

ISSN 2241-9456

WineTrails



ΑΦΙΕΡΩΜΑ

**ΠΟΛΥΜΟΡΦΑ
ΚΡΑΣΙΑ ΤΟΥ
ΘΕΣΣΑΛΙΚΟΥ
ΚΑΜΠΟΥ**

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ

**ΓΙΑΝΝΗΣ
ΚΟΥΛΕΛΗΣ**
ΤΕΡΜΑΤΟΦΥΛΑΚΑΣ
ΚΑΙ ΦΟΥΝΤΑΡΙΣΤΟΣ

ΙΣΤΟΡΙΑ

**ΟΙ ΣΑΛΤΑΔΟΡΟΙ
ΤΗΣ RUE BLEUE
ΚΑΙ ΟΙ ΚΛΟΠΕΣ
ΚΡΑΣΟΒΑΡΕΛΩΝ**



Τεύχος Νο 26 Φεβρουάριος-Απρίλιος 2021
ΚΥΚΛΟΦΟΡΕΙ ΔΩΡΕΑΝ ΜΕ ΤΗΝ AGENDA
ΚΑΙ ΣΤΗ ΣΥΝΕΧΕΙΑ ΑΥΤΟΤΕΛΩΣ με 3 ευρώ



ΚΤΗΜΑ ΖΑΦΕΙΡΑΚΗ

/ Η ΑΡΧΑΙΟΤΕΡΗ ΓΗΓΕΝΗΣ ΠΟΙΚΙΛΙΑ
ΤΗΣ ΠΕΡΙΟΧΗΣ ΤΟΥ ΤΥΡΝΑΒΟΥ ΤΟΥ ΘΕΣΣΑΛΙΚΟΥ ΚΑΜΠΟΥ,
ΠΟΥ ΜΕ ΣΥΝΕΠΕΙΑ ΚΑΙ ΠΟΛΥ ΠΡΟΣΠΑΘΕΙΑ ΚΑΛΑΙΕΡΓΟΥΜΕ /

3 lt /



1,5 lt /



750 ml /



ΚΕΝΤΡΙΚΗ ΔΙΑΘΕΣΗ Β.Σ. ΚΑΡΟΥΛΙΑΣ ΑΒΕΕΠ
www.domainezafeirakis.gr



Στο εξώφυλλο του Wine Trails φιλοξενείται η ετικέτα «Fruits of the forest» της Οινοποιίας Πουλιταίδη δροσισμένη στο χιόνι του Ιανουαρίου.

ΚΕΙΜΕΝΟ Γιάννης Πανάγος, Εκδότης-Διευθυντής

Editorial



ΠΡΟΣΕΧΩΣ ΚΑΛΥΤΕΡΑ ΤΟ ΤΑΜΕΙΟ ΤΟΥ ΟΙΝΟΥ ΕΝ ΚΑΙΡΩ ΠΑΝΔΗΜΙΑΣ



Οι κάβες λιανικής σε συνθήκες πανδημίας διεύρυναν τους ορίζοντες των οινοφίλων.

Αν κάτι μπορεί να μείνει απ' αυτήν τη δύσκολη πραγματικά περίοδο της πανδημίας, είναι μια εμβάθυνση της γνώσης του κόσμου για το κρασί. Όλες οι στατιστικές δείχνουν ότι η περιπλάνηση των καταναλωτών τόσο στις κάβες λιανικής, όσο και στα ράφια των super markets, διευρύνθηκε χρονικά, ενώ αξιόλογη είναι και η αύξηση των πωλήσεων σ' αυτά τα δύο κανάλια. Το τρίτο κανάλι που επίσης πήγε καλά αυτό τον καιρό, αφορά στο ηλεκτρονικό εμπόριο. Βεβαίως όλα αυτά δεν μπορούν να αντισταθμίσουν τη μεγάλη ζημιά που έγινε από το κλείσιμο της εστίασης, ενώ, την ίδια στιγμή, αρνητικό πρόσημο παρουσιάζουν και οι εξαγωγές. Οι μετρήσεις του Συνδέσμου Ελληνικού Οίνου, σύμφωνα με τον πρόεδρό του, Γιώργο Σκούρα, δείχνουν μείωση των πωλήσεων κρασιού το 2020 της τάξεως του 20 -25% περίπου. Εκεί κοντά κινείται και η μείωση των εξαγωγών, με την αξία να έχει πληγεί περισσότερο έναντι του όγκου, καθώς η εξαγωγική ζήτηση σ' αυτήν τη φάση κινήθηκε εντονότερα σε κρασιά χαμηλότερης τιμής. Στα ποιοτικά χαρακτηριστικά των ειδικών αυτών περιστάσεων θα μπορούσε να παρατηρηθεί πάντως μια μεγαλύτερη μείωση των πωλήσεων από τα μικρά οινοποιεία που συνεργάζονται κατά κύριο λόγο απ' ευθείας με την εστίαση. Εδώ η μείωση μπορεί και να φθάνει και το 40%. Ιδιαίτερης προσοχής θα πρέπει να τύχει το γεγονός ότι ιδιαίτερο πρόβλημα είχαν μέσα στη χρονιά, λόγω της δραματικής υποχώρησης του τουρισμού, τα οινοποιεία της Σαντορίνης και των νησιωτικών περιοχών που απευθύνονται κατά βάση στην επιτόπια κατανάλωση. Κι αν κάποιοι λένε ότι το κρασί είναι μέσα και παλιώνει, άρα κερδίζει σε υπεραξία, υπάρχει και ένα θέμα οικονομικής αντοχής των παραγωγών, το οποίο δεν αντιμετωπίζεται εύκολα. Όπως δεν «χωνεύεται» εύκολα και η πίεση που ασκήθηκε, μέσω τιμής, στην πλευρά των αμπελουργών. 🍇

**ΣΤΟ ΕΠΟΜΕΝΟ
WINE TRAILS
ΣΤΙΣ 17 ΑΠΡΙΛΙΟΥ**

Θερινή θρέψη
αμπελιών

Οι θρεπτικές ανάγκες
των αμπελιών
κατά την ευαίσθητη
καλοκαιρινή περίοδο

Οινικά gadgets

Μικρές, απλές και
πάντα χρήσιμες
συσκευές που
χάραξαν νέους
ορίζοντες στην
καθημερινή οινική
απόλαυση.

Οινοτουρισμός
έτος 2021

Παρουσιάζουμε πώς
προετοιμάζονται τα
ελληνικά οινοποιεία
να υποδεχθούν
επισκέπτες έπειτα
απο μια ταραγμένη
υγειονομική περίοδο
και τι αλλιάζει στις
γευστικές δοκιμές.

GEOMETRIA

ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ
ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ
ΜΟΣΧΟΦΙΛΕΡΟ



LAFAZANIS

WINERY

ΑΡΧΑΙΕΣ ΚΑΙΘΟΝΕΣ ΝΕΜΕΑ



www.lafazanis.gr



Φεβρουάριος-Απρίλιος 2021

ΤΟΠΙΚΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ

- 10 **ΕΠΙΣΤΡΕΦΟΥΝ ΟΙ ΞΕΧΑΣΜΕΝΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ**
 14 Εγχώριοι σπάνιοι αμπελουργικοί θησαυροί μπαίνουν στο ποτήρι

ΘΕΣΜΙΚΑ

- 17 **ΑΔΕΙΕΣ ΦΥΤΕΥΣΗΣ ΣΕ ΕΠΑΝΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ**
 18 Χωρίς δήλωση συγκομιδής το 55% των εκμεταλλεύσεων

ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ

- 20 **Η ΙΣΚΑ ΠΑΡΑΜΟΝΕΥΕΙ ΣΤΟ ΑΜΠΕΛΙ**
 22 Μόνο η πρόληψη ισχυρό όπλο στα χέρια των αμπελουργών

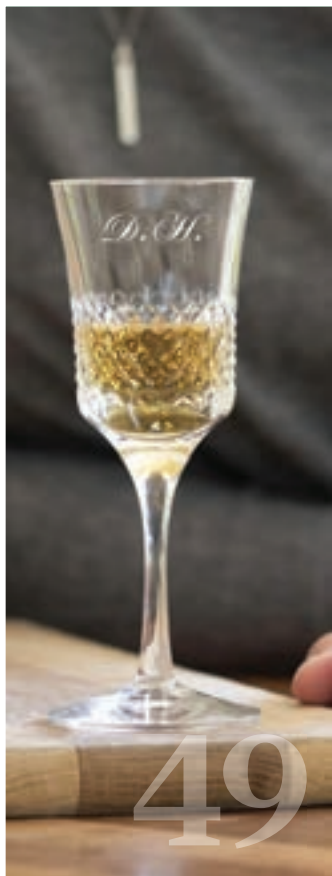
ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ

- 26 **CARRARO ΣΗΜΑΙΝΕΙ ΕΙΔΙΚΗ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΑ**
 43 Seguin Moreau και Winegrid φέρνουν στην αγορά το «e-πώμα»

ΔΙΕΘΝΗ

- 49 **ΕΥΚΟΛΗ ΛΥΣΗ Η ΚΑΤΑΡΓΗΣΗ ΔΑΣΜΩΝ ΤΡΑΜΠΙ**
 48 Γύρισαν από το Διάστημα τα κρασιά και τα πρέμνα του Bordeaux





Φεβρουάριος-Απρίλιος 2021

ΕΓΧΩΡΙΟΣ ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ

- 36 **ΙΧΝΗΛΑΤΩΝΤΑΣ ΤΟΝ ΘΕΣΣΑΛΙΚΟ ΟΙΝΟ**
39 Ανερχόμενο αστέρι η ερυθρή θεσσαλική ποικιλία Λημνίων

PREMIUM

- 48 **ΛΕΥΚΗ ΕΠΑΝΑΣΤΑΣΗ ΣΤΟ BORDEAUX**
50 Το καλύτερο κρασί από το Château Mouton Rothschild

ΕΤΙΚΕΤΕΣ

- 54 **ΞΙΝΟΜΑΥΡΑ, ΤΑ ΠΟΛΥΔΥΝΑΜΑ**
57 Μεταφέρει στο ποτήρι το αμπελοτόπι του ο Καβαλιέρος

ΕΠΙΧΕΙΡΕΙΝ

- 59 **ΤΟ ΠΡΩΤΟ ΑΠΟΣΤΑΓΜΑ ΟΙΝΟΛΑΣΠΩΝ**
60 Ακόμη περισσότερη Μαθαγουζιά για το Κτήμα Γεροβασιλείου

BRANDING

- 58 **ΣΑΜΟΣ, ΟΠΩΣ ΛΕΜΕ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ;**
63 Νέο cool red Ξινόμαυρο στο βαρέλι από την Blink Wines

56 Ασύρτικο μακράς
παλαίωσης, με αρώματα
ώριμων πυρηνόκαρπων
φρούτων και μπαχαρικών
Ανατολής από το
Οινοποιείο Χατζηδάκη.



Wine Trails

ΚΥΚΛΟΦΟΡΕΙ
ΔΩΡΕΑΝ ΜΕ ΤΗΝ
AGRENDΑ ΚΑΙ
ΣΤΗ ΣΥΝΕΧΕΙΑ
ΑΥΤΟΤΕΛΩΣ

Ταυτότητα

ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑ

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

ΕΚΔΟΤΗΣ/ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ

Γιάννης Πανάγος

ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ ΕΚΔΟΣΗΣ

Λάζαρος Γατεάλης

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ

Ειρήνη Σκρέκη

ΣΥΝΤΑΞΗ

Χαρ. Σπινθηροπούλου
Γιώργος Κοντονής
Μαρία Γιουρκεάλη
Μαρία Βήσασσπούλου
Λεωνίδας Λιάμης
Γιώργος Λαμπίρης
Πέτρος Γκόγκος
Κώστας Λώνης
Μιχάλης Χούλης
Βασίλης Πατάκης
Παναγιώτης Πασχαλίδης
Στέλλα Προβεγγίου

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΟ/ ΣΕΛΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Χαρά Οικονόμου
Σπύρος Αλεξίου
Φανή Παπαετροπούλου

ΕΜΠΟΡΙΚΟΣ ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ

Παναγιώτης Αραβαντινός

ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ/ ΔΙΑΦΗΜΙΣΗ

Νατάσα Στασινού
Βενετία Τρελλοπούλου

ΔΙΑΝΟΜΗ

ΑΡΓΟΣ Α.Ε.

ΕΚΤΥΠΩΣΗ/ ΒΙΒΛΙΟΔΕΣΙΑ

NONSTOP

www.agronews.gr

DOMAINE MONSIEUR NICOLAS
BY G. KARAMELOS

1455, Μεσσηνικόλας, Θεσσαλία.
Ο Μεσιέ Νικολά ανακαλύπτει και
καλλιεργεί ένα εξαιρετικό "μαύρο" σταφύλι
και ένας νέος μύθος γεννιέται!

και η ιστορία συνεχίζεται...

Στοιχείο

MESSENICOΛA
S I N C E 1 4 5 5
ΟΙΝΟΣ ΕΡΓΘΡΟΣ ΞΗΡΟΣ
2013

ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗ ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ ΜΕΣΣΗΝΙΚΟΛΑΣ



www.winerymonsieurnicolas.gr





On line μαθήματα με σωστά δείγματα



Του Λάζαρου Γατσέλου
Οινολόγου
Dip. WSET



Οι **απόφοιτοι** του Dip. WSET ανέρχονται παγκοσμίως σε **665** για το προηγούμενο **ακαδημαϊκό έτος (2020)**.

Ενα από τα σοβαρότερα προβλήματα που αντιμετωπίζουν όσοι συμμετέχουν σε on-line γευσιγνωσίες σεμινάρια και μαθήματα που τις περιέχουν είναι η ορθότητα των κρασιών και των αποσταγμάτων που δοκιμάζουν. Η αγορά ολόκληρων φιαλών από τους μαθητές, σπουδαστές, φοιτητές οινόφιλους κ.ο.κ. δεν εξασφαλίζει την ορθή κατάσταση ούτε του πώματος, ούτε της συντήρησης του κρασιού παρά μόνο επιβαρύνει τον προϋπολογισμό τους. Θυμάμαι σαν χθές την προδιετίας αντίδραση μιας γλυκύτατης μεσήλικης κυρίας στο κέντρο των Αθηνών, όταν έμαθε το ποσό που έπρεπε να πληρώσει για πέντε ή έξι φιάλες κρασιών που αποτελούσαν την ύλη ενός και μόνο μαθήματος των on-line σεμιναρίων που παρακολουθούσε. Πρόκειται για μια απο εκείνες τις στιγμές που συνειδητοποιεί κάποιος πως δεν θα ήθελε να είναι στη θέση αυτού που συγκεντρώνει ακαριαία κι άθελά του όλα τα φώτα και τα βλέματα ενός χώρου πάνω του.

Μπορώ να πω πως όλο αυτό το διάστημα η συγκεκριμένη κατάσταση επέστρεφε περιοδικά στο μυαλό και σε συζητήσεις. Ώσπου, το περασμένο φθινόπωρο το W.S.P.C. ανακοίνωσε την έναρξη on-line μαθημάτων με ατομικά δείγματα δοκιμής. Ο εκπαιδευτικός οργανισμός προκειμένου να ανταποκριθεί με επάρκεια απέναντι στις προταγές του υπ. Παιδείας για εξ αποστάσεως εκπαί-

δευση λόγω της πανδημίας, αλλά και να διατηρήσει την αξιοπιστία του απέναντι στους σπουδαστές του, επένδυσε χρόνο και χρήμα στις υποδομές και το ανθρώπινο δυναμικό του και κατάφερε να μεταφέρει την εμπειρία της «τάξης» και των γευσιγνωσιών στα σαλόνια των μαθητών, χωρίς εκπτώσεις.

Ουσιαστικά δημιούργησε ένα «Σχολείο μέσα στο Σχολείο» γι' αυτό και το ονόμασαν «W.S.P.C. Online School». Διατήρησαν πιστά όλο το curriculum των διδασκόμενων προγραμμάτων στα κρασιά και τα αποστάγματα χωρίς ο σπουδαστής να χρειάζεται να αγοράζει τα κρασιά ο ίδιος και να επιβαρύνεται το κόστος ολόκληρων φιαλών. Κατάφεραν την απόλυτη προσομοίωση αποστέλλοντας τα κρασιά στο σπίτι του σπουδαστή, αφού πρώτα τα έχουν εμφιαλώσει με όλα τα πρότυπα υγιεινής και πιστότητας σε μπουκαλάρια των 50ml – μεζούρα εκπαίδευσης ανά ετικέτα κρασιού που τυπικά σερβίρεται μέσα στην κλασική «τάξη» και στην κλασική διάζωση εκπαίδευση.

Δεν θα ήταν υπερβολικό να πω ότι το W.S.P.C. εκτός από εκπαιδευτικός οργανισμός είναι πια και ένα μικρό εμφιαλωτήριο! Η κρίση έφερε την ευκαιρία λοιπόν και για όλους αυτούς που βρίσκονται στην υπόλοιπη ηπειρωτική και νησιωτική Ελλάδα –μακριά από τα μεγάλα αστικά κέντρα, και μέχρι τώρα δεν μπορούσαν να προσεγγίσουν τη γνώση πάνω στα κρασιά και τα αποστάγματα. 🍷



Το WSPC κατέχει **σταθερά** τα τελευταία χρόνια τον **τίτλο** του μεγαλύτερου **φορέα** οινικής εκπαίδευσης όχι μόνο στην **Ελλάδα** αλλά σε όλη την ανατολική Μεσόγειο.



‘ *Εβδομήντα Χρόνια μετά...*
...συνεχίζουμε με σεβασμό για τον τόπο, τους ανθρώπους
και πάθος για τον οινικό ποδοτισμό της Σαντορίνης ,

W
VENETSANOS
WINERY
SANTORINI

WINE MUSEUM . TASTING ROOM . EVENTS .







Pais, Χιλή



Η ΕΠΙΣΤΡΟΦΗ ΤΩΝ ΞΕΧΑΣΜΕΝΩΝ ΠΟΙΚΙΛΙΩΝ

Υπάρχει μια θάλασσα ποικιλιών εκεί έξω που περιμένει την ανακάλυψη και το μετασχηματισμό της σε ποιοτικό κρασί. Η δεκαετία που διανύουμε αποτελεί μια μοναδική ευκαιρία

ΚΕΙΜΕΝΟ **Λάζαρος Γατσέλης**

Την τελευταία δεκαετία παρατηρήθηκε μια έντονη τάση αναζήτησης και ενδιαφέροντος για οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου που ελάχιστα χρόνια πριν έμοιαζαν ξεχασμένες, εγκαταλελειμμένες ή ζωντανές μόνο στις σελίδες βιβλίων αμπελογραφίας. Το φαινόμενο είναι παγκόσμιο και παρουσιάζει διαρκείς αυξητικές τάσεις. Προφανώς δεν πρόκειται

για κάποια αμπελουργική, οινολογική ή ιστοριογραφική εμμονή, αλλά για μία πολυπαραγοντική συνθήκη που δημιουργήθηκε από την καθημερινότητα οινόφιλων και παραγωγών και ευνοείται περαιτέρω από τις υπάρχουσες εξελίξεις.

Τα παραδείγματα είναι αρκετά τόσο από τον παγκόσμιο όσο κι από τον ελληνικό αμπελώνα κι αναμφίβολα αποτελούν τον καλύτερο οδηγό σε αυτή την ξενάγηση...►



Στην **Καταλονία** απαντά το παράδειγμα της αναγέννησης της **ερυθρής** ποικιλίας **Trepas** (αριστερά) και στην **Ιταλία** της λευκής **Erbamat** (δεξιά).

ανάμεσα σε σημαντικές και ως πρότινος ξεχασμένες ποικιλίες.

Η ΛΕΥΚΗ ΙΤΑΛΙΚΗ ERBAMAT

Στη γειτονική Ιταλία γνωστή για το πλήθος των ενδογενών ποικιλιών, όπως άλλωστε και η Ελλάδα, πιο συγκεκριμένα στη γνωστή προστατευόμενη ονομασία προέλευσης Franciacorta η άλλοτε άγνωστη λευκή ποικιλία Erbamato (Ερμπαματό) ή Albamatto ή Verdeabara όχι μόνο κέρδιζε διαρκώς φυτεύσεις την προηγούμενη δεκαετία αλλά το 2017 συμπεριλήφθη και στον τεχνικό φάκελο για τα αφρώδη κρασιά Franciacorta σε ποσοστό 10%. Η αποδεδειγμένη σχέση της ποικιλίας με την περιοχή είναι σαφώς αρχαιότερη της πρώτης νομοθεσίας που περιέγραψε τις επιμέρους πτυχές ενός αφρώδους κρασιού Franciacorta και χρονολογείται πίσω στα 1500 μ.Χ. Πρόκειται για μια όψιμη ποικιλία με χαμηλή αρωματική ένταση και ουδέτερο χαρακτήρα που έχει τη δυνατότητα να διατηρεί ιδιαίτερα χαμηλά επίπεδα

ενεργού οξύτητας (ph). Συνδυαστικά πρόκειται για στοιχεία άκρως επιθυμητά για την παραγωγή ποιοτικών αφρώδων κρασιών με την παραδοσιακή μέθοδο. Ο πρώτος λόγος που οδήγησε τους ανθρώπους της Franciacorta να στραφούν στην ποικιλία Erbamato είναι οι αλλαγές που βιώνουν στις συνθήκες καλλιέργειας λόγω των επιπτώσεων της κλιματικής αλλαγής στη ζώνη τους. Αν σκεφτεί κάποιος πως οι υπόλοιπες ποικιλίες που συντελούν στη δημιουργία ενός αφρώδους Franciacorta είναι πρώιμες, (Pinot Noir-Chardonnay-Pinot Blanc) αντιλαμβάνεται πως πρόκειται για μια άκρως στοχευμένη κίνηση για να διατηρηθεί η δυναμική της ζώνης στα αφρώδη κρασιά ενισχύοντας την ενδοποι-

ότητα. Μιλώντας με ανθρώπους των οινοποιείων της περιοχής, όπως το Barone Pizzini που παράγει τον αφρώδη οίνο Tesi 2 που περιέχει Erbamato, σχετικά με το χαμηλό ποσοστό που προβλέπεται νομοθετικά ως τώρα αντιλαμβάνεται πως οι άνθρωποι στη Franciacorta είναι αποφασισμένοι τόσο να το αυξήσουν σταδιακά όσο και να προσπαθήσουν να συμπεριλάβουν κι άλλες ενδογενείς ποικιλίες στη ζώνη αλλά με προμελετημένα χρονικά βήματα που δεν θα προκαλέσουν σύγχυση γύρω από το χαρακτήρα των κρασιών τους.

TREPAS ΣΤΗΝ ΚΑΤΑΛΟΝΙΑ

Μεταφερόμενος κάποιος δυτικότερα στην Ιβηρική χερσόνησο και πιο συγκεκριμένα στην ευρύτερη περιοχή της Καταλονίας συναντά το παράδειγμα της αναγέννησης της ερυθρής ποικιλίας Trepas στην παραγωγή των διάσημων ισπανικών αφρώδων κρασιών D.O. Cava στη ζώνη Conca de Barbera. Πρόκειται για μια ποικιλία που ανθούσε στην περιοχή πριν την έλευση της φυλλο-

***Η ενίσχυση της
ενδοποιότητας
σε πρώτο ρόλο***

ξήρας στα τέλη του 19ου αιώνα, ενώ σύμφωνα με ιστορικές πηγές τη συναντούσε κανείς αδιάκοπα φυτεμένη στις αμπελουργικές περιοχές από την Καταλονία ως τη Βαλένθια. Δεν αγαπά τα ασβεστώδη εδάφη, είναι επιρρεπής στις ζημιές που προκαλεί ο παγετός και αναμφίβολα προτιμά τα θερμά κλίματα και τα χαμηλότερα υψόμετρα. Το συγκεκριμένο παράδειγμα εμπεριέχει μια επιπλέον παράμετρο σε σχέση με αυτό της γειτονικής Ιταλίας. Εδώ, ο παράγοντας ενδογενείς ποικιλίες ήταν ιδιαίτερα προβεβλημένος και με ιδιαίτερα σταθερές βάσεις καθώς οι βασικές ποικιλίες για τη δημιουργία ενός αφρώδους κρασιού Cava είναι οι Macabeo, Parellada και Xarel·lo και σε αντίθεση με την περίπτωση της Franciacorta όπου οι τρεις βασικές ποικιλίες ήταν εισαγόμενες. Με τη αύξηση που παρατηρείται τα τελευταία χρόνια για ροζέ κρασιά και κατά συνέπεια για ροζέ αφρώδη οι

άνθρωποι της ζώνης Conca de Barbera, δεν έτρεξαν να γείρουν στην εύκολη λύση της εισαγωγής μιας βαθύχρωμης διεθνούς «βελτιωτικής» ποικιλίας. Στην ουσία δεν θέλησαν να μπαλώσουν προσωρινά μία νέα ανάγκη και ταυτόχρονα ευκαιρία που προέκυψε για τα κρασιά της ζώνης τους, αλλά να επενδύσουν σε κάτι που θα τους θωρακίσει με επιπλέον στοιχείο μοναδικότητας για το άμεσο και μη μέλλον. Έτσι, μελέτησαν την οινική τους ιστορία και επέλεξαν μια ενδογενή ποικιλία που φέρει τα επιθυμητά για τις ανάγκες τους χαρακτηριστικά, αμπελουργικά, οινολογικά και οργανοληπτικά.

