

# WineTrails

ISSN 2241-9454

Τεύχος Νο 47 Απρίλιος - Ιούνιος 2026  
ΚΥΚΛΟΦΟΡΕΙ ΔΩΡΕΑΝ ΜΕ ΤΗΝ AGRENDA  
ΚΑΙ ΣΤΗ ΣΥΝΕΧΕΙΑ ΑΥΤΟΤΕΛΩΣ με 3 ευρώ



Μ.Ε.Τ. 230246



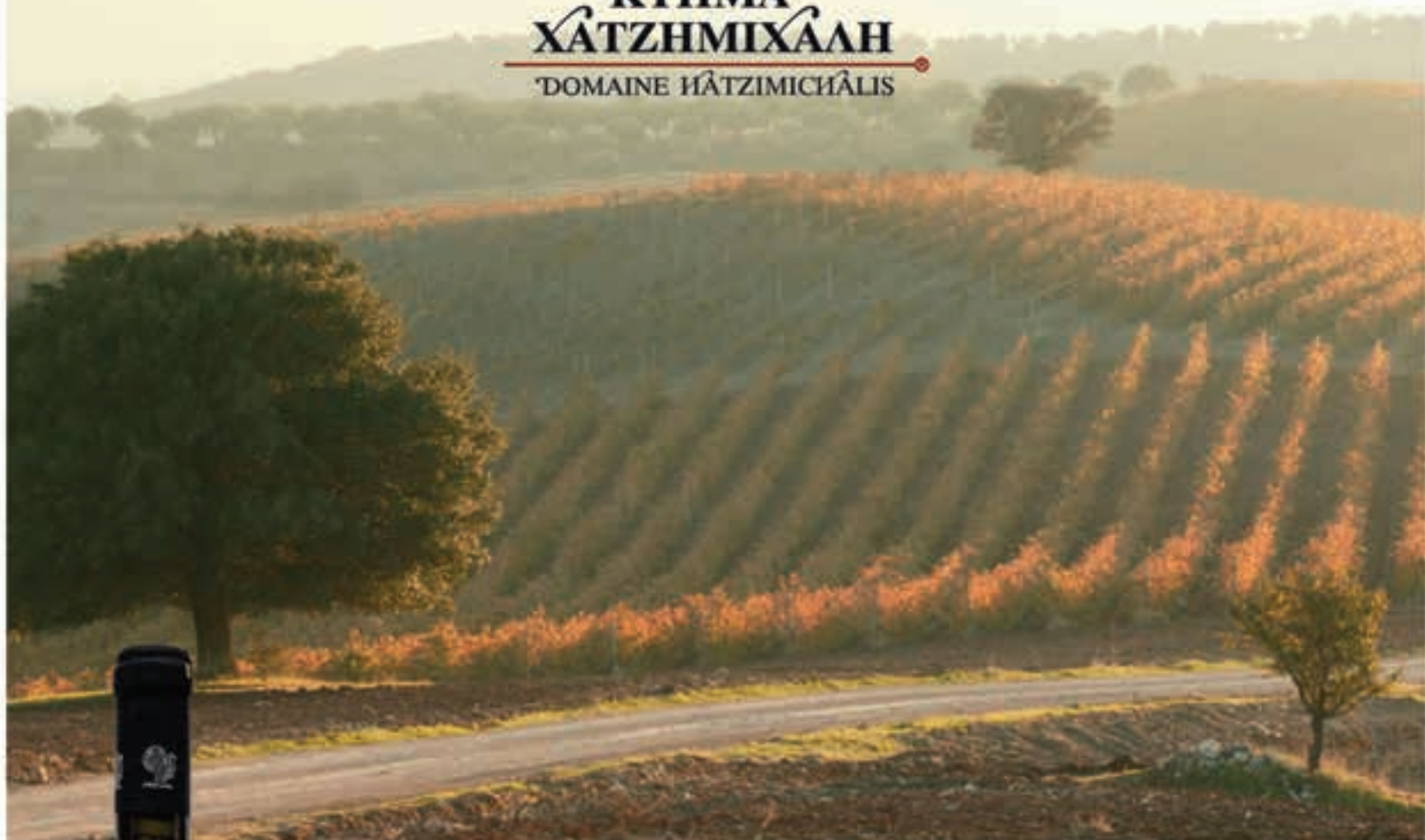
**ΑΥΤΟ ΤΟ ΠΑΣΧΑ  
ΠΑΕΙ ΜΕ ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ**  
Η ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΠΟΥ  
ΜΕΤΑΦΡΑΖΕΙ  
ΤΟΝ ΤΟΠΟ  
ΤΟ ΚΛΙΜΑ ΚΑΙ  
ΤΟ ΧΡΟΝΟ ΣΕ  
ΧΑΡΑΚΤΗΡΑ

**ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ**  
**ΚΥΡΙΑΚΟΣ ΚΥΝΗΓΟΠΟΥΛΟΣ**  
**ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΟ ΑΣΥΡΤΙΚΟ**  
**MANAGERS ΣΤΟ ΑΜΠΕΛΙ**  
**ΚΑΙ ΑΝΟΙΧΤΕΣ ΔΕΞΑΜΕΝΕΣ**



ΚΤΗΜΑ  
ΧΑΤΖΗΜΙΧΑΛΗ

DOMAINE HATZIMICHALIS



Στην καρδιά της  
Κοιλάδας της  
Αταλάντης...



Γιατί εδώ, όλα  
ξεκινούν από εμάς και  
καταλήγουν σε εσάς.



“Alfega”... από το Α έως το Ω.



### Αφιέρωμα Ξινόμαυρο

Από τη Νάουσα έως το Αμύνταιο, τη Γουμένισσα και τη Ραψάνη, το Ξινόμαυρο απέδειξε ότι η αξία του δεν στηρίζεται μόνο στην παράδοση, αλλά και στην σπάνια ικανότητά του να μεταφράζει τον τόπο, το κλίμα και το χρόνο σε χαρακτήρα. Και τελικά, ίσως το Ξινόμαυρο να μην παραμένει σημαντικό μόνο για όσα κουβαλά από το παρελθόν, αλλά για όσα εξακολουθεί να προσθέτει στο παρόν και στο μέλλον του ελληνικού κρασιού.

## Ανθεκτικό το κρασί, αβέβαιο το περιβάλλον

**Ο**ι συζητήσεις με τους Έλληνες οινοποιούς που έχουν πετύχει σημαντική διεξοδική σε διεθνείς αγορές, βεβαιώνουν ότι, τώρα ο έξω κόσμος αρχίζει να μιλάει με πραγματικό ενδιαφέρον για το ελληνικό κρασί. Η οινική Ελλάδα μπαίνει χρόνο με το χρόνο στον παγκόσμιο χάρτη και σε πολλές περιπτώσεις ανταγωνίζεται επί ίσοις όροις γνωστά ονόματα του Παλιού και Νέου κόσμου. Βεβαίως η παραγωγή παραμένει μικρή και διάσπαρτη σε πολλές μικρές οινοποιητικές επιχειρήσεις, κάτι που κάνει δύσκολη τόσο τη διαπραγματευτική θέση με τα δίκτυα διανομής, όσο και τη διαμόρφωση μιας ξεκάθαρης ταυτότητας για το ελληνικό κρασί.

Σε κάθε περίπτωση ποικιλίες όπως το Ασύρτικο, το Ξινόμαυρο και το Αγιωργίτικο έχουν αποκτήσει διεθνή αναγνώριση, ενώ περιοχές όπως η Σαντορίνη, η Νεμέα και η Νάουσα πρωταγωνιστούν στην εξαγωγική προσπάθεια. Η στροφή προς την ποιότητα, η έμφαση στο terroir και η αυξανόμενη παρουσία Ελλήνων παραγωγών σε διεθνείς εκθέσεις έχουν ενισχύσει σημαντικά τη φήμη του ελληνικού κρασιού στο εξωτερικό. Τον τελευταίο καιρό μάλιστα οι διεθνείς «αναζητήσεις» του ελληνικού κρασιού επηρεάζονται έντονα από τις γεωπολιτικές εξελίξεις, και ειδικά από την τρέχουσα αστάθεια στη Μέση Ανατολή. Η περιοχή αυτή αποτελεί σημαντική αγορά για ορισμένους Έλληνες εξαγωγείς, ιδιαίτερα σε χώρες με ανεπτυγμένο τουριστικό και ξενοδοχειακό κλάδο. Οι πολεμικές συγκρούσεις και η γενικότερη αβεβαιότητα έχουν περιορίσει τη ζήτηση, καθώς επηρεάζονται άμεσα η κατανάλωση σε εστιατόρια και ξενοδοχεία, αλλά και οι εισαγωγικές ροές λόγω αυξημένου ρίσκου και κόστους μεταφοράς. Οι αναταραχές στις θαλάσσιες μεταφορές -ιδίως στα στενά του Ορμούζ αλλά και στο Σουέζ- έχουν οδηγήσει σε αυξήσεις κόστους και καθυστερήσεις στις παραδόσεις. Αυτό επηρεάζει όχι μόνο τις εξαγωγές προς τη Μέση Ανατολή, αλλά και σε χώρες της Ασίας, όπου η πρόσβαση γίνεται συχνά μέσω αυτής της διαδρομής. Για ένα προϊόν όπως το κρασί, όπου η συνέπεια στην τροφοδοσία και η διατήρηση της ποιότητας είναι κρίσιμες, τέτοιες καθυστερήσεις δημιουργούν επιπλέον πιέσεις στους παραγωγούς.

Στην εγχώρια αγορά, οι επιπτώσεις είναι πιο έμμεσες αλλά υπαρκτές. Πολλά θα εξαρτηθούν πάντως από την τουριστική κίνηση στη νέα σεζόν. Σε κάθε περίπτωση, το αυξημένο κόστος ενέργειας και μεταφορών, που συνδέεται εν μέρει με τη γεωπολιτική αστάθεια, συμπίπτει με τα περιθώρια κέρδους των οινοποιιών και οδηγεί σε ανατιμήσεις. Ταυτόχρονα, η αβεβαιότητα επηρεάζει την καταναλωτική συμπεριφορά, με αποτέλεσμα μια πιο συγκρατημένη ζήτηση, ιδιαίτερα σε προϊόντα ανώτερης κατηγορίας.

Προς το παρόν, το ελληνικό κρασί δείχνει ανθεκτικότητα. Οι εξαγωγείς στρέφονται σε εναλλακτικές αγορές, όπως οι Ηνωμένες Πολιτείες, ο Καναδάς και η Βόρεια Ευρώπη, όπου η ζήτηση για ποιοτικά και αυθεντικά προϊόντα παραμένει ισχυρή. Συνολικά, αν και η εμπόλεμη κατάσταση στη Μέση Ανατολή δημιουργεί προκλήσεις, το ελληνικό κρασί φαίνεται να διαθέτει τη δυναμική και την προσαρμοστικότητα ώστε να διατηρήσει τη θετική του πορεία, αξιοποιώντας τη διαφοροποίηση των αγορών και την αυξανόμενη διεθνή του αναγνώριση.

**ΓΙΑΝΝΗΣ ΠΑΝΑΓΟΣ** Εκδότης-Διευθυντής

# Ode to LOVE

A love story embottled.



Απολαύστε Υπεύθυνα

## CHÂTEAU JULIA



Watch how  
the love story  
goes.



**ESTATES COSTA LAZARIDI**



44



16

## Απρίλιος-Ιούνιος 2026

### ΑΝΑΓΕΝΝΗΤΙΚΗ ΓΕΩΡΓΙΑ

- 10 ΑΠΟ ΤΑ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΑ ΣΤΟΥΣ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΟΥΣ Η ΤΑΣΗ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ  
Κτήμα Κυρ-Γιάννη, Yara Ελλάς και Γεωπονικό Πανεπιστήμιο σε οικοσύστημα συνεργασίας

### ΑΓΟΡΑ

- 22 ΣΤΗ ΔΙΝΗ ΤΗΣ ΣΥΓΚΡΟΥΣΗΣ ΣΤΟΝ ΚΟΛΠΟ ΤΑ LOGISTICS ΤΟΥ ΟΙΝΟΥ  
Πολύ πιο χαμηλά από τον μέσο όρο 20ετίας η ελληνική οινοπαραγωγή 2025-2026

### ΠΑΓΚΟΣΜΙΟΣ ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ

- 28 ΕΞΑΝΤΛΗΤΙΚΗ ΜΑΧΗ ΑΝΤΟΧΗΣ Ο ΠΑΓΕΤΟΣ ΓΙΑ ΤΟ CHABLIS  
Γενετική συνέχεια 600 ετών διατηρεί το Pinot Noir στον γαλλικό αμπελώνα

### ΔΙΕΘΝΗ

- 29 ΑΠΟΑΛΚΟΟΛΩΣΗ ΟΙΝΩΝ ΕΠΙΣΗΜΑ ΠΛΕΟΝ ΣΤΗΝ ΙΤΑΛΙΑ  
Μεταβατική περίοδος 10 ετών για άρση χρήσης Prosecco από την Αυστραλία



48



46



43



ΚΥΚΛΟΦΟΡΕΙ ΔΩΡΕΑΝ  
ΜΕ ΤΗΝ AGRENDA ΚΑΙ  
ΣΤΗ ΣΥΝΕΧΕΙΑ ΑΥΤΟΤΕΛΩΣ

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

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

**ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ ΣΥΝΤΑΞΗΣ**  
Μαρία Πουρουκέλη

**ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ ΕΚΔΟΣΗΣ**  
Ζήσης Πανάγος

**ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ**  
Ειρήνη Σκρέκη

**ΣΥΝΤΑΞΗ**  
Χαρ. Σπινθηροπούλου  
Λεωνίδας Λιάμης  
Γιώργος Κοντονής  
Ηλίας Ανδρέακης  
Σοφία Σπύρου  
Ελένη Δούσκα  
Γιώργος Κοντονής

**ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΟ/ΣΕΛΙΔΟΠΟΙΗΣΗ**  
Χαρά Οικονόμου  
Φανή Παπαετροπούλου

**ΕΜΠΟΡΙΚΟΣ ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ**  
Παναγιώτης Αραβαντινός

**ΔΙΑΝΟΜΗ**  
ΑΡΓΟΣ Α.Ε.

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

www.agronews.gr

## Απρίλιος-Ιούνιος 2026

### ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ

- 34 Ο ΚΥΡΙΑΚΟΣ ΚΥΝΗΓΟΠΟΥΛΟΣ ΕΦ' ΟΛΗΣ ΤΗΣ ΥΛΗΣ  
Ο διάσημος οιολόγος και σύμβουλος οινοποίησης βλέπει παντού Ασύρτικο

### ΟΙΝΙΚΕΣ ΣΥΝΑΝΤΗΣΕΙΣ

- 46 ΣΤΟΝ ΚΟΣΜΟ ΤΟΥ ΕΜΒΛΗΜΑΤΙΚΟΥ GERARD BERTRAND  
Ο ίδιος περιγράφει τον εαυτό του πρώτα ως «αγρότη» και μετά ως επιχειρηματία

### ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ

- 48 ΖΩΝΤΑΝΟ ΣΤΙΓΜΙΟΤΥΠΟ ΤΟΥ ΕΓΧΩΡΙΟΥ ΟΙΝΟΥ ΤΟ ΟΙΝΟΡΑΜΑ  
Με δεύτερο κατάστημα στην Κηφισιά συνεχίζει δυναμικά η Cava Nektar

### ΑΦΙΕΡΩΜΑ ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ

- 52 ΜΙΑ ΔΥΝΑΜΙΚΗ ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΠΟΥ ΔΙΔΑΣΚΕΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΑ  
Ένας από τους ιστορικούς πυλώνες του ελληνικού αμπελώνα

### ΕΓΧΩΡΙΕΣ ΝΤΙΒΕΣ

- 60 ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΑ ΕΥΕΛΙΚΤΗ Η ΑΠΟΛΑΥΣΗ ΕΝΟΣ ΑΦΡΩΔΟΥΣ ΟΙΝΟΥ  
Μια πανίσχυρη γκάμα προτάσεων για όλα τα γούστα στην εγχώρια αγορά



62

# XINOMAVRO

*Vieilles Vignes*

SINGLE BLOCK - BARBA YANNIS

ΕΝΑ ΑΜΠΕΛΙ ΓΕΜΑΤΟ ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ



James Suckling: 93 Points  
I-wine Review: 95 Points  
VinePair: 97 Points (Best Wines of 2020)  
Robert Parker: 94+ Points  
50 Great Greek Wines: Best Xinomavro  
Jancis Robinson: 18 Points  
Wine & Spirits: 92 Points

ALPHA **A** ESTATE

ΚΤΗΜΑ ΑΛΦΑ

[www.alpha-estate.com](http://www.alpha-estate.com)



Bartolomé Esteban Murillo The Marriage Feast at Cana 1672

## ΑΝΑΛΥΟΝΤΑΣ ΤΗΝ «ΤΡΙΠΛΗ ΚΡΙΣΗ» ΤΟΥ ΟΙΝΟΥ

**Τ**ρεις διαφορετικές αλλά αλληλένδετες δυνάμεις αναδιαμορφώνουν το τοπίο της οινοπαραγωγής: Η κλιματική αλλαγή, η οικονομική πίεση στην αγορά και μια βαθύτερη πολιτισμική συζήτηση για τον ρόλο του κρασιού στη σύγχρονη κοινωνία, τονίζει ο Mike Veseth, ένας από τους πιο γνωστούς αναλυτές της διεθνούς αγοράς οίνου και συγγραφέας του βιβλίου *Wine Wars II: The Global Battle for the Soul of Wine* (2022).

**Η πρώτη και πιο εμφανής πρόκληση αφορά το κλίμα.** Η αμπελοκαλλιέργεια είναι από τις γεωργικές δραστηριότητες που εξαρτώνται περισσότερο από συγκεκριμένες περιβαλλοντικές συνθήκες. Για τον Veseth, το κρασί λειτουργεί συχνά ως ένας πρώιμος δείκτης των επιπτώσεων της κλιματικής αλλαγής στη γεωργία. Παρότι αρκετά οινοποιεία εφαρμόζουν περιβαλλοντικές στρατηγικές και πρακτικές βιωσιμότητας, ο ίδιος υποστηρίζει ότι η πραγματική κλίμακα του προβλήματος δεν αντικατοπτρίζεται πάντα στις ενέργειες που λαμβάνονται.

**Η δεύτερη διάσταση της κρίσης είναι οικονομική.** Στο παρελθόν, η υπερπαραγωγή στην Ευρώπη αντιμετωπιζόταν συχνά μέσω πολιτικών στήριξης. Με την πάροδο του χρόνου, οι πολιτικές αυτές άλλαξαν και οι Ευρωπαίοι παραγωγοί στράφηκαν πιο δυναμικά στις διεθνείς αγορές. Την ίδια στιγμή, νέες χώρες αύξησαν την παραγωγή τους, δημιουργώντας μια αγορά με έντονο ανταγωνισμό και, συχνά, υπερπροσφορά. Σήμερα, σύμφωνα με τον Veseth, η αγορά έχει μετακινηθεί από μια περίοδο ανάπτυξης σε μια περίοδο αναδιανομής. Όταν η συνολική κατανάλωση αυξανόταν, σχεδόν όλοι μπορούσαν να επωφεληθούν. Τώρα όμως οι παραγωγοί ανταγωνίζονται για ένα πιο περιορισμένο μερίδιο αγοράς, όχι μόνο μεταξύ διαφορετικών οινοπαραγωγικών περιοχών αλλά και απέναντι σε άλλες κατηγορίες ποτών.

**Η τρίτη πρόκληση είναι ίσως η πιο σύνθετη:** Η κρίση ταυτότητας του ίδιου του κρασιού. Παραδοσιακά, το κρασί κατείχε μια ιδιαίτερη θέση ως πολιτιστικό προϊόν που συνδέεται με τη γαστρονομία, την ιστορία και τις τοπικές παραδόσεις. Ταυτόχρονα όμως παραμένει και ένα αλκοολούχο ποτό, το οποίο συχνά βρίσκεται στο επίκεντρο συζητήσεων για τη δημόσια υγεία και τις κοινωνικές επιπτώσεις της κατανάλωσης αλκοόλ. Παράλληλα, τα τελευταία χρόνια αυτή η διπλή φύση γίνεται όλο και πιο έντονη. Οι αλλαγές στις καταναλωτικές συνήθειες, ιδιαίτερα μεταξύ των νεότερων γενεών, δείχνουν μια πιο επιλεκτική ή ακόμη και μειωμένη σχέση με το κρασί, ενώ αυξάνεται το ενδιαφέρον για άλλες επιλογές ποτών ή για προϊόντα με λιγότερο αλκοόλ.

**Για τον Veseth, αυτές οι τρεις κρίσεις δεν λειτουργούν ανεξάρτητα.** Αντίθετα, αλληλοεπηρεάζονται και διαμορφώνουν από κοινού το μέλλον του κλάδου. Η κλιματική αλλαγή επηρεάζει τα γεωργικά θεμέλια της παραγωγής, η οικονομική πίεση δοκιμάζει τη βιωσιμότητα πολλών επιχειρήσεων και η συζήτηση γύρω από την ταυτότητα του κρασιού επηρεάζει τον τρόπο με τον οποίο οι κοινωνίες το αντιλαμβάνονται.



Ο Mike Veseth είναι συγγραφέας του βιβλίου «Wine Wars».



Σε σημείο καμπής όπου η παράδοση και η καινοτομία καλούνται να συνυπάρξουν βρίσκεται το κρασί, σύμφωνα με τον Mike Veseth.



**ROSÉ LIMNIO**

*{ A modern expression of an ancient grape }*

From Limnio comes a rosé of finesse, layered with red fruit, floral notes and a refreshing, enduring finish.

