

WineTrails

ISSN 2241-9454

Τεύχος Νο 45 Οκτώβριος - Δεκέμβριος 2025
ΚΥΚΛΟΦΟΡΕΙ ΔΩΡΕΑΝ ΜΕ ΤΗΝ AGENDA
ΚΑΙ ΣΤΗ ΣΥΝΕΧΕΙΑ ΑΥΤΟΤΕΛΩΣ με 3 ευρώ



Μ.Ε.Τ. 230246



ΤΡΥΓΟΣ 2025

**ΜΕ ΛΙΓΟΤΕΡΑ
ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΑΠΟ
ΑΛΛΕΣ ΧΡΟΝΙΕΣ
ΑΦΗΝΕΙ ΣΠΟΥΔΑΙΑ
ΠΑΡΑΚΑΤΑΘΗΚΗ**

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ: ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΣ ΤΖΑΧΡΙΣΤΑΣ

**Η ΔΙΚΑΙΩΣΗ ΤΟΥ ΚΑΜΠΑ
ΕΡΧΕΤΑΙ 100 ΧΡΟΝΙΑ ΜΕΤΑ**



BARAFAKAS WINERY
est. 1999

ΠΙΝΔΟΥ 8, ΝΕΜΕΑ ΚΟΡΙΝΘΙΑΣ - 205 00 | Τ. +30 2746 022484 | Ε. info@barafakaswinery.gr | [@barafakaswinery](https://www.facebook.com/barafakaswinery)

www.barafakaswinery.gr

ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΗ ΔΙΑΘΕΣΗ Β.Σ. ΚΑΡΟΥΛΙΑΣ ΜΟΝΟΠΡΟΣΩΠΗ ΑΕ | Τ. 214 687 6200



Για κάθε οινοποιείο που ανοίγει κάποιο άλλο αλλάζει χέρια



Αφιέρωμα Μαλαγουζιά

Ευκολόπιστη και σύνθετη, φιλική αλλά και «ψαγμένη» η Μαλαγουζιά δεν περνά ποτέ απαρατήρητη.

Με προτάσεις που προέρχονται από κάθε γωνιά της Ελλάδας, όταν μπαίνει στο ποτήρι είναι πάντα μια αρωματική εμπειρία που δεν ξεχνιέται.

Ο τουρισμός στη χώρα μας ανεβαίνει αλλά η κατανάλωση του κρασιού πέφτει. Μετά τη μείωση της ζήτησης στα κόκκινα κρασιά, το περασμένο καλοκαίρι παρατηρήθηκε μια φθίνουσα πορεία της κατανάλωσης και για τα λευκά. Κάποιοι το συνδέουν αυτή την εξέλιξη με τη μείωση της αγοραστικής δύναμης των καταναλωτών. Άλλοι, πάλι, επιμένουν ότι έχει σχέση με την επικρατούσα τάση για όλο και λιγότερο αλκοόλ, στην οποία, χρόνο με το χρόνο, δείχνει να συμπεριλαμβάνεται και το «αθώο» και όχι μόνο ως προς την περιεκτικότητα σε αλκοολικούς βαθμούς, κρασί. Όπως και να έχουν τα πράγματα, οι οινοποιητικές επιχειρήσεις στην Ελλάδα οφείλουν να προσαρμοστούν στα νέα δεδομένα. Τίποτα δεν μπορεί να προχωρήσει από μόνο του. Οι ένδοξες μέρες της επιστροφής στο ποιοτικό κρασί, που καθόρισαν την πορεία της εγχώριας οινοποιίας τα τελευταία 30 χρόνια, μάλλον έχουν κλείσει τον κύκλο τους. Όσο περνάει ο καιρός και βαθαινούν τα προβλήματα, όλοι αντιλαμβάνονται ότι είναι απαραίτητο ένα νέο πολυετές και αξιόπιστο σχέδιο προσαρμογής στα σημερινά δεδομένα. Στη Γαλλία, στην Ισπανία και σε άλλες μεγάλες οινοπαγωγικές χώρες, παρατηρείται μια διάθεση περιορισμού του αμπελώνα. Ήδη προς την κατεύθυνση αυτή έχουν τεθεί αιτήματα προς τις ευρωπαϊκές αρχές για οικονομική υποστήριξη των απαραίτητων εκριζώσεων. Η Ιταλία, αντίθετα, μοιάζει να διαφωνεί μ' αυτή την πολιτική, επιβάλλοντας προς το παρόν τη θέση της στις Βρυξέλλες. Κι αυτό γιατί προφανώς οι ευρωπαϊκές αρχές προτιμούν να αποφύγουν τη σχετική δαπάνη. Στην Ελλάδα, ούτε φωνή ούτε ακρόαση. Τα οινοποιεία αυξάνονται, οι αμπελουργοί μειώνονται και όσοι μένουν θέλουν να γίνουν οινοποιοί. Ωστόσο, οι περισσότερες απ' αυτές τις προσπάθειες, μοιάζουν θνησιγενείς. Πολλοί κινούνται προς αυτή την κατεύθυνση από την ανάγκη της οικονομικής επιβίωσης. Άλλοι πάλι επηρεασμένοι από τη γοητεία που ασκεί ο κλάδος του κρασιού. Κάποιοι νομίζουν ότι έτσι θα πετύχουν γρήγορα κέρδη. Μπαίνουμε πάντως στη φάση κατά την οποία για κάθε νέο οινοποιείο που δημιουργείται, κάποιο άλλο κλείνει ή αλλάζει χέρια. Σίγουρα πάντως δεν είναι αυτή η καλύτερη συνταγή για τη βιώσιμη ανάπτυξη του κλάδου.

ΓΙΑΝΝΗΣ ΠΑΝΑΓΟΣ Εκδότης-Διευθυντής



ZOINOS
since winery est. 1974



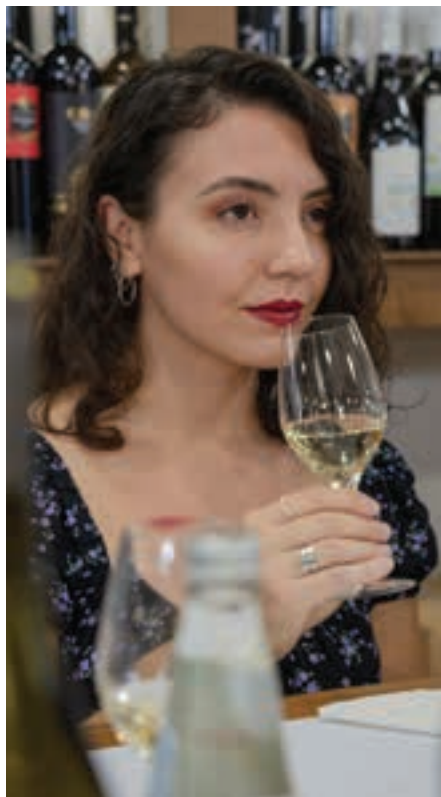
The Sparkling Trilogy

White Rose Red

Sparkle the Summer
Live every shade of elegance



www.zoinos.gr



50



38



18

Οκτώβριος-Δεκέμβριος 2025

ΑΓΟΡΑ

- 10 ΘΟΛΟ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟ ΑΠΟΤΥΠΩΜΑ ΓΙΑ ΤΟ 60% ΤΩΝ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΩΝ
Οι ασφυκτικές συνθήκες φέρνουν εξαγορές, συγχωνεύσεις αλλά και εξορθολογισμό

ΕΠΕΝΔΥΣΕΙΣ

- 14 ΕΙΝΑΙ Η ΚΥΔΩΝΙΤΣΑ Η ΛΕΥΚΗ ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΠΟΥ ΕΨΑΧΝΕ Η ΝΕΜΕΑ;
Εκφράζονται ανησυχίες για «εχθρό του Αγιοργίτικου και μάλιστα εντός των τειχών»

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ

- 18 Ο ΑΛ. ΤΖΑΧΡΙΣΤΑΣ ΜΑΣ ΥΠΟΔΕΧΕΤΑΙ ΣΤΗ ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ
Στους αμπελώνες Μπουτάρη ο άνθρωπος που ξέρει όσο λίγοι το Μοσχοφίλερο

ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ

- 26 ΦΥΣΗ ΚΑΙ ΥΨΗΛΗ ΤΕΧΝΟΓΝΩΣΙΑ ΣΤΟΝ ΠΩΜΑΤΙΣΜΟ
Η γκάμα των φελλών DIAM είναι εργαλείο για τον οινολόγο και τον οινοποιό



50



14

Οκτώβριος-Δεκέμβριος 2025

- ΟΙΝΙΚΟ ΕΠΙΧΕΙΡΕΙΝ**
28 ΜΕΣΩ ΝΕΣΤΩΡ ΣΤΟΝ ΤΟΥΡΙΣΜΟ Ο ΣΠΥΡΟΣ ΛΑΦΑΖΑΝΗΣ
Εγένετο House of Claus από τρεις ισχυρές δυνάμεις του κρασιού στην Αχαΐα
- ΣΤΟΝ ΚΟΣΜΟ**
32 ΑΠΟ ΤΗΝ ΙΤΑΛΙΑ ΕΡΧΕΤΑΙ ΤΟ ΕΠΟΜΕΝΟ WHISPERING ANGEL;
«Ηφαιστιογενής προέλευση» τώρα και με διεθνή πιστοποίηση
- ΕΙΔΗΣΕΙΣ**
36 ΣΤΟΥΣ ΚΟΡΥΦΑΙΟΥΣ ΤΗΣ ΟΙΝΟΠΑΡΑΓΩΓΗΣ Η ΚΡΗΤΗ
Τεχνητή νοημοσύνη σε κεντρικό ρόλο στον τρύγο του ιταλικού Tenute del Cerro
- ΤΡΥΓΟΣ**
38 ΚΑΛΟ ΦΡΟΥΤΟ ΕΦΕΡΕ Ο ΤΡΥΓΟΣ ΑΛΛΑ ΚΟΣΤΙΣΕ ΠΟΛΥ
Σε πιο πλεονεκτική θέση βρέθηκαν οι ορεινές αμπελουργικές ζώνες
- ΑΦΙΕΡΩΜΑ ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ**
50 ΜΕ ΛΟΥΛΟΥΔΑΤΑ ΑΡΩΜΑΤΑ ΚΑΙ ΠΛΗΘΥΡΙΚΟ ΦΡΟΥΤΟ
Φιλική αλλά και «ψαγμένη» η Μαλαγουζιά δεν περνά ποτέ απαρατήρητη



ΚΥΚΛΟΦΟΡΕΙ ΔΩΡΕΑΝ
ΜΕ ΤΗΝ AGRENDA ΚΑΙ
ΣΤΗ ΣΥΝΕΧΕΙΑ ΑΥΤΟΤΕΛΩΣ

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

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

ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ ΣΥΝΤΑΞΗΣ
Μαρία Γιουρουκέλη

ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ ΕΚΔΟΣΗΣ
Ζήσης Πανάγος

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ
Ειρήνη Σκρέκη

ΣΥΝΤΑΞΗ
Χαρ. Σπινθηροπούλου
Λεωνίδας Λιάμης
Γιώργος Κοντονής
Ηλίας Ανδρεάκης
Γιάννης Ρούπας
Σοφία Σπύρου
Ελένη Δούσκα
Γιώργος Κοντονής

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΟ/ΣΕΛΙΔΟΠΟΙΗΣΗ
Χαρά Οικονόμου
Φανή Παπαετροπούλου

ΕΜΠΟΡΙΚΟΣ ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ
Παναγιώτης Αραβαντινός

ΔΙΑΝΟΜΗ
ΑΡΓΟΣ Α.Ε.

ΕΚΤΥΠΩΣΗ ΒΙΒΛΙΟΔΕΣΙΑ
ΝΕΕΣ ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΕΣ ΕΚΔΟΣΕΙΣ
ΜΟΝΟΠΡΟΣΩΠΗ Α.Ε.



CLASSY



WINE ART ESTATE
KTHMA TEXNH OINOY

WineArtEstate.com



Henri Cross Study for the grape pickers - 1892

ΜΗΠΩΣ ΤΟ LAFLEUR ΕΧΕΙ ΤΕΛΙΚΑ ΔΙΚΙΟ;

Γιατί η άρδευση είναι τόσο περιορισμένη στο Μπορντό -και γιατί έχει σημασία για το terroir; Σε αυτήν τη συζήτηση, που φαίνεται να κρατάει καλά, διατυπώνει τις δικές του σκέψεις στο LinkedIn ο Romik Arconian, ο οποίος ενώ ξεκίνησε στο Παρίσι ως έμπορος οίνου, με ειδίκευση στα fine wines, πραγματοποίησε τη μετάβαση στην παραγωγή, πούλησε την εταιρεία του και με τη βοήθεια επενδυτών, φίλων και μελών της οικογένειάς του, απέκτησε το Château Canon Chaigneau στο Μπορντό.

Η απόσυρση του εμβληματικού Chateau Lafleur από τις Ονομασίες Pomerol και Bordeaux είναι από μόνο του μια τεράστια είδηση. Οι άνθρωποι του Κτήματος απαντώντας σε σχετικά ερωτήματα αναφέρουν τη δυσκολία προσαρμογής σε όσα απαγορεύουν οι κανόνες της Ονομασίας, αλλά δεν έχουν διευκρινίσει ποιοι περιορισμοί ήταν καθοριστικοί. Η άρδευση φαίνεται να είναι ένας από αυτούς.

Στο Μπορντό (σε αντίθεση με πολλές άλλες περιοχές) το πότισμα απαγορεύεται μετά το τρίτο έτος φύτευσης του αμπελώνα, εκτός από σπάνιες καταστάσεις έκτακτης ανάγκης. Η φιλοσοφία είναι απλή: Τα αμπέλια πρέπει να εκπαιδεύονται για να ωθήσουν τις ρίζες τους βαθιά στο υπέδαφος, όπου βρίσκουν αποθέματα νερού και μέταλλα και στοιχεία που καθορίζουν το terroir. Εάν η άρδευση χρησιμοποιείται υπερβολικά, οι ρίζες σέρνονται προς τα πάνω, προς την επιφάνεια, για να αναζητήσουν νερό, αφήνοντας τα αμπέλια πιο εύθραυστα και τα κρασιά λιγότερο εκφραστικά του τόπου.

Οι εικόνες που παρατίθενται δεξιά δείχνουν την αντίθεση:

- Επάνω: Ένα αμπέλι εκπαιδευμένο για βάθος - ανθεκτικότητα και έκφραση terroir.
- Κάτω: Ένα αμπέλι εκπαιδευμένο προς τα πάνω με άρδευση - ευπάθεια και απώλεια terroir.

Αυτήν τη φιλοσοφία έχει υπηρετήσει το Μπορντό εδώ και αιώνες. Αλλά με ακραίες σοδειές όπως το 2019, το 2022 και τώρα το 2025, εγείρεται το ερώτημα: Σε ποιο σημείο συγκρούεται η προστασία του terroir με την προστασία της ίδιας της επιβίωσης των φυτών; Σίγουρα κανείς δεν θέλει τα αμπέλια να πεθαίνουν στο όνομα των κανόνων.

Πρέπει το Μπορντό να προσαρμόσει τους αρδευτικούς κανονισμούς του με ελεγχόμενο τρόπο; Ή μήπως το Chateau Lafleur είχε δίκιο που βγήκε εντελώς έξω από το σύστημα; Είτε έτσι, είτε αλλιώς, αυτή η συζήτηση είναι τώρα αναπόφευκτη, και ίσως καθυστερημένη. Και ίσως κάποιος από το Lafleur μπορεί να βάλει τέλος σε όλη αυτή την κερδοσκοπία!



Ζητούμενο, σύμφωνα με τον Romik Arconian, είναι ένα αμπέλι εκπαιδευμένο για βάθος αλλά σίγουρα κανείς δεν θέλει ο αμπελώνας να πεθάνει στο όνομα κάποιων κανόνων.

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



ΤΟ MICRO-TERROIR ΑΣΥΡΤΙΚΟ

Από ένα αμπελοτόπι στο οροπέδιο του Αμυνταίου, που επιλέξαμε
μέσα από δεκαετίες έρευνας και πειραματισμού.

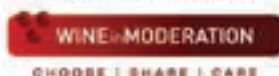
Εμβαθύνοντας στο σπουδαίο βορειοελλαδίτικο terroir.

Με την καινοτομία να κτίζει την παράδοση.

KYP·ΓΙΑΝΝΗ

www.kiryianni.gr

Απολαύστε Υπεύθυνα



ΤΟ ΠΡΩΤΟ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ
ΠΟΥ ΕΝΤΑΧΘΗΚΕ ΣΤΟ



INTERNATIONAL
WINERIES FOR
CLIMATE ACTION



ΘΟΛΟ ΤΟ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟ ΑΠΟΤΥΠΩΜΑ ΓΙΑ ΤΟ 60% ΤΩΝ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΩΝ

Το καλοκαίρι που πέρασε δεν ήταν και το καλύτερο για το ελληνικό κρασί, τουλάχιστον σε ό,τι αφορά στα στοιχεία της κατανάλωσης, γεγονός το οποίο επιταχύνει, θα μπορούσε να πει κανείς έως ένα βαθμό, και τις κινήσεις οι οποίες γίνονται στην επιχειρηματική σκακιέρα.

Κείμενο **Γιάννης Πανάγος**

Ο ι ασφυκτικές συνθήκες που διαμορφώνονται από πλευράς ρευστότητας ανοίγουν χωρίς αμφιβολία νέους δρόμους για εξαγορές και συγχωνεύσεις εταιρικών σχημάτων ή ακόμα και σχηματισμών, ενισχύοντας περαιτέρω τη συγκέντρωση αλλά και τον εξορθολογισμό των δραστηριοποιούμενων στον κλάδο. Άλλωστε, η λίστα των 40 και πλέον οινοποιητικών μονάδων που έχουν περάσει εδώ και χρόνια, λόγω ληξιπρόθεσμων χρεών, στην Intrum και σε άλλες εισπρακτικές εταιρείες, όχι μόνο δεν έχει φτάσει σε ένα σημείο που να ξεκαθαρίζει το τοπίο για την επόμενη μέρα, αντίθετα, μοιάζει να διευρύνεται.

1.600 οινοποιεία



650 οινάμπελα
χιλ. στρέμματα

145 παραγωγής
κρασιού (2024)
χιλ. τόνοι

11,68 ανά κάτοικο
η οινική κατανάλωση
λίτρα

αγορά ελληνικό κρασί



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΑΠΟ ΤΟ FACEBOOK KIR-YIANNI

Προστίθενται νέες περιπτώσεις επιβαρυνμένων οικονομικά επιχειρήσεων, καθώς αρκετά από τα 1.600 οινοποιεία που διαθέτει η Ελλάδα, μάχονται με ανυπέρβλητες δυσκολίες να ανταπεξέλθουν στις υποχρεώσεις τους. Ενδεχομένως ένα ξεκαθάρισμα και μια αποσαφήνιση του τοπίου να αποδειχθεί χρήσιμη διαδικασία, καθώς θα διευκολύνει μια ευρύτερη αναμόρφωση του κλάδου και τη λειτουργία του σε πιο υγιείς και στέρεες βάσεις. Άλλωστε, το να ελέγχεται σε αυτήν τη χώρα η πορεία που ακολουθεί το κρασί και να πιστοποιούνται αρμοδίως τα στοιχεία της ταυτότητάς του, είναι κάτι που ευνοεί τον υγιή ανταγωνισμό και προσθέτει υπεραξία στο παραγόμενο προϊόν. Τελειώς σχηματικά η εικόνα που παρουσιάζει σήμερα ο εγχώριος οινοποιητικός κλάδος θα μπορούσε να χωριστεί σε τέσσερις κατηγορίες.

■ Η πρώτη αφορά δύο μεγάλους παίκτες που ξεχωρίζουν πλέον όχι μόνο με βάση τον τζίρο τους αλλά και από τα χαρακτηριστικά που αποκτά με τον καιρό η δραστηριότητά τους. Είναι τα Ελληνικά Οινοποιεία των αδελφών Γεωργιάδη και η Cavinu των αδελφών Αναστασίου.

■ Στη δεύτερη κατηγορία ανήκει η γενιά εκείνων των οινοποιών που έφερε την άνοιξη στο ελληνικό κρασί, όπου τοποθετούνται ονόματα όπως των ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ, Γεροβασιλείου, Σκούρα, Τσέλεπου και του Κτήματος Άλφα.

■ Μια τρίτη κατηγορία, περιλαμβάνει μια σειρά από μικρότερα οινοποιεία τα οποία ωστόσο έχουν ξεχωρίσει. Πρώτον για την ποιότητα των κρασιών τους, δεύτερον για την απήχηση που έχουν στην αγορά και τρίτον για την οικονομική τους ευρωστία. Εδώ θα μπορούσε να συμπεριλάβει κανείς οινοποιητικές επιχειρήσεις όπως του Απόστολου Θυμιόπουλου, του Σπύρου Λαφαζάνη, του Χρήστου Ζαφειράκη, του Θάνου Ντούγκου, τα ηχηρά ονόματα από την περιοχή της Δράμας και κάποιες δεκάδες ακόμα που διαπρέπουν με την ποιότητά τους, χαίρουν εκτίμησης από τους καταναλωτές και στέκουν οικονομικά υγιή.