Επένδυση σε ένα στοιχείο μοναδικότητας

PAIS, ΤΗΣ ΛΑΤΙΝΙΚΗΣ ΑΜΕΡΙΚΗΣ
Πολλά ναυτικά μίλια μακριά στη Λατινική Αμερική και συγκεκριμένα στη Χιλή γίνονται προσπάθειες για την ανάδειξη της σπουδαίας και άλλοτε παραμελημένης ερυθρής ποικιλίας Pais, γνωστής και ως Criolla Chica στην Αργεντινή, Mission στην Καλιφόρνια, Listan Prieto στην Ισπανία. Εδώ τα πράγματα είναι αρκετά πιο πολύπλοκα, καθώς η σύγχρονη οινική ιστορία της χώρας ήταν κατά τη συντριπτική της πλειοψηφία προϊόν αποικιοκρατίας. Ως επακόλουθο το πλείστον των οινόφιλων, πιθανά και των επαγγελματιών, γνωρίζει ως σημαντικότερη «ενδογενή» ποικιλία της χώρας τη γαλλική Carmenere. Για όσους βιαστούν να καταδείξουν την Ισπανία ως πηγή προέλευσης του Pais της Χιλής μάλλον θα πρέπει να κοιτάξουν προς το γειτονικό Περου από όπου και ταξίδεψε το Pais για να μεταναστεύσει και στη Χιλή. Τι κάνει►

DEBINA RESPECT

Λευκός Ξηρός (Orange Wine)
ΠΟΠ Ζίτσα - Ντεμπίνα 100%

ΒΛΑΧΙΚΟ

Ερυθρός Ξηρός παλαιωμένος
ΠΓΕ Ιωάννινα - Βλάχικο 100%



ZOINOS WINERY
ZITSA





Κολινιάτικο



Αγριππιώτης



Μαυρόστυφο



Βερτζαμί

όμως τη συγκεκριμένη ποικιλία τόσο ενδιαφέρουσα για μια χώρα που μπορεί κάποιος να φυτέψει όποια ποικιλία φανταστεί; Τα πλεονεκτήματα δεν εξαντλούνται στην όποια ιστορικότητα μπορεί να κουβαλά το País.

Εδώ θα πρέπει να σημειωθεί πως ορισμένοι αμπελώνες País στη Χιλή διεκδικούν τον τίτλο του γηραιότερου παραγωγικού αμπελώνα στον πλανήτη καθώς η ηλικία τους κυμαίνεται μεταξύ 300 και 400 ετών. Πρόκειται για μια ποικιλία που παρουσιάζει εξαιρετική προσαρμοστικότητα σε όλο το εύρος των κλιματολογικών συνθηκών. Διαθέτει εξαιρετική αντίσταση στις συνήθεις ασθένειες και ελάχιστες υδατικές ανάγκες. Κατ' ουσία πρόκειται για μια ποικιλία που δίνει τη δυνατότητα σε μία χώρα να εμπλουτίσει και να διευρύνει τις οινοπαραγωγικές της περιοχές.

CURISTI, ΠΟΤΑΜΙΣΙ, ΧΛΩΡΑ...

Ο ελλαδικός χώρος είναι γεμάτος από αντίστοιχους παραμελημένους αμπελουργικούς θησαυρούς που πιθανά και να χαθούν αν δεν αξιοποιηθούν την τρέχουσα δεκαετία. Το παράδειγμα της διορατικότητας του Βαγγέλη Γεροβασιλείου και της αναγνωρισιμότητας που απολαμβάνει σήμερα η Μαλαγουζιά, που λίγο έλειψε να εξαφανιστεί ως ποικιλία, είναι αποκαλυπτικό του τι μπορεί να βρίσκεται και ανάμεσα στα φυτά ενός ξεχασμένου αμπελώνα. Μια ανάσα από το σήμερα, ποιος μπορούσε να φανταστεί πως ο Αγριππιώτης ή Curisti του Τετράμυθου που ανακαλύφθηκε ξανά στην ορεινή Αιγιάλεια, μόλις λίγα χρόνια πριν, θα κέρδιζε άμεσα το ενδιαφέρον των Ιαπώνων οινόφιλων και μια περίοπτη θέση στις σελίδες ενός βιβλίου με διεθνή κυκλοφορία και απήχηση; Βερτζαμί, Ζακυνθινό, Κατσακούλιας, Κολινιάτικο, Μαυρόστυφο, Ποταμίσι και Χλώρα είναι μόνο μερικές από τις περιπτώσεις ελληνικών ποικιλιών που μπορεί να ενδυναμώσουν άμεσα την προσωπικότητα του ελληνικού κρασιού και κατ' επέκταση την εικόνα του στις σημαντικότερες διεθνείς αγορές. Ας μην ξεχνάμε πως πολλά από τα διασημότερα κρασιά οφείλουν την επιτυχία τους και στη μοναδικότητά τους. 🍇



WINERY
POULTSIDIS

A new era for
Organic Wines



ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ ΠΟΥΛΤΣΙΔΗ
Νέες Καρυές Λάρισας
Τ. 2410 791135 | 6975 409464
poultsidis.winery 

www.karyos.gr



ΑΔΕΙΕΣ ΦΥΤΕΥΣΗΣ ΣΕ ΕΠΑΝΑΞΕΙΟΛΟΓΗΣΗ

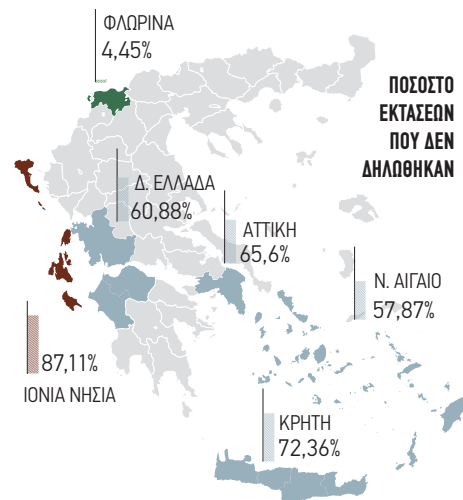


Μείζον ζήτημα συνιστά η επαναξιολόγηση των αδειών φύτευσης οινάμπελων, κάτι που επιβεβαιώνεται και από τις τελευταίες δηλώσεις συγκομιδής βάσει των οποίων το 55% των εκμεταλλεύσεων δεν υποβάλλουν στοιχεία

ΚΕΙΜΕΝΟ Γιάννης Πανάγος

ΑΔΕΙΕΣ ΦΥΤΕΥΣΗΣ

ΔΗΛΩΣΕΙΣ ΣΥΓΚΟΜΙΔΗΣ 2020



Από μια πρώτη επεξεργασία της ΚΕ-ΟΣΟΕ, προκύπτει σαφώς ότι περισσότερα από 100.000 στρέμματα (έναντι 630.000 στρεμμάτων αδειοδοτημένων αμπελώνων) παραμένουν ανενεργά, θέτοντας σε κίνδυνο και την ίδια τη δυνατότητα της χώρας να διασφαλίσει αυτές τις άδειες. Την ίδια στιγμή, οι κατέχοντες τις άδειες, μη έχοντας υποβάλει δηλώσεις συγκομιδής δεν μπορούν να μπουν σε προγράμματα αναδιάρθρωσης ούτε να καταστήσουν παραγωγικές τις εκμεταλλεύσεις τους. Η πολιτική ηγεσία καλείται να επανεξετάσει το όλο θέμα, καθώς, υπάρχουν υποψίες για ένα παιχνίδι διακράτησης δικαιωμάτων, μεταξύ αμπελουργών και κατά τόπους Διευθύνσεων Αγροτικής Οικονομίας. Με βάση τα τελευταία στοιχεία, που δεν διαφοροποιούνται με τα προηγούμενα, το 2020 υποβλήθηκαν Δηλώσεις Συγκομιδής για 284.194,40 στρέμματα, σε σύνολο 631.807 στρεμμάτων (απογραφή 2018/2019), από τα οποία συγκομίστηκαν 265.168,5 τόνοι οινοποιήσιμων σταφυλιών, γεγονός που παραπέμπει σε παραγωγή οίνου το περασμένο φθινόπωρο κάτω των 2.000.000 HL, επιβεβαιώνοντας τη φθίνουσα πορεία των παραγωγικών μεγεθών του κλάδου.

ΠΟΛΛΕΣ ΜΗΔΕΝΙΚΕΣ ΔΗΛΩΣΕΙΣ

Εντύπωση φέτος προκαλεί, ο υψηλός αριθμός μηδενικών Δηλώσεων Συγκομιδής, για μια χρονιά που δεν παρατηρήθηκαν καταστροφικά κλιματικά φαινόμενα. Εξηγείται ίσως από το γεγονός ότι ακόμη και η μηδενική Δήλωση Συγκομιδής είναι απαραίτητος όρος για την επιλεξιμότητα των αιτούντων στα προγράμματα Αναδιάρθρωσης, καθώς και υπαγωγής στο μέτρο του Πράσινου Τρύγου.►



Είναι γνωστές πάρα πολλές περιπτώσεις, **εγγραφών** αμπελοτεμαχίων στο Μητρώο, οι οποίες έχουν εγκαταλειφθεί, δεν έχουν **δικαίωμα** πλέον να αναδιαρθρωθούν και το **κυριότερο**, δεν παράγουν.

ΠΙΟ ΑΣΥΝΕΠΕΙΣ ΑΠΟ ΟΛΟΥΣ ΟΙ ΠΑΡΑΓΩΓΟΙ ΤΟΥ ΙΟΝΙΟΥ

Οι παραγωγοί της Φλώρινας εμφανίζονται ως οι πλέον συνεπείς στις υποχρεώσεις τους ως προς την υποβολή Δήλωσης Συγκομιδής, αφού μόνο για το 4,45% των εκτάσεων του νομού δεν υπερβλήθηκαν δηλώσεις. Οι υπόλοιποι νομοί κινούνται σε διψήφια ποσοστά, με τους νομούς της Περιφέρειας των Ιονίων Νήσων να εμφανίζουν τους «ασυνεπέστερους» παραγωγούς (87,11%), της Περιφέρειας Κρήτης (72,36%), της Αττικής (65,6%), της Δυτ. Ελλάδος (60,88%), του Νοτίου Αιγαίου (57,87%).

Η ΠΡΑΓΜΑΤΙΚΗ ΕΚΤΑΣΗ ΤΟΥ ΕΝΕΡΓΟΥ ΑΜΠΕΛΩΝΑ

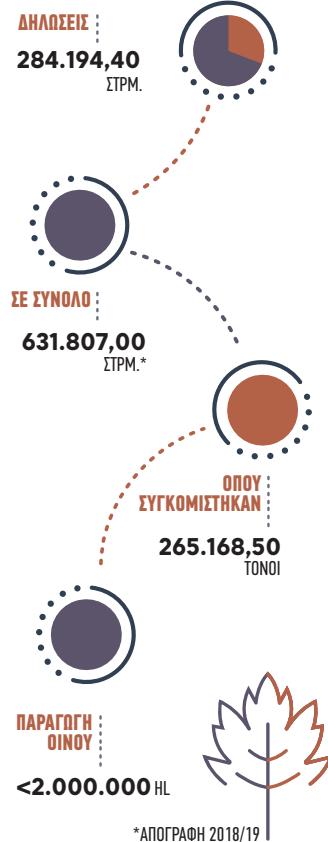
Η μονιμοποίηση του χαμηλού αριθμού υποβολής Δηλώσεων Συγκομιδής διαχρονικά, εγείρει για πρώτη φορά το θέμα της πραγματικής έκτασης του ενεργού αμπελώνα. Είναι γνωστές πάρα πολλές περιπτώσεις, εγγραφών αμπελοτεμαχίων στο Αμπελουργικό Μητρώο εκτάσεων, οι οποίες έχουν εγκαταλειφθεί για διάφορους λόγους, δεν έχουν δικαίωμα πλέον να αναδιαρθρωθούν και το κυριότερο, δεν παράγουν. Το ζητούμενο είναι ποιο είναι το ποσοστό αυτών των εκτάσεων και ποιο του ενεργού ελληνικού αμπελώνα. Δυστυχώς

οι δειγματοληπτικοί έλεγχοι των ΔΑΟΚ πραγματοποιούνται σε αμπελώνες ενεργούς που δεν «δημιουργούν» προβλήματα. Η συμβολή τους στην κατεύθυνση ελέγχου των «ανενεργών» εκτάσεων θα ήταν καθοριστική, για να αποκαλυφθεί η διάσταση του προβλήματος και να ασκηθούν αναπτυξιακές πολιτικές, για όσους ασχολούνται επαγγελματικά με την αμπελουργία.

ΓΙΑ ΤΟΝ ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟ ΤΟΥ ΕΘΝΙΚΟΥ ΦΑΚΕΛΟΥ

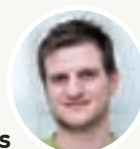
«Η διάσταση αυτή είναι απαραίτητη να διερευνηθεί και να ληφθούν πολιτικές αποφάσεις αφού η έκταση του ελληνικού αμπελώνα και η παραγωγή του, αποτελούν τα κύρια μεγέθη, βάσει των οποίων υπολογίζεται στις Βρυξέλλες ο προϋπολογισμός του Εθνικού Φακέλου, που ανέρχεται σήμερα στα 23 εκατ. ευρώ. Αν δεν υπάρξει σήμερα κινητοποίηση του κρατικού μηχανισμού στην κατεύθυνση «αποκατάστασης» των ενεργών εκτάσεων, αύριο θα βρεθούμε προ δυσάρεστων εκπλήξεων, αφού όπως προβλέπεται, εκτάσεις για τις οποίες δεν έχουν υποβληθεί Δηλώσεις Συγκομιδής μία δετία, θεωρούνται εγκαταλελειμμένες και δεν συμμετέχουν στα προβλεπόμενα μέτρα της ΕΕ», τονίζει η ΚΕΟΣΟΕ. 🍇

ΔΗΛΩΣΕΙΣ ΣΥΓΚΟΜΙΔΗΣ 2020



Προς υπογραφή η λίστα δικαιούχων ΤΗΣ ΑΝΑΔΙΑΡΘΡΩΣΗΣ

Την υπογραφή Λιβανού, περιμένει η οριστική λίστα με τους δικαιούχους Αναδιάρθρωσης και μετατροπής αμπελουργικών εκτάσεων 2020-2021, που θα επιτρέψει στους τελικούς δικαιούχους να προχωρήσουν στις εργασίες εκρίζωσης, οι οποίες θα πρέπει να πραγματοποιηθούν το αργότερο έως τις 28 Φεβρουαρίου



ΚΕΙΜΕΝΟ Γιώργος Κοντονής

Σύμφωνα με πληροφορίες η σχετική λίστα έχει αποσταλεί προς υπογραφή από το αρμόδιο Τμήμα Αμπέλου από τα μέσα Δεκεμβρίου, με τους αμπελουργούς να περιμένουν ακόμα τη δημοσίευσή της ώστε να προχωρήσουν με σιγουριά στις απαιτούμενες εκριζώσεις.

ΤΟ ΧΡΟΝΟΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΕΡΓΑΣΙΩΝ ΚΑΙ ΠΛΗΡΩΜΗΣ ΤΗΣ ΕΝΙΣΧΥΣΗΣ

Μετά την εκρίζωση, στη συνέχεια η εκάστοτε ΔΑΟΚ προβαίνει στη χορήγηση άδειας αναφύτευσης στον δικαιούχο και ακολουθεί η διαδικασία φύτευσης που θα πρέπει να πραγματοποιηθεί το αργότερο έως και τις 10 Ιουνίου 2021, προκειμένου η οικονομική ενίσχυση να καταβληθεί άπαξ χωρίς την σύσταση εγγυητικής επιστολής.

Διαφορετικά, η ενίσχυση καταβάλλεται προκαταβολικά, εφόσον έχει επιβεβαιωθεί η έναρξη της υλοποίησης του και έχει συσταθεί από τον δικαιούχο - παραγωγό η σχετική εγγύηση. Το αργότερο μέχρι τις 10 Ιουλίου 2021 θα πρέπει όλοι οι αμπελουργοί να έχουν πληρωθεί τις ενισχύσεις τους σύμφωνα με το θεσμικό πλαίσιο (ΦΕΚ Β'/2096/2019).

Η κατανομή των κονδυλίων ανέρχεται στο σύνολο της χώρας σε 10.937.068,85 ευρώ και αφορά την αναδιάρθρωση 7.398,50 στρεμμάτων, σύμφωνα με την προσωρινή κατάταξη των δικαιούχων.

ΑΠΟ 1η ΜΑΡΤΙΟΥ ΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟ ΝΕΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 2021-2022

Οι αιτήσεις για το νέο πρόγραμμα αναδιάρθρωσης αμπελώνων θα ξεκινήσουν την 1η Μαρτίου 2021 και θα μείνουν ανοιχτές έως τις 25 Μαΐου. Δικαιούχοι του προγράμματος είναι φυσικά ή νομικά πρόσωπα, ομάδες και οργανώσεις παραγωγών, που καλλιεργούν οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου ή διαθέτουν άδειες φύτευσης από μετατροπή ή άδειες αναφύτευσης. Η ενίσχυση για εκρίζωση-αναφύτευση ξεκινά από τα 1.020 ευρώ το στρέμμα και φτάνει στις περιπτώσεις των ορεινών περιοχών τα 1.450 ευρώ το στρέμμα.

ΕΝΙΣΧΥΣΕΙΣ ΑΝΑΔΙΑΡΘΡΩΣΗΣ ΑΜΠΕΛΩΝΩΝ (ΕΥΡΩ ΤΟ ΣΤΡΕΜΜΑ)



ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ

Φορολογητέες οι επιδοτήσεις;

Επιτακτική κρίνεται η ανάγκη διάκρισης των ενισχύσεων για αναδιάρθρωση αμπελώνων από τις λοιπές εισοδηματικές ενισχύσεις των αγροτών, έτσι ώστε να εκπίπτουν από το φόρο εισοδήματος, σύμφωνα με ανακοίνωση της ΚΕΟΣΟΕ. Προς το παρόν η ΑΑΔΕ καλεί όσους εισέπραξαν επιδότηση (και αναδιάρθρωσης) άνω των 5.000 ευρώ να ενταχθούν στο κανονικό καθεστώς ΦΠΑ ως οφείλουν βάσει του άρθρου 47 του νόμου 4410/2016. Σε διαφορετική περίπτωση προβλέπονται πρόστιμα λόγω μη έκδοσης τιμολογίων.



ΣΤΟ ΠΡΩΙΜΟ ΚΛΑΔΕΜΑ Η ΙΣΚΑ ΠΑΡΑΜΟΝΕΥΕΙ

Η απουσία όψιμων παγετών στρέφει τα τελευταία χρόνια όλο και πιο συχνά τους αμπελουργούς στο πρώιμο κλάδεμα αυξάνοντας τον κίνδυνο προσβολής των αμπελώνων από το λεγόμενο σύνδρομο της ίσκας. «Γενάρη μήνα κλάδεψε, φεγγάρι μην κοιτάζεις» μπορεί λοιπόν να έλεγαν οι παλιοί, όμως σίγουρα μια νέα ματιά θα καθοδηγούσε σε πιο ασφαλή μονοπάτια τον σύγχρονο αμπελουργό

ΚΕΙΜΕΝΟ **Δρ. Χαρούλα Σπινθηροπούλου**

* Γεωπόνος, ειδικός αμπελουργίας, οινοποιός



Ο Δεκέμβριος άνοιξε την περίοδο του χειμώνα με θερμοκρασίες και βροχοπτώσεις σχεδόν ανοιξιάτικες. Η θερμοκρασία στις περισσότερες περιοχές ήταν μέχρι και δύο βαθμούς υψηλότερη του μέσου όρου της τελευταίας δεκαετίας και η βροχόπτωση χαμηλότερη της συνηθισμένης. Ο καιρός αυτός ευνόησε το πρώιμο ξεκίνημα των καλλιεργητικών εργασιών (καλλιέργεια εδάφους, όπου εφαρμόζεται, κλάδεμα, λίπανση κ.λπ.). Πολλοί αμπελουργοί βρήκαν ευκαιρία να ξεκινήσουν το κλάδεμα μέσα στο Δεκέμβριο, με ηλιόλουστο και ζεστό καιρό, ώστε να προλάβουν να κλαδέψουν τις εκμεταλλεύσεις τους έγκαιρα, παίρνοντας το ρίσκο της πρώιμης έκπτυξης των οφθαλμών

και της καταστροφής τους σε ενδεχόμενο όψιμο παγετό. Και είναι αλήθεια ότι η απουσία ισχυρών όψιμων παγετών τα τελευταία χρόνια στρέφει τους αμπελουργούς στο πρώιμο κλάδεμα.

Το πρώιμο κλάδεμα, όμως παρουσιάζει και έναν άλλο κίνδυνο, τον κίνδυνο προσβολής από τους μύκητες του ξύλου (Εικόνα 1) με κυριότερους αυτούς που προκαλούν το λεγόμενο σύνδρομο της ίσκας. Ο κίνδυνος προσβολής είναι μικρότερος όσο οψιμότερα προς τη διακρύρροια γίνεται το κλάδεμα. Η εκροή χυμού από τις τομές του κλαδέματος εμποδίζει τα σπόρια των παθογόνων μυκήτων να διεισδύσουν στο εσωτερικό της τομής και προστατεύει ως ένα βαθμό τα πρέμνα από την ίσκα. Έτσι το «Γενάρη μήνα κλάδεψε, φεγγάρι μην κοιτάξεις», αλλά και η

γιορτή του Αγ. Τρύφωνα (1η Φλεβάρη), προστάτη των αμπελουργών που εθιμικά σηματοδοτεί την έναρξη του κλαδέματος, πρέπει να αντιμετωπιστούν με νέα ματιά.

Η εμφάνιση της ίσκας δεν είναι προφανώς πρόβλημα των τελευταίων ετών. Ταλάνιζε τους αμπελώνες κυρίως μετά τη δεκαετία του '80 και οδήγησε στην αναμπελώση των παλιών αμπελώνων. Θεωρώντας την καλλιέργεια ασύμφορη όταν το ποσοστό των προσβεβλημένων φυτών ξεπερνούσε το 20% και χωρίς καμία προσπάθεια ανανέωσης των άρρωστων πρέμνων, οι αμπελουργοί κατέφευγαν στην εκρίζωση και την αναφύτευσή τους. Τι λυπηρό όμως αυτό για τις ζώνες ΠΟΠ με ιστορία, όπως η ζώνη της Νάουσας για παράδειγμα που οι αμπελώνες ηλικίας μεγαλύτερης των 50 ετών δεν ξεπερνούν τους 2-3!



ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΚΑΤΑ ΤΗΣ ΙΣΚΑΣ

1

Απομάκρυνση και κάψιμο
των άρρωστων πρέμνων
ή τμημάτων τους.

2

Αποφυγή δημιουργίας
μεγάλων τομών με κλάδεμα
όχι σύρριζα αλλά αφήνοντας
«τακούνι» το οποίο
θα αφαιρεθεί την επόμενη
χρονιά.

3

Σταδιακή αφαίρεση
του ξύλου στις περιπτώσεις
αντικατάστασης βραχίονα
που έχει ξεφύγει σε ύψος.

4

Απολύμανση των ψαλιδιών
πριν το κλάδεμα των υγιών
φυτών.

5

Ψεκαμός των κλαδευμένων
πρέμνων με χαλκούχα ή
άλλα μυκητοκτόνα για την
προστασία των πληγών
αμέσως μετά το τέλος του
ημερήσιου κλαδέματος.

