

# WineTrails

ISSN 2241-9454

Τεύχος Νο 46 Φεβρουάριος - Μάρτιος 2026  
ΚΥΚΛΟΦΟΡΕΙ ΔΩΡΕΑΝ ΜΕ ΤΗΝ AGENDA  
ΚΑΙ ΣΤΗ ΣΥΝΕΧΕΙΑ ΑΥΤΟΤΕΛΩΣ με 3 ευρώ



M.E.T. 230246



**ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ: Δ&Φ ΓΚΙΡΛΕΜΗΣ**

**ΤΟ ΟΡΟΠΕΔΙΟ ΔΟΜΟΚΟΥ  
ΓΡΑΦΕΙ ΜΙΑ ΚΑΙΝΟΥΡΓΙΑ  
ΣΕΛΙΔΑ ΙΣΤΟΡΙΑΣ ΣΤΟ ΚΡΑΣΙ**

**ΝΕΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΕΞΑΓΟΡΩΝ ΚΑΙ ΣΥΓΧΩΝΕΥΣΕΩΝ**

**ΤΟ ΣΦΥΡΙ ΣΠΥΡΟΠΟΥΛΟΥ  
ΚΑΙ Η ΜΑΧΗ ΤΟΥ ΤΣΑΝΤΑΛΗ**

Αποκλειστικός αντιπροσώπος για την Ελλάδα Β.Σ. Καραούλας Τ. +302146876300

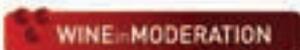


**ΚΥΡ·ΓΙΑΝΝΗ**

Η Καινοτομία Χτίζει την Παράδοση

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

Απολούστε Υπεύθυνα



CHOOSE | SHARE | CARE

ΤΟ ΠΡΩΤΟ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ  
ΠΟΥ ΕΝΤΑΧΘΗΚΕ ΣΤΟ



INTERNATIONAL  
WINERIES FOR  
CLIMATE ACTION



### Αφιέρωμα Γλυκά κρασιά

Βελοούδινες υφές, αρώματα και πλούσιες γεύσεις προσφέρουν τα ελληνικά γλυκά κρασιά, τα οποία έχουν να επιδείξουν μια μακρά ιστορική παρουσία με το νήμα να βρίσκει την άκρη του στην Αμβροσία, τη μυθική τροφή των θεών της αρχαίας Ελλάδας, και τη λατρευτική χρήση του γλυκού οίνου σε θρησκευτικές τελετές.

## Τα σφυριά των πλειστηριασμών

**Μ**πορεί ο αμπελοοικονομικός τομέας στην Ελλάδα να θεωρείται πρότυπο για την καθιερωμένη δομή, την ενσωμάτωση των διεθνών τάσεων και τη δημιουργία υπεραξίας, ωστόσο οι προκλήσεις με τις οποίες βρίσκεται αντιμέτωπος είναι κρίσιμες και αυτά τα οποία θα πρέπει να γίνουν είναι πολλά. Την ίδια ώρα που μια γενιά επώνυμων οινοποιών και πετυχημένων επιχειρήσεων χαράσσουν νέους δρόμους, τα σφυριά των πλειστηριασμών «πέφτουν» ένα μετά το άλλο, αναδεικνύοντας τις «παιδικές αρρώστιες» και τα διαρθρωτικά προβλήματα που συνοδεύουν μια ευρεία γκάμα οινοποιητικών μονάδων αλλά και την τάση συγκέντρωσης που (κι εδώ) επικρατεί (ρεπορτάζ σελ. 10). Κανείς άλλωστε δεν αμφισβητεί ότι ο εγχώριος αμπελοοικονομικός τομέας είναι από τους πιο κατακερματισμένους επιχειρηματικά. Στη χώρα λειτουργούν μεταξύ 1.200 και 1.600 οινοποιητικών μονάδων, ανάλογα με το αν στην καταγραφή συμπεριληφθούν πολύ μικρά οικογενειακά οινοποιεία και νέες μικροοινοποιήσεις. Ο αριθμός είναι εξαιρετικά υψηλός σε σχέση με το μέγεθος της χώρας και τον συνολικό όγκο παραγωγής. Η δομή της ελληνικής οινοποιίας παραμένει έντονα μικρομεσαία. Η πλειονότητα των επιχειρήσεων είναι οικογενειακές, με περιορισμένη παραγωγική δυναμικότητα και συχνά μερικώς καθιερωμένες, δηλαδή βασίζονται τόσο σε ιδιόκτητους αμπελώνες, όσο και σε συνεργασίες με αμπελουργούς. Στον αντίποδα, ένα σχετικά μικρό σύνολο μεσαίων και μεγάλων οινοποιείων συγκεντρώνει δυσανάλογο μερίδιο κύκλου εργασιών, εξαγωγών και κερδοφορίας. Αυτές οι επιχειρήσεις είναι που έχουν επενδύσει συστηματικά σε branding, σε οίνους ΠΟΠ/ΠΓΕ, σε παλαίωση, σε οινοτουρισμό και σε δίκτυα διανομής. Η κερδοφορία, επομένως, δεν κατανέμεται ομοιόμορφα. Παρότι δεν υπάρχει επίσημη στατιστική που να αποτυπώνει πόσα οινοποιεία είναι κερδοφόρα, η ανάλυση ισολογισμών και τραπεζικών χαρτοφυλακίων οδηγεί σε μια αρκετά σαφή εικόνα «δύο ταχυτήτων». Ένα ποσοστό περίπου 20% έως 30% του κλάδου εμφανίζει σταθερή λειτουργική κερδοφορία, με υγιή EBITDA και εξαγωγικό προσανατολισμό. Πρόκειται κυρίως για επώνυμες ετικέτες με τοποθέτηση στη μεσαία και υψηλή κατηγορία τιμής. Από εκεί και κάτω εκτείνεται μια μεγάλη «γκρίζα ζώνη» επιχειρήσεων με οριακά αποτελέσματα. Πολλά από αυτά τα οινοποιεία μπορεί να εμφανίζουν λογιστικά κέρδη σε καλές χρονιές, αλλά πιέζονται έντονα από το κόστος πρώτης ύλης, το ενεργειακό κόστος, τη χρηματοδότηση αποθεμάτων παλαίωσης και τις καθυστερήσεις πληρωμών από την εστίαση. Σε αυτή τη ζώνη ανήκει πιθανότατα το 40% έως 50% των μονάδων. Τέλος, ένα όχι αμελητέο τμήμα της τάξης του 20% έως 30% αντιμετωπίζει συστηματικά προβλήματα βιωσιμότητας. Στη λίστα, συνεταιρισμοί με υψηλό τραπεζικό δανεισμό, μεσαίες μονάδες με δυσανάλογες επενδύσεις και μικρά οινοποιεία που παραμένουν εξαρτημένα από το χύμα κρασί και την εγχώρια κατανάλωση. Ήδη, η κινητικότητα που παρατηρείται προοιωνίζει ζωνές ανακατατάξεις κατά το προσεχές διάστημα, με ωφελημένες βέβαια τις επιχειρήσεις που διαθέτουν διορατικότητα, νοικοκυροσύνη και κεφάλαια.

**ΓΙΑΝΝΗΣ ΠΑΝΑΓΟΣ** Εκδότης-Διευθυντής



THE PLACE TO STUDY  
WINE  
SPIRITS  
COFFEE  
BEVERAGES

The excellence of education

**Το WSET Επίπεδο 1  
στο Κρασί**

**στο υψηλότερο  
εκπαιδευτικό επίπεδο  
που έγινε ποτέ!**

Πιστοποιημένη παγκοσμίου κύρους οινική εκπαίδευση για τον επαγγελματία και τον οινόφιλο από τον κορυφαίο εκπαιδευτικό οργανισμό στον κόσμο.

Μάθετε περισσότερα



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



60



14



36

## Φεβρουάριος-Μάρτιος 2026

### ΑΓΟΡΑ

- 10 ΕΞΑΓΟΡΕΣ ΚΑΙ ΣΥΓΧΩΝΕΥΣΕΙΣ ΣΤΟΝ ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΟ ΚΛΑΔΟ  
Τα σφυριά των πλειστηριασμών και η επόμενη μέρα εγχώριων επιχειρήσεων

### ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ

- 14 ΤΟ ΜΕΛΛΟΝ ΘΕΛΕΙ ΑΝΑΓΕΝΝΗΤΙΚΗ ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΙ ΠΑΛΑΙΑ ΚΛΗΜΑΤΑ  
Μνήμη, συναίσθημα, καθαρότητα γεύσης και ανθεκτικότητα, η προσφορά τους

### ΘΕΣΜΙΚΑ

- 22 ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΟ ΠΡΟΪΟΝ ΚΑΙ ΕΠΙΣΗΜΑ Ο ΟΙΝΟΣ ΧΩΡΙΣ ΑΛΚΟΟΛ  
Την εποχή των δεινοσαύρων επιβίωσαν τα μικρά θηλαστικά, τονίζει ο Γιάννης Παπαργυρίου

### ΟΙΝΙΚΟ ΕΠΙΧΕΙΡΕΙΝ

- 26 ΣΤΑ ΧΕΡΙΑ ΤΟΥ ΑΣΕΠΑ ΤΟ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΤΟΥ ΑΜΥΝΤΑΙΟΥ  
Νέα τεχνολογία στην παραγωγή τσίπουρου για την έμπειρη ΖΟΙΝΟΣ WINERY



58



54

## Φεβρουάριος-Μάρτιος 2026

### ΣΤΟΝ ΚΟΣΜΟ

- 36 ΟΛΟ ΚΑΙ ΠΙΟ ΔΗΜΟΦΙΛΕΣ ΑΚΟΜΗ ΚΑΙ ΣΤΗ ΓΑΛΛΙΑ ΤΟ PROSECCO  
Με αργά και σταθερά βήματα ανοίγει την αγορά οίνου η Σαουδική Αραβία

### ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ

- 40 ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΚΑΙ ΦΑΝΙΚΟΣ ΓΚΙΡΛΕΜΗΣ ΕΦ΄ ΟΛΗΣ ΤΗΣ ΥΛΗΣ  
«Ο Δομοκός δεν έχει να ζηλέψει τίποτε από τους ιστορικούς αμπελότοπους»

### ΑΦΙΕΡΩΜΑ: ΓΛΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ

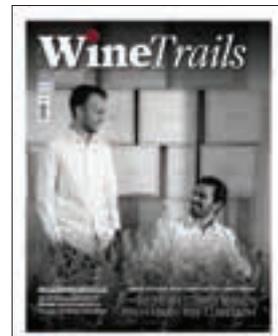
- 46 ΜΕ ΓΕΥΣΗ ΕΝΤΥΠΩΜΕΝΗ ΒΑΘΙΑ ΣΤΗ ΣΥΛΛΟΓΙΚΗ ΜΝΗΜΗ  
Βελούδινες υφές, αρώματα και πλούσιες γεύσεις προσφέρουν τα εγχώρια γλυκά κρασιά

### ΕΓΧΩΡΙΕΣ ΝΤΙΒΕΣ

- 54 ΕΜΒΛΗΜΑΤΙΚΑ CABERNET SAUVIGNON  
Μια διεθνής ποικιλία που δίνει τον καλύτερο εαυτό της στην Ελλάδα

### ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ

- 60 ΔΗΛΩΣΗ ΙΣΧΥΟΣ ΑΠΟ ΤΟ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΑΠΟΣΤΑΓΜΑ  
Ώριμη και πολυφωνική ταξίδεψε στην Αθήνα η οινική Βόρεια Ελλάδα



ΚΥΚΛΟΦΟΡΕΙ ΔΩΡΕΑΝ  
ΜΕ ΤΗΝ AGRENDA ΚΑΙ  
ΣΤΗ ΣΥΝΕΧΕΙΑ ΑΥΤΟΤΕΛΩΣ

### ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑ

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

ΕΚΔΟΤΗΣ/ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ/  
ΒΑΣΙΚΟΣ ΜΕΤΟΧΟΣ/ΝΟΜΙΜΟΣ  
ΕΚΠΡΟΣΩΠΟΣ  
Γιάννης Πανάγος

ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ ΣΥΝΤΑΞΗΣ  
Μαρία Πουρουκέλη

ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ ΕΚΔΟΣΗΣ  
Ζήσης Πανάγος

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ  
Ειρήνη Σκρέκη

### ΣΥΝΤΑΞΗ

Χαρ. Σπινθηροπούλου  
Λεωνίδας Λιάμης  
Γιώργος Κοντονής  
Ηλίας Ανδρεάκης  
Γιάννης Ρούπας  
Σοφία Σπύρου  
Ελένη Δούσκα  
Γιώργος Κοντονής

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΟ/ΣΕΛΙΔΟΠΟΙΗΣΗ  
Χαρά Οικονόμου  
Φανή Παπαετροπούλου

ΕΜΠΟΡΙΚΟΣ ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ  
Παναγιώτης Αραβαντινός

ΔΙΑΝΟΜΗ  
ΑΡΓΟΣ Α.Ε.

ΕΚΤΥΠΩΣΗ ΒΙΒΛΙΟΔΕΣΙΑ  
ΝΕΕΣ ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΕΣ ΕΚΔΟΣΕΙΣ  
ΜΟΝΟΠΡΟΣΩΠΗ Α.Ε.



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

## Εισαγωγή



Henri de Toulouse Lautrec Hangover 1889

## ΠΙΟ ΑΝΘΕΚΤΙΚΗ ΕΜΠΟΡΙΚΑ Η ΠΡΟΣΩΠΙΚΗ ΑΠΟΛΑΥΣΗ

**Η** ζήτηση για το κρασί στην Κίνα δεν βυθίζεται, αλλά βρίσκεται σε μια μεταβατική φάση δομικών αλλαγών, ως προς το πώς ο οίνος καταναλώνεται, αγοράζεται και εκτιμάται ακολουθώντας την πορεία της οικονομικής μετάβασης που βιώνει η χώρα, τονίζει ο διευθύνων σύμβουλος του σημαντικότερου εισαγωγέα της Κίνας ASC Fine Wines, Don St Pierre. Όπως εξηγεί για περισσότερο από μια δεκαετία, σημαντικό μέρος της κατανάλωσης οίνου στην Κίνα συνδεόταν άμεσα ή έμμεσα με το πρεστίτζ και την πολυτέλεια ως σύμβολο status. «Το να ξοδεύουμε όπως πριν δεν ήταν ούτως ή άλλως βιώσιμο. Τώρα πρέπει να καταλάβουμε ποιος πίνει» σημειώνει και συνεχίζει: «Φαίνεται ότι τώρα έχουμε καταναλωτές που ενδιαφέρονται για την ποιότητα, την αξία και την εμπειρία -άνθρωποι που επιλέγουν να ξοδέψουν επειδή το θέλουν και όχι επειδή αυτό αναμένεται από αυτούς».

**Αυτή η διάκριση έχει σημασία** γιατί η εξαφάνιση της κατανάλωσης από υποχρέωση δεν σημαίνει την εξαφάνιση της πραγματικής ζήτησης. Σημαίνει ωστόσο την εξαφάνιση μιας ζήτησης δομικά τεχνητής και εν τέλει μη βιώσιμης, ενώ σταδιακά ανεβαίνει μια ζήτηση που είναι πολύ ανθεκτική παρουσιάζοντας μια σημαντική ευκαιρία. Μια ακόμα σημαντική παρατήρηση κατά τον St Pierre είναι ότι τα στατιστικά των εισαγωγών δείχνουν τον όγκο και όχι τη συμπεριφορά των καταναλωτών, με τη δεύτερη να δίνει μια πιο ξεκάθαρη εικόνα.

**Οι πωλήσεις των κρασιών** της ASC Fine Wines μέσω ενός μεγάλου διεθνώς αναγνωρισμένου λιανοπωλητή με καλή φήμη για την ποιότητα συνέχισαν να αυξάνονται ραγδαία. Το 2026, οι πωλήσεις των κρασιών της ASC Fine Wines στα ράφια των καταστημάτων του συγκεκριμένου πελάτη εκτιμάται ότι θα αυξηθούν κατά 30% σε σχέση με πέρυσι, δείχνοντας την αυξημένη εμπιστοσύνη των καταναλωτών στην ποιότητα, την αξία και την σταθερότητα. Ταυτόχρονα τα κανάλια αλκοόλ online-to-offline (OTO), που επιτρέπουν στους καταναλωτές να παραγγέλλουν κρασί από οπουδήποτε βρίσκονται με σχεδόν άμεση διανομή σημείωσαν ανάπτυξη μεγαλύτερη του 50% το 2025. Αυτά τα μοντέλα δείχνουν μια θεμελιώδη αλλαγή στη συμπεριφορά των καταναλωτών: Το κρασί ως μέρος της καθημερινής κοινωνικής ζωής, που διανέμεται άμεσα, με διαφάνεια και ανταγωνιστικές τιμές.

**Όπως παρατήρησε πρόσφατα ένας ηγέτης του κλάδου**, το αλκοόλ καταναλώνεται όλο και περισσότερο επειδή οι άνθρωποι θέλουν να πίνουν, όχι επειδή αισθάνονται ότι αυτό αναμένεται από αυτούς. Αυτή η κατεύθυνση δεν δημιουργεί ζήτηση, αλλά αναγνωρίζει μια πολιτισμική μετάβαση που ήδη βρίσκεται σε εξέλιξη. Ελλείψει κατανάλωσης που υπαγορεύεται από υποχρεώσεις, η προσωπική απόλαυση πλημμυρίζει το κενό.



Ο Don St Pierre είναι Executive Chairman and CEO της ASC Fine Wines



Σε μεταβατική φάση δομικών αλλαγών βρίσκεται η κατανάλωση οίνου στην Κίνα.



ΘΕΝΟΤΡΙΑ

ΘΕΝΟΤΡΙΑ  
ΛΑΖΑΡΙΔΗ  
Costa Lazaridi  
Catareia Sauvignon  
Aphrosyni

FROM DEEP ROOTS TO BOLD FLAVORS  
[www.estates-costalazaridi.gr](http://www.estates-costalazaridi.gr)

ESTATES COSTA LAZARIDI ESTATES COSTA LAZAR

οινικός κλάδος  
εξαγορές



**1.600** οινοποιεία

**650** οινάμπελα  
χιλ. στρέμματα

**145** παραγωγής  
κρασιού (2024)  
χιλ. τόνοι



## ΕΝΤΕΙΝΕΤΑΙ ΤΟ ΚΥΜΑ ΣΥΓΚΕΝΤΡΩΣΗΣ Η ΕΠΟΜΕΝΗ ΜΕΡΑ ΣΤΟ ΚΤΗΜΑ ΣΠΥΡΟΠΟΥΛΟΥ ΚΑΙ ΤΑ ΝΕΑ «ΣΦΥΡΙΑ»

Εντείνεται η κινητικότητα όσον αφορά εξαγορές και συγχωνεύσεις στον αμπελοοινικό κλάδο, με την τελευταία πράξη να εκτυλίσσεται γύρω από το Κτήμα Σπυρόπουλου και τα όσα είδαν το φως της δημοσιότητας μετά τον πλειστηριασμό, ο οποίος κατοχυρώθηκε στις 18 Φεβρουαρίου και έχει να κάνει με την οινοποιητική μονάδα της Αρκάς Α.Ε. στην ιστορική ζώνη ΠΟΠ της Μαντινείας

Κείμενο **Γιάννης Πανάγος**

**Χ**ωρίς να έχει γίνει επίσημα γνωστό το όνομα του πλειοδότη, στον οποίο, όπως όλα δείχνουν, περνάει η εν λόγω οινοποιητική δραστηριότητα, οι πληροφορίες θέλουν το οινοποιείο της Μαντινείας, όπως και το δεύτερο που διαθέτει η ίδια οικογένεια στην περιοχή της Νεμέας, να περνούν στον έλεγχο συγκεκριμένου fund και μάλιστα μετά από συμφωνία με τη σημερινή διοίκηση της Αρκάς ΑΕ, η οποία και θα διατηρήσει, μάλλον, ρόλο στο management της επιχείρησης. Το μόνο βέβαιο είναι ότι τα τελευταία χρόνια ο ελληνικός οινικός κλάδος περνά σε φάση ήπιας αλλά σταθερής συγκέντρωσης. Δεν μιλάμε για βίαιες εξαγορές τύπου βιομηχανίας τροφίμων, αλλά για στοχευμένες κινήσεις που απορροφούν αδύναμες μονάδες ή ενσωματώνουν brands με αξία. Στην κορυφή της πυραμίδας βρίσκονται λίγοι μεγάλοι και μεσαίοι όμιλοι που έχουν κεφαλαιακή επάρκεια, πρόσβαση σε χρηματοδότηση και σοβαρό εξαγωγικό αποτύπωμα. Χαρακτηριστικά παραδείγματα αποτελούν τα Ελληνι-

**11,68** ανά κάτοικο  
λίτρα η οικική κατανάλωση



## Μάχη του Τσάνταλη

Τίλοι τέλους ή αλλαγή κεφαλαίου, υπό νέα ιδιοκτησία; Το ερώτημα αυτό αιωρείται, πάνω από την «Ευάγγελος Τσάνταλης Α.Ε.», η οποία από την 12η Ιανουαρίου του 2025 έχει κηρυχθεί και επίσημα σε πτώχευση και κλείνει το μάτι σε πιθανούς «μνηστήρες» να τη διεκδικήσουν. Η διαδικασία περιλαμβάνει την πώληση του συνόλου του ενεργητικού ή και επιμέρους λειτουργικών συνόλων, όπως αμπελώνες σε Χαλκιδική (120 στρέμματα), Μαρώνια Ροδόπη (500 στρέμματα) και Νάουσα (200 στρέμματα), οινοποιητικές εγκαταστάσεις στον Άγ. Παύλο Χαλκιδικής και τη Ραψάνη, γεωγραφικές ενδείξεις, stock κρασιών, αλλά και εμβληματικά brands που συνδέθηκαν με την ιστορία του κρασιού. Η περιρρέουσα ατμόσφαιρα στον αμπελοοικονομικό και επιχειρηματικό χώρο προεξοφλεί πως θα υπάρξει τουλάχιστον ένας «μνηστήρας» για τα «σημικά» της άλλοτε ιστορικής οινοποιίας, στο πρόσωπο του οποίου «φωτογραφίζεται» ο όμιλος Ελληνικά Οινοποιεία, συμφερόντων των Αδελφών Ηλία και Θωμά Γεωργιάδη και της οικογένειας Αντετοκούμφο.

