

ISSN 2241-9454

WineTrails



Τεύχος Νο 23

Φεβρουάριος-Μάρτιος 2020

ΚΥΚΛΟΦΟΡΕΙ ΔΩΡΕΑΝ ΜΕ ΤΗΝ AGENDA
ΚΑΙ ΣΤΗ ΣΥΝΕΧΕΙΑ ΑΥΤΟΤΕΛΩΣ με 3 ευρώ

**PETER BARRY • ΜΕΤΑ ΤΟ RIESLING
ΑΓΑΠΗΣΑ ΤΟ ΑΣΥΡΤΙΚΟ**

**ΜΑΡΙΑ ΜΑΛΤΕΖΟΥ • ΣΤΡΟΦΙΛΙΑ
ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΜΑΣ Ο ΤΟΠΟΣ
ΝΑ ΝΤΥΝΕΙ ΤΙΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ**





ΟΡΕΑΛΙΟΣ ΓΗ

ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΟΙ ΡΟΜΠΟΛΑΣ ΚΕΦΑΛΛΗΝΙΑΣ



ΕΝΑ ΣΠΑΝΙΟ
TERROIR

ΕΚΕΙ ΠΟΥ Η ΟΡΕΙΝΗ ΦΥΣΗ
ΕΝΩΝΕΤΑΙ ΜΕ ΤΗ ΘΑΛΑΣΣΑ



Στο εξώφυλλο του Wine Trails φιλοξενείται η Μαρία Μαλτέζου από το Οινοποιείο Στροφιλιά. Φωτό: Γεωργία Καραμαλή

ΚΕΙΜΕΝΟ Γιάννης Πανάγος, Εκδότης-Διευθυντής

Editorial



ΑΠΟΣΤΡΕΦΕΤΑΙ ΤΑ ΠΟΡΤΟΓΑΛΙΚΑ Ο ΕΓΧΩΡΙΟΣ ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΟΣ ΚΛΑΔΟΣ



Η αμπελουργία στις όχθες του ποταμού Ντούρο στην Πορτογαλία έχει ενδιαφέρον.

Ο αμπελοοινικός τομέας στη χώρα μας δείχνει να ανθεί, μάλλον με βάση τα ελληνικά δεδομένα και κυρίως με βάση το τι γίνεται σε άλλους κλάδους της εγχώριας αγροδιατροφής. Γιατί, αν εξετάσουμε το θέμα με κάποια ευρύτητα και ειδικά στη βάση του τι γίνεται σε χώρες με ενδιαφέρουσα οινική παράδοση, θα δούμε ότι οι εξελίξεις είναι αργές και οι καταστάσεις αποκλίνουσες. Στην Πορτογαλία, για παράδειγμα, χώρα μικρότερη από την Ελλάδα, με αξιόλογη ωστόσο παρουσία στο κρασί, διατίθενται κάθε χρόνο για προγράμματα του αμπελοοινικού τομέα περί τα 65 εκατ. ευρώ. Το αντίστοιχο ποσό για την Ελλάδα είναι 23 εκατ. ευρώ.

Ποια είναι η μεγάλη διαφορά; Στην Πορτογαλία οι αναδιαρθρώσεις αμπελώνων απορροφούν 58 εκατ. ευρώ και στην Ελλάδα 9 εκατ. ευρώ.

Αντίθετα, για την Πορτογαλία η προώθηση μόνο 7 εκατ. ευρώ, ενώ για την Ελλάδα κοστίζει 9 εκατ. ευρώ. Τι σημαίνει αυτό; Ότι οι Πορτογάλοι φροντίζουν την αλυσίδα αξίας του κρασιού από τη βάση της, δηλαδή από το αμπέλι, ενώ στην Ελλάδα όλο το ενδιαφέρον εστιάζεται στη κορυφή, δηλαδή στην πώληση. Ποιο είναι το αποτέλεσμα αυτής της διαδικασίας; Η δυσκολία ευρείας ανάπτυξης του κλάδου σε όλο το φάσμα των συντελεστών και ειδικότερα στην παραγωγή πρώτης ύλης.

Εικάζεται ότι η τελευταία «στροφή» του εγχώριου στρατηγικού σχεδιασμού από την αμπελουργία στο rebranding έρχεται να επιβεβαιώσει μια προσπάθεια «περιχαράκωσης» του κλάδου στα «κεκτημένα». Σε πολλές περιπτώσεις αυτό οδηγεί σε παρακμή. 🍇

**ΣΤΟ ΕΠΟΜΕΝΟ
WINE TRAILS
ΣΤΙΣ 14 ΑΠΡΙΛΙΟΥ**

Κλιματική
Αλλαγή

Μια νέα τεχνολογία
υπόσχεται πλέον
του 50% μείωση της
κατανάλωσης νερού
στο οινοποιείο

Κουμανταρία

Η ιστορία, το παρόν
και το μέλλον του
κρασιού που έχει
συνδέσει το όνομά
του με ιππότες και
τις Σταυροφορίες.

Σφαιρικές
δεξαμενές

Γνωρίστε τα
μοναδικά στοιχεία
που δίνει το
σφαιρικό σχήμα
στις δεξαμενές
οινοποίησης και
φύλαξης των
κρασιών.

60 years

Rose Nights

ROSE DEMI SEC & SEC

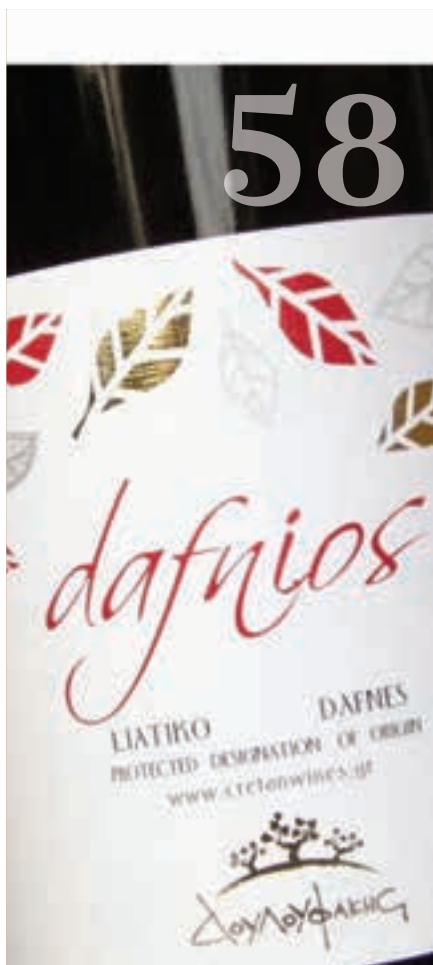
ΑΝΑΚΑΛΥΨΤΕ ΤΟΝ ΑΦΡΩΔΗ ΑΜΥΝΤΑΙΟΥ!



AMYNTAS
WINES

1959

1ο κλμ Αμυνταίου – Φλώρινας, 53200 Αμύνταιο | Τηλ. : 23860 22258
e-mail : info@amyntaswines.gr | www.amyntaswines.gr



Φεβρουάριος 2020

ΘΕΣΜΙΚΑ

- 10 **ΜΕΝΕΙ ΠΙΣΩ ΤΟ ΣΧΕΔΙΟ ΓΙΑ ΤΟ ΑΜΠΕΛΙ**
- 13 Ισχυρός σύμμαχος η Πορτογαλία στις νέες άδειες φύτευσης

ΜΟΝΤΕΛΟ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

- 14 **ΤΑ ΚΡΑΣΙΑ ΤΩΝ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΩΝ**
- 16 Κάνουν θαύματα οι αμπελουργοί της κεφαλονίτικης Ρομπόλας

ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ

- 20 **ΟΛΑ ΤΑ ΜΥΣΤΙΚΑ ΤΗΣ ΥΠΟΣΤΥΛΩΣΗΣ**
- 22 Αναγκαίο το φρεζάρισμα της άνοιξης για τον νεαρό αμπελώνα

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ

- 24 **ΜΕ ΝΕΥΡΟ ΚΑΙ ΕΝΤΑΣΗ ΤΟ ΚΟΛΛΙΝΙΑΤΙΚΟ**
- 34 Η ποικιλία Traminer στην ιστορία της Ρωμαϊκής Αυτοκρατορίας

ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ

- 26 **ΓΙΑ ΣΤΕΝΟΥΣ ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ ΤΟ TONY 8900 V**
- 27 Επιθέξιμο και το αμπέλι στην τρίτη προκήρυξη της δράσης Κομφούζιο





Φεβρουάριος 2020

ΠΡΟΣΩΠΑ

- 30 **Ο PETER BARRY ΑΓΑΠΙΑ ΤΟ ΑΣΥΡΤΙΚΟ**
39 Ο Μίκης Θεοδωράκης γράφει στο Οινοποιείο Nittardi

ΕΙΔΗΣΕΙΣ

- 39 **ΤΟ ΦΑΙΝΟΜΕΝΟ COOPER'S HAWK**
38 Ρωσικός οίνος φτιαγμένος πια μόνο από ρωσικό σταφύλι

ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ

- 42 **Η ΣΤΡΟΦΙΛΙΑ ΚΟΙΤΑΕΙ ΣΤΟ ΜΕΛΛΟΝ**
46 Με υψηλή δυναμική και νέες ετικέτες το Κτήμα Κοκκοτού

ΕΤΙΚΕΤΕΣ

- 54 **MERLOT, ΤΟ ΑΠΟΛΥΤΑ ΓΟΗΤΕΥΤΙΚΟ**
48 Με έμφραση στις τοπικές ποικιλίες οι νέες ετικέτες των Μικρών

ΕΤΑΙΡΙΚΑ

- 59 **BEST SOMMELIER Ο ΕΛ. ΧΑΝΙΑΛΙΔΗΣ**
59 Σύνδεσμος Οινοπαραγωγών Ρετσίνας γεννήθηκε στην Αττική

ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ

- 65 **ΤΟ ΜΕΓΑΛΟ ΡΑΝΤΕΒΟΥ ΤΗΣ PROWEIN**
64 Πιο δυνατό από ποτέ έρχεται το Οινόραμα στο Ζάππειο

59 Οδύτης όπως ήέμε
ταξιδιώτης. Ένα ταξίδι
με οδηγό το αμπέλι στο
οροπέδιο της Στυμφαλίας.



Wine Trails

ΚΥΚΛΟΦΟΡΕΙ
ΔΩΡΕΑΝ ΜΕ ΤΗΝ
AGENDA ΚΑΙ
ΣΤΗ ΣΥΝΕΧΕΙΑ
ΑΥΤΟΤΕΛΩΣ

Ταυτότητα

ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑ

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

ΕΚΔΟΤΗΣ/ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ

Γιάννης Πανάγος

ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ ΕΚΔΟΣΗΣ

Λάζαρος Γατσέλιος

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ

Ειρήνη Σκρέκη

ΣΥΝΤΑΞΗ

Χαρ. Σπινθηροπούλου
Χρ. Κανελλοκόπουλος
Γιώργος Κοντολής
Μαρία Γιουρκελή
Μαρίνα Σκοπελίτου
Λεωνίδας Λιάμης
Πέτρος Γκόγκος
Γρηγόρης Κόντος
Κώστας Λώνης
Μιχάλης Χούλης
Βασίλης Πατάκης
Παναγιώτης Πασαλιδής

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΟ/

ΣΕΛΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Βασιλική Κονόμου

ΕΜΠΟΡΙΚΟΣ ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ

Παναγιώτης Αραβαντινός

ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ/

ΔΙΑΦΗΜΙΣΗ

Μωρίς Σιακλής
Νατάσσα Στασινού

ΔΙΑΝΟΜΗ

ΑΡΓΟΣ Α.Ε.

ΕΚΤΥΠΩΣΗ/

ΒΙΒΛΙΟΔΕΣΙΑ

NONSTOP

www.agronews.gr

Σιγουριά με την Interamerican Άμεση αποζημίωση

Αγρότης: Βελεγράκης Μιχαήλ, Ηράκλειο Κρήτης

Καλλιέργεια: Σταφύλια επιτραπέζια | Ζημιά: Βροχόπτωση

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

Αγρότης: Ποτηράκης Φραγκίσκος, Ηράκλειο Κρήτης

Καλλιέργεια: Σταφύλια επιτραπέζια | Ζημιά: Βροχόπτωση

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



 **INTERAMERICAN**

Η Interamerican είναι μέλος της **achmea**

Επικοινωνήστε σήμερα

με το συνεργάτη της INTERAMERICAN στην περιοχή σας.

Εξυπηρέτηση πελατών: Τηλ.: 210 946 2223,

e-mail: agro@interamerican.gr,

www.interamerican.gr/agro



Με διαφορεική αρρυθμία και ουσιώδεις ασυνέχειες



Του Λάζαρου Γατοῦ
Οινολόγου
Dip. WSET



Ο Cesare Boffa του οινοποιείου Pio Cesare από το Piemonte της Ιταλίας

Κατά την πρώτη μέρα του 3ου Συνεδρίου Γεωγραφικών Πληροφορικών Συστημάτων (GIS) και Χωρικής Ανάλυσης στη Γεωργία και στο Περιβάλλον (12/2019) παρουσιάστηκαν τα ως τώρα αποτελέσματα του ερευνητικού έργου με τίτλο: Μία ολοκληρωμένη Γεωπληροφορική ψηφιακή γεωργία – Αμπελώνας Νεμέας. Το χρηματοδοτούμενο ερευνητικό έργο αποτελείται από τρεις ενότητες, GIS εδαφοκλιματολογικές αναγνωρίσεις και αποτυπώσεις, βασικές οινολογικές μετρήσεις και μικροβιολογική καταγραφή για συγκεκριμένους προεπιλεγμένους αμπελώνες που βρίσκονται εντός της ζώνης ΠΟΠ Νεμέας.

Δύο μήνες μετά, τα ως τώρα αποτελέσματα παρουσιάστηκαν και στους παραγωγούς, τους φορείς και τις αρχές από τη Νεμέα που συμμετέχουν υπό τον τίτλο «Χωροχρονικό παρατηρητήριο αξιολόγησης αμπελουργικού και οινικού δυναμικού ΠΟΠ Νεμέας». Εξαιρετικά, αν σκεφθεί κάποιος πόσοι εκ των συμμετεχόντων έχουν πρόσβαση πλέον σε ταξινομημένες αν και ιδιαίτερα βασικές πληροφορίες -οινολογικά και μικροβιολογικά -που από τη μια αγνοούσε κι από την άλλη δεν θα μπορούσε διαφορετικά να συλλέξει. Εδώ βρίσκεται και το κλειδί.

Θα αξιοποιηθούν όλες αυτές οι συσσωρευμένες πληροφορίες; Με ποιο τρόπο και προς ποια κατεύθυνση; Ως έχουν τα πράγματα, αναμφίβολα το επόμενο βήμα

θα πρέπει να γίνει προς την κατεύθυνση που θα ενδυναμώνει το πρόσωπο του συνόλου της ζώνης. Το βάρος λοιπόν πέφτει ξεκάθαρα εντός της Νεμέας, καθώς η αξιολόγηση των πληροφοριών θα πρέπει να οδηγήσει στην ποιοτική ανάταση του συνόλου των κρασιών της ζώνης.

Κατά την πρόσφατη επίσκεψή του στην Ελλάδα ο Cesare Boffa, συνιδιοκτήτης 5ης γενιάς του οινοποιείου Pio Cesare, ανέφερε τα ακόλουθα μεταξύ άλλων όταν ρωτήθηκε για το ενδεχόμενο περαιτέρω κατάταξης αμπελώνων ή και υπο περιοχών της ζώνης DOCG Barolo: «Είμαστε μια μικρή επί του παγκόσμιου συνόλου οινοπαραγωγική περιοχή. Σε περιπτώσεις όπως η δική μας θα πρέπει όλοι να σκέφτονται ομαδικά. Το ζητούμενο για εμάς είναι να συνεκτιμηθεί ο οινόφιλος παγκοσμίως πως κάθε κρασί DOCG Barolo είναι πολύ καλής ποιότητας, επιδέχεται μακρόχρονης παλαίωσης και δεν έχει απαγορευτική τιμή για καθημερινή ή εβδομαδιαία κατανάλωση. Με επιπλέον κατατάξεις, η πλειοψηφία των παραγωγών θα χρησιμοποιούσε τα αντίστοιχα σταφύλια σε αποκλειστικές ετικέτες και θα αξίωνε υψηλότερες τιμές. Αυτόματα θα έριχνε τον ποιοτικό μέσο όρο των υπολοίπων ετικετών τους και θα δημιουργούσε την εντύπωση σε όλο τον κόσμο πως πρέπει να δαπανήσει πολλαπλάσια ποσά για ένα πολύ καλό Barolo. Σταδιακά αυτό θα ήταν καταστροφικό για τη ζώνη, καθώς δεν υπάρχει πυραμίδα δίχως βάση».



Στη βάση της διάσημης και ιστορικής ετικέτας Barolo του Pio Cesare δεσπόζει η φράση «E non Chiamatelo Base». «Μην το αποκαλείτε βασικό (κρασί)» σε ελεύθερη μετάφραση.

Το μέγεθος μετράει!



ΦΥΣΙΚΟ ΜΕΓΕΘΟΣ

KOUTSIKO

7 διαφορετικές ποικιλίες... 6 νέοι κόσμοι!

Μόνο σε 187ml!



#koutsiko_lafazanis

www.lafazanis.gr



Lafazanis Winery



lafazanis_winery



@LafazanisWinery



Επάνω αριστερά: Ο πρόεδρος της ΕΔΟΑΟ, Γιάννης Βογιατζής, και η διευθύντρια της ΕΔΟΑΟ, Μαρία Τριανταφύλλου

Αριστερά: Γιάννης Τσέλεπος και Γιώργος Παπαπαναγιώτου

Δεξιά: Ρωξάνη Μάτσα και Αχιλλέας Λαμπιδής

Επάνω κέντρο: Στέλλιος Μπουτάρης, πρόεδρος ΕΝΟΑΒΕ

Επάνω δεξιά: Γιώργος Σκούρας, πρόεδρος ΣΕΟ



[© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ]

ΠΗΛΙΝΑ ΤΑ ΠΟΔΙΑ ΤΗΣ ΠΡΟΩΘΗΣΗΣ ΧΩΡΙΣ ΣΤΗΡΙΞΗ ΤΟΥ ΑΜΠΕΛΩΝΑ

Η ανάπτυξη της αγοράς οίνου μέσω του μάρκετινγκ γίνεται πλέον η «μέγιστη προτεραιότητα» της ΕΔΟΑΟ, η στρατηγική της οποίας φαίνεται ότι παίρνει μια απότομη στροφή καθυστερώντας το θέμα της αναδιάρθρωσης του ελληνικού αμπελώνα μέσω του αντίστοιχου κεντρικού σχεδιασμού, όπως αυτός στον οποίο επενδύει με επιτυχία ο οινικός κλάδος της Πορτογαλίας



ΚΕΙΜΕΝΟ Πέτρος Γκόγκος

Στην υποστήριξη της πρωτογενούς παραγωγής επενδύει το μεγαλύτερο ποσοστό των κοινοτικών επιδοτήσεων η αντίστοιχη Οργάνωση Αμπέλου και Οίνου της Πορτογαλίας και δευτερευόντως προσεγγίζει το κομμάτι της προώθησης, και μάλιστα με προϋπολογισμό χαμηλότερο του ελληνικού, όπως παρουσιάστηκε στην ανοιχτή εκδήλωση που διοργάνωσε η ΕΔΟ-

ΑΟ στις 21 Φεβρουαρίου στην Αθήνα. Πρόκειται για μια παρατήρηση που εγείρεται από το γεγονός ότι σύμφωνα με το κεντρικό θέμα της πρόσφατης συνάντησης, η προσοχή της Διεπαγγελματικής Οίνου και Αμπέλου φαίνεται να έχει μετατοπιστεί από την ολοκλήρωση και εφαρμογή του Στρατηγικού Σχεδίου για το αμπέλι, για το οποίο έχει χυθεί πολύ μελάνι και το οποίο ανέμεναν αγωνιώδως οι αμπελουργοί. Κι όλα αυτά όταν

μέχρι πρόσφατα η στρατηγική για το μάρκετινγκ που αναπτύχθηκε και εφαρμόστηκε την τελευταία δεκαετία θεωρούνταν τόσο επιτυχημένη, ώστε να αποτελέσει το παράδειγμα πάνω στο οποίο θα στηριχθεί το Στρατηγικό Σχέδιο για το Αμπέλι.

Σύμφωνα με το ρεπορτάζ ο λόγος αυτής της μεταστροφής έγκειται στο γεγονός ότι το διάστημα που μεσολάβησε, η συνεργασία με τον ΕΛΓΟ Δήμητρα, λόγω εκλογών, ...►



[© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ]

βάλτωση και πλέον αναζητούνται πόροι για την ολοκλήρωση του υπόλοιπου έργου, αφού προς το παρόν τα ταμεία μπορούν να διαθέσουν περί τα 200.000 ευρώ για την απογραφή του προγράμματος.

ΒΑΣΗ ΕΙΝΑΙ Ο ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ

Σύμφωνα με το πνεύμα της συνάντησης η ΕΔΟΑΟ δείχνει να διαισθάνεται μια ανάγκη ανανέωσης και αναβάθμισης της παρουσίας του εγχώριου κλάδου του οίνου στην οικονομική ζωή της χώρας και της ΕΕ, ανοίγοντας το διάλογο για αναβάθμιση του θεσμικού ρόλου της ως Διεπαγγελματικής Οργάνωσης και δίνοντας ξανά έμφαση στο στρατηγικό σχέδιο μάρκετινγκ και branding του ελληνικού επώνυμου οίνου. Παράλληλα όμως δίνεται η εντύπωση με την επιλογή επανεκκίνησης του στρατηγικού σχεδίου για την προώθηση, πως όλες οι προσπάθειες αυτές στηρίζονται σε πάλινα ποδάρια, αφού οι βάσεις, ήτοι το κομμάτι της αμπελουργίας και η ανάγκη αναδιάρθρωσης των αμπελώνων, μπαίνουν ξανά στην κατάψυξη.

Αξιοσημείωτο είναι το γεγονός ότι στην ανοιχτή εκδήλωση της Εθνικής Διεπαγγελ-

ματικής Οργάνωσης για το Αμπέλι και τον Οίνο, απουσίαζε ο κλάδος του αμπελιού, γεγονός που δεν μπορεί παρά να οφείλεται στις παρεξηγήσεις που προκάλεσε ο διάλογος γύρω από την κλωνική επιλογή αμπέλου και στην απουσία του ΣΕΟ να συμμετάσχει σε πρόσφατη ημερίδα για το θέμα που διοργάνωσε η ΚΕΟΣΟΕ. «Η εκπόνηση του ΣΣ συνέπεσε με το ξέσπασμα της διεθνούς οικονομικής κρίσης. Η ολοκλήρωσή του ακολουθήθηκε από την ελληνική οικονομική και κοινωνική κρίση. Οι διαφοροποιήσεις, που θα ήταν αναμενόμενες με την παρέλευση 10ετίας σε κανονικές συνθήκες, είχαν λόγους να επεκταθούν. Η υφιστάμενη σήμερα πραγματικότητα έχει σίγουρα σημαντικές διαφορές από εκείνη που ίσχυε 10-12 χρόνια πριν. Κάποια στοιχεία της μας είναι γνωστά. Τα περισσότερα όμως, και ίσως τα πιο σημαντικά, χρήζουν διερεύνησης, καταγραφής και αξιολόγησης» εξήγησε ο Γιάννης Βογιατζής, πρόεδρος του ΔΣ της ΕΔΟΑΟ. Στη συνέχεια έθεσε τους στόχους ανανέωσης του σχεδίου. Ο πρώτος στόχος έχει να κάνει με την στρατηγική «ανταγωνιστικής τοποθέτησης» της εθνικής οινικής οντότητας. «Το αρχικό πρόγραμμα μάρκετινγκ είναι φυσικό, με την παρέλευση των χρόνων και τις αλλαγές στην υφιστάμενη κατάσταση, να χρειάζεται προσαρμογή στη νέα πραγματικότητα. Η δημιουργία δομών και οργάνωσης για υλοποίηση στόχων είναι ο επόμενος παράγοντας. 🌿



Επάνω αριστερά: Διονύσης Γραμματικός, Προϊστάμενος του τμήματος Αμπέλου Οίνου και Αλκοολούχων Ποτών του υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης.
Επάνω: Μαρίνα Μπουτάρη, εμπορική διευθύντρια της Οινοποιίας Μπουτάρη.



Κώστας Τσιλιπής

Τέσσερις στόχοι του Στρατηγικού Σχεδίου για την προώθηση

ΣΤΗΝ ΠΟΡΤΟΓΑΛΙΑ ΔΟΥΛΕΥΟΥΝ ΠΡΩΤΑ ΤΙΣ ΡΙΖΕΣ

Μια ιστορική στον χώρο του κρασιού χώρα, η Πορτογαλία, επενδύει ετησίως το μεγαλύτερο κομμάτι των κονδυλίων που διαθέτει στην αναδιάρθρωση των αμπελώνων της

ΚΕΙΜΕΝΟ Πέτρος Γκόγκος

Στην εκδήλωση της Διεπαγγελματικής βρέθηκε ως επίτιμος προσκεκλημένος ο Φρεντερίκο Φαλκάο, πρόεδρος του αντίστοιχου Ινστιτούτου Αμπέλου και Οίνου της Πορτογαλίας, ο οποίος μετέφερε την πείρα από τη χώρα του. Η Πορτογαλία είναι μια χώρα με παραγωγή 6,4 εκατ. εκατόλιτρων με εξαγωγές κοντά στα 3 εκατ. εκατόλιτρα και τζίρο πάνω από 800 εκατ. ετησίως. Ειδικότερα, από τα 70 εκατ. ευρώ που καλείται να διαχειριστεί ο κλάδος του κρασιού στη χώρα της Ιβηρικής, τα 58 εκατ. κατευθύνονται στη σωστή δόμηση της πρωτογενούς παραγωγής ενώ 7 εκατ. καταλήγουν σε προγράμματα προώθησης. Φαίνεται σύμφωνα με τον προσκεκλημένο της ΕΔΟΑΟ πως οι Πορτογάλοι χτίζουν τον κλάδο του κρασιού ξεκινώντας από τη ρίζα και όχι από τα κεραμίδια, παρέχοντας υποστήριξη στους παραγωγούς. Από την άλλη στην ελληνική περίπτωση, ο διαμοιρασμός των ποσών προβλέπει ετησίως 9 εκατ. στην αναδιάρθρωση, 9 εκατ. στην προώθηση και 5 εκατ. σε επενδύσεις για βελτίωση υποδομών, από τα οποία τα μισά δεν απορροφούνται.

