

# Wine*Trails*

ISSN 2241-9454

Τεύχος Νο 48 Ιούνιος - Σεπτέμβριος 2026  
ΚΥΚΛΟΦΟΡΕΙ ΔΩΡΕΑΝ ΜΕ ΤΗΝ ΑΓΡΕΝΔΑ  
ΚΑΙ ΣΤΗ ΣΥΝΕΧΕΙΑ ΑΥΤΟΤΕΛΩΣ με 3 ευρώ



Μ.Ε.Τ. 230246



## **THE MANTINIANS**

**ΦΕΤΟΣ ΕΧΟΥΜΕ  
ΕΝΑΝ ΛΟΓΟ  
ΠΑΡΑΠΑΝΩ  
ΓΙΑ ΕΝΑ ΠΟΤΗΡΙ  
ΜΟΣΧΟΦΙΛΕΡΟ**

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



## ΤΟ MICRO-TERROIR ΑΣΥΡΤΙΚΟ

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

**ΚΥΡ·ΓΙΑΝΝΗ**

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

Απολαύστε Υπεύθυνα

WINE MODERATION

CHOOSE | SHARE | CARE

ΤΟ ΠΡΩΤΟ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ  
ΠΟΥ ΕΝΤΑΧΘΗΚΕ ΣΤΟ



INTERNATIONAL  
WINERIES FOR  
CLIMATE ACTION



**Αφιέρωμα  
Ροζέ**

Συναρπάζουν τους λάτρεις του οίνου με τη δροσιστική και ευέλικτη φύση τους κερδίζοντας τα φώτα της εγχώριας οινικής σκηνής και προκαλώντας οινοποιούς από όλη την Ελλάδα να δημιουργούν τις δικές τους ετικέτες με τοπικές και διεθνείς ποικιλίες σταφυλιού και πληθώρα προφίλ.

**Το κρασί γεννιέται από την ισορροπία και όχι από τη χειραγώγηση**

**Σ**ο περιθώριο της Drink Pink είχαμε μια ενδιαφέρουσα συζήτηση με τον Ντίνο Στεργιδη, διοργανωτή του event και προπάντων βαθύ γνώστη του οινικού κλάδου. Στην ερώτηση, τι βλέπει για το ελληνικό κρασί τα επόμενα χρόνια, υπογραμμίζει: «Δεν ξέρω, είναι γρίφος. Τα πράγματα είναι δύσκολα για το κρασί γενικά. Για πρώτη φορά στα τόσα χρόνια που κάνω αυτή τη δουλειά αισθάνομαι ένα φόβο, γιατί έχουμε απέναντί μας δυνάμεις, οι οποίες είναι πάρα πολύ δυνατές με παγκόσμια εμβέλεια, όπως είναι ο Παγκόσμιος Οργανισμός Υγείας, οι οποίοι έχουν κηρύξει τον πόλεμο ανοιχτά και ξεκάθαρα στην κατανάλωση όλων των αλκοολούχων ποτών με απώτερο στόχο να εκλείψει. Άρα απέναντί μας έχουμε μια τεράστια δύναμη, την οποία υποστηρίζουν όλοι οι υγιεινιστές και διάφοροι άλλοι οι οποίοι θέλουν να επιβάλλουν στον καθένα πώς να ζει. Αυτό δεν είναι κάτι που αφορά μόνο το αλκοόλ. Αφορά πάρα πολλά άλλα πράγματα. Είναι μια τάση. Το κρασί είναι μαζί μας 8.000 χρόνια, δεν θα εξαφανιστεί, αλλά πρέπει να αντιδράσουμε. Δηλαδή, αυτή τη στιγμή όλος ο οινικός κλάδος σε όλη τη Γη είναι σε μια πανικόβλητη κατάσταση. Πιστεύω ότι πρέπει κάποια στιγμή να αντιδράσουμε με πολύ δυναμικό τρόπο απέναντι σε αυτούς, που θέλουν με κάθε τρόπο να μας πουν πώς θα ζούμε. Οι λόγοι που γίνεται αυτό δεν είναι οικονομικοί. Είναι καθαρά ιδεολογικοί. Για μένα είναι οι ίδιοι άνθρωποι που θέλουν να μου επιβάλλουν να οδηγώ ηλεκτρικό αυτοκίνητο ενώ δεν το γουστάρω και να μην πίνω κρασί». Επ' αυτού ενδιαφέρον έχει μια ανάρτηση της Διεθνούς Ακαδημίας Οίνου (AIV) στην οποία αναφέρεται: «Το κρασί παράγεται από τη ζύμωση του χυμού σταφυλιού που μετατρέπει τη ζάχαρη σε αλκοόλ, φυσικά, χωρίς τεχνάσματα, γιατί το χέρι του ανθρώπου συνοδεύει μόνο αυτό το θαύμα της φύσης. Είναι μια διαδικασία που είναι γνωστή εδώ και χιλιάδες χρόνια, εφαρμόζεται με διάφορες μορφές από πολλούς πολιτισμούς, η οποία μεταμορφώνει και μεγεθύνει την πρώτη ύλη. Το κρασί είναι ένα υγιεινό προϊόν, μια έκφραση μιας μοναδικής ισορροπίας μεταξύ της γης, του φυτού και του ανθρώπου. Το κρασί δεν φτιάχνεται: Γεννιέται από την αρμονική ένωση μεταξύ του έργου της φύσης και της σωστής παρέμβασης του οινοποιού. Υπερασπιζόμαστε το κρασί, το οποίο προέρχεται από έμβια όντα, αποτέλεσμα μιας ιδιαίτερης αρμονίας που δημιουργήθηκε μεταξύ φύσης και ανθρώπου. Το κρασί γεννιέται από τη ζύμωση - μια φυσική μεταμόρφωση κατά την οποία η ζάχαρη σταφυλιού γίνεται αλκοόλ, χωρίς τεχνάσματα. Η ανθρώπινη παρέμβαση καθοδηγεί απαλά τη φύση. Δεν το αντικαθιστά. Αυτή η διαδικασία, γνωστή και εφαρμοσμένη εδώ και χιλιετίες, έχει μοιραστεί αμέτρητους πολιτισμούς. Μεταμορφώνει, εξυψώνει και αποκαλύπτει την πρώτη ύλη -το χαρακτήρα του σταφυλιού. Το κρασί δεν παρασκευάζεται. Γεννιέται μέσα από την προσεκτική δουλειά των αμπελοουργών και των παραγωγών. Είναι η έκφραση της σπάνιας ισορροπίας μεταξύ εδάφους, φυτού και ανθρώπινης παρουσίας - ένα ζωντανό προϊόν, που διαμορφώνεται από την αρμονία και όχι από τη δύναμη. Πιστεύουμε ότι το κρασί είναι η ενσάρκωση του ζωντανού κόσμου, που γεννιέται από την ισορροπία και όχι από τη χειραγώγηση.

**ΓΙΑΝΝΗΣ ΠΑΝΑΓΟΣ** Εκδότης-Διευθυντής



# ΒΟΥΤΑΡΙ

est. 1879



## Από τη λάβα στο φως.

ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ ΜΠΟΥΤΑΡΗ

Στο ηφαιστειακό τοπίο της Σαντορίνης, ανάμεσα σε ανέμους και αλάτι, γεννιέται ένα από τα πιο εμβληματικά κρασιά της Μεσογείου. Το Σαντορίνη Μπουτάρη, 100% Ασύρτικο, εκφράζει με καθαρότητα τον χαρακτήρα του σαντορινιού αμπελώνα - αναδεικνύοντας τη δύναμη μιας ευγενούς ποικιλίας που καλλιεργείται εδώ και αιώνες στα ηφαιστειακά εδάφη του νησιού.

Η Σαντορίνη σε μια γουλιά.



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΚΤΙΜΑ ΒΙΒΛΙΑ ΣΧΟΡΑΙ

54



16



18

## Ιούνιος-Σεπτέμβριος 2026

### ΕΠΕΝΔΥΣΕΙΣ

- 10 ΣΤΡΑΤΗΓΙΚΟΥΣ ΙΔΙΟΚΤΗΤΕΣ ΧΡΕΙΑΖΕΤΑΙ ΤΟ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΚΡΑΣΙ  
Μια καλή επενδυτική ευκαιρία αλλά όχι για όλους και όχι με όρους εύκολου κέρδους

### ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ

- 16 ΜΙΑ ΟΨΙΜΗ ΚΑΙ ΠΛΟΥΣΙΑ ΧΡΟΝΙΑ ΔΕΙΧΝΕΙ Η ΕΚΤΙΜΗΣΗ ΤΡΥΓΟΥ 2026  
Ιστορικός και καταστροφικός ο παγετός που έπληξε την Πελοπόννησο στις 3 Μαΐου

### ΘΕΣΜΙΚΑ

- 20 ΣΤΗ ΝΕΑ ΚΑΠ ΤΟ ΣΤΡΑΤΗΓΙΚΟ ΣΧΕΔΙΟ ΓΙΑ ΤΟ ΑΜΠΕΛΙ  
Τη διαμόρφωση εθνικών κανόνων για τους σίνους χωρίς αλκοόλ ζητά με ψήφισμα ο ΣΕΟ

### ΔΙΕΘΝΗ

- 30 ΜΕ ΧΤΙΣΙΜΟ ΧΑΡΤΟΦΥΛΑΚΙΟΥ Η ΟΙΝΙΚΗ ΕΠΕΚΤΑΣΗ ΣΤΗΝ ΑΦΡΙΚΗ  
Λευκές ποικιλίες, η κυρίαρχη τάση για το μέλλον του παγκόσμιου αμπελώνα



54



38

## Ιούνιος-Σεπτέμβριος 2026

- ΟΙΝΙΚΑ ΝΕΑ**  
24 ΛΑΜΠΡΟΣ ΕΟΡΤΑΣΜΟΣ ΓΙΑ ΤΑ 75 ΧΡΟΝΙΑ ΤΗΣ ΚΕΟΣΟΕ  
Γνωριμία με το Boutari Μοσχοφίλερο Ροζέ στον τόπο όπου γεννήθηκε
- ΕΙΔΗΣΕΙΣ**  
30 ΣΥΜΒΟΛΟ ΤΟΥ MADE IN ITALY ΤΟ ΚΡΑΣΙ ΓΙΑ ΤΗ ΜΕΛΟΝΙ  
Σε παγκόσμιο κλάδο με ισχυρή δυναμική εξελίσσεται ο οινοτουρισμός
- ΑΦΙΕΡΩΜΑ ΡΟΖΕ**  
38 ΦΤΙΑΓΜΕΝΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ Ο ΡΟΖΕ ΟΙΝΟΣ  
Με τοπικές και διεθνείς ποικιλίες τα ροζέ των Ελλήνων οινοποιών συναρπάζουν
- ΑΦΙΕΡΩΜΑ ΑΣΥΡΤΙΚΟ**  
54 ΠΟΛΛΑ TERROIR, ΠΟΛΛΕΣ ΕΚΦΡΑΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟ ΚΡΑΤΑΙΟ ΑΣΥΡΤΙΚΟ  
Με πρώτη ύλη από όλη την Ελλάδα τα Ασύρτικα κατακτούν τους οινόφιλους
- ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ**  
66 ΣΤΟΝ ΑΜΠΕΛΩΝΑ ΤΗΣ ΡΑΨΑΝΗΣ ΣΤΙΣ 11 ΙΟΥΛΙΟΥ  
Μια βραδιά αφιερωμένη στο κρασί, τη φιλοξενία και τον πολιτισμό



ΚΥΚΛΟΦΟΡΕΙ ΔΩΡΕΑΝ  
ΜΕ ΤΗΝ AGRENDA ΚΑΙ  
ΣΤΗ ΣΥΝΕΧΕΙΑ ΑΥΤΟΤΕΛΩΣ

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

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

**ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ ΣΥΝΤΑΞΗΣ**  
Μαρία Γιουρουκέλη

**ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ ΕΚΔΟΣΗΣ**  
Ζήσης Πανάγος

**ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ**  
Ειρήνη Σκρέκη

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

**ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΟ/ΣΕΛΙΔΟΠΟΙΗΣΗ**  
Χαρά Οικονόμου  
Φανή Παπαετροπούλου

**ΕΜΠΟΡΙΚΟΣ ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ**  
Παναγιώτης Αραβαντινός

**ΔΙΑΝΟΜΗ**  
ΑΡΓΟΣ Α.Ε.

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



ΣΥΝΕΠΕΙΑ. Κτήμα μας, από το 1981.

Κτήμα  
ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ



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

## Εισαγωγή



Édouard Manet Chez le Père Lathuille 1879

## Η ΓΗ ΔΕΝ ΕΝΔΙΑΦΕΡΕΤΑΙ ΓΙΑ ΤΟΝ ΤΙΤΛΟ ΣΟΥ

**Ο** Todd Anderson δημιουργεί παγκοσμίου φήμης κρασιά στη Ναρα της Καλιφόρνια εδώ και σχεδόν τέσσερις δεκαετίες. Έχοντας μεγαλώσει σε ένα αγρόκτημα, η αγάπη του για τη γη γεννήθηκε από νωρίς ενώ σπούδασε Γεωλογία στο University of Pacific. Αποτελεί σήμερα έναν από τους πιο καταρτισμένους οινοποιούς με τη γνώση του για το έδαφος και τα μικροκλίματα να του δίνει ένα σημαντικό πλεονέκτημα. Ο Todd φροντίζει τη γη, φτιάχνει τους στύλους, φυτεύει τα αμπέλια, καλλιεργεί τα σταφύλια, κάνει τα πάντα πριν καν ξεκινήσει τη διαδικασία εμφιάλωσης. Σε πρόσφατο post του στο LinkedIn περιγράφει με τα δικά του, ιδιαίτερα, λόγια τη συνολική εμπειρία...

**Έτσι μοιάζει στην πραγματικότητα η οινοποίηση.** Μοιάζει με συντριβή. Όχι η αίθουσα γευσίγνωσας. Όχι το τελικό μπουκάλι. Όταν είσαι μέσα στη δεξαμενή ζύμωσης, με φτυάρι στο χέρι, με στέμφυλα παντού. Και αυτό το κάνω αυτό εδώ και 43 τρύγους. Και εξακολουθώ να εξουθενώνω τον εαυτό μου κάθε φορά. Αλλά τόσο η καλλιέργεια του αμπελώνα, όσο και η οινοποίηση του κρασιού είναι μόνο ένα μέρος της ιστορίας.

**Το 1983 ο πατέρας μου Gus και εγώ σταθήκαμε σε γυμνό έδαφος στο Conn Valley και αποφασίσαμε ότι αυτό ήταν το μέρος.** Αυτό που ακολούθησε ήταν 40 χρόνια να κατασκευάζουμε κάτι, πάντα με τα χέρια μας. Κυριολεκτικά. Η δεξαμενή. Κάθε στύλος, κάθε σύρμα, κάθε αρδευτική τάφρος. Το ίδιο το οινοποιείο. Ο πέτρινος τοίχος της εισόδου, λαξευμένος και φινιρισμένος στο χέρι. Αλλά και το σπίτι στο οποίο έζησαν οι γονείς μου από το 1986 έως το 2007. Και τόσα άλλα. Ο τίτλος της ζωής μου θα μπορούσε τελικά να είναι: Κατασκευασμένο στο χέρι από το 1983. Και βέβαια ζήσαμε πλήρως αυτό που παράγει αυτή η δέσμευση.

**Κανένας εργολάβος δεν έχτισε αυτό το μέρος. Καμία εταιρεία διαχείρισης αμπελώνα δεν το καλλιεργεί.** Ο πεθερός μου George - 86 ετών και εξακολουθεί να είναι ένα από τα πιο αιχμηρά μυαλά αμπελώνων στη Νάπα- κι εγώ πήραμε πίσω τον πλήρη έλεγχο και των δύο αμπελώνων αφού οι εταιρείες διαχείρισης τους κατέστρεψαν. Παρακολουθούμε άλλους αμπελώνες της Νάπα να αγωνίζονται με το ίδιο μοντέλο. Από τότε που αναλάβαμε, και οι δύο αμπελώνες παράγουν περισσότερα φρούτα υψηλής ποιότητας από ποτέ.

**Όταν οι άνθρωποι ρωτούν γιατί εξακολουθώ να σκαρφαλώνω ο ίδιος στη δεξαμενή ζύμωσης σε αυτό το σημείο της καριέρας μου, αυτή είναι η απάντηση.** Η γη δεν ενδιαφέρεται για τον τίτλο σου. Ανταποκρίνεται μόνο στην προσοχή. Σαράντα τρία χρόνια αργότερα εξακολουθώ να το πιστεύω αυτό.



Το Todd Anderson με τη σύζυγό του Sarah




Το οικογενειακό οινοποιείο του Todd Anderson βρίσκεται στην Conn Valley και καλύπτει μια έκταση 400 στρεμμάτων.


EST.  2007


# GKIRLEMIS

WINERY



 [info@gkirlemiswinery.gr](mailto:info@gkirlemiswinery.gr)

 Οινοποιείο Οικογένειας Γκιρλέμη

 [@gkirlemis\\_winery](https://www.instagram.com/gkirlemis_winery)

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

# οινικός κλάδος ΕΠΕΝΔΥΣΕΙΣ



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: DOMAINE GEROVASSILIOU

**1.600** οινοποιεία

**650** οινάμπελα  
χιλ. στρέμματα

**1,6** παραγωγής  
κρασιού (2025)  
εκατ.  
εκατόλιτρα



# ΕΝΑ ΝΕΟ ΤΟΠΙΟ ΣΤΡΑΤΗΓΙΚΟΥΣ ΙΔΙΟΚΤΗΤΕΣ ΧΡΕΙΑΖΕΤΑΙ ΤΟ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΚΡΑΣΙ

Σε μια περίοδο όπου η οινοποίηση δεν αντιμετωπίζεται πλέον μόνο ως οικογενειακή παράδοση, πολιτιστικό κεφάλαιο ή αγροτική δραστηριότητα, το ελληνικό κρασί μετατρέπεται όλο και περισσότερο σε επενδυτικό πεδίο

Κείμενο **Ζήσης Πανάγος**

**Ο**ι πρόσφατες κινήσεις εξαγορών και στρατηγικών συνεργασιών στην Ελλάδα δείχνουν ότι ο κλάδος περνά από την εποχή του κατακερματισμού σε μια φάση συγκέντρωσης, επαγγελματοποίησης και αναζήτησης μεγαλύτερης κλίμακας. Το ερώτημα, όμως, παραμένει κρίσιμο: Είναι το κρασί μια πραγματικά ελκυστική επενδυτική ευκαιρία ή ένας τομέας υψηλού ρίσκου που γοητεύει περισσότερο απ' όσο αποδίδει; Η ελληνική αγορά έχει αρχίσει να δίνει τις δικές της απαντήσεις. Η εξαγορά της Μπουτάρη το 2022 από το επενδυτικό σχήμα Sterner Stenhus Greece, η είσοδος της οικογένειας Αντετοκούνμπο στα Ελληνικά Οινοποιεία, η εξαγορά της Σεμέλη Οινοποιική το 2025, η συνεργασία TEMES, Premia Properties και Ελληνικών Οινοποιείων για τα Navarino Vineyards, όπως και η εξαγορά του Κτήματος Σιγάλα από την Κυρ-Γιάννη, συνθέτουν ένα νέο τοπίο. Δεν πρόκειται για μεμονωμένες κινήσεις. Πρόκειται για ένδειξη ότι ο ελληνικός αμπελώνας αρχίζει να αποκτά επενδυτική αξία όχι μόνο ως παραγωγή φιαλών, αλλά ως σύνολο γης, brand, οινοτουρισμού, διανομής και διεθνούς εικόνας.