Στη ζώνη του λυκόφωτος

Τέλος υπάρχει ένα σύμπλεγμα εκατοντάδων οινοποιητικών επιχειρήσεων και ομάδων που κινούνται στη ζώνη του λυκόφωτος. Με ή χωρίς αμπελώνες, με ή χωρίς δικές τους μονάδες οινοποίησης, με ή χωρίς κατοχυρωμένη ταυτότητα, διεκδικούν θέση στην αγορά, παίζουν ρόλο στις εξελίξεις, ιδίως σε τοπικό επίπεδο, πασχίζουν για μια θέση στην επόμενη μέρα, απασχολούν τους πιστωτές και τις τράπεζες. Ως εκεί. Το οικονομικό τους αποτύπωμα παραμένει θολό και σε πολλές περιπτώσεις γράφουν ζημιές. Τα παραδείγματα αυτής της μορφής είναι περισσότερα από τα 2/3 των οινοποιητικών επιχειρήσεων που λειτουργούν στην Ελλάδα και θα είχε πολύ μεγάλο ενδιαφέρον αν στις καταστάσεις των ΔΑΟΚ και στα κιτάπια της επίσημης πολιτείας υπήρχε μια επίσημη καταγραφή αυτών των επιχειρήσεων και μια αξιόπιστη αποτύπωση της δραστηριότητάς τους.



Στην **ιστορικήτερη**
ίσως αμπελουργική
ζώνη της χώρας,
παλιά και νέα
οινοποιητικά **σπίτια**
αναζητούσαν
εδώ και καιρό μια
δεύτερη, λευκή
αυτήν τη φορά
ποικιλία, η οποία θα
μπορούσε να **δέσει**
με την περιοχή και
να γίνει το **όχημα**, με
το οποίο οι Νεμεάτες
θα μπορούσαν να
συστηθούν στις
αγορές.

© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: AITO TO FACEBOOK (Ktima Palivou)



ΚΥΔΩΝΙΤΣΑ Η ΛΕΥΚΗ ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΠΟΥ ΕΨΑΧΝΕ Η ΝΕΜΕΑ;

Με δεκαπέντε μονοποικιλιακές Κυδωνίτσες σε ένα masterclass που έκλεψε τις εντυπώσεις στις φετινές Μεγάλες Μέρες της, η Νεμέα δείχνει να απολαμβάνει την ανερχόμενη λευκή της ποικιλία, ενώ κάποιες φωνές σημειώνουν ότι ο εχθρός του Αγιωργίτικου βρίσκεται εντός των τειχών...

Κείμενο **Γιάννης Πανάγος**

Αν ξεχωρίζαμε μια εγχώρια ποικιλία που τον τελευταίο χρόνο συζητήθηκε ιδιαίτερα και δείχνει να κερδίζει θέσεις τόσο στις αμπελουργικές ζώνες, όσο και στις οινοποιητικές προσπάθειες, αυτή είναι η Κυδωνίτσα. Με καταγωγή από τη Λακωνία, δείχνει να έχει «απλωθεί» μεθοδικά στον Πελοποννησιακό αμπελώνα αλλά και να κερδίζει θέσεις και βορειότερα. Εκεί από όπου φαίνεται να ξεκινάει η πάντως η μεγάλη μάχη της αναγνώρισης για την Κυδωνίτσα, είναι η Νεμέα. Στην ιστορικότερη ίσως αμπελουργική ζώνη της χώρας, όπου για πολλές δεκαετίες επιβλήθηκε η μονοκρατορία του Αγιωργίτικου, παλιά και νέα οινοποιητικά σπίτια αναζητούσαν εδώ και καιρό μια δεύτερη, λευκή αυτήν τη φορά ποικιλία, η οποία θα μπορούσε να δέσει με την περιοχή και να γίνει το όχημα, με το οποίο οι Νεμεάτες θα μπορούσαν να συστηθούν στις αγορές, πατώντας σε δύο βάρκες. Οι φετινές «Μεγάλες Μέρες» της Νεμέας φαίνεται πως έδωσαν την αφορμή να ξεκινήσει και πιο συστηματικά αυτή η συζήτηση. Μια διαδικασία γευσιγνωσίας με 15, παρακαλώ, Κυδωνίτσες από την ευρύτερη περιοχή που έγινε υπό την επιμέλεια του Στέφανου Κόγια, αποτέλεσε ένα γεγονός το οποίο θέλησε να σηματοδοτήσει τον παραπάνω σχεδιασμό, τουλάχιστον εκείνων που τον υιοθετούν.



[© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΑΠΟ ΤΟ FACEBOOK Klima Bairaktaris]

Στα χρόνια της κλιματικής κρίσης την προσοχή των ανθρώπων της αμπελουργίας έχει τραβήξει η εξαιρετικά ανθεκτική στην ξηρασία Κυδωνίτσα.



[© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΑΠΟ ΤΟ FACEBOOK Stefanos Kostas]

Γιατί, όπως όλα δείχνουν, όπως γίνεται με κάθε νέα πρωτοβουλία, υπάρχουν και οι διαφωνούντες. Όπως για παράδειγμα ο πάντα παρεμβατικός και επιδραστικός, Χρήστος Αϊβαλής, ο οποίος με ανάρτησή του στα social media δείχνει να διατηρεί σοβαρές επιφυλάξεις για το όλο εγχείρημα υπογραμμίζοντας: «Μεγάλες μέρες της Νεμέας, μεγάλη προσέλευση με πρωταγωνιστή την Κυδωνίτσα και τα κοκτέιλ. Η αποδόμηση του Αγιωργίτικου άρχισε, γιατί ο εχθρός είναι εντός των τειχών».

Λαμπρό μέλλον, αντίστοιχο με της Μαλαγουζιάς

Η γηγενής στη Λακωνία Κυδωνίτσα ξεκίνησε να αναδύεται στην οινική επικαιρότητα εδώ και 20 χρόνια και σήμερα η καλλιέργειά της έχει επεκταθεί πέρα από την Πελοπόννησο σε πολλά αμπελουργικά διαμερίσματα, όπως η Δράμα, η Χαλκιδική και τα Γιαννιτσά. Ως φυτό είναι αρκετά παραγωγικό, ανθεκτικό σε ασθένειες και ωριμάζει σχετικά αργά, μετά τα μέσα του Σεπτεμβρίου. Μόνη της δίνει κυρίως ξηρούς ή-συχους οίνους και κρασιά με πρασινοκίτρινο χρώμα έντονα αρώματα φρούτων και ορυκτότητας.

Το πιο χαρακτηριστικό της άρωμα είναι του ώριμου κυδωνιού, από όπου έχει πάρει και το όνομά της. Έχει στρογγυλό σώμα με μέτριο όγκο, μέτριο αλκοόλ και μέτρια οξύτητα, ή μέτρια σε ορεινά αμπελοτόπια. Δίνει κρασιά άμεσης κατανάλωσης, με μικρό δυναμικό παλαίωσης, που μπορούν να συνοδέψουν άνετα πουλερικά, σαλάτες και λευκά αλμυρά τυριά. Επίσης η Κυδωνίτσα ανήκει στο χαρμάνι του γλυκού λευκού κρασιού ΠΟΠ Μονεμβασία-Malvasia, μαζί με τις ποικιλίες Μονεμβασία (κατ' ελάχιστον 51%), Ασύρτικο και Ασπρούδες. Βέβαια οι δυνατότητες της ποικιλίας συνεχώς διερευνώνται και ήδη διακρίνεται ο πολυδυναμικός της χαρακτήρας. Για παράδειγμα η δημιουργία αφρώδους κρασιού με την παραδοσιακή μέθοδο, από σταφύλια που καλλιεργούνται σε ορεινούς αμπελώνες αλλά και orange εκδοχών πείθουν για τις ευρείες δυνατότητές της. Και βέβαια, δεν είναι λίγοι όσοι στοιχηματίζουν, πως το μέλλον της Κυδωνίτσας θα είναι εξίσου λαμπρό με αυτό της Μαλαγουζιάς.

Με ένα nηρό masterclass στις Μεγάλες Μέρες της Νεμέας 2025

Τις χάρες και τις δυνατότητές της αποκάλυψε η πιο ανερχόμενη ελληνική ποικιλία, όπως κατά γενική ομολογία χαρακτηρίζεται η Κυδωνίτσα, στο σχετικό masterclass με την καθοδήγηση του Στέφανου Κόγια DipWSET που έλαβε χώρα στο πλαίσιο της φετινής διοργάνωσης Μεγάλες Μέρες της Νεμέας στο Palinou Wine Train του Κτήματος Παλυβού. Τη γευστική παρουσίαση πραγματοποίησε ο Σταύρος



Δεκαπέντε **εκφράσεις** της ποικιλίας στο masterclass της **Κυδωνίτσας**.

Μουστάκας-Οκταποδάς DipWSET και την αμπελουργική ανάλυση ο Κώστας Μπακασιέτας, γεωπόνος - οινολόγος MSc. Στο γενικό συμπέρασμα της δημοφιλίας που απολαμβάνει η Κυδωνίτσα προστίθενται οι διαπιστώσεις ότι πρόκειται για μια ποικιλία που εκφράζει με μεγάλη σαφήνεια τα χαρακτηριστικά του τόπου από όπου προέρχεται ενώ παράλληλα παρουσιάζει ένα εξαιρετικό δυναμικό παλαίωσης.



SANIDAS

**Ολοκληρωμένες λύσεις
για την Αρπελουργία**



ΤΑ ΕΡΓΑΛΕΙΑ ζυμώνουν το κρασί και η ιστορία βάζει το φως στο ποτήρι

Έναν αέρα εξορθολογισμού και ανανέωσης με σεβασμό στην παράδοση και σύγχρονα εργαλεία απολαμβάνει το εγχείρημα αναγέννησης του αμπελώνα της Μαντινείας και ανασυγκρότησης της Οινοποιητικής Μπουτάρη από τον όμιλο Ελληνικά Οινοποιεία σύμφωνα με τον επικεφαλής οινολόγο Αλέξανδρο Τζαχρίστα. Το Wine Trails συνάντησε τον άνθρωπο που κατέχει το Μοσχοφίλερο όσο λίγοι στην Ελλάδα στην καρδιά του αμπελώνα της Μαντινείας, στην σκιά μιας καρυδιάς, έχοντας νωρίτερα απολαύσει την εμπειρία του ζωντανού τρύγου από μια καλοδουλεμένη ομάδα που φαινόταν να ξέρει ακριβώς τι κάνει

Συνέντευξη στους **Γιάννη Πανάγο & Ζήση Πανάγο**

«**Ε**χουμε εργαλεία, τα οποία δεν είχαμε, βοηθηθήκαμε πάρα πολύ σε ζητήματα ετοιμότητας και διαθεσιμότητας εξοπλισμού αλλά και σε θέματα τεχνογνωσίας» με τη μετάβαση στο νέο ιδιοκτησιακό καθεστώς, θα πει ο έμπειρος οινολόγος, ο οποίος εδώ και πολλά χρόνια επιβλέπει την οινοποιητική διαδικασία στην περιοχή της Μαντινείας για το οινοποιείο Μπουτάρη και σήμερα πια για τα Ελληνικά Οινοποιεία. Αναφερόμενος δε στα πολυσυζητημένα αδέλφια Γεωργιάδη που πρωτοστατούν του εγχειρήματος θα πει: «Εγώ βλέπω δύο ανθρώπους της διασποράς, οι οποίοι επένδυσαν σε έναν κλάδο με δυσκολίες και παθογένειες και οι οποίοι ήταν καταλυτικοί στο να διασωθεί ένα ιστορικό brand και μέσω αυτού αγάπησαν το κρασί».

Αυτή η μεγάλη διαδρομή των 100 και πλέον χρόνων βρίσκει το ξεκίνημά της στον Ανδρέα Καμπάς;

Η σύντομη ιστορική αναδρομή που πρέπει να κάνουμε αφορά στα τελευταία 150 έτη. Μία από τις ιστορικές οινοποιίες στην Ελλάδα, η Μπουτάρη, ιδρύθηκε το 1879 στη Νάουσα. Απ' την άλλη, μια άλλη ιστορική οινοποιία, η Καμπάς, ιδρύθηκε το 1882, αρχικά στην Αθήνα. Η Καμπάς θέλησε μετά από κάποιες δεκαετίες να επεκταθεί αναφορικά με το κρασί και τα αποστάγματα και σε μian άλλη περιοχή. Έφερε λοιπόν Γάλλους εμπειρογνώμονες στη Μαντινεία, οι οποίοι μελέτησαν το ανάγλυφο και απεφάνθησαν ότι η περιοχή είναι κατάλληλη για λευκούς οίνους ποιότητας, ήσυχους και αφρώδεις. Έτσι το οινοποιείο ιδρύθηκε το 1927 και μετά η Καμπάς αγόρασε και αμπελώνες στην περιοχή και μάλιστα στην πλαγιά που βρισκόμαστε, μέρος των οποίων συνεχίζουν να υπάρχουν σήμερα και στην εταιρεία





Δεν μπορούμε να μιλάμε για το Μοσχοφίλερο αν δεν μιλάμε για τη Μαντινεία. Η ποικιλία και η περιοχή είναι άρρηκτα συνδεδεμένες

Μπουτάρη. Το 1991, και αφού πέρασε το οινοποιείο παγκόσμιους πολέμους λειτουργώντας αδιάλλειπτα, η Καμπάς Οινοποιητική περιήλθε στην Μπουτάρη, η οποία συνέχισε να αποκτά οινοποιεία σε άλλες περιοχές της Ελλάδας αλλάζοντας τον εγχώριο χάρτη. Πριν από δύο-τρία έτη άλλαξε η σκυτάλη στο ιδιοκτησιακό καθεστώς με προεξάρχοντες την ομάδα επενδυτών με επικεφαλής τους αδερφούς Γεωργιάδη, οι οποίοι αναβίωσαν το ιστορικό brand και είναι σημαντικό να βλέπουμε ανθρώπους να θέλουν να πάνε την οινοποιία ένα βήμα πιο μακριά.

Χωρίς να αποποιούνται την ιστορία και το παρελθόν και χωρίς να εγκαταλείπουν τη συνέχεια και τις ετικέτες - δημιουργήματα όλων αυτών των ετών;

Κοιτάξτε, θα έλεγα σεβόμενοι το παρελθόν δεδομένου ότι υπήρχαν και υπάρχουν συγκεκριμένες ετικέτες ογκόλιθοι από την Οινοποιία Μπουτάρη, αλλά και με την γκάμα της εταιρείας να διανθίζεται και με νέα προϊόντα.

Με κεντρικό πυλώνα το Μοσχοφίλερο Μπουτάρη; Υπάρχουν κάποιοι που λένε ότι η ετικέτα έκανε την ακμή της και τώρα δεν βρίσκεται στο απόγειο της δόξας της. Ίσως μιλάμε για μια δεύτερη νιότη...

Στη συγκεκριμένη περιοχή, αλλά και για την εταιρεία Μπουτάρη, το Μοσχοφίλερο είναι η πιο δημοφιλής μας ετικέτα. Βέβαια οι ποικιλίες και οι ετικέτες πολλές φορές μπορεί να έχουν μια ελαφριά διακύμανση. Βάσει πωλήσεων το Μοσχοφίλερο είναι σταθερά ανοδικό τα τελευταία χρόνια. Άρα ισχύει αυτό που λέτε ότι μιλάμε για μια δεύτερη νιότη. Θα έλεγα ότι τα προϊόντα εξελίσσονται. Ναι μεν, έχουν σταθερούς ποιοτικούς χαρακτήρες και πιστούς ακόλουθους, αλλά εξελίσσονται τόσο με τη δουλειά που γίνεται στο αμπέλι, όσο και με τη δουλειά που γίνεται στο οινοποιείο, και μετά βέβαια και στο θέμα της επισήμανσης.

Να μιλήσουμε πρώτα λίγο για τον τόπο. Τι είναι αυτό που χαρακτηρίζει τη Μαντινεία και μετά έρχεται το Μοσχοφίλερο και δένει με αυτό τον τόπο;

Σε μια χώρα ψηλοθερμική όπως είναι η Ελλάδα υπάρχουν τρεις ψυχρές ζώνες, μία εκ των οποίων είναι και η Μαντινεία. Εδώ η οριοθετημένη ζώνη χαρακτηρίζεται από ψυχρούς χειμώνες και ήπια καλοκαίρια. Έχουμε μεγάλη διαφορά στη θερμοκρασία την ημέρα και τη νύχτα, ιδιαίτερα τον καιρό της ωρίμανσης, και μεγάλη πίεση την άνοιξη λόγω αυξημένων ποσοστών υγρασίας.

Βρισκόμαστε σε υψόμετρο 650 μέτρων.

Το μέσο υψόμετρο είναι τα 650 μέτρα, ξεκινώντας από τα 618 και φτάνοντας μέχρι και τα 700 μέτρα. Περιοιχίζομαστε από πέντε βουνά οπότε, έχουμε εδώ ένα ξεχωριστό κλίμα. Έχουμε αέρα συνεχώς στο οροπέδιο, ο οποίος φροντίζει να στεγνώνουν οι αμπελώνες ειδικά την άνοιξη,

Εμείς εδώ στη Μαντινεία λοιπόν καλλιεργούμε την κατεξοχήν τοποοικιλία της χώρας μας

που είναι το Μοσχοφίλερο, μία ποικιλία μάλλον γνωστή από αρχαιοτάτων χρόνων. Μάλιστα, διαβάζουμε στα γραπτά του Θεόφραστου και του Διοσκουρίδη ότι υπάρχουν πολλά παράλογα στη φύση αλλά το να φέρει μία άμπελος στο ίδιο πράσινο και λευκά σταφύλια αλλά και χρωματισμένα δεν είναι κάτι το οποίο είναι παρά τη φύση του, αλλά είναι φυσιολογικό. Τότε βγήκε και ο όρος «Κάπνιος Άμπελος», που θεωρούμε ότι είναι το Μοσχοφίλερο της αρχαιότητας.

Στον αμπελώνα Μπουτάρη της Μαντινείας, καλλιεργούμε 300 στρεμματα. Οι αμπελώνες είναι ξερικοί, είναι πιστοποιημένα βιολογικοί και έχουν μια μέση σταθμισμένη ηλικία τα 29 έτη. Καλλιεργούμε όσο μπορούμε χειρωνακτικά αλλά και μηχανικά. Του από τον ανταγωνισμό.

Στη λίπανση χρησιμοποιούμε μόνο οργανική ουσία και στη φυτοπροστασία σκευάσματα που προβλέπονται στη βιολογική γεωργία κοινώς με χαλκό και θειάφι. Επίσης σε πειραματικό στάδιο δοκιμάζουμε διάφορες πρακτικές οι οποίες έχουν να κάνουν με το να συλλέγουμε κάποια φυτά από τα βουνά της περιοχής, να τα κάνουμε εκχυλίσματα και να τα δοκιμάζουμε μαζί με το ψεκαστικό. Αυτά είναι στον τομέα της φυτοθεραπείας. Τα αποτελέσματα είναι ενθαρρυντικά, τα αξιολογούμε και προχωράμε.



Υπό πειραματισμό βρίσκονται κάποιες **ερυθρές** ποικιλίες για την περιοχή της Μαντινείας, αλλά δεν έχουν **αναδειχθεί** ακόμη, σύμφωνα με τον Αλέξανδρο Τζαχρίστα. Αυτήν τη στιγμή σημειώνει η **συντριπτική** πλειοψηφία των αμπελιών είναι φυτευμένα με **Μοσχοφίλερο**.

όπου έχουμε και μεγάλη πίεση από μυκητολογικές ασθένειες. Κάτι το οποίο επίσης συμβαίνει εδώ και μιλώντας για τις δυσκολίες γιατί αυτές μας μένουν, είναι οι ανοιξιάτικοι παγετοί. Αλλά από κει και ύστερα, έχουμε τα θετικά. Προ δεκαετιών βλέπαμε ζητήματα ωριμότητας κάποιες χρονιές. Πλέον αυτά τείνουν να εκλείψουν. Πέρα από τα ακραία φαινόμενα που πάντα έχουν χαρακτήρα τοπικότητας, βλέπουμε ότι η περιοχή ευεργετείται από την άνοδο της θερμοκρασίας. Έτσι ενώ παλαιότερα τρυγούσαμε και στα μέσα Οκτωβρίου-ακόμα και 20 Οκτωβρίου- τώρα πια βλέπουμε τρύγους από τέλη Σεπτέμβρη.

Επομένως αυτά είδε ο Ανδρέας Καμπάς και η ομάδα του και επέλεξαν ως δεύτερο βραχίονα της οινοποιητικής τους δραστηριότητας τη Μαντινεία;

Δεν μπορούμε να είμαστε σίγουροι για το τι ακριβώς είδαν αλλά σίγουρα το ανάγλυφο προϊδεάζει ότι εδώ είναι ένας αμπελότοπος. Τα εδάφη είναι πλούσια, αλλά τόσο όσο. Από εκεί και ύστερα έχει να κάνει και ο ανθρώπινος παράγοντας για το πού θα φτάσουμε.

