WineTrails

ISSN 2241-9454

Τεύχος Nº 44 Ιούλιος - Σεπτέμβριος 2025
ΚΥΚΛΟΦΟΡΕΙ ΔΩΡΕΑΝ ΜΕ ΤΗΝ AGRENDA
ΚΑΙ ΣΤΗ ΣΥΝΕΧΕΙΑ ΑΥΤΟΤΕΛΩΣ με 3 ευρώ

M.E.T. 230246

ΕΠΤΑ ΕΜΒΛΗΜΑΤΙΚΑ ΑΣΥΡΤΙΚΑ ΤΟΥ ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΟΥ

ΟΙ ΕΚΦΡΑΣΕΙΣ ΤΗΣ ΠΟΙΚΙΛΙΑΣ ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΟ ΟΙΝΟΠΕΔΙΟ

BOUTARI WINERIES

- EST. 1879 -

Η καρδιά του καλοκαιριού σε ένα ποτήρι

Ένα κρασί που γεννήθηκε από τη γη της Μαντινείας και ωρίμασε κάτω από το φως του ελληνικού ήλιου. 100% Μοσχοφίλερο, από βιολογικούς αμπελώνες 51 ετών, προσφέρει μια απαράμιλλη εμπειρία αρωμάτων γιασεμιού, τριαντάφυλλου και εσπεριδοειδών. Δροσερό, ανάλαφρο και γεμάτο χαρακτήρα, είναι ο ιδανικός συνοδοιπόρος για τις ημέρες και τις νύχτες του καλοκαιριού.

www.boutari.gr @boutariwines @boutariwines Boutari Wineries

Αφιέρωμα
Ασύρτικο
Μια λευκή ποικιλία παγκόσμιας κλάσης και μια από τις σπουδαιότερες ποικιλίες που απαντώνται στη λεκάνη της Μεσογείου είναι το Ασύρτικο. Προέρχεται από τη Σαντορίνη αλλά εξαπλώθηκε σε όλη την Ελλάδα και για πολλούς αποτελεί την ατμομηχανή του ελληνικού αμπελώνα και του επώνυμου ελληνικού κρασιού.

Χωρίς αμπέλι δεν έχουμε κρασί, χωρίς στρατηγική δεν έχουμε αμπέλι

Η πρώτη επίσημη παρουσίαση από τον νέο πρόεδρο του Συνδέσμου Ελληνικού Οίνου, Στέλλιο Μπουτάρη, των νέων προτεραιοτήτων αναφορικά με το ελληνικό κρασί και των στόχων που βάζει ο ΣΕΟ για τα επόμενα χρόνια, υπήρξε άκρως ενδιαφέρουσα. Παρατίθενται λοιπόν κάποια αποσπάσματα με ιδιαίτερο νόημα:

«Ο Σύνδεσμος Ελληνικού Οίνου, τόνισε, δεν είναι κλειστή λέσχη. Αντιθέτως, είναι ένα ανοικτό εργαλείο συνένωσης και αντιπροσώπευσης όλου του ελληνικού κρασιού. Μια συλλογική ομάδα συνεργασίας και ανάδειξης του έργου και του οράματος όλων των παραγωγών του κλάδου. Μια οργανική συμβιωτική σχέση, όπως άλλωστε είναι και το ίδιο το προϊόν μας, το κρασί. Και αυτός είναι ο πρώτος στόχος που βάζω κατά τη διάρκεια της θητείας μου. Η προσέλκυση νέων μελών.

Το ελληνικό κρασί βρίσκεται στην πιο δυναμική στιγμή της ιστορίας του. Δεν είναι πια μια ''εξωτική'' πρόταση, αλλά ολοένα και περισσότερο μια συνειδητή επιλογή λόγω της μοναδικής υπεραξίας που προσφέρει. Διεθνώς χαίρει αναγνωρισιμότητας, χτίζει θέση καταξίωσης, προσελκύει το ενδιαφέρον νέων, αναδυόμενων αγορών. Αυτή η επιτυχία οφείλεται στη δουλειά όλων μας. Στους παραγωγούς -αμπελουργούς και οινοποιούς-, στους φορείς και στον Σύνδεσμο Ελληνικού Οίνου. Στο κρασί συμβαίνει το εξής ιδιότυπο. Δίνουμε την αίσθηση του ''μεγάλου'', κάτι εύλογο λαμβάνοντας υπόψη τα σημαντικά βήματα ανάπτυξης που έχουν γίνει. Όμως, αν δούμε τα νούμερα και τα δεδομένα, η αλήθεια είναι ότι ο ελληνικός αμπελώνας είναι μικρός και αντίστοιχα μικρό είναι και το μέγεθος του επιχειρείν του. Όλος ο ελληνικός αμπελώνας είναι σχεδόν το 1/5 του Bordeaux (όχι δηλαδή του γαλλικού αμπελώνα, αλλά μόνο μιας ζώνης του). Και όλος ο τζίρος του ελληνικού κρασιού, εντός και εκτός, είναι μικρότερος από τον τζίρο της Αθηναϊκής Ζυθοποιίας. Πώς λοιπόν προκύπτει όλη αυτή η αίσθηση του ''μεγάλου''; Είμαστε στην πιο δυναμική στιγμή ιστορικά για το ελληνικό κρασί. Αυτό δεν σημαίνει ότι δεν αντιμετωπίζουμε προκλήσεις. Και μάλιστα μεγάλες και σύνθετες. Ενδεικτικά αναφέρω την κλιματική αλλαγή που βγάζει όλες τις αδυναμίες μας στην επιφάνεια, όπως και τις νοοτροπίες που πρέπει να αλλάξουν άμεσα και ριζικά. Χωρίς αμπέλι δεν έχουμε κρασί. Χωρίς στρατηγική και επιχειρηματικό σχέδιο, δεν έχουμε αμπέλι».

ΓΙΑΝΝΗΣ ΠΑΝΑΓΟΣ Εκδότης-Διευθυντής

EVERYDAY
ENJOYMENT!

www.lafazanis.gr

LAFAZANIS
WINERY

44

18

30

Ιούλιος - Σεπτέμβριος 2025

ΑΓΟΡΑ
10 ΟΙΝΟΠΑΡΑΓΩΓΗ ΚΑΙ ΔΙΚΤΥΑ ΔΙΑΝΟΜΗΣ
Με δυσκολίες η θεμελίωση μιας ασφαλούς συνεργασίας για τους παραγωγούς

ΘΕΣΜΙΚΑ
14 ΟΙ ΗΠΑ ΔΕΥΤΕΡΗ ΠΙΟ ΣΗΜΑΝΤΙΚΗ ΑΓΟΡΑ ΓΙΑ ΤΟΝ ΕΓΧΩΡΙΟ ΟΙΝΟ
Την πολιτική που θα χαράξει ο ΣΕΟ παρουσίασε ο νέος πρόεδρος Στέλλιος Μπουτάρης

ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ
18 ΘΕΡΙΝΕΣ ΕΠΕΜΒΑΣΕΙΣ ΣΤΟ ΑΜΠΕΛΙ ΚΑΙ ΚΛΙΜΑΤΙΚΗ ΑΛΛΑΓΗ
Πράσινος τρύγος για μείωση παραγωγής στον αμπελώνα και βελτίωση της ποιότητας

ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΣΤΟ ΑΜΠΕΛΙ & ΤΟ ΚΡΑΣΙ
24 ΣΕ ΠΛΗΡΗ ΔΡΑΣΗ ΟΙ ΝΕΕΣ ΤΡΥΓΗΤΙΚΕΣ GREGOIRE GL & GX
Όλα τα μυστικά για τη διαδικασία παραγωγής των πωμάτων αλουμινίου για οίνους

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ
30 Ο ΚΩΣΤΑΣ ΤΣΙΛΙΛΗΣ ΕΦ' ΟΛΗΣ ΤΗΣ ΥΛΗΣ
Σε κάθε σταγόνα του αποστάγματός του φαίνεται όλη η αλήθεια του παραγωγού

44

56

Ιούλιος - Σεπτέμβριος 2025

ΟΙΝΙΚΟ ΕΠΙΧΕΙΡΕΙΝ
36 ΣΤΗ ΒΙΩΣΙΜΟΤΗΤΑ ΕΠΕΝΔΥΕΙ ΤΟ ΚΤΗΜΑ ΤΣΕΛΕΠΟΥ
Η δυναμική του Μοσχοφίλερου στο Mantineia Cuvée από Οινοποιείο Μπουτάρη

MESSINIA TERROIRS
40 ΚΑΘΕ ΧΡΟΝΟ ΚΑΙ ΠΙΟ ΕΠΙΔΕΞΙΟΙ ΟΙ ΟΙΝΟΠΟΙΟΙ ΤΗΣ ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ
Γιορτή γεύσης και γνώσης που αναδεικνύει συστηματικές προσπάθειες

ΑΦΙΕΡΩΜΑ: ΑΣΥΡΤΙΚΟ
44 ΠΟΛΥΜΟΡΦΟ, ΠΟΛΥΠΛΟΚΟ ΚΑΙ ΠΑΝΤΑ ΙΔΙΑΙΤΕΡΟ
Ένα κρασί που αποδίδει με συνέπεια και βάθος το DNA του τόπου όπου παράγεται

ΒΙΟΛΟΓΙΚΟΣ ΟΙΝΟΣ
56 ΩΡΙΜΑΖΕΙ Η ΕΓΧΩΡΙΑ ΑΓΟΡΑ ΒΙΟΛΟΓΙΚΩΝ ΚΡΑΣΙΩΝ
Με φόντο μια αγορά 10 δισ. δολαρίων, που θα τριπλασιαστεί ως το 2030

ΕΓΧΩΡΙΑ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΑ
60 ΚΟΝΤΡΑ ΣΕ ΟΛΑ ΤΑ ΕΜΠΟΔΙΑ Ο ΓΙΩΡΓΟΣ ΣΙΜΟΓΙΑΝΝΗΣ
Η οινική φυσιογνωμία της Τήνου στις ετικέτες του Οινοποιείου Βαπτιστής

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 Κοντονής
Ηλίας Ανδρεάκης
Γιάννης Ρούπας
Σοφία Σπύρου
Ελένη Δούσκα
Γιώργος Κοντονής

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΟ/ΣΕΛΙΔΟΠΟΙΗΣΗ
Χαρά Οικονόμου
Φανή Παπαπετροπούλου

ΕΜΠΟΡΙΚΟΣ ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ
Παναγιώτης Αραβαντινός

ΔΙΑΝΟΜΗ
ΑΡΓΟΣ Α.Ε.

ΕΚΤΥΠΩΣΗ ΒΙΒΛΙΟΔΕΣΙΑ
ΝΕΕΣ ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΕΣ ΕΚΔΟΣΕΙΣ ΜΟΝΟΠΡΟΣΩΠΗ Α.Ε.

www.agronews.gr

BARAFAKAS WINERY

est. 1999

ΑΝΑΒΙΩΝΟΝΤΑΣ ΤΗΝ
ΑΡΧΑΙΑ ΕΛΛΗΝΙΚΗ
ΠΑΛΑΙΩΣΗ

ΔΥΟ ΝΕΕΣ ΙΣΤΟΡΙΕΣ...
ΜΕ ΤΗΝ ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΜΑΣ
ΣΕ ΚΑΘΕ ΠΟΤΗΡΙ.

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΜΠΑΡΑΦΑΚΑ
ΠΙΝΔΟΥ 8, ΝΕΜΕΑ, 20500
Τ. +30 27460 22484
E. *info@barafakaswinery.gr*

Guri Stark Music and Wine 2011

Η ΤΕΛΕΥΤΑΙΑ ΣΩΣΤΗ ΣΟΔΕΙΑ ΤΟΥ ΜΠΟΡΝΤΟ

Σε ορισμένους αμπελώνες του Μπορντό, τα πράγματα μπορεί να μην επιστρέψουν ποτέ στην παλιά κανονικότητα, καθώς το 2018 ήταν η τελευταία «σωστή» σοδειά. Από τότε υπήρξαν εκδηλώσεις «μία φορά κάθε επτά χρόνια» σχεδόν ετησίως: Covid, κακός καιρός, αυξημένος ανταγωνισμός, αλλαγές στη στάση απέναντι τόσο στα κόκκινα κρασιά του Μπορντό, όσο και στην κατανάλωση αλκοόλ, και τώρα πολιτικό χάος.

Το αποτέλεσμα ήταν καταστροφικό για τους καλλιεργητές, ειδικά εκείνους με μεγαλύτερους αμπελώνες και οι οποίοι συναλλάσσονται με εμπόρους αντί να πωλούν απευθείας. Υπάρχει πάρα πολύ κρασί, μπόλικο πολύ κακής ποιότητας και όχι αρκετοί καταναλωτές. Η γαλλική κυβέρνηση και η ΕΕ προσπάθησαν να διαχειριστούν την κατάσταση στο εσωτερικό με μια ποικιλία πακέτων βοηθείας. Αρχικά, αγόρασαν το πλεονάζον κρασί και το μετέτρεψαν σε βιομηχανικό αλκοόλ, αλλά αυτό ανακούφισε τα συμπτώματα αντί να επιτεθεί στη ρίζα του προβλήματος, που είναι η υπερβολική προσφορά.

Οι οινοποιοί πληρώνονταν τότε, για να εκριζώσουν τα αμπέλια. Αυτό έγινε τόσο για να μειωθεί η προσφορά, όσο και για να διασφαλιστεί ότι οι οινοποιοί δεν θα άφηναν τα αμπέλια τους ανεξέλεγκτα για να γίνουν καταφύγιο για παράσιτα και ασθένειες, οι οποίες στη συνέχεια μολύνουν υγιείς γειτονικούς αμπελώνες.

Το χειμώνα του 2024 αφαιρέθηκαν τα αμπέλια που περιβάλλουν τις ιδιοκτησίες. Αμπελώνες και πάσσαλοι στοιβάζονταν σε φωτιές αφήνοντας τη γη ανοιχτή στον καιρό. Τον φετινό χειμώνα, η άσκηση επαναλήφθηκε σε όλο το Entre-deux-Mers και σίγουρα πέρα από αυτό.

Η πολιτική της ΕΕ φαίνεται να ήταν να πληρώσει τους ανθρώπους για να εγκαταλείψουν τη γη τους για «αναδάσωση», αλλά τα οικονομικά κίνητρα ενθάρρυναν επίσης την αναφύτευση με καλλιέργειες όπως τα ελαιόδεντρα. Ωστόσο, όποια και αν είναι η πορεία του γαιοκτήμονα, το αποτέλεσμα θα είναι ότι η γυμνή γη θα αναταξινομηθεί και δεν θα μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την καλλιέργεια αμπελώνων στο άμεσο μέλλον.

Και τι γίνεται με το μέλλον; Υπάρχουν ακόμη πολλά αμπέλια και το κρασί του Μπορντό εξακολουθεί να παράγεται σε όγκο, αλλά ελπίζουμε ότι επιτυγχάνεται ισορροπία που θα επιτρέπει μια διαχειρίσιμη και ελκυστική προσφορά γαλλικού κρασιού, καθώς και την επιστροφή στη μεικτή χρήση γης και όχι στη μονοκαλλιέργεια.

Του Luis Alberto Martınez-Verdugo, αναλυτή αγοράς οίνου

Σε ορισμένους αμπελώνες του Μπορντό, τα πράγματα μπορεί να μην επιστρέψουν ποτέ στην παλιά «κανονικότητα», καθώς το 2018 ήταν η τελευταία σωστή σοδειά.

ΟΙΝΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ ΑΠΟ ΤΟ ΕΜΒΛΗΜΑΤΙΚΟ ΚΤΗΜΑ SEMELI ΣΤΗ ΝΕΜΕΑ

SEMÉLI
EST. 1979

N37° E22°

N36° E25°

ΟΙΝΟΥ ΣΟΦΙΑ

Με το φεγγάρι οδηγό,
στου Αιγαία το πέλαγος ταξίδεψε
για της Νεμέας τα εύφορα χώματα.
Ρίζωσε, κι άκουσε τη βροχή
ενός μύθου αλλιώτικου απ' τον δικό της.
Κι ύστερα βυθίστηκε στις οινολάσπες
μιας ήσυχης σιωπής.
Και τ' όνομα αυτής, Σοφία...
Του οίνου τ' αποτύπωμα
στα χείλη των Θεών.

#SEMELIWINEEXPERIENCE

WWW.SEMELIESTATE.GR

ΤΑ ΔΙΚΤΥΑ ΑΛΛΑΖΟΥΝ Η ΜΕΘΟΔΟΣ ΤΙΜΟΛΟΓΗΣΗΣ ΟΧΙ

Σε απόσταση από τις πραγματικές ανάγκες της αγοράς και τις προδιαγραφές που υπαγορεύει η διαχείριση ενός ευαίσθητου προϊόντος όπως είναι το κρασί, δείχνει να κινείται η διάρθρωση των δικτύων διανομής οίνου στην Ελλάδα. Κι αυτό, παρά τις σοβαρές βελτιώσεις που καταγράφονται τα τελευταία χρόνια και οι οποίες λειτουργούν συνδυαστικά με την ποιοτική αναβάθμιση της εγχώριας οινοποιίας και τη ραγδαία αύξηση των οινοποιητικών μονάδων

Κείμενο **Γιάννης Πανάγος**

Η φωτογραφία της στιγμής σε ό,τι αφορά τα δίκτυα διανομής οίνου δείχνει καθαρά ότι σε μια εποχή που ο τομέας των logistics καταγράφει θεαματική πρόοδο, η διανομή του κρασιού στην Ελλάδα συνεχίζει να εμφανίζει αδυναμίες, οι οποίες πολλές φορές επηρεάζουν ανάλογα και την ανάπτυξη των οινοποιητικών μονάδων. Και μόνο το γεγονός ότι η μεγαλύτερη δυσκολία κάθε οινοπαραγωγού, είναι η θεμελίωση μιας ασφαλούς συνεργασίας με κάποιο αξιόπιστο δίκτυο διανομής, κάτι δείχνει.
Από την άλλη πλευρά βέβαια και οι διακινητές έχουν τα δίκια τους. Πόσα οινοποιεία στην Ελλάδα είναι σε θέση να διαμορφώσουν ένα αξιόπιστο πλάνο για την ποσοτική εξέλιξη της παραγωγής τους, τις ετικέτες που θα φέρουν στην αγορά και τα ποιοτικά χαρακτηριστικά αυτών των ετικετών και να ακολουθήσουν με συνέπεια αυτό το πλάνο; Η απάντηση είναι, ελάχιστα. Τα περισσότερα οινοποιεία στην Ελλάδα έχουν πίσω τους λιγότερα από 15 χρόνια ζωής, περνούν ακόμα τις λεγόμενες «παιδικές ασθένειες», εμφανίζουν σοβαρά κενά στη δομή και τη λειτουργία τους και αδυνατούν να διαμορφώσουν μια ολοκληρωμένη στρατηγική στη δραστηριότητά τους. Έτσι, τις περισσότερες φορές, όταν η συζήτηση φθάνει στο δίκτυο διανομής, όλα αρχίζουν και τελειώνουν στη διαπραγμάτευση μιας τιμής προϊόντος βάσει της οποίας θα δρομολογηθεί η συνεργασία. Μια τέτοια συζήτηση, υπό την πίεση πάντα της παραγωγής που αναζητά τρόπο δι-

ΒΑΣΙΚΟΙ ΠΑΙΚΤΕΣ
AMVYX

deals. | Aiolos | Ynamikh | GENKA 1877 | W.S. KAROULIAS | TRINITY WINES

Με **επιτελικό** πλέον ρόλο στην **Αίολος,** ο Κωνσταντίνος **Λαζαράκης** MW αποδεικνύεται **πρεσβευτής** των εξελίξεων στον τομέα του κρασιού.

άθεσης, δεν ευνοεί ιδιαίτερα τη διαπραγματευτική θέση του παραγωγού. Αντίθετα, το κακό συνήθως αποτέλεσμα αυτής της διαπραγμάτευσης αποδεικνύεται δεσμευτικό για τη συνέχεια, εγκλωβίζοντας τις περισσότερες φορές τους οινοπαραγωγούς σε ένα προκαθορισμένο πλαίσιο συνεργασίας για πολλά χρόνια.

Έκπτωση, πίστωση και πάει λέγοντας

Να αναφερθεί εδώ ότι ο τρόπος με τον οποίο υπολογίζεται η τιμή διάθεσης της φιάλης από τον παραγωγό στο δίκτυο διανομής, υπακούει εδώ και δεκαετίες σε συγκεκριμένη μαθηματική λογική, η οποία θα μπορούσε να πει κανείς ότι συνιστά παγκόσμια αποκλειστικότητα. Το οικονομικό της σκέλος είναι φαινομενικά απλό, ωστόσο ο ορισμός της αφετηρίας για τους υπολογισμούς που ακολουθούν δεν είναι εύκολος και πολλές φορές συνιστά τη βασική αιτία των αδιεξόδων, που πολύ συχνά δημιουργούνται.

Πιο συγκεκριμένα, σ' αυτήν τη συζήτηση προσέγγισης της τιμής, η πλευρά του δικτύου καλεί τον παραγωγό να ορίσει μια τιμή βάσης, η οποία να προσεγγίζει σ' αυτή με την οποία θα ήθελε το προϊόν του να φθάνει στο ράφι, δηλαδή στον τελικό καταναλωτή. Επ' αυτής της τιμής, το δίκτυο επιβάλλει μια έκπτωση της τάξεως του 40%, 45% ακόμα και 50%. Στη συνέχεια (το δίκτυο) μεταβιβάζει μέρος αυτής έκπτωσης, συνήθως 20-25% στο σημείο λιανικής (σούπερ μάρκετ ή κάβα). Αυτό είναι επί της ουσίας και το κέρδος του λιανέμπορα, απ' όπου η φιάλη φθάνει στον τελικό καταναλωτή χωρίς άλλη έκπτωση.

