

WineTrails

ISSN 2241-9454

Τεύχος Νο 49 Οκτώβριος - Δεκέμβριος 2026
ΚΥΚΛΟΦΟΡΕΙ ΔΩΡΕΑΝ ΜΕ ΤΗΝ AGENDA
ΚΑΙ ΣΤΗ ΣΥΝΕΧΕΙΑ ΑΥΤΟΤΕΛΩΣ με 3 ευρώ



Μ.Ε.Τ. 230246



ΤΡΥΓΟΣ 2026

**ΟΙΝΟΣΤΑΦΥΛΑ ΓΙΑ
ΚΟΡΥΦΑΙΑ ΚΡΑΣΙΑ,
ΣΕ ΜΙΑ ΧΡΟΝΙΑ
ΜΕ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΕΣ
ΑΝΤΙΞΟΟΤΗΤΕΣ ΓΙΑ
ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΟΥΣ**

ΑΠΟΣΤΟΛΟΣ ΜΟΥΝΤΡΙΧΑΣ

**ΠΙΣΩ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΠΙΤΥΧΙΑ
ΤΟΥ ΣΥΡΑΗ ΣΤΗΝ ΕΥΒΟΙΑ
ΒΡΙΣΚΟΝΤΑΙ 25 ΚΛΩΝΟΙ**

Ζήσε με πάθος και δημιούργησε αναμνήσεις

Με καταγωγή από τα αμπελοτόπια της
Γουμένισσας, το Κόκκινο Γράμμα είναι
ένας ξεχωριστός συνδυασμός από τις
ποικιλίες Merlot και Syrah.
Η εμπειρία σου στη γεύση ξεκινά.



BOUTARI
EST. 1879



www.boutari.gr



[@boutariwines](https://www.facebook.com/boutariwines)



[@boutariwines](https://www.instagram.com/boutariwines)



[Boutari Wineries](https://www.linkedin.com/company/boutari-wineries)



Αφιέρωμα Syrah

Το βαθύ χρώμα και το πυκνό φρούτο του Syrah τραβούν την προσοχή, όμως το ενδιαφέρον κρύβεται στις λεπτομέρειες, όπως στο πιπέρι που ζυμηρεύει τα αρώματα, στη βιολέτα που προσθέτει λεπτότητα, αλλά και στη φρεσκάδα που ισορροπεί τον πλούτο του.

Ο κρίσιμος ρόλος του αμπελουργού και η συνεργασία με τα οινοποιεία

Ολοι προβάλλουν την άποψη ότι το καλό κρασί γίνεται στο αμπέλι. Λίγοι ωστόσο αναγνωρίζουν πραγματικά, τη δουλειά που χρειάζεται το αμπέλι, τις δαπάνες που συνεπάγεται αυτή η φροντίδα και το εύλογο τίμημα που θα πρέπει να απολαμβάνει ο αμπελουργός, ώστε να ανταποκρίνεται με επάρκεια στις υποχρεώσεις του.

Η φετινή χρονιά ήταν από τις πλέον αντιπροσωπευτικές μιας αντίφασης που υπάρχει ανάμεσα στα όσα πρεσβεύουν οι δημιουργοί του ποιοτικού κρασιού και σ' αυτό που τελικά οι περισσότεροι εξ αυτών πράττουν όταν έλθει η ώρα να λογαριαστούν με τον παραγωγό.

Ακόμα και στις περιοχές όπου οι καιρικές συνθήκες επίδρασαν καταστροφικά στην παραγωγή, το λίγο προϊόν που διέφυγε τον κίνδυνο και έφτασε στα οινοποιεία, δεν πληρώθηκε με την τιμή που αναλογεί σε μια άκρως ελλειμματική χρονιά. Ακόμα κι αν πρόκειται για συγκεκριμένη ποικιλία με θέση σε ΠΟΠ. Στη Μαντινεία π.χ., όπου ο παγετός του περασμένου Μαΐου περιόρισε την παραγωγή στο 30%, οι τιμές που προσφέρονται στους αμπελοκαλλιεργητές δεν απέχουν πολύ από αντίστοιχες προηγούμενων ετών. Η μόνη περιοχή στην οποία ο νόμος της προσφοράς (πρώτης ύλης) και της ζήτησης λειτουργεί, είναι η Σαντορίνη. Εκεί, η φήμη του Ασύρτικου, σπάει κάθε φράγμα τιμής εντός και εκτός συνόρων. Αποτέλεσμα για μια ακόμη χρονιά, η ντόπια παραγωγή της συγκεκριμένης ποικιλίας να πληρωθεί κοντά στα 10 ευρώ το κιλό. Βέβαια, κι αυτό ακόμα, δύσκολα θα διασώσει τον Θηραϊκό αμπελώνα, ο οποίος, εκτός από την πίεση που δημιουργεί η «αστική δραστηριότητα» στο νησί, αναζητά επί ματαίω, το ανθρώπινο δυναμικό που θα επενδύσει στην αμπελουργία και θα υποστηρίξει την καλλιέργεια.

Γενικότερα, πάντως, αυτό το οποίο καλείται να επιλύσει το επόμενο διάστημα η Ελλάδα, είναι η καλή συνεργατική σχέση ανάμεσα στις μεγάλες οινοποιητικές μονάδες και τους κατ' αποκλειστικότητα αμπελουργούς, εφόσον δεν έχουν μπει ακόμα στον πειρασμό να «χτίσουν» το δικό τους οινοποιείο. Κανείς δεν αμφιβάλει ότι αυτό το «κομμάτι» της αλυσίδας αξίας, έχει να προσφέρει πολλά στην ανάπτυξη του αμπελοοινικού κλάδου και ανεξάρτητα από τις συγκυριακές δυσκολίες στην αγορά του κρασιού, η χώρα έχει υποχρέωση να επενδύσει με ευρύ ορίζοντα στην αναδιοργάνωση του ελληνικού αμπελώνα. Έτσι, παράλληλα με τις υποσχέσεις για μεγάλα κρασιά που μοιράζει απλόχερα ο φετινός τρύγος, αφήνει πίσω του και την εμπειρία της λειτουργίας μιας αλυσίδας που οδηγεί στην αναγκαιότητα να αναβαθμιστεί ο ρόλος του αμπελουργού και να βελτιωθεί ποικιλοτρόπως η συνεργασία με τα οινοποιεία.

ΓΙΑΝΝΗΣ ΠΑΝΑΓΟΣ Εκδότης-Διευθυντής

Η υπογραφή μας.

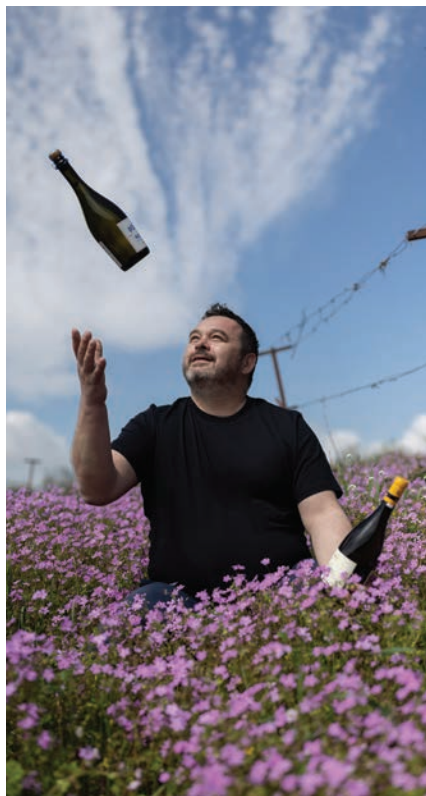
Avantis Syrah.

Ορόσημο για το ελληνικό Syrah.

Το Syrah είναι για εμάς κάτι περισσότερο από ένα κρασί. Αποτελεί τη σφραγίδα του Κτήματος Αβαντίς και το οινικό αποτύπωμα του Απόστολου Μούντριχα στον ελληνικό οινικό χάρτη



250+ διακρίσεις | 2000 – σήμερα



58



10



26

Οκτώβριος-Δεκέμβριος 2026

ΤΡΥΓΟΣ 2026

- 10 ΑΦΗΝΕΙ ΠΙΣΩ ΜΙΑ ΣΥΝΘΕΤΗ ΕΙΚΟΝΑ ΓΙΑ ΤΟΝ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΑΜΠΕΛΩΝΑ
Η φετινή αποτίμηση χρειάζεται να χωρέσει τις ποιοτικές προσδοκίες και την οικονομική αλήθεια

ΘΕΣΜΙΚΑ

- 22 ΕΚΡΙΖΩΣΕΙΣ ΣΤΟ ΣΧΕΔΙΟ ΤΗΣ ΕΕ ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΡΙΣΗ ΤΟΥ ΟΙΝΟΥ
«Μια φιάνη Σαντορίνη ΠΟΠ μπορεί να πουλήσει ένα κοντέινερ από όλα τα υπόλοιπα κρασιά»

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΒΙΔΙΑΝΟ

- 26 ΔΙΝΕΙ ΒΑΘΟΣ ΚΑΙ ΠΡΟΟΠΤΙΚΗ ΣΤΗ ΣΥΓΧΡΟΝΗ ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ
Από την πατρίδα του, τη Κρήτη, στα χέρια επιδέξιων οινοποιών σε όλη την Ελλάδα

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΝΤΕΜΠΙΝΑ

- 54 ΟΤΑΝ Η ΓΝΩΡΙΜΙΑ ΜΕ ΤΟ ΚΡΑΣΙ ΓΙΝΕΤΑΙ ΓΝΩΡΙΜΙΑ ΜΕ ΤΗΝ ΗΠΕΙΡΟ
Συνδέει την τοπική οινική κληρονομιά με διαφορετικές, σύγχρονες προσεγγίσεις στο κελάρι



30



38

Οκτώβριος-Δεκέμβριος 2026



60

ΟΙΝΙΚΟ ΕΠΙΧΕΙΡΕΙΝ

- 32 **ΙΔΙΟΚΤΗΤΟ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΓΙΑ ΤΟ ΚΤΗΜΑ ΟΙΝΟΙ ΑΔΑΜ**
Ογδόντα χρόνια και τρεις γενιές γιορτάζει το Κτήμα Μουσών στη Βοιωτία

ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ

- 35 **ΤΑΧΥΤΗΤΑ, ΑΚΡΙΒΕΙΑ ΚΑΙ ΑΝΤΟΧΗ ΑΠΑΙΤΕΙ ΤΟ ΠΡΟΚΛΑΔΕΜΑ**
Το Collection by DIAM ικανοποιεί την επιλογή για έναν «φυσικό» φελλό

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ

- 40 **ΤΟ WINE TRAILS ΣΤΟΝ ΜΥΤΙΚΑ ΕΥΒΟΙΑΣ**
«Χαίρομαι όταν λένε ότι είμαι Syrah Master» θα πει ο Απόστολος Μούντριχας

ΑΦΙΕΡΩΜΑ SYRAH

- 48 **ΟΙ ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΕΣ ΕΚΦΡΑΣΕΙΣ ΕΞΗΓΟΥΝ ΤΗ ΓΟΗΤΕΙΑ ΤΟΥ**
Το κλίμα, το έδαφος και οι επιλογές του οινοποιού δίνουν άλλο χαρακτήρα

ΑΦΙΕΡΩΜΑ CHARDONNAY

- 60 **Η ΠΙΟ ΔΗΜΟΦΙΛΗΣ ΛΕΥΚΗ ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΣΤΟΝ ΚΟΣΜΟ**
Ελληνικά Chardonnay που αξίζει να δοκιμάσει ο οινόφιλος



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
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.



Fine Debina
Η Ζίτσα στη λεπτομέρειά της.

Γκλίναβος Λευκό
Η Πίνδος σε μία φιάλη

Παλιοκαιρίσιο
Η παράδοση των Ιωαννίνων, ζωντανή.

ΟΡΕΙΝΗ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΑ

ΓΚΛΙΝΑΒΟΣ - ΖΙΤΣΑ, ΙΩΑΝΝΙΝΑ, ΕΛΛΑΔΑ, Τ. 26580 22212



Nicolae Vermont Autumn Allegory 1924

ΥΠΑΡΧΕΙ ΤΕΛΙΚΑ ΤΟΣΟ ΠΟΛΥ ΚΡΑΣΙ ΣΤΟΝ ΚΟΣΜΟ;

«**Τ**ο πραγματικό πρόβλημα είναι ότι αν πρόκειται να ξηλωθούν πολλά αμπέλια, θα αποκτήσουμε μια πιο κερδοφόρα και υγιή βιομηχανία κρασιού σε μικρότερη κλίμακα; Ή μήπως, μετά την εκρίζωση του 10% έως 20% των αμπελώνων, ο τομέας του κρασιού θα παραμείνει όπως είναι σήμερα, δηλαδή το ίδιο δυσλειτουργικός, λιγότερο κερδοφόρος, αλλά απλώς μικρότερος;»

Αυτό είναι και το βασικό ερώτημα, γύρω από το οποίο κινήθηκε η δυναμική συζήτηση μεταξύ του δημοσιογράφου οίνου Robert Joseph και του συντάκτη του Vitisphère, Alexandre Abellan, η οποία έλαβε χώρα στα μέσα του καλοκαιριού στο Μπορντό και την οποία ο Robert Joseph ανέβασε πρόσφατα στο προφίλ του στο LinkedIn. Μάλιστα όπως τόνισε ο Alexandre Abellan, Αν ο κριτικός Robert Parker ήταν ο συνήγορος του κρασιού, ο Robert Joseph είναι ο συνήγορος του διαβόλου με μια μάλλον δριμεία τοποθέτηση που συνοψίζεται στο «είτε αντιμετωπίζεις την πραγματικότητα, είτε φεύγεις από το παιχνίδι». Ας δούμε κάποια από τα πιο ενδιαφέροντα σημεία.

«Όταν ο Όμιλος Pernod-Ricard ανακοίνωσε την πώληση των χαμηλότερης αξίας περιουσιακών στοιχείων του στο χώρο του οίνου υπήρχαν αρκετοί άνθρωποι του κρασιού που ήταν χαρούμενοι, λέγοντας «δεν θέλουμε τέτοιου είδους επιχειρήσεις, δεν είναι λάτρεις του κρασιού, δεν έχουν το πάθος...». Αλλά ας υποθέσουμε ότι δεν είμαστε στο κρασί, αλλά στο real estate. Αν ζεις σε ένα δρόμο όπου όλοι θέλουν να πουλήσουν, αλλά κανείς δεν θέλει να αγοράσει σπίτι, δεν χαίρεσαι που έχεις λιγότερους γείτονες. Αντίθετα, αναρωτιέσαι τι έχουν στο μυαλό τους οι άλλοι. Θα ήμουν χαρούμενος αν μεγάλες εταιρείες επένδυαν στο κρασί και δεν απέσυραν τα κεφάλαιά τους από αυτό.

Απέναντι σε αυτό το υπόβαθρο συστημικής κρίσης αυτό που με τρομάζει περισσότερο είναι ότι έχουμε πολλούς παράγοντες να δουλεύουν εναντίον μας ταυτόχρονα. Αυτή η συσσώρευση αντιξοοτήτων είναι μοναδική στην ιστορία του κρασιού: Αφενός, η κλιματική αλλαγή που κάνει την παραγωγή να χάνει την προβλεψιμότητα και τα συνηθισμένα μοτίβα της, οι γεωπολιτικές εξελίξεις, καθώς το κρασί έχει γίνει μπαλάκι με του τένις στις διαθέσεις των πολιτικών. Από την άλλη η φρενίπδια με την υγεία από τον ΠΟΥ, οι νέοι που ενδιαφέρονται για την «ευεξία» τους αποφεύγοντας το αλκοόλ από το μεσημέρι της Κυριακής έως το βράδυ της Πέμπτης, αλλά δεν έχουν ιδέα για τη «συνολική υγεία» τους και πίνουν περισσότερο το Σαββατοκύριακο. Αν τα βάλουμε όλα αυτά κάτω, το κρασί βρίσκεται αντιμέτωπο με μια πρωτοφανή συνάθροιση προκλήσεων. Σε αυτές περιλαμβάνονται και οι εθνικές πολιτισμικές προκλήσεις όπως π.χ. η αντίληψη ότι «η έννοια μιας επωνυμίας για ένα κρασί είναι προβληματική στη Γαλλία. Οι Γάλλοι απλά δεν θέλουν το κρασί τους να είναι brand.

Υπάρχει απλά πάρα πολύ κρασί στον κόσμο. Βλέπουμε τουλάχιστον 1 εκατομμύριο διαφορετικές ετικέτες, ίσως και ακόμα περισσότερες. Δεν είναι κακό για τους παραγωγούς να αφουγκραστούν κάθε μία από τις ετικέτες τους ώστε να δουν αν πράγματι βγάζουν εισόδημα από αυτές. Οι σειρές προϊόντων πρέπει πραγματικά να μειωθούν».



Ο δημοσιογράφος οίνου Robert Joseph εντοπίζει μια πρωτοφανή συσσώρευση αντιξοοτήτων στον τομέα του οίνου.



Περισσότερες από ένα εκατομμύριο ετικέτες στην παγκόσμια αγορά οίνου, σύμφωνα με τον Robert Joseph.



Απ' τα αμπέλια μας, στο ποτήρι σας.



ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΤΖΑΜΙ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΑ ΜΕ ΑΜΦΙΒΟΛΙΕΣ

Κείμενο **Ζήσης Πανάγος** ❖

Ο τρύγος του 2026 αφήνει πίσω του μια σύνθετη εικόνα για τον ελληνικό αμπελώνα. Οι πρώτες οινοποιήσεις δίνουν ενθαρρυντικά δείγματα, όμως οι περιορισμένες ποσότητες σε ορισμένες ζώνες και οι πιέσεις στις τιμές των σταφυλιών υπενθυμίζουν πόσο απαιτητική παραμένει η διαδρομή από το αμπέλι έως τη φιάλη. Πιο συγκεκριμένα, στη Σαντορίνη, οι δυνατοί άνεμοι της άνοιξης επιβάρυναν την παραγωγή, ενώ το ηπιότερο καλοκαίρι βοήθησε το Ασύρτικο να διατηρήσει τη φρεσκάδα του. Οι πρώτες ενδείξεις από τις δεξαμενές αποκαλύπτουν ότι μια δύσκολη καλλιεργητική χρονιά μπορεί να δώσει αξιόλογα κρασιά, χωρίς αυτό να αναιρεί τις απώλειες των αμπελουργών. Η φετινή αποτίμηση χρειάζεται συνεπώς να χωρέσει τόσο τις ποιοτικές προσδοκίες, όσο και την οικονομική πραγματικότητα. Με την εικόνα της εσοδείας να συμπληρώνεται ακόμη, η προσοχή στρέφεται στα χαρακτηριστικά των νέων κρασιών και στην αντοχή των εκμεταλλεύσεων. Η επιτυχία του τρύγου θα κριθεί και από το αν οι άνθρωποί του μπορούν να συνεχίσουν την επόμενη καλλιεργητική χρονιά.

• ΔΡΑΜΑ • ΒΕΛΒΕΝΤΟΣ • ΚΑΛΑΜΠΑΚΑ • ΔΟΜΟΚΟΣ • ΑΤΑΛΑΝΤΗ
• ΕΥΒΟΙΑ • ΑΡΓΟΣ • ΑΡΚΑΔΙΑ • ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ • ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ
ΘΗΡΑΣΙΑ • ΗΡΑΚΛΕΙΟ

Ο τρύγος του 2026 ανέδειξε τις διαφορετικές αντοχές του ελληνικού αμπελώνα. Παγετοί, χαλαζοπτώσεις και ασθένειες περιόρισαν τη συγκομιδή σε σημαντικές ζώνες, ενώ αλλού οι παραγωγοί συνάντησαν ευνοϊκότερες συνθήκες. Η εικόνα μέχρι τις αρχές Οκτωβρίου συνδυάζει σοβαρές ποσοτικές απώλειες με ενθαρρυντικές ενδείξεις ποιότητας, χωρίς να δικαιολογεί έναν ενιαίο χαρακτηρισμό για ολόκληρη τη χώρα. Στην Πελοπόννησο, οι ανοιξιάτικοι παγετοί καθόρισαν την εξέλιξη της χρονιάς. Στη Νεμέα επλήγησαν περίπου 11.000 από τα 25.000 στρέμματα, με εκτιμώμενες ζη-

μιές 50% έως 100% στις πληγείσες εκτάσεις. Στη Μαντινεία, ο παγετός του Μαΐου περιόρισε σοβαρά τις προοπτικές παραγωγής Μοσχοφίλερου, δημιουργώντας δυσκολίες τόσο για τους αμπελουργούς, όσο και για την τροφοδοσία των τοπικών οινοποιείων.

Στο Ηράκλειο, οι χαλαζοπτώσεις της άνοιξης και ο περονόσπορος επιβάρυναν την παραγωγή, ιδιαίτερα στο Τέμενος. Στη Θεσσαλία, το χαλάζι του Ιουλίου προκάλεσε εκτεταμένες τοπικές ζημιές στο Δαμάσι, υπενθυμίζοντας ότι ακόμη και γειτονικοί αμπελώνες μπορούσαν να έχουν εντελώς διαφορετική κατάληξη.

Παράλληλα, στη Σαντορίνη, οι δυνατοί άνεμοι κατά την άνθηση επιδείνωσαν τη χαμηλή παραγωγικότητα. Ωστόσο, το σχετικά ήπιο καλοκαίρι ευνόησε την ωρίμανση και τη διατήρηση της οξύτητας. Οι πρώτες καταγραφές από επιμέρους οινοποιήσεις Ασύρτικου έδειξαν ισορροπία και καθαρό αρωματικό χαρακτήρα. Η περιορισμένη ποσότητα, συνεπώς, συνυπήρξε με βάσιμες προσδοκίες για αξιόλογα κρασιά, χωρίς αυτό να αναιρεί την οικονομική ζημιά από τις χαμηλές αποδόσεις.

Στη Νάουσα και στο Αμύνταιο, οι αρχικές εκτιμήσεις προέβλεπαν αυξημένες ποσότητες, παρά τα προβλήματα ωιδίου και χαλαζιού αντίστοιχα. Στην Αττική και στη Βοιωτία διατυπώθηκαν προσδοκίες ανάκαμψης της παραγωγής. Πρόκειται για εκτιμήσεις της τρυγητικής περιόδου, που δεν υποκαθιστούν τα τελικά συγκεντρωτικά στοιχεία.

Παραγωγικά, επομένως, το 2026 καταγράφεται μέχρι στιγμής ως άنيση χρονιά: Δύσκολη σε εμβληματικές ζώνες, περισσότερο υποσχόμενη σε άλλες. Η ποιότητα χρειάζεται ξεχωριστή αξιολόγηση ανά περιοχή, ποικιλία και εμφιάλωση. Οι πρώτες θετικές ενδείξεις δίνουν λόγους αισιοδοξίας, αλλά δεν αρκούν για να χαρακτηριστεί συνολικά επιτυχημένη μια εσοδεία που άφησε σημαντικό μέρος των αμπελουργών με λιγότερο προϊόν.