EST.  2007

**GKIRLEMIS**

WINERY



REGENERATIVE  
VITICULTURE  
FOUNDATION

ΣΤΟΧΟΣ

10%

των αμπελώνων  
να καλλιεργούνται  
αναγεννητικά  
έως το 2035

ΣΗΜΕΡΑ

90

πιστοποιημένα  
οινοποιεία



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΒΑΣΙΛΗΣ ΒΕΡΒΕΡΙΔΗΣ

## ΑΝΑΓΕΝΝΗΤΙΚΗ ΓΕΩΡΓΙΑ

# ΑΠΟ ΤΑ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΑ ΣΤΟΥΣ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΟΥΣ Η ΤΑΣΗ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

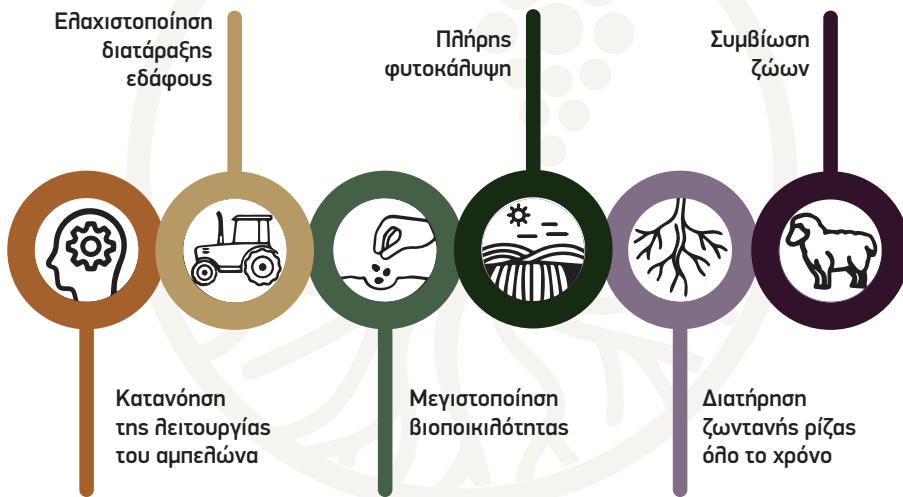
Ένας όρος που έχει μπει τα τελευταία χρόνια στην εγχώρια καλλιέργεια της αμπέλου είναι η Αναγεννητική γεωργία, η οποία ως εφαρμογή μοιάζει δύσκολη λόγω της προσκολλημένης στο παρελθόν γεωργικής κουλτούρας. Εντούτοις κρίνεται απαραίτητη, ως ένα σύστημα καλλιέργειας που συμβάλλει στην αντιμετώπιση των ορατών πλέον επιπτώσεων της κλιματικής αλλαγής

Κείμενο **Γιώργος Τσινίδης, Γεωπόνος/Οινολόγος MSc**  
**Σύμβουλος Καλλιέργειας Αμπέλου**

**Η** αναγεννητική αμπελουργία έχει ως κύριο στόχο την αναγέννηση του εδάφους και κάτι τέτοιο σημαίνει αύξηση της βιοποικιλότητας του εδάφους που θα βοηθήσει στην καλύτερη κατάσταση της υγείας του εδάφους πάνω στο οποίο αναπτύσσονται τα αμπέλια. Για να γίνει κάτι τέτοιο, η χρήση συνθετικών λιπασμάτων μειώνεται ή και εκμηδενίζεται και δίνεται ιδιαίτερη βάση σε μεθόδους εμπλουτισμού του εδάφους με απαραίτητα μακρο/και ιχνοστοιχεία με φυσικές μεθόδους, όπως η καλλιέργεια της χλωρής λίπανσης παράλληλα με την καλλιέργεια της αμπέλου, η χρήση οργανικών λιπασμάτων και η μείωση της εντατικής κατεργασίας του εδάφους (βαθύ όργωμα) που οδηγεί σε καταστροφή της οργανικής ουσίας και στη διάβρωση του εδάφους. Η αύξηση της οργανικής ουσίας βελτιώνει τη δομή του εδάφους, τη δυνατότητα συγκράτησης νερού για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα και την αύξηση του πληθυσμού των μικρο-οργανισμών. Κάτι τέτοιο συμβάλλει θετικά στις

**13.000**  
εκτάρια

## Έξι βασικές αρχές ΤΗΣ ΑΝΑΓΕΝΝΗΤΙΚΗΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ



Το παραπάνω γράφημα προέρχεται από τον ιστότοπο του Regenerative Viticulture Forum (RVF).

επιπτώσεις της κλιματικής αλλαγής και κυρίως στην αντιμετώπιση της έντονης λειψυδρίας που ζούμε τα τελευταία δυο καλοκαίρια ειδικά στην χώρα μας.

### Εισάγει τη συμβίωση των ζώων

Πέραν των παραπάνω, η Αναγεννητική αμπελουργία εισάγει την συμβίωση ζώων με την καλλιέργεια της αμπέλου. Ζώα όπως πρόβατα, πτηνά και άλλα θηλαστικά, βοσκούν μέσα στους αμπελώνες ελεύθερα, παράγοντας οργανική ουσία μέσω της κοπριάς. Η αρμονική συνύπαρξη κλωρίδας και πανίδας συμβαλλει στη βελτίωση του οικοσυστήματος προσεγγίζοντας ολιστικά τη βιώσιμη αμπελουργία.

### Απέναντι σε βιολογική/βιοδυναμική γεωργία

Σε σύγκριση με τη βιολογική αμπελουργία αλλά και τη βιοδυναμική αμπελουργία όπου και οι δυο προσεγγίσεις διέπονται από συγκεκριμένους «κανόνες» καλλιέργειας, η Αναγεννητική αμπελουργία δεν διακατέχεται από αυστηρούς κανόνες. Περισσότερο αποτελεί μια νέα φιλοσοφία καλλιέργειας της αμπέλου, όπου κεντρικός άξονας αυτής της φιλοσοφίας είναι η προστασία του περιβάλλοντος και η ισορροπία της φύσης. Για εμένα, η στροφή προς το έδαφος αποτελεί το βασικό κριτήριο για τη βιωσιμότητα της αμπελουργίας στην Ελλάδα. Δεν πρέπει να ξεχνάμε, πως τα αμπέλια, όπως και όλα τα φυτά, αναπτύσσονται σε σταθερό σημείο, συνεπώς πρέπει να έχουν στη διάθεσή τους όσο το δυνατόν καλύτερο περιβάλλον ανάπτυξης ενός υγι-

ούς ριζικού συστήματος. Η υγεία του εδάφους δεν συμβάλλει μόνο στην καλή παραγωγή, τόσο σε ποιότητα όσο και σε ποσότητα. Συμβάλλει και στην ανάπτυξη ενός καλύτερου ανοσοποιητικού συστήματος των πρέμνων με το οποίο θα αντιμετωπίζουν καλύτερα και πιο αποτελεσματικά μυκητολογικές, βακτηριακές προσβολές καθώς και εχθρούς. Άλλωστε, η ΕΕ στρέφεται στη μείωση των δραστικών ουσιών και στη δημιουργία πιο ήπιων και ασφαλών προς χρήση σκευασμάτων, τα οποία δεν λειτουργούν μόνο στοχεύοντας στη μείωση των προσβολών, αλλά συμβάλλουν και στην αύξηση της φυσικής άμυνας των πρέμνων για να αντιμετωπίσουν καλύτερα τις απειλές.

Με τη μείωση της χρήσης των συνθετικών λιπασμάτων, διαδικασία που επιβάλλει η Αναγεννητική αμπελουργία, συμβάλλουμε στη μείωση της μόλυνσης του υπόγειου υδροφόρου ορίζοντα, την προστασία του εδάφους και του περιβάλλοντος και φυσικά την προστασία των καταναλωτών. Με την χρήση οργανικών λιπασμάτων τα οφέλη είναι αμέτρητα καθώς δεν αφορούν μόνο το περιβάλλον, αλλά αφορούν και την οικονομία. Η εκμετάλλευση οργανικών υπολειμμάτων από την κτηνοτροφία, τα αστικά λύματα και τα υποπροϊόντα της βιομηχανίας τροφίμων, συμβάλλουν στην κυκλική οικονομία, την μείωση της εξάρτησής μας από Τρίτες χώρες και τη μείωση σε ατμοσφαιρικούς ρύπους.

### Η αρχή στα οινοποιεία

Ενδιαφέρον παρουσιάζει το γεγονός ότι η αρχή της Αναγεννητικής αμπελουργίας ξεκινάει από τα οινοποιεία της χώρας και ευελπιστώ πως σύντομα θα περάσει και στους αμπελουργούς, ειδικά στις νεότερες γενιές οι οποίες θα αναλάβουν τον αμπελώνα.

### Επηρεάζει την ποιότητα των οίνων

Τέλος, η εφαρμογή της Αναγεννητικής αμπελουργίας έχει πολύ σημαντική επίδραση και στην ποιότητα των παραγόμενων οίνων. Ηδη σε περιοχές όπως η Καλιφόρνια, η Βουργουνδία και η Αργεντινή, οι περισσότεροι γευσιγνώστες σε διαδικασίες τυφλής γευσιγνώσεως, βαθμολογούν με υψηλή βαθμολογία οίνους προερχόμενους από αμπελώνες που εφαρμόζεται Αναγεννητική αμπελουργία. Οι οίνοι αυτοί τείνουν να έχουν μεγαλύτερη πολυπλοκότητα και μεγαλύτερη ένταση αρωμάτων καθώς και πιο μεγάλη ικανότητα παλαίωσης. Η καλύτερη υγεία των πρέμνων, μεταφέρεται και στα παραγόμενα σταφύλια, τα οποία ειδικά στις ερυθρές οινοποιήσεις δίνουν οίνους με μεγαλύτερη σταθερότητα στον χρόνο.

Αποκλειστικός αντιπρόσωπος για την Ελλάδα Β.Σ. Καρούλιας Τ: (+30) 2146876200



## ΤΟ MICRO-TERROIR ΑΣΥΡΤΙΚΟ

Από ένα αμπελοτόπι στο οροπέδιο του Αμυνταίου, που επιλέξαμε  
μέσα από δεκαετίες έρευνας και πειραματισμού.  
Εμβαθύνοντας στο σπουδαίο βορειοελλαδίτικο terroir.  
Με την καινοτομία να κτίζει την παράδοση.

### ΚΥΡ·ΓΙΑΝΝΗ

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

Απολαύστε Υπεύθυνα

WINE · MODERATION

CHOOSE | SHARE | CARE

ΤΟ ΠΡΩΤΟ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΟΙΝΟΠΕΔΙΟ  
ΠΟΥ ΕΝΤΑΧΘΗΚΕ ΣΤΟ



INTERNATIONAL  
WINERIES FOR  
CLIMATE ACTION

Από αριστερά: Η συντονίστρια δημοσιογράφος Μαρία Μαθιοπούλου, Μαρία Ψαρρού, Αλέξανδρος Παναγόπουλος, Μπάμπης Παρχαρίδης, Μιχάλης Μπουτάρης



## Ένα Living Lab καταγράφει το σκορ υγείας του εδάφους

Τα πρώτα αποτελέσματα από το ανοιχτό οικοσύστημα καινοτομίας και συνεργασίας που δημιούργησαν εδώ και δύο χρόνια το οиноποιείο KYP-ΓΙΑΝΝΗ και η Yara Ελλάς, υπό την επιστημονική παρακολούθηση του Γεωπονικού Πανεπιστημίου, παρουσιάστηκαν στον φιλόξενο χώρο της BIBON στη Νάουσα

Κείμενο **Λεωνίδας Λιάμης**

**Η** συνεργασία, η τεκμηρίωση και η υιοθέτηση ενός κοινού πρωτοκόλλου, που θα προσαρμόζεται ανάλογα με την περιοχή και το είδος της καλλιέργειας, είναι αναγκαίες συνθήκες για να γίνει αποτελεσματικά η μετάβαση προς το μοντέλο της Αναγεννητικής γεωργίας, το οποίο δεν στοχεύει απλώς στη διατήρηση της υγείας του εδάφους και εν γένει του οικοσυστήματος, αλλά επιδιώκει και τη βελτίωσή τους. Το συμπέρασμα αυτό προέκυψε από τους συμμετέχοντες σε εκδήλωση για την παρουσίαση των αποτελεσμάτων ενός ερευνητικού έργου, που υλοποιούν από κοινού τα τελευταία δύο χρόνια το Κτήμα Κυρ-Γιάννη, η Yara Ελλάς και το Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, σε αμπελοτόπια της οινοποιητικής επιχείρησης, με πρακτικές Αναγεννητικής γεωργίας.

«Η συμβίωση είναι στον πυρήνα όλων αυτών που όχι μόνο κάνουμε εμείς, αλλά θεωρώ ότι είναι η πρόκληση για όλους, διότι ο καθένας μόνος του δεν μπορεί να κάνει πολλά», τόνισε ο αντιπρόεδρος του Κτήματος Κυρ-Γιάννη, Μιχάλης Μπουτάρης, με αφορμή το «συμβιωτικό ταξίδι» που ξεκίνησαν οι τρεις εταίροι του έργου. Όπως εξήγησε ο ομιλητής, μέσα από το ερευνητικό πρόγραμμα, στόχος ήταν να γίνει μια τεκμηριωμένη ενδοσκοπήση ως προς τις υφιστάμενες αλλά και νέες καλλιεργητικές πρακτικές που εφαρμόζονται στο Κτήμα για την αναζωογόνηση του εδάφους και πώς θα συνεχίσει αυτό να παρέχει και στην επόμενη γενιά, ό,τι έδωσε στην προηγούμενη. Ο ίδιος σημείωσε ότι είναι απαραίτητο να επιλεγεί ένα πρωτόκολλο μετρήσεων και να εφαρμοστεί για κάποια χρόνια, ώστε να φανεί τι αποδίδει και τι πρέπει να αλλάξει. «Δοκιμάζοντας διάφορες πρακτικές μέσα στην πενταετία, θα εξετάσουμε ποια κίτρινα σημαία θα γίνουν πράσινα και ποια θα παραμείνουν κίτρινα ή κόκκινα. Φυσικά, δεν είναι πανάκεια η τεκμηρίωση, αλλά τουλάχιστον θα είναι αντικειμενική, διότι τα νούμερα δεν λένε ψέματα», σημείωσε.

#### **«Βελτιώθηκαν οι δείκτες, αλλά κάθε περίπτωση διαφέρει»**

Παρουσιάζοντας το κοινό πειραματικό έργο ο Senior Agronomist της Yara Ελλάς, Αλ. Παναγόπουλος, εξήγησε στο πολυπληθές κοινό που είχε συρρεύσει στο χώρο της πρώτης Βιβλιοθήκης Οίνου στην Ελλάδα, της BIBON στη Νάουσα, πως «επιλέξαμε δύο αμπελοτόπια, ένα με Ξινόμαυρο στο Γιαννακοχώρι Νάουσας και ένα με Gewürztraminer στη Σαμαρόπετρα του Αμυνταίου, με βάση ποιοτικά, αλλά και παραγωγικά ζητήματα, ώστε με μια σειρά μεταχειρίσεις Αναγεννητικής γεωργίας, να δούμε πώς συνδυαστικά με τις λύσεις της Yara θα βελτιώσουν τόσο την απόδοση και την ποιότητα καρπού, όσο και την υγεία του εδάφους». Όπως εξήγησε το 2024, πρώτο έτος εφαρμογής έγιναν 4+1 (μάρτυρας) μεταχειρίσεις και το 2025, δεύτερη χρονιά επιλέχθηκε η πιο αποδοτική (για να υπηρετείται και ο στόχος της οικονομικότητας της επένδυσης) συν το μάρτυρα και τα αποτελέσματα που εξήχθησαν έδειξαν βελτίωση σε όλους τους δείκτες. «Δεν μπορούμε βέβαια να βγούμε και να πούμε ότι βρήκαμε τη λύση για το αμπέλι, επειδή η κάθε περίπτωση, το κάθε αμπελοτόπιο και το κά-

θε έδαφος είναι διαφορετικό. Αυτό που μπορούμε να πούμε όμως είναι το τι κάναμε στο ερευνητικό, ποιο προϊόν χρησιμοποιήσαμε και ποια είναι τα χαρακτηριστικά του», σημείωσε ο ομιλητής, αναφερόμενος στο «YaraAmplix PROCOTE OPTIMIZE», ένα κοκκώδες ανόργανο λίπασμα της σειράς YaraMila, που είναι επικαλυμμένο με βιοδιεγέρτη της Yara.

Καταθέτοντας τη δική του εμπειρία, ο Μπάμπης Παρχαρίδης, γεωπόνος του Κτήματος Κυρ-Γιάννη στο Γιαννακοχώρι, τόνισε ότι επιπρόσθετα στο Κτήμα μετρήεται το αποτύπωμα άνθρακα από το αμπέλι μέχρι το κρασί, εφαρμόζεται η μέθοδος της φυτοθεραπείας, φτιάχνεται κομπόστ, εμπλουτίζονται με οργανική ουσία τα άγονα εδάφη, αποφεύγεται ο προκλαδευτής για να μη συμπιέζεται το χώμα το χειμώνα. «Κάνουμε πράγματα που στοιχίζουν για να βελτιώσουμε το έδαφος με πράξεις και όχι μόνο κουβερτάζοντας. Αυτό νομίζω είναι το Κτήμα Κυρ-Γιάννη», σημείωσε.

#### **Η εργαλειοθήκη της Yara**

Στην ολιστική προσέγγιση με την οποία αντιμετωπίζει η Yara το θέμα της αειφορίας και της βελτίωσης της υγείας του εδάφους, αναφέρθηκε από την πλευρά της η Μαρία Ψαρρού Customer Marketing και FC Manager στη Yara Ελλάς. «Ο αγρότης σήμερα καλείται να εξορροπήσει την παραγωγή, το κόστος και την προστασία της φύσης. Στη Yara δεν έχουμε μόνο έναν τύπο λιπάσματος, που θα μας δώσει μια λύση για ένα πρόβλημα. Έχουμε μια εργαλειοθήκη, με καινοτόμα προϊόντα θρέψης και λίπανσης, υπηρεσίες και αγρονομική γνώση, που προσφέρουμε στον παραγωγό και όλα αυτά πρακτικά ακουμπάνε στους πέντε τομείς της Αναγεννητικής γεωργίας», είπε και αναφέρθηκε διεξοδικά σε κοκκώδη, υδατοδιαλυτά λιπάσματα, βιοδιεγέρτες, αλλά και στις τεχνολογίες και την έρευνα που ενσωματώνει η Yara, καταφέρνει, με τον τρόπο αυτό να μειώνει σε ορισμένα προϊόντα της, ανάλογα με τον τύπο, έως και 90% το αποτύπωμα άνθρακα.

Όπως αναφέρθηκε, πέρα από το Εργαστήριο **Εδαφοποιίας** του ΓΠΑ συμμετείχε και το εργαστήριο **Megalab Analytical Services** της **Yara** για τη **φυλλοδιαγνωστική**, καθώς και τα εσωτερικά εργαστήρια του Κτήματος για τον **προσδιορισμό των ποσοτικών και ποσοτικών** χαρακτηριστικών της παραγωγής.



ΓΙΩΡΓΟΣ ΛΑΖΑΡΙΔΗΣ

# Φιλοσοφία & στρατηγική

Διαχρονικό σεβασμό προς το περιβάλλον και συνειδητή προσαρμογή στη μελλοντική κατεύθυνση του κλάδου αποτελεί η επιλογή της Αναγεννητικής γεωργίας σύμφωνα με τον Γιώργο Λαζαρίδη, εκ των επικεφαλής των Estates Costa Lazaridi, του πρώτου ελληνικού οινοποιείου που πιστοποιήθηκε για την χρήση αντίστοιχων καλλιεργητικών πρακτικών στους αμπελώνες του

Συνέντευξη στον **Λεωνίδα Λιάμη** ❖ Φωτογραφίες **Βασίλης Βερβερίδης**



Φυσική εξέλιξη της πορείας μας και όχι μια ξαφνική επιλογή αποτελεί για τα Estates Costa Lazaridi η Αναγεννητική γεωργία. Όλα αυτά τα χρόνια κινούμαστε με τη βασική αρχή ότι τα μεγάλα κρασιά γεννιούνται στο αμπέλι. Με γνώμονα αυτή τη φιλοσοφία, επενδύσαμε συστηματικά σε πρακτικές που ενισχύουν τη βιοποικιλότητα, τη φυσική γονιμότητα του εδάφους και τη συνολική βιωσιμότητα των αμπελώνων μας. Έτσι οδηγηθήκαμε συνειδητά στην Αναγεννητική αμπελοκαλλιέργεια» θα πει ο Γιώργος Λαζαρίδης, τον οποίο το Wine Trails συνάντησε στον αμπελώνα της Δράμας. Ο ίδιος συμπληρώνει ότι «μπορεί σε επίπεδο κόστους παραγωγής, οι απαιτήσεις αυτές οδηγούν σε αυξημένες επενδύσεις, ωστόσο μακροπρόθεσμα συμβάλλουν στη δημιουργία πιο ανθεκτικών αμπελώνων, με μειωμένη ανάγκη για εξωτερικές εισροές και καλύτερη προσαρμογή στις κλιματικές συνθήκες. Έτσι, το αρχικό κόστος εξισορροπείται από τη βιωσιμότητα της παραγωγής και την προστιθέμενη αξία που αποκτά το τελικό προϊόν».

## **Τι σημαίνει η πιστοποίηση Αναγεννητικής γεωργίας για τα Estates Costa Lazaridi;**

Η Αναγεννητική αμπελοκαλλιέργεια δεν είναι απλώς μία μέθοδος για εμάς, είναι μία φιλοσοφία βαθιά ριζωμένη στο σεβασμό προς τη γη, που βρίσκεται στον πυρήνα της ταυτότητάς μας. Αυτή η πιστοποίηση Αναγεννητικής για τα Estates Costa Lazaridi δεν αποτελεί απλώς μια καλλιεργητική πρακτική, αλλά εκφράζει μια ολιστική φιλοσοφία που διέπει κάθε πτυχή της δραστηριότητάς μας. Βασίζεται στον βαθύ σεβασμό προς τη γη και στοχεύει όχι μόνο στη διατήρηση, αλλά και στη συνεχή αναζωογόνηση του εδάφους και του οικοσυστήματος του αμπελώνα.

## **Ποιος φορέας σας παρέχει αυτή την πιστοποίηση και ποια στοιχεία προσμετρά;**

Ο φορέας που μας παρέχει την πιστοποίηση είναι ο A Greener World, ο οποίος προτείνεται από το Regenerative Viticulture Foundation. Πρόκειται για έναν διεθνώς αναγνωρισμένο οργανισμό, ο οποίος πι-



στοποιεί κορυφαία οινοποιεία παγκοσμίως. Η πιστοποίηση βασίζεται σε πέντε πυλώνες: Το χώμα, το νερό, τον αέρα, τη βιοποικιλότητα και τον άνθρωπο. Σε κάθε πυλώνα, δίνουμε βαρύτητα σε συγκεκριμένα σημεία. Για παράδειγμα στο χώμα, δίνουμε έμφαση στην «υγεία» του χώματος, στην προστασία του από την διάβρωση και στη διασφάλιση της οργανικής ουσίας.

## Τι υποχρεώσεις γεννά αυτή η πιστοποίηση και πώς αυτές υπαισέρχονται στο κόστος παραγωγής;

Η πιστοποίηση συνεπάγεται συγκεκριμένες και διαρκείς υποχρεώσεις, καθώς απαιτεί τη συστηματική εφαρμογή πρακτικών που διασφαλίζουν τη λειτουργία του αμπελώνα ως υγιούς και ισορροπημένου οικοσυστήματος. Αυτό σημαίνει συνεχή παρακολούθηση και βελτίωση δεικτών όπως η βιοποικιλότητα, η οργανική ουσία του εδάφους, η διαχείριση του νερού και η μείωση των παρεμβάσεων. Παράλληλα, προϋποθέτει τεκμηρίωση, ελέγχους και συμμόρφωση με αυστηρά πρωτόκολλα. Σε επίπεδο κόστους παραγωγής, οι απαιτήσεις αυτές οδηγούν συνήθως σε αυξημένες επενδύσεις, ιδιαίτερα σε ανθρώπινο δυναμικό, τεχνολογία και καλλιεργητικές πρακτικές μεγαλύτερης έντασης (π.χ. χειρωνακτική εργασία, εδαφολογικές παρεμβάσεις, κάλυψη εδάφους). Ωστόσο, μακροπρόθεσμα συμβάλλουν στη δημιουργία πιο ανθεκτικών αμπελώνων, με μειωμένη ανάγκη για εξωτερικές εισροές και καλύτερη προσαρμογή στις κλιματικές συνθήκες. Έτσι, το αρχικό αυξημένο κόστος εξισορροπείται από τη βιωσιμότητα της παραγωγής και την προστιθέμενη αξία που αποκτά το τελικό προϊόν.

## Μιας και είμαστε στον ευλογημένο αυτό τόπο, δώστε μας λίγα στοιχεία από την ιστορία του Κτήματος;

Η ιστορία των Estates Costa Lazaridi ξεκινά το 1979, όταν ο πατέρας μας, Κώστας Λαζαρίδης φύτεψε τον πρώτο σύγχρονο αμπελώνα 100 στρεμμάτων στο αγρόκτημά του, με βασικές ποικιλίες το Sauvignon Blanc, το Ασύρτικο και το Cabernet Sauvignon. Με το όραμά του, έβαλε τις βάσεις ώστε η Δράμα να αναγνωριστεί διεθνώς ως σημαντικός οινικός προορισμός. Σήμερα, καλλιεργούμε τον μεγαλύτερο ιδιόκτητο αμπελώνα και εξάγουμε σε πάνω από 27 χώρες στον κόσμο. Πιο συγκεκριμένα, στις πλαγιές της Δράμας, καλλιεργούμε γηγενείς και διεθνείς ποικιλίες σε τέσσερα διαφορετικά αμπελοτόπια, ενώ η κλιματική αλλαγή μας οδήγησε σε αναζήτηση νέων περιοχών, με υψηλότερο υψόμετρο, όπως το Κατάφυτο Δράμας. Τα Estates Costa Lazaridi, διατηρούν επίσης έναν βιολογικό αμπελώνα 200 στρεμμάτων στη λίμνη του Μαραθώνα, όπου παράγονται τα κρασιά Οινότρια Γη.

