

ISSN 2241-9454

WineTrails

ΧΛΟΗ ΧΑΤΖΗΒΑΡΥΤΗ • ΤΡΥΓΟΣ 2020

**ΤΟ ΚΑΘΑΡΟ ΣΤΑΦΥΛΙ ΧΤΙΖΕΙ
ΠΟΛΥΠΛΟΚΟΤΗΤΑ ΣΤΟ ΠΟΤΗΡΙ**

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ • ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΚΑΤΣΑΡΟΣ

**ΣΤΗΝ ΚΡΑΝΙΑ ΟΛΑ ΞΕΚΙΝΗΣΑΝ
ΑΠΟ ΕΝΑ ΟΙΚΟΠΕΔΟ ΜΕ ΘΕΑ**



Τεύχος Νο 25 Οκτώβριος - Νοέμβριος 2020
ΚΥΚΛΟΦΟΡΕΙ ΔΩΡΕΑΝ ΜΕ ΤΗΝ AGENDA
ΚΑΙ ΣΤΗ ΣΥΝΕΧΕΙΑ ΑΥΤΟΤΕΛΩΣ με 3 ευρώ

Έμμετρος Λόγος

Μέτρο, αρμονία και ρυθμός

Το παιχνίδι των κλημάτων στο αμπέλι.

Αν αυτή η αίσθηση γνώταν λόγος, θα ήταν έμμετρος.



www.tsantali.com

WINE MODERATION Enjoy
Art de Vivre



Στο εξώφυλλο του Wine Trails Οκτωβρίου - Νοεμβρίου 2020 φιλοξενείται η Χλόη Χατζηβαρύτη σε στιγμιότυπο από τον αμπελώνα του ομώνυμου οινοποιείου.

**ΣΤΟ ΕΠΟΜΕΝΟ
WINE TRAILS
ΣΤΙΣ 12 ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΥ**

Έξυπνο πώμα
βαρελιών

**Μια νέα καινοτόμα
συσκευή επιτρέπει
τη μεταφορά των
δεδομένων του
βαρελιού σας εκεί
όπου βρίσκεστε.**

Οινικά gadget

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

Louis
Roederer

**Το διάσημο σπίτι
από την περιοχή της
Καμπανίας αλλάζει
στρατηγική πλεύση
και ετοιμάζεται να
φέρει τα πάνω-κάτω
στον μαγικό κόσμο
της σαμπάνιας.**

ΚΕΙΜΕΝΟ Γιάννης Πανάγος, Εκδότης-Διευθυντής

Editorial



ΟΙΝΙΚΗ ΑΝΑΓΕΝΝΗΣΗ ΙΔΙΟΤΕΛΕΙΑ ΤΗΣ ΕΞΟΥΣΙΑΣ ΚΑΙ ΝΕΑ ΒΑΒΥΛΩΝΙΑ



Πολλοί ανησυχούν ότι οι καθοδηγητές της επανάστασης επαναπαύονται στις δάφνες τους.

Τα όσα σημαντικά έχουν γίνει γύρω από το ελληνικό κρασί τα τελευταία 30 χρόνια δεν απέχουν πολύ απ' αυτό που καταξιωμένοι συντελεστές του κλάδου ορίζουν ως τη «σύγχρονη ελληνική οινική αναγέννηση». Τα θεμέλια αυτής της προσπάθειας φαίνεται να έχουν θέσει άνθρωποι που είχαν την τύχη να έρθουν σε επαφή με το γαλλικό θαύμα στον αμπελοοινικό τομέα και να σπουδάσουν στις περίφημες σχολές Οινολογίας του Μπορντό και του Μονπελιέ. Για τη μετάβαση ωστόσο από την εποχή της βαρελίσιας ρετσίνας και του φθηνού εμπορικού κρασιού στην αξιοποίηση του μοναδικού ποικιλιακού δυναμικού της Ελλάδας και την καθιέρωση του επώνυμου, ποιητικού, ελληνικού οίνου διεθνώς, χρειάστηκε να ενωθούν πολλές δυνάμεις. Δεν φαίνεται να υπάρχει το ίδιο ενωτικό πνεύμα σήμερα. Προφανώς το ελληνικό κρασί βρίσκεται σε πολύ καλύτερη θέση, αναμφίβολα η επιτυχία της προηγούμενης περιόδου έχει καταγραφεί, ωστόσο μεταξύ των συντελεστών του κλάδου έχουν εμφολωθεί η ιδιότητα και ο καιροσκοπισμός. Όπως συμβαίνει με πολλές επαναστάσεις, από πολλές πλευρές εκφράζεται η ανησυχία ότι οι καθοδηγητές της επανάστασης επαναπαύονται στις δάφνες τους, περιφρονώντας ή και ναρκοθετώντας, κάποιες φορές, τις νέες προσπάθειες. Η περίοδος της πανδημίας είναι ενδεικτική της Βαβυλωνίας που τείνει να επικρατήσει στο ελληνικό κρασί. Στην πρώτη αναποδιά, η μιζέρια καθίσταται κυρίαρχη, η ιδιότητα βασιλεύει και το μεγάλο... ψάρι τρώει το μικρό. Μόνο που το ελληνικό κρασί είναι πολύ νέο για να επιβιώσει στους ωκεανούς της διεθνούς αγοράς μέσα σ' αυτό το κλίμα. 🍀

GEOMETRIA

ASSYRTIKO



THE NEW ENTRY

www.lafazanis.gr





Οκτώβριος-Νοέμβριος 2020

ΤΡΥΓΟΣ 2020

- 10 **ΜΙΑ ΠΟΛΥ ΚΑΛΗ ΧΡΟΝΙΑ ΓΙΑ ΤΟ ΑΜΠΕΛΙ**
26 «Νόστιμα» και πολλά υποσχόμενα σταφύλια φθάνουν στα οινοποιεία

ΠΟΙΚΙΛΙΑ

- 22 **ΤΡΑΓΑΝΑ ΑΡΩΜΑΤΙΚΟΣ Ο ΑΓΡΙΠΠΩΤΗΣ**
47 Τίποτε δεν αλλάζει την αφοσίωση της Βουργουνδίας στο Pinot Noir

ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ

- 24 **«ΠΕΤΑΕΙ» ΤΟ ΟΡΤΙΜΥΜ ΤΗΣ PELLENC**
43 Βιολογικό μικροκτόνο για τον βοτρυτή εγκρίθηκε στην Αυστραλία

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΑ

- 34 **ΜΙΚΡΑ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΑ ΣΤΟΝ ΗΛΙΟ ΤΟΥ ΑΙΓΑΙΟΥ**
28 Ταξίδι στη μαγεία του Κτήματος Κατσαρού στην Κρανιά Ολύμπου

BRANDING

- 46 **ΕΠΙΣΗΜΑ ΚΡΑΣΙ ΑΠΟ ΗΡΩΙΚΟΥΣ ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ**
42 Αντιδρά έντονα η Βιομηχανία στο «καθαρό» κρασί της Cameron Diaz





Οκτώβριος-Νοέμβριος 2020

ΑΓΟΡΑ

- 44 **ΣΕ ΑΠΑΤΗΤΑ ΜΟΝΟΠΑΤΙΑ Η ΣΑΜΠΑΝΙΑ**
42 Διπλοασίστηκαν σε ένα έτος οι εξαγωγές βρετανικού οίνου

ΔΙΕΘΝΗ

- 42 **ΑΟΠΛΟΙ ΣΤΙΣ ΑΡΝΗΤΙΚΕΣ ΚΡΙΤΙΚΕΣ**
46 Σχεδιασμένο να χωράει στο γραμματοκιβώτιο το νέο μπουκάλι

TASTING

- 48 **ΕΚΦΡΑΣΤΙΚΑ ΡΟΖΕ ΣΕ ΤΥΦΛΗ ΔΟΚΙΜΗ**
50 Στο φιλόξενο Warehouse edge με δεκατέσσερις ετικέτες

ΕΤΙΚΕΤΕΣ

- 54 **ΤΑ ΚΟΣΜΟΠΟΛΙΤΙΚΑ CHARDONNAY**
56 Από τη Φραγκοσυκιά της Αιγιαλείας ένα νέο κομψό ροζέ

ΕΤΑΙΡΙΚΑ

- 60 **ΤΟ ΠΑΙΔΙ ΤΟΥ ΗΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΗΣ ΣΑΜΟΥ**
61 Από ιστορικό αμπελοτόπι το Σαββατιανό της Ρωζάνης Μάτσα

ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ

- 64 **ΟΙΝΙΚΕΣ ΕΚΘΕΣΕΙΣ ΣΤΗΝ ΠΑΝΔΗΜΙΑ**
65 Τα ΒορΟινά φέτος γίνονται αληθιά με διαφορετικό τρόπο

57 Μεταφέρει στο ποτήρι την καταγωγή του, τον μοναδικό χαρακτήρα της ποικιλίας και το φιλόξενο χαμόγελο του παραγωγού.



Wine Trails

ΚΥΚΛΟΦΟΡΕΙ
ΔΩΡΕΑΝ ΜΕ ΤΗΝ
AGRENDΑ ΚΑΙ
ΣΤΗ ΣΥΝΕΧΕΙΑ
ΑΥΤΟΤΕΛΩΣ

Ταυτότητα

ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑ

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

ΕΚΔΟΤΗΣ/ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ

Γιάννης Πανάγος

ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ ΕΚΔΟΣΗΣ

Λάζαρος Γατσέλος

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ

Ειρήνη Σκρέκη

ΣΥΝΤΑΞΗ

Χαρ. Σπινθηροπούλου
Χρ. Κανελλοπούλου
Γιώργος Κοντονής
Μαρία Γιουρκελή
Μαρίνα Σκοπελίτου
Λεωνίδας Λιάμης
Πέτρος Γκόγκος
Κώστας Λώνης
Μιχάλης Χούλης
Βασίλης Πατάκης
Παναγιώτης Πασαλίδης
Αγάπη Κατσουλιέρη

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΟ/ΣΕΛΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Βασιλική Κονόμου
Σπύρος Αλεξίου

ΕΜΠΟΡΙΚΟΣ ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ

Παναγιώτης Αραβαντινός

ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ/ΔΙΑΦΗΜΙΣΗ

Μωρίς Σιακής
Νατάσα Στασινού

ΔΙΑΝΟΜΗ

ΑΡΓΟΣ Α.Ε.

ΕΚΤΥΠΩΣΗ/ΒΙΒΛΙΟΔΕΣΙΑ

NONSTOP

www.agronews.gr



ΣΥΝΟΡΟ

Cabernet Franc, Merlot, Αγιωργίτικο.

Ένα σύνορο χωρίς σύνορα...

Τρεις χαρισματικές ποικιλίες, μια εκλεπτυσμένη ετικέτα,
ένα μοντέρνο κόκκινο κρασί.
Από τον Γιώργο Σκούρα με πλεκτρική οξύτητα, ζωντάνια και βάθος.

ΣΚΟΥΡΑΣ

DOMAINE SKOURAS



Aussie rules... 2100



Του Λάζαρου
Γατσέληου
Οινολόγου
Dip. WSET



Η Dr Rebecca
Harris ηγεί-
ται του προ-
γράμματος
Australia's
Wine Future.

«**Ο**ρισμένοι πιστεύουν ότι το ποδόσφαιρο είναι ζήτημα ζωής και θανάτου. Είμαι πολύ απογοητευμένος από αυτή την άποψη. Μπορώ να σας διαβεβαιώσω πως πρόκειται για κάτι πολύ σημαντικό από αυτό». Η φράση αυτή ανήκει σε έναν από τους πιο σπουδαίους ανθρώπους που πέρασαν από το χώρο του ποδοσφαίρου, αλλά και του αθλητισμού γενικότερα, τον αλησμόνητο Σκωτσέζο προπονητή της Liverpool, William «Bill» Shankly.

Συμφωνεί ή διαφωνεί κάποιος με το περιεχόμενο της τοποθέτησης του θρυλικού προπονητή, αυτή έμεινε και παραμένει στην ιστορία ως μια από τις γνωστότερες αθλητικές φράσεις που ειπώθηκαν ποτέ, αποδίδοντας στην πραγματικότητα το πάθος, την αγάπη και το δέος που ένιωθε ο Bill Shankly για το άθλημα που υπηρέτησε σε όλη του τη ζωή. Και κατ' επέκταση τη σοβαρότητα με την οποία το αντιμετώπιζε.

ΜΕ ΠΑΘΟΣ ΚΑΙ ΔΕΟΣ

Τι σχέση όμως έχει η διάσημη φράση του θρυλικού προπονητή της Liverpool με τον σύγχρονο κόσμο του κρασιού; Αν εξαιρέσουμε το γεγονός πως ήταν γνωστός οινόφιλος, άμεσα δεν φαίνεται να υπάρχει κάποια άλλη προφανής σχέση.

Έμμεσα, όμως, φαίνεται πως με τον ίδιο τρόπο που αντιμετώπιζε ο Bill Shankly

το αγαπημένο του άθλημα, αντιμετωπίζουν οι άνθρωποι του κρασιού στην Αυστραλία το αγαπημένο, δικό τους, κρασί δηλαδή, με πάθος, αγάπη και δέος. Και κατ' επέκταση βέβαια με απόλυτη και δομική σοβαρότητα.

Ανάμεσα στα πολλά που συμβαίνουν εκεί και αποδεικνύουν καθημερινά τον παραπάνω συσχετισμό ένα και μόνο αρκεί για να αποδώσει την ουσία του πράγματος. Εδώ και λίγο καιρό παρουσιάζονται τα αποτελέσματα ενός τριετούς πολυκλαδικού ερευνητικού προγράμματος, υπεύθυνο για την υλοποίηση του οποίου είναι το πανεπιστήμιο της Τασμανίας, με θέμα το μέλλον του κρασιού της Αυστραλίας.

ΜΕΧΡΙ ΚΑΙ ΤΟ 2100

Πιο συγκεκριμένα, με δεδομένες τις επιπτώσεις που έχουν οι έντονες κλιματικές μεταβολές που βιώνουμε, τα τελευταία είκοσι χρόνια, στην αμπελοκαλλιέργεια οι Αυστραλοί δημιούργησαν μοντέλα που αποτυπώνουν τις κλιματικές επιπτώσεις στις γνωστές αλλά και σε υποψήφιες οινοπαραγωγικές περιοχές της χώρας τους τα επόμενα ογδόντα χρόνια. Μέχρι και το 2100.

Όταν ο Bill Shankly έφυγε από αυτή τη διάσταση οι οπαδοί της αγαπημένης του Liverpool τον αποχαιρέτισαν, ανάμεσα στα άλλα, με ένα τεράστιο πανό που έγραφε: «Έκανε τους ανθρώπους ευτυχισμένους». Όπως το κρασί. 🍷



Bill Shankly:
«Είμαι τόσο
παθιασμέ-
νος με το παι-
χνίδι, που θα
μπορούσα να
κάνω **τάκλιν**
στη γυναίκα
μου και να της
σπάσω το πό-
δι. Βέβαια πο-
τέ δεν θα το ή-
μούσα να την
σπατήσω»

Moscato ARTISTI

WHITE SPARKLING WINE

FOLLOW US    

#georgioslafazaniswinery



The elegant extras in life!

WWW.GEORGIOSLAFAZANIS.GR



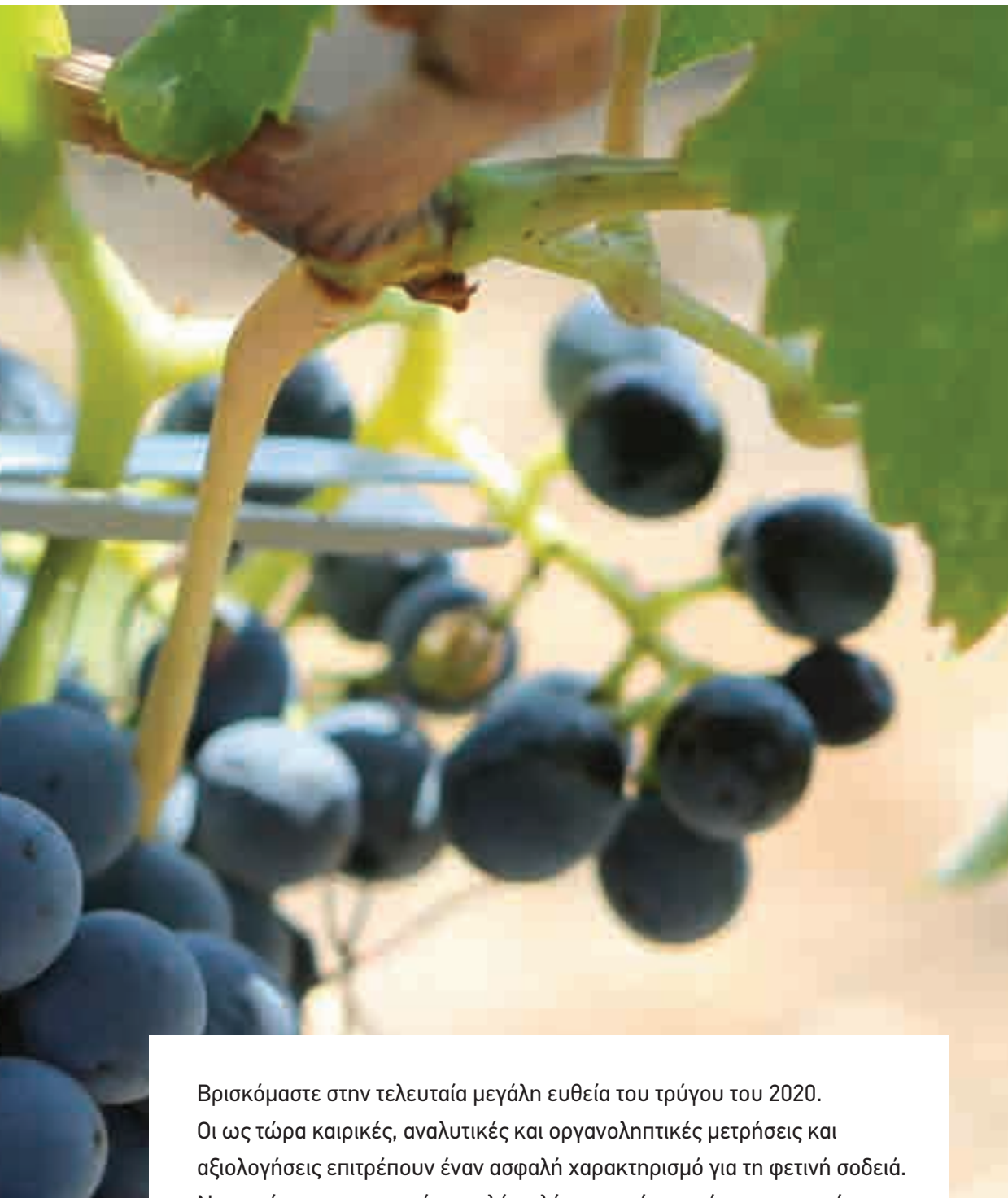
GEORGIOS LAFAZANIS
— WINERY —



ΤΡΥΓΟΣ 2020

ΥΠΟΜΟΝΗ ΚΑΙ ΔΥΝΑΜΗ

ΚΕΙΜΕΝΟ Ομάδα Wine Trails



Βρισκόμαστε στην τελευταία μεγάλη ευθεία του τρύγου του 2020. Οι ως τώρα καιρικές, αναλυτικές και οργανοληπτικές μετρήσεις και αξιολογήσεις επιτρέπουν έναν ασφαλή χαρακτηρισμό για τη φετινή σοδειά. Ναι, πρόκειται για μια πάρα πολύ καλή ποιοτικά χρονιά, με ποσοτικές διακυμάνσεις στο σύνολο των αμπελουργικών ζωνών.

Αρκεί όμως στο επώνυμο ελληνικό κρασί να είναι το 2020 απλά και μόνο μια πολύ καλή χρονιά τόσο για τα λευκά, όσο και για τα ερυθρά σταφύλια; Οι στάθμες των αποθεμάτων των κρασιών του 2019 σε σημαντικό αριθμό οινοποιείων έχουν διατηρηθεί ψηλά. Ταυτόχρονα το '19 ως σοδειά αποδεικνύει μέρα με τη μέρα πως είναι μια γοητευτική χρονιά που ταξιδεύει ομαλά στο χρόνο. Έτσι, η πλειοψηφία των φετινών κρασιών θα πρέπει να μπορούν να συμβαδίσουν με το χρόνο ακόμα περισσότερο. Με όλα τα υπόλοιπα δεδομένα ο αγέρωχος χαρακτήρας των κρασιών θα σμιλευτεί στο οινοποιείο. Τα φώτα πάνω στους οινολόγους, λοιπόν.

• ΧΑΛΚΙΔΙΚΗ

• ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ
ΤΣΑΝΤΑΛΗ

• ΓΟΥΜΕΝΙΣΣΑ

• ΚΤΗΜΑ
ΧΑΤΖΗΒΑΡΥΤΗ

• ΚΟΛΙΝΔΡΟΣ ΠΙΕΡΙΑΣ

• ΚΤΗΜΑ
ΠΙΕΡΙΑ ΕΡΑΤΕΙΝΗ

• ΕΥΒΟΙΑ

• ΚΤΗΜΑ
ΑΒΑΝΤΙΣ

• ΑΤΤΙΚΗ

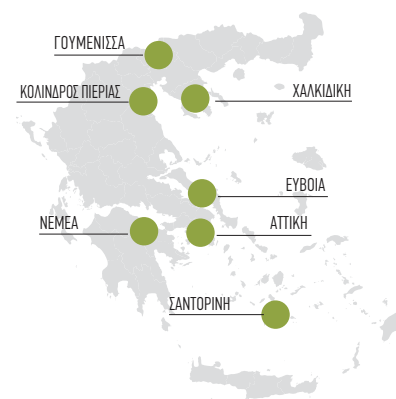
• ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ
ΑΝ. ΦΡΑΓΚΟΥ

• ΝΕΜΕΑ

• ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ
Γ. ΛΑΦΑΖΑΝΗ

• ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ

• ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ
VASSALTIS





Ο **τρύγος** στη Χαλκιδική θα **ολοκληρωθεί** περίπου 20 Σεπτεμβρίου που είναι και η **ημερομηνία** που θα ξεκινήσει ο τρύγος στη **Ραψάνη**.



ΟΙΝΟΠΟΙΑ ΤΣΑΝΤΑΛΗ - ΧΑΛΚΙΔΙΚΗ

ΛΑΜΠΕΙ ΦΕΤΟΣ Η ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ

Στον αμπελώνα της Χαλκιδικής ξεχώρισαν φέτος Μαλαγουζιά στα λευκά και Merlot στα ερυθρά σε ό,τι αφορά την ποιότητά τους.

