή συμφωνία του Συνδέσμου Οινοποιών της περιοχής με τον Οινοποιητικό Συνεταιρισμό. Στο εξής ο νομικός σύμβουλος του Συνεταιρισμού καλείται να εξετάσει τον φάκελο και σε συνεργασία με τον νομικό σύμβουλο του ΣΟΝ να προβούν στην κατάθεσή του από κοινού στο αρμόδιο τμήμα του υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης & Τροφίμων.

Ο νέος φάκελος έρχεται να εκσυγχρονίσει τις διαδικασί-

ες και τις προδιαγραφές που αφορούν στο ΠΟΠ της Νεμέας, καθώς ο υφιστάμενος φάκελος θεωρείται απαρχαιωμένος. Η απόφαση ανανέωσής του ελήφθη καθώς τα τελευταία χρόνια έγινε αντιληπτό ότι το κρασί της ζώνης άρχισε να πλύσσεται -κυρίως εμπορικά και όχι μόνο- αντιμετωπίζοντας ζητήματα στην εσωτερική και στην εξωτερική αγορά.

## ΑΜΠΕΛΟΤΕΜΑΧΙΟ ΤΟΥΛΑΧΙΣΤΟΝ ΔΕΚΑΕΤΙΑΣ

Η παρέμβαση που αφορά στην τροποποίηση του φακέλου για το ΠΟΠ Νεμέας αφορά τις δομικές του λεπτομέρειες. Με βάση το νέο φάκελο εκτός από την απλή Νεμέα και τη Νεμέα Classic, προστίθεται και το σήμα «Νεμέα Lion». Βασικές προϋποθέσεις για την απόδοση του σήματος Nemea Lion θα αποτελούν: Να είναι νόμιμο το αμπελοτεμάχιο, ηλικίας τουλάχιστον 10 ετών, να έχει στρεμματική απόδοση 800 κιλά κατ' ανώτερο και να υφίσταται βιβλίο παλαιώσης μέσω του οποίου θα πραγματοποιείται ο έλεγχος.

### ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΚΑΤΑΤΑΞΗΣ

#### Οργανοληπτικός έλεγχος από σώμα δοκιμαστών

Ο εμφιαλωτής θα ζητάει την κατάταξη, η οποία θα γίνεται 90 ημέρες πριν την εμφιάλωση και θα πραγματοποιείται οργανοληπτικός έλεγχος από το σώμα δοκιμαστών. Εφόσον ένα κρασί έχει εγκριθεί θα λαμβάνει σήμα ποιότητας με την ένδειξη «Nemea Lions», το οποίο θα βρίσκεται ενσωματωμένο στο καψύλιο της φιάλης. Στην καθιέρωση του συγκεκριμένου σήματος θα βασιστεί η προσπάθεια αναγέννησης του οίνου της Νεμέας.

### ΕΙΔΙΚΕΣ ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ ΑΠΟΔΟΣΗΣ ΠΟΠ

#### ΧΗΜΙΚΕΣ ΑΝΑΛΥΣΕΙΣ







© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

Νίκος Βλάχος, πρόεδρος ΣΟΝ

## Συμμέτοχοι οι αμπελουργοί σε όλη τη διαδικασία

Ο έλεγχος του κρασιού θα πραγματοποιείται από ένα σύνθετο σώμα δοκιμαστών που θα αναλαμβάνουν τον οργανοληπτικό έλεγχο και θα αποτελείται από MW, sommeliers, ακαδημαϊκούς, οινολόγους, οι οποίοι θα εναλλάσσονται κατ' έτος. Η διαδικασία θα πιστοποιείται από ανεξάρτητο οργανισμό πιστοποίησης, ενώ παράλληλα θα ελέγχεται από έναν οργανισμό που θα συγκροτηθεί στη Νεμέα από τον ΣΟΝ. Οι έλεγχοι θα δρουν συμπληρωματικά με αυτούς του κράτους, με τον Σύνδεσμο να προχωράει σε τροποποίηση του καταστατικού του.

Οι φορείς του κρασιού της Νεμέας εκτιμούν ότι με τη συγκεκριμένη κίνηση θα ευνοούνται εκτός από τους οινοποιούς και οι αμπελοπαραγωγοί. Όπως ανέφερε σχετικά ο πρόεδρος του ΣΟΝ, Νίκος Βλάχος, «οι παραγωγοί θα βρουν μία διέξοδο, εφόσον διατηρούν αμπελοτεμάχια που έχουν τη δυνατότητα να παράγουν κρασιά ποιότητας. Ο αμπελουργός θα μπορεί να διαπραγματευτεί με κάθε οινοποιείο και να υπογράψει τουλάχιστον δεκαετές συμφωνητικό, εφαρμόζοντας τις οδηγίες του οινοποιείου. Ταυτόχρονα θα παράγεται ένα πολύ καλό κρασί. Πρόκειται για κάτι που θα μπορεί να υλοποιηθεί σε ολόκληρη την ζώνη της Νεμέας. Στόχος είναι να γίνουν συμμετέχοντες όλοι οι αμπελουργοί».



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ



ΟΙΝΟΠΟΙΑ  
ΠΑΡΠΑΡΟΥΣΗ

ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΑ-ΟΙΝΟΠΟΙΑ-ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΟΠΟΙΑ

## ΣΙΔΕΡΙΤΗΣ

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

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



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



ΤΣΙΠΟΥΡΟ  
ΠΝΕΥΜΑ



ΑΠΟΣΤΑΓΜΑ ΟΙΝΟΥ  
ΠΑΛΑΙΩΘΕΝ



ΟΙΝΟΠΟΙΑ ΠΑΡΠΑΡΟΥΣΗ  
ΠΡΟΣΑΣΤΕΙΟ 26442 ΠΑΤΡΑ ΤΗΛ: +302610420334  
EMAIL: info@parparoussis.com









## ΑΠΟΔΟΣΗ ΑΜΠΕΛΩΝΑ

# ΤΟ ΛΙΓΟΤΕΡΟ ΔΕΝ ΠΑΕΙ ΠΑΝΤΑ ΜΑΖΙ ΜΕ ΤΟ ΚΑΛΥΤΕΡΟ

Οι χαμηλές αποδόσεις στο αμπέλι μπορεί να φαντάζουν ελκυστικές σε εκείνους που επιμένουν στην σπανιότητα, ωστόσο στην περίπτωση του οίνου ο κανόνας «less is more» δεν ισχύει πάντοτε. Άλλωστε, όπως και παρατήρησε πρώτος και μάλιστα σε γραπτό κείμενο ο Ρωμαίος ποιητής Βιργίλιος, «ο Βάκχος αγαπά τις ανοιχτές πλαγιές».

**ΚΕΙΜΕΝΟ**  
Πέτρος Γκόγκος

**Ο**λο και δυναμώνουν οι φωνές επιστημόνων και οινοποιών που είναι πεπεισμένοι πως πλέον κάθε αμπελοτόπι θα πρέπει να αξιολογείται βάσει των συγκεκριμένων χαρακτηριστικών που προκύπτουν στην «επικράτεια» του και όχι βάσει γενικών κανόνων. Χαρακτηριστικά όπως η σύσταση του εδάφους, κλιματικές και καλλιεργητικές συνθήκες είναι εκείνα που μεταξύ άλλων θα αποφανθούν για το αν τελικά το αμπελοτόπι μπορεί να υποστηρίξει υψηλές ή χαμηλές αποδόσεις. Οι δε κλιματικές και καλλιεργητικές συνθήκες φαίνεται ότι θα «σπάσουν» αρκετά στεγανά των μέχρι σήμερα οινοποιητικών και αμπελουργικών στερεοτύπων, με τους Γάλλους από την Καμπανία ήδη να προχωρούν σε μια αναπροσαρμογή της πυκνότητας φύτευσης σε ένα αμπέλι, ώστε να μπορεί από αυτό να φραχτεί σαμπάνια. Άλλωστε έχει... «γαλ-

λικές ρίζες» η εντύπωση πως τα κρασιά από αμπελώνες χαμηλών αποδόσεων είναι «καλύτερα» κι ας αποδίδεται η πρώτη γραπτή παρατήρηση περί αυτού στον Ρωμαίο ποιητή Βιργίλιο, που φέρεται να έγραφε πως ο «Βάκχος αγαπά τις ανοιχτές πλαγιές». Η γενική εντύπωση για το ποιοτικό πλεονέκτημα των κρασιών από αμπελώνες χαμηλών αποδόσεων, αποτυπώνεται με τη μορφή ρυθμιστικού πλαισίου στους γαλλικούς νόμους για τον έλεγχο της Ονομασίας Προέλευσης, όπου οι αποδόσεις μετρούνται σε βάρος ανά εκτάριο.

Οι αποδόσεις λοιπόν στα κόκκινα Grand Cru περιορίζονται σε 35 με 37 εκατόλιτρα ανά εκτάριο, ενώ για τα λευκά, σε 40 με 64 εκατόλιτρα ανά εκτάριο. Τα κόκκινα Premier Cru δεν πρέπει να υπερβαίνουν τα 40 με 45 εκατόλιτρα ανά εκτάριο, όσο τα λευκά, τα 45 με 68 εκατόλιτρα. Στην αμέσως επόμενη κατηγορία, των ονομασιών χω-



«Όσο προχωρά η **κλιματική** αλλαγή, το να βρεις μια ισορροπία **ανάμεσα** στην ποιότητα, τη γεύση και τις **αποδόσεις** γίνεται όλο και πιο σύνθετο» σημειώνει με σημασία ο Dan **Petroski**, οινοποιός στο **οινοποιείο** Massican που εργάστηκε επί **14** χρόνια στους αμπελώνες **Larkmead**.

ριών (Village), τα κόκκινα κρασιά προέρχονται από αμπελώνες δυναμικής 40 με 45 εκατόλιτρα ανά εκτάριο και τα λευκά από αμπελώνες δυναμικής 45 με 47 εκατόλιτρων. Για τον τελικό καταναλωτή, φυσικά, η διαφορά της τιμής ανάμεσα σε ένα κρασί Village και Grand Cru, ανέρχεται σε εκατοντάδες ευρώ.

#### ΜΙΑ ΑΠΟ ΤΙΣ ΜΕΓΑΛΥΤΕΡΕΣ ΠΑΡΑΝΟΗΣΕΙΣ

«Πρόκειται για μια από τις μεγαλύτερες παρανοήσεις, που μέχρι πολύ πρόσφατα δεν απαντήθηκε από τους επαγγελματίες του χώρου» σχολιάζει από την πλευρά της η Keith Wallace, ιδρύτρια της Οινικής Σχολής της Φιλαδέλφια. «Είναι από εκείνες τις περιπτώσεις που κρύβουν μια δόση αλήθειας, ειδικά σε περιοχές όπως η Βουργουνδία και το Προράτ, όπου τα εδάφη είναι φτωχά και το pH είτε πολύ υψηλό είτε πολύ χαμηλό. Σε αυτές τις περιπτώσεις, πράγματι η αμπελουργία βασισμένη στη φιλοσοφία των χαμηλών αποδόσεων ακούγεται σαν μονόδρομος. Ωστόσο παρεκτραπίκαμε και δώσαμε χαρακτήρα αίρεσης στον κανόνα αυτό προκειμένου να εφαρμόζεται σε εντελώς διαφορετικά terroirs σε διαφορετικές αμπελουργικές ζώνες του πλανήτη».

Η ιδέα ότι η παρουσία λιγότερου καρπού πάνω στο αμπέλι θα επέτρεπε την παραγωγή πιο νόστιμου και πιο εστιασμένου κρασιού φαίνεται ότι βγάζει νόημα με μια πρώτη ανάγνωση και έτσι ο πράσινος τρύγος έγινε μια εδραιωμένη πρακτική σε όλο τον κόσμο. Προγράμματα οινολογίας μεγάλων ιδρυμάτων, μάθαιναν από το πρώτο σεμινάριο

κίολας τους μαθητές τους, ότι ο καλύτερος δρόμος για ένα μεγάλο κρασί είναι η εφαρμογή του κανόνα αυτού.

Την αντίληψη αυτή για το αμπέλι ξεκίνησαν να διαβρώνουν, ίσως και άθελά τους, οι απόφοιτοι του UC-Davis, παρά το γεγονός ότι στα φοιτητικά τους χρόνια στην Καλιφόρνια, ορκίστηκαν και αυτοί στο νόμο των χαμηλών αποδόσεων. Βρίσκοντας απασχόληση στην κοιλάδα της Ναρα, ωστόσο, είδαν ότι σε αυτά τα εύφορα χώματα, δεν μπορεί παρά να παραχθεί ένα μεγάλο τονάζ ανά τεμάχιο, ώστε να μπορέσουν τα φυτά να ωριμάσουν τον καρπό όπως πρέπει. Και κάπου εκεί, στις αρχές του 2000, εμφανίστηκε το πρώτο κύμα της απόρριψης του τυφλού κανόνα των χαμηλών αποδόσεων.

Πειράματα στην περιοχή της κοιλάδας Ναρα όπου το καλοκαίρι κρατάει μέχρι τον Νοέμβριο, έδειξαν ότι τα φυτά που έφεραν χαμηλότερο καρπό δεν παρουσίαζαν μεγάλες αποκλίσεις από τα υπόλοιπα. «Μάλιστα, αν τα σταφύλια χάσουν το 15% του βάρους τους λίγο πριν τον τρύγο, δεν θα είναι μόνο οι αποδόσεις χαμηλές, αλλά και η ποιότητα» αναφέρει ο Dan Petroski, οινοποιός στο οινοποιείο Massican που εργάστηκε επί 14 χρόνια στους αμπελώνες Larkmead. Τα στεγανά των χαμηλών αποδόσεων ξεκίνησαν να σπάνε και σε άλλες ζώνες, όπως στην Rioja και το Ribera del Duero. Ο οινοποιός Julio Saenz αποκαλύπτει πως πλέον επιδιώκουν χαμηλές αποδόσεις μόνο στη Rioja, επιτρέποντας στους αμπελώνες του Ribera del Duero να φορτωθούν όσο αντέχουν, προκειμένου να ζοριστεί το φυτό και να δώσει περισσότερα σε αρώματα και άλλα χαρακτηριστικά. 🍇



# ΜΕΙΩΝΕΤΑΙ Η ΠΥΚΝΟΤΗΤΑ ΦΥΤΕΥΣΗΣ ΑΜΠΕΛΟΥ ΣΤΗΝ **ΚΑΜΠΑΝΙΑ**

Η Καμπανία ετοιμάζεται για μια μετάβαση από την υπέρπυκνη φύτευση αμπελώνων που προστατεύεται σήμερα από την UNESCO, σε μια πιο βιομηχανική προσέγγιση, που προϋποθέτει λιγότερα φυτά ανά εκτάριο επιτρέποντας από την άλλη τη χρήση συμβατικών μηχανικών μέσων. Η τρέχουσα πυκνότητα εκτιμάται ότι είναι περίπου 9.000 έως 10.000 αμπέλια ανά εκτάριο, αν και ορισμένοι αμπελώνες έχουν φυτευτεί με πυκνότητα έως και 12.000 φυτά ανά εκτάριο. Η ελάχιστη πυκνότητα αμπέλου που ορίζεται από το Cahier des Charges (που καθορίζει τους κανονισμούς για την Ονομασία Προέλευσης) είναι λίγο κάτω από 6.700 φυτά ανά εκτάριο. Ωστόσο, η Champagne όπως τη γνωρίζουμε πρόκειται να αλλάξει με την επικείμενη ψήφο των διαχειριστών του Syndicat des Vignerons (SGV) για το έργο «Vignes Semi Larges (VSL)». Σύμφωνα με αυτό, οι σειρές θα αποτελούνται από φυτά με απόσταση 2,2 μέτρων το ένα από το άλλο, με μια πυκνότητα φύτευσης που δεν θα υπερβαίνει τα 3.800 φυτά ανά εκτάριο. 🍇



ΕΛΑΧΙΣΤΗ  
ΠΥΚΝΟΤΗΤΑ  
ΑΜΠΕΛΟΥ

**6.700**  
ΦΥΤΑ / ΕΚΤΑΡΙΟ



**3.800**  
ΦΥΤΑ / ΕΚΤΑΡΙΟ



ΚΤΗΜΑ ΟΛΥΜΠΙΑ ΓΗ FOODS Ο.Ε.  
ΚΟΚΚΙΝΑ - ΑΡΧ. ΟΛΥΜΠΙΑ 27065  
ΤΗΛ/ΦΑΧ 2624023021 - 6967434254  
e-mail : info@olympiagi.gr

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



# ΤΟ ΡΟΜΠΟΤ ΒΑCCHUS ΑΝΑΛΑΜΒΑΝΕΙ ΤΟ ΑΜΠΕΛΙ

Συνεχίζονται οι δοκιμές στον αμπελώνα του Κτήματος Γεροβασιλείου στην Επανομή.

ΚΕΙΜΕΝΟ **Λεωνίδας Λιάμης**

**Η** ώρα που τα έξυπνα ρομπότ θα κινούνται χωρίς ανθρώπινη εποπτεία μέσα και σε ελληνικούς αμπελώνες, εκτελώντας απαιτητικές εργασίες, όπως το αραίωμα, το κορφολόγημα και ο επιλεκτικός τρύγος, φαίνεται ότι δεν θα αργήσει πολύ και σε αυτή την εξέλιξη εκτός από την τεχνητή νοημοσύνη, έχει βάλει το χεράκι του ένας σύγχρονος... Βάκχος. Επιστήμονες από πανεπιστημιακά ιδρύματα της Ελλάδας, της Ιταλίας και της Μεγάλης Βρετανίας, μαζί με εξειδικευμένες ιδιωτικές εταιρείες από την Ισπανία και τη Νορβηγία, έχουν ενώσει τις δυνάμεις τους κάτω από το ευρωπαϊκό ερευνητικό έργο «Bacchus» με σκοπό να αναπτύξουν αυτόνομα ευφυή συστήματα, που θα πιάσουν δουλειά στον αμπελώνα.

## ΤΟ ΕΥΦΥΕΣ ΑΥΤΟΚΙΝΟΥΜΕΝΟ ΟΧΗΜΑ

Το κοινό project, που χρηματοδοτείται από το πρόγραμμα Horizon 2020, είναι σε εξέλιξη από τον Ιανουάριο του 2020 και φιλοδοξεί να «χτίσει» ένα ρομπότ ικανό να βοηθά τον αμπελουργό να παράγει άριστη πρώτη ύλη και κατ' επέκταση ποιοτικότερα κρασιά και ταυτόχρονα να γίνει πιο ανταγωνιστικός, μειώνοντας την εξάρτησή του από τα εργατικά χέρια. Ήδη προς την κατεύθυνση αυτή, όπως περιγράφει η Ζωή Δουλγέρη, καθηγήτρια Ρομποτικής του Εργαστηρίου Αυτοματοποίησης και Ρομποτικής στο Τμήμα Ηλεκτρολόγων Μηχανικών και Μηχανικών Υπολογιστών του ΑΠΘ, αλλά και Συντονίστρια του έργου «Bacchus» έχει γίνει προεργασία. «Είναι, ήδη, έτοιμο το αυτοκινούμενο όχημα, πάνω στο οποίο έχουν προσαρμοστεί δύο ρομποτικοί βρα-

χίονες, αλλά και αισθητήρια για να μπορεί να περνηγείται στον αμπελώνα. Η συναρμολόγησή του έχει γίνει από την ισπανική Robotnik Automation και στη Θεσσαλονίκη ενσωματώσαμε στο υπολογιστικό του σύστημα του αλγόριθμους που έχουμε αναπτύξει στο ΑΠΘ για να κάνουμε τις δοκιμές», εξήγησε η κυρία Δουλγέρη. Οι οποίες σημειωτέον βρίσκονται σε εξέλιξη στον αμπελώνα του Κτήματος Γεροβασιλείου στην Επανομή. Εκτός από το εργαστήριο Ρομποτικής, το ΑΠΘ μετέχει στο πρόγραμμα και με το Εργαστήριο Τηλεσκοπίσης, το οποίο αξιοποιεί τη χρήση μιας υπερφασματικής κάμερας, για να συλλέγει δεδομένα για την αναγνώριση των ραγών, σε σχέση με το βαθμό ωριμότητάς τους ή αντίστοιχα αν έχουν υποστεί κάποια ασθένεια ή ποιοτική υποβάθμιση ώστε να τρυγούνται ή να απορρίπτονται.

## ΕΩΣ ΤΟΝ ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟ ΤΟΥ 2023

Στόχος είναι η λειτουργικότητα του ρομποτικού συστήματος να έχει τελειοποιηθεί έως το Σεπτέμβριο του 2023, όταν και ολοκληρώνεται το πρόγραμμα «Bacchus» και στην τελική του μορφή να μπορεί εκτός από την αμπελουργία, να χρησιμοποιηθεί μέσω κάποιων προσαρμογών στο λογισμικό και τους βραχίονες και σε άλλες δενδρώδεις καλλιέργειες. «Επιδίωξή μας είναι να αναπτύξουμε ένα ρομπότ που να μπορεί να βελτιώσει την αγροτική παραγωγή και σε άλλους τομείς. Επιλέξαμε τον αμπελώνα, καθώς είναι μια καλλιέργεια ιδιαίτερα συνδεδεμένη με την ελληνική παράδοση και μπορεί να παράξει υψηλής αξίας προϊόντα» αναφέρει η κυρία Δουλγέρη. 🌿



## Με απόβλητα κρασιού φουλάρει η TotalEnergies αγωνιστικά αυτοκίνητα

Την επικήμενη κυκλοφορία του καινούργιου 100% ανανεώσιμου καυσίμου για αγωνιστικά αυτοκίνητα που ονομάζεται «Excellium Racing 100» ανακοίνωσε το γαλλικό brand TotalEnergies. Όπως η ίδια η εταιρεία εξηγεί το «Excellium Racing 100» ξεκινά με μια βιοαιθανόλη «που παρασκευάζεται από τα υπολείμματα της βιομηχανίας του κρασιού, όπως οι οινολάσπες και ο πυρήνας σταφυλιών» που στη συνέχεια αναμειγνύεται και με άλλα υλικά για να δημιουργήσει το τελικό, υψηλής απόδοσης, καύσιμο. Τα αυτοκίνητα που χρησιμοποιούν αυτό το καύσιμο αναμένεται να δουν μια «άμεση μείωση» τουλάχιστον 65% στην εκπομπή διοξειδίου του άνθρακα, σύμφωνα με την εταιρεία. 🌿

ΚΕΙΜΕΝΟ Στέλλα Προβελέγγιου



## ΤΡΑΚΤΕΡ ΕΙΔΙΚΗΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ

- 4ΚΥΛΙΝΔΡΟΙ ΚΙΝΗΤΗΡΕΣ KOHLER ΚΑΙ ΚΥΒΟΤΑ ΙΠΠΟΔΥΝΑΜΕΙΣ 50, 75 ΚΑΙ 100 HP
- ΚΙΒΩΤΙΟ ΤΑΧΥΤΗΤΩΝ 16Χ16 ΜΕ ΥΔΡΑΥΛΙΚΗ Η ΜΗΧΑΝΙΚΗ ΡΕΘΕΡΣΑ
- ΕΠΙΛΟΓΗ ΑΝΑΜΕΣΑ ΣΕ 3 ΕΚΔΟΣΕΙΣ : ΛR, RS ΚΑΙ DUALSTEER ΜΕ ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΑ ΜΙΚΡΗ ΑΚΤΙΝΑ ΣΤΡΟΦΗΣ
- ΣΟΜΡΑΚΤ ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ ΙΔΑΝΙΚΕΣ ΓΙΑ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΕΣ



# ΜΕΛΕΤΩΝΤΑΣ ΤΟΝ ΦΕΛΛΟ ΣΕ ΣΧΕΣΗ ΜΕ ΤΟ ΚΡΑΣΙ

Εργαστήριο φελλού Cork Hellas

ΚΕΙΜΕΝΟ Γιάννης Κοκκαλίδης

**Τ**ο ελληνικό κρασί εδραιώνεται, κατακτώντας κορυφαίες διακρίσεις στο διεθνές οινικό στερέωμα. Η Cork Hellas, έχοντας επίγνωση της σπουδαιότητας του ρόλου του πώματος και του σωστού πωματισμού για το κρασί, έχει επενδύσει επί σειρά τριών δεκαετιών στον ποιοτικό έλεγχο και στην έρευνα. Στο εργαστήριο της Cork Hellas καθημερινά διενεργείται μεγάλο πλήθος ελέγχων

σχετικά με την ποιότητα, τη συμπεριφορά, τη σύσταση, τις μηχανικές ιδιότητες και την υγιεινή των πωμάτων. Παράλληλα όμως εστιάζουμε στην εξειδικευμένη επιλογή για κάθε κρασί και κάθε οινολογική άποψη.

