ΙΑΝΟΥΑΡΙΟΣ
2018

ΑΜΠΕΛΟΣ & ΟΙΝΟΣ

WineTrails

Ιανουάριος 2018 • Ειδική Ετήσια Έκδοση • ISSN: 2529-1440 • Τιμή: 4,80 ευρώ

THE Top 50

ΚΟΡΥΦΑΙΕΣ ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ ΟΙΝΙΚΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ

«Η οινοποίηση είναι όπως η jazz.
Πρώτα τη μαθαίνεις, μετά την τελειοποιείς
και ύστερα τα ξεχνάς όλα και απλώς παίζεις.»

Γεροβασιλείου

Red Creative

Κτήμα
ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ

www.gerovassiliou.gr

Η ΕΠΙΤΥΧΙΑ ΔΕΝ ΧΑΡΙΖΕΤΑΙ. ΚΕΡΔΙΖΕΤΑΙ.

ΝΕΑ BMW ΣΕΙΡΑ 5.

Sheer
Driving Pleasure

Εκπομπές CO_2 (gr/km): 44-209
Κατανάλωση (lt/100km): Εντός πόλης: 4,4-12,7 – Εκτός πόλης: 3,6-7,1 – Μικτός κύκλος: 1,9-9,1.

Top 50 by Wine Trails

Περιεχόμενα

Το 2017 ξεπέρασε σε προσδοκίες τις οινικές συγκινήσεις, σφραγίζοντας την υπόσχεση του 2016 για περισσότερα, σύγχρονα, εύγευστα και ποιοτικά κρασιά που ανταποκρίνονται στις παγκόσμιες απαιτήσεις. Ανάμεσά τους οι 50 προτάσεις της ομάδας μας.

Πολυτελή αυτοκίνητα ή εμβληματικοί οίνοι;

Ο Byron λάτρεψε τη Ζίτσα.

Ο Head Sommelier Ευάγγελος Ψωφίδης

Στο Οινοποιείο Καρυπίδη

Οίνος

8 Οινικές επενδύσεις Ποιος μπορούσε να φανταστεί πριν απο μερικά χρόνια πως το κρασί θα συγκρίνονταν ως πεδίο επένδυσης μόνο με το αυτοκίνητο; Μας ξεναγεί ο Μιχάλης Χούλης

50 The Grand Bretagne Cellar Ο Head Sommellier Ευάγγελος Ψωφίδης ξεναγεί τη Μαρίνα Σκοπελίτου και τη Νατάσα Στασινού στο διασημότερο κελάρι της χώρας

100 AOC Sauternes Με ξεναγό τον Παναγιώτη Πασχαλίδη μαθαίνουμε την ιστορία αλλά και τα μεταμοντέρνα γευστικά ταιριάσματα του υγρού χρυσού, που γεννιέται στο Bordeaux

70 The Top 50 Η ανανεωμένη ομάδα δοκιμών του Wine Trails παρουσιάζει τις πενήντα προτάσεις της από το 2017 με έντονο οινικό διάλογο και κοιτάζοντας με αισιοδοξία το 2018 που έρχεται

Άμπελος

ΧΩΡΙΣ ΚΑΛΛΩΠΙΣΜΟΥΣ

108 Dry River Στη διδακτικότερη ίσως γευστική δοκιμή που έγινε ποτέ στην Αθήνα ο Wilco Lam αποκάλυψε τα δέκα ορόσημα που διαμορφώνουν τον αμπελώνα για το κρασί του μέλλοντος

114 Αμπελώνας Ζίτσας Η πιο μικρή αμπελουργική ζώνη της Ελλάδας στέκει αγέρωχη και εμβληματική, όπως οι περήφανοι Ηπειρώτες αμπελουργοί και οινοποιοί, που άντεξαν στο χρόνο

ΤΟ ΑΜΠΕΛΙ ΣΤΗ ΘΕΣΣΑΛΙΑ

60 Οινοποιείο Καρυπίδη Τρεις γενιές αμπελουργών έδωσαν την ευκαιρία στον κάμπο της Λάρισας να αποδείξει ότι μπορεί να φιλοξενήσει με υψηλές αξιώσεις και την καλλιέργεια της αμπέλου

ΤΡΟΠΟΣ ΖΩΗΣ

112 Mercedes X-Class Κανένα αμπελοτόπι τελικά δεν είναι αρκετά ορεινό για το νέο pick-up της πολυτελούς αυτοκινητοβιομηχανίας, που στρεσάρει τον ανταγωνισμό

Με όλες τις σοδειές στο ποτήρι μας

Christian Moueix, η επιτομή της κομψότητας

Η Ρωξάνη Μάτσα εννοεί κάθε λέξη της.

Δοκιμάζοντας

48 Τέσσερα Αϊβαλή Η ομάδα δοκιμών του Wine Trails αξιολογεί και μοιράζεται τις εντυπώσεις της από την πρώτη πλήρη κάθετη του σπάνιου προφυλλοξηρικού Αγιωργίτικου

38 Αλέξανδρος Πατάκης Ο γκουρού της μουσικής βιομηχανίας φιλοξενεί την ομάδα δοκιμών τουWine Trails και την εκπαιδεύει στο συνδυασμό κρασιού, φαγητού και συχνοτήτων

44 Ασύρτικο και Sushi Μπορεί τελικά η ατμομηχανή της ελληνικής οινοπαραγωγής να σφιχταγκαλιάσει το πλέον διάσημο πιάτο της παγκόσμιας γαστρονομίας χτίζοντας την απόλυτη επιτυχία;

104 Australia rules Αποτελούν μαζί με τη Νέα Ζηλανδία την αιχμή εξέλιξης του οινικού δόρατος σε παγκόσμιο επίπεδο. Ο Κώστας Λώνης προτείνει 5 εμβληματικά κρασιά απο τη μακρινή χώρα

Πρόσωπα

16 Christian Moueix Επιστρέφει στην Αθήνα μετά από σχεδόν μία δεκαετία και κάτι για την παγκόσμια πρώτη παρουσίαση του νέου οινικού του Οδυσσέα (Ulysses)

30 Κωνσταντίνος Λαζαράκης MW Το πιο πλήρες πορτρέτο του ελληνικού αμπελώνα και κρασιού στο «The Wines of Greece»

96 Ρωξάνη Μάτσα «Αυτό που έκανα στη ζωή μου για το οποίο είναι περήφανη και το οποίο θα μείνει όταν εγώ πια θα έχω φύγει είναι ότι έκανα γνωστή και δημοφιλή τη Μαλαγουζιά. Δεν τη φύτεψα απλά» εξομολογείται η ακούραστη οινοποιός

30 Guilherme Montovani Στην εξίσωση του foodpairing μπαίνει πλέον το ιδανικό ποτήρι σύμφωνα με τον μέντορα της Riedel που συντόνισε το Κρας Τεστ στο Κτήμα Γεροβασιλείου

64 Κωνσταντίνος Τζαβάρας Ο αμετανόητος δειπνοσοφιστής εκπλήσσει το Top 50 με τις γευσιγνωστικές του ικανότητες, πλέκοντας ταυτόχρονα το εγκώμιο του ελληνικού κρασιού

ΑΠΟ ΤΟ 1971 ΔΙΠΛΑ ΣΟΥ

Blanc de Blancs

1967: Οι πρώτες φυτεύσεις Ασύρτικου και Αθηριού έξω από τις γενέτειρές τους,
τη Σαντορίνη και τη Ρόδο, έγιναν στο Κτήμα Πόρτο Καρράς.
Εδώ και 50 χρόνια, οι γηγενείς αυτές ποικιλίες μετουσιώνονται σε ένα εξαιρετικό χαρμάνι
που κατακτά επάξια τον τίτλο «το Πρώτο Λευκό του Κτήματος»

Domaine
PORTO CARRAS

www.portocarraswines.gr

Ξέρω να φτιάχνω κρασί αλλά δεν ξέρω τίποτα από κρασί

...έλεγε ο Serge Hochar που έκανε 56 τρύγους του Chateau Musar

Θα μπορούσαμε να πούμε ότι στην Ελλάδα το κρασί έχει σταθεί πιο τυχερό από πολλά άλλα αγροτικά προϊόντα κι αυτό γιατί, έμαθε τουλάχιστον αυτά τα χρόνια να περπατάει! Ίσως μάλιστα αποδειχθεί διπλά τυχερό, γιατί, όπως δείχνουν τα πράγματα, τα επιδοτούμενα ή και δωρεάν, πολλές φορές, μαθήματα για επίδοξους κάπου εδώ τελειώνουν. Όχι μόνο για το αμπέλι και το κρασί, τελειώνουν γενικότερα για τους συντελεστές της αγροτικής παραγωγής. Η τρέχουσα προγραμματική περίοδος με τα δικαιώματα ενιαίας ενίσχυσης, όπως διαμορφώθηκαν μετά το 2014, διανύει το δεύτερο μισό, ενώ, στην καλύτερη περίπτωση, ένα είδος ίσων αλλά χαμηλών άμεσων ενισχύσεων να ισχύσει για μια ακόμη 5ετία, δηλαδή ως το 2025.

Λέγεται μάλιστα ότι το ενδιάμεσο αυτό διάστημα, θα αποτελέσει κάτι σαν περίοδο αναφοράς που θα κρίνει το τι μέλλει γενέσθαι στη συνέχεια. Με άλλα λόγια, όπως η περίοδος 2000-2002 αποτέλεσε κριτήριο για τα λεγόμενα ατομικά «ιστορικά δικαιώματα», έτσι και η νέα περίοδος 2020-2025 θα καθορίσει τις δυνατότητες της κάθε χώρας και του κάθε επιμέρους τομέα αγροτικής παραγωγής, να διεκδικήσει πόρους.

Ενδεχομένως ο τομέας του κρασιού να έχει καλύτερη τύχη, γιατί, πρώτον, έχει δείξει δείγματα γραφής, αξιοποιώντας πόρους, δεύτερον συγκεντρώνει γύρω του ένα δυναμικό και μια τεχνογνωσία που αφήνουν υποσχέσεις για το μέλλον και τρίτον γιατί μ' αυτή την παρακαταθήκη, βάζει υποθήκη για περαιτέρω ενίσχυση από τα Ευρωπαϊκά Ταμεία. Ακόμα και έτσι να είναι, πάντως, ο δρόμος για το ελληνικό κρασί δεν θα είναι εύκολος.

Για τον Serge Hochar ο χρόνος ήταν ο ευεργέτης των κρασιών του.

«Ξέρω μόνο να φτιάχνω κρασί αλλά δεν ξέρω τίποτα από κρασί», έλεγε σε μια συνέντευξή του ο Serge Hochar από το Chateau Musan που έφυγε πρόσφατα από τη ζωή σε ηλικία 75 ετών. Γεννήθηκε στην εμπόλεμη για χρόνια χώρα του Λιβάνου και το 1972 είδε να χάνει το 90% του τζίρου του. Πρόλαβε ωστόσο να κάνει 56 τρύγους στο εμβληματικό κρασί της χώρας, το Chateau Musar. Λέγεται ότι του πήρε σχεδόν είκοσι χρόνια για να αποφασίσει τη σύνθεση των ποικιλιών στο χαρμάνι του κόκκινου κρασιού του. Μετά από πολλούς πειραματισμούς και αφού δοκίμασε και το Syrah και το Mourvedre, κατέληξε τελικά στο συνδυασμό του μπορντολέζικου Cabernet Sauvignon και των εκ Νοτίου Γαλλίας προερχόμενων Cinsault και Carignan.

Πόσοι άραγε παραγωγοί στην Ελλάδα έχουν τέτοια αίσθηση του χρόνου και υπομονή όπως ο Serge Hochar. Λέγεται ότι τα κόκκινά του τα ωρίμαζε ενάμιση χρόνο στο βαρέλι, τα ξαναγύριζε στη δεξαμενή για ένα χρόνο ακόμα και τέλος τα άφηνε στη φιάλη για περαιτέρω παλαίωση άλλα δυόμιση χρόνια. Τα λευκά του με τη σειρά τους δεν βιαζόταν ποτέ να τα εμφιαλώσει. Για τον Serge ο χρόνος ήταν ο ευεργέτης των κρασιών του, και γι' αυτό τους τον έδινε απλόχερα. Πίστευε στον χρόνο-σύμμαχο και η πίστη αυτή ήταν πάνω από οτιδήποτε άλλο.

Γιάννης Πανάγος
Εκδότης Διευθυντής

ΤΑΥΤΟΤΗΤΑ

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

Εκδοτης/ Διευθυντης
Γιάννης Πανάγος

Συμβουλος εκδοσης
Λάζαρος Γατσέλος

Επιμελεια εκδοσης
Ειρήνη Σκρέκη

Συνταξη
Μαρία Γιουρουκέλη
Μαρίνα Σκοπελίτου
Ζήσης Πανάγος
Λεωνίδας Λιάμπας
Αλέξανδρος Μπίκας
Γιώργος Κοντονής
Ελένη Δούσκα
Κώστας Λώνης
Παναγιώτης Πασχαλίδης
Βασίλης Πατάκης
Μιχάλης Χούλης
Βασίλης Κατσάρος
Χρήστος Κανελλακόπουλος
Δημήτρης Κουλακιώτης
Βασιλική Πασχάλη

Δημιουργικο/ Σελιδοποιηση
Βασιλική Κονόμου
Αθηνά Βέη
Σοφία Ιντζεβίδου
Φανή Παπαπετροπούλου

Εμπορικος Διευθυντης
Παναγιώτης Αραβαντινός

Διαφημιση Μαρκετινγκ
Μωρίς Σιακκής
Νατάσα Στασινού

Διανομη
ΑΡΓΟΣ Α.Ε.

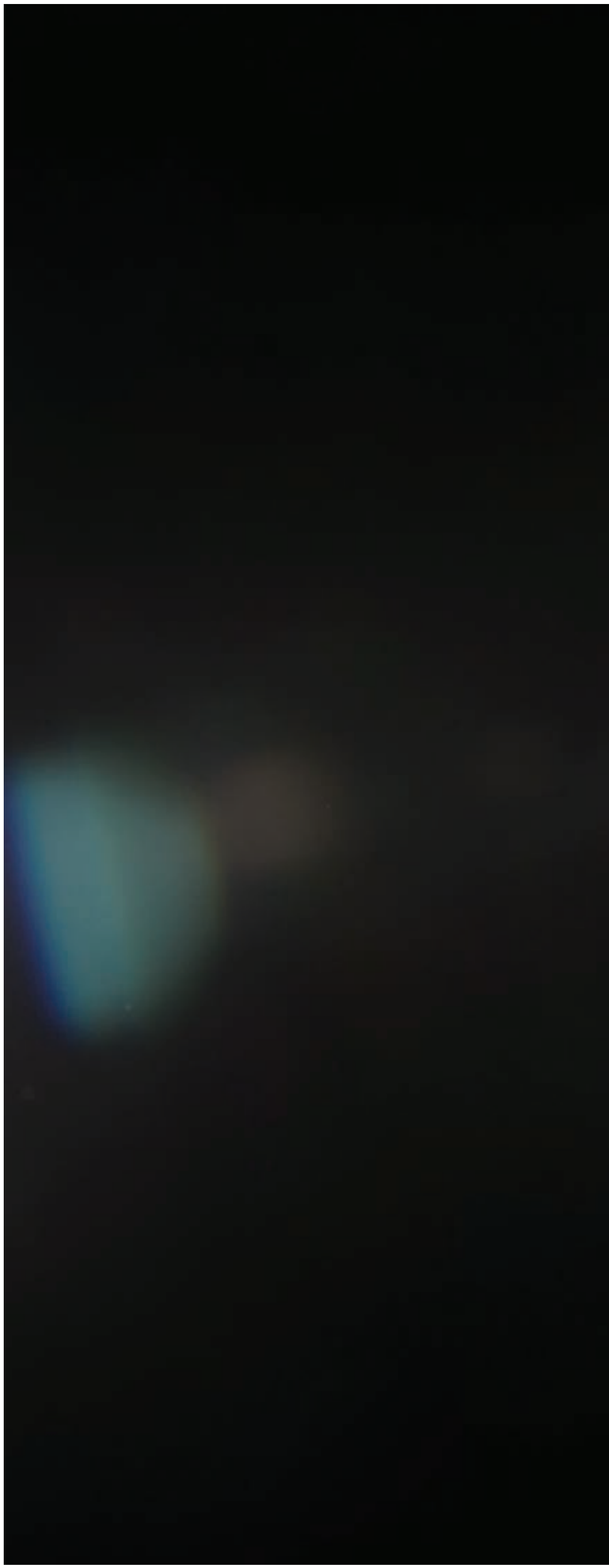
Εκτυπωση/ Βιβλιοδεσια
Sykaris graph

Διαμάντια από κρασί

ΣΗΜΕΡΑ ΣΤΗ Μ. ΒΡΕΤΑΝΙΑ Η ΑΠΟΔΟΣΗ ΤΗΣ ΕΠΕΝΔΥΣΗΣ ΣΕ ΚΡΑΣΙ ΑΝΤΑΓΩΝΙΖΕΤΑΙ ΤΙΣ ΑΝΤΙΣΤΟΙΧΕΣ ΑΚΟΜΗ ΚΑΙ ΤΩΝ ΔΙΑΜΑΝΤΙΩΝ

Του Μιχάλη Χούλη

ΜΙΑ ΧΩΡΑ όπως η Ελλάδα με παράδοση χιλιάδων ετών στην παραγωγή κρασιού και την οινοποίηση δεν έχει αξιοποιήσει ακόμη τις επενδυτικές ευκαιρίες σε διεθνές επίπεδο, που τα τελευταία χρόνια έχουν δώσει θεαματικές αποδόσεις



Την ώρα που οι επενδυτές σε όλο τον κόσμο αναζητούν νέες ασφαλείς τοποθετήσεις των κεφαλαίων τους και στρέφονται σε προϊόντα που δεν συνδέονται με τη χρηματιστηριακή αγορά, στην Ελλάδα η παραγωγή κρασιού αυξάνεται χρόνο με το χρόνο τόσο σε ποιότητα όσο και σε ποσότητα. Με παράδοση χιλιάδων ετών, εξαιρετικές τοπικές ποικιλίες, δοκιμασμένη οινοποίηση και γνώση, αξιόλογους μεγάλους αλλά και μικρούς εγχώριους παραγωγούς, το ελληνικό κρασί έχει όλες τις προϋποθέσεις για να αποτελέσει ασφαλή επενδυτική πρόταση και να κατακτήσει τις παγκόσμιες αγορές, επιβραβεύοντας γενναιόδωρα όσους ασχοληθούν μαζί του με αγάπη και γνώση.

Η πρόταση είναι απλή: Τοποθέτηση κεφαλαίων με προοπτική θεαματικών αποδόσεων ακόμα και πάνω από 100%, σε ένα βάθος χρόνου 5-10 ετών. Τόσο από μεγάλους επενδυτές σε ιδι-

ωτικά κελάρια, όσο και συνεργατικά από μεσαίους επενδυτές με τη δημιουργία fund που θα επενδύει στο κρασί. Πρέπει σε αυτό το σημείο να αναφερθεί ότι στο γόνιμο πεδίο συμβάλλουν η αύξηση της ζήτησης επώνυμων κρασιών τα τελευταία χρόνια παγκοσμίως από νέες αγορές όπως είναι η Κίνα και η Ρωσία σε συνδυασμό με τη μείωση της παγκόσμιας παραγωγής ενώ παράλληλα δεδομένη είναι η δυνατότητα εξέλιξης και μεταμόρφωσης του προϊόντος μέσω της διαδικασίας παλαίωσης που συντελεί στην αύξηση της τιμής του.

Πολύτιμη η συμβουλή ανεξάρτητου εκτιμητή κρασιών, όπως ισχύει και στην επένδυση σε real estate

ΥΓΙΗΣ ΕΠΕΝΔΥΣΗ

Στην Ελλάδα υπάρχουν εξαιρετικές ποικιλίες που επιδέχονται παλαίωσης τόσο λευκές, για παράδειγμα το Ασύρτικο Σαντορίνης, όσο και ερυθρές, όπως το Ξινόμαυρο Νάουσας. Η συνταγή «σωστή πρώτη ύλη, σωστή οινοποίηση, ωρίμανση και παλαίωση» και κάτω από συγκεκριμένες προϋποθέσεις μπορεί να οδηγήσει σε ποιοτικά αποτελέσματα ακόμα και ισάξια του Bordeaux, της Βουργουνδίας, του Chianti ή του Barolo. Υπάρχουν όμως παράγοντες που πρέπει να λάβει σοβαρά υπόψη τόσο ο οινόφιλος, όσο και ο επαγγελματίας του κρασιού, ώστε να διασφαλίσει μια τέτοια υγιή επένδυση:

- Συμβουλή από ειδικό: Με την ίδια λογική που ζητούμε τη συμβουλή ενός εκτιμητή όταν θέλουμε να επενδύσουμε σε ένα ακίνητο, έτσι πρέπει να ζητήσουμε τη γνώμη ενός ειδικού ανεξάρτητου εκτιμητή κρασιού.
- Συνθήκες παλαίωσης: Είτε σε ειδικά διαμορφωμένο οινικό κελάρι, είτε σε ηλεκτρικό συντηρητή κρασιών, η παλαίωση του κρασιού απαιτεί το προϊόν να «ξεκουραστεί» ανενόχλητο για ένα μεγάλο χρονικό διάστημα.
- Ασφάλιση της επένδυσης: Πρόκειται για ένα ευαίσθητο προϊόν που το τελικό αποτέλεσμα μπορεί να μας εκπλήξει αλλά και να μας απογοητεύσει.
- Προσοχή στις πλαστές ετικέτες. Ένας από τους κινδύνους στην αγορά είναι η πλαστογραφία ετικετών από επιτήδειους, που προσπαθούν να παραπλανήσουν τον επίδοξο επενδυτή.

Οι βασικές οδηγίες που θα μπορούσε να δώσει ένας ειδικός στον υποψήφιο επενδυτή συνοψίζονται στα εξής:

- Μάθετε για την προέλευση και την ιστορία του κρασιού. Λεπτομέρειες για τον παραγωγό, τον αμπελώνα αλλά και τις συνθήκες οινοποίησης θα σας βοηθήσουν να αποφύγετε κακοτοπιές.
- Εμπιστευτείτε μόνο τα καλά και επώνυμα κρασιά.
- Εμπιστευτείτε τον εαυτό σας. Το κρασί είναι μια απόλαυση. Δοκιμάστε το και αξιολογήστε το προσωπικά. Κάντε ένα δώρο στον εαυτό σας και στους φίλους σας και επενδύστε στην απόλαυσή του πριν το δείτε μόνο σαν αριθμό ή σαν κέρδος.
- Όπως ισχύει σε όλες τις επενδύσεις έτσι ισχύει και στην περίπτωση ενός ευαίσθητου αγροτικού προϊόντος: Επενδύστε το ποσό των εισοδημάτων που δεν θα αλλάξει την ποιότητα ζωής σας.
- Χρησιμοποιήστε την πληροφόρηση από το internet. Στην εποχή που η πληροφορία μας παρέχετε απλόχερα κάντε την προσωπική σας έρευνα και ενημερωθείτε. Μάθετε για την ζήτηση, για τις τιμές, για τις ποικιλίες, τις καλές χρονιές, την παραγωγή και τον τρόπο οινοποίησης.
- Ότι και να διαλέξετε, δεν μπορείτε να αποφύγετε την επένδυση σε ένα καλό Bordeaux από μια εξαιρετική χρονιά.

Μα πάνω απ' όλα, δοκιμάστε και απολαύστε το κρασί σας! Υπάρχουν πολλά κορυφαία κρασιά που αλλάζουν χέρια χρόνο με το χρόνο σε μια διαδικασία αγοραπωλησίας με στόχο την επένδυση και το κέρδος. Κάποιοι επενδυτές κερδίζουν, κάποιοι επενδυτές μοιραία χάνουν από αυτή τη διαδικασία. Στο τέλος, όμως, τα κρασιά αυτά δεν τα πίνει κανείς. Αφιερώστε πολύτιμα μπουκάλια από την ιδιωτική σας συλλογή στον εαυτό σας. Απολαύστε τα με τους φίλους σας και αποκτήστε προσωπική εικόνα και άποψη για το κρασί που παλαιώνετε και στο οποίο επενδύετε.

Ανεξάρτητα εάν το κίνητρο είναι το κέρδος ή η απόλαυση από την πλευρά του επαγγελματία ή του οινόφιλου, η σωστή πληροφόρηση είναι το κλειδί για τη σωστή επιλογή. Οι παράγοντες επιτυχίας στην παλαίωση είναι πολλοί, αφορούν όλα τα στάδια παραγωγής και οινοποίησης και χρειάζεται ιδιαίτερη γνώση, προσοχή, φροντίδα και αγάπη για να μπορέσουμε να απολαύσουμε τα δώρα του κρασιού, τόσο στο τραπέζι μας όσο και στο πορτοφόλι μας.

Και όταν αναφερόμαστε στην παλαίωση του κρασιού καλό θα είναι να την ορίσουμε ως τη διαδικασία εξέλιξης του προϊόντος, τόσο γευστικά όσο και αρωματικά κατά τη χρονική περίοδο που μένει κλεισμένο στη φιάλη. Το παλαιωμένο κρασί αποκτά ένα διαφορετικό χαρακτήρα μετά από τα χρόνια φύλαξης σε ιδανικές συνθήκες. Μεταμορφώνεται και χαρίζει πλούσια αρώματα και πολυπλοκότητα γεύσης που δεν είχε πριν

Η συλλογή κρασιών είναι ακριβό χόμπι, μπορεί όμως να αποφέρει μεγάλα κέρδη, καθώς οι συλλεκτικές ετικέτες δεν χάνουν την αξία τους ποτέ, ακόμη και σε περιόδους κρίσης.

Αποκλειστική διάθεση για την Ελλάδα ΒΣ Καρούλιας ΑΒΕΕΠ, Τ: +30 214 6876200

ΚΥΡ·ΓΙΑΝΝΗ

ΚΤΗΜΑ ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ

Η καινοτομία χτίζει την παράδοση

www.kiryianni.gr

WINEinMODERATION.eu
Οίνος: Μέτρο απόλαυσης και πολιτισμού

Απολαύστε υπεύθυνα

Μόνο η επένδυση στα αυτοκίνητα έχει απόδοση που ξεπερνά την αντίστοιχη των οίνων σύμφωνα με τον δείκτη πολυτελών επενδύσεων Knight Frank Luxury Investment Index.

την εμφιάλωσή του και αρμονία σε όλα του τα συστατικά. Για τις ανάγκες παλαίωσης επιλέγουμε κρασί από συγκεκριμένη περιοχή, με συγκεκριμένες κλιματικές συνθήκες, συγκεκριμένης ποικιλίας, με συγκεκριμένη απόδοση ανά στρέμμα. Όταν το κρασί που επιλέξουμε προσεκτικά είναι ανώτερης ονομασίας προέλευσης θα έχει τη δυνατότητα να μας προσφέρει με την παλαίωση τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της μεταμόρφωσής του: Στο χρώμα του τελικού προϊόντος, στο άρωμα και τη γεύση του.

Τον Αύγουστο του 1952 ο Jacques-Yves Cousteau με το υπόλοιπο πλήρωμα του ωκεανογραφικού σκάφους «Καλυψώ» ανακάλυψαν ένα πολύτιμο αρχαίο ναυάγιο του 230 π.Χ., 10 μίλια έξω από το λιμάνι της Μασσαλίας. Το πλοίο ήταν βυθισμένο στα 60 μέτρα και μετέφερε μεγάλο φορτίο από το «γλυκό κρασί του Αιγαίου» που έπιναν τότε ανακατεύοντάς το με νερό, σφραγισμένο σε κομψούς αμφορείς. Κάποιοι από τους αμφορείς έμειναν ανέπαφοι και έτσι οι δύτες του Καλυψώ είχαν την τύχη να δοκιμάσουν αρχαίο ελληνικό κρασί 2.200 ετών που είχε σωθεί από το ναυάγιο και οι συνθήκες του βυθού (χαμηλή θερμοκρασία σε συνδυασμό με την επικάλυψη λάσπης) το είχαν διατηρήσει αναλλοίωτο. Το οινόπνευμα είχε εξατμιστεί αλλά αλμυρό νερό δεν είχε μπει στους αμφορείς. Οι δύτες του «Καλυψώ» αποφάσισαν να το απολαύσουν μόνοι τους...

Σε πολλές άλλες όμως περιπτώσεις ένα μπουκάλι με παλιό καλό κρασί έχει πουληθεί πολλές χιλιάδες δολάρια. Ένα σετ 8 κρασιών Pinot Noir Romanee-Conti DRC του 1990 πουλήθηκε το 1996 για 224.900 δολάρια σε δημοπρασία των Sotheby's στο Λονδίνο. Το πιο ακριβό λευκό κρασί στον κόσμο ήταν ένα σπάνιο Chateau d'Yquem του 1787 που έφτασε την τιμή των 100.000 δολαρίων εν έτει 2006 τα οποία πληρώθηκαν από έναν ανώνυμο Αμερικανό συλλέκτη.

Η συλλογή κρασιών είναι αναμφίβολα ακριβό χόμπι, μπορεί όμως να αποφέρει μεγάλα κέρδη. Ούτε στην οικονομική κρίση του 2008 τα καλά συλλεκτικά κρασιά δεν έχασαν την αξία τους. Σύμφωνα με τον δείκτη πολυτελών επενδύσεων Knight Frank Luxury Investment Index (KFLII), οι επενδύσεις σε κρασί έχουν απόδοση 25% τους τελευταίους 12 μήνες και 231% την τελευταία δεκαετία. Το καλό γαλλικό Bordeaux, τα κρασιά της Βουργουνδίας και ορισμένες σαμπάνιες ίσως να είναι από τα πιο περιζήτητα κρασιά στον κόσμο. Σπουδαία ιταλικά κρασιά (Barolo και Barbaresco) συναγωνίζονται τα γαλλικά. Επίσης ισπανικά, πορτογαλικά αλλά και από την Καλιφόρνια και τη Χιλή είχαν καλά αποτελέσματα.

Για το τέλος μην ξεχνάτε μια παλιά παράδοση των παλιών ευγενών οινόφιλων: Αγοράστε 5 κιβώτια από το αγαπημένο σας κρασί. Αφήστε τα να παλαιώσουν για 10 χρόνια στο κελάρι σας. Απολαύστε με τους δικούς σας τα 2 κιβώτια και πουλήστε τα 3. Ακολουθώντας αυτή την αρχή κάθε χρόνο διασφαλίζετε καλής ποιότητας κρασί για το σπίτι σας που θα είναι αυτοχρηματοδοτούμενο λόγω της αύξησης της τιμής του προϊόντος, χρόνο με τον χρόνο.

Ένα σετ 8 κρασιών Pinot Noir Romanee-Conti DRC του 1990 πουλήθηκε το 1996 για 224.900 δολάρια από τον οίκο Sotheby's στο Λονδίνο.

ΑΥΞΗΣΗ 150% ΣΕ 5 ΧΡΟΝΙΑ

Νέους τρόπους διαφοροποίησης των χαρτοφυλακίων τους αναζητούν οι επενδυτές με αποτέλεσμα οίνος, γραμματόσημα, νομίσματα και άλλα συλλεκτικά αντικείμενα, που θεωρούνται ως μη συνδεδεμένα με τη χρηματιστηριακή αγορά, να είναι ελκυστικά για όσους θέλουν να αποφεύγουν οποιαδήποτε... συντριβή μετοχών.

Και φυσικά πέρα από την αγορά ενός σκονισμένου μπουκαλιού σε παλιομοδίτικα καταστήματα, υπάρχουν εξελιγμένες πλατφόρμες συναλλαγών και άλλα εργαλεία για τέτοιες επενδύσεις.

Όπως αναφέρεται σε άρθρο της Telegraph Money κατά τη διάρκεια του προηγούμενου έτους, ο δείκτης Liv-ex 100 των πιο εμπορεύσιμων εκλεκτών κρασιών αυξήθηκε κατά 20%, ενώ τα 10 κρασιά με τις καλύτερες επιδόσεις τα τελευταία πέντε χρόνια έχουν αυξηθεί σε αξία κατά μέσο όρο 150%.

Να σημειωθεί ότι σημαντικό ρόλο στις εν λόγω αποδόσεις παίζουν οι συναλλαγματικές ισοτιμίες. Για παράδειγμα, η μειωμένη αξία της στερλίνας, που ακολούθησε το Brexit, οδήγησε σε αύξηση της αγοράς κρασιού που χρεώνεται σε λίρες από ξένους αγοραστές, για τους οποίους το προϊόν έχει γίνει φθηνότερο, ενώ για τους Βρετανούς συλλέκτες έχει γίνει ακριβότερο. Η αυξημένη ζήτηση από την Ασία οδήγησε επίσης σε άνοδο των τιμών.

«Η ζήτηση για εκλεκτά κρασιά αυξάνεται σε όλο τον κόσμο ενώ η προσφορά δεν μπορεί να αυξηθεί. Τα καλύτερα κρασιά γίνονται ολοένα και πιο λίγα, καθώς καταναλώνονται τα μπουκάλια», αναφέρει ο Simon Staples, διευθυντής πωλήσεων εκλεκτής ετικέτας. Σύμφωνα με την Telegraph Money, όσοι αισθάνονται ότι γνωρίζουν το κρασί, υπάρχουν διάφοροι τρόποι να επενδύσουν:

- Αγορά κρασιού πριν την παραγωγή. Σε αυτή την περίπτωση φόρος και ΦΠΑ καταβάλλονται στην παραλαβή, οπότε υπολογίζονται με βάση την αρχική τιμή και όχι την τρέχουσα αξία.
- Υποθήκη σε ομόλογα: Είναι ένας καλός τρόπος για να εξασφαλιστεί η προέλευση του κρασιού και οι αποθήκες παρέχουν συνήθως τις βέλτιστες συνθήκες αποθήκευσης για το κρασί.
- Μεσιτικές υπηρεσίες: Οι περισσότεροι έμποροι κρασιού προσφέρουν υπηρεσίες μεσιτών εάν θέλει κάποιος να να πουλήσει το κρασί του. Συνήθως, οι έμποροι λαμβάνουν μια προμήθεια περίπου 10% της τιμής πώλησης. Ορισμένες εταιρείες μάλιστα προσφέρουν και υπηρεσίες online. Η Berry Bros, για παράδειγμα, διαθέτει μια ηλεκτρονική πλατφόρμα συναλλαγών που ονομάζεται BBX, η οποία επιτρέπει στους επενδυτές να αγοράζουν και να πωλούν κρασιά υπό ομόλογο αποθηκευμένα στις αποθήκες της εταιρείας.
- Ο βιομηχανικός δείκτης Liv-ex προσφέρει επίσης μια υπηρεσία εμπορίας οίνου, παράλληλα με την παραγωγή δεικτών που επιτρέπουν στους επενδυτές να παρακολουθούν τις επιδόσεις της ευρύτερης αγοράς οίνου.

Ζήσης Πανάγος

ΣΤΑ 10 ΠΙΟ ΙΣΧΥΡΑ

Την καλύτερη επίδοση με 165% ανάμεσα στα 10 πιο ισχυρά κρασιά έχει καταγράψει το Petit Mouton 2011, ενώ ο Simon Staples περιμένει αύξηση ζήτησης για Bordeaux 2010 και όλα τα 2011-2015 Red Burgundy Premier και Grand Cru.

Ο ΧΑΡΑΚΤΗΡΑΣ ΤΗΣ ΠΟΛΥΤΕΛΕΙΑΣ ΚΑΙ ΤΟ ΠΝΕΥΜΑ ΤΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑΣ ΗΤΑΝ ΑΥΤΟ ΠΟΥ ΕΠΕΔΡΑΣΕ ΓΙΑ ΤΗΝ ΣΥΜΦΩΝΙΑ ΔΗΛΩΣΕ ΣΤΟΝ ΔΙΕΘΝΗ ΤΥΠΟ Η ΑΝ ΚΟΛΓΚΙΝ

Οι αμπελώνες Colgin βρίσκονται σε μια από τις πιο περιζήτητες τοποθεσίες της Νάπα, στο λόφο Πρίτσαρντ, πάνω από την Αγ. Ελένη, ενώ περιλαμβάνουν επίσης το ιστορικό αμπέλι Τάισον Χιλ κοντά στο Καλιστόγα.

Στη LVMH τα κελάρια της Colgin

ΤΟΥ ΖΗΣΗ ΠΑΝΑΓΟΥ

Ο όμιλος Bernard Arnault's, που περιλαμβάνει τα σήματα των Moet, Hennessy και Louis Vuitton προσθέτει ένα αστέρι Cabernet στο αυξανόμενο χαρτοφυλάκιο πολυτελών ειδών του μετά τη συμφωνία με τους ιδιοκτήτες των αμπελώνων Colgin στη Νάπα.

Οι ιδιοκτήτες της Colgin, Αν Κόλγκιν, και ο άνδρας της, Τζόε Γουέντερ, συμφώνησαν να πουλήσουν το 60% του οινοποιείου της κοιλάδας της Νάπα στον τιτάνα γαλλικό όμιλο, χωρίς ωστόσο να γίνει γνωστό το τίμημα. Η συμφωνία περιλαμβάνει το εμπορικό σήμα του ομίλου, το οινοποιείο και τα 26 στρέμματα αμπελώνων, με τους Κόλγκιν και Γουέντερ να διατηρούν το μάνατζμεντ, ενώ στις θέσεις τους παραμένουν και ο διευθύνων σύμβουλος Πολ Ρόμπερτς, καθώς και ο οινοποιός Άλλισον Τοζιέ.

Η Colgin ιδρύθηκε από την Αν και τον τότε σύζυγό της Φρέντ Σρέντερ το 1992 και έγινε ένα από τα κλασικά οινοποιεία της Νάπα, με περιορισμένη παραγωγή Cabernet Sauvignon και Syrah, με τιμές άνω των 500 δολαρίων ανά φιάλη και πωλήσεις αποκλειστικά στα μέλη της λίστας και σε επιλεγμένα εστιατόρια και λιανοπωλητές. Η συνολική ετήσια παραγωγή είναι 4.000 φιάλες. Μάλιστα, τα κρασιά τους κερδίζουν απίστευτα βραβεία, για την κλασική τους ποιότητα από το φημισμένο περιοδικό Wine Spectator.

«Ο χαρακτήρας της πολυτέλειας και το πνεύμα της επιχειρηματικότητας ήταν αυτό που επέδρασε για τη συμφωνία. Η επιτυχημένη πορεία του ομίλου Bernard και η προβολή τους στον κόσμο μας έδωσαν την πεποίθηση, ότι μία εταιρική σχέση θα διαφυλάξει την ποιότητα των κρασιών μας και το πνεύμα αριστείας, που μας ενέπνευσε το τελευταίο τέταρτο του αιώνα», δήλωσε η Αν Κόλγκιν στο Wine Spectator. «Δεν ψάχναμε για συνεργάτη. Μετά όμως από μία κοινωνική συνάντηση στα γραφεία της Bernard Arnault πριν από αρκετούς μήνες, ξεκινήσαμε συζητήσεις με την ομάδα της LVMH», συμπλήρωσε. Οι αμπελώνες βρίσκονται σε μια από τις πιο περιζήτητες τοποθεσίες της Νάπα, στον λόφο Πρίτσαρντ, στους ανατολικούς λόφους πάνω από την Αγ. Ελένη. Διαθέτουν επίσης το ιστορικό αμπέλι Τάισον Χιλ κοντά στο Καλιστόγα, το οποίο έχει αποκαταστήσει η Κόλγκιν. Η μάρκα αγοράζει επίσης σταφύλια από το ράντσο Μαντρόνα του Ντέιβιντ Άντριου στη δυτική πλευρά της Αγ. Ελένης για την εμφιάλωση του Κάριαντ.

«Μοιραζόμαστε με την Colgin το ίδιο ενδιαφέρον, για να προσφέρουμε προϊόντα ποιότητας,» δήλωσε ο Arnault, ο πρόεδρος και ο διευθύνων σύμβουλος της LVMH καλωσορίζοντας τη συμφωνία, η οποία όπως είπε υπογραμμίζει την στρατηγική της εταιρείας για επιλεκτική απόκτηση των καλύτερων υφιστάμενων terroirs, εμπλουτίζοντας τη συλλογή της από εξαιρετικά κρασιά.

Το κρασί στα σήματα ειδών πολυτελείας

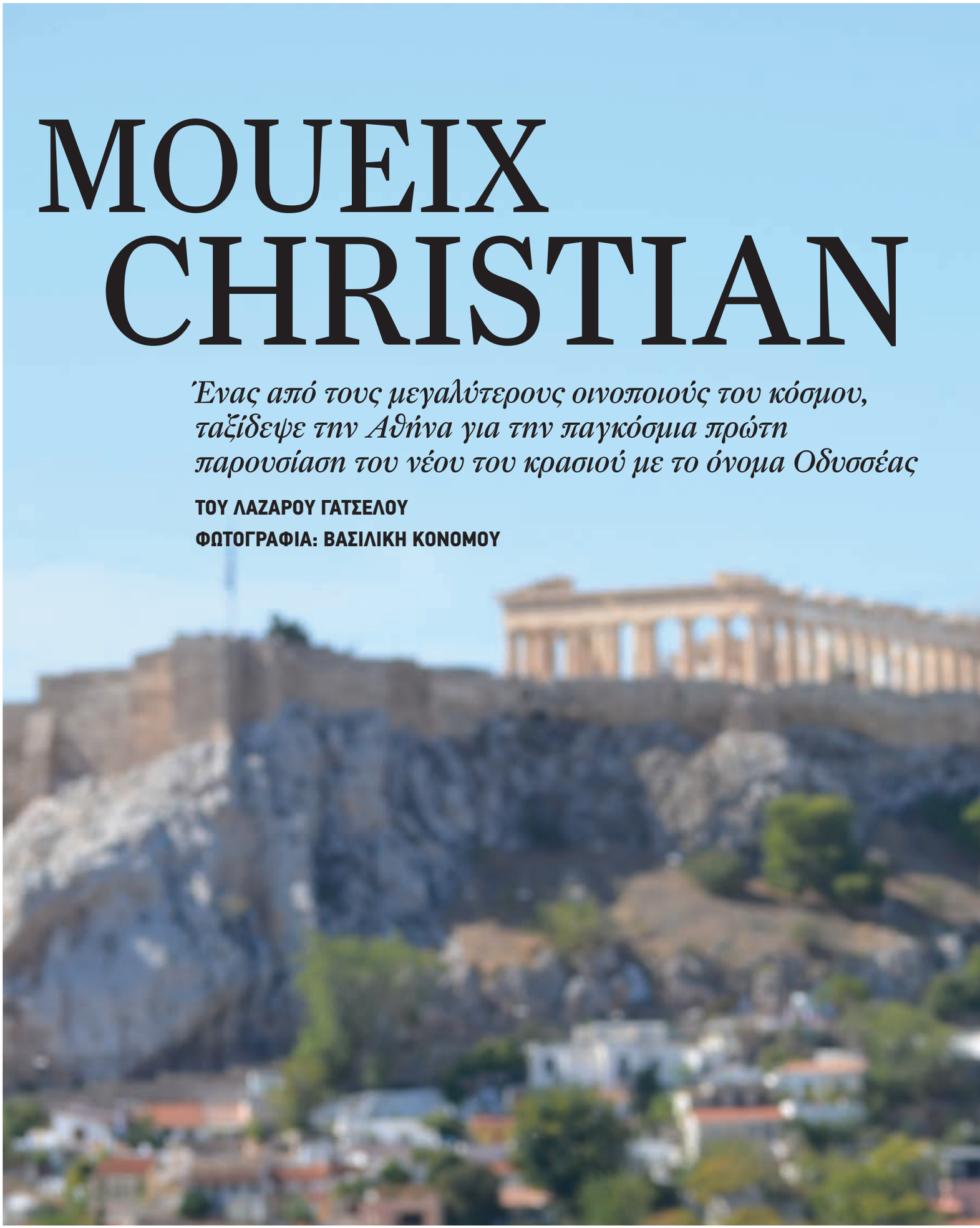
Το κρασί φαίνεται να μπαίνει δυναμικά στα σήματα των διεθνών εταιρειών με είδη πολυτελείας που τα εντάσσουν στο χαρτοφυλάκιό τους. Ενδεικτικές είναι οι κινήσεις των ομίλων Artemis της François Pinault, που κατέχουν τα σήματα μόδας Gucci και Yves Saint Laurent αλλά και το Château Latour στο Μπορντό, όπως και το Domaine Eugénie και το Domaine Clos de Tart στη Βουργουνδία, ενώ αγόρασαν το Eisele Vineyard το 2013. Παράλληλα το 2015, ο οίκος Chanel πρόσθεσε το St. Supery του Rutherford στον καταλόγο των περιουσιών του στο Μπορντό.

MOUEIX CHRISTIAN

Ένας από τους μεγαλύτερους οινοποιούς του κόσμου, ταξίδεψε την Αθήνα για την παγκόσμια πρώτη παρουσίαση του νέου του κρασιού με το όνομα Οδυσσέας

ΤΟΥ ΛΑΖΑΡΟΥ ΓΑΤΣΕΛΟΥ

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΒΑΣΙΛΙΚΗ ΚΟΝΟΜΟΥ



Δομική καθετότητα και κομψότητα είναι τα στοιχεία που μπορεί να λείπουν κι από ένα σπουδαίο κρασί σύμφωνα με τον Christian Moueix, τον άνθρωπο που έχει συνδέσει το όνομά του με ένα από τα ακριβότερα κρασιά του πλανήτη, το Petrus, και βρέθηκε ξανά στην Αθήνα

Καλεσμένος του εκπαιδευτικού οργανισμού WSPC και της εταιρείας διανομής Αίολος ΑΕ, ο Christian Moueix κατάφερε για άλλη μια φορά να κερδίσει τους πάντες με την ευγένεια, την ευστροφία, την κομψότητα και την αντοχή του, πραγματοποιώντας στην Αθήνα την παγκόσμια πρώτη παρουσίαση του νέου δημιουργήματός του Ulysses, το δεύτερο κρασί από τη Napa της California, μετά το άκρως επιτυχημένο Dominus. Πριν καν ερωτηθεί μάλιστα ο ίδιος αποκάλυψε πως «ονόμασα το νέο μου οινοποιείο, καθώς και το νέο κρασί Ulysses (Οδυσσέας), καθώς πιστεύω πως αυτό θα ολοκληρώσει την οινοποιητική μου Οδύσσεια, που έχει διαρκέσει ως τώρα περισσότερα από 45 χρόνια».

Είναι άλλωστε γνωστό ότι πάνε 6 χρόνια, από το 2011, όταν ο Christian Moueix παρέδωσε την επίβλεψη του Petrus στον αδερφό του. Διατήρησε το τιμόνι από το 1970 ως το 2008 όντας στην πραγματικότητα αυτός που αρχικά το καθιέρωσε κι έπειτα το απογείωσε δίνοντάς του μια διάσταση που δύσκολα θα αποκτήσει κάποια άλλη ετικέτα παγκοσμίως τουλάχιστον μέσα στην επόμενη δεκαετία.

Απόλυτα ειλικρινής, όπως συνηθίζει άλλωστε, περιέγραψε πως η πρώτη επίσημη κυκλοφορία του νέου του πολύτιμου πετραδιού (Ulysses 2013) δεν ήταν αυτό ακριβώς που είχε στο μυαλό του λέγοντας χαρακτηριστικά πως «όλοι μπορούμε να δούμε ένα πραγματικά πολύ καλό -σπουδαίο αν μου επιτρέπεται- κρασί που παρόλη τη δύναμη, τη συμπύκνωση και την πολυπλοκότητα του, χρειάζεται επιπλέον κομψότητα και δομική καθετότητα».

Πράγματι, δοκιμάζοντας κανείς το Ulysses 2015, αντιλαμβάνεται απευθείας την εκ θεμελίων αλλαγή ύφους και δομής μέσα σε μόλις δύο σοδειές. Λάτρης της οινικής κομψότητας ο Christian Moueix ήταν καταιγιστικός περιγράφοντας τι θεωρεί καταστροφικό για το κρασί του αύριο που δημιουργείται σήμερα. «Πολλά κρασιά αδικούν τον εαυτό τους καθώς δημιουργούνται αποκλειστικά και μόνο γύρω από μια εύκολη πλατιά δομή, που συνήθως συνοδεύεται αποκλειστικά και μόνο από υπερώριμο φρούτο και γεμάτο σώμα. Δεν διαθέτουν καμία δομική καθετότητα που θα τους προσδώσει κομψότητα, πολυπλοκότητα και βάθος. Δεν είναι δυνατόν να πιστεύει κάποιος σήμερα πως έχει να επιλέξει ανάμεσα στα δύο. Μπορείς να έχεις ιδιαίτερα συμπυκνωμένα κρασιά διατηρώντας ταυτόχρονα και την οινική σου κομψότητα». Η αγάπη και η αναζήτηση της κομψότητας στο κρασί δεν είναι αυτοσκοπός για τον ίδιο.

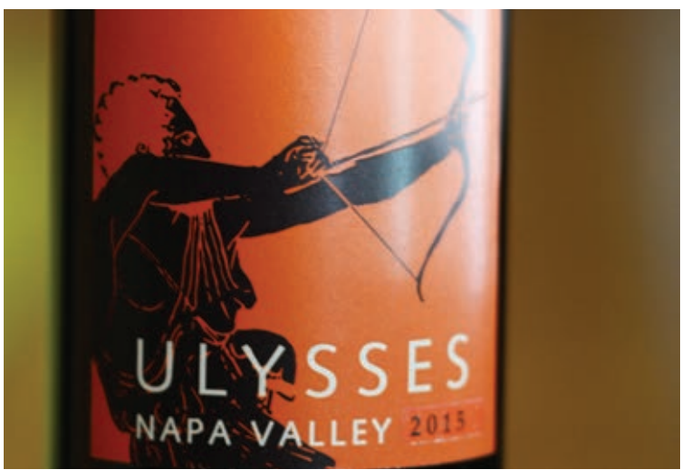
Στην επίσκεψή του στην Αθήνα για την παρουσίαση του Ulysses τον Christian Moueix συνόδευε η σύζυγός του Cherise.

Πηγάζει από τη σημαντικότητα της ισορροπίας τόσο στο κρασί ως στοιχείο υλικού πολιτισμού, όσο και στον ίδιο τον άνθρωπο. Ακολούθως, παίρνοντας ξεκάθαρη θέση μεταξύ των δύο προηγούμενων διαδοχικών και κορυφαίων εσοδειών του Bordeaux θεωρεί πως ακριβώς επειδή τα κρασιά του 2009 είναι εξαιρετικά πιο ισορροπημένα σε σχέση με τα αδέλφια τους του 2010, γι' αυτό και τόσο θα αποδειχθούν μακροβιότερα αυτών, όσο και πολυπλοκότερα, τονίζοντας με έμφαση πως θεωρεί το 2010 μία κορυφαία χρονιά για το Bordeaux στο σύνολό του.

Δύσκολα αποφεύγει κανείς, όταν έχει τον Christian Moueix στο ίδιο τραπέζι, μια άμεση ή έμμεση ερώτηση σχετικά με τη σχέση και τη συμβολή του ανθρώπου στο οινοπέδιο (terroir). Έτσι όταν ρωτήθηκε για το αν πιστεύει πως η οινική παιδεία και εκπαίδευση θα έπρεπε να συμμετέχουν στον ορισμό του οινοπεδίου, απάντησε αρνητικά λέγοντας πως «αν και θεωρώ πληρέστερο τον μεταγενέστερο ορισμό του terroir, αυτόν δηλαδή που εμπεριέχει και τον ανθρώπινο παράγοντα, θεωρώ πως η συμβολή του ανθρώπου στο terroir ως ύπαρξη και λειτουργία είναι μικρή. Κατ' επέκταση δεν θα εμπλούτιζα τον ορισμό και με την οινική παιδεία και εκπαίδευση».

Ξεπερνώντας τα όρια της απλής ειλικρίνειας και σχεδόν περνώντας στα λημέρια του αιφνιδιασμού απάντησε πως «ναι τα περισσότερα διάσημα και σπουδαία κρασιά έχουν γίνει απαγορευτικά για το πλείστον των απανταχού οινόφιλων, διερωτώμενος ταυτόχρονα αν και κατά πόσο το να υπάρχει μια διαρκώς αυξανόμενη ποσότητα φιαλών εξαιρετικής ποιότητας κρασιών που απλά αλλάζει χέρια, δίχως να πίνεται, συνοδευόμενη από τα αντίστοιχα κεφάλαια συνάδει τελικά με τη φύση του ίδιου του κρασιού.

Όπως όμως ο ίδιος τόνισε «όχι μόνο συνεχίζουν να υπάρχουν διάσημα κρασιά εξαιρετικής ποιότητας σε προσιτές τιμές. Έχουμε παραδείγματα όπως αυτό του La Fleur Petrus όπου χρειάστηκε να ανατιμηθεί σχεδόν στο διπλάσιο προκειμένου να



Το Ulysses αποτελεί το δεύτερο κρασί του Moueix από τη Napa της California, μετά το άκρως επιτυχημένο Dominus.

εναρμονιστεί με τον ψυχολογικό αντίκτυπο των τιμολογιακών ορίων νέων αναδυόμενων αγορών, μένοντας την ίδια στιγμή ακόμα προσιτό για τον μέσο Ευρωπαίο».

Αυτό που σίγουρα έμεινε στο μυαλό όλων σχεδόν που συμμετείχαν είτε στην παγκόσμια πρώτη παρουσίαση του Ulysses όσο και στο απογευματινό masterclass, είναι πως ο Christian Moueix θα πρέπει να ξαναέρθει σύντομα στην Αθήνα. Ερωτήματα του στυλ «La fleur Petrus ή Trotanoy;» και «Dominus ή Ulysses» όχι μόνο διατηρούνται στους κύκλους των οινοφίλων δύο μήνες μετά, αλλά δείχνουν να προβληματίζουν ανθρώπους που μάλλον θεωρούσαν τέτοιες συγκρίσεις ελιτίστικα συμπλέγματα, που δεν αφορούν την ουσία του ελληνικού κρασιού.

Οικογενειακή παράδοση

Ο Christian Moueix γεννήθηκε το 1946 στη γαλλική πόλη Libourne. Είναι γιος του διάσημου έμπορου κρασιών Jean Pierre Moueix.

Θρησκεία μαζί και τέχνη

Βαθιά θρησκευόμενος και φιλότεχνος, λατρεύει τη ζωγραφική, την όπερα, την αρχιτεκτονική αλλά και την ποίηση και τη λογοτεχνία.

Τα διαμάντια του Pomerol

Μαζί με τον αδελφό του οδήγησαν ολόκληρο το Pomerol A.O.C στα ποιοτικά επίπεδα του σήμερα, κερδίζοντας τους οινόφιλους.

Μεγάλη γκάμα κρασιών

Τα σημαντικότερα από τα κρασιά που ανήκουν στο πρίσμα του Christian Moueix εισάγονται στην Ελλάδα από την εταιρεία Αίολος Α.Ε.

[© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΒΑΣΙΛΙΚΗ ΚΟΝΟΜΟΥ]

«ΤΟ ΝΕΟ ΜΟΥ ΚΡΑΣΙ ULYSSES ΠΙΣΤΕΥΩ ΠΩΣ ΘΑ ΟΛΟΚΛΗΡΩΣΕΙ ΤΗΝ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ ΜΟΥ ΟΔΥΣΣΕΙΑ, ΠΟΥ ΕΧΕΙ ΔΙΑΡΚΕΣΕΙ ΩΣ ΤΩΡΑ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΑ ΑΠΟ 45 ΧΡΟΝΙΑ» *Christian Moueix*

Γοητευμένη δήλωσε η συνεργάτιδα του Top 50, Νάτασα Στασινού, μετά τη συνάντησή της με τον Christian Moueix, στο Electra Metropolis Hotel, λίγο πριν ξεκινήσει η παρουσίαση του Ulysses

Ολοκληρώνουμε την εικόνα σας

Στη Hertz καλύπτουμε κάθε εταιρική ή ιδιωτική σας ανάγκη
για μακροχρόνια μίσθωση αυτοκινήτων με λύσεις μελετημένες για εσάς.

Lease-it-New

Αποκτήστε εύκολα και γρήγορα το αυτοκίνητο που επιθυμείτε.

Leasesaver

Η οικονομικότερη λύση για μακροχρόνια μίσθωση μεταχειρισμένων αυτοκινήτων.

Fleet Management

Εμείς αναλαμβάνουμε τη διαχείριση των ιδιόκτητων εταιρικών σας αυτοκινήτων και εσείς απολαμβάνετε τα προνόμια και τις υπηρεσίες που σας προσφέρουμε.

adVANtage

Αφήστε εμάς να σηκώσουμε τα εταιρικά σας βάρη με την υπηρεσία μακροχρόνιας μίσθωσης φορτηγών έως 3,5 τόνους.

Autohellas A.T.E.E.

ΟΜΙΛΟΣ Θ. ΒΑΣΙΛΑΚΗ

Βιλτανιώτη 31, 145 64 Κηφισιά
Τ: 210 6264 100
www.hertzlease.gr

(ΜΗΤ.Ε) 0206Ε81000953000

Hertz® Lease

ΚΤΗΜΑ ΓΚΛΙΝΑΒΟΣ

Όταν η παράδοση συναντάει το σήμερα....

Παλιοκαιρίσιο

Παραδοσιακό κρασί των Ιωαννίνων
Ημίγλυκο Ημιαφρώδες
Ντεμπίνα, Βλάχικο
*Σαμπανιζέ (τοπικός χαρακτηρισμός για αφρώδεις οίνους)

Κόκκινο Βελούδο

Οίνος Ερυθρός Ξηρός
Βλάχικο, Μπεκάρι
και Αγιωργήτικο

Κτήμα Γκλίναβος, γραφτό με ιστορία...

Κτήμα Γκλίναβος | Μοναστήρι - Ζίτσα, 440 03 Ιωάννινα | www.glinavos.gr
facebook.com/glinavos.domaine | T: 26580 22212

Στη Γεωργία γεννήθηκε το κρασί

Η έκθεση φιλοξενήθηκε στο La Cité Du Vin.

Αγγείο για την αποθήκευση του οίνου

Μπρούντζινο αγαλματίδιο του 7ου π.Χ. αιώνα

Κύπελλο για την πόση του οίνου

Τα εκθέματα προέρχονταν από το Εθνικό Μουσείο της Γεωργίας.

Διακοσμητικό που εικονίζει κεφαλή κριαριού.

Στις όχθες της Μαύρης Θάλασσας και τις παρυφές του Καυκάσου, στη χώρα στις σημερινής Γεωργίας τοποθετείται πλέον και βάσει αρχαιολογικών στοιχείων το λίκνο της σύγχρονης οινοπαραγωγής. Την ορθότητα αυτής της θέσης αναγνώρισε και το μεγαλύτερο μουσείο οίνου στον κόσμο, το «La Cité du Vin» στο Μπορντό. Η αναγνώριση επισφραγίστηκε από την πρώτη περιοδική έκθεση «Guest Wine Region» που διοργάνωσε το συγκεκριμένο μουσείο από τις 31 Ιουλίου ως τις 5 Νοεμβρίου και καλούσε τους επισκέπτες της να ανακαλύψουν τον αρχαίο πολιτισμό της Γεωργίας που έθεσε τις ρίζες του μοντέρνου οίνου. Περισσότερα από 125 αρχαιολογικά και εθνογραφικά εκθέματα της έκθεσης εστίασαν σε 4 βασικές ενότητες: Τις ρίζες της γεωργιανής οινικής κουλτούρας, τη σχέση του οίνου με τις βασιλικές οικογένειες της Γεωργίας, τη σημασία του στη θρησκευτική ζωή και τη θέση του στην καθημερινότητα.

