

ISSN 2241-9454

WineTrails

Τεύχος Νο 37 Οκτώβριος - Δεκέμβριος 2023
ΚΥΚΛΟΦΟΡΕΙ ΔΩΡΕΑΝ ΜΕ ΤΗΝ AGENDA
ΚΑΙ ΣΤΗ ΣΥΝΕΧΕΙΑ ΑΥΤΟΤΕΛΩΣ με 3 ευρώ



Μ.Ε.Τ. 230246

ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΑ ΑΝΑΓΕΝΝΗΣΗΣ

VINO SINGOLARE
& UNIVERSALE

ΤΡΥΓΟΣ 2023

ΣΤΟ ΚΥΝΗΓΙ ΤΟΥ ΧΑΜΕΝΟΥ
ΤΣΑΜΠΙΟΥ ΥΠΑΡΧΟΥΝ ΠΑΝΤΑ
ΕΥΧΑΡΙΣΤΕΣ ΕΚΠΛΗΞΕΙΣ



9 772241 945006



ΑΜΕΘΥΣΤΟΣ
ΛΕΥΚΟΣ.
ΕΚΡΗΚΤΙΚΟΣ
ΟΣΟ ΠΟΤΕ!


DOMAINE
COSTA LAZARIDI

www.domaine-lazaridi.gr



Δεν υπάρχει χώρος για αλχημείες



Ροδίτης, ο πολυτάλαντος

Ένας πραγματικός οινικός χαμαιλέοντας χαρακτηρίζεται από πολλούς ο Ροδίτης, καθώς το βασικό χαρακτηριστικό της ποικιλίας είναι ότι προσαρμόζεται στο περιβάλλον όπου καλλιεργείται και παράγει εντελώς διαφορετικά στυλ κρασιών. Είναι μία από τις πιο παλιές γηγενείς ποικιλίες αλλά και η πλέον πολυφυτεμένη σε πολλά αμπελουργικά διαμερίσματα της χώρας, αποτελώντας βάση για πολλά λευκά κρασιά.

Αυτό που ξέρουμε είναι ότι στη χρονιά που ολοκληρώνεται με τον φετινό τρύγο, ο καιρός... έδειξε τα δόντια του. Έτσι, εκτός από την αδιαμφισβήτητη μείωση της παραγωγής, το επόμενο διάστημα θα μπορεί να αξιολογηθεί και η επίπτωση στην ποιότητα των κρασιών που θα φέρει στο τραπέζι μας το 2023. Αν και, όπως λένε, η καλή η μέρα φαίνεται από το πρωί. Αυτό που δεν γίνεται εύκολα ορατό βέβαια, είναι το ανακάτεμα που έχει φέρει η φετινή χρονιά στη λειτουργία της αγοράς. Είχαμε, όπως εκτιμούν οι γνώστες της αγοράς, εκτεταμένες παραβιάσεις των κανόνων που έχουν θεσπιστεί για τη διασφάλιση της ταυτότητας της εγχώριας οινοπαραγωγής. Πάντοτε υπήρχε ένα πρόβλημα τήρησης του θεσμικού πλαισίου που διέπει την αγορά του οίνου, όμως, κατά τη διάρκεια της φετινής χρονιάς, το κακό έχει παραγίνει. Το έλλειμμα πρώτης ύλης, σε συνδυασμό με τη μεγάλη ζήτηση για την κάλυψη των παραγωγικών στόχων από τις οινοποιητικές μονάδες, έχει οδηγήσει σε ένα ατέλειωτο πήγαινε - έλα φορτίων με σταφύλια και βυτιών με μούστο, που επηρεάζει ποικιλοτρόπως το φετινό παραγωγικό αποτέλεσμα. Γίνεται μάλιστα λόγος για περιπτώσεις όπου λίγοι ξέρουν τι παράγεται, με τι υλικό και ποιας προέλευσης. Είναι λοιπόν βέβαιο ότι η κατάσταση αυτή νοθεύει τον ανταγωνισμό και φέρνει σε πολύ δύσκολη θέση τις τίμιες προσπάθειες των οινοποιών, που έχουν επενδύσει στην τήρηση των κανόνων και τη συνέπεια των διαδικασιών από το χωράφι μέχρι το ράφι. Χωρίς να αμφισβητείται η θεαματική πορεία που έχει διανύσει το ελληνικό κρασί την τελευταία 30ετία, επιβάλλεται επαγρύπνηση. Απ' όλους τους θεσμικούς φορείς και με πρώτη τη δημόσια διοίκηση. Για να αποφεύγονται τα παρατράγουδα και να απομονώνονται έγκαιρα όσοι ψάχνουν να επωφεληθούν από τις αδυναμίες του συστήματος. Μέσα σ' αυτό το κλίμα, ίσως έχει ωριμάσει πλέον και η ιδέα ακόμα και της οριοθέτησης των αποδόσεων κάθε ποικιλίας, στην κατεύθυνση προάσπισης της ποιότητας και της αποτροπής καταστρατηγήσεων που φθείρουν την ταυτότητα και αλλοιώνουν τον ανταγωνισμό. Στα καλά της φετινής χρονιάς, πάντως, θα πρέπει να πιστωθεί το γεγονός ότι βελτιώθηκαν σημαντικά οι τιμές διάθεσης των σταφυλιών από τους αμπελουργούς. Αναμφίβολα υπάρχουν περιθώρια για δικαιότερη αντιμετώπιση των καλλιεργητών και αποτελεσματικότερη συνεργασία με τους οινοποιούς. Η βιώσιμη ανάπτυξη της εγχώριας αμπελοκαλλιέργειας και η ενίσχυση της υπεραξίας των ελληνικών κρασιών δεν αφήνουν χώρο για αλχημείες.

ΓΙΑΝΝΗΣ ΠΑΝΑΓΟΣ Εκδότης-Διευθυντής



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 **Οινοχοΐας** 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



10



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

38



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

14

Οκτώβριος-Δεκέμβριος 2023

ΤΡΥΓΟΣ 2023

- 10 ΔΙΔΑΞΕ ΠΟΛΛΑ ΤΟ ΛΙΓΟΣΤΟ ΣΤΑΦΥΛΙ ΤΟΥ 2023
Με τον καιρό απέναντι, μεθοδικότητα και ψυχραιμία ζήτησε το αμπέλι

ΑΝΑΓΕΝΝΗΤΙΚΗ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΑ

- 24 ΠΕΡΑ ΑΠΟ ΤΗ ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ ΚΑΙ ΒΙΟΔΥΝΑΜΙΚΗ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ
Τεχνικές για ανάπτυξη της επικοινωνίας μεταξύ ριζών φυτών και μυκήτων

ΕΠΕΝΔΥΣΕΙΣ

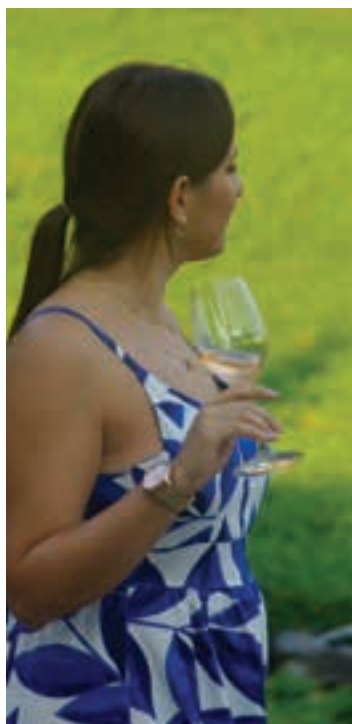
- 26 ΑΝΟΙΓΕΙ ΤΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΑΝΑΔΙΑΡΘΡΩΣΗΣ ΑΜΠΕΛΩΝΩΝ
Με σταφύλι εσοδείας του 2024 τα πρώτα Nemea Lions το 2027

ΟΙΝΙΚΟ ΕΠΙΧΕΙΡΕΙΝ

- 30 ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ Α ΛΑ ΒΕΑΥJOLAIS ΠΡΟΤΕΙΝΕΙ Ο Γ. ΒΑΣΙΛΕΙΟΥ
Επενδύει στο Ζακυνθινό στην ορεινή Κορινθία ο Γιάννης Παπαργυρίου

ΟΙΝΟΤΟΥΡΙΣΜΟΣ

- 36 ΓΙΑ ΠΡΩΤΗ ΦΟΡΑ ΑΝΟΙΞΕ ΓΙΑ ΤΟ ΚΟΙΝΟ Η ΜΕΓΑΛΗ ΑΜΠΕΛΟΣ
Δομές φιλοξενίας ανάλογες με την ποιότητα των κρασιών της θέλει η Νεμέα



36



21

© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ ΑΠΟ ΤΟ FACEBOOK ΤΟΥ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟΥ ΔΟΥΛΟΥΦΑΚΗ



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ ΑΠΟ ΤΟ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΔΟΥΛΟΥΦΑΚΗ

ΚΥΚΛΟΦΟΡΕΙ ΔΩΡΕΑΝ
ΜΕ ΤΗΝ AGRENDA ΚΑΙ
ΣΤΗ ΣΥΝΕΧΕΙΑ ΑΥΤΟΤΕΛΩΣ

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

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

ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ ΣΥΝΤΑΞΗΣ
Μαρία Γιουρουκέλη

ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ ΕΚΔΟΣΗΣ
Λάζαρος Γατσέλος

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ
Ειρήνη Σκρέκη

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

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΟ/ΣΕΛΙΔΟΠΟΙΗΣΗ
Χαρά Οικονόμου
Σπύρος Αλεξίου
Φανή Παπαετρουπούλου

ΕΜΠΟΡΙΚΟΣ ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ
Παναγιώτης Αραβαντινός

ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ/ ΔΙΑΦΗΜΙΣΗ
Ειρήνη Βλάχου
Στάυρος Κοντός

ΔΙΑΝΟΜΗ
ΑΡΓΟΣ Α.Ε.

ΕΚΤΥΠΩΣΗ ΒΙΒΛΙΟΔΕΣΙΑ
ΝΕΕΣ ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΕΣ ΕΚΔΟΣΕΙΣ
ΜΟΝΟΠΡΟΣΩΠΗ Α.Ε.

www.agronews.gr

Οκτώβριος-Δεκέμβριος 2023

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ

- 38 ΣΩΤΗΡΗΣ, ΚΑΤΕΡΙΝΑ ΚΑΙ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ ΜΠΟΣΙΝΑΚΗΣ
Οι τρεις πρίγκιπες της Μαντινείας υποδέχθηκαν το Wine Trails

ΔΙΕΘΝΗ

- 44 ΚΙΝΑ, ΒΡΑΖΙΛΙΑ ΚΑΙ ΡΩΣΙΑ ΤΡΕΧΟΥΝ ΤΗΝ ΠΑΓΚΟΣΜΙΑ ΑΓΟΡΑ
Στη Γαλλία ο πρώτος συλλογικός φορέας για κρασιά low/no αλκοόλ

ΑΦΙΕΡΩΜΑ ΡΟΔΙΤΗΣ

- 52 Ο ΠΟΛΥΦΥΤΕΜΕΝΟΣ ΟΙΝΙΚΟΣ ΧΑΜΑΙΛΕΟΝΤΑΣ
Εύρωσπη, γόνιμη και παραγωγική ποικιλία, ανθεκτική στην ξηρασία

ΕΓΧΩΡΙΕΣ ΝΤΙΒΕΣ

- 56 ΜΕ ΕΠΙΚΕΝΤΡΟ ΤΗ ΘΕΣΣΑΛΙΑ Η ΧΑΡΙΣΜΑΤΙΚΗ ΛΗΜΝΙΩΝΑ
Είναι το ανερχόμενο αστέρι των ελληνικών ερυθρών ποικιλιών

ΤΑ ΚΡΑΣΙΑ ΤΗΣ ΔΡΑΜΑΣ

- 60 ΟΙΝΙΚΗ ΛΑΤΡΕΙΑ ΣΤΟΝ ΤΟΠΟ ΤΟΥ ΔΙΟΝΥΣΟΥ
Μερικές από τις πιο ανταγωνιστικές οινοποιείες στο terroir της Δράμας



56



ZOINOS

zitsa winery est. 1974

PROUDLY MADE IN ZITSA



ZITSA IOANNINON, www.zoinos.gr - info@zoinos.gr



Αγνήωρ Αστεριάδης Γυναίκες στον τρύγο, 1966

ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΟΣ ΚΙ ΑΠΕΡΙΤΤΟΣ



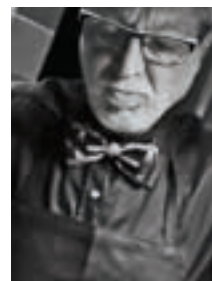
Του
**Λάζαρου
Γατσέλου**
Οινολόγου
Dip. WSET

Εδώ και μία εβδομάδα ο Θέμος Νικολετόπουλος ξεκίνησε το μεγάλο ταξίδι για μέρη πέρα από τις εικόνες του νου. Δεν νομίζω να αμφιβάλει κανείς πως θα είναι ήδη καβάλα στο αγαπημένο του ποδήλατο και θα σεργιανίζει κραδαίνοντας ένα και πλέον ποτήρια κρασί δοκιμάζοντας με έναν άλλο, καινούργιο κι αλλοτινό τρόπο. Αγάπησε το κρασί και τους ανθρώπους του με έναν ξεχωριστό, βαθύ κι αυθόρμητο, δικό του μοναδικό τρόπο. Θεωρούσε το κρασί πολλά περισσότερα από ένα απολαυστικό αλκοολούχο προϊόν ζύμωσης. «Είναι ένας μοναδικός τρόπος ανθρώπινης επικοινωνίας. Μας φέρνει κοντά με έναν τρόπο που όμοιός του δεν υπάρχει» συνήθιζε να λέει συμπληρώνοντας «είναι ένας μοναδικός τρόπος να ανασύρει κανείς στιγμές, να τις μοιραστεί και να ενεργοποιεί το νου και τις αισθήσεις του».

Ίδρυσε το cycling for wine το Σεπτέμβριο του 2008 για να επικοινωνήσει αυτές τις μοναδικότητες του κρασιού συνδυαστικά με την άλλη μεγάλη του αγάπη, το ποδήλατο. Ήθελε, με τον δικό του αλυσίδοκίνητο τρόπο, να φέρει όσο περισσότερους ανθρώπους κοντά στο κρασί ξανά. «Είναι άδικο για τους περισσότερους να μη γνωρίζουν, να έχουν ξεχάσει ή φοβηθεί την οινική απόλαυση κι επικοινωνία. Εμείς που τις έχουμε έστω αγγίξει, οφείλουμε να τους φέρουμε κοντά». Έβλεπε το κρασί ως έναν επιπλέον τρόπο έκφρασης και ως αποτέλεσμα απεχθάνονταν ανάμεσα σε άλλα «μη χαριτωμένα με παντελή έλλειψη αισθητικής» τη φράση «να σας πω τι μου μυρίζει αν και δεν ξέρω από κρασιά».

Αν και η αγάπη του για το κρασί ήταν οικουμενική, οποιαδήποτε συζήτηση με, για ή μέσα από το κρασί ξεκινούσε πάντα αλλά και τελείωνε με τον ελληνικό αμπελώνα. «Προσπαθώ στη ζωή μου να γνωρίσω τους αμπελώνες και τα κρασιά όλου του κόσμου αλλά πρώτα από όλα πρέπει να στριφογυρίζουμε και να προωθούμε τα μοναδικά κρασιά του τόπου μας. Από αυτά ξεκινήσαμε και σε αυτά καταλήγουμε» διατυμπάνιζε κάθε φορά που μια συζήτηση κατέληγε στο αν και κατά πόσο το ελληνικό κρασί ήταν ανταγωνιστικό, σε κάθε επίπεδο, κρασιών από τις γνωστότερες και στιβαρότερες οινοπαραγωγικές περιοχές του πλανήτη.

Ας σπκώσουμε λοιπόν το επόμενό μας ποτήρι κρασιού ως χαιρετισμό στον μοναδικό χαμογελαστό ποδηλάτη του κρασιού Θέμο Νικολετόπουλο. «Ό,τι κι αν κάνει κάποιος θα πρέπει να το κάνει με πάθος, αγάπη κι ακριβεία». Ακριβώς όπως στο κρασί.



Ο Θέμος
Νικολετόπουλος
αγαπούσε τη
λεπτομέρεια σε
κάθε έκφανση της
καθημερινής ζωής.



Το Cycling for
wine ήταν η πρώτη
ομαδική πετυχημένη
κι εξωστρεφής
προσπάθεια επί
ελληνικού εδάφους
για να συνδυαστούν
το κρασί με την
περιηγητική ποδηλασία.



Wine Museum



Tasting Room

EK
ARO TO 1949
NEOY



Events

venetsanoswinery.com

Megalochori Caldera, Santorini



Cyclades GREECE



VENETSANOS
WINERY
SANTORINI

ΤΡΥΓΟΣ 2023



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ ΑΠΟ ΤΟ FACEBOOK ΤΟΥ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟΥ ΑΔΥΝΟΥΦΑΚΗ



ΔΙΔΑΣΚΕΙ ΠΟΛΛΑ ΤΟ ΛΙΓΟΣΤΟ ΣΤΑΦΥΛΙ

Αν κάποιος επιχειρούσε να βάλει έναν και μόνο τίτλο στον φετινό ελληνικό τρύγο, θα έπρεπε να τον περιγράψει συνολικά ως ένα ασταμάτητο κυνήγι του χαμένου θησαυρού ή ακόμα καλύτερα ως το ατέρμονο κυνήγι του χαμένου σταφυλιού. Αναμφίβολα, τα προβλήματα από τις καιρικές αστάθειες και οι καλλιεργητικές δυσκολίες ήταν διαρκή. Έτσι το 2023 είναι μια σοδειά που οι περισσότεροι θα πρέπει να διατηρήσουμε στη μνήμη ως άκρως διδακτική και ενδεχομένως προφητική.



- ΓΟΥΜΕΝΙΣΣΑ • ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΑΪΔΑΡΙΝΗ • ΑΡΤΑ • JIMA WINERY
- ΚΕΦΑΛΟΝΙΑ • ΚΤΗΜΑ ΧΑΡΙΤΑΤΟΥ • ΗΛΕΙΑ • ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ ΜΑΡΚΟΓΙΑΝΝΗ
- ΝΕΜΕΑ • ΚΤΗΜΑ ΛΑΝΤΙΔΗ • ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ • ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΒΕΝΕΤΣΑΝΟΥ
- ΗΡΑΚΛΕΙΟ ΚΡΗΤΗΣ • ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΔΟΥΛΟΥΦΑΚΗ



ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΑΪΔΑΡΙΝΗ

Πλούσια και καθαρά όσα τσαμπιά σώθηκαν

ΗΤΑΝ 16 ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΥ ΟΤΑΝ ΤΟ WINE TRAILS ΒΡΕΘΗΚΕ
ΣΤΟ ΛΟΦΟ ΤΗΣ ΦΙΛΥΡΙΑΣ, ΕΔΩ ΠΟΥ ΧΤΥΠΑ Η ΚΑΡΔΙΑ ΤΗΣ
ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΚΗΣ ΖΩΝΗΣ ΤΗΣ ΓΟΥΜΕΝΙΣΣΑΣ

Κείμενο Λεωνίδας Λιάμης • **Φωτογραφίες** Νίκος Παναγιωτίδης

Το δροσερό αεράκι από τη γειτονική κοιλάδα του Αξιού, δεν έλεγε να κοπάσει, ξορκίζοντας ασθένειες και εντομολογικούς εχθρούς στο ενιαίο αμπέλι των 50 στρεμμάτων, που απλωνόταν μπροστά μας σε υψόμετρο 200 - 250 μ., στις ανατολικές πλαγιές του όρους Πάικο. Το ραντεβού είχε οριστεί για Κυριακή πρωί 16 Σεπτεμβρίου στο λόφο της Φιλυριάς όπου το Wine Trails συνάντησε τον Χρήστο Αϊδαρίνη. «Η Γουμένισσα ήταν αμπελότοπος ανέκαθεν. Δεν προέκυψε από τη μόδα του κρασιού των τελευταίων ετών. Ως εκ τούτου, το DNA τόσο του αμπελιού, όσο και του οίνου, έχει περάσει και στο DNA των κατοίκων της», τονίζει ο οινοποιός Χρήστος Αϊδαρίνης, γόνος μιας οικογένειας που διατηρούσε ξύλινο πατητήρι ήδη από το 1852! Φέτος ο αειθαλής οινοποιός, που καλλιεργεί 100 στρέμματα ιδιόκτητα αμπέλια με Ξινόμαυρο, Νεγκόσκα και Sauvignon Blanc,



◇ Κρασιά ΠΟΠ με ιδιαίτερα φρουτένια αρώματα όπως κεράσι, ρόδι και άλλα μικρά κόκκινα φρούτα, αναμένονται φέρος από το Ξινόμαυρο.



