

WineTrails

ISSN 2241-9454



Τεύχος Νο 28 Ιούλιος-Σεπτέμβριος 2021
ΚΥΚΛΟΦΟΡΕΙ ΔΩΡΕΑΝ ΜΕ ΤΗΝ AGENDA
ΚΑΙ ΣΤΗ ΣΥΝΕΧΕΙΑ ΑΥΤΟΤΕΛΩΣ με 3 ευρώ



CAPTAIN ΛΟΥΚΑΣ

**ΜΕΤΑΦΟΡΕΣ ΚΡΑΣΙΟΥ
ΜΕ ΠΑΝΙΑ ΚΑΙ ΑΝΕΜΟ**

CHARDONNAY

**ΕΝΝΕΑ ΑΠΟΛΑΥΣΤΙΚΕΣ
ΕΓΧΩΡΙΕΣ ΕΚΔΟΧΕΣ
ΤΗΣ ΔΙΕΘΝΟΥΣ ΠΟΙΚΙΛΙΑΣ**

ΑΓΓΕΛΟΣ ΡΟΥΒΑΛΗΣ

**ΤΟ ΕΠΩΝΥΜΟ
ΕΜΦΙΑΛΩΜΕΝΟ
ΚΡΑΣΙ ΣΥΝΩΝΥΜΟ
ΤΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ**



*Στο πνεύμα της καινοτομίας
και μέσα από την ιστορία της,
η TSANTALI παρουσιάζει
μια νέα σειρά κρασιών
περιορισμένης κυκλοφορίας.*



Στο εξώφυλλο του Wine Trails φιλοξενείται στιγμιότυπο από τη συνέντευξη του Άγγελου Ρούβαλη στον Γιάννη Πανάγο

ΚΕΙΜΕΝΟ Γιάννης Πανάγος, **Εκδότης-Διευθυντής**

Editorial



ΤΟ ΤΑΝΓΚΟ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΩΝ ΚΑΙ ΟΙΝΟΠΟΙΩΝ



Το κυνήγι της αναζήτησης νέων αμπελουργών έχει αρχίσει, ωστόσο ο παγός δεν βγαίνει εύκολα.

ΣΤΟ ΕΠΟΜΕΝΟ WINE TRAILS ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΥ

Φάκελος Verdea

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

SENTIA

Οι βιοισιοθητήρες
συμβάλλουν πλέον
στην καθημερινή
ανάληψη και
αποτύπωση
των ποιοτικών
παραμέτρων των
κρασιών.

Τρύγος 2021

Το Wine Trails
πάντα στις επάξεις
παρουσιάζει τις
πρώτες ενδείξεις
και τα αποτελέσματα
των ελληνικών
οινοποιεών μετά
την έναρξη της νέας
συγκομιδής.

Κανείς δεν μπορεί να απαγορεύσει σε έναν αμπελουργό να γίνει οινοποιός και κανείς δεν μπορεί να αποκλείσει έναν οινοποιό από τη δυνατότητα να αναπτύξει τον δικό του αμπελώνα. Φυσικά, δεν γίνεται όλοι οι αμπελουργοί να στήσουν οινοποιητικές μονάδες ή όλοι οι οινοποιοί να μπορούν να στηριχθούν αποκλειστικά στον δικό τους αμπελώνα. Η υπόθεση είναι δυναμική, τα σύνορα δυσδιάκριτα, ωστόσο, η σχέση αμπελουργών και οινοποιών χρήζει επαναπροσδιορισμού. Όπως λειτουργεί μέχρι σήμερα, ούτε τους αμπελουργούς ικανοποιεί, ούτε στους οινοποιούς αφήνει ευχαριστημένους. Στην αμπελουργία πάντως παραμένουν όσοι δεν καταφέραν να γίνουν οινοποιοί. Τις περισσότερες φορές υπάρχει καχυποψία, αίσθημα αδικίας από την πλευρά των παραγωγών και αμφιβολία από την πλευρά των οινοποιών. Οι όποιες εξαιρέσεις επιβεβαιώνουν απλά τον κανόνα. Ωστόσο οι πραγματικές ανάγκες της αγοράς άλλα υπαγορεύουν. Τα τελευταία 30 χρόνια το ελληνικό κρασί έχει ακολουθήσει μια ενδιαφέρουσα διαδρομή. Έχει κατοχυρώσει την ταυτότητά του και είναι σε θέση να κάνει τα επόμενα βήματα διεθνούς αναγνώρισης. Μένοντας στην εγκατάσταση νέων αμπελώνων αποκλειστικά από τους οινοποιούς και τα επιχειρηματικά τους σχήματα, ο δρόμος θα είναι μακρύς. Θα είχε ιδιαίτερο ενδιαφέρον να μπουν συνειδητά στο παιχνίδι της αμπελοκαλλιέργειας νέοι αμπελουργοί. Προφανώς σε συνεννόηση και σε στενή σχέση με κάποια οινοποιεία. Άλλωστε, το σπορ της αμπελουργίας είναι χρονοβόρο και δαπανηρό για να μοιάζει με ραντεβού στα τυφλά. Το πώς θα δομηθεί αυτή η σχέση, είναι κάτι που αφορά και τις δύο πλευρές. Το κοινό όφελος μπορεί να αποτελέσει μια παρακαταθήκη για την επιτυχία της προσπάθειας. Χρειάζεται πάντως σταθερό πλαίσιο κανόνων συνεργασίας και εμπιστοσύνη εκατέρωθεν. Τελευταία φαίνεται πως κάποιοι καταξιωμένοι οινοποιοί δείχνουν να το θέλουν. Πρόθυμοι αμπελουργοί υπάρχουν; 🍷



Les Iles de Sigalas

37°08'54" N | 25°15'15" E



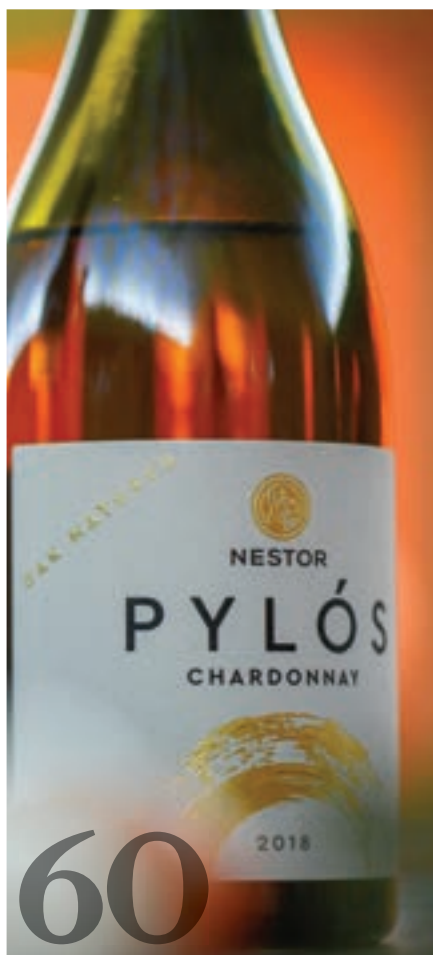
Ανελίσσεται Ξεύθων



Απελευθερώστε Ανεμώματα για την Ελλάδα
B. S. Kapsalakis T: +302146876200



Αναδεικνύοντας το Κυκλαδίτικο Zeitgeist



Ιούλιος-Σεπτέμβριος 2021

ΠΡΟΓΕΥΣΗ ΤΡΥΓΟΥ

- 10 **ΣΥΜΜΑΧΟΣ ΓΙΑ ΤΑ ΠΡΩΙΜΑ Ο ΚΑΙΡΟΣ**
16 Με τους καλύτερους σιωνούς ο τρύγος στη Σαντορίνη

ΘΕΣΜΙΚΑ

- 18 **ΕΩΣ 200.000 ΕΥΡΩ ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΚΙΝΗΣΗΣ**
19 Μπλόκο στον Βορρά για ευέλικτες άδειες φύτευσης

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ

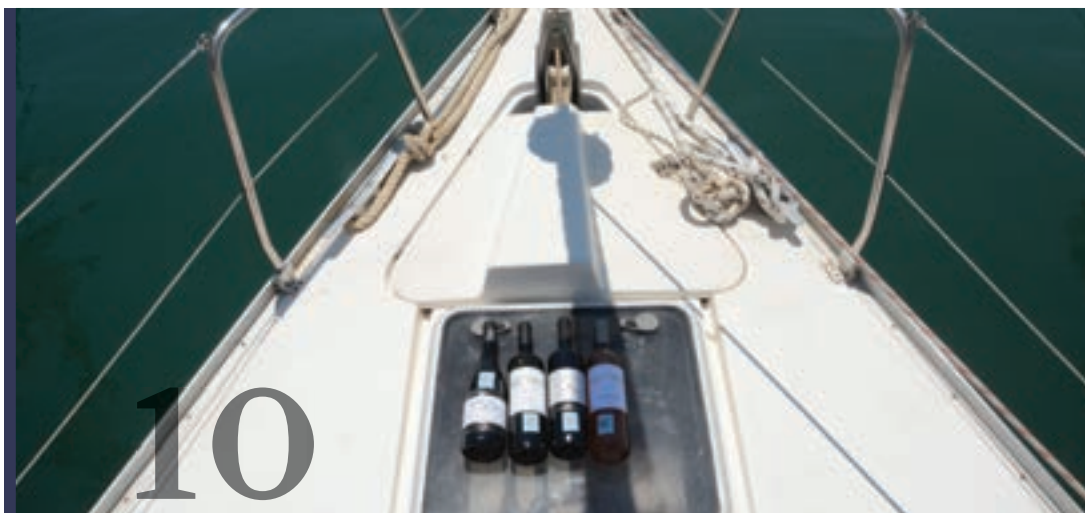
- 26 **ΑΓΓΕΛΟΣ ΡΟΥΒΑΛΗΣ, ΕΦ' ΟΛΗΣ ΤΗΣ ΥΛΗΣ**
27 «Οι λύσεις για το ελληνικό κρασί θα έρθουν από το μέλλον»

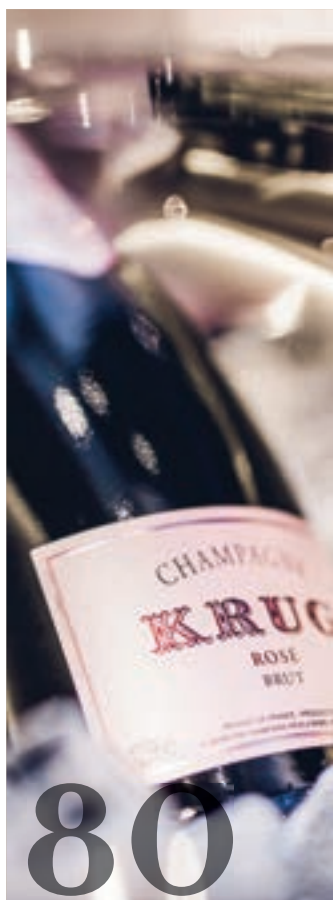
ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ

- 32 **ΝΕΕΣ ΦΥΤΕΥΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΠΑΠΑΙΩΑΝΝΟΥ**
36 ΠΟΠ Γουμένισσα τον Σεπτέμβριο από το Μικρό Κτήμα Τίτου

ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΚΡΑΣΙ

- 42 **ΕΠΙΣΚΕΨΗ ΣΤΟ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΨΑΡΟΥΛΗ**
60 Τα ελληνικά οινοποιεία επενδύουν στο διεθνές Chardonnay





Ιούλιος-Σεπτέμβριος 2021

ΤΑΣΕΙΣ

- 48 **ΜΕ ΤΟΝ ΑΝΕΜΟ Ο ΕΡΜΗΣ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ**
52 Βιολογικό σε δέκα χρόνια το 50% των αμπελώνων

ΔΙΕΘΝΗ

- 54 **ΧΡΥΣΑ ΑΣΦΑΛΙΣΤΗΡΙΑ ΣΤΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ**
59 Απειλή για τους ντόπιους η παρέλαση αστέρων στην Προβηγκία

ΕΠΙΣΚΕΨΙΜΑ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΑ

- 72 **ΟΙΝΙΚΑ ΤΑΞΙΔΙΑ ΜΕ ΧΑΡΑΚΤΗΡΑ**
74 Η ιστορία του κρασιού στο Οινοποιείο Βενετσάνου

ΕΤΙΚΕΤΕΣ

- 76 **ΟΛΟΙ ΖΗΤΟΥΝ ΡΟΖΕ ΑΠΟ ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ**
79 VSV Pure 2017, ένα Ασύρτικο διαφορετικό από τα άλλα

ΕΤΑΙΡΙΚΑ

- 81 **ΝΕΑ ΜΑΤΙΑ ΣΤΟ VINSANTO ΑΡΓΥΡΟΥ**
80 Μια ιστορία αγάπης ενέπνευσε το βερι νιμίτ Verni

81 Ο δεύτερος φυσικός
οίνος του Κτήματος
Πιερί Ερατεινή, μετά τη
Μαθαγουζιά του 2014, είναι
το «Μετά-Ασύρτικο», ένας
οίνος φυσικής οινοποίησης
από 100% Ασύρτικο.



Wine Trails

ΚΥΚΛΟΦΟΡΕΙ
ΔΩΡΕΑΝ ΜΕ ΤΗΝ
AGRENDΑ ΚΑΙ
ΣΤΗ ΣΥΝΕΧΕΙΑ
ΑΥΤΟΤΕΛΩΣ

Ταυτότητα

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

ΕΚΔΟΤΗΣ/ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ
Γιάννης Πανάγος

ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ ΕΚΔΟΣΗΣ
Λάζαρος Γατσέλιος

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ
Ειρήνη Σκρέκη

ΣΥΝΤΑΞΗ
Χαρ. Σπινθηροπούλου
Γιώργος Κοντονής
Μαρία Γιουρκελή
Κωνσταντίνος Παλιχρονίδου
Λεωνίδας Λιάμης
Γιώργος Λαμπίρης
Πέτρος Γκόγκος
Κώστας Λιώνης
Μιχάλης Χούλης
Βασίλης Πατάκης
Παναγιώτης Πασχαλίδης
Στέλλα Προβελέγγιου

**ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΟ/
ΣΕΛΙΔΟΠΟΙΗΣΗ**
Χαρά Οικονόμου
Σπύρος Αλεξίου
Φανή Παπαετροπούλου

ΕΜΠΟΡΙΚΟΣ ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ
Παναγιώτης Αραβαντινός

**ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ/
ΔΙΑΦΗΜΙΣΗ**
Βενετία Τρελλοπούλου

ΔΙΑΝΟΜΗ
ΑΡΓΟΣ Α.Ε.

**ΕΚΤΥΠΩΣΗ/
ΒΙΒΛΙΟΔΕΣΙΑ**
NONSTOP

www.agronews.gr



ΕΚΡΗΚΤΙΚΟΣ
ΟΣΟ ΠΟΤΕ!

ΝΕΟΣ
ΑΜΕΘΥΣΤΟΣ
ΛΕΥΚΟΣ.


DOMAINE
COSTA LAZARIDI

www.domaine-lazaridi.gr



Ένας διαπρεπής οικουμενικός οινόφιλος



Του **Λάζαρου Γατσέλη**
Οινολόγου
Dip. WSET



Σε ηλικίας **μήνες** η ταβέρνα «Μίστερ Λουκιδέλης» συμπληρώνει 80 χρόνια **αδιάκοπης** λειτουργίας. Σημαντικός αριθμός από τα **πιάτα** του παραμένουν **ίδια** από την πρώτη μέρα.

Πίσω στο μακρινό 2001, σ' ένα σταυροδρόμι της καθημερινότητας, είχα την τύχη να συναντήσω τον Fernando Santos. Για όσους το αγνοούν πρόκειται για έναν Πορτογάλο, πρώην ποδοσφαιριστή και νυν προπονητή ποδοσφαίρου με επαγγελματική σταδιοδρομία μεταξύ άλλων και στη χώρα μας, που έχει επηρεάσει όσο ελάχιστοι το σύγχρονο ευρωπαϊκό ποδόσφαιρο.

Την περίοδο 2001-2002 βρέθηκε στο τιμόνι της ΑΕΚ. Φιλομαθής, ανήσυχος και οινόφιλος, λάτρης της καθημερινής κουζίνας, θέλησε μεταξύ άλλων να ανακαλύψει και την παραδοσιακή εκδοχή των ταβερνών της πρωτεύουσας. Έτσι, δεν θα μπορούσε να μην περάσει από την ταβέρνα «Μίστερ Λουκιδέλης» στη Νέα Φιλαδέλφεια όπου κι έτυχε να γνωριστούμε ως τακτικοί επισκέπτες.

ΑΜΕΣΟΣ ΚΑΙ ΕΙΛΙΚΡΙΝΗΣ

Αφοπλιστικά άμεσος, ταπεινός κι ειλικρινής, απολάμβανε το φαγητό και το κρασί στην καθημερινή του έκφραση και ταυτόχρονα επικοινωνούσε μέσα από αυτά, όταν οι επαγγελματικές υποχρεώσεις του το επέτρεπαν. Η ταβέρνα «Μίστερ Λουκιδέλης» μεταξύ άλλων θεωρείται σημείο αναφοράς στον ξαλμυρισμένο τηγανητό μπακαλιάρο με σκορδαλιά. Ένα πράγμα λοιπόν που έκανε ο κ. Santos, όταν αισθάνθηκε οικειότητα στο χώρο, ήταν να ανταλλάσει πληροφορίες με τους μάγειρες τόσο για τις συνταγές όσο

και για τη σημασία του συγκεκριμένου ψαριού στη δομή της πορταγαλικής κουζίνας στο πέρασμα των χρόνων. Ο ίδιος γνώριζε πως ο παστός μπακαλιάρος υπάρχει σε διάφορα ελληνικά πιάτα από την εποχή του περάσματος του Χρ. Κολόμβου στην αντίπερα όχθη του Ατλαντικού, κάτι που αγνοεί πλήθος μαγείρων και βαθμοφόρων της γεύσης ακόμα και σήμερα.

ΑΛΛΗΛΕΝΔΕΤΑ ΚΡΑΣΙ & ΦΑΓΗΤΟ

Όσες φορές τον συνάντησα στην ταβέρνα πάντα δοκίμαζε τα κρασιά από τα βαρέλια και πάντα ρωτούσε αν μπορεί ν' απολαύσει κάποιο δικό του εμφιαλωμένο, καλά κρυμμένο κι όχι μεταφερόμενο ως τρόπαιο, μέχρι να λάβει το θετικό σήμα από τον κ. Στέλιο. Σε μία από αυτές κάποιος προπονητής καφενείου, πιθανά πολιτικός, αναμφίβολα από αυτούς που γνωρίζουν για το καλύτερο κρασί που υπάρχει, τον ρώτησε αν συμβαδίζει η δημόσια κατανάλωση κρασιού με τη θέση και τη φήμη του. «Ο δικός μας άνθρωπος», χαμογέλασε και του εξήγησε πως φαγητό και κρασί είναι αλληλένδετα στην καθημερινότητα από τότε που θυμάται τον εαυτό του. Έπειτα, αφού ρώτησε τον φωτεινό μας παντογνώστη αν του αρέσει ο τρόπος που προσεγγίζει το σύγχρονο ποδόσφαιρο, για να λάβει σαφώς καταφατική απάντηση, του εξήγησε πως αυτό σε σημαντικό βαθμό οφείλεται στη θέση που έχει το κρασί και το φαγητό στην καθημερινότητά του. 🍷



Ο **Fernando Manuel Fernandes da Costa Santos** όπως είναι το **πλήρες** όνομα του **διάσημου** προπονητή και **οινόφιλου** πατρεύει τα **Vintage Port**.

GEOMETRIA

ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ
ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ
ΜΟΣΧΟΦΙΛΕΡΟ



LAFAZANIS

WINERY

ΑΡΧΑΙΕΣ ΚΛΕΩΝΕΣ ΝΕΜΕΑ



ΛΙΓΑ ΤΑ ΚΟΙΝΑ ΣΤΗ ΦΕΤΙΝΗ ΕΙΚΟΝΑ ΤΩΝ ΑΜΠΕΛΩΝΩΝ

Τοπικά προβλήματα από τους παγετούς του Απριλίου, ανομοιόμορφη ανθοφορία και καρπώδεση, κυρίως στη Β. Ελλάδα, επίμονος περονόσπορος, επιφυλακή για το ωίδιο μέχρι το γυάλισμα, δροσιές, και πιθανή οψιμότητα που θα σταθεί σύμμαχος των πρώιμων και όχι των όψιμων ποικιλιών, είναι μερικά από τα στοιχεία που συνθέτουν το τοπίο στην εγχώρια αμπελοκαλλιέργεια φέτος.



ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ
Στέλα Προβελλέγγιου
* MSC Γεωπόνος

Η χρονιά ξεκίνησε με ένα χειμώνα «κανονικά» ψυχρό, με χιόνια και αρκετές βροχές στις περισσότερες περιοχές, κυρίως τον Ιανουάριο, ενώ όσο πλησίαζε η άνοιξη οι βροχές μειώνονταν, τονίζει η δρ. Χαρούλα Σπινθηροπούλου, γεωπόνος, ειδικός αμπελουργίας και οινοποιός. Στην Κεντρική και Βόρεια χώρα η έκπτυξη καθυστέρησε μία εβδομάδα με δέκα μέρες και ήταν ανομοιόμορφη, ενώ σε άλλες περιοχές συνέβη στις συνήθεις ημερομηνίες. Οι όψιμοι παγετοί του Απριλίου δημιούργησαν σοβαρά προβλήματα σε κάποιες περιοχές όπως ο Τύρναβος, ενώ οι απότομες αλλαγές της θερμοκρασίας τους δύο τελευταίους μήνες της άνοιξης, κυρίως στη Βόρεια Ελλάδα, συνέβαλαν στην ανομοιόμορφη εμφάνιση της άνθησης και της καρπώδεσης, φαινόμενο αρκετά συχνό τα τελευταία χρόνια, που δυσκολεύει τον τρύγο επιβάλλοντας πολλαπλά περάσματα

από το ίδιο αμπελοτόπι. Η ανθοφορία και η καρπώδεση καθυστέρησαν 7 με 10 μέρες στις περισσότερες περιοχές με εξαίρεση περιοχές της Κρήτης που τα δύο στάδια προώμισαν λίγες μέρες σε σχέση με πέρσι.

Χαλάζι έπληξε την Κεφαλονιά το Μάιο, ενώ ο Ιούνιος επιφύλαξε δυσάρεστες εκπλήξεις και σε αρκετές περιοχές στη Β. Ελλάδα (Κοζάνη, Ημαθία, Καβάλα κ.α.).

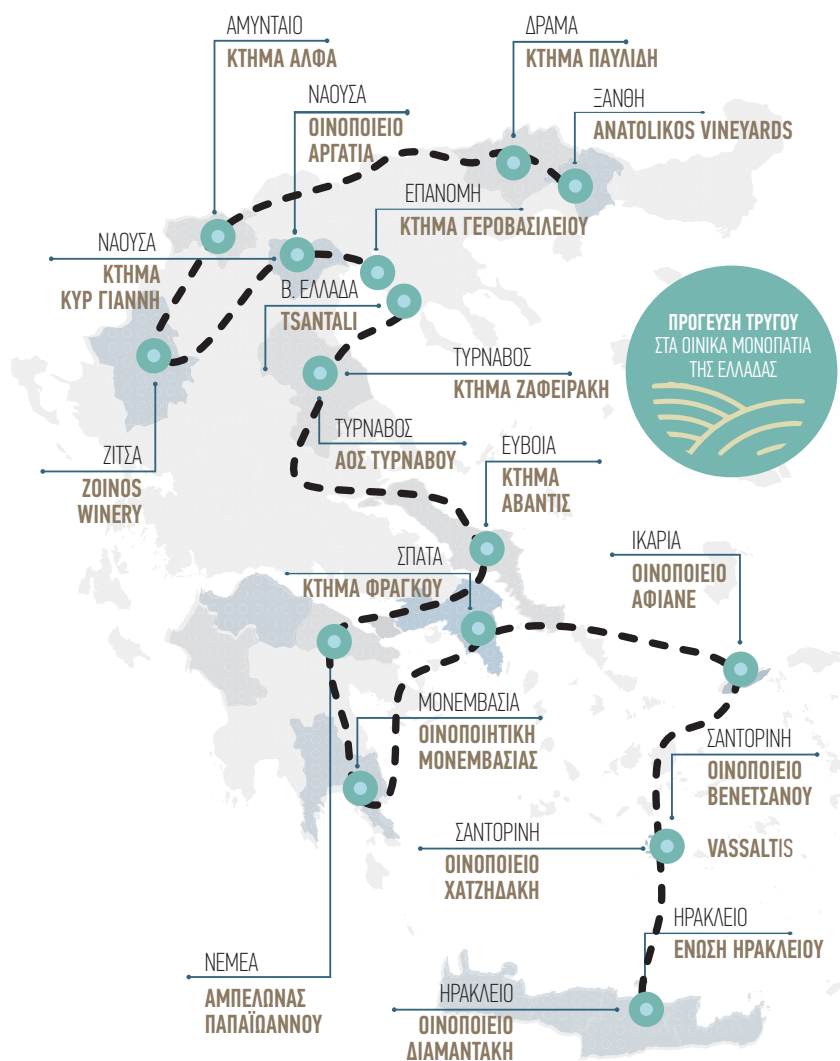
Το θετικό είναι ότι τα χαμηλά επίπεδα βροχόπτωσης Απριλίου και Μαΐου δεν βοήθησαν την εμφάνιση του περονόσπορου, ενώ το ωίδιο (παντός καιρού) έχει ήδη αρχίσει να κάνει την εμφάνισή του στη νότια χώρα και αρχίζει την ανοδική του πορεία. Οι βροχές του Ιουνίου εάν συνεχιστούν ενδεχόμενα να δημιουργήσουν προβλήματα μικρής έντασης με όψιμο περονόσπορο, ενώ το ωίδιο έως το γυάλισμα θα αποτελεί το σημαντικότερο φυτοπαθολογικό πρόβλημα της χρονιάς.

Η παραγωγή μοιάζει αυξημένη στις περισσό-





© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ ΓΕΡΤΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ



τερες περιοχές, αλλά το ύψος της είναι ακόμη νωρίς για να εκτιμηθεί. Η οψιμότητα από την άλλη, εάν δεν ανατραπεί από αυξημένες θερμοκρασίες τους επόμενους μήνες θα βοηθήσει την καλή ωρίμανση των πρώιμων ποικιλιών και θα δυσκολέψει αυτή των όψιμων.

■ Το Wine Reails επικοινωνήσε με πολλούς οινοποιούς σε όλη την Ελλάδα οι οποίοι και κατέθεσαν την εκτίμησή τους για την αμπελουργική χρονιά 2020-2021 όπως εξελίσσεται στην περιοχή τους.

ΜΕ ΤΟΥΣ ΚΑΛΥΤΕΡΟΥΣ ΟΙΩΝΟΥΣ

Anatolikos Vineyards - Ξάνθη
Μάριος Νικολαΐδης, οινοποιός

«Η αμπελουργική χρονιά του 2021 στον βορειότερο βιολογικό παραθαλάσσιο αμπελώνα έχει ξεκινήσει με τους καλύτερους οiwonous. Από την αρχή, υπήρξαν ήπιες βροχοπτώσεις με ευεργετικό αποτέλεσμα στα αποθέματα του νερού, ενώ στην

καρδιά του χειμώνα οι χαμηλές θερμοκρασίες με ήπιες χιονοπτώσεις οδήγησαν τον αμπελώνα σε ευεργετική νάρκη. Η άνοιξη ήρθε με βροχοπτώσεις και χαμηλές θερμοκρασίες καθυστερώντας τον βλαστικό κύκλο δύο εβδομάδες, με την οψιμότητα όμως να μην θεωρείται πρόβλημα, αλλά να προμηνύει καλύτερα αποτελέσματα. Στη συνέχεια λόγω της εξισορρόπησης των θερμοκρασιών η βλαστική και η φυλλική ανάπτυξη είναι στα επιθυμητά πλαίσια χωρίς προβλήματα σε ανθοφορία και καρπόδεση».

ΠΡΟΣΟΧΗ ΣΤΑ ΓΥΡΙΣΜΑΤΑ ΤΟΥ ΚΑΙΡΟΥ

Κτήμα Παυλίδη - Δράμα - Π. Κυριακίδης, οινολόγος & γενικός διευθυντής

«Πολύ καλές καιρικές συνθήκες επιφυλάσσει έως τώρα η χρονιά του 2021. Οι λίγες βροχές πριν την ανθοφορία ήταν χρήσιμες για τα φυτά που βρισκόταν στο στάδιο της ανάπτυξης ενώ οι συνθήκες ήταν ιδανικές κατά την ανθοφορία, η οποία μό-

λις τελείωσε και για τις πιο όψιμες ποικιλίες όπως το Αγιωργίτικο. Τώρα ο αμπελώνας βρίσκεται στο στάδιο της καρπόδεσης και φαίνεται ότι η παραγωγή θα είναι ικανοποιητική. Υπάρχει μια οψιμότητα σε σχέση με την περσινή χρονιά αλλά όλα θα εξαρτηθούν και από τις καιρικές συνθήκες μέχρι την ωρίμανση των σταφυλιών. Ο καιρός πάντως δεν έχει σταθεροποιηθεί. Το Κτήμα Παυλίδη παρακολουθεί σχολαστικά τον καιρό με τη βοήθεια των μετεωρολογικών σταθμών που διαθέτει».

ΥΓΙΗ ΣΤΑΦΥΛΙΑ ΘΡΕΦΕΙ Ο ΚΑΙΡΟΣ

Κτήμα Γεροβασιλείου - Επανομή
Αργύρης Γεροβασιλείου, οινολόγος

«Αν και είναι χωρίς για ασφαλή συμπεράσματα, όλα δείχνουν πως αναμένουμε μια ποιοτική χρονιά. Ο βλαστικός κύκλος ξεκίνησε με καθυστέρηση περίπου δύο εβδομάδων. Με την έναρξη του Μαΐου, υπήρξε απότομη άνοδος θερμοκρασίας και η διαφορά έκλεισε σε λιγότερο από μία εβδομάδα. Αυτή τη στιγμή βρίσκεται στο στάδιο της καρπόδεσης και οι καιρικές συνθήκες, με τους έντονους ανέμους, είναι ευνοϊκές για την υγεία των σταφυλιών».

