ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΣ 2016

WineTrails

ΑΜΠΕΛΟΣ & ΟΙΝΟΣ

Ειδική Ετήσια Έκδοση • ISSN: 2529-1440 • Τιμή: 5,80 ευρώ

THE Top 50

ΚΟΡΥΦΑΙΕΣ ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΤΟΥ 2016

ΚΡΑΣΙΑ ΤΗΣ ΧΡΟΝΙΑΣ

ΜΥΘΙΚΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ

ΑΜΠΕΛΟΤΟΠΙΑ ΜΕ ΙΣΤΟΡΙΑ

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΑ ΠΟΥ ΚΡΥΒΟΥΝ ΘΗΣΑΥΡΟ

ΔΙΕΘΝΕΙΣ ΤΑΣΕΙΣ ΚΑΙ ΑΓΟΡΕΣ

VOLVO
ΓΙΑ ΚΑΘΕ ΔΡΟΜΟ.
ΓΙΑ ΚΑΘΕ ΣΤΙΓΜΗ.
VOLVO V60 CROSS COUNTRY.
Στη Volvo, σχεδιάσαμε το V60 Cross Country
ώστε να σας συντροφεύει παντού. Δυναμικό και ευέλικτο
στην καθημερινή χρήση, μεταμορφώνεται στο αυτοκίνητο
που θα οδηγήσετε στους πιο δύσβατους δρόμους.
Το V60 Cross Country, με κινητήρα 2.0l
diesel 190 hp, με εξαιρετικά χαμηλή κατανάλωση,
μόλις 4,2l/100km, αυξημένη απόσταση από το έδαφος
και εκδόσεις All Wheel Drive, αναζητά την περιπέτεια.
Αυτός είναι ο Cross Country χαρακτήρας.
Αποκτήστε το V60 Cross Country με €34.800.
Made by Sweden.
VOLVO
EXPERIENCE
GOLDEN HALL
Κλείστε το test drive σας στους Επίσημους Διανομείς Volvo και στο Golden Hall
VolvoGreece
VOLVOCARS.GR
Volvo V60 Cross Country D4: Εκπομπές CO2 g/km: 111. Κατανάλωση καυσίμου l/100km, εντός πόλης: 4,6, εκτός πόλης 4,0, μικτός κύκλος: 4,2. Volvo Line: 800 100 7005

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

ΚΥΡ·ΓΙΑΝΝΗ

ΚΤΗΜΑ ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ

Η καινοτομία χτίζει την παράδοση

www.kiryianni.gr

WINEinMODERATION.eu
Οίνος: Μέτρο απόλαυσης και πολιτισμού

Απολαύστε υπεύθυνα

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

Πενήντα κορυφαία ελληνικά κρασιά που αποτυπώνουν τον διαρκώς εξελισσόμενο εγχώριο οινικό πολιτισμό επιλέγει για την πρεμιέρα της ειδικής έκδοσης Top 50 η ομάδα του Wine Trails. Πενήντα κρασιά που μας έκαναν να κοντοσταθούμε, να ξανασκεφτούμε και να χαμογελάσουμε.

Το Top 50 στα ενδότερα της οινικής Λέσχης PALL MALL 67

Ο Ευάγγελος Γεροβασιλείου στο Μουσείο του Κτήματος

Κερδισμένοι του 2016 οι επενδυτές των οίνων

Πολυσύνθετο το μωσαϊκό του ελληνικού αμπελώνα

Οίνος

8 Η αγορά των εκλεκτών οίνων διαγράφει μια δική της αυτόνομη ανοδική πορεία κόντρα στα σημεία των καιρών, που αποθαρρύνουν τις επενδύσεις

12 Ο ρόλος της ετικέτας σε ένα προϊόν που σερβίρεται με τη συσκευασία του, με αποτέλεσμα να είναι εκτεθειμένο συνέχεια στη θέα του καταναλωτή

16 Το Cite du Vin, το μεγαλύτερο μουσείο οίνου σε όλο τον κόσμο που βρίσκεται στο Bordeaux, μιμείται το κρασί που στροβιλίζεται στο ποτήρι

26 Η υπόγεια πόλη του οίνου βρίσκεται στη Μολδαβία με κελάρια που ξεπερνούν σε μήκος τα 250.000 χιλιόμετρα και 2 εκατομμύρια μπουκάλια κρασί

Άμπελος

ΠΕΙΡΑΜΑΤΙΚΑ

26 Ποικιλίες αμπέλου όπως Cabernet Sauvignon, Merlot και Pinot Noir έστειλε σε τροχιά γύρω από τον Άρη η Κίνα για να εξετάσει την αντοχή τους

ΕΙΚΟΝΕΣ ΑΠΟ ΤΟΝ ΚΟΣΜΟ

20 Το βραβείο για τους πιο εντυπωσιακούς αμπελώνες στον κόσμο δίκαια διεκδικεί το οινοποιείο Bodega La Geria στο νησί Lanzarote των Κανάριων Νήσων

ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΑΜΠΕΛΟΤΟΠΙΑ

94 Αναζητώντας τα διαμάντια της εγχώριας οινοπαραγωγής το Top 50 περιδιαβαίνει τα ελληνικά αμπελοτόπια και συνθέτει το πολύχρωμο παζλ που δημιουργούν

116 Η πληθώρα των αυτόχθονων ποικιλιών δίνει στην Ελλάδα τη δυνατότητα να έχει ένα τεράστιο γενετικό δυναμικό και μια πλούσια γκάμα τεχνικών καλλιέργειας

Βήμα-βήμα η ιεροτελεστία της μετάγγισης

Ένας επιμελής οινόφιλος, ο Μανώλης Καψής

Στη καρδιά του αμπελώνα του Ολύμπου

Tasting

28 Η σημασία των σύγχρονων ποτηριών κρασιού στην οινόφιλη εμπειρία είναι πλέον αδιαμφισβήτητη. Τέσσερα Riedel και πέντε Ξινόμαυρα σε μία μοναδική δοκιμή

34 Η μετάγγιση είναι μια ιεροτελεστία που αγαπούν όλοι οι οινόφιλοι. Πρέπει να γίνεται για πολύ συγκεκριμένους λόγους και πάντα με τον ίδιο σωστό τρόπο

ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΦΙΛΟΞΕΝΙΑ

39 Δείπνο οινικής φιλοξενίας από τον Θεμιστοκλή Νικολετόπουλο, τον εμπνευστή και δημιουργό του cycling4wine και διοργανωτή των εκδηλώσεών του

134 Τέσσερα πιάτα που απογειώνουν το εορταστικό γεύμα και προετοιμάζουν για κάτι διαφορετικό. Γευστικές εντάσεις από τον chef Γιάννη Μπαξεβάνη

Πρόσωπα

46 Ο Μανώλης Καψής εξομολογείται στη Μαίρη Λαμπαδίτη: «Για το κρασί έχω πάντα χρόνο και κέφι. Με κάνει να νιώθω σαν να ζω στη χώρα του παραμυθιού»

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

80 Το οινικό 2016: Τα σημαντικότερα γεγονότα που σημάδεψαν την ελληνική και παγκόσμια οινική κοινότητα, μήνα με το μήνα, για το έτος 2016

88 Την ιδιωτική οινική λέσχη PALL MALL 67 στο Λονδίνο επισκέφθηκε το Top 50 για να ανακαλύψει πού ο μύθος ξεπερνά την πραγματικότητα

118 Λαμπερές στιγμές από τα ελληνικά οινοποιεία: Νέες ετικέτες, επενδύσεις και άλλες αμπελοοινικές ειδήσεις. Με ποια όπλα μπαίνουν στο οινικό 2017

We can make anyone a wine expert.

WSPC

The place to study wine

T: 210 9882 540 & 210 9882 544 F: 210 9882 482 email: education@wspc.gr www.wspc.gr

Το La Cité du Vin στο Μπορντό και η αδιαμφισβήτητη τέχνη του κρασιού

Το La Cité du Vin, που άνοιξε τις πύλες του τον περασμένο Ιούνιο στο Μπορντό, δεν είναι ένα ακόμη μουσείο που απλώς φιλοδοξεί να στεγάσει στοιχεία της αδιαμφισβήτητης πλέον τέχνης του κρασιού. Πρόκειται για ένα χώρο, ο οποίος φιλοτεχνήθηκε με γνώμονα να αποτελέσει παγκόσμιο κέντρο αναφοράς για τα θέματα του κρασιού.

Είναι το επιστέγασμα μιας μακραίωνης και επίμονης προσπάθειας του ανθρώπου να προσδώσει υπεραξία στον καρπό ενός φυτού, εν προκειμένω της αμπέλου, να προσδώσει μυθικές ιδιότητες στο συγκεκριμένο «παράγωγο» και να το αναδείξει επί της ουσίας στον σημαντικότερο ίσως γευστικό του σύντροφο. Είναι γεγονός ότι το κρασί, όταν δικαίως φέρει αυτό το όνομα, φεύγει από τα στενά διατροφικά όρια και περιδιαβαίνει στη σφαίρα του πνεύματος και των συναισθημάτων, ανοίγοντας νέους δρόμους πολιτισμού και συμφιλίωσης της ανθρώπινης φύσης με το περιβάλλον στο οποίο δρα και αναπτύσσεται.

Το La Cité du Vin στο Μπορντό.

Στην περίπτωση του La Cité du Vin, σε απλή μετάφραση η πόλη του κρασιού, η διεύθυνση του Μουσείου αποδέχεται τον τίτλο «Guggenheim του κρασιού», δηλαδή παγκόσμιο σημείο αναφοράς για την τέχνη του κρασιού. Δεν θα ήταν υπερβολή να πούμε ότι πρόκειται για τον «Παρθενώνα του κρασιού», μιας κι εδώ το συγκεκριμένο αρχιτεκτονικό δημιούργημα προσπάθησε να συνθέσει το σύνολο των τεχνολογικών εξελίξεων και δυνατοτήτων του σύγχρονου κόσμου. Κι αυτό, προκειμένου να αναδείξει με τον πιο εύγλωττο τρόπο τις μυθικές ιδιότητες ενός προϊόντος, τουλάχιστον όταν αυτό αποτελεί γνήσιο καρπό συνεργασίας του ανθρώπου με τη φύση.

Κατά τα λοιπά, το Μουσείο Κρασιού στο Μπορντό συνιστά ένα τεχνολογικό θαύμα που περιλαμβάνει διαδραστικές διαδρομές στους τόπους παραγωγής του κρασιού από την αρχαιότητα ως σήμερα, τρισδιάστατες εικόνες, αρώματα, αλλά και προβολές που παρουσιάζουν διάσημες προσωπικότητες που λάτρεψαν το κρασί, όπως ο Ουίνστον Τσόρτσιλ.

Η έκδοση «Top 50» βρέθηκε στις αρχές του Δεκέμβρη στην όμορφη γαλλική πόλη, στο πλαίσιο της έκθεσης Vinitech 2016, και φυσικά δεν ήταν δυνατόν να μην επισκεφθεί το La Cité du Vin. Όπως αναφέρουν συχνά οι άνθρωποι που αναλαμβάνουν την ξενάγηση στο χώρο, στόχος των εμπνευστών του είναι το μουσείο να αντικατοπτρίζει όχι μόνο τα κρασιά της Γαλλίας, αλλά ολόκληρη την ιστορία του κρασιού και του αντίκτυπου που έχει στον κόσμο. Με λίγα λόγια, να κάνει τον επισκέπτη να ανακαλύπτει το κρασί μέσα στο χώρο και το χρόνο.

Για όσους σκέπτονται να επισκεφθούν την πανέμορφη γαλλική πόλη θα ήταν πραγματικά παράλειψη να μην περάσουν από το Μουσείο του Κρασιού που βρίσκεται στις όχθες του ποταμού Γκαρόν και υπόσχεται ακόμη και για τους μη μυημένους μια πρωτόγνωρη διαδραστική εμπειρία.

Το φουτουριστικό κτίριο, που άνοιξε τις πύλες τον Ιούνιο, με τον πρόεδρο Ολάντ να κόβει την κορδέλα των εγκαινίων, διαθέτει 10 ορόφους, 19 θεματικούς χώρους, wine bar με ετικέτες από 70 περίπου χώρες, καταστήματα με πρωταγωνιστή το κρασί, διαδραστικές εμπειρίες, παρουσιάσεις οινοπαραγωγικών περιοχών, εκθέσεις έργων τέχνης, αλλά και χώρους για να απολαύσει κανείς το κρασί του. Το υπερμοντέρνο σχέδιο του κτιρίου, που εκτείνεται σε 14.000 τ.μ. με το ύψος του φτάνει τα 55 μέτρα, οφείλεται στους αρχιτέκτονες Anouk Legendre και Nicolas Desmazières, οι οποίοι εμπνεύστηκαν από το πώς στροβιλίζεται το κρασί στο ποτήρι, τα στρουφίδια του κλήματος, τις δίνες του ποταμού, ενώ ο εσωτερικός χώρος δίνει την αίσθηση ότι βρίσκεσαι σε καθεδρικό ναό.

Γιάννης Πανάγος
Εκδότης - Διευθυντής

WineTrails ΑΜΠΕΛΟΣ & ΟΙΝΟΣ
THE Top 50
ΚΟΡΥΦΑΙΑ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΚΡΑΣΙΑ ΤΟΥ 2016

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

ΕΚΔΟΤΗΣ/ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ
Γιάννης Πανάγος

ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ ΕΚΔΟΣΗΣ
Λάζαρος Γατσέλος

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ
Ειρήνη Σκρέκη

ΣΥΝΤΑΚΤΙΚΗ ΟΜΑΔΑ
Μαρία Γιουρουκέλη
Φανή Γιαννακοπούλου
Ελένη Δούσκα
Μαρίνα Σκοπελίτου
Γιώργος Κοντονής
Αλέξανδρος Μπίκας
Μαρία Κρόκου
Κώστας Λώνης
Βασίλης Πατάκης
Άρης Σκλαβενίτης
Μιχάλης Χούλης
Δημήτρης Γρίζας
Νίκος Πανίδης
Χρήστος Κανελλακόπουλος

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΟ/ ΣΕΛΙΔΟΠΟΙΗΣΗ
Αθηνά Βέη
Βασιλική Κονόμου
Σοφία Ιντζεβίδου
Φανή Παπαπετροπούλου

ΕΜΠΟΡΙΚΟΣ ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ
Παναγιώτης Αραβαντινός

ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ/ ΔΙΑΦΗΜΙΣΗ
Μωρίς Σιακκής
Νατάσσα Στασινού

ΔΙΑΝΟΜΗ
Ευρώπη Πρακτορείο Διανομής Τύπου Α.Ε.

ΕΚΤΥΠΩΣΗ/ΒΙΒΛΙΟΔΕΣΙΑ
Sykaris graph

ΘΕΣΗ *παντός* ΚΑΙΡΟΥ

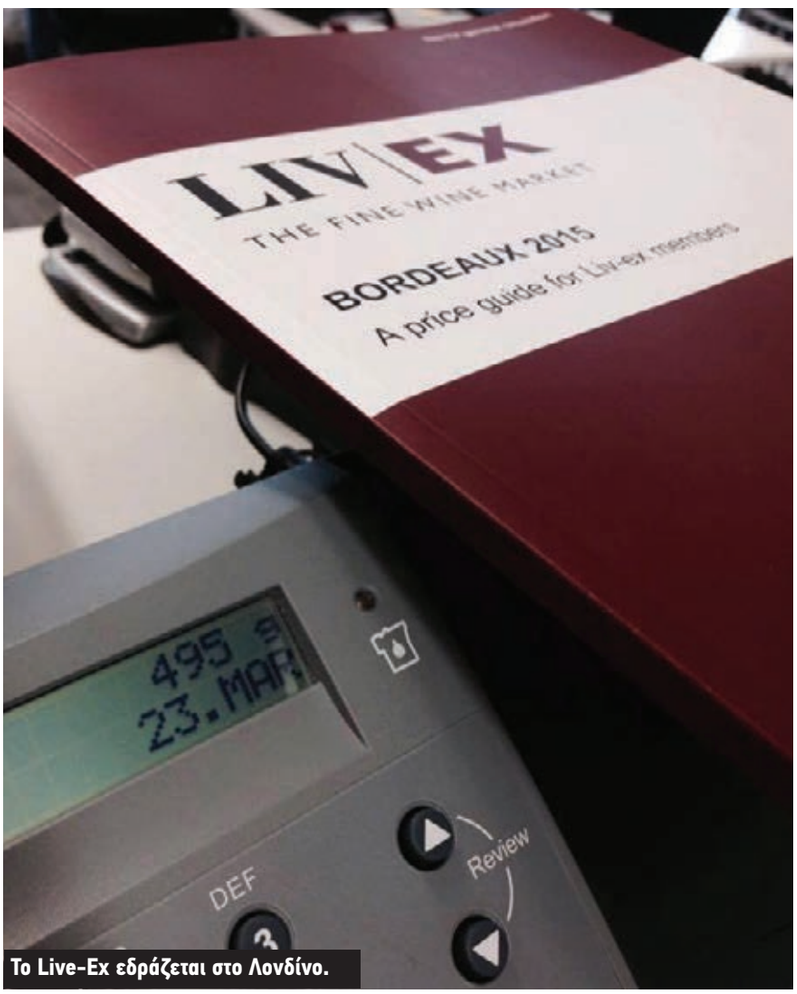
ΚΕΡΔΙΣΜΕΝΟΙ ΤΟΥ 2016

Οι επενδυτές των εκλεκτών οίνων

ΤΟΥ ΔΗΜΗΤΡΗ ΓΡΙΖΑ

Brexit, Τραμπ, Ρέντσι και μετά τι; Τα γεγονότα των τελευταίων μηνών έχουν κάνει τον κόσμο των αγορών να παρακολουθεί αμήχανος μια πορεία των λαών προς την εσωστρέφεια. Η σταθερή και ραγδαία άνοδος της ακροδεξιάς στην Ευρώπη, το αποτέλεσμα του βρετανικού δημοψηφίσματος και η επικράτηση του εκκεντρικού Ντόναλντ Τραμπ στις προεδρικές εκλογές των ΗΠΑ, αλλά και το δημοψήφισμα στην Ιταλία, έχουν αναμφίβολα επηρεάσει την παγκόσμια επενδυτική δραστηριότητα.

Μέσα σε αυτό το γενικότερο κλίμα αβεβαιότητας που επικρατεί σε όλο τον πλανήτη και στην ευρωπαϊκή ήπειρο και εν αναμονή των κρίσιμων εκλογικών αναμετρήσεων σε Γαλλία (ποιος μπορεί σήμερα, με τα υπάρχοντα δεδομένα, να αποκλείσει μια νίκη της Μαρίν Λεπέν;) και Γερμανία (με τη συνεχώς, καθώς φαίνεται, αυξανόμενη δύναμη του ευρωσκεπτικιστικού κόμματος AfD, Alternative für Deutschland, που σημαίνει «Εναλλακτική για τη Γερμανία»), είναι εντυπωσιακό ότι η αγορά των εκλεκτών οίνων διαγράφει μια δική της αυτόνομη ανοδική πορεία κόντρα στα σημεία των καιρών.



Το Live-Ex εδράζεται στο Λονδίνο.

Ανοδική η πορεία των εκλεκτών οίνων κόντρα σε όλους και σε όλα

Σύμφωνα με στοιχεία του London International Vintners Exchange, γνωστότερου και ως Liv-ex, το οποίο παρακολουθεί, αναλύει και καταγράφει τις επενδυτικές κινήσεις και τάσεις στον κόσμο των εκλεκτών οίνων, όσοι επένδυσαν στην αγορά εκλεκτών οίνων θα αναδειχθούν οι νικητές της δύσκολης χρονιάς του 2016. Είναι χαρακτηριστικός ο δείκτης Liv-ex Fine Wine 100 που αποτυπώνει την πορεία των τιμών των 100 πιο περιζήτητων εκλεκτών οίνων. Σήμερα, ο δείκτης αυτός καταγράφει άνοδο 22,3% σε σχέση με πέρσι, διαγράφοντας μια διαρκώς αυξανόμενη πορεία τους τελευταίους 11 μήνες. Τι κάνει την επένδυση σε εκλεκτούς οίνους ελκυστική;

Οι εκλεκτοί οίνοι ως προϊόντα έχουν ορισμένα χαρακτηριστικά που τους κάνουν ελκυστικούς ως επένδυση ειδικά σε περιόδους οικονομικής αβεβαιότητας και χαμηλών επενδυτικών τάσεων.

Πρωτίστως, αντίθετα με άλλα προϊόντα, βελτιώνονται οργανοληπτικά με την πάροδο του χρόνου. Δευτερευόντως η ετήσια παραγωγή τους είναι πολύ μικρή ποσοτικά σε σχέση με τη ζήτηση και αν συνυπολογιστεί και η ετήσια κατανάλωση ενός αριθμού φιαλών, αντιλαμβανόμαστε ότι η προσφορά μειώνεται σε βάθος χρόνου.

Συμπερασματικά, η περιορισμένη προσφορά και η υψηλή ζήτηση κάνουν την επένδυση επικερδή.

Τι πρέπει να γνωρίζει κανείς πριν επενδύσει;

Ασφαλώς, οι επένδυτές εκλεκτών οίνων πρέπει να γνωρίζουν σε ποιο ακριβώς προϊόν θα επιλέξουν να επενδύσουν προκειμένου να έχουν κέρδος. Το Μπορντό και η Βουργουνδία ηγούνται των επενδυτι-

Αύξηση 22,3% σε ένα έτος για το δείκτη Live-Ex Fine Wine 100

κών επιλογών, ενώ αποδεδειγμένα, όσο ακριβότερο είναι το προϊόν, τόσο μεγαλύτερες προοπτικές ανάπτυξης έχει ως επένδυση. Πρέπει επίσης να λάβει κανείς υπόψη ότι οι οίνοι από τα Grand Cru αμπελοτόπια της Βουργουνδίας και τα first growths του Μπορντό, χρειάζονται τυπικά 15-20 χρόνια για να ωριμάσουν και να βρεθούν στην καλύτερη οργανοληπτικά κατάστασή τους, οπότε μια επένδυση σε αυτά τα προϊόντα, θα πρέπει να θεωρηθεί μακροπρόθεσμη.

Τέλος πρέπει να λάβει κανείς υπόψη την ποιότητα και τα χαρακτηριστικά της κάθε αμπελουργικής χρονιάς, μιας και ως γνωστόν το κρασί επηρεάζεται όσο λίγα προϊόντα από τις συνθήκες παραγωγής και την ποιότητα της παραγόμενης πρώτης ύλης.

Είναι αποδεδειγμένο ότι μια μεικτή επένδυση σε άριστες, μέτριες και κακές χρονιές, είναι το κλειδί για την επενδυτική επιτυχία. Σύμφωνα με ειδικούς αναλυτές της εταιρείας Vin-X, που εξειδικεύεται στις επενδύσεις εκλεκτών οίνων, μόνο ένα καλά ισορροπημένο χαρτοφυλάκιο εκλεκτών οίνων είναι μια ασφαλής και με μεγάλες προοπτικές επένδυση.

Τελικά, να επενδύσω;

Για όσους, λαμβάνοντας υπόψη τα παραπάνω, βλέπουν στην αγορά των εκλεκτών οίνων μια καλή προοπτική κερδοφορίας και ενδιαφέρονται να επενδύσουν, η καλύτερη συμβουλή είναι να εμπιστευθούν τους ειδικούς και με καλή φήμη επενδυτές οίνων ανά τον κόσμο και να έχουν πάντα κατα νου ότι ακόμη και αν τα πράγματα δεν πάνε καλά... θα έχουν τουλάχιστον δημιουργήσει ένα πολύ καλό stock για να πνίξουν τον πόνο μιας αποτυχημένης επένδυσης!

Justin Gibbs, Sales & Marketing Director του Liv-ex

Πιο έξυπνη επιλογή από το χρυσό οι παλιοί οίνοι

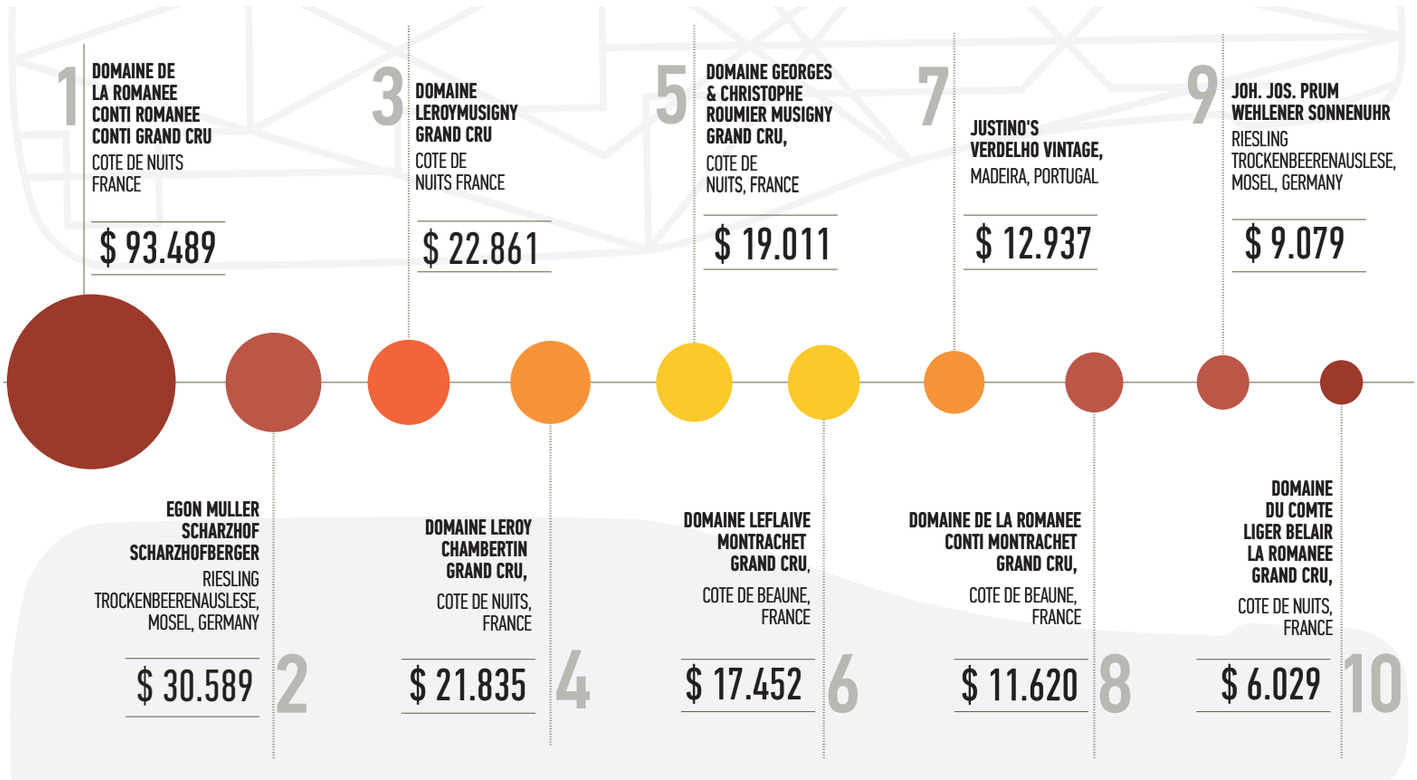
Την υψηλή προοπτική των επενδύσεων στο κρασί υποστηρίζει και ο Elroy Dimson, καθηγητής στο Cambridge, ο οποίος πραγματοποίησε και σχετική έρευνα. Μιλώντας στον Jonathan Moules των Financial Times ο καθηγητής ανέφερε ότι το κρασί έχει αποδώσει καλύτερα απ' ό,τι οι επενδύσεις στο χρυσό, τα ομόλογα ή ακόμα και τα γραμματόσημα. Υπάρχουν όμως και μυστικά. Ο ενδιαφερόμενος, μεταξύ άλλων, πρέπει να εστιάσει σε κρασιά που ωριμάζουν και γίνονται καλύτερα μετά από πολλά χρόνια αντί γι' αυτά που τείνουν να φτάνουν στην κορυφαία στιγμή τους σε λίγα χρόνια. Όπως σε όλες τις περιπτώσεις η καλύτερη συμβουλή είναι η διασπορά της επένδυσης.

Ο Elroy Dimson πάντως δίνει ένα ακόμα πλεονέκτημα στις επενδύσεις σε καλό κρασί. Αν δεν πετύχει μπορείς απλά να το απολαύσεις μόνος σου...

Το ακριβότερο κρασί στον κόσμο

Το ακριβότερο και πιο περιζήτητο κρασί παγκοσμίως, σύμφωνα με τα στοιχεία του Liv-Ex προέρχεται από τους αμπελώνες Romanée-Conti (DRC) της Βουργουνδίας, που έχει αγγίξει τα 93.489 δολάρια. Η κύρια ποικιλία του αμπελώνα, που βρίσκεται στην κοινότητα Vosne-Romanée, είναι η Pinot Noir και οινοποιείται στο Société Civile du Domaine de la Romanée-Conti, το οποίο οφείλει στο όνομά του στον ομώνυμο αμπελώνα. Αξίζει να σημειωθεί ότι την πενταετία 2003-2007 κατά μέσο όρο παρήγαγε 5.600 μπουκάλια, ενώ ένας από τους βασικούς λόγους που καθιστούν τόσο ακριβό το συγκεκριμένο κρασί είναι η εξαιρετικά χαμηλή απόδοση, αφού χρειάζονται τρία αμπέλια ηλικίας πάνω από 53 ετών για μία φιάλη.

Ο καθηγητής του Cambridge, Elroy Dimson



SOCIÉTÉ CIVILE DU DOMAINE DE LA R
PROPRIÉTAIRE A VOSNE-ROMANÉE (C

PRODUCE OF FRANCE

ROMANÉE-C

APPELLATION . ROMANÉE-CONTI .

8.512 Bouteilles Réc

N° 006236

ANNÉE 1962

H. d.

Mise en bouteille au dom

[yellow tail]
SHIRAZ

Λεπτή άσκηση ισορροπίας

Όλη αυτή η διαδικασία της αυθόρμητης στην ουσία επιλογής ενός κρασιού με κριτήριο την αισθητική της ετικέτας μπορεί να λειτουργήσει το ίδιο αποτελεσματικά ακόμη και σε κάποιον που έχει το γνωστικό υπόβαθρο και την κατάλληλη εμπειρία, ώστε να μπορεί να αξιολογήσει τις πληροφορίες που αναγράφονται σε μια ετικέτα.

Η συσκευασία έπαιζε ήδη από την αρχαιότητα έναν σημαντικό ρόλο στον προσδιορισμό της ταυτότητας του προϊόντος. Τα διαφορετικά σχήματα στους αμφορείς, για παράδειγμα, έδιναν σαφή εικόνα για την προέλευση του κρασιού αλλά και για την ποιότητά του. Αλλά και αργότερα, όταν άρχισε βαθμιαία να αναπτύσσεται η αγορά και να οδηγείται στην παγκοσμιοποίηση, η ανάγκη να επικοινωνήσει το προϊόν την ταυτότητά του ως κάτι που είναι πέρα και πάνω από τη χρηστική του αξία, οδήγησε στη δημιουργία των brands και την εμπλοκή της συσκευασίας ως μέσο επικοινωνίας του προϊόντος με τον καταναλωτή.

Μία, για παράδειγμα, φιλόδοξα σχεδιασμένη ετικέτα για ένα κρασί που είναι σχετικά απλό μπορεί εύκολα να πλήξει το κύρος του

Έτσι, η συσκευασία άρχισε να εξελίσσεται σε συνάρτηση με τις προτιμήσεις του πελάτη και με το σκοπό να τον προσελκύσει στην αγορά του προϊόντος. Η ετικέτα στο κρασί σήμερα δεν είναι ο μόνος τρόπος που ο παραγωγός έχει στη διάθεσή του όπως γινόταν παλιά για να επικοινωνήσει το κρασί του στο ευρύ καταναλωτικό κοινό. Το Ίντερνετ κάνει την ίδια δουλειά πολύ πιο εύκολα και πολύ πιο γρήγορα από οποιοδήποτε άλλο μέσο. Αρκεί μία επίσκεψη στην ιστοσελίδα του κτήματος και ο καταναλωτής έχει όλες τις πληροφορίες που χρειάζεται.

Ωστόσο, το κρασί είναι ένα από τα λίγα προϊόντα τα οποία σερβίρονται με τη συσκευασία τους, με αποτέλεσμα να είναι εκτεθειμένο συνέχεια στη θέα του καταναλωτή, συχνά ακόμη και αφού έχει καταναλωθεί. Επομένως, η επικοινωνία του όποιου οπτικού μηνύματος που ο παραγωγός μέσω της ετικέτας δεν περιορίζεται μόνο τη στιγμή της αγοράς αλλά συνεχίζεται και πολύ μετά. Για το λόγο αυτό, ο σχεδιασμός της ετικέτας (συσκευασίας) θα πρέπει να γίνεται με τέτοιο τρόπο που όχι μόνο θα προσελκύει τον πελάτη, αλλά θα γίνεται και μία πρώτης τάξεως ευκαιρία για να αναδειχθεί το εμπορικό σήμα / όνομα του παραγωγού, αντικατοπτρίζοντας παράλληλα με ειλικρίνεια το επίπεδο της ποιότητάς του.

Με βάση τις έρευνες που έχουν γίνει η αισθητική της ετικέτας όχι μόνο έχει άμεση επίδραση στην απόφαση του καταναλωτή για αν θα προβεί στην αγορά του κρασιού ή όχι, αλλά καθορίζει και το πώς αντιλαμβάνεται το κρασί ποιοτικά. Εάν σε αυτό προστεθεί και ο παράγοντας «τιμή», τότε η έκφραση της σχέσης ανάμεσα στην ποιότητα και την τιμή μέσα της ετικέτας είναι μία εξαιρετικά λεπτή άσκηση ισορροπίας. Μία για παράδειγμα, φιλόδοξα σχεδιασμένη ετικέτα για ένα κρασί που είναι σχετικά απλό μπορεί εύκολα να πλήξει το κύρος του. Αντίθετα για ένα ακριβό κρασί ο σχεδιασμός πρέπει να είναι προσεκτικός με έμφαση στη λεπτομέρεια και να δίνει ένα αποτέλεσμα που να έχει διάρκεια χρόνου.

Το κλασικό Mouton

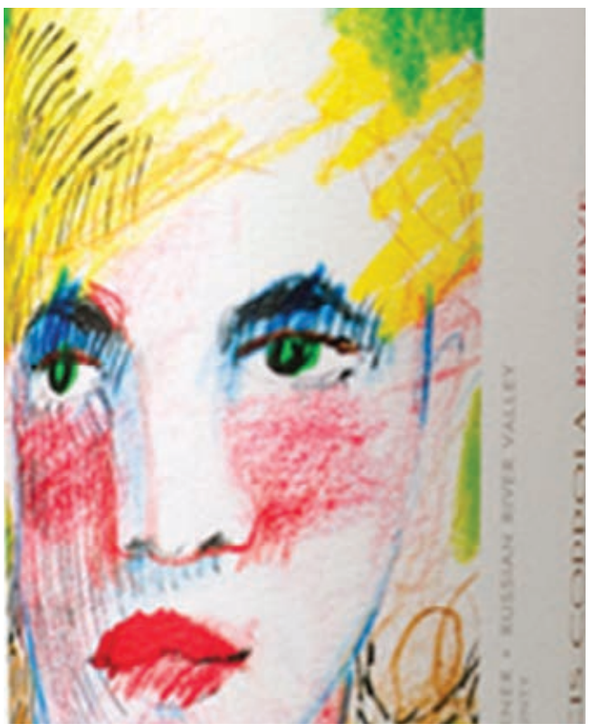
Ένα κλασικό παράδειγμα ετικέτας με υψηλή αισθητική, εξαιρετικά καλό σχεδιασμό και αντιστοιχία ανάμεσα στη τιμή και την εικόνα του κρασιού είναι οι εμβληματικές ετικέτες του Château Mouton Rothschild από το Bordeaux.

ΤΟΥ ΝΙΚΟΥ ΠΑΝΙΔΗ
WSPC SYLLABUS DEVELOPER

Συναίσθημα ή λογική

Φιλοτεχνημένες κάθε χρόνο και από κάποιο διαφορετικό, παγκοσμίου φήμης καλλιτέχνη, πολλές από τις εμβληματικές ετικέτες του Château Mouton Rothschild από το Bordeaux έχουν συλλεκτική αξία και πωλούνται σε δημοπρασίες σε πολύ υψηλές τιμές. Αν και πρόκειται για ειδική περίπτωση, αποδεικνύεται πόσο μεγάλη μπορεί να είναι η δύναμη της επικοινωνίας μέσα από μία καλοφτιαγμένη ετικέτα και πως αυτή μπορεί να ισχυροποιήσει την αξία του προϊόντος σε σημείο που να γίνεται παράδειγμα προς μίμηση. Ένα εγχείρημα πολύ προκλητικό για την εποχή του το 1924 όταν ξεκίνησε και αρκετά αντισυμβατικό που όμως εξελίχθηκε σε τεράστια επιτυχία.