πραγματοποιεί τον 40στό τρύγο της ζωής του και ως συνήθως αυτές τις ημέρες είναι σε διαρκή... πόλεμο. «Αυτό που κόβουμε σήμερα είναι ποικιλία Ξινόμαυρο. Είναι το πρώτο κόψιμο για φέτος και επειδή θα πάει για ροζέ θέλουμε να είναι λίγο πιο χαμηλόβαθμο», εξηγεί στο Wine Trails ο πολύπειρος συνομιλητής μας, σημειώνοντας πως ο τρύγος φέτος για το οινοποιείο Αϊδαρίνη ξεκίνησε στις 22 Αυγούστου με το Sauvignon Blanc και κατόπιν ακολούθησαν το Merlot και το Ασύρτικο, στα αμπέλια του παραγωγού κ. Ευδόκιμου, με τον οποίο υπάρχει συνεργασία, ενώ η τρυγητική χρονιά θα κλείσει με το Ξινόμαυρο και τη Νεγκόσκα για τα κόκκινα κρασιά, αρχές Οκτωβρίου.

Εξαιρετικά δύσκολη η χρονιά

«Καλλιεργητικά η φετινή χρονιά ήταν εξαιρετικά δύσκολη. Δεν είχαμε ποτέ τόσες βροχές τέλη άνοιξης και αρχές καλοκαιριού. Με συνέπεια, εάν δεν γίνονταν πα-

ρεμβάσεις με εβδομαδιαία συχνότητα, το σταφύλι δεν θα σωνόταν. Εκτιμάται ότι η μείωση είναι της τάξης του 30%, αλλά λαμβάνοντας υπόψη το τι προηγήθηκε με τις καιρικές συνθήκες, έχουμε πάει εξαιρετικά καλά. Ιδού το αποτέλεσμα», λέει ο κ. Αϊδαρίνης και δείχνοντας ένα πλούσιο και καθαρό τσαμπί σταφύλι. Συμπληρώνει δε, πως «μπορεί αμπελουργικά να μιλάμε για μια μέτρια χρονιά, ωστόσο τα σταφύλια που σώθηκαν είναι καλά και περιμένουμε καλά κρασιά. Τα πρώτα δείγματα γραφής στα λευκά ΠΓΕ κρασιά, που ήδη αποζύμωσαν είναι πολύ ικανοποιητικά, με όμορφα και τυπικά αρώματα εξωπικών φρούτων σε συνδυασμό και με βοτανικά αρώματα που χαρακτηρίζονται και από το μικροκλίμα της περιοχής. Παρόμοια αποτελέσματα, κρασιά ΠΟΠ με ιδιαίτερα φρουτένια αρώματα όπως κεράσι, ρόδι και άλλα μικρά κόκκινα φρούτα, αναμένουμε και από το Ξινόμαυρο, καθώς ο καιρός, τουλάχιστον έως τώρα, είναι καλός και μας βοηθά».

ΤΡΥΓΟΣ 2023

ΑΡΤΑ



◇ Ένα αμπελοτόπι 21 στρεμμάτων βρίσκεται δίπλα στο boutique οινοποιείο του Πάνου Τζίμα στο Καλομόδι Άρτας.

JIMA WINERY

Με ψυχραιμία και μεθοδικότητα στον αμπελώνα

«ΕΠΙΛΕΚΤΙΚΟΣ ΤΡΥΓΟΣ», ΗΤΑΝ
Η ΠΡΟΣΕΓΓΙΣΗ ΤΟΥ ΠΑΝΟΥ ΤΖΙΜΑ

Κείμενο Πέτρος Γκόγκος •
Φωτογραφίες Γεωργία Καραμαλή

Η τακτική με την οποία διαχειρίστηκε τη φετινή, ομολογουμένως απαιτητική, αμπελουργική χρονιά ο Πάνος Τζίμας, προϊδεάζει για μερικές ενδιαφέρουσες οινοποιητικές επιλογές στις επικέτες του 2023. Ο ίδιος δεν αποκλείει και κάτι νεότερο. Σε κάθε περίπτωση, αν και η περιοχή που βρίσκεται μερικά χιλιόμετρα από τον Αμβρακικό Κόλπο, είναι συνηθισμένη στις υψηλές υγρασίες, η φετινή άνοιξη και η θεομηνία στις αρχές Σεπτεμβρίου, λίγες ημέρες πριν ξεκινήσει ο τρύγος στο αμπέλι του Πάνου Τζίμα, απαιτούσε μια διαφορετική προσέγγιση, που στη δική του περίπτωση συνοψίζεται στον «επιλεκτικό τρύγο».

Όταν βρεθήκαμε στο Καλομόδι, στο μικρό πλην τακτοποιημένο οινοποιείο, ήδη ζυμώνονταν μέρος του φετινού τρυγητού από το αμπελοτόπι των 21 στρεμμάτων που βρίσκεται μερικά μέτρα παραπέρα. Λίγες ημέρες πριν την επέλαση του Daniel, το Merlot στο Καλομόδι, που αξιοποιείται για το ροζέ Liberte και το κρασί «unicom» Dame Rouge, βρισκόταν σε μια οριακή κατάσταση ωριμότητας, κάτι που σήμαινε ότι η άγνωστη ως εκείνη την στιγμή ένταση της κακοκαιρίας θα μπορούσε να οδηγήσει σε μη ανατρέψιμες καταστάσεις. Ο Πάνος Τζίμας έπιασε το ψαλίδι του και μαζί με τους βοηθούς του τρύγησαν κάθε τσαμπί που περνούσε «τις μετρήσεις». Τις ημέρες της βροχής, αξιοποιήθηκε ο χρόνος για να ξεχωρίσει τη κάθε ρώγα από το τσαμπί με το



♦ Τις μέρες της βροχής ο Πάνος Τζίμας αξιοποίησε το χρόνο για να επιλεχθούν με το χέρι οι ρώγες του Merlot, μια προσέγγιση που θα μπορούσε να δώσει νέο χαρακτήρα στο Liberte.

χέρι, σε μια οινοποιητική προσέγγιση που θα μπορούσε να δώσει έναν διαφορετικό χαρακτήρα στο Liberte. Τα πιο ώριμα τσαμπιά τοποθετήθηκαν στον ειδικό χώρο όπου γίνεται η μερική αποξήρανση, το appassimento που λένε οι Ιταλοί μαέστροι του Amarone. Αυτά, μαζί με το Cabernet Franc που απαρτίζουν το μεγαλύτερο μέρος του «Αμβρακικού» αμπελώνα του Πάνου Τζίμα θα τα συναντήσουμε στο φετινό Dame Rouge. Στο μεταξύ, τα ανάλαφρα πλέον φυτά, «στέ-

γνωσαν» αμέσως το ένα με δυο τσαμπιά που είχαν μείνει πάνω τους μετά τον πρώτο γύρο του τρύγου, με τον οινοποιό να αποδίδει τις επιλογές του σε μια...έκτη αίσθηση. Εκεί όμως που ο άνθρωπος παράγοντας μπορούσε δύσκολα να επιβληθεί στα βροχερά ξεσπάσματα της φετινής χρονιάς, ήταν στη Ζίτσα, όπου οι συνεργαζόμενοι αμπελουργοί αυτής της μοναδικής ζώνης, δυσκολεύτηκαν στην Ντεμπίνα, που φέτος ήταν αρκετά μειωμένη.



ΚΤΗΜΑ ΧΑΡΙΤΑΤΟΥ

Άρωμα στις δεξαμενές το Μοσχάτο

ΕΝΑ ΜΗΝΑ ΜΕΤΑ ΤΟΝ ΤΡΥΓΟ ΟΙ ΑΝΑΛΥΣΕΙΣ ΔΕΙΚΝΟΥΝ ΥΨΗΛΗ ΑΡΩΜΑΤΙΚΗ ΕΝΤΑΣΗ

Κείμενο Πέτρος Γκόγκος • **Φωτογραφίες** Παναγιώτης Αραβαντινός

Ενα μήνα μετά τον τρύγο το Μοσχάτο του Κτήματος Χαριτάτου στην Κεφαλονιά βρίσκεται στις δεξαμενές με τις πρώτες αναλύσεις να δείχνουν πως είναι γεμάτες αρώματα. Η Κεφαλονιά δεν αποτέλεσε εξαίρεση στην προβληματική καιρική συνθήκη που λίγο πολύ κυριαρχεί σε ολόκληρο τον αμπελουργικό χάρτη της Ελλάδας και εκ των υστέρων πλέον, η Ιωάννα Χαριτάτου, αδελφή του Χαρίτου Χαριτάτου, παραδέχεται πως από τότε που έδεσε το φρούτο στο αμπέλι, ξαγρυπούσαν κάθε βράδυ, μη γνωρίζοντας τι θα συναντήσουν το επόμενο πρωί. Το φρούτο ήταν λιγότερο, 20% σε σχέση με τη μοναδική χρονιά του 2022, ωστόσο φαίνεται πιο συμπυκνωμένο, με τη συνομιλήτριά μας να λέει τώρα με ανακούφιση πως «αν καταφέρουμε να το κρατήσουμε έτσι ως το τέλος, θα έχουμε πετύχει μια μοναδικής αρωματικής έντασης σοδειά». «Αυτός ο τρύγος ήταν εξαιρετικά δύσκολος. Ένας άγρυπνος τρύγος» συμπληρώνει, με την σκυτάλη των αγωνιών να παίρνει τώρα η Μαυροδάφνη, που καλείται να ανταγωνιστεί την περσινή χρονιά, την καλύτερη των τελευταίων 50 ετών κατά γενική ομολογία.

SANIDAS



Ολοκληρωμένες λύσεις για την Αμπελουργία



ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ ΜΑΡΚΟΓΙΑΝΝΗ

Θέλει μελέτη η χρονιά στην Ηλεία

ΤΟ +50% ΑΓΓΙΖΕΙ Η ΜΕΙΩΣΗ
ΤΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΣΤΟ ΝΟΜΟ

Κείμενο Πέτρος Γκόγκος

Στην πολλά υποσχόμενη οινοποιία από τη Σκιλλουντία της Ηλείας δεν λείπει ο έντονος προβληματισμός για τη συνολικά μειωμένη παραγωγή τόσο σε πίπεδο οινοποιείου, όσο και σε συνολικό επίπεδο νομού. Παρ' όλα αυτά επισημαίνουν πως μεμονωμένα αμπελοτόπια έχουν αγγίξει και ξεπεράσει τα προσδοκούμενα όρια ποιότητας, κάτι που τους γεμίζει με χαμόγελα για το παρόν και αισιοδοξία για το μέλλον.



◊ Ο Πάνης Χριστόπουλος της Οινοποιίας Μαρκόγιαννη κατά τη διάρκεια εφαρμογής rigeage στους φλοιούς του Ασύρτικου που προορίζονται για την επκέτα orange Assyrtiko.





ΚΤΗΜΑ ΛΑΝΤΙΔΗ

«Καταλάβαμε νωρίς ότι δεν θα είχαμε σύμμαχο τον καιρό»

«ΚΑΤΑΦΕΡΑΜΕ ΝΑ ΚΡΑΤΗΣΟΥΜΕ ΥΓΙΕΣ ΤΟ 95% ΤΟΥ ΑΜΠΕΛΩΝΑ ΤΩΝ 300 ΣΤΡΕΜΜΑΤΩΝ» ΕΠΙΣΗΜΑΙΝΕΙ Ο ΑΝΔΡΕΑΣ ΛΑΝΤΙΔΗΣ

Κείμενο Γιώργος Λαμπίρης • **Φωτογραφία** Γεωργία Καραμαλή

Ηταν οι πρώτες μέρες του Σεπτεμβρίου και η Νεμέα γιόρταζε τις Μεγάλες Μέρες της όταν το Wine Trails επισκέφθηκε το Κτήμα Λαντίδη. Η συγκομιδή των πρώιμων λευκών ποικιλιών όπως το

Μοσχάτο και η Μαλαγουζιά, οι οποίες ευδοκιμούν σε υψόμετρο περί τα 200 – 250 μέτρα, είχε ξεκινήσει με τον καρπό να είναι λιγότερος κατά 30% αλλά απόλυτα υγιής και η άποψη των ανθρώπων του οινοποιείου για τη φετινή χρονιά ήταν περισσότερο από

καθαρή: Μια χρονιά ειδικών αποστολών, τη χαρακτήρισε ο Ανδρέας Λαντίδης, δεύτερης γενιάς οινοποιός, καθώς οι απρόβλεπτες καιρικές συνθήκες όπως ο ήπιος χειμώνας που προηγήθηκε αλλά και ο καύσωνας του καλοκαιριού επηρέασαν τη σοδειά. Σύμφωνα με τον ίδιο «η χρονιά απαιτούσε επισταμένη καλλιεργητική φροντίδα. Για να κρατήσουμε τα αμπέλια μας, ήρθαμε αντιμέτωποι με τριπλασιασμό των εξόδων μας σε σύγκριση με την αντίστοιχη περσινή περίοδο. Οι συχνές επισκέψεις στο αμπέλι αύξησαν τις δαπάνες για καύσιμα, ενώ χρειάστηκε να απασχολήσουμε συχνότερα το εργατικό προσωπικό για να επιβλέπει τα αμπέλια. Από τον Μάιο δε και ύστερα που ξεκίνησαν οι βροχοπτώσεις αντιληφθήκαμε ότι φέτος δεν θα έχουμε σύμμαχό μας τον καιρό. Αυτό που πετύχαμε είναι να διατηρηθεί υγιές το 95% του ιδιόκτητου αμπελώνα των 300 στρεμμάτων», ενώ η συνολική μείωση του καρπού υπολογίζεται 30%.

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΒΕΝΕΤΣΑΝΟΥ

Δομή και αρωματική ένταση

ΛΙΓΟΣΤΟ ΤΟ ΣΤΑΦΥΛΙ ΠΟΥ ΠΗΓΕ
ΤΕΛΙΚΑ ΠΡΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Κείμενο Χρήστος Κανελλακόπουλος
❖ Οινολόγος

Η φετινή χρονιά στη Σαντορίνη επιφύλαξε για ακόμα μια φορά ιδιομορφίες που οφείλονταν στις πολύ ιδιαίτερες συνθήκες που επικράτησαν όλο το 2023 έως τη συγκομιδή με αποτέλεσμα μια μείωση στη φετινή απόδοση των αμπελιών κατά 60-70% σε σχέση με τον συνηθισμένο μέσο όρο. Οι πρώτες ενδείξεις από τις δεξαμενές που βαίνουν προς ολοκλήρωση της αλκοολικής ζύμωσης δείχνουν οίνους αρκετά αρωματικούς με

οξύπτες να κυμαίνονται στα γνωστά για το νησί επίπεδα. Η χρονιά αναμένεται να είναι καλή μιας και τα κρασιά του 2023 φαίνεται ότι θα έχουν δομή και αρωματική ένταση ενώ η οξύτητα συνδυασμένη με την ορυκτότητα τονίζει τη μοναδική πολυπλοκότητά τους. Αξίζει να σημειωθεί ότι η επιμέλεια που έδειξαν τα μέλη του αμπελουργικού τομέα του Οινοποιείου Βενετσάνου είχε ως αποτέλεσμα ένα καλό ποιοτικό αποτέλεσμα για τα λιγоста σταφύλια που ήρθαν προς οινοποίηση.



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ ΑΠΟ ΤΟ FACEBOOK ΤΟΥ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟΥ VASSALIS



ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΔΟΥΛΟΥΦΑΚΗ

Εξαιρετική φαινολική ωρίμανση

ΣΤΙΣ ΚΟΚΚΙΝΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ, ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΟΝ ΝΙΚΟ ΔΟΥΛΟΥΦΑΚΗ

Κείμενο Πέτρος Γκόγκος • **Φωτογραφία** Από το Facebook του οινοποιείου Δουλουφάκη

«Έχω 27 χρονιές, όλες διαφορετικά καμωμένες» λέει με χαρακτηριστική αυτοπεποίθηση ο Νίκος Δουλουφάκης, ο Κρητικός οινοποιός, που σε αντίθεση με τις ανήσυχες φωνές που είχαν ακουστεί νωρίτερα το καλοκαίρι στο νησί, διαπιστώνει πως «ήταν μια μέτριας δυσκολίας χρονιά». «Όποιος ήξερε να αντιμετωπίσει τον περονόσπορο, δεν είχε πρόβλημα. Τα φυτά έδωσαν ένα 20% λιγότερο φρούτο, αλλά είναι εντάξει. Φυτά είναι ό,τι τους βγει θα κάνουν». Ο ίδιος θα πει πως οι ποιότητες φέτος είναι εντυπωσιακές και σε αυτό ίσως έπαιξε ρόλο το ότι τα αμπέλια ήταν λίγο λιγότερο φορτωμένα. «Οι φαινολικές ωριμάνσεις ήταν εξαιρετικές στις κόκκινες ποικιλίες» διαπιστώνει, πρακτικά στο τελείωμα του τρύγου για την Κρήτη, στα τέλη Σεπτεμβρίου. «Πάντα έχουμε και τα δύσκολά μας, έχουμε και τα ωραία μας. Σε σχέση με το 2011, η φειτηνή χρονιά είχε το 1/4 της δυσκολίας. Μπροστά στο 1997, ήταν παιχνιδάκι. Το 2017 ήταν πιο ζεστό απ' ό,τι φέτος».

Μια χρονιά που θα μείνει στην αμπελοοινική ιστορία

Αν και μπροστά στα τραγικά γεγονότα των τελευταίων μηνών, ο περονόσπορος, το ωίδιο και τα άλλα παράσιτα, καθώς και οι ζημιές που προκλήθηκαν λόγω του καύσωνα στην παραγωγή σχεδόν όλης της χώρας, μοιάζουν ασήμαντα, εντούτοις είναι εξαιρετικά κρίσιμες για τους ανθρώπους που ζουν από το αμπέλι και βλέπουν τα εισοδήματά τους να μειώνονται δραματικά

Η χρονιά έδειξε από την αρχή ότι δεν θα εξελιχθεί φυσιολογικά. Ο ήπιος χειμώνας οδήγησε τα φυτά σε ανομοιομορφη έκπτυξη, που συνεχίστηκε σε όλα τα βλαστικά στάδια. Η φυσιολογική ανομοιομορφία μεταξύ των ραγών του ίδιου σταφυλιού ήταν εντονότερη φέτος, όπως και η ανομοιομορφία ωρίμανσης μεταξύ των τσαμπιών του ίδιου πρέμνου, δυσχεραίνοντας τον τρύγο. Η βροχερή και δροσερή άνοιξη οδήγησε σε αυξημένη πίεση περονόσπορου, ο οποίος κατέστρεψε έως και το 100% της παραγωγής, ιδιαίτερα των βιολογικών αμπελώνων, σε περιοχές όπως η Κρήτη, η Κεφαλονιά κ.α. Ο χαλκός, το σημαντικότερο προληπτικό φυτοπροστατευτικό μέσο ενάντια στον περονόσπορο, δεν μπόρεσε να αντιμετωπίσει την αυξημένη πίεση της ασθένειας εξαιτίας της παρατεταμένης παρουσίας νερού στους αμπελώ-

νες (συνεχείς βροχοπτώσεις για 2-5 μέρες, ανάλογα με την περιοχή, μερικές μέρες με καλό καιρό και στη συνέχεια και πάλι βροχές). Το μοτίβο αυτό των βροχοπτώσεων οδήγησε και τους συμβατικούς αμπελώνες σε μείωση της παραγωγής, λόγω περονόσπορου.

Από την άλλη, οι χαμηλές σχετικά θερμοκρασίες ιδιαίτερα του Μαΐου, εμπόδιζαν τη αποτελεσματική δράση του θείου, με αποτέλεσμα και το ωίδιο να απειλήσει την παραγωγή, ιδιαίτερα των ευαίσθητων ποικιλιών.

Ο αριθμός των επεμβάσεων φυτοπροστασίας σχεδόν διπλασιάστηκε και συνέβαλε στην αύξηση έως και 100% του κόστους καταπολέμησης, ενώ και ο αριθμός των θερινών κλαδεμάτων και κυρίως του κορυφολογήματος ήταν διπλάσιος, συμβάλλοντας στην αύξηση του κόστους παραγωγής.

Επιπτώσεις και στην παραγωγή της επόμενης χρονιάς

Οι αυξημένες θερμοκρασίες καλοκαιριού και ιδιαίτερα αυτές του δεύτερου δεκαήμερου του Αυγούστου που συνοδεύονταν από ισχυρό άνεμο (λίβας) στρεσάρισαν τα φυτά στις πιο θερμές περιοχές της χώρας, προκαλώντας τη γρήγορη και ταυτόχρονη ωρίμανση ποικιλιών που συνήθως ωρίμαζαν σε διαφορετικούς χρόνους και τη μείωση της παραγωγής, ιδιαίτερα στους ξηρικούς αμπελώνες. Η μείωση ήταν σημαντική και στις δροσερότερες περιοχές, ξαφνιάζοντας δυσάρεστα τους αμπελοκαλλιεργητές. Το μέσο βάρος των τσαμπιών ήταν χαμηλότερο του φυσιολογικού της κάθε ποικιλίας.