Όσον αφορά την πρώτη ενότητα, πλήθος ευρημάτων αποδεικνύει την παρουσία ανθρώπων στη νοτιοανατολική πλευρά της χώρας ήδη από την εποχή των παλαιολιθικών χρόνων. Στην ίδια περιοχή κατά τους νεολιθικούς χρόνους αναπτύχθηκε ο πολιτισμός των Shulaveri-Shomutepe. Η αρχαιολογική σκαπάνη έφερε πρόσφατα στο φως μεγάλα πήλινα δοχεία, έργα του πολιτισμού των Shulaveri-Shomutepe, τα οποία αποδεικνύουν την ανάπτυξη της οινοποίησης στην περιοχή. Στα πήλινα δοχεία που εντοπίστηκαν 50 χιλιόμετρα νότια της Τυφλίδας βρέθηκαν τα αρχαιότερα μέχρι σήμερα ίχνη κρασιού. Σύμφωνα με τους ειδικούς πρόκειται για ταρταρικό οξύ και άλλα οργανικά οξέα που ανακαλύφθηκαν σε οκτώ δοχεία, εκ των οποίων το αρχαιότερο χρονολογείται περίπου από το 5980 π.Χ. Παρόμοια πιθάρια χρησιμοποιούνται μέχρι σήμερα στη Γεωργία για τη ζύμωση του κρασιού.

La Cité du Vin
un monde de cultures

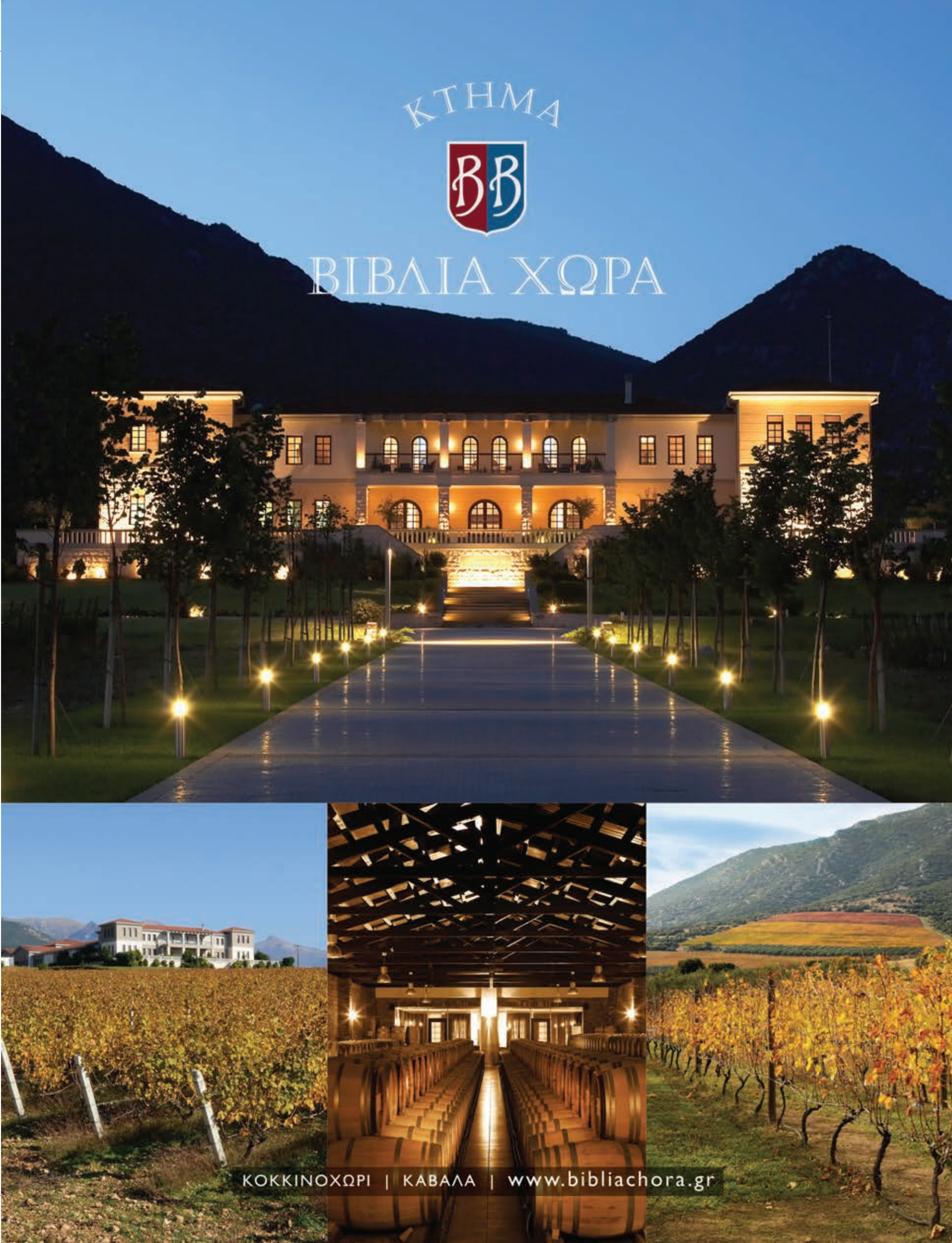
Συλλεκτική θήκη από κρύσταλλο Baccarat για την Dom Perignon Vintage 2009

Τέχνη και φως η Dom Perignon σοδειά 2009

Δια χειρός *του πολυβραβευμένου Ιάπωνα εικαστικού Tokujin Yoshioka*

Καλλιτεχνική υπόσταση αποκτά η σαμπάνια Dom Pérignon σοδειάς 2009 με τη βοήθεια του βραβευμένου Ιάπωνα καλλιτέχνη και σχεδιαστή, Tokujin Yoshioka. Ο κ. Yoshioka, διεθνώς γνωστός για τα έργα τέχνης που δημιουργεί με τα παιχνίδια του φωτός, συνέλαβε την ιδέα να τοποθετήσει τα μπουκάλια της σαμπάνιας μέσα σε κουτιά κατασκευασμένα από κρύσταλλο Baccarat. Οι αντανακλάσεις του φωτός μέσα από το κρύσταλλο έδωσαν μία μοναδική εμφάνιση το μπουκάλι της Dom Pérignon, βάζοντας πλέον πολύ ψηλά τον πήχη του packaging στον κλάδο της οινοποίησης.

Φυσικά, πρόκειται για μία πολύ περιορισμένη έκδοση της δημοφιλούς σαμπάνιας. Να υπενθυμίσουμε ότι η Dom Pérignon Vintage 2009 είναι μία σαμπάνια με έντονη μύτη που αναδύει ένα μπουκέτο αρωμάτων μεταξύ των οποίων ξεχωρίζουν οι νότες γκουάβα, γκρέιπφρουτ, λευκού ροδάκινου, το βερίκοκου και βανίλιας.


ΚΤΗΜΑ
ΒΒ
ΒΙΒΛΙΑ ΧΩΡΑ
ΚΟΚΚΙΝΟΧΩΡΙ | ΚΑΒΑΛΑ | www.bibliachora.gr

Με deals ζυμώνεται το κρασί της Ευρώπης

Αντιμέτωπες με μια νέα πραγματικότητα είναι οι καλά εδραιωμένες αγορές οίνου, όπως αυτή της Ευρωπαϊκής Ένωσης, που αντιστοιχεί στο 65% της διεθνούς παραγωγής, καθώς η ζήτηση στρέφεται σε νέες αγορές και οι καταναλωτικές συνήθειες εξελίσσονται, όπως αναφέρει σε σχετική μελέτη της η επενδυτική τράπεζα Rabobank. Για το λόγο κάποια οινοποιεία επενδύουν σε περιουσιακά στοιχεία και εξαγορές (πάνω από 150 deals συγχωνεύσεων και εξαγορών έχουν καταγραφεί στην ευρωπαϊκή βιομηχανία οίνου από το 2010, τάση που θα συνεχιστεί, σύμφωνα με τη Rabobank), μερικά απαλλάσσονται από περιουσιακά στοιχεία, ενώ άλλα έχουν παραμείνει στο περιθώριο. Την ίδια ώρα στις ΗΠΑ αυξάνει η κατανάλωση οίνου. «Οι Αμερικανοί αφήνουν τα φθηνά κρασιά για τα premium. Επιπλέον, αύξησαν τις εισαγωγές τους κατά 2% σε όγκο και 6% σε αξία το α' τρίμηνο του 2017. Περισσότερες εισαγωγές έγιναν από Γαλλία καθώς αυξήθηκε κατά 12% η δημοτικότητα της σαμπάνιας και των ροζέ αλλά και από Ιταλία με τις εισαγωγές prosecco να αυξάνονται 9%», σημειώνει ο Stephen Rannekleiv, αναλυτής της Rabobank.

Το 65% της διεθνούς παραγωγής οίνου διατηρεί η ΕΕ.

Στον George Lucas το Château Margüi

Ένα οινοποιείο στη νοτιοδυτική οροσειρά Bessillon της Προβηγκίας, το περίφημο Château Margüi, αποτελεί το τελευταίο απόκτημα του χαρτοφυλάκιου αμπελώνων που ανήκει στον γνωστό σκηνοθέτη του Χόλιγουντ George Lucas και φέρει το όνομα -ποιο άλλο- Skywalker Vineyards. Το χαρτοφυλάκιο συστάθηκε με αμπελώνες στο Nicasio της Καλιφόρνια και το 2007 προστέθηκαν αμπέλια στο Il Convento της Ούμπρια στην Ιταλία.

SKYWALKER
VINEYARDS

ΔΙΕΘΝΗΣ ΑΤΖΕΝΤΑ 2018

18 Μαρτίου

Η κορυφαία εμπορική έκθεση οίνων και αποσταγμάτων διοργανώνεται στο Ντίσελντορφ από 18 έως 20 Μαρτίου

15 Απριλίου

Μισός αιώνας ιστορίας για την έκθεση οίνου Vinitaly που πραγματοποιείται και φέτος στη Βερόνα από 15 έως 18 Απριλίου

21 Μαΐου

Το 38ο London Wine Fair θα λάβει χώρα από 21 έως 23 Μαΐου στο Kensington Olympia

14 Ιουνίου

Το Bordeaux Wine Festival, η μεγάλη παγκόσμια γιορτή του οινοτουρισμού, έρχεται από 14 έως 17 Ιουνίου

Πιστοποίηση Master Sommelier και στην Ελλάδα

Μέσω *εκπαιδευτικών προγραμμάτων του Court of Master Sommeliers*

Μια σημαντική συνεργασία πραγματοποιείται μεταξύ της Διεπαγγελματικής Αμπέλου και Οίνου με τον εκπαιδευτικό οργανισμό WSPC ο οποίος παρέχει παγκόσμιες πιστοποιημένες σπουδές στους οίνους και τα αποστάγματα. Κάθε Νοέμβριο και Μάρτιο το WSPC και η ΕΔΟΑΟ υποδέχονται στην Αθήνα επαγγελματίες οινοχόους της παγκόσμιας αγοράς για τα προγράμματα σπουδών του Court of Master Sommeliers (CMS). Η συνεργασία, ειδικότερα, έχει αντικείμενο την προβολή του επώνυμου ελληνικού κρασιού μέσω εκδηλώσεων (δείπνων) κατά τη διάρκεια των εκπαιδευτικών τμημάτων του Court of Master Sommeliers. Οι σπουδαστές έχουν έτσι τη δυνατότητα να γνωρίσουν το Επώνυμο Ελληνικό Κρασί, κορυφαίους Έλληνες οινοπαραγωγούς καθώς και την ελληνική γαστρονομία και φιλοξενία. Σημειώνεται ότι στα ευρωπαϊκά τμήματα συμμετέχουν υποψήφιοι Master Sommeliers κυρίως από Ευρώπη και Μέση Ανατολή ενώ οι μόνες άλλες ευρωπαϊκές χώρες που τους φιλοξενούν αντίστοιχα είναι η Αγγλία και η Αυστρία.

8 βραβευμένες ΕΤΙΚΕΤΕΣ

Μία ΠΕΡΗΦΑΝΗ ΧΩΡΑ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ

GR. ΠΑΡΑΓΕΤΑΙ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

LIDL Ελλάς

Κάθε μέρα αξίζει!

Νεμέα Αγιωργίτικο
Π.Ο.Π.
2015

750 ml
2,95€
(1 L = 3.93€)

Syrah
Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος
2015

750 ml
3,49€
(1 L = 4.65€)

Merlot
Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος
2014

750 ml
3,49€
(1 L = 4.65€)

Chardonnay
Π.Γ.Ε. Στερεά Ελλάδα
2015

750 ml
3,49€
(1 L = 4.65€)

Σαντορίνη Ασύρτικο
Π.Ο.Π. 2016

750 ml
6,99€
(1 L = 9.32€)

Μαλαγουζιά
Π.Γ.Ε. Στερεά Ελλάδα 2016

750 ml
3,99€
(1 L = 5.32€)

Οινοχώρα Σαββατιανό Ροδίτης
Chardonnay
Π.Γ.Ε. 2016

750 ml
2,79€
(1 L = 3.72€)

Σάμος οίνος γλυκός
Π.Ο.Π.

750 ml
5,99€
(1 L = 7.99€)

www.lidl-hellas.gr

ΑΠΟΛΑΥΣΤΕ ΥΠΕΥΘΥΝΑ

5 years
Rose Nights
ROSE DEMI SEC & SEC
ΑΝΑΚΑΛΥΨΤΕ ΤΟΝ ΑΦΡΩΔΗ ΑΜΥΝΤΑΙΟΥ!
VIN MOUSSEUX
V.M.Q.P.R.D
AMYNTAION
ROSE DEMI SEC
Χυτομαυρο
CO.OP
AMYNTAION
1959
www.wine-amyntaio.gr | 2386 0 22258

Μισό εκατομμύριο για έξι λίτρα

Τόσο πουλήθηκε *σε δημοπρασία η πρώτη σοδειά του Screaming Eagle Cabernet Sauvignon*

Αν και το ποσό των 424.000 δολαρίων που ξοδεύτηκε για την αγορά του Screaming Eagle Cabernet Sauvignon 1992 δεν μπορεί να καταχωρηθεί στις επίσημες λίστες, γιατί τοποθετήθηκε στα πλαίσια μιας φιλανθρωπικής δημοπρασίας, εντούτοις αποτελεί το υψηλότερο χρηματικό ποσό που δόθηκε ποτέ για ένα μπουκάλι οίνου. Ο τυχερός ιδιοκτήτης του μπουκαλιού των 6 λίτρων κόκκινου κρασιού είναι ο Chase Bailey, πρώην στέλεχος της Cisco Systems, και η αγορά έγινε στο Napa Valley Wine Auction το έτος 2000. Το Screaming Eagle Winery βρίσκεται στο Oakville της Καλιφόρνια, βόρεια της πόλης της Νάπα. Ο αμπελώνας εκτείνεται σε 20 εκτάρια και είναι φυτεμένος με Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc και λίγο Sauvignon Blanc. Η ετήσια παραγωγή κυμαίνεται μεταξύ 5.000 and 9.000 750ml μπουκαλιών.

Ροδίτικο το μοναδικό αφρώδες με κρόκο

Παγκόσμια πρωτοτυπία *από την εγχώρια εταιρεία Oinovation και το Chimera Sparkling*

Ένα νέο παράθυρο στη γεύση άνοιξε η ελληνική εταιρεία Oinovation που παράγει και εμπορεύεται κρασί με κρόκο Κοζάνης, το Chimera Sparkling, όχι μόνο στην Ελλάδα αλλά και στο εξωτερικό. Ο φυσικός αφρώδης οίνος με προσθήκη κρόκου Κοζάνης, που αποτελεί ένα μοναδικό προϊόν σε παγκόσμιο επίπεδο, είναι τοποθετημένο επί ελληνικού εδάφους σε ξενοδοχεία 5-7 αστέρων, εστιατόρια, clubs και bar restaurants , ενώ έχει παρουσία στην Κύπρο, στην Αγγλία και είναι σε αναμονή οι πρώτες παρτίδες για Αμερική. Αξίζει να σημειωθεί ότι το Chimera έχει κερδίσει διαγωνισμούς καινοτομίας, ενώ ο ρυθμός ανάπτυξης της εταιρείας παραγωγής του αγγίζει το 60%, με στόχο να εξαπλωθεί και σε άλλες χώρες.

Αφρώδες με κρόκο Κοζάνης

Ο οίκος Louis Roederer γιόρτασε τα 241 χρόνια του.

Μια Cristal ακόμη πιο πολυτελής

Vinothèque 1995
ονομάζει ο οίκος Louis Roederer τη νέα άφιξη

Μόλις 400 μπουκάλια της Cristal Vinothèque 1995, μιας ακόμη πιο παλαιωμένης εκδοχής της Cristal, ετοιμάζεται να λανσάρει στη διεθνή αγορά ο οίκος Louis Roederer, όπως ανακοινώθηκε στην εκδήλωση για τον εορτασμό των 241στών γενεθλίων του. Μαζί θα λανσαριστούν και 200 μπουκάλια Cristal Vinothèque 1995 ροζέ.

ΚρασΤεστ στο Κτήμα Γεροβασιλείου

Με «μέντορα» τον Guilherme Montovani, αντιπρόεδρο πωλήσεων και marketing της φημισμένης εταιρείας Riedel που έχει κάνει επιστήμη την παραγωγή ειδικών ποτηριών, περίπου 60 Θεσσαλονικείς, λάτρεις του κρασιού, μύησαν τους... ουρανίσκους τους σε «γευστικά μονοπάτια» που δεν υποψιάζονταν ότι υπάρχουν και διαπίστωσαν ότι ένα καλό κρασί με το λάθος ποτήρι μπορεί να γίνει αδιάφορο και με το σωστό να απογειώσει τις αισθήσεις. Το τελετουργικό, πολλαπλό «ΚρασΤεστ» μέσω χιαστί συνδυασμών κάθε ποικιλίας με τα διαφορετικού σχήματος ποτήρια οίνου, το οποίο έλαβε χώρα στις 13 Νοεμβρίου στο Κτήμα Γεροβασιλείου, περιλάμβανε τρεις μονοποικιλιακούς ερυθρούς οίνους, ένα Pinot Noir του 2015, που δεν έχει κυκλοφορήσει ακόμη στην αγορά, ένα Syrah του 2014 «Κτήμα Γεροβασιλείου» κι ένα Cabernet, «Όβηλος» του 2011, καθώς και τρία ποτήρια της σειράς «Veritas» της Riedel, για την κατανάλωση ερυθρών κρασιών από τις συγκεκριμένες ποικιλίες.

Ο Guilherme Montovani της Riedel

Γευστική δοκιμή με ποτήρια Riedel

Ευάγγελος Γεροβασιλείου

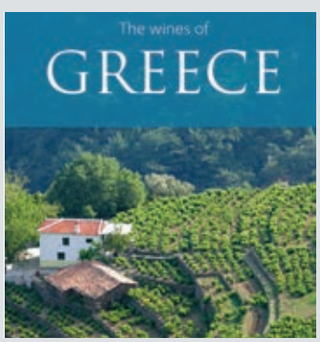
Τα ποτήρια της δοκιμής ήταν της σειράς Veritas.

Στην εξίσωση του food pairing μπαίνει και το ποτήρι.

Όπως επισήμανε ο Guilherme Montovani, το ιδανικό ποτήρι μπαίνει, πλέον, και στην εξίσωση του food pairing, διότι «σε μια βραδινή έξοδο για δείπνο, μπορεί να αναδείξει το δέσιμο του φαγητού με το κρασί ή (αν δεν είναι το ιδανικό) να το σκοτώσει». Ανέφερε, τέλος, πως σε επόμενο στάδιο, θα επιχειρηθεί ένα ΚρασΤεστ και πάλι στο Κτήμα Γεροβασιλείου, με ποτήρια της Riedel για ποικιλίες λευκών κρασιών, όπως η Μαλαγουζιά, για την οποία ήδη η φημισμένη εταιρεία έχει προτείνει να πίνεται στο ποτήρι του Sauvignon Blanc. **ΛΕΩΝΙΔΑΣ ΛΙΑΜΗΣ**

Τα πάντα για το ελληνικό κρασί στο Wines of Greece του Κωνσταντίνου Λαζαράκη

Το βιβλίο του Κωνσταντίνου Λαζαράκη MW «The Wines of Greece» θα κυκλοφορήσει τον Ιανουάριο του 2018 στην αγγλική γλώσσα, από τον εκδοτικό οίκο της Οξφόρδης Infinite Ideas. Πρόκειται για μια επανέκδοση αλλά και, το σημαντικότερο, επικαιροποίηση του βιβλίου με τον ίδιο τίτλο, που είχε εκδοθεί το 2005 από τον εκδοτικό οίκο Mitchell Beazley, πάλι στην Αγγλία. Αποτελεί μέρος της σειράς εκδόσεων Classic Wine Library, που συμπεριλαμβάνει βιβλία για τα κρασιά της Βουργουνδίας, της Πορτογαλίας, της Σαμπάνιας και άλλων



περιοχών, όπως και ένα βιβλίο για τα βιοδυναμικά κρασιά. Η σειρά αναμένεται να εμπλουτιστεί και από άλλους τίτλους, πολλούς υπογραμμένους από Masters of Wine.Το The «Wines of Greece», μέσα από 450 σελίδες και πάνω από 140.000 λέξεις, είναι μια σε βάθος ανάλυση του ελληνικού αμπελώνα αλλά και Ελλήνων παραγωγών. Η προσέγγιση είναι σχετικά ακαδημαϊκή, δηλαδή δεν υπάρχουν εκτεταμένες γευσιγνωστικές σημειώσεις ετικετών, πόσω μάλλον βαθμολογίες κρασιών ή κατατάξεις παραγωγών. Τον πρώτο και τελευταίο λόγο τον έχει το ελληνικό κρασί.

ΕΝΑ ΟΡΟΠΕΔΙΟ ΑΛΛΑΖΕΙ ΤΟΝ ΧΑΡΤΗ ΤΟΥ ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΛΕΥΚΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ

Οροπέδιο Μπουτάρη. *Η ενασχόληση της Οινοποιίας Μπουτάρη, από τα μέσα του περασμένου αιώνα, με το Μοσχοφίλερο μας έδωσε ένα άριστο λευκό κρασί. Η προέλευσή του, από αυστηρά επιλεγμένους αμπελώνες του Οροπεδίου της Αρκαδίας, εκφράζει τα καλύτερα αρώματα της ποικιλίας. Οι πειραματισμοί ετών, η εμπειρία πολλών τρύγων και η προσεκτική διαλογή των σταφυλιών με το χέρι, πρόσφεραν τον χαρισματικό χαρακτήρα του. Η σύντομη παραμονή του σε δρύινα βαρέλια το προίκισαν με τη δομή, τον όγκο και την πολυπλοκότητά του. Όμως, είναι το πάθος, η γνώση και η παράδοση της Οινοποιίας Μπουτάρη που κάνουν το Οροπέδιο όχι απλά ένα ξεχωριστό κρασί, αλλά μια προσφορά από αυτόν που ξέρει να δημιουργεί προς αυτούς που ξέρουν να απολαμβάνουν.*

www.boutari.gr facebook.com/boutariwines

BOUTARI

Ο HEAD SOMMELIER ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΣ ΤΡΙΑΝΤΑΦΥΛΛΟΥ

απογειώνει

Τα μενού των εορτών

ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΠΑΝΔΑΙΣΙΑ
ΣΤΟ A FOR ATHENS

Στα εορταστικά μενού του A for Athens φέτος θα παρουσιαστεί μια σειρά συνδυασμών φαγητού με ποτά από όλο το φάσμα που προσφέρουν τα μπαρ του ξενοδοχείου. Σε στενή συνεργασία με τον chef Γιώργο Καφετζή και τον head bartender Θοδωρή Πύριλλο, ο head sommelier Αλέξανδρος Τριανταφύλλου δημιούργησε μια ακολουθία κοκτέιλ, κρασιών και αποσταγμάτων που εναλλάσσονται αρμονικά, για να αναδείξουν τα πιάτα και να προσθέσουν μια ευχάριστη γαστρονομική πολυπλοκότητα στο γιορτινό μενού. Η σύνδεση του φαγητού με το ποτό είναι μια λεπτομερής διαδικασία που βασίζεται σε κανόνες όχι πάντα τόσο σαφείς. Γενικά η προσπάθεια είναι στο να ταιριάξουν οι εντάσεις (και όχι πάντα οι γεύσεις ή τα αρώματα) καθώς και οι υφές (π.χ. κρεμώδες λιπαρό πιάτο με κρασί πλούσιου σώματος). Επίσης πρέπει να λαμβάνεται υπόψη η σειρά των πιάτων, για να υπάρχει κλιμάκωση των γεύσεων και τέλος η ιδιαιτερότητα των ημερών που ζητάει πιο «εορταστικά» κρασιά και κοκτέιλ. Με αυτές τις σκέψεις παρουσιάζονται οι συνδυασμοί του κρασιού με κάποια από τα πιάτα που μπορεί να δοκιμάσει κανείς φέτος τις γιορτές στο roof garden του A for Athens.

Χτένι ποσέ με αφρό λεμονιού, κομμάτια μάνγκο και ανανά

Προτείνεται Champagne Blanc De Blancs, Καμπανία, Γαλλία, Non Vintage

Η υψηλή οξύτητα της λευκής σαμπάνιας δροσίζει τον έντονο θαλασσινό χαρακτήρα, η παρουσία εξ ολοκλήρου Chardonnay στο κρασί τονίζει κι άλλο τα εξωτικά αρώματα και το λεμόνι, ενώ δένει με την σχετικά πλούσια δομή του χτενιού.

Τραγανή πάπια σε βάση πατάτας με σάλτσα δαμάσκηνο, λαχανικά & τσίλι

Προτείνεται Riesling, Μάρλμπορο, Νέα Ζηλανδία, 2013

Η λιπαρή πάπια καθώς και η τραγανή βάση πατάτας ισορροπούν με τη μεγάλη οξύτητα του Riesling, τα ορυκτά αρώματα δένουν με το ελαφρύ κάπνισμα της κρούστας, ενώ η ωριμότητα φρούτου και τα λίγα σάκχαρα, συγκρατούν την ένταση του τσίλι.

Σούπα βελουτέ από πατάτα Peru με τυρί Fourme D'Ambert.

Προτείνεται Sherry Oloroso Dry, Χερές, Ισπανία, Non Vintage

Πλούτος και αρμύρα στη σούπα που ζητούν την τονισμένη οξύτητα του Sherry, λιπαρή υφή και γήινα αρώματα από το τυρί και τις πατάτες Peru που ταιριάζουν με τον ξηροκαρπάτο και γήινο χαρακτήρα που χαρίζει η οξείδωση σε αυτό τον τύπο κρασιού.

Χειροποίητα ραβιόλι με γέμιση από βασιλομανίταρα σε σάλτσα παρμεζάνα και ζωμό από σαφράν

Προτείνεται Ασύρτικο (βαρέλι), Θεσσαλία, Ελλάδα, 2014

Μέτριας έντασης αρώματα μανιταριών θα δέσουν με τον ορυκτό χαρακτήρα του Ασύρτικου, ενώ η γεμάτη και ελαφρώς γλυκιά αίσθηση από την κρέμα και την παρμεζάνα θα ισορροπήσουν με τον πλούτο που διαθέτει το κρασί λόγω ζύμωσης σε βαρέλια.

Φασιανός μπρεζέ με ξηρό Sherry Manzanilla, ψητά κυδώνια, πουρέ topinambur και σάλτσα μούρων

Προτείνεται Pinot Noir, Παταγονία, Αργεντινή, 2015

Το σιγομαγειρεμένο και ντελικάτο κρέας του φασιανού ζητάει ένα κρασί λεπτό, με ήπιες τανίνες, όπως το Pinot Noir, καθώς και οξύτητα που θα δροσίσει τα λιπαρά και γήινα στοιχεία στο πιάτο. Τα κόκκινα φρούτα στο κρασί και στη σάλτσα ολοκληρώνουν το συνδυασμό.

Μελομακάρονα σπασμένα με namelaka μαύρης σοκολάτας & παγωτό καϊμάκι

Προτείνεται Vinsanto, Σαντορίνη, Ελλάδα, 2003

Ένα σπουδαίο γλυκό κρασί μεγάλης παλαίωσης σε βαρέλια που ισορροπεί στη γλύκα με το πιάτο, διαθέτει αρώματα πλούσια σε γλυκά μπαχαρικά, ώριμα φρούτα και σοκολάτα που ενισχύουν αυτά του πιάτου, ενώ η οξύτητα μαζί με το παγωτό λειτουργούν δροσιστικά στο ταίριασμα.

Με πολλές ευχές για όμορφες γιορτινές μέρες,
Αλέξανδρος Τριανταφύλλου

A for Athens.

REDISCOVER WINE
IN THE HEART OF ATHENS.

A for...Wine!

ΜΙΑΟΥΛΗ 2, ΜΟΝΑΣΤΗΡΑΚΙ, T +30 210 32 44 244, E INFO@AFORATHENS.COM

Ο ΠΡΩΤΟΠΟΡΟΣ ΔΕΝ ΑΝΤΙΔΡΑ ΑΠΛΑ. ΑΙΣΘΑΝΕΤΑΙ. VOLVO XC90.

Για τη Volvo, στο επίκεντρο της τεχνολογίας βρίσκεται πάντα ο άνθρωπος. Στο XC90, το κορυφαίο SUV παγκοσμίως, η φιλοσοφία αυτή εφαρμόζεται **με καινοτόμα συστήματα ασφάλειας στο βασικό εξοπλισμό,** που δεν είναι απλά ευφυή, αλλά πρακτικά κάνουν το αυτοκίνητο να αισθάνεται. Γιατί το XC90 ανησυχεί όταν ο οδηγός κουράζεται και τον ειδοποιεί να κάνει διάλειμμα μέσω του Driver Alert Control. Αισθάνεται υπεύθυνο απέναντι σε άλλα οχήματα, πεζούς, ποδηλάτες και μεγάλα ζώα, προειδοποιώντας και φρενάροντας αυτόνομα σε πιθανό κίνδυνο, ακόμα και σε διασταυρώσεις, με το πρωτοποριακό City Safety. Βοηθάει τον οδηγό να απολαμβάνει περισσότερο τα ταξίδια, διατηρώντας σταθερή απόσταση από το προπορευόμενο όχημα και φροντίζοντας να παραμένει στη λωρίδα του ακόμα και στις στροφές, με την τεχνολογία αυτόνομης οδήγησης Pilot Assist. Το XC90, **με τετρακίνηση και 2λιτρους κινητήρες diesel 240 hp, βενζίνης 334 hp, plug-in-hybrid 421 hp,** πρωτοπορεί στην τεχνολογία ασφάλειας γιατί δεν αντιδρά απλώς στον κίνδυνο. Αισθάνεται, για να μπορείτε εσείς να αισθάνεστε πάντα ασφαλείς.

VOLVO EXPERIENCE
GOLDEN HALL

Κλείστε το test drive σας στους Επίσημους Διανομείς Volvo και στο Golden Hall

VolvoGreece VOLVOCARS.GR

Volvo XC90 2.0 AWD D5-T6 (T8) Polestar: Εκπομπές CO_2 g/km: 149-184 (48), κατανάλωση l/100km: εντός πόλης: 6,3-10,1, εκτός πόλης: 5,4-7,0, μικτός κύκλος: 5,7-8,1 (2,1). **Volvo Line:** 800 100 7505

ΤΟ ΠΙΟ ΔΙΑΣΗΜΟ ΣΤΕΚΙ ΤΩΝ CIGAR AFICIONADOS

Alexander's Cigar Lounge του Ξενοδοχείου Μεγάλη Βρεταννία

Της Μαρίνας Σκοπελίτου

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

Το αναμμένο τζάκι δημιουργεί μία ατμόσφαιρα χαλάρωσης. Στον αέρα πλανάται το χαρμάνι που δημιουργεί ο καπνός των αρωματικών πούρων. Την εμπειρία συμπληρώνει η γεύση από ουίσκι, ρούμι ή κονιάκ που γεμίζει τα ποτήρια των θαμώνων του Alexander's Cigar Lounge του ξενοδοχείου Μεγάλη Βρεταννία. Μία όαση μέσα στο κέντρο της πολύβουης Αθήνας. Ένας χώρος καταφύγιο για τις λίγες ελεύθερες ώρες, που επιτρέπει ο σύγχρονος τρόπος ζωής. Πρόκειται για ένα άνετο και καλαίσθητο lounge με διακόσμηση εμπευσμένη από το αποικιακό στυλ όπου κυριαρχεί το ξύλο, με την επίπλωση περιλαμβάνει άνετες δερμάτινες πολυθρόνες και καναπέδες.

Στις πιο ξεχωριστές και σπάνιες επιλογές πούρων που προσφέρει το Alexander's Cigar Lounge θα βρει κανείς το Cohiba Behike 52-54 και το 56, το Upmann H. Magnum, το Montechristo Anniversario και το Hoyo De Monterrey Maravillas Book Edicion μεταξύ πολλών άλλων.

Επιπλέον, το Alexander's Cigar Lounge διαθέτει μία ιδιαίτερα εκτενή λίστα με οινοπνευματώδη, από τα πιο γνωστά και εμπορικά μέχρι τα πιο premium, τα οποία προσφέρονται μόνα τους ή σε κοκτέιλ. Η έφεση του μπαρ εντοπίζεται, όπως είναι αναμενόμενο, στο ουίσκι, το ρούμι και το κονιάκ. Οι λάτρεις του ουίσκι θα εκτιμήσουν ιδιαίτερα τα Macallan του 1937, του 1940 και του 1952, καθώς και το Glenfiddich 40 years old, όπως και το Johnnie Walker Odyssey. Για όσους προτιμούν το ρούμι το Zacapa xo, το Diplomatico Ambassador και το Havana 15 years old είναι σίγουρα οι ιδανικότερες επιλογές. Τέλος, στα κονιάκ τον πρώτο λόγο έχουν το Remis Martin Louis XIII και το Hennessy Richard. Δίπλα στους πελάτες βρίσκεται πάντα ο resident cigar expert έτοιμος να τους παρέχει όποια πληροφορία και βοήθεια χρειάζονται. «Ο ρόλος cigar expert είναι να μπορεί να προτείνει στον πελάτη ένα συνδυασμό ποτού και πούρου με βάση τα χαρακτηριστικά τους. Επίσης, αν ο πελατης είναι αρχάριος, θα τον βοηθήσει με το σωστό κόψιμο και άναμμα του πούρου του» αναφέρει ο Bartender του Alexander's Cigar Lounge, Στέφανος Βαλκανιώτης.

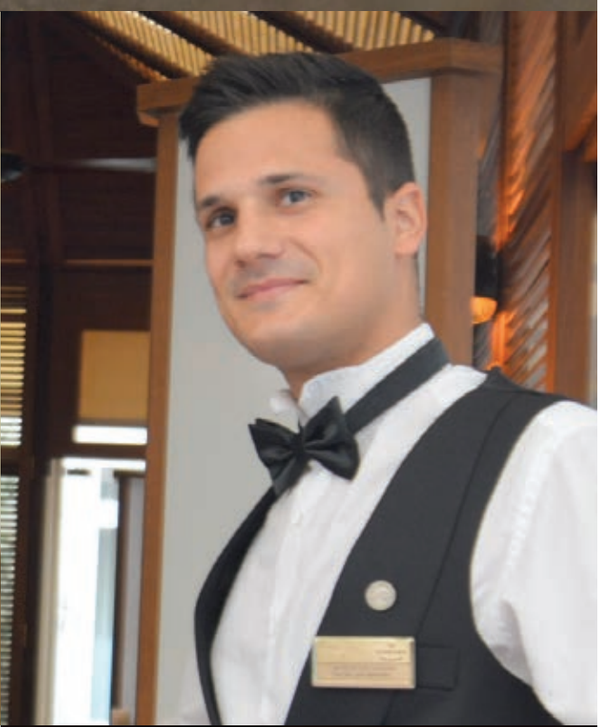
Συνεχής ανανέωση των υπηρεσιών

Όντας ένας από τους ελάχιστους διαθέσιμους χώρους, ιδιαίτερα στο κέντρο της Αθήνας, «πολλοί λάτρεις του πούρου τον έχουν ήδη αγκαλιάσει» επισημαίνει ο κ. Βαλκανιώτης ο οποίος συνεχίζοντας αναφέρει: «Ευελπιστούμε στο μέλλον να αυξάνονται συνεχώς οι θαμώνες μας. Από την πλευρά μας προσπαθούμε να γίνουμε όσο γίνεται πιο ελκυστικοί στον κόσμο μεσα από την ανανέωση των πούρων και των ποτών μας».

Κλείνοντας την παρουσίαση του χώρου ας επισημάνουμε ότι αυτός απευθύνεται κυρίως... στους κυρίους, «που λατρεύουν τα πούρα και τα εκλεπτυσμένα ποτά. Ωστόσο, δεν είναι απαγορευτικός σε κυρίες που θα ήθελαν να μυηθούν στον μαγικό κόσμο του πούρου. Άλλωστε στην εποχή μας υπάρχουν πολλές δυναμικές γυναίκες που αρέσκονται στη δοκιμή του πούρου και το έμπειρο προσωπικό μας είναι εκεί για να τις βοηθήσει», αναφέρει στο Top 50 ο κ. Βαλκανιώτης.

MACALLAN 1937 ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΛΑΤΡΕΙΣ ΤΟΥ ΟΥΙΣΚΙ

ΣΤΑ ΚΟΝΙΑΚ ΞΕΧΩΡΙΖΕΙ ΤΟ HENNESSY RICHARD



Υπέρτατη απόλαυση

Στα μελλοντικά σχέδια Alexander's Cigar Lounge του Μεγάλη Βρεταννία εντάσσεται η παροχή μίας πιο ολοκληρωμένης εμπειρίας στους θαμώνες του. «Για το μέλλον σχεδιάζουμε διάφορες θεματικές βραδιές, καθώς και promotions που θα συνδυάζουν τα σπάνια και ξεχωριστά πούρα του lounge με κοκτέιλς και ποτά, προκειμένου οι πελάτες μας να αποκτήσουν μεγαλύτερη πείρα στους πιθανούς και επιτυχημένους συνδυασμούς αλλά και να διευρύνουν τις γνώσεις τους . Αυτό βέβαια προϋποθέτει και εξειδίκευση του προσωπικού που επιτυγχάνεται μέσα από σεμινάρια που πραγματοποιεί το ξενοδοχείο μας» αναφέρει ο κ. Βαλκανιώτης.

ZOINOS WINERY

ZITSA

ΑΡΚΤΟΥΡΟΣ
Ερυθρός Ξηρός
Παλαιωμένος Οίνος
ΠΓΕ Ήπειρος

ZITSA CLASSICO
Λευκός Ξηρός Οίνος
ΠΟΠ Ζίτσα
Ντεμπίνα 100%

AURELIA
Ροζέ Ημίξηρος
ΑφρώδηςΟίνος
ΠΓΕ Ήπειρος

ΖΙΤΣΑ ημιαφρώδης
Λευκός Ξηρός
Ημιαφρώδης Οίνος
ΠΟΠ Ζίτσα • **Ντεμπίνα 100%**

Ζίτσα Ιωαννίνων • Τηλ.: 2658 0 22297 • www.zitsawine.gr • info@zoinos.gr

Οινικές Διαθλάσεις

Δείπνο με Κρασί και Μουσική

Του Αλέξανδρου Πατάκη | Φωτογραφίες: Φωτεινή Πίμπα

Μια πρόσφατη έρευνα έδειξε ότι ο κόσμος απολαμβάνει κατά 15% περισσότερο την οινική του εμπειρία, αν αυτή συνοδεύεται από μουσική και πιο συγκεκριμένα ακούγοντας την κατάλληλη μουσική. Το ερώτημα αυτό ήρθαμε μερικώς να απαντήσουμε μέσα από τη συνάντηση αυτή επιλέγοντας και συνδυάζοντας μια σειρά από τραγούδια συνοδευόμενα από τις αντίστοιχες ετικέτες ή ετικέτες συνοδευόμενες από αντίστοιχα τραγούδια. Ταυτόχρονα απολαύσαμε μερικές από τις πιο δυνατές ετικέτες από διάφορες ζώνες παραγωγής.

Για ξεκίνημα επιλέξαμε έναν αφρώδη οίνο από το Κτήμα Καρανίκα. Συνοδεύτηκε με μια σειρά από τραγούδια γραμμένα για τη σαμπάνια, ένα δημοφιλές θέμα του σύγχρονου ρεπερτορίου. Πρώτο τραγούδι το «Tiny Bubbles», που μας έρχεται από το 1966 ερμηνευμένο από τον Don Ho που κατάγεται από την Χαβάη και συνδέει την αύρα του Ειρηνικού ωκεανού με τη δροσιά ενός αφρώδους οίνου. Συνέχεια με την Jessie Ware και το τραγούδι της «Champagne Kisses», ένα δείγμα αρμονικής pop, ένα κομψοτέχνημα, που και πάλι συνδυάζεται άριστα με τα εκλεπτυσμένα στοιχεία ενός αφρώδους οίνου. Κορυφώνουμε την απόλαυση με ένα r'n'b τραγούδι από τον Ne-Yo, το «Champagne Life», που αποτυπώνει την απόλυτη σχέση μεταξύ μαύρης μουσικής και αφρώδους οίνου, μια σχέση που έχει καταγραφεί σε εκατοντάδες χιλιάδες τραγούδια και videos. Επειδή το rock δεν μπορεί να απουσιάζει από το party, δύο δυνατά κομμάτια ολοκληρώνουν τον κύκλο μας. Oasis με «Champagne Supernova» και Atlanta Rhythm Section με «Champagne Jam».

Αλλάζοντας παλέτα και περνώντας στα λευκά κρασιά δοκιμάζουμε ένα κορυφαίο ελληνικό κρασί, τον Καβαλιέρο του Σιγάλα του 2011, και το συνδυάζουμε με ένα από τα σπουδαιότερα τραγούδια που γράφτηκαν ποτέ για το κρασί: Το τραγούδι «Summer Wine» έχει γνωρίσει καταπληκτικές ερμηνείες μέσα στα χρόνια όπως αυτή του Ville Valo με τη Natalia Avelon ή αυτή του Ντέμι Ρούσσου αλλά εμείς για τη συγκεκριμένη βραδιά έχουμε επιλέξει την εκτέλεση με τη Nancy Sinatra που έφτασε στο Top 50 του Αμερικανικού Billboard Chart τον Απρίλιο του 1967. Ακολουθεί το εξαιρετικό «Spill The Wine» με τον Eric Burdon στην περίοδο συνεργασίας του με την soul – rock μπάντα War, μια μεγάλη επιτυχία που έφτασε

στο #3 του Αμερικανικού Chart και συνεχίζουμε με ένα χαλαρό country rock track από την Deane Carter το «Strawberry Wine». Ένα instrumental τραγούδι γέφυρα από τον Bruce Cockburn με τίτλο «Water Into Wine» για να ξεκουράσουμε τις αισθήσεις και μετά γραμμή με τα 3 κόκκινα κρασιά της βραδιάς και τη μουσική τους συνοδεία. Πρώτο από αυτά η Βήσσα του 2009 από το Κτήμα Καραδήμου. Το απολαμβάνουμε με την αισθαντική φωνή της Nina Simone στο «Lillac Wine» και στη συνέχεια με το κινηματογραφικό «Days Of Wines & Roses» του Henry Mancini όπως ακουγόταν στην ομώνυμη ταινία για την οποία κέρδισε και το βραβείο Oscar. Τελευταίο τραγούδι που επιλέξαμε για την Βήσσα το «Babylon Sister» των Steely Dan.

Επόμενο κρασί τα Παλαιά Κλήματα του Παπαϊωάννου, και το πασίγνωστο «Red Red Wine» τραγουδισμένο από τον Neil Diamond. Ένας σπουδαίος καλλιτέχνης, ο Sting, θα συνεισφέρει στη βραδιά το «Children's Crusade» με αναφορές στο κόκκινο κρασί. Στη συνέχεια ένα αριστουργηματικό track από τον Billy Joel που μας βάζει με το «Scenes From An Italian Restaurant» στην ατμόσφαιρα ενός χαλαρού ιταλικού εστιατορίου. Στην τελική ευθεία οι ρυθμοί έχουν ανέβει και μια σειρά από δυνατά rock τραγούδια συνοδεύουν το Ξινόμαυρο Καρυδά. Από το «Wine Women an' Song» και τους Whittesnake, περνάμε στο «Bottle Of red Wine» του Eric Clapton, συνεχίζοντας, με το «Pass The Wine» των Rolling Stones, το «Good Friends And A Bottle Of Wine» του Ted Nugget, το «Half Full Glass Of Wine» των Tame Impala και ολοκληρώνουμε με το «Old Red Wine» των θρυλικών The Who.
Στη μουσική υπάρχει πάντα Encore κι έτσι ο John Lee Hooker μας ανεβάζει ακόμη περισσότερο με το «One Bourbon, One Scotch, One Beer» για να μας υποδείξει πως κλείνει μια οινική βραδιά . Η απάντηση ωστόσο έρχεται από την Carrie Underwood με το αναπάντεχο «Wine After Whiskey».

Ο Αλέξανδρος Πατάκης είναι International Marketing Manager της UNIVERSAL-EMI. Απολαύστε τα τραγούδια της βραδιάς στη λίστα που έφτιαξε για εσάς στο Spotify: *https://open.spotify.com/user/patakis/playlist/4H5QqMYNP2W0xkMcIyHr9G*

Προετοιμάζοντας τα συνοδευτικά λίγο πριν την έναρξη.

Λίγο πριν το χορό της φωτιάς

ΚΡΑΣΙ & ΜΟΥΣΙΚΗ
ΤΑ ΤΕΛΙΚΑ ΖΕΥΓΑΡΙΑ

ΑΦΡΩΔΕΣ BRUT ΚΤΗΜΑ ΚΑΡΑΝΙΚΑ
Αποκάλυψε τον απαλό χαρακτήρα του με το κομμάτι
TINY BUBBLES

ΚΑΒΑΛΙΕΡΟΣ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ ΣΙΓΑΛΑ
Το βάθος και η δύναμη φρεσκάδας αναδύθηκαν με το
STRAWBERRY WINE

ΠΑΛΑΙΑ ΚΛΗΜΑΤΑ ΠΑΠΑΙΩΑΝΝΟΥ
Κομψότητα και φρούτο με
SCENES OF AN ITALIAN RESTAURANT

ΒΗΣΣΑ ΚΤΗΜΑ ΚΑΡΑΔΗΜΟΥ
Ξεδίπλωσε την πολυπλοκότητά του με το
DAYS OF WINES AND ROSES

ΝΑΟΥΣΣΑ ΚΑΡΥΔΑΣ
Μαλάκωσε με το
GOOD FRIENDS AND A BOTTLE OF WINE

ΜΟΣΧΑΤΟ ΡΙΟΥ ΠΑΡΠΑΡΟΥΣΗ
Αναπάντεχα εξωστρεφές με το
WINE AFTER WHISKEY

Τα κρασιά του οινικού δείπνου φιλοξενίας

Επί το έργον

Προβληματισμό προκάλεσε η εναλλαγή κομματιών κατά τη διάρκεια δοκιμής του ίδιου κρασιού.

Τσίπουρο
AVARINÓ

χωρίς γλυκάνισο

Ταξίδεψε μαζί του...

www.nestorwines.gr

Αρχαιοελληνικά ακούσματα ζήτησε ο Χρ. Κανελλακόπουλος.

Ίδιο μουσικο κομμάτι διαφορετικό συναίσθημα.

Ο πρώτος συνδυασμός του δείπνου

Η ΠΛΗΡΗΣ ΚΑΡΤΑ ΤΟΥ ΔΕΙΠΝΟΥ ΟΙΝΙΚΗΣ ΦΙΛΟΞΕΝΙΑΣ

Αφρώδες Brut Κτήμα Καρανίκα	Χειροποίητος ξινός τραχανάς με φρέσκα μυρωδικά απο το βουνό, αλάτι από το Ταίναρο και ακροκόλιο Καρπενησίου αφυδατωμένο στον ζεστό αέρα.	N.V
Καβαλιέρος Σιγάλα Σαντορίνη	Χορτόπιτα με φρέσκα χόρτα από αμπελώνα και χειροποιητο λεπτό φύλλο με μέση αλμυρότητα, δίπλα σε χειροποίητο λουκάνικο με 80% άπαχο μοσχαρίσιο κρέας και 20% κατσικίσιο μπούτι.	2011
Παλαιά κλήματα Παπαιωάννου	Χορτόπιτα με φρέσκα χόρτα απο αμπελώνα και χειροποίητο λεπτό φύλλο με μέση αλμυρότητα, δίπλα σε χειροποίητο λουκάνικο με 80% άπαχο μοσχαρίσιο κρέας και 20% κατσικίσιο μπούτι.	2006
Βήσσα Οικογένεια Καραδήμου	Ελληνικό, σκωτσέζικο και αργεντίνικο μοσχάρι ξηρά ωριμασμένα με τέσσερα διαφορετικά κοψίματα ψημένα στη σκάρα συνοδευόμενα με τριπλομαγειρεμένες βιολογικές πατάτες Καλλιπεύκης Ολύμπου. Και μεσογειακη σαλάτα βιολογικών λαχανικών και μυρωδικών.	2009
Νάουσα Καρυδα	Ελληνικό, σκωτσέζικο και αργεντίνικο μοσχάρι ξηρά ωριμασμένα με τέσσερα διαφορετικά κοψίματα ψημένα στη σκάρα συνοδευόμενα με τριπλομαγειρεμένες βιολογικές πατάτες Καλλιπεύκης Ολύμπου. Και μεσογειακη σαλάτα βιολογικών λαχανικών και μυρωδικών.	2013
Μοσχάτο Ρίου Πατρών Παρπαρούση	Ανοικτή λεμονόπιτα με μαρέγκα απο ασπράδι βιολογικών αυγών Άρτας, Κρέμα λεμονιού από βιολογικά λεμόνια Κορινθίας και χειροποίητο ημίγλυκο μπισκότο.	2008

Το φρούτο του Ασύρτικου ισορροπεί το άρωμα του Sushi.

Sushi & Ασύρτικο

Σε γευστική αρμονία με το παγκόσμιο Sushi το Ασύρτικο χτίζει την απόλυτη οινική επιτυχία

ΤΟΥ ΒΑΣΙΛΗ ΚΑΤΣΑΡΟΥ
ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

Αν και πάντα μας γοήτευε ο μαγικός τρόπος με τον οποίο οι γευστικές συνήθειες μίας περιοχής δένουν ιδανικά με τα κρασιά και εν γένει τα ποτά που παράγονται σε αυτή, δεν μπορούμε παρά να είμαστε ανοικτοί και σε αρμονίες που ξεφεύγουν από αυτό τον «κανόνα». Ένα πολύ ενδιαφέρον παράδειγμα αποτελεί ο γευστικός συνδυασμός του Sushi με το Sake, τον οποίο όμως έρχεται πια να «αμφισβητήσει» το δικό μας Ασύρτικο, το οποίο στέκεται τα τελευταία χρόνια με αξιώσεις δίπλα στο ιαπωνικό έδεσμα σε εστιατόρια στην Ευρώπη αλλά και στις ΗΠΑ, ενώ αυτό το γεγονός μπορεί να συνδυαστεί με την ολοένα αυξανόμενη εξαγωγική δραστηριότητα των Ελλήνων οινοπαραγωγών στην Ιαπωνία.

Ως γνωστόν το Sushi είναι το εθνικό φαγητό της Ιαπωνίας, αν και η καταγωγή του εντοπίζεται στη Νοτιοανατολική Ασία. Η παγκοσμιοποίηση της γεύσης σε συνάρτηση με την ολοένα και μεγαλύτερη δυνατότητα για αγορά πρώτων υλών από τις χώρες της Ασίας έκαναν το Sushi μία παγκόσμια μόδα. Αν προσθέσουμε και την ιδέα της υγιεινής διατροφής, η οποία βέβαια έχει αμφισβητηθεί το τελευταίο διάστημα, αλλά και μία αίσθηση πολυτέλειας που προσδίδουν τα βασικά υλικά του Sushi (καβούρι, τόνος, σολομός, χέλι), μπορούμε να καταλάβουμε γιατί έχει αποκτήσει τόσο μεγάλη διεισδυτικότητα στο χώρο της μαζικής εστίασης.

Επί της ουσίας το κρασί αποτελεί το βασικότερο συνοδό του Sushi. Υπάρχουν βέβαια πολλές ποικιλίες που προσπαθούν να οικειοποιηθούν την στενή αυτή σύνδεση αλλά το Ασύρτικο έχει τις δυνατότητες να γίνει ο κυρίαρχος του παιχνιδιού. Και όταν μιλάμε για Ασύρτικο εννοούμε τόσο της Σαντορίνης με τα μοναδικά χαρακτηριστικά της αλλά και κάποιων άλλων περιοχών που έχουν καταφέρει να αναδείξουν με επιτυχία τον ιδιαίτερο χαρακτήρα της ελληνικής αυτής ποικιλίας.

Αναφορικά με τη Σαντορίνη έχουμε έναν αμπελώνα με αυτόριζα κλήματα

Η φωτογράφηση φιλοξενήθηκε στο sushi bar Ikura στο κέντρο της Αθήνας.

πολλά από τα οποία είναι μεγάλης ηλικίας, με εδάφη πφαιστειογενή με σχιστόλιθο και ασβεστόλιθο ενώ οι κλιματολογικές συνθήκες (με εξαίρεση τους δυνατούς ανέμους) βοηθάνε ακόμα περισσότερο στο σχηματισμό του ιδιαίτερου προφίλ της ποικιλίας Ασύρτικο. Εκτός Σαντορίνης βρίσκουμε εξαιρετικά δείγματα σε όλη την Ελλάδα άλλοτε σε κρασιά που προσεγγίσουν τα χαρακτηριστικά της ποικιλίας όπως αυτά εκφράζονται στο νησί και άλλες φορές με μερικές διαφοροποιήσεις με περισσότερο φρουτώδη χαρακτήρα.

Γευσιγνωστικά το Ασύρτικο Σαντορίνης είναι ο απόλυτος ορισμός του terroir. Υπάρχουν φορές που πίνοντας ένα ποτήρι αισθάνεσαι ότι ταξιδεύεις στην Καλντέρα. Τα αρώματα σπασμένων οστράκων, η ορυκτότητα, τα πετρώδη αρώματα και τα μεταλλικά άλατα είναι στοιχεία πρωτόγνωρα και μοναδικά και μας πάνε νοερά στο νησί της Σαντορίνης. Κρασιά που θυμίζουν θάλασσα, χωρίς ιδιαίτερα υψηλές αρωματικές εντάσεις και στα οποία το φρούτο εκφράζεται αρκετά κομψά με πράσινες νότες εσπεριδοειδών και μήλου. Αρωματικά λοιπόν το Sushi φαίνεται να ταιριάζει ιδανικά αφού δένει με τον θαλάσσιο χαρακτήρα και το φρούτο του λειτουργεί συμπληρωματικά στη αρωματική ένταση του Sushi.

Από γευστική άποψη το Ασύρτικο δίνει κρασιά με έντονη οξύτητα, γεμάτο σώμα, επίγευση μεγάλης διάρκειας και χαρακτηριστικά που προσεγγίζουν αυτά της μύτης με αρκετά λεμονάτο χαρακτήρα. Επομένως μιλάμε για κρασιά που μπορούν να αγκαλιάσουν με ιδιαίτερη επιτυχία αρκετά στυλ του Sushi. Το Sashimi με την καθαρότητα της γεύσης του αλλά και τα Maki, Uramaki, Temaki, στα οποία έχουμε εκτός από τα ψαρικά και το nori (φύκι), είναι στυλ Sushi που αποζητάνε λευκό ξηρό κρασί με λεμονάτο χαρακτήρα και γεμάτο σώμα. Στο Nigiri η ύπαρξη του ρυζιού μαζί πάντα με το ψάρι της επιλογής μας ζητάει ένα Ασύρτικο με ακόμα υψηλότερη οξύτητα ενώ το ίδιο συμβαίνει και στο Tempura όπου το τηγάνισμα αποζητάει έντονα τραγανή οξύτητα.

Φυσικά σε όλα αυτά τα στυλ βασικό ρόλο παίζει και η πρώτη ύλη, αφού, αν είναι απλά λαχανικά, μπορούμε να στραφούμε σε ένα blending Ασύρτικου και Sauvignon Blanc και όσο ανεβαίνουμε σε εντάσεις μπορούμε να πάμε σε ένα Ασύρτικο με Αθήρι ενώ σε κάποια λιπαρά και καπνιστά ψάρια μπορεί να φτάσουμε μέχρι και σε ένα βαρελάτο Ασύρτικο Σαντορίνης.

Συμπερασματικά μιλάμε για μία ποικιλία που έχει καταφέρει να δημιουργήσει μία υψηλή αναγνωρισιμότητα τόσο εξαιτίας της Σαντορίνης, όσο και λόγω των εξαιρετικών κρασιών. Η πρόσφατη οινοποίηση Ασύρτικου εκτός Ελλάδος (Αυστραλία) έρχεται να ενισχύσει τον διεθνή χαρακτήρα του. Αν μάλιστα καταφέρει να κερδίσει την εμπιστοσύνη των ειδικών αλλά και των καταναλωτών ως ένα εξαιρετικό εργαλείο αρμονίας με το Sushi, τότε θα μιλάμε για μία άνευ ορίων οινική επιτυχία. Για το Ασύρτικο είναι μία ευκαιρία να διαπρέψει και να καταξιωθεί δίπλα σε μία εθνική κουζίνα που έχει «κατακτήσει» την υφήλιο.

Το Sashimi αλλά και τα Maki, Uramaki, Temaki είναι στυλ Sushi που αποζητάνε λευκό ξηρό κρασί με λεμονάτο χαρακτήρα και γεμάτο σώμα.

Όπως διαπίστωσαν οι συνεργάτες του Top 50, Νατάσσα Στασινού και Μαρίνα Σκοπελίτου, ο συνδυασμός του Ασύρτικου με το sushi προσφέρει ένα συναρπαστικό ταξίδι γεύσης...

ΚΤΗΜΑ ΓΚΛΙΝΑΒΟΣ

"Τσίπουρο με Ηπειρώτικη Καρδιά"

Τσίπουρο Ασημένια Λίμνη

Στο μαγικό βασίλειο της ομίχλης, στην πόλη των ασημουργών, στη Λίμνη των Ιωαννίνων, των θρύλων, της Κυρά Φροσύνης και του Αλή Πασά, σε αυτήν την περιοχή παράγεται το μυρωδάτο τσίπουρο "Ασημένια Λίμνη." Σταγόνα - σταγόνα, από ώριμες υγιείς ρώγες, η αργή απόσταξη με ατμό σαν χάδι, δημιουργεί τα θαυμάσια αρώματα της Ντεμπίνας.

Παλαιωμένο Τσίπουρο Χρυσή Βίδρα

Δείκτης καθαρότητας των ορεινών υδάτων, η βίδρα, ο πανέμορφος "κάτοικος" των ποταμών και λιμνών της Ηπείρου, συμβολίζει το παλαιωμένο τσίπουρο. Το παλαιωμένο τσίπουρο "Χρυσή Βίδρα" παράγεται από ζυμωμένα στέμφυλα της ποικιλίας Ντεμπίνα από τα ορεινά αμπελοτόπια της Ηπείρου. Η αργή απόσταξη με ατμό στους χάλκινους άμβυκες και αργότερα η ωρίμανσή του για 18 -24 μήνες σε δρύινα γαλλικά βαρέλια προηγούμενης ερυθρής παλαίωσης, φέρνουν το πολυπόθητο αποτέλεσμα.

Κτήμα Γκλίναβος | Μοναστήρι - Ζίτσα, 440 03 Ιωάννινα | www.glinavos.gr
facebook.com/glinavos.domaine | T: 26580 22212

Η ομάδα του TOP 50 δοκίμασε για πρώτη φορά όλες τις σοδειές του εμβληματικού κρασιού και παρουσιάζει τις εντυπώσεις της

Το προ-φυλλοξηρικό αμπέλι των τεσσάρων στρεμμάτων που βρίσκεται στη θέση Καλύβια στο Αρχαίο Φλιάσιο, ανήκει στην οικογένεια Αϊβαλή για περισσότερα από 100 χρόνια. Δόθηκε ως προίκα στη γιαγιά της γιαγιάς του ιδρυτή του οινοποιείου του Χρήστου Αϊβαλή. Από τότε την αποκλειστική ευθύνη της καλλιέργειας την έχει η οικογένεια.

[© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ]

«ΤΕΣΣΕΡΑ» ΑΪΒΑΛΗ

Υπήρξε για σχεδόν μια δεκαετία το ακριβότερο ελληνικό κρασί. Παραμένει 17 χρόνια ύστερα από την πρώτη του κυκλοφορία αναμφίβολα το σπανιότερο με διαφορά

Η ΠΕΡΙΟΔΟΣ ΤΗΣ ΑΘΩΟΤΗΤΑΣ

ΠΑΡΑΜΥΘΙ ΜΕ ΑΛΗΘΙΝΟ ΔΡΑΚΟ 2000-2003

Όλα ξεκίνησαν το 1996 όταν ο Χρήστος Αϊβαλής αποφάσισε να μεταφράσει αμπελουργικά και οινοποιητικά τις διαφοροποιήσεις εντός του συγκεκριμένου ενιαίου αμπελώνα. Έτσι, για τρεις οινοποιητικές περιόδους υπήρξαν ισάριθμες δέσμες πειραματικών οινοποιήσεων, με στόχο την αξιολόγηση των πρέμνων και των σταφυλιών με τα τόσο διαφορετικά μορφολογικά χαρακτηριστικά και από τη σοδειά του 2000 το «4» είναι πραγματικότητα.
Σε αυτή κατατάξαμε τις τρεις πρώτες σοδειές. 2000, 2001 και 2003 καθώς το 2002 δεν υπήρξε ποτέ ως αυτόνομη οινική οντότητα παρόλο που η συγκομιδή και η οινοποίησή του ολοκληρώθηκαν κανονικά. Όπως θυμάται ο Χρήστος Αϊβαλής «από τη μία είχαμε ένα υγιές σταφύλι με ικανοποιητική συμπύκνωση κι από την άλλη δεν είχε πιάσει τα επιθυμητά τεχνολογικά χαρακτηριστικά των προηγούμενων ετών. Η παροιμία λέει καλύτερα να σου βγει το μάτι παρά το όνομα. Δεν ήθελα να υπάρξει η παραμικρή ποιοτική έκπτωση κι έτσι απλά όλη η ποσότητα οδηγήθηκε στο χαρμάνι της απλής Νεμέας». Το 2001 ήταν αυτό που μας εξέπληξε, κερδίζοντας με καθαρή διαφορά τις εντυπώσεις μεταξύ των τριών, καθώς εκτός από νεανικό οινοποιητικό δυναμισμό διαθέτει στιβαρή δομή που του επέτρεψε να διατηρήσει πλήρως την εκφραστικότητά του.

ΣΤΑ ΧΡΟΝΙΑ ΤΗΣ ΕΞΕΛΙΞΗΣ

ΑΠΟ ΤΟΝ ΚΥΒΙΣΜΟ ΣΤΙΣ ΚΑΜΠΥΛΕΣ 2004-2009

Η βασική φιλοσοφική προσέγγιση του «Τέσσερα» παρέμεινε αμετάβλητη και τη δεύτερη περίοδο της ζωής του, από το 2004 ως και το 2009. Η αμπελοκαλλιέργεια παραμένει αποκλειστικά χειρονακτική και κατά πολύ αυστηρότερη των βιολογικών απαιτήσεων. Η συγκομιδή διατηρείται στα όρια του υπερώριμου, οι εκχυλίσεις είναι έντονες και πολυήμερες, οι ζυμώσεις αυθόρμητες όπως και οι μηλογαλακτικές μετατροπές που συνεχίζουν να πραγματοποιούνται σε καινούργια βαρέλια και το κρασί εμφιαλώνεται ασταθεροποίητο και αφιλτράριστο. Σε όλα αυτά προστίθεται η περιοδική δουλειά με τη λάσπη στο βαρέλι η οποία κατά τον κ. Αϊβαλή « ξεκίνησε για να μας βοηθήσει να αποκτήσουμε απαλότερη υφή στο στόμα». Η καλοδιατηρημένη φρεσκάδα των 2004 και 2007 τα καθιστά αδιαφιλονίκητους οδηγούς της δεύτερης περιόδου.

Η ΤΕΧΝΗ ΤΗΣ ΩΡΙΜΟΤΗΤΑΣ

ΣΥΓΧΡΟΝΙΣΜΕΝΗ ROCK OPERA 2010-2014

Οι τελευταίες πέντε σοδειές έδειξαν πως αποτελούν μια ξεχωριστή οινική δέσμη ανάμεσα στις 14 που έχουν κυκλοφορήσει ως τώρα. Αυτό που εύκολα μπορεί να διακρίνει κανείς είναι πως τα κρασιά είναι πιο ολοκληρωμένα δίχως να χάνουν τον πυρήνα τους. Η ωριμότητα ουσιαστικά αφορά τους ανθρώπους πίσω από το κρασί. Δύο και μόνο στοιχεία είναι ενδεικτικά αυτής της κατεύθυνσης. Από τη μία οι αποδόσεις ανά πρέμνο διατηρούνται, ανάλογα τη χρονιά, από 600 ως 800 γραμμάρια κι από την άλλη αυξήθηκε η χωρητικότητα των νέων δρύινων αμερικανικών και γαλλικών βαρελιών που φιλοξενούν το κρασί τα πρώτα 3 χρόνια της ζωής του. Το φρεσκοεμφιαλωμένο 2014 δείχνει ξεκάθαρα να διαθέτει επιπλέον βάθος και στιβαρότητα σε σχέση με τα υπόλοιπα κρασιά της ώριμης περιόδου.

Η συλλογή του Μεγάλη Βρεταννία περιλαμβάνει περίπου 600 διαφορετικές ετικέτες από τον ελληνικό αμπελώνα αλλά και απ' όλες τις διάσημες αμπελουργικές περιοχές.

GRANDE BRETAGNE

Για άδυτα της πιο ενημερωμένης ελληνικής κάβας μου αμοιρά συνεχώς διεθνείς διακρίσεις

ΤΗΣ ΜΑΡΙΝΑΣ ΣΚΟΠΕΛΙΤΟΥ
ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

Σε μία από τις πιο διάσημες και ιστορικές γωνίες της Ελλάδας και της Ευρώπης, όπου συμπυκνώνεται το feeling μίας ολόκληρης πόλης, τοποθετείται μία από πιο ενδιαφέρουσες και ενημερωμένες κάβες διεθνώς.

Το GB Wine Library έχει βραβευτεί για 5 συνεχείς χρονιές από το Wine Spectator με το δεύτερο σε τάξη βραβείο «Best Of Award Of Excellence», το οποίο αντιπροσωπεύει μερικές από τις κορυφαίες λίστες κρασιών στον κόσμο.

Την ξενάγηση του Top50 στον υπέροχο χώρο ανέλαβε ο Head Sommelier του ξενοδοχείου, Βαγγέλης Ψωφίδης.

HOTEL
GRANDE BRETAGNE
ATHENS
THE
LUXURY
COLLECTION

Ο Head Sommelier του Μεγάλη Βρεταννία Βαγγέλης Ψωφίδης

Ο Β. Ψωφίδης μαζί με τη Μ. Σκοπελίτου και τη Ν. Στασινού

Ο οίνος είναι μία κουλτούρα που το ξενοδοχείο Μεγάλη Βρεταννία καλλιεργεί την τελευταία δεκαετία, στο πλαίσιο των υπηρεσιών υψηλού επιπέδου που θέλει να προσφέρει στους πελάτες του. Σκοπός του πλήρως ενημερωμένου Wine Library, που λειτουργεί στον ημιόροφο του GB Corner, είναι να λειτουργήσει ως σημείο συνάντησης των ανθρώπων που αγαπούν να ταξιδεύουν με ένα ποτήρι κρασί.

Ταξίδια σε άπειρους προορισμούς υπόσχεται η λίστα του GB, που πέρα από τις εκατοντάδες ετικέτες διαθέτει βάθος λίστας. «Το σημαντικότερο στοιχείο της λίστας μας είναι οι περιοχές που αντιπροσωπεύουν τα κρασιά μας. Η φιλοσοφία μας είναι να προσεγγίζουμε μία περιοχή και με τα χρόνια να χτίζουμε αυτό που ονομάζεται βάθος λίστας με περισσότερους παραγωγούς και περισσότερες χρονιές. Αυτό σημαίνει ότι δεν έχουμε ένα «Brunello di Montalcino» από την Τοσκάνη, έχουμε κρασιά από 5 διαφορετικούς παραγωγούς που διαφέρουν τιμολογιακά και στυλιστικά. Αυτό είναι που καθορίζει την ποιότητα μίας λίστας», αναφέρει στο Top50 ο Head Sommelier του ξενοδοχείου, Βαγγέλης Ψωφίδης, ή καλύτερα η ψυχή του GB Wine Library που θυμάται από μνήμης τις τιμές των 600 περίπου ετικετών, έχει εξασφαλίσει τις σπανιότερες εξ αυτών από τα ταξίδια του σε όλο τον κόσμο και αισθάνεται υπερήφανος για τη ναυρχίδα της λίστας του ξενοδοχείου το «Romanée-Conti» των 10.000 ευρώ.

«Ο συγκεκριμένος χώρος αποτελεί εξέλιξη του παλιού κελαριού» συνεχίζει ο ίδιος. «Εγώ ανέλαβα τη διαχείριση του χώρου το 2009 ξεκινώντας με μία λίστα 150 ετικετών. Εκείνη την περίοδο αποφασίσαμε να επεκτείνουμε τη λίστα μας και η συζήτηση που κάναμε ήταν αν θα την χτίζαμε βήμα-βήμα ή αν θα διαλέγαμε την άλλη επιλογή που θα μας κόστιζε πολύ ακριβά. Επιλέξαμε την πρώτη λύση. Έτσι, ο χώρος αυτός, πέρα από την υλική, έχει και μία αξία συναισθηματική. Είναι ένα κομμάτι του εαυτού μου».

Οι ετικέτες που μπορούν να δοκιμάσουν και να απολαύσουν οι επισκέπτες του ξενοδοχείου προέρχονται από ήδη αναγνωρισμένες ή ανερχόμενες οινοπαραγωγικές περιοχές ή και από περιοχές που δεν έχουν αναγνωριστεί ακόμη ευρέως αλλά έχουν κερδίσει τους υπευθύνους του GB.

Παράλληλα, οι ετικέτες του προσαρμόζονται και στα μενού του εστιατορίου το οποίο επενδύει σαφώς στο κομμάτι του by the glass.

By the glass

Οινικές Περιπέτειες

«Είναι εξαιρετικά σημαντικό για ένα εστιατόριο το κομμάτι του by the glass» σύμφωνα με τον κ. Ψωφίδη. «Είναι η βιτρίνα μίας συλλογής. Εμείς διαθέτουμε 35 επιλογές σε ποτήρια, ενώ επιπλέον με τη χρήση coravin δίνουμε τη δυνατότητα σε όποιον το επιθυμεί να δοκιμάσει πολύ ακριβά κρασιά με το ανάλογο τίμημα. Η λογική του by the glass εξυπηρετεί δύο σκοπούς. Από τη μία, είναι σχεδόν αδύνατο σε ένα τραπέζι 4 ή 5 ατόμων να βρεθεί ένα κρασί που να ταιριάζει με όλα και

GEOMETRIA

ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ
ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ
ΜΟΣΧΟΦΙΛΕΡΟ

LAFAZANIS
WINERY
ΑΡΧΑΙΕΣ ΚΛΕΩΝΕΣ ΝΕΜΕΑ

www.lafazanis.gr

ΟΙ ΠΙΟ ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΝΤΕΣ ΟΙΝΟΙ ΕΙΝΑΙ ΟΙ TERROIR DRIVEN ΣΤΟΥΣ ΟΠΟΙΟΥΣ Ο ΠΑΡΑΓΩΓΟΣ ΕΧΕΙ ΕΠΕΜΒΕΙ ΕΛΑΧΙΣΤΑ ΑΦΗΝΟΝΤΑΣ ΤΗΝ ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΚΑΙ ΤΗΝ ΠΕΡΙΟΧΗ ΝΑ ΕΚΦΡΑΣΤΕΙ

«Τα διασημότερα κρασιά είναι συνδεδεμένα με διάσημες περιοχές. Το Sangiovese έχει συνδεθεί με την Τοσκάνη. Το Pinot Noir με τη Βουργουνδία. Αυτό στην Ελλάδα δεν υπάρχει ακόμα».

Στα σχέδια του κ. Ψωφίδη οι δημοπρασίες οίνου

Ένας σταρ της παγκόσμιας οινικής σκηνής

απ' την άλλη είναι βαρετό να περάσει κανείς όλο το βράδυ πίνοντας μόνο ένα κρασί. Σε αυτό το σημείο τίθεται και το θέμα της περιπέτειας και της απόλαυσης που βασίζεται στη δοκιμή νέων γεύσεων».

Meet the sommelier

Ως ψυχή της κάβας ο Βαγγέλης Ψωφίδης συμπληρώνει με την παρουσία του την εμπειρία που προσφέρει ο χώρος σε κάθε επισκέπτη. Καθημερινά από τις 5 μέχρι τις 6 ο ίδιος βρίσκεται εκεί για το session Meet the sommelier: «Θέλαμε να δημιουργήσουμε κάτι πιο ευέλικτο και παρεΐστικο με το «Meet the sommelier». Δεν χρειάζεται να έρθει κάνεις αυστηρά στις 5 η ώρα και δεν θα δεις εδώ κάποιον να γυρνά γύρω από το τραπέζι και να λέει "and Santorini is...". Αντιθέτως, θα ακούσεις "Γεια σας με λένε Βαγγέλη", "Γεια σου είμαστε ο Kevin και η Sarah και ήρθαμε να μιλήσουμε για το κρασί". Από εκεί και πέρα, κάθε Πέμπτη τον ίδιο χώρο πραγματοποιείται ένα master class ελληνικών ποικιλιών, στο οποίο σερβίρεται ένα αφρώδες Μοσχοφίλερο από τη Μαντινεία, ένας λευκός οίνος από τη Σαντορίνη, ένας ερυθρός από τη Νάουσα και ένας γλυκός από τη Σάμο. Γι' αυτό το master class έχουμε δημιουργήσει ένα booklet με πληροφορίες και φωτογραφίες».

Βέβαια, οι δυνατότητες του χώρου δεν περιορίζονται εδώ. Σε αυτόν μπορεί να διοργανωθούν εταιρικές εκδηλώσεις φυσικά πάντα με επίκεντρο το κρασί. Επιπλέον, σχεδιάζονται κάποια dinners με food and wine pairings βάσει ελληνικών κρασιών αλλά και κάποια master classes που θα αφορούν διεθνείς περιοχές, όπως το Μπορντό.

Στο χώρο δε τοποθετήθηκε πρόσφατα ένα «dispenser» οίνου. «Με αυτή την προσθήκη ο χώρος μας θα μπορέσει να λειτουργήσει ως «sampler», για να χρησιμοποιήσω την ονομασία ενός ξένου μαγαζιού» αναφέρει ο κ. Ψωφίδης και συμπληρώνει: «Με μια κάρτα θα φορτώνεις όσα χρήματα θες και θα μπορείς να δοκιμάσεις τα ανάλογα ποτήρια κρασί σε ένα σημείο συνάντησης που μπορείς να βρεις εμένα και άλλους ανθρώπους που τους αρέσει το κρασί. Αυτό το κομμάτι του socializing είναι εξαιρετικά σημαντικό».

Μέσα από ένα ποτήρι κρασί

Το κρασί είναι επικοινωνία για τον Βαγγέλη Ψωφίδη αλλά και μία ευρύτερη κουλτούρα, που οδηγεί τους λάτρεις του να ταξιδέψουν σε όμορφα μέρη, να γνωρίσουν ωραίους ανθρώπους και διαφορετικούς πολιτισμούς: «Πράγματα της καθημερινότητάς ενός λαού, της συμπεριφοράς του αλλά των αιτιών πίσω από αυτή τη συμπεριφορά αποκαλύπτονται μέσα από το κρασί και αυτό είναι πολύ ελκυστικό». Το καλύτερο μέσο για να επιτευχθεί ο παραπάνω στόχος είναι, σύμφωνα με τον ίδιο, οι terroir driven οίνοι.

«Οι πιο ενδιαφέροντες οίνοι είναι εκείνοι στους οποίους ο παραγωγός έχει επέμβει ελάχιστα αφήνοντας την ποικιλία και την περιοχή να εκφραστεί. Τα διασημότερα κρασιά του κόσμου είναι συνδεδεμένα με διάσημες περιοχές. Το Sangiovese έχει συνδεθεί με την Τοσκάνη. Το Pinot Noir με τη Βουργουνδία. Αυτό στην Ελλάδα δεν υπάρχει ακόμα, με εξαίρεση μόνο τη Σαντορίνη» επισημαίνει ο κ. Ψωφίδης.

Κλείνοντας, ζητήσαμε από τον έμπειρο sommelier να μας προτείνει κρασιά για τις γιορτές. Η πρότασή του; «Τα ελληνικά sparkling. Θεωρώ ότι τα αφρώδη κρασιά από ελληνικές ποικιλίες, όπως το Ξινόμαυρο και το Ασύρτικο, δίνουν υψηλής ποιότητας οίνους. Από το να αγοράσουμε μία σαμπάνια, ας γιορτάσουμε και ας τσουγκρίσουμε φέτος με μία εγχώρια πρόταση».

BRUNO ROCCA
ORNELLAIA
2014
L'ESSENZA
RISERVA 2007
ORNELLAIA
2012
L'INCANTO
THE MAIDEN
6 BOTT. DA LT. 0,750

ΣΤΑ ΡΑΦΙΑ GB WINE LIBRARY
ΟΙΝΙΚΟΙ ΘΗΣΑΥΡΟΙ

Σε μία από τις γωνιές του GB Wine Library θα παρατηρήσει κανείς ένα κουτί γεμάτο φελλούς από κάποια κρασιά που έχουν ανοιχθεί τα τελευταία χρόνια στο Μεγάλη Βρεταννία. «Η αξία αυτών των κρασιών μπορεί και να ξεπερνά το 1 εκαταμμύριο ευρώ» αναφέρει ο Βαγγέλης Ψωφίδης, γεγονός ενδεικτικό του οινικού θησαυρού που φυλάσσεται στα ράφια του κελαριού. Κατά τη διάρκεια της ξενάγησής μας ξεχωρίσαμε πολλές και σπάνιες ετικέτες, μεταξύ αυτών: Το μοναδικό βαθύ πορφυρό La Turque του 2003 του γαλλικού οινοποιείου E. Guigal με την απίστευτα σύνθετη μύτη όπου ξεχωρίζουν νότες βανίλιας, γαρύφαλου, κανέλας και πιπεριού. Ένα κρασί που θα μπορούσε κανείς να κάθεται και να το οσμίζεται όλη μέρα, αν δεν ήταν τόσο γευστικό. Το L'Ermita 2012 του οινοποιού Alvaro Palacios που ανακάλυψε και αναβίωσε ξεχασμένες γηγενείς ποικιλίες της Ισπανίας. Το Wine Advocate του Robert Parker το χαρακτήρισε το καλύτερο κρασί των τελευταίων 25 χρόνων της περιοχής Priorat όπου παράγεται. Το Opus One 2013, το πνευματικό τέκνο δύο θρυλικών ανθρώπων του κρασιού, του Baron Philippe de Rothschild και του Robert Mondavi. Παραμένοντας 17 μήνες σε καινούριο γαλλικό βαρέλι πριν την εμφιάλωσή του, αποκτά ένα βαθύ ρουμπινί χρώμα, πολύπλοκη μύτη με ελκυστικά αρώματα βατόμουρου, δαμάσκηνου, γλυκόριζας, μαύρων κερασιών, σοκολάτας και καπνού. Το Sori Tildin του 2010 με το λαμπερό πορφυρό του χρώμα που ξεχωρίζει για το σύνθετο μπουκέτο αρωμάτων μαύρων κερασιών και μπαχαρικών του οινοποιείου Gaja, ενός σταρ της παγκόσμιας οινικής σκηνής που χάρισε διεθνή αναγνώριση όχι μόνο στην περιοχή του Πιεμόντε αλλά και σε ολόκληρη την Ιταλία. Άκρως εντυπωσιακές και οι Jeroboam φιάλες του οίκου Champagne Armand de Brignac, που ιδρύθηκε το 1763 στην πόλη Chigny-les-Roses, που βρίσκεται εντός της διάσημης περιοχης Champagne στη Βόρεια Γαλλία.

ΑΠΟ ΕΝΑ ΚΕΛΑΡΙ ΣΑΝ ΑΥΤΟ ΤΟΥ ΜΕΓΑΛΗ ΒΡΕΤΑΝΝΙΑ ΔΕΝ ΘΑ ΜΠΟΡΟΥΣΑΝ ΝΑ ΛΕΙΠΟΥΝ ΤΑ ΕΜΒΛΗΜΑΤΙΚΑ ΚΡΑΣΙΑ ΤΟΥ ΓΝΩΣΤΟΥ ΟΙΚΟΥ E. GUIGAL

Ξέχωρα απο τα τρία αξεπέραστα La Mouline, La Turque και La Landonne, υπάρχουν πάντα σειρές απο χρονιές για τα Chateau d' Ampuis και Ex- Voto.

ΒΑΘΟΣ ΛΙΣΤΑΣ

Χειροποίητη πολυτέλεια
Εντυπωσιακές οι Jeroboam φιάλες του Οίκου Champagne Armand de Brignac που ιδρύθηκε το 1763 στην πόλη Chigny-les-Roses που βρίσκεται εντός της διάσημης περιοχής Champagne στη Βόρεια Γαλλία. Τα συγκεκριμένα μπουκάλια είναι κατασκευασμένα εξ ολοκλήρου στο χέρι και διαθέτουν δύο διακριτικά σήματα Ace of Spades και ετικέτες από κασσίτερο.

ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΑΠΟ ΜΕΣΟΓΕΙΟ

Στιβαρό και κομψό
Τα αρώματα των κόκκινων φρούτων σε συνδυασμό με την ορυκτότητα φέρνουν την ισορροπία στον οίνο L'Ermita του 2012.

Ιταλική φινέτσα
Στη λίστα του Μεγάλη Βρεταννία θα βρει κανείς ετικέτες του εμβληματικού ιταλικού οινοποιείου Ornellaia, όπως το L'Incanto του 2012. Γοητεία σημαίνει το όνομά του και σκοπός του οινοποιού του είναι να μαγέψει όποιον το δοκιμάσει με το βαθύ ρουμπίνι χρώμα του, το σύνθετο μπουκέτο αρωμάτων φρούτων και μπαχαρικών και τη μακρά βελούδινη και πολύπλοκη επίγευσή του.

ΑΡΩΜΑΤΙΚΑ ΧΑΡΜΑΝΙΑ

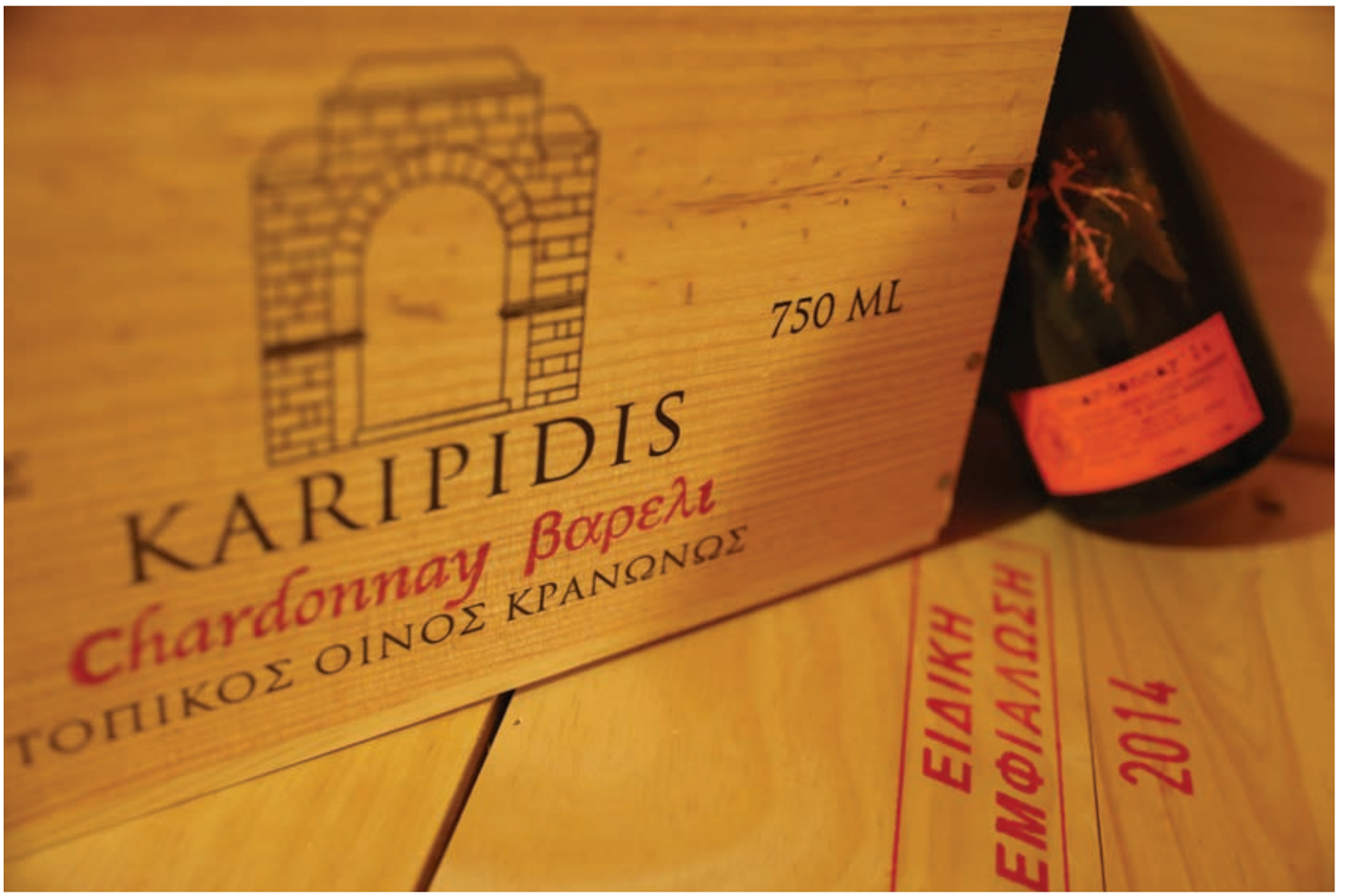
Η πρώτη ετικέτα του Romano Dal Forno
Το Amarone della Valpolicella αποτελεί τη διασημότερη ετικέτα του ιταλικού οινοποιείου Romano Dal Forno. Αρώματα από μαύρο κεράσι, βατόμουρο, τρούφα, καπνό και σοκολάτα συνθέτουν το μοναδικό χαρμάνι του συγκεκριμένου οίνου.

ΤΗΝ ΕΜΠΕΙΡΙΑ ΣΥΜΠΛΗΡΩΝΕΙ Η ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ

Συλλεκτικά κομμάτια διακοσμούν το χώρο του GB Wine Library.

Από το 1908 στα Βούναινα Κραννώνα

Βασιλιά με παλάτι στον κάμπο της Λάρισας ονειρεύτηκε το αμπελοτόπι το Κτήμα Καριπίδη



ΚΕΙΜΕΝΟ & ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ
ΒΑΣΙΛΙΚΗ ΠΑΣΧΑΛΗ -ΤΣΑΝΤΟΠΟΥΛΟΥ

Η ΝΕΑ ΓΕΝΙΑ ΣΥΝΕΧΙΖΕΙ
την παράδοση της αμπελοκαλλιέργειας και της οινοποίησης στην οποία η οικογένεια Καριπίδη αφιέρωσε όλες τις δυνάμεις της ήδη από το μακρινό 1908. Σήμερα τις πύλες του νέου οινοποιείου ανοίγει ο Κυριάκος Καριπίδης.

Το 1908 η οικογένεια Καριπίδη εγκαθίσταται στα Βούναινα Δήμου Κραννώνος Νομού Λάρισας και το ενδιαφέρον των μελών της για την αμπελοκαλλιέργεια εκδηλώνεται από την πρώτη στιγμή. Περισσότερο από έναν αιώνα μετά, η σχέση της με το κρασί γίνεται όλο πιο ισχυρή με τον Παντελή Καριπίδη, που ίδρυσε το οινοποιείο εν έτει 1985, να μένει τελικά στην ιστορία ως ο άνθρωπος που έδωσε την ευκαιρία στον κάμπο της Λάρισας να αποδείξει ότι μπορεί να φιλοξενήσει με αξιώσεις και την καλλιέργεια της αμπέλου. Άλλωστε, όπως ο ίδιος πιστεύει, δυνατά αμπελοτόπια υπάρχουν παντού. Αρκεί να ψάξεις να τα βρεις...

Σήμερα, στο ολοκαίνουργιο πια οινοποιείο, στο οποίο η οικογένεια επένδυσε το 2011, το Top 50 συνάντησε τη νέα γενιά, τον γιο του Κυριάκο Καριπίδη, ο οποίος μας ξενάγησε στις εντυπωσιακές εγκαταστάσεις. Εδώ ο σεβασμός στο περιβάλλον και η πίστη στην υπερσύγχρονη τεχνολογία διασφαλίζουν ότι η εξαιρετική πρώτη ύλη από τον βιολογικό αμπελώνα θα δώσει ένα κρασί ποιότητας, το οποίο θα συντηρηθεί κάτω από άριστες συνθήκες. Το οινοποιείο τώρα παράγει περί τις 250.000 φιάλες ετησίως, είναι όμως έτοιμο να υποστηρίξει μεγαλύτερο όγκο. Παράλληλα βέβαια είναι ένας χώρος πολύ ζεστός και φιλόξενος που επικοινωνεί τον μαγικό κόσμο της οινοποίησης αλλά και τον πραγματικό χαρακτήρα κάθε ετικέτας -στο σύνολο είναι έντεκα- του Κτήματος Καριπίδη ενώ φιλοξενεί έκθεση αγροτικών μηχανημάτων παλαιάς τεχνολογίας και αίθουσα γευσιγνωσίας όπου ο επισκέπτης μπορεί να ταξιδέψει στην ιστορία του οίνου.

Βούναινα σημαίνει μικρά βουνά

Το Κτήμα Καριπίδη διαχειρίζεται 300 στρέμματα ιδιόκτητων αμπελώνων με νοτιοανατολικό προσανατολισμό, οι οποίοι βρίσκονται σε υψόμετρο 200 έως 300 μέτρων και σε έδαφος αργιλώδες, πλούσιο σε

ΠΕΡΙ ΤΙΣ 250.000
φιάλες για έντεκα ετικέτες από επτά διαφορετικές ποικιλίες παράγει σήμερα το οινοποιείο σε ετήσια βάση, αλλά σύμφωνα με τους ιδιοκτήτες του, είναι σε θέση να ανταποκριθεί σε μεγαλύτερο όγκο παραγωγής αλλά και νέες ιδέες ως προς τον τρόπο υλοποίησής της.

ΣΤΟΛΙΔΙ ΤΩΝ ΒΟΥΝΑΙΝΩΝ
μπορεί να χαρακτηριστεί το νέο οινοποιείο του Κτήματος Καριπίδη. Η βασική ιδέα του σχεδιασμού του είναι ότι η εξαιρετική πρώτη ύλη από τον βιολογικό αμπελώνα θα πρέπει να δώσει ένα κρασί ποιότητας, το οποίο θα συντηρηθεί κάτω από άριστες συνθήκες.

ΕΠΕΝΔΥΕΙ ΣΗΜΕΡΑ ΣΤΟ ΑΣΥΡΤΙΚΟ
και το Αγιωργίτικο το Κτήμα Καρυπίδη και τα οινικά αποτελέσματα αναμένονται με εξαιρετικό ενδιαφέρον.

ΣΤΗΝ ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΗΣ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΑΣ
Στις εγκαταστάσεις του νέου οινοποιείου του Κτήματος Καριπίδη φιλοξενείται έκθεση μηχανημάτων που διηγούνται την αμπελουργική ιστορία της περιοχής.

οργανική ουσία και υπέδαφος μη συμπαγές, με καλή αποστράγγιση, εφαρμόζοντας αποκλειστικά μεθόδους βιολογικής γεωργίας. Μεγάλο προτέρημα του αμπελώνα, σύμφωνα με τον Κυριάκο Καριπίδη, είναι ότι λόγω της τοποθεσίας και του μικροκλίματός του δεν ταλαιπωρείται από μεγάλες αλλαγές και διακυμάνσεις ανά εποχή.

Συγκεκριμένα, το κλίμα χαρακτηρίζεται από μέτριες βροχοπτώσεις την άνοιξη και από ξηρό καλοκαίρι, με αποτέλεσμα να μην υπάρχει μεγάλη διαφορά θερμοκρασιών. Ενώ το φθινόπωρο χαρακτηρίζεται από ήπιες βροχοπτώσεις και παρόμοιο χειμώνα.

Το σταφύλι να νιώσει οικεία στο χωράφι

Σε ό,τι αφορά τη μεταχείριση της πρώτης ύλης, ο κ. Καριπίδης αναφέρει: «Το σταφύλι θέλει να το κάνεις να νιώσει οικεία στο χωράφι και χωρίς βίαιες επεμβάσεις. Αυτό προβλέπει μια συνέπεια στην καθημερινή επαφή μας με το αμπέλι, γιατί από τη στιγμή του κλαδέματος και μέχρι τη συγκομιδή σε θέλει κάθε μέρα εκεί».

Πέρα από τις εδραιωμένες και γνώριμες στο ελληνικό κοινό ποικιλίες Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Sauvignon Blanc και Chardonnay, που εδώ και χρόνια εξελίσσει και παράγει, η οικογένεια Καριπίδη πρωτοπορεί και ξεχωρίζει και με τις Sangiovese και Nebbiolo. Οι ιταλικές αυτές ποικιλίες καλλιεργήθηκαν πειραματικά πριν από αρκετά χρόνια και πλέον εντάσσονται στο μόνιμο δυναμικό του οινοποιείου, συνεχίζοντας να ενισχύουν τη φήμη και την αξία του Κτήματος μέχρι σήμερα, χαρίζοντας μια ενδιαφέρουσα έκφραση των χαρακτηριστικών τους. Επίσης, πρέπει να σημειωθεί ότι το Κτήμα έχει επενδύσει σε ελληνικές ποικιλίες όπως το Ασύρτικο και το Αγιωργίτικο και τα οινικά αποτελέσματα αναμένονται με μεγάλο ενδιαφέρον.

Ο Κυριάκος Καριπίδης είναι ένα από τα τρία παιδιά του ιδρυτή του Κτήματος, Παντελή, και σπούδασε στην Αγγλία Διοίκηση Επιχειρήσεων και Οικονομικές Επιστήμες ενώ σήμερα τελεί χρέη Διευθύνοντα Συμβούλου και Υπεύθυνου Παραγωγής. Η αδερφή του Μάγδα, που έχει σπουδάσει Οινολογία, είναι η οινολόγος. Και στα δύο αδέλφια ο Παντελής Καριπίδης έχει μεταλαμπαδεύσει την αγάπη του και το μεράκι του για το αμπέλι και το κρασί και αυτά συνεχίζουν να γράφουν ιστορία.

Στιγμές μεγάλης γλύκας…

Το απολαυστικό Vin Doux έχει το χρυσοκίτρινο χρώμα του μελιού. Στην ιδιαίτερα φρουτώδη γεύση του «ακούγονται» νότες από λευκόσαρκα καλοκαιρινά φρούτα και καραμέλα βουτύρου. Δεν είναι τυχαία το Νο 1 σε πωλήσεις γλυκό κρασί στην Ελλάδα, ενώ εξάγεται σε όλο τον κόσμο.

… από τη Σάμο

Η πλούσια σαμιώτικη γη, με την επίδραση του ήλιου και του αιγαιοπελαγίτικου ανέμου, ανατρέφει στις πλαγιές της το διεθνώς αναγνωρισμένο λευκό μικρόρωγο μοσχάτο. Αυτό που κάνει το Samos Vin Doux, μοναδικό.

… με αγάπη!

Επιδόρπια, τυριά, φρέσκα φρούτα ή αποξηραμένα λατρεύουν το Vin Doux. Αποτελεί το ιδανικό «κλείσιμο» για ένα γεύμα, αλλά και για κοκτέιλ με… γλυκές, δημιουργικές ανησυχίες.

BEYOND

ΕΟΣ Σάμου / UWC Samos
www.samoswine.gr

ΕΟΣΣΑΜΟΥ

Εμπορική διανομή: Ελληνικά Κελλάρια Οίνων, Τηλ.: 22990 22231

Αμετανόητος δειπνοσοφιστής

Αναπόσπαστο κομμάτι του υλικού πολιτισμού είναι το κρασί για τον Κωνσταντίνο Τζαβάρα

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ ΣΤΟΝ ΛΑΖΑΡΟ ΓΑΤΣΕΛΟ
ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

Είναι απο τις σπάνιες, αν όχι από τις ελάχιστες, περιπτώσεις, ιδιαίτερα στον ελλαδικό χώρο, όπου συναντάς ένα δημόσιο πρόσωπο προερχόμενο από διαφορετικό επαγγελματικό χώρο και νιώθεις πως βρίσκεσαι με κάποιον που μετρά χρόνια εμπειρίας στο κρασί. Συναντήσαμε τον Κωνσταντίνο Τζαβάρα ένα από τα φθινοπωρινά ασφυκτικά μεσημέρια της πρωτεύουσας. Αφοπλιστικά απλός και ειλικρινής, μας υποδέχθηκε λέγοντας πως, όσο βαρύ και να είναι το πρόγραμμά του, για το κρασί υπάρχει πάντα χώρος και χρόνος. Παθιασμένος με την αέναη σχέση του ανθρώπου με το κρασί, μας κέρδισε με τις δυνατότητές του ως δοκιμαστής και με τις γνώσεις του στα θέματα του παγκόσμιου και ελληνικού αμπελώνα.

«Δεν είναι ένας αλλά πολλοί οι λόγοι που συνηγορούν για τη μοναδικότητα του κρασιού. Το κρασί είναι μια από τις δύο ή τρεις φυσικές ουσίες της ζωής μας, που η χρήση της είναι συνδεδεμένη με τις πιο βασικές λειτουργίες του ανθρώπου. Είναι το προϊόν της φύσης, που κατεξοχήν έχει αποτελέσει διαχρονικά τη βάση της δημιουργίας των πιο σημαντικών συμβολισμών για την ατομική και κοινωνική ζωή» ανέφερε χωρίς δεύτερη σκέψη μεταξύ άλλων ο κ. Τζαβάρας πριν καν προλάβουμε να διατυπώσουμε την πρώτη μας ερώτηση.

Τι είναι λοιπόν για τον Κωνσταντίνο Τζαβάρα το κρασί;

Είναι ένα αγαθό ευλογημένο από όλους τους θεούς, εθνικούς και χριστιανικούς. Ο Διόνυσος, γιος του αθάνατου Δία και της θνητής Σεμέλης, τέκνο της ένωσης του Ουρανού και της Γης, στην αρχαιότητα είναι προστάτης της αμπελουργίας και ο θεός του κρασιού. Ο ίδιος ο Χριστός στο κατά Ιωάννην Ευαγγέλιο απευθύνεται στους μαθητές του με τα λόγια: «Εγώ ειμί η άμπελος, υμείς τα κλήματα». Το κρασί κοινω-

Το κρασί αδρανοποιεί όλες τις ταξικές διακρίσεις, σύμφωνα με τον βουλευτή Ηλείας.

«Ψηφίζει» Νεμέα ο Κ. Τζαβάρας.

Κομμάτι της ελληνικής διατροφής αποτελεί ο οίνος.

νούν ως αίμα του Χριστού στο μυστήριο της Θείας Μετάληψης οι πιστοί. Αλλά και το κρασί βοηθά τον άνθρωπο να καλυτερεύσει τη σχέση του με τον εαυτό του καθώς και την επαφή του με τον άλλο. Οδηγεί σε ψυχική απελευθέρωση, διευκολύνει πνευματικές αναζητήσεις, ενισχύει την τάση για δημιουργία, ωθεί σε σχέσεις φιλίας και συντροφικότητας. Όπως έλεγε η ποιητική παρέα του Μποντλέρ, το κρασί είναι ένας πολλαπλασιαστής της ατομικότητας. Το κρασί, ο Διόνυσος και ο διθύραμβος βρίσκονται στην αφετηρία της τέχνης του θεάτρου. Το κρασί, η φιλία και οι αρμονικές κοινωνικές συναναστροφές οδήγησαν στο θεσμό των αρχαίων συμποσίων. «Ο οίνος άρδων τας ψυχάς, τας μεν λύπας κοιμίζει, τας δε φιλοφροσύνας εγείρει» γράφει χαρακτηριστικά ο Ξενοφών στο Συμπόσιό του. Τέλος, για τους Έλληνες το κρασί είναι ένα από τα τρία δομικά στοιχεία, που συνθέτουν διαχρονικά την ίδια την Ελλάδα, όπως ακριβώς το γράφει ο Ελύτης: «Αν αποσυνθέσεις την Ελλάδα, στο τέλος θα δεις να σου απομένουν μια ελιά, ένα αμπέλι κι ένα καράβι. Που σημαίνει: με άλλα τόσα την ξαναφτιάχνεις». Επομένως η μοναδικότητα του κρασιού είναι πολυσυλλεκτική.

Πότε ξεκινά η σχέση σας με το κρασί, με ποιον τρόπο;

Η αγάπη για το κρασί ξεκινά από τότε που παιδί, στα χωριά των γονέων μου στην ελληνική επαρχία, παρακολουθούσα με περιέργεια τους μεγάλους να ασχολούνται με τις καλλιεργητικές φροντίδες των αμπελιών (χαράκι, κλάδεμα κ.λπ.) και στη συνέχεια στο τέλος κάθε καλοκαιριού απολάμβανα να συμμετέχω στη χαρά του τρύγου, όταν με έβαζαν στο πατητήρι να πατάω τα σταφύλια. Στα πρώτα εφηβικά χρόνια, συμμετέχοντας στα οικογενειακά γλέντια και αργότερα στις καθιερωμένες φιλικές συναναστροφές των φοιτητικών χρόνων, το κρασί αποτελούσε πάντα την ουσία που σφράγιζε τις σχέσεις χαράς, συντροφικότητας και ευτυχίας και ταυτόχρονα τροφοδοτούσε πνευματικές αναζητήσεις μέσα από ατέρμονες συζητήσεις.

Πώς εξελίχθηκε το ελληνικό κρασί τα τελευταία 30 χρόνια;

Τα τελευταία 30 χρόνια η εξέλιξη του ελληνικού κρασιού είναι θεαματική. Η αμπελοκαλλιέργεια πέρασε από τη φάση της παραδοσιακής χωρικής οινοποίησης για την κάλυψη οικιακών αναγκών στη φάση της σύγχρονης παραγωγής εμφιαλωμένων κρασιών, από οργανωμένα οινοποιεία, κατά τα ευρωπαϊκά πρότυπα. Κρασιά με Ονομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας συνεχώς εμπλουτίζουν την αγορά. Η ποιότητα του ελληνικού κρασιού σταθεροποιείται και αναγνωρίζεται η αξία του διεθνώς όλο και περισσότερο. Σε αυτή τη θετική μεταβολή συνετέλεσε τόσο η Ε.Ε., που με τον ενδοκοινοτικό ανταγωνισμό οδήγησε και την οινοπαραγωγή προς καλύτερα ποιοτικά αποτελέσματα, όσο και η παρουσία και δράση φωτισμένων ανθρώπων στις αρμόδιες κρατικές υπηρεσίες, η μεγάλη αγάπη για το κρασί μιας αξιόλογης ομάδας φιλόδοξων οινοποιών που πίστεψαν στις μεγάλες δυνατότητες του ελληνικού κρασιού και αδιαμφισβήτητα η καθιέρωση στη χώρα αποκλειστικών οινολογικών σπουδών. Έτσι, άρχισαν να αναδεικνύονται ξεχασμένες τοπικές ποικιλίες, εν συνεχεία αναμείχθηκαν με γνωστές ευρωπαϊκές και τελικά προέκυψαν νέα κρασιά, για τα οποία ο ελληνικός αμπε-

λώνας σήμερα δικαιούται να υπερηφανεύεται. Οι Έλληνες οινοπαραγωγοί σήμερα παράγουν ποιοτικό, αξιόπιστο κρασί, εφάμιλλο και σε πολλές περιπτώσεις ποιοτικά ανώτερο των επώνυμων ευρωπαϊκών. Παράλληλα, η εξωστρέφειά τους, που συνεχώς αυξάνεται, τονώνει με την εξαγωγική δραστηριότητα που αναπτύσσει την εθνική οικονομία.

Υπάρχει κάτι που πρέπει να αλλάξει άμεσα;

Πρώτα απ' όλα, πρέπει να καταργηθεί αμέσως ο «αμπελοκτόνος» φόρος που επέβαλε η κυβέρνηση του κ. Τσίπρα στο χώρο του κρασιού. Η φορολογία πρέπει να θεσπίζει κίνητρα για την παραγωγή και την εξαγωγή στην αλλοδαπή ελληνικών ανταγωνιστικών κρασιών. Είναι αδιανόητο ο Έλληνας νομοθέτης να βάζει φρένο στην εξέλιξη και την ανάπτυξη ενός από τα πιο δυναμικά προϊόντα της ελληνικής γης. Επίσης θα πρέπει να καταργηθούν περιορισμοί που δεν επιτρέπουν την αξιοποίηση αναγνωρισμένων και καταξιωμένων ελληνικών ποικιλιών. Χαρακτηριστική είναι η περίπτωση της Μαυροδάφνης, από την οποία δεν επιτρέπεται η δημιουργία ξηρών κρασιών στην Πελοπόννησο.

Τι είναι τελικά ο οινοτουρισμός για μια οινοπαραγωγική χώρα με τα χαρακτηριστικά της Ελλάδας; Μονόδρομος με κάθε κόστος ή απλά ένα εργαλείο που μπορεί να προωθήσει αναλογικά τα ποιοτικά θεμέλια και δομές;

Για μια οινοπαραγωγική χώρα μπορεί να εξελιχθεί σε σπουδαίο παράγοντα οικονομικής ανάπτυξης. Αν όμως συμβαίνει αυτή η χώρα να είναι η Ελλάδα, που συνδυάζει ιδανικές συνθήκες καλλιέργειας της αμπέλου, λόγω εδάφους και κλίματος και διαθέτει ένα από τα πιο ξεχωριστά παγκοσμίως αποθέματα φυσικών και πολιτισμικών μνημείων, τότε ο οινοτουρισμός μπορεί να κάνει θαύματα στον τομέα της εθνικής οικονομίας. Η αξιοποίηση επομένως αυτών είναι μονόδρομος χωρίς κανένα κόστος, αφού τα πάντα υπάρχουν σε αφθονία και το μόνο που χρειάζεται είναι ένας φωτεινός νους για να κατευθύνει τις συλλογικές προσπάθειες στο ποθητό αποτέλεσμα. Φωτεινός νους δεν είναι κατ' ανάγκη το κράτος, αλλά κάθε ομαδική προσπάθεια που συνενώνει δυνάμεις και αξιοποιεί προσπάθειες.

Πώς συνδέονται κρασί και κοινωνία τον 21ο αιώνα; Αποτελεί το κρασί καθρέφτη των κοινωνικών συσχετισμών, ναι ή όχι και με ποιον τρόπο;

Το παράξενο είναι ότι κοινωνία και κρασί εξακολουθούν να συνδέονται και τον 21ο αιώνα όπως ακριβώς σχετίζονταν και πριν από 4.000 χρόνια. Το κρασί εξακολουθεί να είναι το φάρμακο της λύπης και το μέσο πολλαπλασιασμού της χαράς. Συνοδεύει συζητήσεις και ευφραίνει «καρδίες ανθρώπων». Η σχέση κοινωνίας και κρασιού εξακολουθεί να χαρακτηρίζεται με τα ίδια ακριβώς λόγια που κάποτε είχε χρησιμοποιήσει ο δειπνοσοφιστής Αθήναιος: «Όταν ιδείς ιδιώτη μόνο του να τρώγει, χωρίς να 'χει συντροφιά, ή ποιητή να μη θέλει τα τραγούδια ούτε τη μουσική, γι' αυτούς πρέπει να πιστεύεις ότι χάσανε κι οι δυο τους· ο μεν πρώτος τη μισή απ' όλη του τη ζωή, ο δε δεύτερος τη μισή απ' όλη την τέχνη του. Και στο κάτω-κάτω άθλια ζούνε και οι δύο». Το κρασί έχει τη δύναμη να αδρανοποιεί όλες τις ταξικές διακρίσεις. Το ίδιο γλυκαίνει τη ζωή και του φτωχού και του πλούσιου, διεγείρει τη ψυχή και του εργάτη και του εργοδότη. Με τον ίδιο τρόπο το μεταλαμβάνει κάθε πιστός με την ίδια ζέση το απολαμβάνει κάθε μυημένος, χωρίς φραγμούς που αναφέρονται σε φύλο, τάξη, ιδεολογία και επάγγελμα.

Ποιες είναι για τον Κωνσταντίνο Τζαβάρα οι δύο ελληνικές και οι δύο διεθνείς αγαπημένες ποικιλίες;

Το Ασύρτικο, που διαχρονικά τόσο στη Σαντορίνη όσο και στα άλλα μέρη της Ελλάδας αρχίζει σιγά-σιγά να αναδεικνύει

ΤΑΩΣ

ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΕΝΔΕΙΞΗ "ΑΧΑΪΑ"

Ερυθρός ξηρός οίνος • Μαυροδάφνη

ΠΑΡΠΑΡΟΥΣΗΣ

2012

ΓΙΟΡΤΕΣ ΜΕ ΜΑΚΡΑ ΕΠΙΓΕΥΣΗ

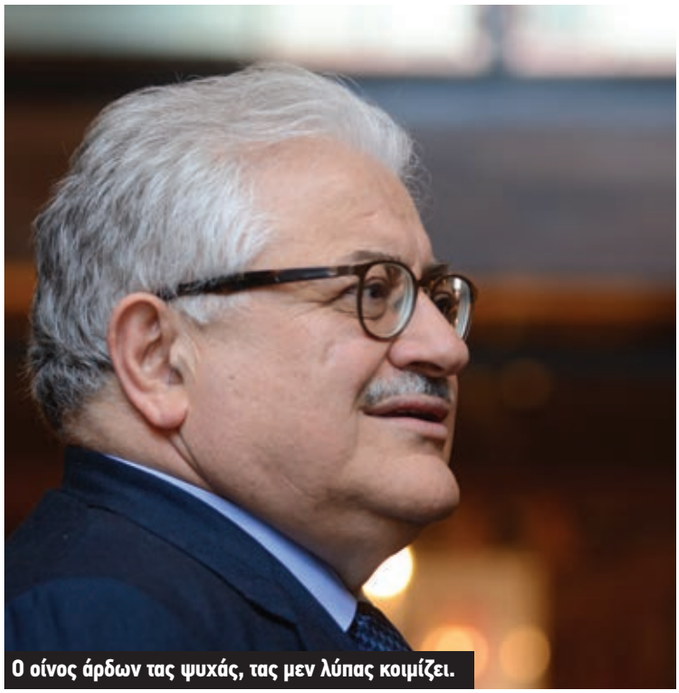
Με σπάνιες αυθεντικές φιάλες που θα συναντήσετε σε επιλεγμένες κάβες και εστιατόρια. Μοιραστείτε μπαχαρένια αρώματα, στρογγυλεμένα σώματα και μεταξένιες ταννίνες.

Οι γιορτές θα κρατήσουν περισσότερο !

ΠΑΡΠΑΡΟΥΣΗΣ

ΚΤΗΜΑ ΠΑΡΠΑΡΟΥΣΗΣ, ΠΑΤΡΑ, ΤΗΛ. 2610 420334, info@parparoussis.com

ΚΕΝΤΡΙΚΗ ΔΙΑΘΕΣΗ: VINALIA, ΤΗΛ. 210 2586 002


Ο οίνος άρδων τας ψυχάς, τας μεν λύπας κοιμίζει.

«Πιστεύω στη δυναμική της Μαυροδάφνης» επιμένει ο Κ. Τζαβάρας.

Η συνάντηση έγινε στο εστιατόριο Βεντήρη.

μοναδικα ποιοτικά χαρακτηριστικά, αλλά και το Αγιωργίτικο, που καλλιεργείται στα ίδια μέρη πάνω από 2.500 χρόνια. έχοντας δώσει εξαιρετικά δείγματα ποιότητας. Θα υποκύψω στον κανόνα «anything but Chardonnay» απλά και καθαρά και θα ξεχωρίσω την ποικιλία Syrah, καθώς μεταφέρει ανά τους αιώνες το αινιγματικό της πρόσωπο, υπενθυμίζοντας αδιάκοπα τη σχέση της με τον εξ Ανατολής πρόγονό της, αυτόν που κάποτε καλλιεργούσαν οι πρώτοι οινοποιοί στη Μεσοποταμία, στα βόρεια της οροσειράς του Ζάγκρος.

Ποιά είναι τα πέντε κρασιά που σας έχουν μείνει αξέχαστα;

Για τα καλά κρασιά είναι δύσκολο να ξεχωρίσεις αν το αλησμόνητο πρέπει να αναφέρεται στο παρελθόν ή στο μέλλον. «Άναξ» Αντωνόπουλου γιατί μας έδειξε πως μπορούμε να κοιτάζουμε τα σπουδαία Chardonnay στα μάτια. «Τριλογία» Κόκκαλη καθώς κατέκτησε τη γερμανική αγορά σε λιγότερο από 5 χρόνια. «Τάως» Παρπαρούση γιατί μας υπέδειξε πως πρέπει να δούμε τη Μαυροδάφνη στο μέλλον. «Le Sang de la Pierre» Χρήστου Αϊβαλή γιατί υπενθύμισε σε όλους μας την αδάμαστη πολυμορφικότητα του Αγιωργίτικου. «Cava» Μερκούρη, γιατί η γοητεία του κλασσικού θα παραμένει πάντα αξεπέραστη.

ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ

Ο Κωνσταντίνος Τζαβάρας γεννήθηκε και ζει στον Πύργο Ηλείας. Σπούδασε νομικά στο Πανεπιστήμιο Αθηνών και συνέχισε τις μεταπτυχιακές σπουδές του στη Γαλλία στο Κοινωνικό Δίκαιο στο Πανεπιστήμιο PARIS X-NANTERRE των Παρισίων. Είναι κάτοχος πτυχίου στον τομέα του Δικαίου από το Κέντρο Ευρωπαϊκών Σπουδών του Πανεπιστημίου PARIS I (PANTHEON) καθώς και πτυχίου στην Κοινωνιολογία (LICENSE) από το Πανεπιστήμιο PARIS X-NANTERRE. Εκλέγεται βουλευτής Ηλείας με τη Νέα Δημοκρατία ανελλιπώς από το 2007, ενώ έχει διατελέσει αναπληρωτής Υπουργός Πολιτισμού το 2012-2013. Έχει συμμετάσχει ως πρόεδρος, αντιπρόεδρος ή μέλος σε πλήθος κοινοβουλευτικών επιτροπών και ως Τομεάρχης Δικαιοσύνης της Ν.Δ. ενώ από το 2016 είναι Κοινοβουλευτικός Εκπρόσωπος του κόμματος.

ΕΝΩΣΗ ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΩΝ ΚΙΑΤΟΥ
Ν. ΚΟΡΙΝΘΙΑΣ

ΡΟΔΙΤΗΣ

Η ποικιλία Ροδίτης δίνει κρασιά στρογγυλά, ευχάριστα , γεμάτα φρεσκάδα.

Ξηρό, μέτρια αρωματικό, με νότες πεπονιού και αχλαδιού.

Εξαιρετικό με:
Θαλασσινά, ψάρια, σαλάτες.

ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ

Η χαρισματική ποικιλία Αγιωργίτικο δίνει κρασιά πολύπλοκα, ρωμαλέα.

Ξηρό, με αρώματα κόκκινων φρούτων και απαλό στο στόμα.

Εξαιρετικό με
Λευκά κρέατα, μαγειρευτά & μεζέδες της γης.

Οι αμπελώνες της Κορινθίας, ανάμεσα στον Κορινθιακό κόλπο και στους ορεινούς όγκους της Πελοποννήσου, συνδυάζουν χαμηλές θερμοκρασίες, άπλετο ηλιακό φως και εδάφη κατάλληλα για την αμπελοκαλλιέργεια.

KIATO
WINES

Άγιος Ιωάννης
Θέση Σφαγεία Κιάτο
Τ. 2742022234
www.**easkiatou**.gr
info@easkiatou.gr

Προτάσεις

Top 50

ΠΕΝΗΝΤΑ ΠΟΤΗΡΙΑ ΠΟΥ ΕΛΑΜΨΑΝ ΜΕΣΑ ΣΤΟ 2017

Εχοντας μπει γερά στην τελική ευθεία για το 2018 η ομάδα του Wine Trails επιλέγει 50 κορυφαία ελληνικά κρασιά από τη χρονιά του 2017, παραδίδοντας μια πολλά υποσχόμενη οινική παρακαταθήκη στην χρονιά που έρχεται. Αναμφίβολα, δεν πρόκειται για κρασιά βαθμοθήρες, καθώς καθ' όλη τη διάρκεια της διαδικασίας δεν υπήρξε σε κανένα σημείο βαθμολόγηση με τη στείρα, απόλυτη, αιτιολόγηση του όρου. Άλλωστε, πώς μπορεί κάποιος να βαθμολογεί στείρα έναν εξελισσόμενο ζωντανό οργανισμό όπως το κρασί;

Παρόλο που η περυσινή ομάδα δοκιμών κάλυπτε κάθε πτυχή του οινικού κόσμου, από το σχεδιασμό της φύτευσης ενός αμπελώνα ως τη συλλογή σπάνιων φιαλών, θελήσαμε να την εμπλουτίσουμε με δύο νέα μέλη που δραστηριοποιούνται σε διαφορετικά πεδία με τα υπόλοιπα μέλη. Απο τη μία θεωρούμε πως η εσωτερική αναβάθμιση αποτελεί απαράβατο κανόνα λειτουργίας κάθε εντύπου που σέβεται τους αναγνώστες του κι από την άλλη πως το κρασί αποτελεί, ως δομικό στοιχείο υλικού πολιτισμού, στο πέρασμα των χρόνων, ένα εκ των τριών σημαντικότερων μέσων κοινωνικοποίησης.

Επιλέγουμε 50 κρασιά που μας έκαναν να κοντοσταθούμε, να ξανασκεφτούμε και να χαμογελάσουμε αναμένοντας με αγωνία το οινικό 2018. Πενήντα ποτήρια λοιπόν που όχι μόνο έλαμψαν όπως και δεκάδες άλλα μέσα στο 2017, αλλά 50 ποτήρια κρασί που σκανδάλισαν τον οινικό διάλογο, ανύψωσαν το οινικό θερμόμετρο προκαλώντας ακόμα και καβγάδες, δοκίμασαν τις γνώσεις και την ομαδική μας ισορροπία, παράγοντας τελικά οινικό πολιτισμό και γνώση. Η μέθοδος που ακολουθήσαμε παρέμεινε η ίδια, όπως περιγράφεται στο περυσινό Top 50. Αξιοσημείωτο παραμένει το γεγονός πως σε αντίθεση με την πρώτη χρονιά , φέτος δεν υπήρξαν τα περυσινά επίπεδα διασποράς ετικετών με αποτέλεσμα οι 50 θέσεις να καλυφθούν σχεδόν ακαριαία.