κά Οινοποιεία, η Cavino Group, το Κτήμα Γεροβασιλείου, το Κτήμα Άλφα, το Κτήμα Σκούρα, η Tselepos Wines και τελευταία το σχήμα Arktos Elevation Vineyards του Αρτέμη Καραμολέγκου. Οι εν λόγω επιχειρήσεις -μαζί με 20-30 ακόμη- συγκεντρώνουν δυσανάλογο ποσοστό κύκλου εργασιών, εξαγωγών και EBITDA σε σχέση με το πλήθος των οινοποιείων της χώρας.

### Στην μεσαία κατηγορία το μεγαλύτερο κομμάτι distress

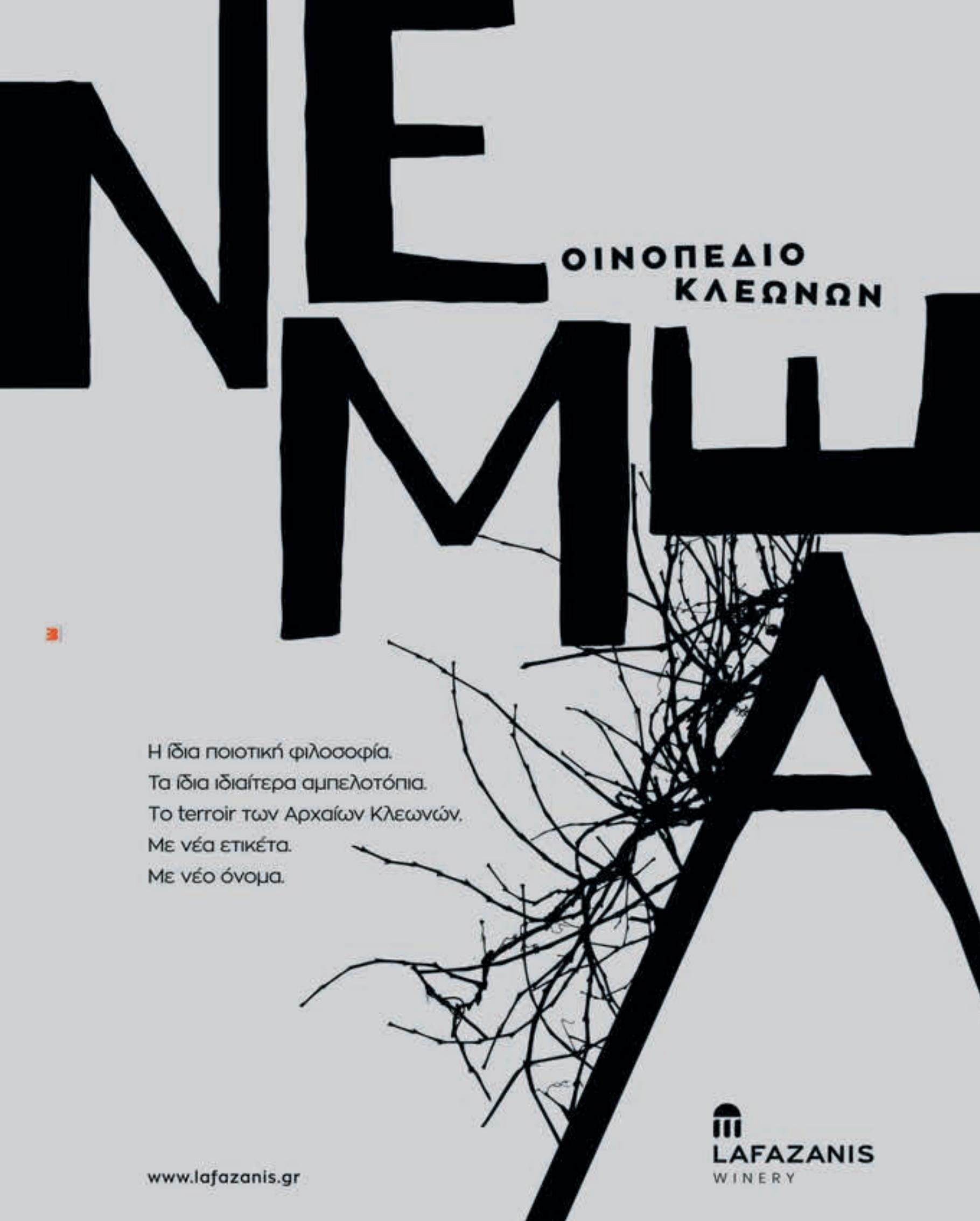
Η πραγματική πίεση εντοπίζεται στη μεσαία κατηγορία. Εδώ, οικογενειακά οινοποιεία με παραγωγή όχι μεγαλύτερη από 200.000 φιάλες ετησίως, τα οποία επένδυσαν σε εγκαταστάσεις, κυρίως την τελευταία 20ετία, δείχνουν να λυγίζουν υπό το βάρος του τραπεζικού δανεισμού. Η εσωτερική κρίση, η πτώση κατανάλωσης και οι καθυστερήσεις της HoReCa μείωσαν τη ρευστότητα, ενώ η ανάγκη αποθεματοποίησης για παλαίωση δέσμευσε κεφάλαια. Εκεί δημιουργείται και το μεγαλύτερο κομμάτι distress.

Οι servicers σήμερα δεν λειτουργούν με λογική εκκαθάρισης αλλά με λογική αξιοποίησης αξίας. Ένα εν λειτουργία οινοποιείο με αναγνωρίσιμη επिकέτα, δίκτυο πωλήσεων και οινοτουριστική δραστηριότητα αξίζει πολλαπλάσια από τον μηχανολογικό του εξοπλισμό. Γι' αυτό και πριν φτάσει μια υπόθεση σε καθαρό πλειστηριασμό, προηγείται συνήθως προσπάθεια αναδιάρθρωσης,

με λύσεις όπως επιμήκυνση δανείων, είσοδος στρατηγικού επενδυτή, πώληση μειοψηφικού πακέτου ή μεταβίβαση brand. Οι καθαροί πλειστηριασμοί οινοποιείων -με την έννοια της αναγκαστικής εκποίησης παγίων - παραμένουν σχετικά περιορισμένοι αριθμητικά κάθε χρόνο. Ωστόσο, ο αριθμός των «σιωπηρών» μεταβιβάσεων μέσω restructuring ή distress M&A είναι μεγαλύτερος. Με άλλα λόγια, το φαινόμενο δεν είναι μαζικό, αλλά είναι υπαρκτό και διαρκές.

### Προστασία το ΠΟΠ branding

Γεωγραφικά, η μεγαλύτερη συγκέντρωση πίεσης εμφανίζεται σε περιοχές όπου κυριαρχεί το χύμα κρασί ή η χαμηλή μέση τιμή σταφυλιού. Σε τμήματα της Πελοποννήσου και της Κεντρικής Ελλάδας, όπου λειτουργούν συνεταιριστικά σχήματα με υψηλό παλαιό δανεισμό, παρατηρείται μεγαλύτερη έκθεση. Αντίθετα, ζώνες με ισχυρό ΠΟΠ branding και εξαγωγική ταυτότητα - όπως η Σαντορίνη ή η Δράμα - εμφανίζουν πολύ μεγαλύτερη ανθεκτικότητα, κυρίως λόγω υψηλότερης μέσης τιμής φιάλης. Το κρίσιμο ερώτημα για τα επόμενα χρόνια δεν είναι αν θα υπάρξουν πλειστηριασμοί, αλλά πόσο γρήγορα θα προχωρήσει η συγκέντρωση. Ο κατακερματισμός -1.200 έως 1.600 μονάδες για μια μικρή αγορά- δεν είναι βιώσιμος μακροπρόθεσμα. Η πίεση κόστους, η ανάγκη marketing στο εξωτερικό και οι κλιματικοί κίνδυνοι ωθούν προς μεγαλύτερα, κεφαλαιακά ισχυρότερα σχήματα.



**ΟΙΝΟΠΕΔΙΟ  
ΚΛΕΩΝΩΝ**



Η ίδια ποιοτική φιλοσοφία.  
Τα ίδια ιδιαίτερα αμπελοτόπια.  
Το terroir των Αρχαίων Κλεωνών.  
Με νέα ετικέτα.  
Με νέο όνομα.

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

**LAFAZANIS**  
WINERY



# Οικοσύστημα σε αυτάρκεια χτίζει η αναγεννητική γεωργία

Με κλειδί την υγεία του εδάφους ως το βασικό εργαλείο υποστήριξης της βιωσιμότητας ενός οικοσυστήματος, η αναγεννητική γεωργία εκφράζεται στον αμπελώνα και μέσω της διατήρησης των παλαιών κλημάτων με τις κατάλληλες καλλιεργητικές πρακτικές

Κείμενο **δρ Χαρούλα Σπινθηροπούλου** -

\* Γεωπόνος, ειδικός αμπελουργίας, οινοποιός

**Π**

ολύς λόγος γίνεται τα τελευταία χρόνια για την αναγεννητική αμπελουργία, που έρχεται να συμπληρώσει τα παραδοσιακά συστήματα παραγωγής (συμβατική καλλιέργεια, ολοκληρωμένη διαχείριση, βιολογική, βιοδυναμική καλλιέργεια) και κυρίως να πάει ένα βήμα παραπέρα τη βιολογική-βιοδυναμική αμπελουργία, δίνοντας ιδιαίτερη βάση στην αλλαγή του κλίματος, που σε μερικές περιοχές του πλανήτη άρχισε να αποκτά χαρακτηριστικά κρίσης.

Τι είναι η αναγεννητική αμπελουργία; Ένα σύστημα παραγωγής που υιοθετεί πρακτικές που επιτρέπουν στην αμπελουργία να είναι βιώσιμη, μέσα από την αναζωογόνηση του οικοσυστήματος, μέρος του οποίου είναι και η αμπελοκαλλιέργεια. Θα λέγαμε ότι η οπτική της αναγεννητικής γεωργίας είναι αυτή ενός οικοσυστήματος σε αυτάρκεια, που επιβαρύνει το περιβάλλον λιγότερο απ' ό,τι το ωφελεί.

Όπως και τα προηγούμενα συστήματα, ξεκινά αναγνωρίζοντας ότι η γεωργία συμβάλλει σε μεγάλο βαθμό στην υποβάθμιση του εδάφους (και του περιβάλλοντος), μέσα από την νέκρωση των εδαφών εξαιτίας της χρήσης ανόργανων λιπασμάτων, της συχνής και συχνά άκαιρης κατεργασίας του εδάφους, της χρήσης ζιζανιοκτόνων, της συχνής χρήσης χαλκού, κ.ά. και η υποβάθμιση αυτή τείνει να είναι μη αναστρέψιμη.

Για το λόγο αυτό επενδύει στην υγεία του εδάφους, στη γονιμότητά του, στην καλή του δομή, ως το βασικό εργαλείο υποστήριξης της βιωσιμότητας ενός αμπελώνα, ενός οικοσυστήματος, ενός τόπου, του πλανήτη μας.

### **Το έδαφος, θεμελιώδης πυλώνας του terroir**

Κλειδί για την αναγεννητική αμπελουργία είναι το έδαφος, ο πρώτος και βασικός πυλώνας της, όπως και θεμελιώδης πυλώνας του terroir. Ένα έδαφος υγιές, πλούσιο σε οργανική ουσία, με καλή δομή που επιτρέπει την ανεμπόδιστη, λειτουργική και σε βάθος ανάπτυξη του ριζικού συστήματος των φυτών, τη συγκράτηση νερού και θρεπτικών, την καλή κυκλοφορία του αέρα, την ανάπτυξη ωφέλιμων οργανισμών (μύκητες, βακτήρια, σκουλήκια κ.λπ.), τη διατήρηση και την αύξηση της βιοποικιλότητας, τη μείωση των εκπομπών διοξειδίου του άνθρακα στην ατμόσφαιρα εξαιτίας της καλλιέργειάς του, την μεγαλύτερη πρόσληψη του διοξειδίου του άνθρακα από τη χλωρίδα που αναπτύσσεται στην επιφάνειά του κ.λπ.

Πιο συγκεκριμένα, οι στόχοι που θα πρέπει να έχουν οι αμπελουργοί που θα ασχοληθούν με αυτό τον τρόπο παραγωγής είναι

- Να αυξήσουν την οργανική ουσία του εδάφους και να την διατηρούν σε ικανοποιητικά επίπεδα κάθε χρόνο.
- Να δημιουργήσουν και να διατηρήσουν ένα πλήθος οργανισμών στο έδαφος (σκουλήκια, συμβιωτικούς μύκητες, βακτήρια κ.λπ.) που θα εξασφαλίζουν τη διάσπαση της οργανικής ουσίας, την ανοργανοποίηση του αζώτου, του φωσφόρου, του άνθρακα και την διαθεσιμότητά τους στο εδαφικό περιβάλλον και στις ίδιες τις ρίζες του αμπελιού, το οξυγόνο στο έδαφος κ.λπ.
- Να δημιουργήσουν καλή και σταθερή δομή στο έδαφος

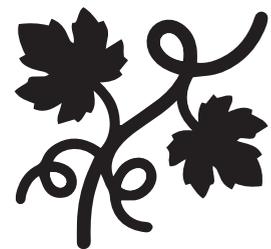


που θα εξασφαλίζει την απρόσκοπτη ανάπτυξη του ριζικού συστήματος του αμπελιού σε βάθος, ώστε να ανταπεξέρχεται σε συνθήκες υδατικού stress, τη συγκράτηση του νερού και των θρεπτικών στοιχείων, την καλή αποστράγγιση, την διατήρηση του μικροβιώματος σε ενεργή κατάσταση, τον αερισμό κ.λπ.

### **Οι στόχοι αυτοί μπορεί να επιτευχθούν:**

■ Με την προσθήκη οργανικής ουσίας στο έδαφος. Υπάρχουν εμπορικά προϊόντα που συμβάλλουν στην κατεύθυνση αυτή, αλλά η αναγεννητική αμπελουργία επενδύει κυρίως στη χρήση κομπόστ που παράγονται ή μπορούν να παραχθούν σε τοπικό επίπεδο: α. στον ίδιο τον αμπελώνα (κομπόστ κληματίδων, φύλλων, υπολειμμάτων οινοποίησης, χώματος, ζεόλιθου κ.λπ.), με σαφείς κατευθυντήριες γραμμές ως προς τη θερμοκρασία του κομπόστ υπό ζύμωση, τον τρόπο και τη συχνότητα ανάδευσης, αναλύσεις κ.λπ. και β. σε επίπεδο κοινότητας, αξιοποιώντας φυτικά υπολείμματα, υπολείμματα τροφίμων, οργανικών υλών που η ευρύτερη κοινότητα μπορεί να προσφέρει, περιορίζοντας με τον τρόπο αυτό τα απόβλητά της.

■ Με την εγκατάλειψη ή την ελάχιστη καλλιέργεια του εδάφους και τη χρήση φυτών εδαφοκάλυψης. Με τον τρόπο αυτό προστατεύεται η δομή του εδάφους, ο πληθυσμός των ζωικών οργανισμών και των μικροβίων στο έδαφος, ενώ το ισοζύγιο διοξειδίου του άνθρακα που εκλύεται από τον αμπελώνα σε σχέση με αυτό που δεσμεύεται για τη φωτοσύνθεση είναι μικρότερο της μονάδας και το περιβαλλοντικό αποτύπωμα της αμπελοκαλλιέργειας έχει θετικό πρόσημο. Παράλληλα η ύπαρξη φυτών εδαφοκάλυψης (σπερνόμενων ή γηγενών ζιζανίων) μειώνει τη θερμοκρασία της επιφάνειας του εδάφους



και την εξάτμιση του νερού, βοηθά στην καλύτερη διείσδυση του νερού στο έδαφος, και τη μεταφορά του σε μεγαλύτερα βάθη, προστατεύει από τη διάβρωση (που αποκτά ακόμη μεγαλύτερο ενδιαφέρον λόγω των απότομων βροχών με πολύ μεγάλα ύψη νερού, ως συνέπεια της κλιματικής αλλαγής), μειώνει τη ζωνρότητα των υπερβολικά ζωνρών αμπελώνων προς όφελος της ποιότητας.

■ Με τη χρήση των αμπελώνων ως τόπων βόσκησης ζώων (πρόβατα, χίνες, κότες κ.α.) στη διάρκεια του χειμώνα με σκοπό τη «μηχανική καλλιέργεια» του εδάφους (καταστροφή ζιζανίων) και την ενίσχυση της οργανικής ουσίας.

■ Στη χρησιμοποίηση των κομπόστ για ψεκασμούς ενίσχυσης της άμυνας των φυτών, είτε ψεκάζοντας τα ίδια τα φυτά ή το έδαφος.

### **Εν αρχή ην η γνώση της κατάστασης του εδάφους**

Για να είναι αποτελεσματική η εφαρμογή όλων των αναφερόμενων, θα πρέπει να υπάρχει γνώση της κατάστασης στο έδαφος πριν την εφαρμογή της αναγεννητικής αμπελουργίας (δομή του εδάφους, επίπεδο οργανικής ουσίας, είδος και επίπεδο παρουσίας μικρο και μακρο οργανισμών) και στη συνέχεια αναλυτικός, εργαστηριακός και οπτικός έλεγχος όλων των εφαρμοζόμενων τεχνικών.

Ο έλεγχος αυτός αποσκοπεί στη γνώση των χαρακτηριστικών του κομπόστ, των οργανικών λιπασμάτων, των μικροοργανισμών που θα χρησιμοποιηθούν και παράλληλα μελέτη της επίδραση της φυτοκάλυψης στη θερμοκρασία του εδάφους, του αέρα,

της υγρασίας στο έδαφος, της εξάτμισης του νερού, αλλά και του τρόπου εφαρμογής της φυτοκάλυψης (πλήρης ακαλλιέργεια ή μερική καλλιέργεια του εδάφους για τη σπορά συγκεκριμένων χορτοδοτικών φυτών για παράδειγμα). Και τέλος αλλά, αλλά σπουδαιότερο όλων την επίδραση όλων αυτών των τεχνικών στην ποιότητα και την ποσότητα της παραγωγής.

### **Να μελετηθεί επιμελώς η επίδραση της ακαλλιέργειας**

Ήδη άρχισαν να δημιουργούνται και φορείς οι οποίοι πιστοποιούν την εναρμόνιση αμπελουργών-οινοποιών με τις αρχές της Αναγεννητικής. Προφανώς υπάρχουν πολλά σημεία που χρήζουν διερεύνησης ως προς την ορθότητα των προτεινόμενων πρακτικών σε τοπικό επίπεδο (ακαλλιέργεια σε περιοχές με περιορισμένες βροχοπτώσεις για παράδειγμα, σχέση κόστους-οφέλους, ετοιμότητα περιοχής ως προς τη δημιουργία ή αξιοποίηση κομπόστ, κ.λπ.). Και όσον αφορά στην καλλιέργεια ή την ακαλλιέργεια ενόψει της κλιματικής αλλαγής, για την οποία γίνεται πολύς λόγος σήμερα, και αποτελεί βασικό πυλώνα της Αναγεννητικής, θα πρέπει να μελετηθεί η επίδραση της ακαλλιέργειας, και το επιπέδο της ακαλλιέργειας (εναλλάξ ή σε κάθε σειρά π.χ.) σε σχέση με την καλλιέργεια του εδάφους στις περιοχές χαμηλής βροχόπτωσης ή σε περιοχές με πολύ βαριά εδάφη για παράδειγμα. Και η μελέτη θα πρέπει να περιλαμβάνει όλους τους προαναφερόμενους παράγοντες που επηρεάζονται από την κάθε πρακτική.

### **Στον μικρό κλήρο**

Ο μικρός αμπελουργικός κλήρος αποτελεί μάλλον τροχοπέδη στην εφαρμογή της αναγεννητικής αμπελουργίας, τουλάχιστον όσον αφορά στην πιστοποίηση, λόγω του υψηλού κόστους. Όμως κάποιες αρχές μπορούν να εφαρμοστούν από τους περισσότερους αμπελουργούς: Αύξηση της οργανικής ουσίας, αποφυγή της καλλιέργειας του εδάφους με διατήρηση της αυτοφυούς βλάστησης και χορτοκοπή της ή με την ελάχιστη μηχανική καλλιέργεια στις περιοχές με χαμηλή βροχόπτωση, εμβολιασμός του εδάφους με ωφέλιμους οργανισμούς, αναγκαίες και ορθολογικά δικαιολογημένες επεμβάσεις.



*Ολοκληρωμένες λύσεις για την αμπελοκομία*



# SANIDAS

SANIDAS AGRO I.K.E. - ΓΟΥΜΕΝΙΣΣΑ

[www.sanidas-e.gr](http://www.sanidas-e.gr) | [info@sanidas-e.gr](mailto:info@sanidas-e.gr) | T. +30 23430 42522

VISIT US!  
**Agrotica**  
HELIXPO

12-15/3/2026

Περίπτερο 10 / Stand 06

ΜΝΗΜΗ, ΣΥΝΑΙΣΘΗΜΑ ΚΑΙ ΑΝΘΕΚΤΙΚΟΤΗΤΑ

## Κομμάτι της Αναγεννητικής γεωργίας η διατήρηση των παλαιών κλημάτων

**Ο**πως χαρακτηριστικά αναφέρει η Χαρούλα Σπινθηροπούλου η διατήρηση των παλαιών κλημάτων αποτελεί μέρος της Αναγεννητικής αμπελουργίας αλλά δεν προβάλλεται ως τέτοιο. Σε αυτό το πλαίσιο είναι κομβικής σημασίας η προσπάθεια να συνεχίσουν αυτοί να υφίστανται και να είναι τόσο παραγωγικοί και ποιοτικοί, ώστε να μην εγκαταλειφθεί η καλλιέργειά τους. Έχοντας δημιουργήσει περισσότερο ανεπτυγμένο ριζικό σύστημα, τα παλαιά κλήματα μπορούν να ανταποκριθούν καλύτερα στις συνθήκες stress που φέρνει η κλιματική αλλαγή. Το κατάλληλο κλάδεμα που θα περιορίζει τις πληγές και δεν θα εμποδίζει την κυκλοφορία των χυμών, σε συνδυασμό με ένα περισσότερο υγιές έδαφος, αποτελεί, σύμφωνα με τη δρ. Σπινθηροπούλου, μία πρακτική που θα πρέπει να αποτελεί μέρος της Αναγεννητικής αμπελουργίας. Τι εννοούμε όμως όταν λέμε παλαιά κλήματα. Για τον εγχώριο οικότομοά πρόκειται για αμπέλια που είναι τουλάχιστον 40 ετών, αν και δεν ισχύει το ίδιο για όλες τις χώρες. Συχνά, όταν μιλάμε για παλαιά κλήματα, εννοούμε αυτόρριζα, δηλαδή δεν έχουν εμβολιαστεί σε αμερικανικά υποκείμενα μετά την καταστροφή που προκάλεσε η φυλλοξήρα στην Ευρώπη τον 19ο αιώνα. Σε λίγες περιοχές του πλανήτη, βέβαια, σε πολύ απομακρυσμένα μέρη ή εκεί όπου τα ηφαιστειακά εδάφη δεν άφησαν το έντομο να αναπτυχθεί, σώθηκαν αμπέλια που εξακολουθούν να πατούν στις δικές τους ρίζες. Τα francs de pied, των Γάλλων. Η Ελλάδα είναι από τις χώρες που διατήρησαν τέτοιους θησαυρούς σε περιοχές όπως η Σαντορίνη, το Αμύνταιο και η Νάουσα, η Κεφαλονιά, η Αττική, η Νεμέα, η Κρήτη, αλλά και αρκετά κυκλαδίτικα νησιά.

