

WineTrails

ISSN 2241-9454



Τεύχος Νο 27 Απρίλιος-Ιούνιος 2021
ΚΥΚΛΟΦΟΡΕΙ ΔΩΡΕΑΝ ΜΕ ΤΗΝ AGENDA
ΚΑΙ ΣΤΗ ΣΥΝΕΧΕΙΑ ΑΥΤΟΤΕΛΩΣ με 3 ευρώ



ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ
ΤΑ ΕΝΝΙΑ
ΓΟΒΑΚΙΑ ΜΙΑΣ
ΜΟΝΤΕΡΝΑΣ
ΣΤΑΧΤΟΠΟΥΤΑΣ

ΑΓΟΡΑ
ΔΟΥΛΕΙΕΣ ΣΤΙΣ
ΧΑΡΑΜΑΔΕΣ
ΠΟΥ ΑΦΗΣΕ
Η ΠΑΝΔΗΜΙΑ

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ
ΕΝΑΣ ΓΙΑΤΡΟΣ
ΟΙΝΟΛΑΤΡΗΣ
ΚΑΙ ΟΙΝΟΠΟΙΟΣ



Τα χρώματα και τα αρώματα της άνοιξης έχουν κατακλύσει τη Φραγκοσυκιά της Αιγιάλειας, εκεί που βρίσκεται η πετροπαράδοτη αγροκία μας. Το κοσμοπολίτικο Cabernet Franc συναντά τον ορεινό ερυθρώπο Ροδίτη για να δημιουργήσουν μαζί ένα ακαταμάχητο γαστρονομικό ροζέ που το ιδιαίτερο χρώμα του θυμίζει τις αποχρώσεις των φραγκόσυκων. Μούρα, ώριμα βερίσκακα, πράσινες φράουλες και φτέρη συνθέτουν ένα μπουκέτο ανοιξιότικων αρωμάτων που εκρήγνυται στο κοινό ροζέ μας.

R

ROUVALIS

R



ΦΡΑ
ΓΚΟ
ΣΥ
ΚΙΑ

ROUVALIS



Στο εξώφυλλο του Wine Trails φιλοξενείται η ετικέτα «Μαθαγουζιά 2020» της Οινοποιίας Γ. Αναστασίου.

**ΣΤΟ ΕΠΟΜΕΝΟ
WINE TRAILS
ΣΤΙΣ 26 ΙΟΥΝΙΟΥ**

**Φάκελος
Verdea**

**Η μακρόχρονη
ιστορία και το
παρόν του δεύτερου
ελληνικού οίνου κατά
παράδοση.**

Οινικά gadgets

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

Τρύγος 2021

**Το Wine Trails
πάντα στις επάξεις
παρουσιάζει τις
πρώτες εντυπώσεις
και την προετοιμασία
των ελληνικών
οινοποιείων πριν
την έναρξη της νέας
συγκομιδής.**

ΚΕΙΜΕΝΟ Γιάννης Πανάγος, **Εκδότης-Διευθυντής**

Editorial



ΟΣΟ ΜΙΚΡΟΣ ΚΙ ΑΝ ΕΙΣΑΙ ΟΣΟ ΜΕΓΑΛΟΣ ΚΙ ΑΝ ΑΙΣΘΑΝΕΣΑΙ



Στιγμιότυπο από το χώρο της παραγωγής στην οικογενειακή επιχείρηση των Αφων Πατερομιχελάκη.

Ο αμπελοοινικός κλάδος εντάσσεται στα πολύ καλά παραδείγματα που έχει να παρουσιάσει η χώρα μας, τουλάχιστον σε ό,τι αφορά στο ευρύτερο πεδίο της αγροδιατροφής. Μέσα σε μια 20ετία περίπου, το ελληνικό κρασί άφησε πίσω του τα γνωστά κρασοβάρελα της παλιάς ταβέρνας και τα 2-3 μεγάλα σπίτια της αμφιλεγόμενης για πολλά χρόνια ρετσίνας, για να προσεγγίσει με αξιώσεις την επώνυμη ετικέτα, τις γηγενείς ποικιλίες, τα ξεχωριστά αμπελοτόπια και αμπελοτεμάχια, τα φυσικά κρασιά, τις τεχνικές παλαιώσης κ.ά. Δεν υπάρχει αμφιβολία ότι όλα αυτά συνιστούν πρόοδο και δείχνουν το δρόμο που θα μπορούσαν να ακολουθήσουν και άλλα αγροτικά προϊόντα σε κάθετες δομές και ταυτότητα. Ωστόσο, τα στοιχεία αναφορικά με την πορεία των εξαγωγών των ελληνικών κρασιών, αν και ενδιαφέροντα ως προς τη διασπορά που καταγράφεται στην παγκόσμια αγορά, μάλλον δεν θα πρέπει να ικανοποιούν τους συντελεστές του κλάδου. Το σύνολο της αξίας των εξαγωγών το 2020 μόλις που προσεγγίζει τα 70,6 εκατ. ευρώ, έναντι 79,5 εκατ. ευρώ το 2019. Η αξία δεν κρίνεται αντάξια του ονόματος που έχει «χτίσει» το ελληνικό κρασί. Η Γερμανία με 26,6 εκατ. ευρώ, οι ΗΠΑ με 8,4 εκατ. ευρώ, ο Καναδάς με 7,2 εκατ. ευρώ και η Κύπρος με 4,6 εκατ. ευρώ, είναι οι μεγαλύτεροι εισαγωγείς ελληνικού οίνου. Από το λογαριασμό αυτό, καλό είναι να μείνει στην άκρη, η Γαλλία που με 6,2 εκατ. ευρώ, εισάγει κατά κύριο λόγο μούστο και χύμα ποσότητες για τους γνωστούς λόγους (αναμείξεις). Κακώς οι συντελεστές του κλάδου επαναπαύονται στις δάφνες τους. Στον εγχώριο αμπελοοινικό κλάδο χρειάζεται να γίνει πολλή δουλειά ακόμα και σ' αυτή την προσπάθεια δεν περισσεύει κανείς. Όσο μικρός κι αν είναι, όσο μεγάλος κι αν αισθάνεται. 🍷

KIR•YIANNI

L' ESPRIT DU LAC

Vieilles Vignes

DRY ROSÉ

gdesignstudio.gr

Απολαύστε Υπεύθυνα

Αποκλειστικός Αντιπρόσωπος για την Ελλάδα
Β.Σ. Καρούλιας Τ. +302146876200

kiryianni.gr





36



52



10

Απρίλιος-Ιούνιος 2021

ΤΑΣΕΙΣ

- 10 **ΥΠΑΡΧΕΙ ΤΕΛΙΚΑ ΚΡΑΣΙ ΧΩΡΙΣ ΑΛΚΟΟΛ;**
14 Νέοι δρόμοι και αντιδράσεις στην παγκόσμια οινική κοινότητα

ΑΕΙΦΟΡΙΑ

- 20 **ΑΛΛΗ ΠΡΟΣΕΓΓΙΣΗ ΣΤΗΝ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΑ**
14 Οίνος και ανθρακικό αποτύπωμα: Το άληθοι της φωτόςύνθεσης

ΘΕΣΜΙΚΑ

- 24 **ΜΕ 18 ΣΤΡΕΜΜΑΤΑ ΣΤΟΥΣ ΝΕΟΥΣ ΑΓΡΟΤΕΣ**
25 Πιέζει η Κομισιόν για το 2% στις άδειες φύτευσης νέων αμπελώνων

ΑΓΟΡΑ

- 26 **ΑΝΟΙΞΕ ΕΥΚΑΙΡΙΕΣ ΣΤΟΝ ΟΙΝΟ Η ΠΑΝΔΗΜΙΑ**
28 Μεγάλες αγωνίες, καινούργιες συμφωνίες στην εγχώρια αγορά

ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ

- 30 **ΕΚΤΕΤΑΜΕΝΕΣ ΖΗΜΙΕΣ ΑΠΟ ΤΟΝ ΠΑΓΕΤΟ**
32 Θωρακίζει το φυτό σε κάθε αναπτυξιακό στάδιο η υδρολίπανση



44



Απρίλιος-Ιούνιος 2021

ΟΙΝΙΚΟ ΕΠΙΧΕΙΡΕΙΝ

- 46 **ΕΠΑΝΕΚΚΙΝΕΙ Η ΕΝΩΣΗ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ**
44 Περισσότερο Αγιοργίτικο για το Κτήμα Οινότρια Γη

ΕΙΔΗΣΕΙΣ

- 64 **ΠΙΟ ΕΥΓΕΥΣΤΑ ΤΑ ΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΚΡΑΣΙΑ**
68 Το μέλλον στο design της γυάλινης φιάλης δείχνουν τα ροζέ

ΔΙΕΘΝΗ

- 66 **SOS ΓΙΑ ΤΟΝ ΑΡΧΑΙΟ ΑΜΠΕΛΩΝΑ**
65 Το πρώτο γαλλικό κρασί με εκχύλισμα κάνναβης

ΕΤΙΚΕΤΕΣ

- 72 **ΓΙΑ ΤΟΛΜΗΡΟΥΣ Η ΜΑΥΡΟΔΑΦΝΗ**
78 Με επετειακές ετικέτες γιορτάζουν οι Έλληνες οινοποιοί το '21

ΕΤΑΙΡΙΚΑ

- 78 **ΙΣΧΥΣ ΕΝ ΤΗ ΕΝΩΣΕΙ ΣΤΗΝ ΚΕΦΑΛΟΝΙΑ**
80 Συστήνεται ως Anhydrous το οινοποιείο Αβαντίς Σαντορίνη

72 Πάνω από έναν αιώνα σύγχρονης ιστορίας μετράει η ποικιλία της Μαυροδάφνης, που κάνει τη διαφορά ως ξηρή.



Wine Trails

ΚΥΚΛΟΦΟΡΕΙ
ΔΩΡΕΑΝ ΜΕ ΤΗΝ
AGENDA ΚΑΙ
ΣΤΗ ΣΥΝΕΧΕΙΑ
ΑΥΤΟΤΕΛΩΣ

Ταυτότητα

ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑ

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

ΕΚΔΟΤΗΣ/ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ

Γιάννης Πανάγος

ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ ΕΚΔΟΣΗΣ

Λάζαρος Γατσέλης

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ

Ειρήνη Σκρέκη

ΣΥΝΤΑΞΗ

Χαρ. Σπινθηροπούλου
Γιώργος Κοντονης
Μαρία Γιουρुकέλη
Κωνσταντίνος Πολυχρονίδου
Λεωνίδας Λιάμης
Γιώργος Λαμπής
Πέτρος Γκόγκος
Κώστας Λώνης
Μιχάλης Χούλης
Βασίλης Πατάκης
Παναγιώτης Πασαλίδης
Στέλλα Προβελέγγιου

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΟ/ ΣΕΛΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Χαρά Οικονόμου
Σπύρος Αλεξίου
Φανή Παπαετροπούλου

ΕΜΠΟΡΙΚΟΣ ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ

Παναγιώτης Αραβαντινός

ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ/ ΔΙΑΦΗΜΙΣΗ

Νατάσα Στασινού
Βενετία Τρελλοπούλου

ΔΙΑΝΟΜΗ ΑΡΓΟΣ Α.Ε.

ΕΚΤΥΠΩΣΗ/ ΒΙΒΛΙΟΔΕΣΙΑ NONSTOP

www.agronews.gr



Γευστικοί συνδυασμοί από τον τόπο μας.



Αποκλειστικά στα Lidl.



Cabernet - Syrah Bio Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος

Φρέσκο και όσο πρέπει φρουτώδες, ερυθρό. Πυκνό σε αρώματα και πλατύ σε δομή, με γλυκές τανίνες και πικάντικο τελείωμα, είναι ένα κρασί που θα παίξει με τις αισθήσεις μας. Συνοδεύει φρέσκα αλλαντικά, ζυμαρικά με ελαφριές σάλτσες, ψητά κρέατα.

750 ml
3,99€
1L = 5,32€



Γραβιέρα Κρήτης Π.Ο.Π.

Σκληρό, επιτραπέζιο τυρί, ωριμασμένο σε 5 μήνες. Χαρακτηρίζεται για την ευχάριστη και μεστή του γεύση. Με πλούσιο άρωμα αγνού γάλακτος.

350 g
3,99€
1Kg = 11,40€



Πεκορίνο Αμφιλοχίας

Κλασική αεία. Σκληρό τυρί από αιγοπρόβειο γάλα, με χαρακτηριστικό γαλατένιο άρωμα και πλούσια γεύση, ιδανικό για σαγανάκι. Αρκεί λίγο βρέξιμο με χλιαρό νερό, πέρασμα σε αλεύρι και, έπειτα, στο τηγάνι για 2-3 λεπτά από την κάθε πλευρά.

125 g
1,99€
1Kg = 15,92€



Μοσχοφίλερο - Chardonnay Bio Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος

Κρασί με φρεσκάδα, πλούτο και δροσιστική οξύτητα που ξεπλένει τη γεύση. Η μύτη εκφράζεται με εξωτικά φρούτα και εσπεριδοειδή, ενώ στο στόμα αναδύονται και νότες αρωματικών βετάνων. Συνοδεύει πιάτα με λαχανικά, θαλασσινά, ζυμαρικά με λευκές σάλτσες και πουλερικά.

750 ml
3,79€
1L = 5,05€





Κάλλιο γαϊδουρόδενε, παρά γαϊδουρογύρευε



**Του Λάζαρου
Γατσέλλου**
Οινολόγου
Dip. WSET



Το **λογότυπο** του διάσημου πηρέον εστιατορίου **Aunt Dei** που βρίσκεται στο **Μόντρεαλ** του Καναδά και έχει πιστούς **φίλους** σε όλο τον κόσμο.

Πόσο εύκολο ή δύσκολο είναι να φανταστεί κάποιος έναν κόσμο όπου η ειλικρίνεια είναι η θεμελιώδης έκφραση της καθημερινής επικοινωνίας και κατ' επέκταση της εμπορικής πληροφόρησης; Θεωρητικά αυτό θα έπρεπε να είναι κάτι εξαιρετικά εύκολο, μιας και τα πάντα στον κόσμο διέπονται από προφανή ειλικρίνεια.

ΜΙΑ ΤΕΛΕΙΩΣ

ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΗ ΟΠΤΙΚΗ

Ωστόσο, ο κατάλογος του κινέζικου εστιατορίου Aunt Dei στο Μόντρεαλ του Καναδά παρουσιάζει μια εντελώς διαφορετική οπτική για το πώς η ειλικρίνεια μπορεί και πρέπει να αποτελεί θεμελιώδη αρχή στην εμπορική επικοινωνία και πληροφόρηση. Ο ιδιοκτήτης Feiging Fei πιστεύει πως κανείς δεν έχει το δικαίωμα να παίζει με τη νοημοσύνη των συνανθρώπων και εν δυνάμει πελατών του ανεξάρτητα από το βάθος της γνώσης που διαθέτουν γύρω από τα παραδοσιακά και σύγχρονα πιάτα μιας κουζίνας. Έτσι οι περιγραφές των προϊόντων, των εδεσμάτων που προσφέρει το εστιατόριο, περιέχουν στοιχεία αυτοκριτικής αλλά και σύγκρισης με τα υπόλοιπα εδέσματα του καταλόγου.

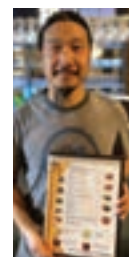
ΠΑΝΩ ΑΠ' ΟΛΑ ΕΙΛΙΚΡΙΝΕΙΑ

Για παράδειγμα, στην περιγραφή του

βοδινού με πορτοκάλι υπάρχει η ακόλουθη σημείωση: «Σε σύγκριση με το βασικό μας κοτόπουλο Τάο, αυτό το πιάτο δεν είναι τόσο καλό». Αντίστοιχα, στην περιγραφή του πιάτου που τιτλοφορείται «Λαχταριστό κοτόπουλο» ο κύριος Fei αναφέρει: «Τη δεδομένη χρονική περίοδο δεν είμαστε 100% ικανοποιημένοι από τη γεύση αυτού του εδεσματος. Θα βελτιωθεί προσεγγίζοντας ικανοποιητικά επίπεδα για εμάς σύντομα». Αξίζει να σημειωθεί ότι οι περιγραφές δεν αποτελούν εξυπνακίστικη τεχνική προώθησης, καθώς ούτε μόνιμες είναι, αλλά ούτε και χρονικά σταθερές. Έτσι, υπάρχουν περιπτώσεις που μπορεί να αλλάξουν κατά τη διάρκεια μιας και μόνο ημέρας.

ΟΛΟ ΚΑΙ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΟΙ ΠΕΛΑΤΕΣ

Εξαιρετικά ιδιαίτερο είναι και το γεγονός πως αυτή η προσέγγιση γύρω από την ειλικρίνεια εκτιμάται τόσο από τους μόνιμους κατοίκους, όσο κι από τους επισκέπτες της πόλης του Μόντρεαλ καθώς το πελατολόγιο του κινέζικου εστιατορίου Aunt Dei αυξάνεται διαρκώς. Θα μπορούσε άραγε ο κατάλογος που επιμελείται ο κύριος Feiging Fei να αποτελέσει παράδειγμα για το πώς θα πρέπει να προσεγγίζουν τα ελληνικά οινοποιεία τις περιγραφές των κρασιών τους; 🍷



Ο κ. **Feiging Fei** με τον ιδιαίτερο αλλοεθνική κατάληξη του **εστιατορίου** του στα χέρια. Πρόκειται για έναν ιδιαίτερα **πλιτό** και περιεκτικό **κατάλογο** που ωστόσο μπορεί και **αλλάζει** καθημερινά.

Mala gouziá

Nine – Daughters ⑨



ktimaperieraerati.gr

"But Spring
isn't even a thing:
It's a manner of speaking"

Το Κτήμα Πιερία Ερατεινή
καλωσορίζει την Άνοιξη, με την
ολόφρεσκη Μαλαγουζιά 9 Daughters!

Μικροοινοποίηση ποικιλίας
από ένα μοναδικό αμπελοτόπι,
στους πρόποδες του Όλυμπου.
Αφεθείτε στις 9 Κόρες, να σας
παρασύρουν στον χορό και στην
ιστορία της Πιερίας!

PIERIA ERATINI
WINERY





ΥΠΑΡΧΕΙ

ΤΕΛΙΚΑ ΚΡΑΣΙ ΧΩΡΙΣ ΑΛΚΟΟΛ;

Οι μη αλκοολούχοι οίνοι και οι οίνοι χαμηλού αλκοόλ αποτελούν δύο κατηγορίες προϊόντων που έχουν κάνει αισθητή την παρουσία τους στην παγκόσμια αγορά, με συγκεκριμένους εμπορικούς στόχους, σύμφωνα με πρόσφατη έρευνα του Wine Intelligence. Μπορούν λοιπόν τα καινοτόμα αυτά προϊόντα, αναφερόμενα στην ποιότητα αλλά και την κατηγορία, να αποτελέσουν προέκταση του κρασιού;



Οι γενιές των **Millennials** και Gen Z αποτελούν σύμφωνα με τις **έρευνες** το κοινό **ζήτησης** τόσο για τους **οίνους** με χαμηλό αλκοόλ, όσο και για τους **μη** αλκοολούχους.



ΚΕΙΜΕΝΟ
**Κωνσταντίνα
Πολυχρονίδου**

Η σημερινή τεχνολογία που διατίθεται στην οινοποιία ανοίγει νέους δρόμους για το μέλλον του κρασιού που εγείρουν συζητήσεις και προκαλούν αντιδράσεις στον παγκόσμιο οινικό κόσμο. Ένα ζήτημα προς εξέταση είναι οι λεγόμενοι μη αλκοολούχοι οίνοι αλλά και οι οίνοι χαμηλού αλκοόλ, δύο κατηγορίες προϊόντων που έχουν εισαχθεί ταυτόχρονα στη βιομηχανία. Μπορεί όμως κάποιος να μιλάει για κρασί όταν απευθύνεται σε αυτές τις δύο κατηγορίες ή μήπως καλύτερα για ένα «αναψυκτικό»- αναφερόμενος κυρίως στην περίπτωση του μη αλκοολούχου οίνου;

Ο μη αλκοολούχος οίνος ακολουθεί ακριβώς την ίδια διαδρομή παραγωγής με τον οίνο, έγκειται όμως μια βασική διαφορά. Πριν την εμφιάλωση, με τη βοήθεια ειδικών μηχανημάτων αφαιρείται ολοκληρωτικά το αλκοόλ. Το αποτέλεσμα; Ένα μη αλκοολούχο «αναψυκτικό» χωρίς καθόλου ή με λίγα υπολειπόμενα σάκχαρα που δύναται να διατηρήσει τα αρώματα και τις πολύπλοκες γεύσεις ενός κρασιού. Γίνεται φυσικά κατανοητό ότι ένα ρόφημα που δεν περιέχει αλκοόλ (<0.5% abv) δεν μπορεί να καταταγεί στην ίδια ακριβώς κατηγορία με τον οίνο.

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΓΙΑ ΗΠΙΑ ΠΑΡΕΜΒΑΣΗ

Μάλιστα, δυστυχώς στην πλειοψηφία των περιπτώσεων τέτοιων προϊόντων που κυκλοφορούν στην παγκόσμια αγορά σήμερα, φαίνεται ότι πολλά αρώματα εξαφανίζονται κατά τη διάρκεια της διεργασίας αφαίρεσης αλκοόλ με αποτέλεσμα την έλλειψη ποιότητας στο τελικό προϊόν. Παρόλα αυτά, βελτιώνονται όλο και πιο πολύ χάρη στον χρησιμοποιούμενο εξοπλισμό που καθιστά εφικτή την πιο «ήπια» παρέμβαση στον οίνο.

ΟΙΝΟΙ ΧΑΜΗΛΟΥ ΑΛΚΟΟΛ

Οι οίνοι χαμηλού αλκοόλ (5.5-10% abv) από την άλλη διηγούνται τη δική τους ιστορία. Η διαφορά ανά-





Μείωση πρόσληψης **θερμίδων** αλθά και διατήρηση του **ελέγχου** με μείωση της πρόσληψης **αλκοόλ** αποτελούν τους βασικούς **λόγους** επιλογής των οίνων με **χαμηλό** ή καθόλου αλκοόλ.

μεσα στα δύο ξεκινάει ήδη από τον αμπελώνα. Τα σταφύλια που προορίζονται για τα κρασιά αυτά τρυγούνται με λιγότερα σάκχαρα έτσι ώστε κατά την αλκοολική ζύμωση και όταν αυτά μετατραπούν σε αλκοόλ να δώσουν χαμηλότερους αλκοολικούς βαθμούς.

Γλυκά κρασιά χαμηλού αλκοόλ μπορούν να καταταγούν σε αυτή την κατηγορία, όπως για παράδειγμα το αφρώδες Moscato d'asti της γειτονικής Ιταλίας που θεωρείται επιδόρπιο οίνος.

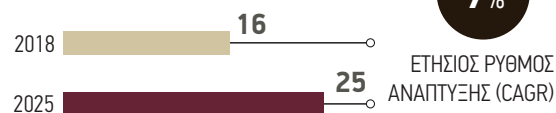
Ενώ από μια πρόσφατη δημοσίευση του Wine Intelligence με τίτλο «Ευκαιρίες για χαμηλού ή χωρίς Αλκοόλ Κρασιά στην αγορά των ΗΠΑ» γίνεται εμφανές ότι οι δύο αυτές κατηγορίες έχουν εισέλθει μαζί στη βιομηχανία, αυτή η σύνδεση σηκώνει μια ενδιαφέρουσα ερώτηση: Θα έπρεπε κάποιος να θέσει αυτές τις δύο κατηγορίες προϊόντων ως μία ή ως δύο ξεχωριστές;

MILLENNIALS ΚΑΙ GEN Z, ΟΙ ΑΓΟΡΑΣΤΕΣ

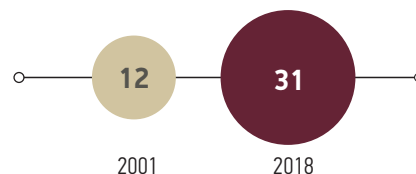
Μια μικρή επισκόπηση πάνω στη ζήτηση των προϊόντων αυτών στις ΗΠΑ, δείχνει σύμφωνα με πρόσφατες μελέτες ότι οι γενιές των Millennials και Gen Z αντιπροσωπεύουν κατά κύριο λόγο τις ομάδες ζήτησης. Οι λόγοι πίσω από αυτή την προτίμηση φαίνεται να επικεντρώνονται στην τάση για μείωση πρόσληψης θερμίδων αλλά και διατήρηση του ελέγχου με μείωση της πρόσληψης αλκοόλ. Οι πιο συχνοί καταναλωτές ανάμεσα στους νεότερους, αναφέρονται στο Wine Intelligence ως «Generation Treeters»,

ΑΓΟΡΑ ΟΙΝΩΝ ΚΑΙ ΜΠΥΡΑΣ *χωρίς αλκοόλ*

ΜΕΓΕΘΟΣ (ΔΙΣ. ΕΥΡΩ)



ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ
ΟΙΝΟΥ (ΔΙΣ. ΕΥΡΩ)



και δείχνουν πιο συνεπαρμένοι από την ιδέα των κρασιών με χαμηλό αλκοόλ παρά από αυτά χωρίς καθόλου αλκοόλ. Σε αντίθεση με αυτό, έρχονται οι νεότεροι καταναλωτές γνωστοί σαν «Social Newbies».

Σύμφωνα με έρευνα του Wine Intelligence γύρω από το θέμα, τα κίνητρα αυτής της ομάδας είναι πιο εγγενή σε σχέση με τους «Generation Treeters», με τάση στην αποφυγή του αλκοόλ τελειώς σε κάποιες περιπτώσεις, ενώ οι ανάγκες τους έχουν να κάνουν κατά βάση με την διατήρηση του ελέγχου και τη μείωση της πρόσληψης θερμίδων.

Η τάση αυτή λουπόν δεν θα έπρεπε να θεωρηθεί αμελητέας σημασίας αν κρίνει κανείς από τη ζήτηση που φαίνεται να έχει. Παρόλα αυτά η προσφορά παγκοσμίως δεν είναι ακόμα επαρκής κυρίως λόγω χαρακτήρα. 🍷

Στην πλειοψηφία των μη αλκοολούχων οίνων πολλὰ αρώματα εξαφανίζονται κατά τη διεργασία αφαίρεσης αλκοόλ με αποτέλεσμα την έλλειψη ποιότητας στο τελικό προϊόν.



Sclavos
Wines

Όταν το τοπωνύμιο γίνεται brand

«Μονάμπελες», η νέα single vineyard βιοδυναμική ξηρή Μαυροδάφνη

Κεχριώνας, Κεφαλληνίας | Τ. 2671092215

www.sclavos-wines.gr







ΤΟ ΑΝΘΡΑΚΙΚΟ ΑΠΟΤΥΠΩΜΑ ΞΕΠΕΡΝΑ ΤΟ ΔΑΚΤΥΛΙΚΟ

Ένα από τα πιο φιλόδοξα σχέδια των εταιρειών υψηλής τεχνολογίας για το άμεσο μέλλον αφορά τη μετατροπή των χειριστών ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών σε εν δυνάμει γεννήτριες. Αν μπορεί να φανταστεί κάποιος το κινητό του να φορτίζει όσο περπατά, έχει μια πολύ καλή εικόνα του μέλλοντος. Όλα πηγάζουν από την ανάγκη μείωσης των εκπομπών αερίων του θερμοκηπίου.

ΚΕΙΜΕΝΟ
Λάζαρος
Γατσέλης

Οι αυξανόμενες εκπομπές διοξειδίου του άνθρακα και η άνοδος του μέσου όρου της ημερήσιας θερμοκρασίας αποτελούν δύο βασικές επιπτώσεις της κλιματικής αλλαγής που βιώνει ο πλανήτης. Όπως έχει επισημάνει κατά το παρελθόν και ο καθηγητής Γεωλογίας και Επιστημών της Γης του Πανεπιστημίου του Aberystwyth της Ουαλίας Alex Maltman «πλέον δεν μπορούμε να περιμένουμε το πρόβλημα γιατί το βιώνουμε. Αυτά που περιγράφονται γύρω από τις επιπτώσεις της κλιματικής αλλαγής δεν αποτελούν ενδείξεις πως κάτι θα ξεκινήσει να συμβαίνει γιατί απλά συμβαίνει εδώ και χρόνια. Όλοι θα πρέπει να αντιληφθούν πως οι σημερινές δράσεις αφορούν ξεκάθαρα τον περιορισμό της επέκτασης των φαινομένων και των επιπτώσεών τους».

Αυτήν τη στιγμή οι εκπομπές των αερίων του θερμοκηπίου σε παγκόσμια κλίμακα ξεπερνούν τους 50 γίγα-τόνους. Στην περίπτωση που απλά και μόνο συνεχιστούν οι ίδιες ακριβώς πολιτικές γύρω από το θέμα, οι εκπομπές το 2100 αναμένονται να είναι περίπου οι ίδιες σε ετήσια βάση αλλά με την ετήσια μέση θερμοκρασία να έχει αναρριχηθεί από 2,8 ως και 3,2 βαθμούς Κελσίου ανά περιοχή. Στην περίπτωση που η ανθρωπότητα επέλεγε το 2020 να σταματήσει οποιαδήποτε περιοριστική περιβαλλοντική πολιτική, αυτό θα οδηγούσε σε πιθανό τριπλασιασμό των εκπομπών και σε μία σταδιακή μέση ετήσια άνοδο της θερμοκρασίας από 4,2 ως και 4,8 βαθμών Κελσίου. Οι ισχυρισμοί του καθηγητή Maltman επιβεβαιώνονται από όλα τα κλιματικά μοντέλα συναδέλφων ανά τον πλανήτη καθώς στη συντριπτική τους πλειοψηφία αυτά παρου-



Η αντικατάσταση των **αμπελουργικών μηχανημάτων** με ηλεκτροκίνητα θα συμβάλει στην περαιτέρω **μείωση των εκπομπών** που σήμερα καταλογίζονται σε μία φιάλη κρασιού. **As σημειωθεί** ότι η γειτονική Τουρκία έχει υπογράψει σημαντικές συμφωνίες κατασκευής ηλεκτροκίνητων τρακτέρ.

σιάζουν το θετικό σενάριο αύξησης της μέσης ετήσιας θερμοκρασίας από 2,5 ως 2,8 βαθμούς Κελσίου το 2100 μόνο αν μειωθούν οι συνολικές εκπομπές αερίων του θερμοκηπίου κατά τα δύο πέμπτα των σημερινών. Ακολούθως, για να έχουμε μια αύξηση μόνο κατά δύο και μόνο βαθμούς Κελσίου θα πρέπει σταδιακά ως το 2100 να μηδενιστούν οι παγκόσμιες συνολικές εκπομπές.

Πρόκειται για κάτι εξαιρετικά απίθανο αν σκεφτούμε τους βασικούς τρόπους παραγωγής και μεταφοράς όλων των καταναλωσίμων και μη αγαθών στο σύγχρονο κόσμο. Πιο συγκεκριμένα, το 21% των εκπομπών προέρχεται από τη βαριά βιομηχανία, το 14% από τις μεταφορές αγαθών, το 25% από την παραγωγή ηλεκτρισμού και θερμότητας, το 24% από την αγροτική και δασική εκμετάλλευση, το 6% από τη λειτουργία των κτιρίων και το υπόλοιπο 10% από τις υπόλοιπες δραστηριότητες.