Επιπλέον άξιος αναφοράς είναι ο τρόπος που τα παλαιότερα μέλη της ομάδας δοκιμών αγκάλιασαν και βοήθησαν νεότερα μέλη να ενταχθούν στο καλοκουρδισμένο σύνολο γευστικών δοκιμών.

ΠΙΣΩ ΑΠΟ ΤΗ ΛΙΣΤΑ

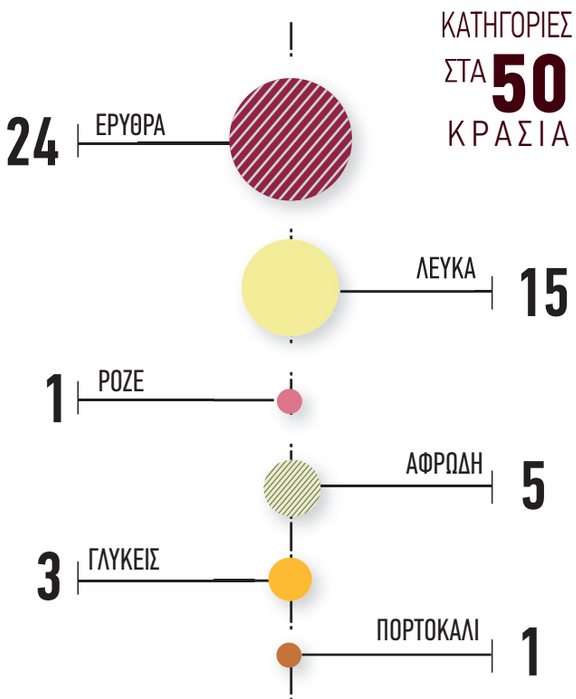
42 ΗΤΑΝ ΟΙ ΘΕΣΕΙΣ ΠΟΥ ΚΑΛΥΦΘΗΚΑΝ ΕΞΑΡΧΗΣ ΑΦΗΝΟΝΤΑΣ **8** ΣΕ ΑΝΑΜΟΝΗ • **3** ΜΟΝΟ ΗΤΑΝ ΟΙ ΠΕΡΙΠΤΩΣΕΙΣ ΟΠΟΥ ΕΝΑΣ ΠΑΡΑΓΩΓΟΣ ΣΥΜΜΕΤΕΙΧΕ ΣΤΗΝ ΑΡΧΙΚΗ ΛΙΣΤΑ ΜΕ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΑ ΑΠΟ ΕΝΑ ΚΡΑΣΙΑ • **1** ΜΟΝΟ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΠΑΡΕΜΕΙΝΕ ΥΣΤΕΡΑ ΑΠΟ **2** ΠΟΛΥΩΡΕΣ ΟΙΝΙΚΕΣ ΠΑΡΑΤΑΣΕΙΣ ΜΕΤΑΞΥ ΤΩΝ ΜΕΛΩΝ

Ο κατάλογος των κρασιών

(η σειρά παρουσίασης είναι τυχαία)

	ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ	ΕΤΙΚΕΤΑ	ΤΟΠΟΣ
1.	Vassaltis	Σαντορίνη 2016	ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ
2.	Οινοποιείο Τρουπή	Τομή Ροζέ Μοσχοφίλερο 2016	ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ
3.	Κτήμα Καραδήμου	Βήσσα 2012	ΑΤΑΛΑΝΤΗ
4.	Κτήμα Σκούρα	Salto 2016	ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ
5.	Κτήμα Γεροβασιλείου	Μαλαγουζιά 2016	ΕΠΑΝΟΜΗ
6.	Κτήμα Φοίβος	Βαρκαρόλα 2013	ΚΕΦΑΛΟΝΙΑ
7.	Οινοποιητική Μπουτάρη	Grande Reserve Naoussa 2011	ΝΑΟΥΣΑ
8.	Οινοποιία Λαφαζάνη	Geometria Αγιωργίτικο 2016	ΝΕΜΕΑ
9.	Οινοποιείο Βενετσάνου	Vinsanto 2013	ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ
10.	Κτήμα Γκλίναβος	Παλιοκαιρίσιο	ΖΙΤΣΑ
11.	Οινοποιείο Αϊβαλή	Le Sang de la Pierre 2015	ΝΕΜΕΑ
12.	Κτήμα Τσέλεπου	Amalia Brut	ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ
13.	Οινοποιείο Αργατία	Νάουσα 2012	ΝΑΟΥΣΑ
14.	Κτήμα Καρανίκα Karanika	Brut Cuvée Spéciale	ΑΜΥΝΤΑΙΟ
15.	Κτήμα Σκούρα	SKIA	ΑΡΓΟΛΙΔΑ
16.	Οινοποιία Μανουσάκη	Nostos Rousanne 2016	ΧΑΝΙΑ
17.	Κτήμα Σκλάβου	Οργίων 2013	ΚΕΦΑΛΟΝΙΑ
18.	Οινοποιείο Αφιανέ	Μπεγλέρι 2016	ΙΚΑΡΙΑ
19.	Οινοποιία Μαρκογιάννη	Διάγων 2014	ΗΛΕΙΑ
20.	Οινοποιείο Τετράμυθος	Ρετσίνα 2016	
21.	Οινοποιείο Μελισσινός	Mavro 2010	ΚΕΦΑΛΟΝΙΑ
22.	Κτήμα Παπαϊωάννου	Παλαιά Κλήματα 2010	ΝΕΜΕΑ
23.	Κτήμα Αργυρού	Vinsanto 1996	ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ
24.	Tsantali Kormilitsa	Λευκός 2016	ΑΓ. ΟΡΟΣ
25.	Κτήμα Λίγα	Le Rose Xinomavro 2014	ΠΕΛΛΑ
26.	Κτήμα Παυλίδη	Emphasis Tempranillo 2013	ΔΡΑΜΑ
27.	Οινοποιία Μποσινάκη	Μαντίνεια 2016	ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ
28.	Κτήμα Μερκούρη	Κόμη Βερενίκης 2015	ΗΛΕΙΑ
29.	Οινοποιείο Gentilini	Eclipse 2015	ΚΕΦΑΛΟΝΙΑ
30.	Κτήμα Οικονόμου	Λιάτικο 2000	ΣΗΤΕΙΑ
31.	Οινοποιείο Στραταριδάκη	Άσπρα Χαράκια 2016	ΗΡΑΚΛΕΙΟ
32.	Κτήμα Κυρ Γιάννη	Διάπορος 2013	ΝΑΟΥΣΑ
33.	Γαία Οινοποιητική	Ρητινίτης Nobilis 2016	
34.	Κτήμα Τάτση	Old Roots Ξινόμαυρο 2013	ΓΟΥΜΕΝΙΣΣΑ
35.	Κτήμα Θεόπετρα	«24»	ΜΕΤΕΩΡΑ
36.	Κτήμα Σιγάλα	Kavalieraos 2014	ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ
37.	Κτήμα Κώστα Λαζαρίδη	Amethystos Cava 2014	ΔΡΑΜΑ
38.	Άγγελος Νούλας	Αγιωργίτικο 2014	ΚΟΡΙΝΘΟΣ
39.	Οικογένεια Περιστεράκη	Ναξία 2013	ΝΑΞΟΣ
40.	Κτήμα Αναστασίου	Λάκκες 2014	ΝΕΜΕΑ
41.	Οινοποιείο Δουλουφάκη	Δαφνιός Ερυθρός 2015	ΔΑΦΝΕΣ
42	ΕΟΣ Σάμου	Samos Nectar 1975	ΣΑΜΟΣ
43.	Anatolikos	Vineyards MW 2014	ΘΡΑΚΗ
44.	Cavino	Deus 2016	ΑΧΑΙΑ
45.	Οινοποιείο Στέλιος Κεχρής	Κεχριμπάρι Ρετσίνα 2016	
46.	Οινοποιείο Χατζηδάκη	Assyrtiko de Louros 2015	ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ
47.	Οινοποιία Βρυνιώτη	Βραδυανό Wild Fermentation 2014	ΑΙΔΗΨΟΣ
48.	Αχαιών Οινοποιητική	Iron S 2015	ΑΙΓΙΑΛΕΙΑ
49.	Οινοποιία Ζαφειράκη	Λημνιώνα 2009	ΤΥΡΝΑΒΟΣ
50.	Κτήμα Βιβλία Χώρα	Sole 2016	ΚΑΒΑΛΑ

Ο Ηλίας Ρουσσάκης από το οινοποιείο Vassaltis



1

Vassaltis Σαντορίνη 2016

Μια από τις πιο premium επιλογές της ζώνης

ΛΕΥΚΟΣ ◆ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ

Τρεις νέοι άνθρωποι ο Γιάννης Βαλαμπούς, ο Ηλίας Ρουσσάκης και ο Γιάννης Παπαοικονόμου ένωσαν τις δυνάμεις τους με σκοπό όχι να φτιάξουν μια ακόμα Σαντορίνη γιατί πουλάει, αλλά να δημιουργήσουν ένα νέο κρασί που να εκφράζει στο έπακρο τον Σαντορινιό αμπελώνα. Έτσι εκμεταλλεύτηκαν τον οικογενειακό αμπελώνα του Γιάννη Βαλαμπού και δημιούργησαν ένα πρότυπο οινοποιείο στον Βουρβούλο. Η εμπειρία τους έφερε ένα ποιοτικό αποτέλεσμα από την πρώτη εσοδεία του 2014. Ο Vassaltis ως κρασί ωρίμασε και αποτελεί πλέον μια από τις premium επιλογές του ΠΟΠ. Πρόκειται για ένα κρασί σύντροφο των θαλασσινών και των ψαριών, που όμως θα κλείσει το μάτι πονηρά και σε όξινα πιάτα με λευκά κρέατα ή σούπες. Ο Vassaltis του 2016 είναι ένα κρασί που θα χαρίσει τις αρετές του σε όποιον αποφασίσει να τον ανοίξει τώρα, αλλά θα ανταμείψει αυτούς που θα του δώσουν μερικά παραπάνω χρόνια ζωής στην όμορφη φιάλη του.

2

Τομή Ροζέ Μοσχοφίλερο 2016

Ταξίδι στην Προβηγκία είναι το χρώμα στο ποτήρι

ΡΟΖΕ ◆ ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ

Η ΠΟΠ Τομή Ροζέ του Οινοποιείου Τρουπή παράγεται από 100% Μοσχοφίλερο που είναι μια ερυθρωπή ποικιλία περισσότερο γνωστή για τα λευκά κρασιά που δίνει. Κατά την οινοποίηση αρχικά ο καρπός παγώνει στους 4°C για 24 ώρες ενώ ακολουθεί κρυοεκχύλιση με τους φλοιούς για 24 ώρες, που δίνει το σομόν χρώμα πετυχαίνοντας ταυτόχρονα και την ενσωμάτωση του αρωματικού χαρακτήρα της ποικιλίας. Για το Τομή Ροζέ χρησιμοποιείται μόνο ο πρόρωγος ο οποίος προκύπτει χωρίς απολύτως καμία πίεση παρά μόνο το βάρος των ίδιων των σταφυλιών. Η τακτική ανάδευσης λασπών στη δεξαμενή είναι υπεύθυνη για το δουλεμένο σώμα και τη χαρακτηριστική λιπαρώδη υφή του κρασιού. Χρωματικά το αποτέλεσμα στο ποτήρι σε ταξιδεύει αμέσως στην Προβηγκία. Αρώματα ώριμων βερίκοκων φρούτων του πάθους και κόκκινων μήλων έρχονται να συνδυαστούν με τριαντάφυλλο και γιασεμί και να συνοδεύσουν την τραγανή οξύτητα, λιπαρότητα και επίγευση φλούδας εσπεριδοειδούς.

3

Βήσσα 2012

Ένα Ξινόμαυρο εκτός της παραδοσιακής ζώνης που σαγηνεύει

ΕΡΥΘΡΟΣ ◆ ΑΤΑΛΑΝΤΗ

Ακούγοντας κανείς για Ξινόμαυρο ο νους πάει αυτόματα στην περιοχή της Νάουσας, την κατεξοχήν αμπελοοινική ζώνη της Ελλάδας όπου καλλιεργείται αυτή η τόσο ιδιαίτερη ποικιλία. Όμως υπάρχουν αξιόλογα Ξινόμαυρα και εκτός αυτής της περιοχής που οινοποιούνται με αγάπη, γνώση και μεράκι και το αποτέλεσμα αποζημιώνει τόσο τον παραγωγό, όσο και

τον καταναλωτή. Η Βήσσα είναι ένα τέτοιο κρασί που ενώ έχει άφθαρτο τον χαρακτήρα του Ξινόμαυρου, δείχνει συμπύκνωση στο ποτήρι, τανίνες πολλές μα σωστά δουλεμένες, υψηλή οξύτητα και φινέτσα που παραπέμπει σε πολύ πιο κοσμοπολίτικες ποικιλίες. Το Κτήμα Καραδήμου βρίσκεται στην περιοχή του Μεγαπλάτανου Αταλάντης και συγκεκριμένα στην Παλαιοκάστρα που κατά τον Όμηρο ονομαζόταν «Βήσσα». Ο Δημήτρης Καραδήμος όντας φυσικός, το 1998 αποφασίζει να φοιτήσει στο ΤΕΙ Οινολογίας στην Αθήνα απ' όπου και αποφοιτά το 2001. Έκτοτε δημιουργεί με τον αδελφό του Γιάννη το κτήμα. Οι ποικιλίες που ξεκινά είναι το Ασύρτικο, η Μαλαγουζιά, το Sauvignon Blanc και στο τέλος έρχεται το Ξινόμαυρο. Τα σταφύλια καλλιεργούνται με βάση τις αρχές της βιολογικής καλλιέργειας, ενώ στόχος είναι οι αποδόσεις να παραμένουν μικρές με παρατεταμένη ωρίμανση. Η οινοποίηση γίνεται σε ανοξείδωτες δεξαμενές, γίνεται μηλογαλακτική μετατροπή και ακολουθούν 14 μήνες παλαίωση σε 70% νέα γαλλικά βαρέλια.

Τα αδέλφια Γιάννης και Δημήτρης Καραδήμος

4

Salto 2016

Με Μαυροφίλερο από το οροπέδιο της Μαντίνειας

ΛΕΥΚΟΣ ◆ ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ

Το Μοσχοφίλερο είναι μια από τις ποικιλίες πρεσβευτές του ελληνικού οίνου σε παγκόσμιο επίπεδο. Ταυτόχρονα είναι και μια από τις πιο αγαπητές ποικιλίες σε εγχώριο επίπεδο. Περιοχή αναφοράς για την ποικιλία είναι η Μαντίνεια στο νομό Αρκαδίας. Παρόλα αυτά στη γειτονική Αργολίδα και συγκεκριμένα λίγο έξω από το Άργος παράγεται ένα από τα καλύτερα Μοσχοφίλερα, το Salto του Γιώργου Σκούρα. Ο Έλληνας οινολόγος και οινοποιός, αφού ολοκλήρωσε τις σπουδές του στο πανεπιστήμιο της Dijon στη Γαλλία, επέστρεψε στην Ελλάδα και από το 1986 ασχολείται συστηματικά με την παραγωγή κρασιών στην περιοχή της γενέτειράς του, το Άργος. Ο κλώνος του Μοσχοφίλερου που χρησιμοποιείται γι' αυτό το κρασί είναι ο πιο ποιοτικός της ποικιλίας με δυνατότητα να δίνει ώριμα σταφύλια και κατ' επέκταση πολύπλοκα κρασιά και ονομάζεται Μαυροφίλερο. Ο καρπός προέρχεται από το οροπέδιο της Μαντίνειας από υψόμετρο 600 μ. και το κρασί επειδή οινοποιείται και εμφιαλώνεται στο οινοποιείο του κτήματος Σκούρα έξω από το Άργος κατέχει την κατάταξη ΠΓΕ Πελοπόννησος. Η οινοποίηση γίνεται όπως και σε όλα τα κρασιά του κτήματος με γνώμονα την ποιότητα και έτσι ο μούστος μετά την προζυμωτική κρυοεκχύλιση ζυμώνεται σε ανοξείδωτες δεξαμενές με χρή-

Από τον πιο ποιοτικό κλώνο του Μοσχοφίλερου

Ευάγγελος Γεροβασιλείου

ση άγριων ζυμών και ακολουθεί μια σύντομη παραμονή με τις φίνες οινολάσπες με σκοπό να δώσει στο κρασί όγκο και πολυπλοκότητα. Αποτέλεσμα είναι ένα κρασί με δυνατότητα παλαίωσης μερικών ετών που συνήθως χρειάζεται παραμονή για ένα τουλάχιστον έτος στη φιάλη, ώστε να χαρίσει απλόχερα αρώματα τριαντάφυλλου, εσπεριδοειδών και μια σχετική αίσθηση ορυκτότητας στο ποτήρι.

5

Μαλαγουζιά 2016

Από τον ιδιόκτητο αμπελώνα του Κτήματος Γεροβασιλείου

ΛΕΥΚΟΣ ◆ ΕΠΑΝΟΜΗ

Παράγεται από την ελληνική ποικιλία Μαλαγουζιά. Ο Βαγγέλης Γεροβασιλείου συνετέλεσε σημαντικά στην αναβίωση και συνέχιση αυτής της εξαιρετικής αρωματικής ποικιλίας. Αρχικά την οινοποίησε στο Κτήμα Πόρτο Καρράς στη Χαλκιδική και στη συνέχεια, το 1981, καλλιεργήθηκε από τον ίδιο στον δικό του αμπελώνα στην Επανομή.
Η αναζήτηση του καταναλωτή για αρωματικές ποικιλίες έχει καταστήσει τα τελευταία χρόνια τη Μαλαγουζιά ως την πιο μοδάτη ελληνική ποικιλία.
Μετά την προζυμωτική κρυοεκχύλιση, η οινοποίηση πραγματοποιείται σε ανοξείδωτες δεξαμενές στους 18 °C, ενώ ποσότητα οινοποιείται σε δρύινα γαλλικά βαρέλια. Το κρασί παραμένει με τις οινολάσπες του για μερικούς μήνες, κερδίζοντας σε δομή και σώμα.
Έχει λαμπερό ακυρένιο χρώμα με πρασινωπές ανταύγειες και αρώματα ώριμων φρούτων, όπως αχλάδι, μάνγκο και κίτρο. Στο στόμα παρουσιάζεται πλούσιο και γεμάτο με αρώματα λεμονιού, που δίνουν ένα ισορροπημένο τελείωμα. Συνοδεύει άριστα θαλασσινά, πουλερικά, ζυμαρικά με ελαφριές σάλτσες και σαλάτες φρέσκων λαχανικών, μεσογειακή και ασιατική κουζίνα. Απολαύστε το φρέσκο, στα 2-3 πρώτα χρόνια της ζωής του.

6

Βαρκαρόλα 2013

Ρομπόλα Κεφαλονιάς από τους αμπελώνες του Λιξουρίου

ΛΕΥΚΟΣ ◆ ΚΕΦΑΛΟΝΙΑ

Η Βαρκαρόλα είναι η μεγαλύτερη γιορτή στο Λιξούρι της Κεφαλονιάς. Κανταδόροι από όλο το νησί ανεβαίνουν στις ωραιότερες τράτες και ψαρόβαρκες και κάνουν βόλτες μέσα στο λιμάνι τραγουδώντας παραδοσιακές κεφαλλονίτικες καντάδες. Από αυτή πήρε το όνομά του και το φινετσάτο κρασί από την ποικιλία Ρομπόλα της Κεφαλονιάς του Κτήματος Φοίβος.
Ας σημειωθεί ότι οι αμπελώνες του Κτήματος, πυρήνας του ιστορικού αμπελώνα της Κατωγής Κεφαλληνίας, αποτελούν τη συνέχεια της ιστορικής διαδρομής του Κεφαλονίτικου κρασιού από την αρχαιότητα μέχρι σήμερα.
Όλες οι ποικιλίες καλλιεργούνται στις ιδιόκτητες εκτάσεις, με μεθόδους ήπιες και βιοδυναμικές.
Το κρασί στην όψη έχει χρυσοκίτρινοχρώμα. Στη μύτη το ώριμο ακτινίδιο, ροδάκινο και το αχλάδι συναντούν γκρέιπφρουτ και το λεμόνι ενώ μαργαρίτες, λευκά λουλούδια και χαμομήλι δίνουν έντονα ανθικό τόνο. Η διάχυτη μεταλλικότητα συνοδεύεται από φυτικές νύξεις που χαρίζουν πολυπλοκότητα σε ένα ιδιαίτερο σύνολο. Στο στόμα μέτριου όγκου σώμα με ισορροπημένη οξύτητα που δένει όμορφα με τα λεμονάτα αρώματα στόματος. Η αισθητή μεταλλικότητα παραμένει στη μακράς διάρκειας επίγευση συνοδευόμενη από νότες λεμονόχορτου. Απολαύστε το φρέσκο ή κρατήστε το 2 - 3 χρόνια ακόμα...

7

Grande Reserve Naoussa 2011

Διαχρονική αξία στο εγχώριο οινικό γίγνεσθαι

ΕΡΥΘΡΟΣ ◆ ΝΑΟΥΣΑ

Για την Οινοποιητική Μπουτάρη δεν υπάρχουν πολλά να πει κανείς. Πρόκειται για ένα μεγάλο μέρος της ιστορίας του σύγχρονου ελληνικού κρασιού. Μια εταιρεία πρότυπο κατά τις τελευταίες δεκαετίες του 20ού αιώνα με ενεργή παρουσία στις βασικές οινοπαραγωγικές ζώνες. Και παρά τα προβλήματα που αντιμετώπισε τα τελευταία χρόνια, κάποια από τα κρασιά της συγκαταλέγονται στα πιο εμβληματικά των ελληνικών αμπελώνων. Μερίδιο του λέοντος παίρνει το οινοποιείο στην περιοχή της Νάουσας με τις ΠΟΠ ετικέτες να αποτελούν διαχρονική αξία. Και μπορεί η «απλή» Νάουσα Μπουτάρη να αποτελεί την πιο «value for money» επιλογή ελληνικού κρασιού παλαίωσης, όμως η Grande Reserve είναι το κρασί που αποτέλεσε μια από τις πρώτες προσπάθειες για οίνο περιορισμένης εμφιάλωσης και ιδιαίτερης παλαίωσης πριν την κυκλοφορία του. Η χρονιά του 2011 φαίνεται να είναι για την ΠΟΠ αυτή ετικέτα ορόσημο, καθώς με την πρώτη της παρουσίαση κατάφερε και απέσπασε το «μεγάλο χρυσό» βραβείο στον Διεθνή Διαγωνισμό Θεσσαλονίκης το 2017. Πρόκειται για ένα κρασί από επιλεγμένα αμπελοτόπια που ωριμάζει για δύο έτη σε δρύινα βαρέλια και παλαιώνει για ακόμα δύο χρόνια στη φιάλη πριν την κυκλοφορία του. Το κρασί με την κυκλοφορία του δείχνει την αρωματική του στόφα, προσφέροντας αρώματα αποξηραμένων φρούτων όπως πάστα ντομάτας και μαρμελάδα σύκο, αλλά και αρώματα παλαίωσης στο βαρέλι, όπως γλυκά μπαχάρια και ξύλο. Η ίδια η Οινοποιητική Μπουτάρη δίνει δυνατότητα παλαίωσης 10 με 15 έτη, όμως η ιστορία έχει δείξει ότι οι Grande Reserve Νάουσες έχουν τη δυνατότητα να παλαιώσουν για περισσότερο.

8

Γεωμετρία Αγιωργίτικο 2016

Από επιλεγμένα αμπελοτόπια της Νεμέας η νέα ετικέτα Λαφαζάνη

ΕΡΥΘΡΟΣ ◆ ΝΕΜΕΑ

Η ιστορία της οινοποιίας Λαφαζάνη έχει τις ρίζες της στο 1946, όταν ο Βασίλειος Λαφαζάνης ξεκίνησε να φτιάχνει κρασί στην περιοχή του Πειραιά ενώ το επόμενο μεγάλο βήμα έγινε το 1993, με πρωτοβουλία του Σπύρου Λαφαζάνη, που κατασκεύασε ένα σύγχρονο οινοποιείο στη ζώνη ΠΟΠ Νεμέα. Το 2016 στην εταιρεία κάνει την εμφάνισή της δυναμικά η τρίτη γενιά, με την Αθηνά Λαφαζάνη στη διοίκηση του εμπορικού τμήματος και τον Βασίλη Λαφαζάνη ανερχόμενο αμπελουργό και οινολόγο. Η οινοποιία διαθέτει 100 στρέμματα ιδιόκτητου αμπελώνα, ο οποίος περιβάλλει το οινοποιείο στην Νεμέα. Το 90% των αναγκών της καλύπτεται από 300 συνεργάτες αμπελουργούς, σε μια έκταση 2.000 στρεμμάτων ενώ η εταιρεία βρίσκεται σε συνεχή επαφή μαζί τους. Η Γεωμετρία Αγιωργίτικο είναι ένα κρασί που παράγεται από επιλεγμένα αμπελοτόπια της Νεμέας, στην οινοποίηση γίνεται 24 ώρες cold skin contact, στην συνέχεια 6 μέρες skin contact και ζύμωση στους 18°C.

Από επιλεγμένα αμπελοτόπια της Νεμέας

Η ιστορία του Οινοποιείου Βενετσάνου ξεκινά το 1947.

9

Vinsanto Βενετσάνου 2013

Με την παραδοσιακή αποξήρανση των σταφυλιών στον ήλιο

ΓΛΥΚΥΣ ◆ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ

Μια οικογένεια με μεγάλη ιστορία στην παραγωγή κρασιού και ένα οινοποιείο πάνω από το λιμάνι του Αθηνιού, με μαγευτική θέα στην καλντέρα της Σαντορίνης. Η ιστορία του ξεκινά το 1947 και αποτελεί το πρώτο βιομηχανικό οινοποιείο στο νησί. Ξεχωρίζει για την ιδιομορφία ανέγερσής του από την οροφή προς τα θεμέλια. Σχεδιάστηκε με τέτοιο τρόπο ώστε αξιοποιήσει το νόμο της βαρύτητας, προκειμένου να μεταφέρονται όλα τα προϊόντα με ευκολία, χωρίς να καταπονείται το τελικό προϊόν και χωρίς σπατάλη ενέργειας και ανθρώπινου κόπου. Μετά από πολλά χρόνια, αφού το οινοποιείο δεν ήταν σε λειτουργία, τα τελευταία χρόνια ξεκίνησε πάλι η παραγωγή και γλυκών κρασιών αρχικά με τον Λιαστό του 2008 και στη συνέχεια με το Vinsanto. Το Vinsanto του Βενετσάνου γίνεται με την παραδοσιακή μέθοδο της αποξήρανσης των σταφυλιών στον ήλιο, με αποτέλεσμα ένα κρασί με πλούσια αρώματα και το χαρακτηριστικό άρωμα της έντονης πτητικής οξύτητας που βγάζουν όλα τα Vinsanto.

10

Γκλίναβος Παλιοκαιρίσιο

Ένας ξεχωριστός οίνος που αναβιώνει τον τοπικό «σαμπανιζέ»

ΗΜΙΑΦΡΩΔΗΣ ◆ ΖΙΤΣΑ

Ένα μοναδικό στο είδος του κρασί που κρατάει την ίδια παράδοση από γενιά σε γενιά. Πορτοκαλί, ημιαφρώδης και ημίξηρος οίνος, ΠΓΕ Ιωάννινα που εντυπωσιάζει χάρη στην ιδιαιτερότητα και απόλυτα παραδοσιακή οινοποίησή του. Παράγεται από τη λευκή γηγενή ποικιλία Ντεμπίνα και μικρό ποσοστό από το ερυθρό Βλάχικο. Ουσιαστικά αναβιώνει το παραδοσιακό γιαννιώτικο κρασί, το γνωστό σαμπανιζέ. Το λίγο φυσικό ανθρακικό του αναδεικνύει τον πλούτο των γεύσεων και των αρωμάτων με μία γλυκύτητα που δένει με όλα τα άλλα στοιχεία.

11

Le Sang de la Pierre 2015

Διαφέρει απ' όσα είναι γνωστά για τα κρασιά από Αγιωργίτικο

ΕΡΥΘΡΟΣ ◆ ΝΕΜΕΑ

Το Οινοποιείο Αϊβαλή ξεκίνησε το 1997 από τον Χρήστο Αϊβαλή. Στους ιδιόκτητους αμπελώνες συνολικής έκτασης 35 στρεμμάτων καλλιεργούνται οι ποικιλίες Αγιωργίτικο, Syrah, Cabernet και Merlot. Με στόχο την παραγωγή προϊόντων υψηλής ποιότητας, εκτός από σημαντικές επενδύσεις, επιλέγονται επίσης χαμηλές αποδόσεις. Το κτήμα διαπνέεται από την φιλοσοφία της μη εντατικοποιημένης γεωργίας, με μηδενική σχεδόν λίπανση, ώστε το ριζικό σύστημα των φυτών να ψάχνει βαθιά στο έδαφος τροφή και υγρασία. Η οινοποίηση γίνεται χωρίς καμία βιομηχανική χροιά, τα κρασιά δεν σταθεροποιούνται και δεν φιλτράρονται, κρατώντας έτσι την αυθεντικότητά τους και τον μοναδικό χαρακτήρα τους που αποκτάται από το terroir όπου φύονται. Το Sang de la Pierre είναι το πρώτο κρασί που έφτιαξε ο γιος του Χρήστου Αϊβαλή, Σωτήρης, και διαφέρει από όσα ξέραμε για τα κρασιά από Αγιωργίτικο. Προέρχεται από έναν αμπελώνα με όνομα Τραγάνες με το 80% του εδάφους να είναι πέτρες, σε υψόμετρο 300-350 μέτρων και με βορειοδυτική έκθεση. Ο αμπελώνας καλλιεργείται βιολογικά χωρίς άρδευση και λίπανση ώστε

Στον αμπελώνα του Οινοποιείου Αργατία

να αποκτήσει ισχυρό ριζικό σύστημα. Κάποιες ρώγες ανά τσαμπί αφέθηκαν να σταφιδιάσουν με αποτέλεσμα μεγαλύτερη αρωματική και γευστική συμπύκνωση του μούστου. Οι αποδόσεις είναι αρκετά χαμηλές. Η εκχύλιση κρατά 25-30 ημέρες και μετά παραμονή για όσο καιρό κριθεί απαραίτητο σε γαλλικά δρύινα βαρέλια 500lt ώστε να μαλακώσουν μεν οι τανίνες αλλά το ξύλο να μην καλύψει το φρούτο.

12

Amalia Brut

Με το Μοσχοφίλερο να χαρίζει τα φίνα και εξωτικά αρώματά του

ΑΦΡΩΔΗΣ ◆ ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ

Κομψό αφρώδες κρασί από το Κτήμα Τσέλεπου με ανοιχτό κιτρινοπράσινο χρώμα και λεπτές φυσαλίδες με ένταση και αντοχή στο χρόνο. Για την παραγωγή του κρασιού βάσης γίνεται πρώιμος τρυγητός ώστε τα σταφύλια να έχουν χαμηλό εν δυνάμει αλκοολικό τίτλο και υψηλή φυσική οξύτητα. Οινοποίηση με την παραδοσιακή μέθοδο της Καμπανίας με δεύτερη ζύμωση στη φιάλη. Προέρχεται από 100% Μοσχοφίλερο εξαιρετικής ποιότητας. Στη μύτη διακρίνονται εκρηκτικά αρώματα τριαντάφυλλου και μελιού και εσπεριδοειδών με φόντο γοητευτικές ευωδιές ζύμης, φρυγανισμένου ψωμιού και μπριός.

13

Αργατία Νάουσα 2012

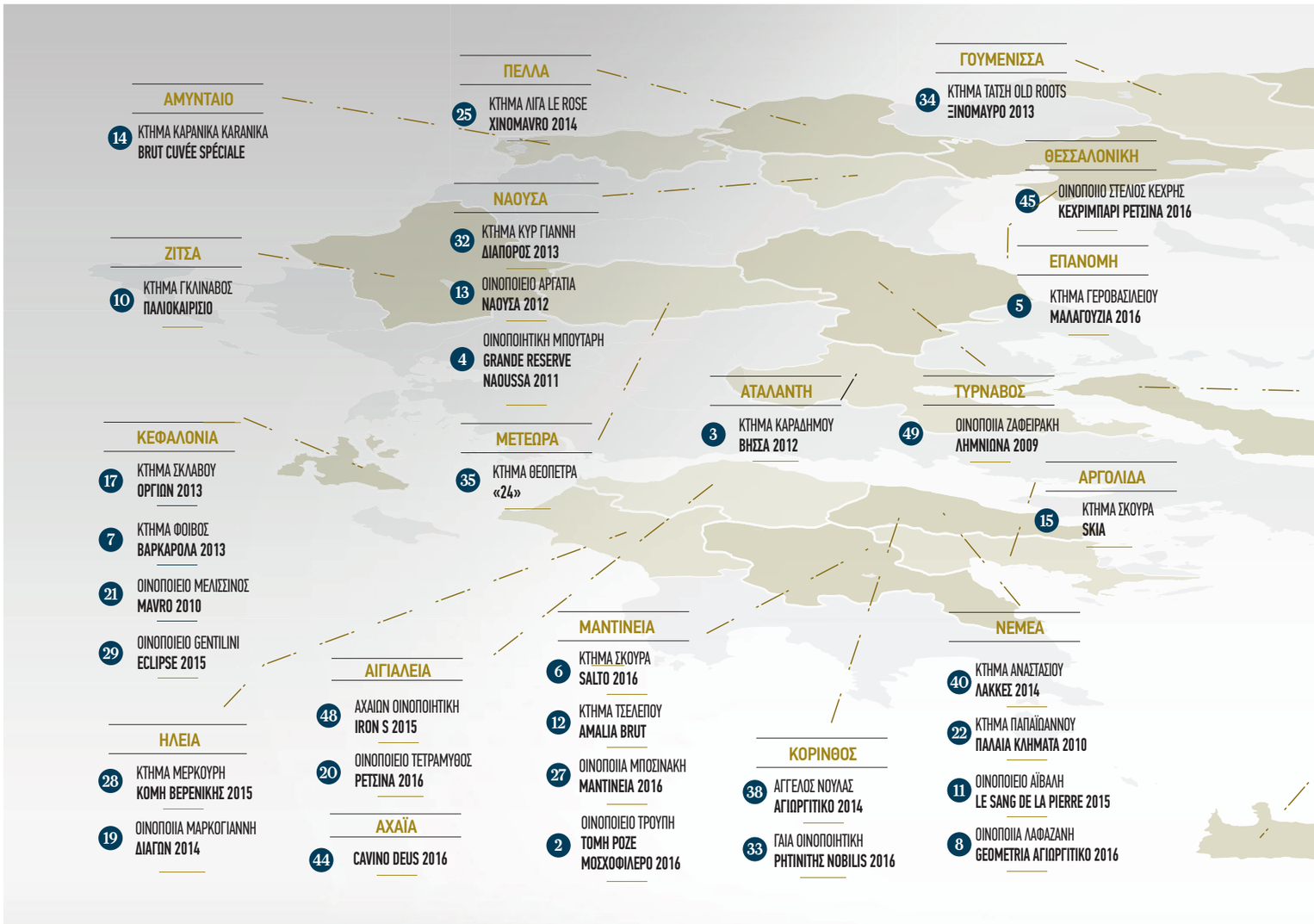
Ένα Ξινόμαυρο με μεγάλες δυνατότητες παλαίωσης

ΕΡΥΘΡΟΣ ◆ ΝΑΟΥΣΑ

Ο όρος «Αργατία» αναφέρεται στην υπέρτατη εκδήλωση του συλλογικού πνεύματος στους ελληνικής καταγωγής αγροτικούς πληθυσμούς του Πόντου, αφού προϋποθέτει τη συνεργασία προσώπων για την επίτευξη ενός κοινού σκοπού. Με αυτήν τη φιλοσοφία στο μυαλό, ο Παναγιώτης Γεωργιάδης με τη Δρ. Χαρούλα Σπινθηροπούλου δημιούργησαν το οινοποιείο της Αργατίας στο Ροδοχώρι

Από το Κτήμα Τσέλεπου

Νάουσας το 2000.
Οι αμπελώνες του κτήματος είναι εγκατεστημένοι στις περιοχές Κράσνα Ροδοχωρίου (270 μ. υψόμετρο) και Λάκκα Γιαννακοχωρίου (260 μ.) και καλλιεργούνται με βάση τις αρχές της βιολογικής γεωργίας ενώ είναι πιστοποιημένοι από τη ΔΗΩ. Στόχος όλων των εφαρμοζόμενων καλλιεργητικών τεχνικών είναι η δημιουργία φυτών μέτριας ζωηρότητας και ευρωστίας, προϋπόθεση για την παραγωγή κρασιών υψηλής ποιότητας. Σαν αποτέλεσμα η πυκνότητα φύτευσης είναι 3.000 φυτά ανά εκτάριο και η παραγωγή ανά φυτό κυμαίνεται μεταξύ 2 με 3,5 κιλά, ανάλογα με την περιοχή και τον κλώνο. Η ετικέτα Αργατία Νάουσα παράγεται 100% από την ποικιλία Ξινόμαυρο (κατά 90% από τους κλώνους V6 και V3) που προέρχεται και από τις δύο προαναφερθείσες περιοχές καλλιέργειας του οινοποιείου. Κατά την οινοποίηση η κρυοεκχύλιση γίνεται στους 12-14°C και διαρκεί για 72 ώρες ακολουθούμενη από ζύμωση σε ελεγχόμενη θερμοκρασία με μέγιστο 29°C. Η παλαίωση πραγματοποιείται σε αμερικανικά (50%) και γαλλικά (50%) βαρέλια των 225 λίτρων για 12 μήνες. Μετά την εμφιάλωση ακολουθεί μεγάλης διάρκειας ωρίμανση στο οινοποιείο και εν συνεχεία το κρασί διατίθεται στην αγορά. Το αποτέλεσμα στο ποτήρι δίνει μια εντυπωσιακή Νάουσα με ρουμπινί χρώμα και τυπικά αρώματα κερασιών, λιαστής ντομάτας, ελιάς, αλλά και γήινες νότες και μπαχαρικά που ισορροπούν με όμορφες τανίνες και καλή οξύτητα στο στόμα συνθέτοντας ένα Ξινόμαυρο με μεγάλες δυνατότητες παλαίωσης.



14

Karanika Brut

Κάθε μπουκάλι αριθμείται χειρόγραφα

ΑΦΡΩΔΗΣ ◆ ΑΜΥΝΤΑΙΟ

Πρόκειται για ένα μοναδικό αφρώδες με δεύτερη ζύμωση στη φιάλη κρασί του Κτήματος Καρανίκα από 100% Ξινόμαυρο. Έχει έντονα αρώματα φρούτων όπως εσπεριδοειδή και ροδάκινο καθώς και δευτερογενή αρώματα όπως ζύμη, φρυγανισμένο ψωμί και φουντούκι, τραγανή οξύτητα, μέτριο σώμα, μαλακό κρεμώδη αφρισμό διάρκειας και μακριά επίγευση.

15

Σκιά Σκούρα

Κλασικό στυλ με μια απόλυτα σύγχρονη ματιά

ΓΛΥΚΥΣ ◆ ΑΡΓΟΛΙΔΑ

Το οινοποιείο Σκούρα έχει μάθει να εκπλήσσει τους απανταχού οινόφιλους φλερτάροντας διαρκώς με τη μεταμοντέρνα προσέγγιση κάθε οινικής πτυχής. Ένα 100% από την άγνωστη, στους περισσότερους, ποικιλία Μαυρόστυφο έρχεται οσονούπω κι επίσημα κοντά μας για να χαράξει νέα μονοπάτια στην απόλαυση των ελληνικών γλυκών κρασιών .

16

Nostos 2016 Roussanne

Κοιτά στα μάτια τον παγκόσμιο ανταγωνισμό

ΛΕΥΚΟΣ ◆ ΧΑΝΙΑ

Το Roussanne της Οινοποιίας Μανουσάκη είναι ένα κρασί με όλα τα χαρακτηριστικά της ποικιλίας που είναι το όμορφο χρυσοκίτρινο χρώμα και τα αρώματα από ώριμα λευκά φρούτα, λευκά λουλούδια και μέλι, ενώ ζυμώνει και ωριμάζει σε νέα γαλλικά δρύινα βαρέλια για 6 έως 7 μήνες, γεγονός που του δίνει όγκο και πολυπλοκότητα.

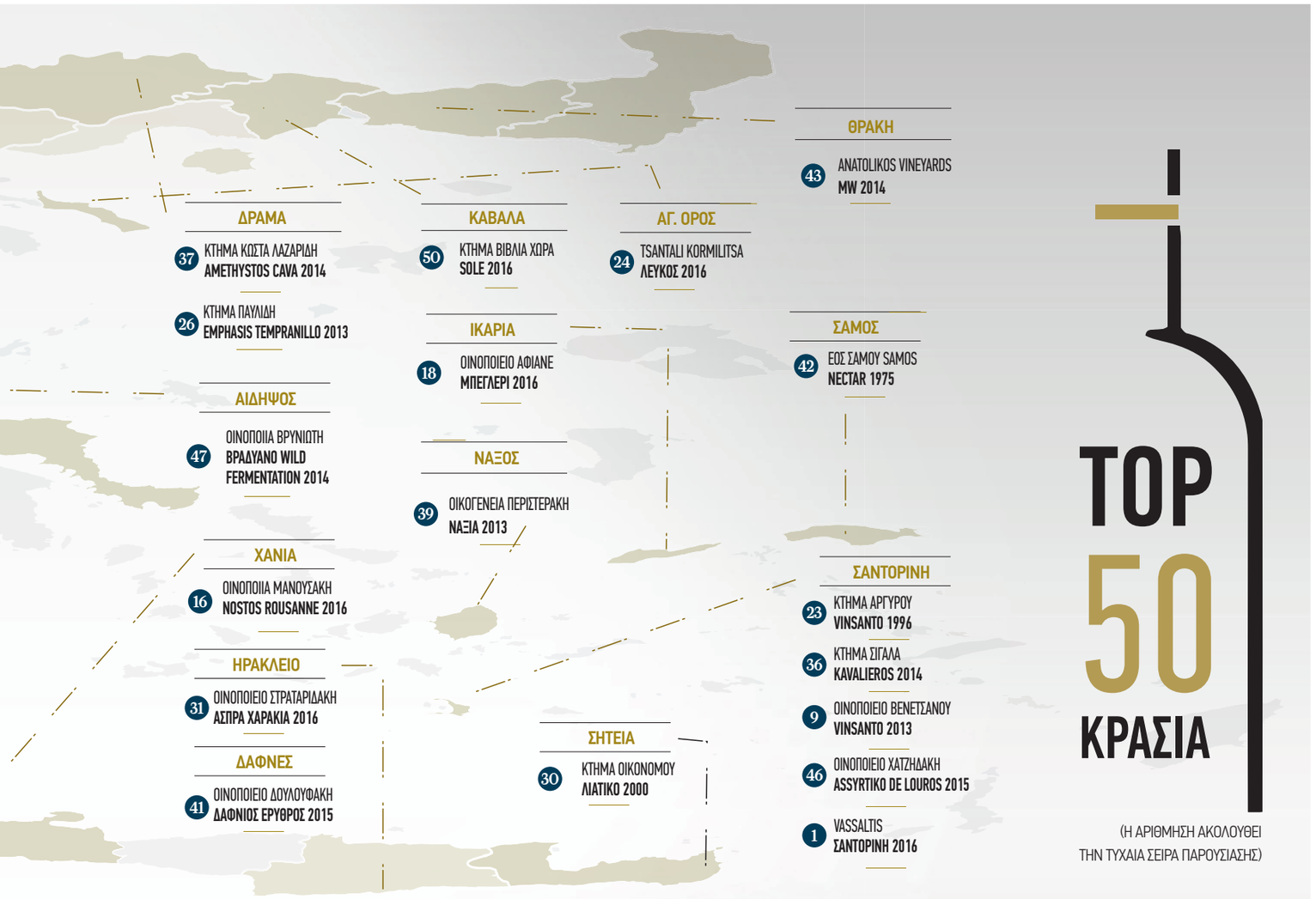
17

Οργίων 2013

Η πρώτη ξηρή οινοποίηση Μαυροδάφνης το 1996

ΕΡΥΘΡΟΣ ◆ ΚΕΦΑΛΟΝΙΑ

Μια ιστορική ετικέτα από το Κτήμα Σκλάβου ένα οινοποιείο με ιστορία, που έχει συνδεθεί με το όνομα του ιδιοκτήτη Ευρυβιάδη Σκλάβου και φυσικά με τα ιδιαίτερα κρασιά από την Κεφαλονιά. Ο Οργίων ωριμάζει για ένα έτος σε βαρέλια 2ης, 3ης και 4ης χρήσης με σκοπό να μην καλυφθούν τα αρώματα του κρασιού από το ξύλο αλλά να συμπληρώσουν την πολυπλοκότητά του.



18

Μπεγλέρι 2016

Θα αναδυθεί στο Ικάριο μέσα στο 2018

ΑΦΡΩΔΗΣ ◆ ΙΚΑΡΙΑ

Για υποθαλάσσια παλαίωση θα μπορούσαν να μιλήσουν σίγουρα αρκετοί. Για υποθαλάσσια δεύτερη ζύμωση σε αφρώδες κρασί που παράγεται με την παραδοσιακή μέθοδο της Καμπανίας από σταφύλια της ποικιλίας Μπεγλέρι, αναμφίβολα ελάχιστοι. Εδώ έχουμε μία από τις περιπτώσεις διαμαντιών που γεννιούνται στα βάθη της θάλασσας.

19

Διάγων 2014

Από το εναλλακτικό εγχώριο Βερτζαμί

ΕΡΥΘΡΟΣ ◆ ΗΛΕΙΑ

Η ορεινή και ημιορεινή Ηλεία είναι ένας τόπος ατέρμονων εναλλαγών. Το 2014 ήταν η πρώτη χρονιά παραγωγής του κρασιού από τα 25 ετών ηλικίας πρέμνα της ποικιλίας Βερτζαμί. Πρόκειται για βιολογικό αμπελώνα της Οινοποιίας Μαρκογιάννη που σίγουρα προϊδεάζει τόσο για το δυναμικό του όσο και για την εξαιρετική συνάφεια με την «εναλλακτική» ποικιλία.

20

Τετράμυθος Ρετσίνα 2016

Κλασικό στυλ με μια απόλυτα σύγχρονη ματιά

◆ ΛΕΥΚΟΣ ◆

Υπέροχο δείγμα ποιοτικής ρετσίνας από Ροδίτη με έναν σύγχρονο χαρακτήρα. Αχνοκίτρινο χρώμα στο ποτήρι. Στη μύτη μέτριας έντασης αρώματα λεμονιού, κίτρου, ροδάκινου και αχλαδιού συνδυάζονται με δεντρολίβανο, μέντα και χαμομήλι. Στο στόμα έχει μέτριας έντασης οξύτητα και ευχάριστο τελείωμα εσπεριδοειδών και λουλουδιών που διαρκεί.

21

Mavro 2010

Από το απόλυτο boutique οινοποιείο

ΕΡΥΘΡΟΣ ◆ ΚΕΦΑΛΟΝΙΑ

Το μικρό Οινοποιείο Μελισσινός, που βρίσκεται στην περιοχή Θηράμονα της Κεφαλονιάς, ανήκει στον Νικόλαο Πετρακόπουλο και παράγει δέκα κρασιά από γηγενείς ποικιλίες, σε μικρές ποσότητες. Το Mavro είναι μια ξηρή Μαυροδάφνη η οποία στην οινοποίησή της ακολουθεί την κλασική ερυθρή μέθοδο με ωρίμαση σε βαρέλι για 12 μήνες.

22

Παλαιά Κλήματα 2010

Η ουσία του Αγιωργίτικου από το Κτήμα Παπαϊωάννου

ΕΡΥΘΡΟΣ ◆ ΝΕΜΕΑ

Αν ο Καμπάς ονομάστηκε, και δίκαια, «Πατριάρχης των Μεσογείων», τότε η οικογένεια Παπαϊωάννου μάλλον αποτελεί τη βασιλεύουσα τάξη στη ζώνη της Νεμέας. Με ιστορία από το 1876 οι γενιές της οικογένειας αφοσιώθηκαν με πίστη και μεράκι στον τόπο τους και την ποικιλία που καλλιεργείται εκεί από τότε. Ο Θανάσης Παπαϊωάννου, που αποτελεί εμβληματική φυσιογνωμία, άρρηκτα συνδεδεμένη τόσο με την περιοχή της Νεμέας, όσο και με την ποικιλία του Αγιωργίτικου, τόσα έχει προσφέρει και συνεχίζει όσο μπορεί να συνεισφέρει στις εργασίες του κτήματος, την ώρα που ο γιος του Γιώργος αποτελεί έναν πιστό και άξιο συνεχιστή της πορείας του, γεγονός που αντικατοπτρίζεται στα υπέροχα κρασιά που συνεχίζει και παράγει το οινοποιείο της Νεμέας. Έτσι από ένα μέρος των ιδιόκτητων αμπελώνων που καλλιεργούνται με βάση τις αρχές της βιολογικής γεωργίας, και από φυτά μεγάλης ηλικίας, βγαίνει το Κτήμα Παπαϊωάννου Παλαιά Κλήματα. Πρόκειται για ένα κρασί με μεγάλη δυνατότητα παλαίωσης και το οποίο προσφέρει έντονη συμπύκνωση και αρώματα ώριμων κόκκινων φρούτων, αλλά και μπαχαρικών. Αποτελεί ιδανικό σύντροφο σε αρκετά χειμερινά πιάτα με κρέας μαγειρεμένο με μπαχαρικά, όπως κοκκινιστό κυνήγι. Η χρονιά του 2010 έδωσε 17.000 φιάλες που πιθανότατα θα πρέπει να περιμένουμε μερικά χρόνια ακόμα ώστε να εξελιχθούν και να δώσουν απλόχερα όλη την ουσία του Αγιωργίτικου όπως μόνο η οικογένεια Παπαϊωάννου ξέρει να μεταφέρει στο ποτήρι μας.

Ματθαίος Αργυρός, η τέταρτη γενιά του οινοποιείου

Γιώργος Παπαϊωάννου

23

Αργυρού Vinsanto 20 ετών

Ίσως το πιο συγκλονιστικό κρασί της χώρας

ΓΛΥΚΥΣ ◆ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ

Το Κτήμα Αργυρού ιδρύθηκε το 1903 από τον Γεώργιο Αργυρό, σε αμπελώνα 20 στρεμμάτων στην Επισκοπή Γωνιά Θήρας. Ο Γεώργιος Αργυρός ακολούθησε τον παραδοσιακό σαντορινιό τρόπο οινοποίησης και τα κρασιά του προορίζονταν κυρίως για την τοπική αγορά. Το 1950 ανέλαβε ο Ματθαίος Αργυρός, ο οποίος συνέχισε το έργο του πατέρα του, αυξάνοντας την έκταση στα 60 στρέμματα. Τη σημαντική αλλαγή στο Κτήμα Αργυρού έφερε ο Γιάννης Αργυρός, στον οποίο περιήλθε το οινοποιείο το 1974. Αύξησε την έκταση των καλλιεργούμενων αμπελώνων σε 260 στρέμματα, εκσυγχρόνισε το οινοποιείο και εργάστηκε σκληρά για να εξασφαλίσει την υψηλή ποιότητα της πρώτης ύλης. Ο αμπελώνας είναι αυτόριζος και βρίσκεται στην Επισκοπή Γωνιά Θήρας, σε υψόμετρο 35-150 μ., με προσανατολισμό ανατολικά-νοτιοανατολικά και τα κλήματα είναι διαμορφωμένα στην παραδοσιακή κουλούρα. Σε μια χώρα με τόσα πολλά γλυκά κρασιά, το Vinsanto κρατά τα σκήπτρα του πιο ιδιαίτερου και πολύπλοκου. Η οινοποιητική διαδικασία είναι τόσο δαπανηρή που είναι ίσως παράλογο που συνεχίζεται. Πόσο τυχεροί είμαστε όμως που υπάρχουν ακόμα παραγωγοί που είναι διατεθειμένοι να περιμένουν τόσα χρόνια πριν γεμίσουν σταγόνα σταγόνα αυτό το ελιξίριο στα μικρά μπουκαλάκια; Μετά τον τρύγο τα σταφύλια λιάζονται για 12-14 ημέρες, ζυμώνουν και μπαίνουν σε βαρέλια για 17 χρόνια και άλλα 3 στη φιάλη. Η ποικιλιακή σύνθεση είναι 80% Ασύρτικο, 10% Αθήρι και 10% Ανδάνι. Το οργανοληπτικό του προφίλ πέρα από κάθε φαντασία, με ξηρούς καρπούς, βούτυρο, καφέ, σοκολάτα και αποξηραμένα λευκόσαρκα φρούτα. Λαμπερό κεχριμπαρένιο χρώμα και παχύρρευστη όψη που ξεγελάει μιας και το Ασύρτικο προσφέρει τόση οξύτητα που ούτε φαίνονται τα 240 γρ. ζάχαρης που κρύβονται μέσα στο μπουκαλάκι. Επίγευση που διαρκεί για ώρες σε μια τιμή που πολλά γλυκά κρασιά της Ευρώπης, με φανταχτερά ονόματα θα ντρεπόντουσαν. Μόλις δοκιμάσατε το συγκλονιστικότερο κρασί της χώρας!

24

Κορμιλίτσα Λευκός 2016

Στα ρώσικα σημαίνει θετή μητέρα ή νταντά

ΛΕΥΚΟΣ ◆ ΑΓ. ΟΡΟΣ

Κατόπιν μίας πολύπλοκης διαδικασίας πιστοποίησης, τον Απρίλιο του 2007 ο αρμόδιος Οργανισμός του Κρεμλίνου απένειμε στη συλλογή Tsantali Κορμιλίτσα τον τίτλο του «Επίσημου Προμηθευτή του Κρεμλίνου της Μόσχας» και από τότε φέρει το οικόσημο του Κρεμλίνου στις φιάλες της. Ο βιολογικής καλλιέργειας αμπελώνας βρίσκεται στο Μετόχι Χρωμίτσας, μέσα στο ιδανικά απομονωμένο οικοσύστημα του Αγ. Όρους, σε υψόμετρο 250 μ. και σε ένα κλίμα που προσφέρει αυξημένη ηλιοφάνεια, λίγες βροχοπτώσεις και θαλάσσια αύρα. Η ετικέτα είναι ενα blend που παράγεται από τις ποικιλίες Ασύρτικο και Chardonnay. Η οινοποίηση ξεκινάει με προζυμωτική εκχύλιση που γίνεται στους 8-10°C ενώ η αλκοολική ζύμωση που ακολουθεί πραγματοποιείται σε ελεγχόμενη θερμοκρασία 17-20°C για τη διατήρηση και ανάδειξη των ποικιλιακών αρωμάτων. Σε ένα τελευταίο στάδιο πριν την εμφιάλωση, ο οίνος ωριμάζει για 2-3 μήνες σε δεξαμενή και συνοδεύεται με ανάδευση των λεπτών οινολασπών. Το αποτέλεσμα στο ποτήρι συνδυάζει υπέροχα τα χαρακτηριστικά του Ασύρτικου και του Chardonnay, δίνοντας ένα κρασί με κίτρινη απόχρωση που έχει τραγανή οξύτητα και ζωντάνια καθώς και όγκο με πλούσια αρώματα από ροδάκινο, βερίκοκο, λευκά άνθη και χαμομήλι. Η επίγευση έχει μεγάλη διάρκεια. Η Κορμιλίτσα Λευκός είναι ένα κρασί υψηλής ποιότητας με προσωπικότητα και δυνατότητα παλαίωσης.

Το Κτήμα Παυλίδη στη Δράμα

25

Xinomavro Le Rose 2014

Όταν ο οινοποιός με την τέχνη του αναδεικνύει το σταφύλι

ΕΡΥΘΡΟΣ ◆ ΠΕΛΛΑ

Το 1985 ο Θωμάς Λίγας σπούδασε Οινολογία στη Γαλλία, αξιοποιώντας την τεχνογνωσία και την εμπειρία του πειραματίζεται στην καλλιέργεια του αμπελιού και στην οινοποίηση προσπαθώντας να αναδείξει τις ιδιαιτερότητες του terroir της Πέλλας. Ο γιος του Ιάσωνας Λίγας σπούδασε και αυτός Οινολογία στη Γαλλία και έχει αναλάβει το οινοποιείο. Οι αμπελώνες βρίσκονται σε πηλοαμμώδη, ασβεστούχα εδάφη με υψηλή στραγγιστική ικανότητα, απαλές κλίσεις, άφθονο ήλιο και αέρα. Οι όποιες θεραπευτικές αγωγές στον αμπελώνα, σπάνια χρειάζονται αλλά και λαμβάνουν χωρα, διότι οι προληπτικές επεμβάσεις, οι οποίες πάντα ακολουθούν τους κανόνες της βιολογικής καλλιέργειας, αρκούν. Ο σύγχρονος εξοπλισμός στο οινοποιείο εξασφαλίζει τις κατάλληλες συνθήκες για την κατάλληλη προζυμωτική επεξεργασία των σταφυλιών, καθώς και τις άκρως ελεγχόμενες συνθήκες κατά τη διάρκεια της ζύμωσης. Ως αποτέλεσμα ο οινοποιός με τη γνώση και την τέχνη του αναδεικνύει τις ενδογενείς αρετές του σταφυλιού., ανοίγωντας έτσι στοχευμένα αλλά και απρόσμενα το αρωματικό και γευστικό φάσμα που συνθέτουν τον τελικό χαρακτήρα του κρασιού. Επιπλέον πρως αυτη την κατεύθυνση, το οινοποιείο Λίγα ακολουθεί μια διαδικασία αυθόρμητων ζυμώσεων παρακολουθώντας με γνώση και επιμέλεια τις μεταβολικές διεργασίες που λαμβάνουν χώρα. Ακολούθως σε μετα-ζυμωτικό επίπεδο εφαρμόζονται όσο το δυνατόν λιγότερης τεχνικής επεξεργασίας του κρασιού, με στόχο να διατηρηθεί το δυνατό ακέραιος ο πρωτογενής χαρακτηρας του σταφυλιού και του τόπου, πάντα σε αρμονία με το προσωπικό ύφος και τη φιλοσοφία του παραγωγου.

26

Emphasis Tempranillo 2013

Μια εξαιρετική οινοποίηση από το Κτήμα Παυλίδη

ΕΡΥΘΡΟΣ ◆ ΔΡΑΜΑ

Το Tempranillo αποτελεί την πρώιμη ερυθρή ποικιλία πρεσβευτή του ισπανικού αμπελώνα στο διεθνές οινικό στερέωμα. Στη χώρα μας συναντάται σε λιγοστές οινοποιήσεις και ακόμα λιγότερες επιτυχημένες, όπως η αντίστοιχη του Κτήματος Παυλίδη στη Δράμα, όπου δίνει ένα από τα πιο εμβληματικά κρασιά του οινοποιείου. Πρόκειται για ένα κρασί που είναι αποτέλεσμα προσεκτικής καλλιέργειας και οινοποιητικών τεχνικών. Παράμετροι όπως η επιλογή εξοπλισμού με σκοπό την όσο γίνεται πιο ήπια διαχείριση των σταφυλιών, ο νυχτερινός τρύγος, οι ορθές πρακτικές εκχύλισης, η χρήση της βαρύτητας για τη μετάγγιση του κρασιού από τις δεξαμενές ζύμωσης στα βαρέλια, εγγυώνται ένα αποτέλεσμα υψηλού επιπέδου.

Τα αδέλφια Κατερίνα και Σωτήρης Μποσινάκης

Η κλασική ερυθρή οινοποίηση ακολουθείται από ωρίμανση του κρασιού για 18 μήνες σε γαλλικά δρύινα βαρέλια και στη συνέχεια για 10-18 μήνες στη φιάλη. Το κρασί χαρακτηρίζεται από έντονα αρώματα μικρών γλυκών μαύρων και κόκκινων φρούτων, νότες δρυός και βοτανικά στοιχεία. Καθίσταται ιδανικός υποψήφιος για το γιορτινό τραπέζι, καθώς θα συνδυαζόταν υπέροχα με χοιρινό κρέας στο φούρνο.