### Μνημεία παγκόσμιας κληρονομιάς οι παλαιοί αμπελώνες

Πρόκειται για αμπελώνες που διασώζουν ένα κομμάτι του πολιτισμού αλλά απαιτούν την ανάλογη φροντίδα από τον αμπελουργό. Σημειώνεται ότι το 2021 ιδρύθηκε στο Μονακό ο σύλλογος Francs de Pied, υπό την αιγίδα του πρίγκιπα Αλβέρτου. Σήμερα αριθμεί 51 μέλη από 15 χώρες, ανάμεσά τους ονόματα-σύμβολα ενώ από την Ελλάδα συμμετέχουν το Κτήμα Σιγάλα από τη Σαντορίνη, το La Tour Melas στον Αχινό Φθιώτιδας, το Οινοποιείο Πετρακόπουλος στην Κεφαλονιά και η Ousyra από τη Σύρο. Στις δράσεις του Συλλόγου είναι ο σχεδιασμός ενός πρωτοκόλλου πιστοποίησης, ώστε τα κρασιά από αυτόρριζα αμπέλια να φέρουν ειδική ένδειξη. Παράλληλα, έχει ξεκινήσει η διαδικασία για την ένταξη της καλλιέργειας των αυτόρριζων στην Άυλη Πολιτιστική Κληρονομιά της UNESCO.





## Το project «Καλή Ρίζα» του Κτήματος Κυρ-Γιάννη Πολλά περισσότερα από ένα κρασί

**Η** ΚΑΛΗ ΡΙΖΑ του Κτήματος Κυρ-Γιάννη, που αναδείχθηκε στο Top50 του Wine Trails, είναι μια κλασική αξία, μια φαινομενικά «ήσυχη» δύναμη που εκπροσωπεί επάξια το ΠΟΠ Ξινόμαυρο Αμυνταίου. Πίσω όμως από την ετικέτα βρίσκεται ένα ξεχωριστό αμπελουργικό εγχείρημα σε εξέλιξη. Για περισσότερα από 20 χρόνια, η ομάδα γεωπόνων του αεικίνητου Κτήματος στο Αμύνταιο, εντοπίζει και συμβάλλει στη διάσωση παλαιών και συχνά αυτόριζων κλημάτων Ξινόμαυρου. Αμπέλια ντόπιων αμπελουργών που περνάνε από γενιά σε γενιά, συνεχίζοντας μια παράδοση οικογενειακή αλλά και πολιτιστική, καθώς τα παλαιά κλήματα αποτελούν κληρονομιά πολιτισμού για κάθε τόπο. «Η καινοτομία κτίζει την παράδοση» δεν είναι μόνο ένα σύνθημα για το Κτήμα Κυρ-Γιάννη, είναι φιλοσοφία που αποδεικνύεται στην πράξη, πάντα δίπλα στον ντόπιο αμπελουργό, πάντα με έμφαση στην έρευνα του αμπελώνα και το βιώσιμο μέλλον του.

**Τι σημαίνει όμως όλο αυτό για τον οινόφιλο;** Ότι κάθε σοδειά ΚΑΛΗ ΡΙΖΑ είναι μοναδική. Όχι μόνο επειδή αντανακλά τις συνθήκες της χρονιάς ως κρασί terroir, αλλά και επειδή προέρχεται από τα καλύτερα αμπελοτόπια αυτής της ξεχωριστής «δεξαμενής» παλαιών κλημάτων τη συγκεκριμένη χρονιά. Τα 40 έτη είναι το ελάχιστο όριο ηλικίας των φυτών, όμως υπάρχουν και άλλα ποιοτικά κριτήρια επιλογής που έχουν να κάνουν με τον τρόπο καλλιέργειας και τον αμπελώνα. Έτσι για παράδειγμα, η ΚΑΛΗ ΡΙΖΑ του 2023, που μόλις κυκλοφόρησε, είναι ένα ακόμη μωσαϊκό που εμπεριέχει ακόμη και Ξινόμαυρα φυτεμένα πριν από το 1930, με διαφορετικά συστήματα διαμόρφωσης, σε αμπελοτόπια με διαφορετικές εκθέσεις, κλίσεις και εδαφολογικά χαρακτηριστικά.

### **Η ιδιαίτερη ποιότητα και υφή των τανινών**

-παρούσες αλλά με λεπτότητα- είναι η συνεισφορά των παλαιών κλημάτων και της αυστηρής επιλογής τους στη γευσίγνωσία του κρασιού. Η παρουσία τους επιβραβεύει τη μελετημένη οινοποίηση με χρήση βαρελιών 3ης και 4ης χρήσης όπου η ΚΑΛΗ ΡΙΖΑ ωριμάζει για 12 μήνες πριν φέρει στο ποτήρι μας ένα σύνθετο αρωματικό προφίλ με κόκκινα φρούτα, νότες ανθεών και φύλλων τομάτας. Σφριγηλό στόμα και δυνατότητα παλαίωσης σε ένα υπέροχο, κομψό Ξινόμαυρο αντάξιο του Αμυνταίου και της αμπελοοικονικής παράδοσής του από το πάντα πρωτοπόρο Κτήμα Κυρ-Γιάννη.



## Αξιοποιώντας τους σπάνιους αυτόρριζους αμπελώνες της Κεφαλονιάς

**Α**μπελώνες, ιδιόκτητους αλλά και συνεργαζόμενους, στις καλύτερες τοποθεσίες με έμφαση σε παλαιά, αυτόρριζα κλήματα, συχνά φτεμένα σε πλαγιές και κλίσεις, με στόχο την εξαιρετική πρώτη ύλη και την αυθεντική έκφραση του τόπου, επιλέγει το Οινοποιείο Πετρακόπουλος στο μικρό, γραφικό χωριό Θηράμονα της νότιας Κεφαλονιάς. Οι ιδιόκτητοι αυτόρριζοι αμπελώνες του οινοποιείου είναι εγγεγραμμένοι στην παγκόσμια ένωση Francs de Pied, στο πλαίσιο της διατήρησης και ανάδειξης των ιστορικών, μη εμβολιασμένων αμπελώνων. Τα περισσότερα αμπέλια είναι διαμορφωμένα σε κυπελλοειδές σχήμα, είναι ξηρικά και καλλιεργούνται με ελάχιστες και οργανικές μεθόδους. Ανάμεσα στις κύριες ποικιλίες του νησιού, η Ρομπόλα, η Μαυροδάφνη, το Βοστυλίδι και το Μοσχάτο, με ξεχωριστή θέση να κατέχει η αγαπημένη ποικιλία Ζακυνθινό, η οποία καλλιεργείται στην περιοχή όπου βρίσκεται και το οινοποιείο. Το Ζακυνθινό αποτελεί βασικό άξονα έκφρασης των παλαιών αμπελώνων του κήματος. Τα περισσότερα Ζακυνθινά αμπέλια είναι ιδιόκτητα ή υπό τη διαχείρισή του, με χαμπλές στρεμματικές αποδόσεις και ξηρική καλλιέργεια. Από αυτά τα παλαιά κλήματα προκύπτουν διαφορετικές εκφράσεις της ποικιλίας: το Gold Zakynthino, ως καθαρή έκφραση δεξαμενής, το Orange Zakynthino, με εκκύλιση φλοιών και ωρίμανση σε πλήνιο αμφορέα και γαλλικό δρύινο βαρέλι, εμφιαλωμένο αφιλτράριστο, το Melitino, φυσικώς γλυκός οίνος από λιαστά σταφύλια Ζακυνθινού, με αυθόρμητη ζύμωση και ήπιες πρακτικές, και η Lakouditsa, από τον ομώνυμο παλαιό αυτόρριζο αμπελώνα όπου συγκαλλιεργούνται Ζακυνθινό και Μοσχατέλα.



Ένα κρασί που με τη σύγχρονη οινοποίηση του **συνδυάζει** τη φινέτσα με τον πολυδιάστατο χαρακτήρα του **Ξινόμαυρου** Αμυνταίου.



# Ο πλούτος της ζώνης του Αμύνταιου σε μία φιάλη

Αμύνταιο Επιλεγμένο της Amyntas Wines  
με πρώτη ύλη από αιωνόβια κλήματα

**Ε**να 100% Ξινόμαυρο, το Αμύνταιο Ξινόμαυρο Επιλεγμένο ή Reserve, από επιλεγμένους παλαιούς αμπελώνες με πολύ χαμηλές στρεμματικές αποδόσεις το οποίο παλαιώνει σε γαλλικά δρύινα βαρέλια για τουλάχιστον 12 μήνες και άλλους 6 στην φιάλη. Έντονο πορφυρό χρώμα με ελκυστικές ρουμπινί ανταύγειες. Πλούσιο πολύπλοκο αρωματικό χαρακτήρα με ένα ανοικτό μπουκέτο, που περιλαμβάνει από βιολέτες μέχρι ώριμη φράουλα και από ντομάτα μέχρι καπνό. Αναδύει γλυκά, ώριμα αρώματα κερασιών, κυδωνιού, μαρμελάδας, αποξηραμένων φρούτων, πούρου και βανίλιας. Ντελικάτο και γεμάτο στόμα με μακριά επίγευση. Τίθασευμένη γεύση με καλό-δομημένες ταννίνες και μία οξύτητα που υποστηρίζει την μεγάλη δυναμική παλαίωσης του. Ένα κρασί που με τη σύγχρονη οινοποίησή του συνδυάζει τη φινέτσα με τον πολυδιάστατο χαρακτήρα του Ξινόμαυρου Αμυνταίου σεβόμενο την ιστορικότητα και την παράδοση του Συνεταιριστικού Οινοποιείου, η ιστορία του οποίου ξεκινά το 1959. Τα πρώτα αγροτεμάχια φυτεύτηκαν το 1930 η έκτασή τους είναι 0,43 ha, το υψόμετρο ξεπερνάει τα 620 μ. Η αμπελοκαλλιέργεια συνέχισε να αναπτύσσεται με την προσθήκη νέων εκτάσεων που φυτεύτηκαν κατά τα έτη 1957, 1960 και 1970. Σήμερα η συνολική έκταση που καλλιεργεί η ΟΠ Αμπέλου & Οίνου του ΑΣΕΠΑ είναι 111.8 εκτάρια, από τα οποία το 45% ανήκει στο Ξινόμαυρο και από αυτό το 9% είναι τα παλαιά κλήματα. Χάρη στο ιδιαίτερο κλίμα της περιοχής και τα ελαφριά σύστασης αμμόδη εδάφη, το Ξινόμαυρο αναδεικνύει έναν ιδιαίτερο χαρακτήρα.



Αλέξανδρος Τζαχρίστας, **επικεφαλής οινολόγος** Ελληνικά Οινοποιεία

## Από διαλεχτά κλήματα 50 ετών το Mantineia Cuvée 2024

**Η** Boutari Wineries, μία από ιστορικές οινοπαραγωγικές εταιρείες της Ελλάδας, που χαράζει μια νέα πορεία στον όμιλο Ελληνικά Οινοποιεία, παρουσίασε το περασμένο καλοκαίρι το Mantineia Cuvée ΠΟΠ Μαντινεία 2024.

Προέρχεται από διαλεχτά σταφύλια παλαιών κλημάτων ηλικίας 50 ετών βιολογικού ιδιόκτητου αμπελότοπου στη ζώνη της Μαντινείας. Η διαδικασία οινοποίησης περιλαμβάνει εφαρμογή προζυμωτικής εκκύλισης για αρωματικό εμπλουτισμό. Η αλκοολική ζύμωση διεξάγεται σε ελεγχόμενες θερμοκρασίες 12-18°C ενώ ο οίνος ωριμάζει σε ανοξειδωτες δεξαμενές με ταυτόχρονη ανάδευση των φίνων λασπών για την ανάδειξη του χαρακτήρα του. Τριαντάφυλλο, γκρέιπφρουτ και λεμονόφλοδα προσδίδουν καθαρή, ανθική μύτη. Στο στόμα το κρασί έχει υψηλή οξύτητα και κρυστάλλινη έκφραση φρούτου, τονίζοντας τον τυπικό χαρακτήρα της Μαντινείας. Η δομή παραμένει λεπτή αλλά ακριβής, με τελείωμα δροσερό, εσπεριδοειδές και ελαφρώς πικάνικο.

WINE PARIS

## Προστασία για το ΠΓΕ Μακεδονία

Την ικανοποίησή τους εξέφρασαν ο Σύνδεσμος Ελληνικού Οίνου και η ΕΝΟΑΒΕ για το γεγονός ότι η διοργανώτρια εταιρεία της διεθνούς έκθεσης Wine Paris, που ολοκληρώθηκε στις 11 Φεβρουαρίου 2026, ζήτησε από το δίκτυο οινοποιών της Βόρειας Μακεδονίας, το οποίο δηλώνεται ως «Wines of Macedonia», να αλλάξει κάθε αναγραφή στον ιστότοπο της έκθεσης που θα αναφέρεται σε «μακεδονικούς» οίνους για κρασιά που δεν θα φέρουν την ευρωπαϊκή ΠΓΕ Μακεδονία.



Παρόμοιας σημασίας **ζητήματα** είχαν προκύψει και στην έκθεση **ProWein** στη Γερμανία, δίχως όμως την ανάλογη έκβαση υπέρ της **ΠΓΕ Μακεδονία**, σύμφωνα με το Ευρωπαϊκό Δίκαιο.

# Αμπελοοινικό προϊόν ο οίνος χωρίς αλκοόλ αποφάνθηκε αρμοδίως η Ευρωπαϊκή Ένωση

Το πακέτο για το κρασί, που εγκρίθηκε, επικαιροποιεί κυρίως τους χαρακτηρισμούς για τα κρασιά χωρίς αλκοόλ αντικαθιστώντας κάποιους όρους που δεν ήταν δημοφιλείς

Κείμενο **Ζήσης Πανάγος**



**Σ**τον τριμερή διάλογο μεταξύ των τριών θεσμικών οργάνων ήτοι Κομισιόν, Συμβούλιο Υπουργών και Ευρωπαϊκό Συμβούλιο, που ολοκληρώθηκε στην εκπνοή του 2025, για το πακέτο στήριξης του ευρωπαϊκού οίνου, αναγνωρίστηκε ως αμπελοοινικό προϊόν ο «οίνος χωρίς αλκοόλ». Συγκεκριμένα εγκρίθηκαν οι όροι: «Οίνος χωρίς αλκοόλ» (ως αμπελοοινικό προϊόν), με κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο κάτω από 0,5°, «Οίνος χωρίς αλκοόλ 0,0%» (εάν ο αλκοολικός τίτλος δεν είναι πάνω από 0,05°) και «Οίνος μειωμένης περιεκτικότητας σε αλκοόλ» (αλκοολικός τίτλος πάνω από 0,5°, αλλά κάτω από 30% του ελάχιστου αλκοολικού τίτλου που αφορά την κατηγορία του προϊόντος). Είναι προφανές ότι το κρασί χωρίς αλκοόλ επικυρώνεται στην ευρωπαϊκή νομοθεσία, με διευκρινίσεις που εν μέρει καθυστερούν τον τομέα αλλά δεν τον ικανοποιούν απαραίτητα πλήρως. Για παράδειγμα ο Stéphane Brière, πρόεδρος της γαλλικής συλλογικότητας οίνων χωρίς αλκοόλ πρόσφατα επεσήμανε ότι «η απαίτηση για αλκοόλ κάτω από 0,05% για την επισήμανση ως 0,0% θα προσθέσει έναν περιορισμό για τους επαγγελματίες χωρίς πραγματική προστιθέμενη αξία για τον καταναλωτή, επειδή σε αυτά τα επίπεδα, οι συσκευές μέτρησης φτάνουν στα όριά τους. Πρόκειται για μια κακή απάντηση σε ένα πρόβλημα που δεν υπάρχει».



**ZOINOS**

zoinos winery est. 1974

Οίνος ερυθρός  
ξηρός παλαιωμένος  
ΠΡΕ Ιωάννινα  
Βλαχικό 100%

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





# «Την εποχή των δεινοσαύρων επιβίωσαν τα μικρά θηλαστικά κι εμείς είμαστε μικροί και ευέλικτοι»

Κείμενο **Λεωνίδα Λιάμης**

**Ε**να νέο μοντέλο ανάπτυξης για το ελληνικό κρασί, που θα βασίζεται στην προσαρμογή στην κλιματική αλλαγή και στη διαφοροποίηση, στην ποιότητα, στον αγροτουρισμό και σε μικρές οινοποιητικές μονάδες, ώστε να διαχέεται η παραγόμενη υπεραξία σε περισσότερους οινοποιούς, θα μπορούσε να λειτουργήσει υποβοηθητικά για να αποκτήσει και πάλι δυναμική ο κλάδος, σύμφωνα με τον οινοποιό και πρόεδρο του Συνδέσμου Μικρών Οινοποιών, Γιάννη Παπαργυρίου. Σύμφωνα με τον ίδιο, το ελληνικό κρασί τα τελευταία 3-4 χρόνια έχει εισέλθει σε στενωπό με τη μείωση της κατανάλωσης, τη δαιμονοποίηση του αλκοόλ, αλλά και τα φορολογικά και γραφειοκρατικά προβλήματα, που ανακύπτουν. Όλα αυτά έχουν εκτινάξει τα «λουκέτα» των οινοποιητικών επιχειρήσεων και ναρκοθετούν το μέλλον και τις προοπτικές. Το περιβάλλον που έχει διαμορφωθεί απαιτεί παρεμβάσεις και μέτρα... χτες, με τη μορφή επείγοντος, από την Πολιτεία και τις Αρχές για την άρση των εμποδίων και όχι παρωχημένες λύσεις του

παρελθόντος ή αέναες συζητήσεις. Τις απόψεις αυτές εξέφρασε ο κ. Παπαργυρίου στη Θεσσαλονίκη, σε εκδήλωση για την παρουσίαση ενός προγράμματος για την ενημέρωση του κοινού για τις ζώνες ΠΟΠ και ΠΓΕ και για την υπεύθυνη κατανάλωση οίνου. Σε δραματικούς τόνους, ο πρόεδρος του ΣΜΟΕ ανέφερε πως το success story που προβάλλεται για το ελ-



ληνικό κρασί μέσα από δίλεπτα στην ελληνική τηλεόραση, δεν έχει σχέση με την πραγματικότητα. «Το 2018, παρότι βγαίναμε από μια μακρά οικονομική κρίση, σε σχέση με το σήμερα, ήταν παράδεισος. Αυτά όλα περί κακού αλκοόλ, περί απαγορεύσεων, φορολογίας και γραφειοκρατίας δεν υπήρχαν και η κατανάλωση δεν είχε υποχωρήσει. Από το 2023 και μετά, όταν τελείω-

σαν και τα ψεύτικα χρήματα που είχαν δοθεί λόγω κορωνοϊού, το ελληνικό κρασί έχει πάρει τον κατήφορο» τόνισε. Ο κ. Παπαργυρίου επεσήμανε πως ήδη έχουν βάλει λουκέτο πολλά οινοποιεία. «Πρώτα απ' όλα οινοποιεία κολοσσοί κατέρρευσαν. Κλείνουν, όμως και μικροί. Πολλά οινοποιεία είναι σε πλειστηριασμό, γίνονται αγορές, εξαγορές και σημαντικός αριθμός είναι στα portfolio των διαφόρων servicers που διαχειρίζονται τα κόκκινα δάνεια», σχολίασε. Ο πρόεδρος του ΣΜΟΕ επανέλαβε το αίτημα του Συνδέσμου (με 88 μέλη), να ανοίξει ο Σύνδεσμος Ελληνικού Οίνου την πόρτα για συμμετοχή στη Διεπαγγελματική Οργάνωση Αμπέλου και Οίνου, καλώντας «κάποιους ανθρώπους του να σκεφτούν με ανοικτό μυαλό, όπως ο πρόεδρος του ΣΕΟ, ο Στέλιος Μπουτάρης, ο οποίος διάκειται θετικά, για να πάμε όλοι μαζί ως ελληνικό κρασί να λύσουμε τα προβλήματα». Όπως ανέφερε χαρακτηριστικά, «είμαστε πιο μικροί και πιο ευέλικτοι. Την εποχή των δεινοσαύρων επιβίωσαν τα μικρά θηλαστικά που είχαν μικρότερες ανάγκες και προσαρμόστηκαν».

# THAT'S WINE THAT'S WHY

BECAUSE BEHIND EVERY REASON, THERE'S YOU



Γιατί η απόλαυση θέλει μέτρο.

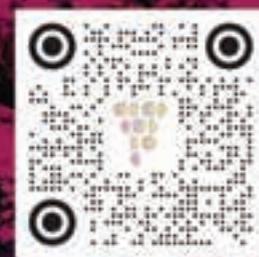
Γιατί επιλέγοντας ελληνικό κρασί  
στηρίζεις αμπελουργούς, οινοποιεία  
και την τοπική κοινωνία.

Γιατί ανακαλύπτεις αμπελώνες,  
ποικιλίες και αρώματα σε κάθε γουλιά.

Επιλέγεις Π.Ο.Π. & Π.Γ.Ε. υπεύθυνα.  
Επιλέγεις να σέβασαι τον τόπο  
και τον άνθρωπο.

That's wine. That's why!