ΣΚΙΑΓΡΑΦΩΝΤΑΣ ΤΗΝ ΙΣΚΑ

Τι είναι λοιπόν η ίσκα, πού οφείλεται και ποιες είναι οι επιπτώσεις της; Είναι ασθένεια που προκαλείται από ένα σύμπλοκο μυκήτων οι οποίοι εισέρχονται από τις πληγές των πρέμνων, καταλαμβάνουν τα αγγεία και παρεμποδίζουν την υδατική θρέψη τμήματος του πρέμνου ή και ολόκληρου. Το προσβεβλημένο ξύλο γίνεται εύθρυπτο σαν πριονίδι, ενώ στα φύλλα τα πρώτα συμπτώματα παρατηρούνται συνήθως τους καλοκαιρινούς μήνες και είναι χαρακτηριστικές κηλίδες μεταξύ των νεύρων οι οποίες σταδιακά γίνονται νεκρωτικές. Τα σταφύλια αρχίζουν να ξεραίνονται και όσα διατηρούν το χυμό τους αυτός είναι χαμηλόβαθμος και όξινος. Σε αρκετές περιπτώσεις η ίσκα εμφανίζεται ως αποπληξία (Εικόνα 2), δηλαδή απότομη ξήρανση του φυτού σε διάστημα 1-2 ημερών, ιδιαίτερα όταν η θερμοκρασία είναι υψηλή. Όταν η ζημιά περιορίζεται σε τμήμα του φυτού (κεφαλή, βραχίονας), το υγιές τμήμα συνεχίζει να λειτουργεί για κάποια χρόνια και αν ο αμπελουργός το φροντίσει με επιμέλεια, για πάρα πολλά.

Η ΕΠΙΜΕΛΗΜΕΝΗ ΦΡΟΝΤΙΔΑ

■ Αφαίρεση των άρρωστων κεφαλών ή βραχιόνων, με τις τομές να γίνονται τόσο βαθιά ώστε να φτάσουμε σε υγιές ξύλο (δηλαδή χωρίς τους μεταχρωματισμούς ή την όψη πριονιδιού που σχετίζονται με τις ασθένειες του ξύλου).

■ Επάλειψη της τομής με χαλκούχο ή ...►



Εικόνα 1



Εικόνα 2

Το **προσβεβλημένο** από ίσκα ξύλο γίνεται **εύθρυπτο** σαν πριονίδι, ενώ στα φύλλα τα πρώτα συμπτώματα **παρατηρούνται** συνήθως τους καλοκαιρινούς μήνες και είναι **χαρακτηριστικές** κηλίδες μεταξύ των νεύρων οι οποίες **σταδιακά** γίνονται νεκρωτικές. Τα σταφύλια αρχίζουν να **ξεραίνονται** και όσα διατηρούν το χυμό τους αυτός είναι **χαμηλόβαθμος** και όξινος. Σε αρκετές περιπτώσεις η **ίσκα** εμφανίζεται ως αποπληξία, δηλαδή απότομη ξήρανση του **φυτού** σε διάστημα 1-2 ημερών, ιδιαίτερα όταν η **θερμοκρασία** είναι υψηλή.

Όταν η ζημιά περιορίζεται σε τμήμα του φυτού, το υγιές τμήμα μπορεί να λειτουργήσει αν φροντιστεί κατάλληλα

άλλο μυκητοκτόνο σκεύασμα ή απλή πάστα επάλειψης.

■ Δημιουργία νέου βραχίονα ή κεφαλής.

■ Εκρίζωση και απομάκρυνση των νεκρών πρέμων.

Συχνά οι αμπελουργοί προσπαθώντας να καλύψουν το κενό που αφήνει η απομάκρυνση των άρρωστων πρέμων προεκτείνουν τους βραχίονες των διπλανών με αποτέλεσμα να δημιουργούνται βραχίονες 2, 3, 4 μέτρων ανάλογα με το αριθμό των πρέμων που λείπουν. Τα σταφύλια των πρέμων αυτών παρουσιάζουν όμως εξαιρετική ανομοιομορφία ως προς την ωρίμανση, κάτι που θα πρέπει να προσεχθεί ιδιαίτερα στην πορεία ωρίμανσης και τον τρυγητό.

ΜΟΝΟ Η ΠΡΟΛΗΨΗ, ΟΠΛΟ ΤΩΝ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΩΝ

Το πρόβλημα της ίσκα είναι εντονότερο σε αμπελώνες που δέχονται μακρύ ή μεικτό κλάδεμα, αφού η αφαίρεση των αμολυτών δημιουργεί μεγαλύτερες τομές κλαδέματος, σε αμπελώνες που δεν φυτεύθηκαν με υγιές πολλαπλασιαστικό υλικό και ενδεχόμενα να φέρουν μολύσματα των παθογόνων μυκήτων, αλλά και σε αμπελώνες μεγάλης ζωρότητας όπου το κλάδεμα δημιουργεί μεγαλύτερες τομές. Δυστυχώς αυτή τη στιγμή δεν υπάρχει κανένα θεραπευτικό σκεύασμα στη φαρέτρα μας. Μόνο η πρόληψη μπορεί να εξασφαλίσει τη μακροβιότητα των αμπελώνων μας.

Και η πρόληψη σχετίζεται με την αποφυγή μηχανικών ζημιών στους αμπελώνες που προκαλούνται από τρακτέρ,

προκλαδευτές, μεσινέζες, φρέζες κ.λπ.) και την εφαρμογή του κλαδέματος με όσο το δυνατό μεγαλύτερη προσοχή:

- Απομάκρυνση και κάψιμο των άρρωστων πρέμνων ή τμημάτων τους.

- Αποφυγή δημιουργίας μεγάλων τομών με κλάδεμα όχι σύρριζα αλλά αφήνοντας «τακούνι» το οποίο θα αφαιρεθεί την επόμενη χρονιά.

- Σταδιακή αφαίρεση του ξύλου στις περιπτώσεις αντικατάστασης βραχίονα που έχει ξεφύγει σε ύψος.

- Απολύμανση των ψαλιδιών πριν το κλάδεμα των υγιών φυτών.

- Ψεκασμός των κλαδευμένων πρέμνων με χαλκούχα ή άλλα μυκητοκτόνα για την προστασία των πληγών αμέσως μετά το τέλος του ημερήσιου κλαδέματος.

Τελευταία έχουν δημιουργηθεί σκευάσματα μυκήτων που ανταγωνίζονται την ίσκα για το χώρο και τα θρεπτικά συστατικά στις



τομές ή που παρασιτούν τα παθογόνα ή βοηθούν στην παραγωγή ενώσεων που αναστέλλουν τη δράση των παθογόνων μυκήτων, αλλά και σκευάσματα που στοχεύουν στην ενίσχυση της άμυνας των φυτών. Προς το παρόν η τιμή των σκευασμάτων αυτών είναι απαγορευτική για την καθολική τους χρήση. Μπορούν όμως να χρησιμοποιηθούν με ψε-

καστήρα πλάτης τοπικά, όπου υπάρχει έντονο πρόβλημα.

Ένας άλλος τρόπος να διατηρηθούν οι παλιοί αμπελώνες και να παράξουν το συγκεντρωμένο φρούτο που χρειάζεται ο οινοποιός για να δημιουργήσει ποιοτικά κρασιά με χαρακτηριστή, είναι η αντικατάσταση των φυτών που έχουν ξεραθεί από την ίσκα με νέα, πιστοποιημένα, υγιή φυτά, τα οποία θα κλαδεύονται τελευταία και θα ψεκάζονται με ανταγωνιστικούς μύκητες ώστε να αποτραπεί η εγκατάσταση σε αυτά της ίσκας. Πρόκειται για μία επίπονη εργασία, αφού η ανάπτυξη των νέων φυτών απαιτεί πολλή χειρωνακτική εργασία (πότισμα και λίπανση κάθε φυτού, ίσως και σε εβδομαδιαία βάση κ.λπ.), και η ποιότητα των σταφυλιών τους για κάποια χρόνια δεν θα είναι αντάξια αυτής των παλαιών κλημάτων. Είναι όμως ένας τρόπος να αποφευχθεί η αναμπέλωση και να επιμκυνθεί η ζωή των παλαιών αμπελώνων. 🌿

ΗΛΕΚΤΡΟΣΤΑΤΙΚΑ ΨΕΚΑΣΤΙΚΑ MARTIGNANI

ΤΑ ΜΟΝΑ ΜΕ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ



ΕΠΣ ΚΑΙ

- 90% ΨΕΚΑΣΤΙΚΟ ΔΙΑΛΥΜΑ
- 50% ΚΑΥΣΙΜΑ
- 30% ΦΥΤΟΦΑΡΜΑΚΑ
- 50% ΕΡΓΑΤΙΚΑ

Ο ΙΔΑΝΙΚΟΣ
ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΣ
ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ
+
ΑΠΟΔΟΣΗΣ

NEXOS ΓΙΑ ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ



ΝΕΟΣ ΚΙΝΗΤΗΡΑΣ

ΚΙΒΩΤΙΟ ΤΑΧΥΤΗΤΩΝ

2 ΕΚΔΟΣΕΙΣ

ΤΙΕΡ 4i ΕΩΣ 112 HP

ΜΗΧΑΝΙΚΗ / ΗΛΕΚΤΡΟΥΔΡΑΥΛΙΚΗ
ΡΕΒΕΡΣΑ REVERSHIFT

ΣΑΒ / ΑΨΙΔΑ



ΒΕΡΤΖΑΜΙ: ΓΗΙΝΟ & ΚΑΙ ΣΤΙΒΑΡΟ

Σε πάρα πολλά μέρη της Ελλάδας υπάρχουν αυτόρριζοι πολυετείς αμπελώνες με ποικιλιακή ή μεικτή σύνθεση που παρουσιάζουν έντονο αμπελουργικό ενδιαφέρον. Σε μια ανάλογη επίσκεψη στην ευρύτερη περιοχή της Ολυμπίας συναντήθηκα με το Βερτζαμί



ΚΕΙΜΕΝΟ Γιάννης Χριστόπουλος * Γεωπόνος MSc

Πρόκειται για μια χαρισματική ποικιλία του ελληνικού χώρου που έχει τις δυνατότητες τόσο να δημιουργήσει σπουδαία ποικιλιακά ερυθρά κρασιά, όσο και να συμβάλει καθοριστικά στη δημιουργία σύγχρονων ερυθρών χαρμανιών. Σαφείς αναφορές για την πιθανή καταγωγή της ποικιλίας δεν υπάρχουν, αν και μια θεωρία θέλει να έχει φθάσει στον Ελλαδικό χώρο και πιο συγκεκριμένα στα Επτάνησα από τη γειτονική Ιταλία. Στις μέρες μας καλλιεργείται συστηματικά στο νησί της Λευκάδας και σε μικρότερη πυκνότητα στην Κέρκυρα, την Αιτωλοακαρνανία, στους νότιους νομούς

της Ηπείρου (Πρέβεζα και Άρτα), καθώς και στο βορειοδυτικό τμήμα της Πελοποννήσου. Ωστόσο, είναι πολύ πιθανό να υπάρχει και σε άλλες περιοχές καθώς για παράδειγμα μεταξύ των παλαιών αμπελουργών στο δήμο Ανδρίτσαινας Κρεστένων ήταν διαδεδομένη και ως Μαυρούδι.

ΑΥΤΟΡΡΙΖΑ ΣΕ ΚΥΠΕΛΛΟ

Η συντριπτική πλειοψηφία των φυτών που θα συναντήσει κάποιος σήμερα είναι αυτόρριζα με κυπελλοειδή διαμόρφωση. Γενικά πρόκειται για φυτά που δέχονται βραχύ κλάδεμα καρποφορίας, παρουσιάζουν μέση ζωηρότητα και μέση παραγωγικότητα και σχετικά υψηλή αντοχή στις συνθήκες ασθένειες. Το Βερτζαμί αποδίδει μεσαίου μεγέθους σταφυλή με κλυλινδροκωνικό σχήμα και κανονική πυκνότητα ραγών. Οι ράγες του είναι σφαιρικές, μεσαίου μεγέθους με



κυανομέλανο χρώμα και χυμώδη σάρκα. Στην περιοχή της Σκυλουντίας και γενικότερα στη Δυτική Πελοπόννησο η ποικιλία κινείται σε επίπεδα τεχνολογικής ωριμότητας γύρω στις 15 Σεπτεμβρίου κι έπειτα. Ιδιαίτερο χαρακτηριστικό της είναι πως μπορεί ταυτόχρονα να διατηρεί σχετικά χαμηλές τιμές ενεργού οξύτητας, έχοντας αποκτήσει υψηλά επίπεδα συγκέντρωσης σακχάρων. Ως ποικιλία με πλούσιο και στιβαρό φαινολικό φορτίο χρειάζεται ιδιαίτερη φροντίδα τόσο στο αμπέλι όσο και στο οينوποιείο για την επίτευξη της οργανοληπτικής ισορροπίας και την αποφυγή υπέρ-εκχυλίσεων στο τελικό κρασί. Αντίστροφα τώρα, η υπερπαραγωγικότητα μπορεί να οδηγήσει σε οργανοληπτική ανισορροπία, σε κρασιά με υπερβολικό και άκαμπτο ταννικό φορτίο που στερούνται ορθής συμπίκνωσης φρούτου για να εκφράσουν τα τυπικά γνωρίσματα της ποικιλίας στο τελικό προϊόν. 🌿

ΠΑΣΣΑΛΟΙ ΣΤΗΡΙΞΗΣ ΓΕΝΙΚΗΣ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΧΡΗΣΗΣ



Η εταιρεία ΣΤΑΥΡΙΔΗΣ παράγει ποσάλλους αμπελιών και γενικής αγροτικής χρήσης κατά παραγγελία

- Από 20 εκ. έως 6 μ. σε πάχος 1,5mm ή 2mm.
- Δυνατότητα κατασκευής των εγκοπών σε οποιοδήποτε μήκος του ποσάλλου.
- Λαμάκια ποσάλλου γαλβανίζε σε διάφορα
- Μήκη (από 14 εκ. έως 1 μ.).
- Με ηλαινές εγκοπές για τα σύρματα της διαμόρφωσης.
- Τεντωτήρες για τα σύρματα που τοποθετούνται στους ποσάλλους.



Ιδανικοί για την στήριξη γραμμών σε καλλιέργειες αμπελιών, οπωροκηπευτικών, φυτώρια καλλωπιστικών φυτών, ακόμη και περιφράξεις. Για αμπέλια, ακτινίδια, πιπεριές, μελιτζάνες, ντομάτες

ΟΛΑ ΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΕΙΝΑΙ ΑΠΟ ΧΑΛΥΒΑ ΓΑΛΒΑΝΙΖΕ ΕΝ ΘΕΡΜΟ (ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΜΕΝΗ Α' ΥΛΗ)



www.clamps.gr

ΣΤΑΥΡΙΔΗΣ

2ο ΧΛΜ ΠΑΛΛΙΑΣ ΣΥΜΜΑΧΙΚΗΣ ΟΔΟΥ ΠΡΑΙΟΚΑΣΤΡΟΥ, ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ
ΤΗΛ. 2310 510260 | info@clamps.gr

VIGNETO @ VIGNETO LARGO

Από την Carraro για την εξειδικευμένη γεωργία

Εκεί όπου ο χώρος ανάμεσα στις σειρές μειώνεται συνεχώς προκειμένου να αυξηθεί η απόδοση του εδάφους, η Carraro προχώρησε στην ανάπτυξη μηχανημάτων με διαφορετικούς άξονες εμπρός και πίσω για να καλυφθούν αυτές οι ανάγκες τόσο σε συνθήκες επίπεδου εδάφους, όσο και σε λοφώδεις περιοχές. Για το V και το VL οι συνδυασμοί αξόνων επιτρέπουν να καλυφθούν όλα τα πλάτη από 1,10 m έως 1,60 m για το V και από 1,35 m έως 1,70 m για το VL. Και στα δύο μοντέλα μπορούν να τοποθετηθούν τόσο ελαστικά 24" όσο και 28" προκειμένου να ανταποκριθούν στις ανάγκες επεξεργασίας σε επίπεδο έδαφος ή σταθερότητας για χρήση σε λοφώδεις περιοχές. Ας σημειωθεί επίσης ότι η βελτιωμένη ακτίνα στροφής που επηρεάζει σε μεγάλο βαθμό τους νεκρούς χρόνους στο τέλος των σειρών μειώνει ή εξαλείφει

το αίτημα για ελιγμούς για την είσοδο στην επόμενη σειρά.

Υδραυλική εγκατάσταση, ο άσος στο μανίκι

■ Ενισχύεται η προσφορά υδραυλικών εγκαταστάσεων με την εισαγωγή τεσσάρων ηλεκτροϋδραυλικών διανομών και του Deport.

■ Όλοι οι διανομείς, στην έκδοση με μηχανικό χειριστήριο, διαθέτουν Detent που μπορεί να αποκλειστεί και να γίνει εναλλαγή μεταξύ απλού/διπλού αποτελέσματος.

■ Αυτές οι εγκαταστάσεις τροφοδοτούνται από δύο υδραυλικές αντλίες με παροχή έως 97 λίτρα/λεπτό, ή κατόπιν επιλογής, με τρεις υδραυλικές αντλίες που ανεβάζουν την παροχή σε 127 λίτρα/λεπτό.

■ Ελεύθερη εκροή, που στην κορυφαία έκδοση

της γκάμας (με ενδιάμεσο διαχωριστικό ροής) διαθέτει αποστράγγιση

■ Τέσσερις ηλεκτροϋδραυλικοί διανομείς που αντισταθμίζονται και μπορούν να διαμορφωθούν.

Συμπαγής και πιο ισχυρός κινητήρας

■ Με το νέο ακόμη πιο συμπαγή κινητήρα FPT με 3.400 cc και με ηλεκτρονική διαχείριση του ψεκασμού ανεβαίνουν τα επίπεδα μέγιστης ισχύος, προσφέροντας πέντε καμπύλες από 75 έως 105 HP.

■ Το σωστό επίπεδο εκπομπών Stage IIIB εξασφαλίζεται από ένα σύστημα επεξεργασίας καυσαερίων που περιλαμβάνει την ταυτόχρονη παρουσία ενός φίλτρου καταλύτη (DOC) και ενός φίλτρου σωματιδίων (DPF) εκτός του καπνού προς διατήρηση διαστάσεων του τρακτέρ. 🌿



Τα μηχανήματα Carraro διαθέτει στην ελληνική αγορά η KOUIMTZIS Group



Tractors Built for the Best™



CARRARO

Vigneto & Vigneto Largo

Πάντα κοντά στο αμπέλι με ακόμη πιο εξειδικευμένα μοντέλα!

- Νέος κινητήρας TIIB – FPT 3400CC
- Αναβαθμισμένη υδραυλική εγκατάσταση
- Δυνατότητα επιλογής από 3 σασμάν
- Ισχυρή υδραυλική αντλία έως 127 lt/min
- 4 ηλεκτροϋδραυλικοί διανομείς που αντισταθμίζονται
- Βελτισωμένη ακτίνα στροφής για καλύτερη διαχείριση νεκρού χρόνου στο τέλος των σειρών
- Πλάτος άξονα από 1,10m έως 1,70m
- Κλιματιζόμενη καμπίνα και για τις δύο εκδόσεις
- Επανασχεδιασμένη κονσόλα προς διευκόλυνση χειριστή
- Ηλεκτρονική διαχείριση στροφών κινητήρα
- Φίλτρο καταλύτη και σωματιδίων (DOC & DPF)
- Service- Ανταλλακτικά- Πανελλήνιο δίκτυο υποστήριξης

ΜΕ ΙΤΑΛΙΚΗ ΦΙΝΕΤΣΑ

**ΕΛΚΥΣΤΙΚΑ
ΧΡΗΜΑΤΟΔΟΤΙΚΑ
ΠΑΚΕΤΑ**



KOUIMTZIS

Group

Κ. ΚΟΥΙΜΤΖΗΣ Α.Ε.
ΕΠΙΣΗΜΟΣ ΕΙΣΑΓΩΓΕΑΣ ΚΑΙ ΔΙΑΝΟΜΕΑΣ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ ΚΑΙ ΣΤΗΝ ΚΥΠΡΟ
Έκθεση & Συνεργείο FENDT : 11ο χλμ Ε.Ο Θεσσαλονίκης Αθηνών 57400, Σίνδος
Τηλ: 2310 792222, fax 2310 794236, e mail: fendt@kouimtzis.gr, www.kouimtzis.gr

**ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΗ
ΜΙΑ ΔΙΕΘΝΗΣ
ΝΟΜΙΚΗ
«ΣΤΑΥΡΟΦΟΡΙΑ»**

3 Υπογραφή της υπουργικής απόφασης από το ΥΠΑΑΤ για τη δημιουργία των κατ' άρθρο 38 (ευτυχώς «σώθηκε» την τελευταία στιγμή η κατάργησή του) του Ν. 4384/2016 που θα επιτρέψει στην ΕΝΟΑΒΕ να αποκτήσει πόρους μέσω εισφοράς επί των πωλήσεων οίνων με την ΠΓΕ Μακεδονία. Τα όσα ακούγονται κατά καιρούς για το νόμιμο της υποχρεωτικότητας τέτοιων εισφορών είναι αστεία αν όχι εκ του πονηρού: Από το 2013, στην υπόθεση C-677/11, το Δικαστήριο της ΕΕ οριστικά έκρινε ότι τέτοιες εισφορές δεν είναι αντίθετες με το δίκαιο της εσωτερικής αγοράς ενώ σε Γαλλία, Ισπανία, Ιταλία και αλλού αυτό κάνουν εδώ και δεκαετίες. Στην Ελλάδα κανείς δεν θέλει να πληρώσει. Δικαίωμά του. Αλλά ας μην έχει και απαιτήσεις.

4 Κινητοποίηση της Περιφέρειας προκειμένου να στηριχθεί έμπρακτα η προσπάθεια του Παρατηρητηρίου. Αυτό σημαίνει, αφενός, να βοηθήσει να βρεθούν οι 40.000 – 50.000 ευρώ το χρόνο (για να είμαστε συγκεκριμένοι και να μην δίδεται η εντύπωση ότι μιλάμε για εξωφρενικά ποσά) αυτής της διεθνούς νομικής «σταυροφορίας» και να συμβάλει στη δημιουργία branding για τον οίνο «Μακεδονία». Και η ευθύνη των φορέων του κλάδου, που διαχειρίζονται τους πόρους των προγραμμάτων προβολής – προώθησης είναι σημαντική στο σημείο αυτό. Πολλώ δε μάλλον σήμερα που θα παρέχεται η δυνατότητα δράσεων και για την εσωτερική αγορά.

Κακά τα ψέματα: Οι νομικές προσπάθειες είναι σημαντικές, ακόμα και απαραίτητες, αλλά πρέπει να συνοδεύουν μια σοβαρή στρατηγική για τη δημιουργία άυλης αξίας γύρω από τη γεωγραφική ένδειξη. Αυτή η άυλη αξία είναι το μεγαλύτερο όπλο που μπορεί να δοθεί τόσο στον διπλωμάτη, όσο και στον νομικό για να ευοδώσουν οι δικές τους προσπάθειες. 🍇



ΠΡΩΤΟΒΟΥΛΙΑ

Εθνική στρατηγική κινητοποίηση

Παρατηρητήριο ΕΝΟΑΒΕ για την προστασία της ΠΓΕ Μακεδονία

Εδώ και έξι μήνες περίπου η ΕΝΟΑΒΕ, με την αρωγή του ΣΕΟ και της ΕΔΟΑΟ και σε συνεργασία με τη Διεύθυνση Β8 του υπουργείου Εξωτερικών και με το ΥΠΑΑΤ πήρε την πρωτοβουλία μιας μεγάλης προσπάθειας νομικής προστασίας της Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης (ΠΓΕ) «Μακεδονία». Το «Παρατηρητήριο» έχει ήδη θέσει σε εφαρμογή μηχανισμούς συγκέντρωσης και αξιολόγησης παράνομων πρακτικών ανά τον κόσμο, έχει ξεκινήσει διαδικασίες κατά σιμάτων (σε Πολωνία και αλλού) με τον όρο «Wines of Macedonia» για οίνους από τη Βόρεια Μακεδονία, έχει προσπαθήσει να κινητοποιήσει την Ευρωπαϊκή Επιτροπή ενώ συντόνισε σε συνεργασία με τις αρμόδιες αρχές την εγγραφή της ΠΓΕ στο «σύστημα της Λισσαβώνας» στο οποίο προσχώρησε πρόσφατα η ΕΕ.

ΔΕΝ ΑΡΚΕΙ Η ΚΑΛΗ ΒΟΥΛΗΣΗ
Είναι ωστόσο αλήθεια ότι η καλή βούληση ή ακόμα και τα όποια νομικά γράμματα δεν αρκούν. Μια τέτοια επιχείρηση απαιτεί επίσης γενικότερη πολιτική κινητοποίηση αλ-

λά και χρήματα. Αν και η δικηγορική εταιρεία Γεωργόπουλος και Συνεργάτες έχει αναλάβει αφιλοκεδώς το εθνικό έργο συντονισμού των ενεργειών προστασίας της ΠΓΕ σε παγκόσμιο επίπεδο, οι «μάχες» δίνονται στο εξωτερικό και μάλιστα ενώπιον διοικητικών αρχών (γραφεία σημάτων) και δικαστηρίων. Η προσπάθεια της επίλυσης των ζητημάτων σε διπλωματικό επίπεδο, απευθυνόμενοι ως ελληνική πολιτεία είτε στο κράτος της Β. Μακεδονίας είτε σε κράτη μέλη της ΕΕ στην επικράτεια των οποίων λαμβάνουν χώρα παράνομες χρήσεις ή επίκληση της ΠΓΕ, έχει κριθεί στην πράξη ανεδαφική.