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



## Το επόμενο βήμα για την Ελλάδα δεν θα κριθεί στο ποτήρι

Για την Ελλάδα, η συγκυρία είναι ίσως η πιο ενδιαφέρουσα των τελευταίων ετών. Η αγορά δεν είναι κορεσμένη όπως για άλλες ευρωπαϊκές χώρες, διαθέτει ισχυρό τουριστικό υπόβαθρο, ανερχόμενη διεθνή εικόνα και ποικιλίες που μπορούν να ξεχωρίσουν σε έναν κόσμο κουρασμένο από την ομοιομορφία. Όμως το επόμενο βήμα δεν θα κριθεί μόνο στο ποτήρι. Θα κριθεί στην ικανότητα των ελληνικών οινοποιείων να μετατρέψουν την ποιότητα σε αξία, το terroir σε brand και την παράδοση σε βιώσιμο επιχειρηματικό μοντέλο.

Ειδικότερα, η περίπτωση της Σεμέλη είναι χαρακτηριστική. Η συναλλαγή, συνολικού ύψους 10,6 εκατ. ευρώ μαζί με μέρος αναλαμβανόμενων υποχρεώσεων, δεν αφορούσε μόνο ένα οινοποιείο. Περιλάμβανε εγκαταστάσεις 6.850 τ.μ., σουίτες, χώρους εκδηλώσεων και 278 στρέμματα γης, από τα οποία 232 στρέμματα είναι αμπελώνες στη Νεμέα και την Αρκαδία. Η δομή της συμφωνίας, με διαχωρισμό της ακίνητης περιουσίας από την εμπορική δραστηριότητα, δείχνει κάτι βαθύτερο: Το οινοποιείο αντιμετωπίζεται πια ως υβριδικό περιουσιακό στοιχείο, στο σημείο όπου συναντιούνται η αγροτική παραγωγή, το real estate, η φιλοξενία και η εμπορική αξιοποίηση ενός brand.

Ανάλογη λογική έχει και το project των Navarino Vineyards. Η συνεργασία TEMES, Premia Properties και Ελληνικών Οινοποιείων δεν περιορίζεται στην παραγωγή κρασιού. Στόχος είναι η δημιουργία ενός σύγχρονου οινοποιείου στη Μεσσηνία, με οινοτουριστική διάσταση και αρχική παραγωγική δυναμικότητα που θα ξεπερνά τις 300.000 φιάλες. Η αξία των αμπελώνων και του νέου οινοποιείου, μετά την ολοκλήρωση της επένδυσης, εκτιμήθηκε περίπου στα 10 εκατ. ευρώ, ενώ μεταγενέστερες αναφορές έκαναν λόγο για δαπάνη γύρω στα 12 εκατ. ευρώ για το πρότυπο οινοποιείο στο Μουζάκι.

Σε αυτό το περιβάλλον, η εξαγορά του Κτήματος Σιγάλα από την Κυρ-Γάννη έχει ιδιαίτερο βάρος, όχι τόσο επειδή αφορά μια ακόμη εταιρική συναλλαγή, αλλά επειδή αφορά τη Σαντορίνη. Το νησί παραμένει ένα από τα ισχυρότερα διεθνή χαρτιά του ελληνικού κρασιού, με το Ασύρτικο να λειτουργεί ως ποικιλία-πρεσβευτής και τη γη να έχει περιορισμένη, σχεδόν ανε-

πανάληπη αξία. Η απόκτηση ενός εμβληματικού σαντορινού οινοποιείου από έναν ισχυρό παραγωγό της Β. Ελλάδας δείχνει ότι οι επενδύσεις στο κρασί δεν γίνονται μόνο για να αυξηθεί ο όγκος παραγωγής. Γίνονται για να αποκτηθεί πρόσβαση σε ονομασίες, terroir και διεθνή αναγνωρισιμότητα.

### Οι μεγάλοι όμιλοι δεν αγοράζουν απλώς αμπέλια

Παράλληλα, το ίδιο βλέπουμε και στο εξωτερικό, απλώς σε μεγαλύτερη κλίμακα. Η Treasury Wine Estates απέκτησε το DAOU Vineyards στην Καλιφόρνια έναντι 900 εκατ. δολαρίων, με δυνατότητα πρόσθετης καταβολής έως 100 εκατ. δολάρια, στοχεύοντας ξεκάθαρα στην κατηγορία του luxury αμερικανικού κρασιού. Η Butterfly Equity απέκτησε το Duckhorn Portfolio σε συναλλαγή περίπου 1,95 δισ. δολαρίων, ενώ η Pernod Ricard ολοκλήρωσε το 2025 την πώληση του διεθνούς χαρτοφυλακίου κρασιών της στην Australian Wine Holdco, οδηγώντας στη δημιουργία της Vinarchy, ενός νέου μεγάλου παίκτη στον παγκόσμιο χάρτη του κρασιού. Η διεθνής εικόνα δείχνει ότι οι μεγάλοι όμιλοι δεν αγοράζουν απλώς αμπέλια. Αγοράζουν πρόσβαση σε premium κατηγορίες, ισχυρές αγορές, δίκτυα διανομής, οινοτουριστικές εμπειρίες και καταναλωτικές κοινότητες. Παράλληλα, αρκετοί αποεπενδύουν από εμπορικά ή χαμηλότερου περιθωρίου κρασιά, για να επικεντρωθούν σε επικέτες με ισχυρότερη τιμολόγηση, καλύτερο storytelling και μεγαλύτερη αντοχή στις πιέσεις της αγοράς. Αυτό είναι και το βασικό μάθημα για την Ελλάδα: Η επενδυτική αξία δεν βρίσκεται πια στο «να παράγεις απλώς κρασί», αλλά στο να έχεις ξεκάθαρη θέση, επώνυμη ταυτότητα και δυνατότητα να πουλήσεις εμπειρία μαζί με τη φιάλη.



REFRESH  
YOUR  
SPIRIT

[www.estates-costalazaridi.gr](http://www.estates-costalazaridi.gr)  
[@estates\\_costa\\_lazaridi](https://www.instagram.com/estates_costa_lazaridi)

# Είναι τελικά το κρασί μια καλή επενδυτική ευκαιρία;

Η απάντηση είναι ναι, αλλά όχι για όλους και όχι με όρους εύκολου κέρδους

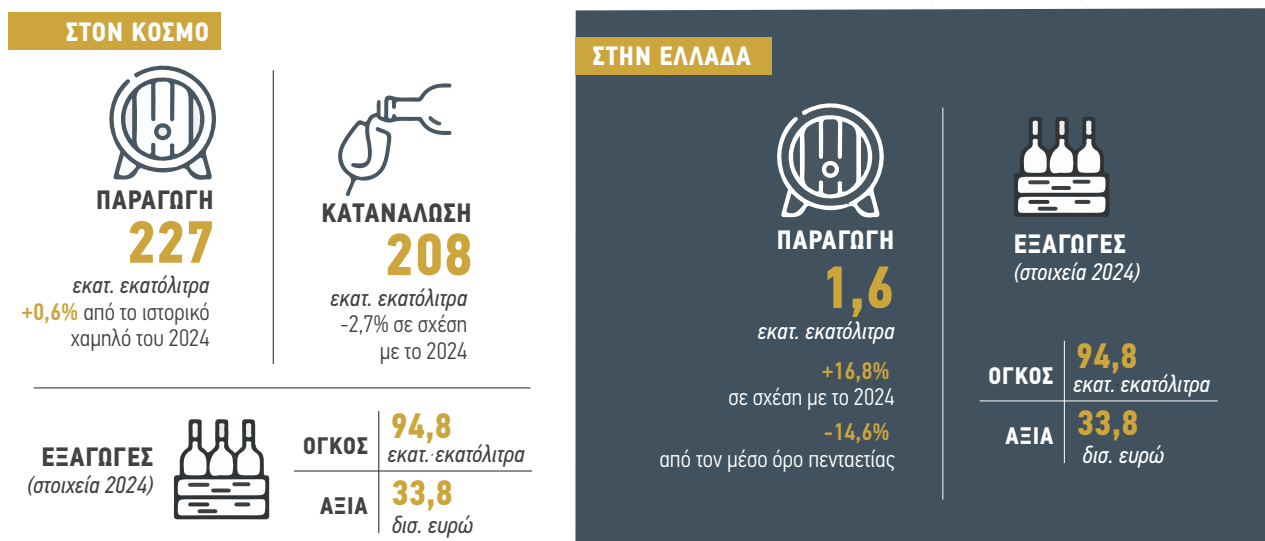
**Τ**ο κρασί, ως επένδυση, έχει μερικά σπάνια πλεονεκτήματα. Συνδέεται με γη, άρα με περιορισμένο φυσικό πόρο. Συνδέεται με προέλευση, άρα με αφήγημα. Συνδέεται με τουρισμό, άρα με εμπειρία. Και στην περίπτωση της Ελλάδας, συνδέεται με έναν αμπελώνα που διαθέτει αυτόχθονες ποικιλίες, ιστορικό βάθος και περιοχές με σαφή διεθνή προοπτική, όπως η Σαντορίνη, η Νεμέα, η Νάουσα, η Μαντίνεια, η Κρήτη και η Πελοπόννησος. Δεν είναι τυχαίο ότι η στρατηγική για τον ελληνικό οινουρισμό εντάσσεται πλέον και στον ευρύτερο σχεδιασμό του τουρισμού, με έμφαση στη σύνδεση πρωτογενούς παραγωγής, φιλοξενίας, γαστρονομίας και πολιτιστικής εμπειρίας. Από την άλλη πλευρά, η οινοποίηση απαιτεί υπομονή, κεφάλαιο και αντοχή. Οι αποδόσεις δεν έρχονται γρήγορα. Η κλιματική αστάθεια αυξάνει το κόστος και την αβεβαιότητα. Η κατανάλωση σε πολλές ώριμες αγορές μειώνεται. Οι νέες γενιές πίνουν διαφορετικά, λιγότερο και συχνά πιο επιλεκτικά. Η αγορά του fine wine, που κάποτε έμοιαζε σχεδόν απρόσβλητη, πέρασε τα τελευταία χρόνια έντονη διόρθωση, με τους βασικούς δείκτες του Liv-ex να δείχνουν ότι η επενδυτική διάσταση του κρασιού δεν είναι α-

παλλαγμένη από κύκλους πτώσης και επανατιμολόγησης. Άρα, είναι το κρασί καλή επενδυτική ευκαιρία; Η απάντηση είναι ναι, αλλά όχι για όλους και όχι με τους όρους του εύκολου κέρδους. Είναι ευκαιρία για επενδυτές που αντιλαμβάνονται ότι το οινοποιείο δεν είναι απλώς μια γραμμή παραγωγής, αλλά ένα οικοσύστημα. Θέλει γη, ανθρώπους, τεχνογνωσία, διανομή, marketing, επισκεψιμότητα, αντοχή στις κακές χρονιές και σαφή εμπορική στόχευση. Θέλει επίσης σεβασμό στην ταυτότητα, γιατί το κρασί δεν συγχωρεί την ψυχρή χρηματοοικονομική προσέγγιση όταν αυτή αγνοεί τον τόπο που το γεννά.

## Γη, ποιότητα, εμπειρία και εμπορική πειθαρχία

Συμπερασματικά, το ελληνικό κρασί δεν χρειάζεται απλώς περισσότερους αγοραστές. Χρειάζεται πιο στρατηγικούς ιδιοκτήτες, πιο ώριμες συνεργασίες και επενδύσεις που δεν θα βλέπουν τον αμπελώνα ως διακοσμτικό στοιχείο, αλλά ως ζωντανό κεφάλαιο. Εκεί ακριβώς βρίσκεται και η ευκαιρία. Όχι στο να αγοράσει κάποιος ένα οινοποιείο επειδή το κρασί έχει γοητεία, αλλά επειδή, όταν συνδυαστούν σωστά γη, ποιότητα, εμπειρία και εμπορική πειθαρχία, μπορεί να γίνει ένα από τα πιο ιδιαίτερα επενδυτικά χαρτιά της ελληνικής αγροδιατροφής.

## ΤΟ ΚΡΑΣΙ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ ΚΑΙ ΣΤΟΝ ΚΟΣΜΟ (στοιχεία 2025)





ΚΤΗΜΑ  
ΧΑΤΖΗΜΙΧΑΛΗ  
DOMAINE HATZIMICHALIS

*Taste the difference...*



@domainehatzimichalis



www.hatzimichalis.com



Domaine Hatzimichalis



info@hatzimichalis.gr

καλλιέργεια  
αμπελώνας



# Όσιμη και πλούσια χρονιά, δείχνει η εκτίμηση τρύγου 2026

Η καλλιεργητική περίοδος του 2026, είναι μια χρονιά που όλοι επιθυμούσαμε να έρθει, ειδικά μετά τις δυο τελευταίες χρονιές, 2024 και 2025, όπου η ξηρασία και οι συνεχόμενοι καύσωνες έφτασαν στα όριά του τον Ελληνικό αμπελώνα

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

**A**ν και ο χειμώνας ήταν και πάλι ήπιος και χωρίς πολλά χιόνια, ακόμα και σε πολύ ορεινές περιοχές, οι συνεχόμενες βροχοπτώσεις που συνεχίζουν ακόμα, έφεραν σαφή ανακούφιση στη φύση. Οι λίμνες και οι ταμιευτήρες σε όλη τη χώρα άρχισαν να ανακάμπτουν και οι ήπιες μέχρι στιγμής θερμοκρασίες έχουν προσφέρει πολύ καλή άνθιση και εξαιρετική καρπόδεση. Μέχρι στιγμής στο μεγαλύτερο μέρος της Ελλάδας, φαίνεται πως η παραγωγή θα είναι καλή. Φυσικά υπάρχουν και οι περιοχές που υπέστησαν σοβαρότατες ζημιές, με κυριότερες αυτές της Νεμέας και της Μαντινείας με τον υπερβολικά όσιμο παγετό που έπληξε τις περιοχές αυτές στις αρχές του Μαΐου. Η χρονιά δείχνει πως θα είναι σαφέστατα πιο όσιμη από τις περασμένες δυο, που ήταν εξαιρετικά πρώιμες σε σύγκριση με τη μέση φυσιολογική περίοδο ωρίμανσης των σταφυλιών σε όλη την Ελλάδα.

Οι βροχοπτώσεις συνεχίζουν ακόμα και στην καρδιά του Ιούνη, ενώ δεν έλειψαν και τα φαινόμενα χαλαζοπτώσεων με μικρές έως μεγάλες ζημιές σε κάποιες περιοχές όπως η Θεσσαλία και η Ξάνθη. Οι αυξημένες βροχοπτώσεις και οι ήπιες βροχές, προκάλεσαν μερική έξαρση περονόσπορου, όπως στην περιοχή της Καβάλας, κρατώντας έτσι τους αμπελουργούς σε πλήρη επαγρύπνηση, μέχρι το στάδιο του γυαλισματος των σταφυλιών, το οποίο θα εξελιχθεί μέσα στον τρέχοντα και τον επόμενο μήνα.

## **Σε επιφυλακή για περονόσπορο και ωίδιο**

Οι πολλές βροχοπτώσεις του χειμώνα και της άνοιξης, είχαν σαν αποτέλεσμα την ανάπτυξη μιας πλούσιας παραγωγής με τα περισσότερους αμπελουργούς σε όλη την Ελλάδα να παρατηρούν καλή έως πολύ καλή απόδοση ανά στρέμμα και πολύ ζωηρά και εύρωστα αμπέλια. Χαρακτηριστικό του φετινού καιρού, είναι η έλλειψη, μέχρι στιγμής, υψηλών θερμοκρασιών και ξηρασίας, φαινόμενα που το 2024 και 2025 ήταν ήδη σε πλήρη εξέλιξη από τις αρχές Ιουνίου. Στις περισσότερες περιοχές και

κυρίως στην Β. Ελλάδα, οι περισσότεροι αμπελουργοί δεν χρειάστηκε να εφαρμόσουν άρδευση στους αμπελώνες τους μέχρι στιγμής, καθώς στα πιο σημαντικά στάδια, όπου το νερό προσφέρει σημαντική επίδραση στον κύκλο της ανάπτυξης της ετήσιας παραγωγής, ήρθε με φυσικό τρόπο διαμέσου των πλούσιων αλλά όχι ακραίων βροχοπτώσεων. Αυτό συνεισφέρει σημαντικά στην προστασία των υδάτινων πόρων, οι οποίοι είχαν υποστεί σημαντική υποβάθμιση από τις δυο τελευταίες πολύ ξηρές χρονιές, όπου παρατηρήσαμε μέχρι και πλήρη εξάντληση ταμιευτήρων σε πολλές περιοχές, καθώς και αύξηση της αλατότητας του νερού σε γεωτρήσεις, κυρίως σε νησιά του Αιγαίου και παραθαλάσσιες περιοχές, κάνοντας το νερό πολλές φορές πλήρως ακατάλληλο για άρδευση αμπελώνων. Οι βροχοπτώσεις σε αυτές τις περιοχές συνέβαλαν και στην έκπλυση της συσσωρευμένης αλατότητας στην επιφάνεια του εδάφους.

## **Πολύ καλά τεχνολογικά χαρακτηριστικά**

Καθώς το 2026 αναμένεται η εξέλιξη του φαινομένου Super El Niño με τις θάλασσες να καταγράφουν παγκοσμίως την μεγαλύτερη μέση θερμοκρασία νερού, το καλοκαίρι αναμένεται να είναι βροχερό με ήπιες θερμοκρασίες και ο χειμώνας που έρχεται να έχει περισσότερα κρύα και χιόνι. Αν αυτές οι προβλέψεις επικρατήσουν, αναμένουμε μια χρονιά όσιμη, χωρίς ιδιαίτερο υδατικό και θερμικό stress στους αμπελώνες μας, με πλούσια παραγωγή και πολύ καλά τεχνολογικά χαρακτηριστικά. Οι συνθήκες αυτές, μπορεί να είναι ευνοϊκές για την καλλιέργεια, παρόλα αυτά οι αμπελουργοί θα πρέπει να παραμένουν σε επιφυλακή μέχρι το γυαλισμα των σταφυλιών για τις ασθένειες του περονόσπορου και του ωιδίου και προς την ωρίμανση για τις προσβολές από ευδεμίδα και βοτρυτή, καθώς και για άλλους εντομολογικούς εχθρούς όπως οι ψευδοκόκκοι (σε δροσερές και υγρές ορεινές περιοχές κυρίως) και το τζιτζικάκι που έκανε την εμφάνιση του τα τελευταία δύο χρόνια σε όλους τους αμπελώνες της χώρας.

## Ο ΣΕΟ στο Σύνδεσμο Ονομασιών Προέλευσης

Ενίσχυση της συμμετοχής του ελληνικού αμπελοοινικού τομέα στον ευρωπαϊκό διάλογο για τις Γεωγραφικές Ενδείξεις και το μέλλον της ευρωπαϊκής οινικής πολιτικής σηματοδοτεί η ένταξη του Συνδέσμου Ελληνικού Οίνου στον Ευρωπαϊκό Σύνδεσμο Οίνων Προέλευσης (EFOW – European Federation of Origin Wines). Η EFOW εκπροσωπεί τους παραγωγούς οίνων ΓΕ σε ευρωπαϊκό επίπεδο και διαδραματίζει καθοριστικό ρόλο στη διαμόρφωση πολιτικών που αφορούν την προστασία, την προώθηση και τη βιώσιμη ανάπτυξη του αμπελοοινικού τομέα στην ΕΕ.

European Federation of Origin Wines **EFOW**



## Άμεση στήριξη των πληγέντων από τον παγετό στην Πελοπόννησο

Την άμεση αντιμετώπιση των καταστροφών του ιστορικού παγετού που έπληξε κυρίως Νεμέα και Μαντινεία στις 3 Μαΐου ζητά ο ΣΕΟ με ψήφισμα στο πλαίσιο των εργασιών της Γενικής Συνέλευσης

Κείμενο **Ηλίας Ανδρεάκης**



Για περιοχές με **ισχυρή** ταυτότητα και **εξαγωγικό** προσανατολισμό, όπως η Μαντινεία και η Νεμέα, η **μείωση** της παραγωγής δημιουργεί συνθήκες **πίεσης** και απαιτεί άμεση προσοχή και **συντονισμένη** διαχείριση.