Η εφαρμογή των μέτρων προώθησης μέσω της ΚΟΑ Οίνου σε άλλες ευρωπαϊκές χώρες στην περίπτωση της Πορτογαλίας, τράβηξε το ενδιαφέρον των οινοποιών που βρέθηκαν στην αίθουσα, οι οποίοι ενεπλάκησαν σε μια ενθουσιώδη συζήτηση με τον κ. Φαλκάο. Οι βασικές αγορές στόχοι για το πορτογαλικό κρασί πέραν της ΕΕ, είναι ο Καναδάς, οι ΗΠΑ και λιγότερο το Μεξικό. Φυσικά και οι πρώην αποικίες, Βραζιλία και Αγκόλα, χώρες στις οποίες ωστόσο η τιμή του λίτρου είναι σαφώς μικρότερη από τις υπόλοιπες αγορές. Όπως εξήγησε, η στρατηγική της Διεπαγγελματικής Οίνου της Πορτογαλίας για την απορρόφηση του 100% των διαθέσιμων πόρων για τα προγράμματα προώθησης οίνου, θυμίζει αυτή των αεροπορικών εταιρειών για την πληρότητα των πτήσεων. Δηλαδή δεσμεύουν αιτήσεις περισσότερες των διαθέσιμων κονδυλίων, γνωρίζοντας πως στο τέλος ορισμένοι δικαιούχοι δεν θα καταφέρουν να ανταπεξέλθουν στις υποχρεώσεις τους, ώστε ο επόμενος να πάρει τη θέση τους. Η συμμετοχή του κράτους της Πορτογαλίας

στα προγράμματα έχει ως εξής: 30% στα λεγόμενα generic προγράμματα που υλοποιεί η Διεπαγγελματική, συμμετοχή 20% στα προγράμματα των περιφερειών και 0% στα προγράμματα που αναλαμβάνουν ιδιώτες. Παράλληλα εξήγησε πως υπάρχουν αυστηρές χρεώσεις σε όσους κάνουν διπλή εγγραφή σε προγράμματα, ώστε να διασφαλίζεται ένας δίκαιος τρόπος διαμοιρασμού των κονδυλίων, με αποτέλεσμα μόλις μια φορά να έχει παρουσιαστεί φαινόμενο διπλής συμμετοχής σε κάποια τέτοια δράση.

ΣΥΜΜΑΧΙΑ ΣΤΙΣ ΝΕΕΣ ΦΥΤΕΥΣΕΙΣ

Ένας ακόμη άμεσος στόχος της Διεπαγγελματικής είναι η αναζήτηση συμμαχιών σε ευρωπαϊκό επίπεδο για τη βελτίωση των κριτηρίων κατανομής των δικαιωμάτων φύτευσης και ειδικά της εξεύρεσης ενός πλαισίου που να επιτρέπει τη διεκδίκηση ποσοστού άνω του 1%. Δεδομένου ότι και άλλες χώρες, όπως η Πορτογαλία, αντιμετωπίζουν παρόμοια εμπόδια, η δημιουργία ενός μπλοκ θα μπορούσε να εξασφαλίσει καλύτερη αντιμετώπιση από την Κομισιόν. 🍇

Σύμπραξη με ΕΔΟΚ και Φέτα

Ο Γιάννης Βογιατζής εκτίμησε πως η ΕΔΟΑΟ είναι ικανοποιημένη από την έως τώρα πορεία της θεσμοθέτησης του πλαισίου λειτουργίας των Διεπαγγελματικών οργανώσεων. Παράλληλα εξήγησε πως το τελευταίο διάστημα έχει ενισχυθεί η επικοινωνία ανάμεσα στις ΔΟ της χώρας, μην αποκλείοντας κάποια σύμπραξη με τις ΔΟ της Φέτας και του Κρέατος στο προσεχές μέλλον.



Φρεντερίκο Φαλκάο

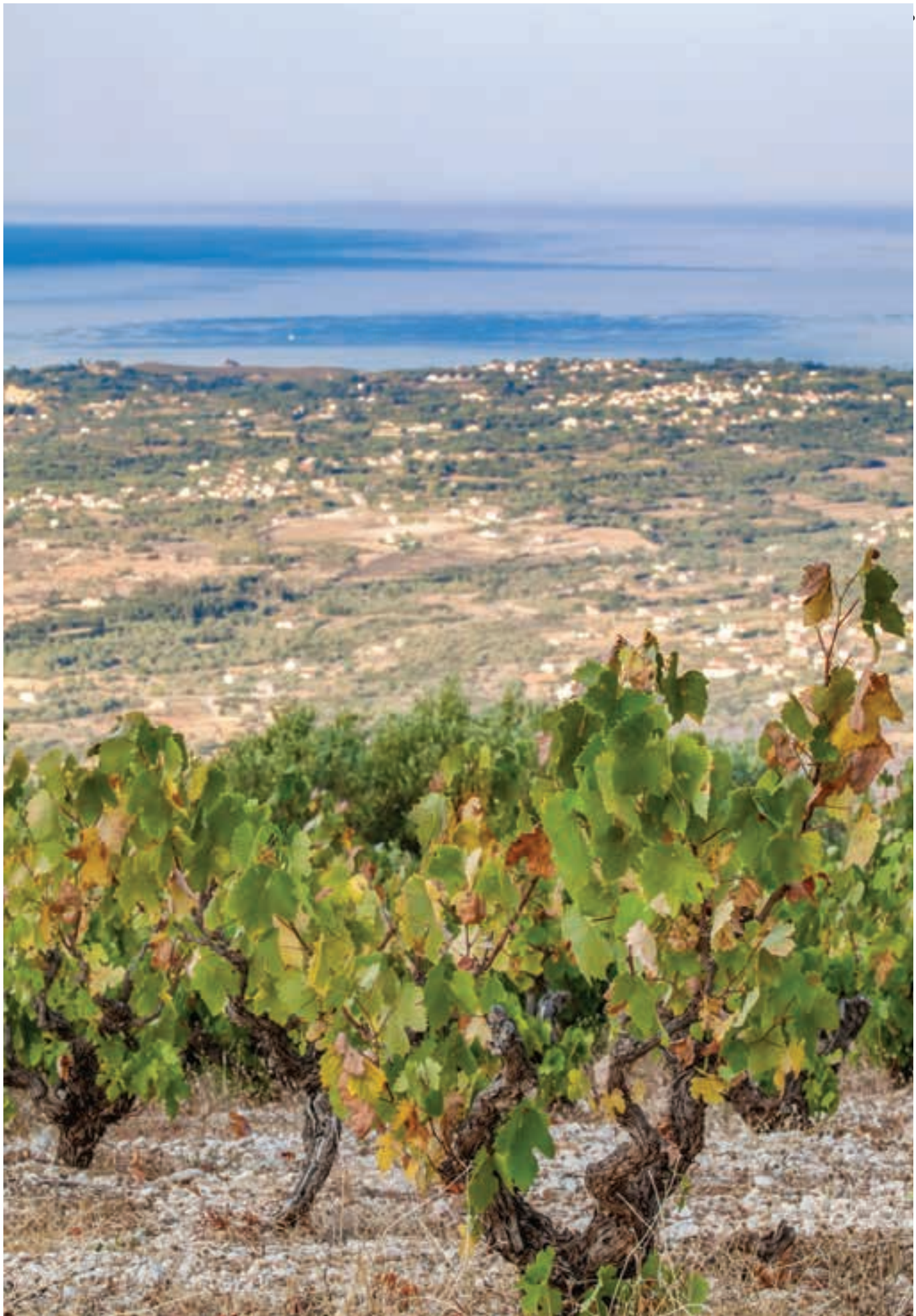
ΤΑ ΚΡΑΣΙΑ ΤΩΝ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΩΝ



Οι οινοποιητικοί συνεταιρισμοί θα μπορούσαν να χαρακτηριστούν η ήρεμη δύναμη του οινικού κόσμου. Δουλεύουν σχεδόν αθόρυβα, όταν σχεδόν το ήμισυ της οινικής παραγωγής της Ευρώπης προέρχεται από τη δραστηριότητά τους. Ωστόσο, η προσφορά τους έχει πολλές ακόμα πτυχές και διαστάσεις. Αποτελούν το καταλληλότερο «έδαφος» για να ανθίσει το μοντέλο του μικρού παραγωγού. Στηρίζουν οικονομικά και πολιτισμικά τις τοπικές κοινωνίες εντός των οποίων δραστηριοποιούνται. Διαφυλάσσουν την αμπελουργική παράδοση, ενώ τα μέλη τους συνεχίζουν να φροντίζουν αμπελοτόπια, τα οποία έχουν μείνει έξω από το πλάνο της μαζικής παραγωγής.

ΚΕΙΜΕΝΟ **Μαρίνα Σκοπελίτου**





ΔΕΣΙΜΟ ΖΩΗΣ ΜΕ ΤΟ ΑΜΠΕΛΙ

Ήταν 1982, όταν οι παραγωγοί της Αμπελουργικής Ζώνης Ρομπόλας, από τα Ομαλά και τις γύρω περιοχές, δημιούργησαν το Συνεταιρισμό τους, σε μια προσπάθεια να αναδείξουν τη δυναμική του κεφαλονίτικου οίνου

ΚΕΙΜΕΝΟ **Μαρίνα Σκοπελίτου**

Σε ένα τοπίο μαγικό, αμάλγαμα της ορεινής φύσης και της θαλάσσιας ομορφιάς, δουλεύοντας με μια ποικιλία «αποφασισμένη» να επιβιώσει και στις πιο αντίξοες συνθήκες, οι αμπελουργοί του Συνεταιρισμού κατάφεραν να κάνουν θαύματα. Εδώ και τέσσερις περίπου δεκαετίες, οι παραγωγοί της «Ορεάλιος Γη», που σήμερα φτάνουν τους 300 και καταλαμβάνουν με τους ιδιόκτητους αμπελώνες τους το 80% της Ζώνης Ρομπόλα, εξελίσσονται και δημιουργούν, με αφοσίωση, οίνους ποιότητας, που διαδίδουν το όνομα της Κεφαλονιάς στον κόσμο.

Ο άρρηκτος πολιτισμικός δεσμός των Κεφαλλονιτών με την αμπελουργία αποδεικνύεται από το γεγονός ότι η ενασχόλησή τους με αυτή χάνεται στους αιώνες. Με αγάπη και μεράκι, δούλεψαν και δουλεύουν σκληρά σε ένα σπάνιο και απαιτητικό terroir.

Η Ζώνη της Ρομπόλας διαθέτει ασβεστολιθικά, χαλικώδη και άγονα εδάφη. Πρόκειται στην ουσία για μία από τις λίγες ποικιλίες, που θα μπορούσαν να ευδοκιμήσουν σε αυτά. Αγέρωχη, γεννιέται, μεγαλώνει και παραδίδει τον στρογγυλό υπόξανθο καρπό της σε χώματα βγαλμένα λες από το μυαλό μυθιστοριογράφου. Δεν είναι τυχαίο άλλωστε ότι οι Ιταλοί κατακτητές αποκαλούσαν το κρασί της Ρομπόλας «Vino di Sasso», δηλαδή «κρασί της πέτρας».

Από την άλλη, το ημιορεινό ανάγλυφο και οι μεγάλες κλίσεις, που χαρακτηρίζουν την πλειονότητα των αμπελώνων της «Ορεάλιος Γη», αποκλείουν οποιαδήποτε προσπάθεια μηχανοποιημένης καλλιέργειας. Στους αμπελώνες της Ζώνης της Ρομπόλας,



ΟΡΕΑΛΙΟΣ ΓΗ ΑΓΡΟΤΗΣ ΤΗΣ ΧΡΟΝΙΑΣ 2020

Βραβείο Συλλογικής Προσπάθειας

Το 2020 ξεκίνησε με τον καλύτερο τρόπο για τον Αγροτικό Οινοποιητικό Συνεταιρισμό Παραγωγών Ρομπόλας, «Ορεάλιος Γη», ο οποίος διακρίθηκε ως Συλλογική Προσπάθεια στα Βραβεία «Αγρότης της Χρονιάς». Ο θεσμός που καθιέρωσε η εφημερίδα Agrenda αναδεικνύει από το 2008 πρόσωπα και πρωτοβουλίες που διακρίνονται για τη συνεισφορά τους στην αγροτική ανάπτυξη. Η «Ορεάλιος Γη» διαχειρίζεται και καθετοποιεί από το 1982 ένα από τα κύρια γεωργικά προϊόντα της Κεφαλονιάς, τη λευκή ποικιλία Ρομπόλα, καθιστώντας την αμπελουργία τομέα αιχμής για τον τόπο.





info

Η **παράδοση** αποτελεί την καλύτερη βάση της καινοτομίας. Αυτό το **γνωρίζουν** οι παραγωγοί της **Κεφαλονιάς**, που πριν από λίγα χρόνια αποφάσισαν να **συνθέσουν** μία νέα **εταιρική** ταυτότητα για το συνεταιριστικό τους σχήμα.



ΟΡΕΑΛΙΟΣ ΓΗ
ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΟΙ
ΡΟΜΠΟΛΑΣ ΚΕΦΑΛΛΗΝΙΑΣ



που ξεκινούν από τα 400 και φτάνουν έως τα 800 μέτρα από την επιφάνεια της θάλασσας, οι εργασίες θέλουν χέρια, εντατική ενασχόληση και φροντίδα.

ΔΕΝ ΕΓΚΑΤΑΛΕΙΠΟΥΝ ΤΟ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ, ΕΝΣΤΕΡΝΙΖΟΝΤΑΙ ΟΜΩΣ ΤΟ ΜΟΝΤΕΡΝΟ

Μέχρι και σήμερα, οι αμπελουργοί του Κεφαλοντικού Συνεταιρισμού εφαρμόζουν τις παραδοσιακές και ήπιες καλλιεργητικές μεθόδους του τόπου τους, που σε συνδυασμό με το μικροκλίμα αναδεικνύουν την τυπικότητα της Ρομπόλας, δηλαδή τη διακριτική αρωματική παρουσία, τη μεταλλική «αιχμηρότητα», την ιδιαίτερη οξύτητα και τη μεστή, ισορροπημένη γεύση. Το 10% των αμπελώνων του Συνεταιρισμού, ήδη από το 1999, καλλιεργείται βάσει των προδιαγραφών της βιολογικής γεωργίας, δίνοντας την πρώτη ύλη για την ετικέτα «Truth», μία βιολογική εκδοχή της Ρομπόλας. Η μαγεία της Ρομπόλας ξεδιπλώνεται στην γκάμα των προϊόντων ΠΟΠ που περιλαμβάνει την κλασική «Ρομπόλα Κεφαλληνίας», το «San Gerasimo» από τους ορεινούς αμπελώνες και τη «Ρομπόλα Κεφαλληνίας από Βαρέλι» που ωριμάζει για 6 μήνες σε γαλλική δρυ. Αν και αφοσιωμένοι στη Ρομπόλα, οι αμπελουργοί της «Ορέαλιος Γη», δεν παραγνωρίζουν την αξία κι άλλων ποικιλιών, όπως Μοσχάτο, Μοσχάτελα, Τσαούσι, Μαυροδάφνη αλλά και Βοσπιλίδι, μία αρχαία ελληνική ποικιλία με λευκή εμφάνιση και πληθωρικές ταννίνες. Οι αμπελουργοί καινοτομούν οινοποιητικά εκμεταλλευόμενοι την ταννική δυναμική αυτού του σταφυλιού, με την ετικέτα «Nouvelle Epoque».



ΕΠΕΝΔΥΟΝΤΑΣ ΣΤΟΝ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΟ

«Στη Ζοίνος υπερηφανεύομαστε ότι παράγουμε κρασί από ποικιλίες που ευδοκιμούν μόνο στον τόπο μας και ότι κάθε παραγωγός αμείβεται ανάλογα με την ποιότητα του σταφυλιού του» σημειώνει ο Β. Αργύρης

ΚΕΙΜΕΝΟ **Μαρίνα Σκοπελίτου**

Η Ζοίνος Winery είναι ο τοπικός συνεταιρισμός της Ηπείρου που ιδρύθηκε το 1954 και μετουσιώθηκε σε μία κραταιά οινοποιητική μονάδα, επενδύοντας στα τέσσερα ισχυρά «χαρτιά» της. Στη μοναδικότητα των ποικιλιών που καλλιεργεί, στην αμπελουργική παράδοση της Ζίτσας, στην ποιότητα των οίνων και στους ανθρώπους της, που ξέρουν πολύ καλά να είναι αμπελουργοί. «Μπορούμε να υπερηφανευόμαστε για τη μοναδική Ντεμπίνα, το Μπεκιάρι και το Βλάχικο», σημειώνει ο Βαγγέλης Αργύρης, επικεφαλής της Ζοίνος. Λένε ότι «η Ζίτσα είναι μία “ταπεινή” ζώνη ΠΟΠ, που δίνει “τίμια” λευκά κρασιά». Αυτό είναι αλήθεια, αν σκεφτεί κανείς το «Ζίτσα Classico» ένα ελαφρύ, ευκόλοπο-

το κρασί από Ντεμπίνα με πολύ καλή σχέση τιμής- ποιότητας ή το «Debina Respect», ένα ΠΟΠ orange που παράγεται με ελάχιστες παρεμβάσεις και ξεχωρίζει.

Στη Ζοίνος Winery επιλέγουν να επενδύουν στην ποιότητα, δηλαδή στην πρώτη ύλη, δηλαδή στη δουλειά του αμπελουργού, η οποία, σύμφωνα με τον κ. Αργύρη, θα πρέπει να ανταμείβεται αναλόγως. «Στους συνεταιρισμούς υπήρχε η αντίληψη ότι όλοι πρέπει να πληρώνονται το ίδιο, στο όνομα της ισότητας. Δεν μπορεί όμως να παίρνει την ίδια τιμή ο παραγωγός που περιποιείται το αμπέλι του, με εκείνον που ενδιαφέρεται μόνο για την ποσότητα. Για το λόγο αυτό στη Ζοίνος, κάθε παραγωγός πληρώνεται ανάλογα με

την ποιότητα του σταφυλιού που παράγει», επισημαίνει ο ίδιος.

ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ LEADER MARKET

Πίσω από τη δημιουργία της ισχυρής συνεταιριστικής οινικής επιχείρησης της Ζίτσας βρίσκεται το ανήσυχο και φιλοπρόοδο πνεύμα των αμπελουργών της περιοχής, το οποίο χαρακτηρίζει διαχρονικά την Ήπειρο. Με σταθερό προσανατολισμό και στέρεα βήματα η συνεταιριστική οινοβιομηχανία της Ηπείρου θεωρείται μια από τις σύγχρονες μονάδες του κλάδου και αποτελεί leader market στην επαγγελματική κατηγορία, δηλαδή στο bag in box, καθώς και στα premium brands παλαιώσης οίνων και αποσταγμάτων. 🍇



Επικεφαλής

της Ζοίνος ΑΕ
ο Βαγγέλης
Αργύρης



info

Η **αμπελουργική** ζώνη στην οποία δραστηριοποιείται η **Zoinos Winery** περικλείει έκταση **2.000** στρεμμάτων και σ' αυτή δραστηριοποιούνται **450** αγρότες



info

Η **έκταση** που καταλαμβάνουν οι αμπελώνες της **Amyntas Wines** **ανέρχεται** σε 1.500 στρέμματα. Από αυτά το **50%** σχεδόν, βρίσκεται, ανάμεσα στις **ήιμνες** Πετρών και Βεγορίτιδα.

ΜΕ ΤΗ ΔΥΝΑΜΗ ΤΟΥ ΞΙΝΟΜΑΥΡΟΥ

Η Amyntas Wines είναι ένας από παλαιότερους οινοποιητικούς συνεταιρισμούς της Ελλάδας.

ΚΕΙΜΕΝΟ **Μαρίνα Σκοπελίτου**

Πριν από ογδόντα περίπου χρόνια, το περιζήτητο Ξινόμαυρο του Αμύνταιου διακινούνταν κυρίως από τους εμπόρους των γύρω περιοχών. Ιστορικής σημασίας για την περιοχή στάθηκε η παρότρυνση ενός οινολόγου του υπουργείου Γεωργίας προς τους αμπελουργούς να δημιουργήσουν τον δικό τους συνεταιρισμό. Έτσι, τον Μάρτιο του 1946 ιδρύθηκε η ΕΑΣ Αμυνταίου, ένας από τους πιο παλιούς οινοποιητικούς συνεταιρισμούς της Ελλάδας. Το 1959 ξεκίνησε να λειτουργεί το οινοποιείο, το οποίο σήμερα συστήνεται ως Amyntas Wines. Σταθμός στην ιστορία της Amyntas Wines υπήρξε το 1971, όταν ξεκίνησαν οι πειραματικές δοκιμές για την παραγωγή αφρώδους οίνου από τη δι-



άσημη πια ερυθρή τοπική ποικιλία. Οι πειραματικές αυτές οινοποιήσεις έδωσαν εξαιρετικά αποτελέσματα, γεγονός που οδήγησε το ελληνικό κράτος να αναγνωρίσει επίσημα την αμπελουργική ζώνη του Αμύνταιου ως την πρώτη στην Ελλάδα για την παραγωγή ΠΟΠ ροζέ αφρώδων οίνων. Η Amyntas Wines αριθμεί περίπου 50 μέλη-αμπελουργούς, οι οποίοι καλλιεργούν με τη βοήθεια της τεχνολογίας και

τη χρήση σύγχρονων μεθόδων παραγωγής, αλλά και τη συνεχή καθοδήγηση από έμπειρους οινολόγους και γεωπόνους του συνεταιρισμού. Εξαιρετικά δείγματα της δουλειάς, που γίνεται στην Amyntas Wines, είναι το «Ξινόμαυρο Αφρώδης Rose Sec», ένας οίνος με λαμπερό τριανταφυλλί χρώμα, φίνια σατινέ αίσθηση στη γλώσσα, ντελικάτα αρώματα κόκκινων φρούτων και γαργαλιστική αίσθηση από τις λεπτές φυσαλίδες που παιχνιδίζουν στο στόμα. Επίσης, το «Ξινόμαυρο Blanc de Noir», ένας αφρώδης οίνος με κορδόνια από φίνες φυσαλίδες που εκλύονται με ρυθμό. Το κομψό άρωμα θυμίζει λευκά λουλούδια, βερίκοκο και φρεσκοψημένο brioche. 🍷

ΒΗΜΑ-ΒΗΜΑ Η ΥΠΟΣΤΥΛΩΣΗ ΝΕΑΡΟΥ ΑΜΠΕΛΩΝΑ

Πρόκειται για μία απο τις πιο χαρακτηριστικές και ουσιώδεις εργασίες που πραγματοποιούνται σε έναν νεαρό αμπελώνα. Αναμφίβολα, η σημασία της επισκιάζεται από την ίδια τη νέα φύτευση και την προσμονή για τον νέο κύκλο ζωής που αυτή θεμελιώνει αλλά και ξεκινά.

ΚΕΙΜΕΝΟ **Γιώργος Παπαϊωάννου**
* Αμπελουργός και οινοποιός



Οταν αρχίσουν να αποκτούν κάποιο ύψος τα φυτά (10 με 20 εκατοστά), τότε καλό είναι να μπουν σε κάθε ένα πασσαλάκια είτε μικρής διαμέτρου σωλήνες (2 εκ. περίπου) είτε σιδερόβέργες (οικοδομής 8 χιλιοστών), ύψους ικανού να προσδεθούν στο πρώτο σύρμα του επιθυμητού ύψους διαμόρφωσης. Αυτά μπιγόνται κάθετα στο έδαφος, ακριβώς στη θέση του φυτού, όχι μακρύτερα από 1-2 εκ. Καλό είναι οι βλαστοί του κάθε φυτού να προσδένονται στο πασσαλάκι, ώστε να διευκολυνθεί όχι μόνο η ανάπτυξή τους (κάθετη κίνηση χυμών) αλλά και να αποκτήσουν καθετότητα τα πρέμνα.

Δεν συνιστάται μονοβέργισμα των φυτών (αφαίρεση των πλέον του ενός βλαστών), κυρίως για την ανάγκη μεγαλύτερης φυλ-

λικής επιφάνειας, χάριν της φωτοσύνθεσης και των θρεπτικών ουσιών που αυτή προσφέρει για την καλύτερη ανάπτυξη των βλαστών και του αναγκαίου ριζικού συστήματος. Ευνόητο είναι ότι, όταν μερικά φυτά παρουσιάζουν περισσότερους από 2 ή 3 βλαστούς, πρέπει να αφαιρούνται οι περιττοί.