ΑΡΓΗ ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΓΙΑ ΤΑ ΠΡΩΙΜΑ

Tsantali - Β. Ελλάδα
δρ. Γεώργιος Σαλπινγίδης,
Υπηρεσίες έρευνας και πειραματικής
ανάπτυξης στις γεωπονικές επιστήμες

«Αν και αρκετές περιοχές επηρεάστηκαν από τους παγετούς, οι περιοχές που δραστηριοποιείται αμπελουργικά η Ευάγγελος Τσάβταλης Α.Ε. έμειναν ανεπηρέαστες. Η χρο-

νιά φαίνεται προς το παρόν να είναι περίπου μία εβδομάδα οψιμότερη από την περσινή, η οποία ήταν ελαφρώς οψιμότερη (δύο έως τρεις μέρες) από τον μέσο όρο των τελευταίων ετών. Η άνοιξη μέχρι στιγμής μπορούμε να πούμε ότι είναι η τυπική ελληνική άνοιξη με εναλλαγή υψηλών και χαμηλών θερμοκρασιών και αρκετές βροχοπτώσεις. Εάν δεν διαφοροποιηθούν δραματικά οι κλιματολογικές συνθήκες, αναμένεται μια όψιμη χρονιά που θα επιτρέψει, ειδικά στις πρώιμες ποικιλίες, να έχουν μια αργή και πλήρη ωρίμανση. Εάν η καρπόδεση ολοκληρωθεί κανονικά, υπολογίζεται ότι θα είναι μια παραγωγική χρονιά για ολόκληρη τη Β. Ελλάδα. Τόσο παραγωγική που ίσως χρειαστούν και επεμβάσεις για τη μείωση της παραγωγής».

ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΗ ΑΠΟΤΡΟΠΗ ΑΣΘΕΝΕΙΩΝ

Κτήμα Άλφα - Αμύνταιο
Άγγελος Ιατρίδης, οινοποιός

«Η όψιμη έναρξη του βλαστικού κύκλου προστάτησε το αμπέλι από τους παγετούς του Απριλίου. Ο Μάιος εμφανίστηκε σχεδόν άνυδρος και η ελάχιστη βροχόπτωση (8 mm) σε συνάρτηση με τις υψηλές θερμοκρασίες περίπου κατά 0,8°C από τον μέσο όρο, βοήθησαν να ανακτηθεί σε σημαντικό βαθμό η αρχική οψίμιση. Αντίθετα οι βροχοπτώσεις του Ιουνίου σε συνδυασμό με τις υψηλές θερμοκρασίες έδωσαν ώθηση στη βλαστική ανάπτυξη. Ο συνδυασμός των παραπάνω φαινομένων αποτελεί υπόστρωμα εμφάνισης ασθενειών και η προληπτική αποτροπή με στοχευμένες εφαρμογές αυτή την περίοδο στο αμπέλι είναι κρίσιμος παρά-

γοντας φυτοϋγείας. Οι βροχές βέβαια επειδή συνέπεσαν με το στάδιο της ανθοφορίας ίσως επηρεάσουν την ομαλή καρπόδεση».

ΤΡΥΓΟΣ ΣΤΙΣ ΠΕΡΣΙΝΕΣ ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΕΣ

Κτήμα Κυρ Γιάννη - Νάουσα
Μπάμπης Παρχαρίδης, γεωπόνος

«Η άνοιξη φέτος επιφύλαξε δύο εκπλήξεις. Έναν ψυχρό Μάρτιο που οδήγησε σε μακρά διάρκεια ολοκλήρωσης της έκπτυξης των οφθαλμών, ενώ ο Απρίλιος με τον Μάιο χαρακτηρίστηκαν από έντονη ξηρασία και μεγάλο θερμοκρασιακό εύρος ημέρας και νύχτας. Αυτό οδήγησε στην οψίμιση της ανθοφορίας κατά μία εβδομάδα και βοήθησε στη σύντομη ολοκλήρωση της ανθοφορίας και σε μεγαλύτερη ομοιομορφία σε σχέση με πέρσι. Τέλος, οι καλές κλιματολογικές συνθήκες δείχνουν μειωμένη πίεση από ασθένειες. Αυτή τη στιγμή, οι γαλλικές ποικιλίες έχουν ολοκληρώσει ανθοφορία, ενώ το Ξινόμαυρο είναι στο τελίωμα».

ΕΡΧΕΤΑΙ ΠΟΛΥ ΚΑΛΗ ΣΟΔΕΙΑ

Zoinos Winery - Ζίτσα
Άγγελος Σιάπκας, γεωπόνος

«Η χρονιά στη Ζίτσα ξεκίνησε με τους καλύτερους οiwονούς. Ο χειμώνας κύλησε φυσιολογικά, με πολύ καλό εφοδιασμό του εδάφους με νερό. Ο Μάρτιος ήταν ήπιος, το κλάδεμα έγινε απρόσκοπτα σε πολύ καλές καιρικές συνθήκες, ενώ ο Απρίλιος κύλησε πολύ ομαλά. Το φούσκωμα των ματιών, η εκβλάστηση και η ανάπτυξη των βλαστών ήταν πολύ καλές. Ο Μάιος ήταν ζεστός με ελάχιστες βροχοπτώσεις. Οι προγραμματισμένες εργασίες έγιναν στην ώρα



Δρ. Γεώργιος
Σαλπινγίδης,
Tsantali



Αναστασία
Φράγκου



Φωτογραφία από το facebook του Κτήματος Γεροβασίλειου

Ο παγετός χτύπησε τον Τύρναβο

Απώλειες στο 1/3 των στρεμμάτων του αντιμετωπίζει το Κτήμα Ζαφειράκη. «Μεγαλύτερες απώλειες παρατηρούνται σε Μαλαγουζιά, Λιμνιώνα και Μοσχάτο με αναμενόμενη μείωση παραγωγής 40-80%, ενώ καλύτερα είναι στα Syrah και τα Chardonnay, όπου πάλη η απόδοση θα είναι κατά 10-20% πεσμένη. Συνολικά στα 150 στρέμματα κατά μέσο όρο μείωση 30%. Πέρα από την ανομβρία, οι πρωτόγνωρες δροσερές θερμοκρασίες του Ιούνη βοηθούν τα πρέμνα. Παράλληλα δεν φάνηκε ωίδιο και περονόσπορος και οι παγίδες είχαν λίγα άτομα ευδεμίδας» σημειώνει ο οινοποιός Χρ. Ζαφειράκης.



ΠΡΩΙΜΟΣ ΤΡΥΓΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΙΟ ΞΗΡΗ ΧΡΟΝΙΑ ΤΗΣ ΙΚΑΡΙΑΣ

Πολύ καθαρό καρπό σε όλα τα υψόμετρα, με πρώιμους τρύγους αναμένει το Οινοποιείο Αφινέ.

Σύμφωνα με τον Νίκο Αφινέ, γύρω στις 5 Αυγούστου για το Φωκινό όπου θα ευνοηθούν τα ελαφρώς ωρίμανσης κρασιά και για το Μπεγλήρι από τις 20 Αυγούστου και έπειτα με εξαιρετικές προοπτικές και για την αφρώδη και ξηρή του έκφραση.



ΤΡΥΓΟΣ ΜΙΑ ΕΒΔΟΜΑΔΑ ΠΙΟ ΝΩΡΙΣ ΣΤΟ ΗΡΑΚΛΕΙΟ

Η παραγωγή των αμπελιών χαρακτηρίζεται αρκετά αυξημένη για κάποιες ποικιλίες με αποτέλεσμα ορισμένοι παραγωγοί να επιλέγουν τον πράσινο τρύγο. Μέχρι και τα μέσα Ιουνίου οι καιρικές συνθήκες βοήθησαν στο να μην υπάρχει έξαρση σε κάποια ασθένεια των αμπελιών και όλα να κυλούν μέχρι στιγμής ομαλά, σύμφωνα με τον οινοποιό Ζαχαρία Διαμαντάκη από το Ηράκλειο.



τους, ο αμπελώνες είναι σε άριστη κατάσταση, ευρωστία και φυτοϋγεία πολύ καλές. Στο τέλος Μαΐου, βρίσκεται στην περίοδο της άνθησης με πολύ καλό ανθικό φορτίο. Ο καιρός εξακολουθεί να είναι καλός και οι προβλέψεις είναι καλές και με αυτές τις συνθήκες, εκτός απροόπτου, η φετινή σοδεία προβλέπεται πολύ καλή και με άριστη ποιότητα».

ΜΟΝΟ ΟΨΙΜΑ ΣΩΘΗΚΑΝ ΑΠ' ΤΟΝ ΠΑΓΕΤΟ

ΑΟΣ Τυρνάβου - Τύρναβος

Βαγγέλης Σίκαλος, γενικός διευθυντής

«Το βλαστολόγημα και όλες οι υπόλοιπες καλλιεργητικές φροντίδες για να συνέλθει το αμπέλι από τον ανοιξιάτικο παγετό απασχολούν τους αμπελουργούς του Τυρνάβου, με τον Συνεταιρισμό να αναμένει για το 2021 ελάχιστες ποσότητες από τα Μοσχάτα που συλλέγει το φθινόπωρο. Μόνο οι όψιμες ποικιλίες Macabeo και Mont-Blanc σώθηκαν. Φαντασία στο μάτι χρειάζεται τώρα για να δει κανείς ποιους βλαστούς θα αφήσουμε για την επόμενη χρονιά, με τη φετινή παραγωγή να προσμένει στις αποδόσεις των δευτερευόντων οφθαλμών».

ΤΟ ΣΤΟΙΧΗΜΑ ΕΙΝΑΙ ΣΤΟΝ ΚΑΙΡΟ

Κτήμα Αβαντίς - Εύβοια

Απόστολος Μούντριχας, οινοποιός

«Δεν πάμε για πρωίμηση ούτε στα αμπέλια της Εύβοιας ούτε σε εκείνα της Σαντορίνης. Τις προηγούμενες ημέρες πραγματοποιήθηκε ράντισμα με χαλκό και θειάφι ώστε να μην επιτραπεί η ανάπτυξη συνθηκών που ευνοούν το ωίδιο και τον περονόσπορο. Πλέον το μεγάλο στοίχημα του καιρού έγκειται στις θερμοκρασίες που θα δώσει το καλοκαίρι. Αν περάσουμε ένα υπερβολικά ζεστό καλοκαίρι, τα φυτά θα στρεσαριστούν και δεν θα έχουμε καλό περκασμό. Αν όμως εξελιχθούν οι επόμενες εβδομάδες χωρίς εκπλήξεις, πάμε για μια φυσιολογική χρονιά, με καλές ποσότητες κι ικανοποιητικές ποσότητες».

ΕΞΕΛΙΣΣΕΤΑΙ ΠΟΛΥ ΚΑΛΑ Η ΧΡΟΝΙΑ

Κτήμα Φράγκου - Σάτα Αττικής

Αναστασία Φράγκου, οινοποιός

«Είναι νωρίς να μιλήσουμε με ακρίβεια για τις τελικές αποδόσεις που θα συγκομίσουμε αρχές Αυγούστου για Μαλαγουζιά και Ασύρτικο και αρχές Σεπτέμβρη για Σαββατιανό, αλλά φαίνεται ότι πάει καλά. Στον

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

www.rouvaliswinery.gr



R

ROUVALIS

Ξηρικό αμπελώνα τα νεαρότερα πρέμνα, 15 ετών, δίνουν από 800 έως 900 κιλά το στρέμμα ενώ τα γηραιότερα, 60 ετών, φτάνουν τα 400 κιλά το στρέμμα».

ΕΛΑΧΙΣΤΕΣ ΕΙΝΑΙ ΟΙ ΕΠΕΜΒΑΣΕΙΣ

Αμπελώνες Παπαϊωάννου - Νεμέα
Γιώργος Παπαϊωάννου, οινοποιός

«Πολύ καλή η υγιεινή των φυτών και του εδάφους με αποτέλεσμα ελάχιστες να είναι οι επεμβάσεις. Γεγονός της χρονιάς οι θερμοκρασίες των -6°C του Απριλίου, που έπληξαν τα αμπέλια που είχαν φουσκώσει τα μάτια τους με αποτέλεσμα να καούν, χωρίς όμως σημαντικές επιπλοκές για το σύνολο της παραγωγής. Ας ελπίσουμε ότι στον τρύγο ο καιρός θα επαναλάβει τα μοτίβα της τελευταίας τετραετίας, με λίγες ή και καθόλου βροχές από 15 Σεπτέμβρη αλλά και τις υψηλές θερμοκρασίες του Οκτώβρη στη Νεμέα».

ΚΑΛΥΤΕΡΕΣ ΑΠΟΔΟΣΕΙΣ ΑΠΟ ΠΕΡΣΙ

Οινοποιητική Μονεμβασιάς
Γιώργος Τσιμπίδης, οινοποιός

«Ο χειμώνας υπήρξε σχετικά κρύος χωρίς ιδιαίτερα έντονα καιρικά φαινόμενα, η άνοιξη δροσερή με κάποιες αξιοσημείωτες αυξήσεις θερμοκρασίας και λίγες βροχοπτώσεις. Το πρώτο δεκαπενθήμερο του Ιουνίου η θερμοκρασία ξεκίνησε υψηλή αλλά εν τέλει κρατήθηκε σε μέτρια/δροσερά για την εποχή επίπεδα και μάλιστα είχε και βροχοπτώσεις. Οι αμπελώνες είναι βιολογικοί και οι επεμβάσεις κατά τη διάρκεια του έτους περιορισμένες. Αναμένονται ελαφρώς καλύτερες αποδόσεις από πέρσι και πρόωμη (δεδομένα προπέρσινης χρονιάς) παραγωγή».

ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ ΚΑΙ ΚΡΑΣΙΑ

Ένωση Ηρακλείου

Ιωάννης Μασαούτης, οινολόγος

«Η φετινή σεζόν στο Ηράκλειο με βάση τις τρέχουσες κλιματολογικές συνθήκες, θα είναι αρκετά καλή. Οι παραγωγοί δεν συνάντησαν ιδιαίτερα προβλήματα με την αντιμετώπιση ασθενειών ενώ μετρήσεις του σακχαρικού τίτλου και της οξύτητας στο εργαστήριο, δείχνουν μια φυσιολογική ωρίμανση-περκασμό. Όλα τα παραπάνω συνηγορούν στο γεγονός ότι θα έχουμε μια άριστη αμπελοκομική περίοδο και παραγωγή ποιοτικών σταφυλιών και κρασιών».

Στη Σαντορίνη διαμορφώνονται, ως τώρα, υγιή κι ιδιαίτερα ποιοτικά σκηνικά για τον φετινό τρύγο

ΠΡΟΣ ΤΟΝ ΤΡΥΓΟ ΜΕ ΑΠΟΘΕΜΑΤΑ

Οινοποιείο Βενετσάνου - Σαντορίνη
Χρήστος Κανελλακόπουλος, οινολόγος

Μετά την περυσινή πολύ αποδοτική χρονιά που συνέπεσε με την πανδημία η κατάσταση στα οινοποιεία είναι εξαιρετικά σύνθετη, μιας και υπάρχουν αποθέματα οίνου ενώ πλησιάζει ο τρύγος του 2021. Φέτος έχουμε επιστροφή σε καταστάσεις ανομβρίας μετά από δύο χρόνιες με καλές και επαρκείς βροχές. Παραγωγικά φαίνεται να κυμανθεί στα περυσινά επίπεδα, αν και μπροστά μας έχουμε ακόμα δύο κρίσιμους μήνες (αρκεί ένας καύσωνας να αλλάξει τα δεδομένα όπως το 2018). Η πορεία ωρίμανσης των σταφυλιών προχωρά ομαλά με χρόνους πιθανόν ελαφρά πιο όψιμους λόγω του φορτίου των πρέμνων σε σχέση και με την ξηρασία.

ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΣΤΟ ΕΠΙΠΕΔΟ ΤΗΣ ΠΕΡΣΙΝΗΣ

Vassaltis - Σαντορίνη
Ηλίας Ρουσάκης, γεωπόνος

Ο τρύγος του 2021 προμηνύεται παραγωγικός και αρκετά ποιοτικός σύμφωνα με τα μέχρι τώρα δεδομένα. Η έκπτυξη των οφθαλμών έγινε αρκετά όψιμα. Ο χειμώνας και η άνοιξη ήταν πολύ ξηροί με αποτέλεσμα να αναμένεται αρκετά έντονο υδατικό στρες Ιούλιο και Αύγουστο. Παρά τους χιονάδες και το χαλάζι του Μαρτίου η παραγωγή φαίνεται να κυμαίνεται κοντά στα επίπεδα του 2020 ενώ οι ξηροθερμικές συνθήκες και η απουσία έντονων φαινομένων τον Απρίλιο και το Μάιο δεν ευνόησαν τις μυκητολογικές ασθένειες. Αν δεν επικρατήσουν καύσωνες ως τα μέσα Ιουλίου, μπορούμε να μιλάμε για μια ιδιαίτερος ποιοτική χρονιά.

ΣΤΑΦΥΛΙ ΜΕ ΕΠΙΘΥΜΗΤΗ ΣΥΜΠΥΚΝΩΣΗ

Οινοποιείο Χατζηδάκη - Σαντορίνη
Στέλλα Παπαδημητρίου, Επικεφαλής Οινολόγος /
Μαριέττα Σαμαρά, Οινολόγος / Ανδρέας Ρούσσος, Γεωπόνος

Αν και είναι πολύ νωρίς για να προβούμε σε ρεαλιστικές εκτιμήσεις σχετικά με την παραγωγή, φαινομενικά θεωρούμε πως θα κινηθεί στα ίδια ή σε ελαφρώς υψηλότερα επίπεδα από εκείνα του 2020. Οι λίγες βροχοπτώσεις δεν επηρέασαν τα φυτά που αναπτύσσονται φυσιολογικά. Έντονη χαλαζόπτωση στην αρχή της άνοιξης προκάλεσε ελαφριές βλάβες. Αναφορικά με την έκπτυξη, δεν παρουσιάζει ομοιομορφία, ομοίως και η ωρίμανση. Ο βαθμός αυτής της ανομοιομορφίας είναι συνηθισμένος στη Σαντορίνη. Μέχρι στιγμής το σταφύλι δείχνει να έχει την επιθυμητή συμπίκνωση, αλλά είναι πολύ νωρίς για συμπεράσματα. 🍇



Φωτογραφία από το facebook του Anhydrous Winery



Wine Museum



Tasting Room



Events

EK
NEOY
ΑΠΟ ΤΟ 1949

venetsanoswinery.com

Megalochori Caldera, Santorini



Cyclades GREECE



VENETSANOS
WINERY
SANTORINI

ΕΩΣ 200.000 ΕΥΡΩ ΓΙΑ ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΚΙΝΗΣΗΣ

Ανοικτή έως 31 Δεκεμβρίου 2021, για αιτήσεις εγγυημένου κεφαλαίου κίνησης έως 200.000 ευρώ μόνο για αγρότες και δραστήριους στην αγροτική μεταποίηση, βρίσκεται η πλατφόρμα (www.ependyseis.gr) του Ταμείου Εγγυήσεων Αγροτικής Ανάπτυξης.

ΚΕΙΜΕΝΟ Γιώργος Κοντονής



Δικαιούχοι είναι όσοι σημείωσαν μείωση πωλήσεων το 2020 (δεν ορίζεται το ποσοστό), καθώς η δυνατότητα αυτή παρέχεται στο πλαίσιο των μέτρων για την αντιμετώπιση των επιπτώσεων της πανδημίας. Παράλληλα, θα πρέπει τουλάχιστον το 50% του τζίρου τους να εξαρτάται από αγροτικές δραστηριότητες ή δραστηριότητες αγροτικής μεταποίησης. Σε ό,τι αφορά τα υπόλοιπα χαρακτηριστικά:

- Τα κεφάλαια κίνησης ύψους έως 200.000 ευρώ δίνονται σε τελικούς αποδέκτες που έχουν, αποδεδειγμένα, πληγεί από την πανδημία COVID-19, χωρίς υποχρέωση για επενδύσεις και για τα οποία οι τελικοί αποδέκτες δεν απαιτείται να υποβάλουν επιχειρηματικό σχέδιο ούτε να αποδείξουν ότι η χρηματοδότηση χρησιμοποιήθηκε για τους σκοπούς που χορηγήθηκε.
- Δεν απαιτούνται προσημειώσεις και το επιτόκιο είναι ευνοϊκό.
- Το ποσό του δανείου εξαρτάται από το πιστοληπτικό προφίλ του δικαιούχου με βάση τραπεζικά κριτήρια και το συ-

ναλλακτικό του κύκλωμα.

- Υπάρχει η δυνατότητα αναχρηματοδότησης υφιστάμενων οφειλών, όχι όμως ρυθμισμένων ή/και σε καθυστέρηση.
- Δάνειο εγγυημένο κατά 80% από τα κεφάλαια του ΠΑΑ.
- Συμμετέχουσες τράπεζες στο Ταμείο Εγγυήσεων Αγροτικής Ανάπτυξης είναι: Συνεταιριστική Τράπεζα Καρδίτσας, Συνεταιριστική Τράπεζα Θεσσαλίας, Τράπεζα Πειραιώς, ProCredit, Εθνική Τράπεζα, Eurobank, Παγκρήτια Τράπεζα.
- Έγκριση-εκταμίευση ως 31 Δεκεμβρίου 2021 (covid period), εκτός κι αν παραταθεί η περίοδος αυτή από το Ευρωπαϊκό Ταμείο Εγγυήσεων (EIF), τον διαχειριστή του Ταμείου. Για την υπαγωγή τους στο ΤΕΑΑ οι τελικοί αποδέκτες θα πρέπει να εντοπίσουν την τράπεζα της επιλογής τους, να υποβάλουν αίτηση για υπαγωγή στο ΤΑΕΕ προς την τράπεζα ηλεκτρονικά, μέσω του Πληροφοριακού Συστήματος Κρατικών Ενισχύσεων και να προσκομίσει τα απαραίτητα δικαιολογητικά. 🌿

Γ. ΟΙΚΟΝΟΜΟΥ ΣΤΟ ΑΜΥΝΤΑΙΟ

«Μικρές νίκες» τα εγχώρια οινοποιεία

Αμπελώνες και σύγχρονα οινοποιεία επισκέφθηκε ο υφυπουργός Αγροτικής Ανάπτυξης, Γιάννης Οικονόμου, που βρέθηκε για δύο μέρες στο Αμύνταιο. «Οι επιχειρήσεις που επισκέφθηκα εκφράζουν επάξια τον αγροδιατροφικό κλάδο που θέλουμε να οικοδομήσουμε. Οι μικρές νίκες, μερικές από τις οποίες γνώρισα και στο Αμύνταιο, συνθέτουν τη μεγάλη νίκη, που θέλουμε να κερδίσουμε με τη στρατηγική μας για τον πρωτογενή τομέα» δήλωσε μεταξύ άλλων ο κ. Οικονόμου. 🌿



Στιγμιότυπο από την επίσκεψη στο Κτήμα Άλφα



Ανοιχτό το ζήτημα για κρασιά με γεωγραφική ένδειξη

Ένα ακόμα ζήτημα που απασχολεί είναι το τι μέλλει γενέσθαι με τους οίνους χωρίς αλκοόλ και τη δυνατότητα επεξεργασίας οίνων με ένδειξη ΠΟΠ και ΠΓΕ, ώστε να χαμηλώσει ο αλκοολικός βαθμός. Όπως έχουν τα πράγματα, δημιουργούνται δυο νέες κατηγορίες οίνων:

- Ο αποαλκοολωμένος οίνος χωρίς αλκοόλ με πραγματικό (ολικό) αλκοολικό τίτλο όχι ανώτερο από 0,5% κατ' όγκο και
- Ο μερικώς αποαλκοολωμένος οίνος (με χαμηλό αλκοόλ) με πραγματικό (ολικό) αλκοολικό τίτλο άνω του 0,5% κατ' όγκο και μειωμένος περισσότερο από 20% από το αρχικό του ποσοστό σε αλκοόλ. Με βάση όσα έχουν συμφωνηθεί οι οίνοι ΠΟΠ και ΠΓΕ μπορούν να παράγονται μόνο με χαμηλό αλκοόλ (μερικώς αποαλκοολωμένοι). Οι οίνοι χωρίς αλκοόλ και με χαμηλό αλκοόλ, αφορούν την παραγωγή ποικιλιακών οίνων, οίνων χωρίς Γεωγραφική Ένδειξη, αφρωδών, ημιαφρωδών.

Μηλόκο στο Βορρά για ευέλικτες άδειες φύτευσης

ΚΕΙΜΕΝΟ Πέτρος Γκόγκος

Διατήρηση του ισχύοντος καθεστώτος για την αύξηση των αδειών φύτευσης σε ποσοστό 1% ετησίως μέχρι το 2045, εισαγωγή κριτηρίων προτεραιότητας για τη χορήγηση των αδειών αυτών αλλά και εντολή διαμόρφωσης σχεδίων που τροποποιούν τα συστήματα καλλιέργειας και επεκτείνουν στον τομέα της ενέργειας στην αμπελοκαλλιέργεια περιλαμβάνονται στις μεταρρυθμιστικές προβλέψεις για τον κλάδο μέσα από τη νέα ΚΑΠ. Το περίγραμμα των νέων αποφάσεων παρουσίασε στο Αμύνταιο προ ολίγων ημερών και ο πρόεδρος της ΚΕΟΣΟΕ, Χρήστος Μάρκου. Ελάχιστοι γνωρίζουν τον τρόπο με τον οποίο θα μεταφραστούν σε προγράμματα αγροτικής ανάπτυξης και μέτρα τα τελικά κείμενα της ΚΑΠ, ωστόσο τα βασικά σημεία της μεταρρύθμισης που επηρεάζουν τον αμπελοοινικό τομέα συνοψίζονται σε δυο κατηγορίες που αφορούν στα Στρατηγικά Σχέδια που υποβάλλουν τα κράτη και στις μεταβολές που επέρχονται από τις τροποποιήσεις στην Ενιαία ΚΟΑ. Σύμφωνα με την ΚΕΟΣΟΕ, οι γενικοί στόχοι των Στρατηγικών Σχεδίων για τον αμπελοοινικό τομέα, που οφείλει να συντάξει το υπουργείο είναι οι εξής:

- Βελτίωση της ανταγωνιστικότητας, της βιωσιμότητας και του περιβαλλοντικού αποτυπώματος
- Βελτίωση των επιδόσεων (όσον αφορά την ενέργεια, το μάρκετινγκ κ.λπ.) και προσαρμοστικότητα στην αγορά.
- Χρήση υποπροϊόντων οίνου για βιομηχανικούς και ενεργειακούς σκοπούς.
- Βελτίωση της ανταγωνιστικότητας σε Τρίτες χώρες.

ΜΕΤΑΒΟΛΕΣ ΣΤΗΝ ΚΟΑ ΟΙΝΟΥ

Μεταβολές ωστόσο έρχονται και για την Κοινή Οργάνωση Αγοράς οίνου (ΚΟΑ) με τα νέα μέτρα να μεταξυ άλλων αφορούν:

- τη φύτευση αμπελών σε περιοχές που φθίνει η αμπελοκαλλιέργεια
- την έρευνα, πειραματική παραγωγή

- δράσεις για μείωση φυτοφαρμάκων
- επενδύσεις για την αντιμετώπιση κλιματικών κινδύνων και την αξιοποίηση υπολειμμάτων οινοποιίας.

ΚΟΒΟΝΤΑΙ ΕΥΕΛΙΚΤΕΣ ΑΔΕΙΕΣ ΦΥΤΕΥΣΗΣ

Δεν έγινε δεκτή πρόταση της ΕΕ για αύξηση του ποσοστού των αδειών φύτευσης από 1% σε 2%, υπολογιζόμενου επί των εθνικών επιφανειών με φυτεμένα αμπέλια, ενώ ταυτόχρονα επεκτείνεται το καθεστώς που θα έληγε το 2030, μέχρι το 2045. Συζητείται επίσης η επέκταση της χρονικής περιόδου φύτευσης μετά τη χορήγηση αδειας φύτευσης από τρία σε έξι χρόνια, με απόφαση του κράτους μέλους.

Παράλληλα, δεν χορηγούνται άδειες φύτευσης για την παραγωγή χυμού σταφυλιών και το σύστημα δεν εφαρμόζεται όταν οι αμπελώνες προορίζονται για μητρικές φυτείες. Επιπλέον εισάγεται κριτήριο προτεραιότητας για τη χορήγηση αδειών φύτευσης σε περιοχές που η άμπελος συμβάλλει στη διατήρηση γενετικών πόρων. 🌿



Ο Γιώργος Γιαννιτσόπουλος, πρόεδρος ΑΣΕΠΑ (αριστερά) με τον Χρήστο Μάρκου, πρόεδρο της ΚΕΟΣΟΕ

Ο Γιάννης Βογιατζής στο τιμόνι του Συνδέσμου Ελληνικού Οίνου

Νέο Διοικητικό Συμβούλιο στο Σύνδεσμο Ελληνικού Οίνου (ΣΕΟ) αναδείχθηκε από την ετήσια τακτική Γενική Συνέλευση, με τον Γιάννη Βογιατζή να τοποθετείται στη θέση του προέδρου, την οποία μέχρι σήμερα κατείχε ο Γιώργος Σκούρας. Την ετήσια τακτική, εκλογική Γενική του Συνέλευση πραγματοποίησε διαδικτυακά ο Σύνδεσμος Ελληνικού Οίνου την Παρασκευή 28 Μαΐου 2021 όπου παρουσιάστηκαν τα πεπραγμένα των δύο τελευταίων ετών, καθώς η περσινή ακυρώθηκε λόγω Covid-19.

Παράλληλα η Γενική Συνέλευση ανακήρυξε τον Άγγελο Ρούβαλη ως Επίτιμο Πρόεδρο



ΣΥΝΘΕΣΗ ΔΣ ΣΕΟ

Γιάννης Βογιατζής

Πρόεδρος

Στέλλιος

Μπουτάρης, Μαίρη

Τριανταφυλλοπούλου

Αντιπρόεδροι

Παντελής Καρατάσσης

Γενικός Γραμματέας

Αριστείδης Σπανός

Έφορος

Τάσος Αθανασόπουλος,

Απόστολος Αλεξάκης,

Σωτήρης Ιωάννου,

Στέλιος Κεχρής,

Απόστολος Μούντριχας,

Άρης Τσέλλεπος

Μέλη

του Συνδέσμου Ελληνικού Οίνου.