**Η** Γενική Συνέλευση του Συνδέσμου Ελληνικού Οίνου, η οποία έλαβε χώρα την Πέμπτη 11 Ιουνίου, ζήτησε την άμεση ανακούφιση των αμπελουργών και οινοποιών που επλήγησαν από τον παγετό, καθώς και τη λήψη μόνιμων μέτρων για την ενίσχυση της ανθεκτικότητας του αμπελοοινικού τομέα απέναντι στα ακραία καιρικά φαινόμενα. Μεταξύ άλλων, προτάθηκαν η δημιουργία ειδικών μηχανισμών στήριξης και διαχείρισης κινδύνου, η ενίσχυση των επενδύσεων βιωσιμότητας, η προώθηση της εφαρμοσμένης έρευνας και της εκπαίδευσης των αμπελουργών, καθώς και η ανάπτυξη εργαλείων τοπικής διακυβέρνησης για τις ζώνες ΠΟΠ και ΠΓΕ. Παράλληλα, ο ΣΕΟ υπογράμμισε την ανάγκη άμεσης έναρξης διαλόγου για τη διαμόρφωση εθνικών κανόνων σχετικά με τους οίνους χωρίς αλκοόλ και χαμηλής περιεκτικότητας σε αλκοόλ, με στόχο την προστασία του καταναλωτή, τη διαφύλαξη της ταυτότητας των ελληνικών οίνων και τη διασφάλιση ισότιμων όρων ανταγωνισμού. Στο σχετικό ψήφισμα τονίζεται ιδιαίτερα η ανάγκη ειδικής προστασίας των οίνων ΠΟΠ και ΠΓΕ, καθώς και η σύνδεση των σχετικών επενδύσεων με κριτήρια περιβαλλοντικής βιωσιμότητας.



ZOINOS  
since winery est. 1974



# The Sparkling Trilogy

*White Rose Red*

Sparkle the Summer  
Live every shade of elegance



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

# Στρατηγικό Σχέδιο για το αμπέλι στη διαβούλευση της νέας ΚΑΠ

Την στήριξη του υπουργείου επιβεβαίωσε στην ΕΔΟΑΟ ο Μαργαρίτης Σχοινάς

**Σ**ύμφωνος με την ανάγκη για εκπόνηση Εθνικού Στρατηγικού Σχεδίου για την ελληνική αμπελουργία και τη σημασία της χρηματοδότησής του επ' ευκαιρία της έναρξης της διαβούλευσης για τη νέα Κοινή Αγροτική Πολιτική (ΚΑΠ) εμφανίστηκε ο υπουργός Αγροτικής Ανάπτυξης, Μαργαρίτης Σχοινάς, στα πλαίσια συνάντησης εργασίας με την Εθνική Διεπαγγελματική Οργάνωση Αμπέλου και Οίνου (ΕΔΟΑΟ) την Πέμπτη 11 Ιουνίου.

Παρουσία και του γ.γ. Σπύρου Πρωτοψάλτη, στη συνάντηση συμμετείχαν ο πρόεδρος Ιωάννης Σκούτας και τα μέλη του ΔΣ της ΕΔΟΑΟ, Κωνσταντίνα Σπυροπούλου και Κωνσταντίνος Ευθυμίου, καθώς και ο πρόεδρος και ο διευθυντής της ΚΕΟΣΟΕ, Χρήστος Μάρκου και Παρασκευάς Κορδοπάτης αντίστοιχα, και ο πρόεδρος του ΣΕΟ, Στέλιος Μπουτάρης, επιβεβαιώνοντας τη βούληση του συνόλου του αμπελοοινικού κλάδου για συντονισμένη αντιμετώπιση των κρίσιμων θεμάτων που αντιμετωπίζει η ελληνική αμπελουργία και οινοποιία.

Κατά τη συνάντηση παρουσιάστηκε εν συντομία, το φάσμα των προκλήσεων που αντιμετωπίζει σήμερα ο ελληνικός αμπελώνας, όπως η συρρίκνωση των εκμεταλλεύσεων, η έλλειψη εργατικών χεριών, οι επιπτώσεις της κλιματικής αλλαγής, οι μεταβολές στις καταναλωτικές συνήθειες, καθώς και η θεσμική ενίσχυση και ουσιαστική στήριξη του κλάδου. Ιδιαίτερη έμφαση, όπως προαναφέρθηκε, δόθηκε στην ανάγκη εκπόνησης Εθνικού Στρατηγικού Σχεδίου για την Ελληνική Αμπελουργία, ως ενός ολοκληρωμένου πλαισίου αντιμετώπισης των σύγχρονων προκλήσεων και διασφάλισης της βιωσιμότητας και ανταγωνιστικότητας του ελληνικού αμπελώνα. Ο πρόεδρος της ΕΔΟΑΟ Ιωάννης Σκούτας, θεωρεί ιδιαίτερα σημαντική την έναρξη ενός ουσιαστικού διαλόγου με το υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων για τη διαμόρφωση ενός συνεκτικού πλαισίου πολιτικών που θα διασφαλίσει το μέλλον του ελληνικού αμπελώνα και θα ενισχύσει τόσο τη θέση του ελληνικού κρασιού στις διεθνείς αγορές όσο και την επιβίωση του Έλληνα αμπελουργού.





# PEPLO

Always beating  
for summer.



ΣΚΟΥΡΑΣ

DOMAINE SKOURAS  
EST 1986



# «Είμαστε όλοι Mantinians» ο παγετός αφετηρία συστράτευσης

Με συστράτευση και αλληλεγγύη θα ξεπεραστούν οι δυσκολίες της φετινής χρονιάς» ήταν το βασικό μήνυμα της φετινής δεύτερης συνάντησης των The Mantinians, η οποία έλαβε χώρα τέλη Μαΐου στο Εθνικό Μουσείο Σύγχρονης Τέχνης

Κείμενο **Ζήσης Πανάγος**

Κωνσταντίνος Μπισσινάκης



## Δήλωση ταυτότητας για το Μοσχοφίλερο

Με μια προσεκτικά σχεδιασμένη δήλωση ταυτότητας για το Μοσχοφίλερο της Μαντινείας έμοιαζε η δεύτερη συνάντηση των The Mantinians στο ιδιαίτερο χώρο του ΕΜΣΤ.



Γιώτα Σώκου και Γιάννης Πανάγος

**Η** προσπάθεια πολλών παραγωγών της Μαντινείας να ξεφύγουν από το στερεότυπο του έντονα αρωματικού και άμεσα καταναλώσιμου Μοσχοφίλερου και να επενδύσουν σε πιο δομημένα κρασιά, με μεγαλύτερη ακρίβεια, καλύτερη διαχείριση οξύτητας και αυξανόμενη δυνατότητα παλαίωσης αναδείχθηκε μέσα από τις ετικέτες που παρουσιάστηκαν στην εκδήλωση της Τρίτης 26 Μαΐου στο ΕΜΣΤ. Μάλιστα σε αρκετές περιπτώσεις, ήταν εμφανής η τάση για πιο χαμηλές παρεμβάσεις στην οινοποίηση, μεγαλύτερη προσοχή στην πρώτη ύλη του αμπελιού και μια γενικότερη αναζήτηση αυθεντικότητας. Αυτό που έχει ενδιαφέρον στη δραστηριότητα των The Mantinians είναι ότι λειτουργούν περισσότερο ως μια συλλογική πλατφόρμα προβολής της περιοχής παρά ως ένα κλασικό σχήμα εμπορικής προώθησης. Επιχειρούν στην ουσία να δημιουργήσουν κρίσιμη μάζα γύρω από το Μοσχοφίλερο, ώστε η ποικιλία να αποκτήσει πιο καθαρή θέση στη συνείδηση επαγγελματιών και καταναλωτών. Και τελικά, αυτό που έμεινε από την εκδήλωση δεν ήταν μόνο τα αρώματα τριαντάφυλλου, εσπεριδοειδών και βοτάνων που χαρακτηρίζουν την ποικιλία, αλλά κυρίως η αίσθηση ότι η Μαντινεία βρίσκεται σε μια ενδιαφέρουσα φάση ωρίμανσης. Όχι μόνο ως αμπελώνας, αλλά και ως συλλογική ιδέα γύρω από το τι μπορεί να σημαίνει σήμερα ένα σύγχρονο ελληνικό κρασί με ισχυρή γεωγραφική και πολιτισμική ταυτότητα.



Στέλλα Σκούρα



# ΣΕ ΡΟΛΟ ΠΥΞΙΔΑΣ Η ΔΥΝΑΜΗ ΤΟΥ ΣΥΝΕΡΓΑΤΙΣΜΟΥ

Με λαμπρότητα εορτάστηκαν στις 6 Μαΐου στο Μουσείο Οίνου στην Παλλήνη τα 75 χρόνια της ΚΕΟΣΟΕ, μια εκδήλωση που ανέδειξε τη διαχρονική συμβολή της στην ελληνική αμπελουργία

ΚΕΙΜΕΝΟ **Μαρία Γιουρουκέλη**

**Μ**ε κεντρικό ομιλητή τον πρώην πρωθυπουργό Κώστα Καραμανλή με την ιδιότητα του συνεταιριστή ως προέδρου του ΔΣ της Syndea, και με την παρουσία του υπουργού Αγροτικής Ανάπτυξης, Μαργαρίτη Σχοινά, η εκδήλωση για τον εορτασμό των 75 χρόνων της ΚΕΟΣΟΕ συγκέντρωσε εκπροσώπους από όλο το πολιτικό φάσμα, συνεταιριστές, οινοποιούς, επιστημονικούς αλλά και τοπικούς φορείς. Οικοδεσπότες, ο αειθαλής επί μία ζετιά πρόεδρος της τριτοβάθμιας οργάνωσης Χρήστος Μάρκου, ο διευθυντής Παρασκευάς Κορδοπάτης και η Διαμάντω Κρητικού από το διοικητικό συμβούλιο της ΕΘΕΑΣ. Κεντρικό μήνυμα της βραδιάς, η κρίσιμη στιγμή στην οποία βρίσκεται ο εγχώριος αμπελοοινικός τομέας, ο οποίος αναζητά ένα στρατηγικό σχέδιο βιωσιμότητας για μετάβαση σε ένα πιο ανταγωνιστικό παραγωγικό μοντέλο. Από τους περισσότερους ομιλητές τονίστηκε η σημασία της συνεργασίας στον πρωτογενή τομέα μέσα από τα συλλογικά σχήματα αλλά και το έλλειμμα «πιξίδας» συγκροτημένης αγροτικής πολιτικής. Αξίζει να σημειωθεί ότι στο πλαίσιο της εκδήλωσης βραβεύθηκαν άνθρωποι που δημιουργούν το δικό τους αποτύπωμα στον αμπελοοινικό χώρο, μεταξύ των οποίων και ο δικός μας Γιάννης Πανάγος, για τη διαχρονική τεκμηριωμένη και αντικειμενική πληροφόρηση μέσα από τα έντυπά του».

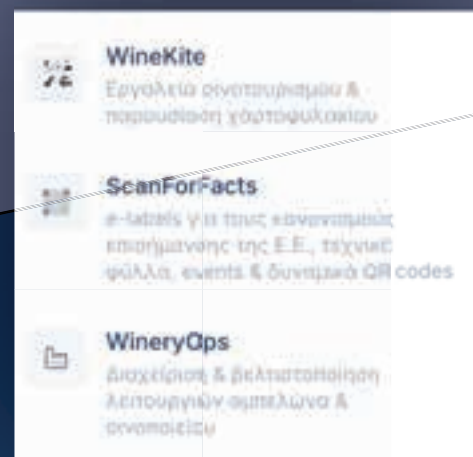
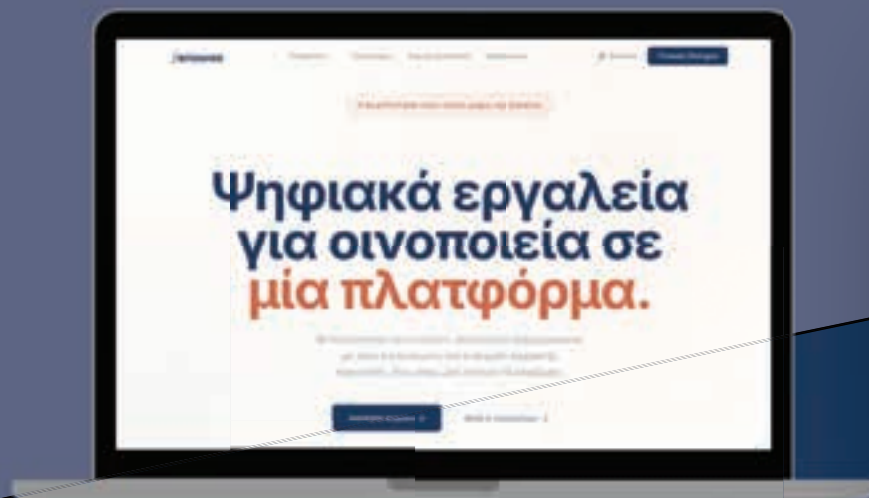




◇ «Πρέπει να τοκίσουμε τον παραγωγικό μας πλούτο» τόνισε μεταξύ άλλων στην τοποθέτησή του ο υπουργός Αγροτικής Ανάπτυξης, Μαργαρίτης Σχοινάς.

◇ Τιμητική διάκριση στον Γιάννη Πανάγο απένειμε η ΚΕΟΣΟΕ.





## Η ελληνική wine-tech εταιρεία που χτίζει την ψηφιακή υποδομή του σύγχρονου οινοποιείου

Η **Enowise**, ελληνική εταιρεία τεχνολογίας με εξειδίκευση στον κλάδο του κρασιού, παρουσιάζει τη **WineKite**, τη νέα ελληνική πλατφόρμα που ενώνει οινοφίλους και οινοποιεία σε ένα ψηφιακό περιβάλλον ανακάλυψης, εμπειριών και κοινότητας.

Το λανσάρισμα της WineKite σηματοδοτεί ένα νέο κεφάλαιο για την Enowise, η οποία από τα πρώτα της βήματα **έχει ως στόχο να δημιουργήσει την ολοκληρωμένη ψηφιακή υποδομή που χρειάζεται το σύγχρονο οινοποιείο**. Από τη συμμόρφωση με τους Ευρωπαϊκούς Κανονισμούς και τη διαχείριση επισκέψεων, μέχρι την προβολή, τον οινοτουρισμό, την κοινότητα και, πολύ σύντομα, την καθημερινή λειτουργία του οινοποιείου.

### Από τη συμμόρφωση στην κοινότητα η εξέλιξη της Enowise

Η Enowise ξεκίνησε με έναν σαφή στόχο: Να απλοποιήσει τη γραφειοκρατική και τεχνολογική πολυπλοκότητα που αντιμετωπίζουν τα οινοποιεία στη νέα ψηφιακή εποχή.

Η πρώτη της τεχνολογική λύση, το **ScanForFacts**, έδωσε στα οινοποιεία τη δυνατότητα να δημιουργούν και να διαχειρίζονται ψηφιακές ετικέτες (eLabels) σύμφωνα με τον Κανονισμό ΕΕ 2021/2117, μαζί με δυναμικά QR codes, τεχνικά φύλλα και ψηφιακές σελίδες για προϊόντα, εμπειρίες και εκδηλώσεις γευσιγνωσίας.

Με το ScanForFacts να αποτελεί πλέον μέρος της ευρύτερης πλατφόρμας Enowise, η εταιρεία **επεκτείνει το οικοσύστημά της σε νέες κατευθύνσεις, δημιουργώντας ένα ενιαίο, πρακτικό και ευέλικτο περιβάλλον για τις διαφορετικές ανάγκες των οινοποιείων.**

### WineKite κάτι περισσότερο από μια πλατφόρμα κρατήσεων

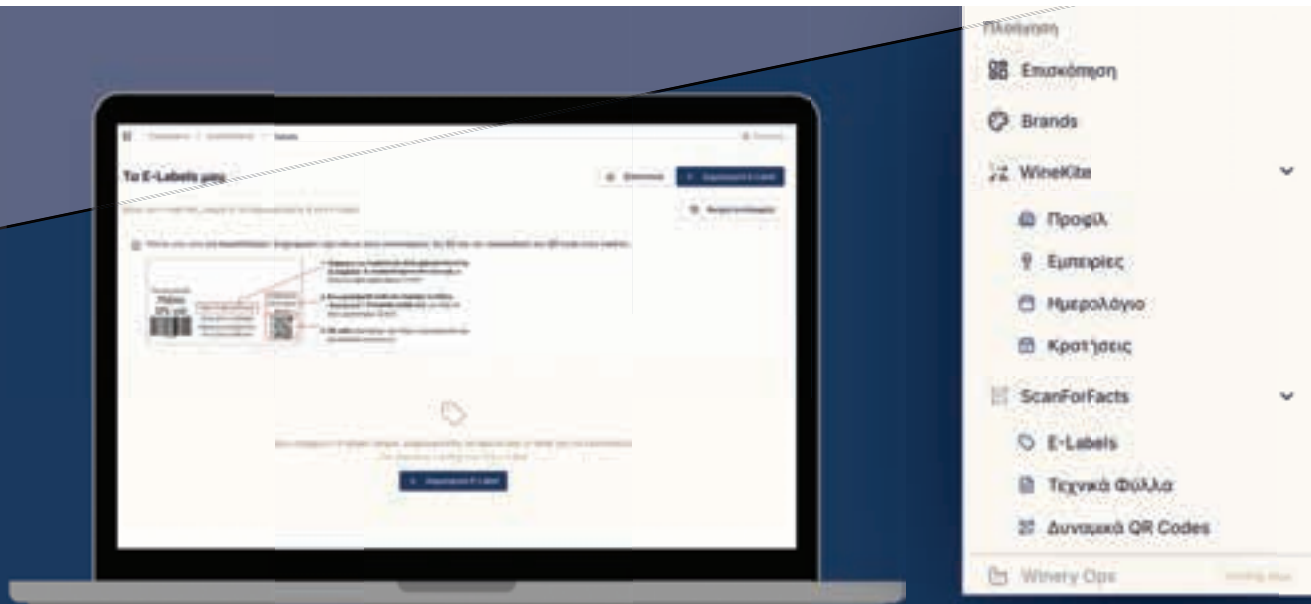
Η **WineKite** είναι η B2C πλατφόρμα της Enowise, σχεδιασμένη για να φέρει τους οινοφίλους πιο κοντά στα ελληνικά οινοποιεία.

Μέσα από έναν διαδραστικό χάρτη και με τη βοήθεια του «Kite», της playful μασκότ της πλατφόρμας, οι χρήστες μπορούν **να ανακαλύπτουν οινοποιεία, να εξερευνούν οινικές εμπειρίες, επισκέψεις, γευσιγνωσίες και εκδηλώσεις, καθώς και να πραγματοποιούν απευθείας αιτήματα κράτησης online.**

Ωστόσο, η WineKite δεν δημιουργήθηκε απλώς ως εργαλείο κρατήσεων. Δημιουργήθηκε ως ένα **νέο ψηφιακό σημείο συνάντησης για το ελληνικό κρασί**: Μια κοινότητα όπου οι wine lovers μπορούν να ανακαλύπτουν νέους προορισμούς, να αποθηκεύουν αγαπημένα οινοποιεία και κρασιά, να χτίζουν το δικό τους ψηφιακό wine journal και να συμμετέχουν σταδιακά σε μια πιο ζωντανή σχέση με τον ελληνικό αμπελώνα.

Η ανάγκη για ένα τέτοιο σημείο συνάντησης προέκυψε μέσα από την ίδια την εμπειρία των ανθρώπων της Enowise.