Μετά, δεν ξέρω αν είναι μετά ή πριν, έρχεται το Μοσχοφίλερο και δένει με αυτό τον τόπο. Ξέρουμε πότε ήρθε στη Μαντινεία ως κύρια ποικιλία;

Το Μοσχοφίλερο φημολογείται ότι υπήρχε από αρχαιοτάτων χρόνων. Ήδη 2.500 χρόνια πριν υπάρχουν αναφορές για πρέμνα τα οποία είχαν και λευκά και ερυθρωπά σταφύλια. Αυτό το βλέπουμε στην ωρίμανση του Μοσχοφίλερου. Η περιοχή είχε παράδοση στην αμπελοκαλλιέργεια. Στα σύνορα, μάλιστα, Αρκαδίας και Αχαΐας, στο χωριό Παγκράτι, υπάρχει ένα αμπέλι το οποίο φημολογείται ότι είναι χιλιάδων ετών. Υπάρχει μάλιστα και ένα άρθρο επιστημονικό πάνω σε αυτό. Είναι το λεγόμενο κλήμα του Πausανία.

Είναι Μοσχοφίλερο το κλήμα του Πausανία;

Όχι, είναι άγρια άμπελος. Το Μοσχοφίλερο όμως, ως ποικιλία, φαίνεται ότι είχε εγκλιματιστεί άριστα στην περιοχή, γιατί όπου αλλού έχει φυτευτεί, δεν έχει δώσει το χαρακτήρα που βλέπουμε στη Μαντινεία. Γι' αυτό και πολλές φορές ταυτίζουμε την ποικιλία με την περιοχή. Αυτό δεν γίνεται με πολλές ποικιλίες στον ελληνικό χώρο, και όχι μόνο.

Δεν υπάρχει κάποια ερυθρή ποικιλία που να ενδείκνυται για τη Μαντινεία;

Υπάρχουν υπό πειραματισμό κάποιες ποικιλίες, αλλά δεν έχουν αναδειχθεί ακόμη. Αυ-

Η ικανοποιητική παραγωγή έχει να κάνει με την ισορροπία στο φυτό.

Δηλαδή, θα μπορούσαμε να πούμε ότι ένας επικλινής αμπελώνας μπορεί να ξεκινήσει από 400 κιλά και μπορεί να φτάσει και στα 700 ή ακόμα τα 800 κιλά. Ένας αμπελώνας σε ένα πιο επίπεδο ανάγλυφο μπορεί να πάει και λίγο παραπάνω στα 1.000-1.100 κιλά.

Ο κορμός του Μοσχοφίλερου

Μπουτάρη είναι από αμπελώνες

ιδιοπαραγωγής. Όμως είμαστε ευτυχείς να έχουμε και συνεργάτες αμπελουργούς με συνεργασίες από δύο έτη ως και κοντά στα 40 έτη με ανθρώπους οι οποίοι μας εμπιστεύονται και τους εμπιστευόμαστε. Γνωρίζουμε και τα αμπέλια τους και γνωρίζουμε και τις ιδιαιτερότητες του καρπού οπότε μπορούμε να επιλέξουμε και την οδό που θα ακολουθήσουμε.

συνέντευξη Αλέξανδρος Τζαχρίστας

τὴν τὴ στιγμή ἡ συντριπτικὴ πλειοψηφία τῶν ἀμπελιῶν εἶναι φυτευμένα με Μοσχοφίλερο.

Να πούμε ὅτι εἶναι γύρω στα 300 στρέμματα αὐτά τα ὁποία καλλιεργεῖτε εσεῖς καὶ ἄλλα 1.000-1.100 περίπου που εἶναι συνεργαζόμενα. Αὐτοὶ οἱ συνεργαζόμενοι ἀμπελουργοὶ ἐνστερνίζονται κάποιες ἀπὸ τὶς ἐπιλογές σας. Μπορεῖ να μὴν εἶναι βιολογικοὶ παραγωγοί, ἀλλὰ σίγουρα ἀκολουθοῦν ἓνα μοντέλο που προσομοιάζει σε αὐτό που εσεῖς ἐπιδιώκετε;
Πρῶτα ἀπ’ ὅλα ἡ βιολογικὴ προσέγγιση ἔχει προκλήσεις ἰδιαίτερα σε ἡ μὴν υγρὴ ἀμπελουργικὴ ζώνη, ὅπως εἶναι ἡ Μαντινεία. Ἀπὸ ἐκεῖ καὶ ὕστερα, ὅμως καὶ στὴ συμβατικὴ καλλιέργεια δίνονται κατευθύνσεις καὶ με τοὺς ἀμπελουργοὺς εἴμαστε σε ἡ μὴν ἑταιρική ἐπικοινωνία γιὰ τὸ πῶς προχωρεῖ ἡ σεζὼν καὶ πῶς θα κινηθοῦμε. Καὶ αὐτὸ ξεκινάει ἀπὸ τὸ χειμῶνα καὶ φτάνει στὴν κορύφωση τῶρα στὸν τρύγο.

Σήμερα ἔχει πολὺ σημασία ἡ ἐπιλογή του χρόνου που θα τρυγήσει ὁ καθένας. Ἐκεῖ ὁ Αλέξανδρος Τζαχρίστας ἔχει να κάνει πολλή δουλειὰ πιστεύω.

Θα πρέπει κανεῖς, ὅταν καλεῖται να ἐπιλέξει τὸ ποια ἀμπέλια θα τρυγηθοῦν, να ἔχει ἡ μὴν ἐποπτικὴ εἰκόνα τῆς ζώνης καὶ θα πρέπει ἀκόμα να προβαίνει σε δειγματοληψίες σε ὅλη τὴ ζώνη γιὰ να γνωρίζει σε ποια φάση βρίσκονται τὰ ἀμπέλια, γιὰτὶ υπάρχουν κάποια τα ὁποία ἔχουν τὰ ποιοτικὰ χαρακτηριστικὰ που θέλουμε, ἀλλὰ υπάρχουν καὶ ἄλλα τα ὁποία πρέπει να περιμένουν. Καὶ ἐδῶ, να μὴν εἴμαστε σε ἓνα ὁροπέδιο καὶ οἱ κλιματολογικὲς συνθήκες εἶναι παρόμοιες, ἀλλὰ πια με τὴν κλιματικὴ ἀλλαγὴ μπορεῖ στὸ συγκεκριμένο οἰνοπέδιο να ἔχει βρέξει ἀρκετὰ πρὶν ἀπὸ 15 μέρες καὶ σε ἓνα ἄλλο χωριὸ που εἶναι στα 20 χιλιόμετρα ἀπὸ ἐδῶ να μὴν ἔχει βρέξει δύο μῆνες. Ἐκεῖ υπάρχουν διαφορές. Ὅπως εἶδαμε καὶ στὸ παλιὸ μας τὸ ἀμπέλι, τὸ ὁποῖο τρυγήθηκε νωρίτερα ἀπὸ τὰ ἀμπέλια που τρυγάμε αὐτὴ τὴ στιγμή.

Παρακολουθήσαμε τὸν τρύγο, πήραμε πλάνο, μιλήσαμε με τοὺς ἀνθρώπους σας. Ἔχετε ἡ μὴν πολὺ ἀποτελεσματικὴ καὶ σφυρηλατημένη ὁμάδα ὅπως εἶδαμε.

Πρῶτα ἀπ’ ὅλα οἱ ὁμάδες δίνουν τὸ ἀποτέλεσμα. Κάθε μέρα στὴ δουλειὰ μας υπάρχουν ἀποφάσεις που καλούμαστε να λάβουμε ἀλλὰ, γιὰ να εἴμαστε πιο συγκεκριμένοι, θα πρέπει να ξέρουμε ποια ἀμπελοτόπια θα τρυγηθοῦν, σε ποιες δεξαμενές θα πάνε, πῶς θα γίνῃ ἡ ἐπεξεργασία καὶ με γνῶμονα ποια προϊόντα.

Οἱ περισσότερες δεξαμενές που ἔχετε ἐδῶ στὴ Μαντινεία εἶναι μεγάλες.

Ἔχουμε δεξαμενές ἀπὸ 200 λίτρα μέχρι 50.000 λίτρα. Ὅποτε να μὴν εἴμαστε ἓνα μεγάλο οἰνοποιεῖο, ἀλλὰ ἔχουμε καὶ πάρα πολλές μικρές παρτίδες. Διηλαδὴ ἡ κάθε παρτίδα διαχειρίζεται καὶ ἀξιολογεῖται αὐτοτελῶς,

Ὅλα τα οἰνικὰ προϊόντα θα πρέπει να κάνουν τὸν οἰνόφιλο νοερό ἐπισκέπτη ἡ μὴν ἀμπελουργικῆς ζώνης. Διαφορετικὰ θεωρῶ ὅτι εἶναι λίγο δύσκολο να προχωρήσουμε μὴ ἔχοντας ταυτότητα καὶ δόξα τῶ θεῶ ὡς χώρα ἔχουμε ὅλα αὐτά τα ἐφόδια γιὰ να προχωρήσουμε στὶς διεθνείς ἀγορές. Ὅμως στὸ ἐλληνικὸ κρασί εἴμαστε ἰδιαίτερα χαρούμενοι να βλέπουμε ὅτι πια ὁ οἰνόφιλος ἔχει ἐνδιαφερθεῖ να μάθει γιὰ τὸ προϊόν: θα ζητήσει συγκεκριμένες ποικιλίες, μπορεῖ ἴσως συγκεκριμένους παραγωγούς, μπορεῖ να ἔχει πιο ἐξεζητημένα γούστα καὶ ὅλα αὐτά συμβάλλουν στὸν ἐλληνικὸ πλουραλισμὸ.

Ἡ Οἰνοποιὰ Μπουτάρη εἶναι εὐτυχὴς να ἔχει ἓνα μεγάλο εὔρος προϊόντων, που μπορεῖ να ικανοποιήσει καὶ τὸν μέσο καταναλωτὴ καὶ τὸν πιο ψαγμένο οἰνόφιλο. Υπάρχουν ἐτικέτες οἱ ὁποῖες μας χαρακτηρίζουν, ὅπως τὸ Μοσχοφίλερο Μπουτάρη, ἡ Νάουσα Μπουτάρη καὶ τὸ Ἀγιωργίτικο Μπουτάρη, ἀλλὰ υπάρχουν καὶ νέα ὅπως ἡ Μαντινεία Cuvee, τὸ White Knight, τὸ Λευκὸ Γράμμα τα ὁποῖα θεωρῶ ὅτι μποροῦν να ικανοποιήσουν τόσο τὴν Gen- Z, ὅσο καὶ τὶς παλαιότερες γενιές.



ώστε στο τέλος να μπορέσουμε να αξιολογήσουμε τις δεξαμενές και να προβεί ο οινολόγος στα χαρμάνια.

Η ωρίμανση γίνεται κατά κύριο λόγο σε δεξαμενές ή προτιμάτε και αμφορείς;

Σε δεξαμενές και βαρέλι. Στη Μαντινεία δεν χρησιμοποιούμε αμφορείς. Σε άλλα μέρη φυσικά.

Ποια είναι η μέση ποσότητα που θα βγάλετε μια φυσιολογική χρονιά από τη Μαντινεία;

Το Μοσχοφίλερο βγαίνει στις περίπου 1,5 εκατομμύριο φιάλες. Η Μαντινεία Cuvée στις 30 χιλιάδες φιάλες και το White Knight ανάλογα με τη χρονιά. Η φιλοσοφία της Οινοποιητικής ήταν όλα τα κρασιά από όλα τα οινοποιεία να διοχετεύονται στο οινοποιείο στην Στενήμαχο -είναι δύσκολο να υπάρχει οινοποιείο και εμφιαλωτήριο στην ίδια μονάδα. Ήταν δύσκολο να υπάρχουν έξι εμφιαλωτήρια για τα έξι οινοποιεία Μπουτάρη και για λόγους διασφάλισης ποιότητας. Υπάρχει, όμως, πλάνο να γίνει εμφιαλωτήριο και στη Μαντινεία.

Στη δική σας θητεία, τώρα, γιατί δεν ζήσατε την περίοδο Καμπά, αλλά ζήσατε το μεγαλύτερο μέρος της περιόδου Μπουτάρη και βιώνετε τα τελευταία τρία χρόνια και την περίοδο των Ελληνικών Οινοποιείων: Πώς ήταν η περίοδος Μπουτάρη και τι είναι αυτό που βλέπετε να αλλάζει;

Κοιτάξτε, ήμουν ευτυχής να ενστερνιστώ την αμπελουργική προσέγγιση και την οινοποιητική φιλοσοφία από πεφωτισμένους ανθρώπους του κλάδου και υπήρχε και μια συγκεκριμένη φιλοσοφία της σχολής Μπουτάρη. Θα αναφέρω μόνο τη Ρωξάνη Μάτσα και τον δόκτορα Γιάννη Βογιατζή μεταξύ πολλών συναδέλφων, οι οποίοι με βοήθησαν και φυσικά αυτά που έμαθα από τους ανθρώπους αυτούς με συντροφεύουν πάντα. Αναφορικά με το σήμερα θα έλεγα ότι υπάρχει ένας αέρας εξορθολογισμού και ανανέωσης, αναβίωσης της ιστορικής οινοποιίας. Έχουμε εργαλεία τα οποία δεν είχαμε, βοηθηθήκαμε πάρα πολλοί σε ζητήματα ετοιμότητας και διαθέσιμότητας εξοπλισμού, αλλά και αναφορικά με τεχνογνωσία και θεωρώ ότι το μέλλον είναι λαμπρό.

Κάποιοι λένε ότι τα αδέρφια Γεωργιάδη φαίνεται να βλέπουν περισσότερο το real estate και λιγότερο την οινοποιητική διαδικασία. Εσείς ποια αίσθηση έχετε;

Εγώ βλέπω δύο ανθρώπους της διασποράς, οι οποίοι επένδυσαν σε έναν κλάδο με συγκεκριμένες δυσκολίες και παθογένειες και οι οποίοι ήταν καταλυτικοί στο να διασωθεί ένα ιστορικό brand και μέσω αυτού αγάπησαν το κρασί. Ξεκίνησαν από έναν άλλο κλάδο, αλλά η πορεία τους μαρτυρά ότι ήρθαν εδώ για να μείνουν. Αυτό μάλιστα ενισχύεται και από όλα τα επενδυτικά σχέδια, τα οποία είναι σε εξέλιξη αυτήν τη στιγμή και σε άλλες περιοχές αλλά και εδώ.

Πόσο μάλλον όταν φτάνεις και αυτό το project να το κάνεις κερδοφόρο.

Βέβαια, και ήδη βλέπουμε και στις πωλήσεις αλλά και με τα οικονομικά στοιχεία ότι είναι πολύ ενθαρρυντική η κατάσταση.

Τι είναι αυτό τώρα που διαφοροποίησε την εποχή του ομίλου Ελληνικά Οινοποιεία από την εποχή Μπουτάρη; Είδαμε πράγματι ως καταναλωτές και οινόφιλοι έναν εξορθολογισμό στις επικέτες. Τι άλλο είδατε εσείς;

Στο τεχνικό κομμάτι πρώτα απ' όλα υπήρξαν συγκεκριμένες αλλαγές στην υλικοτεχνική υποδομή αλλά και στον κόσμο. Δηλαδή ήρθαν και άνθρωποι εδώ, οι οποίοι με τις γνώσεις τους βοηθάνε στο να προχωρήσουμε παρακάτω, είτε αυτό έχει να κάνει με την εμπορία, είτε έχει να κάνει με τις πωλήσεις αλλά και στο παραγωγικό κομμάτι. Όλο αυτό βοηθάει και στο να εξελιχθούμε κι εμείς.



«Υπάρχει πλάνο για **εμφιαλωτήριο** στη Μαντινεία», ανέφερε μεταξύ άλλων ο Αλέξανδρος Τζαχρίστας, αν και στη **φιλοσοφία** της Οινοποιητικής Μπουτάρη ήταν τα **κρασιά** από όλα τα οινοποιεία να **διοχετεύονται** στο οινοποιείο στην **Στενήμαχο** Ημαθίας.

Σε ό,τι αφορά την τοποθέτηση του Μοσχοφίλερου στις διεθνείς αγορές είναι μια ποικιλία η οποία έχει μέτρια επίπεδα αλκοόλ, το οποίο όπως γνωρίζουμε διώκεται. Άρα μια ποικιλία η οποία έχει χαμηλό επίπεδο αλκοόλ με φυσικό τρόπο -δεν μιλάμε για προϊόντα no alcohol γιατί είναι μια άλλη κατηγορία- θεωρώ ότι θα έχει και ένα πεδίο στις διεθνείς αγορές. Επίσης το γεγονός ότι είναι γηγενής ποικιλία την οποία τη βρίσκει κάποιος σε μια συγκεκριμένη περιοχή βοηθάει πάρα πολύ στην αναγνωρισιμότητα και αυθεντικότητα του προϊόντος.

συνέντευξη Αλέξανδρος Τζαχρίστας

Ως άνθρωπος που παρακολουθεί την πορεία του χώρου του κρασιού στην Ελλάδα, θεωρείτε ότι υπάρχει χώρος καταρχήν για μια τόσο μεγάλη εταιρεία όπως εξελίσσεται πια ο όμιλος Ελληνικά Οινοποιεία; Το χρειάζεται αυτό η Ελλάδα και σε τι εξυπηρετεί;

Στην Ελλάδα λέμε ότι έχουμε 1.200-1.500 οινοποιεία και έχω χάσει τον αριθμό για το πόσα είναι τελικά. Είναι σημαντικό, για να μπορέσουν να υπάρχουν βιώσιμες εκμεταλλεύσεις να υπάρχουν συνέργειες. Η ενδυνάμωση του Ομίλου και με άλλα brands σε αυτό στοχεύει: Στο να υπάρχουν συνέργειες τόσο σε επίπεδο παραγωγής, αλλά και αναφορικά με τα κανάλια διανομής αλλά και την εμπορία. Άρα θεωρώ ότι όχι μόνο υπάρχει πεδίο, αλλά ίσως θα πρέπει να είναι μια φιλοσοφία, η οποία πρέπει να υπηρετηθεί.

Αν το δούμε λιγάκι αντίστροφα, μένει χώρος για μικρότερες οινοποιητικές προσπάθειες;

Πάντα μένει χώρος για αυθεντικές οινοποιητικές προσπάθειες και τα παραδείγματα στον ελληνικό, και όχι μόνο, χώρο είναι πολλά.

Η δική σας άποψη για την εξέλιξη του κρασιού στην Ελλάδα τα επόμενα 30 χρόνια ποια είναι; Βιώσαμε τα τελευταία 30 χρόνια μεγάλη ανάπτυξη και περάσαμε από το πολύ στο ποιοτικό κρασί.

Είναι πολύ μακριά τα επόμενα 30 χρόνια. Πρέπει να δούμε πρώτα απ' όλα σε παγκόσμιο επίπεδο ποια θα είναι η στρατηγική αναφορικά με το κρασί, γιατί, όπως είπαμε, το κρασί βάλλεται και αντιμετωπίζεται ως ένα κοινό διάλειμμα νερού με αλκοόλ. Οπότε το να μιλήσουμε έτσι μακροπρόθεσμα για τα επόμενα 30 χρόνια θα ήταν λίγο επίφοβο. Αυτό που μπορώ να πω είναι ότι χρειαζόμαστε πάντα ταυτότητα στα προϊόντα, δηλαδή αυθεντικά προϊόντα, τα οποία να ταξιδεύουν τον οινόφιλο και τον μέσο καταναλωτή και τα οποία να διαφοροποιούνται. Μόνο έτσι μπορούμε να προχωρήσουμε.

Έχουμε δει τα τελευταία 20-30 χρόνια ταυτόχρονα με την ανάπτυξη του οινολογικού κλάδου στην Ελλάδα σημαντικές προσωπικότητες από τον εν λόγω κλάδο. Ο Αλέξανδρος Τζαχρίστας που σπούδασε οινολογία, έκανε μεταπτυχιακό και έχει κάνει και αντίστοιχο διδακτορικό έχει κάποιο προσωπικό όραμα πέραν του να υπηρετεί με τέτοια συνέπεια εξέχουσες προσπάθειες;

Κοιτάξτε η ζωή μας επιφυλάσσει εκπλήξεις. Αυτή τη στιγμή δεν είναι στα άμεσα πλάνα, αλλά δεν είναι και κάτι που έχω αποκλείσει. Δυστυχώς όταν είσαι σε ένα μεγάλο «μαγαζί», ως το πούμε έτσι, και έχεις διάφορες ασχολίες και προϊόντα και μεγάλα και μικρά και βιολογικά και συμβατικά και ήπιων πρακτικών, πολλές φορές όλα αυτά σου καλύπτουν την ανάγκη της προσωπικής διαφοροποίησης. Ωστόσο δεν μπορώ να αποκλείσω κάτι.



Το προσωπικό όραμα του Αλέξανδρου Τζαχρίστα συνδέεται με τη Μαντινεία;

Με τη Μαντινεία είμαι άρρηκτα συνδεδεμένος. Είναι πιθανό η περιοχή ενδείνεται μέχρι το 2060, γιατί και στα συνέδρια που είχαμε δει για την κλιματική αλλαγή μας είχαν πει ότι η Μαντινεία από το 2060 και μετά θα είναι και αυτή ακατάλληλη για την αμπελοκαλλιέργεια αλλά θα δούμε.