Ο απερχόμενος Πρόεδρος, Γιώργος Σκούρας, ευχαρίστησε τον κ. Ρούβαλη για την πολύτιμη προσφορά του και την αρωγή του όχι μόνο στα επτά χρόνια που υπηρέτησε τον αμπελοοινικό κλάδο ως Πρόεδρος του Συνδέσμου, αλλά για τον συνεχή αγώνα και την αφοσίωσή του στην προσπάθεια της ανάδειξης και διατήρησης του Ελληνικού Αμπελώνα.

Επίσης, τιμητική πλακέτα απονεμήθηκε από τον Σύνδεσμο στη Σοφία Πέρπερα, χημικό, οινολόγο, Σύμβουλο Συνδέσμου Ελληνικού Οίνου, για τη συνολική προσφορά της στο Ελληνικό Κρασί. 🍷



ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΤΗΣ ΘΡΑΚΗΣ

**Βλέπει ΠΟΠ
το Ζουμιάτικο**

Η λευκή ποικιλία σταφυλιού «Ζουμιάτικο», που καλλιεργείται σε μικρές εκτάσεις, κυρίως στην Αν. Μακεδονία και Θράκη, κατά μήκος της διασυνοριακής ζώνης Ελλάδας-Βουλγαρίας, θα είναι ένα από τα επόμενα προϊόντα, που θα λάβει πιστοποίηση ΠΟΠ. Ας σημειωθεί ότι πίσω από την πρωτοβουλία κρύβεται το ερευνητικό έργο διασυνοριακής συνεργασίας «Vinosos», στο οποίο συνεργάστηκαν ερευνητικά και πανεπιστημιακά ιδρύματα, με φορείς της αμπελουργίας και της οινοποίησης από την Ελλάδα και τη Βουλγαρία. 🍷 **Λ. Λιάμης**

Διεθνής προστασία για Ούζο/Τσίπουρο/ Τσικουδιά

Το πράσινο φως για την καταχώριση των γεωγραφικών ενδείξεων «Ούζο» και «Τσίπουρο/Τσικουδιά» στο μητρώο της Πράξης της Γενεύης του Παγκόσμιου Οργανισμού Διανοτικής Ιδιοκτησίας (WIPO) έδωσε η Κομισιόν, έπειτα από συντονισμένες προσπάθειες του ΣΕΑΟΠ, της ΕΝΑΠΑΠΕ και των υπηρεσιών του Γενικού Χημείου του Κράτους. Με την έγκριση αυτή «θωρακίζονται» στα συμβαλλόμενα στη Διεθνή Συμφωνία της Λισαβόνας κράτη. 🍷





PSAROULIS WINES
ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ ΨΑΡΟΥΛΗ
Βασιλάδα, Πελοπόννησος
Τ. +2722041002
Email: Psaroulis_wines@yahoo.gr

Psaroulis Wines
Οινοποιία Ψαρούλη





Ο οικογενειακός χαρακτήρας, εργαλείο μάρκετινγκ για τα ελληνικά οινοποιεία

ΚΕΙΜΕΝΟ Κωνσταντίνα Πολυχρονίδου MS Οινολόγος - ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ Γεωργία Καραμαλή

Σε ένα πρωτοπόρο για τα δεδομένα του ελληνικού οίνου πρόγραμμα, τέσσερα οινοποιεία, το Κτήμα Σαμαρτζή, το Κτήμα Βογιατζή, το Οινοποιείο Καραμολέγκου και η Οινοποιία Μεθυμναίος, έχουν ανοίξει τις πύλες τους σε κορυφαίους σπουδαστές της «Burgundy School of Wine & Spirits Business» χτίζοντας, εδώ και ένα έτος, ένα νέο μοντέλο προώθησης των κρασιών τους, κομμένο και ραμμένο στα μέτρα της κάθε επιχείρησης. Σύμφωνα με τον Γιάννη Βογιατζή, πρόεδρο του ΣΕΟ, που πρωτοστατεί σε αυτό το πρόγραμμα, «η ιδέα ήταν του Θ. Γεωργόπουλου, που ως καθηγητής στη Σχολή της Βουργουνδίας, ξεκίνησε τη συνεργασία. Προσωπικά εγώ πήγα στη Σχολή και έκανα παρουσίαση πάνω στο ελληνικό κρασί και σήμερα οι φοιτητές της κάνουν διεξοδική μελέτη πάνω στα οινοποιεία. Επιθυμούμε να συνεχιστεί η συνεργασία και με άλλα οινοποιεία-μέλη». Περισσότερες λεπτομέρειες για το πρόγραμμα έγιναν γνωστές σε ειδική εκδήλωση που διοργανώθηκε στο Οινοποιείο Παπαγιαννάκου το απόγευμα της Δευτέρας 7 Ιουνίου από τον ΣΕΟ, με αφορμή την ολοκλήρωση του πρώτου κύκλου



Steve Charters και Chris McIndoe δεξιά.

**BURGUNDY
SCHOOL
OF WINE & SPIRITS
BUSINESS**

της αποκλειστικής συνεργασίας. Όπως αναφέρθηκε, στόχος των 14 κορυφαίων σπουδαστών της «Burgundy School of Wine & Spirits Business», που προέρχονται από 7 διαφορετικές χώρες (ΗΠΑ, Καναδάς, Κίνα, Γαλλία, Ιταλία, Ρωσία), ήταν να διαμορφωθούν και εν συνεχεία να υλοποιηθούν εις βάθος μελέτες (case studies) προώθησης και μάρκετινγκ για το κάθε οινοποιείο ξεχωριστά, με βάση τις σύγχρονες πρακτικές που αναπτύσσονται από τη Σχολή της Βουργουνδίας. Αν και δεν αποκαλύφθηκαν με ακρίβεια τα πλάνα που αναπτύσσονται στα οινοποιεία, η συζήτηση έδωσε στοιχεία που μαρτυρούν την κατεύθυνση που ακολουθούν οι σπουδαστές από τη Βουργουνδία, η οποία έγκειται στον οικογενειακό χαρακτήρα των οινοποιείων. Όπως μάλιστα ανέφερε ο Chris

McIndoe, σύμβουλος με διεθνή εμπειρία και μέλος του ακαδημαϊκού προσωπικού της Σχολής, υπό την καθοδήγηση του οποίου οι σπουδαστές πραγματοποίησαν τις μελέτες, αυτό που του τραβάει την προσοχή στην Ελλάδα είναι η παρουσία μικρών οικογενειακών οινοποιείων, κάτι που ξεχωρίζει σε σχέση με την αγορά του εξωτερικού. 🍇

la Vie en Rose

ROSE DEMI SEC & SEC

Ανακαλύψτε τον Αφρώδη Αμυνταίου
και δείτε τη ζωή με άλλο... χρώμα!



1^ο χλμ. Αμυνταίου - Φλώρινας, 532 00, Αμύνταιο
T 23860 22258 | E info@amyntaswines.gr | www.amyntaswines.gr

νομοθεσία διατάγματα αποφάσεις

Νομολογία

**Υπουργική Απόφαση
943/97828 (ΦΕΚ Β' 1850/07.05.2021)
Έλεγχος ταυτότητας ποικιλιών αμπέλου**

1. Αναθέτουμε στο Ινστιτούτο Ελιάς, Υποτροπικών Φυτών και Αμπέλου, Τμήμα Αμπέλου του Ελληνικού Γεωργικού Οργανισμού (ΕΛΓΟ) ΔΗΜΗΤΡΑ, τη διενέργεια εργαστηριακών εξετάσεων δειγμάτων αμπέλου με την χρήση των DNA μοριακών δεικτών που αναφέρονται στην παρ. 2 του μέρους Β του Παραρτήματος Ι του άρθρου 5 της υπ' αρ. 1649/89081/22.06.2018 απόφασης για την επιβεβαίωση της ποικιλιακής ταυτότητας αυτών.
2. Για την υλοποίηση των εργαστηριακών εξετάσεων δειγμάτων αμπέλου συνάπτεται σύμβαση με ταξύ του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων (Υπ.ΑΑΤ) και του ΕΛΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ (ανάδοχος).
3. Η Διεύθυνση Πολλαπλασιαστικού Υλικού Καλλιεργούμενων Φυτικών Ειδών και Φυτογενετικών Πόρων της Γενικής Διεύθυνσης Γεωργίας του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, ορίζεται ως αρμόδια αρχή για την παρακολούθηση και τον έλεγχο υλοποίησης των ως άνω εργαστηριακών εξετάσεων.
4. Η Διεύθυνση Οικονομικής Διαχείρισης της Γενικής Διεύθυνσης Οικονομικών Υπηρεσιών του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, ορίζεται ως αρμόδια αρχή για τις πληρωμές.



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



ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΚΡΑΣΙ

«Κτήμα», «Ktima» ή «Domaine»

Μια ακτινογραφία της ελληνικής οινικής πραγματικότητας

Ολα ξεκίνησαν με επιστολή – ερώτημα προς την Ευρωπαϊκή Επιτροπή της αρμόδιας Υπηρεσίας του Υπ.ΑΑΤ κατόπιν σχετικών αιτημάτων από Διευθύνσεις Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής. Με το εν λόγω έγγραφο, ερωτήθηκε η Επιτροπή σχετικά με τη δυνατότητα χρήσης, στις ετικέτες οίνων που παράγονται στην Ελλάδα, της ένδειξης «clos», η οποία αποτελεί παραδοσιακή ένδειξη της Γαλλίας και της ένδειξης «domaine», η οποία αποτελεί ένδειξη της αμπελουργικής εκμετάλλευσης στη Γαλλία.

ΕΙΠΑΤΕ «CLOS»;

Η Επιτροπή απάντησε ότι η ένδειξη «clos» μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να περιγράψει οίνους που έχουν παραχθεί μόνο στη Γαλλία και στη Χιλή και η ένδειξη «domaine» για οίνους που έχουν παραχθεί μόνο στη Γαλλία και στην Κύπρο (ως κατοχυρωμένα

προστασία του όρου «Κτήμα» συνδυασμένη από το γαλλικό ισοδύναμο «domaine, παρότι, εκ παραδρομής προφανώς, τόσο στους σχετικούς κανονισμούς όσο και στο ηλεκτρονικό μητρώο e-bacchus ο όρος που έχει καταχωριστεί είναι «domain», που στην αγγλική έχει άλλη σημασία). Κατά συνέπεια, καταλήγει η Επιτροπή, οι ενδείξεις οι οποίες περιγράφονται σε κανονισμούς της ΕΕ και αντιστοιχούν σε συγκεκριμένα κράτη, δεν μπορούν να χρησιμοποιηθούν σε ετικέτες οίνων που παράγονται στην Ελλάδα. Η απόφαση της Επιτροπής δεν υπέχει μεν θέση δεδουλευμένου, όμως έχει ιδιαίτερη βαρύτητα και πρέπει να ληφθεί σοβαρά υπόψη ως προς τη διάθεση οίνων που φέρουν τις παραπάνω ενδείξεις. Σχολιάζοντας την θέση αυτή της Επιτροπής, θα πρέπει να σημειώσουμε ότι πρέπει να γίνει διάκριση μεταξύ των δύο όρων, καθώς οι νομικές βάσεις προστασίας τους είναι διαφορετικές και, συνεπώς, τα νομικά ζητήματα διαφορετικά. Χωρίς να αναλύσουμε τις τεχνικές λεπτομέρειες, υπογραμμίζουμε ότι ο όρος «clos» για οίνους από τη Γαλλία (ο οποίος ρυθμίζεται από τη γαλλική νομοθεσία ήδη από το 1949) αναγνωρίζεται ως ένδειξη ήδη από τον



Ο Θεόδωρος Γ. Γεωργόπουλος είναι κάτοχος της έδρας Jean Monnet για το Δίκαιο του Οίνου, του Πανεπιστημίου της Reims (Καμπανία Γαλλίας), Πρόεδρος του Ινστιτούτου Αμπέλου και Οίνου Καμπανίας (Institut Georges Chappaz), Πρόεδρος της Διεθνούς Ένωσης για το Δίκαιο του Οίνου (AIDV), Γενικός Διευθυντής του Σ.Ε.Ο., Δικηγόρος Αθηνών και Διευθυντής του Τμήματος Wine, Spirits & Terroirs του διεθνούς δικηγορικού γραφείου Casalonga (Παρίσι).

Καν. (ΕΚ) 732/2002. Υπό το φως των ανωτέρω, η παραπάνω θέση της Επιτροπής έχει ισχυρό έρεισμα, καθώς σήμερα ο όρος «clos» συνιστά παραδοσιακή ένδειξη κατ' άρθρο 112 του Καν. (ΕΕ) 1308/2013 που προστατεύεται για τους οίνους ΠΟΠ και ΠΓΕ που παράγονται στην Γαλλία (και την Χιλή).

Τα αυτά ισχύουν και για άλλες παραδοσιακές ενδείξεις που έχουν καταχωριστεί σε ευρωπαϊκό επίπεδο (ίδε ηλεκτρονικό μητρώο e-Bacchus) από άλλα κράτη ως τέτοιες και οι οποίες πιθανόν χρησιμοποιούνται στις συναλλαγές ως ισοδύναμοι όροι αντίστοιχων ελληνικών.

Η ΜΑΧΗ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΝΔΕΙΞΗ «DOMAINE»

Στην Ελλάδα, η ένδειξη «domaine» χρησιμοποιείται αυθορμήτως (δηλαδή χωρίς εθνικό νομικό έρεισμα) επί μακρό χρονικό διάστημα σαν απόδοση του όρου «κτίμα» ή ακόμα και κατά τρόπο ελεύθερο, ενώ υπάρχει σαν όρος σε εμπορικά σήματα οίνων και ως διακριτικός τίτλος οινοποιητικών επιχειρήσεων. Στη Γαλλία, ο όρος αναγνωρίστηκε με το διάταγμα υπ' αριθμ. 49-1349 της 30.09.1949. 12. Σήμερα, σε ευρωπαϊκό επίπεδο, η προστασία των ενδείξεων αμπελουργικής εκμετάλλευσης, όπως το «domaine», προστατεύονται από το άρθρο 54 του Καν. 2019/33, είναι δε εξαι-

ρητικά αμφίβολο αν ο όρος τυγχάνει της ίδιας προστασίας με εκείνη των παραδοσιακών ενδείξεων, και ειδικότερα, αν η χρήση π.χ. σε ιστοσελίδες, καταλόγους, κλπ. υπόκειται στους περιορισμούς της γαλλικής νομοθεσίας και ακόμα περισσότερο αν μια τέτοια εμπορική χρήση συνιστά αποκλειστικό προνόμιο των γαλλικών οινοποιητικών επιχειρήσεων. Επιπλέον η σχέση των ενδείξεων αμπελουργικής εκμετάλλευσης με προγενέστερα εμπορικά σήματα που εμπεριέχουν τέτοιες ενδείξεις είναι μετέωρη. Ο Σ.Ε.Ο. έχει υποβάλει σχετικό αίτημα γνωμοδότησης στον εκτελεστικό διευθυντή του Γραφείου Διανοπτικής Ιδιοκτησίας της Ε.Ε. (EUIPO) και έχουμε λόγους να είμαστε αισιόδοξοι.

Αυτό, βεβαίως, απαιτεί και άλλες, παράλληλες, ενέργειες μεταξύ των οποίων την έναρξη διαδικασίας τροποποίηση του φακέλου της παραδοσιακής ένδειξης «κτίμα», ώστε να συμπεριλάβει πλέον ως ισοδύναμους όρους π.χ. «estate», αλλά και «domaine» (με δεδομένες, πάντως, τις δυσκολίες του τελευταίου εγχειρήματος λόγω πιθανής γαλλικής αντίδρασης). Απαραίτητο είναι ακόμα να θεσπιστεί ένα μορατόριουμ ώστε οι κατά τόπους ΔΑΟΚ να μην απορρίπτουν σχετικές επικέτες, ούτε να προβούν σε άλλες ενέργειες κυρωτικού χαρακτήρα προκειμένου να ολοκληρω-

θούν οι προαναφερόμενες ενέργειες.

Το μεγάλο ερώτημα είναι, φυσικά, πώς φτάσαμε ως εδώ. Το πρόβλημα (ή τουλάχιστον η αμφιβολία) ήταν γνωστή στους «παροικούντες την Ιερουσαλήμ» εδώ και πολλά χρόνια. Γιατί κατά τη συζήτηση των εκτελεστικών Κανονισμών της Επιτροπής το 2002 ή εστω αργότερα (Καν. 607/2008) δεν σκέφτηκε κανείς να εντάξει τον όρο «domaine» ως ισοδύναμο του όρου «κτίμα» και προτίμησε το ανύπαρκτο σε οποιαδήποτε γνωστή γλώσσα επί γης «klima»; Η απάντηση είναι απλή και την έχουμε επισημάνει πολλάκις από αυτή τη στήλη: Γιατί απουσιάζει η θεσμική υπόσταση του κλάδου που θα επέτρεπε σε συνεργασία με τις αρμόδιες υπηρεσίες να σχεδιάσει και να δράσει προς προάσπιση των συμφερόντων του ελληνικού κρασιού. Αντ' αυτού, οι προτάσεις λαμβάνονται την τελευταία στιγμή (ελλείψει έγκαιρης πληροφόρησης) ενώ η αυταπάτηση δημοσίων υπαλλήλων, οι οποίοι δουλεύουν και εκτός ωραρίου για να προλάβουν, δεν αρκεί.

Το αποτέλεσμα είναι οι οποίες θέσεις λαμβάνονται να είναι συχνά ελλιπείς ή και ανούσια αυστηρές. Ό,τι συμβαίνει και με τους τεχνικούς φακέλους των ΠΟΠ/ΠΓΕ μας, που θέλουν γράψιμο από την αρχή. Αλλά για το θέμα αυτό που, δυστυχώς, έχει πολύ «ψωμί» θα επανέλθουμε. 🍀

ΗΡΘΕ Η ΩΡΑ ΓΙΑ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟ ΑΜΠΕΛΟΥ ΚΑΙ ΟΙΝΟΥ

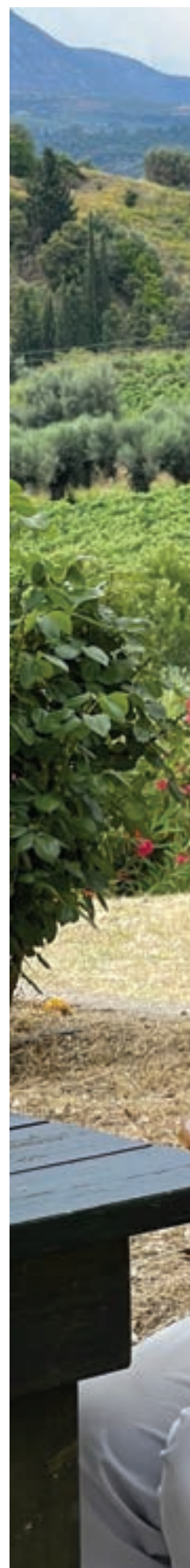
Μεγαλύτερο βάρος στην υπόθεση της αμπελουργίας, σταθερή υποστήριξη των συντελεστών του κλάδου από έναν μόνιμο Οργανισμό Αμπέλου και Οίνου και επαναπροσδιορισμό της ελληνικής γαστρονομίας και τουριστικού προϊόντος στη μετά covid εποχή με ξεχωριστή θέση για το επώνυμο - εμφιαλωμένο κρασί, προτείνει με συνέντευξή του στο Wine Trails ο έμπειρος οινοποιός, πρόεδρος για χρόνια του Συνδέσμου Ελληνικού Οίνου και τώρα επίτιμος πρόεδρός του, Άγγελος Ρούβαλης.

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ ΣΤΟΝ Γιάννη Πανάγο
ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ Ζήσης Πανάγος

Παίρνοντας αφορμή από την αναγόρευσή του σε επίτιμο πρόεδρο του ΣΕΟ, το Wine Trails επισκέφθηκε τον Άγγελο Ρούβαλη στην αγαπημένη του αγροικία στις πλαγιές της Αιγιάλειας και είχε μαζί του μια εφ' όλης της ύλης συζήτηση για τα αμπελοοινικά ζητήματα στην Ελλάδα. Πράος, γλυκομίλιτος και βαθιά φιλοσοφημένος, όπως αρμόζει σε έναν άνθρωπο που έχει διδάξει και έχει διδαχθεί από τον πολιτισμό του οίνου, ο «πατέρας του Ροδίτη» ξεδιπλώνει στο Wine Trails ολόκληρη την ιστορία του ελληνικού κρασιού, κάνοντας στάση στα κρίσιμα σταυροδρόμια που καθόρισαν την πορεία του στο χρόνο. Επιμένει ότι χρειάζεται να δούμε ξανά την υπόθεση της αμπελουργίας, «ποτίζοντας» με γνώση τους αμπελουργούς που έχουν προσανατολισμό την ποιότητα. Κρίνει απαραίτητη τη θεσμοθέτηση ενός Οργανισμού - Ινστιτούτου που θα έχει μόνιμη και διαρκή φροντίδα για τα αμπελοοινικά ζητήματα στη χώρα και βλέπει στο ελληνικό κρασί μια πρώτης τάξεως ευκαιρία να συνδέσει την ταυτότητά του με την επανεκκίνηση του τουρισμού και της εγχώριας γαστρονομίας στη μετά covid εποχή, εξασφαλίζοντας στήριξη και από το Ταμείο Ανάκαμψης.

Ποια περίοδο της επαγγελματικής σας ζωής βρίσκετε πιο συναρπαστική;

Όλα άλλαξαν όταν δοκίμασα ένα κρασί χωρικής οινοποίησης που με άφησε έκπληκτο, με πρωτόγνωρα φρουτώδη αρώματα για την εποχή εκείνη (1989) και εξαιρετικά γευστικά χαρακτηριστικά. Ήταν ένας καλοφτιαγμένος ορεινός Ροδίτης που με έκανε να πάρω τις αποφάσεις μου για το μέλλον. Είχε προηγηθεί το πέρασμά μου από τη Σαντορίνη το 1982, μια περίοδος που αλλάζει όλο το ελληνικό κρασί. Η εικόνα που έχω ζήσει πιο πολύ είναι η εξής. Πηγαίνω στη Σαντορίνη το 1982 και ο Συνεταιρισμός έχει ένα κτίριο μέσα στα Φηρά και το χημείο είναι ισόγειο. Μία μέρα μου χτυπά το τζάμι ένας χωρικός με έναν φορτωμένο γαϊδαράκο. «Χημικέ, εγώ είμαι φτωχός άνθρωπος και το κρασί μου ξίνισε». Τι να κάνω εγώ, του λέω, το κρασί δεν ξαναγίνεται. «Χημικέ, μη μου λες ψέματα, ο προηγούμενος μου έδινε μία άσπρη σκόνη και το κρασί μου γινόταν». Μάλιστα μου έδειξε και το συρτάρι όπου βρισκόταν. Ανθρακικό ασβέστιο. Ενώνεται με τα οξέα του κρασιού και χαμηλώνει την οξύτητα. Αλλά δεν ενώνεται με το οξικό οξύ, που είναι το ξίδι, ενώνε-





Ενα πλεονέκτημα για τον καλλιεργητή αμπελιού είναι ο τρόπος ζωής που του προσφέρει. Αυτή είναι η δύναμη του αμπελιού στην Ελλάδα και την Ευρώπη

ται με το τρυγικό, το πραγματικό οξύ του σταφυλιού. Οπότε, ναι μεν κατεβάζει λίγο την οξύτητα, αλλά το ξίδι παραμένει. Έτσι ήταν το ελληνικό κρασί τότε, παντού, εκτός από τις τρεις, τέσσερις, μεγάλες εταιρείες που έκαναν το εμφιαλωμένο όπως η Αchaia, ο Κουρτάκης, ο Μπουτάρης, πιο ύστερα ο Τσάνταλης.

Τότε ήταν που ήρθε και η αλλαγή.

Το 1980 ήρθε ώριμα η αλλαγή. Σε αυτήν τη χρονική στιγμή η επιστήμη βοήθησε την Ελλάδα με την έννοια της ψύξης και της ζύμωσης σε τέτοιες συνθήκες. Τα ελληνικά κρασιά τα έβγαζαν έξω στον ήλιο και δεν είχαμε πάρει και χαμπάρι τι φταίει. Έβραζαν στους 35 βαθμούς, είναι και εξώθερμη η αλκοολική ζύμωση, έφθανε 40 βαθμούς, κοβόταν η ζύμωση στη μέση, οξειδωνόταν το κρασί κ.λπ. Μόλις ανακαλύπτουμε ότι οι ζυμομύκητες θέλουν χαμηλή θερμοκρασία και μπαίνουμε στη λογική της ψύξης τη δεκαετία του '70-'80, αρχίζει η αλλαγή για την Ελλάδα. Γιατί το αμπέλι αγαπά τον ήλιο, είναι ηλιόφυτο, επομένως το φυτό έχει πλεονεκτήματα στην Ελλάδα σε σχέση με τη Β. Ευρώπη, αλλά το κλίμα της Ελλάδας αντιδρούσε στην παρασκευή. Από τη στιγμή που λύθηκε η Ελλάδα έχει όλα τα πλεονεκτήματα να πάει μπροστά. Τώρα έχουμε μείνει πίσω στο αμπέλι και αυτά πρέπει να τα θίξουμε πολύ.

Για να μην πηγαίνει καθένας τυφλοσούρτη στον ελληνικό αμπελώνα, δεν θα πρέπει να υπάρξει ένα ζωηρό στίγμα από τους συντελεστές του χώρου;

Πρέπει να στηριχτούμε στο στρατηγικό σχέδιο που έχει επεξεργαστεί ο κλάδος για το ελληνικό κρασί, το οποίο είναι μια πολύ ωραία δουλειά. Περιγράφει τις δομές και τις προτεραιότητες και δεν είναι τυχαίο που είχε βάλει μπροστά τέσσερις τοποποικιλίες, Ασύρτικο Σαντορίνη, Μαντινεία Μοσχοφίλερο, Νεμέα Αγιωργίτικο, Νάουσα Ξινόμαυρο. Και μετά τα τέσσερα χρόνια έλεγε να δείξουμε ποιες είναι οι επόμενες τοποποικιλίες και είχε αναφορά και στις πιο άγνωστες. Συγχρόνως γινόταν λόγος για βιολογική γεωργία, βιοδυναμική ή ακόμα και natural με τον όρο ότι θα υπάρχει νομοθεσία και πιστοποίηση.

Αυτό το στρατηγικό σχέδιο σας ικανοποιεί; Δεν το



Βρίσκετε λίγο αόριστο; Γιατί για παράδειγμα αποφεύγει να μιλήσει για τις ξενικές ποικιλίες;

Δεν τις αγνοεί, τις βάζει σε δεύτερο στάδιο, ότι πρέπει να αναδείξουμε και τις συνεργασίες ξενικών ποικιλιών και ελληνικών. Αυτό που λείπει είναι ο αμπελουργικός σχεδιασμός. Εκεί πρέπει να δημιουργήσουμε, γιατί εκτός από το Συνέδριο του 2012, δεν έχει γίνει τίποτα άλλο. Θα έπρεπε να έχουμε οδηγηθεί σε ένα αντίστοιχο στρατηγικό σχέδιο για τον αμπελώνα, όπως για το marketing του ελληνικού κρασιού.

Γιατί εξελίχθηκαν έτσι τα πράγματα;

Πρέπει να κάνουμε πολλές υποθέσεις γιατί δεν έχει γίνει. Αν το δούμε μέσα στη Διεπαγγελματική, η ΚΕΟΣΟΕ δεν έχει δείξει κανένα ενδιαφέρον να λειτουργήσει μέσα από τη Διεπαγγελματική αυτά τα θέματα. Νομίζει ότι το αμπέλι είναι δική της περιουσία, δικό της πεδίο, βάζει βαρίδια στην πρόοδο και επηρεάζεται και το υπουργείο, μια υπόθεση είναι αυτή. Η δεύτερη υπόθεση είναι ότι μέσα στην κρίση δεν ήταν εύκολο αυτό, οι εταιρείες βρέθηκαν με προβλήματα, ο ΣΕΟ το ίδιο.

Πρέπει κάποιος να τραβήξει μπροστά, αλλά εσείς δίνετε το έναυσμα για να ξεκινήσει η συζήτηση.

Ίσως είναι ευκαιρία με το νέο συμβούλιο του ΣΕΟ, τον Γιάννη Βογιατζή, και με τα επιστημονικά ιδρύματα, με ανθρώπους όπως ο Γιώργος Κοτσερίδης και ο Στέφανος Κουνδουράς, να γίνει μία ομάδα που να κινήσει τα θέματα του ελληνικού αμπελώνα. Κι αν ξεκινήσει από πιο ταπεινά, με τεχνι-

«Κάποτε στην περιοχή καλλιεργούνταν αποκλειστικά σταφίδα. Η ΠΟΠ Βοστίτσα που είναι και η καλύτερη ποιότητα και πολύ κερδοφόρα. Το οινάμπελο το έβαζαν για το σπύτι» σημειώνει ο Αγγελος Ρούβαλης.



κές ημερίδες, η γνώση που υπάρχει σήμερα να αφομοιωθεί και στη συνέχεια να πάει και σε ένα αμπελουργικό συνέδριο, που θα βάλει στρατηγικές ευρύτερες, αφού βρούμε μία κοινή γλώσσα. Μόνο με την ανταλλαγή απόψεων θα προστίθεται γνώση. Μαζί βέβαια θέλουμε και τους οινοποιούς, θέλουμε τον Γεροβασιλείου για παράδειγμα που είναι γεωπόνος, για να γνωστοποιηθούν τα συμπεράσματα από τις ποικιλίες που έχει δουλέψει. Με την ορμή που έγιναν τα πράγματα για το κρασί το 1990 να γίνουν τώρα για το αμπέλι.

Ποια είναι τα τέσσερα-πέντε βήματα που θα ξαναβάθουν σε μία καλύτερη σειρά το αμπέλι;

Εμείς έχουμε άλλο κλίμα από τη Γαλλία και πρέπει να μελετήσουμε όλα τα επιστημονικά δεδομένα του αμπελιού. Προσπαθώ τώρα τελευταία που ασχολούμαι με το αμπέλι πιο πολύ, να μελετήσω τη σχέση του φυλλικού τοιχώματος με την επιφάνεια, δηλαδή πόσο φύλλο αφήνεις επάνω στο αμπέλι. Στην Ελλάδα δεν έχουμε όμως σχετική βιβλιογραφία, οι Γάλλοι τα έχουν μελετήσει και ξέρουν τόσο φύλλο γι' αυτή την ποιότητα, γι' αυτή την απόδοση κ.λπ. Επίσης κρίσιμη είναι η διαχείριση του νερού. Γι' αυτό λέμε μιλάμε για οργανική σύνδεση των επιστημόνων του αμπελιού στην Ελλάδα με τον Έλληνα αμπελουργό και τα δεδομένα της χώρας. Οι λύσεις θα έρθουν από το μέλλον, όχι από το παρελθόν.