Οι τιμές δείχνουν γιατί η ποιότητα δεν εξασφαλίζει κέρδος

Στην αγορά, το παράδοξο του 2026 ήταν ότι οι απώλειες παραγωγής δεν εξασφάλισαν υψηλότερες τιμές σταφυλιού. Η δυσκολία διάθεσης κρασιών, οι πιέσεις από τα αποθέματα και η επιφυλακτικότητα των αγοραστών μεταφέρθηκαν στην πρώτη ύλη. Η αβεβαιότητα για την αμοιβή της αμπελουργικής εργασίας εντάθηκε.

Ειδικότερα, στην Αχαΐα, οι καταγραφές της έναρξης του τρύγου τοποθετούσαν το Μοσχάτο Ρίου στα 0,40–0,45 ευρώ το κιλό, έναντι 0,70–0,75 στην προηγούμενη εσοδεία. Στην Αττική, για ερυθρές ποικιλίες αναφέρονταν 0,45 ευρώ, έναντι 0,75 προηγουμένως. Στη διάρκεια του Σεπτεμβρίου καταγράφηκαν αναφορές για μειώσεις που, σε επιμέρους περιπτώσεις, έφταναν το 60%, καθώς και για αμπε-



Το παράδοξο του 2026 ήταν ότι οι απώλειες παραγωγής δεν εξασφάλισαν υψηλότερες τιμές σταφυλιού. Η δυσκολία διάθεσης κρασιών, οι πιέσεις από τα αποθέματα και η επιφυλακτικότητα των αγοραστών μεταφέρθηκαν στην πρώτη ύλη. Η αβεβαιότητα για την αμοιβή της αμπελουργικής εργασίας εντάθηκε.

ΤΡΥΓΟΣ 2026

ΟΙΝΟΠΑΡΑΓΩΓΗ 2026/2027

1.666.688 HL

Ο ΤΡΙΤΟΣ
ΧΑΜΗΛΟΤΕΡΟΣ
ΟΛΩΝ ΤΩΝ ΕΠΟΧΩΝ

(με χαμηλότερο όλων των εποχών τον όγκο της περιόδου
2023/2024 στα 1.379.433 hl).

+14,97%

+17,8%

ΟΙΝΟΙ ΜΕ
ΠΟΠ

ΟΙΝΟΙ ΜΕ
ΠΓΕ

ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟΙ
ΟΙΝΟΙ

ΟΙΝΟΙ
ΧΩΡΙΣ ΓΕ

-12,71%

-30,42%

30%-60%

ΠΤΩΣΗ ΤΙΜΩΝ
ΟΙΝΟΣΤΑΦΥΛΩΝ

Πηγή: ΥΠΑΑΤ (εκτιμήσεις ΔΑΟΚ)

λια που έμεναν ατρύγητα. Οι περιπτώσεις αυτές αποκαλύπτουν την πίεση, χωρίς να εκφράζουν ολόκληρη την αγορά. Στον αντίποδα, η σπανιότητα και η ισχυρή τοπική ζήτηση στήριξαν ορισμένες νησιωτικές αγορές. Στη Σαντορίνη, η αρχική βάση τιμής για το Ασύρτικο αναφερόταν στα 10 ευρώ το κιλό. Το υψηλό τίμημα ανά κιλό, ωστόσο, δεν εγγυάται ικανοποιητικό εισόδημα όταν η στρεμματική απόδοση είναι εξαιρετικά χαμηλή.

Το αποτέλεσμα για τον αμπελουργό προκύπτει από την ποσότητα που πούλησε, την τιμή που εισέπραξε και το κόστος καλλιέργειας και συγκομιδής. Μια μείωση της παραγωγής μπορεί να εξανεμίσει το όφελος μιας καλύτερης τιμής. Αντίστοιχα, μια γεμάτη συγκομιδή μπορεί να αφήσει περιορισμένο περιθώριο όταν πωλείται φθηνά. Χωρίς συγκεντρωτικά στοιχεία κόστους και τελικών εκκαθαρίσεων, ο πανελλαδικός υπολογισμός κερδοφορίας παραμένει ανοιχτός. Ούτε για τα οινοποιεία η φθηνότερη πρώτη ύλη συνεπάγεται μεγαλύτερο κέρδος. Αν οι πωλήσεις καθυστερούν, το κρασί δεσμεύει κεφάλαιο, ενώ συνεχίζονται οι δαπάνες αποθήκευσης, χρηματοδότησης και λειτουργίας. Το οικονομικό αποτέλεσμα της εσοδείας θα κριθεί και στην εμπορική της διαδρομή.

Συνοψίζοντας, με αυτά τα δεδομένα, το 2026 δύσκολα χαρακτηρίζεται συνολικά καλή χρονιά για το αμπελουργικό εισόδημα. Διατηρεί ποιοτικές υποσχέσεις και τοπικές επιτυχίες, αλλά ο συνδυασμός ζημιών και πιεσμένων τιμών δεν επιτρέπει γενικευμένη αισιοδοξία. Η αξία της εσοδείας θα ολοκληρωθεί όταν η ποιότητα αποδώσει βιώσιμο έσοδο στους ανθρώπους που την παρήγαγαν.



BARAFAKAS WINERY



est. 1999

ΠΙΝΔΟΥ 8, NEMEA ΚΟΡΙΝΘΙΑΣ - 205 00 | Τ. +30 2746 022484 |

E. info@barafakaswinery.gr | @barafakaswinery

www.barafakaswinery.gr

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

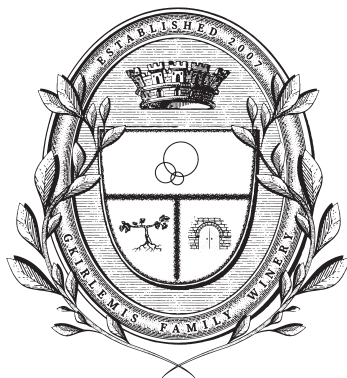
ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΓΚΙΡΛΕΜΗ

Στις καλύτερες χρονιές το 2026

ΣΤΑΔΙΑΚΗ ΩΡΙΜΑΝΣΗ, ΣΥΓΚΟΜΙΔΗ
ΣΤΟΝ ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΟ ΧΡΟΝΟ & ΡΥΘΜΟ

ΣΤΙΣ 17 ΑΥΓΟΥΣΤΟΥ ξεκίνησε ο φετινός τρύγος στο Οινοποιείο Γκιρλέμη, σηματοδοτώντας την έναρξη μιας ιδιαίτερα σημαντικής περιόδου για το οινοποιείο και τους ανθρώπους του. Η φετινή έναρξη πραγματοποιήθηκε περίπου μία εβδομάδα αργότερα σε σχέση με άλλες χρονιές, ακολουθώντας τον ρυθμό με τον οποίο εξελίχθηκε η ωρίμανση των σταφυλιών.

Η χρονιά ξεκίνησε με έναν ήπιο χειμώνα, με βροχοπτώσεις που έφτασαν κατά μέσο όρο τα 200 mm τον μήνα και μέσες θερμοκρασίες μεταξύ 8 και 14°C. Η άνοιξη χαρακτηρίστηκε από αρκετές βροχοπτώσεις, με περίπου 250 mm βροχής κατά τους μήνες Μάρτιο και Απρίλιο, δημιουργώντας τις απαραίτητες συνθήκες για την ομαλή ανάπτυξη των αμπελιών. Ο Μάιος, αντίθετα, κύλησε χωρίς βροχοπτώσεις, με χαμηλότερες για την εποχή θερμοκρασίες και τοπικά περιστατικά παγετού. Κατά τους μήνες Ιούνιο και Ιούλιο σημειώθηκαν περιορισμένες βροχοπτώσεις, περίπου 50–80 mm, ενώ καταγράφηκαν και δύο περιστατικά χαλαζόπτωσης, πολύ ήπιου και τοπικού χαρακτήρα. Οι θερμοκρασίες κινήθηκαν μεταξύ 18 και 28°C, επιτρέποντας σταδιακή και ομαλή εξέλιξη της ωρίμανσης. Ο Αύγουστος, χωρίς βροχοπτώσεις και με αρκετά υψηλές θερμοκρασίες, που κατά τόπους έφτασαν τους 34°C, διαμόρφωσε τις συνθήκες κάτω από τις οποίες ξεκίνησε ο φετινός τρύγος. Τον Σεπτέμβριο καταγράφηκε ελάχιστη, μη αξιολογίσιμη βροχόπτωση, ενώ οι θερμοκρασίες παρέμειναν ελαφρώς υψηλότερες από τις φυσιολογικές για την εποχή, με μεγάλο ημερήσιο θερμοκρασιακό εύρος, από περίπου 6–7°C τις ελάχιστες ώρες έως 30–32°C τις μέγιστες. Η συγκομιδή ξεκίνησε με το Sauvignon Blanc και συνεχίστηκε με το Chardonnay



και τη Μαλαγουζιά, ενώ ακολούθησε το Syrah. Στη συνέχεια, καθώς προχωρούσε σταδιακά η ωρίμανση των διαφορετικών ποικιλιών, ο τρύγος συνεχίστηκε με το Ασύρτικο και ακολούθησαν το Greco, το Merlot, το Cabernet Sauvignon, το Λημνιό και, ολοκληρώνοντας τον κύκλο της συγκομιδής, το Μαυρούδι. Έτσι, κάθε ποικιλία τρυγήθηκε στον δικό της χρόνο, σύμφωνα με την εξέλιξη του καρπού και τις συνθήκες που επικρατούσαν στον αμπελώνα. Ιδιαίτερη σημασία είχε φέτος η πορεία των

νέων φυτεύσεων, που περιλαμβάνουν το Riesling, το Gewürztraminer, το Grenache Rouge, το Μαυροτράγανο και τη Μαυροδάφνη. Η φετινή χρονιά ήταν η πρώτη κατά την οποία τα νεαρά αυτά αμπελία έδωσαν ικανοποιητικές ποσότητες, με το Gewürztraminer και το Grenache Rouge να συμμετέχουν ήδη στον τρύγο, ενώ ακολούθησαν το Riesling, το Μαυροτράγανο και η Μαυροδάφνη. Όπως κάθε χρόνο, ο τρύγος πραγματοποιήθηκε αποκλειστικά χειρωνακτικά, με την ίδια έμπειρη ομάδα ανθρώπων. Η προσεκτική διαλογή έγινε ήδη στο αμπέλι, εξασφαλίζοντας ότι στο οινοποιείο έφτασε μόνο ο καρπός που πληρούσε τα επιθυμητά χαρακτηριστικά. Ο ενιαίος και ιδιόκτητος αμπελώνας, που βρίσκεται ακριβώς δίπλα στο οινοποιείο, αποτελεί πλεονέκτημα. Η άμεση επαφή με τα αμπελία επιτρέπει να παρακολουθείται καθημερινά η εξέλιξή τους και καθορίζεται με ακρίβεια ο χρόνος τρύγου. Παράλληλα, η μικρή απόσταση επιτρέπει την άμεση μεταφορά του καρπού στο οινοποιείο, διατηρώντας την ποιότητά του από το αμπέλι μέχρι την οινοποίηση.



EST.  2007
GKIRLEMIS
WINERY



■ Για το Κτήμα Σιγάλα, ο τρύγος ξεκίνησε στις 6 Αυγούστου με Μαυροτράγανο. Ακολούθησε το Ασύρτικο και η συγκομιδή ολοκληρώθηκε 26 Αυγούστου με Μανδηλαριά και Αηδάνι.



ΚΤΗΜΑ ΣΙΓΑΛΑ

ΝΕΑ ΔΕΔΟΜΕΝΑ ΑΠΟ ΤΟΝ ΑΜΠΕΛΩΝΑ ΤΗΣ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ

ΜΕ ΝΕΕΣ ΦΥΤΕΥΣΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΣΤΗΜΑΤΙΚΗ ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ ΤΩΝ ΠΑΛΑΙΩΝ ΚΛΗΜΑΤΩΝ ΤΟ ΚΤΗΜΑ ΣΙΓΑΛΑ ΕΠΕΝΔΥΕΙ ΣΤΟ ΑΜΠΕΛΙ, ΣΤΟΥΣ ΑΝΘΡΩΠΟΥΣ ΚΑΙ ΣΤΗΝ ΕΡΕΥΝΑ

Η ΕΙΚΟΝΑ ΤΟΥ 2026 δεν αλλάζει τη σύνθετη πραγματικότητα του Σαντορινιού αμπελώνα. Ενός αμπελώνα που έχει «μνήμη», καθώς κουβαλά τις συσσωρευμένες επιπτώσεις των δύο σκολων προηγούμενων ετών, αλλά κυρίως τις πιέσεις από δομικές, οικονομικές και κοινωνικές προκλήσεις σε βάθος δεκαετιών. Προσθέτει όμως νέα δεδομένα και ένα λόγο αισιοδοξίας. Για το Κτήμα Σιγάλα οι νέες φυτεύσεις αποτελούν μια συστηματική επένδυση που εξελίσσεται εδώ και περίπου μία δεκαετία, με στόχο τη βιώσιμη συνέχεια του αμπελώνα. Έχουν γίνει με τα παραδοσιακά συστήματα της «κούλourας» και του «κλαυδευτικού» ανά περίπτωση, με γραμμική τοποθέτηση των πρέμνων.

Καθώς τα αμπέλια αυτά περνούν σταδιακά σε παραγωγική ηλικία, η συμπεριφορά τους και τα δεδομένα που συγκεντρώνονται αποκτούν ιδιαίτερο ενδιαφέρον. Στον φετινό τρύγο, οι αποδόσεις έφτασαν έως και τα 300 κιλά ανά στρέμμα σε ορισμένα από αυτά τα αμπελοτεμάχια, προσεγγίζοντας επίπεδα παραγωγής που συναντούσε κανείς παλαιότερα στη Σαντορίνη. «Είναι η πρώτη χρονιά που έχουμε μια τόσο ουσιαστική ένδειξη από αυτές τις φυτεύσεις και αυτό μας επιτρέπει να είμαστε συγκρατημένα αισιόδοξοι» επισημαίνει ο δρ. Στράτος Guillaume Ξυράφης, γεωπόνος και επικεφαλής αμπελώνα του Κτήματος Σιγάλα. «Δεν σημαίνει ότι μία ή δύο χρονιές μάς δίνουν απαντή-

σεις. Σημαίνει όμως ότι έχουμε θετικά στοιχεία που μπορούμε να παρακολουθήσουμε και να αξιολογήσουμε τα επόμενα χρόνια. Το ζητούμενο τώρα είναι να δούμε πώς θα εξελιχθούν τα αμπέλια σε βάθος χρόνου». Παράλληλα, η ομάδα του Κτήματος Σιγάλα συνεχίζει τη δουλειά στα παλιά κλήματα, με συστηματική παρακολούθηση και στόχο τη διάσωσή τους όταν η κατάστασή τους το επιτρέπει. Σε παλαιότερα αμπέλια που βρίσκονται α υπό συστηματική φροντίδα, η φετινή παραγωγική εικόνα ήταν σταθερή. «Για εμάς έχει σημασία να κρατήσουμε ζωντανό ό,τι μπορεί να διατηρηθεί, αλλά και να συνεχίσουμε να φυτεύουμε σήμερα με το βλέμμα στα επόμενα χρόνια. Δεν είναι δύο διαφορετικά πράγματα. Είναι δύο κομμάτια της ίδιας προσπάθειας, ώστε ο αμπελώνας της Σαντορίνης να παραμείνει ζωντανός και παραγωγικός», υπογραμμίζει ο Γιάννης Μπουτάρης, επικεφαλής της ομάδας του Κτήματος Σιγάλα. Σε ό,τι αφορά τις φετινές οινοποιήσεις «οι πρώτες ενδείξεις δείχνουν ξεκάθαρα προς το Ασύρτικο. «Είναι ακόμη νωρίς, αλλά οι πρώτες δεξαμενές που έχουν αποζυμώσει είναι εξαιρετικά ισορροπημένες και η εικόνα που έχουμε μέχρι στιγμής είναι πολύ θετική», αναφέρει η Σάρα Ιακωβίδου, οινολόγος του Κτήματος.

Αποκλειστικός αντιπρόσωπος για την Ελλάδα Β.Σ. Καρούλιας Τ: +302146876200



ΚΥΡ·ΓΙΑΝΝΗ

Η Καινοτομία Χτίζει την Παράδοση

www.kiryianni.gr

Απολαύστε Υπεύθυνα



ΤΟ ΠΡΩΤΟ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ
ΠΟΥ ΕΝΤΑΧΘΗΚΕ ΣΤΟ



INTERNATIONAL
WINERIES FOR
CLIMATE ACTION

ΤΡΥΓΟΣ 2026

ΜΕ ΜΙΑ ΜΑΤΙΑ



ΒΕΛΒΕΝΤΟΣ



ΚΑΛΑΜΠΑΚΑ



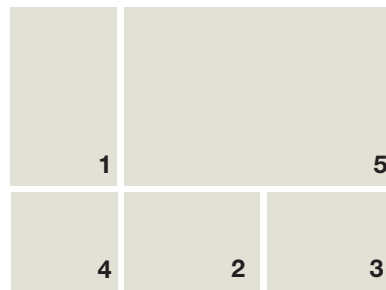
ΑΡΚΑΔΙΑ



ΔΡΑΜΑ

ΤΡΥΓΟΣ 2026

ΜΕ ΜΙΑ ΜΑΤΙΑ



1. Με το Ξινόμαυρο του Κτήματος Βογιατζή στον Βελβεντό Κοζάνης να έχει πλέον συγκομιστεί, η προσοχή περνά στις αποφάσεις που θα καθορίσουν την πορεία της οινοποίησης. Ο επικεφαλής Γιάννης Βογιατζής βρίσκεται καθημερινά δίπλα στη διαδικασία, παρακολουθώντας την εξέλιξή της και καθοδηγώντας κάθε στάδιο.

2. «Στα 30 χρόνια τρύγου μας, κάτω απ' τα Μετέωρα, κάθε νέα εμπειρία μάς κάνει λίγο πιο σοφούς. Γιατί ο τρύγος είναι πάνω απ' όλα τέχνη της παρατήρησης και της σωστής στιγμής. Και φυσικά... τέχνη των ανθρώπων και της ομάδας» αναφέρει σε σχετικό post του στα social media το Κτήμα Θεόπετρα, που γιορτάζει 30 χρόνια.

3. Στα μέσα Σεπτεμβρίου το Κτήμα Τσέλεπου ολοκλήρωσε τον τρύγο του Gewürztraminer στη Μαντινεία, το οποίο θα δώσει και μία από τις πιο αναγνωρίσιμες μονοποικιλιακές οινοποιήσεις της ποικιλίας στον ελληνικό αμπελώνα, την ετικέτα «Μελισσόπετρα».

4. Ο τρύγος συναντά την τεχνολογία στους αμπελώνες του Níco Lazarídi Winery στη Δράμα. Η τρυγητική μηχανή συλλέγει τα σταφύλια γρήγορα και αποτελεσματικά, ενισχύοντας τη διαδικασία.

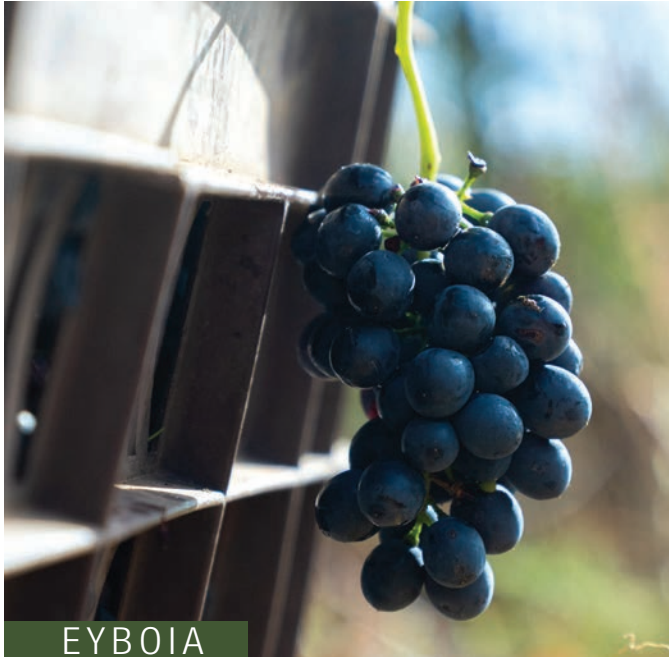
5. Η Mikra Thira, το boutique οινοποιείο της Θηρασίας στέγασε τα όνειρα του Βαγγέλη Γεροβασιλείου, του Βασίλη Τσακταρλή και της Ιωάννας Βαμβακούρη (φωτό αριστερά) για κάτι διαφορετικό στον εμβληματικό οινικό χάρτη της Σαντορίνης, όπως αποδεικνύει και ο φετινός τρύγος, που ολοκληρώθηκε τέλη Αυγούστου.



ΘΗΡΑΣΙΑ

ΤΡΥΓΟΣ 2026

ΜΕ ΜΙΑ ΜΑΤΙΑ



ΕΥΒΟΙΑ



ΜΑΝΤΙΝΙΑ



ΗΡΑΚΛΕΙΟ



ΤΡΥΓΟΣ 2025

ΜΕ ΜΙΑ ΜΑΤΙΑ



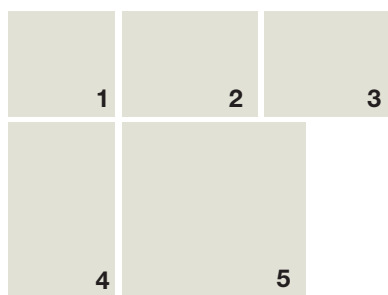
ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ



ΑΤΑΛΑΝΤΗ



ΑΡΓΟΣ



1. «Υπάρχει μια στιγμή που το αμπέλι αποφασίζει να ελευθερώσει τον καρπό του. Ό,τι κράτησε μέσα του έναν ολόκληρο χρόνο... ήλιο, βροχή, ζέστη, αναμονή... περνά τώρα σε άλλα χέρια» αναφέρει σε post του στα social media το Κτήμα Αβαντίς στον Μύτικα Εύβοιας.
2. Στιγμιότυπο από τα μέσα Σεπτεμβρίου και τον φετινό τρύγο των Οινολοιείων Μπουτάρη στη Μαντινεία, με την ποικιλία Riesling.
3. Στιγμιότυπο από τον τρύγο του Κτήματος Χατζημιχάλη.
4. «Μόλις ολοκληρωθεί η ζύμωση στο βαρέλι, ξεκινά το bâtonnage sur lies του κρασιού Άσπρος Λαγός Vidiano 2026. Και, απ' ό,τι φαίνεται, απαιτεί όχι μόνο αρκετό ανακάτεμα αλλά και λίγο σκαρφάλημα!» σημειώνει σε post στα social media το Οινολογείο Δουλουφάκη.
5. «Ο τρύγος είναι οι άνθρωποί του. Χέρια που κόβουν, τελέρα που γεμίζουν, άνθρωποι που παραλαμβάνουν και οινοποιούν. Όλοι μαζί, με έναν κοινό στόχο: το καλύτερο σταφύλι» αναφέρει σε post το Κτήμα Σκούρα, που γιορτάζει φέτος 40 χρόνια δημιουργίας.