27

Μαντίνεια 2016

Δεν φωνάζει και δεν ντύνεται με λουλούδια για να προκαλέσει

ΛΕΥΚΟΣ ◆ ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ

Η οικογένεια Μποσινάκη βρίσκεται στο χώρο του κρασιού από το 1979 με την πρώτη εμφιάλωση να γίνεται 20 σοδειές μετά, σε μια χρόνια όπου η εξαιρετική πρώτη ύλη γέννησε την επιθυμία για κάτι διαφορετικό. Η αφοσίωση σε μία και μόνο ποικιλία, το Μοσχοφίλερο, έχει δώσει στο κτήμα μια εξειδίκευση που δύσκολα συναντάς αλλού (ίσως εκτός Σαντορίνης και Νάουσας). Η έκφρασή τους διαφορετική, με αυστηρότητα, οξύτητα και ένταση που ξεφεύγει από τις απλούστερες εκδοχές που είχαν κατακλύσει για χρόνια την αγορά. Ίσως γι' αυτό και να μην έχει βρει την ευρύτερη ανταπόκριση που αξίζει μια ετικέτα που (όπως βλέπουμε κάθε φορά που συναντάμε το οινοποιείο σε εκθέσεις) μπορεί και εξελίσσεται για αρκετά χρόνια στη φιάλη. Η παραγωγή έχει τριπλασιαστεί από την πρώτη χρονιά που έγινε εμφιάλωση και πλέον υπάρχει παρουσία και σε μεγάλες χώρες του εξωτερικού. Ποιο είναι το επόμενο μεγάλο βήμα; Η απόκτηση ιδιόκτητων αμπελώνων, αν και το ύψος μιας τέτοιας επένδυσης φαντάζει σχεδόν απαγορευτικό. Μέχρι να πραγματοποιηθεί και αυτό το όνειρο, η οικογένεια θα συνεχίσει να συνεργάζεται με τους ίδιους ανθρώπους που το κάνει εδώ και 20 χρόνια. Αυτό που δεν φαίνεται να αλλάζει είναι ο μοναδικός τρόπος που προσεγγίζουν μια από τις καλύτερες ποικιλίες. Κρασί ψυχρού κλίματος, γεμάτο εσπεριδοειδή, βότανα, ορυκτά, χωρίς να φωνάζει και χωρίς να ντύνεται με λουλούδια για να προκαλέσει. Ελαφρύ αλλά με μπόλικη οξύτητα και επίμονη διάρκεια. Ό,τι κοντινότερο έχουμε βγάλει σε Riesling. Το μέλλον για το Μοσχοφίλερο της Μαντινείας φαντάζει λαμπρό.

28

Κόμη Βερενίκης 2015

Viognier με κρυστάλλινο χρυσοκίτρινο χρώμα

ΛΕΥΚΟΣ ◆ ΗΛΕΙΑ

Το Κτήμα Μερκούρη, που βρίσκεται στο Κορακοχώρι Ηλείας, είναι ένα παλιό, μεγάλο αγρόκτημα, με ιστορία 140 χρόνων στην παραγωγή οίνου, ελαιολάδου και παλαιότερα Κορινθιακής σταφίδας. Η ίδρυσή του ανάγεται στο έτος 1864, όταν ο Θεόδωρος Μερκούρης, κοσμοπολίτης και ιδιαίτερα ικανός επιχειρηματίας αγόρασε από παραχώρηση εθνικών γαιών τις εκτάσεις που στη συνέχεια αποτέλεσαν το Κτήμα. Ακολουθεί, λίγα χρόνια αργότερα, η εγκατάσταση του πρώτου αμπελώνα με μοσχεύματα της ποικιλίας «Ρεφόσκο» που εισάγονται από τη Βόρεια Ιταλία. Το 1930 ο Λεωνίδας Μερκούρης κατασκευάζει μέσα στο κτήμα ένα σύγχρονο για την εποχή του οινοποιείο, το οποίο θα παραμείνει σε λειτουργία μέχρι το έτος 1960. Σήμερα η εταιρεία Κτήμα Μερκούρη Α.Ε. διευθύνεται από τους αδελφούς Βασίλη και Χρήστο Κανελλακόπουλο, 4η γενιά της οικογένειας. Το κτήμα έχει τρεις αμπελώνες, εκ των οποίων ο αμπελώνας Κανελλακόπουλου βρίσκεται στη θέση «Κατσικάρι», κοντά στον Πύργο, και η φύτευση του άρχισε το έτος 2003 με φυτά των ποικιλιών Μαυροδάφνη, Refosco dal Peduncolo Rosso, Syrah, Viognier και Βιδιανό. Η Κόμη Βερενίκης είναι ένα κρασί από την ποικιλία Viognier, η οινοποίηση γίνεται σε νέα βαρέλια Berthomie.

Από το Κτήμα Μερκούρη στην Ηλεία

29

Gentilini Eclipse 2015

Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας σε σύγχρονη οινοποίηση

ΕΡΥΘΡΟΣ ◆ ΚΕΦΑΛΟΝΙΑ

Το οινοποιείο Gentilini βρίσκεται στις Μηνιές Αργοστολίου Κεφαλονιάς ενώ Gentilini είναι το όνομα της νόνας του Σπύρου Κοσμετάτου, τελευταίας απογόνου οικογένειας του νησιού με ρίζες από το Este της Πάντοβας.
Ο Σπύρος Κοσμετάτος έχοντας οινικές επιρροές από την παραμονή του στο Stellenbosch της Ν. Αφρικής, επέστρεψε στην Κεφαλλονιά και μετά από πειραματισμούς πέτυχε το 1984 την πρώτη εμπορική εμφιάλωση. Το 2002 η ιστορία του οινοποιείου πέρασε στα χέρια της κόρης του Μαριάννας Κοσμετάτου και του συζύγου της, Πέτρου Μαρκαντωνάτου, οι οποίοι έφεραν νέες ιδέες και ενέργεια κρατώντας όμως τη βασική φιλοσοφία για συνεχείς πειραματισμούς και αφοσίωση στις τοπικές ποικιλίες του νησιού.
Η ετικέτα Gentilini Eclipse παράγεται 100% από την ποικιλία Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας από από ιδιόκτητους αμπελώνες. Αντιπροσωπεύει δε μια σύγχρονη οινοποίηση που δίνει μια άκρως ενδιαφέρουσα ξηρή Μαυροδάφνη περιορισμένης παραγωγής. Κατά την οινοποίηση η εκχύλιση και η ζύμωση γίνονται σε ανοικτές δεξαμενές με μια μικρή ποσότητα να δουλεύεται σε ανοιχτά βαρέλια. Κατά τη ζύμωση, pigeage και delastage πραγματοποιούνται τρεις φορές την ημέρα για 20 ημέρες για να δώσουν οι φλοιοί το επιθυμητό χρώμα και γεύση. Στο τελικό στάδιο τα σταφύλια πιέζονται αφού

ολοκληρωθεί η μηλογαλακτική ζύμωση και το κρασί μεταφέρεται σε γαλλικά και αμερικανικά δρύινα βαρέλια όπου ωριμάζει για 12 μήνες πριν την εμφιάλωση, η οποία σημειωτέον γίνεται χωρίς φινίρισμα ή φιλτράρισμα.
Το αποτέλεσμα στο ποτήρι δίνει χρωματικά ένα σκουρόχρωμο κρασί με μπουκέτο αρωμάτων από κόκκινα και μαύρα φρούτα, μπαχαρικά, πιπέρι, νότες από γλυκόριζα, μελάνι, και συνοδεύει ένα πλούσιο στόμα με στρογγυλές τανίνες αφήνοντας μια μακρά επίγευση. Συνοδεύει αρμονικά κίτρινα τυριά, κυνήγι και κρεατικά.

30

Λιάτικο 2000

Στιβαρότητα και φινέτσα σε τέλεια ισορροπία

ΕΡΥΘΡΟΣ ◆ ΣΗΤΕΙΑ

Το Κτήμα Οικονόμου βρίσκεται στο χωριό Ζήρος της Σητείας. Ο αμπελώνας του βρίσκεται σε υψόμετρο άνω των 600 μ. Στο μεγαλύτερο μέρος τους τα κλήματα είναι αυτόριζα και μεγάλης ηλικίας, από γηγενείς ποικιλίες όπως το Λιάτικο.
Ιδρυτής του Κτήματος είναι ο Γιάννης Οικονόμου, ο οποίος κατάγεται από την Σητεία αλλά σπούδασε στην Ιταλία και εργάστηκε σε ονομαστά οινοποιεία στο Piemonte της Ιταλίας, στο Freiburg της Γερμανίας και στο Bordeaux της Γαλλίας. Μετά από ενάμιση χρόνο στο Château Margaux, αποφάσισε να γυρίσει στην Ελλάδα και να ασχοληθεί με το κρασί του τόπου του. Το Λιάτικο 2006 δεν είναι ένα συνηθισμένο κρασί. Το χρώμα του είναι ανοιχτό ρουμπινί, ενώ στη μύτη τα αρώματα που υπερισχύουν είναι αυτά των βοτάνων της μεσογειακής υπαίθρου όπως δίκταμο και τσάι βουνού, των αποξηραμένων λουλουδιών, αλλά και των ζαχαρωμένων φρούτων. Στο στόμα επιδεικνύει την τέλεια ισορροπία ανάμεσα στη στιβαρότητα και την φινέτσα κάνοντας φανερές τις επιρροές του οινοποιού από το Piemonte αλλά και Bordeaux. Η προσεκτική χρήση του δρύινου βαρελιού κατά την ωρίμανση κάνει την αρωματική επιρροή της δρυός πολύ διακριτική, ενώ το αλκοόλ είναι τέλεια ενσωματωμένο. Η επίγευσή του είναι μακρά. Κυκλοφορεί σε πολύ αυστηρά επιλεγμένα σημεία λιανικής και εστίασης.

Γιάννης Οικονόμου

Στέλλιος Μπουτάρης

31

Άσπρα Χαράκια 2016

Από δύο αμπελουργούς με μεγάλη ιστορία

ΛΕΥΚΟΣ ◆ ΗΡΑΚΛΕΙΟ

Με μεγάλη οικογενειακή ιστορία στην αμπελουργία ο Κώστας και ο Μανώλης Στραταριδάκης, γεωπόνοι αμφότεροι, έχουν αναλάβει τα ηνία του νεόκτιστου οινοποιείου τους με την ιδιαίτερη αρχιτεκτονική. Τα αμπέλια καλλιεργούνται με το παραδοσιακό σύστημα Guyot και κλαδεύονται έντονα με στόχο τη δημιουργία μικρού και μεσαίου μεγέθους τσαμπιών τα οποία αποδίδουν υγιή καρπό, με συμπυκνωμένα αρώματα και γεύση. Πρέπει να σημειωθεί ότι οι αμπελώνες στην ευρύτερη περιοχή δεν αποτελούν μονοκαλλιέργεια, αλλά περιβάλλονται από ελαιώνες, φιστικιές, διάφορα οπωροφόρα δέντρα. Τα Άσπρα Χαράκια είναι ένα ΠΓΕ Κρήτη, από Βιδιανό, με κλασική λευκή οινοποίηση και σκοπό την ανάδειξη του terroir και του χαρακτήρα της ποικιλίας.

32

Διάπορος 2013

Η μοναδική έκφραση μιας ξεχωριστής χρονιάς στο Ξινόμαυρο

ΕΡΥΘΡΟΣ ◆ ΝΑΟΥΣΑ

Η εταιρεία Κυρ Γιάννη ξεκινάει στον οινικό χάρτης της χώρας όταν ο Γιάννης Μπουτάρης αποφασίζει να βγει από την οικογενειακή επιχείρηση και τραβήξει τον δικό του δρόμο το 1997. Η καρδιά και η ψυχή του οινοποιείου θα γίνουν μια έκταση 400 στρεμμάτων που είχε φυτευθεί με Ξινόμαυρο το 1970 στους ανατολικούς πρόποδες του όρος Βέρμιο στο Γιανακοχώρι, κοντά στην πόλη της Νάουσας. Ο αμπελώνας βρίσκεται σε υψόμετρο 230-320 μέτρων. Το μικροκλίμα χαρακτηρίζεται από άφθονες βροχές το χειμώνα και την άνοιξη και ήπια ξηρασία τα καλοκαίρια. Το έδαφος αποτελείται από διάφορους τύπους και με κάθε είδους προσανατολισμό. Γι' αυτό το λόγο, τα σχεδόν 500 στρέμματα είναι χωρισμένα σε 30 αμπελοτεμάχια, τα οποία απαιτούν το καθένα την δική τους ιδιαίτερη φροντίδα. Για την ΠΓΕ Ημαθία ετικέτα Διάπορος, έχει επιλεχθεί η καρδιά από το αμπελοτεμάχιο 5. Το έδαφος έχει μια κλίση 20% και αργιλοπλώδες έδαφος. Η στρεμματική απόδοση βρίσκεται στα 650 κιλά/στρέμμα. πραγματοποιείται προζυμωτική εκχύλιση 7 ημερών σε θερμοκρασία 8-10°C. Η ζύμωση διαρκεί 10 -15 ημέρες σε ανοιχτές δεξαμενές, ενώ γίνεται και μεταζυμωτική εκχύλιση για άλλες 10-12 ημέρες. Η μηλογαλακτική ζύμωση γίνεται σε νέα γαλλικά βαρέλια και παραμένει σε βαρέλια των 225 lt για 22 μήνες και άλλους 6 μήνες στην φιάλη. Ο Διάπορος είναι 87% Ξινόμαυρο και 13% Syrah.

33

Ρητινίτης Nobilis 2016

Από τη Γαία Οινοποιητική με απόλυτο σεβασμό στην ιστορία της ρετσίνας

◆ ΛΕΥΚΟΣ ◆

Εκλεκτή ρετσίνα από Ροδίτη 100%, από ξηρικούς αμπελώνες της ημιορεινής Κορινθίας με ιδιαίτερα χαμηλές στρεμματικές αποδόσεις σε συνδυασμό με τους σύγχρονους κανόνες οινοποίησης και προσθέτοντας ταυτόχρονα μία ελεγχόμενη ποσότητα ρετσίνι από πεύκα Pinus halepensis. Το αποτέλεσμα είναι μία νέα ρετσίνα με χρώμα λευκοκίτρινο και πράσινες ανταύγειες. Γεύση δροσερή που ισορροπεί θαυμαστά ανάμεσα στο σταφύλι και το πεύκο, ενώ λεμόνι και αίσθηση μαστίχας συνυπάρχουν ισότιμα χωρίς τάσεις επικυριαρχίας. Και φυσικά συνδυάζεται υπέροχα με ελληνικούς μεζέδες.

34

Old Roots Ξινόμαυρο 2013

Με τις αρχές της βιοδυναμικής γεωργίας

ΕΡΥΘΡΟΣ ◆ ΓΟΥΜΕΝΙΣΣΑ

Το κτήμα των αδελφών Στέργιου και Περικλή Τάτση βρίσκεται στην περιοχή της Γερακώνας Γουμένισσας και περιλαμβάνει αμπέλια ηλικίας 50-70 ετών που καλλιεργούνται βιολογικά και με τις αρχές της βιοδυναμικής γεωργίας. Στα τέλη της δεκαετίας του '70, με τη θέσπιση της ζώνης Γουμένισσας, ο πατέρας των αδελφών φύτεψε 20 στρέμματα αμπέλι, στα οποία εφάρμοζε μεθόδους φιλικές προς το αμπέλι. Ετσι έγινε εύκολο να οδηγηθούν τα δύο αδέλφια στη βιολογική και μετέπειτα στη βιοδυναμική καλλιέργεια, την οποία ξεκίνησαν το 2002.
Η ετικέτα Old Roots Ξινόμαυρο παράγεται από 100% Ξινόμαυρο χωρίς προσθήκη Νεγκόσκας όπως συνηθίζεται στη ζώνη της Γουμένισσας. Ακολουθώντας πιστά την αρχή που θέλει όσο μικρότερες παρεμβάσεις, η οινοποίηση ολοκληρώνεται με το κρασί να τοποθετείται για ωρίμανση σε παλιά γαλλικά δρύινα βαρέλια για περισσότερους από 12 μήνες και στη συνέχεια να εμφιαλώνεται χωρίς σταθεροποίηση και φιλτράρισμα.
Στο ποτήρι παίρνουμε ένα εντυπωσιακό αποτέλεσμα ενός κρασιού με πολυπλοκότητα, ένταση και μεγάλη συμπύκνωση φρούτου. Στη μύτη κυριαρχούν κόκκινα και μαύρα κεράσια, βύσσινο, βατόμουρο και γλυκά μπαχαρικά όπως κανέλα και και μοσχοκάρυδο. Γευστικά η οξύτητα και οι δυνατές τανίνες είναι εκεί και συνοδεύουν τα μαύρα φρούτα, την ντομάτα και τις νότες από σοκολάτα και δέρμα.

Από τον Πάρι Σιγάλα

Η μακρά επίγευση με φρούτο και γλυκά μπαχαρικά έρχεται να ολοκληρώσει την εμπειρία. Το Old Roots Ξινόμαυρο είναι σίγουρα ένα κρασί που προσφέρεται για μακρά παλαίωση και πολύ ενδιαφέρουσα εξέλιξη με την πάροδο του χρόνου.

35

Θεόπετρα «24»

Cabernet Sauvignon μαζί με Syrah

ΕΡΥΘΡΟΣ ◆ ΜΕΤΕΩΡΑ

Το 1996, η οικογένεια Τσιλιλή δημιούργησε το Κτήμα Θεόπετρα, ένα πρότυπο οινοποιείο-αμπελώνα βιολογικής καλλιέργειας, με σκοπό την ανάδειξη της ιδιαιτερότητας της περιοχής των Τρικάλων και την αναβίωση σπάνιων ελληνικών ποικιλιών. Σήμερα η έκταση του αμπελώνα καλύπτει 150 στρέμματα ανατολικά των Μετεώρων, σε ημιορεινές πλαγιές, γύρω από το προϊστορικό σπήλαιο της Θεόπετρας. Η σύσταση του εδάφους ποικίλλει λόγω του σπάνιου σχηματισμού των πετρωμάτων των Μετεώρων. Το Θεόπετρα 24 ζύμωσε σε δεξαμενές γαλλικής δρυός και παλαίωσε για 24 μήνες σε νέα λεπτόκοκκα βαρέλια 225 λίτρων γαλλικής δρυός. Ακολουθεί τουλάχιστον 24 μήνες παλαίωση στη φιάλη.

36

Kavalieros 2014

Το μεγαλύτερο κρασί του Πάρι Σιγάλα

ΛΕΥΚΟΣ ◆ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ

Στον αρχαίο κάμπο της Οίας, στη Σαντορίνη, βρίσκεται το Κτήμα Σιγάλα. Η εταιρεία ιδρύθηκε το 1991 και αρχικά το οινοποιείο στεγάστηκε εκεί όπου παλαιότερα ήταν η κάναβα της οικογένειας του Πάρι Σιγάλα. Στη συνέχεια κατασκευάστηκε, το 1998, σε ιδιόκτητο χώρο, νέα μονάδα παραγωγής, εμφιάλωσης και παλαίωσης. Έκτοτε, και μετά από επενδύσεις εκσυγχρονισμού και επεκτάσεων διαμορφώθηκε η σημερινή παραγωγική υποδομή με δυνατότητα επεξεργασίας και εμφιάλωσης 300.000 φιαλών ετησίως. Σήμερα, το Κτήμα Σιγάλα συνεχίζει να υλοποιεί την αναπτυξιακή του στρατηγική στηριζόμενο πάντα στις τρεις βασικές ιδρυτικές του αρχές: Δημιουργική σχέση με την παράδοση της θηραϊκής γης, τεχνογνωσία και ποιότητα.
Η ελληνική γραφειοκρατία και ευφυΐα αδυνατεί ακόμα να συλλάβει την έννοια και τη σημασία ενός single vineyard κρασιού, ακόμα και για έναν τόσο περιορισμένο χωροταξικά αμπελώνα όπως αυτός της Σαντορίνης. Ευτυχώς όμως υπάρχουν άνθρωποι που μπορούν να δουν πέρα από το δάχτυλό τους και έτσι έχουμε τη δυνατότητα να δοκιμάσουμε ένα κρασί σαν τον Καβαλιέρο, πιθανότατα το μεγαλύτερο κρασί στη φαρέτρα του κτήματος. Προέρχεται από αμπελοτόπι στο Ημεροβίγλι, είναι 100% Ασύρτικο από αμπέλια άνω των 60 ετών και κυκλοφόρησε πρώτη φορά το 2011. Ακολουθείται κλασικό πρωτόκολλο λευκής οινοποίησης, με τη ζύμωση να γίνεται σε ανοξείδωτες δεξαμενές και παραμονή του κρασιού για 18 μήνες με τις οινολάσπες. Εκρηκτικός χαρακτήρας, με πολυπλοκότητα, έντονο φρούτο αλλά με ανθικές νότες που προσφέρουν φρεσκάδα και μια οξύτητα που θα βοηθήσει το κρασί να ταξιδέψει στο χρόνο.

37

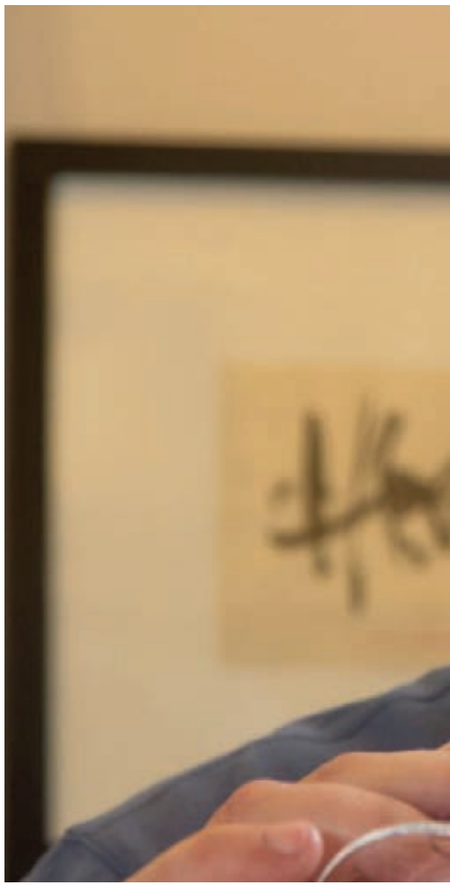
Αμέθυστος Cava 2014

Ένα από τα ελάχιστα εγχώρια μονοποικιλιακά Cabernet Franc

ΕΡΥΘΡΟΣ ◆ ΔΡΑΜΑ

Το Κτήμα Κώστα Λαζαρίδη, με τον διακριτικό τίτλο Chateau Julia, ιδρύθηκε το 1992 στην Αδριανή Δράμας. Αποτελεί εξέλιξη μιας μικρής οικογενειακής οινοποιίας που ξεκίνησε να παράγει μικρές ποσότητες πριν από τριάντα χρόνια. Από τότε πολύ κρασί κύλησε στα πιεστήρια και τις δεξαμενές και το οινοποιείο γιγαντώθηκε τόσο ώστε να έχει καθιερωθεί πια στη συνείδηση των καταναλωτών ως ένα από τα καλύτερα της χώρας. Δίνεται συνεχώς έμφαση στην ποιοτική αναβάθμιση των εγκαταστάσεων και στη δημιουργία νέων προϊόντων, όχι μόνο κρασιού αλλά και εξαιρετικών αποσταγμάτων. Η Amethystos Cava είναι ένα από τα ελάχιστα μονοποικιλιακά Cabernet Franc στην Ελλάδα. Οι αμπελώνες βρίσκονται σε πλαγιά με το βόρειο προσανατολισμό και υψόμετρο 200-300 μ. Τα αμπέλια είναι μεγάλης ηλικίας και το έδαφος αργιλώδες πετρώδες. Η πυκνότητα φύτευσης είναι 4.000 φυτά ανά εκτάριο, ενώ η στρεμματική απόδοση είναι 32 hl ανά εκτάριο. Ακολουθεί κλασική ερυθρή οινοποίηση, με ζύμωση σε ανοξείδωτες δεξαμενές και ελεγχόμενη ψύξη, μηλογαλακτική ζύμωση, ωρίμανση σε καινούργια γαλλικά βαρέλια για 18 μήνες, με 18 ακόμα μήνες παραμονή στη φιάλη πριν φύγουν από το οινοποιείο. Ένα κρασί που εντυπωσιάζει οργανοληπτικά με έντονη παρουσία φρούτου αλλά και αρωμάτων δρυός και με τανίνες που υπόσχονται βαθιά παλαίωση.

Το Κτήμα Λαζαρίδη βρίσκεται στην Αδριανή Δράμας.



38

Αγιωργίτικο 2014

Με την ιδιαίτερη προσέγγιση του οινοποιού Άγγελου Νούλα

ΕΡΥΘΡΟΣ ◆ ΚΟΡΙΝΘΟΣ

Η ενασχόληση του Αγγέλου Νούλα με την αμπελουργία ξεκίνησε στα τέλη της δεκαετίας του '90, με την πρώτη εμπορική εμφιάλωση να γίνεται το 2010. Η μοναδικότητα στην προσέγγισή του βασίζεται στο μοντέλο οινοποίησης του Νέου Κόσμου που έχει υιοθετήσει και εκφράζεται μέσα από την επιλογή των καλύτερων αμπελώνων ανά την Ελλάδα λαμβάνοντας υπόψη τα χαρακτηριστικά κάθε ποικιλίας που θέλει να οινοποιήσει. Η ετικέτα Αγιωργίτικο παράγεται 100% από την ομώνυμη ποικιλία

Άγγελος Νούλας

που προέρχεται από το Λεόντιο Κορινθίας. Το αμπελοτόπι βρίσκεται σε αργιλοπηλώδες έδαφος με 30% χαλίκι και η ελεγχόμενη στρεμματική απόδοση δίνει 350 λίτρα ανά στρέμμα. Κατά την διάρκεια της οινοποίησης, η προζυμωτική εκχύλιση πραγματοποιείται σε χαμηλές θερμοκρασίες και ακολουθείται από εμβολιασμό με επιλεγμένες ζύμες για τη ζύμωση των σακχάρων του μούστου. Η διάρκεια της εκχύλισης καθορίζεται από τα ποιοτικά χαρακτηριστικά των σταφυλιών του κάθε τρύγου και κυμαίνεται περίπου στις τρεις εβδομάδες. Ακολουθεί παραμονή για 8 μήνες σε νέα και παλαιά βαρέλια (μέτριου καψίματος) με περιστασιακή ανάδευση των οινολασπών. Το αποτέλεσμα στο ποτήρι είναι ένα κρασί με έντονο ρουμπινί χρώμα και μύτη με κόκκινα φρούτα βανίλια και καπνό. Στο στόμα διακρίνονται οι βελούδινες τανίνες και ο φρουτώδης χαρακτήρας καθώς και η καλή ενσωμάτωση του βαρελιού.

39

Ναξία 2013

Συνοινοποίηση δεκαπέντε και πλέον σπάνιων ελληνικών ποικιλιών

ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ ◆ ΝΑΞΟΣ

Τα τελευταία χρόνια μπήκε στο λεξιλόγιο των οινόφιλων ο αδόκιμος όρος «πορτοκαλί κρασιά» αλλά πώς αλλιώς να χαρακτηρίσει κάποιος έναν όρο που επικεντρώνεται αποκλειστικά στην εικόνα, απορρίπτοντας εξ αρχής την ιδέα, την πορεία και την εξέλιξη, πριν, κατά τη διάρκεια και μετά την εικόνα; Από τα τέλη του 19ου αιώνα η οικογένεια Περιστεράκη παράγει ένα κρασί ελάχιστων επεμβάσεων, με τη συν-οινοποίηση δεκαπέντε και πλέον ελληνικών ποικιλιών, ιδιαίτερα σπάνιων στην πλειοψηφία τους. Η πρώτη ύλη προέρχεται αποκλειστικά από τα ιδιόκτητα αμπέλια της οικογένειας τα οποία αναπτύσσονται στα ασβεστολιθικά εδάφη του ορεινού χωριού Μονή στη Νάξο, δεχόμενη την ευεργετική επίδραση βόρειων ανέμων. Για όσους φαντάζονται, αμέτρητες ώρες κοπιαστικής χειρωνακτικής καλλιέργειας σε κάθε στάδιο, αγάπη για το οξυγόνο ακόμα και μετά την εμφιάλωση, πιθάρια, βαρέλια αλλά και ανοξείδωτο χάλυβα να χαρίζουν απλόχερα τη φιλοξενία τους στο μόχθο κάθε χρονιάς, μεταγγίσεις δοχείων που απαιτούν την άριστη συνεργασία τριών και πλέον ανθρώπων, ορθά φαντάζονται. Τα πράγματα πάντως δεν σταματούν εδώ. Με το πέρασμα των χρόνων η οικογένεια, όπως και πολλοί άλλοι λάτρεις και παραγωγοί του κρασιού, έχουν αναπτύξει κάποιες πιθανά αποκλειστικές μεθόδους στην παραγωγή, αλλά και αποκλειστικές εφαρμογές γνωστών μεθόδων.

40

Λάκκες 2014

Αποκαλύπτει το ποιοτικό αλλά και στυλιστικό ανεξάντλητο της ζώνης

ΕΡΥΘΡΟΣ ◆ ΝΕΜΕΑ

Σε μια πρόσφατη παρουσίαση Αγιωργίτικων κρασιών από τη Νεμέα, που έλαβε χώρα στη Νεμέα, αρκετοί βιάστηκαν να συμπεράνουν πως λίγο-πολύ έχουν πλήρως χαρτογραφήσει αμπελουργικά και οινοποιητικά τη ζώνη. Οι Λάκκες Αναστασίου είναι ένα κρασί προερχόμενο από τις Πλαγιές Απέσα ή Φωκάς όπως είναι μεταγενέστερα η ονομασία. Πρόκειται για μια περιοχή με υψόμετρο περίπου 450 μέτρα και κύρια γνωρίσματα τους βοριάδες και τον άργιλο, η οποία διαθέτει αμπελώνες μέσης

Από τις πλαγιές Απέσα

και χαμηλής παραγωγικότητας, στο γενικό μέσο όρο της Νεμέας. Με επιμονή στο αμπέλι, αν όχι εμμονή, το Κτήμα Αναστασίου εξασφαλίζει επιπλέον χαμηλές αποδόσεις ανά πρέμνο κάθε χρόνο κερδίζοντας έτσι ένα κρασί βαθύ ρουμπινί με ιώδεις ανταύγειες, έντονα και συμπυκνωμένα αρώματα μαρμέλαδας αγριοκέρασου και βύσσινου. Όλα αυτά οδηγούν σε ένα ισορροπημένο, γεμάτου όγκου γευστικό αποτύπωμα με ώριμες κι ευλύγιστες τανίνες που στηρίζουν ακράδαντα τα γευστικά χαρακτηριστικά μαύρων ώριμων φρούτων χαρίζοντας ένα εξίσου ισορροπημένο, μεταξύ φρούτου και δρυός, μέσης διάρκειας τελείωμα. Πρόκειται για ένα κρασί που από τη μία αποκαλύπτει το ποιοτικό και στυλιστικό ανεξάντλητο της ζώνης και από την άλλη ξανά κόβει την τράπουλα στο όποιο παιχνίδι εκτυλίσσεται τη χειμερινή κι εαρινή περίοδο, την τελευταία οκταετία γύρω από την αναγκαιότητα ύπαρξης υποζωνών στην περιοχή της ζώνης της Νεμέας.

Στις πεζούλες με τα Μοσχάτα Σάμου

Νίκος Δουλουφάκης, η τρίτη γενιά του οινοποιείου

41

Δαφνιός Ερυθρός 2015

Λιάτικο από τις Δαφνές που δίνουν το όνομά τους

ΕΡΥΘΡΟΣ ◆ ΔΑΦΝΕΣ

Η παράδοση της οικογένειας Δουλουφάκη στην αμπελοκαλλιέργεια και στην παραγωγή οίνων ξεκινάει περίπου το 1930, όταν πρώτος ο παππούς Δημήτρης Δουλουφάκης αρχίζει επαγγελματικά την παραγωγή οίνων σε παλιά πατητήρια. Σήμερα η αμπελουργική και οινολογική παράδοση συνεχίζεται από τον εγγονό Νίκο Γ. Δουλουφάκη, ο οποίος σπούδασε Οινολογία στην Alba στο Piemonte της Ιταλίας. Μετά το τέλος των σπουδών του, εργάστηκε σε οινοποιεία της περιοχής. Όταν επέστρεψε στην Κρήτη, προχώρησε καταρχήν σε αναδιάρθρωση του ιδιόκτητου αμπελώνα με νέες ποικιλίες, χρησιμοποίηση μηχανικών μέσων και με φιλικές στο περιβάλλον μεθόδους καλλιέργειας. Το οινοποιείο βρίσκεται στις Δαφνές Ηρακλείου. Οι ιδιόκτητοι αμπελώνες είναι έκτασης 150 στρεμμάτων, σε υψόμετρο 350 μ. και εντός της ζώνης των Δαφνών. Παράγονται κρασιά από γηγενείς ποικιλίες όπως Βηλάνα, Βιδιανό, Μοσχάτο Σπίνας, Μαλβάζια, Μαντηλάρι, Λιάτικο και Κοτσιφάλι αλλά και διεθνείς όπως Chardonnay, Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon, Sangiovese και Syrah.
Το Λιάτικο είναι κρητική γηγενής ποικιλία και το κρασί έχει χρώμα ζωηρό κόκκινο με χαρακτήρα ώριμο κόκκινων φρούτων, βελούδινη και ισορροπημένη γεύση. Η διαμόρφωση των πρέμνων είναι γραμμική και το κλάδεμα που ακολουθείται είναι το Royat ενώ η καλλιέργεια είναι συμβατική. Το κρασί παλαιώνει για 12 μήνες σε βαρέλια και είναι 100% Λιάτικο. Για το ερυθρό κρασί Δάφνιος ακολουθείται κλασική ερυθρή οινοποίηση, με ωρίμανση για 8 μήνες κατά το ήμισυ σε 50% μεγάλα δρύινα γαλλικά βαρέλια και το υπόλοιπο σε βαρέλια 225lt 3ης και 4ης χρήσης.

42

Samos Nectar 1975

Λιγότερες από 1.500 φιάλες κυκλοφόρησαν στην ελληνική αγορά

ΓΛΥΚΥΣ ◆ ΣΑΜΟΣ

Ένα κρασί από το παλιό απόθεμα της σημερινής ΕΟΣ Σάμου, εσοδείας 1975, που έχει εξελιχθεί σε κάτι παραπάνω απο ένα κεχριμπαρένιο αριστούργημα! Στη μύτη επικρατούν αρώματα σταφίδας, αποξηραμένων φρούτων, μελιού και ξηρών καρπών. Καλή οξύτητα, μεγάλη επίγευση με νότες καπνού. Ελίσσεται με ιδιαίτερα αρμονικό τρόπο μεταξύ των αρωμάτων σταφίδας, δαμάσκηνων και καβουρντισμένης κανέλλας, ενώ στη γεύση παρουσιάζονται στοιχεία καραμέλας βουτύρου, σταφίδας, καρυδιού, ώριμου πορτοκαλιού, ακόμα και γαρύφαλλου, μπλεγμένα με τη γλυκύτητα και αριστοτεχνικά «ντυμένα» με εκπληκτική μεταλλικότητα που δίνει μία εντελώς νέα διάσταση στα γλυκά λιαστά κρασιά. Απλά εξαιρετικο και μεγαλειώδες!. Λιγότερες από 1.500 φιάλες από το Samos Nectar 1975 κυκλοφόρησαν στην ελληνική αγορά. Η ειδική συσκευασία του είναι εμπνευσμένη από παλιά φιάλη που είχε χρησιμοποιηθεί στις εξαγωγές του γλυκού κρασιού της Σάμου, πριν ακόμα από την ίδρυση της Ένωσης, το 1934, και φέρει σκαλιστό το σύμβολο της αυτόνομης Σαμιακής ηγεμονίας των χρόνων 1834 – 1912. Σύμφωνα με τα αρχεία του συνεταιρισμού, ο τρύγος του Αυγούστου του 1975 απέδωσε μία εξαιρετική πρώτη ύλη που, σύμφωνα

με τον παραδοσιακό τρόπο παραγωγής του Νέκταρ, λιάστηκε, οινοποιήθηκε και τοποθετήθηκε στα δρύινα βαρέλια της Ένωσης Οινοποιητικών Συνεταιρισμών του νησιού για παλαίωση. Το 2008 η Ένωση Οινοποιητικών Συνεταιρισμών Σάμου, αφού αξιολόγησε την κατάσταση αλλά και τη δυναμική του συγκεκριμένου κρασιού, προχώρησε σε μία ειδική εμφιάλωση του πολύτιμου αυτού κρασιού που για τόσα χρόνια ανέπτυσσε την πολυπλοκότητα του στα κελάρια της.

43

Anatolikos MW 2014

Από τον βορειότερο παραθαλάσσιο αμπελώνα

ΕΡΥΘΡΟΣ ◆ ΘΡΑΚΗ

Το οινοποιείο Anatolikos Vineyards δημιουργήθηκε το 2005 στην περιοχή Άβδηρα της Ξάνθης και αποτελεί τον βορειότερο παραθαλάσσιο αμπελώνα της χώρας. Στον πιστοποιημένο βιολογικό αμπελώνα, καλλιεργούνται ελληνικές και διεθνείς ποικιλίες. Το MV αποτελείται από 60% Μαυρούδι, 20% Merlot και 20% Cabernet Sauvignon. Ο ξερικός αμπελώνας είναι ιδιόκτητος, γραμμικός και με στρεμματικές αποδόσεις που κυμαίνονται μεταξύ 400-500 κιλά. Ο τρύγος γίνεται χειρωνακτικά σε μικρά τελάρα για τον καλύτερο έλεγχο της πρώτης ύλης. Το πρωτόκολλο της οινοποίησης προβλέπει προζυμωτική κρυοεκχύλιση, μακρά ζύμωση σε ελεγχόμενη θερμοκρασία, ωρίμανση με τις λεπτές λάσπες για 12 μήνες σε γαλλικά δρύινα βαρέλια, ενώ το κρασί δεν υπόκειται σε φιλτράρισμα ή κάποια άλλη κατεργασία πριν την εμφιάλωση.

44

Cavino Deus 2016

Γλυκιά αίσθηση και φινετσάτη φυσαλίδα

ΗΜΙΑΦΡΩΔΕΣ ◆ ΑΧΑΙΑ

Οίνος φυσικός ημιαφρώδης, ημίγλυκος από Μοσχάτο Ρίου (60%) και Σιδερίτη (40%).Λευκοκίτρινο χρώμα με πρασινωπές ανταύγειες, καλής έντασης αρώματα πράσινου μήλου, λευκόσαρκου ροδάκινου. Γευστικά επιτυγχάνεται μοναδική ισορροπία μεταξύ γλυκιάς αίσθησης και φινετσάτης φυσαλίδας. Το άρωμα στόματος είναι έντονο και φρουτώδες αφήνοντας αίσθηση φρεσκάδας. Μπορεί να καταναλωθεί ως επιδόρπιο, να συνοδεύσει φρουτοσαλάτες ή γλυκά κρεμώδη (χωρίς σοκολάτα).

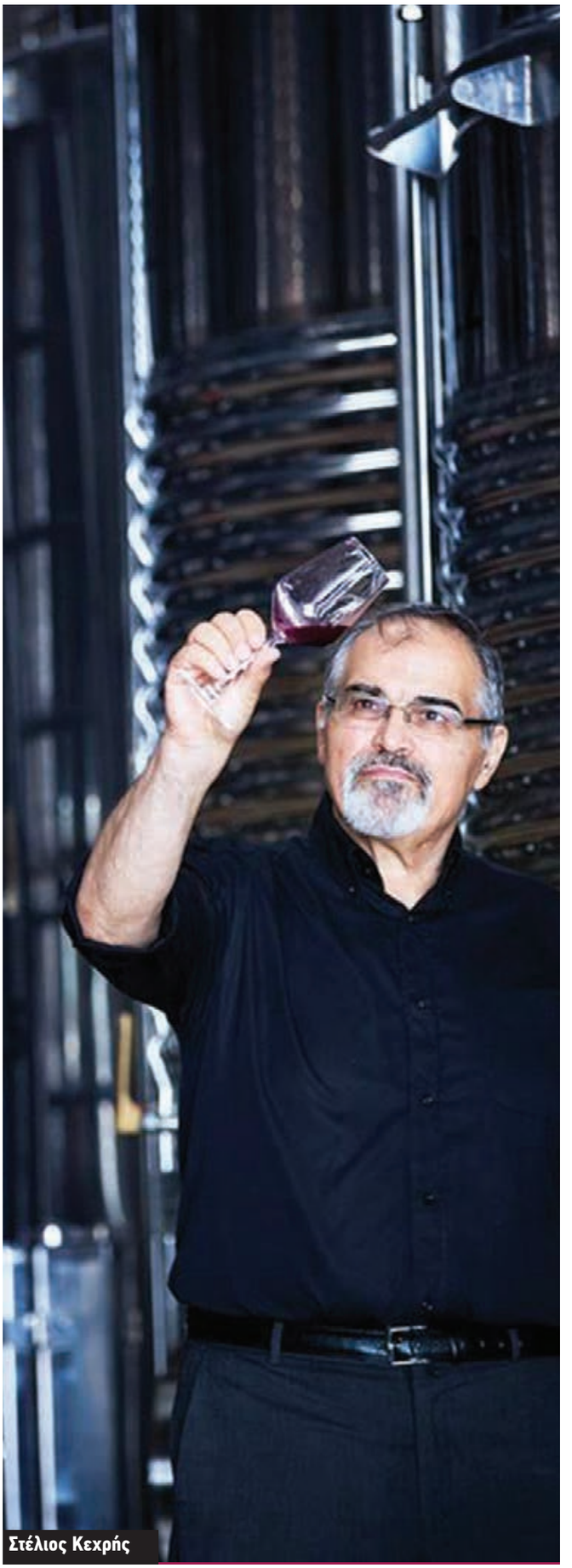
45

Κεχριμπάρι Ρετσίνα 2016

Ένα σύμβολο διαχρονικής ποιότητας

◆ ΛΕΥΚΟΣ ◆

Η ρετσίνα όπως πρέπει να είναι από το Οινοποιείο του Στέλιου Κεχρή. Το Κεχριμπάρι είναι 100% Ροδίτης με κλασική μέθοδο λευκής οινοποίησης και προσθήκη ελεγχόμενης ποσότητας και υψηλής ποιότητας φρέσκου ρετσινιού κατά τη διάρκεια της αλκοολικής ζύμωσης. Στην όψη είναι λεμονί με πράσινες ανταύγειες, αρώματα από αχλάδι, πράσινο μήλο και πεπόνι, νότες μοσχολέμονου, μαστίχας Χίου και φρέσκου ρετσινιού στο φόντο. Στο στόμα τα αρώματα ξεδιπλώνονται αρμονικά και συνθέτουν ένα ισορροπημένο αποτέλεσμα.



Στέλιος Κεχρής

46

Assyrtiko de Louros 2015

Έχει κατακτήσει διεθνώς ψαγμένους οινόφιλους

ΛΕΥΚΟΣ ◆ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ

Αν μπορούμε να μιλήσουμε για εμβληματικά ελληνικά κρασιά, το Assyrtiko de Louros από το οινοποιείο του εκλιπόντος Χαρίδημου Χατζηδάκη θα έπρεπε να φιγουράρει στην πρώτη τριάδα. Μπορεί ο οραματιστής οινοποιός να έφυγε πρόωρα, όμως ο Λούρος του θα μείνει και θα παλαιώνει όμορφα. Κρασί περιορισμένης παραγωγής, υψηλής ποιότητας, υψηλής συμπύκνωσης, υψηλής τιμής, με δυνατότητες για πολυετή παλαίωση στη φιάλη. Ένα από τα ελληνικά κρασιά που έχει κατακτήσει τους «ψαγμένους» οινόφιλους εντός και εκτός των συνόρων της χώρας. Πρόκειται για μια ΠΟΠ Σαντορίνη από παλαιά κλήματα, όπως μαρτυρά και η ετικέτα που παράγεται από σταφύλια προερχόμενα από το αμπελοτόπι του Λούρου στον Πύργο της Σαντορίνης. Τα αμπέλια είναι σε κεκλιμένα αγροτεμάχια με υψόμετρα από 180 -220 μ. που για τα δεδομένα της Σαντορίνης είναι αρκετά υψηλά. Πολύ έντονη είναι η συμπύκνωση του κρασιού και κατά την παραγωγή του έχουμε παραμονή του γλεύκους με τα στέμφυλα για 12 ώρες και άρα υψηλή εκχύλιση, ζύμωση με επιλεγμένες ζύμες και παραμονή με τις φίνες οινολάσπες για 24 μήνες σε παλαιά δρύινα μεγάλα βαρέλια. Το κρασί δεν φιλτράρεται πριν την εμφιάλωση και έχει δυνατότητα για μεγάλη παλαίωση και αντοχή στο χρόνο. Πρόκειται για ένα υψηλού αλκοόλ «νέκταρ» που χαρακτηρίζεται από την υψηλή οξύτητα, τον αρκετά έντονο για λευκό κρασί τανικό χαρακτήρα, και μια γλυκιά ηθελημένη ευγενή οξείδωση που του προσδίδει αρωματική πολυπλοκότητα και χαρακτήρα που το κάνει να ταιριάζει τόσο με τα θαλασσινά του Αιγαίου, όσο και με λευκά αλλά και ήπια κόκκινα κρέατα, ενώ τα παλαιωμένα τυριά είναι πιθανότατα ο ιδανικός του σύντροφος.

47

Βραδυανό 2014

Η απόλυτη έκφραση του γηγενούς Βραδυανού

ΕΡΥΘΡΟΣ ◆ ΑΙΔΗΨΟΣ

Η σχέση με το αμπέλι και το κρασί της Οινοποιίας Βρυνιώτη από τα Γιάλτρα Αιδηψού κρατάει από την εποχή που οι πρόγονοι του Κωνσταντίνου Βρυνιώτη άρχισαν να φυτεύουν αμπέλια στην περιοχή και έχτισαν το παλαιό πέτρινο πατητήρι-οινοποιείο. Ο ιδιόκτητος αμπελώνας των 100 στρεμμάτων απλώνεται στους πρόποδες του όρους Τελέθριο σε ύψος 200 έως 450 μ. Εκεί καλλιεργείται μεταξύ άλλων η παλαιά ποικιλία της Β. Εύβοιας Βραδυανό που αναβίωσαν οι άνθρωποι του οινοποιείου. Η οινοποίηση στο Βραδυανό Wild Fermentation γίνεται με αυθόρμητη ζύμωση με τις ιθαγενείς ζύμες της ποικιλίας, σε ανοιχτού τύπου δεξαμενές. Ωρίμανση σε γαλλικά δρύινα βαρέλια 225 λίτρων για 12 μήνες και παλαίωση για 24 μήνες στη φιάλη.

Ο εκλιπών Χαρίδημος Χατζηδάκης

Από την ποικιλία Βραδυανό της Εύβοιας

48

Iron S 2015

Σιδερίτης με κυρίαρχη τη λεμονάτη αίσθηση

ΛΕΥΚΟΣ ◆ ΑΙΓΙΑΛΕΙΑ

Η παραγωγή οίνου στην οικογένεια Κατσικώστα ξεκινά το 1946 όταν ο παππούς Λουκάς με τα πενιχρά μέσα της εποχής φτιάχνει κρασί από τις γηγενείς ποικιλίες της ορεινής Αιγιαλείας που οινοποιεί και αποθηκεύει σε ξύλινα βαρέλια στο υπόγειο κελάρι του οινοπωλείου του στο λιμάνι του Αιγίου. Το 1979 γίνεται μετεγκατάσταση της επιχείρησης με σκοπό την επέκταση των παραγωγικών εγκαταστάσεων. Ακολουθεί σειρά επενδύσεων κυρίως σε δεξαμενές και μηχανολογικό εξοπλισμό με αποτέλεσμα τη συνεχή αναβάθμιση της ποιότητας των προϊόντων. Το 2004, αναλαμβάνει την οικογενειακή επιχείρηση η τρίτη

Το Κτήμα Βιβλία Χώρα στην Καβάλα

γενιά της οικογένειας, η οινολόγος Σωσάννα Κατσικώστα που έχει ολοκληρώσει κύκλο σπουδών σε γαλλικά πανεπιστήμια, μαζί με τον αδερφό της Λουκά. Στόχος τους η δημιουργία και ανάδειξη ποιοτικών εμφιαλωμένων οίνων από τις γηγενείς ποικιλίες της περιοχής. Οι αμπελώνες βρίσκονται στις Πλαγιές Αιγιαλείας, που εκτείνονται από την Αιγείρα έως το Λαμπίρι, από τις χαμηλές πλαγιές έως τις παρυφές των Καλαβρύτων, σε υψόμετρο από 300 έως και 1.000 μ. Η βορεινή και βορειανατολική έκθεση των Πλαγιών της Αιγιαλείας είναι ιδανική, καθώς έτσι τα αμπέλια αποφεύγουν την υπερβολική έκθεση στον ήλιο κατά τους καλοκαιρινούς μήνες, ενώ ταυτόχρονα απολαμβάνουν τη δροσερή αύρα του Κορινθιακού. Το Iron S παράγεται από την ποικιλία Σιδερίτης, μία γηγενή ποικιλία της Αχαΐας, που σήμερα τείνει να εξαφανιστεί. Ο τρύγος γίνεται αρχές Νοέμβρη και παράγει οίνους σχετικά χαμηλόβαθμους, με καλή οξύτητα, δροσιστική γεύση, με κυρίαρχη την λεμονάτη αίσθηση και σύνθετα φρουτώδη αρώματα. Η οινοποίηση είναι κλασική λευκή, με διαχωρισμό του προρώγου, στατική απολάσπωση και ζύμωση του διαυγούς γλεύκους σε ελεγχόμενη θερμοκρασία 15-16 °C.

49

Λημνιώνα 2009

Από μια ξεχασμένη Θεσσαλική ποικιλία

ΕΡΥΘΡΟΣ ◆ ΤΥΡΝΑΒΟΣ

Ο Χρήστος Ζαφειράκης είναι από τις περιπτώσεις εκείνων των ανθρώπων που πράττουν μόνο όταν έχουν εξετάσει τις όποιες προφανείς η αφανείς επιλογές. Το ίδιο συνέβη και με τη Λημνιώνα. Έτσι, όταν αρκετοί απορούσαν για την επιλογή του να ασχοληθεί με τη Λημνιώνα, χαμογελούσε. Το ίδιο συνέβαινε κι όταν αποφάσισε να απελευθερώνει σταδιακά τα κρασιά από το οινοποιείο. Μέχρι λοιπόν να είναι διαθέσιμη η αφρώδης έκφραση, μπορούμε να απολαύσουμε όσες βελούδινες και μανιταρένιες φιάλες του 2009 είναι διαθέσιμες. Το κτήμα βρίσκεται στην περιοχή Παλαιόμυλος Τυρνάβου ενώ σημαντικό ρόλο στην ποιότητα των οίνων παίζει η πολύ χαμηλή στρεμματική απόδοση σε συνδυασμό με τον υψηλό αριθμό πρέμνων ανά στρέμμα (550-600).

50

Sole 2016

Το κρητικό Βιδιανό κατακτά την Καβάλα

ΛΕΥΚΟΣ ◆ ΚΑΒΑΛΑ

Το Κτήμα Βιβλία Χώρα έχει καταξιωθεί στις συνειδήσεις των Ελλήνων οινόφιλων εδώ και πολλά χρόνια τόσο με το λευκό και ερυθρό ομώνυμο κρασί, όσο και με την σειρά «Όβηλος» που δίνει κρασιά παλαίωσης με όγκο και πολυπλοκότητα. Παρόλα αυτά οι ακούραστοι οινοποιοί – δημιουργοί του εμβληματικού κτήματος από την Καβάλα, Βασίλης Τσακτσαρλής και Ευάγγελος Γεροβασιλείου, μετά από χρόνια εμπειρίας στο χώρο του ελληνικού κρασιού έχουν πλέον τη δυνατότητα να πειραματίζονται και στο οινοποιείο Βιβλία Χώρα. «Όπλο» τους αυτή τη φορά είναι η ανερχόμενη λευκή ποικιλία της Κρήτης που ακούει στο όνομα Βιδιανό. Πρόκειται για μια ποικιλία που εμφανίζεται όλο και πιο συχνά στα οινικά δρώμενα της χώρας μας και το γεγονός ότι οι πειραματισμοί που έγιναν στην Καβάλα στέφθηκαν με επιτυχία στις πρώτες τους μικρές εμφιαλώσεις οδήγησε τους ανθρώπους του Κτήματος στο να εισάγουν αυτή τη νέα ετικέτα της σειράς Sole αποτελούμενη από 92% Βιδιανό και 8% από το ήδη εδραιωμένο στην περιοχή Ασύρτικο. Τέτοια είναι η επιτυχία της ποικιλίας στην περιοχή που ήδη από το 2016 έχει συμπεριληφθεί στο ΠΓΕ Παγγαίο κατάταξη που κοσμεί την ετικέτα του λευκού Sole. Το κρασί οινοποιείται αποκλειστικά σε ανοξείδωτες δεξαμενές και εμφιαλώνεται σχετικά φρέσκο λίγους μήνες μετά τον τρύγο. Το αποτέλεσμα είναι ευχάριστο, δροσερό με αρώματα από ώριμα και γλυκά λευκά και τροπικά φρούτα, νότες ανθικότητας και οξύτητα που ενισχύεται με την παρουσία του Ασύρτικου.

ΒΑΣΙΛΗΣ ΠΑΤΑΚΗΣ
Οινικός περιηγητής

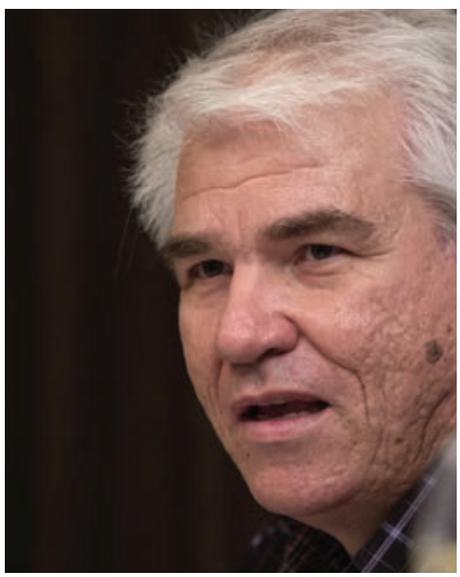
Αναζητά τη γνώση στο κρασί και τους ανθρώπους του

Ο εμπνευστής της ομάδας δοκιμών του Wine Trails ασχολείται επαγγελματικά με τα ηλεκτρονικά συστήματα. Οινικός περιηγητής και ταξιδευτής έχει οδηγηθεί την τελευταία εικοσαετία από το Bordeaux και τη Σαντορίνη ως τη Νότια Αφρική και τη Γη του Πυρός, αναζητώντας τη γνώση και την εμπειρία στο κρασί και τους ανθρώπους του. Πιστεύει πως το τέλειο κρασί δεν υπάρχει και δεν θα υπάρξει, καθώς αυτού του είδους οι διαχωρισμοί είναι ενάντια στη φύση ενός διαρκώς εξελισσομένου προϊόντος. Με συνοδεία ή ασυνόδευτα, προτιμά τα ερυθρά, εξωστρεφή, γεμάτου σώματος κρασιά.

ΧΡΗΣΤΟΣ ΚΑΝΕΛΛΑΚΟΠΟΥΛΟΣ
Οινολόγος, Σύμβουλος

Περισσότερα από 20 χρόνια ενεργής εργασίας στον οινοτουρισμό

Επικεφαλής της ομάδας ελέγχου των δοκιμών του Wine Trails και μέλος της ομάδας δοκιμών. Ο Χρήστος Κανελλακόπουλος είναι πτυχιούχος οινολόγος, σύμβουλος σε οινοποιεία ανά την Ελλάδα και ένας από τους ελάχιστους, αν όχι ο μοναδικός, στην Ελλάδα με περισσότερα από 20 χρόνια ενεργής εργασίας και έρευνας στον οινοτουρισμό. Πιστεύει πως το τέλειο κρασί δεν έχει υπάρξει, καθώς δεν έχει δημιουργηθεί ακόμα το πρωτόκολλο που θα ελέγξει την οινική τελειότητα. Πετάει την σκούφια του, όπως δηλώνει, για ξηρές Σαντορίνες με 15 και 20 χρόνια στην πλάτη.



ΚΩΣΤΑΣ ΛΩΝΗΣ
Οινολόγος, L3 WSET

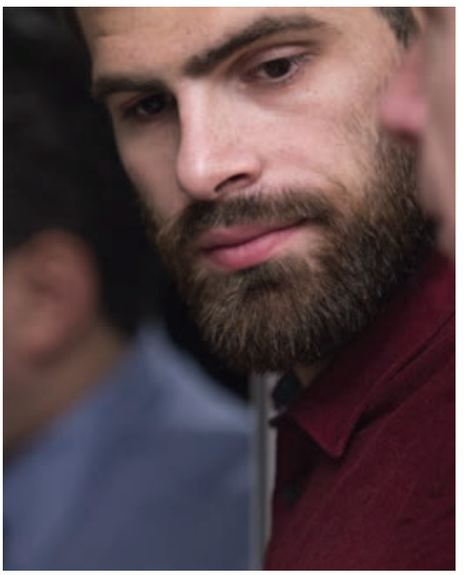
Δώδεκα χρόνια δράσης στο χώρο του οίνου και του ζύθου

Ο γραμματέας της ομάδας δοκιμών του Wine Trails είναι πτυχιούχος οινολόγος και κάτοχος L3 του WSET. Δραστηριοποιείται στο χώρο του κρασιού και του ζύθου τα τελευταία 12 χρόνια, με τα τρία τελευταία να ενεργεί κυρίως ως αγοραστής. Πιστεύει πως το τέλειο κρασί είναι ήδη υπαρκτό και είναι περισσότερα από ένα, μετατοπίζοντας την ευθύνη σε όσους νομίζουν πως μπορούν να σχολιάσουν θέματα οινικής τελειότητας. Ξηρές Μαυροδάφνες, Βερτζαμί, Φωκιανό και Μαυρούδια αποτελούν το αγαπημένο του πεδίο δοκιμών και πειραματισμών.

ΑΡΗΣ ΣΚΛΑΒΕΝΙΤΗΣ
Οινολόγος / Οινοχόος

Ανακηρύχθηκε Καλύτερος Έλληνας Οινοχόος το 2016

Είναι πτυχιούχος οινολόγος και μέλος της ομάδας δοκιμών του Wine Trails. Δραστηριοποιείται σχεδόν αποκλειστικά με την οινοχοΐα και άλλες συναφείς δραστηριότητες. Το 2016 ανακηρύχτηκε Καλύτερος Έλληνας Οινοχόος. Πιστεύει πως αν το τέλειο κρασί υπάρξει, αυτό θα συμβεί κατά τη διάρκεια της επόμενης δεκαετίας, πριν οι αναδυόμενες νέες οινοπαραγωγικές περιοχές προσεγγίσουν ποιοτικά τον κόσμο του κρασιού, όπως αυτός είναι γνωστός σήμερα. Πού και πού θα τον βρείτε να χαλαρώνει στο Oinoscent παρέα με τον Κώστα Λώνη.