## Ανήκετε στη δεύτερη γενιά του Κτήματος, αν ξεκινούσατε σήμερα τι θα κάνατε διαφορετικά; Η επιλογή των ποικιλιών ίσως;

Για εμένα και τον αδερφό μου Γεράσιμο, τη νέα γενιά του Κτήματος, αποτελεί ισχυρό κίνητρο να συνεχίσουμε δυναμικά, συμβάλλοντας περαιτέρω στην ανάπτυξη του τόπου και της οινικής του ταυτότητας. Παρ' όλα αυτά, πρόκειται για μια δύσκολη εργασία, καθώς το σήμερα διαφέρει σημαντικά από το 1979, τόσο σε επίπεδο γνώσης όσο και σε επίπεδο αγοράς. Αναγνωρίζοντας την πορεία και το όραμα που έθεσε ο πατέρας μας, δεν είναι εύκολο να πούμε τι θα αλλάζαμε ριζικά. Αυτό που μπορού-



Δεύτερη γενιά στα Estates Costa Lazaridi, ο Γιώργος Λαζαρίδης μαζί με τον αδελφό του Γεράσιμο, έχουν ως στόχο να χτίσουν πάνω στο όραμα του πατέρα τους, διατηρώντας την έμφαση στην ποιότητα, αλλά ενσωματώνοντας πιο σύγχρονες πρακτικές και αντιλήψεις.

με να πούμε με σιγουριά, είναι πως δίνουμε έμφαση στις ελληνικές ποικιλίες. Σήμερα το τοπίο έχει αλλάξει, οι ελληνικές ποικιλίες βρίσκονται στο επίκεντρο του ενδιαφέροντος, τόσο στην Ελλάδα όσο και στο εξωτερικό. Έτσι, πειραματιζόμαστε αμπελουργικά και οινολογικά, ανακαλύπτοντας τη δυναμικότητά τους. Αυτό έχει ως αποτέλεσμα όλα μας σχεδόν τα κρασιά να βασίζονται στις ελληνικές ποικιλίες είτε είναι χαρμάνια αυτών είτε μονοποικιλιακά, ακολουθώντας την τάση των καταναλωτών, ανταποκρινόμενα στις σύγχρονες απαιτήσεις της αγοράς.

**Μιλάμε για μεγάλο Κτήμα και για μεγάλη παραγωγή κρασιού. Σε ποιο μοντέλο τοποθετείτε το οινοποιείο σας και τι είναι αυτό που σχεδιάζετε για τα επόμενα χρόνια;**

Δεν είναι κάτι που μας εκφράζει ιδιαίτερα η έννοια του «μεγάλου» με όρους όγκου ή αριθμών. Για εμάς, το ζητούμενο δεν είναι η ποσότητα, αλλά η συνέπεια στην ποιότητα και η σαφής ταυτότητα των κρασιών μας. Το μοντέλο που ακολουθούμε είναι αυτό ενός σύγχρονου, καθιερωμένου οινοποιείου με ισχυρή βάση στον αμπελώνα, όπου η καλλιέργεια αποτελεί τον πυρήνα της ποιότητας. Εστιάζουμε στον έλεγχο της πρώτης ύλης, στη βιώσιμη διαχείριση και στη δημιουργία κρασιών που εκφράζουν το terroir της περιοχής. Για τα επόμενα χρόνια, η στρατηγική μας επικεντρώνεται στην περαιτέρω επένδυση στους αμπελώνες, με ιδιαίτερη έμφαση στην προσαρμογή των προκλήσεων της κλιματικής αλλαγής.

**Πώς μοιράζετε τον επαγγελματικό σας χρόνο και τι είναι αυτό που εσείς κυρίως κάνετε στα Estates Costa Lazaridi;**

Ο επαγγελματικός μου χρόνος μοιράζεται κυρίως μεταξύ της παραγωγής στο οινοποιείο / αποσταγματοποιείο αλλά και στον αμπελώνα. Ως οινολόγος, συμμετέχω ενεργά στην ομάδα παραγωγής, συμβάλλοντας σε όλα τα στάδια της οινοποίησης. Παράλληλα, στον αμπελώνα, συνεργάζομαι στενά με την ομάδα των γεωπόνων μας, παρακολουθώντας συστηματικά την υγεία των εδαφών και την κατάσταση των αμπελώνων. Στην πράξη, αυτό σημαίνει συνεχή παρουσία στο πεδίο, λήψη αποφάσεων σε πραγματικό χρόνο και στενό συντονισμό μεταξύ αμπελώνα και οινοποιείου, ώστε να διασφαλίζεται η ποιότητα από το αμπέλι μέχρι το τελικό προϊόν.

**Ποιο κομμάτι δουλειάς σε μια τέτοια προσπάθεια είναι το πιο δύσκολο, ο αμπελώνας, το οινοποιείο, το marketing;**

Όλα τα κομμάτια της δουλειάς έχουν τις δικές τους δυσκολίες και προκλήσεις. Προσωπικά, ασχολούμαι κυρίως με την παραγωγή και τους αμπελώνες, όπου η καθημερινότητα περιλαμβάνει διαρκή παρακολούθηση και λήψη αποφάσεων, συχνά υπό την επίδραση αστάθμητων παραγόντων όπως οι καιρικές συνθήκες. Ταυτόχρονα, τα θέματα πωλήσεων και marketing τα διαχειρίζεται ο αδερφός μου, Γεράσιμος. Ωστόσο, υπάρχει στενή συνεργασία μεταξύ μας και αφιερώνουμε χρόνο στον κοινό σχεδιασμό, ώστε να διαμορφώνουμε τη στρατηγική των Estates Costa Lazaridi με βάση τόσο τις ανάγκες της αγοράς όσο και τις συνθήκες που διαμορφώνονται στους αμπελώνες και την παραγωγή.



## ΜΕ ΑΣΥΡΤΙΚΟ ΣΤΗΝ ΠΑΡΟ, ΕΝΩ ΕΡΧΟΝΤΑΙ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΚΑΙ ΟΙΝΟΤΟΥΡΙΣΜΟΣ

Στο νησί της Πάρου, όπου ήδη έγιναν οι πρώτες φυτεύσεις με Ασύρτικο σε έκταση 40 στρεμμάτων και θα ακολουθήσουν κυκλαδίτικες ποικιλίες, επεκτείνονται τα Estates Costa Lazaridi. Σύμφωνα με τον Γιώργο Λαζαρίδη στα άμεσα μελλοντικά σχέδια του Κτήματος είναι η δημιουργία ενός οινοποιείου στο νησί της Πάρου, το οποίο θα φέρει τους ανθρώπους των Estates Costa Lazaridi ακόμα πιο κοντά στο όραμά τους, για περαιτέρω ανάπτυξη στον οινοτουρισμό.

## **Πώς φθάνει το δικό σας κρασί στον τελικό καταναλωτή; Ποια κανάλια ακολουθεί;**

Τα κρασιά μας φτάνουν στον τελικό καταναλωτή μέσα από ένα ευρύ δίκτυο συνεργατών, τόσο στην Ελλάδα όσο και στο εξωτερικό. Διατηρούμε σταθερές συνεργασίες με πελάτες σε όλη την ελληνική αγορά, ενώ παράλληλα εξάγουμε σε περισσότερες από 27 χώρες παγκοσμίως. Τα κανάλια διανομής περιλαμβάνουν την οργανωμένη εστίαση (on-trade), το λιανεμπόριο (off-trade), καθώς και επιλεγμένες τοποθετήσεις σε αλυσίδες σούπερ μάρκετ στην Ελλάδα και σε αντίστοιχα σημεία πώλησης στο εξωτερικό.

## **Πόσο σας βοηθάει στις ξένες αγορές ότι είσαστε ένα οινοποιείο από την Ελλάδα;**

Το ελληνικό κρασί τα τελευταία χρόνια κερδίζει ολοένα και μεγαλύτερη αναγνώριση διεθνώς, μέσα από συντονισμένες προσπάθειες και συνεχή παρουσία στις αγορές του εξωτερικού. Αυτό λειτουργεί υποστηρικτικά και για εμάς. Τα Estates Costa Lazaridi δραστηριοποιούνται στις εξαγωγές ήδη από το 1992 και έχουμε δει στην πράξη τη σημαντική πρόοδο που έχει γίνει στην εικόνα του ελληνικού κρασιού και ιδιαίτερα των ελληνικών ποικιλιών. Σήμερα, αυτή η θετική δυναμική μας δίνει ένα ισχυρό υπόβαθρο, πάνω στο οποίο συνεχίζουμε να χτίζουμε, με στόχο να προσεγγίσουμε περισσότερους καταναλωτές και να ενισχύσουμε την παρουσία μας σε όσο το δυνατόν περισσότερες αγορές του εξωτερικού.

## **Τι είναι αυτό που λείπει από το ελληνικό κρασί και πού μπορεί να βασίζεται;**

Το ελληνικό κρασί έχει κάνει σημαντικά βήματα προόδου τα τελευ-

ταία χρόνια, ωστόσο εξακολουθούν να υπάρχουν περιθώρια βελτίωσης. Ένα βασικό στοιχείο που λείπει είναι η ακόμη πιο ισχυρή και συνεκτική διεθνής ταυτότητα, καθώς και η μεγαλύτερη αναγνωρισιμότητα συγκεκριμένων ποικιλιών και περιοχών στο ευρύ κοινό. Αυτό μπορεί να βασιστεί σε πιο συντονισμένες δράσεις προβολής, στη σταθερή ποιότητα και συνέπεια των προϊόντων, αλλά και στη μακροχρόνια στρατηγική τοποθέτηση του ελληνικού κρασιού στις αγορές-στόχους. Παράλληλα, η επένδυση στην εκπαίδευση των καταναλωτών και των επαγγελματιών του κλάδου διεθνώς μπορεί να ενισχύσει περαιτέρω την κατανόηση και την αξία του.

## **Τι καινούργιο φέρνει η ενασχόληση του Γιώργου Λαζαρίδη με τα Estates Costa Lazaridi και πού βλέπετε ότι μπορεί να φθάσει αυτή η προσπάθεια;**

Η ενασχόληση της δεύτερης γενιάς, μαζί με τον αδερφό μου Γεράσιμο, φέρνει μια φυσική συνέχεια αλλά και μια εξελικτική προσέγγιση στα Estates Costa Lazaridi. Ως δεύτερη γενιά, στόχος μας είναι να χτίσουμε πάνω στο όραμα του πατέρα μας, διατηρώντας την έμφαση στην ποιότητα, αλλά ενσωματώνοντας πιο σύγχρονες πρακτικές και αντιλήψεις. Δίνουμε ιδιαίτερη βαρύτητα στη βιωσιμότητα και στη λειτουργία σε αρμονία με το περιβάλλον, σε όλα τα επίπεδα της παραγωγής. Παράλληλα, εργαζόμαστε συστηματικά για τη διεύρυνση της παρουσίας μας στο εξωτερικό, με στόχο να φτάσουν τα κρασιά μας σε περισσότερες χώρες και καταναλωτές. Έχουμε ήδη θέσει τις βάσεις για αυτή την ανάπτυξη και φιλοδοξούμε να την προχωρήσουμε ακόμη πιο δυναμικά τα επόμενα χρόνια, ενισχύοντας τόσο την ποιότητα όσο και τη διεθνή αναγνώριση του Κτήματος.





*Ολοκληρωμένες λύσεις για την αμπελοκοπή*



# SANIDAS

SANIDAS AGRO I.K.E. - ΓΟΥΜΕΝΙΣΣΑ

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



## Στη δίνη της σύγκρουσης στον Κόλπο τα logistics του οίνου σε όλο τον κόσμο

ΚΕΙΜΕΝΟ **Ζήσης Πανάγος**

**Α**ναταράξεις σε πολλά επίπεδα στην αγορά οίνου φέρνουν οι πολεμικές συγκρούσεις στη Μέση Ανατολή. Ήδη το κόστος των θαλάσσιων ναύλων έχει αυξηθεί κατά εκατοντάδες ευρώ ανά εμπορευματοκιβώτιο και τις τιμές των οδικών μεταφορών σημειώνουν άνοδο έως και 10%, αυξήσεις που ενδέχεται να διαρκέσουν και να ενταθούν περαιτέρω.

### **Το φαινόμενο της «πεταλούδας»**

«Είναι η συνέπεια της παγκοσμιοποιημένης οικονομίας μας: Οποιοδήποτε γεγονός στον κόσμο μπορεί να έχει αλυσιδωτές επιπτώσεις στις ροές της εφοδιαστικής αλυσίδας και να δημιουργήσει πρόσθετες επιβαρύνσεις», εξηγεί η Marion Boudard, εμπορική διευθύντρια της Hillebrand Gori France (όμιλος DHL), εταιρείας logistics που εξειδικεύεται στη μεταφορά ποτών. Από την έναρξη της σύγκρουσης στο Ιράν στα τέλη Φεβρουαρίου, οι ανακοινώσεις των μεταφορέων για πρόσθετες επιβαρύνσεις (surcharges) διαδέχονται η μία την άλλη. Αρχικά στις θαλάσσιες μεταφορές, λόγω της κατάστασης στα Στενά του Ορμούζ, η οποία επηρεάζει την παγκόσμια αγορά υδρογονανθράκων και προκαλεί άνοδο των τιμών σε

όλες τις εμπορικές διαδρομές: «Καθώς η κατάσταση εξελίσσεται καθημερινά, αυτά τα ποσά υπόκεινται σε αυξομειώσεις χωρίς προειδοποίηση, όπως συμβαίνει πάντα σε εξαιρετικές περιόδους», σημειώνει η κυρία Boudard. Παράλληλα, οι επιβαρύνσεις μετακυλίνονται και στις οδικές μεταφορές, με αυξήσεις της τάξεως του 6% έως 10%, ανάλογα με τον μεταφορέα, αμέσως μόλις αυξηθεί η τιμή των καυσίμων στην αντλία. «Επιδιώκουμε πάντα να διαπραγματευόμαστε τις επιβαρύνσεις με τον καλύτερο δυνατό τρόπο, στο πλαίσιο ισχυρών συνεργασιών». Ωστόσο αποδεχόμενοι μια αύξηση της αγοράς, «κατά κάποιο τρόπο διασφαλίζουμε τις κρατήσεις μας σε ένα πιεσμένο περιβάλλον και εγγυόμαστε την επιβίωση των εμπορευμάτων».

### **Εμφανείς οι επιπτώσεις στην αγορά της Κύπρου**

Παράλληλα σημαντικές είναι και οι επιπτώσεις στην κατανάλωση κρασιού, με τις πρώτες αρνητικές καταγραφές να έρχονται από την κάθετη πτώση των παραγγελιών για τις χώρες της Αραβικής Χερσονήσου, το «πάγωμα» της αγοράς στην Κύπρο και την αναστολή των παραγγελιών για την καλοκαιρινή περίοδο, δημιουργώντας πίεση στα οινοποιεία, όπως ανέφερε χαρακτηριστικά στο Wine Trails ο οινοποιός Γιάννης Τσέλεπος, αλλά και το «μούδιασμα» της τουριστικής κίνησης στην Αθήνα με ό,τι αυτό συνεπάγεται για την κατανάλωση οίνου.



**Marion Boudard,**  
εμπορική  
διευθύντρια  
ομίλου DHL

## ΕΝΑ ΠΟΤΗΡΙ ΧΡΟΝΟΣ

Κάνε τη σωστή επιλογή. Διάλεξε το μονοπάτι που λίγοι θα ακολουθούσαν, όπου ο χρόνος απολαμβάνεται και δεν ξοδεύεται. Χρησιμοποίησέ τον σωστά, γιατί κυλάει αρκετά γρήγορα. Αποτόπωσε όλα όσα έχει να δώσει. Ακριβώς όπως δεν τον σπαταλάμε εμείς, που γνωρίζουμε την τέχνη της οινοποίησης. Γιατί ο χρόνος φέρνει στο φως τα καλύτερα, από τον ιδιόκτητό μας αμπελώνα, μέχρι τα υπόγεια κελάρια του οινοποιείου μας, όπου ωριμάζουν τα κρασιά του κτήματος. Η τόχη, παράμετρος αστάθμητη. Ο μόχθος, παράγοντας βασικός. Η στιγμή, πάντα καιρία. Κι εμείς εδώ, στο Κτήμα Βιβλία Χώρα, συνεχιστές μιας αρχαίας αμπελουργικής παράδοσης, δημιουργούμε κρασιά που εκφράζουν τη γη μας, όπως και εμάς τους ίδιους.

Τα κρασιά μας προορισμένα να τ' απολαύσεις, όχι με κριτήριο τον χρόνο, αλλά τη μοναδική ποιότητα που προσφέρουν. Ξανά και Ξανά.

ΚΤΗΜΑ



BIBLIA ΧΩΡΑ

ΩΡΑ

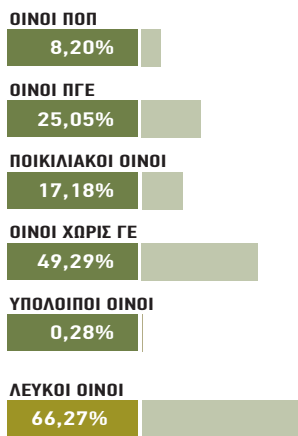
BIB

**ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΟΙΝΟΠΑΡΑΓΩΓΗ  
2025-2026**



2026 **15%**  
1.645.266 hl ΑΥΞΗΣΗ

σε σχέση με 2024-2025 1.430.600 hl  
(ο τρίτος χαμηλότερος όγκος όλων των εποχών)



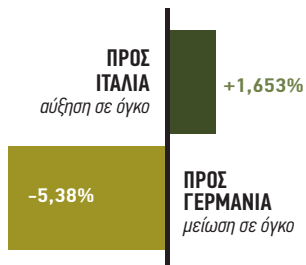
**ΕΙΣΑΓΩΓΕΣ (ΑΥΞΗΣΗ)**



2024 | 39,95%  
2025 | 18,73%

**ΕΞΑΓΩΓΕΣ (ΑΥΞΗΣΗ)**

2025 | 19,71%



# Επετειακή εκδήλωση για τα 75 χρόνια της ΚΕΟΣΣΟΕ

Τη διοργάνωση μιας επετειακής εκδήλωσης για τα 75 χρόνια από την ίδρυσή της έχει ανακοινώσει η ΚΕΟΣΣΟΕ. Η εκδήλωση θα λάβει χώρα την Τετάρτη 6 Μαΐου 2026 και ώρα 7μ.μ. στο Μουσείο Οίνου στην Παλλήνη (Λεωφόρος Αγ. Δημητρίου, πλησίον εξόδου 16 της Αττικής Οδού). Εκεί θα παρευρεθούν εκπρόσωποι του πολιτικού και επιχειρηματικού κόσμου, ώστε να παρουσιαστούν διαχρονικά τα αποτελέσματα του έργου που διαμόρφωσε τη σημερινή εικόνα του ελληνικού αμπελοοινικού κλάδου, αλλά και προκειμένου να παρουσιαστεί το σχέδιο προγραμματισμού και δράσης της ΚΕΟΣΣΟΕ, με μεσοπρόθεσμο ορίζοντα. Την εκδήλωση θα τιμήσει με την παρουσία του ο πρώην πρωθυπουργός της χώρας Κώστας Καραμανλής, ενώ θα τιμηθούν πρόσωπα και συλλογικότητες, που συνεργάστηκαν όλα αυτά τα χρόνια με την ΚΕΟΣΣΟΕ και στήριξαν τον αμπελοοινικό κόσμο της χώρας.



**Χρίστος Μάρκου,**  
πρόεδρος ΚΕΟΣΣΟΕ



## Το τιμόνι της ΕΔΟΑΟ στον Γιάννη Σκούτα

Την αλλαγή της προεδρίας της Διεπαγγελματικής Οργάνωσης στις 27 Μαρτίου 2026 σηματοδοτεί η ανάληψη των καθηκόντων του νέου Προέδρου, Γιάννη Σκούτα, Προέδρου του ΕΟΣ Σάμου. Ο κ. Σκούτας διαδέχεται την Κωνσταντίνα Σπυροπούλου, η οποία ολοκλήρωσε τη θητεία της ως πρόεδρος, συμβάλλοντας ουσιαστικά στην ενίσχυση του ρόλου της Διεπαγγελματικής Οργάνωσης και στην προώθηση του ελληνικού κρασιού.



**Ο Γιάννης Σκούτας** διαδέχεται την Κων/να Σπυροπούλου στην ΕΔΟΑΟ.



- 1 ΑΝΑΤΟΛΙΚΗ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑ-ΘΡΑΚΗ
- 2 ΚΕΝΤΡΙΚΗ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑ
- 3 ΔΥΤΙΚΗ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑ
- 4 ΘΕΣΣΑΛΙΑ
- 5 ΣΤΕΡΕΑ ΕΛΛΑΔΑ
- 6 ΑΤΤΙΚΗ
- 7 ΔΥΤΙΚΗ ΕΛΛΑΔΑ
- 8 ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΣ
- 9 ΚΡΗΤΗ-ΝΟΤΙΟ ΑΙΓΑΙΟ-ΒΟΡΕΙΟ ΑΙΓΑΙΟ-ΙΟΝΙΑ ΝΗΣΙΑ-ΗΠΕΙΡΟΣ

## Σε 9 ζώνες 6.492,7 στρμ. νέων αδειών

**Ο**λοκληρώθηκε η διαδικασία χορήγησης αδειών νέας φύτευσης αμπελώνων με οινοποιήσιμες ποικιλίες για το 2026, με το υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης να διαθέτει συνολικά 6.492,7 στρέμματα, έκταση που αντιστοιχεί στο 1% του συνόλου των αμπελουργικών εκτάσεων της χώρας. Η χορήγηση των νέων αδειών φύτευσης έγινε σε επίπεδο εννέα περιφερειών/ομάδων περιφερειών, βάσει της σχετικής υπουργικής απόφασης (αρ.916/102034/8-4-2024), ενώ καθοριστικό ρόλο έπαιξε η στάθμιση των αναγκών κάθε περιφέρειας: πρακτικά, η αναλογία των επιλέξιμων εκτάσεων των αιτήσεων που υποβλήθηκαν στην κάθε περιοχή προς το σύνολο των επιλέξιμων εκτάσεων των αιτήσεων της χώρας.



### Μ. ΤΡΙΑΝΤΑΦΥΛΛΟΠΟΥΛΟΥ Πρόεδρος Συμβουλίου Οινοτουρισμού

Στην τροποποίηση της σύνθεσης του Συμβουλίου Οινοτουρισμού προχώρησε το Υπουργείο Τουρισμού, με νέα απόφαση της υπουργού Όλγας Κεφαλογιάννη. Στη θέση της προέδρου ορίστηκε η Μαίρη Τριανταφυλλοπούλου, πρόεδρος της Εθνικής Επιτροπής Οινοτουρισμού της ΕΔΟΑΟ.

Το Ξινόμαυρο στα χέρια της 2ης γενιάς!

# ARGATIA

WINERY

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

# Οιδική φιλοξενία στη γη του ήλιου

Έτοιμο να υποδεχθεί και επισκέπτες αναμένεται να είναι από τα μέσα του προσεχούς φθινοπώρου το Οινοποιείο Γκιρλέμη, στο Πολυδένδρι Δομοκού, στη θέση Προσήλια, ευελπιστώντας να καθιερώσει την ευρύτερη περιοχή ως ένα ευδιάκριτο σημείο στο χάρτη με τους οινικούς προορισμούς της χώρας.