Σας μεθά η συζήτηση για το κρασί ή την έχετε βαρεθεί;

Το κρασί ως πολιτιστικό προϊόν και ως μοχλός ανάπτυξης της

χώρας είναι που με κεντρίζει, όχι το ίδιο τόσο πολύ. Εκεί είναι και η δύναμή του, γι' αυτό με ενοχλεί λίγο και το θέμα φυσικό κρασί. Όλα τα κρασιά είναι φυσικά, δεν είναι βιομηχανικό προϊόν να το βάζεις από τη μία μεριά και να το παίρνεις στην άλλη. Είσαι μέσα στο αμπέλι, είτε καλλιεργείς, έτσι είτε αλλιώς, το οινοποιείς. Επιπλέον τώρα έρχονται να προστεθούν τα ωραία τοπία, δηλαδή νέα κίνητρα να στηρίξουν το αμπέλι.

Όπως το παράδειγμα της Τοσκάνης ή είναι και εκεί το marketing πιο πολύ;

Όταν ήρθατε εδώ σήμερα, μου είπατε ότι είμαι στον παράδεισο. Αυτό είναι το αμπέλι. Αυτό είναι ένα συν για τον καλλιεργητή. Ότι σε έναν τέτοιο τόπο βιώνει έναν άλλον τρόπο ζωής. Αυτή είναι η δύναμη του αμπελιού στην Ευρώπη και στην Ελλάδα κυρίως, ότι δεν είναι η βιομηχανία που θα του δώσει λεφτά, αλλά ο τρόπος ζωής που κρατά το αμπέλι.

Να έχει παράλληλα και το χαρακτήρα του επισκέψιμου, ώστε και άλλοι άνθρωποι να το χαίρονται. Επίσης να προστίθεται οικονομικότητα, δηλαδή να βοηθήσει για να μάθει το κρασί ο κόσμος και στην πηγή του.

Αυτά προχωρούν νομίζω, τα έχουμε μπροστά και τα προχωράμε. Και ο ΣΕΟ τα δουλεύει κι ο οινοτουρισμός προχωρά.

Πάμε λίγο πίσω πάλι. Ήταν οι άνθρωποι, οι συγκυρίες ή το τεράστιο δυναμικό της χώρας που έφερε τελικά αυτή την πρώτη άνοιξη στο ελληνικό κρασί;

Ωρίμασε η ελληνική κοινωνία και αναζητούσε το ποιοτικό κρασί. Οι αλλαγές που έγιναν στην παραγωγή δεν ήταν στο κενό. Ήταν ώριμος ο Έλληνας καταναλωτής να αναζητήσει την ποιότητα.

Και το βαλάντιό του ήταν σε θέση πια να διεκδικήσει κάτι καλύτερο από τη ρετσίνα που ξέραμε τότε.

Ήταν η συγκυρία με τη νέα επιστημονική γνώση και την τεχνολογία που είχαν φθάσει σε σημείο που βοηθούσε το ελληνικό κρασί να κάνει το άλμα. Σπουδάσαμε Οινολογία, ήρθαμε εδώ, βασιστήκαμε στις αρετές της ελληνικής γης, αλλά με οδηγό την Οινολογία, την τεχνολογία στην ουσία. Η καλλιέργεια είναι μία τεχνολογία. Από κει και πέρα, εμείς είμαστε οι μεσάζοντες. Και βρέθηκαν βέβαια και οι καταλύτες, με πρώτη την Σταυρούλα Κουράκου.

Και πως φτάσαμε να μιλάμε τώρα για φυσικά κρασιά;

Αυτός είναι ο κίνδυνος τώρα που υπάρχει. Επειδή ακριβώς δεν αρθρώσαμε λόγο επιστημονικό στο αμπέλι, ακόμα και νέους ανθρώπους με αγάπη για την καλλιέργεια τους αφήνουμε στην ουσία, με δική μας ευθύνη, να οδηγούνται σε μονοπάτια άγονα. Για εμένα οδηγούν στον πρωτογονισμό. Και όπως νιώθω ότι μπήκα στον τομέα πολεμώντας το χύμα, τώρα νιώθω την ανάγκη να αμφισβητήσω το φυσικό. Καταλαβαίνω ότι με άλλοθι την κλιματική αλλαγή, αντί να δώσουμε

λύσεις πρωτοπόρες, πάμε να γυρίσουμε στα μουλάρια. Αυτό είναι πολύ επικίνδυνο για το ελληνικό κρασί. Και βέβαια υπάρχει μία υποκρισία, γιατί στην πραγματικότητα δεν απορρίπτονται όλες τις εξελίξεις της τεχνολογίας. Αυτός που λέει «εγώ το κρασί δεν το φιλτράρω για να είναι φυσικό», το φίλτρο δεν είναι τίποτα, αλλά το αμπέλι του είναι κεντρωμένο, το Sauvignon επάνω στο αμερικανικό υποκείμενο, έχει κάνει την πιο βίαιη τεχνική επέμβαση στη φύση. Φυσικά ο καταναλωτής σήμερα έγινε απαιτητικός και σου λέει, εγώ θέλω φυσικά κρασιά και έχει δίκιο. Όμως για να δημιουργήσεις μία κατηγορία νέα, πρέπει να ανταποκρίνεσαι σε συνολικά νέα χαρακτηριστικά, να διαμορφώνεται και το θεσμικό πλαίσιο που θα είναι σε θέση να το ελέγξει αυτό.

Επειδή μιλάμε με τον Άγγελο Ρούβαλη έναν οινοποιό με πολλή επιτυχία στο ενεργητικό του, τι χαιρείται πιο πολύ και ποια είναι η μεγαλύτερη ανησυχία του;

Είμαι πολύ αισιόδοξος, αν μιλάμε για το οινοποιείο και τα αμπέλια τα δικά μας. Δεν με ανησυχεί τίποτα πραγματικά, γιατί έχω μεγάλη εμπιστοσύνη στη Θεοδώρα. Είναι καλύτερη από εμένα. Επιπλέον έχουμε το πλαίσιο της Αιγιάλειας με ανθρώπους δουλεutaράδες με ανοικτά μυαλά.

Υπάρχει Αιγιάλεια... στο Μπορντό;

Όχι. Η Αιγιάλεια είναι μία ειδική ζώνη, όπως και η Σαντορίνη. Η Σαντορίνη είναι παγκόσμια, μοναδική, αλλά και η Αιγιάλεια είναι ειδική. Εγώ αυτό δεν το ήξερα, δεν είναι επειδή είμαι από εδώ. Ανακαλύπτω όλες τις παραμέτρους με τον καιρό.

Μήπως τελικά η ζώνη σας περιορίσει σαν επιχειρηματία οινοποιό;

Όχι, δεν το έχω νιώσει ποτέ αυτό. Δηλαδή, να είσαι οινολόγος σε πέντε ζώνες, και λοιπόν; Κάθε άνθρωπος έχει κάποια όρια, ας το κάνει η κόρη μου αυτό άμα θέλει, κάθε γενιά δεν μπορεί να τα κάνει όλα. Το ότι μπόρεσα να συμβάλω σε εθνικό επίπεδο για το ελληνικό κρασί, αυτό για εμένα είναι το πιο πολύ που θα φιλοδοξούσα. Ίσως θα ήθελα να έχω την ικανότητα και τις γνώσεις να συνεισφέρω και στο ευρωπαϊκό κρασί.

Θεωρείτε την εκμετάλλευσή σας μικρή ή μεγάλη;

Είναι μικρή, έπρεπε να είχαμε περισσότερους αμπελώνες. Η στρατηγική της Οινοφόρου δεν ήταν ο ιδιόκτητος αμπελώνας, ήταν η ζώνη της Αιγιάλειας. Ιδιότητα έχουμε περίπου 100 στρέμματα. Από την αρχή ξεκινήσαμε συνεργασία με αμπελουργούς. Τώρα έχουμε αμπελοτόπια από την Ακράτα μέχρι τη Ζήρεια. Είναι επτά διαφορετικά μεσοκλίματα, ας πούμε, terroir, στα οποία έχουμε εντοπίσει και διαφορές στο Ροδίτη. Έχει δουλειά αυτό όμως να γίνει ακόμα. Αυτό ήταν και ούτε είχα μεγάλα οικονομικά μέσα.

Εάν ξεκινούσατε τώρα την πορεία του αμπελουργού, ποιες ποικιλίες θα επιλέγατε;

Με τα μυαλά του τώρα, το 1980, δεν θα έκανα το ίδιο. Δηλαδή η πρώτη δουλειά ήταν αυτό που ήταν σταφίδα να το ξεριζώσω και να βάλω Chardonnay. Βέβαια είχα και την έννοια του πειραματιστή, έλεγα ότι άμα δεν το δοκιμάσω εγώ το Chardonnay ποιος θα το δοκιμάσει; Όπως και τώρα με την Κυδωνίτσα, τη βάζω εδώ με ένα ρόλο πειραματισμού. Ναι, δεν θα έβαζα Chardonnay με τα μυαλά του τώρα, θα έβαζα τις ποικιλίες που βάζουμε τώρα, Μαυροδάφνη ή Ασύρτικο.

Τι σήμανε για εσάς η ανάδειξή σας σε επίτιμο Πρόεδρο του Συνδέσμου Ελληνικού Οίνου;

Καταρχάς πρέπει να ευχαριστήσω για τη γενναιοδωρία του τον Γιώργο Σκούρα. Υποθέτω ότι αυτός το πρότεινε στο Συμβούλιο. Αυτός με πήρε μία ημέρα τηλέφωνο, ήμουν στο αμπέλι αυτό και μου λέει «ήθελα να σου το ανακοινώσω πρώτος». Του λέω, με εκπλήσσεις, ευχαριστώ πάρα πολύ. Είναι αλήθεια ότι δούλεψα πολύ και προχώρησαν όλα τα μέτωπα και πράγματα που δεν είναι γνωστά. Ας πούμε τον αγώνα με την Task Force που μας είχε επιβάλει η Τρόικα. Θέλω να πω ότι έχω δουλέψει για το κρασί και ήταν μία δίκαιη τιμή αυτή τελικά. Δεν την περίμενα, αλλά δεν είναι ότι παράπεσε. Νομίζω ότι ο ΣΕΟ καλό είναι να δώσει αυτό το στίγμα των ανθρώπων που αγωνίζονται.

Πάντα αυτό είναι κίνητρο για τους επόμενους. Ας πούμε όμως την ιστορία με την Τρόικα.

Το 2011 ήμουν πρόεδρος του ΣΕΟ και πήγα και συνάντησα τον Fuchtel. Μάλιστα τον θυμάμαι να μου λέει «εάν με αφή-

σουν να κάνω τη δουλειά, το υπουργείο Γεωργίας θα το γκρεμίσω συθέμελα, είναι άχρηστο». Τότε τους ζήτησα να χρηματοδοτήσουν μία μελέτη για το ελληνικό κρασί, για τη θεσμική του αναδιάρθρωση. Πραγματικά ενέκριναν 15.000 ευρώ και τότε βρήκαμε τον Rafael Del Rey, διευθυντή του Ισπανικού Παρατηρητηρίου για το παγκόσμιο κρασί, ο οποίος είπε ότι «η αμοιβή είναι αστεία, αλλά εγώ θέλω τη δουλειά». Ήταν 15.000 ευρώ το όριο, γιατί μετά ήθελε διαγωνισμούς. Τελικά φάγαμε τα μούτρα μας στο υπουργείο, το οποίο δεν το δέχθηκε γιατί όπως είπε «δεν θέλουμε τέτοιους στα πόδια μας».

Τουλάχιστον πρότειναν εναλλακτικές;

Το υπουργείο Γεωργίας δεν μπορεί να παρακολουθήσει τα πράγματα, ο κάθε τομέας είναι πολύ διαφορετικός. Εμείς είμαστε τόσα χρόνια στο αμπέλι και δεν έχουμε λύσεις οριστικές, πόσο μάλλον να έχεις το αμπέλι, το βαμβάκι, την ελιά, τον καπνό, τη μαστίχα. Κάθε ένα από αυτά τα προϊόντα θέλει άλλη πολιτική και θέλει ειδικούς ανθρώπους. Εάν δεν



γίνει η θεσμική αναδιάρθρωση, δεν μπορεί να προχωρήσει το πράγμα σοβαρά. Χρειάζεται ένας οργανισμός, ένας διευθυντικός νους για αμπέλι και κρασί.

Τις προάλλες ο Νίκος Ευθυμιάδης ανέφερε ότι από τη στιγμή που καταργήθηκαν οι οργανισμοί π.χ. του καπνού, που κοιτούσαν το προϊόν από πολύ κοντά, έχουμε χάσει πολύ γήπεδο και προσανατολισμό.

Της αμπέλου δεν υπήρξε ποτέ και η Σταυρούλα Κουράκου έχει προτείνει από το 1970 οργανισμό αμπέλου όπως λειτουργεί σε όλα τα κράτη. Εγώ έχω αγωνιστεί πάρα πολύ γι' αυτό, έχω φάκελο για το τι συμβαίνει σε κάθε κράτος. Φυσικά σε έναν τέτοιο οργανισμό στη θέση του διευθυντή είναι στελέχη marketing, άνθρωποι ικανοί και δημιουργείται μία δυναμική για το κρασί. Έχουμε δώσει έτοιμα τα στοιχεία αλλά αντιστέκονται, γιατί δεν θέλουν να χάσουν ίχνος εξουσίας στο υπουργείο και πρέπει να τους επιβληθεί. Από ποιον όμως, όταν οι υ-

πουργοί Γεωργίας μένει είναι ενάμιση χρόνο ο καθένας;

Από τα χρόνια που παρακολουθώ το χώρο, λέω ότι οι συντελεστές έχουν πολύ μεγαλύτερη δύναμη από το υπουργείο. Γιατί να μην πάρουν πρωτοβουλίες;

Όλα αυτά που κουβεντιάζουμε τόση ώρα μέσα στον οργανισμό μπορούν να πάρουν μορφή και απαντήσεις. Θα ζυμώσει, θα παράγει. Παράλληλα θα επιβάλει, θα ελέγχει.

Και θα παρακολουθεί. Το μεταφέρω αυτό σαν εμπειρία και από άλλα προϊόντα. Αν η Ελλάδα μπορεί να δώσει ένα παράδειγμα ανάπτυξης είναι το κρασί.

Η αλήθεια είναι ότι πέσαμε σε μία εποχή που όταν λέγαμε Οργανισμό ή Εθνικό Συμβούλιο Αμπέλου και Οίνου υπήρχε μεγάλη η απέχθεια σε τέτοια πράγματα. Είχαν πάρει μία σοσιαλιστική σκόνη φθοράς και διαφθοράς και εξαρχής κάποιος στεκόταν εναντίον τους. Εάν έχουμε κάποια στοιχεία ότι έχει αλλάξει η στάση, αυτό είναι πραγματικά ένα μεγάλο θέμα. 🍷

«Όπως είμαστε εδώ τώρα, εγώ είμαι από μικρό παιδί και ένιωθα ότι μου έχει δώσει αυτό το αμπελουργικό πράγμα όλη τη ζωή και όλο τον εσωτερικό μου κόσμο και ένιωθα ότι πρέπει να του ανταποδώσω» σημειώνει χαρακτηριστικά ο Αγ. Ρούβαλης.



Το Κτήμα Παπαϊωάννου σήμερα παράγει 25 ετικέτες κρασιού από ελληνικές και ξένες ποικιλίες ενώ έχει στη κατοχή του 600 στρέμματα αμπελώνων, που καλλιεργείται σύμφωνα με τις αρχές της βιολογικής καλλιέργειας εδώ και 20 έτη.

ΣΤΟΝ ΑΜΠΕΛΩΝΑ ΤΗΣ ΝΕΜΕΑΣ

ΝΕΕΣ ΦΥΤΕΥΣΕΙΣ ΣΤΟ ΚΤΗΜΑ ΠΑΠΑΙΩΑΝΝΟΥ

Σε εξέλιξη πειραματικές μελέτες τόσο στο Αγιωργίτικο, όσο και σε ξένες ποικιλίες

Με πρωταγωνιστή τον βασιλιά της Αρχαίας Νεμέας αλλά και μικρότερες εκτάσεις Pinot Noir, Merlot, Gewurztraminer και Μαλβάζια πραγματοποίησε νέες φυτεύσεις το Κτήμα Παπαϊωάννου στη Νεμέα. Σύμφωνα με τον οινοποιό Γιώργο Παπαϊωάννου για το Αγιωργίτικο ως κυρίαρχη ποικιλία στη Νεμέα δεν χρειάζονται εξηγήσεις, ενώ «το Pinot Noir καλλιεργείται από το κτήμα από το 1990 και παρουσιάζει καλή εμπορική πορεία στην Ελλάδα και στο εξωτερικό». Η Μαλβάζια, σαν αρωματική ποικιλία από την εποχή του Μεσαίωνα, εκφράζει σήμερα επάξια το δυναμικό της στην Αρχαία Νεμέα ενώ συνεχίζοντας με το Gewurztraminer δίνει κρασιά πολύ έντονα αρωματικά και τα κομψά του αρώματα κίνησαν την περιέργεια του οινοποιού. Η περιέργεια του επιβεβαιώθηκε με τις χαμηλές στρεμματικές αποδόσεις να δίνουν χώρο σε

μεγαλύτερη συγκέντρωση φρούτου. Τέλος, «το Merlot προσαρμοσμένο στην Ελλάδα προσφέρει πρωιμότητα, που αποδίδει μια ασφάλεια στη συγκομιδή για τον οινοπαραγωγό», τονίζει ο ίδιος. ««Συνεχίζουμε δυναμικά και με όρεξη, με νέες φυτεύσεις 70 περίπου στρεμμάτων επιπλέον Αγιωργίτικου την επόμενη χρονιά. Παρόλο που επεκτεινόμαστε με ξένες ποικιλίες, πιστεύουμε ακράδαντα στις δυνατότητες του Αγιωργίτικου ως εμβληματικής ποικιλίας της περιοχής» τονίζει ο κ. Παπαϊωάννου. Σε ό,τι αφορά στην εξέλιξη του οινοποιείου, δε σταματά. Πραγματοποιεί πειράματα πάνω στο Αγιωργίτικο και επιλέγει σε κάποια αμπελοτεμάχια να μην αρδεύει και να καλλιεργήσει ξερικά. Με τις ρίζες του φυτού να φτάνουν σε μεγάλα βάθη στο έδαφος, η ποιότητα του σταφυλιού, επιβεβαιώνει ο ίδιος ότι είναι εξαιρετική. Ας σημειωθεί ότι το Κτήμα πραγματοποιεί

επιπλέον πειραματική μελέτη σε συνεργασία με το Γεωπονικό πάνω στις ερυθρές ποικιλίες Touriga από την Πορτογαλία, Petit Verdot από τη Γαλλία και τη λευκή Roussanne από τον Ροδανό. Έχει υποβάλλει αίτηση στο ΥΠΑΑΤ για να ενταχθούν στον κατάλογο με τις επιτρεπόμενες. **Κ. Πολυχρονίδου**





ΕΠΙΣΗΜΗ

ΠΡΩΤΗ

ÉRUPTION

100% ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ

ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗ ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ ΑΜΥΝΤΑΙΟ

WINE-MODERATION
CHOOSE | SHAPE | CARE

www.symposiumcellars.com

Drink EruptionDSE



ΜΕ ΠΕΝΤΕ ΕΤΙΚΕΤΕΣ ΤΟ ANHYDROUS ΤΗΣ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ

Νέες επενδύσεις και τα επόμενά βήματά του προετοιμάζει το οινοποιείο Anhydrous, που αποτελεί την οινική έκφραση του Κτήματος Αβαντίς στη Σαντορίνη. Στο πλάνο είναι η δημιουργία νέου οινοποιείου με επένδυση της τάξεως του 1 εκατ. ευρώ, με στόχο να αυξήσει την παραγωγική του δυναμικότητα και να μεταφέρει εκεί την παραγωγή από τις υπάρχουσες εγκαταστάσεις στην περιοχή του Βόθωνα, όπως λέει στο Wine Trails ο οινοποιός και ιδιοκτήτης του οινοποιείου, Απόστολος Μούντριχας (φωτό δεξιά). Το οινοποιείο στο νησί των Κυκλάδων αποτελεί ουσιαστικά την επανασύσταση του Κτήματος Αβαντίς στη Σαντορίνη με διαφορετική ονομασία, έχοντας ήδη διαγράψει εννέα έτη διαδρομής στη Σαντορίνη. Έτσι γεννήθηκε το Anhydrous που διαθέτει εκτός των άλλων και επισκέψιμο τμήμα, το οποίο περιλαμβάνει το κελάρι και το εστιατόριο, με την επιμέλεια του μενού να ανήκει στον Γιάννη Μπαξεβάνη. Ταυτόχρονα το Anhydrous διαθέτει και χώρο για spa. Ας σημειωθεί ότι το μεγαλύτερο μέρος της παραγωγής κατευθύνεται στην εστίαση, ενώ το Anhydrous εξαγίγει το 50% των φιαλών που παράγει. **Γ. Λαμπίρης**



ΤΣΙΠΟΥΡΟ ΚΑΙ ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΑ

ΝΕΑ ΓΡΑΜΜΗ ΕΜΦΙΑΛΩΣΗΣ



ZOINOS WINERY
ZITSA

Σε λειτουργία έχει τεθεί η νέα γραμμή παραγωγής της Zoinos Winery, η οποία αφορά στην εμφιάλωση τσίπουρου και αποσταγμάτων. Η νέα γραμμή βρίσκεται σε ξεχωριστό χώρο με τον δικό της μηχανολογικό εξοπλισμό και σε αυτή παράγεται και εμφιαλώνεται τσίπουρο των 50ml, 100ml, 500ml και 700ml, ενώ περιλαμβάνει και την παραγωγή του παλαιωμένου τσίπουρου. Ας σημειωθεί ότι πριν την ολοκλήρωση της επένδυσης, το

ύψος της οποίας ανήλθε σε 411,387 χιλιάδες ευρώ, η επιχείρηση εμφιάλωνε το τσίπουρο στη γραμμή του κρασιού, ενώ η προσθήκη αναμένεται να διπλασιάσει την παραγωγική δυναμικότητά της. Μέσα από την αύξηση της παραγωγής, η Zoinos Winery στοχεύει να επεκτείνει την παρουσία της πέραν της αγοράς της Ηπείρου καθώς, μέχρι στιγμής, η ποσότητα του τσίπουρου ποικιλίας Ντεμπίνα επαρκούσε για να καλύψει αποκλειστικά τις ανάγκες της περιοχής.





ΚΤΗΜΑ ΜΑΝΩΛΕΣΑΚΗ ΧΡΥΣΗ ΚΑΙ ΔΙΠΛΗ ΒΡΑΒΕΥΣΗ ΣΤΟ ΒΕΡΟΛΙΝΟ

Παραγωγή υψηλής ποιότητας οίνων αποκλειστικά από τον ιδιόκτητο αμπελώνα, ώστε να αναδεικνύουν τις ιδιαιτερότητες της κάθε ποικιλίας, σε απόλυτη αρμονία με το μικροκλίμα και το έδαφος των αμπελώνων και τα τυπικά χαρακτηριστικά του terroir της Δράμας είναι ο στόχος των ανθρώπων του Κτήματος Μανωλεσάκη. Ο Γιώργος Μανωλεσάκης είναι από τους πρώτους που αναβίωσε την αμπελουργία στην ιστορική περιοχή αυτή και με τη βοήθεια του γιου του Σταύρου ασχολούνται προσωπικά με το σύνολο των εργασιών της καλλιέργειας των αμπελιών και της παραγωγής των οίνων στην υπερσύγχρονη οινοπαραγωγική μονάδα έκτασης 1.500 τ.μ. που βρίσκεται στην καρδιά του ιδιόκτητου αμπελώνα -με διεθνείς και ελληνικές ποικιλίες- 200 στρμ. στις πλαγιές της Αδριανής. Στα τελευταία νέα του Κτήματος Μανωλεσάκη ανήκει η βράβευση στον Wine Berliner Trophy 2021 με Χρυσά Μετάλλια για τις ετικέτες Anastasia, ένα ροζέ ημίγλυκο που συμμετείχε για πρώτη φορά σε διεθνή διοργάνωση, και Pelagia 2017, ένα ιδιαίτερο ερυθρό ξηρό blend Pinot Noir και Αγιωργίτικο που παρουσιάστηκε το Δεκέμβριο του 2019 και έχει ξανά βραβευθεί στον ίδιο διαγωνισμό το 2020. Σημειώνεται ότι το Κτήμα Μανωλεσάκη είναι επισκέψιμο προσφέροντας μεταξύ άλλων ξενάγηση σε όλους τους χώρους του οινοποιείου και της κάβας και γευσιγνωσίες ενώ ο εξωτερικός χώρος του οινοποιείου διατίθεται και για εκδηλώσεις.

 **ESTATE
MANOLESAKIS**



*The Culture
of Pleasure*

www.manolesakis.gr

ΚΥΚΛΟΦΟΡΕΙ ΤΟ ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟ

ΠΟΠ ΓΟΥΜΕΝΙΣΣΑ ΤΟ ΝΕΟ ΚΡΑΣΙ ΑΠΟ ΤΟ «ΜΙΚΡΟ ΚΤΗΜΑ ΤΙΤΟΥ»

Σημαντικές παρεμβάσεις πραγματοποιεί το δίδυμο Βαγγέλη Γεροβασιλείου και Βασίλη Τσακταρλή στο πρώην Κτήμα Τίτου Ευτυχίδη, στην αμπελουργική ζώνη της Γουμένισσας, στο Κιλκίς. Ήδη έχει ολοκληρωθεί η ανακαίνιση του κτηρίου στο Κτήμα, με μια δαπάνη που κυμάνθηκε στα 600 χιλ. ευρώ, ενώ δρομολογούνται και νέες επενδύσεις 400 χιλ. ευρώ, το 2022, με στόχο την αντικατάσταση του μηχανολογικού εξοπλισμού και των δεξαμενών του οινοποιείου. «Αλλάξαμε εκ βάθρων τον αμπελώνα, βγάζοντας τις γαλλικές ποικιλίες που διατηρούσε ο Τίτος



Ευτυχίδη σε έκταση 50 στρεμμάτων και στη θέση τους φυτέψαμε μόνο Ξινόμαυρο και Νεγκόσκα», μας πληροφορεί ο κ. Τσακταρλής. Τον προσεχή Σεπτέμβριο, μάλιστα, το Κτήμα της Γουμένισσας θα βγάλει το πρώτο του κρασί, υπό τη φροντίδα

και την υψηλή εποπτεία των δύο νέων ιδιοκτητών. Πρόκειται για έναν οίνο ΠΟΠ Γουμένισσα, με την ετικέτα «Μικρό Κτήμα Τίτου 2019», σε μια ένδειξη σεβασμού, αλλά και αναγνώρισης του σημαντικού ρόλου που έπαιξε ο Τίτος Ευτυχίδης στην εξέλιξη του ελληνικού οίνου, που θα κυκλοφορήσει το Σεπτέμβριο, σε περίπου 25.000 φιάλες. Η πρώτη ύλη για την παραγωγή του προήλθε από τα 50 στρέμματα του Κτήματος, ενώ για την παρτίδα του 2020, που τώρα παλαιώνει σε βαρέλια, έχουν χρησιμοποιηθεί σταφύλια και από τον αμπελώνα του Γερακώνα. **Λεωνίδας Λιάμης**



ΜΙΚΡΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ

ΣΤΟ ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ ΕΠΕΝΔΥΕΙ ΣΤΑΘΕΡΑ ΤΟ ΚΤΗΜΑ ΚΑΡΥΔΑ

Η απαιτητική αγορά της Δανίας είναι ο νέος εμπορικός προορισμός για το Ξινόμαυρο του Κτήματος Καρυδά, που έχει καταφέρει να εξάγει έως και πάνω από το 50% της ετήσιας παραγωγής του, η οποία από επιλογή παραμένει πεισματικά περιορισμένη και εμφανίζεται σε μια ετικέτα, το μονοποικιλιακό «Κτήμα Καρυδά Ξινόμαυρο». Ο ιδιοκτήτης αμπελώνας του μικρού οινοποιείου στη Γάστρα της Νάουσας δεν ξεπερνά τα 25 στρέμματα, όλος φυτεμένος με Ξινόμαυρο, από το 1979,

ενώ η δυναμικότητα της παραγωγής οίνου είναι γύρω στις 10.000 - 12.000 φιάλες, ανάλογα βέβαια με τη χρονιά. Όσο για το αν υπάρχουν καινούργια σχέδια για την ανάπτυξη του Κτήματος, ο ιδιοκτήτης του Πέτρος Καρυδάς, ο οποίος είναι μάλλον θιασώτης του δόγματος «ουκ εν το πολλώ το ευ», δηλώνει «μένουμε σταθερά όπως είμαστε. Βασικός μας στόχος είναι να ανταποκριθούμε στις προσδοκίες του καταναλωτή, κάνοντας παράλληλα αυτό που αγαπάμε, με σεβασμό». **Λ. Λιάμης**

ΤΡΙΑ ΚΡΑΣΙΑ ΑΠΟ ΜΙΑ ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΠΑΡΑΓΕΙ Ο ΓΙΑΝΝΗΣ ΛΑΜΠΡΟΥ

Τρία διαφορετικά κρασιά παράγονται στον αμπελώνα Λάμπρου της Λέσβου και προέρχονται από την ερυθρή τοπική ποικιλία ΠΓΕ Λέσβος Χυδριώτικο. Ερυθρό, Black de noir και Orange είναι οι τρεις εκδοχές του Μεθυμναίου Οίνου, από το προσωνύμιο του θεού Διονύσου, που παράγει ο οινοποιός Γιάννης Λάμπρου, ο οποίος με πλήρως διαφοροποιημένο ακαδημαϊκό υπόβαθρο, έχοντας ολοκληρώσει το διδακτορικό του στην ιστορία και θεωρία του κινηματογράφου, δηλώνει υπέρμαχος της αισθητικής. Δύο ακόμα στοιχεία που χαρακτηρίζουν τον Μεθυμναίο είναι το γεγονός ότι οι αμπελώνες είναι βιολογικοί και βρίσκονται στη δυτική Λέσβο, το έδαφος της οποίας παρουσιάζει ηφαιστιαγενή χαρακτηριστικά. Το οινοποιείο έχει κυρίως εξαγωγική παρουσία, σε αγορές μεταξύ των οποίων αυτές της Ρωσίας και Ιαπωνίας. **Γ. Λαμπίρης**



KOKOTOS ESTATE



Κτήμα Γ. Κοκοτού

14575 Σταμάτα | T.210 8145113

info@ktimakokotou.gr

www.ktimakokotou.gr

Η ΝΕΑ ΠΡΟΣΕΓΓΙΣΗ ΣΤΟΝ ΠΩΜΑΤΙΣΜΟ

ΚΕΙΜΕΝΟ **Τίνα Κокκαλίδου**

Είναι γνωστό ότι η τεχνολογία των πωμάτων φελλού DIAM έχει φέρει μια επανάσταση στο χώρο της οινοβιομηχανίας, με αξιόπιστα «εργαλεία» πωματισμού, καθώς και ασφάλεια στην αγορά του κρασιού. Τα συγκεκριμένα πώματα, υψηλής τεχνολογίας και πολύ μεγάλης εξειδίκευσης, έχουν επίσης δημιουργήσει την ανάγκη μιας νέας προσέγγισης στη διαχείρισή τους, ώστε να αξιοποιούνται πρακτικά στο έπακρο τα πλεονεκτήματά τους.