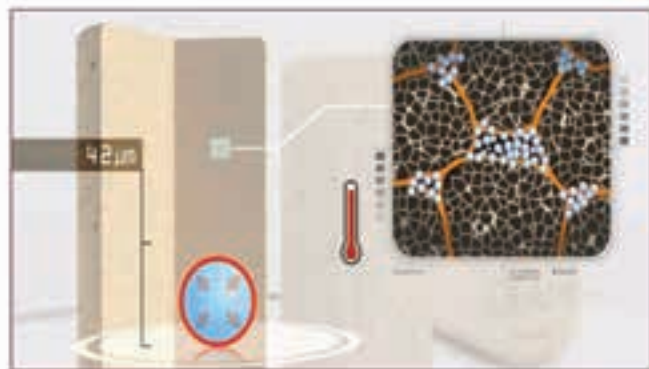




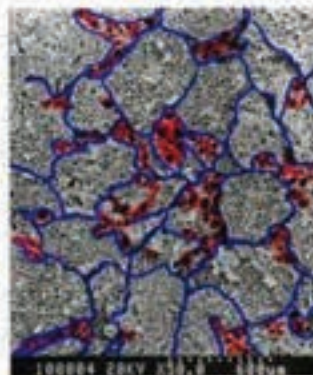
ΑΓΡΟΤΗΣ ΤΗΣ ΧΡΟΝΙΑΣ

Συνεπής στο ετήσιο ραντεβού με τον κόσμο της αγροτικής παραγωγής,
η εκδήλωση - Θεσμός Αγρότης της Χρονιάς προγραμματίζεται φέτος
την Παρασκευή 5 Δεκεμβρίου στα Τρίκαλα στο Ananti Resort & Spa

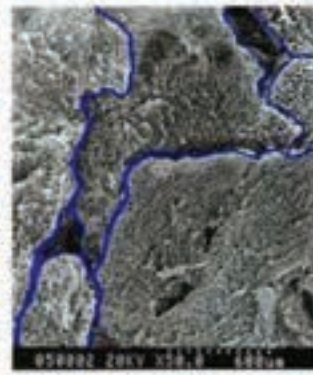
ANANTI RESORT & SPA
ΤΡΙΚΑΛΑ 05.12.2025
SAVE THE DATE



<https://corkhellas.gr/>



DIAM STRUCTURE



AGGLOMERATED
STRUCTURE

Φελλός DIAM και μικροσφαιρίδια αέρα Φύση και υψηλή τεχνολογία

Κείμενο **Τίνα Κοκκαλίδου**

Η συμπίεστικότητα και η ελαστική επαναφορά αποτελούν τις σημαντικότερες ιδιότητες του υλικού «φελλός» και οφείλονται στην κυτταρική δομή του υλικού και στο πλεόνασμα αέρα στο μεσοκυττάριο διάστημα. Κατά τον πωματισμό, ένα πώμα συμπιέζεται μηχανικά για να τοποθετηθεί στη φιάλη του οίνου. Γρήγορα επανακάμπτει προσπαθώντας να ανακτήσει τις αρχικές του διαστάσεις, αλλά «σταματά» στο λαιμό του γυάλινου περιέκτη. Από εκείνη τη στιγμή ξεκινά η αποστολή του, που είναι η ασφαλής διατήρηση του οίνου για την άρτια εξέλιξή του.



Όταν το 2004 δημιουργήθηκε ο φελλός DIAM, ανάμεσα στα πρωτοποριακά και επαναστατικά χαρακτηριστικά του ήταν η σύνθεσή του με μικροσφαιρίδια αέρα μαζί με το τρίμμα φελλού. Αξιοποιώντας στο έπακρο τις βασικές ιδιότητες του φυσικού φελλού και προσθέτοντας ταυτόχρονα την υπεραξία της υψηλής τεχνολογίας, τα μικροσφαιρίδια διαχέονται ανάμεσα στους κόκκους του φελλού και καθώς διαστέλλονται με τη θερμότητα της σύνθεσης, κλείνουν κάθε κενό χώρο στο εσωτερικό του πώματος. Με αυτήν τη μέθοδο δημιουργούνται πώματα συμπαγή, με απόλυτη σταθερότητα και ομοιομορφία. Η ελαστική επαναφορά τους είναι ταχύτατη και δεν υπάρχει καμία απορρόφηση υγρού (φαινόμενο τριχοειδούς). Γι' αυτό η σφράγιση με τους φελλούς DIAM είναι τέλεια, όπως

και η διατήρηση του χαρακτήρα και των αρωμάτων των οίνων. Γι' αυτό επίσης οι φιάλες μπορούν να τοποθετηθούν σε οριζόντια θέση αμέσως μετά την εμφιάλωση. Και γενικώς η θέση της φιάλης δεν προβληματίζει για την αποθήκευση, τη μεταφορά και την παλαίωση.

Τα μικροσφαιρίδια αέρα είναι ένα σημαντικό δομικό υλικό, που μαζί με τον συνδετικό παράγοντα συμβάλλουν στην ιδιαίτερη κατασκευή και τις άριστες φυσικομηχανικές ιδιότητες των φελλών DIAM, πράγμα που έχει αποδειχθεί στην πράξη όλα αυτά τα χρόνια.

Είναι τα μικροσφαιρίδια αέρα κάτι νέο; Όχι, πλείστα προϊόντα υγιεινής και καλλωπισμού τα περιέχουν. Οι φελλοί DIAM αξιοποιούν τα μικροσφαιρίδια αέρα για να πρωτοπορήσουν και με μία άλλη μοναδική και επαναστατική ιδιότητά τους. Την ελεγχόμενη μικροοξυγόνωση, δηλαδή τη διαπερατότητα από οξυγόνο, που μεταφράζεται σε έλεγχο της εξέλιξης και της παλαίωσης των οίνων.

Η γκάμα των φελλών DIAM περιλαμβάνει πολλά πώματα, σε διαφορετικές διαπερατότητες, που αποτελούν εργαλεία για τον οινολόγο και τον οινοποιό, για κάθε οίνο. Ιδιαίτερο προϊόν αποτελούν τα DIAM ORIGINE, στα οποία χρησιμοποιείται φυσικό κερί μέλισσας αντί των μικροσφαιριδίων αέρα. Ο συνδετικός παράγοντας είναι το φυτικό ρητινέλαιο, με αποτέλεσμα ένα 100% bio based πώμα.



The guardian of aromas

DIAM 2

DIAM 3

DIAM 5

DIAM 10

DIAM 30



DIAM 5

DIAM 10

DIAM 30



Mytik 3
DIAM

Mytik 5
DIAM

Mytik 10
DIAM





ΣΤΗΝ ΤΡΙΦΥΛΛΙΑ ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ

ΜΕΣΩ ΝΕΣΤΩΡ ΣΤΟΝ ΤΟΥΡΙΣΜΟ Ο ΛΑΦΑΖΑΝΗΣ

Επενδύει σε σύγχρονη ξενοδοχειακή μονάδα με 49 δωμάτια και πισίνες

Ξενοδοχειακή επένδυση στη Μεσσηνία ετοιμάζει ο Σπύρος Λαφαζάνης μέσω της εταιρείας Νέστωρ ΑΕ. Πρόκειται για τετράστερο ξενοδοχείο κοντά στο ομώνυμο οινοποιείο, στην τοποθεσία «Πυργάκι» του Πύργου Τριφυλλίας, το οποίο θα έχει, σύμφωνα με την οικοδομική άδεια που προεγκρίθηκε από την αρμόδια υπηρεσία δόμησης του Δήμου Τριφυλλίας, 49 δωμάτια και 124 κλίνες, ενώ θα διαθέτει και πισίνες. Το έργο, όπως προαναφέρθηκε, θα φέρει εις πέρας η εταιρεία Νέστωρ, στην οποία ο Σπύρος Λαφαζάνης είναι Πρόεδρος και Διευθύνων Σύμβουλος, με Αντιπρόεδρο τον γιο του Βασίλη Λαφαζάνη (φωτό επάνω) και μέλη την Αθηνά Λαφαζάνη (φωτό δεξιά), τον οινολόγο Κώστα Νοδάρα και τον Σταύρο Σταυρόπουλο.

Η επένδυση αυτή έρχεται σε μια σχετικά θετική στιγμή για την εταιρεία, καθώς ο κύκλος εργασιών για το 2024 ανήλθε στα 1,89 εκατ. ευρώ έναντι 1,172 εκατ. ευρώ της προηγούμενης χρήσης, ενώ σημειώθηκαν ζημιές ύψους 10.949,39 ευρώ έναντι κερδών 50.392,93 ευρώ της προηγούμενης χρήσης του 2023. Με βάση τα όσα αναφέρονται από την εταιρεία, οι προοπτικές για την χρήση 2025, «ευελπιστούμε να είναι σε πιο καλά επίπεδα από όσο ήταν τα αποτελέσματα του 2024», ενώ δεν αναφέρεται κάτι πιο συγκεκριμένο, σε σχέση για τα οικονομικά κυρίως, για την καινούργια επένδυση

της οικογένειας, η οποία, εν έτει 2025, συμπληρώνει πάνω από 80 χρόνια εμπειρίας στο κρασί. Αξίζει να σημειωθεί το 2024 η οικογένεια Λαφαζάνη «ένωσε» τα τρία οινοποιεία που διαθέτει σε Νεμέα, Μεσσηνία και Πάτρα κάτω από την ομπρέλα της Empiria Group. Ο χημικός-οινολόγος Σπύρος Λαφαζάνης είναι η δεύτερη γενιά της εταιρείας, συνεχίζοντας το όραμα του πατέρα του Βασίλη, δημιούργησε το Lafazanis Winery στην ιστορική περιοχή της Νεμέας Κορίνθου. Ακολούθησε το αποσταγματοποιείο στην ίδια περιοχή, και το οινοποιείο Nestor Wines στην Τριφυλλία Μεσσηνίας, παράλληλα με ένα δεύτερο αποσταγματοποιείο στην περιοχή. Το επόμενο

απόκτημα του Ομίλου, το οινοποιείο της Πατραϊκής, εξελίχθηκε στην εταιρεία Ambelos, που στεγάζει επίσης τον κλάδο της

χυμοποίησης και παραγωγής υποκατάστατων ζάχαρης. Τελευταία προσθήκη του ομίλου SPYROS LAFAZANIS EMPERIA GROUP, ένα κτήμα 300 στρεμμάτων γειτονικά του Lafazanis Winery, που έχει ήδη καλλιεργηθεί με διαλεκτές ελληνικές ποικιλίες ακολουθώντας βιολογικές μεθόδους. Σήμερα, τη σκυτάλη έχει πάρει και η τρίτη οινοποιητική γενιά Λαφαζάνη, η Αθηνά και ο Βασίλης, τα παιδιά του Σπύρου Λαφαζάνη, τα οποία και θα έχουν και την εποπτεία σχετικά με το νέο ξενοδοχείο.



Πηγή: <https://www.financialreport.gr>



ΜΗΤΡΟΠΟΛΙΤΙΚΟ ΚΟΛΛΕΓΙΟ

ΣΤΑ ΧΕΡΙΑ ΤΗΣ ΝΕΑΣ ΓΕΝΙΑΣ Ο ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΤΗΣ ΕΠΕΤΕΙΑΚΗΣ ΜΑΛΑΜΑΤΙΝΑ

Με αφορμή τη συμπλήρωση 130 χρόνων ιστορίας της εμβληματικής ελληνικής Ρετσίνας Μαλαματίνα, οι φοιτητές του Μητροπολιτικού Κολλεγίου, κλήθηκαν να προσεγγίσουν δημιουργικά το brand, επανασχεδιάζοντας την επετειάκη του ετικέτα μέσα από τη σύγχρονη αισθητική και την οπτική γλώσσα της νέας γενιάς. Στόχος της δράσης ήταν η σύνδεση της εκπαίδευσης με την αγορά εργασίας, αναδεικνύοντας τον ρόλο των νέων δημιουργών στην επανερμηνεία παραδοσιακών συμβόλων. Με τη συγκεκριμένη πρωτοβουλία, η Οινοποιία Μαλαματίνα επιβεβαιώνει τη δέσμευσή της να επενδύει στη νέα γενιά δημιουργών και να υποστηρίζει πρωτοβουλίες που ενισχύουν τον διάλογο ανάμεσα στην παράδοση και την καινοτομία.



ΚΟΙΝΗ ΠΟΡΕΙΑ

Εγένετο House of Claus στη ζώνη της Αχαΐας

Ενα νέο κεφάλαιο για τον αμπελοοινικό τομέα ανοίγει με τη δημιουργία του «House of Claus», στην Αχαΐα. Πρόκειται για μια νέα ομπρέλα που ενώνει τρεις ισχυρές δυνάμεις του κρασιού της ευρύτερης περιοχής, και συγκεκριμένα τους Achaia Claus, Αμπελώνες Αντωνόπουλου και Castro Claus. «Το House of Claus γεννήθηκε για να εκφράσει την κοινή μας πορεία, να ενώσει την παράδοση με την καινοτομία και να δημιουργήσει έναν ενιαίο χώρο που θα αναδεικνύει την ποιότητα, το όραμα και την αγάπη μας για το κρασί» αναφέρεται σε σχετική ανάρτηση στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης, ενώ σε επόμενο τεύχος του Wine Trails αναμένεται εκτενές ρεπορτάζ.

Boutique Winery



ένα κρασί γεμάτο θάλασσα

www.adam-oinos.gr

NAVITAS WINERY ΜΕ ΠΗΓΗ ΕΜΠΝΕΥΣΗΣ ΤΟΝ ΘΕΙΚΟ ΟΛΥΜΠΟ

Απαλό σομόν χρώμα. Μύτη ζωνρή και φρέσκια με νότες από ροζ γκρέιπφρουτ και πετροκέρασο. Ζουμερό φρούτο και στο στόμα με το σμέουρο να ξεχωρίζει και την οξύτητα να προσδίδει νεύρο και ισορροπία. Μακρά και δροσισιαστική επίγευση για ένα Grenache Rouge, που γεννιέται στους πρόποδες του Ολύμπου και αντλεί την δύναμή του από την αστείρευτη ενέργεια του βουνού των Θεών. Ένας ΠΓΕ Πιερία ροζέ ξηρός και βιολογικός οίνος 12,5% vol., εσοδείας 2024, από αμπέλια ηλικίας έως 24 ετών, με τον τρύγο να λαμβάνει χώρα στις 19 και 20 Αυγούστου 2024. Πραγματοποιείται προζυμωτική εκχύλιση για 6 ώρες στους 10°C και η σταφυλομάζα οδηγείται στο πιεστήριο όπου λαμβάνεται μόνο το γλεύκος ελεύθερης ροής χωρίς άσκηση επιπλέον πίεσης. Η οινοποίηση γίνεται σε ανοξειδωτες δεξαμενές στους 15°C και η ολοκλήρωση της ζύμωσης γίνεται με γηγενείς ζυμομύκητες. **Ηλίας Ανδρεάκης**



«Κάθε κρασί μας θέλουμε να μιλάει για εμάς και τη δουλειά μας με τρόπο ουσιαστικό. Να φανούμε αντάξιοι του τόπου που μας φιλοξενεί και να γινόμαστε κάθε μέρα καλύτεροι σε ό,τι κάνουμε» αναφέρει χαρακτηριστικά η οινοποιός Μαρία Δημητριάδη.

NAVITAS
WINERY





ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΒΑΚΑΚΗ

ΚΑΛΑ ΚΡΑΤΕΙ Ο ΟΙΝΟΤΟΥΡΙΣΜΟΣ ΣΤΗΝ ΚΑΡΔΙΑ ΤΟΥ ΑΙΓΑΙΟΥ

Με βασικό στόχο την ανάδειξη του μοναδικού Σαμιώτικου αμπελώνα με τη δημιουργία μικρού αριθμού και υψηλής ποιότητας ετικετών οίνου από σπάνιες τοπικές ποικιλίες λειτουργεί από το 2011 το Οινοποιείο Βακάκη στην περιοχή Μεγάλη Λάκκα Σάμου κοντά στο Καρλόβασι. Σε ένα παραδοσιακό κτίριο που λειτουργούσε στο παρελθόν ως πατητήρι σήμερα έχει δημιουργηθεί το σύγχρονο οινοποιείο με σεβασμό στην παράδοση και το βλέμμα στο μέλλον. Ένας πλήρως επισκέψιμος χώρος όπου οργανώνονται γευσιγνωσίες δημιουργώντας μια ισχυρή εμπειρία, η οποία αποτυπώνεται ανεξίτηλα στο μυαλό του οινόφιλου επισκέπτη. Ξηρά, ημίγλυκα, γλυκά και αφρώδη κρασιά περιλαμβάνονται στην παραγωγή του οινοποιείου, το οποίο διατηρεί μικρούς αμπελώνες διάσπαρτους σε όλο το νησί. **Ελ. Δούσκα**



Σύμφωνα με τον αεικίνητο **επικεφαλής** του ομώνυμου Οινοποιείου Νίκο **Βακάκη**, οι ποικιλίες στις οποίες δίνει **έμφαση** είναι το **Μοσχάτο** Σάμου, το **Φωκιανό**, ο Αυγουσιάτης, το Μαύρο Μοσχάτο Σάμου και το **Μαυροτράγανο**.



οινοποιείο
διαμαντάκης

DIAMANTOPETRA
ΔΙΑΜΑΝΤΟΠΕΤΡΑ

VIDIANO
ASSYRTIKO

LIATIKO
ROSE

SYRAH
MANDILARI

ΒΙΔΙΑΝΟ
VIDIANO

DIAMANTOPETRA
ΔΙΑΜΑΝΤΟΠΕΤΡΑ

πετάλι
petali

PRINOS

www.diamantakiswines.gr





ΚΡΟΥΣΜΑΤΑ ΣΤΗΝ ΤΕΝΕΡΙΦΗ

Για πρώτη φορά εντοπίστηκε φυλλοξήρα στα Κανάρια Νησιά

Με κρούσματα να επιβεβαιώνονται σε δύο περιοχές της Τενερίφης, το έντομο που προκαλεί θανατηφόρα τραύματα στα φυτά *vitis vinifera* έχει τρομοκρατήσει τους οινοποιούς της περιοχής που βλέπουν τα ιστορικά τους αμπέλια σε κίνδυνο. Οι παραγωγοί πιστεύουν ότι η επιδημία ξεκίνησε όταν ένας κάτοικος φύτεψε μολυσμένα αμπέλια. Πιστεύεται ότι το έντομο εξαπλώθηκε από εκεί σε έναν εγκαταλελειμμένο αμπελώνα στην περιοχή Valle de Guerra, όπου η παρουσία του επιβεβαιώθηκε την 1η Αυγούστου. Μια δεύτερη ύποπτη περίπτωση αναφέρθηκε στο La Matanza de Acentejo, που βρίσκεται επίσης στο βόρειο τμήμα της Τενερίφης. Με πολλούς εγκαταλελειμμένους αμπελώνες σε όλο το νησί, υπάρχει ανησυχία ότι η φυλλοξήρα θα μπορούσε να εξαπλωθεί γρήγορα αν δεν ληφθούν μέτρα άμεσης δράσης. «Είμαστε όλοι πολύ ανήσυχοι και ελπίζουμε ότι πρόκειται για μεμονωμένο περιστατικό», δήλωσε ο Agustin Garcia Farrales της Bodegas Tajinaste. «Σχεδόν όλες οι φυτεύσεις μας γίνονται με μαζική επιλογή και έχουμε αυτή την ισχυρή παράδοση να παίρνουμε αμπέλια από τους γείτονές μας. Αν δεν το κάνουμε, θα χάσουμε ένα τεράστιο μέρος της αμπελουργικής μας κληρονομιάς».



ΑΠΟ ΤΟΝ ΙΤΑΛΙΚΟ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟ VINORA

«Ηφαιστιογενής προέλευση» τώρα και με πιστοποίηση



Περισσότερα από 30 οινοπο-
εία σε όλο τον κόσμο έχουν μέ-
χρι στιγμής αποκτήσει την πιστοποίη-
ση «volcanic origin» για τους οίνους
τους από τον μη κερδοσκοπικό οργανι-
σμό VINORA, που εδρεύει στην περιο-
χή Auvergne της Γαλλίας. «Η ετικέτα η-
φαιστειογενούς προέλευσης δεν είναι
απλά ένα διαφημιστικό εργαλείο, αλ-
λά μια σφραγίδα ποιότητας που ξεχω-
ρίζει τα κρασιά που πράγματι προέρχο-
νται από ηφαιστειογενές terroir. Η δου-
λειά που έχουμε πραγματοποιήσει α-

πό το 2019 αποδεικνύει ότι αυτά τα κρασιά έχουν τη δική τους γεωλογική και ορ-
γανοληπτική ταυτότητα, και αυξημένη ανθεκτικότητα στη ξηρασία», ξεκαθαρίζει ο
πρόεδρος της VINORA, Jean-Baptiste Deroche.