ΧΑΡΑΛΑΜΠΟΣ ΜΠΕΚΡΗΣ

Βάζει μπρος ο νέος πρόεδρος της ΕΝΟΑΒΕ

Στις προτεραιότητες του νέου τιμονιέρη της ΕΝΟΑΒΕ, του οινοποιού Χαράλαμπου Μπεκρή, του «Akrathos Newlands Winery», από τη Μεγάλη Παναγιά της Χαλκιδικής, όπως διατυπώθηκαν σε δείπνο γνωριμίας που παρέθεσε στα μέσα Ιουλίου, είναι η ενεργότερη εμπλοκή της νέας γενιάς των οινοποιών της ΕΝΟΑΒΕ, η εγγραφή νέων μελών, το άνοιγμα της Ένωσης στην επιστημονική κοινότητα και το «φρεσκάρισμα» χωρίς να αλλάξει η φυσιολογία τους εκδηλώσεων θεσμών, όπως για παράδειγμα τα Βορθινά.



Πεδίο **λαμπρό** βλέπει **μπροστά** του ο νέος πρόεδρος της **ΕΝΟΑΒΕ**, ο οινοποιός Χαράλαμπος **Μπεκρής**, του «Akrathos **Newlands Winery**», από τη Μ. Παναγιά της Χαλκιδικής

Απόσταξη, πρώιμος τρύγος και εκριζώσεις στο σχέδιο της ΕΕ για την κρίση του οίνου

Το νέο πλαίσιο εξειδικεύεται με τον κατ' εξουσιοδότηση Κανονισμό (ΕΕ) 2026/2093, ο οποίος δημοσιεύθηκε στην Επίσημη Εφημερίδα της ΕΕ στις 16 Σεπτεμβρίου

Κείμενο **Ζήσης Πανάγος**



Αυτή η δυνατότητα δεν πρέπει να **συγχέεται** με το υφιστάμενο **ελληνικό** πρόγραμμα **Αναδιάρθρωσης** και Μετατροπής Αμπελώνων, όπου η εκρίζωση συνδέεται με αναφύτευση ή άλλες **δράσεις** μετατροπής.

Ενα από τα ισχυρότερα εργαλεία που διαθέτει για την αντιμετώπιση των ανισορροπιών στην αγορά κρασιού ενεργοποίησε η Ευρωπαϊκή Ένωση δίνοντας την ευκαιρία στα κράτη μέλη, υπό συγκεκριμένες προϋποθέσεις, να χρηματοδοτήσουν την απόσταξη οίνου, τον πρώιμο τρύγο αλλά και την προαιρετική εκρίζωση παραγωγικών αμπελώνων. Το νέο πλαίσιο εξειδικεύεται με τον κατ' εξουσιοδότηση κανονισμό (ΕΕ) 2026/2093, ο οποίος δημοσιεύθηκε στην Επίσημη Εφημερίδα της ΕΕ στις 16 Σεπτεμβρίου, και δεν ενεργοποιεί αυτόματα ενισχύσεις σε κάθε χώρα, αλλά καθορίζει πότε και με ποιους όρους ένα κράτος μέλος μπορεί να ζητήσει την έγκριση της Κομισιόν για την εφαρμογή τους. Το πλέον εντυπωσιακό σημείο αφορά την οριστική εκρίζωση παραγωγικών αμπελώνων. Το ανώτατο ύψος της εθνικής ενίσχυσης μπορεί να περιλαμβάνει το άμεσο κόστος της εκρίζωσης και χρηματική αποζημίωση που φτάνει έως το 100% της εκτιμώμενης απώλειας εσόδων ενός έτους για την έκταση που εγκαταλείπεται. Η εκρίζωση είναι προαιρετική και προορίζεται για περιπτώσεις όπου δεν αντιμετωπίζεται απλώς μια πρόσκαιρη δυσκολία, αλλά αποδεικνύεται διαρθρωτική ανισορροπία παραγωγής και ζήτησης.

ΟΙΝΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ ΑΠΟ ΤΟ ΕΜΒΛΗΜΑΤΙΚΟ ΚΤΗΜΑ SEMELI ΣΤΗ ΝΕΜΕΑ



• S E M É L I •
E S T A T E



Η ΤΕΛΕΤΟΥΡΓΙΑ ΤΗΣ ΑΠΟΛΑΥΣΗΣ

Τρεις ευγενείς ποικιλίες ένωσαν τις ρίζες τους βαθιά στο χώμα
της γης μας, για να μας χαρίσουν την πεμπτουσία τους.
Μία μαγική συμβίωση σε ένα μεγάλο κόκκινο κρασί, που σαν σπονδή
χαρίζει την ευγνωμοσύνη του στη γη που το γέννησε.

#SEMELIWINEEXPERIENCE

WWW.SEMELIESTATE.GR



«Μια φιάλη ΠΟΠ Σαντορίνη μπορεί να πουλήσει ένα κοντέινερ από όλο το υπόλοιπο κρασί»

ΚΕΙΜΕΝΟ **Λεωνίδα Λιάμης**



**Ο υπουργός
Αγροτικής
Ανάπτυξης
Μαργαρίτης
Σχοινάς**

Τον κομβικό ρόλο των πιστοποιήσεων ΠΟΠ και ΠΓΕ για την εξωστρέφεια του ελληνικού οίνου τόνισε, ο οينوποιός Βαγγέλης Γεροβασιλείου, στο πλαίσιο της εκδήλωσης «Ο τόπος γίνεται γεύση», που οργάνωσε το ΥΠΑ-ΑΤ στις 8 Σεπτεμβρίου στο λιμάνι της Θεσσαλονίκης με οικοδεσπότη τον υπουργό Αγροτικής Ανάπτυξης, Μαργαρίτη Σχοινά, και πρωταγωνιστή ένα μεγάλο τραπέζι μοναστηριακού τύπου γεμάτο εμβληματικά ποιοτικά προϊόντα της ελληνικής γης, που συνδέουν τον τόπο με τη γεύση. Ο επικεφαλής του ομώνυμου Κτήματος στην Επανομή Θεσσαλονίκης υπενθύμισε πως το κρασί ήταν το πρώτο ελληνικό προϊόν που κατοχυρώθηκε ως ΠΟΠ και ότι σήμερα από τα 283 ΠΟΠ και ΠΓΕ προϊόντα της χώρας, τα 147, πάνω από τα μισά, προέρχονται από τον αμπελοοινικό κλάδο.

Ερωτηθείς για το τι μπορεί να προσφέρει η σήμανση ΠΟΠ και ΠΓΕ σε ένα προϊόν, ο γνωστός οينوποιός έκανε λόγο για μια «ταυτότητα» του προϊόντος, που κατοχυρώνει τον καταναλωτή για τον τρόπο παραγωγής και για την ποιότητά του και βοηθά να γίνουν ευκολότερα πωλήσεις. «Από τα προϊόντα του κρασιού αυτό που έχει τεράστια ε-

πιτυχία είναι το ΠΟΠ Ασύρτικο της Σαντορίνης. Αυτή τη στιγμή πουλιέται σε δεκαπλάσια τιμή απ' ό,τι ένα άλλο μπουκάλι κρασί. Δεν είναι τυχαίο ότι θελήσαμε οι περισσότεροι οινοποιοί να βάλουμε ένα πόδι στη Σαντορίνη, ώστε να κλέψουμε λίγη από την αίγλη, αλλά και τη μοναδικότητα της [...] Γιατί ένα μπουκάλι Σαντορίνη, μπορεί να μας πουλήσει ένα κοντέινερ από το υπόλοιπό μας κρασί. Ανοίγει το δρόμο. Είναι πολύ πιο εύκολο να δοκιμάσουν ένα κρασί που η ποιότητα είναι διεθνώς κατοχυρωμένη και αν το δούνε, μπορούν να σε βάλουν σε μια μεγάλη αγορά και να προωθήσεις και το επόμενο», υποστήριξε.

Περισσότερα ΠΟΠ θέλει ο Μαργαρίτης Σχοινάς
Προλογίζοντας την εκδήλωση ο υπουργός Αγροτικής Ανάπτυξης ανέφερε ότι τα προϊόντα ΠΟΠ και ΠΓΕ «αντιπροσωπεύουν και κοσμούν τη χώρα στο εξωτερικό», ενώ υποσχέθηκε πως ο αριθμός τους και με τη δική του προσπάθεια, θα αυξηθεί. «Πιστεύουμε ότι για να ισχυροποιηθεί αυτό το τραπέζι και να μεγαλώσει ακόμα περισσότερο, χρειαζόμαστε να κάνουμε 4 πράγματα. Τυποποίηση, υπεραξία, προστασία και αξιοπιστία», ανέφερε, απευθυνόμενος προς το ακροατήριο που απαρτιζόταν από εκπροσώπους των παραγωγών και της βιομηχανίας τυποποίησης, μεταποίησης και εμπορίας προϊόντων.



ΟΜΑΔΑ ΠΑΡΑΓΩΓΩΝ ΑΜΠΕΛΟΥ & ΟΙΝΟΥ ΑΜΥΝΤΑΙΟΥ

Το 2026, δεν αρκεί το «ωραίο κρασί»

Το Ξινόμαυρο και το Αμύνταιο γράφουν μια ιστορία με ρίζες βαθιά στο χρόνο που μόνο το συνεταιριστικό οινοποιείο του Amyntas Winery μπορεί να την αφηγηθεί. Πάνω από 60 χρόνια οινοποιεί και φέρνει στους καταναλωτές εξαιρετικά κρασιά ποιότητας και αποτέλεσε τον λόγο που το 1972 το ελληνικό κράτος αναγνώρισε την Αμπελοοινική ζώνη του Αμυνταίου ως Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης. Τα πρώτα αγροτεμάχια της ομάδας φυτεύτηκαν το 1930 σύμφωνα με επίσημα στοιχεία από την Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής Φλώρινας και η έκτασή τους είναι 0.43 ha, το υψόμετρο ξεπερνάει τα 620 μέτρα. Η αμπελοκαλλιέργεια συνέχισε να αναπτύσσεται με την προσθήκη νέων

εκτάσεων που φυτεύτηκαν κατά τα έτη 1957, 1960 και 1970. Ο συνολικός αριθμός έκτασης αυτή την στιγμή είναι 111.8 ha, το 45% της έκτασης ανήκει στο Ξινόμαυρο. Σήμερα η Amyntas Wines αριθμεί περίπου 60 μέλη-αμπελουργούς, οι οποίοι αποτελούν την επίσημα αναγνωρισμένη από το υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων «Ομάδα Παραγωγών Αμπέλου και Οίνου». Η καλλιέργεια εξελίσσεται υπο τη συνεχή καθοδήγηση από έμπειρους οινολόγους και γεωπόνους, εφαρμόζοντας το Σύστημα Ολοκληρωμένης Διαχείρισης βάσει των απαιτήσεων των προτύπων Agro 2.1, Agro 2.2 του Agrocet, διασφαλίζοντας έτσι την σταθερή ποιότητα στην παραγωγή. Η ιστορία πίσω από το κρασί γίνεται σημαντική στο συνεταιριστικό οινοποιείο καλύπτο-

ντας τη νέα τάση των καταναλωτών για ντόπιες και σπάνιες ποικιλίες που έχουν κάτι διαφορετικό αλλά και κρασιά «value for money» που συνδυάζουν ποιότητα σε προσιτές τιμές για καθημερινή απόλαυση. Το 2026, δεν αρκεί το «ωραίο κρασί». Ο καταναλωτής ζητά ολοένα και σε μεγαλύτερη κλίμακα βιώσιμες καλλιέργειες, σαφή προέλευση, ιστορία και ξεκάθαρη ηθική προσέγγιση. Τα σύγχρονα εργαλεία επικοινωνίας με τον καταναλωτή (QR codes, smart labels και εμπειρίες -virtual tastings, pairing guides) μετατρέπουν το κρασί από προϊόν σε πολυτιμική αφήγηση. Ο πελάτης ζητά βιωσιμότητα, διαφάνεια και κρασιά με ιστορία, και είναι αυτό ακριβώς που σήμερα προσφέρει στον καταναλωτή και επισκέπτη το συνεταιριστικό οινοποιείο του Amyntas Winery στο Αμύνταιο.



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

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



Βάθος και προοπτική στη σύγχρονη οινοποιία

Η αξία μιας ποικιλίας φαίνεται όταν οι οινοποιοί αρχίζουν να ανακαλύπτουν πόσα διαφορετικά πράγματα μπορεί να εκφράσει. Το Βιδιανό βρίσκεται ακριβώς σε αυτή τη δημιουργική φάση τόσο στην πατρίδα του, την Κρήτη, όσο και σε άλλες περιοχές όπου φυτεύεται οργανωμένα

Κείμενο **Ζήσης Πανάγος** ❖

Από τα διάσπαρτα κλήματα που διατηρήθηκαν σε παλιούς κρητικούς αμπελώνες, η ποικιλία Βιδιανό πέρασε σε οργανωμένες φυτεύσεις και εμφιαλώσεις με σαφή ταυτότητα. Σήμερα προσφέρει στη γενέτειρά του ένα λευκό με γευστικό βάθος, δυνατότητα εξέλιξης και αρκετή ευελιξία ώστε να δοκιμάζεται σε διαφορετικές οινοποιήσεις. Η διαδρομή του δείχνει τι μπορεί να συμβεί όταν η τοπική αμπελουργική κληρονομιά συναντά τη συστηματική δουλειά. Παράλληλα ήδη έχει φυτευτεί –με αξιόλογα αποτελέσματα– και σε περιοχές της Βόρειας Ελλάδας, όπως στην Καβάλα και στην Πιερία.

Η επιστροφή μέσα από συγκεκριμένες αποφάσεις

Η νεότερη ιστορία του Βιδιανού συνδέεται με την αναζήτηση φυτικού υλικού και την επιλογή παραγωγών να επενδύσουν σε μια παραμελημένη ποικιλία. Το Ρέθυμνο και το Ηράκλειο αποτελούν βασικούς τόπους αυτής της διαδρομής, παρότι οι αφηγήσεις για την ακριβή προέλευσή του διαφέρουν. Στις Δαφνές, ο Νίκος Δουλουφάκης τοποθετεί στο 2000 την αναζήτηση κλημάτων και τη δημιουργία μονοποικιλιακού αμπελώνα. Ο λευκός «Δάφνιος» κυκλοφόρησε το 2005. Στους Κάτω Ασίτες, η οικογένεια Διαμαντάκη άρχισε να φυτεύει Βιδιανό το 2007, χρονιά έναρξης του οινοποιείου. Αυτές οι επενδύσεις έδωσαν συνέχεια στην καλλιέργεια και επέτρεψαν τη συσσώρευση εμπειρίας από διαδοχικούς τρύγους.

Η ποιότητα κρίνεται πριν από το οινοποιείο

Το Βιδιανό μπορεί να δώσει υψηλές αποδόσεις, αλλά η μεγάλη παραγωγή δεν ευνοεί πάντοτε τη συγκέντρωση και τη δομή του. Η διαχείριση του φορτίου κάθε πρέμνου έχει επομένως ουσιαστική σημασία. Ενδεικτικά, το οινοποιείο Δουλουφάκη περιγράφει τη μετάβαση από κοντό κλάδεμα σε μακρύ, τύπου Guyot, ως τρόπο αντιμετώπισης της ανομοιομορφίας στην πα-





© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: FACEBOOK DIAMANTAKIS WINERY

Το Βιδιανό μπορεί να δώσει **υψηλές** αποδόσεις, αλλά η μεγάλη παραγωγή δεν **ευνοεί** πάντοτε τη **συγκέντρωση** και τη δομή του. Η διαχείριση του **φορτίου** κάθε πρέμνου έχει επομένως ουσιαστική σημασία.

ραγωγή των κλημάτων του. Πρόκειται για εμπειρία συγκεκριμένου αμπελώνα, που φωτίζει πόση παρατήρηση απαιτεί η ποικιλία. Εξίσου καθοριστική είναι η θέση. Στις Δαφνές, οι πλαγιές και η κυκλοφορία δροσερού αέρα από το Κρητικό Πέλαγος μετριάζουν τη θερινή ζέση. Στην περιοχή Βορινά, το Βιδιανό Διαμαντάκη του 2022 προέρχεται από αμπελώνες σε υψόμετρο 350–550 μέτρων, όπως είχε καταγράψει το Wine Trails. Τέτοια δεδομένα βοηθούν να κατανοηθεί γιατί δύο εμφιαλώσεις της ίδιας ποικιλίας μπορούν να διαφέρουν αισθητά.

Από τη δεξαμενή στις μικρές οινοποιήσεις

Το αναγνωρίσιμο στοιχείο του Βιδιανού είναι ο συνδυασμός γεμάτου στόματος και οξύτητας που στηρίζει τον όγκο του. Τα πυρηνόκαρπα φρούτα αποτελούν συχνό αρωματικό γνώρισμα, όμως

η προσωπικότητά του δεν εξαντλείται σε μια περιγραφή ροδάκινου και βερίκοκου. Η πυκνότητα, η διάρκεια και η ισορροπία έχουν μεγαλύτερη σημασία για την ποιότητά του.

Παράλληλα, η οινοποίηση σε ανοξείδωτη δεξαμενή επιτρέπει να προβληθεί καθαρά ο ποικιλιακός χαρακτήρας. Η παραμονή με τις λεπτές οινολάσπες, όπως οι τρεις μήνες που εφαρμόζει το οινοποιείο Διαμαντάκη, προσθέτει ακόμη μία παράμετρο στη διαμόρφωση του σώματος. Στον «Άσπρο Λαγό» του Δουλουφάκη, η ζύμωση γίνεται σε βαρέλι, ενώ ο ίδιος παραγωγός έχει διερευνήσει και την αφρώδη εκδοχή με την παραδοσιακή μέθοδο. Το ενδιαφέρον προχωρά πλέον και στη σύγκριση επιμέρους αμπελοτοπιών. Στη σειρά Micro Batches 2024 του Λυραράκη, που παρουσίασε το Wine Trails, το Βιδιανό «Κούλες» από την Αγία Βαρβάρα Ηρακλείου ωρίμασε για 8,5 μήνες σε παλιά δρύινα βαρέλια. Το «Ανεμομύλια» ακολούθησε διαφορετική πορεία, με παραμονή στις οινολάσπες για 6,5 μήνες. Οι επιλογές αυτές προσφέρουν συγκεκριμένα παραδείγματα του εύρους που εξερευνούν οι παραγωγοί.

Στο τραπέζι, αυτός ο συνδυασμός όγκου και φρεσκάδας επιτρέπει περισσότερες επιλογές από ένα απεριτίφ. Ψάρια με πλούσια σάρκα, πουλερικά και ζυμαρικά με ήπιες σάλτσες μπορούν να αναδείξουν τη γαστρονομική του πλευρά. Η ετικέτα είναι καθοριστική, καθώς η παρουσία του βαρελιού και η ωριμότητα αλλάζουν το βάρος του συνδυασμού.

Η επόμενη δοκιμασία είναι ο χρόνος

Η δυνατότητα παλαίωσης αποτελεί σημαντικό μέρος της συζήτησης, χωρίς να αφορά εξίσου κάθε ετικέτα. Για το «Κούλες», ο παραγωγός εκτιμά ορίζοντα έξι έως εννέα ετών. Η εκτίμηση αφορά τη συγκεκριμένη εμφιάλωση και προϋποθέτει σωστή συντήρηση. Τέλος, για το Βιδιανό, το επόμενο ουσιαστικό βήμα είναι να κατανοηθούν καλύτερα αυτές οι διαφορές: Τι δίνει κάθε τόπος, πώς επηρεάζει ο τρύγος το αποτέλεσμα και ποιες επιλογές υπηρετούν την ισορροπία. Η αναβίωσή του απέκτησε ήδη περιεχόμενο. Η ωριμότητά του θα φανεί στη διαχρονική συνέπεια των κρασιών του.

Στην υπόλοιπη Ελλάδα

Αμπελουργοί και οινοποιοί σε άλλες περιοχές της Ελλάδας και κυρίως τη Βόρεια Ελλάδα έχουν φυτέψει και οινοποιήσει Βιδιανό. Χαρακτηριστικά παραδείγματα η Oenops Wines, το Οινοποιείο Αποστολίδη, το Κτήμα Βιβλία Χώρα και το Κτήμα Κούρτη.



Από Βιδιανό το πρώτο αφρώδες των Estates Costa Lazaridi

Το Costa Lazaridi Blanc de Blanc Brut παράγεται από σταφύλι ποικιλίας Βιδιανό που προέρχεται από τον αμπελώνα «Γέννηση Αυγής» στο ορεινό Κατάφυτο σε υψόμετρο 830 μ. Ένα μοναδικό αμπελοτόπι, που όπως προδίδει και το όνομά του, «λουζεται» από τις πρώτες ακτίνες του ήλιου κάθε πρωί, η φρεσκάδα και η πολυπλοκότητα του οποίου εκφράζονται πλέον και μέσα από τον κομψό αφρώδη οίνο. Η οινοποίηση ακολουθεί την παραδοσιακή μέθοδο με δεύτερη ζύμωση στη φιάλη και παραμονή στις οινολάσπες για 24 μήνες.

Μοναδικά εκφραστικό το Βιδιανό Διαμαντάκη

Ο ΛΕΥΚΟΣ ΞΗΡΟΣ οίνος, Διαμαντάκης Βιδιανό παράγεται στους Κάτω Ασίτες, Ηρακλείου Κρήτης από το Οινοποιείο Διαμαντάκη, από 100% Βιδιανό. Μία από τις κυρίαρχες γηγενείς ποικιλίες σταφυλιού της περιοχής, που η οικογένεια Διαμαντάκη φύτεψε από την πρώτη χρονιά λειτουργίας του οινοποιείου, το 2007.

Σε αυτή την ποικιλία με τα τόσα εξαιρετικά αποτελέσματα, πίστεψε η οικογένεια και συνεχίζει να καλλιεργεί με σεβασμό και φροντίδα για τη διατήρηση και ανάδειξη των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών της περιοχής, μέσα από αυτό τον μοναδικό και εκφραστικό οίνο.

Η λευκή οινοποίηση σε χαμηλές θερμοκρασίες και η τριών μηνών ωρίμανση στις οινολάσπες χαρίζει στο Βιδιανό αυτό το αρωματικό και γευστικό προφίλ που απολαμβάνει κάθε οινόφιλος σε κάθε γουλιά. Αρώματα εσπεριδοειδών, βερίκοκου, κυδωνιού, αχλαδιού, πεπονιού, ξηρών καρπών όπως αμυγδάλου και στο στόμα η χαρακτηριστική ελαιώδης υφή και η μοναδική οξύτητα της ποικιλίας Βιδιανό.

Το Διαμαντάκης Βιδιανό θα συνοδεύσει ιδανικά μια μεγάλη ποικιλία φαγητών, όπως πουλερικά, ψάρια (λιπαρά, άπαχα), θαλασσινά, χορταρικά, ζυμαρικά με ελαφριές σάλτσες, σε θερμοκρασία 10-12°C.



ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ
διαμαντάκης

DIAMANTOPETRA
ΔΙΑΜΑΝΤΟΠΕΤΡΑ

VIDIANO
ASSYRTIKO

LIATIKO
ROSE

SYRAH
MANDILARI

ΒΙΔΙΑΝΟ
VIDIANO

DIAMANTOPETRA
ΔΙΑΜΑΝΤΟΠΕΤΡΑ

πετάλι
petali

PRINOS

www.diamantakiswines.gr





Βιωματικό οδοιπορικό στην οινική Μεσσηνία

Μια περιοχή με βαθιές αμπελουργικές ρίζες, η οποία επιχειρεί σήμερα να επανασυστήσει την οινική της ταυτότητα μέσα από τη συνεργασία, τη γνώση και τη νέα δυναμική των παραγωγών της, είναι η Μεσσηνία

Κείμενο **Ζήσης Πανάγος** ❖



Δεκαοχτώ παραγωγοί με κοινή φωνή

Το σημαντικότερο μήνυμα του Messinia Terroirs βρίσκεται στην προσπάθεια να αποκτήσουν οι παραγωγοί κοινή φωνή. Το πρόγραμμα έχει ενώσει 18 τοπικά οινοποιεία γύρω από ένα όραμα ποιότητας, εξωστρέφειας και ανάδειξης του ιδιαίτερου χαρακτήρα της περιοχής.



Αθηνά Λαφαζάνη



Στο Messinia Terroirs Fam Trip ο τρύγος έγινε βιωματική εμπειρία.

Ταξίδι εξερεύνησης στην οινική γη της Μεσσηνίας θα μπορούσε να χαρακτηριστεί το Messinia Terroirs Fam Trip, που πραγματοποιήθηκε από τις 26 έως τις 28 Αυγούστου, λειτουργώντας ως πρόλογος του 4ου Messinia Terroirs Wine Festival, το οποίο διοργανώθηκε 28-29

Αυγούστου στη Navarino Agora και στο W Costa Navarino. Πρόκειται για την καθιερωμένη πια πρωτοβουλία του Ιδρύματος Καπετάν Βασίλη και Κάρμεν Κωνσταντακόπουλου, σε συνδιοργάνωση με την Costa Navarino και με τη στήριξη της Περιφέρειας Πελοποννήσου και του Επιμελητηρίου Μεσσηνίας. Η ομάδα του Wine Trails συμμετείχε στο Messinia Terroirs Fam Trip, γεγονός που της έδωσε την ευκαιρία να περπατήσει στο αμπέλι την εποχή του τρύγου, να ακούσει τις αγωνίες των παραγωγών και να αντιληφθεί πόση ακρίβεια, υπομονή και προσωπική εργασία προηγούνται προτού το κρασί φτάσει στο ποτήρι.

Στις στάσεις του οδοιπορικού η Οινοποιία Ψαρούλη, μια οικογένεια που επενδύει στην εξέλιξη, χωρίς να αποκόπτεται από την παράδοση, το Κτήμα Παναγιωτόπουλου όπου ο τρύγος έγινε μια βιωματική εμπειρία, το Κτήμα Δερέσκου όπου η συζήτηση στράφηκε κυρίως στην προσαρμογή των διεθνών ποικιλιών στη ΝΔ Μεσσηνία και η Nestor Wines με επίκεντρο την επαναφορά του Φιλεριού στο προσκήνιο, καθώς από την πρώτη στιγμή της παρουσίας του στη Μεσσηνία, ο Σπύρος Λαφαζάνης διέκρινε τις δυνατότητες της ποικιλίας και επένδυσε συστηματικά στην ανάδειξή της.





Ο Δημήτρης Μαστοργιάννης, δημιουργός του Κτήματος Οίνοι Αδάμ στη Θεσσαλονίκη.



ΟΙΝΟΙ ΑΔΑΜ ΠΡΩΤΟΣ ΤΡΥΓΟΣ ΜΕ ΙΔΙΟΚΤΗΤΕΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ



Μια νέα σελίδα στην ιστορία του «γράφει» το 2026 για το «Κτήμα Οίνοι Αδάμ», καθώς για πρώτη φορά, από το 2002, όταν φυτεύτηκε το πρώτο αμπέλι στο χωριό Αδάμ, σε απόσταση 45 χλμ., βορειοανατολικά της Θεσσαλονίκης, στη λεκάνη της Μυγδονίας, η οικογενειακή οινοποιητική επιχείρηση θα έχει την ευκαιρία να οινοποιήσει την παραγωγή της σε ιδιόκτητο οινοποιείο. «Το παλέψαμε και επιτέλους τα καταφέραμε», ανέφερε στο Wine Trails, ο εμπνευστής, αλλά και δημιουργός του Κτήματος «Οίνοι Αδάμ», Δημήτρης Μαστοργιάννης. Στην παρούσα φάση είναι έτοιμος ο χώρος της ζύμωσης και της εμφιάλωσης, που είναι στο μεσαίο επίπεδο ενώ μένει να μεταφερθούν τα βαρέλια στο υπόσκαφο κελάρι. Επίσης ετοιμάζονται και οι εργασίες διαμόρφωσης του περιβάλλοντος χώρου, κάτι που θα δρομολογηθεί στο επόμενο

χρονικό διάστημα του 2026 και στις αρχές του 2027, καθώς και η ανακαίνιση του κτηρίου υποδοχής επισκεπτών και διενέργειας γευστικών, στο ανώτερο τρίτο επίπεδο του χώρου, που θα χρειαστεί τουλάχιστον ένας ακόμη χρόνος πριν γίνει απολύτως λειτουργικό. Η επένδυση, μέχρι στιγμής, έχει ξεπεράσει τα 500.000 ευρώ, από τα οποία περί τα 160.000 ευρώ, προήλθαν από το πρόγραμμα Leader, ως επιδότηση. Το νέο οινοποιείο, με δυναμικότητα που αγγίζει τις 70.000 φιάλες, είναι τοποθετημένο σε στρατηγική θέση μέσα στο Κτήμα. «Έχουμε έναν ιδιόκτητο αμπελώνα γύρω στα 80 στρέμματα. Οι βασικές μας ποικιλίες είναι το Ασύρτικο, η Μαλαγουζιά και το Chardonnay από λευκά και από ερυθρά το Refosco και το Merlot, αλλά, πλέον, φυτεύουμε και Λημνιό» σημειώνει ο κ. Μαστοργιάννης. **Λ. Λιάμης**

ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΥ ΞΙΝΟΜΑΥΡΟΥ

ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΟ PROJECT ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ ΜΕ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΤΩΝ ΜΑΘΗΤΩΝ

Με τη συμμετοχή μαθητών από σχεδόν όλες τις βαθμίδες πραγματοποιείται φέτος ο τρύγος της ποικιλίας Ξινόμαυρο του αμπελώνα της Αμερικανικής Γεωργικής Σχολής, μετατρέποντας τη διαδικασία σε πολυεπίπεδη βιωματική εκπαιδευτική εμπειρία. Η φετινή δράση έχει διευρυμένο χαρακτήρα, καθώς στο πρόγραμμα συμμετέχουν



μαθητές από το ΕΠΑΛ, το Γυμνάσιο Χασιάττη, το Δημοτικό Σχολείο, το Νηπιαγωγείο, αλλά και παιδιά του Παιδικού Σταθμού, με κάθε ηλικιακή ομάδα

να προσεγγίζει τον τρύγο και την αμπελουργία με διαφορετικό τρόπο. Πρόκειται στην ουσία για ένα ολοκληρωμένο project οινοποίησης, με στόχο την παραγωγή παλαιωμένου ερυθρού οίνου από Ξινόμαυρο, που προσφέρει στους μαθητές πρακτική γνώση που συνδέεται άμεσα με το αντικείμενο των σπουδών τους. **Ηλ. Ανδρεάκης**





ZOINOS

zitsa winery est. 1974

Οίνος ερυθρός
ξηρός παλαιωμένος
ΠΓΕ Ιωάννινα
Βλάχικο 100%

www.zoinos.gr





1946-2026

ΟΓΔΟΝΤΑ ΧΡΟΝΙΑ, ΤΡΕΙΣ ΓΕΝΙΕΣ
ΓΙΟΡΤΑΖΕΙ ΤΟ ΚΤΗΜΑ ΜΟΥΣΩΝ

«Σε ογδόντα χρόνια γεμάτα ανθρώπους, κρασί, δημιουργία και όμορφες στιγμές. Στη φωτογραφία, ο Θανάσης Ζαχαρίας, η δεύτερη γενιά και ένας από τους ανθρώπους που έδωσαν μορφή και κατεύθυνση στο οινοποιείο όπως το γνωρίζουμε σήμερα. Πάνω απ' όλα όμως, είναι ο άνθρωπος που έδωσε στα τρία του παιδιά τα εφόδια, την εμπιστοσύνη και την ελευθερία να δημιουργήσουν τη δική τους συνέχεια. Να δοκιμάσουν, να εξελιχθούν, να ονειρευτούν



και να προχωρήσουν το οινοποιείο ακόμη πιο μπροστά. Μέσα σε 80 χρόνια χωρούν πολλά. Δουλειά, αλλαγές, προκλήσεις, αλλά κυρίως άνθρωποι, γέλια, φιλίες, οικογένεια, κρασιά που αγαπήσαμε και στιγμές που άξιζε να ζήσουμε. Και το πιο όμορφο είναι ότι η ιστορία συνεχίζεται» αναφέρει μεταξύ άλλων στο post του στα social media ο Στέλιος Ζαχαρίας, ο οποίος μαζί με τους αδελφούς του Νίκο και Παναγιώτη αποτελούν την τρίτη γενιά του Κτήματος Μουσών στην Άσκηρ Βοιωτίας. **ΗΛ. Ανδρεάκης**

ESTATES
COSTA
LAZARIDIAMETHYSTOS BLANC 2025
S.BLANC & ΑΣΥΡΤΙΚΟ
TO ORIGINAL DRAMA BLEND

Από το 1992, ένα από τα πλέον εμβληματικά κρασιά των Estates Costa Lazaridi, το Amethystos Blanc συνδυάζει τον έντονα αρωματικό χαρακτήρα του Sauvignon Blanc με τη φρεσκάδα και τη χαρακτηριστική οξύτητα του Ασύρτικου, σε ένα χαρμάνι που έχει συνδεθεί διαχρονικά με τον αμπελώνα στις πλαγιές της Δράμας και την ιστορία του Κτήματος. Η πρώτη ύλη, οι ποικιλίες Sauvignon Blanc 85% & Ασύρτικο 15%, προέρχεται αντίστοιχα από τους αμπελώνες του Κατάφυτου σε υψόμετρο 900 μέτρων και του Πλατανιά σε υψόμετρο 400 μέτρων, και κατά την οινοποιητική διαδικασία παραμένει για 3 μήνες σε επαφή με τις οινολάσπες, σε ανοξειδωτές δεξαμενές. Το αποτέλεσμα είναι ένα ΠΓΕ Δράμα κρασί (vol. 13%) με ανοιχτό κίτρινο χρώμα και πράσινες ανταύγειες, αρωματικά εκφραστικό και σύνθετο, με αρώματα σπαραγγιού, τροπικών φρούτων, μάνγκο και φραγκοστάφυλου, που πλαισιώνονται από νότες φλούδας λάιμ και εσπεριδοειδών. Η γεύση είναι δροσερή και ισορροπημένη, με ζωνή οξύτητα, έντονο φρουτώδη χαρακτήρα και ευχάριστη, επίμονη επίγευση. Ταιριάζει ιδανικά με πράσινες σαλάτες, ψητά λαχανικά και χορτόπιτες, θαλασσινά και οστρακοειδή με ελαφριές σάλτσες, καθώς και με ψητά ψάρια με ελαιόλαδο, λεμόνι και φρέσκα μυρωδικά. Συνοδεύει επίσης εξαιρετικά φρέσκα λευκά τυριά, όπως chèvre. Η ετικέτα κυκλοφορεί στην εσοδεία του 2025, σε συσκευασίες 750 ml & 1,5 L.



Ταχύτητα, ακρίβεια και αντοχή στο προκλάδεμα

Πέντε βασικοί λόγοι για να επιλέξει κάποιος το βραβευμένο προκλάδεμα της CLEMENS



Η προετοιμασία του αμπελώνα απαιτεί σύγχρονα εργαλεία που συνδυάζουν ταχύτητα, ακρίβεια και αντοχή. Η CLEMENS, πρωτοπόρος στη μηχανοποίηση της αμπελουργίας, προσφέρει ένα προκλάδεμα υψηλής κατασκευής με κορυφαία τεχνολογία που θα μεταμορφώσει τη χειμερινή εργασία. Οι βασικοί λόγοι για να το εντάξει ένας παραγωγός στον εξοπλισμό του είναι οι εξής:

1. Απόλυτη ευελιξία στην κοπή

Το μηχανήμα είναι εξοπλισμένο με μια πανίσχυρη κεφαλή κοπής, η οποία διαθέτει 8 ζευγάρια δίσκων με αρχική απόσταση 10 εκατοστών μεταξύ τους. Το μεγάλο πλεονέκτημα είναι ότι η συγκεκριμένη διάσταση μπορεί εύκολα να μειωθεί στο μισό ή να αυξηθεί, επιτρέποντας την απόλυτη προσαρμογή στις ιδιαίτερες ανάγκες και τις συνθήκες κάθε αμπελώνα.

2. Κορυφαία προσαρμοστικότητα σε κάθε έδαφος

Η εξειδικευμένη και στιβαρή κατασκευή επιτρέπει στο μηχανήμα να κινείται με υποδειγματική άνεση σε δύσκολες εδαφικές συνθήκες και έντονες πλαγιές. Χάρη στο καινοτόμο σύστημα κεντρικής αυτοσυγκράτησης, οι κάθετοι άξονες κοπής παραμένουν σταθεροί και τέλεια κεντραρισμένοι πάνω στη γραμμή φύτευσης καθ' όλη τη διάρκεια της λειτουργίας.



3. Μέγιστη αποτελεσματικότητα γύρω από τους πασσάλους

Τα άκοπα κλαδιά δεν καθυστερούν πλέον την ερ-

γασία του παραγωγού. Χάρη στο εξελιγμένο υδραυλικό σύστημα του μηχανήματος, η επαναφορά της κεφαλής κατά το άνοιγμα και το κλείσιμο γίνεται τόσο άμεσα και γρήγορα, που δεν απομένει σχεδόν κανένα κλαδί γύρω από τους πασσάλους.

4. Αξεπέραστη αξιοπιστία και οικονομία χρόνου

Με εξαιρετική δυναμική και εγγυημένα κορυφαία κοπτική ακμή, το προκλάδεμα ανταποκρίνεται με άνεση ακόμα και στην πιο πυκνή βλάστηση. Αφαιρεί άμεσα τεράστια μάζα κλαδιών, προσφέροντάς στον παραγωγό έως και 60% εξοικονόμηση χρόνου στη συνολική διαδικασία του κλαδέματος.

5. Πλήρης αυτοματισμός με τεχνολογία C-VISION

Επιλέγοντας το πρωτοποριακό σύστημα αυτόματου ανοίγματος μέσω κάμερας C-VISION, το οποίο απέσπασε το Αργυρό Βραβείο Καινοτομίας στη SITEVI, η εργασία γίνεται παιχνίδι. Με τη βοήθεια τεχνητής νοημοσύνης, η κεφαλή αναγνωρίζει οπτικά όλους τους τύπους πασσάλων. Ανοίγει και κλείνει τους δίσκους κοπής με απόλυτη ακρίβεια σε πραγματικό χρόνο, ακόμη και σε έντονες κλίσεις (ανηφόρες/κατηφόρες) ή σε συνθήκες χαμηλού φωτισμού/νύχτας, εξασφαλίζοντας μια πλήρως αυτοματοποιημένη και ξεκούραστη εμπειρία.



Είναι ένας φυσικός φελλός ;
Είναι το Collection by DIAM



Έχοντας διακριθεί στα SITENI INNOVATION AWARDS 2025, το Collection by DIAM ικανοποιεί την επιλογή κάποιων οινοποιών για έναν «φυσικό» φελλό ως προς την όψη, αλλά σίγουρα χωρίς οσμή, με την απόλυτη ομοιομορφία για κάθε πώμα

Κείμενο: **Τίνα Κοκκαλίδου**

Η DIAM είναι μια κορυφαία εταιρεία παραγωγής πωμάτων φελλού. Είναι γνωστό ότι είναι πρωτοπόρος και ότι έχει φέρει μια πραγματική επανάσταση στην παγκόσμια οινοβιομηχανία. Παράγει πώματα φελλού που συντίθενται με μοναδικό τρόπο από τρίμμα φελλού, απόλυτα καθαρισμένου με τη μέθοδο DIAMANT. Με μοναδικές ιδιότητες ως προς την αισθητηριακή ουδετερότητα, την ομοιομορφία, τη μικροοξυγόνωση και την πορεία μέσα στον χρόνο.

Εκατομμύρια κρασιά σ' όλο τον κόσμο έχουν εμφιαλωθεί κι εμφιαλώνονται άριστα με φελλούς DIAM. Με αυτά τα εξαιρετικά αποτελέσματα οι φελλοί DIAM έχουν καταρρίψει κάθε ενδοιασμό για τη σύσταση και τη μορφή τους. Είναι οι φελλοί από σύνθεση του τρίμματος DIAMANT.



Ωστόσο, η βασική αρχή ύπαρξης και εξέλιξης της εταιρείας DIAM είναι η έρευνα. Με την έρευνα εξελίσσει και εμπλουτίζει διαρκώς την γκάμα των προϊόντων της. Ένα πρόσφατο αποτέλεσμα της εντυπωσιακά εξελικτικής πορείας της έρευνάς της είναι ότι εφήρμοσε τη μέθοδο DIAMANT,

δηλαδή τη μέθοδο του διοξειδίου του άνθρακα στο υπερκρίσιμο σημείο, και σε λεπτότατες φλούδες φυσικού φελλού. Πρόκειται για λεπτότατα ορθογώνια και μικρά κυκλικά τεμάχια, που υφίστανται την ίδια κατεργασία καθαρισμού DIAMANT όπως και το τρίμμα φελλού. Το πάχος τους είναι ειδικά σχεδιασμένο για να εξασφαλίζει ελεγχόμενη μηχανική αντοχή και ιδανικές φυσικές ιδιότητες σε κάθε πώμα. Το ορθογώνιο τεμάχιο τυλίγεται και εφαρμόζεται στην κυλινδρική επιφάνεια ενός DIAM 30 / P007. Στις κεφαλές του πώματος εφαρμόζονται τα κυκλικά τεμάχια. Έτσι, έχουμε την κατασκευή ενός νέου πώματος, του Collection by DIAM. Δεν είναι μονοκόμματος φυσικός φελλός. Έτσι δείχνει. Από μέσα είναι το γνωστό DIAM 30, που εγγυάται ασφαλή παλαίωση του οίνου για περισσότερα από 30 χρόνια. Μόνο που εξωτερικά είναι καλυμμένο με λεπτότατα τεμάχια φυσικού φελλού, αλλά χωρίς οσμή!

Είναι ενδιαφέρον να σταθούμε στο γεγονός ότι η εταιρεία DIAM κατάφερε να εφαρμόσει τη μοναδική της μέθοδο απόσπησης DIAMANT και σε αυτά τα λεπτά τεμάχια φυσικού φελλού.

Το Collection ικανοποιεί την επιλογή κάποιων οινοποιών για έναν «φυσικό» φελλό ως προς την όψη, αλλά σίγουρα χωρίς οσμή, με την απόλυτη ομοιομορφία για κάθε πώμα, με την εγγύηση DIAM.

Το Collection by DIAM, έχοντας κερδίσει το χάλκινο μετάλλιο στα SITENI INNOVATION AWARDS 2025, είναι ένα προϊόν που αποδεικνύει ότι μια πολύ μεγάλη και επιτυχημένη εταιρεία, θεωρεί υποχρέωσή της να συνεχίζει αδιάλειπτα την έρευνα στον τομέα του πωματισμού, προς όφελος της παγκόσμιας οινοβιομηχανίας.



Μαθαίνω, εργάζομαι εξελίσσομαι στον οίνο

Μετά την ολοκλήρωση της επιτυχημένης τριετούς δράσης για γυναίκες μονογονεϊκών οικογενειών, το Gérard Basset Foundation συνεργάζεται εκ νέου με το WSPC, χρηματοδοτώντας ένα διετές επιδοτούμενο πρόγραμμα επαγγελματικής κατάρτισης. Το Wine Trails παρακολούθησε τη σχετική συνέντευξη Τύπου και έθεσε ερωτήματα στον Romané Basset, Co-Founding Trustee του Gérard Basset Foundation.

Του **Ζήση Πανάγου**

Η συνεργασία μεταξύ του Ιδρύματος Gérard Basset και του WSPC συνδέει τη δέσμευση του πρώτου για ισότητα ευκαιριών και την εμπειρία του δεύτερου στην επαγγελματική εκπαίδευση οίνου. Τι είναι αυτό που καθιστά το WSPC τον κατάλληλο συνεργάτη και πώς οραματίζετε την εξέλιξη αυτής της συνεργασίας μετά τα πρώτα δύο χρόνια;

Ήμασταν πολύ ικανοποιημένοι με τον αντίκτυπο της προηγούμενης συνεργασίας μας με το WSPC, που είχε ως στόχο την εκπαίδευση μονογονεϊκών μητέρων προκειμένου να τις βοηθήσουμε να βρουν εργασία στον χώρο της εστίασης και της βιομηχανίας οίνου, η οποία να ανταποκρίνεται στις οικογενειακές τους υποχρεώσεις. Πιστεύουμε ότι το WSPC μπορεί να φέρει εις πέρας αυτό το project σε ένα πολύ υψηλό επίπεδο και ότι θα συμβάλλει τα



μέγιστα προκειμένου να βοηθήσει τους δικαιούχους στο «ταξίδι» τους. Ως προς το πως οραματιζόμαστε την εξέλιξη της συνεργασίας, φυσικά είναι ακόμα νωρίς για να πούμε ακριβώς πού μπορεί να φτάσει, αλλά μπορούμε με βεβαιότητα να φανταστούμε να συνεχίζεται και μετά τα δύο χρόνια για τα οποία έχουμε σχεδιάσει αρχικά.

Η εκπαίδευση «ανοίγει την πόρτα», αλλά το να εισέλθει κανείς στη φιλοξενία και τη βιομηχανία οίνου βασίζεται και στην επαγγελματική δικτύωση, την καθοδήγηση και την πρακτική εμπειρία. Τι στήριξη θα λάβουν οι συμμετέχοντες ώστε να μπορέσουν να μετουσιώσουν τις δεξιότητες σε βιώσιμη καριέρα;
Το WSPC έχει παγιωμένες επαφές εντός του οινικού κλάδου και θα τις αξιοποιήσει προκειμένου να μπορέσει να βοη-



Κωνσταντίνος
Λαζαράκης MW
επικεφαλής WSPC

Το πρόγραμμα απευθύνεται σε νέους ανέργους, ηλικίας 18 έως 32 ετών και προσφέρει εξειδικευμένες σπουδές στο Κρασί, τα Αποστάγματα και το SAKE με τις διεθνώς αναγνωρισμένες πιστοποιήσεις του WSPC, δίνοντας στους νέους ουσιαστικά εφόδια για να ενταχθούν στον κλάδο HoReCa (Εστίαση, Φιλοξενία και Τουρισμός).