Κείμενο: **Λεωνίδας Λιάμης**





**Το νέο, ενιαίο, κτήριο που θα προκύψει θα έχει συνολική στεγασμένη επιφάνεια 120 τ.μ. και στόχος είναι, εφόσον όλα κυλήσουν ομαλά, να έχει ολοκληρωθεί και να είναι λειτουργικό έως τα τέλη του Οκτωβρίου.**

«**Π**έρα από το ό,τι πιστεύουμε πολύ στην ιδέα του οινοτουρισμού, είναι που δεχόμαστε και πάρα πολλά e-mails, στα οποία οι φίλοι μας ρωτάνε αν μπορούν να έρθουν στο οίνοποιείο» θα σημειώσει στο Wine Trails ο Δημήτρης Γκιρλέμης, για να εξηγήσει τους λόγους για τους οποίους το οικογενειακό οίνοποιείο από το λεκανοπέδιο του Δομοκού, αποφάσισε να επενδύσει σε υποδομές που θα το καταστήσουν επισκέψιμο.

**Προς την κατεύθυνση αυτή ήδη ξεκίνησαν κάποια έργα διαμόρφωσης του οδικού δικτύου που καταλήγει στο οίνοποιείο, ενώ έχουν βγει και οι απαραίτητες οικοδομικές άδειες, για την κτιριακή υποδομή.**

«Μόλις οι καιρικές συνθήκες το επιτρέψουν, θα αρχίσουν εργασίες για την επέκταση, κατά άλλα 50 τ.μ., ενός υφιστάμενου κτηρίου 70 τ.μ., που λειτουργεί σήμερα συμπληρωματικά στο χώρο του οίνοποιείου και θα προχωρήσει, ταυτόχρονα και η διαμόρφωση του περιβάλλοντος χώρου ώστε να είναι επισκέψιμος» τονίζει ο Δημήτρης Γκιρλέμης. Το νέο, ενιαίο, κτήριο που θα προκύψει θα έχει συνολική στεγασμένη επιφάνεια 120 τ.μ. και στόχος είναι, εφόσον όλα κυλήσουν ομαλά, να έχει ολοκληρωθεί και να είναι λειτουργικό έως τα τέλη του προσεχούς Οκτωβρίου.

**«Στο χώρο αυτό σχεδιάζουμε να γίνονται γευσιγνωσίες των κρασιών μας τόσο της εκάστοτε τρέχουσας σοδειάς, όσο και παλαιότερων οίνων, που δεν θα υπάρχουν στο εμπόριο, θα γίνονται tour μέσα στο οίνοποιείο για να βλέπουν οι επισκέπτες μας τα στάδια παραγωγής του κρασιού, ενώ θα λειτουργήσει και πρατήριο, ώστε όσοι ενδιαφέρονται να μπορούν να προμηθευτούν κρασιά της αρεσκείας τους από το οίνοποιείο μας»,** είπε ο συνομιλητής μας.

Όσον αφορά σε άλλες πιθανές εμπειρίες που θα μπορεί να βιώσει ο επισκέπτης, ο κ. Γκιρλέμης ανέφερε πως στον εξωτερικά διαμορφωμένο χώρο, όποιος επιθυμεί θα μπορεί να παίρνει το ποδήλατό του και να κάνει βόλτα μέσα στον ενιαίο ιδιόκτητο αμπελώνα της οικογένειας, που εκτείνεται σε 420 στρέμματα, ακριβώς πάνω από το οίνο-

ποιείο, ώστε η παρουσία του και η εμπειρία του στο χώρο να είναι πιο διαδραστική.

**Η επένδυση για το κτιριακό μέρος του project υπολογίζεται πως θα ξεπεράσει τις 300.000 ευρώ,** ενώ θα πρέπει να συνυπολογιστούν και τα έξοδα που θα γίνουν για τον εξοπλισμό και ό,τι άλλο χρειαστεί να μπει στο νέο κτήριο, ενώ χρηματοδοτικά θα καλυφθεί από ίδια κεφάλαια. «Καθιστώντας το οίνοποιείο μας επισκέψιμο σίγουρα θα τονωθεί η φήμη και το prestige του κι ελπίζουμε ότι θα είναι και νέα πηγή εσόδων, αλλά αυτό θα φανεί στη συνέχεια», σημειώνει ο κ. Γκιρλέμης.

**Ο ίδιος δεν αποκλείει το εγχείρημα να εμπλουτιστεί και με άλλες ιδέες,** όπως το να γίνει κάποια συνεργασία για ένα premium βαλσαμικό ή να αξιοποιηθούν άλλα παραπροϊόντα του σταφυλιού, αλλά όπως σπεύδει να υπογραμμίσει «είναι νωρίς ακόμη να ειπωθεί σιδήποτε με 100% βεβαιότητα. Το μόνο σίγουρο είναι ότι θα πατήσουμε στο κρασί και από εκεί και πέρα θα μας δείξει το δρόμο και ο κόσμος».





ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΗ ΕΡΕΥΝΑ

## Γενετική συνέχεια 600 ετών διατηρεί το Pinot Noir στον γαλλικό αμπελώνα

**Ν**έα επιστημονική μελέτη επαναφέρει στο προσκήνιο το βαθύ ιστορικό αποτύπωμα της αμπελοργιάς στη Γαλλία, αποκαλύπτοντας ότι η καλλιέργεια στη νότια χώρα χρονολογείται τουλάχιστον από το 650 π.Χ. Η έρευνα, που δημοσιεύτηκε στο Nature Communications, βασίστηκε στην ανάλυση DNA από 49 αρχαιολογικά κουκούτσια σταφυλιού τα οποία βρέθηκαν στη σημερινή Γαλλία και καλύπτουν μια τεράστια χρονική περίοδο, από την Εποχή του Χαλκού έως και τον Μεσαίωνα. Ανάμεσα στα υπόλοιπα εξίσου εντυπωσιακά συμπεράσματα και σε ό,τι αφορά το Pinot Noir, οι ερευνητές εκτιμούν ότι η μορφή που γνωρίζουμε σήμερα υπήρχε ήδη από τον 15ο αιώνα, κάτι που σημαίνει ότι η ποικιλία έχει διατηρήσει τη γενετική της ταυτότητα για περίπου έξι αιώνες. Βεβαίως, η γενετική ταύτιση ενός αρχαίου κουκουτσιαού με μια σύγχρονη ποικιλία δεν σημαίνει ότι το κρασί εκείνης της εποχής ήταν ίδιο με το σημερινό. Ωστόσο, το γεγονός ότι ένας τόσο σημαντικός γενετικός πυρήνας επιβίωσε για τόσο μεγάλο διάστημα αποτελεί από μόνο του ένα εύρημα μεγάλης σημασίας.



ΝΕΑ ΔΙΜΕΡΗΣ ΣΥΜΦΩΝΙΑ

## Μεταβατική περίοδος 10 ετών για άρση χρήσης Prosecco από την Αυστραλία



Η Ursula von der Leyen κατά την υπογραφή της συμφωνίας.

**Σ**ε μια εκσυγχρονισμένη διμερή συμφωνία για τους οίνους συμφώνησαν στις 24 Μαρτίου ΕΕ και Αυστραλία, η οποία, μεταξύ άλλων, μεταβατική περίοδο 10 ετών για άρση της χρήσης ΓΕ «Prosecco» από τους Αυστραλούς οινοποιούς. Παράλληλα προσφέρεται προστασία για όλες τις γεωγραφικές ενδείξεις οίνου της ΕΕ (που αντιπροσωπεύουν πάνω από 1.600 ονομασίες), συμπεριλαμβανομένης της προσθήκης περισσότερων από 50 νέων ΓΕ οίνου από 12 διαφορετικά κράτη μέλη ενώ

απλουστεύεται ο μηχανισμός για την αναγνώριση των οινολογικών πρακτικών που συμμορφώνονται με τον Διεθνή Οργανισμό Αμπέλου και Οίνου.



ΣΕ ΕΠΑΓΡΥΠΝΗΣΗ ΜΕΧΡΙ ΜΕΣΑ ΜΑΙΟΥ

## ΜΙΑ ΕΞΑΝΤΛΗΤΙΚΗ ΜΑΧΗ ΑΝΤΟΧΗΣ Ο ΠΑΓΕΤΟΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΟΥΣ ΤΟΥ CHABLIS

**Ε**ντονη είναι η ανησυχία στην περιοχή του Chablis που πέρασε στα τέλη Μαρτίου μια νύχτα παγετού, με τους αμπελουργούς να ενεργοποιούν κάθε διαθέσιμο μέσο προστασίας, όπως κεριά παγετού, λέβητες pellet, ψεκαστήρες νερού και ανεμογεννήτριες. Όπως εξηγεί ο τοπικός παραγωγός Jean-Paul Duruy στο Vinetur, τα προληπτικά μέτρα έχουν αποδώσει στις εκτάσεις όπου έχουν εγκατασταθεί. Αυτό, ωστόσο, δεν σημαίνει ότι ο κίνδυνος έχει περάσει. Στους αμπελώνες χωρίς προστασία, οι ζημιές θεωρούνται αναπόφευκτες. Αξίζει να σημειωθεί ότι η προστασία από τον παγετό παραμένει εξαιρετικά δαπανηρή, καθώς, ενδεικτικά, κάθε κεριά παγετού κοστίζει 10 ευρώ προ φόρων και απαιτούνται περισσότερα από 400 ανά εκτάριο για έξι έως οκτώ ώρες. Πέρα από το κόστος, η μέθοδος αυτή συνοδεύεται και από περιβαλλοντικό αποτύπωμα. Βέβαια μετά το ισχυρό πλήγμα παγετού του 2021, όταν αρκετά κτήματα έχασαν έως και τη μισή παραγωγή τους αρχές Απριλίου, πολλοί αμπελουργοί αναγκάστηκαν να επενδύσουν. Παράλληλα, όπως παρατηρεί ο Jean-Paul Duruy, εκεί όπου παλαιότερα τα μπουκιά εμφανίζονταν τον Μάιο, πλέον η ανάπτυξη ξεκινά νωρίτερα, εξαπλώνοντας των υψηλότερων θερμοκρασιών τον Φεβρουάριο και τον Μάρτιο. Οπότε εκτίθενται για μεγαλύτερο διάστημα στους ανοιξιόπικους παγετούς.

ΣΤΑ 812.500 ΔΟΛΛΑΡΙΑ

## Την υψηλότερη τιμή σε δημοπρασία οίνου πέτυχε ένα Romanée-Conti 1945

**Ε**να μπουκάλι Domaine de la Romanée-Conti 1945 επιβεβαίωσε ότι κάποια κρασιά έχουν περάσει οριστικά στη σφαίρα του μύθου. Σε δημοπρασία που διοργάνωσε στη Νέα Υόρκη ο οίκος Acker, στο πλαίσιο της La Paulée, η ιστορική φιάλη πουλήθηκε έναντι 812.500 δολαρίων, σημειώνοντας την υψηλότερη τιμή που έχει καταβληθεί ποτέ για ένα μπουκάλι κρασί σε δημοπρασία. Η συγκεκριμένη χρονιά κατέχει ξεχωριστή θέση στην ιστορία του Κτήματος, καθώς το 1945 ήταν η τελευταία σοδειά πριν από την αναφύτευση των παλαιών αμπελιών του. Μάλιστα, το προηγούμενο ρεκόρ ανήκε σε φιάλη του ίδιου κρασιού, το 2018 για 558.000 δολάρια.



ΜΕ ΑΥΣΤΗΡΟ ΘΕΣΜΙΚΟ ΠΛΑΙΣΙΟ

## Αποαλκοόλωση οίνων και επίσημα στην Ιταλία

**Ε**να βήμα πριν επιτρέψει επίσημα την αποαλκοόλωση οίνων εντός της επικράτειάς της βρίσκεται η Ιταλία. Μέχρι σήμερα, πολλές ιταλικές επιχειρήσεις έστελναν τα κρασιά τους σε χώρες όπως η Γερμανία και το Βέλγιο για να ολοκληρωθεί εκεί η διαδικασία. Η στροφή αυτή έρχεται μετά από διάταγμα που εγκρίθηκε στα τέλη του 2025 και το οποίο ανατρέπει την προηγούμενη αυστηρή στάση της χώρας προβλέποντας όρους τόσο για μικρούς όσο και για μεγάλους παραγωγούς, ιδίως ως προς τη διαχείριση της αλκοόλης που αφαιρείται, ενώ η παραγωγή θα πρέπει να γίνεται υπό καθεστώς φορολογικής αποθήκης και με επικαιροποιημένη άδεια.





Στις **φιάλες** οίνου της πρωτοβουλίας με χρωματιστά **γράμματα** αναγράφεται η υπογραφή «Engagés», ενώ υπάρχουν επίσης το **λογότυπο** «Vignerons Engagés», το **σύνθημα** «μια δίκαιη τιμή για τη Γη και τους **Ανθρώπους**», το λογότυπο του οίνοποιείου και η γεωγραφική **ένδειξη** (ΠΟΠ ή ΠΓΕ). Στην οπίσθια ετικέτα αναδεικνύεται η βιωσιμότητα:

## ΔΙΚΑΙΗ ΤΙΜΗ ΓΙΑ ΒΙΩΣΙΜΗ ΕΡΓΑΣΙΑ ΣΕ ΑΜΠΕΛΙ ΚΑΙ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ

Κίνηση Γάλλων οίνοποιών η πρωτοβουλία «Vignerons Engagés» που παρουσιάστηκε στην έκθεση Wine Paris

**Ν**α παροτρύνουν -μέσω της ετικέτας του κρασιού- τον καταναλωτή να πληρώσει λίγο παραπάνω, ώστε να ανταμειφθεί σωστά και να είναι βιώσιμη η εργασία που γίνεται στο αμπέλι και στο οίνοποιείο είναι η λύση που προτείνει μια κοινότητα 70 γαλλικών οίνοποιείων (το 80% των οποίων είναι συνεταιρισμοί), πιστοποιημένων με το πρότυπο ISO 26000 για την Εταιρική Κοινωνική Ευθύνη (ΕΚΕ). «Αντί να σχολιάζουμε την κρίση, περνάμε στη δράση» θα πουν οι άνθρωποι της πρωτοβουλίας, η οποία έρχεται ως αποτέλεσμα της κατακόρυφης πτώσης των τιμών πώλησης των φιαλών οίνου, η οποία φαίνεται να είναι πλήρως αποσυνδεδεμένη από το κόστος παραγωγής που εκτοξεύεται. Χωρίς να φτάνει στο σημείο να προσδιορίζει το ακριβές ποσό που επιστρέφεται σε κάθε παραγωγό ανά φιάλη, η πρωτοβου-

λία «Vignerons Engagés» (Δεσμευμένοι Οίνοποιοί) ευαισθητοποιεί τον καταναλωτή για το αποτέλεσμα της επιλογής του στη βιώσιμη χρηματοδότηση ενός κλάδου ριζωμένου στις τοπικές κοινωνίες. Η σειρά κρασιών «Engagés», που λανσαρίστηκε επίσημα στις 9 Φεβρουαρίου κατά τη διάρκεια της έκθεσης Wine Paris, παρουσιάζεται ως ένα «σημείο αναφοράς για τη δίκαιη τιμή προς τη Γη και τους Ανθρώπους». Όπως αναφέρεται, «οι δεσμεύσεις ΕΚΕ δεν είναι δωρεάν: Απαιτούν επενδύσεις, τις οποίες η τιμή φιάλης πρέπει να μπορεί να σπηρίξει μακροπρόθεσμα». Να σημειωθεί ότι η φιάλη των οίνων που εντάσσονται στην πρωτοβουλία είναι τυποποιημένη, αλλά προσαρμόζεται για κάθε μέλος ως προς το χρώμα και το λογότυπο στην ετικέτα, καθώς και ως προς τη δέσμευση και το μήνυμα στην οπίσθια ετικέτα.



ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΑΠΟ ΤΟΝ ΜΑΡΤΙΟ

## Ψηφιακή εκπαίδευση από τη Rioja Wine Academy

**Τ**ην έναρξη ενός νέου ιστολογίου ανακοίνωσε η Rioja Wine Academy, το οποίο έρχεται να προστεθεί στις ήδη υπάρχουσες εκπαιδευτικές δράσεις της και να λειτουργήσει ως ένα ανοικτό σημείο αναφοράς για τους χιλιάδες χρήστες της πλατφόρμας της. Η νέα αυτή πρωτοβουλία απευθύνεται σε ένα κοινό που πλέον ξεπερνά τους 40.000 σπουδαστές.

MICHEL ROLLAND 1947-2026

## Τόσ διεθνής, όσο και ριζωμένος στο Μπορντό

**Ε**φυγε από τη ζωή στις 20 Μαρτίου στο Μπορντό ο Michel Rolland, σηματοδοτώντας το τέλος ενός καθοριστικού κεφαλαίου στη σύγχρονη ιστορία του κρασιού. Γεννημένος το 1947, ο Rolland υπήρξε μία από τις πιο επιδραστικές -και ταυτόχρονα αμφιλεγόμενες- προσωπικότητες στη διαμόρφωση του σύγχρονου οινικού στυλ σε παγκόσμιο επίπεδο. Ο ίδιος είχε συνεργαστεί και με αρκετά ελληνικά οίνοποιεία.



Αν και **παγκόσμιος** σύμβουλος οινολόγος ο Michel **Rolland** δεν εγκατέλειψε ποτέ τον ρόλο του **οίνοποιού** στο Μπορντό.



**ZOINOS**

zites winery est. 1974

Οίνος ερυθρός  
ξηρός παλαιωμένος  
ΠΓΕ Ιωάννινα  
Βλάχικο 100%

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

ΒΛΑΧΙΚΟ  
2020  
ΟΙΝΟΣ ΕΡΥΘΡΟΣ  
ΞΗΡΟΣ ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ  
ΠΓΕ ΙΩΑΝΝΙΝΑ  
100% ΒΛΑΧΙΚΟ





## AGLIANICO

# Βαθιά συνδεδεμένο με τον ελληνικό κόσμο

Η ποικιλία Aglianico συγκαταλέγεται σήμερα στις ιστορικά σημαντικότερες ερυθρές ποικιλίες, καθώς είναι βαθιά συνδεδεμένη με τον ελληνικό κόσμο. Πολλοί μελετητές υποστηρίζουν ότι η καταγωγή της εντοπίζεται στη Νότια Ιταλία, και συγκεκριμένα στη Σικελία, κατά την περίοδο της Μεγάλης Ελλάδας (Magna Grecia), όταν Έλληνες άποικοι από την Στερεά Ελλάδα εγκαταστάθηκαν στην περιοχή. Εκεί η ποικιλία προσαρμόστηκε ιδανικά στο τοπικό περιβάλλον και εξελίχθηκε μέσα στους αιώνες.

Το ίδιο το όνομά της προέρχεται από παραφθορά της λέξης «Ελληνικό» (Hellenico), γεγονός που ενισχύει την άποψη της ελληνικής της προέλευσης. Με την πάροδο του χρόνου, η ονομασία μετασχηματίστηκε σε Aglianico, διατηρώντας ωστόσο την ιστορική της ρίζα. Στην Ιταλία, η ποικιλία καθιερώθηκε ως μία από τις πιο κορυφαίες, δίνοντας κρασιά με έντονη δομή, υψηλή οξύτητα και εξαιρετική δυνατότητα παλαίωσης.

Ο επαναπατρισμός της στην Κεντρική Ελλάδα αποτελεί μια ιδιαίτερα συμβολική εξέλιξη, η οποία επιτεύχθηκε χάρη στο Κτήμα Χατζημιχάλη πριν από 35 έτη. Μέσα από συστηματική καλλιέργεια και οινοποίηση, το Κτήμα ανέδειξε τη δυνατότητα της ποικιλίας Aglianico να εκφράσει το ελληνικό terroir, δημιουργώντας μια ετικέτα που συνδυάζει την ιστορική ταυτότητα με τη σύγχρονη οινοποιία.

Το κρασί που παράγεται χαρακτηρίζεται από βαθύ χρώμα, συμπυκνωμένα αρώματα μαύρων φρούτων, μπαχαρικών και γήινων στοιχείων, ενώ η δομή του το καθιστά ιδανικό για παλαίωση. Η παρουσία του στην Ελλάδα δεν είναι μια ακόμη καλλιέργεια διεθνούς ποικιλίας, αλλά μια επιστροφή στις ρίζες.

Ως εκ τούτου, το Aglianico λειτουργεί ως «γέφυρα» ανάμεσα στο παρελθόν και το παρόν, αναδεικνύοντας τη διαχρονική σχέση της Στερεάς Ελλάδας με το αμπέλι και το κρασί, αλλά και τη δυναμική του σύγχρονου ελληνικού αμπελώνα.



# ΑΣΥΡΤΙΚΟ ΠΑΝΤΟΥ *managers* στο αμπέλι και ανοιχτές δεξαμενές, χρειάζεται η Ελλάδα

«Εγώ θα έκανα όλο το χάρτη της Ελλάδας με Ασύρτικο. Γιατί είναι μια καταπληκτική ποικιλία που δίνει καλά αποτελέσματα σε πολλές περιοχές. Συγχρόνως θέλουμε managers στο αμπέλι και να δούμε και άλλες σχολές, γιατί νομίζω ότι κυριάρχησε πολύ η μπορντολέζικη στην Ελλάδα, ιδιαίτερα στα ερυθρά. Εμείς, στη Βουργουνδία, με τις ανοιχτές δεξαμενές έχουμε άμεση επαφή με το σταφύλι. Ξέρουμε πού πάμε» θα πει ο διάσημος οινολόγος και σύμβουλος οينوποίησης Κυριάκος Κυνηγόπουλος, γνωστός και ως «Le Grec», δηλαδή «ο Έλληνας», στη διεθνή οινική σκηνή όπου δραστηριοποιείται με μεγάλη επιτυχία εδώ και 40 χρόνια.

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

**Ε**χοντας συνδέσει το όνομά του με την οινική αναγέννηση της Βουργουνδίας και πηχρές συνεργασίες σε πολλές χώρες, ο Κυριάκος Κυνηγόπουλος, ο οποίος παράλληλα είναι επικεφαλής των οινολογικών εργαστηρίων Burgundia Oenologie, τονίζει ότι το κρασί χρειάζεται μεγάλους ανθρώπους που θα μπουκ στον αμπελώνα και θα δώσουν λύσεις και κατεύθυνση ενώ παράλληλα κάθε terroir, κάθε αμπελοτόπι πρέπει να δουλεύεται με σκέψη, σοφία αλλά και την αυστηρή λεπτομέρεια, που καταξιώνει την υψηλή ραπτική. «Ενα παράπονο για την Ελλάδα είναι ότι κανείς δεν κάνει το επόμενο βήμα να καταλάβει τι είναι το terroir, τι είναι το έδαφος. Γι' αυτό πρέπει να γίνονται οινοποιήσεις σε κάθε αμπελοτόπι. Άλλωστε το terroir δεν είναι τίποτα άλλο από ένα κρασί που επαναλαμβάνεται από μόνο του από τη μια χρονιά στην άλλη...» σημειώνει ο ίδιος.