Παράλληλα, η πρόωρη φυλλόπτωση λόγω του θερμικού-υδατικού stress θα έχει περισσότερο ή λιγότερο σημαντικές επιπτώσεις και στην παραγωγή της επόμενης χρονιάς. Καλό θα είναι οι αμπελουργοί, στις περιοχές που τα φυτά βίωσαν άσχημα τον καύσωνα, μετά τον τρύγο, και εάν έχουν τη δυνατότητα, να ποτίσουν τους αμπελώνες τους, ώστε να εξασφαλίσουν για μεγαλύτερο διάστημα τη λειτουργικότητα των φύλλων και την αποθήκευση των επεξεργασμένων θρεπτικών ουσιών στο υπέργειο και υπόγειο τμήμα του φυτού, που θα εγγυηθεί τη βλάστηση και την παραγωγή της επόμενης χρονιάς

Κρίσιμη η έλλειψη εργατικών χεριών

Ένα άλλο θέμα που δυσκόλεψε τον τρυγητό στη βέλτιστη τεχνολογική ωριμότητα των σταφυλιών, εκτός του καιρού, ήταν και η έλλειψη εργατικών



Κείμενο: Δρ. Χαρούλα Σπινθηροπούλου

* Γεωπόνος, ειδικός αμπελουργίας, οινοποιός



χειρών. Η αδυναμία των μεγάλων εταιρειών να πληρώσουν τους εργάτες με εργόσημα δυσκόλεψε την εξεύρεση αλλοδαπών που έρχονται ως επισκέπτες στη χώρα, όπως και προσφύγων, πρόσθμων να εργαστούν στη συγκομιδή, και τις άλλες εργασίες. Δυστυχώς, ελάχιστοι είναι οι Έλληνες που επιθυμούν να εργαστούν στους αμπελώνες και στις γεωργικές εργασίες γενικότερα, με αποτέλεσμα ο αγροτικός κόσμος να βασίζεται κυρίως στα εργατικά χέρια αλλοδαπών, που έρχονται την περίοδο της συγκομιδής. Η Πολιτεία νομίζω ότι θα πρέπει να βοηθήσει προς αυτή την κατεύθυνση δίνοντας και στις μεγάλες εταιρείες τη δυνατότητα να προσλαμβάνουν εργάτες με εργόσημο.

Πληθαίνουν οι ζωικοί εχθροί

Μείωση της παραγωγής προκάλεσαν και οι επιθέσεις ζωικών εχθρών που αυξήθηκαν τα τελευταία χρόνια, λόγω της διατάραξης του οικοσυστήματος πολλών περιοχών. Σμήνη πουλιών, πλήθος αγριογούρουνων, ζαρκαδιών, αρκούδων, επιτίθενται στο πολύτιμο για μας σταφύλι, διεκδικώντας τροφή και υγρά για να εξασφαλίσουν την επιβίωσή τους. Η έλλειψη ικανοποιητικής τιμής στα αγροτικά προϊόντα τα τελευταία χρόνια, αναγκάζει πολλούς αγρότες να εγκαταλείψουν τα χωράφια, με αποτέλεσμα να πληθαίνουν οι ζωικοί εχθροί που επιτίθενται στα σταφύλια προκαλώντας σημαντική μείωση της παραγωγής. Η διατάραξη της ισορροπίας του οικοσυστήματος της κάθε περιοχής, πλέον είναι οφθαλμοφανής. Και η κατάσταση δυστυχώς θα χειροτερέψει μετά την καταστροφή τόνων χιλιάδων στρεμμάτων από τις φωτιές και τις πλημμύρες.

Οι αυξημένες θερμοκρασίες που επικράτησαν το διάστημα περασμού-ωρίμανσης επηρέασαν διαφορετικά και τα ποιοτικά χαρακτηριστικά του σταφυλιού, ανάλογα με την περιοχή, το υψόμετρο, την κλίση, τον προσανατολισμό και τις καλλιεργητικές τεχνικές που δέχθηκε ο κάθε αμπελώνας. Στις θερμότερες περιοχές, γενικά η οξύτητα και η αρωματική έκφραση, ιδιαίτερα των ευαίσθητων ποικιλιών, επηρεάστηκαν αρνητικά ως ένα βαθμό, ενώ η συγκέντρωση σακχάρων ήταν αυξημένη.

Ο τρύγος ξεκίνησε όψιμα στις πρώιμες περιοχές, ολοκληρώθηκε όμως πολύ γρήγορα αφού η ωρίμανση κάλπαζε, ενώ στις οψιμότερες αμπελουργικές ζώνες, ο καύσωνας διάρκειας 4-5 ημερών του Αυγούστου, έκανε τα αμπέλια να «τρέξουν» και τον τρύγο να ξεκινήσει στις συνήθεις ημερομηνίες για την κάθε ποικιλία, αλλά σε ευνοϊκότερες θερμοκρασιακές συνθήκες (δροσερές νύχτες και ήπιες ημερήσιες θερμοκρασίες).

Η μείωση της παραγωγής από τους περισσότερους οινοποιούς εκτιμάται ότι επηρέασε θετικά την ποιότητα του σταφυλιού. Περιμένουμε να ολοκληρωθεί ο τρύγος και των όψιμων περιοχών, για να αποτιμήσουμε τη χρονιά μετά το τέλος των ζυμώσεων.

Το αγαπημένο **terroir** της Δράμας,
μια ιστορία χρόνων, μια τέλεια ισορροπία,
το Κτήμα Ερυθρού Ρόδου σας προσκαλεί
στην αρμονία των αισθήσεων.




ERITHROU RODOU
Ktima

Κτήμα Ερυθρού Ρόδου | Οινοποιείο & Αμπελώνας | Κοινοβόγεια 66200 Δράμα
www.ktimaerithrourodou.gr | mail : winery@oenopolis.gr | Τηλ.: 2521104003
f Ktima Erithrou Rodou | @ktima_erithrou_rodou | Ktimaerithrou1



Αμπελοκαλλιέργεια Αναγέννησης

Αν και ο επίσημος ορισμός μιλά για Αναγεννητική Γεωργία και κατ' επέκταση για Αναγεννητική Αμπελοκαλλιέργεια, με μια βαθύτερη και πιο προσεκτική ματιά μάλλον θα έπρεπε να μιλάμε για Αμπελοκαλλιέργεια Αναγέννησης

Κείμενο **Λάζαρος Γατσέλος**
Οινολόγος Dip. WSET



Ανταλλάσσοντας ιχνοστοιχεία

Πρόσφατες έρευνες έχουν αποδείξει πως τα ριζικά συστήματα των φυτών αλληλεπιδρούν με αλληλέγγυο και συμπληρωματικό τρόπο μεταξύ τους ανταλλάσσοντας ιχνοστοιχεία, άνθρακα και νερό με στόχο τόσο τη δική τους βιωσιμότητα και εύρυθμη λειτουργία όσο και του εδάφους που τα φιλοξενεί.

Ως Αναγέννηση μπορεί να οριστεί η ροπή και η ανάγκη του ανθρώπου για ανανέωση και αναδημιουργία μέσα από ένα ατομικό και συλλογικό δυναμικά εξελισσόμενο πνεύμα. Έτσι ο άνθρωπος της Αναγέννησης έφτασε στο σημείο να κατανοήσει τον εαυτό του τόσο ως Homo Singolare αλλά και ως Homo Univerale ταυτόχρονα, πράγμα που για πολλά χρόνια πριν αποτελούσε αιτία καταδίκης ακόμα και σε θάνατο. Όλη η περίοδος της Αναγέννησης ασφαλώς και δεν προήρθε από μια ακόμα οσμή του κρίνου αλλά από τη μελέτη, την παρατήρηση και την προσπάθεια σέναης εξέλιξης και δημιουργίας μέσα από το δυναμισμό της τότε διαμορφούμενης καθημερινότητας.

Τι κοινό όμως μπορεί να έχουν καλλιτέχνες όπως ο Leonardo da Vinci, ο Michael Praetorius, ο Michelangelo, ο Raffaello Sanzio, ο Hans Multscher, ο Niccolo di Liberatore και ο Donatello με τη σύγχρονη αμπελοκαλλιέργεια; Η απάντηση είναι εξαιρετικά απλή και βρίσκεται στο συνδυασμό της εσωτερικής ροπής του ανθρώπου για ανανέωση και αναδημιουργία και της κατανόησης της δυναμικής της μονάδας μέσα από τη δυναμική του όλου, του παγκόσμιου όπως αυτό διαμορφώνεται μέρα με τη μέρα, στιγμή με τη στιγμή.

Σε ρόλο Σταχτοπούτας το έδαφος

Αναμφίβολα, μπορεί και χαράζει πορείες πέρα από τη βιολογική και τη βιοδυναμική καλλιέργεια στοχεύοντας πρωτίστως στην αναπλήρωση (Αναγέννηση) του εδάφους μέσω των απαραίτητων στοιχείων, μικροοργανισμών και διεργασιών που το καθιστούν υγιές καθώς και στην απορρόφηση και απόσβεση των επιπτώσεων που επιφέρουν η υπερθέρμανση του πλανήτη και η κλιματική αλλαγή. Αν η βιωσιμότητα στις γεωργικές καλλιέργειες ήταν ένα καθημερινό και ζωντανό παραμύθι, πολλοί κι όχι άδικα θα έδιναν στο έδαφος το ρόλο της Σταχτοπούτας. Μια Σταχτοπούτα την οποία όλες οι σύγχρονες έρευνες γύρω από τη βιωσιμότητα χαρακτηρίζουν ως τον πιο σημαντικό παράγοντα της βιόσφαιρας της Γης και ταυτόχρονα τον λιγότε-

ρο κατανοημένο, φύσει, θέσει και λειτουργία.

Αυτό μπορεί να γίνει ευκολότερα αντιληπτό από τον κάθε ένα να αρκεί να σκεφτεί πως, κυριολεκτικά, κάτω από τα πόδια μας κανονικά υπάρχει ένας ατέλειωτος και θαυμαστός κόσμος γεμάτος δυναμισμό, ενέργεια, εξέλιξη και δημιουργία που περιλαμβάνει μεταξύ άλλων γεωσκώληκες, έντομα, μύκητες και βακτήρια.

Ακατάλληλα το 1/3 των παγκόσμιων εδαφών

Αναμφίβολα, κάθε εμπλεκόμενος με την αμπελοκαλλιέργεια θεωρεί πως για να παράγει ικανοποιητικές ποσότητες ποιοτικών σταφυλιών χρειάζεται ένα υγιές έδαφος. Κάπου εδώ όμως τα πράγματα αρχίζουν να γίνονται δύσκολα και δυσοίωνα, καθώς σύμφωνα με τον FAO (Οργανισμός Πόρων και Γεωργίας των Ηνωμένων Εθνών) το ένα τρίτο των παγκόσμιων εδαφών είναι χαρακτηρισμένα ως υποβιβασμένα – ακατάλληλα, έχουν απωλέσει τις λειτουργικές τους ιδιότητες και επιπλέον το 90% των ανώτερων εδαφών κινδυνεύουν να τις απωλέσουν ως το 2050.

Έτσι, έχοντας όλα τα παραπάνω στο μυαλό τους όλοι και περισσότεροι οινοπαραγωγοί και αμπελοκαλλιεργητές προσπαθούν να εφαρμόσουν τεχνικές που συμβάλλουν καθοριστικά στην προστασία, τη διατήρηση, την ισορροπία και κατ' επέκταση στην επιπλέον ανάπτυξη του μυκορριζικού συστήματος επικοινωνίας και αλληλεπίδρασης μεταξύ ριζών των φυτών και μυκήτων.

Στην αμπελοκαλλιέργεια Αναγέννησης δεν υπάρχουν συγκεκριμένες συνταγές κι ένας συγκεκριμένος αριθμός εφαρμογών και σκευασμάτων. Στην πραγματικότητα εφαρμόζεται ό,τι είναι ευεργετικό, νόμιμο και ακίνδυνο για οποιoδήποτε έμβιο ον που ζει η δραστηριοποιείται στον αμπελώνα, για να αυξηθεί η ζωή κάτω από το έδαφος και κατ' επέκταση η βιωσιμότητα του αμπελώνα και η ποιότητα των σταφυλιών. Επιπλέον, όσοι την εφαρμόζουν δηλώνουν πως έχει αυξηθεί η κοινωνική τους ζωή καθώς η ανταλλαγή πληροφοριών κι εμπειριών είναι διαρκής όχι μόνο μεταξύ ομο-καλλιεργητών αλλά και μεταξύ ετεροκαλλιεργητών.



Ανοίγει η Αναδιάρθρωση, αυξημένα τα ποσά ενίσχυσης από το 2024

ΜΕΓΙΣΤΗ ΕΝΙΣΧΥΣΗ (ευρώ ανά στρέμμα)

 ΕΚΡΙΣΤΩΗ ΑΝΑΦΥΤΕΥΣΗ 1.455	ΦΥΤΕΥΣΗ ΑΜΠΕΛΩΝΩΝ 745
ΕΠΑΝΕΜΒΟ- ΛΙΑΣΜΟΣ 680	ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΤΕΧΝΙΚΩΝ 500

ΚΕΙΜΕΝΟ Γιώργος Κοντονής

Με αναθεωρημένα προς τα επάνω ποσά ενίσχυσης λόγω της μεγάλης αύξησης κόστους κυρίως στην υποσύλωση, σύμφωνα με πληροφορίες από αρμόδια στελέχη του υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης, αναμένεται μέσα στο Φθινόπωρο η πρόσκληση για αιτήσεις που αφορούν το πρόγραμμα Αναδιάρθρωσης Αμπελώνων. Σύμφωνα με τις έως τώρα πληροφορίες, φέτος η ενίσχυση εκρίζωσης-αναφύτευσης δεν πρόκειται να ξεπεράσει τα 1.455 ευρώ/στρέμμα για τις ορεινές, μειονεκτικές και νησιωτικές περιοχές και 1.260 ευρώ/στρέμμα για τις υπόλοιπες. Η οικονομική ενίσχυση για την εφαρμογή συνολικά των μέτρων εκρίζωσης – αναφύτευσης, φύτευσης αμπελώνων και βελτίωσης ορισμένων τεχνικών διαχείρισης ανέρχεται σε 2.590 ευρώ. Στην ενίσχυση περιλαμβάνεται και η αντιστάθμιση για την απώλεια εισοδήματος.

Σε δύο δράσεις οι επενδύσεις σε οινοποιεία

Από εκεί και πέρα, έτοιμο είναι και το θεσμικό πλαίσιο που αφορά τα προγράμματα επενδύσεων οινοποιείων, και όπως και στην αναδιάρθρωση αμπελώ-

νων, μένουν μόνο οι υπουργικές υπογραφές ώστε να προχωρήσει η πρόσκληση.

Σε ό,τι αφορά τις επενδύσεις σε οινοποιεία θα χωρίζονται σε δύο δράσεις:

■ «Επενδύσεις σε υλικά και άυλα περιουσιακά στοιχεία στις αμπελουργικές εκμεταλλεύσεις οινοπαραγωγής» προϋπολογισμού 25.362.000 ευρώ. Θα αφορά επενδύσεις οινοποιητικών επιχειρήσεων για όλες τις δαπάνες που αφορούν την παραγωγή, την εμπορία και την ποιότητα αμπελοοινικών προϊόντων.

■ «Επενδύσεις σε υλικά και άυλα περιουσιακά στοιχεία με στόχο την ενίσχυση της βιωσιμότητας της οινοπαραγωγής» προϋπολογισμού 6 εκατομμυρίων ευρώ. Θα αφορά επενδύσεις για εγκατάσταση ΑΠΕ, την κατανάλωση ύδατος, την αξιοποίηση υποπροϊόντων, τη μείωση εισροών στην πρωτογενή παραγωγή και μεταποίηση κ.ά.

Τα υπόλοιπα τομεακά του οίνου

Τα υπόλοιπα τομεακά προγράμματα οίνου που περιέχονται στην ΚΑΠ 2023-2027 είναι η «Πρώιμη Συγκομιδή» (4.500.000 ευρώ), οι δράσεις ενημέρωσης (5.500.000 ευρώ) και η προώθηση σε Τρίτες χώρες (17.000.000 ευρώ).



ΣΥΝΕΔΡΙΟ ΟΙΝΟΤΟΥΡΙΣΜΟΥ

Υπόψηφια πόλη η Θεσσαλονίκη

Με πρωτοβουλία της υφυπουργού Τουρισμού Έλενας Ράπτη, κατατέθηκε από το υπουργείο Τουρισμού ο φάκελος της υποψηφιότητας της Ελλάδας στον Παγκόσμιο Οργανισμό Τουρισμού (UNWTO) για τη διεκδίκηση του Παγκόσμιου Συνεδρίου Οινοτουρισμού 2024 «UNWTO Global Wine tourism Conference 2024», με κέντρο την πόλη της Θεσσαλονίκης.

Εσοδείας 2024, το 2027 τα πρώτα Nemea Lions



Σε εξέλιξη βρίσκεται αυτή την περίοδο η σύσταση των προτύπων που θα καθορίζουν την απονομή του σήματος, «Nemea Lions». Το πρότυπο πιστοποίησης συστήνεται από το ερευνητικό κέντρο της ΔΗΩ. Θα πρόκειται ουσιαστικά για την εφαρμογή του ευρωπαϊκού συλλογικού σήματος για την ΠΟΠ Νεμέα. 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. Τα πρώτα μπουκάλια με τη συγκεκριμένη ένδειξη, θα κυκλοφορήσουν το 2027, από σταφύλια εσοδείας του 2024, σύμφωνα με τον Νίκο Βλάχο, πρόεδρο του Συνδέσμου Οινοποιών Νεμέας **Γ. ΛΑΜΠΙΡΗΣ**

ΠΑΠΑΓΙΑΝΝΙΣ

Winery Vineyards

*Βάζει στη φιάλη
ένα αγίο τα καλύτερα Σαββατιανά
των Μεσογείων*



Α. ΜΑΡΑΘΩΝΟΣ 3, ΠΑΛΛΗΝΗ, 15351, ΑΤΤΙΚΗ
EMAIL: info@papagianniswinery.gr T: +30 2106031020

www.papagianniswinery.gr



ΦΙΛΟΞΕΝΙΑ

ΑΝΑΛΟΓΗ ΜΕ ΤΑ ΚΡΑΣΙΑ ΤΗΣ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΧΤΙΣΕΙ Η ΝΕΜΕΑ

Σε μία χρονιά με έντονες προκλήσεις για τον οικόνομη κλάδο στην Ελλάδα, τα οινοποιεία της Νεμέας υποδέχτηκαν τους οινόφιλους από 1η έως 3 Σεπτεμβρίου στο πλαίσιο του θεσμού Μεγάλες Μέρες

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

Το Wine Trails ταξίδεψε στη Νεμέα και επισκέφθηκε αρκετά οινοποιεία παρουσιάζοντας τις εντυπώσεις του σε επιμέρους ενόπτες του παρόντος τεύχους. Ξεχωριστή θέση στα events της διοργάνωσης κατέλαβε το οινοποιείο του Γιώργου Σκούρα, ο οποίος θέλοντας να εκφράσει την αγωνία και τον κόπο ενός οινοποιού καθ' όλη τη διάρκεια της χρονιάς, σέρβιρε στους επισκέπτες του με τη μέθοδο της αγκαλιάς, το εμβληματικό κρασί του, «Μέγας Οίνος», εσοδείας του 2006. Ο Μέγας Οίνος παρήχθη για πρώτη φορά το 1986 και από τότε παράγεται ανελλιπώς. «Από την πρώτη στιγμή ο Μέγας Οίνος, προέρχεται από τα ίδια αμπέλια, παράγεται με τον ίδιο τρόπο και την ίδια κομψότητα. Πρόκειται για ένα κρασί που μας κάνει περήφανους γιατί έχει τον τρόπο να εναρμονίζεται με τον χρόνο», ανέφερε σχετικά ο Γιώργος Σκούρας. Στο ίδιο πλαίσιο ο Κώστας Τουλουμτζής, ιδρυτής του εστιατορίου «17 Χωριά» με τη συμμετοχή των οινοποιών Γ. Σκούρα και Γ. Τσέλεπου, κάνει λόγο για σπουδαία κρασιά που βγαίνουν στο προσκήνιο από την οική ζώνη της περιοχής τα τελευταία χρόνια, αν και εξέφρασε το παράπονο ότι κάποιοι παραγωγοί έχουν αμελήσει την κυρίαρχη ποικιλία, το Αγιωργίτικο. Σχολιάζοντας ωστόσο το συνολικό τοπίο αναφέρει ότι υφίσταται ένα κενό ανάμεσα στην αξιόλογη παραγωγική δυναμική και την έλλειψη υποδομών φιλοξενίας.

Νέο
επισκέψιμο
οινοποιείο
ετοιμάζει
το Κτήμα
Μπαϊρακτάρη
στη Νεμέα.



Ο Γιώργος Σκούρας
σερβίρει τον Μέγα Οίνο με
τη μέθοδο της αγκαλιάς.



Ο Κώστας
Τουλουμτζής
(φωτό επάνω
αριστερά) ίδρυσε
το 1997 την
Πανελλήνια
Ένωση
Οινοκόων,
έχοντας
γνωρίσει από
πολύ κοντά
τη διαδρομή
του ελληνικού
κρασιού στο
σύνολό της
τα τελευταία
χρόνια.