Το κρασί είναι ένας ζωντανός οργανισμός με τη δική του δυναμική και ταυτότητα, σύμφωνα πάντα με την αντίληψη του οινολόγου και του οινοποιοῦ. Τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά κάθε κρασιού είναι παράμετροι που λαμβάνονται υπ' όψη για την οινοποίηση, την ωρίμανση, την αποθήκευση και ασφαλώς την εμφιάλωση.

Το πλήρως εξοπλισμένο Οινολογικό Εργαστήριο της Cork Hellas δραστηριοποιείται αποκλειστικά και μόνον για να μελετήσει, να ελέγξει και να προτείνει το καταλληλότερο πώμα στο αντίστοιχο κρασί. Για οίνους πλούσιους σε αρώματα, με φρουτώδη γεύση και φρεσκάδα, συνήθως λευκούς, ροζέ και πιθανώς ερυθρούς, επικεντρωνόμαστε σε πώματα που δεν επιτρέπουν την εισαγωγή μεγάλης ποσότητας οξυγόνου. Στο τμήμα ελέγχου της Cork Hellas πραγματοποιείται εργαστηριακή αξιολόγηση σε σχέση με τη διαπερατότητα του πώματος, στοχεύοντας στην ελάχιστη επιθυμητή μικροοξυγόνωση που τροφοδοτεί τις μικροζυμώσεις και διατηρεί το κρασί στην ίδια σταθερή ισορροπία μετά την εμφιάλωση.

Άλλη κατηγορία αφορά κυρίως οίνους ερυθρούς ξηρούς και γλυκείς, και ιδιαίτερους λευκούς παλαιώσης. Εδώ οι επιλογές ποικίλουν σε σχέση με άλλα χαρακτηριστικά του κρασιού όπως ο αλκοολικός τίτλος, τα υπολειπόμενα σάκχαρα, η ταννικότητα, ο πιθανός αναγωγικός

χαρακτήρας, η επίδραση του ξύλου, η ταχύτητα διακίνησης, ο μέγιστος χρόνος στη φιάλη. Σε πολλές περιπτώσεις, παράλληλα με την κύρια επιλογή, προτείνεται από το εργαστήριο και τους έμπειρους πωλητές της Cork Hellas, δειγματική εμφιάλωση και συγκριτική παρακολούθηση με φελλούς διαφορετικών τεχνικών χαρακτηριστικών, που πιθανώς να αποκαλύψουν και να αναδείξουν νέα στοιχεία από την πολυπλοκότητα του χαρακτήρα του κρασιού. Ιδιαίτερη κατηγορία αποτελούν οι αφρώδεις και ημιαφρώδεις οίνοι. Στους αφρώδεις μπορεί να καταμετρηθεί η ποσότητα του διαλυμένου CO<sub>2</sub> και οι πιέσεις όλων των αερίων. Για κάθε φιάλη δίνονται οδηγίες από το εργαστήριο της Cork

Hellas για τη βύθιση του πώματος και τη σωστή ανταπόκρισή του μετά από την απομάκρυνση του σύρματος. Στους ημιαφρώδεις οίνους, η μελέτη είναι πιο εμπειριστωμένη ώστε να αποφεύγουμε ατυχήματα όπως το «πέταγμα» του φελλού ή την πολύ μεγάλη δύναμη εξαγωγής.

Μεγαλύτερος σύμμαχος σ' αυτή την προσπάθεια αναδείχθηκε η συνεργασία της Cork Hellas με τον οίκο Diam Bouchage,

έχοντας την αποκλειστική αντιπροσώπευση στην Ελλάδα. Κατά την πολυετή και αδιάκοπη επένδυση στην έρευνα και την τεχνολογία, η DIAM δημιούργησε ένα καινοτόμο προϊόν φελλού σύνθεσης με μοναδικές ιδιότητες. Η γκάμα της DIAM περιλαμβάνει μεγάλο πλήθος πωμάτων με διακριτά χαρακτηριστικά, ώστε να δίνουν συγκεκριμένα αποτελέσματα στην ανάδειξη και την εξέλιξη κάθε οίνου. Ο Εργαστηριακός Οργανισμός της Diam Bouchage αποτελεί μία τεράστια δεξαμενή πληροφοριών για το Εργαστήριο της Cork Hellas.

Οι συνεργασίες μας με ελληνικά και ξένα εργαστήρια, ινστιτούτα έρευνας, πανεπιστημιακά ιδρύματα, επιστημονικούς φορείς, άφησαν το στίγμα τους αποτελώντας παρακαταθήκη για το μέλλον και φάρο για καινοτόμες διαδρομές. 🍷







**Τα πώματα φελλού DIAM  
δίνουν τη δυνατότητα  
για Πωματισμό Ακριβείας**



The guardian of aromas



ΕΞΑΠΑΤΗΜΕΝΟΣ ΔΗΛΩΝΕΙ Ο STING

## Με ένα Barolo τον ξεγέλασαν να επενδύσει στην Τοσκάνη

Ένα ποτήρι κρασί από μια γυάλινη καράφα ξεγέλασε τον frontman των Police, Sting, ώστε να αγοράσει μια τοσκανέζικη villa του 16ου αιώνα, καθώς, όπως ισχυρίζεται, ο δούκας που του την πούλησε τον διαβεβαίωσε ότι το κρασί προέρχεται από τον αμπελώνα της. Πίσω στο 1997, ο Sting και η γυναίκα του βρίσκονταν σε διαπραγματεύσεις για την αγορά του Il Palagio, 45 λεπτά έξω από τη Φλωρεντία. Ο δούκας Simone Vincenzo Velluti Zati di San Clemente σέρβιρε τότε τον τραγουδιστή λίγο κρασί από το κτήμα, πείθοντάς τον όχι μόνο να αγοράσει χωρίς πολλά παζάρια τη βίλα, αλλά και τον αμπελώνα δίπλα της, όπως ισχυρίζεται ο Sting. Ωστόσο το κρασί απεδείχθη ότι προέρχεται από το Barolo, ενώ οι επισκέπτες του Il Palagio πάσπηκαν επ' αυτοφώρω να αδειάζουν τα ποτήρια που τους σέρβιρε ο Sting στις γλάστρες, γεγονός που κατά τον τραγουδιστή τον ώθησε στο να βελτιώσει τον αμπελώνα.



Σε ό,τι αφορά τις **αντιδράσεις** της οικογένειας στις **δηλώσεις** του Sting, ο γιος του **μακαρίτη** πλέον δούκα Simone Vincenzo Velluti Zati di **San Clemente** δήλωσε στην Corriere della Sera ότι ο **ταλαντούχος** rock star μάλλον υπερβάλει, **παρουσιάζοντας** τον πατέρα του σαν έναν **άπληστο** ξενοδόχο.



ΑΥΣΤΡΑΛΙΑ

## ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΑ ΑΠΟ ΣΤΑΦΥΛΙΑ ΠΟΥ «ΕΒΑΨΕ» Η ΦΩΤΙΑ

Δύο παράλληλα πειράματα τρέχουν στην Αυστραλία, στόχος των οποίων είναι η παραγωγή αποσταγμάτων με σταφύλια που βρέθηκαν πολύ κοντά στις καταστροφικές πυρκαγιές που έπληξαν τη χώρα τον περασμένο χρόνο. Το αποσταγματοποιείο Archie Rose αγόρασε 50 τόνους σταφύλι από την κοιλάδα Hunter και θέλει να δει αν η παραγωγή αυτή θα οδηγήσει σε ένα απόσταγμα με έ-

ΝΕΑ ΕΠΟΧΗ ΑΝΑΝΕΩΣΗ ΜΕ ΤΗ ΣΧΕΔΙΑΣΤΡΙΑ PAULA SCHER

## Ένας αιώνας ζωής για την «Μπλε Καλόγρια»

Το θρυλικό Blue Nun συμπληρώνει φέτος 100 χρόνια κυκλοφορίας, από τότε που ο γερμανικός οίκος Sichel από το Mainz, το 1921, έστειλε στο Λονδίνο τις πρώτες ετικέτες με τις «μπλε-φορεμένες» καλόγριες. Αγαπήθηκε τόσο από τις δυνάμεις του Άξονα, όσο και από τους Συμμάχους και έφτασε το 1980 να πουλά 3 εκατ. φιάλες με αυτό το γλυκό blend γερμανικών ποικιλιών, προτού οι εκπαιδευμένοι πλέον ουρανίσκοι των πρώτων οινόφιλων ξεκινήσουν να το απορρίπτουν το 1990. Κλείνοντας τα 100, η εταιρεία που παρέλαβε από τους Sichel την ετικέτα, προσδοκά σε ένα rebrand, ζητώντας βοήθεια από την Νεοϋορκέζα σχεδιάστρια Paula Scher.







ΕΠΕΝΔΥΣΗ ORANGE WINES

## Η επόμενη μεγάλη οινική στιγμή της Αργεντινής

Κανένας δεν μπορεί να απαρνηθεί τη λάμψη του Malbec, όταν μιλάει για τον αμπελώνα της Αργεντινής. Ωστόσο, με τη σχετική αγορά να ανθίζει οι Αργεντινοί προετοιμάζονται για τη μεγάλη έλευση των πορτοκαλί κρασιών. Μια niche αγορά προς το παρόν, την οποία άνοιξε το οινοποιείο Susana Balbo με τη λευκή ποικιλία Torrontes. Ήδη άλλα μεγάλα οινοποιεία της χώρας έχουν πειραματιστεί με Chardonnay, Bonarda και Cabernet Franc, με την ουσία να έγκειται στο ότι από το 2019 οπότε ξεχώρισαν τα orange wines της Αργεντινής, έχει γίνει πολλή δουλειά.



ντονο χαρακτήρα καπνιστού ή αν τελικά θα μετρήσει ακόμα μια παράπλευρη απώλεια από την πυρκαγιά. Παράλληλα το Πανεπιστήμιο της Αδελαΐδας τρέχει έρευνα για να ανακαλύψει τον τρόπο με τον οποίο τα βαμμένα από τον καπνό σταφύλια θα μπορούσαν να μεταμορφωθούν σε πανάκριβα τζιν και μπράντι με επίσης καπνιστό χαρακτήρα. Για τον σκοπό αυτό, το οινοποιείο Simon Tolley διέθεσε ολόκληρη την παραγωγή του στους ερευνητές, οι οποίοι με τη σειρά τους αναζητούν έναν τρόπο αντιμετώπισης των οικονομικών επιπτώσεων σε αμπελοουργούς από τέτοιες καταστροφές που θεωρείται δεδομένο ότι θα ενταθούν λόγω της κλιματικής αλλαγής. Τα πορίσματα αναμένονται αρχές του 2022. 🍇

## Viral

Τα βαμμένα από τον καπνό σταφύλια δεν συγκρίνονται με τις εικόνες καταστροφής του παγκόσμιου αμπελώνα που γίνονται viral σχεδόν κάθε χρόνο, ωστόσο και αυτά διαμορφώνουν το ετήσιο εισόδημα εκατοντάδων παραγωγών στις πυρόπληκτες περιοχές.



ΕΛΛΑΔΑ ΕΝΑΣ ΑΝΘΡΩΠΟΣ ΤΟΥ ΟΙΝΟΥ

## Έφυγε ο Βασίλης Κουρτάκης

Πολυαχιδής προσωπικότητα του ελληνικού κρασιού, ο Βασίλης Κουρτάκης, ο οποίος έφυγε από τη ζωή την Κυριακή 5 Σεπτεμβρίου, υπήρξε από τους βασικούς θεμελιωτές του Συνδέσμου Ελληνικού Οίνου, συμμετείχε στο ιδρυτικό Διοικητικό Συμβούλιο της Εθνικής Διεπαγγελματικής Οργάνωσης Αμπέλου και Οίνου (Ε.Δ.Ο.Α.Ο.), ενώ συνέβαλε αποφασιστικά στην ίδρυση της Ευρωπαϊκής Επιτροπής Επιχειρήσεων του Κρασιού (C.E.E.V.), της οποίας διατέλεσε πρόεδρος επί οκτώ έτη, πριν ανακρηχθεί σε επίτιμο πρόεδρό της.



Εμφιαλώθηκαν πάνω από **7.000** μπουκάλια της **πρώτης** σοδειάς YJAR, με προτεινόμενη **τιμή** λιανικής στα **120** ευρώ.

## Η πρώτη Rioja στο La Place de Bordeaux

Σύμφωνα με τον οινοποιό Telmo Rodriguez, αυτό το project έρχεται να αλλάξει μόνιμα τη σχέση Γαλλίας και Ισπανίας

Ένα single vineyard παλαιωμένο κρασί από τους πρόποδες του Sierra de Tolono στην Rioja Alavesa γίνεται -μετά από σκληρή διαπραγμάτευση- το πρώτο ισπανικό κρασί που κυκλοφορεί μέσω του La Place de Bordeaux.

Η νέα επίστα YJAR του Telmo Rodriguez θα βρει λοιπόν το δρόμο της για την παγκόσμια αγορά μέσω του σύνθετου συστήματος διανομής που βρίσκεται σε λειτουργία στο γαλλικό Bordeaux ήδη από τον 17ο αιώνα, το οποίο, αν και θεωρείται σήμερα δυσκίνητο, αν και μπορεί να επιτρέψει σε ένα château να πουλήσει ολόκληρο τον τρύγο του μέσα σε λίγες ώρες.

Το YJAR προέρχεται σε έναν παλιό, υψηλό υψόμετρο αμπελώνα 3,8 εκταρίων με φυτεμένες ποικιλίες Tempranillo, Graciano, Garnacha, Gran negro και Rojal. «Ο αμπελώνας βρίσκεται στους πρόποδες του Sierra de Tolono, περίπου 600 με 800 μ. πάνω από την επιφάνεια της θάλασσα. Πρόκειται για το τρίγωνο ανάμεσα σε Labastida, San Vicente και Penacerrada, σε ασβεστούχα εδάφη, όπου ανήκουν οι πιο παλιοί και εντυπωσιακοί αμπελώνες Rioja Alavesa» σημειώνει ο κ. Rodriguez.



Ο οίκος champagne Piper-Heidsieck ιδρύθηκε στις 16 Ιουλίου **1785** στη Rems.

**ΓΑΛΛΙΑ** ΣΤΟ COURMAS

### Μέλι από τους αμπελώνες της Piper-Heidsieck

Με δραστήρια μελίση στους αμπελώνες της στο Courmas της ΒΑ Γαλλίας, η Piper-Heidsieck επιχειρεί να δώσει μια νότα βιοποικιλότητας εξασφαλίζοντας και 20 κιλά μέλι από κάθε μία από τις οκτώ κυψέλες. Ο τρύγος του... μελιού έδωσε φέτος λιγότερα κιλά στην εταιρεία που προμήθευε σαμπάνια τη Μαρία Αντουανέτα.



Η **αγορά** κρασιού παγκοσμίως **έφτασε** στα **340,8** δισ. το 2020.

**2020** ΑΠΟ 340 ΔΙΣ. ΔΟΛΑΡΙΑ

### Στα 528 δισ. δολάρια η παγκόσμια αγορά οίνου το 2025

Ενδιαφέρουσα προοπτική για την παγκόσμια αγορά οίνου μετά την κρίση Covid δίνει η εταιρεία Statista, που προβλέπει αύξηση των παγκόσμιων πωλήσεων στα 528 δισ. δολάρια. Σε ό,τι αφορά τα στοιχεία του 2020, πρώτες παραμένουν οι ΗΠΑ (49,8 δισ. δολ.) και ακολουθούν Γαλλία (25,3 δισ. δολ.), Ιταλία (20,8 δισ. δολ.) και Αργεντινή (20,5 δισ. δολ.).



JOIN US TO THE NEW ERA.



**THE PLACE TO STUDY**

WINE | SPIRITS | BEVERAGES | COFFEE



**WSRC**  
ESTABLISHED 1988

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



**ΕΡΕΥΝΑ** ΒΙΔΩΤΟ ΠΩΜΑ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΑΝΩ ΤΩΝ 65

## Φελλό προτιμούν οι νέοι

«Σήμερα η χρησιμότητα και η λειτουργικότητα είναι τουλάχιστον εξίσου σημαντικές για τους καταναλωτές με την παράδοση. Τα στοιχεία μας δείχνουν ότι οι ηλικιωμένοι καταναλωτές προτιμούν πλέον το βιδωτό πώμα, καθώς ανοίγει εύκολα», σημειώνει μεταξύ άλλων η Lulie Halstead, αναλύτρια της Wine Intelligence. Η ίδια μάλιστα συμπληρώνει «η Gen Z συνδέει το φελλό με υψηλότερη ποιότητα και μπορεί να θεωρήσει τα κρασιά με βιδωτό πώμα χαμηλότερου κύρους, ενώ οι Millennials έχουν δείξει επίσης προτίμηση για το φυσικό φελλό, αν και σίγουρα υπάρχουν ιδιαιτερότητες στις διάφορες αγορές του κόσμου».



**ΕΥΡΩΠΗ** ΤΡΥΓΟΣ

## Ισπανοί αθλά και Πορτογάλοι περιμένουν στη γωνία τη «λαβωμένη» Γαλλία

Με ποσότητες που θυμίζουν το καταστρεπτικό για την παραγωγή 1977 προχωράει ο τρύγος στην Γαλλία, όπου τα πρέμνα φέρουν πληγές από μια έξαρση του περονόσπορου, ανοιξιάτικου παγετούς και λειψυδρία. Μειώσεις από 19 έως 26% σε σύγκριση με τον μέσο όρο της πενταετίας, οι στατιστικές υπηρεσίες του υπουργείου Γεωργίας της Γαλλίας αναμένουν μια ανησυχητική πτώση της παραγωγής. Από την άλλη, η πορεία του τρύγου στην Ιβηρική προχωράει κανονικά και όλα δείχνουν ότι οι φετινές ποσότητες θα βρισκονται στον ισπανικό μέσο όρο, ενώ μικρή αύξηση παρουσιάζει η απόδοση σε αρκετές περιοχές της Πορτογαλίας. Σύμφωνα με τις πρώτες εκτιμήσεις των συνεταιρισμών της Castilla-La Mancha, η Ισπανία αναμένεται να συγκομίσει περίπου 43 εκατ. εκατόλιτρα κρασιού και γλεύκους. Η κατάσταση ευχαριστεί τις επαγγελματικές οργανώσεις, οι οποίες δηλώνουν ανοιχτά, έτοιμες να επωφεληθούν από την πτώση της παραγωγής, ειδικά στη Γαλλία.





ΠΡΕΜΙΕΡΑ ΣΤΟ ΜΙΛΑΝΟ

## Ιταλική η πρώτη εφαρμογή που επιλέγει εστιατόριο με βάση τη λίστα κρασιών

Τη δυνατότητα επιλογής εστιατορίου με βάση τις ετικέτες κρασιού με τις οποίες θα συνοδεύσουν το γεύμα τους αποκτούν οι επισκέπτες του Μιλάνου μέσω μιας νέας εφαρμογής. Η εφαρμογή θα κυκλοφορήσει έγκαιρα ώστε να προλάβει την Milan Wine Week που είναι προγραμματισμένη για τις 2-10 Οκτωβρίου. Η ονομασία αυτής «W» και θα καταστήσει το Μιλάνο την πρώτη παγκοσμίως πόλη που θα χαρτογραφήσει τα εστιατόριά της με βάση τη λίστα κρασιών που επιδεικνύουν στους πελάτες τους. Οι χρήστες θα μπορούν να πληκτρολογούν την ποικιλία του κρασιού ή ακόμα και κάποια συγκεκριμένη ετικέτα και στη συνέχεια θα βλέπουν τον κατάλογο με τα εστιατόρια που διαθέτουν το κρασί της επιλογής τους. Μέχρι το τέλος του 2022, ολόκληρη η ιταλική αγορά εστιατορίων αναμένεται ότι θα έχει χαρτογραφηθεί από την εφαρμογή. «Θα μπορούν οι άνθρωποι να εντοπίζουν τα κρασιά που θέλουν, να κάνουν κράτηση στο εστιατόριο που τα σερβίρει, καθώς επίσης και να νοικιάσουν ένα ποδήλατο ώστε να μετακινηθούν μέχρι εκεί» αναφέρει σχετικά ο Federico Gordini, ιδρυτής της Milan Wine Week.

ARGATIA  
WINERY

ΡΟΔΟΧΩΡΙ  
ΝΑΟΥΣΑ

*αμπελώνες βιολογικής καλλιέργειας*



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

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





Ακριβώς κάτω από τον χώρο θυσίας των **Ναουσαίων Γυναικών** η Αράπιτσα, ο μοναδικός ποταμός γένους θηλυκού στην Ελλάδα, σχηματίζει μια **σημείο βάθους 12** περίπου **μέτρων**, τοποθετήθηκε η μεταλλική κλούβα με τις 500 φιάλες Ξινόμαυρου.