Πριν προμηθευτεί κανείς τα υλικά στήριξης, θα πρέπει να έχει αποφασίσει τι ύψος θα δώσει στα φυτά. Επίσης πρέπει να σημειωθεί ότι εάν υπάρχουν ειδικές συνθήκες όπως παγετός, πολύ εύφορο έδαφος, συχνά υγρασία εδάφους, τότε το ύψος των φυτών μπορεί να διαμορφωθεί στα 80 εκ. με ό,τι αυτό συνεπάγεται από οικονομικής άποψης. Σε άλλη περίπτωση το ύψος των 50-60 εκ. θεωρείται το καλύτερο και το οικονομικότερο. Σε αυτό το ύψος ο κορμός του φυτού αναπτύσσεται κάθετα και διατηρείται έτσι ανεξάρτητα καιρικών συνθηκών όπως ισχυροί άνεμοι, φορτίο φυτού κ.λπ.

Το ύψος αυτό διευκολύνει τις καλλιεργητικές εργασίες όπως κλάδευμα, τρύγος κ.ά. διότι βρίσκεται στο ανάλογο ύψος της ομαλής και ξεκούραστης χρήσης των χεριών. Η δαπάνη στήριξης στο ύψος αυτό είναι μικρότερη, επειδή οι πασσαλοί είναι μικρότεροι και όχι βαρέως τύπου.

Για κάθε στρέμμα αμπελώνα 500 φυτών, θα χρειαστούν 100 πασσαλοί. Ο πασσαλός μπορεί να είναι μια σιδερογωνιά ύψους 1,60 μέτρων, πάχους 3 χιλιοστών και πλευρών γωνίας 3 εκ. Στο άνω μέρος προσκολλάται ή βιδώνεται (σε αυτή την περίπτωση χρειάζεται τρύπα) κάθετα (σε σχήμα «Τ») μια σιδερογωνιά 35 ή 40 εκ. Δεν είναι χρήσιμο το μεγαλύτερο μήκος, διότι αυτό μπορεί να εμποδίζει την καλλιέργεια με το τρακτέρ. Το «Τ» αυτό έχει στα άκρα από

μία τρύπα για να περαστούν τα σύρματα. Επίσης ο πασσαλός θα έχει δύο τρύπες, η μία σε ύψος ενός μέτρου, η άλλη σε ύψος 1.10 μέτρων. Για την τοποθέτηση των πασσάλων είναι προτιμότερο το έδαφος να είναι νωπό, διότι έτσι είναι πιο εύκολο να διεισδύσουν μέσα σ' αυτό. Ο πασσαλός μπιγέται σε βάθος 50 εκ., κατά μήκος της σειράς κάθετα στο έδαφος, ανά 5 φυτά.

ΕΝΤΕΛΩΣ ΚΑΘΕΤΟΙ ΠΡΟΣ ΤΟ ΕΔΑΦΟΣ ΟΙ ΠΑΣΣΑΛΟΙ

Οι πασσαλοί πρέπει να είναι εντελώς κάθετοι προς το έδαφος. Κατ' αυτό τον τρόπο οι τρύπες που βρίσκονται στον πασσαλό θα βρίσκονται σε ύψος από το έδαφος 50 και 60 εκ. Σε αυτές τις τρύπες θα περαστούν αργότερα τα σύρματα. Οι ακραίοι πασσαλοί πρέπει να αντιστηριχτούν με κάποιο τρόπο για να αποφευχθεί η κλίση τους προς τα μέσα λόγω της έλξης που θα δημιουργήσουν τα σύρματα από το φορτίο των κλημάτων και από την έλξη που θα δημιουργηθεί από τις κληματίδες. Η αντιστήριξη των ακραίων πασσάλων μπορεί να γίνει με δύο τρόπους. Εάν η αντιστήριξη γίνει από το εσωτερικό μέρος των ακραίων πασσάλων, τότε ο πασσαλός αυτός μπορεί να τοποθετηθεί έξω από το ακραίο φυτό 20-30 εκ. Εντός της γραμμής προς τα μέσα μπιγέται ένας πασσαλός 1 μ. σε απόσταση 1 μ. Στη συνέχεια στηρίζεται ο ακραίος πασσαλός με μια σιδερογωνιά που τοποθετείται διαγώνια, μεταξύ της κορυφής του πασσάλου και του ακραίου τμήματος του μπιγμένου εντός της γραμμής πασσάλου. Στερεώνεται με σύρμα πάχους 12 ή 14 χιλιοστών.

Ο άλλος τρόπος στήριξης του ακραίου πασσάλου είναι όταν τοποθετείται κοντά στο δεύτερο φυτό της γραμμής. Μπιγέται ο μικρότερος πασσαλός του 1 μ. μέσα και κοντά στο πρώτο φυτό. Ο μικρός πασσαλός πρέπει να φέρει στο πάνω άκρο του τρύπα. Με χοντρό σύρμα 16 χιλιοστών δένονται τα ακραία τμήματα των δύο αυτών πασσάλων με δύο σειρές σύρματος. Ας σημειωθεί ότι όταν έχουν υποστεί κλίση προς τα μέσα οι ακραίοι πασσαλοί, τότε μία μεταλλική ράβδος 30 εκ., αφού τοποθετηθεί μεταξύ των δύο συρμάτων, στρέφεται με αποτέλεσμα να επανέλθουν οι ακραίοι πασσαλοί στην αρχική τους θέση.

ΘΕΛΕΙ ΠΡΟΣΟΧΗ ΤΟ ΠΕΡΑΣΜΑ ΤΩΝ ΣΥΡΜΑΤΩΝ

Επόμενη εργασία είναι το πέρασμα των συρμάτων, πρώτα των δύο άνω στις δύο τρύπες του «Τ» και μετά των δύο στις τρύπες που υπάρχουν στους πασσάλους της σειράς. ...►

Η σημασία του πρώτου κλαδέματος

Με τα νεαρά φυτά να έχουν σπικωθεί μέχρι το σημείο διαμόρφωσης, τον χειμώνα ο αμπελουργός κλαδεύει τον κύριο βλαστό 10 εκατοστά κάτω από το σύρμα διαμόρφωσης και αυτό διότι οι βραχιόνες που θα εκπυκθούν θα είναι δυνατόν σε σχήμα μικρού V να οδηγηθούν οριζοντίως, ομαλά και όχι με συστροφή που θα δημιουργήσει προβλήματα καταστροφής ιστών και μη ομαλής κίνησης των χυμών και να προσδεθούν στο σύρμα διαμόρφωσης. Στη συνέχεια θα προσδεθεί σε κάθετη μορφή τα φυτά στα πασσαλάκια.





Τα **νεαρά** φυτά πολλές φορές, όταν τον Αύγουστο ή και μετέπειτα **παρουσιάζουν** συνήθως νέα και τρυφερή βλάστηση, είναι ευηρόσθητα από **περονόσπορο** ο οποίος μπορεί να τα ξεράνει **τελείως** και αυτό φαίνεται την άνοιξη της επόμενης χρονιάς όταν δεν **βλαστάνουν** καθόλου. Όταν λοιπόν πρέπει να γίνει ένα ή δυο **ραντίσματα** για τον περονόσπορο καλό θα είναι να προστεθεί και ένα **ωϊδιοκτόνο**.

Το αναγκαίο φρεζάρισμα της άνοιξης

Την άνοιξη όταν αρχίζουν να βγαίνουν τα νεαρά βλαστάρια των φυτών από το χώμα, θα πρέπει ο αμπελουργός να φρεζάρει. Έτσι δεν θα επιτρέψει την συνήθη κατά την εποχή αυτή ανάπτυξη ετήσιων ζιζανίων διότι αυτά θα απορροφήσουν την εδαφική υγρασία και θα αναπτύξουν βαθύ ριζικό σύστημα λόγω της σε βάθος καλλιέργειας του εδάφους που έχει προηγηθεί με την βαθιά άροση. Επίσης με το φρεζάρισμα θα βοηθήσει να σχηματιστεί μια επιφανειακή κρούστα με την οποία θα μονώσει την υγρασία που είναι άφθονη στο σημείο ριζοβόλησης, των φυτών (λόγω της μη δυνατής διαρροής σε βάθος). Έτσι θα παρεμποδιστεί η εξάτμιση της υγρασίας που είναι απαραίτητη για την ανάπτυξη των φυτών και μάλιστα με την έναρξη των υψηλών θερμοκρασιών.

Χρησιμοποιείται γαλβανιζέ σύρμα 12 χιλιοστών το οποίο δίνει ικανοποιητική στήριξη και αντοχή. Μια μεγαλύτερη διάμετρος σύρματος δεν προσθέτει κάτι και δεν συμφέρει οικονομικά. Το πέρασμα των τεσσάρων συρμάτων μπορεί να γίνει με τη βοήθεια ενός αυτοσχέδιου μηχανήματος (ανέμνη), στο οποίο θα τοποθετηθεί το σύρμα που είναι σε μορφή κουλούρας. Καθώς η ανέμνη περιστρέφεται, το σύρμα ξετυλίγεται και ένας εργάτης το τραβά και το περνά διαδοχικά από τις αντίστοιχες τρύπες των πασσάλων. Όταν φθάσει στον τελευταίο πάσσαλο και το περάσει από την τρύπα, το δένει και το στερεώνει στον πάσσαλο.

Ένας άλλος εργάτης που ελέγχει το κανονικό ξετύλιγμα του σύρματος στην ανέμνη, με την βοήθεια ενός αγκών, τραβούν και τεντώνουν το σύρμα που έχει περαστεί στη γραμμή, το αποκόβουν από το υπόλοιπο σύρμα, το τυλίγουν και το δένουν στον ακραίο πάσσαλο. Ο ένας παίρνει το άκρο του σύρματος της κουλούρας και αρχίζει να το περνά στην επόμενη σειρά. Αυτό επαναλαμβάνεται μέχρι τέλους της εργασίας αυτής. Στη συνέχεια προσδένονται τα πασσαλάκια στο σύρμα που βρίσκεται στο ύψος των 60 εκ. όπου και θα γίνει η τελική διαμόρφωση του φυτού, ενώ στο σύρμα που βρίσκεται στο ύψος των 50 εκ. θα προσδεθεί το λάστιχο της σάγδην άρδευσης, εάν βέβαια είναι επιθυμητή η άρδευση.

Επόμενη εργασία είναι η πρόσδεση των βλαστών στον πασσαλίσκο, όχι πολύ σφιχτά. Η πρόσδεση των βλαστών ή του βλαστού που τελικά θα κυριαρχήσει έναντι των άλλων, θα πρέπει να γίνει μία ή δύο φορές, μέχρι του ύψους διαμόρφωσής τους. Έτσι οδηγούνται τα φυτά σε κάθετη εξέλιξη, η οποία εξυπηρετεί τη βιολογική τάση της κίνησης των χυμών προς την κορυφή, έναντι της θαμνώδους ε-

ξέλιξης. Με αυτό τον τρόπο, στο τέλος της βλαστικής περιόδου, θα υπάρχει ένας κύριος βλαστός, αρκετού μήκους, που θα επιτρέψει να σπκωθεί το φυτό τον πρώτο κιάλας χρόνο, μέχρι του σύρματος της διαμόρφωσης. Σ' αυτό το σημείο υπάρχουν δύο απόψεις που διασπνται. Η μία υποστηρίζει ότι σε ένα φυτό με βλαστό μικρής διαμέτρου και ανάπτυξης, δεν είναι σκόπιμο να επισπευστεί η άνοδός του μέχρι το ύψος διαμόρφωσης στον πρώτο χρόνο. Συνιστά το κλάδευμα το χειμώνα, αφήνοντας μόνο έναν ή δύο οφθαλμούς στη βάση της κληματίδας, οπότε την επόμενη άνοιξη θα αναπτυχθεί ένας ισχυρός βλαστός, τον οποίο αφού κορφολογήσουν μέχρι του σημείου διαμόρφωσης, θα εξαναγκάσουν το φυτό σε έκπτυξη των δύο κορυφαίων βλαστών, που θα γίνουν οι δύο βραχίονες.

Στην περίπτωση αυτή διαπιστώνεται ότι ο νέος ισχυρός βλαστός έχει πολύ αραιά μεσογονάτια διαστήματα. Οι νεαροί βλαστοί που θα εκπτυχθούν μετά το κορφολόγημα θα έχουν τέτοια απόσταση ο ένας από τον άλλο (μέχρι και 20 εκ.), οπότε οι βραχίονες που θα δημιουργηθούν δεν θα βρίσκονται στο ίδιο επίπεδο και θα παρουσιάσουν μια ανισορροπία. Επίσης ο τρόπος αυτός θα έχει ένα μεγαλύτερο κόστος και την ανάγκη εξειδικευμένης εργασίας.

Επιστρέφοντας στον πρώτο τρόπο, όταν σπκώσει κανείς τον αδύνατο έστω βλαστό τον πρώτο κιάλας χρόνο, θα δει ότι τα μεσογονάτια διαστήματα είναι πολύ μικρά σχεδόν ασήμαντα ως προς το επίπεδο έκπτυξης των βραχιόνων. Σε αυτή την περίπτωση αντί να κλαδέψει κανείς χαμηλά για να αναπτυχθεί ο κορμός, εκμεταλλεύεται τη δύναμη του φυτού για να πάρει την επόμενη χρονιά δύο δυνατούς βραχίονες διαμόρφωσης. Κατευθύνονται έτσι σε μια πιο φυσιολογική διαμόρ-

φωση, με πολύ λιγότερη εργασία, τα φυτά. Βέβαια το ένα σφάλμα ή παράλειψη διαδέχεται το άλλο όταν, βλέποντας την υπέργεια ανάπτυξη των φυτών, ο καλλιεργητής παρασύρεται σε διαμόρφωση με βραχίονες από τον πρώτο κιόλας χρόνο, που μερικές φορές ξεπερνούν τα 20 εκ. φθάνοντας μέχρι και 40 εκ.

Η ΠΑΡΑΛΛΗΛΗ ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΤΟΥ ΡΙΖΙΚΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ

Σ' αυτό το σημείο θα πρέπει να λάβει κανείς υπ' όψη του ορισμένους παράγοντες με βάση τους οποίους θα διαμορφωθεί το τελικό σχήμα του φυτού μετά από δύο ή τρία χρόνια από τη φύτευσή του, σε συνάρτηση με το φορτίο. Ένας πολύ σημαντικός παράγοντας, ο οποίος οπτικά δεν φαίνεται, είναι η μη παράλληλη με την υπέργεια ανάπτυξη και αυτή του ριζικού συστήματος του φυτού. Στα φυτά που χρησιμοποιούνται τα τελευταία χρόνια υπάρχει ο εμβολιασμός σε υποκείμενα διαφόρου αναπτύξεως και αντοχής.

Εάν συγκρίνει κανείς την ανάπτυξη και αντοχή εμβολίων διαφόρων ποικιλιών και υποκειμένων, θα διαπιστώσει ότι υπάρχουν μικρές ή μεγάλες διαφορές. Αυτές οι διαφορές μπορεί να γίνουν μεγαλύτερες ή και καταστροφικές,



εάν δεν λάβει κανείς υπ' όψη του τους καλύτερους συνδυασμούς υποκειμένων και εμβολίων των διαφόρων ποικιλιών αμπέλου ή ακόμα και κλώνων έκαστης ποικιλίας. Εκείνο που με βεβαιότητα μπορεί να διακρίνει είναι ότι στο σημείο εμβολιασμού υπάρχει μια ανωμαλία όσον αφορά τη σύμπτωση ιστών και την ομαλή κίνηση των χυμών, ακόμα περισσότε-

ρο όταν η συγγένεια υποκειμένου- εμβολίου διαμορφώσει φυτά με διαφορετική διάμετρο υποκειμένου - εμβολίου, δηλαδή υποκείμενο μικρότερης διαμέτρου έναντι του εμβολίου. Αυτή η ασύμμετρη ανάπτυξη δημιουργεί από την πρώτη στιγμή δυσκολία καθόδου των χυμών προς το ριζικό σύστημα και κατακράτηση στο υπέργειο τμήμα του. Αυτό έχει σαν συνέπεια τη μη ανάπτυξη του ριζικού συστήματος εν αντιθέσει με το υπέργειο.

Αν αγνοήσουμε αυτή την ανισορροπία ή μας ξεγελάσει η ανάπτυξη του υπέργειου τμήματος και εξαναγκάσουμε τα φυτά μας σε μεγαλύτερη καρποφορία που είναι αναμενόμενη λόγω της ανάπτυξης, τότε οι ανάγκες του υπέργειου τμήματος πολύ μεγαλύτερες σε υγρασία και τροφές δεν καλύπτονται από το μικρής ανάπτυξης ριζικό σύστημα. Το φυτό οδηγείται σε αφυδάτωση και καταστροφή ιστών μέχρι ολικής ξήρανσης ή τουλάχιστον οριακής ζωής με όλες τις συνέπειες οικονομικά της εκμετάλλευσης. Η πιο συνήθης περίπτωση, όταν τα φυτά δεν καταστραφούν τελείως, είναι η προσπάθεια της δημιουργίας νέων ιστών για μερικά χρόνια, σίγουρα όμως πρόκειται για ημιτεληγικά φυτά με όλες τις σχετικές επιπτώσεις. 🌿



DEBINA RESPECT
Λευκός Ξηρός (Orange Wine)
ΠΟΠ Ζίτσα - Ντεμπίνα 100%

ΒΛΑΧΙΚΟ
Ερυθρός Ξηρός παλαιωμένος
ΠΓΕ Ιωάννινα - Βλάχικο 100%



ZOINOS WINERY
ZITSA



www.zitsawine.gr • info@zoinos.gr

ΑΡΩΜΑΤΙΚΟ ΚΑΙ ΣΤΡΟΓΓΥΛΟ ΑΛΛΑ ΜΕ ΝΕΥΡΟ ΚΙ ΕΝΤΑΣΗ

Μια ερυθρή γηγενής ποικιλία που εντοπίζεται στους περισσότερους πολυποικιλιακούς παλιούς αυτόρριζους αμπελώνες της περιοχής της ημιορεινής και ορεινής Ολυμπίας είναι το Κολλινιάτικο

ΚΕΙΜΕΝΟ Γιάννης Χριστόπουλος * Γεωπόνος και οινοποιός



Ανήκει στο ποικιλιακό δυναμικό της ημιορεινής και ορεινής Ολυμπίας, που είναι ογκώδες κι αξίζει διερεύνησης με τις σημαντικότερες επιρροές να προέρχονται από τα γειτονικά Επτάνησα αλλά και ευρύτερα την Πελοπόννησο. Φέρει την ονομασία «Κολλινιάτικο» ή «Κολλινιάτης», όπως την αναφέρουν ο αμπελουργοί της περιοχής της Ηλείας και ειδικότερα στην ημιορεινή ζώνη του Δήμου Ανδρίτσαινας (κοινότητες Γρύλλου, Γραϊκά, Σκιλλουντίας, Διάσελλα). Η αφορμή για την έρευνα των οινοποιητικών δυνατοτήτων της ήταν ότι είναι πολύ παλιά και ιστορικά συνδεδεμένη με την περιοχή ενώ υπήρχε η φήμη ότι τα παλιότερα χρόνια που καλλιεργείτο σε μεγαλύτερες εκτάσεις και πιο συστηματικά έδινε οίνους υψηλής ποιότητας με ιδιαίτερα χαρακτηριστικά κυρίως στους μονοποικιλιακούς αμπελώνες ή όταν η ποικιλία επικρατούσε σημαντικά στη σύνθεση.

ΔΙΑΜΟΡΦΩΣΗ ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΣΕ ΚΥΠΕΛΛΟΕΙΔΕΣ ΣΧΗΜΑ

Όσον αφορά τα αμπελογραφικά χαρακτηριστικά της, η σταφυλή είναι μέσου μεγέθους, κυλινδρική προς κυλινδροκωνική και πυκνή. Η ράγα είναι μέσου μεγέθους, σφαιρική, ερυθροιώδους χρωματισμού, η σάρκα μαλακή, χυμώδης με γλυκιά και ευχάριστη γεύση. Γενικά, τα πρέμνα της ποικιλίας είναι ζωρά, μέσης παραγωγικότητας και δέχεται βραχύ κλάδεμα καρποφορίας. Στην περιοχή συναντάται αποκλειστικά σε κυπελλοειδές σχήμα που άλλωστε ήταν και η διαμόρφωση που επικρατούσε στην περιοχή τις προηγούμενες δεκαετίες. Η τεχνολογική ωριμότητα της ποικιλίας έρχε-



ται στο δεύτερο δεκαήμερο του Σεπτεμβρίου. Την εσοδεία του 2019, διαθέτοντας τις γνώσεις, τις πληροφορίες και την εμπειρία των προηγούμενων ετών, η Οινοποιία Μαρκόγιαννη έκανε άλλη μια προσπάθεια οινοποίησης της ποικιλίας με στόχο την παραγωγή ενός ερυθρού μονοποικιλιακού ξηρού οίνου. Ο τρύγος έγινε επιλεκτικά από αυτόρριζα πρέμνα μεγάλης ηλικίας και χαμηλής παραγωγής. Εφαρμόστηκε η μέθοδος κλασικής ερυθράς οινοποίησης σε ανοιχτή δεξαμενή με περιοδικές εμβαπτίσεις του φλοιού με το ζυμώμενο γλεύκος για 7 ημέρες. Η θερμοκρασία ζύμωσης ήταν ελεγχόμενη στους 23 έως 26°C. Στη συνέχεια έγινε ήπια πίεση στο πνευματικό πτεστόριο και συνεχίστηκε η ζύμωση για αρκετές ημέρες σε δεξαμενή.

Οι πρώτες γευστικές δοκιμές ενθάρρυναν τους ανθρώπους της Οινοποιίας ώστε να τον παρουσιάσουν στην έκθεση του Πελοποννησιακού Αμπελώνα. Φυσικά ο οίνος είναι πολύ νεαρός ακόμη και είναι εν εξέλιξη. Πρόκειται για έναν ερυθρό οίνο με έντονα φρουτώδες άρωμα, καλή τανική δομή, ωραία οξύτητα και καλή αρωματική επίγευση.

Η ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ ΜΑΡΚΟΓΙΑΝΝΗ

Υπενθυμίζεται ότι η Οινοποιία Μαρκόγιαννη βρίσκεται στη Σκιλλουντία Ολυμπίας του Δήμου Ανδρίτσαινας – Κρεστένων και η παραγωγή οίνου ξεκινά το 1982. Η οικογενειακή επιχείρηση καλλιεργεί αμπελώνες έκτασης 32 στρεμμάτων με βιολογικό τρόπο ενώ συνεργάζεται και με ποιοτικούς αμπελώνες της περιοχής για την κάλυψη των αναγκών της. Οι κυριότερες ποικιλίες αμπελού που καλλιεργούνται για την παραγωγή λευκών οίνων είναι ο Ροδίτης, το Chardonnay, το Ασύρτικο, οι Ασπρούδες, το Μοσχάτο λευκό ενώ για την παραγωγή ερυθρών και ροζέ οίνων είναι η Μανδηλαριά, η Μαυροδάφνη, το Refosco, το Κολλινιάτικο και το Βερτζαμί. Ο μυθικός Αλφειός ποταμός που χωρίζει τον Σκιλλούντα από την Αρχαία Ολυμπία και το ανάγλυφο της περιοχής, διαμορφώνουν τις ιδιαίτερες κλιματικές συνθήκες που σε συνδυασμό με τα αργιλοπηλώδη εδάφη των αμπελώνων αποτελούν τις παραμέτρους εκείνες που επισφραγίζουν και ολοκληρώνουν την προσωπικότητα των οίνων της. Για τη δεύτερη γενιά του Κτίματος, Γιάννη και Αντωνία Χριστοπούλου, αποτελεί ουσιαστικό μέλημα η μελέτη και η ανάδειξη των γηγενών ποικιλιών του οικογενειακού αμπελώνα αλλά και του ευρύτερου αμπελώνα της περιοχής. 🌿



ΦΥΤΩΡΙΑ ΜΕΛΕΤΙΟΥ

FINE VINES MELETIOU

Τα τελευταία χρόνια, η επιχείρηση ανέπτυξε πρωτόκολλα προσαρμοσμένα στα οινοποιεία, καθώς η ανάγκη του οινοποιού να γνωρίζει τη συμπεριφορά και τα χαρακτηριστικά της ποικιλίας είναι σαφώς μεγαλύτερη. Η εμπειρία έχει δείξει ότι ένα καλό κρασί μπορεί να παραχθεί με τη συνεργασία του γεωπόνου και του οινοδόγου.

Ένα επιτυχημένο κρασί όμως με χαμηλό κόστος παραγωγής και λιγότερα πρόσθετα κατά την οινοποίηση, είναι αποτέλεσμα της καλής συνεργασίας του φυτωριούχου, του γεωπόνου και του οινοποιού.

Αν και τα φυτώρια στην Ελλάδα είναι αρκετά, λίγοι γνωρίζουμε πραγματικά τη σημασία τους. Ακόμα λιγότεροι έχουμε αντιληφτεί ποια είναι η συνεισφορά τους στο περιβάλλον και την αγροτική οικονομία. Η δουλειά του φυτωριούχου απαιτεί πολλή υπομονή, γνώση και μεγάλη προσοχή. Ο φυτωριούχος επενδύει μεγάλο ποσό στην επιλογή γης και υλικού προκειμένου να δώσει ένα φυτό στον αγρότη που θα ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις του.

Το φυτώριο Fine Vines Μελετίου επέλεξε να εγκαταστήσει τις μπερκές φυτιές σε μια περιοχή που το χώμα έχει τα ιδανικά στοιχεία για την καλλιέργεια του πολλαπλασιαστικού υλικού και την θρέψη των φυτών. Επιλέγουν με ειδικούς, έμπειρους επιστήμονες τα εμβάλια τους από συνεργαζόμενους επί έτη αμπελώνες και ενεργούν ελέγχους ακόμα και μετά την έξοδο του υλικού από τους θαλάμους, σε συνεργασία με το πανεπιστήμιο της Θεσσαλονίκης. Ένα τεράστιο ποσό δαπανείται κάθε έτος σε αναλύσεις προκειμένου ο Νίκος Μελετίου (γιός του Στάλιου), που βρίσκεται στο τιμόνι της οικογενειακής επιχείρησης, να είναι σίγουρος ότι το υλικό που παρέχει είναι εκείνο που θα βοηθήσει τον Έλληνα αμπελουργό να ανταποκριθεί στις ανάγκες της κλιματικής αλλαγής και τις νέες τεχνικές καλλιέργειας.