ΠΑΡΙΣ ΣΙΓΑΛΑΣ
 ΝΕΑ ΟΙΝΙΚΑ ΒΗΜΑΤΑ
 ΜΕ ΤΟ ΒΟΥΤΙΚΟΥΕ
 ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ «ΟΕΝΟ Π»

Στην παλιά κάναβα της οικογένειάς του στην περιοχή του ηφαιστείου Κολούμπο στους Μπαξέδες της Οίας δημιούργησε το νέο boutique οινοποιείο του με την ονομασία ΟΕΝΟ Π ο Πάρις Σιγάλας. «Για εμένα η επιστροφή στην οικογενειακή κάναβα αποτελεί τη συμπλήρωση ενός κύκλου, επανερχόμενος εδώ από όπου ξεκίνησα», αναφέρει ο ίδιος και συμπληρώνει: «Ανακαίνισα τις εγκαταστάσεις, δημιούργησα ένα χώρο υποδοχής και πλέον υφίσταται ένα μικρό επισκέψιμο οινοποιείο. Η παραγωγή δεν θα υπερβαίνει τις 20.000 φιάλες, ενώ τα κρασιά προέρχονται από επιλεγμένα αμπελοτόπια του νησιού».

Στο σχεδιασμό προβλέπονται συνολικά τρεις διαφορετικές ετικέτες. Πρόκειται για το Ακολούμπο, ένα Νυχτέρι Σαντορίνης από υπερώριμο τρύγο, ο οποίος πραγματοποιείται στις αρχές Σεπτεμβρίου και αποδίδει έντονη οξύτητα και υψηλούς αλκοολικούς βαθμούς που υπερβαίνουν τους 15,5, όπως λέει ο ίδιος. Ακολουθεί η ετικέτα Τρία Αμπέλια, ένα Ασύρτικο εσοδείας του 2021 που προέρχεται από σταφύλια συνεργαζόμενων παραγωγών από τρία διαφορετικά αμπέλια της Σαντορίνης, που βρίσκονται σε Ακρωτήρι, Φηρά και Μεγαλοχώρι. Η οινοποίηση γίνεται κατά την παραδοσιακή μέθοδο οινοποίησης σε πήλινα πιθάκια. Η ηλικία των πρέμνων υπερβαίνει τα 60 έτη, ενώ η παλαίωση γίνεται για 16 μήνες με τις οινολάσπες στους πήλινους αμφορείς. Τις δύο αυτές ετικέτες ακολουθεί ένα Μαυροτράγανο και αυτό σε περιορισμένο αριθμό φιαλών. **Γ. Λαμπίρης**



Το ΟΕΝΟ Π έχει στην ιδιοκτησία του 50 στρέμματα Ασύρτικου και Μαυροτράγανου στην Οία, ενώ διατηρεί και συνεργασίες με αμπελουργούς.



ΦΡΕΣΚΟ ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ Α ΛΑ ΒΕΑΥJOLAIS ΠΡΟΤΕΙΝΕΙ Ο ΓΙΩΡΓΟΣ ΒΑΣΙΛΕΙΟΥ

Στη σύσταση επιχειρηματικού πλάνου με σκοπό να καταθέσει πρόταση στο Σύνδεσμο Οινοποιών Νεμέας, μέσω της οποίας θα προτείνει τη δημιουργία nouveau Αγιωργίτικου με δυνατότητα παραγωγής από σύνολο των μελών του Συνδέσμου, ετοιμάζει ο οινολόγος και οινοποιός Γιώργος Βασιλείου, επικεφαλής του Κτήματος Νέμειον. Μέσα από αυτή την πρωτοβουλία επιδιώκει να δημιουργήσει ένα ποιοτικό φρέσκο κρασί με κοινή ονομασία-ομπρέλα και



θα προσφέρει περαιτέρω αναγνωρισιμότητα στον αμπελώνα και στα οινοποιεία της περιοχής. «Τα περισσότερα nouveaux κρασιά έχουν έντονα τα χαρακτηριστικά του μάρκετινγκ στην εμπορική τους πολιτική. Για παράδειγμα

στη Γαλλία το συγκεκριμένο κρασί κυκλοφορεί την πρώτη Πέμπτη του Νοεμβρίου κάθε έτους, την ίδια ώρα σε όλες τις χώρες του κόσμου με τη σύμπραξη κράτους και παραγωγών. Για να συμβεί αυτό επιστρατεύονται όλες οι πρεσβείες ενώ επίσημος μεταφορέας είναι η Air France. Έτσι εξαντλούνται τα αποθέματα σε μόλις τρεις μήνες», εξηγεί ο κ. Βασιλείου. **Γ. Λαμπίρης**



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΝΗ



KARAMITSOS WINERY



ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΗ ΔΙΑΘΕΣΗ
ΔΙΑΝΟΜΗ JANNEC S.A.
ΕΜΠΟΡΙΟ ΠΟΤΩΝ | ΑΙΓΑΛΕΟ
www.janneec.gr

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΚΑΡΑΜΙΤΣΟΣ
ΝΕΜΕΑ ΒΕΔΗ ΜΠΟΓΑΖΙ Τ.Κ. 20500
Τ. / Φ. 27460 23305 | Μ. 697 4028 772
EMAIL: info@karamitsoswinery.com

www.karamitsoswinery.com





ΤΟ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΚΛΩΝΑ ΣΥΣΤΗΝΕΙ ΤΟ ΛΕΥΚΟ ΠΡΕΚΝΑΔΙ ΤΗΣ ΝΑΟΥΣΑΣ

Μία άγνωστη ποικιλία της Νάουσας, την οποία προς το παρόν αξιοποιούν μόλις τρία οινοποιεία στην ευρύτερη περιοχή, εξελίσσει το Οινοποιείο Κλώνα, το οποίο βασίζεται κατά κύριο λόγο στην παραγωγή και εμφιάλωση του Ξινόμαυρου. Από τα σταφύλια της ανερχόμενης αυτής ποικιλίας παράγονται περί τις 9.000 φιάλες ετησίως. Η σχέση της οικογένειας Κλώνα με το κρασί ξεκίνησε το 2000 όταν έγιναν οι πρώτες φυτεύσεις από τον παππού, Δημήτρη Κλώνα. Η Φωτεινή Φαρμάκη, τρίτης γενιάς οινοποιός, τον θυμάται σε αρκετές περιπτώσεις να αναφέρει ότι το όραμά του ήταν τα κρασιά του οινοποιείου να φτάσουν έως και την Κρήτη. Σήμερα, δύο και πλέον δεκαετίες αργότερα, εκτός από πανελλαδική διάθεση, το οικογενειακό οινοποιείο έχει καταφέρει να διατηρεί και εξαγωγική παρουσία στην Αμερική και τη Μεγάλη Βρετανία. Οι ιδιόκτητοι αμπελώνες του οινοποιείου ανέρχονται στα 50 στρέμματα ενώ η συνολική παραγωγή σε περίπου 50.000 φιάλες. Από αυτές οι 10.000 αντιστοιχούν στο Ξινόμαυρο και οι 9.000 στο Πρεκνάδι. **Γ. Λαμπίρης**



ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΠΑΠΑΓΙΑΝΝΗΣ

ΒΑΖΕΙ ΣΤΗ ΦΙΑΛΗ ΕΝΑ ΑΠΟ ΤΑ ΚΑΛΥΤΕΡΑ ΣΑΒΒΑΤΙΑΝΑ ΤΩΝ ΜΕΣΟΓΕΙΩΝ

Το 1890 ο προ-προπάππος της οικογένειας είχε αμπέλια στην περιοχή των Μεσογείων και η ημερομηνία 1902 είναι χαραγμένη στο πατητήρι από Πεντελικό μάρμαρο στο πατρικό σπίτι στην Παιανία. Η ημερομηνία-ορόσημο όμως για την οινοποιητική επιχείρηση της οικογένειας Παπαγιάννη είναι το 1990 όταν μεταφέρθηκε στις σημερινές της εγκαταστάσεις στην Παλλήνη και εκσυγχρονίστηκε με σύγχρονα μηχανήματα και επιστημονικό προσωπικό. Σήμερα ο Βασίλης Παπαγιάννης και η κόρη του Μαριλένα Παπαγιάννη, σεβόμενοι

την οινοποιητική παράδοση του τόπου, παράγουν κρασιά που εκφράζουν καθαρά τις ποικιλίες και τα αμπελοτόπια της Αττικής, αντλώντας μέσα από τον κάμπο των Μεσογείων, ότι καλύτερο από σταφύλια της ποικιλίας Σαββατιανού. Μέτριο σώμα, μέτρια οξύτητα, κρεμώδης υφή και αρώματα κίτρου, πράσινου μήλου, μοσχολέμονου, και γήινα και βοτανικά αρώματα χαρακτηρίζουν τη μονοποικιλιακή ετικέτα Savatiano της



επιχείρησης. Για την οινοποίηση εφαρμόζεται επίπλευση ως μέθοδος διάλυσης, ζύμωση σε θερμοκρασιακά ελεγχόμενο περιβάλλον σε ανοξειδωτες δεξαμενές, επαφή με φίνες οινολάσπες έως 4 μήνες και αποθήκευση σε ανοξειδωτες δεξαμενές.

Σημειώνεται ότι τα τελευταία χρόνια το Οινοποιείο Παπαγιάννης οινοποιεί διάφορες ποικιλίες του ελληνικού και διεθνούς αμπελώνα, όπως, Μαλαγουζιά, Αγιωργίτικο και Merlot.



PAPAGIANNIS
Winery | Vinoyardis

ΝΕΟ ΕΠΕΝΔΥΣΗ ΑΠΟ ΤΟ ΚΤΗΜΑ ΜΠΑΪΡΑΚΤΑΡΗ

Επισκέψιμο οινοποιείο ετοιμάζει το Κτήμα Μπαϊρακτάρη της Νεμέας. Όπως αναφέρει ο Νίκος Μπαϊρακτάρης, δεύτερης γενιάς οινοποιός, η νέα εγκατάσταση θα είναι κατά τρεις φορές μεγαλύτερη από την υφιστάμενη. «Θα δημιουργήσουμε επιπλέον κελάρια καθώς και νέο επισκέψιμο χώρο. Υπολογίζουμε ότι με την επένδυση αυτή θα φτάσουμε σε παραγωγή 400.000 φιαλών, ενώ θα δημιουργήσουμε χώρο και για εμφιαλώσεις παλαιότερων ετών». Η υλοποίηση υπολογίζεται ότι θα υπερβεί τα 2 εκατ. ευρώ, ενώ το έργο αναμένεται ότι θα ξεκινήσει τον Νοέμβριο με χρονικό ορίζοντα ολοκλήρωσης τα δύο έτη. Η σύσταση του οινοποιείου έγινε το 2004 από τον πατέρα του, Χρήστο, οινοποιό και αμπελουργό. Σήμερα η παραγωγική του δυναμική φτάνει ετησίως τις 250.000 φιάλες από 450 ιδιότητα στρέμματα γης. **Γ. Λαμπίρης**



[© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ]



ΚΤΗΜΑ ΜΑΝΟΛΕΣΑΚΗ
ΑΔΡΙΑΝΗ ΔΡΑΜΑΣ Τ.Κ. 66100
Τ. 25210 82010
EMAIL: info@manolesakis.gr

www.manolesakis.gr  





ΟΙΝΟΙ ΑΔΑΜ ΛΙΓΑ ΤΑ ΛΕΥΚΑ ΑΛΛΑ ΚΑΛΑ, ΑΛΩΒΗΤΑ ΤΑ ΚΟΚΚΙΝΑ

Δέκα μέρες πιο αργά από το σύνθημα, και συγκεκριμένα στις 23 Αυγούστου, ξεκίνησε φέτος ο τρύγος για το οινοποιείο Οίνοι Αδάμ, με την ποσότητα να είναι λιγότερη κατά 30% αλλά το σταφύλι μετά και τη δεύτερη διαλογή να είναι σε πολύ καλό επίπεδο ζαχάρων και οξύτητας, χρώματος και ζωηράδας. Στη Μαλαγουζιά η απώλεια ήταν μεγαλύτερη, ως πιο ευαίσθητη ποικιλία επηρεάστηκε πολύ από τις συνεχείς βροχοπτώσεις του Ιουνίου, με αποτέλεσμα

να τρυγηθεί η μισή ποσότητα. Στα κόκκινα η κατάσταση ήταν καλύτερη με τις απώλειες να μην ξεπερνούν το 20%. Όπως χαρακτηριστικά αναφέρουν οι άνθρωποι του οινοποιείου, φέτος στο σχεδιασμό ήταν να τρυγηθεί το Ασύρτικο, το οποίο φυτεύθηκε, πριν πέντε χρόνια και θα μπορούσε πλέον να δείξει πώς προσαρμόστηκε στα οριστολογικά εδάφη του αμπελώνα. Τελικά όμως δεν ήταν δυνατόν λόγω των φετινών κακών καιρικών συνθηκών, που κατέστησαν τον τρύγο του 2023 έναν από τους πιο δύσκολους.

SOLITAIRE ΛΕΥΚΟ & ΡΟΖΕ

ΖΩΗΡΕΣ ΦΥΣΑΛΙΔΕΣ ΚΑΙ ΝΕΑ ΕΜΦΑΝΙΣΗ



Την παγκόσμια τάση για περισσότερο αφρώδες κρασί και μάλιστα σε καθημερινή κατανάλωση έρχονται να καλύψουν τα ανανεωμένα Solitaire Λευκό & Solitaire Rosé. Αρώματα ώριμων φρούτων που αναδύονται, αχλάδι και βερίκοκο στο κιτρινοπράσινο Solitaire Λευκό και φράουλα, βύσσινο και φραμπουάζ για το ιριδίζον τριανταφυλλί Solitaire Rosé ενώ η δροσερή οξύτητα που ισορροπεί

τη γλυκύτητα των υπολειμματικών σακχάρων, θα συνοδεύσει ιδανικά δροσερές σαλάτες, πιάτα με οστρακοειδή, φρούτα, ελαφρά γλυκά ενώ προτείνεται και η κατανάλωσή τους ως aperitif. Και οι δύο οίνοι διατίθενται σε ενημερωμένες κάβες και e-shop με φρέσκο μοντέρνο look, σε ολοκαίνουργιες φιάλες, με minimal ντελικάτη ετικέτα, νέο πώμα από κανονικό φελλό και «δέσιμο» που ξεχωρίζει.



ΣΤΑ ΣΟΦΙΑΝΑ ΚΟΡΙΝΘΙΑΣ ΚΑΙ ΥΨΟΜΕΤΡΟ 850 ΜΕΤΡΩΝ

ΕΠΕΝΔΥΕΙ ΣΤΟ ΖΑΚΥΝΘΙΝΟ
Ο ΓΙΑΝΝΗΣ ΠΑΠΑΡΓΥΡΙΟΥ



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

Για πρώτη φορά φέτος το Κτήμα Παπαργυρίου προχώρησε σε φύτευση 5 στρεμμάτων της ποικιλίας Ζακυνθινό, η οποία θεωρείται από τον οινοποιό Γιάννη Παπαργυρίου ότι θα μπορούσε να αποτελέσει εναλλακτική του Ασύρτικου. Ο λόγος είναι ότι το υψόμετρο όπου ευδοκιμεί (850 μέτρα) έχει ως αποτέλεσμα να διατηρούνται χαρακτηριστικά της ποικιλίας όπως η οξύτητα, ενώ μπορεί να παρουσιάσει αρκετά περίπλοκο χαρακτήρα. Όπως αναφέρει ο Γιάννης Παπαργυρίου «το Ζακυνθινό είναι μία ποικιλία, από την οποία είχαμε περιορισμένα δείγματα έως τώρα. Ωστόσο από τις πρώτες δοκιμές που έχουμε κάνει διαπιστώσαμε ότι έχει προοπτική, καθώς θέλουμε να δημιουργήσουμε ένα κρασί φαγητού. Αυτό που αναζητούμε από το Ζακυνθινό, είναι ένα κρασί με περισσότερο σώμα από το Γουστολίδι που ήδη παράγουμε κρασί και τη δυνατότητα παλαίωσης σε βάθος χρόνου». Σημειώνεται ότι η επίσης επανησιακή ποικιλία Γουστολίδι που έχει παρουσιάσει το Κτήμα Παπαργυρίου και χρησιμοποιείται στο κρασί «Cuvée Helene» έχει δείξει θετικά δείγματα τα τελευταία δύο χρόνια σε χώρες όπως η Γερμανία, η Ολλανδία και η Αυστρία. Το Ζακυνθινό υπολογίζεται ότι θα δώσει περίπου 700-800 κιλά ανά στρέμμα, ενώ τα αμπέλια είναι ξηρικά και δεν ποτίζονται. Στις κύριες παραγόμενες λευκές ποικιλίες του Κτήματος Παπαργυρίου ανήκουν οι Μοσχούδι, Ασύρτικο και Riesling ενώ στις ερυθρές οι Syrah, Μαυροδάφνη, Cabernet Sauvignon, Merlot και Nebbiolo αλλά και -τα τελευταία 8 χρόνια- το Μαυρόστυφο, στο οποίο επίσης πραγματοποιήθηκαν νέες φυτεύσεις καθώς η υφιστάμενη παραγωγή δεν κάλυπτε τη ζήτηση. **Γ. Λαμπίρης**



NIKOLAOU estate

ΚΤΗΜΑ ΝΙΚΟΛΑΟΥ

NEMEA, ΚΟΡΙΝΘΙΑ | T. +30 6978 486 006

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

www.nikolaouestate.gr



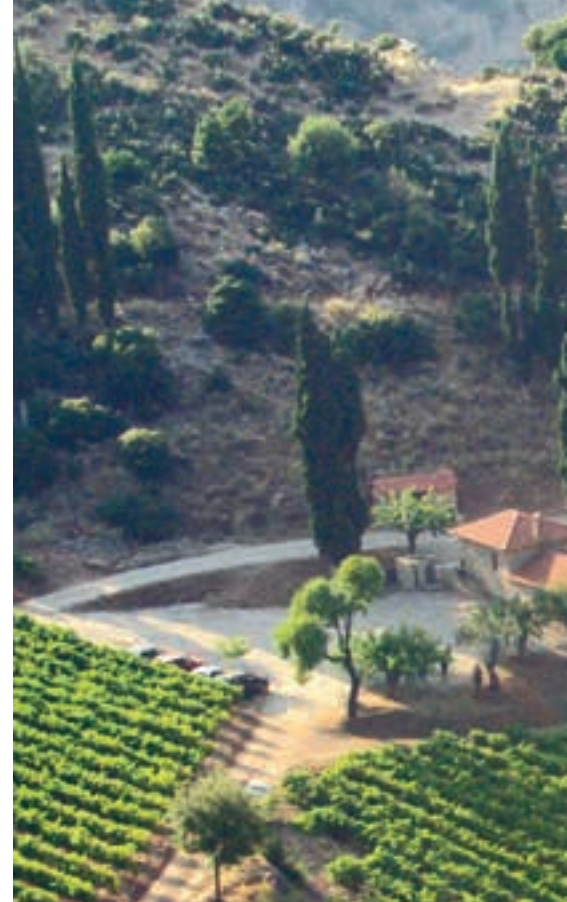
ΠΡΟΣΚΥΝΗΜΑ ΣΤΗ ΜΕΓΑΛΗ ΑΜΠΕΛΟ

Ένα από τα πιο επιβλητικά εγχώρια αμπελοτόπια που εκτείνεται για 100 στρέμματα πάνω από το φαράγγι του Βουραϊκού, μόλις 4 χλμ. από τη Μονή Μεγάλου Σπηλαίου, άνοιξε για πρώτη φορά για το κοινό

ΚΕΙΜΕΝΟ Πέτρος Γκόγκος

Η επίσημη έναρξη του οινοτουριστικού προγράμματος του Κτήματος Μέγα Σπήλαιο έλαβε χώρα την Κυριακή 27 Αυγούστου στον ορεινό αμπελώνα του, που εκτείνεται γύρω από το άλλοτε Μετόχι του Αγ. Αθανασίου με μια καλά μελετημένη εκδήλωση στο πλαίσιο του φεστιβάλ Οινοξένεια 2023.