Σύντομα, η πλατφόρμα θα εμπλουτιστεί με επιπλέον λειτουργίες, όπως τα Wine Clubs, που θα δίνουν στους wine lovers πρόσβαση σε περιορισμένες παρτίδες, ειδικές ετικέτες, αποκλειστικές εμπειρίες και προνόμια από ελληνικά οινοποιεία. Παράλληλα, το προσεχές διάστημα



## Αποκτήστε πλήρη έλεγχο σε κάθε στάδιο



1

Αμπελώνας



2

Οινοποιείο



3

Κανονιστική  
Συμμόρφωση



4

Branding και  
Εμπειρίες

θα προστεθεί και η δυνατότητα **ενοποιημένου ημερολογίου κρατήσεων**, ώστε τα οινοποιεία που το επιθυμούν να μπορούν να διαχειρίζονται **συγκεντρωτικά όλες τις κρατήσεις** και τα αιτήματα επισκέψεων **μέσα από ένα σημείο**.

Για τα οινοποιεία, η WineKite προσφέρει έναν νέο τρόπο προβολής και σύνδεσης με κοινό που αναζητά αυθεντικές οινικές εμπειρίες στην Ελλάδα.

Κάθε οινοποιείο μπορεί να διαχειρίζεται το προφίλ του, τις εμπειρίες του και τα αιτήματα κράτησης μέσα από το περιβάλλον της Enowise.

### Winery Ops: Το επόμενο βήμα

Το επόμενο κεφάλαιο της Enowise θα αφορά την ίδια την παραγωγική και λειτουργική καθημερινότητα του οινοποιείου.

Το **Winery Ops**, το νέο εργαλείο που σύντομα θα προστεθεί στις λύσεις της Enowise, θα προσφέρει δυνατότητες **ολοκληρωμένης διαχείρισης αμπελώνα και οινοποιείου**, υποστηρίζοντας διαδικασίες από τον τρύγο έως την εμφιάλωση.

Έτσι, η Enowise συνεχίζει να εξελίσσεται σε ένα στρατηγικό, ολοκληρωμένο ψηφιακό οικοσύστημα, που δεν καλύπτει μόνο μία ανάγκη του οινοποιείου, αλλά ενώνει σταδιακά τις βασικές λειτουργίες του σε ένα περιβάλλον.



### Ένα ψηφιακό σύστημα με ευελιξία, για κάθε οινοποιείο

Το ανταγωνιστικό πλεονέκτημα της Enowise βρίσκεται στην ενοποίηση. Κάθε νέο προϊόν δεν λειτουργεί ως απομονωμένο εργαλείο, **αλλά ως μέρος της ίδιας πλατφόρμας**.

Για **ένα μικρό οινοποιείο**, όπου ο ιδιοκτήτης ή μια μικρή ομάδα διαχειρίζεται τα πάντα, η ενοποιημένη πλατφόρμα σημαίνει **ένα μόνο σημείο εισόδου** για e-labels, κρατήσεις, προβολή, οργάνωση και διαχείριση αμπελώνα, χωρίς πολυπληθούς λογαριασμούς και χωρίς σπατάλη χρόνου.

Για **ένα μεγαλύτερο οινοποιείο**, όπου διαφορετικά μέλη της ομάδας αναλαμβάνουν διαφορετικές λειτουργίες, τότε στην ίδια πλατφόρμα μπορεί ο καθένας να δημιουργήσει το δικό του προφίλ και να διαχειρίζεται μόνο τα εργαλεία που τον αφορούν. Για παράδειγμα, ο οινοπαραγωγός που ήδη χρησιμοποιεί την υπηρεσία ScanForFacts αποκτά πρόσβαση και στην υπηρεσία WineKite χωρίς νέους λογαριασμούς, χωρίς νέες διαδικασίες, όλα από την πλατφόρμα της Enowise.

Με αυτόν τον τρόπο, η Enowise δεν προσθέτει ακόμη ένα εργαλείο στην καθημερινότητα του οινοποιείου. Δημιουργεί ένα ενιαίο ψηφιακό περιβάλλον και ένα σταθερό σημείο επαφής & επικοινωνίας για τα οινοποιεία, συγκεντρώνοντας τις ψηφιακές λύσεις που τα βοηθούν να οργανώνουν καλύτερα τη λειτουργία τους, να εξοικονομούν χρόνο και να αναπτύσσονται.



# Κυριαρχία στο οξυγόνο και στο χρόνο

Κείμενο: **Τίνα Κοκκαλίδου**

**Η** DIAM εξελίσσει την έρευνα με νέα πρωτοποριακά προϊόντα. Από το 2005 η εταιρεία DIAM BOUCHAGE έφερε την επανάσταση στον πωματισμό με φελλούς απόλυτα απαλλαγμένους από οσμές με τη μέθοδο DIAMANT. Επιπρόσθετα, οι φελλοί DIAM έφεραν την καινοτομία της χρήσης μικροσφαιριδίων αέρα κατά τη σύνθεσή τους, με αποτέλεσμα τα παραγόμενα πώματα να επιτρέπουν ελεγχόμενη και μετρήσιμη μικροοξυγόνωση στο εσωτερικό των φιαλών οίνου.

**Οι φελλοί DIAM παράγονται με συγκεκριμένες τιμές διαπερατότητας από οξυγόνο.** Έτσι έχουμε φελλούς με διαπερατότητα πολύ χαμηλή P007, χαμηλή P015 και μεσαία P035. Συγκεκριμένα, οι φελλοί DIAM 10 και DIAM 30 παρήχθησαν για οίνους πολύ μακράς και απεριόριστης παλαίωσης. Υπάρχουν στις διαπερατότητες P007 και P035, ώστε να επιλέγουν οι οινοποιοί τη μικροοξυγόνωση που χρειάζεται το κρασί τους. Στα τέλη του 2025 παρουσιάστηκαν νέα πώματα DIAM 30, σε 4 νέες διαπερατότητες, υψηλότερες από τη μεσαία P035, η οποία είναι 0,6 mg O<sub>2</sub>/έτος και θεωρείται ως η διαπερατότητα του ιδανικού φυσικού φελλού. Με τις νέες διαπερατότητες έχουμε επιλογή για μικροοξυγόνωση σε υψηλότερες τιμές. Μπορούμε να έχουμε OTR (διαπερατότητα δια μέσου του φελλού) από 0,8 mg O<sub>2</sub>/έτος έως και 4,1 mg O<sub>2</sub>/έτος. Ένας ερυθρός οίνος μπορεί να ωριμάσει στη φιάλη πολύ νωρίτερα, ενώ παράλληλα να έχει πολύ μα-

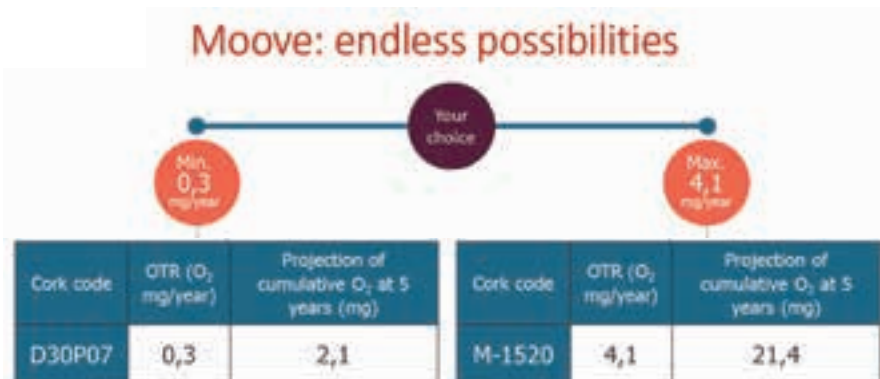


κρόχρονη διάρκεια ζωής. Η επιλογή ανήκει στον οινοποιοί και στον οινολόγο.

**Μια άλλη καινοτομία της εταιρείας DIAM είναι η μέθοδος LIOX.** Αυτή συνίσταται στην αφαίρεση αέρα, άρα και οξυγόνου από τον φελλό, με αποτέλεσμα η αρχική του απόδοση σε οξυγόνο λόγω της συμπίεσης και της ελαστικής επαναφοράς, δηλαδή το OIR, να είναι η μισή. Μετά την ολοκλήρωση της παραγωγικής διαδικασίας των φελλών με τη μέθοδο LIOX, γίνεται ειδική συσκευασία τους σε κενό για να διατηρηθεί η κατάστασή τους. Έτσι η μικροοξυγόνωση κατά το πρώτο εξάμηνο του πωματισμού περιορίζεται περίπου κατά το ήμισυ. Η εφαρμογή της συγκεκριμένης μεθόδου μπορεί να γίνει πρόσθετα σε όλους τους τύπους φελλών DIAM, αλλά έχει νόημα κυρίως σε φελλούς αφρωδών DIAM ΜΥΤΙΚ και σε DIAM 10 / P007.

## Η έρευνα δίνει πώματα με απόλυτο έλεγχο

Από τα παραπάνω γίνεται φανερό ότι η εταιρεία DIAM BOUCHAGE έχει τεράστιες δυνατότητες διαχείρισης της μικροοξυγόνωσης και μπορεί να παράγει πώματα με απόλυτο έλεγχο στο εισερχόμενο οξυγόνο και στο χρόνο ασφαλούς πωματισμού με τα προϊόντα της. Φιλοσοφία της εταιρείας DIAM είναι η επένδυση πάνω στην έρευνα, η οποία δεν σταματά ποτέ, προς όφελος των αναγκών και των απαιτήσεων της παγκόσμιας οινοβιομηχανίας.





DIAM

DISTRIBUTED BY



Mytik  
DIAM

Mytik  
DIAM



ΣΤΗ ΒΟΥΡΓΟΥΝΔΙΑ

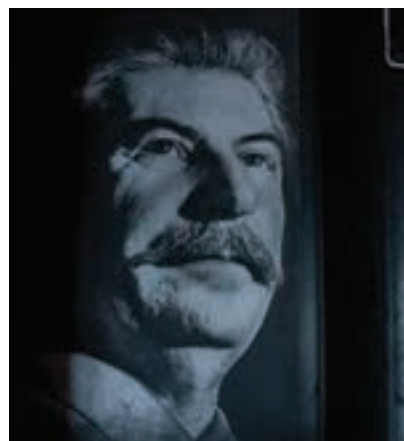
## Φύτευση δέντρων στον αμπελώνα, όπλο κατά της κλιματικής αστάθειας

**Τ**ην αγροδασοπονία στην αμπελουργία δοκιμάζει συστηματικά η Βουργουνδία μέσα από το πρόγραμμα VITAF, μια πρωτοβουλία που επιδιώκει να μετρήσει με ακρίβεια αν η παρουσία δέντρων μέσα ή γύρω από τους αμπελώνες μπορεί να βοηθήσει τα φυτά να αντέχουν καλύτερα τον παγετό, τη ζέση, την ξηρασία και τις απότομες μεταβολές του καιρού. Πιο συγκεκριμένα, το VITAF, από τις λέξεις Viticulture AgroForesterie, δεν αντιμετωπίζει την αγροδασοπονία ως μια απλή αισθητική ή περιβαλλοντική παρέμβαση. Πρόκειται για ένα οργανωμένο ερευνητικό πρόγραμμα, που μπήκε από το 2024 σε τριετή φάση ανάπτυξης, με πειραματικά αγροτεμάχια, αισθητήρες, παρακολούθηση αμπελιών, συμμετοχή παραγωγών και εκπαιδευτικό χαρακτήρα. Η επίσημη σελίδα του VITAF αναφέρει ότι το δίκτυο περιλαμβάνει 30 οινοπαραγωγικές εκμεταλλεύσεις και 47 παρακολουθούμενα αγροτεμάχια, ενώ παράλληλα λειτουργούν πιλοτικές εκτάσεις με πιο αναλυτικά πρωτόκολλα. Η πρωτοβουλία δεν εξετάζει μόνο αν τα δέντρα κάνουν καλό στη θεωρία, αλλά και αν το μοντέλο μπορεί να εφαρμοστεί στην πράξη από τους αμπελουργούς.



ΤΥΦΛΙΔΑ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

## Σε δημοπρασία η μυστική συλλογή κρασιών του Στάλιν



**Μ**ια από τις πιο αιγυπτιακές συλλογές κρασιού στον κόσμο βγαίνει ξανά στο φως στην Τιφλίδα, φέρνοντας μαζί της όχι μόνο σπάνιες φιάλες, αλλά και ένα βαρύ ιστορικό φορτίο. Η Εθνική Υπηρεσία Οίνου της Γεωργίας κάνει λόγο για έως 20.000 συλλεκτικές φιάλες, ενώ διεθνή ρεπορτάζ ανεβάζουν τον συνολικό αριθμό περίπου στις 40.000, συμπεριλαμβάνοντας γαλλικές και γεωργιανές σπανιότητες. Το βέβαιο είναι ότι η

διαδικασία καταγραφής μόλις ξεκίνησε και αναμένεται να αποσαφηνίσει την ακριβή προέλευση, την κατάσταση και την πραγματική αξία των φιαλών.



ΝΕΟ ΣΥΝΟΡΟ Η ΜΑΥΡΗ ΗΠΕΙΡΟΣ

## ΜΕ ΧΤΙΣΙΜΟ ΧΑΡΤΟΦΥΛΑΚΙΟΥ Η ΕΠΕΚΤΑΣΗ ΤΗΣ ΟΙΝΙΚΗΣ ΕΥΡΩΠΗΣ ΣΤΗΝ ΑΦΡΙΚΗ

**Η** υποχώρηση της κατανάλωσης κρασιού σε παγκόσμιο επίπεδο ωθεί τους εξαγωγείς να εξερευνήσουν αυτό που ορισμένοι αποκαλούν «νέο σύνορο», δηλαδή την Αφρική. Μια τεράστια ήπειρο -με 54 αγορές με έντονες αντιθέσεις- και ακόμη σε μεγάλο βαθμό ανεκμετάλλευτη από τον κλάδο του κρασιού. Ο δρ Christian Lindfeld, ιδρυτής και διευθυντής της Africa Ventures Advisory, αναφέρει σχετικά: «Οι Ευρωπαίοι τείνουν να βάζουν και τις 54 αφρικανικές χώρες στο ίδιο καλάθι, ενώ είναι εξαιρετικά διαφορετικές μεταξύ τους». Τα νούμερα τον δικαιώνουν εν μέρει: Μεταξύ των είκοσι παγκόσμιων οικονομιών με τους υψηλότερους ρυθμούς ανάπτυξης το 2025, οι 8 είναι στην Αφρική. «Στο μέλλον, η ανάπτυξη θα προέρχεται μόνο από την Αφρική, ο πληθυσμός της οποίας αναμένεται να φτάσει τα 2,5 δισ. κατοίκους έως το 2050». Δηλαδή, σχεδόν όσο ο πληθυσμός της Ινδίας και της Κίνας μαζί. Μέχρι τώρα κανείς δεν ασχολήθηκε με τις προτιμήσεις του πληθυσμού λέει ο στρατηγικός αναλυτής, τονίζοντας ότι το σφάλμα για πρόσβαση στην εν λόγω αγορά είναι να θεωρήσει την Αφρική ως διέξοδο για να ξεφορτωθεί αποθέματα που δεν πουλήθηκαν.



ΠΡΩΤΗ Η ΚΙΝΑ ΣΤΗ ΣΥΡΡΙΚΝΩΣΗ

## Χαμηλό επταετίας για την κατανάλωση οίνου το 2025 δείχνουν στοιχεία του ΟΙΥ

**Η** παγκόσμια αγορά οίνου βρέθηκε το 2025 υπό πίεση, με την παγκόσμια κατανάλωση να εκτιμάται στα 208 εκατομμύρια εκατόλιτρα, σημειώνοντας πτώση 2,7% σε σχέση με το 2024, σύμφωνα με την επίσημη έκθεση του Διεθνούς Οργανισμού Αμπελιού και Οίνου (ΟΙΥ). Ο Οργανισμός ανέφερε ότι η πτώση αυτή συνέχισε μια τάση που παρατηρείται από το 2018, όταν η παγκόσμια κατανάλωση οίνου άρχισε μια σταθερή πτώση που έχει πλέον φτάσει το 14% για την εν λόγω περίοδο. Ο ΟΙΥ ανέφερε ότι η πτώση αντανάκλα τόσο τις μακροπρόθεσμες αλλαγές στις συνθήκες κατανάλωσης όσο και το πιο δύσκολο οικονομικό κλίμα των τελευταίων ετών.



TASTE ATLAS

## Vinsanto και Νάουσα στο παγκόσμιο Top20

**Σ**την πιο πρόσφατη κατάταξη του TasteAtlas για τα καλύτερα κρασιά του κόσμου, το Vinsanto της Σαντορίνης καταλαμβάνει την 3η θέση, πίσω μόνο από το Brunello di Montalcino και το Barolo, ενώ η Νάουσα βρίσκεται στην 9η θέση, ανάμεσα σε ονομασίες και στυλ με ισχυρό διεθνές εκτόπισμα. Η παρουσία δύο ελληνικών κρασιών στην πρώτη δεκάδα διεθνούς λίστας με τα κορυφαία κρασιά του κόσμου δεν είναι απλώς μια ακόμη διάκριση. Είναι μια ακόμη ένδειξη ότι ο ελληνικός αμπελόνας έχει περάσει πλέον στο στάδιο της σταθερής αναγνώρισης.





Από τα 7,7 εκατομμύρια **φυτά** αμπέλου που διατέθηκαν στην **αγορά** της Καλιφόρνια το 2025, σχεδόν το **9%** αφορούσε το **Sauvignon Blanc**, και αυτή η τάση δεν **περιορίζεται** στις ΗΠΑ.

## ΛΕΥΚΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΜΕΛΛΟΝ ΤΟΥ ΔΙΕΘΝΗ ΑΜΠΕΛΩΝΑ

Υποτονική ζήτηση, εκριζώσεις και προσαρμογή στις νέες προτιμήσεις των καταναλωτών, η συνολική εικόνα

**Ε**κτός από την πραγματικότητα της συρρίκνωσης των εκτάσεων και της προσφοράς, τα αριθμητικά στοιχεία που αφορούν τον παγκόσμιο αμπελώνα αποκαλύπτουν και άλλες τάσεις, όπως η ενδυνάμωση της παρουσίας των λευκών ποικιλιών. Έρευνα που διεξήχθη από την Allied Grape Growers (AGG) της Καλιφόρνια δείχνει ότι από τα 7,7 εκατομμύρια φυτά αμπέλου που διατέθηκαν στην αγορά το 2025, σχεδόν το 9% αφορούσε το Sauvignon Blanc, τη δεύτερη πιο φυτευμένη λευκή ποικιλία μετά το Chardonnay. Η τάση αυτή βέβαια δεν περιορίζεται στην Καλιφόρνια. Στην Αυστραλία, για πρώτη φορά το 2024, η παραγωγή λευκών ποικιλιών ξεπέ-

ρασε εκείνη των κόκκινων, αντιπροσωπεύοντας το 51% και σήμερα οι τρεις από τις πέντε πιο φυτευμένες ποικιλίες είναι το Chardonnay, το S. Blanc και το Pinot Gris. Την ίδια στιγμή στη Χιλή οι κυρίαρχες κόκκινες ποικιλίες εκριζώνονται και συντελείται μια μετάβαση προς λευκές, οι οποίες συνδέονται με πιο φρέσκα προφίλ, ενώ στην άλλη πλευρά των Άνδεων, στην Αργεντινή, και στο πλαίσιο της αναδιάρθρωσης των αμπελώνων γύρω από τις πιο ποιοτικές ζώνες αποτυπώνεται ήδη η ίδια εξέλιξη. Τέλος, η Νότια Αφρική δεν μένει έξω από αυτή την προσαρμογή, παρόλο που ο αμπελώνας της διαθέτει ήδη μια πλειοψηφική αναλογία λευκών ποικιλιών.



ΠΡΕΜΙΕΡΑ 18 ΙΟΥΛΙΟΥ

### Όπερα στη Napa Valley γίνεται η Γευσιγνωσία του Παρισιού

**Τ**ην παγκόσμια πρεμιέρα του The Judgment of Paris, ενός νέου μονόπρακτου έργου που αντλεί την έμπνευσή του από την ιστορική τυφλή γευσιγνωσία του 1976, όταν τα κρασιά της Καλιφόρνιας αμφισβήτησαν, και τελικά νίκησαν, το γαλλικό οινικό κατεστημένο, ανακοίνωσε το Festival Napa Valley. Η παραγωγή θα παρουσιαστεί στις 18 Ιουλίου.