ΤΟ ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑ ΤΗΣ PROWEIN

Ας πάρουμε το παράδειγμα της ProWein. Εδώ και χρόνια η ΕΝΟΑΒΕ στέλνει επιστολές διαμαρτυρίας σε διοργανωτές, στην Ευρωπαϊκή Επιτροπή αλλά και στις γερμανικές αρχές. Από κοντά και η ελληνική πρεσβεία. Η απάντηση των διοργανωτών, σε συνέχεια της θέσης σε εφαρμογή της Συμφωνίας των Πρεσπών, είναι ότι πλέον το γειτονικό κράτος συμμετέχει ως Β. Μακεδονία. Ωραία ως εδώ. Στο περίπτε-



Ο Θεόδωρος Γ. Γεωργόπουλος είναι κάτοχος της έδρας Jean Monnet για το Δίκαιο του Οίνου, του Πανεπιστημίου της Reims (Καμπανία Γαλλίας), Πρόεδρος του Ινστιτούτου Αμπέλλου και Οίνου Καμπανίας (Institut Georges Chappaz), Πρόεδρος της International Wine Law Association, Ειδικός Γραμματέας της Επιτροπής Δικαίου και Οικονομίας του ΟΙΥ και Γενικός Διευθυντής του Σ.Ε.Ο.

ρο όμως, στα φυλλάδια κ.λπ. της έκθεσης, ο όρος που χρησιμοποιείται είναι πάντα «Wines of Macedonia». Να σημειώσουμε δε ότι σύμφωνα με τη νομολογία του Δικαστηρίου της ΕΕ (υπόθεση C-44/17) κάτι τέτοιο συνιστά παράνομη «έμμεση εμπορική χρήση» της γεωγραφικής ένδειξης. Ποια είναι η απάντηση: «Εξώδικο». Πολύ ωραία. Όμως το κόστος ανέρχεται σε αρκετές χιλιάδες ευρώ (ναι, ξεχάστε τον δικηγόρο και τον δικαστικό επιμελητή με τις ελληνικές χρεώσεις).

ΤΙ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΓΙΝΕΙ

Με αφορμή αυτό το παράδειγμα, τι πρέπει να γίνει λοιπόν; Πολλά και συγκεκριμένα. Ειδικότερα:

1 Επιχειρησιακή στήριξη του Παρατηρητηρίου από το υπουργείο Εξωτερικών στη διαχείριση των δράσεων του Παρατηρητηρίου. Η Διεύθυνση Β8 είναι στο πλευρό της προσπάθειας δείχνοντας μεγάλη ευαισθησία για το πρόβλημα. Υπάρχουν όμως επιχειρησιακά ζητήματα που την ξεπερνούν. Για παράδειγμα, το κόστος επίσημης μετάφρασης των κειμένων που πρέπει να προσκομιστούν για την ανακοπή σήματος ενώπιον αρμόδιου γραφείου σε μια χώρα όπως η Πολωνία είναι ανάλογο (αν όχι μεγαλύτερο) από εκείνο της αμοιβής του τοπικού δικη-

γορικού γραφείου. Η ΕΝΟΑΒΕ πλήρωσε γι' αυτό την Μεταφραστική Υπηρεσία του Υπουργείου Εξωτερικών! Δωρεάν παροχή αυτής της υπηρεσίας για έναν τέτοιο εθνικό λόγο δεν προβλέπεται. Αδυνατώ να πιστέψω ότι με απόφαση υπουργού Εξωτερικών ή ακόμα και με νομοθετική τροπολογία δεν είναι δυνατόν να αναλάβει δωρεάν (ο όρος με ενοχλεί ήδη στη συγκεκριμένη περίπτωση) τα μεταφραστικά κόστη για όσο και όπου χρειαστεί. Ναι, 10, 50 και 100 μεταφράσεις κειμένων και δικογράφων που αφορούν την προάσπιση της εθνικής ΠΓΕ!

2 Διπλωματική στήριξη των προσπαθειών του Παρατηρητηρίου: Ως θεματοφύλακας των Συνθηκών, υπεύθυνη για την διαχείριση του μπτρώου των ονομασιών προέλευσης και των γεωγραφικών ενδείξεων αλλά και αρμόδια για την διεθνή εκπροσώπηση της ΕΕ, η Ευρωπαϊκή Επιτροπή δεν μπορεί να μένει αδιάφορη στις καταστρατηγήσεις της χρήσης ευρωπαϊκής (και όχι ελληνικής!) ΠΓΕ σε πλήθος κρατών, εντός ή εκτός της ΕΕ. Αλλά για κάτι τέτοιο δεν μπορούμε να υπολογίζουμε ούτε στο «φιλότιμο» της Επιτροπής ούτε στην αποτελεσματικότητα των επιστολών που έχει στείλει ή κοινοποιήσει επανειλημμένως η Ε-

ΝΟΑΒΕ και ο ΣΕΟ (για να μην λάβουν ποτέ απάντηση). Εξάλλου, οι συμφωνίες που έχει συνάψει η Ευρωπαϊκή Κοινότητα/Ενωση με τρίτα κράτη περί προστασίας γεωγραφικών ενδείξεων (π.χ. ΗΠΑ, Αυστραλία...) αναφέρουν ως προστατευόμενο όρο το «Regional Wine of Macedonia – Makedonikos», ως μετάφραση του «Τοπικός Οίνος Μακεδονία». Με την καθιέρωση των ευρωπαϊκών τεχνικών φακέλων και την κατάργηση των «τοπικών οίνων» μετά τον Κανονισμό 479/2008 προστατεύεται πλέον ο όρος «Macedonia» ως ισοδύναμος του ελληνικού. Πρέπει λοιπόν η Ευρωπαϊκή Επιτροπή να απαιτήσει, μέσω των μεικτών επιτροπών που προβλέπουν οι σχετικές διμερείς συμφωνίες, είτε την επικαιροποίηση του προστατευόμενου όρου είτε, ακόμα καλύτερα, την αναγνώριση από το αντισυμβαλλόμενο κράτος ότι οποιοσδήποτε συναφής όρος από οίνους άλλης γεωγραφικής προέλευσης συνιστά «επικλίση» σύμφωνα με όσα ορίζει είτε η εν λόγω συμφωνία είτε οι γενικές διατάξεις του δικαίου του Παγκόσμιου Οργανισμού Εμπορίου. Μια τέτοια κινητοποίηση από την Ευρωπαϊκή Επιτροπή, προϋποθέτει όμως σχέδιο και συνεχή προσπάθεια από την Ελλάδα, σε υψηλό διπλωματικό επίπεδο.

Συνέντευξη Γιάννης Κουλελής



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

ΤΟ ΤΑΞΙΔΙ ΣΤΑ ΚΥΘΗΡΑ

και η δύσκολη νύχτα των Capital Controls

Συγκεντρώνει όλα εκείνα τα χαρακτηριστικά, που θα προσέδιδαν σε κάποιον το προσωνύμιο «κρασάνθρωπος». Παράτησε μια διασφαλισμένη θέση στο Δημόσιο και στο ελαιόλαδο, έχοντας σπουδάσει Τεχνολόγος Τροφίμων, για να ταξιδέψει στη Σαντορίνη και να στήσει μαζί με τον Γιάννη Μπουτάρη το νεότευκτο τότε οινοποιείο στο νησί. Ο Γιάννης Κουλελής, κατά το ήμισι Κυθήριος και κατά το υπολειπόμενο μισό από το Σερνικάκι Ιτέας, προσπάθησε κάποια στιγμή να αποκτήσει το δικό του οινοποιείο στα Κύθηρα, ανέκοψαν την επιθυμία του τα capital controls της κυβέρνησης Τσίπρα, δεν στάθηκαν όμως ικανά να του αποστερήσουν πλήρως το νόστο για το δικό του ταξίδι στα Κύθηρα. Η σύνδεσή του με το κρασί είναι τέτοια, που ο ίδιος δηλώνει σχηματικά ότι θα φύγει από τη ζωή μέσα σ' ένα αμπέλι. Ή μέσα σ' ένα βαρέλι κρασί.

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ ΣΤΟΝ Γιώργο Λαμπίρη



Υπηρετεί το ελληνικό κρασί πολλά χρόνια τόσο από το μετερίζι της παραγωγής, η οποία όπως ο ίδιος λέει σε κάνει να το αγαπάς περισσότερο γιατί είναι παιδί σου, τόσο και των πωλήσεων και του μάρκετινγκ, τα οποία στην αρχή φοβόταν αλλά γρήγορα αγάπησε εξίσου. Ο Γιάννης Κουλελής, σύμβουλος σήμερα της Vinalia και εισηγητής του WSPC, ξεδιπλώνει το νήμα της ζωής του.

Κύριε Κουλελή, πίνετε Σαντορίνη σήμερα που μιλάμε;

Αν πίνω; Το μισό μου κομμάτι είναι Ασύρτικο και το άλλο μισό Ξινόμαυρο. Μου αρέσει ο χαρακτήρας του συγκεκριμένου κρασιού, ειλικρινά όμως δεν είναι ένα κρασί που θα πω καθημερινά, όχι μόνο λόγω κόστους αλλά και λόγω του ότι πρόκειται για ένα κρασί με υψη-

λές οξύτητες. Βλέπετε, μεγαλώνω και με ενοχλούν οι οξύτητες. Το κρασί της Σαντορίνης δεν είναι ένα καθημερινό κρασί, έχει χαρακτήρα και δυνατότητα παλαίωσης. Αγοράζω ωστόσο παλιές «Σαντορίνες», καθώς και από φίλους οινοποιούς, τις οποίες παλαιώνω.

Τι σας έρχεται στο μυαλό όταν ακούτε τη λέξη Σαντορίνη;

Είναι μία ιστορία ζωής. Πέρασα εκεί μία δεκαετία και μου 'ρχεται περισσότερο το αμπέλι και το κρασί, παρά αυτή η μοναδική ομορφιά. Στην πραγματικότητα μου έρχεται στο μυαλό το αμπέλι και το κρασί σε συνδυασμό με το μοναδικό «οινοπέδιο» όπως θα έλεγε η Σταυρούλα Κουράκου.

Επομένως ποια Σαντορίνη ζηάσατε;

Έζησα το νησί λίγο πριν την τεράστια οινοποιητική ανάπτυξη, γιατί πλέον το α-

μπέλι καταγράφει φθίνουσα πορεία λόγω της έντονης τουριστικής ανάπτυξης. Έζησα και είδα αυτό που ο κύριος Ντούμας, αρχαιολόγος στις ανασκαφές του Ακρωτηρίου της Σαντορίνης, επισήμανε αναφερόμενος στο νησί ως «πόρνη την οποία θα φτιασιδώνουμε για να μένει όμορφη και τελικά θα αλλοτριώνεται». Στην εποχή μου ήμασταν 8.000 κάτοικοι και πλέον κατοικούν 14.000 άνθρωποι. Κάποτε οι ντόπιοι προέτρεπαν τα παιδιά τους να μην σπουδάσουν για να αναλάβουν ένα δωμάτιο, να χτίσουν ένα οικοπέδο και να ασχοληθούν με τον τουρισμό. Πλέον αυτό άλλαξε λόγω του κορεσμού που εμφανίζει κι ο τουρισμός.

Πώς φτάσατε στη Σαντορίνη και ξεκινήσατε να συνεργάζεστε με τον Γιάννη Μπουτάρη;

Εργαζόμουν στο υπουργείο Γεωργίας. Στον Οργανισμό Ενισχύσεων ...►

Ελαιόλαδου. Δεν με σίκωνε το Δημόσιο. Θεώρησα το κρασί ως ένα ενδιαφέρον προϊόν. Τότε είχαμε την ευτυχία, να στέλνουμε 10 βιογραφικά σε μία εταιρεία και να μας απαντούν 11 επιχειρήσεις. Κάποια στιγμή λοιπόν απαντάω σε μία αγγελία που έλεγε «Ζητείται υπεύθυνος οينوποιείου επαρχίας». Χτυπάει το τηλέφωνό μου και ήταν η Δωριλέα Ιωακειμίδου, γραμματέας του Γιάννη Μπουτάρη. Πηγαίνοντας στα γραφεία, είδα έναν άνθρωπο ο οποίος κυριολεκτικά με γοήτευσε από την πρώτη στιγμή. Ήταν 45 χρονών τότε. Φορούσαμε και οι δύο γραβάτα. Χαλαρώνει λίγο τη δικιά του και μου λέει: «Χαλάρωσε κι εσύ, θες ένα ουσικάκι;» Ακο-

να προλάβουμε τον τρύγο. Το πρώτο που είδα ήταν ότι οι εργάτες είχαν κάνει ένα σταυρό. Είχαν πυροβολήσει ένα γλάρο και τον είχαν σταυρώσει. Αμέσως μετά κρέμασαν το δίκαννο στο σταυρό. Έπαθα σοκ. Αναλάμβανα καθήκοντα project manager. Θα επέβλεπα τα οικονομικά, είχα την ευθύνη υπογραφής των εργασιών που εκτελούσαν οι εργολάβοι καθώς και την εγκατάσταση των μηχανημάτων, προετοιμάζα τον τρύγο και συναντούσα παραγωγούς. Δουλέψαμε με μία ομάδα σημαντικών ανθρώπων. Ο Γιάννης ο Βογιατζής στα οινολογικά, η αγαπημένη μου, η Μαρία Νέτσικα, ο Παρασκευόπουλος και πολλοί άλλοι. Χωρίς αυτούς δεν θα πετύχαι-

με τον Συνεταιρισμό για τον καθορισμό των τιμών στο σταφύλι. Τις συναντήσεις με τους παραγωγούς για να τους εξηγήσουμε ότι θα τρυγήσουν νωρίτερα. Εκείνοι να μας λένε ότι τους «τρώγαμε» βάρος των σταφυλιών κι εμείς να προσπαθούμε να τους αποδείξουμε με μαθηματικά ότι κάτι τέτοιο δεν συνέβαινε. Όμως είναι δύο οι στιγμές που καθορίζουν τις αναμνήσεις μου μαζί του. Η πρώτη ήταν όταν ήρθε και μου είπε: «Φεύγω για αποτοξίνωση, σε φιλώ και μπορεί να μην σε ξαναδώ». Η δεύτερη ήταν όταν ήρθε να μου ανακοινώσει ότι φεύγει από την εταιρεία και ότι μαζί του θα έφευγα κι εγώ. Θεωρητικά ήμασταν μία ομάδα στη Σαντορίνη, τα μέλη της οποίας είχαν σχέση με τον Γιάννη και όταν εκείνος έφυγε -με εξαίρεση τον Γιάννη Βογιατζή- φύγαμε όλοι μαζί του. Ανάμεσά τους ο Άγγελος Ιατρίδης, ο συγχωρεμένος ο Χαρίδημος Χατζηδάκης που έμεινε λίγο ακόμα και έφυγε αργότερα. Για την ιστορία, ο θάνατος του Χαρίδημου ήταν μία ιστορία που με συγκλόνισε, όπως με συγκλόνισε και η δολοφονία της μητέρας του Ματθαίου Αργυρού. Ήταν γεγονότα που «έγραψαν» συναισθηματικά πάνω μου.

Έφαγα στη μούρη μούστο, καθάρισα δεξαμενές, φύτεψα, κλάδεψα αμπέλια. Και στη συνέχεια μέσα από τη φοβία μου για τις πωλήσεις του κρασιού, αποφάσισα να μπω και σε αυτές και τις αγάπησα. Δεν θα μπορούσα να αγαπήσω άλλο προϊόν έτσι

λούθησε η πρώτη του ερώτηση: «Να σου πω, είσαι καλά; Βλέπω ότι είσαι δημόσιος υπάλληλος. Θες να φύγεις; Ξέρεις που θα πας; Θα σε πετάξω στη θάλασσα χωρίς σωσίβιο». Έτσι ξεκίνησα. Πήγα ένα μήνα στη Νάουσα για εκπαίδευση, ένα μήνα στο Πικέρμι κι ενώ ήταν να κάνω ακόμα ένα μήνα εκπαίδευση, αρχές Μαΐου μου είπε ο Μπουτάρης: «Μάζεψέ τα και πήγαινε κάτω, γιατί εκεί γίνεται χαμός».

Είχατε ξαναπάει στο νησί; Πώς ήταν η πρώτη σας εμπειρία μόλις φτάσατε;

Ναι, το είχα επισκεφθεί ως τουρίστας το 1984. Δεν είχα περάσει καλά, παρά το γοητευτικό τοπίο. Όταν πήγα για δουλειά, ήταν ξημερώματα. Έξω μαυρίλα. Και η εικόνα που αντίκρισα ήταν επιβλητική, ίσως τρομακτική. Να μπαίνει κανείς στο λιμάνι του Αθηνιού και να βλέπει αυτό το άγριο τοπίο. Ανηφόρισα προς το οينوποιείο. Ήταν μια τρύπα. Το χτίζαμε ακόμα. Τρέχαμε

να τίποτα μόνος. Μοιράζομαι τις επιτυχίες, χρεώνομαι τις αποτυχίες.

Ο Γιάννης Μπουτάρης στο βιβλίο που πρόσφατα βγήκε, μιλάει με πολύ θερμά λόγια για εσάς.

Δεν ήμουν ένας απλός υπάλληλος. Ήμουν ένας συνεργάτης κι ένας άνθρωπος που αγαπούσε τον εργοδότη του. Το λέω μετά λόγου γνώσεως. Με αγάπησε κι εκείνος. Είχαμε κοινά σημεία. Με έπαιρνε πολλά βράδια και μου έλεγε τα προσωπικά του, μοιραζόταν μαζί μου τα προβλήματα που αντιμετώπιζε στην εταιρεία. Έπινε μαζί μου ένα ούισκι -δεν πίνω πια ούισκι- ή τύχαινε και πίναμε κρασί. Για μένα είναι ιερό να μοιράζομαι ένα ποτήρι κρασί με κάποιον.

Η στιγμή που ξεχωρίζετε με τον Γιάννη Μπουτάρη ποια είναι;

Είναι πολλές. Θυμάμαι τις συναντήσεις

Πώς ζήσατε την απόσχιση Μπουτάρη από Μπουτάρη;

Ήταν κάτι πολύ επίπονο συναισθηματικά. Πάντα υπήρχε απόσταση στις απόψεις του Γιάννη με τον Κώστα Μπουτάρη. Η κυριότερη διαφορά μεταξύ των δύο είναι ότι ο Γιάννης είναι ένας συναισθηματικός άνθρωπος. Πολλές φορές λειτουργεί χωρίς δεύτερη σκέψη, δεν τα έχει τόσο καλά με τα οικονομικά. Στον αντίποδα ο Κωνσταντίνος είναι πιο οριοθετημένος, τεχνοκράτης και το συναίσθημα έρχεται δεύτερο.

Το σημαντικό όμως είναι ότι υπήρξε μία κακή συγκυρία τότε. Άρχισε να πέφτει λόγω του ανταγωνισμού η κατανάλωση του Lac des Roches που τότε ήταν η ναυαρχίδα του Μπουτάρη με 1,5 εκατ. κιβώτια το χρόνο. Επιπλέον έγινε μία μεγάλη δαπάνη για την μπύρα Henninger, η οποία δεν απέδωσε. Συν τοις άλλοις η εταιρεία προχώρησε και στην απόκτηση των κτημάτων

του Καμπά στην περιοχή Γιαλού κοντά στο αεροδρόμιο, με στόχο να πουληθούν για ρευστότητα. Παρόλα αυτά η πώληση καθυστέρησε κυρίως λόγω των αντιδράσεων για τη δημιουργία του αεροδρομίου στα Σπάτα και των προσφυγών στο ΣτΕ. Το γεγονός αυτό συνετέλεσε στην καθυστέρηση της επένδυσης στο αεροδρόμιο κατά δύο χρόνια, γεγονός που συμπάρεσυρε και το κτήμα Καμπά.

Τι ακολούθησε μετά την Μπουτάρης;

Για περίπου έξι μήνες έμεινα εκτός

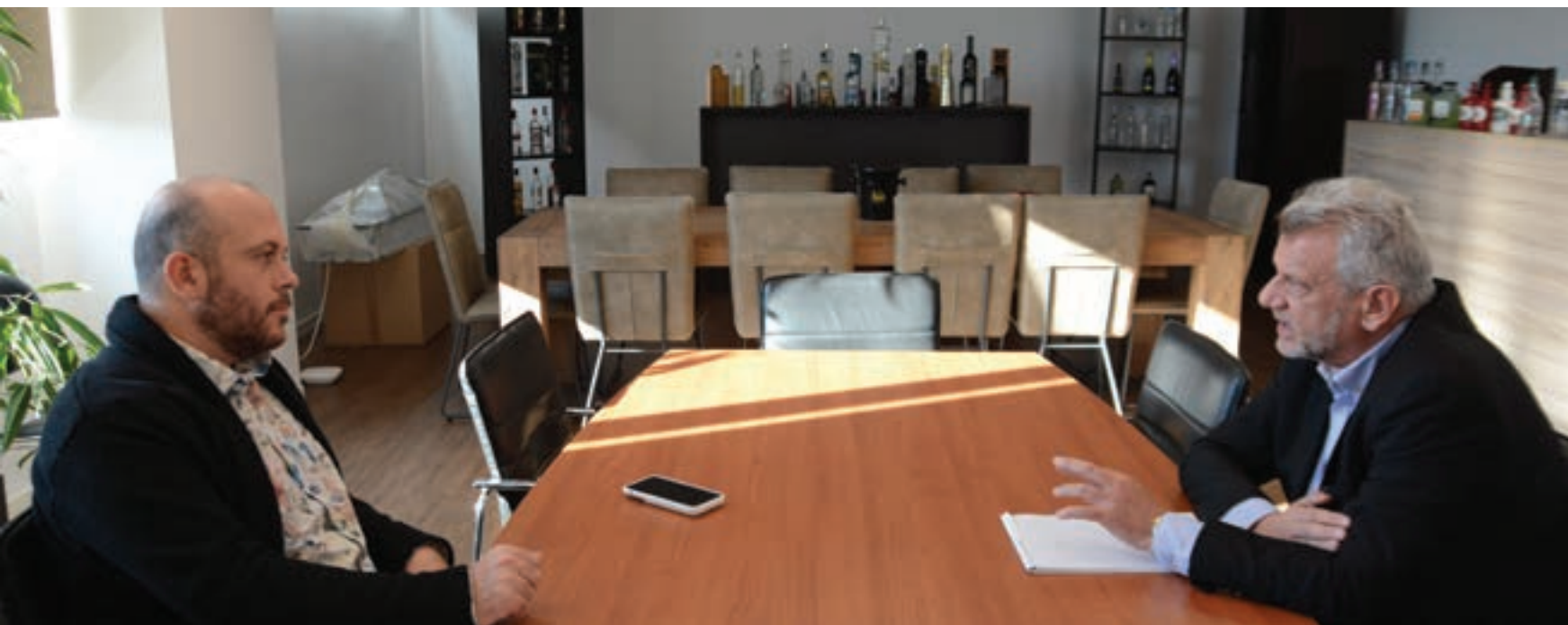
Όπως και αν το δείτε, υπάρχει απόσταση από την παραγωγή στο εμπορικό για έναν άνθρωπο που μέχρι τότε είχε επαφή αποκλειστικά με τον παραγωγικό τομέα.

Αν με ρωτήσετε πόσο αγαπούσα τις πωλήσεις, θα σας απαντήσω ότι δεν τις αγαπούσα. Με άγχωναν πολύ. Ωστόσο ήταν δημιουργικό άγχος. Ήμουν 40 ετών τότε. Τελικά ανέλαβα. Δυσκολεύτηκα πολύ να προσαρμοστώ. Καταρχάς πέρασα από διάφορους τομείς για να έχω άποψη. Από το HoReCa και το merchandising έως τα key

που είμαι στο κρασί, τα 21 είναι marketing και πωλήσεις, συμπεριλαμβανομένης της παραγωγής και τα υπόλοιπα 12 ήταν διοίκηση παραγωγής. Αυτή τη στιγμή μου αρέσουν περισσότερο οι πωλήσεις.

Περιγράψτε μας πώς έγινε η μετάβαση στο Κτήμα Κυρ Γιάννη επομένως.