Ο Στέλιος Τσίρης, ο επικεφαλής οινολόγος του Κτήματος, υποδεχθηκε τους επισκέπτες για μια πρώτη γνωριμία με το αμπέλι και τις ποικιλίες που καλλιεργούνται εκεί, Μαυροδάφνη, Μαύρο Καλαβρυτινό, Βερτζαμί, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Ασύρτικο και Λαγόρθη. «Το ιδιαίτερο κλίμα της περιοχής, με τις θερμοκρασίες να παραμένουν ευνοϊκές για τα σταφύλια, ακόμα και το καλοκαίρι, κάνει τη διαφορά στην ποιότητα κρασιού» σημειώνει ο ίδιος ενώ συμπληρώνει «η πυκνότητα φύτευσης και οι αποδόσεις μάς δίνουν μια φιάλη ανά φυτό» ενώ στη συνέχεια ξενάγησε τους πολυάριθμους επισκέπτες στον ανακαινισμένο χώρο του παλιού οινοποιείου των μοναχών αναφέροντας ότι από εδώ και στο εξής η οινοποίηση της παραγωγής της Μεγάλης Αμπέλου θα γίνεται εκεί. Σύμφωνα με τον οινολόγο αμπελώνας έχει εμπλουτιστεί με ένα νέο τμήμα, που βρίσκεται ψηλά, στον από πάνω βράχο και μοιάζει σαν να αιωρείται πάνω από τα 20 ετών, ώριμα αμπέλια που έβαλαν στο χάρτη εκ νέου το κτήμα πίσω στο 1999, όταν ο Γιάννης και ο Θεόδωρος Αναστασίου, οι βασικοί μέτοχοι της Cavinu, μαζί με μία ομάδα έμπειρων αμπελουργών και οινολόγων, προχώρησαν στην αναβίωση, με τις επίσημες αναφορές να φτάνουν πίσω στο 1550. «Οι νέες φυτεύσεις έγιναν πριν από μερικούς μήνες, την άνοιξη και επιλέξαμε την ποικιλία Ασύρτικο» εξηγεί η έτερη οινολόγος του κτήματος, Ευαγγελία Αμανατίδη. Σημειώνεται ότι η ιδέα της δημιουργίας του ιδιαίτερου αυτού ορεινού κτήματος γεννήθηκε πριν από 20 χρόνια με στόχο να παράγει μόνο εξαιρετικής ποιότητας κρασιά, με μέλημα την ανάδειξη του terroir. Όπερ και εγένετο... καθώς η προσπάθεια αυτή έχει αναγνωριστεί και επιβραβευτεί σε διεθνείς διαγωνισμούς, ενώ σήμερα τα κρασιά του Κτήματος κυκλοφορούν με σταθερή ποιότητα κι ανανεωμένη εμφάνιση.





◇ Στέλιος Τσίρης, επικεφαλής οινολόγος του Κτήματος Μέγα Σπήλαιο (αριστερά), και η οινολόγος Ευαγγελί Αμανατίδη μαζί με τον συντάκτη του Wine Trails Πέτρο Γκόγκο (δεξιά)



συνέντευξη

Σωτήρης, Κατερίνα & Κωνσταντίνος Μποσινάκης

Οι τρεις ΠΡΙΓΚΙΠΕΣ ΤΟΥ ΜΟΣΧΟΦΙΛΕΡΟΥ

Τα αδέρφια Μποσινάκη έχουν ρίζες στο ορεινό αμπελοτόπι της Μαντίνειας. Εφαρμόζουν όμως μια φρέσκια ματιά, πλήρως εναρμονισμένη με το αφήγημα του σύγχρονου ελληνικού - ποιοτικού κρασιού στη δουλειά τους. Αυτή η μοναδική συνθήκη τους δίνει δικαιωματικά πριγκιπικούς τίτλους στο οροπέδιο, τους δίνει όμως και χρέη υπηρέτη στον αγώνα του ποιοτικού επαναπροσδιορισμού του Μοσχοφίλερου, το οποίο έχει χαρακτήρα, έχει αμπελουργική παράδοση και, όταν οινοποιείται με όρους ποιότητας, αποκτά εκείνες τις χαρακτηριστικές ερυθρωπές ανταύγειες που «φωνάζουν» το όνομα της ποικιλίας.

Συνέντευξη **Πέτρος Γκόγκος** ❖ Φωτογραφίες **Γεωργία Καραμαλή**

Αν ήθελαν, θα μπορούσαν να κάνουν κρασί τουλάχιστον τον μισό κάμπο στο οροπέδιο της Μαντίνειας. Στη διάθεσή τους έχουν μια από τις μεγαλύτερες οινοποιητικές μονάδες της περιοχής, εξοπλισμένη με επιβλητικές δεξαμενές και το πρώτο πνευματικό πιεστήριο που έφτασε ποτέ στην Ελλάδα. Η «τερπνή χώρα» όπως μνημονεύει ο Όμηρος την περιοχή, έχει κάτι το οποίο δεν μπορεί να αποτυπωθεί στο μοντέλο του «μαζικού» που επικράτησε στον κάμπο μετά την απότομη ακμή του 1990. Η ενασχόληση της οικογένειας Μποσινάκη ξεκίνησε τρεις γενιές πίσω, με το εμπόριο μούστου και κρασιού, για να μπει ενεργά στο πεδίο της πα-





συνέντευξη Σωτήρης, Κατερίνα & Κωνσταντίνος Μποσινάκης

ραγωγής το 1992, όταν χτίστηκε το οινοποιείο έξω από το χωριό Στενό Αρκαδίας. Τότε ο Σωτήρης Μποσινάκης, ο μεγάλος αδερφός, ήταν 11 χρονών και μαθήτευσε δίπλα στους μεγαλύτερους οινοποιούς τότε της Ελλάδας, οι οποίοι βρίσκονταν εκεί για να οινοποιήσουν επικέτες ΠΟΠ Μαντίνεια. Η αλλαγή πλεύσης έγινε το 2009, όταν η Κατερίνα Μποσινάκη μαζί με τον Σωτήρη, αποφάσισαν πως είναι καιρός η οικογένεια να δώσει επώνυμο πλέον το δικό της στίγμα στην ελληνική οινική σκηνή. Με μόλις 50.000 φιάλες Μαντίνεια ΠΟΠ, που λειτουργεί σήμερα ως σημείο αναφοράς για την οινοποίηση της εμβληματικής ποικιλίας της περιοχής, χαρακτηρίστηκαν «μαέστροι» του Μοσχοφίλερου, χαρακτηρισμό που ο μικρός αδερφός, Κωνσταντίνος, γεννηθείς το 1997, φιλοδοξεί να αναβαθμίσει, αναζητώντας δημιουργικά νέες εκφράσεις της ιστορικής ποικιλίας που σχημάτισε ζώνη ΠΟΠ από το 1971.

Σωτήρη, τελικά το διάλεξες ή σε διάλεξε;

Όταν δεν έχεις 100% δικά σου αμπέλια, έχεις την πολυτέλεια να διαλέξεις καλά κομμάτια και καλούς συνεργάτες, ιδιαίτερα στη Μαντίνεια με τους έμπειρους αμπελουργούς

ΣΩΤ.Μ.: Ήθελα και δεν ήθελα. Ήρθε πολύ ωραία όμως και όσο περνούσε ο καιρός, έγινε μια επιθυμία που δεν φεύγει. Άλλωστε, δεν υπάρχει κόσμος που να έχει καταπιαστεί με το κρασί, με το αμπέλι και να μην το έχει ερωτευθεί. Ναι, μπορεί η όρεξη να ήρθε σε δεύτερο χρόνο αλλά μετά δεν μπορείς να την αφήσεις να φύγει. Είναι τόσο έντονο όλο αυτό.

ΚΑΤ.Μ.: Να συμπληρώσω πως ακριβώς γι' αυτόν το λόγο, ένας οινοποιός που αγαπά αυτό που κάνει δύσκολα θα μπει και στη διαδικασία να κάνει ένα κρασί που δεν θα τον εκφράζει. Υπάρχει όμως και ο παράγοντας του κέρδους, με την έννοια της βιωσιμότητας της επιχείρησης. Ο πυρήνας όμως παραμένει και είναι αυτός που υπακούει στον κανόνα ότι τα κρασιά θέλουν χαρακτήρα, τον οποίο αποκτούν μόνο μέσα από την αγάπη και τον ενθουσιασμό που έχει για τη δουλειά του ένας οινοποιός.

Ποιο κομμάτι που διαχειρίζεσαι σε αυτό το εγχείρημα είναι πιο δύσκολο; Η συνεργασία με τους παραγωγούς; Η οινοποίηση;

ΣΩΤ.Μ.: Η συνεργασία με την οικογένεια. Αυτό μπορεί να είναι το πιο δύσκολο. Ο τρύγος είναι μια γιορτή. Πραγματικά τη χαίρομαι αυτή την περίοδο. Μπορεί να πρέπει να

Εσύ, Κατερίνα, πώς βλέπεις τη συνεργασία σου με τα αδέρφια σου και τις αντοχές που μπορεί να έχει μια οικογενειακή επιχείρηση;

ΚΑΤ. Μ.: Οι οικογενειακές επιχειρήσεις έχουν κάτι σοβαρό. Μια πολύ δυνατή κόλλα. Η οικογένεια έχει θυσιάσει πολλά από κοινού πράγματα. Από μόνο του αυτό είναι αρκετό για να σε κρατήσει στην προσπάθεια. Όταν έχεις περάσει όλα σου τα παιδικά χρόνια στην προσπάθεια των γονιών να χτιστεί αυτός ο χώρος. Όταν δεν έβλεπες για τουλάχιστον δυο μήνες τους γονείς σου από τον τρύγο και μετά. Όλο αυτό είναι ένα είδος επένδυσης, δεν το αφήνεις εύκολα και πόσο μάλλον όταν έχεις να κάνεις με μια τέτοια δουλειά που την ερωτεύεσαι.





συμβαίνουν κάποια πράγματα σε συγκεκριμένες ώρες και μέρος, αλλά είναι μια γιορτή. Στην ουσία κάτι όμορφο. Το πιο δύσκολο είναι σίγουρα η αγορά, αλλά μετά έρχεται ο τρόπος λειτουργίας σε ένα οικογενειακό περιβάλλον, γιατί αν δεν ήμασταν αδέρφια, μπορεί να είχαμε σπάσει. Θυμάμαι είχαμε βρεθεί σε μια ομιλία και μίλαγε ο Στέλλιος Μπουτάρης για το πόσο δύσκολο ήταν να περάσει το οινοποιείο από τον πατέρα στο παιδί. Έλεγε ότι ανέλαβε όταν πήγε για δήμαρχος ο κυρ Γιάννης. Όταν είναι να περάσει η διαδοχή στο παιδί είναι δύσκολο σε όλες τις δουλειές. Ειδικά στο οινοποιείο, είναι πιο δύσκολο. Δεν μπορώ να δεχτώ 100% ότι το παιδί μου αύριο θα κάνει καλύτερο κρασί από εμένα. Θυμάμαι ο δικός μας πατέρας, έπαθε έμφραγμα το 2014 και τότε έκανε πίσω.

Σήμερα τα πιο πετυχημένα εγχειρήματα διαθέτουν δικό τους αμπέλι.

KAT. M.: Εμείς δικά μας αμπέλια δεν έχουμε ακόμη. Στηρίζουμε τους οινοποιούς. Οι γονείς μας ήταν απόλυτοι ότι ο αμπελουργός είναι στο αμπέλι και ο οινοποιός δίπλα του. Δεν συγχέονται αυτά τα δύο, όχι με την έννοια ότι ένας οινοποιός δεν μπορεί να γίνει αμπελουργός, αλλά στην περίπτωση της Μαντίνειας, υπάρχει μια ιδιαιτερότητα. Μια ζώνη όπως αυτή σημαίνει ότι έχει μια παράδοση αμπελοκαλλιέργειας με πολύ έμπειρους αμπελουργούς. Αυτήν τη στιγμή συνεννοούμαστε με τα παιδιά των αμπελουργών με τους οποίους συνεργάζονταν οι γονείς μας. Μιλάμε για διαπροσωπικές σχέσεις πάνω από 20 χρόνια. Νιώθουν το κρασί μας σαν δικό τους.

Τι ήταν αυτό που άλλαξε ουσιαστικά την κατεύθυνση της μονάδας το 2009;

KAT.M.: Η δημιουργία του οινοποιείου ήρθε από την επιθυμία του πατέρα μας να μπει στην παραγωγή. Μέχρι τότε, ο παππούς μας ήταν έμπορος. Οι γονείς μας όμως ήταν ανασφαλείς στο να κάνουν κάτι δικό τους. Τη δεκαετία του 1990 έφτιαχναν κρασί από Μοσχοφιλερο για να καλύψουν τη μεγάλη ζήτηση σε ολόκληρη τη χώρα. Έκαναν μεγάλες και ποιοτικές επενδύσεις, οι οποίες τράβηξαν άλλα οινοποιεία, με καλό όνομα, που ήθε-

Βρίσκεις κάποια παθολογία στη σχέση αμπελουργού - οινοποιού;

ΣΩΤ.Μ.: Στο σταφύλι, την κλείνει την τιμή αυτός που την αγοράζει. Εγώ που είμαι οινοποιός λέω ότι το κρασί μου στοιχίζει τόσο. Ο αμπελουργός δεν μπορεί να το κάνει αυτό και είναι μια παθολογία. Εδώ την τιμή την κόβουν ενίοτε τα πολύ μεγάλα οινοποιεία που βρίσκονται εκτός ζώνης. Εμείς δίνουμε άλλες τιμές, εκτός αγοράς τιμές, δηλαδή υψηλότερες. Έτσι έχουμε και καλύτερη σχέση με τον παραγωγό και του περνάμε διπλό κίνητρο για να έχει προσεγγμένο το δικό του σταφύλι. Είναι σημαντικό να είσαι κοντά στον αμπελουργό. Συνολικά διαχειριζόμαστε 200 στρέμματα, έχουμε συνεργασία και επαφή όλο το χρόνο με 15 αμπελουργούς. Άλλος έχει 30 στρέμματα, άλλος δύο.

συνέντευξη Σωτήρης, Κατερίνα & Κωνσταντίνος Μποσινάκης

λαν και μια επικέτα Μαντινεία. Ο Σωτήρης, ήταν 10 – 11 χρονών τότε και έμαθε από παιδί δίπλα στους μεγαλύτερους οινολόγους τότε της χώρας. Είχαμε έρθει κοντά με πολλούς, πηγαίναμε στις εκθέσεις, μας άρεσε η εξωστρέφεια. Όταν τελειώσαμε τις σπουδές μας, νιώσαμε ότι είμαστε έτοιμοι για το επόμενο βήμα. Εκεί σταμάτησαν και οι συνεργασίες. Από τότε οινοποιούμε μόνο για εμάς. Είπαμε πως είναι η στιγμή, ήταν ώριμη η συνθήκη μέσα μας, Ξέραμε πλέον ποιοι ήμασταν, τι κάνουμε, τι σταφύλι έχουμε.

Κωνσταντίνε πού το βλέπεις να φτάνει το Μοσχοφίλερο;

ΚΩΝ.Μ.: Παντού. Είναι ένα σταφύλι που έχει την ευρωστία του. Είναι αναγνωρισμένο από το '70, έχει δυναμική να βγάλει από αφρώδη, λευκά, ροζέ. Εμείς προσπαθούμε να βγάλουμε ανοικτό κόκκινο. Είναι αναγνωρίσιμο. Μιλάμε για μια ζώνη όπου όλα της τα οινοποιεία κάνουν πάνω από τον μέσο όρο καλά κρασιά. Είναι μια ποικιλία που αρκετοί έχουν υποτιμήσει, αλλά δεν είναι έτσι.

Κόκκινο μπορεί να γίνει;

ΚΩΝ.Μ.: Η δυναμική δεν ξέρουμε πού μπορεί να φτάσει. Το 2015 ξεκινήσαμε το ροζέ, την Ιέρεια. Μέχρι τότε όλοι το ήξεραν σαν αφρώδες και λευκό. Φαίνεται πλέον πως δίνει τα πάντα: Αφρώδες, ροζέ, light red. Μόνο μια ποικιλία! Και έτσι όπως πάει ο καιρός μπορεί να δοκιμάσουμε ακόμα και ημίξηρο. Σαν σταφύλι έχει ένα πολύ βασικό χαρακτηριστικό, που είναι η οξύτητα. Είναι ένα από τα βασικά κυρίως στοιχεία του κρασιού και δείχνει μια δυναμική παλαιώσης.

Μπορεί να βρει το Μοσχοφίλερο διεθνώς τη φήμη του Ασύρτικου;

ΣΩΤ.Μ.: Δεν ξέρω, παίζει ρόλο και η Σαντορίνη, το ηφαίστειο, ο τουρισμός. Το brand name δεν

Ο αμπελώνας της Μαντινείας, έχει κάτι άλλο πέραν του Μοσχοφίλερου;

ΚΩΝ.Μ.: Μπορεί να υπάρχουν κάποια άλλα, ίσως μικρές προσθήκες άλλων οινοποιείων, τα τρία βασικά χωριά της Μαντινείας όμως, μόνο Μοσχοφίλερο έχουν, τουλάχιστον σε λευκά. Δεν είναι όπως άλλες περιοχές.

Είναι δύσκολος ο τρύγος εδώ πάνω;

ΚΩΝ.Μ.: Στον τρυγητό του Οκτώβρη, είναι βέβαιο πως θα φας βροχή! Αυτό χαλάει το Βαυτε. Επίσης εδώ έχει έδαφος, δεν είμαστε Σαντορίνη, που φεύγουν τα νερά. Εδώ τα εδάφη είναι αργιλοπηλώδη και κρατάνε, βουλιάζει το πόδι μέσα στο χωράφι.

Ποια χρονιά ξεχωρίζετε;

ΣΩΤ.Μ.: Δύσκολα θα ξεχωρίσω. Για μας τους οινοποιούς, καλή χρονιά είναι η εύκολη χρονιά. Δεν θέλουμε πολλή επέμβαση. Φέτος δεν μπορούσαμε να μην επέμβουμε. Όπως και να έχει, έχουμε να διαχειριστούμε μια παραγωγή 200 στρέμματα και είμαστε κοντά στους παραγωγούς, δεν θα πάρουμε κακό σταφύλι. Αν έρθει, δεν θα μπει στο κρασί. Η ποιότητα είναι σπάνια στις επικέτες που υποστηρίζουμε με πάθος. Βλέπουμε βέβαια χρόνο με το χρόνο μια διαφορά στην έκφρασή τους. Οι πιο ψυχρές δίνουν κρασιά ωρίμανσης, η πιο θερμές πιο αρωματικά.





Σκέφτεστε το αφρώδες;

ΚΩΝ. Μ.: Θέλουμε οι κινήσεις μας να είναι προσεκτικές. Το αφρώδες είναι μεγάλο κεφάλαιο. Είναι μια σοβαρή απόφαση, ειδικά η παραδοσιακή μέθοδος της Καμπανίας. Πέρυσι δοκιμάσαμε ένα πειραματικό Pet nat και θα κυκλοφορήσει φέτος κανονικά.



Ξέρω αν μπορείς να το φτάσεις, αλλά την ποιότητα των κρασιών μπορεί, με μείωση της παραγωγής, με μια καλύτερη διαχείριση. Το δυναμικό της ποικιλίας και ο τόπος μπορούν να φτάσουν σε ένα υψηλό. Μπορείς να δεις και την παλαιώση. Υπάρχουν πράγματα που μπορεί κανείς να κάνει και να του δώσει υπεραξίες που δεν τις έχει αγγίξει κανείς. Είναι θετικό επίσης ότι το Μοσχοφίλερο δεν έχει δώσει σαν καλλιέργεια ωραία δείγματα στην υπόλοιπη Ελλάδα. Κάποιος που είναι πιο ανομπε, μπορεί να σου πει όμως και όχι, δεν θα φτάσει ποτέ το Ασύρτικο.

Πώς την χτίζεις την ιστορία σου;

ΚΩΝ. Μ.: Όταν ξεκίνησαν τα αδέρφια μου να δίνουμε τα κρασιά μας, απευθύνθηκαν σε ανθρώπους που ήταν μυημένοι στο χώρο. Αυτό βοήθησε πολύ και στο εξωτερικό. Όταν κάποιος εισαγωγές από την Αμερική για παράδειγμα, ψάχνει κάτι να μην υπάρχει, να μην έχει κουράσει, αυτούς θα ρωτήσει και κάπως έτσι έμαθαν το όνομά μας. Βέβαια, εγώ και ο Σωτήρης κάνουμε τη δουλειά στο οινοποιείο, η Κατερίνα είναι το μυαλό, το CEO μας...

ΚΑΤ. Μ.: Όταν ξεκινήσαμε, με τη σοδειά του 2009, βγήκαμε δηλαδή στην αγορά το 2010, τότε η Αθήνα ήταν υπό κατάρρευση. Ακόμα και εκείνη την περίοδο υπήρχαν άνθρωποι που έψαχναν το μικρό διαμαντάκι που θα κάνει τη διαφορά, γιατί εκείνα τα Μοσχοφίλερα είχαν δοκιμάζαν τότε, είχαν κουράσει. Ο Γιάννης Καϊμενάκης μας βοήθησε πολύ τότε και οφείλω να του το αναγνωρίσω. Ήταν από τους ανθρώπους που μας πίστεψαν ως το τέλος.

Φαίνεται από την ιστορία σας, πως σε κάποια στιγμή, το Μοσχοφίλερο έχασε την αίγλη του;

ΚΑΤ. Μ.: Ήταν πολλοί οι παράγοντες που έχασε την αίγλη του το Μοσχοφίλερο. Υποτιμήσαμε την είσοδο της Μαλαγουζιάς, γιατί η Μαλαγουζιά στη μαζική κατανάλωση πήρε από το Μοσχοφίλερο. Τη δεκαετία του '90 ήταν ένα εύκολο κρασί, ολόλευκο. Αυτό άλλαξε για να αλλάξει και η αντιμετώπισή του. Ήμασταν από τις πρώτες Μαντίνειες που βγήκαν με εκκύλιση. Επειδή αρχίσαμε με τις μεγάλες εκκυλίσεις και είχαμε ροδίζον χρώμα, ο καταναλωτής στην ανώνυμη πώληση το γύριζε πίσω. Νόμιζαν πως έπρεπε να είναι ολόλευκο. Μετά άρχισε να μαθαίνει ο κόσμος πως η ποικιλία είναι ερυθρωπή. Η διαφορά είναι αισθητή στο χρώμα. Εκπαιδεύονταν από σομελιέ στα εσπιατόρια που εσπιάσαμε στο ξεκίνημά μας.