ΚΕΙΜΕΝΟ Γιώργος Σαθηγιγίδης*

Επικεφαλής αμπελουργικού τμήματος της Οινοποιίας Τσάνταλη

Φέτος παρατηρήθηκε υγρή άνοιξη και σχετικά υγρό καλοκαίρι μέχρι και τέλος Ιουνίου. Στη συνέχεια επικράτησαν ξηροθερμικές συνθήκες. Οι πολλές υγρασίες του προηγούμενου διαστήματος είχαν σαν αποτέλεσμα πολύ μεγάλες προσβολές από ευδεμίδα. Έπειτα αφού προχώρησε το αμπέλι προς την ωρίμανση υπήρξε εμφάνιση διαφόρων σήψεων κυρίως στα λευκά σταφύλια. Οι κλιματολογικές συνθήκες είχαν σαν αποτέλεσμα την οψίμιση των λευκών

ποικιλιών, γι' αυτό και ο τρύγος ξεκίνησε 17 Αυγούστου. Η παρατεταμένη ανομβρία και οι ξηροθερμικές συνθήκες που ακολούθησαν, οδήγησαν σε πολύ καλή ωρίμανση των ερυθρών σταφυλιών. Μόνο όμως όσων δεν είχαν επηρεαστεί από τις βροχοπτώσεις κατά την άνθηση. Ο τρύγος στη Χαλκιδική θα ολοκληρωθεί περίπου 20 Σεπτεμβρίου που είναι και η ημερομηνία που θα ξεκινήσει ο τρύγος στη Ραψάνη. Τελευταία περιοχή για την Οινοποιία Τσάνταλη θα είναι το Αμύνταιο. 🌿



The place to
**study
wine**

**WSET DIPLOMA
IN SANTORINI
& ATHENS**
INTERNATIONAL MODE

WSET LEVEL 4 DIPLOMA

The globally recognized title for the wine professionals



**UNIQUE
EDUCATIONAL
EXPERIENCE
IN GREECE**

FROM 10th MARCH 2021

ENROLL & STAND A CHANCE TO WIN ONE OF OUR DIPLOMA BURSARIES

Registration Deadline: 18th December 2020

For info & enrollments:

E: education@wspc.gr T: (+30) 210 9882544 & 540

www.wspc.gr



WSET

APPROVED
PROGRAMME PROVIDER



@WSPC.WineEducation



@winestudies

11 Glafkou str., 175 64 P. Faliro, Athens, Greece

Watch our WSET
Diploma Video





ΚΤΗΜΑ ΧΑΤΖΗΒΑΡΥΤΗ - ΓΟΥΜΕΝΙΣΣΑ

ΣΤΑΦΥΛΙ ΠΕΝΤΑΚΑΘΑΡΟ

Μπελαλίδικος είναι φέτος ο τρύγος σύμφωνα με την οινολόγο Χλόη Χατζηβαρύτη αλλά το πεντακάθαρο σταφύλι των αμπελώνων του Κτήματος υπόσχεται, όπως η ίδια τονίζει, τίποτε λιγότερο από πολύ καλό κρασί.

ΚΕΙΜΕΝΟ **Λεωνίδας Λιάμης**

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ **Περικλής Παναγιωτίδης**

.....



Στον **προγραμματισμό** της Χλόης Χατζηβαρύτη, μετά το **Syrah**, ήταν να πάρει σειρά ο τρύγος του **Cabernet** και να ξεκινήσει κι ένα κομμάτι Ξινόμαυρο για το **ροζέ** του Κτήματος. «Το **Ξινόμαυρο** είναι το βαρύ πυροβολικό της **περιοχής**. Παραδοσιακά κλείνουμε τον **τρύγο** του μέσα στον Οκτώβριο. Όμως ήδη έχω κάποια Ξινόμαυρα που είναι **έτοιμα** και αυτό εγώ δεν το έχω ξαναδεί, τόσο **νωρίς** το Σεπτέμβριο», τόνισε η ίδια.

Διαίτερα απαιτητικός εξελίσσεται ο φετινός τρύγος στους αμπελώνες της Ζώνης της Γουμένισσας, μετά τα σκαμπανεβάσματα του καιρού κατά τη διάρκεια της σεζόν. Ωστόσο, με λίγο παραπάνω κόπο, η χρονιά μπορεί να αποζημιώσει τον οينوποιό. Την εκτίμηση αυτή διατυπώνει η οινολόγος Χλόη Χατζηβαρύτη, από το ομώνυμο Κτήμα, την οποία συνάντησε το Wine Trails στις 8 Σεπτεμβρίου, πάνω στη φούρια του τρυγητού. «Κόβουμε τα κόκκινα και δουλεύουμε στα... κόκκινα», μας ανέφερε η νεαρή οινοπαραγωγός, ενόσω κινούνταν επιδέξια μέσα στα κλήματα κι επέβλεπε το συνεργείο των τρυγητάδων που είχε πιάσει δουλειά από τις 7 π.μ. σε ένα αμπέλι με Syrah στην πλαγιά ενός βουνού, σε υψόμετρο 600 μ. «Ο φετινός είναι πολύ δύσκολος τρύγος. Η χρονιά φαινόταν πως θα ήταν όψιμη από τις πολλές βροχές. Ήρθε κατόπιν η (σ.σ. κακο-

καιρία) Θάλεια στις αρχές Αυγούστου κι άλλαξε τα δεδομένα», μας ανέφερε κι εξήγησε ότι «με τις συνεχείς εναλλαγές μόλις στέγνωναν τα αμπέλια από τη βροχή και ανέβαιναν τα σάκχαρα, έβρεχε πάλι και ξαναέπεφταν. Μετά τη Θάλεια είχαμε μια περίοδο με ζέστη και ήλιο, οπότε ένα φυτό που έχει μεγάλη περίσσεια νερού και ανεβαίνει και η θερμοκρασία, αρχίζει και φωτοσυνθέτει πάρα πολύ και ανεβάζει σάκχαρα με γρήγορο ρυθμό. Ουσιαστικά τη δουλειά που έπρεπε να την κάνει σε δύο εβδομάδες την έκανε, για παράδειγμα, σε δυο - τρεις μέρες. Και από εκεί που για καιρό τα σταφύλια ήταν χαμηλόβαθμα, ξαφνικά εκτοξεύτηκαν και τρέχουμε να τα τρυγήσουμε».

Η έναρξη του τρύγου στο Κτήμα Χατζηβαρύτη έγινε στις 16 Αυγούστου και πριν κλείσει το πρώτο 10ήμερο του Σεπτεμβρίου είχαν τρυγηθεί οι λευκές ποικιλίες, πλην του

Ροδίτη και κόπηκαν και ορισμένες ερυθρές, με πρώτη τη Syrah.

Παρά τις δυσκολίες που προκάλεσε η κλιματική παράμετρος -κι επέτεινε και η δυστοκία να βρεθούν τρυγητές, λόγω κορωνοϊού- το τελικό αποτέλεσμα φαίνεται πως θα έχει θετικό πρόσημο. «Το αποτέλεσμα βγαίνει πολύ ωραίο. Αρωματικά είναι εξαιρετικό. Ακόμη και που είχαμε πολλές βροχές στην περιοχή δεν αντιμετωπίσαμε προβλήματα με ασθένειες. Το σταφύλι είναι καθαρό. Αυτό σημαίνει ότι θα βγει πολύ καλό το κρασί, αλλά θα βγει δύσκολα», εκτίμησε η οινολόγος και έσπευσε να σημειώσει πως «από ό,τι βλέπω η ποιότητα είναι πάρα πολύ καλή. Ειδικά από τα αμπέλια στο βουνό, όπου το αεράκι στέγνωνε τα κλήματα, εκεί το σταφύλι είναι πεντακάθαρο. Αλλά ακόμη κι από τα χωράφια με λιγότερο καλή πρώτη ύλη και εκεί κάνουμε διαλογή ρόγα - ρόγα».

Πλούσια αρώματα για τα λευκά

Στους πρόποδες των Πιερίων με θέα προς την πεδιάδα της Θεσσαλονίκης και τον Θερμαϊκό Κόλπο, βρέθηκε το Wine Trails το πρωινό της 1ης Σεπτεμβρίου, σε ένα ραντεβού με τον Παύλο Αργυρόπουλο, οινολόγο, οίνοποιό και συνιδρυτή -μαζί με τον οινολόγο Ανδρέα Πάντο- του Κτήματος «Πιερία Ερατεινή». Αφορμή; Ο τρύγος. «Είμαστε δέκα μέρες πιο όψιμοι. Είχαμε δροσερή άνοιξη κι ένα δροσερό καλοκαίρι στην αρχή, που επίσης εξελίχθηκε αργά και έτσι φτάσαμε στον Αύγουστο, όπου είχαμε βροχούλες. Ήταν ευεργετικές. Βέβαια καθυστέρησαν λίγο την ωρίμανση του σταφυλιού, αλλά του έδωσαν μεγαλύτερη αρμύη», εξήγησε ο κ. Αργυρόπουλος, την ώρα που περιεργαζόταν ορισμένα τσαμπιά σταφύλια και πρόσθεσε ότι «στο μικροκλίμα του Κολινδρού δεν είναι μόνο το σάκχαρο. Είναι όλο το δυναμικό του σταφυλιού». Αξιολογώντας τα πρώτα δείγματα του τρύγου, ο κ. Αργυρόπουλος δεν έκρυψε τον ενθουσιασμό του. «Νομίζω πως θα είναι μια καλή χρονιά η φετινή. Οι προϋποθέσεις υπάρχουν. Τουλάχιστον για τα λευκά κρασιά, καθώς τα σταφύλια έχουν ωριμάσει σωστά και έχουν και πλούσια αρώματα. Θα πρέπει να δούμε τώρα την ωρίμανση των κόκκινων».

ΚΕΙΜΕΝΟ Λεωνίδας Λιάμης ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ Περικλής Παναγιωτίδης



Η **αρχή** έγινε με Chardonnay και Μαλαγουζιά, ενώ βάσει του **πλάνου** επρόκειτο να συνεχιστεί με Κολινδρινό, **Ασύρτικο**, Syrah, Cabernet Sauvignon και **Ξινόμαυρο**. Το boutique οίνοποιό διατηρεί ένα **βιολογικό** αμπελώνα 150 στρεμμάτων, περιμετρικά του γυναικείου **μοναστηριού** του Αγ. Αθανασίου.

Σιγουριά με την Interamerican Άμεση αποζημίωση

Αγρότης: Βελεγράκης Μιχαήλ, Ηράκλειο Κρήτης

Καλλιέργεια: Σταφύλια επιτραπέζια | Ζημιά: Βροχόπτωση

«Ήταν πρωτόγνωρο, αποζημίωση στο αμπέλι. Οι ιδιωτικές εταιρίες δεν έχουν αποζημιώσει αμπέλια στην περιοχή και δεν είχα εμπιστοσύνη αν θα πάρουμε χρήματα για το συμβάν. Μόλις στείλαμε τη ζημιά, σε λίγες ημέρες είχε κλείσει θετικό η αποζημίωση.»

Αγρότης: Πατηρούκης Φραγκίσκος, Ηράκλειο Κρήτης

Καλλιέργεια: Σταφύλια επιτραπέζια | Ζημιά: Βροχόπτωση

«Το πρώτο δείγμα ήταν θετικό... Ευχαριστώ την Interamerican και τον ασφαλιστικό μου σύμβουλο για την άψογη συνεργασία. Η ασφάλιση στο αγροτικό κομμάτι, είναι η λύση στη μετά ΕΛΓΑ εποχή που θα έρθει.»

 **INTERAMERICAN**

Η Interamerican είναι μέλος της achmea

Επικοινωνήστε σήμερα

με το συνεργάτη της INTERAMERICAN στην περιοχή σας.

Εξυπηρέτηση πελατών: Τηλ.: 210 946 2223,

e-mail: agro@interamerican.gr,

www.interamerican.gr/agro

ΖΩΝΤΑΝΟ ΦΡΟΥΤΟ

Συμπυκνωμένο φρούτο τόσο όσο χρειάζεται, επεφύλαξε το 2020 για τους αμπελώνες του Κτήματος Αβαντίς στην «πολυστάφυλο», κατά τον Όμηρο, Εύβοια.

ΚΕΙΜΕΝΟ Πέτρος Γκόγκος ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ Γεωργία Καραμαλή

Χρονιά σαν και αυτήν του 2020, ο Απόστολος Μούντριχας, το «μυαλό» πίσω από τα κρασιά του Κτήματος Αβαντίς, δεν εύρισκε άλλη για να τη συγκρίνει. Φαίνεται πως οι... «Μοίρες» επέτρεψαν την ισορροπία της φυσικής καταστροφής και της εμπορικής στρέβλωσης λόγω πανδημίας με έναν φροντισμένο από τον άνθρωπο αλλά και τον καιρό καρπό. Μόλις ένα 40άρι στρέσαρε στο βαθμό του ανεπιθύμητου τα αμπέλια που φροντίζει ο κ. Μούντριχας με την ομάδα του κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού. Ήταν κατά τα άλλα τέτοια η «μετεωρολογική αρμονία» όπως εξηγεί που δεν μπορούσε παρά να δώσει ένα φρούτο συμπυκνωμένο όσο πρέπει



και με καλές οξυύντες. «Αυτό θα ήταν το μόνο που θα είχαμε να παρατηρήσουμε φέτος, αν δεν είχαμε τις καταστροφικές πλημμύρες στην Εύβοια και φυσικά τα όσα έφερε και δεν έφερε η πανδημία και η καραντίνα» θα πει στο Wine Trails ο έμπειρος οινοποιός, αναφέροντας ότι ελάχιστα από τα δικά του στρέμματα βούλιαξαν στο λασπόνερο.

«Μικρό το κακό μπροστά στην καταστροφή που βάρυνε το νησί» σχολίασε. Στα ορεινά, η καλή αποστράγγιση του εδάφους ήταν ο παράγοντας που έσωσε την παρτίδα μετά την καταστροφική κακοκαιρία του Αυγούστου, ενώ στα πεδινά ο τρύγος προηγήθηκε σε πολλές περιπτώσεις της βροχής. 🍇





ΟΙΝΟΠΟΙΑ ΑΝ. ΦΡΑΓΚΟΥ - ΑΤΤΙΚΗ

ΚΑΛΥΤΕΡΟ ΚΙ ΑΠ' ΤΟ '19 ΦΕΤΟΣ ΤΟ ΣΑΒΒΑΤΙΑΝΟ

Ήταν Παρασκευή 11 Σεπτεμβρίου όταν κόπηκε το πρώτο τσαμπί Σαββατιανού από τ' αμπέλια της Οινοποιίας Φράγκου. Και το Wine Trails ήταν εκεί να καταγράψει την ιδιαίτερη στιγμή.

ΚΕΙΜΕΝΟ **Μαρίνα Σκοπελίτου** ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ **Γεωργία Καραμαλή**

Ηταν το πρώτο τσαμπί μιας χρονιάς πολύ ιδιαίτερης όχι μόνο λόγω της υγειονομικής κρίσης, αλλά και λόγω μιας ισχυρής χαλαζόπτωσης, η οποία έπληξε τον Αττικό αμπελώνα στα μέσα Ιουνίου. «Στην Αττική γκρινιάζουμε για το γεγονός ότι δεν έχουμε ενιαίους αμπελώνες και έτσι αυξάνεται το κόστος της καλλιέργειας. Ωστόσο, αυτό μας έσωσε φέτος με το χαλάζι. Χάσαμε 25 στρέμματα από τα 140 που καλλιεργούμε. Αν τα είχαμε μαζεμένα δεν θα παίρναμε ρώγα», ανέφερε η Αναστασία Φράγκου στο WT. Μετά την πολύ καλή χρονιά του 2019

έρχεται μια επίσης καλή σοδειά για το Σαββατιανό του 2020. «Είναι εξίσου καλή η ποιότητα του σταφυλιού φέτος. Ο χειμώνας ήταν καλός. Και αυτή την περίοδο είναι ευνοϊκές οι καιρικές συνθήκες. Ενώ τη μέρα η θερμοκρασία ανεβαίνει στους 30-32 βαθμούς, τη νύχτα πέφτει στους 20. Αυτό είναι ό,τι καλύτερο. Έτσι, φέτος παίρνουμε ένα σταφύλι ποιοτικό και καθαρό, χωρίς να έχουμε κανει ιδιαίτερες παρεμβάσεις. Αρωματικά πιστεύω ότι θα είμαστε καλύτερα από το 2019 που ήταν επίσης μία πολύ καλή χρονιά», τόνισε ο οινοποιός Διονύσης Φράγκος. 🍇



ΔΟΜΗ ΚΑΙ ΣΥΜΠΥΚΝΩΣΗ

Ιδανικός σύμμαχος ήταν -και είναι- οι καιρικές συνθήκες για τη Νεμέα και το Αγιωργίτικο, σύμφωνα με τον Βασίλειο Γ. Λαφαζάνη.

Μια πολλά υποσχόμενη χρονιά φαίνεται να είναι το 2020 για τη Νεμέα και το Αγιωργίτικο, η οποία έρχεται ως συνέχεια της επίσης πολύ καλής χρονιάς του 2019. Σύμφωνα με τον Βασίλειο Γ. Λαφαζάνη «ενώ όλα έδειχναν πως πηγαίνουμε σε μία όψιμη χρονιά, οι παρατεταμένες ζέστες στα μέσα και τέλη Αυγούστου ευνόησαν την προώθηση στις περισσότερες υποπεριοχές της Νεμέας, οδηγώντας τον τρύγο στις φυσιολογικές για την περιο-

χή ημερομηνίες. Η πολύ χαμηλή παραγωγή στο σύνολο των αμπελώνων, σε συνδυασμό με την καθαρή από ασθένειες χρονιά, έδωσαν σταφύλια με πρωτοφανή εκχυλισματικότητα και φαινολική ωρίμανση. Οι γενικότερες καιρικές συνθήκες που επικράτησαν όλο το χρόνο αποτέλεσαν ιδανικό σύμμαχο χαρίζοντας πολύ καλά αποτελέσματα και αναμένουμε κρασιά με έντονα ποικιλιακά αρώματα, καλές οξύτητες, δομή και συμπύκνωση». 🍇



Μια **καθαρή** από ασθένειες χρονιά ήταν το **2020** για το **Αγιωργίτικο** και τη Νεμέα, σύμφωνα με τον Βασίλειο Γ. Λαφαζάνη.





ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ VASSALTIS - ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ

Στις καλύτερες χρονιές της δεκαετίας

«Είχαμε έναν πολύ καλό χειμώνα χωρίς ακραία καιρικά φαινόμενα. Ήταν όσο ψυχρός χρειαζόταν ενώ τα επίπεδα της βροχόπτωσης ήταν φυσιολογικά. Επίσης, σε όλα τα κρίσιμα στάδια ανάπτυξης του φυτού, κατά τη διάρκεια της άνοιξης, επικράτησαν πολύ ευνοϊκές καιρικές συνθήκες. Κάπως έτσι, το 2020 αμπελουργικά μπορεί να χαρακτηριστεί μία από τις καλύτερες χρονιές της δεκαετίας», ανέφερε ο Ηλίας Ρουσάκης του οινοποιείου Vassaltis. «Η φυτοϋγεία των αμπελιών υπήρξε πολύ καλή. Το πυκνό φύλλωμα προστάτευσε τα σταφύλια από τα καψίματα και τα εγκαύματα. Οι ρώγες στα τσαμπιά ήταν πράσινες, τραγανές και φρέσκιες με έντονο άρωμα και αυξημένη οξύτητα, γεγονός που υποδεικνύει ότι το 2020 θα είναι μια πολλή υποσχόμενη χρονιά». 🍇

© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΒΕΝΕΤΖΑΝΟΥ



ΤΡΑΓΑΝΟΣ & ΑΡΩΜΑΤΙΚΟΣ

Σε αυτές τις περιπτώσεις όπου ο κόσμος του κρασιού από θαυμαστός γίνεται παραμυθένιος, ανήκει η σπάνια ποικιλία Αγριππιώτης, η οποία στη σύγχρονη ιστορία της έχει ως κέντρο εξελίξεων το Άνω Διακοφτό και πιο συγκεκριμένα το οινοποιείο Τετράμυθος, που κατάφερε να την αναβιώσει λίγο πριν εξαφανιστεί.

ΚΕΙΜΕΝΟ **Λάζαρος Γατσέλος** * Οινολόγος Dip. WSET

Υπάρχει στην περιοχή εδώ και αρκετές γενιές. Σήμερα όμως τον συναντά κανείς μόνο στο Άνω Διακοφτό και στον οικισμό Λόφος. Παραδοσιακά συμμετείχε σε χαρμάνια (σε μικρό ποσοστό) με τον Ροδίτη ως επιπλέον στοιχείο ευγευστότητας και πολυπλοκότητας. Αρχικά οι άνθρωποι του Τετράμυθου κατάφεραν να εντοπίσουν μόνο λίγα διάσπαρτα κλήματα μέσα σε παλαιά αμπελοτεμάχια Ροδίτη. Από αυτά τα φυτά επιλέχθηκαν κληματίδες και σε συνεργασία με φυτώριο δημιούργησαν τα πρώτα φυτά. Έτσι, αυτήν τη στιγμή υπάρχει ένα αυτούσιο αμπελοτεμάχιο με φυτά Αγριππιώτη έκτασης 0,3 εκταρίων.

ΤΑ ΒΑΣΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Παρουσιάζει ανεπτυγμένο φύλλο μέτριο έως μεγάλο, σφηνοειδές, πεντάκολλο, συμμετρικό. Οι δόντες είναι μικροί ανισομεγεθείς και ο μισχικός κόλπος έχει σχήμα V. Διαθέτει έλασμα επίπεδο και λείο, λεπτό, ανοιχτό πράσινο με κιτρινοπράσινες λείες νευρώσεις στην άνω επιφάνεια, ενώ στην κάτω εμφανίζονται αραχνούφεις. Παράγει σταφυλή κανονικού μεγέθους και κυλινδρικού σχήματος, μέτριας πυκνότητας, με σφαιρικές εγίγαρτες ράγες (συνήθως ένα γίγαρτο, σπανιότερα δύο). Ο φλοιός των σταφυλιών είναι παχύς, κίτρινοχρως και αποκτά στην ωριμότητα χρυσαφί χρώμα.

Κατά τη δοκιμή ραγών την περίοδο της ωριμότητας εύκολα διαπιστώνει κανείς πως διαθέτει ξεχωριστό αρωματικό χαρακτήρα, πλούσια ταννική έκφραση και σάρκα τραγανή μετρίως χυμώδη.

Η ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΤΑΥΤΟΠΟΙΗΣΗΣ

Ο Τετράμυθος θέλησε να αναζητήσει πιθανές συνάφειες ή συγγένειες ξεκινώντας τη διαδικασία ταυτοποίησης της ποικιλίας σε συνεργασία με το ερευνητικό κέντρο INRA στο Montpellier. Σύντομα αναμένονται τα αποτελέσματα. Οι πρώτες αποδεικτικές οινοποιήσεις των προηγούμενων ετών με καρπό από διάσπαρτα κύπελλα χρησιμοποιήθηκαν από τον Simon J. Wolf κατά την παρουσίαση του βιβλίου του Amber Revolution στη χώρα του Ανατέλλοντος Ηλίου. 🌿

“Αν είναι DIAM, λέω Ναι!”