Με τον Στέλιο Μπουτάρη έχουμε μακροχρόνια φιλία από τη Σαντορίνη. Μία ημέρα πριν υπογράψω με την Creta Olympias, με είχε καλέσει στο τηλέφωνο να μου πει να πάω στην εταιρεία. Η απάντησή μου ήταν



κρασιού και στη συνέχεια ο Γιάννης Μπουτάρης με τον Γιάννη Βογιατζή, τον Βασίλη Μαρίνο και τον Άγγελο Ιατρίδη κι εμένα δημιουργήσαμε, την Αμπελοοινική, μία εταιρεία συμβούλων οινοποίησης. Κάναμε μία μεγάλη προσπάθεια, μέναμε για ένα χρόνο, καθότι δεν έβγαιναν τα κόστη. Λίγο μετά αποχωρήσαμε και σήμερα η εταιρεία βρίσκεται στα χέρια του Βασίλη Μαρίνου. Στη συνέχεια ο Άγγελος Ιατρίδης με σύστησε στον Μιχάλη Κασφίκη, ο οποίος ήταν ιδιοκτήτης της Creta Olympias και μου πρότεινε καθήκοντα εμπορικού διευθυντή.

accounts και τις πωλήσεις. Ήθελα να μυρίσω την αγορά για να μπορώ να την αξιολογώ. Ενδεικτικά θυμάμαι ότι στον πρώτο χονδρέμπορο που πήγα, λέγοντάς του το «ποίημα», η ερώτησή του ήταν: «Δεν αφήνεις τις κουβέντες να μου δώσεις 10/2;» Τότε δεν ήξερα τι ήταν το 10/2. Μετά κατάλαβα ότι εννοούσε 16,67% επιπλέον έκπτωση, δηλαδή δύο κιβώτια δωρεάν στα δέκα. Πήρα πανικόβλητος φεύγοντας από το ραντεβού τον Στέλιο Μπουτάρη και πήγα να κάνω φροντιστήριο τα απογεύματα για να μπω στο εμπορικό κομμάτι. Λίγο μετά έκανα ένα μεταπτυχιακό, MBA σε marketing και πωλήσεις. Από τα 33 χρόνια

αρνητική, κάτι για το οποίο είχα στενοχωρηθεί. Ωστόσο δεν ήθελα να φανώ αφερέγγυος στη νέα μου συνεργασία. Έτσι, έμεινα δύο χρόνια στην Creta Olympias και το 2001 προέκυψε ανάγκη να αναλάβω εμπορικός διευθυντής στη Γενική Εταιρεία Οίνων, που είχε δημιουργήσει ο Γ. Μπουτάρης για να στηρίξει εμπορικά το Κτήμα Κυρ Γιάννη, ενώ ταυτόχρονα διακινούσε και τα κρασιά άλλων οινοποιείων. Η Κυρ Γιάννης είχε ήδη συσταθεί από το 1997, το 1999 ανέλαβε ο Στέλιος το εμπορικό τμήμα καθώς έως τότε το Κτήμα πουλούσε με δύο αντιπροσώπους στη Β. και Ν. Ελλάδα. Δουλέψαμε για τρία χρόνια με τον Στέλιο,...

ανεβάσαμε το Κτήμα, ενισχύσαμε την εικόνα των προϊόντων του. Το 2004 ο Γιάννης Μπουτάρης άρχισε να συνεργάζεται με την Καρούλιας. Δημιουργήθηκε ένα Τμήμα Οίνων για το οποίο δέχτηκε πρόταση. Ήταν μάλιστα η πρώτη μεγάλη εταιρεία με ειδίκευση στα «σκληρά» αλκοολούχα που έμπαινε και στο κρασί. Έμεινα οκτώ χρόνια εκεί. Όλοι τότε πίστευαν ότι η μετάβασή μου στον Καρούλια θα μία αποτυχία, με τους περισσότερους να υποστηρίζουν ότι η Καρούλιας δεν έχει γνώση από κρασί και επισημαίνοντας ότι «θα σας καταπιεί η αγορά. Αυτοί δεν ξέρουν από κρασί». Κάτι τέτοιο όμως δεν συνέβη. Η συνεργασία κύλησε απρόσκοπτα και το Κτήμα Κυρ Γιάννη ενισχύθηκε περισσότερο, ενώ εντάχθηκαν στο χαρτοφυλάκιο της Καρούλιας σπουδαίοι οινοποιοί.

Τι ακολούθησε την Καρούλιας;

Μετά ήρθε η Vinalia, όπου θήτευσα έως και πριν από έναν χρόνο ως διευθυντής marketing και πλέον έχω αναλάβει καθήκοντα συμβούλου αναφορικά με το χαρτοφυλάκιο των εισαγόμενων κρασιών, το Κτήμα Βογιατζή, ενώ συνεργάζομαι ως εισηγητής τα τελευταία 14 χρόνια με το WSPC.

Δεν σας έγινε ποτέ πρόταση να πάτε σε πολυεθνική ή στο εξωτερικό, δεδομένου ότι είχατε επαφή με τη διεθνή αγορά ιδίως κατά τη θητεία στον Μπουτάρη;

Δέχτηκα πρόταση από την Coca Cola να πάω στο εξωτερικό. Αλλά πάντοτε με συμπίεζε το τεράστιο μέγεθος. Δεν θεωρώ τον εαυτό μου επαγγελματία στέλεχος. Είμαι τεχνοκράτης, θα μπορούσα να ενταχθώ στο περιβάλλον μίας πολυεθνικής αλλά ήταν κάτι που δεν με γοήτευε. Άλλωστε στις επιλογές μου δεν είχε μεγάλη βαρύτητα ο οικονομικός παράγοντας. Δεν δουλεύω για την ψυχή της μητέρας μου, αλλά έπαιζαν ρόλο το περιβάλλον, η προοπτική εξέλιξης, το προϊόν. Πάντως δεν θα μπορούσα να πουλήσω ηλεκτρικές σκούπες!

Κι έτσι μέναι ταγμένος στο κρασί...

Έπαιξε τεράστιο ρόλο ο Γιάννης Μπουτάρης αλλά και το γεγονός ότι, πέρα από την παραγωγή, μπήκα στο marketing και στις πωλήσεις και γνώρισα σφαιρικά το προϊ-



όν, πράγμα που με έκανε να το αγαπήσω περισσότερο. Σίγουρα οι «παραγωγικοί» έχουν μεγαλύτερη αγάπη για το κρασί, γιατί είναι το παιδί τους. Εφαγα στη μούρη μου, καθαρίσα δεξαμενές, φύτεψα, κλάδεψα αμπέλια. Και στη συνέχεια μέσα από τη φοβία μου για τις πωλήσεις, αποφάσισα να μπω και σε αυτές. Τελικά αγάπησα και το marketing αλλά και τις πωλήσεις. Δεν θα μπορούσα να αγαπήσω άλλο προϊόν έτσι.

Αν βλέπατε τον εαυτό σας σε πέντε χρόνια;

Είναι μία επιθυμία μου –δεν θα πω μαρά-

info

Ο Γιάννης Κουλελής γεννήθηκε στα Κύθηρα, είναι παντρεμένος και έχει έναν γιο. Σπούδασε Τεχνολόγος Τροφίμων και έκανε μεταπτυχιακό και MBA στο μάρκετινγκ και τις πωλήσεις. Διατελεί σήμερα καθήκοντα συμβούλου στη Vinalia ενώ είναι εισηγητής στο WSPC. Στα επαγγελματικά του βήματα ανήκουν τόσο υπεύθυνες θέσεις όσον αφορά την παραγωγή αλφά και τις πωλήσεις και το μάρκετινγκ, μεταξύ των οποίων οι συνεργασίες με τον Γιάννη Μπουτάρη στα πρώτα βήματα του οινοποιείου στη Σαντορίνη, με το Κτήμα Κυρ Γιάννη και την Καρούλιας.

Ζι- να πάω στα Κύθηρα, να ασχοληθώ με τα αμπέλια που έχω φυτέψει αλλά και να ζήσω εκεί. Αυτό που θα ήθελα είναι να μπει το νησί στο χάρτη των οινοπαραγωγικών περιοχών, όσο ζω, καθότι μεγαλώνω σιγά σιγά.

Δεν επιλέξατε όμως να κάνετε μία αυτόνομη κίνηση στο κρασί. Αντιθέτως συνδεθήκατε σε όλη σας τη διαδρομή με ανθρώπους που καθόρισαν με τον έναν ή με τον άλλο τρόπο την πορεία του οίνου στην Ελλάδα.

Θα σας μιλήσω για μία προσωπική μου ιστορία. Προσπάθησα να αποκτήσω ένα οινοποιείο στα Κύθηρα. Είναι η πρώτη φορά που το λέω δημοσίως. Το 2015 μετά από ένα χρόνο διαπραγματεύσεων έφτασα ένα βήμα πριν από τις υπογραφές. Ήταν μια τρέλα, καθώς πήγαινα σε έναν τόπο χωρίς πρώτη ύλη. Παρόλα αυτά είναι το νησί μου. Κατέβηκα λοιπόν Παρασκευή για να υπογράψω. Το ίδιο βράδυ ο τότε πρωθυπουργός ανακοίνωσε τα capital controls. Κιότρεψα. Άλλωστε δεν έχω τεράστια οικονομική επιφάνεια, καθώς είχα μαζέψει κάποια χρήματα από σκληρή δουλειά χρόνων και θεώρησα ότι θα έκανα γρήγορα απόσβεση. Έκανα μία προσπάθεια να αλλάξω τους όρους, η ιδιοκτήτρια δεν το δέχτηκε. Κι αυτό είναι κάτι που με στοιχειώνει. Θα φύγω από τη ζωή μέσα σ' ένα αμπέλι ή σε ένα βαρέλι κρασί. ✨



All Rights Reserved



All Rights Reserved



W.S.P.C. Online School!

Ανακαλύψτε τα νέα ONLINE μαθήματα Κρασιών & Αποσταγμάτων

Με την εγγύηση του W.S.P.C.

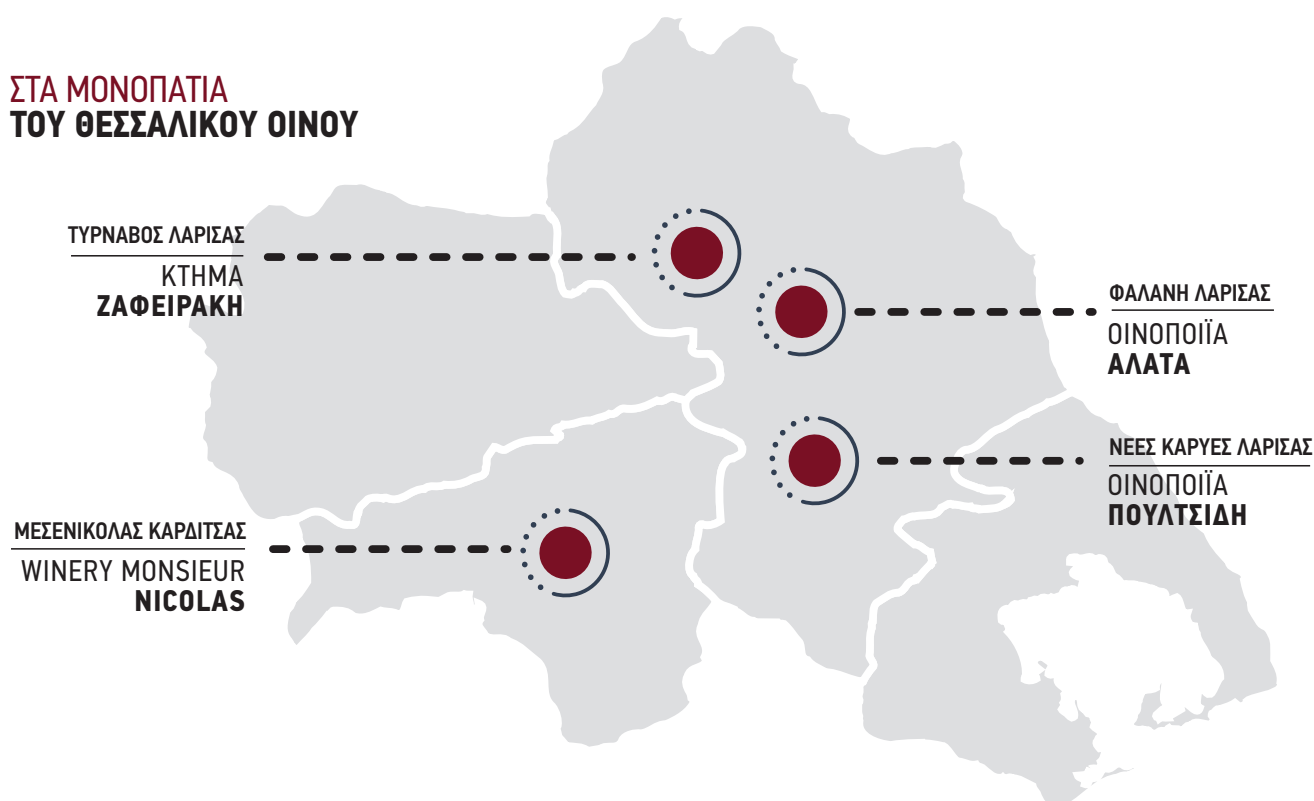


The place to
**study
wine**

Γλαύκου 11, Παλαιό Φάληρο T 210 9882 540 & 210 9882 544
E education@wspc.gr www.wspc.gr

ΚΑΘΕ ΣΠΙΤΙ & ΕΝΑ ΑΜΠΕΛΙ

**ΣΤΑ ΜΟΝΟΠΑΤΙΑ
ΤΟΥ ΘΕΣΣΑΛΙΚΟΥ ΟΙΝΟΥ**



Την ανάπτυξη της οινικής σφραγίδας τους φαίνεται να έχουν πάρει πολύ στα σοβαρά οι Θεσσαλοί με τα πιο πρόσφατα στοιχεία να δείχνουν αύξηση τα τελευταία 30 χρόνια κατά 2/3 των αμπελώνων της περιοχής τους, οι οποίοι δεσπόζουν πια στους Δρόμους του Κρασιού της Κεντρικής Ελλάδας. Φυσικά πρόκειται για έναν τόπο με ιστορικές καταβολές ενασχόλησης με την αμπελοκαλλιέργεια με τον Βυζαντινό ιστορικό Θεόκριτο να συστήνει τον τοπικό οίνο ως «καλό για την υγεία και τη διατήρηση της δύναμης». Από τον 18ο αιώνα δε φημισμένα αμπελουργικά χωριά είναι τα Αμπελάκια, ο Τύρναβος -από τότε για το τσίπουρό του- και η Ραψάνη.

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ **Μαρία Βλασσοπούλου**





Ανερχόμενο αστέρι των ελληνικών ερυθρών ποικιλιών που δεν αποκλείεται να αποτελέσει την κινητήρια δύναμη για κορυφαίες ετικέτες είναι η θεσσαλική Λημνιώνα.



Μύθος και ιστορία Στη Ραψάνη γεννήθηκε το Νέκταρ των Θεών

Έναν ξεχωριστό οινικό χάρτη που ξεχειλίζει από μύθο και ιστορικές αναφορές προσφέρει η Θεσσαλική γη. Ραψάνη, Κρανιά, Τύρναβος, Λίμνη Πλαστήρα, Αγχίαλος και Μετέωρα αναδεικνύουν με τον τρόπο τους συνολικά τον Θεσσαλικό αμπελώνα και τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του οικοσυστήματός τους, που σε κάθε περίπτωση παράγει εκλεκτά κρασιά και αποστάγματα



Συνδεδεμένη εδώ και αιώνες με τη Θεσσαλική γη είναι η ενασχόληση με τον αμπελώνα.



Ελάχιστες ποικιλίες καλλιεργούνται αποκλειστικά σε μια περιοχή όπως το Μαύρο Μεσενικόλα



Ευάγγελος Τσάνταλης

Με παράδοση αιώνων και τη σύγχρονη τεχνογνωσία των νέων οινοποιών, το θεσσαλικό κρασί έχει να επιδείξει πολλά πρόσωπα. Χωριά όπως η Ραψάνη, γενέτειρα του ποτού των θεών του Ολύμπου, η Κρανιά, με μερικούς από τους πιο ορεινούς αμπελώνες, ο μικροσκοπικός Μεσενικόλας με τον διάσημο -από το 1455 (!) - Φράγκο οινοποιό Μεσιέ Νικολά, τα αποστάγματα του Τύρναβου, τα μοναστηριακά κρασιά στα Μετέωρα και τα κρασιά που καλλιέργησαν οι Μικρασιάτες στις ακτές του Παγασητικού, συνιστούν έναν πολύμορφο οινικό

χάρτη με τρεις ΠΟΠ περιοχές τη Ραψάνη, την Αγχίαλο και τον Μεσενικόλα. Ξεκινώντας από τη Ραψάνη ο συνδυασμός του Ολύμπου με το Αιγαίο πέλαγος δημιουργεί ένα μοναδικό μικροκλίμα. Εδώ, το διάσημο Ξινόμαυρο αναμειγνύεται με το Κρασάτο και το Σταυρωτό. Παρά τη μεγάλη ιστορική οινική διαδρομή, τα τέλη του προηγούμενου αιώνα βρίσκουν το κρασί της Ραψάνης να έχει χάσει τη φήμη του. Από αυτό το τέλμα έρχεται να την βγάλει η οικογένεια Τσάνταλη. Σήμερα έχει σημαντικούς παραγωγούς όπως οι Ντούγκος, Θυμιάπουλος, Χρυσόχοος και Λιάπης, να την αναδεικνύουν. Πλάι στη Ραψάνη στην ανατολική πλευρά του Κάτω Ολύμπου συναντά κανείς την οικογένεια Κατσαρού και τον ορεινό αμπελώνα της Κρανιάς.

Με οδηγό τις αυτόχθονες ποικιλίες

Χρησιμοποιώντας παραδόσεις αιώνων και σύγχρονη τεχνογνωσία, οι Θεσσαλοί παραγωγοί εργάζονται άσkena για να αναδείξουν τον τόπο τους. Με οδηγό την αναβίωση των αυτόχθονων ποικιλιών αμπέλου αλλά και τη χρήση τοπικών ζυμών δείχνουν να αντιλαμβάνονται πλήρως το δυναμικό του τόπου τους με το παράδειγμα της κοσμοπολίτισσας πλέον «Λημνιάνας» που θεωρείται το ανερχόμενο αστέρι των ελληνικών ερυθρών ποικιλιών.

Στον Τύρναβο γεννήθηκε το τσίπουρο

Στην περιοχή του Τύρναβου, βρίσκουμε το μεγαλύτερο τμήμα του Θεσσαλικού αμπελώνα. Αυτό που έχει κάνει τον Τύρναβο παγκοσμίως γνωστό είναι φυσικά το τσίπουρο και όχι άδικα αφού εκεί είναι η γενέτειρά του. Οι αμπελώνες όμως της περιοχής ήταν γνωστοί για τα κρασιά τους ήδη από το Βυζάντιο. Τα αμπέλια του Τύρναβου έμελλε να καταστρέψει στις αρχές του 19ου αιώνα η φυλλοξήρα. Έκτοτε οι αμπελώνες αποκαταστάθηκαν με νέες ποικιλίες και σήμερα ο Τύρναβος παράγει κρασιά διεθνών αξιώσεων. Εκεί καλλιεργούνται το Μοσχάτο Αμβούργου, η Λημνιάνα, ο Σιδερίτης και το Μπατίκι.

Ένας Φράγκος ευγενής στη Λίμνη Πλαστήρα

Το μικροσκοπικό χωριό Μεσενικόλας με την ομώνυμη ποικιλία, είναι δεμένο με το σταφύλι από τα πολύ παλιά χρόνια. Πολλοί το αποκαλούν «μπαλκόνι» της Θεσσαλίας, καθώς στέκεται σκαρφαλωμένο σε υψόμετρο 700 μέτρων πάνω από τη Λίμνη Πλαστήρα, «πνιγμένο» στα αμπέλια και δάση με καστανιές. Είναι ελάχιστες οι ποικιλίες που καλλιεργούνται αποκλειστικά σε μια περιοχή και ακόμα λιγότερες παίρνουν το όνομά τους από ένα πρόσωπο! Ο μύθος λέει ότι ο Monsieur Nicolas (Μεσιέ Νικολά), ένας ευγενής Φράγκος βρέθηκε στην περιοχή το 1455 και μαγεύτηκε από την ομορφιά του τόπου. Εφερε μαζί του τη γαλλική οινική κουλτούρα και την αγάπη του για την καλλιέργεια της αμπέλου. Αυτό τον οδήγησε να καλλιεργήσει και να αναδείξει την αρχαία ποικιλία που υπήρχε εκεί. Ο απλός κόσμος στη συνέχεια έδωσε το όνομά του στην ποικιλία αλλά και στο χωριό, παραφράζοντάς το από «Μεσιέ Νικόλα» σε «Μεσενικόλα», ως ελάχιστη αναγνώριση της προσφοράς του. Στους αμπελώνες του χωριού καλλιεργούνται εκτός από το Μαύρο Μεσενικόλα, οι διεθνείς ποικιλίες Syrah και Carignan και ο συνδυασμός τους μας δίνει το Μεσενικόλα ΠΟΠ, ένα καλοδομημένο κρασί με απαλές τανίνες και αρώματα μαύρων και κόκκινων φρούτων.

Στους βράχους των Μετεώρων

Η αμπελουργία σε αυτό το τόπο ήταν ήδη διαδεδομένη από τον 11ο αιώνα με τα μοναστήρια να είναι οι κύριοι παραγωγοί. Σήμερα στην περιοχή βρίσκουμε τις ίδιες περίπου ποικιλίες που καλλιεργούνται και στον Τύρναβο, αλλά και αρκετές διεθνείς όπως το Merlot, το Chardonnay και το Cabernet Sauvignon. 🍇

Ο ΠΡΕΣΒΕΥΤΗΣ ΤΗΣ ΛΗΜΝΙΩΝΑΣ

Μια ιστορική οικογένεια αμπελουργών και οινοποιών από τον Παλαιόμυλο Τυρνάβου απογειώνει την τοπική ποικιλία Λημνιώνα σε όλες τις εκφράσεις της

Από την ιστορική περιοχή του Τυρνάβου, η οικογένεια του οινοποιού Χρήστου Ζαφειράκη ασχολείται με την αμπελουργία για περισσότερα από 100 χρόνια. Ο ίδιος ανήκει στην 4η γενιά οινοποιών της οικογένειας και μετά από σπουδές στην Ελλάδα και την Ιταλία, όπου απέκτησε master στην Οινολογία και εργάστηκε σε σπουδαία οινοποιεία της Τοσκάνης και του Πιεμόντε, έφερε τη γνώση και τις εμπειρίες πίσω στον τόπο του και ακολουθώντας τα βήματα του πατέρα του, αποφάσισε να δημιουργήσει το δικό του κρασί.

ΙΔΙΟΚΤΗΤΟΙ ΒΙΟΛΟΓΙΚΟΙ ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ
Με σταφύλια από τους ιδιόκτητους βιολογικούς αμπελώνες που βρίσκονται στη θέση «Παλαιόμυλος» στον Τύρναβο, σε ένα δυναμικό, σύγχρονο οινοποιείο εμφιάλωσε το πρώτο του κρασί το 2005 και έκτοτε δημιουργεί κρασιά αναμφισβήτητης κομψό-

τητας που εκφράζουν την ιδιαιτερότητα του συγκεκριμένου terroir. Στο αμπέλι, οι χαμηλές στρεμματικές αποδόσεις με τον υψηλό αριθμό φυτεμένων πρέμων ανά στρέμμα και τη χρήση αυτοχθόνων, άγριων ζυμών από το 2007, συμβάλλουν στην ανάδειξη της μοναδικότητας της περιοχής. Τα κρασιά του Κτήματος Ζαφειράκη περιλαμβάνουν τόσο ξένες ποικιλίες, όπως Chardonnay όσο και ελληνικές όπως η Μαλαγουζιά, το Ασύρτικο και η Λημνιώνα. Η μεγάλη όμως συμβολή του Κτήματος Ζαφειράκη συνδέεται με την αναβίωση της τοπικής και ξεχασμένης ποικιλίας Λημνιώνα που τα τελευταία χρόνια έχει δείξει εξαιρετικά αποτελέσματα και με σαφείς προσδοκίες για ένα σπουδαίο μέλλον. Με μια εντυπωσιακή γκάμα της ποικιλίας που περιλαμβάνει ροζέ Λημνιώνα και κρασί που ωριμάζει σε αμφορέα, το Κτήμα Ζαφειράκη είναι ο απόλυτος προευντής της Λημνιώνας. 🍷



Πολύ σημαντικό ρόλο στη ποιότητα των οίνων του Κτήματος Ζαφειράκη παίζει η πολύ χαμηλή στρεμματική απόδοση των αμπελιών.

info

Αρχές του Οινοποιείου **Ζαφειράκη** είναι, ο **σεβασμός** στο περιβάλλον, με στόχο τη ανάδειξη του **μικροκλίματος** τις **περιοχές** του Τύρνabu. Στο Κτήμα εδώ και δύο χρόνια εφαρμόζονται πιλοτικά τεχνικές **βιοδυναμικής** καλλιέργειας ενώ από 01/01/2021 υπάρχει **καθοδική** εφαρμογή στα 110 στρέμματα.