ΣΩΤ. Μ.: Η εκπαίδευση έγινε σε τέτοιο βαθμό, που μια φορά, είχε έρθει καβίστας από τη Μύκονο, και του έδωσα κρασί, φρεσκοεμφιαλωμένο, που είναι ακόμα λίγο λευκό και θεωρούσε πως είναι λάθος.



Φτιάξατε όνομα με την Μαντίνεια, το κοινό σας αγάπησε με την Ιέρεια, τι νεότερο έχουμε τώρα;

ΚΑΤ. Μ.: Αυτήν τη στιγμή, όλα τα οινοποιεία της Μαντινείας ενωνόμαστε. Θα λεγόμαστε The Madinianw. Θα κάνουμε μια σειρά δράσεων, να κάνουμε το Μοσχοφίλερο ευρέως πιο γνωστό, θα κάνουμε συντονισμένες δράσεις. Όπως έγινε στην Αττική, στην Κεφαλονιά, στη Νεμέα. Στα δικά μας κρασιά, ήμασταν από την αρχή πολύ προσεκτικοί. Η πρώτη εμφιάλωση έγινε το 2009, η Ιέρεια ήρθε έξι χρόνια μετά. Πλέον οινοποιούμε 50.000 Μαντίνειες και 10.000 Ιέρειες. Στη συνέχεια δοκιμάσαμε τη Δρεζίνα, σε μερικούς μήνες θα βγει η δεύτερη χρονιά, σε 2.000 επικέτες, ενώ από πέρυσι φέραμε και την Aspela, που είναι ένα εγχείρημα του Κωνσταντίνου.



ΑΝΘΕΚΤΙΚΑ ΣΤΗ ΦΩΤΙΑ ΔΕΝΤΡΑ

Εγχώρια βιομηχανία παραγωγής φελλού εξετάζει η Καλιφόρνια



Το **33%** της επιφάνειας των **δασών παγκοσμίως** βρίσκεται στην Πορτογαλία.

Κινήσεις για να δημιουργήσουν τη δική τους βιομηχανία παραγωγής φελλού φημολογείται ότι κάνουν οι εταιρείες κρασιού στην Καλιφόρνια, με οίκους όπως η E & J Gallo να φέρεται ότι ήδη αγοράζει πρώτη ύλη δρυός. Το επίκεντρο της βιομηχανίας φελλού είναι αναμφισβήτητα η Πορτογαλία και με το δεδομένο ότι χρειάζεται ενάμιση μήνας για να αποσταλούν έτοιμα πώματα φελλού στις ΗΠΑ, η ίδρυση μιας εγχώριας επιχείρησης ακούγεται λογική.

ΑΛΛΑΓΗ ΑΝΤΙΛΗΨΗΣ

Στη Γαλλία ο πρώτος φορέας για κρασιά με low/no αλκοόλ



Πρεμιέρα στις 11 Σεπτεμβρίου έκανε στην οινοπαραγωγική Γαλλία η πρώτη σε παγκόσμιο επίπεδο συλλογικότητα για κρασιά με λίγο ή καθόλου αλκοόλ. Στους εμπνευστές της ο Sébastien Thomas, εγγονός αμπελουργού στο Cognac, και η γαλλική start-up «Moderato», που προσφέρουν κρασιά χαμηλής περιεκτικότητας σε αλκοόλ και έχουν ενταχθεί στο φορέα No/Low, ο οποίος για την ώρα αριθμεί δέκα μέλη. Αξίζει να σημειωθεί ότι ακόμα κι αν θεωρείται εξειδικευ-

μένη, η αγορά του μη αλκοολούχου κρασιού αυξήθηκε πέρυσι κατά 7% και αντιπροσώπευε περισσότερα από 3,8 δισ. δολάρια σε αξία παγκοσμίως, ενώ στη Γαλλία, το 2022, το 56% των ενηλίκων δήλωσαν ότι θα ήθελαν να πίνουν λιγότερο αλκοόλ.

ΖΗΤΗΣΗ ΓΙΑ ΑΦΡΩΔΗ

ΚΙΝΑ, ΒΡΑΖΙΛΙΑ ΚΑΙ ΡΩΣΙΑ «ΤΡΕΧΟΥΝ» ΤΗΝ ΠΑΓΚΟΣΜΙΑ ΑΓΟΡΑ ΟΙΝΟΥ

Τα 538,35 δισ. δολάρια έως το 2028, από 391,76 δισ το 2022, παρουσιάζοντας ρυθμό ανάπτυξης 5,53 % (CAGR), αναμένεται να φτάσει η παγκόσμια αγορά οίνου σύμφωνα με έκθεση της ResearchAndMarkets.com, η οποία σημειώνει επίσης πως την άνοδο αυτή οδηγούν αναδυόμενες αγορές όπως η Κίνα, η Βραζιλία και η Ρωσία, στις οποίες η κατανάλωση αυξάνεται ραγδαία, ενώ κοντά στις γνωστές μάρκες διαμορφώνονται ανά τον κόσμο διαρκώς και νέα σπία. Σύμφωνα με την έκθεση διαπιστώνεται μια αλλαγή στα πρότυπα κατανάλωσης κρασιού, με μια αυξανόμενη προτίμηση για το κόκκινο κρασί έναντι του λευκού οίνου ενώ και το ροζέ κρασί έχει επίσης κερδίσει δημοτικότητα, ιδιαίτερα στους νεότερους καταναλωτές, όπως και ο αφρώδης οίνος που, παρότι συνδέεται με γιορτές και ειδικές περιστάσεις, πλέον καταναλώνεται πιο συχνά ως καθημερινό ποτό. Τέλος υπάρχει μια αυξανόμενη ζήτηση για βιολογικά και βιοδυναμικά κρασιά.

ΣΤΑ 50 ΤΑ ΜΕΛΗ ΤΟΥ ΟΙΝ

Μέλος του Παγκόσμιου Οργανισμού Οίνου έγινε η Αλβανία

Το 50στό κράτος μέλος του Παγκόσμιου Οργανισμού Οίνου (ΟΙΝ) έγινε η Αλβανία, γεγονός που δίνει στη γείτονα χώρα τη δυνατότητα να λάβει μέρος στις θεμελιώδεις αποφάσεις σχετικά με την εξέλιξη του κλάδου και να υψώσει τη φωνή της, καθιστώντας την έναν από τους 50 φορείς λήψης αποφάσεων σε έναν τόσο σημαντικό τομέα. Μάλιστα, ως νέο μέλος, η Αλβανία θα συμμετάσχει στην 22η Γενική Συνέλευση τον Οκτώβριο του 2023. Σημειώνεται ότι με βάση τα επίσημα στοιχεία του Οργανισμού, το 2022 η Αλβανία είχε έκταση αμπελώνων 11.339 εκτάρια.



Το απόλυτο βεβούδο!



www.adam-oinos.gr



Ένα μικρό **λόμπι** αμπελουργών – οινοποιών από τη **Φιλανδία**, έπεισαν πρόσφατα την **κυβέρνηση** της χώρας να καταθέσει **αίτημα** χαρακτηρισμού της χώρας του **Αν Βασίλη** ως οινοπαραγωγού.

ΘΑ ΓΙΝΕΙ ΤΕΛΙΚΑ Ο ΑΗ ΒΑΣΙΛΗΣ ΟΙΝΟΠΑΡΑΓΩΓΟΣ

Εξοικειώνονται οι Σκανδιναβοί με την ιδέα της αμπελουργίας και της οινοποίησης

Είναι κοινό μυστικό ότι οι Σκανδιναβοί εξοικειώνονται εδώ και μερικά χρόνια με την ιδέα της αμπελουργίας και της οινοποίησης. Πρόσφατα ξεκίνησε και το lobbying και είναι πολύ πιθανό σε μερικές δεκαετίες να δοκιμάσουμε τα πρώτα δείγματα λευκών και αφρώδων σίνων από τη χώρα του Αν Βασίλη, σε φιάλες που θα αναγράφουν με κάθε επισημότητα τη λέξη «σίνος». Λίγο η κλιματική αλλαγή, λίγο το δαιδαλώδες γραφειοκρατικό μοντέλο των Βρυξελλών, δεν θα μπορούσαν να επιτρέψουν στις Σκανδιναβικές χώρες να βγουν στην αγορά με κρασιά. Αν και το κλίμα δείχνει να οδεύει προς τον σκη-

ματισμό σταθερών μικροκλιμάτων που θα ευνοούσαν την αμπελουργία, η Σουηδία και η Φιλανδία, που έχουν εκφράσει την επιθυμία τους να χαρακτηριστούν ως οινοπαραγωγές χώρες, θα χρειαστεί να περιμένουν το 2028. Προ ολίγων ημερών, ένα μικρό λόμπι αμπελουργών – οινοποιών από τη Φιλανδία, έπεισαν την κυβέρνηση της χώρας να καταθέσει αίτημα χαρακτηρισμού της χώρας του Αν Βασίλη ως οινοπαραγωγού χώρας στην Ε.Ε. Ακόμα κι αν πειστούν οι ευρωπαϊκές αρχές, κάτι τέτοιο θα είναι εφικτό μόνο μετά το 2028, όταν δηλαδή θα έχει ενεργοποιηθεί η επόμενη επταετία της ΚΑΠ.



WORLD'S BEST VINEYARDS

MENDOZA ΑΡΓΕΝΤΙΝΗΣ

Catena, Zapata, ο καλύτερος αμπελώνας του κόσμου

Ο αμπελώνας Catena Zapata από τη Mendoza Αργεντινής βρέθηκε στην κορυφή της λίστας με τους καλύτερους του κόσμου σε ό,τι αφορά την οινοτουριστική εμπειρία. Ο Bodegas de los Herederos del Marqués de Riscal της Rioja ήρθε στη δεύτερη θέση ως κορυφαίος στην Ευρώπη. Ο Χιλιανός αμπελώνας VIK έφτασε την τρίτη θέση και ο Creation στη Νότια Αφρική στην τέταρτη ως γενικός νικητής της Αφρικής.



ΛΕΥΤΕΡΗΣ ΧΑΝΙΑΛΙΔΗΣ

Ο πρώτος Έλληνας Master Sommelier

Τιον τίτλο του Master Sommelier κατέκτησε πριν από μερικές εβδομάδες, ο Λευτέρης Χανιαλίδης, ο ένας από τους δύο υποψηφίους για το 2023, επιτυγχάνοντας να είναι ο πρώτος Έλληνας που εισέρχεται σε αυτό το κλειστό, παγκόσμιο κλαμπ του Court of Master Sommeliers που γεννήθηκε στη Βρετανία και αριθμεί μόλις 280 μέλη.



Καλύτερος Έλληνας **Οινοχόος** για το **2020** είχε αναδειχθεί ο **Λευτέρης Χανιαλίδης**.



Η Νάουσα και το Αμύνταιο στο... μικροσκοπιο

Οι μικρόκοσμοι δύο μεγάλων terroirs από το Κτήμα Κυρ-Γιάννη

«Μικρές πτυχές δύο πολυσήμαντων terroirs». Κάπως έτσι θα μπορούσε να περιγράψει κάποιος με δυο λόγια αυτή την ιδιαίτερη οικογένεια κρασιών του Κτήματος Κυρ-Γιάννη.

Έξι premium κρασιά σε ένα διαφορετικό οδοιπορικό ενδοσκοπήσης στη Νάουσα και το Αμύνταιο, μέσα από τα μάτια και την εμπειρία των ανθρώπων της Κυρ-Γιάννη που έχουν γράψει κυριολεκτικά χιλιόμετρα ιστορίας, καινοτομίας και επένδυσης σε αυτές τις δύο ζώνες.

Έξι micro-terroir ετικέτες του Κτήματος που αναλαμβάνουν να φωτίσουν ένα μικρό αμπελοτόπι τη φορά. Ένα μικρό block που, χάρη στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του και μετά από χρόνια μελέτης και πειραματισμού, επιλέχτηκε για τη φύτευση μιας συγκεκριμένης ποικιλίας. Μια προσπάθεια πρωτοποριακή και κοπιαστική συνάμα, που μετράει ήδη αρκετές δεκαετίες -οι πρώτες γεωλογικές και εδαφολογικές μελέτες έγιναν το 1970- αναδεικνύοντας τη φιλοσοφία σεβασμού στο αγροοικοσύστημα, πίστης στην επιστημονική γνώση και συστηματικής βιώσιμης επένδυσης του Κτήματος Κυρ-Γιάννη, που σήμερα ακόμη εμπνέει και δείχνει τον δρόμο.

Μια σπουδή στις λευκές ποικιλίες είναι το ταξίδι στο Αμύνταιο που μας πάει στον Άγιο Παντελεήμονα και σε υψόμετρο που ξεπερνά τα 700 μέτρα. Για την ακρίβεια... στα 720 μέτρα, ένα από τα μεγαλύτερα

υψόμετρα που καλλιεργείται η **ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ** στα χώρα μας, ενώ το Ασύρτικο στο block **ΤΑΡΣΑΝΑΣ** έχει βρει το σπίτι του, δημιουργώντας ένα κρασί-σημείο αναφοράς της βορειοελλαδίτικης έκφρασης της ποικιλίας. Τα μικρά αμπελοτόπια **ΠΑΛΠΟ** και **ΝΤΡΟΥΜΟ** σε λίγο σαρανταρίζουν από τις πρώτες φυτεύσεις που έγιναν στη ζώνη με Chardonnay και Sauvignon Blanc.

Ο βαθύς δεσμός με το Ξινόμαυρο και το από πάντα ανήσυχο πνεύμα της Κυρ-Γιάννη αντανακλάται στις δύο ετικέτες της

σειράς από τη Νάουσα. Η εμβληματική ερυθρή ετικέτα **ΔΙΑΠΟΡΟΣ** από κλήματα 51 ετών σήμερα στο block 5 του διάσημου αμπελώνα του Κτήματος στο Γιαννακοχώρι, αφήνει λίγο χώρο στο Syrah, σε ένα από τα πιο premium blends Ξινόμαυρου του ελληνικού κρασιού. Από την άλλη, το μονοποικιλιακό γαστρονομικό ροζέ **ΑΓΚΑΘΩΤΟ** είναι η πρώτη πρόταση της Κυρ-Γιάννη από ένα μικρό αμπελοτόπι νεαρού Ξινόμαυρου στη Γάστρα, απόκτημα της τελευταίας δεκαετίας του Κτήματος, και μια ακόμη ευκαιρία μελέτης σε ένα

επίσης ξεχωριστό sub-terroir της ζώνης. Οι μικροϊστορίες του Κτήματος Κυρ-Γιάννη από Single Blocks της Νάουσας και του Αμυνταίου διατίθενται σε επιλεγμένες κάβες, εστιατόρια και wine bars.

ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΟΣ ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ: Β.Σ. ΚΑΡΟΥΛΙΑΣ (ΤΗΛ: +30 214 6876200)

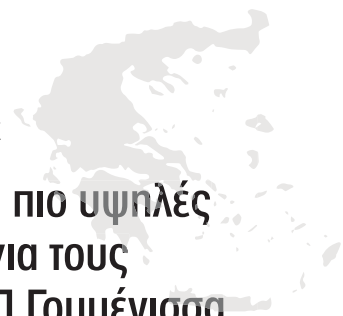




ΕΚΡΗΚΤΙΚΟΣ ΧΑΡΑΚΤΗΡΑΣ

Στην Άαλη Πολιτιστική Κληρονομιά ο πολιτισμός του Ξινόμαυρου Νάουσα

Στο Εθνικό Ευρετήριο Άαλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς της Ελλάδας ανήκει πλέον «Ο Πολιτισμός του Ξινόμαυρου Οίνου Νάουσα». Η μακρά αμπελοοικονομική παράδοση της Νάουσα έχει ως επίκεντρο την παραγωγή οίνου από την ποικιλία Ξινόμαυρο. Είναι συνυφασμένη με τις ποικίλες πολιτισμικές εκφάνσεις της καθημερινότητας στην πόλη, συνδεδεμένες με την καλλιέργεια της αμπέλου και την παραγωγή της εν λόγω ποικιλίας η οποία έχει ιδιαίτερη σημασία για τη σύγχρονη οικονομία της πόλης και της ευρύτερης περιοχής της. Είναι ποικιλία με πλήθος ονόματα, όπως Μαύρο Ναούσα, Ξινόγαλτα, Ποπόλκα αλλά και Μαύρο Γουμένισσα.



ΑΥΞΗΣΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

Ολοένα και πιο υψηλές επιδόσεις για τους οίνους ΠΟΠ Γουμένισσα

Χρονιά υψηλού επιπέδου για τους οίνους ΠΟΠ Γουμένισσα, ήταν το 2022, με χαρακτηριστικά όπως νεανικότητα, φρεσκάδα, ελπιδοφόρα ρουστίκ πινελιά, ενδιαφέρουσες οξύτητες, απαιτητική οσφρηπτική δεινότητα και τεράστια πρόοδο στον χαρακτήρα της συγκριτικά με τα προηγούμενα χρόνια. Την εκτίμηση αυτή διατύπωσαν τα μέλη της επιτροπής οργανοληπτικού ελέγχου, που ορίστηκε από την ΕΔΟΑΟ, μετά το πέρας της διαδικασίας οργανοληπτικού ελέγχου και κατάταξης των τοπικών ΠΟΠ οίνων, που πραγματοποιήθηκε στο οινοποιείο των αδελφών Τάτσι στο Κιλκίς. Στη διαδικασία εξετάστηκαν επτά κρασιά από ισάριθμα οινοποιεία και πέρασαν από τον οργανοληπτικό έλεγχο, με μεγαλύτερο – του μέσου όρου – της βαθμολογίας, επιβεβαιώνοντας για μια ακόμη χρονιά το 2022, πως ικανοποιούν τις πιο υψηλές απαιτήσεις της αγοράς τόσο της εγχώριας, όσο και του εξωτερικού. Η παραγωγή οίνου ΠΟΠ Γουμένισσα διαμορφώθηκε το 2022 σε 164,5 τόνους με την ποικιλία Ξινόμαυρο να συμμετέχει στη ΓΟΥΜΕΝΙΣΣΑ με 120 τόνους και την ποικιλία Νεγκόσκα με 43,9 τόνους. Το 2021, η παραγωγή οίνου ΠΟΠ Γουμένισσα είχε διαμορφωθεί σε 105,2 τόνους.



Ο ιδρυτής του **WSPC** και πρώτος Master of Wine στην Ελλάδα, Κωνσταντίνος **Λαζαράκης**, έχει αναλάβει τον ρόλο του **συντονιστή** της Ελληνικής Ακαδημίας Οίνου.



ΜΕ ΔΥΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΕΚΚΙΝΕΙ Η GREEK WINE ACADEMY

Στην εκπαίδευση των επαγγελματιών του κλάδου της εστίασης αλλά και του τουρισμού για τον πλούτο των ελληνικών οίνων και δη των ΠΟΠ και ΠΓΕ και της πολιτιστικής τους ταυτότητας προκειμένου να γίνουν πρεσβευτές στην εγχώρια και παγκόσμια αγορά, προβλέπει η Ελληνική Ακαδημία Οίνου. Η ίδρυση της Greek Wine Academy ανακοινώθηκε κατά τη διάρκεια συνέντευξης τύπου την Τρίτη 21 Ιουνίου από την Εθνική Διεπαγγελματική Οργάνωση Αμπέλου και Οίνου. Την αρχή έκανε ο ιδρυτής του WSPC και πρώτος Master of Wine στην Ελλάδα Κωνσταντίνος Λαζαράκης, ο οποίος είχε αναλάβει τον ρόλο του συντονιστή, ο οποίος αναφέρθηκε στα εκπαιδευτικά προγράμματα του WSPC και στον αγώνα που γίνεται προκειμένου να μορφωθεί η Ελλάδα γύρω από το κρασί, τονίζοντας ότι το πρόβλημα της αμάθειας είναι τεράστιο και πως τα πράγματα θα ήταν πολύ καλύτερα αν υπήρχε μία καλή οινική εκπαίδευση στην χώρα από την δεκαετία του '60. Να σημειωθεί ότι ο σχεδιασμός της Greek Wine Academy ανατέθηκε από την ΕΔΟΑΟ στην Wine & Spirits Professional Center (WSPC), και απαρτίζεται από δύο εκπαιδευτικά προγράμματα: Το GWA Foundation Certificate (διδασκαλία 6 ωρών) και GWA Advanced Certificate (18 ωρών).