Αν όμως αυτή η περίπτωση αποτελεί το ένα άκρο της επιτυχημένης ετικέτας τότε το άλλο είναι όλες εκείνες των κρασιών μεγάλων brands όπως του Yellow Tail και του Fat Bastard Wines που με εικόνες ζώων πάνω στις ετικέτες τους και χρησιμοποιώντας λαμπερά και έντονα χρώματα κατάφεραν να τραβήξουν την προσοχή των καταναλωτών ανάμεσα σε πολλά άλλα με πλεονέκτημα την ανταγωνιστική τιμή. Μία τάση σχεδιασμού ωστόσο που αν και διαδόθηκε ευρέως, άρχισε τα τελευταία χρόνια να φθίνει.



Οι νεαροί σε ηλικία οινοπαραγωγοί επενδύουν σε ένα αισθητικό αποτέλεσμα, το οποίο είναι πιο ανατρεπτικό και πιο σύγχρονο

Ετικέτας ανάγνωσμα

Σήμερα οι τάσεις που επικρατούν είναι πολλές και πολύ διαφορετικές μεταξύ τους, καθώς απευθύνονται σε πολλές μικρές ομάδες καταναλωτών με διαφορετικά οικονομικοκοινωνικά και δημογραφικά χαρακτηριστικά, φιλοσοφία και αισθητική κουλτούρα. Η εμφάνιση των καταναλωτών νεαρής ηλικίας σίγουρα άλλαξε πολλά πράγματα στον σχεδιασμό και θα συνεχίζει να επηρεάζει πολύ και στο μέλλον. Έχει αποδειχθεί ότι τα άτομα νεαρής ηλικίας επιλέγουν κρασιά με βάση τα χαρακτηριστικά της συσκευασίας / ετικέτας όπως το όνομα ή το δημιουργικό παρά τα χαρακτηριστικά του ίδιου του κρασιού όπως είναι η χώρα προέλευσης ή το όνομα του παραγωγού. Έτσι παρατηρείται, νεαροί σε ηλικία οινοπαραγωγοί να απομακρύνονται από το παραδοσιακό στιλ, όπου το συνηθέστερο ήταν η αναπαράσταση κάποιου εντυπωσιακού κτιρίου περιτριγυρισμένου με αμπελώνες και ενδείξεις που ήταν δυσνόητες για το μέσο καταναλωτή. Αντίθετα επενδύουν σε ένα αισθητικό αποτέλεσμα, το οποίο είναι πιο ανατρεπτικό και πιο σύγχρονο. Συχνά οι ετικέτες που δημιουργούνται δεν εκφράζουν απαραίτητα το κρασί και τα εγγενή χαρακτηριστικά του, αλλά την προσωπικότητα και τις αισθητικές προτιμήσεις του καταναλωτή στην προσπάθεια να καταστεί ακόμη πιο άμεση η επικοινωνία μεταξύ τους. Εάν αυτό το αμφίβολο μοντέλο προσέγγισης είναι κάτι που θα έχει επιτυχία δε μένει παρά να φανεί.

Αλλαγή κατεύθυνσης

Παρόλα αυτά, η επιλογή του παραδοσιακού στιλ στην ετικέτα εξακολουθεί να έχει ακόμη μεγάλη απήχηση, σχεδιασμένη ίσως όχι τόσο στα πρότυπα της κλασικής αισθητικής όπως ισχύει με την πλειοψηφία των γαλλικών ετικετών, αλλά πιο πολύ σε ένα ύφος που είναι εμπλουτισμένο με κάποια μοντέρνα στοιχεία, όπως π.χ. μία μοντέρνα γραμματοσειρά. Πρωταρχικός στόχος εδώ, είναι η διασφάλιση μίας διαχρονικής αλλά και σύχρονης αισθητικής που όμως αποπνέει κύρος, ως ένδειξη της υψηλής ποιότητας των κρασιών τους αλλά και της κατηγορίας τιμής όπου ανήκουν.

ΟΙΝΙΚΗ ΓΛΩΣΣΑ
ΟΙ ΕΤΙΚΕΤΕΣ ΔΕΝ ΑΠΟΤΕΛΟΥΝ μόνο υποχρεωτικές νομικές επισημάνσεις αλλά μέθοδο ανθρώπινης επικοινωνίας **με επίκεντρο τον συμβολισμό**

ΑΙΣΘΗΤΙΚΗ

Η τεχνολογία αποφασίζει

Τα φυσικά κρασιά είναι μία νεοεμφανιζόμενη κατηγορία κρασιών των οποίων οι ετικέτες επίσης έχουν μία ιδιότυπη αισθητική, που έχει ως σκοπό να μεταδώσει την αίσθηση της φυσικότητας με χρώματα και σχήματα που παραπέμπουν περισσότερο σε σχέδια που έχουν γίνει στο χέρι, κάποια σε ένα πολύ παιδικό ύφος, ως δείγμα μίας φιλοσοφίας που προβάλλει την αξία της χειρωνακτικής και ανεπιτήδευτης εργασίας. Απευθύνεται σε μία σχετικά μικρή αγορά που όμως χρόνο με το χρόνο αυξάνεται.

Είναι δύσκολο να γίνουν προβλέψεις για τη μορφή που θα μπορούσαν να έχουν οι ετικέτες στο μέλλον ειδικά όταν αναπτύσσονται πολλές αγορές που εξειδικεύονται σε κάποιο συγκεκριμένο τύπο ή στυλ κρασιού. Επιπλέον, οι απόψεις συχνά διίστανται για το ποιοι είναι οι κανόνες που πρέπει να ακολουθούνται στο σωστό σχεδιασμό μίας ετικέτας εάν αυτό πραγματικά υφίσταται ή το ποιες πληροφορίες θα πρέπει να φέρει μία ετικέτα πέρα από εκείνες που ορίζονται θεσμικά ή ακόμη και για το κατά πόσο θα πρέπει να απευθύνεται στο συναίσθημα ή τη λογική. Αν αναλογιστεί κανείς ότι οι καταναλωτικές συνήθειες συνεχώς μεταβάλλονται ειδικά στις μέρες μας που είναι άμεσα συνδεδεμένες με την εξέλιξη ης τεχνολογίας, τότε τα πράγματα γίνονται ακόμη πιο σύνθετα.

Οποιαδήποτε σημαντική εξέλιξη στη τεχνολογία επηρεάζει κατά μεγάλο βαθμό τον τρόπο με τον οποίο αντιλαμβανόμαστε τον κόσμο γύρω μας, πόσο μάλλον όταν αυτός σχετίζεται με την αισθητική που είναι και το πιο σημαντικό κομμάτι στο σχεδιασμό της ετικέτας.

Οποιαδήποτε σημαντική εξέλιξη στη τεχνολογία επηρεάζει κατά μεγάλο βαθμό τον τρόπο με τον οποίο αντιλαμβανόμαστε τον κόσμο

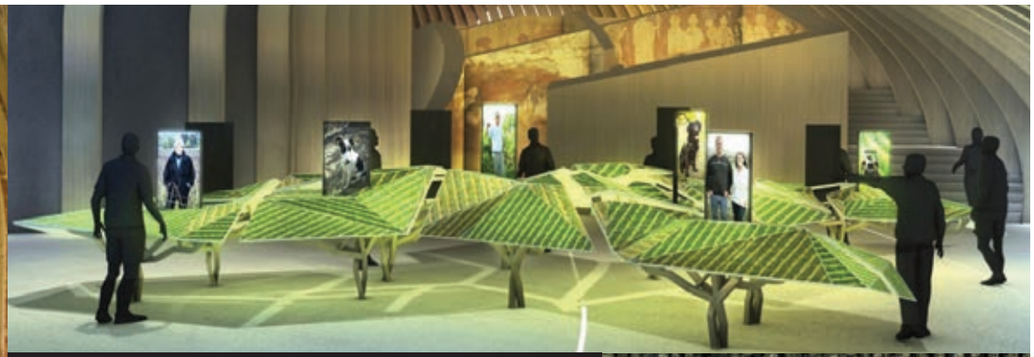
Δεν αποκλείεται η ετικέτα του μέλλοντος για το κρασί του μέλλοντος, όποιο κι αν είναι αυτό, να είναι μία λεπτή επιφάνεια πάνω στη φιάλη, η οποία θα λειτουργεί διαδραστικά ως οθόνη και οι οποιεσδήποτε πληροφορίες για το κρασί θα ξεπηδούν στο άγγιγμά της.

Ανεξάρτητα όμως από το ποια θα είναι η μορφή της ετικέτας στο μέλλον, σήμερα θα πρέπει οπωσδήποτε να πληροί κάποια βασικά κριτήρια, όπως το να αντικατοπτρίζει την πραγματική ποιότητα του κρασιού και να επικοινωνεί οπτικά με καθαρότητα, τρόπο ελκυστικό και αυθεντικό την ιστορία που έχει να αφηγηθεί. Δεν έχει νόημα εάν ακολουθούνται ή δεν ακολουθούνται όλοι οι κανόνες της αισθητικής ή είναι ή δεν είναι καθολικά αποδεκτή και αυτό γιατί εξαρτάται από την πρόθεση που μπορεί να αντιπροσωπεύει ένα συγκεκριμένο όραμα ή να απευθύνεται σε μία ειδική ομάδα καταναλωτών ή να δίνει παρόλα αυτά ένα εντυπωσιακό αισθητικό αποτέλεσμα που να είναι ιδιαίτερα ελκυστικό.

Ακόμη και αν τα αισθητικά κριτήρια είναι πολύ διαφορετικά ανά περίπτωση, ο κύριος στόχος τουλάχιστον με βάση τα σημερινά δεδομένα δεν πρέπει να είναι άλλος από το να βοηθάει το κρασί να ξεχωρίζει οπτικά ενώ ταυτόχρονα να του προσδίδει ταυτότητα με σκοπό να προσελκύσει τον καταναλωτή. Η επικοινωνία μέσω μίας ετικέτας μπορεί να δώσει συγκεκριμένες διαστάσεις στην εμπειρία της απόλαυσης ενός κρασιού και να της προσδώσει μεγαλύτερη αξία, αρκεί το περιεχόμενο να αναταποκρίνεται στις προσδοκίες. Στην περίπτωση που αυτό συμβεί η ικανοποίηση του καταναλωτή είναι δεδομένη και αυτό μετράει κατά πολύ κατά την επόμενη αγορά/ πώληση.

- Γειά σας. -Έξοχη επιλογή αναφώνησε η ετικέτα και συνέχισε –Είμαι ένα Ασύρτικο από τη Σαντορίνη, το νησί όπου κάνατε τις διακοπές το προηγούμενο καλοκαίρι.

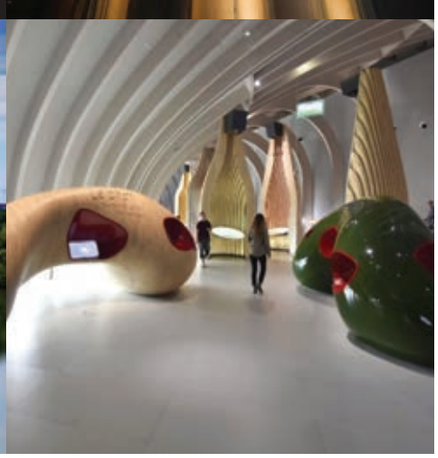
ΟΙΝΙΚΗ ΙΔΙΑΙΤΕΡΟΤΗΤΑ
ΤΟ ΚΡΑΣΙ ΕΙΝΑΙ ΕΝΑ ΑΠΟ ΤΑ ΛΙΓΑ προϊόντα τα οποία σερβίρονται με τη συσκευασία τους, με αποτέλεσμα να είναι **εκτεθειμένο στη θέα του καταναλωτή**

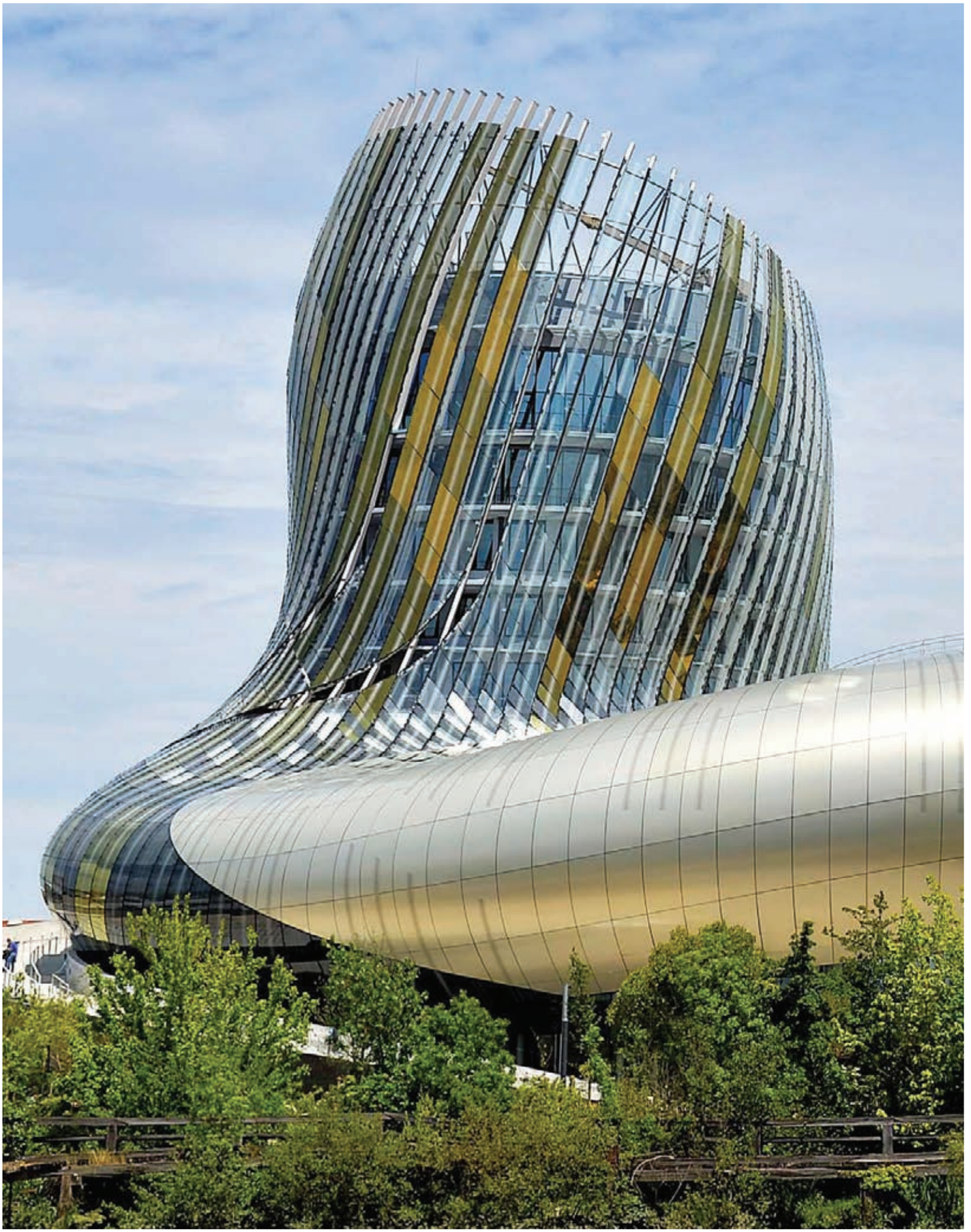


LA CITE DU VIN ΣΤΟ BORDEAUX

Το κρασί που στροβιλίζεται στο ποτήρι μιμείται το αρχιτεκτονικό αριστούργημα που στεγάζει το μεγαλύτερο μουσείο οίνου

Ως το Guggenheim του κρασιού περιγράφεται εύστοχα στον διεθνή Τύπο το νέο μουσείο στο Μπορντό της Γαλλίας, που άνοιξε τις πόρτες του την 1η Ιουνίου 2016. Οι Γάλλοι αρχιτέκτονες Anouk Legendre και Nicolas Desmazières σχεδίασαν το εντυπωσιακό φουτουριστικό κτίριο ως ένα «χώρο που διαμορφώνεται από τα σύμβολα της ταυτότητας: Δύσβατο κλήμα και το κρασί που στροβιλίζεται σε ένα ποτήρι...», ο οποίος τελικά κόστισε 81 εκατομμύρια ευρώ περιλαμβάνοντας 10 ορόφους, 19 θεματικούς χώρους, wine bar με ετικέτες από 70 περίπου χώρες, καταστήματα με πρωταγωνιστή το κρασί, διαδραστικές εμπειρίες, παρουσιάσεις οινοπαραγωγικών περιοχών, εκθέσεις έργων τέχνης, αλλά και χώρους για να απολαύσει κανείς το κρασί του. Σημειώνεται ότι στην κάβα του φιλοξενούνται 14.000 φιάλες κρασιού, τις οποίες έχουν επιλέξει μία προς μία διάσημοι σομελιέ και οινολόγοι ενώ στις 800 ετικέτες εκτός Γαλλίας περιλαμβάνεται και μία ελληνική, το Thema Ερυθρό ΠΓΕ Δράμα του Κτήματος Παυλίδη.





ΙΣΤΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΠΡΙΓΚΙΠΕΣ

Ένα κρυστάλλινο χειροποίητο μπουκάλι έξι λίτρων διά χειρός του φημισμένου Γάλλου δημιουργού Saint Louis, το οποίο φιλοξενεί το περιζήτητο Penfold Grange 2012 από την Αυστραλία διατίθεται ήδη στην παγκόσμια αγορά στην τιμή των 185.000 ευρώ…

Εκπρόσωποι του ονομαστού οινοποιείου Penfold της Αυστραλίας αναφέρουν ότι πρόκειται «για ένα κρυστάλλινο αντικείμενο τέχνης που σέβεται την σπανιότητα κάθε σταγόνας του Grange». Επίσης, η πολυτελής θήκη ύψους ενός μέτρου και βάρους 50 κιλών συνοδεύεται και από μια μικρή καράφα όπου μπορούν οι οινόφιλοι να βάλουν το κρασί για μεγαλύτερη ευκολία στο σερβίρισμα, ενώ σημειώνεται ότι μόλις πέντε αντίστοιχα σετ θα κυκλοφορήσουν στη διεθνή αγορά.

Παρόλα αυτά σ' όσους φαντάζει ακριβό αυτό το σετ μπορούν έναντι 2.100 δολαρίων να αποκτήσουν την κρυστάλλινη καράφα Aevum, την οποία επίσης έχει φτιάξει ο οίκος Saint Louis και κυκλοφορεί με ένα μπουκάλι 750ml του Grange εσοδείας 2012.

Σε ό,τι αφορά τον vintage Penfold's Grange οίνο είναι διαθέσιμος στην αγορά είναι από τα μέσα Οκτωβρίου με την τιμή του να αγγίζει το επίπεδο ρεκόρ των 850 δολαρίων. Συνολικά 19 κρασιά Grange θα διατεθούν στη «συλλογή του 2016».

ΓΙΑ ΠΡΩΤΗ ΦΟΡΑ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ ΜΕ ΜΗ ΕΥΡΩΠΑΙΟ ΟΙΝΟΠΟΙΟ
Είναι η πρώτη φορά από το 1586, που ο γαλλικός οίκος Saint Louis, συνεργάζεται με κάποιο οινοποιείο εκτός Ευρώπης.

ΣΤΗΝ ΑΥΣΤΡΑΛΙΑ ΠΡΩΤΗ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ
Πρόσφατα παρουσιάστηκε η νέα πολυτελής σειρά με τις καράφες στο Οινοποιείο Magill όπου παράγεται το Penfolds Grange στη Νότια Αυστραλία.

CR-V

HONDA
The Power of Dreams

Το Honda CR-V είναι εδώ!

Επαναστατικός Κινητήρας
Κορυφαίες Επιδόσεις

Ο **επαναστατικός πετρελαιοκινητήρας 1.6 i-DTEC της Honda,** με 160PS και ροπή 350/Nm, σε συνδυασμό με το σύστημα Real Time AWD και το εξελιγμένο σύστημα infotainment Honda Connect, προσφέρουν την ιδανική ισορροπία επιδόσεων, ασφάλειας και ψυχαγωγίας. **Το CR-V i-DTEC 160hp AWD είναι τώρα διαθέσιμο με 9-τάχυτο αυτόματο κιβώτιο ταχυτήτων σε τιμή έκπληξη!** Αποκτήστε το σήμερα και ετοιμαστείτε για μια οδηγική εμπειρία χωρίς συμβιβασμούς.

Το μεταλλικό χρώμα, σε όλα τα μοντέλα της Honda, διατίθεται δωρεάν.

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

5 χρόνια δωρεάν
service
οδική βοήθεια
εγγύηση

ΟΜΙΛΟΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΣΑΡΑΚΑΚΗ

GREY

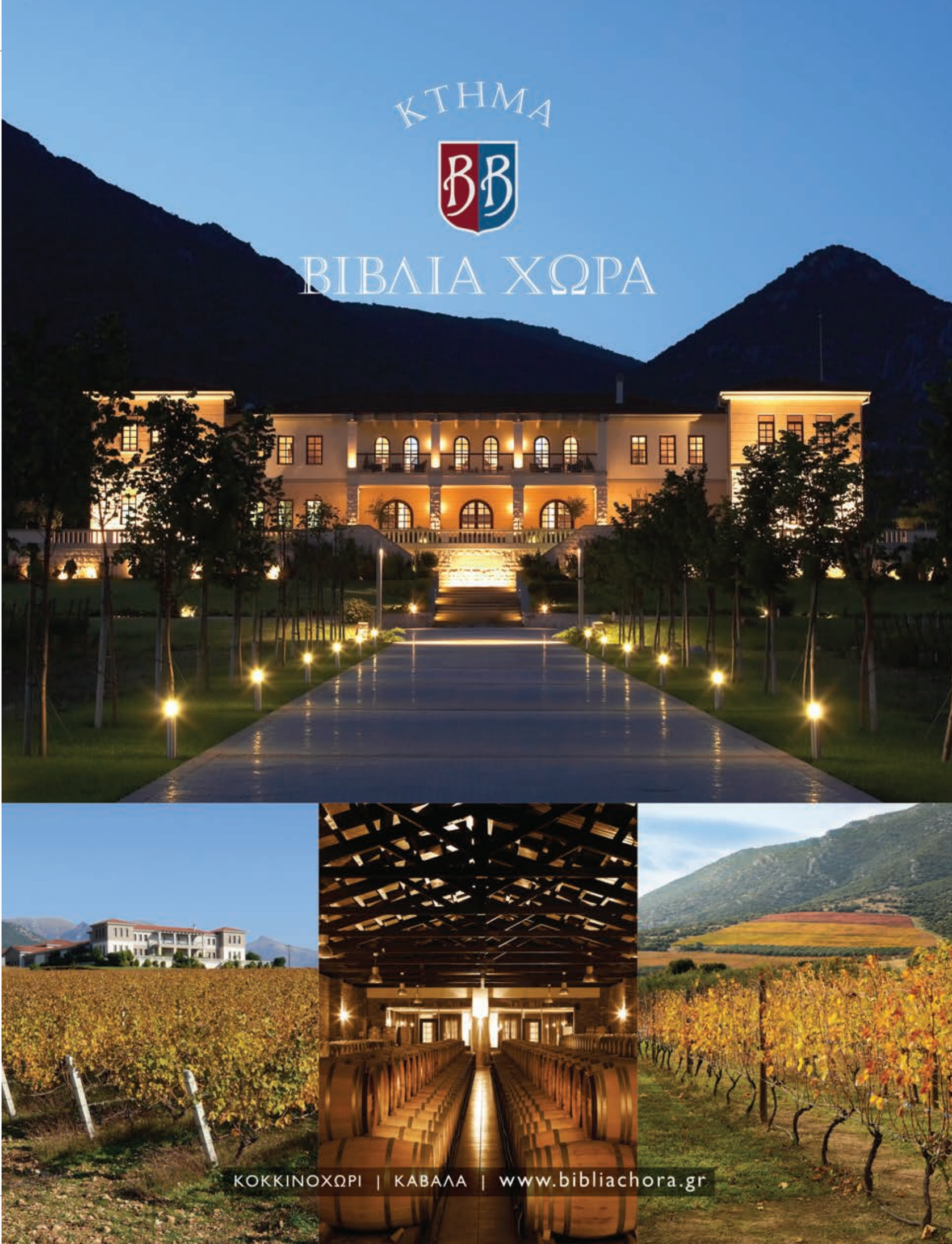
1.6 i-DTEC Diesel (2WD), κατανάλωση καυσίμου (l/100km): Αστικός Κύκλος: 4,6, Υπεραστικός Κύκλος 4,2, Συνδυασμένος 4,4, Συνδυασμένοι ρύποι CO2 (g/km): 115

ΑΓΡΙΑ ΟΜΟΡΦΙΑ

Το βραβείο για τους πιο εντυπωσιακούς αμπελώνες στον κόσμο δίκαια διεκδικεί το οινοποιείο Bodega La Geria που βρίσκεται στο νησί Lanzarote των Κανάριων Νήσων

ΤΗΣ **ΦΑΝΗΣ ΓΙΑΝΝΑΚΟΠΟΥΛΟΥ**

Η τελευταία ηφαιστειακή έκρηξη έλαβε χώρα στο Lanzarote την περίοδο 1730-1736, αφήνοντας στη γη μια μόνιμη μαύρη απόχρωση, χάρη στην ποσότητα της τέφρας που υπάρχει διάσπαρτη. Εδώ, τα θαμνώδη αμπέλια φυτεύονται μέσα σε μικρούς κρατήρες που σκάβονται στο έδαφος και στηρίζονται από μικροσκοπικούς τοίχους για την προστασία των σταφυλιών από τους δυνατούς ανέμους. Οι άνεμοι απλώνουν επίσης στην επιφάνεια των σταφυλιών ένα στρώμα μαύρης τέφρας, η οποία λόγω έλλειψης βροχοπτώσεων αναλαμβάνει να αποθηκεύει το βράδυ την υγρασία και να τη μεταφέρει στις ρίζες του αμπελιού, για να το ποτίσει και να ενθαρρύνει την ανάπτυξη.

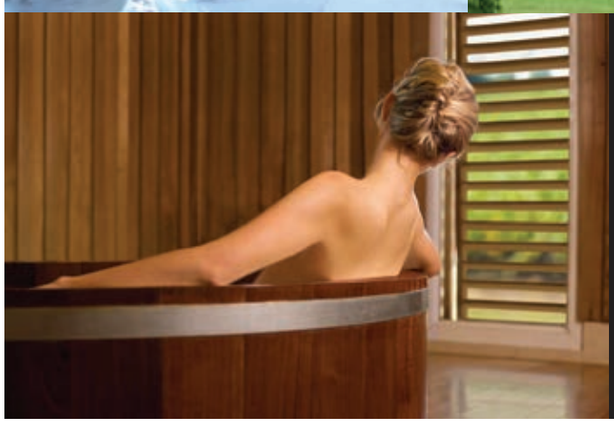

ΚΤΗΜΑ
ΒΙΒΛΙΑ ΧΩΡΑ
ΚΟΚΚΙΝΟΧΩΡΙ | ΚΑΒΑΛΑ | www.bibliachora.gr

ΤΑΞΙΔΙ ΣΤΗ ΓΑΛΛΙΑ ΤΩΝ GRAND CRU

Τετράστερη φιλοξενία και spa με φόντο τη διάσημη αμπελουργική ζώνη του Bordeaux

Σε ένα προικισμένο terroir το Chateau Smith-Haut-Lafitte, που διατηρεί το προνόμιο μιας μοναδικής ιστορίας, αφού οι πρώτοι αμπελώνες φυτεύτηκαν το 13ο αι., και το σημερινό alter ego του «Les Sources de Caudalie» λειτουργούν αυτόνομα, δημιουργώντας μια πολύ ισχυρή πρόκληση για ταξίδι . Πέντε συγκροτήματα που παραπέμπουν στα αγαπημένα κλισέ της γαλλικής Provence αλλά με τον αέρα και τις ανέσεις πολυτελούς resort, το οποίο σημειωτέον προέκυψε από την αναπαλαίωση εγκατελειμμένων αχυρώνων, προσφέρουν στους επισκέπτες 49 δωμάτια και σουίτες. Το πιο δημοφιλές μάλιστα συγκρότημα είναι το «La Bastide des Grands Crus», στο οποίο κάθε δωμάτιο διαθέτει και το όνομα ενός λάτρη του οίνου (από απλούς τεχνίτες των βαρελιών μέχρι τους συλλέκτες σπάνιων ετικετών).

ΩΡΑΙΑ ΚΟΙΜΩΜΕΝΗ
Για τους ίδιους τους Γάλλους η «ωραία κοιμωμένη της κοιλάδας της Γκραβ», όπως είναι γνωστό το ξενοδοχείο, έχει την αξία σχεδόν οινολογικού συμβόλου.



SPA ΜΟΝΟ ΜΕ ΣΤΑΦΥΛΙΑ

Το «Les Sources de Caudalie» το 1999 απέκτησε το πρώτο spa που χρησιμοποίησε αποκλειστικά κρασί και σταφύλια στις θεραπείες του, συνδυάζοντες τις ευεργετικές ιδιότητες του κρασιού με το φυσικό πλούσιο σε μέταλλα και ιχνοστοιχεία νερό από τις θερμές πηγές που αναβλύζουν από 540 μ. κάτω από τη γη. Βέβαια οι χάρες του συγκροτήματος δεν σταματούν εδώ, αφού μπορεί κανείς να απολαύσει τα βραβευμένα εστιατόριά του αλλά και το bar «French Paradox» με πάνω από 16.000 ετικέτες Grands Crus και σε απόλυτη αρμονία με εκλεκτές ποικιλίες καπνού στο «La Tour des Cigares», έναν πραγματικό πύργο που αγναντεύει την περιοχή...

ΚΑΝ' ΤΟ ΟΠΩΣ Ο ΙΤΑΛΟΣ

Τον Αντρέα Πίρλο αποφάσισε να τιμήσει η Nike, αφιερώνοντάς του ένα νέο μοντέλο ποδοσφαιρικού παπουτσιού, που κυκλοφόρησε σε περιορισμένο αριθμό και φέρει χαρακτηριστικά από τα δύο μεγάλα πάθη του Ιταλού, το ποδόσφαιρο και το... κρασί! Ο λόγος για τα «Tiempo Pirlo» που έχουν το χρώμα από το χυμό του σταφυλιού. Το πάθος του Πίρλο αλλά και της οικογένειάς του για το καλό κρασί, είναι γνωστό. Ο ίδιος μάλιστα διατηρεί ένα οινοποιείο στη Λομβαρδία το οποίο έχει ονομάσει «Pratum Coller».

Τα «Tiempo Pirlo» είναι δερμάτινα και έχουν ένα παρόμοιο λογότυπο με την εταιρεία κρασιού που διατηρεί ο Ιταλός ενώ στο πίσω μέρος τους κυριαρχούν τέσσερα χρυσά αστέρια, όσα και τα Παγκόσμια Κύπελλα που έχει κατακτήσει η Ιταλία. Η σημαία της χώρας βρίσκεται στην άκρη των κορδονιών.

Οι sommelier αφήνουν πίσω το κρασί

ΝΕΡΟ, ΜΗΛΙΤΗΣ, ΣΑΚΕ, ΤΣΑΙ ΚΑΙ ΚΑΦΕΣ ΕΧΟΥΝ ΤΟΝ ΕΙΔΙΚΟ ΤΟΥΣ

DAN PUCCI
ΕΙΔΙΚΟΣ ΣΤΟΝ ΜΗΛΙΤΗ

«Ο όρος sommelier αποπνέει επαγγελματισμό σε κάθε ποτό», αναφέρει στο Bloomberg ο Dan Pucci, υπεύθυνος για τον μηλίτη στο εστιατόριο Wassail της Νέας Υόρκης και sommelier οίνου. «Οι σοβαροί παραγωγοί μηλίτη είναι τόσο νέοι που ο κόσμος δεν τους ξέρει», λέει ο Pucci, ενώ αναφέρει τον όρο «pommelier» για τους ειδικούς του μηλίτη.

ΑΚΑΔΗΜΙΕΣ ΣΑΚΕ
ΣΕ ΒΡΕΤΑΝΙΑ & ΗΠΑ

Οι ακαδημίες του σάκε στις ΗΠΑ και τη Μεγάλη Βρετανία έχουν ήδη αποδεχτεί τον όρο sommelier και κάθε χρόνο η Βρετανική Ένωση Sake Sommelier διοργανώνει ετήσιο διαγωνισμό για το Sake Sommelier της χρονιάς. Στις ΗΠΑ περίπου 12 Sake Sommelier εργάζονται σε ιαπωνικά εστιατόρια και ταιριάζουν το σάκε με όλα τα πιάτα.

CHRISTOFER DAY
Ο ΜΑΣΤΕΡ ΤΟΥ ΤΣΑΓΙΟΥ

Ο πρώην sommelier κρασιού Christopher Day τώρα επιμελείται το μενού για τσάγια στο βραβευμένο με αστέρι Michelin Eleven Madison Park της Ν. Υόρκης και υποστηρίζει ότι ένα εξαιρετικό τσάι είναι περίπλοκο, λεπτό και πολυμορφικό σαν ένα καλό κρασί. Σπούδασε με τον Chas Kroll, επικεφαλής της International Tea Masters Association.

ΕΠΟΠΤΗΣ ΚΑΦΕ
ΔΙΑΦΩΝΕΙ Η NESPRESSO

Ο ελβετικός κολοσσός Nespresso έχει «αρπάξει» τον όρο sommelier και το χρησιμοποιεί για τον καφέ. Η Counter Culture Coffee και η Specialty Coffee Association of America από την πλευρά τους υποστηρίζουν ότι ο όρος sommelier ανήκει στη βιομηχανία οίνου και προτιμούν τον όρο coffee steward (επόπτης καφέ).

«ΚΑΝΟΥΜΕ ΛΑΘΗ ΜΕ ΤΟ ΝΕΡΟ»

Ο Martin Riese είναι ο πρώτος και ο μοναδικός sommelier νερού στις ΗΠΑ, ο οποί-ος κάνει ό,τι και ένας sommelier κρασιού: Κατανοεί την πολυπλοκότη-τα της γεύσης και επιλέγει από έναν διεθνή κατάλογο νερών.

Δελτίο Τρύγου

Ημερομηνία:
Σοδειά 2016

Τόπος:
Επανομή

Περιγραφή:
Ο τρύγος του 2016 ήταν εξαιρετικός. Ξεκίνησε στις 16 Αυγούστου και ολοκληρώθηκε στις 31 Αυγούστου. Μετά από έναν ήπιο χειμώνα, οι καλές θερμοκρασίες συνεχίστηκαν και την άνοιξη και έτσι ο βλαστικός κύκλος ξεκίνησε νωρίς. Το καλοκαίρι δεν παρατηρήθηκαν σημαντικές βροχοπτώσεις και οι θερμοκρασίες δεν ήταν πολύ υψηλές. Οι ιδανικές συνθήκες που επικράτησαν καθόλη τη διάρκεια του χρόνου οδήγησαν τελικά σε μία καλή ωρίμαση και άριστη υγιεινή κατάσταση των σταφυλιών.

Ιδιότητες:
Τα λευκά κρασιά του Κτήματος εμφανίζουν πλούσια ποικιλιακά αρώματα και γεμάτη γεύση, ενώ τα ερυθρά ανεπανάληπτη φαινολική ωρίμαση και μεγάλη συμπύκνωση σε ποικιλιακά αρώματα και δομή.

Κατάσταση:
Οι εμφιαλώσεις έχουν ξεκινήσει - εν αναμονή των νέων κρασιών.