## ΝΑΟΥΣΑ

# ΣΤΗΝ ΑΡΑΠΙΤΣΑ ΤΟ ΝΕΟ ΠΕΙΡΑΜΑ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ ΞΙΝΟΜΑΥΡΟΥ

«**Μ**ια νέα παράδοση». Όσο αντιφατική και αν διαβάζεται η λέξη «νέα» δίπλα στο σημαίνον «παράδοση» άλλο τόσο βγάζει νόημα η συγκεκριμένη έκφραση, στην περίπτωση των οινοποιών από τη ζώνη της Νάουσας, που ήδη από το πρωινό της Κυριακής 5 Σεπτεμβρίου μετρούν αντίστροφα το χρόνο για να δουν τα αποτελέσματα ενός ιδιαίτερου και αν μη τι άλλο πρωτότυπου πειράματος. Αυτήν την στιγμή, βρίσκονται βυθισμένες στην κοίτη του ποταμού Αράπιτσα, σε βάθος 12 μέτρων, 500 φιάλες κρασί από τη ποικιλία Ξινόμαυρο, καθώς και κάποιες φιάλες πειραματικών οινοποιήσεων και θα μείνουν εκεί για τουλάχιστον μια δεκαετία, προκειμένου να μελετηθούν οι προοπτικές παλαίωσης του κρασιού σε αυτό το ορμητικό και αφιλόξενο περιβάλλον.

Κανείς δεν ξέρει να πει, πόσο θα επηρεαστεί η παλαίωση των φιαλών

από την 100% υγρασία, το ελάχιστο οξυγόνο, τη μεταβολή στην ατμοσφαιρική πίεση και τη θερμοκρασία των τρεχόμενων νερών που δεν υπερβαίνουν τους 16 βαθμούς Κελσίου τους καλοκαιρινούς μήνες.

Αντίστοιχα εγχειρήματα σε θαλασσινό νερό, όπως στην περίπτωση της παλαίωσης της λευκής ποικιλίας Θαλασσίτης σε βάθος 40 μέτρων στη θάλασσα της Σαντορίνης, έχουν δώσει μερικές σπάνιες φιάλες με προστιθέμενη αξία που ξεφεύγει από τα δεδομένα του premium.

Με τα επίπεδα οξυγόνου σε τόσο χαμηλά επίπεδα, αναμένεται σίγουρα μια παλαίωση με αργό ρυθμό, ωστόσο εκεί σταματούν οι εικασίες των οινοποιών και των οινολόγων της ιστορικής πόλης, που δεν βλέπουν την ώρα να πάρουν τα πρώτα δεδομένα αυτού του φιλόδοξου και μοναδικού στα χρονικά πειράματος. 🍷



Για «**μια νέα παράδοση**» έκανε λόγο ο οινοποιός **Χριστόφορος Γεωργιάδης**, από την **Αργατία**, αναφερόμενος στο πείραμα.





**WSPC**  
ESTABLISHED 2004

# ΟΙ ΚΟΡΥΦΑΙΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΙ ΠΑΓΚΟΣΜΙΩΣ ΣΥΝΕΡΓΑΖΟΝΤΑΙ ΜΕ ΤΟ WSPC



**WSET**  
WINE & SPIRIT  
EDUCATION TRUST



**WINE  
SCHOLAR  
GUILD**



**BSA**

BEVERAGE  
STANDARDS  
ASSOCIATION

COFFEE | TEA | COCOA  
CERTIFIED EDUCATION

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

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





ΣΤΑ 100

ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΠΑΡΑΓΕΙ  
ΤΟ ΑΜΠΕΛΙ ΔΙΔΑΣΚΕΙ  
**Ο MARCO SIMONIT**

ΚΕΙΜΕΝΟ Πέτρος Γκόγκος





Το **Simonit** & Sirch, Vine Master Pruners είναι η **πρώτη** διεθνής εταιρεία συμβούλων **κλάδεματος** αμπέλου. Σε συνεργασία με **πανεπιστημιοπόλεις**, προσφέρει **μεταπτυχιακό** στο κλάδεμα στο Πανεπιστήμιο του **Μπορντό** και φιλοξενεί ένα **διαδικτυακό πρόγραμμα** για τη δημιουργία Vine Master Pruners - **ισοδύναμο** του τίτλου MW.

## ΟΙ ΚΑΝΟΝΕΣ ΚΛΑΔΕΜΑΤΟΣ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΟΥΣ SIMONIT & SIRCH

### ΣΕΒΑΣΤΕΙΤΕ ΤΟ ΦΥΤΟ 1

Το αμπέλι πρέπει να έχει χώρο για να αναπτυχθεί. Όταν ενλικιωθούμε, δεν κοιμόμαστε στις κούνιες μας ούτε φοράμε τα ίδια ρούχα που φορούσαμε ως παιδιά. Καθώς το αμπέλι γερνάει, πρέπει να αφήνεται ελεύθερος χώρος στα κλαδιά του.

### ΤΑ ΚΟΨΙΜΑΤΑ 2

Οι τομές πρέπει να είναι μικρές (η άποψη του Simonit είναι ότι δεν υπάρχει ποτέ ανάγκη να ανοίξετε πλήρως τις λεπίδες των κοπτικών) και πρέπει να γίνονται μόνο σε νεαρό ξύλο, το οποίο μπορεί να επουλωθεί γρηγορότερα από το παλιό ξύλο. Η μείωση της εκτεθειμένης περιοχής σημαίνει μειωμένο κίνδυνο μόλυνσης και ασθένειας.

### Η ΡΟΗ ΤΟΥ ΧΥΜΟΥ 3

Βεβαιωθείτε ότι η ροή του χυμού είναι συνεχής κατά μήκος της δομής του φυτού. Διατηρήστε τις περικοπές κατά μήκος της μίας πλευράς του αμπελιού, έτσι ώστε οι περιοχές που έχουν στεγνώσει από κοψίματα να μην εμποδίζουν την αγγειακή ροή μέσω του αμπελιού. Συνεπώς, η ενέργεια του φυτού είναι αδιάκοπη και το σθένος του είναι υψηλότερο.

### ΤΟ ΚΛΑΔΕΜΑ 4

Το κλάδεμα πρέπει να επιτρέπει την παραμονή ορισμένης ποσότητας «προστατευτικού ξύλου» στο αμπέλι. Εάν πρέπει να γίνει μεγάλη τομή για την απομάκρυνση του αποξηραμένου νεκρού ξύλου, πρέπει να γίνεται σε ασφαλή απόσταση από το υγιές ξύλο της αμπέλου.

**Φ**αίνεται λογικό ότι ο τρόπος που αντιμετωπίζεται ένα φυτό επηρεάζει τη διάρκεια ζωής και την παραγωγικότητά του. Γιατί λοιπόν χρειάστηκε τόσος χρόνος για να κατανοηθεί αυτό; Ο γκουρού των κλαδευτών Marco Simonit είναι ο κατάλληλος άνθρωπος για να ανατρέψει την πεποίθηση ότι τα αμπέλια πρέπει οπωσδήποτε να κλαδεύονται το χειμώνα και μετά την άνοιξη ενώ μετά από μερικές δεκαετίες πρέπει να αποσυρθούν, επειδή παράγουν λιγότερο και γίνονται ασύμφορα, δίνοντας τη θέση τους σε καινούργια. «Τα αμπέλια μπορούν να παράγουν άφθονα σε ηλικία 50, 60 ή 100 ετών», απαντάει ο Simonit - με την προϋπόθεση ότι είναι υγιή και έχουν αντιμετωπιστεί σωστά. Στο Henschke στην κοιλάδα Barossa της Αυστραλίας, ένα από τα πολλά οινοποιεία τα οποία συμβουλευόμαστε τον Simonit και τον συνεργάτη του Pierpaolo Sirch, υπάρχει ένα μπλοκ αμπελιών που φυτεύτηκαν στη δεκαετία του 1860 και εξακολουθούν να παράγουν άφθονα φρούτα υψηλής ποιότητας, άλλωστε μία από τις βασικές πεποιθήσεις του Simonit είναι ότι το terroir εκφράζεται πιστά σε παλαιότερα αμπέλια.

### ΑΕΝΑΗ ΡΟΗ ΤΩΝ ΧΥΜΩΝ

Γεννημένος το 1966, μεγάλωσε σε ένα μικρό αγρόκτημα στη Gorizia, Friuli Venezia Giulia, στη βορειοανατολική Ιταλία, ο Simonit από μικρός συνειδητοποίησε ότι το αμπέλι χρειάζεται να «εξημερωθεί» για να παράξει φρούτα, αλλά αναρωτήθηκε αν χρειάζεται να «υποφέρει» κατά τη διάρκεια της διαδικασίας. «Έπρεπε να ξέρω εάν τα άγρια αμπέλια ζουν περισσότερο» σημειώνει. Έτσι ρώτησε το αφεντικό του στην Consorzio Tutela Vini Collio αν μπορούσε να πάει το φυτό που πεθαίνει σε έναν ξυλουργό, να το κόψει στη μέση και να δει πώς η άμπελος έχει αντα-

ποκριθεί, εσωτερικά, στα εξωτερικά κοψίματα. Η αυτοψία του αμπελιού σε έναν τοπικό ξυλουργό άλλαξε τα πάντα για τον Simonit. Μέσα, το κλίμα ήταν μαύρο. Υπήρχε λίγο από το ζωντανό, λευκό ξύλο. Γύρω από τις κοπές κλαδέματος, το ξύλο είχε στεγνώσει, δημιουργώντας έναν κώνο αποξήρανσης. Σε ορισμένα μέρη, είχε μπει μύκητας. «Τέτοια κοψίματα είναι τραυματικά για το φυτό», λέει ο Simonit. Όσο μεγαλύτερη είναι η τομή, τόσο μεγαλύτερο είναι το τραύμα - και τόσο μεγαλύτερος είναι ο κίνδυνος μόλυνσης και ασθένειας.

Με περαιτέρω παρατήρηση και σκίτσα, ο Simonit άρχισε να διατυπώνει μια πιο ήπια προσέγγιση στο κλάδεμα - που σεβόταν το αμπέλι, δεν εμποδίζει την οργανική του ανάπτυξη και εξασφάλιζε ότι τα κοψίματα δεν εμποδίζουν τη ροή του χυμού μέσα από τη λεπτή και πολύπλοκη εσωτερική δομή του φυτού. Τότε άρχισε να μιλάει για τις ιδέες του με τους παραγωγούς στους αμπελώνες των οποίων δούλευε - βετεράνους οινοποιούς όπως ο Mario Schioretto και ο Josko Gravner, οι οποίοι του επέτρεψαν να πειραματιστεί με τα αμπέλια τους, εξασκώντας μια πιο ευαίσθητη, ανταποκρινόμενη και ολιστική προσέγγιση στην καλλιέργεια και την εκπαίδευση του αμπελιού δημιουργώντας μια μέθοδο που θα αντιμετώπιζε τα αμπέλια με σεβασμό και θα εξασφάλιζε ότι ο αμπελώνας απολάμβανε μια μεγαλύτερη, πιο υγιή ζωή. Σήμερα, η εταιρεία που έχει δημιουργήσει συνεργάζεται σε 15 χώρες με μια ομάδα 20 τεχνικών που ασχολούνται με την εκπαίδευση της νέας γενιάς αμπελουργών. Από την έδρα της στο Friuli Venezia Giulia, η προσέγγιση, ειδικά με τη νέα διαδικτυακή πλατφόρμα Vine Master Pruners, είναι παγκόσμια. Το Simonit είναι ένα οικείο όνομα μεταξύ των οινοπαραγωγών από τη Βουργουνδία έως το Barossa. 🍇



.....ΤΟΥ ΠΑΝΑΓΙΩΤΗ ΣΑΜΑΡΤΖΗ\*.....

## Πρώτα η εμπιστοσύνη στη ζώνη

Για να βρει το δρόμο του το ελληνικό κρασί, θα πρέπει πρώτα ο κλάδος να συμφωνήσει σε συγκεκριμένους κανόνες και να χρηματοδοτήσει ο ίδιος, χωρίς να περιμένει από το κράτος, το μηχανισμό που θα ελέγχει την ταυτότητα του οίνου. Μόνο έτσι θα μπορέσει ο κλάδος να αφήσει ένα οικονομικό αποτύπωμα που θα αγγίξει τον τόπο που εξασφάλισε σε πρώτη φάση αυτή την ταυτότητα.

**Τ**ο ελληνικό κρασί δεν χρειάζεται νομοθεσία, χρειάζεται μια διαφορετική λειτουργία σε επίπεδο διεπαγγελματικό. Για να αποκτήσει ταυτότητα και υπεραξία, θα πρέπει να έχει κανόνες, οι οποίοι να ορίζουν τον τρόπο που όλοι σε μια ζώνη, ειδικά σε ζώνες ΠΟΠ, παράγουν. Έχουμε 50 «Νάουσες». Πού είναι η ομάδα που θα πρέπει να τις δοκιμάσει και να πει ότι η κάθε μία Νάουσα, πέρα από τα χαρτιά, έχει και τυπικότητα; Επίσης, ποια είναι η τυπικότητα της περιοχής; Θα έρθει ο άλλος από το Παρίσι και θα σου πει ποια είναι η τυπικότητα της Νάουσας, δεν θα πρέπει να πεις σαν κράτος, σαν Διεπαγγελματική, έχω 20 δείγματα Νάουσας που είναι από τη ρουστίκ μέχρι τη μοντέρνα εκδοχή. Για να του δώσεις μια εικόνα τι τελικά περιμένεις από μια Νάουσα.

**ΤΥΦΛΗ ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ ΜΕ ΕΞΟΔΑ ΤΩΝ ΟΙΝΟΠΟΙΩΝ**  
Τυφλή γευσιγνωσία την οποία πληρώνουν οι οινοποιοί, θα μπορούσε να δώσει τη λύση. Όχι το κράτος. Απόλυτα ελεγχόμενη. Γιατί αν εγώ πάω ένα Αγιοργίτικο και πω ότι είναι από τη Νάουσα, όποιος δεν το έχει δοκιμάσει, θα το πιστέψει. Και αν δεν υπάρχει έλεγχος και επανέλεγχος και σε μια χρονιά που είναι κακή για παράδειγμα, απλά δεν παίρνεις από την Επιτροπή την ταινία για φέτος ώστε να το πεις Νάουσα.

Αυτό σημαίνει ότι δεν θα υπάρχει ένας δίλιτρος ασκός που έχει μέσα Ξινόμαυρο και το λες Νάουσα. Δίλιτρος; Όπως και να το λένε σε όποια περιοχή και να είναι, όταν πας και δίνεις



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

ταυτότητα σε αυτό και λες αυτό είναι Νάουσα, τη δουλειά όλων των υπολοίπων την καταστρέφεις.

Αν δεν αποκτήσεις εμπιστοσύνη στη ζώνη, θα έχεις στο όνομα; Μπορεί ένας άνθρωπος να υποστηρίξει το brand μιας περιοχής; Όταν κάποιος βλέπει Riesling με τον αετό πάνω, ξέρει ότι έχει περάσει από έλεγχο από τους Γερμανούς οινοποιούς μέσα στη ζώνη. Ψωνίζει με το σήμα. Αν υπάρχει ένα σήμα που λέει Νεμέα και δείχνει ότι εξετάστηκε από Επιτροπή Ειδικών ότι η χρονιά είναι καλή, έχω εμπιστοσύνη στη ζώνη. Αν δεν γίνουν αυτά τα σύγχρονα βήματα, βάσει και του πώς οι άλλοι αντιμετωπίζουν το κρασί, δεν μπορούμε να έχουμε την απαίτηση να αποδέχονται τη δουλειά μας και να κρίνεται κατά περίπτωση. Είναι γεγονός ότι μια Νεμέα, μια Νάουσα, μια Σαντορίνη έχουν διαφορές που δεν είναι νομοθετικές. Κι όταν όλοι λειτουργούν έτσι με τις δικές τους παραγωγές, γιατί να αποδεχτούν το «έλα μωρέ» το δικό



σου. Γιατί αυτοί δεν έχουν καλό κρασί; Στην Ελλάδα σκεφτόμαστε μεγάλα, όμως δεν είμαστε το κέντρο του κόσμου. Ούτε οι άλλοι είναι, απλά η διαφορά είναι ότι εκείνοι το ξέρουν. Πρέπει να σοβαρευτεί ο κλάδος. Η Ελλάδα θα πρέπει να ανακαλύψει τον εαυτό της. Η συνολική ποσότητα παραγωγής κρασιού στη χώρα είναι όσο το μισό κρασί που παράγει το Μπορντό. Άρα συζητάμε για μια πάρα πολύ μικρή δυναμική ποσοτήτων. Από την άλλη, επειδή η Ελλάδα έχει πολλές γηγενείς ποικιλίες, δεν είναι οι 1.500 της Ιταλίας, αλλά είναι 400 ή 500 που είναι ένας καλός αριθμός για να κάνουμε κρασιά ταυτότητας, θα πρέπει να κάνει στροφή όλο και μεγαλύτερη προς την ταυτότητα.

Δείξε την ταυτότητα του τόπου σου στην ποικιλία σου και πήγαινε με αυτό να βρεις ένα πολύ μικρό κομμάτι αγοράς για να πουλήσεις το κρασί σου, είναι μια καλή συμβουλή. Αν πεις ότι θα αγοράσω όλα τα σταφύλια του κάμπου της Νεμέας και θα κάνω ένα κόκκινο κρασί και πας σε έναν πελάτη που μπορεί να απορροφήσει την ποσότητα με τη λογική «καλό κρασί», θα το πάρει αν δεν είναι κακό, αλλά και καλή τιμή έως και πάρα πολύ καλή τιμή δεν θα δώσει. Γιατί δίπλα σου θα υπάρχει πάντα ένας Ισπανός και έχει φέρει πίσω του τέσσερα καράβια κρασί. Έχεις χάσει το παιχνίδι. Δεν υπάρχουν καν.

## ΝΑ ΕΠΙΚΑΙΡΟΠΟΙΗΘΕΙ Η ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ

Το να δεις ξερά φύλλα σε αμπέλι που είναι φυτεμένο από το 1960, παι να πει ότι το αμπέλι είναι ξεραμένο από τον καύσωνα. Με νοιάζει το φυτό να ζήσει, να είναι ποτισμένο. Η νομοθεσία των ΠΓΕ λέει ότι δεν ποτίζονται. Όταν γράφτηκαν οι νόμοι δε θέλαμε νερό. Το 2021 πρέπει να επικαιροποιηθεί η νομοθεσία. Ας έρθει να μου πει κάποιος πώς θα ριζώσει ένα αμπέλι χωρίς νερό, αν μπορεί να το κάνει να μου δείξει πώς γίνεται. Για εμάς η άρδευση είναι άλλα 600 ευρώ κόστος εγκατάστασης, άμα δεν χρειάζονταν, δεν θα τα έβαζα θα προτιμούσα να τα έχω στη τσέπη μου. Να λαμβάνουν υπόψιν τους κάποια πράγματα. Θέλουμε ποιοτικό ελληνικό κρασί ή μάζας;

«Η έμπνευση για να φτιάξω κρασί από το Μούχταρο, πέρα από το ότι η ποικιλία μου το επιτρέπει, είναι τα Syrah από την Αυστραλία και τη Νέα Ζηλανδία», σημειώνει ο Π. Σαμαρτζής.



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

Γιατί για μάζα δεν έγινε τίποτα, μπορούμε να συνεχίσουμε έτσι. Το ποιοτικό κρασί όμως, αν δεν έχει αρώματα, τι θα είναι;

## ΝΤΟΠΙΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΚΑΙ ΚΛΙΜΑΤΙΚΗ ΑΛΛΑΓΗ

Ο δικός μου Μούχταρος, αν ήταν 15 ετών, δεν θα είχε τα ξερά τα φύλλα που βλέπεις. Επειδή δεν είναι τόσο μεγάλο σε ηλικία, το βοηθήσαμε με νερό και θα συνεχίσουμε να το βοηθάμε. Μια ποικιλία ντόπια που είχε προσαρμοστεί στις ιδιαιτερότητες του τόπου της, θα προσαρμοστεί και τώρα καλύτερα απ' ό,τι ένα Merlot ή ένα Syrah. Αυτή επειδή είναι ο τόπος της εδώ και έχει ιδιαίτερα χαρακτηριστικά, έχει πολλά εφόδια για να αντιμετωπίσει την κλιματική αλλαγή. Λίγη βοήθεια θα χρειαστεί.

Από την άλλη είναι δεδομένο ότι πολλές ποικιλίες θα αρχίσουν να δυσκολεύονται σε κάποιες ζώνες. Τότε ή θα κάνεις κρασιά με διαφορετικά χαρακτηριστικά ή αλλάζεις τις ποικιλίες. Αλλά αν αρχίσεις να χάνεις αποδόσεις, είναι ασύμφορο το παιχνίδι. Τώρα με 800 κιλά το στρέμμα, λες μου φτάνει, αν πέσει στα 400 κιλά, τότε θα έχω πρόβλημα γιατί το κρασί θα πρέπει να κάνει 60 ευρώ το κιλό. Δηλαδή ξεφεύγεις μετά από τα επαγγελματικά σου όρια που ορίζουν και το πώς θα προχωρήσεις ως εταιρεία. Εκτός αν τα καταφέρεις. Μακάρι να μπορείς να πεις «εγώ τόσο θέλω, τόσο αξίζει η δουλειά μου». Μακάρι, αλλά δεν ισχύει για όλους. Η κλιματική αλλαγή θα αλλάξει όχι μόνο τη δουλειά στο αμπέλι, αλλά τα πάντα, την αλυσίδα, τις τιμές. 🍇

## Δεν σταματά να σπουδάζει το αμπέλι

\*Φαρμακοποιός γράφει το πτυχίο του 45χρονου Πάνου Σαμαρτζή, ο οποίος υποδέχθηκε το Wine Trails στην Κοιλάδα των Μουσών στη Βοιωτία το τελευταίο Σαββατοκύριακο του Αυγούστου. Η ενασχόληση του αυτοδίδακτου οινοποιού και αμπελουργού με το κρασί και παραγωγού του δυσεύρετου Μούχταρου αρχίζει το 2000. Όσο έμπαινε πιο βαθιά στον κόσμο της οινοποίησης ξεκίνησε να παρακολουθεί σεμινάρια στο WSPC. Εγκατεστημένος στο Άσκρι Βοιωτίας δεν σταματά να σπουδάζει μόνος του το αμπέλι και τον οίνο.





# Πάντα τσίπουράς σήμερα με συμβόλαια

Το τσίπουρο έχει γοητεία και έτυχε, στην περίπτωση του Κώστα Τσιλιλή, να τον μαγνητίσει από παιδί, όταν ο παππούς του, υπεύθυνος του κοινοτικού άμβυκα του χωριού, έδινε οδηγίες στους συγχωριανούς του. Ανήκει στη γενιά που ανδρειώθηκε με τσίπουρο από την εφηβεία κι όταν ο νόμος χάραξε το δρόμο της εμφιάλωσης, άρπαξε πρώτος απ' όλους τους Θεσσαλούς την ευκαιρία αξιοποίησής της.