ARGATIA
WINERY

ΡΟΔΟΧΩΡΙ
ΝΑΟΥΣΑ
αμπελώνες βιολογικής καλλιέργειας

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

Παραγωγή πωμάτων φελλού στην Cork Hellas Μια καθημερινή πραγματικότητα

Η επένδυση που προγραμματίζει η Αφοι Κοκκαλίδη - Cork Hellas για ανοικοδόμηση νέων κτηριακών εγκαταστάσεων είναι γεγονός που τίθεται ήδη σε εφαρμογή. Ωστόσο, η εταιρεία που ιδρύθηκε το 1991, συμπληρώνει ήδη 18 χρόνια λειτουργίας στις υπάρχουσες εγκαταστάσεις της, 29 χλμ. από την πόλη της Θεσσαλονίκης. Σε αυτό τον πρώτο ιδιόκτητο χώρο της εγκαταστάθηκε τον Οκτώβριο του 2005 με μία μόνο γραμμή παραγωγής και σταδιακά εξελίχθηκε στη μεγαλύτερη μεταποιητική μονάδα πωμάτων φελλού στην Ελλάδα. Το σήμερα βρίσκει την Cork Hellas με 4 γραμμές παραγωγής. Μία παραγγελία φελλών τυπωμένων με το λογότυπο του οινοποιείου ακολουθεί μία συγκεκριμένη και σαφώς καθορισμένη διαδικασία. Τα πώματα φελλού, ως πρώτη ύλη, βρίσκονται σε κατάλληλο αποθηκευτικό χώρο μόνο για φελλούς, στις σταθερές και συγκεκριμένες συνθήκες που απαιτούνται (θερμοκρασία, υγρασία κ.λπ.). Από εκεί μεταφέρονται πρώτα στο τμήμα εκτύπωσης. Υπάρχουν τρία εκτυπωτικά μηχανήματα μελάνης, με δυναμικότητα περίπου 10.000 τεμαχίων την ώρα. Εκτυπώνεται το σώμα του φελλού με μελάνη τροφίμων και κατόπιν οι φελλοί παραμένουν σε ειδικούς σάκους για 48 ώρες για να στεγνώσει η μελάνη. Αν ζητηθεί εκτύπωση κεφαλών (tops) με λογότυπο ή εσοδεία, γί-



νεται στο εκτυπωτικό πυρογραφίας και προηγείται της εκτύπωσης σώματος, η οποία θα γίνει κατά κανόνα την επόμενη ημέρα. Ορισμένες κατηγορίες φελλών τυπώνονται στο εκτυπωτικό laser, ένα υπερσύγχρονο μηχανήμα τελευταίας τεχνολογίας, που δίνει εκτυπώσεις υψηλής ακρίβειας και λεπτομέρειας. Η δυναμικότητά του είναι της τάξης των 5.000 περίπου τεμαχίων ανά ώρα. Στο δεύτερο τμήμα της παραγωγής διενεργείται η τελική κατεργασία επιφάνειας των φελλών. Γίνεται μέσα σε μεγάλους κυλίνδρους, οι οποίοι σε πλήθος και παραγωγικότητα πα-



ρακολουθούν τη δυναμικότητα των μηχανημάτων εκτύπωσης. Μείγμα σιλικόνης και παραφίνης εισέρχεται με ψεκασμό στους κυλίνδρους που περιστρέφονται με χρόνο, ταχύτητα και θερμοκρασία που καθορίζονται. Υπάρχουν διαφορετικοί τύποι σιλικόνης και παραφίνης. Η επιλογή των κατάλληλων υλικών, στις σωστές δοσολογίες και αναλογίες, σε συνάρτηση με τις επιμέρους απαιτήσεις της κάθε παραγγελίας, έχουν σαν αποτέλεσμα την άρτια κατεργασία των φελλών και συνεπαγωγικά την αρτιότητα του πωματισμού.

Μετά την τελική αυτή κατεργασία, τα πώματα φελλού περνάνε τη δεύτερη ηλεκτρονική μέτρηση και συσκευάζονται σε σακούλες με απορρόφηση του αέρα (vacuum) και σφράγιση. Όλες οι διαδικασίες διενεργούνται σε χώρο και με συνθήκες αυστηρής υγιεινής. Την παραγωγική διαδικασία ολοκληρώνει ο ποιοτικός έλεγχος. Αμέσως μετά το πέρας της παραγωγής κάθε μιας παρτίδας φελλών γίνεται προσομοίωση εμφιάλωσης στο εργαστήριο της εταιρείας. Η ολοκλήρωση των ελέγχων και η έγκριση των εργαστηρίου είναι απαραίτητη προϋπόθεση για την αποστολή των φελλών προς τα οινοποιεία, έτοιμων για εμφιάλωση. Όπως κάθε χρόνο παράγεται και εμφιαλώνεται κρασί από διαφορετικές ποικιλίες, terroirs, οινοποιήσεις, έτσι και η Cork Hellas κάθε μέρα παράγει φελλούς. Φελλούς DIAM, φυσικούς, τεχνικούς και άλλους. Με προσοχή, συνέπεια, αφοσίωση, υπευθυνότητα σε αυτό το έργο. Γιατί κάθε ένας φελλός είναι ουσιαστικά ο φύλακας μιας φιάλης κρασιού, που κάποια ώρα, σε κάποιον τόπο θα αντιπροσωπεύσει το οινοποιείο.

KEIMENO **TINA KOKKALIDOU**
CORK HELLAS



The guardian of aromas

DIAM 2

DIAM 3

DIAM 5

DIAM 10

DIAM 30



DIAM 5

DIAM 10

DIAM 30



Mytik 3
DIAM

Mytik 5
DIAM

Mytik 10
DIAM







Επίκεντρο της
καλλιέργειας
Ροδίτη
η Πελοπόννησος,
ενώ ακολουθούν
Στερεά Ελλάδα και
Θεσσαλία

ΠΟΛΥΔΥΝΑΜΟΣ Ο ΡΟΔΙΤΗΣ

Μια αρχαία ελληνική ποικιλία, η οποία καλλιεργείται ευρέως στη χώρα μας καταλαμβάνοντας τη δεύτερη μεγαλύτερη έκταση στον αμπελώνα με περίπου 80.000 στρέμματα, είναι ο Ροδίτης

Κείμενο **Δημήτρης Σκαφίδας** ❖ Οινολόγος

Ενας πραγματικός οινικός χαμαιλέοντας χαρακτηρίζεται από πολλούς ο Ροδίτης, καθώς το βασικό χαρακτηριστικό της ποικιλίας είναι ότι προσαρμόζεται στο περιβάλλον όπου καλλιεργείται και παράγει εντελώς διαφορετικά στυλ κρασιών. Είναι μία από τις πιο παλιές γηγενείς ποικιλίες αλλά και η πλέον πολυφυτεμένη σε πολλά αμπελουργικά διαμερίσματα της χώρας, αποτελώντας βάση για πολλά λευκά κρασιά. Εύρωστη, γόνιμη και παραγωγική ποικιλία, ευαίσθητη στον περονόσπορο αλλά σχετικά ανθεκτική στην ξηρασία, χρειάζεται καλλιεργητική προσοχή ώστε να μπορέσει να δώσει τα πραγματικά ποιοτικά της χαρακτηριστικά. Ο τόπος επίσης όπου θα φυτευτεί παίζει πολύ σημαντικό ρόλο στο τελικό ποιοτικό αποτέλεσμα. Είναι γενικά αποδεκτό πως ορεινοί αμπελώνες, χαμηλής παραγωγικότητας σε περιοχές χωρίς θερμοκρασιακές εξάρσεις και σε εδάφη μετρίως γόνιμα και στραγγερά, σε συνδυασμό με μια προσεκτική οινοποίηση και παραμονή των κρασιών για μικρά διαστήματα με τις οινολάσπες τους, δίνουν τα τελειότερα αποτελέσματα. Τα τυπικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά της ποικιλίας είναι τα φρουτώδη και ανθώδη αρώματα (πράσινο μήλο, εξωτικά φρούτα, εσπεριδοειδή και άνθη εσπεριδοειδών) και ένα ρωμαλέο σώμα που τονίζεται από μια δροσιστική οξύτητα. «Οι δυνατότητες της ποικιλίας είναι πραγματικά πάρα πολλές, καθώς μπορεί να δώσει διαφορετικούς τύπους κρασιών, και γευστικά αξιολογείται θετικά κερδίζοντας τον παγκόσμιο καταναλωτή. Καθώς η ποικιλία παρουσιάζει μεγάλη παραλλακτικότητα ανάλογα με τις συνθήκες του κάθε τόπου αλλά και τον τρόπο καλλιέργειας, η ποιοτική αναβάθμιση θα αρχίσει άμεσα να φαίνεται, καθώς τώρα πια τα φυτώρια εστιάζουν πάνω στις διαφορετικές παραλλαγές και τους κλώνους του ποιοτικού ερυθρωπού Ροδίτη», υπογραμμίζει η Θεοδώρα Ρούβαλη, του ομώνυμου οινοποιείου που δραστηριοποιείται από τις αρχές της δεκαετίας του 1990 αξιοποιεί συστηματικά την εμβληματική ελληνική ποικιλία.



Απόλυτη έκφραση

Ισορροπία, φρέσκια δροσιστική οξύτητα αλλά και φρουτένια επίγευση για τον Ορεινό Ροδίτη



ΘΕΜΕΛΙΩΔΕΣ σημείο αναφοράς για την αμπελουργική ζώνη της Αιγιάλειας, το πρότυπο βαρυντικό Οινοποιείο Ρούβαλη δραστηριοποιείται στην καρδιά του χαρισματικού terroir της από τις αρχές της δεκαετίας του 1990, αξιοποιώντας συστηματικά την εμβληματική ελληνική ποικιλία του Ροδίτη. Και μπορεί στις πεδιάδες ο Ροδίτης να δίνει μεγάλες ποσότητες, ωστόσο είναι στις ορεινές πλαγιές που προσφέρει υψηλή ποιότητα. Γι' αυτό και στην Αιγιάλεια, με το μεγάλο υψόμετρο, τις βραχώδεις πλαγιές, τα μπαλκόνια-πεζούλες που βλέπουν στον Κορινθιακό Κόλπο και τους απόκρημνους μικρούς κλήρους, απολαμβάνει ιδανική φιλοξενία. Πριν 35 χρόνια κυκλοφορεί για πρώτη φορά το «Ασπρολίθι» του Άγγελου Ρούβαλη, από 100% ορεινό Ροδίτη, και αμέσως εντυπωσιάζει και κατακτά τη θέση του στην αγορά σημαδεύοντας τις μεγάλες αλλαγές στο ελληνικό κρασί. Προκαλώντας το ενδιαφέρον γευσιγνωστών διεθνούς φήμης και με σημαντικές διακρίσεις διαχρονικά, το «Ασπρολίθι» κατοχυρώνεται ως η καλύτερη έκφραση της ποικιλίας, φέρνοντας, παράλληλα, στο οινολογικό προσκήνιο τα προνομιούχα αμπελοτόπια της ορεινής Αιγιάλειας. Σήμερα, η Θεοδώρα Ρούβαλη και ο Antonio Ruiz Panego, έχοντας πάρει τη σκυτάλη από τον Άγγελο, συνεχίζουν να μελετούν και να δουλεύουν τον πολυδύναμο Ροδίτη, δημιουργώντας κρασιά με βάση διαφορετικές εκδοχές του. Από το πάντρεμα του Viegnier με τον Ροδίτη, ένα blend παγκόσμιου ενδιαφέροντος, δημιουργήθηκε το πλούσιο και γαστρονομικό «Σύρραχο», ενώ η «Φραγκοσουκιά», ένα διακριτικά πολυδιάστατο ροζέ, προέκυψε από την εκκύλιση του ερυθρωπού Ροδίτη σε συνδυασμό με τη «blanc de noir» οινοποίηση του Cabernet Franc. Το επόμενο βήμα, που προετοιμάζεται εδώ και χρόνια και είναι πια κοντά στα σκαριά της εμφιάλωσης, είναι ένας Ροδίτης Single Vineyard μακράς παλαιώσης, που αποδεικνύει ότι η χαρισματική ποικιλία μπορεί να κατακτήσει και πολύ υψηλά ποιοτικά στάνταρ.



Οινοποιείο Ρούβαλη • Ασπρολίθι 2022

Οινολόγοι: **Θεοδώρα Ρούβαλη & Antonio Ruiz Panego** • Περιοχή: **Ορεινή Αιγιάλεια**



Tree of Life Λευκός, ημίγλυκος

Οινοποιείο: **Οινοποιείο Καραμήτσου**
Οινολόγος: **Ιωάννης Μαλσιώρης**
Περιοχή: **Νεμέα**



Επισκέψιμο
είναι το σύγχρο-
νο οινοποιείο του
Λευτέρη Καρα-
μήτσου στην εί-
σοδο της Νε-
μέας.

© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

Πλήρης ισορροπία για τον Ροδίτη της Νεμέας

Με πρώτη ύλη από αμπελώνες στο Κούτσι και την Ντούρμιζα

ΑΠΑΛΟ ΧΡΩΜΑ, λευκοκίτρινο με πράσινες ανταύγειες. Αρώματα λεμονιού και τροπικών φρούτων ενώ το στόμα χαρακτηρίζεται από πλήρη ισορροπία με οξύτητα μέτρια προς υψηλή. Ο ξηρός λευκός οίνος Tree of Life vol. 12,5%, σοδειά 2022, του Οινοποιείου Καραμήτσου αποτελεί blend Ροδίτη (70%) και Μοσχοφίλερου (30%), με την πρώτη ύλη να προέρχεται αντίστοιχα από αμπελώνες στο Κούτσι σε υψόμετρο 350 μέτρων με στρεμματική απόδοση 700 κιλά/στρέμμα και Ντούρμιζα σε υψόμετρο επίσης 350 μέτρων και με στρεμματική απόδοση 800 κιλών/στρέμμα. Ο τρύγος πραγματοποιείται αρχές έως μέσα Σεπτεμβρίου και η οινοποίηση στις σύγχρονες εγκαταστάσεις του οινοποιείου στην είσοδο της Νεμέας, οι οποίες κατασκευάστηκαν το 2015, μια χρονιά σταθμό για την οινοποιητική επιχείρηση. Σημειώνεται ότι η αμπελουργική και οινοποιητική παράδοση της οικογένειας Καραμήτσου ξεκινά το 1947 με την πρώτη γενιά να κάνει τις πρώτες φυτεύσεις με Αγιωργίτικο. Σήμερα στην τρίτη γενιά προχωρά η πιστοποίηση του αμπελώνα ως βιολογικού, συνεχίζονται οι φυτεύσεις με γηγενείς και διεθνείς ποικιλίες και εξελίσσεται ο πειραματισμός και το «πάντρεμα» των ποικιλιών μεταξύ τους.

Καθημερινά επισκέψιμο είναι το σύγχρονο οινοποιείο του Λευτέρη Καραμήτσου στην είσοδο της Νεμέας, ακριβώς απέναντι από το επιβλητικό μοναστήρι της Παναγίας των Βράχων με γευσιγνωσίες, ξεναγήσεις και εκπαιδευτικά προγράμματα για μικρούς και μεγάλους, καθώς επίσης για την οργάνωση εκδηλώσεων. Διαθέτει αίθουσα γευσιγνωσίας 80 ατόμων, κελάρι για την παλαίωση των κρασιών και ξεχωριστό χώρο για τις δεξαμενές και την εμφιάλωση.



ΕΤΙΚΕΤΕΣ εγχώριες ντίβες

ΛΗΜΝΙΩΝΑ 2019 DOMAINE DIMITRIS MIGAS

Κομψή μύτη με αρώματα κόκκινων φρούτων, μπαχαρικών καθώς και νύξεις βασιλικού και βιολέτας ενώ στο στόμα φρεσκάδα με δροσιστική οξύτητα, μεταξένιες τανίνες και μεγάλη επίγευση. Μια μονοποικιλιακή ΠΓΕ Τύρναβος Λημνιώνα, προϊόν ερυθρής οινοποίησης με μεταζυμωπική εκκύλιση πολλών ημερών σε βαρέλια 300 LT ανοικτού τύπου, που ωριμάζει για 14 μήνες σε γαλλικά δρύινα βαρέλια. **13,0% vol.**

ΑΝΑΦΟΡΑ LIMNIONA 2019

ΚΤΗΜΑ ΤΕΧΝΗ ΟΙΝΟΥ

Μια ιδιαίτερη έκφραση της ποικιλίας Λημνιώνα προσφέρει το μικροκλίμα του αμπελώνα της Δράμας, που αποκαλύπτει το δυναμικό της ποικιλίας και εκτός Θεσσαλίας. Λαμπερό πορφύρο χρώμα με αρώματα μαύρων και κόκκινων φρούτων να κυριαρχούν στη μύτη, ενώ πλαισιώνονται από αποξηραμένα άνθη, με νότες βοτάνων και καπνού. Στο στόμα έχει μέτριο σώμα, με βελούδινες τανίνες, αισθητή οξύτητα και μακρά επίγευση. **13,5% vol.**

LIMNIONA 2019

ΚΤΗΜΑ ΣΑΜΠΑΝΗ

Βαθύ, ζωηρό και σκούρο κόκκινο χρώμα, εκφραστικό άρωμα και γεύση από μαύρα φρούτα και ξηρούς καρπούς για τη μονοποικιλιακή ξηρή Λημνιώνα, που προέρχεται από την αμπελουργική περιοχή Αγ. Ιωάννη Αυλίδας και ιδιόκτητο αμπελώνα χαμηλής στρεμματικής απόδοσης. **14,0% vol.**

ΜΟΙ, JE M' EN FOUS ΕΡΥΘΡΟ 2022

WINERY MONSIEUR NICOLAS

Αρώματα μούρου, άγριου βατόμουρου, φράουλας και λουλουδιών, βασισμένα σε μια «υποψία» πιπεριού, δημιουργούν ένα δυναμικό κρασί που εκφράζεται εξαιρετικά φρέσκο. Η μονοποικιλιακή ΠΓΕ Καρδίτσα Λημνιώνα με το λαμπερό κόκκινο χρώμα προέρχεται από αμπελώνες στους πρόποδες των Αγράφων. **13,0% vol.**

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ
Ζήσης Πανάγος



ΛΗΜΝΙΩΝΑ 2021 OENOPS WINES

Ελκυστική και εκλεπτυσμένη στο στόμα με μαλακές, φίνες τανίνες και μακρά φρουτώδη επίγευση είναι η ξηρή Λημνιώνα του Νίκου Καρατζά με την πρώτη ύλη να προέρχεται από αμπέλια 25 ετών στη Θεσσαλία. Η ζύμωση είναι αυθόρμητη και γίνεται σε αμφορείς και βαρέλια 500lt ενώ παλαιώνει για 10 μήνες με τις οινολάσπες σε αμφορείς. **13,0% vol.**

ΜΕ ΕΠΙΚΕΝΤΡΟ ΤΗ ΘΕΣΣΑΛΙΑ

ΛΗΜΝΙΩΝΑ, Η ΧΑΡΙΣΜΑΤΙΚΗ

Το ανερχόμενο αστέρι των ελληνικών ερυθρών ποικιλιών δίνει κρασιά με ευλιγυσία, οξύτητα, αρώματα και γεύση, τα οποία απευθύνονται σε όσους αναζητούν κομψές και φρουτώδη οιλικές εμπειρίες.

METH' IMON L 2021 DOUGOS WINERY

Μέτριο ρουμπινί χρώμα, πλούσια αρώματα όπου επικρατούν σκούρα κεράσια και βοτανικοί τόνοι και κομψό ουρανίσκο, καθαρό με υψηλό επίπεδο φρεσκάδας και εξαιρετικά ενσωματωμένες τανίνες στο μακρύ τελείωμα προσφέρει η μονοποικιλιακή Λημνιώνα που προέρχεται από τον αμπελώνα του οινοποιείου στα Προσπίλεια Ραψάνης και ωριμάζει σε παλιά γαλλικά και αμερικανικά δρύινα βαρέλια για 8 μήνες. **13,0% vol.**

LIMNIONA WILD FERMENTED 2021

ΑΡΛΕΚΟΙΝΩΝ ΧΩΡΑ

Βιολογικός ξηρός οίνος από ξηρικό αμπελώνα χαμηλής απόδοσης 500 κιλών/στρέμμα η μονοποικιλιακή Λημνιώνα από το Ναρθάκι Λάρισας. Το κρασί ωριμάζει σε παλιά δρύινα βαρέλια των 500 λίτρων για 12 μήνες και εμφιαλώνεται αφιltrάριστο και ασταθεροποίητο. Ξεχωρίζει για τη φρέσκια οξύτητά του, τα αρώματα από φρέσκα φρούτα και βότανα, καθώς και το μέτριο σώμα. **13,5% vol.**

LIMNIONA NEW AGE 2021 ΚΤΗΜΑ ΖΑΦΕΙΡΑΚΗ

Συνώνυμο της ποικιλίας Λημνιώνα είναι το όνομα του Χρήστου Ζαφειράκη, η οποία στη New Age ερυθρή ξηρή εκδοχή της ανοίγει ακόμη περισσότερους δρόμους. Ρουμπινί χρώμα και πορφυρές ανταύγειες με έντονα αρώματα κόκκινων φρούτων. Ελαφριές νύξεις βοτάνων και βανίλιας συμπληρώνουν το σύνολο με το μέτριο σώμα, την τραγανή οξύτητα και τις μεταξένιες τανίνες. **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 δυναμικούς παίχτες της εγχώριας οινικής σκηνής. Ταξιδεύουμε στην Κορινθία, την Αιγιαλεία και τη Ζίτσα για να επιλέξουμε τις τρεις ετικέτες του τεύχους



VLACHIKO SPARKLING ZOINOS WINERY

- Ερυθρός ξηρός αφρώδης οίνος από 100% Βλάχικο ΠΓΕ Ήπειρος που εμφιαλώθηκε για πρώτη φορά το 2022.
- Έντονα αρωματικό με νότες από κόκκινα φρούτα, λουλούδια και μπαχαρικά.
- Κλασική ερυθρή οινοποίηση και μετά τη δεύτερη ζύμωση σε αυτόκλειστες δεξαμενές το κρασί παραμένει σε επαφή με τις οινολάσπες του για τρεις μήνες, αποκτώντας έξτρα πολυπλοκότητα και δομή. Οι λεπτές φυσαλίδες δίνουν κομψότητα, νεύρο και φρεσκάδα.