ΤΟ ΑΛΛΟΘΙ ΤΗΣ ΦΩΤΟΣΥΝΘΕΣΗΣ

Κατά την προηγούμενη δεκαετία οι συνέπειες και οι επιπτώσεις του φαινομένου παρουσίασαν γεωμετρική αύξηση δημιουργώντας ένα ιδιαίτερα δυστοπικό περιβάλλον. Ως αποτέλεσμα οι όποιες ευθύνες μοιράστηκαν εκ νέου, ακόμα και σε κλάδους που μέχρι πρότινος έφεραν το μανδύα της αθωότητας. Ο κόσμος της αμπελουργίας και της οινολογίας που για πολλά χρόνια κοιμόταν τον ύπνο του δικαίου σε σχέση με το πώς θα μπορούσε να δημιουργήσει ένα άκρως θετικό προφίλ γύρω από την καυτή πατά-

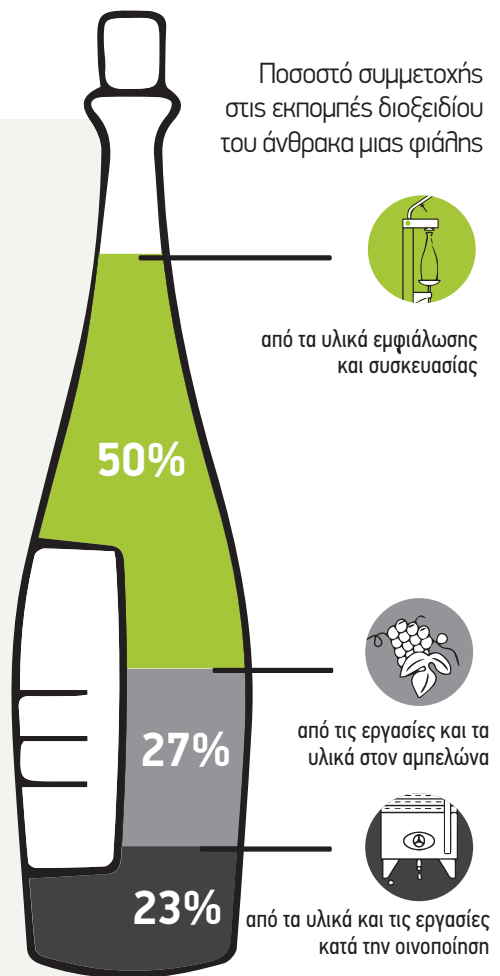
τα της κλιματικής αλλαγής, όχι μόνο τρέχει πίσω από τις εξελίξεις πλέον αλλά είδε το υποτιθέμενο ισχυρό όπλο του να θεωρείται ξεπερασμένο κι ανεπαρκές.

Για πολλά χρόνια κυκλοφορούσε το άλλοθι πως η χρήση διοξειδίου του άνθρακα κατά τη φωτοσύνθεση των αμπελιών είναι τόσο ώστε το ισοζύγιο να θεωρείται μηδενικό αν όχι ελάχιστα θετικό ή ελάχιστα αρνητικό ανά περίπτωση οινοποίησης. Όταν όμως χρειάστηκε να επιμερισθούν επιπλέον οι μειώσεις, τα πράγματα άλλαξαν άρδην. Σε αυτό το σημείο θα πρέπει να αναφερθεί πως μία οικονομική απειλή που έχει πολλαπλές συζητηθεί τόσο σε ευρωπαϊκό όσο και σε παγκόσμιο επίπεδο για όσα προϊόντα δεν τηρούν τα νέα πρότυπα σχετικά με τις εκπομπές και τα χαρακτηριστικά του ανθρακικού αποτυπώματος είναι η επιπλέον φορολόγηση και ο περιορισμός του κύκλου εργασιών τους. Κάτι που όπως όλοι αντιλαμβάνονται θα είχε ιδιαίτερα δυσμενείς αν όχι καταστροφικές συνέπειες για το κρασί.

Καλείται λοιπόν το κρασί σήμερα να αλλάξει συνήθειες τόσο για να μην βρεθεί σε δυσμενή θέση όσο και για να διαφυλάξει την ίδια του την ύπαρξη. Το 50% των εκπομπών διοξειδίου του άνθρακα μίας φιάλης κρασιού προέρχονται από τα υλικά εμφιάλωσης και συσκευασίας. Ακολουθούν το 27% από τις εργασίες και τα υλικά που χρησιμοποιούνται στον αμπελώνα και το 23% από τα υλικά και τις εργασίες κατά την οινοποίηση. Στην πράξη υπάρχουν τρεις και πλέον διαφορετικοί τομείς όπου κάποιος θα πρέπει να παρέμβει για να μειώσει το ανθρακικό απο-

ΜΕ ΝΗ Η ΠΡΩΤΗ «ΠΡΑΣΙΝΗ» ΣΥΓΚΟΜΙΔΗ ΣΕ **BAROLO CRU**

Να ολοκληρώσει την πρώτη παγκοσμίως μηδενικών ρύπων συγκομιδή Barolo Cru και να γιορτάσει -το 2025- ανοίγοντας την πρώτη 100% βιώσιμη φιάλη του οίνου που θα παραχθεί, είναι οι στόχοι της συνεργασίας της FPT Industrial του Ομίλου CNH με το ιταλικό οινοποιείο Fontanafredda. Πιο συγκεκριμένα, ο ειδικός στους κινητήρες του Ομίλου CNH Industrial, FPT, και το Κτήμα Fontanafredda, που ιδρύθηκε από τον πρώτο βασιλιά της Ιταλίας Vittorio Emanuele II το 1858, υπέγραψαν συνεργασία για την προμήθεια δύο τρακτέρ New Holland TK Methane Power. Πρόκειται για δύο μικρά crawlers με κινητήρα βιομεθανίου FPT Industrial F28 Natural Gas. Η δύναμη του φτάνει τους 75 ίππους (55 kW) με μέγιστη ροπή 330 Nm και, σύμφωνα με την FPT, εξασφαλίζει ακριβώς ίδιες αποδόσεις σε σχέση με τις ντιζελομηχανές τέτοιου τύπου, ακόμα και σε απότομες πλαγιές. Σε ό,τι αφορά το ιταλικό Κτήμα, διαθέτει 1.200 στρέμματα πιστοποιημένους βιολογικούς αμπελώνες, και, όπως λέει, προωθεί τη νέα «Πράσινη Αναγέννηση» στη μορφή των βέλτιστων πρακτικών καλλιέργειας χωρίς περιβαλλοντικό αποτύπωμα. Η τριετής συνεργασία μεταξύ FPT Industrial και της Fontanafredda, υποστηριζόμενη από το πρόγραμμα Tobias της Περιφέρειας του Piemonte, με στήριξη από τις New Holland Agriculture, CNH Industrial και τοπικές επιχειρήσεις, αποδεικνύει για άλλη μια φορά ότι σύνθετα έργα αυτού του είδους μπορούν να αποτελέσουν ένα καλό παράδειγμα δικτύωσης για έναν κοινό στόχο.



**ΗΛΕΚΤΡΟΣΤΑΤΙΚΑ
ΨΕΚΑΣΤΙΚΑ
MARTIGNANI**

ΤΑ ΜΟΝΑ ΜΕ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ



ΕΩΣ ΚΑΙ

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

Ο ΙΔΑΝΙΚΟΣ
ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΣ
**ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ
+
ΑΠΟΔΟΣΗΣ**

**NEXOS
ΓΙΑ ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ**



ΝΕΟΣ ΚΙΝΗΤΗΡΑΣ

ΚΙΒΩΤΙΟ ΤΑΧΥΤΗΤΩΝ

2 ΕΚΔΟΣΕΙΣ

TIER 4i ΕΩΣ 112 HP

ΜΗΧΑΝΙΚΗ / ΗΛΕΚΤΡΟΥΔΡΑΥΛΙΚΗ
ΡΕΒΕΡΣΑ **REVERSHIFT**

CAB / ΑΨΙΔΑ



Γ. ΧΙΓΚΑΣ ΑΒΕΕ
ΓΕΩΡΓΟΤΕΧΝΙΚΗ
ΓΕΩΡΓΙΚΑ ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ

Θεσσαλονίκη: 9^ο χλμ. Παλαιός Εθν. Οδού Θεσσαλονίκης-Κιλκίς Τηλ. 2310 780666
Λάρισα: 5^ο χλμ. Παλαιός Εθν. Οδού Λάρισας - Βόλου Τηλ. 2410 572420
Ορεστιάδα: Δημοκράτους 60 Τηλ. 25520 21012
higas@higas.gr / www.higas.gr

CLAAS



Οι εναλλακτικές

συσκευασίες κρασιού αποτελούν ένα **ισχυρό** χαρτί στη μάχη για τη **μείωση** του ανθρακικού αποτυπώματος. Η αλήθεια είναι ωστόσο πως οι οινόφιλοι τις αντιμετωπίζουν ακόμα με σκεπτικισμό έναντι των **παράδοσιακών** γυάλινων φιαλών.

Οι αναλυτές

συμπεριφορών έχουν καταλήξει πως η επόμενη **πενταετία** θα αποτελέσει κομβικό σημείο για την τελική ή **αποδοχή** τους.

τύπωμα μιας φιάλης κρασιού. Σε αυτά δεν συμπεριλαμβάνονται οι εκπομπές που προέρχονται από τις μεταφορές των κρασιών στις διάφορες αγορές. Έτσι, εκτός από μια σειρά πιστοποιητικών που θα αφορούν το πόσο πράσινο είναι ένα οινοποιείο και πόσο πράσινη είναι κάθε ετικέτα κρασιού, προωθούνται μια σειρά αλλαγών με στόχο τη δραστική μείωση του ισοζυγίου εκπομπών. Αρχικά πολλές αγορές όπως το LCBO στον Καναδά σκοπεύουν να θέσουν αυστηρότερα όρια για το βάρος των φιαλών που θα εισάγονται υπό τη δικαιοδοσία τους. Επιπλέον, από τη μία σκοπεύουν να προωθήσουν διαδικασίες BIP, δηλαδή η πλειοψηφία του όγκου των κρασιών που θα εισάγονται να εμφιαλώνονται στην αγορά που πρόκειται να καταναλωθούν κι από την άλλη εξετάζουν την προώθηση εναλλακτικών περιεκτών κρασιού όπως οι χάρτινες ή οι συνθετικές βιοδιασπώμενες φιάλες.

Στο κομμάτι του οινοποιείου τα φωτοβολταϊκά συστήματα αυτονομίας δείχνουν να έχουν προκριθεί σε τελικό στάδιο καθώς τα αποτελέσματα συνδυαστικών μελετών δείχνουν πως μία μονάδα μισού μεγαβάτ αρκεί στις περισσότερες οινοπαραγωγικές περιοχές για να καλύψει τις παραγωγικές ανάγκες τεσσάρων εκατομμυρίων φιαλών. Ακολουθως, υπάρχουν απόψεις που συγκλίνουν στην υποχρεωτική τοποθέτηση παγίδων διοξειδίου του άνθρακα από έναν όγκο παραγωγής και άνω. Στο δε κομμάτι του αμπελώνα τα φώτα ανάβουν προς τα ηλεκτροκίνητα μηχανή-

ματα και τις ήπιες μορφές καλλιέργειας, οργανική και βιοδυναμική. Ακόμα και τα συνθετικά σκευάσματα επιβαρύνουν σημαντικά περισσότερο σε εκπομπές κατά την παραγωγή τους. Όλα τα παραπάνω αποκτούν μια επιπλέον οικονομική διάσταση αν σκεφτεί κανείς πως σε αγορές όπως οι Σκανδιναβικές χώρες διαμορφώνονται σαφείς τάσεις υπέρ των πράσινων προϊόντων σε βαθμό που μια πράσινη πιστοποίηση να μετρά κατά πολύ περισσότερο από μια υψηλή διάκριση σε έναν κορυφαίο διαγωνισμό.

ΔΙΕΙΣΔΥΣΗ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

Στο σύνολο του Ελλαδικού χώρου τα πράγματα βρίσκονται σε πρώιμο στάδιο δίχως να λείπουν και οι φωτεινές εξαιρέσεις. Το Κτήμα Σεμέλη για παράδειγμα έχει ξεκινήσει μια σειρά αλλαγών και πιστοποιήσεων που στοχεύουν στη φιλικότερη σχέση του οινοποιείου με το περιβάλλον. Έτσι εκτός από την πιστοποίηση για την ουδετερότητα στο ανθρακικό αποτύπωμα, το οινοποιείο έχει ενεργοποιήσει βιολογικό καθαρισμό για τα λύματα του οινοποιείου καθώς κι ένα πρόγραμμα μείωσης των ρύπων στον αμπελώνα. Τις απαραίτητες έρευνες γύρω από το ανθρακικό αποτύπωμα των κρασιών του έχει ολοκληρώσει και το Κτήμα Ιερόπουλου. Από τους πρωτοπόρους στις φιλικότερες σχέσεις με το περιβάλλον και το Κτήμα Μπριντζίκη που έχει καταφέρει να συνδυάσει τη γεωθερμία με τα φωτοβολταϊκά στοιχεία για την κάλυψη των αναγκών του. 🌿



ΕΝΩΣΗ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ

από το 1927

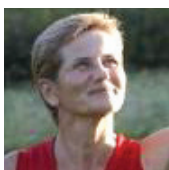


T. 2810-378110
email: info@agrunion.gr

www.agrunion.gr

ΜΙΑ ΝΕΑ ΠΡΟΣΕΓΓΙΣΗ ΣΤΗΝ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΑ

Τη θέση της στην ολοκληρωμένη διαχείριση και, σιγά - σιγά, στη βιολογική, βιοδυναμική ή πιο «φυσική καλλιέργεια» θα πρέπει να δώσει η συμβατική αμπελουργία, που αυτή τη στιγμή είναι κυρίαρχη. Πιο φιλικές προς το περιβάλλον αμπελουργικές πρακτικές που θα οδηγήσουν σε μια πιο αειφόρα, εντέλεια, προσέγγιση της παραγωγής, υιοθετούν όλο και περισσότεροι, κυρίως νεότερης ηλικίας, αμπελουργοί.



ΚΕΙΜΕΝΟ

**Δρ. Χαρούλα
Σπινθηροπούλου**

* Γεωπόνος,
ειδικός
αμπελουργίας,
οινοποιός



ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΤΗΣ ΟΡΓΑΝΙΚΗΣ ΟΥΣΙΑΣ ΤΟΥ ΕΔΑΦΟΥΣ



Όλες οι ανθρώπινες δραστηριότητες, άλλες σε μικρότερο και άλλες σε μεγαλύτερο βαθμό, επηρεάζουν αρνητικά το περιβάλλον στο οποίο ζούμε. Ακόμα και οι γεωργικές δραστηριότητες, και στην περίπτωση μας η αμπελουργία και η παραγωγή κρασιού, αφήνουν ένα αποτύπωμα άνθρακα. Πρόκειται για τον τρόπο που μετράμε την επίδραση μιας δραστηριότητας στο περιβάλλον, μέσω της εκπομπής των αερίων του θερμοκηπίου που αυτή η δραστηριότητα επιφέρει. Τα αέρια αυτά εκφράζονται συνήθως ως ισοδύναμο διοξειδίου του άνθρακα. Ξεκινώντας από την καλλιέργεια των αμπελώνων και την παραγωγή κρασιού, τη μεταφορά του στην κατανάλωση και την απόρριψη της συσκευασίας από τον καταναλωτή, υπάρχει ένα αποτύπωμα άνθρακα, που μπορεί να μην είναι τόσο μεγάλο όσο άλλων γεωργικών προϊόντων ή δραστηριοτήτων, είναι όμως σημαντικό και θα πρέπει οι άνθρωποι του κλάδου να το λάβουμε υπόψη.

Ήπιες επεμβασεις στο περιβάλλον

Πέρα όμως από το ενεργειακό αποτύπωμα, που στο άμεσο μέλλον θα απασχολήσει αναγκαστικά τον κλάδο, το ενδιαφέρον των καταναλωτών για προϊόντα που παράγονται με πιο ήπιες, πιο φιλικές στο περιβάλλον επεμβάσεις διαρκώς αυξάνει. Πολύ δε περισσότερο υπό το πρίσμα της κλιματικής αλλαγής, μιας αλλαγής που η τάση της μοιάζει ξεκάθαρη ως προς την αύξηση της ετήσιας θερμοκρασίας και της εμφάνισης ακραίων καιρικών φαινομένων, χωρίς να έχει επιβεβαιωθεί, προς το

παρόν, στη χώρα μας η προγνωστική μείωση του συνολικού ύψους βροχόπτωσης.

ΑΕΙΦΟΡΕΣ ΠΡΟΣΕΓΓΙΣΕΙΣ

Μπορεί ο αμπελουργός να ζωντανέψει το έδαφός του ή τουλάχιστον να μην προκαλεί την περαιτέρω υποβάθμισή του;

Το έδαφος στις περισσότερες αμπελουργικές ζώνες του κόσμου έχει αρχίσει να νεκρώνεται. Αυτός είναι ένας από τους βασικούς λόγους που πολλοί και φημισμένοι αμπελουργοί-οινοποιοί του κόσμου στράφηκαν στη βιολογική και τη βιοδυναμική αμπελουργία. Η συχνή καλλιέργεια του εδάφους, η καλλιέργειά του σε λάθος χρόνο, η χρήση ζιζανιοκτόνων, η διάβρωση κ.λπ. είναι μερικοί από τους λόγους της υποβάθμισής του.

Σημαντικό στοιχείο ενός ζωντανού εδάφους αποτελεί η οργανική ουσία. Η παρουσία της σε ένα ποσοστό μεγαλύτερο του 2-2,5% είναι σημαντική, αφού βελτιώνει τη δομή του εδάφους, βοηθά στη συγκράτηση του νερού και των θρεπτικών, στη δέσμευση του διοξειδίου του άνθρακα, αποτελεί σημαντική πηγή θρέψης των αμπελώνων, ενώ αυξάνει τη φυσική πανίδα του εδάφους που με τη σειρά της επηρεάζει όλα τα προαναφερόμενα. Η οργανική ουσία του εδάφους καταστρέφεται με τη συχνή μηχανική του κατεργασία, ενώ ένα σημαντικό ποσοστό διοξειδίου του άνθρακα εκλύεται κατά τη διάρκειά της.

Μέλημα λοιπόν του αμπελουργού θα πρέπει να είναι η διατήρηση της οργανικής ουσίας του εδάφους ή και η βελτίωσή της. Στην κατεύθυνση αυτή ωφέλιμη είναι η χρησιμοποίηση των κληματίδων των υγιών φυτών που μετά το κλάδεμα θρυμματίζονται με τον ανοιξιάτικο πέρασμα με τον καταστροφέα,

Άνθρωπος και μηχανήματα

Ο άνθρωπος είναι αυτός που με τις τεχνικές που επιλέγει επηρεάζει το αποτύπωμα του άνθρακα και την αειφορία του αμπελώνα. Είναι βέβαιο ότι όσο περισσότερο χρησιμοποιούμε μηχανήματα στην εκμετάλλευσή μας, τόσο το αποτύπωμά μας είναι μεγαλύτερο. Σίγουρα δεν είναι διατεθειμένοι όλοι να χρησιμοποιούν ζώα, ούτε να γίνονται χειρωνακτικά οι αναγκαίες επεμβάσεις φυτοπροστασίας κ.λπ. Η εκμηχάνιση ήρθε για να μείνει, όμως κοστίζει σε πόρους και επιβαρύνει πολύ το περιβάλλον. Οι ΑΠΕ μοιάζουν μία λύση, που όμως ακόμη είναι ακριβή. Τα ηλεκτρικά τρακτέρ προς το παρόν είναι απηλσίσαστα, όπως και η εγκατάσταση φωτοβολταϊκών που να εξασφαλίζουν την ενέργεια για μία αμπελοοικονομική εκμετάλλευση. Όμως στη συνεχή χρήση των μηχανημάτων, όταν υπάρχει πραγματική ανάγκη στην καλλιέργεια, και στη θέληση των ανθρώπων για αειφόρα ανάπτυξη βρίσκεται το μέλλον.



Ο φυσικός **χλοοτάπητας** σε αντίθεση με αυτόν των ψυχανθών, σιτηρών κ.λπ., δεν προϋποθέτει **κατεργασία** του εδάφους πριν τη σπορά, ενώ συμβάλλει στη διατήρηση ή και αύξηση της **οργανικής** ουσίας. Ας σημειωθεί ότι η αυτοφυής βλάστηση που περιλαμβάνει **φυτά** όπως μαρτίκος, αγριάδα, βέλιουρας κ.λπ. μόνο με το υπέργειο τμήμα της **προσφέρει** περίπου 100 κιλά οργανικής ουσίας το στρέμμα σε κάθε **κόψιμο**. Προφανώς υπολείπεται σε οργανική ουσία και θρεπτικά σε σχέση με το **βίκο** για παράδειγμα, που μπορεί να δώσει ως και **τριπλάσια** ποσότητα οργανικής ουσίας στο έδαφος, είναι όμως πιο **φυσικός** τρόπος και δεν κοστίζει.



ενώ στην ίδια κατεύθυνση είναι η χρήση κομπόστ από στέμφυλα, κληματίδες, άχυρο, ζεόλιθο κ.λπ. που θα προετοιμάζονται κατά τη διάρκεια μιας χρονιάς για να χρησιμοποιηθούν την επόμενη.

Παράλληλα η αποφυγή της φρέζας και η αντικατάστασή της, όπου είναι αναγκαίο, με καλλιεργητή για παράδειγμα, με την επέμβαση να γίνεται πάντα όταν το έδαφος βρίσκεται στο ρώγο του, θα βοηθήσει στην ίδια κατεύθυνση. Ακόμη καλύτερα η αποφυγή καλλιέργειας του εδάφους με τη δημιουργία μόνιμου ή περιστασιακού χλοοτάπητα ανάλογα με την περιοχή που βρίσκεται ο αμπελώνας.

. Στην πειρωτική βόρεια χώρα, ο μόνιμος χλοοτάπητας είναι κάτι που μπορεί με επιτυχία να εφαρμοστεί, ενώ στις πιο ξηρές περιοχές ο χλοοτάπητας μπορεί να διατηρηθεί το χειμώνα και την άνοιξη να κοπεί και να ενσωματωθεί με καλλιεργητή.

Ο χλοοτάπητας, παρόλο που ανταγωνίζεται το αμπέλι σε θρεπτικά και νερό (και γι' αυτόν το λόγο μπορεί να βοηθήσει στη δημιουργία πιο ισορροπημένων φυτών), συμβάλλει από την άλλη στην αύξηση της οργανικής ουσίας, στην καλύτερη διείσδυση του νερού της βροχής στο έδαφος, στην προστασία του εδάφους από τη διάβρωση, στην άμεση επέμβαση μετά από βροχή για την αντιμετώπιση μυκητολογικών ασθενειών και στη διάθεση θρεπτικών στα φυτά.

Η καλλιέργεια του εδάφους ή η χορτοκοπή πρέπει να εφαρμόζονται μόνο όταν τα ζιζάνια είναι ιδιαίτερα ανταγωνιστικά και όχι για να φαίνεται καθαρός ο αμπελώνας. Από την άλλη σίγουρα οι μικροί αμπε-

λουργοί-οινοποιοί με εκτάσεις μικρότερες των 50 στρεμμάτων μπορούν να αποφύγουν πλήρως τη ζιζανιοκτονία, ενώ σε μεγαλύτερου μεγέθους αμπελώνες μπορούν τα ζιζανιοκτόνα να χρησιμοποιούνται κάθε χρόνο σε διαφορετικό τμήμα του αμπελώνα ενώ στο υπόλοιπο να εφαρμόζεται χορτοκοπή. Σίγουρα η εφαρμογή ζιζανιοκτόνων μειώνει τον αριθμό των επεμβάσεων για τον περιορισμό των ζιζανίων σε 1-2, όμως είναι ιδιαίτερα καταστροφική για το έδαφος, τους μικροοργανισμούς του, το περιβάλλον και το ίδιο το προϊόν.

Η χρήση ορυκτών όπως ο ζεόλιθος, ο αταπουλγίτης κ.λπ. που έχουν ως στόχο τη βελτίωση της συγκράτησης νερού και θρεπτικών από το έδαφος είναι τακτική που στο μέλλον θα έχει όλο και μεγαλύτερη εφαρμογή, όπως και λιπάσματα-ενεργοποιητές, ενώ η χρήση κλασικών λιπασμάτων και κυρίως αζωτούχων θα περιοριστεί. Εξάλλου η παραγωγή κρασιών που αποτυπώνουν το terroir τους, που είναι το ζητούμενο, κατά την άποψή μου, προϋποθέτει υγιή, ζωντανά εδάφη που αναγκάζουν το ριζικό σύστημα του φυτού να αναπτυχθεί και να «κουραστεί» για να βρει τα θρεπτικά και το νερό που του χρειάζεται.

Η ΟΡΘΗ ΕΠΙΛΟΓΗ ΚΑΙ ΔΙΑΜΟΡΦΩΣΗ ΤΟΥ ΦΥΤΟΥ

Για κάθε τόπο υπάρχουν το κατάλληλο υποκείμενο και η κατάλληλη ποικιλία

Στους υπό δημιουργία αμπελώνες η επιλογή του κατάλληλου υποκειμένου και της κατάλληλης ποικιλίας, προσαρμοσμένων στις εδαφοκλιματικές συνθήκες του κάθε τόπου, ιδιαίτερα ενόψει της κλιμα-

τικής αλλαγής, είναι από τους σημαντικότερους παράγοντες επιτυχίας του αμπελώνα, αλλά και ένταξής του από το ξεκίνημα σε κάποιο από τα συστήματα αειφορίας που προαναφέρθηκαν. Τα φυτά που θα χρησιμοποιηθούν είναι καλύτερα να εμβολιαστούν με μυκόρριζες που θα εξασφαλίσουν καλύτερες συνθήκες ανάπτυξης και στο μέλλον μικρότερη ανάγκη ανόργανων λιπασμάτων. Σύμφωνα με μελέτες που έγιναν στο παρελθόν συγκριτικής αξιολόγησης των διαφόρων συστημάτων διαμόρφωσης, στο γραμμικό υποστυλωμένο σύστημα διαμόρφωσης (Roya, Guyot κ.λπ.) που επικρατεί στην πλειονότητα των νέων αμπελώνων στη χώρα μας η σχέση ποσότητας ποιότητας είναι καλύτερη σε σχέση με το παραδοσιακό κύπελλο.

Όμως υπό το πρίσμα της κλιματικής αλλαγής (εάν ισχύσει το σενάριο της μείωσης της βροχόπτωσης), αλλά και του μικρότερου αποτυπώματος άνθρακα προτείνεται η επιστροφή στο μέλλον σε πιο παραδοσιακά συ-

Χωρίς επέμβαση στη φύση, γεωργία δεν υπάρχει. Αυτό όμως δεν σημαίνει ότι η χρήση της γης θα πρέπει να γίνεται χωρίς κανόνες, χωρίς να μας ενδιαφέρει το αύριο.

στήματα διαμόρφωσης, όπως είναι το κύπελλο. Όπως και να έχει όμως, ανεξάρτητα από το σύστημα διαμόρφωσης που θα επιλέξει ο αμπελουργός, αυτό που έχει σημασία είναι να του εξασφαλίζει ισορροπημένα φυτά, μέτριας ζωηρότητας και ευρωστίας, με καλό φωτισμό και αερισμό στο εσωτε-

ρικό του πρέμνου και γι' αυτό πιο ανθεκτικά στις ασθένειες και στην έλλειψη νερού.

ΦΥΤΟΠΡΟΣΤΑΣΙΑ

Πολλοί τρόποι ορθής χρήσης

Η τοποθέτηση παγίδων παρακολούθησης του πληθυσμού της ευδεμίδας και των κοκκοειδών ώστε να επεμβαίνουμε έγκαιρα και μόνο όταν χρειάζεται, η σεξουαλική σύγχυση για την ευδεμίδα και τον ψευδόκκοκο ώστε να περιοριστούν ή και να καταργηθούν οι επεμβάσεις για τους εχθρούς αυτούς, η χρήση βιολογικών σκευασμάτων όπως ο *Bacillus Thuringiensis*, η εναλλαγή των κλασικών μυκητοκτόνων με βιολογικά σκευάσματα, η ορθή εφαρμογή των φυτοπροστατευτικών (δε χρειάζεται να ψεκάζουμε και σειρές του γείτονα, δε χρειάζεται να χρησιμοποιούμε μεγαλύτερες δόσεις από τις αναγραφόμενες στην ετικέτα των σκευασμάτων κ.λπ.), είναι κάποιοι από τους τρόπους που ο αμπελουργός μπορεί να χρησιμοποιήσει για να περιορίσει το αποτύπωμα που αφήνει η δραστηριότητά του. 🌿



winery
diamantakis

DIAMANTOPETRA
VIDIANO • ASSYRTIKO

Decanter

Blind tasted by **Ronan Sayburn MS, Beth Willard, Andy Howard MW**
(Decanter's Wines of the Year tasting, London, 15 Oct 2020)

Part of Wines of the Year 2020:
white wines

95

Rich, powerful, distinctive Greek blend with lovely ripeness of stoned fruits, saline minerality and an underlying smokiness. Very good use of oak here, subtle but adds to the complexity on the palate. Long, distinctive and smoke on the finish.

Drinking Window 2021 - 2026



www.diamantakiswines.gr

ΜΕ 18 ΣΤΡΕΜΜΑΤΑ ΑΜΠΕΛΩΝΑ ΣΤΟΥΣ ΝΕΟΥΣ ΑΓΡΟΤΕΣ

Την ευκαιρία να διεκδικήσουν την ένταξή τους στο πρόγραμμα Νέων Αγροτών από πλεονεκτική μάλιστα θέση όσον αφορά τη μοριοδότηση, θα έχουν οι νεαροί αμπελουργοί που καλούνται να δηλώσουν στο ΟΣΔΕ εκτάσεις ικανές να τους εξασφαλίσουν το ερχόμενο φθινόπωρο το πριμ των 35.000-37.500 ευρώ.



ΚΕΙΜΕΝΟ Γιώργος Κοντονής

Τον ερχόμενο Σεπτέμβριο θα ανοίξει η 3η πρόσκληση για τους Νέους Αγρότες, με την αμπελουργία να θεωρείται κλάδος προτεραιότητας και ως εκ τούτου πριμοδοτείται με έξτρα μόρια που θα βοηθήσει ιδιαίτερα τους νεαρούς που έχουν αποφασίσει να δραστηριοποιηθούν στον κλάδο της οινοποιίας. Για να ενταχθούν στο πρόγραμμα οι νέοι κάτω των 41, θα πρέπει να δηλώσουν στις δηλώσεις ΟΣΔΕ 2021, πάνω από 18 στρέμματα αμπελώνα (12.000 ευρώ Τυπική Απόδοση), ενώ, αν διαθέτουν εκμετάλλευση σε νησιά (10.000 ευρώ Τυπική Απόδοση), η ένταξή τους γίνεται με 15 στρέμματα και πάνω αμπελώνα ή 12 στρέμματα (8.000 ευρώ Τυπική Απόδοση) αν το νησί έχει πληθυσμό μικρότερο ή ίσο των 3.100 κατοίκων. Φυσικά, εφόσον οι υποψήφιοι έχουν στην κατοχή τους και άλλες καλλιέργειες πέρα από τα αμπέλια, οι παραπάνω στρεμματικές απαιτήσεις μειώνονται. Να σημει-

ωθεί εδώ πως τα οινάμπελα έχουν 686,8 ευρώ το στρέμμα Τυπική Απόδοση. Το πριμ πρώτης εγκατάστασης διαμορφώνεται στα 35.000 ευρώ, ενώ για αμπελώνες σε ορεινές περιοχές και μικρά νησιά, ορίζεται στα 37.500 ευρώ.