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ  
ΣΤΟΝ Πέτρο  
Γκόγκο

**Ο** εμπορικός δρόμος του τσίπουρου, όπως επισημαίνει ο Κώστας Τσιλιλής, άργησε να στρωθεί, όπως συμβαίνει άλλωστε με όλα τα παραδοσιακά προϊόντα, η παρασκευή των οποίων διατηρεί ακόμα και σήμερα χαρακτηριστικά εορταστικής περιόδου στην ελληνική επαρχία. Πλέον, σύμφωνα με τον ίδιο, η μαεστρία στην παραγωγή του έχει αφήσει πίσω της κάθε στοιχείο ερασιτεχνισμού και οι επαγγελματίες του κλάδου βλέπουν μπρος την αναδόμηση του αμπελώνα που αφιερώνεται για τον σκοπό αυτό με όρους συμβολαιακής καλλιέργειας και απόλυτου ελέγχου της ποιότητας της πρώτης ύλης.

**Το όνομα Τσιλιλής έχει συνδεθεί με την έκδοση ταυτότητας στο τσίπουρο. Βάψατε το τσίπουρο σε μπουκάλι και το καθιερώσατε ως εμφιαλωμένο, επώνυμο προϊόν. Πείτε μας λίγο πώς έχει η ιστορία.**

Μεγάλωσα σε μια εποχή και μια περιοχή που στην κάθε στιγμή της ζωής των ανθρώπων της, το τσίπουρο έπαιζε καταλυτικό ρόλο στις κοινωνικές τους σχέσεις και στο να μοιράζονται μεταξύ τους τη χαρά και τη λύπη τους, στη γιορτή και στη σχόλη τους. Ένωσα, μικρός ακόμα, το κέφι και τη χαρά της επαφής των ανθρώπων στα γλέντια που στήνονταν γύρω από τα χωρικά καζάνια την περίοδο των αποστάξεων. Έχω ακόμα νωπή την εικόνα του παππού μου, που ήταν επίτροπος της εκκλησίας του χωριού και υπεύθυνος του κοινοτικού άμβυκα απόσταξης που ήταν, να δίνει οδηγίες στους συγχωριανούς του ώστε να παράξουν ο καθένας το τσίπουρο της χρονιάς του, με τα καλύτερα αποτελέσματα. Με λαχτάρα συμμετείχα πάντα στις εργασίες καλλιέργειας και τρυγητού, του μικρού οι-

κογενειακού αμπελιού που η παραγωγή του σε κρασί και τσίπουρο αφορούσε αποκλειστικά την κατανάλωση στο σπίτι μας και τα κεράσματά του. Έφηβος πια με τις παρέες μου, «ανδρωθήκαμε» με τσίπουρο στα τσιπουράδικα της εποχής, που ήταν τότε και οι μοναδικοί χώροι διασκέδασης στις εξόδους μας.

**Μια προδιαγεγραμμένη ποινή πορεία για τον Κώστα Τσιλιλή;**

Το τσίπουρο και ό,τι συμβόλιζε αυτό μέσα μου, ασκούσε από μικρός σε μένα μια αξεπέραστη γοητεία. Ήταν λοιπόν σχεδόν προδιαγεγραμμένη η επαγγελματική μου ενασχόληση με το τσίπουρο καθώς θα αποτελούσε ταυτόχρονα για μένα και το καλύτερό μου χόμπι. Η ευκαιρία μου δόθηκε το 1988, όταν ψηφίστηκε ο νόμος που επέτρεπε την τυποποίηση του τσίπουρου (επί υπουργίας Οικονομικών Τσοβόλα). Παρά τη δυνατότητα που είχα να κάνω καριέρα εκπαιδευτικού, σαν πτυχιούχος Φυσικής, επέλεξα τον δύσκολο δρόμο της επιχειρηματικότητας, με πενιχρές οικονομικές δυνατότητες και μόνο εμπειρικές γνώσεις στον τομέα της παραγωγής τσίπουρου, αφού δεν υπήρχε προηγούμενη εμπειρία στη βιοτεχνική παραγωγή του στη χώρα. Έτσι το 1989 ιδρύω, στη Ράξα Τρικάλων, την ατομική επιχείρηση Κων/νος Τσιλιλής με αντικείμενο την παραγωγή εμφιαλωμένου τσίπουρου, το πρώτο αποστακτήριο τσίπουρου στη Θεσσαλία και το δεύτερο στην Ελλάδα -το πρώτο είχε ήδη εγκατασταθεί λίγους μήνες πριν, από τον εκλιπόντα Ανέστη Μπαμπατζιμόπουλο.

Η αρχή ήταν πολύ δύσκολη για την τοποθέτηση στην α-

γορά εμφιαλωμένου τσίπουρου. Και αυτό γιατί μεσουρανούσε τότε το ούζο στα αστικά κέντρα και στην επαρχία που γινόντουσαν καταναλώσεις τσίπουρου χύμα από παραδοσιακούς καταναλωτές, αυτοί είχαν «παγιωμένη» άποψη για το τσίπουρο και θεωρούσαν «γνήσιο» αποκλειστικά το χύμα, το δε εμφιαλωμένο, «εμπορικό» και άρα υποδέστερης ποιότητας. Πέρασαν σχεδόν 10 χρόνια για να καταφέρουμε να καθιερώσουμε το τσίπουρο Τσιλιλή στην αγορά, να κερδίσει αυτό την πρώτη θέση στην καρδιά των Ελλήνων καταναλωτών και να ανοίξει στη συνέχεια ο δρόμος και για τα εμφιαλωμένα τσίπουρα άλλων εταιριών.

**Ποιο θα ήγάτε ότι είναι το target group του τσίπουρου; Τι δείχνει η δική σας εμπειρία;**

Τα τελευταία χρόνια διευρύνεται συνεχώς το target group του τσίπουρου. Η στροφή των καταναλωτών σε ελληνικά προϊόντα και ελληνικές αξίες γενικότερα που διαπιστώθηκε στα χρόνια της οικονομικής κρίσης και συνεχίζεται και σήμερα, βρήκε κερδισμένο το τσίπουρο, σαν απόσταγμα που συμβολίζει καλύτερα από οποιοδήποτε άλλο τον ελληνικό-εναλλακτικό τρόπο ζωής, την αυθεντικότητα της πρώτης ύλης που παράγεται και τις αξίες που φέρνουν τα μέλη της παρέας πιο κοντά. Το target group του τσίπουρου συμπεριλαμβάνει όλες τις ηλικιακές ομάδες των ανδρών και όλων των κοινωνικών τάξεων. Επιπλέον και νέες σύγχρονες γυναίκες μπήκαν τελευταία στο club των φίλων του ποιοτικού τσίπουρου με «μαλακή» γεύση.

**Θέλετε να μας πείτε λίγο από τι ακριβώς και πώς παράγεται το τσίπουρο;**

Το τσίπουρο δίκαια θεωρείται το αυθεντικότερο ελληνικό απόσταγμα, γιατί είναι το μοναδικό που προέρχεται άμεσα από το σταφύλι. Το γεγονός αυτό του προσδίδει στοιχεία ποιοτικής ανωτερότητας έναντι των άλλων ποτών και έτσι δικαιολογείται η συνεχώς αυξανόμενη αποδοχή του από τους καταναλωτές. Για την παραγωγή του αποστάζονται ζυμωμένα στέμφυλα (φλούδες οινοποιήσιμων ελληνικών σταφυλιών), μετά τον διαχωρισμό τους από τους βοστρύχους (κοτσάνια) και τον μούστο, κατά τη διαδικασία παραγωγής του κρασιού και

**Εκτός από την επιθυμία μας να ασχοληθούμε και με το κρασί ήταν και μια «υποχρέωση» από την ίδια την παραγωγική διαδικασία.**



«ευγενείς» οινολάσπες. Ακολουθεί η αλκοολική ζύμωση των στεμφύλων και στη συνέχεια η απόσταξή τους.

**Το τσίπουρο δηλαδή έφερε την ενασχόλησή σας με το κρασί ή συνέβη το αντίθετο;**

Κατ' αρχήν να πούμε ότι η παραγωγική διαδικασία του τσίπουρου και του κρασιού είναι συγκοινωνούντα δοχεία, αφού προέρχονται και τα δύο προϊόντα από το ίδιο σταφύλι και εμείς πέσαμε «θύματα» της γοητείας και των δύο προϊόντων, παρότι η ίδρυση της εταιρείας πραγματοποιήθηκε με σκοπό αρχικά, την παραγωγή τσίπουρου. Με δεδομένο ότι η ποιότητα των στεμφύλων καθορίζει στον μεγαλύτερο βαθμό την ποιότητα του τσίπουρου, από την πρώτη στιγμή της ίδρυσης του αποστακτηρίου επιδιώξαμε την καθετοποίηση της παραγωγής για να έχουμε τον έλεγχο της ποιότητας των στεμφύλων και αναγκαστικά προέκυπτε ποσότητα μούστου που υποχρεωτικά οδηγείται στην παραγωγή κρασιού. Άρα εκτός από την επιθυμία μας να ασχοληθούμε και με το κρασί ήταν και μια «υποχρέωση» από την ίδια την παραγωγική διαδικασία.

Σύμφωνα με τον Κώστα Τσιλιλή, η καλή ποιότητα των σταφυλιών και η χρήση σύγχρονου μηχανολογικού εξοπλισμού είναι απαραίτητες προϋποθέσεις για παραγωγή ποιοτικού τσίπουρου.





### **Βλέπουμε πάντως ότι τελευταία αποδίδετε ιδιαίτερη σημασία και στο κρασί.**

Προσωπικά νιώθω να με εκφράζει περισσότερο ο τίτλος του «τσιπουράκι»! Όμως επειδή οι πορείες του τσίπουρου και του κρασιού, από το αμπέλι ως το ποτήρι του καταναλωτή, έχουν αρχικά την ίδια αφετηρία και στη συνέχεια είναι παράλληλες (παραγωγική διαδικασία και εμπορική διαχείριση), δεν θα μπορούσαμε να μη δώσουμε ιδιαίτερη σημασία και στο κρασί. Πολύ περισσότερο όταν βασικός πυλώνας της φιλοσοφίας της εταιρείας μας είναι η εξωστρέφεια και στον τομέα αυτό, το πεδίο δράσης στο κρασί είναι πιο ευνοϊκό απ' ό,τι στο τσίπουρο.

### **Ποια είναι σήμερα η εικόνα του αμπελώνα της οικογένειας Τσιλιδή και πώς διαμορφώνεται το σχήμα με το οποίο εσείς συνεχίζετε την επιχειρηματική σας δράση;**

Αυτήν τη στιγμή καλλιεργούμε 150 περίπου στρέμματα αμπελώνα, πιστοποιημένης βιολογικής καλλιέργειας,

από τα οποία παράγουμε τα κρασιά του Κτήματος Θεόπετρα. Δίνουμε ιδιαίτερη σημασία στην ανάδειξη του αμπελοοινικού χαρακτήρα της περιοχής, για να καθιερωθεί ακόμα περισσότερο η ΠΓΕ ΜΕΤΕΩΡΑ ως μια ένδειξη με οίνους υψηλής ποιότητας. Αναφορικά με το σχήμα οργάνωσης της εταιρείας, επιλέξαμε τη δρομολόγηση της μετατροπής της από στενά οικογενειακή, σε μια εταιρεία που θα στηρίζεται σε ικανά στελέχη που θα πολλαπλασιάσουν τις δυνατότητές μας και θα συμβάλλουν στην υλοποίηση των πολύ φιλόδοξων πλάνων μας.

### **Αποδίδετε απ' ό,τι ξέρουμε τον τελευταίο καιρό ιδιαίτερη σημασία σε ένα είδος συμβολιακής με τους καλλιεργητές, ώστε οι μεταποιητικές σας μονάδες να έχουν την καλύτερη δυνατή προμήθεια α' ύλης.**

Πεποίθησή μας είναι ότι σε κάθε τομέα για να υπάρχουν ποιοτικά αποτελέσματα πρέπει να υπάρχει εξειδίκευση. Έτσι και στο αμπέλι θα πρέπει να εμπλακούν νέοι αμπελουργοί με σύγχρονη προσέγγιση στην α-

Η οικογένεια Τσιλιδή καλλιεργεί 150 περίπου στρέμματα αμπελώνα, πιστοποιημένης βιολογικής καλλιέργειας, από τα οποία παράγονται τα κρασιά του Κτήματος Θεόπετρα.



μπελουργία που θα συνεργαστούν ισότιμα με τους οινοποιούς και θα εφαρμόσουν σύγχρονα εργαλεία στη δουλειά τους. Η άμεση συνεργασία με τα οινοποιεία θα μεταφραστεί σε παραγωγή ποιοτικής πρώτης ύλης γι' αυτά, που θα προσδώσουν προστιθέμενη αξία στα τελικά προϊόντα, τσίπουρα και κρασιά και φυσικά βελτίωση του εισοδήματος και των δυο μερών. Αυτό μπορεί να συμβεί και με τη μορφή της «συμβολαιακής» συνεργασίας με τους αμπελουργούς και όχι μόνο με τις ιδιόκτητες εκμεταλλεύσεις των οινοποιείων. Με τη μορφή της συγκεκριμένης συνεργασίας εξασφαλίζεται το εισόδημα του αμπελουργού, χωρίς να αυτός να υποκύπτει στην πρόκληση της αυξημένης παραγωγής με χαμηλή την ποιότητα των σταφυλιών.

### **Αν για το κρασί τα πράγματα είναι λίγο πολύ γνωστά, το τσίπουρο μπορεί να πληρώσει μια καλή τιμή για το σταφύλι και ποιο είναι το σταφύλι που εσείς χρειάζεστε;**

Από τη μεριά μας προσεγγίζουμε το θέμα συνολικά και για τα δυο προϊόντα και θα πρέπει να βασιστούμε σε πολύ καλή πρώτη ύλη, αν θέλουμε να παράξουμε ποιοτικά τελικά προϊόντα (τσίπουρο και κρασί). Η μακρόχρονη εμπειρία στο χώρο, μας κατευθύνει να επιλέγουμε συγκεκριμένες αρωματικές ποικιλίες από τις οποίες παράγεται τσίπουρο με συμπυκνωμένα αρωματικά και γευστικά χαρακτηριστικά. Πετυχαίνουμε έτσι και μια σταθερότητα στην τυπικότητα του προϊόντος μας. Σε κάθε περίπτωση και ο αποσταγματοποιός θα πρέπει «να πληρώσει μια καλή τιμή για το σταφύλι», αν φιλοδοξεί να παράξει ένα καλής ποιότητας τσίπουρο. Με αυτό το δεδομένο στην αγορά κυκλοφορούν διαφόρων ποιοτικών κατηγοριών τσίπουρα, αντίστοιχα των σταφυλιών από τα οποία παράγονται...

### **Πώς ονειρεύεστε τη συνέχεια στον επιχειρηματικό στίβο και**

### **ποια είναι τα επενδυτικά πλάνα που θα σας διευκολύνουν;**

Ευελπιστώ στο μέλλον να αρθούν από την πολιτεία οι αγκυλώσεις που αποτελούν τροχοπέδη για την ανάπτυξη των επιχειρήσεων του κλάδου μας, εδώ και δεκαετίες που τις κρατούν όμηρους ενός γραφειοκρατικού, πελατειακού κράτους και δεν τις επιτρέπουν όχι μόνο να είναι ανταγωνιστικές έναντι των αντίστοιχων επιχειρήσεων του εξωτερικού, αλλά διακυβεύεται η ίδια η βιωσιμότητά τους. Από την άλλη μεριά προσδοκώ ο κλάδος μας να αναλάβει καινοτόμες δράσεις και να προσαρμόσει τη λειτουργία του στη σημερινή εποχή που όλα μεταβάλλονται με τις ιλιγγιώδεις ταχύτητες που παρατηρούμε τελευταία. Σχετικά με την εταιρεία μας στόχος μας είναι να εξελισσόμαστε συνέχεια, να δίνουμε βάρος στον ψηφιακό μετασχηματισμό και στη δημιουργία καινοτόμων προϊόντων που καλύπτουν σύγχρονες καταναλωτικές τάσεις και προσδίδουν αξία στην εταιρεία και τους ανθρώπους μας, τους προμηθευτές και τους πελάτες μας και στην κοινωνία γενικότερα. Πάντα, όντας ευαισθητοποιημένοι σε ζητήματα προστασίας του περιβάλλοντος και κοινωνικής αλληλεγγύης, συμπεριφερόμαστε ανάλογα.

### **Πώς βλέπετε το ρόλο των θεσμοθετημένων οργανώσεων του κλάδου και πώς θα μπορούσε υπάρξει περιφρούρηση των ποιοτικών προϊόντων;**

Θεωρώ τις θεσμοθετημένες οργανώσεις του κλάδου «εκ των ουκ άνευ» για την άρση των παθογενειών που μαστίζουν τον κλάδο μας και αυτές δεν είναι λίγες. Επιπλέον είναι οι απαραίτητες οντότητες που θα αναδείξουν και θα ζυμώσουν τα ζητήματά μας και θα διαμορφώσουν προτάσεις για λύσεις τους, σε συνεργασία με τους αρμόδιους φορείς της πολιτείας. Από εκεί και πέρα μπορούν να αναλάβουν γενικότερες πρωτοβουλίες για τη βελτίωση του πλαισίου που επιχειρεί ο κλάδος, προασπίζοντας με τον καλύτερο τρόπο τα συμφέροντά του. Η περιφρούρηση των ποιοτικών προϊόντων προϋποθέτει τον έλεγχο της πολιτείας για πιστή εφαρμογή από τον κλάδο μας της εθνικής και ευρωπαϊκής νομοθεσίας. Όπου διαπιστωμένα απαιτούνται τομές και εκσυγχρονισμός στη νομοθεσία και στους μηχανισμούς του κράτους που εμπλέκονται στη λειτουργία μας, να προχωρήσουν άμεσα. 🌿







# NUTRI WINE

## ΜΙΑ ΑΚΟΜΗ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ ΑΠΟ ΤΟ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟ ΤΗΣ ΣΑΜΟΥ

### ΣΕ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ ΜΕ ΤΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΑΙΓΑΙΟΥ

Ο Ενιαίος Οινοποιητικός Αγροτικός Συνεταιρισμός Σάμου (ΕΟΣ Σάμου) που παράγει τα διεθνώς αναγνωρισμένα και καταξιωμένα κρασιά Σάμου (brand name wines), σε συνεργασία με το Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων & Διατροφής του Πανεπιστημίου Αιγαίου ξεκίνησε να υλοποιεί ένα καινοτόμο ερευνητικό πρόγραμμα για την παραγωγή κρασιού με ισχυρή αντιοξειδωτική δράση, στο οποίο θα γίνεται υποκατάσταση θειωδών από τα ίδια τα εκχυλίσματα των υποπρο-

ϊόντων της οινοποίησης! Η συγκεκριμένη δράση εντάσσεται στο πρόγραμμα «Ενίσχυση των συμφωνητικών συνεργασίας μεταξύ επιχειρήσεων και φορέων έρευνας και καινοτομίας» με κωδικό ΟΠΣ 3901 του



επιχειρησιακού προγράμματος Βορείου Αιγαίου 2014-2020 της Περιφέρειας Βορείου Αιγαίου με Κωδικό Πράξης: ΒΑΡ2-0060608. Το έργο έχει διάρκεια δύο ετών (2021 – 2022) και συγχρηματοδοτείται από την Ευρωπαϊκή Ένωση- Ευρωπαϊκό Ταμείο Περιφερειακής

Ανάπτυξης (ΕΤΠΑ) και από Εθνικούς Πόρους.

Αυτό που το καθιστά ιδιαίτερα ενδιαφέρον αλλά και πρωτοποριακό είναι το γεγονός πως έχει ως αντικείμενο την **πilotική παραγωγή, μελέτη και προώθηση ενός καινοτόμου οίνου χωρίς προσθήκη θειωδών, με υψηλή αντιοξειδωτική δράση** και οργανοληπτική αποδοχή.

Στην ουσία, αξιοποιούνται τα παραπροϊόντα οινοποίησης και επιχειρείται υποκατάσταση των θειωδών από **βιοδραστικά συστατικά**, τα οποία προέρχονται από την ίδια τη διαδικασία οινοποίησης! Η βιοδραστικότητα του παραγόμενου οίνου θα μελετηθεί in vitro και ex-vivo και ως προς την **αντιοξειδωτική** και την **αντι-θρομβωτική δράση**, που αποτελούν παραμέτρους οι οποίες σχετίζονται με την πρόληψη από ανάπτυξη χρόνιων παθήσεων, όπως τα καρδιοαγγειακά νοσήματα.

Η παραγωγή τέτοιου είδους **καινοτόμων προϊόντων οίνου** είναι σύμφωνη με τις νέες τάσεις που υποδεικνύουν οι έρευνες αγοράς στο διεθνές οινικό χώρο αλλά και στις σύγχρονες διατροφικές συνήθειες, όπου ο κατα-



ναλωτής εμφανίζεται να επιλέγει, ολοένα και περισσότερο, οίνους **χωρίς εξωγενή προσθήκη συστατικών**.

Σύμφωνα με το πρόγραμμα, γίνεται συλλογή των υποπροϊόντων οινοποίησης. Στη συνέχεια, μελετώντας την εκχύλιση τους υπό διαφορετικές συνθήκες, θα επιτευχθεί η βέλτιστη παραγωγή εκχυλίσματος ως προς την περιεκτικότητα σε διάφορες τάξεις και είδη φαινολικών ενώσεων με τις κατάλληλες δοκιμασίες (ABTS, DPPH, FRAP, CUPRAC).

Στο επόμενο στάδιο, θα πραγματοποιηθεί **πilotική οινοποίηση** με προσθήκη των επιλεγμένων εκχυλισμάτων σε υποκατάσταση των θειωδών και θα παρακολουθηθεί με οινολογικές αναλύσεις. Ο παραγόμενος οίνος θα εμφιαλωθεί ως τελικό προϊόν, ενώ ταυτόχρονα θα πραγματοποιηθούν μελέτες in vitro και ex-vivo βιοδραστικότητας.

Υπεύθυνος του έργου από πλευράς της εταιρείας είναι ο **Ιωάννης Σκούτας**, πρόεδρος του Συνεταιρισμού ενώ από πλευράς Πανεπιστημίου Αιγαίου είναι ο **Χαράλαμπος Καραντώνης**, Αναπληρωτής Καθηγητής Χημείας Τροφίμων του Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων & Διατροφής.



Τα τελευταία χρόνια, εφαρμόστηκαν αρκετές εναλλακτικές μέθοδοι και πρακτικές για εκδήλωση συντηρητικής δράσης όμοιας με του SO<sub>2</sub>, χωρίς όμως τις αρνητικές παρενέργειές του. Ορισμένες από αυτές αφορούν φυσικές μεθόδους, όπως η χρήση υψηλών πιέσεων ή υπερήχων και παλμικών ηλεκτρικών πεδίων (Guerrero & Cantos-Villar, 2015). Οι τεχνικές αυτές, παρά το πολλά υποσχόμενο αποτέλεσμα ως προς τη συντηρητική δράση, έχουν τα μειονεκτήματα της έλλειψης αντιοξειδωτικής δράσης που απαιτείται για την αποφυγή αντιδράσεων οξειδώσεως στους οίνους και του υψηλού κόστους επένδυσης.