ΚΤΗΜΑ ΖΑΦΕΙΡΑΚΗ
DOMAINE ZAFEIRAKIS







ΤΟ ΑΜΠΕΛΙ ΑΓΑΠΑΕΙ ΤΗ ΦΑΛΑΝΗ

Με όραμα την παραγωγή ποιοτικών κρασιών και την ανάδειξη των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών που προσφέρει στα κρασιά η Θεσσαλική

Γη αλλά και με σεβασμό στο περιβάλλον, στον παραγωγό και στον καταναλωτή, πορεύεται στο χρόνο η Οινοποιία Αλατά



Η δημιουργία του αμπελώνα της Οινοποιίας Αλατά ξεκίνησε πειραματικά το 2004 ενώ από το 2008 και μετά το εγχείρημα απέκτησε επαγγελματική υπόσταση. Η Οινοποιία ιδρύθηκε το 2012 και μέχρι σήμερα στην κατοχή της βρίσκονται 95 στρέμματα αμπελώνων, εκ των οποίων τα 84 είναι σε πλήρη παραγωγή και τα 11 είναι νεόφυτα, ενώ ήδη νέες φυτεύσεις είναι προγραμματισμένες στο κοντινό μέλλον. Οι ιδιόκτητοι αμπελώνες βρίσκονται στον Θεσσαλικό κάμπο και συγκεκριμένα στην περιοχή της Λάρισας, στις θέσεις «Αμμούδες» και «Παλιάμπελα» του χωριού Φαλάνη. Εκεί καλλιεργείται μια μεγάλη γκάμα λευκών και ερυθρών, ελληνικών και ξένων ποικιλιών, όπως Μαλαγουζιά, Ασύρτικο, Malvasia, Vermentino, Chardonnay, Viognier, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Sangiovese και σε πειραματική βάση, σε συνεργασία με το Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας, η ιταλική ποικιλία Sagrantino.

ΣΥΓΧΡΟΝΕΣ

ΜΕΘΟΔΟΙ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

Η καλλιέργεια των αμπελώνων και η οινοποίηση των σταφυλιών βασίζεται σε όλες τις σύγχρονες μεθόδους παραγωγής και οινοποίησης, στα πλαίσια μιας βιολογικής διαχείρισης, με γνώμονα την άριστη ποιότητα σταφυλιών και κρασιών. Η πολύ κοντινή απόσταση μεταξύ των αμπελώνων



..... info

Τα **υλικά** που χρησιμοποιήθηκαν για την κατασκευή του **Οινοποιείου** συμβαδίζουν απόλυτα με τους **κανόνες** ασφαλείας και υγιεινής, έτσι ώστε να **προστατεύουν** την ποιότητα σταφυλιού, **γλεύκους** και οίνου.

και του οινοποιείου καθώς και η εφαρμογή ψύξης κατά τη μεταφορά των σταφυλιών υποδεικνύει τον απόλυτο σεβασμό και προσηλωμένη με την οποία οι άνθρωποι της Οινο-

ποιίας Αλατά περιβάλλουν την πρώτη ύλη. Από τον Δεκέμβριο του 2019 η Οινοποιία Αλατά αποτελεί μέλος του Συνδέσμου Μικρών Οινοποιών Ελλάδος (ΣΜΟΕ), συμμε-

τέχοντας ανελλιπώς σε εκθέσεις κρασιού σε όλη την Ελλάδα ενώ έχει κάνει και τα πρώτα βήματα στον τομέα των εξαγωγών σε χώρες όπως η Αυστρία και η Δανία. 🍇



ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ ΑΛΑΤΑ
Φαλάνη, Λαρισαίων 49, 41500
Τ. 30 697 740 7080
Email: info@alataswinery.gr
www.alataswinery.gr



ΜΕ ΓΗΓΕΝΕΙΣ ΖΥΜΕΣ ΚΛΕΙΝΕΙ ΤΗ ΘΕΣΣΑΛΙΑ ΣΤΗ ΦΙΑΛΗ

Με σκληρή δουλειά και αγάπη για τον τόπο της, η Οينوποιία Πουλτσίδη δημιουργεί κρασιά με ιδιαίτερο αρωματικό χαρακτήρα και πολυπλοκότητα

Η Οينوποιία Πουλτσίδη προσβέυει μια διαφορετική προσέγγιση της σύγχρονης οινοποιίας βασιζόμενη πρώτιστα στη βιολογική καλλιέργεια των αμπελώνων της κι έπειτα στη χρησιμοποίηση των φυσικών άγριων ζυμών για την ολοκλήρωση των αλκοολικών ζυμώσεων. Το γεγονός αυτό προσδίδει μια μοναδική γευστική και αρωματική πολυπλοκότητα στους οίνους της, εκφράζοντας και αναδεικνύοντας το δικό της terroir. Αν και σχετικά νέα στο χώρο της οινοποιίας, από το 2015, με αρκετή όμως προσωπική δουλειά και δημιουργικούς πειραματισμούς για αρκετά χρονιά πριν, ιδρύεται από τον γεωπόνο με εξειδίκευση στην Εδαφολογία Πουλτσίδη Χρήστο. Με ιδιόκτητους αμπελώνες 55 στρεμμάτων και αρκετούς συνεργαζόμενους με αυτήν, δημιουργεί εντύπωση με το πλήθος και τη μοναδικότητα των ετικετών της. Οينوποιούνται ετικέτες τόσο ελληνικές (Λημνιόνα, Αγιωργίτικο, Μοσχάτο Αλεξάνδρειας, Ασύρτικο) όπως και διεθνείς (Sauvignon, Chardonnay, Merlot, Syrah, Cabernet).

Από την αρχή της ίδρυσής της, παράλληλα με την οινοποίηση ξερών και παλαιωμένων οίνων, ασχολείται με τη δημιουργία ημιαφρώδων-ημίγλυκων κρασιών με την μέθοδο της κλειστής δεξαμενής (close cuvee).

ΠΛΟΥΣΙΑ ΣΥΛΛΟΓΗ ΔΙΑΚΡΙΣΕΩΝ

Κάθε χρόνο καταφέρνει να διακρίνεται στον Διεθνή Διαγωνισμό Οίνου Θεσσαλονίκης αποσπώντας συνολικά 10 βραβεία στη σειρά των ξερών της οίνων «Κάρυος Γη» Σε δύο λευκά της από Sauvignon Blanc & Chardonnay αντίστοιχα, ροζέ και ερυθρό από Αγιωργίτικο-Λημνιόνα. Σύμφωνα με τους ανθρώπους της Οينوποιίας, οι πολύ σημαντικές διακρίσεις των κρασιών της αποτελούν για την Οينوποιία ηθική ικανοποίηση και επιβράβευση για την εμπιστοσύνη, που της δείχνουν όσοι αγαπούν το ποιοτικό ελληνικό κρασί! 🍷



Στο χώρο των «bubbles» καταξιώνεται με τα δύο **ημιαφρώδη** της, την Έκτη Αίσθηση (ημίξηρο-ημιαφρώδες) από **Μοσχάτο** Αλεξάνδρειας και τα Φρούτα του Δάσους (ημίγλυκο –ημιαφρώδες) blend από **Syrah-Merlot**. Φέτος προχωρεί στην **παραγωγή** του πρώτου κρασιού με **χαμηλή** περιεκτικότητα σε αλκοόλ 7% (Low Alcohol Wine) με την ονομασία **Rainbow**, από την ποικιλία Μαύρο Μοσχάτο **Τυρνάβου**. Αποτελεί έναν φυσικό ημίγλυκο-ημιαφρώδη οίνο, ένα **εγχείρημα** πολλά υποσχόμενο στο μέλλον.

info

Η Οينوποιία **Πουλτσίδη**, η οποία συμμετέχει στον Σύνδεσμο Μικρών **Οينوποιών** Ελλάδος (ΣΜΟΕ) συμβάλλοντας με επιτυχία στις δράσεις του, καλλιεργεί έναν **ιδιόκτητο** βιολογικό αμπελώνα 55 στρεμμάτων στις Νέες Καρυές **Λάρισας** με συγκεκριμένες ελληνικές και ξένες **ποικιλίες** για την παραγωγή λευκών και ερυθρών οίνων.





Οι σύγχρονες εγκαταστάσεις της Οινοποιίας



Τα **αμπελοτόπια** της Οινοποιίας Πουλιταΐδη βρίσκονται στις Νέες **Καρυές** Λάρισας, σε **επικλινή** ασβεστούχα εδάφη, με υψόμετρο από 140 έως 160 μ. Το **μικροκλίμα** της περιοχής **βοηθά** στην εφαρμογή της **βιολογικής** καλλιέργειας καθώς έχει έντονες βροχοπτώσεις και χαμηλές θερμοκρασίες το χειμώνα, με υψηλές **θερμοκρασίες** και παρατεταμένη ξηρασία την **άνοιξη** και το καλοκαίρι. Τα 55 στρέμματα του **ιδιόκτητου** αμπελώνα έχουν από το 2006 βιολογική **πιστοποίηση** από την BIO Hellas.



Ο ΘΗΣΑΥΡΟΣ ΤΟΥ ΜΕΣΣΕΝΙΚΟΛΑ

Παρουσιάζεται και ταξιδεύει μέσα από τα κρασιά του Γιώργου Καραμήτρου

Προστατευμένο κάτω από την οροσειρά των Αγράφων, περιτριγυρισμένο από καστανιές και βελανιδιές και σε απόσταση μόλις 2 χλμ. από τη Λίμνη Πλαστήρα, βρίσκεται το οινοποιείο του Γ. Καραμήτρου. Η αμπελουργική και οινοποιητική ιστορία της Καρδίσιωτικής οικογένειας ξεκινάει τον 19ο αιώνα, λίγο μετά την Ελληνική Επανάσταση, και συνεχίζεται από πατέρα σε γιο ως τις μέρες μας με τον Γιώργο

Καραμήτρου, 4η γενιά οινοποιό. Ο ίδιος, το έτος 2000, ιδρύει το μοναδικό σύγχρονο, πλήρως καθετοποιημένο οινοποιείο μέσα στη Ζώνη ΠΟΠ στο χωριό Μεσσηνικόλα του Δήμου Πλαστήρα, θέλοντας να δώσει το δικό του στίγμα στην ιστορία της οικογένειάς του, εκσυγχρονίζοντας την οινοποίηση αλλά διατηρώντας με απόλυτο σεβασμό την παράδοση και τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του τόπου του.

Από το 2013 που το οινοποιείο ανανεώθηκε βγάζοντας καινούργια κρασιά και ξανασχεδιάζοντας τις διάσημες πλέον ετικέτες του, η Οινοποιία Καραμήτρου απογειώθηκε κατακτώντας δεκάδες εγχώρια και διεθνή βραβεία τόσο για τα κρασιά του όσο και για τον πρωτότυπο σχεδιασμό που έχουν οι ετικέτες και οι φιάλες του, και έχει καταφέρει να αποτελεί προϋπόθεση των κρασιών της Καρδίτσας πο-



λύ έξω από τα σύνορα της Ελλάδας. Η ποικιλία των κρασιών του Κτήματος είναι εντυπωσιακή και περιλαμβάνει εκτός από την τοπική ποικιλία Μαύρο Μεσσηνικό, ελληνικές όπως το Μπατίκι, η Μαλαγουζιά, ο Ροδίτης, το Μοσχάτο Αμβούργου και η Λημνιώνα αλλά και γαλλικές όπως Syrah και Chardonnay, που αναδεικνύονται μέσω των ιδιαίτερων οινοποιήσεων. Το οινοποιείο είναι δημοφιλές τόσο για τα συλλεκτικά του, στιβαρά κρασιά που αγαπούν την παλαιώση όσο και για πιο νεανικές ετικέτες, όπως η διάσημη Moi, Je M'en Fous! και η Le Petit Cirque. Η τελευταία προσθήκη στη συλλογή του είναι το παιχιδιάρικο «Snob», ένα αρωματικό, αφρώδες ροζέ κρασί από την ανερχόμενη ποικιλία της Θεσσαλίας, Λημνιώνα. 🍇

info

Η **κορυφαία** ετικέτα του Οινοποιείου Monsieur Nicolas της **Καρδίτσας** είναι το **διάσημο** «Messenicola» με την τετράγωνη, βραβευμένη φιάλη, ένα **Βεηούδινο**, ώριμο ΠΟΠ κρασί από τις ποικιλίες **Μαύρο** Μεσσηνικό (70%) με Syrah και Carignan (30%).





ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ **MISSION WISE**

Από το Διάστημα στη Γη γύρισαν πρέμνα και οίνοι

Δώδεκα μπουκάλια κόκκινο κρασί Bordeaux και 320 πρέμνα πάνω σε ένα φορτηγό σκάφος SpaceX «Dragon» προσθαλασώθηκαν στον Ατλαντικό Ωκεανό στα ανοικτά των ακτών της Φλόριντα στις 11 Ιανουαρίου μετά από ένα χρόνο στον Διεθνή Διαστημικό Σταθμό (ISS), στο πλαίσιο ενός επιστημονικού ερευνητικού έργου με επικεφαλής την start-up εταιρεία Space Cargo Unlimited. Τα μπουκάλια και τα αμπέλια –συμπεριλαμβανομένων 160 πρέμνων Cabernet Sauvignon και 160 Merlot– επρόκειτο να μεταφερθούν στη Γαλλία αργότερα αυτό το μήνα για ανάλυση από μια ομάδα στο Ινστιτούτο Οίνου του του Μπορντό. Οι ιδιότητες στα κρασιά και στα αμπέλια θα συγκριθούν επίσης με δείγματα ελέγχου-αναφοράς που παρέμειναν πίσω στη γη. «Θα εξετάσουμε όλα όσα έχουν εξελιχθεί», είπε ο Nicolas Gaume, διευθύνων σύμβουλος και συνιδρυτής της εταιρείας.



Όπως τόνισε ο Nicolas **Gaume** «Θα κάνουμε αλληλούχηση του **γονιδιώματος** των φυτών, για να αποκτήσουμε μια σαφή **εικόνα** όλων των αλλαγών στο DNA που θα **μπορούσαν** να έχουν συμβεί κατά την **παραμονή** τους στο ISS λόγω του στρες που προκαλεί η έλλειψη βαρύτητας».



ΞΗΡΑ ΛΕΥΚΑ

Η ΚΡΥΦΗ ΛΕΥΚΗ ΕΠΑΝΑΣΤΑΣΗ ΤΟΥ BORDEAUX

Η περιοχή του Bordeaux, χτισμένη στην αριστερή όχθη του ποταμού Gironde και σφυρηλατημένη από μια παράδοση αιώνων, δεν φημίζεται για τις καινοτομίες στο στυλ των κρασιών της. Ο χρόνος στους αμπελώνες του Bordeaux κυλάει αργά. Όμως τα τελευταία δέκα χρόνια, κάποιοι παραγωγοί δείχνουν σημάδια πειραματισμού. Δειλά αλλά σταθερά διαμορφώνουν μια καινούργια τάση. Τα νέα αυτά κρα-

ΤΑ ΚΡΑΣΙΑ ΤΗΣ ΠΑΝΔΗΜΙΑΣ

Μετά τον οίνο Covid, ήρθε και ο Vaccs'vin

Μετά την κυκλοφορία της φιάλης με το όνομα Covid, εμφανίζεται στη γαλλική αγορά και το Vaccs' vin. Ο παραγωγός του, Christophe Avi του Domaine du Bois de Simon, κυκλοφόρησε την καινούργια εμφιάλωση ταυτόχρονα με τη μαζική κυκλοφορία του εμβολίου για τον Covid-19 στη Γαλλία. Στο εν τω μεταξύ το οινοποιείο δέχθηκε και προ-παραγγελίες στο site του. Η ετικέτα του Vaccs'vin επισημαίνει ότι το κρασί διατίθεται χωρίς ιατρική συνταγή από το «εργαστήριο» San'avi. «Δεν υπάρχει κρυφό μήνυμα πίσω από αυτήν την ετικέτα. Στόχος μου είναι απλώς να κάνω τους ανθρώπους να γελούν», αναφέρει ο Avi.





σιά είναι πολύ ιδιαίτερα. Παράγονται από κορυφαία κτήματα, σε μικρές ποσότητες και έχουν δύο κοινά: Πρόκειται για Ξηρά, λευκά κρασιά που εκφράζουν το terroir τους. Καλύπτοντας όλο το οικονομικό φάσμα, οι παραγωγοί χρησιμοποιούν εκτός από τις επιτρεπόμενες ποικιλίες του Bordeaux όπως το Sauvignon Blanc ή το Semillon, ποικιλίες όπως το Chardonnay, που παραδοσιακά καλλιεργείται στη Βουργουνδία. Οινοποιούν σε βαρέλι ή σε δεξαμενές. Φτιάχνουν κρασιά φρέσκα ή για παλαίωση. Κυρίως όμως διαθέτουν ποικιλία και φρέσκια διάθεση. Τα κτήματα που οδηγούν την τάση είναι μερικά από τα πιο καταξιωμένα: Château Climens, Le Petit Cheval Blanc, Château Lafleur, Hubert de Boüard, La Croix de Labrie είναι κάποια από αυτά.

Ντελικάτο

Το «Asphodèle» είναι η πρώτη λευκή οινοποίηση από το διάσημο Château Climens του Barsac. Ένα από τα λίγα μρσοποικιλιακά Sémillon, εκφράζει το όραμα του παραγωγού του για ένα «ντελικάτο αλλά γεμάτο, φρέσκο και γοητευτικό κρασί».

ΕΡΕΥΝΑ ΠΟΛΥΦΑΙΝΟΛΕΣ

«Ένα Sherry την ημέρα τον γιατρό κάνει πέρα»

Από τα στοιχεία έρευνας που δημοσιεύθηκε στο Clinical Nutrition, και υπογράφει ο Dr. Ramón Estruch, φαίνεται πως οι πολυφαινόλες των παλαιωμένων, λευκών κρασιών όπως το Sherry μπορούν να μειώσουν τη χοληστερίνη και να βοηθήσουν την αρτηριακή πίεση. Η έρευνα διάρκειας τριών εβδομάδων, αφορούσε σε παχύσαρκους, καπνιστές άντρες, με υπέρταση, υψηλή χοληστερόλη και οικογενειακό ιστορικό, ηλικίας 55-80 χρόνων. Οι εθελοντές χωρίστηκαν σε δύο ομάδες, με την πρώτη να λαμβάνει 30 gr αιθανόλης την ημέρα πίνοντας Sherry, και τη δεύτερη πίνοντας Gin. Τα αποτελέσματα της μελέτης διαπίστωσαν βελτίωση στα αρτηριακά τοιχώματα μετά την πρόσληψη Sherry και μείωση της αρτηριακής πίεσης κατά 3-4%. Αντίθετα οι εθελοντές που έπιναν Gin είδαν την αρτηριακή τους πίεση να αυξάνεται ενώ δεν υπήρξε βελτίωση στις αρτηρίες τους.



ΝΕΟΣ ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΑΙΣΙΟΔΟΞΕΙ Η ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΟΙΝΟΥ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΗΣ

Εύκολη λύση η κατάργηση των δασμών Τραμπ

Πεπεισμένη ότι, παρά την επιβολή πρόσθετων δασμών στο γαλλικό και γερμανικό κρασί λίγες μέρες πριν την εκπνοή του 2020, η όλη υπόθεση βρίσκεται κοντά στο τέλος είναι η ευρωπαϊκή βιομηχανία οίνου. Μπορεί οι εμπορικές συμφωνίες και εν γένει τα ζητήματα εμπορίου να μην βρίσκονται υψηλά στη λίστα προτεραιοτήτων των Joe Biden και Kamala Harris, ωστόσο πολλοί αξιολογούν ως μια εύκολη και φθηνή διπλωματική λύση την κατάργηση των δασμών Τραμπ στα ευρωπαϊκά αγροτικά προϊόντα. Ήδη πολιτικοί αξιωματούχοι της ΕΕ διαμορφώνουν την επίσημη διατύπωση του αιτήματος κατάργησης.



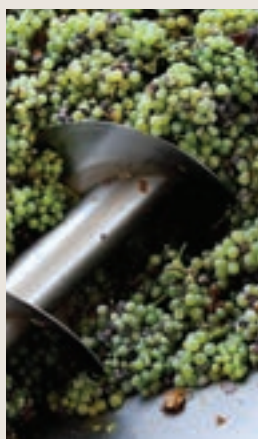
Julien de Beaumarchais de Rothschild, ιδιοκτήτης του κτήματος Château Mouton Rothschild

Το καλύτερο κρασί σε όλο τον κόσμο

Σύμφωνα με τον διαγωνισμό Best Wine of the World, που διοργανώνει το Decanter



Το καλύτερο κρασί του κόσμου για το 2021 ακούει στο όνομα Château Mouton Rothschild 2018 μέσα από την ανάδειξή του στον διαγωνισμό Best Wine of the World. Το συγκεκριμένο κρασί δημιουργείται κατά 86% από Cabernet Sauvignon, κατά 12% από Merlot και κατά 2% από Cabernet Franc. Η τιμή ανά φιάλη των 750 ml κινείται στα 550 ευρώ (669 δολάρια) μέσω του wine.com, ενώ η μέση τιμή που δίνει η εφαρμογή νίνινο ανέρχεται στα 599 ευρώ. Η περιεκτικότητα σε αλκοόλ ανέρχεται στο 13,8% και οι ταννίνες ήταν ελαφρώς υψηλότερες κατά το συγκεκριμένο έτος σε σύγκριση με προηγούμενα. Χαρακτηρίζεται από βαθύ μοβ και μαύρο χρώμα, ενώ το κρασί ξεδιπλώνεται σταδιακά για να αποκαλύψει μια βαθιά μύτη που κυριαρχούν το δαμάσκηνο, το φραγκοστάφυλο κι ο γλυκάνισος. Έχει μεσαίο έως γεμάτο σώμα και στον ουρανίσκο αναδύονται κύματα μαύρων και μπλε φρούτων. Στο στόμα αφήνει βελούδινη αίσθηση από ώριμα φρούτα και ενισχύεται από τις εξαιρετικά ώριμες ταννίνες, ενώ το φινιρίσμα έχει διάρκεια και είναι έντονα κρεμώδες. **Γ. Λαμπίρης**



Η πλήρης γκάμα VIN της Rolco Christeysins καλύπτει με προϊόντα όλους τους τομείς της οινοποίησης.

ΔΗΜΙΟΥΡΓΕΙ ΦΥΣΙΚΗ ΑΜΥΝΑ

Βιοφίλμ, ο κρυφός εχθρός της οινοποίησης

Ένας «κρυφός» και σε πολύ κόσμο άγνωστος εχθρός της υγιεινής, είναι το βιοφίλμ. Πρόκειται για μια ομάδα μικροβιακών κυττάρων που περιορίζονται από ένα πλέγμα εξωκυτταρικών πολυμερών ουσιών. Το κολλώδες και πυκνό πλέγμα, δημιουργεί μια φυσική άμυνα που προστατεύει τους μικροοργανισμούς από καθαριστικά και απολυμαντικά. Δεδομένου ότι το βιοφίλμ δεν ανιχνεύεται εύκολα ούτε

καταπολεμάται με τις συνηθισμένες μεθόδους εξυγίανσης, η ύπαρξη του μπορεί να παραμένει αόρατη για πολύ καιρό, επηρεάζοντας την ποιότητα του τελικού προϊόντος. Η Rolco Christeysins, μια εταιρεία που κατέχει τις γνώσεις και εμπειρίες δύο μεγάλων οργανισμών που δραστηριοποιούνται στη διεθνή κι ελληνική αγορά οινοποίησης, προτείνει τα εξής:

- Ανίχνευση: Το TBF 300, ένα

Rolco  **CHRISTEYNS**

γρήγορο και απλό σύστημα οπτικού έλεγχου παρουσίας βιοφίλμ. Το πατενταρισμένο αυτό προϊόν δίνει αποτελέσματα σε λίγα λεπτά, ενώ δεν απαιτεί εξειδικευμένο προσωπικό ή εξοπλισμό.

- Απομάκρυνση: Ειδικά σχεδιασμένα ενζυματικά απορρυπαντικά και απολυμαντικά τα οποία διασπούν το πλέγμα των βιοφίλμ και καταστρέφουν τους παθογόνους μικροοργανισμούς.

Η Αφοί Κοκκαλίδη
- CORK HELLAS,
διαχειρίζεται από το 2011
με μεγάλη επιμέλεια
την τελική κατεργασία
(treatment) των
πωμάτων φελλού
DIAM, με την ανάπτυξη
εγκώριας τεχνογνωσίας
συμβατής με την
ελληνική εμφιαλωτική
πραγματικότητα, στο ίδιο
πνεύμα του πωματισμού
ακριβείας.

Σε πωματισμό ακριβείας για κάθε τύπο οίνου οδηγούν τα πώματα φελλού DIAM

Στην αυγή του 21ου αιώνα, 2003 με 2005, δημιουργήθηκε και ήρθε στην αγορά το πώμα φελλού DIAM. Η τεχνολογία DIAM έφερε μία επανάσταση στη φιλοσοφία και στην πρακτική του πωματισμού.