θήσει τους δικαιούχους του προγράμματος που έχουν ολοκληρώσει με επιτυχία τον κύκλο μαθημάτων να έρθουν σε επαφή με πιθανούς εργοδότες. Από πλευράς μας, έχουμε όλη τη διάθεση να βοηθήσουμε με τις διεθνείς επαφές του Ιδρύματος, εφόσον αυτές είναι χρήσιμες για και σχετικές με την επιθυμητή πρόοδο των δικαιούχων στην καριέρα τους.

Το πρόγραμμα έχει ως στόχο να βοηθήσει περίπου 20 νεαρούς ανθρώπους στην Ελλάδα το 2026 και άλλους τόσους το 2027. Τι χρειάζεται προκειμένου η πρωτοβουλία αυτή να επεκταθεί πέρα από αυτές τις δύο ομάδες ατόμων και να γίνει ένα μακροπρόθεσμο πρόγραμμα με μεγαλύτερη γεωγραφική έκταση στην Ελλάδα;

Καταρχάς θα πρέπει να δούμε απτά αποτελέσματα που να δείχνουν ότι το πρόγραμμα έχει πετύχει τους σκοπούς και στόχους που έχουν τεθεί στο τέλος αυτών των πρώτων δύο χρόνων. Στη συνέχεια, θα πρέπει να εξετάσουμε τη βιωσιμότητά του να επεκτείνουμε το project και σε άλλα μέρη της Ελλάδας, καθώς θα υπάρχουν προκλήσεις και εμπόδια συγκεκριμένα σε κάθε περιοχή, τα οποία θα πρέπει να ξεπεράσουμε. Τέλος, όταν όλα αυτά έχουν επιτευχθεί, η μεγαλύτερη πρόκληση θα είναι το να διασφαλίσουμε μια μακροπρόθεσμη πηγή χρηματοδότησης για να σιγουρέψουμε ότι θα υπάρχει ροή χρημάτων και πέρα από επίπεδο διείσδυσης. Αυτό είναι σίγουρα κάτι το οποίο θα είμαστε ανοικτοί να εξετάσουμε.

Το Ίδρυμα Gérard Basset έχει ήδη υποστηρίξει περισσότερους από 2.000 ανθρώπους σε 35 χώρες. Βάσει αυτής της εμπειρίας, ποια είναι τα μεγαλύτερα εμπόδια που εξακολουθούν να δυσκολεύουν ταλαντούχους ανθρώπους από μειονεκτούσες ή υποεκπροσωπούμενες κοινωνικές ομάδες να «χτίσουν» καριέρα στον οίνο; Φυσικά, αυτά μπορεί να διαφέρουν σημαντικά ανάλογα

με τις μοναδικές τοπικές συνθήκες σε κάθε περιοχή, αλλά συνήθως τα μεγαλύτερα εμπόδια είναι οικονομικά. Ο κλάδος μας συχνά απαιτεί πιστοποιήσεις και πτυχία από αυτούς που εργάζονται σε αυτόν προκειμένου να μπορέσουν να επιτύχουν, και αυτές είναι πολύ ακριβές επενδύσεις. Τα διδάκτρα των μαθημάτων, δείγματα κρασιών, ταξίδια για παρακολούθηση σεμιναρίων και εξετάσεων -όλα αυτά τα κόστη γρήγορα συσσωρεύονται, και μπορούν να αποτελέσουν σημαντική τροχοπέδη για την είσοδο ατόμων στο χώρο. Πρόκειται, μάλιστα, για ένα εμπόδιο που είναι κοινό σε όλες τις χώρες.

Ο πατέρας σας ήταν γνωστός όχι μόνο για τις μοναδικές του δεξιότητες, αλλά και για την ταπεινότητα και τη δέσμευσή του στην καθοδήγηση των νέων επαγγελματιών. Ως ο άνθρωπος που καλείται να συνεχίσει αυτή την κληρονομιά και στο μέλλον, πώς διασφαλίζετε ότι το Ίδρυμα μένει πιστό στις αξίες του, ανταποκρινόμενο ταυτόχρονα στις προκλήσεις που αντιμετωπίζει η νέα γενιά;

Πολύ καλή ερώτηση, σας ευχαριστώ. Νομίζω ότι οι αξίες του – ταπεινότητα, καλοσύνη, αποφασιστικότητα και η θέληση να μοιραστεί τις γνώσεις του με τους υπόλοιπους – είναι διαχρονικές, και γι' αυτό προσπαθούμε να τις εφαρμόζουμε σε ό,τι και να κάνουμε. Δεν εναποτίθεται μόνο σε μένα η ευθύνη να συνεχίσω αυτή την κληρονομιά, αλλά και στη μητέρα μου, Nina, και όποτε χορηγούμε μια υποτροφία ή κάνουμε μια δωρεά, κοιτάζουμε το εκάστοτε άτομο ή το project και σκεφτόμαστε «Θα το ενέκρινε αυτό ο πατέρας»; Αυτό το απλό τεστ διασφαλίζει ότι πάντα διατηρούμε «ζωντανή» την κληρονομιά, και μας έχει βοηθήσει, ή τουλάχιστον έτσι ελπίζουμε, να φέρουμε πραγματική αλλαγή στους δικαιούχους μας μέσω της εργασίας μας.

ΓΙΑ ΜΕΝΑ ΤΟ SYRAH είναι κομμάτι της τέχνης, της τύχης, της έμπνευσης και των συμπτώσεων

«Μια δύσκολη δουλειά εντάσεως κεφαλαίου, στην οποία την επένδυσή σου δεν τη βγάζεις ποτέ» είναι η ενασχόληση με το αμπέλι και το κρασί σύμφωνα με τον Απόστολο Μούντριχα, έναν οينوποιό το όνομα του οποίου έχει συνδεθεί άρρηκτα με την ποικιλία Syrah. «Χαίρομαι όταν λένε ότι είμαι Syrah Master ή ότι τέλος πάντων είμαι κομμάτι του ελληνικού Syrah ή πρωτοπόρος, γιατί όντως είμαι ο δεύτερος που έχει φυτέψει Syrah στην Ελλάδα» θα πει ο ίδιος, συμπληρώνοντας «η ποικιλία έχει γεννηθεί στον Ροδανό αλλά για μένα αυτό δεν λέει και πάρα πολλά πράγματα, καθώς έχω πιει Syrah από τη Μακεδονία μέχρι την Κρήτη ελληνικά, που είναι εξαιρετικά, ενώ θα μπορούσαμε να δούμε ένα μεγάλο Αγιωργίτικο στο Μπορντό».

Συνέντευξη στους **Γιάννη Πανάγο και Ζήση Πανάγο**
Φωτογραφίες **Δημήτρης Δημόπουλος**

Το Wine Trails συνάντησε τον Απόστολο Μούντριχα στο οينوποιείο και τα αμπέλια του στον Μύτικα της Εύβοιας, για να τον παρακολουθήσει να ταξιδεύει στο χρόνο και να ξεδιπλώνει μια μυθιστορηματική πορεία στον οίνο, που διαμορφώθηκε, όπως ο ίδιος λέει, από τις δυνάμεις της τέχνης, της τύχης, της έμπνευσης και των συμπτώσεων. Μια πορεία που συμπυκνώνεται σε μια φράση, πιο ισχυρή από οποιαδήποτε επιχειρηματική απόφαση: «Θα αφιερωθώ σε αυτή την ποικιλία που όντως την ερωτεύτηκα και θα τολμίσω να πω με ερωτεύτηκε».

Οι γνώστες λένε ότι Syrah χωρίς τον Απόστολο Μούντριχα δεν υπάρχει στην Ελλάδα. Τι είναι αυτό που έφερε το Syrah στη φαρέτρα σας;

Χαίρομαι πάρα πολύ που κάνουμε αυτή την κουβέντα σήμερα και που οι γνώστες με θεωρούν κομμάτι του ελληνικού Syrah, γιατί είναι μια ποικιλία που αγαπάω πάρα πολύ. Έχω συνηθίσει στη ζωή μου να λέω ότι το κρασί είναι δύο πράγματα, τέχνη και επιστήμη. Αν θέλουμε να το αναλύσουμε αυτό, το κομμάτι της τέχνης είναι το αίσθημα του οينوποιού, πώς το προσεγγίζει. Από την άλλη μεριά, αν δεν υπάρχει επιστήμη, δεν υπάρχει συμβατότητα ποικιλιών, τόπου και επιστημονικής προσέγγισης. Επομένως δεν φτάνει μόνο η τέχνη. Το Syrah λοιπόν ήρθε στην Εύβοια, έχοντας και τα δύο μαζί του, γι' αυτό και νομίζω πέτυχε. Και μαζί με αυτό κι εγώ.







Για μένα είναι πιο δύσκολο να κάνεις ένα κρασί σε 150.000 φιάλες από 200 διαφορετικά στρέμματα και να είναι από την πρώτη φιάλη μέχρι την τελευταία ίδιο και εξίσου ποιοτικό.

Ας πάρουμε τα πράγματα από την αρχή. Στη Γαλλία μεν, αλλά σπουδάζοντας Οικονομικά;

Πριν πολλά χρόνια βρίσκομαι στο Πουατιέ της Γαλλίας με ένα πρόγραμμα Erasmus να σπουδάζω Οικονομικά. Δεν ήταν όμως η κλίση μου. Και επειδή τα λιγοστά πράγματα που ήξερα γύρω από το κρασί τότε ήταν ότι το Μπορντό είναι η Μέκκα του κρασιού, μάζεψα τα μπογαλάκια μου και πήγα εκεί. Βέβαια με το πενιχρό φοιτητικό πορτοφόλι που είχα τότε δεν μπορούσα να πάω σε μεγάλα σπίτια και να δοκιμάσω μεγάλα κρασιά. Ξεκίνησα να επισκέπτομαι garaze wineries. Εκεί λάτρεψα το Sauvignon Blanc, μου έκανε τεράστια εντύπωση αυτός ο αρωματικός χαρακτήρας. Μπορεί να μην είχα ξαναδοκιμάσει στην Ελλάδα τέτοιο κρασί προερχόμενος από ένα ταπεινό χωριό, εδώ που είμαστε σήμερα. Παράλληλα μου δημιουργείται μία απέχθεια για το Cabernet Sauvignon, γιατί είχα δοκιμάσει προφανώς πολλά φρέσκα και ίσως μέτριας οινοποίησης κρασιά. Και γι' αυτό δεν έχω φτιάξει ποτέ στη ζωή μου Cabernet Sauvignon.

Στη συνέχεια της περιήγησης βρίσκομαι στον Ροδανό όπου δοκιμάζω Syrah. Ούτε Guigal, ούτε ιερά τέρατα. Απλά κρασιά, τα οποία όμως ερωτεύτηκα, μου φάνηκαν πιο συμβατά με τον ουρανίσκο μου. Θυμάμαι, βρίσκομαι στο Ampuis λίγο πριν κλείσουν τα μαγαζιά για μεσημέρι και ρωτάω ποιο είναι το κόκκινο κρασί που έχετε στην περιοχή. Μου φέρνουν ένα ποτήρι Syrah. Ούτε καν θυμάμαι ποιο. Λέω εγώ θα φτιάξω αυτό. Αυτό είναι το κομμάτι της τέχνης, της τύχης, της έμπνευσης, των συμπτώσεων.

Και ύστερα έρχεται η επιστροφή στην Ελλάδα...

Ερχόμενος πίσω βρήκα τη στήριξη του πατέρα μου, που ήταν αμπελουργός αλλά δεν ήξερε ούτε από Sauvignon Blanc, ούτε από Syrah. Μου λέει, βρες ό,τι θες και εγώ θα σου βάλω από δυο-τρία στρέμματα για να τα δεις. Μάλιστα το πρώτο Sauvignon Blanc είναι ένα αμπέλι μεγαλύτερο των τριάντα ετών. Συνεργαζόμαστε τότε με το Γεωπονικό Πανεπιστήμιο και στη συνέχεια έχω την τύχη να γνωρίσω και τον Γιώργο Κοτσερίδη που γυρίζει από σπουδές και είχε πολλή όρεξη και μεγάλη επιστημονική κατάρτιση. Το 1997 στήνουμε τον πρώτο αμπελώνα, που στη συνέχεια έγινε ο αμπελώνας του Αγίου Χρόνου, 92% Syrah, 8% Viognier. Από τότε φυτέψαμε πάρα, πάρα πολλά Syrah. Και πήρα μια απόφαση συνειδητά, ότι εγώ δεν θα μπλέξω με δέκα κόκκινες ποικιλίες, δεν θα ακολουθήσω τη μόδα, δεν θα βάλω το μιστό Cabernet Sauvignon. Θα αφιερωθώ σε αυτή την ποικιλία που όντως την ερωτεύτηκα και θα τολμήσω να πω με ερωτεύτηκε.

Και είδατε ότι σας πάει.

Ταιριάζει στα εδάφη μας. Το ξηροθερμικό κλίμα της Εύβοιας της πήγε γάντι. Γρήγορα πήραμε τα πρώτα θετικά αποτελέσματα. Βέβαια πίσω από όλο αυτό κρύβεται πολλή δουλειά, πρέπει να έχω φυτέψει πάνω από 25 διαφορετικούς κλώνους Syrah. Για να καταλήξω εδώ να δουλεύουμε με πέ-

Η επιλογή των κλώνων του Syrah έγινε σε συνεργασία με το ENTAV.

Για να φτάσεις στο αποτέλεσμα, όμως, δεν μπορείς να πεις εγώ θα δουλέψω με τον έναν κλώνο ή με άλλον κλώνο, γιατί έτσι μου αρέσει. Παίρνεις τα δεδομένα της περιοχής σου, του terroir σου. Θεωρητικά σε πρώτη φάση. Στη συνέχεια κάνεις ένα ματσάρισμα πάλι θεωρητικό και μετά πας σε μικροοινοποιήσεις.

Έχω μικροοινοποιήσει 28 διαφορετικούς κλώνους του Syrah.

Με άλλο κλώνο κάνω το ροζέ Syrah, τις Αμυγδαλιές. Με άλλους κλώνους κάνω την βασική ετικέτα του Syrah, την κλασική. Άλλος είναι του Αγίου Χρόνου, άλλος είναι του Collection. Όλα αυτά όμως δεν βγήκαν μέσα μία νύχτα. Βγήκαν πάνω από 30 χρόνια συνεχούς έρευνας πάνω στην συγκεκριμένη ποικιλία.

Κλώνοι υπάρχουν άπειροι και πρέπει να καταλάβουμε ότι δεν υπάρχει στη σύγχρονη αμπελουργία, «αυτή είναι η ποικιλία». Η ποικιλία αυτή είναι μία οικογένεια. Δυστυχώς τώρα γίνεται μία προσπάθεια και σε ελληνικές ποικιλίες και είναι πολύ σοβαρό αυτό.

Είναι πολύ σημαντικό ότι στις γαλλικές ποικιλίες υπάρχει ένα Ινστιτούτο Οίνου και Αμπέλου στη Γαλλία που είναι ξεκάθαροι όλοι οι κλώνοι και μπορείς και δουλεύεις και βρίσκεις αυτό που ακριβώς θέλεις ή αυτό που ακριβώς ταιριάζει στο terroir σου.



«Η προσέγγισή μου είναι ότι στο αμπέλι **φτιάχνουμε** το κρασί, στο οινοποιείο το **διαχειριζόμαστε**. Εάν πας και τρυγήσεις ένα σταφύδι με **άγουρες** πράσινες τανίνες, ακόμα και να το **κρατήσεις** μετά στα καλύτερα **βαρέλια** του κόσμου για 200 χρόνια. Οι τανίνες θα παραμείνουν **πράσινες** και **άγουρες**» σημειώνει ο Απόστολος **Μούντριχας** (στη φωτο με τον Ζήση Πανάγο).

ντε διαφορετικούς κλώνους. Βέβαια, για να πω την αλήθεια, στάθηκα πολύ τυχερός γιατί τελικά από ό,τι έχω καταλάβει το Syrah είναι μία ποικιλία που αγαπάει γενικώς την Ελλάδα, που αγαπάει τον Νότο. Χαίρομαι όταν λένε ότι είμαι Syrah Master ή ότι τέλος πάντων είμαι κομμάτι του ελληνικού Syrah ή πρωτοπόρος γιατί όντως είμαι ο δεύτερος που έχει φυτέψει Syrah στην Ελλάδα. Αλλά έχω πιει Syrah από τη Μακεδονία μέχρι την Κρήτη ελληνικά που είναι εξαιρετικά. Έχει γεννηθεί στον Ροδανό αλλά για μένα αυτό δεν λέει και πάρα πολλά πράγματα. Αύριο μπορεί να δούμε ένα μεγάλο Αγιοργίτικο στο Μπορντό.

Ποια θεωρείτε κορυφαία εκδοχή σας στο Syrah;

Αυτή είναι η πιο δύσκολη ερώτηση. Το εύκολο είναι να πω το Collection ή ο Άγιος Χρόνος που έχει πάρει 98% στα Decanter κ.α. Εμένα η αγαπημένη μου ετικέτα είναι η κλασική. Ισχύει και το ολόγαν της σοκολάτας «πρώτη μου αγάπη». Για μένα είναι πιο δύσκολο να κάνεις ένα κρασί σε 150.000 φιάλες από 200 διαφορετικά στρέμματα και να είναι από την πρώτη φιάλη μέχρι την τελευταία ίδιο και εξίσου ποιοτικό. Ένα επιλεγμένο αμπελοτόπι που είναι ευλογημένο, είναι 40 στρέμματα και ξέρεις ότι θα σου δώσει πάντα κορυφαίο καρπό. Όχι πως δεν το αγαπάω ή δεν το σέβομαι. Αλλά θα πω η ετικέτα του κλασικού Syrah αυτό που αντιπροσωπεύει για μένα είναι η ξεκούρασή μου. Όταν είμαι μόνος μου και θέλω να πω ένα ποτήρι, θα ανοίξω ένα Syrah. Όπως μάλιστα λέμε καμιά φορά και με τη Λέγκα, είναι το φαί των παιδιών μας. Γιατί είναι η ετικέτα που μας επέτρεψε να σχεδιάσουμε όλα τα υπόλοιπα. Είναι αυτό που αγαπήθηκε από τον κόσμο.

Ας γυρίσουμε όμως λίγο πίσω στο χρόνο να ανιχνεύσουμε, πριν τη Γαλλία, τη σχέση της οικογένειας, εδώ στον Μύτικα, με το κρασί.

Υπήρχε σχέση με το κρασί που αποτυπώνει και την ιστορία και της περιοχής και της Χαλκίδας. Ο παπούς Απόστολος είχε οινοποιείο πριν τον Β' Παγκόσμιο Πόλεμο. Παπτήρι, με τιμεντένιες δεξαμενές. Και πρέπει να υπήρχαν εδώ μέσα πάνω από 70 με 100 τέτοια μικρά οινοποιεία. Στον Πόλεμο οι δομές καλάνε και μετά έρχεται, καλώς ή κακώς, τότε το κράτος και δημιουργεί τον ΑΣΑΧ, Αναγκαστικός Συνεταιρισμός Αμπελοκτημόνων Χαλκίδας. Και τα μαζεύει όλα. Ο παπούς, θέλοντας ή μη, γίνεται μέτοχος. Τα πρώτα χρόνια ο ΑΣΑΧ λειτουργούσε, πατάγανε πάλι τα ιδιωτικά οινοποιεία, πηγαίνανε μούστο και ζύμωνε μέσα, απλά γινόταν κεντρικό το εμπόριο του κρασιού. Στη συνέχεια, δίπλα στο λιμάνι της Χαλ-

Το Syrah θέλει ισορροπία.

Πρέπει να έχει πάντα μία **minimum** υγρασία για να δουλέψει. Όχι απόλυτο υδατικό στρες. Δεν αγαπάει ούτε το κρύο γιατί δεν θα φτάσει στα επιθυμητά επίπεδα φαινολικής ωρίμασης. Δεν αγαπάει ούτε την υπερβολική ζέση γιατί αν ξεπεράσει ένα βαθμό είναι από τις ποικιλίες που τα φύλλα κλείνουν τη διαπνοή.

Είναι εύκολη ποικιλία που πάνω από το 80% την καλλιεργούμε σχεδόν βιολογικά.

Δεν μου αρέσει η βιολογική πιστοποίηση, γιατί θέλω να έχω όλα τα όπλα στη φαρέτρα μου. Δύο είναι οι βασικοί στόχοι. Άσγογο σταφύλι, μηδέν υπολειμματικότητα. Οπότε θέλω και στην περίεργη χρονιά να έχω όλα τα εργαλεία που μου χρειάζονται για να κάνω την επέμβαση τη στιγμή που πρέπει.

κίδας πια, φτιάχνεται εγκατάσταση του συνεταιρισμού με πιεστήριο, μάλιστα συνεχές. Το εγχείρημα δεν πάει καλά, οπότε ο πατέρας μου απλά μένει να είναι αμπελουργός πια, με μερίδες στον συνεταιρισμό και, παράλληλα, επειδή η αμπελουργία έφθινε τραγικά, έχει και μελίσσια. Αυτό συγκυριακά μέχρι το 1990. Το 1990 πέφτει έξω οικονομικά ο συνεταιρισμός οπότε άρεται η αναγκαστικότητα. Συγκυριακά εγώ έχω φύγει χωρίς να ξέρω ότι θα ξαναγυρίσω. Τότε είναι που πάω να σπουδάσω Οικονομικά στην Αθήνα.

Έχει ανοίξει όμως το παιχνίδι λιγάκι. Δεν υπάρχουν τα στεγανά.

Έχει ανοίξει, ναι. Εγώ λοιπόν είμαι στο Οικονομικό της Νομικής, μου αρέσουν τα ταξίδια, δεν έχω φύγει ποτέ από το χωριό μου και δίνεται η ευκαιρία σε όποιον ξέρει γαλλικά -σπάνιο για την εποχή- να κάνει Erasmus στη Γαλλία, όπως είπαμε νωρίτερα. Πηγαίνω στο πανεπιστήμιο, ούτε καταλάβαινα και ειδικά ορολογίες, ούτε και μ' αρέσει. Οπότε, φεύγω και κάνω μια περιήγηση στην οινοπαραγωγό Γαλλία. Και όταν γύρισα, λέω στον συγχωρεμένο πατέρα μου, αυτό μ' αρέσει. «Είσαι σίγουρος;» μου απαντάει. Δεν μου χάλαγε χατήρι. Και θυμάμαι τότε η ξαδέλφη του Πάνου Ζουμπούλη, η Μαρία Ζουμπούλη ήταν παντρεμένη με τον Μισέλ Σαζαλόν, τον α-είμνηστο, που είχε φυτώριο στη Γαλλία, στον Ροδανό. Οπότε, γυρίζοντας, ξεκινάω να δω τι μπορώ να βρω.