Κτήμα
ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ

REDCREATIVE

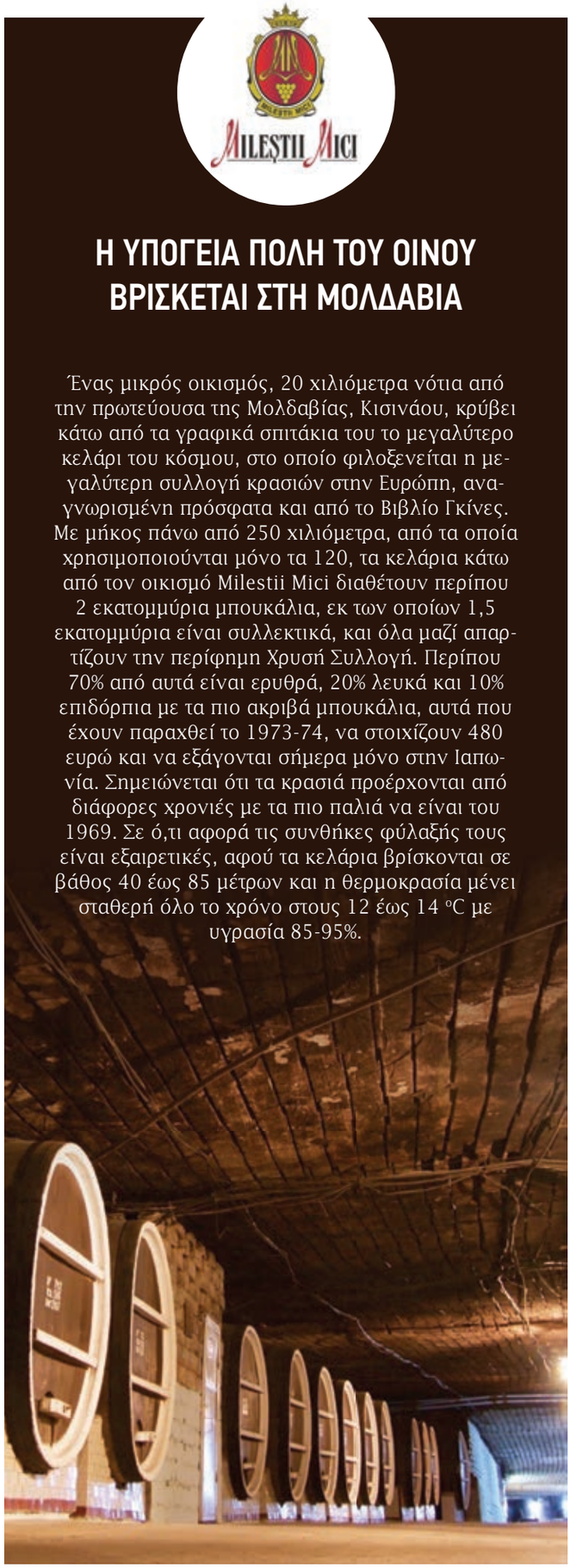
ΣΤΑ ΜΕΓΑΛΑ ΚΡΑΣΙΑ ΤΟΥ ΚΟΣΜΟΥ ΤΟ ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ ΤΟΥ ΜΠΟΥΤΑΡΗ

Το Wine Spectators Critics' Award απέσπασε το «Grand Reserve Νάουσσα Μπουτάρη 2008» στο Grand Tasting του New York Wine Experience, το οποίο διοργανώνεται κάθε χρόνο από το Wine Spectator. Φέτος το «Grand Reserve Νάουσσα Μπουτάρη» ήταν το μοναδικό ελληνικό ανάμεσα σε 250 από 15 χώρες και δοκιμάστηκε δίπλα σε εμβληματικά κρασιά όπως τα Château d'Yquem, Penfolds, Ornellaia, Opus One, Château Lafite Rothschild και Vega Sicilia. «Είμαστε πραγματικά πολύ υπερήφανοι που το Grand Reserve Naoussa Boutari στέκεται επάξια δίπλα στα Μεγάλα Κρασιά του παγκόσμιου αμπελώνα αποσπώντας εξαιρετικά σχόλια, κάτι που αποδεικνύει την προσήλωσή μας στην ποιότητα» ανέφερε ο Ιωάννης Βογιατζής, οινολόγος και γενικός διευθυντής της Μπουτάρη ΑΕ.

Η ΚΙΝΑ ΔΟΚΙΜΑΖΕΙ ΑΜΠΕΛΙΑ ΣΤΟ ΔΙΑΣΤΗΜΑ

Ποικιλίες αμπέλου όπως Cabernet Sauvignon, Merlot και Pinot Noir αποφάσισε να στείλει σε τροχιά γύρω από τον πλανήτη Άρη η Κίνα για να εξετάσει αν μπορούν να επιβιώσουν σε ακραίες συνθήκες. Στην προσπάθειά της να παράγει το καλύτερο κρασί του κόσμου έχει ήδη καταφύγει στους πρόποδες του οροπεδίου του Θιβέτ, την έρημο Γκόμπι και στις βραχώδεις πλαγιές της επαρχίας Ningxia. Επόμενος σταθμός αποτελεί το διάστημα και συγκεκριμένα ο διαστημικός σταθμός Tiangong-2. «Οι Κινέζοι επιστήμονες ελπίζουν ότι η έκθεση στη διαστημική ακτινοβολία θα προκαλέσει μεταλλάξεις στα αμπέλια που μπορεί να τα κάνει ανθεκτικά στις δύσκολες συνθήκες που επικρατούν σε ορισμένες αναδυόμενες περιοχές αμπελώνων της Κίνας», αναφέρει η ιστοσελίδα για τη βιομηχανία οίνου DecanterChina.com.

Decanter CHINA 醇鉴中国



Η ΥΠΟΓΕΙΑ ΠΟΛΗ ΤΟΥ ΟΙΝΟΥ ΒΡΙΣΚΕΤΑΙ ΣΤΗ ΜΟΛΔΑΒΙΑ

Ένας μικρός οικισμός, 20 χιλιόμετρα νότια από την πρωτεύουσα της Μολδαβίας, Κισινάου, κρύβει κάτω από τα γραφικά σπιτάκια του το μεγαλύτερο κελάρι του κόσμου, στο οποίο φιλοξενείται η μεγαλύτερη συλλογή κρασιών στην Ευρώπη, αναγνωρισμένη πρόσφατα και από το Βιβλίο Γκίνες. Με μήκος πάνω από 250 χιλιόμετρα, από τα οποία χρησιμοποιούνται μόνο τα 120, τα κελάρια κάτω από τον οικισμό Milestii Mici διαθέτουν περίπου 2 εκατομμύρια μπουκάλια, εκ των οποίων 1,5 εκατομμύρια είναι συλλεκτικά, και όλα μαζί απαρτίζουν την περίφημη Χρυσή Συλλογή. Περίπου 70% από αυτά είναι ερυθρά, 20% λευκά και 10% επιδόρπια με τα πιο ακριβά μπουκάλια, αυτά που έχουν παραχθεί το 1973-74, να στοιχίζουν 480 ευρώ και να εξάγονται σήμερα μόνο στην Ιαπωνία. Σημειώνεται ότι τα κρασιά προέρχονται από διάφορες χρονιές με τα πιο παλιά να είναι του 1969. Σε ό,τι αφορά τις συνθήκες φύλαξής τους είναι εξαιρετικές, αφού τα κελάρια βρίσκονται σε βάθος 40 έως 85 μέτρων και η θερμοκρασία μένει σταθερή όλο το χρόνο στους 12 έως 14 ºC με υγρασία 85-95%.

ΔΙΑ ΧΕΙΡΟΣ MICHAEL RIEDEL

Μια σειρά περιορισμένης έκδοσης για την Dom Pérignon 2006 και Rosé 2004 δημιούργησε ο σύγχρονος Γερμανός καλλιτέχνης Michael Riedel, ο σχεδιασμός του οποίου αναπτύχθηκε για να δηλώσει τη μετατροπή της Dom Pérignon κατά την ωρίμανση στις οινολάσπες της. Για να επιτευχθεί αυτό, πήρε το «D» και «P» από το όνομα του οίκου και δημιούργησε αυτό που αναφέρει ως «ποιητική οπτική αλληγορία για το πέρασμα του χρόνου» μεταφέροντας τα δύο γράμματα τόσο στο κουτί, όσο και στις ετικέτες των φιαλών.

TASTING RIEDEL ΚΑΙ ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ

Η ΣΗΜΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΟΤΗΡΙΟΥ ΣΤΗΝ ΟΙΝΟΦΙΛΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ ΕΙΝΑΙ ΑΔΙΑΜΦΙΣΒΗΤΗΤΗ. ΠΟΤΕ ΟΜΩΣ ΔΕΝ ΟΔΗΓΕΙ ΕΝΑ ΚΡΑΣΙ ΣΕ ΥΨΗΛΟΤΕΡΗ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ

Του Κώστα Λώνη

Στιγμιότυπο από τη δοκιμή των ποτηριών. Ο Αγγελος Αντωνίου της εταιρείας Deals με τρία από τα μέλη της ομάδας δοκιμών του Wine Trails επί το έργον.

Η ικανότητα των σύγχρονων ποτηριών κρασιού να ολοκληρώνουν την οινόφιλη εμπειρία είναι γεγονός. Στο σπίτι, δεν έχετε παρά να δοκιμάσετε το αγαπημένο σας κρασί σε τρία τέσσερα ή και περισσότερα διαφορετικά ποτήρια σημειώνοντας τις όποιες αρωματικές και γευστικές διαφορές έχουν μεταξύ τους. Μην περιμένετε ποτέ όμως ένα κρασί να αλλάξει κατηγορία απλά και μόνο σερβιρισμένο σε ένα εξαιρετικό ποτήρι.

Η συντακτική και γευσιγνωστική ομάδα του Wine Trails, μετά την πολύ επιτυχημένη σειρά τυφλών συγκριτικών δοκιμών μεταξύ διαφορετικών ποτηριών, κομμάτι της οποίας παρουσιάστηκε στο τεύχος Νο 5, θέλησε να προχωρήσει ένα βήμα παραπέρα και να δοκιμάσει αποκλειστικά κρασιά από ελληνικές ποικιλίες αμπέλου.

Όλοι συμφωνούμε πως παρά την εξαιρετική δουλειά που έχει γίνει σε άλλες οινοπαραγωγικές χώρες και περιοχές σχετικά με το σωστό ταίριασμα συγκεκριμένων κρασιών και ποτηριών, στην Ελλάδα μάλλον έχει καθυστερήσει σημαντικά να υπάρξει αξιοσημείωτη κινητικότητα. Εδώ, είναι σκόπιμο να αναφερθεί πως η ύπαρξη ενός ή και περισσότερων ποτηριών χαρακτηρισμένων με το όνομα μιας Π.Ο.Π περιοχής ή και μιας αυτόχθονης ελληνικής ποικιλίας, μόνο πολλαπλασιαστικά θα δρούσε στην προσπάθεια εξωστρέφειας του ελληνικού κρασιού στο σύνολό του, προσδίδοντας κύρος και αναγνωρισιμότητα.

Θέλοντας λοιπόν να παρακολουθήσουμε την εκφραστικότητα διαφορετικών προσεγγίσεων του Ξινόμαυρου και με τη συμβολή των ανθρώπων της Deals, Γιώργου Λούκα και Άγγελου Αντωνίου, καταλήξαμε σε 4 ποτήρια:

- Riesling/Zinfandel Σειρά VERITAS
- Syrah Old World Σειρά VERITAS
- Shiraz New World Σειρά VERITAS
- Pinot Noir Σειρά RESTAURANT

Τα ποτήρια αυτά φιλοξένησαν στις καλοδουλεμένες καμπύλες τους 5 κρασιά που ενώ βαδίζουν έχοντας 4 στα 5 την ίδια παραγωγική καταγωγή (περιοχή) και ακολούθως όλα την ίδια δομική καταγωγή (ποικιλία), παρουσιάζουν μεταξύ τους τεράστιες διαφορές ως προς την κατεύθυνσή τους:

- Παλιοκαλιάς, Κτήμα Δαλαμάρα 2008
- Ράμνιστα Κυρ Γιάννη 2007
- Reserve Νάουσσα Μπουτάρη 1989
- Νάουσσα Θυμιόπουλου 2014
- Βήσσα Καραδήμου 2012

Συνυπολογίζοντας λοιπόν τις διαφορές που προέκυπταν λόγω διαφορετικών σοδειών πραγματοποιήσαμε τη δοκιμή θέλοντας να συγκρίνουμε πώς εκφράζονται τα παραπάνω εξαιρετικά κρασιά μέσα στα συγκεκριμένα ποτήρια κι όχι να βρούμε το καλύτερο ποτήρι και το καλύτερο κρασί.

Ραντεβού στα ποτήρια σας λοιπόν...

Grande Reserve Nάουσα
1989
Boutari

RIESLING
ZINFANDEL

Το ποτήρι αυτό προτείνεται από την ίδια τη Riedel και ως ποτήρι δείκτης ή Universal Tasting. Αν λοιπόν η λογική σας κινείται γύρω από σταθερά μα εκφραστικά βήματα, τότε αυτό είναι το ποτήρι σας. Αρωματικά συγχώνεψε τα επιμέρους αρωματικά χαρακτηριστικά κάθε ενός από τα κρασιά της δοκιμής, δίνοντας την αίσθηση του ενιαίου στην έκφραση κάθε κρασιού. Άκρως ανακλαστικό στα γευστικά στοιχεία των κρασιών αποτύπωσε την κάθε γευστική καμπύλη και των 5 κρασιών τονίζοντας ελαφρά το ταννικό φορτίο σε τρεις εκ των 5 περιπτώσεων και υπερθεματίζοντας ολοκληρωτικά στην αίσθηση της οξύτητας και των 5 κρασιών.

OLD WORLD
SYRAH

Το όνομα του ποτηριού μιλά από μόνο του. Κανείς δεν μπορεί να ισχυριστεί πως ακόμα και τα εντονότερα ευρωπαϊκά Syrah ξεπηδούν από τη φιάλη μόλις αυτή ανοιχτεί. Στον αντίποδα θέλουν το χωροχρόνο τους. Έτσι στις περιπτώσεις που χρειάστηκε χώρος και επιπλέον οξυγόνο αντί χρόνου αυτό ήταν το ποτήρι μας. Αρωματικά ανέδειξε τα επιμέρους αρωματικά χαρακτηριστικά κάθε ενός από τα κρασιά της δοκιμής, δίνοντας την αίσθηση του πληθωρικού στην έκφραση κάθε κρασιού. Άκρως ανακλαστικό στα γευστικά στοιχεία των κρασιών αποτύπωσε κάθε γευστική τους καμπύλη.

NEW WORLD
SHIRAZ

Το όνομα του ποτηριού σίγουρα θα μπορούσε να ξεγελάσει τον οποιοδήποτε ανυποψίαστο. Τα μεγάλα Shiraz εκτός Ευρώπης δημιουργούν την αίσθηση της εκρηκτικότητας ακόμα κι όταν διακρίνονται από φινέτσα και κομψότητα (π.χ Hill Of Grace). Αρωματικά ανέδειξε τα επιμέρους αρωματικά χαρακτηριστικά κάθε ενός από τα κρασιά της δοκιμής, δίνοντας μια αίσθηση που θα μπορούσε να περιγραφεί ως κρυστάλλινα καθαρή και πλήρως ολοκληρωμένη. Άκρως ανακλαστικό στα γευστικά στοιχεία των κρασιών αποτύπωσε με εξαιρετική ακρίβεια κάθε γευστική τους καμπύλη, ενσωματώνοντας υποδειγματικά στο σύνολο τόσο το ταννικό δυναμικό όλων των κρασιών, όσο και τις διαφορετικές εκφράσεις της οξύτητας. Η αποκάλυψη ωστόσο δεν ήρθε τόσο από την ανακλαστική ικανότητα του συγκεκριμένου ποτηριού, όσο από την ικανότητά του να παρουσιάζει ως μάθημα μουσικής σύνθεσης όλες τις επιγεύσεις, αυξάνοντας επίσης τα όρια εφελκυσμού τους πέραν των συνηθισμένων.

RESTAURANT
PINOT NOIR

Αν η λογική σας κινείται γύρω από την αρχή όλα στο κόκκινο στη δύσκολη μύτη, τότε το συγκεκριμένο ποτήρι θα γίνει τουλάχιστον το καθημερινό πολυεργαλείο σας. Αρωματικά ήταν το μοναδικό που απέδωσε τα αρωματικά χαρακτηριστικά του παλαιότερου από τα κρασιά ως συνταγής μαγειρικής για τηγανιτές πατάτες . Άκρως ανακλαστικό στα γευστικά στοιχεία των κρασιών, αποτύπωσε όλες τις γευστικές καμπύλες και των 5 κρασιών, τονίζοντας ελαφρά το ταννικό φορτίο σε δύο από τις πέντε περιπτώσεις. Επιπλέον υπερθεμάτισε τα στοιχεία του δεύτερου εκ των τριών τμημάτων του ουρανίσκου δίνοντας μια αίσθηση αντιπροσωπευτική μεν, συντηρητικά κλασική δε.

Deals
WE SUPPLY QUALITY

RIEDEL
THE WINE GLASS COMPANY

ΑΠΟ ΤΗΝ ΟΜΑΔΑ ΤΟΥ WINE TRAILS

ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΔΟΚΙΜΗ: Πέντε Ξινόμαυρα και τέσσερα ποτήρια της Riedel σε μια γευστική δοκιμή σε συνεργασία **με την εταιρεία υψηλής γαστρονομίας Deals**

οίνος των Πλαγιών της Αιγιάλειας

ΤΗΛ. 26910 20123
FAX. 26910 20124
ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ ΡΙΡΑ, ΡΙΡΑ ΑΡΑΒΩΝΙΤΣΣΑΣ

RIRA

15 ελληνικές και διεθνείς ποικιλίες αμπέλου

ΟΙΝΟΣ ΑΠΟ ΕΛΛΑΔΑ - WINE FROM GREECE | www.rira.gr

ΚΥΡ ΓΙΑΝΝΗ

ΡΑΜΝΙΣΤΑ 2007

Το κρασί έχει μέτρια αρωματική ένταση με νότες ώριμου κόκκινου φρούτου αλλά με το χαρακτήρα να στηρίζεται στην κλασική παλέτα του παλαιωμένου Ξινόμαυρου με μπόλικο δέρμα, ελιά και δρυ.
Στο στόμα το κόκκινο φρούτο είναι αρχικά κυρίαρχο, με το δέρμα και την ελιά να στέκονται αρκετά πιο πίσω. Οι στιβαρές μα ώριμες ταννίνες υποστηρίζονται και ενισχύονται από τη μέτριας προς υψηλής έντασης οξύτητα. Τα πολύπλοκα γευστικά του χαρακτηριστικά οδηγούν σε μια στιβαρή και πολύπλοκη, μέτριας διάρκειας επίγευση.

ΔΑΛΑΜΑΡΑΣ

ΠΑΛΙΟΚΑΛΙΑΣ 2008

Το κρασί παρουσιάζει μέτρια προς υψηλή ένταση, όμορφο συμπυκνωμένο και καθαρό ταυτόχρονα κόκκινο και μαύρο φρούτο, με την ελιά, το δέρμα, τα γλυκά μπαχαρικά και την σοκολάτα να εναλλάσσονται. Στο στόμα το κρασί προσφέρει μέτρια ένταση, καθαρό κόκκινο φρούτο, μέτρια δροσιστική οξύτητα, μέτριες προς υψηλής έντασης ελαφρώς στεγνές ταννίνες με μέτρια προς μακριά απλή επίγευση απλή. Ο Παλιοκαλιάς του 2008 στέκεται εξαιρετικά, με τις ταννίνες να έχουν στρογγυλέψει κάπως, ωραίο φρούτο με όλα τα χαρακτηριστικά των παλαιωμένων Ξινόμαυρων σε πλήρη ισορροπία.

BOUTARI

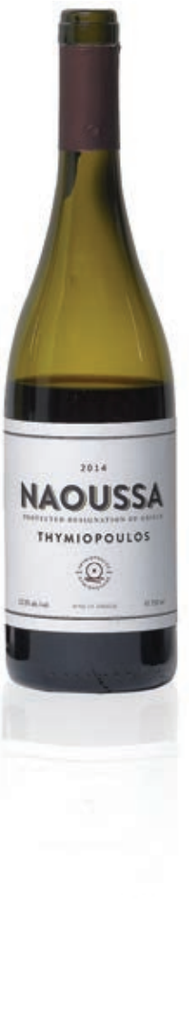
RESERVE 1989

Το κρασί παρουσιάζει μέτρια αρωματική ένταση με εξελιγμένα χαρακτηριστικά. Κυριαρχούν τα κλασσικά βαλσαμικά και γήινα αρωματικά χαρακτηριστικά του πλήρως εξελιγμένου Ξινόμαυρου με τη λιαστή ντομάτα και τα κόκκινα φρούτα να βρίσκονται σε δεύτερο φόντο.
Στο στόμα το κόκκινο φρούτο είναι πιο εμφανές με το δέρμα και τη μαύρη αφυδατωμένη ελιά να ξετυλίγονται σε όλο το φάσμα της γευστικής παλέτας. Οι παρούσες παλαιάς κοπής ταννίνες του δείχνουν πλήρως ενσωματωμένες υποστηριζόμενες πάντα από την παρατεταμένη και δροσιστική του οξύτητα. Κινείται σε απλές κλίμακες ισορροπίας, από την αρχή της παλέτας ως και το τέλος της μέτριας σε διάρκεια γήινης και ώριμης επίγευσής του, διαθέτοντας χαρακτηριστική κομψότητα.

ΘΥΜΙΟΠΟΥΛΟΣ

ΝΑΟΥΣΣΑ 2014

Αρωματικά διαθέτει μέτρια ένταση η οποία στηρίζεται στο κόκκινο φρούτο με τα μπαχαρικά να θέλουν λίγο χρόνο (και χώρο) για ν' αναδείξουν το γλυκό τους χαρακτήρα. Η κανέλα κυριαρχεί και υποστηρίζεται βοτανικές νύξεις όπως και δέρμα. Στο στόμα το κρασί είναι επίσης καθαρό, οι ταννίνες είναι μέτριες προς υψηλές και δίκοκκες χωρίς να είναι επιθετικές, η οξύτητα δίνει όμορφη φρεσκάδα στο κρασί, το φρούτο είναι πάλι σε κόκκινες αποχρώσεις, με την μέτρια επίγευση να αρωματίζεται από κανέλα και δέρμα. Γενικά οι ισορροπίες του κινούνται σε απλές γραμμές δίχως όμως το κρασί να στερείται δύναμης.



ΚΑΡΑΔΗΜΟΣ

ΒΗΣΣΑ 2012

Αρωματικά το κρασί παρουσιάζει μέτρια προς υψηλή ένταση, αρκετή πολυπλοκότητα με ξεκάθαρο κόκκινο φρούτο, αλλά και πιο παραδοσιακά αρώματα με την ελιά, το δέρμα και τα γλυκά μπαχαρικά να πρωτοστατούν.
Στο στόμα, το κρασί δουλεύει ξανά σε υψηλές στροφές, με το προφίλ να στηρίζεται περισσότερο σε γήινα χαρακτηριστικά, ταννίνες πολλές, δίκοκκες και στιβαρές αλλά όχι σκληρές. Παρατεταμένη οξύτητα, αλκοόλ που ακούγεται μεν αλλά όχι για την πραγματική του τιμή, με τηνμακρά επίγευσή του να ενσωματώνει όλα τα γευστικά του χαρακτηριστικά.
Η Βήσσα συνεχίζει να τραβά τον δικό της δρόμο. Το 2012 δείχνει καλοδουλεμένο με υψηλή ένταση σε όλα του τα χαρακτηριστικά αλλά πολύπλοκη ισορροπία πάνω απ' όλα.

ΟΤΑΝ ΦΛΕΡΤΑΡΕΙ ΤΟ ΚΡΑΣΙ ΜΕ ΤΗΝ ΤΕΧΝΗ

Η ΣΩΣΤΗ ΜΕΤΑΓΓΙΣΗ ΑΠΟΓΕΙΩΝΕΙ ΤΗΝ ΟΙΝΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ

ΤΟΥ ΑΡΗ ΣΚΛΑΒΕΝΙΤΗ

Η μετάγγιση είναι μια ιεροτελεστία που αγαπούν όλοι οι οινόφιλοι. Πρέπει να γίνεται για συγκεκριμένους λόγους, όπως για να απομακρυνθεί το ίζημα που μπορεί να υπάρχει σε μια φιάλη κρασιού από την παλαίωση ή το μη φιλτράρισμά του. Επίσης κάποια κρασιά χρειάζονται χρόνο και αέρα για να αναπνεύσουν και να αναδείξουν έτσι όλα τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά τους, καθώς μπορεί να είναι «κλειστά» λόγω παλαίωσης και να έχουν επιπλέον μια χαρακτηριστική οσμή κλεισούρας.

ΥΠΟΛΟΓΙΖΟΝΤΑΣ ΣΩΣΤΑ ΤΟ ΧΡΟΝΟ

Αρχικά, όταν παίρνουμε ένα κρασί από την κάβα μας, το οποίο έχει μείνει για μεγάλο χρονικό διάστημα στην ίδια οριζόντια θέση και θέλουμε να το μεταγγίσουμε, πρέπει να χρησιμοποιούμε το απαραίτητο καλαθάκι για τη μεταφορά του από το χώρο φύλαξης στο τραπέζι.

Σε διαφορετική περίπτωση το ίζημα που πιθανά να υπάρχει στη φιάλη με το κούνημα θα διασκορπιστεί ξανά στο κρασί.

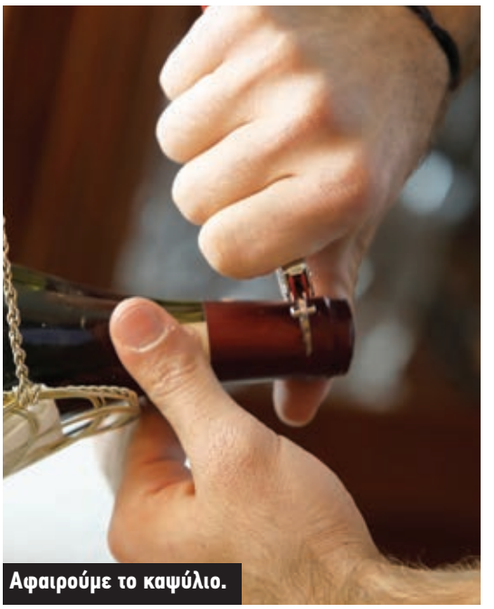
ΦΛΟΓΑ Η ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΗ

Ανάβουμε πάντα το κερί πριν ανοίξουμε τη φιάλη. Ο λόγος εξαιρετικά απλός μα ταυτόχρονα και εξαιρετικά σημαντικός. Δεν θέλουμε να περάσει η οσμή του σπίρτου στη φιάλη επηρεάζοντας το χαρακτήρα του κρασιού.

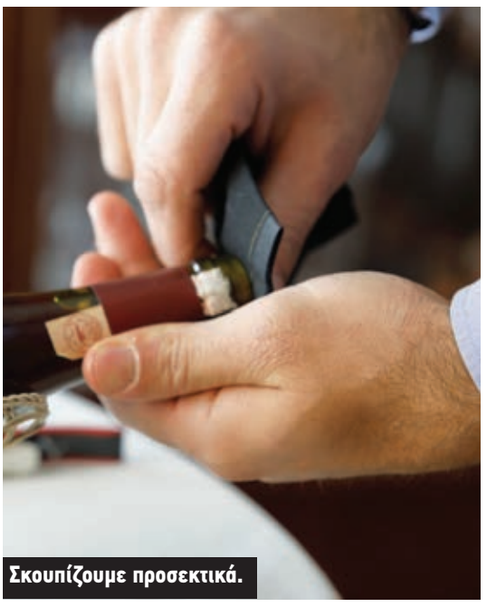
ΕΠΙΛΕΓΟΥΜΕ ΤΟ ΚΑΤΑΛΛΗΛΟ ΕΡΓΑΛΕΙΟ

Αμέτρητοι άνθρωποι, επαγγελματίες κι ερασιτέχνες, έχουν βρεθεί στη δυσάρεστη θέση να καταστρέ-

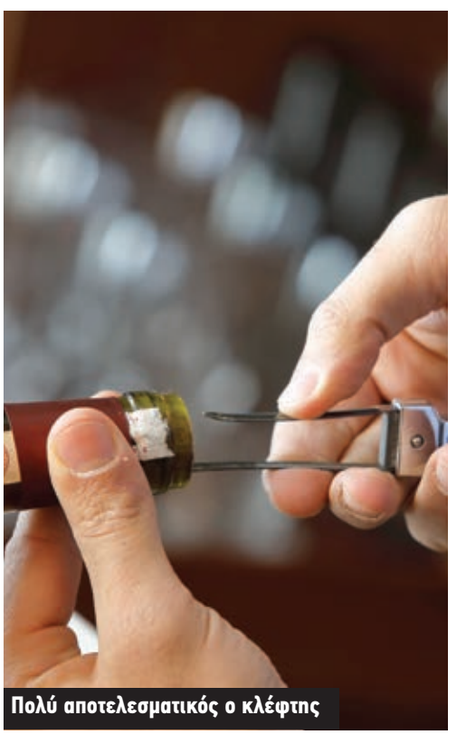
Επιλέγοντας από την κάβα



Αφαιρούμε το καψύλιο.



Σκουπίζουμε προσεκτικά.



Πολύ αποτελεσματικός ο κλέφτης

Ελέγχουμε πάντα το φελλό.

Μικρή ποσότητα για δοκιμή

Διαβρέχουμε για καθαρισμό.

Ετοιμάζουμε το εσωτερικό της καράφας.

ψουν ένα φελλό κατά την προσπάθειά τους να ανοίξουν τη φιάλη. Θα πρέπει λοιπόν αρχικά να παρατηρούμε προσεκτικά την κατάσταση του φελλού. Ακολούθως θα πρέπει να χρησιμοποιούμε το κατάλληλο ανοιχτήρι για να αποφύγουμε δυσάρεστες εκπλήξεις. Η ευκαμψία και η υγρασία της επιφάνειας αποτελούν καταλυτικούς συμμάχους μας στο σωστό άνοιγμα της φιάλης. Εδώ, έχοντας διαχειριστούμε μια φιάλη 27 ετών, επιλέχθηκε η χρήση του γνωστού μας «κλέφτη» λόγω της ιδιότητάς του να αφαιρεί ακέραιους τους φελλούς δίχως κάθε μορφής διάτρηση.

ΠΡΟΣΟΧΗ ΣΤΙΣ ΕΚ ΝΕΟΥ ΑΝΑΤΑΡΑΞΕΙΣ

Η αφαίρεση του καψυλλίου δεν είναι τόσο απλή υπόθεση όσο οι περισσότεροι φαντάζονται. Κατά τη διάρκεια της μετάγγισης λοιπόν θα πρέπει να είμαστε ιδιαίτερα προσεκτικοί αποφεύγοντας τις απότομες και βίαιες κινήσεις που μπορεί να διασπείρουν ξανά το ίζημα στο σύνολο του όγκου του κρασιού.

Έχοντας ολοκληρώσει την αφαίρεση του καψυλλίου, συνεχίζουμε καθαρίζοντας το φελλό και τα σημεία επαφής του με τη φιάλη από την υγρασία ή και τις τυχόν ακαθαρσίες με ένα καθαρό ηλεκτροστατικό κομμάτι υφάσματος.

Η ΩΡΑ ΤΗΣ ΤΕΛΙΚΗΣ ΚΡΙΣΗΣ

Μετά την αφαίρεση του φελλού, με μια καθαρή πετσέτα τον πιάνουμε για να μη λερωθούμε και ελέγχουμε την κατάστασή του. Το επόμενο στάδιο είναι ο καθαρισμός του λαιμού της φιάλης έτσι ώστε να μην περάσει κάποιο ίζημα ή αντικείμενο στην καράφα και στο ποτήρι.

Σερβίρουμε μικρή ποσότητα σε ένα ποτήρι, εξετάζουμε γρήγορα αν υπάρχει κάποιο οργανοληπτικό πρόβλημα και στη συνέχεια με μικρή ποσότητα κρασιού διαβρέχουμε με σκοπό τον καθαρισμό από οσμές, σκόνη και σωματίδια της εσωτερικής επιφάνειας της καράφας.

Ακολούθως, επιστρέφουμε το κρασί στο ποτήρι μας και δοκιμάζουμε για να βεβαιωθούμε ότι δεν διαθέτει κάποιο οργανοληπτικό προβλημα. Αφαιρούμε προσεκτικά τη φιάλη από το καλαθάκι μας με όσο το δυνατόν λιγότερους κραδασμούς

ΜΕ ΕΜΦΑΣΗ ΣΕ ΚΑΘΕ ΛΕΠΤΟΜΕΡΕΙΑ

Η ολοκλήρωση της μετάγγισης ξεκινάει, με το λαιμό της φιάλης πάνω αλλά όχι κοντά στο κερί. Είναι ιδιαίτερα σημαντικό να μην προκαλέσουμε την παραμικρή θερμοκρασιακή μεταβολή στο κρασί μας, διατηρώντας ταυτόχρονα τη δυνατότητα οπτικού ελέγχου στο λαιμό της φιάλης. Έτσι μόλις εμφανιστεί ίχνος ιζήματος, σταματάμε τη μετάγγιση με τέτοιο τρόπο έτσι ώστε να έχουμε μεταγγίσει τη μέγιστη δυνατή ποσότητα κρασιού δίχως τη μεταφορά ιζήματος από τη φιάλη στην καράφα.

Ανάλογα με το στυλ του κρασιού και το λόγο που έγινε η μετάγγιση, είμαστε πλέον έτοιμοι να σερβίρουμε ή να περιμένουμε να αναπνεύσει το κρασί μας για κάποιο χρονικό διάστημα.

Τέλος, τοποθετούμε τη φιάλη πίσω στο καλαθάκι ή σε ένα πιατάκι δίπλα στο τραπέζι, ώστε να είναι πάντα ορατή. Ακολουθώντας προσεκτικά όλα τα προηγούμενα βήματα, μπορούμε να πραγματοποιήσουμε με επιτυχία μια σωστή μετάγγιση κρασιού στο σπίτι μας. Δεν θα πρέπει ποτέ να ξεχνάμε πως μόνο επαναλαμβάνοντας τακτικά τη διαδικασία μπορούμε να αποκτήσουμε δεξιοτεχνία.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ Α Ανοικτήρια και καράφες είναι πολύτιμα εργαλεία.
ΣΗΜΕΙΩΣΗ Β Δοκιμάστε άφοβα να μεταγγίσετε κρασιά στο σπίτι μόνο έτσι θα αποκτήσετε οικειότητα με τη διαδικασία.

Δοκιμάζουμε το κρασί.

Μεταφέρουμε στην καράφα.

Σερβίρουμε παρουσία της φιάλης.

Αδηδινά προσιτό, αδηδινά μοναδικό.

Seméli Nemea Reserve.
Η αδήθεια βρίσκεται στη μέθοδο παλαίωσής του.
Στους 24 μήνες (12 σε δρύινο γαλλικό βαρέλι και 12 στη φιάλη) που περιμένει για να το απολαύσετε.
Στην ονομαστή προέλευσή του. Η αδήθεια βρίσκεται σε κάθε του σταγόνα.
Ανακαλύψτε την ξανά και ξανά γιατί αυτό το κρασί -όπως ένα καλό βιβλίο- υπόσχεται να σας χαρίσει αξέχαστες στιγμές κάθε μέρα, κάθε ώρα, σε κάθε περίσταση.

ΑΠΟΛΑΥΣΤΕ
ΕΝΑ SEMÉLI NEMEA RESERVE
ΚΑΙ ΘΑ ΑΝΑΚΑΛΥΨΕΤΕ
ΟΤΙ ΣΥΝΟΔΕΥΕΙ ΙΔΑΝΙΚΑ
ΟΛΕΣ ΣΑΣ ΤΙΣ ΣΤΙΓΜΕΣ,
ΜΕΓΑΛΕΣ Ή ΜΙΚΡΕΣ.

SEMÉLI

Και ο χρόνος σταματάει να κυλάει

www.semeliwines.gr

Οινικές Διαθλάσεις

Γευστική φιλοξενία με επίκεντρο το κρασί

Του Θέμου Νικολετόπουλου

Η μεγάλη χαρά που είχα πάρει στη ζωή μου από το κρασί και το ποδήλατο με οδήγησε στη δημιουργία του cycling4wine, για να την επιστρέψω στον κόσμο, για ευχαριστώ. Η μαγειρική προέκυψε τυχαία, σαν άσκηση σύνθεσης πιάτων με υλικά που είχα ή αγόραζα, στα διαλείμματα της αρχιτεκτονικής μου δραστηριότητας, με ξεκούραζε και είχα και άμεση υλοποίηση, αντίθετα με τη δουλειά μου. Και σε κάθε ένα από αυτά θα προσπαθούσα να εμβαθύνω, αλλά με ανορθόδοξο τρόπο, ήθελα να τα ανακαλύπτω μόνος, διαβάζοντας και ψάχνοντας, αλλά πρόσφατα στο κρασί αποφάσισα να βάλω τα πράγματα σε οργανωμένο πλαίσιο, και μέσα από το WSPC ξανάκατσα στα θρανία.