Σε ελάχιστο χρόνο, μόλις 30 ετών, το DIAM έγινε το πώμα επιλογής για οινολόγους και οινοπαραγωγούς σε όλο τον κόσμο. Αυτό συνέβη διότι οι φελλοί DIAM με την εγγύηση της απόλυτης σταθερότητας των χαρακτηριστικών τους από το ένα πώμα στο άλλο, διασφαλίζουν ότι το κρασί θα ωριμάζει σε κάθε μπουκάλι όπως ακριβώς προβλέφθηκε. Η σύγκριση μηχανική συμπεριφορά και η αισθητήρια ουδετερότητα που παρέχουν τα πώματα DIAM σε συνδυασμό με την ελεγχόμενη διαπερατότητα σταθερό μέσα στο χρόνο, δίνουν τη δυνατότητα στα κρασιά να αναδείξουν τον μοναδικό χαρακτηριστικό χαρακτήρα τους. Επιλέγοντας DIAM είστε σίγουροι ότι οι καταναλωτές θα απολαμβάνουν σταθερά την εμπειρία της καλύτερης δημιουργίας σας.

www.diam-cork.com

Marthe και Nadine Ferrand, Αμπελουργοί - Οινοποιοί, Domaine Nadine Ferrand.



DIAM

Ο φρουρός των αρωμάτων

Ασφάλιση από ΓΕΑ Χ. και Α. μελών της εταιρείας

ΠΩΜΑΤΑ ΚΑΘΕ ΕΙΔΟΥΣ



29ο χλμ. Θεσσαλονίκης - Μουδανιών
Κ. Σχολάρι - Επανωμή Θεσσαλονίκης 575 00

Τηλ: 23920 29760, 28582 - Fax: 23920 92185
e-mail : info@corkhellas - www.corkhellas.gr

Τεχνολογία **Στον αμπελώνα**

Διδάσκει στο αμπέλι την πολυλειτουργική εργασία

Εργονομικό σχεδιασμό, που καλύπτει τις ανάγκες της πολυλειτουργικής εργασίας, και υψηλή απόδοση σε συνδυασμό με όλα τα παρελκόμενα της Pellenc έρχεται να προσφέρει, μεταξύ άλλων, στην αμπελουργική επιχείρηση η αυτοκινούμενη τρυγητική μηχανή Optimum της Pellenc, η οποία πρόσφατα έκανε ακόμη πιο πηγή την παρουσία της στον ελληνικό αμπελώνα, και συγκεκριμένα στην Αττική και τη Νεμέα. Στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του υπεράγχρονου μηχανήματος, ο κατασκευαστής προκρίνει την απaráμιλλη δυνατότητα περιστροφής στις άκρες του αμπελώνα με το σύστημα Easy Turn, το πρωτοπόρο σύστημα εκραγισμού

Selectiv Process που έχει σχεδιαστεί για τέλειο διαχωρισμό του καρπού από το τσαμπί ενώ σημειώνεται ότι η μηχανή Optimum συνεχίζει τη διαδικασία συλλογής και διαχωρισμού του καρπού ακόμα και με υψηλή ταχύτητα. Πρόκειται, σύμφωνα με την Pellenc, για τη μοναδική μηχανή στον κόσμο που δουλεύει το σύστημα εκραγισμού με ταχύτητα υψηλότερη των 5 χλμ./ώρα, κρατώντας σταθερή απόδοση. Επιπροσθέτως, είναι σχεδιασμένη για γρήγορη και άνετη διαδρομή με εξαιρετικά γρήγορες υδραυλικές και ηλεκτρικές συνδέσεις. Σημαντικό ρόλο, σε αυτό παίζει η ύπαρξη ενός εύχρηστου one-touch πάνελ, που είναι εικονογραφημένο έτσι





ώστε να μην χρειάζεται χρήση κάποια γλώσσας, καθώς και ενός πολυχρηστικού χειριστηρίου joystick. Από το πάνελ, επιλέγεται η εκάστοτε ενέργεια που ζητά ο χρήστης και εφαρμόζεται εύκολα και απλά από το χειριστήριο. Υπενθυμίζεται ότι η Pellenc, η οποία στην Ελλάδα αντιπροσωπεύεται από την Agrotech SA, ιδρύθηκε το 1973, κατασκευάζει εργαλεία για το γεωργικό τομέα, τους χώρους πρασίνου, τους δήμους και τις κοινότητες, με σκοπό να απλουστεύσει την ανθρώπινη εργασία, αυξάνοντας συγχρόνως την παραγωγικότητα και εφαρμόζοντας παράλληλα σύστημα αειφόρου ανάπτυξης με στόχο να περιορίσει τις περιβαλλοντικές επιπτώσεις των δραστηριοτήτων της.

Σε Αττική και Νεμέα τα νέα μηχανήματα

«Μπαράζ» παραδόσεων καινούργιων αυτοκινούμενων τρυγητικών μηχανών Optimum από τον αντιπρόσωπό τους στην Ελλάδα, την εταιρεία Agrotech SA λίγο πριν την έναρξη του φετινού τρύγου. Συγκεκριμένα, η ομάδα της Agrotech, στο πλαίσιο της δράσης της σε όλη την Ελλάδα και σε συνεργασία με αντιπροσώπους της κατασκευάστριας Γαλλικής εταιρείας, εκπαιδύσαν και παρέδωσαν τα πανίσχυρα αυτά μηχανήματα στο Κτήμα Σώκου στις Ερυθρές Αττικής και στο σταφυλοσυλλεκτικό συγκρότημα των Μιχάλη Πιπέρη και Κώστα Καρυώτη στο Λεόντιο Νεμέας, από όπου και τα φωτογραφικά στιγμιότυπα. 🍇

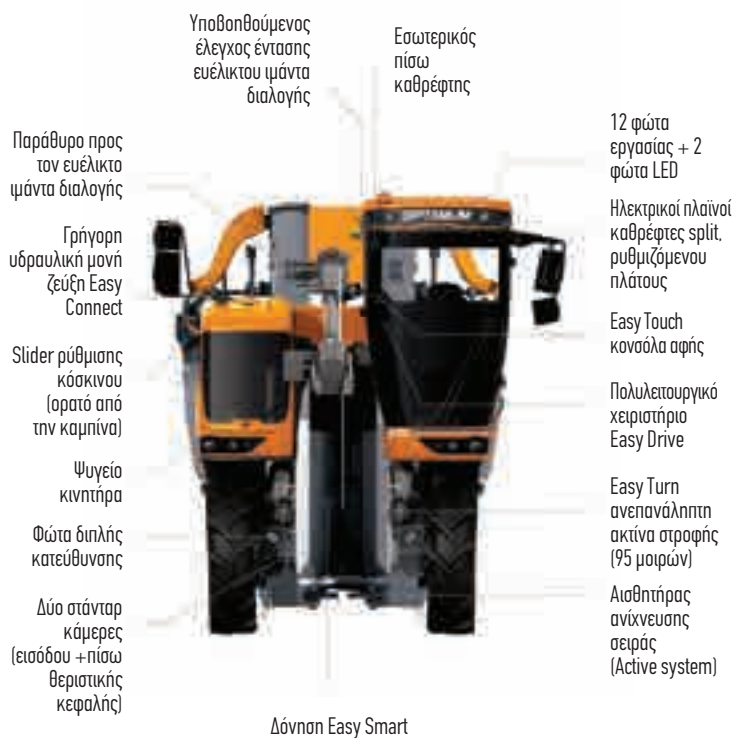


Στιγμιότυπο από την **παράδοση της μηχανής Optimum** στο συγκρότημα των Μιχάλη Πιπέρη και Κώστα Καρυώτη στο Λεόντιο Νεμέας



Η ομάδα της Agrotech μαζί με εκπαιδευτές της Pellenc εκπαιδύσαν τους ανθρώπους του Κτήματος Σώκου στη χρήση της Optimum.

ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ



AGROTECHS.A.
ΗΡΩΣΤΑΤΙΣΜΟΣ - ΣΗΜΕΙΟΔΟΜΙΑ Α.Ε.



ΤΗΣ ΧΑΡΟΥΛΑΣ ΣΠΙΝΗΘΡΟΠΟΥΛΟΥ

Against all odds, ο τρύγος 2020

Υγής σε γενικές γραμμές καρπός, χαμηλότερη σε σχέση με άλλες χρονιές πίεση από εχθρούς και ασθένειες, λιγότεροι σοβαρά πληγέντες από το χαλάζι αμπελώνες, «νόστιμα» και πολλά υποσχόμενα σταφύλια είναι τα βασικά χαρακτηριστικά του τρύγου του 2020, αν και ο δρόμος μέχρι εδώ ήταν δύσβατος...

Το 2020 ξεκίνησε με τους καλύτερους αιωνούς για τον αμπελοοινικό τομέα της χώρας. Οι εξαγωγές των κρασιών αλλά και η εγχώρια ζήτηση ήταν ανοδική, οι οινοποιίες κονταροχτυπήθηκαν το 2019 για την παραβία όλο και περισσότερου και ποιοτικότερου σταφυλιού και το χαμόγελο επέστρεψε στα χείλη των αμπελουργών. Όλα έδειχναν ότι το 2020 θα ήταν επωφελές για όλους τους εργαζόμενους στον αμπελοοινικό τομέα και το μέλλον του κλάδου φάνταζε ευοίωνο. Και ήρθε ο κορωνοϊός να αλλάξει τη χαρούμενη εικόνα του κλάδου. Από το Μάρτη και μετά, το γενικευμένο lockdown ανέκοψε την ανοδική πορεία των εξαγωγών και περιόρισε δραματικά τις πωλήσεις στο εσωτερικό, πλην ελαχίστων εξαιρέσεων (φθηνά επώνυμα κρασιά). Παράλληλα οι πτωτικές πωλήσεις των ελληνικών κρασιών στο εξωτερικό ανέδειξαν το πρόβλημα της μη αναγνωρισιμότητάς τους και την ανάγκη ακόμη μεγαλύτερης προβολής του ελληνικού κρασιού ως value for money.

Οι εργασίες στους αμπελώνες αρχικά καθυστέρησαν, στην πορεία όμως η κατάσταση ομαλοποιήθηκε και οι καλλιεργητικές εργασίες έγιναν στην ώρα τους. Βέβαια, όπως έχω επισημάνει πολλές φορές στο παρελθόν, η εξεύρεση εργατικών χεριών στις μεγάλες εκμεταλλεύσεις θα είναι ένα πρόβλημα που ο κλάδος θα κληθεί να αντιμετωπίσει στο μέλλον, με δεδομένη την απροθυμία εργασίας των νέων ανθρώπων στους αμπελώνες.

Στις περισσότερες περιοχές οι βροχές της άνοιξης οδήγησαν σε αυξημένη ζωηρότητα και παραγωγικότητα τις ποικιλίες, όπως συντηθήσαμε τα τελευταία χρόνια, ενώ το ήπια ζεστό καλοκαίρι βοήθησε να διατηρηθεί η οψιμότητα που παρατηρήθηκε στην έκπτυξη όλων των ποικιλιών και στα επόμενα βλαστικά στάδια. Έτσι ο τρύγος στις πρώιμες περιοχές ξεκίνησε 4-7 μέρες οψιμότερα σε σχέση με την περσινή χρονιά, ενώ στις όψιμες περιοχές η καθυστέρηση



ήταν μεγαλύτερη, ξεπερνώντας το δεκαήμερο. Η οψιμότητα αυτή συνέβαλε στην ωρίμανση των ποικιλιών σε πιο δροσερές θερμοκρασίες βοηθώντας τις να διατηρήσουν την οξύτητα και τον αρωματικό τους πλούτο, ταυτόχρονα με μία καλή, αλλά όχι υπερβολική συγκέντρωση σακχάρων. Και ενώ η ωρίμανση των σταφυλιών εξελίσσεται ομαλά τουλάχιστον μέχρι τη στιγμή που γράφεται το άρθρο, οι αμπελουργοί ήρθαν αντιμέτωποι με την απροθυμία αρκετών οινοποιών-συνεργατών τους να αγοράσουν τα σταφύλια, εξαιτίας της πτώσης πωλήσεων λόγω κορωνοϊού. Τα κρασιά του 2019 δεν πωλήθηκαν όπως αναμενόταν με αποτέλεσμα να μην υπάρχουν δεξαμενές για τη νέα παραγωγή, παρόλο το μέτρο της απόσταξης κρίσης και της «απόσυρσης των σταφυλιών-πράσινος τρύγος».

ΟΙ ΙΔΙΑΙΤΕΡΟΤΗΤΕΣ ΤΗΣ ΧΡΟΝΙΑΣ

Οι βροχές την άνοιξη και το καλοκαίρι οδήγησαν τους αμπελώνες στις περισσότερες περιοχές σε αυξημένη ζωηρότητα και παραγωγή. Οι αμπελουργοί αναγκάστηκαν να επέμβουν ρίχνοντας σταφύλια, ώστε να βελτιώσουν την ποιότητα, σε κάποιες περιπτώσεις και να μειώσουν την ποσότητα που θα διαπραγματευτούν με τους οινοποιούς. Παράλληλα το κόστος παραγωγής ενισχύθηκε από την ανάγκη

τόσο του αραιώματος, όσο και της εφαρμογής 2-3 κορυφολογημάτων, αλλά και της αφαίρεσης φύλλων γύρω από τη σταφυλική ζώνη.

Ο περονόσπορος, παρόλες τις βροχές του Απρίλη, δεν δημιούργησε ιδιαίτερα προβλήματα. Έκανε την εμφάνισή του όψιμα, μετά τις βροχές του Ιουλίου και του Αυγούστου προσβάλλοντας τα φύλλα της κορυφής των πρέμνων, κυρίως σε αμπελώνες της Β. Ελλάδας. Το ωίδιο, αυτός ο πανταχού και πάντα παρών μύκητας, έκανε την εμφάνισή του στα σταφύλια μετά την καρπώδεση, κυρίως στο στάδιο του μπιζελιού, προσβάλλοντας τις ράγες, με την πίεση όμως να είναι η συνηθισμένη, ιδιαίτερα στις ευαίσθητες ποικιλίες. Μεγάλα προβλήματα δεν υπήρξαν τουλάχιστον στις πρώιμες ποικιλίες με το βοτρυτή, με εξαίρεση τη Μαλαγουζιά στη Β. Ελλάδα, εξαιτίας των βροχοπτώσεων του Αυγούστου. Ελπίζουμε ότι οι καιρικές συνθήκες που θα επικρατήσουν στη συνέχεια δεν θα δημιουργήσουν προβλήματα βοτρυτή και όξινης σήψης στις όψιμες ποικιλίες. Δυστυχώς φέτος το πρόβλημα της παρουσίας της ίσκα ήταν ακόμη εντονότερο, ιδιαίτερα σε όσους ξεπέρασαν τη δεκαετία και είχαν φυτευτεί με υλικό μη πιστοποιημένο. Όχι ότι οι άλλοι δεν εμφάνισαν προβλήματα, κάθε άλλο, πώς θα μπορούσε άλλωστε αφού η μετάδοση του μύκητα μεταξύ των φυτών γίνεται πολύ εύκολα με τα ψαλίδια που χρησιμοποιούνται στο κλάδεμα και τις άλλες αναγκαίες εργασίες, απλά το πρόβλημα, στους αμπελώνες με μη πιστοποιημένο υλικό, ήταν εντονότερο.

Όσον αφορά τους εχθρούς του αμπελιού, σταθερή η παρουσία της ευδεμίδας και η εμφάνισή της ακόμη και σε αμπελώνες που δεν υπήρχε πρόβλημα στο παρελθόν, αλλά και των κοκκοειδών που ευνοήθηκαν από το υγρό καλοκαίρι, κάνοντας αισθητή την παρουσία τους κοντά στην ωρίμανση, χωρίς όμως την πίεση που εμφάνισαν στο παρελθόν.

ΤΑ «ΘΗΡΙΑ» ΤΟΥ ΑΜΠΕΛΩΝΑ

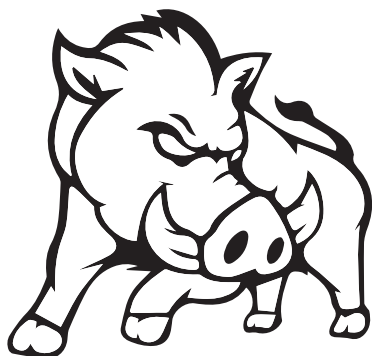
Εκτός των συνηθισμένων αυτών εχθρών, ολοένα και μεγαλύτερα προβλήματα εμφανίζονται κάθε χρόνο με τα άλλα «θηρία»: Πουλιά, Ζαρκάδια, λαγοί, αλεπούδες, αγριογούρουνα, ασβόι, αρκούδες, σφήκες. Οι πληθυσμοί τους αρχίζουν να μεγαλώνουν ανεξέλεγκτα όπως και οι ζι-



μιές που προκαλούν. Τα πουλιά επιτίθενται αρχικά (όπως και τα υπόλοιπα «θηρία») στις πιο γλυκίες και λεπτόφλουδες ποικιλίες, ενώ τα παραδοσιακά μέσα που οι αμπελουργοί χρησιμοποιούν όπως τα κανόνια, τα σκιάχτρα κ.ά. αποδεικνύονται πλέον αναποτελεσματικά, με τα πουλιά να συνηθίζουν τόσο τα σκιάχτρα, όσο και τον ήχο των κανονιών. Μπαλόνια, cd, χρυσές και ασημένιες κορδέλες διώχνουν για μια-δυο μέρες, όμως φαίνεται ότι τα πουλιά προσαρμόζονται εύκολα. Η τοποθέτηση διχτυών εμφανίζεται αυτή τη στιγμή ως η μόνη αποτελεσματική λύση, που όμως κοστίζει αρκετά και επιβαρύνει σημαντικά το κόστος παραγωγής, ενώ συσκευές με υπέρηχους που μιμούνται φωνές των φυσικών εχθρών των πουλιών ή δονούμενα γεράκια και άλλα πτηνά παρουσιάζονται ως αποτελεσματικά σε αμπελώνες της Αμερικής και της Αυστραλίας. Οι αρκούδες σε ορεινούς αμπελώνες κοντά σε δασικές περιοχές καταβροχθίζουν τα σταφύλια και φαίνεται να αναχαιτίζονται μόνο με τοποθέτηση ηλεκτροφόρου σύρματος περιφερειακά των αμπελώνων.

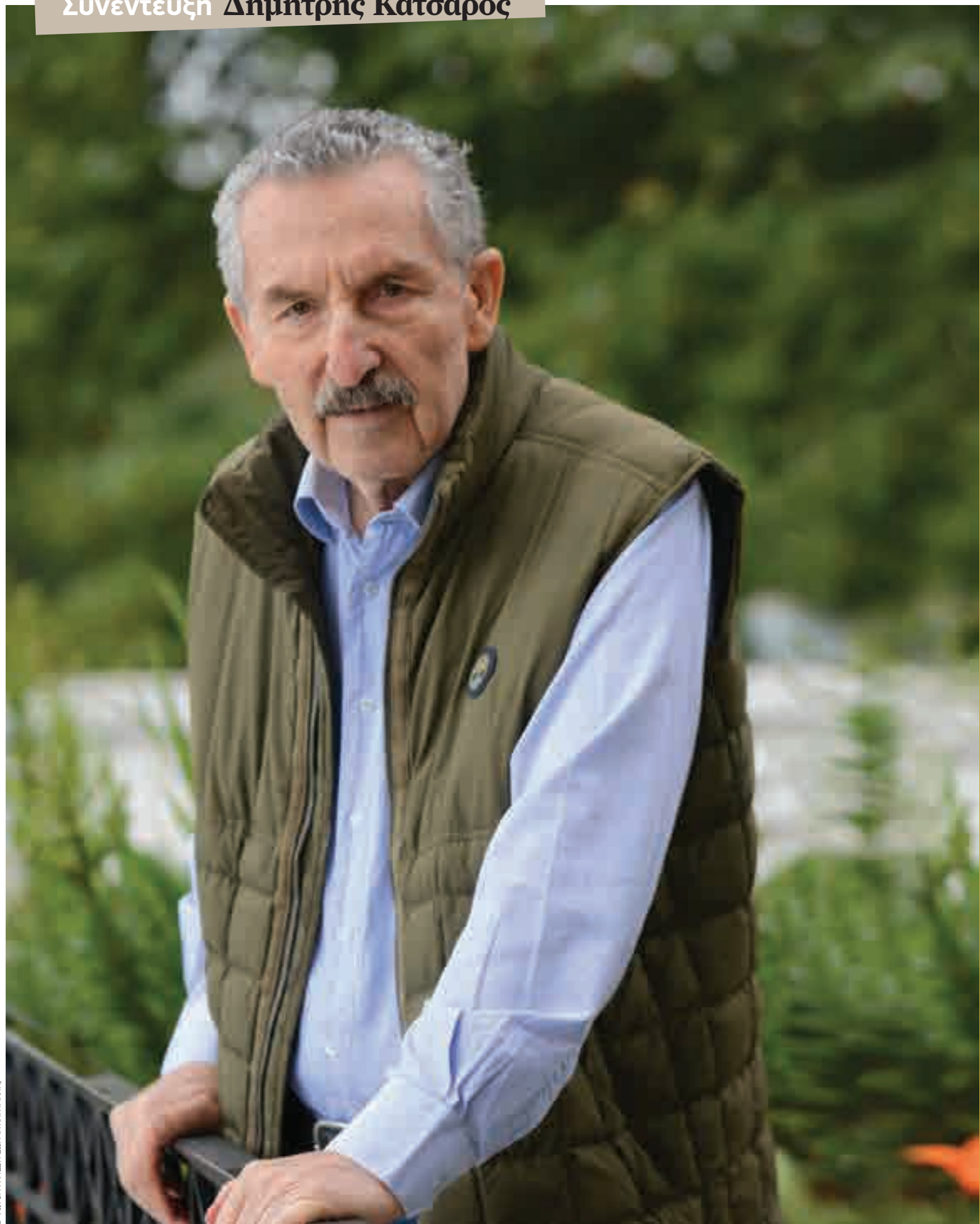
Το μεγαλύτερο όμως πρόβλημα σε όλη τη χώρα αποτελούν τα αγριογούρουνα που προκαλούν πλέον καταστροφές όχι μόνο στην παραγωγή, αλλά και στο φυτικό κεφάλαιο. Εδώ τα ηλεκτροφόρα σύρματα, αλλά και η περίφραξη με σταθερό πλέγμα είναι ο μόνος τρόπος προστασίας της σοδειάς, αλλά όχι του φυτικού κεφαλαίου, αφού η ανάγκη των καλλιεργητικών εργασιών και ο κατακεραματισμός των εκμεταλλεύσεων αποτρέπει την εφαρμογή μόνιμης περίφραξης. Νέες άδειες και μεγαλύτερη κυνηγητική περίοδος ίσως θα μπορούσαν να συμβάλλουν στον περιορισμό του πληθυσμού τους. 🍂

Πουλιά, Ζαρκάδια, λαγοί, αλεπούδες, αγριογούρουνα, ασβόι, αρκούδες, σφήκες **αυξάνονται** σαν πληθυσμοί **ανεξέλεγκτα**, όπως και οι ζημιές που προκαλούν.