Με το υπόλοιπο λοιπόν 20% περίπου, που είναι το μεικτό κέρδος του δικτύου, αυτό καλείται να καλύψει όλα τα λειτουργικά του έξοδα, όπως οι δαπάνες προσωπικού, τα κόστη υποδομών, τα μεταφορικά έξοδα και τα έξοδα προβολής. Εύκολα γίνεται αντιληπτό ότι σε ένα τόσο σφιχτό πλαίσιο το τελικό κέρδος δεν μπορεί να είναι ιδιαίτερα δελεαστικό, ούτε για το δίκτυο.

Την ίδια στιγμή βέβαια, μια συνεργασία με αυτά τα χαρακτηριστικά θέτει σοβαρά εμπόδια και σε ό,τι αφορά στην εξέλιξη του προϊόντος. Δεν είναι καθόλο τυχαίο ότι η ιστορία των τελευταίων δεκαετιών στο κρασί είναι γεμάτη από σχέσεις «αγάπης και μίσους» οι οποίες αναπτύσσονται μέσα από τις συνεργασίες των δικτύων διανομής με τις οινοποιητικές επιχειρήσεις. Σε κάποιες ακραίες περιπτώσεις μάλιστα, οι διασώσεις διαδέχονται τις καταστροφές και τανάπαλιν.

Πρόβλήματα ανακύπτουν πολλές φορές, όταν, μικροί παραγωγοί, οι οποίοι δεσμεύονται να διατηρήσουν την παραγωγή τους σε συγκεκριμένα, χαμηλά, κατά βάση, επίπεδα, χρόνο με το χρόνο μπαίνουν στον πειρασμό να παράγουν όλο και μεγαλύτερες ποσότητες. Αυτή η τακτική αποβαίνει συχνά τόσο σε βάρος της ποιότητας όσο και των δυνατοτήτων που υπάρχουν στην αγορά για την απορρόφηση της παραγωγής τους.

Θέμα προκύπτει επίσης και με τις αποκλειστικότητες. Στις περισσότερες των περιπτώσεων, προκειμένου να προστατευτεί η συνεργασία, το δίκτυο θέτει θέμα αποκλειστικής διάθεσης. Δεν είναι ωστόσο λίγες οι φορές που οι οινοποιοί μπαίνουν στη λογική να ακολουθήσουν ταυτόχρονα και δικούς τους δρόμους για διάθεσης της παραγωγής. Τέτοιες επιλογές φέρνουν συχνά αποκλίσεις των τιμών αλλά και αλληλοκαλύψεις σε σημεία πώλησης (π.χ. στην εστίαση) του κεντρικού διανομέα με τα μικρότερα εμπορικά δίκτυα ή τις απευθείας πωλήσεις από το οινοποιείο.

Εν κατακλείδι θα μπορούσε να πει κανείς ότι η πρόοδος στη δομή των δικτύων διανομής τα τελευταία χρόνια είναι αδιαμφισβήτητη. Όπως σε καλύτερο επίπεδο κινείται στις περισσότερες των περιπτώσεων και η συνεργασία τους παραγωγούς. Άλλωστε, οι συνεργασίες χτίζονται με το χρόνο και η ποιότητά τους ορίζεται από τη συνέπεια που επιδεικνύουν και από τις δύο πλευρές. Άλλωστε, ουκ ολίγες φορές, τα δίκτυα αναλαμβάνουν και καθοδηγητικό ρόλο των προσπαθειών στον τομέα της οινοποίησης, με άριστα μάλιστα σε αρκετές περιπτώσεις αποτελέσματα.

ΚΕΧΡΗΣ

ΠΑΡΑΔΟΣΗ ΣΕ ΚΙΝΗΣΗ

ΔΑΚΡΥ ΤΟΥ ΠΕΥΚΟΥ

85

ΔΙΕΘΝΕΙΣ
ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ

Η πρώτη ρετσίνα από 100% Ασύρτικο,
με 85 και πλέον διεθνείς διακρίσεις,
τοποθετεί τη ρετσίνα
δίπλα στα σπουδαιότερα κρασιά
του παγκόσμιου αμπελώνα.

www.kechris.gr

Πιθανός ο αποκλεισμός του ευρωπαϊκού οίνου από την εμπορική πρόταση της ΕΕ προς τις ΗΠΑ

ΚΕΙΜΕΝΟ **Ζήσης Πανάγος**

Ο πρόεδρος των ΗΠΑ, Ντόναλτ Τραμπ

Τον κώδωνα του κινδύνου για πιθανό αποκλεισμό του κρασιού από την εμπορική πρόταση της Ευρωπαϊκής Ένωσης προς τις ΗΠΑ, η οποία βρίσκεται υπό διαπραγμάτευση, κρούει η βιομηχανία οίνου της Γηραιάς Ηπείρου. Οι ΗΠΑ παραμένουν ο μεγαλύτερος προορισμός εξαγωγών για τα κρασιά της ΕΕ, αντιπροσωπεύοντας το 27% των εξαγωγών κρασιού της ΕΕ σε αξία και το 21% σε όγκο. Ειδικότερα για το ελληνικό κρασί, οι ΗΠΑ αποτελούν τη δεύτερη πιο σημαντική αγορά με 19% της αξίας των συνολικών εξαγωγών, καθιστώντας τη θεμελιώδη για την οικονομική βιωσιμότητα του οινοπαραγωγικού τομέα της Ελλάδας. Η ζημιά που έχει προκληθεί στις πωλήσεις των ευρωπαϊκών κρασιών από τον περασμένο Απρίλιο οπότε επιβλήθηκε δασμός εισαγωγής 10% στις ΗΠΑ εκτιμάται σε περίπου 12%. Εάν ο δασμός των ΗΠΑ οριζόταν στο εύρος 17-20%, και λαμβάνοντας υπόψη την τρέχουσα συναλλαγματική ισοτιμία -η αξία του δολαρίου ΗΠΑ ήδη έχει μειωθεί κατά 15% σε σύγκριση με το ευρώ- η εκτιμώμενη ζημιά θα έφτανε το 30%.

Ο Ευρωπαϊκός Φορέας Οινοπαραγωγής -CEEV- του οποίου ιδρυτικό μέλος αποτελεί ο Σύνδεσμος Ελληνικού Οίνου, πληροφορήθηκε ότι το κρασί ενδέχεται να μην περιληφθεί στην εμπορική πρόταση της ΕΕ που βρίσκεται υπό διαπραγμάτευση στο πλαίσιο μιας ευρύτερης συμφωνίας με την κυβέρνηση των ΗΠΑ. «Είμαστε βαθιά ανήσυχοι για τον πιθανό αποκλεισμό του κρασιού από τον κατάλογο των ευαίσθητων προϊόντων που περιλαμβάνονται στο πακέτο συμφωνίας», δήλωσε ο Στέλλιος Μπουτάρης, πρόεδρος του Συνδέσμου Ελληνικού Οίνου. Κατά τον ίδιο, η αξιολόγηση των εμπορικών σχέσεων ΕΕ-ΗΠΑ στον τομέα του οίνου πρέπει να υπερβαίνει τα στατιστικά στοιχεία εξαγωγών.

Η αξιολόγηση του οικονομικού πλεονάσματος που κατέχουν οι ΗΠΑ από την πώληση των ευρωπαϊκών και των ελληνικών οίνων πρέπει να αποτελεί μέρος της εξίσωσης. «Οι ευρωπαϊκές εξαγωγές οίνου δεν βλάπτουν την οικονομία των ΗΠΑ, αντίθετα, τη στηρίζουν», δήλωσε ο πρόεδρος του ΣΕΟ και πρόσθεσε ότι «Το ευρωπαϊκό κρασί ύψους 4,88 δισ. ευρώ που εξήχθη στις ΗΠΑ το 2024 εκτιμάται ότι απέφερε έσοδα 22 δισ. δολαρίων στις αμερικανικές εταιρείες» συμπλήρωσε.

ΕΝΑ ΠΟΤΗΡΙ ΧΡΟΝΟΣ

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

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

ΚΤΗΜΑ

ΒΙΒΛΙΑ ΧΩΡΑ

Ο στόχος της **καθιέρωσης** του ελληνικού κρασιού ως διαχρονικά **επίκαιρου**, μέσα από τη **συλλογική** δράση όλων των μερών, έδωσε με **σαφήνεια** το στίγμα του νέου Προέδρου του ΣΕΟ.

Την επιτυχία του καθένα από μας έχει ανάγκη το ελληνικό κρασί

Την πολιτική που θα χαράξει ο ΣΕΟ υπό τη δική του ηγεσία παρουσίασε ο Στέλλιος Μπουτάρης

Κειμενο: **Γιάννης Πανάγος**

Ακολουθώντας τα βήματα του πατέρα του Γιάννη αλλά και του παππού του Στέλλιου, οι οποίοι υπήρξαν ιδρυτικά μέλη του Συνδέσμου και εκτέλεσαν πρόεδροι για αρκετές θητείες ο κάθε ένας τους, ο νέος πρόεδρος του Συνδέσμου Ελληνικού Οίνου δείχνει απόλυτα έτοιμος να αναλάβει τα καθήκοντά του σε ένα περιβάλλον γεμάτο προκλήσεις και μετασχηματισμούς για τον αμπελοοινικό κλάδο, εντός και εκτός συνόρων ξεδιπλώνοντας τις πρώτες σκέψεις των προθέσεών του για την πορεία του κλάδου. «Το ελληνικό κρασί έχει ανάγκη την επιτυχία του καθένα μας και μόνο μέσα από τη συνεργασία θα γίνει διαχρονικά επίκαιρο» σημειώνει μεταξύ άλλων ο Στέλλιος Μπουτάρης συμπληρώνοντας ότι «χωρίς αμπέλι δεν έχουμε κρασί. Χωρίς στρατηγική και επιχειρηματικό σχέδιο δεν έχουμε αμπέλι». Λίγες φράσεις που δίνουν το στίγμα της πολιτικής που χαράσσει ο ΣΕΟ και παρουσιάστηκε από τον νέο πρόεδρό του, την Πέμπτη 3 Ιουλίου σε συνάντηση της νέας διοίκησης με τους δημοσιογράφους.

Προς αυτή την κατεύθυνση, στους πρωταρχικούς στόχους αναφέρθηκαν:

- Η χάραξη ενός νέου εθνικού συμβολαίου όπου το αμπέλι δεν είναι απλώς ένα αγροτικό προϊόν αλλά ένα σύμβολο πολιτισμού, βιωσιμότητας και ταυτότητας.
- Η αύξηση των μελών του Συνδέσμου κατά τουλάχιστον 20% την επόμενη διετία.

Ο ΣΕΟ δεν είναι κλειστή λέσχη

«Σήμερα ο ΣΕΟ απαριθμεί 127 μέλη. Από αυτά, τα 6 είναι περιφερειακές οργανώσεις -Κρήτη, Νησιά Αιγαίου, Πελοπόννησος Κεντρική Ελλάδα, Θεσσαλία, Βόρεια Ελλάδα. Μάλιστα, την τελευταία 10ετία ήρθαν στον ΣΕΟ 60 νέα μέλη. Αρκεί; Κατά τη γνώμη μου όχι. Πρώτος στόχος λοιπόν είναι την επόμενη 2ετια να ξεπεράσουμε τα 150 μέλη», είπε ο Στέλιος Μπουτάρης, τονίζοντας πως ο ΣΕΟ «δεν είναι κλειστή λέσχη. Αντιθέτως, είναι ένα ανοικτό εργαλείο συνένωσης και αντιπροσώπευσης όλου του ελληνικού κρασιού».

Κατά τον ίδιο, το ελληνικό κρασί βρίσκεται στην πιο δυναμική στιγμή της ιστορίας του «Δεν είναι πια μια "εξωτική πρόταση", αλλά ολοένα και περισσότερο μια συνειδητή επιλογή λόγω της μοναδικής υπεραξίας που προσφέρει. Διεθνώς χαίρει αναγνωρισιμότητας, χτίζει θέση καταξίωσης, προσελκύει το ενδιαφέρον νέων, αναδυόμενων αγορών.», σημειώνει.

«Εύλογα οι επιτυχίες μπορεί να δίνουν την αίσθηση ότι είμαστε μεγάλοι. Όμως στην πραγματικότητα είμαστε ένας μικρός κλάδος σε απόλυτα νούμερα (συνολική έκταση αμπελώνων, κύκλος εργασιών), αλλά με μεγάλη πολιτιστική αξία και συνεισφορά στην εικόνα και ταυτότητα της χώρας διεθνώς», συνέχισε τονίζοντας την ανάγκη της συντονισμένης συλλογικής δράσης απέναντι στις πολλές και

σύνθετες προκλήσεις που αντιμετωπίζει ο κλάδος διεθνώς. Μάλιστα, συνθήκες όπως η κλιματική αλλαγή βγάζουν στην επιφάνεια αδυναμίες, αλλά και νοοτροπίες που πρέπει να αλλάξουν άμεσα. Ενδεικτικά αναφέρθηκαν:

■ Η περίπλοκη και συχνά παρωχημένη οινική νομοθεσία.

■ Η έλλειψη στατιστικών στοιχείων.

■ Ο κατακερματισμένος σε πολλούς και μικρούς κλήρους αμπελώνας.

■ Η απουσία ενός μοντέλου αυτοχρηματοδότησης όπως γίνεται σε αντίστοιχου με της Ελλάδας μεγέθους αμπελοοινικές χώρες όπως η Αυστρία και η Πορτογαλία.

Συμπληρωματικά «μέτωπα» προς στρατηγική διαχείριση:

■ Ο συνεχώς αυξανόμενος ανταγωνισμός διεθνώς με ανάδειξη νέων χωρών «οινικών αποκαλύψεων».

■ Η νέα γενιά οινόφιλων που δημιουργεί νέα πρότυπα οινικής συμπεριφοράς και καταναλωτικών προτύπων ενώ η κατανάλωση κρασιού παρουσιάζει πτωτικές τάσεις ανά τον κόσμο -κυρίως στα νέα κοινά.

■ Η εκστρατεία ενάντια στο αλκοόλ που συχνά βάζει στο επίκεντρο το κρασί.

■ Η πολιτικοοικονομική αστάθεια και σύγκρουση, που προκαλούν αντιδράσεις όπως οι δασμοί ττων ΗΠΑ.

Με επικαιροποίηση του στρατηγικού σχεδίου για το ελληνικό κρασί που έχει ήδη ξεκινήσει σε συνεργασία με την ΚΕΟΣΟΕ και την ΕΔΟΑΟ, με την ενεργοποίηση του Παρατηρητηρίου του Ελληνικού Κρασιού για συλλογή στατιστικών δεδομένων αλλά και της ομάδας εργασίας με τον ΥΠΑΑΤ, με την ανοικτή πρόσκληση προς όλους ώστε το ελληνικό κρασί να αποκτήσει μια ακόμη πιο ενιαία και δυνατή φωνή. Αξίζει να σημειωθεί ότι η αξία της συνέχειας και της σύνδεσης του παρελθόντος με το μέλλον του ελληνικού κρασιού, αναδείχθηκε με τον πιο ουσιαστικό τρόπο μέσα από την υπογραφή μνημονίου συνεργασίας ανάμεσα στον Σύνδεσμο Ελληνικού Οίνου και τα Γενικά Αρχεία του Κράτους, που έλαβε χώρα στο τέλος της εκδήλωσης.

ΣΥΝΘΕΣΗ ΔΣ

Στέλλιος Μπουτάρης
Πρόεδρος
Στέλιος Κεχρής, Μαίρη Τριανταφυλλοπούλου
Αντιπρόεδροι
Νίκος Ζαχαρίας
Γενικός Γραμματέας
Δημήτρης Κίσσας
Έφορος
Τάσος Αθανασόπουλος, Κική Ακριώτου, Πέτρος Βαμβακούσης, Στέλιος Ζαχαριουδάκης, Κώστας Μπαζίγος, Δήμητρα Παρπαρούση, Κωνσταντίνα Σπυροπούλου, Κώστας Τσιλιλής
Μέλη

[© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΑΠΟ ΤΟ FACEBOOK ALEXAKIS WINES]

Οι θερινές επεμβάσεις στο κάδρο της κλιματικής αλλαγής

Να ξανασυστηθεί με το αμπέλι του επιβάλλει στον παραγωγό η εμφάνιση απότομων καιρικών αλλαγών κατά τη διάρκεια της καλλιεργητικής περιόδου, κάνοντάς τον συχνά να νιώθει ότι στην ουσία οδηγεί την καλλιέργεια χωρίς σταθερή πυξίδα εφαρμογών. Μια συνθήκη που μειώνει την πρόληψη και αυξάνει τελικά το κόστος καλλιέργειας

Κείμενο **Χαρούλα Σπινθηροπούλου**
* Γεωπόνος, ειδικός αμπελουργίας, οινοποιός

Η εμφάνιση απότομων καιρικών αλλαγών στη διάρκεια της καλλιεργητικής περιόδου, έχει δυσκολέψει πολύ το έργο των αμπελουργών σε όλα τα αμπελουργικά διαμερίσματα της χώρας. Ουσιαστικά οδηγούμε το αμπέλι χωρίς σταθερή πυξίδα εφαρμογών. Αυτό έχει βέβαια και τα θετικά του, αφού θα πρέπει να επεμβαίνουμε όταν πραγματικά χρειάζεται και όχι προληπτικά: Τι πειράζει, ας έχουμε το κεφάλι μας ήσυχο, όπως, συχνά, εμείς οι αμπελουργοί λέμε. Ταυτόχρονα όμως βλέπουμε και το κόστος της καλλιέργειας να αυξάνει δραματικά. Και κει που νομίζαμε ότι πλέον γνωρίζουμε να καλλιεργούμε σωστά και να παράγουμε τα σταφύλια που τα οινοποιεία θέλουν για τον τύπο των προϊόντων που επιθυμούν, αντιλαμβανόμαστε ότι θα πρέπει να αρχίσουμε πάλι από την αρχή, να ξανασυστηθούμε με το αμπέλι μας.

Η βροχερή άνοιξη, το υπερβολικά θερμό καλοκαίρι, το ήπιο φθινόπωρο και ο ακόμα ηπιότερος χειμώνας, θα αποτελούν την κανονικότητά μας σε συνδυασμό με τα ακραία καιρικά φαινόμενα σε όλη τη διάρκεια του έτους.

Η πρώτη σημαντική απόφαση που θα πρέπει ως αμπελουργοί να πάρουμε, είναι να καλλιεργούμε διαφορετικά, ανάλογα με τις συνθήκες που επικρατούν στη διάρκεια της χρονιάς. Να ξεχάσουμε ότι κάθε χρόνο θα εφαρμόζουμε τις ίδιες καλλιεργητικές τεχνικές, θα κάνουμε τις ίδιες φυτοπροστατευτικές επεμβάσεις και θα συγκομίζουμε την παραγωγή του αμπελώνα μας, με βάση αυτά που γνωρίζαμε ως σήμερα. Οι συνθήκες δεν είναι πλέον ίδιες. Τα θερινά κλαδέματα (το βλαστολόγημα, οι μασχάλες-αφαίρεση ταχυφυών, η αφαίρεση των φύλλων, το κορυφολόγημα), η καλλιέργεια ή μη του εδάφους, η καταπολέμηση των εχθρών και των ασθενειών κ.ά. θα πρέπει να ιδωθούν με νέα ματιά. Αλλά και ο χρόνος τρυγητού πλέον δεν είναι εύκολο να πραγματοποιηθεί στην επιθυμητή τεχνολογική ωριμότητα του σταφυλιού, οπότε θα πρέπει να συμβιβαστούμε με τον τρυγητό στην καλύτερη δυνατή ωρίμανση με βάση τις συνθήκες της χρονιάς. Κυρίως όμως νομίζω ότι θα πρέπει να αλλάξουμε τη φιλοσοφία της καλλιέργειάς μας και να ενδιαφερόμαστε περισσότερο για τις επιπτώσεις της στα φυτά μας, στον αμπελώνα μας και στο ευρύτερο περιβάλον. Και αυτό είναι και το δυσκολότερο, γιατί τα οφέλη δεν είναι άμεσα, είναι όμως μακροπρόθεσμα και θα εξασφαλίσουν τη βιωσιμότητα της εκμετάλλευσής μας. Στο παρόν άρθρο θα επικεντρωθώ κυρίως στα θερινά κλαδέματα που αποκτούν ιδιαίτερη σημασία εν όψει της κλιματικής αλλαγής.

Με νέα ματιά τα θερινά κλαδέματα

Με τον όρο θερινά κλαδέματα εννοούμε τις ανθρώπινες επεμβάσεις στη βλάστηση που πραγματοποιούνται κατά τη διάρκεια της άνοιξης και του καλοκαιριού. Ο στόχος των επεμβάσεων αυτών είναι, μεταξύ άλλων, η επίτευξη ισορροπίας ανάμεσα στη βλάστηση και την παραγωγή, η διατήρηση του υφιστάμενου συστήματος διαμόρφωσης, η δημιουργία υγιούς μικροκλίματος στο εσωτερικό του φυτού, ο έλεγχος της παραγωγής, η βελτίωση της ποιότητας.

Το βλαστολόγημα, η αφαίρεση των ταχυφυών, το κορυφολόγημα, η αραίωση σταφυλιών, η αφαίρεση φύλλων, αποτελούν τα συνήθη θερινά κλαδέματα. Τόσο ο χρόνος εφαρμογής τους, όσο και η αυστηρότητά τους εξαρτάται από πολλούς

ΚΟΡΥΦΟΛΟΓΗΜΑ

ΕΛΑΦΡΥ

1-20 *εκατοστά*

ΑΥΣΤΗΡΟ

20-50 *εκατοστά*

ανάλογα με τη δυνατότητα άρδευσης ή μη, την παραγωγή, την ποικιλία και τον τύπο του εδάφους

από **0** *έως* **3-4** *εκατοστά*

ανάλογα με τη ζωηρότητα του αμπελώνα

παράγοντες, με σημαντικότερους την ποικιλία, τον αμπελώνα, τις συνθήκες της χρονιάς, τον επιδιωκόμενο στόχο. Η πιο σημαντική βέβαια αρχή, την οποία θα πρέπει να υπηρετούν τα θερινά κλαδέματα (αλλά και όλες οι καλλιεργητικές μας επεμβάσεις), είναι η επίτευξη ισορροπίας στον αμπελώνα. Ισορροπημένος αμπελώνας σημαίνει μέτριας ζωηρότητας φυτά και λιγότερες θερινές επεμβάσεις, λιγότερες εισροές και μικρότερο κόστος παραγωγής.