ΜΙΧΑΛΗΣ ΧΟΥΛΗΣ
L3 WSET

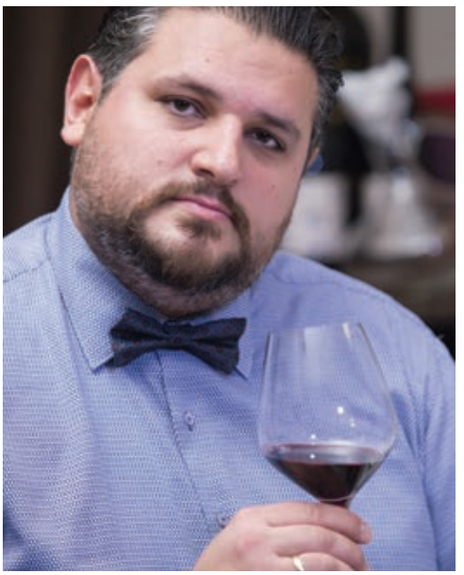
Ψάχνει καλά κρυμμένους θησαυρούς για το κελάρι και τους φίλους του

Παρέδωσε το ταμείο της ομάδας δοκιμών του Wine Trails και συνεχίζει να ασχολείται επαγγελματικά με τη βιομηχανία χρωμάτων. Αμετανόητος οινικός περιηγητής, μελετά εδώ και 10 χρόνια και ταξιδεύει ανά τον κόσμο αναζητώντας καλά κρυμμένους θησαυρούς για το κελάρι και τους φίλους του. Πιστεύει πως το τέλειο κρασί υπάρχει κάπου εκεί έξω και απλά περιμένει καλά κρυμμένο να το ανακαλύψει και να το μοιραστεί με άλλους οινόφιλους. Θα πέταγε κι αυτός τη σκούφια του, όπως δηλώνει, για το ενδεχόμενο παραγωγής υψηλής ποιότητας ερυθρής βιοδυναμικής ρετσίνας από τον αμπελώνα της Ηπείρου.

ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ ΠΑΣΧΑΛΙΔΗΣ
Dip. WSET/Οινοχόος

Πειραματίζεται για 10 χρόνια με τους συνδυασμους κρασιού & φαγητού

Ο νέος ταμίας της ομάδας του Top 50 έβαλε στο ψυγείο τη σχέση του με τα μηχανολογικά εργοτάξια, καθώς τον κέρδισε η πολυεπίπεδη ενασχόληση με τη γαστρονομία και η εστίαση. Συνεχίζει, όπως την πρώτη του μέρα, με το ίδιο ακατάπαυστο πάθος την ενασχόλησή του με τους συνδυασμούς κρασιού και φαγητού, με γνώμονα την ισορροπία και τη γευστική μνήμη. Πετάει την σκούφια του, όπως δηλώνει, για ξηρές εσωτερικό διάφραγμα Kobe με αφρό κυδωνιού Washabi και Auslese.



ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΚΟΥΛΑΚΙΩΤΗΣ
Οινικός περιηγητής

Χαρτογραφεί τον οινικό κόσμο και τους ανθρώπους του

Ένα εκ των δύο νέων μελών της ομάδας δοκιμών του Wine Trails ασχολείται επαγγελματικά με τις τηλεποικινωνίες σε διεθνές επίπεδο και σαφέστατα με την ποιότητα της επικοινωνίας μεταξύ των μελών της ομάδας δοκιμών. Γνωρίζει όσο λίγοι την εξειδίκευση των εμπόρων κρασιού και στο Τόκιο. Πιστεύει ακράδαντα πως ένα από τα χαρακτηριστικά του τέλειου κρασιού είναι η ατέρμονη εναλλαγή αρωμάτων για τουλάχιστον 72 ώρες στο ποτήρι. Πετάει την σκούφια του για μαραθώνιες γευστικές δοκιμές.

ΛΑΖΑΡΟΣ ΓΑΤΣΕΛΟΣ
Οινολόγος / Dip.WSET

Για 15 χρόνια ασχολείται με ό,τι αφορά το κρασί και την μπύρα

Μέλος της ομάδας δοκιμών του Wine Trails είναι πτυχιούχος οινολόγος και κάτοχος Dip. WSET. Δραστηριοποιείται τα τελευταία 15 χρόνια στο σύνολο του φάσματος που καλύπτει το κρασί και την μπύρα. Πιστεύει πως θέματα και συζητήσεις σχετικά με το τέλειο κρασί είναι αποτελέσματα αποπροσανατολισμού και ημιμάθειας καθώς αυτού του είδους οι διαχωρισμοί είναι ενάντια στη φύση ενός χωροχρονικά αλληλεπιδρώμενου ζωντανού οργανισμού όπως το κρασί. Πετάει τη σκούφια του Χρήστου Κανελλακόπουλου για τη δημιουργία του πρώτου χύμα βιοδυναμικού κρασιού από σταφύλια πλήρους αστικής καλλιέργειας.

X 220d CO_2 195 g/km, εκτός πόλης 7,2 l/100km, εντός πόλης 7,7 l/100km, συνδυασμένος κύκλος 7,4 l/100km.

Mercedes-Benz X-Class.
Νέο είδος.

Το γεγονός της χρονιάς... η X-Class.
Το πρώτο premium διπλοκάμπινο pickup είναι εδώ.
Ελάτε να το γνωρίσετε, να το οδηγήσετε, να το ζήσετε...
Η X-Class τώρα ετοιμοπαράδοτη στο Δίκτυο Εξουσιοδοτημένων Διανομέων Mercedes-Benz. www.mercedes-benz.gr

Mercedes-Benz

IN VINO VERITAS

Λόγια σταράτα από ανθρώπους που έδεσαν τη ζωή τους με το αμπέλι και το κρασί, χαράσσοντας ο καθένας το δικό του, ξεχωριστό, οινικό μονοπάτι

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ **ΜΑΡΙΝΑ ΣΚΟΠΕΛΙΤΟΥ**

Ρωξάνη Μάτσα

ΔΕΝ ΦΥΤΕΥΣΑ ΑΠΛΑ ΤΗ ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ

Αυτό που έκανα στη ζωή μου για το οποίο είναι περήφανη και το οποίο θα μείνει όταν εγώ πια θα έχω φύγει από αυτόν τον κόσμο είναι ότι έκανα γνωστή και δημοφιλή τη Μαλαγουζιά. Δεν τη φύτεψα απλά. Την έβγαλα από την αφάνεια και διέδωσα την ύπαρξή της. Όλοι την έκρυβαν για να δείξουν ότι έχουν καλύτερο κρασί από τους άλλους. Κανείς δε μπορούσε να βρει Μαλαγουζιά. Κανείς δεν είχε. Τώρα όποιος θέλει μπορεί να την βρει. Τώρα όσον αφορά τον κλάδο μας πιστεύω ότι έχουμε πολλά προβλήματα. Ένα από αυτά, είναι ότι κανείς δεν συνεργάζεται και κανείς δεν θέλει να συνεργαστεί. Ο καθένας θέλει να κάνει το δικό του. Για παράδειγμα αυτή τη στιγμή στην εμφιάλωση, όπου τα κόστη είναι τεράστια, βλέπουμε έναν αμπελουργό με δέκα τόνους παραγωγής να έχει το δικό του εμφιαλωτικό. Πώς θα βγει το κόστος; Αν ακολουθούσαμε τα πρότυπα της Γαλλίας, θα έπρεπε να έχουμε σε όλη την Ελλάδα τρία εμφιαλωτικά. Ένα άλλο μεγάλο θέμα είναι η προστασία της αγροτικής γης. Είναι ενδεικτικό ότι οι ξένες κυβερνήσεις δίνουν κίνητρα, όπως άμεσες οικονομικές ενισχύσεις ή φοροελαφρύνσεις, για την ύπαρξη αγροτικών εκτάσεων μέσα στις κατοικημένες περιοχές. Από την άλλη στην Ελλάδα βλέπουμε ότι γίνεται το ακριβώς αντίθετο».

> Αν ακολουθούσαμε τα πρότυπα της **ΓΑΛΛΙΑΣ**, θα έπρεπε να έχουμε σε όλη τη **ΧΩΡΑ** τρία εμφιαλωτικά, λέει η ακούραστη αμπελουργός και επικεφαλής του Κτήματος **ΜΑΤΣΑ** στα Μεσόγεια.

Πρώτα έρχεται η βιωσιμότητα των περιοχών και η βιωσιμότητα των αμπελουργών και μετά υπολογίζεις πόσα στρέμματα χρειάζεται κάθε εκμετάλλευση για να δώσει ένα μεροκάματο

Βαγγέλης Αργύρης

ΑΛΛΑΓΗ ΕΠΟΧΗΣ ΑΠΑΙΤΕΙ Ο ΕΓΧΩΡΙΟΣ ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ

Ο ελληνικός αμπελώνας χρειάζεται ανανέωση, όπως και το ανθρώπινο δυναμικό του. Παράλληλα, χρειάζεται να διατηρήσουμε τις ποικιλίες εκείνες που μας δίνουν την ελληνική αυθεντικότητα. Δεν θα αγνοήσουμε την αγορά, αλλά πρέπει να προβάλλουμε τη διαφορετικότητα των ελληνικών γηγενών ποικιλιών αλλά των περιοχών που αποτελούν τους πρεσβευτές του ελληνικού κρασιού. Νομίζω ότι με τον στρατηγικό σχεδιασμό στο μάρκετινγκ έχουμε βάλει τις βάσεις για να έχουμε αποτελέσματα στο εξωτερικό. Πάνω απ' όλα όμως χρειάζεται να δημιουργηθεί ένα κρίσιμο μέγεθος σε επίπεδο αμπελώνων που θα δίνει βιώσιμα οικονομικά αποτελέσματα. Με αυτό το σκεπτικό το προωθούμενο στρατηγικό σχέδιο στη γεωργία απαιτεί τόλμη. Ο διαμοιρασμός των νέων αδειών σε εθνικό επίπεδο είναι μία λανθασμένη πολιτική. Παλαιότερα αλλά και τώρα έχοντας μία αίσθηση του δικαίου κάναμε την κατανομή με έναν τρόπο που δημιουργεί πολυτεμαχισμό και δεν δημιουργεί κρίσιμο μέγεθος. Η πρότασή μου είναι, αν και δεν ξέρω αν θα την υιοθετήσουν πολλοί, η κατανομή να γίνεται σε περιφερειακό επίπεδο. Πρέπει να δούμε τη βιωσιμότητα των περιοχών και μέσα από αυτές τη βιωσιμότητα των αμπελουργών και μετά να υπολογίσεις το πόσα στρέμματα χρειάζεται η κάθε εκμετάλλευση για να γίνει βιώσιμη και να δώσει ένα μεροκάματο. Αν δεν υπάρχει οικονομικό όφελος, δεν μπορεί να υπάρξει ο επαγγελματισμός που χρειαζόμαστε. Είναι σημαντικό ότι στη Διεπαγγελματική Οίνου και Αμπέλου έχουμε βρει μία βάση συνεννόησης παρά το γεγονός ότι υπάρχουν αντικρουόμενα συμφέροντα μεταξύ αμπελουργών και οινοποιών. Δεν πάμε στη λογική αν έκανε το αυγό την κότα ή η κότα το αυγό. Αν προηγείται δηλαδή το αμπέλι ή το κρασί. Όλα αυτά έχουν ξεπεραστεί κι εκείνο που προέχει και έχει γίνει προτεραιότητά μας είναι να υπηρετήσουμε τον κλάδο και να δημιουργήσουμε τις καλύτερες προοπτικές για το ελληνικό κρασί. Ο κλάδος έχει κάνει μεγάλες επενδύσεις, μεγαλύτερες από την αξία του παραγόμενου προϊόντος που πρέπει να αποσβεστούν.

> Δεν πάμε στη **ΛΟΓΙΚΗ** αν προηγείται το αμπέλι ή το **ΚΡΑΣΙ**. Όλα αυτά έχουν ξεπεραστεί, σύμφωνα με τον πρόεδρο της **ΔΙΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ** οίνου.

Γιώργος Παπαϊωάννου

ΜΕΓΑΛΑ ΚΟΚΚΙΝΑ ΚΡΑΣΙΑ ΚΑΙ ΕΛΛΗΝΙΚΑ

Αυτό που έχει εκπλήξει τους ξένους είναι ότι η Ελλάδα μπορεί να κάνει και πολύ καλά μεγάλα κόκκινα κρασιά. Πίστευαν ότι η χώρα μας ως μεσογειακή και πολύ ζεστή δεν θα είχε τέτοια δυνατότητα. Δοκιμάζοντας βέβαια τις δουλειές μας πέφτουν απ' τα σύννεφα αντιλαμβανόμενοι ότι τα ποιοτικά ελληνικά κρασιά μπορούν να αγγίξουν τα καλύτερα γαλλικά ή καλιφορνέζικα. Η ελληνική γη είναι ένας παράδεισος μικροκλιμάτων με άπειρες τοποθεσίες και πλαγιές που προσφέρονται για παραγωγές υψηλής ποιότητας. Στον τόπο μας, τη Νεμέα, οι πλαγιές των λόφων, η ηλιοφάνεια και οι χαμηλές βροχοπτώσεις μπορούν να δώσουν την πρώτη ύλη για πολύ καλά κρασιά. Από την άλλη το Αγιωργίτικο διαθέτει δύο από τα προαπαιτούμενα των μεγάλων κόκκινων κρασιών: Τα λεπτά αρώματα φρούτων και την κομψότητα στη γεύση από τις πολύ μαλακές τανίνες. Και όταν μιλάμε για μεγάλα κόκκινα κρασιά, μιλάμε για έντονη μύτη και ένταση στο στόμα. Πρόκειται για κάτι σύνθετο με πυκνό μαύρο χρώμα, πολύ σώμα και ένα μπουκέτο έντονων αρωμάτων όπου ξεχωρίζουν τα κόκκινα φρούτα αλλά κι αρώματα βαρελιού.

ΔΥΟ από τα **ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ** των μεγάλων κόκκινων κρασιών διαθέτει το **ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ**, τα λεπτά **ΑΡΩΜΑΤΑ** φρούτων και την κομψότητα στη γεύση από τις πολύ μαλακές **ΤΑΝΙΝΕΣ**, σύμφωνα με τον επικεφαλής του Κτήματος Παπαϊωάννου στη Νεμέα, Γιώργο Παπαϊωάννου.

Πάρις Σιγάλας

ΥΠΕΡΑΞΙΑ ΑΠΟ ΤΗ ΔΙΑΔΟΣΗ ΤΗΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ ΑΣΥΡΤΙΚΟΥ

Μόνο θετικά για το Ασύρτικο λειτουργεί η διάδοση της καλλιέργειάς του τόσο στην Ελλάδα, όσο και εκτός συνόρων, όπως στην Αυστραλία από τον πολύ καλό οινοποιό Jim Barry. Όσο πιο αναγνωρίσιμη είναι μία ποικιλία, τόσο κερδίζει σε υπεραξία και η ίδια και η πηγή της. Να σημειωθεί δε ότι η διεθνής αναγνωρισιμότητα του Ασύρτικου δεν συμβαδίζει με τη δυναμική του. Σκεφτείτε μόνο τις διεθνείς ποικιλίες, το Syrah, το Merlot... Πόση υπεραξία έλαβαν από τη διάδοσή τους σε όλον τον κόσμο; Βεβαίως, η ιδιαιτερότητα της πηγής παραμένει, διαφορετικά δεν θα μιλούσαμε μία ευχάριστη εξέλιξη. Το Ασύρτικο της Σαντορίνης ξεχωρίζει για τη μεταλλικότητα που του προσφέρει το ηφαιστειογενές έδαφος. Είναι πληθωρικό στο στόμα λόγω της οξύτητάς του, ενώ μέσα στην αυστηρότητά του κατορθώνει να παραμένει ευγενικό. Εκτός των άλλων προέρχεται από έναν ιστορικό αμπελώνα που αποτελεί κομμάτι της παγκόσμιας κληρονομιάς. Έναν αμπελώνα-μουσείο που χρειάζεται προστασία και μένει απροστάτευτος, από την πολιτεία που δεν τον θωρακίζουν νομικά, από τους οινοποιούς που δεν κινητοποιούνται όσο θα έπρεπε, και από τον κόσμο που δεν καταλαβαίνει την αξία του.

Η διεθνής αναγνωρισιμότητα του **ΑΣΥΡΤΙΚΟΥ** δεν συμβαδίζει με τη δυναμική του. Σκεφτείτε μόνο τις **ΔΙΕΘΝΕΙΣ** ποικιλίες, όπως το Syrah, το Merlot... Πόση υπεραξία έλαβαν από τη **ΔΙΑΔΟΣΗ** τους σε όλον τον κόσμο, αναρωτιέται ο πολύπειρος οινοποιός από τη Σαντορίνη.

Περικλής Τάτσης

ΒΙΟΔΥΝΑΜΙΚΗ ΣΗΜΑΙΝΕΙ ΑΡΜΟΝΙΑ

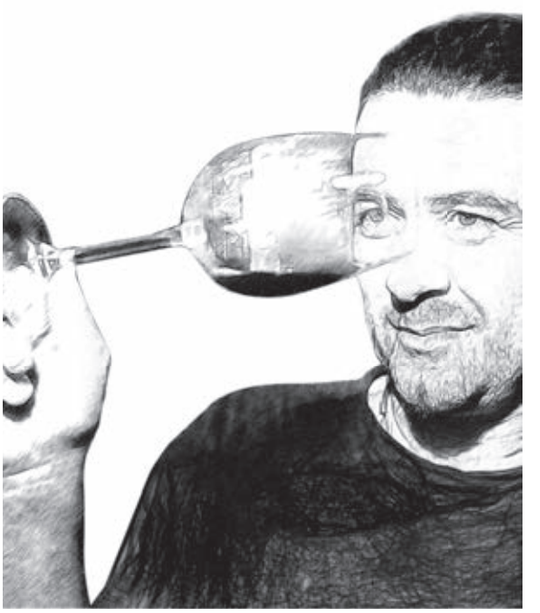
Η βιοδυναμική γεωργία είναι για μας στάση ζωής. Είναι αυτό που μας έδεσε με τα αμπέλια μας με μία σχέση ομορφιάς, αρμονίας, αγάπης και αλήθειας. Αυτό που πιστεύουμε και κάνουμε είναι πως ένα φυσικό κρασί ή βιοδυναμικό δεν γίνεται στο οινοποιείο, γίνεται στο αμπέλι. Χρειάζεται λοιπόν να φτιάξεις και το ανάλογο σταφύλι και όχι να το αγοράσεις. Που σημαίνει πως πρέπει να έχεις τον πρώτο λόγο από την αρχή μέχρι το τέλος. Εμάς μας ενδιαφέρει τα κρασιά που παράγουμε να μπορεί να τα γεύεται όλος ο κόσμος, άσχετα αν γνωρίζει ή ασπάζεται αυτού του είδους τα κρασιά και επειδή υπάρχει μια τάση στην αγορά για τέτοιου είδους οίνους, βλέπουμε πολλά. Ποτέ όμως δεν μας απασχολούσε η τάση της αγοράς. Προσπαθούμε πάντα να φέρουμε την αγορά στα δικά μας πιστεύω. Πιστεύουμε, λοιπόν, πως κάποια στιγμή αυτή η τάση θα ξεπεραστεί, για διαφόρους λόγους, εμείς όμως θα συνεχίσουμε να καλλιεργούμε τα αμπέλια μας και θα παράγουμε τα κρασιά μας με αυτό τον τρόπο, γιατί είναι πλέον στη φιλοσοφία και τον τρόπο ζωής μας η βιοδυναμική πρακτική.

ΠΟΤΕ δεν σταματά να **ΣΚΕΦΤΕΤΑΙ** και να σχεδιάζει ο Περικλής Τάτσης ο οποίος μαζί με τον **ΑΔΕΛΦΟ** του Στέργιο καλλιεργούν από το 2002 τα 140 στρέμματα του αμπελώνα τους στη **ΓΟΥΜΕΝΙΣΣΑ** με βιοδυναμική πρακτική, ψάχνοντας πάνω απ' όλα την **ΥΓΕΙΑ** στο αμπέλι.

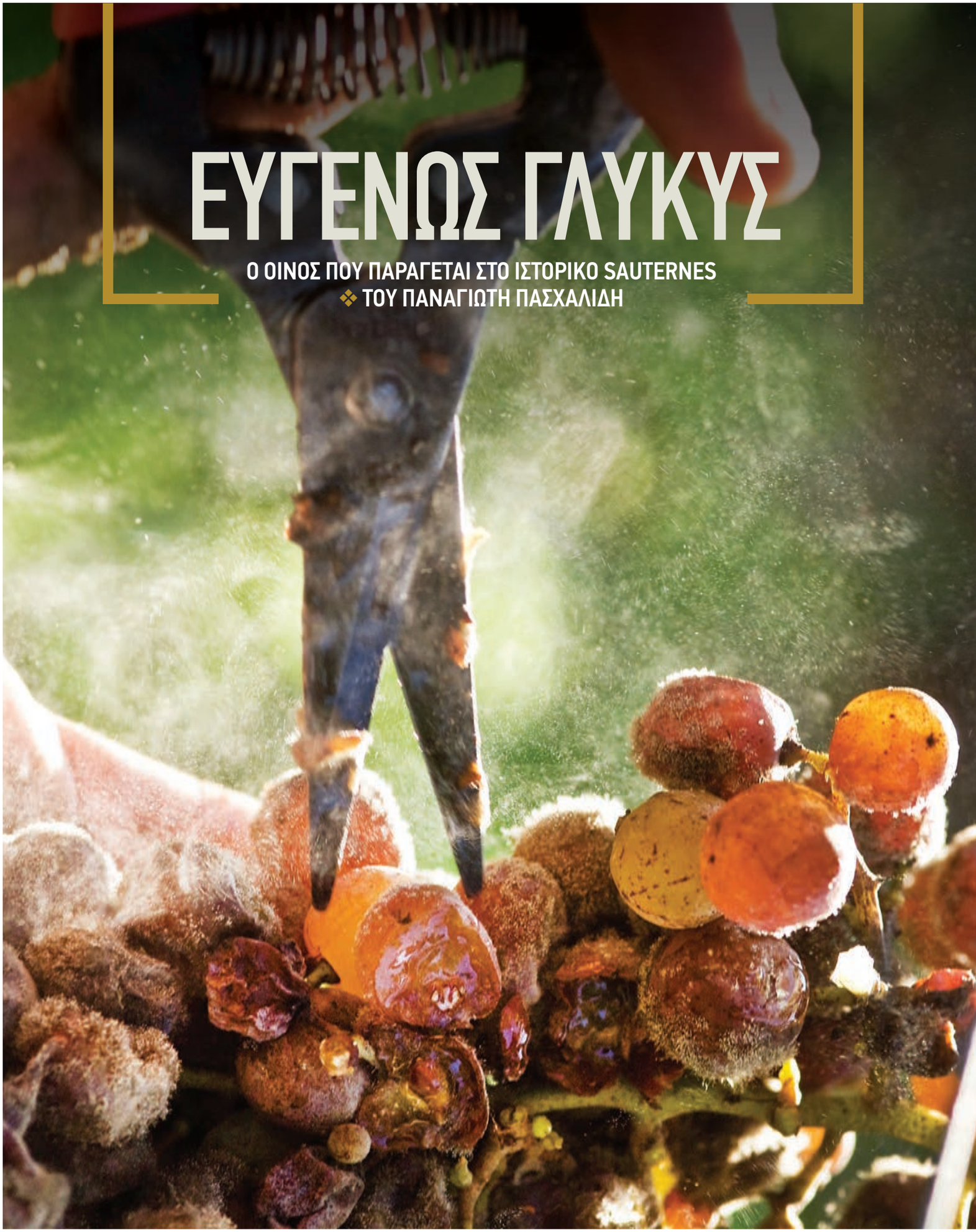
Απόστολος Κούρτης

ΣΕ ΚΑΘΕ ΦΙΑΛΗ ΚΡΥΒΟΝΤΑΙ ΣΤΙΓΜΕΣ ΑΠΟ ΤΗ ΖΩΗ ΜΑΣ

Η εκ βαθέων έκφραση του Απόστολου ως οινοποιού είναι η απαρχή του Οινοβίου του οίνου, άποψη που μεταφέρεται στις δύο ετικέτες λευκού και ερυθρού ξηρού οίνου του Κτήματός μας. Είναι ο βίος του οίνου που εκφράζεται μέσα από την προσωπική εμπειρία της διαδικασίας παραγωγής αυτού, για ένα και μοναδικό αποτέλεσμα. Είναι η ιδέα, η άποψη, ο τρόπος, η ανησυχία για κάτι που ξεχάσαμε ή ενδεχομένως θάψαμε, για πολλές ιστορίες. Μαζί με τον φίλο, ζωγράφο-αγιογράφο Σωτήρη Παναιλίδη, συνάψαμε πρόσωπα έκφρασης, τα οποία χαρακτηρίζουν και διακοσμούν τις ετικέτες κάθε οίνου, ανάλογα πάντα με το οινικό περιεχόμενο, το οποίο μεταβάλλεται μέσα από τη ζωή μας. Οι προσωπογραφίες που κοσμούν κάθε φιάλη κρασιού είναι αποτέλεσμα σύνθεσης καλλιτέχνη και οίνου για ονειρικές και πραγματικές απολαύσεις και έτσι προκύπτουν οι εκφράσεις αυτών. Μέσα σε όλο αυτό το σκηνικό, πολύ σημαντικό ρόλο έχουν παίξει η οικογένεια, οι γονείς, τα αδέρφια, οι φίλοι και ξεχωριστοί συνεργάτες, που βάλανε την πινελιά τους, ώστε να ομορφαίνει κάθε στιγμή ο πίνακας της ζωής.



ΜΕΣΑ από την προσωπική **ΕΜΠΕΙΡΙΑ** της διαδικασίας παραγωγής οίνου το αποτέλεσμα είναι **ΜΟΝΑΔΙΚΟ**, σύμφωνα με τον Απόστολο Κούρτη, ψυχή του ομώνυμου Κτήματος στη Ράχη Πιερίας, εκεί όπου το **ΜΙΚΡΟΚΛΙΜΑ** του Ολύμπου και των Πιερίων συναντά την ανάσα της θάλασσας.



ΕΥΓΕΝΩΣ ΓΛΥΚΥΣ

Ο ΟΙΝΟΣ ΠΟΥ ΠΑΡΑΓΕΤΑΙ ΣΤΟ ΙΣΤΟΡΙΚΟ SAUTERNES

❖ ΤΟΥ ΠΑΝΑΓΙΩΤΗ ΠΑΣΧΑΛΙΔΗ

Η ανάγκη για γλυκό και η αγάπη για τα σάκχαρη είναι έμφυτη στον άνθρωπο και συνυφασμένη με την εξέλιξή του, ενώ στον κόσμο του κρασιού είναι άρρηκτα συνδεδεμένη με μεθόδους παραγωγής που χρησιμοποιήθηκαν κατά τους περασμένους αιώνες και ανέδειξαν περιοχές και στυλ κρασιών που χάραξαν σε παγκόσμιο επίπεδο τη δική τους ιστορία.

Οι καιροί και οι προτιμήσεις των ανθρώπων άλλαξαν και η μόδα ακολούθησε άλλους δρόμους .Τα στυλ του γλυκού κρασιού βρήκαν κάποια στιγμή μπροστά τους κλειστές τις πόρτες των καταναλωτών. Παρόλα αυτά όμως φημισμένα παραδείγματα από παραδοσιακές περιοχές όπως το Tokaj, τα γλυκά κρασιά της Γερμανίας, της Γαλλίας και τα γλυκά ή και ενισχυμένα επιδόρπια κρασιά από χώρες όπως η Ισπανία και η Πορτογαλία, έχουν καταφέρει να κρατήσουν το άστρο τους ψηλά και δίνουν οινικά αποτελέσματα που εύκολα συγκινούν και τον πιο αδιάφορο σε αυτό το στυλ οινόφιλο. Μια από τις σπουδαιότερες και πιο ιστορικές περιοχές παραγωγής γλυκών κρασιών στον κόσμο είναι το Sauternes στη Γαλλία, που βρίσκεται στο νότιο μέρος της αριστερής όχθης του Bordeaux και αποτελείται από πέντε κοινότητες, αυτές των Sauternes, Barsac, Fargues, Bommes και Preignac.

Το 1790 ο Thomas Jefferson παρήγγειλε 30 κιβώτια από το γλυκό κρασί του Chateau d' Yquem

ΕΛΙΞΙΡΙΑ ΑΠΟΛΑΥΣΗΣ

Δημοφιλή στους ευγενείς ήδη από τον 16ο αιώνα

Από τις παραπάνω κοινότητες όλες έχουν το δικαίωμα να εμφιαλώνουν τα γλυκά λευκά κρασιά τους σαν Sauternes, ενώ η κοινότητα του Barsac μπορεί να δώσει στα κρασιά όποια από τις δύο ονομασίες προέλευσης, Barsac ή Sauternes, επιθυμεί. Αυτό που είναι ιδιαίτερα ενδιαφέρον για την περιοχή είναι πως η ονομασία προέλευσης δίδεται μόνο σε γλυκά λευκά κρασιά, ενώ τα ξηρά που παράγονται από τους διάσημους πύργους κατατάσσονται στη βασική κατηγορία των A.O. C. Bordeaux.

Το Sauternes είναι μια περιοχή αναγνωρισμένη ήδη από τον 16ο-17ο αιώνα, καθώς υπάρχουν αναφορές στα ξακουστά γλυκά κρασιά της. Ταυτόχρονα η προτίμησή τους από ευγενείς ήταν από μόνη της ικανή να τους δώσει μεγαλύτερη αξία.Ήδη από το 1790 ο Thomas Jefferson, μετέπειτα τρίτος πρόεδρος των ΗΠΑ και λάτρης του κρασιού, έπειτα από ένα ταξίδι του στο Bordeaux παράγγειλε μεταξύ άλλων για τον ίδιο και τον φίλο του George Washington 30 ξύλινα κιβώτια των 12 φιαλών από το γλυκό κρασί του Chateau d' Yquem.

Ενώ αργότερα το 1859 ο Δούκας Κωνσταντίνος, αδερφός του Τσάρου της Ρωσίας Αλεξάνδρου του Α', ξόδεψε 20.000 γαλλικά φράγκα για ένα βαρέλι 900 λίτρων από τον ίδιο οίκο, τιμή που ήταν τετραπλάσια της τρέχουσας αξίας του κρασιού, μόνο και μόνο για να κατοχυρώσει την ποσότητα. Λίγα χρόνια νωρίτερα και πιο συγκεκριμένα τη χρονιά του 1855 τα chateaux της περιοχής συμμετείχαν στη διάσημη κατάταξη του 1855, παραγγελία του Ναπολέοντα για τη διεθνή έκθεση του Παρισιού. Εκεί κατατάγησαν σε δύο κατηγορίες ανάλογα με τις τιμές που έπιαναν οι οίνοι τους στην αγορά. Πρώτη κατηγορία ήταν τα 11 «Premier Crus», ακολουθούμενα από 14 «Deuxiemes Crus», ενώ το Chateau d' Yquem κατέκτησε την κορυφαία διάκριση «Grand Cru Superieur», που το τοποθετούσε υψηλότερα ακόμη και από τα πρωτοκλασάτα chateaux του Medoc.

Σε ό,τι αφορά τις ποικιλίες που επιτρέπεται να χρησιμοποιηθούν είναι αυτές που δίνουν τα λευκά κρασιά του Bordeaux, δηλαδή Semillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle και Sauvignon Gris. Κυρίαρχη είναι η Semillon καθώς κατέχει τις περισσότερες φυτεύσεις με ποσοστό περίπου 80% αλλά και λόγω της ευαισθησίας που παρουσιάζει στην προσβολή από ευγενή σήψη, γεγονός απαραίτητο για την παραγωγή των εν λόγω κρασιών. Τα τελικά κρασιά πρέπει να πληρούν τις προυποθέσεις που τίθενται από τη νομοθεσία.

Η παραγωγή των Sauternes είναι αποτέλεσμα της κλιματομορφολογίας της περιοχής και εξαρτάται ιδιαίτερα από ένα συγκεκριμένο μοτίβο καιρικών συνθηκών, ώστε το μεσόκλιμα της περιοχής να επιτρέψει την ανάπτυξη του μύκητα Botrytis Cinerea.

Το Sauternes βρίσκεται μεταξύ των ποταμών Ciron, ο οποίος ρέει μέσα από το δάσος Landes και τα νερά του είναι δροσερά, και Garonne, ο οποίος είναι ρηχός και ζεστός. Αποτέλεσμα αυτού του συνδυασμού είναι να δημιουργείται απογευματινή ομίχλη ανάμεσα στα δύο ποτάμια και να σκεπάζει τους

Κυρίαρχη ποικιλία είναι η Semillon, καθώς καταλαμβάνει το 80% των φυτεύσεων αλλά και λόγω της ευαισθησίας που παρουσιάζει στην προσβολή από ευγενή σήψη.

Τα γλυκά κρασιά του Sauternes συνδυάζονται άριστα με την ασιατική κουζίνα και ιδιαίτερα τις fusion εκδοχές της που εμφανίζονται στα πιο ακριβά, μοδάτα και «wanna be there» εστιατόρια του πλανήτη.

αμπελώνες. Έτσι ξεκινά η εξάπλωση του μύκητα. Το επόμενο πρωί με τη ζέστη της εποχής η ομίχλη διασπάται και αποτρέπει το μύκητα να πάρει τη μορφή φαιάς σήψης. Η διαδικασία επαναλαμβάνεται μέχρι να προσβληθούν επαρκή μέρη των αμπελώνπο το μύκητα.

Υψηλό ρίσκο, τεράστιο το κόστος παραγωγής

Σε συνδυασμό με το γεγονός ότι όλα τα παραπάνω είναι δυνατά μετά από αρκετή αναμονή (συνήθως έως τέλος Οκτωβρίου, αρχές Νοεμβρίου) και μόνο αν οι καιρικές συνθήκες το επιτρέψουν, εύκολα γίνεται αντιληπτό πως το κόστος παραγωγής αλλά και το ρίσκο που αναλαμβάνουν τα οινοποιεία είναι τεράστιο. Σε αυτά προστίθεται και η διαδικασία οινοποίησης και παλαίωσης των κρασιών, που συχνά ζυμώνουν και παλαιώνουν σε μεγάλα ποσοστά σε νέα δρύινα βαρέλια για 18 έως 36 μήνες.

Εύκολα βέβαια θα πει κανείς ότι αυτά τα κρασιά πωλούνται σε τιμές που τελικά υπερκαλύπτουν τα έξοδα, το ρίσκο και τις ασυνέχειες που προκύπτουν και ότι ακολουθούν τη ζήτηση που χαίρουν τα υπόλοιπα ερυθρά κρασιά από την ευρύτερη περιοχή που παρεμπιπτόντως παράγονται και σε πολύ μεγαλύτερες ποσότητες. Η αλήθεια όμως δεν είναι ακριβώς έτσι. Τα γλυκά κρασιά σε παγκόσμιο επίπεδο βιώνουν εποχές ιστορικών χαμηλών από πλευράς ζήτησης. Η δημοφιλία τους έχει δεχθεί πλήγμα κυρίως από τις τελευταίες δεκαετίες του 20ού αιώνα. Στην περιοχή του Sauternes αυτή η κακή πορεία ξεκίνησε με την εισαγωγή των ανοξείδωτων δεξαμενών. Οι προδιαγραφές και η ποιότητα των κρασιών έπεσαν με λίγα μόνο παραδοσιακά σπίτια να διατηρούν υψηλό το επίπεδο. Η εκπληκτική χρονιά του 1983 όμως έμελλε να αλλάξει αυτή την τάση προς χάριν της ποιότητας. Έκτοτε ενισχύθηκε η ζύμωση και παλαίωση σε βαρέλι και μειώθηκαν οι περιπτώσεις εμπλουτισμού του μούστου. Ταυτόχρονα η κυριαρχία σε παγκόσμιο επίπεδο ξηρών κρασιών , ώθησε τους παραγωγούς από το Sauternes να δώσουν βάση στη δημιουργία ξηρών οίνων από τις ίδιες ποικιλίες. Παράδειγμα αποτελεί το «Ygrec» από το φημισμένο Chateau d' Yquem και το «Chateau Doisy Daëne sec» από το ομώνυμο κτήμα. Ενώ ταυτόχρονα η αρμονία που παρουσιάζουν με φαγητά της Άπω Ανατολής όπως το Sushi τους δίνουν επιπλέον εργαλεία στον στίβο της σύγχρονης γαστρονομίας.

Όπλο το food pairing

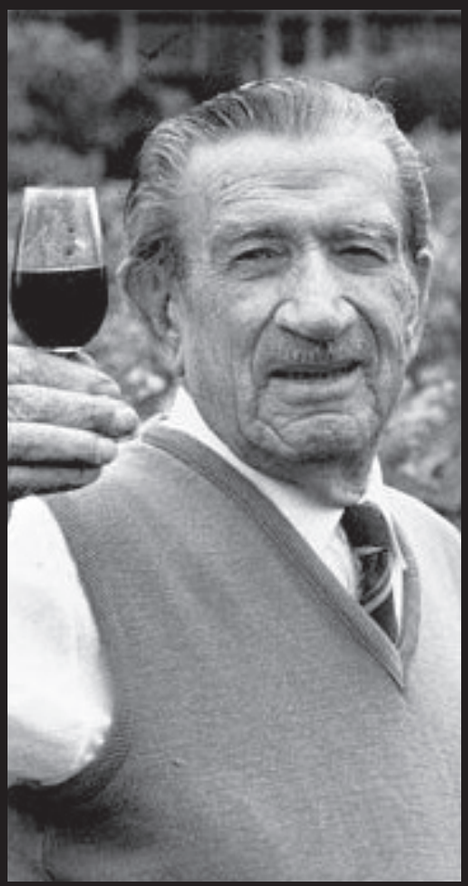
Ο συνδυασμός με το φαγητό είναι το «όπλο» που χρησιμοποίησαν στη μάχη για επιβίωση οι οινοποιοί των Sauternes. Ξεπερνώντας το Foie Gras και τα μπλέ τυριά, στο παιχνίδι μπήκε η ασιατική κουζίνα, αλλά και πιάτα της ευρύτερης Μεσογείου συμφωνα με το Chateau d' Yquem. Ο συνδυασμός φαίνεται να εξυψώνεται. Η επιλογή της ασιατικής κουζίνας που γνωρίζει άνθιση, αλλά και οι fusion εκδοχές της που εμφανίζονται στα πιο ακριβά, μοδάτα και «wanna be there» εστιατόρια του πλανήτη, μόνο τυχαία δεν ήταν. Όντως ο συνδυασμός είναι πολύ καλός και δίνει τη δυνατότητα στα γλυκά κρασιά από το Sauternes να αποκτήσουν κάτι από την παλιά τους αίγλη και μάλιστα στην εύρωστη πλευρά του πλανήτη. Πάντως, για τις κρύες νύχτες του χειμώνα καλό είναι να έχουμε υπόψην μας πώς τα Sauternes και κυρίως αυτά που έχουν δει περισσότερο βαρέλι, μπορούν να αποτελέσουν ιδανικό σύντροφο για φτερωτό κινήγι απλά μαγειρεμένο στο φούρνο, ίσως με λίγες γλυκές μικρές πατατούλες.

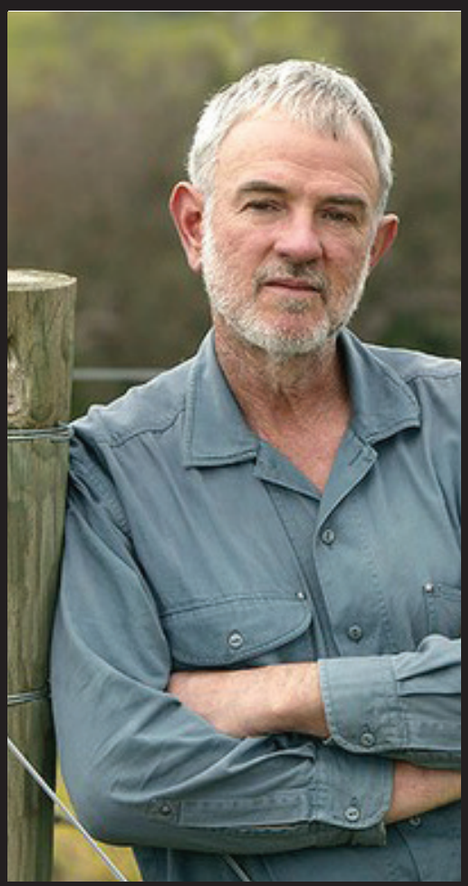
Η ΕΚΠΛΗΚΤΙΚΗ ΧΡΟΝΙΑ ΤΟΥ 1983

Την κακή πορεία στην οποία οδήγησε την **παραγωγή** των Sauternes η είσοδος των **ανοξείδωτων** δεξαμενών στο Bordeaux στα μέσα του **20ού** αιώνα ήρθε να **αναχαιτίσει** η εκπληκτική **χρονιά** του 1983, που ενίσχυσε το βαρέλι.

Μέχρι και 13 περάσματα από τον ίδιο αμπελώνα έχουν καταγραφεί για να μπορέσει ο οινοποιός για να μαζέψει τον επηρεασμένο καρπό.

The Revolution
Embrace the Challenge





Οι τολμηροί

Η παρουσία της Αυστραλίας στον παγκόσμιο οινικό χάρτη είναι τόσο έντονη που συχνά ξεχνάμε πόσο πρόσφατη είναι πραγματικά. Ας ακολουθήσουμε τα βήματα των πιονιέρων του οίνου...

ΤΟΥ ΚΩΣΤΑ ΛΩΝΗ

Από αριστερά εικονίζονται οι Max Schubert εκ των θεμελιωτών του αυστραλέζικου κρασιού και ο Rick Kinzbrunner του οινοποιείου Giaconda.

Πστέρας της αυστραλιανής οινοβιομηχανίας θεωρείται ο Σκωτσέζος James Busby, ο οποίος το 1833 μετέφερε 437 ποικιλίες από φυτώρια της Γαλλίας και Ισπανίας και τις φύτευσε σε δύο πειραματικούς αμπελώνες στο Sydney και στην Hunter Valley. Παράλληλα με αυτό, όμως, έγραψε τέσσερα βιβλία για την αμπελοκαλλιέργεια και την οινοποίηση. Όμως η σύγχρονη οινική ιστορία της Αυστραλίας ξεκινά στη δεκαετία του 1950 με τα πρώτα πραγματικά μεγάλα ερυθρά κρασιά να κάνουν τόση αίσθηση και να φθάσουν να ακουστούν μέχρι την Ευρώπη. Από τότε, η ευρηματικότητα και η διάθεση για εξερεύνηση των Αυστραλών, τους έχει φέρει στις πρώτες θέσεις προτίμησης των απανταχού οινόφιλων. Πώς καθορίζει βέβαια κανείς τα καλύτερα κρασιά μιας χώρας με τόσο μεγάλες αντιθέσεις; Οι δύο βασικές προϋποθέσεις είναι το κρασί να έχει τουλάχιστον 10 χρόνια που παράγεται και να έχει ισχυρή παρουσία στην αγορά όσον αφορά τη ζήτηση και φυσικά την τιμή. Πολύ ενδιαφέρουσα εξέλιξη για τα κρασιά της Αυστραλίας είναι η αλλαγή που παρατηρείται από τα blends διαφόρων περιοχών του παρελθόντος στις τωρινές single-vineyard εμφιαλώσεις.
Επίσης η Αυστραλία στηρίζεται σε πολύ μεγάλο βαθμό στα ερυθρά κρασιά της και γι' αυτό θεωρείται επίσης σημαντική και η δυνατότητα παλαίωσης για ένα κρασί. Η κλιματική αλλαγή ωθεί πλέον τους οινοποιούς στην αναζήτηση νέων τοποθεσιών, πιο ψυχρών ώστε να μπορούν να ανταπεξέλθουν στις απαιτήσεις του μέλλοντος, γεγονός που φέρνει στο προσκήνιο νέες περιοχές όπως η Τασμανία που ήδη κάνει αρκετό θόρυβο με εξαιρετικά Pinot Noir και αφρώδη.

Το σύγχρονο έπος του Grange

Ένα μοντέρνο έπος φαντασίας, μάχης ενάντια στις πιθανότητες και λύτρωσης είναι η ιστορία του Grange, η οποία ξεκίνησε όταν ακόμη το Penfolds ήταν

της Αυστραλίας

οικογενειακή επιχείρηση. Έστειλε τότε, μετά τον Β' Παγκόσμιο Πόλεμο, έναν νεαρό οινοποιό, τον Max Schubert (1915-1994), στην Ευρώπη για να μελετήσει την παραγωγή sherry αλλά ένα μικρό ταξίδι του στο Bordeaux οδήγησε στην «εφεύρεση» του Grange. Μετά την επιστροφή του στην Αδελαΐδα, ο Schubert βρήκε σταφύλια Shiraz από τους αμπελώνες Grange Vineyard στο Magill και Honeypot Vineyard νότια της Αδελαΐδας στο Morphett Vale για να κάνει το πρώτο πειραματικό Grange το 1951, που πήρε το όνομά του από το σπίτι και τον αμπελώνα που έφτιαξε ο Dr Christopher Rawson Penfold και η γυναίκα του Mary το 1844. Χρησιμοποίησε μεθόδους και τεχνολογία που ανέπτυξε ο Dr. Ray Beckwith (1912-2012), επιστημονικό προσωπικό της εταιρείας, μέσω των οποίων το κρασί μπορούσε να ελεγχθεί και να σταθεροποιηθεί. Ο Schubert δημιούργησε ένα μοναδικό στυλ κρασιού βασισμένο σε Shiraz θερμού κλίματος, με ζύμωση σε βαρέλι κατά το τελευταίο στάδιο της οινοποίησης και έπειτα ωρίμανση σε hogsheads από νέα αμερικάνικη δρυ. Το 1957, όμως, η διοίκηση του Penfolds διέταξε την παύση της δημιουργίας του Grange, αλλά η οινοποιητική ομάδα παράκουσε και συνέχισε να το φτιάχνει κρυφά. Τα πρώτα χρόνια της ανάπτυξης του Grange, η ιστορία των «κρυμμένων» σοδειών (1957,1958 και 1959), η διαμάχη γύρω από το κρασί, η επιτυχία στις εκθέσεις, όλα αυτά και μαζί η τόλμη των ανθρώπων ήταν που δημιούργησαν τον σύγχρονο μύθο του Grange...

Στιγμιότυπα από τον αυστραλιανό αμπελώνα

Ένας τυπικός αμπελώνας εξαιρετικής ποιότητας με πυκνότητα φύτευσης 2.000 αμπέλια ανά εκτάριο θα έχει απόδοση περίπου 2,5 κιλά ανά αμπέλι.

Οι βιοδυναμικές πρακτικές στην αμπελοκαλλιέργεια επικρατούν σε όλο και πιο πολλά οινοποιεία δίνοντας ποιότητα, χαρακτήρα και σταθερότητα στο φρούτο.

Οι ελάχιστες δυνατές επεμβάσεις κατά την οινοποίηση έχουν συνήθως ως αποτέλεσμα εξαιρετική ισορροπία και βέλτιστη αρωματική εξέλιξη.

Η τάση για χειρωνακτικό τρύγο γίνεται όλο και πιο ισχυρή σε όλη τη χώρα.

GROSSET

POLISH HILL RIESLING

Το εξαίσιο Grosset Polish Hill Riesling ορίζει την ουσία της αυστραλιανής ultra-fine οινικής κουλτούρας και σκηνής. Ο Jeffrey Grosset υποστηρίζει πως «ο χαρακτήρας του Polish Hill είναι άρρηκτα συνδεδεμένος με το βραχώδες έδαφος. Τα αμπέλια προσπαθούν να απορροφήσουν θρεπτικά συστατικά και τα σταφύλια με τα κλαδιά είναι μικρά. Σαν αποτέλεσμα, το φρούτο είναι καθαρό, λεπτό και αυστηρό και φυσικώς ισορροπημένες οξύτητες». Πυρήνας της οινοποίησης είναι οι ελάχιστες παρεμβάσεις και η καθαρότητα του φρούτου.

GIACONDA

CHARDONNAY

Το σαγηνευτικό Giaconda Estate Vineyard Chardonnay είναι ένα από τα μεγάλα κρασιά της χώρας, αιχμαλωτίζοντας την ψυχή του Beechworth και τον χαρακτήρα ενός εξαιρετικού αμπελώνα. Ο Rick Kinzbrunner, ήταν ένας μηχανικός που πέρασε 10 χρόνια οινοποιώντας σε Ν. Ζηλανδία, Ευρώπη και Καλιφόρνια, πριν εγκατασταθεί στην Αυστραλία. Δουλεύει περισσότερο με το ένστικτο και προσαρμόζεται στις ιδιοτροπίες κάθε χρονιάς. Πρόκειται για ένα πληθωρικό Chardonnay γεμάτο εσπεριδοειδή, φρεσκάδα και ένταση, δομή, κρεμώδη αίσθηση και ξηροκαρπάτο χαρακτήρα από την εξαιρετική χρήση των βαρελιών.

PENFOLDS

BIN 95 GRANGE

Το θρυλικό Grange είναι ένα μείγμα από πολλές περιοχές και αμπελώνες βασισμένο στο χαρακτήρα ενός Shiraz θερμού κλίματος: Μαύρη σοκολάτα, αρώματα μαύρου κερασιού, πλούσιο και ώριμο φρούτο με πυκνές τανίνες. McLaren Vale και Magill Estate συνεισφέρουν την ισορροπία του Shiraz, ενώ ένα μικρό ποσοστό Cabernet Sauvignon από την Coonawarra, Robe ή Bordertown μπορεί να συμπεριληφθεί. Το Penfolds Bin 95 Grange είναι εξαιρετικά αρωματικό, συμπυκνωμένο κρασί που συνδυάζει το έντονο πλούσιο φρούτο και τις ώριμες τανίνες του Shiraz με την ευωδία και συμπληρωματικές νότες από υψηλής ποιότητας αμερικανική δρυ. Η μικρή ποσότητα Cabernet Sauvignon στο μείγμα ενισχύει το άρωμα και την δομή στο στόμα. Οι καλύτερες σοδειές έχουν δυνατότητα παλαίωσης άνω των 50 ετών.

HENSCHKE

HILL OF GRACE SHIRAZ

Το Henschke Hill of Grace Shiraz είναι το μεγαλύτερο single vineyard κρασί της Αυστραλίας. Η φήμη του είναι άρρηκτα συνδεδεμένη με την δουλειά των Stephen και Prue Henschke. Πρόκειται για ένα κρασί μεγάλης έντασης, συγκέντρωσης και βελούδινης υφής που εκφράζει στον υπερθετικό βαθμό την οικογενειακή παράδοση, την εξαιρετική δεξιοτεχνία, την αισθητική αλλά και μια όμορφη ιστορία. Τέσσερις γενεές Henschke φρόντιζαν τον αμπελώνα πριν ο Cyril Henschke κυκλοφορήσει το 1958 το ομώνυμο κρασί από αμπέλια Shiraz 100 ετών. Και αυτή ήταν μόνο η αρχή...

BASS PHILLIP

RESERVE PINOT NOIR

Ακροβατώντας μεταξύ δύναμης και χάρης, το Bass Phillip Reserve Pinot Noir είναι διάσημο για την υπέροχη πυκνότητα φρούτου, την δρυ με αίσθηση μόκας και τις όμορφες μεταξένιες τανίνες. Είναι εξαιρετικά δυσεύρετο, με μεγάλες εντάσεις και ιδανικά ισορροπημένο κρασί που αντανακλά τις πτυχές ενός σπάνιου αμπελώνα. Ο αμπελώνας Leongatha που παράγει τα Reserve, Premium και Estate Pinot Noir, έχει πυκνότητα φύτευσης 9.000 αμπέλια ανά εκτάριο και απόδοση περίπου 270 γραμμάρια φρούτου ανά αμπέλι. Το αφιλτράριστο Bass Phillip Reserve Pinot Noir που ωριμάζει για 20 μήνες σε καινούργια δρύινα βαρέλια τους δάσους Allier, είναι ένα εξαίσιο δείγμα αυστραλιανού terroir με την υπογραφή του αμπελώνα και του οινοποιού να δημιουργούν μαζί μεγάλα αποτελέσματα.

Domain
MEGA
SPILEO

Επειδή η προσωπικότητα αξίζει να αναγνωρίζεται...

Διακρίσεις Κτήμα Μέγα Σπήλαιο 2010

Διακρίσεις Κτήμα Μέγα Σπήλαιο 2011

Διακρίσεις Κτήμα Μέγα Σπήλαιο 2012

www.megaspileo.gr | www.cavino.gr

Ο δρόμος που οδηγεί στο κρασί, για το οποίο είναι υπεύθυνος ο κ. Lam, έχει δέκα ορόσημα και ξεκινά με όσο το δυνατόν μικρότερη παρέμβαση στο έδαφος.

Τα 10 μυστικά του DRY RIVER

Μια οινική βραδιά με τον Wilco Lam στην Αθήνα

ΤΟΥ ΛΑΖΑΡΟΥ ΓΑΤΣΕΛΟΥ

Πού θα φυτευθούν οι αμπελώνες, πώς θα φυτευθούν και ποιες ποικιλίες θα επιλεγούν, όλες αυτές οι αποφάσεις αλλά και πολλές ακόμη που επηρεάζουν την τελική ποιότητα του κρασιού, ορίζονται από την κοινωνία, τον πολιτισμό και την ιστορία, σύμφωνα με τον Wilco Lam από το διάσημο οινοποιείο Dry River της Νέας Ζηλανδίας, ο οποίος βρέθηκε στην Αθήνα για μια πολύ ιδιαίτερη γευστική δοκιμή στο WSPC με την πολύτιμη βοήθεια της Μαλέρδος K & E.

Σύμφωνα με τον αρχι-οινολόγο ενός από τα 20 οινοποιεία του πλανήτη που χαράζουν την οινική πραγματικότητα του αύριο, η καλλιέργεια του αμπελώνα πλέον γίνεται με βάση το μότο: «Η γη είναι το αίμα των ανθρώπων, οι άνθρωποι είναι το πρόσωπο της γης... αντανακλούμε ό,τι κάνουμε στη γη». Ο δρόμος που οδηγεί στο κρασί, για το οποίο είναι υπεύθυνος ο κ. Lam, έχει δέκα ορόσημα και ξεκινά με όσο το δυνατόν μικρότερη παρέμβαση στο έδαφος, ακόμη και χωρίς άρδευση ή λιπάσματα αλλά δουλεύοντας με το χώμα προκειμένου να συντηρηθεί τη ζωτικότητά του, ανακυκλώνοντας τη φυτική ύλη που θα αναπλάσει τα αμπέλια. Αυτό επιτυγχάνεται με εύκολα διαχειρίσιμα στέγαστρα, ώστε να διασφαλιστεί η απαιτούμενη αναλογία φύλλων/καρπών και αυτή η πρακτική επιτρέπει στις ακτίνες του ήλιου να ωριμάσουν και τα φυτά και τα φρούτα.

Το Dry River δεν καλλιεργεί βάση κάποιου συγκεκριμένου στυλ, παρά μόνο αυτού που θεωρεί ότι είναι βέλτιστο και αειφόρο

Η ομάδα του Top 50 στη γευστική δοκιμή.

για τον αμπελώνα. Επίσης οι αμπελώνες είναι ιδιόκτητοι και τους φροντίζει μια αφοσιωμένη ομάδα αμπελουργών χωρίς ποτέ να χρησιμοποιείται ξένη πρώτη ύλη. Οι παράγοντες που οδηγούν στην αληθινή έκφραση του αμπελώνα είναι μεταξύ άλλων η μη-άρδευση, τα παλιά αμπέλια κι οι χαμηλές αποδόσεις.

Στόχος του οινοποιείου, σύμφωνα με την παρουσίαση του Wilco Lam, που έλαβε χώρα στις 2 Οκτώβρη, είναι να παράγει κρασιά με τη βέλτιστη φαινολική ωρίμανση, με αρώματα ώριμων φρούτων και μέτρια επίπεδα αλκοόλ, τα οποία πιστά αντικατοπτρίζουν το κομμάτι γης και τη χρονιά από την οποία προέρχονται. Η προσέγγιση στην οινοποίηση, όπως ο ίδιος χαρακτηριστικά ανέφερε, έχει σκοπό να συντηρήσει και όχι να ενισχύσει. Οι ελάχιστες μετακινήσεις του νεαρού κρασιού, τα λελογισμένα επίπεδα χρήσης νέων δρύινων βαρελιών και ένα δροσερό κελάρι βοηθούν τη μετάβαση από το αμπέλι στη φιάλη. Όλα τα κρασιά του Dry River εμφιαλώνονται στο αρχικό στάδιο της εξέλιξής τους και φτάνουν την κορύφωσή τους σε φιάλη κλεισμένη με φυσικό φελλό. Τα κρασιά τείνουν να εξελίσσονται αργά στη φιάλη, και ακριβώς γι' αυτό έχουν μεγάλη δυνατότητα παλαίωσης. Άλλωστε όπως ο Wilco Lam καταλήγει: «Προσπαθούμε να διατηρήσουμε ό,τι μεγαλώνει στον αμπελώνα χωρίς καλλωπισμούς και οινολογικά τεχνάσματα».

ΣΤΟ MARTINBOROUGH TERRACE

Το **Martinborough** αποτελεί πλέον μια **διεθνώς** αναγνωρισμένη οινική **περιοχή** και χαίρει **υψηλής** αναγνώρισης από όλους τους **ειδικούς**, με συνεχείς **αναφορές** στο «Martinborough Terrace».

Ολα ξεκίνησαν εν έτει 1979

Όταν ο Dr. Neil και ο Dawn McCallum ενημερώθηκαν για την δυνατότητα εγκατάστασης αμπελώνα στο Martinborough, έδρασαν άμεσα και αγόρασαν την έκταση που τότε δεν ήταν τίποτε άλλο παρά λιβάδια για να βόσκουν τα πρόβατα. Το 1979 φύτευσαν ποικιλίες της Αλσατίας (Pinot Gris, Gewurztraminer) μαζί με Sauvignon Blanc. Το 1980 φυτεύτηκε Pinot Noir και Chardonnay. Ο πρώτος τρύγος για τις αλσατικές ποικιλίες έγινε το 1984, ενώ το 1987 κυκλοφόρησαν τα πρώτα Pinot Noir και Chardonnay. Ο στόχος ήταν να δημιουργηθούν κρασιά κλασικά, κατάλληλα για παλαίωση, όπως τα κλασικά κρασιά του «παλαιού κόσμου». Ως επιστήμονας (Δόκτωρ Φιλοσοφίας των Φυσικών Επιστημών) ο Neil άρχισε να μελετά οτιδήποτε μπορούσε σχετικά με την οινοποίηση και την βελτιστοποίηση του κρασιού στο κελάρι. Χρησιμοποιώντας μια συμπερασματική (επιστημονική) προσέγγιση, χάραξε το δικό του μονοπάτι, τη δική του αλήθεια για τα κρασιά που τελικά παρήγαγε και έγινε γνωστός γι' αυτά.

Με την άνοδο του Sauvignon Blanc από το Marlborough το Dry River αποφάσισε ότι δεν μπορεί να το ανταγωνιστεί και έτσι έβγαλε αυτή την ποικιλία και φύτεψε Pinot Gris με μοσχεύματα από τον αμπελώνα. Με τη συνταξιοδότηση του Neil, ανέλαβε ο Wilco Lam. Με την αλλαγή αυτή η εξέλιξη συνεχίστηκε και το οινοποιείο κατάφερε να εντοπίσει και άλλους δύο παράγοντες που έχουν σημαντικό αντίκτυπο στους αμπελώνες. Πρώτος παράγοντας είναι οι ισχυροί βορειοδυτικοί άνεμοι, τους οποίους μπορεί ο αμπελουργός να εκμεταλλευτεί προκειμένου να ελέγξει το μέγεθος της σοδειάς, να τονίσει τις τανίνες και να ελέγξει τις ασθένειες. Δεύτερος παράγοντας είναι οι αρνητικές συνέπειες των παρασιτοκτόνων και των ζιζανιοκτόνων στο περιβάλλον εν γένει. Για το λόγο αυτό το Dry River αποφάσισε να σταματήσει πλήρως τη χρήση τους και να συγκεντρωθεί σε άλλες καλλιεργητικές πρακτικές προκειμένου να διασφαλίσει την υγεία του αμπελώνα.