ΓΙΑ ΤΗΝ ΙΤΑΛΙΑ ΠΡΩΘΥΠΟΥΡΓΟ

### Σύμβολο του Made in Italy το κρασί

**Η** αμπελουργία για την Ιταλία είναι κομμάτι της εθνικής της εικόνας, της οικονομικής της παρουσίας στο εξωτερικό και της πολιτιστικής της ταυτότητας. Αυτό ήταν το βασικό μήνυμα που έστειλε η Ιταλίδα πρωθυπουργός Giorgia Meloni προς την Assoenologi, με αφορμή το 79ο Εθνικό Συνέδριο του Συνδέσμου στο Conegliano.



Η **τοποθέτηση** της Giorgia Meloni είχε σαφή **πολιτική** και **στρατηγική** διάσταση.



**Για αμπελουργία**  
Ο κορυφολόγητος είναι  
απαραίτητο μηχανήμα για  
τη σύγχρονη αμπελουργία.



**Σύγχρονος εξοπλισμός**  
Ακριβής κοπή βλάστησης  
με σεβασμό στο φυτό για  
υψηλότερη παραγωγή.



**Αξιοπιστία**  
Κατασκευή για πολύχρονη  
χρήση με ασφάλεια.



**Ευκολία χρήσης**  
Απλή ρύθμιση  
και προσαρμογή  
σε όλα τα τρακτέρ.



# SANIDAS

ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΕΣ ΛΥΣΕΙΣ ΓΙΑ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΑ - ΔΕΝΔΡΟΚΟΜΙΑ

Η SANIDAS AGRO IKE  
προσφέρει καινοτόμες λύσεις  
για την αμπελουργία και τη  
δενδροκομία, με μηχανήματα  
υψηλής ποιότητας και  
απόδοσης.

Στόχος μας είναι η υποστήριξη  
του παραγωγού με αξιοπιστία  
και εξειδικευμένη  
εξυπηρέτηση.

📍 ΓΟΥΜΕΝΙΣΣΑ ΚΙΛΙΚΙΑΣ

🌐 [www.sanidas-e.gr](http://www.sanidas-e.gr)

✉ [info@sanidas-e.gr](mailto:info@sanidas-e.gr)

☎ 23430 42522



ΝΕΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

## Με 11 νέους αποφοίτους στην τελετή του WSET στο Λονδίνο

Το WSPC, για μια ακόμη χρονιά, έδωσε το παρών στο πλευρό των έντεκα αποφοίτων του, που συμμετείχαν, μαζί με εκατοντάδες άλλους από 45 χώρες, στην ετήσια τελετή αποφοίτησης του WSET Level 4 Diploma in Wines στο QEII Centre στο Ουέστμινστερ του Λονδίνου. Η εν λόγω εκδήλωση αποτελεί κάθε χρόνο σημείο αναφοράς για τη διεθνή κοινότητα του κρασιού και των αποσταγμάτων, αναδεικνύοντας τους επαγγελματίες που κατακτούν τον κορυφαίο διεπαγγελματικό τίτλο σπουδών του WSET πριν από το Master of Wine (MW). Όπως κάθε χρόνο, έτσι και φέτος, το WSPC τίμησε τους αποφοίτους του με επίσημο δείπνο στο private 67 Pall Mall.



ΕΠΕΝΔΥΣΗ 27 ΕΚΑΤ. ΕΥΡΩ

## Τεχνητή νοημοσύνη για το μέλλον του ιταλικού αμπελώνα

Στις μεγάλες πιέσεις που δέχεται το κρασί η Ιταλία απαντά με ένα από τα πιο φιλόδοξα ερευνητικά προγράμματα των τελευταίων ετών. Με χρηματοδότηση 27 εκατομμυρίων ευρώ, κυρίως από το Εθνικό Σχέδιο Ανάκαμψης και Ανθεκτικότητας της χώρας, ο ιταλικός οινικός κλάδος ανοίγει έναν νέο κύκλο επενδύσεων στην έρευνα, τη βιωσιμότητα, την αποδοτικότητα και την τεχνητή νοημοσύνη. Δεν πρόκειται μόνο για μια τεχνολογική αναβάθμιση. Πρόκειται για μια προσπάθεια να αλλάξει ο τρόπος με τον οποίο οι οινοποιητικές επιχειρήσεις συλλέγουν, διαβάζουν και αξιοποιούν τη γνώση. Ο στόχος είναι ένας αμπελώνας πιο ανθεκτικός, ένα οινοποιείο πιο αποδοτικό και μια αγορά που θα μπορεί να συνομιλεί καλύτερα με τις νέες γενιές καταναλωτών. Το πρόγραμμα παρουσιάστηκε στο Pollenzo όπου το Wine Research Team (WRT) έδωσε το στίγμα της νέας εποχής. Σημειώνεται ότι το WRT δημιουργήθηκε το 2014 με πρωτοβουλία του Riccardo Cotarella, ενός από τα πιο αναγνωρίσιμα πρόσωπα της ιταλικής οινολογίας, και σήμερα συγκεντρώνει σχεδόν 30 οινοποιεία από διαφορετικές περιοχές της Ιταλίας και λειτουργεί ως δίκτυο συνεργασίας ανάμεσα σε επιχειρήσεις, πανεπιστήμια και ερευνητικά κέντρα.



Η **τάση** της δυναμικής **ανάπτυξης** του οινοτουρισμού έχει ιδιαίτερη **σημασία** και για την Ελλάδα, καθώς **διαθέτει** ένα από τα πιο ελκυστικά **αφηγήματα** στον διεθνή οινικό χάρτη.



ΕΤΗΣΙΟΣ ΡΥΘΜΟΣ **ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ 13,4%**

## ΠΑΓΚΟΣΜΙΟΣ ΚΛΑΔΟΣ ΜΕ ΙΣΧΥΡΗ ΔΥΝΑΜΙΚΗ Ο ΟΙΝΟΤΟΥΡΙΣΜΟΣ

**Σ**ε έναν από τους πιο δυναμικούς πυλώνες της διεθνούς αγοράς κρασιού εξελίσσεται ο οινοτουρισμός, καθώς σύμφωνα με νέα ανάλυση της Persistent Market Research, η παγκόσμια αγορά αναμένεται να φτάσει τα 57,4 δισ. δολάρια το 2026 και να ανέλθει στα 138,4 δισ. δολάρια έως το 2033. Η προβλεπόμενη ανάπτυξη αποτυπώνεται σε GAGR 13,4% για την περίοδο 2026-2033, στοιχείο που δείχνει ότι ο οινοτουρισμός δεν αποτελεί πλέον μια περιφερειακή τάση, αλλά έναν παγκόσμιο κλάδο με ισχυρή δυναμική. Ειδικότερα, η άνοδος αυτή συνδέεται με μια βαθύτερη αλλαγή στον τρόπο με τον οποίο ταξιδεύει ο σύγχρονος καταναλωτής. Το ενδιαφέρον μετατοπίζεται από την απλή επίσκεψη σε έναν τόπο προς την αναζήτηση αυθεντικών εμπειριών. Σε αυτό το περιβάλλον, η Ευρώπη διατηρεί την πρωτοκαθεδρία. Με μερίδιο 42% το 2025, παραμένει η ισχυρότερη αγορά οινοτουρισμού παγκοσμίως, ωστόσο, η πιο γρήγορα αναπτυσσόμενη περιοχή φαίνεται να είναι η Ασία-Ειρηνικός. Η μελέτη εκτιμά ότι η συγκεκριμένη αγορά κατέχει ήδη μερίδιο 32% και υποστηρίζεται από ρυθμό ανάπτυξης που ξεπερνά το 15%. Παράλληλα, οι γεωσιγνώσιες και οι οργανωμένες επισκέψεις εξακολουθούν να αποτελούν τον βασικό κορμό του οινοτουρισμού, με μερίδιο περίπου 52% στις επιμέρους κατηγορίες εμπειριών.

Το Ξινόμαυρο στα χέρια της 2ης γενιάς!

# ARGATIA

WINERY

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

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



# Στις παρυφές του Μαίναλου ο τόπος γίνεται μέρος της γεύσης

Εκεί όπου το κρασί παύει να είναι απλώς μια νέα ετικέτα και γίνεται συνέχεια μιας διαδρομής που ξεκινά από το αμπέλι, πραγματοποιήθηκε η πρώτη γνωριμία με το Boutari Μοσχοφίλερο Ροζέ

ΚΕΙΜΕΝΟ **ΖΗΣΗΣ ΠΑΝΑΓΟΣ**

**Σ**τα μέσα Μαΐου η Οινοποιία Μπουτάρη οργάνωσε στη Μαντινεία ένα media trip για την πρώτη παρουσίαση της νέας ετικέτας της, καλώντας δημοσιογράφους και ανθρώπους του κρασιού να τη γνωρίσουν στο φυσικό της περιβάλλον. Η ημέρα είχε ξεκάθαρη δομή και ακόμη πιο ξεκάθαρο κέντρο. Το Μοσχοφίλερο, την ποικιλία που έχει συνδεθεί όσο λίγες με τη Μαντινεία και με την ιστορία της Οινοποιίας Μπουτάρη στην περιοχή. Η πρώτη στάση έγινε στον ορεινό αμπελώνα του Κτήματος, φυτεμένο με Μοσχοφίλερο, σε υψόμετρο που πλησιάζει τα 700 μέτρα. Την ξενάγηση ανέλαβε ο οινολόγος του κτήματος, Αλέξανδρος Τζαχρίτσας, ο οποίος μίλησε για την ποικιλία με απλότητα και ακρίβεια. Γιατί στην περίπτωση του



Η Οινοποιία Μπουτάρη παρουσίασε στη Μαντινεία ένα νέο κρασί που κοιτάζει το **σήμερα** χωρίς να αποκόβεται από τον **τόπο** του. Το Wine Trails ήταν εκεί.

Την **ξενάγηση** ανέλαβε ο **οινολόγος** του κτήματος, Αλέξανδρος **Τζαχρίστας**, ο οποίος μίλησε για την ποικιλία με **απλότητα** και ακρίβεια.



Το ψυχρό **κλίμα**, η καλή αποστράγγιση, η **κλίση** του αμπελώνα και η αργή **ωρίμαση** της ποικιλίας εξηγούν γιατί το **Μοσχοφίλερο** της Μαντινείας μπορεί να δώσει **κρασιά** με φρεσκάδα, **ένταση** και νεύρο, χωρίς να χάνει τη **λεπτότητά** του

Μοσχοφίλερο, ο τόπος δεν είναι φόντο. Είναι μέρος της γεύσης. Αυτό είχε σημασία και για τη νέα επικέτα, η οποία δεν παρουσιάστηκε σαν μια απλή προσθήκη στην κατηγορία των ροζέ, αλλά ως μια διαφορετική έκφραση μιας ποικιλίας που έχει ακόμη περιθώρια να ξαναδιαβαστεί. Η συνέχεια δόθηκε στο πεδινό σημείο των αμπελώνων, όπου η ομάδα Nomade et Sauvage είχε στήσει ένα υπαίθριο γεύμα ανάμεσα στα αμπέλια. Η εικόνα ήταν όμορφη, αλλά αυτό που την έκανε ενδιαφέρουσα δεν ήταν μόνο η αισθητική της. Ήταν ο τρόπος με τον οποίο το τραπέζι φαινόταν να υπηρετεί την ημέρα και όχι να την επισκιάζει.

Παρόντες ήταν άνθρωποι της Οινοποιίας Μπουτάρη, ανάμεσά τους και η Μαρία Μόσχου, διευθύντρια Marketing του Κτήματος, σε μια συνάντηση που είχε χαρακτήρα φιλοξενίας, αλλά και ουσίας. Να φανεί πώς ένα κρασί στέκεται όταν βγαίνει από το πλαίσιο της δοκιμής και συναντά το φαγητό, τη συζήτηση και τον τόπο του.

Τα κρασιά της Οινοποιίας Μπουτάρη έδωσαν στο γεύμα τον ρυθμό του. Το Μοσχοφίλερο Μπουτάρη συνόδευσε τα πρώτα πιάτα με τη φρεσκάδα και την καθαρότητα που χαρακτηρίζουν την ποικιλία. Η Μαντινεία Συνέε στάθηκε δίπλα στις βανίλιες Φενεού με πιο σύνθετη παρουσία, δίνοντας βάθος χωρίς να βαραίνει τη γευστική συνέχεια. Το νέο Μοσχοφίλερο Ροζέ Μπουτάρη βρήκε μια από τις πιο ενδιαφέρουσες στιγμές του δίπλα στα γεμιστά κολοκυθάκια. Στη συνέχεια, το Grande Reserve Naoussa 2013 συνόδευσε το μοσχάρι και έφερε στο τραπέζι μια άλλη πλευρά της Οινοποιίας. Πιο ώριμη, πιο ιστορική, πιο βαθιά συνδεδεμένη με τη μεγάλη διαδρομή της. Η παρουσία του δεν απομάκρυνε την αφήγηση από το Μοσχοφίλερο. Αντίθετα, υπενθύμισε πως μια νέα επικέτα αποκτά μεγαλύτερο βάρος όταν εντάσσεται σε μια οινοποιία με συνέχεια, εμπειρία και μνήμη.



#### ΕΚΕΙ ΟΠΟΥ ΑΝΟΙΧΤΗΚΕ Η ΦΙΑΛΗ

**Σε μια εποχή** όπου το ροζέ συχνά αντιμετωπίζεται ως εύκολη εποχική επιλογή, το νέο Μοσχοφίλερο Ροζέ έδειξε ότι μπορεί να έχει ουσία όταν πίσω του υπάρχει αμπελώνας, σκέψη και σωστή αφήγηση. Γιατί τελικά ένα κρασί δεν κρίνεται μόνο από την πρώτη γουλιά. Κρίνεται από το αν, όταν τελειώσει η ημέρα, μπορείς ακόμη να θυμηθείς το μέρος όπου η φιάλη ανοίχτηκε...



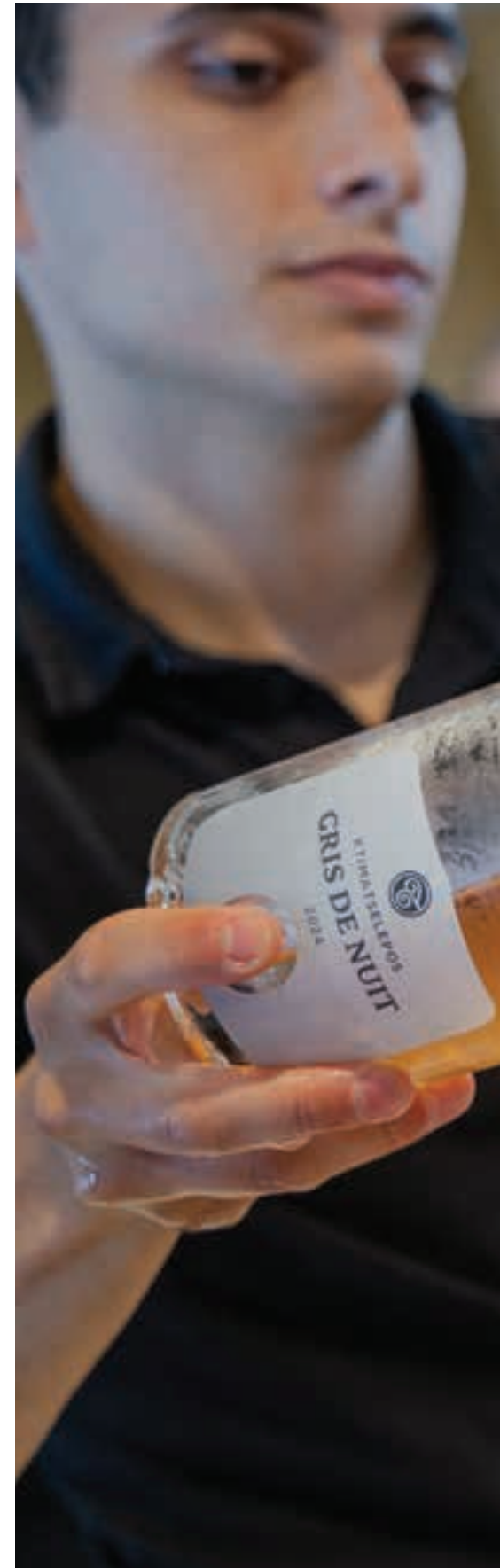
ΟΤΑΝ ΤΟ ΚΡΑΣΙ ΕΙΝΑΙ ΣΤΥΛ

# ΦΤΙΑΓΜΕΝΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ Ο ΡΟΖΕ ΟΪΝΟΣ

«Αν και λένε ότι όπως όλες οι μόδες, έτσι και τα ροζέ κρασιά έχουν φτάσει στο peak τους, εντούτοις είναι και θα παραμείνει μια εξαιρετικά σημαντική κατηγορία για την Ελλάδα» θα πει ο Ντίνος Στεργίδης, επικεφαλής της Vinetum, που διοργάνωσε φέτος για δέκατη χρονιά την έκθεση Drink Pink στον Φάρο του ΙΣΝ

Κείμενο **Γιάννης Πανάγος**  
Φωτογραφίες **Μίμης Δημόπουλος**

«**Η** άνοδος των ροζέ κρασιών ήταν πάρα πολύ γρήγορη και το peak τους είναι πολύ υψηλό, οπότε ακόμη κι αν υπάρχει μια τάση μικρής πτώσης, τα ροζέ είναι μια σημαντική κατηγορία, η οποία θα συνεχίσει να είναι πολύ δυνατή. Ειδικά δε για την Ελλάδα αυτό ισχύει και με το παραπάνω, γιατί το ροζέ ταιριάζει πολύ καλά με τα ελληνικά φαγητά. Ταιριάζει φανταστικά με τα λαδερά μας, με την παραδοσιακή κουζίνα, με τα ψάρια, με τα θαλασσινά. Με πάρα πολλά πράγματα, λοιπόν, που καταναλώνονται ειδικά το καλοκαίρι. Δεύτερον, επειδή πίνεται κρύο είναι η διέξοδος για όσους δεν θέλουν να πιούνε μόνο λευκό κρασί. Μια πολύ ωραία εναλλακτική απέναντι στο κόκκινο, το οποίο το καλοκαίρι φαντάζει πολύ βαρύ, και πόσω μάλλον





# εκθέσεις ΟΪΝΟΥ

Για **τέταρτη** συνεχόμενη χρονιά, το «Drink Pink, Rosé Wine Extravaganza» έδωσε ραντεβού στον **Φάρο** του Κέντρου Πολιτισμού Ίδρυμα Σταύρος Νιάρχος, μετατρέποντας την Κυριακή **14 Ιουνίου** σε μια μεγάλη **γιορτή** αφιερωμένη στα ροζέ κρασιά με περισσότερες από **150** ετικέτες.

που τα εστιατόρια δεν ξέρουν και να το σερβίρουν δροσερό. Άρα το ροζέ κρασί για τα ελληνικά δεδομένα είναι μια πάρα πολύ καλή λύση» θα πει ο Ντίνος Στεργίδης, υπενθυμίζοντας ότι όταν ξεκίνησε η διοργάνωση Drink Pink, πριν από δέκα χρόνια, τα ροζέ κρασιά δεν ήταν καθόλου της μόδας.