Η διατάραξη της φυσικής ισορροπίας

Το βέβαιο είναι ότι η φυσική ισορροπία των οικοσυστημάτων των αμπελώνων, και όχι μόνο, έχει εμφανώς διαταραχθεί και πρέπει όλοι οι εμπλεκόμενοι στην παραγωγική διαδικασία να λάβουμε τα μέτρα μας, ο καθένας όπως μπορεί, με στόχο την ισορροπία ανάμεσα στους «απειλούντες» και τους «απειλούμενους», καταλήγει στο άρθρο της η γεωπόνος, ειδικός αμπελουργίας και οινοποιός Χαρούλα Σπινθηροπούλου.





ΣΤΟΝ ΤΟΠΟ ΤΟΥ ΟΛΗ Η ΔΥΝΑΜΗ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ

Απλές σε νόημα αλλά μεγάλες σε δύναμη είναι οι στιγμές που ξεχωρίζει από την πολύχρονη πορεία του στον εγχώριο οινικό γίγνεσθαι ο Δημήτρης Κατσαρός. Ένας γιατρός με καταγωγή από το Αργυροπούλι της Λάρισας, που βρέθηκε εν έτει 1978 με ένα μικρό οικόπεδο στην Κρανιά, το οποίο στη μια του άκρη είχε και λίγα ντόπια κλήματα από ένα παλιό αμπέλι. Τα χρόνια πέρασαν, τα αμπέλια έγιναν πολλά, ήρθε και το οινοποιείο, οι ετικέτες με τα λουλούδια του Ολύμπου μάγεψαν και το όνομα του Δημήτρη Κατσαρού μπήκε στο πάνθεον των αναμορφωτών της εγχώριας οινοποιίας δίπλα σε αυτά των Ευάγγελου Αβέρωφ, Γιάννη Καρρά και της οικογένειας Μπουτάρη. Κι όμως, όταν κανείς συναντά τον έμπειρο οινοποιό, διαπιστώνει ότι το μεράκι δεν στέρεψε και η επιστημοσύνη του έγινε πολύτιμη κληρονομιά για τη νέα γενιά.

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ ΣΤΟΝ **Γιάννη Πανάγο**



Φιλοσοφία του Κτήματος Κατσαρού, όπως διαπιστώθηκε κατά την επίσκεψη του Wine Trails στην Κρανιά στα μέσα Ιουλίου, είναι να αποδίδεται όσο το δυνατόν καλύτερα η δύναμη του τόπου στον οποίο εξελίσσεται η όλη προσπάθεια. Μ' αυ-

τή την έννοια, για τον δημιουργό του Δημήτρη Κατσαρό, όπως και τη διάδοχη γενιά, τον γιο του Ευρυπίδη, ίσως να μην έχουν τόσο σημασία οι ποικιλίες, όσο τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά που προσδίδει σ' αυτές το υψόμετρο και το κατάλληλο για την αμπελουργία μικροκλίμα των αμπελώνων. Γι' αυτό, όπως τονίζουν με κάθε

τρόπο, στο Κτήμα Κατσαρού ουδέποτε έθεσαν τις στρεμματικές αποδόσεις πάνω από τη συνολική ισορροπία των ποιοτικών παραμέτρων των παραγόμενων οίνων.

Αν θέλουμε να πιάσουμε την ιστορία από την αρχή, τι θα λέγαμε;

Βρέθηκα στην Κρανιά άνοιξη του 1978

για βόλτα, μαγεύτηκα και το υποσυνείδητο μίλησε, ήθελα ένα σπίτι στην εξοχή. Ήμουν 30-31 ετών, είχα ανοίξει το ιατρείο μετά τη μετεκπαίδευση στην Αγγλία και δεν σκέφθηκα παραπάνω. Κυριακή έγι-ναν αυτά, την Τετάρτη κάναμε συμβό-λαιο για το μικρό οικόπεδο, το οποίο στη μια του άκρη είχε και λίγα ντόπια κλήμα-τα από ένα παλιό αμπέλι. Σε έναν χρόνο ήταν έτοιμο και το σπίτι.

Και η εμπλοκή με την οινοποίηση;

Είπαμε με έναν φίλο να κάνουμε κρασί, πήραμε πρόχειρα σκεύη, πλαστικά, κα-ζάνια για να γίνουν οι ζυμώσεις και ξε-κίνησε αυτή η ιστορία. Βλέπαμε όμως

μάτων, που είναι χωρισμένος περί-που στα δύο. Το 50% αποτελείται α-πό Chardonnay και το υπόλοιπο από Cabernet Sauvignon, Merlot και Ξινό-μαυρο. Όλα βιολογικά.

Τι απαντά ο Δημήτρης Κατσαρός στη μομφή που διατυπώθηκε στα ύστερα χρόνια για όσους επένδυσαν σε εισαγόμενες ποικιλίες και δεν φρόντισαν να αναδειχθούν οι γηγενείς;

Είμαι της φιλοσοφίας ότι χάνουμε την ουσία, που είναι το κρασί. Μιλάμε για ποικιλίες αλλά στο τέλος είναι τι ει-σπράττεις. Από τους καταναλωτές μιας οποιασδήποτε ποικιλίας, άμα τους δώ-σουμε δύο διαφορετικές εκφράσεις της,

ματα, οι αποδόσεις είναι 300-350 κιλά το στρέμμα, στο Merlot 500-550 και στο Ξινόμαυρο 650-700 κιλά το στρέμμα με ειδικό κλάδεμα και πράσινο τρύγο. Στο Chardonnay ξεκινάει από 600 κιλά το στρέμμα και μπορεί να φθάσει τον τόνο. Ας επαναλάβουμε ότι είναι όλα βιολογι-κά, άρα η προμήθεια από άλλον παραγω-γό θα είχε ρίσκα. Στα δικά μας δεν υπάρ-χει γειτνίαση με άλλες καλλιέργειες, οι α-έρινες αύρες, είτε από θάλασσα ή βουνό, στεγνώνουν το φύλλωμα και δεν μένει υ-γρασία μετά τη βροχή.

Το πότισμα του ιδιαίτερου αμπελώνα με ποια λογική γίνεται και τότε;

Ένα 20% του αμπελώνα το ποτίζουμε με πολλή σκέψη σε ό,τι αφορά το πότε, το πό-σο και το αν. Με τα δεδομένα που επικρα-τούσαν πριν από τέσσερα-πέντε χρόνια, δεν χρειαζόταν να τον ποτίσουμε όλον και είναι και αδύνατον φυσικά να συμβεί αυτό. Πέρσι όμως χάσαμε σοδειά λόγω της ξηρα-σίας. Κάθε βήμα που κάνουμε το τσεκάρου-με. Ποτίζουμε για να μην ξεραθούν. Το υ-δατικό στρες, η υδατική διαχείριση είναι το άλφα και το ωμέγα. Δηλαδή ελεγχόμενη υ-δατική καταπόνηση. Ούτε να διψάει, ούτε να καρδαμώσει. Δεν κυνηγάμε τόνους.

Τα επόμενα χρόνια θα υπάρξει νέα φύτευση με άλλη ποικιλία;

Πιθανώς να υπάρξει. Αν υπάρξει θα είναι ενδογενής λευκή.

Η σχέση των κρασιών με το βαρέλι και ποια η στρατηγική σας στην οινοποίηση;

Όλα τα κρασιά μας περνάνε από βαρέλια, το λευκό ζυμώνει και ωριμάζει για περί-που τρεις μήνες. Πατάμε το λευκό σταφύ-λι, ο μούστος έρχεται στις δεξαμενές, απο-λασπώνεται και μετά πηγαίνει στα βαρέλια. Ζυμώνει και ακολουθεί ανάδευση των φί-νων οινολασπών. Στα ερυθρά η αρχή μας είναι η ευγένεια στους χειρισμούς. Στόχος μας είναι να αποδίδουμε στο κρασί τα ποι-οτικά χαρακτηριστικά του σταφυλιού και του τόπου. Αποφεύγουμε ό,τι μπορεί να

Με το Cabernet αισθανθήκαμε ότι φεύγαμε από τα κρασιά των παππούδων και ερχόμασταν σε άλλο γευστικό προφίλ. Είναι απλά κορυφαίο κρασί, αν το οινοποιήσεις σωστά

ότι με το Ξινόμαυρο της περιοχής δεν μπορούσαμε να κάνουμε πολλά. Εκεί-νη την εποχή, ο τρύγος του μπορεί να έ-φθανε μέχρι τέλος Νοεμβρίου, ήταν δύ-σκολο να πάρεις υγιές σταφύλι και να έ-χεις στιβαρό αλκοολικό τίτλο για τη συ-νολική ισορροπία. Επέλεξα το Cabernet με το οποίο μπορούσα να τρυγήσω μέ-σα στο Σεπτέμβριο, αλλά και Merlot, δύο ποικιλίες πρώτες με συμπύκνωση. Με το Cabernet αισθανθήκαμε ότι φεύγαμε από τα κρασιά των παππούδων και ερχό-μασταν σε άλλο γευστικό προφίλ. Αν το οινοποιήσεις σωστά, είναι κορυφαίο και εδώ στην Κρανιά βρίσκει το ιδανικό υψό-μετρο και θερμοκρασία. Έτσι γέμισα την πρώτη δεξαμενή.

Με τον καιρό ο αμπελώνας μεγάλωσε. Ποια είναι η σημερινή εικόνα;

Σήμερα το Κτήμα Κατσαρού διαθέ-τει έναν ορεινό αμπελώνα 105 στρεμ-

ελάχιστοι θα αντιληφθούν ποια τελικά είναι η ποικιλία. Πιστεύω ότι η ουσία εί-ναι στη διαχείριση και στον τόπο, αν τον αφήσεις να εκφραστεί.

Η συζήτηση για τις ντόπιες ποικιλίες που διαμορφώνει αγορά θεωρείτε ότι είναι μάρκετινγκ και ποια εγχώρια ποικιλία θεωρείτε ανταγωνιστική των καλών εισαγόμενων;

Ναι, σε πολύ μεγάλο βαθμό είναι μια επι-λογή μάρκετινγκ. Δίχως αυτό να σημαί-νει πως δεν γίνονται και αξιόλογες προ-σπάθειες. Στη δεύτερη ερώτησή σας, θα πρότεινα την ξηρή Μαυροδάφνη. Υπό προϋποθέσεις και το Αγιωργίτικο.

Τα κρασιά σας προέρχονται αποκλειστικά από τον ιδιόκτητο ορεινό αμπελώνα;

Δεν αγοράζουμε, αυτή είναι η σοδειά μας. Στα Cabernet, που είναι παλιά κλή-



Η **δύναμη** του τόπου καταγωγής περικλείεται σε κάθε **φιάλη** του Κτήματος **Κατσαρού**. Τυπικότητα στην έκφραση των ποικιλιών και **αντοχή** στο χρόνο συνθέτουν τη φιλοσοφία των **ανθρώπων** του Κτήματος.



[© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ]

βαρύνει το χαρακτήρα και την αντοχή των κρασιών μας. Σε ό,τι αφορά την ωρίμανση, αφήνουμε το χρόνο να κάνει τη δουλειά του στο βαρέλι.

Τι θα δει κάποιος στο κελάρι σας;

Κρατάμε ένα αρχείο με 500 μπουκάλια στοκ. Το πιο παλιό που βγαίνει στην αγορά είναι του 2007 -μάλλον του 2008- με παλιές ετικέτες. Του 2010 έχουμε 400 περίπου φιάλες. Μακάρι να 'χα περισσότερες.

Αν θα έπρεπε να ξεχωρίσετε τρεις στιγμές για το οινοποιείο. Ποιες θα ήταν; οι πιο χαρακτηριστικές;

Όταν το 1996 με πήραν από τον ΣΕΟ και μου λένε «Κατσαρέ έχεις πάρει το χρυσό για το καλύτερο ελληνικό κρασί στο Μόντρεαλ». Ήταν για το ερυθρό Κτήμα Κατσαρού. Χαρακτηριστική στιγμή, τη θυμάμαι, μου έδωσε μεγάλη χαρά. Θεωρούνταν άλλωστε ένας διαγωνισμός ορόσημο. Χρυσό των χρυσών και καλύτερο ελληνικό κρασί. Επίσης όταν στο υπόγειο έβαζα ετικέτες με το χέρι, αισθάνθηκα να με γοντεύει η κλασική μας ετικέτα. Δε θυμάμαι άλλη χαρακτηριστική στιγμή. Απλές σε νόημα αλλά μεγάλες σε δύναμη.

Σε ποιες χώρες ταξιδεύουν σήμερα τα κρασιά του Κτήματος Κατσαρού;

Με τη βοήθεια της νέας γενιάς του οινοποιείου, του γιου μου Ευριπίδη, που σπούδασε στο Bordeaux και τη Βουργουνδία Βιολογία και Οινολογία, το 2019 κάναμε εξαγωγές. Με το 40% των πωλήσεών μας στις Βαλκανικές χώρες, στις ΗΠΑ, στον γαλλόφωνο Καναδά, στην Αγγλία, στη Νότια Κορέα, στη Σιγκαπούρη, στην Κύπρο και στο Βέλγιο. Η έως τώρα εμπειρία μας λέει ότι πρόκειται για χώρες σκληρές μεν σε ό,τι αφορά τον ανταγωνισμό, είναι όμως ανοικτές στα διαφορετικά είδη κρασιών.

Πώς αντιμετωπίζουν στο εξωτερικό ένα Cabernet από την Ελλάδα;

Πιστεύω ότι ο καλύτερος τρόπος για να αναδειχθούν τα ελληνικά κρασιά είναι να δώσεις σαν πρόσωπο αξία και τιμή. Να δώσεις εσύ ταυτότητα. Η προσήλωση σε αυτό που κάνεις σε κάνει διαφορετικό. Όπως λέει και ο Ευριπίδης, τους καλούμε να δοκιμάσουν πρώτα, γιατί πρέπει να δοκιμάσουν. Και μετά θα καταλάβουν πόσο κοστίζει ένα αντίστοιχο Cabernet από Ιταλία και Γαλλία.

Η αξία της δοκιμής...

Ο Ευριπίδης με τα παιδιά, για παράδειγμα, δοκιμάζουν πράγματα. Τον βλέπουν τα παιδιά να πίνει κρασί και μέσα από το μιμητισμό, άρχισαν να κουνάνε το νερό τους. Οπότε μπαίνουν σε μια διαδικασία μέσω παιχνιδιού να τους εξηγή τι είναι αυτό και γιατί το κάνουν βήμα βήμα, αλλά όχι να μένουν στο «δοκιμάζουμε κρασί», αλλά γενικώς δοκιμάζουν. Θα δοκιμάσουν να δουν τη διαύγεια σε έναν χυμό πορτοκάλι ή ροδάκινο. Όλα αυτά για να μάθουν να κρίνουν και να ενεργοποιούν το μυαλό τους, να ανασύρουν πράγματα που στο μυαλό τους τα έχουν σταχυοθετήσει αλλιώς. Η κουλτούρα ξεκινάει από μικρή ηλικία, από το σπίτι και από το σχολείο.

Πώς περιγράφει ο Δ. Κατσαρός την ευτυχία;

Οι χαρές που έχουν οι νέοι σήμερα είναι 30% πεσμένες. Η ευτυχία είναι ανάλογα με το δείκτη χαλαρότητας που έχεις, εκτός από ατυχίες και τα απρόσμενα γεγονότα. Ευτυχία είναι να θες να ξεπερνάς τον εαυτό σου. Να θέτεις στόχους. Ήμουν μαθητής της Ε' Γυμνασίου όταν έφυγα από τον Τύρναβο για να προετοιμαστώ για εξετάσεις στην Ιατρική. Παράλληλα δούλευα στις αγροτικές εργασίες της οικογένειάς μου. Παρ' ό,τι έμενα στην Καμάρα, δεν κατέβηκα ούτε μια φορά για βόλτα στην παραλία μέχρι που μπήκα στην Ιατρική με καλή μάλιστα σειρά στα τέλη Σεπτεμβρίου. Αυτό έχω να καταθέσω. 🍀



info

Το Κτήμα Κατσαρού στην Κρηνιά Ολύμπου είναι **δημιούργημα** του Λαρισαίου γιατρού Δημήτρη Κατσαρού με τη βοήθεια της γυναίκας του **Στέλλας**. Το πρώτο κρασί παρήχθη το 1987 και κυκλοφόρησε στο εμπόριο το 1989 σε 300 μόλις φιάλες. Από το 2007 υπεύθυνος **παραγωγής** είναι ο γιος του **Ευριπίδης** Κατσαρός, ο οποίος μετά από **σπουδές** Βιολογίας στο Bordeaux και Οινολογίας στη Βουργουνδία συνεχίζει την **οικογενειακή** παράδοση.

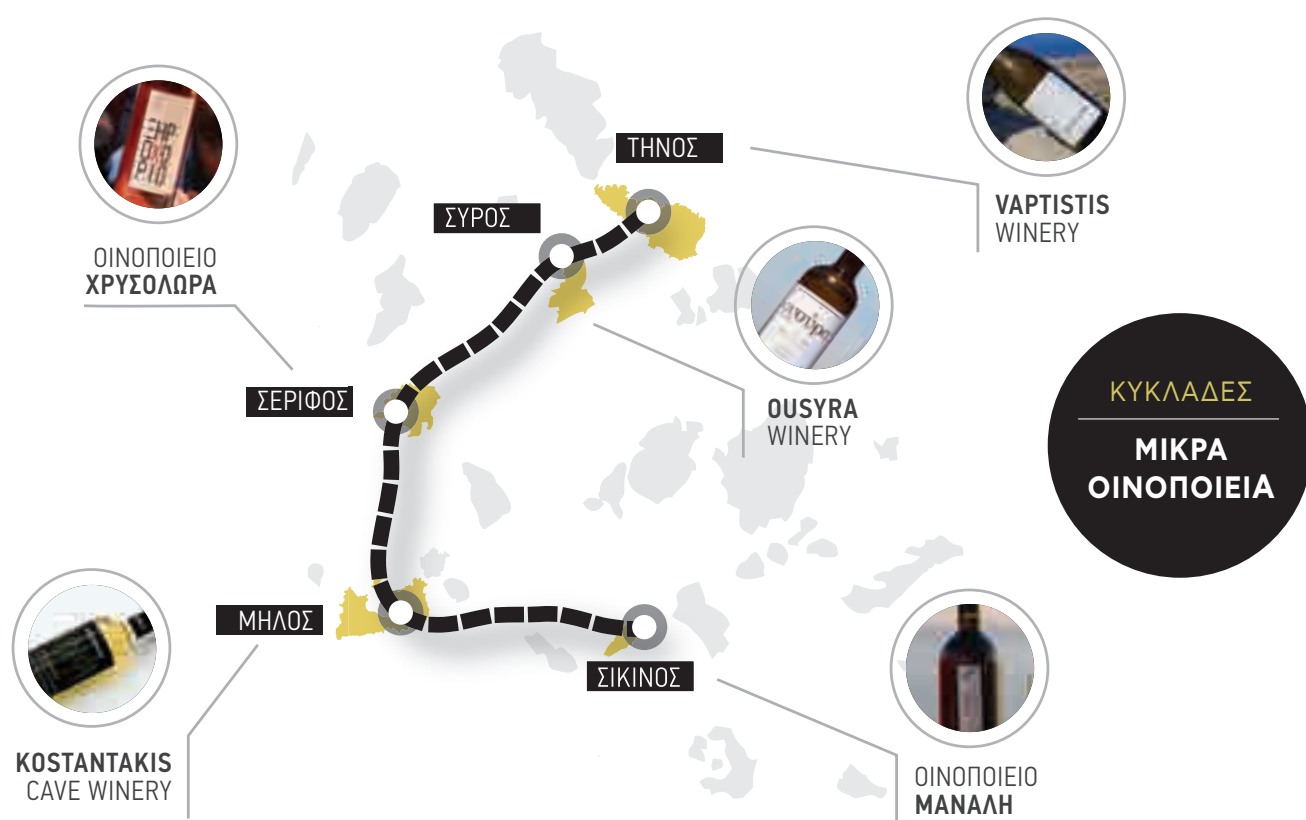




Οι δεξαμενές **ανοξείδωτου** χάλυβα συνεχίζουν να αποτελούν ένα πολύτιμο εργαλείο στα χέρια του **οινοποιείου** σύμφωνα τόσο με τον **Ευρυπίδη**, όσο και με τον Δημήτρη Κατσαρό.



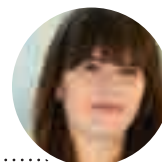
ΣΤΟΝ ΗΛΙΟ ΤΟΥ ΑΙΓΑΙΟΥ

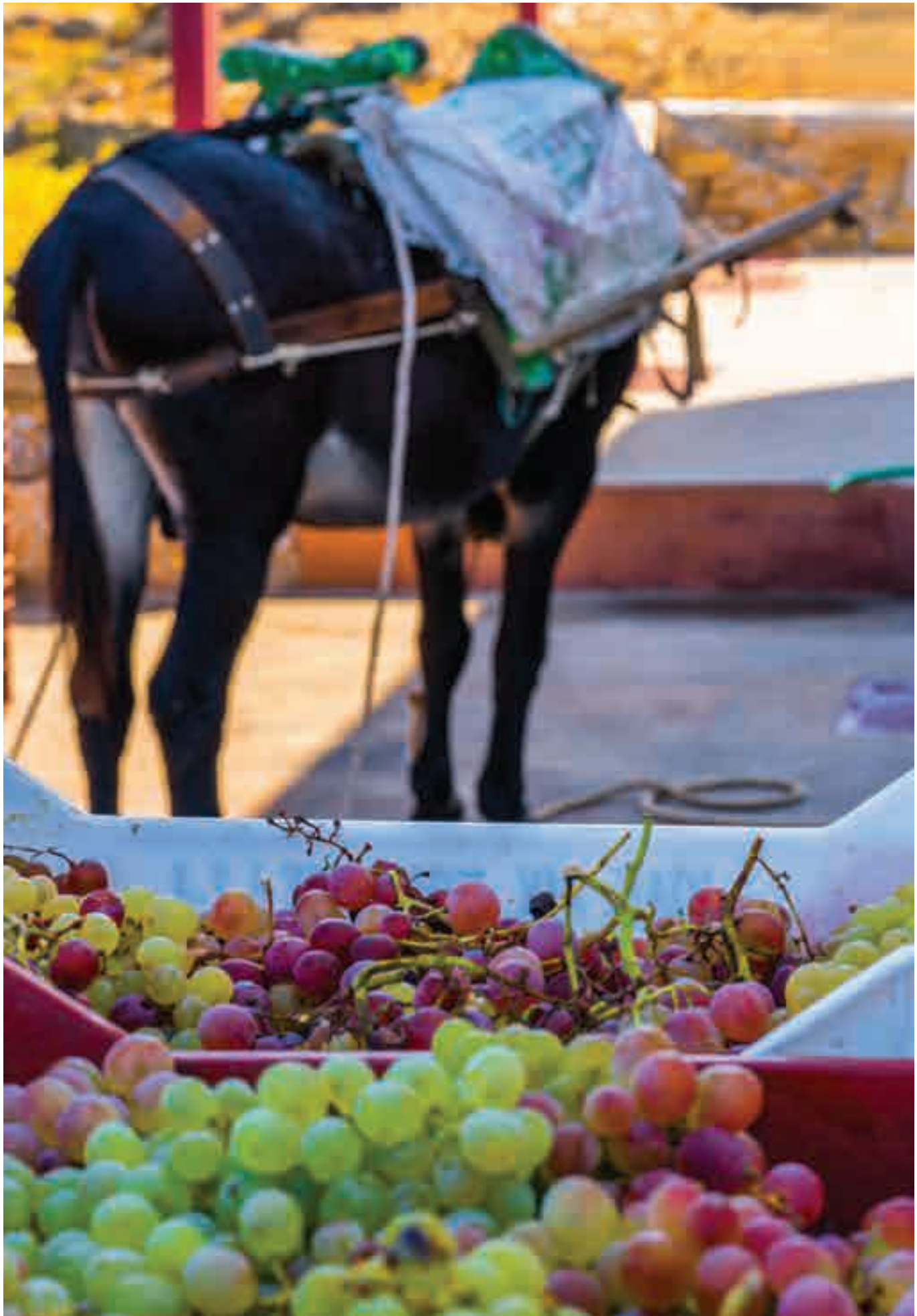


Οινικές ιστορίες κάτω από τον ήλιο του Αιγαίου ανακαλύπτουμε σε αυτό το τεύχος του Wine Trails.