Κάτι τέτοιο όμως τα τελευταία χρόνια μοιάζει δύσκολο, με εξαίρεση τις νησιωτικές περιοχές, αφού οι άφθονες βροχές της άνοιξης οδηγούν αμπελώνες στους οποίους είχε επιτευχθεί ισορροπία τα προηγούμενα χρόνια, να γίνονται υπερβολικά ζωηροί, ακόμη και χωρίς λίπανση, εξαιτίας του άφθονου νερού. Και στη συνέχεια η απότομη αύξηση της θερμοκρασίας και η έλλειψη νερού, να τους ζορίζει πολύ.

Το βλαστολόγημα προς το παρόν μένει μάλλον ανεπηρέαστο όσον αφορά στον τρόπο εφαρμογής του. Η αφαίρεση όμως των ταχυφυών (μασχάλες), των φύλλων, το κορυφολόγημα, η αραίωση φορτίου, είναι οι εργασίες που θα πρέπει να ξαναδούμε με άλλη ματιά.

Α. Αφαίρεση ταχυφυών - Αφαίρεση φύλλων

Πολλές φορές η βροχερή άνοιξη μας φοβίζει, γιατί αυξάνει τον κίνδυνο προσβολής από μυκητολογικές ασθένειες, αλλά και από την παρουσία εχθρών που ευνοούνται από αυτήν, για παράδειγμα των κοκκοειδών της αμπέλου. Για να αποφύγουμε τις προσβολές και να εξασφαλίσουμε καλύτερο αερισμό στο εσωτερικό των πρέμνων, καταφεύγουμε στην αφαίρεση των ταχυφυών στο περιβάλλον της σταφυλικής ζώνης, ή και φύλλων μαζί, από τη μία ή και τις δύο πλευρές των σειρών. Η εργασία αυτή γίνεται πριν την ανθοφορία ή και αμέσως μετά την καρπόδεση, με το σκεπτικό να συνηθίσουν οι νεαρές ράγες στην αυξημένη θερμοκρασία και να μην καούν από την απότομη έκθεσή τους στο ήλιο. Όμως δυστυχώς, το καλοκαίρι ξεκινά με πολύ αυξημένες θερμοκρασίες και με τα σταφύλια να είναι εκτεθειμένα στην ηλιακή ακτινοβολία. Οι περισσότερες λοιπόν πρόδρομες αρωματικές ενώσεις εξαφανίζονται, όπως και τα οξέα και κυρίως το μηλικό. Και όσο και διαθέσιμο νερό και εάν έχουμε, η αυξημένη θερμοκρασία από την άμεση έκθεση των σταφυλιών στον ήλιο είναι γεγονός, μπορεί δηλαδή να μην έχουμε υδατικό στρες, έχουμε όμως σίγουρα stress από την ηλιακή ακτινοβολία και την αυξημένη θερμοκρασία.

Τι θα μπορούσαμε να κάνουμε ώστε να μειώσουμε τις συνέπειες πέρα από τη χρήση «αντιηλιακών φιλμ» ή και ενδεχόμενα διχτυών που να περιορίζουν την ηλιακή ακτινοβολία (και που μάλλον δεν θα τα αποφύγουμε στο μέλλον); Η μέχρι τώρα πρακτική ήταν η αφαίρεση των ταχυφυών μέχρι και ένα γόνατο πάνω από το τελευταίο τσαμπί, ώστε να βελτιωθεί ο αερισμός στο περιβάλλον των σταφυλιών και να καταπολεμήσουμε καλύτερα τις ασθένειες. Τα κύρια φύλλα προστατεύουν τα σταφύλια από την απευθείας έκθεση στον ήλιο. Όμως τα φύλλα αυτά όντας λειτουργικά περίπου δύο μήνες από το σχηματισμό τους, με το πρώτο θερμοκρασιακό ή υδατικό stress πέφτουν, αφήνοντας τα σταφύλια εκτεθειμένα. Εάν δεν υπάρχουν οι μασχάλες στη σταφυλική ζώνη, δεν υπάρχουν φύλλα που να προστατεύουν τα σταφύλια μας. Εάν ρίξουμε φύλλα ή και τις μασχάλες από τη μία πλευρά που τη βλέπει ο πρωινός ήλιος, σαφώς και είναι καλύτερη λύση, όμως και πάλι με την αυξημένη θερμοκρασία που επικρατεί πλέον και τις πρωινές ώρες, έχουμε, ιδιαίτερα στις ευαίσθητες στις αυξημένες θερμοκρασίες ποικιλίες, όπως το Ξινόμαυρο, εγκαύματα και από την ανατολική πλευρά.

Αφαίρεση φύλλων από την πλευρά που βλέπει ο πρωινός ήλιος

Η πιο σωστή επιλογή νομίζω είναι να αφαιρέσουμε μόνο φύλλα και μόνο από την ανατολική πλευρά ή την πλευρά που βλέπει κυρίως ο πρωινός ήλιος, διατηρώντας τις μασχάλες. ‘Έτσι θα έχουμε τα νεαρά φύλλα των ταχυφυών να προστατεύουν τα σταφύλια. Εννοείται ότι όταν οι μασχάλες μεγαλώσουν αρκετά τις κορυφολογούμε τόσο όσο, όσο για να διατηρήσουμε τη σκίαση στη ζώνη των σταφυλιών.

SANIDAS

Ολοκληρωμένες λύσεις
για την Αμπελουργία

www.sanidas-e.gr • info@sanidas-e.gr • T. +30 23430 42522

ΠΟΤΙΖΟΥΜΕ ΓΙΑ ΝΑ ΣΥΝΤΗΡΗΣΟΥΜΕ ΤΑ ΦΥΤΑ, ΟΧΙ ΓΙΑ ΝΑ ΑΥΞΗΣΟΥΜΕ ΠΑΡΑΓΩΓΗ

Το νερό είναι ένα αγαθό που μας προσφέρεται, ολοένα και λιγότερο απλόχερα. Ας προσπαθήσουμε να μην το σπαταλάμε ανώφελα. Ας είμαστε λίγο φειδωλοί στη χρήση του και to the point όπως λέμε και στο χωριό μου. Έχω δει πολλές περιπτώσεις όπου η ξήρανση των φύλλων της βάσης της κλιματίδας οδηγεί τους αμπελουργούς στο πότισμά τους, ενώ η κορυφή της κλιματίδας δεν σταματά να αναπτύσσεται. Αυτό οφείλεται σε αυξημένη ακτονοβολία και θερμικό σοκ και όχι σε έλλειψη νερού. Η έλλειψη νερού οδηγεί σε ξήρανση της κορυφής και των ελίκων της κορυφής και η μέτρηση του υδατικού δυναμικού του φύλλου το αποδεικνύει.

Το αμπέλι θα πρέπει να ξεκινάει τη βλάστηση με ικανά αποθέματα νερού, γι' αυτό η άρδευση στην αρχή της βλαστικής περιόδου έχει νόημα στις περιοχές που οι βροχές το χειμώνα και την άνοιξη είναι λιγοστές (στις Κυκλάδες π.χ.). Το ίδιο ισχύει και μετά τον τρύγο, βοηθούμε τα φυτά μας να διατηρήσουν το φύλλωμά τους ενεργό όσο το δυνατό περισσότερο και δεν αφαιρούμε βλάστηση νωρίς (π.χ. κλαδοκάθαρος), όσο υπάρχουν φύλλα.

Στις περιοχές που υπάρχουν αρκετές βροχές το χειμώνα και την άνοιξη, θα χρειαστεί να ποτίσουμε μόνο όταν υπάρχει έλλειψη νερού, υπάρχουν θάλαμοι πίεσης, εργαλεία μέτρησης της υγρασίας του εδάφους, αλλά και η παρατήρηση των φυτών μας. Όταν υπάρχει διαθέσιμο νερό για το φυτό, η ανώτερη έλικα ξεπερνά την κορυφή της κλιματίδας (κορυφαίο μερίστωμα), όσο το νερό μειώνεται η κορυφή και οι έλικες στεγνώνουν.. Ποτίζουμε τόσο όσο να σκληραγωγήσουμε τα φυτά και να τα βοηθήσουμε να στείλουν τις ρίζες τους βαθύτερα.

Δεν ποτίζουμε γιατί έχουμε διαθέσιμο νερό, γιατί αυτό το στερούμε από άλλους που μπορεί να το έχουν περισσότερο ανάγκη και από τα βαθύτερα στρώματα του εδάφους. Ας περιορίσουμε τη χρήση του, διαφορετικά θα τα κάνουμε μαλθακά σαν τους ανθρώπους, να μην αντέχουν στο πρώτο stress και θα τα οδηγήσουμε σταδιακά στο θάνατο. «Παν μέτρον άριστον» έλεγαν οι πρόγονοί μας για τους οποίους είμαστε πολύ περήφανοι, αλλά δυστυχώς μόνο στα λόγια.

Β. Κορυφολόγημα

Το κορυφολόγημα συνίσταται στην αφαίρεση μικρού, 1-20 εκ. (ελαφρύ κορυφολόγημα) ή μεγάλου τμήματος της κορυφής της κληματίδας, 20-50 εκ. (αυστηρό κορυφολόγημα). Ο βασικός του σκοπός είναι η κατάργηση της κυριαρχίας της κορυφής των βλαστών προς όφελος των ανθοταξιών και των νεοσχηματιζόμενων σταφυλιών, η αλλαγή δηλαδή στην κατεύθυνση των θρεπτικών ουσιών από την αναπτυσσόμενη κορυφή του κύριου βλαστού και των ταχυφυών προς το σταφύλι. Παράλληλα το κορυφολόγημα συμβάλλει στη δημιουργία υγιούς μικροκλίματος εντός του αμπελώνα, στον έλεγχο της παραγωγής, του χρόνου τρυγητού κ.λπ. Ανάλογα με τη ζωηρότητα του αμπελώνα μπορούν να γίνουν από κανένα ως 3 με 4 περάσματα. Σε αδύνατους αμπελώνες, μπορεί να μην χρειαστεί κανένα κορυφολόγημα, ενώ σε πολύ ζωηρούς αμπελώνες, ιδιαίτερα όταν το κορυφολόγημα που εφαρμόζεται είναι αυστηρό και οι συνθήκες ευνοούν τη βλάστηση (περίσσεια νερού και θρεπτικών), μπορεί να χρειαστούν 3-4 περάσματα.

Ποικίλλει ο χρόνος εφαρμογής

Ο χρόνος εφαρμογής του κορυφολογήματος ποικίλει όπως και των άλλων θερινών κλαδεμάτων ανάλογα με τον επιδιωκόμενο σκοπό. Σε ποικιλίες που ανθορροούν (Μοσχάτο Αμβούργου, Merlot, Sauvignon κλπ), το ελαφρύ κορυφολόγημα όταν ξεκινά η άνθηση (τα πρώτα ανοικτά λουλούδια), βελτιώνει την καρπόδεση και αυξάνει την παραγωγή του αμπελώνα, ενώ σε ποικιλίες που έχουν πυκνά σταφύλια, το όψιμο κορυφολόγημα οδηγεί σε χαλαρότερο σταφύλι που προστατεύεται ευκολότερα από τις ασθένειες. Σε ποικιλίες που ωριμάζουν πρώιμα και επιδιώκεται η οψίμισή τους, ένα αυστηρό κορυφολόγημα, ακριβώς 1-2 γόνατα πάνω από το τελευταίο σταφύλι μπορεί να βοηθήσει στην καθυστέρηση της ωρίμανσής τους (βέβαια ενδεχόμενα να καθυστερήσει τη βλάστηση την επόμενη χρονιά, κάτι όμως που μοιάζει επιθυμητό υπό το πρίσμα του πρώιμου τρυγητού που προκαλεί η κλιματική αλλαγή).

Η αύξηση της ζωηρότητας που δημιουργούν οι αυξημένες βροχοπτώσεις την άνοιξη, αυξάνουν τον αριθμό των επεμβάσεων του κορυφολογήματος, και από την άλλη, οι πολύ ζεστές μέρες, αλλά και νύχτες, απαιτούν την ύπαρξη πλούσιου φυλλώματος και μεγάλου πάχους στην κορυφή του συστήματος υποστύλωσης, καθαρά για λόγους σκίασης. Θα μου πείτε, η διατήρηση πλούσιου φυλλώματος σημαίνει και αύξηση των αναγκών σε νερό, λόγω εντονότερης διαπνοής. Όντως, συστήματα με πλουσιότερη φυλλική επιφάνεια, έχουν μεγαλύτερες ανάγκες σε νερό, από την άλλη σκιάζουν και περισσότερο όχι μόνο τα σταφύλια, αλλά και το έδαφος. Επομένως η εφαρμογή του είδους του κορυφολογήματος (ελαφρύ ή αυστηρό) σχετίζεται με την δυνατότητα άρδευσης ή μη, την παραγωγή, την ποικιλία και τον τύπο του εδάφους, και είναι απόφαση δική μας το τι θα επιλέξουμε.

Πράσινος τρύγος για μείωση παραγωγής και βελτίωση ποιότητας

Στόχος του πράσινου τρύγου είναι η μείωση της παραγωγής και η συνακόλουθη βελτίωση της ποιότητας των σταφυλιών.

Το ποσοστό των σταφυλιών που αφαιρούνται και ο χρόνος αραίωσης σχετίζεται με το ύψος της επιθυμητής παραγωγής. Όσο νωρίτερα, αφαιρούνται τα τσαμπιά, τόσο μικρότερο το ποσοστό της μείωσης, αφού τόσο τα σταφύλια που απομένουν, όσο και οι ράγες τους αποκτούν μεγαλύτερο μέγεθος.

Στη χώρα μας έχουν δοκιμαστεί διαφορετικοί χρόνοι αραίωσης των σταφυλιών (μετά την καρπόδεση, στο στάδιο του μπιζελιού, στην έναρξη ή το μέσο του περκασμού) σε αρκετές ελληνικές ποικιλίες. Ιδιαίτερα στις ερυθρές ποικιλίες ως καταλληλότερος χρόνος θεωρείται αυτός της έναρξης με μέσα περκασμού, αφού η πρώιμη αφαίρεση των σταφυλιών οδηγεί σε μεγαλύτερα και πυκνότερα τσαμπιά και μεγαλύτερες ράγες.

Αύξηση της ζωηρότητας των φυτών

Η πρακτική της αραίωσης των σταφυλιών μπορεί να βελτιώνει την ποιότητα της παραγωγής ως ένα βαθμό, παράλληλα όμως συμβάλλει στην αύξηση της ζωηρότητας των φυτών με ό,τι αρνητικό αυτό συνεπάγεται (αύξηση της παραγωγής την επόμενη χρονιά, ανισορροπία κ.λπ.). Είναι μια πρακτική που θα λέγαμε ότι οδηγεί σε ένα φαύλο κύκλο. Ο αμπελουργός αραιώνει τον ένα χρόνο, αυξάνοντας τη ζωηρότητα και την παραγωγικότητα της επόμενης χρονιάς, οπότε θα πρέπει να επέμβει και πάλι και ούτω καθεξής. Είναι προτιμότερο σε περιπτώσεις που επιζητείται ο έλεγχος της παραγωγής αυτός να επιδιώκεται με τη δημιουργία ισορροπημένων φυτών (περιορισμός της λίπανσης, έλεγχος του νερού της άρδευσης, ενίσχυση του ανταγωνισμού με τη φυσική χλωρίδα των αμπελώνων κ.λπ.) και όχι με την αραίωση φορτίου.

Μία πρακτική που μπορεί να βοηθήσει στη βελτίωση της ποιότητας, είναι η αφαίρεση των σταφυλιών αργά, ένα μήνα πριν τον αναμενόμενο τρύγο, αφαιρώντας τα σταφύλια με εγκαύματα, και δίνοντας τη δυνατότητα στα υπόλοιπα σταφύλια να ωριμάσουν καλά. Ετσι υπάρχει μία καθυστέρηση στην ωρίμανση, αλλά και παράλληλα μία βελτίωση της ποιότητας των σταφυλιών που διατηρούμε στο πρέμνο.

ΚΡΙΣΙΜΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΤΗΣ ΑΜΠΕΛΟΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ

Νέα σειρά τρυγητικών μηχανών Gregoire GL & GX

Οι τρυγητικές μηχανές Gregoire έχουν αναγνωριστεί παγκοσμίως για τη λειτουργικότητα, την αξιοπιστία, την υψηλή ποιότητα κατασκευής και οδηγική τους άνεση. Προσφέρονται στην ευρύτερη γκάμα που διατίθεται στην αγορά, με έως και 20 διαφορετικά μοντέλα. Η νέα σειρά, που ονομάζεται GL/X, έχει ήδη αναγνωρισμένες καινοτομίες, καθώς έχει αποσπάσει τρία μετάλλια στην έκθεση SITEVI.

Τα δυνατά σημεία των εν λόγω μηχανημάτων που κάνουν τη διαφορά είναι η ευκολία στη χρήση, οι απλές ρυθμίσεις, το γρήγορο πλύσιμο και το μειωμένο κόστος συντήρησης.

Στις μηχανές GL/X, εύκολα και γρήγορα μπορούν να προσαρμοστούν διάφορα αμπελουργικά εργαλεία καθώς ψεκαστικά της Gregoire. Διαθέτουν έναν ισχυρό και οικονομικό κινητήρα DEUTZ 4 ή 6 κυλίνδρων τελευταίας γενιάς Stage V (156 και 190 ίπποι αντίστοιχα).

Άνεση και λειτουργικότητα

Η κεντρική καμπίνα αποτελεί ορόσημο της αγοράς. Προσφέρει άριστη ορατότητα περιφερειακά της μηχανής καθώς και των φυτών που εισέρχονται στη μονάδα συλλογής. Η κεντρική καμπίνα καθιστά εύκολο το στρίψιμο και στις δύο πλευρές (δεξιά & αριστερά). Η πρόσβαση είναι ασφαλής μέσω της ηλεκτρικής σκάλας με κλίση 25° η οποία μαζεύει αυτόματα μόλις η ταχύτητα υπερβεί τα 0,3 χλμ/ώρα. Με όλα τα στοιχεία άνεσης στην καμπίνα, έγχρωμη οθόνη αφής 12 ιντσών με απομνημόνευση και ακολουθίες τέλους σειράς, κάθισμα με ανάρτηση αέρος, οπίσθιο φωτισμό, προσαρμόσιμο joystick πολλαπλών λειτουργιών (προαιρετικά 2η οθόνη

που εικονίζει 360° γύρω από την μηχανή). Με φωτισμό LED (18.000 Lumens) για εργασία την νύχτα. Οι μηχανές GL/X εγγυώνται λιγότερη κόπωση στο χειριστή και αυξημένη απόδοση.

Υψηλές και άριστες αποδόσεις

Η αυτόματη διόρθωση κλίσης σε πλαγιές είναι 600mm. Το άνοιγμα της μονάδας συλλογής όπου εισέρχονται τα φυτά είναι 650 mm (μεγαλύτερο της αγοράς) για μεγαλύτερη προστασία του αμπελώνα. Το ελάχιστο ύψος συλλογής σταφυλιών από το έδαφος είναι μόλις 15 εκ. (το χαμηλότερο της αγοράς). Το μοναδικό, διπλό εκκρεμές: (1) ράβδοι συλλογής (2) ολόκληρη μονάδα συλλογής (Ταινίες & Ράβδοι) εξασφαλίζει άριστη προσαρμογή πάνω στη γραμμή. Οι νέοι ράβδοι με στερέωση FASTfit για εύκολη ρύθμιση, η αυτόματη και συνεχής ρύθμιση του «τσιμπήματος» AutopincH (μετάλλιο SITEVI 2017), καθώς και το νέο σύστημα μεταφοράς σταφυλιών είναι μερικά από τα δυνατά σημεία της σειράς GL/X.

Το σύστημα καθαρισμού περιλαμβάνει 2 κάτω αναρροφητήρες φύλλων + 2 επάνω (προαιρετικά). Το περίφημο σύστημα διαλογής EASYclean (99,8% καθαριότητα) εξασφαλίζει άριστο προϊόν, υψηλή απόδοση και όλα αυτά με μεγάλη αξιοπιστία και χαμηλή συντήρηση. Οι χωρητικότητες αποθήκευσης (μπιν) είναι έως 2x2000L με αισθητήρα πλήρωσης και το ύψος εκκένωσης στα 3 μ.

Νέες τεχνολογίες

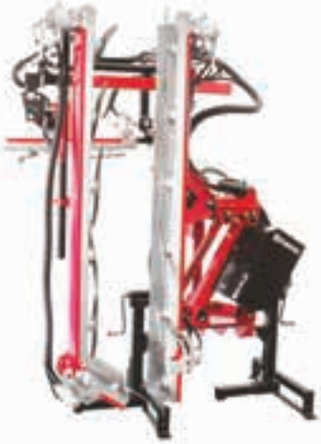
- Το EASYpilot (Χάλκινο Μετάλλιο SITEVI 2017) καθοδηγεί αυτόματα το μηχάνημα στη σειρά.
- Το NEOmass δίνει το συγκομισμένο βάρος σε πραγματικό χρόνο.
- Το NEOmap (Ασημένιο Μετάλλιο SITEVI 2017) χαρτογραφεί τις αποδόσεις
- Το NEOtrack υποδεικνύει ποιες σειρές έχουν ήδη τρυγηθεί.

Λίγα λόγια για την Gregoire

Η Gregoire ιδρύθηκε το 1972 και από το 2011 ανήκει στο SDF Group. Εδρεύει στο Cognac από το οποίο το ξακουστό ποτό πήρε και το όνομά του. Το κονιάκ παράγεται από λευκά σταφύλια που προέρχονται από τον αμπελώνα Π.Ο.Π. 800.000 στρεμμάτων της περιοχής. Η κυρίαρχη ποικιλία, είναι η Ugni Blanc, σε ποσοστό σχεδόν 98%. Αυτό σημαίνει ότι ο τρύγος συγκεντρώνεται χρονικά. Αυτό ήταν και θα είναι καταλύτης για την εξέλιξη της Gregoire.