**Ένας άνθρωπος που έχει καταφέρει όσα λίγοι Έλληνες σε όλο τον κόσμο. Θα θέλαμε να μας πείτε πώς ξεκίνησε όλο αυτό το όνειρο, πώς ξεκίνησε η διαδρομή, πώς δημιουργήθηκε αυτός ο μύθος;**  
Θα ήθελα να σας ευχαριστήσω για την πρόσκληση και για την τιμή που μου κάνατε. Πάντα χαίρομαι να είμαι εδώ, στην Ελλάδα, στην πατρίδα μου, και να μιλάω για το κρασί. Η περιπέτεια άρχισε πολύ νωρίς. Αν και ο επαγγελματικός προσανατολισμός είναι κάτι πολύ δύσκολο για τους νέους, εγώ είχα μεγάλη τύχη. Είχα έναν παππού με αμπέλια, ο οποίος διάλεξε εμένα, ανάμεσα στα εγγόνια του, για να με παίρνει μαζί του. Εκείνη την εποχή τα αμπέλια ξε-





Όπου και να πάω στον κόσμο, είμαστε μια μεγάλη οικογένεια το κρασί. Και όλος ο κόσμος περιμένει από την Ελλάδα να προοδεύσει και να μπει στη λίστα με την Γαλλία, την Ιταλία, την Ισπανία

κινούσαν στο Ωραιόκαστρο της Θεσσαλονίκης και κατέβαιναν μέχρι τους Αμπελοκήπους. Έτσι λοιπόν πολύ μικρός γνώρισα το αμπέλι. Και το αγάπησα. Οπότε πολύ νωρίς η σκέψη ήταν να γίνω οινοποιός, οιнологός, κάποι που να έχει σχέση με το αμπέλι και το κρασί.

#### **Άρα ο πρώτος δάσκαλος για εσάς ήταν ο παππούς.**

Ο παππούς ο Χρήστος, ναι. Στη συνέχεια και παρά την επιθυμία του πατέρα μου να γίνει στρατιωτικός γιατρός, ο μόνος δρόμος που μου επέτρεπε να σπουδάσω τότε Οινολογία ήταν ως μάθημα με τον Βαγγέλη Σουφλερό στην Τεχνολογία Τροφίμων. Ο ίδιος μάλιστα μου ζήτησε να πάω στη Ραψάνη το 1981, να μελετήσω αυτή την οινική περιοχή, πράγμα που έκανα. Όμως το μικρόβιο ήταν τόσο μεγάλο που ήθελα οπωσδήποτε να σπουδάσω Οινολογία στη Γαλλία. Ταξίδεψα εκεί και με τη βοήθεια του καθηγητή μου διάλεξα τη Βουργουνδία, γιατί πίστευα ότι ο αμπελώνας της έμοιαζε περισσότερο με αυτόν της Β. Ελλάδας και ο μονοποικιλιακός χαρακτήρας του Pinot Noir έμοιαζε με αυτόν του Ξινόμαυρου.

#### **Μετά το τέλος των σπουδών;**

Το 1985, αφού πήρα το δίπλωμά μου, είχα σκοπό να γυρίσω στην Ελλάδα. Τότε όμως μου ανακοίνωσαν ότι θα με κρατήσουν, γιατί από τους 12 που ήμασταν στην τάξη, με είχαν διαλέξει για να συνεχίσω για ένα διδακτορικό. Βέβαια, έπρεπε να εργαστώ και είχα την τύχη να βρω το 1985 θέση στο εργαστήριο της Βona. Εκεί ξεκίνησε η δεύτερη περιπέτεια, που συνεχίζεται μέχρι σήμερα, μιας και αυτό το εργαστήριο, που τότε ήταν ένα μικρό ιδιωτικό των τριών ατόμων, αγοράστηκε το 1986 από το ελβετικό γκρουπ SGS - Societe Generale de Surveillance - με 48.000 άτομα σε 152 χώρες. Και αυτό το εργαστήριο αγόρασα εγώ από τους Ελβετούς το 2005. Στη συνέχεια η SGS μου ζήτησε να φτιάξω άλλο ένα εργαστήριο στη Νότια Αφρική, το οποίο εγκαινιάσαμε το Φεβρουάριο του 1999.

#### **Η Βουργουνδία λοιπόν άνοιξε το δρόμο...**

Υπήρξαν δύο δρόμοι, ο δρόμος της Βουργουνδίας και ο δρόμος του εξωτερικού. Ο δεύτερος άνοιξε χάρη στην αναγνώριση της δουλειάς μου στη Βουργουνδία. Στις 30 Νοεμβρίου 1994 μου απονεμήθηκε στο Παρίσι ο τίτλος «Άνθρωπος της Χρονιάς για το κρασί». Ήμουν 35 χρονών. Δύο μήνες αργότερα ταξίδεψα στην Καλιφόρνια, στους Newton, για την πρώτη μου αποστολή ως σύμβουλος. Και από εκεί Antinori το 1996 στο Castello della Sala, Αργεντινή, Νότια Αφρική, Κύπρος, Ελλάδα, Ελβετία, Ιταλία, Ουγγαρία, Ισπανία. Δώδεκα χώρες τώρα πια.

#### **Ας γυρίσουμε λίγο στο Pinot Noir.**

Τότε το Pinot Noir ζούσε μια εποχή, θα έλεγα «triste» στα γαλλικά, δηλαδή θλιμμένη. Γιατί, ενώ ήταν το αγαπημένο κρασί και η πελατεία ήταν σπουδαία, υπέφερε από το χρώμα, από την ωρίμανση, είχε πάρα πολλά ελαττώματα και έχανε πάρα πολύ από το κύρος του στη διεθνή αγορά.

#### **Συνάντησα για πρώτη φορά τον Gérard Bertrand στην Ελλάδα σε μια παραλία της Χαλκιδικής.**

Μου είπε ο γιος μου, αυτός ο κύριος θέλει να σου μιλήσει. Λέω, πες στον κύριο ότι είμαι σε διακοπές, είναι καλοκαίρι. Τελικά ήρθε ο Gérard και έτσι γνωριστήκαμε. Με κάλεσε για πρώτη φορά το 2018 γιατί είχε μια μεγάλη ιδέα να φτιάξει στην Προβηγκία το πιο ακριβό ροζέ του κόσμου. Βρεθήκαμε με 110 δείγματα. Τα δοκιμάσαμε, διαλέξαμε, κάναμε τα μπλεντ. Το δικό του και το δικό μου ξεχώρισαν. Και αυτό συνεχίστηκε το βράδυ στο δείπνο, την επόμενη μέρα στο πρωινό. Μέχρι που τελικά βρήκαμε τη διαφορά μας. Και φτιάξαμε αυτό το ροζέ Clos du Temple που είναι πέντε ποικιλίες. Είναι ένα ροζέ terroir και όχι ένα ροζέ de plaisir τεχνολογικό με χρώμα και αρώματα που έχουμε αποφασίσει.

#### **Στον Λίγηρα κάποιος ήρθε να βρει τον Le Grec. Ανέβηκα λοιπόν στο Savennières, έτσι λέγεται ο αμπελώνας.**

Είναι πολύ μικρός με Chenin Blanc. Έφτιαχναν δύο κρασιά με τον σύμβουλο που είχαν από το Μπορντό. Του λέω εδώ πέρα με τέτοια εδάφη, με σχιστόλιθους μπλε και καφέ, θα μπορούσατε να φτιάξετε πραγματικά την πυραμίδα της Βουργουνδίας. Σήμερα λοιπόν έχουμε αποφασίσει γύρω από το Château de Chambouveau να φτιάξουμε τρία premier cru και πιο πάνω να βάλουμε στα grand cru τη Roche aux Moines.

#### **Ένα άλλο project είναι αυτό της Vega Sicilia με το Albarino.**

Το οποίο να ξέρετε φύτευσα και στην Ελλάδα, στην Ηλεία, γιατί είναι μια ποικιλία που λατρεύει τη θάλασσα. Καταπληκτική είναι η λέξη.



Με 32 οινοποιεία συνεργάζεται στην Ελλάδα ο ιπτάμενος οινολόγος, όπως τον χαρακτηρίζουν, Κυριάκος Κυνηγόπουλος. Σύμφωνα με τον ίδιο ταξιδεύει στην Ελλάδα κάθε μήνα, ενώ κάποτε έκανε 11,8 φορές τον γύρο του κόσμου κάθε πέντε χρόνια σύμφωνα με τις στατιστικές της Air France.

**Πώς συνέβη αυτό σε μια περιοχή που είχε παράδοση, σε μια περιοχή που είχε το terroir, σε μια περιοχή που είχε αυτή την ποικιλία, να «ξεπέσει» το κρασί τους;**

Εγώ τολμώ να πω ότι σε κάθε περιοχή πρέπει να υπάρχουν μεγάλοι άνθρωποι. Αυτό είχε συμβεί στο Μπορντό, αν το συγκρίνουμε με τη Βουργουνδία. Μεγάλοι άνθρωποι όπως ο Emile Peynaud, ή ακόμα και η τελευταία γενιά, ο Denis Bourdieu, κατέβηκαν από το πανεπιστήμιο στον αμπελώνα, πήραν τα προβλήματα και δώσανε λύσεις. Στη Βουργουνδία δεν υπήρξαν αυτοί οι άνθρωποι. Είμαι λίγο σκληρός με αυτό, αλλά και το πανεπιστήμιο δεν ενδιαφέρθηκε αρκετά για τα προβλήματα αμπελιών και αμπελουργών. Έμεινε η υπόθεση στα χέρια των απλών αμπελουργών, οι οποίοι όμως δεν είχαν τις γνώσεις. Το ζητούμενο είναι να μάθεις και να μπορέσεις να μεταφέρεις τις γνώσεις σου στους απλούς αμπελουργούς.

**Να τις μεταλαμπαδέψεις δηλαδή;**

Θα σας πω μια μικρή ιστορία. Κάποτε πήγα σε ένα συνέδριο οινολόγων στο Μονπελιέ και κάποιος τόλμησε και μου είπε ότι όσο καιρό τα καράβια θα ανεβαίνουν τον Ροδανό, θα έχουμε χρώμα στη Βουργουνδία. Αυτό με έβαλε σε σκέψεις. Οπότε γύρισα, σήκωσα τα μανίκια και λέω τώρα πάμε. Χρειαζόμουν όμως ιδέες. Είχα την τύχη να συναντήσω ανθρώπους οι οποίοι με βοήθησαν. Για παράδειγμα συνάντησα έναν Έλληνα, τον Ντενί Αραβαντίνος, δούλεψε σε μια πολυεθνική αμερικανική εταιρεία, η οποία επεξεργάζεται τα φρέσκα φρούτα για να φτιάξει αρώματα. Η καταγωγή του ήταν από την Βέροια, με τριπλό διδακτορικό στη Χημεία. Και μου λέει εμένα τα φρούτα μου, οι φράουλες, τα κεράσια, ό,τι αγοράζω στη Ρουμανία, στη Βουλγαρία ταξιδεύουν με ξηρό πάγο. Τότε σκέφθηκα ότι αυτό είναι μια σπουδαία ιδέα.

**Πώς, λοιπόν, αντιμετώπισατε τα προβλήματα του Pinot Noir;**

Η βασική ιδέα που προέκυψε ήταν ότι δεν εκμεταλλευόμαστε αρκετά το σταφύλι πριν ζυμώσει. Τότε φτιάξαμε μια νέα μέθοδο οινοποίησης στην οποία έδωσα ιδιαίτερη έμφαση σε μια προζυμωτική φάση όπου το σταφύλι μένει με ψύξη και λίγο παραπάνω θειώδη. Δόθηκε σημασία στην στρεμματική απόδοση, αφού στα 700 κιλά το στρέμμα δεν μπορούμε να κάνουμε μεγάλο κρασί, ενώ έγινε και επιλογή από τους παραγωγικούς κλώνους Παράλληλα ξεχάσαμε τη χημεία και αρχίσαμε να δουλεύουμε τα χώματα με οργώματα. Χάρη στη βιοδυναμική αμπελουργία της Madame Lalou Bize-Leroy και της Anne-Claude Leflaive, γυρίσαμε στα οργώματα. Θέλαμε να δούμε έντομα και σκουληκάρια μέσα στα εδάφη, να ξαναζήσουν τα εδάφη, να αναπνεύσουν.

**Η Βουργουνδία έχει μείνει εμπειρική.** Τι λέμε εμείς λοιπόν; Ότι, όταν θα εμφανιστεί το λουλούδι στο αμπέλι, για να τρυγήσουμε, χρειάζονται εκατό μέρες. Με αυτήν τη θεωρητική ημερομηνία του Σεπτεμβρη, ή του Αυγούστου, εμείς στο εργαστήριο θα πάμε πίσω τέσσερις εβδομάδες και θα αρχίσουμε τις μετρήσεις. Αυτές οι μετρήσεις μας επιτρέπουν να καθορίσουμε την ιδανική ημέρα για τρύγο και δεύτερον να δούμε το προφίλ της χρονιάς. Άλλο είναι να έχετε 400, 600 ή 800 मिलγκράμ ανθοκυανίνες στο σταφύλι σας. Ξέρετε με ποια ευκολία θα γίνει εκκύλιση και πόσο θα πρέπει να δουλέψετε.



**Το πιο σπουδαίο απ' όλα είναι να πας υγιές σταφύλι στο οινοποιείο. Είναι η πρώτη μας δουλειά.** Ο πρώτος στόχος είναι να καθαρίσουμε τα σταφύλια απ' ό,τι είναι άσχημο ή προσβεβλημένο από αρρώστια ή κακή ωρίμανση ώστε να μπει στη δεξαμενή μόνο το καλό σταφύλι το οποίο μας επιτρέπει να οινοποιήσουμε όπως κάθε χρόνο.

**Ο Έλληνας οινοποιός χρειάζεται κατ' αρχήν μια καλή ομάδα στο αμπέλι και τον απαραίτητο εξοπλισμό.** Στο αμπέλι όλα ξεκινάνε με το κλάδεμα, να γίνει στη σωστή εποχή, να γίνει η προστασία του αμπελώνα από τις αρρώστιες με σωστές επεμβάσεις, και γίνει και ένας πράσινος τρύγος αν χρειάζεται, να μείνει ό,τι καλύτερο. Όταν εγώ είχα φυτέψει καινούργια αμπέλια Pinot Noir στην Ελλάδα, χρειάστηκε την πρώτη χρονιά να κάνουμε 20% αραίωση, για να βελτιώσουμε τη σχέση σταφύλι-χυμός. Μετά στο οινοποιείο σημασία έχουν οι θερμοκρασίες. Είναι απαραίτητο σε μια ζεστή χώρα σαν την Ελλάδα. Οπότε ψυγεία, ψυχροί θάλαμοι, τραπέζια επιλογής. Και βέβαια οινοποίηση με σοφία. Ανάλογα με την ποικιλία, το στυλ.

#### **Βοηθάει τελικά το πιο πολύ όργωμα;**

Όταν γίνεται τη σωστή εποχή, ναι, βοηθάει. Είναι κι αυτό επιστήμη. Κάνουμε ένα το Νοέμβριο, αμέσως μετά τον τρύγο, και κάνουμε και τώρα, τον Απρίλιο. Το χειμώνα μπορεί να κάνουμε αυτό που λέμε «bitage», να σκώσουμε ψηλά το χώμα ώστε να σκεπάζει σχεδόν το μισό ή τα δύο τρίτα του κορμού, για τον παγετό. Για να αντέχει στο κρύο. Όλα αυτά λοιπόν άλλαξαν στη Βουργουνδία. Θα σας πω ότι συνεργαζόμαστε με 210 οινοποιεία στη Βουργουνδία και 110 στο Chablis και το 20% από τους πελάτες μας είναι στη βιοδυναμική αμπελουργία. Δουλεύουμε λοιπόν πάρα πολύ με τη φύση. Και ακόμα και σήμερα με την αλλαγή του κλίματος, έχουμε αρχίσει να χρησιμοποιούμε καινούργιες τεχνικές, όπως το αμπέλι που γίνεται θάμνος, δηλαδή ανεβαίνει πιο ψηλά σε έναν πάσσαλο για να κερδίσουμε φυλλική επιφάνεια. Έτσι λοιπόν άλλαξαν τα κρασιά και η αλλαγή φάνηκε σε 4-5 χρόνια αλλά χρειάστηκαν 20 χρόνια, για να γίνει η Βουργουνδία αυτό που είναι σήμερα. Πήραμε μια Βουργουνδία με 15% καλούς παραγωγούς, 85% που έπρεπε να βελτιώσουμε και με τις πολλές αλλαγές που έγιναν σήμερα θα έλεγα ότι είναι ακριβώς το αντίστροφο.

#### **Τελικά η βάση είναι το terroir και ο χαρακτήρας, χωρίς πολλές εργαστηριακές επεμβάσεις;**

Θα σας απαντήσω ως εξής: Έχω κάνει 40 τρύγους στη Βουργουνδία από το 1985. Οι τέσσερις οινολόγοι που βγαίνουν στον τρύγο και παρακολουθούν τα οινοποιεία έχουν ως αποστολή να επισκέπτονται 50 οινοποιεία την ημέρα για πέντε εβδομάδες. Αυτό σημαίνει 7.000-8.000 χιλιόμετρα και 12.000 δείγματα. Και δοκιμάζουν τα δείγματα στα οινοποιεία και αποφασίζουν κάθε μέρα με μια μέτρηση και με μια γευστηριότητα με ποιον τρόπο θα συνεχίσει η εκκύλιση. Κάθε οινοποιείο πρέπει να φτιάξει την πυραμίδα των οινοποιήσεων, που φτάνει μέχρι το grand cru. Αυτό λοιπόν πρέπει να καταλάβουν και οι Έλληνες, ότι κάθε ποικιλία δεν οινοποιείται με τον ίδιο τρόπο. Και βέβαια τα εδάφη αποφασίζουν, αφού με Pinot Noir είναι φυτεμένη η Βουργουνδία αλλά τα εδάφη και το κλίμα κάθε μικρής περιοχής αποφασίζουν την τυπικότητα του κάθε αμπελότοπου.

#### **Πάμε λοιπόν τώρα στην Ελλάδα να μεταφέρουμε εδώ λίγη από την εμπειρία σας. Μιλήσατε για το Ξινόμαυρο, που ήταν η πρώτη σας ενασχόληση και ίσως η πιο αγαπημένη;**

Ναι, είναι αλήθεια, γιατί νομίζω ότι είναι μια δύσκολη ποικιλία. Στην Ελλάδα λοιπόν ερχόμουν διακοπές και το 2002 ήρθα για πρώτη φορά επαγγελματικά να κάνω μια ομιλία στο Οινόραμα. Και από εκεί και πέ-

ρα έγιναν προτάσεις συνεργασίας. Ξεκίνησα με τον αείμνηστο Χάρη Αντωνίου στα Μέγαρο στο Κτήμα Εύχαρις. Τότε, θυμάμαι, δεν καταλάβαινα γιατί το Ασύρτικο είχε χαμηλό pH και τέτοια καταπληκτική οξύτητα. Και μια μέρα ο υπεύθυνος από τα αμπέλια ήρθε με μια τεράστια πέτρα γεμάτη κοχύλια. Αυτή ήταν η εξήγηση. Ότι κάποτε εκεί ήταν θάλασσα και αυτή είναι η έννοια του terroir. Οι ρίζες είναι πνευμόνια που τραβάνε από το έδαφος στοιχεία τα οποία μεταφέρονται και στο κρασί.

#### **Τι είδατε στην Ελλάδα, στο αμπέλι, στην οινοποίηση;**

Στην Ελλάδα κατάλαβα ότι υπήρχε χώρος για δουλειά, ότι τελικά μεγάλο κομμάτι από τα κρασιά γίνονται με κάποιον τεχνολογικό τρόπο. Διορθώνουμε λίγο τη φύση με επεμβάσεις. Τα κρασιά μοιάζουν από τη μια χρονιά στην άλλη, αυτό αρέσει στους καταναλωτές, γιατί τους αρέσει να βρίσκουν το ίδιο κρασί. Κάποιοι τόλμησαν και έκαναν το βήμα να δουλέψουν περισσότερο την ποικιλία και να την εκφράσουν. Το παράπονο είναι ότι κανείς δεν κάνει το επόμενο βήμα να καταλάβει τι είναι το terroir, να καταλάβει τι είναι το έδαφος. Γι' αυτό πρέπει να γίνονται οινοποιήσεις σε κάθε αμπελοτόπι για να καταλάβουμε ποια είναι η διαφορά. Η Ελλάδα έχει προχωρήσει πάρα πολύ και αυτό φαίνεται στην ποιότητα των κρασιών. Αμπελουργικά βέβαια πρέπει να αλλάξει. Στην Κρήτη για παράδειγμα με τόσες υπέροχες ποικιλίες δεν μπορεί να είναι η ίδια αμπελουργία για το επιτραπέζιο και το σταφύλι οινοποίησης.

#### **Εδώ, στην Ελλάδα, ξεχωρίζουμε τόπους που μπορούν να δώσουν καλά κρασιά, ξεχωρίζουμε ποικιλίες που έχουν δυναμικό και μπορούν να δουλευτούν διαφορετικά;**

Βεβαίως. Ας πάρουμε το παράδειγμα της Νεμέας. Μου ανέθεσαν κάποτε σε μια φτωχή περιοχή της Ιταλίας, στο Oltremo Pavese, να γίνει μια χαρτογράφηση και να πούμε τι κρασί πρέπει να παράγεται. Και είπαμε ότι εδώ είναι φτιαγμένο για αφρώδες. Πρέπει με αυτά τα σταφύλια να κάνετε αφρώδες, με αυτά τα σταφύλια να κάνετε το ΠΟΠ της περιοχής σας, εκεί έχουν Pinot Nero, και πιο πάνω, αν μπορείτε, να κάνετε premier cru. Έτσι λοιπόν και στη Νεμέα με το Κούτσι, το Καστράκι, τον Ασπρόκαμπο. Όλα αυτά, για να μπουν σε αξία, θα πρέπει να υπάρχει πυραμίδα. Και να αποδείξει κάποιος ότι πραγματικά υπάρχει τυπικότητα και επανάληψη. Το terroir δεν είναι τίποτα άλλο από ένα κρασί που επαναλαμβάνεται από μόνο του από τη μια χρονιά στην άλλη.

#### **Επομένως έχουμε τις ζώνες, τις υποζώνες και τα κτήματα.**

Πρέπει κάποιος να αποφασίσει ότι δεν μπορεί να υπάρχει ίδια ποιότητα παντού. Και ότι υπάρχει μια πυραμίδα που πρέπει να σεβαστούμε και να εφαρμόσουμε.

#### **Αν μιλήσουμε τώρα για τις ποικιλίες. Είπαμε για το Ξινόμαυρο. Ποιες άλλες θα ξεχωρίζατε; Είναι αυτή η τετράδα που ξέρουμε; Δηλαδή το Αγιωργίτικο, το Ασύρτικο και το Μοσχοφίλερο.**

Συμφωνώ ότι έπρεπε να υπάρχουν «σημαίες» για το ελληνικό κρασί. Αν θέλετε τη γνώμη μου, όμως, εγώ θα έκανα όλο το χάρτη της Ελλάδας σε Ασύρτικο. Γιατί είναι μια καταπληκτική ποικιλία που δίνει καλά αποτελέσματα. Η Ελλάδα έχει υπέροχο Ασύρτικο στη Δράμα, στη Χαλκιδική. Στη Στερεά Ελλάδα. Και ακόμα και στην Πελοπόννησο, στην Ηλεία. Όταν ήρθαν οι 20 Masters of Wine στην Πελοπόννησο και δοκίμασαν αυτό το Ασύρτικο, έμειναν κατάπληκτοι. Υπάρχουν βέβαια και άλλες, ερυθρές, ποικιλίες. Το Μαυροστράγανο μου αρέσει πολύ, ο Αυγουσιάτης μου αρέσει πολύ. Στο Ιόνιο υπάρχουν εξαιρετικές ποικιλίες. Και στην Κρήτη. Υπάρχουν τουλάχιστον δέκα καλές ποικιλίες για τα ερυθρά. Να σας πω ότι εγώ το Σαββατιανό δεν το είχα σε μεγάλη εκτίμηση. Αλλά, όταν ανακάλυψα τα κρασιά που φτιάχνουν τα οινοποιεία τώρα πια, ενθουσιάστηκα. Ήμουν στην Κρήτη. Κάποιος έκανε με την Βηλάνη του σε ασκούς. Μα αυτό το κρασί είναι υπέροχο του είπα. Πρέπει να εμφιαλωθεί. Εμφιαλώθηκε και πήρε Χρυσό Μετάλλιο. Και τώρα αυτός ο αμπελουργός έχει ως σημείο αναφοράς τη Βηλάνη.