Για να ενταχθούν στο πρόγραμμα, οι νεαροί αμπελουργοί, θα πρέπει να συγκεντρώσουν τουλάχιστον 45 μόρια. Η προϋπόθεση αυτή μπορεί να αποδειχθεί αρκετά απλή, καθώς όπως προαναφέρθηκε, τα οινάμπελα ως εθνικός κλάδος προτεραιότητας λαμβάνει 11 μόρια, ενώ όλες οι Περιφέρειες (πλην Δυτ. Μακεδονίας) την πριμοδοτούν με έως 29 βαθμούς. Αρκεί να είναι ο κύριος κλάδος δραστηριότητας του νέου αγρότη στην τρέχουσα και στη μελλοντική κατάσταση (αρχή και τέλος επιχειρηματικού σχεδίου). Επιπλέον 7 μόρια λαμβάνουν οι βιολογικοί αμπελώνες. Από εκεί και πέρα επιπλέον πόντους λαμβάνουν οι ιδιόκτητοι αμπελώνες, η κατοχή πτυχίου γεωτεχνική κατεύθυνσης, η πρότερη ανεργία, το εισόδημα κ.α. 🍇



ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ ΓΕΩΡΓΙΑ



ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ
400
ΕΚΑΤ. ΕΥΡΩ

ΠΡΗΜ ΓΙΑ
ΑΜΠΕΛΟΤΕΜΑΧΙΑ
65 ΕΥΡΩ / ΣΤΡΕΜΜΑ

ΔΕΣΜΕΥΣΗ
3 ΧΡΟΝΙΑ

ΕΤΟΣ ΑΝΑΦΟΡΑΣ
2021

ΜΕ 65 ΕΥΡΩ/ΣΤΡΕΜΜΑ

Στα Βιολογικά τα αμπέλια

Μόνο όσοι αμπελουργοί διαθέτουν ήδη αγροτεμάχια που είναι σε σύμβαση με Πιστοποιητή Βιολογικών, θα μπορούν να ενταχθούν στη νέα πρόσκληση του Μέτρου 11 που θα εκδοθεί εντός του καλοκαιριού. Όπως αναφέρει η προδημοσίευση του Μέτρου «Βιολογική Γεωργία», στο πρόγραμμα εντάσσονται εκτάσεις οι οποίες «περιλαμβάνονται από την 31/12/2020 μέχρι και την ημερομηνία έκδοσης της πρόσκλησης εκδήλωσης ενδιαφέροντος σε ενεργή σύμβαση με Οργανισμό Ελέγχου και Πιστοποίησης». Το πριμ για τα αμπελοτεμάχια αναμένεται να κυμανθεί κοντά στα 65 ευρώ το στρέμμα, με βάση την περασμένη προκήρυξη. Σημειώνεται εδώ πως οι δεσμεύσεις για τους δικαιούχους είναι τριετούς διάρκειας και θα πραγματοποιηθούν βάσει της Ενιαίας Αίτησης Ενίσχυσης έτους 2021 (έτος αναφοράς). Το έτος 2022 θα αποτελεί το πρώτο έτος εφαρμογής. 🌿

Πιέζει η Κομισιόν για το 2% στις άδειες φύτευσης

Προς αναζήτηση πολιτικού συμβιβασμού το ζήτημα της αύξησης των ετήσιων αδειών φύτευσης αμπελώνων από το 1% στο 2% για τον φάκελο της νέας ΚΟΑ και η παράταση του καθεστώτος αδειών έως το 2045

Μεγαλύτερο περιθώριο ευελιξίας στο καθεστώς που διέπει τις άδειες φύτευσης αμπέλου προσπαθεί να προωθήσει η Κομισιόν, πρόθεση της οποίας είναι η αύξηση του ποσοστού από το 1% που ισχύει σήμερα στο 2%, κάτι που όμως βρίσκει αντίθετη την Ευρωβουλή και το Συμβούλιο των υπουργών Γεωργίας. Στην τελευταία συζήτηση επί του θέματος που πραγματοποιήθηκε στα περιθώρια του «σούπερ-τριλόγου» για τη διαμόρφωση των κανόνων της νέας προγραμματικής περιόδου, υπήρξε συμφωνία από τις τρεις πλευρές μόνο όσον αφορά την παράταση του καθεστώτος αδειών φύτευσης έως το 2045. Αξίζει να σημειωθεί εδώ πως ο υπουργός Αγροτικής Ανάπτυξης, Σπύλιος Λιβανός, ανέφερε στη συζήτηση προσανατολισμού για την ΚΟΑ κατά το Συμβούλιο Υπουργών Γεωργίας στα τέλη Μαρτίου, ότι η ελληνική αντιπροσωπεία βλέπει με συμβιβαστικό πνεύμα την αύξηση του ποσοστού των αδειών φύτευσης στο επίπεδο του 2%.

Άλλα θέματα που αφορούν τον οίνο που έχουν ήδη συζητηθεί στους τριμερείς διαλόγους αλλά απαιτούν περαιτέρω εργασίες είναι:

■ Εγκεκριμένες ποικιλίες: Διατήρηση του status quo, σε αντίθεση με την αρχική πρόταση της Επιτροπής για άρση της απαγόρευσης των υβριδίων χωρίς *Vitis vinifera* και 6 ποικιλιών αμπέλου - κατ' αρχήν συμφωνία, αλλά συνεχίζονται οι εργασίες επί της διατύπωσης της αιτιολογικής σκέψης για τη δικαιολόγηση

■ Αφαίρεση αλκοόλης από τον οίνο: Συμφωνία για την εναρμόνιση των κριτηρίων στην ΚΟΑ, ως

πρακτική που εφαρμόζεται σε κατηγορίες οίνων που περιλαμβάνουν την ΠΟΠ (μερική αφαίρεση) και την ΠΓΕ (ολική ή μερική) - κατ' αρχήν συμφωνία, αλλά συνεχίζονται οι εργασίες επί της διατύπωσης της αιτιολογικής σκέψης για τη δικαιολόγηση της διάκρισης μεταξύ ΠΟΠ και ΠΓΕ.

■ Διατροφική επισήμανση του οίνου: Το Συμβούλιο και το Κοινοβούλιο συμφωνούν ως προς την ανάγκη εναρμόνισης των κανόνων στην ΚΟΑ, αποδεχόμενα την πρόταση της Επιτροπής να συμπεριλαμβάνεται η πλήρης διατροφική δήλωση εκτός ετικέτας - εξακολουθούν να απαιτούνται εργασίες για να εξασφαλιστεί η ίση μεταχείριση των οίνων από τους οποίους έχει αφαιρεθεί μερικώς η αλκοόλη, ανεξάρτητα από την περιεκτικότητά τους σε αλκοόλη. 🌿



Ο Γάλλος υπουργός Γεωργίας Julien Denormandie υποστηρίζει πως οι **άδειες** φύτευσης πρέπει να παραμείνουν στο **επίπεδο** του **2%**.

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΟΙΝΟΠΑΡΑΓΩΓΗ (ΣΕ 1000ΗΛ)

ΕΤΗ	ΟΙΝΟΙ ΧΩΡΙΣ ΠΟΠ / ΠΓΕ	ΠΟΠ	ΠΓΕ	ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟΙ ΟΙΝΟΙ	ΑΛΛΟΙ	ΣΥΝΟΛΟ	ΜΟ 5ΕΤΙΑΣ	ΜΕΤΑΒΟΛΗ ΠΡΟΗΓ. ΕΤΟΥΣ	ΜΕΤΑΒΟΛΗ ΜΟ 5ΕΤΙΑΣ
2015	1.729	234	427	111		2.501	3021,6	-10,68	-17,23
2016	1.737,1	243,7	481,6	118,2		2.580,6	2.901,8	3,18	-11,07
2017	1.716,1	234	440	111		2.410,1	2.867,9	-6,61	-15,96
2018	1.510,3	200,6	392,7	131,03	1	2.235,2	2.726,9	-7,26	-18,03
2019	1.699,0	162,8	379,8	175,6	7	2.424,2	2.505,4	8,46	-3,24
2020	1.528,7	186,7	387,1	179,9	1	2.283,2	2.430,2	-5,82	-6,05

ΠΗΓΗ: ΥπΑΑΤρ, ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΚΕΟΣΟΕ

Άνοιξε ευκαιρίες η πανδημία στις εταιρείες του οινικού κλάδου

Ιδιαίτερο ενδιαφέρον παρουσιάζουν οι διαφοροποιήσεις στην εικόνα αγοράς που επέφερε τον τελευταίο χρόνο η πανδημία στον οινικό κλάδο.

ΚΕΙΜΕΝΟ Γιάννης Πανάγος

Με τις περισσότερες οινοποιητικές επιχειρήσεις να δυσκολεύονται στη διάθεση της παραγωγής τους, κυρίως εξαιτίας της παρατεταμένης διακοπής στη λειτουργία της εστίασης, κάποιες άλλες βρήκαν την ευκαιρία να ανοίξουν νέους δρόμους, κυρίως στον εξαγωγικό τους προσανατολισμό. Τα προβλήματα των Ιταλών για παράδειγμα στην πρώτη φάση της πανδημίας και οι μεγάλες καθυστερήσεις στις παραδόσεις φορτίων, έδωσαν τη δυνατότητα σε ελληνικές οινοποιητικές επιχειρήσεις να ανοίξουν διαύλους επικοινωνίας και συνεργασίας με μεγάλους αγοραστές, οι οποίοι σε διαφορετικές συνθήκες πολύ δύσκολα θα έβλεπαν Έλληνες προμηθευτές.

Στη διεθνή και εγχώρια αγορά

Οι πληροφορίες θέλουν το Κτήμα Αφινές από την Ικαρία να αξιοποιεί δεόντως τις «χαράμαδες» που άφησαν στην αγορά, έστω και προσωρινά, οι Ιταλοί και να δημιουργεί μια νέα σχέση συνεργασίας, η οποία μπορεί να αποδειχθεί θησαυρός. Αντίστοιχα, οι πληροφορίες θέλουν το οινοποιείο «Τετράμυθος» να ανοίγει πόρτες στην αγορά του Καναδά, προσανατολίζοντας ανάλογα ένα μεγάλο μέρος της παρα-

γωγής του. Ανάλογες ευκαιρίες φαίνεται να είχαν και αρκετές άλλες καλά οργανωμένες και σίγουρα μεγαλύτερες οινοποιητικές επιχειρήσεις, όπως το Κτήμα Γεροβασιλείου, η Κυρ Γιάννη, το Κτήμα Άλφα, το Κτήμα Σκούρα κ.ά. Το θέμα είναι ότι οι ίδιες πάνω κάτω επιχειρήσεις που είχαν ευκαιρίες να ενισχύσουν τις εξαγωγές τους, είχαν τη δυνατότητα να πλασαριστούν αυτό τον καιρό καλύτερα και στην εσωτερική αγορά. Το κύριο δίκτυο διάθεσης των κρασιών για περισσότερο από ένα χρόνο τώρα, είναι και παραμένουν τα super market. Μ' αυτή την έννοια, οι πιο μεγάλες επιχειρήσεις του οίνου και οι πλέον αναγνωρίσιμες ετικέτες του κλάδου, είχαν την ευκαιρία να επωφεληθούν απ' αυτό. Άλλωστε και τον καιρό της πανδημίας, προνομακλή θέση στο ράφι είχαν οι ετικέτες των παραγωγών που ιστορικά διατηρούσαν καλή σχέση με τις αλυσίδες των τροφίμων. Έτσι, το Κτήμα Σκούρα π.χ. συμμετέχοντας ζωηρά στις προωθητικές ενέργειες μεγάλης αλυσίδας, είδε τις πωλήσεις του στο ράφι να απογειώνονται, χωρίς μάλιστα να χρειαστεί να γίνουν ειδικότερες προσεγγίσεις στο πεδίο των τιμών. Όπως αναφέρθηκε στην αρχή, τα μεγάλα προβλήματα και για τις οινοποιητικές επιχειρήσεις προήλθαν από τη μη λειτουργία

της εστίασης, χώρο με τον οποίο διατηρούν στενότερη σχέση τα μικρά οινοποιεία με τις πιο «ψαγμένες» ενδεχομένως, τουλάχιστον σε κάποιες περιπτώσεις, ετικέτες.

Οι δυσκολίες των συνεταιριστικών μονάδων

Το καταφύγιο όλων αυτών ήταν κατά βάση οι κάβες λιανικής. Βεβαίως, όπως δηλώνει στο Wine Trails αξιόπιστος οινοποιός, οι κάβες λειτουργούν κατά βάση ως χώροι αναζήτησης για τους καταναλωτές, κυρίως τις μέρες των γιορτών. Τα Χριστούγεννα για παράδειγμα, οι κάβες δούλεψαν καλά και μάλιστα πέραν πάσης προσδοκίας. Όπως πολύ καλά δούλεψε το ίδιο διάστημα και ανεξαρτήτως της πανδημίας το επιχειρηματικό δώρο. Από εκεί και πέρα όμως τα πράγματα παραμένουν δύσκολα και τα αποθέματα σε πολλά οινοποιεία παραμένουν μεγάλα.

Ιδιαίτερα μεγάλες δυσκολίες αντιμετωπίζουν αρκετά συνεταιριστικά οινοποιεία, τα οποία δεν έχουν την άνεση προγραμματισμού των παραλαβών πρώτης ύλης ανάλογα με τη ζήτηση της αγοράς. Αντίθετα, όταν οι ιδιωτικές επιχειρήσεις περιορίζουν τις παραλαβές, η ανάγκη των συνεταιριστικών μονάδων για «παρέμβαση» γίνεται μεγαλύτερη, με το πρόβλημα των αποθεμάτων να γίνεται εντονότερο. 🍇



Η απόσταση κρίσης καθορίζει τον φετινό τρύγο, για το BAENI

Στην Υπουργική Απόφαση για εφαρμογή του μέτρου της απόσταξης κρίσης και για το 2021 στηρίζει μεγάλο μέρος της φετινής χρονιάς και ο Οινοποιητικός Συνεταιρισμός Vaeni – Νάουσα, όπως επισημαίνει ο πρόεδρος του, Γιώργος Φουντούλης. «Στο χρονικό διάστημα που ξεκινάει από τον Μάρτιο του 2020 έως και το Μάρτιο του 2021 βρισκόμαστε αντιμέτωποι με την πλήρη καταστροφή», επισημαίνει σχετικά ο επικεφαλής του Συνεταιρισμού. Ο Γιώργος Φουντούλης τονίζει ότι στην περίπτωση που δεν υλοποιηθεί η απόσταση κρίσης για τη φετινή χρονιά, «δεν θα παραλάβουμε τρύγο, διότι δεν έχουμε χώρο να δημιουργήσουμε επιπλέον αποθέματα. Είμαστε γεμάτοι κρασί. Η απόσταση κρίσης θα μας βοηθήσει να αποπληρώσουμε την περσινή παραγωγή, η οποία παραμένει ανεξόφλητη. Σε κάθε περίπτωση διακρατήθηκαν ποσότητες Ξινόμαυρου σε επίπεδο αποθεμάτων, λόγω του ότι επιδέχεται παλαιώσης. Φέτος ενδέχεται να χρειαστεί να πάμε σε απόσταση κρίσης ακόμα και με τριπλάσιες ποσότητες σε σχέση με πέρυσι». **Γιώργος Λαμπίρης** 🍇



ROYA

Διακριτικές πινελιές εσπεριδοειδών & φίνια
οξύτητα, σε μια διαφορετική εκδοχή
ξηρού Σαμιώτικου μοσχάτου.
Ανακαλύψτε το!

NOPERA
MUSCAT AT ITS FINEST

Πορφυρίου 3, 83200 Καρλόβασι, Σάμος | info@noperawine.com



Μεγάλες αγωνίες καινούργιες συμφωνίες στην αγορά κρασιού

ΚΕΙΜΕΝΟ Πέτρος Γκόγκος

Οι τελευταίοι δώδεκα μήνες θα μείνουν στην ιστορία ως το διάστημα που δοκίμασε την καθημερινότητα, τις αντοχές, τις παραδόσεις και σε κάποιες περιπτώσεις ακόμα και την ύπαρξη εταιρειών που δραστηριοποιούνται στο εμπόριο κρασιών και αλκοολούχων για δεκαετίες. Ταυτόχρονα έδωσε την ευκαιρία να πραγματοποιηθούν τελικές ζυμώσεις που οδήγησαν σε αλλαγές πλεύσης, πολιτικής και τρόπου διάθεσης, σημαντικών, τόσο ελληνικών όσο και εισαγόμενων οινολογιών.

■ Μια μεταγραφή που σίγουρα συζητήθηκε ήταν η μεταπήδηση του Κτήματος Τρουπής από την εταιρεία Καρούλιας στην εταιρεία Trinity. Πρόκειται στην πραγματικότητα για την ολοκλήρωση ενός προαναγγελθέντος διαζυγίου, καθώς οι διαφωνίες του οινολογίου και της εταιρείας είχαν κυκλοφορήσει στην αγορά αρκετά πριν ολοκληρωθεί το διαζύγιο. Ωστόσο, με τις παράδοξες συνθήκες που επικρατούν τόσο στην εγχώρια όσο και στις αγορές του εξωτερικού, κυρίως λόγω Covid-19, το διάστημα που έχει μεσολαβήσει δεν μπορεί να χαρακτηριστεί αρκετό ως προς την ορθότητα του διαζυγίου.

■ Σε μία στρατηγική κίνηση που ενδυναμώνει εκ θεμελίων την εξαγωγική δυναμική των αμπελώνων Βασάλτη προχώρησε το πετυχημένο οινολογείο της Σαντορίνης. Η διάθεση των κρασιών στην αγορά του Ηνωμένου Βασιλείου θα γίνεται αποκλειστικά από την εισαγωγική εταιρεία Flint Wines. Πρόκειται για μία από τις δυναμικότερες εισαγωγικές εταιρείες στη δυσκολότερη αγορά του πλανήτη με μια λίστα οινολογιών που αριθμεί περισσότερα από 150 οινολογία από όλο τον πλανήτη. Είναι δε η πρώτη φορά που ελληνικό οινολογείο κερδίζει μια θέση στη λίστα τους.

Στο χορό των προεγγραφών

Στα τέλη Νοεμβρίου ξεκίνησε και η πρώτη κατ' αποκλειστικότητα πώληση κρασιού στην Ελλάδα με προεγγραφή και λίστα υποψήφιων πελατών. Αν και στο εξωτερικό είναι μια στρατηγική που συμβαίνει εδώ και χρόνια, όπως στην περίπτωση των κρασιών του οινολογίου Dry River από το Martinborough της Ν. Ζηλανδίας, στην Ελλάδα είχε μείνει ως μεταξύ συζητήσεων και έλλειψης τόλμης.

■ Το κρασί που άνοιξε το χορό των αγοραστικών προεγγραφών είναι το ALS Extreme Terroirs 2018. Όπως ήταν αναμενόμενο, παρόλο το ιδιαίτερο των συνθηκών, οι φιάλες από τη συγκεκριμένη σοδειά έχουν οριακά εξαντληθεί.

■ Στις αρχές του έτους κυκλοφόρησε, αρχικά ως φήμη, πως μέχρι την έναρξη της νέας θερινής περιόδου θα έχει λήξει η εμπορική συνεργασία μεταξύ της εταιρείας Αμβυξ ΑΕ και του Κτήματος Σεμέλη. Πράγματι, το τελευταίο διάστημα οι δύο εταιρείες δεν βρίσκονται πλέον υπό κοινή εμπορική ρότα. Την ίδια στιγμή η Αμβυξ ΑΕ βρίσκεται υπό διεύθυνση του τιμήματος κρασιού και αναζήτησης νέων συνεργασιών, ενώ το Κτήμα Σεμέλη αναμένεται να ανακοινώσει πολύ σύντομα τη νέα εμπορική του συνεργασία και πολιτική.

■ Τα κρασιά του οινολογίου Susana Balbo Wines από την Αργεντινή θα έχουν την ευκαιρία να γνωρίσουν πλέον οι Έλληνες οινόφιλοι καθώς η εισαγωγική και εμπορική εταιρεία Spiro Wines προχώρησε στην εισαγωγή τους. Πρόκειται για ένα πολλά υποσχόμενο οικογενειακό οινολογείο από την περιοχή Lujan de Cuyo της επαρχίας Mendoza της Αργεντινής.

■ Τέλος το Κτήμα Μερκούρη βρίσκεται ένα βήμα πριν την επισημοποίηση μιας νέας αποκλειστικής συνεργασίας διάθεσης των προϊόντων του στην ελληνική αγορά με μια εμπορική και εισαγωγική εταιρεία. Οι τελικές λεπτομέρειες θα ανακοινωθούν κι επίσημα σύντομα.



Χρήστος Αργυρού (CEO Β.Σ. Καρούλιας ΑΒΕΕΠ).

Αυτός εκεί είπε πως
δεν γνωρίζει τα
ελληνικά κρασιά!

Νταξ, γεμίζω!

Ξαναγέμισε,
βλέπω κι άλλον.



THE WORLD OF GREEK WINE

HESTIA
CERTIFICATE
ADVANCED

Το εκπαιδευτικό πρόγραμμα για το ελληνικό κρασί,
που θα γράψει ιστορία.

Το HESTIA Advanced Certificate-The World of Greek Wine
είναι το απόλυτο εκπαιδευτικό πρόγραμμα για τον ελληνικό αμπελώνα
και το ελληνικό κρασί που προσφέρει μόνο το W.S.P.C.

Αναζητήστε πληροφορίες στο www.wsprc.gr
ή καλέστε στο 210 9882540 και 210 9882544.



The place to
**study
wine**



ΔΥΟ ΝΥΧΤΕΣ ΠΟΛΛΕΣ ΟΙ ΖΗΜΙΕΣ

Εκτεταμένες μοιάζουν να είναι οι ζημιές που προκάλεσαν στις αμπελουργικές ζώνες της ηπειρωτικής χώρας οι συνθήκες παγετού που επικράτησαν για δύο διαδοχικές νύχτες, και συγκεκριμένα τα ξημερώματα της 9ης και 10ης Απριλίου 2021.



ΚΕΙΜΕΝΟ
Στέλλα Προβελέγγιου
* MSC Γεωπόνος

Όσο περνούν οι μέρες τόσο και αποκαλύπτεται το μέγεθος της «νέκρωσης» που έχει επέλθει στα τρυφερά μάτια και στα πρώτα φύλλα των αμπελόφυτων και ιδιαίτερα των νεότερων σε ηλικία, τα οποία εμφανίζουν μεγαλύτερη πρωιμότητα, ειδικά από τη στιγμή που έχει ολοκληρωθεί το κλάδεμα και έχουν προχωρήσει οι καλλιεργητικές διαδικασίες (αφύπνιση του φυτού). Άλλωστε, οι καιρικές και κλιματολογικές συνθήκες ήταν τέτοιες που σε ελάχιστες περιπτώσεις και μόνο σε πολύ μεγάλα υψόμετρα τα φυτά δεν είχαν ξεκινήσει.

Από τη μέχρι στιγμής συλλογή στοιχείων του Wine Trails, εκτός της βόρειας ζώνης, δηλαδή Θεσσαλίας, Ηπείρου, Μακεδονίας και Θράκης, μεγάλα προ-

βλήματα των αμπελώνων εξαιτίας του τελευταίου παγετού καταγράφονται και σε νοτιότερες περιοχές, με χαρακτηριστική την περίπτωση της Νεμέας, όπου τα μετεωρολογικά στοιχεία κάνουν λόγο για πτώση της θερμοκρασίας μέχρι και τους μείον 6°C.

ΚΑΨΙΜΟ ΤΩΝ ΟΦΘΑΛΜΩΝ

«Στις περισσότερες περιπτώσεις παρατηρήσαμε κάψιμο των οφθαλμών στην πάνω πλευρά των αμολυτών, καταστροφή του κύριου οφθαλμού αλλά και σημαντική ζημιά στους αντικαταστάτες οφθαλμούς, γεγονός που σημαίνει ότι θα δούμε τις αρνητικές επιπτώσεις του συγκεκριμένου παγετού και την ερχόμενη καλλιεργητική περίοδο», α-

ναφέρει ο γεωπόνος Ζαφείρης Μυστακίδης για τις καλλιέργειες της δημοτικής ενότητας Ορφανού του δήμου Παγγαίου Ν. Καβάλας.

Παραγωγοί της Νάουσας από την άλλη δηλώνουν ανακουφισμένοι ότι τα αμπέλια τους δεν αντιμετώπισαν προβλήματα από τον συγκεκριμένο παγετό αφού το αμπέλι στη περιοχή βρίσκεται ακόμα σε λήθαργο. Στην περιοχή της Κρανιας του Ολύμπου το Κτήμα Κατσαρού, με αμπελώνες σε υψηλό υψόμετρο, αναφέρει επίσης ότι δεν επλήγησαν από τον παγετό της προηγούμενης εβδομάδας. Αυτό μπορεί να οφείλεται στον προανατολισμό του αμπελώνα που αποδείχτηκε βοηθητικός.

ΧΤΗΠΗΘΗΚΕ Ο ΤΥΡΝΑΒΟΣ

Πιο νότια, στον Τύρναβο, τα πιο «προχωρημένα» αμπέλια που είχαν ξεκινήσει να εισέρχονται στο στάδιο της άνθισης δεν γλίτωσαν από τους -3°C , προκαλώντας ολοσχερή καταστροφή σε οινοποιήσιμα και επιτραπέζια σε πολλές περιπτώσεις όπως το Δαμάσι που χτυπήθηκε σφοδρά. Οι παραγωγοί βλέπουν την φετινή χρονιά χαμένη όμως τα έξοδα και οι καλλιεργητικές φροντίδες θα γίνουν κανονικά σε μια προσπάθεια να σωθεί η επόμενη χρονιά, λέει ο Αθανάσιος Πλιάκας Διευθυντής Πωλήσεων του Αγροτικού Οινοποιητικού Συνεταιρισμού Τυρνάβου. Γυρνώντας στην περιοχή του Τυρνάβου, οι Αγροτικοί Σύλλογοι Τυρνάβου Αμπελώνα Δαμασίου και Αργυροπουλίου-Λυγαριάς αναφέρουν μεταξύ άλλων: «Καταστροφή χωρίς προηγούμενο υπέστησαν όλες οι αγροτικές καλλιέργειες της ευρύτερης περιοχής του Δήμου Τυρνάβου από τον πέμπτο κατά σειρά παγετό που τις έπληξε τις βραδινές ώρες. Η μεγάλη χρονική διάρκεια του παγετού σε συνδυασμό με τις θερμοκρασίες που έφταναν πολύ κάτω από τους 0°C έφεραν την ολοκληρωτική καταστροφή και σε απόγνωση τους αγρότες της περιοχής μας. Τα αποτελέσματα του παγετού φαίνονται ήδη από τις πρώτες ώρες καθώς καταστράφηκαν ολοσχερώς οι αμπελοκαλλιέργειες της ευρύτερης περιοχής, που περιέχουν αμπέλια οινοποιήσιμα, επιτραπέζια αλλά και άλλες καλλιέργειες». Μάλιστα, ο βουλευτής Ν. Λάρισας Χρήστος Κέλλας επισκέφθηκε τις πληττόμενες περιοχές και αφού διαπίστωσε την ολοκληρωτική καταστροφή που υπέστησαν τα αμπέλια, όπως και τη μεγάλη ζημιά που υπέστησαν οι υπόλοιπες καλλιέργειες, χαρακτήρισε «απαραίτητη την στήριξη των αγροτών με τάχιστες διαδικασίες αποζημιώσεων τύπου “Ιανού”, με γενναία προκαταβολή στρεμματικής ενίσχυσης και στο 100% της ζημιάς, καθώς σε έκτακτες συνθήκες, λαμβάνονται έκτακτα μέτρα».



Το φωτογραφικό υλικό με τις **ζημιές** της αμπελούς προέρχεται από τον **γεωπόνο Ζαφείρη Μυστακίδη** και την περιοχή της Καβάλας.

ΘΩΡΑΚΙΖΕΙ ΤΟ ΦΥΤΟ Η ΥΔΡΟΛΙΠΑΝΣΗ

Τη δυνατότητα να εφοδιάζει την καλλιέργειά του με τα απαραίτητα ανά αναπτυξιακό στάδιο στοιχεία, ικανοποιώντας έτσι με μεγαλύτερη ακρίβεια τις ανάγκες του φυτού, προσφέρει στον παραγωγό το σύστημα της υδρολίπανσης μέσω του δικτύου της άρδευσης.



Είναι ευρέως διαδεδομένο στις σύγχρονες εκμεταλλεύσεις με υποσύζωλη, σε επιτραπέζια και οινοποιήσιμα αμπέλια, να εφαρμόζεται το λίπασμα με το σύστημα της υδρολίπανσης μέσω του δικτύου άρδευσης και κατ' επέκταση να χρησιμοποιούνται υδατοδιαλυτά λιπάσματα όπως είναι το νιτρικό κάλιο, το θειικό κάλιο καθώς και άλλα σύνθετα αζωτοφωσφορούχα. Το συγκεκριμένο σύστημα διανομής των θρεπτικών παρέχει στον παραγωγό τη δυνατότητα να εφοδιάζει την καλλιέργειά του με τα απαραίτητα ανά αναπτυξιακό στάδιο στοιχεία ικανοποιώντας έτσι με μεγαλύτερη ακρίβεια τις ανάγκες του φυτού. Όπως πάντα το άζωτο (N) έχει κεντρικό ρόλο στην ανάπτυξη και αναπαραγωγή των πρέ-

μων και συνιστάται να προστίθεται μέσω επιφανειακών λιπάνσεων, κατά την έκπτυξη των οφθαλμών και την έναρξη της βλάστησης (στις οινοποιήσιμες). Η πρώτη αζωτούχος λίπανση ενισχύει τη ζωηρότητα, ενώ η όψιμη, κατά την πλήρη άνθιση ή την καρπόδεση, επιδρά θετικά στην ποιότητα και την ποσότητα του φορτίου καθώς και στην απορρόφηση των ανόργανων στοιχείων, γι' αυτό και η δεύτερη (όψιμη) πραγματοποιείται στις επιτραπέζιες ποικιλίες με τις συνολικές δοσολογίες να είναι υψηλότερες. Κατά τη διάρκεια του ετήσιου κύκλου βλάστησης η απορρόφηση του N από τα πρέμνα παρουσιάζει δύο διαφορετικά μέγιστα. Το πρώτο και μεγαλύτερο σημειώνεται δύο περίπου εβδομάδες πριν από την άνθιση και διαρκεί μέχρι λίγο πριν το γυάλισμα, ενώ το

δεύτερο σημειώνεται την περίοδο από τον τρυγητό μέχρι την φυλλόπτωση, και απορροφάται το 75% της συνολικής ποσότητας σε ετήσια βάση, το πλείστον του οποίου αποθηκεύεται στο ριζικό σύστημα των πρέμνων. Οι μέσες ετήσιες ανάγκες των πρέμνων σε N έχουν προσδιοριστεί σε 73-75 γραμμάρια ανά πρέμνο αντίστοιχα, με τις απαιτούμενες προστιθέμενες ποσότητες να είναι υψηλότερες σε αμπελώνες ψυχρότερων περιοχών. Όταν χρησιμοποιείται σε στερεό λίπασμα με αμμωνιακή μορφή και με αυτήν της ουρίας επί της επιφάνειας του εδάφους, θα πρέπει να ενσωματώνεται αμέσως, διότι υπάρχει ο κίνδυνος ιδιαίτερα στα υγρά και αλκαλικά εδάφη, να σημειωθούν απώλειες έως και 50% εξαιτίας της μεγάλης πτητικότητάς τους.



ΛΙΠΑΝΤΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΑΜΠΕΛΟΥ (ΚΙΛΑ/ΣΤΡΕΜΜΑ ΑΝΑ ΕΤΟΣ)



Επιτραπέζια	Τύπος καλλιέργειας	Οινοποιήσιμα
15-20	 ΑΖΩΤΟ	8-15
6-10	 ΦΩΣΦΟΡΟΣ	5-8
18-22	 ΚΑΛΙΟ	12-16
6-8	 ΜΑΓΝΗΣΙΟ	4-6

Απαραίτητος στα νεαρά στάδια ο φώσφορος

Ο Φώσφορος (P) είναι απαραίτητο στοιχείο για τα νεαρά στάδια με τα πρέμνα να απορροφούν το 90% της συνολικής ποσότητας φωσφόρου από την έναρξη της βλάστησης έως και την πλήρη άνθιση, που αποτελεί περίοδο μέγιστων αναγκών (Μάιος-Ιούνιος). Αντίστοιχα, οι ανάγκες σε κάλιο (K) κορυφώνονται αμέσως μετά την άνθιση και για περίπου τρεις εβδομάδες όπου και τα φυτά απορροφούν το 65-70% της συνολικής ποσότητας του στοιχείου (83 γραμμάρια/πρέμνο), ενώ παρατηρείται και ένα δεύτερο πικ λίγο πριν την πλήρη ωρίμανση. Ο παραγωγός θα πρέπει να φροντίζει με συνέπεια να καλύπτονται οι ανάγκες των πρέμνων στο συγκεκριμένο στοιχείο λόγω του σημαντικού του ρόλου στην προστασία των φυτών από το στρες και στην εμπλοκή του στο υδατικό ισοζύγιο.

Το Μαγνήσιο (Mg) λόγω συχνών ελλείψεων και της μερικής επάρκειας του στοιχείου αυτού στα ελληνικά εδάφη συνιστάται να παρέχεται σε ετήσια βάση καθώς αποτελεί στοιχείο ενδιαφέροντος για την ποιότητα των σταφυλών μιας που επιδρά στην αύξηση της συγκέντρωσης των σακχάρων και στη βελτίωση του αρώματος.

Τέλος, το ασβέστιο (Ca) αν και απορροφάται σε μεγάλες ποσότητες από τα φυτά, σπάνια αποτελεί περιοριστικό παράγοντα για την αμπελοκαλλιέργεια λόγω επάρκειας του στοιχείου στα εδαφικά αποθέματα των περισσότερων περιοχών. 🌿



Η ΙΔΑΝΙΚΗ ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΤΟΥ ΣΤΑΦΥΛΙΟΥ

Η σύγχρονη στρατηγική λίπανσης της COMPO EXPERT για τα οινοποιήσιμα σταφύλια βασίζεται σε δύο πολύ σημαντικούς πυλώνες: Τη μορφή ελεγχόμενης απελευθέρωσης αζώτου για την αποφυγή ανισορροπιών, με NPK Original Gold® ή οργανικών-ανόργανων λιπασμάτων TerraPlus® Natura. Η βιοδιέγερση είναι επίσης σημαντική, καθώς βοηθά στην υποστήριξη των αναγκών του φυτού στις πιο κρίσιμες φαινολογικές φάσεις, ελαχιστοποιώντας τα προβλήματα και βελτιώνοντας την ποιότητα και την ποσότητα της παραγωγής. Οι βιοδιεγέρτες της COMPO EXPERT

που παρουσιάζονται παρακάτω, είναι στοχευμένα τοποθετημένοι ανά καλλιεργητικό στάδιο. Με την εφαρμογή του Basfoliar® Kelp στα μακρέματα και στο πρώτο χόντρεμα επιτυγχάνεται βέλτιστο «άνοιγμα» του σταφυλιού. Μια δεύτερη εφαρμογή του μετά την καρπόδεση ευνοεί την ανάπτυξη των κυττάρων των ραγών. Στο αμέσως επόμενο στάδιο προτείνονται 2-3 εφαρμογές Basfoliar® Plantae Bio για μέγεθος ράγας, αντιστρέψ και προώθηση. Μετά τον περκασμό συστήνεται η εφαρμογή Basfoliar® Colour, για αποτελεσματική αλλαγή του χρώματος. 🌿

Basfoliar® Kelp O SL

Βιοδιεγέρτης Ενίσχυσης



- Αύξηση μεγέθους καρπού
- Αύξηση επιφάνειας επιδερμίδας
- Αντοχή στην ξηρασία

Basfoliar® Plantae Bio

Βιοδιεγέρτης Ανάπτυξης



- Προώθηση & Ομοιόμορφη ωρίμανση
- Αύξηση μεγέθους
- Συνεκτικότητα σάρκας
- Μετασυλλεκτική διατηρησιμότητα

Basfoliar® Colour

Βιοδιεγέρτης Χρώματος



- Ενίσχυση χρώματος
- Ομοιομορφία χρώματος
- Αύξηση σακχάρων
- Καλύτερη ωρίμανση

Υδραυλικός θειωτήρας I-DUST από την ισπανική ID DAVID

Το θειάφισμα με σκευάσματα σε μορφή σκόνης έχει αποδειχθεί ιδιαίτερα αποτελεσματικός και βιολογικός τρόπος αντιμετώπισης του ωίδιου και όχι μόνο. Το θειάφισμα πρέπει να γίνεται σε συγκεκριμένες κλιματολογικές συνθήκες, καθώς η δραστηριότητα του θειαφίου επηρεάζεται σημαντικά από τη θερμοκρασία. Η εφαρμογή με καύσωνα και η υπερβολική ρίψη δημιουργεί κίνδυνο πρόκλησης εγκαυμάτων. Επίσης, η ελαφριά τοξικότητά του για τον άνθρωπο επιβάλλει ορθές πρακτικές εφαρμογής. Οι «θειωτήρες» έχουν να αντιμετωπίσουν δύο βασικές δυσκολίες.

■ Σωστή δοσολογία και αποφυγή δημιουργίας βόλων στο δοχείο.

■ Την απειλή ανάφλεξης, όντας στεγνή και εύφλεκτη ύλη.

Η ID DAVID, με το I-DUST λανσάρει μία επαγγελματική και αξιόπιστη λύση προσφέροντας σημαντική μείωση του χρόνου εφαρμογής (100 στρμ./ώρα) με μεγάλη ακρίβεια και ασφάλεια.

Ροή αέρα: Η τουρμπίνη, κατασκευασμένη από αλουμίνιο και ανοξείδωτο ατσάλι, παρέχει δύο στα-

θερές ροές αέρα. Η πρώτη διαχέεται απευθείας στο άνω μέρος του δοχείου δημιουργώντας υπερπίεση. Η δεύτερη, διαχέεται κάτω από το δοχείο, μέσα από το σασί. Το θειάφι δεν έρχεται σε επαφή με την τουρμπίνη για αποφυγή ανάφλεξης.

Ανάμειξη: Μέσα στο δοχείο ένας υδραυλικός αναδευτήρας βοηθάει στην αποτροπή δημιουργίας βόλων και εξαλείφει πιθανές φυσαλίδες αέρα.

Εξαγωγή προϊόντος: α) Δύο ανοξείδωτοι κοχλίες μεταφέρουν το θειάφι στα στόμια εξόδου. Αντιστοιχεί ένας κοχλίας για τον κάθε στόμιο για ίση κατανομή. β) Ηλεκτρικό χειριστήριο με ένδειξη σ.α.λ.: Το πλε-

χειριστήριο περιλαμβάνει δείκτη των σ.α.λ. μέσω ενός αισθητήρα που βρίσκεται στην αλυσίδα των κοχλίων, βοηθώντας στην ακριβή δοσολογία.

Δοχείο: ■ Ανοξείδωτο ■ Αμορτισέρ αερίου στο καπάκι ■ Λαστιχένια ταινία περιμετρικά για τη σωστή μόνωση του δοχείου. ■ Χωρητικότητα 500 κιλά, πιθανή χρήση big bags.

Στόμια εξόδου: Ανοξείδωτα στόμια εξόδου που επιτρέπουν την προ-μείξη αέρα και θειαφίου. Χάρη στο σχεδιασμό, δημιουργείται περιστροφή του αέρα μέσα στο σώμα που επιτρέπει την προ-μείξη αέρα και θειαφίου αποφεύγοντας την «κόλληση» και ασυνεχή/άνιση ροή.

Εκτροπείς: Ρυθμίζονται μηχανικά. Το πάνω μέρος επιτρέπει την ρίψη του προϊόντος ενώ το κάτω μέρος δημιουργεί στροβιλισμό βελτιώνοντας την εφαρμογή.

Βέλτιστη λειτουργία: Με το ηλεκτρικό χειριστήριο είναι δυνατό να σταματήσουμε τη λειτουργία των κοχλίων χωρίς να σταματήσουμε τη λειτουργία της τουρμπίνας και του αναδευτήρα, εξοικονομώντας προϊόν κατά τη διάρκεια της μα-
νούβρας στο τέλος κάθε γραμμής. 🌿



Τα μηχανήματα της ID DAVID διαδίδει στην ελληνική αγορά η Επχειρηματική Μονάδα ΕΛΞΙΣ Πετράπολης

ΓΡΑΜΜΙΚΗ ΛΙΠΑΝΣΗ

Με τα Bogballe η ισόποση κατανομή λιπάσματος γίνεται μια εύκολη υπόθεση για τον αμπελουργό

Η Bogballe, εργοστάσιο με έδρα το ULDUM της Δανίας, κατασκευάζει αποκλειστικά λιπασματοδιανομείς από το 1934. Τα μοντέλα της καλύπτουν όλη την γκάμα και ανάμεσα σε αυτούς προσφέρονται και εξειδικευμένα μοντέλα για γραμμικές καλλιέργειες όπως δέντρα, αμπέλια, ακτινίδια και άλλα. Στόχος της λίπανσης γενικά αλλά και ειδικά στις γραμμικές καλλιέργειες είναι η ισόποση κατανομή του λιπάσματος σε όλους τους κορμούς. Η Bogballe το επιτυγχάνει αυτό με απλότητα χωρίς ρυθμίσεις και χωρίς απαιτήσεις από τον χρήστη.

Η εξειδίκευση στον τομέα της και η συνεχής έρευνα και ανάπτυξη έχουν σχεδιάσει ένα σύστημα γραμμικής διανομής όπου τα κιλά ανά στρέμμα δεν επηρεάζονται από την πίεση του βάρους που ασκεί το λίπασμα στον

πυθμένα της χοάνης είτε αυτό είναι 1.000 κιλά είτε 100, άρα μιλάμε για δημιουργία σταθερής πίεσης ανεξάρτητης από το βάρος, κατά συνέπεια και σταθερό ρυθμό εξόδου του λιπάσματος προς τους δίσκους και στη δεξιά και την αριστερή πλευρά. Αυτό επιτυγχάνεται με μια πρωτοποριακή τεχνική καινοτομία που ανέπτυξε η Bogballe και έχει δώσει λύση για τους επαγγελματίες καλλιεργητές. Η Bogballe προσφέρει και ένα σύστημα βαθμονόμησης (καλιμπραρίσματος) για τους χρήστες της, όπου δίνει αποτέλεσμα σε ένα λεπτό για τη θέση του επιλογέα ελέγχου που πρέπει να επιλεγεί ώστε να διανεμηθούν τα επιλεγόμενα κιλά ανά στρέμμα. Για το σύστημα βαθμονόμησης είναι απαραίτητο μόνο ένα μικρό δείγμα του πραγματικού λιπάσματος και η διαδικασία μπορεί να γίνει πριν τη



λίπανση και χωρίς να χρειάζεται ο ίδιος ο λιπασματοδιανομέας. Τα μοντέλα για τη γραμμική λίπανση είναι ο L15 Base με πλάτος 1,25 μ. και με χωρητικότητες από 500 έως 1.325 λίτρα και ο L15 Plus με πλάτος 2,10 μ. και με χωρητικότητες από 700 έως 1.600 λίτρα. Επίσης ο ενδιαφερόμενος μπορεί να τον επιλέξει με κομπιούτερ για λίπανση σταθερών κιλών ανά στρέμμα ανεξαρτήτως ταχύτητας. Όπως μάλιστα τονίζει ο εισαγωγέας **Bogballe Ελλάδος Στασινός ΑΕ**, αν το μηχάνημα δεν καλύψει τις απαιτήσεις του χρήστη, πραγματοποιείται επιστροφή χρημάτων. 🌿



ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ
ΜΟΝΕΜΒΑΣΙΑΣ
ΤΣΙΜΠΙΔΗ

ΒΕΛΙΕΣ
ΜΟΝΕΜΒΑΣΙΑΣ
ΛΑΚΩΝΙΑ



www.malvasiawines.gr



Η ΤΕΧΝΗ ΤΗΣ ΜΑΙΕΥΤΙΚΗΣ ΣΤΟ ΑΜΠΕΛΙ ΚΑΙ ΤΟ ΚΡΑΣΙ ΤΟΥ

Μία συσχέτιση μεταξύ της μαιευτικής με τη γέννηση ενός κρασιού αναζητά σε υψόμετρο 820 μέτρων στην Αρχαία Νεμέα ο γυναικολόγος Σπύρος Βλάχος, που αντιλαμβάνεται και τις δύο διαδικασίες ως δύο πολύ δημιουργικά φαινόμενα. Το Mystic, το ροζέ του γιατρού που μόλις φέτος φόρεσε ετικέτα, γίνεται ο φορέας της ακόρεστης δημιουργικότητας του κ. Βλάχου αλλά και ένα νέο πεδίο εξερεύνησης για τους λάτρεις της Αγιωργίτικης ποικιλίας εν γένει.

Τι δουλειά έχει ένας μαιευτήρας γυναικολόγος στα μονοπάτια της οινοποίησης; Η σχέση του Σπύρου Βλάχου με το κρασί ξεκινάει στα φοιτητικά του χρόνια, όταν με την παρέα του άνοιγε μπουκαλίας που έφτανε να πληρώσει ο κουμπαρας του φοιτητή. Ο ίδιος ωστόσο δεν σταμάτησε ποτέ να επενδύει στο κρασί. Περισσότερες και πιο ακριβές φιάλες ήρθαν με τα χρόνια, που τον έκαναν να εντοπίσει βαθύτερα νοήματα υπό την καθοδήγηση μαθημάτων οινογνωσίας. Είναι άλλωστε δουλειά του γιατρού να εμβαθύνει, όπως λέει ο ίδιος. Μετά τα μαθήματα, η ζωή του κλήρωσε 10 στρέμματα Αγιωργίτικο στην Αρχαία Νεμέα ως κληρονομιά. Εκεί ξεκινά ένα ταξίδι με πρώτο σταθμό το 2021, οπότε και κυκλοφόρησε για πρώτη φορά το έργο του στο αμπέλι.

Η ονομασία Mystic, πώς προέκυψε;

Ήταν αποτέλεσμα συζήτησης μεταξύ πολλών ανθρώπων για έναν περίπου μήνα. Ήμασταν μεταξύ πολλών ονομάτων, θέλαμε όμως και το ύψος του κρασιού, είναι ένα ροζέ κρασί με ένα ανοικτό σομόν χρώμα, όπως είναι τα κρασιά της Προβηγκίας. Θέλαμε και η ετικέτα μας να παραπέμπει στο γυναικείο φύλο, να παραπέμπει στη θάλασσα, στον ήλιο, να είναι ένα κρασί ας πούμε ανάλαφρο. Σχετικά με το όνομα, διαλέξαμε ένα όνομα το οποίο είναι αναγνωρίσιμο και από το ελληνικό κοινό, αλλά και από το ξενόγλωσσο κοινό. Δηλαδή και στον Άγγλο καταναλωτή το Mystic λέει κάποια

πράγματα –μυστικό, μυστικοπάθεια και ούτω καθεξής– αλλά και για το γαλλόφωνο υπάρχει η λέξη mystique –όχι, όμως, γραμμένη έτσι– και βεβαίως για το ελληνικό κοινό. Διαλέξαμε, λοιπόν, ένα όνομα το οποίο λέει κάποια πράγματα σε όλο το κοινό που θα το καταναλώσει.

Έχει να κάνει και με την ιδιότητά σας ως γυναικολόγος η απεύθυνση αυτή;

Όχι τόσο. Σκεφθήκαμε ότι αυτό το κρασί του τύπου Προβηγκίας ουσιαστικά είναι ένα πολύ δελεαστικό προϊόν για τον γυναικείο πληθυσμό και για τον αντρικό. Δεν λέω ότι είναι ένα κρασί lifestyle, αλλά γενικώς είναι ένα κρασί που το λατρεύουν οι γυναίκες, γι' αυτό θέλαμε να δώσουμε τέτοια χαρακτηριστικά στην απεικόνιση της ετικέτας και τα χρώματα που χρησιμοποιήσαμε.

Υπάρχει χρόνος και για τα δύο;

Ο χρόνος μου είναι πολύ περιορισμένος, είμαι μαιευτήρας γυναικολόγος και αυτό είναι ένα πολύ απαιτητικό επάγγελμα. Πράγματι, δεν είναι και λίγες οι φορές που τρέχω από το χειρουργείο να πάω στο αμπέλι για διάφορες δουλειές που προκύπτουν και το αντίστροφο, να βρίσκομαι στη Νεμέα και να συμβαίνει κάτι και να τρέχω να κάνω τοκετό στην Αθήνα. Όμως γενικώς αυτή η επαφή με τη Νεμέα, η γνωριμία μου με το Αγιωργίτικο, η γνωριμία μου με την περιοχή, με έχει αναζωογονήσει. Αυτό εί-



ΣΥΝΝΕΤΕΥΞΗ
ΣΤΟΝ Πέτρο
Γκόγκο

ναι μία πραγματικότητα και πέραν τούτου θα έλεγα ότι έτσι κι αλλιώς υπάρχει μία συσχέτιση μεταξύ της μαιευτικής με την οποία ασχολούμαι και με τη γέννηση ενός κρασιού, είναι και τα δύο πολύ δημιουργικά φαινόμενα. Όπως ας πούμε παρακολουθεί κάποιος ένα έμβρυο που για οκτώ-εννέα μήνες είναι ουσιαστικά μία σκιά, το παρακολουθούμε στον υπέρηχο και έρχεται η ώρα να γεννηθεί, να βγει ένας άνθρωπος που να έχει σάρκα και οστά, έτσι δημιουργική θα έλεγα ότι είναι και η γέννηση ενός κρασιού. Από εκεί που ασχολείται κανείς με το αμπέλι, με το πώς θα το περιποιηθεί, τότε θα ραντίσει, τότε θα το κλαδέψει, τότε θα γίνει ο τρύγος, μέχρι να φθάσει στο ποτήρι να βγει ένα κρασί, ακολουθεί ένα μεγάλο χρονικό διάστημα. Κανείς δεν είναι σίγουρος ότι το τελικό αποτέλεσμα θα είναι αυτό που έχει στο μυαλό του, άρα γεννιέται κάτι καινούριο. Θα έλεγα ότι αυτό δείχνει μία συνάφεια ανάμεσα στις δύο ιδιότητες τις οποίες αυτή τη στιγμή έχω.

Θα θέλατε να σταματήσετε νωρίτερα και να εμβαθύνετε στη ζωή του οινοποιού;

Μου αρέσει πάρα πολύ η δουλειά που κάνω, δεν έχω σκοπό να τη σταματήσω και νομίζω ότι θα μπορέσω παράλληλα να λειτουργήσω και στα δύο. Επίσης εγώ δεν είμαι οινοποιός, δεν θα γίνω ποτέ οινοποιός. Πρακτικά αυτή τη στιγμή είμαι ένας πολύ μικρός παραγωγός που κάνει τα πρώτα του βήματα και το πλάνο μας δεν είναι ούτε να βγάλουμε δεκάδες ετικέτες κρασιών ούτε πολλές χιλιάδες φιαλών. Εμείς θέλουμε να βγάλουμε δύο, το πολύ τρεις ετικέτες, που να έχουν σαν βάση τη Νεμέα και το Αγιωργίτικο, και αυτό να είναι τρεις ετικέτες που να είναι κρασιά πολύ καλής ποιότητας.

Το πλάνο από εδώ και πέρα;

Εμάς το πλάνο μας είναι να πηγαίνουμε με μικρά ταπεινά βήματα προς κάπου. Δεν έχουμε την παράδοση που έχουν άλλα οινοποιεία, είμαστε πολύ πρόσφατα στο χώρο. Εάν τώρα καταφέρουμε την επόμενη πενταετία να έχουμε και ένα μικρό boutique οινοποιείο στην αρχαία Νεμέα, αυτό θα ήταν το όνειρό μας.

Δεν είναι και τόσο hobby τελικά...

Αυτό ήρθε στην πορεία. Όλο αυτό το ταξίδι έχει κρατήσει δέκα χρόνια και επειδή ό,τι κάνω το κάνω με αγάπη και μεράκι και θέλω να το κάνω όσο πιο καλό γίνεται, και βεβαίως επειδή η παραγωγή είναι αρκετό κρασί, δεν είναι δηλαδή 100-200 μπουκάλια να τα κάνουμε δώρο, είναι αρκετά μεγάλη ποσότητα.



Αξίζει η επένδυση σε ένα οινοποιείο;

Το πρόβλημα είναι η συνεργασία. Εάν υπάρχει αρμονική συνεργασία μεταξύ των ανθρώπων, μπορεί πράγματι να οινοποιείς μέσα σε έναν άλλο χώρο, να μην χρειαστούν οι μεγάλες επενδύσεις και να οινοποιείς με υψηλές προδιαγραφές, αρκεί να υπάρχει η κατάλληλη συνεργασία. Αυτό νομίζω ότι είναι το δύσκολο πράγμα, επειδή σίγουρα μεταξύ δύο οινοπαραγωγών ή και τριών οινοπαραγωγών, που θα μπορούσαν να συσχετίζονται σε ένα χώρο και να γίνονται όλα αρμονικά, παρόλα αυτά επειδή υπάρχει ένα περιβάλλον ανταγωνιστικό, νομίζω ότι αυτό μερικές φορές δεν γίνεται να υλοποιηθεί και δεν ξέρω εάν έχει υλοποιηθεί και ποτέ στην Ελλάδα κάτι τέτοιο.

Στα φοιτητικά του χρόνια στην Πάτρα, ο **Σπύρος Βλάχος** είχε την πρώτη του επαφή με τον **κόσμο** του κρασιού.

**Πλέον οι αμπελουργοί
κυνηγούν τις μικρές
αποδόσεις, κινούνται
με ήπιες παρεμβάσεις
και αυτό έχει
αναβαθμίσει
το ελληνικό κρασί**

Υπάρχει κάτι που να λείπει από το ελληνικό κρασί;

Εφόσον το συζητάμε, αν και εγώ έτσι κι αλλιώς είμαι πάρα πολύ νέος σε αυτή την ιστορία για να πω τι λείπει και είναι

MERLOT - CHARDONNAY - CABERNET SAUVIGNON

PYLÓS

The Art of Terroir



NESTOR

www.nestorwines.gr





κάπως αλαζονικό να πάρω θέση για το τι γίνεται στο ελληνικό κρασί. Αυτό είναι ένα θέμα που είναι καλό να το απαντήσει κάποιος που βγάζει 50-60 χρόνια με παράδοση, με προσπάθεια, με κόπο και ούτω καθεξής. Παρόλα αυτά, νομίζω ότι έτσι κι αλλιώς το ελληνικό κρασί έχει κάνει τα τελευταία χρόνια άλματα. Οι αμπελοκαλλιεργητές έχουν αλλάξει τον τρόπο που καλλιεργούν και πηγαίνουν σε πιο μικρές στρεμματικές αποδόσεις, διαχειρίζονται διαφορετικά το χωράφι τους. Πολύ σημαντικό ρόλο νομίζω ότι έπαιξαν άνθρωποι που πήγαν και σπούδασαν είτε πρωτογενώς στη Γαλλία ή αλλού ή έκαναν μεταπτυχιακά στο εξωτερικό και επομένως επιστρέφοντας από το εξωτερικό όλοι αυτοί, έφεραν συσσωρευμένη γνώση, την εφάρμοσαν στα κρασιά τους, άλλαξε το στυλ και άρχισαν πια τα κρασιά αυτά να γίνονται πάρα πολύ ανταγωνιστικά. Πραγματικά νομίζω ότι το πρόβλημα του ελληνικού κρασιού αυτή τη στιγμή, εάν μπορώ να το προσεγγίσω, είναι ότι του λείπει η εξωστρέφεια. Του λείπει να είναι αναγνωρίσιμο στο εξωτερικό, να μπει σε μεγάλα εστιατόρια και να υπάρχει στις λίστες κρασιών μεγάλων εστιατορίων, κάτι το οποίο σιγά-σιγά κι αυτό αλλάζει.

Να πω μία ιστορία, που πραγματικά ήταν συγκινητι-

κή. Βρέθηκα πριν πέντε-έξι χρόνια στο Τόκιο μαζί με κάποιους συναδέλφους για ένα ιατρικό συνέδριο. Πήγαμε σε ένα εστιατόριο στα περίχωρα του Τόκιο να φάμε ιαπωνική κουζίνα. Μας έφερε λίστα κρασιών και εκεί, λοιπόν, βρήκα ένα Ασύρτικο από τη Σαντορίνη. Το τράβηξα φωτογραφία, το έστειλα στον παραγωγό που ήταν και φίλος μου και ήταν εντυπωσιακό ότι στο Τόκιο κάποιος έχει προμηθευτεί Ασύρτικο, για να το σερβίρει σε μία ιαπωνική κουζίνα.

Αν υπήρχε η δυνατότητα επιλογής, τι θα παίρνατε μαζί σας σε έναν ακραίο προορισμό; Ας πούμε στο διάστημα.

Για να είμαι ειλικρινής, εάν πήγαινα στο διάστημα θα έπαιρνα ευχαρίστως, μήπως και εκεί γνωρίσω και κανέναν εξωγήινο, μία φιάλη από αγαπημένες μου ποικιλίες για να το δοκιμάσουν κι εκείνοι. Θα έπαιρνα σίγουρα ένα Ασύρτικο από τη Σαντο-

ρίνη, θα έπαιρνα σίγουρα ένα Αγιωργίτικο από τη Νεμέα, θα έπαιρνα ένα Ξινόμαυρο από τη Νάουσα, θα έπαιρνα έναν επιδόρπιο γλυκό οίνο από τη Σάμο και αφού έχω και άλλη μία, πέμπτη φιάλη, θα έπαιρνα και ένα Mystic για να δω πώς αντέχει στις συνθήκες του διαστήματος και πόσο αντέχει στο χρόνο. 🍷

Σε **5.000** φιάλες χώρεσε η πρώτη **ολοκληρωμένη** δουλειά του νεοφώτιστου **αμπελουργού**, ενώ το επόμενο διάστημα αναμένεται να **κυκλοφορήσει** και ένα **Αγιωργίτικο** που μόλις φέτος βγήκε από το βαρέλι έπειτα από **δύο** χρόνια ωρίμανσης.

Η διαδικασία της οينوποίησης φιλοξενείται σε άλλο οينوποιείο, ωστόσο στο πλάνο υπάρχει η επένδυση σε έναν boutique χώρο.



COMPO EXPERT Ελλάς
ΣΤΡΑΤΗΓΙΚΗ ΘΡΕΨΗ

 **Complexal[®]**

 **Easy Start[®]**

 **Basafer[®]**

 **NovaTec[®]**

 **Basfoliar[®]**

 **Fetrilon[®]**

 **Blaukorn[®]**

 **Vitanica[®]**

 **Basacote[®]**

 **Nexur[®]**

 **TerraPlus[®]** 

 **Floranid[®]** Twin

νομοθεσία διατάγματα αποφάσεις

Νομολογία

ΝΟΜΟΙ

Ν. 4792 (ΦΕΚ Α' 54/09.04.2021)

Ενσωμάτωση της Οδηγίας (ΕΕ) 2019/633 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 17ης Απριλίου 2019 σχετικά με τις αδέμυτες εμπορικές πρακτικές στις σχέσεις μεταξύ επιχειρήσεων στην αλυσίδα εφοδιασμού γεωργικών προϊόντων και τροφίμων και λοιπές διατάξεις. Άρθρο 3: Απαγόρευση αδέμυτων ρητρών και πρακτικών υπό οποιεσδήποτε περιστάσεις (Άρθρο 3 παρ. 1 της Οδηγίας (ΕΕ) 2019/633) 1. Οι ακόλουθες πρακτικές είναι εξ' αντικειμένου αδέμυτες και απαγορεύονται: α) Στην περίπτωση που ο αγοραστής εξοφλεί τον προμηθευτή: ... αβ) Όταν η συμφωνία προμήθειας δεν προβλέπει παράδοση των προϊόντων σε τακτική βάση: (...) ii. για άλλα γεωργικά προϊόντα και τρόφιμα, μετά την παρέλευση εξήντα (60) ημερών από την ημερομηνία παράδοσης ή εξήντα (60) ημερών από την ημερομηνία καθορισμού του καταβλητέου ποσού, ανάλογα με το ποια από τις δύο ημερομηνίες είναι μεταγενέστερη.

Ν. 4779 (ΦΕΚ Α' 27/20.02.2021)

Ενσωμάτωση στην εθνική νομοθεσία της Οδηγίας (ΕΕ) 2010/13 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 10ης Μαρτίου 2010 για τον συντονισμό ορισμένων νομοθετικών, κανονιστικών και διοικητικών διατάξεων των κρατών μελών σχετικά με την παροχή υπηρεσιών οπτικοακουστικών μέσων, όπως έχει τροποποιηθεί με την Οδηγία (ΕΕ) 2018/1808 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 14ης Νοεμβρίου 2018 και άλλες διατάξεις αρμοδιότητας της Γενικής Γραμματείας Επικοινωνίας και Ενημέρωσης. Άρθρο 26: Τηλεοπτική διαφήμιση και τηλεπώληση αλκοολούχων ποτών (Άρθρο 22 της Οδηγίας (ΕΕ) 2010/13) Η τηλεοπτική διαφήμιση και η τηλεπώληση αλκοολούχων ποτών πρέπει να τηρούν τα ακόλουθα κριτήρια: α) να μην απευθύνονται ειδικά στους ανήλικους και ιδίως να μην εμφανίζουν ανήλικους να καταναλώνουν τέτοια ποτά, β) να μην συσχετίζουν την κατανάλωση αλκοολούχων ποτών με βελτιωμένες σωματικές επιδόσεις ή την οδήγηση οχημάτων, γ) να μην προκαλούν την εντύπωση ότι η κατανάλωση αλκοολούχων ποτών ευνοεί την κοινωνική ή τη σεξουαλική επιτυχία, δ) να μην αφήνουν να υπονοηθεί ότι τα αλκοολούχα ποτά έχουν θεραπευτικές ιδιότητες ή ότι επιδρούν ως διεγερτικά, ηρεμιστικά ή καταπραϋντικά, ε) να μην ενθαρρύνουν την υπέρμετρη κατανάλωση αλκοολούχων ποτών και να μην προβάλλουν ως αρνητική εικόνα την αποχή από ή τη μετρημένη κατανάλωσή τους, στ) να μην τονίζουν ως δετική ιδιότητα των ποτών την υψηλή περιεκτικότητά τους σε οινόπνευμα.

ΥΠΟΥΡΓΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ

Υ.Α. Α.1016 (ΦΕΚ Β' 333/29.01.2021)

Παράταση της προθεσμίας για την υποβολή αιτήσεων για την επιστροφή/διαγραφή του Ειδικού Φόρου Κατανάλωσης και των λοιπών συνεισπραττόμενων, σύμφωνα με τον Εθνικό Τελωνειακό Κώδικα, επιβαρύνσεων κρασιού μικρών οινοπαραγωγών.

Γεωργopoulos & Συνεργάτες Δικηγορική Εταιρεία
Νίκης 50Α, 10558 Αθήνα, τηλ. 2107775595, fax 2107775593,
www.georgopouloslaw.eu, info@georgopouloslaw.eu



ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΚΡΑΣΙ

Τεκμήρια μνήμη και ταυτότητα

Με αφορμή το οινικό αφήγημα του Γιάννη Μπουτάρη

Το πρόσφατο βιβλίο του Γιάννη Μπουτάρη, «Εξήντα χρόνια τρύγος...» (εκδ. Πατάκη, σε συνεργασία με τη Μ. Μαυρικάκη) παρουσιάζει ενδιαφέρον πολύ ευρύτερο από εκείνο που αφορά τον αμπελοοινικό κλάδο ή όσους γνωρίζουν τον «κυρ-Γιάννη».

Θα αφήσουμε εκτός κάδρου τις οικογενειακές και καθαρά προσωπικές πτυχές που με αφοπλιστική ειλικρίνεια και δίχως ίχνος φτιασιδώματος εκθέτει το βιβλίο και θα επικεντρωθούμε στη διάστασή του ως «οινικό αφήγημα», δανειζόμενοι τον όρο από το «Κρασί του Γουσταύου», του Ν. Μπακουνάκη (εκδ. Καστανιώτη, 1987). Στην ειλικρινή διάθεση καταγραφής των γεγονότων προστίθεται η έμφυτη ταπεινότητα του αφηγητή –και όμως κυριαρχούσα σε μια τόσο εκρηκτική προσωπικότητα. Η αφήγηση εστιάζεται στα γεγονότα στα οποία ο «κυρ-Γιάννης» έπαιξε μεν σημαντικό ή ακόμα και καθορι-

στικό ρόλο αλλά χωρίς να αναζητά να χτίσει «προσωπικό μύθο» ή να ισοπεδώσει τη συνεισφορά άλλων. Αντιθέτως, ο «δρων» βρίσκεται σε διαλεκτική σχέση με το περιβάλλον, από το οποίο επηρεάζεται πριν το καθορίσει (στη λογική που κατέδειξαν οι κοινωνιολόγοι Crozier και Friedberg, L'acteur et le système, εκδ. Le Seuil, 1977).

ΤΕΚΜΗΡΙΟ ΓΙΑ ΤΟΝ ΙΣΤΟΡΙΚΟ ΤΟΥ ΜΕΛΛΟΝΤΟΣ

Το βιβλίο συνιστά έτσι τεκμήριο για τον ιστορικό του μέλλοντος όχι τόσο ως προς τις -δίχως άλλο πολύτιμες- πληροφορίες που παρέχει, αλλά για την έκφραση ενός δομημένου οράματος για το ελληνικό κρασί (ο ίδιος ο Γιάννης Μπουτάρης παραδέχεται στο βιβλίο ότι ο όρος «μεράκι» τον στενεύει) και το οποίο αποκαλύπτεται ψηφίδα-ψηφίδα και κατά τρόπο αυθόρμητο αλλά δίχως αντιφάσεις. Με όπλο αυτή την εσωτερική συνοχή το αφήγημα καλύπτει ζωτικά σημεία της μεταπολεμικής πορείας του ελληνικού κρασιού, φωτίζοντας τους άορατους σήμερα «κρίκους» της πρόσφατης ιστορίας του και τους οποίους η σύγχρονη επικοινωνία για το κρασί, ίσως από κεκτημένη ταχύτητα ίσως από ά-



Ο Θεόδωρος Γεωργίουπουλος είναι Διευθυντής του Συνδέσμου Ελληνικού Οίνου, καθ. Νομικής στο Πανεπιστήμιο της Reims, Πρόεδρος του Ινστιτούτου Αμπέλου και Οίνου της Καμπανίας (Champagne) και Πρόεδρος της Παγκόσμιας Ένωσης Νομικών Οίνου (AIDV).

γνοια, ίσως ακόμα από στείο μπιμπισμό, έχει παραμερίσει: το ζωντάνεμα εμβληματικών οινοπαραγωγικών περιοχών όπως η Νάουσα και Σαντορίνη, τη μάχη για το επώνυμο εμφιαλωμένο κρασί απέναντι στο «αγνό» σπιτικό (!), τη θεμελίωση των ονομασιών προέλευσης, τη δημιουργία και τις προσπάθειες συλλογικών θεσμικών φορέων όπως ο Σ.Ε.Ο. και η ΕΔΟΑΟ, των οποίων ο Γιάννης Μπουτάρης υπήρξε πρόεδρος, τις προσπάθειες για εκσυγχρονισμό της αμπελοοικονομικής νομοθεσίας, την οργάνωση του οινοτουρισμού στη χώρα μας... Από κοντά και τα αγκάθια του κλάδου: λαθρεμπόριο οίνων και αποσταγμάτων, ένα κράτος απέναντι – με ελάχιστες εξαιρέσεις δημοσίων υπαλλήλων, με όραμα και ευσυνειδησία – η απουσία σταθερής και φιλόδοξης εθνικής γεωργικής πολιτικής, η έλλειψη συλλογικής κλαδικής συνειδήσης. Μέσα από την αφήγηση των γεγονότων, όπως τα έζησε ο Γιάννης Μπουτάρης, ακόμα κι αν συχνά οι αναφορές είναι σύντομες, αντιλαμβανόμαστε καλύτερα γιατί το ελληνικό κρασί, το κρασί μας, έκανε άλματα, αλλά και γιατί δεν έχει ακόμα βρει την θέση που δύναται να κατακτήσει.

ΕΠΙΣΤΡΟΦΗ ΣΤΙΣ ΡΙΖΕΣ

Ταυτόχρονα, το βιβλίο μάς υπενθυμίζει με τρόπο άμεσο αλλά διακριτικό ότι το κρασί, ακόμα και αυτό που κοστίζει μια μικρή περι-

ουσία, που σαρώνει διακρίσεις στο εξωτερικό και «προσκυνάται» στα μεγάλα σαλόνια, ή ακόμα και αυτό που οινοποιείται σε μεγάλη (για τα ελληνικά δεδομένα...) κλίμακα είναι προϊόν του αμπελιού, αποτέλεσμα της μάχης του ανθρώπου, ο οποίος, με όπλα την παράδοση, την επιστήμη και το πάθος, αναμετρείται με την φύση στην αναζήτηση της βέλτιστης συμφιλίωσης που συνιστούν τα κρασιά που φέρουν «τυπικότητα», δηλαδή την ιδιαιτερή ταυτότητα ενός τόπου, αυτό που οι Γάλλοι – στους οποίους τόσο συχνά αναφέρεται ο κυρ-Γιάννης – αποκαλούν «terroir».

ΚΑΙ ΤΩΡΑ;

Κλείνοντας, ο κυρ-Γιάννης μιλά για το «απραγματοποίητο (μέχρι στιγμής) όραμά» του να δημιουργηθεί η Κιβωτός του Ελληνικού Αμπελώνα που θα στεγάσει ελληνικές ποικιλίες, θα παράξει κρασιά πρεσβευτές, θα δέχεται κόσμο και θα προάγει την έρευνα, κατά τα πρότυπα του Institut français de la Vigne et du Vin (IFV). Οι φορείς του κλάδου έχουμε χρέος να στηρίξουμε αυτή την ιδέα και η αλήθεια είναι ότι σε αυτή την κατεύθυνση κινούμαστε εδώ και χρόνια.

Και να που, κατά τρόπο αναπάντεχο, το βιβλίο, ακούσια ίσως αλλά με κρότο εκκωφαντικό, έρχεται να προσθέσει εκ των πραγμάτων ένα επιπλέον πρόταγμα που συνδέεται άμεσα με την Κιβωτό και την συμπλη-

ρώνει: Την διάσωση, καταγραφή και ανάδειξη της σύγχρονης ιστορίας του ελληνικού κρασιού, αυτή που δεν βρίσκεται σε μαρμαρίνες παραστάσεις ή σωσμένα αποσπάσματα της αρχαίας ελληνικής γραμματείας αλλά παραμένει σκόρπια και εκτεθειμένη είτε σε κιβώτια και φοριαμούς οινοποιητικών επιχειρήσεων, σε υπόγεια και εγκαταλελειμμένα κτίρια, είτε σε μνήμες αμπελουργών και οινοποιών, όσων είναι ακόμα μαζί μας. Η συλλογική αυτή μνήμη δεν είναι το αφήγημα του κρασιού αλλά μια γνήσια εκδοχή της νεοελληνικής ιστορίας. Όλοι οι άνθρωποι του κρασιού βιώνουμε την εμπειρία της αποσπασματικής και συχνά ανεπαρκούς γνώσης για το παρελθόν, ακόμα και το πρόσφατο, του ελληνικού κρασιού. Γνωρίζουμε από πρώτο χέρι τις δυσκολίες να αντλήσουμε από την σύγχρονη ιστορία ακριβείς πληροφορίες για το αμπελοοικονομικό «αφήγημα» της χώρας, μιας ζώνης ή και μιας επιχείρησης. Το «Εξήντα χρόνια τρύγος...», που συμπίπτει με την επέτειο των 200 χρόνων από την Επανάσταση, πετυχαίνει να δώσει μορφή σε αυτή την ανάγκη αναζήτησης και αυτοπροσδιορισμού. Και να μάς καλέσει για δράση και διάσωση αυτής της ταυτότητας. Έχοντας ως εφαλτήριο κάτι τόσο συγκεκριμένο, όπως το κρασί. «Εν το παν». Για μια ακόμα φορά, η συμβολή του δρώντος κυρ-Γιάννη είναι μεγαλύτερη και από το εγχείρημά του. 🍇

ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΟ ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ ΓΙΑ ΤΗΝ ΟΙΝΟΤΡΙΑ ΓΗ

Σε 200 στρέμματα γύρω από τη λίμνη του Μαραθώνα και παίρνοντας έμπνευση από το μύθο του Οίνωτρου, που μετανάστευσε στον Τάραντα για να φτιάξει κρασί, ο Κώστας Λαζαρίδης ίδρυσε τη δική του Οινότρια Γη μεταφέροντας στον Αττικό Αμπελώνα την τεχνογνωσία που αποκόμισε στη Δράμα. Ο γιος του Γεράσιμος Λαζαρίδης αποκαλύπτει τα μελλοντικά σχέδια του Κτήματος, που περιλαμβάνουν και έναν μονοποικιλιακό οίνο.

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ ΣΤΟΝ Πέτρο Γκόγκο

■ Στην οινοπαραγωγή ή στο κομμάτι των εκδηλώσεων και της κουητούρας του οίνου εστιάζει το Κτήμα Οινότρια Γη;

Το όραμα του πατέρα μου για τη δημιουργία ενός πρότυπου βιολογικού αμπελώνα ξεκίνησε να υλοποιείται το 2000, πραγματοποιώντας τις πρώτες φυτεύσεις στις όχθες της λίμνης του Μαραθώνα. Το 2006 ολοκληρώνονται οι εγκαταστάσεις της Οινότριας Γης, στο Καπανδρίτι Αττικής, που περιλαμβάνουν το οινοποιείο, χώρους εταιρικών και κοινωνικών εκδηλώσεων και το Μουσείο Οίνου Κώστα Λαζαρίδη που ξεκίνησε τη λειτουργία του το 2011. Στόχος μας είναι να παρέχουμε στον επισκέπτη μια ολοκληρωμένη εμπειρία στον κόσμο του κρασιού. Αυτό επιτυγχάνεται στην Οινότρια Γη συνδυάζοντας αρμονικά την ιστορία και τον πολιτισμό με το καλό κρασί.

■ Πώς αποφάσισε το Κτήμα Κώστα Λαζαρίδη να κατέβει στο Νότο; Τι σας κέρδισε στο Καπανδρίτι Αττικής;

Στη διαρκή αναζήτησή μας για την παραγωγή υψηλής ποιότητας κρασιών καταλήξαμε στη περιοχή της λίμνης του Μαραθώνα, η οποία χαρακτηρίζεται από μοναδικό μικροκλίμα. Έχει στο μεγαλύτερο μέρος της βόρειο προσανατολισμό, έδαφος κυρίως αργιλόδες, με υψηλή αναλογία ασβεστίου και υψόμετρο 200 έως 300 μ. Η λίμνη λειτουργεί ως θερμορρυθμιστικός μηχανισμός και εξασφαλίζει ισορροπημένες κλιματολογικές συνθήκες σχεδόν σε ολόκληρη τη διάρκεια του χρόνου. Η αρχή έγινε το 2000 φυτεύοντας 200 στρέμματα με τις ποικιλίες Cabernet Sauvignon, Αγιωργίτικο και Syrah, οι οποίες καλλιεργούνται σε ξερικές συνθήκες και από την πρώτη στιγμή με βιολογική πιστοποίηση. Ο πατέρας μου είχε από την πρώτη στιγμή ισχυρή πεποίθηση ότι η περιοχή μπορεί να δώσει εξαιρετικά κόκκινα κρασιά. Η πιο πρόσφατη επιβεβαίωση ήρθε από τον φετινό διεθνή διαγωνισμό του Mundus Vini στη Γερμανία όπου το Οινότρια Γη Cabernet Sauvignon - Αγιωργίτικο 2018 κέρδισε Χρυσό Μετάλλιο και ταυτόχρονα τη διάκριση του Καλύτερου Ερυθρού Οίνου από την Ελλάδα.

■ Πώς προσεγγίζετε τον Αττικό Αμπελώνα, τι στόχους βάζετε;

Εξαρχής η σκέψη μας ήταν να αξιοποιήσουμε στο μέγιστο τις εδαφολογικές και κλιματολογικές ιδιαιτερότητες της περιοχής, οι

οποίες ευνοούν περισσότερο τις ερυθρές ποικιλίες σταφυλιού. Έτσι καταλήξαμε στο πολυδύναμο Αγιωργίτικο -σε μια από τις πρώτες του φυτεύσεις στην Αττική- και στις γνωστές μας από τη Δράμα Cabernet Sauvignon και Syrah, που όπως είναι φυσικό αποκαλύπτουν έναν διαφορετικό χαρακτήρα, καθώς καλλιεργούνται 600 χιλιόμετρα νοτιότερα. Μετά από 20 χρόνια παρατηρούμε πως το Αγιωργίτικο αποκαλύπτει έναν ξεχωριστό χαρακτήρα και αυτό σκοπεύουμε να το ενισχύσουμε δρομολογώντας νέες φυτεύσεις για την επόμενη χρονιά.

■ Σε ό,τι αφορά την καλλιέργεια του αμπελώνα του Οινότρια Γη, επιλέχθηκε ο βιολογικός τρόπος.

Στην Αττική οι αμπελώνες καλλιεργούνται σύμφωνα με τις αρχές της βιολογικής γεωργίας χωρίς άρδευση και πιστοποιούνται από τη ΔΗΩ. Οι στρεμματικές αποδόσεις διατηρούνται σε πολύ χαμηλά επίπεδα, συνήθως κάτω από τα 300 κιλά ανά στρέμμα, με αποτέλεσμα την εξαιρετική συμπίκνωση της πρώτης ύλης. Η βιολογική καλλιέργεια ήταν μια πρόκληση για εμάς και αρχικά καταφέραμε να την εφαρμόσουμε στην Αττική, όπου το ευνοούσαν οι κλιματολογικές συνθήκες. Στα επόμενα χρόνια προγραμματίζουμε τη μετάβαση και του αμπελώνα της Δράμας από την ολοκληρωμένη διαχείριση που εφαρμόζουμε στη βιολογική καλλιέργεια.

■ Τι στόχους έχετε για την Οινότρια Γη; Ποια η παραγωγή της; Εξαγωγική δυναμική και ενδιαφέρον υπάρχει;

Βασικός μας στόχος είναι μέσω του Μουσείου Οίνου Κώστα Λαζαρίδη να παρέχουμε μια ολοκληρωμένη εμπειρία οινογνωσίας στους επισκέπτες, την οποία μπορεί η πανδημία να έβαλε σε παύση αλλά είμαστε έτοιμοι να επανέλθουμε δυναμικά μόλις το επιτρέψουν οι συνθήκες. Ταυτόχρονα, ήδη έχει προγραμματιστεί η φύτευση επιπλέον 25 στρεμμάτων με Αγιωργίτικο το 2022 και στόχος είναι στο μέλλον να κυκλοφορήσει ένας μονοποικιλιακός οίνος. Η συνολική παραγωγή της Οινότριας Γης ανέρχεται σε περίπου 30.000 φιάλες ανάλογα με τη χρονιά. Αυτές εξάγονται σε ποσοστό 60% με βασικές αγορές την Γερμανία την Αμερική και την Κίνα και το ενδιαφέρον είναι συνεχώς αυξανόμενο. 🍷





ΔΥΝΑΜΙΚΗ ΕΠΑΝΕΚΚΙΝΗΣΗ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΝΩΣΗ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ

Δίνοντας έμφαση στις γηγενείς ποικιλίες, την ανάδειξη του τόπου και με στόχευση στην ποιότητα, η Ένωση Ηρακλείου επανέρχεται μετά από χρόνια απουσίας, για να γίνει, σύμφωνα με τον πρόεδρό της Σταύρο Γαβαλά, το next big thing στο Κρητικό κρασί

ΚΕΙΜΕΝΟ **Κωνσταντίνια Ποδυχρονίδου**

Με ένα από τα πιο σύγχρονα οινοποιεία στην Ελλάδα, με αίθουσες γευσιγνωσίας, προβολών, κελάρια και χημείο, η Ένωση Ηρακλείου κατάφερε μέσα σε ένα χρόνο να ανανεωθεί πλήρως κάνοντας μια δυναμική επανεκκίνηση. Στο πλαίσιο αυτό η Ένωση σύναψε συμφωνίες με πολλούς παραγωγούς της ευρύτερης περιοχής, που καλλιεργούν γηγενείς ποικιλίες όπως Βιδιανό, Θραψαθήρι, Λιάτικο, Βηλάνια, Μαλβάζια, Κοτσιφάλι, Μαντηλάρι αλλά και Μοσχάτο Σπίνας σε αργιλοασβεστώδη εδάφη και 300-450 μ. υψόμετρο, με τις αποδόσεις για τις premium ετικέτες να διατηρούνται σε χαμηλά επίπεδα, 700-800 κιλά/στρέμμα.

Σύμφωνα με τον πρόεδρο της Οργάνωσης, Σταύρο Γαβαλά, κατά τη διάρκεια της σοδειάς 2020, ιδιαίτερη προσοχή δόθηκε στα σταφύλια που προορίζονταν για premium ετικέτες, έτσι ο τρύγος πραγματοποιήθηκε χειρωνακτικά τις πρωινές και απογευματινές ώρες. Ανάλογη προσοχή δόθηκε και στις οινοποιήσεις που ήταν α-

πόλυτα ελεγχόμενες σε όλα τα στάδια. Σε ό,τι αφορά το λευκό σταφύλι περνούσε στο πνευματικό πιεστήριο στους 12°C έπειτα από πτώση της θερμοκρασίας του σταφυλοπολτού σε εναλλάκτη θερμότητας και ακολουθούσε προζυμωτική κρυσταλλοποίηση 5 ωρών για μεγαλύτερη απόδοση πρωτογενών αρωμάτων. Μετά τη στατική απολάσπωση, ο καθαρός μούστος μεταφερόταν σε δεξαμενές ζύμωσης όπου διατηρούνταν στους 14-16°C σύμφωνα την αρωματική παλέτα που αναμενόταν. Ακολούθησαν τρεις μήνες batonnage με λεπτές λάσπες που θα δώσουν όγκο και σώμα στο κρασί.

Τα ροζέ κρασιά ακολούθησαν διαφορετική οινοποιητική διαδρομή, ξεκινώντας με τη μέθοδο της αφαιμάξης. Η οινοποίηση λοιπόν ξεκινούσε με πτώση της θερμοκρασίας του σταφυλιού στους 12°C και παραμονή σε οινοποιήτες με τα στέμφυλα, για περίπου 8-15 ώρες, χρόνος που καθοριζόταν ανάλογα με την ποικιλία. Στη συνέχεια, ο μούστος αφού έπαιρνε το επιθυμητό χρώμα, διαχωρι-



Σχεδιάζεται η μετατροπή του οινοποιείου σε έναν «πολυχώρο» όπου θα πραγματοποιούνται **οινικά συνέδρια** από όλο τον κόσμο, **φεστιβάλ** και **οινικές εκδηλώσεις**.



Στόχος το μηδενικό ενεργειακό αποτύπωμα

Εκμετάλλευση της ηλιακής ενέργειας, συλλογή του βρόχινου νερού σε δεξαμενές, κομποστοποίηση όλων των υπολειμμάτων της οινοποίησης και μετατροπή τους σε λίπασμα με δωρεάν διανομή στους παραγωγούς αποτελούν μερικές από τις κινήσεις της Ένωσης Ηρακλείου στην προσπάθειά της να γίνει το πρώτο οινοποιείο στην Ελλάδα με μηδενικό ενεργειακό αποτύπωμα. Αρωγό θα αποτελέσει το Μεσογειακό Πανεπιστήμιο που με το κατάλληλο επιστημονικό προσωπικό, θα δώσει τα «φώτα» του στην οργάνωση.



ζόταν από τα στέμφυλα (αφαίμαξη) και η ζύμωση πραγματοποιούνταν όπως ακριβώς και στα λευκά. Όσον αφορά τα ερυθρά, ο κ. Γαβαλάς αναφέρθηκε κυρίως στο Λιάτικο, ως σταφύλι προορισμένο για premium ετικέτα, που παρέμεινε περίπου μια βδομάδα σε οινοποιητή στους 10°C. Ακολούθησε παραδοσιακή μέθοδος ερυθρής οινοποίησης ενώ πριν μεταφερθεί σε δρύινα βαρέλια και ωριμάσει εκεί για 4 μήνες, πραγματοποιήθηκαν batonnage σε λεπτές λάσπες στη δεξαμενή. Επιστέγασμα της όλης προσπάθειας αποτέλεσε η βράβευση κάποιων ετικετών στο διεθνή διαγωνισμό της Γερμανίας PAR, όπου η Ένωση κατέκτησε τέσσερα χρυσά και τέσσερα αργυρά μετάλλια. Ας σημειωθεί ότι ο κ. Γαβαλάς προκαλεί το οινόφιλο κοινό να δοκιμάσει τις premium ετικέτες Domeniko Βιδιανό, το Domeniko Θραψαθήρι, το Domeniko Λιάτικο, τον Κρητικό Τοπικό αλλά και την Ερωφίλη ροζέ. 🍇



ΜΕ ΤΗΝ ΑΝΕΞΑΡΤΗΤΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ TASTE ARTISANS

ΜΠΑΙΝΕΙ ΣΤΗ ΔΙΑΝΟΜΗ Η NICO LAZARIDI

Έχει ήδη δημιουργήσει μια βάση δεδομένων η οποία περιλαμβάνει σχεδόν 10.000 τελικά σημεία, για τα οποία υπάρχει πλήρης χαρτογράφηση

Μία στροφή στην εμπορική της στρατηγική η οποία της έδωσε τη δυνατότητα να κινηθεί ανεξάρτητα σε επίπεδο εμπορικής διάθεσης και διακίνησης των κρασιών που παράγει υλοποίησε πρόσφατα η Οινοποιία Nico Lazaridi. Κατά τον διευθύνοντα σύμβουλο της εταιρείας, Φεδερίκο Λαζαρίδη, η συγκεκριμένη κίνηση ερμηνεύεται ως άφιξη σε ένα σημείο επιχειρηματικής ωρίμανσης. «Αυτό πρακτικά σημαίνει ότι ενώ ασχοληθήκαμε για περισσότερα από 30 χρόνια με μεγαλύτερη εσωστρέφεια στο κομμάτι που ονομάζεται αμπελουργία και παραγωγή, αρχίσαμε να σκεφτόμαστε ότι πρέπει να βλέπουμε την εταιρεία και το οινοποιείο από τα έξω προς τα μέσα με τα δικά μας μάτια. Έτσι, με τη βοήθεια της πραγματικής αγοράς που περιλαμβάνει τον καταναλωτή, τα τελικά σημεία, το εμπόριο, τα σουπερ μάρκετ, λάβαμε την απόφαση». Σε αυτό το πλαίσιο ιδρύθηκε μία ανεξάρτητη διοικητικά αλλά και μετοχικά εταιρεία. Η εν λόγω εταιρεία φέρει την ονομασία «Taste Artisans». Σύμφωνα με τον



κύριο Λαζαρίδη έλαβε την ονομασία, ώστε να έχει τη δυνατότητα μελλοντικά να καλύψει υπό την ομπρέλα της και άλλα προϊόντα εκτός από το κρασί. «Μεταξύ των προϊόντων που θα μπορούσαμε να εκπροσωπήσουμε στην αγορά, είναι τα τρόφιμα, το εμφιαλωμένο νερό ή και ο εξοπλισμός, κάτι που μπορεί να σημαίνει ότι θα μπορούσαμε να διαθέτουμε ακόμα και μηχανήματα εξυγίανσης του αέρα, δεδομένης και της ζήτησης που πιθανώς θα παρουσιάσουν στο HoReCa λόγω της πανδημίας».

Επί του παρόντος η «Taste Artisans» δραστηριοποιείται στη διακίνηση των προϊόντων της Nico Lazaridi. Ωστόσο, ήδη η νεοσύστατη εταιρεία έχει δημιουργήσει μία βάση δεδομένων, η οποία περιλαμβάνει σχεδόν 10.000 τελικά σημεία, για τα οποία έχει δημιουργηθεί πλήρης χαρτογράφηση. Η βάση δεδομένων αναμένεται να αξιοποιηθεί προσηώς ως το μέσο αξιοποίησης των δυνατοτήτων που παρέχει, τόσο από άλλες οινοποιητικές επιχειρήσεις, όσο και από εταιρείες άλλων κλάδων. **Γ. Λαμπίρης**



ΕΡΧΕΤΑΙ ΓΙΑ ΠΡΩΤΗ ΦΟΡΑ «ΛΕΥΚΟΣ ΜΕΛΙΤΖΑΝΗ»

Να επεκταθεί στο λευκό κρασί αποφάσισε το μικρό οικογενειακό οινοποιείο από την Άνω Γάστρα της Ημαθίας που μετρά φέτος 103 χρόνια ζωής κι έχει συνδεθεί με την παραγωγή κόκκινου κρασιού από Ξινόμαυρο. Το νέο απόκτημα του Κτήματος είναι ο «Λευκός Μελιτζανή», ένα blend από Ασύρτικο (60%) και Chardonnay (40%), το οποίο αυτή την περίοδο είναι στο στάδιο της εμφιάλωσης και σιγά σιγά θα πάρει τη θέση του στην αγορά.

«Πρόκειται για οινοποίηση του 2020 με σταφύλια που αγοράσαμε από ένα πάρα πολύ καλό αμπέλι συνεργαζόμενου παραγωγού στη Νάουσα, καθώς ο δικός μας αμπελώνας αποτελείται αποκλειστικά από κλήματα Ξινόμαυρου», εξηγεί ο υπεύθυνος του Κτήματος Μελιτζανή, Στέλιος Γιαμαλίδης, μέλος της τρίτης γενιάς διαχείρισης του οινοποιείου. Με την ετικέτα

«Λευκός Μελιτζανή» θα κυκλοφορήσουν περίπου 1.500 φιάλες, όλες και όλες, αφού όπως εξηγεί ο κ. Γιαμαλίδης «πάμε δειλά – δειλά στην αρχή, γιατί θέλουμε να κάνουμε προσεκτικές κινήσεις». Στο παρελθόν, άλλωστε, είχε ξαναγίνει μια απόπειρα οινοποίησης λευκού οίνου, αλλά το αποτέλεσμα δεν είχε ικανοποιήσει την οικογένεια και το εγχείρημα εγκαταλείφθηκε.