Τι μαγιά, κατ' αρχήν, υπήρχε τότε εδώ;

Εδώ υπήρχε Σαββατιανό και Ροδίτης. Μάλιστα είχε προκύψει το 1945-1950 φυλλοξήρα, έχει καταστραφεί όλος ο Ευβοϊκός αμπελώνας και οι Μαυροκουντούρες και πολλά που έχω ακούσει και δεν έχω καταφέρει να βρω. Ψάχνω λοιπόν και βρίσκω τον Πάνο Ζουμπούλη, τυχαία μέσα από την κάβα που είχε στην Κηφισιά, του λέω ότι θέλω να βρω φυτά από αυτά που δοκίμασα στη Γαλλία, με στέλνει στη Μαρία και μαζί φέρνουμε τα πρώτα Sauvignon Blanc και τα φυτεύουμε το 1990-1991. Να πω ότι πριν δοκιμάσω το Sauvignon Blanc στο Μπορντό, το προηγούμενο κρασί που είχα πιει 19 χρονών ήταν το χύμα που έφτιαχνε ο πατέρας μου. Οπότε καταλαβαίνεις ότι αυτό το λευκό ήτανε μαγεία. Από τα πρώτα που προσπάθησα να μάθω ήταν ότι το Sauvignon Blanc ήθελε πεδιάδα, επομένως ταίριαζε στα κτήματά μου. Για Syrah στην πεδιάδα, ο Μισέλ Σαζαλόν μου είπε όχι. «Βρες κτήμα και προχωράμε» αντιπρότεινε. Οπότε μας πήρε κάποια χρόνια. Γι' αυτό και η πρώτη μου ετικέτα δεν είναι το Syrah.

Και το πρώτο Syrah του Απόστολου Μούντριχα, πότε ήρθε;

Το Syrah το έβγαλα πειραματικά από κάποια παλιά αμπέλια άλλου οινοποιού, ήταν το 1996-1997 και

Είναι μεγάλο το εύρος των αποδόσεων, ανάλογα πάλι και τον κλώνο και την ετικέτα. Ξεκινάμε από 450 κιλά που είναι το κτήμα του Collection και καταλήγουμε στα 1.200 κιλά που είναι για ροζέ. Η βασική ετικέτα και η βασική παραγωγή μας είναι γύρω στα 800-900 κιλά του Syrah.

Εμένα μου αρέσει να οινοποιώ σαν ψήστης και όχι σαν μάγειρας, σαν σεφ. Όταν έχεις ένα καλό ψάρι ή ένα καλό κρέας, αρκεί να μην το κάψεις ή να μην το σερβίρεις ωμό. Διαχείριση τέτοια που το καλό σταφύλι να βγάλει αυτά που έχεις φτιάξει στο αμπέλι. Δεν χρειάζονται ούτε σάλτσες, ούτε μπαχαρικά, ειδικά το Syrah τα έχει και από μόνο του.

Χρησιμοποιούμε βαρέλια πάρα πολλά. Αλλά χρησιμοποιούμε βαρέλια συνήθως άκαγα. Το ξύλο έχει λυγίσει με σιμό ή με βράσιμο. Δεν θέλω ήδη σε ένα κρασί που θα σου βγάλει πάνω στον χρόνο πολύ προφίλ. Δέρμα και μπαχάρια. Το μπαχάρι είναι κομμάτι του φρούτου του Syrah. Θέλω την μικροοξυγόνωση μέσω του βαρελιού. Την εξέλιξη, την ωρίμανση, αλλά δεν θέλω να μου καλύπτει το φρούτο του Syrah το βαρέλι.



Syrah με Grenache. Το πρώτο δικό μου ήταν το 2000 όπου ήταν και το ορόσημο καθώς ήρθε και το πρώτο μετάλλιο, τότε ένα Χρυσό στις Βρυξέλλες, και αρχίζει η πρώτη αναγνώριση.

Που δίνει και ώθηση και ψυχολογική ανάταση για μια καλύτερη πορεία.

Ήμουν πολύ τυχερός που βρήκα ανθρώπους που είχαν φυτώριο στη Γαλλία και με καθοδηγούσαν σωστά. Πού να βρεις στην Ελλάδα, το 1995, φυτά σωστά και με κλωνική επιλογή; Ξαναλέω, ο αείμνηστος Μισέλ Σαζαλόν με έχει βοηθήσει πάρα πολύ και η Μαρία Ζουμπούλη καλή της ώρα. Θυμάμαι τα πρώτα Sauvignon ήταν μικρή παρτίδα, τα είχε φέρει σπίτι της στην Αγία Παρασκευή και είχα πάει να τα πάρω με ταξί.

Από το 2000 και μετά αισθάνεστε πια οινοποιός. Πού οινοποιείτε μέχρι τότε;

Στον αείμνηστο Γιάννη Τζαγανίκα, που σήμερα ο γιος του κρατάει εξαιρετικά το οινοποιείο, και γνωρίζω κι έναν οινολόγο, τον Γιώργο Δέδε, που έφυγε πολύ νέος από τη ζωή. Παράλληλα όμως όταν γύρισα από τη Γαλλία, υπήρχε η Ελληνική Ακαδημία Οίνου, που είχε ιδρύσει ο Διονύσης Κούκης και δίδασκε ο Αργύρης Τσακίρης που με βοήθησε από τα πρώτα μου βήματα και είμαστε ακόμα πολύ φίλοι, όπως και ο Πάνος Δεληγιάννης. Τρία χρόνια, τρεις κύκλοι, καλό σχολείο, εξαιρετικό για εκείνη την εποχή και παράλληλα έκανε σεμινάρια και ο Δημήτρης ο Χατζηνικολάου, οπότε παρακολουθώ τα πάντα.

Και έρχεται και η πρώτη υποδομή εδώ.

Το 1999, βάζουμε δεξαμενές και ένα μικρό χειροκίνητο εμφιαλωτικό, εμείς το λέμε γελάδα, και τοποθετούμε και μια πεννηταριά βαρέλια και φτιάχνεται η πρώτη υποδομή. Μετά κομματάκι-κομματάκι...

Θα πω ότι ήσασταν τυχερός, γιατί τότε άρχισε να ανθίζει το ελληνικό κρασί και θα μπορούσαμε να πούμε ότι είστε σε αυτή τη γενιά των ανθρώπων που έβαλαν τα θεμέλια της άνθισης.

Το λέω πολλές φορές σε συναδέλφους που ξεκινάνε τώρα. Παιδιά, δεν ξέρω αν θα είχα το κουράγιο να ξεκινήσω με χίλια πεντακόσια οινοποιεία. Τότε ναι. Εγώ έχω τη χαρά και -το περίεργο- να θεωρώ τον εαυτό μου όντως την πρώτη γενιά των Ελλήνων οινοποιών αλλά είμαι ο μικρότερος. Δηλαδή εγώ θεωρώ οινοποιητικά γενιά μου τον Γεροβασιλείου, τον Σκούρα, τον Λαζαρίδη. Είχαν ξεκινήσει 2-3 χρόνια νωρίτερα από μένα, βέβαια είναι μεγαλύτεροι από μένα και τώρα είμαι ανάμεσα σε αυτούς και στα παιδιά τους ηλικιακά.

Είχαν πάει όμως στη Γαλλία λίγο παραπάνω εκείνοι...

Είναι οι άνθρωποι που έφεραν την επιστήμη στην Ελλάδα, είναι οι άνθρωποι που σπούδασαν κανονικά. Εγώ αναζήτησα την επιστήμη εκ νέου εδώ, δεν ξεκίνησα καν για να γίνω οινοποιός.

Με τη Μαυροκουντούρα, ποια είναι η ιστορία της;

Ενώ λοιπόν είναι η απόφασή μου καθολική ότι εμάς το Syrah είναι η ποικιλία που μας ενδιαφέρει, πάνω στο Syrah δουλεύουμε και στο Syrah επενδύουμε, κουβέντα στην κουβέντα με τον συγχωρεμένο τον πατέρα μου, μου ανέφερε ότι και εμείς είχαμε μια κόκκινη ποικιλία η οποία δεν ξέρω τι γίνεται. Οπότε μου δημιουργήθηκε η ανάγκη να ξεκινήσω να δω τι υπάρχει. Η γενέτειρα της Μαυροκουντούρας είναι η Κύμη και είχα πάλι την τύχη από την Κύμη να κατάγεται και ο τότε Διευθυντής Αγροτικής Ανάπτυξης στον Τομέα Οίνου της Εύβοιας, ο συγχωρεμένος Τάσος Ράπτης, από τους ανθρώπους που βοήθησαν την περιοχή να αναπτυχθεί πάρα πολύ. Γενικά να αναφέρω ότι γενικότερα εγώ δεν έχω παράπονο από το Δημόσιο, αρκεί να σκεφθεί κανείς ότι το ΠΓΕ Εύβοια δεν υπήρχε και το φτιάξαμε μαζί με τον Ρηγάκη, Διευθυντή πάλι στον Τομέα Οίνου. Ψάχνουμε λοιπόν στην Κύμη και με τη βοήθεια του Κώστα Μπακασί-



Η ιστορία της οικογένειας Μούντριχα στην αμπελοοινική ιστορία της Εύβοιας βρίσκει τις ρίζες της πριν από τον Β' Παγκόσμιο Πόλεμο στο πατήρι με τις τοιμεντένιες δεξαμενές του παππού Απόστολου.



έτα κάνουμε αρκετά ταξίδια, ψάχνουμε βρίσκουμε κληματαριές. Πρέπει να ήταν γύρω στο 2000 και το πρώτο δείγμα που ταυτοποίησε ο Μπακασιέτας ήταν Alicante Bouschet. Να σημειώσω ότι το 1870-1880, όταν η Γαλλία είχε φυλλοξήρα, η Κύμη είχε τεράστιο εμπόριο με τη Μασσαλία για κρασί. Έπαιρναν, έφερναν κλήματα, λέγανε φυτεύτηκε αυτό, βάλτε εκείνο. Στη συνέχεια βρίσκουμε μια ποικιλία η οποία φαίνεται να είναι ξεχωριστή, βρίσκουμε και στο Αλιβέρι ένα κτήμα, όπου έχει ένα μεγάλο ποσοστό Μαυροκουντούρας καθαρής. Το κλαδεύουμε με τον πατέρα μου, τρία χρόνια διαλέγουμε και από εκεί φυτά, κάνουμε ένα μίξ του τι πιστεύαμε ότι είναι Μαυροκουντούρα, τα δώσαμε στον Μπακασιέτα και φτιάξαμε την πρώτη μητρική φυτεία. Στην πορεία και κάνοντας DNA διαπιστώνουμε ότι είναι κλώνος της Μανδηλαριάς και τώρα πλέον κάνουμε μια οινοποίηση που δίνει ένα πιο καλοκαιρινό φρέσκο κρασί, πιο αέρινο, πιο ελαφρύ, ένα κρασί που θα έπινε κανείς και λίγο πιο δροσερό και ταιριάζει πολύ με πιο μεσογειακά πιάτα.

Είπαμε για ευτυχείς συμπτώσεις και τις βοήθειες που είχατε σε αυτήν τη διαδρομή, ποιες όμως ήταν οι πιο μεγάλες δυσκολίες που αντιμετώπισε ο Απ. Μούντριχας;

Μια διαχρονική δυσκολία είναι η ανάπτυξη στη γη. Να βρεις τον τόπο και στη συνέχεια και τους υδάτινους πόρους και όλα όσα χρειάζονται για να σπίνεις σωστά αμπέλια. Δεν είχα την τύχη να είμαι σε μια περιοχή που να πω θα έχω τριγύρω μου τώρα τα 300 στρέμματα αμπέλια να τα βλέπω να τα χαίρομαι...

Πόσα τεμάχια είναι τώρα τα κτήματά σας;

Είναι 6 διαφορετικά τεμάχια με το μεγαλύτερο να είναι ενιαίο 120 στρέμματα.

Ας έρθουμε λίγο στη σημερινή αγορά του οίνου. Υπάρχουν πράγματι τόσο μεγάλες δυσκολίες;

Δεν ξέρω αν είναι μεγάλες ή μικρές. Ξέρω ότι περνάμε μια περίοδο που δεν είναι εύκολη για το κρασί. Παγκόσμια βέβαια υπάρχει αυτό το θέμα, εμείς όμως λόγω ιδιουσγκρασίας περνάμε τα πάντα μέσα από μια υπερβολή. Για μένα αυτήν τη στιγμή υπάρχουν για μένα τρία πολύ μεγάλα θέματα που πρέπει να κοιτάξει ο κλάδος μας. Τα οποία δεν είναι απαραίτητα αντίπαλοι, απλά πρέπει να προσαρμοστούμε. Το ένα είναι όλο αυτή η τάση της υγείας. Δεν ήταν ποτέ στην κουλτούρα του κρασιού να πούμε μέχρι τελικής πτώσεως. Κάνουμε μια κουβέντα να πούμε ένα ποτήρι κρασί και αυτό είναι όλο. Και θα το χαρούμε. Στα 100 γραμμάρια κρασιού θα πούμε 12 γραμμάρια αλκοόλης. Και έρχομαι εγώ που μου αρέσει η υγιεινή ζωή και λέω γιατί δεν λέμε το ίδιο για τις τηγανιτές πατάτες; Δεύτερον, η οδήγηση. Αλίμονο.

Το πρώτο απαντάει και στο δεύτερο αν υπάρχει μέτρο δεν δημιουργείται πρόβλημα.

Αν θέλω να πω ένα ποτήρι κρασί, μπορώ να μπω στο αυτοκίνητό μου και να πάω σπίτι. Αν θέλω να πω τρία ποτήρια κρασί, γιατί το θέλει ο οργανισμός μου, η παρέα, η βραδιά, παίρνω ταξάκι ή μέσα μεταφοράς. Δεν χρειάζεται να σου πει το κράτος. Πάντα πρέπει να έχουμε εμείς οι ίδιοι όρια για τον εαυτό μας.

Και το τρίτο;

Το τρίτο είναι το βασικότερο. Και είναι ότι αυτήν τη στιγμή η μεσαία τάξη, που για μένα είναι ήταν και είναι και ελπίζω να είναι η ραχοκοκκαλιά της ελληνικής οικονομίας, περνάει δύσκολα. Άλλωστε οι πάρα πολύ πλούσιοι άνθρωποι μπορούν να πουν Chateau Petrus κάθε μέρα αλλά και πόσο να πουν...

Έχει να λύσει άλλα θέματα πριν από το τι κρασί θα διαλέξει

Ακριβώς. Εμένα οι καταναλωτές μου είναι ο καθημερινός άνθρωπος που θέλει να βγει με την κοπέλα του, με τη γυναίκα του, με την παρέα του, με τον φίλο του, να απολαύσουν δυο άτομα ένα μπουκάλι κρασί και να πάνε σπίτι τους. Αυτοί λοιπόν ίδια λεφτά παίρνανε το



Δεν βρήκαμε από τον παππού μας κανένα σεντούκι με λίρες και μάλιστα έρχεται και η κρίση του 2010 και έχουμε ένα μεγάλο άνοιγμα στην αγορά κοντά στις 800 χιλιάδες που τα χάνουμε. Αυτό ήταν το μεγαλύτερο χτύπημα. Τότε είχαμε σχεδιάσει το τριπλάσιο οινοποιείο απ' ό,τι είναι τώρα, είχαμε μπει Αναπτυξιακό, τα παρατήσαμε όλα και δώσαμε έναν αγώνα επιβίωσης, τα καταφέραμε αλλά αυτό ήταν... Βέβαια όπως λέω εγώ στα παιδιά μου, που έχουν μεγαλώσει με διαφορετικό τρόπο από εμένα, όταν έχεις μεγαλώσει φτωχός οικονομικά μόνο καλύτερα έχεις να περιμένεις.

2020, ίδια λεφτά παίρνανε το 2026. Το σουπερμάρκετ, το ρεύμα η καθημερινότητα είναι 40-50% πάνω. Το εστιατόριο που είναι ο φυσικός χώρος που εγώ δουλεύω περνάει δύσκολα, γιατί έχει αυξηθεί το κοστολόγιό του, προσπαθεί να αυξήσει κι αυτό στιγμές για να ζήσει βλέπει την πελατεία του να ελαττώνεται, οπότε αυτό για μένα είναι η πιο δύσκολη άσκηση.

Το γεγονός όμως ότι έγιναν όπως είπατε προηγουμένως 1.500 οινοποιεία δεν είναι κι αυτό ένα θέμα για μια αγορά που είναι πεπερασμένη;

Είπαμε ό,τι κάνουμε σε αυτήν τη χώρα το κάνουμε με μια υπερβολή. Είναι πολύ ελκυστικό να γράφει το όνομά σου πάνω σε μια ετικέτα. Δεύτερον, οι Άγγλοι λένε μια πολύ ωραία παροιμία: Μόνο αν μπεις στα παπούτσια του άλλου μπορείς να καταλάβεις πώς περπατάει. Ρωτάει ο άλλος στην αγορά πόσο κάνει, ρε παιδιά, ένα κιλό σταφύλι; Ένα - δύο ευρώ, ξέρω εγώ; Πόσο έχει το Syrah του Απόστολου στο ράφι; 14 ευρώ 15. Πόσο έχει στο εστιατόριο; 40. Ρε, τι βγάζει ο Απόστολος...

Οπότε να γίνουμε όλοι Απόστολοι.

Έτσι λοιπόν απέξω φαίνεται ότι και ελκυστικό είναι να γράφουμε Απόστολος στην ετικέτα, που εγώ δεν γράφω άρα δεν έχει σημασία, και τα δύο ευρώ να γίνονται 12. Δεν ισχύει τίποτα από αυτά, με αποτέλεσμα από κεκτημένη ταχύτητα έχω 20-30 στρέμματα αμπέλια ή είμαι γιατρός, δικηγόρος, βιομήχανος και δεν ξέρω τι κάνω.

Γιατί να δίνω τα σταφύλια αντί να κάνω κι εγώ;

Ακριβώς. Εγώ λοιπόν θα πω καλή επιτυχία σε όλους, γιατί για όλους ο ήλιος βγαίνει το πρωί, αλλά με αγάπη θα πω ότι δεν είναι τα πράγματα όπως φαίνονται. Είναι μια δουλειά πολύ δύσκολη, είναι μια δουλειά εντάσεως κεφαλαίου, εγώ ξέρω πάρα πολύ καλά πια, όπως και όλοι οι μεγάλοι συνάδελφοι, ότι την επένδυσή σου δεν την βγάζεις ποτέ και ότι αυτός που είπε για να κάνω για να κάνω μια μικρή περιουσία από το κρασί πρέπει να ξεκινήσω από μια μεγάλη, είχε δίκιο...

Τι καλύτερο θα μπορούσε να έχει κάνει στη διαδρομή του ο Απόστολος από να είναι οινοποιός και να έχει αυτές τις ετικέτες;

Τίποτα...

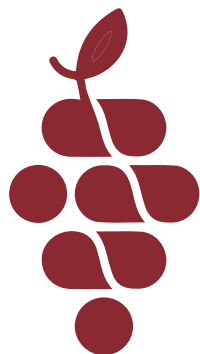


ΚΤΗΜΑ
ABANTIS
AVANTIS ESTATE

Πριν από πάρα πάρα πολλά χρόνια

σε μια κουβέντα που κάναμε τον Αργύρη Τσακίρη, του λέω «Αργύρη, εγώ άμα φτάσω να κάνω πενήντα χιλιάδες μπουκάλια, θα είμαι μια χαρά. Δεν πρόκειται να κάνω τίποτα παραπάνω. Θέλω να κάνω 70-80 στρέμματα, να έχω πενήντα χιλιάδες μπουκάλια (είχα κάνει και ένα οικονομικό πλάνο ας πούμε) και είμαι μια χαρά». Με κοιτάει μου λέει «καλά εντάξει πέτυχε εσύ...». Το μόνο που μπορώ να πω είναι ότι θέλω κάθε χρόνο να βγάζω όσο μπορώ καλύτερο κρασί. Είναι αυτό που με κάνει ευτυχισμένο.





ΔΥΝΑΜΗ & ΦΙΝΕΤΣΑ

Το βαθύ χρώμα και το πυκνό φρούτο του Syrah τραβούν την προσοχή, όμως το ενδιαφέρον κρύβεται στις λεπτομέρειες, όπως στο πιπέρι που ζωηρεύει τα αρώματα, στη βιολέτα που προσθέτει λεπτότητα, αλλά και στη φρεσκάδα που ισορροπεί τον πλούτο του

Κείμενο **Ζήσης Πανάγος** ❖

Με καταγωγή από τη νοτιοανατολική Γαλλία, η ποικιλία Syrah συνδέθηκε με τα σπουδαία ερυθρά του βόρειου Ροδανού, προτού αποκτήσει παγκόσμια ακτινοβολία. Στην Αυστραλία έγινε γνωστό ως Shiraz, όνομα που αφορά την ίδια ποικιλία. Οι διαφορετικές της εκφράσεις εξηγούν και τη γοητεία της: Σε δροσερότερες περιοχές προβάλλει συχνά τον πιπεράτο, ανθικό χαρακτήρα της, ενώ σε θερμότερες συνθήκες αναδεικνύει πιο ώριμο φρούτο και πληθωρικό σώμα. Το κλίμα, το έδαφος και οι επιλογές του οινοποιού διαμορφώνουν κάθε φορά μια διαφορετική ισορροπία. Ειδικότερα, η γοητεία του Syrah βρίσκεται και στο εύρος των κρασιών που μπορεί να δώσει. Από προσιτές, φρουτώδεις εκδοχές για το καθημερινό τραπέζι έως σύνθετες εμφιαλώσεις με μεγάλες δυνατότητες παλαίωσης, προσφέρει πολλούς τρόπους να το γνωρίσει κανείς. Οι πιο ολοκληρωμένες εκφράσεις του κερδίζουν με την αρμονία τους, κρατώντας το ενδιαφέρον από την πρώτη γουλιά μέχρι την τελευταία. Είναι μια ποικιλία που προσφέρεται για άμεση απόλαυση, αλλά μπορεί και να ανταμείψει την υπομονή. Στην Ελλάδα, η Εύβοια, η Επανομή και η Δράμα αποτελούν σταθμούς στην πορεία του Syrah. Στην Εύβοια, ο Απ. Μούντριχας του Κτήματος Αβαντίς έχει εμβαθύνει στην ποικιλία, δουλεύοντας με διαφορετικούς κλώνους, ενώ στην Επανομή το Κτήμα Γεροβασιλείου αναδεικνύει τη μονοποικιλική της έκφραση. Στη Δράμα, το Κτήμα Παυλίδη την αξιοποιεί τόσο αυτόνομα όσο και μαζί με το Αγιωργίτικο. Στην Κρήτη, η σύμπραξή της με το Κοτσιφάλι αποτελεί χαρακτηριστικό παράδειγμα ευτυχούς συνύπαρξης.



Η σειρά της παρουσίασης των οινοποιείων είναι τυχαία.