Κουκλίστικα οινοποιεία, προσεγμένοι αμπελώνες, σπάνιες ή σχεδόν εξαφανισμένες γηγενείς ποικιλίες και μερικές χιλιάδες φιάλες κρασί που κλείνουν μέσα τους την αλμύρα της θάλασσας και τη «σκληρότητα» του κυκλαδίτικου οινοπέδιου. Με αυτό το «χαρμάνι» ξεχωριστοί οινοποιοί βουτούν με ενθουσιασμό στον κόσμο της οινοποίησης, πρωτίστως για να αναδείξουν τον αμπελώνα των Κυκλάδων και δευτερευόντως να αποδείξουν ότι το μοντέλο του μικρού παραγωγού που επενδύει στα τοπικά προϊόντα μπορεί να ανταπεξέλθει ακόμα και την πιο πρωτόγνωρη κρίση.

ΚΕΙΜΕΝΟ **Μαρίνα Σκοπελίτου**





ΜΟΝΟ ΤΟΠΙΚΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΒΑΠΤΙΣΤΗ ΤΗΣ ΤΗΝΟΥ

Με τις αναμνήσεις των παιδικών του χρόνων ο Γιάννης Βαπτιστής Μωραΐτης επέστρεψε στην Τήνο για να δώσει ζωή σ' ένα παλιό αμπέλι του παππού του

Το 2012 ο Γιάννης Βαπτιστής Μωραΐτης αποφάσισε να δώσει ζωή ξανά σ' ένα παλιό αμπέλι που κληρονόμησε από τον παππού του, προσεγγίζοντας το εγχείρημα εντελώς ερασιτεχνικά. Αρχικός του στόχος του ήταν να φτιάξει ένα κτήμα για την οικογένεια και τους φίλους του, μέχρι που γνώρισε τον οινολόγο Ηλία Ρουσσάκη. «Ήδη από τον σχεδιασμό του αμπελώνα, ο Ηλίας Ρουσσάκης με παρότρυνε να δούμε την προσπάθεια πιο επαγγελματικά. Έτσι, το 2013 ξεκινήσαμε με νέες φυτεύσεις ελληνικών ποικιλιών, όπως Ασύρτικο, Μο-

νεμβασιά, Μαυροθήρικο, Μαυροτράγανο και Μανδηλαριά και το 2016 βγάλαμε το “Vaptistis Λευκό” και το “Vaptistis Ερυθρό”», αναφέρει ο κ. Μωραΐτης.

Ακολούθησαν το 2018 νέες φυτεύσεις και η δημιουργία του οινοποιείου στο χωριό Στενή. Στα 103 τ.μ. αυτού του οινοποιείου «χώρεσε» όλη η δημιουργικότητα της ομάδας, που το 2018 παράγαγε τρεις νέες ετικέτες, το μονοποικιλιακό Ασύρτικο «Antara» από ένα συγκεκριμένο αμπελότοπι, το ροζέ «Altana» Μαυροθήρικο και ένα λευκό γλυκό κρασί από Ροδίτη.

«Είναι μαγικό όταν σου λέει κάποιος: “Περάσαμε όμορφα με ένα μπουκάλι κρασί από το κτήμα σου”», λέει ο ίδιος. Με αυτή τη μαγεία ως κινητήριο δύναμη δεν σταματά να εξελίσσει το οινοποιείο στην Τήνο. «Αυτή τη στιγμή έχουμε 30 στρέμματα και ανεβαίνουμε. Τα αμπέλια του οινοποιείου βρίσκονται στα 430 μ. πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας, ανάμεσα στα χωριά Στενή και Μέση. Λόγω του υψόμετρου αργεί και η ωρίμανση των σταφυλιών μας. Για παράδειγμα, φέτος μπήκαμε στον τρύγο στις 10 Σεπτεμβρίου». 🍇



..... info

Η παραγωγή του οινοποιείου **Vaptistis** και των συνεργαζόμενων **αμπελουργών** έχει φτάσει στις 12.000 φιάλες ενώ **απώτερος** στόχος είναι οι 30.000-35.000, **σύμφωνα** με τον Γιάννη Βαπτιστή Μωραΐτη.





ΕΝΑΣ ΣΚΩΤΖΕΖΟΣ ΣΤΗ ΣΥΡΟ

Για τον Edward Maitland-Makgill-Crichton η δημιουργία του Οινοποιείου ΟυΣύρα είναι ένα παιδικό όνειρο που έγινε πραγματικότητα

Με καταγωγή από τη Σκωτία, μεγάλωσε περνώντας τα καλοκαίρια του στη Σύρο. Δίπλα στον αμπελώνα της οικογένειάς του ζούσε η οικογένεια της γυναίκας που έμελλε να γίνει σύζυγός του, της Eillen Botsford Βελισσαροπούλου. Μαζί με την Eillen αποφάσισαν να μετακομίσουν μόνιμα στη Σύρο, όταν πια είχε ολοκληρωθεί η κατασκευή του οινοποιείου τους στα Χρούσα για να φτιάξουν εκλεκτά κρασιά από σπάνιες γηγενείς ποικιλίες.

Στο Οινοποιείο ΟυΣύρα κάνουν «θαύματα» με Σεριφιώτικο και Φωκιανό. «Αρχικά επιλέξαμε το Σεριφιώτικο, καθώς αναπτύσσεται πολύ καλά στη Σύρο συγκριτικά με άλλες ποικιλίες. Την ίδια φιλοσοφία ακολούθησε το Φωκιανό. Αξιοποιήσαμε την πείρα των προηγούμενων γενεών και την παντρέψαμε με βιολογικές πρακτικές και τη γεωργία ακριβείας», εξηγεί ο Edward MMC. Η επιτυχία των κρασιών τους αποδεικνύεται μάλιστα από το γεγονός ότι η παραγωγή του



..... info

Το **αποτέλεσμα** της δουλειάς του Edward Maitland - Makgill - Crichton, της Eileen και του οινολόγου τους **Σπύρου** Ζουμπούλη, είναι δύο **ετικέτες** που **ξεχώρισαν** αμέσως στην ελληνική **αγορά** και όχι μόνο, το ΟυΣύρα **Σεριφιώτικο** και το **ΟυΣύρα** Φωκιανό.

2020 θα αυξηθεί σημαντικά συγκριτικά με τις 12.000 φιάλες του 2019, λόγω της αυξημένης ζήτησης. Όσον αφορά τα σχέδια του οινοποιείου για το μέλλον, αυτά είναι πολλά, ο Edward MMC αναφέρει: «Σκοπεύουμε να δημιουργήσουμε ένα χώρο εκδηλώσεων μέσα στους αμπελώνες μας για τους επισκέπτες μας, οι οποίοι θα μπορούν να δοκιμάζουν τα κρασιά μας δίπλα στα κλήματα από τα οποία προέρχεται ο καρπός τους. Επίσης, έχουμε ξεκινήσει και θα ολοκληρώσουμε τη φύτευση στις νέες πεζούλες που δημιουργήσαμε στο βουνό τον περασμένο χειμώνα. Προχωράμε το σχέδιό μας για μια νέα ετικέτα από άλλη μια σπάνια κυκλαδίτικη ποικιλία για τη σοδειά του 2020. Το κρασί αυτής της νέας ετικέτας βρίσκεται στις δεξαμενές και έχουμε πολύ καλά δείγματα. Τέλος, έχουμε ξεκινήσει να δουλεύουμε με μία νέα οινοποιητική μέθοδο αυτή τη χρονιά, η οποία αποτελεί για εμάς μία ενδιαφέρουσα πρόκληση». 🍇

ΕΠΙΣΤΡΕΦΕΙ ΣΤΟ ΑΜΠΕΛΙ Η ΣΕΡΙΦΟΣ

Στη «Σιδηρά Νήσο» το οικογενειακό Οινοποιείο Χρυσολωρά δίνει νέο αέρα στην οινική παράδοση του νησιού, με επικεφαλής τον έμπειρο οινοποιό Χρήστο Χρυσολωρά

Η ιστορία του οινοποιείου ξεκινά από τον παππού του Χρήστου Χρυσολωρά, ο οποίος είχε στην κατοχή του πολλά στρέμματα αμπελώνων αλλά και 13 παιδιά. Από τα πολλά μικρά αμπελοτεμάχια της μοιρασιάς, τέσσερα στρέμματα κατέληξαν στην οικογένεια του Χρήστου. Αυτό υπήρξε μια καλή αρχή. Σήμερα τα στρέμματα της οικογένειας είναι 26, καλλιεργούνται βιολογικά, και παράγουν 10.000 έως 11.000 φιάλες κρασί στο σύγχρονο οινοποιείο της οικογένειας.

Ένα οινοποιείο όπου συνυπάρχουν το κυκλαδίτικο και το βιομηχανικό στοιχείο, αντανakλώντας την ιστορία του νησιού. «Μπορεί να είμαστε Κυκλαδονήσι, έχουμε όμως μια βαθιά μεταλλευτική παράδοση. Η ιστορία μας είναι συνυφασμένη με τη δραστηριότητα στα μεταλλεία και τ' αμπέλια», αναφέρει ο Χρήστος Χρυσολωράς. Η οικονομική εξάρτηση του νησιού από τα μεταλλεία είχε ως αποτέλεσμα η αμπελουργία να λάβει τη θέση της συμπληρωματικής ενασχόλησης, γεγονός που δεν βοήθησε τη Σέριφο να αναπτύξει πλήρως τη δυναμική του, όπως εξηγεί ο έμπειρος οινοποιός. Ωστόσο, τα τελευταία χρόνια η αμπελουργία και η οινοποίηση κερδίζουν το χαμένο έδαφος και σε αυτό έχει συμβάλει και το οινοποιείο Χρυσολωρά. «Κατά κάποιο τρόπο το οινοποιείο έδειξε ότι πίσω από το αμπέλι κρύβεται κάτι πολύ ωραίο, κάνοντας τους πιο νέους να δουν τα πράγματα διαφορετικά», επισημαίνει.

Με κρασιά ήπιων οινοποιήσεων ο κ. Χρυσολωράς επιτυγχάνει να αναδεικνύει τη μοναδικότητα του σεριφιώτικου terroir. «Αν ξέρεις τη Σέριφο, δεν θα δυσκολευτείς να αναγνωρίσεις το κρασί της. Το κρασί μας έχει μια όμορφη σκληρότητα, γιατί μοιάζει με τον τόπο όπου παράγεται». Επίσης, ο ίδιος ποτέ δεν λέει όχι στους πειραματισμούς. Ένας από αυτούς είναι η ετικέτα «Οράνζ» του 2019. Ένας οίνος orange από ώριμα σταφύλια της ποικιλίας Σεριφιώτικο από αυτόρριζα πρέμνα τουλάχιστον 40 ετών, που ζυμώνονται μαζί με τα στέμφυλα, με γηγενείς ζύμες. 🍇



info

Στα 26 **στρέμματα** της οικογένειας **Χρυσολωρά** στη Σέριφο καλλιεργούνται βιολογικά **παραδοσιακές** ποικιλίες όπως Σεριφιώτικο, Ροδίτης **Αίλεπού**, Μανδηλαριά, Αηδάνι, **Ψαρσούρικο**, Τσαμπάτο, αθλά και Μονεμβασιά.



info

Η οικογένεια **Μάλλη** του Οινοποιείου Κωσταντάκη **οινοποιεί** με τον **παραδοσιακό** τρόπο και με αυτόχθονες **ζύμες** έξι ετικέτες και 18.000 **φιάλες**, οι οποίες καταναλώνονται **αποκλειστικά** στη Μήλο.

ΤΟ ΚΡΑΣΙ ΑΓΑΠΑΕΙ ΤΗ ΜΗΛΟ

Στα βορειοδυτικά της Μήλου, στο γραφικό φαροχώρι Πολλώνια ή Απολλωνία, θα συναντήσει κανείς τους αμπελώνες του Οινοποιείου Κωσταντάκη και τις υπόσκαφες φυσικές σπηλιές που στεγάζουν το σύγχρονο οινοποιείο

Σε αυτό το σκηνικό ο Κώστας Μάλλης (ή αλλιώς Κωσταντάκης) παράγει από το 2012 κρασιά από Ασύρτικο, Μονεμβασιά, Μαλαγουζιά, Μαυροτράγανο, Αηδάνι, Μανδηλαριά, Ροδίτη, Σαββατιανό, που καλλιεργούνται στα 35 στρέμματα της οικογένειας. Η ενασχόλησή τους με το κρασί, βέβαια, δεν ξεκινά το 2012. «Κάναμε πάντα το δικό μας κρασί. Πάντα είχαμε αμπέλια και ο παππούς και ο προπάππους μου έφτιαχναν λίγο κρασί για τον εαυτό τους. Ο πατέρας μου όμως αποφάσισε να ασχοληθεί πιο επαγγελματικά», αναφέρει ο γιος του Κώστα Μάλλη, Πέτρος, ο οποίος είναι χημικός και ασχολείται κυρίως με το επισκέψιμο οινοποιείο. Στόχος του Κώστα Μάλλη ήταν να συνεχίσει την οικογε-

νειακή παράδοση αλλά και να δώσει ζωή σε τοπικούς αμπελώνες, που εγκαταλείφθηκαν μαζικά στο νησί από τη δεκαετία του '80. «Τις προηγούμενες δεκαετίες η Μήλος είχε πάρα πολλά αμπέλια, τα οποία δεν υπάρχουν πια. Απ' όσα αναφέρουν οι μεγαλύτεροι στο νησί πρέπει να υπήρχαν 1.000 στρέμματα ή και περισσότερα και έχει απομείνει ένα πολύ μικρό μέρος. Μικρά αμπελάκια που καλλιεργούνται από παππούδες που φτιάχνουν κρασί για το σπίτι τους. Πάρα πολύς κόσμος κατά τη δεκαετία του '50 αποφάσισε να εγκαταλείψει τη γεωργία για να δουλέψει στα ορυχεία. Ακολούθησε η τουριστική ανάπτυξη και έτσι η παραγωγή του νησιού είναι πολύ χαμηλή», αναφέρει ο κ. Μάλλης.

Πόσο αταίριαστη είναι αυτή η εικόνα αν αναλογιστεί κανείς την οινική παράδοση και την ευφορία αυτού του τόπου; Πράγματι, «το πλούσιο ηφαιστειογενές έδαφος της Μήλου βοηθά τα κλήματα να ευδοκίμησουν γρήγορα. Είναι ενδεικτικό ότι από τα νέα αμπέλια που φυτέψαμε πήραμε ικανοποιητικές παραγωγές από το τρίτο και τέταρτο έτος», αναφέρει ο ίδιος. «Στόχος μας είναι να φτάσουμε τις 25.000 φιάλες. Να παραμείνουμε όμως πιο μικροί, σε μια boutique λογική, και να εξελιχούμε το επισκέψιμο τμήμα. Επίσης, ποτέ δεν παύουμε να πειραματιζόμαστε. Ο πατέρας μου θέλει να κάνουμε πολλά πράγματα. Από οινοποιήσεις σε αμφορείς μέχρι κρασιά που θα βυθίζονται μέσα στη θάλασσα», καταλήγει ο κ. Μάλλης. 🌿



ΤΗΝ ΚΑΛΥΤΕΡΗ ΠΡΩΤΗ ΥΛΗ ΔΙΝΕΙ Η ΓΗ ΣΤΗ ΣΙΚΙΝΟ

Πώς είναι όταν ανακαλύπτεις στα 50 σου αυτό που αγαπάς; Στο ερώτημα αυτό μπορεί να δώσει απάντηση η ιστορία του Γιώργου Μάναλη, του ιδρυτή του ομώνυμου οινοποιείου στη Σίκινο.

Με καταγωγή από τη Σίκινο ο Γιώργος Μάναλης έκανε μέχρι και την πέμπτη δεκαετία της ζωής του εντελώς διαφορετικά πράγματα. Τότε έμελλε «να πάθει τη ζημιά και να κολλήσει με το αμπέλι», όπως χαρακτηριστικά αναφέρει ο ίδιος. Ξεκίνησε το 2005 και το 2008 θα άνοιγε τις πόρτες του δικού του οινοποιείου. Χτισμένο στη βορειοδυτική πλευρά του νησιού, σε υψόμετρο 400 μ., ανάμεσα σε καταπράσινους αμπελώνες σε αναβαθμίδες, το Οινοποιείο Μάναλη μοιάζει με μία μεγάλη βεράντα στο Αιγαίο. Σε αυτή τη βεράντα μπορεί να απολαύσει κανείς τα κρασιά που παράγει με μεράκι και αγάπη η οικογένεια Μάναλη. Το Sikoinos Λευκό από Ασύρτικο, Αηδάνι και Μονεμβασιά. Το Sikoinos Ροζέ από Μαυροτράγανο και Αηδάνι, το Sikoinos Ερυθρό από Μαυροτράγανο και Λημνιό και το γλυκό κρασί Λιοστάτο.

Προϊόντα φτιαγμένα με την καλύτερη πρώτη ύλη από τη γη της Σικίνου, η οποία κατά την αρχαιότητα ονομαζόταν Οινόη, δηλαδή Οينوφόρος. «Καλλιεργούμε άνυ-

δρες κυκλαδίτικες ποικιλίες, στη βορειοδυτική πλευρά του νησιού σε ύψος 400 μέτρων πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας. Φανταστείτε ότι εδώ ο ήλιος βλέπει το αμπέλι στις 10 η ώρα το πρωί καθώς το αμπέλι βρίσκεται από την πίσω μεριά του βουνού. Ο αμπελώνας έχει πολύ καλό προσανατολισμό, χωρίς πολλές ζέ-

στες, είναι άνυδρος και ποτίζεται από την πάχνη που σπκώνεται τη νύχτα από τη θάλασσα. Αν δεν υπήρχε αυτή η υγρασία να ποτίζει το αμπέλι, είναι σίγουρο ότι θα είχε ξεραθεί. Αυτό ο αμπελώνας λοιπόν μας δίνει ένα σταφύλι με πολύ ωραία γεύση και στρεμματική απόδοση 500-600 κιλά το στρέμμα, που φτιάχνει ένα πολύ καλό κρα-

σί», αναφέρει ο Γιώργος Μάναλης στο WT. 🍷



info

Το Οινοποιείο **Μάναλη** στη Σίκινο **λειτουργεί** από τον Ιούλιο του 2018 με ανανεώσιμες **πηγές** ενέργειας και είναι **100%** φιλικό προς το περιβάλλον.

WineTrails

ΑΜΠΕΛΟΣ & ΟΙΝΟΣ

Τώρα και **διαδικτυακά**

Κρασί σημαίνει επαφή κατ' εξοχήν προσωπική

«Οκρίστε το ποδόσφαιρο, που σημαίνει επαφή με τον χώρο, με τον χώρο που σημαίνει επαφή με τον χώρο, με τον χώρο που σημαίνει επαφή με τον χώρο»



**Μαγειρεύοντας
η ελληνική κουζίνα**
Εκεί που η μαγειρική είναι
εξαιρετική, όπως η ελληνική



**Τρία χρόνια με
το κρασί στην Ελλάδα**
Το κρασί στην Ελλάδα είναι
εξαιρετικό, όπως η ελληνική



**Μετατρέψτε το
κρασί σας σε
επιχειρηματικό**
Το κρασί στην Ελλάδα είναι
εξαιρετικό, όπως η ελληνική

winetrails.gr



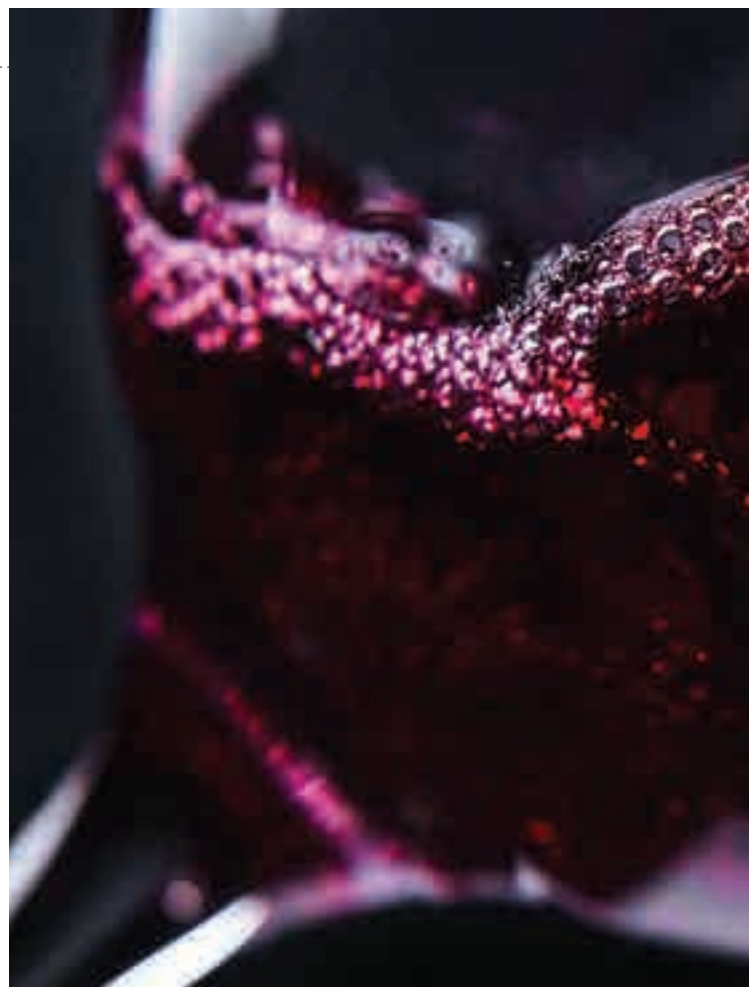
ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ ΑΝΤΙΔΡΑ Η ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ

Βολές κατά του «καθαρού» κρασιού της Cameron Diaz

Το «καθαρό» κρασί της Cameron Diaz αποδομούν οινόφιλοι, οινοποιοί και σομελιέ, επισημαίνοντας πως τελικά οι ισχυρισμοί «ευεξίας» συνιστούν ακόμα ένα κόλπο marketing. Από τότε που η Cameron Diaz και η Katherine Power ανακοίνωσαν την κυκλοφορία της επτέτας Avaline- «καθαρό κρασί», έχει χυθεί πολύ μελάνι αντιδρώντας στην πρωτόγνωρα επιφανειακή προσέγγιση της ομάδας της χολιγουντιανής σταρ. Ενδεικτικά, ο Jill Zimorski, Master Sommelier και διδάσκων στην Αμερικανική Σχολή Οίνου στο Σικάγο, σχολιάζει: «Λένε πως το κρασί τους είναι το πιο αυθεντικό και συναρπαστικό. Υπονοούν ότι τα «αλλα» κρασιά υστερούν σε αυτά επειδή αξιοποιούν νέες τεχνολογίες. Οι νεότεροι όμως επιτρέπουν την παραγωγή νόστιμου κρασιού. Κι επειδή η ανοξειδωτή δεξαμενή είναι μια σύγχρονη τεχνολογική εξέλιξη θα ήμουν πρόθυμος να στοιχηματίσω ότι τα κρασιά τους έχουν περάσει από μια τέτοια» καταλήγει σαρκαστικά.