Εκτός από φυτώρια, η οικογένεια έχει δικές της μπερκές φυτιές, οι οποίες είναι από τις μεγαλύτερες στην Ελλάδα και επενδύει κάθε χρόνο σε νέες φυτεύσεις και νέες τοποθεσίες. Η δουλειά αυτή είναι απαιτητική και γίνεται με πάθος και αγάπη κυρίως επειδή πριν φτάσουν το επιθυμητό μέγεθος τα νεαρά φυτά απαιτούν μεγάλη προσοχή, καθημερινή δουλειά, ακρίβεια στις επεμβάσεις, σωστή εκτίμηση του χρόνου και υπομονή. Η αρχική ανάπτυξη ενός φυτού μπορεί να χρειαστεί μερικούς μήνες έως αρκετά χρόνια παρακολούθησης.

Η ποιότητα των φυτών που προσφέρει το φυτώριο του Νίκου Μελετίου είναι αποτέλεσμα της θέσης που έχει επιλέξει και της τεχνογνωσίας που έχει αναπτύξει στα σαράντα χρόνια λειτουργίας. Η επιχείρηση λειτουργεί με δική της αλλά και ευρωπαϊκά πρωτόκολλα και καταφέρνει να έχει τα φυτά τα οποία είναι εγκατεστημένα και προσαρμοσμένα στις ανάγκες του παραγωγού. Με την άριστη προετοιμασία των φυτών για το περιβάλλον υποδοχής τους, τα νεαρά φυτά δίνουν υψηλής ποιότητας πρώτη ύλη.

Τα φυτώρια του Νίκου Μελετίου δίνουν μεγάλη σημασία και στην προστασία του περιβάλλοντος. Για το λόγο αυτό οι επεμβάσεις που γίνονται είναι μελετημένες και σχεδιασμένες από γεωπόνους με τους οποίους συνεργάζεται.

ANTONIO CARRARO ΠΛΟΥΣΙΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

Ιδανικό για στενούς αμπελώνες το Tony 8900 V

Το πιο πρόσφατο, εξειδικευμένο τρακτέρ της Antonio Carraro είναι ένας ελκυστήρας με διαφορετικούς τροχούς εμπρός και πίσω, κλασικό σασί, το οποίο χάρη στον περιστρεφόμενο εμπρόσθιο άξονα, το χαμηλό ύψος από το έδαφος και το στενό πλάτος (ελάχιστο πλάτος 100 εκατοστά) είναι ιδανικό σε στενούς αμπελώνες. Η γωνία περιστροφής των εμπρόσθιων ελαστικών, στην πραγματικότητα, φτάνει μέχρι και 55 μοίρες, με αποτέλεσμα ελάχιστη ακτίνα στροφής και μεγάλη ακρίβεια στους ελιγμούς.

Ο τετρακύλινδρος κινητήρας Kubota Stage V παρέχει ισχύ από 75 έως 100 ίππους και συνδυάζεται με το υβριδικό κιβώτιο, μηχανικό-υδροστατικό, το οποίο χρησιμοποιεί το σύστημα διαχείρισης Tractor Manage-

ment Control TMC. Το Tractor Management Control (TMC) διαχειρίζεται τον κινητήρα και το κιβώτιο ταχυτήτων, ώστε ο ελκυστήρας να λειτουργεί πάντοτε υπό τις καλύτερες συνθήκες και να επιτυγχάνεται το μέγιστο από άποψη εξοικονόμησης και παραγωγικότητας.

ΡΥΘΜΙΣΗ ΒΕΛΤΙΣΤΗΣ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ

Επίσης είναι δυνατόν να γίνει ρύθμιση της βέλτιστης ταχύτητας για κάθε τύπο εργασίας, ανεξάρτητα από τον αριθμό των στροφών του κινητήρα. Η ταχύτητα κυμαίνεται από 100 μέτρα/ώρα έως 40 χλμ./ώρα. Η σταθερή ταχύτητα εργασίας μπορεί να διαχειριστεί με το σύστημα ελέγχου ταχύτητας, χάρη στο οποίο είναι δυνατή η απομνημόνευση διαφορετικών παραμέτρων στο ταμπλό

και να χρησιμοποιηθούν κατά βούληση (για παράδειγμα εργασία σε πεδιάδα ή μετακίνηση στο δρόμο). Άλλα εξαιρετικά χαρακτηριστικά του Tony 8900 V είναι η πλούσια σε λειτουργίες κονσόλα και η έκδοση Air Cab V, με αποσυμπίεση, με πιστοποίηση Rops και Fops, Κατηγορίας 4 και με πολύ άνετη θέση οδήγησης.

Σχεδιασμένο για να εγγυηθεί σημαντικά πλεονεκτήματα κατά την εργασία καθώς μπορεί ο χρήστης να χρησιμοποιεί πολλαπλά εξαρτήματα ταυτόχρονα, το αμπελουργικό μοντέλο Tony 8900 είναι ο πρόγονος μιας νέας σειράς ελκυστήρων Antonio Carraro στις εκδόσεις V (στενός αμπελώνας) με πλάτος μόλις ένα μέτρο και VL (ευρύς αμπελώνας) με πλάτος 1,2 μέτρα. 🌿



..... info

Τα τρακτέρ της **Antonio Carraro** αντιπροσωπεύει στην ελληνική αγορά η εταιρεία Παναγιώτης **Κατσαρός** Α.Ε.Τ.Β.Ε., που έχει διαγράψει μία **πολυετή** επιτυχημένη πορεία στο χώρο των **γεωργικών** μηχανημάτων.





ΚΑΤΑ ΤΗΣ ΕΥΔΕΜΙΔΑΣ ΕΝΤΟΜΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΧΘΡΟΣ

Πρώτη φορά επιλέξιμο το αμπέλι στην τρίτη προκήρυξη του Κομφούζιο

ΜΕΤΡΟ 10.1.8
«ΚΟΜΦΟΥΖΙΟ» ΣΤΟ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΟ ΑΜΠΕΛΙ

ΕΝΤΟΜΟΛΟΓΙΚΟΣ
ΕΧΘΡΟΣ ΣΤΟΧΟΣ



ΕΥΔΕΜΙΔΑ
(LOBESIA BOTRANA)

ΕΝΙΣΧΥΣΗ
3 ΠΡΩΤΑ ΕΤΗ
ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ



35,63
ΕΥΡΩ / ΣΤΡΕΜΜΑ

ΕΝΙΣΧΥΣΗ
2 ΤΕΛΕΥΤΑΙΑ ΕΤΗ
ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ



42,63
ΕΥΡΩ / ΣΤΡΕΜΜΑ

Σύμφωνα με την προδημοσίευση της τρίτης προκήρυξης του Μέτρου 10.1.8 «Κομφούζιο», που θα καλύπτει τις δαπάνες εφαρμογής φερομόνων και παγίδων σε πυρηνόκαρπα, μηλοειδή και για πρώτη φορά αμπέλια και δαμάσκηνα, ο προϋπολογισμός διαμορφώνεται στα 20 εκατ. ευρώ, με τους αγρότες να μπορούν από τώρα να ξεκινήσουν να εφαρμόζουν τις σχετικές δεσμεύσεις. Οι αιτήσεις στήριξης των υποψηφίων θα πραγματοποιηθούν βάσει της Ενιαίας Αίτησης Ενίσχυσης (ΕΑΕ) έτους 2020 (έτος αναφοράς), οπότε η προκήρυξη αναμένεται να βγει αρχές του ερχόμενου καλοκαιριού. Μέσω της μεθόδου χρήσης

φερομονών (Κομφούζιο) παρεμποδίζεται, μεταξύ άλλων εντομολογικών εχθρών, η σύζευξη της ευδεμίδας (*Lobesia botrana*), εντομολογικού εχθρού -στόχου της επιλέξιμης καλλιέργειας της δράσης αμπέλι. Το ύψος της ενίσχυσης καθορίζεται στα 35,63 ευρώ ανά στρέμμα ετησίως για τα πρώτα τρία έτη εφαρμογής και στα 42,63 ευρώ ανά στρέμμα ετησίως για τα τελευταία δύο έτη εφαρμογής, για το οινοποιήσιμο αμπέλι. Και, στα 49,08 ευρώ ανά στρέμμα για τα πρώτα τρία έτη εφαρμογής και στα 56,35 ευρώ ανά στρέμμα ετησίως για τα τελευταία δύο έτη εφαρμογής, για το επιτραπέζιο αμπέλι, στο οποίο συμπεριλαμβάνεται και η σταφίδα. 🍇



ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΜΕΝΟ ΥΛΙΚΟ
ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΠΟΙΚΙΛΙΩΝ ΑΜΠΕΛΟΥ

*Γενετική και Υγειονομική επιλογή από την

VNB

& τον

IFV



AGIORGITIKO N
ENTAV & INRA 1252



MOSCHOFILERO Rs
ENTAV & INRA 1253



XINOMAVRO N
ENTAV & INRA 1255



RODITIS Rs
ENTAV & INRA 1254

ΔΙΑΦΥΛΑΞΗ ΤΗΣ ΙΔΙΑΙΤΕΡΗΣ ΤΑΥΤΟΤΗΤΑΣ ΤΩΝ ΖΩΝΩΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

Οι Ομάδες Διαχείρισης και Προστασίας των ΠΟΠ/ΠΓΕ θα δώσουν σε εκείνες τις αμπελοοινικές περιοχές της χώρας που το επιθυμούν να αναλάβουν δράσεις σε τοπικό επίπεδο προκειμένου να διαφυλάξουν την ιδιαίτερη ταυτότητα των ζωνών παραγωγής από άποψη χωροταξική, περιβαλλοντική, τουριστική και ευρύτερα οικονομική, να αναλάβουν σε συνεργασία με την τοπική αυτοδιοίκηση και την κεντρική διοίκηση πρωτοβουλίες για την περαιτέρω ανάπτυξη και προβολή των προϊόντων -και όχι αποκλειστικά των οινικών (!)- να αναλάβουν πρωτοβουλίες για τον εκσυγχρονισμό του καθεστώτος παραγωγής των κρασιών τους (μέσω αιτήσεων τροποποίησης των τεχνικών φακέλων), να αναζητήσουν συναίνεση σε τοπικό επίπεδο, συνεργασίες με άλλους φορείς και χρηματοδότηση των ενεργειών τους με ίδια μέσα ή σε κάθε περίπτωση πέρα από την κρατική αιμοδοσία.

Δεν είναι υποχρεωτικό για όλους

Να σημειωθεί, τέλος, ότι η ίδρυση των εν λόγω ομάδων δεν θα είναι υποχρεωτική για όλους, παρά μόνο για εκείνους που επιθυμούν να προχωρήσουν συλλογικά. Έτσι δεν δημιουργείται ζήτημα διοικητικής διαχείρισης εκ μέρους του υπουργείου μιας υποχρεωτικής διαδικασίας, ενώ ούτε γεννάται ζήτημα επιβάρυνσης του κρατικού προϋπολογισμού, καθώς το εγχείρημα ερείδεται στην οικονομική αυτοδυναμία των εν λόγω ομάδων. Αντιθέτως, η ίδρυσή τους θα δημιουργήσει συνθήκες αποσυμφόρμησης και καλύτερης διοικητικής λειτουργίας για τις υπηρεσίες του υπουργείου καθώς για κάθε ζήτημα ΠΟΠ ή ΠΓΕ θα υφίσταται επίσημος δεσμικός φορέας (εφόσον έχει δεσπιστεί) ο οποίος θα επεξεργάζεται για κάθε ζήτημα προτάσεις με σοβαρότητα και αίσθηση ευθύνης. 🍷



ΚΡΑΣΙ ΠΟΠ & ΠΓΕ

Γιατί πρέπει οπωσδήποτε να προχωρήσουν

Ομάδες Προστασίας & Διαχείρισης Προϊόντων ΠΟΠ/ΠΓΕ

Η συζήτηση για το νέο νομοθετικό πλαίσιο για τους αγροτικούς συνεταιρισμούς φέρνει στην επιφάνεια ένα θεσμικό ζήτημα που είναι σε αναμονή εδώ και χρόνια: Τη δημιουργία των Ομάδων Προστασίας και Διαχείρισης Προϊόντων ΠΟΠ/ΠΓΕ/ΕΠΙΠ. Αναμένεται από το 2016 η έκδοση της σχετικής υπουργικής απόφασης, καθώς πολλές δυναμικές ζώνες παραγωγής οίνων ΠΟΠ σε όλη την Ελλάδα, έχουν εκδηλώσει έντονα την επιθυμία τους για τη σχετική θεσμική υπόσταση (για παράδειγμα στη Νεμέα) και στον πρόσφατο νόμο Ν. 4647/2019 (Α΄ 204) για τις Διεπαγγελματικές Οργανώσεις προβλέπεται ρητώς η συνεργασία αυτών με τις Ομάδες Προστασίας και Διαχείρισης Προϊόντων ΠΟΠ/ΠΓΕ/ΕΠΙΠ (άρθρο 57 παρ. 4). Θα πρέπει εδώ να σημειώσουμε, ότι σε αντίθεση με κάποια άλλα προϊόντα (π.χ. ΠΟΠ «Φέτα»), όπου η Διεπαγγελματική Οργάνωση δύναται να υπερκαλύψει την λειτουργία μιας Ομάδας Διαχείρισης και Προστασίας ΠΟΠ/ΠΓΕ/ΕΠΙΠ, στην περίπτωση του κρασιού ο ρόλος των σχετικών ομάδων είναι

σαφώς διακριτός (και συμπληρωματικός) από εκείνον μιας διεπαγγελματικής.

ΜΕΓΑΛΗ Η ΣΗΜΑΣΙΑ ΤΟΥΣ ΣΤΟ ΚΡΑΣΙ

Είναι λοιπόν ευκαιρία να υπενθυμίσουμε ότι οι Ομάδες Διαχείρισης και Προστασίας ΠΟΠ/ΠΓΕ έχουν ιδιαίτερη σημασία για το κρασί, και αυτό για πλείονες λόγους που συνδέονται με την ιδιαιτερότητα του κλάδου.

Πρώτον, μεταξύ των 20 και πλέον ΠΟΠ περιλαμβάνονται πολύ σημαντικές και μεγάλες ζώνες, οι οποίες έχουν δημιουργήσει προστιθέμενη αξία για τους οίνους και έχουν προχωρήσει μάλιστα σε δημιουργία τοπικών συμβουλίων τα οποία ωστόσο λειτουργούν με περιορισμένες αρμοδιότητες, περιμένοντας τη θέση σε εφαρμογή του κανονιστικού πλαισίου για τις Ομάδες Διαχείρισης και Προστασίας των ΠΟΠ: Νεμέα, Νάουσα, Σαντορίνη είναι μεταξύ αυτών.

Δεύτερον, πολλές είναι και οι ζώνες οίνων με ΠΓΕ (επί συνόλου 120 περίπου) οι οποίες επιθυμούν την ενεργητική εμπλοκή τους στη διαχεί-



Ο Θεόδωρος Γ. Γεωργόπουλος είναι κάτοχος της έδρας Jean Monnet για το Δίκαιο του Οίνου, του Πανεπιστημίου της Reims (Καμπανία Γαλλίας), Πρόεδρος του Ινστιτούτου Αμπέλλου και Οίνου Καμπανίας (Institut Georges Chappaz), Πρόεδρος της International Wine Law Association, Ειδικός Γραμματέας της Επιτροπής Δικαίου και Οικονομίας του ΟΙΒ και Γενικός Διευθυντής του Σ.Ε.Ο.

ριση της γεωγραφικής τους ένδειξης, ενώ σε ορισμένες περιπτώσεις, όπως των ΠΓΕ «Μακεδονία», «Θράκη» και «Αιγαίο Πέλαγος», η ενίσχυση των συλλογικών δράσεων έχει εθνική σημασία.

Τρίτον, σε αντίθεση με άλλα αγροτικά προϊόντα, το κρασί συνδέεται με μια σύνθετη παραγωγική και μεταποιητική διαδικασία, όπου οι εμπλεκόμενοι οικονομικοί παράγοντες είναι πολλοί (αμπελουργοί, οινοποιοί, εμφιαλωτές, διανομείς) και ποικίλουν ως προς την οικονομική τους ταυτότητα (μικροί ή μεσαίου μεγέθους αμπελουργοί, αμπελουργοί-οινοποιοί, «κτήματα», μεταποιητές, οινοβιομηχανίες...). Αυτή η πανσπερμία συνιστά πλούτο αλλά και πηγή ιδιαιτεροτήτων για τον αμπελοοινικό κλάδο που επιτάσσουν τη δυνατότητα συλλογικής έκφρασης και αναζήτησης κοινών συνιστωσών για την ανάπτυξη και την δημιουργία προστιθέμενης αξίας σε τοπικό επίπεδο.

Τέταρτον, το κρασί βρίσκεται στην πρώτη γραμμή καινοτομίας σε ό,τι αφορά στην προβολή και προώθηση των προϊόντων, τον εναλλακτικό τουρισμό ή ακόμα την εφαρμογή πρωτότυπων επιστημονικών μεθόδων παραγωγής, που με τη σειρά τους απαιτούν τη δυνατό-

τητα ανάπτυξης συλλογικών δράσεων σε τοπικό επίπεδο.

Πέμπτον, το κρασί είναι το αγροτικό προϊόν που εξ ορισμού συνδέεται με το λεγόμενο «terroir», δηλαδή την ιδιαίτερη ταυτότητα του προϊόντος ως αποτέλεσμα των φυσικών και ανθρώπινων παραγόντων που βρίσκονται σε διάδραση εντός της ζώνης παραγωγής. Η διαφύλαξη αυτής της ιδιαίτερης ταυτότητας ή ακόμα η εξέλιξή της (εν όψει και της κλιματικής αλλαγής) καθιστούν αναγκαία τη δυνατότητα των τοπικών δικτύων παραγωγών να μπορούν να ενεργήσουν εντός καθορισμένου θεσμικού πλαισίου και να επεξεργαστούν σχέδια τροποποίησης τεχνικών φακέλων.

Έκτον, η αμπελοοινική νομοθεσία είναι απαιτητική, καλώντας για λύσεις που λαμβάνουν υπόψη τους τις τοπικές ανάγκες και ιδιαιτερότητες. Αρκεί να σκεφτεί κανείς το καθεστώς νέων αδειών φύτευσης, τις παραδοσιακές ενδείξεις ή ακόμα τις επιτρεπόμενες (ή μη) οινολογικές πρακτικές ώστε να γίνει αντιληπτό ότι στην περίπτωση του κρασιού είναι απαραίτητο να υπάρχουν θεσμικά όργανα που να αποκρυσταλλώνουν θέσεις και προτάσεις σε τοπικό επίπεδο.

Έβδομον, σε όλα τα υπόλοιπα αμπελοοινικά κράτη της Ε.Ε. (και όχι μόνο εκείνα με την ισχυρή οινική παρουσία στο παγκόσμιο γίγνεσθαι, ήτοι η Γαλλία, η Ιταλία και η Ισπανία, αλλά χώρες όπως η Πορτογαλία, η Αυστρία, ακόμα και η Ρουμανία), έχουν αναπτύξει αντίστοιχα θεσμικά μοντέλα τοπικού χαρακτήρα, δίδοντας έτσι ώθηση στην καινοτόμο παραγωγή, την προβολή της αντίστοιχης ΠΟΠ ή ΠΓΕ και την (νομική και οικονομική) προστασία του ονόματος της περιοχής.

Η αποστέρση μιας τέτοιας θεσμικής δυνατότητας από την ελληνική οινοποιία, την καταδικάζει στο να παραμείνει, από θεσμικής άποψης, ως κλάδος «β' κατηγορίας» σε ένα έντονα ανταγωνιστικό ευρωπαϊκό περιβάλλον. Αυτές οι ιδιαιτερότητες βέβαια δεν σημαίνει ότι και άλλοι κλάδοι ενδεχομένως δεν θα αδράξουν την ευκαιρία της αυτενέργειας και της ανάπτυξης μέσω των Ομάδων Διαχείρισης και Προστασίας ΠΟΠ/ΠΓΕ/ΕΠΙΠ. Πολλώ δε μάλλον καθόσον το αντικείμενο αυτών των ομάδων συνίσταται στη διατήρηση και την προβολή παραδοσιακών πρακτικών και τεχνογνωσίας με έντονα στοιχεία εντοπιότητας, που συνιστούν σημαντικό κομμάτι της εθνικής ύλης κληρονομιάς.

ΤΕΧΝΗ & ΕΠΙΣΤΗΜΗ ΕΙΝΑΙ ΤΟ ΚΡΑΣΙ

Δηλώνει ο εμβληματικός και πάντα ανήσυχος παραγωγός Peter Barry με έδρα την Clare Valley της Αυστραλίας, που γνώρισε ένα νέο μεγάλο έρωτα στη δομή του Ασύρτικου.

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ ΣΤΟΝ ΛΑΖΑΡΟ ΓΑΤΣΕΛΟ





Ενα απόγευμα παρέα με τον Peter Barry ισοδυναμεί με παρατεταμένη εντατική σπουδή σε κάθε πτυχή του κόσμου του κρασιού. Αφοπλιστικά ειλικρινής κι ευθύς μοιράστηκε σκέψεις και συναισθήματα για το παρόν αλλά και το μέλλον.

Αν σας ζητούσαν να περιγράψετε όλα σας τα κρασιά κάτω από ένα στυλ, ποιο θα ήταν;

Κρασιά με κομψότητα και φινέτσα, που, αν κάποιος τα αποθηκεύσει σωστά, μπορεί να τα απολαύσει μετά από 30, ακόμη και 40 χρόνια.

Ποιον θεωρείτε ως τον σημαντικότερο ποιοτικό παράγοντα ενός κρασιού;

Ένα κρασί πρέπει να έχει δομή και να είναι ένας συνδυασμός όλων των επιμέρους παραμέτρων του. Καμία ποιοτική παράμετρος δεν πρέπει να υπερτερεί και να προεξέχει. Για παράδειγμα, ένα κρασί που διαθέτει μη ραμμένη έκφραση στον ουρανίσκο, έχει τη δυνατότητα να ωριμάσει για τουλάχιστον δύο δεκαετίες.

Μπορεί τελικά να αποδοθεί η αίσθηση ενός τόπου μέσα σε ένα κρασί δίχως την ανθρώπινη παρέμβαση;

Η γεύση των σταφυλιών εξαρτάται από το πού ζει το πρέμνο που τα παράγει, από τον τύπο του εδάφους, το βάθος του, τον γεωγραφικό προσανατολισμό καθώς και τον προσανατολισμό φύτευσης. Η ανθρώπινη παρέμβαση αφορά κυρίως την επιλογή της ποικιλίας που έχει φυτευτεί, την επιλογή ή μη των κλώνων, καθώς και την πυκνότητα φύτευσης. Για παράδειγμα με σκοπό την απόδοση του τόπου στο ποτήρι, ο πατέρας μου φύτευε τους αμπελώνες με απόσταση σειρών 3,3 μ. και απόσταση πρέμνων 1,8 μ. για το Riesling και 2,4 μ για τα Shiraz και Cabernet Sauvignon. Τη δεκαετία του '90 εμείς φυτεύαμε τις σειρές στα 3 μ. μεταξύ τους και τα πρέμνα 2 μ. ανεξαρτήτως ποικιλίας. Τελικά από την περασμένη δεκαετία έχουμε επιστρέψει στο πλάνο φύτευσης του πατέρα μου.

Όλο και περισσότεροι άνθρωποι του κρασιού συζητούν το ενδεχόμενο φύτευσης και οινοποίησης υβριδίων για να ξεπεραστεί το ενδεχόμενο αποτύπωμα της υπερθέρμανσης του πλανήτη. Συντάσσετε με αυτή την επιλογή;

Αναμφίβολα υπάρχει μεγάλο πεδίο προς ...►

έρευνα σχετικά με τα υβρίδια. Ωστόσο, πι-
στεύω ακράδαντα πως όποιος πραγματικά εν-
διαφέρετε θα πρέπει να ξεκινήσει και να εξα-
ντλήσει την έρευνα πρώτα γύρω από τις υ-
πάρχουσες ποικιλίες. Έτσι ξεκίνησε το ενδια-
φέρον μου για το Ασύρτικο. Αντίσταση στις υ-
ψηλές θερμοκρασίες, διατήρηση χαμηλού pH
και ικανότητα αντιστάθμισης των ξηροθερμι-
κών συνθηκών. Ακολουθώντας, υπάρχουν θερ-
μές περιοχές στον πλανήτη που παράγουν ε-
ξαιρετικής ποιότητας Shiraz αλλά και των υ-
πόλοιπων ποικιλιών του Ροδανού. Αυτές οι
ποικιλίες προσφέρονται ως μια εναλλακτική
για να αντισταθμίσει άμεσα και μεσοπρόθε-
σμα κάποιος τις κλιματικές επιπτώσεις. Αντί-
στοιχα, συνολικά στην Clare μπορούμε να πα-
ράγουμε κορυφαίας ποιότητας Riesling αλλά
δεν συμβαίνει το ίδιο με τα Gewürztraminer,
Sauvignon Blanc και Chardonnay. Έτσι, βλέ-
πει κάποιος πως το Riesling παραμένει μια ε-
ξαιρετική επιλογή για την Clare όπως και οι
ποικιλίες του Ροδανού για άλλα μέρη.