Σταδιακά, αναζήτησα τρόπους να διευρύνω τις οινικές μου εμπειρίες μέσα από την καθημερινότητα. Κάποια στιγμή ανακάλυψα πως αν συνέθετα όλα τα προηγούμενα αγαπημένα μου πεδία, κατέληγα σε αυτό που ονομάζω «οινικό γεύμα ή δείπνο φιλοξενίας». Να φιλοξενώ ένα τραπέζι με ανθρώπους που να μοιραζόμαστε τουλάχιστον ένα κοινό πάθος, το κρασί, ανεξάρτητα με το αν οι περισσότεροι ή όχι διατηρούν επαγγελματική σχέση μαζί του, πάντα με συνοδεία καλοδουλεμένων πιάτων. Έτσι, από τη μία οι συμμετέχοντες θα είχαμε την ευκαιρία να προάγουμε τον οινικό μας πολιτισμό και να πειραματιστούμε κι από την άλλη όποτε αυτό κρίνεται απαραίτητο να μπορούμε να διασταυρώσουμε τα ξίφη μας αν χρειαστεί (μη ξεχνάτε άλλωστε πως όλοι οι εραστές του κρασιού ξιφομαχούν).

Ακολουθώντας τις αρχές και τις εμπειρίες μου σκέφτηκα να ξεδιαλύνω στους καλεσμένους μου αν το αρνί ταιριάζει καλύτερα με το Σαββατιανό, όπως θεωρεί το μεγαλύτερο μέρος της παραδοσιακής Στερεάς Ελλάδας, ή με το Ξινόμαυρο, όπως πιστεύουν όσοι ψάχνονται στοιχειωδώς με το κρασί. Επιπλέον, η Ρετσίνα είναι αυτονόητη για όσους ξέρουν, αλλά σε πιο στιβαρή εκδοχή από τις ελαφρές new age και σε εμφιαλωμένο Σαββατιανό απλά δεν υπάρχει, ακόμα. Ταλαντευτήκαμε όμως σχετικά με το πιάτο των του δεύτερων κρασιών. Τελικά το κατέληξα σε μπριζόλες μαύρου χοίρου και μοσχαρίσιες σπαλομπιζόλες με πουρέ μελιτζάνας και ψητά λαχανικά. Τα κρέατα θα ήταν από τη Νάξο, από τον εξαιρετικό Αρτέμη Περιστεράκη. Το ζευγάρι των Αγιωργίτικων θα αποτελούσαν το παραδοσιακό αλλά εξαιρετικό Μικροκλίμα Παπαϊωάννου 2006, συνοδευόμενο από το Αγιωργίτικο 2014 του Άγγελου Νούλα ως μία εκ των πλέον μοντέρνων εκφράσεων της ποικιλίας. Δεν σας κρύβω πως το να ανοίξεις ένα Μάγκνουμ στους 24 μήνες, μάλλον

είναι ύβρις, αλλά για χάρη της εμπειρίας και των φιλοξενούμενών μου είπα να το συμπεριλάβουμε. Η προετοιμασία ήταν ζόρικη. Στη μαγειρική δίνω τον εαυτό μου ενώ, όπως κάθε σωστός οινολάτρης, δοκίμασα τα κρασιά που είχα ήδη ανοίξει να αναπνεύσουν με καλή μουσική.

Για την ιστορία, το πρωί άκουγα Σοστακόβιτς και Μπετόβεν, τώρα πια ήμουν ήδη στον Miles. Έβαλα τα σκούρα μου και το καλό μου παπιγιόν, πήρα και ένα από τα ποτήρια στο χέρι, πλέον άντρας έτοιμος για όλα. Έστρωσα το τραπέζι και δυνάμωσα τη μουσική. Είχαν ήδη ανοίξει τα μισά κρασιά και ήμουν στη μέση της προετοιμασίας, όταν ήρθε ο υπεύθυνος για τη φωτογράφιση. Αποθανάτισε εξαιρετικά στιγμές του κάθε ψησίματος και της παρασκευής του πουρέ μελιτζάνας δοκιμάζοντας ταυτόχρονα τα κρασιά μαζί μου. Με τον πουρέ μελιτζάνας και τα ψητά λαχανικά έτοιμα, ανοίξαμε και το Αγιωργίτικο του Νούλα και κάτσαμε στους καναπέδες με τα ποτήρια μας.

Οι δυο μας συμφωνήσαμε πως ο Νούλας είχε φτιάξει ένα πολύ ωραίο και ασυνήθιστα μοντέρνο κρασί, ένα τυπικό, αλλά κομψό Αγιωργίτικο με πολύ ωραίο φρούτο (κεράσι), δομή και λεπτές ταννίνες. Το Μικροκλίμα είχε τσαντιστεί που δεν το ανοίξαμε από την προηγούμενη, όπως το έχω συνηθίσει, αλλά ήταν σε καλό δρόμο. Το Ξινόμαυρο του Συνεταιρισμού Αμυνταίου ήταν μάλλον σε βροχερή χρονιά (2010) και είχε την υψηλή οξύτητα, χωρίς τη φαινολική ωριμότητα ενός θερμότερου και κυρίως στεγνού τρύγου που θα το ισορροπούσε. Ήταν αργά για να ψάξουμε φιάλη του 2007 ή 2008. Ελπίσαμε να βελτιωθεί στην καράφα. Μία κουβέντα που συνεχίστηκε με πολλή μουσική, μέχρι που άρχισαν τα χτυπούν τα κουδούνια. Ήρθαν όλοι μαζεμένοι, καλύτερα. Έψησα στα γρήγορα ψωμάκια τραγανά να συνοδεύσουν ένα ντιπ από μαριναρισμένες γαρίδες με ξύγαλο, ρόδι, ροζ πιπέρι και άνηθο που είχα φτιάξει για συνοδέψει την πάντα κομψή Αμαλία Brut του Τσέλεπου. Αφρώδες φτιαγμένο με την παραδοσιακή μέθοδο δεύτερης ζύμωσης στη φιάλη που πίνω από το 1990 και υπήρξε χρονιά που ήταν καλύτερο από πολλές βασικές ετικέτες champagne όπως η Moet. Χτυπήσαμε κέντρο! Λεπτή φυσαλίδα, αρώματα λεμονανθών και κοφτερή οξύτητα ισορροπούσαν πάνω στη γλυκόξινη ελαφριά κρέμα του τυριού με τις γαρίδες. Όταν έσκαγαν και οι κόκκοι ροδιού στο δόντι, ανέβαζε κατηγορία.

Το ρόδι πραγματικά απογείωνε το συνοδευτικό πιάτο της Amalia Brut δίνοντας στις γαρίδες τη νέα έβδομη γευστική διάσταση. Αναμφίβολα ένας εξαιρετικός γευστικός συνδυασμός.

Ενώ οι φυσαλίδες ανέβαζαν τη διάθεση, άρχισαμε να γυρίζουμε το ρύζι στην κατσαρόλα με το ξεκοκκαλισμένο αρνί για το ρυζότο... Η αρωματική ένταση ήταν απίστευτη... Πήρε ένα ολόκληρο εικοσάλεπτο να χυλώσει αλλά όταν δοκίμασαμε, ήταν καλύτερο απ' ό,τι περίμεναμε.

Η ερώτηση ήταν αν θα άντεχαν τα κρασιά ή θα λύγιζαν. Ανοίξαμε και το Σαββατιανό, Κοκκοράκι του 2011, ελάχιστες φιάλες στο οινοποιείο Παπαγιαννάκου και το αφήσαμε να ανοίξει λίγο στα ποτήρια.

Κάτσαμε στο τραπέζι και χαμηλώσαμε την ένταση της μουσικής. Δοκιμάσαμε το επικίνδυνο ρυζότο με το Ξινόμαυρο Επιλεγμένοι Αμπελώνες Αμυνταίου. Ελάχιστη αλλαγή από πριν, η μεγάλη οξύτητα δεν είχε αρκετό φρούτο για να ισορροπήσει στην πολύ σύνθετη γεύση του αρνίσιου ρυζότου. Εδώ συμφωνήσαμε όλοι. Ίσως η Πετραία Γη της ίδιας εταιρείας να ήταν καλύτερη επιλογή. Έπεσαν και άλλες προτάσεις στο τραπέζι, όπως καταλαβαίνετε, αλλά το πετρωμένο φαγείν αδύνατο. Να διευκρινίσω πως το αρνί σιγομαγειρεμένο με το φασκόμηλο και χυλωμένο σε ριζότο ήταν ένα πιάτο βόμβα, με τον κάθε κόκκο ρυζιού διαποτισμένο με την γεύση του κρέατος να σκάει στο στόμα με πολύ μεγάλες απαιτήσεις.

Το Κοκκοράκι; Απίστευτος συνδυασμός! Η πεντάχρονη εξέλιξη του Σαββατιανού το έχει μετατρέψει σε ένα στιβαρό λευκό κρασί, που όμοιό του δεν υπάρχει στον παγκόσμιο αμπελώνα, δεν μοιάζει με τίποτα όταν παλιώσει, θέλω να πω. Αρώματα αποξηραμένων τροπικών φρούτων, μάνγκο, μπανάνα, λίτσι, κίτρινα ροδάκινα σε πολύ μεγάλη ένταση με υπέροχη λιπαρότητα, που το κάνει να διαρκεί. Όλα αυτά με 12% αλκοόλ και πολύ μεγάλο σώμα, που εδώ μπορώ να δώ με βεβαιότητα ότι όχι μόνο δεν λείπει η παλαίωση σε βαρέλι (δοκί-

Από το 1930,

Η Νο1 **ΕΛΛΗΝΙΚΗ** ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ

ΕΛΛΑ-ΔΙΚΑ ΜΑΣ

BRAVA

Mediterranean Foods S.A.
210 - 6020681-2
www.brava.com.gr

μασα την ίδια χρονιά του ίδιου κρασιού παλαιωμένο σε βαρέλι πρόσφατα), αλλά θα είχε κουρέψει πολλά από τα σύνθετα αρώματα και την πολυπλοκότητα του χαρακτήρα που ανέπτυξε το κρασί μέσα στη φιάλη τα πέντε αυτά χρόνια. Και θαρρείς πως φτιάχτηκε ειδικά για το πιάτο, το συνόδευσε αγκαλιάζοντάς το τρυφερά αλλά σταθερά. Αυτό είναι κάτι στο οποίο συμφωνήσαμε ομόφωνα και με οδήγησε να φέρω να δοκιμάσουμε και τη χρονιά του '15 που είχα εύκαιρη και τη θεωρώ πολύ καλή, με την ίδια να έχει αποδείξει μεγαλύτερη στιβαρότητα απ' ό,τι αφήνει να φανεί αρχικά.

Δυστυχώς το πιάτο αποδείχτηκε πως είναι για ώριμους παίκτες και μόνο. Το 15άρι λύγισε σταδιακά. Με ψητό αρνί στη σούβλα όμως θα ήταν τζάμι, το έχω δοκιμάσει πολλές φορές και ξέρω τι λέω, φταίει το πιάτο μου, όχι το κρασί σχετικά με το συνδυασμό.

Τι μας λένε τα παραπάνω; Πρώτον ότι η οξύτητα του Ξινόμαυρου από μόνη της δεν είναι αρκετή να εξισορροπήσει το αρνί, χρειάζεται φρούτο. Δεύτερον, ότι τα Σαββατιανά δικαίως είναι η επιλογή της Στερεάς (και ιδιαίτερα σε μορφή στιβαρής καλής Ρετσίνας, που δεν είχαμε). Τρίτον πως τα παλαιωμένα Σαββατιανά δεξαμενής είναι εν ου παικτοίς και θέλουμε και άλλα.

Μιλάμε βέβαια εδώ για αμπελώνα Αττικής με τις πολύ χαμηλές στρεμματικές αποδόσεις, γύρω στα 500-600 κιλά. Τέταρτον πως αν στη Mundus Vini είχαν δοκιμάσει το Κοκκοράκι του '11 εκτός από το χρυσό και το βραβείο του καλύτερου ελληνικού λευκού θα του έδιναν και ειδικό βραβείο για mouton pairing.

Πάμε στα κρέατα (κρέας στο σπίτι μου λέγαμε το μοσχάρι, κοντά στο βασιλικό, ποτίστηκε και ο μαύρος χοίρος). Ο μαύρος χοίρος ήταν αποκάλυψη. Ταϊσμένος με φύλλα ελιάς, ελεύθερης εκτροφής σχεδόν, δεν είχε σχέση γευστικά με τη χοιρινή μπριζόλα λαιμού που ξέρουμε. Ιδιαίτερο, φινετσάτο και πολύ νόστιμο κρέας, έκατσε πολύ άνετα δίπλα στις μοσχαρίσιες σπαλομπριζόλες. Ο πουρές μελιτζάνας και τα ψητά λαχανικά συνόδευσαν τα κρέατα και υποστήριξαν τα Αγιωργίτικα εξαιρετικά.

Η απαλή, αλλά μεστή γεύση του εν λόγω πουρέ και η σχεδόν καπνιστή γεύση των ψητών λαχανικών σε αντίστιξη με τις τανίνες του μισοάψητου μοσχαριού καδράριζαν τα κρασιά χωρίς να τα ανταγωνίζονται. Τα οποία Αγιωργίτικα όμως;

Χωριστήκαμε σε στρατόπεδα. Κάποιοι θεωρήσαμε πως απλά δεν υπήρχε καμμία σύγκριση ανάμεσα στο Μικροκλίμα 2006 και το Μάγκνουμ 2014 του Νούλα ούτε και θα 'πρεπε να υπάρχει. Άλλοι λέγαμε πως το κάθε κρασί είχε την αξία του συνόδευε άψογα το φαγητό και υποστηριζόταν από αυτό και δεν είχε νόημα οποιαδήποτε σύγκριση. Σωστό και αυτό. Αλλά ήταν και τα δύο στο τραπέζι. Όταν μπαίνω σε ένα χώρο λειτουργώ όπως οι γυναίκες, σκανάρω και αποφασίζω πολύ γρήγορα ποια γυναίκα μου αρέσει από όλες και γιατί, ανεξάρτητα από τη διαθεσιμότητά της ή τη δική μου, γίνεται αυτόματα. Γιατί να περιμένει κανείς να αλλάξω συνήθειες στα κρασιά; Ένας έρωτας και μάλιστα διαρκείας είναι και αυτός. Εξάλλου το Μάγκνουμ θα ξεδίπλωνε τις αρετές του αν είχαμε μεγαλύτερη παλαίωση. Ο λόγος είναι πως στη μεγαλύτερη φιάλη το κρασί εξελίσσεται πιο πολύπλοκα αλλά πιο αργά. Το Μικροκλίμα ήταν κατηγορία μόνο του, ένα Αγιωργίτικο σε επίπεδο Μπορντό, όπως και είναι συνήθως. Το άλλο στρατόπεδο ισχυρίστηκε πως το «φρέσκο» του Νούλα θα φτάσει το Μικροκλίμα ή μάλλον την κλάση του αργότερα και εμείς απαντούσαμε πως δεν ξέρουμε αν θα ζούμε να το ανακαλύψουμε. Οπότε ανάψαμε για τα καλά και τα κρασιά τελείωσαν μια χαρά χωρίς να ομόφωνο συμπέρασμα.

Το ώριμο Σαββατιανό κατάφερε να μας κερδίσει όλους στο συνδυασμό με το πιάτο του αρνιού, ακόμα και τον Μιχάλη που δήλωνε υπέρμαχος του Ξινόμαυρου.

TASTE
LEMNOS

Ο Αρτέμης Λαϊνάς περιγράφει τις γευσιγνωστικές του εντυπώσεις από πολύ φρέσκο Σαββατιανό προκαλώντας την έντονη προσοχή του Βασίλη Πατάκη.

Θα πρέπει να παρατηρήσω εδώ πως όσο και αν αγαπιόμαστε, δεν θα μπορούσε να βγει συμπέρασμα. Το ένα είναι ένα κρασί καταξιωμένο πολλαπλά και με πολλαπλή διαστρωμάτωση στη γεύση του, στο φρούτο, στις ταννίνες του, με υπέροχη και μακρυά επίγευση και το άλλο είναι ένα γοητευτικό νεανικό Αγιωργίτικο με πολύ καλή και μοντέρνα αρωματική και γευστική έκφραση, τα κεράσια, τα τριαντάφυλλα, τις φράουλες με φινέτσα, αλλά προφανώς χωρίς το βάθος ενός εμβληματικού κρασιού (τουλάχιστον όχι ακόμα), που όχι μόνο έχει αντέξει 10 χρόνια, αλλά είναι στην κορυφή της ακμής του μία πενταετία τουλάχιστον και δείχνει να έχει άλλα τόσα καλά χρόνια μπροστά του. Με άλλα λόγια έχουμε τέλεια ωρίμαση και πολυπλοκότητα στα 10 χρόνια και άρα δικαιούμαστε να συμπεράνουμε ότι μπορεί να έχει άλλα πέντε κορυφαία και άλλα 5 πέντε κομψής προχωρημένης ωριμότητας... Το μωρό που μόλις χρόνισε δείχνει υπέροχο, αλλά ο χρόνος θα δείξει αν είναι φτιαγμένο από τα υλικά που φτιάχνονται τα αξέχαστα όνειρα. Η εκτίμησή μου είναι πως είναι πολύ καλοφτιαγμένο, αλλά με τη σύγχρονη τάση για κρασιά σχεδόν άμεσης κατανάλωσης, μιας και οι περισσότεροι από μας δεν έχουμε υπόγεια κάβα παλαίωσης, έχει τουλάχιστον μία καλή πενταετία μπροστά του, αλλά δεν θα ταυτιστεί στυλιστικά ποτέ με το Μικροκλίμα, γιατί δεν φτιάχτηκε με την ίδια λογική (που μην ακούτε τι λένε, η παλαίωση δεν ενδιαφέρει παρά ελάχιστους τρελλούς εδώ μέσα). Παρόλες τις αντιρρήσεις όμως έδειχνε να λέει, όπως οι αρχαίοι έφηβοι Σπαρτιάτες «άμες δ' εγ εσόμεθα πολλώ κάρρονες». Του το ευχόμαστε ολόψυχα.

Οπότε, σε χρόνο μέλλοντα ίσως επαναληφθεί το εγχείρημα με ισάξιες Νεμέες, μοσχίδες και ίσως περισσότερα ατίθασα Σαββατιανά μπας και βγάλουμε χρήσιμα συμπεράσματα για το μέλλον του ελληνικού κρασιού, πέρα απ' αυτά που ήδη ξέρουμε.

Το παράπονό μου είναι ότι δεν με άφηναν να βάλω ακόμα περισσότερες μουσικάρες, γιατί μιλούσαμε και περνούσαμε ωραία χωρίς, οπότε οι μεγάλοι τζαζίστες είχαν καταδικαστεί στην κόλαση της υπόκρουσης.

Για το τέλος αφήσαμε να πιούμε γλυκό Φωκιανό του Αφιανέ από τη σοδειά του 2010, ένα πραγματικά ωραίο και νόστιμο κρασί. Έχω την εντύπωση ότι το Φωκιανό είναι πιο ενδιαφέρον σε γλυκά κρασιά. Ακολούθησε ένα εξαιρετικό απόσταγμα από Ασσύρτικο-Μοσχάτο Αλεξανδρείας, παλαιωμένο σε βαρέλι για δύο χρόνια, μυστικό όπλο, δε λέμε, είναι μυστική κτήση βλέπετε. Το απόσταγμα ταίριαξε εξαιρετικά με τα πικρά χειροποίητα τρουφάκια σοκολάτας που είχα φτιάξει για την περίσταση από βολιβιανό βιολογικό κακάο. Σιγά σιγά μείναμε λίγοι κι έτσι βάλαμε μια γερή τζαζιά, το Ole του Coltrane στη διαπασών, έτσι για τα σοκολατάκια... Αυτά μέχρι το επόμενο οινικό δείπνο φιλοξενείας για φίλους και οινόφιλους. Έχει άραγε αναρωτηθεί κανείς πόσα ερυθρά κρασιά μπορεί να συνοδέψει το ψητό φιλέτο τόνου.

cycling for wine

INFO: Ο Θεμιστοκλής Νικολετόπουλος είναι ο εμπνευστής και δημιουργός του cycling4wine (ποδηλατικός οινοτουρισμός) και διοργανωτής των εκδηλώσεών του.

Η ΠΛΗΡΗΣ ΚΑΡΤΑ ΤΟΥ ΔΕΙΠΝΟΥ ΟΙΝΙΚΗΣ ΦΙΛΟΞΕΝΙΑΣ

Amalia Brut Κτήμα Τσέλεπου	Χειροποίητα τραγανά ψωμάκια με ντιπ από μαριναρισμένες γαρίδες με ξύγαλο, ρόδι, ροζ πιπέρι και άνηθο	N.V
Σαββατιανό Παπαγιαννάκου	Ριζότο αρνιού αρωματισμένο με φασκόμηλο	2011
Ξινόμαυρο Αμύνταιο	Ριζότο αρνιού αρωματισμένο με φασκόμηλο	2010
Μικροκλίμα Παπαϊωάννου	Μπριζόλες μαύρου χοίρου και μοσχαρίσιες σπαλομπριζόλες με πουρέ μελιτζάνας και ψητά λαχανικά	2006
Αγιωργίτικο Άγγελος Νούλας	Μπριζόλες μαύρου χοίρου και μοσχαρίσιες σπαλομπριζόλες με πουρέ μελιτζάνας και ψητά λαχανικά	2014
Κτήμα Αφιανές ΤΑΜΑ	Χειροποίητα σοκολατάκια με βιολογικό Βολιβιανό κακάο	2010

TROUPIS WINERY

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΤΡΟΥΠΗ Φτέρη Μαντινείας, 22100 Τρίπολη. Τηλ.: 2710 411 435, ytroupis@otenet.gr

ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΗ ΔΙΑΘΕΣΗ Β.Σ. Καρούλιας ΑΒΕΕΠ, Άγιος Στέφανος Αττικής. T +30 210 8141801, www.karoulias.gr

www.apolafste.ypefthina.eneap.gr

Απολαύστε υπεύθυνα

Ένας Επιμελής Οινόφιλος

Για το κρασί βρίσκω πάντα χρόνο και διάθεση, εξομολογείται ο Μανώλης Καψής

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ
ΣΤΗ ΜΑΙΡΗ ΛΑΜΠΑΔΙΤΗ

Προσεγγίζει με πειθαρχία επιμελούς μαθητή το γνωστικό του αντικείμενο, ρουφάει γνώσεις από τους φίλους του οινοπαραγωγούς και προσπαθεί να ξεκλέβει χρόνο για να βρίσκεται σε συναντήσεις γευσιγνωσίας.
Τον γοητεύει η μυρωδιά του μούστου, των δρύινων βαρελιών στο κελάρι και η διαδικασία της παλαίωσης. «Νιώθω σαν να ζω στη χώρα του παραμυθιού» εξομολογείται. Ακόμα κι αν περνάει δύσκολα το τελευταίο διάστημα προσπαθώντας να διαχειριστεί ως διευθυντής ειδήσεων του Mega την κρίση στο κανάλι, δεν αρνήθηκε να απαντήσει στις ερωτήσεις του Top 50.
«Για το κρασί, έχω πάντα χρόνο και κέφι» απαντά με σημασία.
Τελευταία συχνάζει στο οινοποιείο του Βασίλη Παναγιώτου, στο Μαρκόπουλο Μεσογαίας. Φίλοι από διαφορετικούς επαγγελματικούς χώρους, συναντώνται γύρω από ένα τραπέζι με εκλεκτούς μεζέδες και μοιράζονται το κοινό τους πάθος για το καλό κρασί.

ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΦΙΛΟΥΣ ΜΟΥ
θα έφτιαχνα μια μελιτζανοσαλάτα με μπόλικο σκόρδο και σαρδέλες στα κάρβουνα ή στο τηγάνι και θα έβγαζα μια ωραία ποικιλία στα κάρβουνα ή στο τηγάνι και θα έβγαζα μια ωραία ποικιλία Σαντορίνης.

Η οινοφιλία του Μανώλη Καψή γεννήθηκε στη διάρκεια των σπουδών του στη Γαλλία. «Στην οικογένεια πάντως υπήρχε ένας παππούς, που του άρεσε λίγο να το... τσούζει μετά από κάποιες πολύ ατυχείς τραπεζικές επενδύσεις» συμπληρώνει γελώντας.

Πώς εμπλουτίσατε τις γνώσεις σας περί οινικής τέχνης; Παρακολουθήσατε σεμινάρια, σεργιανίσατε με ομάδες γευσιγνωσίας στους δρόμους του κρασιού, διαβάσατε κάποια σχετικά με το αντικείμενο βιβλία;
Στην αρχή διάβαζα ό,τι βιβλίο έπεφτε στα χέρια μου για την οινοποίηση. Μετά παρακολούθησα τα σεμινάρια του Δημήτρη Χατζηνικολάου που ήταν εξαιρετικό σχολείο. Παράλληλα άρχισα να γνωρίζω προσωπικά παραγωγούς, με μερικούς από τους οποίους γίναμε και φίλοι. Όπως με τον Βασίλη Παναγιώτου, που ήπιαμε το Merlot του σε ένα μά-

ΑΥΤΗ Η ΙΣΤΟΡΙΑ
με τους υπερήφανους ερασιτέχνες παραγωγούς, που βγάζουν κάτι ξίδια, δήθεν χωρίς συντηρητικά και άλλες βιολογικές μπούρδες, με αφήνει παγερά αδιάφορο. Η παραγωγή του κρασιού απαιτεί τη χρήση της τεχνολογίας και τη γνώση ειδικών, χημικών και οινολόγων.

ΤΕΛΕΥΤΑΙΟ ΠΑΘΟΣ ΜΟΥ
είναι το παλαιωμένο Σαββατιανό, αν και γενικά από τις ελληνικές ποικιλίες προτιμώ το Ασύρτικο. Από τις ξένες επιλέγω το Viognier.

ΟΣΑ ΒΙΒΛΙΑ ΚΙ ΑΝ ΕΧΕΙΣ ΔΙΑΒΑΣΕΙ
αυτός που δουλεύει μέσα στο αμπέλι ξέρει χίλιες φορές περισσότερα από σένα.

ΑΞΕΧΑΣΤΟ ΘΑ ΜΟΥ ΜΕΙΝΕΙ
ένα Savenieres εικοσαετίας που μου χάρισε ο φίλος μου Γιάννης Καϋμενάκης, ιδιοκτήτης του wine bar Paleo στον Πειραιά, ενώ από τα ταξίδια που έκανα περισσότερο απόλαυσα την επίσκεψή μου στο Κτήμα Κυρ Γιάννη στη Νάουσα.

θημα του Χατζηνικολάου και πάθαμε... πλάκα. Ένα από τα ωραιότερα βιβλία που έχω διαβάσει για το κρασί είναι το «The road to Burgundy» του Rey Walker που αφηγείται την καταπληκτική περιπέτεια ενός Αμερικανού που αποφασίζει να γίνει παραγωγός στη Βουργουνδία. Και τα καταφέρνει. Αληθινό παραμύθι!

Ποια ελληνική ποικιλία προτιμάτε;
Από τις ελληνικές ποικιλίες προτιμώ το Ασύρτικο. Από τις ξένες το Viognier. Τελευταίο πάθος μου πάντως είναι το παλαιωμένο Σαββατιανό.

Τι κρασί θα προσφέρατε σε ένα τραπέζι που θα κάνατε σε φίλους;
Για τους φίλους μου θα έφτιαχνα μια μελιτζανοσαλάτα με μπόλικο σκόρδο και σαρδέλες στα κάρβουνα ή στο τηγάνι και θα έβγαζα μια ωραία ποικιλία Σαντορίνης. Πρόσφατα δοκίμασα το Κατσανό από τη Σαντορίνη. Για μένα ήταν αποκάλυψη. Δεν φθάνει το Ασύρτικο αλλά για καλοκαιρινό φαγητό είναι απόλαυση. Αφήνει μια επίγευση λεμονιού που σου δροσίζει τον ουρανίσκο.

Τι σχόλια κάνετε όταν συναντάτε Έλληνες οινοπαραγωγούς; Τους επισημαίνετε κάποιες αδυναμίες;
Καλά, δεν είμαι τόσο ψώνιο να κάνω παρατηρήσεις στους παραγωγούς. Τους ακούω με προσοχή. Γιατί όσα βιβλία κι αν έχεις διαβάσει, αυτός που δουλεύει το αμπέλι ξέρει χίλιες φορές περισσότερα από εσένα. Βέβαια, όπως όλοι μας, γκρινιάζω για τις τσιμπημένες τιμές.

Ονειρεύεστε μετά τη σύνταξη να παράγετε δική σας ποικιλία;
Όχι φυσικά -απαντά σε αυστηρό τόνο- Αυτή η ιστορία με τους υπερήφανους ερασιτέχνες παραγωγούς, που βγάζουν κάτι ξίδια, δήθεν χωρίς συντηρητικά και άλλες βιολογικές μπούρδες, με αφήνει παγερά αδιάφορο. Η παραγωγή του κρασιού απαιτεί τη χρήση της τεχνολογίας και τη γνώση ειδικών, χημικών και οινολόγων. Έχω συναντήσει χομπίστες που κάνουν ζύμωση σε πλαστικό βαρέλι. Αν είναι δυνατόν!

Βάζουμε τα αφρώδη στη θέση τους.

Στην αμπελουργική ζώνη της Ζίτσας έχουμε παράδοση 40 χρόνων στην παραγωγή υψηλής ποιότητας αφρωδών οίνων. Το ιδιαίτερο κλίμα και οι γηγενείς ποικιλίες της περιοχής Ντεμπίνα, Βλάχικο, Μπεκάρι συμβάλλουν στη δημιουργία δύο εκλεκτών και πραγματικά ξεχωριστών κρασιών.

Ζίτσα, Λευκός Ημιαφρώδης Οίνος ΠΟΠ
Aurelia, Ροζέ Αφρώδης Οίνος ΠΓΕ

Τα αφρώδη όπως αξίζει να είναι.

ZOINOS WINERY

ZITSA

www.zitsawine.gr • info@zoinos.gr

Τα TOP 50

Πενήντα ποτήρια που έλαμψαν μέσα στο 2016

Πενήντα κορυφαία ελληνικά κρασιά που αποτυπώνουν τον διαρκώς εξελισσόμενο ελληνικό οινικό πολιτισμό, δίχως να περιορίζονται στα συνηθισμένα στείρα βαθμολογικά κριτήρια

ΕΠΙΛΕΓΕΙ
Η ΟΜΑΔΑ ΤΟΥ WINE TRAILS σελ. 72-73

Εχοντας πλέον πατήσει γερά και τα δύο πόδια στο τελευταίο σκαλοπάτι του 2016 η ομάδα του Wine Trails επιλέγει 50 κορυφαία ελληνικά κρασιά από τη χρονιά που φεύγει, παραδίδοντας μια πολλά υποσχόμενη οινική παρακαταθήκη στο 2017 που έρχεται. Αναμφίβολα, δεν πρόκειται για κρασιά βαθμοθήρες, καθώς καθ' όλη τη διάρκεια της διαδικασίας δεν υπήρξε σε κανένα σημείο βαθμολόγηση με τη στείρα, απόλυτη, αιτιολόγηση του όρου. Άλλωστε, πώς μπορεί κάποιος να βαθμολογεί στείρα έναν εξελισσόμενο ζωντανό οργανισμό όπως το κρασί; Ως ομάδα που καλύπτει κάθε πτυχή του οινικού κόσμου, από τον σχεδιασμό της φύτευσης ενός αμπελώνα ως τη συλλογή σπάνιων φιαλών, επιλέγουμε 50 κρασιά που μας έκαναν να κοντοσταθούμε, να ξανασκεφτούμε και να χαμογελάσουμε αναμένοντας για αρχή το οινικό 2017. Πενήντα ποτήρια λοιπόν που όχι μόνο έλαμψαν όπως και δεκάδες άλλα μέσα στο 2016, αλλά 50 ποτήρια κρασί που σκανδάλισαν τον οινικό διάλογο, ανύψωσαν το οινικό θερμόμετρο προκαλώντας καβγάδες, δοκίμασαν τις γνώσεις και την ομαδική μας ισορροπία, παράγοντας τελικά και οινικό πολιτισμό. Συμπεριλαμβάνοντας λοιπόν όλα τα παραπάνω σημειώνουμε:

• Κάθε μέλος της ομάδας επέλεξε 50 ελληνικά κρασιά.
• Οι 50 επιλογές κάθε μέλους της ομάδας αποκαλύφθηκαν σε στρογγυλή τράπεζα.
• Όταν κάποιο οινοποιείο συμμετείχε με δύο ή και περισσότερες ετικέτες η ομάδα κατευθυνόταν στο να επιλέξει αποκλειστικά μία ετικέτα.

Έχοντας δημιουργήσει λοιπόν τον βασικό πυρήνα ταύτισης 33 κρασιών απέμεναν 17 θέσεις για να συμπληρωθούν και οι 50.

Σε αυτό το σημείο τα μέλη της ομάδας ανέλαβαν να πείσουν τους υπόλοιπους υπερασπιζόμενοι όσα κρασιά πίστευαν πως θα έπρεπε να βρίσκονται οπωσδήποτε στις 50 ελπιδοφόρες επιλογές, αλλά δεν βρίσκονταν στις αρχικές 33 θέσεις ομοφωνίας. Οι τελευταίες 17 θέσεις καλύφθηκαν με χαρακτηριστική ευκολία αφήνοντας διάχυτες σκέψεις και προβληματισμούς σχετικά με το αν ο αριθμός 50 ήταν πραγματικά ο μαγικός, δηλαδή ο κατάλληλος για να φιλοξενήσει κορυφαία ελληνικά κρασιά για το 2016. Προς το παρόν φαίνεται πως ο αριθμός 50 παραμένει ο καταλληλότερος, ιδιαίτερα αν ξαναθυμηθούμε και συνυπολογίσουμε το κριτήριο της μελλοντικής αισιοδοξίας.

Τόσο οι ενιστάμενοι προς τα πάνω, όσο και οι ενιστάμενοι προς τα κάτω, υποσχέθηκαν πως θα επανέρθουν υπερασπιζόμενοι τη θέση τους για αύξηση ή μείωση των συνολικών θέσεων των επιλογών. Υπομονή λοιπόν μέχρι τον Δεκέμβριο του 2017 για να μάθουμε τη συνέχεια.