Κάθε χρόνο κάτι καινούργιο  
«Κάθε χρόνο που κάνουμε την εκδήλωση προσπαθούμε να προσκομίσουμε κάτι καινούργιο, κάτι το οποίο δεν είναι εύκολο όταν δουλεύεις με μία και μόνο συγκεκριμένη κατηγορία, αλλά την εκδήλωση την έχουμε εξελίξει πάρα πολύ» σημειώνει ο κ. Στεργίδης και συνεχίζει: «Οι πρώτες μας εκδηλώσεις ήταν πάρα πολύ οινολογικές. Είχαμε κάνει ξεχωριστές κατηγορίες των κρασιών, ανάλογα με το με ποια φαγητά ταιριάζουν τα διάφορα ροζέ. Υπήρχε, τότε, μεγαλύτερη διαφορά μεταξύ τους. Τώρα τείνουν όλα να είναι λίγο πολύ δύο ή το πολύ τρεις κατηγορίες γευστικά, οπότε και εμείς έχουμε προσαρμοστεί. Φέτος επιλέξαμε μια ομαδοποίηση των κρασιών, επειδή είναι πάρα πολλά, με μια λογική της περίπτωσης, δηλαδή... τι ροζέ να πω σε κάθε περίπτωση».



Δεξιά ο επικεφαλής της διοργανώτριας Vinetum, Ντίνος Στεργίδης, με τον εκδότη και διευθυντή του Wine Trails, Γιάννη Πανάγο. Κάτω ο Νέστορας Κωνσταντούδης από τα Estates Costa Lazaridi



## Το μόνο είδος που δεν βασίζεται στο αφήγημα προέλευσης, αλλά στο στυλ

«Το ροζέ κρασί είναι ίσως η μόνη κατηγορία κρασιού, που δεν βασίζεται τόσο πολύ στο αφήγημα της προέλευσης, της ποικιλιακής σύνθεσης και του ποιος το έχει κάνει. Είναι ένα κρασί που έχει γίνει πάρα πολύ στυλιστικό» σημειώνει ο Ντίνος Στεργίδης και συμπληρώνει: «Για να καταλάβουμε τι λέω, ας πούμε στη Γαλλία, η περιοχή ηγέτιδα των ροζέ οίνων ήταν το Tavel, που παράγει μόνο ροζέ κρασιά και είναι ονομασία προέλευσης. Αυτό ήταν το σημείο αναφοράς όλων των ροζέ κρασιών, δεν ήταν η Προβηγκία. Σιγά-σιγά όμως έπαψε να είναι της μόδας, ανέβηκε η Προβηγκία με τις πολύ εντυπωσιακές εμφιαλώσεις, που υποδηλώνουν έναν συγκεκριμένο τρόπο ζωής το καλοκαίρι, για παράδειγμα farniente στην παραλία».



εγχώρια ροζέ

# Με γεύση και στυλ σε όλες τις αποχρώσεις

Συναρπάζουν τους λάτρεις του οίνου με τη δροσιστική και ευέλικτη φύση τους κερδίζοντας τα φώτα της εγχώριας οικικής σκηνής και προκαλώντας οινοποιούς από όλη την Ελλάδα να δημιουργούν τις δικές τους ετικέτες με τοπικές και διεθνείς ποικιλίες σταφυλιού και πληθώρα προφίλ

Κείμενο **Ζήσης Πανάγος**





## Όλη η δροσιά στο ποτήρι

Ένα πολύ ζουμερό, φρουτώδες ροζέ κρασί από 100% Ξινόμαυρο, που καλλιεργείται στον ενιαίο αμπελώνα του Κτήματος Γεροβασιλείου στην Επανομή

**ΠΑΡΑΓΕΤΑΙ** από τη χαρισματική αλλά και απαιτητική στην καλλιέργειά της ποικιλία της Μακεδονίας Ξινόμαυρο, η οποία εγκλιματίστηκε ιδανικά στο μικροκλίμα της Επανομής. Μετά την έκθλιψη, ο μούστος ελεύθερης ροής παραλαμβάνεται χωρίς εκχύλιση και οινοποιείται σε ανοξειδωτες ψυχόμενες δεξαμενές στους 18°C. Το κρασί παραμένει με τις οινολάσπες του για μερικούς μήνες, κερδίζοντας σε δομή και σώμα.

Έχει απαλό ροζ-σομόν χρώμα και έντονο αρωματικό χαρακτήρα με αρώματα εσπεριδοειδών όπως ροζ γκρέιπφρουτ, φρούτα του δάσους, κεράσι και φράουλα. Στο στόμα παρουσιάζεται πλούσιο, με πολύ καλή οξύτητα και ισορροπία, αλλά και μία έντονα αρωματική επίγευση με βύσσινο και κεράσι.

### Γευστική πανδαισία

Το δροσιστικό 100% Ξινόμαυρο του Κτήματος Γεροβασιλείου, που σερβίρεται στους 10-12°C, ταιριάζει γευστικά με αστακομακαρονάδα, γαρίδες σαγανάκι με ντομάτα, ζυμαρικά με κιμά, λαδερά, αλλά και καλοκαιρινές μεσογειακές όπως και εξωτικές γεύσεις.

## Ξινόμαυρο 2025

Οινοποιείο: **Κτήμα Γεροβασιλείου**  
 Οινολόγος: **Βαγγέλης Γεροβασιλείου & Αργύρης Γεροβασιλείου**  
 Περιοχή: **Επανομή Θεσσαλονίκης**



# Μια νέα ανάγνωση του Μοσχοφίλερου

Μέσα στην παράδοση αλλά και με ένα πιο εξωστρεφές πλαίσιο

**ΤΟ ΡΟΖΕ ΜΟΣΧΟΦΙΛΕΡΟ** Μπουτάρη έρχεται να προστεθεί σε μια ιστορία που δεν ξεκινά από την ανάγκη δημιουργίας ακόμη μίας ροζέ επικέτας, αλλά από τη βαθιά σχέση της Οινοποιίας Μπουτάρη με τη Μαντινεία και την ίδια την ποικιλία. Το οινοποιείο της Μπουτάρη στη Μηλιά Αρκαδίας, λίγα χιλιόμετρα από την Τρίπολη, υπήρξε ένα από τα παλαιότερα οργανωμένα οινοποιεία της περιοχής και συνέβαλε ουσιαστικά στην ανά-

## Μοσχοφίλερο Ροζέ 2025

Οινοποιείο: **Boutari Wineries**  
Οινολόγος: **Αλέξανδρος Τζαχρίστας**  
Περιοχή: **Μαντινεία**

δειξη του Μοσχοφίλερου, μιας ποικιλίας που συνδέθηκε όσο λίγες με το οροπέδιο της Μαντινείας και τη σύγχρονη ταυτότητα του ελληνικού λευκού κρασιού.

Η ιδέα για τη ροζέ εκδοχή προκύπτει σχεδόν φυσικά από τον ίδιο τον χαρακτήρα του Μοσχοφίλερου. Πρόκειται για μια ποικιλία με ερυθρωπή φλούδα, λεπτό αρωματικό αποτύπωμα και έντονη δρο-

σιά, στοιχεία που της επιτρέπουν να κινηθεί πέρα από την κλασική λευκή έκφραση και να δώσει ένα ροζέ κρασί με καθαρή ποικιλιακή ταυτότητα. Η Μπουτάρη δεν επιχειρεί εδώ να απομακρύνει το Μοσχοφίλερο από την παράδοσή του, αλλά να το παρουσιάσει μέσα από ένα πιο σύγχρονο και εξωστρεφές πλαίσιο, διατηρώντας τη φρεσκάδα, τη ζωντάνια και την αρωματική του καθαρότητα. Στο ποτήρι, το ροζέ Μοσχοφίλερο Μπουτάρη εκφράζει αυτήν ακριβώς τη μετάβαση: απαλό ερυθρωπό χρώμα, ανθικά αρώματα, νύξεις τριαντάφυλλου, γιασεμιού, ροδάκινου και κηρήθρας, ελαφρύ σώμα και δροσερή ισορροπία.



### Σημείο αναφοράς η Μαντινεία

Η οινοποίηση, με προσεκτική ψύξη των σταφυλιών, παραμονή του σταφυλοπολτού στο πιεστήριο και ζύμωση σε ελεγχόμενες θερμοκρασίες, υπηρετεί έναν στόχο: Να κρατήσει ζωντανή την αρωματική λεπτότητα της ποικιλίας και να δώσει στο κρασί μια καθαρή, άμεση και γαστρονομική διάσταση. Έτσι, το νέο ροζέ δεν λειτουργεί απλώς ως μια εποχική πρόταση, αλλά ως μια διαφορετική ανάγνωση του Μοσχοφίλερου, με σημείο αναφοράς πάντα τη Μαντινεία.





# Απόλυτα κομψό

Με την αύρα ενός χαρισματικού ορεινού terroir και τη σφραγίδα του ιστορικού Κτήματος Μέγα Σπήλαιο

## Mega Spileo Rosé

Οινοποιείο: **Κτήμα Μέγα Σπήλαιο**

Οινολόγος: **Στέλιος Τσίρης**

Περιοχή: **Καλάβρυτα Αχαΐας**

**ΕΜΠΝΕΥΣΜΕΝΟ** από το κομψό ύφος των ροζέ της Προβηγκίας αλλά με σαφή ελληνική ταυτότητα, το Μέγα Σπήλαιο Ροζέ συνδυάζει τη Μαλαγουζιά με το Cabernet Franc σε ένα κρασί δροσερό, εκφραστικό και ιδιαίτερα γαστρονομικό. Στη μύτη κυριαρχούν αρώματα άγριας φράουλας, εσπεριδοειδών και φρέσκου δυόσμου, ενώ στο στόμα η ζωνρή οξύτητα της Μαλαγουζιάς συναντά τις λεπτές τανικές νύξεις του Cabernet Franc, δημιουργώντας ένα ισορροπημένο σύνολο με φρεσκάδα, κομψότητα και διάρκεια. Ένα ροζέ που ξεπερνά τον εποχικό του χαρακτήρα και συνοδεύει με την ίδια άνεση τόσο στιγμές χαλάρωσης, όσο και ένα απαιτητικό μεσογειακό τραπέζι.

Ένας ιδιαίτερα ευέλικτος οίνος που συνοδεύει εξίσου όμορφα κελυφώδη θαλασσινά, ψητά ψάρια, λευκά κρέατα και πιάτα με μεσογειακό χαρακτήρα.





# ΑΓΚΑΘΩΤΟ Single Block 2025

Το Ξινόμαυρο της Νάουσας σε ένα κορυφαίο γαστρονομικό ροζέ

**ΥΠΑΡΧΟΥΝ ΚΡΑΣΙΑ** που ακολουθούν τις τάσεις και κρασιά που χαράσσουν τη δική τους πορεία. Το ΑΓΚΑΘΩΤΟ Single Block ανήκει αναμφίβολα στη δεύτερη κατηγορία. Το πρώτο ροζέ Ξινόμαυρο του Κτήματος Κυρ-Γιάννη από τον αμπελώνα της Νάουσας, παραμένει πιστό στη φιλοσοφία που το καθιέρωσε: ένα ροζέ με προσωπικότητα, δομή και αξιοσημείωτη γαστρονομική διάσταση. Η ιστορία του ξεκινά στη Γάστρα, μια λοφώδη τοποθεσία που σπάνια επηρεάζεται από ακραία καιρικά φαινόμενα, και αποτελεί ένα από τα

πλέον ενδιαφέροντα και ποιοτικά «Crus» της Νάουσας. Το αμπελοτόπι αποκτήθηκε από το Κτήμα Κυρ-Γιάννη το 2012 και φυτεύθηκε με Ξινόμαυρο. Οι μεγάλες προσδοκίες των ανθρώπων του Κτήματος επιβεβαιώθηκαν από την πρώτη κιόλας σοδειά της πρώτης ετικέτας. Το ΑΓΚΑΘΩΤΟ SB επιβεβαίωσε από την αρχή ότι έχει ουσιαστικό λόγο ύπαρξης: Όχι ένα ακόμη ροζέ, αλλά μια εξαιρετική terroir έκφραση του Ξινόμαυρου με προσωπικότητα που «τσιμπάει» το ενδιαφέρον των οινόφι-

## ΑΓΚΑΘΩΤΟ SB 2025

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

λων. Ο συνδυασμός της δύναμης της ποικιλίας και της κομψότητας αναδεικνύεται και στη χρονιά του 2025, που μόλις κυκλοφόρησε. Απαλό σομόν χρώμα με διακριτικές πορτοκαλί ανταύγειες στο ποτήρι, έντονο κόκκινο φρούτο-κεράσι και φράουλα-, υποδειγματική ισορροπία ανάμεσα στη ζωνηρή οξύτητα και την τανικότητα του Ξινόμαυρου. Η οκτάμηνη ωρίμαση σε ξύλινα tonnaux προσθέτει βάθος και πολυπλοκότητα χωρίς να χάνονται η φρεσκάδα και η φινέτσα, οδηγώντας σε ένα μακρύ και απολαυστικό τελείωμα.



**Δυναμικό παλαίωσης**  
Η σκουρόχρωμη φιάλη του, προδίδει τη φιλοσοφία του κρασιού. Το ΑΓΚΑΘΩΤΟ SB ανταμείβει τόσο την άμεση απόλαυση όσο και την υπομονή χάρη στο αξιοσημείωτο δυναμικό παλαίωσής του. Και φέρνει στο προσκήνιο μια διαφορετική προσέγγιση των ροζέ κρασιών παλαίωσης που κερδίζει ολοένα έδαφος διεθνώς, τόσο στις προτάσεις καταξιωμένων οινοκόων όσο και σε θέσεις σε λίστες κορυφαίων εστιατορίων του κόσμου. Διατίθεται σε περιορισμένο αριθμό φιάλων.

EST. 2007  
GKIRLEMIS  
WINERY

## Γαστρονομικός χαρακτήρας

Έντονη αρωματική έκφραση αλλά και ισορροπία για τον ροζέ οίνο του Οινοποιείου Γκιρλέμη, που παράγεται από την αρχαία ποικιλία Λημνιό

**ΤΟ 9214** αντλεί το όνομά του από τους ανθρώπους που βρίσκονται πίσω από τη δημιουργία του Οινοποιείου Γκιρλέμη. Ένας συμβολικός κωδικός εμπνευσμένος από τα αρχικά γράμματα των ονομάτων των οινοποιών Ιωάννη, Φάνικου και Δημήτρη, που εκφράζει το κοινό τους όραμα και την αφοσίωσή τους στην οινοποίηση. Πρόκειται για ένα 100% Λημνιό, προερχόμενο από τρία επιλεγμένα ιδιόκτητα αμπελοτόπια του Οινοποιείου. Η σύντομη κρυσταλλική διάρκεια έξι ωρών χαρίζει το χαρακτηριστικό σομόν χρώμα του, ενώ η παραμονή με τις οινολάσπες για τρεις μήνες προσδίδει πολυπλοκότητα και όγκο. Το υψόμετρο των 400 μέτρων συμβάλλει καθοριστικά στη διατήρηση της φρεσκάδας και της ζωντανότητας, αναδεικνύοντας έναν ροζέ οίνο με έντονη αρωματική έκφραση, ισορροπία και ξεκάθαρα γαστρονομικό χαρακτήρα.

**Στη θέση Προσίλια**, στο Πολυδένδρι Δομοκού, ο ενιαίος ιδιόκτητος αμπελώνας του Οινοποιείου Γκιρλέμη εκτείνεται σε υψόμετρο 500 μέτρων, σε ένα τοπίο μοναδικής φυσικής ομορφιάς. Ανάμεσα στα αμπέλια ξεπροβάλλει το πετρόχτιστο οινοποιείο, απόλυτα εναρμονισμένο με το περιβάλλον του. Σύντομα ο χώρος αναμένεται να ανοίξει τις πόρτες του στους επισκέπτες, ενώ οι νέες φυτεύσεις θα προσθέσουν ένα ακόμη ενδιαφέρον κεφάλαιο στην εξέλιξη του κτήματος.





## Κτήμα Βιβλία Χώρα Ροζέ 2025

Οινοποιείο: **Κτήμα Βιβλία Χώρα**  
Οιολόγος: **Βασίλης Τσακταρλής**  
Περιοχή: **Παγγαίο**

# Από τη χαρισματική γη του Παγγαίου

Παράγεται από τη γαλλική ποικιλία Syrah, που καλλιεργείται με φροντίδα στο πιο δροσερό σημείο του αμπελώνα του Κτήματος

**ΛΑΜΠΕΡΟ ΧΡΩΜΑ ΡΟΔΙΟΥ** με κυανές αποχρώσεις και πλούσιο άρωμα κόκκινων φρούτων, φράουλας, κερασιού, μύρτιλου με νότες καραμέλας βουτύρου. Το κτήμα Βιβλία Χώρα Ροζέ είναι πλούσιο, ισορροπημένο με εξαιρετική δομή και γεμάτη γεύση. Η δροσερή του οξύτητα σε συνδυασμό με τον φρουτώδη χαρακτήρα του, τού χαρίζουν μια μακρά και αρωματική επίγευση.

Η πρώτη ύλη προέρχεται από τον αμπελώνα του Κτήματος Βιβλία Χώρα και προορίζεται αποκλειστικά για την παραγωγή ροζέ οίνου. Μετά από εκκύλιση των σταφυλιών σε χαμηλή θερμοκρασία, ζυμώνεται σε ανοξειδωτες δεξαμενές στους 18°C. Ο συνδυασμός της χαρισματικής γης του Παγγαίου και της εμπειρίας των δημιουργών του, Βασίλη Τσακταρλή και Βαγγέλη Γεροβασιλείου, οδήγησε με σταθερά βήματα το Κτήμα Βιβλία Χώρα στην πραγματοποίηση του υψηλού οράματός του: Την παραγωγή οίνων υψηλής ποιότητας και τη συμβολή στην ώθηση του ελληνικού κρασιού προς τη διεθνή αναγνώριση. Για την επίτευξη του στόχου αυτού τόσο η καλλιέργεια στον αμπελώνα, όσο και η οινοποίηση, γίνονται με ιδιαίτερη φροντίδα, αξιοποιώντας τη γνώση και την εμπειρία και συνδυάζοντας την παράδοση με την τεχνολογία.

**Συνοδεύει** όστρακα και γαρίδες, πάστες θαλασσινών, λαδερά και διάφορα αλλαντικά ενώ προτείνεται η κατανάλωσή του στους 10°C στα δύο πρώτα χρόνια της ηλικίας του. Στις πιο πρόσφατες βραβεύσεις της επिकέτας συγκαταλέγεται το Χρυσό Μετάλλιο στον Mundus Vini 2026.



# Ολοκληρωμένη φιλοσοφία, από το άλφα έως το ωμέγα

**ΤΗΝ ΙΔΑΝΙΚΗ ΕΙΣΑΓΩΓΗ** στη φιλοσοφία του Κτήματος Χατζημιχάλη αποτελεί το ALFEGA Rosé. Ένα κρασί από την εμβληματική σειρά με την οποία το Κτήμα καλωσορίζει τους καταναλωτές στον κόσμο των κρασιών του. Η ονομασία «ALFEGA» -ALFA OMEGA- προέρχεται από το πρώτο και το τελευταίο γράμμα της ελληνικής αλφαβήτου και εκφράζει με τον τρόπο αυτό την ολοκληρωμένη φιλοσοφία παραγωγής του Κτήματος: Από το Άλφα έως και το Ωμέγα, δηλαδή από το πρώτο μέχρι και το τελευταίο στάδιο της παραγωγικής διαδικασίας.

Στα ειδικά επιλεγμένα ιδιόκτητα αμπελοτόπια του Κτήματος καλλιεργείται κάθε ποικιλία ξεχωριστά, με φροντίδα και εξειδικευμένες τεχνικές που ανταποκρίνονται στις ανάγκες της, αναδεικνύοντας το δυναμικό της. Ο επιλεκτικός τρύγος πραγματοποιείται αποκλειστικά με το χέρι και οι καρποί οδηγούνται στο οινοποιείο όπου οινοποιούνται με απόλυτη επιμέλεια. Από τον τρύγο έως τη διανομή προς κατανάλωση, το προϊόν παραμένει υπό ελεγχόμενες συνθήκες χαμηλής θερμοκρασίας, διασφαλίζοντας την ποιότητα και τη συνέπεια σε κάθε βήμα.