Τελικά, πρέπει να επιλέγει κάποιος μια ποι-
κιλία και τους αντίστοιχους κλώνους που ται-
ριάζουν τόσο με τη μέση θερμοκρασία όσο και
με τις διακυμάνσεις της, τα επίπεδα της ηλια-
κής ακτινοβολίας, τη συνολική και επιμέρους
βροχόπτωση μιας περιοχής και ταυτόχρονα να
προσπαθεί να αντιληφθεί το επίπεδο των επι-
πλέον ενδεχόμενων αλλαγών του μέλλοντος.

**Εάν είχατε την υποχρέωση να
επανεγκαταστήσετε τους αμπελώνες και
το οινοποιείο σας σε διαφορετικό μέρος
του πλανήτη, ποιο μέρος θα διαλέγατε;**

Στην ενδιαφέρουσα ερώτηση απαντώ πως
μάλλον κάπου όπου δεν έχει γίνει φύτευση α-
μπελιού ακόμα. Η αλήθεια είναι πως εξετάσα-
με μια αντίστοιχη υπόθεση εργασίας τα πρό-
σφατα προηγούμενα χρόνια. Η Τασμανία ήταν
και παραμένει ένα οινοπεδίο εξαιρετικού ενδι-
αφέροντος, ωστόσο αποφασίσαμε να παραμεί-
νουμε στην Clare. Είμαι ικανοποιημένος με
την παραμονή στη γενέτειρα και έδρα μας. Το
1982 καλλιεργούσαμε 44,52 εκτάρια. Σήμερα
διαθέτουμε 348 εκτάρια σε 14 διαφορετικά οι-
νοπείδια. Αυτό μας δίνει ένα τεράστιο αρωμα-
τικό και γευστικό φάσμα εξετάζοντας την ίδια
ποικιλία αμπέλου, κάτι που πολλοί οινοποιοί
και οινολόγοι ανά τον πλανήτη μόνο να ονει-
ρευτούν μπορούν. Επιπλέον, υπάρχουν ακόμα
πολλές ανεξερεύνητες υποπεριοχές της Clare



*Το εμβληματικό ερυθρό
κρασί του οινοποιείου
Jim Barry, The Armagh*

για εμάς. Μια ενδεχόμενη επέκταση σε αυτές
θα χρειαστεί όλη την επόμενη δεκαετία. Σίγου-
ρα παραμένουμε ικανοποιημένοι με τις ως τώ-
ρα επιλογές μας, αυτές που μας έχουν καταστή-
σει ένα παγκοσμίου φήμης οινοποιείο.

Ποιες είναι οι αγαπημένες σας ποικιλίες;

Η πρώτη μου αγάπη από την παιδική οι-
νική μου ηλικία ήταν και παραμένει το
Riesling. Όταν επισκέφθηκα την Ελλάδα και
τη Σαντορίνη συνάντησα τη νέα μου μεγάλη
αγάπη το Ασύρτικο. Η υπόθεση «Ασύρτικο»
μόλις έχει ξεκινήσει για εμένα.

**Τα τελευταία 15 χρόνια το Αυστραλέζικο
κρασί παρουσιάζει ένα πρόσωπο με
σταθερά αυξανόμενη συνάφεια στην
αρτιότητα σε σχέση με το παρελθόν.
Πιστεύετε πως αυτό ήταν απλά θέμα
χρόνου να συμβεί ή το αποτέλεσμα μιας
συντονισμένης προσπάθειας μεταξύ των
σημαντικότερων οινικών επαγγελματιών
και των αντίστοιχων αρχών;**

Το Αυστραλέζικο κρασί βρίσκεται σε όλο το
ποιοτικό και τιμολογιακό φάσμα εκφραζόμενο
τόσο μέσα από πραγματικά διαμάντια, όσο κι α-
πό απλά καθημερινά κρασιά. Όλοι θα πρέπει να
θυμόμαστε πως περισσότερο από το 50% του
Αυστραλέζικου κρασιού συνεχίζει να διακινεί-
ται χύμα. Για να παράγει κάποιος κρασιά υψη-
λής ποιότητας και να τα διαθέτει στις αντίστοιχες
τιμές, θα πρέπει να έχει αποφασίσει πως πρέπει
να ενημερώσει κι εκπαιδεύσει τους επαγγελμα-
τίες. Αναμφίβολα είναι κάτι χρονοβόρο με υψη-
λό κόστος και δεν εξασφαλίζει την άμεση άνοδο
των πωλήσεων. Είναι ένας διαρκής αγώνας που
πηγάει από την αγάπη για το προϊόν. Όταν μια
χώρα εξελίσσεται οινικά, μπορεί σταδιακά να α-
ξιώσει υψηλότερες τιμές προϊόντων καθώς κερ-
δίζει την εμπιστοσύνη των καταναλωτών. Αντί-
στοιχα, όλοι θα πρέπει να θυμούνται πως το Αυ-
στραλέζικο κρασί είναι μια υπερσύγχρονη αμα-
ξοστοιχία που είναι προγραμματισμένη να δια-
θέτει στους περισσότερους σταθμούς καλής ποι-
ότητας, εύγεστο κρασί σε πολύ καλή σχέση ποιό-
τητας-τιμής. Την ίδια στιγμή η διάθεση κρασιών
ιδιαίτερα υψηλής ποιότητας και αντίστοιχων τι-
μών αυξάνεται και σίγουρα θα συνεχίσει να αυ-
ξάνεται. Αυτή η προσφορά όμως έρχεται, έτσι
και θα συνεχίσει, κυρίως από μικρούς σε όγκους
ιδιαίτερα προσπλωμένους παραγωγούς. 🍇

«Το να διαδέτει κρασιά
- σφραγίδες μια περιοχή
επιφέρει σεβασμό και κύρος
σε όλη την περιοχή»
Peter Barry



Ο Peter **Barry** με τους γιους του Sam και Tom. Όπως δήλωσε ο ίδιος κατά τη διάρκεια της **συνέντευξης**, «η πορεία της νέας δεκαετίας θα **χαραχθεί** από τα παιδιά μου. Γενικά είμαστε ιδιαίτερα **σκληροί** με τους εαυτούς μας και πάντα **εργαζόμαστε** για να βελτιώσουμε επιπλέον τόσο τους **αμπελώνες**, όσο και την οινοποίηση, με στόχο να **προσφέρουμε** διαρκώς καλύτερα κρασιά. Ο γιος μου ο Tom έχει επιστρέψει εδώ κι επτά **χρόνια** στο οινοποιείο και τα τρία από αυτά έχουμε κερδίσει το **πρώτο** βραβείο στον Εθνικό Διαγωνισμό Κρασιού για το Καλύτερο **Riesling**. Το οινοποιείο λοιπόν βρίσκεται σε πολύ καλά χέρια, τα χέρια της επόμενης γενιάς. Τα **καλύτερα** λοιπόν, σίγουρα θα έρθουν στο μέλλον».



TRAMINER, Ο ΦΥΛΑΚΑΣ ΤΩΝ ΣΥΝΟΡΩΝ

Πίσω από την καλλιέργεια της αμπέλου και του οίνου κρύβεται η ιστορία ανθρώπων που δούλεψαν τη γη, μεταμόρφωσαν το τοπίο, παρήγαγαν και εμπορεύτηκαν το κρασί, δημιουργώντας τοπικές και παγκόσμιες κοινότητες, όπως εύγλωττα περιγράφεται στο βιβλίο «Sangiovese, Lambrusco, and Other Vine Stories» των Attilio Scienza και Serena Imazio

ΚΕΙΜΕΝΟ **Μαρίνα Σκοπελίτου**





Δύο Ιταλοί επιστήμονες της Γενετικής, ο καθηγητής Attilio Scienza και η Serena Imazio, στο βιβλίο τους «Sangiovese, Lambrusco, and Other Vine Stories» προσπάθησαν να ακολουθήσουν την ιστορία των ανθρώπων ανακατασκευάζοντας τη γενεαλογία του κρασιού. Εργαλεία του εγχειρίματός τους υπήρξαν η ανάλυση DNA, η Αρχαιολογία, η Ανθρωπολογία, η Γλωσσολογία, η λογοτεχνία και οι μύθοι. Οι ποικιλίες με τις οποίες ασχολήθηκαν είναι ιταλικές αλλά και διεθνείς. Η πορεία των δύο επιστημόνων αποκάλυψε συναρπαστικές ιστορίες μετανάστευσης, κατακτήσεων, εξερευνήσεων και διαπολιτισμικών ανταλλαγών. Το μόνο σίγουρο είναι ότι μετά από την ανάγνωση του συγκεκριμένου βιβλίου κανένα ποτήρι κρασί δεν θα είναι πια το ίδιο.

ΤΟ ΑΜΠΕΛΙ ΔΕΝ ΓΝΩΡΙΖΕΙ ΣΥΝΟΡΑ

Μία από τις πιο ενδιαφέρουσες ιστορίες, με την οποία καταπάστηκαν οι δύο επιστήμονες, είναι αυτή του Traminer για την οποία χρειάστηκε να πραγματοποιήσουν ένα μεγάλο ταξίδι στο χρόνο με αφετηρία την περίοδο της Ρωμαϊκής Αυτοκρατορίας. Ο Βιργίλιος αναφέρει στην Αινειάδα ότι οι Ρωμαίοι κατάφεραν να κυριαρχήσουν στον Δυτικό Κόσμο, όχι τόσο λόγω της στρατιωτικής τους ισχύος, όσο λόγω του γεγονότος ότι δεν αντιμετώπιζαν τους άλλους λαούς ως ισότιμους πολίτες με τους οποίους μπορούσαν να συνεργαστούν. Αυτή η διά-

θεση πολιτισμικής ανταλλαγής επηρέασε την ιστορία πολλών ποικιλιών αμπέλου, σύμφωνα με τους συγγραφείς του βιβλίου. Τον 3ο αιώνα μ.Χ. όταν η επεκτατική πορεία των Ρωμαίων βρισκόταν σε πλήρη εξέλιξη, παρατηρείται ένας ενδιαφέρον συγχρονισμός με τις πρώτες διαδικασίες εξέλιξης κάποιων ποικιλιών. Μάλιστα, οι διαδικασίες αυτές δεν έλαβαν χώρα σε περιοχές ορόσημα της ιταλικής αμπελουργίας, αλλά σε εδάφη κοντά στα σύνορα της Αυτοκρατορίας και ειδικότερα κοντά στις όχθες του Ρήνου και του Δούναβη. Στην ιστορία της Ρωμαϊκής Αυτοκρατορίας μπορεί κανείς να εντοπίζει συνεχώς το φαινόμενο της μετεγκατάστασης, το οποίο επεξηγεί την εξέλιξη των αμπελουργικών περιοχών. Παρατηρείται, λοιπόν, μία μετακίνηση της παραγωγής οίνου από τις πόλεις στην επικράτεια που εκτείνεται ως την Καμπανία και το Λάτσιο, ώστε να καλυφθούν οι ανάγκες της αριστοκρατίας, που είχε μεταφέρει την κατοικία της. Αντίστοιχα, όταν τα κέντρα επιρροής της Αυτοκρατορίας μεταφέρθηκαν από τη Ρώμη στη Ραβέννα και τη Λυών, και αργότερα στην Τριρ, ενώ χρειάστηκε να μεταφερθούν περισσότεροι στρατιώτες στα ανατολικά σύνορα, δημιουργήθηκε η ανάγκη αμπελώνων και σε αυτά τα σημεία κατανάλωσης.

ΤΟ ΚΡΑΣΙ ΤΩΝ ΛΕΓΕΩΝΩΝ

Στόχος των συγγραφέων σε αυτό το σημείο του έργου τους δεν είναι να μιλήσουν για το κρασί που κατανάλωναν οι ανώτερες τάξεις, ...►



Ο **Attilio Scienza** είναι καθηγητής του **Πανεπιστημίου** του Μιλάνο. Το αντικείμενο **διδασκαλίας** του στο Τμήμα Επιστημών της Γεωργίας και των Τροφίμων είναι η **γενετική βελτίωση** των ποικιλιών αμπέλου. Και η **Serena Imazio** είναι Βιολόγος και υποψήφια **Διδάκτωρ** στη Γενετική της **Αμπέλου**.



Από **ιδιόκτητους** αμπελώνες στο **Μέτσοβο** σε υψόμετρο άνω των 900 μ. όπου το **κλίμα** ωθεί τα σταφύλια σε αργή **ωρίμανση** πρόκειται η ετικέτα από το **Κατώγι** Αβέρωφ. Ένα κρασί με **κρυστάλλινο** ανθικό και τροπικό χαρακτήρα.

αλλά για το κρασί που κατανάλωναν οι στρατιώτες των λεγεώνων στα ανατολικά σύνορα. Άλλωστε, όπως τονίζουν οι ίδιοι, η γνώση και η ανάγκη, οι κινητήριες δυνάμεις της καινοτομίας, αποτέλεσαν τη βάση των αμπελουργικών πρακτικών που προέκυψαν από τη συνεργασία των Ρωμαίων με τους τοπικούς πληθυσμούς των νέων περιοχών.

«Τα εδάφη της Γαλατίας οργώνονται από τα βόδια των βαρβάρων, οι αιχμάλωτοι στο ζυγό γενναιόδωρα προσφέρουν το λαίμό τους τους αγρότες μας, τα κοπάδια διάφορων ανθρώπων βόσκουν για να μας ταΐσουν, οι αχυρώνες μας είναι γεμάτοι από το στάρι των βαρβάρων, τα άλογα τους αναπαράγονται μαζί με τα δικά μας», με αυτά τα λόγια ο αυτοκράτορας Μάρκος Αυρήλιος Πρόβος περιγράφει γλαφυρά τη συνύπαρξη διαφορετικών πληθυσμών.

Ο Πρόβος ανέλαβε την εξουσία σε μία περίοδο κατάρρευσης της Αυτοκρατορίας. Ανάμεσα στα πολλά προβλήματα που είχε να λύσει, ένα εξ αυτών αφορούσε την παραγωγή οίνου. Το 92 μ.Χ. έχει εκδοθεί ένα διάταγμα το οποίο περιορίζει τη δυνατότητα οινοπαραγωγής εκτός Ιταλίας, σε μια προσπάθεια προστασίας της εγχώριας παραγωγής. Φτάνοντας πλέον στον 3ο μ.Χ. αιώνα, ο Πρόβος προχώρησε σε αντιμεταρρύθμιση του διατάγματος, η οποία είχε ως αποτέλεσμα τη δημιουργία νέων αμπελώνων στις επαρχίες της Γαλατίας, της Παννονίας, της Βουργουνδίας κ.α. Η καλλιέργεια της αμπέλου γνώρισε μεγάλη άνθιση, εκείνη την περίοδο, στις όχθες του Μόζελ και του Ρήνου, για να παράγει κρασί για τους λεγεωνάριους, που προστάτευαν τα σύνορα. Ωστόσο, υπήρχε ένα πρόβλημα. Οι δημοφιλείς ποικιλίες, που είχαν χτίσει την καλή φήμη των ρωμαϊκών κρασιών δεν μπορούσαν να προσαρμοστούν στα κρύα κλίματα. Ήταν θέμα τύχης το γεγονός ότι οι πιο πιστές στον Πρόβος λεγεώνες, στις οποίες ζητήθηκε να αναπτύξουν την αμπελοκαλλιέργεια, βρισκόταν στην Παννονία, όπου μπορούσε κανείς να βρει παραγωγικά κλήματα με αντοχή στο ψύχος. Οι ποικιλίες αυτές είναι πλέον γνωστές με το όνομα Heunisch (των Ούννων), παίρνοντας το όνομά τους από τα φύλα που κατοικούσαν σε αυτά τα εδάφη.

ΟΙ ΒΕΝΕΔΙΚΤΙΝΟΙ ΜΟΝΑΧΟΙ

Μετά την πτώση της αυτοκρατορίας, το αμπέλι συνέχισε να εξαπλώνεται κυρίως χά-

Κάποια άγρια αμπέλια στο μικρό νησί Ketsch του Ρήνου αποδείχθηκαν πρόγονοι του Traminer

ρη στη δραστηριότητα των μοναστηριών, ενώ άρχισε να μετεξελίσσεται σε σύμβολο της χριστιανικής πίστης. Χάρη στα δίκτυα που συνέδεαν τους τόπους λατρείας, το αμπέλι έλαβε τον ρόλο του «πολιτισμικού οδηγού» ενώ το προϊόν του δεν προοριζόταν πλέον για την τοπική κατανάλωση αλλά για εξαγωγές. Οι δρόμοι που άνοιξαν οι προσκυνητές των τόπων της χριστιανικής λατρείας, σε μία Ευρώπη χωρίς σύνορα, αποτέλεσαν τη βάση της διάδοσης των ποικιλιών που δημιουργήθηκαν στα σύνορα της Ρωμαϊκής Αυτοκρατορίας αλλά και για έναν νέο κύκλο διασταυρώσεων.

Περίπου το 1000 μ.Χ. στην επικράτεια που σήμερα αποτελεί μέρος της Γαλλίας και της Γερμανίας καταγράφεται δημογραφική έκρηξη, η οποία προχωρά παράλληλα με την ανάπτυξη της αμπελουργίας. Οι ποικιλίες που πρωταγωνίστησαν τότε στις περιοχές με έντονη παρουσία των Βενεδικτίνων μοναχών, ήταν το Pinot και το Traminer.

TRAMINER Ή TERMENO

Για πολλά χρόνια, το Termeno (στα γερμανικά Tramin) θεωρούνταν πατρίδα του Traminer, λόγω της συνήχησης των ονομάτων. Ωστόσο, σύμφωνα με τους Scienza και Imazio, υπάρχουν αποδείξεις που καταρρίπτουν αυτή την «εύκολη» απόδοση. Κατ' αρχάς, υπάρχουν έγγραφα. Η πρώτη αναφορά στο Traminer ως αμπέλι τοποθετείται στις 4 Αυγούστου του 1438, στο Μοναστήρι του Bebenhausen κοντά στη Στουτγάρδη, πράγμα που υποδηλώνει ότι η ποικιλία πιθανότατα έρχεται από τη νοτιοδυτική Γερμανία. Επιπλέον, μελετητές έχουν αναζητήσει χωρίς επιτυχία ιστορικές αποδείξεις για την καλλιέργεια αμπελιών της ποικιλίας Traminer στο Termeno, ενώ επίσης δεν αναφέρεται σε καμία ιταλική πραγματεία αμπελογραφίας πριν από τον 19ο αιώνα.

Ωστόσο, αν η σύμπτωση των ονομάτων εί-



ναι τυχαία, πού θα μπορούσαμε να βρούμε απαντήσεις; Για να βρουν απαντήσεις οι συγγραφείς, επιστρέφουν στην περίοδο της Ρωμαϊκής Αυτοκρατορίας, καθώς οι Ρωμαίοι συνήθιζαν να αποκαλούν τις περιοχές που είχαν κατακτήσει προσφάτως με το όνομα «*terminus*» (δηλαδή σύνορο), από το οποίο προήλθε το τοπωνύμιο *Termeno*. Ως εκ τούτου, η ποικιλία *Traminer* μπορεί να πήρε το όνομα της από κάποια άλλη περιοχή, την οποία επίσης αποκαλούσαν «*terminus*» οι Ρωμαίοι. Άλλο ντοκουμέντο του Μεσαίωνα παρέχει μια ακόμα πιο στέρεα υπόθεση αναφορικά με την ετυμολογία του ονόματος, η οποία μεταξύ άλλων, τοποθετεί το *Traminer* στις κορυφαίες ποικιλίες. Κατά τους ρωμαϊκούς χρόνους, η ελληνικής καταγωγής οικογένεια *Aminee* είχε ταυτίσει το όνομά της με τους οίνους ποιότητας. Κατά τη διάρκεια του Μεσαίωνα, καθώς οι Βενεδικτινοί μοναχοί συνήθιζαν να χρησιμοποιούν λατινικούς όρους, υποστηρίζεται ότι το όνομα *Traminer* προήλθε εκ παραθοράς. Από το «*aminea*», που αναφέρεται σε κρασιά υψηλής ποιότητας, στο *der aminer*, το *dr-aminer*, *draminer* και τελικά *traminer*. Ως εκ τούτου, η αλληλοεπικάλυψη του *Traminer* και των ποικιλιών του *Termeno* μπορεί να αποδοθεί στη συνήθεια των μεσαιωνικών χρόνων, βάσει της οποίας οι οι-

νοι πουλούσαν με το όνομα της περιοχής όπου παράγονταν, ανεξάρτητα από την ποικιλία που έχει χρησιμοποιηθεί. Εκείνη την περίοδο, φημισμένοι ήταν οι γλυκοί οίνοι από τον Νότιο Τυρόλο. Μεταξύ αυτών των οίνων, εκείνος του *Termeno* ξεχώριζε, έτσι πιθανόν το όνομα «*Traminer*» δεν παρέπεμπε σε κρασιά που παρήχθησαν από την ομώνυμη ποικιλία, αλλά σε γλυκά και αρωματικά κρασιά άλλων ποικιλιών από το *Termeno*.

Ενώ λοιπόν το μυστήριο του ονόματος έχει μάλλον... λυθεί, η προέλευση της ποικιλίας παραμένει νεφελώδης. Κάποιοι υποστηρίζουν ότι προέρχεται από τη Γερμανία και συγκεκριμένα από την κοιλάδα του Λούρου, άλλοι υποδεικνύουν το *Kitzeck*, στην Στυρία της Αυστρίας, ενώ άλλοι υποθέτουν ότι προέρχεται από την *Jura Canton* της Γαλλίας, όπου το *Traminer* είναι γνωστό με το όνομα *Savagnin*.

Τελικά, η αναζήτηση οδήγησε σε έναν Γερμανό αμπελογράφο του 19ου αιώνα, ο οποίος είχε εντοπίσει άγρια αμπέλια στο μικρό νησί *Ketsch* του Ρήνου, τα οποία είχαν αξιοπρόσεκτες μορφολογικές ομοιότητες με το *Traminer*. Με την έλευση της μοριακής βιολογίας, η υπόθεση επιβεβαιώθηκε και το 2001 αυτά τα άγρια αμπέλια ταυτοποιήθηκαν ως πρόγονος της ποικιλίας *Traminer/Savagnin*. 🌿



Ο αυτοκράτορας Μάρκος Αυρήλιος Πρόβος ανέλαβε την εξουσία σε μία περίοδο **κατάπτωσης** της Αυτοκρατορίας. Ανάμεσα στα πολλά **προβλήματα** που είχε να **λύσει**, ένα εξ αυτών αφορούσε την παραγωγή **οίνου**.



ΑΓΟΡΑ ΝΕΕΣ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΙΚΕΣ ΣΥΝΗΘΕΙΕΣ

Τη φρεσκάδα λευκών και ροζέ οίνων αναζητά η Κίνα

Αν και η κατανάλωση οίνων στην ασιατική χώρα εξακολουθεί να κυριαρχείται από τους ερυθρούς, η Κίνα αρχίζει να ζει στους ρυθμούς διαφοροποίησης αυτής της συνθήκης αναζητώντας περισσότερη φρεσκάδα μέσα από λευκά κρασιά, αφρώδη και ροζέ. «Κινέζοι επισκέπτες μας λένε ότι έχουν βαρεθεί με τα βαριά κόκκινα κρασιά του Μπορντό. Ψάχνουν για φρεσκάδα και περισσότερη ελαφρότητα», ανέφεραν χαρακτηριστικά Ευρωπαίοι οινοποιοί που βρέθηκαν στην ProWine China στη Σαγκάι όπως ο Αλσατός Thierry Laurent. Μάλιστα η πρόσφατη ηλεκτρονική έρευνα Smart Path Digital Retail Audit επιβεβαιώνει αυτήν τη διαφοροποίηση. «Οι Κινέζοι καταναλωτές αγοράζουν 86% κόκκινο κρασί, 7% αφρώδη οίνο (2% σαμπάνια), 6% ξηρό λευκό κρασί και 1% ροζέ», δήλωσε ο Sean Liu, γενικός διευθυντής του κινεζικού κολοσσού Greatwall (Cofco).



«Οι **Κινέζοι** εισαγωγείς διαφοροποιούν πολύ τα **χαρτοφυλάκιά** τους λόγω του **ανταγωνισμού**» σημειώνει ο Benjamin Bourgoïn, **εκπρόσωπος** στην Ασία της Champagne **A. Bergère**.



ΤΑ STARBUCKS ΤΟΥ ΟΙΝΟΥ

ΤΟ ΦΑΙΝΟΜΕΝΟ COOPER'S HAWK ΜΕΘΑΕΙ ΤΙΣ ΗΠΑ

Η εταιρεία που έχει χαρακτηριστεί το «Starbucks του οίνου», το Cooper's Hawk «μεθά» τις ΗΠΑ και έρχεται να αλλάξει την οινική τους κουλτούρα. Το επιχειρηματικό μοντέλο του Cooper's Hawk βασίζεται στην απλή ιδέα της πώλησης του κρασιού που παράγει η εταιρεία στα δικά της εστιατόρια, στο πλαίσιο μίας ολοκληρωμένης εμπειρίας. Η επιτυχία της εταιρείας έγκειται κατά κύριο λόγο στο γε-



ΣΕ ΑΝΑΖΗΤΗΣΗ ΝΕΑΣ ΘΕΣΗΣ ΣΤΟΝ ΟΙΝΙΚΟ ΧΑΡΤΗ

Ρωσικός οίνος μόνο από ρωσικό σταφύλι

Νομοσχέδιο το οποίο στοχεύει στην εκ βάθρων αναμόρφωση της ρωσικής αγοράς οίνου από το στάδιο της αμπελοκαλλιέργειας μέχρι την πώληση του τελικού προϊόντος εισήχθη στο τέλος του προηγούμενου έτους στη Δούμα. Στα βασικά του στοιχεία, μεταξύ άλλων, συγκαταλέγονται ότι ρωσικό κρασί θα παράγεται μόνο από ρωσικό σταφύλι και θα επιδοτείται μόνο υπό αυτήν την προϋπόθεση, ενώ δημιουργείται Μητρώο Αμπελοπαραγωγών και συστήνεται Κεντρική Επιτροπή Γευσιγνώσας. Η σχετική νομοθετική πρωτοβουλία αποσκοπεί στη διαφοροποίηση σήμανσης του ρωσικού οίνου από τους εισαγόμενους και στη διευκόλυνση του Ρώσου καταναλωτή, κατά την επιλογή του προϊόντος.



