



# WineTrails

ISSN 2241-9454

Τεύχος Νο 33 Σεπτέμβριος- Δεκέμβριος 2022  
ΚΥΚΛΟΦΟΡΕΙ ΔΩΡΕΑΝ ΜΕ ΤΗΝ AGRENDA  
ΚΑΙ ΣΤΗ ΣΥΝΕΧΕΙΑ ΑΥΤΟΤΕΛΩΣ με 3 ευρώ

**ΑΦΙΕΡΩΜΑ ΜΟΣΧΟΦΙΛΕΡΟ**

ΔΡΟΣΟΣΤΑΛΙΔΕΣ  
ΣΤΟ ΜΠΑΛΚΟΝΙ  
ΤΗΣ ΤΖΙΑΣ

**ΤΡΥΓΟΣ 2022**

ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑ  
ΕΚΠΛΗΞΗ  
ΚΑΙ ΔΟΥΛΕΙΑ  
ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΕΙΔΙΚΟΥΣ



# NICO LAZARIDI

OINOI - WINES



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

  NicoLazaridiWinery



WINECLUB

NICO LAZARIDI

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



## ...και του χρόνου καλύτερα!



### Αφιέρωμα: Μοσχοφίλερο

Πυρήνας της καλλιέργειας του πιο αρωματικού από την οικογένεια των Φιλεριών είναι η Πελοπόννησος και ιδιαίτερα το οροπέδιο της Μαντίνειας. Εκεί, στα ορεινά κρύα εδάφη της περιοχής μεγαλουργεί δίνοντας τους λευκούς οίνους ΠΟΠ Μαντίνεια. Τα τελευταία χρόνια βέβαια τα μονοποικιλιακά ροζέ Μοσχοφίλερα αυξάνονται συνεχώς ενώ παραμένει μοναδικό και όταν οινοποιείται με την παραδοσιακή μέθοδο της Καμpanίας για να δώσει λεπτά αφρώδη κρασιά όσο και όταν -σε πολύ λιγότερες περιπτώσεις- καλείται να συμβιώσει με τη δρυ.

**Α**ν θέλουμε να βλέπουμε την αλήθεια, φέτος, αμπελουργικά η χρονιά δεν πήγε καλά. Οι εξηγήσεις είναι πολλές, έχουν να κάνουν δε, κατά βάση, με την καιρική αστάθεια και τις κλιματολογικές συνθήκες που επικράτησαν, ειδικά κατά τις κρίσιμες για το αμπέλι περιόδους.

Για παράδειγμα, κανείς δεν αμφιβάλει ότι οι έντονες βροχοπτώσεις περί τα μέσα Αυγούστου, εκεί όπου εκδηλώθηκαν, άφησαν βαριά τη σφραγίδα τους. Για τα περισσότερα αμπελοτόπια, η επίμονη νεροποντή έλαβε χώρα στην αρχή του περκασμού, με τα χρονικά περιθώρια για αποτελεσματικές επεμβάσεις να έχουν στενέψει.

Εκτός από τις βροχές του Αυγούστου και του Σεπτεμβρίου βέβαια (σε κάποιες περιοχές), γενικότερα, οι καιρικές συνθήκες από τον Μάρτιο και μετά δεν θα μπορούσαν να χαρακτηριστούν ιδιαίτερα ευνοϊκές για το αμπέλι και την ποιότητα της παραγωγής του. Αρκετές βροχές τους πρώτους μήνες της άνοιξης δυνάμωσαν πέραν του δέοντος τα φυλλώματα του αμπελιού, ανέτρεψαν πτυχές από τον σχεδιασμό του κλαδέματος που είχε προηγηθεί, δημιούργησαν μεγάλες απαιτήσεις για κορφολόγημα και ξεφύλλισμα, γενικά, το κάθε φυτό «δούλεψε» περισσότερο για τα φύλλα και λιγότερο για τον καρπό.

Έτσι στον τρύγο, ακόμα και εκεί όπου καταγράφεται πυκνότητα ρόγας και γλυκό – νόστιμο σταφύλι, λείπει η απαιτούμενη οξύτητα. Ειδικά στα βόρεια, οι ζώνες του Ξινόμαυρου π.χ., παρουσιάζουν μεγάλα κενά στην επιδιωκόμενη οξύτητα.

Γενικά ήταν μια χρονιά με μεγάλες απαιτήσεις στην καλλιεργητική φροντίδα. Αν μάλιστα, σ' αυτό το περιβάλλον ληφθούν υπόψη, οι μεγάλες οικονομικές δυσκολίες των καλλιεργητών και τα ιδιαίτερος αυξημένα κόστη των απαραίτητων εισροών και ειδικά των προϊόντων θρέψης, γίνεται αντιληπτή η δυσαρμονία που υπήρξε.

Σ' όλα αυτά θα πρέπει να προστεθούν βέβαια και οι ελλείψεις σε εργατικά χέρια που για πρώτη φορά, μετά από δεκαετίες, έφτασαν σ' αυτό το επίπεδο. Οι απουσίες έμπειρου προσωπικού είναι κάτι που απασχολεί πλέον το σύνολο των εκμεταλλεύσεων, ανεξαρτήτως μεγέθους και συγκρότησης. Εκεί βέβαια όπου τα πράγματα έφθασαν σε πραγματικό αδιέξοδο λόγω έλλειψης εργατών, ήταν στη διάρκεια του τρύγου. Αυτό δυσκόλεψε τον χρονισμό (timing), με ό,τι αυτό σημαίνει για τα κρίσιμα στοιχεία ποιότητας της πρώτης ύλης. Το μόνο βέβαιο είναι ότι φέτος οι οινολόγοι θα έχουν κι αυτοί πολλή δουλειά. Σίγουρα πολλά θα διορθωθούν στην πορεία. Εμείς, αυτό που μπορούμε να πούμε είναι... του χρόνου καλύτερα!

**ΓΙΑΝΝΗΣ ΠΑΝΑΓΟΣ** Εκδότης-Διευθυντής

MERLOT - CHARDONNAY - CABERNET SAUVIGNON

# PYLÓS

## The Art of Terroir



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





© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΝΗ

10



58



61

## Σεπτέμβριος-Δεκέμβριος 2022

### ΤΡΥΓΟΣ 2022

- 10 ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΞΕΧΩΡΙΣΤΗ ΚΑΙ ΠΟΣΟΤΙΚΑ ΕΝΙΣΧΥΜΕΝΗ ΣΟΔΕΙΑ  
Το Wine Trails ταξιδεύει σε Δράμα, Δομοκό, Νεμέα, Μαντίνεια, Κεφαλονιά και Θήρα

### ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ

- 26 ΜΥΘΟΙ ΚΑΙ ΑΛΗΘΕΙΕΣ ΠΙΣΩ ΑΠΟ ΤΙΣ ΑΓΡΙΕΣ ΖΥΜΕΣ  
Η παγκόσμια SDF επενδύει στη ρομποτική του αμπελώνα

### ΑΜΠΕΛΙ, ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ, ΦΙΛΟΞΕΝΙΑ

- 32 ΤΡΕΙΣ ΠΡΟΚΛΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗ ΝΕΜΕΑ ΚΑΙ ΤΟ ΛΙΟΝΤΑΡΙ ΤΗΣ  
Επενδύσεις από δραστήριους αμπελουργούς και οινοποιούς

### ΘΕΣΜΙΚΑ

- 38 ΑΠΟ ΤΟ 2026 ΒΓΑΙΝΕΙ Η ΝΕΜΕΑ LIONS ΣΤΗΝ ΑΓΟΡΑ  
Μόλις σε 20 χρόνια έμεινε μισός ο αμπελώνας της Αττικής

### ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ RAUL PEREZ

- 40 ΑΛΗΘΙΝΟΣ, ΕΙΛΙΚΡΙΝΗΣ, ΤΑΠΕΙΝΟΣ & ΙΔΙΟΦΥΗΣ  
Στην πρώτη γραμμή αυτού που σήμερα ονομάζεται «νέα οινική Ισπανία»



10



40



61

## Σεπτέμβριος-Δεκέμβριος 2022

### ΔΙΕΘΝΗ

- 44 ΠΙΟ ΙΣΧΥΡΟΙ ΑΠΟ ΤΟΝ ΠΛΗΘΩΡΙΣΜΟ ΟΙ PREMIUM ΟΙΝΟΙ  
Ξεασμένες γηγενείς ποικιλίες όπλο κατά της κλιματικής αλλαγής

### ΟΙΝΙΚΟ ΕΠΙΧΕΙΡΕΙΝ

- 50 ΠΡΟΣ ΝΑΟΥΣΑ ΚΑΙ ΡΑΦΑΝΗ ΚΟΙΤΑΕΙ ΤΟ ΚΤΗΜΑ ΤΣΕΛΕΠΟΥ  
Μαυροτράγανο & Μαυροδάφνη, το νέο στοίχημα για το Οινοποιείο Γκιρλέμυ

### ΑΦΙΕΡΩΜΑ «ΜΟΣΧΟΦΙΛΕΡΟ»

- 58 ΑΠΟΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΣ ΤΟ ΠΙΟ ΑΡΩΜΑΤΙΚΟ ΑΠΟ ΤΑ ΦΙΛΕΡΙΑ  
Διατρεί τη μοναδικότητά του με όποιον τρόπο κι αν οινοποιηθεί

### ΚΡΗΤΗ: ΟΙΝΙΚΕΣ ΕΙΚΟΝΕΣ

- 70 ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΙ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΟΙ ΚΑΙ ΕΜΠΝΕΥΣΜΕΝΟΙ ΟΙΝΟΠΟΙΟΙ  
Με τη δυναμική των γηγενών ποικιλιών χτίζει το μέλλον της η Κρήτη

### ΕΓΧΩΡΙΕΣ ΝΤΙΒΕΣ

- 76 ΑΝΕΡΧΟΜΕΝΗ ΔΥΝΑΜΗ ΤΟ CABERNET FRANC  
Η... θηλυκή πλευρά του Cabernet Sauvignon βρίσκεται θέση στην Ελλάδα



Στο εξώφυλλο του Wine Trails φιλοξενείται η Αδριανή Τσέλεπου στον αμπελώνα του Κτήματος. Φωτογραφία: Γεωργία Καραμαλή

ΚΥΚΛΟΦΟΡΕΙ ΔΩΡΕΑΝ  
ΜΕ ΤΗΝ AGRENDA ΚΑΙ  
ΣΤΗ ΣΥΝΕΧΕΙΑ ΑΥΤΟΤΕΛΩΣ

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

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

**ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ ΣΥΝΤΑΞΗΣ**  
Μαρία Γιουρουκέλη

**ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ ΕΚΔΟΣΗΣ**  
Λάζαρος Γατσέλος

**ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ**  
Ειρήνη Σκρέκη

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

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

**ΕΜΠΟΡΙΚΟΣ ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ**  
Παναγιώτης Αραβαντινός

**ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ/ ΔΙΑΦΗΜΙΣΗ**  
Ειρήνη Βλάχου  
Σταύρος Κοντός

**ΔΙΑΝΟΜΗ**  
ΑΡΓΟΣ Α.Ε.

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

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

# Ο ΚΟΣΜΟΣ ΤΗΣ ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ ΑΠΟ ΤΟ 1997



## Γιάννης Μπουτάρης

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



## Ξινόμαυρο

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

## Αμύνταιο

ΦΑΡΦΙΝΑ

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

## ΚΤΗΜΑ ΝΑΟΥΣΑ



## Νάουσα

ΗΜΑΘΙΑ

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



## ΕΠΙΣΚΕΥΘΕΙΤΕ ΤΟ ΚΤΗΜΑ ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ ΣΤΗ ΝΑΟΥΣΑ

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



ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ



INFO@KIRYIANNI.GR | KIRYIANNI.GR  
ΑΠΟΛΑΥΣΤΕ ΥΠΕΥΘΥΝΑ





Αγγελος Κουγιουμτζής Τρύγος

*Penfolds*

Η παγκοσμίου φήμης εταιρεία Penfolds παράγει κρασιά στην Αυστραλία ήδη από το έτος 1844.

## Την πίστα κρασιών, παρακαλώ



Του  
**Λάζαρου  
Γατσέλου**  
Οιολόγου  
Dip. WSET

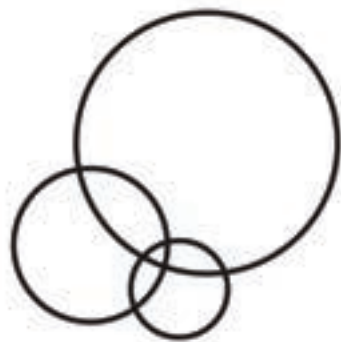
**Α**ρκεί μια εξαιρετική πρώτη ύλη, μια άρτια οινοποίηση και μια αψεγάδιαστη εμφιαλωτική διαδικασία για να απολαύσει κάποιος ένα σύγχρονο κι εκφραστικό ελληνικό κρασί στις θερινές του διακοπές; Αν' ό,τι αποδεικνύεται τη θερινή περίοδο στα ελληνικά νησιά οριακά σε καμία περίπτωση. Ας δεχτούμε ως αξίωμα πως μια ποσότητα κρασιού έχει ταξιδέψει από το οινοποιείο ως τις αποθήκες του εμπορικού αντιπρόσωπου ή της μεταφορικής υπό άριστες συνθήκες, θερμοκρασίας, κραδασμών κι οσμών. Από εδώ και μέχρι το κρασί να φτάσει στα ποτήρια των οινοφίλων τουριστών ξεκινούν οι δοκιμασίες. Αρχικά υπάρχει η πιθανότητα τα κιβώτια των κρασιών να νιώσουν τη θαλπωρή της ηλιακής ακτινοβολίας και της θερμοκρασιακής αναρρίχησης ακόμα κι αν έχει κανονιστεί να μεταφερθούν υπο ψύξη, έτσι απλά γιατί βολεύει να μπουκ τελευταία στο ψυγείο αφού φορτωθούν τα υπόλοιπα... συστεγαζόμενα προϊόντα. Στις περιπτώσεις των απλών μεταφορών, όπου είναι και η συντριπτική πλειοψηφία, η ένταση τις περιπέτειας και η γοητεία του άγνωστου συνεχίζονται. Τόσο οι καιρικές συνθήκες που θα επικρατήσουν στο ταξίδι όσο και το σημείο των αμπαριών που θα «ξεκουράζονται» τα κρασιά, θα παίξουν εκ νέου καθοριστικό ρόλο στην επιπλέον διάπλαση του χαρακτήρα τους.

**Φτάνοντας σε κάποιο νησί θα οδηγηθεί σε κάποιες από τις αμέτρητες γενικές αποθήκες και θα περιμένει καρτερικά δίπλα σε πάσης φύσεως προϊόντα.** Σίγουρα οι 22-30°C υπό σκεπή είναι καλύτεροι από τους 35-40°C με απευθείας έκθεση στον ήλιο. Ωστόσο, αυτό δεν σημαίνει πως δεν αποτελούν εξίσου χαρακτηριστικό λάθος. «Τα προβλήματα δημιουργούνται και σε θερμοκρασίες που πολλοί θεωρούν λανθασμένα ή εσκεμμένα αθώες όπως οι 18-20-25°C» ισχυρίζεται ο Peter Cago των Penfolds. «Οι διαφορές επαφίενται στο χρόνο έκθεσης ανά θερμοκρασία. Είναι σαν να ζητάμε από έναν χορτοφάγο να επιλέξει για εμάς χασάπη. Δεν υπάρχει μεγάλος ή μικρός χασάπης». Πέντε χρόνια πριν η θέα ενός ανοικτού φορτηγού που μετέφερε κρασιά από τα Φηρά στην Οία μέσω Ακρωτηρίου κατακαλόκαιρο κατά τη μία το μεσημέρι, «για να βγει το δρομολόγιο» είχε δημιουργήσει τη διάθεση σε ένα φίλο σκιτσογράφο για να ξεκινήσει ένα κόμικ με θέμα τις περιπέτειες μιας φιλάλης κρασιού. Πέντε χρόνια μετά σε άλλο νησί των Κυκλάδων βιώνοντας τα νέα επεισόδια της ίδιας ιστορίας ο σκιτσογράφος ανέφερε πως δεν συνεχίζει καθώς το κενό είναι τόσο βαθιά ριζωμένο στο εμπόριο και τις μεταφορές που δεν έβλεπε πως το δημιούργημά του θα μπορούσε τελικά να βοηθήσει. Τολμώ να πω κρίμα καθώς τα σκίτσα είναι πραγματικά εκπληκτικά από τη μία. Από την άλλη θα τον χαρακτηρίζα τουλάχιστον υπερβολικό καθώς με τρία στα δέκα κιβώτια ή μία στη μία παλέτα δώρο, όλα βαίνουν καλά. Τι σημασία έχει που άλλο κρασί παραγγέλνει κάποιος κι άλλο τελικά πίνει;



Μετά τον Max Schubert ο Peter Cago θεωρείται εξίσου εμβληματική μορφή ως αρχι-οιολόγος του οίκου Penfolds.





GKIRLEMIS WINERY

*Το Λημνιό,  
η αρχαιότερη  
ελληνική ποικιλία,  
στην πιο σύγχρονη  
της έκφραση*



ΠΟΛΥΔΕΝΔΡΙ ΔΟΜΟΚΟΥ 350 10 , ΕΛΛΑΔΑ

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



ΚΤΗΜΑ  
ΚΩΣΤΑ ΛΑΖΑΡΙΔΗ  
*Τρύγος 202*

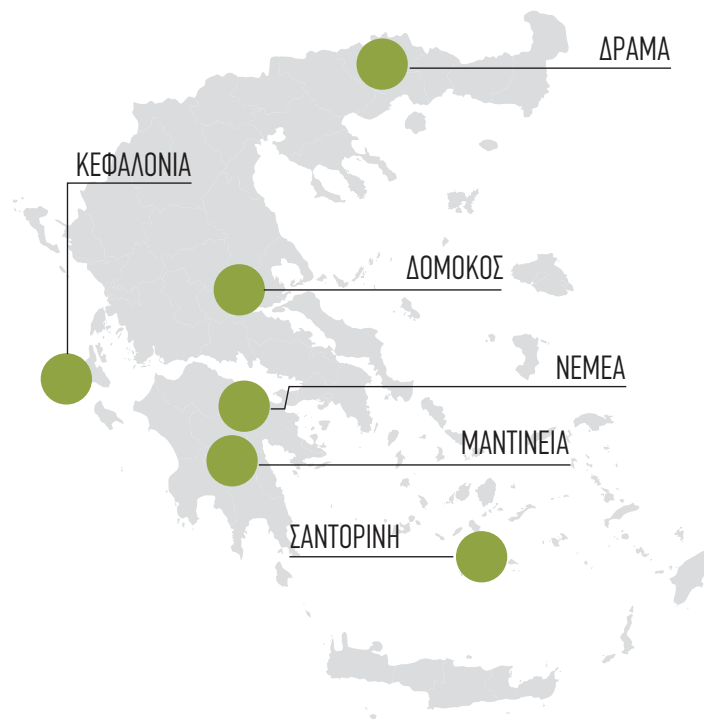


ΤΡΥΓΟΣ  
2022

ΑΦΙΕΡΩΜΑ

# ΕΚΕΙ ΠΟΥ ΔΕΝ ΤΟ ΠΕΡΙΜΕΝΕΙΣ

Αν κάποιος επιχειρούσε να βάλει έναν και μόνο τίτλο στη φετινή ελληνική σοδειά, θα έπρεπε να την περιγράψει ποιοτικά ως τουλάχιστον ξεχωριστή και ποσοτικά ενισχυμένη. Αναμφίβολα, τα προβλήματα και ιδιαίτερα τα μικρά δεν λείπουν ποτέ από καμία χρονιά. Το ίδιο και οι ιδιαιτερότητες. Φέτος, λοιπόν, αν κάτι φωνάζει, είναι πως τα ρολόγια των φαινολικών και των σακχάρων δείχνουν επιτέλους να συγχρονίστηκαν στο Ασύρτικο της Σαντορίνης



- ΔΡΑΜΑ • ΚΤΗΜΑ ΚΩΣΤΑ ΛΑΖΑΡΙΔΗ • ΔΟΜΟΚΟΣ • ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΓΚΙΡΛΕΜΗ
- ΝΕΜΕΑ • ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΚΑΡΑΜΗΤΣΟΣ • ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ • ΚΤΗΜΑ ΤΣΕΛΕΠΟΥ
- ΚΕΦΑΛΟΝΙΑ • ΟΡΕΑΛΙΟΣ ΓΗ • ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ • ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΒΕΝΕΤΣΑΝΟΥ



ΚΤΗΜΑ ΚΩΣΤΑ ΛΑΖΑΡΙΔΗ

## Φρεσκάδα και φρούτο για το Merlot της Δράμας

ΠΕΜΠΤΗ 8 ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΥ ΚΑΙ ΕΙΝΑΙ Η ΔΕΥΤΕΡΗ ΜΕΡΑ ΣΤΟΝ  
ΦΕΤΙΝΟ ΤΡΥΓΟ ΠΟΥ ΤΟ ΚΤΗΜΑ ΚΩΣΤΑ ΛΑΖΑΡΙΔΗ ΚΟΒΕΙ ΑΠΟ ΤΙΣ  
ΕΡΥΘΡΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΤΟΥ ΙΔΙΟΚΤΗΤΟΥ ΑΜΠΕΛΩΝΑ ΤΩΝ 3.000 ΣΤΡΜ.

**Κείμενο** Λεωνίδα Λιάμης • **Φωτογραφίες** Βασίλης Βερβερίδης

**Τ**ο ραντεβού είχε οριστεί σε έναν αμπελώνα με Merlot στην Καλή Βρύση Δράμας και ήδη από τις επτά το πρωί, 55 γυναίκες, ηλικίας από 20 έως 60 ετών, και ένας νεαρός άνδρας, από το μόνιμο προσωπικό που απασχο-

λεί το «Κτήμα Κώστα Λαζαρίδη», τρυγάνε τα κλήματα, σε ζευγάρια, ώστε να μπορούν να κουβαλάνε πιο εύκολα τα τελάρα, που γέμίζουν με μεγάλη ταχύτητα.

Η ενέργεια της ομάδας, καθαρά βακχική, μοιάζει να πηγάζει από το ιερό του Διονύσου,

το κονάκι του Βάκχου όπως το ονομάζουν οι ντόπιοι, το οποίο είναι σε απόσταση αναπνοής από το σημείο όπου βρεθήκαμε και έχει μακρά ιστορία που τοποθετείται στο 4000 π.Χ., όπως μαρτυρούν ανασκαφικά ευρήματα.

«Αυτό που μπορούμε να πούμε για φέτος, είναι πως ήταν μια ιδιαίτερα απαιτητική χρονιά», επισημαίνει ο αμπελουργός και οινολόγος του Κτήματος, Γιώργος Λαζαρίδης, τον οποίο συναντήσαμε λίγο αργότερα στο σημείο παραλαβής των φρεσκοτριγημένων σταφυλιών, στην έδρα της επιχείρησης στην Αδριανή.

«Η χρονιά ξεκίνησε από το Μάιο – Ιούνιο με αρκετές βροχές, οπότε τα αμπέλια χρειάζονταν ιδιαίτερη φροντίδα και προστασία, όσον αφορά στις πιθανές ασθένειες», αναφέρει ο συνομιλητής μας, ο οποίος είναι γιος του ιδρυτή του κτήματος Κώστα Λαζαρίδη και αναμορφωτή του αμπελώνα της Δράμας και μαζί με τον δίδυμο αδελφό του Γεράσιμο, έχουν πλέον τη σκυτάλη.

# ΤΡΥΓΟΣ 2022

ΔΡΑΜΑ



■ Σύμφωνα με τον Γιώργο Λαζαρίδη, οι βασικότερες ποικιλίες που καλλιεργεί το Κτήμα είναι το Sauvignon Blanc και το Chardonnay και σε μικρότερες εκτάσεις το Ασύρτικο, η Μαλαγουζιά και η Semillon για τις λευκές, ενώ ως προς τις ερυθρές είναι οι Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Grenache, Αγιωργίτικο και το Merlot επίσης για ροζέ οίνους.



Με σπουδές στην αμπελουργία και την οινολογία σε Αθήνα, Montpellier και Udine, ο Γιώργος Λαζαρίδης μας εξηγεί πως «ο Ιούλιος ήταν ένας ήπιος μήνας, χωρίς πολλούς καύσωνες, κύλησε ομαλά, αλλά ο Αύγουστος είχε βροχές. Αυτό είχε ως συνέπεια αφενός ο τρύγος να ξεκινήσει φέτος όψιμος 2 – 3 εβδομάδες και αφετέρου τα λευκά και τα ροζέ να έχουν ένα πολύ καλό αρωματικό δυναμικό και καλή φρεσκάδα, ενώ στα κόκκινα η χρονιά ευνοεί τη φρεσκάδα και το φρούτο».

### **Τέλος Σεπτεμβρίου στο Κατάφυτο**

«Στις επόμενες μέρες θα τρυγήσουμε τα τελευταία λευκά στην Πλατανιά και θα συνεχίσουμε με Merlot και Cabernet Franc στην Αδριανή, ενώ τέλη Σεπτεμβρίου θα πάμε στον αμπελώνα του Κατάφυτου, σε υψόμετρο έως 950 μ. και θα ξεκινήσουμε με τα Sauvignon Blanc, για να τελειώσουμε, αρχές με μέσα Οκτωβρίου, με τα Αγιωργίτικα και τα Cabernet Sauvignon», συμπληρώνει ο κ. Λαζαρίδης.