«Βαρύ πυροβολικό» για το Κτήμα παραμένει το «Νάουσα Μελιτζανή» ένα μονοποικιλιακό Ξινόμαυρο, που χρησιμοποιεί πρώτη ύλη από ιδιόκτητο αμπελώνα 22 στρεμμάτων. Η ετήσια παραγωγή του Κτήματος, κυμαίνεται μεταξύ 15.000 – 20.000 φιαλών, με την πλειονότητα να αφορά στο «Νάουσα Μελιτζανή», ενώ ένα μέρος φυλάσσεται για παλαίωση με την ετικέτα «Κάβα Μελιτζανή». **Λεωνίδας Λιάμης**



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

ΒΛΑΧΙΚΟ
Ερυθρός Ξηρός παλαιωμένος
ΠΓΕ Ιωάννινα - Βλάχικο 100%



ZOINOS WINERY
ZITSA



www.zoinos.gr • info@zoinos.gr



Γιώργος & Ελλη Τσιμπίδη

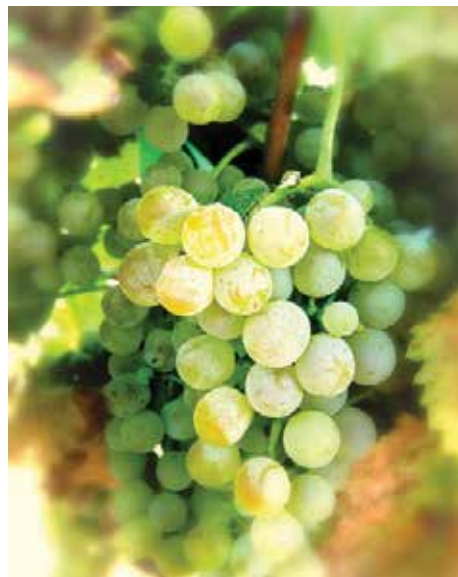
ΕΤΟΙΜΟ ΤΟ ΝΕΟ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΜΕΤΑ ΤΗ ΜΑΛΒΑΖΙΑ, ΕΠΕΝΔΥΕΙ ΣΤΟ ΑΣΠΡΟΥΔΙ Ο ΓΙΩΡΓΟΣ ΤΣΙΜΠΙΔΗΣ

Ενα τριετές ερευνητικό πρόγραμμα για τις ποικιλίες που βρίσκονται κάτω από την ομπρέλα της ποικιλίας «Ασπρούδι» ολοκλήρωσε πρόσφατα η Οινοποιητική Μονεμβασιάς. «Έχουμε ήδη καταγράψει και ταυτοποιήσει πέντε ποικιλίες. Τις μελετάμε και πειραματικά σε επίπεδο οινοποίησης και κάποια στιγμή θα προχωρήσουμε στην δημιουργία αμπελώνων. Παρά το γεγονός ότι έχουμε 20 στρέμματα αμπελώνων από αυτές τις ποικιλίες, θα προχωρήσουμε στην καλλιέργεια της καθεμιάς ξεχωριστά. Πρόκειται για ποικιλίες που φέρουν τοπικές ονομασίες όπως Ασπροβαριά, Κιτρινοβαριά» σημειώνει ο επικεφαλής της Οινοποιίας Γιώργος Τσιμπίδης. Άλλωστε η αναβίωση, διάσωση και προβολή των τοπικών ποικιλιών, όπως η Μαλβαζία, η Κυδωνίτσα και η Μονεμβασιά έως τώρα με πολλαπλές δράσεις, αποτελεί βασικό στόχο της Οινοποιητικής Μονεμβασιάς, ο οποίος αναμένεται να εξυπηρετηθεί ακόμη καλύτερα με την ολοκλήρωση -μετά από αρκετές δυσκολίες- του νέου οινοποιείου της, όπου θα επιτυγχάνεται η σύνδεση της παραγωγής με το κοινό που θα επισκέπτεται τη μονάδα. Ας σημειωθεί ότι πρόσφατα η Οινοποιητική Μονεμβασιάς υπέγραψε συμφωνία στον τομέα της διανομής με την Β.Σ. Καρούλιας αποκτώντας δυνατότητα παρουσίας με πανελλαδική εμβέλεια **Γ. Λαμπίρης**

ΣΤΙΣ ΑΡΧΕΣ ΤΟΥ 2022

VIOGNIER ΑΠΟ ΤΟ ΚΤΗΜΑ ΑΪΒΑΛΗ

Η εμφιάλωση ενός Viognier στις αρχές του 2022 αποτελεί ένα από τα επόμενα βήματα του Κτήματος Αϊβαλή, το οποίο δημιουργήθηκε το 1997 στο Πετρί Νεμέας από τον Χρήστο Αϊβαλή με στόχο την ανάδειξη της ποικιλίας του Αγιωργίτικου και της Νεμέας. Πρόκειται για τον οινοποιό που άνοιξε το δρόμο για τις ακριβές ελληνικές ετικέτες κρασιού το 2004 με την ετικέτα «Τέσσερα» ενώ σε όσους τον ρωτούν για τις τιμές του Κτήματος χαρακτηρίζοντάς τις «ακριβές», απαντάει ότι «είναι υψηλές λόγω της σπανιότητας και της ποιότητας του προϊόντος. Δεν πήγαμε να γίνουμε μαζικοί, πηγαίνοντας στα ράφια των σούπερ μάρκετ όπου η πώληση μπορεί να είναι και απρόσωπη. Μας ενδιαφέρει η ποιότητα στο προϊόν» σημειώνει. **Γ. Λαμπίρης**



Στην υγειά τους

OSIRYL

Το OSIRYL είναι ο νο1 οργανικός ενεργοποιητής για τα οινοποιήσιμα αμπέλια στη Γαλλία και είναι εδώ για να φροντίσει και τα δικά σας με τον πιο αποτελεσματικό τρόπο!

Ιδανικό για όλα τα στάδια της καλλιέργειας, το OSIRYL πρωιμίζει την παραγωγή & βελτιώνει τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του κρασιού απολύτως φυσικά.

Με κατοχυρωμένο δίπλωμα ευρεσιτεχνίας και την εγγύηση της διεθνούς φήμης γαλλικής εταιρείας FRAYSSINET, είναι το προϊόν που εμπιστεύονται τα μεγαλύτερα οινοποιεία στον κόσμο! Εσείς;



ΑΡΩΜΑ ΚΑΙ ΑΛΧΗΜΕΙΑ



ΚΕΙΜΕΝΟ
**Κωνσταντίνα
Πολυχρονίδου**

Η Μαλαγουζιά βρίσκεται ανάμεσα στις ανερχόμενες ελληνικές αρωματικές λευκές ποικιλίες δίνοντας λάμψη στην προσεκτική δουλειά κάθε οινοποιού, με στόχο τη διατήρηση των αρωμάτων του σταφυλιού αλλά και τη δημιουργία καινούργιων κατά τη ζύμωση. Κατάγεται από την Αιτωλοακαρνανία αλλά καλλιεργείται σε όλη την Ελλάδα και κάθε περιοχή με το μικροκλίμα της και τα εδαφολογικά της στοιχεία δίνει την πινελιά της με μικρές παραλλαγές στο αρωματικό προφίλ και την οξύτητα του κρασιού. Το Wine Trails επέλεξε ετικέτες από διάφορες περιοχές της Ελλάδας, για να αποτυπώσει το «χαρακτήρα» κάθε περιοχής και κάθε οινοποιού στο τελικό προϊόν.





ΚΡΕΣΕΝΤΟ ΑΡΩΜΑΤΩΝ

Δύο χρυσά μετάλλια για τη Μαλαγουζιά εσοδείας 2019 του Κτήματος Κώστα Λαζαρίδη

Διατίθεται ως ΠΓΕ Δράμα η Μαλαγουζιά του Κτήματος Κώστα Λαζαρίδη, που καλλιεργείται στο Κατάφυτο του δήμου Νευροκοπίου, μία από τις πιο ψυχρές και ψηλές περιοχές της Ελλάδας, σε αμπελοτόπια που βρίσκονται σε 200, 300, 400 αλλά και 900 μ. υψόμετρο. Παρόλο που σε μεγάλο υψόμετρο το ρίσκο για ανοιξιάτικους παγετούς είναι υψηλό, το αλκαλικό, πηλώδες έδαφος, ο ΝΑ προσανατολισμός και η μεγάλη διαφορά θερμοκρασιών μέρας-νύχτας, που ευνοεί τη δημιουργία αρωματικών κρασιών, αντισταθμίζουν επάξια το ρίσκο.

Στόχοι είναι οι υψηλές οξύτητες με το υψηλό υψόμετρο να προσφέρει αυτή τη δυνατότητα και παράλληλα η διατήρηση των ποικιλιακών αρωμάτων σε μεγάλη έ-

νταση. Στο ίδιο πλαίσιο και για καλή ποιότητα φρούτου, οι αποδόσεις παραμένουν στα 800 κιλά/στρέμμα. Στο οινοποιείο ακολουθείται η κλασική μέθοδος οινοποίησης λευκού σταφυλιού με θερμοκρασίες ζύμωσης στους 14°C που χαρίζει έντονα φρουτώδη και ανθικά αρώματα και ωρίμανση με τις οινολάσπες για 5 μήνες.

Η ΣΟΔΕΙΑ ΤΟΥ 2020

Το μικροκλίμα λοιπόν της περιοχής και η τεχνογνωσία των οινοποιών, χάρισαν στη σοδεία του 2020, ένα λαμπερό με κιτρινοπράσινο χρώμα κρασί, έντονο και καθαρό στη μύτη με φυτικές και τερπενικές νότες, λευκά λουλούδια και λευκόσαρκα φρούτα με ένα τελείωμα ορυκτότητας να αναδύεται. Στρογγυλό και γεμάτο στο στόμα,

με φυτικά στοιχεία και δροσιστική οξύτητα και φρεσκάδα, κάτι που δεν συναντάται εύκολα σε κρασιά της ποικιλίας και οφείλεται στο μεγάλο υψόμετρο. Ένα κρασί που δεν ξεχνιέται εύκολα, αφού η επίγευσή του επιμένει να θυμίζει αρώματα ροδάκινου και βερίκοκου. Η δυνατότητα εξέλιξής του για τουλάχιστον 2-3 χρόνια δηλώνει στον οινόφιλο ότι μπορεί άφοβα να το προμηθευτεί ακόμα και σε μεγαλύτερες ποσότητες και να το αποθηκεύσει.

Μάλιστα, απόδειξη της ποιότητάς του αποτελούν οι βραβεύσεις της «Malagousia Domaine Costa Lazaridi 2019» που κέρδισε Χρυσό Μετάλλιο στο διαγωνισμό Selections Mondiales des Vins 2019 στον Καναδά και Χρυσό Μετάλλιο στο διαγωνισμό Concours Mondial 2019 στο Βέλγιο. 🌿



ΜΕ ΤΗ ΧΑΡΗ ΤΗΣ ΟΡΕΙΝΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ

Κυκλοφόρησε για πρώτη φορά σαν μονοποικιλιακή ετικέτα (ΠΓΕ Φλώρινα) το 2019 η Μαλαγουζιά του Κτήματος Κυρ-Γιάννη, που φέρει το όνομα «Malagousia Single Vineyard». Το συγκεκριμένο αμπελοτόπι βρίσκεται στο λόφο της Σαμαρόπετρας στη Φλώρινα, φυτεύτηκε το 2004 και εκτείνεται σε 8 στρέμματα με κλίση, σε φτωχά αμμώδη εδάφη, με τις δροσερές κλιματικές συνθήκες να δημιουργούν πρόσφορο έδαφος για την παραγωγή μιας αρωματικής, φρέσκιας και παράλληλα ισορροπημένης Μαλαγουζιάς.

Ενώ η συγκεκριμένη ποικιλία χρησιμοποιούνταν σε χαρμάνια σε διαφορετικές ετικέτες, το 2019 ο Στέλλιος Μπουτάρης με την ομάδα παραγωγής του Κτήματος δοκίμασαν τις δεξαμενές της Μαλαγουζιάς και τους άρεσε ιδιαίτερα. Το «millesime» 2019 φαίνεται να χάρισε εξαιρετικά αποτελέσματα όσον αφορά την εν λόγω ποικιλία στο συγκεκριμένο αμπελοτεμάχιο. Το αποτέλεσμα ήταν να κυκλοφορήσει σε συλλεκτική έκδοση αποκλειστικά μέσω της ηλεκτρονικής πλατφόρμας Warehouse 10, η οποία φιλοξενεί και άλλες ιδιαίτερες, ακυκλοφόρητες ετικέτες από παλιές σοδειές του Κτήματος. Σημειώνεται ότι ο οινόφιλος έχει τη δυνατότητα να την προμηθευτεί στην τιμή των 13 ευρώ, αλλά πρέπει να βιαστεί γιατί διατέθηκαν μόνο 4.500 φιάλες.

Η Μαλαγουζιά Κυρ-Γιάννη διαθέτει ανθικά αρώματα με πρώτο το τριαντάφυλλο, που συνδυάζονται με πράσινα φρούτα, μήλου και αχλαδιού, πρωτογενή δηλαδή αρώματα της Μαλαγουζιάς, και τελειώνει με νότες εσπεριδοειδών. Στο στόμα υπενθυμίζονται τα αρώματα που εντοπίστηκαν στη μύτη, αλλά σε πιο έντονη μορφή, ενώ η τραγανή του οξύτητα μαρτυρά την ορεινή προέλευσή του. Το υψηλό αλκοόλ (13,5%) που ενισχύει το σώμα του κρασιού, προκαλεί εντύπωση σε συνδυασμό με την υψηλή οξύτητα. Ένα σχετικά υψηλό αλκοόλ είναι βέβαια σύνθημα για μια Μαλαγουζιά. Η μακρά επίγευση ενισχύει την εντύπωση της καλής ποιότητας του σταφυλιού και της προσεκτικής οινοποίησης που ακολουθήθηκε. 🍷





Η ΕΤΥΜΟΛΟΓΙΑ ΤΗΣ ΚΛΑΣΙΚΗΣ ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑΣ

Ο οινοποιός που αναβίωσε την καλλιέργεια της Μαλαγουζιάς στην Ελλάδα, Βαγγέλης Γεροβασιλείου, προσφέρει σήμερα ένα κρασί με δομή και σώμα, πλούσια φρούτα και μεγάλη πολυπλοκότητα.



Ηταν πολλές δεκαετίες πριν όταν ο Βαγγέλης Γεροβασιλείου πήρε τη Μαλαγουζιά από τον καθηγητή Αμπελογραφίας και Αμπελουργίας του Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης Βασίλη Λογοθέτη και την οινοποίησε στο Κτήμα Πόρτο Καρράς στη Χαλκιδική όπου εργαζόταν. Συνέχισε με φυτεύσεις το 1981 στον δικό του αμπελώνα στην Επανομή και έδωσε έπειτα κλήματα στο Ινστιτούτο Οίνου, ακολούθησαν η Ρωξάνη Μάτσα και ο οινοποιός Θανάσης Παρπαρούσης. Η σημερινή ετικέτα ξηρής Μαλαγουζιάς Γεροβασιλείου είναι single vineyard και μάλιστα σε ΠΓΕ Επανομή. Η οινοποίηση ξεκινάει με προζυμωτική κρυοεκχύλιση και ακολουθεί ζύμωση σε ανοξείδωτες δεξαμενές στους 18-20°C με ένα ποσοστό περίπου 20% να ωριμάζει σε γαλλικά δρύινα βαρέλια. Το υπόλοιπο παραμένει στις δεξαμενές και ωριμάζει με τις οινολάσπες για κάποιους μήνες.

ΕΝΑ ΛΑΜΠΕΡΟ ΛΕΥΚΟ ΚΡΑΣΙ

Η ετικέτα της σοδείας 2020 έχει ήδη κάνει θραύση στην αγορά και προσφέρει στο ποτήρι ένα λαμπερό με αχυρένιο χρώμα λευκό κρασί με πρασινωπές ανταύγειες. Πληθώρα αρωμάτων Μαλαγουζιάς, με ώριμα φρούτα μάνγκο, κίτρου και αχλαδιού και φυτικές νύξεις στο τελείωμα. Έχει όμορφη ισορροπία στο στόμα, με ικανοποιητική οξύτητα, είναι πλούσιο και γεμάτο με αρώματα λεμονιού, εμφανές αλκοόλ (13,5%) και μακρά επίγευση. Κρασί ικανό για μικρή παλαίωση, προορίζεται για κατανάλωση μέχρι 5 έτη μετά την παραγωγή του. Συνδυάζεται με μεσογειακά πιάτα, θαλασσινά, πουλερικά, ζυμαρικά με ελαφριές σάλτσες και σαλάτες φρέσκων λαχανικών.

Ετικέτα που έχει φέρει πολλαπλά βραβεία στο Κτήμα Γεροβασιλείου σε διάφορους διαγωνισμούς, διεθνείς και εθνικούς. Από το Χρυσό Μετάλλιο για την κρασί του 2018 στο Decanter World Wine Awards, Αγγλία έως τα 100 Καλύτερα Κρασιά για το 2018 στα Wine & Spirits Magazine, ΗΠΑ και Wine Spectator Magazine, ΗΠΑ για την ετικέτα του 2016. Ας σημειωθεί ότι κυκλοφορεί και σε Magnum φιάλη. 🍇



Στην ετικέτα **9 Daughters** του Κτήματος Πιερία Ερατεινή επικρατούν τα φυσικά ανθικά **αρώματα** της Μαλαγουζιάς, μαζί με **βοτανικά** αρώματα και εσπεριδοειδή χάρη στις **γεωφυσικές** και μικρο-κλιματικές **ιδιαιτερότητες** της περιοχής. Στο **στόμα** έχει λιπαρό και «καυτερό» σώμα, δροσερή **οξύτητα** και μαλακή, **επίμονη** επίγευση.

ΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝ **TERROIR**

Το κατάλληλο κλίμα, σε συνδυασμό με τη μορφολογία του εδάφους και την επιλεγμένη τοπογραφία, μπορούν πραγματικά να αναδείξουν προϊόντα terroir, δηλαδή με χαρακτήρα και ταυτότητα, όπως η Μαλαγουζιά του Κτήματος Πιερία Ερατεινή.

Η Μαλαγουζιά στο Κτήμα Πιερία Ερατεινή, καλλιεργείται βιολογικά και δίνει νέα προοπτική στον όρο «savoir faire». Οι αμπελώνες εκτείνονται σε λόφους που ξεκινούν από τα Πιέρια Όρη και καταλήγουν στον Θερμαϊκό κόλπο με υψόμετρο 500 μ., μεγάλη εναλλαγή θερμοκρασιών ημέρας/νύχτας και αμμοαργιλώδη σύσταση εδάφους. Η οινοποίηση ακολουθεί προζυμωτική κρουεγχύλιση πολλών ημερών και ζυμώνει σε μικρές δεξαμενές. Μετά τη ζύμωση, η ωρίμανση του κρασιού στις οινολάσπες ενισχύει το χαρακτήρα του.

ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑ ΜΙΚΡΟ-ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ
Η Μαλαγουζιά-9D είναι αποτέλεσμα μικρο-οινοποίησης. Μόλις 10.000 φιάλες θα εμφιαλωθούν ανά «παρτίδες», με σκο-

πό να διατηρηθούν η αρωματική έκπληξη και πολυπλοκότητα. Επιπλέον, με αυτόν τον τρόπο διαχείρισης της εμφιάλωσης, το κρασί ωριμάζει στο σύνολό του ομοιόμορφα στη δεξαμενή, διαδικασία που επιτρέπει τη δημιουργία επιπρόσθετων δευτερογενών αρωμάτων.

ΜΥΘΟΣ ΚΑΙ ΜΥΣΤΗΡΙΟ ΣΤΟΝ ΤΟΠΟ ΤΗΣ ΠΙΕΡΙΑΣ

«Ο τόπος της Πιερίας, ανέκαθεν περιβαλλόταν από μυστήριο και μύθους. Η επιβλητικότητα του τόπου, υπό το βλέμμα του Ολύμπου και των Θεών του, του προσέδιδε μια διάσταση πέρα από τα ανθρώπινα. Πίστευαν πως, κρυμμένα στα δένδρα και στους ποταμούς, κατοικούν πλάσματα θεϊκά στην καταγωγή, που το κα-

θένα προίκιζε με δώρα τους ανθρώπους. Και τα πλάσματα αυτά τις κόρες του Θεϊκού, τα ονόμασαν Νύμφες. Στον ήχο του οίνου που κυλάει, ξεκινά να ξεδιπλώνεται η ιστορία του τόπου. Ξεκινά από τις ρίζες, μέχρι το θρόισμα των φύλλων, τις σκιές του βουνού και τη δροσιά των δέντρων. Μάλιστα, ο μύθος λέει πως εκείνος που θα αφουγκραστεί προσεχτικά, θα καταφέρει να γευτεί το τραγούδι τους και τα ποιήματά τους. Ένας οίνος, προς τιμήν της μητέρας φύσης, προς τιμήν και της ανθρώπινης φύσης και της ατέρμονης ανάγκης της να γεννά τις ιστορίες και τα τραγούδια», διηγείται η Φανή Αργυροπούλου κόρη του Παύλου Αργυρόπουλου, οινολόγου και δημιουργού του Κτήματος Πιερία Ερατεινή. μαζί με τον Ανδρέα Πάντο. 🌿

ΦΡΕΣΚΑΔΑ & ΦΙΝΕΤΣΑ

Χρησιμοποιώντας αποκλειστικά τις αυτόχθονες γηγενείς ζύμες για τις οινοποιήσεις σχεδόν όλων των κρασιών του Κτήματος ήδη από το 2007, ο Χρήστος Ζαφειράκης αναδεικνύει το terroir της περιοχής του Τυρνάβου. Και το ίδιο ισχύει και για την ξηρή Μαλαγουζιά «NATURA», μία εκ των τριών που παράγει το Κτήμα. Στην ιδιαιτερότητά της προστίθεται η ολοκλήρωση της ζύμωσης σε ξύλινη δεξαμενή δρυός 2.400 λίτρων. Έπειτα ακολουθεί μικρής διάρκειας οξειδωτική παλαίωση στη δρύινη δεξαμενή για 12 μήνες, όπου η επαφή με το οξυγόνο θα βοηθήσει το κρασί να αναπτύξει τριτογενή αρώματα. Η μονοποικιλιακή Μαλαγουζιά εσοδείας 2016 προέρχεται από το αμπελοτεμάχιο «Παλαιόμυλος» που καλλιεργείται βιολογικά εδώ και 16 χρόνια. Εκεί, σε ύψος 200-300 μ., το έδαφος είναι αμμοπηλώδες με μεγάλο ποσοστό τσακμακόπετρας που προσδίδει χαρακτήρα στον οίνο, ενώ το σταφύλι διατηρείται σε αρκετά χαμηλές στρεμματικές αποδόσεις των 700-800 κιλών. Ο Χρ. Ζαφειράκης επιλέγει να τρυγήσει νωρίς για να διατηρήσει τη φρεσκάδα και τη φινέτσα στο κρασί του. Το αποτέλεσμα, ένα μοντέρνο, σύνθετο κρασί με ανθικά αρώματα όπως το χαμομήλι και το γιασεμί. Αυτά αγκαλιάζονται από αχλάδι και μαρμελάδα λεμόνι. Γευστικά προσφέρει μέτριο όγκο, σχετικά διακριτικό αλκοόλ (12,5%), καλή οξύτητα και μακρά επίγευση. Ο οινόφιλος δεν πρέπει να διστάσει να κρατήσει αυτό το κρασί για παλαίωση για ακόμα 6-8 χρόνια. 🍇





Τέταρτης γενιάς οινοποιός, ο Γιώργος Καραμήτριος δημιουργεί τη δική του **Μαλαγουζιά**, ένα κρασί που έχει **κερδίσει** πολλά διεθνή βραβεία.



ΜΕ ΤΗΝ ΑΥΡΑ ΤΗΣ ΛΙΜΝΗΣ ΠΛΑΣΤΗΡΑ

Σε μια περιοχή όπου οι συνθήκες της αμπελουργίας καθίστανται ιδανικές το Οινοποιείο Monsieur Nicolas προτείνει τη δική του σπιρτόζα Μαλαγουζιά.

Η Μαλαγουζιά του Γιώργου Καραμήτριου είναι μέρος της ανατρεπτικής και αντισυμβατικής σειράς κρασιών MOI, JE M'EN FOUS! του Winery Monsieur Nicolas που αγαπήθηκε από όλο τον κόσμο και ταξιδεύει και στις 5 ηπείρους! Οι αμπελώνες της Μαλαγουζιάς εκτείνονται στη σκιά των Αγράφων, δέχονται απαλά την αύρα της λίμνης Ν. Πλαστήρα και καλλιεργούνται υπό την αιγίδα του οινοποιού Γιώργου Καραμήτριου. Το αποτέλεσμα είναι ένα κρασί που χαρακτηρίζεται από έντονα αρώματα ροδάκινου, λεμονοανθού, πορτοκαλιού, γιασεμιού και εξωτικών φρούτων. Είναι ένα φρέσκο, μέτριας οξύτητας, απολαυστικό και πολυδιάστατο, γεμάτο κρασί με παιχνιδιάρικη, σπιρτόζα διάθεση, το οποίο, ας σημειωθεί, διατίθεται και σε Magnum συσκευασία, ενώ κερδίζει κάθε χρόνο βραβεία ποιότητας και καινοτόμου σχεδιασμού σε εγχώριους και διεθνείς διαγωνισμούς. Συνοδεύει ιδανικά ελαφρά πιάτα με θαλασσινά, πουλερικά, ζυμαρικά με ελαφριές σάλτσες και σαλάτες.

Αναζητώντας το παρελθόν του οινοποιεί-

ου, από την εποχή της Τουρκοκρατίας η οικογένεια Καραμήτριου εγκαθίσταται κάτω από τα Άγραφα, στο χωριό του Μεσενικόλα. Εκτοτε αγοράζει και φυτεύει αμπελώνες και ξεκινά να ασχολείται με την αμπελουργία, ασχολία που φτάνει μέχρι και σήμερα, τέσσερις γενιές μετά. Ο Γιάννης Καραμήτριος παίρνει τα νιάτα γύρω στο 1960 και προχωρά στην απόκτηση νέων αμπελώνων, στην αντικατάσταση των γερασμένων κλημάτων με νέα, και στη δοκιμή νέων ποικιλιών. Ο γιος του, Γιώργος Καραμήτριος αναλαμβάνει λίγο αργότερα την επιχείρηση και ακολουθεί κάθε νέα εξέλιξη στην κατανάλωση, στο εμπόριο και στην τεχνολογία του κρασιού.

ΣΤΗ ΖΩΝΗ ΠΟΠ ΜΕΣΕΝΙΚΟΛΑ

Το οινοποιείο Μεσενικόλα ιδρύθηκε τελικά το 2000 από τον Γιώργο Καραμήτρο, δίνοντας έμφαση στην παράδοση, την ιστορία και τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του τόπου. Το σύγχρονο οινοποιείο βρίσκεται στη ζώνη ΠΟΠ Μεσενικόλα του Δήμου Πλαστήρα με δυναμικότητα 1.000.000 φιάλες ετησίως. 🍇





Η **Μαλαγουζιά** της Ρωξάνης **Μάτσα** έχει διακριθεί σε πολλούς **διαγωνισμούς**, μεταξύ των οποίων ο **Διεθνής Διαγωνισμός Οίνου** και Αποσταγμάτων Θεσσαλονίκης.

ΜΟΝΑΔΙΚΗ, ΟΠΩΣ Η ΔΗΜΙΟΥΡΓΟΣ ΤΗΣ

Από αμπελώνες ΠΓΕ Παλλήνη του Κτήματος Μάτσα, που φυτεύθηκαν στα τέλη της δεκαετίας του '80 με τα αποτελέσματα εγκλιματισμού να αποδεικνύονται εξαιρετικά.



Οι αμπελώνες του Κτήματος Μάτσα καλλιεργούνται σύμφωνα με τις αρχές της βιολογικής καλλιέργειας, ενώ στο πλαίσιο διατήρησης υψηλής ποιότητας στην παραγωγή του οίνου, ακολουθεί αυστηρή χειροδιαλογή σταφυλιού. Έτσι, αφού τρυγηθούν στις ώρες της ημέρας με τη χαμηλότερη δυνατή θερμοκρασία, μόνο τα πιο «ποιοτικά» σταφύλια διαλέγονται με προορισμό τη δεξαμενή ζύμωσης. Ακολουθεί τυπική λευκή οινοποίηση με προζυμωτική κρυσταλλική, με σκοπό την απελευθέρωση αρωμάτων ικανών για τη δημιουργία μιας τυπικής Μαλαγουζιάς. Η αλκοολική ζύμωση πραγματοποιείται σε ελεγχόμενες θερμοκρασίες με χρήση επιλεγμένων στελεχών ζυμομυκήτων. Αφού τελειώσει η ζύμωση, πραγματοποιείται ανάδευση των λεπτών λασπών μέχρι και την εμφιάλωση, που θα προσδώσουν πιο έντονα αρώματα αλλά κυρίως όγκο και σώμα στο τελικό προϊόν.

ΑΠΟΛΥΤΑ ΥΓΙΕΣ ΣΤΑΦΥΛΙ

Η Ρωξάνη Μάτσα ενημερώνει ότι η περίοδος Οκτωβρίου '18-Αυγούστου '19 κύλησε με υψηλότερες βροχοπτώσεις (588 mm) σε σχέση με τη μέση βροχόπτωση (517mm) της περιοχής και ο χειμώνας ήταν σχετικά ψυχρός με ικανοποιητικές βροχοπτώσεις. Οι σχετικά χαμηλότερες μέσες θερμοκρασίες Μαρτίου και Απριλίου οδή-

γησαν στην οψιμότερη άνθιση (22/5/2019) των αμπελιών κατά 13 ημέρες σε σχέση με τη μέση ημερομηνία άνθισης. Σημαντική επίδραση στο ύψος των αποδόσεων και την ποιότητα των σταφυλιών, είχαν οι βροχοπτώσεις στο διάστημα Απριλίου-Αυγούστου, αλλά και η πολύ καλή και επίκαιρη κατανομή τους μέσα στο διάστημα αυτό, με αποτέλεσμα τον καλό εφοδιασμό των πρέμνων σε νερό, ώστε να ανταπεξέλθουν στην ξηρή και θερμή περίοδο που ακολούθησε μέχρι τον τρυγητό, χωρίς όμως καύσωνες. Ο τρυγητός ξεκίνησε με 10 ημέρες καθυστέρηση σε σχέση με το 2018. Τα σταφύλια ήταν απολύτως υγιή και με πολύ καλή τεχνολογική ωριμότητα.

ΕΝΤΟΝΗ ΚΑΙ ΠΟΛΥΠΛΟΚΗ ΑΡΩΜΑΤΙΚΑ

Μοναδικό κρασί η Μαλαγουζιά του 2019 που κυκλοφορεί τώρα στην αγορά, έντονο και πολύπλοκο αρωματικά, με λευκοκίτρινο χρώμα με πρασινωπές ανταύγειες. Κυριαρχούν αρώματα φρούτων όπως πεπόνι, βερίκοκο και εσπεριδοειδή που πλαισιώνονται από ώριμα και γλυκά αρώματα μελιού και γιασεμιού. Εξαιρετική πιπεράτη γεύση με φινέτσα και μεγάλης διάρκειας επίγευση που δένει με το σύνολο με τον χαρακτήρα μελιού που βγάζει. Λιπαρό σώμα, με όμορφη ισορροπία ανάμεσα στην οξύτητα και τον αλκοολικό βαθμό (12,5%). 🌿



ΑΡΩΜΑΤΑ ΚΑΙ ΓΕΥΣΗ

Σε μια περιοχή όπου οι συνθήκες της αμπελουργίας καθίστανται ιδανικές

Μια μονοποικιλιακή Μαλαγουζιά με το όνομα «Geometria Malagouzia» ΠΓΕ Πελοπόννησος, διαθέτει στην αγορά το Οινοποιείο Λαφαζάνη. Οι αμπελώνες βρίσκονται στα ημιορεινά εδάφη της Κορινθίας σε υψόμετρο 250-450 μ.. Οι αποδόσεις διατηρούνται χαμηλές, της τάξης των 600 κιλών/στρέμμα με σκοπό την ανάδειξη της ποιότητας του σταφυλιού της περιοχής. Οι οινοποιήσεις πραγματοποιούνται στο εκσυγχρονισμένο οινοποιείο σε χαμηλές θερμοκρασίες των 14-16°C για τη διατήρηση και ανάδειξη πλούσιων φρούτων κι ανθικών αρωμάτων ζύμωσης. Δοκιμάζοντας αυτήν τη Μαλαγουζιά που προέρχεται από την πελοποννησιακή γη σε τυπικό μεσογειακό κλίμα, αρχικά το μάτι διακρίνει ένα απαλό κίτρινο χρώμα με πράσινες ανταύγειες για να ακολουθήσει ένα έντονο, πλούσιο άρωμα φρούτων και λουλουδιών που χαρακτηρίζουν την

ποικιλία και να τελειώσει με ισορροπημένη γεύση, αρώματα λουλουδιών και φρούτων και μακρά επίγευση. Ο χαμηλός αλκοολικός βαθμός (12% vol) συγκριτικά με τα κρασιά που το οινόφιλο κοινό είναι συνηθισμένο για μια ποικιλία σαν τη Μαλαγουζιά μαρτυρά ένα εύκολο, κρασί απεριτίφ. Το Κτήμα Λαφαζάνη ιδρύθηκε το 1946, με τον Βασίλειο Λαφαζάνη. Το πρώτο οινοποιείο της οικογένειας ιδρύθηκε στη Μαγούλα Αττικής, ενώ το δεύτερο που διατηρείται μέχρι και σήμερα ιδρύθηκε στη ζώνη ΠΟΠ Νεμέα το 1993. Ο Σπύρος Λαφαζάνης, εκπρόσωπος της δεύτερης γενιάς, πήρε τη σκυτάλη και κατάφερε να εξελίξει το οινοποιείο δίνοντας έμφαση σε γηγενείς ποικιλίες. Το 2016 κάνει την εμφάνισή της δυναμικά η τρίτη γενιά της οικογένειας, με την Αθηνά Λαφαζάνη στη διοίκηση του εμπορικού τμήματος και τον Βασίλη Λαφαζάνη ανερχόμενο αμπελουργό και οινολόγο. 🌿

ΓΙΝΕΤΑΙ ΤΕΧΝΗ Η ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΣΤΗΝ ΑΡΧΑΙΑ ΝΕΜΕΑ

Η δεύτερη γενιά οινοποιών του οικογενειακού Κτήματος Αναστασίου ξεκίνησε την οινοποίηση της Μαλαγουζιάς το 2013.