Σταδιακά, έδωσε τη δυνατότητα στη βιομηχανία οίνου να εισέλθει στον πωματισμό ακριβείας. Ο φελλός DIAM αρχικά συστήθηκε ως «ο φελλός χωρίς οσμή», δίνοντας λύση στο τεράστιο πρόβλημα - πονοκέφαλο της οινοβιομηχανίας. Η μέθοδος DIAMANT είναι σαφής, απόλυτα φυσική και ξεκάθαρα «απλή» μέσα στη μοναδικότητά της. Το CO₂ σε πίεση 100 ατμόσφαιρες και θερμοκρασία μόνο 31 βαθμούς Κελσίου περνάει μέσα από το τρίμμα φελλού και παρασύρει το TCA καθώς και κάθε άλλη ουσία - πρόσμειξη, αφήνοντας εντελώς καθαρή φελλίνη.

Ωστόσο, η μεγάλη συνεισφορά των φελλών DIAM στον πωματισμό ακριβείας βασίζεται σημαντικά • στις απόλυτα σταθερές ιδιότητες τους • στους πολλούς διαφορετικούς τύπους πωμάτων - προϊόντων πωματισμού.

Η κοκκομετρία (granulometry), η πυκνότητα, η διαπερατότητα από το οξυγόνο, η στεγανότητα, η συμπίεστικότητα και ελαστική επαναφορά, η δύναμη αντίστασης είναι βασικές και απόλυτα μετρήσιμες παράμετροι σε κάθε έναν από τους τύπους φελλών DIAM.

Αναφερόμενοι στη διαπερατότητα : Η DIAM παρέχει τρεις διαφορετικές διαπερατότητες, μεσαία PO35 - χαμηλή PO15 - πολύ χαμηλή PO07. Για κάθε μία ορίζει, ανά τύπο πώματος, τη συγκεκριμένη ποσότητα του οξυγόνου που εισέρχεται στη φιάλη τους πρώτους έξι μήνες μετά την εμφιάλωση (Oxygen Initial Release) και την ποσότητα που σταθερά εισέρχεται στη συνέχεια, η ίδια κάθε χρόνο (Oxygen Transfer Rate). Πίνακας με τις τιμές αυτές δίδεται ως εργαλείο στους οινοποιούς για να εκτιμούν με ακρίβεια τη μικροοξυγόνωση του οίνου που εμφιαλώνουν, άρα και να προβλέπουν - καθορίζουν την εξέλιξή του.

Με έναν φελλό DIAM 5 PO15, για παράδειγμα, θα έχουμε 1,3 mg οξυγόνου στο τέλος του πρώτου βμήνου μετά την εμφιάλωση, ενώ στο τέλος του πρώτου χρόνου προστίθενται σε αυτό άλλα 0,4 mg, σύνολο 1,7 mg οξυγόνου.

Αν επιλεγεί DIAM 5 PO35, στο τέλος του ίδιου χρονικού διαστήματος θα έχουν εισέλθει στη φιάλη 1,6 + 0,6 = 2,4 mg. Οι φελλοί DIAM περιέχουν ελάχιστη ποσότητα μικροσφαιριδίων αέρα, έλκοντας την ιδιότητα από τα κύτταρα φυσικού φελλού. Το αποτέλεσμα είναι μοναδικά ταχύτατη ελαστική επαναφορά του φελλού μετά τον πωματισμό, που έχει εκτιμηθεί με ακρίβεια στα 30 ως 60 δλ.

Οι φελλοί DIAM δίνουν με απόλυτη ακρίβεια προτάσεις - λύσεις σχετικά με τον απαιτούμενο χρόνο ζωής των οίνων που εμφιαλώνουν. Υπάρχουν DIAM για οίνους ταχείας και μέσης διάρκειας κατανάλωσης, σε συνάρτηση πάντα με την απαιτούμενη μικροοξυγόνωση.

Υπάρχουν DIAM για πολυετή παλαίωση, ακόμη και απεριόριστα. Ο χρόνος ζωής των πωμάτων με ακρίβεια εκτιμάται και από τις εργαστηριακές μελέτες επιτάχυνσης γήρανσης. Στα DIAM 10 PO07, για παράδειγμα, το διάγραμμα της δύναμης αντίστασης σε συνάρτηση με τον υάλινο λαϊμό της φιάλης έχει τιμή που ξεπερνά τα 2,8 N/cm² αμέσως μετά τον πωματισμό και βαίνει φθίνον για χρονικό ορίζοντα 15ετίας.

Με έμφαση στην τεχνολογία, η DIAM έχει κατασκευάσει τα πώματα παλαίωσης DIAM 5, DIAM 10, DIAM 30, τα GRAND FORMAT για παλαίωση σε μεγάλες φιάλες, τα MYTIK για σαμπάνιες, αφρώδη, ημιαφρώδη. Χρόνος ζωής, διαστάσεις, διαπερατότητα - μικροοξυγόνωση : ο οινοποιός - χρήστης μπορεί με ακρίβεια να επιλέξει το προϊόν πωματισμού που του ταιριάζει. Με σεβασμό και ευαισθησία στα περιβαλλοντικά θέματα, η DIAM έχει συνθέσει υλικά 100% φυσικά : καθαρή φελλίνη + φυσικό κερί μελισσών + ρητινέλαιο, για την παραγωγή της σειράς φελλών ORIGINE by DIAM, με διαπερατότητα PO15.

Όλα τα παραπάνω δίνουν μία εικόνα για το ρόλο των φελλών DIAM στον πωματισμό των οίνων, με παραμέτρους που ελαχιστοποιούν την αστοχία και εισάγουν το μετρήσιμο και προβλέψιμο, οδηγούν δηλαδή στον πωματισμό ακριβείας. Άλλωστε, ένα από τα κύρια χαρακτηριστικά των DIAM είναι η ομοιομορφία, που σημαίνει ότι στην κάθε φιάλη του ίδιου οίνου, το κρασί διατηρείται όμοιο με όλες τις άλλες φιάλες. **ΚΕΙΜΕΝΟ: Τίνα Κοκκαλίδου**





ΕΡΕΥΝΑ ΜΑΖΙ ΕΛΛΗΝΕΣ ΚΑΙ ΓΕΡΜΑΝΟΙ

Συνεργασία Geisenheim-ΠΑΔΑ

Μια νέα συνεργασία μεταξύ του Hochschule Geisenheim University (HGU) και του Τμήματος Επιστημών Οίνου, Αμπέλου και Ποτών, του Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής (ΠΑΔΑ), ξεκίνησε τον Μάρτιο του 2020. Το πρόγραμμα διάρκειας τριών χρόνων με τίτλο «Μελλοντικές Προκλήσεις στους τομείς της Αμπελουργίας, Οινολογίας και Οινοποιίας» καλύπτει επίκαιρα ζητήματα της βιομηχανίας οίνου όπως η βιωσιμότητα, η κλιματική αλλαγή, η ψηφιοποίηση και οι ανάγκες της νέας γενιάς. Τον Δεκέμβριο του 2020, πραγματοποιήθηκε με επιτυχία ένα διήμερο διαδικτυακό σεμινάριο για τις μελλοντικές προκλήσεις στη βιομηχανία οίνου, με περισσότερους από 300 Έλληνες και Γερμανούς φοιτητές.



BORDEAUX ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΟΙΝΟΥ

Λύσεις για την απώλεια της όσφρησης

Μια από τις επιπτώσεις του Covid-19, την απώλεια της όσφρησης, προσπαθεί να ανακαλύψει το «Ινστιτούτο Επιστημών Αμπέλου και Οίνου» (Institute of Vine & Wine Sciences ISVV), με έδρα το Bordeaux. «Είτε προκαλείται από Covid είτε όχι, η μείωση της αίσθησης της όσφρησης και της γεύσης επηρεάζει το 5 έως 15% του πληθυσμού» εξηγεί ο Laurence Génys, αντιπρόεδρος του Ινστιτούτου. «Εργαζόμαστε πάνω σε αυτό το θέμα και οι έρευνες αυτές αποδείχτηκαν ιδιαίτερα χρήσιμες πέρσι το καλοκαίρι, όταν κάποιοι φοιτητές μας κόλλησαν τον ιό. Από τις ήδη έρευνες γνωρίζαμε πώς να τους παρέχουμε υποστήριξη», συνεχίζει ο Génys. Κατόπιν εξέτασης σε ΩΡΛ, τους δόθηκε ένα «kit αποκατάστασης» με φορητούς αρωματικούς diffusers και «χαρτάκια εισπνοών» που εκπέμπουν ομάδες διαφορετικών αιθέριων ελαίων όπως πορτοκάλι ή μέντα. «Το πρωτόκολλό μας μπορεί να είναι πολύ χρήσιμο στους οινοποιούς, αλλά και στους αρωματοποιούς ή ακόμα και στους εστιάτορες. Είναι πλέον online στον ιστότοπό μας», λέει ο Génys.

Seguin Moreau και Winegrid έφεραν το «e-πώμα»

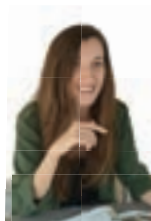
Τις δύο προηγούμενες δεκαετίες διαδόθηκε ιδιαίτερα η έννοια της αμπελουργίας ακριβείας. Παράλληλα άρχισαν να πληθαίνουν οι φωνές που έφερναν την αντίστοιχη προσέγγιση εντός οινοποιείου προ των πυλών. Έτσι, σταδιακά άρχισαν να δημιουργούνται και να εξελίσσονται νέες συσκευές και διατάξεις που εστίαζαν όχι μόνο στο αν πραγματοποιείται μια οινολογική ενέργεια αλλά στο πότε και πώς. Ένα από τα τελευταία επιτεύγματα αυτής της θεώρησης είναι και το e-bung, το ηλεκτρονικό πώμα βαρελιών ή η e-τάπα αν προτιμάτε. Πρόκειται για ένα προϊόν συνεργασίας δύο εκ των σημαντικότερων εταιρειών στο χώρο του κρασιού. Συνεργάστηκαν λοιπόν το τμήμα έρευνας και ανάπτυξης της βαρελοποιείας Seguin Moreau με το αντίστοιχο τμήμα της Winegrid. Έτσι, προέκυψε το ηλεκτρονικό πώμα βαρελιών που προσφέρει εξαιρετικά πλεονεκτήματα στους χειριστές και δίνει μια εικόνα για το τι θα ακολουθήσει στο άμεσο μέλλον. Πρώτα απ' όλα ο χειριστής του e-bung έχει άμεση πληροφόρηση για το τι συμβαίνει στα βαρέλια του. Η μετάδοση των πληροφοριών στον υπολογιστή, την ταμπλέτα ή το κινητό τηλέφωνο γίνεται σε πραγματικό χρόνο. Αυτό από μόνο του συνιστά ένα εξαιρετικό πλεονέκτημα στον έλεγχο της εξέλιξης των ποιοτικών παραμέτρων ενός κρασιού. Οι παράμετροι που παρακολουθούνται είναι το ύψος του κενού χώρου πάνω από την επιφάνεια του κρασιού, με ακρίβεια χιλιοστού, και η θερμοκρασία του. Επιπλέον, ο χειριστής έχει τη δυνατότητα να προεπιλέξει τιμές των δύο ελεγχόμενων παραμέτρων που θεωρεί κρίσιμες για την πορεία ενός κρασιού και να ειδοποιηθεί πριν ακριβώς ένα ή περισσότερα ηλεκτρονικά πώματα τις ανιχνεύσουν.



ARGATIA
WINERY

ΡΟΔΟΧΩΡΙ
ΝΑΟΥΣΑ
αμπελώνες βιολογικής καλλιέργειας

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



ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ Νατάσα Στσίνογυ

Ετικέτες *Εγχώριες ντίβες*

ΞΙΝΟΜΑΥΡΑ

ΠΟΛΥΔΥΝΑΜΟΣ ΧΑΡΑΚΤΗΡΑΣ

Μια εγχώρια ποικιλία που εκπλήσσει με τις επιδόσεις και τον πολυδύναμο χαρακτήρα της, προσφέροντας δυνατές εμπειρίες και πείθοντας από την πρώτη γουλιιά ότι βρίσκεσαι μπροστά σε κάτι σπουδαίο και ξεχωριστό

ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ SINGLE VINEYARD «ΣΚΑΝΤΖΟΧΟΙΡΟΣ» ΚΤΗΜΑ ΑΛΦΑ

Βαθύ κόκκινο χρώμα. Σύνθετα αρώματα θουλουδιών και καρκευμάτων με τόνους ώριμου βατόμουρου, λιαστής ντομάτας και αποξηραμένου σύκου. Γεμάτο στόμα, πλούσια δομή και ισορροπημένη οξύτητα. **13% vol.**



ΑΥΤΟΡΙΖΟ 2017 ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ ΘΥΜΙΟΠΟΥΛΟΥ

Από προφυλλοξηρικά αμπέλια της Νάουσας σε υψόμετρο 450 μ., ένα σπάνιο κρασί από έναν αλχημιστή του Ξινόμαυρου, τον Απόστολο Θυμιόπουλο, που για μια ακόμη φορά τόλμησε γράφοντας υποθήκη. **13,5% vol.**



INIMA ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ 2016 ΚΑΤΩΓΙ ΑΒΕΡΩΦ

Στη βλάχικη διάλεκτο του Μετσόβου Inima θα πει καρδιά. Ένα λαμπερό ρουμπινί ΠΟΠ Νάουσα κρασί με αισθητές ταννίνες που διατηρεί τη φρεσκάδα των χαρακτηριστικών του για χρόνια ενώ εκφράζει την ψυχή των ανθρώπων που συμμετείχαν στη δημιουργία του. **13,5% vol.**





ΝΑΟΥΣΑ 2013 ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΑΡΓΑΤΙΑ

Ένα εξαιρετικό παράδειγμα ισορροπίας μεταξύ φρεσκάδας και ωριμότητας φρούτου σε ένα καλοδομημένο κρασί με νεύρο και δύναμη. Βαθύ χρώμα, όμορφα εξελιγμένη μύτη, βελούδινο στόμα με γοητευτικές τανίνες και μεγάλης διάρκειας επίγευση, που αντικατοπτρίζει τη βαθιά γνώση της Χαρούλης Σπινθηροπούλου. **14% vol.**



ΠΑΛΙΟΚΑΛΙΑΣ 2012 ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΔΑΛΑΜΑΡΑ

Ένα κρασί-terroir από συγκεκριμένο αμπελοτόπι της Νάουσας που κυκλοφορεί τις καλύτερες χρονιές. Αρωματική πολυπλοκότητα με φρουτώδη και μπαχαρένια αρώματα αλλιά και γήινες νότες. Στο στόμα είναι αισθητή η χαρακτηριστική οξύτητα της ποικιλίας που ισορροπεί με την άριστη ταννική δομή του. Επίγευση μεγάλης διάρκειας. **14% vol.**

RAMNISTA 2010 ΚΤΗΜΑ ΚΥΡ ΓΙΑΝΝΗ

Μια από τις διαχρονικά σημαντικότερες εκφράσεις του Ξινόμαυρου, η Ράμνιστα συνεχίζει τη διαδρομή της στο χρόνο. Βαθύ ρουμπινί χρώμα για ένα κρασί ΠΟΠ Νάουσα, που συνδυάζει όλες τις αξίες της ποικιλίας. **13,5% vol.**



ΒΗΣΣΑ 2013 ΚΤΗΜΑ ΚΑΡΑΔΗΜΟΥ

Ένα εντυπωσιακό και πολύπλοκο Ξινόμαυρο που παράγεται στην Αταλάντη μακριά από τις κλασικές παραδοσιακές τεχνικές και φλερτάρει περισσότερο με ένα σύγχρονο και μοναδικό στυλ παρά με το παραδοσιακό ύφος της ποικιλίας. Όπως λένε και οι φίλοι της Βήσσας, σε όλο τον κόσμο: «Δεν είναι απλά Ξινόμαυρο, είναι Βήσσα». **14,5% vol.**

1879 BOUTARI LEGACY 2007 ΜΠΟΥΤΑΡΗ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ

Μια μοντέρνα, super premium Νάουσα, φόρος τιμής στην ιστορία της εταιρείας που ξεκινά το 1879. Από cru αμπελοτόπι στην περιοχή Τρίλοφο, ένα εκφραστικό κρασί όπου τανίνες, συμπύκνωση και οξύτητα δείχνουν μακρά παλαιώση. **14% vol.**



Ετικέτες *Εγχώριες ντίβες*

ΟΙΝΙΚΕΣ ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ

ΝΕΕΣ ΚΥΚΛΟΦΟΡΙΕΣ



Ανάμεσα στις νέες ετικέτες που παρουσιάστηκαν στην ελληνική αγορά, ορισμένες έδωσαν έμφαση στην αξιοποίηση των τοπικών και μη ποικιλιών για την παραγωγή εκφραστικών κρασιών. Ταξιδεύουμε στο Αμύνταιο, την Καρδίτσα και τη Σαντορίνη, για να επιλέξουμε τις τρεις του τεύχους

ΠΑΡΑΓΚΑ REVOLUTION

ΚΤΗΜΑ ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ
ΟΙΝΟΣ ΞΗΡΟΣ ΕΡΥΘΡΟΣ

- Ένα εξαιρετικό blend Syrah και Cabernet Sauvignon, από αμπελώνες του Αμυνταίου, που κυκλοφόρησε με αφορμή τις 21 σοδειές κυκλοφορίας που κλείνει φέτος η Παράγκα, γεγονός που συμπίπτει με την επέτειο 200 χρόνων από την Ελληνική Επανάσταση του 1821.
- Μια premium έκδοση που επισφραγίζει τη μακροχρόνια σχέση της «Παράγκας» με τον καταναλωτή.

14,5% VOL

SNOB

WINERY MONSIEUR NICOLAS
ΡΟΖΕ ΞΗΡΟΣ ΑΦΡΩΔΗΣ ΟΙΝΟΣ - ΠΙΓΕ ΚΑΡΔΙΤΣΑ

- Σε ένα ροζέ αφρώδες από 100% Λημνιώνα εκφράζεται ο ελιτισμός της οινογνωσίας μέσα από ένα παιχνίδι εκλεκτής γεύσης και λεπτής αισθητικής, που πιθανό να μετατρέψει όλους όσους το δοκιμάζουν σε Snob.
- Ένας συνδυασμός αρωμάτων από κόκκινα φρέσκα φρούτα του δάσους, μια ιδέα βανίλιας και λαχταριστού φρυγανισμένου ψωμιού. Η ισορροπημένη οξύτητα σε συνδυασμό με τα φυσικά σάκχαρα.

11,0% VOL

ASSYRTIKO DE LOUROS

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΧΑΤΖΗΔΑΚΗ
ΠΟΠ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ

- Ένα Ασύρτικο μακράς παλαιώσης, με αρώματα ώριμων πυρηνόκαρπων φρούτων και μπαχαρικών Ανατολής. Η ίδια ακολουθία στο στόμα που συνδυάζεται με τη χαρακτηριστική οξύτητα συνδυασμένη με έντονη ταννική επίγευση.

15,0% VOL

ΚΤΗΜΑ ΣΙΓΑΛΑΣ ΚΑΒΑΛΙΕΡΟΣ 2018

Μεταφέρει στο ποτήρι το μοναδικό του αμπελοτόπι, την αίσθηση του τόπου και της ποικιλίας, τις φιλοδοξίες του παραγωγού



Στον αρχαίο κάμπο της Οίας, στη Σαντορίνη, βρίσκεται το Κτήμα Σιγάλας. Η εταιρεία ιδρύθηκε το 1991 και αρχικά το οινοποιείο στεγάστηκε εκεί όπου παλαιότερα ήταν η παραδοσιακή κάναβα της οικογένειας του Πάρι Σιγάλα. Στη συνέχεια κατασκευάστηκε και λειτούργησε, το 1998, σε ιδιόκτητο χώρο, νέα μονάδα παραγωγής, εμφιάλωσης και παλαίωσης οίνων. Έκτοτε, και μετά από συνεχείς επενδύσεις εκσυγχρονισμού και επεκτάσεων διαμορφώθηκε η σημερινή παραγωγική υποδομή με δυνατότητα επεξεργασίας και εμφιάλωσης 300.000 φιαλών ετησίως. Σήμερα, το Κτήμα Σιγάλα συνεχίζει να υλοποιεί την αναπτυξιακή του στρατηγική στηριζόμενο πάντα στις τρεις βασικές ιδρυτικές του αρχές: Δημιουργική σχέση με την παράδοση της Θηραϊκής γης, τεχνογνωσία και ποιότητα.

Το magnus opus του Κτήματος είναι ένα single vineyard κρασί, αποτελεί μια από τις καλύτερες εκδοχές της Σαντορίνης και χρονικά από τις πρώτες που άνοιξαν τον δρόμο για τις πιο premium εμφιαλώσεις που τώρα πια αποτελούν καθημερινότητα. Προέρχεται από ένα μοναδικό αμπελοτόπι 2,2 εκταρίων στο Ημεροβίγλι και είναι ένα μονοποικιλιακό Ασύρτικο με τη μέση ηλικία των φυτών να είναι τα 60 έτη. Ακολουθείται κλασικό πρωτόκολλο λευκής οινοποίησης. Η ζύμωση γίνεται σε ανοξείδωτες δεξαμενές υπό ελεγχόμενες θερμοκρασίες, και ακολουθεί η συνύπαρξη του κρασιού με τις οινολάσπες του για 18 μήνες. Εκρηκτικός χαρακτήρας, με πολυπλοκότητα, έντονα εσπεριδοειδή και φρέσκα λευκά άνθη. Διαθέτει πλούτο και υψηλή δομική οξύτητα που θα βοηθήσει το κρασί να ταξιδέψει άφοβα μέσα στο χρόνο. 🍷





ΜΟΛΙΣ ΤΕΣΣΕΡΑ ΧΡΟΝΙΑ ΑΠΟ ΤΗΝ ΑΡΣΗ ΤΗΣ ΑΝΑΓΚΑΣΤΙΚΟΤΗΤΑΣ

Στα οινικά πρότυπα της Σαντορίνης η Σάμος

«Θέλουμε έναν ισχυρό συνεταιρισμό» λένε οι ιδιώτες, «επιθυμία μας τα ποιοτικά κρασιά από τους νεοεισερχόμενους» τονίζει ο ΕΟΣ Σάμου

Σε μία άλλη Σαντορίνη θα μπορούσε να εξελιχθεί η Σάμος υπό την έννοια της ύπαρξης ενός ισχυρού συνεταιρισμού με την ταυτόχρονη δραστηριοποίηση ιδιωτικών οινοποιείων. Αυτό βέβαια υπό την αίρεση πάντοτε ότι το νησί διατηρεί ισχυρό τουριστικό έρεισμα που ενισχύει την ανάπτυξη νέων εγχειρημάτων.