#### **Το γεγονός ότι έχουμε πανσπερμία οινοποιείων και μικρό κλήρο. Είναι πλεονέκτημα ή μειονέκτημα;**

Στη Βουργουνδία μπορεί να είναι και τρία βαρέλια η παραγωγή από έναν αμπελώνα. Η σπανιότητα κάνει και την τιμή. Είναι καλύτερα να είναι σπάνια παρά να είναι μια παραγωγή πληθωρική.

#### **Αρκεί όμως να έχει ακολουθήσει το σωστό πρωτόκολλο.**

Ακριβώς. Στην Κύπρο, με τις ποικιλίες Ξυνιστέρι και το Μαραθεύτικο, κατάλαβαν γρήγορα ότι δεν υπήρχε άλλος δρόμος από την πρόοδο. Η οποία έρχεται και με τις πεζούλες, με τις μικρές καλλιέργειες, με το να πληρωθούν σωστά οι παραγωγοί, όλα αυτά για να προχωρήσει η ποιότητα.

#### **Μου είπαν, δεν έχω μεγάλη παραγωγή, μόλις 1.200 κιλά το στρέμμα. Στη**

Βουργουνδία η πιο μεγάλη παραγωγή που μπορούμε να έχουμε είναι επτά τόνοι το εκτάριο. Στα grand cru είμαστε στα 500 κιλά. Δεν κάνεις μεγάλα κρασιά με τέτοιες αποδόσεις.

#### **Ένα άλλο μεγάλο πρόβλημα στην Ελλάδα είναι η παλαίωση στα βαρέλια. Δεν υπάρχει η υγρασία που πρέπει. Η**

ταχύτητα του οξυγόνου εξαρτάται λοιπόν από την υγρασία, από τη θερμοκρασία, το πόσες φορές απογεμίζουμε, πόσο καινούργιο βαρέλι έχουμε και πόσες οινολάσπες έχουμε. Γιατί ο πρώτος παράγοντας για να φυλακίσουμε το οξυγόνο πριν πάει να ξεράνει τις τανίνες είναι οι λάσπες. Όλα αυτά πρέπει να τα σεβαστούμε.

**Υπάρχει η Ελλάδα, η ιστορία της, η μυθολογία και όλα τα όμορφα που μπορούμε να πούμε. Αλλά η Ελλάδα του κρασιού είναι μια άλλη ιστορία. Πρέπει να μιλήσουμε για ιστορία κρασιού. Έχουμε αυτά τα εδάφη στην Ήπειρο, αυτά τα εδάφη αλλού. Πρέπει να μιλήσουμε για τον καιρό που κάνει.**

**Μπορούμε λοιπόν να πούμε ότι τα τελευταία 30 χρόνια έχει επιτευχθεί μια σημαντική πρόοδος. Μπήκαμε στο δρόμο του ποιοτικού κρασιού, αλλά έχουμε πλέον να διανύσουμε μεγάλη απόσταση για να δημιουργήσουμε την ταυτότητα που χρειάζεται για να μιλάει το ελληνικό κρασί στον κόσμο.**

Υπάρχει τεράστια πρόοδος στα οινοποιεία. Θέλουμε καλούς αμπελουργούς αλλά και managers στον αμπελώνα. Αυτό είναι κάτι που λείπει στην Ελλάδα. Και έπειτα να δούμε και άλλες σχολές, γιατί νομίζω ότι κυριάρχησε πολύ η σχολή του Μπορντό στην Ελλάδα, ιδιαίτερα στα ερυθρά. Και δεν νομίζω να είναι ο καλύτερος σύμβουλος. Εμείς με τις ανοιχτές δεξαμενές έχουμε μια άμεση επαφή με το σταφύλι. Ξέρουμε πού πάμε. Και ξέρουμε πώς να εκτιμήσουμε την εκκύλιση.

**Φίλους οινοποιούς και συνεργάτες στην Ελλάδα έχετε;**

Ναι, βεβαίως. Έχουμε 32 οινοποιεία τα οποία συνεργάζονται μαζί μας. Έχουμε δύο παιδιά στα οποία αναθέσαμε την καθημερινή παρακολούθηση αυτών των οινοποιείων. Εγώ έρχομαι κάθε μήνα σχεδόν.

**Ο ιπτάμενος οινολόγος που γράφουν...**

Ιπτάμενος πραγματικά! Φανταστείτε ότι αυτή την εβδομάδα ήμουν Ιταλία, Βρυξέλλες, τώρα Ελλάδα και φεύγω για Ουγγαρία. Κάποτε έκανα 11,8 φορές τον γύρο του κόσμου κάθε πέντε χρόνια με τις σταπτικές της Air France. Για να επιστρέψω όμως στην κουβέντα μας για την Ελλάδα. Αυτή η οικική Ελλάδα θέλω να προσδεύσει. Περνάω όλο και περισσότερο χρόνο εδώ. Υπάρχουν νέα projects στη Σίφνο, στη Μήλο, σε πολλά μέρη της χώρας. Άνθρωποι από άλλα επαγγέλματα, αλλά με αγάπη στο κρασί έρχονται να φτιάξουν οινοποιεία και αμπελώνες. Νομίζω πρέπει να γίνει η μεγάλη αλλαγή, αλλά χρειάζονται και μεγάλοι άνθρωποι, που θα δώσουν τις κατευθύνσεις.

**Επισκεφθήκατε και το Οινόραμα. Τι εντύπωση αποκομίσατε;**

Στο Οινόραμα πήρα την απόφαση να δοκιμάσω τα μικρά οινοποιεία. Μου άρεσε που βρήκα καινούργιες ποικιλίες άγνωστες. Δοκίμασα το Ιόνιο αλλά και άλλες περιοχές.

**Βρίσκετε ανθρώπους τους οποίους εσείς στην αρχή συμβουλευσατε, να έχουν φτάσει σε ένα επίπεδο τώρα που τους θαυμάζετε;**

Βεβαίως. Στη Βουργουνδία πρώτα απ' όλα. Στις Βρυξέλλες πήρα μαζί μου τρία κρασιά. Το ένα από τα οποία το φτιάχνει μια νέα παραγωγός μόλις 35 χρονών που ανακηρύχθηκε τρεις φορές στη συνέχεια Καλύτερη Αμπελουργός στην Βουργουνδία. Και είναι μόλις 35 χρονών. Αυτή είναι μια πνευματική μου κόρη που δεν περνάει μέρα χωρίς να περάσω από τον τρύγο της να δοκιμάσω μαζί της τα κρασιά.



**Θέλω να συνεχίσω**

**να ταξιδεύω.** Δεν είναι

απλά πελάτες, είναι φίλοι αυτοί που έχω αποκτήσει στο Όρεγκον, στην Καλιφόρνια, στην Αργεντινή και παντού στον κόσμο. Αυτή η οικογένεια που έχω κάνει στον κόσμο όλο και τώρα θέλω να τους επισκέπτομαι και να περνάω πιο πολύ χρόνο μαζί τους για να ζήσω, όχι μόνο για τη δουλειά. Και να δημιουργώ καινούργια αμπέλια, καινούργια οινοποιεία και απλώς να τα επιβλέπω, να βλέπω ότι γίνεται σωστά η δουλειά. Αυτό με ευχαριστεί, να βλέπω την πρόοδο των φίλων-πελατών.





# THAT'S WINE THAT'S WHY

BECAUSE BEHIND EVERY REASON, THERE'S YOU

Γιατί το ελληνικό κρασί είναι  
ιστορία αιώνων που συνεχίζεται.

Γιατί οι οίνοι Π.Ο.Π & Π.Γ.Ε.  
πιστοποιούν τον τόπο,  
τις ποικιλίες, τους ανθρώπους.

Γιατί σε κάθε γουλιά σμίγει η μνήμη  
της γης με τη σύγχρονη τέχνη.

Επιλέγεις καταγωγή, ιστορία, ποιότητα.  
Επιλέγεις πολιτισμό στο ποτήρι.

That's wine. That's why!

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



WINES  
OF GREECE



ΕΝΕΡΓΕΙΑ ΣΥΓΧΡΗΜΑΤΟΔΟΤΟΥΜΕΝΗ  
ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ ΚΑΙ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ





# Όλα τα οινικά φώτα στη Θεσσαλονίκη

Με το 76,6% των οίνων και το 69% των αποσταγμάτων που συμμετείχαν να κερδίζουν μετάλλιο, ολοκληρώθηκε ο διαγωνισμός Thessaloniki Wine and Spirits Trophy 2026

Επιμέλεια **Ζήσης Πανάγος**



**Πρόεδρος** του διαγωνισμού για μία ακόμη χρονιά ο Κων/νος Λαζαράκης MW (επάνω).

**Κ**αταξιωμένοι γευσιγνώστες - κριτές από την Ελλάδα και το εξωτερικό, Masters of Wine και Master Sommeliers, οινολόγοι, οινοχόοι και δημοσιογράφοι οίνου, χωρισμένοι σε 6 επιτροπές, δοκίμασαν 974 κρασιά και 71 αποστάγματα από όλη την Ελλάδα και την Κύπρο. Από αυτά, βραβεύτηκαν τα 795, 746 οινοί και 49 αποστάγματα. Με αυτά τα στατιστικά στοιχεία ολοκληρώθηκε ο 26ος διαγωνισμός «Thessaloniki Wine & Spirits Trophy» με την τελετή απονομής να λαμβάνει χώρα την Κυριακή 15 Μαρτίου στο Ωδείο Αθηνών. Τα μετάλλια «Καλύτερος Οίνος» και «Καλύτερο Απόσταγμα» απονεμήθηκαν αντίστοιχα στο Οινοποιείο Μικρά Θήρα για τον επιδόρπιο οίνο «Vinsanto Mikra Thira 2017» και Οινοποιείο-Αποστακτήριο Μετέωρο (Βασίλειος Τσίνας) για το «Παλαιωμένο Απόσταγμα Ασκληπιός 4 Ετών».

  
MESSINIA TERROIRS



## Με υψηλή δυναμική το συλλογικό brand Messinia Terroirs

Η Μεσσηνία δεν αποτελεί απλώς έναν ανερχόμενο οινικό προορισμό, αλλά έναν αμπελώνα με σαφή ταυτότητα, στρατηγικό όραμα και ολοένα αυξανόμενη παρουσία

στην ελληνική αγορά. Αυτό ήταν

το συμπέρασμα του OPEN DAY «Messinia Terroirs Wines» που διοργανώθηκε στην αίθουσα HESTIA του WSPC και συγκέντρωσε 13 οινοπαραγωγούς από τη

Μεσσηνία. Εκεί παρουσίασαν τα κρασιά τους σε επαγγελματίες της

εστίασης και της φιλοξενίας, μέλη του WSPC The Community, αποφοίτους, σπουδαστές, καθώς και στελέχη δικτύων διανομής που προσκλήθηκαν από το WSPC. Στο πλαίσιο της εκδήλωσης πραγματοποιήθηκαν δύο στοχευμένα masterclass του WSPC αφιερωμένα στον μεσσηνιακό αμπελώνα και την ποικιλία Φιλέρι, που διαθέτει όλα τα χαρακτηριστικά για να λειτουργήσει ως πρεσβευτής της περιοχής.





# Γαστρονομία & τέχνη: 35 χρόνια Μαγικό Βουνό

Στο Tudor Hall του King George Hotel Athens, στις 12 Μαρτίου, η Nico Lazaridi γιόρτασε τα 35 χρόνια μιας από τις πιο εμβληματικές ετικέτες του ελληνικού κρασιού



**Κ**ρασί, τέχνη και γαστρονομία συναντήθηκαν σε μια βραδιά που τίμησε μια διαδρομή δημιουργίας και εξέλιξης. Με φόντο τη φωτισμένη Ακρόπολη, οι καλεσμένοι της Nico Lazaridi είχαν την ευκαιρία να βιώσουν μια εμπειρία όπου το κρασί, η γαστρονομία και η τέχνη συναντήθηκαν σε ένα χώρο υψηλής αισθητικής τιμώντας τα 35 χρόνια της εμβληματικής ετικέτας Μαγικό Βουνό. Οι προσκεκλημένοι περιηγήθηκαν σε μια επιλεγμένη έκθεση έργων τέχνης που έχουν κοσμήσει τις ετικέτες «Μαγικό Βουνό» μέσα στα χρόνια και η βραδιά συνεχίστηκε με ένα εκλεπτυσμένο Wine & Dine, όπου διαφορετικές χρονιές της ετικέτας συνόδευσαν ένα προσεγμένο μενού, σχεδιασμένο ώστε να αναδεικνύει τον χαρακτήρα και την πολυπλοκότητα του κρασιού.



Οι προσκεκλημένοι της Nico Lazaridi, μεταξύ των οποίων και ο εκδότης, διευθυντής του Wine Trails, Γιάννης Πανάγος (δεξιά), βίωσαν μια μοναδική οινική εμπειρία.





## Με δεύτερο κατάστημα στην Κηφισιά συνεχίζει τη διαδρομή της η Cava Nektar

Επί της οδού Ιλισίων 19 για όσους αναζητούν κάτι περισσότερο από μια απλή αγορά

**A**πό το 1982, η Cava Nektar χαράζει μια σταθερή διαδρομή στο χώρο του κρασιού και των αποσταγμάτων, βασισμένη στη γνώση, την αυστηρή επιλογή και το σεβασμό στην ποιότητα.

Ξεκινώντας από τις γειτονιές της Νέας Ιωνίας, διαμόρφωσε από νωρίς μια ξεκάθαρη ταυτότητα: Μια κάβα που αντιμετωπίζει το προϊόν όχι ως μόδα, αλλά ως πολιτισμό και τρόπο ζωής. Η παρουσία της στο ιστορικό κέντρο της Αθήνας ήρθε να εδραιώσει αυτή τη φιλοσοφία, δημιουργώντας ένα χώρο που έγινε σημείο αναφοράς για όσους αναζητούν κάτι περισσότερο από μια απλή αγορά. Σήμερα, η ιστορία αυτή συνεχίζεται δυναμικά με το άνοιγμα του δεύτερου καταστήματος της Cava Nektar στην Κηφισιά, στην Ιλισίων 19. Ένας νέος χώρος που δεν έρχεται απλώς να προστεθεί στο χάρτη, αλλά να συνομιλήσει με την περιοχή και τους ανθρώπους της. Να φέρει μαζί του όσα χαρακτήρισαν την Cava Nektar εδώ και τέσσερις δεκαετίες: Βαθιά γνώση, επιλεγμένες ετικέτες με ταυτότητα, αποστάγματα υψηλών προδιαγραφών και μια αισθητική διαχρονική, που σέβεται το χρόνο και την παράδοση.. **Ηλ. Ανδρέακης**



Ο Γιάννης Πανάγος με την Brand Strategist of The Hill House, Μαριάννα Αλεξίου





Κορυφαία Αφρώδη από το 1971





οινικές συναντήσεις

# Το κρασί είναι η γλώσσα που μιλάνε οι θεοί

Αν μυηθείς στον κόσμο του Gerard Bertrand, θα καταλάβεις γιατί «το κρασί είναι ένα πνευματικό ποτό που συνδέει γαστρονομία, πολιτισμό, τέχνη και φιλοσοφία»

Κείμενο: Γιάννης Πανάγος

**A**φορμή για τη γνωριμία με τον εμβληματικό Γάλλο οινοποιό, η παρουσία του, ως τιμώμενο πρόσωπο, το βράδυ της Τετάρτης 25ης Φεβρουαρίου, στην εκδήλωση που διοργάνωσε η ΔΥΝΑΜΙΚΗ (Δίκτυο Διανομής Οίνων και Ποτών) στην αίθουσα Tudor Hall του King George, με αφορμή την έναρξη της συνεργασίας για τη διάθεση των κρασιών του στην ελληνική αγορά. Πρόκειται για μία από τις πιο αναγνωρίσιμες φυσιογνωμίες του σύγχρονου γαλλικού κρασιού, θιασώτης της βιοδυναμικής αμπελουργίας και ιδιαίτερα συνδεδεμένος με την αναγέννηση και τη διεθνή προβολή του Languedoc-Roussillon. Σήμερα διαχειρίζεται 17 κτήματα στον γαλλικό Νότο, όλα πιστοποιημένα βιοδυναμικά από τη Demeter, και από τέσσερα άτομα το 1987, όταν ανέλαβε επίσημα στα 22 του, ο οργανισμός αριθμεί σήμερα περίπου 500 εργαζομένους, διαχειρίζεται εκατοντάδες εκτάρια ιδιόκτητων αμπελώνων, ενώ εξάγει σε 175 χώρες, με ιδιαίτερη βαρύτητα στις ΗΠΑ και τη Β. Ευρώπη. Αν το δούμε επιχειρηματικά, ο Gérard Bertrand μετέτρεψε μια οικογενειακή κληρονομιά σε πολυεπίπεδο οινικό όμιλο και ταυτόχρονα σε «πλατφόρμα προβολής» ολόκληρου του Languedoc.

**«Όταν φυτεύεις αμπέλι, δεν σκέφτεσαι τα επόμενα τρία χρόνια. Επενδύεις για 20 ή 30 χρόνια»**, τόνισε ο Gerard Bertrand, απευθυνόμενος στο επιλεγμένο κοινό του,

στην Αθήνα. Ειδικά για τη μεταμόρφωση του Languedoc από μια περιοχή με κρασιά μαζικής παραγωγής σε μια από τις κορυφαίες οινικές ζώνες του κόσμου, αυτό που έχει να πει είναι ότι «για κάθε περιοχή, η δουλειά ξεκινάει από πάνω προς τα κάτω. Πρώτα θα δεις το μεγάλο κρασί που μπορείς να φτιάξεις».

**Χαρακτηριστική περίπτωση το Clos du Temple** ένα από τα κρασιά που φτιάχνει σε συνεργασία με τον διακεκριμένο Έλληνα οινολόγο και σύμβουλο Κυριάκο Κυνηγόπουλο. Το οποίο αναδείχθηκε πέντε συνεχόμενες φορές ως το καλύτερο ροζέ στον κόσμο.

**Για τη ζωή γενικότερα, τονίζει τη σημασία της αρμονίας.** Μιλά για τη σημασία του να ζει κανείς με πάθος αλλά και με επίγνωση,



Γιάννης Πανάγος και Gérard Bertrand

ση, να δημιουργεί κάτι που διαρκεί στο χρόνο και να αφήνει θετικό αποτύπωμα. Έχει εκφράσει την άποψη ότι η επιτυχία δεν μετριέται μόνο σε πωλήσεις ή βραβεία, αλλά στο κατά πόσο παραμένεις πιστός στις αξίες σου. Για εκείνον, το κρασί είναι τρόπος επικοινωνίας είναι μια γλώσσα πολιτισμού που ενώνει ανθρώπους, τόπους και στιγμές. Συνολικά, ο λόγος του συνδυάζει πρακτικότητα και ιδεαλισμό. Περιγράφει τον εαυτό του πρώτα ως «αγρότη» και μετά ως επιχειρηματία, τονίζοντας ότι η ουσία του κρασιού βρίσκεται στη γη και στον σεβασμό προς αυτήν. Για εκείνον, το κρασί δεν είναι προϊόν τεχνολογίας αλλά αποτέλεσμα σχέσης - μιας βαθιάς, σχεδόν πνευματικής σύνδεσης με το terroir.

**Όσο για τη σχέση του με την Ελλάδα, «αν δεν ήμουν Γάλλος, σίγουρα θα ήμουν Έλληνας», λέει.** Γι' αυτό άλλωστε επισκέπτεται πολύ συχνά τη χώρα μας, τόσο για τα ελληνικά νησιά όσο και για τη Χαλκιδική στην οποία φαίνεται να έχει ιδιαίτερη αδυναμία. Στην Ελλάδα αναφέρεται συχνά και όταν μιλά για την ιστορία του κρασιού. «Πρέπει να τιμούμε την ιστορία. Όλα ξεκίνησαν με τα orange wines στη Γεωργία, στη συνέχεια το κρασί βρέθηκε στην Αίγυπτο και έπειτα στην Ελλάδα. Οι Έλληνες μας έφεραν τον αμφορέα και τις ποικιλίες αμπέλου στη Γαλλία. Έφτασαν στη Narbonne, εκεί όπου ζω, πριν από 2.400 χρόνια. Μας μεταφέρατε έναν τρόπο ζωής και μια φιλοσοφία, και το κρασί αποτελεί μέρος αυτής».



ΓΚΛΙΝΑΒΟΣ

— ΖΙΤΣΑ —

ΟΡΕΙΝΗ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΑ

Από το μοναδικό terroir  
του ιστορικού αμπελώνα της Ζίτσας,  
ο Απόστολος Θυμιόπουλος  
υπογράφει το Ροème de Nature.

Κομψό. Ισορροπημένο. Αυθεντικό.

Crafted by:

*Apostolos Thymiououlis*



ΓΚΛΙΝΑΒΟΣ 440 03, ΖΙΤΣΑ, ΙΩΑΝΝΙΝΑ, ΕΛΛΑΔΑ, Τ. Κ 30 | 26580 22212

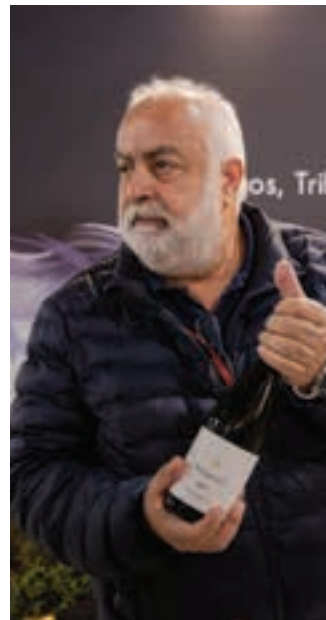
## Ο ΠΑΛΜΟΣ ΤΟΥ ΕΓΧΩΡΙΟΥ ΟΙΝΟΥ

Ανάγκη για ταυτότητα, έμφαση στην ποιότητα και αναζήτηση ισορροπίας σε σχέση με την εμπορική πραγματικότητα ήταν οι βασικές τάσεις της αγοράς που ανέδειξε το φετινό Οινόραμα, αποδεικνύοντας για μία ακόμη φορά ότι αποτελεί ένα ζωντανό σπιγμιότυπο του ελληνικού οίνου που εξελίσσεται και διεκδικεί.