ΠΡΟΒΗΓΚΙΑ-ΙΤΑΛΙΑ 0-1

ΑΠΟ ΤΗΝ ΙΤΑΛΙΑ ΕΡΧΕΤΑΙ ΤΟ ΕΠΟΜΕΝΟ WHISPERING ANGEL;

Ποιος τελικά θα μπορούσε να ανταγωνιστεί την κυριαρχία της Προβηγκίας στα ροζέ; Μια ερώτηση που... τριγυρίζει στο μυαλό των απανταχού οινόφιλων ίσως πλέον έχει βρει την απάντησή της. Σύμφωνα με τον διευθυντή off-trade πωλήσεων της εταιρείας εισαγωγής και διανομής κρασιών Berkmann Wine Cellars, Alex Canetti, δεν χρειάζεται κανείς να κοιτάξει πέρα από τη γειτονική Ιταλία. Μιλώντας στο Drinks Business, ο Canetti ξεχώρισε την οινοπαραγωγική περιοχή Puglia, η οποία παράγει κατά τον ίδιο ποιοτικά ροζέ, που πέρα από ευχάριστη γεύση έχουν το κατάλληλο χρώμα, αφού το «φαίνεσθαι είναι εξίσου σημαντικό». Παρότι, αυτήν τη στιγμή η Προβηγκία πουλάει πέντε φορές περισσότερα ροζέ κρασιά από την Ιταλία φαίνεται πως υπάρχει η ζήτηση από τις διεθνείς αγορές για τους οίνους της γειτονικής χώρας. Όσον αφορά επωνυμίες που μπορούν να κοντράρουν την κορυφαία παραγωγή από άποψης πωλήσεων ροζέ της Προβηγκίας, Whispering Angels, ο Canetti ξεχώρισε την «Calafuria» της Antinori τα κρασιά της οποίας παράγονται από οινოსτάφυλα Negroamaro, τα οποία στην Ιταλία θεωρούνται ιδανική ποικιλία για παραγωγή ροζέ οίνων.

COMPLICATED ΟΠΩΣ Η ΠΡΩΤΗ ΕΠΙΤΥΧΙΑ ΤΗΣ

Με ένα βελούδινο Pinot Noir στο κρασί η Avril Lavigne

Το ντεμπούτο της στο χώρο του οίνου πραγματοποιήθηκε με την περιορισμένη έκδοσης ετικέτα Pinot Noir «Complicated» η δημοφιλής τραγουδίστρια, Avril Lavigne. Η ονομασία Complicated προέρχεται από την πρώτη μεγάλη επιτυχία της τραγουδίστριας το 2002 και η ετικέτα παράγεται σε συνεργασία με το οινοποιείο Banshee Wines, ενώ περιγράφεται ως «απαλό, βελούδινο Pinot Noir με νότες από κεράσι και βατόμουρο, το οποίο έχει δημιουργηθεί για να ενσαρκώνει την αυτοπεποίθηση, την πολυπλοκότητα και τη δημιουργικότητα που διακρίνει την Avril Lavigne και το οινοποιείο Banshee».



NYETIMBER BLANC DE BLANC 2016

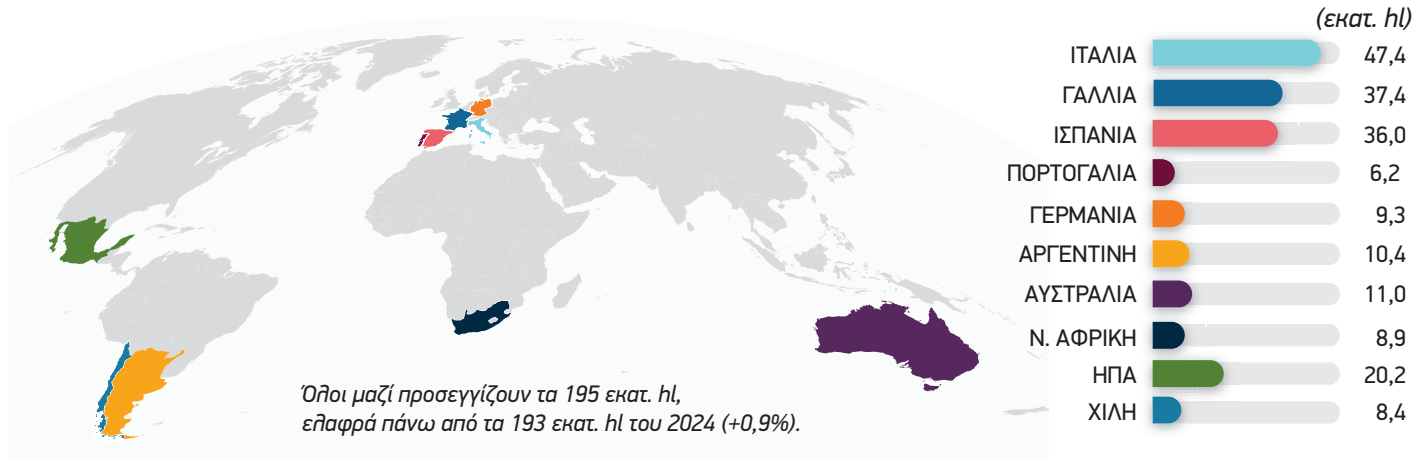
Ιστορική στιγμή για τον βρετανικό αφρώδη οίνο

Καταγωγή από τη Βρετανία και όχι από την Καμπανία είχε ο φετινός πρωταθλητής της διοργάνωσης International Wine Challenge 2025. Ο λόγος για το Blanc de Blancs 2016 Magnum της Nyetimber που βαθμολογήθηκε με 97 πόντους και είναι το πρώτο κρασί που αποσπά αυτή τη διάκριση και δεν είναι σαμπάνια. Παράλληλα η επικεφαλής της ομάδας οινοποίησης Cherie Spriggs, απέσπασε τη διάκριση της Καλύτερου Παραγωγού Αφρώδους για δεύτερη χρονιά και αποτελεί τη μοναδική γυναίκα με στον αντίστοιχο τίτλο.





ΣΥΝΟΛΙΚΑ, ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΔΕΚΑ ΜΕΓΑΛΥΤΕΡΟΥΣ ΠΑΡΑΓΩΓΟΥΣ ΤΟΥ 2025, Η ΚΑΤΑΤΑΞΗ ΣΚΙΑΓΡΑΦΕΙΤΑΙ ΩΣ ΕΞΗΣ:



ΠΑΓΚΟΣΜΙΑ ΠΡΩΤΙΑ ΣΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΟΙΝΟΥ ΓΙΑ ΤΗΝ ΙΤΑΛΙΑ

Σύμφωνα με τις επίσημες εκτιμήσεις των Assoenologi, ISMEA και Unione Italiana Vini (UIV)

Σε ένα σύνολο 195 εκατ. hl, που σηματοδοτεί μια αύξηση της τάξης του 0,9% σε σχέση με τα 193 εκατ. hl του 2024, η Ιταλία, με 47,4 εκατ. hl, πλαισιώνεται στην πρώτη θέση ανάμεσα στους δέκα μεγαλύτερους παραγωγούς για το 2025. Η συγκομιδή της γειτονικής χώρας, αυξημένη κατά 8% σε σχέση με την περσινή χρονιά, την τοποθετεί μπροστά από τη Γαλλία και την Ισπανία. Ένα αποτέλεσμα που σύμφωνα με τα ιταλικά μέσα δεν ήταν τυχαίο, καθώς ένας υγρός χειμώνας γέμισε τους υδροφόρους ορίζοντες, η ήπια άνοιξη και ένα ανομοιόμορφο αλλά διαχειρίσιμο καλοκαίρι ευνόησαν την πρώιμη έναρξη τρύγου σε αρκετές

ζώνες, ενώ στον νότο οι ανοιξιάτικες βροχές βοήθησαν τα αμπέλια να αντέξουν τους καύσωνες Ιουνίου και Αυγούστου. Η δεύτερη Γαλλία αναμένει παραγωγή +3% έναντι του περυσινού απολογισμού που είχε πληγεί από τον καιρό, αλλά -13% σε σχέση με τον πενταετή μέσο όρο. Τέλος η Ισπανία υπολογίζει παραγωγή ελαφρώς πάνω από τις δύο προηγούμενες χρονιές αλλά αρκετά κάτω από τον δεκαετή μέσο των 43 εκατ. hl. Να σημειωθεί ότι στο νότιο ημισφαίριο, όπου οι τρύγοι έχουν ολοκληρωθεί, τα στοιχεία είναι πιο καθαρά ενώ στο βόρειο ημισφαίριο αρκετοί αριθμοί παραμένουν εκτιμήσεις.

ΤΟ 2000 ΗΤΑΝ ΜΟΛΙΣ 1,7%

Βιολογικός με πιστοποίηση ένας στους τέσσερις αμπελώνες της Αυστρίας

Ενα ορόσημο στο χώρο της οινοπαραγωγής πέτυχε η Αυστρία, με έναν στους τέσσερις αμπελώνες της να πιστοποιείται ως βιολογικός για πρώτη φορά ιστορικά. Σε απόλυτους αριθμούς 105.240 στρέμματα αμπελώνων στην Αυστρία καλλιεργούνται βιολογικά, σύμφωνα με το Ομοσπονδιακό Υπουργείο Γεωργίας της χώρας. Σημειώνεται ότι τα αντίστοιχα ποσοστά της Ισπανίας είναι 17,8%, της Γαλλίας 17,4% και της Ιταλίας 14,6%. Αν αναλογιστεί κανείς πως το 2000 μόλις το 1,7% των αμπελώνων της χώρας ήταν βιολογικά πιστοποιημένο, φαίνεται πως οι Αυστριακοί οινοπαραγωγοί έχουν ασπαστεί την άποψη ότι η οργανική καλλιέργεια δείχνει το μέλλον, κάτι που υποστηρίζει σε δηλώσεις του ο διευθύνων σύμβουλος του Austrian Wine Marketing Board, Chris Yorke.



Έξιο αναφοράς είναι ότι ένας στους δέκα **οργανικούς** αμπελώνες στην **Αυστρία** καλλιεργούνται με **βιοδυναμικές** μεθόδους.

ΦΙΝΕΤΣΑΤΟ, ΖΩΗΡΟ Ή ΠΟΛΥΠΛΟΚΟ;

Το κρασί ξεδιπλώνει τον χαρακτήρα του
μέσα από κάθε απολαυστική γουλιά.



BOUTARI



WINERIES

- EST. 1879 -



ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ ΣΤΗΝ ΙΤΑΛΙΑ

Τεχνητή νοημοσύνη με κεντρικό ρόλο στον τρύγο του Tenute del Cerro

Εναν προηγμένο αυτόματο οπτικό διαλογέα που λειτουργεί με τεχνητή νοημοσύνη, ο οποίος αναλύει τα σταφύλια και ξεχωρίζει σε πραγματικό χρόνο τα καλύτερα από εκείνα που πρέπει να απορριφθούν, χρησιμοποίησε για πρώτη φορά ο ιταλικός όμιλος Tenute del Cerro, ο οποίος διαχειρίζεται πέντε κτήματα στην Ούμπρια και την Τοσκάνη. Πιο συγκεκριμένα, η νέα τεχνολογία παρουσιάστηκε στο Fattoria del Cerro, στο Montepulciano της Σιένα. Ο οινοποιός Emanuele Nardi εξήγησε ότι η τεχνητή νοημοσύνη αναγνωρίζει τα σταφύλια με βάση παραμέτρους που ορίζουν οι τεχνικοί, δημιουργώντας μια προσαρμοσμένη «συνταγή» για κάθε ποικιλία. Ο Νάρντι υπογράμμισε ότι, παρότι το μηχάνημα εκτελεί τη διαλογή, ο έλεγχος παραμένει στα χέρια του ανθρώπου.



WINES OF CRETE

Στους κορυφαίους της οινοπαραγωγής η Κρήτη, λέει το Wine Enthusiast

Ως μία από τις επτά πιο σημαντικές οινοπαραγωγικές περιοχές παγκοσμίως κατατάσσει την Κρήτη το γνωστό αμερικανικό περιοδικό οίνου Wine Enthusiast. «Η σημαντική αυτή αναφορά στο Κρητικό Κρασί από το Wine Enthusiast, που αποτελεί μία από τις πιο επιδραστικές φωνές παγκοσμίως στη δημοσιογραφία κρασιού και ποτών σήμερα, επιβραβεύει την σοβαρή προσπάθεια όλων των οινοποιών της Κρήτης για την παραγωγή κρασιών κορυφαίας ποιότητας. Είναι ευρέως αποδεκτό πως το κρασί που παράγεται από τους αμπελώνες της Κρήτης στέκεται πλέον επάξια δίπλα στις κορυφαίες αμπελοοινικές περιοχές του κόσμου. Τέτοια δημοσιεύματα δεν μπορούν παρά να αυξάνουν το αίσθημα ευθύνης όλων των εμπλεκομένων στην παραγωγή του Κρητικού κρασιού. Έχουμε υποχρέωση απέναντι στην ιστορία του κρητικού κρασιού, των προσπαθειών μας και απέναντι στις μελλοντικές γενιές» ανέφερε μεταξύ άλλων ο πρόεδρος του Δικτύου Οινοποιών Κρήτης, Στέλιος Ζαχαριουδάκης.



Το πλάνο της **Agria** προβλέπει **καλλιέργεια** 15 εκταρίων με 75.000 πρέμνα και **παράγωγή** έως 80.000 φιαλών λευκού, ροζέ και πιθανόν ερυθρού κρασιού. Ο πρώτος τρύγος αναμένεται το **2028** και η κυκλοφορία της πρώτης **εσοδείας** το 2029.

ΣΤΟΝ ΜΑΥΡΙΚΙΟ ΣΤΟΝ ΙΝΔΙΚΟ ΩΚΕΑΝΟ

ΦΥΤΕΥΘΗΚΕ Ο ΠΡΩΤΟΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΣ ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ ΣΕ ΤΡΟΠΙΚΟ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ

Ένα νέο κεφάλαιο ανοίγει στην αγροτική ιστορία του Μαυρικίου, καθώς γαλλικά κλήματα φυτεύονται στα ηφαιστειακά εδάφη της περιοχής Bel Ombre. Το εγχείρημα, που υλοποιείται από την Agria, θυγατρική του ομίλου ER Group, αποτελεί την πρώτη σοβαρή προσπάθεια δημιουργίας επαγγελματικού αμπελώνα σε τροπικό περιβάλλον. Οι πρώτες φυτεύσεις πραγματοποιήθηκαν τον Σεπτέμβριο του 2025 παρουσία κυβερνητικών αξιωματούχων, σωματείων και διεθνών ειδικών. Πιο συγκεκριμένα, τα κλήματα προέρχονται από την κοιλάδα του Λίγηρα. Ανάμεσά τους βρίσκονται ποικιλίες όπως Chenin Blanc, Touriga Nacional και Cabernet Franc. Συνεργάτης στο έργο είναι το ιστορικό Domaine de Montille από τη Βουργουνδία, ενώ τη γεωλογική και κλιματολογική παρακολούθηση έχουν αναλάβει οι ειδικοί Yves Hérodry και Benjamin Bois. Το νησί, γνωστό κυρίως για τις εκτάσεις ζαχαροκάλαμου, απέκτησε απρόσμενα κατάλληλα εδάφη για αμπελουργία. Οι δεκαετίες ασβέστωσης για τη βελτίωση των εδαφών υπέρ της καλλιέργειας ζαχαροκάλαμου εξισορρόπησαν την οξύτητα των ηφαιστειακών εδαφών, δημιουργώντας προϋποθέσεις για αμπέλια.

Το Ξινόμαυρο στα χέρια της 2ης γενιάς!

ARGATIA

WINERY

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

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



ΣΠΑΝΙΟ ΦΡΟΥΤΟ ΜΕ ΚΑΛΟ ΚΑΙΡΟ ΚΑΙ ΛΙΓΟ ΑΓΧΟΣ

Αν χρειάζεται να απλοποιήσουμε κάπως τα πράγματα, μπορούμε να πούμε ότι η φετινή αμπελουργική χρονιά κύλισε φυσιολογικά. Χωρίς τις ακραίες καιρικές και κλιματολογικές συνθήκες της προηγούμενης διετίας και με μια παραγωγή η οποία σε μέσους όρους κρίνεται ικανοποιητική. Εξειδικεύοντας λίγο τα πράγματα, θα μπορούσαμε να πούμε ότι ο Βορράς μάλλον τα πήγε λίγο έως και πολύ καλύτερα σε σχέση με το Νότο, όπως επίσης ότι οι ορεινές αμπελουργικές ζώνες βρέθηκαν άλλη μια φορά σε πλεονεκτικότερη θέση. Αυτό βέβαια που κανείς δεν αμφισβητεί είναι ότι οι αμπελώνες που έτυχαν της δέουσας καλλιεργητικής φροντίδας, πράγμα που συνεπάγεται βέβαια και ανάλογο κόστος, είχαν τη δυνατότητα να πετύχουν υψηλές επιδόσεις ποσοτικά και ποιοτικά. Αυτό το οποίο θα πρέπει μάλλον να αναζητηθεί, είναι μια καλύτερη ισορροπία ανάμεσα στο κόστος παραγωγής και τις τιμές διάθεσης των σταφυλιών στα οινοποιεία. Αντίστοιχα, οι οινοποιητικές επιχειρήσεις θα είναι σε θέση να βελτιώσουν την τιμή της πρώτης ύλης, ενισχύοντας το ποιοτικό προφίλ της παραγωγής τους και την εν γένει ταυτότητα των κρασιών τους.

- ΚΡΗΤΗ • ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΔΙΑΜΑΝΤΑΚΗ • ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ • ΚΤΗΜΑ ΣΙΓΑΛΛΑ
- ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ • ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΑ ΜΠΟΥΤΑΡΗ • ΒΕΛΒΕΝΤΟΣ • ΚΤΗΜΑ ΒΟΓΙΑΤΖΗ
- ΝΑΟΥΣΑ • ΚΥΡ ΓΙΑΝΝΗ • ΔΡΑΜΑ • ΚΤΗΜΑ ΠΑΥΛΙΔΗ
- ΜΕΤΕΩΡΑ • ΚΤΗΜΑ ΘΕΟΠΕΤΡΑ • ΝΕΜΕΑ • ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΑΙΒΑΛΗ

Ακόμη και με πρίμα τον καιρό αδύναμος κρίκος ο αμπελουργός

Αν και φέτος ο καιρός τόσο στον Βορρά, όσο και στον Νότο, δεν δυσκόλεψε τον τρύγο, τα εμπόδια που δημιουργούν το ολοένα αυξανόμενο κόστος παραγωγής και η μείωση του ρυθμού απορρόφησης των σταφυλιών φέρνουν ξανά σε μειονεκτική θέση τον αμπελουργό



Κείμενο:
Δρ. Χαρούλα
Σπινθηροπούλου

* Γεωπόνος, ειδικός
αμπελουργίας,
οινοποιός

Η χρονιά ξεκίνησε πρώιμα, όπως και το 2024, αφού οι καιρικές συνθήκες της άνοιξης ήταν ευνοϊκές για τη γρήγορη εμφάνιση του φαινολογικού σταδίου «φούσκωμα οφθαλμών». Όμως οι χαμηλές θερμοκρασίες του Μαρτίου και του Απριλίου παρέτειναν το φούσκωμα και οδήγησαν σε οψιμότερη έκπτυξη σε σχέση με το 2024 (κανονική με βάση τη συνήθη περίοδο έκπτυξης της κάθε ποικιλίας σχεδόν σε όλες τις περιοχές). Η έκπτυξη όμως ήταν ανομοιόμορφη και η ανομοιομορφία ανάπτυξης και ωρίμανσης των σταφυλιών διατηρήθηκε μέχρι τον τρύγο. Ο παγετός του Απριλίου στις πρώιμες περιοχές κατέστρεψε μέρος της παραγωγής, ενώ χαλάζι, και σε ελάχιστες περιπτώσεις ο περονόσπορος (λόγω του βροχερού Απριλίου-Μάη), συνέβαλαν στην ίδια κατεύθυνση. Ο περκασμός εμφανίστηκε, ανάλογα με την παραγωγή ανά πρέμνο των αμπελώνων, ελαφρά πρωιμότερα ή στις συνήθεις ημερομηνίες για την κάθε ποικιλία, όπως και ο τρύγος, ενώ η παραγωγή κυμάνθηκε γενικά σε χαμηλά επίπεδα κυρίως στη νότια χώρα, με αυξημένη μάλλον παραγωγή στην υπόλοιπη.

Το καλοκαίρι ήταν δύσκολο, με αυξημένες θερμοκρασίες και περιορισμένες ως ανύπαρκτες βροχοπτώσεις, όπως και το 2024. Τα σταφύλια τουλάχιστον των ποικιλιών και των περιοχών που έχουν ήδη τρυγηθεί ήταν υγιή, χωρίς ιδιαίτερα φυτοπαθολογικά προβλήματα, με εξαίρεση περιοχές-αμπελώνες με προβλήματα ψευδόκοκκου. Η ανομοιομορφία της ωρίμανσης ήταν έντονη και άφαιζε τον κόπο η εφαρμογή δύο περασμάτων για τη συγκομιδή των σταφυλιών.

Οι καιρικές συνθήκες οδήγησαν στην επιτάχυνση της ωρίμανσης των περισσότερων ποικιλιών στα νότια, με τις λευκές ποικιλίες να διατηρούν το αρωματικό τους δυναμικό, με χαμηλότερη όμως οξύτητα, ενώ οι ερυθρές εμφανίζονται με μέτρια φαινολική ωριμότητα.