■ Τα αδέρφια Φανίκος (αριστερά) και Δημήτρης Γκιρλέμης ξενάγησαν το Wine Trails στο οινοποιείο και τους αμπελώνες τους στην περιοχή του Δομοκού Φθιώτιδας.



ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΓΚΙΡΛΕΜΗ

## Πλούσιο κι υγιές Syrah

ΗΛΙΟΣ, ΒΡΟΧΗ ΚΑΙ ΔΡΟΣΕΡΑ ΡΕΥΜΑΤΑ  
ΣΕ ΑΦΘΟΝΙΑ ΚΑΘΟΡΙΣΑΝ ΤΗ ΧΡΟΝΙΑ

**Κείμενο** Πέτρος Γκόγκος •

**Φωτογραφίες** Γεωργία Καραμαλή

**Τ**ο όργανο μέτρησης έδειχνε 12,5 βαθμούς Baumé στο τσαμπί Syrah που έκοψε δοκιμαστικά το πρωί της Παρασκευής 9 Σεπτεμβρίου ο Φανίκος Γκιρλέμης, δίνοντας σήμα να ξεκινήσει ο τρύγος για την κόκκινη ποικιλία που καλλιεργείται στον αμπελώνα της οικογένειας στον Δομοκό και που πλέον βρίσκεται στις δεξαμενές οι οποίες θα δώσουν το το ροζέ «Ρ». Αυστηρά στα 800 κιλά οι αποδόσεις, όχι μόνο στα Syrah αλλά σε όλες τις ποικιλίες που καλλιεργούν από το 2007 οι άνθρωποι του Οινοποιείου και η φετινή χρονιά στάθηκε προκλητική στο να συγκρατηθεί η ορμή των αμπελιών που είχαν σε αφθονία ήλιο, βροχές και δροσερά ρεύματα για να μεγαλώσουν πλούσιους και υγιείς καρπούς.



STRATARIDAKIS  
— WINERY —

the southernmost winery of Europe  
28910 71340 | [www.strataridakis.gr](http://www.strataridakis.gr)



ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΚΑΡΑΜΗΤΣΟΣ

## Μεγάλα κρασιά φέρνει φέτος το Αγιωργίτικο

ΠΟΛΥ ΚΑΛΗ Η ΠΟΙΟΤΗΤΑ  
ΤΟΥ ΚΑΡΠΟΥ ΣΤΟ ΚΟΥΤΣΙ

**Κείμενο** Γιώργος Λαμπίρης •

**Φωτογραφίες** Γεωργία Καραμαλή

**Μ**ε τον καιρό του Σεπτεμβρίου να έχει μέχρι στιγμής ιδανικά χαρακτηριστικά βρίσκεται σε εξέλιξη μετά τις 15 του μηνός ο τρύγος του Αγιωργίτικου στη Νεμέα. Λίγες μέρες πριν το ξεκίνημα, και συγκεκριμένα στις 4 Σεπτεμβρίου, το Wine Trails συνάντησε τον Λευτέρη Καραμήτσο στο Κούτσι. Πρόκειται για έναν ιδιόκτητο αμπελώνα του οινοποιείου με περιορισμένες στρεμματικές αποδόσεις που δεν υπερβαίνουν τα 500 κιλά, την εξέλιξη της σοδειάς του οποίου, σύμφωνα με τον κ. Καραμήτσο, δεν επηρέασαν οι βροχές του Αυγούστου με το υψόμετρο να βοηθάει στη διαφυγή του νερού. Σύμφωνα με τον ίδιο, η ποιότητα του καρπού είναι ιδιαίτερα ικανοποιητική και κάνει λόγο για μεγάλα κρασιά που μπορεί να δώσει φέτος η Νεμέα.





*Wine Museum*



*Tasting Room*

EK  
AND TO 1949  
NEOY



*Events*

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

*Megalochori Caldera, Santorini*

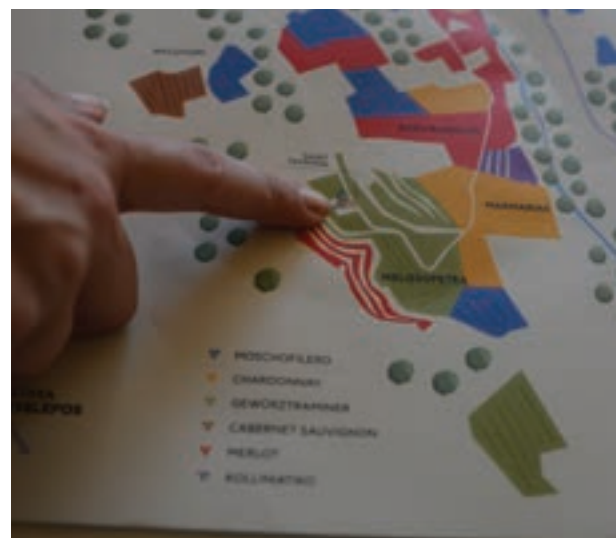
  *Cyclades GREECE*



**VENETSANOS**  
WINERY  
SANTORINI

# ΤΡΥΓΟΣ 2022

ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ



■ Στους αμπελώνες του Gewurtztraminer -παράλληλα με το Chardonnay- ξεκίνησε ο φετινός τρύγος στο Κτήμα Τσέλεπου στη Μαντίνεια.

ΚΤΗΜΑ ΤΣΕΛΕΠΟΥ

## Δρόσισε η βροχή τα λευκά της Μαντίνας

ΠΟΛΗ ΔΟΥΛΕΙΑ ΣΤΟΝ ΑΜΠΕΛΩΝΑ  
ΑΠΑΙΤΕΙ Η ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΑΠΟ  
ΤΙΣ ΚΑΙΡΙΚΕΣ ΣΥΝΘΗΚΕΣ

**Κείμενο** Γιώργος Λαμπίρης •  
**Φωτογραφίες** Γεωργία Καραμαλή

**Α**ν και ο τρύγος για το Κτήμα Τσέλεπου ξεκίνησε στις 22 Αυγούστου, οι βροχές που εκδηλώθηκαν στην εκπνοή του καλοκαιριού καθυστέρησαν τη διαδικασία, η οποία επανεκκίνησε στις αρχές Σεπτεμβρίου με την ποικιλία Gewurtztraminer παράλληλα με το Chardonnay. Το Wine Trails βρέθηκε στη Μαντίνα στις 4 Σεπτεμβρίου, λίγο πριν την έναρξη συγκομιδής και των ερυθρών ποικιλιών, και κατέγραψε τον παλμό του τρύγου, ενώ είχε και μια ενδιαφέρουσα συζήτηση (ρεπορτάζ σελ. 50) με τον οινοποιό Γιάννη Τσέλεπο και την κόρη του, υπεύθυνη προώθησης και μάρκετινγκ της οινοποιητικής επιχείρησης.

### Στους αμπελώνες του Gewurtztraminer

«Παρά τις βροχές ήταν σύντομο το διάστημα της εκδήλωσής τους με αποτέλεσμα να μην αντιμετωπίσουν προβλήματα τα σταφύλια μας και ιδίως το Chardonnay, το οποίο θεωρείται ιδιαίτερα ευαίσθητη ποικιλία», ανέφερε σχετικά ο Βασίλης Λώλης, επικεφαλής γεωπόνος του Κτήματος Τσέλεπου. Συνολικά οι άνθρωποι του επιχείρησης χαρακτηρίζουν τη φετινή χρονιά ως μία «καλή» παραγωγική περίοδο σε ποιότητα και σε ποσότητα - που θα προσδώσει και τα ανάλογα χαρακτηριστικά στην οι-



■ Ο οινοποιός Γιάννης Τσέλεπος και η κόρη του Αδριανή, υπεύθυνη προώθησης και μάρκετινγκ της οινοποιητικής επιχείρησης, που δραστηριοποιείται σε Μαντίνα, Νεμέα και Σαντορίνη.

νοποίηση και στο τελικό προϊόν. Σε ό,τι αφορά τους αμπελώνες του Gewurtztraminer στον Αγ. Τρύφωνα, το γεγονός ότι βρίσκονται σε υψόμετρο συνέβαλε στο να μην επηρεαστούν από τις βροχές, με αποτέλεσμα να γίνει γρήγορα και αποτελεσματικά η αποστράγγιση του εδάφους. Επιπλέον, το σχιστολιθικό έδαφος της περιοχής συνέβαλε στην ταχύτερη απορρόφηση του νερού από τις ρίζες των φυτών. Έτσι, αποφεύχθηκαν φαινόμενα σήψης μέρους της παραγωγής στην αρχή του τρύγου, κάτι που δε αποφεύχθηκε, σύμφωνα με τον Βασίλη Λώλη, σε ορισμένες πεδινές περιοχές της Πελοποννήσου. Μία ακόμα μέθοδος που εφαρμόστηκε για την προστασία ήταν η αφαίρεση των φύλλων από την ανατολική πλευρά του αμπελώνα. Η συγκεκριμένη κίνηση πραγ-

ματοποιήθηκε προκειμένου να μην διακρατείται το νερό και η υγρασία από το φυτό και να βλέπει ο ήλιος τη συγκεκριμένη πλευρά τις πρωινές ώρες όταν η ένταση του πλίου είναι ηπιότερη. Αντιθέτως στη δυτική πλευρά τα φύλλα παρέμειναν στη θέση τους, ούτως ώστε να καλύπτουν τους καρπούς τις ώρες της έντονης μεσημεριανής ηλιοφάνειας.

### Από μέσα Σεπτεμβρίου τα ερυθρά

Ποιότητα και ποσότητα αναμένει, σύμφωνα με τον Βασίλη Λώλη, το Κτήμα και στις ερυθρές ποικιλίες, με το Merlot να έχει ήδη εκκινήσει στα μέσα Σεπτεμβρίου, ενώ θα ακολουθήσει τέλος Σεπτεμβρίου το Μοσχοφίλερο και πλέον στα μέσα Οκτωβρίου ολοκληρώνεται η διαδικασία με το Cabernet Sauvignon.



ΟΡΕΑΛΙΟΣ ΓΗ

## Ο καλύτερος τρύγος της δεκαετίας

ΜΕ ΣΥΜΜΑΧΟ ΤΟΝ ΚΑΙΡΟ ΚΑΙ ΤΟΥΣ ΑΚΟΥΡΑΣΤΟΥΣ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΟΥΣ

**Κείμενο** Άνθεια Κώστη • *digital marketing και branding consultant, συνεργάτης του Συνδέσμου Οινοποιών Κεφαλονιάς*

**Τ**ην ώρα που οι Ρομπόλες καταφθάνουν από τα αμπελοτόπια που καλλιεργούν στους πρόποδες του Αίνου τα μέλη του Συνεταιρισμού Παραγωγών Ρομπόλας Κεφαλληνίας, τα Μοσχάτα λιάζονται ήδη απλωμένα στον προαύλιο χώρο των εγκαταστάσεων του Συνεταιρισμού, δημιουργώντας μία από τις μοναδικές εικόνες που έχει να προσφέρει ο τρύγος στο νησί της Κεφαλονιάς. Ένας ιστορικός τόπος με παράδοση στην αμπελουργία και τις περισσότερες οικογένειες να διατηρούν τουλάχιστον ένα αμπέλι και τα έξι οινοποιεία του νεότευκτου Συνδέσμου Οινοποιών να δίνουν τον τόνο. Σε ό,τι αφορά τη διαδικασία στην Ορεάλιο Γη παρά τον όγκο των σταφυλιών που προέρχονται από τα 300 μέλη της, όλα κυλούν ήρεμα με τον γεωπόνο Μάκη Δαναλάτο, τον οινολόγο Κώστα Νοδάρη και τον διευθυντή Κώστα Μπαζίγο να είναι είναι παρόντες για τις παραδόσεις και την επίβλεψη των εργασιών. Αξίζει να σημειωθεί ότι η Ορεάλιο Γη παράλληλα με τον τρύγο δέχεται αρκετούς επισκέπτες οι οποίοι έχουν την ευκαιρία να φωτογραφίσουν και να βιώσουν τη διαδικασία.



MOROPOULOS  
WINERY


**ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΜΟΡΟΠΟΥΛΟΥ**

Νεοχώρι Μαντινείας

Τ. 2710 572356

EMAIL: [info@moropoulos.gr](mailto:info@moropoulos.gr)

Οινοποιείο Μορόπουλου - Moropoulos winery 

Moropoulos\_winery 

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



**Η** φετινή χρονιά στη Σαντορίνη επιφύλαξε για ακόμα μια φορά ιδιομορφίες. Ο χειμώνας είχε αρκετές βροχές και μάλιστα έπεσαν και χιόνια όποτε υπήρξε ένα υδατικό δυναμικό που μπορούσε να βοηθήσει την σταφυλική παραγωγή του νησιού να κινηθεί ανοδικά. Το φετινό καλοκαίρι ήταν επίσης δροσερό με τους διαρκείς βοριάδες να οδηγούν σε μια εξαιρετικά αργή ωρίμανση τα σταφύλια. Έτσι η Σαντορίνη «ωρίμασε» περίπου 10-12 μέρες πιο αργά από ό,τι τα προηγούμενα χρόνια. Αυτό είχε να συμβεί για πάνω από 30 χρόνια. Τέλος η απουσία καύσωνα, που ταλαιπώρησε τα προηγούμενα χρόνια το νησί, ήταν ένα γεγονός άκρως θετικό για την ποιότητα των σταφυλιών. Με αυτές τις συνθήκες και μαζί με μια άνοδο κατά 20-25 % της παραγωγής σε ποσότητα ξεκίνησε ο τρύγος, ο οποίος στα μισά διακόπηκε από βροχή, ένα φαινόμενο που η Σαντορίνη είχε να βιώσει εδώ και 40 χρόνια. Η σύντομη διάρκεια βέβαια του φαινομένου και το κλίμα του νησιού δεν προκάλεσαν σοβαρές επιπτώσεις. Το Οινοποιείο Βενετσάνου ξεκίνησε τον τρύγο στις 14 Αυγούστου για το Μαυροτράγανο και στις 16 Αυγούστου για το Αθήρι και το Πλατάνι ενώ το Ασύρτικο άρχισε να συλλέγεται από της 18 Αυγούστου από αμπελοτόπια της περιοχής του Ακρωτηρίου. Οι πρώτες ενδείξεις δείχνουν οίνους με μικρή μείωση του αλκαλικού τίτλου ενώ οι οξύτητες κυμαίνονται στα γνωστά για το νησί επίπεδα. Η χρονιά φαίνεται να είναι καλή, μιας και οι ενδείξεις στις δεξαμενές υπό ζύμωση δείχνουν κρασιά με σωστή δομή και αρωματική ένταση, ενώ η οξύτητα θα είναι διακριτή τονίζοντας τη μοναδική πολυπλοκότητα των καλών σαντοριμιών κρασιών.

■ Με ένα ποτήρι χυμό σταφυλιού στο χέρι ο Άκης Παπαδόπουλος (δεξιά) εξήγησε πως οι πρώτες αναλύσεις στις πρώιμες λευκές ποικιλίες είναι ενθαρρυντικές.

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΒΕΝΕΤΣΑΝΟΥ

## Δομή και αρωματική ένταση δείχνουν οι δεξαμενές

ΟΨΙΜΗ ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΕΔΕΙΞΕ Ο ΦΕΤΙΝΟΣ ΤΡΥΓΟΣ ΓΙΑ ΤΗ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ,  
ΕΝΑ ΦΑΙΝΟΜΕΝΟ ΠΟΥ ΕΙΧΕ ΝΑ ΣΥΜΒΕΙ ΠΑΝΩ ΑΠΟ 30 ΧΡΟΝΙΑ

**Κείμενο** Χρήστος Κανελλακόπουλος •  
Οινολόγος Οινοποιείο Βενετσάνου



Η ΠΟΛΥΕΠΙΠΕΔΗ ΑΠΟΛΑΥΣΗ  
ΤΗΣ ΦΡΕΣΚΙΑΣ ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑΣ.



DOMAINE  
COSTA LAZARIDI

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



## Προκλάδεμα για εξοικονόμηση χρόνου



**ΠΡΟΣΑΡΜΟΣΤΙΚΟΤΗΤΑ** αξιοπιστία και ακρίβεια προσφέρει το μηχάνημα προκλαδέματος «VARIO» που χρησιμοποιείται για την αφαίρεση μεγάλης μάζας κλαδιών και προσφέρει έως και 60% εξοικονόμηση χρόνου κατά την εργασία. Η κεφαλή κοπής του είναι εξοπλισμένη από 8 ζευγάρια δίσκους κοπής σε απόσταση 10 εκατοστά μεταξύ τους. Αυτή η διάσταση μπορεί να μειωθεί στο μισό ή να αυξηθεί ανάλογα με τις συνθήκες. Η ταχύτητα εργασίας του μηχανήματος κυμαίνεται μεταξύ 4-6 κλμ./ώρα. Το VARIO διαθέτει εξειδικευμένη κατασκευή και παρέχει ακρίβεια στην εργασία ακόμα και σε δύσκολες εδαφικές συνθήκες, έντονες πλαγιές. Το αυτόματο σύστημα κεντρικής αυτό-συγκράτησης των κεφαλών κοπής διατηρεί σταθερούς και κεντραρισμένους επί της γραμμής τους κάθετους άξονες κοπής. Η κοπτική ακμή των δίσκων είναι άριστη και η δύναμη κοπής τους επιτρέπει να ανταποκριθούν ακόμα και σε πυκνή βλάστηση. Το άνοιγμα και το κλείσιμο των κεφαλών κοπής γίνεται γρήγορα και τα κλαδιά που βρίσκονται γύρω από τους πασσάλους αφαιρούνται σχεδόν όλα. Με το προκλάδεμα VARIO, σύμφωνα με τους ανθρώπους της εταιρείας SANIDAS, που το διαθέτει στην εγχώρια αγορά, ο αμπελουργός απολαμβάνει τα προνόμια της εγγυημένης απόδοσης, της εξαιρετικής δυναμικής αλλά και πρωτοπορία.



## Η SDF επενδύει στη ρομποτική του αμπελώνα

Ένα νέο πεδίο στους τομείς της γεωργίας ακριβείας και του αυτοματισμού, ανοίγει για τον Όμιλο SDF (SAME, Deutz-Fahr, Lamborghini κ.ά.) η εξαγορά μεγάλου μεριδίου της γαλλικής νεοφυούς επιχείρησης του αμπελοοινικού κλάδου VitiBot. Η γαλλική start-up, που εδρεύει στο Reims, στην καρδιά της περιοχής που αγαπά τη σαμπάνια, ιδρύθηκε το 2016, αντιπροσωπεύει μια νέα δυναμική στον τομέα της αμπελουργίας, φιλικότερη προς το περιβάλλον και τον κόσμο.

Κείμενο **Βασίλης Σοφός**







*Βιώστε την έννοια της Αρκαδικής Φιλοξενίας στο Κτήμα Τσέλεπου!*



**Ώρες Ξεναγήσεων:**

Δευτέρα - Σάββατο: 9:00 - 16:00

Κυριακή: 10.00 - 17.00 (κατόπιν ραντεβού)

14<sup>ο</sup> χλμ Τρίπολης – Κασπίου, 220 12 Ρίζες, Αρκαδίας

Τηλ.: 2710 544 440(2) • Email: tselepos@otenet.gr



**ΚΤΗΜΑΤΣΕΛΕΠΟΥ**

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



# Ο μύθος της άγριας ζύμης και ο στυγνός ρεαλισμός

«Το αφήγημα ότι οι ζύμες μπορεί να συνδέονται με ένα συγκεκριμένο αμπελοτόπι ή κτήμα υπήρχε πάντα» σύμφωνα με την Isabelle Masneuf-Pomarede, καθηγήτρια Αμπελουργίας και Οινολογίας στο Bordeaux Sciences Agros Institute of Agricultural Sciences

Απόδοση **Πέτρος Γκόγκος**  
με στοιχεία από το winemag.com

**Ω**στόσο η ίδια προσεγγίζει με ιδιαίτερο σκεπτικισμό το εν λόγω αφήγημα, σχολιάζοντας ότι δεν έχει ποτέ μέχρι στιγμής αποδειχθεί ο ισχυρισμός των οινοποιών ότι οι γηγενείς ζύμες προσδίδουν πράγματι στην ιδιαιτερότητα των κρασιών τους. Αυτό γιατί, όπως επισημαίνει, η ίδια ζύμη μπορεί να βρεθεί εντελώς τυχαία σε έναν μεγάλο αριθμό γειτονικών οινοποιείων ή και ολόκληρων περιοχών. Με άλλα λόγια δεν υπάρχουν σαφείς ενδείξεις ότι οι μικροοργανισμοί που υπάρχουν στις ζύμες προσδίδουν σε αυτό που αποκαλείται «Terroir Effect» Η κυρία Masneuf-Romaredo ασχολείται με την έρευνα της ζύμης για περίπου 20 χρόνια και υποστηρίζει ότι τόσο οι οινοπαραγωγοί όσο και οι καταναλωτές τείνουν να... εξυμνούν τις ενδογενείς ζύμες σε αντίθεση με τις εμπορικά διαθέσιμες εναλλακτικές, εξαιτίας της διαφαινόμενης ικανότητας των πρώτων να εκφράζουν την αίσθηση του τόπου και να προσφέρουν μοναδικά χαρακτηριστικά στο κρασί. Πράγματι, αν κι ένα πλήθος ζυμών και βακτηρίων που απαντάται συνήθως στη φύση, θεωρείται πως παρέχει από πολλές απόψεις ιδιαίτερη συμβολή στην οργανοληπτική πολυπλοκότητα ενός κρασιού, η χρήση των ενδογενών ζυμών ως αποκλειστικό μέσο έκφρασης του μοναδικού χαρακτήρα ενός αμπελώνα συναντά διαχρονικά σημαντικό ακαδημαϊκό σκεπτικισμό.

### Η άλλη πλευρά του φεγγαριού

Άλλοι επαγγελματίες του κρασιού υποστηρίζουν με σθένος ότι οι γηγενείς ζύμες προσδίδουν μοναδικά χαρακτηριστικά στο κρασί, ακόμα κι αν αυτά τα στελέχη είναι δύσκολο να ταυτοποιηθούν.

Οι ζυμομύκητες του εμπορίου είναι μοναδικά στελέχη που έχουν απομονωθεί από το φυσικό περιβάλλον λόγω συγκεκριμένων προτεινόμενων φαινοτυπικών χαρακτηριστικών και ιδιοτήτων ενδιαφέροντος και στη συνέχεια πολλαπλασιάστηκαν σε μεγάλη κλίμακα. Η επίδρασή τους στη διαδικασία οινοποίησης και στο τελικό γευστικό προφίλ ενός κρασιού μπορεί να είναι κάπως προβλέψιμη, αλλά εξασφαλίζουν μια ζύμωση χωρίς «λόξιμπα ή κνησμό» κι ένα τελικό προϊόν απαλλαγμένο από ενδεχόμενες ανεπιθύμητες αναταράξεις.

### Χρειάζεται γνώση και εμπειρία

Οι γηγενείς ή «άγριες» ζύμες, από την άλλη πλευρά, μπορεί να προκαλέσουν κολλημένες ή αργές ζυμώσεις, αρωματικά ή, στη χειρότερη περίπτωση ακόμα και αλλοιώσεις, όταν και μόνο όταν δεν υπάρχει το απαιτούμενο βάθος γνώσεων για τους αντίστοιχους χειρισμούς που ενδεχομένως να απαιτηθούν. Ωστόσο, οι υποστηρικτές



**JIMA**  
—WINERY—

BREAK  
THE  
RULES  
FIND  
YOUR  
—LIBERTÉ—

*Rosé*



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



Σύμφωνα με τη Rebekah Wineburg, οινολόγο στην Quintessa της Napa Valley «η μικροβιολογία της ζύμωσης είναι πιο περίπλοκη με τις ενδογενείς ζυμώσεις. Διαφορετικά στελέχη θα κυριαρχήσουν στη ζύμωση σε διάφορα στάδια, με αποτέλεσμα ένα πιο περίπλοκο κρασί» συμπληρώνει.



τους πιστεύουν ότι, όταν αντιμετωπίζονται με προσοχή, αποδίδουν μεγαλύτερη πολυπλοκότητα και μια πιο ακέραιη και φωτεινή έκφραση των μοναδικών ιδιοτήτων κάθε αμπελώνα.

«Η έκφραση του terroir και η σύνδεση μεταξύ αμπελώνα και οίνοποιείου ενισχύονται με τη χρήση γηγενών ζυμώσεων», λέει η Rebekah Wineburg, οινολόγος στην Quintessa της Napa Valley. «Και η μικροβιολογία της ζύμωσης είναι πιο περίπλοκη με τις ενδογενείς ζυμώσεις. Διαφορετικά στελέχη θα κυριαρχήσουν στη ζύμωση σε διάφορα στάδια, με αποτέλεσμα ένα πιο περίπλοκο κρασί» συμπληρώνει.

Η κυρία Masneuf-Pomarede είναι δύσπιστη ότι αυτά τα στελέχη είναι απαραίτητα μοναδικά σε ένα δεδομένο μέρος. «Δεν αποδεικνύεται στην πραγματικότητα ότι οι οινοπαραγωγοί μπορούν ποτέ να ισχυριστούν ότι οποιοδήποτε συγκεκριμένο στέλεχος σχετίζεται με το οίνοποιείο τους», λέει, τονίζοντας ότι, ανά πάσα στιγμή, το ίδιο στέλεχος μπορεί να βρεθεί σε πολλά παρακείμενα οίνοποιεία.