Ισχυρισμοί όπως «με γνήσιες και παραδοσιακές τεχνικές», «χωρίς ίννος ζάχαρης», «ξεχάστε το hangover» αλλά και η προβολή γεωγραφικών ενδείξεων ως «πιστοποιητικά αγνότητας» δεν πείθουν τόσο τους επαγγελματίες όσο και τον μέσο καταναλωτή.



ΟΙ ΟΙΝΟΠΟΙΟΙ ΣΤΙΣ ΗΠΑ

ΧΩΡΙΣ ΔΙΚΑΙΩΜΑ ΜΗΝΥΣΗΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΚΑΚΕΣ ΚΡΙΤΙΚΕΣ

Μια πρόσφατη δικαστική υπόθεση έρχεται να ενισχύσει την ελευθερία του λόγου στο διαδίκτυο με επίκεντρο τον κόσμο του οίνου. Πιο συγκεκριμένα καθίσταται όλο και πιο δύσκολο για τις εταιρείες οίνου σε παγκόσμια κλίμακα να μηνύσουν μια άδικη κριτική ή να απαντήσουν σε ένα σχόλιο σε blog, Twitter, Facebook και Instagram ή και σε άλλα κοινωνικά μέσα. Η συγκεκριμένη υπόθεση αφο-



ΔΙΕΘΝΕΣ ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΝ ΑΥΞΗΣΗ 150% ΤΟΥ ΑΜΠΕΛΩΝΑ

Διπλασιάστηκαν οι εξαγωγές βρετανικού οίνου

Οι εξαγωγές κρασιού του Ηνωμένου Βασιλείου διπλασιάστηκαν από το 2018 έως το 2019, σύμφωνα με ανακοίνωση του οργανισμού «WineGB». Οι εξαγωγές αποτελούσαν το ένα δέκατο των συνολικών 5,5 εκατομμυρίων μπουκαλιών κρασιού που πωλήθηκαν το 2019, με τη Νορβηγία, τις ΗΠΑ, τον Καναδά και την Αυστραλία να είναι οι τέσσερις μεγαλύτεροι προορισμοί. Η καλλιεργούμενη έκταση των αμπελιών έχει επεκταθεί κατά 150% την τελευταία δεκαετία και το ένα τέταρτο των ερωτηθέντων αμπελουργών στην πρόσφατη εμπορική έρευνα της WineGB δήλωσε ότι σχεδιάζει να φυτέψει περισσότερα αμπέλια τα επόμενα τρία χρόνια.



FLEUR DE MIRAVAL 15 ΟΚΤΩΒΡΙΟΥ

Πρεμιέρα για τη ροζέ σαμπάνια του Brad Pitt

Αν και αναμενόταν το καλοκαίρι, η νέα ροζέ σαμπάνια με την επωνυμία «Fleur de Miraval» θα κυκλοφορήσει στην αγορά στις 15 Οκτωβρίου. Το νέο εγχείρημα του πρώην ζεύγους Brad Pitt και Angelina Jolie και της οικογένειας Péters, που συνιστά ένα «μυστικό» project πέντε ετών, αποτελείται 75% από Chardonnay and 25% Pinot Noir. Υπενθυμίζεται ότι το Chateaux Miraval πέρασε μετά από συννενόηση των δύο πλευρών κατά τη διαδικασία του διαζυγίου στα χέρια του Brad Pitt όχι όμως και το διάσημο brand, καθώς η Jolie κράτησε το ποσοστό της στα κέρδη από τον διάσημο ροζέ οίνο.



ρούσε τον οινοποιό και διευθύνοντα σύμβουλο του κτήματος «Penrose Hill», Philip James, και τον εμπειρογνώμονα κρασιού Paul Mabrey. Σύμφωνα με τον κ. James, ο κριτικός δημοσίευσε μια ανάρτηση στο προσωπικό του ιστολόγιο και έκανε σχόλια στο Twitter που δυσφημίζουν την ποιότητα των προϊόντων του Κτήματος. Κι ενώ φαίνεται λογικό ότι ένας blogger έχει τα ίδια δικαιώματα ελεύθερης έκφρασης με έναν δημοσιογράφο των New York Times, κανένα δικαστήριο δεν το είχε προφανώς δηλώσει ρητά. Η δίκη αυτή αποτελεί πλέον πρότυπο για ανάλογες επόμενες με τη δικαστή της υπόθεσης να αθώνει τον κατηγορούμενο Paul Mabrey, αν και το νομικό πλαίσιο για την ελευθερία του λόγου δεν περιβάλλει τα social media.

Penrose Hill

Ο διευθύνων σύμβουλος του «Penrose Hill», Philip James, μήνυσε, χωρίς να δικαιωθεί τελικά, τον εμπειρογνώμονα κρασιού, Paul Mabrey, για σχόλια στο Twitter που δυσφημίζουν την ποιότητα των προϊόντων του Κτήματός του.



EDEN RESEARCH ΕΓΚΡΙΘΗΚΕ ΣΤΗΝ ΑΥΣΤΡΑΛΙΑ

Βιολογικό μυκητοκτόνο κατά του βοτρυτή

Άδεια για την πώληση βιομυκητοκτόνου που προστατεύει οινοποιήσιμα και επιτραπέζια σταφύλια από τον μύκητα βοτρυτή έλαβε η Eden Research στην Αυστραλία. Το μυκητοκτόνο έχει εγκριθεί και διατίθεται στο εμπόριο με την εμπορική ονομασία «Novellus» στη μακρινή ήπειρο και χρησιμοποιείται ως μια βιώσιμη και χωρίς υπολείμματα λύση. Επιπλέον, διατίθεται στο εμπόριο ως Mevalone σε Ευρώπη και Αφρική, ενώ έχει ήδη εγκριθεί από 11 άλλες χώρες. Αξίζει να σημειωθεί, ότι τα οινοποιήσιμα σταφύλια αντιπροσωπεύουν περίπου το 60,3% των αμπελώνων της Αυστραλίας.



Χρήση των **σταφυλιών** για την παραγωγή κρασιών που δεν θα είναι **αφρώδη** προτείνουν πολλοί επαγγελματίες του **κλάδου** της σαμπάνιας.

Σε απάτητα μονοπάτια η σαμπάνια

Αλλάζει το τοπίο η μείωση κατά 70% στις πωλήσεις σαμπάνιας παγκοσμίως

Μειωμένες κατά 1,7 δις. ήταν μέχρι τα μέσα Σεπτεμβρίου οι πωλήσεις σαμπάνιας, δηλαδή, σύμφωνα με τους παραγωγούς της, αγγίζουν μόλις το ένα τρίτο των συνηθισμένων πωλήσεων. Πολλοί μάλιστα είναι αυτοί που αξιολογούν την κατάσταση ως χειρότερη ακόμα και από την πικρή εμπειρία της Μεγάλης Ύφεσης και την καταστροφική εικόνα που άφησαν πίσω τους οι δύο Παγκόσμιοι Πόλεμοι. Με την υφιστάμενη συγκυρία, υπολογίζεται ότι δεν αποκλείεται ότι θα ξεμείνουν στα κελάρια περισσότερα από 100 εκατομμύρια αδιάθετα μπουκάλια μέχρι το τέλος του έτους, κάτι που αφήνει εκτεθειμένους σε ένα οριστικό λουκέτο πολλούς συντελεστές της εφοδιαστικής αλυσίδας του κλάδου. Πλέον, οι επαγγελματίες του κλάδου καλούνται να επανεξετάσουν ακόμα και νέες προσεγγίσεις στο μάρκετινγκ, έτσι ώστε το προϊόν τους να ταυτιστεί με κάτι διαφορετικό από γάμους και εκδηλώσεις υψηλού επιπέδου. Ίσως να ταυτιστεί με την ιστορία ενός τόπου. Τέλος, υπάρχει και η πρόταση, αν και δεν είναι τόσο διαδεδομένη, να επιτραπεί η χρήση των σταφυλιών προκειμένου να παραχθούν τύποι κρασιών που δεν θα είναι αφρώδη.

Το νέο τεύχος
έρχεται 31 Οκτωβρίου
με την *Agenda*

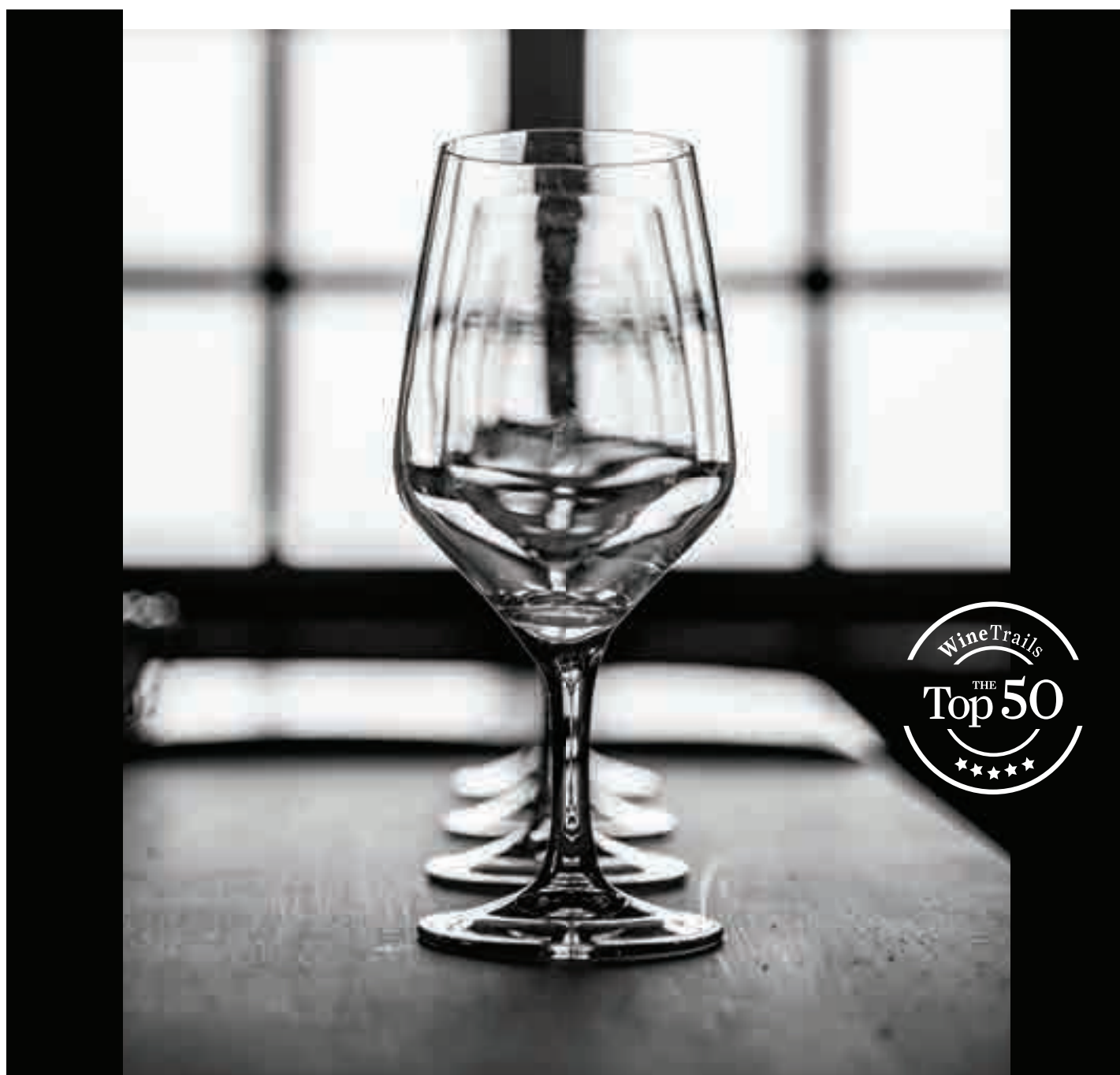
**BEER
& BRUNCH**

Ο ΚΟΣΜΟΣ ΤΗΣ ΜΠΙΡΑΣ ΚΑΙ ΤΗΣ ΑΠΟΛΑΥΣΗΣ



THE Top 50

ΚΟΡΥΦΑΙΕΣ ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ
ΟΙΝΙΚΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ



ΚΥΚΛΟΦΟΡΕΙ ΣΤΙΣ 12 ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΥ



ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΕΡΓΑΛΕΙΟ BRANDING

Ιταλικό κρασί από ηρωικούς αμπελώνες

Διάταγμα για τον καθορισμό και την προστασία δύο κατηγοριών αμπελώνων που αποτελούν μέρος της οινικής παράδοσης της χώρας ενέκρινε το υπουργείο Γεωργίας της Ιταλίας δημιουργώντας ένα νέο εργαλείο branding για το ιταλικό κρασί. Οι δύο αυτές κατηγορίες περιλαμβάνουν τους ιστορικούς και τους ηρωικούς αμπελώνες με τον όρο «ηρωικοί» να αναφέρεται κυρίως σε αμπέλια που βρίσκονται σε απόκρημνες πλαγιές και η καλλιέργειά τους πραγματοποιείται σε δύσκολες συνθήκες.



DESIGN ΣΤΟ ΓΡΑΜΜΑΤΟΚΙΒΩΤΙΟ

Φιλικό προς... τον ταχυδρόμο το νέο μπουκάλι κρασιού

Μπουκάλια κρασιού από ανακυκλωμένο πολυεστέρα που χωράνε να περάσουν από τη σχισμή ενός γραμματοκιβώτιου, σχεδίασε και έβγαλε στην αγορά η βρετανική εταιρεία τυποποίησης Garçon Wines. Η εξοικονόμηση ενέργειας, χώρου και βάρους, επιτρέπει σύμφωνα με την εταιρεία, την κατακόρυφη μείωση του αποτυπώματος άνθρακα, καθώς και αξιοζήλευτη μείωση των εξόδων μεταφοράς. Συγκεκριμένα, η Garçon Wines επικαλείται έρευνα από Πανεπιστήμιο της Καλιφόρνια, σύμφωνα με την οποία το 29% του συνολικού αποτυπώματος του οίνου από το χωράφι στο ποτήρι, συνδέεται με το μπουκάλι, με το ποσοστό να αγγίζει το 51%, όταν η συσκευασία υπόκειται σε περαιτέρω συσκευαστικά στάδια. Σημειώνεται πως η εξέλιξη αυτή γίνεται σε συνάρτηση τόσο με τις περιβαλλοντικές ανησυχίες του οινόφιλου κοινού, όσο και με τους περιορισμούς της πανδημίας αλλά και τις νέες δυνατότητες του ηλεκτρονικού εμπορίου.



ΟΙΝΟΠΟΙΟΙ ΒΟΥΡΓΟΥΝΔΙΑΣ

«Αυτό που δεν θα αλλάξει είναι η αφοσίωσή μας στο Pinot Noir»

Με περισσότερα από χίλια χρόνια ιστορίας, οι αμπελώνες του Pinot Noir στη Βουργουνδία έχουν επιβιώσει από πολλές δύσκολες καταστάσεις, ωστόσο η κλιματική αλλαγή και οι ακραίες καιρικές συνθήκες θέτουν σε κίνδυνο τη συνέχιση της εμβληματικής καλλιέργειας, που αποτελεί και μνημείο Παγκόσμιας Πολιτιστικής Κληρονομιάς της Unesco. Η διατήρηση των αμπελώνων είναι μια πρόκληση κι ένα συλλογικό έργο σε συντονισμό με τις σύγχρονες παγκόσμιες προσπάθειες για βιώσιμη αμπελουργία. «Πρέπει να προστατεύσουμε το μοναδικό έδαφός μας και να διατηρήσουμε την ποικιλομορφία του Pinot Noir, συνεχίζοντας την ανάπτυξη της κλωνικής επιλογής» λέει ο Albert Bichot, οινοποιός και ιδιοκτήτης του Maison Albert Bichot στο Beaune. «Αν κοιτάζουμε την ιστορία της περιοχής μας, βλέπουμε ότι ήταν σε θέση να προσαρμοστεί, με ανθρώπινη βοήθεια, μέσω διαφόρων εξελίξεων στην ποικιλία». Σε ό,τι αφορά την αντιμετώπιση ορισμένα κτήματα, αναδιάρθρωσαν τους αμπελώνες με υλικό από τα καλύτερα αμπέλια, ενώ πολλοί, έχουν φυτέψει γενετικά πανομοιότυπους κλώνους, πιο ανθεκτικούς στην ξηρασία. Ας σημειωθεί ότι αυτοί οι κλώνοι Pinot Noir της Βουργουνδίας διαθέτουν και άδεια πώλησης σε φυτώρια σε όλο τον κόσμο. Αυτό που δεν θα αλλάξει, ωστόσο, είναι η αφοσίωση της περιοχής στο Pinot Noir. Όπως λέει και ο κ. Bichot, «το Pinot Noir της Βουργουνδίας, έχει τις ρίζες του στα βάθη της ψυχής μας».

ARGATIA

ΡΟΔΟΧΩΡΙ
ΝΑΟΥΣΑ

αμπελώνες βιολογικής καλλιέργειας

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





ΡΟΖΕ ΕΥΕΛΙΞΙΑ ΜΕ ΑΠΟΨΗ

Κοιτάζοντας πίσω διαπιστώνει κανείς πως για δεκαετίες ολόκληρες, στις προτιμήσεις των εγχώριων οινόφιλων, τα ροζέ κρασιά βρίσκονταν σταθερά υπό την σκιά τόσο των λευκών, όσο και των ερυθρών. Τα πράγματα άρχισαν να αλλιάζουν, αργά αλλιά σταθερά, την τελευταία δεκαετία και κυρίως στο δεύτερο μισό της.

Στις περισσότερες περιπτώσεις οι παραγωγοί αφουγκράστηκαν τις αναδυόμενες προτιμήσεις των οινόφιλων και δημιούργησαν σύγχρονα κι εκφραστικά ροζέ κρασιά που αποδίδουν άμεσα τόσο την ποικιλιακή τους σύνθεση, όσο και τον τόπο καταγωγής τους.

Σε κάποιες άλλες περιπτώσεις, σημαντικά λιγότερες, η εσωτερική ανησυχία οινολόγων και οινοποιών οδήγησε στο σχεδιασμό και τη δημιουργία εξαιρετικών ροζέ κρασιών που σταδιακά αγκαλιάστηκαν από τις νέες οινικές συνήθειες.

ΚΕΙΜΕΝΟ Κώστας Λώνης * Οινολόγος
ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ Γεωργία Καραμαλή

Αν κάτι πρέπει να έχει στο μυαλό του ο οινόφιλος είναι πως τελικά έχει δημιουργηθεί μια κρίσιμη μάζα υψηλής ποιότητας ροζέ κρασιών που ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της σύγχρονης γεύσης. Ανάμεσά τους η ομάδα του Wine Trails δοκίμασε δεκατέσσερις ετικέτες και τις παρουσιάζει.

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΡΟΥΒΑΛΗ ΦΡΑΓΚΟΣΥΚΙΑ 2019

Αποδίδει έναν ιδιαίτερα ανοιχτό ροζέ καμβά. Αρωματικά κυριαρχούν τα πυρηνόκαρπα φρούτα, υποστηριζόμενα από λευκά ανθικά στοιχεία, με παρούσες ωστόσο τις νύξεις φυτικότητας και κόκκινων φρούτων. Ισορροπημένο και δροσιστικό, υπογραμμίζει γευστικά τα αρωματικά του στοιχεία ξεδιπλώνοντας με το μέτριο σώμα του μια τυπική φρουτένια και φυτική επίγευση.

ΚΤΗΜΑ ΤΣΕΛΕΠΟΥ GRIS DE NUIT 2019

Κινείται στα όρια της φρεσκοκομμένης φλούδας κρεμμυδιού. Με αμεσότητα αποδίδει την τυπική ανθικότητα της ποικιλίας, που εμπλουτίζουν τα στοιχεία λευκόσαρκων και τροπικών φρούτων. Γευστικά ακολουθεί πιστά τα αρωματικά μονοπάτια ξεδιπλώνοντας ανθική τυπικότητα και μια χαρακτηριστική μεσογειακή βοτανικότητα στο τελείωμα.

ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ ΤΡΟΥΠΗ ΤΟΜΗ 2019

Ροζ πυρήνας που με έντονες βιολετί νύξεις. Έντονο και τυπικό αρωματικά, με πληθώρα ανθικών και πυρηνόκαρπων στοιχείων και νύξεις μικρών κόκκινων φρούτων. Ισορροπημένο και τυπικό γευστικά διαθέτει μέτρια δροσιστική οξύτητα και χαρακτηριστική φυτική φρεσκάδα στο μεσογειακό του τελείωμα.

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΣΤΡΟΦΙΛΙΑ ΟΔΙΤΗΣ 2019

Ιδιαίτερα απαλό χρωματικά. Δεν βροντοφωνάζει, ξεδιπλώνει πληθώρα στοιχείων κόκκινων φρούτων και εκπλήσσει με νότες που θυμίζουν λίτσι. Τα κόκκινα φρούτα κυριαρχούν γευστικά υποστηριζόμενα από την παρούσα φαινολική του υφή και την υψηλή δομική του οξύτητα, οδηγώντας σε μια χαρακτηριστικά δροσιστική επίγευση πετροκέρασου.

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΣΚΟΥΡΑ ΡΕΡΛΟ 2019

Τρεις ποικιλίες, βαρέλια ακακίας, ανοξείδωτες δεξαμενές και αμφορείς υφαίνουν ένα πραγματικά πολύπλοκο ροζέ πέπλο. Με υψηλή αρωματική ένταση κι ευκρίνεια, αποδίδει κάθε πτυχή των ποικιλιών της σύνθεσης. Παλλόμενο γευστικά, ισορροπεί μεταξύ έντασης και φινέτσας ξεδιπλώνοντας ένα πολυδιάστατο τελείωμα.