Η σχέση είναι αμφίδρομη. Διαχειριζόμαστε υλικά πωματισμού υψηλής τεχνολογίας και απαιτείται για τη διαχείρισή τους υψηλό επίπεδο τεχνολογίας και τεχνογνωσίας, μαζί με πολύ μεγάλη επιμέλεια και επαγγελματισμό.

Η νέα αυτή προσέγγιση σαφέστατα επεκτείνεται και στη συνολική διαχείριση του πωματισμού με κάθε υλικό.

Η εποχή που τα κρασιά εμφιαλώνονταν απλώς με ένα πώμα ή που τα κριτήρια επιλογής του πώματος ήταν πολύ γενικά, έχει πια παρέλθει. Η επιλογή του πώματος απαιτεί γνώση, μελέτη, πειραματισμό.

ΟΙΝΟΣ - ΠΩΜΑ - ΦΙΑΛΗ

Επιλέγεται το κατάλληλο πώμα προσεγγίζοντας όσο το δυνατόν καλύτερα τον προς εμφιάλωση οίνο, σε συνεργασία με τον οινοποιό. Κριτήρια αποτελούν η ποικιλία, ο τύπος και το στυλ του οίνου, το terroir, η εσοδεία, ο τρόπος οινοποίησης, τα επιμέρους χαρακτηριστικά και απαιτήσεις κάθε οίνου, ο προσδοκώμενος χρόνος ζωής του εμφιαλωμένου προϊόντος, η επιθυμητή εξέλιξη στη φιάλη. Η νέα προσέγγιση στη μεταποίηση των πωμάτων φελλού πρέπει να λαμβάνει υπ' όψη όλες τις παραπάνω παραμέτρους και να εξειδικεύει τις κατεργασίες με τα κατάλληλα υλικά και μεθόδους.

Η ΚΑΤΕΡΓΑΣΙΑ ΤΗΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑΣ

Η κατεργασία επιφάνειας των πωμάτων φελλού, για να γίνουν εμφιαλώσιμα, είναι μια πολύ απαιτητική και υπεύθυνη διαδικασία, που έχει σκοπό

να επιτύχει τον βέλτιστο πωματιστικό αποτέλεσμα για τον συγκεκριμένο συνδυασμό οίνου - πώματος - φιάλης, με συγκεκριμένο μηχανολογικό εξοπλισμό και συνθήκες εμφιάλωσης.

Εξίσου απαραίτητη με την παραγωγική διαδικασία είναι η διενέργεια όλων των απαραίτητων εργαστηριακών ελέγχων, που εγγυώνται την αριότητα των τελικών προϊόντων, τα οποία οφείλουν να είναι συμβατά με όλες τις επιμέρους συνθήκες του συγκεκριμένου πωματισμού. Η επάρκεια σε σύγχρονη τεχνολογία παραγωγής και σε εργαστηριακό εξοπλισμό, από τη μονάδα μεταποίησης των πωμάτων φελλού, θεωρούνται δεδομένα. Παράλληλα, πεποίθησή μας είναι η ανάπτυξη της κατάλληλης τεχνογνωσίας, που συνδέεται με την οινοποιητική και εμφιαλωτική φιλοσοφία και πρακτική της εγχώριας οινοβιομηχανίας μας.

Η ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΤΟΥ ΕΜΦΙΑΛΩΜΕΝΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Ιδιαίτερα σημαντική είναι η ορθή χρήση των πωμάτων σε όλα τα στάδια και στη συνέχεια η σωστή διαχείριση του εμφιαλωμένου προϊόντος. Αναπόσπαστο μέρος της δουλειάς μας είναι η παροχή τεχνικής υποστήριξης, καθώς και η διαρκής ενημέρωση και πληροφόρηση προς τους χρήστες - οινοποιούς. Η νέα προσέγγιση στον πωματισμό απαιτεί γνώση, εξειδίκευση και ακρίβεια για να στέκεται στο ύψος του επιπέδου των οίνων που πωματίζει.

Η πρακτική που ακολουθείται στην κατεργασία, στους ποιοτικούς ελέγχους και την τεχνική υποστήριξη αφορά κάθε τύπο φελλού. Είτε πρόκειται για φελλούς DIAM ή φυσικούς ή τεχνικούς, οι διαδικασίες αυτές γίνονται σύμφωνα με τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του κάθε τύπου πώματος, με επιδίωξη την συμβατότητα στις απαιτήσεις του αντίστοιχου πωματισμού.

Οι φελλοί DIAM ασφαλώς παρέχουν την απόλυτη εξειδίκευση, ως προς τις παραμέτρους που σχετίζονται με τον χρόνο και τον τρόπο που πορεύεται ο οίνος στην εμφιαλωμένη ζωή του, καθότι η απόλυτη απουσία οσμών, η ελεγχόμενη μικροοξυγόνωση, η ομοιομορφία και

η σταθερότητα, μαζί με τις λοιπές προδιαγραφές τους, το εγγυώνται.

Είναι σημαντικό το γεγονός ότι η παγκόσμια οινοβιομηχανία βιώνει την ύπαρξη και τη χρήση αυτής της τεχνολογίας. Ωστόσο, για κάθε τύπο πώματος, είτε προέρχεται από φελλό, είτε από άλλα εναλλακτικά υλικά (πλαστικό, αλουμίνιο, γυαλί), χρειάζεται ενδελεχής κατάρτιση πάνω στα χαρακτηριστικά και τις ιδιότητές του και στη συνέχεια άρτια χρήση και διαχείρισή του. Η νέα προσέγγιση, στην εποχή μας, οφείλει να θεωρεί τον πωματισμό ως επιστήμη, με μακρά ιστορία και παράδοση, με απεριόριστο μέλλον και δυναμικό εξέλιξης. 🍇





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



The guardian of aromas

ΤΟ ΜΙΚΡΟΒΙΩΜΑ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ ΡΟΔΙΤΗ & ΣΙΔΕΡΙΤΗ

Οι ποικιλίες Ροδίτης και Σιδερίτης αποτελούν αυτόχθονες ποικιλίες αμπέλου για την αμπελουργική ζώνη της Αιγιάλειας. Η γηγενής μικροβιακή κοινότητα των καρπών της αμπέλου αυτών των δύο ποικιλιών θα μπορούσε να αποτελέσει δεξαμενή μικροοργανισμών με αυξημένο οινολογικό ενδιαφέρον, των οποίων η χρήση θα ενισχύσει σημαντικά τον τοπικό χαρακτήρα των οίνων της αμπελουργικής ζώνης της Αιγιάλειας και των διαφορετικών micro-terroirs.



Εικόνα 1

Η χρήση νέων εργαλείων ομικής κατέστησε δυνατή την πλήρη καταγραφή της μικροβιακής κοινότητας στο γλεύκος αλλά και στην πορεία της οινοποίησης των ποικιλιών Ροδίτης (Εικόνα 2) και Σιδερίτης επιτρέποντας τη στοχευμένη απομόνωση γνηγών μικροοργανισμών που συμμετέχουν στη διαμόρφωση του αρωματικού και γευστικού προφίλ του παραγόμενου οίνου.

Στο πλαίσιο του ερευνητικού έργου «Microbe Terroir» (ΚΩΔΙΚΟΣ ΕΡΓΟΥ (Π-ΣΚΕ):ΔΕΡ6-0019343) τα οινοποιεία Ρούβαλη και Κροκίδα σε συνεργασία με το Παν. Πατρών και το Τμήμα Βιοχημείας και Βιοτεχνολογίας του Παν. Θεσσαλίας στοχεύουν στην αξιοποίηση της γηγενούς μικροβιακής κοινότητας στην παραγωγή τοπικών οίνων υψηλής ποιότητας από τις ποικιλίες Ροδίτη και Σιδερίτη. Για την επίτευξη του παραπάνω στόχου μελετήθηκαν δύο terroirs για κάθε ποικιλία και για κάθε συνδυασμό ποικιλίας – terroir πραγματοποιήθηκαν τρεις μικροοινοποιήσεις: (α) Αυθόρμητη οινοποίηση (β) Ελεγχόμενη οινοποίηση με τη χρήση της γηγενούς μικροβιακής κοινότητας (γ) Ελεγχόμενη οινοποίηση με την χρήση εμπορικών ζυμών. Δείγματα γλεύκους συλλέχθηκαν από τα διαφορετικά στάδια οινοποίησης και μελετήθηκε η σύσταση του μικροβιώματος από την ομάδα του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας.

ΤΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΤΩΝ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΕΩΝ

Από τα αποτελέσματα των οινοποιήσεων του 2019 προέκυψαν τα πρώτα συμπεράσματα:

1 Το μικροβίωμα της οινοποίησης, μυκήτων και βακτηρίων διαφοροποιείται σε σημαντικό βαθμό για τις δύο ποικιλίες Ροδίτη και Σιδερίτη ενισχύοντας την υπόθεση της διαφορετικής μικροβιακής ταυτότητας κάθε ποικιλίας στην οινοποίηση.

2 Για κάθε μία από τις δύο ποικιλίες παρατηρήθηκε σαφής διαχωρισμός του βακτηριακού μικροβιώματος της οινοποίησης ανά terroir όχι όμως και του μικροβιώματος των μυκήτων

3 Η κοινότητα των μυκήτων κατά τα αρχικά στάδια και ως την έναρξη της ζύμωσης αποτελείται από μη οινολογικούς μύκητες (Dothideomycetes) οι οποίοι με την πρόοδο της ζύμωσης εκτοπίζονται από ζύμες του γένους *Saccharomyces* που

κυριαρχούν σε όλες τις ζυμώσεις ανεξάρτητα από την προσθήκη ή όχι εμβολίου. Στα αρχικά στάδια της οινοποίησης εντο-

πίστηκαν και ζυμομύκητες *Torulaspora delbrueckii* και *Lachancea quebecensis* η παρουσία των οποίων περιορίστηκε στα επόμενα στάδια της οινοποίησης

4 Η κοινότητα των βακτηρίων μεταβάλλεται κατά την πορεία της οινοποίησης με τα Proteobacteria να είναι κυρίαρχα στα πρώτα στάδια και να εκτοπίζονται σταδιακά από βακτήρια της Τάξης Bacilli. Η κυριαρχία Clostridia και Bacteroidia στις εμπορικές οινοποιήσεις του Ροδίτη συσχετίστηκαν και με αλλοίωση του οίνου.

Τα παραπάνω αποτελέσματα θα εμπλουτιστούν με τα δεδομένα του έτους 2020 και τις μεταβολομικές αναλύσεις από το Παν. Πατρών στοχεύοντας στην απομόνωση γηγενών μικροοργανισμών που συσχετίζονται με επιθυμητά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του οίνου. Οι μικροοργανισμοί θα αξιολογηθούν ως μικροβιακά εμβόλια για την παραγωγή οίνων υψηλής ποιότητας.

Το έργο χρηματοδοτείται στο πλαίσιο ΕΥΔ ΕΠ Δυτικής Ελλάδας, Δράση Χρηματοδοτική Ενίσχυση σχεδίων έρευνας ανάπτυξης & καινοτομίας στον τομέα προτεραιότητας της RIS3 «ΑΓΡΟΔΙΑΤΡΟΦΗ».

Ο «ΕΥΦΥΗΣ» ΡΟΔΙΤΗΣ & Ο «ΣΚΛΗΡΟΣ» ΣΙΔΕΡΙΤΗΣ

Πάνω απ' όλες τις ποικιλίες, η ορεινή Αιγιάλεια έχει ταυτιστεί με τον «κόκκινο» Ροδίτη. Η φλούδα του μπορεί να έχει γεμάτο ρόδινο χρώμα όμως δίνει ένα εξαιρετικό λευκό κρασί. «Αν υπήρχε τεστ ευφυΐας για τις ποικιλίες, τότε ο Ροδίτης σίγουρα θα συγκέντρωνε τον υψηλότερο δείκτη νοημοσύνης.» αναφέρει μια σύγχρονη οινογράφος, δηλώνοντας έτσι την ικανότητα προσαρμογής αυτής της ποικιλίας, την άμεση ανταπόκρισή της στις κλιματικές αλλαγές και τις διαφορετικές πρακτικές καλλιέργειας που εφαρμόζουμε. Αυτά τα στοιχεία είναι που την έχουν βοηθήσει να επιβιώσει αιώνες και την καθιστούν πλέον διαχρονική. Στην ίδια περιοχή ο Σιδερίτης είναι μια ερυθρωπή ποικιλία που παίρνει το όνομά της από το «σίδηρο» καθώς η φλούδα του είναι πολύ σκληρή. Παρουσιάζει ζωνρή ανάπτυξη, είναι παραγωγική με μεγάλες ρόγες και μεγάλα τσαμπιά. Είναι όψιμη ποικιλία και ωριμάζει αρχές Νοεμβρίου. Ο Σιδερίτης δίνει τραγανά λευκά κρασιά με αρώματα εσπεριδοειδών, λευκών λουλουδιών, πράσινων και κίτρινων φρούτων αλλά και λευκού πιπεριού. 🌿



Εικόνα 2







ΜΕ ΤΟ ΜΑΤΙ ΤΟΥ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΟΥ ΒΛΕΠΕΙ ΤΟ ΚΡΑΣΙ

Λίγο έξω από το χωριό Βασιλάδα, στις εσοχές της Μεσσήνης, βρίσκεται το boutique οινοποιείο του Κώστα Ψαρούλη, ο οποίος δηλώνει περήφανος που βλέπει το κρασί με το μάτι του αμπελουργού.

ΚΕΙΜΕΝΟ Πέτρος Γκόγκος
ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ Γεωργία Καραμαλή

Οι κορυφές από καμιά σαρανταριά κυπαρίσσια χωρίζουν τον αμπελώνα του Κώστα Ψαρούλη από έναν αιωνόβιο ελαιώνα, που αν βρεθεί κανείς σε ένα ψηλό σημείο θα τον δει να σβήνει προς τη θάλασσα ή να επεκτείνεται προς το βουνό Ιθώμη, στα ερείπια της Αρχαίας Μεσσήνης. Από εκείνο το αριστοτεχνικά οργωμένο αμπέλι με το φουσκωμένο χώμα, δρο-

σισμένο απ' τις καλοκαιρινές μπόρες του Ιούνη που χαίρεσαι να πατάς το πόδι σου επάνω, ένα απότομα ανηφορικό μονοπάτι οδηγεί στο τακτοποιημένο boutique οινοποιείο, κρυμμένο και αυτό ανάμεσα σε ελαιόδεντρα, των οποίων ο χοντρός κορμός μαρτυρά το βάθος της ιστορίας του τόπου αυτού. Εκεί, λίγο έξω από το χωριό Βασιλάδα, στις εσοχές της Μεσσήνης, γίνεται η σύνθεση των οκτώ ετικετών που υπογράφει ο φιλό-



Τα ντόπια **Φιλέρια** και οι Ροδίτες που είχε φυτεύσει το 1948 ο **παππούς** Κωνσταντίνος εμφανίστηκαν στα μισά της **δεκαετίας** του 1980 με **Ασύρτικα** φυτά από τη Σαντορίνη.

δοξος οινοποιός, ο οποίος βλέπει το κρασί κυρίως με το μάτι του αμπελουργού. «Τα μεγάλα κρασιά βγαίνουνε στο αμπέλι» επαναλάμβανε άλλωστε ο ίδιος έχοντας πειστεί από αυτό το οινικό γνωμικό, που συμπυκνώνει θα έλεγε κανείς την αντίληψη της Οινοποιίας Ψαρούλη για τα κρασιά της.

«Μεγάλα κρασιά, με το νεύρο και τον δυναμισμό του τοπίου γύρω μας» λέει ο συνομιλητής μας ότι ψάχνουν να αναδείξουν οι άνθρωποι του Οινοποιείου, που αυτόν τον καιρό περνούν τις μέρες τους προσπαθώντας να προλάβουν τις απαιτήσεις του αμπελιού αλλά και να επεκτείνουν το δίκτυό τους στις αγορές του εξωτερικού αλλά και εγχώρια, σε ανερχόμενους τουριστικούς προορισμούς, στους οποίους ταιριάζει άλλωστε η νεανική αύρα των κρασιών, όπως τα Κουφονήσια, μεταξύ άλλων.

Στα 40 του χρόνια, ο Κώστας Ψαρούλης μετρά σχεδόν αντίστοιχους τρύγους, όμως ούτε δέκα χρόνια δεν έχουν περάσει από τότε που έκανε το αποφασιστικό βήμα προς την οινοποίηση, όταν με 8.000 φιάλες το 2014

βγήκε στην αγορά προτείνοντας ένα κρυστάλλινο Ασύρτικο από τον γέρικο αμπελώνα της οικογένειάς του.

ΜΟΝΟΔΡΟΜΟΣ Η ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Από παιδί αμπελουργός, άρα η ενασχόληση με το κρασί ήταν λίγο πολύ μονόδρομος για τον ίδιο. Ενδεικτικά, καθώς ξεναγούσε το WineTrails στον αμπελώνα με τα αυτόριζα Ασύρτικα και με αυτήν τη χαρακτηριστική συστάδα κυπαρισσιών στον κοντινό ορίζοντα, ο Κώστας Ψαρούλης ανακάλεσε μερικές παιδικές αναμνήσεις, από τους πρώτους του τρύγους, όπου άλλοτε ο πατέρας του, άλλοτε ο παππούς του, του έστρωναν κάτω από κάποιον ισκίο όσο εκείνοι διεκπε-

ραίωναν τις εργασίες τους.

Έχοντας πάρει τα πρώτα μαθήματα από τις δύο προηγούμενες γενιές, σπούδασε για γεωπόνος και στη συνέχεια αναζήτησε εξειδίκευση στην αμπελουργία με μεταπτυχιακές σπουδές στη Νότια Γαλλία. Επιστρέφοντας στην ιδιαίτερη πατρίδα του, ήξερε ότι τα ερεθίσματα που πήρε από τις σπουδές του, θα μπορούσαν να στηρίξουν μια δημιουργική δραστηριότητα στη Βασιλάδα. «Είχα δει στη Γαλλία μερικούς οινοποιούς να στήνουν αμπελώνα μέσα στην άγρια φύση, μακριά από πεδιάδες και βιομηχανικών προτύπων οινοποιεία στους κάμπους. Σκέφτηκα ότι μπορούμε και εμείς να αναπτύξουμε το μοτίβο αυτό. Κυπαρίσσια, μέντες, ελιές, θυμάρι, είναι πλούσια η αυτοφυής βλάστηση της περιοχής. Εξίσου πλούσια και η πανίδα. Έχουμε λαγούς, αγριογούρουνα και τσακάλια να περιτριγυρίζουν τα αμπέλια. Όλα αυτά θα μπορούσαν να δώσουν χαρακτήρα στη δουλειά μας» λέει.

Τα ντόπια Φιλέρια και οι Ροδίτες που είχε φυτεύσει το 1948 ο παππούς του Κωνσταν-

***Το πιο γέρικο Ασύρτικο
της Μεσσηνίας στο
Κτήμα Ψαρούλη***

Η «ΥΠΟΓΡΑΦΗ» ΤΟΥ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟΥ

Φέροντας την υπογραφή του ιδρυτή της Οινοποιίας, Μιχαήλ Ψαρούλη, η «Υπογραφή» αποτελεί τη ναυαρχίδα των ετικετών που κυκλοφορεί ο Κώστας Ψαρούλης. Όλες και όλες 1.000 φιάλες από αυτό το ερυθρό κρασί εμφανίζονται κάθε χρόνο. «Για την ακρίβεια οι φιάλες είναι 999» εξηγεί ο ίδιος, αφού «για... προληπτικούς λόγους δεν εμφανίζω το νούμερο 13». Αναζητώντας ένα κρασί που θα τιμούσε τον πατέρα του, ο Κώστας Ψαρούλης, απευθύνθηκε στις δυο «πιο καλές ποικιλίες ερυθρών σταφυλιών» με τα αμπέλια να βρίσκονται σε υψηλό υψόμετρο, ενώ και εδώ ο κανόνας το μικρών αποδόσεων του αμπελουργού τηρείται κατά γράμμα. «Για 12 μήνες το περνάω από καινούργια γαλλικά δρύινα. Η εμφιάλωση εδώ γίνεται με το χέρι, φελλός μακράς ωρίμανσης κλείνει το στόμιο των μπουκαλιών φτιαγμένων από φυσικό γυαλί και στη συνέχεια σφραγίζεται με βουλοκέρι. Όπως υποστήριξε ο συνομιλητής μας, μια μεγάλη επιβεβαίωση των προσπαθειών του με τη συγκεκριμένη ετικέτα, ήταν η βράβευσή του με χρυσό μετάλλιο στον διαγωνισμό οίνου της Βιέννης.



ντίνος, εγκαταλείποντας την ενασχόληση της οικογένειας με το αμπέλι, εμπλουτίστηκαν στα μισά της δεκαετίας του 1980 με Ασύρτικα από τη Σαντορίνη που ενθουσίασαν τον πατέρα του συνομιλητή μας, Μιχαήλ Ψαρούλη, όταν δοκίμασε το κρασί τους. «Το 1986 έφερε ο πατέρας μου μπόλια από τη Σαντορίνη. Στη συνέχεια, σαν γεωπόνος πλέον, το συντήρησα και το βελτίωσα εφαρμόζοντας ιδιαίτερες τεχνικές κλαδέματος και άλλες φροντίδες» εξηγεί ο ίδιος. Από την πρώτη οινοποίηση μέχρι σήμερα έχει εξελιχθεί η οινοποίηση του σταφυλιού από αυτά τα 30 στρέμματα με Ασύρτικο «στη λίμνη» όπως χαρακτηρίζει ο κ. Ψαρούλης την τοποθεσία, αφού βρήκε ότι το σημείο ήταν ο βυθός προϊστορικής λίμνης και πλέον ξεθάβει όστρακα από το χώμα κάθε που οργώνει.

Χαμηλές στρεμματικές αποδόσεις, με τον καρπό να συγκομίζεται νύχτα και ολοκληρωμένη διαχείριση όλο το προηγούμενο διάστημα, μετουσιώνονται σε ένα λαμπερό κρασί – single vineyard- με δια-

κριτικά αρώματα εσπεριδοειδών που χωράει σε μόλις 10.000 φιάλες.

Μια γεύση από το κρασί αυτό μπαίνει και στην αρωματική Μαλαγουζιά, που ξεχωρίζει και αυτή από τις προτάσεις του Κτήματος. Το αμπελοτόπι αυτό, συνεργαζόμενου αμπελουργού, είναι ορεινό, με τη θέα από το κτήμα να χωράει το μεγαλείο του Μεσσηνιακού κόλπου. «Μου αρέσει να βλέπω την πρώτη αντίδραση κάποιου όποτε μυρίζει το συγκεκριμένο κρασί» εκμυστηρεύεται ο Κώστας Ψαρούλης και πράγματι, τα αρώματα αυτού του λιτού blend φέρνουν εκφράσεις εντυπωσιασμού ακόμα και στους μη μυημένους. Εξίσου εντυπωσιακό είναι και το Merlot,

με την περιοχή άλλωστε να φημίζεται για το πόσο καλά «έπιασαν» αυτές οι διεθνείς ποικιλίες. Ορεινό και το αμπελοτόπι αυτό, σε ξερικό κτήμα με μικρές αποδόσεις. Όπως εξηγεί ο Κώστας Ψαρούλης, κάθε ρόγα από τα αμπέλια που εφοδιάζουν το οινοποιείο του με πρώτη ύλη για τα δυναμικά κρασιά του, έχουν περάσει από το μικροσκοπικό του. «Το στρες από τις υψηλές θερμοκρασίες της περιοχής, μας δίνει ιδιαίτερα σταφύλια με δυνατά αρώματα και γεμάτο σώμα. Φροντίζω προσωπικά όλα τα κτήματα, τα οποία επιλέξαμε με την αρχή ότι η τοποθεσία είναι το παν για την οινοποίηση» υποστήριξε.

ΠΕΝΤΑΕΤΕΣ ΠΛΑΝΟ

«Η αγάπη για το αμπέλι» ήταν το κίνητρο του Κώστα Ψαρούλη να επενδύσει οικονομικό και κοινωνικό κεφάλαιο στη σημερινή του δραστηριότητα, όσο ταυτόχρονα σχεδιάζει το πενταετές πλάνο. «Σκεφτόμαστε τη βιοδυναμική γεωργία, σαν εξέλιξη της υφιστάμενης διαχείρισης» λέει,

*Το αμπέλι, η μέντα,
οι λαγοί και τα τσακάλια
δίνουν χαρακτήρα*

Παρουσίαση **Οινοποιείο Ψαρούλη**



αναφέροντας τη σημερινή ρουτίνα φροντίδων, που περιλαμβάνουν ψεκασμούς με ήπια προϊόντα. Ήδη είχε ρίξει θειάφι και χαλκό, για να προλάβει τον περονόσπορο, που ευνόπησε ο βροχερός Ιούνιος.

ΕΠΕΝΔΥΣΗ ΣΕ ΥΠΟΔΟΜΕΣ

Όμως και στο κομμάτι των υποδομών, η Οινοποιία Ψαρούλη ετοιμάζεται για νέο άνοιγμα, με ένα υπόγειο κελάρι που χτίζεται διαγώνια απέναντι από την είσοδο του οινοποιείου. «Το κελάρι θα είναι επισκέψιμο και θα έχει αίθουσα γευστικών δοκιμών» αναφέρει, λέγοντας πως θέλει να αναπτύξει αυτό το κομμάτι της επισκεψιμότητας.

Πέραν αυτού, θέλει να δοκιμάσει και νέες οινοποιήσεις, αναζητώντας ταυτόχρονα και καινούργιες αμπελουργικές προκλήσεις. Πέρυσι, κυκλοφόρησε έναν αφρώδη οίνο από Μαλαγουζιά, ένα κρασί που εκφράζει μια σύγχρονη αντίληψη επί της οινοποιίας με νεανικό χαρακτήρα και σχεδιασμό. Βέβαια τον Κώστα Ψαρούλη τον ιντριγκάρουν και οι νέες, ανερχόμενες ελληνικές ποικιλίες, όπως το Βιδιανό και η Κυδωνίτσα. Θέλει μάλιστα για τον λόγο αυτό να προχωρήσει σε νέες φυτεύσεις με τις οποίες θα πειραματιστεί, έως ότου νιώσει έτοιμος για επέκταση της γκάμας προϊόντων που διαθέτει σήμερα στην αγορά. «Έχουν να δώσουν πολλά οι ποικιλίες αυτές, όπως η ποιοτική τους οινοποίηση είναι πρόκληση. Σε αντίθεση με τις διεθνείς ή τις πιο γνωστές ελληνικές ποικιλίες, δεν έχουν δοκιμαστεί, δεν ξέρεις πώς αντιδρά το φυτό στο δικό σου χωράφι, ούτε ξέρεις με τι θα το ζυμώσεις, πώς θα το ωριμάσεις. Όλο αυτό που κεντρίζει το ενδιαφέρον» αναφέρει.

ΕΛΛΑΔΑ ΣΗΜΑΙΝΕΙ ΠΟΙΟΤΗΤΑ

Εμπορικά μιλώντας τώρα, ο συνομιλητής μας δείχνει απόλυτη εμπιστοσύνη το brand του ελληνικού κρασιού. «Νομίζω ότι για το οινόφιλο κοινό στο εξωτερικό, που γνωρίζει καλά τι βάζει στο ποτήρι του, η Ελλάδα έχει ταυτιστεί με την ποιότητα. Δεν είναι θέμα life-style ή τάσης. Είναι θέμα ποιότητας. Όπως και με το ελαιόλαδο. Η Ελλάδα έχει συνδέσει με την παραγωγή της στους τομείς αυτούς με την έννοια της ποιότητας και ας είναι οι Γάλλοι ή οι Ιταλοί οι βιτρίνες του χώρου» λέει. 🍷

ελαιάς

ΚΑΡΠΟΣ



ΚΥΚΛΟΦΟΡΕΙ ΣΤΙΣ 17 ΙΟΥΛΙΟΥ
ΜΕ ΤΗΝ AGRENDΑ





Ο CAPTAIN ΛΟΥΚΑΣ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ ΕΡΜΗΣ ΤΟΥ ΑΙΓΑΙΟΥ

Οι πολυταξιδεμένες ανά τους αιώνες θαλάσσιες οδοί του Αιγαίου, πανιά ανοιγμένα και στο αμπάρι ο κόπος μικρών παραγωγών. Κραί, τυρί, ελαιόλαδο που μεταφέρονται από τον έναν προορισμό στον άλλον, για τον Λουκά Γκουρτσογιάννη, καπετάνιο της SailMed, και το 13 μέτρων ιστιοπλοϊκό του αποτελεί άλλο ένα εμπορικό ταξίδι με σχεδόν μηδενικό ανθρακικό αποτύπωμα.



ΚΕΙΜΕΝΟ
Πέτρος Γκόγκος
ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ
Γεωργία Καραμαλή

Βγαίνοντας από το λιμάνι του Λαυρίου, μόλις στρίψει στον κάβο, οι μηχανές του ιστιοφόρου που κουμαντάρει ο Captain Λουκάς σβήνουν. Τα πανιά ανοίγουν, εγκλωβίζουν ανάμεσά τους ανέμους του Αιγαίου, ενώ οι καμπίνες κάτω από το κατάστρωμα είναι άδειες και έτοιμες για να γεμίσουν με κρασί, τυρί, μέλι και ελαιόλαδο από τα λιμάνια που θα επισκεφτεί ο καπετάνιος. Ένα εμπορικό πείραμα που επαναφέρει τη μεταφορά εκλεκτών προϊόντων αγροδιατροφής με όρους από μια μακρινή εποχή, ξεκινά, με την επικοινωνία μεταξύ των Κυ-

κλάδων, της Αθήνας, των Σποράδων και των ακτών απέναντι από τη Μικρά Ασία.