### Η έννοια της μαγιάς-terroir

Μια μεγάλης κλίμακας έρευνα των στελεχών *saccharomyces cerevisiae* που σχετίζονται με τον αμπελώνα που δημοσιεύτηκε στο FEMS Yeast Research διαπίστωσε ότι κανένα στέλεχος δεν θα μπορούσε να συσχετιστεί με ένα δεδομένο οικοσύστημα, ενώ μια πιο πρόσφατη δημοσίευση διερωτά-

ται: «Τι θα μπορούσε να θεωρηθεί μια μαγιά terroir; Μήπως τελικά με αυτό το ερώτημα υπονοεί κάποιος ότι ένα στέλεχος terroir θα έπρεπε να κυριαρχεί σε μια οινοπαραγωγική περιοχή, θα υπήρχε μόνο σε αυτή την περιοχή, καθώς και ότι αυτό το στέλεχος θα ήταν υπεύθυνο για την αυθόρμητη αλκοολική ζύμωση σε περισσότερους από έναν διαδοχικούς τρύγους;».

### Διαφοροποιούνται χρόνο με το χρόνο οι μύκητες στα εδάφη

Τελικά το άρθρο επισημαίνει ορισμένα στοιχεία που έρχονται σε αντίθεση με την έννοια της μαγιάς terroir, καταλήγοντας στο συμπέρασμα ότι «δεν υπάρχουν ισχυρές ενδείξεις ότι τα μικρόβια συμβάλουν στο λεγόμενο «φαινόμενο της επόδοσης της αίσθησης του τόπου». Η κυρία Masneuf-Pomarede εξηγεί ότι τα στελέχη ζύμης δεν βρίσκονται αποκλειστικά μόνιμα σε ένα μόνο αγροτεμάχιο. Αντίθετα «ταξιδεύουν» τακτικά μεγάλες αποστάσεις.

«Ένα στέλεχος ή μια ομάδα στελεχών σε οποιονδήποτε συγκεκριμένο αμπελώνα μπορεί εύκολα να είναι η ίδια που θα βρείτε στο οικόπεδο του γείτονά σας», λέει. «Επίσης, τα στελέχη ζυμών δεν μπορούν να αντιπροσωπεύουν το terroir του αμπελώνα σας γιατί τείνουν να διαφέρουν από τη μια χρονιά στην άλλη. Δεν μπορούν να είναι μέρος του terroir γιατί δεν αποτελούν μόνιμο περιβαλλοντικό παράγοντα. Δεν είναι σαν το έδαφος ή το μικροκλίμα».

### Οι ζύμες και το terroir-effect

Η Isabelle Masneuf-Pomarede, καθηγήτρια Αμπελουργίας και Οινολογίας στο Bordeaux Sciences Agros Institute of Agricultural Sciences ασχολείται με την έρευνα της ζύμης για περίπου 20 χρόνια.

# Ο εκκεντρικός Ταχτάς

Ευγνώμων για τη διάσωσή του...

Alexakis Ταχτάς 2019

Οίνος Λευκός Ξηρός — Ποικιλιακός, 100% Ταχτάς\*



Η πρώτη επίσημη "λάμψη" ενός αστεριού που διέσωσε η Alexakis με επισήμανση αγενούς πολλαπλασιαστικού υλικού (κληματαίδες). Η Alexakis πρωτοφύτευσε τον Ταχτά το 2015 σε ιδιόκτητο αμπελώνα στον Άγιο Θωμά Ν. Ηρακλείου, πολύ κοντά εκεί που τον πρωτοεντόπισε το 2011.

Ένας διαφορετικός λευκός με ερυθρό τρόπο σκέψης.  
Οινοποίηση και ωρίμανση σε γαλλικό βαρέλι για δύο χρόνια.  
Εμφιαλώνεται αφιλιτράριστος.  
Ηλιοκίτρινος, υπερήφανα ξεχωριστός παρ' όλα τα μοσατζίζοντα αρώματά του και το νεύμα του στις Σαντορίνης τα νερά.  
Ορυκτότητα, αλατώδης γεύση. Αξιοσημειώτες τανίνες.  
Ισορροπημένος. Τέλειος και με ψάρι και με κρέας.  
Ενδείκνυται μετάγγιση σε καράφα τουλάχιστον μία ώρα πριν το σερβίρισμα.  
Επιδέχεται παλαιώση περίπου πέντε χρόνια.

*\* Ο Ταχτάς και το όνομά του: Ταχτάς, η γηγενής (από τον 16 αιώνα) κρητική λευκή ποικιλία. Στην οθωμανική γλώσσα ταχτ σημαίνει "θρόνος". Οι Έλληνες ονόμασαν την ποικιλία Ταχτά προς τιμήν της αξιόλογης ποιότητάς της, δηλαδή άξια θρόνου. Στην ίδια λέξη αργότερα προστέθηκε ένα α, δηλαδή ταχτά, που σημαίνει "ξύλο", "σανίδα", μάλλον από το σκληρό ξύλο της κληματαίδας και τη σκληρή σαν ξύλο φιλοσόφου του σταυρού, καθώς και τις υψηλές τανίνες του. Διάσημη τουρκολόγος τον 21ο αιώνα σημειώνει επιπλέον ότι η λέξη ταχτ-α εμφανίζεται μετά τον 14 αιώνα και αναφέρεται στους Οθωμανούς ξυλουργούς που επεξεργάζονταν μόνο το ξύλο ταχτά – κανένα άλλο – που προοριζόταν αποκλειστικά για την κατασκευή του θρόνου του εκάστοτε μπάη-άρχοντα. Και για την ιστορία και κυρίως για τη μακροβιότητά του, ο Ταχτάς θεωρείται μία από τις ποικιλίες του ξεκοστού κρητικού χαρματιού του Μεσαίωνα Μαλβαζία.*





DIAM



Origine<sup>®</sup>  
BY DIAM



Mytik  
DIAM





## Γιατί να επιλέξω φελλό DIAM;

**Έ**να χρόνο πριν, με το άρθρο μας «DIAM: Τι είναι;» απαντήσαμε στις πιο συχνές ερωτήσεις που μπορεί να θέσει όποιος ανοίγει μια φιάλη κρασιού εμφιαλωμένου με DIAM. Σήμερα παρουσιάζουμε τοποθετήσεις που καταγράψαμε, καθώς και τα τεχνικά μας σχόλια, με πηγή κατά βάση τους επαγγελματίες της εστίασης, προβολής και διακίνησης του κρασιού.

### Γιατί, λοιπόν, βρίσκουμε στην αγορά τόσα πολλά κρασιά που είναι εμφιαλωμένα με DIAM;

■ Με τους φελλούς DIAM τα κρασιά δεν έχουν ποτέ οσμές. Δεν χρειάζεται καν έλεγχος γι' αυτό.

Μοναδική τεχνολογία DIAMANT αποστείρωσης του τριμμάτος φελλού μόνο με CO<sub>2</sub> στο υπερκρίσιμο σημείο.

■ Τα κρασιά διατηρούνται πάντα σε εξαιρετική κατάσταση, ξεδιπλώνουν τα αρώματά τους και τον χαρακτήρα τους, χωρίς δυσάρεστες εκπλήξεις.

Η κατασκευή κάθε τύπου DIAM εξασφαλίζει την άψογη πωματιστική συμπεριφορά του. Η σύνθεση με μικροσφαιρίδια αέρα παρέχει άριστες φυσικομηχανικές ιδιότητες.

■ Σε όλες τις φιάλες το κρασί διατηρείται στην ίδια κατάσταση. Υπάρχει απόλυτη ομοιομορφία, δεν παρατηρείται καμία παραλλακτικότητα από φιάλη σε φιάλη.

■ Βλέπουμε ότι υπάρχουν αρκετοί διαφορετικοί τύποι φελλών DIAM.

Έξι τύποι DIAM για τους ήσυχους οίνους, ανάλογα με το χρόνο ζωής του εμφιαλωμένου προϊόντος και τρεις κατηγορίες διαπερατότητας από O<sub>2</sub>. Συν τα DIAM ΜΥΤΙΚ για αφρώδεις και ημιαφρώδεις. Οι οινοποιοί και οινολόγοι επιλέγουν τον καταλληλότερο για το κάθε κρασί.

■ Υπάρχει και το DIAM με κερί μέλισσας.

Το DIAM ORIGINE, από 100% φυσικές πρώτες ύλες, συντίθεται με καθαρή φελλίνη, φυσικό κερί μέλισσας και ρηπινέλαιο.

■ Όλο και περισσότερο βλέπουμε κρασιά που παλαιώνουν εμφιαλωμένα με DIAM να έχουν εξελιχθεί περίφημα.

Με σεβασμό στον φυσικό φελλό, η τεχνολογία DIAM διαθέτει πώματα που συμβάλλουν στην ασφαλή εξέλιξη και παλαίωση των οίνων.

■ Τα DIAM έχουν αναγνωρισιμότητα. Δίνουν την αίσθηση της ασφάλειας και της εμπιστοσύνης στην αγορά.

Η επιβεβαίωση έρχεται με τη χρήση και ασφαλώς στην πράξη.

■ Παρατηρούμε ότι οι φελλοί DIAM είναι πολύ ανθεκτικοί. Δεν τριβονται, δεν σπάζουν και είναι φιλικό στο covid.

Κατά τη μεταφορά, σε παράταση χρόνου ζωής του εμφιαλωμένου προϊόντος, σε αυξομειώσεις θερμοκρασίας και άλλες αιτίες καταπόνησης, τα DIAM από κατασκευής τους έχουν μεγάλη αντοχή και προστατεύουν το κρασί.

■ Υπάρχει η αίσθηση ότι κοστολογικά δεν επιβαρύνουν ιδιαίτερα το κρασί. Εδώ λαμβάνεται υπόψη και η απουσία προβλημάτων και αστοχιών.

Value for money πώματα, παρά την υψηλή τεχνολογία που φέρουν.

■ Τελικά, τα DIAM είναι φελλοί, προϊόν φιλικό προς το κρασί και το περιβάλλον.

Είναι φελλοί τεχνολογίας DIAM, με τη μοναδικότητά τους και τη συνεχή εξέλιξή τους, που παράγονται με σεβασμό και ευαισθησία προς το περιβάλλον.

### Κλείνοντας, αφιερώνουμε αυτό το άρθρο σε όλους τους επαγγελματίες του οινικού χώρου,

που φέρνουν το εμφιαλωμένο κρασί πιο κοντά στους καταναλωτές, μεταφέροντας ταυτόχρονα την αγάπη τους και τη φροντίδα τους γι' αυτό. Με την έγνοια, ο πωματισμός να μην δημιουργεί προβλήματα, να είναι μόνον σύμμαχός τους. Αυτό το μήνυμα φθάνει σ' εμάς. Κι εμείς σαν εταιρεία, αυτόν το στόχο συνεχίζουμε να υπηρετούμε.

ΚΕΙΜΕΝΟ ΤΙΝΑ ΚΟΚΚΑΛΙΔΟΥ  
CORK HELLAS

επενδύσεις  
ΤΑΞΕΙΣ



**25.000**

Στρέμματα | Έκταση



**7**

Κοιλιάδες | Ανάγλυφο



**17**

Χωριά | Ζώνη



**95 - 850**

Μέτρα | Υψόμετρο







# ΑΜΠΕΛΙ, ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ, ΦΙΛΟΞΕΝΙΑ ΟΙ ΤΡΕΙΣ ΠΡΟΚΛΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗ ΝΕΜΕΑ ΚΑΙ ΤΟ ΛΙΟΝΤΑΡΙ ΤΗΣ

Κάθε φορά που φτάνει κανείς στη Νεμέα, αντικρίζει και μια καινούργια τελειωμένη δουλειά, μαθαίνει για ένα νέο πλάνο, επενδύσεις και όνειρα των δραστήριων οινοποιών και αμπελουργών που έχουν συγκεντρωθεί στα 17 χωριά που απαρτίζουν τη ζώνη. Εκεί είναι που συνειδητοποιεί πόση δημιουργικότητα έχει χαθεί στις απρόσωπες σοδειές των προηγούμενων χρόνων και στις γερασμένες αντιλήψεις μιας προηγούμενης γενιάς

Κείμενο **Γιώργος Λαμπίρης & Πέτρος Γκόγκος**  
Φωτογραφίες: **Γεωργία Καραμαλή**

**Η** νέα ώρα της Νεμέας, που ξεκίνησε εδώ και λίγο καιρό, περιλαμβάνει πολλά κεφάλαια: Τα «λιοντάρια» της Νεμέας που θα ξεκινήσουν το ταξίδι ωρίμανσης μετά τον τρύγο του 2023 για να βγουν στην αγορά από το 2026, τα καινούργια οινοποιεία και τις επενδύσεις σε αυτά από ανερχόμενα-φρέσκα πρόσωπα, αναζητήσεις και πειραματισμούς έξω από τα όρια του ΠΟΠ, κοινά γαστρονομικά εγχειρήματα αλλά και επενδύσεις σε δομές φιλοξενίας που λείπουν πολύ από την περιοχή. Από όλα αυτά πηγάζει η θετική αύρα που αποτύπωσε το Wine Trails όταν βρέθηκε στην περιοχή για τις Μεγάλες Μέρες της Νεμέας στις αρχές Σεπτεμβρίου. Δικαιολογούν και την κοινή «ετυμηγορία» επισκεπτών και διοργανωτών, ότι οι φετινές Μεγάλες Μέρες της Νεμέας ήταν διαφορετικές.

35

Οινοποιεία



# επενδύσεις Τάσεις

Εγκρίθηκε ο νέος φάκελος του σήματος **ΠΟΠ Νεμέα** που περιλαμβάνει δύο κατηγορίες, την παραδοσιακή Νεμέα και τη **Nemea Lions** που απαιτεί τα **κρασιά** να έχουν ωριμάσει περί τα 2,5 έως 3 έτη πριν κυκλοφορήσουν στην **αγορά**.

«Μπροστάρηδες», η επόμενη γενιά των οινοποιείων αλλά και οι πρόσφατες προσθήκες που έκαναν το άλμα από την παλιά ασχολία του χύμα, στις φροντισμένες δουλειές με επικέτες, όπως είναι ο Λευτέρης Καραμήτσος που προερχόμενος από οικογένεια αμπελουργών με ρίζες 75 ετών στην περιοχή, είδε το Αγιωργίτικο από χύμα να αποκτά ταυτότητα και τη Νεμέα να αλλάζει ταχύτητα.

## «Βρήκα χύμα κρασί και ασκό»

«Παλαιότερα το χύμα και ο μούστος χρηματοδοτούσαν το σύνολο της δραστηριότητας. Θυμάμαι για παράδειγμα ότι ερχόταν μία ταβέρνα από τον Πόρο και αγόραζε δύο τόνους μούστου για όλο το χρόνο. Επίσης οι ταβέρνες είχαν κάποτε βαρέλια που έβαζαν μέσα το χύμα κρασί. Αυτό προσπαθήσαμε να αλλάξουμε σιγά σιγά. Η αγορά στη συνέχεια μεταφέρθηκε στην συσκευασία μέσα σε ασκό. Επιθυμία δική μου ήταν να δώσουμε ταυτότητα στον κόπο μας» σημειώνει ο κ. Καραμήτσος.

Στο πέρασμα των ετών η Νεμέα άλλαξε ριζικά, παρατηρεί ο ίδιος. «Κι αν δεν υπήρχε ο Θανάσης ο Παπαϊωάννου, που ξεκίνησε να βάζει το κρασί στο μπουκάλι και να του δίνει ταυτότητα, σε μία εποχή που κανείς δεν είχε ασχοληθεί με αυτόν τον τομέα, τα πράγματα ίσως να μην οδηγούνταν στο σημείο που βρίσκονται σήμερα» συμπληρώνει. Η εξέλιξη του οινικού τοπίου στη ζώνη της Νεμέας ήταν ταχεία τα τελευταία χρόνια. Και από το μεταβατικό στάδιο προ 15 – 20 ετών η αγορά ξεκίνησε να τρέχει ταχύτερα. «Είναι σαν να φύγαμε από την παλαιά εθνική οδό και να μπήκαμε στη νέα εθνική και να ταξιδεύουμε με άλλη ταχύτητα. Το κρασί της Νεμέας πλέον ταξιδεύει στον κόσμο. Και ο κόσμος από την πλευρά του έρχεται εδώ να το γνωρίσει επειδή έτυχε να το πει στη Νέα Υόρκη ή αλλού».

## Νέοι άνθρωποι, νέες προσπάθειες

«Η έλευση νέων προσπαθειών στην περιοχή βοήθησαν τη Νεμέα να γίνει περισσότερο ορατή προς τα έξω κυρίως διότι έγιναν αρκετές οργανωμένες προσπάθειες. Αναλογιστείτε κάποτε ότι τα νέα βαρέλια προς παλαίωση του κρασιού ήταν πολυτέλεια καθότι οι περισσότεροι χρησιμοποιούσαν παλιά βαρέλια. Πλέον σε διάστημα τριών ετών το πολύ τα βαρέλια αντικαθίστανται με νέα» σημειώνει ο ιδρυτής του Κτήματος Νικολάου, Γιάννης Νικολάου που σπούδασε τη δεκαετία του 1970 στο Μπορντό μαζί με την πρώτη γενιά Ελλήνων οινολόγων.



«Ένας ακόμα παράγοντας που άλλαξε τα δεδομένα ήταν το γεγονός ότι παλαιότερα τα σταφύλια φορτώνονταν μαζικά στα φορτηγά, ενώ πλέον τοποθετούνται σε μικρά καφάσια και οινοποιούνται το συντομότερο δυνατόν μετά τον τρύγο. Η συγκεκριμένη πρακτική άλλαξε δραστικά την ποιότητα του παραγόμενου κρασιού στην περιοχή» συμπληρώνει.

## «Όχι μόνο Αγιωργίτικο, γιατί όχι και Ρετσίνα»

Ο σημερινός οινολόγος και επικεφαλής του Κτήματος που βρίσκεται στην περιοχή Ντουραμάνι της Νεμέας, Δημήτρης Νικολάου, αποκάλυπτε στο Wine Trails την επιθυμία του να μπει στο χώρο της ρετσίνας. «Αυτό που μου αρέσει είναι μία ισορροπημένη γευστικά ρετσίνα, με μέση οξύτητα και τη μείξη Σαββατιανού από παλιά κλήματα μικρής παραγωγής, με το Ασύρτικο. Στη συνέχεια θα την περάσουμε και για σύντομο χρονικό διάστημα από βαρέλι». Φέτος θα είναι ουσιαστικά η πρώτη δοκιμαστική χρονιά στην αγορά, σημειώνει ο ίδιος.

## Η αναζήτηση του Μεγάλου Λευκού

«Ο ανταγωνισμός αυτή τη στιγμή στο Αγιωργίτικο είναι μεγάλος» θα πει η Νάνσυ Ράπτη, εκπρόσωπος της δεύτερης γενιάς του Κτήματος Ράπτη, στο Λεόντιο της Νεμέας. «Η δική μας φιλοσοφία εντοπίζεται στο ότι πρέπει να κατανείμουμε τις δυνάμεις μας και σε άλλες ποικιλίες όπως κάνουμε στην περίπτωση του Ασύρτικου». Το Ασύρτικο έχει

**Επάνω δεξιά:** Νάνσυ Ράπτη, η τρίτη γενιά του ομώνυμου οινοποιείου.

**Κάτω δεξιά:** Ο δραστήριος οινοποιός Λευτέρης Καραμήτσος



  
DOMAINE NIKOLAOU



**ΚΤΗΜΑ ΝΙΚΟΛΑΟΥ**

NEMEA, KOPINΘΙΑ | T. +30 6978 486 006

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

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



## Όταν οι οινοποιοί επενδύουν στην εστίαση

Αξιόλογο βήμα προς την κατεύθυνση της ανάπτυξης της φιλοξενίας και του οινοτουρισμού, αλλά και ενδεικτικό του πνεύματος συνεργασίας που διέπει τους ανθρώπους της Νεμέας, είναι τα «17 χωριά». Πρόκειται για το πρόσφατο οινικό και γαστρονομικό εγχείρημα της περιοχής, έμπνευση των Γιάννη Τσέλεπου, Γιώργου Σκούρα, Ντίνου Στεργίδη και του σεφ Μένιου Τουρλώτου, που αντίκει την ονομασία του από τα 17 χωριά που εντάσσονται στην αμπελουργική ζώνη των οίνων ΠΟΠ Νεμέας. Στην κάβα του φιλοξενούνται κρασιά από τα οινοποιεία της ευρύτερης ζώνης, συνδυαζόμενα με την γαστρονομική κληρονομιά της περιοχής. «Δεν αρκεί να λέμε ότι μία περιοχή αποτελεί οινοτουριστικό προορισμό. Για να γίνει οινοτουριστικός προορισμός η Νεμέα πρέπει να υπάρχουν εστιατόρια και ξενώνες, οι υποδομές εκείνες που θα προσελκύσουν και θα κρατήσουν τον κόσμο στην περιοχή. Σκέψη μας είναι να φέρουμε προσεχώς στο εστιατόριο μία πολύ μεγάλη γκάμα κρασιών που προέρχονται από παλιές χρονιές όλων των οινοποιείων της Νεμέας. Η φιλοσοφία μας ήταν ότι χρειάζονται υποδομές εκτός από τα οινοποιεία. Γι' αυτό και δημιουργήσαμε το συγκεκριμένο εστιατόριο» αναφέρει ο Γιάννης Τσέλεπος.

ταυτιστεί με την διαδρομή του Κτήματος τα τελευταία χρόνια, ενώ η πρώτη παρτίδα κυκλοφόρησε το 2016. Το οινοποιείο στο Λεόντιο δημιουργήθηκε το 2008, ενώ η πρώτη ετικέτα κυκλοφόρησε το 1998 με την οινοποίηση να γίνεται σε υπερσύγχρονη σήμερα μονάδα.

### Νέα οινοποιεία από Τσέλεπο και Αϊβαλή

Την δική του ξεχωριστή φιλοσοφία επιδιώκει να φέρει στη Νεμέα ο οινοποιός Χρήστος Αϊβαλής, δημιουργώντας νέο οινοποιείο στο Πετρί Νεμέας. «Το νέο οινοποιείο θα μας βοηθήσει να αναδείξουμε ακόμα περισσότερο την ποιοτική πλευρά της Νεμέας. Μέλημά μας αποτελεί να προβάλλουμε την κουλτούρα της περιοχής, εάν υποθέσουμε ότι ο αμπελώνας της Νεμέας καλύπτει ένα πολύ μεγάλο φάσμα οινικής περιοχής για τα δεδομένα της Ελλάδας, όπου στα μάτια μου φαντάζει ως μία μικρογραφία της ευρύτερης οινικής ζώνης της Μεσογείου», εξηγεί ο κύριος Αϊβαλής. Την ίδια στιγμή και το Κτήμα Τσέλεπου έχει στο πλάνο του τη δημιουργία ενός σύγχρονου βιοκλιματικού οινοποιείου στη Νεμέα αλλά και την επένδυση στην επισκεψιμότητα.

### Ωρα για υποδομές φιλοξενίας

Σημειώνεται ότι αυτές είναι μερικές μόνο αναφορές από τις κινήσεις που γίνονται στα 17 χωριά της Νεμέας που ήδη δείχνουν ότι η μεθοδική δουλειά που έκαναν οι μπροστάρηδες της περιοχής, από τον Παπαϊωάννου ως τον Σκούρα, τον Λαφαζάνη και τον Τσέλεπο, έχουν βρει φιλόδοξους συνεχιστές που πλέον δημιουργούν τη νέα εποχή της Νεμέας σε πεδία που ξεφεύγουν από τις κλασικές διαδικασίες της αμπελουργίας και της οινοποίησης.

Στον τομέα του οινοτουρισμού φαίνεται ότι η ευρύτερη περιοχή θα χρειαστεί να διανύσει ακόμα βήματα. Είναι κοινά παραδεκτό από αρκετούς ντόπιους επιχειρηματίες, το γεγονός ότι η περιοχή στερείται μονάδων φιλοξενίας που θα μπορούσαν να προσφέρουν διαμονή αλλά και κατ' επέκταση να πληροφορούν και να εκπαιδεύουν τους επισκέπτες της Νεμέας για τον οινικό πλούτο και παράδοση της περιοχής. Το αποτέλεσμα έως αυτή τη στιγμή είναι ότι αρκετοί οινόφιλοι ή ενδιαφερόμενοι για τα πεπραγμένα του κρασιού, ελλείψει καταλυμάτων συντομεύουν το χρόνο παραμονής τους στην περιοχή, όντας αναγκασμένοι είτε να επιστρέφουν στην Αθήνα, είτε σπεύδουν να διαμείνουν σε κάποια από τις γύρω περιοχές με περισσότερες ή και αρτιότερες υποδομές φιλοξενίας, όπως το Ναύπλιο, οι Μυκίνες, η παράκτια ζώνη του Νομού Κορινθίας (Βραχάτι, Κοκκώνι). Στα οινοποιεία που έχουν εντάξει στα πλάνα τους αντίστοιχες επενδύσεις ανήκει και το Κτήμα Σελλά που σχεδιάζει εκτός των άλλων την ένταξή του σε προγράμματα ενίσχυσης επενδύσεων προκειμένου να δημιουργήσει επισκέψιμες εγκαταστάσεις, όπου σε πρώτο πλάνο βρίσκεται η δημιουργία εστιατορίου και σε δεύτερο πλάνο η ανάπτυξη του οινοτουρισμού με ιδιόκτητους χώρους φιλοξενίας.