Αυτό που ξεχωρίζει το ALFEGA Rosé είναι το λαμπερό, βαθύ ροζ χρώμα του, αποτέλεσμα της ιδιαίτερης οινοποιητικής του τεχνικής. Οι τρεις ποικιλίες που το συνθέτουν -Grenache Rouge, Syrah και Μαλαγουζιά- συνοινοποιούνται ταυτόχρονα σε ανοξειδωτη δεξαμενή, με την προσθήκη αναλλοίωτων ραγών Grenache Rouge που ενισχύουν το αρωματικό του προφίλ. Με ελάχιστα υπολειμματικά σάκχαρα, αναδεικνύει φρεσκάδα, δροσιστική ζωντάνια και εκλεπτυσμένη πολυπλοκότητα, προσφέροντας μια απολαυστική εμπειρία που απολαμβάνεται σε κάθε στιγμή της ημέρας και συνδυάζεται με μεγάλη ποικιλία εδεσμάτων.

## Alfega Rosé

Οινοποιείο: **Κτήμα Χατζημιχάλη**  
Οινοποιός: **Δημήτρης Λ. Χατζημιχάλης**  
Περιοχή: **Αταλάντη**



ESTATES  
COSTA  
LAZARIDI

## Φινέτσα & ζωντάνια

Προσφέροντας την ίδια απόλαυση σε κάθε ποτήρι, προκαλεί να το επιλέξει κανείς ξανά και ξανά

**ΚΡΥΣΤΑΛΛΙΝΟ**, κομψό και απολαυστικά δροσερό, το Domaine Costa Lazaridi Rosé έχει κερδίσει τη θέση του ανάμεσα στα πιο αγαπημένα ροζέ κρασιά της Ελλάδας. Ένα κρασί που συνδυάζει φινέτσα και ζωντάνια, προσφέροντας την ίδια απόλαυση σε κάθε ποτήρι και κάνοντάς σε να το επιλέγεις ξανά και ξανά. Στο ποτήρι ξεχωρίζει για το λαμπερό, ανοιχτό σομόν χρώμα του με απαλές ροζέ ανταύγειες, που προϊδεάζουν για τον κομψό χαρακτήρα του. Η μύτη είναι εκφραστική και ντελικάτη, με αρώματα φράουλας, λευκόσαρκου κερασιού και φλούδας λεμονιού, πλαισιωμένα από διακριτικές ανθικές νότες. Στο στόμα είναι ανάλαφρο και ισορροπημένο, με δροσιστική οξύτητα που αναδεικνύει τα φρέσκα φρούτα και χαρίζει αίσθηση αρμονίας. Το φινετσάτο, φρουτώδες τελείωμα αφήνει μια ευχάριστη επίγευση που σε προσκαλεί στην επόμενη γουλιά. Αν και απολαμβάνεται εξαιρετικά και μόνο του ως aperitif, είναι από εκείνα τα κρασιά που συνοδεύουν όμορφα ένα τραπέζι με φίλους ή ένα καλοκαιρινό γεύμα δίπλα στη θάλασσα. Συνδυάζεται ιδανικά με μεσογειακές γεύσεις, δροσερές σαλάτες, πίτσα μαργαρίτα και ζυμαρικά με σάλτσες ντομάτας.

### DCL Rosé 2025

Οινοποιείο: **Estates Costa Lazaridi**  
Οινολόγος: **Γιώργος Λαζαρίδης**  
Περιοχή: **Δράμα**



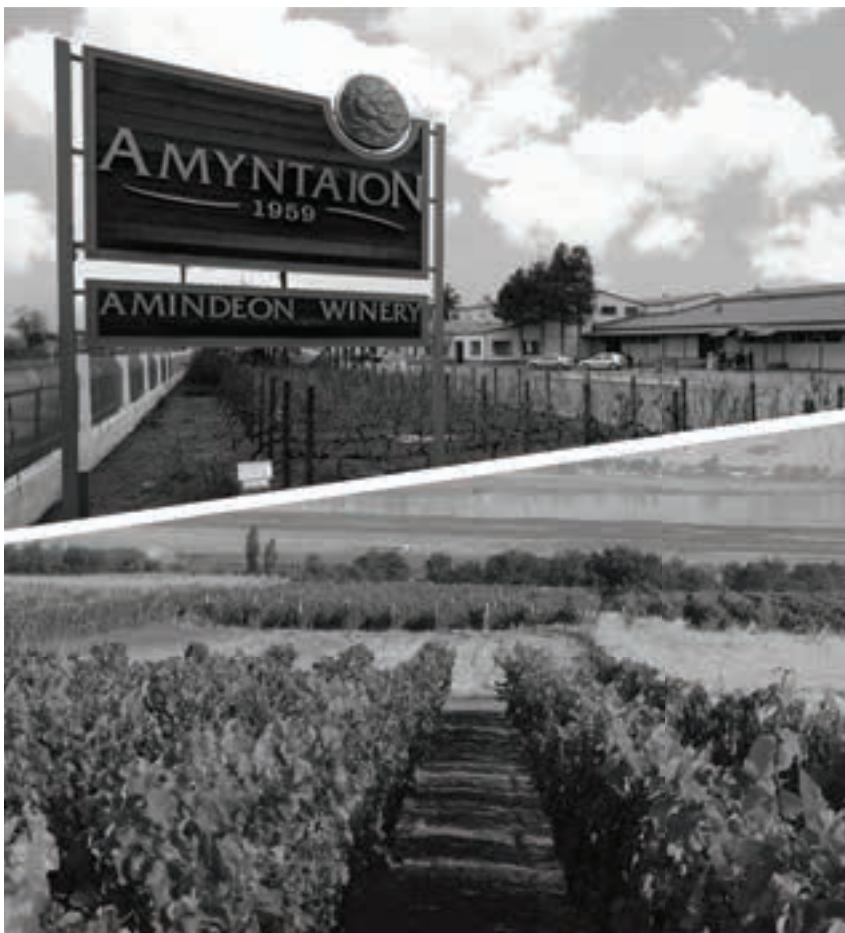
# Ιδανική επιλογή για τις όμορφες στιγμές

Η εκλεπτυσμένη πολυπλοκότητα των φημισμένων οίνων ΠΟΠ Αμύνταιο σε φιάλες που αποπνέουν προσιτή πολυτέλεια

**ΛΑΜΠΕΡΟ**, δροσερό και γεμάτο αρώματα που θυμίζουν ελληνικό καλοκαίρι, το Nymphaea ΠΟΠ Αμύνταιο είναι ένα ξηρό ροζέ κρασί, που παρασκευάζεται αποκλειστικά από την εμβληματική ποικιλία Ξινόμαυρο. Χάρη στο ιδιαίτερο ανάγλυφο του Αμυνταίου, ευνοείται την ανάδειξη των πρωτογενών αρωμάτων των ποικιλιών για την παραγωγή ροζέ οίνων.



Το Nymphaea έχει έντονο απαλό ροζ χρώμα με σομόν ατμούγειες. Στη μύτη είναι ντελικάτο και πολύπλοκο, με αρώματα από άγριες φράουλες, ροδοπέταλα, φρέσκα κεράσια και μια νότα εσπεριδοειδών. Οι γεύσεις των κόκκινων μούρων και των εσπεριδοειδών εξορροπούνται αρμονικά από τη ζωνρή οξύτητα, συνεχίζοντας σε ένα κομψό και παρατεταμένο φινίρισμα. Ταιριάζει τέλεια με καλοκαιρινή και μεσογειακή κουζίνα: Ψητά ψάρια, φρέσκες σαλάτες, πιάτα λαχανικών, μεζέδες (τζατζίκι, ντολμαδάκια) ή ακόμα και μαλακά τυριά.



## Nymphaea Ροζέ ΠΟΠ Αμύνταιο

Οινοποιείο: **Amyntas Winery**

Οινολόγος: **Μαρία Τσιβίκη**

Περιοχή: **Αμύνταιο**

# Πολύπλοκο στη δημιουργία, στη γεύση και την επίγευση

**ΤΡΕΙΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ**, Αγιωργίτικο, Syrah και Μαυροφίλερο, τρεις περιοχές και τρεις διαφορετικοί τρόποι οινοποίησης δημιουργούν τον ροζέ οίνο του Κτήματος Σκούρα με το ιδιαίτερο όνομα PEPLO. Το χρώμα του είναι λαμπερό, φινό, απαλό κοραλί με ανταύγειες κόκκινου χρυσού. Στη μύτη κυριαρχούν τα κόκκινα φρούτα,

**ΣΚΟΥΡΑΣ**

το κεράσι, η φράουλα, ένα ίχνος λεμονιού, εσπεριδοειδών, γκρέιπφρουτ, λευκά άνθη, μέλι, λίγη βιολέτα και μια ιδέα ορυκτότητας. Το στόμα είναι γεμάτο νεύρο και οξύτητα, λιπαρό, δροσερό, πολύπλοκο, πολυεπίπεδο (ακακία, πηλός, γλυκιά βανίλια, μέταλλο, δομή) ενώ τα αρώματα στόματος ακολουθούν πιστά αυτά της μύτης με κυ-

ρίαρχη την παρουσία του γλυκολέμονου και των εσπεριδοειδών. Η επίγευση έχει διάρκεια και πολυπλοκότητα. Και η λεπτομέρεια που έδωσε το όνομά της στην επικέτα. Οι φλούδες του Μαυροφίλερου προκειμένου να εμβαπτίζονται στους αμφορείς και να ελέγχονται, βρίσκονται μέσα σε ύφασμα (τουλπάνι-πέπλο) με τη βοήθεια του οποίου πιέζεται η μάζα στο τέλος με το χέρι προκειμένου να προκύψει το νεαρό κρασί...

## PEPLO 2025

Οινοποιείο: **Κτήμα Σκούρα**  
Οινολόγος: **Γιώργος Σκούρας**  
Περιοχή: **Κορινθία, Αργολίδα  
και Μαντινεία**

# Η σπάνια φωνή του Βλάχικου σε ένα σύγχρονο ροζέ

Φινέτσα, φρεσκάδα και αυθεντική ηπειρώτικη ταυτότητα

**ΣΕ ΜΙΑ ΕΠΟΧΗ** όπου τα ροζέ κρασιά αναζητούν αυθεντικότητα και ξεχωριστή ταυτότητα, το SIRIOS 2025 έρχεται να αναδείξει μία από τις πιο σπάνιες και λιγότερο γνωστές ελληνικές ερυθρές ποικιλίες: το Βλάχικο. Μια γηγενής ποικιλία της Ηπείρου με βαθιές ρίζες στην τοπική αμπελουργική παράδοση, η οποία σήμερα κερδίζει το ενδιαφέρον των οινόφιλων χάρη στον μοναδικό της χαρακτήρα και την εξαιρετική της προσαρμογή στο ορεινό terroir της περιοχής.

Η ZOINOS WINERY αξιοποιεί το δυναμικό του Βλάχικου δημιουργώντας ένα ροζέ που συνδυάζει φινέτσα, φρεσκάδα και αυθεντική ηπειρώτικη ταυτότητα. Οι αμπελώνες βρίσκονται σε υψόμετρο 650 μέτρων, σε ασβεστολιθικά εδάφη με εξαιρετική αποστράγγιση, συνθήκες που χαρίζουν στα σταφύλια έντονη αρωματική έκφραση και φυσική οξύτητα.

Το αποτέλεσμα είναι ένα κομψό ροζέ με λαμπερό ροδί χρώμα και αρωματικό προφίλ με έντονα αρώματα κόκκινων φρούτων του δάσους και μανιταριών, πλαισιωμένα με πιπεράτα στοιχεία. Στο στόμα διακρίνεται για το πλούσιο σώμα, τη δροσερή οξύτητα και την καθαρή, απολαυστική επίγευση που προσκαλεί στην επόμενη γουλιά.

Το SIRIOS δεν είναι απλώς ένα ακόμη καλοκαιρινό ροζέ. Είναι μια σύγχρονη ερμηνεία μιας σπάνιας ηπειρώτικης ποικιλίας, ένα κρασί που αφηγείται την ιστορία του τόπου του και αποδεικνύει ότι το Βλάχικο μπορεί να δώσει κρασιά με χαρακτήρα, φινέτσα και διεθνές ενδιαφέρον.

Για όσους αναζητούν κάτι διαφορετικό στο ποτήρι τους αυτό το καλοκαίρι, το SIRIOS της ZOINOS WINERY αποτελεί μια αυθεντική ανακάλυψη της ελληνικής αμπελουργίας.



## Sirios 2025

Οινοποιείο: **ZOINOS WINERY**

Οινολόγος: **Ελένη Σίντου**

Περιοχή: **Ζίτσα Ιωαννίνων**





# ΑΙΣΘΗΣΗ ΚΑΙ ΣΕΒΑΣΜΟΣ

Από την πρώτη αντίδραση των αισθήσεων στο ποτήρι μέχρι και το βαθύτερο συναίσθημα του σεβασμού απέναντι στο terroir και την επιδεξιότητα του οινοποιού, το Ασύρτικο κρασί επιβάλλει στον πλανήτη να υποκλιθεί στο μεγαλείο του

❖ Επιμέλεια Ζήσης Πανάγος ❖



Η **γκάμα** κρασιών που προσφέρει το Ασύρπικο είναι ατελείωτη και μπορεί να υποστηρίξει πολλαπλούς **γευστικούς** συνδυασμούς. Λευκό ξηρό δεξαμενής, **Νυχτέρι**, αφρώδες, περασμένο από βάρη αλλά και **γλυκό** κρασί για επιδόρπιο και όχι μόνο, θα **ενθουσιάσουν** τους οινόφιλους που θα τα επιλέξουν στο τραπέζι τους.

❖ Φωτογραφίες  
Μίμης Δημόπουλος ❖



Ο φιλόξενος **χώρος** του wine bistro **By The Glass** επί της οδού Σουρή 3 στο **Σύνταγμα** φιλοξένησε τους ανθρώπους του **Wine Trails** Καλλίστη Σκαρβέλη, Ζήση Πανάγο, Αντώνη Πανάγο και Γιάννη Πανάγο για την **πραγματοποίηση** της παρούσας γευστικής δοκιμής.



# Πολλά terroir πολλές εκφράσεις

**A**ν και το Ασύρτικο κυριαρχεί στον οίνο ΠΟΠ Σαντορίνη, έχει φυτευθεί στις περισσότερες ελληνικές αμπελουργικές περιοχές, από άλλα νησιά του Αιγαίου, την Κρήτη έως τη Μακεδονία, την Κεντρική Ελλάδα και την Πελοπόννησο αλλά και τη Θράκη. Συμμετέχει στα ξηρά ΠΟΠ Πλαγιές Μελίτωνα, ΠΟΠ Χάνδακας Candia και ΠΟΠ Ρόδος.

### **Estates Costa Lazaridi • Château Julia Assyrtiko 2025**

Ένα κρασί που φυτεύτηκε για πρώτη φορά στη Δράμα από τον Κώστα Λαζαρίδη και σταδιακά έγινε μέρος της οινικής ταυτότητας της περιοχής. Η ζύμωση σε ανοξειδωτες δεξαμενές ελεγχόμενης θερμοκρασίας κρατά την αρωματική του ακρίβεια, με υπαινιγμούς χαμομηλιού, ανθού λεμονιάς και πυριτόλιθου. Ένα Ασύρτικο με δυναμισμό και καθαρότητα, κίτρο, λεμόνι, ώριμο αχλάδι, διακριτική ορυκτότητα, γεμάτο στόμα και μακρά επίγευση.

### **KIR-YIANNI • Assyrtiko SB Tarsanas 2023**

Ο «Ταρσανάς» προέρχεται από το αμπελοτεμάχιο 10 στη Σαμαρόπετρα, στον Άγιο Παντελεήμονα Αμυνταίου, μία από τις πρώτες φυτεύσεις Ασύρτικου της ευρύτερης περιοχής. Μετά την επιλογή των σταφυλιών, η ζύμωση ξεκινά σε ανοξειδωτη δεξαμενή και συνεχίζεται σε γαλλικά βαρέλια



Εκτός Σαντορίνης οι οίνοι από Ασύρτικο διατηρούν το **φρέσκο** και ορυκτώδη χαρακτήρα τους, αλλά παρουσιάζουν εντονότερα **πρωτογενή** αρώματα φρούτων και **λιγότερο** στιβαρή δομή.



225 λίτρων, όπου το κρασί μένει έξι μήνες με ήπια ανάδευση των λεπτών οινολασπών. Στο στόμα κυριαρχεί το νεράντζι, τα λευκόσαρκα φρούτα, με βοτανικές νύξεις, ενώ η οξύτητα είναι κοφτερή και η επίγευση μακρά, χαρακτηριστικό δείγμα του terroir της περιοχής.

#### **Mega Spileo Estate • Assyrtiko Lagorathi 2019**

Το χαρμάνι βασίζεται σε 75% Ασύρτικο και 25% Λαγόρθι από ενιαίο αμπελώνα του Κτήματος στα 850 μέτρα, με οργανική καλλιέργεια και αργό τρύγο στα τέλη Σεπτεμβρίου. Ο μούστος ζυμώνει και ωριμάζει σε καινούργια δρύινα βαρέλια διαφορετικής χωρητικότητας, παραμένοντας 6–7 μήνες με το ίζημα της ζύμωσης και περιοδικό bâtonnage, κάτι που εξηγεί τη δομή και το βάθος του. Ένα κρασί με εσπεριδοειδή, αχλάδι και λευκά άνθη, ενώ η παλαίωση και το βαρέλι φέρνουν νύξεις αλατισμένης καραμέλας και καφέ, με δροσερή αλλά και πολύπλοκη επίγευση.

#### **Mikra Thira • Santorini Assyrtiko 2024**

Στο Οινοποιείο Μικρά Θήρα, το Ασύρτικο πατά στο ηφαιστειακό τοπίο της Σαντορίνης, με αμπέλια σε παραδοσιακή κουλούρα και χαμηλές αποδόσεις. Η κλασική λευκή οινοποίηση γίνεται σε ανοξειδωτες δεξαμενές γύρω στους 18°C και ακολουθεί τετράμηνη επαφή με τις λεπτές οινολάσπες, ώστε το στόμα να αποκτήσει δομή χωρίς να βαραίνει. Στο στόμα επικρατεί ξύσμα λεμονιού, αλμύρα και βρεγμένη πέτρα. Ένα κρασί με ένταση, νεύρο και μακρύ, σχεδόν θαλασσινό τελείωμα.

#### **Rouvalis Winery • Assyrtiko 2024**

Προέρχεται από τις Πλαγιές της Αιγιάλειας, σε υψόμετρο 700–900 μέτρων, μέσα σε μικρά επιλεγμένα τεμάχια όπου η θαλάσσια επιρροή συναντά το πιο ψυχρό ορεινό περιβάλλον. Η δουλειά στο gravity-flow οινοποιείο και η sur lie ωρίμαση προσθέτουν σώμα, άνηθος πορτοκαλιάς και λεπτή ορυκτή διάσταση. Ουσιαστικά αποτελεί μια πιο ορεινή εκδοχή του Ασύρτικου, με λάιμ, πράσινο μήλο, λευκά άνθη, που κρατούν το κρασί ζωντανό, μέχρι την τελευταία γουλιά.



## ασύρτικο



Το Ασύρτικο στη **Δράμα** αποτελεί ένα εξαιρετικό παράδειγμα **προσαρμογής** της κορυφαίας ελληνικής ποικιλίας εκτός Σαντορίνης. Το **εύφορο** έδαφος και το μικροκλίμα της **περιοχής** του προσδίδουν πιο πλούσιο **αρωματικό** χαρακτήρα και διακριτική ορυκτότητα, διατηρώντας μια δροσερή, **κομψή** οξύτητα.



Το φρέσκο Ασύρτικο **δεξαμενής** απογειώνεται με θαλασσινά, ψάρια ψητά, όσπρακα και πιάτα με λεμονάτες ή ελαιούχες σάλτσες ενώ η πιο πλούσια γεύση του **παλαιωμένου** σε βαρέλι αντέχει πιο **σύνθετα** πιάτα όπως λιπαρά ψάρια, λευκά κρεατικά με πλούσιες σάλτσες, πλατό με ώριμα, **κίτρινα** τυριά.