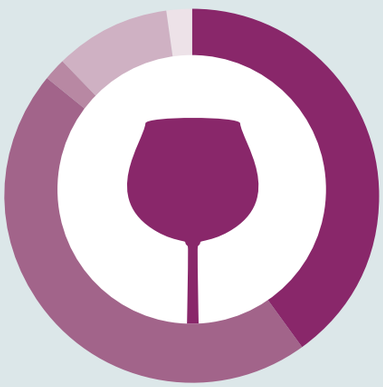
Ο κατάλογος των κρασιών

(η σειρά παρουσίασης είναι τυχαία)

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ	ΕΤΙΚΕΤΑ	ΤΟΠΟΣ
1. Κτήμα Παπαϊωάννου	Παλαιά Κλήματα 2010	ΝΕΜΕΑ
2. Οινοποιείο Παπαγιαννάκος	**Σαββατιανό Skin Contact 2015**	**ΑΤΤΙΚΗ**
3. Κτήμα Αφιανές	ΤΑΜΑ 2010	ΙΚΑΡΙΑ
4. Κτήμα Παυλίδη	**Emphasis Tempranillo 2013**	**ΔΡΑΜΑ**
5. Κτήμα Πιερία Ερατεινή	Blink	ΛΗΜΝΟΣ
6. Οινοποιητική Μονεμβασιάς	**Μονεμβασία Malvasia 2010**	**ΜΟΝΕΜΒΑΣΙΑ**
7. Οινοποιείο Αϊβαλή	Τέσσερα «4» 2010	ΝΕΜΕΑ
8. Οινοποιείο Δαλαμάρα	**Παλιοκαλιάς 2012**	**ΝΑΟΥΣΑ**
9. Κτήμα Οικονόμου	Λιάτικο 2006	ΣΗΤΕΙΑ
10. Vassaltis	**Σαντορίνη 2015**	**ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ**
11. Κτήμα Μερκούρη	Refosco Κλώνος Μερκούρη	ΗΛΕΙΑ
12. Οινοποιείο Γκίκας	**Pine Forest 2014**	**ΒΟΙΩΤΙΑ**
13. Κτήμα Κυρ Γιάννη	Ντρούμο 2014	ΑΜΥΝΤΑΙΟ
14. Κτήμα Αργυρού	**Ανδάνι 2015**	**ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ**
15. Κτήμα Γκλίναβος	Demi -Sec	ΖΙΤΣΑ
16. Κτήμα Σκλάβου	**Μεταγειτνίων 2014**	**ΚΕΦΑΛΟΝΙΑ**
17. Santo Wines	Αφρώδης Λευκός 2015	ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ
18. Οινοποιείο Δουλουφάκη	**Άσπρος Λαγός Βιδιανό 2015**	**ΗΡΑΚΛΕΙΟ**
19. Κτήμα Καρανίκα	Karanika Brut	ΑΜΥΝΤΑΙΟ
20. Οινοποιείο Μωραΐτη	**Πάρος Μονεμβασιά 2015**	**ΠΑΡΟΣ**
21. Κτήμα Θεόπετρα	Edenia Rose Brut	ΜΕΤΕΩΡΑ
22. Οινοποιείο Τρουπή	**Τομή Ροζέ Μοσχοφίλερο 2015**	**ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ**
23. Strange Bird	Μαυροθήλυκο 2015	ΚΟΡΙΝΘΟΣ
24. Άγγελος Νούλας	**Διάλογος Merlot 2011**	**ΘΕΣΣΑΛΙΑ**
25. Κτήμα Τάτση	Old Roots Ξινόμαυρο 2011	ΓΟΥΜΕΝΙΣΣΑ
26. Οινοποιείο Χατζηδάκης	**Santorini Assyrtiko de Mylos 2015**	**ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ**
27. Κτήμα Βιβλία Χώρα	Όβηλος 2014 Λευκός	ΚΑΒΑΛΑ
28. Οινοποιία Παρπαρούση	**ΤΑΩΣ Μαυροδάφνη 2013**	**ΑΧΑΙΑ**
29. Οινοποιία Λαφαζάνη	Νεμέα 2013	ΝΕΜΕΑ
30. Οινοποιία Μπουτάρη	**Reserve 2014**	**ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ**
31. Κτήμα Άλφα	Reserve Vieilles Vignes 2014	ΑΜΥΝΤΑΙΟ
32. Κτήμα Σιγάλα	**Μαυροτράγανο 2013**	**ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ**
33. Κτήμα Τσέλεπου	Μαρμαριάς 2014	ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ
34. Γαία Οινοποιητική	**Κτήμα Γαίας 2012**	**ΝΕΜΕΑ**
35. Κτήμα Γεροβασιλείου	Μαλαγουζιά 2015	ΕΠΑΝΟΜΗ
36. Κτήμα Φουντή	**Τρυγίας 2014**	**ΝΑΟΥΣΑ**
37. Οινοποιείο Gentilini	Robola Cellar Sel. Wild Ferment 2015	ΚΕΦΑΛΟΝΙΑ
38. Οινοποιείο Αργατία	**Ξινόμαυρο 2014**	**ΝΑΟΥΣΑ**
39. Οινοποιείο Τετράμυθος	Ρετσίνα 2015	ΑΙΓΙΑΛΕΙΑ
40. Κτήμα Καραδήμου	**Alba Vissa 2013**	**ΑΤΑΛΑΝΤΗ**
41. Οινοποιείο Ντούγκος	Τρίγονο Μαυροτράγανο 2011	ΠΙΕΡΙΑ
42. Οινοποιία Μανουσάκη	**Nostos Mourvedre 2012**	**ΧΑΝΙΑ**
43. Οινοποιία Μποσινάκη	Μαντινεία 2015	ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ
44. Οινοποιείο Γ. Μωραΐτη	**Αφρός του Νησιού 2015**	**ΠΑΡΟΣ**
45. Κτήμα Σκούρα	Viognier Cuvee Larsinos 2014	ΑΡΓΟΛΙΔΑ
46. Anatolikos Vineyards	**Fine Μαυρούδι 2012**	**ΞΑΝΘΗ**
47. Κτήμα Παπαργυρίου	Le Roi de Montagne Cuvee 2012	ΚΟΡΙΝΘΟΣ
48. Melissinos Winery	**Gold 2015**	**ΚΕΦΑΛΟΝΙΑ**
49. Αμπελώνες Θυμιόπουλου	Γη & Ουρανός 2013	ΝΑΟΥΣΑ
50. Κτήμα Αναστασίου	**Syrah 2014**	**ΚΟΡΙΝΘΟΣ**

Το TAMA παράγεται από 100% Φωκιανό.

ΣΕ ΠΟΙΕΣ ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΚΑΤΑΤΑΣΣΟΝΤΑΙ ΤΑ 50 ΚΡΑΣΙΑ



20 Ερυθρά
23 Λευκά
1 Ροζέ
5 Αφρώδη
1 Γλυκύς

1

Παλαιά Κλήματα 2010

Πιθανότατα η Νεμέα με την καλύτερη σχέση ποιότητας-τιμής

ΕΡΥΘΡΟΣ ◆ ΝΕΜΕΑ

Προέρχεται από επιλεγμένους αμπελώνες του Κτήματος Παπαϊωάννου ηλικίας άνω των 40 ετών και έναν άνθρωπο που είναι πρώτα και πάνω απ' όλα αμπελουργός. Ζωντανό και βαθύ πορφυρό χρώμα. Αρωματικά το κρασί κινείται σε μονοπάτια κόκκινων φρούτων όπως κεράσι και βατόμουρο, δείχνοντας μεγάλη ένταση και καθαρή έκφραση, ενώ παράλληλα κάνουν την εμφάνισή τους κατά βάση γλυκά μπαχαρικά όπως το μοσχοκάρυδο. Σε δεύτερο επίπεδο, βγαίνουν ελαφρά πιο βοτανικές αλλά και καβουρδισμένες νότες όπως καφές και τοστ. Στο στόμα είναι μεστό χωρίς να κουράζει με στρογγυλές ταννίνες μέτριας έντασης. Το γευστικό προφίλ ακολουθεί τα χνάρια της μύτης με έντονη παρουσία κόκκινου φρούτου με πινελιές βανίλιας και γλυκών μπαχαρικών από το βαρέλι.

2

Σαββατιανό Skin Contact 2015

Από το Οινοποιείο Παπαπαγιαννάκου

ΛΕΥΚΟΣ ◆ ΑΤΤΙΚΗ

Οι χειμώνες είναι ήπιοι και τα καλοκαίρια δροσερά διαμορφώνοντας ιδανικές συνθήκες για την καλλιέργεια σταφυλιού στην καρδιά του αττικού αμπελώνα στο Μαρκόπουλο, όπου στο έδαφος κυριαρχεί άργιλος, πυρίτιο και ασβεστόλιθος. Το Σαββατιανό Skin Contact του Οινοποιείου Παπαγιαννάκος προέρχεται από αμπέλι με στρεμματική απόδοση 400 κιλά, η οινοποίηση ξεκινάει με κρυοεκχύλιση σε ανοξείδωτες δεξαμενές και ζύμωση σε ελεγχόμενη θερμοκρασία. Μετά τη ζύμωση το κρασί μεταφέρεται σε γαλλικά δρύινα βαρέλια, όπου και παραμένει από 4 έως 6 μήνες. Ένα πλούσιο κρασί, με πυκνή και πολύπλοκη μύτη, αρώματα δρυός, μπαχαρικών και εσπεριδοειδών. Η ιστορία του οινοποιείου, το οποίο είναι το πρώτο βιοκλιματικό στην Ελλάδα και διακρίθηκε με βραβείο αρχιτεκτονικής το 2008, ξεκινάει το 1919, ενώ από το 1992 έχει αναλάβει η τρίτη γενιά.

3

TAMA 2010

Ο Νίκος Αφιανές οινοποιεί Φωκιανό από αμπελοτόπι στις Ράχες

ΛΕΥΚΟΣ ◆ ΙΚΑΡΙΑ

Το TAMA 2010 είναι ένας Οίνος Φυσικώς Γλυκύς, ο οποίος για γραφειοκρατικούς λόγους, όπως και ο αφρώδης οίνος που παράγει το Κτήμα Αφιανές, δεν έχει το χαρακτηρισμό της Γεωγραφικής Προστατευόμενης Ένδειξης. Σε ό,τι αφορά την ποικιλιακή του σύνθεση, είναι 100% Φωκιανό και προέρχεται από αμπελοτόπι στις Ράχες της Ικαρίας. Με μία ειδική τεχνική, τα μισά σταφύλια αφυδατώνονται ήπια πάνω στα φυτά, τα υπόλοιπα αφυδατώνονται απλωμένα σε πλαίσια, σε εξωτερικό και σκιερό χώρο. Το πρώτο δεκαήμερο του Νοεμβρίου και ενώ έχει προηγηθεί η ευγενής σήψη, οδηγούνται για σύνθλιψη στο πιεστήριο. Προζυμωτική ψύξη, απολάσπωση και εν συνεχεία ζύμω-

ση σε ελεγχόμενο περιβάλλον με κλειστή την ανοξείδωτη δεξαμενή και σε θερμοκρασία μικρότερη των 10°C ακολουθούν. Μετά το τέλος της ζύμωσης (80 ημέρες) γίνεται απολάσπωση και φύλαξη σε παλαιά δρύινα βαρέλια, για δύο χρόνια. Αυτό το διάστημα πραγματοποιούνται 4 φορές απολάσπωση, αερισμός, ανάμειξη και επαναφορά στα βαρέλια. Ακολούθως παραμονή για δύο χρόνια σε ανοξείδωτη δεξαμενή και εμφιάλωση. Σημειώνεται ότι παράγονται 1.000 φιάλες κάθε έτος. Αυτή η εκδοχή οινοποίησης του Φωκιανού εκτιμάται από τον Νίκο Αφιανέ ότι είναι η πλησιέστερη προς τον περίφημο Πράμνειο Οίνο. Είναι ένα κρασί με έντονο αρωματικό και γευστικό χαρακτήρα, βελούδινη υφή και σύνθετη επίγευση παρατεταμένης διάρκειας . Το χρώμα είναι διαυγές λαμπερό, κεχριμπάρι με εξωστρεφή κι έντονο αρωματικό χαρακτήρα, όπου κυριαρχούν το μέλι και τα αποξηραμένα φρούτα. Το στόμα είναι πλούσιο, ζεστό με αίσθηση κηρήθρας, αποξηραμένων φρούτων και βοτάνων. Η υψηλή οξύτητα με την υψηλή αλκοόλη βρίσκονται σε πλήρη ισορροπία. Η επίγευση είναι μακρά και πλούσια με νότες από αποξηραμένα βότανα της Μεσογείου.

4

Emphasis Tempranillo 2013

Σε πανάρχαιο terroir από το Κτήμα Παυλίδη

ΕΡΥΘΡΟΣ ◆ ΔΡΑΜΑ

Το σταφύλια της ποικιλίας Tempranillo οδηγούνται στις ανοξείδωτες δεξαμενές του Κτήματος Παυλίδη, όπου η ορθή εφαρμογή της εκχύλισης σε προ- και μετά- ζυμωτικό

στάδιο, βοηθά στην εξαγωγή του δυναμικού της ποικιλίας. Στη συνέχεια, ο χυμός μεταφέρεται με τη βοήθεια της βαρύτητας σε δρύινα βαρέλια, όπου και παραμένει για 14 μήνες και στη συνέχεια για 10 μήνες παραμονή στη φιάλη. Ένα κρασί πλούσιο αρωματικά, με αρώματα μικρών μαύρων φρούτων, σε συνδυασμό με αρώματα αποξηραμένου δαμάσκηνου να κυριαρχούν, οι τανίνες είναι κομψές και μακρά επίγευση.Το οινοποιείο του Κτήματος, που βρίσκεται στα Κοκκινόγεια Δράμας, στις παρυφές του όρους Φαλακρό, το εμπνεύστηκε και δημιούργησε ο αρχιτέκτονας Παναγιώτης Χατζήνας, ένα μοντέρνο και πρωτοποριακό κτίσμα. Ο σχεδιασμός του αναδεικνύει τη λειτουργικότητα των χώρων που στεγάζουν τον τελευταίας τεχνολογίας εξοπλισμό. Κύριος στόχος του Κτήματος είναι η παραγωγή εκλεκτών οίνων. Ο αμπελώνας έχει έκταση 600 στρεμμάτων, με προοπτική επέκτασής του και βασικό σκο-

Ο Βασίλης Παπαγιαννάκος στον αμπελώνα του

Φρέσκο αφρώδες από Μοσχάτο Αλεξανδρείας

Ο Γιώργος Τσιμπίδης στον αμπελώνα του

πό την κάλυψη της παραγωγής από ιδιόκτητα αμπέλια. Καλλιεργούνται ελληνικές και διεθνείς ποικιλίες, επιδιώκοντας πάντα να εκφράσουν το terroir της περιοχής. Οι αμπελώνες εκτείνονται στις περιοχές των Κοκκινογείων και Περιχώρας, γνωστές από την αρχαιότητα για τα αμπελοτόπια τους, και παρακολουθούνται από μετεωρολογικό σταθμό με σκοπό τη βέλτιστη ωριμότητα και ποιότητα των σταφυλιών.

5

Blink

Από αρωματικό Μοσχάτο Αλεξανδρείας

ΑΦΡΩΔΗΣ ◆ ΛΗΜΝΟΣ

Το οινοποιείο Πιερία Ερατεινή πραγματοποίησε το εγχείρημα να δημιουργήσει ένα φρέσκο, δροσερό και «ευχάριστο» αφρώδες κρασί από αρωματική ποικιλία Μοσχάτο Αλεξανδρείας που προέρχεται εξ ολοκλήρου απο βιολογικούς αμπελώνες της Λήμνου. Ένα ιδιαίτερα φινετσάτο κρασί για όλες τις χαρούμενες περιστάσεις και όχι μόνο. Πλούσια αρώματα εσπεριδοειδών και πυρηνόκαρπων φρούτων όπως λεμόνι, βερίκοκο και εκρηκτικά λουλουδένια αρώματα γιασεμιού και τριαντάφυλλου. Οι παιχνιδιάρικες φυσαλίδες χαϊδεύουν ευχάριστα τον ουρανίσκο και δίνουν στο κρασί τη δυνατότητα να ταιριάξει με μια πληθώρα γλυκών και αλμυρών εδεσμάτων όπως πικάντικα, γλυκόξινα πιάτα αλλά κι ελαφριά γλυκά με πικρή σοκολάτα ή φρούτα! Ο χαμηλός αλκοολικός βαθμός και η γλυκιά επίγευση αφήνουν μια δροσιστική ευχαρίστηση που διαρκεί. Πίσω από τον έξοχο και μοντέρνο σχεδιασμό της ετικέτας η οικογένεια Αργυρόπουλου μας εκπλήσσει τόσο αισθητικά όσο και γευστικά, όπως συνηθίζει να κάνει όλα τα χρόνια λειτουργίας του οινοποιείου Πιερία Ερατεινή, το οποίο ιδρύθηκε το 2006 από τους οινολόγους Παύλο Αργυρόπουλο και τον Ανδρέα Πάντο, στον Κολινδρό της Πιερίας.

6

Μονεμβασία Μαλβάζια 2010

Το μεσαιωνικό κρασί που ξαναγεννήθηκε στον γενέθλιο τόπο του

ΓΛΥΚΥΣ ◆ ΜΟΝΕΜΒΑΣΙΑ

Δεκαεπτά χρόνια κράτησε η πολύπλευρη προσπάθεια της αναβίωσης του Μονεμβασία – Malvasia και μετά από την αναγνώριση του οίνου αυτού ως ΠΟΠ στις 23 Ιουλίου 2010 (ημέρα που εορτάζεται η επέτειος της απελευθέρωσης της Μονεμβασιάς) εμφιαλώθηκαν για πρώτη φορά από την Οινοποιητική Μονεμβασιάς του Γιώργου Τσιμπίδη το 2013 9.829 φιάλες 375ml μετά από διετή παλαίωση: Ένα κρασί γοητευτικό με πορτοκαλί και χρυσαφί ανταύγειες, που με την πάροδο του χρόνου καταλήγουν σε πυρόξανθες κεραμιδί και μελί αποχρώσεις με έντονο και πολυσύνθετο άρωμα, με νότες εξωτικών μπαχαρικών με πλούσιο στρογγυλό, βελούδινο σώμα με νότες καλοδεμένου γλυκού του κουταλιού που αφήνει ιδιαίτερα απολαυστική επίγευση και μακράς διάρκειας.
Ο οίνος από λιαστά σταφύλια / Λιαστός ΠΟΠ Μονεμβασία - Malvasia παράγεται από σταφύλια της ποικιλίας Μονεμβασιά τουλάχιστον 51% και ένα κυμαινόμενο ποσοστό των ποικιλιών Ασύρτικο, Κυδωνίτσα και Ασπρούδες. Το σταφύλια συλλέγονται υπερώριμα και αφήνονται στον ήλιο προς μερική αφυδάτωση. Το γλεύκος έχει πριν το λιάσιμο ελάχιστη περιεκτικότητα σε σάκχαρα 220 γρ./λίτρο, μετά δε το λιάσιμο 360 γρ./λίτρο. Τα σάκχαρα και η αλκοόλη που περιέχονται στον έτοιμο οίνο προέρχονται αποκλειστικά από τα σταφύλια που

οινοποιήθηκαν. Για τους οίνους ΠΟΠ Μονεμβασία - Malvasia ο ελάχιστος χρόνος υποχρεωτικής οξειδωτικής παλαίωσης σε δρύινα βαρέλια είναι 24 μήνες. Η ζώνη παραγωγής του Π.Ο.Π. Μονεμβασία - Malvasia (Monemvasia - Malvasia) εκτείνεται στην κτηματική περιφέρεια των πρώην Δήμων Μονεμβασίας, Ασωπού, Βοιών και Μολάων Λακωνίας.

7

Τέσσερα 2010

Ένα από τα μεγαλύτερα στοιχήματα της Νεμέας από το Οινοποιείο Αϊβαλή

ΕΡΥΘΡΟΣ ◆ ΝΕΜΕΑ

Το πρώτο πολυτελές κρασί με ένα εντυπωσιακό pedigree. Το σταφύλι προέρχεται από 4 στρέμματα αμπελώνων εξαιρετικά μεγάλης ηλικίας με την καλλιεργητική τεχνική του Οινοποιείου Αϊβαλή να διαπνέεται από τη φιλοφοσία της μη εντατικοποιημένης γεωργίας, με μηδενική λίπανση και μηδενικό πότισμα. Η οινοποίηση μακρά και η παλαίωση να αγγίζει τους 36 μήνες σε αμερικανικά και μετά γαλλικά βαρέλια. Και το αποτέλεσμα; Συμπαγές σχεδόν αδιαπέραστο πορφυρό χρώμα. Πυκνή και πολύπλοκη μύτη γεμάτη βιολέτες, ώριμο κόκκινο και μαύρο μικρό φρούτο που με λίγη ώρα στο ποτήρι περνά και σε αποξηραμένες εκδοχές. Σε δεύτερο επίπεδο έρχονται αρώματα του βαρελιού με φρέσκο/υγρό καπνό, βανίλια και σοκολάτα. Στο στόμα είναι πληθωρικό, πλούσιο, ογκώδες, με στιβαρές αλλά και βελούδινες ταννίνες, γεμάτο ώριμο μαύρο φρούτο, βύσσινο και φραγκοστάφυλο, βανίλια και σοκολάτα, γλυκά μπαχαρικά, κάποιες γήινες νότες που του προσδίδουν μια εξωτική χροιά και εντυπωσιακά μακριά πικάντικη επίγευση.

8

Παλιοκαλιάς 2012

Στυλ οινοποίησης που δένει το παρελθόν με το μέλλον

ΕΡΥΘΡΟΣ ◆ ΝΑΟΥΣΑ

Το Οινοποιείο Δαλαμάρα αποτελεί συνέχεια μίας παράδοσης που ξεκινά πριν από τα μέσα του προ-προηγούμενου αιώνα. Η ετικέτα Παλιοκαλιάς είναι ένα εμβληματικό Ξινόμαυρο από τη Νάουσα, περιορισμένης παραγωγής. Ο διάδοχος του κτήματος Κωστής Δαλαμάρας δένει το παρελθόν με το μέλλον στο στυλ οινοποίησης χρησιμοποιώντας γηγενείς ζύμες, γαλλικά βαρέλια 225 λίτρων και εμφιάλωση χωρίς φιλτράρισμα, έτσι ώστε να εκφράσει το terroir τις περιοχής και να αναδείξει την ποικιλία του Ξινόμαυρου με τον καλύτερο τρόπο. Το κρασί έχει ρουμπινί χρώμα με έντονα αρώματα φραγκοστάφυλου, δαμάσκηνου και μπαχαρικών. Είναι κομψό με ένταση και διάρκεια και μπορεί να παλαιώσει για τουλάχιστον μια δεκαετία.

9

Λιάτικο 2006

Από αυτόρριζους αμπελώνες 60-80 ετών του Κτήματος Οικονόμου

ΕΡΥΘΡΟΣ ◆ ΣΗΤΕΙΑ

Ένα από τα πιο ιδιαίτερα αλλά αδιαμφισβήτητα μοναδικά ερυθρά της περιοχής της Μεσογείου. Το κρασί προέρχεται από αυτόρριζους αμπε-

Ένα εμβληματικό Ξινόμαυρο της Νάουσας

Από το οινοποιείο Vassaltis ο Ηλίας Ρουσσάκης

λώνες με μέση ηλικία 60-80 έτη του Κτήματος Οικονόμου στη Σητεία. Το κρασί ζυμώνει σε ανοξείδωτες δεξαμενές και ωριμάζει 20-24 μήνες σε βαρέλια. Ο χαρακτήρας του ίσως ξενίσει όσους αρέσκονται σε πιο συμβατικά στυλ μιας και απέχει πολύ από την καθαρότητα φρούτου που κυριαρχεί στα περισσότερα κρασιά της αγοράς. Αλλά εκεί βρίσκεται και η δύναμή του. Για αρχή, αρκετά ανοιχτό ερυθρωπό έως κεραμιδί χρώμα. Αρωματικά κυριαρχείται από αρώματα εξέλιξης και βαρελιού όπως καπνός, μπαχαρικά, αποξηραμένα βότανα και χώμα. Αλλά μέσα σε όλα υπάρχει και φρούτο, μικρό κόκκινο ώριμο και αποξηραμένο φρούτο όπως κεράσι, βατόμουρο ακόμα και φλούδες πορτοκαλιού. Στο στόμα το κρασί είναι ζωντανό λόγω της οξύτητας, οι ταννίνες του είναι μαλακές, ενώ το γευστικό προφίλ ακολουθεί αυτό της μύτης με πολύ μπαχαρικό, αποξηραμένα φρούτα και το βαρέλι να ακούγεται στο βάθος. Ποιος θα περίμενε ότι ο δρόμος από τον Ροδανό στο Piemonte περνάει από τη Σητεία;

10

Σαντορίνη 2015

Ο Vassaltis πηγαίνει όπου τον πάει το σταφύλι

ΛΕΥΚΟΣ ◆ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ

Από τις νεότερες αφίξεις (αν και ντόπιοι) στο νησί. Το 2015 είναι μόλις η δεύτερη σοδειά γι' αυτό το κρασί με το μέλλον να φαίνεται εξαιρετικά λαμπρό. Η ομάδα του οινοποιείου έχει εμπειρία στη Σαντορίνη αλλά και από -κυριολεκτικά- όλο τον κόσμο και είναι αυτή η πρεμία του ανθρώπου που ξέρει τι κάνει και αυτό βγαίνει και στη φιάλη. Το πρώτο σημαντικό δείγμα ήταν του 2014 με την αλκοόλη να είναι στην εξωφρενική τιμή του 12,50%! Το 2015 ανέβηκε σε πιο συμβατικά μεγέθη αλλά αυτή όμως είναι και η προσέγγιση του οινοποιείου. Πας όπου σε πάει το σταφύλι και όχι το ανάποδο. Και τι ωραίο καλντερίμι είναι αυτό που κατεβαίνεις δοκιμάζοντας το κρασί! Λευκόσαρκα, εσπεριδοειδή κυρίως με κομμάτια από τροπικά φρούτα κάπου στο βάθος, με το ροδάκινο, κίτρο και grapefruit να κυριαρχούν. Στο στόμα το κρασί παρουσιάζει νεύρο και σφιχτή δομή, Σαντορινιά οξύτητα και σχεδόν πληθωρικό σώμα, με μακρύ τελείωμα. Ένας νέος σερίφης προβάλει από το βάθος του δρόμου.

11

Refosco Κλώνος Μερκούρη

Μια εμφιάλωση του 2014 για τα 150 χρόνια του Κτήματος Μερκούρη

ΕΡΥΘΡΟΣ ◆ ΗΛΕΙΑ

Το 2014, το Κτήμα Μερκούρη γιόρτασε τα 150 χρόνια (1864-2014) από την ίδρυσή του. Για να τιμήσει την επέτειο αυτή, εμφιάλωσε 2.000 περίπου φιάλες του τρύγου 2012 από τον μονοποικιλιακό οίνο που παράγει από σταφύλια του μοναδικού αυτόρριζου τμήματος του αμπελώνα του, φυτεμένου το έτος 1870 με φυτά της ποικιλίας Ρεφόσκο. Είναι η ποικιλία που ο ιδρυτής του Κτήματος Θεόδωρος Μερκούρης είχε εισάγει για πρώτη φορά στην Ελλάδα την εποχή εκείνη, για να δημιουργήσει το δικό του αμπέλι στο Κορακοχώρι Ηλείας. Τον κλώνο αυτό, ο οποίος έχει διακριτές διαφορές από τους κλώνους του Ρεφόσκο που καλλιεργούνται σήμερα στην Ιταλία, το Κτήμα ονόμασε «Ρεφόσκο, Κλώνος Μερκούρη». Σήμερα, ένα μικρό τμήμα του αρχικού αμπελώνα , 5 στρεμμάτων περίπου, έχει διασωθεί και, παρά την ηλικία του, εξακολουθεί να παράγει μια περιορισμένη ποσότητα σταφυλιών από την οινοποίηση των οποίων προέρχεται ο μοναδικός ερυθρός ξηρός οίνος, ΠΓΕ Λετρίνοι, «Ρεφόσκο, Κλώνος Μερκούρη» σε συσκευασία 750 ml. Το Κτήμα Μερκούρη διευθύνεται από τους αδελφούς Βασίλη και Χρίστο Κανελλακόπουλο, μέλη

Στον αμπελώνα του Κυρ Γιάννη

της 4ης γενιάς της οικογένειας Η μέθοδος παραγωγής είναι κλασική ερυθρή οινοποίηση με επιλεγμένες ζύμες και έλεγχο της θερμοκρασίας. Για την επετειακή εμφιάλωση που έγινε το 2014, μία εξαιρετική, συλλεκτική, ετικέτα, κοσμεί τη φιάλη, με περιεχόμενο ένα υπέροχο ξηρό ερυθρό κρασί με βαθύ πορφυρό χρώμα, έντονο φρουτώδες άρωμα με νότες ώριμου βύσσινου και βανίλιας, πλούσια γεύση και μαλακό τελείωμα. Ένα κρασί το οποίο έχει ωριμάσει δώδεκα μήνες σε δρύινα γαλλικά βαρέλια και έχει δυνατότητα παλαίωσης από 6 έως 8 και παραπάνω χρόνια.

12

Pine Forest 2014

Από το Οινοποιείο Γκίκα στον Κιθαιρώνα

ΛΕΥΚΟΣ ◆ ΒΟΙΩΤΙΑ

Οινοποίηση με κρυοεκχύλιση και ανάπτυξη γηγενών ζυμομυκήτων. Ζύμωση δύο μηνών σε πολύ χαμηλές θερμοκρασίες, κατά ζύμωση προστίθεται επιλεγμένη ρητίνη πεύκου για μικρό διάστημα και κατόπιν απομακρύνεται. Κυριαρχούν αρώματα πεύκου και πυρηνόκαρπων. Η ενασχόληση της οικογένειας ξεκίνησε το 1875, όταν οι αμπελώνες ανήκαν σε άλλες οικογένειες και τα παιδιά του προ-προπάππου Γκίκα εργάζονταν ως επιστάτες και αμπελουργοί. Στις αρχές του 20ού αγόρασε τη γη που φρόντιζε και μετέφερε τον αμπελώνα από τα Σπάτα στη Βοιωτία.

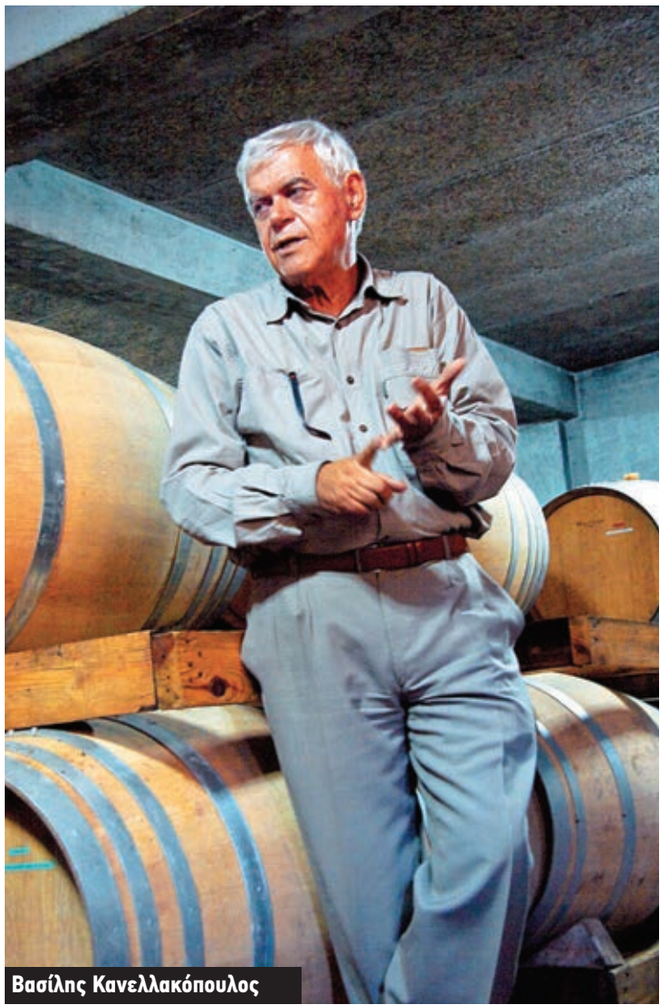
13

Ντρούμο 2014

Sauvignon Blanc από έναν από τους παλαιότερους εν Ελλάδι αμπελώνες

ΛΕΥΚΟΣ ◆ ΑΜΥΝΤΑΙΟ

Το Κτήμα Κυρ Γιάννη ιδρύθηκε το 1997 από τον Γιάννη Μπουτάρη, όταν εκείνος αποχώρησε από την οικογενειακή οινοποιητική εταιρεία που είχε δημιουργήσει ο παππούς του το 1879. Σήμερα ο Στέλιος Μπουτάρης, οινοποιός τέταρτης γενιάς, καθοδηγεί την ομάδα της Κυρ Γιάννη. Το 1970 ο Γιάννης Μπουτάρης φύτεψε 400 στρέμματα Ξινόμαυρου στους πρόποδες του όρους


Βασίλης Κανελλακόπουλος

Βέρμιο, στο Γιαννακοχώρι, κοντά στη Νάουσα. Από το 1985 έως το 1990 φύτεψε άλλα 200 στρέμματα λευκών ποικιλιών και των διεθνών ποικιλιών Merlot και Syrah. Το κάθε τμήμα του αμπελώνα αντιμετωπίζεται ξεχωριστά, στόχος είναι να δοθεί έμφαση στον ξεχωριστό χαρακτήρα των σταφυλιών. Το οινοποιείο πειραματίζεται συχνά και προσπαθεί πάντα με γνώμονα την ποιότητα να βγάζει νέα προϊόντα. Ένα από αυτά είναι και το Ντρούμο, ένα προϊόν 100% από την ποικιλία Sauvignon Blanc, ο αμπελώνας είναι 30 ετών, ένας από τους παλαιότερους αμπελώνες Sauvignon Blanc στην Ελλάδα. Το κλίμα της περιοχής χαρακτηρίζεται από κρύους χειμώνες και ζεστά καλοκαίρια, αλλά γίνεται ηπιότερο χάρη στην παρουσία τεσσάρων λιμνών, ευνοώντας την καλλιέργεια λευκών ποικιλιών. Το έδαφος είναι αμμώδες, το οποίο συμβάλει στην παραγωγή κρασιών με εξαιρετική φινέτσα και πλούσιο άρωμα. Για πολλά χρόνια τα σταφύλια από αυτό το αμπέλι ήταν η καρδιά της Σαμαρόπετρας. Η οινοποίηση ξεκινά με προζυμωτική εκχύλιση σε θερμοκρασία 10 βαθμών για 12 ώρες, με στόχο την εξαγωγή όσο το δυνατόν περισσότερων πρόδρομων αρωματικών ενώσεων. Στη συνέχεια ακολουθούν η στατική απολάσπωση και η ζύμωση σε χαμηλή θερμοκρασία, σε ανοξείδωτες δεξαμενές. Στο τελικό στάδιο της οινοποίησης εφαρμόζεται batonnage για διάστημα 3 έως 5 μηνών με ελαφριές οινολάσπες, προσδίδωντας σώμα και λιπαρότητα. Ένα κρασί με εξωστρεφή χαρακτήρα, αρώματα φρέσκοκομμένου χορταιού, εσπεριδοειδών. Πλούσιο στο στόμα, με νεοκοσμίτικο στυλ.

14

Ανδάνι 2015

Με ιδιαίτερη οινοποίηση από το Κτήμα Αργυρού

ΛΕΥΚΟΣ ◆ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ

Σε αμπελώνες με σχήμα κουλούρας το Κτήμα Αργυρού εκφράζει τον αρωματικό χαρακτήρα του Ανδανιού. Με τις πιο σύγχρονες οινοποιητικές τεχνικές και χαμηλή στρεμματική απόδοση επιτυγχάνεται ένα κρασί με τροπικά κι ανθικά αρώματα μέτριας οξύτητας και μια ορυκτότητα που δεν θα μπορούσε να λείπει από κρασιά του σαντορινιού αμπελώνα.

15

Γκλίναβος Demi Sec

Παραδοσιακό οινοποιείο με πολύχρονη εμπειρία

ΑΦΡΩΔΗΣ ◆ ΖΙΤΣΑ

Λευκός φυσικός αφρώδης οίνος με την τοπική μέθοδο. Ο μεγάλος χρόνος ζύμωσης στο μπουκάλι σε ιδανικές συνθήκες θερμοκρασίας και υγρασίας χαρίζουν λεπτότητα και φινέτσα σε άρωμα και γεύση, πλούσιο αφρισμό και διάρκεια στις φυσαλίδες. Η προσθήκη του liqueur de dosage πριν την τελική εμφιάλωση το μετατρέπει σε demi-sec.

16

Μεταγειτνίων 2014

Τα «φυσικά» κρασιά του Ευρυβιάδη Σκλάβου

ΛΕΥΚΟΣ ◆ ΚΕΦΑΛΟΝΙΑ

Λευκό κρασί από τις πλαγιές του Αίνου στην Κεφαλονιά και την τοπική ποικιλία Βοστολίδι. Προέρχεται απο γέρικους αμπελώνες δίνοντας μεγάλο βάθος αρωμάτων και πολυπλοκότητα. Φτιάχνεται με παραδοσιακό στυλ οινοποίησης και ωρίμανση σε παλιά βαρέλια και από αμπελουργικής άποψης όσο το δυνατόν λιγότερη παρέμβαση στο αμπέλι.

17

Santo Wines Αφρώδης 2015

Φυσαλίδες με τη μέθοδο της Καμπανίας

ΛΕΥΚΟΣ ◆ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ

Με ιστορία απο το 1947 η Ένωση Συνεταιρισμών Θηραϊκών Προϊόντων με εμπειρία τόσο στην καλλιέργεια όσο και στην οινοποίηση δημιούργησε τον πρώτο αφρώδη λευκό οίνο από Ασύρτικο με την παραδοσιακή μέθοδο της Καμπανίας. Κομψές συνεχείς φυσαλίδες κρατούν το χαρακτήρα του Ασύρτικου και μια δροσερή οξύτητα που διαρκεί.

18

Άσπρος Λαγός Βιδιανό 2015

Από τους ιδιόκτητους αμπελώνες Δουλουφάκη

ΛΕΥΚΟΣ ◆ ΗΡΑΚΛΕΙΟ

Στις Δαφνές του Ηρακλείου Κρήτης, σε υψόμετρο 350 μ., φυτρώνει ίσως η κορυφαία λευκή κρητική ποικιλία Βιδιανό. Στα πολύ καλά χέρια του οινοποιείου Δουλουφάκη το κρασί είναι πληθωρικό με έντονο αρωματικό χαρακτήρα ώριμων εσπεριδοειδών και τροπικών φρούτων. Τα δρύινα βαρέλια του δίνουν αρώματα βανίλιας και καραμέλας.