Καμπάνια ενημέρωσης και  
ευαισθητοποίησης του κοινού  
για τους ελληνικούς οίνους  
με Προστατευόμενη Ονομασία  
Πρόέλευσης (Π.Ο.Π.) &  
με Προστατευόμενη  
Γεωγραφική Ένδειξη (Π.Γ.Ε.),  
καθώς και για την ενίσχυση της  
κουλτούρας της λελογισμένης  
κατανάλωσης.



WINES  
OF GREECE



ΕΝΕΡΓΕΙΑ ΣΥΓΧΡΗΜΑΤΟΔΟΤΟΥΜΕΝΗ  
ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ ΚΑΙ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ





AMYNTAS WINES

## ΣΤΟΝ ΑΣΕΠΑ ΤΟ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΤΟΥ ΑΜΥΝΤΑΙΟΥ

Σε εξέλιξη ένα πρόγραμμα 2,5 εκατ. ευρώ για εξοπλισμό και κτιριακές υποδομές και σχέδιο για αύξηση παραγόμενου οίνου μέσω νέων φυτεύσεων

**Σ**ε ανάκτηση του συνόλου των περιουσιακών στοιχείων της πρώην ΕΑΣ Αμυνταίου, που είχε τεθεί σε εκκαθάριση από τις 31/12/2014, βάσει του Ν.4015 του 2011, προχώρησε το διάδοχο στην ουσία εταιρικό σχήμα, ο ΑΣ Ευρύτερης Περιοχής Αμυνταίου (ΑΣΕΠΑ). Μεταξύ αυτών και το εμβληματικό οινοποιείο, που είχε βγει στο «σφυρί» με τιμή εκκίνησης τα 1,233 εκατ. ευρώ. «Ήταν πολύ σημαντικό για εμάς να ανακτήσουμε το οινοποιείο, τόσο για ιστορικούς λόγους, όσο και οικονομικούς, γιατί τα τελευταία 12-13 έτη, που το ενοικιάζαμε, είχαμε επενδύσει περί τα 1,5 εκατ. ευρώ», τονίζει ο Γιώργος Γιαννιτσόπουλος (φωτό), πρόεδρος του ΑΣΕΠΑ. Αν και το πεδίο των επιχειρησιακών δραστηριοτήτων του ΑΣΕΠΑ είναι πολυσχιδές, βασική...

λοκομοτιβία παραμένει ο αμπελοοινικός τομέας. Ο συνεταιρισμός διαθέτει Ομάδα Παραγωγών Αμπέλου και Οίνου, η οποία συγκροτείται από περίπου 60 παραγωγούς – μέλη και διαχειρίζεται γύρω στα 1.500 στρέμματα, από τα οποία προκύπτει μια ετήσια παραγωγή περί τους 1.500 τόνους α' ύλης. «Αυτοί οι όγκοι αφορούν στην παραγωγή των μελών μας. Διατηρούμε,

όμως, συνεργασίες με όλους τους παραγωγούς της περιοχής, άσχετα σε ποιο οινοποιείο πουλάνε, οπότε παραλαμβάνουμε και μεταποιούμε και για παραγωγούς και άλλα τοπικά οινοποιεία, καθώς διαθέτουμε τη μεγαλύτερη μονάδα της περιοχής, με δυναμικότητα δεξαμενών της τάξης των 4.000 τόνων», αναφέρει ο πρόεδρος του ΑΣΕΠΑ και προσθέτει πως «κάνεις άλλος εδώ στην αμπελουργική μας ζώνη, δεν μπορεί να κάνει τόσο μεγάλο τρύγο όσο εμείς». Στόχος του συνεργατικού σχήματος είναι να διατηρήσει και εάν είναι δυνατόν να αυξήσει τις ποσότητες οίνου που παράγει και στο πλαίσιο αυτό προχωρά και σε φυτεύσεις νέων αμπελώνων. «Ως συνεταιρισμός σχεδιάζουμε να φυτέψουμε φέτος 200 στρέμματα, ενώ ως αμπελουργική ζώνη Αμυνταίου οι νέες φυτεύσεις μπορεί να φτάσουν ακόμη και 1.000 στρέμματα. Όσον αφορά στις ποικιλίες, θα έλεγα πως το 50% των νέων φυτεύσεων είναι Ξινόμαυρο κι από εκεί και πέρα μπαίνει και Sauvignon και Chardonnay και Ασύρτικο και Syrah και Merlot» αναφέρει ο κ. Γιαννιτσόπουλος. **Α. Λιάμης**





# LIMNOS WINES

19  
37



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

  @limnoswines



**Άγγελος Ζαμάνης**, διδάκτορας και ερευνητής στο τμήμα Χημείας του ΑΠΘ



## SACRED MOUNTAIN ΤΡΕΙΣ ΦΙΛΟΙ ΕΠΕΝΔΥΟΥΝ ΣΤΟ ΙΕΡΟ ΒΟΥΝΟ

**Υ**πό την εμπορική ομπρέλα «Sacred Mountain» (σ.σ. Ιερό Βουνό), τρεις φίλοι με ρίζες στην Ελλάδα και την Ιαπωνία αποφάσισαν να δραστηριοποιηθούν στην παραγωγή αλκοολούχων ποτών. Το πρώτο βήμα έγινε με την εμφιάλωση κρασιού και τις ετικέτες «Αισθάνομαι» και «Ερωτας», και ακολούθησαν, το καλοκαίρι του 2025 η κυκλοφορία της ρετσίνας «Ηρα» και τον Ιανουάριο του 2026 η μπύρα τύπου Lager «Don». Σύμφωνα μάλιστα με το σχεδιασμό τους, από το 2027 και μετά στην προϊοντική παλέτα του «Sacred Mountain» θα προστεθεί και ένα ούσκι. Ταυτόχρονα, προωθείται και η κατασκευή ιδιόκτητου οινοποιείου στη Χαλκιδική, που θα είναι και επισκέψιμο, καθώς επίσης και η επέκταση του ιδιόκτητου αμπελώνα των 40 στρεμμάτων στη

Μεγάλη Παναγιά Χαλκιδικής ώστε να μειωθεί η εξάρτηση από τρίτους. «Η επίσημη ονομασία της εταιρείας είναι Κοινόβιο, λόγω συνύπαρξης των τριών μετόχων, οι οποίοι μοιραζόμαστε ισόποσα το μετοχικό της κεφάλαιο, ενώ η εμπορική μας ονομασία είναι Sacred Mountain, διότι θέλαμε να συνδέσουμε νοητά το Ιερό Βουνό της Ελλάδας που είναι το Άγιο Όρος, με το Ιερό Βουνό της Ιαπωνίας (σ.σ. λόγω της αντίστοιχης καταγωγής του Γιώργου Χαν) που είναι το Φουτζιγιάμα», εξηγεί στο Winetrails ο Άγγελος Ζαμάνης, επιφορτισμένος να «τρέχει» την υλοποίηση των ιδεών που έχει η διοικητική «τριάδα». Ο συνομιλητής μας σημειώνει πως φιλοσοφία της Sacred Mountain είναι να εκμεταλλευτεί το terroir διαφορετικών περιοχών της χώρας. **Λ. Λιάμης**

## ΤΟ ΠΡΩΤΟ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ-ΜΕΛΟΣ

### ΣΤΗΝ ΚΟΡΥΦΑΙΑ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΗ ΚΟΙΝΟΤΗΤΑ IVES ΤΟ ΚΤΗΜΑ ΑΛΦΑ

**Σ**την International Viticulture and Enology Society (IVES), την κορυφαία παγκόσμια επιστημονική κοινότητα για την αμπελουργία και την οιολογία, εντάχθηκε το Κτήμα Άλφα. Σύμφωνα μάλιστα με το σχετικό δελτίο Τύπου του Κτήματος, κατόπιν εισήγησης μελών της IVES, έγινε το πρώτο ελληνικό οινοποιείο μέλος στην IVES.



Πρόκειται για έναν μη κερδοσκοπικό οργανισμό με αποστολή τη διάδοση της επιστημονικής γνώσης στον κλάδο, καθιστώντας τα αποτελέσματα της

έρευνας ελεύθερα διαθέσιμα σε ερευνητές και επαγγελματίες. Ιδρύθηκε το 2017 από ομάδα κορυφαίων πανεπιστημίων και ερευνητικών ινστιτούτων και διοικείται από τα ίδια τα μέλη της, ενώ υποστηρίζεται από σημαντικούς φορείς οινοπαραγωγικών χωρών και θεσμικούς εταίρους. **Ζήσης Πανάγος**





**Θανάσης Κατσανάκης**  
διευθύνων σύμβουλος  
Zoinos Winery

## ΝΕΑ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΣΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΤΣΙΠΟΥΡΟΥ ΓΙΑ ΤΗ ΖΟΙΝΟΣ WINERY

«**Α**λλάξαμε τον τρόπο παραγωγής. Επενδύσαμε σε νέο εξοπλισμό και πήγαμε στην απόσταση με πολλαπλές στήλες. Οπότε παράγουμε πλέον και περισσότερο, αλλά και πιο ποιοτικό τσίπουρο, καθώς τα γευστικά χαρακτηριστικά και τα αρώματά του είναι αισθητά καλύτερα» αναφέρει σχετικά στο Wine Trails ο Θανάσης Κατσανάκης, διευθύνων σύμβουλος της Ζοίνος. Για το απόσταγμα της η συνεταιριστική οργάνωση από την περιοχή της Ζίτσας, χρησιμοποιεί στέμψα από την τοπική λευκή ΠΟΠ ποικιλία Ντεμπίνα και, ως εκ τούτου, το τελικό παραγόμενο προϊόν είναι περιορισμένο. «Μιλάμε για limited edition, το οποίο είναι έτοιμο για διάθεση στην αγορά», εξηγεί ο κ. Κατσανάκης και διευκρινίζει πως κυκλοφορεί σε φιάλες των 50, των 100, των 200 και των 500 ml, σε ευρεία διανομή.

### Limited Editions και τα παλαιωμένα αποστάγματα

Όσον αφορά στα παλαιωμένα αποστάγματα, η οινοποιητική επιχείρηση διατηρεί δύο κωδικούς, έναν με φιάλη 700 ml, που περιέχει απόσταγμα παλαίωσης ενός έτους και έναν με φιάλη 500 ml, με παλαίωση εξαετίας. Και σε αυτές τις κατηγορίες μιλάμε για limited edition παραγωγές.

### Έκλεισε ανοδικά το 2025 στον οινοποιητικό βραχίονα

Στον οινοποιητικό βραχίονα η Ζοίνος, συνεχίζει, κατά τον κ. Κατσανάκη, να είναι market leader στο packing box, τόσο στο λευκό, όσο και στο ερυθρό κρασί, αξιοποιώντας τη δυναμική που της έδωσε η εξαγορά του Οινοποιείου στην Πάτρα, καθώς και οι μεγάλες συνεργασίες με τις συνεταιριστικές οινοποιίες Μεγάρων και Κορωπίου. Στο εμφιαλωμένο κρασί, δε, παρά την κάμψη της κατανάλωσης, η επιχείρηση κατάφερε να κλείσει ανοδικά και το 2025, με πωλήσεις εντός συνόρων, αλλά και εξαγωγές, που καλύπτουν το 28% του τζίρου, σε Αμερική, Καναδά, Βέλγιο, Γερμανία, Κύπρο και εδώ και λίγο καιρό και στην Κίνα. Ο ιδιόκτητος αμπελώνας των 220 στρεμμάτων, εν τω μεταξύ, έχει δοθεί δωρεάν σε νέους συνεργαζόμενους παραγωγούς, να τον καλλιεργήσουν, για να αυξήσουν τον μικρό τους κλήρο, με μόνη υποχρέωση να παραδίδουν την α' ύλη στο οινοποιείο. «Είναι μια win-win συνθήκη, καθώς εκείνοι, με την τεχνική υποστήριξή μας, αυξάνουν τη γη που έχουν στη διάθεσή τους να καλλιεργήσουν και να βελτιώσουν το εισόδημά τους κι εμείς διασφαλίζουμε συνέχιση της καλλιέργειας των τοπικών ποικιλιών», τονίζει ο κ. Κατσανάκης. **Α. Λιάμης**



Αξιζει να σημειωθεί ότι το **80%** των πωλήσεων τσίπουρου της Ζοίνος γίνεται στην περιοχή των **Ιωαννίνων**, όπου η επιχείρηση έχει ηγετική παρουσία στο **εμφιαλωμένο** απόσταγμα.



Ο διαγωνισμός  
πραγματοποιείται φέτος  
για δέκατη χρονιά.

## ΠΡΩΤΟΠΟΡΟΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΑΣ ΣΤΟΝ ΟΙΝΟΠΟΙΟ ΒΑΓΓΕΛΗ ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ Η ΔΙΑΚΡΙΣΗ ΓΙΑ ΤΟ ΕΤΟΣ 2025

Ο Βαγγέλης Γεροβασίλειου διακρίθηκε στον θεσμό EY «Επιχειρηματίας της Χρονιάς» Ελλάδος 2025, λαμβάνοντας το βραβείο στην κατηγορία «Πρωτοπόρος Επιχειρηματίας». Η διάκριση αυτή έρχεται ανάμεσα σε ιδιαίτερα αξιόλογους εκπροσώπους της ελληνικής επιχειρηματικής κοινότητας, αναγνωρίζοντας το όραμα, τη συνέπεια και τη διαχρονική συμβολή του στον κλάδο του ελληνικού οίνου. Η πορεία του Κτήματος Γεροβασίλειου είναι άρρηκτα συνδεδεμένη με τη διαρκή επιδίωξη της ποιότητας, την καινοτομία και τη διεθνή εξωστρέφεια, συμβάλλοντας ουσιαστικά στην ενίσχυση της παρουσίας του ελληνικού κρασιού στις διεθνείς αγορές. Ο διαγωνισμός EY «Επιχειρηματίας της Χρονιάς» Ελλάδος, που φέτος πραγματοποιήθηκε για 10η επετειακή χρονιά, τιμά επιχειρηματίες οι οποίοι, μέσα από όραμα, επιμονή και δημιουργικότητα, χτίζουν επιχειρήσεις με μακροπρόθεσμη αξία για την κοινωνία, τους εργαζομένους, τους πελάτες και τους συνεργάτες τους. Η Τελετή Απονομής θα πραγματοποιηθεί στις 17 Μαρτίου, κατά τη διάρκεια της οποίας θα βραβευθούν οι τέσσερις νικητές των επιμέρους κατηγοριών. Παράλληλα, θα ανακοινωθεί ο μεγάλος νικητής του διαγωνισμού, στον οποίο θα απονεμηθεί ο τίτλος «Επιχειρηματίας της Χρονιάς» Ελλάδος 2025. **Ηλίας Ανδρεάκης**





CHERESO

## Το πρώτο απόσταγμα κερασιού στην Ελλάδα κυκλοφορεί από το Κατώγι Αβέρωφ

Το οινοποιείο – αποσταγματοποιείο Αβέρωφ παράγει και κυκλοφορεί το Chereso, το πρώτο απόσταγμα κερασιού στην Ελλάδα. Η έμπνευση για τη δημιουργία του γεννήθηκε από μία κερασιά που στέκεται μέσα στον αμπελώνα του Γινιέτς στο Μέτσοβο, ανάμεσα στα κλήματα και στα αγριολούλουδα. Η ποικιλία των κερασιών λέγεται «Τραγανό ή Όψιμο Έδεσσης» και η συγκομιδή τους πραγματοποιήθηκε τις τελευταίες μέρες του Ιουνίου και ακολούθησε η διαδικασία της απόσταξης. Στο Chereso, τα αρώματα του κερασιού είναι έντονα και ευδιάκριτα, πλαισιωμένα από νότες μπαχαρικών με κυρίαρχη την κανέλα. Στο στόμα είναι ήπιο, με απαλή υφή και μακριά χαρακτηριστική επίγευση κερασιού. Μπορεί να το απολαύσει κανείς μόνο του ή συνοδεύοντας γλυκά με κόκκινα φρούτα και κεράσια. Μια πρωτοποριακή κίνηση από ένα ιστορικό οινοποιείο, που από το 1959 καλλιεργεί στο Μέτσοβο τους πιο ορεινούς αμπελώνες στην Ελλάδα και προσφέρει μοναδικές οινικές εμπειρίες, συνδυάζοντας την τέχνη και την φιλοξενία. **Αλ. Ανδρεάκης**

Το Ξινόμαυρο στα χέρια της 2ης γενιάς!

# ARGATIA

WINERY

Από τους βιολογικούς μας αμπελώνες, με κύρια χαρακτηριστικά τους τη μεγάλη φυλλική επιφάνεια, την ακαλλιέργεια του εδάφους και τις ελάχιστες επεμβάσεις, ο Χριστόφορος Γεωργιάδης δημιουργεί δύο μοναδικά κρασιά ήπιων επεμβάσεων με γηγενείς ζύμες και ελάχιστα θειώδη.

Η ΠΡΩΤΗ ΟΙΝΙΚΗ ΒΙΒΛΙΟΘΗΚΗ ΤΗΣ ΧΩΡΑΣ

# ΟΡΟΣΗΜΟ ΓΙΑ ΤΟ ΕΓΧΩΡΙΟ ΚΡΑΣΙ Η ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΗΣ BIBON

**Τ**ον Νοέμβριο του 2025 στη Νάουσα, άνοιξε επίσημα τις πόρτες της η BIBON, η πρώτη Βιβλιοθήκη Οίνου της Ελλάδας, σηματοδοτώντας ένα ορόσημο για το ελληνικό κρασί και ένα σημείο αναφοράς για την έρευνα, τη γνώση και τη διάδοση του οινικού πολιτισμού. Αποστολή της, η δημιουργία μιας γέφυρας ανάμεσα στην πλούσια ιστορία και το βιώσιμο μέλλον του ελληνικού κρασιού, ανάμεσα στο «συμβατικό» βιβλίο και τις νέες τεχνολογίες, στη βιωματική εμπειρία με την τεκμηριωμένη γνώση. Το εγχείρημα υλοποιήθηκε από το Ίδρυμα Μπουτάρη, σε συνεργασία με τη Δημόσια Κεντρική Βιβλιοθήκη Βέροιας και την AMKE Future Library, και αποτελεί τη συνέχεια του οράματος του αείμνηστου Γιάννη Μπουτάρη. Η BIBON εντάσσεται στο δίκτυο της Δημόσιας Κεντρικής Βιβλιοθήκης Βέροιας και είναι η πρώτη θεματική βιβλιοθήκη της χώρας. Λειτουργεί ως σύγχρονος, πολυδιάστατος χώρος μελέτης, έρευνας, εκπαίδευσης και διάδρασης. Προσφέρει πρόσβαση σε εξειδικευμένα βιβλία και περιοδικά, αναγνωστήριο, αρχειακό υλικό, πηγές και βάσεις δεδομένων. Ιδιαίτερη βαρύτητα δίνεται στο περιεχόμενο της συλλογής. Ο αρχικός κατάλογος περιλαμβάνει σημαντικές δωρεές της Δρ. Σταυρούλας Κουράκου-Δραγώνα και του Γιάννη Μπουτάρη, με σπάνιες εκδόσεις ακόμη και των αρχών του 20ού αιώνα. Αντικείμενα από τη συλλογή κιτς του Γιάννη Μπουτάρη συνυπάρχουν αρμονικά με τα βιβλία, υπενθυμίζοντας το αντισυμβατικό πνεύμα και την προσωπικότητα του οραματιστή οινοποιού. Στο εγχείρημα συμμετέχει και ο Κωνσταντίνος Λαζαράκης MW, ο πρώτος Master of Wine της Ελλάδας και Πρόεδρος του W.S.P.C., ως Επιμελητής Βιβλίων και πρώτο μέλος μιας ομάδας εθελοντών ειδημόνων – πρεσβευτών της BIBON. Όπως τόνισε, η ύπαρξη θεσμών που ενώνουν διαφορετικούς φορείς και προσωπικότητες αποτελεί δείκτη ωριμότητας για έναν κλάδο που σχεδιάζει το μέλλον του με βιώσιμους όρους.



Η BIBON στεγάζεται στο διατηρητέο κτίριο της οδού Χατζημαπούση 17, όπου βρισκόταν η πρώτη κατοικία και το πρώτο οινοποιείο της οικογένειας Μπουτάρη.





Κορυφαία Αφρώδη από το 1971





# Φελλός και κλιματική αλλαγή

Κείμενο από πληροφοριακό υλικό DiamBouchage - Επιμέλεια: **Τίνα Κοκκαλίδου**

**Ε**ίναι γνωστό ότι το υλικό «φελλός», που για δεκαετίες σφραγίζει τις φιάλες οίνων και έχει και άλλες χρήσεις, προέρχεται από τη φελλοφόρο δρυ, είδος βελανιδιάς με επιστημονική ονομασία QUERCUS SUBER-L. Τα δάση των φελλοφόρων δρυών ευδοκιμούν στην Ιβηρική χερσόνησο, κυρίως στην Πορτογαλία και στην Ισπανία, ενώ μικρότερη παραγωγή υπάρχει σε Μαρόκο, Τυνησία, Αλγερία, Νότια Γαλλία και Σαρδηνία. Η κλιματική αλλαγή δείχνει να έχει ισχυρή επίδραση στα δάση των φελλοφόρων δρυών και να επηρεάζει τη βιωσιμότητα και την παραγωγική δυνατότητά τους. Καθώς η παγκόσμια θερμοκρασία επιφάνειας έχει ήδη φτάσει σε μια αύξηση κατά 1,1 °C σε σχέση με τις θερμοκρασίες της εποχής 1850-1900, και το επίπεδο των θερμοκρασιών που αναμένονται κατά το δεύτερο ήμισυ του 21ου αιώνα έχει αυξητική τάση, ενέχονται κίνδυνοι για πυρκαγιές, απώλεια της βιοποικιλότητας, έλλειψη νερού σε ξηρές περιοχές και ασφαλώς θνησιμότητα των δέντρων. Σύμφωνα με τα απαισιόδοξα σενάρια αναμένεται περιορισμός των εκτάσεων καλλιέργειας των φελλόδενδρων, πράγμα που - αν συμβεί - θα επιδράσει με τη σειρά του την επάρκεια και το κόστος της πρώτης ύλης του φελλού. Πιθανολογείται μετατόπιση της καλλιέργειας των φελλόδενδρων προς βορειότερες περιοχές, αλλά ακόμη δεν υπάρχουν δεδομένα για αυτό. Κάποιες γενικότερες δράσεις που θα βοηθούσαν και τα δάση φελλοφόρων δρυών είναι η βελτίωση της ικανότητας πολλα-



πλασιασμού των φυτών με επιλογή ατόμων ανθεκτικών ή ανεκτικών σε νέες κλιματικές συνθήκες ή/και σε παθογόνους παράγοντες που ενδέχεται να αυξηθούν λόγω της κλιματικής αλλαγής. Επίσης προτείνονται βελτιστοποιημένη χρήση του νερού, αξιοποίηση υποβαθμισμένων περιοχών για τη δημιουργία δασών φελλοφόρων δρυών και προγράμματα πρόληψης πυρκαγιών. Είναι επίσης απαραίτητο να ληφθούν μέτρα για την αποφυγή ακραίων σεναρίων και μέτρα προσαρμογής για τα φυσικά συστήματα στις τρέχουσες ή μελλοντικές επιπτώσεις.