Σήμερα μεταξύ των ιδιωτών παικτών που δραστηριοποιούνται στο νησί είναι το Οινοποιείο Βακάκη, η Nopera Wines, οι Αμπελώνες Κουτσοδόντη, το Κτήμα Χατζηγιωάννου και το Κτήμα Ευθυμίου καθώς και η ΟΠ Πλατάνου, η οποία παράγει ποσότητες σταφυλιού για ποικιλιακό οίνο, που πωλούνται και οινοποιούνται από το Κτήμα Μιχαλάκη στο Ηράκλειο της Κρήτης και στο πλαίσιο της έχει τη δημιουργία δικού της οινοποιείου στη Σάμο. Στους δραστηριοποιούμενους στο νησί καταγράφεται επίσης η Οινοποιία Cavino, με έδρα το Αίγιο, η οποία συνεργάζεται με τον οινοποιό Νίκο Βακάκη. Σε

κάθε περίπτωση βέβαια κυρίαρχος διατηρείται ο ρόλος του ΕΟΣ Σάμου, ο οποίος οινοποιεί το 90% του κρασιού. Ο διευθύνων σύμβουλος της Cavino, Γιάννης Αναστασίου, επισημαίνει ότι ο Συνεταιρισμός πρέπει να διατηρήσει τη δύναμή του. «Πρόκειται για έναν υγιή συνεταιρισμό, ο οποίος λειτουργεί με τα χαρακτη-

ριστικά μίας ιδιωτικής επιχείρησης», σημειώνει. Όπως αναφέρει από την πλευρά του ο πρόεδρος του ΕΟΣ Σάμου, Γιάννης Σκούτας μετά τη λήξη της συνεργασίας με τη Lidl «προσπαθούμε να αναπληρώσουμε τη συγκεκριμένη απώλεια από τις αγορές στις οποίες δραστηριοποιούμαστε, αναπτύσσοντας υφιστάμενες αγορές και συμφωνίες. Ταυτόχρονα προχωράμε στην κυκλοφορία τριών νέων ετικετών αναπτύσσοντας την τάση που έχει δημιουργηθεί στην Ευρώπη για φυσικούς οίνους». Οι τρεις νέες ετικέτες θα προέρχονται από ορεινά αμπελία βιολογικής καλλιέργειας. **Γ. Λαμπίρης**





ΜΕ ΤΟ ΟΝΟΜΑ HEFE BRAND

Το πρώτο απόσταγμα οινολασπών από την οικογένεια Ζαχαρία

Το νέο αλκοολούχο δημιούργημα του Lost Lake Distillery αποτέλεσε ταυτόχρονα και το πρώτο απόσταγμα ευγενών οινολασπών στην ελληνική αγορά αλκοολούχων. Πρόκειται για μία ετικέτα που δημιουργήθηκε κατά τη διάρκεια της οινοποίησης με ερέθισμα τα έντονα αρώματα που ανέδιδαν οι οινολάσπες μετά την αλκοολική ζύμωση του κρασιού. Σε αυτό αποδόθηκε η ονομασία Hefebrand, λέξη που στα γερμανικά σημαίνει «απόσταγμα οινολασπών», ώστε να είναι διεθνώς αναγνωρίσιμο το περιεχόμενο του διάφανου μπουκαλιού, που δημιούργησε η οικογένεια Ζαχαρία. Ο λόγος για την οικογένεια οινοποιών και αποσταγματοποιών, η οποία βρίσκεται πίσω από σειρά ετικετών τόσο υπό το Κτήμα Μουσών, όσο και υπό την έτερη δραστηριότητα που είναι το Lost Lake Distillery και αποτελεί τη μετεξέλιξη της εταιρείας «Τσίπουρο Ζαχαρία». «Βρισκόμασταν στο οινοποιείο και δημιουργούσαμε τα χαρμάνια για τα πρώτα κρασιά. Αφού κάναμε τις πρώτες μεταγνώσεις, αδειάσαμε την πρώτη δεξαμενή για να πέσει το τελικό χαρμάνι, πλύναμε τις λάσπες και κατά την απόρριψή τους μοσχοβόλησε ο τόπος. Τότε αποφάσισα ότι θα έπρεπε να τις αποστάξουμε καθώς οι οινολάσπες ήταν πιο αρωματικές και από το ίδιο το κρασί. Έτσι γεννήθηκε το απόσταγμα οινολασπών», περιγράφει ο Νίκος Ζαχαρίας. Οι οινοποιοί επέλεξαν οινολάσπες από διάφορες ποικιλίες και δημιούργησαν το Hefebrand στους 40 βαθμούς. Τα περισσότερα από τα 800 μπουκάλια που θα κυκλοφορήσουν στην αγορά θα διατεθούν τόσο στο εξωτερικό -όπου είναι η κύρια δραστηριότητα του Lost Lake Distillery- όσο και στην εγχώρια αγορά. Αυτή την περίοδο το Lost Lake Distillery βρίσκεται σε διαδικασία διάθεσης στην αμερικανική αγορά και των μονοποικιλιακών αποσταγμάτων που παράγει από Μούχταρο ή Μαλαγουζιά καθώς και το νεότευκτο από Ρομπόλα. **Γ. Λαμπίρης**





ΥΨΗΛΗ ΖΗΤΗΣΗ

Νέες φυτεύσεις με Μαλαγουζιά δρομολογεί το Κτήμα Γεροβασιλείου

Καρμική εξελίσσεται η σχέση του οινοποιού Ευάγγελου Γεροβασιλείου με τη Μαλαγουζιά. Ο έμπειρος αμπελουργός διέσωσε την ποικιλία από βέβαιη εξαφάνιση, πριν περίπου 50 χρόνια, και εκείνη θαρρείς και του το ανταποδίδει. Η ζήτηση για την ετικέτα του ομώνυμου Κτήματος είναι τόσο ζωντανή από την Ελλάδα, αλλά και από υφιστάμενες και νέες αγορές στο εξωτερικό, ώστε υποχρεώνει τον οινοποιό να πάει σε νέες φυτεύσεις. «Προετοιμάζουμε την επέκταση του αμπελώνα φέτος με 110 στρέμματα, τα οποία θα φυτευτούν όλα με Μαλαγουζιά. Είναι μια ποικιλία εξαγωγίμη και η αλήθεια είναι ότι έχουμε ανοίξει αρκετές αγορές, οι οποίες φαίνονται ευοίωνες, προκειμένου να επεκτείνουμε τις εκτάσεις της», εξηγεί ο Ευάγγελος Γεροβασιλείου. Με την προσθήκη των νέων φυτεύσεων, οι οποίες θα γίνουν σε χωράφια που είναι κολλητά με το υφιστάμενο Κτήμα κι εκμισθώθηκαν για μακροχρόνιο διάστημα από αγρότες της Επανομής ο αμπελώνας του Κτήματος, θα εκτείνεται, πλέον, σε 870 στρέμματα, ενιαία. Ταυτόχρονα με τις νέες φυτεύσεις, το Κτήμα εφαρμόζει και πρόγραμμα αναμπελώσης. «Επειτα από 30 - 40 χρόνια πολλές φορές οι αμπελώνες γερνάνε, ενώ υπάρχουν και θέματα που σχετίζονται με ασθένειες όπως η ίσκα και καθιστούν την αναμπελώση υποχρεωτική», τονίζει ο κ. Γεροβασιλείου. **Λ. Λιάμης**

ΕΠΕΝΔΥΣΗ ΚΑΙ ΣΤΗΝ ΕΣΤΙΑΣΗ

ΒΑΙΝΕΙ ΠΡΟΣ ΟΛΟΚΛΗΡΩΣΗ ΤΟ ΝΕΟ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΠΑΠΑΡΓΥΡΙΟΥ

Σε πλήρη εξέλιξη βρίσκεται η επένδυση δημιουργίας νέου οινοποιείου από το Κτήμα Παπαργυρίου, καθώς, όπως λέει ο οινοποιός και ιδιοκτήτης του Κτήματος, Γιάννης Παπαργυρίου, η εγκατάσταση όπου πραγματοποιείται η οινοποίηση έχει ολοκληρωθεί και εκκρεμεί η κατασκευή των χώρων υποδοχής. «Προσεχώς θα διαθέτουμε ένα επισκέψιμο οινοποιείο, ενώ θα δημιουργήσουμε και δύο εστιατόρια, ένα θερινό και ένα χειμερινό». Το νέο οινοποιείο βρίσκεται στο Λαλιώτη Κορινθίας και η επένδυση θα ανέλθει κατά την ολοκλήρωσή της σε 700 χιλ. ευρώ. Σε ό,τι αφορά το ήδη υπάρχον οινοποιείο θα αξιοποιηθεί και ως χώρος αποθήκευσης -πιθανότατα με τη δημιουργία κελαριού που θα φιλοξενεί οινοποιήσεις παλαιότερων ετών- καθώς το σύνολο της οινοποιητικής δραστηριότητας θα μεταφερθεί στις νέες εγκαταστάσεις. **Γ. Λαμπίρης**





Μια μικρή Τοσκάνη στη Νάουσα χτίζει ο Απ. Θυμιόπουλος

«Για το λόγο που αγοράζει κανείς μία Βουργουνδία θα αγοράσει και ένα δικό μας κρασί. Προσπαθήσαμε να δημιουργήσουμε κρασιά με υπεραξία, τα οποία θα μπορεί να κρατήσει κανείς στην κάβα του. Αρχικά θα προσφέρουν μία οργανοληπτική υπεραξία και αργότερα ίσως και για μία χρηματική υπεραξία», αναφέρει ο Απόστολος Θυμιόπουλος. Αναφερόμενος στη Βράνα Πέτρα, το οποίο προέρχεται από αμπελοτόπι ηλικίας 43 ετών στον Τρίλοφο Ημαθίας, σημειώνει ότι ήρθε στην αγορά μετά από χρόνια πειρατισμών. «Δεν ήταν αυτοσκοπός μας να δημιουργήσουμε ακριβά κρασιά για να ακολουθήσουμε τη μόδα. Το ίδιο ισχύει για το σύνολο της τριλογίας Καϊάφας, Βράνα Πέτρα και Αυτόριζο». Να σημειωθεί ότι οι τιμές στη λιανική κινούνται στα επίπεδα των 45, 90 και 65 ευρώ αντίστοιχα. Στόχος του είναι η δημιουργία ενός οινοποιείου στη Νάουσα στα πρότυπα της Τοσκάνης, δημιουργώντας όπως ο ίδιος λέει μεγάλα κελάρια, με προέκταση της επιφάνειας κατά 2.500 τ.μ. «Δεν νοείται μία περιοχή που βγάζει μόνο κόκκινα να μην έχει κελάρια. Με την ολοκλήρωση θα έχουμε τη δυνατότητα παλαίωσης 3 εκατ. φιαλών». **Γ. Λαμπίρης**



ΕΡΕΥΝΑ ΓΙΑ ΤΟ ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ

Δύο νέες μονάδες οινοποίησης και επένδυση στον οινοτουρισμό για το Κτήμα Άλφα

Σε στοχευμένους πιστοποιημένους κλώνους της ποικιλίας «Ξινόμαυρο», έπειτα από ενδελεχή έρευνα που «τρέχει» με ακαδημαϊκά ιδρύματα και ινστιτούτα, «ρίχνει» μεγάλο βάρος της καλλιεργητικής στρατηγικής του για την επόμενη ημέρα το Κτήμα Άλφα, ενώ, παράλληλα, δρομολογεί και ένα ευρύ επενδυτικό πρόγραμμα, που μπορεί να φτάσει και τα 17 εκατ. ευρώ. Ως προς τις επιμέρους «ψηφίδες» του προγράμματος μία έχει να κάνει

με τη δημιουργία δεύτερης μονάδας οινοποίησης με παρόμοια δυναμικότητα με την υφιστάμενη για την οποία ξεκίνησαν οι χωματοουργικές εργασίες και ενδέχεται να φιλοξενήσει τη γραμμή οινοποίησης των λευκών οίνων. Ένα δεύτερο κομμάτι στο παζλ αντιπροσωπεύει η μονάδα οινοποίησης ημιαφρώδους οίνου ενώ ψηλά στη λίστα βρίσκεται η δημιουργία ενός χώρου εστίασης υψηλού επιπέδου και ενός παραδοσιακού ξενώνα. **Α. Λιάμης**





Ο οίνοποιός Πάρις Σιγάλας

BORDEAUX • 13-16 ΜΑΙΟΥ

Περισσότερο κρασί στο κελάρι έφερε η είσοδος Μαρτίνου στο Κτήμα Σιγάλα

Την δυνατότητα να απορροφήσει μεγαλύτερες ποσότητες κρασιού -δεδομένου ότι κατά τις προηγούμενες χρονιές εμφάνιζε παραγωγικό έλλειμμα- κατάφερε εντός του 2020 το Κτήμα Σιγάλα, όπως λέει ο οίνοποιός Πάρις Σιγάλας. Οι λόγοι που έδωσαν αυτήν τη δυνατότητα ήταν αφενός διότι τα περισσότερα οινοποιεία δεν είχαν λόγω της μειωμένης ζήτησης ανάγκη για μεγαλύτερες ποσότητες σταφυλιού ενώ σημαντική ήταν και η επενδυτική είσοδος του Θανάση Μαρτίνου στις αρχές του 2020, με την εξαγορά του Κτήματος Σιγάλα. «Είναι χαρακτηριστικό ότι κατά περιόδους υπήρξαμε ελλειμματικοί από τον Αύγουστο σε ιδιαίτερα δημοφιλείς ετικέτες όπως η "Σαντορίνη"» αναφέρει ο ίδιος ο οίνοποιός. Αναφορικά με την αλλαγή μετοχικών ισορροπιών ο Πάρις Σιγάλας επισημαίνει ότι «προχωράμε σε αλλαγές με νέες επενδύσεις, αναζητώντας να αγοράσουμε ή να ενοικιάσουμε νέα αμπέλια. Κάνουμε συγκεκριμένες κινήσεις για την ανάπτυξή μας τα επόμενα χρόνια». **Γ. Λαμπίρης**



ΜΙΚΡΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ

Τον boutique χαρακτήρα του θέλει να διατηρήσει το La Tour Melas

Με επίκεντρο την ποιότητα, κάτι που διασφαλίζει μέσα από τις περιορισμένες ποσότητες οίνου που παράγει, μεταξύ 180.000-200.000 φιαλών, κινείται το κτήμα La Tour Melas και σημείο αναφοράς το χωριό Αχινός της Φθιώτιδας. Σύμφωνα με τον διευθυντή πωλήσεων, Πάνη Φινέ, παρά το γεγονός ότι η ζήτηση για τα κρασιά του είναι πολύ μεγαλύτερη από την παραγωγή του, αποτελεί φιλοσοφία των συντελεστών να διατηρήσουν τις

ετικέτες που έχουν, με στόχο να αυξήσει μόνο την παραγωγή της ετικέτας Κτήμα La Tour Melas Κτήμα και χωρίς το ενδεχόμενο εισόδου σε λευκές ποικιλίες. Επιπλέον, εφόσον κυκλοφορήσει κάποια νέα ετικέτα στο κόκκινο, θα έχει χαρακτήρα ειδικής έκδοσης και δεν θα είναι διαθέσιμη σε περισσότερα από 500 μπουκάλια. Ας σημειωθεί ότι το Κτήμα κατανέμει την διανομή πολλές εμπορικές επιχειρήσεις, χωρίς αποκλειστική συνεργασία. **Γ. Λαμπίρης**



ΕΡΧΕΤΑΙ ΚΑΙ ΛΕΥΚΟ ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ

Νέα τεχνική οινοποίησης για το νέο cool red Ξινόμαυρο από το Αμύνταιο της Blink Wines

Πλούσια είναι η «ατζέντα» των μελλοντικών σχεδίων για την «Blink Wines», εταιρεία που έχει συστήσει ο οινολόγος Παύλος Αργυρόπουλος μαζί με τη θυγατέρα του Φανή. Προτεραιότητα έχει η επένδυση που αφορά στην παραγωγή ενός ερυθρού οίνου από Ξινόμαυρο, μέσα από μια ιδιαίτερη τεχνική οινοποίησης, που στοχεύει να αναδεικνύει, κυρίως, τα φρουτώδη αρώματα της ποικιλίας και όχι τόσο τον ταννικό της χαρακτήρα. «Είναι ένας ειδικός τρόπος, που παντρεύει την κλασική μέθοδο με μια δική μας παραλλαγή της τεχνικής maceration carbonic, που εφαρμόζεται στα Beaujolais», ανέφερε ο Παύλος Αργυρόπουλος. Για το νέο cool red κρασί της εταιρείας έχει χρησιμοποιηθεί Ξινόμαυρο Αμυνταίου από τον τρύγο του 2020 κι έχει παραχθεί μια ποσότητα της τάξης των 5.000 λίτρων, η οποία βρίσκεται σε βαρέλια. Σε προχωρημένο στάδιο βρίσκεται, επίσης, ένα δεύτερο project, το οποίο σχετίζεται με την παραγωγή ενός λευκού κρασιού και πάλι από Ξινόμαυρο. «Τεχνικά η πρόκληση είναι να πάρεις από το ώριμο Ξινόμαυρο λευκό γλεύκος. Μπορείς να το πετύχεις αν πάρεις μικρές ποσότητες σταφυλιού και δουλέψεις πολύ γρήγορα με κάποιες τεχνικές», μας εξήγησε ο κ. Αργυρόπουλος. **Α. Λιάμης**

Από την Tsantalis στα Ελληνικά Κελάρια Οίνων η Santo Wines

Στην ανάληψη της διανομής των προϊόντων της Ένωσης Συνεταιρισμών Θραϊκών Προϊόντων - Santo Wines προχώρησε η Ελληνική Κελάρια Οίνων, λαμβάνοντας τη σκυτάλη από την Τσάνταλης με την οποία διεκόπη η αντίστοιχη συνεργασία. Μάλιστα ο πρόεδρος του Συνεταιρισμού, Μάρκος Καφούρος, ανέφερε σχετικά: «Συμπορευόμαστε με μία εταιρεία του κλάδου μετά την επιτυχημένη συνεργασία με την Τσάνταλης. Έχει σημασία να αναφέρουμε ότι στις δύσκολες συνθήκες που αντιμετωπίζει η αγορά, ένα ιδιωτικό οινοποιείο συνεργάζεται με ένα συνεταιριστικό. Μας έχει επηρεάσει η πτώση της αγοράς. Ιδίως για τα κρασιά της Σαντορίνης, των οποίων ο κύριος χώρος κατανάλωσης είναι η εστίαση και δευτερευόντως τα σούπερ μάρκετ». **Γ. Λαμπίρης**



BarBQ

Rib-Eye

Black Angus

και scotch eggs

Αν εηρεπε να πω τι μου έχει λείψει περισσότερο από το BarBQ αυτούς τους τρεις μήνες της δεύτερης καραντίνας, είναι τα scotch eggs. Λέγεται ότι εφευρέθηκαν τον 18ο αιώνα από ένα πολυτελές πολυκατάστημα στο Λονδίνο, το Fortnum & Mason, αλλά υπάρχει και μια εκδοχή που λέει ότι προέκυψαν σαν μια παραλλαγή του ινδικού πιάτου Nargisi Kofta.



ΚΕΙΜΕΝΟ **Ζήσης Πανάγος**

Γενικότερα έχουν γίνει πολλές συζητήσεις γύρω από την προέλευση αυτού του πιάτου, με τις ιστορίες του πρώτου «σκωτσέζικου αυγού» να εμφανίζονται σε πολλές περιχές και με πολλές διαφορετικές εκδοχές, χωρίς να μπορεί να αποδώσει κανείς με ακρίβεια την πραγματικότητα. Κι όπως υποστηρίζουν τα παιδιά του BarBQ, δηλαδή ο Χρήστος και ο Άγγελος, ένα πράγμα είναι σίγουρο: Πως τ' αυγά δεν είναι σκωτσέζικα!

Αν χρειάζεται να πάμε λίγο παρακάτω, στα 12 χρόνια που επισκέπτομαι αδιαλείπτως το BarBQ, μπορώ να πω ότι δεν με έχει απογοητεύσει ποτέ. Ο σεφ Νεκτάριος Δανιηλίδης και η ομάδα του στην κουζίνα, υποστηρίζει με την ίδια πάντοτε συνέπεια, ένα πολύ ενδιαφέρον μενού. Κύριο γνώρισμά του -το λέει άλλωστε και το όνομα- είναι τα φρέσκα κρεατικά άριστης κοπής, με κάθε πρόταση να αντιπροσωπεύει ακριβώς αυτό που υπόσχεται. Πέραν πάσης αμφιβολίας

τίθεται και η σφιχτή, θα έλεγα, λίστα κρασιών, παρ' ότι οι αλλαγές που έχουν γίνει στο διάβα των χρόνων είναι λίγες και είναι φορές που θες κάτι διαφορετικό.

Πάντως, όταν επισκέπτεσαι συχνά ένα χώρο, βάζεις στην άκρη την υψηλή του αισθητική του ή, τέλος πάντων, δεν σου κάνει την ίδια εντύπωση, όπως την πρώτη φορά, το μέταλλο, το δέρμα και οι λιτές γραμμές. Σε τελευταία ανάλυση, εκτός από τα σκωτσέζικα, αυτό που κάνει το BarBQ αναγκατάστατο, είναι η ζεστή του φιλοξενία, τον τόνο της οποίας δίνουν ακούραστα οι δύο φίλοι και εμπνευστές του concept, Άγγελος Φραντζής και Χρήστος Ματαράς.

Να αναφερθεί εδώ ότι λόγω των μέτρων για την αποφυγή της εξάπλωσης του κορονοϊού, από τις 3/11/2020 και μέχρι νεωτέρας έχει ανασταλεί η λειτουργία του φυσικού καταστήματος. Ωστόσο, μετά από επιθυμία πολλών φίλων το BarBQ, έχει ενεργοποιήσει και μάλιστα για πρώτη φορά την υπηρεσία του delivery & take away. 🍷



info

Το **BarBQ**, βρίσκεται επί της Ελευθερίου Βενιζέλου 46 στη **Νέα Σμύρνη** και -σε **κανονικές** συνθήκες- είναι **ανοιχτό** καθημερινά από το **μεσημέρι** έως 1 π.μ.

Παρουσίαση *BarBQ*



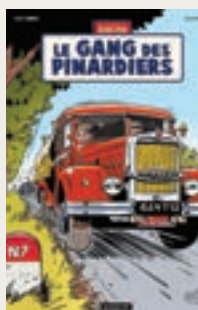


ΙΣΤΟΡΙΑ

Στην παλιά Εθνική Οδό 7 του καλού γαλλικού οίνου

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ:
ΠΕΤΡΟΣ ΓΚΟΓΚΟΣ

Κρασί, γαλλική ύπαιθρος και αυτοκινητόδρομος ενώνονται σε αυτό το εικονογραφημένο διήγημα του Thierry Dubois, με τον δημιουργό να αποτελεί φαν του καλού γαλλικού οίνου, των vintage αυτοκινήτων και των παλιών αυτοκινητόδρομων. Λέγεται πως αναζητά την έμπνευσή του ανεβοκατεβαίνοντας την Route Nationale 7 με ένα καλοσυντηρημένο Peugeot 404.



Το εικονογραφημένο **διήγημα** Le Gang des Pinardiers κυκλοφόρησε το **2010** και αποτελεί την πρώτη **περιπέτεια** του μάχιμου δημοσιογράφου **Jacques Girar**. Η νεφελώδης **δεκαετία** του 1950 διαμορφώνει τον **ατμοσφαιρικό** χαρακτήρα της ιστορίας.

Το 1953 η Route Nationale 7, η Εθνική Οδός 7, που ξεκινά από το Παρίσι, περνά από τη Λυών και ακολουθώντας τον Ροδανό καταλήγει στη Γαλλική Ριβιέρα και την πόλη Μεντόν, έσφυζε από ζωή. Ολόκληρη η παραγωγή της γαλλικής υπαίθρου, κρασιά, τυριά και άλλα προϊόντα μεταφέρονταν σε ιταλικές με προορισμό το Παρίσι. Στις πιο σκοτεινές διαδρομές των 996 χιλιομέτρων του δρόμου, το γαλλικό νουάρ συναντούσε την πραγματικότητα με επιδρομές συμμοριών στα διερχόμενα φορτηγά. Το 2010, η κίνηση επιστρέφει στις αρτηρίες της υποβαθμισμένης πλέον RN7 σε «παλιά εθνική» μέσα από το πρώτο εικονογραφημένο διήγημα του Thierry Dubois, που πραγματεύεται τις περιπέτειες του φιλόδοξου δημοσιογράφου Jacques Girar και του ακούραστου βοηθού του Petit-Breton. Η πορεία του γαλλικού κρασιού από την εύφορη κοιλάδα του Ροδανού ως το Παρίσι διαμορφώνει τον άξονα της ιστορίας. Ξανά πίσω στο 1953.... Στην κοιλάδα του Ροδανού, νότια της Λυών, οι κλοπές φορτηγών που μετέφεραν κρασί γέμιζαν τα πρωτοσέλιδα των τοπικών εφημερίδων. Ο δημοσιογράφος Jacques Girar απολαμβάνοντας τη διαδρομή της Μπλε Οδού (μία από τις ονομασίες που έχει ο αυτοκινητόδρομος) πέφτει πάνω στη σκηνή του εγκλήματος. Ένα φορτηγό ακινητοποιείται, ο οδηγός του απομακρύνεται έντρομος και οι ληστές ξεφορτώνουν βιαστικά βαρέλια και κιβώτια με μπουκάλια κρασιού που μεταφέρονται στο δικό τους φορτηγό. Ο Jacques Girar καταφέρνει να εντοπίσει τον έντρομο οδηγό και να πάρει την πρώτη κατάθεση. Ενθουσιασμένος πείθει το αφεντικό του, τον διευθυντή της εφημερίδας France Enquêtes, να του επιτρέψει να διερευνήσει τις υποθέσεις επιθέσεων σε φορτηγά που μεταφέρουν κρασί στην Εθνική Οδό 7. Με τη βοήθεια του συνεργάτη του Petit-Breton, θα ανακαλύψει ένα τεράστιο κύκλωμα που διακινεί κλεμμένο κρασί. Ο εγκέφαλος και οι ενόρχηστρωτές του δικτύου βρίσκονται στο Παρίσι και ο μάχιμος δημοσιογράφος προσπαθεί να αποσυναρμολογήσει κρίκο κρίκο, όλο το δίκτυο. 🍷



Τα πώματα φελλού DIAM
δίνουν τη δυνατότητα
για Πωματισμό Ακριβείας



The guardian of aromas

ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΕΝΔΕΙΞΗ ΤΡΙΦΥΛΙΑ

IT TAKES TWO TO TANGO!

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



NESTOR
www.nestorwines.gr