Κτήμα,
Μερκούρη
Από το 1864

150 χρόνια παράδοσης
5 γενιές αγώνας για την ποιότητα

ΚΤΗΜΑ ΜΕΡΚΟΥΡΗ Α.Ε., 271 00 Κορακοχώρι Ηλείας **T** (+30) 26210 41601, **F** (+30) 26210 41901, e-mail: mercouri@otenet.gr

www.mercouri.gr | facebook.com/MercouriEstate | twitter.com/MercouriEstate

Δοκιμασμένα συστήματα από τα επιβατικά αυτοκίνητα της Mercedes-Benz κάνουν την πρεμιέρα τους στην κατηγορία των μεσαίου μεγέθους pickup.

Τρόπος ζωής

Με την X-Class, το νέο pick up όχημα της Mercedes Benz, κανένας προορισμός δεν είναι αρκετά μακρινός

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ: ΓΙΩΡΓΟΣ ΚΟΝΤΟΝΗΣ

Ένα πανίσχυρο εργαλείο, με εντυπωσιακή σχεδίαση, πρωτοποριακή τεχνολογία και την απαράμιλλη άνεση μιας γνήσιας Mercedes-Benz αποτελεί, σύμφωνα με τον κατασκευαστή της, η νέα X-Class, που διατίθεται πλέον και στην Ελλάδα από το εξουσιοδοτημένο δίκτυο διανομέων της γερμανικής εταιρείας. Στιβαρή κατασκευή αλλά και μοντέρνα σχεδίαση, εντυπωσιακές δυνατότητες off-road μαζί με άκρως δυναμική οδήγηση και ασφάλεια αλλά και υπερσύγχρονη λειτουργικότητα με κομψή άνεση αποτελούν τις αρετές του νέου pick up, το οποίο έρχεται να μπει δυναμικά σε αυτή την κατηγορία με τρεις διαφορετικές γραμμές σχεδίασης και εξοπλισμού, ποικιλία υλικών και χρωμάτων και εκτενή γκάμα αξεσουάρ της Mercedes-Benz.

Δύο πανίσχυροι τετρακύλινδροι κινητήρες θα συνοδεύουν το μοντέλο στις αρχές της διάθεσής του στην αγορά. Ο υψηλής ροπής πετρελαιοκινητήρας common-rail 2,3 λίτρων διατίθεται σε δύο βαθμίδες ισχύος, 120 kW/163 ίππων και 140 kW/190 ίππων. Όλοι οι κινητήρες χαρακτηρίζονται από την ήρεμη λειτουργία με χαμηλούς κραδασμούς και την υψηλή απόδοση ισχύος σε συνδυασμό με χαμηλή κατανάλωση καυσίμου. Η ισχύς μεταδίδεται μέσω ενός κιβωτίου 6 σχέσεων. Κατ' επιλογήν διατίθεται ένα αυτόματο κιβώτιο 7 σχέσεων. Από τα μέσα του 2018 θα διατίθεται ένας πετρελαιοκινητήρας V6 υψηλής ροπής, ο οποίος θα διασφαλίζει μεγαλύτερη ευελιξία εντός κι εκτός δρόμου. Αποδίδει ισχύ 190 kW/258 hp και μέγιστη ροπή 550 Nm.

Η X-Class μπορεί να μεταφέρει ωφέλιμο φορτίο βάρους 1,1 τόνων, υπεραρκετό για τη μεταφορά 17 γεμάτων βαρελιών 50 λίτρων στο χώρο φόρτωσης, για παράδειγμα. Έχει δυνατότητα ρυμούλκησης 3,5 τόνων, ενώ μπορεί επίσης να ρυμουλκεί τρέιλερ μεταφοράς αλόγων ή σκάφος 8 μ.

Η ΝΤΕΜΠΙΝΑ ΧΟΡΕΥΕΙ ΣΤΗ ΖΙΤΣΑ

Προικισμένη με το ιδανικό οικοσύστημα η Ζίτσα με τους μικρούς κλήρους ξέρει να φροντίζει τα αμπέλια της

ΤΟΥ ΛΕΩΝΙΔΑ ΛΙΑΜΗ

Σκαρφαλωμένη στις απότομες πλαγιές των οροσειρών που αγκαλιάζουν τον οικισμό της Ζίτσας, στα Ιωάννινα, η ομώνυμη αμπελουργική ζώνη, η πιο μικρή ίσως σε όλη την Ελλάδα, πλην όμως φημισμένη για τα μοναδικά κρασιά που παράγει από τις γηγενείς ποικιλίες Ντεμπίνα, Βλάχικο και Μπεκιάρι, συνιστά τον ορισμό του ορεινού αμπελοτοπιού. Με έντονο ανάγλυφο, που δημιουργούν οι πτυχώσεις στις «ράχες» των βουνοπλαγιών της και με ασβεστολιθικά πετρώματα, που έχουν αναδυθεί από την τεκτονική δραστηριότητα χιλιάδων χρόνων στο υπέδαφος, η περιοχή συνθέτει το ιδανικό οικοσύστημα για την αμπελοκαλλιέργεια, καθώς, εκτός των άλλων, συνδυάζει και ήπιες κλιματικές συνθήκες όλες τις εποχές του χρόνου.

Το «TOP 50» ταξίδεψε στη Ζίτσα αρχές Οκτωβρίου κι ενώ -για πρώτη φορά εδώ και πολλά χρόνια- ο τρύγος είχε ήδη ολοκληρωθεί ασυνήθιστα νωρίς, λίγο μετά τα μέσα Σεπτεμβρίου.

«Ονομάζεται Ζώνη ΠΟΠ Ζίτσας, αλλά στην πραγματικότητα περιλαμβάνει μια ευρύτερη έκταση την οποία συγκροτούν οι κοινότητες Πρωτόπαπα, Λιγοψάς, Κληματιάς, Καρίτσας και Γαβρισιών, μαζί με τη Ζίτσα, η οποία διαθέτει το 80% των αμπελώνων της Ζώνης», μας εξήγησε ο Παύλος Σπύρου από το οινοποιείο «Ζοίνος», ο οποίος φρόντισε για τη μετάβασή μας από τα Ιωάννινα, όπου ήταν το αρχικό μας ραντεβού, στην «καρδιά» του αμπελώνα. «Συνολικά μιλάμε για μια ζώνη που δεν ξεπερνά τα 1.700 στρέμματα, σε υψόμετρο από 400 έως τα 700 μ. και με κύριο χαρακτηριστικό της το ότι ο μέσος κλήρος είναι στα μόλις 3 έως 5 στρέμματα». Αυτό βέβαια, εκτός από τις όποιες δυσκολίες διαχείρισης, κυρίως λόγω της ανάγκης μεταφοράς από το ένα αμπέλι στο άλλο, έχει και τα καλά του, διότι οι παραγωγοί τα προσέχουν καλύτερα, ενώ διαμορφώνονται παραγωγές από διαφορετικά μικροκλίματα και το σταφύλι αποκτά μια ιδιαίτερη ποικιλομορφία που το κάνει ξεχωριστό.

Βέβαια δεν λείπουν και οι λιγότερο φωτεινές εικόνες, όπως αυτή που περιγράφει ο Δήμαρχος Ζίτσας, Μιχάλης Πλιάκος, και σχετίζεται με τους δασικούς χάρτες: «Στην ΠΕ Ιωαννίνων φτάσαμε να έχει χαρακτηριστεί από το δασαρχείο ως ζώνη Δ το 77% της έκτασής της. Ούτε καν ο Αμαζόνιος δεν έχει 77% Δ», επισημαίνει και προσθέτει: «Μας λένε οι αμπελουργοί, οι οποίοι έλαβαν τα δικαιώματα, φέρτε μας γλάστρες για να φυτέψουμε τα αμπέλια...».

Η τρίτη γηγενής ποικιλία της Ζίτσας είναι το ερυθρό Μπεκιάρι.

ΜΕ ΜΙΑ ΜΑΤΙΑ Η ΖΩΝΗ ΤΗΣ ΖΙΤΣΑΣ

1.700 στρέμματα καλύπτει η αμπελουργική ζώνη της Ζίτσας, μία από τις μικρότερες της χώρας

400-700 μέτρα από τη θάλασσα είναι το υψόμετρο του ορεινού αμπελώνα της περιοχής

3-5 στρέμματα είναι το μέγεθος του κλήρου για την πλειοψηφία των παραγωγών της Ζίτσας

70 ετών η βάση της ηλικίας για τους αμπελοκαλλιεργητές της περιοχής της Ζίτσας

3 ποικιλίες που δεν απαντούν πουθενά αλλού στον κόσμο καλλιεργούνται στη Ζίτσα

7ος αι. μ.Χ. οι πρώτες αναφορές για την αμπελοκαλλιέργεια και την Ντεμπίνα στην περιοχή

1972 θεσμοθετήθηκε στη Ζίτσα η Ζώνη Ονομασίας Προέλευσης Ανώτερης Ποιότητας (ΠΟΠ)

1973 ιδρύεται το Οινοποιείο της Ένωσης Αγροτικών Συνεταιρισμών Ιωαννίνων

100% Ντεμπίνα επιβάλλει η ποικιλιακή σύνθεση των οίνων του ΠΟΠ Ζίτσα

80% της ζώνης των αμπελώνων ανήκει στη Ζίτσα και το υπόλοιπο σε 5 κοινότητες

2 οινοποιεία δραστηριοποιούνται μέσα στη ζώνη, η Ζοίνος ΑΕ και το Κτήμα Γκλίναβος

• Η Ζίτσα είναι χτισμένη σε ημιορεινή θέση στην αριστερή όχθη του ποταμού Καλαμά, 25 χιλιόμετρα δυτικά των Ιωαννίνων.

Αμφιθεατρικά χτισμένη, στις πλαγιές ενός λόφου, που στα ριζά του έχει την κοίτη του ποταμού Καλαμά και στην κορυφή του το Μοναστήρι της Αγ. Μαρίνας -αμφότερα σημαδιακά τοπόσημα για την αμπελουργική ζώνη- η κοινότητα της ιστορικής Ζίτσας φιλοξενεί και τα δύο μεγαλύτερα οινοποιεία της Ηπείρου. Αυτό της Ζοίνος, στα νότια του οικισμού, το οποίο συνεργάζεται με πάνω από 170 παραγωγούς, λόγω και του συνεταιριστικού του DNA (σ.σ. προέρχεται από την ΕΑΣ Ιωαννίνων) και το «Κτήμα Γκλίναβος» στο δρόμο προς το Μοναστήρι της Αγ. Μαρίνας, ένα ιδιωτικό οινοποιείο με ιδιόκτητο αμπελώνα 145 στρεμμάτων, το οποίο έχει και αυτό συνεργασίες με 50 ανεξάρτητους παραγωγούς.

Ποικιλίες «χρυσάφι» στα χέρια των παραγωγών

Στο ερώτημά μας γιατί η αμπελουργική ζώνη της Ζίτσας είναι σημαντική και οι τρεις συνομιλητές μας υπογραμμίζουν ότι πέραν της διαχρονικής οικονομικής και πολιτιστικής της επιρροής στην περιοχή είναι που διαθέτει και τις μοναδικές γηγενείς ποικιλίες της, με σημαντικότερη τη λευκή Ντεμπίνα και τις δύο ερυθρές Βλάχικο και Μπεκιάρι.

«Απαντώνται μόνο στη Ζίτσα, είναι μοναδικές παγκοσμίως και αυτό τις κάνει ξεχωριστές» επισημαίνει ο οινολόγος του Κτήματος Γκλίναβος, Ανδρέας Γκαβάγιας, ο οποίος εστιάζοντας ειδικά στην Ντεμπίνα μιλά για μια πολυδύναμη, με υψηλές οξύτητες ποικιλία, που δίνει τη δυνατότητα λευκών ήσυχων, αλλά και ημιαφρωδών κι αφρωδών οίνων.

Στο ίδιο μήκος κύματος και η Ελένη Σίντου, χημικός, οινολόγος και υπεύθυνη τελικού προϊόντος στη Ζοίνος ΑΕ: «Η Ντεμπίνα έχει τα αρώματά της στη φλούδα. Αυτό είναι πάρα πολύ σημαντικό. Όταν είναι φρέσκια τα αρώματά της είναι κιτρικά, και φέρνουν επίσης στο πράσινο μήλο, τα εσπεριδοειδή και στο λεμόνι. Όταν περάσει λίγο ο καιρός, τότε μπορούμε να αναγνωρίσουμε τα πυρηνόκαρπα και συγκεκριμένα τα λευκόσαρκα ροδάκινα. Θα έλεγα ότι διαθέτει μεγάλο πλούτο», επισήμανε η οινολόγος της Ζοίνος, σπεύδοντας να συμπληρώσει πως «σε κάποιες Ντεμπίνες μπορούμε να δούμε και λίγο ορυκτότητα. Δεν είναι τόσο έντονη, όσο θα τη βλέπαμε στο Ασύρτικο Σαντορίνης, αλλά, όμως, υπάρχει σαν χαρακτηριστικό σε κάποιους κλώνους της».

Μάλιστα το τμήμα έρευνας και ανάπτυξης της Ζοίνος, όπως μας είπε ο πρόεδρος του οινοποιείου, αλλά και της Διεπαγγελματικής Αμπέλου και Οίνου, Βαγγέλης Αργύρης, σε συνεργασία με τοπικά φυτώρια, επιχειρεί, μέσω ενός ερευνητικού προγράμματος του Ινστιτούτου Αμπέλου, να πιστοποιήσει

BAHCO

A registered trademark of SNA Europe Group

ΚΟΨΤΕ ΠΙΟ ΓΡΗΓΟΡΑ ΚΑΙ ΠΙΟ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΑ

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ & ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ

- Ελαφρύ
- Οικονομικό
- Δυνατότητα Κοπής
- Μεγάλη διάρκεια Φόρτισης
- Μπαταρία Λιθίου
- Εγγύηση

FABRIQUÉ EN FRANCE • MADE IN FRANCE •

για περισσότερες πληροφορίες για τα ηλεκτρικά φαλίδια λιθίου επισκεφτείτε την ιστοσελίδα:

BAHCO.COM

κάποιους από τους 17 διαφορετικούς κλώνους, που έχουν διασωθεί, επικεντρώνοντας, κυρίως, σε εκείνους που δίνουν πρωίμιση.

Αυξάνεται πολύ το Βλάχικο

Ως προς την ερυθρή ποικιλία Βλάχικο, οι εκτάσεις που καλλιεργούνται στη ζώνη δεν είναι μεγάλες. Υπολογίζεται ότι δεν ξεπερνούν τα 60 στρέμματα κι αυτός είναι ο λόγος, όπως τόνισε η κυρία Σίντου, που δεν έχει υποβληθεί φάκελος ΠΟΠ. Κάτι που πάντως θα επιδιωχθεί, δεδομένου ότι οι φυτεύσεις έχουν αρχίσει και αυξάνουν, ενώ κάποια αμπέλια σχεδιάζει να φυτέψει και η Ζοίνος. «Είναι μια ποικιλία πολύ ενδιαφέρουσα. Δεν έχει πολύ σκληρές τανίνες, μπορεί πολύ εύκολα να πάρει μέρος σε χαρμάνι και να κάνει εξαιρετικά αφρώδη και ροζέ κρασιά, ενώ τα αρώματά του παραπέμπουν σε κόκκινα φρούτα του δάσους», αναφέρει η ίδια και προσθέτει ότι «το Βλάχικο μπορεί να κάνει ερυθρά κρασιά δεξαμενής, όπως και παλαίωσης, διότι έχει πλουραλισμό και η οξύτητά του βοηθά».

Η τρίτη ποικιλία της «παρέας των αυτόχθονων» της Ζίτσας, το Μπεκιάρι, έχει πολύ μικρή παραγωγή, αλλά και εδώ γίνεται μια προσπάθεια, ώστε οι εκτάσεις να αυξηθούν. «Από παλιά οι παραγωγοί στην Ήπειρο, όταν επρόκειτο για το Μπεκιάρι το αξιοποιούσαν συνεργαστικά με το Βλάχικο με σκοπό όχι τόσο για να κάνουν ένα κόκκινο κρασί, όσο κυρίως για να χρωματίσουν λίγο την Ντεμπίνα», εξηγεί η συνομιλήτριά μας. Σημειώνει δε, ότι η Ζοίνος προτρέπει τους παραγωγούς να ασχοληθούν και με τις τρεις ποικιλίες».

ΜΕ ΒΑΘΙΕΣ ΡΙΖΕΣ | Στο παρελθόν

Οι ρίζες της αμπελοκαλλιέργειας στην Ήπειρο απλώνονται βαθιά μέσα στο χρόνο. Οι πρώτες λαογραφικές αναφορές για την Ντεμπίνα ανάγονται στον 7ο αιώνα μ.Χ., όταν στην Ήπειρο κατέφτασαν οι Σλάβοι, οι οποίοι κατά την παράδοση δοκίμασαν με έκπληξη μια υπέροχη ποικιλία σταφυλιών. Στα σλαβικά, άλλωστε, οι έννοιες θαυμάσιο κι υπέροχο, όπως καταγράφει ο οινολόγος και πρώην στέλεχος της Ζοίνος, Βασίλης Βαϊμάκης, αποδίδονται με τη λέξη Divnij, που ίσως να εξελίχθηκε στη λέξη Ντεμπίνα. Οι αναφορές από τους περιηγητές για το ευώδες λευκό κρασί συνεχίζονται και τον 18ο και 19ο αιώνα η Ήπειρος κατοχυρώνει το όνομά της σαν οινοπαραγωγική περιοχή και τροφοδοτεί την τοπική ζήτηση ενώ φθάνει μέχρι και την Κωνσταντινούπολη. Η υπεραιωνόβια συνεχής παρουσία της αμπελοκαλλιέργειας σε όλη την Ήπειρο κι η καταλυτική της συμβολή στη διαμόρφωση του οικονομικού και πολιτισμικού της υποβάθρου, διακόπτεται για αρκετά χρόνια όταν το 1936 ενέσκηψε η φυλλοξήρα.

Η Μονή Πατέρων στην περιοχή της Ζίτσας

NISSAN INTELLIGENT MOBILITY

NISSAN

Innovation that excites

NEO NISSAN QASHQAI

ΤΟ ΚΟΡΥΦΑΙΟ ΑΚΟΜΑ ΚΑΛΥΤΕΡΟ

Με τεχνολογίες **Nissan Intelligent Mobility,**
το νέο **Nissan Qashqai** γεμίζει τον κάθε οδηγό
με αυτοπεποίθηση, σε κάθε κατάσταση.
Γιατί η τεχνολογία δεν έχει αξία,
όταν δεν σου δίνει το πάνω χέρι.

INTELLIGENT EMERGENCY BRAKING ΜΕ ΑΝΙΧΝΕΥΣΗ ΠΕΖΩΝ

INTELLIGENT PARK ASSIST ΜΕ REAR CROSS TRAFFIC ALERT

INTELLIGENT PARK ASSIST ΜΕ BAY PARKING

ΝΙΚ. Ι. ΘΕΟΧΑΡΑΚΗΣ Α.Ε.
www.nissan.gr

4WISEMONKEYS Εκπομπές διοξειδίου CO2 (g/km): 99. Κατανάλωση καυσίμου (lt/100km): 4.2 (Κύκλος πόλης)/ 3.6 (Εκτός πόλης)/ 3.8 (Μικτός Κύκλος)

Στο Κοκκινοχώρι

Το Κτήμα Βιβλία Χώρα βρίσκεται στις πλαγιές του Παγγαίου Όρους, στο Κοκκινοχώρι Καβάλας. Οι δημιουργοί του εγκατέστησαν το 1998 έναν αμπελώνα βιολογικής καλλιέργειας, που σήμερα έχει έκταση 480 στρέμματα και φιλοξενεί το σύγχρονο οινοποιείο, στο οποίο παράγονται τα κρασιά του Κτήματος.

ΚΤΗΜΑ ΒΒ ΒΙΒΛΙΑ ΧΩΡΑ

Στην «πατρίδα» του Βιβλίνου οίνου

ΜΕ ΤΗ ΣΦΡΑΓΙΔΑ ΤΟΥ ΟΙΚΟΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΤΟΥ ΠΑΓΓΑΙΟΥ

Ανάμεσα στο Παγγαίο Όρος και το Αιγαίο, εκεί όπου λατρευόταν ο θεός Διόνυσος, που καθόταν ο Θουκυδίδης και ατενίζοντας το πέλαγος συνέγραψε τον Πελοποννησιακό Πόλεμο, εκεί, στο χρυσόφορο Παγγαίο, που έγινε πηγή εσόδων για τις εκστρατείες του Μεγάλου Αλεξάνδρου, γεννήθηκε ο Βίβλινος Οίνος, από την ποικιλία Βυβλία ή Βιβλία άμπελο, που καλλιεργούσαν επί αιώνες κατά την αρχαιότητα οι κάτοικοι της περιοχής.

Σήμερα, σ' αυτήν την περιοχή, συναντάμε έναν πρότυπο βιολογικό αμπελώνα που εκτείνεται στους πρόποδες του Παγγαίου, με θέα τη θάλασσα και, μέσα σ' αυτόν τον αμπελώνα, ένα οινοποιείο, το Κτήμα Βιβλία Χώρα. Η φιλοσοφία των δημιουργών, Βασίλη Τσακτσαρλή και Βαγγέλη Γεροβασιλείου, εστιάζει στην παραγωγή εκλεκτής ποιότητας οίνων, που φέρουν τη σφραγίδα του οικοσυστήματος του Παγγαίου και εκφράζουν τη μοναδικότητά του. Για την επίτευξη του στόχου αυτού η καλλιέργεια στον αμπελώνα και η οινοποίηση γίνονται με ιδιαίτερη φροντίδα, αξιοποιώντας τόσο τη γνώση όσο και την εμπειρία και συνδυάζοντας την παράδοση με την τεχνολογία.

Εκεί γεννήθηκε για πρώτη φορά το χαρμάνι του ελληνικού Ασύρτικου με το γαλλικό Sauvignon Blanc, οινοποιήθηκε για πρώτη φορά η ποικιλία Αγιωργίτικο εκτός Νεμέας, καθώς επίσης και το Βιδιανό εκτός Κρήτης. Τέλος ανακαλύφθηκε και διασώθηκε μία αρχαία ποικιλία της περιοχής, για την οποία γίνονται προσπάθειες να ονοματιστεί.

Επένδυση στον οινοτουρισμό

Πέρα από την οινοποιητική δραστηριότητα, το οινοποιείο διαθέτει έναν όμορφο χώρο υποδοχής των επισκεπτών, μια αίθουσα πολλαπλών χρήσεων κυρίως για διοργάνωση συνεδρίων και άλλων συναφών εκδηλώσεων, εντυπωσιακούς χώρους παλαίωσης κρασιού σε φιάλη και μια εξαιρετικής αισθητικής αίθουσα γευσιγνωσίας, όπου οι επισκέπτες μπορούν να δοκιμάσουν τα κρασιά του κτήματος με θέα την υπόγεια κάβα παλαίωσης των ερυθρών οίνων.

Από την Επανομή στα ποτήρια όλης της γης

ΚΡΑΣΙΑ ΜΕ ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΕΣ ΕΠΙΔΟΣΕΙΣ

Το Κτήμα Γεροβασιλείου δραστηριοποιείται στο χώρο του αμπελιού και του κρασιού από το 1981. Στις πλαγιές της Επανομής, λίγα χιλιόμετρα έξω από τη Θεσσαλονίκη, σε ένα ιδανικό οικοσύστημα, καλλιεργούνται ελληνικές αλλά και διεθνείς ποικιλίες σταφυλιών.

Ο φροντισμένος αμπελώνας περιβάλλει το σύγχρονο οινοποιείο, όπου παράγονται τα γνωστά κρασιά του Κτήματος. Η γνώση και η παρακολούθηση της εξέλιξης της τεχνολογίας στην παραγωγική διαδικασία, σε συνδυασμό με τη χρήση κλασικών μεθόδων, οδηγούν στην παραγωγή ποιοτικών κρασιών με τα τυπικά χαρακτηριστικά του μικροκλίματος της περιοχής. Η υψηλή τους ποιότητα και η διαχρονική τους συνέπεια επιβραβεύεται κάθε χρόνο με σημαντικές διακρίσεις.

Το 2017, ανάμεσα στα χρυσά μετάλλια από Ευρώπη και Αμερική, τα κρασιά του Κτήματος έλαβαν ορισμένες εξαιρετικές ειδικές διακρίσεις.Το Κτήμα ανακηρύχθηκε «Οινοποιείο της χρονιάς» για έβδομη φορά (έκτη τα τελευταία οκτώ χρόνια) από το έγκριτο αμερικανικό περιοδικό Wine&Spirits.

Η σημαντική αυτή διάκριση ήρθε μετά την εξαιρετική απόδοση των κρασιών του στις τυφλές γευστικές δοκιμές του περιοδικού, περισσότερων από 15.000 δειγμάτων, το οποίο έχει σαν στόχο να παρουσιάσει στους αναγνώστες του ξεχωριστά και νόστιμα κρασιά απ' όλον τον κόσμο. Εντυπωσιακή ήταν η απόδοση του Κτήματος Γεροβασιλείου Viognier 2016, που βαθμολογήθηκε από τους ειδικούς του περιοδικού με 95 πόντους, μία από τις υψηλότερες βαθμολογίες που δόθηκαν.

Εξαιρετικές όμως διακρίσεις έλαβαν τα κρασιά και από την Αγγλία. Η Μαλαγουζιά 2016 χαρακτηρίστηκε «Καλύτερο Ελληνικό Κρασί» στο «The Wine Merchant Top 100», διαγωνισμό κρασιού με κριτές ανεξάρτητους έμπορους λιανικής πώλησης για κρασιά διαθέσιμα στην αγορά της Αγγλίας, ενώ το Viognier 2016 κατέκτησε στο Decanter World Wine Awards (DWWA) «Πλατινένιο Μετάλλιο» και την ειδική διάκριση «Καλύτερο Λευκό Ελληνικό Κρασί».

Μέλος της Διεθνούς Ακαδημίας Οίνου έγινε ο Βαγγέλης Γεροβασιλείου. Στο Συμπόσιο, που έγινε στη Βαρκελώνη στα τέλη του Νοεμβρίου, παρουσίασε την ιστορία της Μαλαγουζιάς, ενώ εδώ εικονίζεται με τον πρόεδρο της Ακαδημίας, Bruno Prats.

Κτήμα
ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ

Οι διακρίσεις

Κτήμα Γεροβασιλείου «Οινοποιείο της χρονιάς 2017»
Wine & Spirits, ΗΠΑ 2017, 2015, 2014, 2012, 2011, 2010, 2006

95 points: Κτήμα Γεροβασιλείου Viognier 2016
Wine & Spirits, ΗΠΑ 2017

Καλύτερο Λευκό Κρασί:
Κτήμα Γεροβασιλείου Μαλαγουζιά 2016
«The Wine Merchant Top 100» 2017, Αγγλία

Πλατινένιο Μετάλλιο & Καλύτερο Λευκό Ελληνικό Κρασί: Κτήμα Γεροβασιλείου Viognier 2016
Decanter World Wine Awards 2017, Αγγλία

Χρυσά Μετάλλια:
Κτήμα Γεροβασιλείου Μαλαγουζιά 2016 & Κτήμα Γεροβασιλείου Viognier 2016
Sommelier Wine Awards 2017, Αγγλία

Η ολοκληρωμένη λίστα με τις διακρίσεις του Κτήματος Γεροβασιλείου είναι διαθέσιμη στην ιστοσελίδα: http://gerovassiliou.gr/el/διακρίσεις

Απόλυτη οινοτουριστική εμπειρία

ΜΕ ΤΗ ΘΕΑ ΑΠΟ ΤΙΣ ΠΛΑΓΙΕΣ ΤΟΥ ΜΕΛΙΤΩΝΑ ΝΑ ΚΟΒΕΙ ΤΗΝ ΑΝΑΣΑ

Ο μεγαλύτερος ενιαίος βιολογικός αμπελώνας της Ελλάδας και ένας από τους μεγαλύτερους της Ευρώπης, έκτασης 4.750 στρεμμάτων, από τις αρχές της δεκαετίας του ‘60 δείχνει τον καινοτόμο χαρακτήρα του και συμβάλλει στην εξέλιξη της αμπελοκαλλιέργειας και της οινοποιίας στην Ελλάδα.

Ο λόγος για το Κτήμα Πόρτο Καρράς, ένα από τα πιο λαμπρά επιτεύγματα του οποίου αποτελεί η αναβίωση της διάσημης πλέον Μαλαγουζιάς, η οποία είχε εξαφανιστεί από το οινικό προσκήνιο για εκατοντάδες χρόνια. Επίσης το Λημνιό, η αρχαιότερη ερυθρή ποικιλία στον κόσμο, με αναφορές στα κείμενα του Αριστοτέλη, του Ομήρου και του Ησιόδου, φυτεύτηκε, καλλιεργήθηκε και οινοποιήθηκε για πρώτη φορά στο Κτήμα Πόρτο Καρράς.

Το όραμα της νέας εποχής

Από τις αρχές του 2000 το Κτήμα περνάει στην οικογένεια Στέγγου και η Υλιάνα Στέγγου αναλαμβάνει την αναγέννησή του και επεμβαίνει δυναμικά στον εκσυγχρονισμό του οινοποιείου και στην αναδιάρθρωση του αμπελώνα.

Το όραμα της οινοπαραγωγού είναι η καθιέρωση των δρόμων του κρασιού στο χάρτη των οινοτουριστικών προορισμών. Θέλοντας να μοιραστεί το πάθος της για το κρασί με τους οινόφιλους σε όλο τον κόσμο, δημιούργησε ένα μοναδικό πρόγραμμα οινοτουρισμού.Το Κτήμα Πόρτο Καρράς σε συνεργασία με το Porto Carras Grand Resort παρέχει την απόλυτη και πιο ολοκληρωμένη οινοτουριστική εμπειρία στην Ελλάδα.

Περίπατος στους αμπελώνες, πικ – νικ στο δάσος με θέα τον Τορωναίο, επίσκεψη στο οινοποιείο, ξενάγηση στις κάβες, γευστικές δοκιμές παλαιωμένων κρασιών από τα βαρέλια, οινικές κρουαζιέρες, privé γευσιγνωσίες στην «κρυμμένη από τα μάτια του κόσμου» Villa Kalyva Mare συνοδεία εδεσμάτων υψηλής γαστρονομίας από διακεκριμένους σεφ και ευεργετικές θεραπείες Wine Spa με τα προϊόντα «Zoé Grape Collection», είναι μερικές από τις υπηρεσίες που μπορεί να απολαύσει κανείς μέσα από τα οινοτουριστικά πακέτα του Κτήματος Πόρτο Καρράς.

Domaine
PORTO CARRAS

Γεύματα υψηλής γαστρονομίας με τη συνοδεία των οίνων του Κτήματος αλλά και ευεργετικές θεραπείες wine spa είναι μερικές μόνο από τις υπηρεσίες που μπορεί να απολαύσει κανείς

ΚΥΡ·ΓΙΑΝΝΗ

Πέντε γενιές στο αμπέλι & το οινοποιείο

Εκφράζουν απόλυτα το terroir της Μακεδονίας

Η Κυρ-Γιάννη ιδρύθηκε το 1997 από το Γιάννη Μπουτάρη, μια από τις πιο σημαντικές μορφές της ελληνικής οινοποιίας, όταν αποχώρησε από την οικογενειακή επιχείρηση, την οποία είχε ιδρύσει ο παππούς του το 1879

Σήμερα, η ομάδα της Κυρ-Γιάννη, υπό την καθοδήγηση του Στέλλιου, γιου του Γιάννη, προχωράει με όραμα στην επόμενη φάση της πορείας του Κτήματος, αξιοποιώντας δυναμικά τους βασικούς πυλώνες της φιλοσοφίας του: Καινοτομία, σεβασμό στην παράδοση και εξειδικευμένη γνώση για το κρασί, από το αμπέλι ως τον τελικό καταναλωτή.

Η Κυρ-Γιάννη αναπτύσσεται δυναμικά στην εγχώρια αγορά και στο εξωτερικό ενώ τα κρασιά της αντιπροσωπεύουν την Ελλάδα σε 32 χώρες.

Οι αμπελώνες και τα οινοποιεία της βρίσκονται στις δύο πλευρές του όρους Βέρμιο, στη Μακεδονία. Στα ανατολικά του βουνού απλώνεται το Κτήμα της Νάουσας, σε έκταση 580 στρεμμάτων και υψόμετρο 250-350 μέτρων, εντός της ομώνυμης ζώνης ΠΟΠ. Στα αργιλώδη και αμμοαργιλώδη εδάφη καλλιεργούνται ερυθρές ποικιλίες, κυρίως Ξινόμαυρο, Merlot και Syrah. Έμφαση δίνεται στην παραγωγή κρασιών παλαίωσης με δομή, χαρακτήρα και πολυπλοκότητα.

Στο Αμύνταιο, ο αμπελώνας έχει συνολική έκταση 280 στρέμματα, ενώ η παραγωγή συμπληρώνεται μέσω συμβάσεων με επιλεγμένους παραγωγούς. Το σχεδόν ηπειρωτικό κλίμα της περιοχής γίνεται ηπιότερο χάρη στην παρουσία τεσσάρων λιμνών, οι οποίες δημιουργούν ένα μοναδικό μεσόκλιμα. Στα φτωχά, αμμώδη εδάφη του αμπελώνα, και σε υψόμετρο 700 μ., καλλιεργούνται ελληνικές και διεθνείς ποικιλίες και η έμφαση δίνεται στην ανάδειξη κομψών κρασιών με καθαρό αρωματικό προφίλ.

Στο αμπέλι και στο οινοποιείο, η εμπειρία και η γνώση πέντε γενεών, παντρεύονται με τις σύγχρονες μεθόδους παραγωγής, ενώ στο προϊοντικό επίπεδο, η Κυρ-Γιάννη καινοτομεί με μια γκάμα, η οποία βάζει ψηλά τον πήχη στη σχέση ποιότητας/τιμής και εκφράζει απόλυτα τα terroir της Μακεδονίας. Τα κρασιά της διακρίνονται για το ιδιαίτερο στυλ και χαρακτήρα τους: Κομψά, με λεπτά, ευδιάκριτα αρώματα, καλοδουλεμένο βαρέλι, πολυπλοκότητα και εξαιρετική ισορροπία. Κρασιά με προσωπικότητα και δυνατότητα μακρόχρονης παλαίωσης, τα οποία κερδίζουν όλο και περισσότερους φανατικούς φίλους σε όλο το κόσμο.

L’ Esprit du Lac

Ξινόμαυρο 100% με ανθώδη χαρακτήρα στη μύτη που προέρχεται από την επιλογή ζυμών. Αρώματα από λευκόσαρκο ροδάκινο, μικρά βερύκοκα και άγουρη φράουλα. Το στόμα ακολουθεί αρωματικά τη μύτη ενώ χαρακτηρίζεται από ελαφριά αίσθηση τανινών και ώριμη φυτικότητα (φύλλα ντομάτας, μανιτάρια). Παρούσα η δροσιστική οξύτητα, ενώ το μέτριο σε όγκο σώμα έχει λιπαρότητα. Η πρώτη ύλη προέρχεται από αμπελώνες ηλικίας 30+ ετών ομάδας παραγωγών του Αγίου Παντελεήμονα στη ζώνη ΠΟΠ Αμύνταιο. Το κρασί προσφέρει δυνατότητα παλαίωσης 5-7 ετών.

AMYNTAS WINES 1959

Νέες οινικές περιπέτειες για την Amyntas Wines

Συνεργασία και Ξινόμαυρο τα υλικά της επιτυχίας

Το οινοποιείο της ΕΑΣ Αμυνταίου, που μετρά πάνω από μισό αιώνα ζωής καθώς λειτουργεί ασταμάτητα από το 1959, μας ξανασυστήνεται ως οινοποιία Amyntas Wines, υποσχόμενο νέες οινικές εμπειρίες και περιπέτειες. Στο βορειοδυτικό άκρο της Μακεδονίας, αποτελεί το πρώτο οινοποιείο της περιοχής με μακραίωνη παράδοση αλλά και από τα πρώτα συνεταιριστικά οινοποιεία της χώρας.

Σταθμός στην οινική ιστορία της Amyntas Wines υπήρξε το 1971, όταν ξεκίνησαν οι πειραματικές δοκιμές για την παραγωγή αφρώδους οίνου από τη χαρισματική και πασίγνωστη πλέον ερυθρή τοπική ποικιλία, το Ξινόμαυρο. Οι πειραματικές αυτές οινοποιήσεις έδωσαν εξαιρετικά αποτελέσματα, γεγονός που οδήγησε το ελληνικό κράτος να αναγνωρίσει επίσημα το 1972 την αμ-

Η Amyntas Wines αριθμεί περίπου 50 μέλη-αμπελουργούς και 1.500 στρέμματα αμπελώνων, όπου καλλιεργείται κυρίως Ξινόμαυρο

πελουργική ζώνη του Αμυνταίου ως μοναδική αμπελουργική ζώνη στην Ελλάδα για την παραγωγή ροζέ αφρωδών οίνων με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης «Αμύνταιον». Λόγω των ιδιαίτερων εδαφοκλιματικών συνθηκών της, η αμπελουργική ζώνη του Αμυνταίου μπορεί να παράξει τόσο ροζέ αφρώδεις και ήσυχους οίνους, όσο και ερυθρούς ΠΟΠ, γεγονός που υπογραμμίζει τη μοναδικότητά της.

Υπερσύγχρονες μέθοδοι παραγωγής

Η Amyntas Wines αριθμεί περίπου 50 μέλη-αμπελουργούς και 1.500 στρέμματα αμπελώνων. Με τον άριστο μηχανολογικό εξοπλισμό και τη χρήση σύγχρονων μεθόδων παραγωγής, αλλά και τη συνεχή καθοδήγηση από έμπειρους οινολόγους και αμπελουργούς, το οινοποιείο συνεχίζει την πετυχημένη πορεία του, διατηρώντας μια σταθερή θέση ανάμεσα στις σημαντικές ελληνικές οινοποιίες.

Η ποικιλία αμπέλου που παραδοσιακά καλλιεργείται στο Αμύνταιο είναι το Ξινόμαυρο, η οποία αποτελεί ίσως την ευγενέστερη ερυθρή ποικιλία της Βόρειας Ελλάδας, δίνοντας στην περίπτωση του Αμυνταίου άριστα αποτελέσματα για την παραγωγή ερυθρών, ερυθρωπών αλλά και λευκών οίνων, τόσο ήρεμων, όσο και αφρωδών. Πέρα από το Ξινόμαυρο στην ευρύτερη περιοχή του Αμυνταίου σήμερα καλλιεργούνται και ποικιλίες όπως το Syrah, το Merlot, το Pinot noir, το Tannat, το Ασύρτικο, η Μαλαγουζιά κ.ά.

«Στα σχέδια του οινοποιείου είναι ο επανασχεδιασμός ήδη υπαρχουσών ετικετών καθώς και η κυκλοφορία νέων ετικετών» αναφέρει ο Αντώνης Αλιφραγκής, οινολόγος στην Amyntas Wines.

ZOINOS WINERY
ZITSA

Dr Debina Respect

Οίνος Λευκός Ξηρός,
ΠΟΠ Ήπειρος - Ντεμπίνα 100%

Οίνος λευκός ξηρός από την ποικιλία Ντεμπίνα και επιλεγμένα αμπελοτόπια στη λοφώδη περιοχή της Ζίτσας και σε υψόμετρο 700 μέτρων από την επιφάνεια της θάλασσας. Η οινοποίηση ακολουθεί την παράδοση της περιοχής, όπου τα στέμφυλα ζυμώνονται μαζί με το μούστο σε χαμηλή θερμοκρασία και μόνο με τους γηγενείς μύκητες. Η παραπάνω διαδικασία έχει ως αποτέλεσμα το ιδιαίτερο κεχριμπαρένιο χρώμα του οίνου.

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:
Κατηγορία: Λευκός Ξηρός Οίνος - ΠΟΠ Ζίτσα
Αμπελοτόπια: Ράχες, Κανελόδρομος
Στρεμματική Απόδοση: 500-700 κιλά/στρέμμα
Εδάφη: Ασβεστολιθικό, πετρώδες, καλά στραγγιζόμενο
Κλίμα: Ήπιοι χειμώνες, δροσερά καλοκαίρια με διαφορά θερμοκρασίας ημέρα με νύχτα περίπου 10-15°C
Τρύγος: Αρχές Σεπτεμβρίου

ΧΗΜΙΚΗ ΑΝΑΛΥΣΗ:
Αλκοολικός τίτλος:12,5%
Ολική οξύτητα (σε τρυγικό): 6 g/l
pH:3,5
Σάκχαρα (σε g/L):<2

ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ: Κεχριμπαρένιο χρώμα με αρωματική πολυπλοκότητα. Αρώματα ξηρών καρπών, μαρμελάδα εσπεριδοειδών, κίτρο, μέλι, μπαχαρικά. Ευγενικές τανίνες, ισορροπημένη οξύτητα, πληθωρική επίγευση, με μία μικρή νότα οξείδωσης.

ΣΥΝΟΔΕΥΕΙ: Κόκκινα κρέατα με κρεμώδεις σάλτσες, αρνί, κυνήγι, sushi, καπνιστό και ωμό ψάρι, λιπαρά ψάρια, άγρια μανιτάρια, τρούφα, τυριά και αλλαντικά ωρίμανσης. Καταναλώνεται στους 10-12°C.

ΒΛΑΧΙΚΟ

Οίνος Ερυθρός ξηρός παλαιωμένος, ΠΓΕ Ιωάννινα - Βλάχικο 100% - 2015

Ένα νέο κρασί από την γηγενή ποικιλία Βλάχικο που καλλιεργείται στη λοφώδη περιοχή της Ζίτσας, παλαιωμένο σε γαλλικά και αμερικανικά δρύινα βαρέλια για 12 μήνες.

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:
Κατηγορία: Ερυθρός Ξηρός Παλαιωμένος Οίνος
Κατάταξη: Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Ιωάννινα ΠΓΕ Ιωάννινα
Ποικιλιακή σύνθεση: Βλάχικο 100%
Αμπελώνες: Αμπελώνες σε πλαγιές με υψόμετρο 700 μέτρων από την επιφάνεια της θάλασσας και κυρίαρχο τύπου εδάφους ασβεστολιθικό καλά στραγγιζόμενο.

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ/ΩΡΙΜΑΝΣΗ
Προζυμωτική κρυοεκχύλιση σε χαμηλή θερμοκρασία της σταφυλομάζας. Έναρξη της αλκοολικής ζύμωσης σε ανοξείδωτες δεξαμενές. Παλαίωση για τουλάχιστον ένα χρόνο σε γαλλικά και αμερικάνικα δρύινα βαρέλια.

ΧΗΜΙΚΗ ΑΝΑΛΥΣΗ:
Αλκοολικός τίτλος: 12%
Ολική οξύτητα (σε τρυγικό): 6 g/l
pH: 3,4
Σάκχαρα: (σε g/L) <2 g/L

ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ: Λαμπερό ρουμπινί χρώμα, μετρίου βάθους. Έντονο μπουκέτο με νότες κόκκινων φρούτων, αποξηραμένα δαμάσκηνα, μαύρο πιπέρι και πικρή σοκολάτα. Γεύση βελούδινη με νότες βανίλια και σχετικά υψηλή οξύτητα στο στόμα. Διακριτικές τανίνες.

ΣΥΝΟΔΕΥΕΙ: Κόκκινο και λευκό κρέας στη σχάρα ή με κόκκινες σάλτσες, κυνήγι, έντονα αρωματικά τυριά, μικρά πιάτα, ηπειρώτικες πίτες με βάση το κρέας.

DOMAINE GLINAVOS
ZITSA

Έχτισε το παλάτι του με τους θησαυρούς της Ζίτσας

Ο Λευτέρης Γκλίναβος πίστεψε στον τόπο του

Ήταν το 1960, όταν ένας άνθρωπος οραματίστηκε πως ο τόπος του μπορούσε να αποδώσει εξαιρετικής ποιότητας καρπούς. Πήρε την απόφαση λοιπόν να ξενιτευτεί και να σπουδάσει Οινολογία και Αμπελουργία σε μια σπουδαία σχολή, αυτή του Bordeaux στη Γαλλία. Να γίνει ένας από τους πρώτους οινολόγους που δραστηριοποιήθηκαν στο χώρο της οινοποιίας στην Ελλάδα.

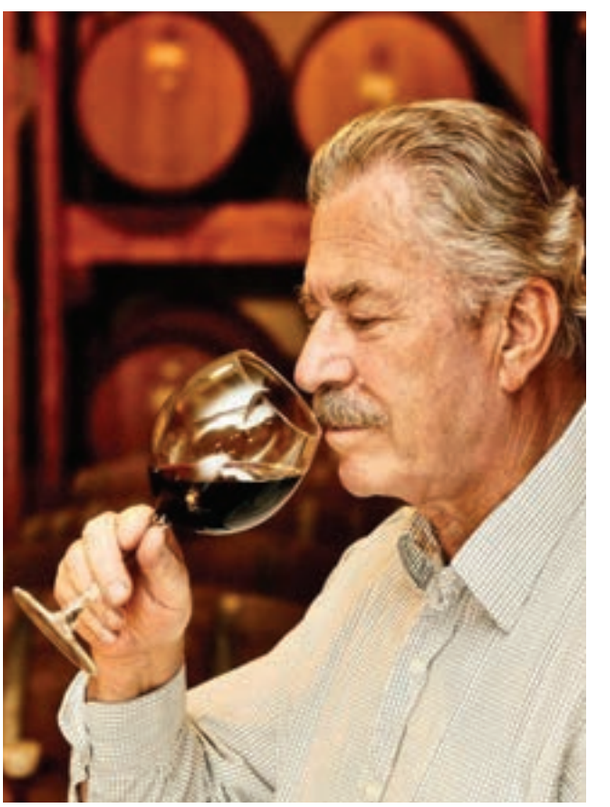
Ο Λευτέρης Γκλίναβος ήξερε από την πρώτη στιγμή πως οι σπουδές του θα μπορούσαν να συνεισφέρουν, τόσο στην αξιοποίηση και στην ανάδειξη του φυσικού πλούτου της περιοχής της Ζίτσας, όσο και ολόκληρης της Ελλάδας. Έτσι, αποφασίζει το 1978 να ιδρύσει το Κτήμα Γκλίναβος στην Αμπελουργική Ζώνη ΠΟΠ της Ζίτσας Ιωαννίνων.

Ήδη από το 1980, αξιοποιώντας νέες -για εκείνη την εποχή- τεχνολογίες, δημιουργεί τον παραδοσιακό ροζέ ημιαφρώδη οίνο «Κυρά Φροσύνη». Πάντα όμως παραμένει πιστός στην παράδοση και στις κύριες ποικιλίες της περιοχής των Ιωαννίνων και της Ζίτσας: Τη λευκή Ντεμπίνα και τις ερυθρές Βλάχικο και Μπεκιάρι.

Με προσήλωση στους στόχους

Η παραγωγή ποιοτικών κρασιών και αποσταγμάτων, αξιοποιώντας τις γηγενείς ποικιλίες της Ζίτσας αποτελεί τον πρωταρχικό στόχο του Κτήματος στα 39 χρόνια δραστηριότητάς του.

Διαρκής εξέλιξη πάντα όμως με σεβασμό στην παράδοση, υπήρξε ανέκαθεν ο δεύτερος εξίσου σημαντικός στόχος του.



Το 1990 το Κτήμα Γκλίναβος ανανεώνεται και διευρύνει τους ορίζοντές του με την είσοδο του Θωμά Γκλίναβου, γιου του ιδρυτή με σπουδές Οικονομικών στο Πανεπιστήμιο της Στοκχόλμης. Τότε ξεκινά η πρώτη μεγάλη επένδυση με έμφαση στον μηχανολογικό εκσυγχρονισμό και στη δημιουργία νέων, επισκέψιμων κτιριακών χώρων. Από την εποχή αυτή το Κτήμα Γκλίναβος ξεκινά να καταγράφει τις πρώτες επιτυχίες, κερδίζοντας σημαντικά βραβεία σε διαγωνισμούς.

Το 2004 ιδρύεται ένα σύγχρονο αποσταγματοποιείο για την παραγωγή του ηπειρώτικου τσίπουρου (χωρίς γλυκάνισο) και εισάγονται στην αγορά δύο είδη απόσταξης σε ατμό: το «Κλασσικό» και το «Παλαιωμένο» (σε δρύινα βαρέλια για δύο χρόνια).

Το 2009 το Κτήμα Γκλίναβος εγκαινιάζει μία μεγάλη μονάδα παραγωγής αφρωδών και ημιαφρωδών οίνων. Σκοπός αυτής της επένδυσης ήταν και παραμένει η αναβίωση και η συνέχιση της παράδοσης της περιοχής των Ιωαννίνων στα εξαιρετικά αφρώδη κρασιά, που παράγονται από την ποικιλία Ντεμπίνα και όχι μόνο.

Η τέχνη, οι γνώσεις και οι εμπειρίες του Λευτέρη Γκλίναβου πέρασαν στην επόμενη γενιά που συνεχίζει την ανάδειξη των κρασιών της Ζίτσας

Τη δημιουργία των καλύτερων κρασιών μέσα σε ένα οικοσύστημα που υποστηρίζει την τοπική κοινωνία ονειρεύτηκε ο Δημήτρης Χατζημιχάλης και τα κατάφερε.

Ένα οινοποιείο γεμάτο ανθρώπους που αγαπούν τ' αμπέλι σαν παιδί τους

ΜΕ ΤΗΝ ΑΥΡΑ ΤΟΥ ΜΟΝΑΔΙΚΟΥ ΜΙΚΡΟΚΛΙΜΑΤΟΣ ΤΗΣ ΑΤΑΛΑΝΤΗΣ

Στην ηλικία των 19 ετών ο Δημήτρης Χατζημιχάλης έφτιαξε το πρώτο του κρασί στην αυλή του σπιτιού του και συνέχισε να καλλιεργεί το πάθος του και να μελετά την ιστορία του κρασιού, δημιουργώντας ένα μικρό πατητήρι στις εγκαταστάσεις της οικογενειακής επιχείρησης. Σήμερα είναι Διευθύνων Σύμβουλος του Κτήματος Χατζημιχάλη, που βρίσκεται στην κοιλάδα της Αταλάντης.

Φυσικά, τα χρόνια που μεσολάβησαν δεν ήταν εύκολα. Το 1973 αγόρασε τα πρώτα 90 στρέμματα στην κοιλάδα της Αταλάντης. Η επιλογή βασίστηκε στο μοναδικό μικροκλίμα που υπάρχει στην περιοχή. Το δροσερό αεράκι από τον Παρνασσό και η θαλάσσια αύρα του Ευβοϊκού κόλπου συναντώνται και συνθέτουν ένα ιδανικό οικοσύστημα για την καλλιέργεια της αμπέλου, λειτουργώντας σαν ένα φυσικό κλιματιστικό. Αυτά τα χαρακτηριστικά σε συνδυασμό με την αμπελοκαλλιεργητική παράδοση της περιοχής, τον έπεισαν να επενδύσει εκεί.

Η ιστορία πίσω από τη γαλοπούλα

Για να υποστηρίξει οικονομικά τα έξοδα των αμπελώνων του ο Δημήτρης Χατζημιχάλης δημιούργησε ένα αγρόκτημα όπου εξέτρεφε γαλοπούλες. Τα γαλοπουλάκια μιας ημέρας εισάγονταν από τον Καναδά, εκτρέφονταν και έπειτα διατίθενταν για το χριστουγεννιάτικο τραπέζι των ελληνικών νοικοκυριών. Έχοντας ως αρχή του ότι το αμπέλι απαιτεί φροντίδα, επένδυε όλα τα έσοδα από την εκτροφή και πώληση γαλοπούλας σε αυτό. Η ανταπόδοση δεν άργησε να έρθει και από τότε η γαλοπούλα αποτελεί το έμβλημα του Κτήματος και αποτυπώνεται με υπερηφάνεια στις ετικέτες.

Από την πρώτη κιόλας στιγμή φρόντισε να θέσει δυνατά θεμέλια για τη νέα του επιχειρηματική δραστηριότητα. Μετά από πολλές και συστηματικές μελέτες, κατέληξε στις ιδανικές ποικιλίες.

Παράλληλα, αποφάσισε να επενδύσει στα καλύτερα μηχανήματα και εγκαταστάσεις για την παραγωγή των κρασιών του και επιπλέον φρόντισε να στελεχώσει το οινοποιείο με ανθρώπους γεμάτους αγάπη για το αμπέλι και τον οίνο.

Από τις πρώτες καλλιεργητικές φροντίδες μέχρι και σήμερα, τα σταφύλια μαζεύονται από τις ίδιες κυρίες, με συνεχείς προσθήκες ανά χρονιά σύμφωνα με την αύξηση της παραγωγής. Η επιλογή δεν ήταν τυχαία. Όλοι μας αναγνωρίζουμε τη χαρακτηριστική υπομονή και φροντίδα που πηγαία δείχνουν οι Ελληνίδες με ό,τι και αν καταπιάνονται και στην περίπτωση του Κτήματος Χατζημιχάλη φροντίζουν τα αμπέλια όπως τα παιδιά τους.

Το Cabernet Sauvignon που τάραξε τα νερά

Ήταν στις αρχές της δεκαετίας του ‘80, όταν μια παρτίδα 1.000 φιαλών υψηλής ποιότητας Cabernet Sauvignon «τάραξε τα νερά» στην ελληνική βιομηχανία κρασιού. Μια δεκαετία αργότερα, η ποιότητα των οίνων του Κτήματος Χατζημιχάλη αναγνωρίστηκε διεθνώς κερδίζοντας μια σειρά διεθνών βραβείων. Έκτοτε, το Κτήμα Χατζημιχάλη διαρκώς εξελίσσεται και βελτιώνεται, πάντα με σεβασμό στη φιλοσοφία του Δημήτρη Χατζημιχάλη, τη δημιουργία δηλαδή καλύτερων κρασιών μέσα σε ένα οικοσύστημα που υποστηρίζει την τοπική παράδοση και τις κοινωνικές αξίες.

Με πάθος για το μέλλον

Πλέον η εταιρεία με την ενεργό συμμετοχή των υιών του Δημήτρη Χατζημιχάλη, Λεωνίδα και Παναγιώτη, έχει αποκτήσει οικογενειακό χαρακτήρα. Οι δύο νέοι συμμετέχουν ενεργά και με πάθος στην επιχείρηση, συνεχίζοντας την παράδοσή της στην παραγωγή ποιοτικού οίνου και επεκτείνοντας τα σύνορά της σε ολόκληρο τον κόσμο.

Μετρά τη γη & τη βάζει στο ποτήρι η αμπελουργία ακριβείας

Ένα όπλο στα χέρια του σύγχρονου αμπελουργού

Μετά την «επανάσταση» στην τεχνολογική εξέλιξη των οινοποιείων και την τεράστια πρόοδο της οινολογικής γνώσης η εξέλιξη στο κρασί, θα έρθει από το αμπέλι.

Ο Αμπελουργός παλιά, είχε μικρό αμπελώνα και βρισκόταν σε καθημερινή επαφή με το κτήμα του και γνώριζε το κάθε κλήμα ξεχωριστά. Ήξερε να διακρίνει τις ανάγκες με τα λιγοστά μέσα που διέθετε και κατά περίσταση επενέβαινε σε αυτό με ιδιαίτερη ιεροτελεστία. Ο τρόπος αυτός διαχείρισης των αμπελώνων, λέγεται ότι είναι ιδανικός, και αποτελεί ένα σημαντικό θέμα για περαιτέρω επιστημονική έρευνα. Η μελέτη της ιδιαίτερης συμπεριφοράς, μέσα στις εδαφολογικές και μικροκλιματικές διακυμάνσεις που παρατηρούνται ακόμα και στο ίδιο αμπέλι παρουσιάζει ιδιαίτερο ενδιαφέρον. Μια τόσο σπουδαία συνταγή πρέπει να υιοθετηθεί από τους Αμπελουργούς και να εφαρμοστεί στους μεγάλους αμπελώνες των σύγχρονων μονάδων παραγωγής, σαν μια εμπεριστατωμένη και ασφαλής διαχείριση που επιβεβαιώθηκε αδιαμφισβήτητα με το πέρας δεκαετιών. Μια διαδικασία που οδηγεί τα κρασιά που παράγονται βάση αυτής, σε μια ιδιαίτερη αναβάθμιση και ποιοτική υπεροχή.

Σήμερα η τεχνολογία δίνει την δυνατότητα λεπτομερούς και εξατομικευμένης παρακολούθησης των πρέμνων ανά τμήμα του αμπελώνα με όμοια χαρακτηριστικά ωρίμανσης ή ανάλογες ανάγκες καλλιεργητικής φροντίδας.

Στον ιδιόκτητο αμπελώνα του οινοποιείου Λαφαζάνη, η γη «μετρήθηκε», και όλες οι παράμετροι βρίσκονται κάτω από το άγρυπνο μάτι των ειδικών.

Τα μικροκλίματα, η κλίση του εδάφους, το υψόμετρο, η απορρόφηση της ηλιακής ακτινοβολίας, η διαφορετική κοκκομετρία του εδάφους, μεταξύ άλλων, αποτελούν τα στοιχεία που διαφοροποιούν τις ανάγκες και τις πρακτικές. Αποτελέσματα της «Γεωμετρικής» ανάλυσης, αφορά την στοχευμένη πραγματοποίηση και αξιολόγηση και των απολύτως απαραίτητων καλλιεργητικών τεχνικών, όπως ποτίσματα λιπάνσεις αρδεύσεις ακόμα και κλαδέματα.

Η σειρά Geometria Λαφαζάνη, που κυκλοφόρησε για πρώτη φορά μετα τον τρύγο του 2016 είναι προϊόν τέτοιας φιλοσοφίας. Μια σειρά από 3 μονοποικιλιακά κρασιά, με δύναμη στο περιεχόμενο και αισθητική, με το επικοινωνιακό μήνυμα που δίνει η ετικέτα εμπνευσμένη από την κατά τμήμα παρακολούθηση του αμπελώνα.

Το Ασύρτικο στη Σειρά Γεωμετρία

Τη φετινή χρονιά στην παρέα της Geometria, θα προστεθεί, το Ασύρτικο, που έχει δώσει έναν πολύ συμπυκνωμένο χαρακτήρα, τόσο στα ποικιλιακά αρώματα όσο και στην δομή του. Η σειρά ξεκίνησε από το Αγιωργίτικο και αργότερα επεκτάθηκε στο Μοσχοφίλερο και τη Μαλαγουζιά.

LAFAZANIS
WINERY

Στην καρδιά ενός μοναδικού ελληνικού terroir

Μία από τις μεγαλύτερες σύγχρονες ελληνικές επενδύσεις στον οίνο

«Το όραμα της Semeli είναι να δημιουργήσει έναν ισχυρό οινικό προορισμό στη Νεμέα, για Έλληνες και ξένους, και να αυξήσει την αναγνωρισιμότητα του Κτήματος και των ετικετών της στην Ελλάδα και το εξωτερικό, αποτελώντας ορόσημο στο χώρο του κρασιού», ανέφερε χαρακτηριστικά η Μυρτώ Γιαννακοπούλου Σάλλα, μέτοχος και μέλος του Δ.Σ. της Semeli, κατά την παρουσίαση του νέου ερυθρού ξηρού οίνου AETHERIA RED 2015 το Σάββατο 2 Δεκεμβρίου, σε εκδήλωση στη Θεσσαλονίκη.

Το SEMELI AETHERIA RED 2015, από τις ποικιλίες Syrah, Merlot και Cabernet Sauvignon, που ωρίμασε και παλαίωσε για 24 μήνες στα δροσερά κελάρια του οινοποιείου της Semeli, στο Κούτσι Νεμέας, έρχεται να προστεθεί στο λευκό AETHERIA, που κυκλοφόρησε το 2015.