Κτήμα Αβαντίς Syrah

Οινοποιείο: **Κτήμα Αβαντίς**
Οινοποιός: **Απόστολος Μούντριχας**
Περιοχή: **Μύτικας Εύβοιας**

Περισσότερο όμως από τα γευστικά του χαρακτηριστικά, είναι ένα κρασί με ιστορία, ταυτότητα και αξιοσημείωτη ποιοτική συνέπεια στο χρόνο. Παρά την προσιτή τιμή του, διαθέτει αξιοθαύμαστη δυνατότητα παλαίωσης. Σε σωστές συνθήκες μακροχρόνιας συντήρησης, εξελίσσεται γενναιόδωρα στη φιάλη για περισσότερο από 10–12 χρόνια, αποκτώντας ακόμη μεγαλύτερη πολυπλοκότητα και βάθος. Ένα κρασί που προσφέρει απόλαυση στη νεότητά του, αλλά ανταμείβει ακόμη περισσότερο εκείνον που έχει την υπομονή να το περιμένει...

Syrah - Κτήμα Αβαντίς, μια σχέση ζωής

Η ιστορία μιας ποικιλίας που συνάντησε έναν οινοποιό που πίστεψε σε αυτήν και ενός τόπου που βρήκε τη θέση του στον ελληνικό αμπελώνα

ΥΠΑΡΧΟΥΝ κρασιά που χαρακτηρίζουν ένα οινοποιείο και άλλα που ταυτίζονται με τον άνθρωπο πίσω από αυτό. Στην περίπτωση του Κτήματος Αβαντίς Syrah, τα δύο συναντώνται. Η σχέση του Απόστολου Μούντριχα με το Syrah ξεκινά ουσιαστικά το 2000 και εξελίσσεται έκτοτε σε μια σταθερή οινοποιητική αναζήτηση. Αγάπησε την ποικιλία, πίστεψε στις δυνατότητές της στο ευβοϊκό terroir και της αφιέρωσε το μεγαλύτερο μέρος της οινοποιητικής του πορείας.

Από τότε μέχρι σήμερα, μέσα από πολλούς τρύγους, πειραματισμούς, εμπειρία και πολλούς ιδιόκτητους αμπελώνες, επιδιώκει να κατανοήσει κάθε πτυχή της και να αποτυπώσει στο κρασί τη δική της έκφραση στην Εύβοια.

Το Syrah του Κτήματος Αβαντίς συνδέθηκε με μια εποχή κατά την οποία η Εύβοια βρισκόταν μακριά από το επίκεντρο του ελληνικού οινικού χάρτη. Η πορεία και η αναγνώριση της συγκεκριμένης επικέτας συνέβαλαν ώστε το νησί να βγει σταδιακά από την οινική αφάνεια και να συστηθεί ως τόπος ικανός για κρασιά με προσωπικότητα και δυνατότητα εξέλιξης.

Σήμερα, το Κτήμα Αβαντίς Syrah συμπυκνώνει αυτή τη διαδρομή. Βαθύχρωμο και εκφραστικό, ξεδιπλώνει αρώματα ώριμων μαύρων φρούτων, δαμάσκηνων και μαύρων μούρων, μαύρου πιπεριού και μπαχαρικών, σε φόντο διακριτικής βανίλιας από την παλαιώση στο βαρέλι. Στο στόμα έχει πυκνότητα και δομή, ώριμες μαλακές τανίνες και φρεσκάδα που ισορροπεί τον πλούτο του, οδηγώντας σε μακριά, πικάντικη επίγευση.





Cuvée Ioannis 2019

Οινοποιείο: **Οινοποιείο Γκιρλέμη**
Περιοχή: **Δομοκός**

EST. 2007
GKIRLEMIS
WINERY

Cuvée Ioannis 2019

Κυκλοφορεί αποκλειστικά σε εξαιρετικές χρονιές

ΤΟ CUVÉE IOANNIS 2019 είναι ένα κρασί αφιερωμένο στον άνθρωπο που δημιούργησε το Οινοποιείο Γκιρλέμη, τον Ιωάννη Γκιρλέμη, και στη βαθιά του σχέση με τη γη. Είναι μια ετικέτα που γεννήθηκε από την πεποίθηση ότι η αφοσίωση, η επιμονή και η σκληρή δουλειά στον αμπελώνα ανταμείβονται, όταν έρθει η κατάλληλη στιγμή. Η φιλοσοφία πίσω από το Cuvée Ioannis συνδέεται με την αναζήτηση των καλύτερων αποτελεσμάτων κάθε εσοδείας, ανεξάρτητα από την ποικιλία. Δεν πρόκειται για μια προκαθορισμένη σύνθεση κάθε χρονιά το κρασί διαμορφώνεται από τις ποικιλίες και τα αμπελοτόπια που ξεχωρίζουν, αποτυπώνοντας με διαφορετικό τρόπο τον χαρακτήρα της κάθε εσοδείας.

Για το λόγο αυτό, κυκλοφορεί αποκλειστικά σε εξαιρετικές χρονιές, όταν ο αμπελώνας του Οινοποιείου Γκιρλέμη βρίσκεται στην καλύτερή του στιγμή.

Η εσοδεία του 2019 αποτελείται από 100% Syrah, προερχόμενο από αμπέλια που βρίσκονται σε υψόμετρο άνω των 450 μέτρων. Η επιλογή του συγκεκριμένου αμπελοτοπίου και η μακρά περίοδος ωρίμασης δίνουν στο κρασί τον χρόνο να αναπτύξει βάθος, πολυπλοκότητα και ισορροπία. Παραμένει για τουλάχιστον 14 μήνες σε γαλλικά δρύινα βαρέλια και στη συνέχεια ωριμάζει στη φιάλη για έναν ακόμη χρόνο, πριν φτάσει στην τελική του έκφραση.

Το όνομά του αντλεί έμπνευση από τον δημιουργό του οινοποιείου, ενώ η υπογραφή του Ιωάννη στην ετικέτα αποτελεί έναν προσωπικό φόρο τιμής στην ιστορία και την αφοσίωση που βρίσκονται πίσω από κάθε εσοδεία.

Με παραγωγή που δεν ξεπερνά τις 6.500 φιάλες, το Cuvée Ioannis 2019 αποτελεί μια ξεχωριστή πρόταση Syrah του Οινοποιείου Γκιρλέμη, αφιερωμένη στις εσοδείες που αναδεικνύουν με τον πιο χαρακτηριστικό τρόπο τη δυναμική και την προσωπικότητα του ενιαίου ιδιόκτητου αμπελώνα.



Με τη γοητεία της κλασικής αξίας

ΤΟ SYRAH BOUTARI δεν είναι απλώς ένα ακόμα premium κόκκινο κρασί είναι ο «θεμέλιος λίθος» για την ιστορία της ποικιλίας στη χώρα μας. Η διαδρομή του ξεκινά τη δεκαετία του '90, όταν η Οινοποιία Μπουτάρη, με το γνωστό πρωτοποριακό της όραμα, διέκρινε τη δυναμική των ξενικών ποικιλιών στον ελληνικό αμπελώνα. Λειτουργήσε ως αληθινός καθοδηγητής, πείθοντας τους τοπικούς παραγωγούς στη Νάουσα και τη Γουμένισσα να εμπιστευτούν και να φυτέψουν Syrah. Αυτή η κίνηση άνοιξε τον δρόμο για τη γέννηση ενός από τα πρώτα Syrah που κυκλοφόρησαν στην Ελλάδα, θέτοντας τα θεμέλια για την επανάσταση της ποικιλίας που ακολούθησε σε όλη την επικράτεια.

Η επιτυχία αυτής της αναβίωσης κρίνεται στο μοναδικό terroir της Β. Ελλάδας. Η ψυχή όμως του κρασιού σμιλεύεται μέσα από μια άκρως προσεκτική οινοποίηση, που συνδυάζει τη σύγχρονη τεχνολογία με την κλασική ερυθρή οινοποίηση. Όλα ξεκινούν με μια κρυοεκχύλιση 24 ωρών σε χαμηλή θερμοκρασία, μια διαδικασία που επιτρέπει στο σταφύλι να αποδώσει τα πιο ευγενή και φρουτώδη πρωτογενή αρώματά του χωρίς να ξεκινήσει πρόωρα η ζύμωση. Ακολουθεί η ελεγχόμενη αλκοολική ζύμωση, όπου εφαρμόζεται απαλό cap management, στοχεύοντας στην εκλέπτυνση των τανινών και στην αποφυγή των επιθετικών εκχυλίσμων. Στη συνέχεια, το κρασί οδηγείται για ωρίμανση σε γαλλικά και αμερικανικά δρύινα βαρέλια 3ης έως 5ης χρήσης για 12 μήνες. Η επιλογή παλαιότερων βαρελιών είναι στρατηγική: Το ξύλο «αναπνέει» και στρογγυλεύει το κρασί, χωρίς όμως να επισκιάζει τη φρεσκάδα του φρούτου.

Στο ποτήρι, το κρασί ξεδιπλώνει έναν καθηλωτικό χαρακτήρα. Το βαθύ μοβ χρώμα του μαγνητίζει το βλέμμα, ενώ στη μύτη αναδύονται πολύπλοκα αρώματα μαύρων φρούτων, όπως το ώριμο βατόμουρο και το αγριοκέρασο, που δένουν υποδειγματικά με τις χαρακτηριστικές, έντονες νότες μαύρου πιπεριού. Στο στόμα είναι γεμάτο και πλούσιο, με εξαιρετική δομή και βελούδινες τανίνες που του χαρίζουν μια εντυπωσιακή δυνατότητα παλαίωσης στο χρόνο.



Boutari Syrah

Οινοποιείο: **Boutari Wineries**
Οινολόγος: **Βασίλης Γεωργίου**
Περιοχή: **Νάουσα**



Μια γοντευτική ματιά στο Syrah

Ένα νέο κεφάλαιο για το Οινοποιείο Μπαραφάκα

ΜΙΑ ΝΕΑ ΕΤΙΚΕΤΑ έρχεται να εμπλουτίσει τη σειρά ΧΙΛΙΑ ΧΡΟΝΙΑ του Οινοποιείου Μπαραφάκα, παρουσιάζοντας το Syrah μέσα από μια σύγχρονη, εκφραστική και ιδιαίτερα γοντευτική ματιά. Βαθύχρωμο και πληθωρικό, η επέκτα ΧΙΛΙΑ ΧΡΟΝΙΑ SYRAH ξεχωρίζει για τον έντονο αρωματικό της χαρακτήρα.

Στο ποτήρι αναδύονται ώριμα μαύρα φρούτα, όπως βατόμουρο και μαύρο κεράσι, που πλαισιώνονται από διακριτικές νότες μπαχαρικών, βανίλιας και κακάο, δημιουργώντας ένα σύνθετο και αισθησιακό αρωματικό προφίλ. Στο στόμα αποκαλύπτει πλούσια δομή και βελούδινες τανίνες, με ισορροπημένη φρεσκάδα και μακρά, γεμάτη επίγευση. Ένα Syrah που ωριμάζει ένα χρόνο σε δρύινα βαρέλια, με ένταση, βάθος και προσωπικότητα, σχεδιασμένο για να κερδίζει τις εντυπώσεις από την πρώτη στιγμή.

Ο Χρήστος Μπαραφάκας, οινοποιός τρίτης γενιάς, δραστηριοποιείται σε μια από τις μεγαλύτερες αμπελουργικές ΠΟΠ ζώνες της Ελλάδος, τη Νεμέα, και σε έκταση 180 στρεμμάτων ιδιόκτητων αμπελώνων. Στόχος είναι η παραγωγή ποιοτικών κρασιών αποκλειστικά από τον ιδιόκτητο αμπελώνα με τα τυπικά χαρακτηριστικά του μικροκλίματος της περιοχής.

ΧΙΛΙΑ ΧΡΟΝΙΑ Syrah 2024

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



BARAFAKAS  WINERY
est. 1999

ΠΙΝΔΟΥ 8, ΝΕΜΕΑ ΚΟΡΙΝΘΙΑΣ - 205 00 | Τ. +30 2746 022484 |

E. info@barafakaswinery.gr | [@barafakaswinery](https://www.facebook.com/barafakaswinery)

www.barafakaswinery.gr

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



ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΝΤΕΜΠΙΝΑ

Μύρισε Ήπειρος



Η Zoinos Winery και το Κτήμα Γκλίναβος συγκαταλέγονται στους παραγωγούς που έχουν επενδύσει στην ανάδειξη της ποικιλίας Ντεμπίνα, συνδέοντας την τοπική οινική κληρονομιά με διαφορετικές, σύγχρονες προσεγγίσεις στο κελάρι.

Με την ποικιλία Ντεμπίνα, η γνωριμία με το κρασί γίνεται γνωριμία με την Ήπειρο. Στενά δεμένη με τη Ζίτσα, αυτή η λευκή ελληνική ποικιλία δίνει κρασιά με φρεσκάδα, λεπτότητα και μια ιστορία που συνδέεται με τον ρυθμό των εποχών

Κείμενο **Ζήσης Πανάγος** ❖

Στα ημιορεινά αμπελοτόπια βορειοδυτικά των Ιωαννίνων, το υψόμετρο και οι δροσερές συνθήκες βοηθούν να διατηρείται η ζωνή οξύτητα που αποτελεί βασικό γνώρισμα της ποικιλίας Ντεμπίνα.

Η ιδιαιτερότητά της βρίσκεται στην ευχέρεια με την οποία περνά από τα ήσυχα λευκά στα αφρώδη και ημιαφρώδη κρασιά. Στις κλασικές ξηρές εκδοχές της είναι συνήθως ελαφριά, με συγκρατημένο αλκοόλ και διακριτικό φρούτο. Η οξύτητά της προσφέρει παράλληλα μια βάση για την παραγωγή κρασιών με φυσαλίδες, δίνοντας στη Ζίτσα ξεχωριστή θέση στον ελληνικό οινικό χάρτη. Παράλληλα, η τοπική παράδοση του αφρισμού γεννήθηκε από τις συνθήκες της οινοποίησης της. Τον χειμώνα, το κρύο μπορούσε να διακόψει τη ζύμωση, η οποία ξανάρχιζε την άνοιξη. Στα κλειστά δοχεία, το διοξείδιο του άνθρακα που παραγόταν παρέμενε εγκλωβισμένο, χαρίζοντας στο κρασί τον χαρακτηριστικό του αφρισμό. Σήμερα, η σύγχρονη οινολογία επιτρέπει τον ακριβέστερο έλεγχο αυτής της διαδικασίας, ενώ οι οινοποιήσεις με παραμονή στις φλούδες αποκαλύπτουν μία πλευρά της ποικιλίας, με περισσότερο σώμα και διαφορετική δομή.

Ο πυρήνας της καλλιέργειας της ποικιλίας Ντεμπίνα παραμένει η ζώνη της Ζίτσας, που περιλαμβάνει αμπελοτόπια στην Καρίτσα, στον Πρωτόπαππα, στους Γαβρισιούς, στη Λιγοψά και στην Κληματιά. Επίσης η Ντεμπίνα αποτελεί την αποκλειστική ποικιλία των λευκών οίνων ΠΟΠ Ζίτσα. Η Zoinos Winery και το Κτήμα Γκλίναβος συγκαταλέγονται στους παραγωγούς που έχουν επενδύσει στην ανάδειξή της, συνδέοντας την τοπική οινική κληρονομιά με διαφορετικές, σύγχρονες προσεγγίσεις στο κελάρι.

Πενήντα χρόνια ιστορίας με την Ντεμπίνα στο επίκεντρο

Μια γηγενής ποικιλία με μακρά ιστορία, που έχει συνδεθεί άρρηκτα με τον ηπειρώτικο αμπελώνα

Πενήντα χρόνια ιστορίας συμπλήρωσε η ZOINOS, έχοντας συνδέσει το όνομά της με τον αμπελώνα της Ζίτσας και με τη γηγενή ποικιλία που αποτελεί την οινική της ταυτότητα: τη Ντεμπίνα.

Πέντε δεκαετίες παράδοσης, εμπειρίας και συνεχούς εξέλιξης, με σταθερό προσανατολισμό στην ανάδειξη του ιδιαίτερου χαρακτήρα του ηπειρώτικου αμπελώνα.

Στην αμπελουργική ζώνη της ορεινής Ζίτσας, σε ένα από τα σημαντικότερα αμπελουργικά τοπία της Ηπείρου, η Ντεμπίνα βρίσκει τον αυθεντικό της χαρακτήρα. Μια γηγενής ποικιλία με μακρά ιστορία, που έχει συνδεθεί άρρηκτα με τον τόπο και αποτελεί σήμερα έναν από τους πιο χαρακτηριστικούς πρεσβευτές του ηπειρώτικου αμπελώνα. Η Ντεμπίνα ξεχωρίζει για τη φρεσκάδα, τη ζωηρή οξύτητα και τη λεπτή αρωματική της έκφραση, με νότες εσπεριδοειδών, λευκόσαρκων φρούτων και ανθικών αποχρώσεων. Το ιδιαίτερο κλίμα και το υψόμετρο της Ζίτσας δημιουργούν τις προϋποθέσεις για σταφύλια που διατηρούν τη νεανικότητα και τη νευρικότητά τους, χαρίζοντας κρασιά με ισορροπία, καθαρότητα και έντονη γαστρονομική διάσταση.

Στη ZOINOS, η Ντεμπίνα αποτελεί πεδίο δημιουργίας και συνεχούς εξέλιξης. Οι διαφορετικές οινοποιητικές προσεγγίσεις



αναδεικνύουν τις πολλαπλές δυνατότητες της ποικιλίας: Από τα φινετσάτα και δροσερά λευκά κρασιά έως τις αφρώδεις εκφράσεις της, όπου η φυσική της οξύτητα μετατρέπεται σε πλεονέκτημα, χαρίζοντας ζωντάνια, λεπτές φυσαλίδες και ιδιαίτερη κομψότητα.

Με σεβασμό στην παράδοση αλλά και με σύγχρονη οινολογική αντίληψη, η ZOINOS επιδιώκει να διατηρεί στο ποτήρι την αυθεντικότητα της Ντεμπίνας και το χαρακτήρα του τόπου. Η προσεκτική επιλογή της πρώτης ύλης και η σύγχρονη διαχείριση της οινοποίησης επιτρέπουν στην ποικιλία να εκφράζεται καθαρά, χωρίς να χάνει την ταυτότητά της. Κάθε διαφορετική Ντεμπίνα της ZOINOS είναι, τελικά, μια διαφορετική ματιά πάνω στον ίδιο τόπο. Και όλες μαζί συνθέτουν μια σύγχρονη ιστορία για τη Ζίτσα: Μια ιστορία που ξεκινά από μια αυθεντική ηπειρώτικη ποικιλία και φτάνει στο ποτήρι με φρεσκάδα, χαρακτήρα και διάρκεια.

Η αξιοποίηση της Ντεμπίνας δεν σταματά στο κρασί. Η ίδια πρώτη ύλη οδηγείται και στην απόσταξη, δίνοντας ένα τσίπουρο με καθαρό ποικιλιακό αποτύπωμα, που συνδέει τη σύγχρονη παραγωγή με τη μακρά παράδοση των αποσταγμάτων της Ηπείρου.

Στα 50 χρόνια της, η ZOINOS κοιτάζει μπροστά, έχοντας ως σταθερή βάση τον τόπο, την ποικιλία και τη γνώση που αποκτήθηκε μέσα από πέντε δεκαετίες.



Η διαχρονική υπογραφή του τόπου

Η Ντεμπίνα παραμένει στο επίκεντρο της διαδρομής της ZOINOS, εκφραζόμενη μέσα από διαφορετικά κρασιά και αποστάγματα, αλλά πάντα με κοινά παρονομαστή την αυθεντικότητα της Ζίτσας.



ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΕΣ ΛΥΣΕΙΣ ΓΙΑ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΑ - ΔΕΝΔΡΟΚΟΜΙΑ



SITEVI
INNOVATION
AWARDS
2025



ΓΟΥΜΕΝΙΣΣΑ ΚΙΛΚΙΣ



www.sanidas-e.gr



info@sanidas-e.gr



23430 42522

Ζίτσα και Γκλίναβος: η Ντεμπίνα βρίσκει νέα φωνή

Αμπελουργία σε υψόμετρο, με βαθιές ρίζες

Η Ζίτσα δεν μοιάζει με την εικόνα που πολλοί έχουν για έναν ελληνικό αμπελώνα. Δυτικά των Ιωαννίνων, οι αμπελώνες απλώνονται ανάμεσα σε λόφους, δάση και χωριά, σε ένα οροπέδιο με μέσο υψόμετρο περίπου 650 μέτρων. Εδώ ο χειμώνας είναι αισθητός, η βροχή μέρος της ζωής του τόπου και η ωρίμαση των σταφυλιών ακολουθεί διαφορετικό ρυθμό από εκείνον των θερμότερων περιοχών. Για την Ντεμπίνα, αυτή η συνθήκη είναι καθοριστική: Της επιτρέπει να διατηρεί τη ζωηρή οξύτητα που βρίσκεται στον πυρήνα τόσο των λευκών όσο και των αφρώδων κρασιών της Ζίτσας. Η σχέση της περιοχής με το κρασί προηγείται κατά πολύ της σύγχρονης οινοποιίας. Περιηγητές του 19ου αιώνα αναφέρονταν ήδη στους αφρώδεις οίνους που παράγονταν από τη Ντεμπίνα. Ο Λόρδος Βύρων πέρασε από τη Ζίτσα το 1809 και έμεινε στη Μονή Προφήτη Ηλία· η επίσκεψή του αποτελεί μέρος της πολιτιστικής μνήμης του τόπου, χωρίς να χρειάζεται να επιστρατευθεί ως υποκατάστατο της πραγματικής αμπελουργικής του ιστορίας. Αυτή βρίσκεται πρωτίστως στη δουλειά των οικογενειών που συνέχισαν να καλλιεργούν το αμπέλι και να φτιάχνουν κρασί σε ένα απαιτητικό ορεινό περιβάλλον. Ακόμη και οι φυσαλίδες έχουν εδώ μια τοπική εξήγηση. Παραδοσιακά, το κρύο του χειμώνα μπορούσε να διακόψει τη ζύμωση. Όταν η θερμοκρασία ανέβαινε την άνοιξη,



η ζύμωση ξανάρχιζε και, μέσα σε κλειστά δοχεία, το διοξείδιο του άνθρακα παρέμενε στο κρασί. Η σημερινή παραγωγή αφρώδους βασίζεται σε ελεγχόμενες οινοποιητικές μεθόδους, όμως αυτό το παλιό φαινόμενο εξηγεί γιατί η Ζίτσα απέκτησε τόσο στενή σχέση με το συγκεκριμένο ύφος. Η αναγνώριση της Ονομασίας Προέλευσης το 1972 έδωσε θεσμική υπόσταση σε μια ταυτότητα που είχε ήδη διαμορφωθεί στον αμπελώνα και στο κελάρι.

Σήμερα, το υψόμετρο προσελκύει νέο ενδιαφέρον, ιδιαίτερα καθώς οι οινοποιοί αναζητούν τρόπους να διατηρούν την ισορροπία των κρασιών σε μεταβαλλόμενες κλιματικές συνθήκες. Δεν αποτελεί από μόνο του εγγύηση ποιότητας. Η θέση και η φροντίδα κάθε αμπελώνα, η χρονιά και οι αποφάσεις στον τρύγο εξακολουθούν να μετρούν. Στη Ζίτσα, όμως, το υψόμετρο είναι ένα ουσιαστικό μέρος της δυνατότητας του τόπου να δίνει κρασιά με φρεσκάδα και σαφή προέλευση.