ΕΝΑ ΚΤΗΜΑ. ΔΥΟ ΠΟΠ ΖΩΝΕΣ.



SEMELI  
ESTATE



**Terroir:** NEMEA  
600M ΥΨΟΜΕΤΡΟ

**Variety:**  
ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ

**Tasting notes:**  
Λαμπρό, βαθύ πορφύρο χρώμα. Αρώματα από πλούσια μπαχαρικά, πολύπλοκες συνθέσεις φρούτων και ισορροπημένη δρυ. Γεμάτο σώμα και απαλό στο στόμα, με μακρά επίγευση.



**Terroir:** ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ  
650M ΥΨΟΜΕΤΡΟ

**Variety:**  
ΜΟΣΧΟΦΙΛΕΡΟ

**Tasting notes:**  
Ζωντανό, κρηνοπρόσινο χρώμα. Φύλα αρώματα λουλουδιών με άθνη λεμονιάς, εσπεριδοειδών και ρόδων. Στο στόμα πλούσιο και φρουτώδες με μακρά αρωματική επίγευση.



## Θεσμικά επενδύσεις

ΜΕΣΑ ΣΕ 20 ΧΡΟΝΙΑ

### Μισός έμεινε ο Απικός αμπελώνας

Από το 2003 μέχρι το 2021, ο Απικός αμπελώνας έχει μειωθεί σχεδόν στο ήμισυ, με το μέλλον του να καταγράφεται αβέβαιο έπειτα από τη συρρίκνωσή του κατά 50.217 στρέμματα. Σημειώνεται ότι το 2003 καταλάμβανε έκταση 112.447 στρεμμάτων. Πλέον, για μεγάλο μέρος των 62.230 στρεμμάτων που έχουν απομείνει, ήδη διατυπώνονται πιεστικά αιτήματα από τους αμπελοουργούς του νομού, για την ενεργοποίηση και πάλι του καθεστώτος προμοδότησης οριστικής εγκατάλειψης αμπελώνων.



Οι πρόεδροι των αμπελοουργικών και οινοποιητικών **συνεταιρισμών** της Αττικής και η ΚΕΟΣΟΕ ζητούν έκτακτη **στήριξη** των **αμπελοουργών** αθλή και επίμονους ελέγχους από τις **αρμόδιες** αρχές.

## Κρασί εσοδείας 2023 στην πρώτη κυκλοφορία Nemea Lions το 2026

Εγκρίθηκε ο νέος φάκελος του σήματος ΠΟΠ Νεμέα που περιλαμβάνει δύο κατηγορίες κρασιών, την παραδοσιακή Νεμέα και τη Nemea Lions που απαιτεί τα κρασιά να έχουν ωριμάσει περί τα 2,5 έως 3 έτη πριν κυκλοφορήσουν

Κείμενο **Γιώργος Λαμπήρης**



**Τ**ο 2023 θα είναι η πρώτη χρονιά, κατά την οποία ο τρύγος στην περιοχή της Νεμέας θα οδεύσει προς τα χνάρια αναγνώρισης που ακολουθούνται για κρασιά όπως το Chianti, με τον νέο φάκελο του ευρωπαϊκού συλλογικού σήματος για την ΠΟΠ Νεμέα να έχει ήδη τροποποιηθεί και εγκριθεί από τους ενδιαφερόμενους και εμπλεκόμενους φορείς. Πρακτικά αυτό σημαίνει ότι το νέο σήμα «Νεμέα Lions» ΠΟΠ με κρασιά εσοδείας του 2023, θα βρίσκεται διακριτά τοποθετημένο δίπλα σε επιλεγμένες ετικέτες, που θα προέρχονται από συγκεκριμένα αμπελοτεμάχια της περιοχής. Τα κρασιά με την ένδειξη «Νεμέα Lions», θα είναι εκείνα που εκτός της προέλευσής τους από επιλεγμένα αμπελοτεμάχια, θα διακρίνονται για τα ποιοτικά, χημικά και οργανοληπτικά τους χαρακτηριστικά. Σύμφωνα με τα όσα αναφέρει στο Wine Trails, ο πρόεδρος του Συνδέσμου Οινοποιών Νεμέας, Νίκος Βλάχος, με αυτόν τον τρόπο θα υφίστανται δύο κατηγοριοποιήσεις κρασιών. Η πρώτη εξ αυτών θα περιλαμβάνει την παραδοσιακή Νεμέα με φρέσκα και παλαιωμένα κρασιά και η δεύτερη θα σηματοδοτείται με την ένδειξη «Νεμέα Lions», με κρασιά τα οποία απαιτούν περί τα 2,5 έως 3 έτη ωρίμανσης πριν κυκλοφορήσουν στην αγορά.

## Χωρίς βεβαίωση ΔΑΟΚ η άδεια απόσταξης σε κατόχους κληματαριάς

Νέες οδηγίες εφαρμογής της νομοθεσίας για τους διήμερους μικρούς αποσταγματοποιούς παρέχονται με ΥΑ που δημοσιεύτηκε στο ΦΕΚ 4073/Β/29.07.2022, η οποία αφορά στη διαδικασία σφράγισης και αποσφράγισης των


ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΑ  
ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ  
ΚΑΙ ΥΠΕΥΘΥΝΗ  
ΔΗΛΩΣΗ

χρησιμοποιούμενων αποστακτικών μηχανημάτων (άρθρα, 5,7), αλλά και τις λεπτομέρειες επισκευής- μετασκευής άμβυκα (άρθρο 4). Η ισχύς της απόφασης αρχίζει από την 1η.08.2022. Τελωνεία, Γενικό Χημείο

του Κράτους και ΑΑΔΕ αρμόδιες αρχές για τη νέα διαδικασία σφράγισης, αποσφράγισης και επισκευής των διήμερων μικρών αποσταγματοποιών. Παράλληλα, οδηγίες εξέδωσε η ΑΑΔΕ σχετικά με την περίοδο απόσταξης της τρέχουσας τριμηνιακής περιόδου, βάσει της οποίας προκύπτει ότι οι κάτοχοι κληματαριών δεν υποχρεούνται να υποβάλουν βεβαίωση από οικεία ΔΑΟΚ για να κατοχυρώσουν άδεια απόσταξης, ενώ παράλληλα διευρύνεται ο μηχανικός εξοπλισμός που μπορούν να αξιοποιούν οι διήμεροι. Βάσει του νέου πλαισίου, είναι αποδεκτή η χρήση βελτιωμένων τεχνικά αποστακτικών μηχανημάτων, η οποία δεν αναιρεί επί της ουσίας τον -βάσει των διατάξεων- παραδοσιακό χαρακτήρα των εν λόγω μηχανημάτων.



**ΟΙΝΩΔΟΣ**  
**ΕΥΔΑΙΜΩΝ - ΤΖΕΛΕΠΗΣ Ι.Κ.Ε.**  
Ζευγολατιό Κορινθίας, Τ.Κ. 20001 | Τ.- Φ. 2741056365  
Mail: info@oinodos-wines.gr

www.oinodos-wines.gr 

Ο Raul Perez γ Pereira γεννήθηκε το 1972. Σε ηλικία 22 ετών το 1994 ανέλαβε τις οινοποιήσεις της οικογενειακής επιχείρησης. Απο τότε βρίσκεται στην πρώτη γραμμή αυτού που ονομάζεται «νέα οινική Ισπανία».





# ΑΛΗΘΙΝΟΣ, ΕΙΛΙΚΡΙΝΗΣ, ΤΑΠΕΙΝΟΣ & ΙΔΙΟΦΥΗΣ

Κοιτάζει τους πάντες στα μάτια διαθέτοντας αφοπλιστική ειλικρίνεια. Λατρεύει τον τόπο του, το Bierzo, τα καλοφτιαγμένα πούρα, να επαναφέρει στην επιφάνεια παλαιές τεχνικές διαχείρισης τόσο στο αμπέλι, όσο και στο οινοποιείο. Έχει ταξιδέψει στις σημαντικότερες οινοπαραγωγικές περιοχές του πλανήτη κι έχει συνεργαστεί με βαριά χαρτιά και μεγάλα ονόματα του παγκόσμιου αμπελώνα. Μιλά για χρήση δρυός στα λευκά ως το φυσικότερο πράγμα στο κρασί και για βιολογική ωρίμανση (flor) στα κόκκινα σαν να συμβαίνει ατέρμονα από την πρώτη καταγεγραμμένη οινοποίηση. Είναι ο άνθρωπος που ο σπουδαίος Alvaro Palacios αποκαλεί δημόσια «ο ένας και μοναδικός δάσκαλός μου»

Συνέντευξη **Λάζαρος Γατσέλος**

**Είναι καταχωρημένο στα αγρονομικά αρχεία της χώρας πως η οικογένεια του Raul Perez παράγει κρασί από το 1752. Η οικογενειακή ενασχόληση με το αμπέλι ξεκινά σαφώς νωρίτερα. Το πρώτο ιδιόκτητο οινοποιείο, αποτελούσε κυριολεκτικά τα θεμέλια του σπιτιού και είναι καταγεγραμμένο το 1890.**

Η αγάπη και το πάθος του Raul για το κρασί είναι τόσο μεγάλη που, όπως κι ο ίδιος ομολόγησε, όταν μιλά για το κρασί θέλει να κρατά στα χέρια ένα ποτήρι ακόμα κι αν δεν το δοκιμάζει ή το πίνει. Θέλει να το νιώθει. Βρέθηκα μαζί του για τρεις ημέρες κατά τη θερινή επίσκεψή του στη χώρα μας. Ανταλλάξαμε απόψεις, δοκιμάσαμε ένα αρκετά διευρυμένο φάσμα κρασιών και πούρων, γνώρισε τις ελληνικές ποικιλίες, την ελληνική κουζίνα και είπαμε στο επανιδείν.

## **Ποιά θεωρείται την πιο ισχυρή τάση στο κρασί αυτήν τη στιγμή;**

Αναμφίβολα τα θειώδη. Όλος ο κόσμος μιλά γι' αυτά και ξεκάθαρα υπάρχει απαίτηση για μείωση αν όχι εξάλειψή τους. Η άνοδος των κρασιών ελάχιστων επεμβάσεων, των πορτοκαλί και των κρασιών δίχως θειώδη οφείλεται ξεκάθαρα σε αυτή την τάση που παρατηρείται τα τελευταία χρόνια μεταξύ των οινόφιλων. Προσωπικά πιστεύω πως πρόκειται για μόδα, για κάτι παροδικό καθώς οι περισσότεροι οινόφιλοι αγνοούν βασικά στοιχεία τόσο γύρω από το κρασί, όσο και γύρω από τη χρήση των θειωδών γενικά. Αρχικά είμαι της λογικής «χρησιμοποιώ τόσο όσο χρειάζεται το κρασί σύμφωνα με το πώς έχω εργαστεί σε προηγούμενα στάδια». Ποτέ υπερβολές. Θεωρώ πως η δαιμονοποίηση των θειωδών στο κρασί είναι θέμα άγνοιας και μη κριτικής σκέψης. Κανείς δεν μιλά για τα θειώδη στα αποξηραμένα φρούτα και κάποια κονσερβοποιημένα τρόφιμα όπου διά νόμου μπορεί να είναι πολλαπλάσιες οι συγκεντρώσεις τους.

### Ποιος είναι κατά τη γνώμη σας ο πιο σημαντικός παράγοντας ποιότητας σε ένα κρασί;

Αναμφίβολα είναι ο τόπος, το μέρος όπου πραγματοποιείται η αμπελοκαλλιέργεια. Ο λόγος είναι εξαιρετικά απλός και ταυτόχρονα εξίσου σημαντικός στην παραγωγή πραγματικά σπουδαίων κρασιών. Είναι αυτό που οφείλει ένας παραγωγός να κάνει. Να μπορεί να αισθανθεί το μέρος, να μπορεί να νιώσει την ροή του κι αυτά να τα μεταφέρει μέσα στη φιάλη. Ακούγεται απλό αλλά το να καταφέρει ένας άνθρωπος να νιώσει ένα συγκεκριμένο τόπο και την ροή του, την ροή της ενέργειάς του, δεν είναι απλό πράγμα. Πόσο μάλλον όταν μιλάμε για περισσότερα από ένα διαφορετικά μέρη.

### Ποια είναι η σχέση σας με τη χρήση δρυός στο κρασί;

Θεωρώ τη δρυ πολύ σημαντικό πράγμα για τα κρασιά και ιδιαίτερα για τα λευκά. Πρόκειται για ένα πολυεργαλείο, η χρήση του οποίου εξασφαλίζει σημαντικά και διαφορετικά οφέλη. Αυτό νιώθω πως είναι το κλειδί στη σχέση κρασιού και δρυός που καλείται να ισορροπήσει ο άνθρωπος. Η χρήση της δρυός ως μακιγιάζ αρωμάτων και γλυκύτητας μόνο καταστροφικά αποτελέσματα μπορεί να έχει για ένα κρασί. Ένα λευκό κρασί που ζυμώνει σε δρύινο περιέκτη έχει εντελώς διαφορετική συμπεριφορά ζύμωσης,

άρα και οργανοληπτική έκφραση, σε σχέση με το ίδιο κρασί όταν ζυμώνεται σε ανοξειδωτο χάλυβα. Διαθέτει επίσης διαφορετική πιο στιβαρή δομή και απαιτεί μικρότερης έκτασης, αν όχι μηδενική, χρήση σταθεροποιητικών υλικών, δηλαδή στο τέλος της ημέρας παράγει λιγότερα περιβαλλοντικά κατάλοιπα.

Τα κρασιά του Raul Perez εξάγονται στις σημαντικότερες αγορές του πλανήτη. Ανάμεσα τους και στην Ελλάδα μέσω της εταιρείας Trofelia

### Τι μπορεί να προσφέρει η βιολογική ωρίμανση σ' ένα ξηρό, ήρεμο μη ενισχυμένο κρασί;

Αν ανατρέξει κανείς στην πρώτη ερώτηση που συζητήσαμε λαμβάνει αυτόματα και την πρώτη απάντηση. Τα κρασιά που ωριμάζουν υπό καθεστώς βιολογικής ωρίμανσης (flor) έχουν σημαντικά μικρότερες ανάγκες από την προστατευτική δράση του θειώδους κατά το στάδιο της ωρίμανσης. Σίγουρα δεν είναι κάτι απλό και σίγουρα κάποιος θα πρέπει να γνωρίζει καλά τι κάνει για να αποφύγει εκτροπές κι οργανοληπτικές αλλοιώσεις. Εμείς δεν εμβολιάζουμε για να δημιουργηθεί το επιθυμητό προστατευτικό πέπλο. Διαθέτουμε τη γνώση και την εμπειρία ώστε να μπορούμε να ακολουθούμε τη δημιουργία του. Πάντα με χαροποιεί η ανάπτυξη του επιθυμητού βιολογικού πέπλου σε κάθε ένα από τα βαρέλια μας ξεχωριστά. Ένα επιπλέον στοιχείο που αποκτά ένα κρασί που ωριμάζει υπό αυτό το καθεστώς είναι η οργανοληπτική πολυπλοκότητα και ιδιαίτερα αν μιλάμε για ερυθρά ξηρά κρασιά.

ολογικής ωρίμανσης (flor) έχουν σημαντικά μικρότερες ανάγκες από την προστατευτική δράση του θειώδους κατά το στάδιο της ωρίμανσης. Σίγουρα δεν είναι κάτι απλό και σίγουρα κάποιος θα πρέπει να γνωρίζει καλά τι κάνει για να αποφύγει εκτροπές κι οργανοληπτικές αλλοιώσεις. Εμείς δεν εμβολιάζουμε για να δημιουργηθεί το επιθυμητό προστατευτικό πέπλο. Διαθέτουμε τη γνώση και την εμπειρία ώστε να μπορούμε να ακολουθούμε τη δημιουργία του. Πάντα με χαροποιεί η ανάπτυξη του επιθυμητού βιολογικού πέπλου σε κάθε ένα από τα βαρέλια μας ξεχωριστά. Ένα επιπλέον στοιχείο που αποκτά ένα κρασί που ωριμάζει υπό αυτό το καθεστώς είναι η οργανοληπτική πολυπλοκότητα και ιδιαίτερα αν μιλάμε για ερυθρά ξηρά κρασιά.

### Γιατί κάποιος να προτιμά τις μακρές και παρατεταμένες εκκυλίσεις;

Με κάθε μέθοδο αλλά και με κάθε διαφορετική εφαρμογή της αυτός που ασκεί τις εφαρμογές αποκτά πρόσβαση σε διαφορετικές εκφράσεις για τις ίδιες ποιοτικές παραμέτρους. Οι εκκυλίσεις μας είναι μακριές, ξεπερνούν τις 40 ημέρες οπότε για πολύ κόσμο είναι μακριές. Δεν έχω την ίδια οπτική. Θεωρώ πως οι εκκυλίσεις που εφαρμόζουμε είναι προσεκτικές και ιδιαίτερα απαλές. Έτσι για να φτάσουμε στο επιθυμητό αποτέλεσμα υπολογίζουμε τον χρόνο ουσιαστικά με διαφορετικό τρόπο. Δεν είμαστε έντονοι κι απότομοι. Εργαζόμαστε με τέτοιους τρόπους ώστε τα φαινοτικά να αλληλεπιδρούν μεταξύ τους κι όχι απλά να εκκυλίζονται και να συσσωρεύονται. Αυτό όπως αντιλαμβάνεται κάποιος εκτός από συγκεκριμένη στόχευση απαιτεί και χρόνο. Με τη δική μας προσέγγιση στο τέλος της εκκύλισης το κρασί είναι εκεί. Είναι εκεί φωτεινό.



Πίσω στο 2005 ο Raul άφησε την οικογενειακή επιχείρηση με την αιωνόβια παράδοση και ξεκίνησε τη δική του Bodegas y Vinedos Raul Perez, η οποία αναδείχθηκε ως σημείο αναφοράς για το σύνολο της περιοχής του Bierzo. Τα επόμενα χρόνια οι δραστηριότητες επεκτάθηκαν και σε άλλες διάσημες ισπανικές ονομασίες προέλευσης όπως οι Rias Baixas, Ribera Sacra και η Tierra de Leon.



WINE  
SCHOLAR  
GUILD

# ΚΑΤΑΚΤΗΣΕ ΤΗΝ ΑΜΕΡΙΚΑΝΙΚΗ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ

## Η Απόλυτη Γνώση & εξειδίκευση στο Παγκόσμιο Εμπόριο

Το Wine Scholar Guild (WSG) εξειδικεύεται στις τρεις πιο εμπορικές χώρες παραγωγής και πώλησης κρασιών παγκοσμίως, τη Γαλλία, την Ιταλία και την Ισπανία. Καλύπτει κάθε περιοχή αναλύοντας την αμπελουργία του τόπου, τις οινολογικές πρακτικές, τις ποικιλίες, την τοπογραφία, το κλίμα, το έδαφος, την ιστορία και τη νομοθεσία. Επιτρέπει έτσι στον σπουδαστή να εξετάσει ακόμα και σπάνιες περιοχές όπως Jura, Savoie & Corsica, δοκιμάζοντας κρασιά όλων των περιοχών - πολλά από αυτά **Εξαιρετικής Σπανιότητας!**

Οι σπουδαστές μέσω του WSPC, **σπουδάζουν απευθείας με την Αμερική.**

Με την εγγραφή τους αποκτούν το εγχειρίδιο του προγράμματος, πρόσβαση σε πλούσιο διαδικτυακό εκπαιδευτικό υλικό - πέραν του βιβλίου τους και της τάξης, καθώς και ασκήσεις προφοράς για την κάθε χώρα τις περιοχές και τις ποικιλίες της, μέχρι και online κουίζ!

Αποκτούν την **Αμερικανική Πιστοποίηση** ολοκληρώνοντας με επιτυχία τις τελικές τους εξετάσεις, οι οποίες διεξάγονται με το σύστημα των ερωτήσεων πολλαπλής επιλογής (Multiple Choice Test). Η εξέταση απαρτίζεται από **100 ερωτήσεις** με passing grade το 75%.



### Η Αμερικανική Πιστοποίηση ταιριάζει απόλυτα σε:

- Τελειόφοιτους ή απόφοιτους **WSET Diplomas** όπου μπορούν να εξειδικευτούν σε όποια χώρα επιθυμούν, επενδύοντας στην κάθετη εκμάθηση.
- Τελειόφοιτους ή απόφοιτους **Επιπέδου 3 / WSET Level 3 Award in Wines** όπου πλέον τους δίνεται η δυνατότητα να αποκτήσουν την Αμερικανική Πιστοποίηση επιπλέον ή έναντι της Βρετανικής.
- Εργαζόμενους ή σπουδαστές στον τομέα της **Οινοχοίας** και του οινικού service. Ειδικά σε όσους στοχεύουν στην επιτυχή φοίτηση στο **Court of Master Sommeliers**.
- Η «εξειδίκευση ανά χώρα» αποτελεί απαραίτητο εφόδιο για όσους **εργάζονται στον οινικό κλάδο ή/ και εμπορεύονται στον ευρύτερο χώρο της εστίασης** (Χονδρεμπόριο/ Λιανεμπόριο).

Η απόκτηση ενός ή όλων των WSG είναι ανοιχτή και σε καταναλωτές, όπου το κρασί και η σε βάθος γνώση του, είναι για αυτούς κάτι παραπάνω από χόμπι!



THE PLACE TO STUDY  
WINE  
SPIRITS  
COFFEE  
BEVERAGES

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

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



ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΑΜΠΕΛΩΝΑ

## Οι ξεχασμένες γηγενείς ποικιλίες όπλο κατά της κλιματικής αλλαγής

**Σ**τροφή στο παρελθόν της αμπελοκαλλιέργειας προτείνεται από Γάλλους ειδικούς προς την αντιμετώπιση της κλιματικής αλλαγής, δεδομένου ότι έναν αιώνα πριν το Merlot στο Bordeaux ήταν δυσεύρετο, όπως αναφέρθηκε στο Συμπόσιο Act for Change που διεξήχθη 20-21 Ιουνίου στη γαλλική πόλη. Το θέμα όπως τονίστηκε αφορά τον παγκόσμιο αμπελώνα και σύμφωνα με τη Marta Mendonça, διευθύντρια του The Porto Protocol, μιας βάσης δεδομένων με λύσεις για την κλιματική αλλαγή, «οι αμπελοοικονομικές περιοχές θα πρέπει να επανεξετάσουν τον τρόπο με τον οποίο έκαναν τα πράγματα εδώ και αιώνες». Κάτι τέτοιο συνεπάγεται επαναφορά γηγενών ποικιλιών προς εξέταση των χαρακτηριστικών τους σε συνάρτηση με την εξέλιξή τους στο θερμότερο κλίμα. Όπως τονίστηκε, το 2021, επτά νέες ποικιλίες, μαζί οι Touriga Nacional και Alvarinho, πιο γνωστές στην Πορτογαλία, εγκρίθηκαν για χρήση στο Bordeaux, ενώ αντίστοιχες συζητήσεις βρίσκονται σε εξέλιξη και στην Ελλάδα με ποικιλίες όπως το Βερτζαμί, το Ζουμιάτικο και το Παμίδι να κρίνονται πιο ανθεκτικές στις νέες συνθήκες.



Ποικιλία **Κολλινατίκο** στους αμπελώνες του Κτήματος **Τσέλεπου** στη Μαντίνεια

© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ



ΑΛΑΓΗ ΑΝΤΙΛΗΨΗΣ

## Κρασί σε αλουμινένιο κουτάκι αλλά με ετικέτα Vincent van Gogh



«**Ό**σο η τέχνη μπορεί να αιχμαλωτίσει μια στιγμή, το ίδιο κάνει και ένα καλό ποτήρι κρασί», σύμφωνα με τον Ben Franks, ιδρυτή της Canned Wine Co. Πρόκειται για μία βρετανική εταιρεία παραγωγής οίνου σε αλουμινένια κουτάκια, η οποία κυκλοφόρησε πρόσφατα μια νέα συλλογή ετικετών σε συνεργασία με την Εθνική Πινακοθήκη της Βρετανίας, που της αδειοδότησε τη χρήση έργων των Vincent van Gogh, Paulus Theodorus van Brussel

και Paul Gauguin στα κουτάκια. Πρόκειται για μία κίνηση η οποία, σύμφωνα με τους εμπνευστές της, θα βοηθήσει στην «αλλαγή αντιλήψεων» για το κρασί σε αλουμινένιο κουτί μέσω της συσχέτισης με τις Καλές Τέχνες.