**H DIAM BOUCHAGE**, πάντα πρωτοπόρος, παρακολουθεί τις έρευνες και τις επιστημονικές αναφορές και έχει οργανώσει ήδη μέτρα προς περιορισμό των υπαρχόντων και των αναμενόμενων προβλημάτων.

- Καθιέρωση στρατηγικής άνθρακα για τη βιομηχανική της δραστηριότητα με χρήση Ανανεώσιμων Πηγών Ενέργειας, βελτίωση της ενεργειακής και υλικής αποδοτικότητας, αξιοποίηση ανακτώμενης θερμότητας, βελτιστοποίηση των μεταφορών εμπορευμάτων, πολιτικές ανάπτυξης ηλεκτροκίνησης.
- Ανάπτυξη προγραμμάτων αναδάσωσης, που οδηγούν σε επιπλέον απορρόφηση CO<sub>2</sub> μέσω της φωτοσύνθεσης.
- Διατήρηση των υφιστάμενων δασών φελλοφόρων δρυών, πράγμα που διατηρεί μια βιώσιμη οικονομική ισορροπία στην αλυσίδα αξίας του φελλού.
- Με ενσωμάτωση στο σχεδιασμό προϊόντων πρώτων υλών φυσικής προέλευσης, όπως οι σειρές Origine και Setop Elements.



The guardian of aromas

DIAM 2

DIAM 3

DIAM 5

DIAM 10

DIAM 30



DIAM 5

DIAM 10

DIAM 30



Mytik 3  
DIAM

Mytik 5  
DIAM

Mytik 10  
DIAM





Επιμέλεια Ζήσης Πανάγος



ΑΥΞΗΣΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

## Κερδίζει συνεχώς σε δημοφιλία ακόμη και στη Γαλλία το Prosecco DOC

**Σ**ύμφωνα με πρόσφατες έρευνες καταναλωτών, η Γαλλία αναδεικνύεται πλέον ως η τρίτη μεγαλύτερη αγορά παγκοσμίως για το Prosecco DOC, με την επιλογή του να βασίζεται ολοένα και περισσότερο στην αναγνώριση της εγγενούς αξίας του προϊόντος και όχι απλώς σε συγκυριακές τάσεις κατανάλωσης. Το 2025 η παραγωγή έφθασε τις 667 εκατομμύρια φιάλες, καταγράφοντας αύξηση 1,1% σε σύγκριση με το 2024. Πάνω από το 82% της συνολικής παραγωγής εξήχθη σε περισσότερες από 160 χώρες και στις πέντε ηπείρους, στοιχείο που επιβεβαιώνει τον εξαγωγικό προσανατολισμό της ονομασίας και τη διευρυμένη παγκόσμια απήχυσή της. Αξίζει να σημειωθεί ότι η σχετική ανακοίνωση πραγματοποιήθηκε στο περιθώριο της Wine Paris & Vinexpo Paris 2026, όπου παρουσιάστηκε στο κοινό ολοκληρωμένη εικόνα της δυναμικής της ζώνης ενώ ο πρόεδρος της Κοινοπραξίας, Giancarlo Guidolin, τόνισε ότι η επιτυχία αυτή επιτεύχθηκε με σεβασμό στις τοπικές οινικές παραδόσεις και στη μακρόχρονη φήμη της σαμπάνιας, χωρίς επιθετικές προωθητικές καμπάνιες στη Γαλλία, πέρα από τη συστηματική παρουσία σε μεγάλες εμπορικές εκθέσεις.



ΕΓΚΑΙΡΗ ΑΝΙΧΝΕΥΣΗ

## Σε εγρήγορση οι Γάλλοι αμπελουργοί για την εμφάνιση της κηλιδωτής μύγας



**Τ**ον κώδωνα του κινδύνου κρούουν Γάλλοι επιστήμονες εν όψει μιας νέας σοβαρής απειλής που μπορεί να εμφανιστεί για τους ευρωπαϊκούς αμπελώνες. Ο λόγος για την κηλιδωτή μύγα (*Lycorma delicatula*), ένα έντομο που τρέφεται τρυπώντας και ρουφώντας χυμό από τα αμπέλια, κάτι που αποδυναμώνει τα φυτά και μειώνει την ποιότητα των σταφυλιών. Οι Αμερικανοί καλλιεργητές ήδη δυσκολεύονται

να ελέγξουν με εντομοκτόνα την εξάπλωσή της. «Το ερώτημα δεν είναι αν η κηλιδωτή μύγα θα φτάσει στην Ευρώπη, αλλά πότε» αναφέρουν σχετικά οι ερευνητές Jean-Pierre Rossi και Jean-Claude Streito, επιστήμονες στο Κέντρο Βιολογίας του Μονπελιέ.



ΔΕΝ ΧΡΕΙΑΖΟΝΤΑΙ ΕΙΔΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ

## ΣΤΙΣ ΑΠΛΕΣ «ΣΤΙΓΜΕΣ» ΠΟΥ ΔΗΜΙΟΥΡΓΕΙ ΒΡΙΣΚΕΙ Η ΝΕΑ ΓΕΝΙΑ ΤΟ ΝΟΗΜΑ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ

**Π**ρέπει να εγκαταλείψουμε την ιδέα του συνδυασμού φαγητού-κρασιού (food pairing) και να προσεγγίσουμε καλύτερα το ταίριασμα στιγμής-κρασιού», τόνισε μεταξύ άλλων ο Paul Escorne, συνιδρυτής του Barélio (πρώην Wine Not), της εφαρμογής που καθοδηγεί τους νέους καταναλωτές στις επιλογές τους, στο πλαίσιο μιας στρογγυλής τραπέζης στη φετινή έκθεση Wine Paris 2026. Το θέμα ήταν οι τόποι προσέγγισης των νέων καταναλωτών και οι απαντήσεις των ομιλητών ήταν ομόφωνες: «Πρέπει να δημιουργήσουμε περιστάσεις και εκδηλώσεις που συνδέονται με την κατανάλωση κρασιού», σημειώνει ο Pierre-Alexandre De Boisse, συνιδρυτής του Canon français, το οποίο διοργανώνει συμπόσια 2.500 ατόμων σε εορταστική ατμόσφαιρα με κρασί, DJ, αλλαντικά, τυριά και τοπικά προϊόντα. Σε κάθε περίπτωση, ο στόχος είναι να «σπάσει το φράγμα» που εμποδίζει τους νεότερους από το να προσεγγίσουν το κρασί. «Οι νέοι εξηγούν ότι αισθάνονται δέος ή αμηχανία στην ιδέα να αγοράσουν κρασί από μια κάβα: Πιστεύουν ότι πρέπει να είσαι γνώστης ή ειδικός, ή ότι τα κρασιά εκεί είναι ακριβά... ενώ αυτό δεν ισχύει. Υπάρχει μια ανησυχία και μια παρανόηση που πρέπει να ξεπεραστεί», τονίζει ο Paul Escorne.



ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ AGROSCOPE & INRAE

## Επτά νέες ποικιλίες αμπέλου με υψηλή ανθεκτικότητα

**Τ**ην έγκριση επτά νέων ανθεκτικών ποικιλιών ανακοίνωσε το ελβετικό ινστιτούτο γεωργικής έρευνας Agroscope στο πλαίσιο της έκθεσης Agrovina. Οι νέες ποικιλίες, Florisia, Elaris, Orellis, Damona, Valpresia, Dioniso και Taranis είναι το αποτέλεσμα μιας ερευνητικής συνεργασίας διάρκειας άνω των δεκαπέντε ετών μεταξύ της Agroscope και του γαλλικού ινστιτούτου INRAE. Σύμφωνα με δοκιμές που πραγματοποιήθηκαν σε αμπελώνες της Ελβετίας και της Γαλλίας, οι νέες ποικιλίες μπορούν να περιορίσουν τη χρήση μυκητοκτόνων εναντίον του ωίδιου και του περονόσπορου κατά 80% έως 90%, ενώ εμφανίζουν ανθεκτικότητα και στη μαύρη σήψη και το βοτρυόπη.



ΟΙΚΟΣ SOTHEBY'S

## Σε ιστορικά υψηλά οι δημοπρασίες οίνων

**Ε**να από τα ισχυρότερα οικονομικά αποτελέσματα στην ιστορία του τμήματος κρασιών και οινοπνευματωδών ποτών, με τις ετήσιες πωλήσεις του 2025 να φτάνουν τα 127,5 εκατ. δολάρια κατέγραψε ο οίκος Sotheby's. Το ποσό αυτό αντιστοιχεί σε αύξηση 12% σε σχέση με το 2024 και αποτελεί το τέταρτο υψηλότερο ετήσιο σύνολο από την ίδρυση του τμήματος το 1970, επιβεβαιώνοντας τη δυναμική της αγοράς συλλεκτικού οίνου. Η συντριπτική πλειονότητα των πωλήσεων του 2025 αφορούσε κρασί, με 106 εκατ. δολάρια.





Πρόκειται για ένα προσηκτικό βήμα οικονομικού ανοίγματος, σχεδιασμένο ώστε να εξηγηθεί επενδυτικούς και αναπτυξιακούς στόχους. Το αν θα επεκταθεί μένει να αποσαφηνιστεί από τις επόμενες κινήσεις της κυβέρνησης.

## ΑΝΟΙΓΕΙ ΤΗΝ ΑΓΟΡΑ ΚΡΑΣΙΟΥ Η ΣΑΟΥΔΙΚΗ ΑΡΑΒΙΑ

Ελεγχόμενα και σε αυστηρά καθορισμένη κατηγορία μη μουσουλμάνων αλλοδαπών κατοίκων

Για πρώτη φορά μετά το 1952 επιτρέπεται στη Σαουδική Αραβία η νόμιμη πώληση αλκοόλ, η οποία βέβαια απευθύνεται σε αυστηρά καθορισμένη κατηγορία μη μουσουλμάνων αλλοδαπών κατοίκων. Η κίνηση αφορά κυρίως διπλωμάτες και περιορισμένο αριθμό ξένων επαγγελματιών με υψηλή καθαρή περιουσία, σηματοδοτώντας μια προσεκτική αναπροσαρμογή πολιτικής σε ένα από τα πιο συντηρητικά θεσμικά περιβάλλοντα παγκοσμίως. Ειδικότερα, το πρώτο κατάστημα με σχετική άδεια λειτουργεί από τον Ιανουάριο του 2024 στη διπλωματική συνοικία του Ριάντ. Σύμφωνα με πληροφορίες που μετέδωσε το Bloomberg

και άλλα διεθνή μέσα, οι ενδιαφερόμενοι οφείλουν να αποδείξουν ότι δεν είναι μουσουλμάνοι, να κατέχουν το καθεστώς διαμονής «premium residency» που θεσπίστηκε το 2019 και να τεκμηριώνουν υψηλό μηνιαίο εισόδημα. Η διαδικασία ελέγχεται αυστηρά, ενώ οι χώροι λειτουργούν χωρίς διακριτική σήμανση, με ελέγχους καταλληλότητας στην είσοδο και απαγόρευση χρήσης κινητών τηλεφώνων ή λήψης φωτογραφιών. Παρά το γεγονός ότι δεν έχει υπάρξει επίσημη ανακοίνωση, η εξέλιξη εντάσσεται στο ευρύτερο μεταρρυθμιστικό πλαίσιο που προωθεί ο πρίγκιπας διάδοχος Μοχάμεντ μπιν Σαλμάν.



ΑΠΟ 15-17 ΜΑΡΤΙΟΥ



### Εστιάζει στα αφρώδη η Prowein

Στη δυναμική της παγκόσμιας αγοράς των αφρώδων οίνων θα εστιάζει η νέα πρωτοβουλία «Sparkling Visions» της διεθνούς έκθεσης ProWein που θα λάβει χώρα μεταξύ 15 και 17 Μαρτίου στο Dusseldorf της Γερμανίας. Σκοπός της πρωτοβουλίας αυτής είναι να αναδείξει τον κλάδο των αφρώδων οίνων ενώ στο επίκεντρο αυτής της νέας εστίασης θα είναι το ProWein Sparkling Bar που θα βρίσκεται στο χώρο της έκθεσης και που είναι σχεδιασμένο για να αποτελέσει ένα μοντέρνο σημείο συνάντησης.



13-16 ΜΑΡΤΙΟΥ

### Σε νέο χώρο το Οινόραμα

Το Οινόραμα, λόγω της αιφνιδιαστικής απόφασης αναστολής λειτουργίας του Ζαππείου, μεταφέρεται σε νέο χώρο, το ONASSIS READY, και θα διεξαχθεί κανονικά στις προγραμματισμένες ημερομηνίες, 13 – 16 Μαρτίου 2026. Το ONASSIS READY στην περιοχή του Αγ. Ιωάννη Ρέντη είναι ένας νέος και σύγχρονος χώρος υψηλής αισθητικής που ανήκει στο Ίδρυμα Ωνάση.



Το ONASSIS READY δημιουργήθηκε με στόχο τη φιλοξενία πολιτιστικών εκδηλώσεων.

# WineTrails



και **διαδικτυακά**



winetrails



winetrails.gr



Newsletter

# ΑΝ ΒΡΕΙ ΠΑΘΟΣ το αμπέλι θα απλώσει τη ρίζα του ακόμη κι εκεί που δεν έχει ιστορία

«Είμαστε ένα οινοποιείο που βρίσκεται σε μια περιοχά αχαρτογράφητη στον οικότομέα. Προσπαθούμε να δείξουμε ότι η περιοχή του Δομοκού και ειδικά ο αμπελώνας μας είναι από τους πιο σημαντικούς αυτή την στιγμή στην Ελλάδα. Και όλο αυτό το ξεκίνησε ο πατέρας μας, Γιάννης, όταν θέλησε να εκφράσει το πάθος του για την καλλιέργεια αμπελιού. Όλα βέβαια έγιναν με τάξη και σχέδιο, ώστε εμείς σήμερα να είμαστε να θέση να διαχειριζόμαστε έναν αμπελώνα με πολλές εγχώριες αλλά και διεθνείς ποικιλίες, με τρόπο ώστε να δίνει το καλύτερό του φρούτο και να αποδεικνύει ότι ο Δομοκός δεν έχει να ζηλέψει σε τίποτε από τους ιστορικούς αμπελότοπους» θα πουν μεταξύ άλλων τα αδέρφια Γκιρλέμη.

Συνέντευξη στον **Γιάννη Πανάγο**  
Φωτογραφίες **Δημήτρης Δημόπουλος**

**Κ**αλλιέργεια με βιολογικά πρότυπα, πολλή χειρωνακτική δουλειά στον αμπελώνα και μονοποικιλιακές επικέτες που εκφράζουν την ποικιλία στον τόπο της, «έναν δύσκολο αλλά και sold out δρόμο» όπως θα πουν τα αδέρφια Γκιρλέμη, ο οποίος ωστόσο υπηρετεί τον κεντρικό στόχο της επιχείρησης με την ισχυρή οικογενειακή φιλοσοφία. Αυτός δεν είναι άλλος από την ανάδειξη του Δομοκού σε έναν από τους πιο σημαντικούς αμπελότοπους. Προς την ίδια κατεύθυνση και το σχέδιό τους για ανάπτυξη του οινοτουρισμού, για τον οποίο ο Δημήτρης Γκιρλέμης σημειώνει: «Να έρθει ο επισκέπτης να δει τα αμπέλια μας. Να δει την αλήθεια μας».

**Δημήτρη, ως μεγαλύτερος, θα αναλάβεις να διηγηθείς την ιστορία σας στον Δομοκό από την αρχή;**  
Ουσιαστικά ξεκίνησε ως μια «πλάκα» του πατέρα μας. Ήθελε να κάνει ένα δικό του κρασί και ξεκίνησε και αγοράζει κάποια κτήματα. Το 2004 ξεκίνησε η αγορά κτημάτων και ως το 2007 είχαν αγοραστεί γύρω στα 300 στρέμματα άγονης γης, τα οποία μετά από λίγα χρόνια έγιναν 300 στρέμματα ενιαίου ιδιόκτητου αμπελώνα. Από τις αποστραγγιστικές εργασίες που έγιναν, βγήκαν πέτρες και από αυτές χτίσαμε το οινοποιείο.

**Φανίκο, εσύ τι είδες και επέλεξες να μείνεις σε αυτή την παρέα;**

Εγώ τότε, την εποχή εκείνη, από το 2007 ως το 2011, που έκανε την προετοιμασία ο πατέρας μας και άρχισε να φυ-





Έχουμε επιλέξει τον δύσκολο δρόμο των μονοποικιλιακών κρασιών. Είναι πιο εύκολο να μπλεντάρεις και να κάνεις νόστιμα κρασιά

τεύει, σπούδαζα ναυπλιακά. Παράλληλα δούλευα και στο γραφείο του πατέρα μου, που ήταν εκτελωνιστής. Ποτέ δεν πιεστήκαμε να ακολουθήσουμε κάτι. Οπότε ήμασταν εκεί στη φύτευση, εκεί στα πρώτα πειραματικά κρασιά και είδαμε τον κόσμο του κρασιού. Αυτό με έκανε να ασχοληθώ.

**Εγώ γνώρισα τον Γιάννη Γκιρλέμη στον Δομοκό το 2009. Διέκρινα ένα πάθος γι' αυτό που ξεκινούσε και ήταν τότε κι εκείνο το κίνημα που λέγαμε των νέων του 2008, που έμπαινε δυναμικά στη γεωργία.**

Δ.Γ.: Είχε το πάθος, γι' αυτό έκανε όλη αυτή την προετοιμασία. Να βγουν όλες οι πέτρες, να μαζευτούν, να γίνει η φύτευση, να γίνει η μελέτη για τις ποικιλίες ώστε να είναι διαχειρίσιμες και λειτουργικές. Να μην πέφτει η μία ποικιλία πάνω στην άλλη, ούτε στην ωρίμανση, ούτε στον τρύγο.

**Και ποιες είναι αυτές οι ποικιλίες;**

Δ.Γ.: Κοιτάξετε, εμάς το οινοποιείο μας έχει πολλή αγάπη σε ελληνικές ποικιλίες. Έχουμε Μαλαγουζιά και Ασύρτικο σε λευκό, Μαυρούδι-Δομοκού όχι Θράκης. Έχουμε καλλιεργήσει και την ποικιλία Greco που φημολογείται ότι ήταν ελληνική. Λημνιό, το οποίο οινοποιούμε ροζέ. Μετά έχουμε Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah και Chardonnay από διεθνείς ποικιλίες. Έχουμε κάνει και μια νέα φύτευση με τον Φανίκο πριν τέσσερα χρόνια, 70 στρέμματα, όπου έχουμε επενδύσει σε κάποιες ελληνικές ποικιλίες με μεγάλη δυναμική όπως τη Μαυροδάφνη όπου ποντάρουμε πάρα πολύ.

**Φιλοδοξείτε ότι η Μαυροδάφνη του Δομοκού στο Πολυδένδρι θα μπορεί να είναι η αιχμή του δόρατος;**

Δ.Γ.: Φέτος τρυγήσαμε Μαυροδάφνη και πήραμε τα πρώτα δείγματα. Ως ωριμότητα αλλά και φρούτο υπάρχουν πολύ σοβαρά στοιχεία ώστε να κάνουμε ένα πολύ ωραίο κρασί. Δεν θέλω να πω μεγάλο κρασί, γιατί είναι μεγάλη κουβέντα.

**Μπορεί αυτή η ποικιλία να προσδώσει μια άλλη ταυτότητα στο οινοποιείο σας;**

Δ.Γ.: Είμαστε ένα οινοποιείο που βρίσκεται σε μια περιοχή αχαρτογράφητη στον οικότομο. Εμείς προσπαθούμε να δείξουμε ότι η περιοχή του Δομοκού και ειδικά ο αμπελώνας μας είναι από τους πιο σημαντικούς στην Ελλάδα. Είναι ενιαίος και ιδιόκτητος. Κάθε χρόνο έχουμε παραγωγές, οι οποίες πίνουν τα σπάνια μας και ακόμα παραπάνω. Οι οινολόγοι μας είναι ευχαριστημένοι. Έχουμε μπει σε έναν οικότομο που έχει αγαπήσει τα προϊόντα μας. Αυτό είναι πολύ σημαντικό για να επενδύσουμε πάνω στο αμπέλι. Γιατί αυτή είναι η δική μας δυνατότητα: Αν δεν έχεις το σωστό φρούτο δεν θα βγάλεις σωστό αποτέλεσμα στο οινοποιείο.

**Φανίκο, αν ξεκινάγατε τώρα, τι θα άλλαζες εσύ;**

Ο αμπελώνας έχει στηθεί πολύ όμορφα και λειτουργικά. Εκεί δεν θα άλλαζα τίποτα. Αυτό που είδαμε στην αγορά είναι

**Ο Δομοκός ήταν ένας τόπος που οι καλλιέργειές του ήταν τελείως διαφορετικές από αμπέλι.**

Ό,τι αμπέλι έχουμε ανακαλύψει εμείς ήταν είτε Αγιωργίτικο -από τη Νεμέα- είτε κάποιο λευκό Μοσχάτο. Το μόνο που ανακαλύψαμε ήταν το Greco σαν ιστορία. Έχει αναφορές στον τόπο αυτή η ποικιλία.

**Το Greco το φυτεύσαμε το 2010, είναι σε πλήρη παραγωγή, απλά δεν βγαίνει κάθε χρόνο.**

Μέχρι πριν τέσσερις μήνες κυκλοφορούσε η χρονιά του 2018. Έχει πολλές ιδιαιτερότητες. Οξειδώνεται πολύ εύκολα. Έχει χαρακτηριστικά Ασύρτικου: Το πετρέλ, την αλμυρότητα που μπορεί να σου βγάλει και εμείς θέλουμε κάποια σπάνια χαρακτηριστικά για να γίνει ένα κρασί. Τώρα κυκλοφορεί του 2023 και είναι τρεις σκάλες ανώτερο από του 2018. Είναι ένα κρασί λευκό, το οποίο μπορείς να το πιεις μετά από 5-6 χρόνια.