Κείμενο **Ζήσης Πανάγος** ❖ Φωτογραφίες: **Δημήτρης Δημόπουλος**

**Σ**τη μακρά πορεία της από το 1994 η έκθεση οίνου Οινόραμα καθιστά κάθε χρόνο σαφές ότι δεν αποτελεί απλώς μια μεγάλη έκθεση γευσιγνωσίας, αλλά ένα ετήσιο σημείο συμπυκνωμένης πληροφόρησης και κατεύθυνσης για το πού βαδίζει το ελληνικό κρασί, τόσο ποιοτικά όσο και εμπορικά. Για μία ακόμη χρονιά, λοιπόν, φέτος, έστω και με τις δυσκολίες που δημιούργησε στη διοργανώτρια Vinetum, η υποχρέωση για αιφνίδια μετακίνηση από τον καθιερωμένο χώρο του Ζαπείου στο ONASSIS READY στην περιοχή του Αγ. Ιωάννη Ρέντη, η έκθεση προσέλκυσε 9.000 επισκέπτες που «συνάντησαν» περισσότερους από 250 οινοποιούς και χιλιάδες ετικέτες. Αξίζει να σημειωθεί ότι φέτος παρουσιάστηκαν περισσότερες από 600 ετικέτες της σοδειάς του 2025 επιβεβαιώνοντας τη γενική αντίληψη ότι ο τρύγος του 2025 ήταν ένα από τους καλύτερους των τελευταίων ετών. Μαζί τους και περισσότερες από 100 εντελώς νέες κυκλοφορίες αποτυπώνοντας τις συνεχώς διαφοροποιούμενες τάσεις της αγοράς, οι οποίες άλλες φορές οδηγούν και άλλες φορές ανατρέπουν τα παραγωγικά πλάνα και το σχεδιασμό των οινοποιητικών μονάδων. Εμφανής ανάμεσα στους Έλληνες οινοποιούς ήταν και η ανησυχία για την κάμψη της ζήτησης διεθνώς αλλά και την τρέχουσα συγκυρία με τον πόλεμο στον Κόλπο να φέρνει νέες αναταράξεις στην κατανάλωση κρασιού, με πρώτες αρνητικές καταγραφές να έρχονται από την κάθετη των παραγγελιών για τις χώρες της Αραβικής Χερσονήσου, το «πάγωμα» της αγοράς στην Κύπρο και το «μούδιασμα» της τουριστικής κίνησης στην Αθήνα. ...▶





1. Ένα πληθωρικό Syrah από τον Κραννώνα Λάρισας και το Κτήμα Καριπίδη, ένα οικογενειακό οινοποιείο που διαρκώς εξελίσσεται.
2. Την παρουσία μιας νέας γενιάς «ανήσυχων» οινόφιλων με υψηλό επίπεδο οινικών γνώσεων υπογράμμισαν οι εκθέτες της διοργάνωσης.
3. Ο Γιάννης Πανάγος με τον Παναγιώτη Σγουριδίδη, τον γνωστό πολιτικό που έχει πλέον αφιερωθεί στο οικογενειακό οινοποιείο στην Ξάνθη.
4. Βιολογική Λημνίνα που ωριμάζει για 12 μήνες σε γαλλικά δρύινα βαρέλια από το boutique οινοποιείο Vinifera στο Δίστομο Βοιωτίας
5. Μαλαγουζιά από τη Μεσσηνία στα χέρια του Δημήτρη Παναγιωτόπουλου, επικεφαλής του ομώνυμου Κτήματος στον Πύργο Τριφυλλίας.
6. Τα Οινοποιεία Μπουτάρη αξιοποίησαν την έκθεση ως μια ζωντανή σκηνή ανανέωσης, παρουσιάζοντας νέες σοδειές και ετικέτες.

Οινόπνευμα





Στο πλαίσιο αυτό, η ομάδα του Wine Trails είχε την ευκαιρία να περιηγηθεί στα περίπτερα της έκθεσης με έναν ξεχωριστό συνοδοιπόρο, τον διάσημο οινολόγο Κυριάκο Κυνηγόπουλο. Έναν άνθρωπο που συμβουλεύει οινοπαραγωγούς σ' όλο τον κόσμο, και χάρη στις γνώσεις και το πάθος του, έχει αναβαθμίσει τα κρασιά της Βουργουνδίας. Με πολυετή παρουσία στο χώρο της εστίασης και της οικικής επικοινωνίας, αλλά κυρίως με μια βαθιά, βιωματική σχέση με το κρασί, προσέγγιζε κάθε ποτήρι ως μια αφήγηση. Μάλιστα, η αναφορά του στο έργο του Gérard Bertrand, τα κρασιά του οποίου ήταν παρόντα στο Οινόγραμμα 2026, άνοιγε τη συζήτηση προς μια πιο σύγχρονη, βιώσιμη αναγεννητική προσέγγιση της οινοποίησης. Στις υπόλοιπες στοχευμένες εμπειρίες που προσέφερε το φετινό Οινόγραμμα ήταν οι γνωστές «Οικικές Αποκαλύψεις» που ανέδειξαν και πάλι μικρά και νέα οινοποιεία, ο ειδικός χώρος «Οικικές Εμπειρίες» με καινοτόμους παραγωγούς, τα Value Wines που εστίασαν σε ποιοτικές επιλογές έως 10 ευρώ και φυσικά οι εταιρείες οικού εξοπλισμού. Τις εντυπώσεις έκλεψαν επίσης το Assyrtiko Wine Bar με Ασύρτικα από όλη την Ελλάδα και το Oyster Bar, με ολόφρεσκα στρείδια Ατλαντικού. «Όπως υπογράμμισαν εκθέτες και επισκέπτες, καταφέραμε το ακατόρθωτο και τους ευχαριστούμε. Είμαστε υπερήφανοι για το Οινόγραμμα, που φέτος απέδειξε πως αποτελεί μια ξεχωριστή οντότητα, που αψηφά χρόνο και τόπο», δήλωσε ο διοργανωτής της έκθεσης, Ντίνος Στεργίδης. Ενώ σύμφωνα με σχετική ανακοίνωση, το Οινόγραμμα ανανέωσε το ραντεβού του για τις 20, 21 & 22 Μαρτίου 2027, στο Εκθεσιακό Κέντρο Περιστερίου.

1	2	3
4	5	

1. Το παρόν στη διοργάνωση έδωσαν όλα τα εμβληματικά εγχώρια οινοποιεία όπως το Chateaux Nico Lazaridi, που με όλες τις επικέτες του αποτέλεσε πόλο έλξης ενδιαφέροντος για τους επισκέπτες.
2. Το Κτήμα Γκιρλέμπ από τον Δομοκό επιβεβαίωσε τη σταθερή του πορεία μέσα από μια καθαρή, εστιασμένη πρόταση. Στις επικέτες που δοκιμάστηκαν, το ροζέ από Λημνιό ανέδειξε μια λιγότερο αναμενόμενη αλλά εξαιρετικά ενδιαφέρουσα εκδοχή της ποικιλίας.
3. Ένα σπάνιο και δυναμικό ερυθρό κρασί που αναδεικνύει τη χαρακτηριστική αυτόχθονη ποικιλία των Κυκλάδων από τη Santo Wines.
4. Το φετινό Οινόγραμμα φιλοξένησε τα κρασιά του Gérard Bertrand.
5. Η ομάδα του Wine Trails είχε την ευκαιρία να περιηγηθεί στα περίπτερα της έκθεσης με έναν ξεχωριστό συνοδοιπόρο, τον διάσημο οινολόγο Κυριάκο Κυνηγόπουλο. Από αριστερά Ζήσης Πανάγος, Κυριάκος Κυνηγόπουλος. Γιάννης Πανάγος και Ανθή Καμπυλαυκά.

## Ξινόμαυρο





# ΔΙΔΑΣΚΕΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΑ

Η αξία του Ξινόμαυρου δεν στηρίζεται μόνο στην παράδοση, αλλά και στην σπάνια ικανότητά του να μεταφράζει τον τόπο, το κλίμα και το χρόνο σε χαρακτήρα

Κείμενο **Ζήσης Πανάγος** ❖

**Τ**ο Ξινόμαυρο ανήκει σε εκείνες τις ποικιλίες που δεν διαμόρφωσαν απλώς την ταυτότητα ενός τόπου, αλλά μεγάλωσαν μαζί του, ακολουθώντας τη διαδρομή του στο χρόνο. Με ιστορική αφετηρία τη Μακεδονία και με τη Νάουσα να αποτελεί τη σημαντικότερη κοιτίδα της, η ποικιλία συνδέθηκε ωρίς με έναν αμπελώνα που ξεπερνούσε τα όρια της απλής καλλιέργειας, αποτελώντας μέρος της οικονομικής, κοινωνικής και πολιτισμικής ζωής της περιοχής. Δεν είναι τυχαίο ότι ήδη από την Οθωμανική περίοδο τα κρασιά της Νάουσας είχαν αποκτήσει ξεχωριστή φήμη, ενώ στη σύγχρονη εποχή η θεσμική κατοχύρωση της Νάουσας ως Ονομασίας Προέλευσης ήρθε να επιβεβαιώσει επίσημα κάτι που ο κόσμος του κρασιού γνώριζε εδώ και δεκαετίες: Ότι το Ξινόμαυρο αποτελεί έναν από τους πιο ιστορικούς και ουσιαστικούς πυλώνες του ελληνικού αμπελώνα. Η πορεία του, βέβαια, δεν υπήρξε ανέφελη. Η φυλλοξήρα, οι πολεμικές περιπέτειες και οι μεγάλες ανακατατάξεις του 20ού αιώνα σημάδεψαν βαθιά τους βορειοελλαδικούς αμπελώνες, όμως η ανασυγκρότηση που ακολούθησε έδωσε στην ποικιλία νέα δυναμική, επιτρέποντάς της να περάσει από την ιστορική μνήμη στη σύγχρονη καταξίωση. Από τη Νάουσα έως το Αμύνταιο, τη Γουμένισσα και τη Ραφήνη, το Ξινόμαυρο απέδειξε ότι η αξία του δεν στηρίζεται μόνο στην παράδοση, αλλά και στην σπάνια ικανότητά του να μεταφράζει τον τόπο, το κλίμα και τον χρόνο σε χαρακτήρα. Και τελικά, ίσως το Ξινόμαυρο να μην παραμένει σημαντικό μόνο για όσα κουβαλά από το παρελθόν, αλλά για όσα εξακολουθεί να προσθέτει στο παρόν και στο μέλλον του ελληνικού κρασιού.



## miniMus Ξινόμαυρο

Οινοποιείο: **Κτήμα Χατζηβαρύτη**  
Περιοχή: **Γουμένισσα**

# Κάθε μπουκάλι, δήλωση φυσικής δεξιοτεχνίας

Ένα Ξινόμαυρο δομημένο και γεμάτο στο στόμα, με τραγανή οξύτητα, σπιβαρές τανίνες και μακρά επίγευση

Μονοποικιλιακό Ξινόμαυρο, ΠΓΕ Πλαγιές Πάικου, από βιολογικό αμπελώνα του Κτήματος Χατζηβαρύτη στη Φιλυριά, οινοποιημένο φυσικά χωρίς παρεμβάσεις. Τα σταφύλια διαλέγονται προσεκτικά, γίνεται το σπάσιμο της ρώγας και αφήνονται να ζυμώσουν αυθόρμητα σε δεξαμενές INOX, χωρίς καμία προσθήκη, διαύγαση ή φιλτράρισμα και με πολύ χαμηλό επίπεδο θείου, το οποίο προστίθεται πριν την εμφιάλωση. Μετά τη ζύμωση το κρασί παλαιώνει σε παλιά γαλλικά δρύινα βαρέλια για τέσσερις επιπλέον μήνες και έξι μήνες στη φιάλη.

Ένα ερυθρό κρασί με μικρή θολερότητα μωβ ανταύγειες, αρώματα κόκκινων φρούτων, κερασιού, φραγκοστάφυλου και γλυκόριζας. Δομημένο και γεμάτο στο στόμα, με τραγανή οξύτητα, σπιβαρές τανίνες και μακρά επίγευση.

Ταιριάζει με λιπαρά ψάρια (π.χ. σολομός ή τόνος), άπαχο κόκκινο κρέας, αρνί, χοιρινό.



Χλόη Χατζηβαρύτη



## PAMNISTA 2021

Οινοποιείο: **Κτήμα Κυρ-Γιάννη**  
Οιολόγος: **Αντώνης Κιοσσέογλου**  
Περιοχή: **Νάουσα**

# PAMNISTA, όπως Ξινόμαυρο

Το εμβληματικό κρασί του Κτήματος Κυρ-Γιάννη

**ΣΤΗΝ ΝΤΟΠΙΟΛΑΛΙΑ** «Ράμνιστα» σημαίνει βασιλικός λόφος, και όχι άδικα, καθώς αντικατοπτρίζει το ανάγλυφο του αμπελώνα του Κτήματος Κυρ-Γιάννη στο Γιαννακοχώρι, με τις χαρακτηριστικές κλίσεις να δημιουργούν μια αίσθηση κυματισμού. Τα αμπελοτόπια της αποτελούν την «πηγή των Ξινόμαυρων», από τα οποία για κάθε σοδειά επιλέγονται τα καλύτερα blocks, ενώ το υψόμετρο και η κλιματολογική επιρροή του Βερμίου, συντελούν στη δημιουργία ενός πληθωρικού κρασιού, το οποίο λειτουργεί ως σημείο αναφοράς για το Ξινόμαυρο Νάουσας.

Η PAMNISTA, ένα από τα πρώτα ελληνικά single vineyard κρασιά και η πρώτη ελληνική ερυθρή επικέτα που διακρίθηκε σε διεθνή διαγωνισμό, γεννήθηκε περισσότερο από ένστικτο παρά από αυστηρό σχεδιασμό. Οι πρώτες φυτεύσεις ενιάιου αμπελώνα με Ξινόμαυρο στα τέλη του '60 από τον κυρ-Γιάννη Μπουτάρη στο Γιαννακοχώρι, την καρδιά του Κτήματος Κυρ-Γιάννη σήμερα, είναι η αρχή της ιστορίας της επικέτας.

Από την πρώτη σοδειά της, το 1994, η PAMNISTA εξελίσσεται παράλληλα με την πορεία της οικογένειας του κυρ-Γιάννη Μπουτάρη: Από την πιο αυθόρμητη και παραδοσιακή προσέγγιση του ίδιου του κυρ-Γιάννη, έως τη συστηματική εμβάθυνση στο micro-management του αμπελώνα από τον Μιχάλη Μπουτάρη στις αρχές του 2000. Η χαρτογράφηση των 42 blocks του Κτήματος, υπόδειγμα συστηματικής επένδυσης στην έρευνα του αμπελώνα, δημιούργησε το concept του κρασιού: Κάθε σοδειά της PAMNISTA είναι μια σύνθεση των καλύτερων αμπελοτοπιών, μια σύνθεση των μικροοινοποιήσεων που ακολουθεί μια «ιεροτελεστία» έως την επιλογή του τελικού blend.

Από το 2004, όταν και ανέλαβε ο Στέλλιος Μπουτάρης, η PAMNISTA απέκτησε την ταυτότητα της πιο μοντέρνας από τις παραδοσιακές Νάουσες. Δεν επιχειρεί να «αλλάξει» το Ξινόμαυρο, αλλά να εντάξει τον έντονο χαρακτήρα του σε μια ισορροπημένη έκφραση, διατηρώντας την αυθεντικότητα του terroir, την τυπικότητα της ποικιλίας και φυσικά, το αποτύπωμα του οινοποιού.

**Η PAMNISTA** στη σοδειά του 2021 που μόλις κυκλοφόρησε φέρνει στο ποτήρι ένα σύνθετο αρωματικό προφίλ, με κυρίαρχα τα κόκκινα φρούτα. Οξύτητα, τανίνες και αλκοόλ συνυπάρχουν αρμονικά, ενώ στο στόμα διατηρεί σφριγηλή δομή και ένταση, με το ώριμο φρούτο να πλαισιώνεται από νότες μπαχαρικών και σοκολάτας, οδηγώντας σε μακρά και επίμονη επίγευση. Η PAMNISTA παραμένει ένα Ξινόμαυρο που συνεχίζει να εμπνέει. Μια σταθερή αξία στο χρόνο, δίνοντας μαθήματα ισορροπίας ανάμεσα στην παράδοση και την καινοτομία.



# Σημείο αναφοράς της Μοντέρνας Νάουσας

Ένα ισορροπημένο κρασί με ένταση, κομψότητα και δυνατότητα παλαίωσης

**ΤΟ «ΓΗ ΚΑΙ ΟΥΡΑΝΟΣ»** αποτελεί τον θεμέλιο λίθο του Κτήματος Θυμιόπουλου και την ετικέτα που σηματοδότησε μια νέα εποχή για την ποικιλία του Ξινόμαυρου. Με την πρώτη του κυκλοφορία το 2003, το κρασί αυτό γεννήθηκε από την επιθυμία να αναδειχθεί η δυναμική της ποικιλίας προς την κομψότητα, την αρωματική πολυπλοκότητα και την καθαρότητα του terroir. Τα σταφύλια προέρχονται από δύο διαφορετικές

περιοχές της Π.Ο.Π. Νάουσας, που εκφράζει την ισορροπία ανάμεσα στη γη και τον ουρανό. Το 70% προέρχεται από βιολογικούς αμπελώνες 45 ετών στον Τρίλοφο, σε ασβεστολιθικά εδάφη, χαρίζοντας στο κρασί τη δομή και τη δύναμη της Γης. Το υπόλοιπο 30% προέρχεται από τους πιο ορεινούς αμπελώνες της ζώνης, όπου το

## Γη και Ουρανός 2024

Οινοποιείο: **Αμπελώνες Θυμιόπουλου**  
Οινολόγος: **Απόστολος Θυμιόπουλος**  
Περιοχή: **Ημαθία**

δροσερό κλίμα και οι νυχτερινές αέριες μάζες προσδίδουν ζωντανή οξύτητα και φρεσκάδα που εκφράζουν το χαρακτήρα του ουρανού. Όλα μαζί δημιουργούν ένα ισορροπημένο κρασί με ένταση, κομψότητα και δυνατότητα παλαίωσης. Σημειώνεται ότι ο Απόστολος Θυμιόπουλος ως θερμός υποστηρικτής της αιφόρου αμπελοκαλλιέργειας, παρεμβαίνει ελάχιστα στο αμπέλι και στη διαδικασία της οινοποίησης. Το οινοποιείο βρίσκεται στην άκρη του χωριού του Τριλόφου Ημαθίας, στους πρόποδες του όρους Βερμίου, σε πλήρη αρμονία με το φυσικό περιβάλλον.

### Βιολογική καλλιέργεια

Οι αμπελώνες του Απόστολου Θυμιόπουλου καλλιεργούνται βιολογικά, εφαρμόζοντας επιπρόσθετες βιοδυναμικές πρακτικές μετά από συνεχή καταγραφή της επίδρασής τους στο αμπέλι. Αυτές οι πρακτικές τον βοηθούν να ενισχύσει τη βιοποικιλότητα στον αμπελώνα, η οποία είναι ζωτικής σημασίας. Παράλληλα, η παρουσία άγριας κλωρίδας έχει ως συνέπεια την αύξηση τόσο της υπέργειας, όσο και της υπόγειας πανίδας.





## Ecosystem Ξινόμαυρο Reserve Μπάρμπα Γιάννης 2022 ΠΟΠ Αμύνταιο

Οινοποιείο: **Alpha Estate**

Οιολόγος: **Άγγελος Ιατρίδης**

Αμπελουργός: **Μάκης Μαυρίδης**

Περιοχή: **Αμύνταιο**



# Ένας αιώνας στο ποτήρι

Δεσμός ανάμεσα στη μνήμη και το μέλλον είναι τα παλαιά κλήματα, που διασώζονται χάρη σε αυτούς που ακούν τις ιστορίες του τόπου τους

**ΤΟ ΑΜΥΝΤΑΙΟ** αποτελεί μία από τις ιστορικότερες οινικές ζώνες της Ελλάδας, με οινοποιητική δραστηριότητα που χρονολογείται από το 2700 π.Χ., όπως αποδεικνύουν αρχαιολογικά ευρήματα από πιθάρια και εργαλεία της αμπέλου. Μέχρι το 1912, η περιοχή ανήκε στην Οθωμανική Αυτοκρατορία και ήταν ήδη γνωστή για τα κρασιά της, όπως σημειώνει ο δημοσιογράφος Σπύρος Μελάς στο βιβλίο «Οι πόλεμοι του 1912–1913»: «Η Σόροβιτς (όπως ονομαζόταν το Αμύνταιο), πόλη ευλογημένη απ' τον Βάκχο... εκεί φυτρώνουν τα καλύτερα κλήματα της Μακεδονίας». Η περιοχή απελευθερώθηκε στις 6 Νοεμβρίου 1912, και το 1919 φυτεύτηκε το αμπέλι που αργότερα θα γινόταν γνωστό ως «Μπάρμπα Γιάννης» - με ποικιλία Ξινόμαυρο, την ευγενέστερη ερυθρή ποικιλία της Βόρειας Ελλάδας, διαμορφωμένο στο παραδοσιακό κύπελλο, δηλαδή gobelet.

Παρά τους πολέμους, τη φτώχεια και τις κακουχίες, τα κλήματα επέζησαν, ριζώνοντας βαθιά σε αμμώδη εδάφη που σώθηκαν από τη φυλλοξήρα. Μέσα στις περιπέτειες του 20ού αιώνα, ο Μπάρμπα Γιάννης έγινε σιωπηλός μάρτυρας της ιστορίας - από τη γερμανική Κατοχή και τον Εμφύλιο, έως την ίδρυση του Συνεταιρισμού Αμυνταίου το 1959. Ο ίδιος, με αγάπη και επιμονή, φρόντιζε το αμπέλι του πουλώντας τα σταφύλια του για κρασί και τσίπουρο, εξασφαλίζοντας το εισόδημα της οικογένειάς του. Όταν έφυγε από τη ζωή το 2003, οι ιστορίες του χάθηκαν μαζί του· όμως την ίδια χρονιά, ο αμπελουργός Μάκης Μαυρίδης και ο οιολόγος Άγγελος Ιατρίδης, οι ιδρυτές του Κτήματος Άλφα, απέκτησαν το ιστορικό αυτό κομμάτι γης και αποφάσισαν να το αναβιώσουν στη μνήμη του.

### Με επιμονή και αγάπη

Έξι χρόνια επίμονης δουλειάς χρειάστηκαν για να φτάσουν τα υπεραιώνια κλήματα στα επιθυμητά ποιοτικά επίπεδα, επιστρέφοντας στο παραδοσιακό κύπελλο και αποκαθιστώντας τη φυσική ισορροπία του αμπελώνα. Σήμερα, σε ηλικία άνω των 100 ετών, ο αμπελώνας των 3,7 εκταρίων σε υψόμετρο 647 μ., παράγει μερικά από τα εκλεκτότερα σταφύλια Ξινόμαυρου της Ελλάδας, γεννώντας το εμβληματικό Vieilles Vignes Reserve Xinomavro του Κτήματος Άλφα. Ο «Μπάρμπα Γιάννης» αποτελεί ζωντανή απόδειξη ότι τα παλαιά κλήματα είναι κομμάτι της πολιτιστικής κληρονομιάς μας.

# Επιλεγμένο και μοναδικό

Ένα κρασί που με τη σύγχρονη οινοποίησή του συνδυάζει τη φινέτσα με τον πολυδιάστατο χαρακτήρα του Ξινόμαυρου Αμυνταίου σεβόμενο την ιστορικότητα και την παράδοση του συνεταιριστικού οινοποιείου

**ΕΝΑΣ ΑΠΟ ΤΟΥΣ ΠΙΟ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΟΥΣ** παλαιωμένους κωδικούς του Amyntas Winery αποτελεί το Αμύνταιο Ξινόμαυρο Επιλεγμένο ή Reserve. Ένα 100% Ξινόμαυρο από επιλεγμένους παλιούς αμπελώνες με πολύ χαμηλές στρεμματικές αποδόσεις, το οποίο παλαιώνει σε γαλλικά δρύινα βαρέλια για τουλάχιστον 12 μήνες και άλλους 6 στη φιάλη. Ένα κρασί με έντονο πορφυρό χρώμα και ελκυστικές ρουμπινί ανταύγειες.

Εμφανίζει πλούσιο πολύπλοκο αρωματικό χαρακτήρα με ένα ανοικτό υποκέτο, που περιλαμβάνει από βιολέτες μέχρι ώριμη φράουλα και από ντομάτα μέχρι καπνό. Αναδίδει γλυκά, ώριμα αρώματα κερασιών, κυδωνιού, μαρμελάδας, αποξηραμένων φρούτων, πούρου και βανίλιας. Στο στόμα είναι ντελικάτο και γεμάτο με μακριά επίγευση. Τίθασειμένη γεύση με καλό-δομημένες ταννίνες και μία οξύτητα που υποστηρίζει τη μεγάλη δυναμική παλαίωσης του.