Πέρα από τον ρομαντισμό υπάρχει πίσω από το εγχείρημα της Sailmed ένα επιχειρηματικό πλάνο που εξυπηρετεί δύο σκοπούς. Αφενός συνιστά το πρώτο εγχείρημα σε ελληνικά ύδατα για την ανάπτυξη δικτύου εμπορικών μεταφορών με σχεδόν μηδενικό αποτύπωμα άνθρακα. Μια προσπάθεια που ξεκίνησε πριν από μία δεκαετία με την «ανταλλαγή» κακάο και καφέ από την Λατινική Αμερική και ευρωπαϊκών κρασιών και πλέον μετρά δεκάδες εταιρείες που εξυπηρετούν τη ζήτηση της εκλεκτής

«Τα κρασιά από ελληνικές **παραδοσιακές** ποικιλίες γίνονται όλο και πιο **περιζήτητα**. Μπεγλήρι, Φωκιανό, **Σεριφιώτικο**. Για τέτοιες **ποικιλίες** θέω» σημειώνει με **έμφαση** ο **καπετάνιος** του Αιγαίου Λουκάς Γκουρτσγιάννης.



πελατείας των ακτών του ωκεανού. Ο άλλος σκοπός εστιάζει στην ανάδειξη των μικρών παραγωγών των νησιών του Αιγαίου, προσδίδοντας μάλιστα στην αξία των προϊόντων, μιας και με τη μεταφορά τους με πανιά, γίνεται άμεσα αντιληπτή η ιδιαιτερότητα και η σπανιότητά τους.

ΠΟΛΛΟΙ ΤΟΝΟΙ ΟΙ ΑΝΑΓΚΕΣ ΤΟΥ ΑΙΓΑΙΟΥ

«Οι ανάγκες του Αιγαίου είναι πάρα πολλοί τόνοι. Εμείς τώρα ξεκινάμε και ανοίγουμε αγορές που δεν υπήρχαν παλιά. Υπάρχει άλλωστε και το πρόβλημα ότι σήμερα αν θες να στείλεις κρασιά από τη Σκύρο στη Πάτμο για παράδειγμα, δεν υπάρχει πλοίο που να εξυπηρετεί τη γραμμή αυτή. Εμείς κάνουμε τον γύρο του Αιγαίου και κάθε χρόνο βλέπουμε τα αιτήματα για μεταφορά να διπλασιάζονται» λέει στο Wine Trails ο καπετάνιος του εγχειρήματος.

«Στο Λονδίνο γνώρισα ένα φίλο ο οποίος αγόρασε 200 κιλά καφέ από την Καραϊβική και τα έφερε στο Ηνωμένο Βασίλειο με ιστιοπλοϊκό. Από το λιμάνι, ποδήλατο παρέλαβε τον καφέ, τον πήγε στο καφεκοπτείο και από εκεί μοιράστηκε. Η τιμή ήταν πέντε φορές πάνω από τον πιο ακριβό καφέ και έγινε ανάρπαστος. Είναι πλέον μόδα, ο άλλος σου λέει ήπια καφέ που ήρθε με το πανί και δεν κήκε πετρέλαιο» αφηγείται ο captain Λουκάς. Στην περιπέτεια της μεταφοράς με το πανί, τον συνομιλητή μας εισήγαγε το 2016 ένας Αμερικανός, σύμβουλος σε πετρελαϊκές στις ΗΠΑ, ο Jan Lundberg. Η φιλία τους κράτησε ως το 2018, οπότε και απεβίωσε στο νησί της Ικαρίας ο Α-

ΜΕ ΚΡΑΣΙΑ ΤΟΥ ΑΦΙΑΝΕ ΣΤΟΝ ΑΛΒΕΡΤΟ ΤΟΥ ΜΟΝΑΚΟ

Το πρώτο ταξίδι του καπετάνιου για τη μεταφορά εμπορεύματος, αφορούσε σε έναν τόνο ελαιόλαδο από την Καλαμάτα λίγο κάτω από την Αγκόνα και από εκεί με Tesla στην Ελβετία. «Ήταν το δώρο μιας γιαγιάς στη νεογέννητη εγγονή της. Ο πατέρας το παρέλαβε από την Civitanova Marche στην Ιταλία. Μου πήρε ένα μήνα από την Καλαμάτα μέχρι εκεί» αφηγείται ο έμπειρος πλέον ναυτικός. Άλλες μεταφορές έξω από τα εγχώρια ύδατα, είναι η μεταφορά κρασιών του Αφινανέ στη Νίκαια της Γαλλίας, παραγγελία εμπόρου για χάρη του Πρίγκιπα του Μονακό. «Τον Αφινανέ τον γνώρισα στην Ικαρία το 2017, τότε που πηγαίναμε συστημένοι με τον Jan Lundberg σε ιδιαίτερους παραγωγούς αναζητώντας συνεργασίες» λέει. Μια από αυτές ήταν και με το Οινοποιείο Ουσύρα στη Σύρο. Ένας Σκοτσέζος που είχε εγκατασταθεί στη Σύρο ξεκίνησε να δουλεύει με Σεριφιώτικο. Στη δεύτερη εμπορική χρονιά, μου έδωσε ένα δείγμα να το πώω στην Πάτμο. Εκεί που ξεφόρτωνα περνούσε ένας τουρίστας που εντυπωσιάστηκε και έκλεισε επί τόπου να αγοράσει το μεγαλύτερο μέρος της παραγωγής. Την πήρε μαζί του στο Λονδίνο, όπου και βραβεύτηκε σε διεθνή διαγωνισμό. Από τότε το Οινοποιείο Ουσύρα έχει τις πόρτες του ανοιχτές, κάθε που δένουμε στο λιμάνι της Σύρου».



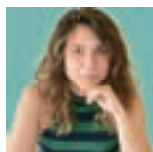
μερικανός, όμως ήδη μέσα σε αυτήν την τριετία οι δύο άνδρες με τη βοήθεια της οργανωτικής Rosabelle Tarnowska, επανέφεραν τις εμπορικές μεταφορές με πανί.

«Ο γύρος του Αιγαίου γίνεται δυο φορές το χρόνο, όμως παραγωγοί και καταστηματάρχες μας ζητάνε πιο συχνάδρομολόγια. Στόχος είναι να περνάει τουλάχιστον μία φορά από κάθε λιμάνι σκάφος μας, προς κάθε κατεύθυνση» εξηγεί ο συνομιλητής μας. Ωστόσο οι τιμές μεταφοράς στο Αιγαίο είναι χαμηλές. «Η παλέτα 1 τόνου στοιχίζει κάτω από 100 ευρώ, δηλαδή 10 λεπτά το λίτρο στο κρασί ή το ελαιόλαδο. Εμείς και 50 σεντς το κιλό να χρεώσουμε τα έξοδα δεν βγαίνουν» συνεχίζει ο ίδιος, ξεδιπλώνοντας το πλάνο να συνδέσουν το εγχείρημα των μεταφορών με τον θεματικό τουρισμό, όπου οι τουρίστες θα βοηθούν στο φόρτωμα και το ξεφόρτωμα, θα συμμετέχουν στα ναύλα και σε αντάλλαγμα, πέρα από την εμπειρία του ταξιδιού, θα γνωρίζουν τα οινοποιεία, τους αμπελουργούς και τους παραγωγούς, θα δοκιμάζουν τα προϊόντα τους και θα γίνονται πρεσβευτές της λεγόμενης μπλε οικονομίας. Φυσικά σε τέτοια εκλεκτά προϊόντα, η χρέωση της μεταφοράς χάνεται μέσα στη συνολική προστιθέμενη αξία που πληρώνεται από τους αγοραστές. «Όταν μεταφέρω κρασί που στο εστιατόριο χρεώνεται 220 ευρώ, ή ελαιόλαδο που πωλείται στην Ελβετία με 30 ευρώ το λίτρο, τα 2,5 ευρώ που χρεώνω στο λίτρο για τη μεταφορά είναι τίποτα» αναφέρει ο ίδιος. 🍇





ΤΩΝ ΑΜΠΕΛΩΝΩΝ
ΣΕ ΔΕΚΑ ΧΡΟΝΙΑ
ΘΑ ΕΙΝΑΙ **ΒΙΟΛΟΓΙΚΟΙ**



ΚΕΙΜΕΝΟ
Κωνσταντίνα Πολυχρονίδου
MS Οινολόγος





Αντί ο άνθρωπος να **μάχεται** τη φύση, θα έπρεπε να επικεντρωθεί στη **«συνεργατική»** αμπελοκαλλιέργεια, περιβάλλοντας δηλαδή το **αμπέλι** με ένα οικοσύστημα που θα έχει την **ικανότητα** να το διατηρεί **υγιές**, κάτι που θα αντικατοπτρίζεται και στο κρασί.

Να επεξεργαστούν τις συλλογικές προκλήσεις που θέτει η κλιματική αλλαγή, οι οποίες έχουν επιδεινωθεί από την παρούσα υγειονομική κρίση, καλεί τους αναγνώστες του βιβλίου «La Nature au Coeur» ο Gérard Bertrand, οινοποιός/επιχειρηματίας στο Languedoc της Γαλλίας. Στη σελίδα 192 του έργου του Albin Michel, ο Gerard Bertrand δηλώνει πως «η αμπελουργία πρέπει να είναι υποδειγματική. Η γεωργία καλείται να θρέφει τους ανθρώπους. Η οινοποιία πρέπει να φέρνει χαρά. Το κρασί ως τρόφιμο έχει πάψει εδώ και πολύ καιρό να υπάρχει. Η νέα τάση στο κρασί έχει να κάνει με την οικολογία και τη χρήση ενέργειας. Πρέπει να σταματήσουμε να κάνουμε τους ανθρώπους να αισθάνονται ένοχοι, οι μεταφορές αντιπροσωπεύουν μόνο ένα μέρος των εκπομπών αερίων του θερμοκηπίου». Πιστεύει επίσης ότι το 50% των αμπελώνων θα είναι βιολογικοί σε 10 χρόνια. Υποστηρίζει την άποψη αυτή λέγοντας πως «αυτό ζητάνε οι καταναλωτές. Το μέλλον είναι βιολογικό».

ΠΕΡΑ ΑΠΟ ΤΟ ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ, ΜΙΑΩΝΤΑΣ ΓΙΑ ΤΟ ΒΙΩΣΙΜΟ Με αποδείξεις ότι η συμβατική καλλιέργεια οδηγεί σήμερα σε απώλεια της βιοποικιλότητας, οι καλλιεργητές οδηγούνται στην ανάγκη να εφαρμόσουν τη λεγόμενη «αναγεννητική καλλιέργεια» (regenerative agriculture), η οποία κερδίζει έδαφος ολοένα και πιο πολύ και διαφοροποιείται από τη βιολογική, ακόμα και τη βιοδυναμική καλλιέργεια. Ο αριθμός των αμπελώνων βασισμένων στη βιωσιμότητα παγκοσμίως ολοένα και αυξάνεται, με κάποιους παραγωγούς να δηλώνουν ότι οι πρακτικές αυτές καθιστούν τις επιχειρήσεις τους βιώσιμες και διατηρούν τα εδάφη τους «ζωντανά» και κάποιους άλλους να «παραπονιούνται» για τα υψηλά κόστη.

Η γαλλική κυβέρνηση έχει εισάγει μια περιβαλλοντική πιστοποίηση με το όνομα HVE (Haute Valeur Environnementale) για την αντιμετώπιση του ζητήματος της μη βιώσιμης αμπελοκαλλιέργειας. Ο στόχος είναι το 50% των αμπελοκαλλιεργειών να έχουν πιστοποιηθεί HVE μέχρι το 2025 με 50% μείωση των ψεκασμών. Σε διάφορες χώρες, όπως η Νέα Ζηλανδία, η Χιλή, η Ν. Αφρική και η Καλιφόρνια, υπάρχει η ίδια «πολιτική» ανάμεσα στους αμπελοκαλλιεργητές, όπου η βιωσιμότητα αποτελεί νέα κανονικότητα με διαφορετικούς οργανισμούς να πιστοποιούν τα κρασιά βιώσιμα (sustainable wines). Αυτό που θα συμπέρανε κάποιος είναι ότι ο άνθρωπος αντί να μάχεται τη φύση συνεχώς, θα έπρεπε να επικεντρωθεί στη «συνεργατική» αμπελοκαλλιέργεια, περιβάλλοντας το αμπέλι με ένα οικοσύστημα που θα έχει την ικανότητα να το διατηρεί υγιές, κάτι που θα αντικατοπτρίζεται και στο κρασί. 🌿





ΙΣΠΑΝΙΑ ΔΙΑΜΑΧΗ

Απαρνούνται Βάσκοι οινοποιοί την Ονομασία Προέλευσης Rioja

Μια ομάδα περισσότερων από 50 οινοποιών στην Βόρεια Ισπανία περιμένει έγκριση από την Ευρωπαϊκή Ένωση για το αίτημά της που αφορά αλλαγή στην ετικέτα των κρασιών της Ονομασίας Προέλευσης Rioja, η οποία σήμερα, ως γνωστόν, είναι η πιο διάσημη στη χώρα σύμφωνα με το www.theguardian.com. Η Ονομασία Προέλευσης Rioja περιέχει τρεις περιοχές: Τη Rioja, μέρος της Navarra και τη βασκική Alava. Οι οινοποιοί που προέρχονται από τη βασκική περιοχή Rioja Alavesa έφτιαξαν τη δική τους ονομασία προέλευσης, την κάπως δύσκολη «Arabako Mahastiak/Vinedos de Alava». Μάλιστα η κυβέρνηση των Βάσκων συμφωνεί με τη δημιουργία τοπικής ονομασίας προέλευσης, ενώ οι οινοπαραγωγοί στηρίζουν ότι ζωγραφιές σε σπύλαιο αποδεικνύουν την ύπαρξη κρασιού στη περιοχή από πολύ παλιά αλλά και ότι σήμερα τα κρασιά τους και ο τρόπος παραγωγής είναι ξεχωριστά σε σχέση με τα γειτονικά.



Οι **Βάσκοι** οινοποιοί ζητούν να ισχύσει ένα **σύστημα** παρόμοιο με το γαλλικό, όπου υπάρχει μια **Ονομασία Προέλευσης** όπως το **Bordeaux** ή η Βουργουνδία και μέσα σε αυτές, υπάρχουν **μικρότερες**, όπως το Médoc. Υπάρχουν επίσης δείκτες **ποιότητας** όπως τα Grands Crus.

ΙΤΑΛΙΑ

«ΧΡΥΣΑ» ΣΥΜΒΟΛΑΙΑ ΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΣΤΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ ΓΙΑ ΚΡΑΣΙ

Την πρώτη θέση σε ό,τι αφορά την αξία γεωργικής ασφάλισης κρατούν τα οινοποιήσιμα σταφύλια στην Ιταλία σύμφωνα με το ISMEA 2021 Agricultural Risk Management Report. Συγκεκριμένα -σε μια συνολική αξία 8,5 δισ. ευρώ που αφορούν το σύνολο της γεωργικής παραγωγής στη γείτονα- έφτασαν τα 1,97 δισ. ευρώ και ηγούνται των καλλιεργειών (+0,5% αύξηση σε σχέση



ΑΥΣΤΡΑΛΙΑ ΠΙΘΑΝΗ ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΤΟ 2023

Ακυρώθηκε το Συμπόσιο IMW του 2022

Με απόφαση του Ινστιτούτου Masters of Wine (IMW) και του Wine Australia, το 10ο Διεθνές Συμπόσιο IMW δε θα πραγματοποιηθεί στην Αυστραλία το 2022. Αιτία της αναβολής του είναι η επίδραση της πανδημίας στα αεροπορικά ταξίδια, γεγονός που καθιστά εξαιρετικά δύσκολο τον προγραμματισμό του. Οι διοργανωτές εξετάζουν το ενδεχόμενο διεξαγωγής του το 2023 λαμβάνοντας πάντα υπόψη την εξέλιξη της πανδημίας. Ας σημειωθεί ότι το Ινστιτούτο Masters of Wine διεκδικεί το δικαίωμα για προσφορά στην Αυστραλία ώστε να διοργανωθεί εκεί το Συμπόσιο του 2026.





ΓΑΛΛΙΑ 750.000 ΣΤΡΕΜΜΑΤΑ

Το Cognac δεν γλίτωσε από τον παγετό του Απριλίου

Τουλάχιστον το 15% της αμπελουργικής επιφάνειας του αμπελώνα του Cognac επηρέασαν οι θερμοκρασίες που έπεσαν στους -6 ή -7°C κατά τη διάρκεια της νύχτας της 7ης έως της 8ης Απριλίου, σύμφωνα με το Bureau National Interprofessionnel du Cognac (BNIC). Συγχρόνως όμως ο τομέας παραμένει αισιόδοξος και διατηρεί «τις προοπτικές ανάπτυξής του και τα επόμενα χρόνια», την ώρα που καταγράφεται ρεκόρ εξαγωγών Cognac τον Απρίλιο με 18,9 εκατομμύρια φιάλες, σύμφωνα με το lefigaro.fr.



με το 2019), μπροστά από τα μήλα (στα 671 εκατ. ευρώ, μείωση 6,7%) και το ρύζι (στα 429 δισ. ευρώ, αύξηση 6,2%). Παράλληλα, σύμφωνα με τα στοιχεία, τα ασφαλιστήρια για τα οινοποιήσιμα σταφύλια αναπτύχθηκαν και σε ό,τι αφορά τις καλυπτόμενες περιοχές, εμφανίζοντας αύξηση 25,5% το 2020 σε σύγκριση με το 2019, δεύτερη στη σειρά καλλιέργεια μετά το ρύζι που αυξήθηκε 30,5% σε εκτάσεις. Ας σημειωθεί ότι σύμφωνα με το σχετικό δημοσίευμα του winenews.it σε μια χρονιά όπως το 2020 με την κρίση Covid-19, η αγορά των επιδοτούμενων ασφαλιστηρίων γεωργικών προϊόντων φαίνεται να διατηρείται με αξία 8,5 δισ. ευρώ, από τα οποία τα 6,1 δισ. ευρώ αποδίδονται στον τομέα της φυτικής καλλιέργειας. 🍇

Garganega

Η βασική ποικιλία σταφυλιού που καλλιεργείται στην ζώνη παραγωγής του λευκού εκλεκτού ιταλικού οίνου Soave, γύρω από την πόλη της Verona, είναι η εικονιζόμενη πολύτιμη Garganega.



ΝΕΑ ΥΟΡΚΗ CORNING MUSEUM

Φωτιά και Κρασί, η ιστορία μιας σχέσης

Μια νέα έκθεση θα φιλοξενήσει το Μουσείο Corning Museum στη Νέα Υόρκη με τίτλο «Fire and Vine: The Story of Glass and Wine». Από ποτήρια και φιάλες μέχρι τις παλέτες που διατηρούνται σωστά σε κελάρια οινοποιείων, το κρασί και το ποτήρι είναι εμφανές ότι έχουν στενή σχέση. Ξεκινώντας στις 3 Ιουλίου, το Corning Museum of Glass τοποθετεί τη σχέση αυτή σε μια νέα έκθεση με αρχικό τίτλο: «Fire and Vine: The Story of Glass and Wine», όπου περιλαμβάνονται αντικείμενα από διάφορες χώρες και εποχές, με διαφορετικά στυλ.



Ο Flavien **Darius** Pommier, ιδιοκτήτης του Château Darius, δήλωσε ότι «**αποστολή** και κίνητρό μου είναι να κάνω το κρασί μου **προσβάσιμο** παντού»

Ψηφιακές φιάλες οίνου λανσάρει το Château Darius

«Δεχόμαστε πληρωμές και σε Bitcoin», δηλώνει ο Flavien Darius Pommier, ιδιοκτήτης του Château Darius

Μία πρωτότυπη τάση για τη σύγχρονη ψηφιακή εποχή ακολουθεί το Château Darius του Bordeaux. Το οινοποιείο πουλά ψηφιακές φιάλες (NFT) στην ιστοσελίδα BakerySwap για 100 μάρκες, δηλαδή ως κρυπτονόμισμα με ισοδύναμη αξία 335 λιρών σύμφωνα με το thedrinksbusiness.com. Ο Flavien Darius Pommier, ιδιοκτήτης του Château Darius, δήλωσε ότι «αποστολή και κίνητρό μου είναι να κάνω το κρασί μου δημοφιλές σε όλο τον κόσμο αλλά και να το κάνω προσβάσιμο παντού». Επίσης συμπληρώνει: «Τώρα ξεκινάμε νέα NFT με κάθε μία από τις εσοδείες μας και θα το κάνουμε σε κάθε συγκομιδή». Αποκάλυψε επίσης ότι το οινοποιείο θα έστελνε τυχαία τις πραγματικές φιάλες κρασιού σε ανθρώπους που αγόρασαν τα NFT. Ας σημειωθεί ότι τα NFTs (Non-Fungible Tokens), είναι ψηφιακά «περιουσιακά στοιχεία» τα οποία μπορεί να αποτελούνται από μία μεγάλη γκάμα από χειροπιαστά ή άυλα αντικείμενα. Με άλλα λόγια, είναι μια μονάδα δεδομένων που λειτουργεί με τον ίδιο τρόπο με τα πνευματικά δικαιώματα, πιστοποιώντας ότι ένα ψηφιακό περιουσιακό στοιχείο είναι μοναδικό. 🍇



Εμπνευσμένη από τον **Tomas Shelby** είναι η σειρά Shelby **Company** Ltd.

ΗΠΑ SHELBY COMPANY LTD

Δύο ετικέτες με έμπνευση από τους Peaky Blinders

Ετικέτες κρασιού εμπνευσμένες από το χαρακτήρα της σειράς Peaky Blinders, Thomas Shelby, λανσάρουν οι Αμπελώνες Bardet στο Saint Emilion της Γαλλίας. Τα δύο κρασιά με την ονομασία «Shelby Company Ltd.» σύμφωνα με το winespectator.com μπορεί να τα προμηθευτεί κανείς στις ΗΠΑ αποκλειστικά μέσω της εφαρμογής Vinsentwine.



Με **12%** αλκόολ το Purple Reign **πωλείται** έναντι 21 δολαρίων **Αυστραλίας**

ΑΥΣΤΡΑΛΙΑ PURPLE REIGN

Πλήρης σειρά ετικετών για τον πρώτο μοβ οίνο

Η αυστραλιανή οινοποιία Masstengo, η οποία λάνσαρε το πρώτο γνωστό μοβ οίνο με το όνομα Purple Reign, ανακοίνωσε ότι εμπεριλαμβάνει την γκάμα του. Πρόκειται για ένα blend Semillon και Sauvignon Blanc, το οποίο αποκτά το χρώμα του με την έγχυση βοτάνων, το οποίο τώρα αποκτά ένα αφρώδες αδελφάκι και ένα Shiraz.

WineTrails

ΑΜΠΕΛΟΣ & ΟΙΝΟΣ

Τώρα και **διαδικτυακά**

ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΟ

Κρασί σημαίνει επαφή κατ' εξοχήν προσωπική

«Σταφύδι τις πολύ ωραίες φωτογραφίες στο
Instagram που απεικονίζουν κρασί και από
κάτω διαβάζεις τι εξαιρετικό είναι, αλλά
κόπως τελικά αυτή η επικοινωνία...



**Μακρόστενο,
η ελληνική απάντηση**
Το από το σημαντικότερο γούστο του
ελληνικού κρασιού για την ερώτηση



**Τρία Χρόνια για
το ανανεωμένο Στυράκι**
Τρία Χρόνια βελτίωση ποιότητας το
ανανεωμένο Στυράκι για τα χρόνια που



**Μέλιμα λυγρό είναι
η Μανιόλα Απριλίου Νέου**
Οι ετήσιες διαγωνιστικές του κρασιού
της Νέας Ελλάδας - Αποκριτικές

winetrails.gr



BRANDING ΕΝΑ ΚΡΑΣΙ ΓΙΑ ΚΑΘΕ ΗΛΙΚΙΑ

Πιο ώριμος, πιο μεγάλη η απόλαυση

Όπως το κρασί, έτσι και η δυνατότητα εκτίμησης των αρωμάτων του βελτιώνονται με τον καιρό, δείχνει νέα έρευνα, που υποστηρίζει ότι καθώς οι άνθρωποι μεγαλώνουν, η σύσταση στο σάλιο αλλάζει, με αποτέλεσμα η αντίληψη πικάντικων και καπνιστών αρωμάτων να ενισχύεται. Τα αποτελέσματα της μελέτης θα μπορούσαν να στρώσουν το έδαφος για την ανάπτυξη κρασιών που απευθύνονται σε συγκεκριμένες ηλικιακές κατηγορίες. Φυσικά κάτι τέτοιο συνεπάγεται και μια ιδανική ηλικία τόσο για το κρασί, όσο και για τον άνθρωπο, προκειμένου να απολαύσει στο έπακρο μια καλά διατηρημένη φιάλη.



ΕΛΛΕΙΨΗ PINOT NOIR

Όλοι θέλουν το ροζέ Prosecco, που φέτος όμως θα είναι λίγο

Αν και εξαιρετικά δημοφιλές, ιδιαίτερα στις αγορές των ΗΠΑ και της Μεγάλης Βρετανίας, το ροζέ Prosecco αναμένεται φέτος, σύμφωνα με τους παραγωγούς, να έχει μια σημαντική μείωση παραγωγής λόγω της έλλειψης διαθεσιμότητας σταφυλιού Pinot Noir. Υπενθυμίζεται ότι η παραγωγή των ροζέ Prosecco επιτράπη από τον τρύγο του 2020 και το Pinot Noir αποτελεί τη μόνη ερυθρή ποικιλία σταφυλιού που μπορεί να μπει νόμιμα σε χαρμάνι Prosecco για να παράγει την ροζέ έκδοση, σύμφωνα με τους κανονισμούς του Prosecco DOC, ενώ παράλληλα υπάρχει μόνο μια περιορισμένη περιοχή παραγωγής Pinot Noir. Σημειώνεται επίσης ότι το 2020, 16,8 εκατομμύρια φιάλες ροζέ Prosecco παρήχθησαν στην ονομασία προέλευσης, που προήλθαν από χαρμάνι του σταφυλιού Glera με Pinot Noir. Ένα γεγονός που μπορεί να επιβεβαιώσει τη δημοφιλία του συγκεκριμένου οίνου είναι ότι η ψηφιακή πλατφόρμα Wineaccess.com επηγαλσάσσε τις πωλήσεις της σε ροζέ το 2020 σε σχέση με το 2019.



ΤΟ ΟΝΕΙΡΟ ΤΗΣ ΓΑΛΛΙΚΗΣ ΥΠΑΙΘΡΟΥ

Απειλή για τους τοπικούς οίκους η παρέλαση αστέρων στην Προβηγκία

Celebrity αγοραστές και δισεκατομμυριούχοι επενδυτές έχουν μαζευτεί μαζικά στην περιοχή της Προβηγκίας, αναζητώντας εναγωνίως μερικά εκτάρια αμπέλι, για να ζήσουν και αυτοί το... όνειρο της γαλλικής υπαίθρου. Μπορεί οι τιμές στις αγροτικές γαίες και ειδικά των αμπελώνων να έχουν ακολουθήσει κατακόρυφη ανοδική πορεία, ωστόσο μαζί τους φουσκώνει και ο προβληματισμός για το μέλλον των οικογενειακών εκμεταλλεύσεων που σε τελική ανάλυση ανέδειξαν την περιοχή. Παραδοσιακά η περιοχή δεν μοιράζεται το πρεστίτζ και το κύρος άλλων περιοχών όπως το Μπορντό και η Βουργουνδία, ωστόσο η ανεπανάληπτη ζήτηση σε συνδυασμό με τον δυσβάσταχτο φόρο κληρονομιάς, φέρνει στην περιοχή νέους ενοίκους, όπως η οικογένεια Beckham, ο Sir James και η Lady Dyson και πιο πρόσφατα το ζεύγος George και Amal Clooney. «Είναι δύσκολο να αρνηθείς την εξέλιξη αυτή» λέει ο Sylvain Audemard, επικεφαλής του αγροτικού επιμελητηρίου της περιοχής, συμπληρώνοντας «βλέπουμε τώρα γέρικους αμπελώνες που ανήκαν στην ίδια οικογένεια για πάνω από επτά γενιές, να αποτιμώνται σε 2 εκατ. ευρώ. Πώς να πεις όχι σε αυτήν την προσφορά. Η όλη κατάσταση γίνεται ιδιαίτερα περίπλοκη, ειδικά για τους νεαρούς οινοποιούς, ενώ ταυτόχρονα σχηματίζονται υπερδυνάμεις στον κλάδο του γαλλικού κρασιού με εκτάσεις σε όλες τις επιφανείς επαρχίες οίνου» καταλήγει.

ARGATIA
WINERY

ΡΟΔΟΧΩΡΙ
ΝΑΟΥΣΑ

αμπελώνες βιολογικής καλλιέργειας



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

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

ΦΙΝΕΤΣΑ ΚΑΙ ΠΛΟΥΤΟΣ



ΚΕΙΜΕΝΟ
**Κωνσταντίνα
Πολλυχρονίδου**
MS Οινολόγος

Η κοσμοπολίτικη ποικιλία σταφυλιού Chardonnay προέρχεται από τη Βουργουνδία της Γαλλίας ενώ έχει ευδοκιμήσει και στην Ελλάδα, σε διαφορετικά μεταξύ τους κλίματα, που δεν θυμίζουν όλα το δροσερό κλίμα της Βουργουνδίας. Από το Αμύνταιο Φλώρινας ως τη Βασιλάδα Μεσσηνίας, το Wine Trails δοκίμασε και έκανε μια προσεκτική επιλογή εννέα αρωματικών και απολαυστικών Chardonnay. Οινοποιήσεις που ακολουθούν τις προτιμήσεις των οινοποιών, Chardonnay δεξαμενής και παλαιωμένα βαρελάτα «σκιτσάρουν» την ποικιλομορφία της χώρας και έρχονται να εκπλήξουν, το καθένα με την ιδιαιτερότητά του, το οινόφιλο κοινό.