**Καλλιεργούμε σε πρότυπα βιολογικής γεωργίας**

αλλά ακόμη δεν είμαστε πιστοποιημένοι. Αυτή τη στιγμή είμαστε ολοκληρωμένη διαχείριση. Αξίζει να πούμε ότι ο πατέρας μας, όταν έκανε την αγορά των κτημάτων, υπολόγισε και κάποια κτήματα, ακτίνα 1.500 στρεμμάτων, γύρω από τον αμπελώνα και για τυχόν επέκταση στο μέλλον αλλά και για προστασία από άλλες καλλιέργειες, ψεκασμούς κ.λπ.. Δεν θέλουμε να χαλάσει το περιβάλλον γύρω από το κτήμα μας, αν σκεφθεί κανείς και τη συνεχή ανάπτυξη των φωτοβολταϊκών.



«Όταν φτάσεις στο σημείο να πάρεις από το **αμπέλι** την παραγωγή που θες, **σημαίνει** ότι θα κάνεις το κρασί που θες», τονίζουν τα **αδέλφια** Φανίκος (αριστερά) και Δημήτρης Γκιρλέμης στην εφ' όλης της ύλης **συνέντευξη** τους στον Γιάννη Πανάγο.

ότι όταν έκανε ο πατέρας τον αμπελώνα μαζί με κάποιους ειδικούς, επέλεξαν αυτές τις ποικιλίες και βάσει νομοθεσίας. Οπότε τότε ο αμπελώνας στήθηκε με 65% λευκές ποικιλίες και 35% κόκκινες γιατί ήταν πιο λειτουργικές και διαχειρίσιμες και η αγορά απορροφάει τα λευκά κρασιά λίγο πιο γρήγορα. Έτσι μπήκαν και οι διεθνείς ποικιλίες. Οπότε στην ουσία τώρα στη νέα φύτευση επενδύσαμε πιο πολύ σε ελληνικές για να διορθώσουμε λίγο την αναλογία. Βάλαμε Μαυροδάφνη και Μαυροτράγανο και συμπληρώσαμε με Riesling, Gewürztraminer και Grenache.

**Νομίζω ότι δεν σας λείπει τίποτα. Το θέμα είναι αν μπορεί τελικά μια οινοποιητική μονάδα να διαχειριστεί με τον κατάλληλο τρόπο όλες αυτές τις ποικιλίες. Θεωρώ ότι αυτό δυσκολεύει στο να εμβαθύνει κανείς στη διαχείριση.**

Φ.Γ.: Εμείς έχουμε επιλέξει έναν δρόμο λίγο πιο δύσκολο, καθώς τα περισσότερα κρασιά μας είναι μονοποικιλιακά. Είναι πιο εύκολο να μπλεντάρεις και να κάνεις νόστιμα κρασιά. Θέλουμε να δείξουμε και την ποικιλία, και το χαρακτήρα και την τοποθεσία. Δηλαδή να πιάσουμε την τοπικότητα της ποικιλίας και να αναδείξουμε ότι ο Δομοκός δεν έχει να στερηθεί κάτι.

**Δημήτρη, έχεις κάνει καθόλου λογαριασμό; Με τι κόστος γίνεται αυτό το σταφύλι καταρχήν, πριν πάμε στο κρασί, το οποίο παράγει το δικό σας κτήμα;**

Δ.Γ.: Όλες οι δουλειές γίνονται χειρωνακτικά. Από το κλάδεμα, το ξεβλάστεμα έως και τον τρύγο είναι όλα χειρωνακτικά. Έχουμε επιλέξει με τον Φανίκο τον δύσκολο δρόμο, δηλαδή όσο το δυνατόν λιγότερη μηχανική καλλιέργεια για να μην αποτυπώνουμε και ρύπους στο περιβάλλον. Αλλά και για το φρούτο που παραλαμβάνουμε στο οινοποιείο, ώστε μην γίνεται έξτρα η διαλογή στο οινοποιείο. Η διαλογή να γίνεται στο αμπέλι αν χρειαστεί.

**Οινολογικά τώρα, Φανίκο, ποιος έχει τη βασική ευθύνη; Απ' ό,τι κατάλαβα τη βασική ευθύνη του αμπελώνα την έχει ο Δημήτρης.**

Φ.Γ.: Οινολόγο έχουμε τον Γρηγόρη Σκοπελίτη. Είναι αθόρυβος, αλλά τα αποτελέσματά του κάνουν θόρυβο. Συνεργαζόμαστε μαζί του από την αρχή σχεδόν. Τα πρώτα βήματα της αγοράς για τα κρασιά μας έγιναν με το Γρηγόρη.

**Επομένως, σας δείχνει λίγο το δρόμο και τι θα του φέρετε από τον αμπελώνα;**

Φ.Γ.: Στην ουσία αυτό που κάνουμε είναι ότι εμείς που είμαστε και στην αγορά με τον Δη-

**Στο πλάνο μας είναι στα επόμενα πέντε χρόνια το οινοποιείο μας να είναι πλήρως επισκέψιμο με δράσεις στη φύση.** Μας ενδιαφέρει η ανάπτυξη στον οινοτουρισμό. Τα πρώτα βήματα θα ξεκινήσουν από το καλοκαίρι που έρχεται με ένα νέο κτίριο και με μια διαδραστική οινογνωσία και tour των επισκεπτών στον αμπελώνα. Εγώ, σαν Δημήτρης, μου αρέσει να έρθει ο επισκέπτης να δει τα αμπέλια. Να δει από πού προέρχεται το κρασί αυτό που πίνει στο σπίτι του και να δει την αλήθεια μας. Μου αρέσει πολύ να βλέπω την αλήθεια πίσω από ένα πρόσωπο, πίσω από μια φιάλη, πίσω από ένα οινοποιείο. Να δει τι υπάρχει.



μήτηρ βλέπουμε την τάση, βλέπουμε τα στοιχεία που έχουμε και προσπαθούμε να κατευθύνουμε τον Γρηγόρη στα κρασιά που θέλουμε να φτιάξουμε. Έτσι έγινε και το Λημνιό. Βγήκε το 2017 η σοδειά πρώτη φορά σε σπιλ ανοικτό χρώμα ροζέ με μια ωραία φιάλη με γυάλινο πώμα. Αφουγκραστήκαμε την αγορά, είδαμε τι ήθελε και είπαμε ότι θα βγάλουμε το Λημνιό σε μια εκδοχή που δεν υπήρχε.

**Έχετε κάνει σημαντική δουλειά και στην αισθητική της ετικέτας σας και στις φιάλες. Νομίζω ότι δεν φείδεστε χρημάτων και στην επιλογή της φιάλης;**

Δ.Γ.: Ακόμα και σε αυτό μέσα στο οινοποιείο υπάρχει μια υποεταιρεία δική μου με έδρα το Λονδίνο που σχεδιάζω packaging και ετικέτες. Είμαστε από πάνω σε όλο το κομμάτι.

**Τώρα η διάθεση, η πώληση. Για μένα, από την εμπειρία που έχω τόσα χρόνια που παρακολουθώ το χώρο, θεωρώ πάντα ότι το πιο δύσκολο τελικά κομμάτι είναι η πώληση. Είναι έτσι;**

Δ.Γ.: Σε μια ζυγαριά τα βάζεις και για μας γέρνει ότι δεν είναι έτσι. «Σπαθί» μας είναι η ποιότητά μας, έχουμε τον αμπελώνα τον δικό μας, οπότε αυτός ο καταναλωτής που θα δοκιμάσει, θα μείνει.

Φ.Γ.: Και όχι μόνο αυτό. Δεν θα βγάλουμε ποτέ κρασιά τα οποία δεν είναι έτοιμα ή δεν αρέσουν σε μιάς. Οπότε από εκεί ξεκινά η πώληση. Όταν κάτι το υποστηρίζεις και σου αρέσει, δεν έχεις θέμα στην πώληση.

**Φανίκο, εσύ που ασχολείσαι λίγο παραπάνω με τα οικονομικά τώρα, τι κόστος φιάλης υπολογίζεις κατά μέσο όρο στη δουλειά σας;**

Δεν είναι στάνταρ, γιατί έχει να κάνει με πολλά. Υπάρχουν χρονιές κατά τις οποίες οι παραγωγές μας είναι πιο μικρές. Τα προηγούμενα χρόνια είχαμε κάποια σημάδια από περονόσπορο και η παραγωγή μειώθηκε. Από τη στιγμή που μειώνεται η παραγωγή, αυξάνεται το κόστος. Σαν κόστος φιάλης, θα σου πω ότι έχουμε ακριβές φιάλες. Είναι από το εξωτερικό, από καλές υαλοργίες. Η φιάλη μόνο είναι κοντά στα 2,5 ευρώ. Από εκεί και πέρα καψύλλια, φελλοί, οινολογικά υλικά, καλλιέργεια. Στα κρασιά ευρείας κατανάλωσης είναι κοντά στα 60 με 65 λεπτά. Έχουμε επιλέξει για όλα συνεργάτες για τους οποίους είμαστε σίγουροι.

**Φανίκο, ποιο θεωρείς ότι είναι αυτή τη στιγμή το μεγαλύτερο όπλο σας, σε αυτή την προσπάθεια που κάνετε να καθιερώσετε το κρασί σας;**

Το μεγαλύτερο όπλο είναι ότι είμαστε παρόντες, ότι είμαστε από πάνω. Ότι έχουμε σταθερό κορμό στο

**Σε κάποιες ετικέτες έχουμε επενδύσει και με ονομασίες για να μπορούμε να λέμε και πράγματα.**

Δηλαδή, το Greco κυκλοφορεί σε μια ετικέτα που λέγεται «Rimpatrio», επαναπατρισμός της ποικιλίας. Μια Μαλαγουζιά που βγάζουμε λέγεται «La Terre Pres du Soleil», η γη κοντά στον ήλιο, επειδή είναι το πιο βορεινό αμπελοτόπι της Μαλαγουζιάς και πήραμε μόνο αυτό για την ετικέτα.

**Με δέκα χρόνια ζωής στην πώληση οίνου, η παραγωγή μας είναι 250 με 300 χιλιάδες φιάλες τον χρόνο. Δεν είμαστε σε κάποιο αποκλειστικό δίκτυο, είμαστε sold out κάθε χρόνο και δουλεύουμε με όλους.**

Πάμε στις κάβες, πάμε στους χονδρέμπορους, και μετά είναι και κάποια ραντεβού που θα κάνουμε εμείς με κάποια εστιατόρια, τα οποία κρασιά θα προμηθευτούν από τις κάβες ή τους χονδρέμπορους.

**Τοπικά το 90% των μαγαζιών έχει τα προϊόντα μας και επειδή υπάρχουν και καλοκαιρινοί προορισμοί στην ευρύτερη περιοχή μπορεί να είναι και 8-9% τότε από 5-6% σήμερα.**

**Εξαγωγές κάνουμε στοχευμένα σε 3-4 χώρες.**

Αυτή την εποχή είναι μικρό το ποσοστό, γιατί τιμολογιακά είμαστε λίγο υψηλά για την εξαγωγή, μετά από την κρίση και τον κορονοϊό και είμαστε γύρω στο 15-20% της παραγωγής.

αμπέλι, γιατί αν δεν υπάρχει το αμπέλι δεν υπάρχει προϊόν. Δηλαδή, η ομάδα που έχουμε εμείς, από τότε που ξεκίνησε ο πατέρας μου, χτίζεται, μεγαλώνει και έχουμε την ευτυχία να έχουμε αυτούς που είχαμε και τότε και να προσθέτουμε άτομα. Να μαθαίνουμε σε νέα άτομα τη δουλειά.

**Δημήτρη, πόσα χρόνια είσαι μέχρι τώρα σε αυτή την υπόθεση; Και πόσο ευχαριστημένος μπορείς να δηλώσεις με αυτό το οποίο κάνεις και τι ακόμα ονειρεύεσαι γύρω από αυτό;**

Είμαι εδώ ενεργά μετά τις σπουδές μου, από το 2010. Εγώ είμαι ευχαριστημένος που η ομάδα είναι η ίδια, ότι παιδιά και γονείς είναι στο οινοποιείο, δηλαδή ότι ήταν οι γονείς σε εποχή του πατέρα μου και τώρα είναι τα παιδιά τους. Αυτό είναι πολύ σημαντικό. Ότι μαθαίνουν τη δουλειά. Έχουμε τον ίδιο οινολόγο από την αρχή και είμαστε συνοδοιπόροι, δηλαδή ο οινολόγος τώρα είναι συνεργάτης και οικογένειά μας. Πιστεύω ότι αυτό το εξελίσσουμε τόσο ωραία, αρμονικά και αργά, γιατί το αργό για μένα έχει σημασία. Δηλαδή θα μπορούσαμε να πάμε γρήγορα αλλά να μην έχουμε το αποτέλεσμα που θέλουμε. Αυτό που μου έχει δείξει εμένα το αμπέλι είναι ότι θέλει υπομονή. Το κρασί είναι υπομονή. Από εκεί και πέρα υγεία και όλα έρχονται.

**Εσύ, Φανίκο, που άφησες τα Ναυτιλιακά για να ασχοληθείς με το κρασί και την οινοποιία, τι ονειρεύεσαι ακόμα σε σχέση με αυτό το project και πού μπορεί να φτάσει; Θα ενδιέφερε, ως πούμε, το Κτήμα Γκιρλέμι μια νέα ζώνη καλλιέργειας; Θα σας ενδιέφερε να περάσετε και σε άλλη κλίμακα πέρα από αυτή την οποία επιτρέπει ο τόπος του Δομοκού;**

Εγώ αυτό που βλέπω και αυτό που μου αρέσει και αυτό που θέλω και ονειρεύομαι είναι το οινοποιείο να γίνει επισκέψιμο, να μάθουν όλο και πιο πολλοί τον τόπο, γιατί ο πατέρας μας γι' αυτό το έκανε. Το κρασί σαν κρασί δεν τον ιντρίγκαρε ποτέ, ούτε έπινε πολλά κρασιά, ούτε μας έφερνε φιάλες στο σπίτι να πιούμε όλοι μαζί. Τον ιντρίγκαρε η καλλιέργεια. Και αυτό που θέλει και αυτός και αυτό που μας έχει περάσει και εμάς είναι να αναδειξουμε τον τόπο. Κάναμε προσπάθεια γιατί ο Δομοκός δεν είχε πολλά οινοποιεία, δεν είχε υποδομές. Τώρα γίνεται μια συλλογική προσπάθεια και με εμάς και με άλλα οινοποιεία που έχουμε καλά αποτελέσματα και αυτό θα είναι για εμάς το ευτυχές. Να έρθουν όσοι πιο πολλοί μπορούν να δουν το αποτέλεσμα, να συμμετέχουν δηλαδή στον τρύγο, στο κλάδεμα, να γίνει ο αγροτουρισμός ο συμμετοχικός. Αυτό θα με ικανοποιήσει εμένα. Γιατί βλέπουμε ακόμα και από τις οικογένειές μας ότι, όταν πάμε εκεί, υπάρχει το χαμόγελο, υπάρχει την ανάγκη να περπατήσεις στο αμπέλι, αυτό για μένα είναι η ζωή όλη.



**Το μεγαλύτερο όπλο μας είναι ότι είμαστε παρόντες, είμαστε από πάνω**

θα πουν τα αδέρφια Γκιρλέμι Ότι έχουμε σταθερό κορμό στο αμπέλι, γιατί αν δεν υπάρχει το αμπέλι δεν υπάρχει προϊόν. Η ομάδα που έχουμε, από τότε που ξεκίνησε ο πατέρας μου, χτίζεται, μεγαλώνει. Και πάνω από όλα πηγαίνουμε αρμονικά και αργά, γιατί το αμπέλι θέλει υπομονή και το κρασί είναι υπομονή.



## γλυκά κρασιά



Η σειρά της παρουσίασης των οινοποιείων είναι τυχαία.



# ΟΤΑΝ Η ΓΕΥΣΗ ΕΧΕΙ ΜΝΗΜΗ

Αναπόσπαστο μέρος της ελληνικής παράδοσης και γαστρονομικής κουλτούρας αποτελούν τα γλυκά κρασιά, με τη γεύση τους εντυπωμένη βαθιά στη γευστική μνήμη

Κείμενο **Ηλίας Ανδρεάκης** ❖

**Β**ελούδινες υφές, αρώματα και πλούσιες γεύσεις προσφέρουν τα ελληνικά γλυκά κρασιά, τα οποία έχουν να επιδείξουν μια μακρά ιστορική παρουσία με το νήμα να βρίσκει την άκρη του στην Αμβροσία, τη μυθική τροφή των θεών της αρχαίας Ελλάδας, και τη λατρευτική χρήση του γλυκού οίνου σε θρησκευτικές τελετές. Στον ρου της ιστορίας και στα διαφορετικά μικροκλίματα και ποικιλίες αμπέλου των περιοχών της Ελλάδας, η παραγωγή γλυκών οίνων αναδεικνύει την πολυπλοκότητα των οινοποιητικών παραδόσεων. Η υπερωρίμανση των σταφυλιών πάνω στο αμπέλι -όψιμος τρύγος, το λιάσιμο των κομμένων σταφυλιών ή και ακόμα η βοήθεια του μύκητα *Botrytis cinerea* - ευγενής σήψη, βοηθούν στην αυξημένη περιεκτικότητα του καρπού σε σάκχαρα και κατά συνέπεια στην παραγωγή γλυκών οίνων, ενώ άλλες μέθοδοι συνίστανται στην προσθήκη οινοπνεύματος κατά την αλκοολική ζύμωση ή την προσθήκη οινοπνεύματος πριν την έναρξη της αλκοολικής ζύμωσης. Να σημειωθεί ότι η Ελλάδα διαθέτει μια εξαιρετική παράδοση στην παραγωγή γλυκών κρασιών ΠΟΠ από γηγενείς και με παραδοσιακές μεθόδους όπως το λιάσιμο και συγκεκριμένα τα ΠΟΠ Σαντορίνη (*Vinsanto*) από Ασύρτικο και Αηδάνι, ΠΟΠ Σάμος από Μοσχάτο Άσπρο με δύο τύπους (*Samos Vin Doux* και *Samos Nectar*), ΠΟΠ Μονεμβασιά-Malvasia (Πάρος, Μονεμβασιά κ.α.), ΠΟΠ Μαυροδάφνη Κεφαλονιάς, ΠΟΠ Μοσχάτος Ρόδου, ΠΟΠ Μοσχάτος Λήμνου, ΠΟΠ Σητεία (*Malvasia*) και ΠΟΠ Λιάτικο (Κρήτη). Αυτά τα κρασιά αποτελούν ιδανικά επιδόρπια, συνοδεύουν εξαιρετικά αλμυρές και γλυκές γεύσεις, ενώ πρωταγωνιστούν και στη μαγειρική.



# Με τη δύναμη της φύσης

Ο πρώτος εγχώριος επιδόρπιος οίνος από ποικιλία Ασύρτικο με ευγενή σήψη

**ΤΟ «ΑΣΥΡΤΙΚΟ ΓΛΥΚΟ 2020»** είναι ένας premium επιδόρπιος οίνος με βοτρυτή που κυκλοφόρησε στα τέλη του 2025 από το Οινοποιείο Γκιρλέμι. Για την παραγωγή του χρησιμοποιήθηκαν προσβεβλημένα σταφύλια από ευγενή σήψη, που συλλέχθηκαν με την ελάχιστη δυνατή καταπόνηση. Το 2020 ήταν μία χρονιά που, όπως έκρινε η ομάδα οινολόγων και αμπελουργών του Κτήματος, οι κλιματικές συνθήκες ήταν ευνοϊκές για την ανάπτυξη βοτρυτή. Τις δροσερές νύχτες με υψηλά ποσοστά υγρασίας διαδέχονταν ζεστά μεσημέρια με ηλιοφάνεια και, σε συνδυασμό με τον Ενιπέα ποταμό που εκβάλλει κοντά στον αμπελώνα, δημιουργήθηκαν οι κατάλληλες προϋποθέσεις ώστε να αναπτυχθεί βοτρυτής στα 20 στρέμματα που επιλέχθηκαν από το αμπελοτόπι της ποικιλίας Ασύρτικο του ενιαίου ιδιόκτητου αμπελώνα της οικογένειας στο Πολυδένδρι Δομοκού. Έτσι, ο τρύγος πραγματοποιήθηκε στις 8 Νοεμβρίου 2020 και η αλκοολική ζύμωση διήρκεσε 65 ημέρες. Το κρασί εμφιαλώθηκε το Μάιο του 2022 σε 6.000 φιάλες συνολικά, από τις οποίες θα κυκλοφορούν επίσης στην αγορά μόλις 400, καθώς στόχος του Οινοποιείου είναι να φανεί η εξέλιξή του στο πέρασμα των χρόνων. Πρόκειται για μια επκέτα με συμβολική σημασία για την οικογένεια καθώς αποτελεί τον θυρέο της.



Τα αδέρφια Φανίκος και Δημήτρης Γκιρλέμις

## Ασύρτικο Γλυκό 2020

Οινοποιείο: **Οινοποιείο Γκιρλέμι**  
Περιοχή: **Πολυδένδρι Δομοκού**



### Η γλυκύτητα ισορροπεί με την οξύτητα

Το χρώμα του οίνου είναι διαυγές κιτρινοπράσινο με σταχί αντανάγεις. Στη μύτη κυριαρχούν αρώματα από κυδώνι, τίλιο, μέλι και φλούδα πορτοκαλιού. Στο στόμα η γλυκύτητα ισορροπεί με την οξύτητα, ενώ είναι έντονη η αίσθηση μεταλλικότητας και οι γεύσεις ώριμων φρούτων και μελιού, συνοδεύοντας μια ευχάριστη και μακρά επίγευση.