ΑΣΥΡΤΙΚΟ 100%

# ΓΕΥΣΗ, ΔΡΟΣΙΑ ΚΑΙ ΟΞΥΤΗΤΑ

Αναδεικνύοντας τα καλύτερα χαρακτηριστικά μιας πραγματικά παντοδύναμης εγχώριας ποικιλίας, τα Ασύρτικα κατακτούν τον ουρανίσκο των απανταχού οινόφιλων



## EMPHASIS ASSYRTIKO 2025 ΚΤΗΜΑ ΠΑΥΛΙΔΗ

Με πρώτη ύλη από επιλεγμένο αμπελοτεμάχιο στις πλαγιές του Μενοικίου όρους σε υψόμετρο 550 μ. ένα κρασί με γεμάτο στόμα, κυρίαρχη την οξύτητα, που δίνει αίσθηση φρεσκάδας, ενώ ταυτόχρονα ο ικανοποιητικός όγκος ισορροπεί το αποτέλεσμα δίνοντας δυνατότητες για αρμονία με φαγητό. Επιδέχεται παλαίωσης. **13,7% vol.**



## ΝΥΧΤΕΡΙ 2024 ΚΑΝΑΒΑ ΧΡΥΣΟΥ ΤΣΕΛΕΠΟΣ

Κρασί που συνδυάζει την παράδοση του κλασικού τρόπου οινοποίησης του Νυχτεριού με μία πιο καινοτόμα προσέγγιση. Μύτη πολυεπίπεδη, στόμα πληθωρικό, ώριμο, νευρώδες, με πολύ καλή συμπίκνωση και επίμονο τελείωμα. Κρασί γαστρονομικό με μεγάλη δυνατότητα παλαίωσης. **13,5% vol.**



## GEOMETRIA ASSYRTIKO LAFAZANIS WINERY

Ένα ΠΓΕ Πελοπόννησος Ασύρτικο με αρωματικό χαρακτήρα εσπεριδοειδών και τροπικών φρούτων, που συνδυάζονται με λευκόσαρκο ροδάκινο, βοτανικές νύξεις λεμονόχορτου και χαμομηλιού και διακριτή ορυκτότητα. Στόμα ξηρό, με δροσιστική οξύτητα, γεμάτο σώμα και μακρά επίγευση. **12,5% vol.**

ΕΤΙΚΕΤΕΣ εγχώριες ντίβες



ΚΤΗΜΑ  
BIBLIA ΧΩΡΑ

ΕΝΑ ΜΟΝΑΔΙΚΟ TERROIR

## Η κομψότητα της φύσης σε μία φιάλη

Ένας λευκός οίνος από 100% Ασύρτικο με εξαιρετική δομή, πολύ καλή ισορροπία αλκοόλης-οξύτητας και μεγάλη επίγευση



**Π**αράγεται από την ποικιλία Ασύρτικο, που καλλιεργείται στο Κτήμα Βιβλία Χώρα, στην περιοχή Αμπέλια και σε εδάφη ασβεστολιθικά αργιλώδη. Οι ιδιόκτητοι αμπελώνες του Κτήματος βρίσκονται σε υψόμετρο 380 μ. με το κλίμα της περιοχής να είναι μεσογειακό, επηρεαζόμενο από τον ορεινό όγκο του Παγγαίου και τη θαλάσσια αύρα του Αιγαίου Πελάγους. Η καλλιέργεια της αμπέλου γίνεται με τα πρότυπα της βιολογικής γεωργίας, με σεβασμό στο περιβάλλον, στη χλωρίδα και πανίδα της περιοχής, αλλά και στον ίδιο τον άνθρωπο. Μετά την έκθλιψη των σταφυλιών ο χυμός ζυμώνεται σε ανοξειδωτές δεξαμενές όπου παραμένει με τις φίνες οινολάσπες για αρκετούς μήνες. Το μονοποικιλιακό ΠΓΕ Παγγαίο Areti Λευκός, που κυκλοφορεί στην εσοδεία του 2022 σε περιορισμένο αριθμό φιαλών, έ-

χει ξανθοπράσινο χρώμα, εκφραστική μύτη, με τα αρώματα εσπεριδοειδών, λεμονιού, πορτοκαλιού, νεραντζιού να δένουν αρμονικά με ορυκτές και μεταλλικές νότες. Η γεύση του είναι πλούσια, με εξαιρετική δομή, πολύ καλή ισορροπία αλκοόλης-οξύτητας και μεγάλη επίγευση. Συνοδεύει πιάτα ψαρικών και θαλασσινών και λευκά κρέατα με ελαφριές σάλτσες και μπορεί κανείς να το απολαύσει στους 12°C σήμερα και για τα επόμενα πέντε χρόνια. Σημειώνεται ότι το πλήρως επισκέψιμο Κτήμα Βιβλία Χώρα, το οποίο αποτελεί δημιουργία των οινολόγων Βαγγέλη Γεροβασιλείου και Βασίλη Τσακταρλή, έχει πιστοποιηθεί και με σήμα «ETHOS» για την Εταιρική Κοινωνική του Ευθύνη, εφαρμόζοντας πρακτικές υπέρ των ανθρωπίνων δικαιωμάτων, της προστασίας του περιβάλλοντος και της ηθικής και υπεύθυνης διακυβέρνησης.



ΤΟ ΑΣΥΡΤΙΚΟ ΣΥΝΑΝΤΑ ΤΟ ΛΑΓΟΡΘΙ

# Ορεινός χαρακτήρας και έντονη προσωπικότητα

Για δύο χρόνια στη φιάλη πριν από την κυκλοφορία του το Κτήμα Μέγα Σπήλαιο Λευκό



**Σ**τους ορεινούς αμπελώνες του Μεγάλου Σπηλαίου, το εμβληματικό Ασύρτικο συναντά τη σπάνια γηγενή ποικιλία Λαγόρθι, δημιουργώντας ένα λευκό κρασί με ξεχωριστή προσωπικότητα και έντονη αίσθηση τόπου. Οι αμπελώνες του Κτήματος υιοθετούν τις αρχές της οργανικής καλλιέργειας και εκφράζουν την παράδοση αιώνων στην αμπελουργία και την οινοποίηση, παράγοντας ξεχωριστά κρασιά με έντονη προσωπικότητα, γοητευτικά αρώματα και πολυπλοκότητα.

Το ίδιο ισχύει και για το Κτήμα Μέγα Σπήλαιο Λευκό, στο οποίο η πολυπλοκότητα του αρώματος συνδυάζει νότες ώριμων κίτρινων φρούτων, βοτάνων και δικκριτικών καβουρδισμένων ξηρών καρπών, ενώ στο στόμα η δροσερή οξύτητα ισορροπεί αρμονικά με τον πλούσιο όγκο και τη δομή του. Η ζύμωση και η ωρίμαση με τις οιολάσπες σε νέα δρύινα βαρέλια προσδίδουν βάθος και πολυπλοκότητα, χωρίς να επισκιάζουν τον ορεινό χαρακτήρα του κρασιού. Η παραμονή στη φι-

άλη για τουλάχιστον δύο χρόνια πριν από την κυκλοφορία ολοκληρώνει την εξέλιξη του, χαρίζοντάς του φινέτσα, πολυδιάστατο χαρακτήρα και σημαντική δυναμική παλαιώσης. Η ετικέτα συνδυάζεται αρμονικά με λευκά κρέατα, φрикаσέ, λευκά τυριά και ριζότο λαχανικών.

Το Κτήμα Μέγα Σπήλαιο αποτελεί σήμερα ένα σημείο αναφοράς για τον οικότιο χώρο της Ελλάδας, διατηρώντας σε ένα περιβάλλον σπάνιας ομορφιάς ανοιχτές τις πόρτες του σε οινόφιλους και ταξιδιώτες.





ESTATES  
COSTA  
LAZARIDI

ΞΕΧΩΡΙΣΤΟ TERROIR

## Έναν μοναδικό τόπο βρήκε στη Δράμα το Ασύρτικο

Το Château Julia Ασύρτικο συνδυάζει ορυκτότητα, φρεσκάδα και κομψότητα σε ένα κρασί με έντονη προσωπικότητα



**Α**πό το 1979, όταν ο Κώστας Λαζαρίδης φύτεψε για πρώτη φορά Ασύρτικο στους αμπελώνες της Δράμας, η ποικιλία βρήκε έναν τόπο όπου εκφράζει με μοναδικό τρόπο το χαρακτήρα της. Το Château Julia Ασύρτικο αναδεικνύει τη δυναμική αυτού του ξεχωριστού terroir, συνδυάζοντας ορυκτότητα, φρεσκάδα και κομψότητα σε ένα κρασί με έντονη προσωπικότητα. Στο ποτήρι ξεδιπλώνει λαμπερό ανοιχτόξανθο χρώμα με διακριτικές πράσινες ανταύγειες. Η μύτη είναι εκφραστική και εκλεπτυσμένη, με αρώματα χαμομηλιού, ανθών λεμονιάς και χαρακτηριστικές νότες πυρόλιθου που προσδίδουν πολυπλοκότητα και βάθος. Στο στόμα κυριαρχούν τα εσπεριδοειδή και η ορυκτότητα, με ζωρή ένταση, τραγανή οξύτητα και μακρά, δροσερή επίγευση. Ένα κρασί που συνδυάζει δύναμη και φινέτσα, προσφέροντας εξαιρετική γαστρονομική ευελιξία. Μπορεί να συνοδεύσει με την ίδια ά-

νεση ένα πιάτο με θαλασσινά ή πτηνικά ψάρια, ένα κρεμώδες ριζότο και φάβα, αλλά και πιο ιδιαίτερες επιλογές όπως κουνέλι κρασάτο. Απολαμβάνεται ιδανικά στη νεότητά του, ενώ μπορεί να εξελιχθεί όμορφα στη φιάλη για έως και 4-5 χρόνια μετά τον τρύγο. Τα μονοποικιλιακά κρασιά Château Julia, εμπνευσμένα και αφιερωμένα στην Τζούλια, σύζυγο του Κώστα Λαζαρίδη, αποτελούν μια διαχρονική έκφραση αγάπης, αφοσίωσης και κομψότητας -αξίες που αποτυπώνονται σε κάθε φιάλη της σειράς. Αξίζει να σημειωθεί ότι η καινοτομία και ο σεβασμός στη φύση χαρακτηρίζουν όλες τις εκφράσεις του Κτήματος Κώστα Λαζαρίδη, ήδη από το ξεκίνημά του. Από την ποικιλιακή σύνθεση των πρώτων αμπελώνων, που έθεσαν τις βάσεις για την αναγέννηση της αμπελουργίας στην περιοχή, μέχρι τον εξοπλισμό του οινοποιείου, ο οποίος βρίσκεται σταθερά στην τεχνολογική πρωτοπορία ή τον χαρακτήρα των κρασιών που ακολουθεί τις ιδιαιτερότητες κάθε αμπελοποικιλίας ή χρονιάς.



ASSYRTIKO BOUTARI

# Ένα όνομα με ιστορία και μία από τις πιο ευγενείς ποικιλίες

Μια ΠΟΠ Σαντορίνη που ταξιδεύει την Ελλάδα σε όλο τον κόσμο



**Α**παλό και κρυστάλλινο ανοικτό αχρύνιο χρώμα, με αρώματα που θυμίζουν άνθη λεμονιάς, υακίνθου και μάρραθου για την ΠΟΠ Σαντορίνη των Boutari Wineries. Ένα φινετσάτο κρασί με ζωηρό χαρακτήρα, έντονο στοιχείο μεταλλικότητας, πλούσιο σώμα, θαυμάσια γευστική ισορροπία, έντονη και μακριά αρωματική επίγευση. Η διαδικασία της οινοποίησης ξεκινά με ψύξη των εισερχόμενων σταφυλιών στους 10°C σε ψυκτικό θάλαμο, χειροδιαλογή σε τράπεζα διαλογής, εκκραγι-

στήριο και ακολουθούν απαλό πρόγραμμα πίεσης σε αδρανή ατμόσφαιρα, στατική απολάσπωση με παράλληλη ψύξη του μούστου. Στη συνέχεια πραγματοποιείται αλκοολική ζύμωση με επιλεγμένα στελέχη ζυμομυκήτων σε πολύ χαμηλή θερμοκρασία 14-18°C, battonage και ανάδευση λεπτών οινολασπών για τη βελτίωση του όγκου. Η ΠΟΠ Σαντορίνη Μπουτάρη συνδυάζεται αρμονικά με πιάτα ψαρικών, οστρακοειδή, μακαρονάδες με θαλασσινά και τυριά, όπως Φέτα ΠΟΠ και Κατσικί-

σιο. Υπενθυμίζεται ότι η ιστορική εταιρεία Boutari έχει εισέλθει εδώ και λίγα χρόνια σε μια νέα εποχή με βασικούς επενδυτές τους αδελφούς Γεωργιάδη και όραμα τη διατήρηση της κληρονομιάς του ονόματος Boutari και την περαιτέρω ανάπτυξή του. Στόχος της εταιρείας είναι να δημιουργήσει σημαντικό έργο προστιθέμενης αξίας τόσο για τους πελάτες και τις τοπικές κοινωνίες όπου δραστηριοποιείται, όσο και για τους οινοπαραγωγούς και τους συνεργάτες της.





ΑΠΟ ΥΨΟΜΕΤΡΟ 500 ΜΕΤΡΩΝ

## Με Lavarο το Ασύρτικο του Δομοκού

Ένα επιλεγμένο αμπελοτόπι αποτελεί την αφετηρία για τη μοναδική έκφραση του Ασύρτικου από το Οινοποιείο Γκιρλέμμ

**Τ**ο Lavarο προέρχεται από ένα επιλεγμένο αμπελοτόπι σε υψόμετρο 500 μέτρων, στη θέση Προσήλια του Πολυδενδρίου Δομοκού. Σε αυτή την περιοχή, όπου το υψόμετρο και οι ιδιαίτερες εδαφοκλιματικές συνθήκες διαμορφώνουν ένα ξεχωριστό περιβάλλον για την αμπελοκαλλιέργεια, το Ασύρτικο αναπτύσσει τον δικό του ιδιαίτερο χαρακτήρα. Κατά τον τρύγο πραγματοποιείται αυστηρή διαλογή των σταφυλιών απευθείας στο αμπέλι, με στόχο την επιλογή μόνο του καλύτερου καρπού.

Η διαδικασία αυτή, σε συνδυασμό με τη χειρωνακτική φροντίδα του αμπελώνα και τις χαμηλές αποδόσεις, συμβάλλει στη δημιουργία ενός κρασιού με ένταση, ισορροπία και δυνατότητα εξέλιξης στο χρόνο. Μετά την οινοποίηση, το Lavarο πα-

ραμένει με τις οινολάσπες για 12 μήνες, αποκτώντας πολυπλοκότητα, όγκο και μεγαλύτερο αρωματικό βάθος. Ακολουθεί παλαίωση στη φιάλη για τουλάχιστον έναν χρόνο πριν από την κυκλοφορία του, επιτρέποντας στα επιμέρους στοιχεία του να ενσωματωθούν αρμονικά και να εκφραστούν με πληρότητα. Με παραγωγή που δεν ξεπερνά τις 6.000 φιάλες ετησίως, αποτελεί μία από τις Limited Edition ετικέτες του Οινοποιείου Γκιρλέμμ. Πίσω από κάθε φιάλη βρίσκεται η πολυετής ενασχόληση της οικογένειας Γκιρλέμμ με την αμπελουργία, η προσεκτική χειρωνακτική εργασία στον αμπελώνα και η πεποίθηση ότι ο χρόνος αποτελεί αναπόσπαστο στοιχείο της ποιότητας, επιτρέποντας σε κάθε κρασί να φτάσει στην καλύτερη εκδοχή του πριν συναντήσει τον καταναλωτή.



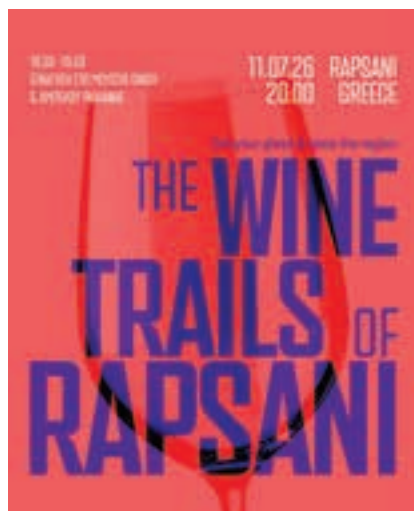


## Get your glass & Taste the region

**Σ**ε μια βραδιά αφιερωμένη στο κρασί, τον πολιτισμό και τη φιλοξενία, στους πρόποδες του Ολύμπου, προσκαλεί τους απανταχού οινόφιλους και μη, η περιοχή της Ραψάνης το Σάββατο 11 Ιουλίου 2026. Η κύρια εκδήλωση με ώρα εκκίνησης τις 20.00 μ.μ. θα αποτελέσει μια μοναδική εμπειρία γεμάτη οινικά αρώματα, γεύσεις και ιστορίες του κρασιού και θα λάβει χώρα στην κεντρική πλατεία της Ραψάνης, όπου οι επισκέπτες θα έχουν τη δυνατότητα να συμμετάσχουν σε μια ξεχωριστή γευσιγνωσία και γνωριμία με τα κρασιά της περιοχής, δοκιμάζοντας ετικέτες από τα τοπικά οινοποιεία και γνωρίζοντας από κοντά τους ανθρώπους που διαμορφώνουν τον σύγχρονο οινικό χαρακτήρα της Ραψάνης. Σημειώνεται ότι πριν από την κεντρική εκδήλωση, από τις 18:30 έως τις 19:30 μ.μ., θα πραγματοποιηθεί ξενάγηση στο Μουσείο Οίνου & Αμπέλου Ραψάνης, προ-

σφέροντας στους επισκέπτες την ευκαιρία να γνωρίσουν την ιστορία και την οινική παράδοση της περιοχής. Η δράση πραγματοποιείται υπό την αιγίδα του Μορφωτικού Συλλόγου Ραψάνης, με τη συμμετοχή των οινοποιείων και των παραγωγών της περιοχής, αναδεικνύοντας τον πλούτο και την αυθεντικότητα του τοπικού αμπελώνα. Η Ραψάνη βρίσκεται στους νοτιοανατολικούς πρόποδες του Ολύμπου, σκαρφαλωμένη στα 600 περίπου μέτρα, με μια μαγευτική θέα που απλώνεται ως το Αιγαίο πέλαγος,

γεμάτη πηγές και αμπέλια. Μέσα σε παραμυθένια τοπία ο καρπός των αμπελιών αυτών, δίνει την ερυθρή Ραψάνη ΠΟΠ προσφέροντας μια μοναδική γευστική εμπειρία στους λάτρεις του καλού κρασιού. Ο αμπελώνας της αποτελεί τη μικρότερη περιοχή καλλιέργειας της ποικιλίας Ξινόμαυρο (μόλις 1.500 στρέμματα) και εδώ το Ξινόμαυρο συγκαλλιεργείται με τις τοπικές ποικιλίες Κραστάτο και Σταυρωτό.



ΚΑΛΟΚΑΙΡΙ  
*σε ροζ*

# Nymphaea

XINOMAVRO ROSÉ



Η δροσιά του καλοκαιριού  
σε κάθε ποτήρι.



ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ  
ΗΛΙΟΛΟΥΣΤΕΣ ΣΤΙΓΜΕΣ



ΤΕΛΕΙΟ ΜΕ  
ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ



ΜΟΙΡΑΣΟΥ ΤΟ  
ΜΕ ΑΥΤΟΥΣ ΠΟΥ ΑΓΑΠΑΣ



*Άνοιξε τη στιγμή.  
Ζήσε το καλοκαίρι.*



ΑΠΟ ΤΟ ΑΜΥΝΤΑΙΟ, ΜΕ ΑΓΑΠΗ

#NYMPHAEA #SUMMERINABOTTLE

Rosé

under  
the Sun



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

*Krifa*  
**MEGA SPILEO**  
ESTATE