19

Karanika Brut

Κάθε μπουκάλι αριθμείται με χειρόγραφο τρόπο

ΑΦΡΩΔΗΣ ◆ ΑΜΥΝΤΑΙΟ

Προερχόμενο από αποκλειστικά βιολογικούς αμπελώνες στο Αμύνταιο εκφράζει μοναδικά τον τόπο του. Είναι 100% Ξινόμαυρο που επιτυγχάνεται με δεύτερη ζύμωση στη φιάλη (methode traditionelle). Έντονα αρώματα φρούτων, υψηλή οξύτητα και κρεμώδης αφρισμός μεγάλης διάρκειας. Η παραγωγή αυτού του εξαιρετικού κρασιού είναι περιορισμένη.

20

Πάρος 2015 Μονεμβάσια

Με ιστορία από το 1910 το Οινοποιείο Μωραΐτη

ΛΕΥΚΟΣ ◆ ΠΑΡΟΣ

Μονεμβάσια είναι κυκλαδίτικη λευκή αρωματική ποικιλία που προέρχεται από την Πάρο. Το Οινοποιείο Μωραΐτη προσπαθεί να διασώσει και να αναβιώσει τις ποικιλίες του νησιού έχοντας πάρα πολλά χρόνια πείρας και παράδοσης. Το κρασί εχει φρουτώδη και ανθικά αρώματα όπως και μια ορυκτότητα που χαρακτηρίζει τον τόπο του.

21

Edenia Rose Brut

Από τον αμπελώνα της οικογένειας Τσιλιλή

ΑΦΡΩΔΗΣ ◆ ΜΕΤΕΩΡΑ

Βιολογικός αφρώδης οίνος από σταφύλια της θεσσαλικής ποικιλίας Λημνιώνας. Η αλκοολική ζύμωση γίνεται σε ανοξείδωτες δεξαμενές και ακολουθεί παλαίωση για 14 μήνες παρουσία οινολασπών (surlie). Έντονα αρώματα φράουλας, βατόμουρου και βοτανικές νύξεις. Στο στόμα, βελούδινες φυσαλίδες και επίγευση μπισκότου βουτύρου.

22

Τομή Ροζέ Μοσχοφίλερο 2015

Όταν το ίδιο το σταφύλι χαράζει τα ίχνη του από το αμπέλι έως τη φιάλη

ΡΟΖΕ ◆ ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ

Το ροζέ Μοσχοφίλερο Τομή γεννήθηκε με κριτήρια την αμεσότητα και την εξωστρέφεια της τυπικότητας της ποικιλίας αλλά και του τόπου. Σύμφωνα με τον Γιάννη Τρουπή «ορισμένες φορές δεν χρειάζονται συμπλεγματικές διαδικασίες για να δημιουργηθεί κάτι νέο με χαρακτήρα και ταυτότητα. Αρκεί να μπορείς να μεταφράσεις και να μετασχηματίσεις σε προϊόν τις αμπελουργικές και οινολογικές ενδείξεις. Η Τομή είχε χαραχθεί μόνη της. Το ίδιο το σταφύλι, από τον συγκεκριμένο αμπελώνα, μας έδειχνε γιατί πρέπει να ακολουθήσουμε συγκεκριμένα ίχνη από το αμπέλι ως την εμφιάλωση». Η περιγραφή της μεθόδου οινοποίησης έρχεται να επαληθεύσει την τοποθέτηση του κ. Τρουπή. Έτσι, τα σταφύλια συλλέγονται από το συγκεκριμένο αμπελοτόπι στα Λιθαράκια στο αρωματικό τους απόγειο. Στη συνέχεια ψύχονται πριν τον εκραγισμό τους για 24 ώρες και παραμένουν για εκχύλιση άλλες περίπου 24 ώρες (σύμφωνα με τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά κάθε χρονιάς) στον οινοποιητή. Μετά την απολάπωση ακολουθεί εμβολιασμός με επιλεγμένα στελέχη ζυμομυκήτων και ζύμωση κάτω από ελεγχόμενη θερμοκρασία 15 °C.

Δεν πραγματοποιείται μηλογαλακτική μετατροπή, τουλάχιστον μέχρι σήμερα, με στόχο την απόδοση ενός κρασιού με έντονα αρωματικό και κρυστάλλινο δροσιστικό ανθικό και φρουτώδες χαρακτήρα. Την 20ήμερη ανάδευση των οινολασπών ακολουθούν τρεις μήνες ξεκούρασης στη δεξαμενή. Ο συνδυασμός της υψηλής ποιότητας πρώτης ύλης και της παραδοσιακής οινοποίησης με σύγχρονες μεθόδους απελευθερώνει όλο το αρωματικό και γευστικό δυναμικό του Μοσχοφίλερου, χαρίζοντας έντονα αρώματα ώριμων βερίκοκων, φρούτων του πάθους και κόκκινων μήλων, συνδυασμένα με τριαντάφυλλο, γιασεμί, και βασιλικό οδηγούν σε μια παλλόμενη, μακρά επίγευση με έντονα μεσογειακά χαρακτηριστικά και κυρίαρχες τις φλούδες εσπεριδοειδών.

Το Μαυροθήλυκο κατάγεται από τη Νίσυρο.

Ο Άγγελος Νούλας είναι νέος παραγωγός.

23

Strange Bird Μαυροθήλυκο

Μια άγνωστη ποικιλία που οινοποιείται για πρώτη φορά χωρίς ανάμειξη

ΕΡΥΘΡΟΣ ◆ ΚΟΡΙΝΘΟΣ

Ο ανεξερεύνητος ελληνικός αμπελώνας συνεχίζει να εκπλήσσει με ξεχασμένες ποικιλίες να έρχονται και πάλι στο προσκήνιο. Από τις τελευταίες «αφίξεις» είναι η ποικιλία Μαυροθήρικο ή Μαυροθήλυκο, από την ηφαιστειακή Νίσυρο. Λίγα πράγματα είναι γνωστά για την ποικιλία, η οποία συναντάται διάσπαρτα στα Δωδεκάνησα και στις Κυκλάδες, πιο συχνά ανακατεμένη με τις τόσες άλλες αιγαιοπελαγίτικες ποικιλίες. Όψιμη ποικιλία, που δεν ανεβάζει αλκοολικούς βαθμούς, μέτριας έντασης χρώμα, ελαφρύ στόμα αλλά με μοναδική και πλούσια παλέτα αρωμάτων, η οποία ξεφεύγει από τους φρουτώδεις χαρακτήρες τείνοντας περισσότερα προς τα γλυκά μπαχαρικά, την κανέλα και το μοσχοκάρυδο. Αν και αρκετοί παραγωγοί γνωρίζουν το Μαυροθήλυκο, ως τώρα δεν είχε γίνει κάποια προσπάθεια να οινοποιηθεί χωρίς την ανάμειξή του με άλλες πιο γνωστές ελληνικές ή διεθνείς ποικιλίες. Η «Strange Bird» είναι η πιο πρόσφατη «άφιξη» στο χώρο του κρασιού, με σκοπό την έρευνα, διάσωση, ανάδειξη και διάδοση των «ξεχασμένων» ελληνικών ποικιλιών. Ο Σοφοκλής Πετρόπουλος, οινολόγος με μεγάλη εμπειρία σε οινοποιεία της Νοτίου Ελλάδας, οινοποιεί σε περιορισμένο αριθμό φιαλών άγνωστες ποικιλίες του ελληνικού αμπελώνα με ελάχιστες επεμβάσεις κατά την οινοποίηση, χωρίς παλαίωση ή ωρίμανση, προσπαθώντας να αναδείξει τα τυπικά χαρακτηριστικά των ποικιλιών. Το Μαυροθήλυκο είναι μία από

τις πρώτες άγνωστες ποικιλίες που κυκλοφορούν σε επιλεγμένα εστιατόρια και wine bar, ενώ ο ανεξερεύνητος ελληνικός αμπελώνας, μας κάνει αισιόδοξους ότι κάθε χρόνο ένα καινούργιο «περίεργο πουλί» θα προστίθεται στη συλλογή.

24

Διάλογος Merlot 2011

Η πιο ιδιόμορφη εκδοχή του Merlot στην Ελλάδα από τον Άγγελο Νούλα

ΕΡΥΘΡΟΣ ◆ ΘΕΣΣΑΛΙΑ

Ο 'Αγγελος Νούλας είναι ένας πολύ μικρός και καινούργιος παραγωγός που αρχίζει και κάνει αισθητή την παρουσία του. Η κεντρική ιδέα πίσω από τα κρασιά του είναι η όσο τον δυνατό καλύτερη έκφραση της ποικιλίας και του τόπου που τα γέννησε. Γι' αυτήν την ετικέτα, το φρούτο προήλθε από 15 στρέμματα ιδιόκτητων αμπελώνων στην Θεσσαλία. Το κρασί ωριμάζει για 12 μήνες σε γαλλικά δρύινα βαρέλια, με το 25% να είναι καινούργια. Το κρασί είναι θελκτικό εξαρχής με ένα όμορφο και ζωντανό βαθύ ρουμπινί χρώμα. Αρωματικά είναι πλούσιο με υψηλή ένταση, γεμάτο καθαρό κόκκινο και κυρίως μαύρο κεράσι, δαμάσκηνο και βανίλια, πράσινη πιπεριά, αρώματα καπνού και γλυκών μπαχαρικών. Πολύ εκφραστικό και εξωστρεφές που κερδίζει εξαρχής με τον ιδιαίτερο χαρακτήρα του. Γευστικά συνεχίζει στο ίδιο μοτίβο, με το πλούσιο, ώριμο και κυρίως καθαρό φρούτο να κυριαρχεί, μεταξένιες ταννίνες, με τον καπνό και τα γλυκά μπαχαρικά να παίρνουν την σκυτάλη στο δεύτερο ημίχρονο. Ωραία οξύτητα που δίνει φρεσκάδα και ισορροπία στο κρασί με μέτρια προς μακρά επίγευση. Ίσως η πιο ιδιόμορφη εκδοχή του Merlot στην Ελλάδα.

Από παλιά αμπέλια βιοδυναμικής καλλιέργειας

25

Old Roots Ξινόμαυρο 2011

Από παλιά αμπέλια βιοδυναμικής καλλιέργειας του Κτήματος Τάτση

ΕΡΥΘΡΟΣ ◆ ΓΟΥΜΕΝΙΣΣΑ

Ένα Ξινόμαυρο από το Κτήμα Τάτση, κανονικό Ξινόμαυρο από παλιά αμπέλια 50-70 ετών βιοδυναμικής καλλιέργειας χωρίς προσθήκη Νεγκόσκας που τόσο συνηθίζεται στη αμπελουργική ζώνη της Γουμένισσας. Και το αποτέλεσμα στο κρασί; Αυτό που φαντάζεται κάποιος. Βουνίσιο, άγριο, με γωνίες, καθαρό από τη μια και βρώμικο από την άλλη. Τι σημαίνει αυτό όμως; Το χρώμα του κρασιού είναι βαθύ ρουμπινί και αφιλτράριστο. Πολύπλοκος και πολυεπίπεδος χαρακτήρας με το φρούτο να κυριαρχεί μέσα ένα καλάθι γεμάτο λουλούδια και μπαχαρικά όμως. Κόκκινο και μαύρο κεράσι, βύσσινο και βατόμουρο, όλα όμως ώριμα και καθαρά. Δίπλα στις βιολέτες και τα βότανα, μπαίνουν κανέλα, μοσχοκάρυδο, βανίλια αλλά και βαρέλι που κλωτσάει ακόμα και συμπιέζει την μύτη. Θέλει χρόνο στο ποτήρι αυτό το κρασί και τη φαντασία να οργιάζει, μιας μετά εμφανίζεται και η κλασική ντομάτα με το δέρμα. Στο στόμα το κρασί θέλει ακόμα χρόνο μιας και είναι αρκετά σκληρό, μέτρια οξύτητα, το βαρέλι ακόμα δεν έχει υποχωρήσει και οι ταννίνες είναι εκεί για να θυμίζουν τι πίνει όποιος το βάζει στο ποτήρι του. Γευστικά όμως οι υποσχέσεις είναι εξαιρετικές. Το φρούτο κινείται σε σκουρόχρωμο και μικρόσαρκο μαύρου χρώματος με το κεράσι να βγαίνει λίγο περισσότερο από το μούρο. Η ντομάτα είναι επίσης σε υψηλότερη ένταση από την μύτη όπως και τα μπαχαρικά. Το δέρμα και κάποιες πιο γήινες νότες του δίνουν την απαραίτητη rustic χροιά. Σώμα πλούσιο, πληθωρικό, προσπαθεί να ισορροπήσει αλλά είναι ακόμα τόσο φρέσκο που είναι σχεδόν κρίμα να το ανοίξει κανείς. Στη μακρά επίγευση το φρούτο εναλλάσσεται με τα γλυκά μπαχαρικά. Επόμενο ραντεβού σε 5 χρόνια.

26

Assyrtiko de Mylos 2015

Μια εκλεκτή απόδοση Σαντορίνης από το Οινοποιείο Χατζηδάκη

ΛΕΥΚΟΣ ◆ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ

Τα σταφύλια προέρχονται από γέρικα αμπέλια του αμπέλωνα Μύλος σε υψόμετρο 220 μέτρων στον Πύργο Καλλίστης. Ζύμωση σε ανοξείδωτες δεξαμενές και ωρίμανση σε οινολάσπες για 10 μήνες. Στην αρχή το χρώμα είναι καθαρό και μέτριας έντασης κίτρινο προς χρυσαφί. Το κρασί είναι πολύ κλειστό και θέλει ώρα για να ανοίξει, οπότε βγαίνουν οι καράφες για μετάγγιση. Στηρίζεται στον χαρακτήρα λεμονιού και κίτρου, συνεχίζει με κάπως πιο γλυκόπικρες εκφράσεις εσπεριδοειδών όπως φλούδα πορτοκαλιού και περγαμόντο ενώ ανθικές και βοτανικές νότες ξεπετάγονται. Το ορυκτό στοιχείο ξεχειλίζει από το ποτήρι, κάτι που μεταφέρεται φυσικά και

Semillon και Ασύρτικο με ιδιαίτερο χαρακτήρα

στο στόμα. Εδώ όμως το κρασί σταματά να είναι ντροπαλό και είναι πιο εκφραστικό από τη μύτη. Το προφίλ των φρούτων είναι το ίδιο με κυρίαρχο το κίτρο και το λεμόνι, με νότες τροπικών φρούτων να δίνουν την εξωτική χροιά. Παρά τις υψηλές εντάσεις δεν είναι πολύ επιθετικό αν και προφανώς εξαιρετικά νεαρό. Με λίγη περισσότερη ώρα στο ποτήρι, το φρούτο βγαίνει και σε κάπως πιο ώριμες εκδοχές του ενώ βοτανικές νύξεις εμπλουτίζουν τον ουρανίσκο. Τελειώνει με μια μακρά πικάντικη επίγευση γεμάτη εσπεριδοειδή.

27

Όβηλος 2014

Ένα κρασί που στα καλύτερά του μπαίνει στα 5 top ελληνικά λευκά

ΛΕΥΚΟΣ ◆ ΚΑΒΑΛΑ

Ίσες ποσότητες Semillon και Ασύρτικου που κάνουν το 8μηνο αγροτικό τους σε δρύινα βαρέλια και δίνουν ένα κρασί του Κτήματος Βιβλία Χώρα που πίνεται εύκολα φρέσκο αλλά και με αρκετά χρόνια στην πλάτη του. Καθαρό κιτρινοπράσινο χρώμα και άρωμα υψηλής έντασης. Πληθωρικός, εξωστρεφές και πολύπλοκος αρωματικά, ο Όβηλος καταφέρνει να συνδυάζει το γλυκό προφίλ του Semillon με το ώριμο βερίκοκο και ροδάκινο, τα τροπικά φρούτα και τις νύξεις μελιού με τις πιο όξινες νότες του Ασύρτικου που συνεισφέρει κυρίως τη λεμονάτη φρεσκάδα και τα εσπεριδοειδή, ενώ το βαρέλι ένα πλαίσιο ξηρών καρπών και βανίλιας. Γευστικά, το κρασί είναι πληθωρικό, με οξύτητα που χαρίζει φρεσκάδα και ισορροπεί τη λιπαρότητα του Semillon, γεμάτο ώριμα πυρηνόκαρπα και εσπεριδοειδή φρούτα. Η μακριά επίγευση είναι διακοσμημένη με εξαιρετικές τροπικές πινελιές. Ο Όβηλος ανήκει σε μια εξαιρετικά μικρή ομάδα ελληνικών λευκών κρασιών που έχει νόημα να τα δοκιμάσει κανείς παλαιωμένα, όταν και στρογγυλεύει το φρούτο ωριμάζει και αποκτά μελένιες νότες. Το Κτήμα Βιβλία Χώρα βρίσκεται στις πλαγιές του Παγγαίου, στο Κοκκινοχώρι Καβάλας και δημιουργοί του είναι οι οινολόγοι Βασίλης Τσακτσαρλής και Βαγγέλης Γεροβασιλείου οι οποίοι το 1998 εγκατέστησαν έναν αμπελώνα που σήμερα έχει έκταση 350 στρέμματα.

28

ΤΑΩΣ Μαυροδάφνη 2013

Από τα ελάχιστα δείγμα μονοποικιλιακής ξηρής Μαυροδάφνης

ΕΡΥΘΡΟΣ ◆ ΑΧΑΙΑ

Η Οινοποιία Παρπαρούση, η οποία ιδρύθηκε το 1974 από τον οινολόγο Θανάση Παρπαρούση και τη σύζυγό του Βάσω, προσφέρει ένα από τα ελάχιστα δείγματα μονοποικιλιακής ξηρής Μαυροδάφνης. Το σταφύλι προέρχεται κατά κύριο λόγο από ιδιόκτητους αμπελώνες και ακολουθεί συμβατική οινοποίηση, με εκχύλιση για ένα μήνα και 24 μήνες παλαίωσης σε βαρέλια. Από την στιγμή που πέφτει στο ποτήρι το μάτι κολλάει στο συμπαγές ερυθρό χρώμα. Αρωματικά το κρασί ισορροπεί σε ένα δίπολο φρούτου και μπαχαρικών με το βαρέλι να δρα υποστηρικτικά. Πρόκειται για ένα κρασί με υψηλή ένταση και πολυπλοκότητα που εξελίσσεται στο ποτήρι προσφέροντας διαφορετικά στοιχεία κάθε φορά που δοκιμάζεται. Σε πρώτη ανάγνωση, πυκνό, ώριμο, κόκκινο και μαύρο φρούτο όπως βατόμουρο και βύσσινο ενώ στη συνέχεια νότες από δαμάσκηνο, σταφίδα, σύκο και πορτοκάλι γίνονται πιο εμφανείς. Το πικάντικο τμήμα του αρωματικού χαρακτήρα στηρίζεται στο γλυκό εύρος της οικογένειας όπως το γαρίφαλο και η κανέλα ενώ στη συνέχεια εμφανίζονται πιο πυκνές και βαριές νότες όπως γλυκόριζα. Στο στόμα το κρασί είναι εξίσου πλούσιο, πυκνό σώμα και μπόλικες αλλά στρογγυλές ταννίνες. Παρά το γενικότερα «γλυκό» προφίλ, το κρασί δε φαίνεται βαρύ λόγω της οξύτητας που το ισορροπεί, αλλά και μιας ήπιας βοτανικής αίσθησης, ενώ παρουσιάζει ένα μακρύ πικάντικο τελείωμα.

Κωνσταντίνος Μπουτάρης

29

Νεμέα 2013

Αγιωργίτικο από την Οινοποιία Λαφαζάνη

ΕΡΥΘΡΟΣ ◆ ΝΕΜΕΑ

Η Νεμέα Λαφαζάνη είναι ένα Αγιωργίτικο, από την περιοχή των Αρχαίων Κλεωνών Νεμέας, σε υψόμετρο 250-400 μέτρων, όπου το έδαφος είναι αργιλώδες και ασβεστούχο. Κατά την οινοποίηση γίνεται 8 ημέρες skin contact με συχνή διαβροχή και ζύμωση στους 23 βαθμούς και ωρίμανση 12 μήνες σε δρύινα βαρέλια. Αρώματα κόκκινων φρούτων, βανίλιας και καπνού. Πλούσιο σώμα, με βελούδινες τανίνες και μέτρια προς μακρά επίγευση. Η ιστορία της Οινοποιίας Λαφαζάνη, έχει τις ρίζες της 70 χρόνια πριν, όταν ο Βασίλειος Λαφαζάνης ξεκίνησε να φτιάχνει κρασί στον Πειραιά. Το 1960 δημιουργήθηκε το πρώτο ιδιόκτητο οινοποιείο της οικογένειας στη Μαγούλα Αττικής. Το 1993, ο Σπύρος Λαφαζάνης, μυημένος από μικρός στα μυστικά του κρασιού, αποφασίζει να μεταφέρει την παραγωγή στη Νεμέα. Είναι ένα σύγχρονο οινοποιείο παραγωγικότητας περίπου 4.000.000 λίτρων το χρόνο, το 20% περίπου εξάγεται. Το οινοποιείο έχει ιδιόκτητο αμπελώνα 100 στρεμμάτων, ο οποίος περιβάλλει το οινοποιείο στην Νεμέα. Τα αμπέλια απλώνονται στις πλαγιές του λόφου Φωκάς, σε υψόμετρο 240-500 μέτρων και έχουν ως κύρια παραγωγή το Αγιωργίτικο αλλά και τις ποικιλίες Cabernet Sauvignon, Ασύρτικο Gewurztraminer, Tannat και Syrah. Το 2012 δημιουργήθηκε αποσταγματοποιείο παραγωγής τσίπουρου. Το 2015 έγινε η εξαγορά από τον Σπύρο Λαφαζάνη του Οινοποιητικού συνεταιρισμού της Μεσσηνίας «Νέστωρ».

Αγιωργίτικο από τις Αρχαίες Κλεωνές

30

Reserve 2014

Κλασική έκφραση από την Οινοποιία Μπουτάρη

ΛΕΥΚΟΣ ◆ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ

Η Καλλίστη Μπουτάρη είναι ένα από τα πρώτα Ασύρτικα που άφησαν εποχή στον ελληνικό αμπελώνα. Καλλίστη, η «ωραιότερη», το όνομα που πήρε το νησί της Σαντορίνης περίπου 4.500 χρόνια π.Χ. λόγω της ομορφιάς της. Ο χαμηλός βαθμός ωριμότητας της επιλεγμένης πρώτης ύλης έχει ως αποτέλεσμα έναν αρωματικό χαρακτήρα με φινέτσα, ο οποίος ξεχειλίζει από εσπεριδοειδή και εξωτικά φρούτα. Ο τρόπος οινοποίησης είναι κλασική λευκή οινοποίηση. Η Οινοποιία Μπουτάρη ιδρύθηκε το 1879 από τον Ιωάννη Μπουτάρη. Το 1906 κτίστηκε το πρώτο ιδιόκτητο οινοποιείο και κάβα λιανικής στη Νάουσα, το οποίο σήμερα έχει μετατραπεί σε Μουσείο Οίνου. Το 1970 οι δύο γιοι του Στέλιου, Γιάννης και Κωνσταντίνος, παραλαμβάνουν την σκυτάλη. Το 1995 εντάσσεται στο δυναμικό της εταιρείας η κόρη του Κωνσταντίνου, Μαρίνα, που σήμερα έχει την ευθύνη του Marketing και από το 2004 έως σήμερα είναι υπεύθυνη εξαγωγών σε Αμερική και Αυστραλία. Η εταιρεία αποτελείται από επτά οινοποιεία, έξι στην Ελλάδα και ένα στη Γαλλία. Ο ιδιόκτητος αμπελώνας στη Σαντορίνη έχει έκταση 60 περίπου στρεμμάτων και φυτεύτηκε για πρώτη φορά το 1992 ενώ η αραιή φύτευσή του ολοκληρώθηκε δύο χρόνια αργότερα.

31

Reserve Vieilles Vignes 2014

Ξινόμαυρο 100% από αμπέλια πλικίας 88 και πλέον ετών

ΕΡΥΘΡΟΣ ◆ ΑΜΥΝΤΑΙΟ

Το Κτήμα Άλφα βρίσκεται στην περιοχή του Αμύνταιου

Το Κτήμα Άλφα στη Βεγορίτιδα

Γιάννης Παρασκευόπουλος και Λέων Καράτσαλος

Φλώρινας και καλλιεργεί 750 ιδιόκτητα στρέμματα οινοποιώντας με τους πιο σύγχρονους τρόπους. Ιδρύθηκε το 1997 απο τον αμπελουργό Μάκη Μαυρίδη και τον χημικό-οινολόγο Άγγελο Ιατρίδη. Τα Παλαιά Κλήματα είναι ένα Ξινόμαυρο 100% από αμπέλια ηλικίας 88 και πλέον ετών. Η οινοποίηση γίνεται με προζυμωτική κρυοεκχύλιση 4 ημερών και αλκοολική ζύμωση σε αυξητικά διαβαθμισμένες θερμοκρασίες. Η ωρίμανση του κρασιού διαρκεί για μεγάλο χρονικό διάστημα στις οινολάσπες του, με περιοδική ανάδευση και 24 μήνες σε λεπτόκοκκα νέα γαλλικά δρύινα βαρέλια. Δε φιλτράρεται και δεν υφίσταται απολύτως καμία κατεργασία πριν την εμφιάλωση. Αφού παραμείνει 12 μηνες στη φιάλη, είναι έτοιμο προς διάθεση. Έχει λαμπερό ρουμπινί χρώμα, αρώματα κόκκινων φρούτων, μπαχαρικών, αποξηραμένου δαμάσκηνου και ντομάτας. Γεμάτο στόμα με ισορροπημένη οξύτητα και μακράς διάρκειας επίγευση. Το κρασί έχει μεγάλη δυνατότητα παλαίωσης.

32

Μαυροτράγανο Σιγάλα 2013

Αυτούσιος ο χαρακτήρας του σταφυλιού και του τόπου γέννησής του

ΕΡΥΘΡΟΣ ◆ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ

Ένας απο τους χαρισματικότερους Έλληνες οινοποιούς, ο Πάρις Σιγάλας έχει αναβιώσει την ποικιλία Μαυροτράγανο στους αμπελώνες της Σαντορίνης και το έχει αξιοποιήσει με τον καλύτερο τρόπο. Με απόλυτο σεβασμό στο αμπέλι έχει καταφέρει να περάσει αυτούσιο το χαρακτήρα του σταφυλιού και του τόπου στη φιάλη καθιστώντας το μοναδικό. Οι ελάχιστες ποσότητες Μαυροτράγανου που ολοένα εκλείπουν σε συνδυασμό με τη μεγάλη διεθνή ζήτηση που υπάρχει από κάθε μεριά του πλανήτη το κάνουν εξαιρετικά δυσεύρετο και αυτό είναι απόλυτα λογικό. Χρησιμοποιείται κλασική μέθοδος ερυθρής οινοποίησης με εκχυλίσεις μεγάλης διάρκειας και παλαίωση σε νέα δρύινα βαρέλια για 18 μήνες.Το βαθύ κόκκινο χρώμα που δίνει το Μαυροτράγανο είναι πλούσιο σε ευγενικές ταννίνες, με ιδιαίτερο και πλούσιο άρωμα μπαχαρικών και κόκκινων φρούτων του δάσους και γεμάτο δομή στόμα, που αφήνει μακριά επίγευση. Πρόκειται για κρασί υψηλής ποιότητας, με προσωπικότητα και με μεγάλο χρόνο παλαίωσης.

33

Μαρμαριάς 2014

Μια signature ετικέτα του Κτήματος Τσέλεπου με φανατικούς θαυμαστές

ΛΕΥΚΟΣ ◆ ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ

Ο Γιάννης Τσέλεπος επέλεξε το 1989 για εγκατάσταση του κτήματος τις ανατολικές πλαγιές του Πάρνωνα. Αμπελώνες που χαρακτηρίζονται από φτωχά και αργιλοπετρώδη εδάφη, με ιδανική αποστράγγιση, και βρίσκονται σε υψόμετρο 750 μέτρων, είναι έκτασης 300 στρεμμάτων και είναι ιδιόκτητοι.Ο Μαρμαριάς είναι μια signature ετικέτα του κτήματος, με φανατικούς θαυμαστές και μοναδική ποιότητα, παλιές χρονιές του δεν έχουν να ζηλέψουν τίποτα από πολλές Βουργουνδίες αντίστοιχης τιμής. Η παραγωγή του είναι 10.000 φιάλες, από ιδιόκτητο αμπελώνα στη λοφώδη περιοχή Μαρμαριάς, στην Αρκαδία, με αργιλοπετρώδη εδάφη σε υψόμετρο 750 μέτρα. Η οινοποίηση είναι κλασική βουργουνδέζικη μέθοδος με στατικές απολασπώσεις. Το πρώτο στάδιο ζύμωσης γίνεται σε ανοξείδωτες δεξαμενές και στη συνέχεια μεταγγίζεται σε βαρέλια όπου ολοκληρώνεται η ζύμωση. Το κρασί για 6 μήνες παραμένει στα βαρέλια και ωριμάζει μαζί με τις λάσπες του. Ένα πλούσιο κρασί, πολύπλοκο, με καβουρδισμένα αρώματα δρυός, εσπεριδοειδή και νότες τροπικών φρούτων, σίγουρα ένα Chardonnay μακράς παλαίωσης.

34

Κτήμα Γαίας 2012

Από έναν αμπελώνα που συμπυκνώνει τις ουσίες του σε πολύ λίγα σταφύλια

ΕΡΥΘΡΟΣ ◆ ΝΕΜΕΑ

Με συνειδητοποιημένο στόχο έναν σπάνιο οίνο βαθύτατης παλαίωσης, καθοδηγείται ο ιδιόκτητος αμπελώνας στο ημιορεινό Κούτσι της Νεμέας της Γαίας Οινοποιητικής, ώστε να «συμπυκνώσει» όλες του τις ουσίες σε έναν πολύ μικρό αριθμό σταφυλιών. Ακολούθως, η οινοποίηση γίνεται με τέτοιο τρόπο ώστε να μπορέσει το, ήδη πυκνό σε ουσίες, σταφύλι να μετασχηματιστεί σε κρασί με τον πιο απόλυτο και ολοκληρωμένο τρόπο. Η πολύ μακρά μεταζυμωτική εκχύλιση είναι το σημείο κλειδί της πρώτης φάσης της οινοποίησης. Στη συνέχεια ο νέος οίνος ωριμάζει για 12 – 14 τουλάχιστον μήνες μέσα σε καινούργια δρύινα γαλλικά βαρέλια των 225 λίτρων. Η φάση αυτή, της οξειδωτικής παλαίωσης, θα ολοκληρωθεί με ένα 6μηνο πέρασμα (polishing) από μεγάλα ξύλινα βαρέλια δρυός των 1.500 λίτρων. Η κοκκομετρία της δρυός, ο βαθμός καψίματός της, ο τρόπος κοπής της και άλλες μικρές αλλά ιδιαίτερα σημαντικές λεπτομέρειες έχουν εξεταστεί και επιλεγεί ώστε να συνεισφέρουν στην πολυσχιδή προσωπικότητα του οίνου. Εμφιαλώνεται αφιλτράριστο, δίχως να μεσολαβήσει καμία απολύτως κατεργασία με σαφή σκοπό τη μέγιστη προστασία των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών και της προσωπικότητάς του. Είναι ακριβώς ο λόγος για τον οποίο δεν παράγεται κάθε χρόνο.
Το Κτήμα Γαίας 2012 διαθέτει πυκνή ιώδη όψη. Εξωστρεφή αρώματα έντασης, καθαρότητας και πολυπλοκότητας με

Γιάννης Τσέλεπος

συνιστώσες από ώριμο μαύρο και κόκκινο φρούτο, δρυ και μηλογαλακτική μετατροπή. Το υψηλό φορτίο λεπτοδομημένων, πυκνών και ώριμων ταννινών, η λιπαρότητα, ο όγκος, η υψηλή συμπύκνωση φρούτου και η πολύπλοκη μακρά επίγευση συμπληρώνουν τον γευστικό καμβά της ξανά πρωτοπόρας αυτής Νεμέας.

35

Μαλαγουζιά 2015

Εάν ο Ευ. Γεροβασιλείου δεν την είχε πιστέψει η ποικιλία θα είχε χαθεί

ΛΕΥΚΟΣ ◆ ΕΠΑΝΟΜΗ

Είναι εξαιρετικά σπάνιο μια ποικιλία να είναι τόσο συνυφασμένη με έναν παραγωγό αλλά αυτή είναι η αλήθεια για αυτό το κρασί. Αν ο κ. Γεροβασιλείου δεν είχε πιστέψει στις δυνατότητές της σαν αμούστακος οινολόγος στο Πόρτο Καρράς, τότε θα είχε χαθεί. Είναι άξιο αναφοράς επίσης ότι η δική του εκδοχή είναι ελαφρά «πειραγμένη» κιόλας, μιας και ένα ποσοστό αυτής οινοποιείται σε δρύινα βαρέλια και παραμένει με τις οινολάσπες για λίγους μήνες αποκτώντας όγκο. Αρωματικά το κρασί είναι εκφραστικό με έντονη παρουσία ανθών, φύλλων και σάρκας λεμονιού, εσπεριδοειδών αλλά από νότες τροπικών φρούτων. Στο στόμα το κρασί είναι πληθωρικό, με τα λεμονάτα αρώματα να κυριαρχούν και να ακολουθούν το αχλάδι και το μάνγκο. Η οξύτητα είναι μέτρια προς υψηλή και προσδίδει φρεσκάδα και ζωντάνια στο κρασί. Η επίγευση είναι ελαφρώς πικάντικη και μέσης διάρκειας.

36

Τρυγίας 2014

Από επιλεγμένους αμπελώνες του Κτήματος Φουντή

ΛΕΥΚΟΣ ◆ ΝΑΟΥΣΑ

Ο Τρυγίας παράγεται από την ερυθρή ποικιλία Ξινόμαυρο, που προέρχεται από επιλεγμένους αμπελώνες της Νάουσας. Σπάει προσεκτικά η σάρκα του σταφυλιού, παίρνουν μικρή ποσότητα από τη λευκή εσωτερική σάρκα, τον πρόρωγο, στη συνέχεια μπαίνει σε καινούργια δρύινα βαρέλια όπου και ζυμώνει σε χαμηλή θερμοκρασία και στη συνέχεια ωριμάζει σε αυτό. Το σώμα του είναι γεμάτο, με πιπεράτη γεύση και μακρά επίγευση.
Το Κτήμα Φουντή ιδρύθηκε το 1992, βρίσκεται 4 χιλιόμετρα έξω από την πόλη της Νάουσας, στον καταπράσινο οικισμό της Νέας Στράντζας. Ο στόχος της εταιρείας είναι η παραγωγή οίνων ποιότητας. Οι αμπελώνες βρίσκονται στην καρδιά της αμπελουργικής ζώνης της Νάουσας στα 175 μέτρα υψόμετρο, οι οποίοι χωρίζονται σε τέσσερα αμπελοτόπια. Το κάθε ένα από αυτά είναι γραμμικό υποστηλωμένο με 300 πρέμνα ανά στρέμμα και απόδοση 900 με 1.000 κιλά το στρέμμα. Το έδαφος είναι βαρύ αργιλώδες ή ελαφρύ πηλοαμμώδες ανάλογα με το αμπελοτόπι. Η περιοχή χαρακτηρίζεται από βροχιές τη φθινοπωρινή και ανοιξιάτικη περίοδο. Η καλλιέργεια είναι συμβατική. Σήμερα η παραγωγή του οινοποιείου ανέρχεται στις 50.000 φιάλες με 7 ετικέτες. Οι ποικιλίες των σταφυλιών που χρησιμοποιούνται είναι το Ξινόμαυρο σε ποσοστό 90% και το υπόλοιπο 10% είναι Merlot και Malvazia Aromatica.

37

Robola Cellar Selection Wild Ferment 2015

Με άγριες διαθέσεις αυτή η Ρομπόλα από το Οινοποιείο Gentilini

ΛΕΥΚΟΣ ◆ ΚΕΦΑΛΟΝΙΑ

Σταφύλια από αυτόρριζα αμπέλια ψηλά πάνω στα βουνά, ζύμωση σε ανοξείδωτη δεξαμενή, μικρό πέρασμα από βαρέλια και μπόλικες οινολάσπες. Αυτό είναι η Robola Cellar Selection. Ένα μέρος αυτής ζυμώνεται με γηγενείς ζύμες που απομονώθηκαν με τη βοήθεια του ΤΕΙ Τεχνολογίας Τροφίμων του νησιού και κάπως έτσι γεννήθηκε η Robola Cellar Section Wild Ferment. Κλείσιμο με stelvin αντί για φελλό γιατί φαίνεται (μέσα από κάθετες και οριζόντιες γευσιγνωσίες) ότι όχι μόνο αντέχει καλύτερα, αλλά επειδή εμφανίζει ένα αρκετά διαφορετικό προφίλ. Με νομοθετικές διαμάχες για το αν μπορεί να θεωρηθεί ΠΟΠ κρασί που δεν έχει φελλό και άλλα τέτοια όμορφα. Και το κρασί; Από την πρώτη στιγμή που το μυρίζεις καταλαβαίνεις ότι είναι κάτι το διαφορετικό. Πιο εξωστρεφές και πολύπλοκο, πιο πικάντικο αλλά με μια φρέσκαδα μέντας ταυτόχρονα. Ισχυρή παρουσία εσπεριδοειδών και λεμονάτων αρωμάτων, με δύναμη, δομή και γευστικές νότες που ακολουθούν το αρωματικό προφίλ. Η οξύτητα φαίνεται επίσης υψηλότερη από τις δύο συμβατικές (πλέον) εκδοχές της Ρομπόλας και με μακρύ τελείωμα. Μόλις δοκιμάσατε την Σαντορίνη της Δύσης. Η Ζώνη της Ρομπόλας Κεφαλληνίας ΠΟΠ φθάνει μέχρι τα όρια του ελατοδάσους του Εθνικού Δρυμού Αίνου.