# Μαλαγουζιά, η ξελογιάστρα

Αρωματική μύτη με νότες λευκόσαρκων φρούτων. Στο στόμα η μεγάλη λιπαρότητα ισορροπεί με το γλυκό υπόβαθρο και την εξαιρετική οξύτητα

**ΠΕΝΗΝΤΑ ΕΝΑ ΧΡΟΝΙΑ ΠΡΙΝ**, το 1975, μια ξεχασμένη ποικιλία τραβά την προσοχή του Βαγγέλη Γεροβασιλείου, νεαρού τότε οινολόγου στο Κτήμα Πόρτο Καρράς. Τη μελετά και, δύο χρόνια αργότερα, τη δοκιμάζει στην πράξη: Σε ένα μικρό βαρέλι οينوποιεί ένα αρωματικό, γλυκό λευκό κρασί. Το δείγμα αξιολογείται από λίγους εκλεκτούς δοκιμαστές: τον Γιάννη Καρρά, εμπνευστή και ιδρυτή του ιστορικού Κτήματος Πόρτο Καρράς, τη Δρ. Σταυρούλα Κουράκου, τη μεγάλη κυρία του ελληνικού κρασιού, και τον Εμίλ Πείνό, πατέρα της σύγχρονης οινολογίας. Η ετυμολογία είναι ομόφωνη: Το κρασί είναι τόσο καλό, που η ποικιλία αξίζει να βγει στο φως. Εμφιαλώνονται λίγες φιάλες και ο Γιάννης Καρράς, περήφανος, τις προσφέρει στους υψηλούς καλεσμένους του. Ο ενθουσιασμός είναι τόσοσ που το κρασί παίρνει το όνομα «Ξελογιάστρα». Από εκείνη τη στιγμή ξεκινά η καθιέρωση της Μαλαγουζιάς. Το 1981, ο Βαγγέλης Γεροβασιλείου δημιουργεί το ομώνυμο Κτήμα στην Επανομή και φυτεύει την ποικιλία. Από τη δεκαετία του '90, η Μαλαγουζιά φυτεύεται σταδιακά σε όλη την Ελλάδα, ο-

## Μαλαγουζιά από υπερώριμα σταφύλια

Οينوποιεί: **Κτήμα Γεροβασιλείου**

Οινολόγος: **Αργύρης & Βαγγέλης Γεροβασιλείου**

Περιοχή: **Επανομή Θεσσαλονίκης**

νοποιείται από πολλούς παραγωγούς και, με τον καιρό, κατακτά τη θέση της στον παγκόσμιο οινικό χάρτη - από ένα μικρό βαρέλι σε μια μεγάλη ιστορία.

**Σήμερα**, περισσότερα από τα μισά των 1.100 στρεμμάτων του Κτήματος Γεροβασιλείου είναι φυτεμένα με Μαλαγουζιά. Εκτός από την ξηρή μονοποικιλιακή και σε χαρμάνι εκδοχή της, παράγεται και ένα κρασί από υπερώριμα σταφύλια, που μένουν πάνω στα κλήματα μόνο τις χρονιές που το επιτρέπουν οι καιρικές συνθήκες. Τα σταφύλια ζυμώνουν, με αργή ζύμωση που ολοκληρώνεται μίνες μετά, σε γαλλικά δρύινα βαρέλια, όπου και ωριμάζουν για δύο χρόνια. Το κρασί παράγεται σε μικρές ποσότητες, γεγονός που το καθιστά δυσεύρετο.





## Η ενέργεια του ηφαιστείου σε μία φιάλη

Ο πρώτος επιδόρπιος οίνος για  
το boutique οινοποιείο της Θηρασιάς

**ΕΠΕΙΤΑ** από οκτώ χρόνια ωρίμανσης σε γαλλικά δρύινα βαρέλια, το 8 ετών Vinsanto του οινοποιείου Mikra Thira αποκαλύπτει την πιο συμπυκνωμένη και φωτεινή έκφραση της Σαντορίνης: Την ενέργεια του ηφαιστείου, τη δύναμη του Αιγαίου και την παράδοση ενός τόπου που έχει μάθει να δημιουργεί κρασιά μεγάλης αντοχής και χαρακτήρα. Για τη δημιουργία του χρησιμοποιήθηκαν παλαιά, αυτόριζα αμπέλια Ασύρτικου (95%) και Αηδανιού (5%) που καλλιεργούνται στη γη της Σαντορίνης, σε ένα μοναδικό ηφαιστειογενές έδαφος από ελαφρόπετρα, τέφρα και πυριτικά πετρώματα. Τα σταφύλια λιάζονται φυσικά για 7–10 ημέρες, ώστε να συγκεντρώσουν αρώματα και γεύσεις, ακολουθεί μια αργή ζύμωση και στη συνέχεια το κρασί αφήνεται να ωριμάσει για οκτώ χρόνια σε δρύινα βαρέλια των 225 λίτρων. Η παραγωγή είναι σπάνια και περιορισμένη, μόλις 1.000 φιάλες, αποκλειστικά διαθέσιμη στη Θηρασιά και τη Σαντορίνη.

### Vinsanto 8 ετών παλαίωσης

Οινοποιείο: **Mikra Thira**  
Περιοχή: **Θηρασιά**



# Σύμβολο το Λιαστό της Σιάτιστας

Η σπάνια τεχνική που εφαρμόζει το Οινοποιείο Δύο Φίλοι δίνει προστιθέμενη αξία στο κρασί

**ΤΟ ΛΙΑΣΤΟ** «Το Κελάρι του Ταπνού» από το οινοποιείο Δύο Φίλοι αποτελεί μια ξεχωριστή έκφραση της οινικής κληρονομιάς της Σιάτιστας, με χαρακτήρα ιδιαίτερα εκλεπτυσμένο. Η μοναδικότητά του ξεκινά από τον τρόπο παρασκευής του. Σε αντίθεση με την κλασική πρακτική, όπου τα σταφύλια λιάζονται στον ήλιο, εδώ ακολουθείται μια σπάνια τεχνική: Τα σταφύλια λιάζονται υπό σκιά. Η αργή αυτή διαδικασία επιτρέπει πιο ισορροπημένη αφυδάτωση, διατηρεί την καθαρότητα του φρούτου και οδηγεί σε ένα κρασί με βάθος, συμπύκνωση και αρμονία. Στο ποτήρι αποκαλύπτονται αρώματα αποξηραμένων φρούτων, μελιού και γλυκών μπαχαρικών, με βελούδινη υφή και μακρά, ζεστή επίγευση. Στο οινοποιείο, όμως, η εμπειρία δεν περιορίζεται στη γεύση. Διατίθενται επίσης ξεχωριστές ζωγραφιστές, χειροποίητες φιάλες, μοναδικές δημιουργίες δια χειρός της Γεωργίας Γκουτζιαμάνη.



Κάθε φιάλη της Γεωργίας Γκουτζιαμάνη είναι διαφορετική, μετατρέποντας το Λιαστό σε μια συλλεκτική επιλογή υψηλής αισθητικής.

## Το Κελάρι του Ταπνού

Οινοποιείο: **Δύο Φίλοι**

Οινολόγος: **Παναγιώτης Θαμνίδης**

Περιοχή: **Σιάτιστα**

**GD**  
**FB**  
**DIOFILI**  
Winery of Siatista



ΑΝΑΠΑΥΣΕΩΣ 5, ΣΙΑΤΙΣΤΑ 50300

T. 24650 22224

EMAIL: info@diofili.gr

www.diofili.gr





## Κάθε γουλιά, μια ανακάλυψη

Ερυθρός γλυκός λιαστός οίνος από υπέρωριμα σταφύλια Ασύρτικου, Μαντηλαριάς και Μαυράθηρου της Θηραϊκής γης, εσοδείας 2008

**Η ΠΡΩΤΗ ΥΛΗ** για το Mavrathiro ΠΓΕ, το οποίο κυκλοφόρησε για πρώτη φορά το 1974, προέρχεται από τον αμπελώνα Στάση - Ακρωτήρι με τα αμπέλια να καλλιεργούνται παραδοσιακά σε πεζούλες στο αμμώδες και ηφαιστειακής προέλευσης χώμα της Σαντορίνης, κυρίως ασβεστολιθικής σύστασης. Ο υπέρωριμος τρύγος έλαβε χώρα τον Αύγουστο του 2008, ακολούθησε λιάσιμο 10-12 ημερών, συναινοποίηση των τριών ποικιλιών και επιπλέον διετής παλαίωση σε γαλλική δρυ, 220lt. Ένα γλυκό κρασί (11,5% vol.), με απίστευτα σκούρο χρώμα, σχεδόν μαύρο. Άρωμα μαρμελάδας βύσσινου και βατόμουρου, κανέλλας και γαρύφαλλου. Πλούσια και γεμάτη γεύση που θυμίζει μέλι, μπαχαρικά σε μεγάλη ποικιλία και ξηρούς καρπούς. Η οξύτητα του κρασιού είναι πολύ ωραία και ισορροπημένη και η επίγευση μακράς διάρκειας, γλυκιά και πιπεράτη. Το Μαυράθηρο δεν ζητά την προσοχή του οινόφιλου. Την κερδίζει, κάνοντας κάθε γουλιά μια μικρή ανακάλυψη, μια εμπειρία που θυμίζει γιατί αγαπάει κανείς το κρασί και τη Σαντορίνη.

### Mavrathiro 2008

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



# Παράδοση αιώνων μία κομψή φιάλη

Γλυκό ΠΟΠ Μοσχάτο Λήμνου, μια ανεπανάληπτη οινική εμπειρία

**ΣΤΗ ΓΗ ΤΗΣ ΛΗΜΝΟΥ**, εκεί όπου το ηφαιστειογενές έδαφος συναντά το αιγαιοπελαγίτικο φως και τους θαλασσινούς ανέμους, γεννιέται ένα από τα πιο ξεχωριστά γλυκά κρασιά της Ελλάδας: Ο ΠΟΠ Μοσχάτος Λήμνου. Ένα κρασί που δεν είναι απλώς προϊόν αμπελοκαλλιέργειας, αλλά ζωντανή συνέχεια μιας παράδοσης αιώνων. Τα Limnos Wines συνεχίζουν την παράδοση παράγοντας τρεις γλυκούς οίνους: Μοσχάτος Γλυκός Π.Ο.Π. Λήμνου που είναι η φρέσκια εκδοχή του γλυκού Μοσχάτου Αλεξανδρείας, το Θύμισες Γλυκό με έξι χρόνια παλαίωση και το Λιαστό.

Η ποικιλία Μοσχάτο Αλεξανδρείας έφτασε στη Λήμνο στις αρχές του 20ού αιώνα (περίπου το 1910) και γρήγορα ρίζωσε βαθιά στο νησί. Παρότι αγαπά τη ζέση και καλλιεργείται σε διάφορες περιοχές της Ελλάδας, στη Λήμνο φαίνεται να βρήκε το ιδανικό *terroir*. Το ιδιαίτερο μικροκλίμα του Αιγαίου, οι ήπιοι χειμώνες, τα άνυδρα καλοκαίρια και το πλούσιο σε ανόργανα στοιχεία ηφαιστειογενές έδαφος προσδίδουν στην ποικιλία μοναδική αρωματική ένταση και συμπύκνωση. Το γλυκό ΠΟΠ Μοσχάτος Λήμνου αποτελεί τη ναυαρχίδα της οινοπαραγωγής του νησιού. Παράγεται αποκλειστικά από Μοσχάτο Αλεξανδρείας και ξεχωρίζει για τα έντονα αρώματα λευκών ανθέων και ώριμων φρούτων, τις νότες μελιού και εσπεριδοειδών, το

πλούσιο, γεμάτο σώμα με ισορροπημένη οξύτητα και τη μακρά, απολαυστική του επίγευση. Η φυσική γλυκύτητά του και η αρωματική του πολυπλοκότητα το καθιστούν μοναδικό σε πανελλήνιο επίπεδο. Συνοδεύει ιδανικά παραδοσιακά γλυκά, φρούτα, παλαιωμένα τυριά ή απολαμβάνεται μόνο του ως επιδόρπιο.

## Με ιστορία που χάνεται στα βόθρα των αιώνων

Η ιστορία του λημνιώτικου κρασιού χάνεται στα βόθρα του χρόνου. Ήδη από τα έπη του Ομήρου, η Λήμνος αναφέρεται ως τόπος στενά συνδεδεμένος με το κρασί. Σήμερα, το κρασί Λήμνου συνεχίζει να διακρίνεται σε ελληνικούς και διεθνείς διαγωνισμούς, επιβεβαιώνοντας τη διαχρονική του αξία.



## Θύμισες Γλυκός

Περιοχή: **Limnos Wines**

Περιοχή: **Λήμνος**

**NAVITAS 2919 M**  
NAVITAS WINERY

2919 M(έτρα), όσο και το υψόμετρο του Μύτικα, είναι το όνομα αυτού του single vineyard Cabernet Sauvignon από το Λιτόχωρο Πιερίας, που παράγεται μόνο σε 4.800 φιάλες. Τυπικά αρώματα της ποικιλίας, στόμα πλούσιο με ζουμερό φρούτο, τανίνες ώριμες και δομημένες, ισορροπημένη οξύτητα. Τελείωμα με διάρκεια και πολυπλοκότητα. **14,2% vol.**

**CABERNET SAUVIGNON 2023**  
BOUTARI WINERIES

Μονοποικιλιακό Cabernet Sauvignon ΠΓΕ Μακεδονία με πρώτη ύλη από τη Γουμένισσα με εντυπωσιακό βαθυκόκκινο χρώμα, πλούσιο μπουκέτο από ώριμα κόκκινα φρούτα, πλαισιωμένα κομψά με αρώματα παλαιώσης, καθώς παραμένει για 12 μήνες σε γαλλικά και αμερικανικά βαρέλια 4ης και 5ης χρήσης. Ισορροπημένο, με πλούσια δομή, έντονο χαρακτήρα και επίγευση μεγάλης διάρκειας, εμφανίζει ένα δυναμικό παλαιώσης 8 έως 10 ετών. **13,5% vol.**

**CABERNET SAUVIGNON 2021**  
ΚΤΗΜΑ ΧΑΤΖΗΜΙΧΑΛΗ

Η πρώτη επικέτα του Κτήματος Χατζημιχάλη, που τάραξε την αγορά πριν από 50 χρόνια, έχει καταφέρει με την σταθερή ποιότητά της να κερδίζει κάθε οινόφιλο. Με πρώτη ύλη από επιλεγμένα ιδιόκτητα αμπελοτόπια στην Κοιλιάδα της Αταλάντης, ένα κρασί με υψηλές τανίνες, έντονη οξύτητα, γεμάτο σώμα και μακρά επίγευση. **13,5% vol.**

**ΚΤΗΜΑ ΜΕΓΑ ΣΠΗΛΑΙΟ**  
**CABERNET SAUVIGNON 2017**

ΚΤΗΜΑ ΜΕΓΑ ΣΠΗΛΑΙΟ  
Με πρώτη ύλη από τον ιστορικό μοναστηριακό αμπελώνα του Μεγ. Σπηλαίου με το χαρακτηριστικό terroir, ένα πληθωρικό 100% Cabernet Sauvignon με βαθύ ρουμπινί χρώμα, γευστικά πολύπλοκο, δομημένο και γεμάτο με έντονες τανίνες και ισορροπημένη οξύτητα, το οποίο επιδέχεται πολυετούς παλαιώσης. **14,5% vol.**

**MEGA SPILEO**  
ESTATE  
CABERNET SAUVIGNON

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ  
Ζήσης Πανάγος



## ΑΥΛΟΤΟΠΙ 2022 ΚΤΗΜΑ ΤΣΕΛΕΠΟΥ

Βαθύ κόκκινο χρώμα. Εξελιγμένα αρώματα βανίλιας και καφέ, μπαχαρικά και καβουρδισμένα αρώματα φρούτων του δάσους. Γεμάτο στόμα σε συνδυασμό με πλούσια τανική δομή και υψηλή οξύτητα που συμπληρώνει άριστα τη συμπύκνωση των αρωμάτων. Δυνατότητα παλαίωσης για 10 έως 12 χρόνια για το 100% Cabernet Sauvignon από την Αρκαδία. **14,0% vol.**



CABERNET SAUVIGNON

# ΜΕ ΕΥΓΕΝΕΙΑ ΑΛΛΑ ΚΑΙ ΝΕΥΡΟ

Θα μπορούσε να θεωρηθεί η σπουδαιότερη διεθνής ερυθρή ποικιλία, η οποία στην Ελλάδα καλλιεργείται σε όλες τις οινοπαραγωγικές περιοχές έχοντας προσφέρει δείγματα κορυφαίας ποιότητας στις περισσότερες από αυτές. Δίνει στιβαρά, βαθύχρωμα κρασιά με υψηλό επίπεδο τανινών, σχετικά υψηλή οξύτητα που έχουν τη δυνατότητα να παλαιώνουν για πολλά χρόνια.

## ΚΟΚΚΙΝΑ ΧΩΜΑΤΑ 2019

### ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΣΤΡΑΤΑΡΙΔΑΚΗ

Cabernet Sauvignon 70% και Κοτσιφάλι 30% γι' αυτόν το βελούδινο και πλούσιο σε άρωμα και γεύση οίνο, που δημιουργεί μια δυνατή ανάμνηση με δημιουργό το νοτιότερο οινοποιείο της Ευρώπης στο Ηράκλειο Κρήτης. Με βαθύ ρουμπινί χρώμα και μπουκέτο αρωμάτων ξύλου και ώριμων κόκκινων φρούτων, πυκνό με μεστό σώμα, καλοδουλεμένες και μαλακές τανίνες με μακρύ και γοπητικό τελείωμα. **14,5% vol.**



## ΚΤΗΜΑ ΚΑΤΣΑΡΟΥ ΕΡΥΘΡΟΣ 2021

### ΚΤΗΜΑ ΚΑΤΣΑΡΟΥ

Πληθωρική και έντονη μύτη φραγκοστάφου, βύσσινου, μαύρου κερασιού. Στόμα παχύ και βελούδινο με άψογη δομή και τανίνες που υπόσχονται αντοχή στο χρόνο. Μακρά επίγευση και μεγάλη διάρκεια για το κλασικό Bordeaux blend του Κτήματος από το ξεχωριστό terroir της Κρανιάς Ολύμπου με 80% Cabernet Sauvignon και 20% Merlot, το οποίο έχει διάρκεια ζωής 15 με 20 έτη. **14,0% vol.**



## CABERNET SAUVIGNON 2015 PANAGIOTOPOULOS WINES

Single vineyard Cabernet από τη Μεσσηνία, παλαιωμένο σε δρυ για 12+ μήνες. Η μύτη δείχνει μαύρη σταφίδα, cassis, βανίλια, πράσινη πιπεριά, γραφίτη και κακάο. Στο στόμα έχει γεμάτο σώμα, ώριμες αλλά πυκνές τανίνες και μέτρια οξύτητα που στηρίζει το συμπυκνωμένο φρούτο. Υφή στιβαρή, με δομή διεθνούς επιπέδου. Το τελείωμα αφήνει καφέ, μπαχαρικά και μαύρο φρούτο. **14,0% vol.**





ΒΙΟΛΟΓΙΚΟΣ ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ

# Ένα γενναιόδωρο premium κρασί από την Αττική γη

Όταν το Αγιωργίτικο μαλακώνει την ένταση του Cabernet Sauvignon, χωρίς να αλλοιώνει τα βασικά χαρακτηριστικά του, όπως αυτά διαμορφώνονται στο ιδιαίτερο εδαφοκλιματικό περιβάλλον του βιολογικού αμπελώνα της Λίμνης Μαραθώνα



**Τ**ο Οινότρια Γη Cabernet Sauvignon - Αγιωργίτικο των Estates Costa Lazaridi αποδεικνύει ότι οι αμπελώνες της Αττικής μπορούν να δώσουν κρασιά εξαιρετικής ποιότητας. Προερχόμενο από τους 20 στρεμμάτων ιδιόκτητους βιολογικούς αμπελώνες στις όχθες της Λίμνης Μαραθώνα, εκφράζει τη δύναμη του τόπου και τη δέσμευση στη βιώσιμη καλλιέργεια. Παλαιώνει για 18 μήνες σε δρύινα γαλλικά βαρέλια, το 50% των οποίων ανανεώνεται, ενώ συνεχίζει να εξελίσσεται τουλάχιστον για 15-20 χρόνια από τη χρονιά συγκομιδής. Ένα κρασί με βαθυκόκκινο χρώμα, συμπυκνωμένη, πολυεπίπεδη παρουσία, που κυριαρχείται από τα αρώματα των μαύρων φρούτων, της βανίλιας, του φρυγανισμένου ψωμιού, της σοκολάτας

και των μπαχαρικών. Σαρκώδες, καλοδομημένο, με αισθητές αλλά αριστοκρατικές τανίνες, που ντύνονται με άφθονο, ώριμο φρούτο. Θερμό και γενναιόδωρο, διατηρεί μια αξιοζήλευτη ισορροπία, που ολοκληρώνεται με το μακρύ, μπαχαρένιο τελείωμα. Αποτελεί ένα από τα πολύ επιτυχημένα χαρμάνια του διεθνούς Cabernet Sauvignon (90%) με ελληνικές ποικιλίες (Αγιωργίτικο 10%). Το Οινότρια Γη Cabernet Sauvignon - Αγιωργίτικο (14% vol.) αγαπάει τα κόκκινα κρέατα και ιδιαίτερα το αρνί, σχεδόν σε όλες τις παρασκευές του. Θα ταιριάξει ακόμα με σιγομαγειρεμένο μοσχάρι κατσαρόλας, σταβλίσια σπαλομπριζόλα, πάπια ψητή ή λαγό σαλμί. Εμφιαλώνεται αφιλτράριστο και για την κατανάλωσή του προτείνεται η μετάγγιση σε καράφα.





ΡΥΛÓS - ΠΓΕ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΣ

# Το Cabernet Sauvignon λατρεύει τον αμπελώνα της Μεσσηνίας

Μια εξαιρετική έκφραση της ποικιλίας από το Οινοποιείο Νέστωρ και την οικογένεια Λαφαζάνη



**Σ**τη Μεσσηνία, το Cabernet Sauvignon έχει βρει έναν τόπο που του επιτρέπει να εκφραστεί στο μέγιστο των δυνατοτήτων του. Δεν είναι υπερβολή να πει κανείς πως εδώ η ποικιλία έχει δώσει μερικά από τα πιο ολοκληρωμένα και ισορροπημένα αποτελέσματά της στον ελληνικό αμπελώνα. Ο συνδυασμός μεσογειακού κλίματος, θαλάσσιων επιρροών, αργιλοαμμωδών εδαφών και υψομέτρων 300–500 μέτρων εξασφαλίζει αργή, ομοιόμορφη ωρίμανση και πλήρη φαινολική ανάπτυξη.