BORDEAUX INDEX

## ΕΠΕΝΔΥΣΕΙΣ ΚΟΝΤΡΑ ΣΤΟΝ ΠΛΗΘΩΡΙΣΜΟ ΣΤΟΥΣ PREMIUM ΟΙΝΟΥΣ

«**Π**οτέ δεν ήταν υψηλότερο το ενδιαφέρον των επενδυτών για το κρασί με τους ανθρώπους να... αγωνίζονται για επενδύσεις που θα μπορούσαν να ξεπεράσουν τον πληθωρισμό», ανέφερε πρόσφατα στους Financial Times ο Gary Boom, ιδρυτής της εταιρείας εμπορίας εκλεκτών κρασιών Bordeaux Index. Σημειώνεται ότι η εταιρεία με έδρα το Λονδίνο κατέγραψε άλμα εσόδων τους πρώτους έξι μήνες του 2022, όπου τα έσοδα έφτασαν τα 80 εκατ. βρετανικές λίρες (97 εκατ. δολάρια), γεγονός που τη βάζει σε καλό δρόμο για να ξεπεράσει τα έσοδα ρεκόρ του 2021, ύψους 126 εκατ. λιρών (174 εκατ. δολάρια), με αύξηση 47%. Μάλιστα, η LiveTrade, η διαδικτυακή πλατφόρμα συναλλαγών της Bordeaux Index, συνέβαλε στην ανάπτυξη, με τις συναλλαγές σε αξία να αυξάνονται κατά 55% ενώ χαρακτηριστικό είναι ότι οι πωλήσεις σαμπάνιας και ιταλικών κρασιών αυξήθηκαν κατά 80% και 60% σε αξία αντίστοιχα, μαζί με έναν αυξανόμενο αριθμό νέων συλλεκτών που «καταλαβαίνουν ότι το κρασί έχει αποδειχθεί ότι είναι πολύ ανθεκτικό στον πληθωρισμό» αναφέρει χαρακτηριστικά ο Matthew O'Connell, CEO της LiveTrade.



ΕΠΙΦΥΛΑΚΤΙΚΟΙ ΟΙ SOMMELIERS

## Διχάζει τον οινικό κόσμο η ηλεκτρονική καράφα

**Μ**ια ηλεκτρική συσκευή που ισχυρίζεται ότι επιταχύνει τη διαδικασία της αναπνοής και κάνει το κρασί «να έχει δύο έως πέντε φορές καλύτερη γεύση μέσα σε λίγα μόλις λεπτά» χωρίζει τον κόσμο του οίνου στη μέση. «Γέλασα δυνατά όταν το είδα αυτό. Είναι σαν να βάζεις το κρασί σε μια κουνηστή βάρκα και να ελπίζεις ότι θα επιβιώσει από τη θαλασσοπάθεια», ανέφερε σε πρόσφατη δήλωση της η Melody Wong, επικεφαλής σομελιέ και αγοραστής κρασιού για το λονδρέζικο Carlton Tower, ενώ από την άλλη για πολλούς αγοραστές του προϊόντος η επιτάχυνση του ανοίγματος ενός κρασιού διευκολύνει την απόλαυση ενός οίνου.



PENFOLDS BIN 707

## Το καλύτερο στον κόσμο Cabernet Sauvignon

**Ε**να μονοποικιλιακό Cabernet Sauvignon κατέλαβε την κορυφαία θέση στην κατάταξη του The Global Cabernet Sauvignon Masters για το 2022 αν και ο διαγωνισμός δέχεται και χαρμάνια, όπου το Cabernet είναι το κυρίαρχο σταφύλι. Ο λόγος για το Penfolds Bin 700 το οποίο παρασκευάστηκε για πρώτη φορά το 1964 και για το οποίο χρησιμοποιήθηκαν σταφύλια από παλιά αμπέλια αναμειγνύοντας περιοχές της Αυστραλίας γνωστές για την παραγωγή πλούσιων στυλ Cabernet με εκείνες που φημίζονται για πιο φρέσκες εκφράσεις.





Η τεχνολογία AI για δοκιμή **κρασιού** δεν έχει σχεδιαστεί ως τεχνητός **σομελιέ**, αλλά για να αποδείξει ότι **παρόμοιες** συσκευές **επεκτείνουν** τα όρια της **τεχνητής** νοημοσύνης.

## ΤΕΧΝΗΤΗ ΝΟΗΜΟΣΥΝΗ ΣΤΗ ΔΟΚΙΜΗ ΚΡΑΣΙΟΥ

Επιτυγχάνεται ακρίβεια της τάξης του 95% λένε οι ερευνητές του Ινστιτούτου NIST στο Meryland

«**Π**ιο αποτελεσματική αλλά λιγότερο διασκεδαστική» είναι σύμφωνα με τους κατασκευαστές της η μέθοδος δειγματοληψίας κρασιών με τεχνολογία τεχνητής νοημοσύνης που αναπτύχθηκε από επιστήμονες στις ΗΠΑ. Η ομάδα του Εθνικού Ινστιτούτου Προτύπων και Τεχνολογίας (NIST) ξεκίνησε εκπαιδεύοντας τον εικονικό ουρανίσκο του συστήματος «AI», χρησιμοποιώντας 148 από τα κρασιά από ένα σύνολο δεδομένων 178 που παρασκευάζονται από τρεις ποικιλίες σταφυλιών. Κάθε εικονικό κρασί είχε 13 χαρακτηριστικά που έπρεπε να ληφθούν υπόψη, όπως το επίπεδο αλκοόλ, το χρώμα, τα φλαβονοειδή, η τέφρα, η

αλκαλικότητα και το μαγνήσιο. Σε κάθε χαρακτηριστικό εκχωρήθηκε μια τιμή μεταξύ 0 και 1 για να λάβει υπόψη το δίκτυο κατά τη διάκριση του ενός από τα άλλα. Στη συνέχεια, η τεχνολογία έπρεπε να δοκιμαστεί. Ο «AI» έλαβε μια εικονική δοκιμή γευσιγνωσίας κρασιού στο πλήρες σύνολο δεδομένων, το οποίο περιελάμβανε και 30 κρασιά που δεν είχε ξαναδεί. Το σύστημα πέρασε με ακρίβεια 95,3% και έκανε μόνο δύο λάθη στα κρασιά που δεν είχε ξαναδεί, κάτι που οι ερευνητές θεώρησαν ότι ήταν καλό σημάδι. «Το να πάρουμε το 95,3% μας λέει ότι το σύστημα λειτουργεί», δήλωσε ο φυσικός του NIST, Jabez McClelland.

## Wine & Spirits TOP 100

ΓΙΑ ΤΟ ΕΤΟΣ 2022

### Τρία ελληνικά οινοποιεία στη λίστα με τα 100 κορυφαία του κόσμου

**Μ**ια σημαντική διάκριση για τρία ελληνικά οινοποιεία πρόσφερε το έγκριτο περιοδικό και ιστοσελίδα της παγκόσμιας βιομηχανίας ποτού Wine & Spirits. Συγκεκριμένα το Κτήμα Άλφα από το Αμύνταιο, το Vassaltis Vineyards από την Σαντορίνη και το Lyrarakis Winery από την Κρήτη, βρέθηκαν για το 2022 στη λίστα με τα 100 κορυφαία οινοποιεία του κόσμου.

ΚΑΙ SOMMELIER ΕΠΙ ΤΙΜΗΣ

### Ένας βασιλιάς λάτρης του ιταλικού οίνου

**Ο**ινοποιός στο Highgrove House στο Gloucestershire και λάτρης της οινικής κληρονομιάς της Ιταλίας είναι σύμφωνα με το WineNews ο νέος βασιλιάς της Μ. Βρετανίας Κάρολος III. Όπως αναφέρεται σχετικά είναι ιστορική η φίλια της των Windsor με την οικογένεια Frescobaldi, η οποία, επί 700 χρόνια, προμηθεύει το λάτι με κρασί κι ελαιόλαδο.



Το 2017 στη Φλωρεντία **απονεμήθηκε** τον Κάρολο ο **τίτλος** του sommelier επί τιμής.



 **SANIDAS**

**Εξοπλιστείτε  
με σύγχρονα μηχανήματα!**



ΕΔΡΑ: 1<sup>ο</sup> ΧΑΜ. ΓΟΥΜΕΝΙΣΣΑΣ - ΠΟΛΥΚΑΣΤΡΟΥ,  
61300 ΓΟΥΜΕΝΙΣΣΙΑ (Ν. ΚΙΛΚΙΣ)  
ΥΠΟΚΑΤΑΣΤΗΜΑ:  
ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΚΗ ΟΔΟΣ ΓΟΥΜΕΝΙΣΣΑΣ - ΦΙΛΥΡΙΑΣ  
Τ. +30 23430 42522  
e-mail: info@sanidas-e.gr  
[www.sanidas-e.gr](http://www.sanidas-e.gr)

κόσμος



ΝΕΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

## Ανοίγει την εκπαιδευτική βεντάλια του και σε μη αλκοολούχα το WSPC

**Ο** πιστοποιημένος εκπαιδευτικός οργανισμός για το κρασί και τα αποστάγματα, που έχει αναδειχθεί σε πυρήνα γνώσης για τον οινικό κόσμο εδώ και σχεδόν 20 χρόνια, άνοιξε τη βεντάλια του στις τις νέες εκπαιδευτικές ενότητες του καφέ, του τσαγιού και του κακάο. Με στόχο να πρωτοστατήσει και στην αναβάθμιση αυτών των κλάδων στην αγορά της καφεστίασης, ξεκινάει η νέα χρονιά στην οποία παράλληλα προσφέρονται και άλλα νέα προγράμματα, όπως τρίτο επίπεδο στις σπουδές των αποσταγμάτων, εμπλουτισμός της Hestia με marketing αλλά και νέα αμερικανική πιστοποίηση σε συνεργασία με το Wine Scholar Guild.



ΣΕ ΚΡΙΣΗ Η RIEDEL

## Θέμα βιωσιμότητας θέτει ο κατασκευαστής πολυτελών ποτηριών

**Ε**πί 11 γενιές, οι φούρνοι της οικογένειας Riedel στο Kufstein, «το μαργαριτάρι του Τιρόλο», καίνε ασταμάτητα, όμως για τον φειτό χειμώνα ο Maximilian Riedel, ο σημερινός CEO της υαλοποιίας που ιδρύθηκε το 1756 και υποστηρίζει ότι φτιάχνει τα ποτήρια «που θα επέλεγε το κρασί σου να πιωθεί», ανησυχεί για το ενδεχόμενο κάποιου από τους φούρνους του να σπάσουν λόγω πτώσης της θερμοκρασίας. Είναι μια από τις απώλειες της ενεργειακής κρίσης, η οποία δεν αποκλείει να βάλει λουκέτο σε αρκετές βιομηχανίες της Ευρώπης, τόσο εξαιτίας της εκτίναξης του κόστους λειτουργίας, όσο και των ενδεχόμενων διακοπών στη γραμμική παραγωγή. Στο χώρο του κρασιού, έχουν αναφερθεί και άλλες αναταράξεις εξαιτίας της συγκυρίας, πέρα από την ενδεχόμενη παύση, ίσως και κατάρρευση σύμφωνα με το Bloomberg, της ιστορικής Riedel. Στην Καλιφόρνια, οι καθυστερήσεις στα λιμάνια αλλά και τα λουκέτα σε εργοστάσια παραγωγής φιαλών στην Ουκρανία, έχουν αφήσει πολλούς οινοποιούς χωρίς βαρέλια και μπουτιλίες, καθώς ο φρέσκος χυμός σταφυλιού βρίσκει γεμάτες δεξαμενές από προηγούμενες χρονιές.





Σύμφωνα με τον **επικεφαλής** της μελέτης, δρ. Yuga Akagi, το **κόκκινο** κρασί περιέχει περισσότερες **πολυφαινόλες** από το λευκό, συγκεκριμένα τη **ρεσβερατρόλη**, και είναι πιθανό τα κόκκινα και τα **λευκά** κρασιά να διαφέρουν ως προς την **επίδραση** της γνωστικής λειτουργίας, κάτι θα μελετηθεί.

ΙΑΠΩΝΙΚΗ ΜΕΛΕΤΗ ΣΕ ΗΛΙΚΙΩΜΕΝΟΥΣ

## ΚΑΛΥΤΕΡΗ ΓΝΩΣΤΙΚΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΕ ΕΝΑ ΠΟΤΗΡΙ ΚΡΑΣΙ

**Ε**ρευνώντας τη γνωστική λειτουργία των ηλικιωμένων Ιαπώνων, οι οποίοι σημειωτέον έχουν το υψηλότερο προσδόκιμο ζωής στον κόσμο με μέσο όρο τα 85 χρόνια, ερευνητές στο Πανεπιστήμιο της Οσάκα και στο Μητροπολιτικό Ινστιτούτο Γεροντολογίας του Τόκιο διαπίστωσαν ότι η μέτρια και σταθερή κατανάλωση κρασιού συσχετίστηκε με υψηλότερη γνωστική λειτουργία. Η μελέτη, που δημοσιεύθηκε στο BMC Geriatrics, παρακολούθησε 1.226 άνδρες και γυναίκες στην Ιαπωνία, ηλικίας 75 έως 87 ετών από το 2010 έως το 2017. Οι επαγγελματίες υγείας, που ρώτησαν τους συμμετέχοντες σχετικά με τα πρότυπα κατανάλωσης οινοπνεύματος και μέτρησαν τη γνωστική τους λειτουργία μέσω της ιαπωνικής έκδοσης του Montreal Cognitive Assessment (MoCA), διαπίστωσαν σημαντικές συσχετίσεις μόνο για το κρασί, ανέφερε σε πρόσφατη δήλωσή του ο επικεφαλής της μελέτης δρ. Yuga Akagi. «Αυτό υποδηλώνει ότι οι ειδικές για το κρασί ουσίες επηρεάζουν τη γνωστική λειτουργία, ειδικά αντιοξειδωτικά όπως οι πολυφαινόλες».

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)



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΚΑΛΗ

ΕΠΕΝΔΥΣΗ ΚΑΙ ΣΤΟ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΤΗΣ ΝΕΜΕΑΣ

## Νάουσα & Ραψάνη βλέπει το Κτήμα Τσέλεπου

Ισχυρό ενδιαφέρον για άλλες ζώνες ΠΟΠ μετά τη Μαντίνεια και τη Σαντορίνη

«Το ζητούμενο δεν είναι να φυτέψουμε νέες ποικιλίες στην Αρκαδία. Και για όσες φυτέψαμε ήδη εδώ, το κάναμε έχοντας προηγουμένως δημιουργήσει έναν πειραματικό αμπελώνα, για να δούμε αν ευδοκιμούν. Το θέμα είναι κάθε ποικιλία να αναπτύσσεται στον τόπο όπου ταιριάζει. Για να φέρω ένα παράδειγμα, το Ασύρτικο δεν θα μπορούσε να έχει χώρο στην Αρκαδία, όταν δίνει το αποτέλεσμα που όλοι γνωρίζουμε στα εδάφη της Σαντορίνης. Κι εμάς εδώ μας ενδιαφέρει να αναπτύξουμε ακόμα περισσότερο τις δυνατότητες του Μοσχοφίλερου». Με αυτές τις σκέψεις ο οινοποιός Γιάννης Τσέλεπος μαζί με την κόρη του Ανδριανή εξέφρασε το ενδιαφέρον του και για άλλες οιλικές ζώνες ΠΟΠ σε επιλεγμένα αμπελοτόπια όπως η Νάουσα και η Ραψάνη, κάτι που θα μπορούσε να εκφραστεί μέσα από νέες εξαγορές σε αμπελοτόπια ή και μέσα από συνεργασί-

ες στα πρότυπα της Σαντορίνης στο οινοποιείο Κάναβα Χρυσού. «Οι ιδιόκτητοι αμπελώνες μας καλύπτουν συνολική έκταση 600 στρεμμάτων και μας προσφέρουν αυτήν τη στιγμή πάνω από το 80% των συνολικών μας αναγκών σε σταφύλι στη Μαντίνεια» σημείωσε. Τα

τρία οινοποιεία του κτήματος Τσέλεπου σε Μαντίνεια, Νεμέα και Σαντορίνη παράγουν περίπου 650.000 φιάλες ετησίως ενώ ο όμιλος έκλεισε το 2021 με κύκλο εργασιών στα 6 εκατ. ευρώ. Στο πλάνο βρίσκονται επενδύσεις άνω των πέντε εκατ. τα επόμενα χρόνια, μέσα στις οποίες βρίσκεται η δημιουργία βιοκλιματικού οινοποιείου στη Νεμέα. «Η Νεμέα είναι εξίσου σημαντική περιοχή με τη Μαντίνεια. Εκεί διατηρούμε 120 στρέμματα ιδιόκτητου αμπελώνα, ενώ προσπαθούμε να αγοράσουμε και άλλα, φτάνοντας στα 200 στρέμματα γης» σημειώνει ο Γ. Τσέλεπος. **Γ. Λαμπίρης**





#### ΤΕΧΝΗ ΚΑΙ Η ΕΤΙΚΕΤΑ ΓΙΑ ΤΟ JIMA WINERY

### Ένα boutique οινοποιείο στην αύρα του Αμβρακικού κόλπου

Ιθύνων νους του οινικού εγχειρήματος που ακούει στο όνομα Jima Winery ο Πάνος Τζίμας, χημικός οινολόγος, με δίπλωμα από το WSET και συμμετέχων στο πρόγραμμα Master of Wine, που δημιούργησε το 2019 το «boutique» οινοποιείο της Άρτας. Boutique σε ό,τι αφορά τον μικρό αμπελώνα των 22 στρεμμάτων, τον μικρό αριθμό ετικετών, την περιορισμένη παραγωγή αλλά και την επιμονή στη μοναδικότητα, καθώς ήδη από το ξεκίνημά του τρέχει το premium project «Les Vignerons», στο πλαίσιο του οποίου αναπτύσσει one off ετικέτες, με συνεργαζόμενους παραγωγούς, ώστε να αναδεικνύονται η διαφορετικότητα της κάθε οινικής χρονιάς και τα μοναδικά ποιοτικά χαρακτηριστικά των σταφυλιών από κτήματα μικρών αμπελουργών και να μην χάνονται μέσα στα χαρμάνια δεξαμενών μεγάλων οινοποιείων. Πρόσφατο παράδειγμα η λευκή μονοποικιλιακή Ντεμπίνα από αμπελοτόπι 5 στρεμμάτων των Στέφανου και Βάσως Σιουμάλα από το Σακελλαρικό της Ζίτσας, στα Ιωάννινα, μια συνεργασία που θα συνεχιστεί με μονοποικιλιακό Βλάχικο, το οποίο τώρα ωριμάζει σε δρύινο βαρέλι ενός έτους και πρόκειται να κυκλοφορήσει το πολύ σε 800-900 φιάλες. Σημειώνεται ότι η πρώτη αντίστοιχη συνεργασία ήταν το 2019 με τον αμπελουργό Δημήτρη Τέσια από τη Χρυσοβίτσα Ιωαννίνων και με Βλάχικο, από την οποία προέκυψε η ετικέτα «Farfalina», εμπνευσμένη από πίνακα ζωγραφικής φίλου του κ. Τζίμα. Εκτός από τις ετικέτες από συνεργαζόμενους παραγωγούς, το Jima Winery παράγει τρεις ακόμη ετικέτες, από σταφύλια που προέρχονται από τον ιδιόκτητο αμπελώνα κυρίως με Merlot και Cabernet Franc και 5 στρμ, Βερτζαμί. Επόμενοι στόχοι του, σύμφωνα με τον ίδιο, η σταθεροποίηση της ποιοτικής εικόνας του αμπελώνα, μια μικρή επέκταση και η μετατροπή του σε επισκέψιμο. **Α. Λιάμης**





NICO LAZARIDI

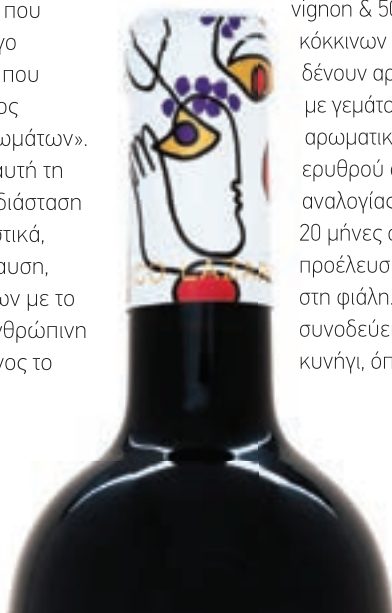
## «ΜΕΓΑΛΟΠΡΕΠΗΣ ΔΙΟΔΟΣ ΑΡΩΜΑΤΩΝ» ΓΙΑ ΤΟ ΜΑΓΙΚΟ ΒΟΥΝΟ ΕΣΟΔΕΙΑΣ 2017

Το «Μαγικό Βουνό Ερυθρό 2017» μόλις ολοκλήρωσε την εμφιάλωσή του και ετοιμάζεται για το μεγάλο του ταξίδι με τη νέα συλλεκτική του ετικέτα, που κάθε χρόνο φιλοξενεί ένα νέο καλλιτεχνικό έργο. Τις ετικέτες για τον Λευκό & Ερυθρό οίνο Μαγικό Βουνό έχουν κοσμήσει πρωτότυπα έργα καλλιτεχνών από την Ελλάδα και το εξωτερικό, όπως ο Γιάννης Νίκου, η Όπη Ζούνη, ο Γιάννης Βαλυράκης, ο Γιώργος Ταξίδης και άλλοι. Όλες οι ετικέτες είναι πρωτότυπες δημιουργίες, εμπνευσμένες για να συνοδέψουν ξεχωριστά την κάθε εσοδεία του. Συγκεκριμένα τη νέα ετικέτα εσοδείας 2017 κοσμεί το ζωγραφικό έργο που έχει φιλοτεχνήσει η Μικαέλλα Θεοφανοπούλου, η Ελληνίδα εικαστικός που ειδικεύεται στην «one line art». Το συγκεκριμένο έργο έρχεται να «ζευγαρώσει με τις «Στιγμές», τον πίνακα που φιλοτέχνησε για το Μαγικό Βουνό Λευκό 2021. Ο νέος πίνακας φέρει τον τίτλο «Μεγαλοπρεπής Δίοδος Αρωμάτων». Μία αλληλουχία προσώπων που συναντιούνται με αυτή τη χρωματική πανδαισία μάς οδηγεί σε μία ρομαντική διάσταση οπτικών και γευστικών ερεθισμάτων. Μάτια εκφραστικά, γεμάτα λάμψη αντανακλούν την επιθυμία, την απόλαυση, τον πόθο, τον έρωτα. Κορύφωση των συναισθημάτων με το «μαγικό» άγγιγμα του χεριού, την αγκαλιά και την ανθρώπινη επαφή που «γεμίζουν» τον λευκό καμβά, όπως ο οίνος το

ποτήρι μας. Άλλωστε το Μαγικό Βουνό Ερυθρό προέρχεται από έναν τόπο με πλούσια ιστορία και σπουδαία πολιτιστική κληρονομιά. Περιβάλλεται προστατευτικά από τα όρη Φαλακρό στα βόρεια και Μενοίκιο στα βορειοδυτικά και νοτιοανατολικά «βλέπει» το χρυσοφόρο Παγγαίο που έχει συνδέσει το όνομά του με την Διονυσιακή λατρεία και την αναζήτηση θησαυρών από τους μεγάλους Μακεδόνες βασιλιάδες.

### Αρωματικός πλούτος και μακρά επίγευση

Βαθύ πορφυρό χρώμα για τον ερυθρό ξηρό οίνο από 50% Cabernet Sauvignon & 50% Cabernet Franc Στη μύτη έντονα αρώματα ώριμων κόκκινων και μαύρων φρούτων, βιολέτας, καφέ και μαύρης σοκολάτας δένουν αρμονικά με τον πικάντικο χαρακτήρα των μπαχαρικών. Στόμα με γεμάτο σώμα με στρόγγυλες τανίνες και ισορροπημένη οξύτητα με αρωματικό πλούτο και μακρά επίγευση. Η οινοποίηση είναι κλασική ερυθρού οίνου μακράς μεταζυμωτικής εκκύλισης και αύξηση της αναλογίας στέμφυλων/μούστου, με παραμονή για ωρίμαση 18-20 μήνες σε καινούργια δρύινα βαρέλια ουγγρικής και γαλλικής προέλευσης, και έπειτα 18 μήνες σε αναγωγικό περιβάλλον μέσα στη φιάλη. Επιδέχεται παλαίωσης 10-15 χρόνια από τον τρύγο και συνοδεύει κόκκινα κρέατα με σύνθετες σάλτσες, φτερωτό και ορεινό κυνήγι, όπως και πικάντικα τυριά.