Στην Ελλάδα την Gregoire αντιπροσωπεύει το Τμήμα Elxis της ΠΕΤΡΟΣ ΠΕΤΡΟΠΟΥΛΟΣ ΑΕΒΕ.

Πλήρη γκάμα αμπελουργικών μηχανημάτων



ΠΕΤΡΟΣ ΠΕΤΡΟΠΟΥΛΟΣ

Αθήνα: Ιερά Οδός 96-104, Τηλ.: 210 3499333
Θεσ/νίκη: 6ο χλμ. Θεσ/νίκης-Κατερίνης, Τηλ.: 2316012080
www.elxis-petropoulos.gr Follow us Elxis Petropoulos

Τα **ψυγεία Containers** της εταιρείας TITAN υπάρχουν σε διάφορα μεγέθη (10', 20', 40') και προσφέρονται για αγορά ή ενοικίαση.

Ψυχόμενοι χώροι αποθήκευσης για οινοπαραγωγούς

Μέγιστη απόδοση κατά τη συγκομιδή με βέλτιστη ψύξη ArcticStore

Η βέλτιστη ψύξη των σταφυλιών κατά τη συγκομιδή, αποκτά ολοένα και μεγαλύτερη σημασία, δεδομένης της κλιματικής αλλαγής. Ο χρόνος είναι κρίσιμος από τη στιγμή της συγκομιδής των σταφυλιών μέχρι την επεξεργασία τους. Η ψύξη σε κινητό ψυκτικό θάλαμο τύπου ArcticStore, μπορεί να μειώσει σημαντικά τις απώλειες και τα απόβλητα. Οι συχνότερα ακραίες συνθήκες υψηλής θερμοκρασίας είναι πλέον η νέα πραγματικότητα. Το 2024 χαρακτηρίστηκε από ακραία καιρικά φαινόμενα, γεγονός που καθιστά αναγκαία την υιοθέτηση λύσεων ψύξης αμέσως μετά τη συγκομιδή.

Διατήρηση ποιότητας και γεύσης

Η ψυχόμενη αποθήκευση σε θαλάμους εμπορευματοκιβώτια ArcticStore, μπορεί να βοηθήσει με τους εξής τρόπους:

■ **Προστασία από αλλοιώσεις:** Η δημιουργία ενός περιβάλλοντος ελεγχόμενης θερμοκρασίας μπορεί να μειώσει τον κίνδυνο ανάπτυξης μούχλας και βακτηριακής μόλυνσης.

■ **Καθυστέρηση της αυθόρμητης ζύμωσης:** Οι φυσικές ζύμες στα σταφύλια μπορούν να ενεργοποιήσουν τη διαδικασία ζύμωσης πέρα από τον έλεγχο του οινοποιού, οδηγώντας σε απόρριψη παρτίδων κρασιού.

■ **Διατήρηση γεύσης και αρωμάτων:** Η ψυχόμενη αποθήκευση βοηθά στη διατήρηση της ποιότητας και της γεύσης που αντιπροσωπεύει την ποικιλία.

Οι οινοπαραγωγοί μπορούν να τοποθετήσουν ψυκτικά κοντέινερ όπου τα χρειάζονται, εξασφαλίζοντας μέγιστη ευκολία και ευελιξία κατά τη διάρκεια της συγκομιδής.

Αναγνωρίζοντας τη σημασία της ψύξης κατά τη διαδικασία της οινοποίησης, θα θέλαμε να σας ενημερώσουμε για τα πολλαπλά οφέλη που προσφέρει η χρήση των ψυγείων container της TITAN στις διαδικασίες συντήρησης και παραγωγής του οίνου. Η ελεγχόμενη ψύξη συμβάλλει καθοριστικά στη διατήρηση της ποιότητας των σταφυλιών πριν από την επεξεργασία, στον έλεγχο της ζύμωσης και στη σταθερότητα του παραγόμενου προϊόντος.

Τα ψυγεία container της TITAN είναι διαθέσιμα σε διάφορα μεγέθη (10', 20', 40') και προσφέρονται τόσο για αγορά, όσο και για ενοικίαση, καλύπτοντας κάθε ανάγκη αποθήκευσης ανάλογα με τον όγκο των σταφυλιών ή του οίνου. Επιπλέον, μπορούν να μεταφερθούν με ευκολία σε κάθε οινοποιείο, εξασφαλίζοντας ευελιξία και άμεση ενσωμάτωση στις διαδικασίες.

Απόλυτος έλεγχος θερμοκρασίας

Το σημαντικό πλεονέκτημα των ψυγείων - εμπορευματοκιβωτίων TITAN ArcticStore είναι το γεγονός ότι ο χρήστης μπορεί πολύ εύκολα να καθορίσει, να ελέγξει, να προσαρμόσει, να μεταβάλλει, να καταγράφει ακόμη και απομακρυσμένα (Smart Arctic), τη θερμοκρασία στο εσωτερικό των Containers, στα επίπεδα που εκείνος επιθυμεί (εύρος θερμοκρασιών -40°C έως +45°C).

Ο χρόνος συγκομιδής μπορεί να αλλάξει — το πλάνο σας όχι

Η περίοδος συγκομιδής είναι καθοριστική και γίνεται ολοένα και πιο απαιτητική, λόγω των υψηλών θερμοκρασιών και των απρόβλεπτων κλιματικών συνθηκών.

Η προσωρινή ψυχόμενη αποθήκευση προσφέρει ευελιξία και άμεση προσαρμογή έτσι ώστε να διατηρείτε την ποιότητα των σταφυλιών σας, ακόμη και σε ακραίες θερμοκρασιακές συνθήκες.

Επιλέξτε σήμερα τη λύση ψυχόμενης αποθήκευσης που σας ταιριάζει και υποδεχθείτε τη συγκομιδή με απόλυτη σιγουριά.

TITAN CONTAINERS | +30 210 55 80 850 | titancontainers.gr

Πώματα αλουμινίου
Η διαδικασία παραγωγής

Κείμενο **Τίνα Κοκκαλίδου**

Η CORK HELLAS, όταν αναφέρεται σε πώματα, ουσιαστικά σκέφτεται το κρασί. Τον ασφαλή πωματισμό του κρασιού, την προστασία του, την ομαλή εξέλιξή του. Αυτή είναι η φιλοσοφία της.

Για τα βιδωτά πώματα αλουμινίου εμπιστεύεται και συνεργάζεται με την GALEB METAL PACK. Πρόκειται για βιομηχανία με μεγάλη εξαγωγική δραστηριότητα που έχει αναπτύξει εξειδίκευση στα μεταλλικά πώματα.

Οι εγκαταστάσεις της βρίσκονται στο Sabac της Σερβίας, δυτικά του Βελιγραδίου και στις μονάδες της παράγονται πώματα βιδωτά αλουμινίου κάθε είδους και πώματα crown. Για οίνους, για ποτά και αποστάγματα, για αναψυκτικά, μπύρες, νερά ανθρακούχα και μη.

Ιδιαίτερο τμήμα της παραγωγής της GALEB ειδικεύεται στα βιδωτά αλουμινίου για οίνους, τα γνωστά πώματα 30x60 + saranex.

Βήμα-βήμα η παραγωγή των πωμάτων αλουμινίου

Το αλουμίνιο πρέπει να είναι συγκεκριμένης ποιότητας και τεχνικών προδιαγραφών, πάχους 0,125 έως 0,525 mm. Σε πρώτο στάδιο, στο τμήμα κοπής, τα φύλλα αλουμινίου κόβονται σε ορθογώνια τεμάχια. Στη συνέχεια ορίζονται ηλεκτρονικά πάνω σε κάθε τεμάχιο νοητοί κύκλοι εμβαδού όσου απαιτείται για την διαμόρφωση του συνολικού πώματος. Σε κάθε κύκλο ορίζεται ηλεκτρονικά επίσης ένας μικρός ομόκεντρος κύκλος διαμέτρου ίσης με την τελική διάμετρο του πώματος.

Αυτός ο κύκλος αντιπροσωπεύει την κεφαλή (top) του πώμα-

[© ΥΛΙΚΟ - ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: GALEB METAL PACK]

Οι άνθρωποι της GALEB METAL PACK έχουν την πεποίθηση ότι η κάθε φιάλη μπορεί να κάνει ένα statement, να έχει δηλαδή μία αναγνωρισιμότητα και μέσω του πώματος, ότι δηλαδή ο παραγωγός του προϊόντος θα ήθελε να εκφράσει. Γι' αυτό επικεντρώνεται σε υψηλής ποιότητας τεχνολογίες βαφής και εκτύπωσης.

τος. Κατόπιν γίνεται η βαφή των φύλλων. Βάφεται ολόκληρος ο κύκλος, αν το βασικό πλευρικό χρώμα του πώματος είναι ίδιο με το χρώμα της κεφαλής.
Αν η κεφαλή (top) πρέπει να έχει διαφορετικό χρώμα, η βαφή του μικρού ομόκεντρου κύκλου γίνεται ξεχωριστά, μετά τη βαφή της πλευρικής επιφάνειας. Τέλος, αν απαιτείται εκτύπωση του λογότυπου, αυτή γίνεται στο κέντρο του μικρού κύκλου.
Τα στάδια της παραπάνω διαδικασίας βαφής επιλέγονται και διαφοροποιούνται κάθε φορά ανάλογα με τα χρώματα και τα σχέδια του πώματος.

Η διαμόρφωση του πώματος

Τα φύλλα στεγνώνουν και στη συνέχεια γίνεται η διαμόρφωση του πώματος συνήθως σε δυο στάδια με πρέσα σε καλούπια. Στο πρώτο στάδιο αναγνωρίζονται τα κέντρα των νοητών κύκλων και γίνεται η πρώτη διαμόρφωση σε κύλινδρο με διάμετρο μεγαλύτερη από την τελική.
Στο επόμενο στάδιο γίνεται η διαμόρφωση στην τελική διάμετρο 30 mm, και η κοπή στο τελείωμά του για να έρθει το καπάκι στο κατάλληλο ύψος των 60 mm.
Εννοείται πως η ίδια τεχνική ακολουθείται και για τις άλλες διαστάσεις, 31,5x60 , 31,5x44 , 28x44 κ.ο.κ.
Στη συνέχεια διαμορφώνονται οι δακτύλιοι (rings) και οι γέφυρες (bridges). Πάνω στην πλευρική επιφάνεια του τελικού πλέον αλουμινένιου πώματος γίνονται όλες οι απαραίτητες βαφές χρωμάτων, εκτυπώσεις σχεδίων και λογοτύπων σύμφωνα με το εικαστικό του πώματος.

Με την τοποθέτηση του παρεμβύσματος (liner) στο εσωτερικό του πώματος, το προϊόν είναι έτοιμο.
Το liner για το κρασί είναι saranex ή ακόμη sarantin ή evoh (epe για τα ποτά). Για οίνους σε φιάλες 187 ml η GALEB προτείνει το πώμα 28x15,3 με liner PVC free.

Σημαντική η αισθητική πλευρά

Όταν επιλέγεται το βιδωτό πώμα αλουμινίου για τη σφράγιση ενός οίνου, λαμβάνεται σημαντικά υπόψη εκτός από την τεχνική πλευρά και η αισθητική. Οι άνθρωποι της GALEB METAL PACK έχουν την πεποίθηση ότι η κάθε φιάλη μπορεί να κάνει ένα statement, να έχει δηλαδή μία αναγνωρισιμότητα και μέσω του πώματος, ότι δηλαδή ο παραγωγός του προϊόντος θα ήθελε να εκφράσει. Γι' αυτό επικεντρώνεται σε υψηλής ποιότητας τεχνολογίες βαφής και εκτύπωσης.
Με δυνατότητα dry offset 5χρωμίας, με hot foil, με embossing. Με στόχο να παραχθεί ένα καλαίσθητο και ξεχωριστό πώμα, ασφαλώς τεχνικά άρτιο.

Ύψιστη η σημασία της καλής συνεργασίας

Για την CORK HELLAS η συνεργασία με καλούς και αξιόπιστους οίκους έχει ύψιστη σημασία.
Η GALEB, με την τεχνολογία και την τεχνογνωσία της, το service και την από κοινού τεχνική υποστήριξη όπου χρειαστεί, συστρατεύεται στην υπηρεσία του ευρύτατου τομέα του πωματισμού.

https://corkhellas.gr/

ΣΕ ΚΑΘΕ ΣΤΑΓΟΝΑ *του αποστάγματός του φαίνεται η αλήθεια του παραγωγού*

Κατάθεση ψυχής και όχι ένα απλό προϊόν είναι το τσίπουρο, και ειδικά το παλαιωμένο, σύμφωνα με τον εμβληματικό αποσταγματοποιό Κώστα Τσιλιλή, τον άνθρωπο που ίδρυσε το πρώτο αποστακτήριο τσίπουρου στη Θεσσαλία. «Σκεφτείτε πόσα χρόνια, πόσος κόπος, πόσα χρήματα χρειάζονται συνολικά για ένα παλαιωμένο τσίπουρο, για παράδειγμα12 ετών, και μάλιστα χωρίς καμμιά εγγύηση επιτυχίας», θα πει ο ίδιος, συμπληρώνοντας ότι ο πάθος του παραγωγού, η αφοσίωσή του και τελικά η αλήθεια του φαίνεται στην κάθε σταγόνα του αποστάγματός του.

Συνέντευξη στον **Γιάννη Πανάγο**

«Ο δηγός ήταν η σύνδεση με τη γη και την παράδοση, αλλά η επιστήμη μου, ως πτυχιούχος Φυσικής, ήταν το εργαλείο. Από εκεί και πέρα φύσει αισιόδοξος χαρακτήρας που πιστεύει πολύ στη δύναμη της προσπάθειας και στον αγώνα με διάρκεια και ουσία έκανα το πάθος μου για το τσίπουρο πυξίδα και μονόδρομο για την επαγγελματική μου πορεία» θα πει ο Κώστας Τσιλιλής, ο οποίος πρόσφατα γιόρτασε τα 35 χρόνια πορείας στο χώρο περνώντας όλες τις «παιδικές ασθένειες» της παραγωγικής διαδικασίας και της θεσμικής στήριξης, για να φτάσει σήμερα να δηλώνει περήφανος που τα παλαιότερα παλαιωμένα αποστάγματα στεμφύλων σταφυλιού της χώρας συνεχίζουν το ταξίδι της παλαίωσής τους στα κελάρια της μονάδας του.

Το όνομα Τσιλιλής τείνει να γίνει συνώνυμο του τσίπουρου. Πώς αρχίζει η ιστορία;
Η ιστορία ξεκινά με τις πρώτες εικόνες που έχω στην παιδική μου ακόμα ηλικία τη δεκαετία του 1960, όταν η παραγωγή του τσίπουρου ήταν προνόμιο μόνο των αμπελουργών και κυκλοφορούσε αποκλειστικά χύμα. Έχω έντονες μνήμες από την απόσταξη τσίπουρου έξω από την εκκλησία του χωριού μου, ένα ορεινό χωριό της Καλαμπάκας, και τη ζεστή ατμόσφαιρα που επικρατούσε γύρω από το καζάνι, όπου ο παππούς μου, ο Ευθύμιος Τσιλιλής, ως επίτροπος της εκκλησίας και υπεύθυνος του κοινοτικού άμβυκα απόσταξης μοιραζόταν την εμπειρία του στην παραγωγή τσίπουρου με τους συγχωριανούς μας. Τη δεκαετία του 1970 ως έφηβος στα Τρίκαλα, πριν ακόμα η αγορά κατακλυσθεί από εισαγόμενα ποτά, μυήθηκα στα κρυφά στο τσίπουρο μαγεμένος από τη δύναμή του να

Είμαστε ακόμα στην αφετηρία δεδομένου ότι η παραγωγή και εμφιάλωση τσίπουρου επιτράπηκε πολύ πρόσφατα στην Ελλάδα

φέρνει κοντά σε παρέες τους ανθρώπους, να ανοίγει τις καρδιές τους και να τους κάνει να μοιράζονται γεύσεις, απόψεις και συναισθήματα. Το 1988, έχοντας ολοκληρώσει τις σπουδές και το στρατιωτικό και αναζητώντας τον επαγγελματικό μου δρόμο, ψηφίζεται ο νόμος που επέτρεπε να αποστάζεται και να εμφιαλώνεται επίσημα το τσίπουρο. Σε εκείνη τη συγκυρία, το πάθος μου για το τσίπουρο ήταν η πυξίδα και ο μονόδρομος για την επαγγελματική μου πορεία.

Φέτος γιορτάσατε τα 35 χρόνια. Γιατί το 1989;
Πράγματι το 1989 ήταν η απαρχή μιας νέας εποχής για το προϊόν και για μένα. Το 1989 το τσίπουρο, αναφέρεται για πρώτη φορά στον Κανονισμό για τα αλκοοούχα ποτά της ΕΕ (Καν. 1576/89), ανοίγοντας έτσι μια νέα σελίδα για το προϊόν. Η ίδια χρονιά είναι η χρονιά που με πενιχρά κεφάλαια και μέσα ιδρύω το πρώτο αποστακτήριο τσίπουρου στη Θεσσαλία, αλλά και η χρονιά του πρώτου τρύγου που κάναμε για το Τσίπουρο Τσιλιλή.

Ποιες ήταν οι μεγαλύτερες δυσκολίες τότε;
Κατ' αρχήν δεν υπήρχε προηγούμενη ελληνική «βιομηχανική» εμπειρία αλλά μόνο η τεχνογνωσία από τη χωρική απόσταξη τσίπουρου. Περάσαμε έτσι όλες τις «παιδικές ασθένειες» της παραγωγικής διαδικασίας και της θεσμικής στήριξης. Όμως η μεγαλύτερη δυσκολία ήταν στο ξεκίνημα. Η αρχική απόρριψη της αγοράς, όταν λανσάραμε το εμφιαλωμένο τσίπουρο, για πρώτη φορά. Πράγματι στη Θεσσαλία και στις περιοχές της επαρχίας όπου είχαν παράδοση και καταναλωνόταν ήδη χύμα τσίπουρο χωρικής παραγωγής, είδαν το εμφιαλωμένο ως ένα βιομηχανικό-χημικό προϊόν που δεν είχε το στοιχείο της αυθεντικότητας και της προσωπικής-σπιτικής φροντίδας που αντίθετα γι' αυτούς είχε το χύμα. Από την άλλη στα αστικά κέντρα και κυρίως στην Αθήνα τότε μεσουρανούσε το ούζο και η άποψη που είχε ο καταναλωτής για το τσίπουρο ήταν ότι ήταν ένα λαϊκό, «τραχύ» ποτό που καταναλώνεται από αγρότες και εργάτες στα υποβαθμισμένα καφενεία της επαρχίας και στα χωράφια για να ζεσταθούν.

Πότε αισθανθήκατε ότι... το νερό (τσίπουρο) μπαίνει στο αυλάκι;
Παρά την αρχική απογοήτευση, συνέχισα την προσπάθεια κάτω από πολύ αντίξοες συνθήκες με υπομονή-επιμονή, σθένος και προσήλωση και τα πρώτα ενθαρρυντικά σημάδια ήρθαν από την Αθήνα και τη Ν. Ελλάδα. Μόνος μου στην αρχή, μετά από αμέτρητους δειγματισμούς και γευσιγνωσίες πόρτα-πόρτα στα ουζερί και στις ταβέρνες, σιγά-σιγά οι ανήσυχοι ουρανίσκοι και οι «ψαγμένοι» του καλού ποτού άρχισαν να στρέφονται στο τσίπουρο και να το δοκιμάζουν διστακτικά στην αρχή, μα να το αγαπούν με πάθος στη συνέχεια. Άρχισαν να αντιλαμβάνονται γευστι-

Η μεγάλη ανησυχία ήταν τα πρώτα χρόνια με το λανσάρισμα για πρώτη φορά εμφιαλωμένου Τσίπουρου Τσιλιλή στην αγορά. Όπως αντιλαμβάνεστε παρά το γεγονός ότι ο τραπεζικός μας δανεισμός σαν απόλυτο νούμερο ήταν μικρός για το μέγεθός μας όμως και επειδή εκείνη την περίοδο «της εμπορικής απραξίας» για μας, τα επιτόκια επί οικουμενικής κυβέρνησης του 1990 έτρεχαν με 36% η κατάσταση ήταν πολύ δύσκολα διαχειρίσιμη. Η περίοδος της οικονομικής κρίσης και η περίοδος του Covid ήταν επίσης δύο δύσκολες περίοδοι...

Από τα πρώτα χρόνια προσπαθώντας να ερευνήσουμε και να εξελίξουμε το τσίπουρο αναζητήσαμε νέες, καινοτόμες μορφές έκφρασής του. Μπήκαμε από την πρώτη στιγμή στη διαδικασία παλαίωσης τσίπουρου και είμαστε περήφανοι που τα παλαιότερα παλαιωμένα αποστάγματα στεμφύλων σταφυλιού της χώρας συνεχίζουν το ταξίδι της παλαίωσής τους στα κελάρια μας.

Για την παραγωγή του τσίπουρου όλες οι φάσεις της παραγωγικής διαδικασίας παίζουν τον ρόλο τους. Εκ των ουκ άνευ είναι το καλό σταφύλι και η κατάλληλη ημερομηνία τρυγητού. Επίσης η ζύμωση σε ελεγχόμενες συνθήκες και η ακριβής απόσταξη για τα χαρακτηριστικά του αποστάγματος που θέλουμε να παράξουμε. Σε κάθε περίπτωση για να έχει ένα εμφιαλωμένο τσίπουρο ταυτότητα θα πρέπει να διαθέτει αυτό που λέμε το δικό του USP, δηλαδή το μοναδικό σημείο διαφοροποίησής του από τον ανταγωνισμό. Περιλαμβάνονται στοιχεία ποιότητας, προέλευσης, marketing κ.λπ.