γονός ότι έκανε το κρασί προσιτό στους «αμύνητους» καταναλωτές. Σε ένα τυπικό οινοποιείο, υπάρχει μία αίθουσα γευσιγνωσίας, οι επισκέπτες πληρώνουν κάποιο αντίτιμο για τη γευστική δοκιμή, ενώ φεύγοντας είναι πιθανό να αγοράσουν κάποιες φιάλες κρασί. Στα Cooper's Hawk προσφέρουν μία παρόμοια εμπειρία σε ένα πολύ πιο οικείο στον μέσο καταναλωτή σκηνικό, όπως είναι αυτό του εστιατορίου, εκατοντάδες μίλια μακριά από τη Napa Valley. Όταν το 2001 ο ιδρυτής και CEO της Cooper's Hawk συνέλαβε την ιδέα δεν έβαζε στο πλάνο του απέραντες εκτάσεις αμπελώνων. Σύμφωνα με αυτό το μοντέλο, το κρασί φτιάχνεται στις εγκαταστάσεις της εταιρείας, με την πρώτη ύλη να έρχεται από την Καλιφόρνια.

350.000 μέλη

Η αλυσίδα Cooper's Hawk από το Orland Park του Illinois ιδρύθηκε το 2005, διαθέτει περισσότερα από 30 παραρτήματα στις ΗΠΑ, κατατάσσεται στα 30 μεγαλύτερα οινοποιεία της χώρας και διαθέτει περίπου 350.000 μέλη.

Ο ΜΙΚΗΣ ΘΕΟΔΩΡΑΚΗΣ ΓΙΑ ΤΟ NITTARDI

«Κάθε ποτήρι που πίνω απ' το υπέροχο κρασί σας»

Μια επιστολή καρδιάς προς τον ιδιοκτήτη του οινοποιείου Nittardi, γνωστό εικαστικό Peter Femfert, έστειλε ο Μίκης Θεοδωράκης για να τον ευχαριστήσει για το κρασί που έλαβε υπογραμμίζοντας την αγάπη του για την Ιταλία. «Αγάπησα πολύ την Ιταλία, τους ανθρώπους της και τη χώρα. Σε κάθε ποτήρι που πίνω το υπέροχο κρασί σας, ο νους μου πετά στους αμπελώνες όπου είχα την τύχη να ζήσω με τους φίλους μου» αναφέρει μεταξύ άλλων ο Έλληνας καλλιτέχνης, ο οποίος προσέφερε θέματα από τον κόσμο της μουσικής του για τις φιάλες κρασιού του Casanuova di Nittardi Vigna Doghessa Vintage 2017. Υπενθυμίζεται ότι κάθε χρόνο από το 1981 ένας διάσημος καλλιτέχνης δημιουργεί την ετικέτα, καθώς και το χαρτί περιτυλίγματος που χρησιμοποιείται για τις φιάλες του συγκεκριμένου κρασιού, ως φόρο τιμής στον πρώτο ιδιοκτήτη του αμπελώνα, Μ. Άγγελο.



ΗΠΑ ΔΕΝ ΑΛΛΑΞΑΝ ΔΑΣΜΟΛΟΓΙΚΗ ΠΟΛΙΤΙΚΗ

Παραμένει εκτός λίστας δασμών το ελληνικό κρασί

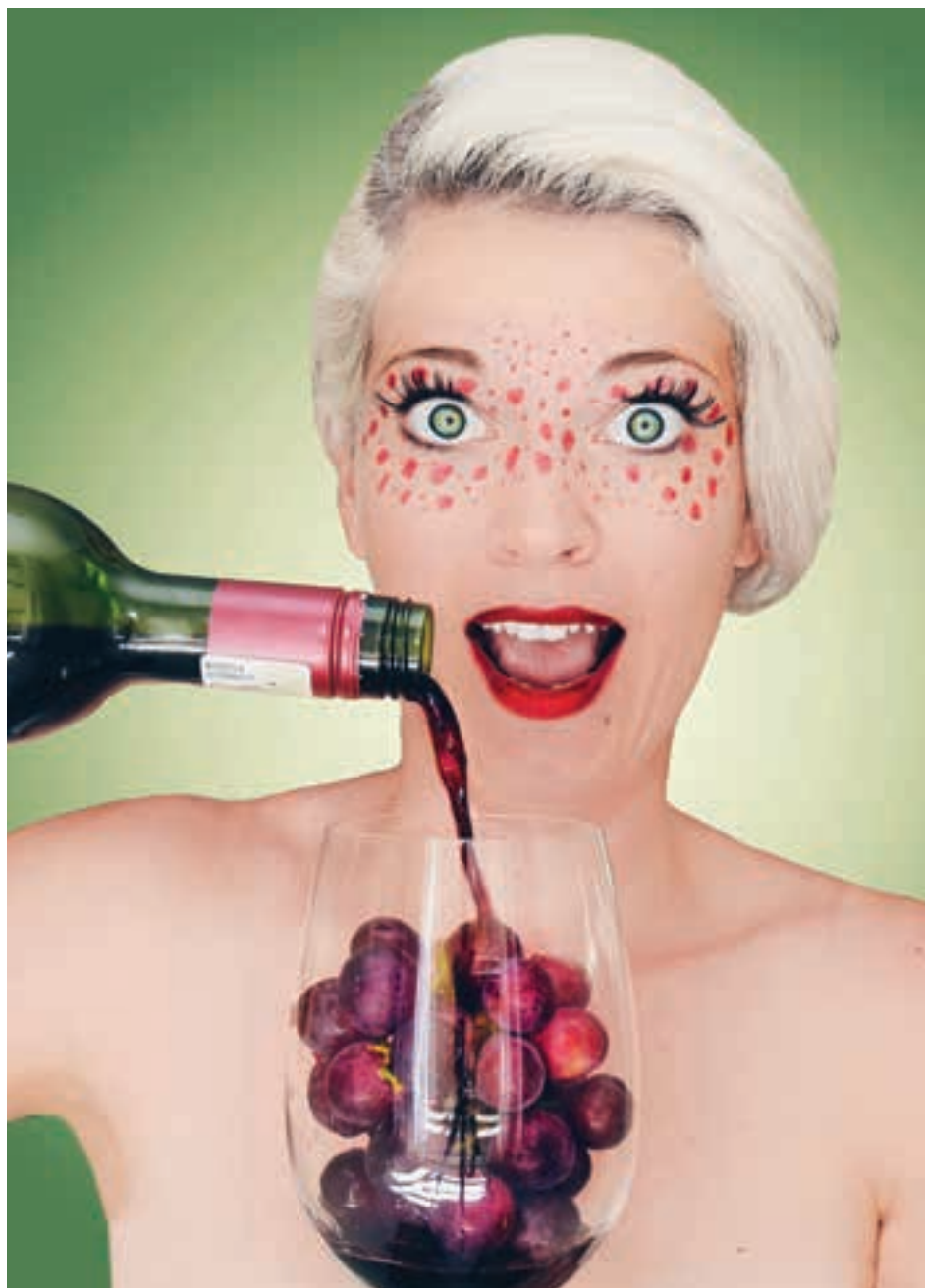
Το ελληνικό ελαιόλαδο και τα προϊόντα ελιάς, το κρασί και αρκετά ελληνικά τυριά θα εξακολουθούν να εξάγονται προς τις ΗΠΑ χωρίς αλλαγές στο θέμα των δασμών. Υπενθυμίζεται ότι το Δεκέμβριο του 2019, η κυβέρνηση Τραμπ είχε ανακοινώσει την πρόθεσή της να αυξήσει τους δασμούς έως και 100% στα ευρωπαϊκά προϊόντα αγροδιατροφής, επεκτείνοντας τη λίστα με νέα προϊόντα ελληνικού ενδιαφέροντος όπως το ελαιόλαδο, το κρασί και οι επιτραπέζιες ελιές, που στη λίστα του Οκτωβρίου αφορούσαν μόνο τις χώρες-εταίρους της Airbus, Ισπανία, Γαλλία, Γερμανία και Ην. Βασίλειο.



ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ TOP SERIES

Παίζει και με τις πέντε αισθήσεις ο νέος φελλός της Amorim

Με τη δημιουργία της Amorim Top Series, ο κατασκευαστής φελλών θέλει να αναδείξει τη σημασία των πέντε αισθήσεων και τη βαρύτητα που έχουν αυτές στη διαδικασία επιλογής μιας φιάλης κρασιού από τους καταναλωτές. Για το λόγο αυτό, μια μικρή γρατζουνιά σε αυτόν το νέο φελλό, απελευθερώνει ένα άρωμα που βρίσκεται παγιδευμένο σε μικροκάψουλες στην επιφάνειά του, οι οποίες προστατεύονται από ειδική ταινία. Σε άλλο προϊόν της ίδιας σειράς, ο οινοποιός μπορεί να προσθέσει στις φιάλες του, μέσω του φελλού, ειδικά οπτικά εφέ με φωτισμό LED.



IWSR ΓΙΑ ΤΗ GENERATION Z

Χωρίς ή με λιγότερο αλκοόλ επιβάλλουν τα social media

Η κατανάλωση οίνων χαμηλής περιεκτικότητας ή χωρίς αλκοόλ αποτελεί μία από τις βασικές τάσεις που θα καθορίσουν το μέλλον της βιομηχανίας οίνου, σύμφωνα με τον Thorsten Hartmann, διευθυντικό στέλεχος της εταιρείας αναλύσεων IWSR. Σύμφωνα με τον ίδιο: «Η τάση της προσεκτικής κατανάλωσης καθοδηγείται από την Generation Z (σ.σ. τη γενιά μετά τους millennials που είναι γεννημένοι από τα μέσα της δεκαετίας του 1990 έως τα μέσα της δεκαετίας του 2000). Τα κοινωνικά δίκτυα είναι απαραίτητα για τους νεότερους. Δεν θέλουν να φαίνονται μεθυσμένοι, θέλουν να μπορούν είναι συνεχώς πλήρως ρυθμιζόμενοι, για να μην χάσουν τον έλεγχο», εξηγεί προσθέτοντας ότι η μείωση της κατανάλωσης αλκοόλ δίνει περισσότερο βάρος σε συμπεριφορές όπως αυτή που η «Generation Z επιλέγει μπαρ, όπου τα κοκτέιλ είναι ό,τι το καλύτερο φόντο για τις ασύρματες επικοινωνίες τους».



ΑΠΟ ΤΟΥΣ ΓΑΛΛΟΥΣ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΟΥΣ

Βραβεία για τους συνεταιρισμούς με υψηλή οικολογική συνείδηση

Ειδικές διακρίσεις για τους πέντε πρώτους συνεταιρισμούς της Γαλλίας που έχουν φυτέψει το 90% της επιφάνειάς τους με αμπέλια με υψηλή περιβαλλοντική αξία είτε βιολογικά απένειμαν στις αρχές του χρόνου οι συνεταιρισμένοι αμπελουργοί της χώρας. Νικητές είναι το οινοποιείο Ribeauvillé και η UnionAlliance στην Αλσατία, οι Vignerons de Correns, το οινοποιείο στο Var και το οινοποιείο l'Avenir στην Aude. Το Οινοποιείο Correns είναι βιολογικό και τα άλλα τέσσερα καλλιεργούν με όρους υψηλής περιβαλλοντικής αξίας (Haut Valeur Environnementales - HVE). Με την πρωτοβουλία αυτή, οι συνεταιρισμοί θέλουν να δείξουν ότι υλοποιούν τη δέσμευση που είχαν αναλάβει στον υπουργό Γεωργίας στο συνέδριό τους στα τέλη Ιουνίου για να εξασφαλίσουν ότι το 50% των συνεταιρισμών είναι πιστοποιημένοι ως HVE ή καλλιεργούν βιολογικά. Ο πρόεδρος των συνεταιρισμένων αμπελουργών, Boris Calmette, διαβεβαιώνει ότι ο ενθουσιασμός είναι πολύ έντονος στους συνεργαζόμενους φορείς. «Χιλιάδες αμπελουργικές εκμεταλλεύσεις έχουν αναλάβει τέτοιες δεσμεύσεις. Την επόμενη χρονιά την ίδια ημέρα, θα έχουμε πάνω από 100 συνεταιρισμούς με περισσότερο από το 90% της επιφάνειάς τους πιστοποιημένους».



argatia
Winery

Το 2000, όταν φυτέψαμε τους αμπελώνες μας αποκλειστικά με ελληνικές ποικιλίες, η **Χαρούλα Σπινθηροπούλου**, διδάκτορας Αμπελουργίας και ο **Παναγιώτης Γεωργιάδης**, βάλαμε ως στόχο να δημιουργήσουμε κρασιά



με ταυτότητα, τα δικά μας κρασιά. Δουλέψαμε, δουλεύουμε και θα συνεχίσουμε να δουλεύουμε γι' αυτό μαζί με τα παιδιά μας. Δημιουργήσαμε τρία κρασιά, ένα **λευκό** από Ασαύρτικο, Μαλαγουζιά και Αθήρι, ένα **ερυθρό** από 85% Ξινόμαυρο μαζί με Νεγκόστα και Μαυροδάφνη και τη **Νάουσα**, από 100% Ξινόμαυρο, τα οποία παράγουμε στο μικρό οικογενειακό οινοποιείο μας

στο Ροδαχώρι της Νάουσας, όπου και ζούμε.

Χαιρόμαστε να μας επισκέπτονται άνθρωποι που ενδιαφέρονται να μάθουν για τη βιολογική καλλιέργεια που εφαρμόζουμε στους αμπελώνες μας και την παραγωγή των κρασιών μας.



Επικοινωνία: τηλ.: 23320 51080, www.argatia.gr

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



Η ΙΣΤΟΡΙΚΗ ΣΤΡΟΦΙΛΙΑ ΣΤΗΝ ΟΡΜΗ ΤΗΣ ΝΕΑΣ ΓΕΝΙΑΣ

Σαράντα χρόνια από τότε που η Στροφιλιά σημάδεψε τη νιότη μιας γενιάς Αθηναίων, της πρώτης που αναζήτησε το κάτι παραπάνω από το κρασί, πιο ανάλαφρη από ποτέ, θέλει να μεταγγίσει αυτό το νεύρο στα κρασιά της επόμενης δεκαετίας, αποτυπώνοντας στη φιάλη την προσωπικότητα των ανθρώπων που δουλεύουν τα αμπέλια της Αττικής και της Νεμέας.

ΚΕΙΜΕΝΟ Πέτρος Γκόγκος * **ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ** Γεωργία Καραμαλή

.....



Περισσότερες πειραματικές οινοποιήσεις που θα καταφέρουν σε πλάνο δεκαετίας να αποδώσουν πιο ώριμα τα χαρακτηριστικά του τόπου και των ποικιλιών που διαχειρίζεται η Στροφιλιά, όπως τα αντιλαμβάνεται η νέα γενιά του Κτήματος, αποτελούν τη βάση πάνω στην οποία κινείται πια το ιστορικό αττικό οινοποιείο. Το Wine Trails συνάντησε τη Μαρία Μαλτέζου, κόρη ενός εκ των ιδρυτών της Στροφιλιάς, Γιάννη Μαλτέζου, στον ανεξάρτητο χώρο αποκλειστικά για γευστικές δοκιμές και άλλες εκδηλώσεις καλλιτεχνικού και οινικού ενδιαφέροντος, που έχει οικοδομηθεί στη βάση της εταιρείας στα Πατητήρια Αναβύσσου. Η ίδια μας μίλησε για την ανανεωμένη εικόνα της εταιρικής ταυτότητας του Κτήματος, εξήγησε τη λογική πίσω από τις μελλοντικές κινήσεις που έχουν ήδη αποφασιστεί, ενώ εκμυστηρεύτηκε τις αγαπημένες ποικιλίες κρασιού με τις οποίες γεμίζει το ποτήρι της εκτός οινοποιείου. Παράλληλα μια αναδρομή στα πρώτα βήματα του εγχειρήματος έγινε με τη βοήθεια του Γιάννη Μαλτέζου.

ΦΟΡΕΑΣ ΜΝΗΜΗΣ ΕΙΝΑΙ ΤΟ ΚΡΑΣΙ

Το όραμα της Στροφιλιάς τα τελευταία τρία χρόνια συνοψίζεται στην πεποίθηση των ανθρώπων του Κτηματος ότι το κρασί είναι φορέας μνήμης, ότι οι ποικιλίες πρέπει να βγάζουν τα χαρακτηριστικά και τη φιλοσοφία του τόπου στον καταναλωτή και να μην αλλοιώνονται στη διαδρομή με φλύαρο τρόπο.

Πιο κοντά σε αυτή την επιδίωξη έφερε την εταιρεία ο Γιάννης Λίγκας με την οινολογική του ομάδα. Το 2017, ο Γιάννης Μαλτέζος και ο Αχιλλέας Λαμψίδης, ...►



Σε **ανεξάρτητο** χώρο υποδοχής επισκεπτών στις **εγκαταστάσεις** της Αναβύσσου πραγματοποιούνται **γευστικές** δοκιμές και εκδηλώσεις οινικού ενδιαφέροντος.

Το **οινοποιείο** στην Ανάβυσσο είναι η έδρα της εταιρείας και αποτελεί το κέντρο **εμφιάλωσης** και αποθήκευσης όλων των οίνων της **Στροφιλιάς**. Περιλαμβάνει κλιματιζόμενους χώρους δεξαμενών **οινοποίησης**, δεξαμενών αποθήκευσης, δρύινων βαρεθιών και εμφιάλωσης. Είναι **διακοσμημένο** εσωτερικά και εξωτερικά με έργα **σύγχρονων** καλλιτεχνών.

ο έτερος πρωτοστάτης της Στροφιλιάς, ανέθεσαν στον Γιάννη Λίγκα ένα δύσκολο έργο: Να επανασχεδιάσει, οινολογικά, όλα τα κρασιά της Στροφιλιάς και να δημιουργήσει νέα προϊόντα. «Θέλουμε να περάσουμε στον καταναλωτή το μήνυμα ότι στη χώρα διαθέτουμε ιδιαίτερα αμπελοτόπια. Πράγματι ο παλμός για τις ελληνικές ποικιλίες χτυπά για τις εξαγωγές, όμως δεν πρέπει να ξεχνάμε ότι τα χαρακτηριστικά του ελληνικού κρασιού εντοπίζονται στον τόπο όπου καλλιεργείται το σταφύλι, ανεξάρτητα από την ποικιλία» εξηγεί η Μ. Μαλτέζου.

ΟΤΑΝ ΟΙ ΠΑΡΕΕΣ ΕΦΤΙΑΧΝΑΝ ΙΣΤΟΡΙΑ

Στις αρχές της δεκαετίας του 1980, το κτήμα της οικογένειας Μαλτέζου στην Ανάβυσσο, σε αγρανάπαυση από το 1956, μετά την επέλαση της φυλλοξήρας, έπειτα από μια σύλληψη του Γιάννη Μαλτέζου και του Αχιλλέα Λαμπιδή, έμελλε να φιλοξενήσει το «big bang» του αττικού αμπελώνα και κυρίως της οινικής κουλτούρας της Ελλάδας, με σύγχρονους όρους.

Με τη βοήθεια γαλλικών και γερμανικών βιβλίων, οι δύο φίλοι οινοποιούν μια μικρή πρώτη σοδειά στο οικογενειακό πατητήρι των Μαλτέζων, κατασκευασμένο δίπλα στο σπίτι τους από το 1864. Βαφτίζουν τα κρασιά τους «Στροφιλιά», από το παραδοσιακό χειροκίνητο πιεστήριο της οικογένειας Μαλτέζου που χρησιμοποιούσαν στην οινοποίηση και την πρώτη ετικέτα σχεδιάζει ο αρχιτέκτονας αδελφός του Αχιλλέα, Γιώργος. Το Νοέμβριο, τολμούν το επόμενο βήμα, εκείνο που θα εδραιώσει την Στροφιλιά στο αθηναϊκό κοινό. Εγκαινιάσαν μαζί με τον εκδότη Σάμη Γαβριηλίδη και τον Τάκη Λεβέντη το πρώτο ελληνικό wine bar στην παρθένα αγορά της πλατείας Καρύτση στην Αθήνα, με την ταμπέλα να γράφει: «Εντευκτήριον Οίνου ΣΤΡΟΦΙΛΙΑ». «Είχαμε το κρασί, τώρα έπρεπε να βρούμε και ένα μέρος να το πούμε» σχολίασε ο κ. Μαλτέζος. Κάπως έτσι πυροδοτήθηκε η ανατροπή στην εγχώρια αγορά οίνου, με την εμφάνιση των πρώτων «μικρών παραγωγών» και τη σταδιακή επικράτησή τους. Ας σημειωθεί ότι στο κατάστημα αυτό το ποιοτικό επώνυμο κρασί είχε τόσο πρωταγωνιστικό ρόλο, που οι εναλλακτικές ήταν μόλις τρία πανάκριβα ουίσκι. 🍷



Γιάννης Μαλτέζος





Από τον ιδιόκτητο αμπελώνα της Αττικής



..... info

Η **Στροφιλιά** έχει ιδιόκτητους και συνεργαζόμενους αμπελώνες, σε **τρεις** περιοχές: Στην **Ανάβυσσο**, όπου και η ιστορική της έδρα και το πρώτο οινοποιείο, στον **Ασπρόκαμπο** Νεμέας, όπου και έχει εγκαταστήσει από το 2000 το δεύτερο οινοποιείο και στη **Μαμουσιά** Αιγιαλείας, όπου συνεργάζεται με τοπικούς αμπελουργούς από το 1992.



Οίνος Ροζέ Ήνρος ΠΓΕ Πελοπόννησος



Γιώργος Κοκκοτός

Νέα εποχή για το Κτήμα Κοκκοτού

Με καινούργιες ετικέτες και νέα δυναμική ομάδα οινοποίησης βρήκε το Κτήμα Κοκκοτού η νέα εσοδεία του 2019, όπως αναδείχθηκε στην εκδήλωση που έλαβε χώρα την Τρίτη 25 Φεβρουαρίου στο Κτήμα στην Σταμάτα Αττικής



ΚΕΙΜΕΝΟ **Νατάσα Στασινού** * ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ **Γεωργία Καραμαλή**



Η παρουσίαση των ανανεωμένων ετικετών και η δοκιμή των πρώτων κρασιών της νέας εσοδείας, που φέρουν την υπογραφή του Dr οινολόγου Γιώργου Κοτσερίδη, αποτέλεσαν τον πυρήνα της εκδήλωσης που πραγματοποιήθηκε την Τρίτη 25 Φεβρουαρίου στις εγκαταστάσεις του Κτήματος Κοκκοτού στην Σταμάτα Αττικής. Ως φυσικό επακόλουθο της πολύχρονης συνεργασίας του Κτήματος με την εταιρεία InnoVino (εταιρεία αναλύσεων υψηλού επιπέδου), ο Dr Γιώργος Κοτσερίδης, με την ομάδα του ανέλαβε σύμβουλος παραγωγής του Κτήματος από τον τρύγο του 2019, σε μία προσπάθεια να ανέβει ακόμα ψηλότερα η ποιότητα των οίνων, ενώ η καινούργια ομάδα συμπληρώνεται με τη νέα επίσης χημικό μηχανικό-οινολόγο του Κτήματος, Κωνσταντίνα Πολυχρονίδου. Τα πέντε κρασιά που κυκλοφορούν ήδη με τις νέες τους φορεσιές είναι τα Ροδίτης- Σαββατιανό, Αγρίμι 2019, Gewürztraminer «Τρεις Παράδες» 2019, Ασύρτικο «Πέρδικα στ' αμπέλι» 2019, Merlot-Cabernet Sauvignon - Rose «Κλέφτρα Κίσσα» 2019 και το Αγιωργίτικο «Τρεις Λόφοι» 2019 ενώ σταδιακά αναμένεται να ακολουθήσουν και τα υπόλοιπα κρασιά του Κτήματος. Οι νέες ετικέτες έχουν λιτή εμφάνιση και προβάλλουν το οικοσύστημα του Κτήματος θέλοντας να τονίσουν τον σεβασμό της οικογένειας Κοκκοτού προς τη φύση. 🌿



Άννα Κοκκοτού

Στο Κτήμα **Κοκκοτού** στην Σταμάτα Αττικής εκτός από τους **αμπελώνες** έχει αναπτυχθεί βιολογικός **ελαιώνας** 400 δέντρων, ένας πρότυπος **μελισσώνας** με 20 διώροφες κυψέλες, ορνιθώνας και **παχυνόκηπος** το οποίο **καλλιεργείται** με την μέθοδο της «permaculture».