Το κλίμα της Αρχαίας Νεμέας σε συνδυασμό με το αργιλώδες έδαφος, δημιουργούν ικανές συνθήκες για την καλλιέργεια της ποικιλίας της Μαλαγουζιάς του Κτήματος Αναστασίου. Η οικογένεια διαθέτει 145 ιδιόκτητα στρέμματα στην κοιλάδα της Αρχαίας Νεμέας και στις πλαγιές του λόφου Απέσα και αφιερώνει 45 εξ αυτών σε υψόμετρο 300 μέτρων για τη Μαλαγουζιά που διατίθεται σε ΠΓΕ Πλαγιές Κιθαιρώνα, το οποίο από τη σοδειά του 2021 θα αλλάξει σε ΠΓΕ Κόρινθος.

ΜΙΑ ΑΠΟ ΤΙΣ ΚΑΛΥΤΕΡΕΣ ΧΡΟΝΙΕΣ

Η ετικέτα που διατίθεται κάθε χρόνο, από το 2013, στην αγορά το πρώτο δεκαήμερο του Νοεμβρίου, είναι ένα εξαιρετικό value for money κρασί. Μάλιστα η φετινή χρονιά ήταν μία από τις καλύτερες, αρκετά ξερική, με μικρές αποδόσεις της τάξης των 700 κιλών/στρέμμα. Ο τρύγος πραγματοποιήθηκε στις 25.8.2020 χειρωνακτικά, με διαλογή για καλή ποιότητα φρούτου και οδηγήθηκε στο οινοποιείο για κρυοεκχύλιση 24 ωρών. Ακολούθησε ελεγχόμενη ζύμωση σε δεξαμενές σε χαμηλές θερμοκρασίες. Η Μαλαγουζιά Αναστασίου διακρίνεται για την κομψότητα, την τυπικότητα και τον εξωστρεφή χαρακτήρα της. Τα αρώματα τριαντάφυλλου, τροπικών φρούτων, βερίκοκου και ροδάκινου επικρατούν στην αρωματική παλέτα και επιβεβαιώνονται και γευστικά. Χαρακτηρίζεται από ήπια οξύτητα, αλκοόλ που δηλώνει την παρουσία του (13%) χωρίς να γίνεται «κουραστικό» και μακρά επίγευση. 🍇



Το καλό κρασί ξεκινάει από το χωράφι...

Ποιοτικές λύσεις για την εκμηχάνιση της καλλιέργειας αμπελιού.



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

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



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

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

www.elxis-petropoulos.gr

Email: sales.kubota@petropoulos.com

Follow us    [kubotaGreece](#)



ΚΟΥΜΑΡΙΝΕΣ ΜΕΛΕΤΗ

Αποκωδικοποιήθηκαν τα πικρά στοιχεία της δρυός

Το κρασί, όπως και άλλα οινοπνευματώδη ποτά, είναι σύνθετα μείγματα γεύσεων και αρωματικών ενώσεων, μερικά από τα οποία προκύπτουν κατά την ωρίμανση σε δρύινα βαρέλια. Η παρατεταμένη επαφή των αλκοολούχων ποτών με το ξύλο αλλάζει τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά τους, ενώ πολλές ενώσεις από το δέντρο της δρυός που συμβάλλουν στο χρώμα, το άρωμα και τη γεύση έχουν ταυτοποιηθεί. Το ξύλο δρυός περιέχει επίσης κουμαρίνες – ενώσεις που παράγονται από τα φυτά ως άμυνα έναντι των αρπακτικών. Πολλά φυτά δημιουργούν κουμαρίνες, οι οποίες σε υψηλές δόσεις χρησιμοποιούνται ως αρωματικά αίματος. Σήμερα, οι ερευνητές που γράφουν στην επιστημονική εφημερίδα «Journal of Agricultural and Food Chemistry» έχουν εντοπίσει και μετρήσει έξι κουμαρίνες στο δρύινο ξύλο και έχουν αποδείξει με μελέτη στο εργαστήριο ότι ένας συνδυασμός αυτών των ενώσεων μπορεί να παράγει πικρή γεύση.



Ο ερευνητής **Axel Marchal** και οι συνάδελφοί του υποστηρίζουν ότι οι **μελλοντικές** μελέτες θα μπορούσαν να εξετάσουν **τρόπους** μείωσης της περιεκτικότητας σε **κουμαρίνη** στα βαρέλια που χρησιμοποιούνται για την **ωρίμανση** κρασιών.



ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΝΕΑ ΕΡΕΥΝΑ

ΠΙΟ ΕΥΓΕΥΣΤΑ ΤΑ ΒΙΟΔΥΝΑΜΙΚΑ & ΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΚΡΑΣΙΑ

Μια πρόσφατη έρευνα που δημοσιεύτηκε τον Φεβρουάριο του 2021 στην εφημερίδα Ecological Economics, βάζοντας στο μικροσκόπιο 128.000 κρασιά με χώρα παραγωγής τη Γαλλία, έδειξε ότι τα πιστοποιημένα βιολογικά ή βιολογικά κρασιά είχαν πιο υψηλές βαθμολογήσεις από γνωστούς κριτικούς οίνου όπως ο Robert Parker αλλά και το Wine Enthusiast ή το Wine



ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΟΙΝΟΥ BORDEAUX

«Εξελιγμένο» το διαστημικό Petrus 2000

«Πεντανόστιμο» αλλά ίσως δύο με τρία χρόνια πιο εξελιγμένο από το χερσαίο χαρακτήρισε το Petrus 2000 που ταξίδεψε στο διάστημα η ανταποκριτής του Decanter στο Bordeaux, Jane Anson, που παραβρέθηκε στη δοκιμή που διοργανώθηκε από το Ινστιτούτο Οίνου του Πανεπιστημίου του Bordeaux τον Μάρτιο, μετά την επιστροφή των δώδεκα φιαλών από το διάστημα. «Υπήρχαν πιο ανθικά αρώματα και οι τανίνες ήταν λίγο πιο μαλακές και πιο εξελιγμένες» είπε, αλλά πρόσθεσε: «Δοκίμασα μόνο μία φιάλη από τον διαστημικό σταθμό, οπότε δεν μπορώ να εγγυηθώ ότι δεν υπάρχουν διαφορές ανάμεσα και στις υπόλοιπες φιάλες» σημείωσε χαρακτηριστικά.



BURDI W BRAND ΑΝΑ ΦΙΑΛΗ 34 ΕΥΡΩ

Το πρώτο γαλλικό κρασί με κάνναβη

Το πρώτο γαλλικό κρασί εμποτισμένο με εκχύλισμα κάνναβης δημιούργησε ο νεαρός επιχειρηματίας Raphael De Pablo στο Bordeaux, αναμειγνύοντας ένα τοπικό Petit Verdot με κανναβιδιόλη (CBD). Ας σημειωθεί ότι όσον αφορά την παραγωγή του, το Burdi W Brand έρχεται αντιμέτωπο με τη γαλλική νομοθεσία. Παρότι η καλλιέργεια του CBD είναι νόμιμη δεν ισχύει το ίδιο για την εκχύλιση. Έτσι η παραγωγή ολοκληρώνεται στη Γερμανία. Το Burdi W Brand είχε ήδη προτού λανσαριστεί προσελκύσει περισσότερους από 1.000 χρηματοδότες, ενώ πλέον πάνω από 8.000 μπουκάλια έχουν πωληθεί στην τιμή των 34 ευρώ. Βέβαια ενώ κυκλοφορεί νόμιμα λανσάρεται ως «αρωματισμένο ποτό με βάση το κρασί».



Spectator και μάλιστα τα βιοδυναμικά κρασιά είχαν 11,8% υψηλότερες από τα βιολογικά. Ας σημειωθεί ότι πίσω στο 2016, ο Magali Delmas, καθηγήτρια στο UCLA Ινστιτούτο Περιβάλλοντος και Βιωσιμότητας και ο Olivier Gergaud, καθηγητής Οικονομικών στο KEDGE, Σχολή Επιχειρήσεων στο Bordeaux, δημοσίευσαν μια μελέτη όπου ανέλυαν τις αξιολογήσεις 74.000 κρασιών που παράγονταν από βιολογικά σταφύλια στη Καλιφόρνια και κατέληξαν στο συμπέρασμα ότι οι βαθμολογίες βιολογικών κρασιών από την Καλιφόρνια ήταν 4,1% υψηλότερες σε σχέση με τα συμβατικά κρασιά, αυτά δηλαδή που δεν είχαν πιστοποίηση από τρίτους οργανισμούς ως βιολογικά ή βιοδυναμικά.

+43%

Η παγκόσμια αγορά βιολογικού κρασιού αναμένεται να ανέβει κατά 43% μέχρι το 2024 σύμφωνα με το IWSR, αφού εκτός από μικρές εταιρείες, πλέον και μεγάλες εφαρμόζουν βιολογικές πρακτικές.



ACADEMIE DU VIN ΕΔΩΣΕ ΔΥΝΑΜΗ ΣΤΟΥΣ ΑΝΕΡΧΟΜΕΝΟΥΣ ΟΙΝΟΥΣ

Στο πάνθεον των αθανάτων ο Steven Spurrier

Μια μικρή παριζιάνικη κάβα έμελλε στα μισά της δεκαετίας του 1970 να αλλάξει τις ισορροπίες στον κόσμο του κρασιού, δίνοντας «κουράγιο» στους ανερχόμενους οινοποιούς να διεκδικήσουν και αυτοί μια θέση στο πάνθεον του οίνου που μονοπωλούσαν οι ευρωπαϊκές ελίτ. Ανήκε στον Steven Spurrier ο οποίος έφυγε τον περασμένο Μάρτιο σε ηλικία 79 ετών. Όσοι τον γνώρισαν έχουν να λένε για τη γενναιοδωρία του. Όλοι όμως του αναγνωρίζουν ότι μέσα από το Cave de la Madeleine και την ιδιωτική σχολή οίνου Académie du Vin που ίδρυσε, άλλαξε τον ρου της ιστορίας του κρασιού.



«Μπορούμε να **αλλάξουμε** τη **διαχείριση** των παλιών αμπελιών και μέσω αυτού να αλλάξουμε και τις **ζωές των καλλιεργητών** σε όλο τον κόσμο» δηλώνει ο Tim Atkin MW.

SOS για τον παγκόσμιο αρχαίο αμπελώνα

Αποτελεί παγκόσμια κληρονομιά, εκφράζει απόλυτα το terroir και δίνει κρασιά δυσεύρετα και εξαιρετικά

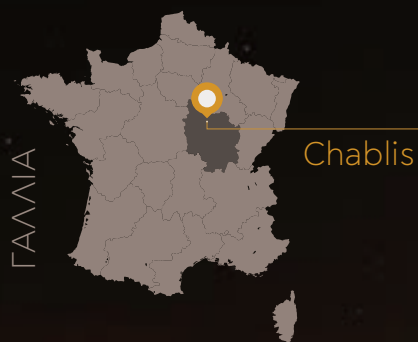
Να αναδείξει το έργο των καλλιεργητών παλαιών αμπελιών, να υποστηρίξει την επιστημονική – οινολογική προσέγγιση όσον αφορά τα παλιά αμπέλια, να θέσει τα κρασιά που προέρχονται από τα αμπέλια αυτά ως μια ξεχωριστή αναγνωρισμένη από τους καταναλωτές κατηγορία και να επιβραδύνει την απώλεια του παλαιού αμπελώνα παγκοσμίως έχει θέσει ως στόχο το νεοϊδρυθέν δίκτυο «The Old Vine Conference» (Συνέδριο Παλιών Αμπελιών). Μια πρωτοβουλία των Tim Atkin MW, Dr Jamie Goode και Sarah Abbott MW, που ξεκινά με μια σειρά συνεδρίων που έχουν προγραμματιστεί για το 2021 και τα οποία θα συγκεντρώσουν κάποιους από τους πιο αξιόλογους υποστηρικτές του παλαιού αμπελώνα ανά τον κόσμο που θα μοιραστούν την εμπειρία και τις απόψεις τους αλλά και επαγγελματίες της βιομηχανίας κρασιού, «για να μοιραστούν την γνώση, να χτίσουν συμμαχίες και να αναπτύξουν νέα εργαλεία για τη συντήρηση, την προστασία και την καλλιέργεια τέτοιων αμπελοτοπιών», σύμφωνα με τους διοργανωτές. Παράλληλα θα αναπτυχθεί ένα παγκόσμιο πρόγραμμα γευσιγνωσίας κρασιών από παλιά αμπέλια μαζί με επισκέψεις σε αμπελοτόπια.

*Το νέο τεύχος
έρχεται 24 Απριλίου
με την Agrenda*

**BEER
& BRUNCH**

Ο ΚΟΣΜΟΣ ΤΗΣ ΜΠΙΡΑΣ ΚΑΙ ΤΗΣ ΑΠΟΛΑΥΣΗΣ





Με αναμμένα κεριά και μπάλες από άχυρο κράτησαν ζεστά τα αμπέλια

Λίγο πριν το ξημέρωμα των πρώτων ημερών του φετινού Απρίλη, μικρές εστίες φωτιάς φωτίζαν τον ορίζοντα που σχηματίζουν τα προσεγμένα αμπέλια του Chablis, του Μπορντό και της Βουργουνδίας. Όσπου να φτάσουν οι πρώτες ακτίνες της ημέρας να ζεστάνουν τα καινούρια φύλλα των αμπελιών, ο νυχτερινός παγετός θα είχε κάψει τα πάντα στο πέρασμά του, αν δεν έσπευδαν οι Γάλλοι αμπελουργοί να ζεστάνουν τα φυτά με κεριά και φλεγόμενες μπάλες από άχυρο. Η πιο παλιά και πρακτική μέθοδος προστασίας των φυτών από τον παγετό επιστρατεύθηκε προκειμένου να αποτραπεί η επανάληψη των σοβαρών ζημιών του 2017 που κατέγραψε ο γαλλικός αμπελώνας, όταν πάλι Απρίλιο μήνα, όψιμα κύματα ψύχους αιφνιδίασαν τους καλλιεργητές. Οι θερμοκρασίες έπεσαν στους -5°C και έμειναν εκεί καθ' όλη τη διάρκεια της νύχτας, κάτι που θα μπορούσαν να βλάψει τους βλαστούς που έχουν ήδη αναπτυχθεί λόγω του ζεστού καιρού που επιφύλαξε για το 2021 το κλείσιμο του Μαρτίου.

Έξω από το Chablis, γνωστό σε όλο τον κόσμο για το φρουτώδες, όξινο λευκό κρασί του, μόλις ο πρωινός ήλιος αποκατέστησε την βαθιά πορτοκαλί λάμψη από δεκάδες χιλιάδες κεριά που ήταν κρεμασμένα πάνω στα φυτά, ο οينوποιός Laurent Pinson βρήκε λίγο χρόνο για δηλώσεις στο πρακτορείο Reuters, που δεν μπόρεσε παρά να αποτυπώσει αυτήν την εντυπωσιακή εικόνα που έ-

κανε τον γύρο του κόσμου. Ο κ. Pinson λοιπόν είχε βάλει περίπου 300 έως 600 μεγάλα κεριά – να καίνε σε δοχεία παραφίνης – κατά μήκος των 14 εκταρίων με αμπέλια που φροντίζει.

«Η συγκομιδή της χρονιάς διακυβεύεται μέσα σε δύο το πολύ τρεις νύχτες και αν δεν έχουμε συγκομιδή, αυτό σημαίνει ότι δεν έχουμε ούτε πωλήσεις, ούτε κρασί οι καταναλωτές», δήλωσε ο ίδιος. Οι οινοπαραγωγοί έβαλαν επίσης να σιγοκαίνε μπάλες από άχυρο για να παρέχουν ένα προπέτασμα καπνού ώστε να αποτρέψουν τον πρώιμο ήλιο να κάψει παγωμένους βλαστούς. Επίσης ψέκασαν με νερό πάνω από τα αμπέλια με σκοπό ο πάγος που σχηματίζει να τα προστατεύει από το πάγωμα. Ταυτόχρονα εγκατέστησαν θερμάστρες και πύργους ανέμου που αναμινγούν τον κρύο αέρα κοντά στο έδαφος με τον θερμότερο αέρα που βρίσκεται πιο ψηλά. Το φαινόμενο του ανοιξιότικου παγετού έχει έρθει νωρίτερα φέτος, τον Απρίλιο, και όχι στις αρχές Μαΐου που συνέβαινε πριν από 20-25 χρόνια, πράγμα που σημαίνει ότι η πτώση των θερμοκρασιών μπορεί να είναι μεγαλύτερη, είπε ο Pinson, και πρόσθεσε: «Ετσι, αντί για θερμοκρασίες -1°C έως -2°C , μπορεί να δούμε παγετούς στους -4°C , -5°C , -6°C ή ακόμα περισσότερο σε ορισμένες περιοχές». Το 2017 ο παγετός οδήγησε στη χαμηλότερη ιστορικά παραγωγή κρασιού στη Γαλλία, ενώ μειωμένη ήταν η παραγωγή και το 2019 αλλά και το 2020. **Κωνσταντίνα Πολυχρονίδου**



ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΟΙΝΙΚΟ MARKETING

Ξεκίνησε η συνεργασία του ΣΕΟ

Την κατ' αποκλειστικότητα συνεργασία του με την κορυφαία Σχολή Οινικού Μάρκετινγκ της Βουργουνδίας «Burgundy School of Wine & Spirits Business» ξεκίνησε ο Σύνδεσμος Ελληνικού Οίνου. Υπό την καθοδήγηση του Chris McIndoe, συμβούλου με διεθνή εμπειρία και μέλος του ακαδημαϊκού προσωπικού της Σχολής, οι σπουδαστές του προγράμματος MBA θα πραγματοποιήσουν σε βάθος μελέτες για τα οινοποιεία που συμμετέχουν στο πρόγραμμα, ώστε να αναπτύξουν τις κατάλληλες ανά περίπτωση στρατηγικές εξαγωγών.



ΣΧΕΔΙΑΣΗ ΤΑΣΗ

Το μέλλον στο design της γυάλινης φιάλης δείχνουν τα ροζέ

Όποτε ένα οινοποιείο θέλει να παρεκκλίνει από την παράδοση ως προς τη φιάλη, το πρώτο μέρος όπου ανατρέχει για να βρει πιθανά σχέδια και σχήματα που θα φιλοξενήσουν το premium κρασί, είναι το ράφι με τα ροζέ. Σύμφωνα με την Saverglass, την κορυφαία βιομηχανία παραγωγής γυάλινων φιαλών, η εξέλιξη των μπουκαλιών στα ροζέ κρασιά, μπορεί να αποτελέσει ένα μικρό παράθυρο στο μέλλον της συσκευασίας του οίνου και για τις υπόλοιπες κατηγορίες. Ορισμένα από τα πιο εκλεκτά ροζέ κρασιά που κυκλοφορούν στην αγορά, «πάνε χέρι-χέρι με εκλεπτυσμένες γυάλινες φιάλες που έχουν σχεδιαστεί για να τραβάνε την προσοχή του καταναλωτή και να αποδίδουν το δυνατόν περισσότερο τον χαρακτήρα του περιεχομένου τους» αναφέρει σχετικά στέλεχος της Saverglass. Η βάση της φιάλης, η απόχρωση του χρώματος, το τελείωμα προς το στόμιο, αποτελούν μερικές από τις καινοτομίες που μάλλον θα υιοθετηθούν και από μεγάλα λευκά και κόκκινα κρασιά.



ΕΠΙΣΗΜΗ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΣΤΟ WSPC

Εκεί όπου ο καφές συναντά τη γνώση

Τη Δευτέρα 12 Απριλίου πραγματοποιήθηκε από το WSPC η πρώτη επίσημη παρουσίαση σεμιναρίου με θέμα τον καφέ. Ο ανήσυχος εκπαιδευτικός οργανισμός ακούγοντας τις ανάγκες των σπουδαστών του και μελετώντας τις τάσεις της αγοράς άνοιξε και επίσημα ένα νέο εκπαιδευτικό κεφάλαιο σε έναν τομέα παντελώς άγνωστο στη χώρα μας. Μπορεί οι εισαγωγείς να αυξάνονται και οι χώροι που υπόσχονται εξαιρετικές νέες εμπειρίες καφέ να φυτρώνουν σαν μανιτάρια, ιδιαίτερα στα μεγάλα αστικά κέντρα της χώρας, η γνώση ωστόσο γύρω από τον καφέ και τα ροφήματα παραμένει σε ιδιαίτερα χαμηλό επίπεδο τόσο ανάμεσα στους επαγγελματίες, όσο και ανάμεσα στους λάτρεις του καφέ. Την παρουσίαση του νέου κλάδου του WSPC, του Coffee School, πραγματοποίησαν ο Κωνσταντίνος Λαζαράκης MW και η Μαριλένα Κουίδου, η οποία θα είναι η και η υπεύθυνη του εκπαιδευτικού προγράμματος. Η κυρία Κουίδου μεταξύ άλλων είναι κάτοχος του πρώτου ακαδημαϊκού μεταπτυχιακού τίτλου σπουδών στο αντικείμενο του καφέ από το πανεπιστήμιο CSA. Η ίδια δραστηριοποιείται είκοσι δύο χρόνια στο χώρο του καφέ ενώ η οικογενειακή της παράδοση ξεπερνά τον έναν αιώνα. Το Coffee School, αναπόφευκτα λόγω έντασης και δριμύτητας οσμών, θα στεγάζεται σε καινούργιο ξεχωριστό χώρο δίπλα από τη βάση του εκπαιδευτικού οργανισμού.

ARGATIA
WINERY

ΡΟΔΟΧΩΡΙ
ΝΑΟΥΣΑ

αμπελώνες βιολογικής καλλιέργειας



Επικοινωνία: τηλ.: 23320 51080, www.argatia.gr

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

ΕΡΓΑΛΕΙΑ ΠΩΜΑΤΙΣΜΟΥ ΣΤΑ ΧΕΡΙΑ ΤΟΥ ΟΙΝΟΠΟΙΟΥ

Υπερυψηλή και διαρκώς εξελισσόμενη τεχνολογία
χαρακτηρίζει τους φελλούς DIAM

ΚΕΙΜΕΝΟ Τίνα Κοκκαλίδου

Εγγυημένο για μηδενικές οσμές

και κάθε παράγοντα
παραλλακτικότητας του οίνου

Ομοιομορφία

Ιδανική παλαίωση
για κάθε μία φιάλη οίνου

Διαπερατότητα ταιριαστέ σε κάθε οίνο

Για να ικανοποιεί
τις απαιτήσεις
μικροοξυγόνωσης
κάθε οίνου

Οικολογικά

Οργανωμένη
παραγωγή φιλική
προς το περιβάλλον

Η ευγένεια του φελλού

Το υλικό φελλός χαίρει
της προτίμησης
των καταναλωτών

Προστασία και διαφύλαξη των αρωμάτων των οίνων



ματισμού οίνων, τον φελλό, κάθε κόκκος του οποίου διατηρεί τις ιδιότητες της πρώτης ύλης. Ταυτόχρονα, αποτελούν πώματα σύνθεσης, που στηρίζεται σε μία πολύ προηγμένη και διαρκώς εξελισσόμενη τεχνολογία. Η διαχείριση της πρώτης ύλης γίνεται με επιστημονικές μεθόδους και τα πώματα που προκύπτουν έχουν τεχνικά χαρακτηριστικά καθορισμένα, σταθερά, μετρήσιμα, γεγονός που οδηγεί την εμφιάλωση σε στοχευμένα αποτελέσματα.

Μέσα από τη γνώση και την κατανόηση των χαρακτηριστικών και των ιδιοτήτων τους και μέσα από δοκιμές που πάντοτε προτείνουμε, μπορούν να τεθούν τα κριτήρια για την επιλογή του καταλληλότερου τύπου DIAM για κάθε κρασί και με ασφαλή πωματισμό.

Η γκάμα των φελλών DIAM περιλαμβάνει πάρα πολλούς τύπους πωμάτων για κάθε τύπο οίνου. Τα βασικά χαρακτηριστικά τους είναι κοινά αλλά οι διαφορετικοί τύποι DIAM ξεχωρίζουν ως προς τις επιμέρους ιδιότητες, με σαφώς διακριτά αποτελέσματα.

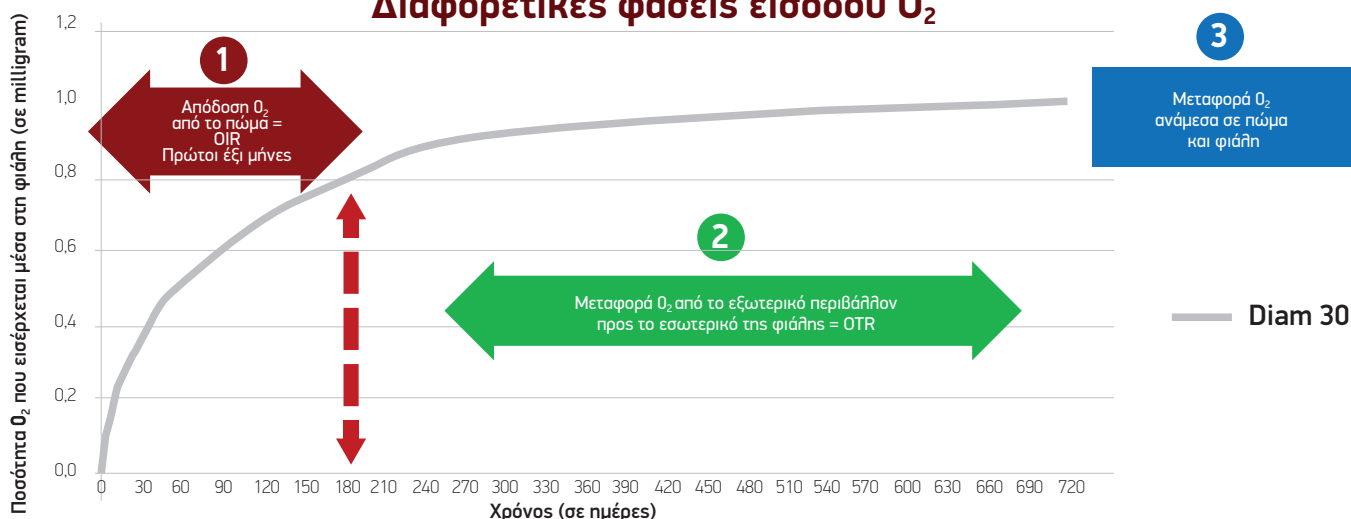
Η επιλογή μπορεί να συναρτάται με μία απαιτητική διατήρηση του αρωματικού χαρακτήρα, μια πολυετή βελούδινη παλαίωση με ελεγχόμενη μικροοξυγόνωση, μια ασφαλή προστασία ενός ημιαφρώδους ή αφρώδους οίνου κ.ο.κ.

Δουλεύοντας με τους φελλούς DIAM διαχειριζόμαστε με μεγάλη επιμέλεια την τελική κατεργασία και τους τελικούς ποιοτικούς ελέγχους. Με τους φελλούς DIAM ο πωματισμός ακριβείας είναι πραγματικότητα. Ωστόσο η έρευνα συνεχίζεται...

Προσεγγίζοντας αποτελεσματικά τους φελλούς DIAM, πρέπει να αναφερθεί ότι ουσιαστικά αποτελούν «εργαλεία πωματισμού» στα χέρια του οινολόγου και του οινοποιού, καθότι είναι προϊόντα πολύ υψηλής και καινοτόμου τεχνολογίας. Ο χρήστης τους μπορεί να βασιστεί στην εγγυημένη απουσία οσμών (μέθοδος DIAMANT), στις εξαιρετικές μηχανικές ιδιότητες και στη σιγουριά για ομοιομορφία σε κάθε μία φιάλη οίνου.

Παράγονται από το πιο φυσικό και ασφαλώς παραδοσιακό υλικό πω-

Διαφορετικές φάσεις εισόδου O₂





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



The guardian of aromas

ΜΑΥΡΗ & ΓΟΗΤΕΥΤΙΚΗ

Η Μαυροδάφνη μετράει πάνω από έναν αιώνα σύγχρονης ιστορίας. Το 1854 ο Γουσταύος Κλάους εγκαταστάθηκε στην Αχαΐα δημιουργώντας το οινοποιείο Achaia Clauss. Η πρώτη εμφιάλωση της γλυκιάς Μαυροδάφνης του Κλάους έγινε το 1873. Ήταν ένα επιδόρπιο κρασί με πολλές ομοιότητες με τα ενισχυμένα κρασιά Port.

ΚΕΙΜΕΝΟ **Δημήτρης Σκαφίδας**

* Οινολόγος



Πίσω από τη Μαυροδάφνη υπάρχει και μια ρομαντική ιστορία. Ο Γουσταύος είχε μια πολύ όμορφη αγαπημένη που την έλεγαν Δάφνη, η οποία είχε μαύρα μαλλιά και μάτια. Την έχασε σε νεαρή ηλικία κι έτσι βάφτισε την ποικιλία, προς τιμήν της, Μαυροδάφνη. Οι πιο κυνικοί βέβαια πιστεύουν πως η Μαυροδάφνη πήρε το όνομα της από το μαύρο χρώμα των σταφυλιών και τα φυτικά αρώματα δάφνης που έχει.

Η Μαυροδάφνη είναι μια ερυθρή ποικιλία που δίνει είτε ξηρά είτε επιδόρπια κρασιά. Η Πελοπόννησος και ιδιαίτερα το ΒΔ τμήμα της διαθέτει το μεγαλύτερο ποσοστό των αμπελώνων Μαυροδάφνης. Επικρατεί η άποψη ότι η γνήσια Μαυροδάφνη είναι αυτή που οι αμπελουργοί αποκαλούν «Τσιγκελωτή» ή «Τσιγκέλω». Η αναφορά στην παραλλαγή «Ρενιώ» όμως, εγείρει πολλά ερωτηματικά. Αρκετές από τις φυτεύσεις που αναφέρονται με αυτό το όνομα σε περιοχές της Αχαΐας είναι, είτε Τσιγκέλω ή παραγωγικές και μερικές φορές ξενικές ποικιλίες, που δεν έχουν την παραμικρή σχέση με την Μαυροδάφνη. Επίσης είναι εντυπωσιακή η απουσία οποιασδήποτε αμπελογραφικής περιγραφής της «Ρενιώ».