«Έχω μια **δυνατή** ομάδα από εξαιρετικούς **ανθρώπους** δίπλα μου και είμαι περήφανος γι' αυτό. **Προσπαθούμε** ακόμα όλοι να συνειδητοποιήσουμε τ**ην τεράστια,** για μας αλλά και για το ελληνικό κρασί, **απώλεια** του Μανώλη Γιαμνιαδάκη» θα σημειώσει μεταξύ άλλων ο Κώστας Τσιλιλής.

κά ότι είναι ένα προϊόν που προέρχεται άμεσα από το σταφύλι και να το προτιμούν έναντι άλλων ποτών που επικρατούσαν τότε. Τρία-τέσσερα χρόνια μετά, 1992-1993, φαίνεται καθαρά ότι το εμφιαλωμένο τσίπουρο ήρθε για να μείνει. Το Τσίπουρο Τσιλιλή κερδίζει την αγορά χωρίς διαφήμιση (άλλωστε λεφτά δεν υπήρχαν), στόμα με στόμα, από τραπέζι σε τραπέζι. Κάθε δοκιμή κι ένας νέος πρεσβευτής. Όποιος το γνωρίζει δεν το κρατά για τον εαυτό του. Το μεταδίδει σαν μια ιδέα με αξία. Μετά από πέντε χρόνια περίπου η παραγωγική μας δυναμικότητα δεν μπορούσε να καλύψει τη ζήτηση και τα επόμενα χρόνια είμασταν σε φάση συνεχόμενων επενδύσεων σε υποδομές και ανθρώπους.

Πείτε μας δύο πράγματα παραπάνω για την προσωπική σας συμβολή.
Για μένα το τσίπουρο δεν ήταν απλώς μια επαγγελματική επιλογή στο τελείως αβέβαιο τοπίο εκείνης της εποχής. Ήταν αγώνας ζωής. Μια πορεία γεμάτη πάθος, αφοσίωση, προσωπικές θυσίες και σκληρή δουλειά. Πέρασα έντονες στιγμές, με απογοητεύσεις και αμφιβολίες αλλά η πίστη μου στην αξία του προϊόντος, στην παράδοση και τον τόπο μου με κράτησαν όρθιο. Σήμερα νιώθω περήφανος που ουσιαστικά μαζί με τους συνεργάτες μου συστήσαμε το εμφιαλωμένο τσίπουρο στην ελληνική αγορά και ανοίξαμε το δρόμο σε δεκάδες προσπάθειες νέων συναδέλφων. Όλοι μαζί τώρα πρέπει να κερδίσουμε το στοίχημα των αγορών του εξωτερικού.

Που πονάει θεσμικά η υπόθεση του τσίπουρου στην Ελλάδα;
Το θέμα του τσίπουρου στην Ελλάδα (κυρίως η παράλληλη συνύπαρξη χύμα αποστάγματος διημέρων και εμφιαλωμένου τσίπουρου στην αγορά), συμπυκνώνει απόλυτα τις παθογένειες δεκαετιών του ελληνικού κράτους, το φόβο του για το πολιτικό κόστος, την απουσία ελέγχων στην αγορά και τη μαζική καταστρατήγηση της αντίστοιχης νομοθεσίας από επιτήδειους, τις πελατειακές σχέσεις κράτους με τους πολίτες, το τέρας της γραφειοκρατίας που κρατά ομήρους τους ανθρώπους της δημιουργίας κ.λπ. Επιπλέον οι υποστελεχωμένες αρμόδιες υπηρεσίες και η αναχρονιστική νομοθεσία (βασισμένη σε βασιλικά διατάγματα του 1917) της παραγωγικής διαδικασίας έχουν σαν αποτέλεσμα τη μειωμένη ανταγωνιστικότητα του τσίπουρου έναντι των άλλων διεθνών ποτών.

Η αποτελεσματική παλαίωση τσίπουρου έχει τον μεγαλύτερο βαθμό δυσκολίας γιατί προϋποθέτει την ευόδωση όλων των προηγούμενων φάσεων παραγωγής: Του αμπελιού, της οινοποίησης και της απόσταξης. Η παραγωγή αποστάγματος που να ταιριάζει στην αντίστοιχη παλαίωση, η επιλογή των βαρελιών και η σωστή διαχείρισή τους σε κάθε στάδιο, οι ελεγχόμενες συνθήκες παλαίωσης και η συνεχής παρακολούθηση είναι καθοριστικοί παράγοντες.

Το τσίπουρο δεν είναι μόδα. Είναι παράδοση, κληρονομιά, ιστορία, πολιτισμός, αξίες της πατρίδας μας. Μπορεί να ακολουθεί τάσεις, αλλά δεν εξαρτάται από αυτές. Άλλωστε στο χέρι των παραγωγών είναι να το διατηρήσουν σύγχρονο και να προσφέρουν νέες εμπειρίες στους καταναλωτές του σήμερα και του μέλλοντος,

Έχει περιθώριο το τσίπουρο να αποκτήσει την αίγλη του ουίσκι ή της βότκας;
Ασφαλώς. Και θα έλεγα στο θέμα της ποιότητας υπερέχει, επειδή αυτό παράγεται από το σταφύλι ενώ το ουίσκι και η βότκα όχι. Το τσίπουρο στη φρέσκια αλλά και στην παλαιωμένη εκδοχή του, διαθέτει συγκριτικά πλεονεκτήματα που το καθιστούν μοναδικό και έχει τη δυναμική να εξελιχθεί σε μεγάλο ποτό με χαρακτήρα, ποιότητα και διεθνείς προοπτικές. Η παγκόσμια όμως αναγνώριση του τσίπουρου και η τοποθέτησή του στη συνείδηση των καταναλωτών διεθνώς ως ένα αυθεντικό, ελληνικό, υψηλής ποιότητας απόσταγμα δεν θα έρθει τυχαία αλλά θα είναι αποτέλεσμα προσπάθειας, συνέπειας και συλλογικής δουλειάς σε όλα τα επίπεδα.

Πώς διαμορφώνεται η αγορά του τσίπουρου (εγχώρια και διεθνής);
Η εγχώρια αγορά ωριμάζει, το κοινό εκπαιδεύεται και αναζητά την ποιότητα. Το τσίπουρο αυξάνεται σταθερά σαν κατηγορία, εμφανίζεται στην αγορά με περισσότερες μορφές έκφρασης, κερδίζει μερίδια από άλλες κατηγορίες προϊόντων και αποκτά την εμπιστοσύνη του καταναλωτή. Στο εξωτερικό, υπάρχει ενδιαφέρον από niche αγορές που εκτιμούν τα αυθεντικά προϊόντα με ιστορία, αλλά τα πράγματα είναι ακόμα σε πρώιμο στάδιο. Καθώς όμως οι ξένοι που επισκέπτονται τη χώρα μας έρχονται σε επαφή με το τσίπουρο αρχίζει και διαμορφώνεται σιγά σιγά ένα αντίστοιχο κοινό στο εξωτερικό. Άλλωστε και η επιτυχία του ούζου στο εξωτερικό έτσι ξεκίνησε.

Στην πορεία είδαμε τη δουλειά σας και στο κρασί. Πάνε μαζί αυτά τα δύο;
Απολύτως. Για να αποστάξεις, πρέπει πρώτα να οινοποιήσεις. Και μάλιστα για να έχεις τον έλεγχο της πρώτης ύλης, τα στέμφυλα θα πρέπει αυτά να είναι παραγωγής σου. Τα στέμφυλα για τα οινοποιεία είναι «υποπροϊόν» της οινοποίησης, ενώ για τα αποστακτήρια-οινοποιεία κύρια φάση στην παραγωγική διαδικασία.

Πώς κατανέμεται ο τζίρος σας στο τσίπουρο και το κρασί και ποιο το ποσοστό των εξαγωγών;
Η αποσταγματοποιία είναι η κύρια δραστηριότητα, αλλά και το κρασί έχει ανοδική πορεία. Οι εξαγωγές ξεπερνούν το 20% του τζίρου με ανοδικές τάσεις και αφορούν στην πλειοψηφία τους το κρασί.

Τον τελευταίο χρόνο ήρθε και νέα σας παραγωγική μονάδα στο Δαμάσι.
Το νέο αποστακτήριο στο Δαμάσι μέσα στην αμπελουργική ζώνη του Τυρνάβου, ήρθε να καλύψει τις αυξημένες ανάγκες σε αποστάγματα τσίπουρου (φρέσκα, ελαφράς παλαίωσης, βαθιάς παλαίωσης), μονοποικιλιακά αποστάγματα σταφυλιού κ.λπ. Είναι μια σύγχρονη μονάδα απόσταξης, με χαμηλό ενεργειακό και ανθρακικό αποτύπωμα που συνδυάζει την παράδοση με την τεχνολογία και την αειφορία. Στη φάση πλήρους λειτουργίας του, το κόστος της επένδυσης θα φτάσει στα 10.000.000 ευρώ. Η μακροχρόνια συνεργασία και οι σχέσεις εμπιστοσύνης δεκαετιών με τους αμπελουργούς της περιοχής τώρα γίνονται πιο στενές και πιο ουσιαστικές. Στηρίζονται στον αμοιβαίο σεβασμό, την ποιότητα και τη συνέπεια και αυτή η σύνδεση είναι που κάνει το μέλλον να διαγράφεται πιο αισιόδοξο.

Πόσα είναι τα σταφύλια που θα χρειαστεί φέτος ο Τσιλιλής;
Με βάση τις προβλέψεις μας για τις πωλήσεις της επόμενης χρονιάς θα χρειαστεί να προμηθευτούμε περίπου 7.000 τόνους οινοποιήσιμα πάντα σταφύλια, από συνεργαζόμενους συμβεβλημένους αμπελουργούς τους οποίους συμβουλεύουν γεωπόνοι της εταιρείας μας. Με πολλούς από αυτούς έχουμε συνεργασία στα πλαίσια της «συμβολαιακής γεωργίας». Μέσα σε αυτά συμπεριλαμβάνεται και η πα-

Επεξεργαζόμαστε αρκετές ποικιλίες σταφυλιών για την παραγωγή ποικιλιακών αποσταγμάτων και κρασιών. Όμως το Μοσχάτο Αμβούργου είναι η πιο «πολύτιμη» για μας ποικιλία για την απόσταξη, λόγω του αρωματικού του χαρακτήρα. Οι τιμές καθορίζονται από την ποιότητα του σταφυλιού, την παραγωγή της κάθε χρονιάς, τη ζήτηση κ.λπ. Πάντως από μόνες τους οι τιμές σαν απόλυτο νούμερο δεν αποτυπώνουν το εισόδημα του παραγωγού, γιατί μπορεί να έχουν «χαμηλή» τιμή ανά κιλό αλλά υψηλή στρεμματική απόδοση και το αντίθετο.

Το τσίπουρο έχει χαρακτηριστεί ως ΓΕ.
Ως ΓΕ οφείλει να προέρχεται αποκλειστικά από σταφύλια της περιοχής που περιγράφεται από τον Τεχνικό Φάκελο που έχει επικυρώσει η Ελληνική Νομοθεσία και η ΕΕ. Η οριοθέτηση είναι γεωγραφική αλλά και ποιοτική -δηλώνει προέλευση, τεχνική και παράδοση. Η πρώτη ύλη, και η παραγωγή (εμφιάλωση) θα πρέπει να γίνονται μέσα στην περιοχή της ΓΕ.

ραγωγή σταφυλιών από τα 250 στρέμματα περίπου ιδιόκτητα αμπέλια στα Μετέωρα από όπου παράγονται τα κρασιά του Κτήματος Θεόπετρα.

Επειδή πλησιάζει και ο τρύγος, ποια είναι η εικόνα σας για τη φετινή παραγωγή και πώς βλέπετε να διαμορφώνονται οι τιμές παραγωγού;
Επειδή προμηθευόμαστε σταφύλια από πολλές ζώνες, κυρίως της Θεσσαλίας και της Β. Ελλάδος, παρατηρούμε ότι η κάθε ζώνη έχει τη δική της πραγματικότητα. Οι παγωνιές του Απριλίου, ο περονόσπορος και το ωίδιο, το χαλάζι και τώρα ο καύσωνας άφησαν το αποτύπωμά τους επηρεάζοντας με διαφορετικό τρόπο κάθε περιοχή. Η αίσθησή μου είναι ότι φέτος η παραγωγή σταφυλιού θα είναι μεγαλύτερη από την περυσινή. Όσον αφορά τις τιμές, τα αυξημένα εργατικά, ενέργεια, γεωργικά εφόδια δημιουργούν πιέσεις για άνοδο των τιμών. Ωστόσο η χαμηλότερη ζήτηση σταφυλιών φέτος (δεν πήγε καλά στην κατανάλωση κρασιού και τσίπουρου η τουριστική σεζόν), θα λειτουργήσει αντισταθμιστικά, συγκρατώντας την ένταση των αυξητικών αυτών τάσεων. Σε κάθε περίπτωση η αγορά αυτορυθμίζεται και στο θέμα των τιμών του σταφυλιού. Το είδαμε τα τελευταία χρόνια στη Θεσσαλία όπου οι τιμές του σταφυλιού κάθε χρόνο ανεβαίνουν επειδή η προσφορά δεν καλύπτει τη ζήτηση.

Τελευταία σας είδαμε και στο Δ.Σ. του ΣΕΟ. Τι σας έφερε εκεί;
Βρίσκομαι στο ΔΣ του ΣΕΟ πάνω από τα δέκα τελευταία χρόνια εκπροσωπώντας αρχικά την ΕΝΟΑΚΕ (οινοποιοί Κ. Ελλάδας) και τώρα την ΕΝΟΑΘΕ (οινοποιοί και αποσταγματοποιοί Θεσσαλίας). Θεωρώ ότι είναι ανάγκη να στηρίξουμε συλλογικά τον ελληνικό οίνο και το απόσταγμα. Άλλωστε τα αποτελέσματα του έργου του ΣΕΟ είναι μετρήσιμα, απτά και πολύ ενθαρρυντικά.

Βλέπετε αν αλλάζει κάτι στη δραστηριότητα του Συνδέσμου;
Όταν τα πάντα αλλάζουν ραγδαία γύρω μας δεν είναι δυνατόν ο Σύνδεσμος να μην παρακολουθήσει αυτές τις μεγάλες αλλαγές και προκλήσεις. Αναφέρομαι στην κλιματική αλλαγή, στην παγκόσμια αντιαλκοολική εκστρατεία, στην μη ενασχόληση νέων ανθρώπων με την αμπελοκαλλιέργεια και την έλλειψη εργατικών χεριών, στον εξουθενωτικό ανταγωνισμό του ξένου κρασιού διεθνώς και τα τελευταία χρόνια και στην Ελλάδα κ.λπ. Τα προβλήματα αυτά είναι κοινά για ολόκληρο τον κλάδο και απαιτούν κοινή δράση.

Τι ονειρεύεται ο Κώστας Τσιλιλής;

Ονειρεύομαι την εποχή που το τσίπουρο θα στέκεται διεθνώς ως πρέσβης της Ελλάδας και της ποιότητάς των αποσταγμάτων της. Ονειρεύομαι οι γιοι μου (ή τουλάχιστον ο ένας από τους δύο) να συνεχίσουν από επιλογή την παράδοση της οικογένειας. Βραχυπρόθεσμα ονειρεύομαι να βρεθώ τον Αύγουστο και πριν ξεκινήσει ο τρύγος στο χωριό μου (1.000 μ.) και να πίνω τσίπουρα στην πλατεία κάτω από τον πλάτανο παρέα με τους συγχωριανούς μου...

BARAFAKAS
WINERY

ΚΥΔΩΝΙΤΣΑ 2024

ΣΕ ΑΜΦΟΡΕΙΣ ΩΡΙΜΑΖΕΙ Η ΝΕΑ ΕΤΙΚΕΤΑ ΤΟΥ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟΥ ΜΠΑΡΑΦΑΚΑ

Λαμπερό κιτρινοπράσινο χρώμα. πλούσια και φινετσάτη αρωματική παλέτα από νότες ανθέων, λευκού πιπεριού, άγουρου βερίκοκου και αρωματικών φυτών. Ένα κρασί που στο στόμα αναδεικνύει μεταλλικότητα με δροσερή και τραγανή οξύτητα, λεμονόχορτο, φρουτώδη επίγευση και γλυκιές νότες κομπόστας αχλάδι. Η οινοποίηση της ολοκαίνουργιας ετικέτας του Οινοποιείου Μπαραφάκα λαμβάνει χώρα σε ανοξείδωτες δεξαμενές και σε συνθήκες ελεγχόμενης θερμοκρασίας 14-17ºC. Η ζύμωση ολοκληρώνεται μετά το πέρας περίπου 15 ημερών. Ακολουθεί μετάγγιση του οίνου σε αμφορείς από αμμόπετρα 500lt όπου λαμβάνει χώρα η ωρίμανσή του με τις λεπτές οινολάσπες (περιοδική αιώρηση) για περίπου 5-6 μήνες.

Από αριστερά οι οινολόγοι Αλέξανδρος Τζαχρίστας και Γιάννης Φλεριανός.

ΜΟΥΣΕΙΟ ΜΑΡΙΑ ΚΑΛΛΑΣ

NOTES ON LEGACIES ΑΠΟ ΤΑ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΑ

Σε ένα ατμοσφαρικό σκηνικό όπου οι νότες του πιάνου συναντούσαν αυτές του κρασιού, το Οινοποιείο Μπουτάρη και το Κτήμα Σεμέλη παρουσίασαν τις νέες τους λευκές ετικέτες στο εμβληματικό Μουσείο Μαρία Κάλλας στα μέσα Ιουνίου. Μια οινική εκδήλωση με τίτλο Notes on Legacies υψηλής αισθητικής αφιερωμένη στις δύο εμβληματικές ελληνικές ποικιλίες, τη Μαλαγουζιά και το Μοσχοφίλερο, η οποία πραγματοποιήθηκε στο πλαίσιο της κοινής παρουσίας των δύο ιστορικών οινοποιείων υπό την ομπρέλα των Ελληνικών Οινοποιείων, ενισχύοντας την ανανεωμένη εικόνα τους και αναδεικνύοντας τον διακριτικό δυναμισμό του σύγχρονου ελληνικού κρασιού. Δημιουργός της ετικέτας Mantineia Cuvée ο οινολόγος του Οινοποιείου Μπουτάρη, Αλέξανδρος Τζαχρίστας, που μίλησε με πάθος για τη δυναμική του Μοσχοφίλερου, τη σημασία της αμπελουργικής ακρίβειας και τον τρόπο με τον οποίο το terroir της Μαντινείας αποτυπώνεται με αυθεντικότητα στο ποτήρι. Ενα λαμπερό λευκό κρασί από 100% Μοσχοφίλερο, που προέρχεται από βιολογικούς αμπελώνες ηλικίας άνω των 50 ετών στη Μαντινεία και ωριμάζει για τρεις μήνες σε βαρέλι. Διακρίνεται για το ιδιαίτερα αρωματικό του προφίλ, όπου ανθίζουν νότες γιασεμιού, τριαντάφυλλου και εσπεριδοειδών, πλαισιωμένες από δροσερές αποχρώσεις μέντας και κερήθρας. Στο στόμα είναι δροσερό, γεμάτο και εξαιρετικά ισορροπημένο, με τραγανή οξύτητα, διακριτική γλυκύτητα και φρουτώδη, επίμονη επίγευση. Η παραμονή σε λεπτές οινολάσπες ενισχύει την αρμονία, ενώ η φρεσκάδα του Μοσχοφίλερου αναδεικνύεται σε όλο της το μεγαλείο. Στη συνέχεια τη Malagouzia Cuvée Spéciale παρουσίασε ο δημιουργός της οινολόγος του Κτήματος Σεμέλη, Γιάννης Φλεριανός, τονίζοντας την επιμονή του στην ανάδειξη της κομψότητας και της αρωματικής πολυπλοκότητας της ποικιλίας. Και οι δύο τόνισαν ότι η υψηλή ποιότητα δεν αποτελεί πλέον στόχο, αλλά αυτονόητο προορισμό και για τα δύο οινοποιεία. **Ζήσης Πανάγος**

ΤΟ ΠΡΩΤΟ ΑΠΟΛΚΟΟΛΩΜΕΝΟ ΚΡΑΣΙ ΠΟΥ ΠΑΡΑΓΕΤΑΙ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

ΜΟΛΙΣ 6% ΑΛΚΟΟΛ ΚΑΙ ΛΙΓΟΤΕΡΕΣ ΘΕΡΜΙΔΕΣ ΓΙΑ ΤΟ SEMELI LOW

Οταν η θερμοκρασία ανεβαίνει, όλα γίνονται πιο ανάλαφρα. Και το κρασί... επίσης. Ο λόγος για το Semeli LOW, το πρώτο μερικώς αποαλκοολωμένο κρασί που δημιουργήθηκε στην Ελλάδα από το Κτήμα Σεμέλη, και είναι εδώ για να συνοδεύσει τις πιο απολαυστικές, δροσερές και αυθόρμητες στιγμές του καλοκαιριού. Με μόλις 6% αλκοόλ και χωρίς κανέναν συμβιβασμό στη γεύση, τα Seméli LOW, λευκό και ροζέ, είναι η απόλαυση χωρίς ενοχές. Δροσερά, ισορροπημένα και γεμάτα χαρακτήρα, χάρη στην προηγμένη τεχνολογία μεμβρανών που διατηρεί αναλλοίωτα τα αρώματα και τη φινέτσα του κρασιού. Δύο κρασιά ελαφριά, αυθεντικά και απίστευτα απολαυστικά. Με 50% λιγότερο αλκοόλ και περίπου 40% λιγότερες θερμίδες, είναι η νέα πρόταση για όσους αγαπούν τη γεύση, αλλά θέλουν κάτι πιο ανάλαφρο. Χωρίς ενοχές. Χωρίς συμβιβασμούς. LOW Λευκό: Μοσχοφίλερο & Μαλαγουζιά | ντελικάτο, ανθώδες, δροσερό, με αρώματα ροδοπέταλων και λευκόσαρκων φρούτων. LOW Ροζέ: Merlot & Grenache Rouge | ανάλαφρο, φρουτώδες, με νότες καραμέλας και κόκκινων φρούτων.