Το Nestor Wines αποτυπώνει αυτή τη δυναμική στο Ρυλός Cabernet Sauvignon ΠΓΕ Πελοπόννησος, με σταφύλια από επιλεγμένα αμπελοτόπια στους Χριστιάνους, τη Φλώκα και τη Λυκή.

Οι χαμηλές αποδόσεις και ο προσεκτικός χειρωνακτικός τρύγος διασφαλίζουν συμπίκνωση, ένταση και καθαρό ποικιλιακό χαρακτήρα. Η κλασική ερυθρή οινοποίηση και η ωρίμανση 12–14 μηνών σε γαλλικά δρύινα βαρέλια χαρίζουν πολυπλοκότητα και δομή. Στο πο-

τήρι συναντάμε βαθύ πορφυρό χρώμα και αρώματα μαύρου κερασιού, φραγκοστάφυλου και δαμάσκηνου, που πλαισιώνονται από νότες κακάο, γλυκών μπαχαρικών και δικκριτικό καπνό. Στο στόμα είναι γεμάτο, με ώριμες, καλοσχηματισμένες τανίνες και ισορροπημένη οξύτητα, στοιχεία που υποσχονται όμορφη εξέλιξη στη φιάλη. Ένα Cabernet με σαφή αίσθηση τύπου, που επιβεβαιώνει τη Μεσσηνία ως σημείο αναφοράς για την ποικιλία στην Ελλάδα.





# Coffee & Wine Masterclass: Δύο κόσμοι σε μία κοινή εμπειρία

Πέρα από το φλιτζάνι και το ποτήρι, καφές και κρασί αποτελούν σύνθετες πολιτισμικές εκφράσεις όπου η γη, η τεχνογνωσία και η ανθρώπινη παρέμβαση συναντώνται δημιουργικά

ΚΕΙΜΕΝΟ **ΗΛΙΑΣ ΑΝΔΡΕΑΚΗΣ**

**Ε**νας δημιουργικός διάλογος ανάμεσα σε δύο δημοφιλή προϊόντα, στον καφέ και το κρασί, πραγματοποιήθηκε την Κυριακή 15 Φεβρουαρίου, στο πλαίσιο της HO.RE.CA. 2026, μέσα από το Coffee & Wine Masterclass που διοργάνωσαν η Ταψ και το Κτήμα Λαφαζάνη. Η παράλληλη εκδήλωση φιλοξενήθηκε σε συνεδριακό χώρο του Metropolitan Exro και προσέλκυσε επαγγελματίες της εστίασης και του ευρύτερου κλάδου φιλοξενίας. Μέσα από διαδραστική συζήτηση σε μορφή Q&A, ανέδειξε τις βαθιές συνδέσεις μεταξύ δύο προϊόντων που, παρότι προέρχονται από διαφορετικές πρώτες ύλες, μοιράζονται κοινές έννοιες όπως το terroir, και η προσέγγιση της γευσιγνωσίας.

**HOIREICA**

Η εκδήλωση πραγματοποιήθηκε με την **υποστήριξη** του Artisan Water μ., των ποτηριών Riedel, καθώς και των A3 και Wine Wonders.

Πλήρης παρουσίαση των **καφέδων** και των **κρασιών** που δοκιμάστηκαν στο **winetrails.gr**



Το **masterclass** ολοκληρώθηκε με τη γευσιγνωσία **μονοποικιλιακών** καφέδων και κρασιών, προσφέροντας στους συμμετέχοντες μια **βιωματική** εμπειρία

Η taf αποτελεί μία από τις πρωτοπόρες εταιρείες specialty coffee στην ελληνική αγορά, με παρουσία και σε διεθνές επίπεδο. Μέσα από το πρόγραμμα Taf Direct Relationship αναπτύσσει σχέσεις διαφάνειας και συνεργασίας με επιλεγμένους παραγωγούς παγκοσμίως, δίνοντας έμφαση στην ποιότητα της πρώτης ύλης, στο προσεκτικό καβούρδισμα και στη διάδοση της κουλτούρας του ποιοτικού καφέ μέσω εκπαιδευτικών δράσεων και επαγγελματικών trainings. Στη συζήτηση συμμετείχαν ο Γιάννης Ταλούμης, CEO & Head of Quality της taf, ο Βασίλης Λαφαζάνης, Head Oenologist του Lafazanis Winery, ο Χρήστος Θεοδωρόπουλος, Sommelier στο Hervé Restaurant, και ο Δημήτρης Αλεξίου, Creative Director των Wine Wonders & A3 Resizing Ideas. Τον συντονισμό ανέλαβε ο Παναγιώτης Πάνος, Εμπορικός Διευθυντής στον όμιλο Emperia Group – Spyros Lafazanis. Η θεματολογία ξεκίνησε από την καλλιέργεια του καφεόδεντρου και του αμπελιού, τη σημασία του τόπου και των κλιματολογικών συνθηκών και τις διαφορές στον τρύγγο, ενώ εξελίχθηκε στα στάδια επεξεργασίας όπως για παράδειγμα το roasting στον καφέ και η παλαίωση στο κρασί. Ακολούθησε συζήτηση για το packaging και το marketing, καθώς και για το πώς η πληροφόρηση μεταφέρεται από τον παραγωγό στο ράφι και τελικά στον καταναλωτή. Ιδιαίτερο ενδιαφέρον προκάλεσε η ενόπτητα για την εστίαση και τη διαφορετική φύση των δύο προϊόντων: το κρασί σερβίρεται εμφανωμένο και ο ρόλος του sommelier είναι καθοριστικός στην επιλογή και το pairing, ενώ στον κόσμο του καφέ το στοίχημα είναι η σωστή εκπαίδευση των barista, καθώς το προϊόν παρασκευάζεται επιτόπου και κάθε φλιτζάνι αποτελεί ξεχωριστή εκτέλεση.



### ΓΙΟΡΤΑΖΕΙ 80 ΧΡΟΝΙΑ ΙΣΤΟΡΙΑΣ

**Το Κτήμα Λαφαζάνη** αποτελεί μια οικογενειακή οινοποιητική ιστορία που φέτος γιορτάζει 80 χρόνια πορείας. Με έδρα τη ζώνη Π.Ο.Π. Νεμέα, συνδυάζει την παράδοση με σύγχρονη οινολογική προσέγγιση και βιώσιμες πρακτικές παραγωγής, διαμορφώνοντας μια σταθερή ταυτότητα γύρω από το ελληνικό σταφύλι. Σήμερα, η τρίτη γενιά της οικογένειας συνεχίζει δυναμικά την εξέλιξη του οινοποιείου.

ΕΛΛΗΝΙΚΟ  
ΑΠΟΣΤΑΓΜΑ

## ΕΜΒΛΗΜΑΤΙΚΑ BRANDS

# ΔΗΛΩΣΗ ΙΣΧΥΟΣ ΑΠΟ ΤΟ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΑΠΟΣΤΑΓΜΑ

Με πυξίδα την προσέλκυση ενός «διαβασμένου» καταναλωτικού κοινού που αναζητά υψηλής ποιότητας αποστάγματα απ' όλη τη χώρα πραγματοποιήθηκε την Κυριακή 28 Ιανουαρίου για δέκατη συνεχόμενη χρονιά η έκθεση «Ελληνικό Απόσταγμα» στο Φάρο του Κέντρου Πολιτισμού ΙΣΝ

Κείμενο **Κυριάκος Πεταλίδης**  
Φωτογραφίες **Δημήτρης Δημόπουλος**

**Π**ερισσότερες από 150 ετικέτες από 34 εταιρείες είχαν την ευκαιρία να απολαύσουν οι επισκέπτες της φετινής έκθεσης «Ελληνικό Απόσταγμα». Εμβληματικά brands που έχουν γίνει πλέον κλασικά και νέα, καινοτόμα προϊόντα που πειραματίζονται με τοπικές ποικιλίες σταφυλιού αλλά και με πρωτοποριακές τεχνικές απόσταξης ήταν ανάμεσα στα εκθέματα με τους επισκέπτες να καθοδηγούνται από τους Έλληνες αποσταγματοποιούς σε έναν νέο προσανατολισμό. Εκεί το τσίπουρο παλαιώνει όπως ένα premium malt whisky, το ούζο δεν συνοδεύει πια τον μεζέ αλλά αποκτά ισχυρό χαρακτήρα, ενώ



ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΚΘΕΣΗΣ

+150  
προϊόντα





ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΣΕΑΟΠ

34



επιχειρήσεις

1.600



επισκέπτες

42



εταιρείες μέλη  
του ΣΕΑΟΠ

76%



της αγοράς

# ΕΚΘΕΣΕΙΣ ΟΪΝΟΥ

Τσίπουρα, **ούζα**, τσικουδιές, αποστάγματα **σταφυλής** και άλλων φρούτων, **λικέρ** και άλλα ελληνικά αποστάγματα, που αναδεικνύουν τη **μοναδικότητά** τους **απόλαυσαν** οι επισκέπτες της έκθεσης Ελληνικό Απόσταγμα 2026.

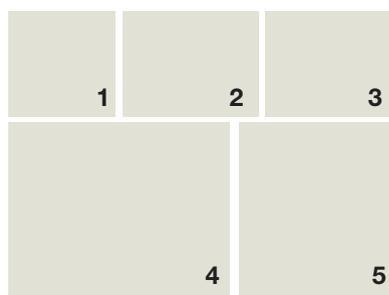
το ελληνικό gin διεκδικεί υψηλή θέση στη διεθνή σκηνή ως προϊόν αξίας.

Κατά γενική ομολογία το σημείο που έκλεψε τις εντυπώσεις ήταν τα παλαιωμένα αποστάγματα με την επαφή του αποστάγματος με το ξύλο -συχνά από βαρέλια που προηγουμένως φιλοξενούσαν εκλεκτά κρασιά ή ακόμα και sherry- να έχει δημιουργήσει ένα αποτέλεσμα που καθλώνει. Χρώματα από κεχριμπάρι και χαλκό, πολύπλοκα αρωματικά μπουκέτα, μακρά, βελούδινη και ισορροπημένη επίγευση που αποδεικνύει ότι η υπομονή είναι το σημαντικότερο συστατικό της επιτυχίας. Άλλωστε είναι γεγονός ότι οι Έλληνες παραγωγοί, με σεβασμό στην παράδοση, κατάφεραν να μετατρέψουν το «παραδοσιακό τσίπουρο» σε ένα premium προϊόν που διεκδικεί πλέον τη θέση του στις πιο ενημερωμένες μπάρες, αποτελώντας πλέον πηγή έμπνευσης για bartenders και mixologists στην Ελλάδα και στο εξωτερικό.

## Masterclasses και παράλληλες εκδηλώσεις

Η έκθεση, που διοργανώνεται από την εταιρεία Vinetum, πλαισιώθηκε από masterclasses που ενίσχυσαν τον εκπαιδευτικό χαρακτήρα της διοργάνωσης, αλλά και παράλληλες εκδηλώσεις με θέμα «Νέα & Καινοτόμα Προϊόντα», όπου παραγωγοί παρουσίασαν νέες δημιουργίες τους, αλλά και ετικέτες που ξεχωρίζουν για τις καινοτομίες τους.





- 1.** Η ιστορία της ποτοποιίας Ματθαίου ξεκίνησε στη Μυτιλήνη πριν από 150 χρόνια και διαθέτει μια ευρεία γκάμα προϊόντων.
- 2.** Ένα premium παλαιωμένο απόσταγμα από στέμφυλα Μοσχάτου Αμβούργου Θεσσαλικών αμπελώνων, δημιουργία της οικογένειας Αποστολάκη, με ιστορία που φτάνει πίσω στο 1922.
- 3.** Ο Κώστας Τσιλιής με τον Αντώνη Πανάγο από το Wine Trails. Το παλαιωμένο πέντε ετών Dark Cave προσυπογράφει τη δημιουργική πορεία του αποσταγματοποιείου Τσιλιή.
- 4.** Το πρώτο τσίπουρο τριπλής απόσταξης στην Ελλάδα, από Μοσχάτο Τυρνάβου, κρυστάλλινο και διαυγές, άνοιξε ένα νέο δρόμο για το παραδοσιακό προϊόν. Δημιουργός η οικογένεια Κατσαρού με πείρα τεσσάρων γενεών στην απόσταξη.
- 5.** Όλες οι δημιουργίες του Estates Costa Lazaridi ενσαρκώνουν το πάθος του δημιουργού για την τελειότητα.





Ο **Στάθης Λιαρομμάτης** του Κτήματος Ολύμπια Γη επί το έργον

# Με 55 οινοποιεία στην Αθήνα η Πελοπόννησος

Ένα real time στιγμιότυπο της πλούσιας οινικής παραγωγής της περιοχής της Πελοποννήσου είχαν τη δυνατότητα να απολαύσουν οι επισκέπτες στην Αίγλη του Ζαππείου

Επιμέλεια **Ζήσης Πανάγος**  
Φωτογραφίες **Δημήτρης Δημόπουλος**



**Στις κραταιές** δυνάμεις του αμπελώνα της Πελοποννήσου η Γαΐα Οινοποιτική (επάνω) στη Νεμέα και το Οινοποιείο Τρουπή στη Μαντινεία

**Τ**ον πλούτο και την ποικιλομορφία του Πελοποννησιακού αμπελώνα είχαν την ευκαιρία να ανακαλύψουν οι πολυάριθμοι επισκέπτες του Peloronnese Wine Festival 2026, μια εκδήλωση που έλαβε χώρα στην Αίγλη του Ζαππείου τη Δευτέρα 19 Ιανουαρίου. Με συμμετοχή 55 οινοποιείων η φετινή διοργάνωση προσέφερε στους επισκέπτες τη δυνατότητα να ανακαλύψουν τον πλούτο και την ποικιλομορφία του Πελοποννησιακού αμπελώνα. Αν μη τι άλλο, το Peloronnese Wine Festival 2026 αποτέλεσε μια πρώτης τάξεως ευκαιρία για τους δραστήριους παραγωγούς να καταθέσουν τις οινοποιϊκές τους προτάσεις μέσα από μια μεγάλη γκάμα ποικλιών κάνοντας τη σύνδεση με τις ιστορικές ζώνες. Η φετινή θεματική ενότητα εστίασε σε μια επιμελημένη επιλογή κρασιών με λιανική τιμή έως 12 ευρώ, αναδεικνύοντας τη δυναμική της Πελοποννήσου και στο πιο προστό κομμάτι της αγοράς.



Ο **Πάννης Πανάγος** με τον Χρήστο Πουλιτσίδη της ομώνυμης οινοποιίας



## Όλο και περισσότεροι και όλο και πιο δυνατοί οι Μικροί Οινοποιοί

Τεράστια είναι η εξέλιξη που καταγράφουν τα τελευταία χρόνια στην Ελλάδα οι μικρές οινοποιϊκές επιχειρήσεις που εντάχθηκαν, βρίσκοντας στέγη, στο Σύνδεσμο Μικρών Οινοποιών Ελλάδας (ΣΜΟΕ) και το Σαββατοκύριακο 24 - 25 Ιανουαρίου πήραν θέση στον φιλόξενο χώρο του Ζαππείου Μεγάρου και στην ετήσια διοργάνωσή τους Artisanal Greek Wineries 2026. Για δύο ημέρες το Ζάππειο αποτέλεσε σημείο αναφοράς για οινόφιλους και επαγγελματίες του κρασιού φιλοξενώντας περισσότερα από 70 (από τα συνολικά 88 που απαρτίζουν τον Σύνδεσμο) μικρά οινοποιεία από κάθε γωνιά της Ελλάδας. Αξίζει να σημειωθεί ότι, αρχής γενομένης από την περασμένη χρονιά, οι Μικροί Οινοποιοί πραγματοποιούν και μια δεύτερη ετήσια εκδήλωση στη Θεσσαλονίκη, η οποία φέτος έλαβε χώρα 8-9 Φεβρουαρίου.



# Ώριμη και πολυφωνική η οινική Βόρεια Ελλάδα

Μια έκθεση που για μία ακόμη χρονιά επιβεβαίωσε τη ισχυρή δυναμική της



**Μ**ια συλλογική εμπειρία με τη μορφή ενός ταξιδιού στον αμπελώνα της Βόρειας Ελλάδας αποτέλεσαν τα ΒορΟινά 2026, που φιλοξενήθηκαν στις 2 Φεβρουαρίου στην αίθουσα Τεχνών του Ωδείου Αθηνών. Οι οινοποιοί της ΕΝΟΑΒΕ έστησαν τριάντα ένα τραπέζια, οκτώ διαδρομές κρασιού, δεκάδες ερμηνείες του ίδιου τόπου: Από λευκά κρασιά με νεύρο και καθαρότητα, σε ροζέ που μιλούσαν τη γλώσσα της φρεσκάδας, μέχρι ερυθρά που ζητούσαν χρόνο και σιωπή για να ειπωθούν σωστά. Και για μία ακόμη χρονιά κατέκτησαν το οινόφιλο κοινό της πρωτεύουσας.

Ο Ζήσης Πανάγος με τον Χριστόφορο Γεωργιάδη (δεξιά) από το Οινοποιείο Αργατία



Η έκθεση έλαβε χώρα στο Ωδείο Αθηνών τη Δευτέρα 2 Φεβρουαρίου.



Ποια είναι η σχέση των αποσταγμάτων με τη φαρμακολογία και κατ' επέκταση με την υγεία; Γιατί το ούζο και το τσίπουρο με γλυκάνισο περιέχουν θεραπευτικές ουσίες; Πώς ενισχύουν την άμυνα του οργανισμού; Πώς χρησιμοποιήθηκαν κατά τη θεσσαλική παράδοση; Γιατί πρέπει να καταγράψουμε, να τα συντηρούμε σαν γνώση και να συνεχίσουμε να τα παράγουμε; Σε αυτά και άλλα ερωτήματα απάντησε ο Περιφερειάρχης Θεσσαλίας, Δημήτρης Κουρέτας



## Διαχρονική η σχέση των αποσταγμάτων με την υγεία

**Ν**α αναδείξει τη σχέση των αποσταγμάτων με την υγεία, μέσω μιας ιστορικής αναδρομής που έφθασε μέχρι τον 1ο π.Χ. αιώνα, επιχείρησε ο Περιφερειάρχης Θεσσαλίας Δημήτρης Κουρέτας, περισσότερο με την ιδιότητα του καθηγητή, στο πλαίσιο της τριήμερης έκθεσης για τα αποστάγματα της Θεσσαλίας που έλαβε χώρα στο κέντρο της Αθήνας στα μέσα Ιανουαρίου. Σύμφωνα με τον ίδιο, οι πρώτες πληροφορίες που έχουμε για αποστάγματα είναι από τον Διοσκουρίδη που έδρασε τον 1ο αιώνα μ.Χ. στην Κιλικία και θεωρείται ιστορικά ο πιο μεγάλος φαρμακολόγος μέχρι σήμερα. «Υπάρχουν αποστάγματα, όπως ούζο ή τσίπουρο με γλυκάνισο, που είναι θεραπευτικά. Συνήθως τα θεωρούμε ως προϊόντα αδρανή, αλκοολούχα ποτά» σχολίασε ο κ. Κουρέτας. «Ωστόσο, έχουν συστατικά όπως ο αστεροειδής γλυκάνισος που αποτελεί την κύρια πηγή της χημικής ένωσης του σικιμικού οξέος, τον βασικό πρόδρομο στη φαρμακευτική σύνθεση του αντιγριπικού φαρμάκου Tamiflu. Υπάρχουν πληροφορί-

ες και πολύ μεγάλη βιβλιογραφία για τη θεραπευτική επίδραση αποσταγμάτων όπως το ούζο ή το τσίπουρο με γλυκάνισο, όταν βέβαια καταναλώνονται με φειδώ. Σήμερα βέβαια σε καμία περίπτωση δεν μπορούν να υποκαταστήσουν κάποια φαρμακευτική αγωγή», ανέφερε μεταξύ άλλων ο κ. Κουρέτας. Κοιτώντας πίσω στην ελληνική παράδοση και δη τη θεσσαλική, έχει μεγάλο ενδιαφέρον ο τρόπος που οι άνθρωποι χρησιμοποιούσαν εμπειρικά τα αποστάγματα, για εντριβές για το κρύωμα ή ως αναλγητικά για τον πονόδοντο. Είναι η γνώση που προέρχεται από το παρελθόν, όταν τα αποστάγματα αποτελούσαν τη βάση της φαρμακολογίας, η οποία πέρασε μέσα στις κοινωνίες και έφτασε μέχρι σήμερα. Για την Περιφέρεια Θεσσαλίας η στόχευση αυτή αποτελεί προτεραιότητα που κινείται παράλληλα με την στρατηγική της περιφερειακής αρχής Κουρέτα, που δίνει ιδιαίτερη βαρύτητα στον αγροδιατροφικό τομέα ως πυλώνα οικονομικής, πολιτιστικής ανάπτυξης της Θεσσαλίας και ενίσχυσης του brand name της μέσω των ΠΟΠ προϊόντων.

«Όταν πίνει κανείς τσίπουρο, δεν τρώει αλλά σιγοπίνειτσιμολογώντας και αυτό του δίνει το περιθώριο να κοινωνικοποιηθεί», λέει ο περιφερειάρχης Θεσσαλίας, ο οποίος θεωρεί ότι η σχέση των αποσταγμάτων με τη στάση ζωής ενός ανθρώπου έχει πολύ μεγάλη αξία. «Μιλάμε για συγκεκριμένη μορφή κοινωνικοποίησης που σχετίζεται με τη γαστρονομική κουλτούρα της κάθε περιοχής», τονίζει.





## BOUTARI LEGACY 1879

Έτος 1879: Η ιστορία της Μπουτάρη ξεκινάει στη μικρή πόλη της Νάουσας, στη Βόρεια Ελλάδα. Με πείρα 144 χρόνων επιλέχθηκε ένα μοναδικό αμπελοτόπι στον Τρίλοφο Ημαθίας, παραδίδοντας στον κόσμο ένα σπάνιο κρασί: το «1879». Η φιάλη κλείνει μέσα της τεράστιο δυναμικό παλαίωσης και κερδίζει τις εντυπώσεις τόσο σε περιεχόμενο, όσο και με την εμφάνισή της, κάτι που κάνει το «1879» να κατακτά επάξια τον τίτλο του «Βασιλιά των Ξινόμαυρων».



**ΒΟΥΤΑΡΙ**  
est. 1879



ΣΥΝΕΠΕΙΑ. Κτήμα μας, από το 1981.

Κτήμα  
ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ



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