Με το παρόν ερευνητικό έργο Ο **ΕΝΙΑΙΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΟΣ ΑΓΡΟΤΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΣΑΜΟΥ** (ΕΟΣ Σάμου), στο πλαίσιο της σύγχρονης **στратηγικής ανάπτυξης** του στη μετά COVID-19 εποχή, ξεκινά δυναμικά και τον τομέα έρευνας και ανάπτυξης R&D για να μπορεί να προσφέρει στον καταναλωτή, σύντομα και πρώτος στη νέα εποχή, **καινοτόμα κρασιά, ιδιαίτερων συστατικών και αξίας**, με μοναδικές οργανοληπτικές ιδιότητες!

Με τη  
συγχρηματοδότηση  
της Ελλάδας και της  
Ευρωπαϊκής Ένωσης





Δύο πλατινένια μετάλλια είναι η πρόσφατη συγκομιδή του Κτήματος για το ερυθρό Τέχνη Αλυπίας στο Decanter και το Ήδυσμα Δρυός Ασύρτικο στο Τέξας» ενώ παράλληλα στο Mundus Vini το Κτήμα βραβεύτηκε ως ο καλύτερος παραγωγός από την Ελλάδα.

ΕΣΟΔΕΙΑΣ 2016

## PREMIUM «ΗΔΥΣΜΑ ΔΡΥΟΣ» ΑΠΟ ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ

Στο πλάνο του Κτήματος Τέχνη Οίνου και μονοποικιλιακό από Λημνιώνα

**Ε**να μονοποικιλιακό Ξινόμαυρο στη σειρά Ήδυσμα Δρυός, εσοδείας του 2016, κυκλοφορεί αυτές τις μέρες για πρώτη φορά στην αγορά το Κτήμα Τέχνη Οίνου. Σύμφωνα με τον Άκη Παπαδόπουλο, χημικό και οινολόγο, πρόκειται για ένα κρασί «με πολύ συμπυκνωμένο άρωμα, πολύπλοκη μύτη και αρκετά στρογγυλό στο στόμα. Έχει μεν την τανική δομή ενός τυπικού Ξινόμαυρου, αλλά έχει πολύ ωραία ροή, χωρίς γωνίες και η οξύτητά του είναι τόσο, όσο να υπάρχει σωστή ισορροπία», προσθέτοντας πως «είναι ένα κρασί που κάλλιστα κάποιος μπορεί να το απολαύσει τώρα, αλλά και να το κρατήσει, να το παλαιώσει και να το πει αργότερα». Στα σχέδια του Κτήματος «Τέχνη Οίνου» ωστόσο είναι να κυκλοφορήσει έναν μονοποικιλιακό ερυθρό ξηρό οίνο από ποικιλία «Λημνιώνα», έναν επιδόρπιο οίνο από «Μαλαγουζιά» (σ. σ. κάθε χρόνο η ποικιλιακή σύνθεση ενδεχομένως να διαφέρει) και

ένα απόσταγμα κρασιού παλαιωμένο σε βαρέλι, τύπου μπράντι. «Ευελπιστούμε να βγουν στην αγορά προς το τέλος του 2021 ή το 2022», ανέφερε ο ίδιος. Σημειώνεται ότι η επίσημη παραγωγή του Κτήματος, που έχει πλησιάσει, πλέον, «ταβάνι», σε σχέση με τη δυναμικότητά του, ανέρχεται σε 350.000 φιάλες και το 60% απορροφάται από την ελληνική αγορά, ενώ το υπόλοιπο εξάγεται σε μια σειρά από χώρες, με πιο βασικές τη Γερμανία, τις ΗΠΑ, τον Καναδά, το Βέλγιο και την Ολλανδία, ενώ αυτή την περίοδο ανοίγουν οι αγορές της Σιγκαπούρης και του Παναμά και παράλληλα γίνονται συζητήσεις για το Ισραήλ και το Πουέρτο Ρίκο. Από τα κρασιά που παράγονται, το 50% αντιπροσωπεύει το λευκό της σειράς «Τέχνη Αλυπίας», η οποία έχει και ένα ροζέ (σ.σ. από φέτος είναι μόνο από Syrah και σε νέα φιάλη) κι ένα ερυθρό κρασί. **Α. Λιάμης**



Άκης Παπαδόπουλος, χημικός και οινολόγος στο «Κτήμα Τέχνη Οίνου».



## ΕΠΕΝΔΥΣΗ ΣΤΟ PREMIUM

### ΕΓΕΝΕΤΟ ΑΠΟΣΤΑΓΜΑ ABELON® ΑΠΟ ΤΟΝ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΚΟ ΟΙΚΟ ΚΑΖΑΚΗ

**Ε**μπειρία περισσότερων των τριάντα ετών στο χώρο της απόσταξης ενσωματώνει η δημιουργία από τον Αμπελουργικό Οίκο Καζάκη του βραβευμένου, παλαιωμένου αποστάγματος σταφυλής ABELON®. Πρόκειται για ένα χειροποίητο, πιστοποιημένο βιολογικό προϊόν, παραγόμενο από έναν αμπελώνα, από μία ποικιλία σταφυλιού (που συλλέγεται με το χέρι), μία εσοδεία και ένα βαρέλι ανά παρτίδα. Το ABELON® παλαίωσε για τρία χρόνια σε βαρέλια γαλλικής δρυός, γαλλικής κατασκευής πριν εμφιαλωθεί χωρίς φιλτράρισμα, ενώ πρόσφατα βραβεύθηκε στο Διεθνή Διαγωνισμό

Αποσταγμάτων του San Francisco με Ασημένιο Μετάλλιο για τη ποιότητά του και με Διπλό Χρυσό Μετάλλιο για το σχεδιασμό του. Σημειώνεται ότι η λιανική τιμή του ABELON®, το οποίο στην πρώτη παρτίδα του κυκλοφόρησε σε 191 αρθμημένες φιάλες, είναι περίπου 320-350 ευρώ στην Ελλάδα, 400-450 ευρώ στην Ευρώπη και 500-550 ευρώ στις Η.Π.Α, ενώ διατίθεται επίσης σε πολλές ακόμη αγορές του εξωτερικού σύμφωνα με τον Πάγκαλο Καζάκη, υπεύθυνο παραγωγής του Αμπελουργικού Οίκου Καζάκη και δημιουργό του ABELON®. Με έδρα τη Νέα Γωνιά Χαλκιδικής ο Αμπελουργικός



Οίκος Καζάκη διατηρεί έναν αμπελώνα 140 στρεμμάτων με Σουλτανίνες που την άνοιξη δίνουν αμπελόφυλλα, τα γνωστά «Αμπελόφυλλα της Μαριάννας» που διακινούνται στην αγορά ήδη από το 1995, και τον Αύγουστο καρπό που μεταποιείται σε γλυκά του κουταλιού, μαρμελάδα, πετιμέζι. **Π. Γκόγκος**



Την άνοιξη του 2022 θα εμφιαλωθεί το επόμενο βαρέλι ABELON® τεσσάρων ετών παλαίωσης ενώ οι φιάλες που κυκλοφόρησαν φέτος προέρχονται από σταφύλι που συγκομίστηκε το 2016.



Βασίλης Ρούσσας

## ΑΠΟ ΤΗΝ ΤΥΡΟΚΟΜΙΑ ΣΤΟ ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ ΚΡΑΣΙ Ο ΒΑΣΙΛΗΣ ΡΟΥΣΣΑΣ

**Ο**ραμα του Βασίλη Ρούσσα, εκ των μελών της οικογενειακής γαλακτοβιομηχανίας Ρούσσας, με έδρα τον Αλμυρό Μαγνησίας, ήταν να παντρέψει αρμονικά τα κρασιά με τα τυριά που παράγει η εταιρεία. Ξεκίνησε την παραγωγή κρασιού στους πρόποδες του όρους Όθρυς. Στην προσπάθεια συνέβαλε και η σύζυγός του, γεωπόνος και οινολόγος, με εμπειρία στον τομέα της μεταποίησης. Η συνολική έκταση της καλλιέργειας είναι 15 στρέμματα και οι ποικιλίες που αναπτύσσονται είναι Cabernet, Syrah, Μαλαγουζιά και Chardonnay ενώ πρόσφατα φυτεύτηκε και Λημνιά. «Δημιουργήσαμε τρεις ετικέτες. Μία λευκού οίνου από Μαλαγουζιά και Chardonnay, ένα ερυθρό Cabernet - Syrah, ενώ πρόσφατα φέραμε στην αγορά και το πρώτο πιστοποιημένο kosher ροζέ από Cabernet», εξηγεί ο ίδιος. Το χαρακτηριστικό στην παραγωγή είναι ότι η Οινοποιία Ρούσσας χρησιμοποιεί ελληνικά βαρέλια από ξύλο δρυός, τα οποία κατασκευάζει η οικογένεια Τσίμπου στο Μέτσοβο. Ας σημειωθεί ότι από το σύνολο των 15.000 φιαλών της κατ' έτος παραγωγής ένα μικρό ποσοστό εξάγεται στην Ολλανδία, στη Γερμανία και στο Βέλγιο. **Γ. Λαμπίρης**



## ΚΤΗΜΑ ΑΝΑΓΕΝΝΗΣΗ

### Ο ΤΑΣΟΣ ΞΥΔΗΣ ΠΕΡΙΜΕΝΕ 15 ΧΡΟΝΙΑ ΝΑ ΒΓΑΛΕΙ ΤΑ ΚΡΑΣΙΑ ΤΟΥ

**Κ**αλλιτεχνική φύση και αμπελοπαραγωγός έκκτης γενιάς, ο Τάσος Ξύδης περίμενε αρκετά χρόνια από την ίδρυση του οινοποιείου του στην Αρχαία Νεμέα για να βγάλει στην αγορά το πρώτο κρασί. Το κελάρι του φιλοξενεί κρασιά από το 2008 -εμφιάλωσε για πρώτη φορά κρασί το 2006- ενώ σύντομα θα ενταχθούν σε αυτό και τα κρασιά του 2020. «Προϋπόθεση για να βγάλω ένα κρασί στην αγορά είναι να συμπληρώσει δεκαετία στο κελάρι. Τα κρασιά προορίζονται για ένα καταναλωτικό κοινό που αντιπροσωπεύει το 2% του συνόλου», σημειώνει ο ίδιος. **Γ. Λαμπίρης**



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ





## ΑΝΔΡΙΑΝΗ & ΑΡΗΣ ΕΠΕΝΔΥΕΙ ΣΤΟΝ ΟΙΝΟΤΟΥΡΙΣΜΟ ΤΟ ΚΤΗΜΑ ΤΣΕΛΕΠΟΥ

**Τ**ο νέο επισκέψιμο χώρο υποδοχής και φιλοξενίας εγκαινιάσε με μια άρτια διοργανωμένη εκδήλωση το Κτήμα Τσέλεπου στη Μαντινεία, την ιδιαίτερη πατρίδα του Μοσχοφίλερου, μαζί με τη δημιουργία μίας σειράς μοναδικών οινoturιστικών εμπειριών, τόσο στον αμπελώνα που περιβάλλει το οινοποιείο όσο και στην ευρύτερη περιοχή. Τον τόνο σε αυτές τις κινήσεις δίνει η δεύτερη γενιά του Κτήματος, η Ανδριανή και ο Άρης Τσέλεπος, έτοιμοι να το οδηγήσουν στη νέα

εποχή. Ένας λοιπόν από τους πρώτους στόχους της νέας γενιάς είναι η ανάπτυξη του οινοτουρισμού. Για τον σκοπό αυτό ανανεώθηκε ο χώρος φιλοξενίας του οινοποιείου στις Ρίζες Τεγέας, όπου η υψηλή αισθητική αίθουσα έχει πλαισιωθεί από ένα υπόγειο κελάρι με premium χρονιές και ετικέτες, εκεί που βρισκόταν κάποτε η πρώτη δεξαμενή του Κτήματος. Οι φίλοι του κρασιού εκεί μπορούν να απολαύσουν μία σειρά γευστικών δοκιμών αλλά και να γνωρίσουν την ιστορία του Κτήματος. **Μ. Γιουρουκέλη**



# Sellas Winery


ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ ΣΕΛΛΑΣ

ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ ΣΕΛΛΑΣ - SELLAS WINERY

Αρχαίες Κλαυδιές Νεμέα Κορινθίας | Τ. 6946 152633, 6945 499817

Email: [info@sellaswinery.gr](mailto:info@sellaswinery.gr)

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

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

Το Wine Trails συνάντησε την **Αθηνά Λαφαζάνη** στη Νεμέα.



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

## ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΛΑΦΑΖΑΝΗ ΣΤΡΟΦΗ ΣΕ ΙΔΙΟΚΤΗΤΟΥΣ ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ

**Σ**ημαντική στροφή κάνει το τελευταίο διάστημα ως προς τη φιλοσοφία παραγωγής των σταφυλιών που χρησιμοποιεί για την παραγωγή των κρασιών του το Κτήμα Λαφαζάνη, σύμφωνα με τον επικεφαλής του Κτήματος, Σπύρο Λαφαζάνη. «Σταδιακά κατά τα τελευταία πέντε χρόνια καταλάβαμε ότι ένα μέρος των σταφυλιών που χρησιμοποιούμε, πρέπει να είναι δικής μας παραγωγής για να το ελέγχουμε πλήρως. Έτσι, αγοράσαμε σημαντικά κομμάτια γης και καλλιεργούμε με ιδιαίτερα επιμελημένο τρόπο», εξηγεί. Στις αποκτηθείσες εκτάσεις καλλιεργούνται ποικιλίες όπως ο Ροδίτης Αλεπού, η Κυδωνίτσα και το Μαυροτράγανο. «Αυτή την περίοδο ετοιμάζουμε και μία αρκετά μεγάλη έκταση Μαλαγουζιάς, ποικιλία στην οποία οι ανάγκες μας είναι σημαντικές καθώς δεν επαρκούν οι ποσότητες που λαμβάνουμε από τους εξωτερικούς συνεργάτες, ενώ επικεντρώνουμε και στο Αγιωργίτικο». Στα πλάνα του Κτήματος Λαφαζάνη είναι να δημιουργήσει προσεχώς και ξενώνες, επενδύοντας στον οινοτουρισμό, όπως λέει ο κύριος Λαφαζάνης. **Γ. Λαμπίρης**



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

Στις **προτεραιότητες** του Οινοποιείου εντάσσονται και οι **εξαγωγές**, σύμφωνα με τον **Σπύρο** Λαφαζάνη..



## ΝΕΕΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ ΒΑΣΙΚΗ ΙΔΕΑ Η ΣΥΝΕΧΗΣ ΕΠΑΦΗ ΜΕ ΤΗ ΦΥΣΗ

**Μ**ια σύγχρονη αρχιτεκτονική έκφραση που αναδεικνύει παράλληλα τη μακρά ιστορία του Συνεταιρισμού Αμπελουργών Ρομπόλας Κεφαλονιάς απέκτησαν οι εγκαταστάσεις γευσιγνωσίας που διατηρεί η Ορεάλιος Γη. Η νέα

αρχιτεκτονική άποψη δημιουργεί μια αφήγηση που υπογραμμίζει τα χαρακτηριστικά του τόπου, εμπλουτίζοντας την εμπειρία των επισκεπτών, τον πολιτισμό του και την οινοπαραγωγική

παράδοση. Υπεύθυνη είναι η αρχιτέκτονας Αφροδίτη Λευκαδίτη ενώ σημειώνεται ότι βασική ιδέα στον επανασχεδιασμό ήταν η διαρκής επαφή με τη φύση.



**ΟΡΕΑΛΙΟΣ ΓΗ**  
ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΟΙ  
ΡΟΜΠΟΛΑΣ ΚΕΦΑΛΟΝΙΑΣ



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

## ΚΤΗΜΑ ΓΚΟΦΑ ΣΤΗ ΝΕΜΕΑ ΤΟ ΠΡΟΣΩΠΟ ΤΗΣ ΕΞΩΣΤΡΕΦΕΙΑΣ

«**Δ**εν είχα ασχοληθεί με το κρασί, πριν συναντήσω τον Κώστα και κολλήσω το μικρόβιο του κρασιού. Όταν κολλήσει κανείς όμως δεν ξεκολλάει ποτέ», λέει για την ενασχόλησή της με την οινοποιία η Κυριακή Σωτηροπούλου Γκόφα, σύζυγος του Κώστα Γκόφα με έδρα τη Νεμέα. Ένας οινοποιός αφοσιωμένος στα κρασιά του, θα τον εντοπίσει κανείς σχεδόν αποκλειστικά στο χώρο παραγωγής, ενώ η σύζυγός του έχει αναλάβει την επικοινωνία και την εμπορική πολιτική. Πρόκειται για ένα boutique οινοποιείο με παραγωγή ετησίως που ανέρχεται σε έως και 100.000 φιάλες, προεξάρχοντος του ΠΟΠ Νεμέα. **Γ. Λαμπίρης**

**ΚΤΗΜΑ ΦΛΟΡΙΑΝ - 7 ΒΡΑΒΕΙΑ ΣΕ 3 ΔΙΕΘΝΕΙΣ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥ ΟΙΝΟΥ**

**BERLIN INTERNATIONAL WINE COMPETITION 2020**

**BALKANS INTERNATIONAL WINE COMPETITION 2020**

**LONDON INTERNATIONAL WINE COMPETITION 2020**

+30 23920 64978

ΤΡΙΛΟΦΟΣ - ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ

WWW.DOMAINEFLORIAN.COM

**FLORIAN**  
ΚΤΗΜΑ ΦΛΟΡΙΑΝ

SALES@DOMAINEFLORIAN.COM



## ΣΕ ΠΟΠ ΚΑΙ ΦΙΛΟΞΕΝΙΑ ΕΠΕΝΔΥΕΙ Η ΣΕΜΕΛΗ

Σε ένα ύψωμα – παρατηρητήριο 600 μέτρων, που αφήνει το μάτι να ταξιδεύει ανεμπόδιστα στην γύρω περιοχή, το Κτήμα Σεμέλη στο Κούτσι της Νεμέας διανύει φέτος το 42ο έτος λειτουργίας του. Αυτή την εποχή οι άνθρωποι του βρίσκονται σε εργώδεις προετοιμασίες για τον φετινό τρύγο που θα φέρει στο φως τα κρασιά του 2021.

ΚΕΙΜΕΝΟ Γιώργος Λαμπίρης

**Ε**χοντας κάνει τα πρώτα του βήματα στη Σταμάτα Αττικής το 1979, το Κτήμα Σεμέλη συνεχίζει να διευρύνει την παρουσία του, βάζοντας ως στόχο για τα επόμενα χρόνια, εκτός από την εσωτερική αγορά όπου πουλάει 8 στα 10 μπουκάλια που παράγει, και τη διεθνή ανάπτυξή του. Όπως λέει ο οινολόγος του Κτήματος, Ευδοκία Καλαμνιδιώτου, η διανομή στην ελληνική αγορά, στην οποία διατίθεται το 80% της συνολικής παραγωγής του Κτήματος, πραγματοποιείται από το δίκτυο διανομής της Vinalia, ενώ διατηρεί και απευθείας σχέσεις με πελάτες βάσει επιμέρους συμφωνιών. «Στόχος μας για τα επόμενα χρόνια είναι να ενισχύσουμε σημαντικά τις εξαγωγές μας. Πέρυσι παρά τις ειδικές συνθήκες που επικράτησαν λόγω της πανδημίας, παρουσιάσαμε αύξηση 20% στις πωλήσεις εξωτερικού και φέτος τρέχουμε με επιπλέον αύξηση εξαγωγών στα επίπεδα του 23%».

### ΜΕ ΤΟ ΒΛΕΜΜΑ

#### ΣΤΙΣ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ

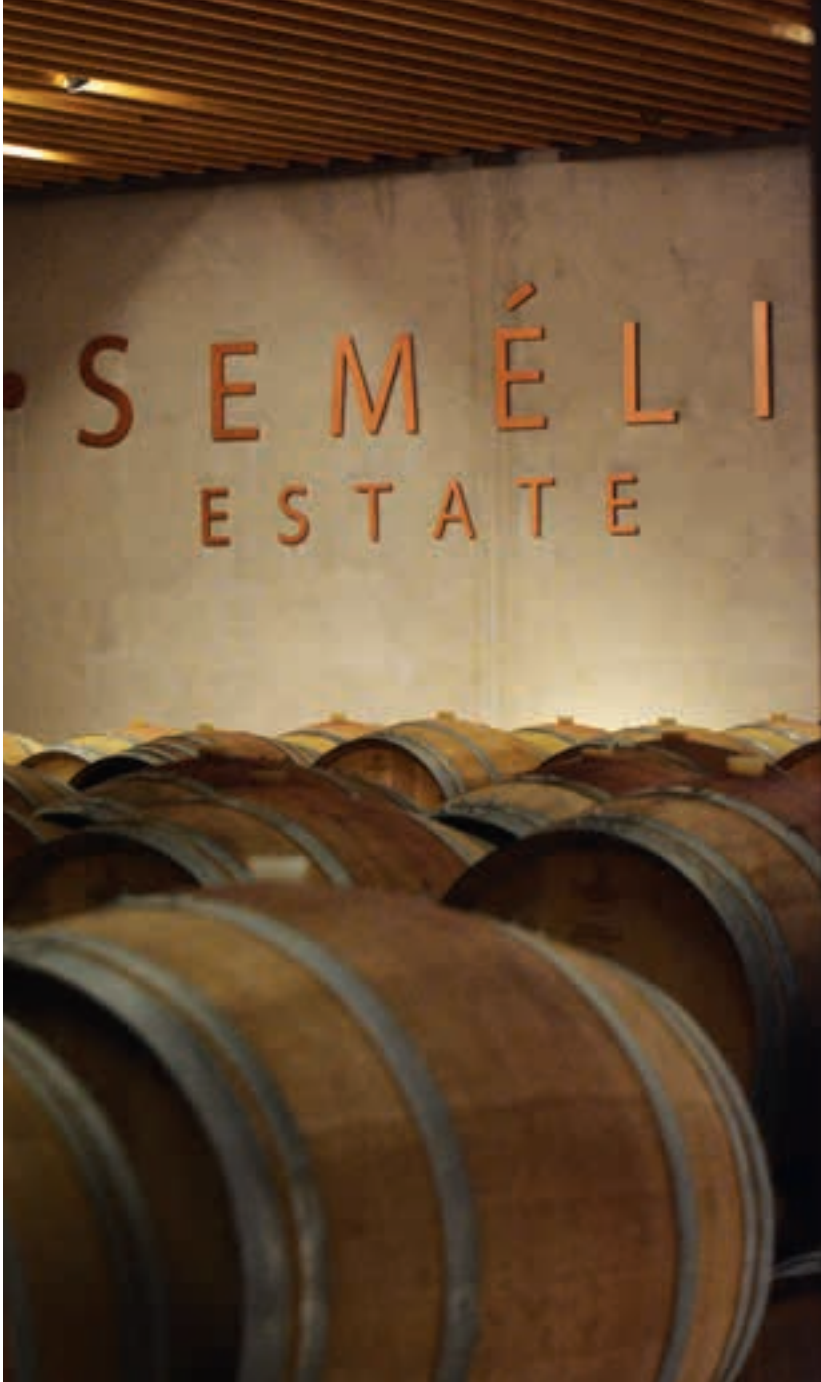
Το Κτήμα επικεντρώνει τη δραστηριότητά του σε προστατευόμενες ποικιλίες οίνων ΠΟΠ όπως είναι η ΠΟΠ Νεμέα Reserve και η ΠΟΠ Νεμέα Grand Reserve από την ποικιλία Αγιωργίτικο. Το ενδιαφέρον του για προστατευόμενες ζώνες εκτείνεται και στην ΠΟΠ Μαντινεία Μοσχοφίλερο με τις επικέτες Thea Mantinia και Mantinia. Ταυτόχρονα όμως και ποικιλίες όπως είναι το Syrah και το Grenache Rouge, το Merlot και το Cabernet Sauvignon ή και το λευκό Gewurztraminer εντάσσονται στην δραστηριότητά του. Φέτος είναι ο πρώτος τρύ-

γος που αναλαμβάνει να υλοποιήσει ο επικεφαλής οινολόγος του Κτήματος, Γιάννης Φλεριανός, ο οποίος συνεχίζει την κληρονομιά που άφησε ο προκάτοχός του, Λεωνίδας Νασιάκος.

#### ΕΠΕΝΔΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 3,8 ΕΚΑΤ. ΕΥΡΩ

Παράλληλα, έχοντας περάσει πλέον σε μία νέα περίοδο νεότητας και ανανέωσης, η Σεμέλη βρίσκεται φέτος σε διαδικασία ολοκλήρωσης επενδυτικού προγράμματος που ξεκίνησε το 2019 και μέχρι στιγμής αγγίζει τα 3,8 εκατ. ευρώ. Τα τελευταία χρόνια το οινοποιείο της Νεμέας έθεσε στις προτεραιότητές του και τη φιλοξενία και διαμονή των επισκεπτών. «Κατά τα έτη 2017-2018 καταστήσαμε πιο επίσημη τη φιλοξενία των επισκεπτών μας. Λίγο πριν τον κορονοϊό το 2019 αποφασίσαμε την υλοποίηση μίας μεγάλης επένδυσης συνολικού ύψους 3,8 εκατ. ευρώ έως και αυτή τη στιγμή. Εμπλουτίστηκε ο χώρος παραγωγής με νέο εξοπλισμό και τεχνολογίες, ενώ δημιουργήσαμε και σουίτες φιλοξενίας. Πρόσφατα μάλιστα η Σοφία Στάικου, σύζυγος του ιδιοκτήτη της Σεμέλη, Μιχάλη Σάλλα, ανέλαβε καθήκοντα προέδρου στο Κτήμα μετά την ολοκλήρωση της θητείας της στο Πολιτιστικό Ίδρυμα του Ομίλου Πειραιώς. Απόφασή της ήταν να δώσει από την προσωπική της πινελιά στο Κτήμα, έτσι ώστε να νιώθει κάποιος σαν να βρίσκεται στο σπίτι του. Σχεδίασε τις λεπτομέρειες της διακόσμησης όπως καθρέφτες, πολυελαίους και λοιπά διακοσμνητικά στοιχεία, ενώ πρόσθεσε έργα τέχνης σε πολλά σημεία του Κτήματος. Επίσης έχει διαθέσει την προσωπική της συλλογή αντικειμένων από τα ταξίδια της αλλά και έργα τέχνης για τη διακόσμηση των χώρων», εξηγεί από την πλευρά της η





© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ



ΚΑΤΕΡΙΝΑ ΝΙΚΟΛΟΥ







Κατερίνα Νικολού, σύμβουλος στρατηγικής επικοινωνίας στο Κτήμα Σεμέλη.

#### ΣΤΟ ΚΑΔΡΟ Η PREMIUM ΦΙΛΟΞΕΝΙΑ

Στον τομέα της φιλοξενίας η Σεμέλη διαθέτει δέκα σουίτες. Στόχος της οικογένειας Σάλλα είναι να δημιουργήσει μία συνολική εμπειρία για τον επισκέπτη. Γι' αυτό και πολλές από τις πρώτες ύλες όπως τα λαχανικά που χρησιμοποιούνται στην κουζίνα προέρχονται από το μποστάνι της Σεμέλη, ενώ την ευθύνη της κουζίνας έχει ο σεφ Κωνσταντίνος Μπαμπαλίκης. Για τους ενδιαφερόμενους παρέχεται η δυνατότητα αυθόρμητων επισκέψεων γευσιγνωσίας χωρίς ραντεβού (Open Wine Tours) αλλά και προκαθορισμένων επισκέψεων κατόπιν ραντεβού (Private Wine Tours) από οινολόγο του Κτήματος. Ταυτόχρονα διατίθενται οργανωμένα προγράμματα κάθετης γευσιγνωσίας για τους ειδήμονες του κρασιού.

© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

#### OPEN & PRIVATE WINE TOURS

Για τους ενδιαφερόμενους **παρέχεται** η δυνατότητα αυθόρμητων **επισκέψεων** γευσιγνωσίας χωρίς ραντεβού (**Open Wine Tours**) αλλά και προκαθορισμένων επισκέψεων κατόπιν ραντεβού (**Private Wine Tours**) από οινολόγο του Κτήματος. Ταυτόχρονα διατίθενται **οργανωμένα προγράμματα** κάθετης **γευσιγνωσίας** για τους ειδήμονες του οίνου.



#### Η ΤΑΥΤΟΤΗΤΑ ΤΟΥ ΚΤΗΜΑΤΟΣ ΣΕΜΕΛΗ

Το Κτήμα Σεμέλη διέγραψε τα πρώτα του βήματα το 1979 όταν και ιδρύθηκε στη Σταμάτα Αττικής από τον Γιώργο Κοκκοτό και τη σύζυγό του Αν. Στη συνέχεια ήρθε η συνεργασία με τον Μιχάλη Σάλλα, ο οποίος διατήρησε τελικά την ιδιοκτησία και μεταβίβασε ντρία στην κόρη του, Μυρτώ. Το 1999 ξεκίνησε η ανέγερση του νέου οινοποιείου στο Κούτσι της Νεμέας και ολοκληρώθηκε το 2003. Όπως λέει η οινολόγος Ευδοκία Καλαμπιδιώτου, η οποία διατηρεί μακρόχρονη παρουσία στο Κτήμα: «Όταν ξεκίνησα στην εταιρεία η παραγωγή βρισκόταν επί το πλείστον στην Αττική, δίνοντας βαρύτητα στο Σαββατιανό και στο Cabernet Sauvignon. Μάλιστα, πριν μεταφέρει τις εγκαταστάσεις του στη Νεμέα, βρισκόταν στην περιοχή της Σταμάτας. Ιστορικό κρασί ήταν το Chateau Semeli, ένα βαθιάς παλαιώσης κρασί, 90% Cabernet Sauvignon και 10% Merlot από τον ιδιόκτητο αμπελώνα του Κτήματος». Ο τελευταίος τρύγος του ιστορικού κρασιού κυκλοφόρησε το 2008.

© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ





© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

Συνδυασμός δύο **αρωματικών** ποικιλιών του **πελοποννησιακού** αμπελώνα, του φινετσάτου **Μοσχοφίλερου**, με τα έντονα αρώματα τριαντάφυλλου και **λεμονοανθών**, και του δημοφιλέστου Sauvignon **Blanc**, με τα εσπεριδοειδή και τα **εξωτικά** φρούτα σε πρώτο πλάνο είναι ο **Ορεινός** Ηλιος Λευκός.

## ΣΤΗΝ ΚΑΡΔΙΑ ΤΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΗΣ ΠΕΡΙΟΧΗΣ

«Ξεκινώντας το οινοποιείο στη Νεμέα, επειδή ο Κοκκοτός έφτιαχνε και Νεμέα και Μαντινεία σε συνεργαζόμενα οινοποιεία, διαπιστώσαμε πόσο σημαντικό ήταν να παράγεται στο κρασί στην καρδιά της παραγωγικής περιοχής. Βρίσκοντας ο ίδιος το χώρο της Νεμέας και σχεδιάζοντας τις εγκαταστάσεις, αυτό που έκανε ήταν να δημιουργήσει ένα εργονομικό κτίριο σε τέσσερα διαφορετικά επίπεδα, με σκοπό να εκμεταλλευτούμε τη βαρύτητα που βοηθάει ώστε να υποστούν όσο το δυνατόν μικρότερες πιέσεις και στρεσάρισμα το σταφύλι και ο χυμός του κατά την παραγωγή. Από τους ιδιόκτητους αμπελώνες με χαμηλή στρεμματική απόδοση ξεκίνησε να παράγεται το 2003 το Νεμέα Grand Reserve. Ανοίγοντας κάποια στιγμή τις πρώτες εμφιαλώσεις διαπιστώναμε ότι το κρασί διατηρούνταν ζωηρό ακόμα και σήμερα εν έτει 2021 με φρουτώδη αρώματα». Το κεκλιμένο του εδάφους και ο προσανατολισμός των α-

μπελώνων είναι τέτοια που οι καιρικές συνθήκες όπως βροχή και υγρασία δεν επηρεάζουν τον αμπελώνα, ο οποίος βρίσκεται σε ιδανικές συνθήκες αερισμού, γεγονός που περιορίζει τις ασθένειες.

## NEMEA ΚΑΙ ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ

Η Νεμέα είναι ο μεγαλύτερος ενιαίος αμπελώνας της Ελλάδας, από τον οποίο προέρχονται κρασιά ΠΟΠ από Αγιωργίτικο. Πρόκειται για μία πολυδιάστατη ποικιλία, η οποία προσφέρει ροζέ, ελαφριά κόκκινα έως και πολυδυναμικά κόκκινα βαθιάς παλαιώσης. Το Κτήμα Σεμέλη εκτός από τη Νεμέα διαθέτει ιδιόκτητους αμπελώνες και στη ζώνη της Μαντινείας, όπου παράγει Μοσχοφίλερο. Επίσης συνεργάζεται με παραγωγούς, για την προμήθεια κατά κύριο λόγο ξενικών καθώς και ορισμένων ελληνικών ποικιλιών στην ευρύτερη περιοχή της Πελοποννήσου. Στη Νεμέα εκτός από το Αγιωργίτικο, καλλιεργείται και ένα μικρό αμπέλι της ποικιλίας Gewurztraminer. 🌿

Η ετήσια **παραγωγή** του Κτήματος Σεμέλη φθάνει τις **1.000.000** φιάλες με τη συνολική **δυναμικότητα** να πλησιάζει το **διηπάσιο**. Σε εξαγωγή, σε 22 χώρες, πηγαίνει ένα **20%** της παραγωγής με τις **σημαντικότερες** αγορές να είναι ο Καναδάς, οι ΗΠΑ, η Μεγάλη **Βρετανία**, η Γερμανία και η Ολλανδία.



## NAVITAS ΣΗΜΑΙΝΕΙ **ΕΝΕΡΓΕΙΑ**

Προερχόμενη από οικογένεια με μεγάλη συνεισφορά στο ελληνικό κρασί, η Μαρία Δημητριάδη είναι η κινητήριος δύναμη πίσω από το νεότευκτο οινοποιείο Navitas.

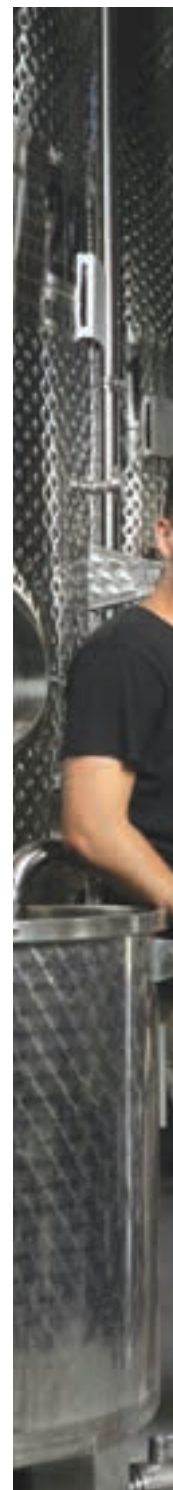
**Α**πό την πρώτη στιγμή, το μήνυμα του νέου οινοποιείου από το Λιτόχωρο Πιερίας ήταν ξεκάθαρο και με απόλυτη συνέπεια ανάμεσα σε αυτό που βλέπεις και σε αυτό που δοκιμάζεις. Απέριτη καθαρότητα και κομψή ευθύτητα, τόσο στο κρασί όσο και στην εικόνα του, με τον Όλυμπο να δεσπόζει στο branding, όπως ακριβώς συμβαίνει και στον αμπελώνα της Navitas. Το νέο οινοποιείο συστήθηκε αμέσως μετά το Πάσχα του 2021, όταν και παρουσίασε τις τρεις πρώτες ετικέτες του στην αγορά: Ασύρτικο και Μαλαγουζιά κάτω από το brand «ομπρέλα» Terre De Zeus, και ένα ροζέ από Grenache Rouge με το όνομα Mountcloud.

Τα κομμάτια του παζλ ενώνονται βέβαια με θαυμαστό τρόπο όταν γνωρίσει κάποιος τη Μαρία Δημητριάδη, τον άνθρωπο πίσω από τη Navitas. Προερχόμενη από οικογένεια -και από τις δύο πλευρές- με μεγάλη συνεισφορά στο ελληνικό κρασί, η απόφα-

σή της να ακολουθήσει τον δικό της δρόμο γέννησε τη Navitas. Μαζί της ένας νέος οινολόγος με ανήσυχο πνεύμα αλλά και υπομονή και επιμονή, ο Γρηγόρης Σωτηριάδης

### ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΗ ΔΟΥΛΕΙΑ ΣΤΟ ΑΜΠΕΛΙ

Τα 160 στρέμματα αμπελώνα -σε τρία ξεχωριστά αμπελοτόπια 20, 40 και 100 στρεμμάτων αντίστοιχα- στη θέση Παλιόπορος στο Λιτόχωρο που ανήκαν στον πατέρα της Μαρίας για περισσότερα από 20 χρόνια, προσέφεραν τη βάση για την προσπάθειά της. Από το 2015 ξεκίνησε η ιδέα να γίνεται πραγματικότητα με προσεκτική δουλειά στο αμπέλι -επιλογή φυτεμένων ποικιλιών και πλάνο σταδιακής αναμπέλωσης-, και τη δημιουργία ενός οινοποιείου. Αυτό το... ιστορικό αντανάκλαται μέσα από τα πρώτα κρασιά της Navitas όπου δίπλα στη Μαλαγουζιά από 20 ετών σταφύλια,





# NAVITAS

W I N E R Y



## Τρεις ακόμη ετικέτες μέχρι το 2022

Στα τρία κρασιά που έχουν ήδη κυκλοφορήσει θα προστεθούν το φθινόπωρο τα «52 Peaks» με Chardonnay οινοποιημένο σε τρία διαφορετικά δοχεία (δρύινο βαρέλι, τσιμεντένια τουλίπα και ανοξείδωτη δεξαμενή) και «2919M» με Cabernet Sauvignon από τα παλαιότερα κλήματα του αμπελώνα (21 έτη) στο υψηλότερο υψόμετρο (400 μέτρα). Το Terre De Zeus Χινομανρο θα βγει τον χειμώνα του 2022.



υπάρχει και το Ασύρτικο από 5 ετών κλήματα, την πρώτη νέα φύτευση που έγινε. Αξίζει να σημειωθεί ότι στην πρώτη απόπειρα σε διεθνή διαγωνισμό με δύο συμμετοχές στο Decanter World Wine Awards 2021, ήρθαν ισάριθμα (2 στα 2) μετάλλια (Ασημένιο για το MountCloud και Χάλκινο για το Terre De Zeus Assyrtiko).

### ΜΟΝΟΠΟΙΚΙΛΙΑΚΑ ΚΑΙ SINGLE VINEYARD

Το portfolio της Navitas θα έχει συνολικά έξι ετικέτες, τρεις με γηγενείς και τρεις με διεθνείς ποικιλίες. Όλες μονοποικιλιακές και single vineyard, με περιορισμένη παραγωγή και πιστοποίηση vegan. Κρασιά που χτίζουν σχέσεις εμπιστοσύνης χάρη στην ποιότητά τους και αφήνουν τον τόπο και την ποικιλία να λάμψουν, θα ήταν μια εύστοχη περιγραφή του στόχου της Navitas. Την ίδια στιγμή όμως, το νέο οινοποιείο φέρνει στο προσκήνιο μια φιλοσοφία ευαισθητοποίησης και αειφορικής διαχείρισης. Μια προσέγγιση από το αμπέλι στο οινοποιείο και τη συσκευασία που απαιτεί εγγήγορη και μικρούς ρεαλιστικούς στόχους κάθε φορά. 🍇



# ΜΕ ΑΠΟΛΥΤΟ ΣΕΒΑΣΜΟ ΣΤΗΝ ΑΡΚΑΔΙΚΗ ΓΗ

Μια οικογένεια με μακρά παράδοση στην αμπελουργία στη ζώνη της Μαντινείας και τρία αδέρφια, η Γεωργία, η Ελένη και ο Κώστας Μορόπουλος, που αποφάσισαν να προχωρήσουν ένα βήμα παραπέρα την κληρονομιά της οικογένειας. Μετέτρεψαν λοιπόν την παλιά οικογενειακή αποθήκη δημητριακών σε σκηνή οινοποίησης και ο πρώτος -και πειραματικός- τρύγος ήρθε το 2016. Έκτοτε το Κτήμα Μορόπουλου πραγματοποιεί μικρά και σταθερά βήματα ανάπτυξης σε όλα τα επίπεδα...

**Τ**ο Κτήμα Μορόπουλου στο Νεοχώρι Μαντινείας καλλιεργεί σήμερα 120 στρέμματα αμπελώνων ηλικίας 5 - 25 ετών σε μεγάλο υψόμετρο (680-700 μ.) και σε καλά στραγγιζόμενα βραχώδη και αργιλώδη εδάφη. Σημαντικό μέρος αυτής της έκτασης βρίσκεται υπό βιολογική πιστοποίηση, ενώ πρόσφατα προστέθηκε και ένας αμπελώνας τουλάχιστον 50 ετών, που θα αξιολογηθεί για πειραματισμό σε νέες οινοποιήσεις από αμπελοτόπια που μπορούν να διηγηθούν τη δική τους ιστορία στο χρόνο. Είναι γνωστό άλλωστε ότι η Μαντινεία, η «πολυάμπελος χώρα» του Ομήρου, έχει μακρά παράδοση στην αμπελουργία, όπως αποδεικνύεται από πολλά αρχαιολογικά ευρήματα, που συνδέουν την περιοχή με την παραγωγή κρασιού και τη λατρεία του Διονύσου. Παρά το σχετικά χαμηλό γεωγραφικό πλάτος της, οι δροσερές θερμοκρασίες κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού επιτρέπουν στα σταφύλια να ωριμάζουν αργά για να διατηρήσουν τη χαρακτηριστική τους οξύτητα και η συγκομιδή μπορεί να φτάσει μέχρι τα μέσα Οκτωβρίου. Το Μοσχοφίλερο είναι μια γηγενής ποικιλία της περιοχής και μια από τις πιο ενδιαφέρουσες ελληνικές ποικιλίες, με ένα ιδιαίτερο αρωματικό προφίλ. Σε αυτό το περιβάλλον σκοπός των ανθρώπων



του Κτήματος, σύμφωνα με τη Γεωργία Μοροπούλου, είναι μικρές οινοποιήσεις μετά από αυστηρή επιλογή σταφυλιών, ώστε να δημιουργηθεί μια ποιοτική βάση και να είναι δυνατή η εκτίμηση των δυνατοτήτων κάθε αγροτεμαχίου. Γι' αυτόν το λόγο, ταυτόχρονα με τις επενδύσεις σε αμπελώνες και εγκαταστάσεις, το Κτήμα επένδυσε και σε ανθρώπινους πόρους και από το 2018 τα κρασιά του δημιουργούνται υπό τις συμβουλές του Λευτέρη Αναγνώστου, ενός ταλαντούχου νεαρού αμπελουργού / οινοποιού με υπόβαθρο στη Σαντορίνη.

#### ΔΥΟ ΕΤΙΚΕΤΕΣ ΜΕ ΜΟΣΧΟΦΙΛΕΡΟ

Το Κτήμα Μορόπουλου παράγει δύο διαφορετικά κρασιά με βάση το Μοσχοφίλερο: Μία ΠΟΠ Μαντινεία, που οινοποιείται σε ανοξείδωτες δεξαμενές, και ένα ΠΓΕ Μοσχοφίλερο Αρκαδία, μια ροζ έκδοση η οποία προκύπτει μετά από μακρά διαβροχή σε επαφή με τα στέμφυλα. Αν και η δυναμική των αμπε-



λώνων είναι πολύ μεγαλύτερη, οι ποσότητες που παράγονται είναι 15.000 φιάλες Μαντινεία και 12.000 φιάλες Ροζέ Μοσχοφίλερο.