ΕΠΕΝΔΥΕΙ ΣΤΗ ΒΙΩΣΙΜΟΤΗΤΑ ΤΟ ΚΤΗΜΑ ΤΣΕΛΕΠΟΥ

Μιλώντας για βιωσιμότητα σε μία οινοποιητική μονάδα, στόχος είναι η μείωση της εισροής ενέργειας τόσο φυσικών όσο και χημικών πόρων, ώστε αυτές να διατηρούνται μακροπρόθεσμα διαθέσιμες, σε τομείς που αφορούν τρόπους καλλιέργειας και παραγωγής. Στο Κτήμα Τσέλεπου το όραμα της βιωσιμότητας είναι ζωντανό και αναπόσπαστο κομμάτι της φιλοσοφίας. Στόχος διακριτός και ρεαλιστικός είναι να μηδενιστεί εντελώς το περιβαλλοντικό αποτύπωμα (ή αλλιώς το αποτύπωμα άνθρακα) του οινοποιείου μέσα στην επόμενη δεκαετία, ως ένδειξη σεβασμού στη φύση που παρέχει απλόχερα τους καρπούς της. Η δραστηριοποίηση του Κτήματος Τσέλεπου για έναν πιο πράσινο κόσμο περιλαμβάνει τις εξής πρωτοβουλίες:

Επένδυση σε Ανανεώσιμες Μορφές Ενέργειας:
Η στρατηγική του Κτήματος περιλαμβάνει φωτοβολταϊκά εδάφους, τα οποία καλύπτουν πάνω από το 60% των συνολικών ενεργειακών αναγκών. Με την «παραγωγή» της δικής του ενέργειας, και άρα την αύξηση της ενεργειακής του αυτάρκειας, το Κτήμα συμβάλλει ουσιαστικά στη μείωση των εκπομπών διοξειδίου του άνθρακα και αξιοποιεί κατάλληλα Ανανεώσιμες Πηγές, με στόχο τον περιορισμό του φαινομένου του θερμοκηπίου.

Βιολογική καλλιέργεια και μείωση χημικών σκευασμάτων:
Με τις μεθόδους βιολογικής γεωργίας, το Κτήμα ελαχιστοποιεί τη χρήση χημικών σκευασμάτων για την καλλιέργεια των αμπελώνων του. Η επιλογή αυτή στοχεύει στην προστασία και στη γονιμότητα του εδάφους, σε μείωση εμφάνισης ρύπων στα υπόγεια ύδατα, αλλά και στη διατήρηση της φυσικής βιοποικιλότητας του περιβάλλοντος, επιτρέποντας την επιβίωση σε κάθε μορφή πανίδας και μικροβιακής ζωής.

Μέσω τεχνητών λιμνών συμβολή στην ανακύκλωση νερού:
Το Κτήμα Τσέλεπου έχει επενδύσει σε ένα κλειστό σύστημα ανακύκλωσης νερού, δημιουργώντας τεχνητές λίμνες-δεξαμενές που συγκεντρώνουν το βρόχινο νερό, για την υποστήριξη της άρδευσης των αμπελώνων του. Με αυτό τον τρόπο περιορίζει τη σπατάλη φυσικών πόρων και συμμετέχει δραστικά στην κυκλική διαχείριση του νερού με σκοπό τις ελάχιστες δυνατές απώλειές του.

Μείωση ενεργειακού αποτυπώματος με χρήση ελαφρύτερων φιαλών:
Το Κτήμα Τσέλεπου συμμετέχει στη μείωση του παγκόσμιου αποτυπώματος άνθρακα, μειώνοντας έως και 30% το βάρος των φιαλών που διοχετεύει στις αγορές του εξωτερικού. Η δράση αυτή οδηγεί σε περιορισμό της εκπομπής καυσαερίων κατά τη διακίνηση, περιορίζοντας το ενεργειακό κόστος της μεταφοράς και ενισχύοντας την περιβαλλοντική υπευθυνότητα.

TSELEPOSWINES

Πολλαπλές πρωτοβουλίες περιλαμβάνει η δραστηριοποίηση του Κτήματος Τσέλεπου για έναν πιο πράσινο κόσμο. Κάτω: Γιάννης Τσέλεπος και Ανδριανή Τσέλεπου

TSELEPOSWINES

Ο ορισμός της αρκαδικής φιλοξενίας στο Κτήμα Τσέλεπου.

Περιηγηθείτε στους αμπελώνες και το οινοποιείο μας
και απολαύστε μια ξεχωριστή εμπειρία οινογευσίας.

ΔΕΥΤΕΡΑ - ΣΑΒΒΑΤΟ
9.00 - 16.00

ΚΥΡΙΑΚΗ
10.00 - 17.00 (κατόπιν ραντεβού)

ΩΡΕΣ ΞΕΝΑΓΗΣΕΩΝ

Τ 2710 544 440(2)
Ε HOSPITALITY@TSELEPOS.GR

14ο ΧΛΜ ΤΡΙΠΟΛΗΣ - ΚΑΣΤΡΙΟΥ,
220 12 ΡΙΖΕΣ, ΑΡΚΑΔΙΑΣ

WWW.TSELEPOS.GR

ΚΤΗΜΑ**ΤΣΕΛΕΠΟΥ**

Κάθε χρόνο και πιο επιδέξιοι **οι οινοποιοί της Μεσσηνίας**

Μια γιορτή γεύσης και γνώσης που αναδεικνύει τις συστηματικές προσπάθειες των συντελεστών του κλάδου για ανάδειξη της οινικής τους ταυτότητας και εξωστρέφειας

MESSINIA TERROIRS
WINE FESTIVAL

Το Messinia Terroirs Wine Festival 2025 αποτελεί την κεντρική εκδήλωση του προγράμματος Messinia Terroirs, μιας πρωτοβουλίας του Ιδρύματος Καπετάν Βασίλη & Κάρμεν Κωνσταντακόπουλου για τη στήριξη της Μεσσηνιακής οινοπαραγωγής, που επιδιώκει να αναδείξει τη σπουδαιότητα της Μεσσηνίας ως αμπελουργικού terroir.

Αποστολή **Μαρία Γιουρουκέλη**

Την τρίτη του χρονιά «περπάτησε» φέτος το διαδραστικό οινικό φεστιβάλ Messinia Terroirs Wine Festival και, όπως φάνηκε από το πλήθος κόσμου που βρέθηκε το τριήμερο στις 13-15 Ιουνίου στην Navarino Agora, έχει βάλει για τα καλά σε κεντρικό κάδρο την ανάδειξη του οινικού πλούτου της Μεσσηνίας και τις συστηματικές προσπάθειες των συντελεστών του κλάδου για περισσότερη εξωστρέφεια. Μάλιστα, για όσους είχαν την ευκαιρία να βρεθούν και στις δύο προηγούμενες εκδηλώσεις, κατάλαβαν τα βήματα που έχουν γίνει από τους τοπικούς παραγωγούς και οινοποιούς για την ανάδειξη των κρασιών ποιότητας από τοπικές ποικιλίες όπως το Φιλέρι

Για άλλη μια χρονιά η ομάδα του **Nestor** Wines **συμμετείχε** στο Messinia Terroirs για να **τιμήσει** τον μεσσηνιακό **αμπελώνα**, εκεί όπου το χώμα, το κλίμα και η παράδοση **συναντιούνται** στο ποτήρι.

Ανάδειξη των **κρασιών** ποιότητας από τοπικές ποικιλίες όπως το **Φιλέρι** -που φιλοδοξεί να μπει στα **ΠΟΠ**- και τις πολλές διαφορετικές **εκφάνσεις** του ή τα ρωμαλέα **Cabernet** Sauvignon της **Τριφυλλίας,** που ζουν μεγάλες στιγμές

-που φιλοδοξεί να μπει στα ΠΟΠ- και τις πολλές διαφορετικές εκφάνσεις του ή τα ρωμαλέα Cabernet Sauvignon της Τριφυλλίας, που ζουν μεγάλες στιγμές. Εξάλλου, οι κάθετες δοκιμές που πραγματοποιήθηκαν κατά τη διάρκεια του Φεστιβάλ υπό την μπαγκέτα του Νικόλα Γιαννόπουλου DipWSET και της Τίνας Παπασίνου DipWSET/MSc in Food Technology, το απέδειξαν βάζοντας στο κλίμα και τους λιγότερο μυημένους.

Δεκαοκτώ οινοπαραγωγοί από τη Μεσσηνία

Το Φεστιβάλ ξεκίνησε την Παρασκευή 13 Ιουνίου, με μία μέρα αφιερωμένη στους οινοπαραγωγούς της Μεσσηνίας, μέσα από τους δρόμους του Κρασιού της Πελοποννήσου. Οι οινοπαραγωγοί που συμμετείχαν φέτος είναι οι: Andania Valley Wines, Astir X Winery, Biovin – Tsavolakis Wines, Domaine Dereskos – Κτήμα Δερέσκου, Estate Gotsis – Κτήμα Γκότση, Evritos, Georgios P. Tsamis, Lacules Estate, Navarino Vineyards, Nestor Winery, Oinotropai Estate – Winery, Panagiotopoulos Family Estate Wines, Patsouros Winery & Vineyards, Stasinopoulos Winery, Tagalakis Winery, Οινοποιία Ψαρούλη – Psaroulis Wines, Οίνος Παυλόπουλου και Ψαρραίος. Αξίζει να σημειωθεί ότι στην Πλατεία Γευσιγνωσίας, ανάμεσα σε 18 Μεσσήνιους οινοπαραγωγούς, έδωσαν το παρόν «Ροδίτες και Μαυροδάφνες 5 οινοπαραγωγών από την Αιγιάλεια», μέσα από τη Γέφυρα Συνεργασίας που έχει δημιουργήσει το Messinia Terroirs με το Δίκτυο Ποιότητας Οινοξένεια Έντονο γαστρονομικό ενδιαφέρον έδωσε και το βιολογικό τραπέζι Bio Effect Greece, το οποίο παρουσιάστηκε από την Αναπτυξιακή Μεσσηνίας, όπου οι επισκέπτες δοκίμασαν βιολογικά προϊόντα από τη Μεσσηνία, από λάδι, σύκα, ελιές, μέχρι φρούτα και λαχανικά.

ΓΕΥΣΗ, ΜΟΥΣΙΚΗ ΚΑΙ ΑΦΘΟΝΗ ΓΝΩΣΗ

Στη διάρκεια του τριημέρου, εκτός από τις παρουσιάσεις και τις εκδηλώσεις γευσιγνωσίας, στη διάρκεια του τριημέρου, πραγματοποιήθηκαν ομιλίες και πάνελ συζητήσεων σχετικά με τα αποτελέσματα της ιστορικής, γεωλογικής και αμπελουργικής έρευνας στην περιοχή, τον οινοτουρισμό, την αξία της μαύρης σταφίδας, master classes για επαγγελματίες και οινόφιλους, διαδραστικά προγράμματα για τους μεγάλους και μικρούς φίλους του φεστιβάλ και ένα μουσικό κονσέρτο με φλάουτο και κιθάρα.

Ένα **συνοπτικό** αλλά άκρως κατατοπιστικό **masterclass,** προσέφερε ο MW και πρόεδρος του **WSPC,** Κωνσταντίνος Λαζαράκης.

Μιλώντας για χημικές ζυμώσεις αλλά και πρακτικές social media

Δύο άκρως ενδιαφέρουσες παρουσιάσεις με θέμα τις χημικές ζυμώσεις και την ανάπτυξη εργαλείων για βιομηχανικό και τεχνολογικό χαρακτηρισμό άγριων και γηγενών ζυμών, ήρθαν από τους καθηγητές Ιωάννη Καπόλο (Πανεπιστήμιο Πελοποννήσου) και Κωνσταντίνο Παπαδημητρίου (ΓΠΑ). Οι δύο επιστήμονες αναφέρθηκαν διεξοδικά στη δουλειά που γίνεται στα πανεπιστημιακά τους ιδρύματα προς την κατεύθυνση αυτή και πρότειναν τη στενή συνεργασία με τις οινοποιητικές επιχειρήσεις για τον εντοπισμό εκείνων των ζυμών που θα μπορούσαν όχι απλά να φανούν χρήσιμες για τις παραγωγικές μονάδες αλλά και να δώσουν μια ξεχωριστή ταυτότητα στα κρασιά του συγκεκριμένου τόπου.
Ιδιαίτερο ενδιαφέρον είχε επίσης και η θεματική «Αμπέλος-Οίνος, κλαδικός τύπος, ψηφιακά μέσα», στην διάρκεια της οποίας πρόσωπα με ειδικό βάρος και γνώση γύρο από τα ζητήματα αυτά όπως η Μερόπη Παπαδοπούλου (δημοσιογράφος, σύμβουλος έκδοσης Οινοχόχου της Καθημερινής), ο Γιάννης Πανάγος (εκδότης-διευθυντής Wine Trails), η Γιοβάνα Λύκου (Σομελιέρ, αρθρογράφος οίνου Grape Magazine), η Λώρα Αργυροπούλου (Marketing& Communication Strategist, Storyteller Carpe Vinum) και η Ελένη Μπλούχου (εκδότης The Wine Lovers, Managing Director Stelka Comms), «φώτισαν» τα τρωτά σημεία γύρω από την υπόθεση εξωστρέφεια. Να σημειωθεί ότι το συντονισμό της συζήτησης είχε αναλάβει ο Ιάσονας Κάντας (συνεργάτης ιδρύματος Καπετάν Βασίλη & Κάρμεν Κωνσταντακόπουλου), ο οποίος παρουσίασε παραδείγματα και πρακτικές γύρω από το κρασί μέσω των social media.

Δύο αιώνες οινικής ιστορίας

Δραστηριοποιείται από το 1836 και είναι το παλαιότερο οινοποιείο (κάναβα) της Σαντορίνης. Στόχος της Κάναβας Ρούσσος είναι η παραγωγή παλαιωμένων οίνων, υψηλής ποιότητας, που αναδεικνύουν με την αυθεντικότητά τους τη μοναδικότητα του θηραϊκού αμπελώνα.

Ένα σύγχρονο οινοποιείο, που όμως δεν παραμερίζει την παραδοσιακή τέχνη του νησιού με μια εξειδικευμένη παραγωγή οίνων.

Πάντα με την επιλογή άριστης πρώτης ύλης, σε ένα πρωτοπόρο ταξίδι στον κόσμο των αρωμάτων και των γεύσεων, το οποίο για τον επισκέπτη γίνεται ιδιαίτερα προσιτό, καθώς η φιλόξενη οικογένεια Ρούσσος προσφέρει ξενάγηση και γευσιγνωσίες κατά τη θερινή περίοδο στο οινοποιείο της στην περιοχή Μέσα Γωνιά - Επισκοπή.

Σας περιμένουμε να μοιραστούμε γεύσεις και θύμησες

Canava ROUSSOS 1836 SANTORINI WINES

CANAVA ROUSSOS
ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΙ ΟΙΝΟΙ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ ΑΠΟ ΤΟ 1836

ΕΔΡΑ: ΕΠΙΣΚΟΠΗ – ΜΕΣΑ ΓΩΝΙΑ Τ.Κ. 847 00 ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ
Τ. 22860 31349, 22860 31278

ΓΡΑΦΕΙΑ: ΖΗΣΙΜΟΠΟΥΛΟΥ 22 Π.ΦΑΛΗΡΟ Τ.Κ. 175 64
Τ. 210 9400817, FAX 210 9416699
EMAIL: INFO@CANAVAROUSSOS.GR

www.canavaroussos.gr |

ΜΕ ΨΥΧΗ ΚΑΙ ΠΥΡΗΝΑ

Πολύμορφο, πολύπλοκο και πάντα χαρακτηριστικό, το Ασύρτικο είναι η ποικιλία που μπορεί να συνοψίσει το DNA του τόπου όπου παράγεται και να το αποδώσει με ακρίβεια, συνέπεια και βάθος.

❖ Επιμέλεια **Ζήσης Πανάγος** ❖

Μία λευκή ποικιλία παγκόσμιας κλάσης και μία από τις σπουδαιότερες ποικιλίες που απαντώνται στη λεκάνη της Μεσογείου είναι το Ασύρτικο. Προέρχεται από τη Σαντορίνη αλλά εξαπλώθηκε σε όλη την Ελλάδα και για πολλούς αποτελεί την ατμομηχανή του ελληνικού αμπελώνα και του επώνυμου ελληνικού κρασιού. Δίνει κυρίως λευκά ξηρά κρασιά, μερικά από τα οποία ωριμάζουν σε βαρέλι αλλά και γλυκά κρασιά που παράγονται από λιαστό σταφύλι (λιαστά κρασιά) της ποικιλίας Ασύρτικο. Πρόκειται για μια ποικιλία που εστιάζει στη δομή, στο εκχύλισμα και στον γευστικό όγκο και λιγότερο στον αρωματικό χαρακτήρα. Αν και κυριαρχεί στον οίνο ΠΟΠ Σαντορίνη, όπου οδηγεί σε λευκά κρασιά, με λεπτότητα, καθαρότητα και ορυκτώδη και λεμονάτο χαρακτήρα, έχει φυτευθεί στις περισσότερες ελληνικές αμπελουργικές περιοχές, από άλλα νησιά του Αιγαίου πελάγους, την Κρήτη έως τη Μακεδονία, την Κεντρική Ελλάδα και την Πελοπόννησο αλλά και τη Θράκη. Συμμετέχει στα ξηρά ΠΟΠ Πλαγιές Μελίτωνα/ PDO Slopes of Meliton, ΠΟΠ Χάνδακας Candia/PDO Handakas Candia και στα ΠΟΠ Ρόδος/PDO Rhodes. Σε αυτές τις περιοχές, διατηρεί το φρέσκο και ορυκτώδη χαρακτήρα του, αλλά παρουσιάζει εντονότερα πρωτογενή αρώματα φρούτων και λιγότερο στιβαρή δομή. Τα γλυκά κρασιά όπου βασίζονται ή συμμετέχει το Ασύρτικο (όπως το Vinsanto ή ο οίνος ΠΟΠ Μονεμβασία-Malvasia/ PDO Monemvasia - Malvasia) είναι πλούσια, πολύπλοκα και έντονα κρασιά.

Με την υψηλή **οξύτητα** και τα αρώματά του, το Ασύρτικο **ταιριάζει** ιδανικά με μια **ποικιλία** γεύσεων. Συνδυάζεται καλά με **θαλασσινά** ενώ συνοδεύει ευχάριστα πιάτα με **λευκό** κρέας, καθώς και πιάτα με **λαχανικά**, όπως φάβα, ντοματοκεφτέδες και τυροκροκέτες.

Μια **ποικιλία** και επτά **ετικέτες** που συνομιλούν καλά τόσο με τις **γεύσεις**, όσο και με τις ανθρώπινες **στιγμές**... Από δεξιά Ζήσης Πανάγος, Ειρήνη Σινάνη, Ειρήνη Σκρέκη και Γιάννης Πανάγος, οι άνθρωποι του **Wine Trails** ένα ζεστό απόγευμα, δίπλα στη θάλασσα...

CORK HELLAS
ΑΦΟΙ ΚΟΚΚΑΛΙΔΗ

DIAM

The guardian of aromas

DIAM 2 DIAM 3 DIAM 5 DIAM 10 DIAM 30

DIAM 5
DIAM 10
DIAM 30

Origine® BY DIAM

MytiK 3 DIAM MytiK 5 DIAM MytiK 10 DIAM

Με τη δύναμη της γης και της παράδοσης

Η επιτομή της Σαντορινιάς οινικής τέχνης

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΤΑΙ από επιλεγμένα σταφύλια του αμπελώνα «Τα Αφεντικά» στο Ακρωτήρι, έναν τόπο, όπου το αμπέλι αναπνέει χρόνια ριζωμένο σε ηφαιστειακά, αμμώδη και ασβεστολιθικά εδάφη.
Μεσογειακό μικροκλίμα και νυχτερινός, όπως προστάζει η παράδοση, τρύγος τον Αύγουστο, δίνουν καρπούς ώριμους, γεμάτους δυναμισμό και βάθος.
Η διαδικασία της οινοποίησης περιλαμβάνει πρωτόκολλο λευκής οινοποίησης με ψύξη και η παλαίωση γίνεται σε μεγάλα δρύινα βαρέλια που προσφέρουν πλούτο, πολυπλοκότητα και μοναδική υφή στο τελικό αποτέλεσμα: Ένα απαλό ασημοκίτρινο κρασί (16,5% vol.) με εντυπωσιακή μύτη κηροζίνης, μαζί με μπαρούτι και μαύρο πιπέρι. Στο στόμα, η γεύση είναι λεμονάτη και ηφαιστειώδης, εκρηκτική, με τον όγκο και την ένταση να αναπτύσσονται σταδιακά.
Προτείνεται η κατανάλωσή του στους 10-12°C και επειδή το Nykteri είναι ένα κρασί που δεν φοβάται τη γαστρονομία, συνοδεύει άριστα ψητά μεγάλα ψάρια, καπνιστά κρέατα και καπνιστά αλλαντικά, απάκι, σύγκλινο, πουλερικά με σάλτσα, μουσακά, μελιτζάνες ιμάμ και παπουτσάκια αλλά και ώριμα δυνατά τυριά.