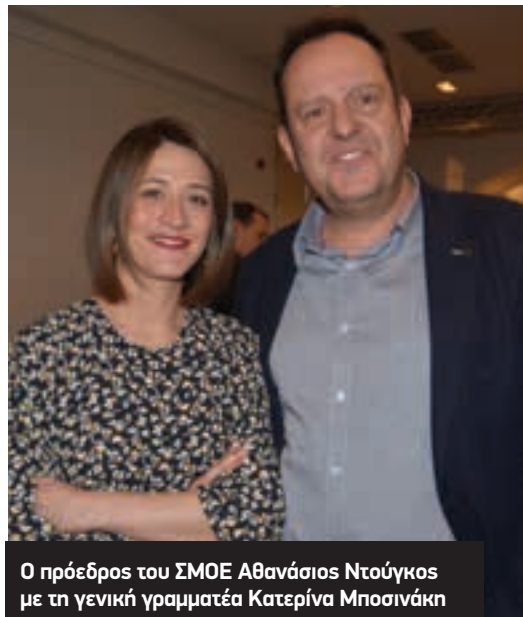


ΣΜΟΕ 2020

Οι Μικροί Οινοποιοί δείχνουν τη δύναμή τους

Δέκα μόλις μήνες μετά την πρώτη διοργάνωση η δεύτερη έκθεση του Συνδέσμου Μικρών Οινοποιών Ελλάδος συγκέντρωσε πλήθος επισκεπτών που περιηγήθηκαν στα περίπτερα των 44 εκθετών απ' όλη την Ελλάδα

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ **Μαρίνα Σκοπελίτου** * **ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ** Γεωργία Καραμαλή



Ο πρόεδρος του ΣΜΟΕ Αθανάσιος Ντούγκος
με τη γενική γραμματέα Κατερίνα Μπισινάκη



Ολοκαίνουργια
πρόταση από το
Οινοποιείο Γκίκα,
το blend Αυγουσιάτη
και Grenache



Πιστή στο ραντεβού της με τους επαγγελματίες και το οινόφιλο κοινό, η ετήσια έκθεση του ΣΜΟΕ έλαβε χώρα στις 9 και 10 Φεβρουαρίου στο βιομηχανικής αισθητικής Hub στα Πετράλωνα με χορηγό επικοινωνίας το Wine Trails. Οι επισκέπτες της έκθεσης είχαν την ευκαιρία να δοκιμάσουν εκατοντάδες ετικέτες κρασιών, πολλές από αυτές πρωτοεμφανιζόμενες, και να περιηγηθούν στα αμπελοτόπια της Ελλάδας μέσα από την ειδικά σχεδιασμένη σήμανση που οδηγούσε από το Βορ-

ρά προς το Νότο και τα νησιά, σηματοδοτώντας μια νοτιή γεωγραφική αλλά και γευστική πορεία. Κι αν θέλουμε να ακολουθήσουμε αυτήν τη διαδρομή αναζητώντας νέες ετικέτες, συναντάμε την ερυθρή Pelagia από το Κτήμα Μανωλεσάκη στη Δράμα, έναν ξηρό, εσοδείας 2017, οίνο, από 60% Pinot Noir και 40% Αγιωργίτικο, ενώ, παραμένοντας στη Δράμα και από το νεότερο οινοποιείο της, Οίνωψ, η ετικέτα Xinomanraw επιβεβαιώνει ότι βασικός σκοπός του Νίκου Καρατζά είναι η παραγωγή ποιοτικών οίνων με ελάχιστες παρεμβάσεις. Από ιδιόκτητο αμπελοτόπι

στην Αμφίπολη Σερρών χωρίς άρδευση με μέγιστη στρεμματική απόδοση 500 κιλών, πρόερχεται ο Κόκκινος Σκίουρος του ομώνυμου οινοποιείου με έδρα τη Θεσσαλονίκη, ενώ ταξιδεύοντας προς Νότο στο χωριό Μονοπήγαδο Θεσσαλονίκης σε υψόμετρο 500 μ., πάνω από τον Θερμαϊκό κόλπο, το Οινοποιείο Μοσχόπολις, που ιδρύθηκε το 2016, παρουσιάζει το ροζέ Moschópolis 8 από Ξινόμαυρο (70%) και Syrah (30%), το οποίο, αφού ζυμώσει με τις αυθόρμητες γηγενείς ζύμες από το αμπέλι, ωριμάζει για οκτώ μήνες σε μεταχειρισμένα γαλλικά δρύινα ...►



Από το Οινοποιείο Οίνωψ



Σταύρος Κόκκινος (δεξιά)



βαρέλια μαζί με τις λεπτές οινολάσπες. Την ίδια ώρα από μονοποικιλιακό αμπελώνα στη χερσόνησο της Επανομής, το Sauvignon Blanc Fumé 2017 του Κτήματος Florian ζυμώνεται σε χαμηλές θερμοκρασίες στις ανοξείδωτες δεξαμενές, ενώ στη συνέχεια ωριμάζει για τέσσερις μήνες σε δρύινα βαρέλια των 300 λίτρων με τις οινολάσπες. Από τα Γιαννιτσά Πέλλας το Κτήμα Λίγας παρουσίασε τη ρετσίνα Yomatarι από Ροδίτη και Ασύρτικο.

Ο ΠΕΙΡΑΜΑΤΙΣΜΟΣ ΚΑΛΑ ΚΡΑΤΕΙ

Μία από τις νέες ετικέτες που κέρδισαν τις εντυπώσεις ήταν ο ερυθρός «Έξοχος» της Οινοποιίας Αλατά από τη Φαλάνη της Λάρισας. Πρόκειται για ένα πειραματικό κρασί της ερυθρής ιταλικής ποικιλίας Sangratinο από την περιοχή της Ούμπρια. Ένα κρασί γεμάτο από αρώματα κερασιού, βατόμουρου και πεύκου, με πολλά πικάντικα χαρακτηριστικά, υψηλή περιεκτικότητα σε ταννίνες και γεμάτο σώμα. Από την ίδια περιφέρεια και από τους αμπελώνες του Οινοποιείου Πουλτσίδη που βρίσκονται στις Νέες Καρυές Λάρισας, προέρχεται ο ερυθρός ξηρός Terra Nostra από Μοσχάτο Μαύρο Τυρνάβου. Η ζύμωση γίνεται μαζί με τα στέμφυλα έως το τέλος της αλκοολικής ζύμωσης σε ελεγχόμενες θερμοκρασίες, ενώ στα χαρακτηριστικά του οίνου είναι το ρουμπινί χρώμα, τα αρώματα ώριμων φρούτων και βανίλιας, η ισορροπημένη οξύτητα και η χαρακτηριστική επίγευση. Και παραμένοντας στη Θεσσαλία και από το Οινοποιείο Αρλεκονίων Χώρα της Λάρισας προέρχεται η νέα ετικέτα «Αθανασέικο» Wild Yeasts 2019. Πρόκειται για αναβίωση ενός ανεξερεύνητου κλώνου Ροδίτη με πολύ ενδιαφέροντα ποιοτικά



«Η ιταλική ποικιλία **Sangratinο** από την οποία γίνεται ο ερυθρός **Έξοχος** δεν υπήρχε στην Ελλάδα. Σε συνεργασία με το **Πανεπιστήμιο** Θεσσαλίας, την καλλιιεργήσαμε **πειραματικά** και πρόσφατα **καταθέσαμε** φάκελο στο υπουργείο για την **ένταξή** της στον κατάλογο ποικιλιών, γι' αυτό ακόμη δεν κυκλοφορεί στην **αγορά**», ανέφερε η Φωτεινή **Αλατά**, κόρη του οινοποιού Δημήτρη Αλατά.

Αγορά *Νέες κυκλοφορίες*



Από το 2019 το Οινοποιείο **Πουλητσίδη**, που βρίσκεται στις Νέες Καρυές Λάρισας, πραγματοποιεί τις αλκοολικές **ζυμώσεις** των οίνων του με φυσικές **άγριες** ζύμες που αναπτύσσονται στα δικά του **αμπελοτόπια**. Αποτέλεσμα του **εγχειρήματος** είναι μία μοναδική, γευστική και αρωματική πολυπλοκότητα, η οποία **εκφράζεται** σε όλες τις ετικέτες του και ιδιαίτερα στη **σειρά** Terra Nostra. Νέα προσθήκη ο **ερυθρός** ξηρός Terra Nostra από **Μοσχάτο** Μαύρο Τυρνάβου. Ρουμπινί χρώμα, **αρώματα** ώριμων φρούτων και βανίλιας, **ισορροπημένη** οξύτητα και χαρακτηριστική επίγευση.



Υπεύθυνος του Κτήματος **Παπαργυρίου** είναι σήμερα ο Γιάννης Παπαργυρίου. Το Κτήμα διαθέτει δύο αμπελώνες, στο **Λαλιώτη** Κορινθίας (όπου είναι και το οινοποιείο) και στα **Σοφιανά**, σε υψόμετρο 900 μέτρων. **Καλλιεργούνται** περίπου 120 στρέμματα με πολλές ποικιλίες.



Από **Μαυροκοντούρα** και Μονεμβασία, η Μεθέα Rose του Οινοποιείου **Βруνιώτη** με πρώτη ύλη από το **ιδιόκτητο** αμπελοτόπι του **οινοποιείου** στο όρος Τελέθριο στη Β. Εύβοια.



Στο **μεσόκλιμα** του Δομοκού, στην περιοχή της **Βαρδαλής** βρίσκονται οι Αμπελώνες **Γκανή**, τους οποίους από το 2004 ανέλαβε ο Βάσιος Γκανής, εκπρόσωπος της **τέταρτης** γενιάς, σαν αποτέλεσμα των **αναζητήσεών** του, σε συνεργασία με γεωπόνους -αμπελουργούς,



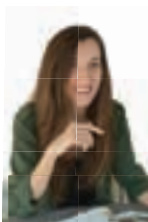
Ένα κρασί όπου το **αλκοόλ** βρίσκεται σε απόλυτη **ισορροπία** με την οξύτητα και το σώμα, πράγμα που δίνει μια αίσθηση **δροσιάς**, ενώ οι ελάχιστες **ταννικές** νύξεις προσθέτουν πολυπλοκότητα.



χαρακτηριστικά, που αναμένεται να κυκλοφορήσει το καλοκαίρι του 2020.

Αξίζει να σημειωθεί ότι την τιμητική τους είχαν οι νέες ετικέτες από τα Ιόνια Νησιά όπως το Lacomatia 2018 από το Οινοποιείο Σκλάβος στην Κεφαλλονιά, ένας single vineyard οίνος από Ρομπόλα βιολογικής καλλιέργειας, που θα κυκλοφορήσει στην αγορά τους επόμενους μήνες. Παράλληλα στη γειτονική Ζάκυνθο το Κλίμα Γράμψα παρουσίασε τη Verdea, ένα παραδοσιακό τοπικό λευκό πολυποικιλιακό κρασί. Επιστρέφοντας στην ηπειρωτική χώρα, από τα Βάγια Βοιωτίας και το Οινοποιείο Θηβαϊκή Γη πρόερχεται το Story Μούχταρο, ένας ροζέ οίνος ΠΓΕ Στερεά Ελλάδα από την ιδιαίτερη ποικιλία Μούχταρο. Ένα κρασί με τριανταφυλλί χρώμα, αρώματα από αγριολούλουδα και κόκκινα φρούτα, ισορροπημένη γεύση και δροσερή επίγευση. Και στις κοντινές Πλαταιές Βοιωτίας το Akriotou Microwinery παρουσιάζει τη νέα ροζέ ετικέτα «Ερμηίτης». Τέλος από την Πάτμο και το Οινοποιείο Πάτοιнос έρχεται το Ασύρτικο 2019 με ένα εξαιρετικό χρυσοκίτρινο χρώμα, έντονα αρώματα στη μύτη χάρη στον πλούτο και την πολυπλοκότητά του.

Ας σημειωθεί ότι το διήμερο πλαισιώθηκε από σεμινάρια γευσιγνωσίας και ομιλίες, όπως το master class του Γιάννη Καρακάση MW με θέμα «Είναι Όλα Blends;» και η παρουσίαση του αναπληρωτή καθηγητή Οινολογίας και διευθυντή του Εργαστηρίου Οινολογίας του Γεωπονικού Αθηνών Γ. Κοτσερίδη για την επίδραση διαφορετικών ζυμομυκήτων στο άρωμα των οίνων. Να σημειωθεί ότι βραβείο για τη συνολική του προσφορά στο ελληνικό κρασί απονεμήθηκε στον συγγραφέα και οινικό ε-ξερευνητή Νίκο Μάνεση. 🌿



ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ Νατάσα Στασινού

Ετικέτες *Εγχώριες ντίβες*

MERLOT

ΤΟΣΟ ΓΟΗΤΕΥΤΙΚΟ ΤΟΣΟ ΑΓΑΠΗΤΟ

Κρασιά φρουτώδη, ευκολόπιστα, γενναιόδωρα και ελκυστικά, τόσο φρέσκα, όσο και παλαιωμένα, παράγουν οι Έλληνες οινοποιοί που καταπιάνονται με την ευγενική μπορντολέζικη ποικιλία, που κατέκτησε την υφήλιο

NICO LAZARIDI CHATEAU JULIA MERLOT

Πλούσια αρώματα, δυνατή τανική δομή και μεγάλη διάρκεια στο στόμα. Ένα κρασί που εξελίσσεται όμορφα όσο παλαιώνει. **15% vol.**



NESTOR PYLOS MERLOT

Άρωμα από κόκκινα φρούτα, βανίλια, κανέλλα και δέρμα. Βελούδινη γεύση με απαλές ποικιλιακές ταννίνες, άψογα συνδυασμένες με εκείνες του βαρελιού, δίνουν ένα μπουκέτο που αναδύεται σε όλη τη διάρκεια της επίγευσης. **13% vol.**



ΙΧΝΟΣ ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ ΠΑΛΥΒΟΥ

Από σταφύλια που έχουν υπερωριμάσει φυσικά. Παχύς και φρουτώδης χαρακτήρας. Συμπυκνωμένα αρώματα δαμάσκηνου, ψημένης σταφίδας και ώριμων φρούτων παντρεύονται με τα αρώματα του ξύλου. Αναμφισβήτητο ένα μεγάλο κρασί βαθιάς παλαιώσης. **15% vol.**





ΑΕΝΑΟΝ MERLOT ΚΤΗΜΑ ΛΑΝΤΙΔΗ

Βαθύ, πολύπλοκο και βελούδινο. Ένα εξαιρετικό Merlot με κομψή, φινετσάτη γεύση που καθρεφτίζει την πληθωρική αρωματικότητα της ποικιλίας. Ένα ποιοτικό, ευγενές ερυθρό κρασί κατάλληλο για κάθε τραπέζι. **13,5% vol.**



ΗΔΥΣΜΑ ΔΡΥΟΣ MERLOT ΚΤΗΜΑ ΤΕΧΝΗ ΟΙΝΟΥ

Βαθυπόρφυρο χρώμα. Στη μύτη αναδύεται ένα σύνθετο μπουκέτο μπαχαρικών με ώριμα μαύρα φρούτα. Ο υψηλός αλκοολικός βαθμός υποστηρίζεται σωστά από την οξύτητα και τις ευγενικές ταννίνες, με αποτέλεσμα το κρασί να είναι μεστό και με διάρκεια επίγευσης. **14,5% vol.**

ANNY'S ANIMUS MERLOT ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ Κ. ΤΣΩΛΗ

Πλούσιο, γεμάτο και στιβαρό, με πολύμηνη παραμονή σε δρύινα βαρέλια που προσδίδουν εξαιρετική πολυπλοκότητα. Αποδεικνύει ότι οι Έλληνες τα καταφέρνουν και με τις διεθνείς ποικιλίες. **13,5% vol.**



PORTES ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΣΚΟΥΡΑ

Ζυμωμένο και εκχυλισμένο σε ανοξείδωτες δεξαμενές, παλαιωμένο σε εν μέρει γαλλικά barriques για 8 μήνες και για 6 μήνες στη φιάλη. Γλυκός ποικιλιακός χαρακτήρας φρούτου. Κόκκινα κεράσια, δαμάσκηνα, γλυκιά βανίλια, νότες κέδρου, και παχύ, ολιστρογγυλό στόμα. **14% vol.**

ΗΛΙΣ ΚΤΗΜΑ ΣΤΑΥΡΟΠΟΥΛΟΥ

Περιορισμένης παραγωγής, παραμένει 12-14 μήνες σε καινούργια γαλλικά και αμερικανικά βαρέλια. Πλούσια αρωματική σύνθεση και εξαιρετικά γευστικά χαρακτηριστικά. **13,5% vol.**



Ετικέτες *Εγχώριες ντίβες*

ΟΙΝΙΚΕΣ ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ

ΝΕΕΣ ΚΥΚΛΟΦΟΡΙΕΣ



Ανάμεσα στις πολλές νέες ετικέτες που παρουσίασαν στην ελληνική αγορά οι Μικροί Οινοποιοί, οι οποίες έδωσαν έμφαση στην αξιοποίηση των τοπικών ποικιλιών, ταξιδεύουμε στη Ζάκυνθο, την Ηλεία και την Εύβοια για να επιλέξουμε τις τρεις του τεύχους



VERDEA

ΚΛΗΜΑ ΓΡΑΜΨΑ

Ποικιλιακή σύνθεση: Σκιαδόπουλο, Γουστολίδι, Ρομπόλα και Παύλος. Αρώματα από άνθη λεμονιάς, εσπεριδοειδή, γιασεμί και λευκόσαρκα φρούτα. Στο στόμα ξαφνιάζει η οξύτητα. Ενδιαφέρον παρουσιάζουν η σπάνια για λευκούς ξηρούς δυνατότητα παλαίωσης και η ικανότητα εξέλιξης μέσα στη φιάλη.



12,5% VOL



ΤΡΙΤΩΝ

ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ ΜΑΡΚΟΓΙΑΝΝΗ

Μαυροδάφνη από την Ηλεία με βαθύ ρουμπινί χρώμα. Αρώματα μικρών κόκκινων φρούτων του δάσους, μπαχαρικά, διακριτικά αρώματα ξύλου και βανίλιας, δέρματος και βοτάνων. Στόμα πλούσιο, στρογγυλό και ισορροπημένο με τανίνες γλυκές, σαρκώδεις και με οξύτητα που κάνει αισθητή την παρουσία της δίνοντας ζωντάνια και ενέργεια στο σύνολο. Επίγευση πολύπλοκη και δυνατή.



13% VOL



ΜΕΘΕΑ ROSE

ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ ΒΡΥΝΙΩΤΗ

Μαυροκοντούρα και Μονεμβασία από ιδιόκτητο αμπελοτόπι στο όρος Τελέθριο στη Βόρεια Εύβοια. Γίνεται συνοινοποίηση του γλυέσκους και των δύο ποικιλιών. Χρώμα απαλό, τριανταφυλλένιο. Τα αρώματά του είναι ζωντανά και θυμίζουν τριαντάφυλλο όπως το λουκούμι και το ροδόνερο. Επίγευση που διαρκεί.



12,5% VOL

ΟΔΙΤΗΣ ΟΠΩΣ ΛΕΜΕ ΤΑΞΙΔΙΩΤΗΣ

Ένα ταξίδι με οδηγό το αμπέλι και την ανάδειξη των τυπικών χαρακτηριστικών των ποικιλιών του οροπεδίου της Στυμφαλίας



Ο Αχιλλέας Λαμψίδης, συνιδρυτής του Οινοποιείου της Στροφιλιάς, στην αναζήτησή του για νέα αμπέλια μαγεύτηκε από την ομορφιά της Πελοποννήσου και το δυναμικό της γης της. Το οινικό του ταξίδι τον οδήγησε στον Ασπρόκαμπο. Έτσι πριν 20 χρόνια επέμεινε ότι η Στροφιλιά πρέπει εκεί να φτιάξει το δεύτερο οινοποιείο της. Ο Οδίτης, οίνος ροζέ ξηρός, ΠΓΕ Πελοπόννησος, είναι κομμάτι αυτού του πολύχρονου ταξιδιού. Ποικιλιακά έχουμε να κάνουμε με ένα ιδιαίτερο και πρωτότυπο χαρμάνι που αποτελείται από Αγιωργίτικο (90%) και Gewurztraminer (10%). Με αυτή την επιλογή οι εξωστρεφείς εκφράσεις κόκκινου φρούτου του Αγιωργίτικου ντύνονται με επιπλέον γοητευτικές διαστάσεις. Τα αμπέλια βρίσκονται εξ ολοκλήρου σε ιδιόκτητο αμπελώνα στον Ασπρόκαμπο στο οροπέδιο της Στυμφαλίας σε εδάφη βαθιά, αργιλώδη, αλκαλικά, με αρκετό ανθρακικό ασβέστιο ενώ το σύστη-

μα διαμόρφωσης των πρέμνων είναι η λύρα και η απόδοσή τους δεν ξεπερνά τα 900 κιλά/στρμ. Στην οινοποίηση του Οδίτη μάλλον δεν χωρούν περιττά βήματα. Τον απορραγισμό και έκθλιψη των σταφυλιών ακολουθεί μια σύντομη προζυμωτική εκχύλιση δύο ωρών πριν την έναρξη της αλκοολικής ζύμωσης, η οποία γίνεται αποκλειστικά σε δεξαμενές ανοξείδωτου χάλυβα στους 15° C. Μετά την ολοκλήρωση της αλκοολικής ζύμωσης το κρασί διατηρείται σε προστατευμένο περιβάλλον για τις απαραίτητες ανάσες. Με αυτό τον τρόπο, το 2019 απέδωσε ένα απαλό ροζέ χρώμα με μέσης έντασης αρώματα κόκκινων φρούτων, όπως η φράουλα και το κεράσι, αλλά και νότες τριαντάφυλλου και χαμομηλιού. Διακρίνεται για την ισορροπία του μεταξύ 13% vol. και της υψηλής δροσιστικής του οξύτητας. Γευστικά ακολουθεί τα ίδια μονοπάτια με παλμό και φινέτσα που καταλήγουν σε μια μέσης διάρκειας φρουτώδη και τυπική επίγευση. 🌿



Οινικά Νέα **Ελληνική αγορά**



ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑ ΛΑΦΑΖΑΝΗ ΝΕΟΙ ΚΩΔΙΚΟΙ

Ημίγλυκες επιλογές
για το Αβαρινό
της Nestor Wines

ΜΕ ΤΑ ΚΡΑΣΙΑ ΤΟΥ ΕΟΣ ΣΑΜΟΥ

Επιλέγει γλυκό σαμιώτικο
κρασί ο διάσημος pastry
chef Jordi Puigvert

Η «γλύκα» και η ποιότητα των σαμιώτικων κρασιών «έδεσαν» με μια σειρά σύγχρονων γλυκών και επιδορπίων, που παρασκευάστηκαν στα πλαίσια διήμερου εκπαιδευτικού προγράμματος από τον δεξιότητη της Ζαχαροπλαστικής Jordi Puigvert. Τριάντα δύο Έλληνες επαγγελματίες ζαχαροπλάστες παρακολούθησαν τη διαδραστική εκπαίδευση, που αποτελεί μια ακόμη συνεργασία του ΙΝΣΕΤΕ με το Σύνδεσμο Ελληνικού Οίνου, και μεταξύ άλλων γνώρισαν τα κρασιά του ΕΟΣ Σάμου, την ποικιλία του άσπρου μικρόρωγου Μοσχάτου, το terroir και τη χειρωνακτική εργασία, τη σύγχρονη οινοποίηση και όλα εκείνα τα ιδιαίτερα στοιχεία που τα καθιστούν μοναδικά στον κόσμο. Η εκπαίδευση πραγματοποιήθηκε στις εγκαταστάσεις του Ομίλου Le Monde.

ΗΡΑΚΛΕΙΟ ΚΡΗΤΗΣ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΔΟΥΛΟΥΦΑΚΗ

Στο Top 100 του Wine Enthusiast

Με 91 πόντους η ετικέτα Δαφνιός Ερυθρός Λιάτικο 2017 του Νίκου Δουλουφάκη κατέλαβε μια θέση στα 100 καλύτερα κρασιά για το 2019 σύμφωνα με το οινικό περιοδικό Wine Enthusiast. Το Οινοποιείο Δουλουφάκη βρίσκεται στο χωριό Δαφνές, λίγα χιλιόμετρα νότια από το Ηράκλειο Κρήτης, και παράγει κρασιά από κρητικές γηγενείς ποικιλίες (Βηλάνα, Βιδιανό, Μοσχάτο Σπίνας, Malvasia, Μαντηλάρι, Λιάτικο και Κοτσιφάλι) αλλά και από διεθνείς, όπως Chardonnay, Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon, Sangiovese και Syrah. Πολλές από τις ετικέτες του έχουν επανειλημμένα βραβευθεί σε διεθνείς διαγωνισμούς. Ας σημειωθεί ότι η γηγενής ποικιλία «Λιάτικο» βρίσκεται κυρίως στις Δαφνές και προσφέρει ξηρά κρασιά, αλλά και φυσικώς γλυκά λιαστά κρασιά.





Στην ενίσχυση της γκάμας προϊόντων της με την προσθήκη νέων κωδικών προχώρησε η Nestor Wines. Συγκεκριμένα, η ετικέτα Αβαρινό, που παράγεται από το ιστορικό οινοποιείο της Μεσσηνίας, στο οποίο επένδυσε η οικογένεια Λαφαζάνη, εμπλουτίζεται με τρία ημίγλυκα κρασιά -λευκό, ερυθρό και ροζέ. Ας σημειωθεί ότι μέχρι πρότινος, κάτω από τη συγκεκριμένη ετικέτα, κυκλοφορούσαν

μόνο ξηροί οίνοι. Οι νέοι κωδικοί κυκλοφόρησαν στην ελληνική αγορά στα μέσα Φεβρουαρίου ενώ μια πρώτη γεύση πήραν οι επισκέπτες της HoReCa. Αυτή, ωστόσο, δεν αποτελεί τη μοναδική προσθήκη, καθώς η ετικέτα Selection της Λαφαζάνης, που βγαίνει σε φιάλη του ενός λίτρου, αποκτά πλέον και τη ροζέ εκδοχή της, που προστίθεται στον υφιστάμενο λευκό και ερυθρό ξηρό οίνο.