Ο **οινολόγος** του Κτήματος Παυλίδων Παναγιώτης **Κυριακίδης**.



ΜΕ ΤΗ ΛΑΜΨΗ ΤΗΣ ΔΡΑΜΑΣ

Μια ευγενής ποικιλία που εγκλιματίστηκε εύκολα και εκφράζει το terroir της Δράμας, δίνει ένα σύνθετο κρασί με πολλές διεθνείς διακρίσεις.

«**Π**εποίθησή μας είναι ότι η προσωπικότητα ενός κρασιού γεννιέται στο αμπέλι, και φέρει τη σφραγίδα του εδάφους όπου έχει ριζώσει το φυτό και των χαρακτηριστικών της κάθε ποικιλίας», δηλώνει το Κτήμα Παυλίδων δίνοντας στοιχεία για τη φιλοσοφία που έχει υιοθετήσει. Το μονοποικιλιακό Chardonnay του Οινοποιείου σε Γεωγραφική Ένδειξη Δράμα που φέρει την ονομασία «Emphasis Chardonnay» δεν περνάει απαρατήρητο. Ο τρύγος πραγματοποιείται τη νύχτα έτσι ώστε το σταφύλι να μην έρθει σε επαφή με τον ήλιο και η θερμοκρασία του να παραμείνει χαμηλή, για διατήρηση του δυναμικού της κάθε ποικιλίας. Στο οινοποιείο ο μούστος μετά την απολάσπωσή του, μεταφέρεται με τη βοήθεια της βαρύτητας σε βαρέλια, όπου λαμβάνει χώρα η αλκοολική (και η μπλογαλακτική) ζύμωση. Εκεί, ο ολοκληρωμένος πλέον οίνος παραμένει με τις οινολάσπες για διάρκεια 6 μηνών με στόχο το τελικό προϊόν, με το ξύλο σε αρμονική συνύπαρξη με το φρούτο, να αποκτήσει επιπλέον όγκο στο στόμα. «Δεν είναι τυχαία μια από τις κορυφαίες

ες διεθνώς ποικιλίες. Μια ευγενής ποικιλία που εκφράζει το terroir της Δράμας. Εγκλιματίστηκε εύκολα και έδωσε εξαιρετικά αποτελέσματα στα ασβεστολιθικά χώματα του Μενιοκίου και σε υψόμετρο 300 περίπου μέτρων», αναφέρει με περηφάνεια ο οινολόγος Παναγιώτης Κυριακίδης.

ΕΝΑ ΟΝΟΜΑΣΤΟ ΚΡΑΣΙ

Όταν κάποιος δοκιμάζει το Emphasis, θα παρατηρήσει το χαρακτηριστικό χρυσοκίτρινο χρώμα του Chardonnay και έπειτα ένα πολυσύνθετο άρωμα τροπικών φρούτων (μάνγκο, ανανάς), μελιού και κηρού σε ένα διακριτικό φόντο ψημένου ψωμιού. Στο στόμα είναι λιπαρό και στρόγγυλο, επιβεβαιώνει τα πολυσύνθετα αρώματα της μύτης και αφήνει μία αίσθηση γλυκύτητας και μια χαρακτηριστική φρεσκάδα στην επίγευση. Ένα σύνθετο κρασί που μπορεί να σταθεί επάξια δίπλα σε ονομαστά κρασιά της ποικιλίας όπως αποδεικνύουν και οι πολλές διακρίσεις σε διεθνείς διαγωνισμούς. Συνοδεύει αρμονικά θαλασσινά όπως μύδια, χταπόδι και οστρακοειδή, λιπαρά ψάρια και άσπρες σάλτσες. 🍷





ΚΥΡΟΣ ΚΑΙ ΔΥΝΑΜΗ

Το φρεσκότατο Chardonnay σοδειάς 2020 του Κτήματος Κώστα Λαζαρίδη, που κυκλοφορεί με Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Δράμα, είναι κρασί δεξαμενής, κάτι που ξεφεύγει από την πεπατημένη όσον αφορά τις πρακτικές που εφαρμόζονται για τη συγκεκριμένη ποικιλία. Ανάμεσα στα λίγα Chardonnay δεξαμενής που κυκλοφορούν στο εμπόριο, έχει κατακτήσει πολλαπλές βραβεύσεις σε διεθνείς διαγωνισμούς οίνου. Ο αμπελώνας βρίσκεται σε πλαγιά με βορεινή έκθεση σε υψόμετρο 200-300 μ. και έδαφος αλκαλικό και πηλώδες. Οι στρεμματικές αποδόσεις είναι της τάξης των 800 κιλών/στρέμμα, κάτι που επιτρέπει στους οινοποιούς να συνδυάσουν όμορφα ποιότητα και ποσότητα. Ο μούστος παραμένει με τα στέμφυλα, ζυμώνει σε ανοξείδωτες δεξαμενές με ελεγχόμενη θερμοκρασία και ωριμάζει με τις οινολάσπες για δύο μήνες πριν ακολουθήσει τις συνήθεις διαδικασίες της σταθεροποίησης, του φιλτράρισματος και τέλος της εμφιάλωσης. Το κρασί της νέας σοδειάς είναι διαυγές αχυρόξανθο, με πρασινωπές αντανάκλασεις φρεσκάδας. Στη μύτη αναδύονται ζωηρά αρώματα λουλουδιών και φρούτων, με το γιασεμί, τον ανανά και την μπανάνα να πρωταγωνιστούν, σε φόντο εσπεριδοειδών. Δροσιστική οξύτητα στο στόμα, που συνδυάζεται με δύναμη, καλή δομή, φρουτώδη αρώματα στόματος και επίμονο τελείωμα. 🍷



ΜΟΝΤΕΡΝΟ ΦΡΟΥΤΟ ΓΙΑ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΣΤΙΓΜΕΣ

Έμφαση στον φρουτώδη χαρακτήρα της ποικιλίας αντί για τα κλασικά αρώματα βαρελιού δίνει το Chardonnay Αδάμ.

Το Chardonnay του boutique οινοποιείου Οίνοι Αδάμ στη Θεσσαλονίκη ξεχωρίζει για την απουσία ξύλου στη μαγική διεργασία ζύμωσης και ωρίμανσης.

Στόχος ένα μοντέρνο κρασί, στο οποίο δίνεται έμφαση στον φρουτώδη χαρακτήρα της ποικιλίας αντί για τα κλασικά αρώματα βαρελιού που συνηθίζεται να αγκαλιάζουν τα κρασιά από Chardonnay.

Ο αμπελώνας είναι βιολογικός, φυτεμένος σε εδάφη από σχιστόλιθο και οι στρεμματικές αποδόσεις του δεν ξεπερνούν τα 600 κιλά ανά στρέμμα.

Το αποτέλεσμα δίνει ένα κρασί με δροσερή οξύτητα και στρογγυλό σώμα, λαμπερό κίτρινο χρώμα και πράσινες ανταύγειες ενώ στη μύτη κυριαρχούν αρώματα εσπεριδοειδών και τροπικών φρούτων, σε στυλ Νότιου Ροδανού, σε συνδυασμό με φυτικές και ορυκτές νότες. Στο στόμα, τα ζουμερά φρουτώδη αρώματα ισορροπούν με τη δροσιστική οξύτητα και τη βουτυράτη υφή, ενώ το τελείωμα αφήνει στο στόμα αρώματα φρούτων που διαρκούν. Διαρκούν τόσο που του επιτρέπουν να παλαιώσει άνετα για 5-6 έτη. Chardonnay «value for money» για όλες τις στιγμές, μπορεί να συνδυαστεί με εδέσματα μεσογειακής κουζίνας, από τα κλασικά λαδερά μέχρι ψητό κοτόπουλο ή ψάρι, ενώ μπορεί κάποιος να το απολαύσει άνετα και μόνο του ως aperitif. 🍷



ΕΚΛΕΚΤΗ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΜΕ ΠΝΕΥΜΑ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑΣ

Η ετικέτα Limited Selection Chardonnay της Οινοποιίας Tsantali, είναι ακριβώς αυτό που μαρτυρά το όνομά της.

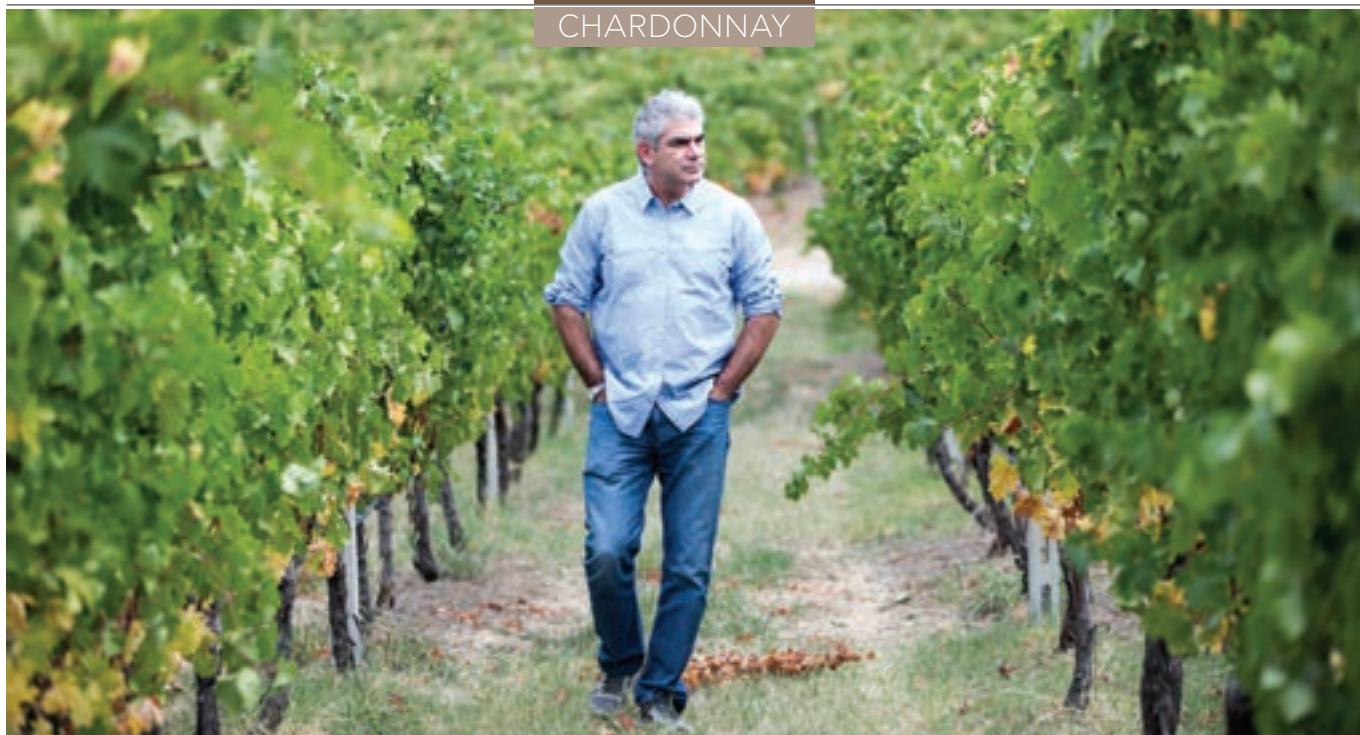
Η Tsantali παρουσιάζει μια νέα σειρά κρασιών περιορισμένης κυκλοφορίας σε ένα πνεύμα καινοτομίας. Με μόνο 3.000 φιάλες διαθέσιμες, το Limited Selection είναι ένα πολύ ιδιαίτερο και σπάνιο ξηρό λευκό κρασί από την ποικιλία Chardonnay. Το σταφύλι προέρχεται από επιλεγμένα αμπελοτόπια που βρίσκονται στη Μακεδονία. Η ετικέτα του 2020 διατίθεται σε Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Μακεδονία και είναι κατάλληλη για χορτοφάγους. Όσον αφορά τα οργανοληπτικά της χαρακτηριστικά, κάποιος παρατηρεί πρώτα απ'όλα το έντονο λεμονί χρώμα. Ακολουθούν κομψά και ντελικάτα αρώματα λουλουδιών, που συμπληρώνονται από ορυκτές νότες, φρυγανισμένο ψωμί και μέλι. Ξηρό, ελαφρά κρεμώδες στο στόμα με δροσιστική οξύτητα και μακρά αρωματική επίγευση.

ΑΡΙΣΤΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΦΡΟΥΤΟ

Τα σταφύλια συλλέγονται και παραμένουν σε ψυκτικό θάλαμο μέχρι την παραλαβή τους. Κατά την άφιξη των σταφυλιών στο οινοποιείο γίνεται αυστηρή διαλογή σε τράπεζα, για τη διασφάλιση της άριστης ποιότητας του φρούτου. Ακολουθεί κλασική λευκή οινοποίηση σε ανοξειδωτές δεξαμενές υπό ελεγχόμενες θερμοκρασίες και μετά το πέρας της αλκοολικής ζύμωσης, το κρασί παραμένει σε επαφή με τις λεπτές οινολάσπες για έξι μήνες. 🍇



TSANTALI
VINEYARDS & WINERIES



ΣΤΟ ΠΙΟ ΚΑΤΑΛΛΗΛΟ TERROIR

Από το ομώνυμο αμπελοτόπι στη ζώνη ΠΟΠ Αμύνταιου ένα Chardonnay με χρυσό χρώμα που αποκαλύπτει τον πλούσιο και ώριμο χαρακτήρα του.

Ο Στέλλιος Μπουτάρης, οινοποιός και διευθύνων σύμβουλος της Κυρ-Γιάννη, έχοντας δείξει εμπιστοσύνη στη γνώση του οινολόγου Αντώνη Κιοσέογλου, δημιούργησε ένα Chardonnay με την ονομασία ΠΑΛΠΟ από το ομώνυμο αμπελοτόπι στη ζώνη ΠΟΠ Αμύνταιου. Εδώ τα εν λόγω αμπέλια φυτεύτηκαν το 1990, καθώς το συγκεκριμένο terroir κρίθηκε ιδιαίτερα κατάλληλο για την καλλιέργεια της συγκεκριμένης ποικιλίας. Η στρεμματική απόδοση του αμπελώνα δεν ξεπερνά τα 700 κιλά ανά στρέμμα, ενώ τα φτωχά και αμμώδη εδάφη προσφέρουν τη δυνατότητα για παραγωγή κρασιών με εξαιρετική φινέτσα και πλούσιο άρωμα. Το κλίμα της περιοχής χαρακτηρίζεται από κρύους χειμώνες και ζεστά καλοκαίρια, ενώ η παρουσία τεσσάρων λιμνών συντελεί σε ένα ήπιο ηπειρωτικό κλίμα που ευνοεί την καλλιέργεια λευκών ποικιλιών. Επιλέγονται σταφύλια με υψηλό βαθμό ωριμότητας. Κατά την άφιξή τους στο οινοποιείο, τα σταφύλια ψύχονται για να

περάσουν από ένα στάδιο προζυμωτικής εκχύλισης, διαδικασία που βοηθά στη λήψη περισσότερων αρωματικών ουσιών από τον φλοιό της ράγας και συμβάλλει στη δημιουργία αρωματικών κρασιών. Ακολουθεί απολάσπωση και αλκοολική ζύμωση που πραγματοποιείται σε καινούρια δρύινα βαρέλια. Ο τύπος αυτός των βαρελιών που χρησιμοποιείται στη Βουργουνδία έχει επιλεγεί ως ο καταλληλότερος για να αναδείξει το χαρακτήρα του Chardonnay από το αμπελοτόπι του ΠΑΛΠΟ.

Μετά το τέλος της ζύμωσης, το κρασί παραμένει στα βαρέλια όπου παλαιώνει για 8 μήνες. Το τακτικό batonnage που πραγματοποιείται καθ' όλη τη διάρκεια αυτής της περιόδου, βοηθά στη διαμόρφωση του τελικού πλούσιου χαρακτήρα. Στη μύτη, έντονα αρώματα δρύινου βαρελιού που συνοδεύονται από χαρακτηριστικά λευκών λουλουδιών, άνθη εσπεριδοειδών και πυρηνόκαρπων φρούτων. Γεμάτο στόμα με βελούδινη επίγευση. 🍷



ΤΕΛΕΙΑ ΙΣΟΡΡΟΠΙΑ

Στον Τύρναβο ο Χρήστος Ζαφειράκης, οινοποιός με όραμα, επικεντρώθηκε εξαρχής σε αειφόρες πρακτικές καλλιέργειας για τη δημιουργία κρασιών με σεβασμό στον άνθρωπο και το περιβάλλον. Έτσι η διαχείριση του αμπελώνα του έχει σχεδιαστεί προσεκτικά στοχεύοντας στην ελάχιστη παρέμβαση και τη διατήρηση της βιοποικιλότητας.

Ο οινοποιός αποφάσισε να φτιάξει ένα ελάχιστων παρεμβάσεων κρασί και μ' αυτό τον τρόπο το Chardonnay βρίσκει μία από τις καλύτερες εκφράσεις του στην Ελλάδα σε Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Τύρναβος και με βιολογική πιστοποίηση από την Biohellas. Καλλιεργείται αποκλειστικά στο αργιλοαμμώδες έδαφος του Παλαιόμυλου σε υψόμετρο 150-250 μέτρα με υψηλές συγκεντρώσεις τσακμακόπετρας, ενώ οι στρεμματικές αποδόσεις παραμένουν χαμηλές, στα 600-700 κιλά το στρέμμα. Η ηλικία των πρέμνων κυμαίνεται ανάμεσα από 20 και 28 έτη και τρυγούνται με πρωιμότητα τον Αύγουστο εφόσον οι βροχοπτώσεις το καλοκαίρι στη περιοχή είναι σπάνιες και οι θερμοκρασίες υψηλές.

Όπως προαναφέρθηκε, η οινοποίηση πραγματοποιείται χωρίς τη χρήση επιλεγμένων ζυμών και ενζύμων, στο πλαίσιο των κρασιών χαμηλών παρεμβάσεων. Η ζύωση ολοκληρώνεται σε ξύλινη δεξαμενή δρυός 2.400 λίτρων και η ωρίμανση στα βαρέλια διαρκεί 12 μήνες αφήνοντας το κρασί να εξελιχθεί και να ενσωματώσει τις δυνατότητες που έχει να προσφέρει η δρυς.

Κρασί που χαρακτηρίζεται από εξαιρετική ισορροπία ανάμεσα στον μέτριο αρωματικό του χαρακτήρα και τη λαμπερή οξύτητά του. Αρώματα από γιασεμί, αχλάδι, κίτρινο μήλο και εσπεριδοειδή συμπληρώνουν το προφίλ του ενώ ο υφάλμυρος χαρακτήρας του από τον πυρίτη και η μακριά επίγευση προσφέρουν μία μοναδική εμπειρία. 🌿





Η ΕΠΙΤΟΜΗ ΤΗΣ ΚΟΜΨΟΤΗΤΑΣ

Κομψό, φρουτώδες και ισορροπημένο στο στόμα με μακρά επίγευση είναι το Chardonnay δεξαμενής του Κτήματος Κοκοτού, με πρώτη ύλη από τους ιδιόκτητους αμπελώνες του στην Σταμάτα Αττικής.

Το Κτήμα Κοκοτού διαθέτει στην αγορά ένα Chardonnay δεξαμενής, με σταφύλι από τους ιδιόκτητους αμπελώνες του στη Σταμάτα Αττικής. Βρίσκονται σε υψόμετρο 420 μέτρων και περιβάλλουν ομοιόμορφα το οινοποιείο που συμπληρώνεται με τη θέα των τεσσάρων βουνών της Αττικής. Το έδαφος του αμπελώνα είναι αμμοπηλώδες και ελαφρά επικλινές και δίνει χαμηλές στρεμματικές αποδό-

σεις, ικανοποιώντας την επιθυμία των οινοποιών για υψηλή ποιότητα στο σταφύλι και εν συνεχεία στο κρασί.

ΤΡΥΓΟΣ ΤΕΛΗ ΑΥΓΟΥΣΤΟΥ

Τα σταφύλια, αφού τρυγηθούν στα τέλη Αυγούστου, συλλέγονται χειρωνακτικά σε πλαστικά τελάρα και τοποθετούνται σε ψυκτικό θάλαμο για ένα βράδυ, σε θερμοκρασία 6°C περίπου. Στη συνέ-

χεια, απορραγίζονται και πιέζονται ελαφρά σε πνευματικό πιεστήριο με σκοπό την εκχύλιση του καλύτερου μέρους των συστατικών του σταφυλίου.

Ακολουθεί στατική απολάσωση και αλκοολική ζύμωση σε ανοξείδωτες δεξαμενές, με ελεγχόμενη θερμοκρασία 16-17°C, για 18 ημέρες περίπου. Το κρασί παραμένει σε επαφή με τις οινολάσπες για τους επόμενους 4 μήνες με συνεχείς αναδεύσεις για να σχηματίσει σιγά σιγά τη μορφή που θα έχει και στη φιάλη.

ΑΡΩΜΑΤΑ ΩΡΙΜΩΝ ΦΡΟΥΤΩΝ

Το Chardonnay δεξαμενής της σοδειάς 2019 έχει λαμπερό χρυσαφί χρώμα, ενώ επικρατούν αρώματα ώριμων φρούτων με κυρίαρχα το πεπόνι και το λευκόσαρκο ροδάκινο. Εμφανίζεται κομψό, φρουτώδες και ισορροπημένο στο στόμα με μακρά επίγευση. Εξαιρετικός συνοδός για ζυμαρικά με λαχανικά και λευκές σάλτσες, ψάρι και κοτόπουλο στη σχάρα και μαλακά τυριά. 🍷

ΠΛΟΥΣΙΟ ΚΑΙ ΖΟΥΜΕΡΟ

Το Chardonnay του Οινοποιείου Νέστωρ με το όνομα Pylós

Το Chardonnay του οινοποιείου Νέστωρ κυκλοφορεί με την πρωτότυπη ονομασία Pylós, σε ονομασία προέλευσης Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος και πιο συγκεκριμένα από αμπελώνα στην περιοχή Χρυστιανοί – Μουζάκι – Φλώκα σε υψόμετρο 400-500 μέτρα και αμμοαργιλώδες έδαφος. Το κλίμα είναι τυπικό μεσογειακό και το σταφύλι τρυγείται ανάμεσα από 20 και 30 Αυγούστου, ανάλογα με τις κλιματικές συνθήκες της κάθε χρονιάς. Η στρεμματική απόδοση φτάνει 800 κιλά το στρέμμα, με πυκνότητα φύτευσης 350-380 πρέμνα ανά

στρέμμα. Η οινοποίηση είναι κλασική λευκή, παραμονής τριών εβδομάδων σε επαφή με οινολάσπες και ωρίμανση λίγων μηνών σε δρύινα βαρέλια, για να δώσει τελικά λευκό ξηρό οίνο με λαμπερό χρυσοκίτρινο χρώμα, χαρακτηριστικό της ποικιλίας, με αρώματα τροπικών και λευκόσαρκων φρούτων που δίνουν μοντέρνες νότες στο προϊόν, εμπλουτισμένο όμως με την κλασική λιπαρότητα και τις νότες μπαχαρικών από την ωρίμανση ενός κλασικού Chardonnay σε βαρέλι. Το Chardonnay του Νέστωρ παλαιώνει και στη φιάλη. 🍷



ΜΕ ΤΑ ΑΡΩΜΑΤΑ ΤΟΥ ΒΟΥΝΟΥ

Απο αυτόρριζο αμπελώνα 45 ετών στα ορεινά της Μεσσηνίας
το εκλεπτυσμένο Chardonnay της Οиноποιίας Ψαρούλη



Το έντονο χρυσοκίτρινο χρώμα του Chardonnay της Οиноποιίας Ψαρούλη στη Βασιλάδα της Μεσσηνίας, φέρνει αρώματα μελιού, βανίλιας, μπανάνας και ώριμων φρούτων στη μύτη. Η γεμάτη και μεστή του γεύση μεταφέρει στα ορεινά της Μεσσηνίας. Εκεί, σε υψόμετρο 550 μέτρων βρίσκεται ένας γέρικος αυτόρριζος αμπελώνας, ηλικίας 45 ετών. Χαμηλές στρεμματικές αποδόσεις που δεν υπερβαίνουν, σε μια καλή χρονιά, τα 250 κιλά ανά στρέμμα, προσυπογράφουν τις ιδι-

αιτερότητες του εκλεπτυσμένου αυτού οίνου. Η συγκομιδή γίνεται με τα χέρια, νωρίς τον Αύγουστο και η παραγωγή μεταφέρεται με φορτηγό ψυγείο στο οινοποιείο του Κώστα Ψαρούλη, για να εφαρμόσει όλες τις ποιοτικές φροντίδες που επιβάλλει το πρωτόκολλο των μεγάλων οίνων. Τμήμα του μούστου που παράγεται, οδηγείται σε ανοξειδωτες δεξαμενές, ενώ ένα μικρότερο κομμάτι περνάει από δρύινα γαλλικά βαρέλια για ζύμωση και μερική ωρίμανση, πριν ενωθεί ξανά μετά από λίγους μήνες

με τον βασικό όγκο της παραγωγής για να προκύψει το τελικό blend. Πρόκειται για ένα εκπληκτικό Chardonnay που έχει διακριθεί πολλές φορές στη σύντομη παρουσία του οινοποιείου, αποσπώντας δεκάδες μετάλλια στους μεγαλύτερους διεθνείς διαγωνισμούς. Περίπου 15.000 φιάλες ετησίως καταφέρνει να δώσει αυτός ο ορεινός αμπελώνας, με τις αγορές της Αγγλίας να δείχνουν ιδιαίτερη αδυναμία στο κρασί αυτό, το οποίο πλέον έχει αρχίσει και αναζητά επίμονα και η ελληνική αγορά. 🍇





Το Σάββατο
με την Agrenda
γίνεσαι καλύτερος



ΣΤΗΝ ΑΥΡΑ ΤΟΥ ΙΣΤΟΡΙΚΟΥ ΑΜΠΕΛΩΝΑ ΤΗΣ ΝΑΟΥΣΑΣ

Τις πόρτες του επισκέψιμου οινοποιείου άνοιξε και πάλι τη Δευτέρα 17 Μαΐου 2021, το Κτήμα Κυρ-Γιάννη στη Νάουσα. Έχοντας εξασφαλίσει όλα τα απαραίτητα μέτρα προστασίας και με γνώμονα την ασφάλεια επισκεπτών και προσωπικού, το Κτήμα Κυρ-Γιάννη θα υποδέχεται τους επισκέπτες του καθημερινά για ωριαίες ξεναγήσεις από τις 10:00 έως τις 15:00 μ.μ.. Η επίσκεψη περιλαμβάνει ξενάγηση στους αμπελώνες, στο οινοποιείο και στην κάβα, ενώ η γευστική δοκιμή των κρασιών γίνεται στο εξωτερικό μπαλκόνι με θέα τον αμπελώνα, τις πλαγιές του Βερμίου και την πόλη της Νάουσας. Για την αποφυγή συνωστισμού, οι θέσεις για τις ξεναγήσεις είναι περιορισμένες ενώ απαραίτητη είναι η τηλεφωνική κράτηση. 🍷

ΟΙΝΙΚΑ ΤΑΞΙΔΙΑ

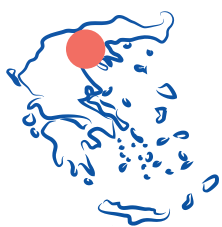
ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ
Πέτρος Γκόγκος

Ξεμυτίζουν οι άνθρωποι από τα σπίτια τους έπειτα από την ατελείωτη καραντίνα όμως παραμένει η μεταβλητή της αποφυγής συνωστισμού. Η άπλη, η αίσθηση διαφορετικού και οι γευστικές υποσχέσεις φαίνεται ότι αυξάνουν τις κρατήσεις στα ανοιχτά οινοποιεία.