Μία ποικιλία, περισσότερες από μία εκφράσεις

Η Ντεμπίνα είναι η λευκή ποικιλία που συνδέεται περισσότερο από κάθε άλλη με τη Ζίτσα. Έχει συχνά διακριτικά αρώματα πράσινου μήλου, αχλαδιού και εσπεριδοειδών, σχετικά ελαφριά δομή και οξύτητα που δίνει ενέργεια στο στόμα.



Άποψη του Οινοποιείου Γκλίναβος

Αυτά τα χαρακτηριστικά μπορεί να φαίνονται λιτά σε μια πρώτη δοκιμή. Είναι όμως ακριβώς ο λόγος που η ποικιλία αξίζει προσεκτικότερη γνωριμία: Αφήνει χώρο να φανεί η διαφορά ανάμεσα στα αμπελοτόπια, στις χρονιές και στις επιλογές του οινοποιού. Σε ένα ξηρό, ήρεμο λευκό, η Ντεμπίνα μπορεί να εκφράσει τον ευθύ, δροσερό χαρακτήρα της. Με προσεκτική δουλειά στον αμπελώνα και χρόνο στο οινοποιείο, μπορεί επίσης να αποκτήσει περισσότερη υφή και βάθος, χωρίς να χάσει την ακρίβειά της. Η δυνατότητα αυτή ανοίγει μια συζήτηση πέρα από το γνώριμο, νεανικό λευκό της καθημερινής κατανάλωσης: Πόσο σύνθετη μπορεί να γίνει η ποικιλία όταν της δοθεί χρόνος, χωρίς να καλυφθεί η ταυτότητά της; Η οξύτητά της αποτελεί εξίσου ισχυρή βάση για κρασιά με φυσαλίδες. Τα αφρώδη μπορούν να αναδείξουν τη λεπτότητα και τη διάρκεια της Ντεμπίνας, ενώ οι ημιαφρώδεις εκφράσεις φέρνουν στο προσκήνιο μια πιο άμεση, ανεπιτήδευτη πλευρά της. Η ευελιξία αυτή δεν σημαίνει ότι όλοι οι τύποι κρασιού φέρουν την ίδια ένδειξη προέλευσης. Η ΠΟΠ Ζίτσα αφορά κρασιά από 100% Ντεμπίνα και περιλαμβάνει λευκό ξηρό, λευκό ξηρό αφρώδες και λευκό ημιξηρο αφρώδες. Το ενδιαφέρον, επομένως, βρίσκεται στη δυνατότητα να δοκιμάσει κανείς διαφορετικά κρασιά της Ντεμπίνας δίπλα δίπλα και να αναγνωρίσει όσα τα ενώνουν: τη φρεσκάδα, τη λεπτή αρωματική έκφραση και τον δεσμό τους με το ηπειρωτικό τοπίο.

Το Κτήμα Γκλίναβος

Το Κτήμα Γκλίναβος ιδρύθηκε το 1978 από τον Λευτέρη Γκλίναβο, ο οποίος είχε σπουδάσει Αμπελουργία και Οινολογία στο Μπορντό. Η ίδρυσή του συνέπεσε με μια περίοδο κατά την οποία η ελληνική οινοποιία αποκτούσε νέα τεχνικά εργαλεία, χωρίς να έχει πάντοτε στραμμένη την προσοχή της στις τοπικές ποικιλίες. Στη Ζίτσα, ο Γκλίναβος έδωσε χώρο στη Ντεμπίνα, αλλά και στα ερυθρά Βλάχικο και Μπεκάρι. Με την είσοδο του γιου του, Θωμά, το 1990, ακολούθησαν επενδύσεις στον εξοπλισμό και στις εγκαταστάσεις. Το 2009 δημιουργήθηκε ιδιαίτερη μονάδα για αφρώδεις και ημιαφρώδεις οίνους, ενισχύοντας μια παράδοση με σαφείς τοπικές ρίζες. Η ιστορία του Κτήματος αποτυπώνεται και σε κρασιά όπως το Παλιοκαιρίσιο, που επανέφερε στο προσκήνιο έναν παλαιότερο, ελαφρώς αφρώδη τρόπο έκφρασης της περιοχής. Δεν πρόκειται απλώς για ένα όνομα στο χαρτοφυλάκιο. Είναι υπενθύμιση ότι η συνέχεια ενός οινοποιείου χτίζεται μέσα από ανθρώπους, πρακτικές και γεύσεις που παραμένουν αναγνωρίσιμες καθώς οι εποχές αλλάζουν.



Glinavos: Συνέχεια και νέο κεφάλαιο

Η ΕΙΣΟΔΟΣ ΤΟΥ ΑΠΟΣΤΟΛΟΥ ΘΥΜΙΟΠΟΥΛΟΥ στο κτήμα ανοίγει το επόμενο κεφάλαιο. Η εμπειρία του από το Ξινόμαυρο της Νάουσας συναντά τώρα μια διαφορετική ποικιλία και ένα διαφορετικό κλίμα. Η πρόθεσή του, όπως έχει περιγράψει ο ίδιος, είναι να διερευνήσει τις δυνατότητες της Ντεμπίνας, αξιοποιώντας την εμπειρία της ομάδας και ενισχύοντας τη συνεργασία με τους αμπελουργούς της Ζίτσας, με σεβασμό στην ιστορία και την ταυτότητα του κτήματος.

Τα πρώτα κρασιά αυτής της περιόδου δείχνουν την κατεύθυνση χωρίς να εξαντλούν τις δυνατότητές της: Μια ήρεμη, ξηρή Ντεμπίνα και νέες λευκές και ροζέ ημιαφρώδεις εκφράσεις. Η πρώτη ύλη, η υφή και ο χρόνος παραμονής του κρασιού στο οινοποιείο γίνονται πεδία έρευνας. Δημιουργώντας νέα χαρμάνια, η Ντεμπίνα παραμένει το κέντρο της αφήγησης. Οι πρώτες αυτές ετικέτες προέρχονται από τον τρύγο του 2024 και κυκλοφόρησαν το 2025.

Για το Glinavos, η αναγέννηση θα κριθεί σε βάθος χρόνου: από τη συνέπεια των επόμενων εσοδείων, την ποιότητα της συνεργασίας με τους ανθρώπους της περιοχής και την ικανότητα των κρασιών να μιλούν καθαρά για τη Ζίτσα. Η πιο ενδιαφέρουσα προοπτική δεν είναι να παρουσιαστεί ο τόπος ως μια νέα ανακάλυψη. Είναι να δοθεί η προσοχή που αξίζει σε μια αμπελουργική ιστορία που υπήρχε ήδη εδώ και να φανεί πόσα ακόμη μπορεί να πει η Ντεμπίνα.



ΠΟΙΚΙΛΙΑ CHARDONNAY

ΜΕ ΧΙΛΙΑ ΠΡΟΣΩΠΑ

Για τους οινόφιλους είναι εύκολο να την απολαύσουν, για τους αμπελουργούς προσιτό να την καλλιεργήσουν, ενώ οι οινοποιοί απολαμβάνουν τις ποικίλες οινοποιητικές πρακτικές που προσφέρει η πιο δημοφιλής λευκή ποικιλία στον κόσμο



STELLA CHARDONNAY 2022 ΚΤΗΜΑ ΚΑΤΣΑΡΟΥ

Βουργουνδέζικο στυλ με κοφτερή οξύτητα που διαπερνά τον κρεμώδη χαρακτήρα του ενσωματωμένου βαρελιού. Βαθιά πολυπλοκότητα με δυναμικό παλαίωσης +6 ετών. Στέλλα είναι το όνομα της μητέρας του παραγωγού, Ευρυπίδη Κατσαρού, η οποία με τον σύζυγό της Δημήτρη, δημιούργησαν το ομώνυμο Κτήμα **13,5% vol.**



PYLOS CHARDONNAY 2025 NESTOR WINES

Πλούσιο, βαρελάτο αλλά και φινετσάτο ΠΓΕ Πελοπόννησος Chardonnay από τη Μεσσηνία και την οικογένεια Λαφαζάνη. Ιδιαίτερα γευστικό παράδειγμα της ποικιλίας με άφθονα τροπικά και λευκόσαρκα φρούτα που παρασύρουν σε εξωτικούς προορισμούς. Επιλογή πασπαρτού για το τραπέζι. **13% vol.**



ΠΛΑΓΙΩΣ ΛΕΥΚΟΣ 2025 ΚΤΗΜΑ ΒΙΒΛΙΑ ΧΩΡΑ

Η προσεκτική επιλογή των σταφυλιών από τον ιδιόκτητο αμπελώνα του Κτήματος και η παραμονή του σε δρύινα βαρέλια για 6-8 μήνες χαρίζουν στο κρασί πλούσιο σώμα, ευχάριστη οξύτητα, λιπαρότητα, αρωματική επίγευση και μεγάλη επιδεκτικότητα παλαίωσης. **12,5% vol.**

ΕΤΙΚΕΤΕΣ εγχώριες ντίβες



Η ΑΡΧΗ ΚΑΙ ΤΟ ΜΕΛΛΟΝ ΤΟΥ CHARDONNAY ΑΜΥΝΤΑΙΟΥ

ΠΑΛΠΟ Single Block 2025

Η ομάδα του Κτήματος Κυρ-Γιάννη μιλάει ήδη για μια... ΠΑΛΠΟ-χρονιά.



Το 1989, ο Γιάννης Μπουτάρης φυτεύει Chardonnay στον Άγιο Παντελεήμονα Αμυνταίου -μία από τις πρώτες φυτεύσεις στην ευρύτερη περιοχή της Φλώρινας. Μια επιλογή κάθε άλλο παρά αυτονόητη για την εποχή, χαρακτηριστική όμως της δικής του φιλοσοφίας για το κρασί: Να παρατηρεί τον τόπο, να αναγνωρίζει δυνατότητες που δεν ήταν ακόμη προφανείς και να τολμά να τις δοκιμάζει στην πράξη.

ΠΑΛΠΟ λεγόταν το κομμάτι του αμπελώνα όπου φυτεύτηκε το Chardonnay, ξεχωρίζοντας για το αμμοαργιλοπηλώδες έδαφός του, διαφορετικό από το σύνθετο της ζώνης. Με τη σημερινή ματιά, εκεί μπορεί κανείς να αναγνωρίσει την αφηρησιά μιας φιλοσοφίας που το Κτήμα Κυρ-Γιάννη εξελίσσει μέχρι σήμερα: Από το terroir στο micro-terroir, εστιάζοντας στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά κάθε ξεχωριστού block του αμπελώνα. Μια προσέγγιση που σήμερα εκφράζεται μέσα από τη σειρά Single Blocks του Κτήματος.

Περισσότερες από τρεις δεκαετίες πειραματισμού στο ΠΑΛΠΟ, από το αμπέλι μέχρι το οινοποιείο, έχουν δημιουργήσει μια πολύτιμη δεξαμενή γνώσης και τεχνογνωσίας. Το δυναμικό του αμπελοτοπιού και η εξαιρετική προσαρμογή του Chardonnay στις ιδιαίτερες

συνθήκες του οδήγησαν στη φιλοδοξία για ένα μεγάλο λευκό κρασί. Και καθόρισαν ανάλογα τις επιλογές στο οινοποιείο. Ζύμωση και εξαμηνιαία ωρίμαση σε γαλλική δρυ 225 λίτρων, σε επαφή με τις λεπτές οινολάσπες και με περιοδικό bâtonnage. Ακρίβεια και δεξιοτεχνία, με στόχο την αρωματική πολυπλοκότητα, τη δομή, τον όγκο και τις τανίνες - και, τελικά, τη δυνατότητα του κρασιού να εξελιχθεί στον χρόνο.

Το Αμύνταιο, όμως, φέρνει στην εξίσωση ένα ακόμη καθοριστικό στοιχείο: την οξύτητα. Το κλίμα και οι έντονες θερμοκρασιακές διαφορές συμβάλλουν στη διατήρησή της, ενώ στο οινοποιείο επιλέγεται να αναδειχθεί ο ζωηρός χαρακτήρας, χωρίς μηλογαλακτική ζύμωση. Έτσι, η οξύτητα παραμένει η ραχοκοκαλιά του ΠΑΛΠΟ Single Block, εξισορροπώντας τον όγκο και τη λιπαρή αίσθηση, δίνοντας στο κρασί νεύρο και φρεσκάδα.

Σήμερα, στο ποτήρι απολαμβάνουμε τη σοδειά του 2025: Λευκά άνθη, πυρηνόκαρπα φρούτα και διακριτικές νότες βανίλιας, σε ένα Chardonnay με όγκο, ένταση και διάρκεια. Την ίδια στιγμή, ο φετινός τρύγος ολοκληρώθηκε και με τις πρώτες αποζυμώσεις, τα μηνύματα είναι εξαιρετικά.





ΣΤΗΝ ΚΟΙΛΑΔΑ ΤΗΣ ΑΤΑΛΑΝΤΗΣ

Η φρέσκια και φωτεινή πλευρά του εγχώριου Chardonnay

Η ιστορία του ξεκινά στο αμπελοτόπι Χουλέβαινα, ένα από τα πρώτα που καλλιεργήθηκαν από το Κτήμα



Το Chardonnay Houlevena είναι μία από τις τρεις διαφορετικές εκφράσεις της ποικιλίας Chardonnay που δημιουργεί το Κτήμα Χατζημichάλη, αποκαλύπτοντας την πιο φρέσκια και φωτεινή πλευρά της. Η ιστορία του ξεκινά στο αμπελοτόπι Χουλέβαινα, ένα από τα πρώτα αμπελοτόπια που καλλιεργήθηκαν από το Κτήμα. Ένας ξεχωριστός τόπος, με έδαφος πλούσιο σε ασβεστόλιθο και πηλό, που προσφέρει στην ποικιλία τις ιδανικές συνθήκες για να αναδείξει τον αρωματικό και

φρουτώδη χαρακτήρα της.

Στο ποτήρι, τα τροπικά φρούτα συναντούν το ζουμερό λευκόσαρκο ροδάκινο, συνθέτοντας ένα εκφραστικό και ιδιαίτερα ευχάριστο αρωματικό προφίλ. Η μύτη είναι ζωντανή, ενώ οι αρωματικές νότες περνούν και στο στόμα, με φρεσκάδα, συνέχεια και απολαυστική διάρκεια.

Ένα Chardonnay με φωτεινή προσωπικότητα, φρουτώδη χαρακτήρα και υπέροχη φρεσκάδα, που αποτυπώνει με τον πιο άμεσο τρόπο τη δυναμική του αμπε-

λοτοπίου Χουλέβαινα. Μια έκφραση του Chardonnay, για αυτούς που αναζητούν τη ζωντανή και κομψή πλευρά της ποικιλίας. Δημιούργημα του Δημήτρη Χατζημichάλη, ο οποίος σε νεαρή ηλικία, έφτιαξε το πρώτο του κρασί στην αυλή του σπιτιού, το Κτήμα Χατζημichάλη διαρκώς εξελίσσεται και βελτιώνεται, πάντα με σεβασμό στη φύση και τον άνθρωπο με τη δημιουργία αυθεντικών κρασιών μέσα σε ένα οικοσύστημα το οποίο υποστηρίζει την τοπική παράδοση και τις κοινωνικές αξίες.





BARAFAKAS
WINERY

XILIA XPONIA CHARDONNAY

Πλούσιο, αρωματικό, βελούδινο και με φρεσκάδα που γοητεύει

Μια ετικέτα του Οινοποιείου Μπαραφάκα που εκφράζει
την πολυτέλεια της απλότητας και τη γοητεία της λεπτομέρειας



Στο ποτήρι το Chardonnay Χίλια Χρόνια λάμπει σε χρυσοκίτρινες αποχρώσεις με διακριτικές πράσινες ανταύγειες, προϊόντας για έναν πλούσιο και πολυδιάστατο χαρακτήρα. Η αρωματική του έκφραση είναι πληθωρική και εκλεπτυσμένη: ώριμο μήλο και ζουμερός ανανάς συναντούν το βερίκοκο και το μάνγκο, ενώ νότες βανίλιας, πραλίνας, φρυγανισμένου ψωμιού και αλατισμένου βουτύρου χαρίζουν βάθος, κρεμώδη υφή και αισθησιασμό. Στο στόμα είναι γεμάτο και σαρκώδες, με βελούδινη αίσθηση και μια φρέσκια, ζωντανή ισορροπία που το κρατά ανάλαφρο παρά τον πλούτο του. Η μακρά επίγευση παραμένει στον ουρανό, αφήνοντας μια κομψή, απολαυστική ανάμνηση. Η ωρίμαση σε γαλλικό βαρέλι προσθέτει διακριτική πολυπλοκότητα και μια γοητευτική βουτυράτη διάσταση, ολοκληρώνοντας ένα Chardonnay με προσωπικότητα και φινέτσα. Πρόκειται για ένα κρασί-εμπειρία που αξίζει

κανείς να απολαύσει αργά. Η ιδανική θερμοκρασία σερβιρίσματος είναι 12-14°C και ταιριάζει γευστικά με λιπαρά ψάρια, ζυμαρικά με λευκές σάλτσες, τρούφα,μανιτάρια, λευκά κρέατα & πουλερικά συνδυασμένα με λευκές και πιο λιπαρές σάλτσες (13,0% vol.). Ο Χρήστος Μπαραφάκας, οινοποιός τρίτης γενιάς, δραστηριοποιείται σε μια από τις μεγαλύτερες αμπελουργικές ΠΟΠ ζώνες της Ελλάδος, τη Νεμέα, και σε έκταση 180 στρεμμάτων ιδιόκτητων αμπελώνων. Στόχος είναι η παραγωγή ποιοτικών κρασιών αποκλειστικά από τον ιδιόκτητο αμπελώνα με τα τυπικά χαρακτηριστικά του μικροκλίματος της περιοχής. Ο Χρήστος Μπαραφάκας μαζί με την ομάδα του, την οινολόγο/γεωπόνο Αγγελική Μπίμπα και την οινολόγο Γεωργία Πολυχρόνου δημιουργούν κρασιά που κερδίζουν μέρα με τη μέρα μεγαλύτερο οινικό κοινό.



Δείτε περισσότερα στο: www.diam-cork.com



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

Λίγο πριν συμπληρώσει τον πρώτο χρόνο λειτουργίας της, η BIBON στη Νάουσα δίνει μια αφορμή να δούμε τον οινοτουρισμό πιο πλατιά: όχι μόνο ως επίσκεψη σε ένα οινοποιείο, αλλά ως γνωριμία με έναν τόπο, την ιστορία και τον πολιτισμό γύρω από το κρασί.



BIBON: Ένα case study για τον οινοτουρισμό

Η BIBON είναι η πρώτη θεματική Βιβλιοθήκη Οίνου της Ελλάδας. Η ιδέα ξεκίνησε από τον Γιάννη Μπουτάρη και έγινε πραγματικότητα έναν χρόνο μετά την απώλειά του, σηματοδοτώντας και την επανεκκίνηση του Ιδρύματος Μπουτάρη. Μέλος του δικτύου της Δημόσιας Κεντρικής Βιβλιοθήκης Βέροιας και με τη συνεργασία της AMKE Future Library, στεγάζεται στο διατηρητέο κτήριο του 1908, το οινοποιείο και σπίτι της οικογένειας Μπουτάρη. Σε αυτόν τον ξεχωριστό χώρο υψηλής αρχιτεκτονικής και συμβολικής αξίας, έχουν συγκεντρωθεί περίπου 2.000 βιβλία, με βασικό κορμό τις συλλογές της Δρ. Σταυρούλας Κουράκου-Δραγώνα και του Γιάννη Μπουτάρη, ενώ Ειδικός Επιμελητής Βιβλίων είναι ο Κωνσταντίνος Λαζαράκης MW που έχει αναλάβει τον εμπλουτισμό της συλλογής.

Ο ρόλος της BIBON, όμως, δεν σταματά στη βιβλιοθήκη. Από την αρχή σχεδιάστηκε ως ανοιχτός κόμβος οικού πολιτισμού και πύλη προς τη Νάουσα. Σε συνεργασία με τον Σύνδεσμο Οινοποιών και Αμπελουργών Νά-

ουσας, ο διαδραστικός χάρτης της ζώνης, η προθήκη με μια φιάλη επιλεγμένη από κάθε παραγωγό και το οπτικοακουστικό υλικό δίνουν στον επισκέπτη τη συνολική εικόνα: Ποιοι είναι οι παραγωγοί, πού βρίσκονται και τι αξίζει να γνωρίζει πριν συνεχίσει τη διαδρομή του. Εδώ βρίσκεται η ουσία. Η BIBON λειτουργεί ως συνδετικός ιστός ανάμεσα στα οινοποιεία και την πόλη, τον οινόφιλο, τον σπουδαστή και τον ερευνητή. Δίνει πλαίσιο και συνέχεια στην επίσκεψη που ακολουθεί. Και βάζει κάτι ακόμη στο οινοτουριστικό storytelling: Την αξία της τεκμηρίωσης. Αρχεία, συλλογές και πηγές συνδέουν την αφήγηση με όσα πραγματικά γνωρίζουμε για τον τόπο και το κρασί του.

Αυτό κάνει τη BIBON ένα ενδιαφέρον case study και πέρα από τη Νάουσα. Δείχνει τη μετάβαση από το επισκέψιμο οινοποιείο στον ολοκληρωμένο οινικό προορισμό: έναν τόπο όπου το κρασί συνδέεται οργανικά με τη γνώση, την ιστορία, τη γαστρονομία και τον πολιτισμό. Σημειώνεται ότι η λειτουργία της BIBON υποστηρίζεται από το Κτήμα Κυρ-Γιάννη.

Όλο το εγχείρημα της BIBON προάγει την αξία της συλλογικότητας και της συνεργασίας. Κουβαλά τη μέθοδο του αείμνηστου κυρ-Γιάννη: Δίνει την αρχική σπίθα και μετά αφήνει χώρο στους άλλους. Να προσθέσουν, να προτείνουν, να εξελίξουν...

BIBON, Χατζημαλούση 17, Νάουσα
bibon.org
Το σταθερό ωράριο λειτουργίας της BIBON
Τρίτη, Τετάρτη,
Πέμπτη 9:00-17:00
Παρασκευή, Σάββατο
10:00-20:00
Κυριακή 10:00-15:00
Δευτέρα κλειστά



Κορυφαία Αφρώδη από το 1971



Château Julia Chardonnay
An Ode to Love



Ένα κρασί. Μια ποικιλία. Μια ιστορία αγάπης.

Από το 1996, κάθε μονοποικιλιακό κρασί της σειράς Château Julia αναδεικνύει την ποικιλία στην πιο καθαρή και αυθεντική της έκφραση.

IG: estates_costa_lazaridi • FB: EstatesCostaLazaridi • www.estates-costalazaridi.gr

ESTATES COSTA LAZARIDI ESTATES COSTA LAZARIDI ESTATES