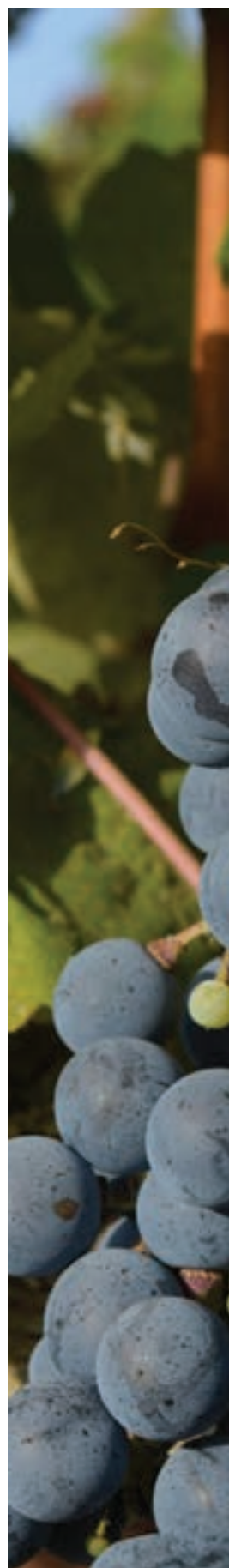
Η πυξίδα δείχνει δυτικά

Επιπρόσθετα, έχουν εντοπιστεί αρκετά δείγματα (πάνω από πέντε) σε περιοχές της Κεφαλονιάς, που δείχνουν διαφορετι-

κή κλωνική συμπεριφορά, με κάποια από αυτά να είναι ανθεκτικότερα στην ξηρασία, κάνοντας σταφύλια μικρότερου μεγέθους, πυκνόραγα και οψιμότερης ωρίμασης.

Υπό κανονικές συνθήκες οι αποδόσεις της κυμαίνονται από 400 έως 500 κιλά το στρέμμα, στους παλιούς αμπελώνες που είναι διαμορφωμένοι σε κυπελλοειδές σχήμα, ενώ φθάνει και ξεπερνά τα 1.000 κιλά το στρέμμα σε νέους αμπελώνες που είναι διαμορφωμένοι σε αμφίπλευρο Royat. Έχει παρατηρηθεί πάντως ότι οι ανθοκυάνες μειώνονται δραματικά όταν οι αποδόσεις αυξάνονται και επομένως, είναι προτιμότερο να φυτεύεται σε ρηχά και μη εύφορα εδάφη. Μέχρι πριν από λίγα χρόνια η χρήση της περιοριζόταν σχεδόν αποκλειστικά στην παραγωγή των διακεκριμένων ενισχυμένων επιδόρπιων οίνων με την ένδειξη ΠΟΠ Μαυροδάφνη Πατρών. Το ίδιο συνέβαινε και στην Κεφαλλονιά, το νησί του Ιονίου, που

Η Μαυροδάφνη διαθέτει όλα τα εφόδια για να αποτελέσει το επόμενο κρυφό ερυθρό χαρτί του Ελληνικού αμπελώνα.





DAPHNE NERA 2017
ΚΙΤΗΜΑ ΜΕΡΚΟΥΡΗ

Σταφύλια από επιλεγμένα αμπελοτεμάχια, κλασική ερυθρή οινοποίηση με ωρίμανση 12 μηνών σε γαλλικά βαρέλια. Μια εξαιρετικά πληθωρική έκφραση της ποικιλίας, με πολύ ώριμο μαύρο φρούτο, καπνό και δέρμα. Στο στόμα δυναμικό ταννικό φορτίο και μακρά επίγευση. 13,5% vol.

παράγει σε ελάχιστες ποσότητες τα επίσης γλυκά και σπανιότατα κρασιά ΠΟΠ Μαυροδάφνη Κεφαλλονιάς.

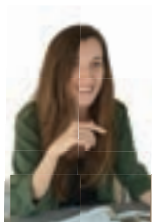
Το σχεδόν μαύρο χρώμα, τα πυκνά αρώματα αποξηραμένου δαμάσκηνου και μαύρης σταφίδας, το υψηλό αλκοόλ και η μέτρια οξύτητα που χαρακτηρίζουν τα κρασιά της ποικιλίας, ταιριάζουν γάντι σε ένα κλασικό προφίλ γλυκών κρασιών. Κατόπιν όμως, έρχεται η ιδιαίτερα πικάντικη «πικράδα», που δίνει μια σύνθετη διάσταση στο τελείωμα των κρασιών από Μαυροδάφνη.

Τα τελευταία χρόνια, τα ενδιαφέροντα αυτά χαρακτηριστικά συναντώνται όλο και περισσότερο και σε ξηρές οινοποιήσεις, με την απουσία των σακχάρων να ενισχύει ακόμα περισσότερο αυτό το παιχνίδι γλυκιά μύτη-ξινόπικρη γεύση, που θυμίζει έντονα τα σπουδαία Amarone του Veneto.

Υψηλή ποιότητα και νομικά κενά

Είναι δίχως αμφιβολία μια σπουδαία ποικιλία του ελληνικού αμπελώνα. Καταξιωμένη στο κομμάτι των γλυκών ενχυμένων κρασιών, αλλά και ανεξερεύνητη όσο και αναπάντεχη στην ξηρή έκφρασή της, είναι σίγουρο ότι θα κερδίσει τους εραστές της οινικής αυθεντικότητας και διαφορετικότητας. Παρόλο που απαγορεύεται η αναγραφή της ποικιλίας στα ξηρά κρασιά, οι οινοποιοί δεν εγκαταλείπουν την παραγωγή ξηρής Μαυροδάφνης. Και αυτή η ξηρή εκδοχή, μέχρι στιγμής, έχει χαράξει τη δική της ανοδική πορεία. Πρόκειται για κρασιά με μεγάλη συμπύκνωση, πολυπλοκότητα και δυνατότητα παλαίωσης.

Οι ξηρές εκδοχές δείχνουν μέτριο προς γεμάτο σώμα, μέτρια ιδιαίτερα ενσωματωμένη οξύτητα, ταννίνες και βαθύ γευστικό δυναμικό. Συνδυάζει μοναδικά την πυκνότητα του φρούτου (δαμάσκηνo, βύσσινο, κεράσι) με τη φυτικότητα (ευκάλυπτος, δάφνη, φασκόμηλο) σε ένα φόντο σοκολάτας και καφέ. Μπορεί και συμβαδίζει με ευκολία με τη δρύ που τονίζει το γλυκό, βελούδινο χαρακτήρα της. 🍷



ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ Νατάσα Στασινού

ΞΗΡΕΣ ΜΑΥΡΟΔΑΦΝΕΣ

ΕΤΙΚΕΤΕΣ *Εγχώριες ντίβες*

ΣΤΟΙΧΗΜΑ ΓΙΑ ΤΟΛΜΗΡΟΥΣ

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

LAURA NERA 2019 ΑΧΑΙΩΝ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ

Μία ενδιαφέρουσα, ζωντανή ξηρή Μαυροδάφνη που παράγεται από την οικογένεια Κατσικώστα στην Αιγιαλεία. Με βαθύ κόκκινο χρώμα και αρώματα ώριμων κόκκινων φρούτων και γλυκών μπαχαριών. Ισορροπημένο, με γεμάτο σώμα και βελούδινη υφή. **13% vol.**



ΟΡΓΙΩΝ 2018 ΚΤΗΜΑ ΣΚΛΑΒΟΥ

Με την ευθύνη της πρώτης ξηρής οινοποίησης της Μαυροδάφνης ένας οίνος με βαθύ ρουμπινί χρώμα, τη σοκολάτα να έχει τον πρώτο και τον τελευταίο λόγο αλλιά και την αναζωογονητική οξύτητα της ποικιλίας. **13% vol.**



ΤΣΙΓΚΕΛΩ 2019 ROUVALIS WINERY

Τσιγκέλω στην Αιγιαλεία ονομάζεται η αυτόχθονη ποιοτική παραγωγή της ποικιλίας Μαυροδάφνη. Με όλες τις καθλιεργητικές φροντίδες να γίνονται με τα χέρια και με χαμηλές αποδόσεις, γεννιέται ένα βαθυκόκκινο κομψό κρασί με έντονα αρώματα φρέσκων κόκκινων και μαύρων φρούτων και βοτάνων.





ΤΑΨ 2017 ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ ΠΑΡΠΑΡΟΥΣΗ

Πολυπλοκότητα και δύναμη, που εκφράζουν εξαιρετικά τα μοναδικά ποικιλιακά χαρακτηριστικά της ποικιλίας από αμπελοτόπια της Αχαΐας. Ένα κρασί που παλαιώνει τουλάχιστον για μία δεκαετία. Έχει βαθυκόκκινο χρώμα με ρουμπινί ανταύγειες, αρώματα μπαχαρικών, γεμάτο σώμα και βελούδινες τανίνες. **13% vol.**



ΤΡΙΤΩΝ 2018 ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ ΜΑΡΚΟΓΙΑΝΝΗ

Από το οικογενειακό οινοποιείο στην Σκιόλουντρία Ολυμπίας που δεν σταματά να εκπληρώνει με τους πειραματισμούς του, ένα κρασί που εκφράζει τον λουλουδάτο και ντελικάτο χαρακτήρα της ποικιλίας αβλά και την καθαρότητα του φρούτου. Βαθύ πορφυρό χρώμα, ζουμερό στόμα, τραγανή οξύτητα και μαλακές τανίνες. **13% vol.**

THE BLACK DAPHNE 2015 ΚΤΗΜΑ ΠΑΠΑΡΓΥΡΙΟΥ

Από ένα αμπελοτόπι στο Λαλιώτη Κορινθίας, ζουμερός και έντονος χαρακτήρας, βαθύ πορφυρό χρώμα, πολύπλοκο στη μύτη και στο στόμα με στρογγυλεμένες, μέτριας έντασης τανίνες και δροσιστική οξύτητα. **12,5% vol.**



ΜΟΝ 2017 ΠΕΤΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ WINES

Από αυτόριζο αμπελώνια Μαυροδάφνης Κεφαλληνίας, ένα πλούσιο κρασί που κρύβει μέσα του όλη τη δύναμη της ποικιλίας και τη μαγεία του terroir. Επιδέχεται μακρόχρονη παλαίωση και απαιτεί μετάγγιση σε καράφα. **14% vol.**

ECLIPSE 2017 ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ GENTILINI

Σταφύλια από τρία διαφορετικά αμπελοτόπια γι' αυτή την ξηρή Μαυροδάφνη από την Κεφαλονιά. Έντονο πορφυρό χρώμα, με αρώματα ώριμων φρούτων του δάσους, γλυκόριζας και άγριας μέντας και στόμα πλούσιο με μαλακές τανίνες και επίγευση μακράς διάρκειας. **13% vol.**



Ετικέτες *Εγχώριες ντίβες*

ΟΙΝΙΚΕΣ ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ

ΝΕΕΣ ΚΥΚΛΟΦΟΡΙΕΣ



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



3000

TSANTALI



Μία περιορισμένη σειρά ροζέ κρασιών με 3000 φιάλες, όπου για να επαναληφθεί κάτι αντίστοιχο θα πρέπει να το επιτρέψουν τα ιδιαίτερα ποιοτικά χαρακτηριστικά επόμενης σοδειάς. Κυριαρχούν το πετροκέρασο και η φράουλα αλλιά και γλυκά μπαχαρικά όπως η κανέλλα. Το γευστικό του προφίλ συνθέτουν η δύναμη και η αμεσότητα με πολλαπλά στοιχεία φρέσκων ώριμων κόκκινων φρούτων.

12,5% VOL



ICON

ANHYDROUS



Η αυθεντική έκφραση του μεγαλειώδους terroir της Σαντορίνης αποτυπώνεται στο Icon, ένα καθαρό μονοποικιλιακό Ασύρτικο, αυστηρό, με στιβαρή δομή. Πυκνό φρούτο από νεκταρίνια, βερίκοκα, λεμονανθούς, παρουσία θαλασσινής αύρας με αξιοσημείωτη αημίρα που σε γοητεύει. Στόμα με κοφτερή οξύτητα και ορυκτότητα, έχει υψηλή πολυπλοκότητα και μεγάλη επίγευση.

14,0% VOL



SAINT MODESTO

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΜΠΑΡΑΦΑΚΑ



Ένα δροσερό ξηρό ροζέ που πήρε το όνομα του από το εκκλησάκι του Αγ. Μόδεστου, το οποίο βρίσκεται στην είσοδο του οινοποιείου. Παράγεται από Grenache Rouge και Αγιωργίτικο. Έχει αρώματα κόκκινων φρούτων και εσπεριδοειδών, οξύτητα και ευχάριστη φρουτένια επίγευση.

13,1% VOL

ΚΤΗΜΑ ΣΕΜΕΛΗ

NEMEA GRANDE RESERVE 2014

Μια Νεμέα που καταφέρνει να κατακτά υψηλά ποιοτικά επίπεδα
δίχως να δημιουργεί περιττούς κι εφήμερους θορύβους



Παράγεται αποκλειστικά από αυστηρά επιλεγμένη πρώτη ύλη από τους ιδιόκτητους αμπελώνες στην κοινότητα Κούτσι στη ζώνη της Νεμέας. Το υψόμετρο των αμπελώνων είναι μεταξύ 550 και 600 μ. Τα επικλινή αργιλο-ασβεστώδη εδάφη, ο βαρύς χειμώνας και οι ευεργετικοί βραδυνοί ψυχροί θερινοί άνεμοι της χρονιάς δημιούργησαν τις ευνοϊκές συνθήκες για εξαιρετική ωρίμανση των σταφυλιών. Ο χειρωνακτικός τρύγος πραγματοποιήθηκε στις 15 Σεπτεμβρίου. Μετά από επιμελή διαλογή τα σταφύλια οδηγήθηκαν αποκλειστικά σε ανοξείδωτες δεξαμενές για προζυμωτική εκχύλιση τριών ως και πέντε ημερών, ανά περίπτωση, σε θερμοκρασίες μεταξύ 8-10 βαθμών Κελσίου. Ακολουθήθηκε ένα πρωτόκολλο κλασικής ερυθρής οινοποίησης υπό σταθερές κι αυστηρά ελεγχόμενες θερμοκρασίες ζύμωσης μεταξύ

23 και 25 βαθμών Κελσίου ενώ η διάρκεια της μεταζυμωτικής εκχύλισης ήταν 15 ημέρες. Η εκχύλιση πραγματοποιήθηκε αποκλειστικά με ανακυκλοφορίες. Το νερό κρασί συμβίωσε με τη δρυ, 50% της οποίας ήταν νέα, για 18 μήνες όπου και πραγματοποίησε τη μηλογαλακτική μετατροπή. Έπειτα έμεινε 24 επιπλέον μήνες στις φιάλες για επιπλέον οινική διάπλαση πριν την απελευθέρωση στην αγορά. Η χρονιά του 2014 απέδωσε συνολική παραγωγή 6.769 φιάλες. Διακρίνονται για την τυπικότητα στην έκφραση του φρούτου όπου κυριαρχούν τα ώριμα μαύρα φρούτα όπως τα βύσσινα και τα μούρα συνοδευόμενα από πλήθος γλυκών μπαχαρικών όπως το γαρύφαλλο και η κανέλα. Πυκνό, στρογγυλό και ισορροπημένο διαθέτει όλα τα απαραίτητα δομικά στοιχεία που το καθιστούν γευστικό τώρα και για τα επομένα χρόνια της δεκαετίας που διανύουμε. 🌿





ΕΠΕΤΕΙΑΚΟΣ ΟΙΝΟΣ

Συλλεκτικό κρασί
από 21 χρονιές από
το Κτήμα Σκούρα

ΚΤΗΜΑ ΚΥΡ ΓΙΑΝΝΗ

Επετειακή Ράμνιστα για τον
εορτασμό των 200 ετών από
την Ελληνική Επανάσταση

Το επαναλανσάρισμα της «Ράμνιστας» του 2011, που θα φέρει στην ετικέτα της και ένδειξη για τα 200 χρόνια από τη θεμελίωση των όρων δημιουργίας ανεξάρτητου ελληνικού κράτους, ετοιμάζει το Κτήμα Κυρ Γιάννη για το 2021. «Επιλέξαμε τη Ράμνιστα γι' αυτή την ιδιαίτερη επέτειο, γιατί είναι η ναυαρχίδα του Κτήματος, αλλά και διότι το 2011 ήταν μια καταπληκτική χρονιά για το Ξινόμαυρο Νάουσας. Θα κυκλοφορήσει σε ξύλινη καστίνα, με τρεις φιάλες, προκειμένου να προσφέρεται ως δώρο», αναφέρει ο οινοποιός Στέλλιος Μπουτάρης, υπογραμμίζοντας τη δυνατότητα παλαίωσης που έχει το Ξινόμαυρο.

ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΗ ΚΕΦΑΛΟΝΙΑ WINES

Με επτά μέλη ο νεότευκτος Σύνδεσμος Οινοποιών Κεφαλονιάς

Με στόχο την ενίσχυση, ανάδειξη και προώθηση του κεφαλονίτικου και ιθακήσιου αμπελώνα και οίνου, επτά οινοποιεία της Κεφαλονιάς δημιούργησαν τον νεοσύστατο Σύνδεσμο Οινοποιών Κεφαλονιάς - Kefalonia Wines. Τα κρασιά της Κεφαλονιάς και οι ΠΟΠ ποικιλίες Ρομπόλα, Μαυροδάφνη και Μοσχάτο είναι γνωστά παγκοσμίως, έχουν μακρά παράδοση και παίζουν σημαντικό ρόλο στην πολιτιστική κουλτούρα του νησιού. Τα επτά οινοποιεία που δημιούργησαν τον Σύνδεσμο είναι τα: Foivos Wines Of Greece, Gentilini Winery & Vineyards, Κτήμα Χαριτάτου - Haritatos Vineyard, Ορεάλιος Γη, Petrakopoulos Wines, Sarris Winery και Sclavos Wines.





Τιμώντας τα 200 χρόνια από την Ελληνική Επανάσταση του 1821, το Κτήμα Σκούρα ανέθεσε στο εργαστήριο συλλεκτικών βιβλιοδεσιών και ειδικών εκδόσεων του Μπάμπη Λέγγα, το σχεδιασμό και την κατασκευή μιας χειροποίητης, πανόδετης αριθμημένης κασετίνας και ενός βιβλίου με 21 ιστορίες από τα απομνημονεύματα του Στρατηγού Μακρυγιάννη. Εκεί βρήκε τη θέση της η φιάλη ενός

μοναδικού κρασιού με όνομα «21 χρονιές». Πρόκειται για μια επετειακή εμφιάλωση όπου 21 διαδοχικές χρονιές «Μέγας Οίνος» (1999-2020), παλαιωμένες στις ιδανικές συνθήκες, αναμείχθηκαν σε έναν οίνο που θα κυκλοφορήσει σε περιορισμένο αριθμό φιαλών. Να σημειωθεί ότι οι αριθμοί 1-50 θα κρατηθούν από το Κτήμα Σκούρα για να διατεθούν σε ιδιαίτερους σκοπούς.

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΧΑΤΖΗΔΑΚΗ ΕΝΝΙΑ ΕΤΙΚΕΤΕΣ

Με σήμα Vegan

Με την επισήμανση Vegan θα κυκλοφορούν πλέον εννιά ετικέτες του Οινοποιείου Χατζηδάκη, πιστοποιώντας ότι τα κρασιά δεν περιέχουν κανένα συστατικό ζωικής προέλευσης. Η εξαγωγική δραστηριότητα του Οινοποιείου αντιπροσωπεύει το 60% του τζίρου του ενώ σε επίπεδο εσωτερικής αγοράς έχει αναπτύξει μια σειρά από συνεργασίες κατά κύριο λόγο με κάβες και εστιατόρια. Η πιστοποίηση Vegan, που ανανεώνεται κάθε χρόνο, αναμένεται να ανοίξει περαιτέρω και τον δρόμο για το κανάλι των σούπερ μάρκετ και σε επίπεδο εσωτερικής αγοράς. Να σημειωθεί ότι αυτή την στιγμή έχει περιορισμένη παρουσία σε επιλεγμένα καταστήματα της ΑΒ Βασιλόπουλος. Σημειώνεται ότι το Οινοποιείο παράγει οίνους ποιότητας σε περιορισμένες ποσότητες και προσανατολισμένους στην έκφραση του terroir του νησιού, μέσα από τις γηγενείς ποικιλίες της Σαντορίνης, κάνοντας αποκλειστικά ζυμώσεις με ιθαγενείς ζύμες.



ΕΤΙΚΕΤΕΣ ΝΕΟ ΛΟΓΟΤΥΠΟ

Αέρας ανανέωσης για την Μπουτάρη Οινοποιητική

Στις ετικέτες Μοσχοφίλερο, Αγιωργίτικο, Κρητικός, Λευκός και Κρητικός Ερυθρός αποτυπώνεται ο «αέρας ανανέωσης» που φέρνει στην εμφάνιση των κρασιών της η Μπουτάρη Οινοποιητική χρησιμοποιώντας ένα νέο λογότυπο που εφαρμόζεται με πανομοιότυπο τρόπο και στις τέσσερις ετικέτες. Η εταιρία Μπουτάρη Οινοποιητική διαθέτει 6 οινοποιεία στην Ελλάδα δίνοντάς της την ευκαιρία να πειραματιστεί στον αμπελουργικό τομέα με τον εγκλιματισμό των ποικιλιών στις πιο κατάλληλες περιοχές, αναπτύσσοντας έτσι μία ολοκληρωμένη γκάμα προϊόντων.

ΕΞΑΓΩΓΕΣ ZOINOS WINERY

Κατακτά τον Καναδά η Debina Respect

Στις πρώτες προτιμήσεις του οινόφιλου κοινού του Καναδά όπου εξάγεται τοποθετείται η Debina Respect του Zoinos Winery. Παράλληλα κατέκτησε το Χρυσό Μετάλλιο στον Selections Mondiales des Vins Canada με την αναφορά στον εν λόγω οίνο να είναι συνεχής στα καναδικά ΜΜΕ, όπως συνέβη και στη δημοφιλή εκπομπή Salut Bonjour του Philippe Lapeyrie. «Η επιτυχία αυτή συνοδεύεται και από αυξημένο αίσθημα ευθύνης έναντι στους παραγωγούς της περιοχής της Ζίτσας» αναφέρει χαρακτηριστικά ο διευθύνων σύμβουλος της Zoinos Winery, Θανάσης Κατσανάκης.





ΝΕΟ ΟΝΟΜΑ & ΕΜΦΑΝΙΣΗ

Rebranding για το Αβαντίς Σαντορίνη

Με ονομασία που προέρχεται από την ελληνική λέξη «άνυδρος», όπως ταιριάζει στο αμπέλι της Σαντορίνης, συστήνεται ξανά το Αβαντίς Σαντορίνη

Διανύοντας τον ένατο χρόνο της ζωής του, το οινοποιείο Αβαντίς Σαντορίνη αλλάζει όνομα και εμφάνιση και «μεταμορφώνεται» σε «Anhydrous», μια λέξη που προέρχεται από το ελληνικό «άνυδρος». Σύμφωνα με τους ανθρώπους του οινοποιείου, με αυτό τον τρόπο ο δεσμός του με τη άνυδρη γη της Σαντορίνης γίνεται ακόμη πιο δυνατός, ενώ σε ό,τι αφορά το λογότυπο, ο σχεδιασμός του αποτελεί μια συμβολική απεικόνιση του αμπελοτοπίου και των απρόβλεπτων καιρικών συνθηκών που επικρατούν στο νησί. Τα στοιχεία της φύσης εναλλάσσονται συνδράμοντας στην ποιότητα και την πολυπλοκότητα των κρασιών ενώ παρουσιάζονται σε μια εικόνα ως σύνολο,



με σχεδιασμό που παραπέμπει σε παλιά γκραβούρα, γεφυρώνοντας με αυτό τον τρόπο, το παρελθόν με το μέλλον. Στις νέες ετικέτες του Anhydrous, το οποίο βρίσκεται στο χωριό Βόθωνας της Σαντορίνης ενώ διατηρεί αμπελώνες σε διάφορες περιοχές, περιλαμβάνονται οι «Santorini» (Ασύρτικο, Αθήρι και Ανδάνι), «Afoura» (Ασύρτικο), «Icon» (Ασύρτικο), «Grace» (Μανδηλαριά) και «St Nicolas» (Μαυροτράγανο και Μανδηλαριά). Ας σημειωθεί επίσης ότι chef Γιάννης Μπαξεβάνης επιμελείται και φέτος το μενού του Anhydrous Cellar Door, προβάλλοντας στον επισκέπτη τις ελληνικές πρώτες ύλες και τις παραδοσιακές συνταγές του τόπου. 🍷

Τυροκόμος



ΕΡΧΕΤΑΙ 22 ΜΑΪΟΥ

ΜΑΖΙ ΜΕ ΤΗΝ AGRENDA



ΙΣΤΟΡΙΑ

Κρασί, Μαθηματικά και ένας ανέντιμος υπηρέτης

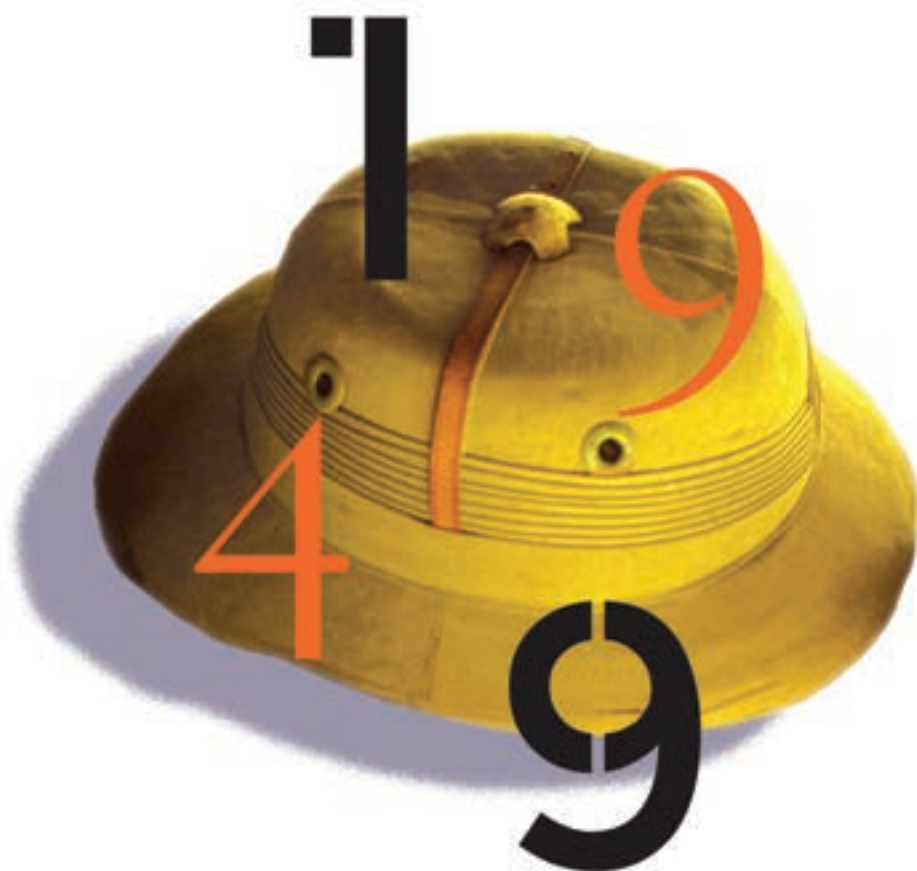
ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ:
ΠΕΤΡΟΣ ΓΚΟΓΚΟΣ

Το «ανεξήγητο» νέρωμα ενός σπάνιου κρασιού μέσα στο βαρέλι κι ένας μακρυχέρης υπηρέτης διαμορφώνουν έναν περίπλοκο μαθηματικό γρίφο που απαιτεί για την επίλυσή του μια σύνθετη μαθηματική εξίσωση, η επίλυση της οποίας έγινε αφορμή για την πιο γνωστή αναγεννησιακή διαμάχη μαθηματικών.



Ένα ποτήρι κρασί θα μπορούσε να διευθετήσει μια από τις μεγαλύτερες **διαμάχες** μεταξύ μαθηματικών, ωστόσο τελικά η **οινική παρουσία** στην όλη υπόθεση, περιορίζεται στον **γρίφο** που συνοψίζει το **ανυπέρβλητο** έως τότε εμπόδιο στην **εξέλιξη** των **μαθηματικών**.

Ο υπηρέτης κάποιου πλούσιου Βενετού εμπόρου τα χρόνια της ακμής της Γαληνοτάτης Δημοκρατίας, εντόπισε στο μεγαλοπρεπές κελάρι του αρχοντικού ένα γλυκόπιστο σπάνιο κρασί. Την πρώτη μέρα, κρυφά άδειασε στο φλασκί του τρεις πίντες από το βαρέλι και αντικατέστησε το κρασί με αντίστοιχη ποσότητα νερού. Μπήκε κρυφά στο κελάρι του αφέντη ακόμα δύο φορές, επαναλαμβάνοντας την κλοπή με το ίδιο σύστημα, μετατρέποντας σε ένα αντίστροφο «θαύμα» το κρασί σε νερό. Κάπως έτσι, το κρασί έχασε τη δύναμη και την περιεκτικότητά του στο μισό. Πόσες πίντες κρασί να υπήρχαν άραγε στο βαρέλι, πριν το βάλει στο μάτι ο υπηρέτης; Παίρνοντας έμπνευση από το πνεύμα της εποχής του, ο μεγάλος Βενετός μαθηματικός Niccolò Tartaglia, έχει καταγράψει τον παραπάνω γρίφο στο πλέον γνωστό του έργο General Trattato di Numeri et Misura (Γενική Πραγματεία Αριθμών και Μέτρων). Η απάντηση στο γρίφο είναι 14,54 πίντες και ο τρόπος επίλυσης εμπίπτει στο ευρύτερο μαθηματικό έργο που άφησε παρακαταθήκη ο Tartaglia -ο ένας από τους δύο λόγους για τον οποίο μνημονεύεται μέχρι σήμερα από την παγκόσμια μαθηματική κοινότητα. Ο άλλος λόγος, είναι ο θερμός και πολυετής διαπληκτισμός του με τον έτερο μαθηματικό της Αναγέννησης, Μιλανέζο Gerolamo Cardano, πατέρα της θεωρίας των πιθανοτήτων. Εκ των υστέρων φάνηκε ότι η κόντρα των δύο αντρών θα μπορούσε να επιλυθεί εύκολα, καθότι οφειλόταν σε μια παρεξήγηση. Λίγο αναγεννησιακό κρασί θα μπορούσε να συμβάλει σε αυτό. Λέγεται πως μερικά χρόνια αφ' ότου ο Ταρτάλια εμπιστεύθηκε στον Cardano τη μέθοδο επίλυσης κυβικών εξισώσεων, ένας τρίτος μαθηματικός ανέπτυξε κι αυτός μια μέθοδο την οποία δημοσίευσε, κάτι που υποχρέωσε τον Cardano να προχωρήσει και ο ίδιος σε δημοσίευση. Η συγκεκριμένη μέθοδος επίλυσης των κυβικών εξισώσεων ονομάζεται πλέον μέθοδος Cardano-Tartaglia, όμως η αντιμαχία είχε ως αποτέλεσμα η αξιοπιστία του Tartaglia να πληγεί βαριά με συνέπεια να έχει πρόβλημα ευρέσεως εργασίας. Παρότι συνέχισε να ασχολείται με τα Μαθηματικά, πέθανε φτωχός το 1557 ή 1559 στη Βενετία. 🍷



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



VENETSANOS
WINERY
SANTORINI

WINE MUSEUM . TASTING ROOM . EVENTS .



GEOMETRIA

ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ
ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ
ΜΟΣΧΟΦΙΛΕΡΟ



LAFAZANIS

WINERY

ΑΡΧΑΙΕΣ ΚΛΕΩΝΕΣ ΝΕΜΕΑ