ΕΝΩΣΗ ΟΙΝΟΠΑΡΑΓΩΓΩΝ ΑΜΠΕΛΩΝΑ ΑΤΤΙΚΗΣ

Εγένετο Σύνδεσμος Οινοπαραγωγών Ρετσίνας Αττικής

Ακολουθώντας μια παράδοση αιώνων που εξελίσσεται στην Αττική οι παραγωγοί ρετσίνας αποφάσισαν να ενώσουν τις δυνάμεις τους δημιουργώντας τον Σύνδεσμο Οινοπαραγωγών Ρετσίνας Αττικής, ο οποίος αριθμεί 15 μέλη. Για αιώνες η ρετσίνα ταυτίζεται με την Αττική. Η εγγύτητα των Μεσογείων στη πρωτεύουσα κάνει την ρετσίνα το καθημερινό κρασί του Αθηναίου. Έτσι χτίστηκε η μακρά παράδοση που προσέφερε το πιο πολυτραγουδισμένο κρασί στο καθημερινό τραπέζι. Η ιεροτελεστία του ανοίγματος του φρέσκου βαρελιού αποτέλεσε σημείο αναφοράς στην αθηναϊκή ταβέρνα, ενώ ο αφρός από το γιοματάρι συνόδευε τους ιδιαίτερους κρασομεζέδες της.



ΝΕΟ ΕΡΥΘΡΟ ΚΡΑΣΙ PREMIUM

Spondēe, η τελετουργία της απόλαυσης

«Σπονδή» ονομάζεται το νέο ερυθρό κρασί από το Κτήμα Σεμέλη. Το όνομά του σημαίνει «προσφορά», που στα αρχαία χρόνια ήταν το χύσιμο του κρασιού στο έδαφος, μια σπονδή προς τους θεούς. Ο Λεωνίδας Νασιάκος επέλεξε για το νέο premium κρασί του Κτήματος ένα χαρμάνι από Syrah (40%), Merlot (40%) και Cabernet Sauvignon (20%) από επιλεγμένα αμπελοτόπια της Αταλάντης και του Δομοκού. Ο τρύγος γίνεται χειρωνακτικά, η οινοποίηση ξεκινάει με κυροεκχύλιση στους 8-10 °C και στη συνέχεια κλασική ερυθρή οινοποίηση και ζύμωση στους 22-24 °C. Η παλαίωση γίνεται σε γαλλικά δρύινα βαρέλια για 12 μήνες και για δύο χρόνια στη φιάλη στο ανακαινισμένο κελάρι του οινοποιείου.

ΒΟΡΟΙΝΑ ΜΕΓΑΛΗ ΒΡΕΤΑΝΙΑ

Best Sommelier ο Ελ. Χανιαλίδης

Τον καλύτερο Οινοχόο για το 2020 ανέδειξε ο διαγωνισμός που οργανώθηκε από την Πανελλήνια Ένωση Οινοχόων και ο Ελευθέριος Χανιαλίδης είναι ο φετινός μεγάλος νικητής που θα εκπροσωπήσει την Ελλάδα στον Πανευρωπαϊκό Διαγωνισμό Οινοχόων του 2023. Ο Ελευθέριος Χανιαλίδης, head sommelier των καταστημάτων Cava Vega, διακρίθηκε ανάμεσα στους 15 συνολικά υποψηφίους που συμμετείχαν, μέσα από τις ιδιαίτερα απαιτητικές φάσεις των προκριματικών εξετάσεων και του τελικού του εθνικού διαγωνισμού, που έλαβε χώρα την 1η Φεβρουαρίου.





ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ & ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ

Συνέπεια και μακροχρόνιος σχεδιασμός

Είναι οι δύο βασικές αρχές του οίκου Pio Cesare, Piemonte της Ιταλίας, από την ίδρυσή του το 1881 ως και τη σημερινή πέμπτη γενιά ιδιοκτησίας

Δύο εξαιρετικές εκδηλώσεις με μεγάλο οινικό και εκπαιδευτικό ενδιαφέρον πραγματοποιήθηκαν στην Αθήνα την Πέμπτη 6 Φεβρουαρίου, έχοντας τον ίδιο ομιλητή. Τον κύριο Cesare Boffa, συνιδιοκτήτη πέμπτης γενιάς του διάσημου οινοποιείου από το Piemonte της Ιταλίας Pio Cesare. Στην πρωινή πρώτη εκδήλωση που διοργάνωσε η Αίολος ΑΕ ο κύριος Boffa, ο οποίος επισκέφθηκε τη χώρα για πρώτη φορά, παρουσίασε σε δημοσιογράφους και επαγγελματίες τόσο την ιστορία και τις δημιουργίες του οινοποιείου του, όσο και τους βασικούς άξονες πάνω στους οποίους κινείται το Piemonte ως διάσημη και καινοτόμα οινοπαραγωγική περιοχή. Ας σημειωθεί ότι η πάντα δραστήρια ομάδα της Αίολος ΑΕ έχει καταφέρει να ξεχωρίσει τα τελευταία χρόνια και με το ιδιαίτερα υψηλό επίπεδο των εμπορικών και ενημερωτικών εκδηλώσεων που διοργανώνει τόσο

σχετικά με τον ελληνικό όσο και με τον διεθνή αμπελώνα. Το ίδιο απόγευμα στο χώρο σπουδών του WSPC ο κύριος Boffa μαζί με τον Κωνσταντίνο Λαζαράκη MW παρουσίασαν ένα σπάνιο εξειδικευμένο σεμινάριο γευσίγνωσης (masterclass) γύρω από σπάνιες σοδειές και ετικέτες του οινοποιείου Pio Cesare, όπου οι παρευρισκόμενοι είχαν την ευκαιρία να ξεναγηθούν οργανοληπτικά και στυλιστικά ανάμεσα στις διαφορές που παρουσιάζουν οι συγκεκριμένες σοδειές.



Πέρα από το αναμενόμενο ιδιαίτερα υψηλό επίπεδο τόσο των κρασιών όσο και της παρουσίασης της εκδήλωσης αξιοσημείωτη είναι η συμμετοχή επαγγελματιών του οίνου που διαμένουν και δραστηριοποιούνται στο εξωτερικό. Κάτι που αποδεικνύει ξεκάθαρα από τη μια τη σπανιότητα της συγκεκριμένης εκδήλωσης και από την άλλη το κύρος που αποκτά οινικά η χώρα μέσα από αντίστοιχες εκδηλώσεις υψηλού κύρους. 🍷



All Rights Reserved



All Rights Reserved



15 χρόνια στην κορυφή
της οινικής εκπαίδευσης

No 1 παράρτημα παγκοσμίως



The place to
**study
wine**

Γλαύκου 11, Παλαιό Φάληρο T 210 9882 540 & 210 9882 544
E education@wspc.gr www.wspc.gr



19 ΙΑΝΟΥΑΡΙΟΥ • ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΑΠΟΣΤΑΓΜΑ

Μύρισε άνοιξη στην ελληνική ποτοποιία

Περισσότερα από 100 αποστάγματα είχε τη δυνατότητα να γνωρίσει το κοινό που επισκέφθηκε την έκθεση Ελληνικό Αποστάγμα 2020 με πρωταγωνιστές το τσίπουρο και την τσικουδιά, τα ελληνικά αποστάγματα σταφυλής και τα παραδοσιακά και μη ελληνικά ηδύποτα (λικέρ) που έγινε την Κυριακή 19 Ιανουαρίου στην Αίγλη Ζαπφείου. Μια εκδήλωση που φέτος είχε έναν διαφορετικό αέρα σε συνδυασμό με τα τελευταία στοιχεία του Συνδέσμου Ελλήνων Παραγωγών Αποσταγμάτων και Αλκοολούχων Ποτών που μαρτυρούν μια άνθιση της ελληνικής ποτοποιίας, της οποίας η δραστηριότητα εμφανίζει τα τελευταία χρόνια άνοδο που ξεπερνά την εγχώρια παραγωγή προ κρίσης, φτάνοντας τις 67 εκατ. φιάλες (18,7 εκατ. λίτρα) με το 63% να κατευθύνεται στο εξωτερικό. Μεγάλος πρωταγωνιστής είναι το ούζο, το ηγετικό ποτό της ελληνικής ποτοποιίας και αποσταγματοποιίας, που κατέχει το 64% στο σύνολο όλων των ποτών που παράγουμε στη χώρα μας.



Μαριαλένα Τσμπανίδη



Αθηνά Λαφαζάνη

20 ΙΑΝΟΥΑΡΙΟΥ •
PELOPONNESE WINE FESTIVAL

Σε διαδικασία συνεχούς εξέλιξης ο αμπελώνας της Πελοποννήσου

ΚΕΙΜΕΝΟ Πέτρος Γκόγκος

Τα φρέσκα κρασιά αλλά και παλιές ετικέτες οινοποιείων-μελών της Ένωσης Οινοπαραγωγών Αμπελώνων Πελοποννήσου δοκίμασε το οινοφιλό κοινό στις 20 Ιανουαρίου, στο Μουσείο Αυτοκινήτου στο κέντρο της Αθήνας. «Ευδαιμονία να βλέπεις τόσα νέα οινοποιεία, τόσες νέες προσπάθειες από παλιούς και νέους. Μπροστά μας έχουμε το Ελ Ντοράντο του ελληνικού κρασιού». σχολίασε ο Γιώργος Σκούρας, που διανύει την τρίτη του θητεία ως επικεφαλής του

ΣΕΟ. «Αυτό είναι το απόλυτο παράδειγμα του σπινίματος της αγροτικής δυναμικής της Ελλάδας, επιχειρήσεις που επιχειρούν στον τομέα τους, μεταποιούν και βγάζουν προστιθέμενη αξία, αυτό είναι το μοντέλο της Ελλάδας που θέλουμε» συμπλήρωσε ο ίδιος ενώ ο Λέων Καράτσας από τη Γαία Οινοποιητική σημείωσε: «Ο πελοποννησιακός αμπελώνας εξελίσσεται διαρκώς μέσα από μια διαδικασία που οφείλεται στην εξωστρέφεια και την επαφή με τον διεθνή ανταγωνισμό».



1η ΦΕΒΡΟΥΑΡΙΟΥ • ΑΘΗΝΑ

Υδάτινοι όγκοι και κρασί στα Βοροινά

Η επίδραση των υδάτινων όγκων στο αμπέλι και κατ' επέκταση στο κρασί διερευνήθηκε κατά τη διάρκεια του masterclass «Οίνος & Ύδωρ», που πραγματοποιήθηκε στο πλαίσιο των φετινών Βοροινών, το Σάββατο 1η Φεβρουαρίου. Το masterclass οδήγησαν ο οινολόγος και οινοποιός Γιάννης Βογιατζής και ο γεωπόνος Γιώργος Σαλπγιγίδης, ενώ για την αποτύπωση της επίδρασης του υγρού στοιχείου στο κρασί πραγματοποιήθηκε γευστική δοκιμή 15 ετικετών από αμπελώνες της Β. Ελλάδας. Ο κ. Βογιατζής επισήμανε ότι η επίδραση των υδάτινων όγκων στο μεσοκλίμα της εκάστοτε περιοχής, έχει στη θετική επίδραση της άμβλυνσης των ακραίων θερμοκρασιών. Με το σχόλιο του κ. Βογιατζή ότι «σιγά-σιγά εκτός από τον κλασικό αρωματικό και φινό χαρακτήρα του Ξινόμαυρου Αμυνταίου, οι αμπελώνες της περιοχής δίνουν μικρότερες παραγωγές και κόκκινα κρασιά πλούσια και γεμάτα σαν κι αυτά της Νάουσας», η συζήτηση οδηγήθηκε στο ζήτημα της κλιματικής αλλαγής. «Πρέπει να αρχίσουμε να συζητάμε το θέμα της κλιματικής αλλαγής, η οποία αλλάζει σημαντικά την καλλιέργεια. Ειδικά, στις περιοχές όπου από αιώνες έχουν εγκλιματιστεί διάφορες ποικιλίες. Αυτός ακριβώς ο εγκλιματισμός δημιούργησε τις ονομασίες προέλευσης, οι οποίες επηρεάζονται άμεσα από το ζήτημα της κλιματικής αλλαγής», κατέληξε ο ίδιος.

ΚΕΙΜΕΝΟ **Μαρίνα Σκοπελίτου**



Περισσότεροι από 1.500 επισκέπτες στο Patras Wine Fair

Δοκιμάζοντας ετικέτες από 42 ελληνικά οινοποιεία από όλη την Ελλάδα και έχοντας τη δυνατότητα να εξερευνήσουν οινικά σχεδόν όλες τις αμπελουργικές περιοχές της χώρας μας, περισσότεροι από 1500 επισκέπτες έδωσαν το παρών στην έκθεση και δοκιμή οίνων Patras Wine Fair, που πραγματοποιήθηκε την Κυριακή 16 Φεβρουαρίου στην Πάτρα. Στις παράλληλες εκδηλώσεις της έκθεσης το κοινό είχε την ευκαιρία να παρακολουθήσει δύο οινογνωσίες, μία για τους αμπελώνες της Αιγιαλείας από τον οινολόγο της περιοχής Τάσο Δροσιάδη, με δοκιμή 5 χαρακτηριστικών ποικιλιών της, και μια με «τυφλή» οινογνωσία με τον εξειδικευμένο sommelier Κώστα Προβατά Dip Wset με 6 ετικέτες. Η διοργάνωση της έκθεσης και δοκιμής οίνων ήταν του Patras Wine Club.





7 ΜΑΡΤΙΟΥ • ΖΑΠΠΕΙΟ

Περισσότερα από 300 οινοποιεία φιλοξενεί φέτος το Οινόραμα

Το Οινόραμα, το ετήσιο ραντεβού του αμπελοοινικού κλάδου της χώρας, θα διεξαχθεί 7 με 9 Μαρτίου 2020 στο Ζάππειο Μέγαρο. φιλοξενώντας, σύμφωνα με τους διοργανωτές του, πάνω από 2.000 κρασιά από 300 και πλέον οινοποιεία της Ελλάδας και του εξωτερικού. Η έκθεση, που πλαισιώνεται από παράλληλες εκδηλώσεις και πολλές επιμέρους γευστικές δοκιμές, αναμένεται να υποδεχθεί περισσότερους από 10.000 επισκέπτες και ενδεικτικά αναφέρεται πως στο Οινόραμα ανοίγονται κάθε χρόνο πάνω από 25.000 φιάλες κρασί. Ανάμεσα στις χιλιάδες ετικέτες της έκθεσης, οι επισκέπτες θα έχουν την ευκαιρία να δοκιμάσουν τις καλύτερες

και πιο ακριβές του ελληνικού αμπελώνα, κρασιά - εκπροσώπους όλων των ονομασιών προέλευσης της χώρας και τις πιο διαδεδομένες γηγενείς ποικιλίες αμπέλου που είναι, τη στιγμή αυτή, η αιχμή του δόρατος του ελληνικού κρασιού.

ΟΙΝΙΚΕΣ ΑΠΟΚΑΛΥΨΕΙΣ

Ιδιαίτερο ενδιαφέρον για τους επαγγελματίες επισκέπτες έχει η αίθουσα των «Οινικών Αποκαλύψεων» με πολύ μικρά και πρωτοεμφανιζόμενα οινοποιεία καθώς και το αντίστοιχο «wine bar» που φιλοξενεί ιδιαίτερα και πιο σπάνια κρασιά από αφανείς ποικιλίες αμπέλου και από μη-συμβατικές μεθόδους οινοποίησης

και παλαίωσης (π.χ. κρασιά οινοποιημένα σε αμφορείς ή παλαιωμένα μέσα στη θάλασσα) και ελάχιστης οινολογικής παρέμβασης. Ανανεωμένη είναι φέτος και η «Πλατεία Γευσιγνωσίας», μία «έκθεση μέσα στην έκθεση», που πρώτο το Οινόραμα υλοποίησε ως ιδέα πριν από 15 χρόνια. Στην Πλατεία Γευσιγνωσίας παρουσιάζονται τα πιο αντιπροσωπευτικά κρασιά του ελληνικού αμπελώνα με σύστημα αυτοεξυπηρέτησης («self-pour»), όπου δηλαδή ο επισκέπτης δοκιμάζει «ασυνόδευτος» και με τους ρυθμούς του επιλεγμένους οίνους (πάνω από 250 ετικέτες) πριν αρχίσει να περιπλανιέται μέσα στην κυρίως έκθεση.



6 ΑΠΡΙΛΙΟΥ

Η Άνοιξη των ροζέ κρασιών για δεύτερη χρονιά στη Θεσσαλονίκη



Το 2nd Rosé Grand Tasting @Thessaloniki ετοιμάζει η Wine Plus, μια εκδήλωση που θα πραγματοποιηθεί τη Δευτέρα 6 Απριλίου 2020, στο ξενοδοχείο Makedonia Palace. Το ανοιξιάτικο παράλληλο event του Χάρτη των Γεύσεων, με υπότιτλο «Η Άνοιξη των ροζέ κρασιών», είναι μια εκδήλωση γευστικής δοκιμής αφιερωμένη αποκλειστικά στα ροζέ κρασιά. Από αχνορόδινα, έως σομόν και ρόδινα, ροζέ κρασιά κάθε χρωματικής/αρωματικής/γευστικής «απόχρωσης», από κάθε ζώνη της Ελλάδας και ορισμένα του εξωτερικού, θα περιμένουν τους επισκέπτες. Ανάμεσά τους θα υπάρχουν εκπρόσωποι των κυριότερων ροζέ ονομασιών προέλευσης, γεωγραφικών ενδείξεων και ποικιλιών αμπέλου, πολλές νέες κυκλοφορίες και ετικέτες του διεθνούς αμπελώνα.

15-17 ΜΑΡΤΙΟΥ

Σε αναζήτηση ποιοτικών επισκεπτών



Ίδια αλλά διαφορετική αναμένεται πως θα είναι η 26η Διεθνής Έκθεση Οίνων και Ποτών ProWein στο Ντίσελντορφ. Αυτή τουλάχιστον είναι η φιλοσοφία των διοργανωτών, αλλά και το μότο μιας εκ των κεντρικών εκδηλώσεων που θα πραγματοποιηθούν στο διάστημα μεταξύ 15 και 17 Μαρτίου. Δύο είναι οι τομείς στους οποίους θα διαφοροποιηθεί η διοργάνωση, προσπαθώντας να διατηρήσει την

γενική εικόνα. Όπως εξηγεί ο Bastian Mngers, ο νέος γενικός διευθυντής της ProWein, προσπάθειες θα καταβληθούν φέτος στην ενίσχυση του αριθμού των λεγόμενων ποιοτικών επισκεπτών, μέσω ενός πιο αυστηρού και συνεπούς τρόπου διαχείρισης προσκεκλημένων. Στο άλλο κομμάτι που αναμένονται αλλαγές, είναι η συγκοινωνία του κεντρικού χώρου της εκδήλωσης με τα κεντρικότερα σημεία της πόλης.

6 Μαρτίου

Φεστιβάλ Κρασιού Βάκχες 2020

Έλληνες παραγωγοί με κοινό παρονομαστή την οινική τους φιλοσοφία και την ελάχιστη δυνατή παρέμβαση στην καλλιέργεια και την οινοποίηση θα βρίσκονται στο Ρομάντζο στις 6 Μαρτίου.

7-9 Μαρτίου

Oenotelia 2020

Η οινική έκθεση Oenotelia 2020, την οποία διοργανώνει η Forum SA, αναμένεται να φιλοξενήσει 230 εκθέτες και θα λάβει χώρα στο Metropolitan Expo.

29 Μαρτίου

Thessaloniki Wine Show 2020

Για δύο μέρες στις Αποθήκες Γ' και Δ' στο Λιμάνι της Θεσσαλονίκης η οινική έκθεση με πλούσιο πρόγραμμα που οργανώνουν η Circo Entertainment και το Wine Style.

18-20 Μαΐου

London Wine & Spirits Fair

Περισσότερες από 14.000 ετικέτες από 32 χώρες, πρωτοποριακές δοκιμές και master classes ετοιμάζεται να προσφέρει στην οινική κοινότητα η 40ή έκδοση του London International Wine & Spirits Fair. Η εκδήλωση θα λάβει χώρα στο κεντρικό Λονδίνο, περιοχή Olympia, το τρίτο δεκαήμερο του Μαΐου.

23-24 Μαΐου

Ανοιχτές Πόρτες

Το καθιερωμένο ανοιξιάτικο ραντεβού των οινόφιλων με τα οινοποιεία, θα πραγματοποιηθεί το διήμερο 23 και 24 Μαΐου, από 11.00 π.μ. ως και 19.00 μ.μ.

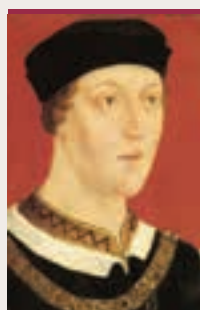


ΙΣΤΟΡΙΑ

Όταν οι Άγγλοι έχασαν τον αμπελώνα του Μπορντό

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ:
ΠΕΤΡΟΣ ΓΚΟΓΚΟΣ

Το τέλος του μεγαλύτερου πολέμου του Μεσαίωνα, του Εκατονταετούς Πολέμου ανάμεσα στην Αγγλία και την Γαλλία, βρήκε τον βασιλιά της Αγγλίας, Ερρίκο τον ΣΤ΄ χωρίς συμμάχους, με μια χειριστική Γαλλίδα σύζυγο που μνημονεύει σε τριλογία του ο Σαίξπηρ και κυρίως αποκλεισμένο από τον αμπελώνα του Μπορντό. Το ναυάγιο ενός караβιού που μετέφερε κρασί για λογαριασμό του παλατιού από την Ιβηρική, φέρνει στην επιφάνεια της ιστορίας μια άμεση συνέπεια της ήττας των Άγγλων στην ηπειρωτική Ευρώπη, την απώλεια της εύφορης γαλλικής γης.



Άνθρωπος του πνεύματος και του κρασιού ο **Εδουάρδος ΣΤ΄** απέκτησε τη φήμη του μεγάλου **προστάτη** των γραμμάτων, ίδρυσε το Πανεπιστήμιο του Ήτον, το Πανεπιστήμιο του **Κέιμπριτζ** και το Κολέγιο Ολ Σόουλς της Οξφόρδης.

Η τελευταία και πιο αποφασιστική πράξη του Εκατονταετούς Πολέμου βλέπει το 1453 τους Άγγλους να φεύγουν όπως-όπως από το Μπορντό, απομακρύνοντάς τους από το αγαπημένο τους κόκκινο κρασί.

Παρά την ήττα, την πανώλη και τον εμφύλιο Πόλεμο των Ρόδων, οι Άγγλοι δεν έχασαν και πολύ χρόνο προτού βρουν άλλον αμπελώνα για να γεμίσουν τα ασυγκράτητα ποτήρια τους. Μια πρόσφατη ανακάλυψη δείχνει ότι ο τρόπος αυτός ήταν τεράστια καράβια που χώραγαν το περιεχόμενο 200.000 φιαλών.

Η ίδια ανακάλυψη δίνει στον κόσμο της Αρχαιολογίας μια ιδέα του τι σήμαινε ένα εμπορικό σκάφος την περίοδο του Μεσαίωνα.

Το Newport Ship ανακαλύφθηκε τυχαία στις αρχές του αιώνα, όταν στις νότιες ακτές της Ουαλίας ξεκίνησαν τα έργα κατασκευής ενός θεάτρου και κέντρου πολιτισμού. Θαμμένο στις λάσπες, όταν ο σκελετός ενός караβιού με μήκος 31 περίπου μέτρα λούστηκε ξανά με το φως του ηλίου έπειτα από 500 χρόνια.

Με διάφορα σύγχρονα μέσα τα τελευταία 18 χρόνια επιχειρείται η ανακατασκευή του, ενώ σύντομα το έργο θα έχει ολοκληρωθεί. Στις καλές του μέρες το καράβι έπλεε στα ανοιχτά των δυτικών ακτών της ευρωπαϊκής ηπείρου, από τα μεγάλα λιμάνια της Αγγλίας μέχρι τις εκβολές του ποταμού Δούρου στην πόλη Πόρτο, της Πορτογαλίας. Απ' ό,τι φαίνεται, το καλοκαίρι του 1468, προσάραξε για επισκευές στο Newport. Εκεί ο σκελετός του κατέρρευσε, το αμπάρι πλημμύρισε και το σκάφος σιγά σιγά ακούμπησε τον ρηχό πάτο του μεσαιωνικού λιμανιού. Απομεινάρια από μούρα και λουλούδια που βρέθηκαν σε μερικά σαπισμένα μπασούλα του караβιού κάνουν τους ερευνητές να πιστεύουν πως μάλλον ετοιμαζόταν για το μακρινό ταξίδι προς το Πόρτο κοντά στα τέλη Αυγούστου, προκειμένου να φτάσει εγκαίρως στην περιοχή παραλαμβάνοντας το φρέσκο κρασί της χρονιάς. 🌿

BAHCO®

ΕΡΓΑΛΕΙΑ ΤΕΛΕΥΤΑΙΑΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ

ΑΠΟΛΥΤΗ ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ ΚΟΠΗΣ & ΔΕΣΙΜΑΤΟΣ



ΑΣΥΡΜΑΤΟ ΚΛΑΔΕΥΤΗΡΙ

- Βάρος 970 gr
- Κοπή 15 - 32 mm
- 2-3 ώρες λειτουργίας ανά μπαταρία



ΑΣΥΡΜΑΤΟ ΕΡΓΑΛΕΙΟ ΔΕΣΙΜΑΤΟΣ

- 0-3 δευτερόλεπτα ανά δέσιμο
- 740 δεισίματα ανά ρολό
- 6-8 ώρες λειτουργίας ανά μπαταρία

www.bahco.com

Follow the fish!



BAHCO

MERLOT - CHARDONNAY - CABERNET SAUVIGNON

PYLÓS

The Art of Terroir



NESTOR

www.nestorwines.gr