Στο Βορρά, μάλλον οι όψιμες ποικιλίες που ωριμάζουν

συνήθως μέσα στο Σεπτέμβριο, είναι αυτές που ωρίμασαν σε εξαιρετικές συνθήκες με ημερήσια θερμοκρασία μεγαλύτερη των 22-23°C και νυχτερινή μικρότερη των 18-20°C. Ακόμα και οι βροχές του τέλους Σεπτέμβρη με αρχές του Οκτώβρη, δεν δημιούργησαν ιδιαίτερα προβλήματα, αφού τα σταφύλια ήταν υγιή. Η Νάουσα και η Γουμένισσα είχαν ήδη τρυγήσει μέχρι τα τέλη του Σεπτέμβρη, χωρίς βροχοπτώσεις, σε έναν τρύγο που όλα κύλισαν χωρίς άγχος, ενώ στο οψιμότερο Αμύνταιο η τελευταία ποικιλία της περιοχής, το Ξινόμαυρο, έχει ήδη τρυγηθεί για την παραγωγή αφρωδών και ροζέ κρασιών, καθώς και κάποιων ερυθρών. Για τον κύριο όγκο του Ξινόμαυρου ο τρύγος ολοκληρώνεται πριν τα μέσα Οκτωβρίου, έχοντας δεχθεί σημαντικές ποσότητες νερού, όμως τα σταφύλια παραμένουν υγιή και δίνουν αρκετά καλό φρούτο.

Οι επεμβάσεις που διευκόλυναν τη σωστή ωρίμανση του σταφυλιού, όπως και πέρσι είναι:

- Η ενίσχυση ικανότητας εδάφους να συγκρατεί νερό με χρήση ζεόθιθου, λεοναρδίτη, οργανικής ουσίας κ.λπ.
- Οι ψεκασμοί του φυλλώματος με καολίνη. Στις δικές μας συνθήκες σε πειραματικές εφαρμογές καολίνης σε διάφορες ποικιλίες δεν παρατηρήθηκε καθυστέρηση της ωρίμανσης που αναφέρουν ερευνητές άλλων χωρών ότι προκαλεί η χρήση του. Ακόμη όμως και εάν αυτό ισχύει, με δεδομένες τις αυξημένες θερμοκρασίες του καλοκαιριού και την επιδωκόμενη οψίμιση, η χρήση του μάλλον θετική επίδραση έχει.
- Ψεκασμοί με σκευάσματα που βοηθούν στην ανθεκτικότητα ενάντια στο θερμοκρασιακό stress και στη διατήρηση του αρωματικού και φαινολικού δυναμικού.
- Η διατήρηση των μασχαλαίων βλαστών και από τις δύο πλευρές της σταφυλικής ζώνης ώστε να σκιάζονται τα σταφύλια (με αφαίρεση ενδεχόμενα των ώριμων φύλλων για την διατήρηση του καλού



«Η **αλεπού** και τα **σταφύλια**» έχτισε έναν **μύθο** και εδώ ένα ιδιαίτερο **στιγμιότυπο**. Από το **facebook** του Estates **Costa Lazaridi**.

αερισμού στο εσωτερικό του πρέμνου).

- Καθυστέρηση αραίωσης φορτίου, όταν είναι αναγκαίο.
- Λελογισμένη χρήση αρδευτικού νερού στο κατάλληλο στάδιο (τα πρέμνα πρέπει να ξεκινούν τη βλαστική τους περίοδο με καλό απόθεμα νερού στο έδαφος και να φθάνουν με ελαφριά έλλειψη νερού στην περίοδο της ωρίμανσης, αυτό που οι παλιοί αμπελουργοί έλεγαν: αρχές του τρυγομηνιά, τα πατόφυλλα να είναι ξερά-ελαφρύ υδατικό stress).
- Χρήση δικτυών σκίασης είτε με κάλυψη φυλλώματος και σταφυλιών ή μόνο σταφυλιών.
- Περίφραξη αμπελώνων για προστασία από τα «θηρία» (αγριογούρουνα, αλεπούδες, ασβοί κ.λπ.) αλλά και απωθητικών πουλιών.

Η δημιουργία ομάδων μπορεί να μειώσει το κόστος παραγωγής

Όπως γνωρίζουμε, όλοι όσοι εργαζόμαστε στους α-

μπελώνες, κάθε χρόνο οι δυσκολίες με τις οποίες ερχόμαστε αντιμέτωποι μεγαλώνουν, όπως και το κόστος παραγωγής. Η αντιμετώπιση των εχθρών και των ασθενειών απαιτεί επιπλέον ψεκασμούς, ενώ ο αριθμός των εφαρμογών αυξάνει και με τη χρήση anti-stress σκευασμάτων. Η περίφραξη και η σκίαση πλέον είναι αναγκαίες, αυξάνοντας επιπλέον το κόστος τόσο σε υλικά, όσο και σε ανθρωποώρες εργασίας. Η δε προσφερόμενη τιμή του σταφυλιού, δεν είναι ικανοποιητική για να κρατήσει τους αμπελουργούς στους αμπελώνες. Όσοι είναι και οινοποιοί, αντιλαμβάνονται, επίσης, ότι με δεδομένη τη μείωση της κατανάλωσης του κρασιού σε παγκόσμιο επίπεδο (λόγω αντιαλκοολικής εκστρατείας, υγιεινότερων πρότυπων ζωής, μείωσης της αγοραστικής δύναμης των καταναλωτών κ.λπ.), η αύξηση της τιμής του κρασιού δεν είναι εύκολη υπόθεση. Όμως ο αμπελουργός πρέπει να ζήσει και με τις τιμές που απολαμβάνει στο στρέμμα, αυτό δεν είναι εφικτό. Η αύξηση της παραγωγής στο στρέμμα θα μπορούσε να είναι μία λύση, τουλάχιστον για τις ποικιλίες όπου η λελογισμένη αύξηση δεν επιφέρει υποβάθμιση της ποιότητας. Όμως η απορρόφηση των σταφυλιών από τα οινοποιεία τη φετινή χρονιά έδειξε ότι δεν είναι εύκολη υπόθεση, αφού οι πωλήσεις του κρασιού μειώθηκαν σημαντικά και τα οινοποιεία δεν μπορούν να παραλάβουν τις ποσότητες που παρελάμβαναν τα προηγούμενα χρόνια. Από ό,τι φαίνεται, θα μείνουν σταφύλια ατρίγνητα ή θα κατευθυνθούν σημαντικές ποσότητες στη χωρική οινοποίηση και την παραγωγή τσίπουρου. Έτσι μοιάζει μονόδρομος για τον αμπελουργό, η δημιουργία ομάδων που θα συνεργαστούν για να μειώσουν το κόστος παραγωγής (επενδύοντας σε καλλιεργητικό εξοπλισμό, κοινές αγορές φυτοπροστατευτικών-οικονομία κλίμακας, πιέσεις μείωσης του κόστους των εφοδίων κ.λπ.). Εάν δεν γίνει αυτό, θα μείνουν να ασχολούνται με την αμπελοκαλλιέργεια οι οινοποιοί που θα έχουν τους δικούς τους αμπελώνες και κυρίως οι μεγάλοι οινοποιοί, και οι αμπελουργοί που θα έχουν καταφέρει να ξεπεράσουν τα 500 στρμ. και θα είναι πλήρως τεχνολογικά εξοπλισμένοι. Όπως είναι μονόδρομος και για τους οινοποιούς να συνεχίσουν και να εντείνουν τη συνεργασία τους σε θέματα προβολής και προώθησης του ελληνικού κρασιού, στην κατάκτηση νέων αγορών, ώστε να εξασφαλίσουν τη δική τους βιωσιμότητα, και τη βιωσιμότητα των συνεργαζόμενων αμπελουργών τους. Και η πολιτεία, εάν θέλει να διατηρηθεί η ύπαιθρος, ενεργή, θα πρέπει να βοηθήσει τον κλάδο να γίνει πιο ανταγωνιστικός, και να πάρει μέτρα ουσιαστικής στήριξης της ελληνικής υπαίθρου και του πρωτογενή τομέα, αλλάζοντας το υπάρχον μοντέλο ανάπτυξης που αποδεδειγμένα οδηγεί στον αφανισμό της υπαίθρου.



ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΔΙΑΜΑΝΤΑΚΗ

Καλή παραγωγή, γεμάτο κρασί

ΕΠΙΣΤΡΟΦΗ ΣΤΗΝ ΚΑΝΟΝΙΚΟΤΗΤΑ ΑΛΛΑ Η ΚΛΙΜΑΤΙΚΗ ΑΛΛΑΓΗ ΚΑΛΑ ΚΡΑΤΕΙ

Ο τρύγος ξεκίνησε στα φυσιολογικά επίπεδα στις 4 Αυγούστου με το Λιάτικο και ολοκληρώθηκε στις 30 Σεπτεμβρίου με το Μανδηλάρι. Οι αντίστοιχες περσινές ημερομηνίες ήταν 25 Ιουλίου και 9 Σεπτεμβρίου. Οι συνθήκες κατά τη διάρκεια του τρύγου ήταν ευνοϊκές για την τεχνολογική ωρίμανση τόσο των λευκών όσο και των ερυθρών ποικιλιών. Δεν υπήρξαν συνθήκες καύσωνα αλλά ούτε και κατακρημνίσεις και ως εκ τούτου η ωρίμανση των σταφυλιών ήταν ομαλή και σταδιακή σε αντίθεση με την περσινή χρονιά. Τα φετινά κρασιά είναι συμπυκνωμένα αρωματικά και οργανοληπτικά άρτια με υψηλή οξύτητα στα λευκά και τα ροζέ, μαλακές ταννίνες και έντονο ζωηρό ρουμπινί χρώμα στα κόκκινα καθώς και γεμάτο σώμα στο σύνολο των παραγόμενων κρασιών.



♦ «Ο χρόνος τρύγου κάθε ποικιλίας ανά αμπελοτόπι ήταν το σημείο κλειδί του τρύγου λόγω των συνθηκών» σύμφωνα με τη Σάρα Ιακωβίδου, οινολόγο του Κτήματος Σιγάλα. «Αποφασίσαμε να τρυγήσουμε νωρίτερα ώστε να διασφαλίσουμε τη διατήρηση της οξύτητας, της φαινολικής ωρίμασης και των αρωμάτων. Περιμένουμε φέτος κρασιά ελαφρώς πιο χαμηλόβαθμα -στο 13,5% ABV».

ΚΤΗΜΑ ΣΙΓΑΛΑ

Με επενδύσεις στη μάχη των προκλήσεων

«ΔΟΥΛΕΥΟΥΜΕ ΓΙΑ ΤΗ ΝΕΑ ΜΕΡΑ»

Η φετινή χρονιά ήταν μία από τις δυσκολότερες και για το Κτήμα Σιγάλα, η οποία οδήγησε σε μείωση της συνολικής παραγωγής για τρίτη συνεχόμενη χρονιά. Φέτος, η πώση αγγίζει το 15% και ο τρύγος ήταν πρώιμος αλλά οψιμότερος από τον περσινό. Η συνολική παραγωγή της Σαντορίνης θα πλησιάσει συνολικά τους 450 τόνους σταφυλιού. Σύμφωνα με τον Στέλλιο Μπουτάρη του Κτήματος Σιγάλα, «δουλειά μας είναι να διαχειριστούμε το τώρα και να εξασφαλίσουμε το αύριο. Στο Κτήμα Σιγάλα έχουμε επιλέξει το δρόμο της συστηματικής επένδυσης, που έχει εντατικοποιηθεί την τελευταία πενταετία. Γνωρίζουμε ότι οι προκλήσεις είναι σύνθετες και δομικές. Δουλεύουμε για να δημιουργήσουμε προϋποθέσεις για μια νέα, βιώσιμη Σαντορίνη».





ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΑ

Η ισορροπία στο φυτό κρίνει την παραγωγή στο Μοσχοφίλερο

ΗΤΑΝ 22 ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΥ ΟΤΑΝ ΤΟ WINE TRAILS ΒΡΕΘΗΚΕ ΣΤΗ ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ ΟΠΟΥ Η ΟΜΑΔΑ ΤΟΥ ΟΜΙΛΟΥ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΑ ΤΡΥΓΟΥΣΕ ΜΟΣΧΟΦΙΛΕΡΟ ΣΤΟΝ ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ ΑΜΠΕΛΩΝΑ

Κείμενο Ζήσης Πανάγος ❖ **Φωτογραφίες** Μίμης Δημόπουλος

Τ την καλά σφυρηλατημένη και πολύ αποτελεσματική ομάδα τρύγου του ομίλου Ελληνικά Οινοποιεία παρακολούθησε το Wine Trails στην καρδιά της ζώνης της Μαντινείας. Άνθρωποι που φαίνεται να ξέρουν πολύ καλά αυτό που κάνουν και να νοιάζονται πάρα πολύ για το αποτέλεσμα τους, οι οποίοι ξεκινούν τη σχετική διαδικασία απόλυτα προετοιμασμένοι, όπως εξηγεί ο διευθυντής του οινοποιείου της Τρίπολης, επικεφαλής οινολόγος Αλέξανδρος Τζαχρίστας, που δηλώνει την πίστη του στην ομαδική δουλειά. «Σε μια μέρα τρύγου χρειάζεται από την προηγούμενη ημέρα να ξέρει ο καθένας μας τι θα κάνει εδώ» σημειώνει και συνεχίζει: «Θα πρέπει να έχουμε ήδη επισκεφθεί τους αμπελώνες και να δούμε πού θα τρυγηθούν, ποιο αμπέλι θα τρυγηθεί και στο οινοποιείο πού θα πάει και μετά πώς θα



➡ Όταν καλείται να επιλέξει το ποια αμπέλια θα τρυγηθούν, να έχει μια εποπτική εικόνα όλης της ζώνης» αναφέρει μεταξύ άλλων ο Αλέξανδρος Τζαχρίστας στον Γιάννη και τον Ζήση Πανάγο, που επισκέφθηκαν τον αμπελώνα.

➡ Μια καλοκουρδισμένη ομάδα που ξέρει τι κάνει είναι η ομάδα τρύγου του ομίλου Ελληνικά Οινοποιεία στον αμπελώνα της Μαντινείας.



γίνει η όλη επεξεργασία ανάλογα με το οινικό προϊόν για το οποίο προορίζεται η πρώτη ύλη. Παράλληλα θα πρέπει κανείς, όταν καλείται να επιλέξει το ποια αμπέλια θα τρυγηθούν, να έχει μια εποπτική εικόνα της ζώνης και θα πρέπει ακόμα να προβαίνει σε δειγματοληψίες για να γνωρίζει σε ποια φάση βρίσκονται τα αμπέλια, γιατί υπάρχουν κάποια τα οποία έχουν τα ποιοτικά χαρακτηριστικά που θέλουμε, αλλά υπάρχουν και άλλα τα οποία πρέπει να περιμένουν», σημειώνει ο ίδιος.

Ξηρικοί αμπελώνες με απόδοση

Υπενθυμίζεται ότι τα Οινοποιεία Μπουτάρη διαθέτουν στη Μαντινεία ξηρικούς πιστοποιημένους βιολογικούς αμπελώνες 300 στρεμμάτων με μέση σταθμισμένη ηλικία τα 29 έτη. Το μέσο υψόμετρο είναι 650 μέτρα (από 618 έως και 700 μέτρα), και περιστοιχίζονται από

πέντε βουνά γεγονός που δίνει ένα ξεχωριστό κλίμα. Η συνεχής ύπαρξη αέρα φροντίζει να στεγνώνουν τα αμπέλια ειδικά την άνοιξη, όπου υπάρχει και μεγάλη πίεση από μυκητολογικές ασθένειες, όπως και ανοιξιάτικοι παγετοί. Βέβαια όπως επισημαίνει ο κ. Τζαχρίστας, στα ιδιαίτερα θετικά στοιχεία ανήκει το γεγονός ότι η περιοχή ευεργετείται από την άνοδο της θερμοκρασίας και εκλείπουν πλέον τα ζητήματα ωριμότητας, που υπήρχαν στο παρελθόν, με αποτέλεσμα να υπάρχει μετατόπιση του τρύγου από τα μέσα Οκτωβρίου ακόμη και στα τέλη Σεπτεμβρίου. Παράλληλα όπως εξηγεί ο ίδιος, πρόκειται για μία ζώνη με ικανοποιητική ποσότητα χιλιοστών βροχόπτωσης, η οποία τις περισσότερες χρονιές επιτρέπει αποδο-

κές παραγωγές από τα ξηρικά αμπέλια χωρίς να είναι απαραίτητη η προσθήκη ύδατος. Όπως χαρακτηριστικά αναφέρει «καλλιεργούμε όσο μπορούμε χειρωνακτικά αλλά και μηχανικά. Φυσικά, όντας βιοκαλλιεργητές, η ζιζανιοκτονία γίνεται με μηχανικούς τρόπους και μετά ακολουθούμε τις συνήθεις πρακτικές: κλαδέματα, ξεβλαστώματα, ξεφυλλίσματα και ούτω καθ' εξής. Τα οποία γίνονται κατά βάση χειρωνακτικά με ανθρώπους από την περιοχή». Η λίπανση είναι αποκλειστικά οργανική ενώ η φυτοπροστασία ακολουθεί τις επιταγές της βιολογικής γεωργίας και μάλιστα σε μία περιοχή που ιδιαίτερα την άνοιξη υπάρχει σημαντική πίεση λόγω της υγρασίας με τους μετεωρολογικούς σταθμούς να δείχνουν υγρασία έως και 100% σχεδόν κάθε ημέρα το Μάιο.





Η ικανοποιητική παραγωγή, σύμφωνα με τον έμπειρο οινολόγο, έχει να κάνει με την ισορροπία στο φυτό, και εξηγεί: «δηλαδή, θα μπορούσαμε να πούμε ότι ένας επικλινής αμπελώνας μπορεί να ξεκινήσει από 400 κιλά και μπορεί να φτάσει και στα 700 κιλά το στρέμμα ή ακόμα τα 800 κιλά. Ένας αμπελώνας ο οποίος είναι σε ένα πιο επίπεδο ανάγλυφο μπορεί να πάρει και λίγο παραπάνω στα 1.000-1.100 κιλά.

Η πορεία μέχρι της δεξαμενές

Παρακολουθώντας δε την πορεία των σταφυλιών μέχρι τις δεξαμενές, ο κ. Τζαχρίστας αναφέρει «τα πρωινά σταφύλια, αυτά δηλαδή που τρυγήθηκαν με το πρώτο φως της ημέρας και για κανένα δύο ώρες θα επεξεργαστούν κατευθείαν, δηλαδή θα γίνει εκρα-

γισμός θα διαχωρήσουμε τον βόστρυχο από τη ρώγα και μετά θα πάμε σε πιεστήρια όπου εκεί θα γίνει παραμονή του σταφυλοπολτού πια, του του γλεύκους σε επαφή με το φλοιό για κάποιες ώρες - η διαδικασία της προγραμματικής εκκύλισης που λέμε - και όταν περατωθεί ο χρόνος αυτός θα πάμε σε πρόγραμμα πίεσης, που ανάλογα με το προϊόν να το πούμε πάρα πολύ χοντρικά από διαρκούν από μία ως έξι ώρες αυτά. Θα υπάρχουν και περιπτώσεις που πάμε σε πιο μακρά εκκύλιση, αλλά δεν είναι ο κανόνας αυτός. Αν θέλουμε να πάμε για μια ερυθρωπή οينوποίηση θα πάμε σε μεγαλύτερο διάστημα. Στη συνέχεια ακολουθούμε την υπόλοιπη πορεία της λευκής οينوποίησης: στατική απολάσπωση, ζύμωση, ωρίμανση κ.ο.κ.».



➔ Το Μοσχοφίλερο φημοлогείται ότι υπήρχε από αρχαιότατων χρόνων. Ήδη 2.500 χρόνια πριν υπάρχουν αναφορές για πρέμνα τα οποία είχαν και λευκά και ερυθρωπά σταφύλια, κάτι που παρατηρείται κατά την ωρίμανσή του.

➔ Τα σταφύλια που τρυγούνται με το πρώτο φως της ημέρας πηγαίνουν αμέσως για επεξεργασία.

ΤΡΥΓΟΣ 2025

ΜΕ ΜΙΑ ΜΑΤΙΑ



ΒΕΛΒΕΝΤΟΣ



ΝΑΟ



ΜΕΤΕΩΡΑ





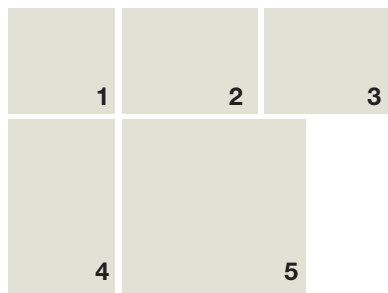
ΟΥΣΑ



ΔΡΑΜΑ



NEMEA



- 1.** Γιάννης Βογιατζής επί το έργον με τον τρύγο του Ασύρτικου σε πλήρη εξέλιξη στις 10 Σεπτεμβρίου στο ομώνυμο κτήμα του Βελβεντού Κοζάνης. Στόχος κρασιά με φρεσκάδα, αρώματα και χαρακτήρα.
- 2.** Ήδη από τις 13 Αυγούστου το Κτήμα Κυρ-Γιάννη ξεκίνησε δειγματοληψίες Ξινόμαυρου στη Νάουσα για μετρήσεις και γευστική δοκιμή.
- 3.** Στους ιδιόκτητους αμπελώνες του Κτήματος Παυλίδη είναι 12 Αυγούστου και τα ρολόγια δείχνουν 21:46 μ.μ. Το εναρκτήριο λάκτισμα του τρύγου 2025 δίνει το φινετσάτο Sauvignon Blanc.
- 4.** Η ομάδα του Κτήματος Θεόπετρα συνεχίζει να εργάζεται με αφοσίωση στην καρδιά του φετινού τρύγου στις 16 Σεπτεμβρίου, την κατάλληλη στιγμή για ένα πρώτο «ζύγισμα» της εικόνας της φετινής σοδειάς, που αποδεικνύεται καλή για τον αμπελώνα των Μετεώρων.
- 5.** Ο Σωτήρης Αϊβαλής και το μεγάλο κρασί της Νεμέας, Le Sang de la Pierre, σε ένα στιγμιότυπο της 24ης Σεπτεμβρίου.