Το Ξινόμαυρο Αμύνταιο Reserve συνδυάζεται μεταξύ άλλων με χαβιάρι πιπεριάς Φλωρίνης και φρυγανισμένο ψωμί, κυνήγι, κόκκινο κρέας, κρέατα ωρίμανσης, κοκκινιστό κοτόπουλο, λιπαρά ψάρια (π.χ σολωμό). Επίσης με τυριά πλούσια σε λιπαρά, γραβιέρα μεγάλης ωρίμανσης και ροκφόρ αλλά και πιάτα της ελληνικής κουζίνας όπως μελιτζάνες με ντομάτα και φέτα και κόκκινες ψητές πιπεριές φλωρίνης με αιγοπροβειο τυρί. Οι πλούσιες ταννίνες δένουν εξαιρετικά με πιάτα κρεατικών.

### Ο ιδιαίτερος χαρακτήρας του Ξινόμαυρου Αμυνταίου

Χάρη στο ιδιαίτερο κλίμα της περιοχής και τα ελαφριά σύστασης αμώδη εδάφη το Ξινόμαυρο αναδεικνύει έναν ιδιαίτερο χαρακτήρα. Το μεγάλο υψόμετρο δίνει ερυθρά κρασιά μοναδικής κομψότητας, με υψηλή οξύτητα, μέτριες ταννίνες και έντονο κόκκινο φρούτο. Ο εδαφοκλιματικός πλούτος της ζώνης αυτής εφοδιάζει τα σταφύλια με αυξημένη οξύτητα που οφείλεται στο συνδυασμό μηλικού και τρυγικού οξέος. Τα επίπεδα αλκοόλης είναι της τάξης 12-13% δίνοντας ένα μέτριο προς γεμάτο σώμα.



## Amyntaion Reserve 2020

Οινοποιείο: **Amyntas Winery**

Οινολόγος: **Μαρία Τσιβίκη**

Περιοχή: **Αμύνταιο**

# Με σεβασμό στον τόπο

Η Goumenissa του Μικρού Κτήματος Τίτου αποτελεί χαρακτηριστική έκφραση της ΠΟΠ ζώνης, βασισμένη στο κλασικό χαρμάνι

**ΣΤΟΥΣ ΠΡΟΠΟΔΕΣ ΤΟΥ ΟΡΟΥΣ** Πάικου, στη Γουμένισσα, μια περιοχή με μακρά αμπελοοικονομική παράδοση, το Μικρό Κτήμα Τίτου καλλιεργεί γηγενείς ποικιλίες, με σεβασμό στον τόπο και την ιστορία του. Ο ιδιόκτητος αμπελώνας που περιβάλλει το οινοποιείο, κοντά στην περιοχή Δύο Ποτάμια, συμπληρώνεται από επιλεγμένα αμπελοτεμάχια της ζώνης ΠΟΠ, στον Γερακώνα, στη Φιλυριά και στον Πεντάλοφο.

Το μικροκλίμα της περιοχής ευνοεί τη βιολογική καλλιέργεια του αμπελώνα, η οποία, σε συνδυασμό με σύγχρονες οινολογικές πρακτικές, οδηγεί σε κρασιά με χαρακτήρα και ισορροπία.

Η Goumenissa του Μικρού Κτήματος Τίτου αποτελεί χαρακτηριστική έκφραση της ΠΟΠ ζώνης, βασισμένη στο κλασικό χαρμάνι με 80% Ξινόμαυρο και 20% Νεγκόσκα. Ο τρύγος πραγματοποιείται στα τέλη Σεπτεμβρίου και ακολουθεί κλασική ερυθρή οινοποίηση, με

## Goumenissa 2021

Οινοποιείο: **Μικρό Κτήμα Τίτου**  
Οινολόγος: **Βασίλης Τσακταρλής**  
Περιοχή: **Γουμένισσα**

παλαίωση για έναν χρόνο σε δρύινα γαλλικά βαρέλια, κυρίως μεγάλου όγκου.

Στο ποτήρι εμφανίζει λαμπερό ρουμπινί χρώμα και εκφραστική μύτη, με ώριμα κόκκινα φρούτα, όπως φράουλα και βύσσινο, που πλαισιώνονται από φυτικές νότες και διακριτικές αποχρώσεις μπαχαρικών. Στο στόμα είναι κομψό, με ζωνρή οξύτητα και μεταξένιες τανίνες που αναδεικνύουν τη ζουμερή δομή του φρούτου, οδηγώντας σε ισορροπημένη και επίμονη επίγευση.

**Ένα κρασί που εξελίσσεται** όμορφα στο χρόνο και καταναλώνεται ευχάριστα τόσο φρέσκο όσο και μέσα στα πρώτα επτά χρόνια της παλαίωσής του.



## ΕΤΙΚΕΤΕΣ εγχώριες ντίβες

### SCAPERDAS FRERES «Homage»

BLANC DE NOIRS BRUT NV

Το passion project του Στέλλιου Μπουτάρη για premium ελληνικά αφρώδη κρασιά με την παραδοσιακή μέθοδο. Μια διαδρομή εξερεύνησης, πειραματισμού και εξέλιξης με βάση τη βαθιά γνώση του Ξινόμαυρου και του Αμυνταίου. Ένα λευκό αφρώδες, που ωριμάζει για δύο χρόνια σε γαλλικά βαρέλια. Μύτη με αρώματα λευκών ανθέων και φλούδας λεμονιού, με την ψίχα ψωμιού να ξεχωρίζει. Στόμα με δομή και όγκο, με έντονη φυσάλιδα και υψηλή οξύτητα. Πολύ μακριά επίγευση. **12% vol.**



### MYSTIC

ΚΤΗΜ ΜΕΓΑ ΣΠΗΛΛΑΙΟ

Φρουτώδεις και βοτανικοί χαρακτήρες με αίσθηση μαγιάς σε ένα κρασί με μυστική συνταγή, όπως λέει και το όνομά του, που γευστικά φρεσκάρει τον ουρανίσκο, κρατώντας τραγανή ισορροπία και μακρύ τελείωμα. Ο οίνος βάσης προέρχεται από ανάμειξη δύο ελληνικών ποικιλιών που καλλιεργούνται σε αμπελώνες της Αιγιαλείας. Το Mystic Brut Sparkling Wine συνοδεύει ψητά θαλασσινά, σολωμό καπνιστό, αλμυρά κίτρινα τυριά αλλά και ως aperitif. **11,5% vol.**

### THE WHITE KNIGHT

BOUTARI WINERIES

Μοσχοφίλερο 100% από επιλεγμένα σταφύλια που καλλιεργούνται σύμφωνα με τις αρχές της βιολογικής γεωργίας σε ιδιόκτητο αμπελώνα στη ζώνη ΠΟΠ Μαντινεία. Η παραδοσιακή μέθοδος δίνει ένα αποτέλεσμα με ζωηρές φυσαλίδες. Λαμπερό, κίτρινο χρώμα με πολύπλοκα αρώματα. Ένα γεμάτο κρασί, πλούσιο, λιπαρό και στρογγυλό με ισορροπημένη οξύτητα. **12,0% vol.**



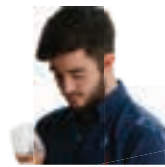
### AMYNTAION ROSE DEMI SEC

AMYNTAS WINES

Ένα ημίγλυκο φρώδες ροζέ Ξινόμαυρο από το μεγάλο υψόμετρο του Αμύνταιου. Γλυκές νότες από φράουλα, βατόμουρο, κυδώνι και καραμέλα συνδυάζονται με έντονα αρώματα κόκκινων φρούτων και ανθέων. Διαθέτει φρέσκια και ανάλαφρη γεύση, με την ήπια γλυκύτητα να ισορροπεί αρμονικά με τη δροσερή οξύτητα, αφήνοντας φρουτένια, απολαυστική επίγευση. **11,5% vol.**



ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ  
Ζήσης Πανάγος



## APHRODITE

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΤΑΡΑΛΑ

Λαμπερό ρουμπίνι χρώμα και απαλός αφρισμός, μεταξένιες τανίνες, τραγανή οξύτητα και απολαυστικές φυσαλίδες για το ιδιαίτερο αφρώδες του Οινοποιείου Ταράλα. Το πρώτο ερυθρό αφρώδες από Ξινόμαυρο -και μια πινελιά Μοσχόμαυρο- αποκαλύπτει ένα άλλο πρόσωπο της πολυδύναμης ποικιλίας. **12,5% vol.**

ΑΦΡΩΔΕΙΣ ΟΙΝΟΙ

# ΑΠΟΛΑΥΣΗ ΜΕ ΦΥΣΑΛΙΔΕΣ

Αν και στη συνείδηση πολλών οινόφιλων, τα αφρώδη κρασιά αναμένουν μια εορταστική αφορμή για να φθάσουν στο ποτήρι, στην πραγματικότητα αποτελούν μια εξαιρετικά ευέλικτη απόλαυση για όλες τις μέρες και ώρες του χρόνου. Και όταν το ενδιαφέρον στρέφεται στην εγχώρια αγορά, γηγενείς ποικιλίες και δημιουργικές οινοποιητικές τεχνικές δημιουργούν μια πανίσχυρη γκάμα προτάσεων για όλα τα γούστα.

## MOSCATO D' IFESTIA

ΚΤΗΜΑ ΧΑΤΖΗΓΕΩΡΓΙΟΥ

Ημιαφρώδες που παράγεται με τη μέθοδο της κλειστής δεξαμενής. Φωτεινό χρώμα, με πλούσια κομψή γλυκύτητα σε ισορροπία με τη φρεσκάδα της οξύτητας. Εκρηκτικά αρώματα φρεσκοτρουγημένου Μοσχάτου Αλεξανδρείας απελευθερώνονται μέσα από δροσιστικές φυσαλίδες. Φίνα αρώματα λευκόσαρκου ροδάκινου, με ευχάριστη επίγευση και με επίμονο, κομψό αφρισμό δημιουργούν ένα απολαυστικό α-περιψφ. **9% vol.**



## ΤΡΕΙΣ ΜΑΓΙΣΣΕΣ 2025

ΚΤΗΜΑ ΜΠΑΡΑΦΑΚΑ

Αγιωργίτικο 80%, Syrah 10% και Μοσχοφίλερο 10% συνθέτουν το ροζέ ημίγλυκο αφρώδες «Τρεις Μάγισσες» του νεμεάτικου Κτήματος.

Η οινοποίηση της κάθε ποικιλίας λαμβάνει χώρα ξεχωριστά. Το αποτέλεσμα είναι ένα λαμπερό ροζ κρασί με ιώδεις ανταύγειες, Φίνο αλλά και γενναιόδωρο, με ισορροπημένη οξύτητα και δυναμική παρουσία φυσαλίδων. Ιδανική θερμοκρασία σερβιρίσματος προτείνονται οι 8°C. **11% vol.**



## CUVÉE PRESTIGE EX. BRUT 2017

DOMAINE KARANIKA

Méthode traditionnelle, Ξινόμαυρο και Ασύρτικο, ένα αφρώδες κρασί με υψηλή οξύτητα και εξαιρετικά λεπτές φυσαλίδες. Το προφίλ είναι πολύ ξηρό, με ορμητική αίσθηση και έντονη αγουράδα εσπεριδοειδών. Φημισμένο για τα αφρώδη κρασιά του το Κτήμα Καρανίκα βρίσκεται στις όχθες της λίμνης Βεγορίτιδας. **12% vol.**





TSELEPOSWINES

ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ ΜΑΝΤΙΝΕΙΑΣ

# Χ·Amalia Cuvée limited edition από 100% Chardonnay

Μια περιορισμένη παραγωγής συλλεκτική ετικέτα που αντικατοπτρίζει τη δημιουργικότητα της ομάδας του Κτήματος Τσέλεπου και την κορυφαία ποιότητα του αμπελώνα του



**Ε**να νέο αφρώδες κρασί με την παραδοσιακή μέθοδο, από 100% Chardonnay, παρουσίασε πρόσφατα το Κτήμα Τσέλεπου. Ο λόγος για την περιορισμένη παραγωγής ετικέτα Χ·Amalia Cuvée, η οποία μάλιστα απέσπασε Χρυσό Μετάλλιο στον 26ο Thessaloniki Wine & Spirits Trophy. Ένα αφρώδες κρασί που παραμένει για τέσσερα χρόνια σε φίνες οινολάσπες, αναδεικνύοντας ένα σύνθετο μπουκέτο με αρώματα λουλουδιών, εσπεριδοειδών, grapefruit και ξηρών καρπών. Στο στόμα, οι κομψές φυσαλίδες και η ζωνρή οξύτητα συνοδεύονται από μια μακρά, φρουτώδη επίγευση με νότες δευτερογενών χαρακτηριστικών. Μια συλλεκτική premium limited-edition ετικέτα, που παράγεται σε μόλις 3.000 φιάλες. Μία ακόμη σημαντική στιγμή στην ιστορία του Κτήματος Τσέλεπου, η οποία

βρίσκει τις απαρχές της πριν από 30 χρόνια, το 1989, όταν ο Γιάννης Τσέλεπος και η σύζυγός του Αμαλία ξεκίνησαν την προσπάθεια να δημιουργήσουν κάτι καινούργιο στο χώρο του ελληνικού οίνου. Σήμερα, το όραμά τους έχει πάρει σάρκα και οστά και με τη βοήθεια της δεύτερης γενιάς της οικογένειας απλώνεται από τη Μαντινεία και τη Νεμέα, στη Σαντορίνη και τώρα στη Νάουσα. Μια ακμάζουσα επιχείρηση, η οποία αναπτύσσεται με σταθερά βήματα, υπηρετώντας πιστά τη σύγχρονη αντίληψη για το premium ελληνικό κρασί. Υπενθυμίζεται ότι ένα από τα ορόσημα της πορείας του Κτήματος Τσέλεπου αποτελεί το αφρώδες Amalia, από 100% Μοσχοφίλερο, το οποίο αποτελεί και πρωτοπορία για τα δεδομένα της Ελλάδας.





ΝΤΕΜΠΙΝΑ, ΒΛΑΧΙΚΟ & ΜΠΕΚΑΡΙ

# Νεύρο και κομψότητα από τον αμπελώνα της Ζίτσας

Aurelia Pink Sparkling, ένα ροζέ αφρώδες ΠΓΕ 'Ηπειρος από τη ZOINOS WINERY



**Ε**ντυπωσιάζει με το ελκυστικό τριανταφυλλί χρώμα και τις ρουμπινί ανταύγειες το Aurelia Pink Sparkling, ένα ροζέ αφρώδες ΠΓΕ 'Ηπειρος, που παράγεται από το συνδυασμό των τριών γηγενών ηπειρωτικών ποικιλιών, Ντεμπίνας, Βλάχικου και Μπεκάρι. Τα φρέσκα αρώματα κόκκινων φρούτων συνδυάζονται με έναν ιδιαίτερο υπατι χαρακτήρα στο στόμα, ενώ η δροσερή οξύτητα και ο φίνος αφρισμός χαρίζουν νεύρο, ισορροπία και κομψότητα. Η οινοποίηση ακολουθεί την κλασική μέθοδο για την παραγωγή του οίνου βά-

σης, ενώ η δεύτερη ζύμωση πραγματοποιείται σε αυτόκλειστες ανοξειδωτες δεξαμενές (méthode Charmat). Η παραμονή με τις οινολάσπες για περίπου τρεις μήνες προσδίδει επιπλέον πολυπλοκότητα, όγκο και ισορροπία. Η πρώτη ύλη προέρχεται από τον ορεινό αμπελώνα της περιοχής, που εκτείνεται σε πλαγιές με υψόμετρο 550–600 μ. και ΝΔ έκθεση, όπου το μικροκλίμα επηρεάζεται από τους ανέμους του Ιονίου πελάγους, προσφέροντας ήπιους χειμώνες και δροσερά καλοκαίρια. Τα πετρώδη, ασβεστο-

λιθικά εδάφη, με εξαιρετική αποστράγγιση, συμβάλλουν στη δημιουργία σταφυλιών υψηλής ποιότητας και συμπύκνωσης. Αξίζει να σημειωθεί ότι το Aurelia Pink Sparkling ανήκει στην τριάδα αφρωδών οίνων της ZOINOS WINERY, που αναδεικνύουν διαφορετικές εκφράσεις του ίδιου terroir. Σε αυτή περιλαμβάνονται επίσης το Vlachiko Sparkling, ερυθρό αφρώδες ΠΓΕ 'Ηπειρος από Βλάχικο και το Zoinos Sparkling, ένα λευκό αφρώδες κρασί από την μοναδική ΠΟΠ ποικιλία της Ζίτσας, την Ντεμπίνα.





ΕΝΑ ΜΟΝΑΔΙΚΟ TERROIR

## Η φινέτσα του Βιδιανού συναντά το ορεινό Κατάφυτο

Ένας αφρώδης οίνος με δροσερό και φινετσάτο στόμα και μακρύ φρουτώδες τελείωμα



**Μ**ε πρώτη ύλη από τον αμπελώνα «Γέννηση Αυγής», που βρίσκεται στο ορεινό Κατάφυτο σε υψόμετρο 830 μέτρων και «λούζεται» από τις πρώτες ακτίνες του ήλιου, υπογράφουν το πρώτο αφρώδες κρασί από το terroir της Δράμας τα Estates Costa Lazaridi. Ως αποτέλεσμα η φρεσκάδα και η πολυπλοκότητα του μοναδικού αυτού terroir εκφράζεται μέσα από το κομψό Costa Lazaridi Blanc de Blancs Brut από την ποικιλία Βιδιανό. Ακολουθείται παραδοσιακή μέθοδος οινοποίησης αφρώδους οίνου, με τη δεύτερη ζύμωση να γίνεται στη φιάλη όπου το κρασί παραμένει σε επαφή με τις ζύμες του για τουλάχιστον 24 μήνες. Στο ποτήρι φθάνει ένας αφρώδης οίνος με δροσερό και φινετσάτο στόμα και μακρύ φρουτώδες τελείωμα. Αυτολυτικά αρώματα brioche και τσουρεκιού, όλα χαρακτηριστικά της 24μηνης

παραμονής με τις ζύμες στο μπουκάλι. Ελκυστικά, φρέσκα αρώματα, που θυμίζουν λεμόνι, κίτρο, πράσινο μήλο και αχλάδι. Το Costa Lazaridi Blanc de Blancs Brut (11,0% vol.) προτείνεται ως το ιδανικό ξεκίνημα για ένα γεύμα συνοδευόμενο από όστρακα, όπως στρείδια, χτένια, κυδώνια και γυαλιστερές. Μπορεί επίσης να συνδυαστεί ιδανικά με διάφορα πιάτα θαλασσινών όπως γαρίδες, κωλοχτύπα και αστακούς, μαγειρεμένα στο φούρνο, βραστά ή και στον ατμό. Εξαιρετικός είναι ο συνδυασμός και με γλυκά, κρεμώδη τυριά (όπως μανούρι, camembert, brie κ.α.) αλλά και παρμεζάνα. Με το αφρώδες Blanc de Blancs Brut τα Estates Costa Lazaridi, το οποίο επιδέχεται παλαιώσης, εισήλθαν με εμφατικό τρόπο στην κατηγορία των αφρωδών και υπόσχονται ότι θα υπάρξει και ανάλογη συνέχεια.



ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ ΖΙΤΣΑΣ

# Ντεμπίνα & Ξινόμαυρο σε αφρώδεις περιπέτειες

Σύγχρονες οινοποιήσεις διά χειρός Απόστολου Θυμιόπουλου



**Σ**το Poème de Nature White semi sparkling, η Ντεμπίνα πρωταγωνιστεί σε ποσοστό 75%, χαρίζοντας φρεσκάδα και κομψότητα, ενώ το 25% από Blanc de Noir Ξινόμαυρο προσθέτει σώμα και ένταση. Η αργή ζύμωση αναδεικνύει έναν ευχάριστο, φυσικά ημιαφρώδη χαρακτήρα με απαλές φυσαλίδες. Η καλλιέργεια σε υψηλό υψόμετρο σε συνδυασμό με τα βραχώδη εδάφη δίνει αρώματα αχλαδιού, πράσινου μήλου και λευκών λουλουδιών. Στο στόμα είναι δροσερό, με ισορροπη-

μένη οξύτητα, βελούδινη φυσαλίδα, αρωματική πολυπλοκότητα και κομψό, μακρύ τελείωμα. Ένα σύγχρονο κρασί με ρίζες στην παράδοση, που φέρνει μια νέα πρόταση στην κατηγορία του.

■ Η ιστορία συνεχίζεται με το Poème de Nature Rosé, όπου οι ισορροπίες αντιστρέφονται για να αναδειχθεί η γαστρονομική πλευρά του Ξινόμαυρου, το οποίο συμμετέχει κατά 75% στο χαρμάνι μαζί με 25% Ντεμπίνα.

Αυτός ο ημιαφρώδης ροζέ οίνος αποκαλύπτει μια πολύπλοκη μύτη γεμάτη φράουλα, λιαστή ντομάτα και ροζ γκρέιφρουτ, στοιχεία που μαρτυρούν την καταγωγή των ποικιλιών.

Με μέτριο σώμα, δροσιστική οξύτητα και μια διακριτική τανική δομή, το Poème de Nature Rosé αποτελεί μια σύγχρονη πρόταση που συνδέει την παράδοση των αφρώδων της Ζίτσας με την εξωστρέφεια και τη δυναμική της νέας εποχής του Κτήματος.





## Μια πρωτοποριακή διαδραστική online δράση

**T**η μεγαλύτερη διαδραστική online δράση κρασιού που έχει πραγματοποιηθεί ποτέ στην Ελλάδα διοργανώνει ο Σύνδεσμος Μικρών Οινοποιιών Ελλάδος, παρουσιάζοντας το Artisanal Greek Wineries – Wine Pairing Challenge. Πρόκειται για μια καινοτόμο ψηφιακή πρωτοβουλία που ενώνει 56 μικρά ελληνικά οινοποιεία με 56 καταξιωμένους επαγγελματίες και δημιουργούς από το χώρο της γαστρονομίας, του κρασιού και της δημοσιογραφίας. Στο πλαίσιο της δράσης, κάθε οινοποιείο αποστέλλει μία επιλεγμένη επικέτα του σε έναν συμμετέχοντα, ο οποίος με τη σειρά του δημιουργεί και παρουσιάζει στα προσωπικά του social media ένα μοναδικό wine

pairing εμπνευσμένο από το συγκεκριμένο κρασί. Στόχος της πρωτοβουλίας είναι η ενίσχυση της αναγνωρισιμότητας των μικρών ελληνικών οινοποιείων, η ανάδειξη της δυναμικής, της δημιουργικότητας και της αυθεντικότητας τους, καθώς και η προβολή του σύγχρονου ελληνικού αμπελώνα μέσα από μια φρέσκια, διαδραστική και

συμμετοχική προσέγγιση.

Το Artisanal Greek Wineries – Wine Pairing Challenge θα υλοποιηθεί καθ' όλη τη διάρκεια του Απριλίου, με καθημερινές αναρτήσεις και προτάσεις συνδυασμών φαγητού και κρασιού. Το κοινό θα μπορεί να παρακολουθεί τη δράση και να ανακαλύπτει τα wine pairings μέσα από τα επίσημα social media του Συνδέσμου στον λογαριασμό @artisanalgreekwineries.





## BOUTARI LEGACY 1879

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



**ΒΟΥΤΑΡΙ**  
EST. 1879

# Κρασί με συνείδηση

Αγαπητοί φίλοι,

Κάτι έχει αλλάξει.

Πλέον, προέρχομαι από αμπέλια που μεγαλώνουν οργανικά. Ξεδιψώ με βρόχινο νερό.

Γίνομαι κρασί με την ελάχιστη δυνατή ενέργεια και ταξιδεύω σε ελαφρύτερες φιάλες.

Πλέον, ξέρω πως οι μικρές αλλαγές είναι εκείνες που φέρνουν τις μεγάλες.

Με εκτίμηση,  
το κρασί σας,  
Τσέλεπος

*tselipo*



ΚΤΗΜΑΤΣΕΛΕΠΟΥ