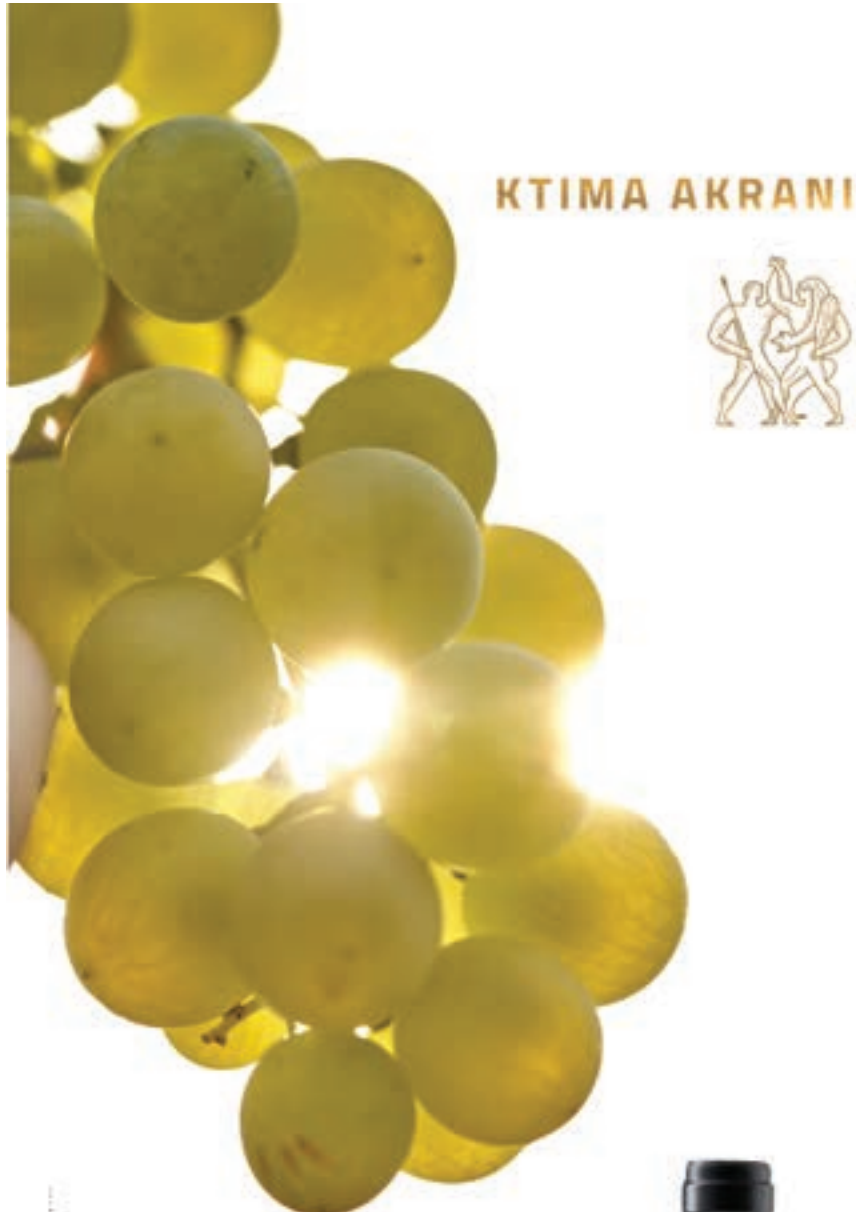
## ΜΑΥΡΟΤΡΑΓΑΝΟ & ΜΑΥΡΟΔΑΦΝΗ ΤΟ ΠΙΟ ΠΡΟΣΦΑΤΟ ΣΤΟΙΧΗΜΑ ΤΟΥ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟΥ ΓΚΙΡΛΕΜΗ

**Μ**αυροτράγανο και Μαυροδάφνη σε ένα αχαρτογράφητο μέχρι στιγμής terroir γίνονται το προσωπικό στοίχημα των αδερφών Γκιρλέμη, οι οποίοι με ορμητήριο το πετρόκτιστο οινοποιείο τους στο Δομοκό διανύουν το τελευταίο διάστημα μια πολύ δημιουργική φάση που τους φέρνει αναγνώριση εντός και εκτός συνόρων. Σε έκταση 72 στρεμμάτων, οι νέες φυτεύσεις που θα δώσουν τους πρώτους καρπούς σε περίπου 3 χρόνια, περιλαμβάνουν και διεθνείς ποικιλίες, όπως Grenache Rouge, Gewürztraminer και Riesling. Οι νέες φυτεύσεις έρχονται να γεμίσουν το λόφο γύρω και πάνω στον οποίο έχει στηθεί ένας από τους πιο καλοσχεδιασμένους και τακτοποιημένους ενιαίους αμπελώνες στην Ελλάδα. Τα 350 αρχικά στρέμματα του αμπελώνα, ανυψώνονται από το ανάγλυφο του τόπου και επιβλέπουν τον κάμπο στο Πολυδένδρι Δομοκού.



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΓΕΡΓΙΑ ΚΑΡΑΚΑΛΗ

Το **Wine Trails** βρέθηκε στο **οινοποιείο** στο Δομοκό, όπου η **ομάδα** που έχουν στήσει τα αδέρφια Γκιρλέμη μάζευε **Syrah** για το ροζέ «Ρ».



ΚΤΙΜΑ ΑΚΡΑΝΙ



book your  
wine tasting



#becomeourakranis  
@ktima.akrani

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



Ο οινολόγος και  
ιδρυτής του  
Oenops, Νίκος  
Καρατζάς.

ΔΡΑΜΑ

## Γηγενείς ποικιλίες από όλη την Ελλάδα αγοράζει το Οινοποιείο Oenops



**Μ**ε βασική κατεύθυνση την αξιοποίηση των ελληνικών ποικιλιών, το οινοποιείο Oenops επέλεξε ένα πρωτόγνωρο για τα εγχώρια δεδομένα μοντέλο, να παραλαμβάνει ποικιλίες σταφυλιού από πολλές και διαφορετικές περιοχές της Ελλάδας εκτός της Δράμας όπου εδρεύει. Όπως μάλιστα σημειώνει ο οινολόγος και ιδρυτής του οινοποιείου, Νίκος Καρατζάς, «όλα ξεκίνησαν το 2015. Ήμουν τότε οινολόγος και διευθύνων σύμβουλος στο Κτήμα Παυλίδη. Κατά την αποχώρησή μου από εκεί, στράφηκα στη συμβουλευτική επιλεγμένων εταιρειών στο κρασί. Είδα πολλά αμπελοτεμάχια σε πολλές διαφορετικές περιοχές και με εξέπληξε ο πλούτος και η ετερογένεια του εδάφους και του κλίματος της χώρας. Κάπου εκεί γεννήθηκε το project». Ένα από τα επόμενα σχέδια είναι η οινοποίηση μονοποικιλιακής Μαυροδάφνης, την οποία εντόπισε στο Κιλκίς, σε ένα αμπέλι 17 ετών. Σημειώνεται ότι περισσότερο από 40% της παραγωγής εξάγεται ενώ η δυναμικότητά του ανέρχεται σε έως 140.000 φιάλες. **Γ. Λαμπίρης**

ΣΤΟ ΠΕΤΡΙ ΝΕΜΕΑΣ

## ΝΕΟ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΓΙΑ ΤΟ ΚΤΗΜΑ ΑΙΒΑΛΗ

**Τ**η δική του ξεχωριστή φιλοσοφία επιδιώκει να φέρει στη Νεμέα ο οινοποιός Χρήστος Αϊβαλής, δημιουργώντας νέο οινοποιείο που θα είναι πλήρως εναρμονισμένο με το περιβάλλον και ταυτόχρονα θα αντλεί επιρροές από τα φυσικά χαρακτηριστικά της Μεσογείου. Το νέο οινοποιείο θα βρίσκεται στο Πετρί της Νεμέας, όπως λέει ο οινοποιός και επικεφαλής του κτήματος, Χρήστος Αϊβαλής. Ο ίδιος αναφέρει στο Wine Trails πως το νέο οινοποιείο θα διαθέτει υπόγειες κάβες, με καινοτόμο στοιχείο το γεγονός ότι τα κρασιά θα παλαιώνουν σε φυσική θερμοκρασία στον ειδικά διαμορφωμένο χώρο, ο οποίος θα βρίσκεται σε βάθος 6 μέτρων. Σε ό,τι αφορά τα υλικά που θα χρησιμοποιηθούν θα είναι φιλικά προς το περιβάλλον και ανακυκλώσιμα. Η νέα εγκατάσταση θα ολοκληρωθεί έως και τον Αύγουστο του 2023. Σε ό,τι αφορά το υφιστάμενο οινοποιείο θα παραμείνει ενεργό ταυτόχρονα με το καινούργιο, λειτουργώντας ως χώρος υποδοχής των επισκεπτών. **Γ. Λαμπίρης**





**ΑΡΧΑΙΕΣ ΚΛΕΩΝΕΣ**  
**ΦΡΕΣΚΟ**  
**ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ**  
**ΤΟ ΕΠΟΜΕΝΟ ΒΗΜΑ**  
**ΤΟΥ ΚΤΗΜΑΤΟΣ**  
**ΣΕΛΛΑ**

**Σ**ε μία διαφορετική προσέγγιση προκειμένου να προσφέρει φρέσκο Αγιωργίτικο έχει προχωρήσει ο οινολόγος Βασίλης Σελλάς του ομώνυμου Κτήματος της Νεμέας. «Θέλουμε ένα κόκκινο κρασί, που να μπορεί να το πιει κάποιος και στη διάρκεια του καλοκαιριού με έντονα αρώματα φρούτων, υψηλότερη οξύτητα, μέτριο σώμα και λιγότερες ταννίνες» σημειώνει. Παράλληλα το Κτήμα, που παράγει 30.000 φιάλες το χρόνο και κυκλοφορεί επτά ετικέτες, προχώρησε σε νέες φυτεύσεις Sauvignon Blanc, ώστε να αποκτήσει παραγωγική αυτάρκεια στη συγκεκριμένη ποικιλία, ενώ προγραμματίζει φυτεύσεις και Cabernet Franc. Παράλληλα η οικογένεια Σελλά σχεδιάζει η ένταξη του Κτήματος σε προγράμματα ενίσχυσης επενδύσεων για να δημιουργήσει επισκέψιμες εγκαταστάσεις, όπου σε πρώτο πλάνο βρίσκεται η δημιουργία εστιατορίου και σε δεύτερο η ανάπτυξη του οινοτουρισμού με ιδιόκτητους χώρους φιλοξενίας. Ο σχεδιασμός περιλαμβάνει την έναρξη υλοποίησης της επένδυσης στα επόμενα δύο χρόνια. **Γ. Λαμπίρης**



**KR**  
**Ktima**  
**ROUSSOS**

*Με τη σφραγίδα ποιότητας  
 υψηλών προδιαγραφών στην παραγωγή οίνου,  
 δημιουργούμε σύγχρονα θαύματα της γάρτιας γης,  
 που γεννιούνται με την αναβίωση  
 της παραδοσιακής αμειλουργίας και οινοποιίας.*

ΚΤΗΜΑ ΡΟΥΣΣΟΣ

ΑΣΤΕΡΑΣ ΠΑΡΟΥ | Τ. 2284 051 798 | EMAIL: info@ktimaroussos.gr

www.ktimaroussos.gr





## Οινοποιείο στα Μετέωρα χτίζει η Ιωάννα Τσιλιλή

**Τ**ο νέο της προσωπικό οινολογικό εγχείρημα κάνει πράξη η οινολόγος Ιωάννα Τσιλιλή, δημιουργώντας το Κτήμα Tsililis Terres με ποικιλίες που ευδοκούν στο terroir των Μετεώρων, το οποίο γνωρίζει η ίδια σε όλες του τις εκφάνσεις, λόγω του πρότερου παραγωγικού της βίου στο κτήμα Θεόπετρα. Εκτός από τις τρεις ετικέτες που ήδη έχει κυκλοφορήσει, και συγκεκριμένα το λευκό βιολογικό Edenia Bella από Μαλαγουζιά και Ασύρτικο, το ροζέ βιολογικό Edenia Fuxia από Λημνιώνα και Syrah και το ΙΩ ροζέ από Ξινόμαυρο, Λημνιώνα και Syrah, πρόθεσή της είναι να παρουσιάσει και αφρώδη κρασιά, στα οποία ειδικεύεται. Η προσπάθεια ξεκίνησε σε συνεργασία με φιλικό οινοποιείο και αυτή την περίοδο βρίσκεται σε εξέλιξη η κατασκευή του ιδιόκτητου οινοποιείου στην Σαρακίνα Μετεώρων που θα κινείται προς την παραγωγή βιοδυναμικών κρασιών χωρίς καταπόνηση της πρώτης ύλης. **Γ. Λαμπήρης**



ΔΥΝΑΜΙΚΟΤΗΤΑΣ 40.000 ΦΙΑΛΩΝ

### Υπόσκαφο το επισκέψιμο οινοποιείο της Οίνοι Αδάμ

**Σ**την κορυφή του λόφου που στέκει πάνω το χωριό Αδάμ, σε υψόμετρο περίπου 300-350 μ., με φόντο τον Χορτιάτη και απέναντί του τη στενή «γλώσσα» γης, που παίζει το ρόλο του φυσικού συνόρου μεταξύ Βόλβης και Κορώνειας, θα αποκτήσει, το «Κτήμα Οίνοι Αδάμ», το δικό του επισκέψιμο οινοποιείο και θα είναι και υπόσκαφο. Ο θεμέλιος λίθος μήκας φέτος, από την οικογένεια Μαστοργιάννη, με

τη συμπλήρωση ακριβώς 20 ετών από τη στιγμή της φύτευσης, το 2002, του πρότυπου ιδιόκτητου αμπελώνα, ο οποίος καλύπτει ήδη έκταση 55 στρεμμάτων και επεκτείνεται και με νέες φυτεύσεις. Η δυναμικότητα του οινοποιείου, που θα στοιχίσει 300.000 ευρώ, θα είναι 35.000 – 40.000 φιάλες ετησίως, καθώς η οικογένεια δεν θέλει να χάσει τον έλεγχο της ποιότητας των κρασιών της. **Α. Λιάμης**





## ΚΤΗΜΑ ΡΑΠΤΗ

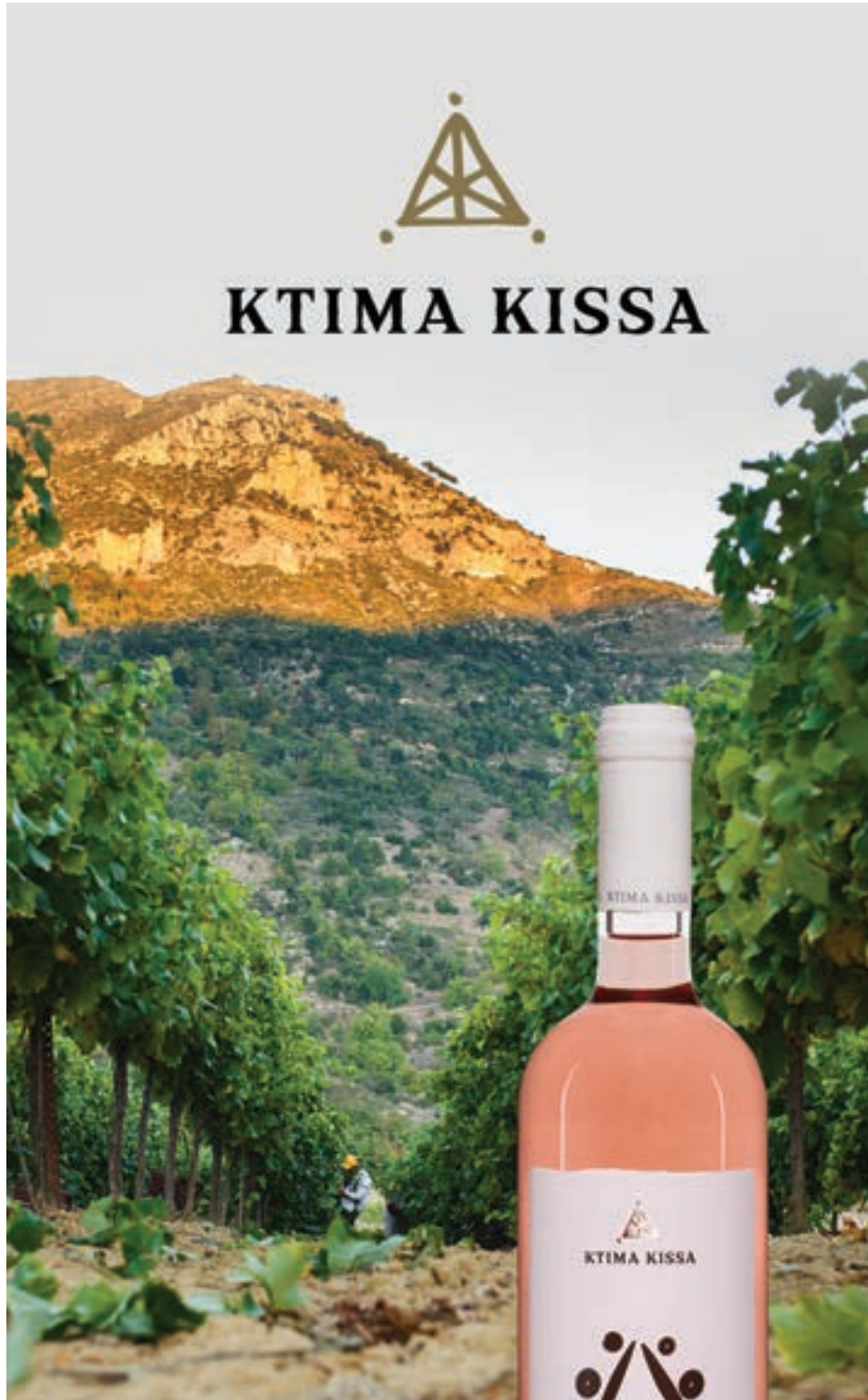
### ΣΕ ΔΡΟΜΟ ΓΙΑ ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟ ΑΣΥΡΤΙΚΟ ΤΟ ΚΤΗΜΑ ΡΑΠΤΗ

**Μ**ε καταβολές στην αμπελουργία και στα φυτώρια αμπέλου, η οικογένεια Ράπτη με έδρα το Λεόντιο Νεμέας ανέπτυξε σταδιακά τη δραστηριότητά της στον άμεσα συνυφασμένο κλάδο της παραγωγής κρασιού. Σήμερα από τις δεξαμενές και τα βαρέλια του Κτήματος Ράπτη παράγονται 12 ετικέτες, όπου μεγαλύτερη βαρύτητα εκτός από την γηγενή ποικιλία το Αγιωργίτικο, δίνεται και στην



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΝΗ

παραγωγή του Ασύρτικου, ποικιλία από την οποία κυκλοφορεί η ετικέτα «Μαύρη Σπηλιά». Το Κτήμα Ράπτη ετοιμάζει και ένα Ασύρτικο με πιο έντονο χαρακτήρα, το οποίο παλαιώνει σε βαρέλι. Αναφορικά με τον χαρακτήρα του, ο οινοποιός Χρήστος Ράπτης αναφέρει ότι στην περιοχή το Λεοντίου η ποικιλία ευδοκίμει ιδανικά, προσφέροντας αποδόσεις που δεν υπερβαίνουν τα 800 κιλά ανά στρέμμα. «Επιδίωξή μας είναι να αναπτύξουμε ακόμα περισσότερο την καλλιέργεια του Ασύρτικου τα επόμενα χρόνια. Είναι ένα κρασί που το ζητάει η αγορά και αποτελεί πεποίθησή μου ότι δεν μπορεί μία περιοχή να βασιστεί αποκλειστικά σε μία ΠΟΠ ποικιλία». **Γ. Λαμπήρης**



# ΚΤΙΜΑ ΚΙΣΣΑ

*High Elevation  
Dry Farmed  
vineyards perched  
over the Gulf of Corinth*

ΚΤΙΜΑ ΚΙΣΣΑ

ΔΙΜΗΝΙΟ ΚΟΡΙΝΘΙΑΣ 20200 | Τ. 2742028811 | EMAIL: info@ktimakissa.gr

@ktimakissa | Ktima Kissa

www.ktimakissa.gr

μοσχοφίλερο



# ΜΟΣΧΟΦΙΛΕΡΟ ΗΛΙΟΒΑΣΙΛΕΜΑ

Απεφάνθησαν οι ειδικοί και αναφώνησαν ομόφωνα, τίποτα πιο ταιριαστό από Μοσχοφίλερο στο ηλιοβασίλεμα. Όπως το ηλιοβασίλεμα καταλαγιάζει τα πάθη της ημέρας, έτσι και το Μοσχοφίλερο χαλαρώνει το πνεύμα

❖ Επιμέλεια Ζήσης Πανάγος ❖

Όταν το Μοσχοφίλερο πέφτει στα κατάλληλα χέρια σε ένα μαγευτικό σκηνικό όπως αυτό του Aigis Suites στην Κέα, η εμπειρία γίνεται κάτι παραπάνω από ανεπανάληπτη.



Λέγεται συχνά ότι το κρασί πάει με τη διάθεση. Όταν μάλιστα, μέσα Σεπτεμβρίου, πριν το ηλιοβασίλεμα, με καλούς φίλους, στέκεσαι στο μπαλκόνι της Τζιας (Aigis Suites), αγναντεύοντας το Κάβο Ντόρο και απολαμβάνοντας ένα ποτήρι Μοσχοφίλερο, τότε όλα μοιάζουν μαγικά. Όποιο Μοσχοφίλερο και να δοκιμάσεις, έχει κάτι όμορφο να σου ψιθυρίσει. Ξεκινήσαμε με μια αφρώδη «Amalia Brut» του Τσέλεπου, μαστορεμένη με την παραδοσιακή μέθοδο. Ο ήλιος μόλις είχε αρχίσει να κοκκινίζει πάνω από το Μυρτώο Πέλαγος και η παρέα της Τζιας έπαιρνε μια πρώτη ακαταμάχητη γεύση της δύναμης που κρύβει το Μοσχοφίλερο. Αρκεί να βρεθεί στα κατάλληλα χέρια. Σειρά είχαν άλλες πέντε επικέτες με λευκά Μοσχοφίλερα, που αποδείχθηκαν ένα κι ένα. Δύο Γραβιέρες Κέας (η μία με πιπέρι), ένα ντόπιο Ξινό και μια Κοπανιστή του νησιού, μαζί και ένα Καρίκι Τήνου, που ωρίμασε στην αγκαλιά μιας αποξηραμένης κολοκύθας, ήταν τα συνοδευτικά τους. Α ναι, και μερικές φέτες Λούζα Κέας με θρούμπι. Το πάντα φιλόξενο μπαλκόνι του Aigis στο λόφο που στενίξει το Βουλκάρι, είναι το πρώτο που γλυκαίνει την καρδιά και τα φέρνει όλα σε μια ισορροπία. Βέβαια, κανένας άλλος δεν θα μπορούσε να συνδυάσει τόσο τέλεια το σκηνικό με τη διάθεση των καλεσμένων, όσο η φιλόξενη οικοδέσποινα του Aigis. Η Λίζα Μορφονιού είναι ο άνθρωπος που συστήνει με άλλο τρόπο την Τζια.

## μοσχοφίλερο

Το **Μοσχοφίλερο** αγαπάει τις **οξύπτες** και τα πάει καλά με κάθε είδους **σαλάτα**, θέλει δίπλα του ό,τι έχει λεμόνι καθώς και **φρέσκα** λευκά **τυριά** που έχουν οξύτητα. Οι **ροζέ** εκδοχές συνδυάζονται με λαδερά φαγητά αλλά και **ζυμαρικά** ενώ τα **σφρώδη** θέλουν τηγανιτά θαλασσινά και **όστρακα**.





# Τριαντάφυλλο άνθη λεμονιάς και πράσινο μήλο

**Τ**ο πιο αρωματικό από την οικογένεια των Φιλεριών, το Μοσχοφιλερο, είναι μια ερυθρωπή ποικιλία με βασικό χαρακτηριστικό της το ροδαλό χρώμα της φλούδας. Πυρήνας της καλλιέργειάς του είναι η Πελοπόννησος και ιδιαίτερα το οροπέδιο της Μαντινείας, όπου καλύπτει το 85% των αμπελώνων. Εκεί, στα ορεινά κρύα εδάφη της περιοχής μεγαλουργεί δίνοντας τους λευκούς οίνους ΠΟΠ Μαντινεία. Τα τελευταία χρόνια βέβαια τα μονοποικιλιακά ροζέ Μοσχοφιλερα αυξάνονται συνεχώς ενώ συμμετέχει και σε χαρμάνια οίνων, ανάμεσά τους και πολλοί με Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη, τα οποία «ντύνει» με το άρωμά του. Αξίζει να σημειωθεί ότι το Μοσχοφιλερο διατηρεί τη μοναδικότητά του τόσο όταν οινοποιείται με την παραδοσιακή μέθοδο της Καμπανίας για να δώσει λεπτά αφρώδη κρασιά όσο και όταν -σε πολύ λιγότερες περιπτώσεις- καλείται να συμβιώσει με τη δρυ. Τα λευκά Μοσχοφιλερα έχουν σχεδόν διάφανο χρώμα με γκρι ή σομον ανταύγειες, μέτρια ή ακόμη και υψηλή οξύτητα και ελαφρύ σώμα. Τα αρώματα είναι έντονα ανθικά με το τριαντάφυλλο, το γιασεμί και τα άνθη λεμονιάς να κυριαρχούν αλλά και φρουτώδη με εσπεριδοειδή και πράσινο μήλο. Τα ροζέ, από την άλλη, έχουν πιο φρουτώδη χαρακτήρα με αρώματα πετροκέρασου, ροζ γκρέιπφρουτ, γλυκολέμονου, κόκκινου τριαντάφυλλου, λουκουμιού και καραμέλας. Τέλος, τα αφρώδη ξεχωρίζουν για τη μοναδική φινέτσα και ισορροπία, καθώς συνδυάζουν υπέροχα τα αυτολυτικά αρώματα με τον ντελικάτο αρωματικό χαρακτήρα και την οξύτητα της ποικιλίας.

\* Η σειρά παρουσίασης είναι τυχαία

## μοσχοφίλερο



Από δεξιά Δημήτρης Νικολάου, **οινολόγος** και Γιάννης Νικολάου, οινολόγος και **ιδρυτής** του Κτήματος.

© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΝΗ

# Όλο άρωμα και φρεσκάδα

Τα παλαιά κλήματα της Μαντίνειας ενισχύουν τον φρουτώδη χαρακτήρα

**Η ΠΡΩΤΗ ΥΛΗ** για το μονοποικιλιακό Μοσχοφίλερο του Κτήματος Νικολάου προέρχεται από τους ιδιόκτητους οικογενειακούς αμπελώνες 8 στρεμμάτων, αποκλειστικά βιολογικής γεωργίας στην περιοχή Παλαιόπυργος Μαντίνειας με ηλικία αμπελιών 60 έτη. Τα επιλεγμένα αμπελοτεμάχια έχουν υπέδαφος αργιλοπηλώδες και προσανατολισμό δυτικό με απόδοση περί τα 600 κιλά ανά στρέμμα και τα σταφύλια που προορίζονται γι' αυτό το κρασί συλλέγονται με το χέρι όταν έχουν φτάσει στο επιθυμητό επίπεδο φαινολικής και αλκοολικής ωρίμανσης. Στο οινοποιείο ψύχονται στους 4° C και πραγματοποιείται κρυσταλλοποίηση στους 8° C για 4 ώρες. Χρησιμοποιώντας μόνο τον πρόρωγο, λαμβάνει χώρα η αλκοολική ζύμωση σε ανοξειδωτες δεξαμενές ελεγχόμενης θερμοκρασίας στους 17° C για την ανάδειξη όλου του αρωματικού χαρακτήρα της ποικιλίας. Πρόκειται για ένα κρασί που προσφέρει μια ιδιαίτερη γευστική εμπειρία όπου οι νότες ροδοπετάλων και εσπεριδοειδών συνδυάζονται με την έντονη οξύτητα και την μακρά επίγευση ταιριάζοντας ιδανικά με τη μεσογειακή αλλά και την ασιατική κουζίνα. Σερβίρεται στους 12° C.

### Μοσχοφίλερο Νικολάου 2020

Οινοποιείο: **Κτήμα Νικολάου**  
Οινολόγος: **Δημήτρης Νικολάου**  
Περιοχή: **Παλαιόπυργος Μαντίνειας**





## Μόνο μεράκι

Από το boutique Οινοποιείο Μορόπουλου με αγάπη για την Αρκαδική γη

Ανοιχτό υπόλευκο χρώμα με γκρι ανταύγειες. Ανθικό μπουκέτο με τροπικές νύξεις αλλά και νότες ορυκτότητας που διευρύνουν τον πολύπλοκο αρωματικό χαρακτήρα και φρέσκο, δροσιστικό στόμα με αρωματική ένταση και τραγανή οξύτητα αλλά και μακριά επίγευση που υποσχετεί εξέλιξη χαρακτηρίζουν την ΠΟΠ Μαντίνεια του Οινοποιείου Μορόπουλου. Η επιλογή της πρώτης ύλης γίνεται από βιολογικούς και συμβατικούς ξηρικούς αμπελώνες που βρίσκονται κυρίως σε πλαγιές και σε υψόμετρο 670-700 μ. όπου η έντονη διαφορά θερμοκρασίας ημέρας και νύχτας συμβάλλει στη χαρακτηριστική επιμήκυνση του βλαστικού κύκλου και στον όψιμο τρύγο. Κλασική λεύκη οινοποίηση με τη ζύμωση σε ανοξειδωτες δεξαμενές και ελεγχόμενη θερμοκρασία, μετά από στατική απολάσπωση. Το τελικό χαρμάνι ωριμάζει σε φίνες και ολόκληρες σινολάσπες για τουλάχιστον 6 μήνες.

**Το boutique** τόσο σε μέγεθος όσο και σε φιλοσοφία λειτουργίας αλλά και Οινοποιείο Μορόπουλου βρίσκεται στην καρδιά της ζώνης της Μαντινείας στο Νεοχώρι Τρίπολης. Σήμερα η διαχείρισή του ανήκει στη νεότερη γενιά της οικογένειας, τη Γεωργία και τον Κώστα.

### Μαντίνεια ΠΟΠ Μορόπουλου 2020

Οινοποιείο: **Οινοποιείο Μορόπουλου**  
Οινολόγος : **Λευτέρης Αναγνώστου**  
Περιοχή: **Νεοχώριο Μαντινείας**

## μοσχοφίλερο



### Πολλαπλές διεθνείς βραβεύσεις

Ασημένιο Μετάλλιο στον London Wine Competition 2022 και Χάλκινα Μετάλλια στον International Wine Challenge 2022 και τον International Wine & Spirits Competition 2022 μεταξύ των πιο πρόσφατων βραβεύσεων της εσοδείας 2021.



### Geometria 2021

Οινοποιείο: **Οινοποιείο Λαφαζάνη**  
Οινοποιός: **Σπύρος Λαφαζάνης**  
Περιοχή: **Νεμέα**

## Σταφύλι προς σταφύλι

Χειρωνακτική διαλογή από επιλεγμένους αμπελώνες και οι πλέον σύγχρονες τεχνικές οινοποίησης

**ΤΟ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ** της οικογένειας του Σπύρου Λαφαζάνη στη Νεμέα, αθροίζοντας πάνω από 70 χρόνια οινοποιητικής εμπειρίας και κεφαλαιοποιώντας τη δυναμική ανερχόμενων ποικιλιών του ελληνικού αμπελώνα, δημιούργησε το 2016 και λάνσαρε στην αγορά την ετικέτα Μοσχοφίλερο, κάτω από το brand Geometria. Με την εξαιρετική αισθητική της προσέγγιση, το άκρως ελκυστικό packaging, την κορυφαία ποιότητά της και τον αρωματικό της χαρακτήρα, η ετικέτα προέρχεται από τους ιδιόκτητους αμπελώνες της οικογένειας αλλά και συνεργαζόμενους παραγωγούς από τη Μαντίνεια. Η πρώτη ύλη διαλέγεται σταφύλι προς σταφύλι χειρωνακτικά και παράγεται με τις πλέον σύγχρονες πρακτικές οινοποίησης και τη φιλοσοφία της βιώσιμης καλλιέργειας. Παντοτινός γνώμονας της φιλοσοφίας των καλλιεργητικών τεχνικών του Σπύρου Λαφαζάνη είναι ο σεβασμός προς το περιβάλλον και εργαλεία του τα «πράσινα μέσα» που αξιοποιεί, με τελικό αποτέλεσμα το μηδενικό ισοζύγιο άνθρακος του οινοποιείου αλλά και την απόλυτη αξιοποίηση των ανακυκλώσιμων προϊόντων του.

### Και σε κώδικα Braille

Η ετικέτα Geometria Μοσχοφίλερο, η οποία έχει βραβευθεί επανειλημμένα σε διεθνείς διαγωνισμούς, παρέχει χρήσιμες πληροφορίες στους καταναλωτές σε τέσσερις κοινοτικές γλώσσες, αλλά και σε κώδικα Braille.





## Πλημμυρίζει τις αισθήσεις

Φινετσάτο και αρωματικό, ξεδιπλώνει τον χαρακτήρα της ποικιλίας

**ΛΕΥΚΟΣ** Ξηρός οίνος ΠΓΕ Πελοπόννησος είναι το Μοσχοφίλερο του Οινοποιείου Οινωδός, που λειτουργεί από το 2009 με έδρα το Ζευγολατιό Κορινθίας. Η πρώτη ύλη προέρχεται από επιλεγμένους αμπελώνες της Μαντίνας με αρώματα εσπεριδοειδών και τριαντάφυλλου. Αποτελεί τον ιδανικό συνοδό για θαλασσινά, ψαρικά και έντονα λευκά τυριά, ενώ αξίζει να σημειωθεί ότι για τη χρονιά 2022 το Οινωδός Μοσχοφίλερο '21 βραβεύτηκε με Χρυσό Μετάλλιο στο διαγωνισμό Balkans International Wine Competition 2022.



### Οινωδός Μοσχοφίλερο 2021

Οινοποιείο: **Οινοποιείο Οινωδός**

Οινολόγοι: **Σπύρος Ευδαίμων &  
Γιάννης Τζελέπης (δεξιά)**

Περιοχή: **Μαντίνα**

μοσχοφίλερο



## Το ντελικάτο ροζέ

Single Block μονοποικιλιακό ροζέ Μοσχοφίλερο με ώριμα φρούτα στη μύτη, έντονες νότες τριαντάφυλλο με πλούσιο και γεμάτο στόμα

**ΤΟ ΡΟΖΕ** Μοσχοφίλερο του Κτήματος Κίσσα προέρχεται από ένα συγκεκριμένο ενιαίο τεμάχιο εντός του ορεινού αμπελώνα του Μοσχοφίλερου στις πλαγιές του Μαυριόρους στην Κορινθία με το υψόμετρο να ξεκινά από τα 750 μ. σε αμμοπηλώδη εδάφη με μεγάλες κλίσεις. Πρόκειται άλλωστε για μια ποικιλία που αγαπά το κρύο, με αποτέλεσμα να δίνει εξαιρετικά αποτελέσματα στην περιοχή, με τη χαρακτηριστική μεγάλη διαφορά θερμοκρασίας μεταξύ ημέρας και νύχτας να επιμηκύνει την περίοδο ωρίμανσης και να προσδίδει εξαιρετικές οξύτητες και πλούσιο αρωματικό δυναμικό. Τα σταφύλια συλλέγονται χειρωνακτικά σε τελάρα των 20 κιλών. Στη συνέχεια ακολουθούν εκραγισμός, σύνθλιψη και μεταφορά σε ανοξείδωτες δεξαμενές για εκκύλιση σε χαμηλές θερμοκρασίες για 18-20 ώρες. Η σταφυλόμαζα στη συνέχεια πιέζεται σε πνευματικά πιεστήρια και μετά από στατική απολάσπωση ακολουθεί η ζύμωση η οποία πραγματοποιείται σε ανοξείδωτες δεξαμενές σε χαμηλές ελεγχόμενες θερμοκρασίες 15-17°C. Το Μοσχοφίλερο εκτός από ντελικάτα αρώματα έχει και πολύ ντελικάτο και ευαίσθητο χρώμα καθώς είναι μια γκρι ποικιλία και όχι κόκκινη. Οπότε όλες οι διαδικασίες είναι ήπιες και πραγματοποιούνται με ιδιαίτερη προσοχή για να διατηρηθεί το χρώμα. Μετά τη ζύμωση το κρασί ωριμάζει πάνω στις λεπτές οινολάσπες για ακόμα 3 μήνες πριν την εμφιάλωση.

**Το χρώμα** έντονο ροζ, στη μύτη εσπεριδοειδή, λουκούμι τριαντάφυλλο και έντονα τροπικά φρούτα τα οποία συνεχίζουν και στο στόμα. Στο στόμα γίνεται εμφανής η επίδραση του υψομέτρου με ζωνή οξύτητα και φρεσκάδα. Μπορεί να ταιριάζει ωραία με πράσινες σαλάτες, καταικίσια τυριά αλλά πίνεται και σαν απεριτίφ.

### Μικρός Δρόμος Ροζέ 2021

Οινοποιείο: **Κτήμα Κίσσα**  
Οινολόγος: **Δημήτρης Κίσσας**  
Περιοχή: **Διμνιό Κορινθίας**



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΝΗ

# Η φινέτσα του Μοσχοφίλερου

Ένα κρασί ορόσημο για το Κτήμα Τσέλεπου

**ΑΝΑΜΦΙΒΟΛΑ**, ένα από τα πιο σημαντικά επιτεύγματα του Κτήματος Τσέλεπου αποτελεί το αφρώδες κρασί Amalia Vintage, ένα κρασί από 100% Μοσχοφίλερο, το οποίο αποτελεί και πρωτοπορία για τα δεδομένα της Ελλάδας. Η Amalia Vintage είναι ένα πολύπλοκο αφρώδες στα πρότυπα της Καμπάνιας, καθώς φτιάχνεται με την παραδοσιακή μέθοδο της σαμπάνιας, εμφανίζοντας λεπτά αρώματα από φλούδες εσπεριδοειδών, αχλαδιού & πασχαλιάς, με φόντο γοητευτικές νότες ζύμης και μελιού. Παράλληλα, η Amalia Vintage εκτός από το ότι είναι προϊόν εξαιρετικής χρονιάς διαφέρει και στα στάδια της ζύμωσης, καθώς η δεύτερη ζύμωση που στην Brut είναι ένας χρόνος στη φιάλη στη Vintage είναι δύο χρόνια. Οι τεχνικές της παραδοσιακής μεθόδου λειτουργούν ως πιστοποίηση των δυνατοτήτων του συγκεκριμένου αφρώδους, τόσο στο αρωματικό, όσο και στο γευστικό κομμάτι, γεγονός που επιβεβαιώνει τον χαρακτηρισμό της Ανδριανής Τσέλεπου για την Amalia, ότι είναι η «φινέτσα» του Μοσχοφίλερου.

Συμπληρωματικά, η οικογένεια Τσέλεπου υποστηρίζει πως το συγκεκριμένο κρασί αποτελεί το μέσο διαφοροποίησης από όλα τα άλλα οινοποιεία, για τον λόγο ότι αντέχει στον χρόνο και ενδείκνυται για παλαίωση. Το συγκεκριμένο αφρώδες, όπως και η σαμπάνια, αποτελεί προϊόν εορτασμού, οπότε δεν θα μπορούσε να μην συνδυαστεί με όστρακα, χαβιάρι, αυγοτάραχο, καθώς και με ώριμα τυριά. Φαγητά που υπό την συνοδεία της Amalia Vintage θα μπορούσαν να πλαισιώσουν ένα μεγαλειώδες δείπνο.

## Amalia Vintage 2015

Οινοποιείο: **Κτήμα Τσέλεπου**  
 Οινολόγος: **Γιάννης Τσέλεπος**  
 Περιοχή: **Μαντίνεια**





## Με τη γοητεία της κλασικής αξίας

Ζωντανό, κιτρινοπράσινο χρώμα. Φίνα αρώματα λουλουδιών με άνθη λεμονιάς, εσπεριδοειδών και ρόδων, χαρακτηριστικά της ποικιλίας Μοσχοφίλερο. Στο στόμα πλούσιο και φρουτώδες με μακρά αρωματική επίγευση. Το Semeli Mantinia με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης «Μαντινεία» παράγεται από Μοσχοφίλερο που καλλιεργείται στο Ζευγολατιό Μαντινείας σε υψόμετρο 650 μ. Ζυμώνεται αργά σε σταθερή θερμοκρασία 17-18°C. Συνοδεύει θαλασσινά, οστρακοειδή και ψάρια με λεμονάτες σάλτσες, καθώς και πιάτα ασιατικής κουζίνας. Σερβίρεται στους 8-11°C.

### SEMELI MANTINIA

Οινοποιείο: **Κτήμα Σεμέλη**  
Οιολόγος: **Ιωάννης Φλεριανός**  
Περιοχή: **Νεμέα**

THE GLOBAL  
TRADE  
SHOW

# VINITECH SIFEL

Let's share inspiration.

2022  
BORDEAUX  
29 Νοεμβρίου -  
1 Δεκεμβρίου

## Συνειδητή καινοτομία για μια πιο "πράσινη" γη

### 4 ΤΟΜΕΙΣ

-  Τεχνικές καλλιέργειας
-  Κελάρια & Αποθήκες οίνου
-  Εμφιάλωση & Συσκευασία
-  Υπηρεσίες & Εκπαίδευση

 MEETING  
AND INNOVATION  
HUB

### 5 ΕΙΔΙΚΕΣ ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ

ΓΙΑ ΝΑ ΕΝΤΟΠΙΣΕΤΕ  
ΓΡΗΓΟΡΑ ΤΙΣ ΣΩΣΤΕΣ  
ΛΥΣΕΙΣ ΣΤΙΣ ΑΝΑΓΚΕΣ ΣΑΣ

-  Βιολογικά
-  Φρούτα & Λαχανικά
-  Οινοπνευματώδη
-  Χαμηλές εκπομπές άνθρακα  
- **NEO**
-  Μπύρα από το BIEREtech  
- **NEO**

### ΑΝΑΚΑΛΥΨΤΕ ΤΙΣ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΕΣ

Η ΠΟΡΕΙΑ ΠΡΟΣ ΤΗΝ ΑΛΛΑΓΗ ΚΑΙ  
ΤΗ ΣΥΛΛΟΓΙΚΗ ΕΥΑΙΣΘΗΤΟΠΟΙΗΣΗ

-  Περισσότερα από  
**70 ΣΥΝΕΔΡΙΑ ΚΑΙ  
ROUND TABLES**
-  **ECOPHYTO  
& AGROECOLOGY  
SPACES AND A LOW  
CARBON  
OBJECTIVE**

Γνωρίστε τους  
**45 000 επαγγελματίες**  
που συμμετέχουν στην έκθεση!


[vinatech-sifel.com](http://vinatech-sifel.com)

An event organised by:



### ONLINE PLATFORM

[MY.VINITECHSIFEL.COM](http://MY.VINITECHSIFEL.COM) - **NEO**

 **ΕΓΓΡΑΦΕΙΤΕ & ΚΑΤΕΒΑΣΤΕ ΤΗΝ ΚΑΡΤΑ ΕΙΣΟΔΟΥ**

 **ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΤΕ ΤΗΝ ΕΠΙΣΚΕΨΗ ΣΑΣ**  
Λίστα εκθετών/ Εξατομικευμένο πρόγραμμα / Διαδραστικός χάρτης





ΟΙΝΙΚΕΣ ΕΙΚΟΝΕΣ  
ΚΡΗΤΗ

# ΚΡΑΣΙ ΣΕ ΠΙΝΩ ΓΙΑ ΚΑΛΟ

Ποικιλίες που σε ταξιδεύουν στον τόπο τους και ανήσυχοι οινοποιοί που αναλαμβάνουν τα... έξοδα του ταξιδιού συνθέτουν το περίγραμμα του σύγχρονου οινικού προσώπου της Κρήτης

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ **Ζήσης Πανάγος**

**Α**πό τη Μαλβαζία των Ενετών ως τη σύγχρονη-κοσμοπολίτικη εκδοχή του Κρητικού οίνου, πολλά κύματα πέρασαν ορμητικά από τα αμπέλια και τα οινοποιεία της Κρήτης. Οι αναμενόμενοι ερασιτεχνισμοί σε ένα νησί με 80.000 στρέμματα αμπέλι και 3.500 δηλωμένους αμπελουργούς, που δεν σταματά να δέχεται τουρίστες 12 μήνες το χρόνο, άφησαν ένα κακό όνομα στο κρασί του, το οποίο με πολύ μεγάλη μαεστρία και σκληρές προσπάθειες τα τελευταία 20 χρόνια, πέτυχαν να ακυρώσουν οι επαγγελματίες και φιλότιμοι Κρητικοί οινοποιοί. Το αμπέλι στο νησί μετρά σε χρόνια σχεδόν όσο και η ελιά (πάνω από τέσσερις χιλιαίτες), ενώ μαζί με τη μεσαιωνική οινική δυναστεία της Μαλβαζίας έγιναν άστρο για το κρητικό κρασί που φώτισε, κυρίως πθικά, τις προσπάθειες αναγέννησης.

Την υπόθεση μετουσίωσης του κρητικού οίνου σε αυτό που σήμερα κοσμεί προσεγμένες κάβες και ενθουσιάζει διαρκώς τους οιοκρητικούς, διευκόλυε τόσο η άφθονη παρουσία γηγενών ποικιλιών με αξιοσημείωτη δυναμική, όσο και η υποδειγματική διαχείριση διεθνών ποικιλιών όπως οι μεσογειακές Grenache, Syrah, Roussanne, Mourvedre, που έχουν βρει μακριά από την κοιλάδα του Ροδανού, ένα νέο σπίτι στον Κρητικό αμπελώνα.

Ειδικά στο πεδίο των γηγενών ποικιλιών και σε συνδυασμό με την ποικιλομορφία και μοναδικότητα της κάθε περιοχής εντός του νησιού, θα έλεγε κανείς ότι οι σύγχρονοι Κρητικοί οινοποιοί έχουν μια ντόπια οινική πρόταση για κάθε περίπτωση. Σήμα κατατεθέν του νέου προσώπου της Κρήτης για πολλούς είναι το Βιδιανό ενώ αξιοπρόσεχτες προσπάθειες γίνονται με το Κοτσιφάλι και το Λιάτικο, αλλά και με ένα καλά δαμασμένο Μανδηλάρι.





## ΟΙΝΙΚΕΣ ΕΙΚΟΝΕΣ ΚΡΗΤΗ



### ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΑΛΕΞΑΚΗ, ΗΡΑΚΛΕΙΟ Με τη δύναμη των γηγενών ποικιλιών χτίζει μέλλον η Κρήτη

Το Οινοποιείο Αλεξάκη είναι οικογενειακή υπόθεση. Ιδρύθηκε από τον Στέλιο Αλεξάκη χημικό μηχανικό - οινολόγο και τη Σοφία Αλεξάκη, κατά τη δεκαετία του 1970. Συνεχίζεται από τα παιδιά τους, Λάζαρο Αλεξάκη (φωτό δεξιά), οινολόγο από το Πανεπιστήμιο της Φλωρεντίας, και τον Απόστολο Αλεξάκη, οινολόγο από το Πανεπιστήμιο του Φρέσκο της Καλιφόρνια. Επί δεκαετίες οι άνθρωποι του Οινοποιείου συνεργάζονται με πλήθος αμπελουργών του νησιού



με αποτέλεσμα να γνωρίζουν πλήρως τις ιδιαιτερότητες του Κρητικού αμπελώνα. Αυτή η γνώση δίνει τη δυνατότητα επιλογής αμπελώνων με ιδιαίτερο χαρακτήρα για κάθε διαφορετική ποικιλία, όπως έγινε και στην περίπτωση της διάσωσης του Ταχτά, μιας γηγενούς λευκής ποικιλίας της Κρήτης, που καλλιεργούνταν σε όλες τις αμπελουργικές περιοχές της Κρήτης από τον 16ο αιώνα, ίσως και νωρίτερα. Το 2011 η Alexakis εντοπίζει στον Πριλιά ένα ορεινό αμπέλι σε ύψος 600 μ. και απομονώνει την ποικιλία διασώζοντάς τη με επισήμανση αγενούς πολλαπλασιαστικού υλικού (κληματίδες). Το 2015 τη φύτευσε για πρώτη φορά σε ιδιόκτητο αμπελώνα στον Άγιο Θωμά Ν. Ηρακλείου και ο Alexakis Ταχτάς 2017 παρουσιάστηκε για πρώτη φορά στο Οινόγραμμα 2018, ενώ το 2018 το Οινοποιείο Alexakis έδωσε άδεια στο συνεργαζόμενο φυτώριο να προμηθεύσει Ταχτά σε αμπελουργούς του νησιού.







Τρεις γενιές αμπελουργοί με τις απαρχές να εντοπίζονται στα 1900 με τον παππού Κωνσταντίνο Στραταριδάκη να ξεκινά την ενασχόληση με το αμπέλι στις Αρχάνες Ηρακλείου. Στη συνέχεια ο γιος του Αριστείδης, έχοντας αποκτήσει εμπειρία 25 χρόνων στην Αλεξάνδρεια της Αιγύπτου, απέκτησε το 1954 την έκταση 220 στρεμμάτων στα Καστελλιάνα στους πρόποδες των Αστερουσίων, που απαρτίζονταν κυρίως από τα κλήματα της σιναΐτικης μονής των Αγ. Αποστόλων, προσθέτοντας καλλιέργειες όπως ελαιώνες και φιστίκια κελυφωτά. Η οικογένεια Στραταριδάκη δημιούργησε με αγάπη για τη γη και σεβασμό στην παράδοση μια έκταση 500 στρεμμάτων που περιλαμβάνει έναν αμπελώνα 250 στρεμμάτων. Έναν από τους μεγαλύτερους ενιαίους αμπελώνες στην Κρητική γη. Κάνοντας ένα βήμα ακόμη προς το όνειρο να μετατραπεί η πρώτη ύλη σε ένα ατελείωτο γευστικό ταξίδι, στις αρχές του 2006 ξεκίνησε η κατασκευή του οινοποιείου και ολοκληρώθηκε το 2007 οπότε και άρχισε η πλήρης λειτουργία του. Με στόχο τα κρασιά υψηλής ποιότητας να είναι άρρηκτα συνδεδεμένα με το «terroir» στο οποίο έχουν καλλιεργηθεί αμπέλια που έχουν ενσωματώσει τις γεύσεις του terroir, το οινοποιείο σηματοδοτεί τη βασική φιλοσοφία της οικογένειας, τον αρμονικό συνδυασμό του παραδοσιακού με το σύγχρονο. Αποτελεί μια σημαντική στάση στο δρόμο του κρασιού και αξίζει να σημειωθεί ότι το Οινοποιείο Στραταριδάκη είναι το νοτιότερο της Γηραιάς Ηπείρου.

## ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΣΤΡΑΤΑΡΙΔΑΚΗ

### Το νοτιότερο της Ευρώπης



#### Μια σπονδή στην πιο ντελικάτη γηγενή ποικιλία της Κρήτης

Διαγές υποκίτρινο χρώμα με ελαφριά πρασινωπές αντανάκλασεις για το μονοποικιλιακό Βιδιανό του Οινοποιείου Στραταριδάκη. Ντελικάτο και κομψό στη μύτη όπου ευωδιάζουν τα αρώματα της φθινοπωρινής κρητικής εξοχής. Ισορροπημένο στόμα όπου διακρίνεται το περγαμόντο αλλά τα εσπεριδοειδή κερδίζουν τις εντυπώσεις αφήνοντας μια ευχάριστη και κρουστή οξύτητα για το τέλος. Συνδυάζεται με μαλακά τυριά, σαλάτες οσπρίων, λιπαρά ψάρια, πουλερικά με λευκές σάλτσες και ριζότο λαχανικών.





## ΟΙΝΙΚΕΣ ΕΙΚΟΝΕΣ ΚΡΗΤΗ

### ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΔΟΥΛΟΥΦΑΚΗ

## Ισχυρή δυναμική στην εγχώρια αγορά

Το Οινοποιείο Δουλουφάκη αποτελεί πηγή εξέλιξης μέσα στα χρόνια με την ομώνυμη οικογένεια έχει εργαστεί σκληρά προκειμένου να δημιουργήσει μία εγκατάσταση, που θα ανταποκρίνεται στις προκλήσεις από άποψη ποιότητας και παραγωγής. Αρχικά, η οικογενειακή εκμετάλλευση προχώρησε σε αναδιάρθρωση του ιδιόκτητου αμπελώνα, με σκοπό να αναπτύξει μονοποικιλιακούς αμπελώνες από κρηπικές ποικιλίες, όπως το Λιάτικο, ενώ ταυτόχρονα φύτεψε και διεθνείς, όπως Sauvignon Blanc,



Cabernet Sauvignon και Chardonnay. Αξίζει να σημειωθεί και η εισαγωγή μοντέρνων μεθόδων καλλιέργειας, οι οποίες άλλαξαν τον τρόπο κλαδέματος και τις ημερομηνίες του τρύγου. Παράλληλα, η οικογένεια ξεκίνησε και τον εκσυγχρονισμό του οινο-

ποιείου με νέα, τελευταίας τεχνολογίας μηχανήματα. Η μονάδα εξοπλίζεται με ανοξειδωτες δεξαμενές, αντλίες, σπαστήρες κ.α., αυξάνοντας την παραγωγική δυναμικότητά της. Όλα αυτά συνέβαλαν, ώστε να αποκτήσει δυναμική, κάνοντας αισθητή την παρουσία του στην ελληνική αγορά και με προοπτική την κατάκτηση ξένων αγορών. Στην κατεύθυνση αυτή, η οικογένεια Δουλουφάκη δρομολόγησε και τις πρώτες εξαγωγές σε χώρες εκτός Ευρώπης, όπως Η.Π.Α., η Αυστραλία και η Ιαπωνία.



### ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΔΙΑΜΑΝΤΑΚΗ

## Με βραβεύσεις στους μεγαλύτερους διεθνείς διαγωνισμούς

Με κινητήριο μοχλό την αγάπη και το μεράκι για ποιοτικό κρασί αλλά και τη μακρόχρονη παράδοση στην αμπελουργία, η οικογένεια Διαμαντάκη προχώρησε στη δημιουργία το 2008 ενός μικρού οινοποιείου έξω από το χωριό Κάτω Ασίτες, 24 χιλιόμετρα από το Ηράκλειο. Η αξιοποίηση των τοπικών ποικιλιών αμπελιού, όπως το Βιδιανό, το Λιάτικο και το Μαντηλάρι, αποτελούν στόχο του οινοποιείου. Η πρώτη εμφιάλωση ήρθε το 2009 με δύο φρέσκα κρασιά δεξαμενής, ένα λευκό ποικιλίας Malvasia di Candia Aromatica – Chardonnay και ένα ερυθρό ποικιλίας Syrah με το όνομα Prinos Malvasia di Candia Aromatica – Chardonnay 2008 και Prinos Syrah 2008 αντίστοιχα για να ακολουθούσαν στην συνέχεια και πολλές άλλες επικέτες εκλεκτών κρασιών. Όλα τα κρασιά του οινοποιείου έχουν συμμετάσχει σε διαγωνισμούς και έχουν αποσπάσει σημαντικές διακρίσεις στους μεγαλύτερους διαγωνισμούς κρασιών στον κόσμο (Decanter World Wine Awards, Vienna Wine Challenge, International Wine Challenge, Concours Mondial de Bruxelles, Citadelles du Vin, Challenge International du Vin, Berliner Wein Trophy, Vinalies Internationales).



### ΚΤΗΜΑ ΜΙΧΑΛΑΚΗ, ΠΑΡΘΕΝΙ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ Έρευνα και σύγχρονη τεχνολογία στην υπηρεσία του εκλεκτού οίνου

Οι αμπελώνες του Κτήματος Μιχαλάκη καταλαμβάνουν έκταση 450 στρεμμάτων και βρίσκονται σε υψόμετρο 550 – 600 μ., στην περιοχή του Αγ. Γεωργίου του Επανωσήφη. Μια περιοχή με μεγάλη παράδοση στην αμπελοκαλλιέργεια, όπου οι δροσεροί βόρειοι άνεμοι του Αιγαίου σε συνδυασμό με το υψόμετρο χαρίζουν υγεία στα σταφύλια. Στο κτήμα καλλιεργούνται Malvasia Aromatica, Πλυτό, Δαφνί, Βιδιανό, Ασύρτικο, Μοσχάτο Σπίνας, Βηλάνη, Κοτσιφάλι και Μανδηλάρι, καθώς και Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Chardonnay και Sauvignon Blanc.



Το οινοποιείο έχει παραγωγική και αποθηκευτική ικανότητα 6.000 τόνων με υπεσύγχρονο τεχνολογικό εξοπλισμό. Τη φιλοσοφία του Κτήματος ενσαρκώνει απόλυτα η ολοκαίνουργια σειρά κρασιών Thèse σε περιορισμένο αριθμό φιαλών, την οποία υπογράφει ο Dr George Kotseridis, καθηγητής Οινολογίας του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών.

Μέσα από πειραματικές διαδικασίες δημιουργήθηκαν τα πρώτα τρία ξεχωριστά Thèse Limited Edition by Michalakis Estate signature by Dr. George Kotseridis και συγκεκριμένα τα THÉSE 10 Ασύρτικο, Βιδιανό και Sauvignon Blanc, THÉSE 11 Κοτσιφάλι και Syrah & THÉSE 12 Sauvignon Blanc.

## ΕΠΙΚΕΤΕΣ εγχώριες ντίβες

### ΑΜΕΘΥΣΤΟΣ CAVA 2018

ΚΤΗΜΑ ΚΩΣΤΑ ΛΑΖΑΡΙΔΗ

Μονοποικιλιακό Cabernet Franc, βαθυκόκκινο, σχεδόν μαύρο, με ένα πολυδιάστατο αρωματικό μπουκέτο. Ένα κρασί από τον αμπελώνα της Δράμας στο οποίο κυριαρχεί η αίσθηση του πλούτου και της δύναμης, χωρίς όμως να χάνεται η ισορροπία. Ταννίνες αισθητές αλλά καλοδουλεμένες, ντυμένες με άφθονο φρούτο, που υπόσχονται μακροπρόθεσμη και μελλοντικές απολαύσεις. **15,0% vol**



### PERPETUUS 2019

NICO LAZARIDI WINERY

Ερυθρός ξηρός οίνος περιορισμένης παραγωγής, που διακρίνεται από τη χρήση της ποικιλίας Cabernet Franc σε συνδυασμό με το αρχαιοελληνικό Μαυρούδι. Βαθύ πορφυρό χρώμα. Έντονη, πολύπλοκη μύτη. Στόμα ευγενές, υψηλές και μαλακές ταννίνες, ζωηρή οξύτητα και μακρά επίγευση για έναν οίνο από τη Δράμα που επιδέχεται πολύχρονη παλαίωση. **12,5% vol.**

### ΝΕΑΡΟΣ ΤΣΑΠΟΥΡΝΑΚΟΣ 2021

ΚΤΗΜΑ ΒΟΓΙΑΤΖΗ

Τσαπουρνάκος, δηλαδή Cabernet Franc, βιολογικής αμπελοκαλλιέργειας από τον Βελβεντό Κοζάνης, ένα φρέσκο κομψό κρασί που αποτυπώνει το χαρακτήρα της ποικιλίας. Σκούρο κόκκινο χρώμα με ιώδεις νύξεις. Ιδιαίτερα πολύπλοκο άρωμα που συνδυάζει νότες αγριολούλουδων και φρούτων όπως κόκκινο μούρο με μπαχαρικά, καπνό και πικάντικους χαρακτήρες. Στόμα πλούσιο με καλά δομημένες και ισορροπημένες ταννίνες. **13,0% vol.**



### LA TOUR MELAS 2017

LA TOUR MELAS

Όνομα, επίκετα και χαρμάνι, Cabernet Franc και Merlot, που παραπέμπουν, αν και προέρχονται από τη Φθιώτιδα, σε γαλλικά chateaux. Ένα κρασί με πορφυρό χρώμα, συμπυκνωμένα αρώματα ώριμων φρούτων, μέτρια επίπεδα οξύτητας, μεταξένιες ταννίνες και το βαρέλι να κάνει αισθητή την παρουσία του αλλά το φρούτο τελικά βοηθάει το αποτέλεσμα να δείχνει απόλυτα ισορροπημένο. Η επίγευση έχει και διάρκεια και πολυπλοκότητα. **14,5% vol.**



ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ  
Ζήσης Πανάγος



## ΣΠΑΝΙΕΣ ΓΑΙΕΣ - ΤΑΜΠΟΥΡΙ 2020 STROFILIA

Από τον Ασπρόκαμπο Νεμέας, ένα κρασί με χρώμα βαθύ ερυθρό, αρώματα ώριμων κόκκινων φρούτων, βανίλιας, με διακριτικούς τόνους πράσινης πιπεριάς και αρωματικών βοτάνων. Στο στόμα στρογγυλό, ισορροπημένο, αρωματικό, με ήπιες ταννίνες και ευχάριστη οξύτητα. Επίγευση με ένταση και διάρκεια. **13,0% vol.**



CABERNET FRANC

# ΑΝΕΡΧΟΜΕΝΗ ΔΥΝΑΜΗ

Η... θηλυκή πλευρά του Cabernet Sauvignon, η low profile ποικιλία του Μπορντό και του Λίγηρα, βρίσκει τον τόπο της και στον ελληνικό αμπελώνα, όπου δίνει κρασιά αρωματικά, κομψά, που χαρακτηρίζονται από γίνες νέτες και υψηλή οξύτητα

## ΟΠΟΥΣ ΙΒ 2015

ΚΤΗΜΑ ΧΑΤΖΗΜΙΧΑΛΗ

Απαλές ταννίνες, πολυπλοκότητα, γεμάτο σώμα και μακρά επίγευση δίνουν ένα δυναμικό κρασί, το οποίο παράγεται από σταφύλια που προέρχονται από την Κοιλιάδα Αταλάντης. Κλασική ερυθρή οινοποίηση, παλαίωση για τουλάχιστον 12 μήνες σε νέα γαλλικά, δρύινα βαρέλια και παραμονή για 36 μήνες σε κλιματιζόμενες κάβες για ελεγχόμενη αναγωγική παλαίωση.

**13,0% vol.**



## CABERNET FRANC 2018

ΟΙΝΟΣ ΓΡΗΓΟΡΙΑΔΗ

Σκούρο ερυθρό με μοβ αποχρώσεις, άρωμα τυπικό της ποικιλίας και έντονος φυτικός χαρακτήρας για τον ερυθρό ξηρό οίνο από ιδιόκτητο αμπελώνα στα Ν. Σίλατα Χαλκιδικής. Πρόκειται για κλώνο επιλεγμένο από την Κεντρική Ευρώπη με άριστη προσαρμοστικότητα στο μικροκλίμα της περιοχής. **14,0% vol.**



## CABERNET FRANC 2020

ΚΤΗΜΑ ΝΙΚΟΛΑΟΥ

Βιολογικός οίνος 100% Cabernet Franc από τους ιδιόκτητους αμπελώνες της οικογένειας Νικολάου στο Ντουραμάνι Νεμέας. Στη μύτη κυριαρχούν νέτες μαύρων φρούτων και αρώματα πιπεριάς ενώ η απουσία έντονου βαρελιού τονίζει τον δροσερό χαρακτήρα και ισορροπεί με την σιβαρότητα της ποικιλίας. **13,0% vol.**





## Οινικές προτάσεις νέες κυκλοφορίες

Τον ισχυρό άνεμο δημιουργίας που πνέει στην ελληνική αγορά οίνου επιβεβαιώνουν με τον καλύτερο τρόπο οι πολλές νέες ετικέτες που παρουσιάζονται από ισχυρούς παίχτες της εγχώριας οινικής σκηνής. Ταξιδεύουμε στο Ηράκλειο Κρήτης και την Πελοπόννησο για να επιλέξουμε τις τρεις ετικέτες του τεύχους



### THESE 10 L. EDITION 2021 ΚΟΤΣΙΦΑΛΙ - SYRAH ΚΤΗΜΑ ΜΙΧΑΛΑΚΗ



Χρώμα απαλό ροζέ κοραλί με ροζ ανταύγειες. Μέτρια προς υψηλή αρωματική ένταση με αρώματα ώριμων κόκκινων φρούτων, καθώς και εσπεριδοειδών με κυρίαρχο το γκρέιπφρουτ. Ζωηρός ανθικός και βοτανικός χαρακτήρας όπου ξεχωρίζουν αρώματα γιασεμιού, δενδρολίβανου, θυμαριού. Στόμα ξηρό, το αλκοόλ είναι ισορροπημένο, οξύτητα τονισμένη, με μέτριο σώμα και μπαχαρένια επίγευση.

12,0% VOL



### CAVA DRIOPI 2017 TSELEPOS WINES



Βαθύ ρουμπινί χρώμα που προσδίδει νεανικότητα στο κρασί, παρόλα τα χρόνια παλαιώσής του. Πολύπλοκος αρωματικός χαρακτήρας, που βασίζεται στο ώριμο αλλά ζωντανό φρούτο. Το βαρέλι προσθέτει μπαχαρένια αρώματα και νότες καπνού. Το υψηλό αλκοόλ δίνει ζεστασιά που συνδυάζεται αρμονικά με τις απαλές πλούσιες ταννίνες του Αγιωργίτικου και την οξύτητα της ποικιλίας. Η επίγευση έχει διάρκεια και η δυνατότητα παλαιώσης ξεπερνά τα δέκα χρόνια.

14,5% VOL



### VERA ROSA 2021 ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΣΤΡΑΤΑΡΙΔΑΚΗ



Ζωηρό τριανταφυλλί χρώμα με πλούσιο αρωματικό μπουκέτο αποτελούμενο από κόκκινα φρούτα, ζαχαρωμένο περγαμόντο, τριαντάφυλλο και φράουλα. Τραγανή οξύτητα και παιχνιδιάρικες φρουτώδεις νότες, σώμα μεσαίου όγκου ισορροπημένο. Επίγευση με καλή διάρκεια και φρέσκια αίσθηση. Το Vera Rosa του Οινοποιείου Στραταριδάκη αναδείχθηκε το Καλύτερο Ροζέ του Διαγωνισμού Θεσσαλονίκης 2022.

13% VOL

# THE Top 50

ΚΟΡΥΦΑΙΕΣ ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ  
ΟΙΝΙΚΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ



ΕΡΧΕΤΑΙ ΤΟΝ ΔΕΚΕΜΒΡΙΟ



## Νέες ιδέες στο Bordeaux

Προσέλκυνοντας το σύνολο των κλάδων του κρασιού, των φρούτων και λαχανικών, η Vinitech-Sifel έρχεται από 29 Νοεμβρίου έως 1η Δεκεμβρίου

Επιμέλεια **Γιάννης Ρούπας**

**Δ**ημιουργώντας έναν πραγματικά εμπνευσμένο διάλογο η παγκόσμια έκθεση Vinitech-Sifel, που πραγματοποιείται κάθε δύο χρόνια από το 1977 στο Εκθεσιακό Κέντρο του Bordeaux, δίνει στους επαγγελματίες τα μέσα να μάθουν, να εξοπλιστούν με νέες λύσεις και να τις ενσωματώσουν στην καθημερινή τους δραστηριότητα. Για το 2022 η έκθεση θα υποδεχθεί 900 εκθέτες (κατασκευαστές και διανομείς), μαζί με ένα γεμάτο πρόγραμμα με περισσότερες από 70 ομιλίες και φόρουμ. Κεντρικό θέμα το «LET'S SHARE INSPIRATION!» που συνοψίζει τη δέσμευση και τη συμμετοχή κορυφαίων ομιλητών από όλους τους κλάδους της βιομηχανίας: διεθνείς και εμπορικούς οργανισμούς, φορείς άμυνας ή διαχείρισης, επαγγελματικούς και εκπαιδευτικούς οργανισμούς, τεχνικά και επιστημονικά ιδρύματα, πανεπιστήμια, τεχνικές σχολές και άλλα. Η συνεισφορά τους θα εξασφαλίσει ότι η έμπνευση θα είναι πραγματικά ουσιαστική σε θέματα όπως αγροοικολογία, ουδετερότητα άνθρακα, καινοτομία συσκευασίας και οικονομικές προοπτικές.



### Γιορτή γεύσης και πολιτισμού τα Οινοξένεια 2022

Από την Πέμπτη 18 Αυγούστου μέχρι την Τετάρτη 31 Αυγούστου, πλήθος εκδηλώσεων ανέδειξαν όπως κάθε χρόνο τα τοπία και τις γεύσεις της Αιγιάλειας.





# Στη μεγάλη γιορτή του Αγιωργίτικου

Την εξέλιξη (#nemeaevolution) του Αγιωργίτικου και της περιοχής του είχαν την ευκαιρία να παρακολουθήσουν οι επισκέπτες που συμμετείχαν στις Μεγάλες Μέρες της Νεμέας

Επιμέλεια **Γιώργος Λαμπίρης** ❖ Φωτογραφίες **Γεωργία Καραμαλή**



**Ε**να Masterclass με παράλληλη γευστική δοκιμή καθοδηγούμενο από τον MW Γιάννη Καρακάσι στον Αρχαιολογικό χώρο της Αρχ. Νεμέας σηματοδότησε την έναρξη των Μεγάλων Ημερών της Νεμέας 2022, που συνδιοργάνωσαν από 2 έως 4 Σεπτεμβρίου η Περιφέρεια Πελοποννήσου, ο Σύνδεσμος Οινοποιών Νεμέας, ο δήμος της περιοχής, ο Οινοποιητικός Συνεταιρισμός Νεμέας και το Επιμελητήριο Κορινθίας. Τις πόρτες τους άνοιξαν 20 οινοποιεία, το καθένα από οποία σχεδίασε ενδιαφέρουσες εκδηλώσεις για τους πολυάριθμους επισκέπτες.



Το Masterclass περιλάμβανε 12 κρασιά από διαφορετικά terroir γιατί όπως αναφέρθηκε σχετικά «η Νεμέα είναι ένα μωσαϊκό αμπελοτοπιών διαφορετικών εκθέσεων, υψομέτρων και εδαφών και αυτή η σύνθεση εκφράζεται στο κρασί μέσα από μεγάλη ποικιλία στυλ και ποιότητων».



Ο απεσταλμένος του Wine Trails στη Νεμέα **Γιώργος Λαμπίρης**



Επιστήμονες από την Ιταλία και τη Γαλλία εξέτασαν τις επενδύσεις των τοίχων τριών αμφορέων που βρέθηκαν στην ακτή κοντά στο ιταλικό χωριό San Felice Circeo, στην περιοχή του Λάτσιο, και διαπίστωσαν ότι οι αρχαίοι Ρωμαίοι οινοποιοί χρησιμοποιούσαν τοπικά σταφύλια και τα άνθη τους ενώ εισήγαγαν ρητίνη και μπαχαρικά από άλλες περιοχές της Ευρώπης



## Από ντόπια σταφύλια και αρωματικά εισαγωγής το κρασί των Ρωμαίων

Για το μεγαλύτερο μέρος της οινοποιητικής ιστορίας των αρχαίων Ρωμαίων, το ελληνικό κρασί θεωρούνταν ανώτερο, με τους εμπόρους να το διαθέτουν σε αρκετά υψηλότερη τιμή έναντι του ρωμαϊκού. Άλλωστε, σε πρώτη φάση, οι Ρωμαίοι μπήκαν στο παιχνίδι της οινοποίησης, προκειμένου να ανοίξουν εμπορικές διόδους με τις ελληνικές πόλεις-κράτη, αφού σε αυτές το κρασί είχε και συναλλακτική αξία. Μόλις το 121 π.Χ. πέρασε στα γραπτά η πρώτη αξιολογη σοδειά των αρχαίων Ρωμαίων, με το κρασί της χρονιάς αυτής να μνημονεύεται για αιώνες και να περνά στα γραπτά του Πλίνιου του Πρεσβύτερου που έζησε μεταξύ του 61 και 113 μ.Χ. Οι αρχαίοι Έλληνες εκτιμούσαν ιδιαίτερα το αρωματισμένο κρασί, με βότανα και ρητίνες, με τις επιρροές που είχαν στην οινική κουλτούρα των Ρωμαίων να εντοπίζονται εν πολλοίς και στα ευρήματα πρόσφατης μελέτης. Επιστήμονες με επικεφαλής την Donatella Magri του Πανεπιστημίου

Sapienza της Ρώμης εξέτασαν αμφορείς που χρησιμοποιούνται για την αποθήκευση ερυθρών και λευκών κρασιών με φασματομετρία μάζας και παλαιοβοτανικά δεδομένα σχετικά με τη γύρη και τους ιστούς του άγριου σταφυλιού *Vitis* και των καρπών του. Στόχος τους ήταν να μάθουν πώς παρήγαγαν το κρασί οι αρχαίοι Ρωμαίοι και από πού έπαιρναν πρώτες ύλες.

Το χαρακτηριστικό σχήμα της γύρης του σταφυλιού, καθώς και η χημική σύσταση των τοίχων των αμφορέων, μαρτυρούν ότι για την παραγωγή κρασιού χρησιμοποιούνταν ντόπια άγρια ή καλλιεργημένα σταφύλια. Επιπλέον, υπάρχουν ίχνη ρητινών και αρωματικών ουσιών, που πιθανότατα εισήγαγαν οινοποιοί από την Καλαβρία ή τη Σικελία. Οι επιστήμονες μελέτησαν τρεις αμφορείς που ανακαλύφθηκαν πριν από λίγα χρόνια στην ακτή κοντά στο ιταλικό χωριό San Felice Circeo, στην περιοχή του Λάτσιο. Σύμφωνα με τους ειδικούς, τα πλοία έπεσαν στον βυθό του Τυρρηνικού Πελάγους μετά το ναυάγιο ενός ή περισσότερων πλοίων και οι αμφορείς στη συνέχεια ξεβράστηκαν στην ακτή.





## Μεσογειακό τοπίο, παρέα με ξεχωριστές γεύσεις.

Κάθε ξεχωριστό ελληνικό κρασί, λευκό ή ροζέ, ήσυχο ή αφρώδες, βρίσκει τους ιδανικούς του συντρόφους πλάι σε εξαιρετικά ελληνικά τυριά και ιδιαίτερα μεσογειακά αλλαντικά.

### 1. Αφρώδης ημίηρος ροζέ οίνος, ΠΟΠ Αμύνταιον 750ml



ΠΟΠ Αμύνταιο, οινοποιημένο από 100% Ξινόμαυρο, με εκφραστική μύτη, ελαφρύ σώμα, ήπια γλυκό φινιρίσμα και άρωμα σμέουρου, μπισκότου και λεμονιού.

0,75 L

**5,99€**

1L = 7,99€

### 2. Λαγόρθη-Riesling ΠΓΕ Αχαΐα 750ml

Λευκός ξηρός οίνος, 750ml



Ένα κρασί από την ορεινή Αιγιάλεια, με χρώμα λαμπερό, με φινετσάτα αρώματα, που θυμίζουν άρωμα λευκόσαρκα φρούτα και γεύση δροσερή με καλή διάρκεια.

0,75 L

**3,85€**

1L = 5,13€

### 3. Αγιωργίτικος ροζέ οίνος ΠΓΕ 750ml

Ροζέ ημίγλυκος οίνος, 750ml



Το Αγιωργίτικο ροζέ είναι ένα ανάλαφρο κρασί που συνοδεύεται με τυριά όπως η μοσαρέλα και δίνει γευστική ζωντάνια σε κάθε τραπέζι.

0,75 L

**3,29€**

1L = 4,39€

### 4. Σαντορίνη ΠΟΠ Ασύρτικο 750ml

Λευκός ξηρός οίνος, 750ml



Μια Σαντορίνη με λεμονάτο άρωμα, γεμάτη γεύση και οξύτητα που σβήνει στο στόμα με την μακριά και τυπική επίγευση «ορυκτών».

0,75 L

**9,99€**

1L = 13,32€



  
**LAFAZANIS**  
 WINERY

- Recent Ratings & Awards -



**GEOMETRIA MOSCHOFILERO 2020**

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



**GEOMETRIA AGIORGITIKO 2020**

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



**GEOMETRIA ASSYRTIKO 2020**

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



**GEOMETRIA MALAGOUZIA 2020**

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



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

**LOGISTICS**  
 Afon Kipriou 89, Elefsina, 19200  
 +30 210 5547550  
 sales@lafazanis.gr