ΜΕΣΤΥΛ ΚΑΙ ΑΡΩΜΑ

Ευκολόπιστη και σύνθετη, φιλική αλλά και «ψαγμένη» η Μαλαγουζιά δεν περνά ποτέ απαρατήρητη. Με προτάσεις που προέρχονται από κάθε γωνιά της Ελλάδας, όταν μπαίνει στο ποτήρι είναι πάντα μια αρωματική εμπειρία που δεν ξεχνιέται

❖ Επιμέλεια **Ζήσης Πανάγος** ❖



Ο ειδικός **χώρος** γευσιγνωσίας της κάβας **Alfa Sigma** επί της οδού Φιλελλήνων στο Σύνταγμα φιλοξένησε τους ανθρώπους του **Wine Trails** Αναστασία Φωκά, Γιάννη Πανάγο (επάνω) και Ζήση Πανάγο (δεξιά) για την **πραγματοποίηση** της παρούσας γευστικής δοκιμής.



μαλαγουζιά



Μια ποικιλία με καταγωγή από την Αιτωλοακαρνανία που λίγο έλειψε να χαθεί για πάντα είναι η Μαλαγουζιά, η οποία, μετά από επίπονη εργασία πανεπιστημιακών καθηγητών, καλλιεργητών και οινολόγων, κατάφερε να καθιερωθεί στις κορυφαίες θέσεις των ελληνικών λευκών ποικιλιών δίνοντας κρασιά με ιδιαίτερη προσωπικότητα. Σημειώνεται ότι η πρώτη εμφιάλωση Μαλαγουζιάς έγινε από τον Βαγγέλη Γεροβασιλείου για το Κτήμα Πόρτο Καρράς. Ένα σταφύλι, παγκόσμιας εμβέλειας πια, που δίνει έξοχα ξηρά λευκά κρασιά, καθώς επίσης και κάποια εκπληκτικά γλυκά (όψιμου τρύγου συνήθως λευκά αλλά και πορτοκαλί), ήσυχα αλλά και αφρώδη. Επίσης μπορεί να συνδυαστεί με Ασύρτικο ή Sauvignon blanc ενώ πολλοί την παντρεύουν με Chardonnay ή ακόμα και Viognier. Είναι μια ποικιλία που μπορεί να παλαιώσει ελαφρώς, ανάλογα βέβαια τη χρονιά και την οινοποίηση, δίνοντας κρασιά πολύ φινετσάτα και πλούσια.

μαλαγουζιά



Ανάλογα με το **κλίμα** η Μαλαγουζιά δίνει κρασιά ελαφρώς **δι-αφορετικού** αρωματικού προφίλ και με **τονισμένη** ή όχι οξύ-τητα. Η Βόρεια Ελλάδα θεωρείται από πολλούς το ιδανικό μέρος για να **εκφραστεί** η Μαλαγουζιά αλλά αυτό δεν σημαίνει ότι και η Νότια Ελλάδα δεν έχει να επιδείξει **εξαιρετικές** ετικέτες.



Τα **τυπικά** χαρακτηριστικά μιας Μαλαγουζιάς στο ποτήρι είναι το μέτριο σώμα, η **μέτρια** οξύτητα και η αίσθηση **λιπαρότητας** στο στόμα. Είναι αρκετά αρωματική με **νότες** από λευκά άνθη (γιασεμί, άνθη εσπεριδοειδών), ώριμα **πυρηνόκαρπα** (ροδάκινο, βερίκοκο) αλλά και εσπεριδοειδή (λάιμ, γκρέιπφρουτ, λεμόνι).



μαλαγουζιά

Για **λόγους** που αφορούν αποκλειστικά θέματα **logistics** δεν συμμετείχαν στη γευστική δοκιμή του **Wine Trails** όλες οι Μαλαγουζιές του αφιερώματος.



Λουδουδάτα αρώματα πληθωρικό φρούτο

Οίνους που αποκαλύπτουν το ταλέντο των παραγωγών τους στη διαχείριση της «βασίλισσας» Μαλαγουζιάς περιελάμβανε η γευστική δοκιμή του Wine Trails. Γοητεία, αυθεντικότητα, αλλά και φρεσκάδα και βοτανικότητα αλλά και μια πληθώρα ακόμη χαρακτηριστικών που συνάδουν με μια σύγχρονη έκφραση της δημοφιλούς ποικιλίας φέρνουν έναν νέο αέρα στο εγχώριο οινικό σύμπαν.

Οίνοι Αδάμ • f&f Malagouzia 2024

Ένα κρασί που αποπνέει γοητεία και αυθεντικότητα. Τα αρώματα ξεκινούν με έντονο ροδάκινο, νεκταρίνι και κίτρο, συνοδευόμενα από διακριτικές νότες χαμομπλιού και θυμαριού. Στον ουρανίσκο εμφανίζει όγκο και φρεσκάδα, με την αρωματική ένταση της Μαλαγουζιάς να συναντά μια ζωντανή οξύτητα. Υφή βελούδινη, ενώ οι γεύσεις εναλλάσσονται ανάμεσα σε ώριμο φρούτο, μέλι και δροσερά βότανα. Η μακρά επίγευση αφήνει ευχάριστη γλυκύτητα, θυμίζοντας ώριμο αχλάδι και άνθη εσπεριδοειδών. Ένα κρασί που αποκαλύπτει το ταλέντο του παραγωγού να αναδεικνύει την πολυπλοκότητα της ποικιλίας, χωρίς να στερείται σε ισορροπία και ζωντάνια.

Ktima Matsa • Μαλαγουζιά 2024

Αποπνέει φρεσκάδα και βοτανικότητα, με αρώματα που παραπέμπουν σε γιόσεμι, λευκόσαρκα φρούτα και λεμόνι. Στον ουρανίσκο είναι ανάλαφρη αλλά εκφραστική, με δροσερή οξύτητα που αγκαλιάζει τις γεύσεις του φρούτου, χαρίζοντας τραγανότητα και ζωντάνια. Σταδιακά αναδεικνύονται αρώματα ώρι-

Τα **κρασιά** από Μαλαγουζιά είναι αντιπροσωπευτικά δείγματα **αρωματικών** λευκών κρασιών, γεμάτα ζωντάνια και πολυπλοκότητα. Τα **ξηρά** συνοδεύουν ιδανικά **λαχανικά** και γενικότερα σαλάτες. Η ξηρή Μαλαγουζιά μπορεί να **εξελιχθεί** στη φιάλη για τέσσερα ή περισσότερα χρόνια.

μου αχλαδιού, πράσινου δαμάσκηνου και λεπτές νύξεις δυόσμου. Η επίγευση είναι κομψή, με λουλουδάτες και φρουτώδεις επιστροφές, αφήνοντας μια αίσθηση καθαρής, ακατέργαστης φυσικότητας. Ένα κρασί που εκπροσωπεί την κλασική φιλοσοφία του κτήματος: εκφραστικότητα χωρίς υπερβολές, με έμφαση στην ισορροπία και την καθαρότητα.

Κτήμα Γεροβασιλείου • Μαλαγουζιά Single Vineyard 2024

Η εμβληματική Μαλαγουζιά του Κτήματος συνεχίζει να αναδεικνύει, με μοναδικό τρόπο, τη δυναμική της ποικιλίας. Στη μύτη ξεχειλίζει από αρώματα ώριμου τροπικού φρούτου μάνγκο, ανανά και λίτσι, που πλαισιώνονται από λευκά άνθη, λεμονανθό και απαλές νύξεις πράσινου τσαγιού. Η γευστική παλέτα είναι πλούσια και σφαιρική, με βελούδινη υφή και ισορροπημένη οξύτητα που δίνει φρεσκάδα και ζωντάνια. Στον ουρανίσκο ξεδιπλώνονται αρώματα ροδάκινου, πεπονιού και αχλαδιού, ενώ η μακριά, αρωματική επίγευση αφήνει νότες από εσπεριδοειδή και φρέσκα βότανα. Ένα κρασί που αποτυπώνει με ακρίβεια το λόγο για τον οποίο η Μαλαγουζιά έγινε παγκόσμιο σημείο αναφοράς της ελληνικής αμπελουργίας.

Domaine Costa Lazaridi • Malagousia SV Vintage 2024

Πληθωρική και εντυπωσιακή. Το μπουκέτο αποκαλύπτει έντονα αρώματα τροπικών φρούτων, όπως passion fruit και ανανά, μαζί με νότες λουλουδιών και διακριτικό άγγιγμα μπαχαρικού. Στο στόμα συνδυάζει όγκο με ζωντή οξύτητα, δίνοντας την αίσθηση ισορροπίας ανάμεσα στη φρεσκάδα και τη δύναμη. Οι γεύσεις του ροδάκινου και του κίτρου συναντούν λεπτές αποχρώσεις μελιού και βανίλιας. Η επίγευση είναι μακρά, πλούσια, με διαρκείς επιστροφές εξωτικών φρούτων και λουλουδιών. Μια έκφραση που δίνει έμφαση στη δύναμη και τον πλούτο της ποικιλίας, χωρίς να χάνει την κομψότητά της.

ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ • Μαλαγουζιά Single Block Μπάρα 2024

Το Single Block «Μπάρα» του Κτήματος Κυρ-Γιάννη προσδίδει στη Μαλαγουζιά μια διάσταση πληρότητας και έντασης. Στη μύτη κυριαρχούν αρωματικές αποχρώσεις από ροδοπέταλο, ώριμο βερίκοκο και εσπεριδοειδή, με διακριτικά στοιχεία βανίλιας και καρυδιού που μαρτυρούν χρήση βαρελιού. Στο στόμα αποκαλύπτει πλούσια δομή, λιπαρή υφή και υποδειγματική ισορροπία ανάμεσα στην ωριμότητα του φρούτου και της οξύτητάς του. Η επίγευση είναι μακριά και αρωματική, με γεύσεις ώριμου ροδάκινου, μελιού και αρωματικών βοτάνων να επιμένουν. Μια πιο σύνθετη και «σοβαρή» έκφραση της ποικιλίας, που αναδεικνύει το terroir και τη φιλοσοφία του Κτήματος.

Lafazanis Winery • Geometria Malagouzia 2024

Η σειρά Γεωμετρία του Οινοποιείου Λαφαζάνη βρίσκεται στη Μαλαγου-



ζιά μια ιδανική πλατφόρμα έκφρασης. Στη μύτη κυριαρχούν νότες πράσινου μήλου, γκρέιπφρουτ και λευκών λουλουδιών, με διακριτικές αναφορές σε θυμάρι και βασιλικό. Στο στόμα το κρασί είναι φρέσκο και ζωνηρό, με καθαρή γραμμή οξύτητας που τονίζει τον φρουτώδη χαρακτήρα. Αναδύονται γεύσεις από αχλάδι, εσπεριδοειδή και απαλές νότες μελιού, χαρίζοντας ισορροπία ανάμεσα στη φρεσκάδα και στη γλυκύτητα του ώριμου φρούτου. Η επίγευση είναι μέτρια προς μακριά, με καθαρές φρουτώδεις και ανθικές επιστροφές. Ένα κρασί που εκφράζει με γλαφυρό τρόπο τη σύγχρονη προσέγγιση της ποικιλίας.

Wine Art Estate • Plano Malagousia 2024

Το Plano του Κτήματος Τέχνη Οίνου είναι μια Μαλαγουζιά με έμφαση στην καθαρότητα και την εκφραστικότητα. Στη μύτη εμφανίζονται αρώματα πράσινου μήλου, φλούδας λάιμ και λευκών λουλουδιών, τα οποία συνδυάζονται αρμονικά με απαλές νύξεις βασιλικού και φρεσκοκομμένου χόρτου. Στο στόμα παρουσιάζει κομψότητα και ισορροπία, με δροσερή οξύτητα που τονίζει την τραγανότητα του φρούτου. Ο χαρακτήρας του είναι πιο φινετσάτος, με αποχρώσεις πράσινου φρούτου, ροδάκινου και ελαφράς μεταλλικότητας να δίνουν βάθος. Η επίγευση είναι δροσερή και μακρά, με διακριτικό ανθικό τελείωμα που αφήνει μια αίσθηση καθαρής φρεσκάδας. Ένα κρασί που εκφράζει τη σύγχρονη, «μινιμαλιστική» προσέγγιση της ποικιλίας.

Κτήμα Μέγα Σπήλαιο • Μαλαγουζιά 2024

Η Μαλαγουζιά του Κτήματος Μέγα Σπήλαιο εντυπωσιάζει με την ένταση και τον ιδιαίτερο χαρακτήρα της. Στη μύτη κυριαρχούν ώριμα αρώματα ροδάκινου, βερίκοκου και πεπονιού, συνοδευόμενα από λευκά άνθη και φρέσκα βότανα. Στο στόμα είναι γεμάτη και δομημένη, με λιπαρή υφή που δένει αρμονικά με την οξύτητα, δημιουργώντας αίσθηση πληρότητας. Οι γεύσεις ώριμου τροπικού φρούτου συναντούν διακριτικές νότες εσπεριδοειδών και μελιού, ενώ το τελείωμα είναι μακρύ και πλούσιο, αφήνοντας μια αίσθηση φρεσκάδας και κομψότητας. Ένα κρασί που δείχνει τη σοβαρότητα της οινοποίησης και αναδεικνύει το ιδιαίτερο στυλ του Κτήματος.



Ταυτοποίηση κλώνων

Έχουν γίνει συστηματικές προσπάθειες του Κτήματος σε συνεργασία με ιδιωτικά ιδρύματα και πανεπιστήμια, για την ταυτοποίηση των κλώνων και την ανάλυση του αρωματικού προφίλ της ποικιλίας, ώστε να αποδειχθεί η δυναμική και η μοναδικότητα του DNA της. Τα αποτελέσματα των μελετών έχουν δείξει ότι το DNA της Μαλαγουζιάς δεν ταυτίζεται με καμιά άλλη γνωστή ποικιλία, που σημαίνει ότι είναι μια ξεχωριστή και μοναδική ποικιλία.

Μαλαγουζιά 2024

Οινοποιείο: **Κτήμα Γεροβασιλείου**
Οινολόγος: **B. & A. Γεροβασιλείου**
Περιοχή: **Επανομή**



Διαχρονική οινική αξία

Πολλαπλές βραβεύσεις και 97 βαθμοί από τον Decanter για την τελευταία σοδειά

«**ΔΕΝ ΥΠΑΡΧΕΙ ΤΙΠΟΤΑ** σαν το Ασύρτικο της Σαντορίνης αλλά το ίδιο ισχύει και για τη Μαλαγουζιά από την Επανομή. (...) Ένα κρασί με άμεση, μελένια, κρεμώδη γοητεία, στολισμένη με αέρινες ευωδιές ροδοπέταλου και φρέζιας. Και στον ουρανίσκο δεν υστερεί: όλη αυτή η αρωματική πολυπλοκότητα αποδίδεται με ισορροπία. (...) Είναι ένα κρασί με ξεχωριστή προσωπικότητα ιδανικό για να ανοίξει μια συζήτηση είτε συνοδεύει φαγητό είτε όχι. Αν δεν το έχετε δοκιμάσει εσείς ή οι φίλοι σας, αναζητήστε το: Θα σας ανοίξει νέους οινικούς ορίζοντες», αναφέρουν μεταξύ άλλων οι κριτές του διαγωνισμού Decanter World Wine Awards 2025, όπου η Μαλαγουζιά 2024 του Κτήματος Γεροβασιλείου αναδείχθηκε «Best in Show». Η ιστορία βέβαια αυτού του οινικού success story ξεκινάει πολλά χρόνια πριν όταν ο Βαγγέλης Γεροβασιλείου ξεκινά την αναβίωση των 25 στρεμμάτων οικογενειακού αμπελώνα στην περιοχή Παπαμόλα Επανομής. Φυτεύει την ποικιλία Μαλαγουζιά, την οποία είχε πρωτοοινοποιήσει και διασώσει από την εξαφάνιση τη δεκαετία του '70, όταν δούλευε ως οινολόγος στο Κτήμα Πόρτο Καρράς. Σήμερα, η έκταση της Μαλαγουζιάς στο Κτήμα Γεροβασιλείου φτάνει τα 550 στρέμματα, περίπου δηλαδή το μισό της συνολικής έκτασης του αμπελώνα, και η ομώνυμη ετικέτα συνιστά μια διαχρονική οινική αξία.





Το μικροκλίμα της Νεμέας σε ένα ποτήρι Μαλαγουζιάς

ΕΞΗΝΤΑ ΕΝΝΕΑ ΒΗΜΑΤΑ χρειάζεται κάποιος για να διασχίσει απ' άκρη σ' άκρη τον αμπελώνα της Μαλαγουζιάς, ώστε να μπορέσει να αντικρίσει μία μαγική θέα. Η αλκοολική ζύμωση για τη Μαλαγουζιά «Sixty Nine Steps» του Οινοποιείου Μπαραφάκα λαμβάνει χώρα σε ανοξείδωτες δεξαμενές σε συνθήκες ελεγχόμενης θερμοκρασίας 15-17°C και ολοκληρώνεται μετά το πέρας 15 ημερών περίπου. Αμέσως μετά ακολουθούν μεταζυμωτικές ενέργειες με περιοδική αιώρηση οινολασπών για περίπου δύο μήνες οπότε και ξεκινούν οι διεργασίες για την προετοιμασία της εμφιάλωσης. Το αποτέλεσμα είναι ένα λευκό κρασί με λαμπερό κιτρινοπράσινο χρώμα. Πλούσια παλέτα από αρώματα λευκών λουλουδιών, εσπεριδοειδών και λευκόσαρκων φρούτων, όπως ροδάκινο και βερίκοκο. Στο στόμα αναδεικνύει φινέτσα με δροσερή και τραγανή οξύτητα, κιτρώδη αρώματα και φρουτώδη επίγευση. Μπορεί να συνδυαστεί με ελαφριά πιάτα, όπως με ζυμαρικά με ελαφριές λευκές σάλτσες, ψάρια άπαχα και κοτόπουλο με διάφορα λαχανικά.

Κρυστάλλινη

Η single vineyard Μαλαγουζιά που καλλιεργείται σε υψόμετρο 900 μέτρων

ΑΠΟ ΤΟΝ ΑΜΠΕΛΩΝΑ του Κατάφυτου Δράμας, σε μία από τις ψυχρότερες περιοχές της χώρας, προέρχεται η πρώτη ύλη για τη Μαλαγουζιά των Estates Costa Lazaridi. Το μικροκλίμα της περιοχής αλλά και η τεχνογνωσία των ανθρώπων του Κτήματος δημιουργούν μία σπουδαία και ξεχωριστή Μαλαγουζιά, με καθαρότητα φρούτου και υψηλή οξύτητα. Λαμπερό κιτρινοπράσινο χρώμα και νότες βοτάνων που αγκαλιάζονται με λευκά άνθη και λευκόσαρ-



κα φρούτα, προκαλούν τις αισθήσεις. Η παραμονή για τρεις μήνες με τις οινολάσπες χαρίζει όγκο, δομή και πολυπλοκότητα. Ένα κρασί που θα αποζημιώσει όσους το παλαιώσουν για 2-3 χρόνια και ταιριάζει εξαιρετικά με με φρέσκες σαλάτες, χορτόπιτες, ζυμαρικά με θαλασσινά, μικρά ψαράκια και

λεμονάτο κοτόπουλο. Απόδειξη του ξεχωριστού της χαρακτήρα αποτελούν οι κορυφαίες διακρίσεις και τα βραβεία, που έχει αποσπάσει σε υψηλού κύρους διεθνείς οινικούς διαγωνισμούς, αποτελώντας έναν εξαιρετικό προσβευτή του συναρπαστικού ελληνικού αμπελώνα.

Malagousia 2024

Οινοποιείο: **Estates Costa Lazaridi**

Οινολόγος: **Γιώργος Λαζαρίδης**

Περιοχή: **Δράμα**



«f&f» όπως λέμε Fruit & Flowers

Μαλαγουζιά από το boutique οινοποιείο Οίνοι Αδάμ της Θεσσαλονίκης

ΦΥΤΕΜΕΝΗ σε επιλεγμένα αμπελοτόπια με σχιστολιθικά εδάφη, κλίση 8-12% και κατεύθυνση βορειοανατολική με πλάτη τον Χορτιάτη στο Νοτιά και τη Δύση, η Μαλαγουζιά του οινοποιείου Οίνοι Αδάμ προέρχεται από σταφύλια που ωριμάζουν ήρεμα σε ιδανικές συνθήκες. Οι αποδόσεις στον αμπελώνα είναι χαμηλές (600 κιλά /στρέμμα) και κατά τη διαδικασία της οινοποίησης η απουσία πιεστηρίου συμβάλλει στην ποιότητα του γλεύκους.