12,0% VOL.



RODITIS PET NAT NATURE ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΤΕΤΡΑΜΥΘΟΣ

- Εμφιάλωση μικρής παραγωγής από σταφύλια άνυδρης οργανικής καλλιέργειας από τα 850 μ. υψόμετρο. Ακολουθεί κλασική λευκή οινοποίηση του πρώρογου με αυθόρμητη αλκοολική ζύμωση και μηλογαλακτική μετατροπή. Εμφιαλώνεται όταν τα υπολειμματικά σάκχαρα προσεγγίζουν τα 10 γρ./λ. αφιλόριστο, μη σταθεροποιημένο, δίχως θειώδες, δημιουργώντας έτσι μια ημιαφρώδη επίδραση σε ένα ημίξηρο κρασί που διατηρεί τον ποικιλιακό χαρακτήρα του.

12,5% VOL.



THE EMPEROR 2021 ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΠΑΠΑΡΓΥΡΙΟΥ

- Βαθύ, αδιαπέραστο ρουμινί χρώμα, μύτη γεμάτη ένταση, δύναμη και βάθος, στόμα με συμπύκνωση και εκφραστικότητα και πλούσιο σώμα για το νέο ερυθρό οίνο από Merlot (95%) και Cabernet Franc. Η πρώτη ύλη προέρχεται από αμπελοτόπι 5 στρμ. με μέση ηλικία 20 έτη στο Ρέθι Κορινθίας. Μετά τις 30 ημέρες σε Inox δεξαμενές με συχνό rîpage ακολουθεί παραμονή σε γαλλικά δρύινα βαρέλια 500 λίτρων 2ης χρήσης για 12 μήνες και σε βαρέλια 1.700 λίτρων για άλλους 6 μήνες. Εμφιαλώνεται αφιλόριστο.

15,0% VOL

BDB 2019

Εκφραστικό, τυπικό κοφτερά δροσερο

Το να τολμά να ξεκινά κάποιος την αναμφίβολα δύσκολη πίστα των αφρωδών με μιά ποικιλία που έχει συνδεθεί με το άλλο, το νότιο, άκρο της χώρας δείχνει απο τη μία βαθιά γνώση του αντικειμένου κι απο την άλλη μελετημένη στόχευση αγορών



Κάπως έτσι λοιπόν το αφρώδες, νέο κρασί, του κτήματος COSTA LAZARIDI γέμισε τα ποτήρια μας στη δωδέκατη στροφή του περασμένου έτους με 100% Βιδιανό απο τη Δράμα, γεμίζοντας μας με αισιοδοξία για τη χρονιά που βαδίζουμε. Η πρώτη ύλη προέρχεται απο έναν και μόνο ιδιόκτητο επικλινή αμπελώνα με νοτιοανατολική έκθεση και αμμώδες έδαφος, που βρίσκεται σκαρφαλωμένος στα 850 μέτρα. Εκεί συνυπάρχουν και ευδοκιμούν σε αρκετά ιδιαίτερες και χαρακτηριστικά ηπειρωτικές κλιματολογικές συνθήκες 4500 φυτά ανά εκτάριο. Εδώ αξίζει να σημειωθεί πως τη χρονιά του 2019 το εύρος μεταξύ μεγιστης και ελάχιστης θερμοκρασίας στον αμπελώνα άγγιξε τους σαράντα βαθμούς κελσίου με τη μέγιστη να μη ξεπερνά ταους τριανταδύο. Το συγκεκριμένο κρασί είναι χρονολογημένο και προέρχεται απο μόνο μία σοδειά αυτή του 2019.

Η συγκομιδή πραγματοποιήθηκε το δεύτερο δεκαπενθήμερο του Σεπτέμβρη σε ένα και μόνο πρωινό πέρασμα στις 18 του μήνα, με την απόδοση να μην ξεπερνά του 18 τόννους ανά εκτάριο. Έπειτα απο επαναλαμβανόμενους ελέγχους της πρώτης ύλης στον αμπελώνα, πραγματοποιήθηκε αποβοστρύχωση, έκθλιψη και κυμενώμενη χρονικά παραμονή με τα στέμφυλα. Η πρώτη αλκοολική ζύμωση ολοκληρώθηκε αποκλειστικά σε δεξαμενές ανοξειδοτου χάλυβα ενώ η δεύτερη για την παραγωγή CO2 στη φιάλη. Η παραμονή με τις λεπτές οινολάσπες στη φιάλη διήρκησε εικοσιτέσσερεις μήνες συμβάλλοντας καθοριστικά στο χαρακτήρα του κρασιού. Κταφέρνει και συνδυάζει την ηγαία έκφραση της ποικιλίας με τη χαρακτηριστικότητα της μεθόδου ισορροπόντας εξαιρετικά μεταξύ 11% vol, χαμηλού pH και 8 γραμμαρίων ανά λίτρο υπολειματικών σακχάρων.



ΟΙΝΙΚΗ ΛΑΤΡΕΙΑ ΣΤΟΝ ΤΟΠΟ ΤΟΥ Διονύσου

Πανάρχαια αμπελοοινική ιστορία, εξαιρετικό μικροκλίμα και μερικές από τις πιο ανταγωνιστικές οινοποιητικές μονάδες της Νοτιοανατολικής Ευρώπης συνθέτουν το σύγχρονο οινικό τοπίο της Δράμας

ΚΤΗΜΑ ΚΩΣΤΑ ΛΑΖΑΡΙΔΗ / **ΑΔΡΙΑΝΗ** | ΚΤΗΜΑ ΕΡΥΘΡΟΥ ΡΟΔΟΥ / **ΚΟΚΚΙΝΟΓΕΙΑ** | ΚΤΗΜΑ ΜΑΝΩΛΕΣΑΚΗ / **ΑΔΡΙΑΝΗ**

ΚΤΗΜΑ ΠΑΥΛΙΔΗ / **ΚΟΚΚΙΝΟΓΕΙΑ** | ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΝΙΚΟ ΛΑΖΑΡΙΔΙ / **ΑΓΟΡΑ**

Η σειρά παρουσίασης είναι τυχαία

Όταν το μέλλον συναντά την ιστορία σε μια τέλεια ισορροπία

Με βαθιά πίστη στην αμπελοοινική υπεροχή της γενέτειράς του ο Κώστας Λαζαρίδης το 1979 εγκατέστησε στον Ξηροπόταμο, ένα χωριό στις πλαγιές του Φαλακρού όρους, τον πρώτο γραμμικό αμπελώνα της Δράμας και ακολούθησε το μοναδικό για εκείνη την εποχή σύγχρονο οινοποιείο στην ευρύτερη περιοχή με στόχο να αλλάξει τα δεδομένα σε ολόκληρο τον κλάδο. Ξεκινώντας από μία έκταση 100 στρεμμάτων, σήμερα το Κτήμα καλλιεργεί 3.000 στρέμματα φυτεμένα με ελληνικές και διεθνείς ποικιλίες που εκτείνονται σε τέσσερις τοποθεσίες της Δράμας, την Αδριανή, την Καλή Βρύση, το ορεινό Κατάφυτο και την Πλατανιά. Η κάθε μία παρουσιάζει τα δικά της μοναδικά χαρακτηριστικά, αξιοποιώντας το σύνολο των διαφορετικών εδαφοκλιματικών παραγόντων του terroir της. Οι αμπελώνες καλλιεργούνται σύμφωνα με τις αρχές της Ολοκληρωμένης Διαχείρισης Agro 2.1 και το σύνολο της παραγωγής οινοποιείται αποκλειστικά στις σύγχρονες εγκαταστάσεις του Κτήματος. Η προσήλωση στην ποιότητα και η τεχνογνωσία που έχει αναπτυχθεί εγγυώνται το εξαιρετικό και πολυβραβευμένο αποτέλεσμα με περισσότερο από το 50% της ετήσιας παραγωγής κρασιών να εξάγεται σε 26 χώρες παγκοσμίως.



Ο Κώστας Λαζαρίδης με τη σύζυγό του Ιουλίτσα και τους δύο γιους του Γιώργο και Γεράσιμο

Ασύρτικο και Μαλαγουζιά στο ιδανικό terroir

Δημιουργικές και φιλοσοφικές αναζητήσεις οδήγησαν την δρ. Κατερίνα Καραμπατέα και τον Γιάννη Τριανταφυλλίδη το 2019 στη δημιουργία του Κτήματος Ερυθρού Ρόδου στα Κοκκινόγεια Δράμας με τη φύτευση του ιδιόκτητου αμπελώνα να ξεκινά το 2009 σηματοδοτώντας την επαναφορά στην πόλη που μεγάλωσε η Κατερίνα. Σήμερα το Κτήμα Ερυθρού Ρόδου παράγει μονοποικιλιακά Μαλαγουζιά και Ασύρτικο, ΠΓΕ Δράμα, με το δικό τους ξεχωριστό στυλ που εκφράζουν το μοναδικό terroir. Η μακρόχρονη παλαιώσή τους στις οινολάσπες τους χαρίζει πολυπλοκότητα ώστε στις γευστικές δοκιμές να είναι ξεκάθαρη η προσωπικότητά τους ακόμη και χωρίς αναφορά στην περιοχή παραγωγής. Στόχος άλλωστε των δημιουργών είναι να παράγουν εξαιρετικούς οίνους που αντανακλούν την ποιότητα των χαρακτηριστικών αυτού του ιδιαίτερου εδάφους, δουλεύοντας με σεβασμό προς τη φύση και τον άνθρωπο. «Θέλουμε τα κρασιά μας να σας πουν μια ιστορία: Της οικογένειάς μας, ενός μοναδικού μέρους, την αγάπη και το πάθος μας για το κρασί» αναφέρουν χαρακτηριστικά οι άνθρωποι του Κτήματος, όπου το «ερυθρό» αναφέρεται στα Κοκκινόγεια και το «ρόδο» στο επίθετο της οικογένειας Τριανταφυλλίδη, με τον αμπελώνα να πλαισιώνεται επίσης από πολλά αυτοφυή τριαντάφυλλα.





Σε απόλυτη αρμονία με τη Φύση

Η δραστηριοποίηση του Γιώργου Μανωλεσάκη στην αμπελουργία και την οινοποίηση ήδη από το 1989 συμπίπτει με το ξεκίνημα του αμπελώνα της περιοχής της Αδριανής στη Δράμα, με τις κοσμοπολίτικες γαλλικές ποικιλίες Sauvignon Blanc, Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Merlot και Syrah ενώ το 2004 η αναζήτηση οδήγησε σε νέες καλλιέργειες γηγενών ποικιλιών όπως η Μαλαγουζιά, το Μοσχάτο Αλεξανδρείας, το Ασύρτικο και το Αγιωργίτικο, το 2008 προστέθηκαν Μοσχόμαυρο και Λημνιό και το 2014 η ποικιλία Pinot Noir. Σήμερα μαζί με τον γιο του Σταύρο στις υπερούγχρονες εγκαταστάσεις των 1.500 τ.μ. στην καρδιά του ιδιόκτητου αμπελώνα των 200 στρμ. στις πλαγιές της Αδριανής ασχολούνται προσωπικά με το σύνολο των εργασιών και φροντίζουν να διατηρηθεί ο σεβασμός στις προσαγές της φύσης παράλληλα με τη βελτιστοποίηση της αμπελουργικής διαδικασίας, ώστε τα κλήματα να μπορούν να αποδώσουν τα τυπικά χαρακτηριστικά του μικροκλίματος (terroir) της περιοχής, που αποτελεί και τον αρχικό στόχο της προσπάθειας. Σημειώνεται ότι το Κτήμα Μανωλεσάκη είναι καθημερινά επισκέψιμο προσφέροντας δημιουργική ξενάγηση σε όλους τους χώρους του οινοποιείου και της κάβας.



Απόλυτος στόχος, η παραγωγή εκλεκτών οίνων

Στην περιοχή των Κοκκινογείων της Δράμας βρίσκονται οι αμπελώνες των 650 στρεμμάτων του Κτήματος Παυλίδη όπου σε ένα ιδανικό μικροκλίμα καλλιεργούνται ελληνικές και διεθνείς ποικιλίες, με σκοπό τον έλεγχο της ποιότητας σε κάθε στάδιο. Με σύγχρονες καλλιεργητικές τεχνικές, όπως η άρδευση στα πρότυπα του RDI με την υποστήριξη ιδιόκτητων μετεωρολογικών σταθμών, και ο νυχτερινός τρύγος, προσεγγίζεται η βέλτιστη ωριμότητα, ενώ ο οινολογικός εξοπλισμός επιλέγεται αυστηρά με αρχή την προστασία της πρώτης ύλης, του σταφυλιού και των προϊόντων του. Έτσι, με την οινοποίηση εξάγονται και αναδεικνύονται κάθε φορά τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά, το αρωματικό δυναμικό και οι γευστικές ισορροπίες που κρύβει μέσα στα κύτταρά του το σταφύλι. Ειδικότερα το Κτήμα Παυλίδη έχει να παρουσιάσει την οινική οικογένεια THEMA, τους premium μονοποικιλιακούς οίνους EMPHASIS Assyrtiko, EMPHASIS Chardonnay, EMPHASIS Agiorgitiko, EMPHASIS Tempranillo και EMPHASIS Syrah, όπως και τον ροζέ οίνο ALMA, χαρμάνι δύο ποικιλιών -Αγιωργίτικο και Syrah.





ΙΩΑΝΝΗΣ ΛΑΖΑΡΙΔΗΣ

Με υψηλή αισθητική και στρατηγικό σχέδιο στην παγκόσμια οινική σκηνή

Το οινοποιείο Chateau Nico Lazaridi αποτελεί ιδανικό προορισμό για μια κομψή απόδραση στον πιο πολλά υποσχόμενη οινική περιοχή της Ελλάδας. Χτισμένο στην καρδιά του ιδιόκτητου αμπελώνα της πρώτης αμπελουργικής και οινοποιικής εταιρείας του νομού Δράμας, το Chateau Nico Lazaridi δεσπόζει σε ένα μοναδικό τοπίο με μοναδική μορφολογία, πλούσια παράδοση και θέα όλη την πεδιάδα και τον επιβλητικό όγκο του όρους Παγγαίο (το «δικό» μας Μαγικό Βουνό), το όρος Φαλακρό και το όρος Μενοίκιο. Οι μοντέρνες κτιριακές εγκαταστάσεις περιλαμβάνουν χώρους οινοποίησης, παραγωγής, εμφιάλωσης, χώρους αποθήκευσης, υπόγεια κάβα για την ωρίμαση των κρασιών, γραφεία, χώρους γευσιγνωσίας και σεμιναρίων καθώς και την πινακοθήκη «Μαγικό Βουνό». Η περίφημη πινακοθήκη του μοναδικού ελληνικού icon wine, φιλοξενεί όλα τα έργα των καλλιτεχνών που φιλοτέχνησαν τις επικέτες του οίνου «Μαγικό Βουνό» εδώ και 30 χρόνια. Εκτός από τη συγκεκριμένη αίθουσα, και οι κοινόχρηστοι χώροι υποδοχής επισκεπτών του Chateau Nico Lazaridi είναι γεμάτοι με έργα τέχνης, ζωγραφικούς πίνακες και γλυπτά που προκαλούν έναν αέναο διάλογο ανάμεσα στον οίνο και τις εικαστικές τέχνες. Η εμπειρία ολοκληρώνεται στο νέο κτίριο THE WINE ZOO, όπου λειτουργεί το πωλητήριο του οινοποιείου.





Για την αναγέννηση του ιστορικού αμπελώνα της Μεσσηνίας



Στον πολυχώρο Navarino Agora φιλοξενείται το τριήμερο 29 Σεπτεμβρίου με 1η Οκτωβρίου το αφιερωμένο στην αναγέννηση του ιστορικού αμπελώνα της Μεσσηνίας Φεστιβάλ Οίνου Messinia Terroirs. Πρόκειται στην ουσία για την εναρκτήρια εκδήλωση του ομώνυμου προγράμματος και θα περιλαμβάνει παρουσιάσεις των οινοπαραγωγών της Μεσσηνίας και των κρασιών τους, εκδηλώσεις γευσιγνωσίας, masterclasses για επαγγελματίες και οινοφίλους, ειδικά σεμινάρια στην αγγλική γλώσσα για τους ξένους επισκέπτες, προγράμματα ζωγραφικής με κρασί για μικρούς και μεγάλους, προβολή ταινίας σε ανοικτό κινηματογράφο, καθώς και μουσικό πρόγραμμα κλασικού και σύγχρονου ρεπερτορίου. Παράλληλα όλα τα καταστήματα, τα εστιατόρια και τα delicatessen της Navarino Agora θα συμμετέχουν με ειδικές προσφορές, ιδιαίτερα μενού και τοπικά εδέσματα, τα οποία συνοδεύουν ιδανικά τα κρασιά των παραγωγών, ολοκληρώνοντας τη γευστική, γαστρονομική και πολιτισμική εμπειρία του Messinia Terroirs Wine Festival.

Το πρόγραμμα Messinia Terroirs αποτελεί πρωτοβουλία Ιδρύματος Καπετάν Βασίλη & Κάρμεν Κωνσταντακόπουλου, το οποίο ιδρύθηκε το 2011 με σκοπό να καταστήσει τη Μεσσηνία πρότυπο αειφόρου αγροτικής ανάπτυξης μέσω της υποστήριξης και προώθησης καινοτόμων δημιουργικών δράσεων. Το πρόγραμμα έχει ως βασικό στόχο να δώσει νέα ώθηση στον οικό κλάδο της Μεσσηνίας, να αναβιώσει την αίγλη του παρελθόντος, και να αναδείξει όχι μόνο τη συναρπαστική ποικιλομορφία και μοναδικότητα του Μεσσηνιακού αμπελώνα αλλά και την πολυδιάστατη φυσιογνωμία του τόπου. Σημειώνεται ότι βασικός συντελεστής και χορηγός όλης της δράσης προβολής των οινοποιών και γευσιγνωσίας των κρασιών τους είναι το κατάστημα Cellier στη Navarino Agora. Στο κατάστημα προβάλλονται σε ειδικές θέσεις κρασιά παραγωγών της Μεσσηνίας ενώ τα Cellier έχουν δημιουργήσει το αναμνηστικό ποτήρι γευσιγνωσίας. Επιπλέον η Κάβα Cellier παρέχει όλο τον εξοπλισμό για την άρτια οργάνωση, την διαδικασία της γευσιγνωσίας και το σωστό σερβίρισμα των οίνων.



Στόχος του προγράμματος είναι να αναγεννηθεί η Μεσσηνία ως οινοπαραγωγός περιοχή με αναγνωρίσιμη ταυτότητα και να καθιερωθεί ως οινοτουριστικός προορισμός διεθνών προδιαγραφών.



THE PLACE TO STUDY
WINE
SPIRITS
COFFEE
BEVERAGES

WSET DIPLOMA
IN SANTORINI
& ATHENS
INTERNATIONAL MODE



WSET
APPROVED
PROGRAMME PROVIDER

INTERNATIONAL
**WSET DIPLOMA
IN WINES**

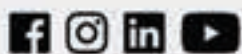
The globally recognized title for the wine professionals

UNIQUE
EDUCATIONAL
EXPERIENCE
IN GREECE



FROM 9th APRIL 2024

ENROLL & STAND A CHANCE TO WIN ONE OF OUR DIPLOMA BURSARIES



www.wspc.gr

R

Σε ξηρά και πετρώδη σύρραχα, εκεί που τέμνονται οι πλαγιές των βουνών της Αιγιάλειας διαμορφώνοντας τον ιδανικό τόπο της ορεινής «ηρωικής αμπελουργίας», ο πολυδύναμος ελληνικός Ροδίτης συμβιώνει με το σπουδαίο διεθνές Viognier, για να προσφέρουν ένα γαστρονομικό λευκό κρασί με πλούσιο σώμα και επιβλητική προσωπικότητα.

ROUVALIS

www.rouvaliswinery.gr