Η διεύρυνση της συμμετοχής των οίνων premium κατηγορίας στο σύνολο των ετικετών που παράγει το Κτήμα, είναι ο πρωταρχικός στόχος της εταιρείας, με σκοπό να πετύχει αύξηση του κύκλου εργασιών της για τα επόμενα χρόνια και να βελτιώσει αισθητά τη μεικτή κερδοφορία. Αυτά θα προκύψουν από την τεχνολογική αναβάθμιση που έχει προγραμματίσει, αλλά και με την απόκτηση ιδιόκτητων αμπελώνων που διασφαλίζουν μέγιστη ποιότητα στο τελικό προϊόν.

Εδώ και 38 χρόνια

Από το 1979, η Semeli αποτελεί μια από τις κορυφαίες ελληνικές οινοποιητικές μονάδες και μια από τις σπουδαιότερες αναπτυξιακές επενδύσεις στον τομέα του κρασιού στην Ελλάδα. Με βαθιές ρίζες σε μακραίωνες παραδόσεις και το βλέμμα στραμμένο στο μέλλον, δημιουργεί κρασιά εξαιρετικής ποιότητας, προσφέροντας στους λάτρεις του οίνου άριστη σχέση ποιότητας και τιμής.

Το ήπιο μεσογειακό κλίμα και το εξαιρετικό terroir, σε συνδυασμό με την εξειδικευμένη τεχνογνωσία των οινοποιών της και το αρμονικό ταίριασμα γηγενών και επιλεγμένων διεθνών ποικιλιών, συντελούν στην παραγωγή κρασιών με προσωπικότητα, τα οποία έχουν κερδίσει την αναγνώριση των ειδικών και έχουν κατακτήσει τις καρδιές των φίλων του κρασιού σε όλο τον κόσμο.

Η Semeli έχει εγκαταστήσει από το 2003 ένα σύγχρονο οινοποιείο μέσα στον ποιοτικότερο αμπελώνα της Νεμέας, το Κούτσι, έχοντας δώσει από την αρχή μεγάλη έμφαση στην ήπια μεταχείριση της πρώτης ύλης και φυσικά στην παραγωγή ποιοτικών κρασιών. Σήμερα, το Οινοποιείο Semeli αποτελεί σημείο αναφοράς στο χώρο του κρασιού στην Ελλάδα, αλλά και το εξωτερικό.

Οι διεθνείς βραβεύσεις

Απόδειξη της στοχευμένης ανάπτυξης που επιχειρεί το Κτήμα Σεμέλη αποτελούν οι 43 συνολικά διακρίσεις μέσα στο 2017 για τα κρασιά του Κτήματος, αλλά και το σερί βραβεύσεων που έφερε το SEMELI NEMEA GRANDE RESERVE 2012.
Χρυσό Μετάλλιο στο Challenge International Du Vin, Paris 2017, Ασημένιο στο Διεθνή Διαγωνισμό Οίνου Θεσσαλονίκης, Ασημένιο στο Concours Mondial De Bruxelles 2017, Χάλκινο στο International Wine & Spirits Competition (London) 2017και Χάλκινο στο International Wine Challenge, London 2017.

Το όραμα της Semeli είναι να δημιουργήσει έναν ισχυρό οινικό προορισμό στη Νεμέα, σύμφωνα με τη Μυρτώ Γιαννακοπούλου Σάλλα

Semeli Nemea Grande Reserve 2012

Μια ΠΟΠ Νεμέα με βαθύ ερυθρό χρώμα με έντονη πυκνότητα. Ώριμα κόκκινα φρούτα στη μύτη, τα οποία αποτυπώνουν ένα Αγιωργίτικο που αξίζει να παλαιωθεί. Πολύπλοκα αρώματα μπαχαρικών και βοτάνων. Στο στόμα πυκνό και στρογγυλό. Βελούδινες τανίνες, πλούσια αλκοόλη με τονισμένη οξύτητα που προσφέρει ισορροπία. Μακρά επίγευση, με όγκο και αρώματα σοκολάτας, μαρμελάδας, φρυγανισμένου ψωμιού και κανέλλας.

Μια ιστορία
που ξεκίνησε από το Οροπέδιο της Μαντίνειας

Από την οικογένεια Μπουτάρη

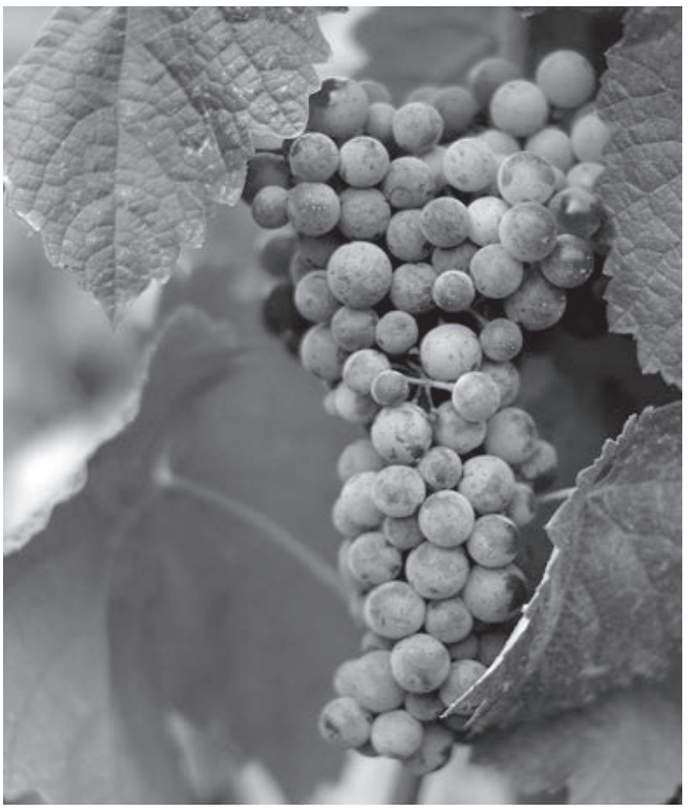
Η ιστορία της Αρκαδίας είναι άρρηκτα συνδεδεμένη με το κρασί και το αμπέλι, καθώς σύμφωνα με τη μυθολογία ο θεός Διόνυσος και ο πιστός του ακόλουθος Πάνας, κατοικούσαν στο Μαίναλο. Εκεί, όπου ανάμεσα στα βουνά εκτείνεται το Μαντινειακό Πεδίο, το Οροπέδιο της Μαντίνειας, κι εκεί όπου η οικογένεια Μπουτάρη δημιούργησε αυτό το κρασί.

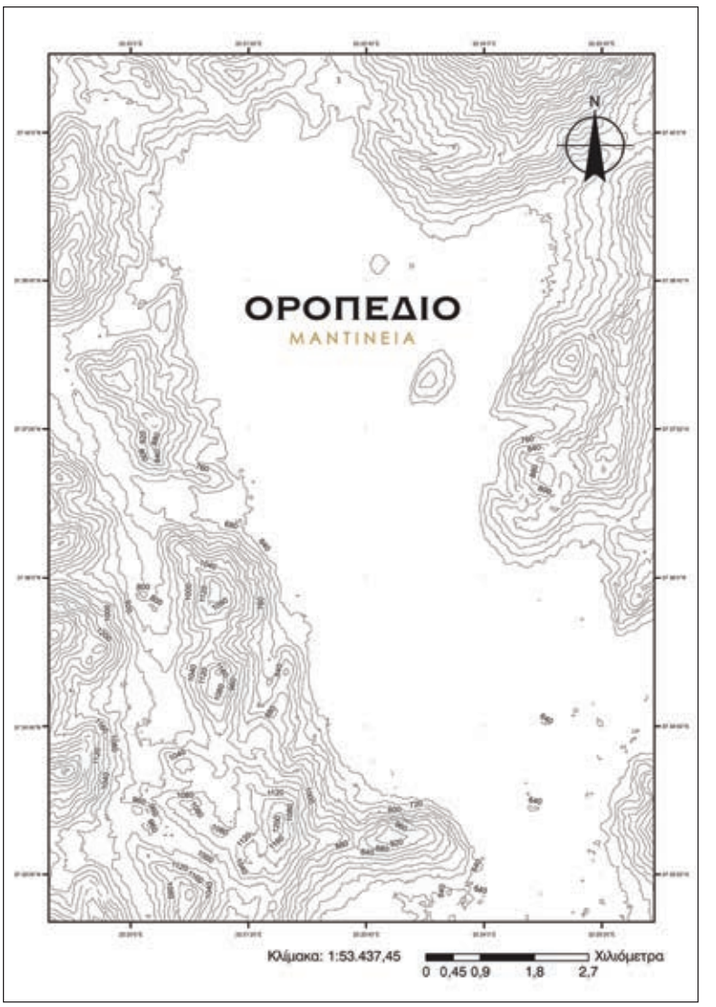
Το Οροπέδιο Μπουτάρη είναι το αποτέλεσμα 88 χρόνων σταθερής ενασχόλησης της Οινοποιίας Μπουτάρη με το Μοσχοφίλερο και της αφοσίωσής της στην καλλιέργεια της συγκεκριμένης ποικιλίας στη Μαντίνεια. Στη μικρή Αλσατία της Ελλάδας, όπως πολλοί θέλουν να τη χαρακτηρίζουν, απλώνεται η επικράτεια του Μοσχοφίλερου, μία ποικιλία, που χρωστάει την αναβίωση της και την ανάδειξή της στην οινοποιία Μπουτάρη.

Αυτό που ξεχωρίζει το Οροπέδιο Μπουτάρη από άλλες Μαντίνειες είναι η οινοποίησή του, η οποία γίνεται από επιλεγμένα κλήματα του Οροπεδίου της Μαντινείας, τα οποία καλλιεργούνται σε χαλκώδη εδάφη χαμηλών στρεμματικών αποδόσεων, σε υψόμετρο 650 μέτρων.

Στο οινοποιείο ακολουθεί χειροδιαλογή και στη συνέχεια εφαρμόζεται προζυμωτική εκχύλιση στο σύνολο της ποσότητας. Στα τέλη της αλκοολικής ζύμωσης ο οίνος περνά για ένα πολύ σύντομο χρονικό διάστημα από δρύινα βαρέλια δημιουργώντας έτσι τη ξεχωριστή δομή, τον όγκο και την πολυπλοκότητα.

Στο Οροπέδιο Μπουτάρη το Μοσχοφίλερο ξεδιπλώνει έναν σπάνιο αριστοκρατικό, χαρισματικό εαυτό και ταυτόχρονα και μία ευχάριστη έκφραση της τυπικότητάς του. Το χρώμα του είναι λαμπερό λεμονοπράσινο. Κομψά αρώματα εσπεριδοειδών και μήλου συμπληρώνονται από ανθικές νότες. Στο στόμα εμφανίζεται δεμένο με μεγάλο όγκο, δροσερή οξύτητα, νύξεις ορυκτών και μία ιδέα γλύκας στο τελείωμά του.





«Τοπογραφικός χάρτης του οροπεδίου της Μαντίνειας»

CAVINO

Το μέλλον φτιάχνουν οι ομάδες

Σε ένα μοναδικό αμπελοτόπι, ψηλά στα Καλάβρυτα

«Η ιστορία της οικογενειακής οινοποιίας ξεκινάει πίσω στο χρόνο το μακρινό 1958, 60 χρόνια πίσω. Τότε ο πατέρας μου Κωνσταντίνος ή Κωστάκης, όπως τον φωνάζαν συνήθως, μαζί με τον Γιάννη Δούσκα, έβαλαν τα θεμέλια της εταιρείας, αρχικά ως οινοποιείο και μετέπειτα και ως αποσταγματοποιείο. Η εταιρεία είχε πάντα εξαγωγικό προσανατολισμό και αυτό ήταν το κυρίαρχο στοιχείο και ο θεμέλιος λίθος του σημερινού οικοδομήματος. Στο μυαλό μου αλλά και στο μυαλό όλων των ανθρώπων της ΚΑΒΙΝΟ ήταν και είναι πάντα να παράγουμε ποιοτικά προϊόντα, να πρωτοπορούμε, και να αναδεικνύουμε τον οινικό πλούτο της Αιγιαλείας και γενικότερα της Ελλάδας.

Έτσι πριν σχεδόν 20 χρόνια γεννήθηκε η ιδέα της δημιουργίας ενός ανεξάρτητου κτήματος, από το οποίο θα παράγαμε μόνο εξαιρετικής ποιότητας κρασιά, με μοναδικό μας μέλημα την ανάδειξη του terroir. Έτσι γεννήθηκε το Κτήμα Μέγα Σπήλαιο στα Καλάβρυτα, σε υψόμετρο 800 μ, σ' ένα μοναδικά μαγευτικό αμπελοτόπι.

Με πάνω από 500 χρόνια ιστορία αυτό το μοναδικό αμπελοτόπι, φυτεύτηκε εξαρχής με γνώμονα την ανάδειξη των ποικιλιών της περιοχής, όπως το Λαγόρθι, το Μαύρο Καλαβρυτινό και φυσικά η περίφημη Μαυροδάφνη. Στόχος η παραγωγή κρασιών παλαίωσης, κρασιών με προσωπικότητα και μοναδικά χαρακτηριστικά.

Σήμερα, μια ανάσα από το 2018, χρονιά που γιορτάζουμε 60 χρόνια από την ίδρυση της εταιρείας, παράγουμε κρασιά και αποστάγματα που διανέμονται σε 45 χώρες ανά τον κόσμο, παγκόσμιοι διαγωνισμοί και καταξιωμένοι οινοκριτικοί βραβεύουν τα κρασιά μας, συνεχίζουμε ακάθεκτοι τις επενδύσεις σε παραγωγικές δομές, στην ακόμα μεγαλύτερη εξωστρέφεια μας, σχεδιάζουμε το οινικό μέλλον μας, και όλα αυτά πάντα έχοντας μαζί μας μια ομάδα από 75 υπέροχους συνεργάτες, που χωρίς αυτούς δεν θα είχαμε πετύχει τίποτα από τα παραπάνω. Και το ταξίδι συνεχίζεται»...

Γιάννης Αναστασίου

Το Μέγα Σπήλαιο III Cuvee

«Η σημαντικότερη επιτυχία της χρονιάς που σε λίγες μέρες τελειώνει είναι η δημιουργία ενός νέου προϊόντος που είχα τα τελευταία χρόνια στο μυαλό μου και κατάφερα μαζί με τους συνεργάτες μου να λανσάρουμε μέσα στο 2017 με εξαιρετικά ποιοτικά και εμπορικά αποτελέσματα.

Το ΜΕΓΑ ΣΠΗΛΑΙΟ III CUVÉE, είναι το επιστέγασμα προσπάθειών πολλών ετών στη δημιουργία ενός κρασιού που θα είχε ταυτόχρονα ποιότητα εξαιρετική, γευστικά χαρακτηριστικά που ταιριάζουν στο σύγχρονο Έλληνα και την ελληνική κουζίνα, θα αναδείκνυε με μοναδικό τρόπο τα χαρακτηριστικά του terroir, αλλά θα είχε και μια εμπορική ταυτότητα προσιτή και προσαρμοσμένη στις σημερινές ανάγκες.

Η ετικέτα αυτού του προϊόντος ήταν κι αυτή ένα προσωπικό στοίχημα, αλλά μας δικαίωσε το τελικό αποτέλεσμα που έτυχε μεγάλης αποδοχής, αλλά και βραβεύτηκε σε πρόσφατο διαγωνισμό ετικετών».

Κτήμα Μερκούρη

Μια παλιά ιστορία...
Κατσακούλι, Αυγουστιάτης, Μαυρούδι

Από την πειραματική οινοποίηση στα δημοφιλή κρασιά

«Ο ιστορικός αμπελώνας του Μερκούρη βρισκόταν εκεί, στην ΝΑ άκρη του Κτήματος. Μια μακρόστενη λουρίδα γης, ανάμεσα σε έναν ελαιώνα και μια μεγαλύτερη έκταση φυτεμένη με μαύρη Κορινθιακή σταφίδα. Δεν υπάρχει πια εκτός από ένα μικρό του κομμάτι, 5 και κάτι στρέμματα, κοντά στα κτήρια του παλιού οινοποιείου. Ήμουν πολύ νέος τότε και άσχετος με τα αμπελοοινικά. Πλησίαζε η εποχή του τρύγου, καθώς περπατούσα μέσα στον αμπελώνα, χαζεύοντας τα κλήματα με τα εντυπωσιακά μαύρα σταφύλια της ποικιλίας Ρεφόσκο. Της ποικιλίας που είχε φτάσει στο Κορακοχώρι με μοσχεύματα από την Β. Ιταλία τρεις γενιές πριν. Εκεί ήταν τότε που, ανάμεσα στα πρέμνα του μονοποικιλιακού αμπελώνα, συνάντησα για πρώτη φορά τρία – τέσσερα φυτά να διαφέρουν. Στο φύλλωμα, το σχήμα, το μέγεθος και την απόχρωση των σταφυλιών. Τα προσπέρασα και … τα ξέχασα.

Χρόνια μετά, όταν άρχισα να καλλιεργώ προσωπικά ένα τμήμα του αμπελώνα, τα συνάντησα και πάλι. Ήταν διαφορετικά μεταξύ τους και σκέφτηκα πως ή θα ήσαν κάποιες ντόπιες ποικιλίες που φυτεύτηκαν στη θέση κενών του αρχικού αμπελώνα, ή ότι θα είχαν μπερδευτεί από την αρχή ανάμεσα στα μοσχεύματα της Ιταλίας. Δεν τις αναγνώρισα πάντως και, περίεργος, απευθύνθηκα στον τότε αμπελουργό του Κτήματος, ρωτώντας τον εάν τις ήξερε εκείνος. Η απάντησή του ήταν Κατσακούλι για τη μια, Αυγουστιάτης για τη δεύτερη και Μαυρούδι για την τρίτη.

Είναι αρκετά συνηθισμένο στους αμπελουργούς και τους οινοπαραγωγούς του τόπου μας να διερευνούν και να πειραματίζονται με άγνωστες σε αυτούς ή λιγότερο γνωστές ποικιλίες. Κάπως έτσι αποδείχθηκε στη συνέχεια ότι το Κατσακούλι δεν παρουσίαζε ιδιαίτερο ενδιαφέρον. Σε αντίθεση με τον Αυγουστιάτη, ο οποίος αποδείχθηκε μια εξαιρετική ερυθρή ποικιλία, με πολλές δυνατότητες και, βαθμιαία , έγινε μια από τις βασικές ποικιλίες του αμπελώνα του Κτήματος Μερκούρη.

Έμενε το Μαυρούδι. Τα χρόνια περνούσαν χωρίς καμία ιδιαίτερη δράση. Μέχρις ότου πριν λίγα χρόνια αποφασίσαμε να δημιουργήσουμε σιγά σιγά ένα πολύ μικρό αμπελοτεμάχιο από αυτό και να διερευνήσουμε τις δυνατότητές του. Σημειώνω ότι το όνομα Μαυρούδι στην Πελοπόννησο χρησιμοποιείται για διάφορες ερυθρές ποικιλίες. Έτσι, το 2015 έγινε η πρώτη πειραματική οινοποίηση. Με πολύ ενδιαφέροντα μέχρι τώρα αποτελέσματα και με όλους εμάς στο Κτήμα Μερκούρη να είμαστε σε αναμονή για το τελικό συμπέρασμα. Έτσι κι αλλιώς είναι μια πολύ παλιά ιστορία…».

Βασίλης Κανελλακόπουλος
Νοέμβριος 2017

Το οινοποιείο

Το συγκρότημα του οινοποιείου του Κτήματος με τα παλιά και τα νέα κτήρια του, βρίσκεται δίπλα στην παραδοσιακή κατοικία της οικογένειας και το δάσος προς δυσμάς και το τμήμα του ιστορικού αμπελώνα που διασώζεται ανατολικά.

NESTOR

Οδηγεί το τσίπουρο στη νέα εποχή

Με την οικογένεια Λαφαζάνη στο τιμόνι

Το οινοποιείο «Νέστωρ» στην Μεσσηνία έχει πλέον και τις δύο όψεις του νομίσματος, αφενός τον ιστορικό Αμπελουργικό και Οινοποιητικό Συνεταιρισμό Μεσσηνίας και αφ' εταίρου την οικογένεια Λαφαζάνη, που έχει πάρει πλέον στα χέρια της την κατάσταση. Οι εγκαταστάσεις του βρίσκονται σε μία από τις πιο εύφορες περιοχές της Νοτιοδυτικής Μεσσηνίας, στον Πύργο Τριφυλίας και περιβάλλονται από αμπελώνες και ελαιώνες, βόρεια του Κόλπου του Ναβαρίνου. Το οινοποιείο μιμείται στην αρχιτεκτονική και στα χρώματα το αρχαίο παλάτι του βασιλιά Νέστορα, από το οποίο απέχει μόλις 6 χιλιόμετρα. Η εικόνα του «Νέστωρ» άλλαξε και πλέον οι μεγάλες, σχεδόν βιομηχανικές παραγωγές που πραγματοποιούσε στο παρελθόν, έχουν δώσει τη θέση τους στην επιλεκτική οινοποίηση. Την παραγωγή πλέον εποπτεύει μια έμπειρη ομάδα οινολόγων και ειδικών, που στοχεύουν στον εκσυγχρονισμό και την εξυγίανση, με συνεχείς πειραματισμούς και μελέτες, οδηγώντας το «Νέστωρ» στη νέα εποχή.

Ο Σπύρος Λαφαζάνης μετέφερε την πολυετή εμπειρία του στην παραγωγή

αποσταγμάτων και στο «Νέστωρ». Σχεδίασε ένα σύγχρονο αποσταγματοποιείο και δημιούργησε ένα πολύ ιδιαίτερο απόσταγμα, το τσίπουρο «Avarino»

Η εμπειρία αναδεικνύει την ποιότητα

«Έχουμε στη διάθεσή μας πολλούς οινοποιητές και τη δυνατότητα να ζυμώνουμε τα φρεσκοπατημένα στέμφυλα σε χαμηλή θερμοκρασία 16 βαθμών κελσίου υπό άριστες συνθήκες υγιεινής. Ακολουθεί η απόσταξη στο σύγχρονο άμβυκα όπου υπό την εποπτεία έμπειρων αποστακτών παίρνουμε το πιο ευγενές κλάσμα. Έτσι όλα τα ποιοτικά χαρακτηριστικά της πρώτης ύλης φθάνουν αναλλοίωτα στο απόσταγμα και μας δίνουν αυτό το εξαιρετικό αποτέλεσμα. Βέβαια εξίσου σημαντικό ρόλο παίζει η καθαρότητα της σταφυλικής παραγωγής της Τριφυλίας και η πολυμορφία των ποικιλιών Φιλέρι, Ροδίτης, Merlot, Cabernet και Chardonnay, που συμμετέχουν στο blend, δίνοντάς αυτό το πολυδιάστατο αρωματικό προφίλ και τη γεμάτη γεύση. Σε προτεραιότητα βέβαια παραμένει η εφαρμογή, των κανόνων ασφαλείας και ελέγχου που ορίζει η νομοθεσία και τα συστήματα διασφάλισης που εφαρμόζουμε», αναφέρει ο Σπύρος Λαφαζάνης.

Το τσίπουρο Avarino

Ένα εξαιρετικό απόσταγμα με πλούσια χαρακτηριστική γεύση και άρωμα. Μαγεύει με τα αντιπροσωπευτικά αρώματα των ποικιλιών του. Το μπουκέτο του αποτελείται από άνθη εσπεριδοειδών, ροδάκινο και τριαντάφυλλο. Ένα τσίπουρο χωρίς γλυκάνισο, με στιβαρό σώμα, μια ευχάριστα εκρηκτική γεύση και βελούδινη μακρά επίγευση. Κυκλοφορεί πλέον στην εγχώρια αγορά αλλά και στη διεθνή, βραβευμένο για τη σταθερή ποιότητά του και απολαμβάνεται σε πολλές ευχάριστες στιγμές. Το Avarino μπορεί να συνοδεύσει πολλά πιάτα της ελληνικής κουζίνας και να αποτελέσει το επιδόρπιο ενός απολαυστικού γεύματος.

Οινική απόλαυση απ' τις πεζούλες της Σάμου

Στον τόπο όπου ο συνεργατισμός κάνει θαύματα

Η Σάμος είναι παγκοσμίως γνωστή για την απαράμιλλη ομορφιά της, τη μακραίωνη ιστορία της και το λευκό μικρόρωγο Μοσχάτο της, την περίφημη ποικιλία από την οποία ο Ενιαίος Οινοποιητικός Αγροτικός Συνεταιρισμός Σάμου παράγει τα κρασιά του νησιού, που έχουν διακριθεί σε όλο τον κόσμο.

Ο ΕΟΣ Σάμου ιδρύθηκε το 1934 κι από τότε μέχρι σήμερα συγκεντρώνει, οινοποιεί και εμπορεύεται το σύνολο της οινικής παραγωγής των καλλιεργητών - μελών του. Εκσυγχρονίζεται διαρκώς και επενδύει σε τεχνολογία και τεχνογνωσία, συνδυάζοντάς τες αρμονικά με την παράδοση της αμπελοκαλλιέργειας και της οινοποίησης, ενώ διαθέτει πιστοποιήσεις κατά ISO και HACCP. Το σαμιώτικο κρασί, ειδικά το Μοσχάτο, αποτελεί έναν από τους κυριότερους πρεσβευτές της Ελλάδας στο εξωτερικό, με εξαγωγές σε 27 χώρες.

Οι γλυκείς, ξηροί και ημίξηροι οίνοι της Σάμου είναι μοναδικοί σε γεύση και ποιότητα, συγκεντρώνοντας όλες τις γευστικές ιδιαιτερότητες και τα μοναδικά φρουτώδη και ανθώδη αρώματα που τους προσδίδει η καλλιέργειά τους σε υψομετρικές αναβαθμίδες.

Η παραδοσιακή και αγαπημένη γεύση του γλυκού σαμιώτικου κρασιού, τονίζεται μέσα από τους επιδόρπιους οίνους της, το Samos Vin Doux, το Samos Nectar, το Grand Cru και το Samos Anthemis, που με τις γλυκές τους νότες, προσφέρουν ιδιαίτερα ταξίδια γεύσεων.

Ένας υπέροχος κόσμος πρωτόγνωρων οινικών γεύσεων

Παράλληλα, η γκάμα των κρασιών του ΕΟΣ Σάμου περιλαμβάνει ξηρά και ημίξηρα κρασιά, Ψηλές Κορφές, Golden Samena, Samena, Aegean Breeze (dry, semi-dry) και Selana, που με το κρυστάλλινο χρώμα τους και την έντονη αρωματική τους ταυτότητα μας εισάγουν σε έναν πρωτόγνωρο κόσμο απολαυστικών οινικών γεύσεων.

Ο αμπελώνας του πανέμορφου ακριτικού νησιού, θα συνεχίσει να μας προσφέρει τα μοναδικά και υπέροχα σαμιώτικα κρασιά, με τίμια τιμή, σεβασμό στον καταναλωτή αλλά και το διαρκή μόχθο των αμπελοκαλλιεργητών, μέσα από τη δραστηριότητα του Ενιαίου Οινοποιητικού Αγροτικού Συνεταιρισμού της Σάμου.

ΕΟΣΣΑΜΟΥ

Το δημοφιλές Samos Vin Doux

Ανήκει στην κατηγορία των Vins de Liqueurs και αποτελεί τον ιδανικό συνοδό γι' αυτούς που αγαπούν τις γλυκές μα εκλεπτυσμένες γεύσεις.

Είναι το No1 σε πωλήσεις γλυκό κρασί στην Ελλάδα, ενώ εξάγεται σε όλο τον κόσμο.

Το ζεστό, ανοιχτόχρωμο, χρυσαφί του χρώμα συνδυάζεται με τα πλούσια αρώματα μαρμελάδας βερίκοκου, πεπονιού και καραμέλας βουτύρου.

Απολαύστε το ιδανικά κρύο, μεταξύ 8-10° C, συνοδεία φρούτων, ελαφρών γλυκών, ακόμη και παγωτού.

Το πλούσιο σώμα του μπορεί επίσης, να αποτελέσει μία καταπληκτική βάση για παρασκευή ξεχωριστών cocktails σε απεριόριστους συνδυασμούς.

Οι τολμηροί της οινοποίησης ζούνε σήμερα στην Ικαρία

Επετειακό μπουκάλι για τα εικοστά γενέθλια του οινοποιείου

Ήταν το 1997 όταν ο Νίκος Αφιανές πειραματίστηκε να εμφιαλώσει το πρώτο του κρασί με το όνομα «Ψαρονικόλας» σ' ένα μικρό δωμάτιο στις Ράχες Ικαρίας. Ξεκίνησε αυτό το έργο με αγάπη, μεράκι και βασική επιδίωξη να αποκτήσει το κρασί της Ικαρίας τη θέση που του ανήκει στον παγκόσμιο αμπελοοινικό χάρτη, καθώς ήταν γνωστό από τα ομηρικά χρόνια ως Πράμνειος Οίνος (το κρασί που καταπραΰνει), μια από τις αρχαιότερες ονομασίες προέλευσης.

Με την πάροδο των χρόνων το δωμάτιο έγινε οινοποιείο και το ένα μπουκάλι μερικές χιλιάδες. Ο πειραματισμός και η αγάπη γι' αυτό που κάνουν ώθησε τους ανθρώπους του οινοποιείου να επεκταθούν σε πολλές τεχνικές οινοποίησης, ώστε να προσφέρουν μοναδικά προϊόντα δηλωτικά του νησιού, της ιστορίας και του terroir.

Το Οινοποιείο Αφιανέ, χτισμένο σε 650 μ. υψόμετρο και θέα το Ικάριο πέλαγος, καλλιεργεί τις δύο τοπικές ποικιλίες με Π.Γ.Ε Ικαρία, την ερυθρή Φωκιανό που αρωματικά θυμίζει ενδημικά φυτά Ικαρίας, και τη λευκή Μπεγλέρι η οποία συμπεριφέρεται σαν ερυθρή επιδεχόμενη εντυπωσιακής παλαίωσης έως και 20 χρόνια.

Η παραγωγή των οίνων είναι περιορισμένη, αφού φιλοσοφία του οινοποιείου είναι ότι όταν σέβεσαι τη γη εκείνη θα σε ανταμείψει για την υπομονή σου. Αυτό είναι το μέτρο που ορίζει τη ζωή στην Ικαρία

Ακόμη και στο βυθό της θάλασσας

Το 2008 το Οινοποιείο Αφιανέ ξεκίνησε παραδοσιακή οινοποίηση με τη χρήση γρανιτένιου πατητηριού και πήλινων πιθαριών θαμμένων μέσα στη γη για τα στάδια της ζύμωσης και της παλαίωσης. Το 2014 πειραματίστηκε με την υποθαλάσσια ζύμωση για τον Φυσικώς Αφρώδη Οίνο. Οι άνθρωποι που ζουν στα νησιά εμπνέονται από τη φύση. Οδηγούμενο από αυτή, με την πάροδο του χρόνου το οινοποιείο μετέτρεψε όλη την παραγωγή σε κρασιά αφιλτράριστα των οποίων η ζύμωση γίνεται με άγριες γηγενείς ζύμες και αμπελώνες βιολογικής καλλιέργειας εξ ολοκλήρου. Στον φετινό τρύγο μάλιστα εντάχθηκαν και οι αρχές της βιοδυναμικής καλλιέργειας και το λευκό του 2017 θα είναι πιθανά η καλύτερη χρονιά στα 20 χρόνια λειτουργίας.

AFIANES
wines

info@afianeswines.gr
http://www.afianeswines.gr
http://www.afianeswines.gr/eshop
Κιν. +030 6977893737

Η παρέα της Διαμαντόπετρας
ξέρει τι σημαίνει να κάνεις κρασί

Υψηλό δυναμικό από ένα μικρό οινοποιείο στους πρόποδες του Ψηλορείτη

Στην καρδιά της επαρχίας Μαλεβιζίου έξω από το χωριό Κάτω Ασίτες και την ιστορική Μονή Αγίου Γεωργίου Γοργολαΐνη, σε υψόμετρο 450 μ. βρίσκεται το Οινοποιείο Διαμαντάκη, το οποίο ιδρύθηκε το 2007 από τους γιους της οικογένειας Νικολάου Γ. Διαμαντάκη, τον Ιωάννη, τον Μιχαήλ και τον Ζαχαρία.

Οι δύο πρώτοι, αμπελουργοί τρίτης γενιάς, διαθέτουν μεγάλη εμπειρία και έχουν αναλάβει το αμπελουργικό τμήμα του οινοποιείου, ενώ ο Ζαχαρίας με σπουδές Οινολογίας έχει αναλάβει την οινοποίηση και την προώθηση των κρασιών.

Η αγάπη και το μεράκι για το ποιοτικό κρασί και η μακρόχρονη παράδοση της οικογένειας στην αμπελουργία οδήγησαν στη δημιουργία του μικρού οινοποιείου για την αξιοποίηση των σταφυλιών από τον ιδιόκτητο αμπελώνα των 150 στρεμμάτων, ο οποίος ωστόσο δεν είναι ενιαίος. Τα 25 στρέμματα βρίσκονται γύρω από το οινοποιείο, μερικά από τα οποία είναι διαμορφωμένα σε πεζούλες. Τα υπόλοιπα 125 είναι διασκορπισμένα σε 30 διαφορετικά σημεία της περιοχής του νομού Ηρακλείου.

Σε υψόμετρο 400 μ. στους ανατολικούς πρόποδες του Ψηλορείτη, δίπλα στο οινοποιείο ο αμπελώνας παράγει Μαντηλάρι, Μαλβαζία, Βιδιανό, Syrah και Chardonnay ενώ σε υψόμετρο 600 μ. βρίσκεται φυτεμένο το Ασύρτικο.

Η καλλιέργεια γίνεται σύμφωνα με τις αρχές του Συστήματος Ολοκληρωμένης Διαχείρισης, με κύριο στόχο την παραγωγή οινοποιήσιμων σταφυλιών. Όλες οι αγροτικές εργασίες γίνονται χειρωνακτικά με σεβασμό στη φύση και δίνοντας ιδιαίτερη προσοχή στην ανάπτυξη και τις ανάγκες του αμπελιού.

Σε ό,τι αφορά τις ποικιλίες το Βιδιανό αποτελεί μια ξεχωριστή περίπτωση για τους οινοπαραγωγούς της Κρήτης μιας και ανακαλύφθηκε... ξανά πρόσφατα και αποτελεί ένα από τα δυνατά χαρτιά του κρητικού αμπελώνα με υψηλό δυναμικό και μοναδικά χαρακτηριστικά. Όσον αφορά τις ερυθρές ποικιλίες, στον αμπελώνα καλλιεργούνται το διεθνές Syrah και το κρητικό Μαντηλάρι.

winery
Diamantakis

Τα κρασιά του Κτήματος

2009 Πρώτη εμφιάλωση με δύο φρέσκα κρασιά δεξαμενής, ένα λευκό (Malvasia di Candia Aromatica-Chardonnay) και ένα ερυθρό Syrah, το Πρίνος.

2010 Ερυθρό κρασί παλαίωσης από τις ποικιλίες Syrah και Μαντηλάρι, με την επωνυμία Διαμαντόπετρα 2008.

2011 Νέα ετικέτα από την σπουδαία τοπική λευκή ποικιλία της Κρήτης, το Βιδιανό.

2014 Εμφιαλώθηκε το πρώτο ροζέ κρασί το Πρίνος Ροζέ 2013 από τις ποικιλίες Syrah και Μαντηλάρι και προστέθηκε στην γκάμα του οινοποιείου η λευκή Διαμαντόπετρα, ένα βαρελάτο λευκό κρασί από Βιδιανό και Ασύρτικο.

οινοποιείο
Διαμαντάκης

βιδιανό & ασύρτικο
γνώση
κρητική γη
syrah & μαντηλάρι
μικροκλίμα

Οινοποιείο Διαμαντάκης
Κάτω Ασίτες, Ηράκλειο, Κρήτη
www.diamantakiswines.gr

ΤΙ ΕΓΙΝΕ ΤΟ 2017

ΑΝΑΣΚΟΠΗΣΗ

οινικού 2017 ανά μήνα στην Ελλάδα και τον κόσμο

ΙΑΝΟΥΑΡΙΟΣ

Η SANTO WINES ΓΙΟΡΤΑΖΕΙ 70 ΧΡΟΝΙΑ

01/01/2017

Μαζί με τα 1.200 ενεργά μέλη της, η Santo Wines, που ιδρύθηκε το 1947, γιορτάζει 70 χρόνια συλλογικότητας στην προσπάθεια για διαφύλαξη των αυθεντικών προϊόντων της Σαντορίνης.

ΤΟ ΣΠΙΤΙ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ

24/01/2017

Στόχος της Ένωσης Οινοπαραγωγών του Αμπελώνα Β. Ελλάδος είναι η δημιουργία «Σπιτιού του Κρασιού» στη Θεσσαλονίκη, όπως είπε ο πρόεδρός της Στέλλιος Μπουτάρης στο γεύμα για την ανάληψη των καθηκόντων του, που έγινε στην Αθήνα.

ΚΑΛΥΤΕΡΟΣ ΕΛΛΗΝΑΣ ΟΙΝΟΧΟΟΣ 2017

30/01/2017

Ο Αλέξανδρος Μπουζίκας είναι ο νικητής του 15ου Πανελλήνιου Διαγωνισμού για τον Καλύτερο Έλληνα Οινοχόο.

ΦΕΒΡΟΥΑΡΙΟΣ

ΠΑΡΑΤΗΡΗΤΗΡΙΟ ΟΙΝΟΥ ΖΗΤΟΥΝ ΟΙ COPA COGECA

08/02/2017

Με επιστολή του γ.γ. Pekka Personen προς τον Γενικό Διευθυντή της Κομισιόν, R. Moegele, οι Copa Cogeca ζητούν τη δημιουργία ευρωπαϊκού παρατηρητηρίου οίνου.

ΠΑΓΚΟΣΜΙΑ ΗΜΕΡΑ ΣΚΩΤΖΕΖΙΚΟΥ ΟΥΙΣΚΙ

10/02/2017

Την Παρασκευή 10 Φεβρουαρίου 2017, γιορτάζεται για πρώτη φορά στην ιστορία η Παγκόσμια Ημέρα Σκωτσέζικου Ουίσκι.

ΣΤΟ ΕΥΡΩΔΙΚΑΣΤΗΡΙΟ Η ΕΛΛΑΔΑ ΓΙΑ ΤΟ ΤΣΙΠΟΥΡΟ

15/02/2017

Την παραπομπή της Ελλάδας στο Δικαστήριο της Ευρωπαϊκής Ένωσης λόγω της μη επιβολής του κανονικού συντελεστή Ειδικού Φόρου Κατανάλωσης στο τσίπουρο και την τσικουδιά ανακοινώνει η Κομισιόν.

ΜΑΡΤΙΟΣ

ΣΤΟΝ ΑΟΣ ΤΥΡΝΑΒΟΥ ΟΛΑ ΤΑ ΧΡΥΣΑ ΤΗΣ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

11/03/2017

Στον ΑΟΣ Τυρνάβου απονέμονται όλα τα χρυσά μετάλλια του 3ου Διεθνούς Διαγωνισμού Αποσταγμάτων Θεσσαλονίκης, ο οποίος διεξάγεται παράλληλα με τον 17ο Διεθνή Διαγωνισμό Οίνου.

ΚΡΑΣΙ ΓΙΑ ΥΓΙΗ ΕΓΚΕΦΑΛΟ

14/03/2017

Τα αποτελέσματα μελέτης του ινστιτούτου Food Science Research της Μαδρίτης που συνδέουν το κρασί με την υγεία του εγκεφάλου δημοσιεύονται στην επιθεώρηση Frontiers in Nutrition.

ΝΕΟΣ ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΤΗΣ ΕΔΟΑΟ Ο ΒΑΓΓΕΛΗΣ ΑΡΓΥΡΗΣ

29/03/2017

Αλλαγή σκυτάλης, από τον ΣΕΟ στην ΚΕΟΣΟΕ, στην Εθνική Διεπαγγελματική Οργάνωση Αμπέλου και Οίνου με τον Βαγγέλη Αργύρη να αναλαμβάνει τα καθήκοντα προέδρου στο πλαίσιο της Ετήσιας Γενικής Συνέλευσης της Οργάνωσης. Κεντρικό θέμα στην ατζέντα η χάραξη του εθνικού στρατηγικού σχεδίου για την αμπελουργία.

ΑΠΡΙΛΙΟΣ

ΘΕΡΜΙΔΕΣ ΚΑΙ ΣΥΣΤΑΣΗ ΝΑ ΜΠΟΥΝ ΣΤΗΝ ΕΤΙΚΕΤΑ

13/04/2017

Έκθεση υποβάλλει η Κομισιόν προς το Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο σχετικά με την υποχρεωτική επισήμανση των αλκοολούχων ποτών με συστατικά και διατροφική δήλωση.

Ο ΧΕΙΡΟΤΕΡΟΣ ΠΑΓΕΤΟΣ 25ΕΤΙΑΣ ΣΤΟ ΜΠΟΡΝΤΟ

21-28/04/2017

Από το 1991 έχει να αντιμετωπίσει ο γαλλικός αμπελώνας φαινόμενο παγετού αντίστοιχο με αυτό που σημειώνεται στο τέλος Απριλίου προκαλώντας ζημιές σε πολλές περιοχές.

ΝΕΟΣ ΔΕΙΚΤΗΣ ΚΙΝΔΥΝΩΝ

30/04/2017

Τις επιπτώσεις γεγονότων όπως έντονα καιρικά φαινόμενα, πυρκαγιές και φυσικές καταστροφές εξέτασε διεπιστημονική ομάδα, με επικεφαλής τον δρ James Daniell της Institute of Technology της Karlsruhe, σε αμπελώνες σε όλο τον κόσμο και παρουσίασε στη Βιέννη ένα γενικό δείκτη.

ΜΑΙΟΣ

MAZI MICHELIN ΚΑΙ ROBERT PARKER WINE ADVOCATE

07/05/2017

Ο γαλλικός όμιλος ελαστικών Michelin ανακοινώνει ότι προχώρησε στην αγορά του 40% του μετοχικού κεφαλαίου της διμηνιαίας έκδοσης Robert Parker Wine Advocate και της ιστοσελίδας robertparker.com.

ΑΚΑΔΗΜΙΑ ΟΙΝΟΥ ΣΤΟ ΤΑΤΟΙ

12-14/05/2017

Τη δημιουργία στο Τατόι ενός πρότυπου εκπαιδευτικού οινοποιείου και μιας κιβωτού ελληνικών ποικιλιών αμπέλου προτείνει ο πρόεδρος της ΕΔΟΑΟ, Βαγγέλης Αργύρης, από το βήμα του διεθνούς συμποσίου Άμπελος 2017, που λαμβάνει χώρα στη Σαντορίνη.

ΑΝΟΙΧΤΕΣ ΠΟΡΤΕΣ 2017 ΜΕ ΠΡΩΤΟΤΥΠΕΣ ΔΡΑΣΕΙΣ

26-28/05/2017

Με διαγωνισμούς φωτογραφίας μέσω των social media αλλά και τη δράση «Bring Your Own Bottle», τα ελληνικά οινοποιεία κερδίζουν όλες τις εντυπώσεις στις «Ανοιχτές Πόρτες 2017».

ΙΟΥΝΙΟΣ

1ο ΦΕΣΤΙΒΑΛ ΒΙΟΛΟΓΙΚΟΥ ΟΙΝΟΥ

01/06/2017

Στην Αθήνα πραγματοποιείται το 1ο Φεστιβάλ Βιολογικού Οίνου σε ξενοδοχείο της οδού Ερμού με τη συμμετοχή 35 οινοποιείων από όλη την Ελλάδα.

ΥΜΝΟΣ ΓΙΑ ΤΟ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΚΡΑΣΙ ΣΤΟΥΣ FINANCIAL TIMES

16/06/2017

«Αρκεί μια ματιά στις λίστες με τα κρασιά στην Ελλάδα για να δείτε τι θησαυροί υπάρχουν για τους ανήσυχους οινόφιλους» γράφει η Jancis Robinson στους FT.

ΕΙΔΙΚΟ ΣΑΛΟΝΙ ΓΙΑ ΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΕΓΚΑΙΝΙΑΖΕΙ Η VINEXPO 2017

18-21/06/2017

Τον δικό τους κι έναν από τους μεγαλύτερους εκθεσιακούς χώρους έχουν βιολογικά και βιοδυναμικά κρασιά στην έκθεση Vinexpo, ένας τύπος καλλιέργειας που έχει αγγίξει το 9,5% του γαλλικού αμπελώνα.

ΑΥΓΟΥΣΤΟΣ

ΙΟΥΛΙΟΣ

ΧΩΡΙΣ ΔΑΣΜΟΥΣ ΣΤΗΝ ΙΑΠΩΝΙΑ ΤΑ ΚΡΑΣΙΑ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΗΣ

06/07/2017

Ο Επίτροπος Γεωργίας Φιλ Χόγκαν ανακοινώνει την εμπορική συμφωνία Ευρωπαϊκής Ένωσης και Ιαπωνίας για εισαγωγή χωρίς δασμούς στην Ιαπωνία των κρασιών που παράγονται στην Ευρωπαϊκή ‘Ενωση.

ΓΙΑ ΠΟΛΛΟΣΤΗ ΦΟΡΑ ΔΗΛΩΣΕΙΣ ΓΙΑ ΚΑΤΑΡΓΗΣΗ ΤΟΥ ΕΦΚ

17/07/2017

Δέσμευση για εντός του 2017 κατάργηση του Ειδικού Φόρου Κατανάλωσης στο κρασί αναλαμβάνει ο υπουργός Αγροτικής Ανάπτυξης, Βαγγέλης Αποστόλου, κατά την επίσκεψή του στο οινοποιείο της «Cavino» στο Αίγιο.

ΜΗΤΡΙΚΗ ΦΥΤΕΙΑ ΧΩΡΙΣ ΕΛΑΧΙΣΤΟ ΟΡΙΟ ΣΤΡΕΜΜΑΤΩΝ

03/08/2017

Με την Κοινή Υπουργική Απόφαση 2128/83966 καταργείται το ελάχιστο όριο των 20 στρεμμάτων για τη δημιουργία φυτωριακής μονάδας αμπέλου.

Η ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ ΑΠΟΧΑΙΡΕΤΑ ΤΟΝ ΧΑΡΙΔΗΜΟ ΧΑΤΖΗΔΑΚΗ

11/08/2017

Ο χαρισματικός οινοποιός Χαρίδημος Χατζηδάκης φεύγει αναπάντεχα από τη ζωή στις 11 Αυγούστου. Με καταγωγή από το Τυμπάκι, κατάφερε να αλλάξει την ιστορία της Σαντορίνης ενώ πολλά διεθνή μέσα είχαν κάνει εκτενή και εγκωμιαστικά αφιερώματα στα εξαιρετικά βιολογικά κρασιά του.

ΠΡΩΤΑΘΛΗΤΡΙΑ Η ΑΧΑΙΑ ΣΤΙΣ ΝΕΕΣ ΑΔΕΙΕΣ ΦΥΤΕΥΣΗΣ

29/08/2017

Πρώτος νομός σε χορήγηση Αδειών Φύτευσης για το έτος 2017 κατατάσσεται η Αχαΐα με ποσοστό 11,14% και 699,2 στρέμματα, ενώ τα αιτήματα ανήλθαν σε 6.407,95 στρέμματα, έκταση που δείχνει μακράν το ενδιαφέρον για αμπελοκαλλιέργεια.

ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΣ

ΤΡΙΑ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΣΤΑ 100 ΚΑΛΥΤΕΡΑ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΑ

21/09/2017

Γαία Οινοποιητική, Κτήμα Γεροβασιλείου και Κυρ Γιάννη στα 100 καλύτερα οινοποιεία του κόσμου για το έτος 2017, σύμφωνα με τη σχετική λίστα του αμερικανικού Wine & Spirits Magazine.

ΧΑΜΗΛΑ 50 ΕΤΩΝ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΓΚΟΣΜΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΟΙΝΟΥ

25/09/2017

Σύμφωνα με την εκτίμηση του OIV, η παγκόσμια παραγωγή οίνου θα υποστεί το 2017 μείωση κατά 8%, στα 246,7 εκατομμύρια εκατόλιτρα, το χαμηλότερο επίπεδο παραγωγής των τελευταίων 50 ετών.

ΠΡΩΤΑΓΩΝΙΣΤΕΙ Ο ΡΟΔΙΤΗΣ ΣΤΗΝ ΑΝΑΔΙΑΡΘΡΩΣΗ

27/09/2017

Με 13.043,41 στρέμματα και ποσοστό 22,17 στο σύνολο της χώρας η ποικιλία Ροδίτης καταλαμβάνει την πρώτη θέση στα πρόγραμματα αναδιάρθρωσης αμπελώνων από το 2004 έως το 2015, σύμφωνα με στοιχεία του Τμήματος Αμπέλου του ΥΠΑΑΤ.

ΟΚΤΩΒΡΙΟΣ

ΔΕΡΜΑ ΑΠΟ ΣΤΑΦΥΛΙ ΠΑΡΟΥΣΙΑΖΕΤΑΙ ΣΤΟ ΜΙΛΑΝΟ

05/10/2017

Αξεσουάρ φτιαγμένα από δέρμα που προέρχεται από φλούδα και ίνες σπόρων σταφυλιού παρουσιάζει στο Μιλάνο ο Ιταλός αρχιτέκτονας Gianpiero Tessitore.

ΠΑΓΚΟΣΜΙΑ ΠΡΩΤΗ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ ΧΑΡΙΖΕΙ Ο MOUEIX

06/10/2017

Φέρνοντας μαζί του το νέο του κρασί Ulysses από τη Napa, το οποίο παρουσιάζει για πρώτη φορά σε διεθνές επίπεδο, ο Christian Moueix έρχεται στην Ελλάδα.

ΣΤΟ ΕΛΕΟΣ ΤΗΣ ΦΩΤΙΑΣ ΤΑ ΑΜΠΕΛΙΑ ΣΤΗΝ ΚΑΛΙΦΟΡΝΙΑ

08-18/10/2017

Σοβαρές πληγές αφήνουν στην αμπελουργική περιοχή της Napa Valley και της γειτονικής της Sonoma οι φονικές πυρκαγιές που πλήττουν την Καλιφόρνια.

ΝΟΕΜΒΡΙΟΣ

ΛΙΓΟΤΕΡΟ 4,67% ΚΡΑΣΙ

01/11/2017

Μείωση κατά 4,67% σε σχέση με πέρσι και κατά 14,22% σε σχέση με τον μέσο όρο της προηγούμενης πενταετίας παρουσιάζει η ελληνική οινοπαραγωγή το έτος 2017, σύμφωνα με την ΚΕΟΣΟΕ.

ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΟΙΝΙΚΟ ΓΕΥΜΑ ΣΕ ΔΙΕΘΝΗ ΔΗΜΟΠΡΑΣΙΑ

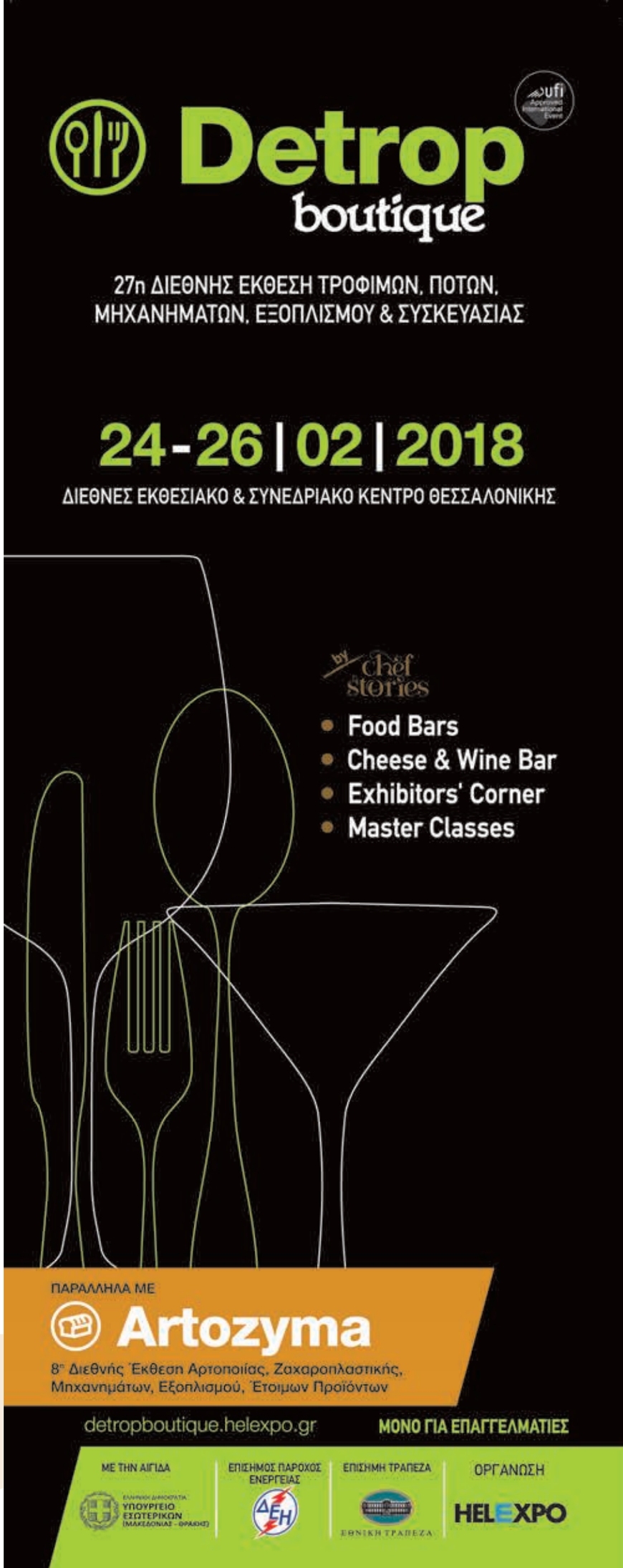
21/11/2017

Ένα exclusive γεύμα για δύο άτομα υπό την απόλυτη οινική φροντίδα του Κωνσταντίνου Λαζαράκη MW και διαμονή για δύο νύχτες στο ξενοδοχείο Μεγάλη Βρεταννία βγάζει σε δημοπρασία ο διεθνής οίκος Bonhams.

Η SITEVI ΓΙΝΕΤΑΙ 40 ΕΤΩΝ

28-30/11/2017

Με ρεκόρ εκθετών η διεθνής έκθεση αγροτικού εξοπλισμού και τεχνογνωσίας για την παραγωγή αμπέλου-οίνου, ελιάς και οπωροκηπευτικών πραγματοποιείται στο Εκθεσιακό Πάρκο του Montpellier.



Το Σάββατο
με την Agrenda
γίνεσαι καλύτερος

12

ΧΡΟΝΙΑ

WineTrails

ΑΜΠΕΛΟΣ & ΟΙΝΟΣ

*«Είναι δυνατό, όμορφο,
ευωδιαστό, δροσερό
και σε κάνει να χορεύεις»*

John Harrington (1561 - 1612), Άγγλος αυλικός και συγγραφέας

ΟΙΝΙΚΑ EVENTS

Από το ελληνικό καλεντάρι του 2018

ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΑΠΟΣΤΑΓΜΑ 2018

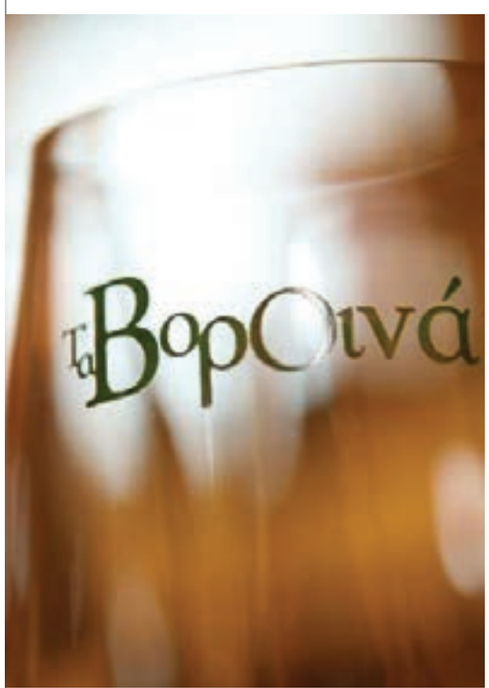
Την Κυριακή 21 Ιανουαρίου 2018 στην Αίγλη Ζαππείου, θα πραγματοποιηθεί για δεύτερη συνεχή χρονιά η εκδήλωση γευσιγνωσίας «Ελληνικό Απόσταγμα». Πληροφορίες http://www.apostagmata.gr/

ΣΤΟ ΖΑΠΠΕΙΟ 10-12 ΜΑΡΤΙΟΥ

Για ακόμη μια χρονιά ο ελληνικός αμπελώνας μετακομίζει στο κέντρο της Αθήνας. Πληροφορίες http://www.vinetum.gr/

CHEESE & WINE ΣΤΗ DETROP

Από 24 έως 26 Φεβρουαρίου στο Διεθνές Εκθεσιακό Κέντρο Θεσσαλονίκης Cheese & Wine στο πλαίσιο της Detrop Boutique 2018.



ΚΑΤΕΒΑΙΝΟΥΝ ΑΘΗΝΑ ΣΤΙΣ 29 ΙΑΝΟΥΑΡΙΟΥ

Η εκδήλωση γευσιγνωσίας οίνων και αποσταγμάτων των οινοποιείων - μελών της ένωσης «Οίνοι Βορείου Ελλάδος» θα πραγματοποιηθεί τη Δευτέρα 29 Ιανουαρίου 2018 στο ξενοδοχείο Χίλτον. Πληροφορίες http://www.voroina.gr/

ΤΟ ΕΓΧΩΡΙΟ ΟΙΝΙΚΟ TRADE SHOW

Καλύπτοντας υπερδιπλάσια επιφάνεια σε σχέση με το 2017 η Oenotelia 2018 έρχεται στο Hall 1 του Metropolitan Expo παράλληλα με την Food Expo και φιλοδοξώντας να αποτελέσει το μεγαλύτερο οινικό trade show που έχει πραγματοποιηθεί στην Ελλάδα. Πληροφορίες: https://oenotelia.gr/

HONDA
The Power of Dreams

ΤΟ NO.1* SUV ΣΤΗΝ ΚΑΛΥΤΕΡΗ ΤΙΜΗ ΠΟΥ ΕΓΙΝΕ ΠΟΤΕ!

ΑΠΟ €27.750

[ΜΕ ΟΦΕΛΟΣ** €5.000]

CR-V 1.6 i-DTEC Diesel Comfort: Μικτή κατανάλωση καυσίμου (l/100km): Αστικός Κύκλος 4.6, Υπεραστικός Κύκλος 4.2, Συνδυασμένος Κύκλος 4.4. Συνδυασμένοι ρύποι CO_2 (g/km): 115.

www.honda.gr
facebook.com/honda.greece

*ΣΕ ΠΩΛΗΣΕΙΣ ΠΑΓΚΟΣΜΙΩΣ **ΙΣΧΥΕΙ ΓΙΑ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΕΚΔΟΣΕΙΣ 4WD

5 χρόνια δωρεάν
service
οδική βοήθεια
εγγύηση

ΟΜΙΛΟΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΣΑΡΑΚΑΚΗ

SEMELI
GRANDE RESERVE

www.semeliwines.gr

Αγιωργίτικο
ουσ. 1. Απολαυστικό και Μεταξένιο 2. Με ώριμο κόκκινο φρούτο και μεταξένιες τανίνες 3. Από τον ιδιόκτητο αμπελώνα 12 στρεμμάτων στο πιο εμβληματικό αμπελοτόπι της ζώνης ΠΟΠ Νεμέα.
Ωρίμανση 18 μήνες σε γαλλικά δρύινα βαρέλια

Μία ακόμη πρόταση από τον Αμπελώνα της Semeli.

SEMÉLI
eternally the vine returns.