Nykteri 2021
ΠΟΠ Σαντορίνη

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

Δάκρυ του Πεύκου Ρετσίνα

Οινοποιείο:
Οινοποιείο Κεχρής
Οινολόγος: **Στέλιος Κεχρής**
Περιοχή: **Θεσσαλονίκη**

Πάθος για εξερεύνηση

Μια fine dining ετικέτα με περισσότερες από 85 διεθνείς διακρίσεις, που τοποθετεί το παραδοσιακό ελληνικό κρασί δίπλα στα κορυφαία του παγκόσμιου αμπελώνα

ΑΡΩΜΑΤΑ εσπεριδοειδών σε φόντο βανίλιας, με βοτανικούς τόνους δεντρολίβανου, θυμαριού και πιπερόριζας. Ήπια μεταλλικότητα από το Ασύρτικο, κομψή οξύτητα και εντυπωσιακή επίγευση. Η παλαίωση προσδίδει επιπλέον πολυπλοκότητα, δημιουργώντας ένα εκρηκτικό γευστικό αποτέλεσμα. Ο λόγος για το Δάκρυ του Πεύκου, ένα κρασί που γεννήθηκε από το πάθος για την εξερεύνηση των ορίων της ρετσίνας. Αποτελεί σταθμό στην οινική ιστορία της Ελλάδας, καθώς κατάφερε να εδραιώσει τη ρετσίνα ως ένα κρασί-πρότυπο του αύριο. Το Δάκρυ του Πεύκου έγινε η πρώτη ρετσίνα από100% Ασύρτικο που οινοποιείται σε γαλλικά δρύινα βαρέλια και η μοναδική που ανέδειξε στην πράξη το δυναμικό παλαίωσης αυτού του ιδιαίτερου στυλ κρασιού. Εδώ το πολυδυναμικό Ασύρτικο «συναντά» το φρέσκο ρετσίνι και η «σχέση» τους ωριμάζει για έξι μήνες σε δρύινα βαρέλια. Σερβίρεται στους 10–12°C με θαλασσινά μαγειρεμένα με βότανα, λιπαρά ψάρια στον φούρνο ή τη σχάρα, λευκά κρέατα, πιάτα της μεσογειακής κουζίνας πλούσια σε ελαιόλαδο, καθώς και πιάτα ethnic κουζίνας.

Τολμηρή όπως η νέα γενιά της Σαντορίνης

ΕΝΑ ΕΚΦΡΑΣΤΙΚΟ λευκό ξηρό κρασί από ένα και μοναδικό βιολογικό αμπελοτόπι της Σαντορίνης, με την υπογραφή του Οινοποιείου Χατζηδάκη, είναι η νέα ετικέτα (Ρ)αμπελιά. Ένα κρασί που ξεχωρίζει για την κομψότητα, την ενέργεια και τη γευστική του ένταση. Το 70% ωρίμασε για 12 μήνες με φίνες οινολάσπες σε ανοξείδωτη δεξαμενή, ενώ το 30% σε γαλλικά δρύινα βαρέλια, αποκαλύπτοντας αρώματα εσπεριδοειδών και ορυκτότητας. Με ετικέτα σχεδιασμένη από την Αριάδνη Χατζηδάκη και γυναικείο όνομα που τιμά την κυκλαδίτικη παράδοση, η (Ρ)αμπελιά είναι η νέα πρόταση που το Οινοποιείο προτείνει για τους οινόφιλους και μη.

(Ρ)αμπελιά 2023

Οινοποιείο: **Οινοποιείο Χατζηδάκη**
Περιοχή: **Σαντορίνη**

Η κομψότητα της φύσης

Όπως την ερμηνεύει το Οινοποιείο Μπαραφάκα

ΣΕ ΠΕΡΙΟΡΙΣΜΕΝΟ αριθμό φιαλών, γεννιέται μία premium εκδοχή του Ασύρτικου, από την καρδιά της Νεμέας και το Οινοποιείο Μπαραφάκα. Μια εμπειρία που συνδυάζει παράδοση και μια πιο σύγχρονη οινοποίηση.
Η διαδικασία ξεκινά με τη ζύμωση να γίνεται σε ανοξείδωτες δεξαμενές σε συνθήκες ελεγχόμενης θερμοκρασίας (14-15°C), με γηγενείς ζύμες που διαμορφώνουν τον ιδιαίτερο χαρακτήρα του κρασιού. Μετά την ολοκλήρωση της αλκοολικής ζύμωσης (18–20 ημέρες), το κρασί μεταφέρεται σε αμφορείς από αμμόπετρα των 500 λίτρων, όπου ωριμάζει για περίπου 6-7 μήνες μαζί με τις λεπτές οινολάσπες (περιοδική αιώρηση).
Το αποτέλεσμα είναι ένα κρασί με λαμπερό χρυσοκίτρινο χρώμα, που στο μπουκέτο του ξεδιπλώνει πολύπλοκα αρώματα λευκών λουλουδιών, πράσινου λεμονιού, ροδάκινου, αχλαδιού και χαμομηλιού. Στο στόμα γοητεύει με την πλούσια λιπαρότητά του, το γεμάτο και τραγανό του στόμα και τη μακρά του επίγευση. Κυριαρχούν αρώματα γήινα, η διακριτή του μεταλλικότητα, η υπέροχα ενσωματωμένη του οξύτητα καθώς και η μακρά φρουτώδης αρωματική του επιστροφή από νότες κιτρολέμονου και λίτσι.
Ένα κρασί που αξίζει να απολαύσει κανείς τώρα είτε να το κρατήσει, για να αποκαλύψει ακόμη περισσότερες πτυχές της πολύπλοκης προσωπικότητάς του.

Assyrtiko 2024

Οινοποιείο: **Οινοποιείο Μπαραφάκα**
Περιοχή: **Νεμέα**

Κορυφαίες διακρίσεις σε παγκόσμιο επίπεδο
Οι σημαντικές διακρίσεις από κορυφαίους διαγωνισμούς παγκοσμίως και για τη σοδειά του 2024 απλά επιβεβαιώνουν αυτό που όλοι αναγνωρίζουμε. Η ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ ΣΙΓΑΛΑ είναι ένα μεγάλο κρασί που εμπνέει. Από ένα Κτήμα που ξεχωρίζει για την καινοτομία, την τόλμη και τη συστηματική δουλειά για τη συνέχεια της Σαντορίνης.

Τόλμη και καινοτομία

Μια από τις πιο εμβληματικές ετικέτες που επανεκκίνησαν τη Σαντορίνη

ΗΤΑΝ ΤΟ 1992 όταν η ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ ΣΙΓΑΛΑ σύστησε το ομώνυμο Κτήμα στον οινικό κόσμο, παρουσιάζοντας το πρώτο 100% Ασύρτικο του Θηραϊκού αμπελώνα. Ως ο ορισμός του terroir-driven κρασιού, η ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ ΣΙΓΑΛΑ εκφράζει με αυθεντικό τρόπο το δεσμό της ποικιλίας με τον τόπο καταγωγής της, καθώς και το «χέρι» του ανθρώπου πίσω από την ετικέτα. Για την ακρίβεια, μιας ομάδας νέων ανθρώπων που συνεχίζουν με σεβασμό στη Θηραϊκή αμπελοοινική παράδοση και τη σπουδαία κληρονομιά Σιγάλα και αναδημιουργούν με φρεσκάδα, επιστημονική γνώση, όραμα και ενσυναίσθηση για το βιώσιμο μέλλον της Σαντορίνης. Το ποιοτικό σταφύλι από κλήματα πλέον των 60 ετών από μικρά αμπελοτόπια, τόσο του Κτήματος στην Οία όσο και σε άλλα χωριά που επέλεξαν με προσοχή ο Κώστας Τέλλης και Στράτος Ξυράφης από την αμπελουργική ομάδα του Σιγάλα, έδωσε τη βάση στην οινολόγο Σάρα Ιακωβίδου να δημιουργήσει μια Σαντορίνη με αυτοπεποίθηση που ορίζει την τυπικότητα στις συνθήκες της χρονιάς. Και πράγματι, η ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ ΣΙΓΑΛΑ 2024 γοητεύει με τον συνδυασμό ενέργειας και κομψότητας που τη διακρίνει. Φρέσκα εσπεριδοειδή και τραγανό ροδάκινο, νότες γιασεμιού, κοφτερή οξύτητα που οδηγεί σε μια μακρά επίγευση με χαρακτηριστική αίσθηση αλμύρας. Το ποτήρι μας γεμίζει με... Σαντορίνη.

Η οινολόγος του Κτήματος Σιγάλα, Σάρα Ιακωβίδου

Σαντορίνη Σιγάλα 2024

Οινοποιείο: **Κτήμα Σιγάλα**
Οινολόγος: **Σάρα Ιακωβίδου**
Περιοχή: **Σαντορίνη**

Σε μία φιάλη τα πλούτη του Παγγαίου και η χάρη του Αιγαίου

Μονοποικιλιακό Ασύρτικο από την περιοχή «Αμπέλια»

ΟΙ ΙΔΙΟΚΤΗΤΟΙ, βιολογικά καλλιεργούμενοι αμπελώνες του Κτήματος Βιβλία Χώρα βρίσκονται στο Κοκκινοχώρι Καβάλας, σε υψόμετρο 380 μέτρων, και καλύπτουν σήμερα περίπου 800 στρέμματα. Το κλίμα της περιοχής είναι μεσογειακό, με ήπιους χειμώνες και δροσερά καλοκαίρια, επηρεαζόμενο από τον ορεινό όγκο του Παγγαίου και τη θαλάσσια αύρα του Αιγαίου Πελάγους. Η έντονη διαφορά θερμοκρασίας μεταξύ ημέρας και νύχτας ευνοεί τη σταδιακή και ποιοτική ωρίμαση των σταφυλιών.

Το έδαφος είναι πετρώδες, άγονο, ασβεστολιθικό και αργιλώδες, με εξαιρετική στράγγιση.

Οι περισσότερες καλλιεργητικές εργασίες, συμπεριλαμβανομένου του τρύγου, πραγματοποιούνται χειρωνακτικά.

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.

Το Κτήμα Βιβλία Χώρα Αρετή Λευκό παράγεται από 100% Ασύρτικο σταφύλι, προερχόμενο από την περιοχή «Αμπέλια», με ασβεστολιθικά και αργιλώδη εδάφη. Μετά την έκθλιψη, ο χυμός ζυμώνεται σε ανοξείδωτες δεξαμενές και παραμένει σε επαφή με τις οινολάσπες για αρκετούς μήνες.

Αρετή Λευκός 2024

Οινοποιείο: **Κτήμα Βιβλία Χώρα**
Οινολόγος: **Βασίλης Τσακτσαρλής**
Περιοχή: **Παγγαίο**

Το κρασί έχει λαμπερό ξανθοπράσινο χρώμα και εκφραστική μύτη, με έντονα αρώματα λεμονιού, πορτοκαλιού και νεραντζιού που συνδυάζονται αρμονικά με νότες ορυκτότητας και μεταλλικότητας. Στο στόμα είναι πλούσιο, με εξαιρετική δομή, ισορροπημένη οξύτητα και μεγάλη επίγευση. Συνοδεύει ιδανικά ψάρια, θαλασσινά και λευκά κρέατα με ελαφριές σάλτσες. Σερβίρεται στους 12°C και έχει δυνατότητα παλαίωσης έως και 10 έτη. Κυκλοφορεί κυρίως στο εξωτερικό, ενώ στην Ελλάδα διατίθεται σε επιλεγμένα σημεία.

Με DNA 200 ετών

Η ναυαρχίδα του Οινοποιείου Βενετσάνου είναι η Σαντορίνη ΠΟΠ

Η ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ ΒΕΝΕΤΣΑΝΟΥ, σχεδόν από 100% Ασύρτικο, είναι το κρασί που αντιπροσωπεύει επάξια τον οίνο ΠΟΠ Σαντορίνη με αρώματα εσπεριδοειδών, έντονη αλλά ισορροπημένη οξύτητα με μεταλλικό χαρακτήρα και μακριά, επίμονη επίγευση.
Και επειδή όλα ξεκινούν από το αμπέλι, θα πρέπει να αναφερθεί ότι η Σαντορίνη ΠΟΠ Βενετσάνος παράγεται από παλιούς αμπελώνες, με μέση ηλικία φυτών τα 70 έτη. Το δε έδαφος αυτών των αμπελώνων φιλοξενεί το ίδιο φυτικό κεφάλαιο ίσως τα τελευταία 200 έτη, αν λάβει κανείς υπόψη του παλαιά συμβόλαια και προικοσύμφωνα. Επομένως γίνεται εύκολα κατανοητό ότι πρόκειται για ένα συγκεκριμένο DNA φυτών, που δείχνει να είναι προσαρμοσμένο στις ξηροθερμικές συνθήκες του νησιού, έρχεται όμως σήμερα αντιμέτωπο με την κλιματική αλλαγή και το αναπόφευκτο γήρας.
Οι πολύ χαμηλές στρεμματικές αποδόσεις σε καρπό μεγιστοποιούν το κόστος παραγωγής με αποτέλεσμα οι ΠΟΠ Σαντορίνες να αγγίζουν τη ζώνη ελίτ κατανάλωσης με ό,τι αυτό συνεπάγεται. Στον αντίποδα η αμπελουργία στη Σαντορίνη συγκαταλέγεται στην άυλη πολιτιστική κληρονομιά του τόπου και η συνεισφορά της στην εύθραυστη περιβαλλοντική ισορροπία του νησιού χαρακτηρίζεται ως εκ των ουκ άνευ.

Σημαντική είναι η ιστορική σημασία του Οινοποιείου Βενετσάνου, που βρίσκεται στο Μεγαλοχώρι της Σαντορίνης και αποτελεί το πρώτο βιομηχανικό οινοποιείο του νησιού. Ξεκίνησε τη λειτουργία του το 1949 και συνεχίζοντας και σήμερα να παράγει κρασί αποτελεί μνημείο αναφοράς στην ανθρώπινη προσπάθεια για την ανάπτυξη της οινοποιίας στη Σαντορίνη.

Σαντορίνη ΠΟΠ 2024

Οινοποιείο: **Οινοποιείο Βενετσάνου**
Οινολόγος: **Χρήστος Κανελλακόπουλος**
Περιοχή: **Σαντορίνη**

Το βιώσιμο μέλλον του Αμυνταίου σε ένα κρασί

Από το terroir στο micro-terroir του ξεχωριστού αμπελώνα

ΤΟ ΑΣΥΡΤΙΚΟ ΤΑΡΣΑΝΑΣ Single Block του Κτήματος ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ δεν είναι ένα ακόμη εξαιρετικό Ασύρτικο από τον σπουδαίο αμπελώνα του Αμυνταίου. Είναι οργανικό μέρος του οράματος και της διαδρομής για όλα όσα σήμερα αναγνωρίζουμε και απολαμβάνουμε στα υψηλής ποιότητας λευκά κρασιά αυτού του μεγάλου βορειοελλαδίτικου terroir. Ήταν στα τέλη της δεκεατίας του 1980 όταν ο κυρ-Γιάννης Μπουτάρης ξεκίνησε τις πρώτες φυτεύσεις λευκών ποικιλιών στο ξεχωριστό οροπέδιο του Αμυνταίου, εντοπίζοντας, με τη διαίσθηση και τη γνώση του, την πολυεπίπεδη δυναμική του τόπου με την ιδιαίτερη τοποθεσία και βιοποικιλότητα. Ο πειραματισμός χρόνο με το χρόνο εξελισσόταν και γρήγορα επεκτάθηκε και σε μικρά, επιλεγμένα ανά ποικιλία αμπελοτόπια -αυτό που σήμερα όλοι ξέρουμε ως «single blocks».

Ασύρτικο Ταρσανάς Single Block 2022

Περιοχή: **Κτήμα ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ**
Οινολόγος: **Αντώνης Κιοσέογλου**
Περιοχή: **Αμύνταιο**

Το Ασύρτικο ήταν η επιλογή για το block με τον αριθμό 10, στα 700 μ. υψόμετρο, σχεδόν στην άκρη του αμπελώνα της Σαμαρόπετρας του Κτήματος Κυρ-Γιάννη στον Άγ. Παντελεήμονα Αμυνταίου. Η φύτευση έγινε το 2004 και ήταν από τις πρώτες της ποικιλίας αυτής για την ευρύτερη περιοχή. Εφαρμόστηκαν αρχές βιολογικής καλλιέργειας και, λίγα χρόνια αργότερα, γεννήθηκε η ετικέτα με το παράδοξο όνομα «ΤΑΡΣΑΝΑΣ». Το πνεύμα εξερεύνησης, η γνώση αλλά και η υπομονή πίσω από αυτό το κρασί του Κτήματος Κυρ-Γιάννη φαίνονται στις λεπτομέρειες. Σήμερα, κυκλοφορεί η εσοδεία του 2022 αποτελώντας ένα μεγάλο λευκό ελληνικό κρασί με δυναμική παλαίωσης που προκαλεί το ενδιαφέρον του οινόφιλου. Το βαρέλι, μαεστρικά ενσωματωμένο, αφήνει την ποικιλία να λάμψει σε αυτή την ορεινή εκδοχή της: Έντονο φρούτο -πυρηνόκαρπα και εσπεριδοειδή- πολυπλοκότητα και δομή χάρη στην χαρακτηριστική οξύτητα.

Στη φωτογραφία αποτυπώνεται το τοπίο γύρω από το οινοποιείο ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ στο Αμύνταιο.

Με όραμα και τεχνογνωσία για το ελληνικό κρασί
Σίγουρα το ΑΣΥΡΤΙΚΟ ΤΑΡΣΑΝΑΣ Single Block είναι πολλά παραπάνω από μια ιστορία. Εκφράζει το βιώσιμο μέλλον του Αμυνταίου, αναδεικνύοντας τα micro-terroirs του με το όραμα και την τεχνογνωσία ενός Κτήματος που δεν σταματά να δημιουργεί ορόσημα στο ελληνικό κρασί.

LIMNIONA BLANC ALBA 2024
ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ ΠΟΥΛΤΣΙΔΗ

Λαμπερό, γκριζοπράσινο χρώμα και ασημένιες ανταύγειες για τη μοναδική λευκή Λημνιώνα, την οποία δημιούργησε η Οινοποιία Πουλτσίδη με έδρα τις Καρυές Λάρισας. Μύτη διακριτική, της ποικιλίας, δροσερή οξύτητα στο στόμα με εξαιρετική ισορροπία και φινέτσα που δημιουργεί γευστική ένταση και συντελεί στη μακρά παραμονή των αρωμάτων. **12,0% vol.**

NIKOLAOU NEMEA
ΚΤΗΜΑ ΝΙΚΟΛΑΟΥ

Σκουρόχρωμος οίνος με αρώματα ώριμων κόκκινων και μαύρων φρούτων. Στρογγυλεμένες ταννίνες, ισορροπημένη οξύτητα, πυκνός αλλά και στρωτός χαρακτήρας με επίγευση βανίλιας που συνδυάζεται αρμονικά με αρώματα μπαχαρικών, κανέλλας και ξύλου. Τα σταφύλια προέρχονται από τους ιδιόκτητους αμπελώνες 10 στρεμμάτων της οικογένειας Νικολάου, αποκλειστικά βιολογικής γεωργίας στην περιοχή Κούτσι. **13,0% vol.**

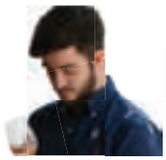
ΓΟΥΜΕΝΙΣΣΑ ΠΟΠ 2021
ΟΙΝΟΠΟΙΙΕΙΟ ΧΑΤΖΗΒΑΡΥΤΗ

Πορφυρό χρώμα και σύνθετο αρωματικό μπουκέτο από κόκκινα φρούτα, όπως σμέουρο, βατόμουρο και κεράσι. Νότες μπαχαρικών, ελιάς, τομάτας και βανίλιας. Πλούσιο στο στόμα, με έντονα αρώματα, δομημένες τανίνες και σύνθετη επίγευση. Οινοποίηση με συνζύμωση σε ξύλινη δεξαμενή, εκτεταμένη εκχύλιση, μηλογαλακτική ζύμωση και 8 μήνες σε οινολάσπες. Ακολουθούν 12 μήνες παλαίωσης σε γαλλικά δρύινα βαρέλια και 6 μήνες στη φιάλη. **13,5% vol.**

PETITE FLEUR 2024
ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ ΠΑΡΠΑΡΟΥΣΗ

Ανοιχτό ροζέ χρώμα, λεπτά αρώματα λουλουδιών και φρούτων του δάσους, μεταλλικότητα στη γεύση, ευχάριστη επίγευση με τραγανή οξύτητα. Δημιουργημα του Θανάση Παρπαρούση είναι αυτός ο σπάνιος ερυθρωπός Σιδερίτης, ένα ασυνήθιστο για τα ελληνικά δεδομένα ροζέ με λαμπερό και ελαφρύ σομόν χρώμα κοντά στο στυλ της Προβηγκίας. **12,0% vol.**

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ
Ζήσης Πανάγος



ΟΙΝΟΙ ΒΙΟΛΟΓΙΚΗΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ & ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ

ΓΕΥΣΗ ΚΑΙ ΒΙΩΣΙΜΟΤΗΤΑ

Με φόντο μια αγορά της τάξης των 10 δισ. δολαρίων, η οποία αναμένεται μέχρι το 2030 να τριπλασιαστεί, η εγχώρια αγορά κρασιών βιολογικής καλλιέργειας -αλλά κατά περίπτωση και βιολογικής οινοποίησης- ωριμάζει χρόνο με το χρόνο

ΚΥΔΩΝΙΤΣΑ 2024
ΚΤΗΜΑ ΘΕΟΔΩΡΑΚΑΚΟΥ

Λαμπερό λευκοκίτρινο χρώμα με πράσινες ανταύγειες για την ΠΓΕ Λακωνία Κυδωνίτσα με το έντονο άρωμα κυδωνιού και τον βοτανικό χαρακτήρα. Μέτριο σώμα με ευχάριστη λεμονάτη οξύτητα και μακρά επίγευση. Τα κρασιά του Κτήματος παράγονται με πιστοποιημένες από τη ΔΗΩ βιολογικές μεθόδους στους ιδιόκτητους αμπελώνες. **12,5% vol.**

DEBINA RESPECT BIO HELLAS 2024
ZOINOS WINERY

Βαθύ χρυσό με πορτοκαλί ανταύγειες, άρωμα πολύπλοκο και στόμα με βάθος, υψηλή οξύτητα, απαλές ταννίνες. Η Zoinos Winery δημιουργεί ένα κρασί με «σεβασμό» στην παράδοση και στην Ντεμπίνα του χθες που ήταν ένα κρασί πορτοκαλί. Εδώ οι παραδοσιακές τεχνικές συνδυάζονται με τη μοντέρνα οινοποίηση δίνοντας ένα ΠΟΠ orange κρασί με ελάχιστες παρεμβάσεις. **12,5% vol**.