Στυλιστική ποικιλία και διαφορετικές οινοποιητικές προσεγγίσεις αποκάλυψαν τα δεκατέσσερα κρασιά που συμμετείχαν στη ροζέ γευστική δοκιμή που πραγματοποιήθηκε στο Warehouse edge.





Τα κρασιά δοκίμασαν
 οι Νατάσα Στασινού
 (δημοσιογράφος, αριστερά),
 Δέσποινα Μαρκαντωνάτου
 (οινόφιλος, σελ. 15),
 Βασίλης Πατάκης
 (οινόφιλος, σελ. 14 κάτω
 αριστερά), Ζήσης Πανάγος
 (οινόφιλος, δεξιά), Γιώργος
 Αλεξίου (υπεύθυνος
 αγορών στα wine bar
 Warehouse, σελ. 14 κάτω
 δεξιά), Κώστας Λώνης
 (οινολόγος, υπεύθυνος
 γευστικών δοκιμών στο
 wine bar Oinoscent,
 αριστερά), Λάζαρος
 Γατσέλης (οινολόγος -Dir.
 WSET σύμβουλος οίνου,
 αριστερά).



ΚΤΗΜΑ ΑΝΑΣΤΑΣΙΟΥ ΑΓΙΩΡΓΗΤΙΚΟ 2019

Φλερτάρει με το ελαφρύ ερυθρό. Ξεκάθαρα κι έντονα κόκκινα φρούτα, γλυκά κι εξωτικά μπαχαρικά. Πληθωρικό δίχως φλυαρία, έντονη συμπύκνωση φρούτου και υποστηρικτική φαινολική υφή που συμβάλλουν στην τυπική και δροσιστική επίγευση κόκκινων φρούτων.

ΚΤΗΜΑ ΑΛΦΑ ΡΟΖΕ 2019

Μέτριος ροζ πυρήνας με ερυθρωπές νύξεις. Σφιχτός χαρακτήρας και ταυτόχρονα χαρακτηριστικά σμιλεμένος ξεδιπλώ-

νει μέτριας έντασης κόκκινες και λευκές αποχρώσεις φρούτων. Σε αρμονία και οι γευστικές παράμετροι αποδίδουν ένα ισορροπημένο και φινιρισμένο δροσιστικό σύνολο.

ΚΤΗΜΑ ΚΥΡ ΓΙΑΝΝΗ ESPRIT DU LAC V.V. 2019

Το απαλό ρόζ χρώμα ακολουθούν τα τυπικά αρώματα φρέσκων κόκκινων φρούτων και μεσογειακών ανθών. Ισορροπημένο γευστικά με έντονη δομική οξύτητα, γευστική στιβαρότητα και χαρακτηριστική ταννική υφή, που συνθέτουν ένα επίμονο τελείωμα.

ΚΤΗΜΑ ΚΩΣΤΑ ΛΑΖΑΡΙΔΗ MERLOT 2019

Απαλό γοητευτικό ροζ, διαθέτει μια απéritτη και τυπική αρωματική έκφραση με υψηλή ένταση. Μαύρα και κόκκινα φρούτα με επίβλεψη της υποστηρικτικής φυτικότητας. Ισορροπημένο, πλούσιο, άμεσο και ξεκάθαρα τυπικό, αποδίδει ένα ολοκληρωμένο γευστικό σύνολο.

LA TOUR MELAS IDYLLE 2019

Χαρακτηριστικά ανοιχτό με ιδιαίτερη διαύγεια. Ώριμα λευκά φρούτα, γλυκά μπαχαρικά και νότες φρέσκων λευκών αν-

Το **επίπεδο** των κρασιών τόσο ως συνολικός **μέσος** όρος, όσο και ανά **ετικέτα**, κρίθηκε ιδιαίτερα υψηλό **εντυπωσιάζοντας** σε αρκετές περιπτώσεις τους **δοκιμαστές**. Αμεσότητα στην **έκφραση** και πλήρης απόδοση των ποικιλιακών **χαρακτηριστικών** ήταν τα δύο βασικά συνολικά συμπεράσματα.



..... info

Το **Warehouse edge** βρίσκεται στην Καλλιθέα στον αριθμό 4 της οδού Πεισιστράτου και σε απόσταση αναπνοής από το parking του Κέντρου Πολιτισμού του Ιδρύματος Σταύρος Νιάρχος. Όλα τα κρασιά της δοκιμής αγοράστηκαν από σημεία λιανικής πώλησης και δοκιμάστηκαν σύμφωνα με την ποικιλιακή τους σύνθεση και τη σοδεία παραγωγής τους.



θών. Πλούσιο, ισορροπημένο και δροσιστικό με χαρακτηριστική επίγευση όπου κυριαρχούν τα ώριμα πυρηνόκαρπα φρούτα και τα γλυκά μπαχαρικά

ΚΤΗΜΑ ΠΑΥΛΙΔΗ THEMA ROZE 2019

Στα όρια των αποχρώσεων του ερυθρού. Πληθώρα ώριμων μικρών κόκκινων φρούτων, στοιχεία φρέσκων ανθών του αγρού και γλυκά μπαχαρικά συνθέτουν ένα γοητευτικό αρωματικά σύνολο. Γευστικά ακολουθεί ταυτόσημα μονοπάτια συνθέτοντας έτσι ένα άμεσο, γοητευτικό και ισορροπημένο οινικό σύνολο.

ΚΤΗΜΑ ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ ΡΟΖΕ 2018

Φίνο ροζ και κρυστάλλινο. Ξεδιπλώνει ίδιους καμβάδες φρέσκων ερυθρών και λευκών φρούτων με χαρακτηριστικές πινελιές πικάντικων στοιχείων. Ισορροπημένο και πυκνό, διαθέτει λεπτοδουλεμένη ταννική δομή που συμβάλλει στο χαρακτηριστικά δροσιστικό του τελείωμα.

ΓΑΙΑ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ 4-6Η 2018

Χαρακτηριστικά απαλό χρωματικό αποτύπωμα. Με σφιχτό χαρακτήρα που κινείται μεταξύ φρέσκων κόκκινων και ώ-

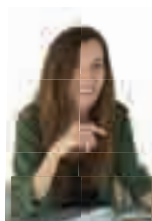
ριμων πυρηνόκαρπων φρούτων με νότες ζύμης κέικ και νύξεις βανίλιας. Γευστικά διχοτομείται μεταξύ ώριμων κόκκινων και πυρηνόκαρπων φρούτων. Δροσιστικό, γεμάτο με τυπική επίγευση κερασιού.

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΧΑΤΖΗΔΑΚΗ ROSETTE 2018

Βαθύχρωμο στα όρια του ερυθρού. Πληθωρικό αρωματικά βροντοφωνάζει για τη θερμή καταγωγή του ντύνοντας τον πυρήνα κόκκινου φρούτου με νότες μεσογειακών βοτάνων. Πλούσιο και ισορροπημένο γευστικά υποστηρίζει το ώριμο κόκκινο φρούτο με δομική φαινολικότητα. 🌿

Μια **τυφή** γευστική δοκιμή έχει πάντα **εκπλήξεις**. Έτσι, με στόχο να **παρατηρηθεί** και να **αναλυθεί** η **εξέλιξη** των ροζέ κρασιών της **δοκιμής** στο χρόνο **επιλέχθηκαν** τρία, έπειτα από κλήρωση, τα οποία και **αναζητήσαμε** στο εμπόριο μία χρονιά πίσω από την **τελευταία** σοδειά οινοποίησης.





ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ Νατάσα Στασινού

Ετικέτες *Εγχώριες ντίβες*

CHARDONNAY

ΥΠΕΡΤΑΤΗ ΚΟΜΨΟΤΗΤΑ

Μια από τις πιο κοσμογυρισμένες ποικιλίες, καλλιεργείται σε αρκετές περιοχές της Ελλάδας, δίνοντας εντυπωσιακά αποτελέσματα και φυσικά σε εμάς την ευκαιρία να απολαύσουμε συγκλονιστικά κρασιά Chardonnay

ΑΝΑΞ ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΥ

Λαμπερό χρυσοκίτρινο Chardonnay που συγκινεί. Ιδιαίτερα αρωματικό, στο στόμα πλούσιο και λιπαρό, με ζωνρή οξύτητα και μακρά επίγευση. **14% vol.**



PYLOS CHARDONNAY ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΝΕΣΤΩΡ

Εντυπωσιάζει με το λαμπερό χρυσοκίτρινο χρώμα και τα αρώματα τροπικών και λευκόσαρκων φρούτων, εμπλουτισμένο με λιπαρότητα και νότες μπαχαρικών από την μνηνη ωρίμανσή του στο βαρέλι. **12,8% vol.**



CHATEAU JULIA ΚΤΗΜΑ ΚΩΣΤΑ ΛΑΖΑΡΙΔΗ

Ένα δείγμα της κοσμοπολίτικης ποικιλίας Chardonnay από το Κτήμα Κώστα Λαζαρίδη, που δεν έχει έλθει σε επαφή με βαρέλι. Με αρώματα λουλουδιών και φρούτων, κομψό και δομημένο, με δροσιστική οξύτητα και επίμονο τελείωμα. **13,5% vol.**





ΕΜΦΑΣΙΣ CHARDONNAY ΚΤΗΜΑ ΠΑΥΛΙΔΗ

Συμπαγές και υπέρκομπο με πολυσύνθετο αρώματα τροπικών φρούτων, μελιού και κηρού σε ένα διακριτικό φόντο ψημένου ψωμιού. Στο στόμα λιπαρό και στρόγγυλο, με μία αίσθηση γλυκύτητας, αφήνοντας μία χαρακτηριστική φρεσκάδα στην επίγευση. **14% vol.**



ΗΔΥΣΜΑ ΔΡΥΟΣ ΚΤΗΜΑ ΤΕΧΝΗ ΟΙΝΟΥ

Το όνομά 'Ηδυσμα Δρυός χαρακτηρίζεται από τον πλούτο και τη γλυκύτητα που τα δρύινα βαρέλια χαρίζουν στη γεύση και το άρωμα του Chardonnay. Φίνα αρώματα εξωτικών φρούτων που συνοδεύονται από βανίλια και μέλι. Γεύση πλούσια, λιπαρή και ισορροπημένη, με ευχάριστη οξύτητα. **14,0% vol.**

CHARDONNAY ΚΤΗΜΑ ΚΑΤΣΑΡΟΥ

Κιτρινόξανθο με ελαφρές πράσινες ανταύγειες. Έντονο και σύνθετο άρωμα κίτρινων φρούτων, εσπεριδοειδών, κεριού και με ευγενείς νότες καπνού και βανίλιας. Στόμα δροσερό με καλή οξύτητα και όγκο, με μεγάλη διάρκεια επίγευση. **13,5% vol.**



ΚΑΠΝΙΑΣ ΛΕΥΚΟΣ ΚΤΗΜΑ ΧΑΤΖΗΜΙΧΑΛΗ

Ένα από τα πρώτα ελληνικά βαρελάτα Chardonnay. Λαμπερό, χρυσό με αρωματική πολυπλοκότητα, ώριμα λευκόσαρκα φρούτα, ξηρούς καρπούς, φρυγανισμένο ψωμί και φρεσκοψημένο τσουρέκι σε φόντο δρυός. Πλούσιο, λιπαρό στο στόμα με βελούδινη υφή, θαυμάσια δομή και ισορροπημένη οξύτητα, μακρά και απολαυστική επίγευση. **13,5% vol.**

DUM VINUM SPERUM ΚΤΗΜΑ ΣΚΟΥΡΑ

Εξαιρετικό κρασί που αποδίδει την αρωματική ομορφιά και τη γευστική αρμονία του Chardonnay στο ακέραιο. Πλούσιο στόμα με επίγευση που διαθέτει πλούτο, δυναμικότητα, πολυπλοκότητα και διάρκεια. **13,5% vol.**



Ετικέτες *Εγχώριες ντίβες*

ΟΙΝΙΚΕΣ ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ

ΝΕΕΣ ΚΥΚΛΟΦΟΡΙΕΣ



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



ΦΡΑΓΚΟΣΥΚΙΑ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΡΟΥΒΑΛΗ

Στην τοποθεσία Φραγκοσυκιά της Αιγιάλειας βρίσκεται η πατροπαράδοτη αγροικία της οικογένειας Ρούβαλη. Εδώ το κοσμοπολίτικο Cabernet Franc συμπλέκεται με τον ορεινό Ροδίτη κι ωριμάζουν με τις οινοθήσες τους δίνοντας ένα απαλό, κομψό ροζέ με πολύπλοκο σώμα και δροσερά αρώματα από μούρα, βερίκοκα πράσινες φράουλες, εσπεριδοειδή, φραγκοστάφυλα και φτέρη.

12,5% VOL



PIZESS 2 ΜΑΛΙΧΙΝ - ΧΡΥΣΟΣ

Η οινολόγος Ηλιάνα Μαλίχιν κι ο αμπελουργός Σπύρος Χρυσός ένωσαν το Ασύρτικο και το Βιδιανό, δημιουργώντας ένα ιδιαίτερο σύνολο που αποδίδει εξαιρετικά τα εκφραστικά μονοπάτια και των δύο λευκών ελληνικών ποικιλιών. Η σοδειά του 2019 προβλέπεται εξαιρετικά υποσχόμενη.

13,5% VOL



LEXIS GRIS SUR LIE ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ ΖΑΧΑΡΙΑ

Μονοποικιλιακό ροζέ Μοσχαφίτερο που εκφράζει εντυπωσιακά την τυπικότητα της ποικιλίας, άνη εσπεριδοειδών, ροδόενδρο, λουκούμι τριαντάφυλλο. Πλούσιο λίπαρό και σύνθετο. Με δυναμική παλαιώσης και όραμα για εξέλιξη.

13,5% VOL

ΒΙΔΙΑΝΟ ΔΙΑΜΑΝΤΑΚΗ 2019

Μεταφέρει στο ποτήρι την καταγωγή του, τον μοναδικό χαρακτήρα της ποικιλίας και το φιλόξενο χαμόγελο του παραγωγού



Πρόθεση του οινοποιείου είναι να παράγει σύγχρονα κι εξωστρεφή κρασιά που μπορούν να αποδίδουν με μοναδικό τρόπο τον τόπο καταγωγής τους, την Κρήτη. Για να το πετύχει κανείς αυτό, αναμφίβολα πρέπει να ψάξει προσεκτικά στο δεμάτι με τις ενδογενείς ποικιλίες. Το Βιδιανό αποτελεί μία από αυτές τις εξαιρετικά ενδιαφέρουσες περιπτώσεις δυναμικών ποικιλιών που στην πραγματικότητα ανακαλύφθηκαν και συνεχίζουν να ανακαλύπτονται ξανά από την αρχή.

Η άμεση κι επιταμένη ενασχόληση του οινοποιείου με το Βιδιανό ξεκινά το 2007. Η μοναδικότητα του χαρακτήρα της ποικιλίας και το πολλά υποσχόμενο οργανοληπτικό της αποτύπωμα οδήγησαν τους ανθρώπους του οινοποιείου να επενδύσουν επιπλέον σε αυτή.

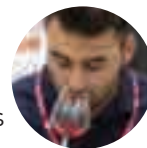
Το συγκεκριμένο κρασί προέρχεται από τα

σταφύλια που παράγονται στα ασβεστολιθικά εδάφη, περιοχή Βορινά, στους κάτω Ασίτες του Ηρακλείου Κρήτης σε υψόμετρο 350 ως 550 μέτρων. Η αμπελλοκαλλιέργεια γίνεται αποκλειστικά σύμφωνα με τις αρχές της ολοκληρωμένης διαχείρισης υπό την επίβλεψη των Ιωάννη και Μιχάλη Διαμαντάκη. Ακολουθεί μια κλασική λευκή οινοποίηση σε μέση θερμοκρασία ζύμωσης (16° C) αποκλειστικά σε δεξαμενές ανοξείδωτου χάλυβα. Έπειτα το κρασί ξεκουράζεται και ωριμάζει για περίπου τρεις μήνες στις φίνες οινολάσπες του (sur lies) από όπου και οδηγείται στην τελική προετοιμασία της εμφιάλωσης για να φτάσει στα ποτήρια μας. Ισορροπημένο μεταξύ 13,5% vol , 2,4 γρ. Υπολειμματικών σακχάρων και μέτριας δροσιστικής οξύτητας αποδίδει τα τυπικά πυρηνόκαρπα κι εσπεριδοειδή χαρακτηριστικά της ποικιλίας σε ένα πλούσιο κι απéritτο μεσογειακό γευστικό σύνολο. 🌿



ΦΕΛΛΟΣ DIAM

Σύντομες απαντήσεις χωρίς τεχνική ορολογία, που ανταποκρίνονται στις συχνές ερωτήσεις επαγγελματιών του κλάδου του οίνου αλλά και οινόφιλων, συνέταξε η εταιρεία Cork Hellas αναφορικά με τα πώματα φελλού DIAM, τα οποία και προσφέρει στην ελληνική αγορά.



ΚΕΙΜΕΝΟ Γιώργος Κοκκαΐδης * Cork Hellas

Το πώμα DIAM, που βρίσκουμε σε πάρα πολλές φιάλες κρασιού, τι ακριβώς είναι;

Είναι πώμα φελλού πολύ υψηλής τεχνολογίας, που διακρίνεται για τον άρτιο και ασφαλή πωματισμό των οίνων. Αποτελείται από λεπτούς κόκκους φυσικού φελλού (τρίμμα), μικρή ποσότητα από μικροσφαιρίδια αέρα και τον παράγοντα που τα συνδέει.

Γιατί διαθέτει μικροσφαιρίδια αέρα;

Για να μοιάζει με τον φυσικό φελλό στις μηχανικές ιδιότητες, δηλαδή τη συμπιεστότητα και την ελαστική επαναφορά. Αυτό εξασφαλίζει πολύ στεγανή σφράγιση των φιαλών χωρίς κινδύνους διαρροής ή οξειδωσης. Δεν πρέπει να απορεί κανείς αν ο φελλός αυτός δύσκολα ξαναμπάινει στη φιάλη για πρόχειρο κλείσιμο μετά τον εκπωματισμό.

Γιατί δεν έχει πρόβλημα οσμής φελλού;

Διότι το τρίμμα του φελλού αποστειρώνεται εντελώς με τη μέθοδο διοξειδίου του άνθρακα (Diamant), που απομακρύνει όλες τις ουσίες που θα μπορούσαν να μεταφέρουν οσμές στο κρασί. Παρόμοια μέθοδος χρησιμοποιείται για εξαγωγή καφεΐνης από τους κόκκους του καφέ για παραγωγή ντεκαφεϊνέ.

Υπάρχουν πολλοί τύποι φελλών DIAM;

Υπάρχουν πάρα πολλοί τύποι φελλών

DIAM, που κατηγοριοποιούνται σε σχέση με τον τύπο και το στυλ του κρασιού που εμφιαλώνεται, με τον χρόνο ζωής του παραγόμενου οίνου, με τον τρόπο που θέλει ο οινοποιός να εξελιχθεί στη φιάλη, με την ποσότητα του οξυγόνου που πρέπει να εισέλθει (μικροοξυγόνωση) και άλλα.

Πώς αναγνωρίζονται οι φελλοί DIAM;

Το brand name DIAM είναι πάντα τυπωμένο πάνω τους.

Υπάρχουν DIAM για οίνους ποθητούς παλαιώσεως;

Με τους τύπους DIAM 5, DIAM 10 και DIAM 30 οι οίνοι μπορούν να παλαιώσουν για 10 - 15 χρόνια και περισσότερο.

Μπορεί να παλαιώσει ένα κρασί με φελλό από τρίμμα; Δεν χρειάζεται φυσικό φελλό;

Ο φυσικός φελλός είναι μια πολύ καλή παραδοσιακή επιλογή κυρίως όταν πρόκειται για τους ερυθρούς οίνους παλαιώσεως. Μιλώντας, όμως, ειδικά για το DIAM, έχει αποδειχθεί ότι η κατασκευή και σύνθεση αυτών των φελλών τους καθιστά απόλυτα κατάλληλους για παλαίωση οίνων, χωρίς να δημιουργούνται προβλήματα, με τρόπο ασφαλή και ομοιόμορφο. Τα προϊόντα υψηλής τεχνολογίας άλλωστε συχνά έλκουν τα πρότυπά τους από τη φύση.

Υπάρχουν DIAM με φυσικό κερί;

Υπάρχουν τα DIAM Origine, 100% BIO, που αποτελούνται από τρίμμα φελλού, φυσικό κερί μελισσών και ρητινέλαιο φυτικής προέλευσης.

Σχετικά με τη συντήρηση και αποθήκευση των πωματισμένων με DIAM οίνων, υπάρχει κάποια σύσταση;

Τίποτα διαφορετικό απ' ό,τι με κάθε άλλο πώμα. Σημειώνεται μόνο ότι η θέση των φιαλών δεν έχει σημασία για τα DIAM (όρθιες, οριζόντιες ή σε ανάκλιση), ακόμη και για οίνους παλαιώσεως.

Είναι συμβατός ο DIAM με το Coravin;

Είναι συμβατός και φιλικός με το Coravin, αφού αντέχει περισσότερο στην καταπόνηση των τρυπημάτων.

Τι πρέπει να προσέχουμε όταν εκπωματίζουμε ένα φελλό DIAM; Πρέπει να έχουμε κάποιες τεχνικές γνώσεις;

Δεν χρειάζεται καμία τεχνική γνώση. Σίγουρα θα παρατηρήσει κανείς ότι δεν έχει καμία οσμή, παρά μόνο τα αρώματα του οίνου που πωματίζει. Στη συνέχεια το μόνο που μένει είναι να απολαύσει το κρασί του! 🍷

· Από το 1990
· στη Θεσσαλονίκη

· Η εταιρεία Cork Hellas - Αφροί
· Κοκκαλίδη δραστηριοποιείται
· στο χώρο των υλικών
· εμφιάλωσης οίνου από το 1990,
· στη Θεσσαλονίκη. Ειδικεύεται
· στα πώματα φελλού, ενώ
· διαθέτει επίσης πώματα κάθε
· τύπου, όπως πλαστικά και
· αλουμινίου. Η εκτύπωση του
· λογότυπου στα πώματα φελλού,
· η τελική κατεργασία τους, η
· συσκευασία, καθώς και οι
· ποιοτικοί έλεγχοι γίνονται στις
· εγκαταστάσεις της, με πλήρως
· εξοπλισμένο εργαστήριο.



Οινικά Νέα **Ελληνική αγορά**



ΕΟΣ ΣΑΜΟΥ VIN DE LIQUER

Solera, παιδί του
ήλιου και του
αμπελώνα της Σάμου

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΝΤΟΥΡΑΚΗ

Τα χρυσά κρασιά της Φρανκφούρτης

Τρία χρυσά βραβεία απέσπασε το Οινοποιείο Ντουράκη στη διεθνή διοργάνωση Frankfurt International Wine Trophy. Οι ετικέτες που βραβεύτηκαν είναι ο Λύχνος Βιδιανό 2018, το Kudos Malvasia Aromatica 2019 και το Kudos Grenache Rouge 2019. Το Οινοποιείο Ντουράκη, που βρίσκεται στον ορεινό Αλικάμπο Χανίων στην Κρήτη, λειτουργεί από το 1988 με πρωτοβουλία του οινολόγου Ανδρέα Ντουράκη. Τα τελευταία χρόνια το Οινοποιείο, που σημειωτέον εξάγει σε πολλές χώρες του κόσμου, παράγει περισσότερες από 17 ετικέτες κρασιού που ενώ ο χώρος του είναι επισκέψιμος.

ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ ΟΙΝΙΚΟΣ ΤΟΥΡΙΣΜΟΣ

Νέα δυναμική για το Attica Wine and Food Experience

Ανανεωμένο και με νέες ιδέες θα συνεχίσει την πορεία του τα επόμενα χρόνια το Attica Wine and Food Experience, AWAFE, το cluster που αποτελείται από παραγωγούς κρασιού και επαγγελματίες από τη γαστρονομία, τον τουρισμό και τα μέσα ενημέρωσης, με όραμα την ανάπτυξη του οινικού τουρισμού στην Αττική. Στη νέα σύνθεση του Διοικητικού Συμβουλίου πρόεδρος είναι η Μαρία Αλιφραγκή, ιδιοκτήτρια του τουριστικού γραφείου Signature Travel, και όπως δήλωσε στόχο θα έχει στη θητεία της να γίνουν όσο το δυνατόν περισσότερες οινοτουριστικές εκδηλώσεις ώστε να αναπτυχθεί και έμπρακτα ο οινικός τουρισμός.





Blend πέντε διαφορετικών εσοδειών με μέσο όρο παλαίωσης τα 10 χρόνια σε γαλλικά δρύινα βαρέλια είναι το νέο κρασί του Οινοποιητικού Συνεταιρισμού Σάμου. Η μέθοδος «Solera», που δίνει και το όνομά της στη νέα ετικέτα, αποτελεί ένα από τα πιο εντυπωσιακά συστήματα παλαίωσης οίνου, που δίνει σταθερότητα στο τελικό προϊόν και αποκλείει τις διαφορές που θα είχαν οι διαφορετικές χρονιές εσοδείας.

Η πρωτοπόρα ιδέα βασίζεται στην αρχή των συγκοινωνούντων δοχείων: Ομάδες βαρελιών αλληλοσυμπληρώνονται και επαναγεμίζονται κάθε φορά που ένα μέρος αφαιρείται από το τελευταίο στη σειρά βαρέλι, προς εμφιάλωση. Το κρασί, έτσι, ωριμάζει σε διάφορα βαρέλια και αναμειγνύονται οι διαφορετικές εσοδείες μεταξύ τους, διασφαλίζοντας ομοιογένεια και πολυπλοκότητα.

ΓΕΝΚΑ ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΑΕ ΝΕΟΣ ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΔΣ

Η Αλκμήνη Καρακώστα αναλαμβάνει τα Cellier

Με πολυετή εμπειρία στην εγχώρια και στη διεθνή αγορά του οίνου και των αποσταγμάτων, η Αλκμήνη Π. Καρακώστα ανέλαβε Πρόεδρος και Διευθύνουσα Σύμβουλος της ΓΕΝΚΑ Εμπορική ΑΕ, στη θέση του αείμνηστου Παύλου Γ. Καρακώστα Ο.Β.Ε. που διετέλεσε Πρόεδρος και Διευθύνων Σύμβουλος από το 1973 μέχρι και την πρόσφατη απώλεια του. Σύμφωνα μάλιστα με τη σχετική ανακοίνωση της εταιρείας «η κληρονομιά και οι αξίες τεσσάρων γενεών της οικογένειας Καρακώστα θα συνεχίσουν να οδηγούν προς την επιτυχία τη ΓΕΝΚΑ, όπως ακριβώς από την ίδρυσή της το 1877». Υπενθυμίζεται ότι η ΓΕΝΚΑ αποτελεί έναν από τους κορυφαίους εισαγωγείς μεγάλων brands κρασιών και αποσταγμάτων στην Ελλάδα.



ΝΕΟ ΔΣ ΟΙΝΟΙ ΒΟΡΕΙΟΥ ΕΛΛΑΔΟΣ

Τρίτη συνεχόμενη θητεία για τον Στέλλιο Μπουτάρη

Με εμπιστοσύνη στο πρόσωπο του Στέλλιου Μπουτάρη και πολλά νεαρής ηλικίας μέλη ψηφίστηκε το νέο Διοικητικό Συμβούλιο της Ένωσης «Οινοποιοί Βορείου Ελλάδος», το οποίο θα οδηγήσει την Ένωση μέχρι το καλοκαίρι του 2022. Εκτός από τον πρόεδρο, το υπόλοιπο σχήμα έχει ως εξής: Διευθύνων Σύμβουλος Στέλιος Κεχρής, Αντιπρόεδρος Γεώργιος Τσάνταλης και μέλη οι Κωνσταντίνος Γαριπίδης, Μαριάνθη Γεροβασιλείου, Βασίλης Γεωργίου, Μαρία Δήμου, Άγγελος Ιατρίδης, Θωμάς Καμκούτης, Παναγιώτης Κυριακίδης, Άκης Παπαδόπουλος, Ελένη Σίντου και Αφροδίτη Στεργίου.

ΑΤΤΙΚΗ ΣΑΒΒΑΤΙΑΝΟ ΜΑΤΣΑ

Από ένα ιστορικό αμπελοτόπι

Μια νέα ετικέτα έρχεται να προστεθεί στην γκάμα του Κτήματος Μάτσα. Ο λόγος για το Σαββατιανό Μάτσα 2019 από σταφύλια βιολογικής καλλιέργειας. Το κρασί παράγεται από τα ιστορικά αμπελοτόπια της Κάντζας στην Παλλήνη, τα οποία καλλιεργεί η Ρωξάνη Μάτσα, απόγονος του Ανδρέα Καμπιά, γνωστή για το σπουδαίο έργο της στην εξέλιξη του Αττικού αμπελώνα. Σήμερα, σε συνεργασία με τη δυνατή επιστημονική ομάδα της Οινοποιίας Μπουτάρη παρουσιάζει ένα μοντέρνο κρασί, ένα «vin de plaisir» (κρασί της απόλαυσης) όπως το αποκαλεί η δημιουργός του.



Έφερε τα ταξίδια του στα ποτήρια του Paleo

Σε ένα εντυπωσιακό παλιό κτίριο του 1900 στο λιμάνι του Πειραιά, το Paleo λειτουργεί με τις νόρμες μιας Enoteca ή ενός Bar a Vin και με επιλογές κρασιών που εκφράζουν απόλυτα τον ιδιοκτήτη του, Γιάννη Καϊμενάκη.

«**Τ**ο Paleo ξεκίνησε τον Απρίλιο του 2016 και οφείλω να παραδεχτώ πως δεν με έχει βασανίσει καθόλου. Τουναντίον, αν έχω μετανιώσει για κάτι, είναι που δεν το επιχείρησα νωρίτερα» σημειώνει με έμφαση ο ιδιοκτήτης του Γιάννης Καϊμενάκης, μιλώντας στο Wine Trails. Ο λόγος φυσικά για το γνωστό wine restaurant που φιλοξενείται σε ένα παλιό κτίριο του 1900 στο λιμάνι του Πειραιά και το οποίο αποτελεί δημοφιλές σημείο συνάντησης οινόφιλων από όλο το λεκανοπέδιο της Αττικής. «Γεννήθηκα και μεγάλωσα στην περιοχή» διηγείται ο κ. Καϊμενάκης, οπότε γνώριζε την αρχιτεκτονική και τη γοητεία της γειτονιάς και δεν δυσκολεύτηκε να την επιλέξει για την επένδυσή του. Ενώ αναφερόμενος στην γκάμα των κρασιών που προσφέρονται στο Paleo, σημειώνει: «Η συλλογή μας είναι άκρως ιδιοσυγκρασιακή, πρόκειται για μια επιλογή από διαφορετικά το-

πωνύμια: Cornas, St Joseph, Banyuls, St Nicolas de Bourgeuil, Naousa, Paros, Goumenissa, Patras, Nemea, Chianti Classico, Korakochori, Taurasi, Douro, Gigondas, etc, etc. Ουσιαστικά είναι όλα τα τοπωνύμια που είχα την τύχη να βρεθώ στη ζωή μου».

Το Paleo, σύμφωνα με τον κ. Καϊμενάκη, λειτουργεί με τις νόρμες μιας Enoteca ή ενός Bar a Vin, όπου ενώ είναι εμφαντικά ως προς τη συλλογή των κρασιών, υπάρχει μια αξιοπρεπής επιλογή από φαγητό με εξίσου τοπωνυμιακό προσανατολισμό. Στην πραγματικότητα σερβίρει παραδοσιακές συνταγές μεσογειακής κουζίνας, για να συνοδεύσουν τις επιλογές του ίδιου σε κρασί από τα ταξίδια του στον Νότο της Ευρώπης, ενώ σημειώνεται ότι το μενού αλλάζει σχεδόν καθημερινά. Όπως συμπληρώνει ο κ. Καϊμενάκης, ένα αρκετά μεγάλο και συνεχώς αυξητικό ποσοστό επί του κύκλου εργασιών του Paleo έχει να κάνει με πωλήσεις λιανικής ή παραδόσεις κατ' οίκον. 🍷



..... info

Το wine bar Paleo βρίσκεται στον Πειραιά στην οδό **Ποθυδεύκου 39** και είναι ανοιχτό καθημερινά από τις **18:00 - 12:00 π.μ.**, εκτός Κυριακής.

Παρουσίαση *wine bar*



Οινικές εκθέσεις εν καιρώ πανδημίας

Φανταστείτε εκατοντάδες ή και χιλιάδες ανθρώπους να μιλούν μεταξύ τους με ενθουσιασμό και χαρά, σε απόσταση αναπνοής μέσα σε έναν κλειστό χώρο. Να στροβιλίζουν ποτήρια με κρασί, να δοκιμάζουν και μετά να... φτύνουν. «Ο εφιάλτης του επιδημιολόγου», όπως αναφέρει χαριτολογώντας ο Ντίνος Στεργίδης. Ωστόσο, αυτό είναι ένα πολύ οικείο σκηνικό στις μεγάλες και πιο επιτυχημένες οινικές εκθέσεις που πραγματοποιούνταν μέχρι και πριν λίγους μήνες. Και τώρα τι; Οι οινοποιοί αδημονούν να επιστρέψουν στις εκθέσεις για να προωθήσουν τα κρασιά τους τόσο στους επαγγελματίες, όσο και στο ευρύτερο καταναλωτικό κοινό. Άρα πώς συνεχίζουμε; Πώς προσαρμόζονται και εξελίσσονται οι οινικές εκθέσεις εν καιρώ πανδημίας; Στο ερώτημα απαντούν οι διοργανωτές μεγάλων ελληνικών οινικών εκθέσεων.

ΚΕΙΜΕΝΟ **Μαρίνα Σκοπελίτου**



Μαρία Νέτσικα, Χάρτης των Γεύσεων

Σχεδιάζουμε
τον Χάρτη για
τον Νοέμβριο
και αναμένουμε





Αθελάνδρα Ανθίδου, ΒορΟινά

Τα ΒορΟινά φέτος γίνονται... απλά με διαφορετικό τρόπο

«Από τις 14 έως τις 30 Σεπτεμβρίου η Θεσσαλονίκη κινείται στον ρυθμό των ΒορΟινών, τα οποία φέτος θα πραγματοποιηθούν αλλιώς. Γνωστά εστιατόρια, cafe-wine-bars και κάβες της πόλης θα φιλοξενήσουν τα ΒορΟινά 2020, προτείνοντας στο κοινό γευσιγνωσίες, δείπνα food & wine pairing, παρουσιάσεις και wine cocktails σε ειδικές τιμές και πάντα σύμφωνα με τα προβλεπόμενα υγειονομικά πρωτόκολλα. Οι παράλληλες εκδηλώσεις στο πλαίσιο της μεγάλης ανοιχτής έκθεσης στο λιμάνι πραγματοποιούνται εδώ και χρόνια. Ωστόσο, φέτος δόθηκε σε αυτές μεγαλύτερη βαρύτητα και εύρος σε μία λογική που κυρίως στοχεύει στην υποστήριξη της εστίασης. Το ευχάριστο είναι ότι υπήρξε ανταπόκριση, μάλιστα και από επιχειρήσεις που δεν είχαμε συνεργαστεί έως τώρα. Μάλιστα, προσανατολιζόμαστε ήδη σε μία ανάλογη διοργάνωση μεταξύ Ιανουαρίου και Φεβρουαρίου στην Αθήνα».

«Βρισκόμαστε στην ευχάριστη θέση να σας ενημερώσουμε ότι η Wine Plus ετοιμάζει τον Χάρτη των Γεύσεων 2020, ο οποίος θα πραγματοποιηθεί το Σαββατοκύριακο 28 - 29 Συνεδριακό Κέντρο Ιωάννης Βελλίδης. Η έγκριση από την Πολιτεία Υγειονομικού Πρωτοκόλλου διεξαγωγής εκθέσεων, μας επιτρέπει να ανακοινώσουμε το άνοιγμα των συμμετοχών. Το Βελλίδειο είναι ένας τεράστιος χώρος, 3.500 τ.μ.



Ντίνος Στεργίδης, Οινόραμα

Οι οινοποιοί αδημονούν να επιστρέψουν στις εκθέσεις τους

«Έχουμε προβλέψει ότι το Οινόραμα 2021 θα γίνει κανονικά 6-8 Μαρτίου στο Ζάππειο Μέγαρο. Από εκεί κι ύστερα... Παρακολουθώ τι γίνεται στο εξωτερικό και εκτιμώ πως τον τόνο θα δώσει η μεγάλη έκθεση Vinexpo/Wine Paris, που προγραμματίστηκε για τις 15 Φεβρουαρίου. Αν γίνει κανονικά, τότε θα ακολουθήσουν και όλες οι άλλες εκθέσεις κρασιού με τις ίδιες προδιαγραφές. Σε όλη την υφήλιο όλοι οι οινοποιοί αδημονούν να επιστρέψουν στις εκθέσεις για να πουλήσουν τα κρασιά τους. Το κρασί έχει μία ιδιαιτερότητα: Για να το μάθεις, να το εκτιμήσεις και να το αγοράσεις, πρέπει πρώτα να το δοκιμάσεις. Μέχρι στιγμής δεν έχει εφευρεθεί καλύτερος τρόπος γι' αυτό από τις εκθέσεις κρασιού, όπου εξίσου σημαντικό είναι το παραδοσιακό «networking» που αποτελεί το 50% μιας επιτυχημένης έκθεσης. Άρα, εκτιμώ πως οι οινικές εκθέσεις, όπως τις ξέρουμε, θα είναι μαζί μας για πολλά χρόνια ακόμα κι αν βιάζονται κάποιοι να τις θάψουν».

που μας επιτρέπει να σχεδιάσουμε τον Χάρτη σύμφωνα με το Πρωτόκολλο. Βέβαια, έχουμε μειώσει τις συμμετοχές των εκθετών κατά ένα τρίτο μειώνοντας παράλληλα και τον αριθμό επισκεπτών. Η ανταπόκριση των οινοποιών ήταν από την αρχή μεγάλη, έτσι είναι κλεισμένα τα τρία τέταρτα του χώρου, οπότε όλα έχουν πλέον να κάνουν με το πώς θα εξελιχθεί η κατάσταση. Ευελπιστούμε να βελτιωθεί η



Ομάδα Peloponnese Wine Festival*

Οι μεγάλες εκθέσεις θα επιστρέψουν καλύτερες από πριν

«Στόχος μας ήταν το Peloponnese Wine Festival να διεξαχθεί κάθε Ιανουάριο. Η εκτίμησή μας όμως είναι ότι αυτή η περίοδος είναι επισφαλής για το 2021. Πιθανότατα θα αναβληθεί για τον Φεβρουάριο ή και τον Απρίλιο. Οι αποφάσεις θα παρθούν με χρονικό περιθώριο δύο μηνών πριν από την ημερομηνία διεξαγωγής. Η μορφή της διοργάνωσης θα είναι αυτή όπως την ξέρουμε, με μικρότερη ίσως συμμετοχή αν αναλογιστούμε τον φόβο και την έλλειψη ρευστότητας στον κλάδο και βέβαια συγκεκριμένες προδιαγραφές. Εκτιμούμε ότι όταν ξεπεραστεί η κρίση οι μεγάλες οινικές εκθέσεις θα επανέλθουν, καθώς δεν υπάρχει άλλος τρόπος προώθησης στο ευρύ κοινό. Ίσως βέβαια κάποια από τα μέτρα που υιοθετούνται τώρα να παγιωθούν».

** Στη ομάδα του Peloponnese Wine Festival, εκτός από την εικονιζόμενη Μαριάννα Μακρύγιαννη, συμμετέχουν η Βασιλική Κουτσοβούλου και ο Γρηγόρης Μιχαήλος.*

κατάσταση ώστε να αρθεί η απαγόρευση εκθέσεων βάσει ΦΕΚ, που ήταν σε ισχύ μέχρι τις 15 Σεπτεμβρίου. Το 2nd Rosé Grand Tasting που πραγματοποιήσαμε με επιτυχία και πολλές προσαρμογές τον Ιούλιο, ήταν ένα crash test που απέδειξε ότι μπορούν να γίνουν πράγματα. Με λιγότερο κόσμος και με λιγότερα έσοδα θέλουμε να συνεχίσουμε αυτό που κάνουμε».



ΙΣΤΟΡΙΑ

Αναζητώντας τη χαμένη κάβα κρασιού του Στάλιν

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ:
ΑΓΑΠΗ ΚΑΤΣΟΥΛΙΕΡΗ

Στα ίχνη της σπάνιας συλλογής κρασιών που ανήκε κάποτε στον τσάρο Νικόλαο Β' και στη συνέχεια πέρασε στα χέρια του γενικού γραμματέα του Κομμουνιστικού Κόμματος, Ιωσήφ Στάλιν, κινήθηκε ο Αυστραλός έμπορος οίνου John Baker. Η πορεία του, η οποία ξεκίνησε το 1998, καταγράφεται σε ένα νέο βιβλίο που κυκλοφόρησε με τίτλο «Η Κάβα κρασιού του Στάλιν». Πρόκειται στην ουσία για την αναζήτηση ενός μυθικού θησαυρού αξίας πολλών εκατομμυρίων δολαρίων, που για χρόνια απασχολεί τον οινικό κόσμο.



«Αυτά τα κρασιά έχουν **ζήσει** όλη την ιστορία του 20ού αιώνα, τη **Ρωσική Επανάσταση** και τον Β' **Παγκόσμιο Πόλεμο**. Απλά **κοιμούνται** ήσυχα κάτω από τη γη, όταν όλα αυτά **συνέβαιναν** επάνω», σημειώνει ο **Αυστραλός** έμπορος John Baker.

Σύμφωνα με τον John Baker, ο οποίος μέσω της εταιρείας του Double Bay Cellars δραστηριοποιείται στην εκτίμηση και πώληση κελαριών, όλα ξεκίνησαν στο Σίδνεϊ της Αυστραλίας εν έτει 1998. Τότε ανακάλυψε σε μια πρόταση για αγορά κελαριού από τη Γεωργία μια ακατάληπτη λίστα κρασιών, την οποία, όταν κατάφερε να αποκρυπτογραφήσει, έμεινε έκπληκτος και άρχισε να ψάχνει. Μεταξύ άλλων οινικών θησαυρών σύμφωνα με τον κ. Baker, περιλαμβάνονταν περισσότερα από 200 μπουκάλια από το Chateau d'Yquem από το 1854 έως το 1940 μαζί με πολλά άλλα από κτήματα του Bordeaux όπως τα Latour, Margaux and Mouton Rothschild. Και όλα αυτά στο κελάρι του οιοποποιίου Savane Number One στο Tbilisi της Γεωργίας, το οποίο πωλούσε, γιατί χρειαζόταν χρήματα για την ανακαίνισή του. Η γειτνίαση της περιοχής με τη γενέτειρα του Στάλιν έπειθε όλο και περισσότερο τον Αυστραλό έμπορο ότι βρισκόταν μπροστά στον θησαυρό. Είναι γνωστό άλλωστε ότι κατά τη διάρκεια του Β' Παγκόσμιου Πολέμου στις αρχές της δεκαετίας του 1940, ο Στάλιν μετέφερε πολύτιμα κρασιά στην ιδιαίτερη πατρίδα του, τη Γεωργία, που τότε ήταν μέρος της Σοβιετικής Ένωσης, προκειμένου να μην πέσουν στα χέρια της ναζιστικής Γερμανίας. Σύμφωνα με τη διήγηση του βιβλίου, ο John Baker ταξίδεψε με συνεργάτες του στη Γεωργία, όπου τα πράγματα ήταν πιο περίπλοκα. «Τα περισσότερα κρασιά δεν είχαν ετικέτες, ως αποτέλεσμα της παραμονής τους στο υγρό κελάρι». Βέβαια δεν συνέβαινε το ίδιο και με τους φελλούς, οι οποίοι σύμφωνα με τον κ. Baker, αποκάλυψαν πολλά, όπως ένα Yquem της δεκαετίας του 1870 -έλειπε απλά το τελευταίο ψηφίο. Σύμφωνα με τον Αυστραλό έμπορο, όμως, τελικά δεν κλείστηκε καμία συμφωνία, γιατί, λόγω περίεργων πιέσεων, δεν κατάφερε να μιλήσει με τους βασικούς αγοραστές ενός τέτοιου θησαυρού. Στη δε ερώτηση αν υπάρχουν τα κρασιά σήμερα, ο ίδιος σημειώνει: «σίγουρα βρίσκονται κάπου αλλά θα προσπαθούσα να τα εντοπίσω ξανά μόνο αν κάποιος με πλήρωνε πολύ καλά γι' αυτό».

ΓΕΥΣΤΙΚΟΙ ΣΥΝΔΙΑΣΜΟΙ ΠΟΥ ΣΑΣ ΤΑΞΙΔΕΥΟΥΝ

**ΣΦΕΛΑ Π.Ο.Π.
ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ**



Δυνατό, πιπεράτο,
ημίσκληρο τυρί

Περιγραφή: Λευκό χρώμα
και δυνατή προσωπικότητα
για το «τυρί της φωτιάς»
Μετρίως σκληρή αφή,
πιπεράτο άρωμα και γεύση
όλο σπιρτάδα.

Αρμονία με κρασί: Αρρώδης
ροζέ Αμύνταιο



Σφέλα Π.Ο.Π. Μεσσηνίας
125 g, 15/24/1 Kg

1.89€



Αμύνταιο



Συνδυασμοί
100%



Ορόλος όρεος,
φρεσκάδα και
ευχάριστη γλυκύτητα



Λιμπερό, ρόδινα
χρώμα και φέρες
φυσήλιζε

Απολαύστε Υπέθουνα



Αρρώδης
ροζέ demi sec,
Π.Ο.Π.
Αμύνταιο
750 ml,
7,99€/1 L

5.99€



**Κάθε
μέρα
αξίζει!**

» lidl-hellas.gr



MERLOT - CHARDONNAY - CABERNET SAUVIGNON

PYLÓS

The Art of Terroir



NESTOR

www.nestorwines.gr