#### ΔΕΝ ΑΡΓΗΣΑΝ ΟΙ ΒΡΑΒΕΥΣΕΙΣ

Ασημένιο Μετάλλιο στον TEXSOM IWA, τον πιο αναγνωρισμένο διαγωνισμό των ΗΠΑ, και Χάλκινο στο Decanter απονεμήθηκαν στο Μαντινία 2018, ενώ η σοδειά του 2019 είχε βαθμολογηθεί από το Decanter με 90 πόντους και συνοδεύει κολακευτικών σχολειών ενώ στον ομώνυμο διαγωνισμό έλαβε Χάλκινο Μετάλλιο. Όσο για το Ροζέ έχει αποσπάσει Χρυσό Μετάλλιο στο Concours Mondial de Bruxelles το 2018, έχει προταθεί από το Decanter το 2018 και το 2019 και η σοδειά 2020 απέσπασε Χρυσά μετάλλια στο Frankfurt International Trophy, στο At the first edition of the Women's International Trophy και στο Concours Mondial de Bruxelles. 🍷



  
**MOROPOULOS**  
WINERY

**ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΜΟΡΟΠΟΥΛΟΥ**  
Νικόχωρι Μαντινείας, ΤΚ. 22100 Τρίπολη-Αρκαδία  
Τ. 2710 572356, Κ. 6972 093155  
EMAIL: info@moropoulos.gr,  
moropoulougeorgia@yahoo.gr  
 [www.facebook.com/oinopoiieiomoropoulou](http://www.facebook.com/oinopoiieiomoropoulou)  
[www.moropoulos.gr](http://www.moropoulos.gr)

# ΤΡΑΓΑΝΟ

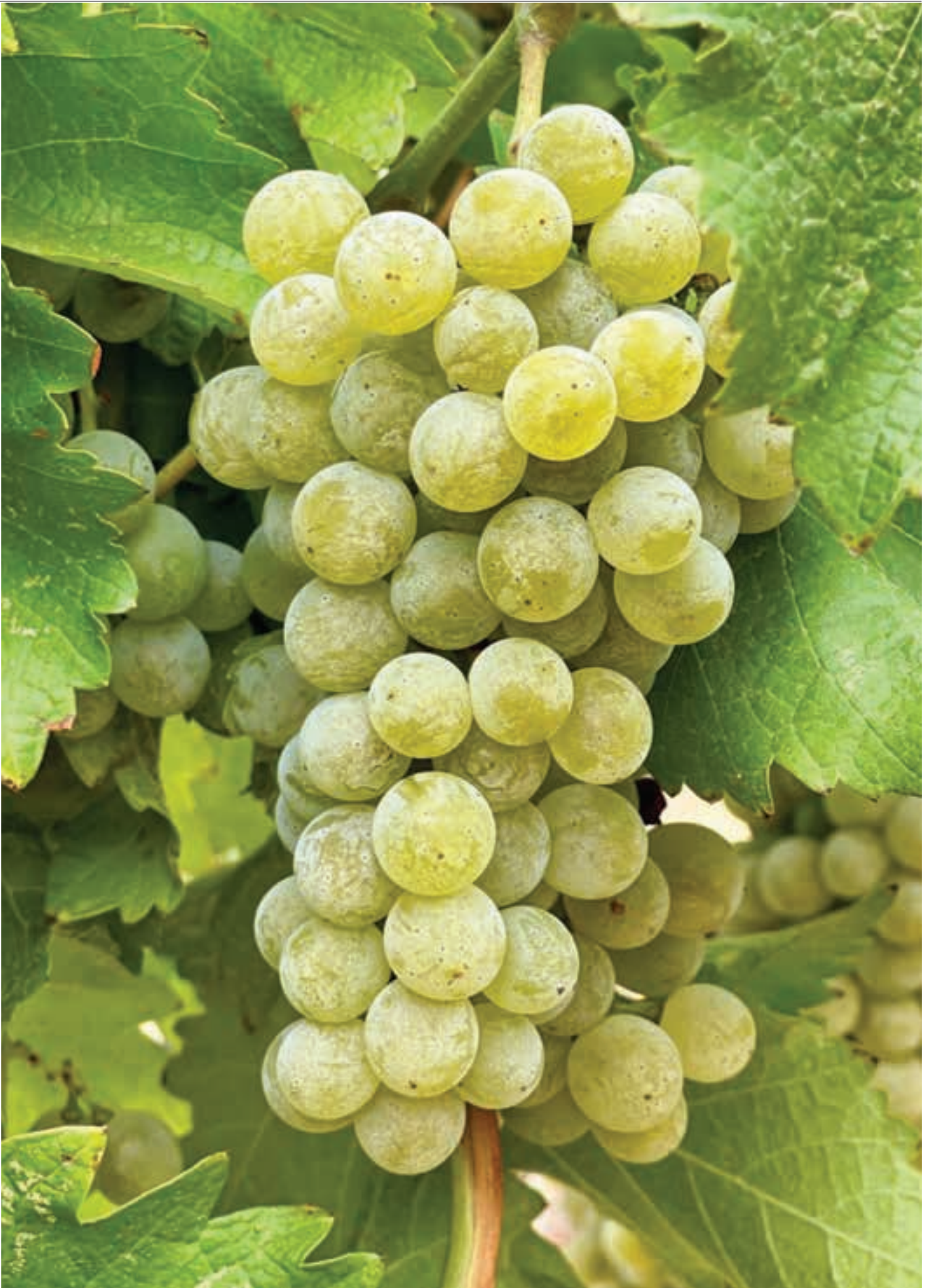
## ΑΡΩΜΑΤΙΚΑ



ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ  
**Πέτρος  
Γκόγκος**

Ξεκίνησε τον 18ο αιώνα από το Bordeaux για να κατακτήσει όλο τον κόσμο και να βρει, σύμφωνα με πολλούς, μια δεύτερη πατρίδα στο Marlborough της Νέας Ζηλανδίας. Το Sauvignon Blanc, η δεύτερη πιο δημοφιλής λευκή ποικιλία στον κόσμο μετά το Chardonnay, η οποία εκτός από τα εξαιρετικά ξηρά κρασιά που δίνει, συμμετέχει και στον παγκοσμίου φήμης επιδόρπιο οίνο Sauternes, ξεχωρίζει για τον αρωματικό φρουτώδη χαρακτήρα του, ο οποίος διατηρείται ακόμη και σε πιο θερμά κλίματα. Στην Ελλάδα φυτεύθηκε για πρώτη φορά στο Πόρτο Καρράς και συμμετείχε στη διαμόρφωση του σύγχρονου προφίλ των λευκών εγχώριων κρασιών.









## ΕΞΩΤΙΚΑ ΦΡΟΥΤΑ ΣΕ ΜΑΓΙΚΕΣ ΣΤΑΓΟΝΕΣ

Ένα Sauvignon Blanc από το boutique Οινοποιείο Σκίουρος με έδρα την Αμφίπολη Σερρών

**Ε**να λευκό ξηρό κρασί με κιτρινοπράσινο χρώμα, εκρηκτικά αρώματα λεμονιού, μάνγκο και ανανά, ισορροπημένη οξύτητα και έντονο τελείωμα είναι το 100% Sauvignon Blanc «Λευκός Ελέφαντας» του Οινοποιείου Σκίουρος με έδρα την Αμφίπολη Σερρών το οποίο, εκτός από τους ιδιόκτητους αμπελώνες, διατηρεί σταθερές συνεργασίες με αμπελοτόπια. Τα σταφύλια για τη σοδειά του 2019 προέρχονται από δύο αμπελώνες οκτώ στρεμμάτων στο Δαφνούδι Σερρών και η έκθλιψή τους γίνεται σε θερμοκρασία 10°C. Ακολουθούν προζυμωτική εκχύλιση 14 ωρών σε θερμοκρασία 12°C, αλκοολική ζύμωση σε ανοξειδωτες δεξαμενές στους 16°C και παραμονή σε ανοξειδωτες δεξαμενές με τις λεπτές οινολάσπες για τέσσερις μήνες με περιοδικές αναδεύσεις. Αποτέλεσμα της παραγωγικής διαδικασίας είναι ένα ιδιαίτερο κρασί ΠΓΕ Σέρρες με αλκοολικό βαθμό 13%. Σύμφωνα με τους ανθρώπους του boutique Οινοποιείου Σκίουρος, το οποίο ανήκει στο δυναμικό του Συνδέσμου Μικρών Οινοποιών, «δημιουργική τους αποστολή είναι να ανακαλύψουν και να επικοινωνήσουν με αγάπη και ενθουσιασμό μικρά μυστικά, που κρύβονται σε κάθε μαγική σταγόνα σταφυλιού...». Ας σημειωθεί ότι το όνομα «Σκίουρος» έχει επιλεγεί για να αντικατοπτρίζει την προσπάθεια για επιστροφή στην αθωότητα της παιδικής ηλικίας. 🌿







## ΜΟΝΑΔΙΚΟ ΣΤΥΛ

Με πληθωρικά εξωστρεφή χαρακτήρα που εντυπωσιάζει στο ποτήρι το μονοποικιλιακό Sauvignon Blanc του Κτήματος Άλφα

**Κ**ρυστάλλινο, λαμπερό με υποκίτρινο χρώμα και ελαφρά πρασινωπές ανταύγειες είναι το βραβευμένο διεθνώς Sauvignon Blanc του Κτήματος Άλφα, το οποίο βρίσκεται στην περιοχή Αμυνταίου Φλώρινας και ιδρύθηκε το 1997 από τον έμπειρο αμπελουργό Μάκη Μαυρίδη και τον χημικό-οινολόγο Άγγελο Ιατρίδη. Μύτη έντονη και πλούσια, τυπική της διεθνούς ποικιλίας, με αρώματα εσπεριδοειδών, φρούτων του πάθους και με γλυκιά χροιά πεπονιού στο τέλος. Στο στόμα είναι



ιδιαίτερα γεμάτο, πδύ, λιπαρό, με εξαιρετική ισορροπία, δροσιά και φινέτσα. Τα σταφύλια προέρχονται από την αμπελουργική ζώνη του Αμυνταίου και τα ιδιόκτητα αμπελοτόπια «Παιδιά» και «Αλφάτα» σε υψόμετρο από 620 έως 710 μέτρα. Η συγκομιδή, η οποία για τη σοδειά του

2019 πραγματοποιήθηκε στις 11 Σεπτεμβρίου, γίνεται με το χέρι και η διαδικασία οινοποίησης περιλαμβάνει προζυμωτική εκχύλιση σε ελεγχόμενο περιβάλλον, αλκοολική ζύμωση σε διαβαθμισμένες θερμοκρασίες και παραμονή του κρασιού για τέσσερις μήνες στις λεπτές οινολάσπες του με περιοδική ανάδευση. Συνοδεύει μεγάλη ποικιλία θαλασσινών, ωμά ή αχνιστά οστρακοειδή, ζυμαρικά με κρεμώδεις σάλτσες, ψπτά λαχανικά, sushi, ασιατική κουζίνα και πολύ μεγάλη ποικιλία ψαριών στη σχάρα. 🍷





## ΑΠΟ ΕΚΚΛΕΚΤΟ ΑΜΠΕΛΟΤΟΠΙ

Πριν από 30 χρόνια στο αμπελοτόπι του Ντρούμο στο Αμύνταιο, φυτεύτηκε ένας από τους παλαιότερους αμπελώνες Sauvignon Blanc στην Ελλάδα. Σήμερα ένας ακόμη ξεχωριστός μονοποικιλιακός λευκός οίνος βρίσκεται στη φαρέτρα του Κτήματος Κυρ Γιάννη.

**Τ**ο κλίμα της περιοχής του Αμύνταιου χαρακτηρίζεται από κρύους χειμώνες και ζεστά καλοκαίρια, αλλά γίνεται ηπιότερο χάρη στην παρουσία τεσσάρων λιμνών, ευνοώντας την καλλιέργεια των λευκών ποικιλιών. Το έδαφος είναι αμμώδες και συμβάλλει στην παραγωγή κρασιών με εξαιρετική φινέτσα και πλούσιο άρωμα. Για χρόνια, ο καρπός που προέρχεται από το Ντρούμο αποτελούσε την καρδιά για την παραγωγή της Σαμαρόπετρας. Σήμερα το Sauvignon Blanc Single Vineyard Ντρούμο είναι ένα κρασί με απαλό λεμονοπράσινο χρώμα στην όψη, το οποίο στη μύτη μεταμορφώνεται συνεχώς και παρουσιάζει αρώματα από πράσινες πιπεριές, άγουρο πεπόνι, νότες από γρασίδι και σπαράγγια. Στο στόμα είναι κρεμώδες, δροσιστικό, με πλούσιο όγκο, τονισμένη οξύτητα και διάρκεια. Ταιριάζει με σαλάτες, πιάτα ψαρικών και λαχανικών αλλά απολαμβάνεται και ως ένα δροσερό aperitif.

### Η ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΤΗΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ

Η οινοποίησή του ξεκινά με προζυμωτική εκχύλιση σε θερμοκρασία 10°C για διάστημα 12 ωρών. Στόχος είναι η εξαγωγή όσο το δυνατόν περισσότερων πρόδρομων αρωματικών ενώσεων από το φλοιό της ράγας στο γλεύκος, οι οποίες στη συνέχεια θα μεταβολιστούν από τις ζύμες σε αρωματικές ενώσεις. Ακολουθεί η στατική απολάσπωση του γλεύκους και στη συνέχεια η ζύμωση, σε χαμηλή θερμοκρασία, 16-18°C σε ανοξειδωτες δεξαμενές. Κατά το τελευταίο μέρος της οινοποίησης, εφαρμόζεται batonnage για διάστημα 3 έως 5 μηνών σε ελαφριές οινολάσπες με την βοήθεια ενζύμων, διαδικασία που προσδίδει στο κρασί ένα πλούσιο σώμα και μια γλυκιά αίσθηση στην επίγευση. 🍇





ΕΓΧΩΡΙΑ

SAUVIGNON BLANC

## ΕΚΡΗΞΗ ΑΡΩΜΑΤΩΝ

**Μ**ε σταφύλια από την αμπελουργική ζώνη του Αμυνταίου με υψόμετρο πάνω από 510 μέτρα, παράγεται το Sauvignon Blanc 2020, μία από τις πιο δυνατές προτάσεις των ανανεωμένων κλασικών premium «Ξένων Ποικιλιακών» της Οινοποιίας Μπουτάρη. Τα σταφύλια συλλέγονται με το χέρι και τοποθετούνται σε ψυκτικούς θαλάμους σε πολύ χαμηλή θερμοκρασία για τη διατήρηση των λεπτών αρωματικών χαρακτηριστικών της ποικιλίας. Μετά από ελαφριά έκθλιψη, όπου διατηρείται και ένα μικρό ποσοστό whole bunch, τα σταφύλια οδηγούνται σε πνευματικό πιεστήριο για κρυσταλλοποίηση 12 ωρών. Η θερμοκρασία ζύμωσης διατηρείται σε πολύ χαμηλά επίπεδα και μένουν ελάχιστα στις οινολάσπες. Αποτέλεσμα είναι ένα λευκό ξηρό κρασί λαμπερό, κρυστάλλινο, με απαλό λεμονοπράσινο χρώμα και πολύ έντονο αρωματικό χαρακτήρα, που θυμίζει εσπεριδοειδή, λάιμ και passion fruit με βοτανικές πικάντικες νότες λευκού πιπεριού και πράσινης πιπεριάς. Στο στόμα είναι δροσιστικό με τραγανή οξύτητα και φυσική ορυκτότητα, άψογα ισορροπημένο, με μακρά αρωματική επίγευση. Το Boutari Sauvignon Blanc 2020 (13,6% vol.) συνδυάζεται ιδανικά με ωμά οστρακοειδή και θαλασσινά με μπόλικο λεμόνι και φρέσκα αρωματικά βότανα, μαλακά κατσικίσια τυριά, λαχανικά με λεμονόχορτο και φέτα, σαλάτες δροσερές με σος γιαουρτιού και δυόσμου. 🌿





## ΖΥΜΩΜΕΝΟ ΓΙΑ ΝΑ ΕΞΕΛΙΧΘΕΙ

**Έ**να κρασί από την ποικιλία Sauvignon Blanc, που καλλιεργείται σε μικρό τμήμα του αμπελώνα του Κτήματος Γεροβασίλειου στην Επανομή. Μετά την προζυμωτική κρουεσχύλιση, ζυμώνεται στους 20°C περίπου σε δρύινα γαλλικά βαρέλια, όπου και παραμένει για μερικούς μήνες με τις σιβολάσπες του.

Έχει λαμπερό χρυσοκίτρινο χρώμα και μπουκέτο με χαρακτήρα καλοκαιρινών και εξωτικών φρούτων (πεπόνι, αχλάδι, μάνγκο, ανανάς)

σε φόντο καπνιστής βανίλιας και αρωματικών χόρτων.

Παρουσιάζεται μεστό, ισορροπημένο και καλά δομημένο, καθώς έχει κερδίσει από την επαφή του με το ξύλο. Είναι κρασί με μεγάλη δυνατότητα εξέλιξης. Απολαμβάνεται δροσερό στους 10-12 °C.

Οι γευστικοί συνδυασμοί που προτείνονται είναι με οστρακοειδή, ψάρια με αρκετά λιπαρή δομή, γλώσσα τηγανισμένη σε αρωματισμένο βούτυρο, πουλερικά ή χοιρινό με άσπρες σάλτσες, καπνιστά τυριά. 🌿





## ΜΙΛΑΕΙ ΓΙΑ ΤΟΝ ΤΟΠΟ ΤΟΥ

Ένα ιδιαίτερο Sauvignon Blanc του ελληνικού αμπελώνα

**Π**ρολαμβάνοντας τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά που προσφέρει η αμπελοοινική ζώνη της Επανομής, σε συνδυασμό με την αιγαιοπελαγίτικη αύρα που διαπερνά το αμπέλι, το οποίο βρίσκεται μόλις 500 μέτρα από την ακτή, το Sauvignon Blanc του Κτήματος Φλοριάν δεν είναι μια τυπική απόδοση της διεθνούς ποικιλίας επί ελληνικού εδάφους. Χωρίς βέβαια αυτό να σημαίνει ότι λείπουν η φυσική οξύτητα, τα αρώματα από κίτρο και κυδώνι και οι νότες από βερίκοκο, όπως και η τυπική αίσθηση του φρεσκοκομμένου γρασιδιού που χαρακτηρίζει τη συγκεκριμένη ποικιλία.

Σύμφωνα με τους ανθρώπους του Κτήματος Φλοριάν αποτελεί μία από τις δύο πιο δημοφιλείς ετικέτες του ενώ ειδικά το Fume ψηφίζεται σταθερά στα 50 καλύτερα σε πωλήσεις κρασιά τα τελευταία τρία χρόνια. Για να απολαύσει κανείς το πλούσιο σώμα του, αξίζει να το δοκιμάσει με ένα αιγαιοπελαγίτικο ψητό φαγκρί με ψητά σπαράγγια ή ψητή πέστροφα στη «βαρελάτνη» εκδοχή του. Ψητές γαρίδες με πικάντικα πάπρικα, καπνιστά μύδια (για το Fume) ή ένα κατσικίσιο τυρί μπορούν να αποτελέσουν εξίσου ταιριαστές επιλογές. 🌿



# ΑΠΟΛΥΤΗ ΚΟΜΨΟΤΗΤΑ

**Α**πό το επιλεγμένο ορεινό αμπελοτόπι «Κρυοβρύση» στις βόρειες πλαγιές του όρους Χλωμό, το οποίο βλέπει δυτικά και προς τον Παρνασσό, προέρχεται το σταφύλι για το μονοποικιλιακό Sauvignon Blanc του Κτήματος. Προζυμωτική κρυσεκχύλιση και λευκή οινοποίηση με ζύμωση σε ελεγχόμενη θερμοκρασία που αναδεικνύει τα φρέσκα αρώματα της ποικιλίας είναι η διαδικασία που ακολουθείται. Αποτέλεσμα, ένα κρασί με λαμπερό ανοιχτό κίτρινο χρώμα και έντονο αρωματικό χαρακτήρα, όπου διακρίνονται εσπεριδοειδή, γκρέιπφρουτ, πεπόνι, πράσινο μήλο, αχλάδι, ξύσμα λεμονιού, λευκά άνθη και βότανα. Ένα κομψό κρασί με 13% αλκοόλ, τραγανή οξύτητα και ήπιο σώμα, που του χαρίζει ζωντάνια και ευχάριστη επί-

γευση. Σε ό,τι αφορά τις γευστικές αρμονίες, το Sauvignon Blanc Κρυοβρύση ταιριάζει μεταξύ άλλων με θαλασσινούς μεζέδες, μακαρόνια πέστο, πράσινες σαλάτες, σπαράγγια ενώ σερβίρεται στους 7-10°C. Σημειώνεται ότι οι 1-διόκτοποι αμπελώνες του Κτήματος Χατζημιχάλη, έκτασης 2.200 στρεμμάτων με ελληνικές και διεθνείς ποικιλίες, βρίσκονται στην Κοιλάδα Αταλάντης Οπούντιας Λοκρίδος και στο Άρμα Θηβών. Σήμερα το Κτήμα Χατζημιχάλη είναι μία οικογενειακή αμπελουργική εκμετάλλευση με δύο οινοποιεία στην Στερεά Ελλάδα, που διοικείται από τον ιδρυτή Δημήτριο Α. Χατζημιχάλη και τους δύο γιους του, Λεωνίδα και Παναγιώτη, οι οποίοι συμμετέχουν με πάθος στην επιχείρηση. ✨







## Η ΝΕΜΕΑ ΧΤΙΖΕΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΕΣ

Από αμπελώνες της Νεμέας σε υψόμετρο 600 μέτρων, το Οινοποιείο Σελλάς αναδεικνύει τα χαρακτηριστικά της ποικιλίας με σεβασμό στο terroir της περιοχής

**Ε**να 100% Sauvignon Blanc με τα αρώματα από κομμένο γρασίδι, αγγούρι και πεπόνι να ξεχωρίζουν και 12% αλκοόλ, το οποίο παράγεται με γνώμονα τις χαμηλές στρεμματικές αποδόσεις και την άριστη ποιότητα των σταφυλιών, προσφέρει στην αγορά η οικογένεια Σελλά. Σκοπός της στην οινοποίηση είναι η δημιουργία ευγενών οίνων που θα αναδεικνύουν το χαρακτήρα κάθε ποικιλίας με σεβασμό ωστόσο στο μοναδικό terroir

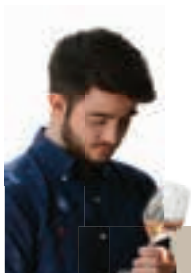
της Νεμέας. Ήδη μάλιστα σε οινοποιήσεις που πραγματοποιούνται τα τελευταία χρόνια δίνεται μεγάλη έμφαση στο μικροβιακό terroir μέσα από τη χρήση αυτόχθονων ζυμών σε μεικτές καλλιέργειες με *Saccharomyces Cerevisiae*.

### ΜΙΣΟΣ ΑΙΩΝΑΣ ΣΤΟ ΑΜΠΕΛΙ

Η ενασχόληση της οικογένειας με το αμπέλι και το κρασί χρονολογείται από τη δεκαετία του '50 όταν ο παππούς καλλι-

εργούσε τα πρώτα του Αγιωργίτικα. Τα πνία ανέλαβε εν συνεχεία ο υιός του Αθανάσιος Σελλάς και κάπου το 2000 αποφάσισε πως ήταν η ώρα της δημιουργίας. Ίδρυσε λοιπόν το δικό του οινοποιείο που 20 χρόνια μετά αποτελεί μία σύγχρονη μονάδα όσον αφορά τα μέσα καθώς και τον τρόπο παραγωγής. Βρίσκεται στη μεγαλύτερη ζώνη παραγωγής ΠΟΠ, τη Νεμέα, και συγκεκριμένα στο δημοτικό διαμέρισμα Αρχαίων Κλεωνών.