Μαλαγουζιά «f&f» 2023

Οινοποιείο: **Οίνοι Αδάμ**
Οινολόγος: **Ανδρέας Πάντος**
Περιοχή: **Θεσσαλονίκη**

Μια ευγενής ποικιλία με υψηλό ποιολογικό δυναμικό που δίνει ένα κρασί σε καλή οξύτητα, εκρηκτικό αρωματικό χαρακτήρα και πλούσια υφή, με χρυσαφένιο χρώμα και πράσινες ανταύγειες. Στη μύτη, τα έντονα αρώματα ροδάκινου, γκρέιπφρουτ και φλούδας κίτρου, εμπλουτίζονται από φυτικές και βοτανικές νότες. Στο στόμα, τα ζουμερά αρώματα φρούτων ισορροπούν με το στρογγυλό σώμα και υ-

πογραμμίζονται από το σχετικά μακρύ και αρωματικό τελείωμα. Ενώ το όνομά της «f&f» παραπέμπει στις λέξεις fruit and flowers δείχνοντας την ισορροπία και το δυναμικό της ετικέτας. Τη Μαλαγουζιά «f&f» του οινοποιείου Οίνοι Αδάμ μπορεί να απολαύσει κανείς μόνη της ή σε συνδυασμό με μια πολύ μεγάλη ποικιλία πιάτων, όπως σαλάτες, ζυμαρικά με λευκές σάλτσες, ψητό κοτόπουλο, σολομό ή θαλασσινά αρωματισμένα με σκόρδο.



Ο φετινός τρύγος

ήταν εξαιρετικά καλός τόσο από ποιότητα, όσο και από ποσότητα και για τη Μαλαγουζιά του οινοποιείου Οίνοι Αδάμ. Με τη μέθοδο sur lie για μερικές εβδομάδες η νέα εσοδεία ετοιμάζεται για να ταξιδέψει σε όλο τον κόσμο από τις αρχές Δεκεμβρίου 2025.



Η Μαλαγουζιά της Ρωξάνης Μάτσα

Βιολογικός οίνος από κλήματα ηλικίας άνω των 35 ετών

ΓΝΩΣΤΗ ως «κυρά της Κάντζας» αλλά και της Μαλαγουζιάς, η Ρωξάνη Μάτσα είναι συνυφασμένη με τον Αττικό αμπελώνα αλλά και τη δημοφιλή ποικιλία που κατέκτησε και διέδωσε όσο λίγοι. Το Κτήμα της αποτελεί μέρος του ιστορικού Κτήματος Καμπά των προγόνων της. Η πρώτη Μαλαγουζιά του Κτήματος Μάτσα παρουσιάστηκε το 1994 σε λιγότερες από 300 φιάλες. Σύντομα, η επικήτα κατέκτησε θέση στην αγορά, ανοίγοντας νέους δρόμους και διατηρώντας αναλλοίωτα το όραμα και το πάθος της Ρωξάνης. Η σοδειά του 2024 κυκλοφορεί σήμερα στην αγορά, με ανανεωμένη εμφάνιση που αγκαλιάζει τόσο την ιστορία όσο και το ανήσυχο πνεύμα της δημιουργού της. Βιολογικός οίνος από κλήματα Μαλαγουζιάς ηλικίας άνω των 35 ετών που συνεχίζει να αποτελεί το ορόσημο της τυπικότητας της ποικιλίας όπως εκφράζεται στον ξηροθερμικό αμπελώνα της Αττικής.



Λαμπερό χρυσοκίτρινο χρώμα στο ποτήρι μας, με αρώματα από άνθη πορτοκαλιάς, ώριμο ροδάκινο και βερίκοκο, καθώς και νότες τροπικών φρούτων. Το γεμάτο στόμα δεν χάνει τη φρεσκάδα του, χάρη στην καλή οξύτητα, οδηγώντας σε μια φρουτώδη επίγευση με διάρκεια.



Πρωτοπόρος στη βιολογική καλλιέργεια, η Ρωξάνη Μάτσα ακολουθεί αυτήν τη φιλοσοφία από το 1985, ενώ αποκτά και την επίσημη πιστοποίηση το 1998.

Μαλαγουζιά Μάτσα εσοδείας 2024

Οινοποιείο: **Κτήμα Ρωξάνης Μάτσα**
Οινολόγος: **Κωνσταντίνα Μάκτρα**
Περιοχή: **Κάντζα Αττικής**



Η αρωματική αγαπημένη

Από το Οινοποιείο Λαφαζάνη και τη δημοφιλή σειρά οίνων «Γεωμετρία»

ΛΕΜΟΝΟΠΡΑΣΙΝΟ χρώμα και αρώματα ζουμερών πυρηνόκαρπων και τροπικών φρούτων με νότες εσπεριδοειδών και ανθικές και βοτανικές πινελιές. Ξηρό κρασί, με μέτρια οξύτητα, γεμάτο, κρεμώδες σώμα και ζουμερή επίγευση, ενώ ξεχωρίζουν τα αρώματα γλυκού τροπικού φρούτου, όπως πεπόνι και μπανάνα, ζουμερά γινομένα ροδάκινα και βερίκοκα, πινελιές πορτοκαλιού και ανθών του με νότες χαμομηλιού και λευκών μπουμπουκιών. Ένα ΠΓΕ Πελοπόννησος κρασί από 100% Μαλαγουζιά με την πρώτη ύλη να προέρχεται από ιδιόκτητα αμπελοτόπια στην περιοχή της Νεμέας σε υψόμετρο 300 - 400 μ. με αργιλώδες και ασβεστώδες έδαφος. Η οινοποίηση πραγματοποιείται με ελεγχόμενη ζύμωση σε χαμηλές θερμοκρασίες 14-16°C. Η Γεωμετρία Μαλαγουζιά σερβίρεται στους 9-10°C και συνοδεύει ζυμαρικά με

Geometria Malagouzia 2024

Οινοποιείο: **Οινοποιείο Λαφαζάνη**
Οινολόγος : **Βασίλης Λαφαζάνης**
Περιοχή: **Νεμέα**

σάλτσες θαλασσινών, λαδερά, ψάρια ψητά, τηγανητά, λευκά τυριά, φρούτα και φρουτοσαλάτες. Σημειώνεται ότι το 2024 η δημοφιλής σειρά οίνων άλλαξε εμφάνιση στο πλαίσιο του ολικού rebranding του Οινοποιείου, με το βλέμμα στο έτος 2026 που σηματοδοτεί τα 80 χρόνια διαδρομής.

Γιορτάζει 80 χρόνια

Στη γη του Αγιωργίτικου με μικροκλίμα ξεχωριστό και εδαφολογικές συνθήκες ιδανικές για την παραγωγή εκλεκτών κρασιών, το Οινοποιείο Λαφαζάνη γιορτάζει το 2026 τα 80 χρόνια λειτουργίας.



Εξερευνώντας μια micro-terroir έκφραση της ποικιλίας

ΉΤΑΝ ΤΟ 2004 όταν έγινε η φύτευση της Μαλαγουζιάς στον αμπελώνα της Σαμαρόπετρας του Κτήματος Κυρ-Γιάννη στο Αμύνταιο. Επιλέχθηκε ένα μικρό αμπελοτόπι στα 720 μέτρα, ένα από τα μεγαλύτερα υψόμετρα όπου καλλιεργείται η ποικιλία έως και σήμερα. Η ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ Single Block παρουσιάστηκε από το Κτήμα Κυρ-Γιάννη στην αγορά πριν λίγα χρόνια, μετά από μελέτη και πειραματισμό ετών. Η ομάδα του Κτήματος Κυρ-Γιάννη, από το αμπέλι στο οινοποιείο, γνώριζε ότι η Μαλαγουζιά είχε βρει το «σπίτι» της στη ζώνη του Αμυνταίου. Η δυναμική των λευκών ποικιλιών στην περιοχή είχε άλλωστε εντοπιστεί χάρη στη διορατικότητα του κυρ-Γιάννη Μπουτάρη από το 1989. Στόχος με τη ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ Single Block ήταν η εξερεύνηση μιας micro-terroir εκδοχής σε ένα επιλεγμένο high altitude αμπελοτόπι με φτωχά αμμώδη εδάφη, βορειοδυτικό προσανατολισμό και κλίση 15%

Μαλαγουζιά Single Block 2024

Οινοποιείο: **ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ**

Οινολόγος: **Αντώνης Κιοσέογλου**

Περιοχή: **Αμύνταιο**

στα πιο ψηλά της ζώνης. Και το αποτέλεσμα, κάθε χρόνο, επιβραβεύει την προσπάθεια. Η σοδειά του 2024 που κυκλοφορεί από το Κτήμα Κυρ-Γιάννη, έχει εξαιρετικό ενδιαφέρον για τον οινόφιλο. Η ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ Single Block αναδεικνύει με κομψό τρόπο τις αρετές της ποικιλίας. Λευκά άνθη, πυρηνόκαρπα φρούτα και νότες εσπεριδοειδών στη μύτη. Στο στόμα, η οξύτητα προσδίδει ισορροπία, ζωντάνια και τραγανή υφή, οδηγώντας σε μια απολαυστική επίγευση.



Η γνώση και η εμπειρία του Κτήματος Κυρ-Γιάννη, τόσο για τον τόπο, όσο και για την ποικιλία, είναι αδιαμφισβήτητα. Το ίδιο και το ανήσυχο πνεύμα του Κτήματος για μικρο-οινοποιήσεις που ανακαλύπτουν νέες διαστάσεις. Αυτή είναι η αποστολή της ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ Single Block, όπως και όλης της οικογένειας Single Block του Κτήματος Κυρ-Γιάννη.





Μαλαγουζιά 2024

Οινοποιείο: **Κτήμα Μέγα Σπήλαιο**
Οινολόγος: **Στέλιος Τσίρης**
Περιοχή: **Αχαΐα**



Φρουτώδης και δροσιστική

Πάντα ιδιαίτερη, η Μαλαγουζιά του Κτήματος Μέγα Σπήλαιο κερδίζει τους ουρανίσκους και στην εσοδεία του 2024

ΛΕΥΚΟΚΙΤΡΙΝΟ χρώμα με πράσινες ανταύγειες. Χαρακτήρας άγουρου βερίκοκου, λευκών λουλουδιών και βασιλικού με ήπιες νότες φρυγανισμένου ψωμιού στη μύτη. Το στόμα φινετσάτο και κρεμώδες αφήνει διακριτική φρεσκάδα και φρουτώδη επίγευση. Η πρώτη ύλη γι' αυτό το ιδιαίτερο λευκό κρασί προέρχεται από το *terroir* της ορεινής Αιγιάλειας και συγκεκριμένα από δύο αμπελοτόπια σε Τράπεζα και Βρόσθηνα που βρίσκονται σε υψόμετρα 850 και 800 μέτρων αντίστοιχα και καλλιεργούνται βιολογικά. Η οινοποίηση περιλαμβάνει ολιγόωρη προζυμωτική εκχύλιση, ζύμωση σε ανοξείδωτες δεξαμενές και παραμονή με τις λεπτές οινολάσπες για 4-5 εβδομάδες, επιλογές που αναδεικνύουν τον σπαρταριστό, cool climate χαρακτήρα μιας κορυφαίας Μαλαγουζιάς. Στις πιο πρόσφατες βραβεύσεις της εν λόγω ετικέτας ανήκει το Ασημένιο Μετάλλιο στον Διεθνή Οινικό Διαγωνισμό Berliner Wein Trophy 2025.

Η μονοποικιλιακή Μαλαγουζιά του Κτήματος Μέγα Σπήλαιο θα συνοδεύσει ιδανικά δροσερές σαλάτες, τυροπιτάκια, τηγανιτά κολοκυθάκια, καλαμαράκια και μπαρμπούνια, ενώ δεν θα πει όχι σε ζυμαρικά με όστρακα, καρπάτσιο και σεβίτσε ψαριού ή γαρίδας αλλά και βέβαια σε πράσινα σπαράγγια με λαδολέμονο. Σερβίρεται στους 12-14 °C.



Η σειρά «Πλάνο» του Κτήματος Τέχνη Οίνου δεν είναι απλώς μια σειρά κρασιών αλλά ένα «σχέδιο/πλάνο» που χαράσσει την κατεύθυνση του Κτήματος στη δημιουργία μονοποικιλιακών εκφράσεων με σαφή ταυτότητα. Στο πλαίσιο αυτό, το Πλάνο Μαλαγουζιά αποτελεί ένα παράδειγμα για το πώς μια ελληνική ποικιλία μπορεί να αποδώσει με καθαρότητα και φρεσκάδα στο terroir της Δράμας.



Άρωμα και κομψότητα

Για μία από τις πιο χαρακτηριστικές εκφράσεις της Μαλαγουζιάς στη Βόρεια Ελλάδα από το Κτήμα Τέχνη Οίνου της Δράμας

ΣΤΟΥΣ ΙΔΙΟΚΤΗΤΟΥΣ ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ του Κτήματος Τέχνη Οίνου, η καλλιέργεια της Μαλαγουζιάς συνδυάζει τη γονιμότητα των εδαφών με τις μεγάλες θερμοκρασιακές μεταβολές μεταξύ ημέρας και νύχτας. Αυτό το ιδιαίτερο μικροκλίμα χαρίζει στα σταφύλια αρωματική ένταση, φυσική ισορροπία και ζωντανή οξύτητα.

Στο οινοποιείο, η φροντίδα συνεχίζεται με προσεκτική επιλογή σταφυλιών και ζύμωση σε χαμηλές θερμοκρασίες μέσα σε ανοξειδωτες δεξαμενές, ώστε να διατηρηθούν η φρεσκάδα και η καθαρότητα των αρωμάτων. Το αποτέλεσμα είναι ένα κρασί που ξεχωρίζει για το λαμπερό χρώμα του με πράσινες ανταύγειες και το πολύπλοκο μπουκέτο του: Νότες λουλουδιών (γιασεμί, άνθη εσπεριδοειδών), ώριμων φρούτων (ροδάκινο, βερίκοκο), καθώς και λεπτές τροπικές πινελιές. Στο στόμα, η Μαλαγουζιά του Κτήματος «Τέχνη Οίνου» είναι πλούσια αλλά αρμονική, με ισορροπημένη οξύτητα που οδηγεί σε μια δροσερή, μακρά επίγευση.

Το «Πλάνο» Μαλαγουζιά αποτυπώνει τη φιλοσοφία του Κτήματος: Κρασιά με ταυτότητα, που εκφράζουν τον τόπο καταγωγής τους και προσφέρουν στον οινόφιλο μια αυθεντική εμπειρία. Πρόκειται για μια ετικέτα που συνοδεύει ιδανικά πράσινες σαλάτες, ψάρια και θαλασσινά, πιάτα μεσογειακής κουζίνας και λευκά τυριά, ενώ η κομψότητα και η αρωματική της ένταση την καθιστούν και εξαιρετικό απεριτίφ. Δεν είναι άλλωστε τυχαίο ότι η ετικέτα αυτή θεωρείται από τους οινόφιλους ως μία από τις πιο χαρακτηριστικές εκφράσεις της Μαλαγουζιάς στη Βόρεια Ελλάδα.

Plano Malagousia 2024

Οινοποιείο: **Κτήμα Τέχνη Οίνου**
Οινολόγος: **Ακης Παπαδόπουλος**
Περιοχή: **Δράμα**



Ο οινοποιός Ακης Παπαδόπουλος





Μαλαγουζιά 2024

Οινοποιείο: **Οινοποιεία
Μπουτάρη**
Περιοχή: **Μακεδονία**

Μαλαγουζιά, η εκλεπτυσμένη

ΑΡΩΜΑΤΙΚΑ επικεντρώνεται σε φρουτώδεις χαρακτήρες όπως πεπόνι, βερίκοκο και εσπεριδοειδή ενώ πλαισιώνεται από πιο ώριμα και γλυκά αρώματα. Η Μαλαγουζιά των Οινοποιείων Μπουτάρη είναι ένα φινετσάτο και πολύπλοκο στη γεύση κρασί με γεμάτο σώμα. Η αυστηρά επιλεγμένη πρώτη ύλη προέρχεται από ορεινές περιοχές της Μακεδονίας στην Φλώρινα και στην Πιερία και η οινοποίηση είναι τυπική λευκή με προζυμωτική κρυοεκχύλιση. Ένα εκλεπτυσμένο κρασί που πλαισιώνει ιδανικά κάθε γεύση.

Υπερασπιζόμενη μια πολιτισμική κουλτούρα γεύσης, μετριοπάθειας, μοιρασιάς και σύνδεσης, που ενώνει ηπείρους, λαούς και γενιές, η Διεθνής Ακαδημία Οίνου (Académie Internationale du Vin- AIV), μια διακεκριμένη θεσμική οντότητα περίπου 100 κορυφαίων προσωπικοτήτων του κρασιού από 20 χώρες, απευθύνει δημόσια έκκληση κατά της προσπάθειας του Παγκόσμιου Οργανισμού Υγείας να «αποκανονικοποιήσει» την κατανάλωση κρασιού.



Παγκόσμια γλώσσα το κρασί, λένε οι ηγέτες του οίνου

Σε μια άνευ προηγουμένου επίδειξη ενότητας, η Διεθνής Ακαδημία Οίνου (Académie Internationale du Vin - AIV) εξέδωσε την πρώτη της δημόσια έκκληση, προτρέποντας τους ηγέτες του κόσμου να απορρίψουν την προσπάθεια υποβάθμισης του κρασιού σε απλό κίνδυνο για την υγεία, καθώς κάτι τέτοιο απειλεί χιλιετίες πολιτιστικής κληρονομιάς, κοινωνικών δεσμών και επιστημονικής έρευνας. Παράλληλα, η ανοικτή επιστολή δημοσιεύτηκε λίγες ημέρες πριν από την 80ή Ετήσια Γενική Συνέλευση των Ηνωμένων Εθνών στη Νέα Υόρκη, στο πλαίσιο της οποίας οι αρχηγοί κρατών και κυβερνήσεων πραγματοποιήσαν την τέταρτη Σύνοδο Υψηλού Επιπέδου για την πρόληψη και τον έλεγχο των μη μεταδοτικών ασθενειών (NCD). Και όπως φάνηκε, στη συνάντηση της 25ης Σεπτεμβρίου, οι φόβοι για την απαγόρευση της μέτριας κατανάλωσης κρασιού υποχωρούν: Το προσχέδιο του ΠΟΥ, που παρουσιάστηκε στον ΟΗΕ παρουσιάζει ένα ψήφισμα

για το αλκοόλ που είναι τελικά λιγότερο περιοριστικό απ' ό,τι σε προηγούμενες εκδόσεις. Σε αυτήν την τελευταία έκδοση, ο ΠΟΥ ενθαρρύνει τα κράτη να μειώσουν την υπερβολική κατανάλωση αλκοόλ επιταχύνοντας την εφαρμογή της «Παγκόσμιας Στρατηγικής για τη Μείωση της Επιβλαβούς Χρήσης Αλκοόλ» του 2010 και του Παγκόσμιου Σχεδίου Δράσης για το Αλκοόλ 2022-2030. Δεν ζητά πλέον «πλήρη απαγόρευση ή περιορισμό της πρόσβασης στη διαφήμιση αλκοόλ: περιορισμό της φυσικής διαθεσιμότητας αλκοόλ σε επίπεδο λιανικής ή θέσπιση και επιβολή νόμων κατά της οδήγησης υπό την επήρεια αλκοόλ». Η επιστολή της AIV κατακρίνει την υπερβολική απλοποίηση του κρασιού ως «μόριο αλκοόλ» ή «ναρκωτικό», υποστηρίζοντας ότι μια τέτοια ρητορική αγνοεί την ενσάρκωση «οκτώ χιλιετιών ανθρώπινης ιστορίας: Μια παγκόσμια γλώσσα που ενώνει τους ανθρώπους -από τη Γεωργία έως την Αρχαία Ελλάδα, από το Όρεγκον έως την Τοσκάνη, από τη Γαλλία έως τη Νέα Ζηλανδία».

Να σημειωθεί, ότι η έκκληση, που υπογράφηκε ομόφωνα από τα μέλη της AIV, συμπεριλαμβανομένων εμβληματικών παραγωγών όπως ο Ιταλός Angelo Gaja, ο Paul Draper από το Ridge Vineyards της Καλιφόρνιας, ο Jean-Pierre Perrin από το Château de Beaucastel της Γαλλίας, ο Έλληνας παραγωγός Ευάγγελος Γεροβασιλείου και ο καθηγητής Θεόδωρος Γεωργόπουλος υπογραμμίζει την παγκόσμια διάσταση του κρασιού.



Δύο αιώνες οινικής ιστορίας

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

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

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

Σας περιμένουμε να μοιραστούμε γεύσεις και θύμησης



CANAVA ROUSSOS
ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΙ ΟΙΝΟΙ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ ΑΠΟ ΤΟ 1836
ΕΔΡΑ: ΕΠΙΣΚΟΠΗ - ΜΕΣΑ ΓΩΝΙΑ Τ.Κ. 847 00 ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ
Τ. 22860 31349, 22860 31278
ΓΡΑΦΕΙΑ: ΖΗΣΙΜΟΠΟΥΛΟΥ 22 Π.ΦΑΛΗΡΟ Τ.Κ. 175 64
Τ. 210 9400017, FAX 210 9416699
EMAIL: INFO@CANAVAROUSSOS.GR

www.canavaroussos.gr |





BEST IN SHOW

97/100

www.gerovassiliou.gr