**ΚΤΗΜΑ
ΚΥΡ ΓΙΑΝΝΗ**
ΝΑΟΥΣΑ

Σε έναν από
τους ιστορικούς
ελληνικούς αμπελώνες


**ΚΤΗΜΑ
FLORIAN**
ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ

Το boutique
οινοποιείο της
οικογένειας
Schneider

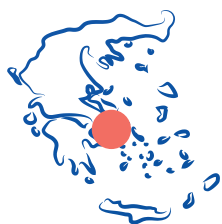
ΠΛΗΡΗΣ ΟΙΝΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ, ΜΙΑ ΑΝΑΣΑ ΑΠΟ ΤΗ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ

Με πολλές νέες δραστηριότητες και πλήρη ασφάλεια επέστρεψε στην οινoturιστική του δραστηριότητα Κτήμα Φλόριαν. Το οικογενειακό μπουτίκ οινοποιείο, που βρίσκεται στα ανατολικά της Θεσσαλονίκης και ανήκει στην οικογένεια Schneider, εδώ και δύο χρόνια μέσω της συμμετοχής στους Δρόμους του Κρασιού και στην οινική διαδρομή της Θεσσαλονίκης, προτείνει διάφορες οινοπεριηγήσεις και εκδηλώσεις για τους οινόφιλους επισκέπτες που θέλουν να απολαύσουν εκλεκτές φιάλες σε ένα ειδικευμένο περιβάλλον (επίσκεψη κατόπιν ραντεβού). Η αυλή που διαθέτει με φόντο τον Θερμαϊκό και θέα μέχρι τις παρυφές του Ο-

λύμπου υποδέχεται κάθε οινόφιλο για μοναδικές καλοκαιρινές βραδιές. Προτεραιότητα του Κτήματος είναι να προσφέρει μία διαδραστική οινογαστρονομική εμπειρία μέσα από πρωτότυπες ψυχαγωγικές δραστηριότητες, όπως blind tasting και wine trivia, αλλά και σεμινάρια food & wine pairing και εξερεύνηση και πικ νικ στα αμπέλια. Πέρα από την επίσκεψη στο Κτήμα, για πρώτη φορά προσφέρεται η δυνατότητα διοργάνωσης semi-private κρουαζιέρας με οινογευσία & brunch σε συνεργασία με την DB Luxury Cruises (κάθε Σάββατο 12:00-14:30 μ.μ) με αναχώρηση από την Μαρίνα Αρετσούς στην Καλαμαριά. 🍷

ΤΑΞΙΔΕΥΕΙ ΣΤΟΝ ΧΡΟΝΟ, Η ΟΙΝΟΤΡΙΑ ΓΗ

Με θετική διάθεση και ασφάλεια το Μουσείο Οίνου Κώστα Λαζαρίδη ανοίγει και πάλι τις πόρτες του τηρώντας όλα τα μέτρα προστασίας που προβλέπει το υπουργείο Πολιτισμού και ο ΕΟΔΥ. Κατά την επίσκεψη πραγματοποιείται ξενάγηση στο Μουσείο Οίνου Κώστα Λαζαρίδη, στον πολυχώρο της Οινότριας Γης στο Καπανδρίτι Αττικής (1.500 τ.μ. σε δύο επίπεδα), η οποία διαρκεί 45' - 60' και περιλαμβάνει πλούσια συλλογή αμπελοοινικών εργαλείων και άλλων εκθεμάτων. Τα πολυάριθμα εκθέματα ξεκινούν από τον 17ο αι. -όπως μοναδικές στροφιλιές και ανοιχτήρια που συμβολίζουν την παράδοση και την εξέλιξη της παραγωγής και της απόλαυσης του οίνου. Πλαισιώνονται δε από σύγχρονα οπτικοακουστικά μέσα προσφέροντας στον επισκέπτη μία πλήρη εικόνα για την ιστορία, την καλλιέργεια του αμπελιού, τη διαδικασία παραγωγής του κρασιού, των αποσταγμάτων και βαλσαμικού ξυδιού. Σε ό,τι αφορά το Κτήμα Οινότρια Γη, αποτελεί δημιουργία του Κώστα Λαζαρίδη, ο οποίος παίρνοντας έμπνευση από το μύθο του Οίνωτρου, ίδρυσε τη δική του Οινότρια Γη μεταφέροντας στον Αττικό Αμπελώνα την τεχνογνωσία που αποκόμισε στη Δράμα. ✨



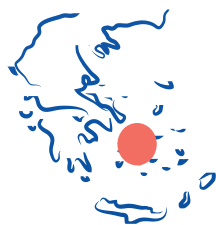
ΟΙΝΟΤΡΙΑ ΓΗ
ΑΤΤΙΚΗ
Ένας πρότυπος
βιολογικός
αμπελώνας



ΟΙΝΙΚΟ ΤΑΞΙΔΙ ΣΤΗΝ ΚΑΡΔΙΑ

Ολοκληρώνοντας σχεδόν έξι χρόνια επαναλειτουργίας και κάτω από το πρίσμα της νέας διεύθυνσης, το Οινοποιείο Βενετσάνος στο Μεγαλοχώρι Σαντορίνης συνεχίζει το οινικό ταξίδι που ξεκίνησε η οικογένεια Βενετσάνου πριν από 70 χρόνια. Λόγω της θέσεως του οινοποιείου στο νησί, μοναδικής αρχιτεκτονικής σύλληψης και κατασκευής, αλλά και παραγωγής εξαιρετικών και διεθνώς βραβευμένων κρασιών, η επισκεψιμότητα του χώρου ανέβηκε κάθετα, δημιουργώντας σε μικρό χρονικό δι-

άστημα ένα σημείο οινοτουριστικής αναφοράς και προσέγγισης, προσφέροντας στον επισκέπτη μία μοναδική και ανεξίτηλη εμπειρία. Ύστερα από έναν μακρύ και αργόσυρτο χειμώνα στις αρχές του 2021, μία άνοιξη αναμονής και προετοιμασίας, ήρθε επιτέλους το ξεκίνημα της νέας τουριστικής περιόδου στη Σαντορίνη δείχνοντας ότι τα δύσκολα πέρασαν, υπό προϋποθέσεις φυσικά, με προσοχή και επιμονή στην αυστηρή τήρηση των μέτρων προστασίας της δημόσιας υγείας. Τα δρομολόγια των αε-



ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΒΕΝΕΤΣΑΝΟΥ

ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ
Ένα ιστορικό
οινοποιείο
στο Αιγαίο

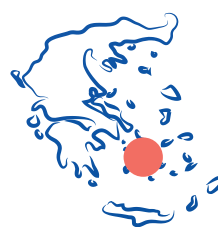
ΤΟΥ ΑΙΓΑΙΟΥ ΠΕΛΑΓΟΥΣ

ροπορικών πτήσεων βαθμιαία πυκνώσαν, τα δρομολόγια των ακτοπλοϊκών γραμμών αυξήθηκαν και οι επισκέπτες στο Οινοποιείο μέρα την ημέρα έγιναν περισσότεροι αφού το κρασί, το καλό περιβάλλον και η επιλεγμένη παρέα είναι κομμάτια αλληλένδετα αλλά και προς αναζήτηση και επιλογή στις πολυπόθητες ημέρες των διακοπών. Νέο ξεκίνημα λοιπόν, νέες προσδοκίες, νέα διάθεση, το 2021 φαίνεται να περνάει το αισιόδοξο μήνυμα μίας καινούργιας αρχής. 🌿



ΕΞΕΛΙΣΣΟΝΤΑΣ ΤΗΝ ΠΑΡΑΔΟΣΗ ΣΤΟ ΚΤΗΜΑ ΣΙΓΑΛΑ

Ανοιχτό στο οινόφιλο κοινό είναι και πάλι το Κτήμα Σιγάλα στη Σαντορίνη, έχοντας εξασφαλίσει όλα τα απαραίτητα μέτρα προστασίας και με γνώμονα την ασφάλεια επισκεπτών και προσωπικού. Το Κτήμα υποδέχεται τους επισκέπτες του καθημερινά από τις 11:00 π.μ. μέχρι και τις 20:00



ΚΤΗΜΑ ΣΙΓΑΛΑ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ

Ένα από τα πιο
ονομαστά διεθνώς
ελληνικά οινοποιεία

μ.μ. το βράδυ. Κατά την επίσκεψή τους οι φιλοξενούμενοι έχουν τη δυνατότητα να δοκιμάσουν τα βραβευμένα κρασιά του Κτήματος και να ενημερωθούν για τις τεχνικές αμπελοκαλλιέργειας και οινοποίησης που χρησιμοποιούνται στον ιστορικό αμπελώνα της Σαντορίνης. Ταυτόχρονα έχουν την ευκαιρία να γευτούν τα πιάτα της βραβευμένης σεφ, Κυριακής Φω-

τοπούλου, σε ένα μενού ειδικά σχεδιασμένο για να ταιριάζει με όλη την γκάμα των κρασιών και αποσταγμάτων του Κτήματος, το οποίο βρίσκεται στον αρχαίο κάμπο της Οίας, στη Σαντορίνη, δημιουργώντας κρασιά εξαιρετικής ποιότητας. 🌿



ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ
Κωνσταντίνα Πολυχρονίδου
MS Οινολόγος

Ετικέτες *Εγχώριες ντίβες*

ΡΟΖΕ ΑΠΟ ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ

ΦΡΕΣΚΑΔΑ ΚΑΙ ΔΟΜΗ

Μια πολύπλοκη ποικιλία ικανή να δώσει κρασιά με πλατύ γευστικό εύρος, είναι το Ξινόμαυρο. Οι ποιοτικές ερυθρόχρωες γεμάτες ζωντάνια εκφράσεις, είναι έτοιμες και ικανές να εμπλουτίσουν τα θερινά τραπέζια

ROSÉ ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ 2019 ΚΤΗΜΑ ΑΛΦΑ

Το μοναδικό ροζέ κρασί του Κτήματος Άλφα είναι ένα Single Vineyard 100% Ξινόμαυρο από το αμπελοτεμάχιο «Σκαντζόχοιρος» του Αμύνταιου. Μύτη φρουτώδης με πλούσια αρωματική έκφραση, ισορροπημένο στόμα, τονισμένη, δροσιστική οξύτητα και μεγάλη διάρκεια. **13% vol.**



ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ 2020 ΚΤΗΜΑ ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ

Απαλό ροζ-σομόν χρώμα, έντονος αρωματικός χαρακτήρας, στόμα πλούσιο, με πολύ καλή οξύτητα και ισορροπία αλλά και μία έντονα αρωματική επίγευση για το 100% Ξινόμαυρο που εγκλιματίστηκε ιδανικά στο μικροκλίμα της Επανομής. **13,5% vol.**



CHLOE 2019 ΚΤΗΜΑ ΧΑΤΖΗΒΑΡΥΤΗ

Πλούσιο μπουκέτο φρούτων με διακριτικές νότες φρέσκων βοτάνων και στόμα τέλεια ισορροπημένο με τραγανή οξύτητα, που οδηγεί σε ένα καθαρό και μακρύ τελείωμα χαρακτηρίζουν το ροζέ, Ξινόμαυρο 70% και Cab. Sauvignon, που φέρει το όνομα της Χλόης Χατζηβαρύτη. **13,5% vol.**





POZE ΞΗΡΟΣ AMYNTAS WINES

Με αρμονία αρώματων φρέσκων φρούτων και ανοιξιάτικων λουλουδιών με γλυκές νότες που θυμίζουν φράουλα, βατόμουρο και κεράσι, ζωηρό και στρογγυλό στο στόμα, οξύτητα απαλή με ισορροπημένο τελείωμα. το ΠΟΠ Αμύνταιο ξηρό ροζέ του ΑΣΕΠΑ από 100% Ξινόμαυρο είναι κομψό με εντυπωσιακή φρεσκάδα. **12% vol.**



POZE 2020 ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΑΪΔΑΡΙΝΗ

Εκρηκτικά αρώματα μικρών κόκκινων φρούτων, ευχάριστη οξύτητα και μακριά επίγευση χαρακτηρίζουν το ροζέ 100% Ξινόμαυρο Αϊδαρίνη που προέρχεται από ιδιόκτητο αμπελώνη στην αμπελουργική ζώνη της Γουμένισσας. **13,5% vol.**

ROSÉ DE XINOMAVRO 2019 ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ ΘΥΜΙΟΠΟΥΛΟΥ

Ένα ροζέ που απαρνείται τη φρεσκάδα και τη νεότητα από 100% Ξινόμαυρο με βαθύ ροδί χρώμα και άρωμα που θυμίζει μαρμελάδα κόκκινων φρούτων, λιαστή ντομάτα, καραμέλα και γλυκά μπαχάρια. Η γεύση του είναι γεμάτη, με ζωηρή οξύτητα, ελάχιστες τανίνες και καραμελένια επίγευση. **13% vol.**



L'ESPRIT DU LAC 2020 ΚΤΗΜΑ ΚΥΡ ΓΙΑΝΝΗ

Εξαιρετικής ποιότητας σταφύλια από παλαιούς αμπελώνες σε υψόμετρο 600 μέτρων επιλέγονται για την παραγωγή του δεύτερου ροζέ από Ξινόμαυρο του Κτήματος Κυρ Γιάννη. Στο στόμα είναι ανάλαφρο αλλά εκφραστικό, με οξύτητα και ελαφριά αίσθηση τανινών που ακολουθούν ως το τελείωμα. **13% vol.**



RAINDROPS ON ROSES BLINK WINES

Σώμα άνευ προηγουμένου και οξύτητα διαπεραστική και νόστιμη για ένα 100% Ξινόμαυρο κρασί το οποίο μέσα από μια ιδιαίτερη οινοποίηση αναδεικνύει τον φρουτώδη χαρακτήρα της ποικιλίας, τη φρεσκάδα της και τη σφριγηλότητά της. Όπως λέει και η ομάδα της Blink Wines, «είναι η σταγόνα απ' όσα μας εμπνέουν». **12% vol.**



Ετικέτες *Εγχώριες ντίβες*

ΟΙΝΙΚΕΣ ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ

ΝΕΕΣ ΚΥΚΛΟΦΟΡΙΕΣ



Ανάμεσα στις νέες ετικέτες που παρουσιάστηκαν στην ελληνική αγορά, ορισμένες έδωσαν έμφαση στην παραγωγή κρασιών που εκφράζουν απόλυτα τα ιδιαίτερα στυλ που εκπροσωπούν. Ταξιδεύουμε στη Σαντορίνη, το Αμύνταιο και την Πιερία, για να επιλέξουμε τις τρεις ετικέτες του τεύχους



LES ILES DE SIGALAS

ΚΤΗΜΑ ΣΙΓΑΛΑ

- Παντρεύει το Ασύρτικο με τη Μονεμβασιά το Κτήμα Σιγάλα στη Σαντορίνη. Ένα ανάλαφρο, δροσερό και φρουτώδες λευκό κρασί, με στοιχεία που αναδεικνύουν την νησιωτική προέλευση των ποικιλιών. Νότες λευκών λουλουδιών, εσπεριδοειδών και ζουμερών λευκόσαρκων φρούτων. Αρκετή λιπαρότητα και δροσερή οξύτητα που φέρνει ισορροπία.

13,5% VOL



ΕΡΩΣ ΚΑΙ ΨΥΧΗ

BLINK WINES

- Syrah 70% και Ξινόμαυρο 30% από τον αμπελώνα του Αμύνταιου Φλώρινας. Με την υπογραφή του οινολόγου και οينوποιού Παύλου Αργυρόπουλου. Το μεγάλο υψόμετρο των αμπελώνων, οι κλιματολογικές και εδαφολογικές συνθήκες ευνοούν την αρωματική και γευστική πολυπλοκότητα. Αρωματικές νότες καλοκαιρινών λουλουδιών, εξωτικά φρούτα κομψά και φινετσάτα, με απόλυτη ισορροπία γεύσης και ποιότητας.

12% VOL



MOUNTCLOUD

NAVITAS WINERY

- Ένας Single Vineyard Grenache Rouge ΠΓΕ Πιερία ροζέ ξηρός οίνος με λαμπερό χρώμα, τυπικό του στυλ που εκπροσωπεί. Αρωματική ένταση στη μύτη, με το ρόδι, το κόκκινο μήλο και το πετροκέρασο να κυριαρχούν. Χυμώδες στόμα, με ωριμότερο φρούτο που εξισορροπείται από την οξύτητα. Δροσιστικό, με ένα διακριτικό αίσθημα γλυκύτητας στο τελείωμα.

13% VOL

VSV PURE 2017

ΣΗΜΕΙΟ ΛΑΤΡΕΙΑΣ ΚΑΙ ΑΝΑΦΟΡΑΣ

Ο στόχος ήταν ξεκάθαρος και ταυτόχρονα δύσκολος από την αρχή. Η δημιουργία ενός εξαιρετικά υψηλής ποιότητας σύγχρονου στην έκφραση κρασιού από Ασύρτικο αποκλειστικά με τη χρήση μεθόδων παραγωγής των προγόνων μας.



Μια μεταμοντέρνα κλασική απόδοση υψηλής ποιότητας στο Ασύρτικο, για την οποία αρχικά επιλέχθηκαν μόνο δύο ξεχωριστοί αμπελώνες. Ένας από τον Πύργο κι ένας από το Μεγαλόχωρι σε υψόμετρο 150 μ. Στα νηαιστειογενή εδάφη τους συναντά κανείς βασάλτη, ελαφρόπετρα και άμμο. Η μέση ηλικία των πρέμων είναι τριψήφια με το δύο να στέκει μπροστάρης. Σε κάθε αμπελώνα υπάρχουν 2.000 φυτά ανά εκτάριο, διαμορφωμένα με την παραδοσιακή κουλούρα, ενώ η συνολική παραγωγή καθ' ενός δεν ξεπερνά τους 2,9 τόνους καρπού. Οι καλλιερητικές φροντίδες, ο τρύγος και η διαλογή της α' ύλης είναι αποκλειστικά χειρωνακτικές ενώ η συνολική παραγωγή δεν ξεπερνά τις 8.000 φιάλες. Οι ζυμώσεις πραγματοποιούνται αποκλειστικά σε τοιμεντένιες δεξαμενές σε μέση θερμοκρασία 18-

19° Κελσίου. Δεν πραγματοποιείται μη-λογαλακτική μετατροπή, ενώ το κρασί παραμένει και αλληλεπιδρά με τις λεπτές του λάσπες για περίπου 14 μήνες. Ως αποτέλεσμα έχουμε ένα σπάνιο κρασί που ισορροπεί εξαιρετικά μεταξύ του 14% vol και υψηλής δομικής οξύτητας. Αξίζει να σημειωθεί πως το pH του βρίσκεται στο 2,93. Πρόκειται για ένα εξαιρετικό εφόδιο ιδιαίτερα αν σκεφτεί κάποιος το σύνολο των επιμέρους στοιχείων ισορροπίας του. Πλούτος, συμπύκνωση, πηγαία δύναμη και ατέλειωτη φρεσκάδα το χαρακτηρίζουν και το συνοδεύουν στην παρατεταμένη επίγευσή του. Αναμφίβολα είναι εύπλαστο κι όχι εύθραυστο. Έτσι, δεν φοβάται τις υψηλότερες θερμοκρασίες σερβιρίσματος, αυτές που κινούνται στην περιοχή των φρέσκων ερυθρών, ούτε και την παρατεταμένη συνύπαρξη με το οξυγόνο. Για να αποδώσει την καθαρότητα του χαρακτήρα του αναζητά το οξυγόνο του. 🍷



ΟΙΝΙΚΑ ΝΕΑ

Ελληνική αγορά



MOËT HENNESSY

Τη σαμπάνια Krug
φέρνει η AMBYΞ
στην Ελλάδα

ΚΤΗΜΑ ΚΥΡ ΓΙΑΝΝΗ

Μια ιστορία αγάπης για το βερμούτ Veroni

Την κληρονομιά της οικογένειας του Στέλλιου Μπουτάρη με τις τάσεις της σύγχρονης εποχής παντρεύει το νέο βερμούτ Veroni, που εμπνέεται από μια ιστορία αγάπης 100 ετών. Ο λόγος για την ιστορία του Κωστάκη Νιτσιώτα, θείου του Γιάννη Μπουτάρη που τον «μύησε» στην οινοποιία, και της συζύγου του Βερόνης, την οποία παντρεύτηκε το 1925 και για χάρη της οποίας παρασκευάστηκε εκείνη την εποχή το βερμούτ Μπουτάρη. Σήμερα, τρεις γενιές μετά και σε συνεργασία με τον έμπειρο αποσταγματοποιό Δημήτρη Μελισσανίδη το Κτήμα Κυρ-Γιάννη παρουσιάζει το βερμούτ Veroni με τα περισσότερα βοτανικά συστατικά να προέρχονται, όπως τότε, από ενδημικά φυτά του Βερμίου.

ΝΕΕΣ ΚΑΡΥΕΣ ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ ΠΟΥΛΤΣΙΔΗ

Grand Gold ο Μέλιρρος στο Βερολίνο

Το μοναδικό για την Ελλάδα Grand Gold μετάλλιο απέσπασε η ετικέτα Μέλιρρος της Οινοποιίας Πουλτσίδη στον διαγωνισμό Berliner Wine Trophy 2021, όπου 400 κριτές αξιολόγησαν 13.600 ετικέτες από 40 χώρες. Η Οινοποιία Πουλτσίδη, η οποία συμμετέχει στον ΣΜΟΕ συμβάλλοντας με επιτυχία στις δράσεις του, καλλιεργεί έναν ιδιόκτητο βιολογικό αμπελώνα 55 στρεμμάτων στις Νέες Καρυές Λάρισας με συγκεκριμένες ελληνικές και ξένες ποικιλίες για την παραγωγή λευκών και ερυθρών οίνων. Η Οινοποιία ιδρύθηκε το 2015 από τον γεωπόνο με εξειδίκευση στην Εδαφολογία Χρήστο Πουλτσίδη. Ας σημειωθεί ότι εκτός από τον Μέλιρρο στον ίδιο διεθνή διαγωνισμό διακρίθηκαν με Χρυσά Μετάλλια οι ετικέτες της ΚΑΡΥΟΣ ΓΗ Λευκός και ΚΑΡΥΟΣ ΓΗ Ερυθρός και με Ασημένια Μετάλλια οι ετικέτες ΚΑΡΥΟΣ ΓΗ Ροζέ και ΚΑΡΥΟΣ ΓΗ Vintage.





Στο χαρτοφυλάκιο της εταιρείας διανομής αλκοολούχων ποτών, οίνων και μπίρας AMBYE προστέθηκε η σαμπάνια Krug, η οποία ανήκει στον οίκο Moët Hennessy. Ο Οίκος Krug, που ιδρύθηκε στο Reims της Γαλλίας το 1843 από τον Joseph Krug, έναν οραματιστή της εποχής του, με την αντισυμβατική φιλοσοφία ότι η ουσία της σαμπάνιας είναι η ίδια η ευχαρίστηση, δημιουργεί όλα αυτά τα

χρόνια υψηλού κύρους ετικέτες. Η συμφωνία με την AMBYE περιλαμβάνει την αποκλειστική διανομή, εμπορία και μάρκετινγκ της σαμπάνιας Krug στην Ελλάδα, η οποία έρχεται να προστεθεί στη διανομή των μαρκών Moët & Chandon, Dom Pérignon, Ruinart, Hennessy, Estates & Wines, Belvedere, Veuve Clicquot Ponsardin, Ardbeg και Glenmorangie.

ΦΥΣΙΚΟΣ ΟΙΝΟΣ ΑΣΥΡΤΙΚΟ 100%

Μετά-Ασύρτικο από το Κτήμα Πιερία Ερατεινή

Ο δεύτερος φυσικός οίνος του Κτήματος Πιερία Ερατεινή, μετά τη Μαλαγουζιά του 2014, είναι το «Μετά-Ασύρτικο», ένας οίνος φυσικής οινοποίησης ή αλλιώς orange wine από 100% Ασύρτικο. Σύμφωνα με τους ανθρώπους του Κτήματος, χωρίς καμία προσθήκη θειωδών αλλά και άλλων εξωτερικών παρεμβάσεων, γίνεται προσεκτική διαλογή υπερώριμων σταφυλιών, κόκκινη οινοποίηση σε λευκή ποικιλία με απώτερο σκοπό την εκχύλιση όλων των ορυκτών και βοτανικών στοιχείων του Ασύρτικου. Η χρήση βαρελιού και μάλιστα ακακίας, ενίσχυει ταννικά το κρασί και σε συνδυασμό με την φυσική του ορυκτότητα, το αποτέλεσμα είναι εκρηκτικό. Αρωματικά ξεχωρίζουν τα λευκόσαρκα φρούτα, πιπέρια και ορυκτά αρώματα ενώ στη γεύση διακρίνεται η λευκή ταννικότητά του. Γεμάτο και λαμπερό σώμα, μικρή λιπαρότητα και δροσερή νότα οξύτητας.



ΠΟΖΕ ΞΗΡΟΣ ΠΟΠ ΑΜΥΝΤΑΙΟ

Eruption, η νέα πρόταση από τη Symposium Cellars

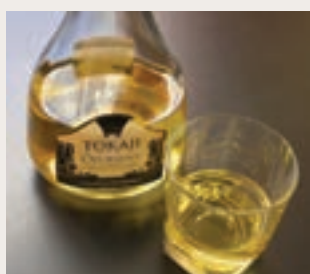
Εκρηκτικά αρώματα φρούτου, γευστικό πλούτο και ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του σταφυλιού προσφέρει το Eruption ροζέ από 100% Ξινόμαυρο, ένα κρασί ισορροπημένο, πολύπλοκο και ελκυστικό, που αποτελεί μια επιτομή για τους λάτρεις των φρέσκων και πληθωρικών κρασιών με το δικό τους μοναδικό αρωματικό προφίλ. Οι αμπελώνες από όπου προέρχεται η πρώτη ύλη βρίσκονται στην καρδιά της ζώνης ΠΟΠ του Αμύνταιου και καλλιεργούνται μέσω συμβολαϊκής γεωργίας ενώ τα σταφύλια συλλέγονται χειρωνακτικά.

ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ ΔΥΟ ΕΤΙΚΕΤΕΣ

Με μια νέα ματιά τα Vinsanto του Αργυρού

Μια νέα σειρά Vinsanto παρουσίασε το Κτήμα Αργυρού στη Σαντορίνη. Πρόκειται για δύο ετικέτες, την «First Release», που αποτελεί τη μετενσάρκωση του κλασικού Vinsanto 4 ετών παλαίωσης σε βαρέλι, και τη «Late Release», ένα Vinsanto με 16 χρόνια παλαίωσης που έρχεται να αντικαταστήσει τόσο αυτό των 12 ετών όσο και των 20 ετών. Ας σημειωθεί ότι και οι δύο ετικέτες του Σαντορινιού Κτήματος απέσπασαν Χρυσά Μετάλλια στον International Wine & Spirit Competition 2021.





ΙΣΤΟΡΙΑ

Το κρασί που λάτρεψαν βασιλιάδες και ποιητές

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ:
**ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΑ
ΠΟΛΥΧΡΟΝΙΔΟΥ**

Στη μικρή αλλά διάσημη ουγγρική περιοχή Tokaj, ένα κρασί που γεννήθηκε τυχαία από μύκητα δημιούργησε την πρώτη ονομασία προέλευσης στην ιστορία. Ο θρύλος λέει ότι το 1562, έναν αιώνα πριν ο Λουδοβίκος XIV της Γαλλίας ονομαστεί στο Tokaj «Βασιλιάς του Κρασιού», ο Πάπας Ρίο IV είχε ήδη δώσει στον τόπο την ευλογία του, πολύ πριν το Μπορντό, η Βουργουνδία ή άλλες ευρωπαϊκές οινοπαραγωγές περιοχές χτίσουν το μύθο τους.



Οι **αμπελώνες** του Tokaj εκτείνονται σε **50.000** στρέμματα κοντά στα **σύνορα** με **Σλοβακία** και Ουκρανία. **Επιτρέπονται** μόνο τέσσερις **ποικιλίες** αμπέλου: **Furmint**, **Hárslevelű**, **Sárgamuskotály** και **Zéta** με τα **Furmint** να **καταλαμβάνουν** το 70% της έκτασης.

Το Tokaj Aszú, όπως η Μαδέρα και άλλα γλυκά κρασιά, γεννήθηκε από απροσεξία ή τύχη (αν και δουλεύτηκε σκληρά για να φτάσει στον εξαιρετικό οίνο Aszú, που σημαίνει «ξηρό» και αναφέρεται ακόμη και στον Εθνικό Ύμνο της Ουγγαρίας) και συνδέεται με την κοντέσσα Zsuzsanna Lorántffy (1600-1660). Πρόκειται για τη σύζυγο του πρίγκιπα της Τρανσυλβανίας, George I Rákóczi, η οποία είχε τεράστια γη και αμπελώνες που η ίδια προσωπικά φρόντιζε. Δίδασκε τα μυστικά των καλλιέργειών σε ανθρώπους της θρησκείας, όπως ο Laczkó Máté, ο οποίος δημιούργησε το πρώτο κρασί Aszú. Αυτό συνέβη τη χρονιά 1630 εν μέσω των τουρκικών-αυστριακών πολέμων που κατέστρεφαν τις συγκομιδές. Σε μια από αυτές τις περιπτώσεις η συγκομιδή καθυστέρησε μέχρι το Νοέμβριο, με αποτέλεσμα σταφύλια που είχαν εξαιρετικά γλυκιά γεύση. Επομένως, όπως είναι αντιληπτό, αποτελεί και το πρώτο κρασί στον κόσμο που παρασκευάστηκε από σταφύλια από ευγενή σήψη, ενώ ανακαλύφθηκε δύο αιώνες πριν από το Sauternes. Στο πέρασμα του χρόνου το Tokaj Aszú μετατράπηκε σε ένα αποκλειστικό δώρο μεταξύ των αριστοκρατικών τάξεων της Ευρώπης, και έγινε το εμβληματικό κρασί των Τσάρων μέχρι που ανακάλυψαν τη γαλλική σαμπάνια. Η καλλιέργειά του, η οινοποίηση και το εμπόριο είχαν προστατευτικούς νόμους πολύ πριν άλλη αμπελουργική περιοχή. Στην πραγματικότητα, το Tokaj είναι η πρώτη ονομασία ευρωπαϊκής προέλευσης, του οποίου το κύρος μεγαλώνει, στο βαθμό που ένας τσάρος όπως ο Πέτρος ο Μέγας έστελνε τους Κοζάκους του να φυλάνε τα οινοποιεία, μέσα μεταφοράς και δρόμους που μετέφεραν τα βαρέλια στην Αγ. Πετρούπολη. Άλλες ιστορικές προσωπικότητες όπως ο Goethe και ο Schubert έγιναν ακλόνητοι θαυμαστές του Tokaj και ο Βολταίρος έγραψε: «αυτό το κρασί ενεργοποιεί κάθε ίνα στον εγκέφαλό μου και παράγει στο βαθύτερο μέρος της ψυχής μου μια γοητευτική ματιά νοημοσύνης και καλού χιούμορ». 🍷



Ροζέ καλοκαίρι με γεύση και άρωμα!



Στα Lidl απολαμβάνουμε το καλοκαίρι με ροζέ κρασί, ημίγλυκο ή ημίξηρο. Σε συνδυασμό με ένα ελληνικό ωριμασμένο τυρί ή με φρέσκες φράουλες, κάθε γουλιά είναι μοναδική, με γεύση από καλοκαίρι.

1/ ZINFANDEL Ροζέ ημίγλυκο 2,99€ / 750 ml 3,99€ / L

Ένα από τα ροζέ στα οποία έχει πρωτοπορήσει και τελειοποιήσει η Καλιφόρνια - ελαφρύ, φρουτώδες και γεμάτο, με αρώματα φράουλας και κόκκινων μούρων, με ήπια ορυκτότητα και ελαφρώς έντονη οξύτητα.

2/ AGIORGITIKO Ροζέ ημίγλυκο 2,99€ / 750 ml 3,99€ / L

Ροζέ με έντονο σομόν χρώμα και διακριτική μύτη κερασιού και χαμομηλιού. Στο στόμα, η αίσθηση της φρεσκάδας, της ζωντάνιας και των αρωμάτων ταιριάζει απόλυτα με την παιχνιδιάρικη γλυκύτητα.

3/ AMYNTAION Αφρώδες ημίξηρο ροζέ 5,99€ / 750 ml 7,99€ / L

ΠΟΠ Αμύνταιο, οινοποιημένο από 100% Ξινόμαυρο, με εκφραστική μύτη, ελαφρύ σώμα, ήπια γλυκό φινιρίσμα και αρώματα σμέουρου, μπισκότου και λεμονιού.

4/ GRENACHE ROUGE Ροζέ ημίξηρο 2,79€ / 750 ml 3,72€ / L

Αυτό το ροζέ ΠΓΕ Πλαγιές Κιθαιρώνα, στη μύτη μας δίνει αρώματα φράουλας, κερασιού και λουλουδιών, ενώ στο στόμα διατηρεί την ισορροπία φρεσκάδας-γλυκύτητας και φρουτώδους γεύσης.

ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΕΝΔΕΙΞΗ ΤΡΙΦΥΛΙΑ

IT TAKES TWO TO TANGO!

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



NESTOR
www.nestorwines.gr