Από αυτόρριζα αμπέλια επάνω στον Αίνο

38

Ξινόμαυρο 2014

Ένα κρασί περιορισμένης παραγωγής με μεγάλη δυνατότητα παλαίωσης

ΕΡΥΘΡΟΣ ◆ ΝΑΟΥΣΑ

Το οινοποιείο της Αργατίας βρίσκεται στο Ροδοχώρι Νάουσας, σε υψόμετρο 540 μέτρων ενώ οι αμπελώνες βρίσκονται εγκατεστημένοι σε δύο περιοχές, στην Κράσνα Ροδοχωρίου και στη Λάκκα Γιαννακοχωρίου. Καλλιεργούνται με βάση τις αρχές της βιολογικής γεωργίας. Στόχος όλων των καλλιεργητικών τεχνικών είναι η απόκτηση φυτών μέτριας ζωηρότητας και παραγωγικότητας, αναγκαία συνθήκη για την παραγωγή κρασιών υψηλής ποιότητας. Πίσω από

Παναγιώτης Γεωργιάδης

αυτή την επιτυχημένη πορεία βρίσκονται οι δημιουργοί Παναγιώτης Γεωργιάδης και δρ. Χαρούλα Σπινθηροπούλου. Με εξαιρετικά χαμηλή στρεμματική απόδοση στο αμπέλι, κρυοεκχύλιση και ζύμωση σε ελεγχόμενη θερμοκρασία το Ξινόμαυρο οδηγείται σε αμερικανικά (50%) και γαλλικά (50%) βαρέλια των 225 λίτρων για 12 μήνες, ώστε να παλαιώσει. Αφού εμφιαλωθεί και ωριμάσει για μεγάλο χρονικό διάστημα στο οινοποιείο, το Ξινόμαυρο θα βγει στην αγορά σε περιορισμένες φιάλες. Χαρακτηρίζεται από τυπικό κερασένιο χρώμα με αρώματα κόκκινων φρούτων, λιαστής ντομάτας, μαύρης ελιάς αλλά και κάποιες γήινες και πικάντικες νότες που δένουν και ισορροπούν σε ένα κρασί με μεγάλη δυνατότητα παλαίωσης. Εκτός από το Ξινόμαυρο στους αμπελώνες της Αργατίας καλλιεργούνται Μαλαγουζιά, Ασύρτικο, Αθήρι, Ξινόμαυρο, Νεγκόσκα, Μοσχόμαυρο, Μαυροδάφνη.

39

Ρετσίνα 2015

Από το Οινοποιείο Τετράμυθος εκρηκτικός Ροδίτης

ΛΕΥΚΟΣ ◆ ΑΙΓΙΑΛΕΙΑ

Στο Άνω Διακοφτό Αιγιαλείας η ρετσίνα αναγεννάται. Η έκπληξη ξεκινάει με την πρώτη ύλη να είναι ο ταπεινός μεν, εξαιρετικής ποιότητας δε, Ροδίτης από συγκεκριμένο αμπελοτεμάχιο. Το ρετσίνι προέρχεται από πεύκα που βρίσκονται στον ίδιο αμπελώνα. Η ζύμωση λαμβάνει χώρα σε πήλινους αμφορείς, χρησιμοποιούνται γηγενείς ζύμες και το κρασί παραμένει με τις οινολάσπες για 2 μήνες. Το αποτέλεσμα είναι εκρηκτικό. Το χρώμα είναι αχνό κίτρινο. Η μύτη έχει μέτρια ένταση, ανθική αλλά κατά βάση είναι γεμάτη με εσπεριδοειδή όπως λεμόνι και κίτρο αλλά και λευκόσαρκα φρούτα όπως ροδάκινο και αχλάδι. Στην πρώτη επαφή τίποτα δεν θυμίζει ρετσίνα. Όταν το κρασί ζεσταθεί λίγο στο ποτήρι, τότε εμφανίζονται νότες βοτανικές όπως δεντρολίβανο, μέντα και χαμομήλι. Όταν ο χαρακτήρας αρχίζει να εμπλουτίζεται με «περίεργες» νότες μαστίχας, πεύκου και κάρι είναι που αρχίζεις να υποψιάζεσαι ότι πρόκειται για ρετσίνα. Στο στόμα το κρασί παρουσιάζει πολύ καλή ισορροπία με οξύτητα που δίνει φρεσκάδα, γευστικά στηρίζεται στο δίπολο λεμονιού με δεντρολίβανο/θυμάρι, με καλό σώμα και μέτρια προς μακρά επίγευση. Στους αμπελώνες του Τετράμυθου, που βρίσκονται σε υψόμετρο 450-1.000 μ., καλλιεργούνται Ροδίτης, Μαλαγουζιά, Μαύρο Καλαβρυτινό, Αγιωργίτικο, Cabernet Sauvignon, Sauvignon Blanc και Merlot.

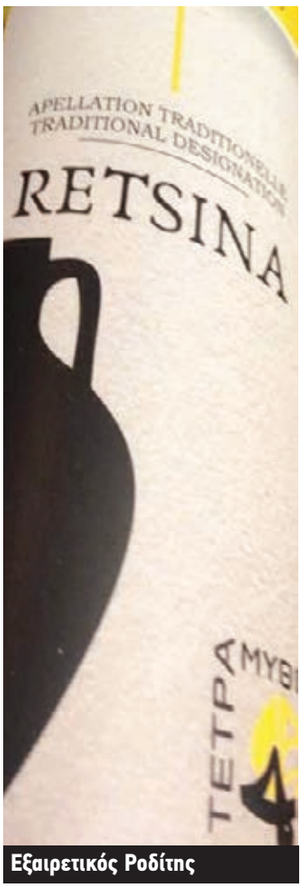
40

Alba Vissa 2013

Ασύρτικο εκτός Σαντορίνης από το Κτήμα Καραδήμου

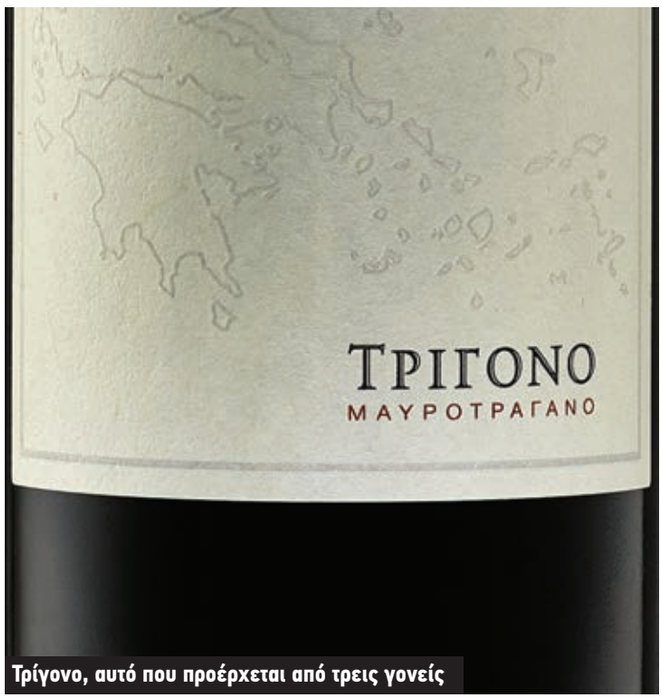
ΛΕΥΚΟΣ ◆ ΑΤΑΛΑΝΤΗ

Στον Μεγαπλάτανο Αταλάντης βρίσκουμε την πιο ενδιαφέρουσα έκφραση του Ασύρτικου εκτός της Σαντορίνης. Τα σταφύλια προέρχονται από ιδιόκτητους αμπελώνες ηλικίας 15 ετών. στην περιοχή «Παλαιοκάστρα», η οποία ονομαζόταν «Βήσσα» κατά τον Όμηρο. Τα χαμηλής απόδοσης κλήματα αναπτύσσονται στο άγονο ασβεστολιθικό αργιλώδες έδαφος με περιεκτικότητα σχεδόν 30% σε ενεργό ασβέστιο Ca+2. Η ζύμωση πραγματοποιείται σε ανοξείδωτες δεξαμενές χωρίς τη χρήση βαρελιών ή μηλογαλακτικής ζύμωσης. Το κρασί παραμένει με τις οινολάσπες του για 12 μήνες. Χρωματικά κινείται σε τόνους λεμονιού μέσου βάθους. Αρωματικά συνεχίζει σε λεμονάτα μονοπάτια μαζί με κομμάτια λευκόσαρκων φρούτων όπως κίτρο, grapefruit, κυδώνι αλλά και ροδάκινο με πράσινο μήλο. Ένα κρασί που είναι ήδη 4 ετών αλλά όχι μόνο δεν δείχνει να έχει κουραστεί καθόλου από τη διαδρομή του ως τώρα, αλλά περνιέται και για 1-2 χρόνια νεότερο. Με λίγη ώρα στο ποτήρι εμφανίζονται και πιο ώριμες ως και αποξηραμένες εκδοχές του φρούτου. Γευστικά προσφέρει επίσης αρκετή ένταση, με την οξύτητα να κυριαρχεί, ενώ ακόμα και η αντορινιά «μεταλλικότητα» κάνει την εμφάνισή της. Πληθωρικό στο στόμα, με το αρωματικό προφίλ να μεταφέρεται και εδώ ενώ το αλκοόλ προσφέρει μια μικρή δόση γλύκας. Εξαιρετικά δομημένο, με μακρά επίμονη επίγευση και υποσχέσεις για το μέλλον.



Εξαιρετικός Ροδίτης

Το Οινοποιείο Μποσινάκη στο Οινόραμα



Τρίγονο, αυτό που προέρχεται από τρεις γονείς

41

Τρίγονο 2011 Μαυροτράγανο

Οινοποίηση Ντούγκου σε πρώτη ύλη από την Κονταριώτισσα Πιερίας

ΕΡΥΘΡΟΣ ◆ ΠΙΕΡΙΑ

Το Τρίγονο, αυτό δηλαδή που προέρχεται από τρεις γονείς, είναι αποτέλεσμα μιας φιλοσοφίας που βασίζεται στην αρχή ότι για τη δημιουργία ενός κρασιού με διαφορετικό χαρακτήρα, δεν αποτελεί απαράβατο κανόνα το να βρίσκονται κάτω από την ίδια «στέγη» ο αμπελώνας, το οινοποιείο και η εμπορική διάθεση, εκτός βέβαια κι αν πρόκειται για οίνους με ονομασία προέλευσης. Μέσα λοιπόν από την αναζήτηση για το ποιες είναι οι προϋποθέσεις για τη δημιουργία ενός κρασιού, που θα έχει την προοπτική να προκαλέσει το ενδιαφέρον της αγοράς, γεννήθηκε και η ιδέα για την οινοποίηση του Τρίγονο, όταν εντοπίστηκε μια εξαιρετικής ποιότητας πρώτη ύλη από την ποικιλία Μαυροτράγανο. Και μάλιστα καλλιεργημένη όχι στην παραδοσιακή ζώνη προέλευσής της (Κυκλάδες), αλλά στην Κονταριώτισσα Πιερίας σε υψόμετρο 350 μ. και με απόδοση 700 κιλά/στρμ. Σε αυτή την πρώτη ύλη λοιπόν αναγνωρίστηκε η δυνατότητα να δώσει ένα αποτέλεσμα με διαφορετικό χαρακτήρα της ποικιλίας. Σημαντικό ρόλο στο τελικό αποτέλεσμα έπαιξε η διαχείριση της πρώτης ύλης από το Οινοποιείο Ντούγκος που ανέλαβε την οινοποίησή του κρασιού σε δρύινα γαλλικά και αμερικανικά βαρέλια (18 μήνες). Ο πρώτος τρύγος του Τρίγονο έγινε το 2011 και η διάθεσή του στην αγορά άρχισε στις αρχές του 2015. Ακολουθεί ο τρύγος του 2012 με την ίδια ποικιλία, το οποίο έχει εμφιαλωθεί και θα διατεθεί όταν κριθεί ότι είναι έτοιμο. Για τις επόμενες οινοποιήσεις του Τρίγονο έχει ήδη ξεκινήσει η αναζήτηση της επόμενης ποικιλίας, που θα διαθέτει τις ανάλογες προϋποθέσεις, ώστε από την οινοποίησή της να δίνει ένα αποτέλεσμα που θα αναδεικνύει έναν διαφορετικό χαρακτήρα της ποικιλίας.

42

Nostos Mourvedre 2012

Το μοναδικό Mourverde στην Ελλάδα από την Οινοποιία Μανουσάκη

ΕΡΥΘΡΟΣ ◆ ΧΑΝΙΑ

Το Mourvèdre είναι από τις πιο πρόσφατες οινοποιήσεις της Οινοποιίας Μανουσάκη και είναι το μοναδικό Mourvèdre που παράγεται στην Ελλάδα. Τα αποτελέσματα της οινοποίησης είναι συναρπαστικά. Μια έκρηξη φρούτου, ένα κρασί πληθωρικό με χαρακτήρα και βάθος. Ο Θεόδωρος Μανουσάκης γεννήθηκε στο Βατόλακο το 1942 και ζούσε εκεί έως τα 11 του χρόνια. Έφυγε από την πατρίδα του από μικρός, ξενιτεύτηκε, για να βρει ένα καλύτερο μέλλον στη «γη της επαγγελίας» την Αμερική. Η νεότερη κόρη του, Αλεξάνδρα, μετακόμισε στην Κρήτη το 2007 και τώρα διευθύνει το οινοποιείο. Η Οινοποιία Μανουσάκη είναι το πρώτο οινοποιείο στην Ελλάδα που έγινε με επένδυση από το εξωτερικό, βρίσκεται στον Βατόλακο Χανίων. Έδωσε έμφαση στο terroir της περιοχής και πάντρεψε τις κρητικές γηγενείς ποικιλίες με αυτές του Ροδανού, έπειτα από πολυάριθμες μελέτες από έμπειρους συμβούλους. Το 1993, η Οινοποιία Μανουσάκη φύτεψε τα πρώτα κλήματα σε υψόμετρο 350 μέτρων και έκταση 10 στρεμμάτων, αυτή τη στιγμή τα αμπέλια βρίσκονται σε υψόμετρο από 350-600 μέτρα και η έκτασή τους είναι πάνω από 100 στρέμματα, τα οποία καλλιεργούνται με βιολογικό τρόπο. Η φιλοσοφία της Οινοποιίας Μανουσάκη είναι απλή, καλλιεργούν προσεκτικά το αμπέλι και αφήνουν το terroir να εκφραστεί.

43

Μαντίνεια 2015

Κάθε χρόνο και καλύτερη από την Οινοποιία Μποσινάκη

ΛΕΥΚΟΣ ◆ ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ

Η ενασχόληση της οικογένειας με το κρασί ξεκινάει από το 1979, όταν ο Φώτης Μποσινάκης και η γυναίκα του Χριστίνα αναλαμβάνουν τη διανομή των κρασιών των γονιών τους. Το 1992 δημιουργούν το δικό τους οινοποιείο στη Μαντίνεια στα 660 μέτρα, ενώ οι αμπελώνες των 10.000 στρεμμάτων έχουν στρεμματική απόδοση 800-1.000 κιλά το στρέμμα. Η οινοποίηση ξεκινά με μακρά κρυοεκχύλιση (skin contact), η αλκοολική ζύμωση και οινοποίηση γίνονται σε ελεγχόμενες ανοξείδωτες δεξαμενές διπλών τοιχωμάτων. Ένα κρασί με όπου το χρώμα του είναι ελαφρώς γκρι, με έντονα αρώματα λουλουδιών, εσπεριδοειδών και τραγανή οξύτητα, μια Μαντίνεια που κάθε χρόνο γίνεται καλύτερη και σίγουρα της αξίζει μια θέση στα 50 κρασιά της χρονιάς που πέρασε.

44

Αφρός του Νησιού 2015

Η προσπάθεια δικαιώνει τον Γιώργο Μωραΐτη

ΑΦΡΩΔΗΣ ◆ ΠΑΡΟΣ

Πρόκειται για το λάκτισμα μιας ιδιαίτερα δύσκολης και επίπονης προσπάθειας η οποία δικαιώνει τον εμπνευστή και το δημιουργό της εξαρχής. Πώς αλλιώς μπορεί να περιγράψει κανείς την ιδέα του Γιώργου Μωραΐτη να δημιουργήσει ένα εξωστρεφές κι έντονο αρωματικά κρασί με χαμηλό αλκοόλ και δροσιστική οξύτητα μαχόμενος τις ξηροθερμικές συνθήκες του Αιγαίου;

45

Viognier Cuvee Larsinos 2014

Ο Γιώργος Σκούρας ήταν από τους πρώτους που πίστεψαν το Viognier

ΛΕΥΚΟΣ ◆ ΑΡΓΟΛΙΔΑ

Τα σταφύλια προέρχονται από αμπελώνες στην Κορινθία με μια μέση ηλικία 25 έτη. Κατά 70% ζύμωση σε ανοξείδωτες δεξαμενές και το υπόλοιπο 30% σε γαλλικά δρύινα βαρέλια, μοιρασμένο σε πρώτης και δεύτερης χρήσης. Εκεί έγινε η μηλογαλακτική και η ωρίμανση μαζί με τις οινολάσπες για 6 μήνες. Το χρώμα είναι διαυγές κίτρινο με πράσινες ανταύγειες. Κομψό και εκφραστικό αρωματικά, με ένταση χωρίς να φωνάζει. Η μύτη είναι γεμάτη ώριμο λευκό όπως ροδάκινο και βερίκοκο με τροπικές νότες να ξεπετάγονται εδώ και εκεί. Το ξύλο δρα υποστηρικτικά παρέχοντας στρώσεις φουντουκιού και ψημένου ψωμιού. Το στόμα είναι πλούσιο, με όγκο και ένταση, ισορροπημένη οξύτητα και προφίλ που στηρίζεται εξίσου στο ώριμο αλλά ζωντανό φρούτο και στις δρύινες νότες βανίλια και βούτυρο. Το τελείωμα είναι μακρύ και επίμονο. Το βιδωτό πώμα ήταν μια απόφαση που στην αρχή αντιμετώπισε προβλήματα με το τέρας της γραφειοκρατίας αλλά και της δυσπιστίας από το κοινό αλλά μια δοκιμή παλαιωμένης φιάλης θα σας κάνει να αναθεωρήσετε.

Γιώργος Σκούρας

46

Fine Μαυρούδι 2012

Από την Anatolikos Vineyards στα Άβδηρα της Ξάνθης

ΕΡΥΘΡΟΣ ◆ ΞΑΝΘΗ

Το οινοποιείο ιδρύθηκε το 2005 από τους αδερφούς Σάκη και Μάριο Νικολαΐδη και βρίσκεται στην περιοχή Αβδήρων της Ξάνθης. Τα δύο αδέρφια προσπάθησαν την αναβίωση του διάσημου από την αρχαιότητα αμπελώνα της περιοχής, με καλλιέργεια γηγενών ποικιλιών και διεθνών ποικιλιών. Από το 2005 το οινοποιείο είναι πιστοποιημένο βιολογικά, ο αμπελώνας είναι ιδιόκτητος και είναι ο βορειότερος παραθαλάσσιος βιολογικός αμπελώνας στην Ελλάδα. Το Fine Mavroudi είναι ένα blend από 90% Μαυρούδι και 10% Cabernet Sauvignon, η στρεμματική απόδοση είναι 400-500 κιλά ανά στρέμμα, το έδαφος είναι αμμώδες με πετρώδες υπέδαφος και έχει απόσταση 50 χιλιομέτρων από την θάλασσα. Το κλίμα είναι μεσογειακό με μικρή διαφορά θερμοκρασίας μεταξύ μέρας και νύχτας. Ο τρύγος γίνεται με το χέρι, προζυμωτική εκχύλιση και ζύμωση σε δρύινα βαρέλια 225 λίτρων ανοιχτά με γηγενείς ζύμες, μακρά ζύμωση σε ελεγχόμενη θερμοκρασία και πάτημα των στέμφυλων με το χέρι. Ωρίμανση με λεπτές λάσπες για 18 μήνες σε γαλλικά δρύινα βαρέλια. Δεν φιλτράρεται και δεν υφίσταται καμία κατεργασία πριν την εμφιάλωση. Ένα κρασί «blockbuster», πληθωρικό, βελούδινο με πυκνότητα και βάθος. Οι υπόλοιπες ποικιλίες που καλλιεργεί το οινοποιείο στα Άβδηρα είναι Ασύρτικο, Μαλαγουζιά, Μοσχάτο και Merlot.

47

Le Roi de Montagne Cuvee 2012

Ένα ξεχωριστό κρασί από το Κτήμα Παπαργυρίου στο Λαλιώτη Κορινθίας

ΛΕΥΚΟΣ ◆ ΚΟΡΙΝΘΟΣ

Το Le Roi des Montagnes Cuvee είναι σίγουρα ένα από τα κρασιά που έχουν σταθερά ξεχωρίσει στην ελληνική αγορά για τη δυναμική, τη συμπύκνωση και το βάθος του. Πλούσιο, πληθωρικό με αρώματα μαύρων φρούτων, βοτανικών και μπαχαρικών στοιχείων, με πλούσιες στιβαρές ταννίνες, διαθέτει την ένταση του φρούτου για μακρόχρονη εξέλιξη. Το Κτήμα Παπαργυρίου, ιδρύθηκε από τον Αριστείδη Παπαργυρίου το 1978 και βρίσκεται στην τοποθεσία Λαλιώτη Κορινθίας, δέκα χιλιόμετρα έξω από το Κιάτο. Ο Αριστείδης Παπαργυρίου σπούδασε στη Γεωπονική Σχολή και ήταν ένα ανήσυχο πνεύμα που συνεχώς αναζητούσε νέες εμπειρίες. Στις αρχές τις δεκαετίας του '80, άρχισε να φυτεύει ποικιλίες όπως το Ασύρτικο, Sauvignon Blanc, Αθήρι, Cabernet Sauvignon και Αγιωργίτικο. Το μέγεθος του κτήματος σήμερα είναι 160 στρέμματα.

Αποστόλης Θυμιόπουλος

Ιδρύθηκε το 2005 στα Άβδηρα.

48

Gold 2015

Από αυτόρριζους αμπελώνες του Melissinos Winery

ΛΕΥΚΟΣ ◆ ΚΕΦΑΛΟΝΙΑ

Παράγεται από την σπάνια και πολυδύναμη ποικιλία Ζακυνθινό. Η ποικιλία βρήκε εκεί στο νοτιότερο τμήμα της Κεφαλονιάς, απέναντι από τη γενέτειρά της, ιδανικό έδαφος και μεσόκλιμα και εξαπλώθηκε αποτελώντας μέχρι και σήμερα την επικρατέστερη ποικιλία της περιοχής, παράγοντας πλούσια σε σάκχαρα, φυσική οξύτητα αλλά και φαινόλες σταφύλια. Το κρασί GOLD 2015 παρήχθη από σταφύλια προέρχομενα από παλαιούς αυτόρριζους και μικρής έκτασης αμπελώνες (0,5 -1,5 στρ). Βρίσκονται όλοι στην περιοχή του Ελειού στις πλαγιές των χωριών Θηράμονα και Μαυράτα. Τα εδάφη είναι αργιλοπηλώδη και η μέση απόδοση σταφυ-

λιών, μέτρια προς χαμηλή, δεν ξεπερνά τα 900 κιλά ανά στρέμμα. Οι ιδιόκτητοι αμπελώνες βρίσκονται στα θηράμονα και καλλιεργούνται βιολογικά. Κατά την οινοποίηση χρησιμοποιηθηκε μόνο ο μούστος φυσικής ροής μετά από αυστηρή διαλογή των σταφυλιών. Η ζύμωση έλαβε χώρα σε μικρές ανοξείδωτες δεξαμενές και σε μέσες ελεγχόμενες θερμοκρασίες (16-18°C). Γενικά, όταν οι συνθήκες το επιτρέπουν οι ζυμώσεις πραγματοποιούνται από τις άγριες, ιθαγενείς ζύμες της ποικιλίας. Ο φρέσκος οίνος ωριμάζει πάνω στις λεπτές του λάσπες για διάστημα τριών μηνών. Κατά την παραγωγή του δεν χρησιμοποιούνται υλικά διαύγασης και άλλοι πρόσθετοι σταθεροποιητές ενώ το κρασί παραμένει αφιλτράριστο, θέλοντας να διατηρηθούν ανέπαφες όλες οι καμπύλες του γεμάτου σώματος του και οι εξωστρεφείς εκφάνσεις του τροπικού αρωματικού και γευστικού χαρακτήρα του. Νύξεις μεσογειακών βοτάνων στην τροπική και πυρηνόκαρπη μέτριας διάρκειας επίγευση, αποδίδουν μια επιπλέον διάσταση στην απλή ισορροπία μεταξύ 13% vol και της μέτρια προς υψηλή οξύτητας με δροσερό αποτύπωμα.

49

Γη & Ουρανός 2013

Από τους Αμπελώνες Θυμιόπουλου

ΕΡΥΘΡΟΣ ◆ ΝΑΟΥΣΑ

Ενσαρκώνει τόσο τις προσπάθειες των ανθρώπων του οινοποιείου να παρουσιάσουν μια σύγχρονη, εκφραστική εμφιαλωμένη προοπτική της Νάουσας, όσο και τα όνειρα πολλών οινόφιλων να απολαμβάνουν σε εύλογο διάστημα από την ημερομηνία κυκλοφορίας ένα κρασί της ζώνης. Χαμηλές αποδόσεις ανά πρέμνο, οινολογική παρακολούθηση που χαρακτηρίζεται από ελευθερία κι όχι υπερβολές, όπως αποδεικνύει η καθαρή έκφραση των κόκκινων και μαύρων φρούτων, καθώς και μεγαλύτερα μεγέθη δρύινων περιεκτών συνθέτουν ένα εκφραστικό σύνολο που κινείται σε απλές γραμμές ισορροπίας, δίχως να του λείπουν οι αρωματικές και γευστικές εντάσεις.

50

Syrah 2014

Σε άγνωστα μονοπάτια για το ελληνικό Syrah το Κτήμα Αναστασίου

ΕΡΥΘΡΟΣ ◆ ΚΟΡΙΝΘΟΣ

Το οινοποιειίο του χαμηλών τόνων κτήματος βρίσκεται στην Αρχαία Νεμέα. Τα ιδιόκτητα αμπέλια της οικογένειας είναι διάσπαρτα στα σημαντικότερα σημεία εντός κι εκτός της ζώνης της Νεμέας, καθώς εκτός από Αγιωργίτικο παράγονται Ροδίτης, Μαλαγουζιά και μια σειρά διεθνών ποικιλιών που αποδίδονται ως μονοποικιλιακές εμφιαλώσεις. Η ειλικρίνεια που διαθέτουν ο Νίκος κι ο Κυριάκος Αναστασίου κινείται εκτός τυπικότητας και αναμφίβολα είναι σε κάθε περίπτωση οινικά αφοπλιστική. «Κάποια αμπέλια τα βρήκαμε δεν τα δημιουργήσαμε. Προσαρμόζοντας τα πράγματα προσπαθούμε ωστόσο να πάρουμε από το κάθε ένα αυτό που ταιριάζει σταθερά στο στυλ των κρασιά που δημιουργήσαμε». Το Syrah του 2014 κινείται σε άγνωστα ως τώρα μονοπάτια για τα ελληνικά δεδομένα έκφρασης της ποικιλίας. Μαύρα φρούτα και μπαχαρικά εναλλάσσονται αρωματικά και γευστικά υποστηριζόμενα από έντονα γλυκά στοιχεία όπως η βανίλια και οι καραμέλες βουτύρου, αποτέλεσμα της μηλογαλακτικής μετατροπής και της περαιτέρω ωρίμανσης σε δρύινους περιέκτες 228 και 500 λίτρων. Οι ταννίνες του είναι έντονες και σίγουρα όχι λεπτόκοκκες. Παραμένουν ωστόσο πλήρως ενσωματωμένες στο καθαρό και συμπυκνωμένο αλλά σεμνό φρούτο, καθιστώντας το πολλά υποσχόμενο εξελικτικά για την επόμενη 5ετία. Οι νύξεις αρωματικής και γευστικής φυτικότητας προσδίδουν μια επιπλέον υποστηρικτική διάσταση στη φρεσκάδα του κρασιού αποπροσανατολίζοντας σε σχέση με την καταγωγή του.

ΒΑΣΙΛΗΣ ΠΑΤΑΚΗΣ
Οινικός περιηγητής

Αναζητά τη γνώση στο κρασί και τους ανθρώπους του

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

ΧΡΗΣΤΟΣ ΚΑΝΕΛΛΑΚΟΠΟΥΛΟΣ
Οινολόγος, Σύμβουλος

Περισσότερα από 20 χρόνια ενεργής εργασίας στον οινοτουρισμό

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

ΚΩΣΤΑΣ ΛΩΝΗΣ
Οινολόγος, L3 WSET

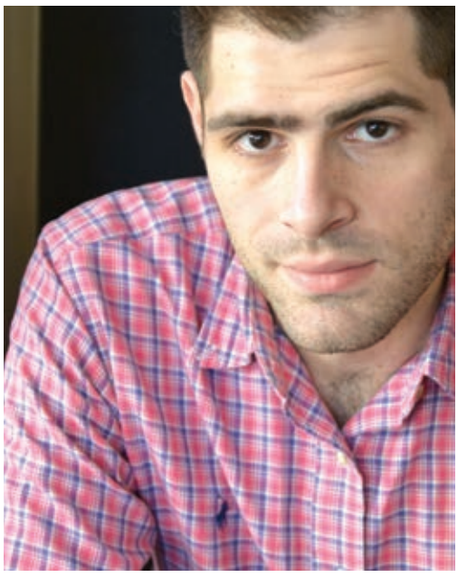
Δώδεκα χρόνια δράσης στο χώρο του οίνου και του ζύθου

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

ΑΡΗΣ ΣΚΛΑΒΕΝΙΤΗΣ
Οινολόγος / Οινοχόος

Ανακηρύχθηκε Καλύτερος Έλληνας Οινοχόος το 2016

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



ΜΙΧΑΛΗΣ ΧΟΥΛΗΣ
Οινικός περιηγητής

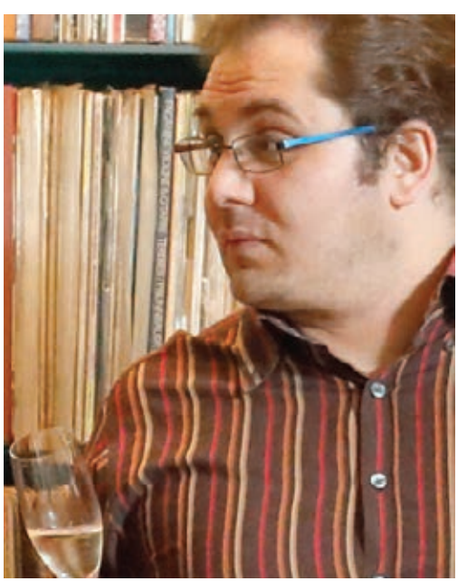
Ψάχνει καλά κρυμμένους θησαυρούς για το κελάρι και τους φίλους του

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

ΛΑΖΑΡΟΣ ΓΑΤΣΕΛΟΣ
Οινολόγος / Dip.WSET

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

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



IN VINO VERITAS

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

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ **ΜΑΡΙΝΑ ΣΚΟΠΕΛΙΤΟΥ**

Γιώργος Σκούρας

ΟΙ ΑΓΩΝΕΣ ΚΕΡΔΙΖΟΝΤΑΙ ΣΤΑ ΦΡΕΝΑ

Αγαπώ αυτή την τρομερή διαδικασία του να φτιάχνω κρασί και κάθε χρόνος είναι ξεχωριστός για το δημιούργημά σου, το παιδί σου που δεν μοιάζει με κανένα άλλο. Κάθε χρόνο υπάρχουν τόσο ιδιαίτερες συνθήκες που δεν υπάρχει περίπτωση να έχεις απολύτως όμοιο προϊόν. Ακόμα και την αποτυχία τη νοσταλγείς, γιατί σου θυμίζει ότι έπρεπε να είσαι με το μάτι σου τεντωμένο για να κάνεις αυτό που έπρεπε. Είναι μια ολόκληρη ζωή, 32 οινοποιητικές χρονιές που έχω ζήσει, βλέποντας τα «παιδιά» μου να μεγαλώνουν.

Δυσκολίες υπάρχουν πάντα. Η αγορά του κρασιού σήμερα βλέπει πολλές καινούργιες σελίδες, οι οποίες σχεδόν βίαια ανοίγονται. Μετά από μια επιτυχημένη πορεία ήρθε η ώρα το κρασί να ακολουθήσει τη ρήση που λέει «οι αγώνες δεν κερδίζονται στην ταχύτητα. Κερδίζονται στα φρένα». Ήδη βλέπουμε όλοι πολλά κρασιά να έχουν καλύτερες μειωμένες τιμές, αμεσότερο marketing, καινούργια κρασιά, φτιαγμένα για την πραγματικότητα του σημερινού καταναλωτή, χωρίς να χαθούν όμως τα μεγάλα ελληνικά κρασιά. Χαμένοι παίκτες, δίκτυα.

Αλλά και νέοι παίκτες, καινούργια δίκτυα και πολλοί οινοποιοί που πήραν το κρασί τους στο χέρι και βγήκαν στην αγορά να το πουλήσουν οι ίδιοι, μόνοι τους. Αυτά είναι μια εικόνα εντελώς νέα στο ελληνικό κρασί.

Προσπαθώ να βλέπω το μέλλον της ελληνικής οινοποιίας μέσα από μία επιχειρηματική έξαρση των νέων αμπελουργών της χώρας μας. Το μοντέλο είναι μικρές εκμεταλλεύσεις 50–100 στρεμμάτων. Που αντί να πωλούν το σταφύλι τους και να έχουν πενιχρά έσοδα, να φτιάχνουν κρασί και να πωλούν το κρασί τους διεκδικώντας μια αξιοπρεπή επιχειρηματική παρουσία.

ΜΕΣΑ από την επιχειρηματική έξαρση των **ΝΕΩΝ** αμπελουργών της χώρας το μέλλον της **ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ** οινοποιίας σύμφωνα με τον **ΠΡΟΕΔΡΟ** του Συνδέσμου Ελληνικού Οίνου.

Συνδιαλέγομαι με το αμπέλι, το ακούω, το αφουγκράζομαι και το αμπέλι έχει φωνή, έχει εικόνα. Μόλις δω το φύλλο του, θα σου πω αυτό το αμπέλι έχει αυτό το πρόβλημα

Θανάσης Παπαϊωάννου

ΣΤΟ ΝΟΜΟ ΤΗΣ ΦΥΣΙΚΗΣ ΕΠΙΛΟΓΗΣ ΚΑΙ ΤΟ ΑΜΠΕΛΙ

Ηταν λάθος μας το γεγονός ότι μας επηρέασε η φυλλοξήρα, ειδικά για το Αγιωργίτικο, κα εκριζώσαμε τα παλιά αμπέλια για να φυτέψουμε αντιφυλλοξηρικά. Και θα σας πω γιατί. Όταν ξερίζωσα τα παλιά αμπέλια, είχε γεμίσει η επιφάνεια, είχε μαυρίσει από ρίζες. Αν ξεριζώσεις τώρα αμπέλι, δεν έχει ρίζες τόσο. Άνοιγα ένα πηγάδι και βρήκα ρίζες στα οκτώ μέτρα, δηλαδή το αμπέλι είχε υποχρεωθεί -εφόσον δεν αρδευόταν- να προσαρμοστεί στις συνθήκες αυτές εδώ, σε κάθε μέρος, σε κάθε περιοχή το αμπέλι, για να επιβιώσει, για να διαιωνιστεί.