FINE ASSYRTIKO 2022
ANATOLIKOS VINEYARDS

Χρυσοκίτρινο χρώμα με πράσινες ανταύγειες. Στη μύτη διακριτικά αρώματα βαρελιού, πολύπλοκο μπουκέτο αρωμάτων και στόμα με γεμάτο σώμα, τραγανό, ισορροπημένο με υψηλή οξύτητα και μακρά επίγευση. Ένα λευκό ξηρό κρασί που προέρχεται από τον βορειότερο παραθαλάσσιο βιολογικό αμπελώνα της χώρας στα Άβδηρα της Ξάνθης. **14,0% vol.**

RETSINA AMPHORE NATURE
ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΤΕΤΡΑΜΥΘΟΣ

Μία από τις ελάχιστες Ρετσίνες σε αμφορέα, που δημιουργούν νέα δεδομένα γι' αυτό το στυλ κρασιού. Ροδίτης ξηρικός της Αιγιαλείας σε κύπελλο βιολογικής καλλιέργειας, φυσική οινοποίηση σε αμφορείς και ελάχιστο ρετσίνι από πεύκα γύρω από τα αμπέλια. Λεμόνια, γιασεμί και βότανα στη μύτη με χάιδεμα από μυρωδιά πευκοβελόνας. Πολύπλοκο στο στόμα με μεγάλη επίγευση. **11,5% vol.**

DEBINA BIO ΑΠΟ ΤΗ ZOINOS WINERY

Όλο φρούτο και λάμψη
η βιολογική Ντεμπίνα

Μια ποικιλία που έχει κάνει γνωστή την 'Ηπειρο δίνει ένα κρασί γεμάτο και ισορροπημένο στόμα με χαρακτηριστική οξύτητα, ίχνη ορυκτότητας και αλατότητας και επίγευση που διαρκεί

Οίνος λευκός ξηρός, βιολογικής παραγωγής, από 100% Ντεμπίνα, την τοπική ποικιλία που έχει κάνει διάσημη την Ήπειρο με τα ελαφριά, φινετσάτα και με λεπτά φρουτώδη αρωματικά κρασιά που δίνει. Η ετικέτα Debina Bio της Zoinos Winery είναι ένα ΠΟΠ Ζίτσα κρασί, το οποίο εμφιαλώθηκε για πρώτη φορά το 2003 και κυκλοφορεί σήμερα στην αγορά στην εσοδεία του 2024.
Η πρώτη ύλη προέρχεται από αμπελώνες βιολογικής καλλιέργειας σε πλαγιές με υψόμετρο 550 -600 μέτρα από την επιφάνεια της θάλασσας, με νοτιοδυτική έκθεση. Το κλίμα δέχεται την επίδραση των ανέμων του Ιονίου πελάγους και είναι εύκρατο με ήπιους χειμώνες και δροσερά καλοκαίρια. Τα εδάφη είναι κυρίως πετρώδη ασβεστολιθικά, άγονα, επικλινή με καλή αποστράγγιση.
Μετά την προζυμωτική κρυοεκχύλιση, η οινοποίηση πραγματοποιείται με τους αυτόχθονες μύκητες σε ανοξείδωτες ψυχόμενες δεξαμενές. Το κρασί παραμένει με τις οινολάσπες του για μερικούς μήνες κερδίζοντας σε δομή και σώμα.
Το αποτέλεσμα είναι ένας οίνος με λαμπερό αχυρένιο χρώμα με πρασινωπές ανταύγειες και αρώματα εσπεριδοειδών, πράσινου μήλου, αχλαδιού και κίτρου. Γεμάτο και ισορροπημένο στόμα με χαρακτηριστική οξύτητα, ίχνη ορυκτότητας και αλατότητας και επίγευση που διαρκεί.
Προτείνεται η κατανάλωσή του στους 8-10°C και ταιριάζει γευστικά ιδανικά με πουλερικά, ζυμαρικά με ελαφριές σάλτσες, ηπειρώτικες πίτες, σαλάτες φρέσκων λαχανικών αλλά και γενικά μεσογειακή και ασιατική κουζίνα.

ZOINOS

xitsa winery est. 1974

The Sparkling Trilogy

White Rose Red

Sparkle the Summer

Live every shade of elegance

www.zoinos.gr

ΡΑΨΑΝΗ
ΛΑΡΙΣΑΣ

Στα σχέδια του Γιώργου Σιμογιάννη είναι να αυξήσει τα στρέμματα των αμπελώνων που καλλιεργεί σήμερα.

ΚΟΝΤΡΑ ΣΤΑ ΕΜΠΟΔΙΑ
ΤΗΣ ΦΥΣΗΣ ΚΑΙ ΤΩΝ ΑΝΘΡΩΠΩΝ

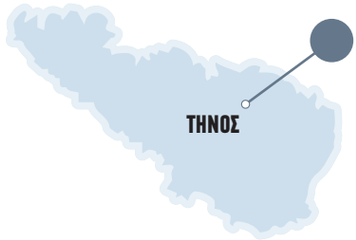
Κείμενο:Ηλίας Ανδρεάκης

Τρίτης γενιάς αμπελουργός αλλά και πτυχιούχος σχολής Αμπελουργίας-Οινολογίας, ο Γιώργος Σιμογιάννης καλλιεργεί 50 στρέμματα αμπελώνων με Ξινόμαυρο, Σταυρωτό και Κρασάτο και στις τρεις αμπελουργικές ζώνες της Ραψάνης. Παράλληλα σε πειραματικό επίπεδο με σκοπό τη δημιουργία ενός λευκού οίνου έχει φυτέψει Chardonnay και Μαλαγουζιά. Όλα τα αμπέλια που φροντίζει ο δραστήριος αμπελουργός είναι σε ηλικία από 5 έως 80 ετών, άλλα έχουν γραμμική και άλλα διαμόρφωση κύπελλο. Όπως ο ίδιος σημειώνει, λόγω της μορφολογίας της περιοχής δεν είναι παντού δυνατή η χρήση μηχανικών μέσων, πάντα με σεβασμό στη φύση, για την καλλιέργεια με αποτέλεσμα ανά περίπτωση να υπάρχει μπόλικη χειρωνακτική εργασία. Για τον Γιώργο Σιμογιάννη, η πρώτη εμπλοκή με την οινοποίηση πραγματοποιήθηκε όσο ακόμη φοιτούσε στη σχολή του σε πειραματικές οινοποιήσεις με τους καθηγητές του. Ολοκληρώνοντας τη φοίτηση και όπως ο ίδιος αφηγείται, η αγάπη του για τη Ραψάνη και το κρασί τον έκανε να αναζητήσει ένα χώρο για δημιουργία του δικού του οινοποιείου. Μετά από πολλές συζητήσεις με την τοπική αυτοδιοίκηση της Ραψάνης και τον Δήμο Τεμπών ο ίδιος ανέλαβε να παρουσιάσει μια μελέτη επαναλειτουργίας για το Γυμνάσιο της Ραψάνης, το οποίο παρέμενε κλειστό τουλάχιστον για 20 χρόνια, με στόχο τη δημιουργία ενός πλήρως επισκέψιμου χώρου που συστεγάζει το οινοποιείο με ένα λαογραφικό και αμπελουργικό μουσείο, που θα φιλοξενούσε αντικείμενα που είχαν συλλεχθεί από σπίτια Ραψανιωτών. Όπερ και εγένετο και φέτος πραγματοποιήθηκαν οι πρώτες οινοποιήσεις και δημιουργήθηκαν τρεις ετικέτες, ένα λευκό κρασί από Chardonnay και Μαλαγουζιά με πρώτη ύλη και από άλλους παραγωγούς ένα ροζέ από Ξινόμαυρο, Σταυρωτό και Κρασάτο και σε λίγο καιρό θα κυκλοφορήσει και η πρώτη ΠΟΠ Ραψάνη που αυτήν τη στιγμή ωριμάζει σε δρύινα γαλλικά βαρέλια.

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΒΑΠΤΙΣΤΗΣ - ΓΙΑΝΝΗΣ ΜΩΡΑΪΤΗΣ

Στο ρυθμό **της φύσης**

«Σήμερα παράγουμε **22.000 φιάλες** και στόχος μας είναι να φτάσουμε στις 35.000 φιάλες οίνου», θα πει ο **Γιάννης Μωραΐτης** και συμπληρώνει «αυτό είναι το μέγεθος που το **εγχείρημα** είναι ακόμη διαχειρίσιμο γιατί επιθυμία μου είναι να μπορεί **να συνεχίσει** να είναι εύκολα διαχειρίσιμο και να μου προσφέρει ποιότητα ζωής».



Με σεβασμό στα στοιχεία της φύσης τα οποία ορίζουν την έκφραση των ποικιλιών που συνθέτουν την οινική φυσιογνωμία της Τήνου, το Οινοποιείο Βαπτιστής εργάζεται επιμελώς στον αμπελώνα με τις τοπικές ποικιλίες και πειραματίζεται αδιάκοπα στο οινοποιείο

Κείμενο **Σοφία Σπύρου**

Αντάρα στο νησί της Τήνου ονομάζεται η χαμηλή νέφωση που μεταφέρει υγρασία μαζί με την αλμύρα της θάλασσας και μουσκεύει τη γη και τα φυτά της αμπέλου. Αντάρα είναι και το όνομα που επέλεξε ο Γιάννης Μωραΐτης, ιδρυτής και ιδιοκτήτης του Οινοποιείου Βαπτιστής στη Στενή Τήνου για το Ασύρτικο που έχει δημιουργήσει. Εκτός από την Αντάρα όμως και όλα τα υπόλοιπα κρασιά του Βαπτιστή έχουν σφραγιστεί από το μοναδικό τερουάρ του νησιού που τα τελευταία δεκαπέντε χρόνια έχει κάνει άλματα στον οινικό κόσμο και έχει αποκτήσει πιστούς οπαδούς εντός και εκτός Ελλάδας. Με αμπελοτόπια εγκατεστημένα σε μέρη προστατευμένα από τα τεράστια αιολικά δυναμικά της Τήνου μικρά μπουτίκ οινοποιεία όπως ο Βαπτιστής αναδεικνύουν τη μοναδικότητα που δίνει η φύση στους οίνους του τόπου. Στη γνωριμία με τα κρασιά του τόπου βοηθά και η δημιουργία ενός χώρου υποδοχής που λειτουργεί και ως wine bar που με την υψηλή αισθητική συμπληρώνει απόλυτα την τοποθεσία του οινοποιείου.

Βιωσιμότητα και διατήρηση τοπικών ποικιλιών

Τους αμπελώνες του Βαπτιστή απαρτίζουν τοπικές ποικιλίες γνωστές ως Ποταμίσι και Κουμαριανό με αμπελοτόπια προφυλλοξηρικά που μετρούν συχνά και πάνω από εκατό χρόνια ζωής καθώς και πρόσφατα φυτεμένα αμπέλια πάντα ελληνικών ποικιλιών. Στην καρδιά της φιλοσοφίας που αντικατοπτρίζεται σε κάθε φιάλη του Βαπτιστή είναι η βιωσιμότητα καθώς όλη η καλλιέργεια είναι βιολογική. Εκκίνηση για το οινοποιείο είναι το 2012 όταν ο Γιάννης Μωραΐτης αποφάσισε να κάνει μια δοκιμαστική οινοποίηση από τους οικογενειακούς αμπελώνες που βρίσκονται στο χωριό Στενή, σε υψόμετρο 430 μ. Την επόμενη χρονιά ο ίδιος σε συνεργασία με τον οινολόγο και γεωπόνο Ηλία Ρουσσάκη και τον φυτωριούχο Κώστα Μπακασιέτα προχωρά στη δημιουργία ενός σύγχρονου αμπελώνα. Φυτά που ήταν άναρχα τοποθετημένα και ταλαιπωρημένα έδωσαν τη θέση τους σε έναν γραμμικό αμπελώνα. Σήμερα στους αμπελώνες που ακολουθούν αυστηρά τον προσανατολισμό Βορά Νότου που επιβάλλουν οι δυνατοί αέρηδες του νησιού βρίσκονται αμπέλια Ασύρτικου, Μαυροτράγανου, Μαυροθήρικου και Μο-

Ο καλύτερος τρόπος για να **απολαύσει** κανείς ένα ποτήρι κρασί του **Βαπτιστή** είναι στον χώρο που βρίσκεται στο ίδιο το **οινοποιείο** και λειτουργεί ως **wine bar** σχεδιασμένο από τον αρχιτέκτονα **Αριστείδη Ντάλα** στην άκρη του χωριού Στενή. Ο χώρος δοκιμής συμπληρώνει απόλυτα τη δραματική **σκηνογραφία** του φυσικού τοπίου.

νεμβασιάς. Κομμάτι του οράματος του Γιάννη Μωραΐτη είναι να δώσει ζωή στις τοπικές ποικιλίες του νησιού ώστε να συνεχίσουν να υπάρχουν και να δίνουν μοναδικά δείγματα του Τηνιακού αμπελώνα. «Το Κουμαριανό χάνεται από το νησί και δώσαμε στον Κ . Μπακασιέτα πρόπερσι και μας έχει φτιάξει φυτά από τα οποία ορισμένα φυτεύτηκαν τον χειμώνα και τα υπόλοιπα θα φυτευτούν την ερχόμενη χρονιά» θα πει.

Ο χαρακτήρας που δίνει το terroir στα κρασιά

Το terroir που φιλοξενεί τους αμπελώνες του Βαπτιστή χωρίζεται σε δύο τμήματα που διαθέτουν διαφορετικές κλιματολογικές και εδαφικές συνθήκες. «Το έδαφος και στα δύο μέρη είναι αμμοπηλώδες και ρηχό με το χώμα να φτάνει σε βάθος 60-70 εκ. Στα αμπελοτόπια κοντά στη Στενή το υπέδαφος είναι σχιστόλιθος ενώ αυτά που βρίσκονται στο Φαλατάδος έχουν στο υπέδαφος γρανίτη. Στη Στενή το χειμώνα μαζεύεται «αντάρα», δηλαδή χαμηλή νέφωση που μεταφέρει υγρασία και αλμύρα ενώ στο Φαλατάδος τα αμπέλια είναι στο «μάτι» του βοριά και επικρατούν πιο σκληρές συνθήκες. Τα στοιχεία της φύσης ορίζουν και την έκφραση των ποικιλιών που συνθέτουν την οινική φυσιογνωμία της Τήνου. «Η υγρασία που δίνει η αντάρα ενισχύει το αρωματικό στοιχείο του Ασύρτικου που διακρίνεται για νότες από άνθη τα οποία είναι έντονα και μένουν όσο παλαιώνει. Ενώ το υπέδαφος βοηθάει πάρα πολύ να βγαίνει αυτή η μεταλλική ή η αλμυρή επίγευση», θα πει η Ευαγγελία Αλβέρτη οινολόγος παραγωγής και συμπληρώνει «το Μαυροθήρικο που ήρθε στην Τήνο από τη Νίσυρο και την Κίμωλο και μετρά μια δεκαετία στα α-

VAPTISTIS
winery

ΕΠΕΝΔΥΣΗ ΣΕ ΝΕΕΣ ΦΥΤΕΥΣΕΙΣ ΚΑΙ ΟΙΝΟΤΟΥΡΙΣΜΟ ΦΕΡΝΕΙ ΤΟ ΜΕΛΛΟΝ

Μαζί με τις πωλήσεις στο οινοποιείο περίπου το 15% της παραγωγής απευθείας στο κοινό το κρασί του Βαπτιστή σε μεγάλο ποσοστό που αγγίζει το 50% δεν φεύγει από τα όρια της Τήνου. Σήμερα οι οίνοι της Τήνου ωστόσο ταξιδεύουν και εκτός Ελλάδας με τις εξαγωγές να αντιπροσωπεύουν πλέον μεγάλο ποσοστό των πωλήσεων. Έτσι τα κρασιά του Βαπτιστής βρίσκονται σε δύο πολιτείες της Αμερικής τη Νέα Υόρκη και το Μαϊάμι όπου μάλιστα έχει ιδιαίτερη επιτυχία το Ποταμίσι. Το οινοποιείο έχει επιπλέον παρουσία στη Γερμανία, Γαλλία, Ιταλία και Σουηδία.
Στα σχέδια για το μέλλον περιλαμβάνεται η ολοκλήρωση των φυτεύσεων. «Στόχος είναι σίγουρα όλο το σταφύλι να είναι παραγωγής δικής μας εκτός από το Ποταμίσι, το οποίο το έχουμε σε αφθονία και μπορούμε κάλλιστα να εκμεταλλευτούμε τα παλιά αμπέλια και να αναδείξουμε τον χαρακτήρα τους. Ένα όνειρο που θέλω να ολοκληρώσω είναι να εξελίξω το τουριστικό κομμάτι επενδύοντας ενδεχομένως στο σκέλος της φιλοξενίας. Ώστε να μπορεί κανείς να βιώσει όλη την εμπειρία πηγαίνοντας από το αμπέλι ως τους χώρους του οινοποιείου για να έρθει σε επαφή με όλη την επιχείρηση», σημειώνει ο Γιάννης Μωραΐτης.

μπέλια του Βαπτιστή είναι ποικιλία αρωματική με πολύ έντονα γλυκά αρώματα στη μύτη και ένα λίγο πιο ορυκτό, λίγο πιο πικάντικο χαρακτήρα στο στόμα». Συγκρίνοντας το Μαυροτράγανο της Τήνου με αυτό της Σαντορίνης η ίδια εξηγεί ότι είναι πιο αρωματικό, πιο φρουτένια με πιο μαλακά αρώματα. «Στην Τήνο επειδή οι εδαφολογικές συνθήκες είναι πιο ήπιες συγκριτικά με το τεραίν της Σαντορίνης υπάρχει υγρασία και το φυτό δεν ζορίζεται τόσο να επιβιώσει».

Συνεχής ο πειραματισμός στην οινοποίηση

Στα δέκα χρόνια από την ίδρυσή του το οινοποιείο έχει διαγράψει μια πορεία αποκτώντας γνώση με συνεχείς πειραματισμούς πάνω στην οινοποίηση που συνεχίζουν. «Στην αρχή το οινοποιείο διέθετε μόνο ανοξείδωτες δεξαμενές στις οποίες προστέθηκε η τσιμεντένια και ακολούθησε το βαρέλι ενώ τώρα συζητάμε να αποκτήσουμε ξύλινες δεξαμενές», θα πει η Ευαγγελία Αλβέρτη. Το πέρασμα από βαρέλι γίνεται κυρίως στο Μαυροτράγανο ενώ το Ασύρτικο και το Ποταμίσι περνούν σε μικρότερο ποσοστό από γαλλική δρυ. «Δεν επιθυμούμε να δώσουμε πολύ έντονο βαρέλι, αντίθετα οι οίνοι περνούν από δρυ για να αποκτήσουν μια καλή πολυπλοκότητα δίνοντας μια ισορροπία ανάμεσα σε νότες από το φρούτο με νότες από το ξύλο». Όσον αφορά στην τσιμεντένια δεξαμενή αυτή προορίζεται για τη ζύμωση της λευκής ποικιλίας Ποταμίσι «επειδή είναι αρκετά χοντρόφλουδη έχει γρήγορη εκχύλιση των ταννινών. Με την οξυγόνωση που επιτρέπει η τσιμεντένια δεξαμενή στοχεύουμε να ενισχύσουμε το αρωματικό προφίλ του οίνου και να μαλακώσουν οι ταννίνες».

Επιμέλεια **Ζήσης Πανάγος**

DRINK PINK NEW ERA

Αρώματα, χρώμα και γεύση πλημμύρισαν την Κυριακή 15 Ιουνίου τον εμβληματικό Φάρο του Κέντρου Πολιτισμού Ίδρυμα Σταύρος Νιάρχος, που φιλοξένησε για ακόμη μια χρονιά την εκδήλωση-ορόσημο του ελληνικού οινικού καλοκαιριού: το Drink Pink – Rosé Wine Extravaganza by Oenorama. Περισσότερες από 150 ετικέτες ροζέ κρασιού, από την Ελλάδα αλλά και από κορυφαίες οινοπαραγωγικές χώρες όπως η Γαλλία, η Ιταλία και η Ισπανία, παρουσιάστηκαν στο κοινό σε ένα ελεύθερο self-pour πλαίσιο, που προάγει την ανεπιτήδευτη ανακάλυψη. Η έκθεση ανέδειξε για άλλη μια φορά την ποικιλομορφία του ελληνικού ροζέ: Ήσυχα και αφρώδη, ξηρά και ημίξηρα, ακόμη και φυσικής οινοποίησης, ενώ δεν έλειψαν οι βιολογικές επιλογές και τα κρασιά χαμηλών παρεμβάσεων. Αυτή η προσέγγιση μαρτυρά την αυξανόμενη ζήτηση του καταναλωτικού κοινού για κρασιά με ταυτότητα, αυθεντικότητα και βιωσιμότητα. Επιπλέον η φετινή διοργάνωση έδωσε βήμα σε νεότερες οινολογικές προσεγγίσεις, όπως η μικρο-οινοποίηση, η ζύμωση σε αμφορείς και η χρήση γηγενών ζυμομυκήτων, που προσφέρουν στα ροζέ νέα εκφραστικά μέσα.

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

ΤΟ MICRO-TERROIR ΑΣΥΡΤΙΚΟ

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

ΚΥΡ·ΓΙΑΝΝΗ

Απολαύστε Υπεύθυνα
WINE in MODERATION
CHOOSE | SHARE | CARE

www.kiryianni.gr

ΤΟ ΠΡΩΤΟ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ
ΠΟΥ ΕΝΤΑΧΘΗΚΕ ΣΤΟ
INTERNATIONAL WINERIES FOR CLIMATE ACTION

Mastering the Volcanic Elements since ***1949***

WINE MUSEUM . TASTING ROOM . EVENTS
venetsanoswinery.com

VENETSANOS
WINERY
SANTORINI