Το κύριο χαρακτηριστικό της οικογένειας Σελλά είναι η αγάπη της για το Αγιωργίτικο. Μια ποικιλία που μεγάλωσε τις τρεις γενιές της οικογένειας. Άλλες ποικιλίες που καλλιεργεί είναι ο Ροδίτης, το Μοσχοφίλερο, η Μαλαγουζιά και το Ασύρτικο. Η παραγωγή στηρίζεται στους ιδιόκτητους αμπελώνες των 80 στρεμμάτων καθώς και σε 15 επιλεγμένους παραγωγούς από την περιοχή των Αρχαίων Κλεωνών και της Νεμέας. 🍇



ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ  
Ζήσης Πανάγος

## ΕΤΙΚΕΤΕΣ *Εγχώριες ντίβες*

ΡΟΖΕ ΑΠΟ ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ

# ΞΥΠΝΑΕΙ ΤΙΣ ΑΙΣΘΗΣΕΙΣ

Από δροσιστικά ροζέ έως συμπυκνωμένα γλυκά, το Αγιωργίτικο είναι μια πολυδύναμη ποικιλία αμπέλου, που πάλλεται με κομψότητα τόσο στη μύτη, όσο και στο στόμα, διεγείροντας τις αισθήσεις.

### ROSÉ SAINT-GEORGES

ΚΤΗΜΑ ΙΕΡΟΠΟΥΛΟΥ

Ένα κομψό 100% Αγιωργίτικο ροζέ από τον Χρόνη Ιερόπουλο, που κερδίζει τις εντυπώσεις ήδη από την ετικέτα του, την οποία φιλοτέχνησε ο Γιώργος Σταθόπουλος. Αρωματικό και ευέλικτο, με δροσιστική οξύτητα αήλη και φινετσάτο εκτός και εντός φιάλης, πίνεται και σκέτο ως απεριτίφ. **13% vol.**



### ΒΥΣΣΙΝΟΚΗΠΟΣ

ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ ΠΑΛΥΒΟΥ

Ροζέ κρασί από 100% Αγιωργίτικο το οποίο στιλιστικά φλερτάρει με ένα ελαφρύ κόκκινο. Αρώματα βύσσινου, κερασιού και κανέλας, δροσερή οξύτητα, ελαφριές τανίνες και κερασένια επίγευση. Από τα best-sellers του Νεμεάτη Γιώργου Παλυβού. **13,5% vol.**



### APHRODITE ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΚΑΡΑΜΗΤΣΟΣ

Τριανταφυλλί χρώμα και αρώματα καραμέλλας, κόκκινων φρούτων, κερασιού, βατόμουρου, βύσσινου και φραγκοστάφυλου για το ροζέ ημίξηρο 100% Αγιωργίτικο από το αμπελοτόπι Αχλαδιά της Νεμέας. Στόμα με ισορροπία γλυκας, αλκοόλης κι οξύτητας. **12,5% vol.**







### **YPSILON ROZE** ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΠΑΠΑΓΙΑΝΝΑΚΟΠΟΥΛΟΣ

Από 100% Αγιωργίτικο με τη μέθοδο της ροζέ οίνοποίησης, ένα κρασί από τη Νεμέα με πορφυρό χρώμα και άρωμα που κατακλύζεται από ζουμερά κόκκινα φρούτα, τυπικά χαρακτηριστικά της ποικιλίας. Στο στόμα το κρασί είναι ελαφρύ, με βελούδινες τανίνες και διακριτική πικάντικη επίγευση. **12,5% vol.**



### **PANDORA ROZE** CAVINO

Ρομπινί χρώμα με χαρακτηριστικά αρώματα κόκκινων φρούτων που ισορροπούν με τη μαλακή, βελούδινη γεύση και τη διακριτική οξύτητα. Το 100% Αγιωργίτικο ροζέ της αχαικής Cavino προέρχεται από ορεινά αμπέλια της ευρύτερης περιοχής της Πελοποννήσου. **13,0% vol.**



### **ROSE** ΚΤΗΜΑ ΜΗΤΡΑΒΕΛΛΑ

Ζωηρό χρώμα από κόκκινο τριαντάφυλλο. Παιχνιδιάρικα αρώματα κόκκινων φρούτων, με τη φράουλα και το κεράσι στους βασικούς ρόλους και σώμα μέτρια έντασης με διακριτική ισορροπημένη οξύτητα. Μεταξένια δροσιστική επίγευση για το τέλος για το ροζέ 100% Αγιωργίτικο ενός από τα παλαιότερα κτήματα της Νεμέας. **13,3% vol.**

### **ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ ROZE BIO** ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ ΖΑΧΑΡΙΑ

Ένα φρουτώδες κρασί, με απαλό σομόν χρώμα, που προέρχεται από σταφύλια βιολογικής γεωργίας και χαρακτηρίζεται από αρώματα φράουλας, κερασιού και γλυκόξινα φρούτα εποχής. Στο στόμα είναι μεσαίου σώματος με δροσερή οξύτητα. Ανήκει στη σειρά των βραβευμένων μονοποικιλιακών βιολογικών του Κτήματος. **12,5% vol.**



### **LATE HARVEST ROZE** ΚΤΗΜΑ ΠΥΡΓΑΚΗ

Από άψιμο τρίγλο Αγιωργίτικου με βαθύ ροδί χρώμα και στη μύτη αρώματα γλισσαρισμένων κόκκινων φρούτων. Στο στόμα μια εξαιρετική ισορροπία ανάμεσα στη γλυκύτητα των σακχάρων και στη τραγανή οξύτητα, που προσδίδει κομψότητα στο ημίγλυκο κρασί. Φρουτώδης επίγευση. Πίνεται ως aperitif ή με πηλατό φρούτων εποχής. **13% vol.**



# ΕΤΙΚΕΤΕΣ *Εγχώριες ντίβες*

ΟΙΝΙΚΕΣ ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ

ΝΕΕΣ ΚΥΚΛΟΦΟΡΙΕΣ



## **BABEL** ΕΟΣ ΣΑΜΟΥ

- Ημίξηρος ΠΓΕ Αιγαίο οίνος από ημιορεινούς αμπελώνες με έντονα τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά αρώματα της ποικιλίας Λευκού μικρόρωγου Μοσχάτου. Έχει έντονα αρμονικά φρουτώδη αρώματα, μαλακή και βελούδινη γεύση και επίγευση μεγάλης διάρκειας. Σερβίρεται στους 8-10°C και πίνεται μόνο του ή συνοδεύει φρούτα, απαλά τυριά και ξηρούς καρπούς.

13,5% VOL



## **APRILIS** ΚΤΗΜΑ ΘΕΟΠΕΤΡΑ

- Το αφρώδες κρασί «Aprilis», που κυκλοφόρησε για πρώτη φορά τον αντίστοιχο μήνα του 2021, είναι ένα ξηρό ροζέ κρασί από τις ποικιλίες Λημνιώνα και Ξινόμαυρο, με τις φυσαλίδες να παράγονται από δευτερογενή ζύμωση σε κλειστή δεξαμενή. Ένα κρασί με φινέτσα, δροσιστική οξύτητα και αρώματα φρούτων και λουλουδιών της άνοιξης. Συμβολικά, το Aprilis θα κυκλοφορεί την 1η Απριλίου κάθε επόμενου έτους της εσοδείας του.

12% VOL



## **MALVA DE CRETE 2020** IDAIA WINERY

- Λαμπερό λεμονί κρασί από 100% Malvazia Di Candia με πράσινες ανταύγειες, εξωστρεφή αρώματα λευκών λουλουδιών, λευκόσαρκων και τροπικών φρούτων και νότες βασιλικού. Φρέσκια επίγευση για ένα ΠΓΕ Κρήτη κρασί για το οποίο ακολουθείται προζυμωτική κρυσενχύλιση και ζύμωση του πρώραγου στους 15°C με επιλεγμένες ζύμες ενώ η ωρίμανση γίνεται στη δεξαμενή για έξι μήνες.

12,9% VOL

Ανάμεσα στις νέες ετικέτες που παρουσιάστηκαν στην ελληνική αγορά, ορισμένες έδωσαν έμφαση στην παραγωγή κρασιών που εκφράζουν απόλυτα τα ιδιαίτερα στυλ που εκπροσωπούν. Ταξιδεύουμε στη Σάμο, την Κρήτη και τα Μετέωρα, για να επιλέξουμε τις τρεις ετικέτες του τεύχους



## ΑΝΕΒΑΖΕΙ ΤΟΝ ΠΗΧΗ ΑΚΟΜΗ ΨΗΛΟΤΕΡΑ

Η δημιουργία ενός σύγχρονου μονοποικιλιακού κρασιού υψηλής ποιότητας που μπορεί να εκφράζει τα κυρίαρχα στοιχεία της ποικιλίας, το στυλ του οινοποιείου και τις προσωπικότητες των οινολόγων είναι αναμφίβολα μια απαιτητική δουλειά που απαιτεί σχεδιασμό με ένταση στη λεπτομέρεια.



**Α**ποτελεί μια από τις πιο διάσημες κι αναγνωρίσιμες διεθνείς λευκές ποικιλίες του πλανήτη. Διαθέτει μοναδικό χαρακτήρα που χρειάζεται γνώση κι επιμονή στη λεπτομέρεια, τόσο στο αμπέλι όσο και στο οινοποιείο, για να αποδοθεί με υψηλή ευκρίνεια και ισορροπία.

Αναμφίβολα όμως δεν αγαπά τα θερμά κλίματα. Έτσι το να δημιουργήσει κάποιος ένα εκφραστικό, τυπικό, δροσιστικό και εύγευστο ποικιλιακό κρασί από Sauvignon Blanc σε μια γενικά θερμή χώρα όπως η Ελλάδα ανεβάζει τον πήχη ακόμα ψηλότερα.

Για να περάσουν τον πήχη οι άνθρωποι από το Κτήμα Σκούρα, επέλεξαν έναν αμπελώνα με μέσο όρο ηλικίας τα 7 έτη και υψόμετρο 500 μ. που βρίσκεται στην ευρύτερη περιοχή της Νεμέας. Η συγκομιδή πραγματοποιήθηκε στα τέλη Αυγούστου. Μετά την ε-

πιμελή διαλογή της πρώτης ύλης ακολούθησε προζυμωτική εκχύλιση για 8 ώρες στους 7°C. Η αλκοολική ζύμωση έλαβε χώρα με τη συμβολή άγριων ζυμών σε ανοξειδωτες δεξαμενές στους 16°C. Έπειτα ακολούθησε μακρά παλαίωση πάνω στις φίνες οινολάσπες του κρασιού. Στο τέλος επιλέχθηκε το κρασί να εμφιαλωθεί αφιλόητροστο. Διαθέτει vol. 13,5% που ισορροπεί εξαιρετικά με το 3,13 pH που συμβάλλει καθοριστικά στον κυματώδη και δροσερό χαρακτήρα του. Κυριαρχούν τα φρέσκα τροπικά φρούτα και η φυτικότητα από τα αρώματα ως τη μακριά επίγευση όπου επιβάλλονται τα στοιχεία λάιμ και γκρέιπφρουτ.

Για να το απολαύσει και να το αποκτίσει κάποιος θα πρέπει να επισκεφθεί τις εγκαταστάσεις του κτήματος στο Μαλανδρένι καθώς η διάθεση του συγκεκριμένου κρασιού γίνεται αποκλειστικά στο Οινοποιείο. 🌿





**ΑΡΧΑΙΑ ΟΛΥΜΠΙΑ**

Οι Δρόμοι του Κρασιού οδηγούν στο Κτήμα Ολύμπια Γη

**ΔΙΕΘΝΕΙΣ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΙ**

Μια χρυσή χρονιά για το Κτήμα Κώστα Λαζαρίδη

Σημαντικές -27 στο σύνολο- διακρίσεις στους μεγαλύτερους διεθνείς διαγωνισμούς απέσπασαν τα κρασιά του Κτήματος Κώστα Λαζαρίδη το 2021. Μεταξύ άλλων με την ύψιστη διάκριση στο Berliner Wein Trophy διακρίθηκαν το Chateau Julia Chardonnay 2020, το Chateau Julia Agiorgitiko 2019 και οι premium ετικέτες Αμέθυστος, το σύνθετο Fume 2019 και το πολυεπίπεδο Cava 2018. Ασημένια μετάλλια απέσπασαν το Domaine Costa Lazaridi Merlot Rose 2020 και ο Αμέθυστος Ερυθρός 2019 στον Mundus Vini 2021, ενώ στον Challenge International du Vin Χρυσά απέσπασαν τα Domaine Costa Lazaridi Malagousia 2020 και το Αμέθυστος Cava 2018. Επίσης στον Vinalies® Internationales 2021 Χρυσό απέσπασε ο Αμέθυστος Ερυθρός 2019.

**ΝΑΟΥΣΙΑ ΔΥΟ ΕΙΔΙΚΕΣ ΔΙΑΔΡΟΜΕΣ**

## Ποδηλατάδα στο Κτήμα Κυρ Γιάννη

Δύο μοναδικές διαδρομές σχεδίασε για τους φίλους του ποδηλάτου το Κτήμα Κυρ-Γιάννη, προκειμένου να μπορούν να απολαμβάνουν το αγαπημένο τους σπορ, ενώ έρχονται σε άμεση επαφή με τη φύση. Στο Κτήμα διατίθενται στους επισκέπτες ηλεκτρικά ποδήλατα για απολαυστικές ποδηλατάδες ανάμεσα στους αμπελώνες, ενώ οι ενδιαφερόμενοι μπορούν να φέρουν και τον δικό τους εξοπλισμό. Οι διαδρομές που προβλέπονται είναι δύο, μια πιο ήπια και μια με μεγαλύτερο βαθμό δυσκολίας, για όσους επιθυμούν μεγαλύτερες προκλήσεις. Τα μονοπάτια διαθέτουν ειδική σήμανση, ενώ κατά τη διάρκεια της διαδρομής οι ποδηλάτες μπορούν να συμβουλευτούν και τον χάρτη που παρέχουν οι άνθρωποι του Κτήματος. Μετά τη βόλτα, είναι επιβεβλημένη μια ξενάγηση στο οινοποιείο και μια πλούσια γευστική δοκιμή με τα κρασιά του Κτήματος.







Στην καταπράσινη κοιλάδα του ποταμού Κλαδέου, μόλις δύο χιλιόμετρα από την καρδιά της Αρχαίας Ολυμπίας, το Κτήμα Ολύμπια Γη, στο μικρό χωριό Κοσκινά, προσφέρει μία ολοκληρωμένη οινοτουριστική εμπειρία. Ένα οικογενειακό οινοποιείο που διατηρεί σήμερα έναν ιδιόκτητο αμπελώνα 100 στρεμμάτων, όπου καλλιεργούνται στο ιδανικό περιβάλλον

και με ιδιαίτερη φροντίδα ελληνικές και διεθνείς ποικιλίες. Το Κτήμα έχει τη δυνατότητα να φιλοξενήσει οργανωμένους αλλά και μεμονωμένους επισκέπτες δίνοντάς τους την ευκαιρία να δοκιμάσουν τα προϊόντα του και τη γαστρονομία της περιοχής, ενώ σημειώνεται ότι ο χώρος είναι κατάλληλα διαμορφωμένος ώστε να μπορούν να τον επισκεφθούν άτομα με ειδικές ανάγκες (AMEA).

**ΔΡΑΜΑ** ΥΨΗΛΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑ

## Ζυμώνονται τα νέα κρασιά του Κτήματος Μανωλεσάκη

Τα ιδιόκτητα αμπελοτόπια του Κτήματος Μανωλεσάκη βρίσκονται στην ευρύτερη περιοχή της Δράμας και ο τρύγος θα εξελισσόταν σε κανονικές ημερομηνίες για την περιοχή αν το χαλάζι της 12ης Αυγούστου δεν άλλαζε τα δεδομένα. Σύμφωνα μάλιστα με την οινολόγο Αγγελική Αποστολάκη, λόγω της χαλαζόπτωσης η παραγωγή μειώθηκε στο 50%. Τα σταφύλια που απέμειναν της χαλαζόπτωσης ήταν σε καλή τεχνολογική ωριμότητα με Baume, οξύτητα, PH και φαινολικά συστατικά σε σωστή αναλογία. Ο τρύγος ήταν νυχτερινός, γεγονός που βοηθάει πολύ την ποιότητα και τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά. Αυτή τη στιγμή ορισμένα λευκά και ροζέ κρασιά βρίσκονται στο στάδιο της αλκοολικής ζύμωσης και άλλα στο στάδιο της ωρίμανσης πάνω στις φίνες λάσπες. Οι πρώτες ενδείξεις όσον αφορά τον οργανοληπτικό τους χαρακτήρα είναι ενθαρρυντικές.



**ΔΙΑΚΡΙΣΗ** WINE & SPIRITS

## Στα 100 καλύτερα του κόσμου το Οινοποιείο Σκλάβου

Στη λίστα των 100 καλύτερων οινοποιείων στον κόσμο από το αμερικανικό περιοδικό Wines & Spirits αναδείχθηκε για πρώτη φορά το Οινοποιείο Σκλάβου από την Κεφαλονιά. Η μικρή οινοποιητική μονάδα κατάφερε, με όχημα την εξαγωγική της δραστηριότητα, να αποσπάσει μια διάκριση εκτός των ελληνικών συνόρων, η οποία θα αποτελέσει εφόδιο για την επέκταση του εμπορικού της αποτυπώματος στις ξένες αγορές. Άλλωστε, πάνω από το 50% της συνολικής της παραγωγής, η οποία ανέρχεται ετησίως στις 140 χιλ. φιάλες, απευθύνεται στο εξωτερικό όπου εξαγει σε περισσότερες από 18 χώρες.

**ΤΡΥΓΟΣ 2021** ΥΓΙΗ ΣΤΑΦΥΛΙΑ

## Στο ράφι φέτος το Refosco εσοδείας 2016

Με τη σοδειά του 2016 να κυκλοφορεί φέτος, το μονοποικιλιακό Refosco παραμένει η ναυαρχίδα του οινοποιείου Οίνοι Αδάμ, ενώ παράλληλα θα κυκλοφορήσουν για πρώτη φορά 1.100 φιάλες από το Cabernet Sauvignon του 2018. Σύμφωνα με τους ανθρώπους του Κτήματος, που υπολογίζουν να ολοκληρώσουν τον τρύγο στις 15 Σεπτεμβρίου, η παραγωγή αναμένεται να είναι περίπου 15% πιο κάτω από την αναμενόμενη με υγιέστατα σταφύλια και με ελάχιστες παρεμβάσεις -πιο πολύ προληπτικές ενέργειες- για τα βιολογικά σταφύλια.





## ΙΣΤΟΡΙΑ

# Αμπέλι & τριαντάφυλλα μια ιστορική σχέση

### ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ:

**ΜΑΡΙΑ  
ΓΙΟΥΡΟΥΚΕΛΗ**

Θέμα αισθητικής ή δείκτης φυτοπροστασίας ή και τα δύο, οι τριανταφυλλίες στις αρχές και στο τέλος των γραμμών σε φυτείες αμπελώνων, ιδιαίτερα στην Ευρώπη; Το θέμα αναπτύσσει με πολύ γλαφυρό τρόπο ο Μιχάλης Γεωργίου, πιστοποιημένος Σομελιέ / Certified Sommelier (IHU) με ειδίκευση στην Γευσιγνωσία και Αισθητηριακή Ανάλυση Οίνου/Wine Sensory Analysis (UC DAVIS).



Στα χρόνια του **Μεσαίωνα** είναι γνωστό πως τα καλύτερα και πιο **φροντισμένα** αμπέλια βρίσκονταν **γύρω** από μοναστήρια, με το **κρασί** να διατηρεί άλλωστε κεντρικό ρόλο στη **χριστιανική** λατρεία από το ξεκίνημά της.

Η παρουσία των τριαντάφυλλων στους αμπελώνες, όπως εξηγούν οι ερευνητές του θέματος, δεν έχει να κάνει με τη διακόσμηση, αν και ξεκίνησε και κατέληξε έτσι, ή την παρέμβαση στις διατροφικές διαδικασίες του εδάφους. Η λειτουργία τους αρχικά ήταν πολύ συγκεκριμένη: Για την πρόληψη ασθενειών στα αμπέλια.

Ο Μιχάλης Γεωργίου, πιστοποιημένος Σομελιέ / Certified Sommelier (IHU) με ειδίκευση στην Γευσιγνωσία και Αισθητηριακή Ανάλυση Οίνου/Wine Sensory Analysis (UC DAVIS), αναφέρει σε άρθρο του ότι το έθιμο της φύτευσης θάμνων τριαντάφυλλων μεταξύ των αμπελιών χρονολογείται από το 1851, όταν ο μύκητας *Erysiphe necator* (grapevine powdery mildew) από τα Βρετανικά Νησιά εξαπλώθηκε στους αμπελώνες της Ευρώπης, με τέτοια ταχύτητα που σε λιγότερο από δύο χρόνια εξαφάνισε τα περισσότερα στελέχη στις περιοχές του κρασιού και του κονιάκ. Εκείνη την εποχή, οι αμπελώνες βρίσκονταν γύρω από τα μοναστήρια, καθώς εκεί κατασκευάζονταν το κρασί για τις θρησκευτικές τελετές.

### ΚΑΙΡΙΟΣ Ο ΡΟΛΟΣ ΤΟΥΣ ΣΤΗΝ ΑΝΙΧΝΕΥΣΗ ΑΣΘΕΝΕΙΩΝ

Όταν η πανούκλα της αμπέλου, Φυλλοξήρα, εξαπλώθηκε στους αμπελώνες της Βουργουνδίας, οι θάμνοι των τριαντάφυλλων ήταν οι πρώτοι που έπασχαν από την ασθένεια και οι μοναχοί μπόρεσαν να σώσουν τους αμπελώνες τους με μια θεραπεία βασισμένη σε σκόνη θείου. Από τότε οι θάμνοι των τριαντάφυλλων έγιναν φυτά που ανιχνεύουν ασθένειες. Ακολουθώντας την παράδοση, με τα χρόνια φυτεύτηκαν θάμνοι τριαντάφυλλων σ' όλους τους αμπελώνες, χρησιμοποιώντας για διακόσμηση και ως σύστημα συναγερμού. «Στις μέρες μας πολλοί αμπελουργοί εκμεταλλεύονται την ενδεικτική λειτουργία των θάμνων τριαντάφυλλων για να δώσουν μια διαφορετική πινελιά χρώματος στον αμπελώνα, οριοθετώντας τα λευκά τριαντάφυλλα στις λευκές ποικιλίες σταφυλιών και τα κόκκινα στις κόκκινες ποικιλίες», καταλήγει στο άρθρο του ο Μιχάλης Γεωργίου. 🌹





*Wine Museum*



*Tasting Room*

EK  
ADD TO 1949  
NEOY



*Events*

*venetsanoswinery.com*

*Megalochori Caldera, Santorini*



*Cyclades GREECE*



**VENETSANOS**  
WINERY  
SANTORINI

# GEOMETRIA

ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ  
ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ  
ΜΟΣΧΟΦΙΛΕΡΟ



## LAFAZANIS

WINERY

ΑΡΧΑΙΕΣ ΚΑΘΟΝΙΣ ΝΕΜΕΑΣ



100-100000

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