Το αγνοήσαμε αυτό. Σήμερα αρχίζω να καλλιεργώ χωρίς αρδεύσεις και αφήνω το φυτό να προσαρμοστεί από μόνο του, να στείλει βαθύτερα το ριζικό του σύστημα, για να μπορέσει να αφομοιώνει τροφές και υγρασία χωρίς δική μου παρέμβαση που θα διαταράξει τη βιολογική εξέλιξή του. Το φυτό είναι ένα computer, προγραμματίζει την εξέλιξή του ανάλογα με τα δεδομένα που έχει.

Εγώ, στην δική πορεία στο αμπέλι και το κρασί, αμφισβήτησα όλα τα κιτάπια, όλες τις φόρμες, ότι έτσι, έτσι, έτσι, έτσι... Τα αμφισβήτησα, όχι κακόπιστα, τα αμφισβήτησα για να δω μήπως υπάρχει κάτι καλύτερο, γιατί όλη η ζωή μου είναι συνυφασμένη με το αμπέλι. Συνδιαλέγομαι με το αμπέλι, το ακούω, το αφουγκράζομαι και το αμπέλι έχει φωνή, έχει εικόνα. Μόλις δω το φύλλο του, θα σου πω, αυτό το αμπέλι έχει αυτό το πρόβλημα.

Στον κάμπο της Νεμέας, που είναι εύφορη και με υγρασία περιοχή, θα περιμένω οκτώ-δέκα χρόνια το αμπέλι να εξαντλήσει τα δεδομένα για να εξισορροπήσει, κάτι που κάνουν στη Γαλλία λόγω βροχοπτώσεων. Η υπερανάπτυξη των νεαρών φυτών δεν δίνει ποιότητα. Όλα αυτά είναι στοιχεία μελέτης, τα οποία είχα την περιέργεια, αν θέλετε, μια ζωή να παρατηρήσω και να προσαρμόσω τα αμπέλια και την κάθε ποικιλία σε συνθήκες που θα μου δώσουν αυτό που σήμερα η δική μας μονάδα θέλει, ποιότητα και υγιεινή. Βλέπω ότι και στο μέλλον τα κριτήρια θα είναι γύρω από αυτά τα δύο στοιχεία, τα οποία εκφράζουν αξίες όχι τιμές, δε μετράμε με ευρώ, μετράμε με αξίες.

ΠΟΙΟΤΗΤΑ και υγιεινή θέλει το αμπέλι για να δώσει τον καλύτερό του εαυτό σύμφωνα με τον πολύπειρο **ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΟ** της Νεμέας.

Νίκος Αφιανές

ΤΟΛΜΗΣΤΕ ΣΤΟΝ ΑΦΡΩΔΗ ΟΙΝΟ

Η συμβουλή μου σε όσους οραματίζονται να παράξουν αφρώδεις οίνους είναι να το τολμήσουν, είναι κάτι που δίνει μια άλλη διάσταση έκφρασης στις ποικιλίες. Είναι πολλοί οι παράγοντες που ορίζουν την ποιότητα ενός αφρώδους, όπως το κορδόνι των φυσαλίδων, η επίγευση, τα χαρακτηριστικά της ποικιλίας και η οινοποίηση. Επιπλέον νομίζω ότι ο χώρος του Αιγαίου με τις ποικιλίες που δίνουν κρασιά με υψηλές οξύτητες και μεταλλικότητες μπορεί να δώσει χαρακτηριστικούς αφρώδεις. Για μας, τους νησιώτες, η θάλασσα και εν συνεχεία ο βυθός της είναι η κύρια πηγή έμπνευσης και δημιουργίας. Θα σας πω το κοινότυπο ότι από εκεί ξεκίνησε η ζωή. Μέσα στο πλαίσιο λοιπόν των πειραματισμών μας, επιλέξαμε τη θάλασσα για την παράγωγη αφρώδους οίνου και τώρα ξεκινάμε να ανακαλύπτουμε τα αποτελέσματα που υπόκειται το προϊόν εάν η δεύτερη ζύμωση είναι υποθαλάσσια. Εφόσον μας δείξουν τα αποτελέσματα εργαστηριακά αλλά και οργανοληπτικά διαφορετικά γνωρίσματα νομίζω θα ήταν πλεονέκτημα να υπάρξει μια Ζώνη Αιγαίου με το τόσο μεγάλο πολιτιστικό όνομα που να περιλαμβάνει όλες τις τοπικές ποικιλίες των νησιών.

ΝΑ ΕΝΤΑΞΕΙ τον υποθαλάσσιο χώρο στον όρο **«TERROIR»** είναι ο στόχος του ιδιοκτήτη του ομώνυμου Κτήματος στην Ικαρία, δημιουργώντας έναν δηλωτικό αφρώδη οίνο, ο οποίος θα διαφέρει από όλα τα υπόλοιπα **ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΑ** δημιουργήματα όλων των περιοχών του κόσμου.

Στέλλιος Μπουτάρης

ΜΙΑ ΑΠΟ ΤΙΣ ΚΑΛΕΣ ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ ΙΣΤΟΡΙΕΣ ΕΙΝΑΙ ΤΟ ΚΡΑΣΙ

Τολμώ να πω ότι η κρίση έχει κάνει καλό στο ελληνικό κρασί, παρά τα προβλήματα και τον άδικο και αντιαναπτυξιακό φόρο που επιβλήθηκε σε αυτό, της τάξης των 0,20 ευρώ/λίτρο. Στη διάρκεια της κρίσης, ούσα η Ελλάδα στην πρώτη σελίδα κάθε περιοδικού και εφημερίδας ανά τον κόσμο έχει πάρει μεγάλη δημοσιότητα. Και βλέπουμε ότι τα τελευταία χρόνια ψάχνει ο κόσμος στο εξωτερικό και για καλές ελληνικές ιστορίες. Το ελληνικό κρασί είναι μια από τις καλές ιστορίες της Ελλάδας. Η ποιότητα του ελληνικού κρασιού έχει ανέβει κατακόρυφα, αυτή τη στιγμή δεν βλέπεις κακά κρασιά, μπορεί να βρεις μη ενδιαφέροντα, αλλά όχι κακά. Είμαστε σε μα εποχή που γίνονται ωραία πράγματα και οι οινοποιοί έχουν αποκτήσει εξωστρέφεια, ταξιδεύουν παντού, βγαίνουν έξω, μιλάνε με τον ίδιο τρόπο για το ελληνικό κρασί, από το Τόκιο μέχρι την Αυστραλία και από Καναδά μέχρι παντού. Είναι πολύ σημαντικό να μιλάμε όλοι την ίδια γλώσσα προς τα έξω. Πιστεύω ότι βρισκόμαστε μπροστά σε μια μεγάλη ευκαιρία για τα ελληνικά οινοποιεία και ότι θα δούμε πολλά πράγματα στο μέλλον.

ΕΙΜΑΣΤΕ στην εποχή όπου οι οινοποιοί **ΤΑΞΙΔΕΥΟΥΝ** παντού και μιλάνε με τον ίδιο τρόπο για το ελληνικό κρασί, από το **ΤΟΚΙΟ** μέχρι την Αυστραλία και από Καναδά μέχρι παντού, σημειώνει ο γνωστός οινοποιός και **ΠΡΟΕΔΡΟΣ** της Ένωσης Οινοπαραγωγών Αμπελώνα Β. Ελλάδος.

Δημήτρης Κιουτσούκης

Η «ΡΕΤΣΙΝΙΑ» ΤΗΣ ΡΕΤΣΙΝΑΣ

Η ρετσίνα έχει τη «ρετσινιά» της ρετσίνας, αλλά είναι γνωστή παγκόσμια. Στον κόσμο δεν μπορεί να παράξει κανείς με το όνομα ρετσίνα. Θα μπορούσαμε να την έχουμε κάνει να οδηγήσει μπροστά και άλλα κρασιά και να πωλείται μάλιστα και ακριβά, όπως συμβαίνει με τα Cherry της Ν. Ισπανίας. Ουσιαστικά είναι ψιλο-χαλασμένα και τα μοσχοπουλάνε. Η ρετσίνα θα μπορούσε να πουλάει γιατί περικλείει μέσα της τη διαφορετικότητα της Ελλάδας. Μυρίζει πεύκο, μαστίχα...! Δεν λέω πως είναι το προϊόν που θα έκρινε την πορεία του ελληνικού κρασιού, αλλά θα μπορούσε να είναι ένας πολύ καλός πρεσβευτής. Διαφωνώ με εκείνους τους συναδέλφους που λένε ότι η ρετσίνα μας κατέστρεψε. Κατά την άποψή μου η ρετσίνα μπορεί στα επόμενα δέκα χρόνια να παίξει πολύ σημαντικό ρόλο. Ειδικά στους νεαρής ηλικίας καταναλωτές. Εμείς στην Ελλάδα κάνουμε και τα κρασιά λάθος. Και το λέω αυτό γιατί όταν τα παράγουμε έχουμε στο μυαλό μας πως θα τα καταναλώσει η γενιά η δική μου. Οι νέοι θέλουν άλλα κρασιά, πιο ζωηρά, πιο ζωντανά. Και θα έλεγα πως η ρετσίνα έχει αυτή την αυθεντικότητα.

ΤΟ ΜΕΛΙΣΣΟΧΩΡΙ Θεσσαλονίκης επέλεξε ο τολμηρός χημικός μηχανικός για να ξεκινήσει το **ΤΑΞΙΔΙ** του στον κόσμο του κρασιού εν έτει 2008 με συνοδοιπόρους την επταμελή οικογένειά του. Σήμερα το **ΚΤΗΜΑ ΚΑΜΑΡΑ** καλλιεργεί 100 στρέμματα **ΒΙΟΛΟΓΙΚΟΥ** αμπελώνα.

Παναγιώτης Τσίτσας

ΝΑ ΒΡΕΙ ΤΟΝ ΤΟΠΟ ΤΗΣ ΝΑ ΕΚΦΡΑΣΤΕΙ Η ΠΟΙΚΙΛΙΑ

Το έδαφος και το κλίμα είναι τα στοιχεία που μπορούν να διαμορφώσουν αυτό που ονομάζουμε έναν σπουδαίο αμπελώνα. Τα αμπέλια της Αιγιαλείας για παράδειγμα είναι από τα ωραιότερα της Ελλάδας. Εκτείνονται σε ήπιες πλαγιές και δέχονται τους δροσερούς θαλασσινούς ανέμους του Κορινθιακού που τα προστατεύουν από τη ζέστη. Το έδαφος, που ποικίλλει ελαφρά, είναι κυρίως αργιλοπηλώδες, αλλά με καλή στράγγιση. Το ήπιο κλίμα, το οποίο οφείλεται και στην ύπαρξη πληθώρας χαραδρών, με πλούσια φυσική βλάστηση συντελεί στην ήπια ωρίμαση των σταφυλιών. Φυσικά στην αξία ενός αμπελώνα συμβάλλουν η ποικιλιακή σύνθεση και ο τρόπος που εκφράζονται σε κάθε τόπο οι ποικιλίες. Άλλωστε και η όλη φιλοσοφία του εγχειρήματός μας είναι η πεποίθηση ότι το πολυποικιλιακό δυναμικό είναι η βάση ενός μεγάλου κρασιού. Βέβαια πρέπει να πούμε ότι μπορεί η δουλειά που γίνεται στον αμπελώνα να είναι η βάση για τη δημιουργία ποιοτικών κρασιών, όμως η διαδικασία της οινοποίησης είναι αυτή που θα καθορίσει την τελική μορφή.

ΒΑΣΗ ενός μεγάλου κρασιού είναι το **ΠΟΛΥΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟ** δυναμικό, σύμφωνα με τον ιδιοκτήτη και **ΨΥΧΗ** των αμπελώνων με το «εξωτικό» όνομα «PIPA» στην Αιγιαλεία, οποίος θεωρεί ότι ο παγκόσμιος καταναλωτής **ΠΡΟΣΕΓΓΙΖΕΤΑΙ** πιο εύκολα όταν υπάρχει κοινό σημείο αναφοράς.

Ευάγγελος Γεροβασιλείου

Ο ΠΙΟ ΜΕΓΑΛΟΣ ΕΧΘΡΟΣ ΤΩΝ ΕΛΛΗΝΩΝ ΟΙΝΟΠΟΙΩΝ ΕΙΝΑΙ Ο ΙΔΙΟΣ Ο ΕΑΥΤΟΣ ΤΟΥΣ

Συγκαταλεγόμαστε ανάμεσα στις τέσσερις καλύτερες χώρες που εξάγουν κρασί στις ΗΠΑ, είμαστε στα καλύτερα εστιατόρια, οι κριτικές είναι ότι σχεδόν το νέο trend, ιδιαίτερα στο λευκό κρασί, είναι το ελληνικό κρασί και για την τιμή του είναι το καλύτερο του κόσμου. Η ποιότητα των ελληνικών οίνων ιδιαίτερα των λευκών είναι πολύ μεγαλύτερη σε σχέση με την τιμή που πουλάνε. Έχει σημαντικά περιθώρια να αυξηθεί αλλά, για να συμβεί αυτό, πρέπει πρώτα να σταθεροποιηθεί η φήμη του, κάτι που θέλει πολλά χρόνια δουλειάς. Ήδη πάντως πάμε πολύ καλά και, εφόσον θα υπάρξει και έλλειψη προσφοράς, η τιμή θα ανέβει. Αυτό το βλέπουμε ήδη και στο κρασί της Σαντορίνης, ένα κρασί περιορισμένης ποσότητας και με μεγάλη ζήτηση, του οποίου η τιμή αυξάνει διαρκώς. Τι πρέπει να προσέξουμε για να μην πάει στράφι η προσπάθειά που έχει γίνει; Ο πιο μεγάλος εχθρός των Ελλήνων οινοποιών είναι ο ίδιος ο εαυτός τους. Να μην το δούμε πρόσκαιρα γιατί αν στηρίξουμε την ποιότητα του ελληνικού κρασιού, στην πραγματικότητα θα στηρίξουμε τις επόμενες γενιές, ώστε να έχουν διέξοδο στις εξαγωγές.

TREND αποτελεί σήμερα στις ΗΠΑ το ελληνικό κρασί, το οποίο για την τιμή του είναι το **ΚΑΛΥΤΕΡΟ** του κόσμου, σύμφωνα με τον επικεφαλής του Κτήματος Γεροβασιλείου. Αυτό αποτελεί μια πολύ καλή **ΕΥΚΑΙΡΙΑ** αρκεί οι Έλληνες οινοποιοί να το αντιμετωπίσουν με σοβαρότητα.

Γιάννης Βογιατζής

ΑΝ ΔΕΝ ΚΡΑΤΗΣΟΥΜΕ ΕΝΑ ΚΑΛΟ ΕΙΣΟΔΗΜΑ ΣΤΟΝ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΟ, ΘΑ ΧΑΣΟΥΜΕ ΟΛΟΙ

Δουλειά της Διεπαγγελματικής είναι να αυξήσει την αντιλαμβανόμενη αξία, την αξία που έχει στον καταναλωτή το κρασί, ούτως ώστε να πληρώνεται ακριβότερα. Δηλαδή όλη μας η δουλειά είναι να πωλούνται ακριβότερα τα κρασιά και επομένως να γυρνά και στον αμπελουργό ένα καλύτερο εισόδημα. Η Διεπαγγελματική πιστεύει ότι, αν δεν κρατήσουμε ένα καλό εισόδημα στον αμπελουργό, να κάνει καλά αμπέλια, θα χάσουμε όλοι. Εμείς θέλουμε και καλά να πληρώνονται και να μπορούμε να τους τα δίνουμε αυτά τα λεφτά, δηλαδή να μπορεί να πωλείται και σε αυτές τις τιμές το κρασί, γιατί αν δεν πωλείται δε θα φύγει. Το ζήτημα λοιπόν της Διεπαγγελματικής είναι να δημιουργήσει τις αγορές, γι' αυτό κάνει προγράμματα προώθησης, γιατί από εκεί θα προκύψει. Είμαστε σε μία περίοδο κρίσης που τα πράγματα είναι πολύ σφικτά, κανένας δεν μπορεί να βγάλει το λίγο από το κέρδος.

ΒΑΣΙΚΗ εργασία, μία από τις πολλές, της Διεπαγγελματικής Αμπέλου και Οίνου είναι να δημιουργεί τις **ΑΓΟΡΕΣ**, σήμερα κυρίως μέσω των **ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ** προώθησης, ώστε να απορροφηθεί η **ΠΑΡΑΓΩΓΗ** των Ελλήνων αμπελουργών και οινοποιών, επισημαίνει ο πρόεδρός της.

Γιάννης Βαλαμπούς

ΔΕΝ ΧΡΕΙΑΖΟΜΑΣΤΕ ΤΗΝ UNESCO ΓΙΑ ΝΑ ΠΡΟΣΤΑΤΕΨΟΥΜΕ ΤΟΝ ΑΜΠΕΛΩΝΑ ΤΗΣ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ

Η προώθηση του φακέλου του σαντορινιού αμπελώνα στην Unesco θα μπορούσε να βοηθήσει σε δύο κατευθύνσεις, την προστασία και την ανάδειξη του αμπελώνα. Και τα δύο είναι πράγματα όμως που δεν χρειαζόμαστε την Unesco για να τα κάνουμε. Υποδεχόμαστε 2.000.000 τουρίστες το χρόνο και εξάγουμε πάνω από το 50% της παραγωγής μας, στατιστικά αρκετά για να αναδείξουμε τον αμπελώνα και το κρασί μας μόνοι μας. Συνεχίζουμε να χτίζουμε ό,τι βρούμε και όπου βρούμε καταστρέφοντας τον αμπελώνα. Ταϊζουμε αυτήν την αλόγιστη τουριστική ανάπτυξη που καταστρέφει τον αμπελώνα και μετά τρέχουμε στην Unesco να τον σώσει. Δεν είναι οξύμωρο; Αυτό που χρειάζεται είναι ένα σωστό χωροταξικό - πολεοδομικό σχέδιο. Αυτό, και η θέληση της τοπικής κοινωνίας να τον προστατεύσει, νομίζω είναι αρκετά. Άλλωστε, οπουδήποτε προστατεύτηκαν μνημεία από την Unesco αυτό ήρθε μέσα από την αγάπη του κόσμου. Το Ασύρτικο και ο αμπελώνας αντιμετωπίζουν προκλήσεις, για να επαναπαυθούν στην καλή τους φήμη. Από την άλλη, σεβόμαστε αυτό που βρίσκουμε από τους προγόνους μας και με τον ίδιο σεβασμό θα το παραδώσουμε στους απογόνους μας.

ΕΠΙΚΕΦΑΛΗΣ της ομάδας που «τρέχει» το νεότερο οινοποιείο της Σαντορίνης, **VASSALTIS**, μαζί με τους οινολόγους Ηλία Ρουσσάκη και Γιάννη Παπαοικονόμου.

Άγγελος Ιατρίδης

ΟΤΑΝ Ο ΤΟΠΟΣ ΞΕΧΩΡΙΖΕΙ, ΟΛΟΙ ΠΑΙΡΝΟΥΝ ΤΟ ΚΟΜΜΑΤΙ ΤΗΣ ΑΓΟΡΑΣ ΠΟΥ ΤΟΥΣ ΑΡΜΟΖΕΙ

Ιδρύοντας την Αμύνταιον Οίνος που έχει χαρακτήρα ΜΚΟ σε συνεργασία με τον ΑΣΕΠΑ και όλους τους παραγωγούς της περιοχής, προσπαθούμε να εξηγήσουμε τη διαφορετικότητα του κρασιού σε νέες αγορές, για να μπορούμε να ζητήσουμε από τον καταναλωτή αυξημένη τιμή. Το μπραντ που οραματιζόμαστε αφορά όλη τη ζώνη ως περιοχή προέλευσης πολύ ποιοτικού κρασιού, βάζουμε δηλαδή το Αμύνταιο πάνω από το Κτήμα Άλφα και στη συνέχεια ο καθένας θα πάρουμε το κομμάτι της αγοράς που μας αρμόζει. Ξεκινήσαμε παίρνοντας μεγάλο ρίσκο με πολύ μεγάλες επενδύσεις στην τεχνολογική υποδομή κι επενδύοντας ίσως υπέρμετρα στην εξωστρέφεια, βγαίνοντας στις εξαγωγές από την ώρα μηδέν. Αυτό όμως που σίγουρα κερδίσαμε είναι την αναγνώριση σπουδαίων ανθρώπων του κρασιού παγκοσμίως ότι κάτι καλό γίνεται στο Αμύνταιο. Κι αυτό είναι σημαντικό για να έχει προστιθέμενη αξία το κρασί, να μπορεί να διαφοροποιείται και να αξιοποιεί τα συγκριτικά πλεονεκτήματα η ονομασία προέλευσης. Στη ζώνη του Αμύνταιου το περιβάλλον δημιουργεί συνθήκες για πολύ καλές ωριμότητες του φρούτου τόσο σε γεύση όσο και σε αρώματα, πράγμα που συναντάς στις μεγάλες αμπελοοινικές περιοχές του κόσμου.

ΑΕΡΑ ανάπτυξης στην περιοχή του Αμύνταιου και όχι μόνο στον αμπελώνα **ΦΙΛΟΔΟΞΕΙ** να φέρει το Κτήμα Άλφα σύμφωνα με έναν από τους ιδρυτές και επικεφαλής του.

ΑΝΑΣΚΟΠΗΣΗ

οινικού 2016 ανά μήνα στην Ελλάδα και τον κόσμο

ΙΑΝΟΥΑΡΙΟΣ

ΤΑ ΔΙΚΑΙΩΜΑΤΑ ΓΙΝΟΝΤΑΙ ΑΔΕΙΕΣ

01/01/2016

Από την 1η Ιανουαρίου 2016 λήγει η ισχύς των δικαιωμάτων φύτευσης αμπέλου, τα οποία μετατρέπονται σε άδειες φύτευσης. Η προθεσμία για τη μετατροπή είναι ως 31/12/2020.

ΑΙΤΗΣΗ ΑΚΥΡΩΣΗΣ ΤΟΥ ΕΦΚ ΣΤΟ ΣτΕ

19/01/2016

Από την 1η Ιανουαρίου ξεκινά η εφαρμογή του ΕΦΚ στο κρασί, ο οποίος ψηφίστηκε στις 19 Νοεμβρίου 2015. Κατατίθεται στις 19 Ιανουαρίου ενώπιον του ΣτΕ αίτηση ακύρωσης και αίτηση αναστολής του νόμου που προβλέπει τον ΕΦΚ στο κρασί από την ΕΔΟΑΟ, την ΚΕΟΣΟΕ και τον ΣΕΟ.

ΚΛΕΙΣΤΑ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΑ

25/01/2016

Την Τρίτη 25 Ιανουαρίου τα ελληνικά οινοποιεία παραμένουν κλειστά σε ένδειξη διαμαρτυρίας για τον ΕΦΚ.

ΦΕΒΡΟΥΑΡΙΟΣ

Ο ΚΑΛΥΤΕΡΟΣ ΕΛΛΗΝΑΣ ΟΙΝΟΧΟΟΣ ΤΟΥ 2016

01/02/2016

Ο Άρης Σκλαβενίτης αναδεικνύεται ο Καλύτερος Έλληνας Οινοχόος για το 2016 μέσω του διαγωνισμού της Πανελλήνιας Ένωσης Οινοχόων που διεξάγεται στα πλαίσια της εκδήλωσης «Τα ΒορΟινά».

ΥΠΟΥΡΓΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ ΓΙΑ ΤΙΣ ΝΕΕΣ ΑΔΕΙΕΣ ΦΥΤΕΥΣΗΣ

18/02/2016

Εκδίδεται η ΥΑ1012/21063/18-02-2016 «Θέσπιση των αναγκαίων συμπληρωματικών μέτρων για την εφαρμογή των Κανονισμών (ΕΚ) αριθ. 1308/2013, (ΕΕ) αριθ. 2015/560 και (ΕΕ) αριθ. 2015/561, σχετικά με τη διαχείριση των αδειών για νέες αμπελοφυτεύσεις».

ΞΑΝΑ ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΤΗΣ ΟΜΑΔΑΣ ΟΙΝΟΥ Ο THIERRY COSTE

26/02/2016

Για ακόμα δύο χρόνια πρόεδρος της ομάδας εργασίας «οίνου» των Copa-Cogeca, ο Thierry Coste.

ΜΑΡΤΙΟΣ

ΚΑΤΑΡΓΗΣΗ ΤΟΥ ΕΦΚ ΕΞΑΓΓΕΛΕΙ Ο ΚΥΡΙΑΚΟΣ ΜΗΤΣΟΤΑΚΗΣ

05/03/2016

Επισκεπτόμενος την έκθεση Οινόραμα 2016, η οποία πραγματοποιήθηκε στο Ζάππειο από 5 έως 7 Μαρτίου, ο αρχηγός της Αξιωματικής Αντιπολίτευσης δεσμεύεται να καταργήσει τον Ειδικό Φόρο Κατανάλωσης στο κρασί.

ΑΠΟΝΟΜΗ 16ου ΔΙΕΘΝΟΥΣ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

05/03/2016

Δύο Μεγάλα Χρυσά, 55 Χρυσά και 123 Ασημένια Μετάλλια απονέμονται στους νικητές του 16ου Διεθνούς Διαγωνισμού Οίνου μαζί με 3 Χρυσά και 6 Ασημένια σε 8 αποσταγματοποιίες στον 2ο Διαγωνισμό Αποσταγμάτων. Τα δύο μετάλλια Μεγάλο Χρυσό αποσπούν το Μονεμβασιά-Malvasia 2010 της Γ. Τσιμπίδης & Σία και το Vinsanto 12 Ετών Παλαίωσης της Santo Wines.

ΑΠΡΙΛΙΟΣ

ΝΕΟΣ ΝΟΜΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΩΝ, ΜΕΤΑΤΡΟΠΗ ΓΙΑ ΕΟΣΣ

26/04/2016

Με το νέο νόμο για τους συνεταιρισμούς 4384/2016 που παίρνει ΦΕΚ στις 26 Απριλίου αίρεται η Αναγκαστικότητα στους αγροτικούς συνεταιρισμούς και με την Υπουργική Απόφαση 902/51563 (ΦΕΚ Β 1240/27.4.2016) επιβάλλεται η μετατροπή της ΕΟΣ Σάμου σε πρωτοβάθμιο συνεταιρισμό με προθεσμία εξαμήνου.

Ο ΚΑΛΥΤΕΡΟΣ ΟΙΝΟΧΟΟΣ ΤΟΥ ΚΟΣΜΟΥ 2016

16-19/04/2016

Με νικητή τον Arvid Rosengren από τη Σουηδία ολοκληρώνεται στις 19 Απριλίου στην Αργεντινή ο Παγκόσμιος Διαγωνισμός Οινοχόων 2016. Σημειώνεται ότι ο κ. Rosengren ήταν φέτος ο νικητής και της ευρωπαϊκής διοργάνωσης.

ΓΙΑ ΤΟ ΘΕΜΑ ΤΗΣ UNESCO

20/04/2016

Το Συμβούλιο Tutela del Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani ανακοινώνει πως νέος πρόεδρός του, αυτός που θα διαχειριστεί την υπόθεση της Unesco, θα είναι ο Orlando Pecchenino 54 ετών αμπελουργός από το Dogliani.

ΜΑΙΟΣ

ΙΟΥΝΙΟΣ

Ο ΕΦΚ ΣΥΖΗΤΕΙΤΑΙ ΣΤΟ ΣτΕ

11/05/2016

Συζητείται ενώπιον του Β' Τμήματος του ΣτΕ η αίτηση του αμπελοοινικού κλάδου κατά του υπουργού Οικονομικών κατά των διοικητικών πράξεων που ρυθμίζουν της επιβολή ΕΦΚ στο οίνο. Οι 13 λόγοι ακύρωσης αναπτύσσονται από τον καθηγητή δικηγόρο και Διευθυντή του ΣΕΟ Θεόδωρο Γεωργόπουλο και τον δικηγόρο Πέτρο Κασιμάτη.

ΤΕΛΕΤΗ ΑΠΟΦΟΙΤΗΣΗΣ WSPC

23/05/2016

Στις 23 Μαΐου πραγματοποιείται στο Οινοποιείο Παπαγιαννάκου στο Μαρκόπουλο η αποφοίτηση των τάξεων 2014 & 2015 του WSPC στην Ελλάδα, την οποία παρακολούθησε ο επικεφαλής του WSET Ian Harris.

INTERNATIONAL COOL CLIMATE WINE SYMPOSIUM

26-28/05/2016

Στρέφοντας τα βλέμματα της παγκόσμιας οινικής κοινότητας στο Brighton της Μεγάλης Βρετανίας το International Cool Climate Wine Symposium 2016 ξεκαθαρίζει ότι η εποχή που το ζητούμενο από τις ψυχρές περιοχές του πλανήτη ήταν απλά μια βασική ποιοτική παραγωγή έχει περάσει στο παρελθόν.

ΠΑΙΡΝΕΙ ΦΕΚ Ο ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΛΩΝΙΚΗ ΕΠΙΛΟΓΗ

07/06/2016

Δημοσιεύεται στις 7 Ιουνίου 2016 στη Εφημερίδα της Κυβερνήσεως (ΦΕΚ Β 1599/7.6.2016) ο «Τεχνικός Κανονισμός επιλογής και αποδοχής κλώνων ποικιλιών και κλώνων υποκειμένων αμπέλου».

ΑΝΑΚΑΤΑΤΑΞΕΙΣ ΣΤΗΝ ΑΓΟΡΑ ΚΡΑΣΙΟΥ ΦΕΡΝΕΙ ΤΟ BREXIT

23/06/2016

Στο δημοψήφισμα της 23ης Ιουνίου οι Βρετανοί ψηφίζουν Brexit, ένα γεγονός που επιφέρει σημαντικές αλλαγές κυρίως για την αγορά κρασιού, καθώς η Βρετανία είναι κορυφαία εισαγωγέας.

ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΤΗΣ ΕΝΟΑΒΕ Ο ΣΤΕΛΛΙΟΣ ΜΠΟΥΤΑΡΗΣ

30/06/2016

Πρόεδρος της Ένωσης Οινοπαραγωγών του Αμπελώνα της Β. Ελλάδος (ΕΝΟΑΒΕ) εκλέγεται στις 30 Ιουνίου ο Στέλιος Μπουτάρης. Η εκλογή του έγινε κατά την Ετήσια Τακτική Γενική Συνέλευση στη Θεσσαλονίκη.

ΑΥΓΟΥΣΤΟΣ

ΙΟΥΛΙΟΣ

ΠΡΩΤΕΣ ΟΙ ΗΠΑ ΣΤΗ ΔΑΠΑΝΗ ΓΙΑ ΑΓΟΡΑ ΣΑΜΠΑΝΙΑΣ

10/07/2016

Ανακοινώνεται πως οι ΗΠΑ εκθρόνισαν τη Μ. Βρετανία από την πρώτη θέση εξόδων γύρω από την αγορά Champagne. Στα 515 έναντι 512 εκατ. ευρώ για το 2015. Η κατάταξη αντιστρέφεται ωστόσο εξετάζοντας τις ποσότητες που καταναλώθηκαν.

ΠΡΩΤΗ ΦΟΡΑ ΒΑΣΗ DRONES ΓΙΑ ΨΕΚΑΣΜΟ ΑΜΠΕΛΩΝΩΝ

18/07/2016

Στις 18 Ιουλίου η Κοιλάδα της Νάπα στην Καλιφόρνια γίνεται η πρώτη περιοχή όπου πραγματοποιείται σε μεγάλη κλίμακα πτήση drones για τις ανάγκες ψεκασμού των αμπελώνων. Την αεροπορική βάση κατασκεύασε η Yamaha Motor Corp., φιλοδοξώντας να πάει ένα βήμα παραπέρα τις καλλιεργητικές μεθόδους της αμπελοκαλλιέργειας των ΗΠΑ.

ΕΚΤΟΣ ΕΦΚ ΤΟ ΚΡΑΣΙ ΠΟΥ ΠΑΕΙ ΓΙΑ ΞΙΔΙ

22/07/2016

Υπογράφεται στις 22 Ιουλίου η απόφαση σχετικά με τους όρους, τις προϋποθέσεις, τις διατυπώσεις και τις διαδικασίες για την παραλαβή και την κατεργασία από τα οξοποιεία πρώτων υλών που υπόκεινται σε ΕΦΚ ως και την απαλλαγή τους από αυτόν.

ΟΙ ΔΙΚΑΙΟΥΧΟΙ ΤΩΝ ΝΕΩΝ ΑΔΕΙΩΝ ΦΥΤΕΥΣΗΣ

02/08/2016

Στις 2 Αυγούστου αναρτώνται στην ιστοσελίδα του υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων οι δικαιούχοι για την φύτευση αμπέλων με το νέο σύστημα των αδειών φύτευσης για το 2016. Σύμφωνα με τα στοιχεία, επί 640.129,1 στρεμμάτων εθνικού αμπελώνα χορηγήθηκαν μέσω αδειών σε 1.221 αγροτεμάχια 6.352,89 στρέμματα, ποσοστό που αγγίζει το 1%, της εθνικής έκτασης και αντιστοιχεί σε έγκριση στο 34,55% των αιτημάτων που έγιναν αποδεκτά ή στο 24,39% του συνόλου των αιτημάτων.

Ο ΜΟΣΚΟΒΙΣΙ ΓΙΑ ΤΟΝ ΕΦΚ

19/08/2016

Σε σχετική ερώτηση του ευρωβουλευτή της ΝΔ Μανώλη Κεφαλογιάννη ο Ευρωπαίος Επίτροπος Οικονομικών Υποθέσεων Πιερ Μοσκοβισί δηλώνει πως ο Ειδικός Φόρος Κατανάλωσης στο κρασί ήταν επιλογή της ελληνικής κυβέρνησης και μόνο και δεν αποτελεί σε καμία περίπτωση επιταγή της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΣ

ΕΠΙΚΕΦΑΛΗΣ MASTER OF WINE ΕΚΛΕΓΕΤΑΙ Η JANE MASTERS

14/09/2016

Ανακοινώνεται επίσημα η αλλαγή ηγεσίας του Institute of Masters of Wine (IMW). Μετά την εκλογή της, επικεφαλής του Ινστιτούτου θα είναι η Jane Masters MW ως η 53η στη σειρά.

ΤΟ ΚΡΑΣΙ ΚΑΝΕΙ ΚΑΛΟ ΣΤΗΝ ΥΓΕΙΑ

20/09/2016

Δημοσιοποιούνται τα αποτελέσματα πολυετούς ιατρικής έρευνας με περισσότερους από 26.000 συμμετέχοντες στη Μεγάλη Βρετανία. Το πόρισμα της έρευνας στοιχειοθετεί επιστημονικά την άποψη πως η ορθή χρήση αλκοόλ από νεαρή ηλικία μειώνει τον κίνδυνο εμφάνισης καρδιακών και εγκεφαλικών παθήσεων, δρώντας αθροιστικά.

ΣΤΑ ΔΙΚΑΣΤΗΡΙΑ

25/09/2016

Ο επικεφαλής της οινικής επενδυτικής εταιρείας Terroir Capital, Charles Banks, βρίσκεται κατηγορούμενος στο San Francisco για απάτη εκατομμυρίων δολαρίων σε βάρος του πρώην άσσου του NBA Tim Duncan. Οι κατηγορίες τον θέλουν να έχει επενδύσει για λογαριασμό του Tim Duncan εν πλήρη αγνοία του.

ΟΚΤΩΒΡΙΟΣ

ΣΤΗ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ ΤΟ 1ο ΔΙΕΘΝΕΣ ΣΥΝΕΔΡΙΟ ΟΙΝΟΤΟΥΡΙΣΜΟΥ

14-16/10/2016

Στο Συνεδριακό Κέντρο Πέτρος Μ. Νομικός στο Φηροστεφάνι της Σαντορίνης πραγματοποιείται από τις 14-16 Οκτωβρίου το 1ο Διεθνές Συνέδριο για τον Οινικό Τουρισμό, που συγκεντρώνει τα φώτα της δημοσιότητας όλου του οινικού κόσμου.

ΣΤΑ ΧΑΜΗΛΟΤΕΡΑ 20ΕΤΙΑΣ Η ΔΙΕΘΝΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΟΙΝΟΥ

20/10/2016

Ο OIV ανακοινώνει το ύψος της παγκόσμιας παραγωγής οίνου το 2016 στα 259,5 εκατομμύρια HL, που κατατάσσεται ως μια από τις πιο μικρές παραγωγές των τελευταίων 20 ετών.

ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΣΥΜΦΩΝΙΑΣ CETA

30/10/2016

Μετά από επτά χρόνια διαπραγματεύσεων υπογράφεται στις 30 Οκτωβρίου η εμπορική συμφωνία (CETA) μεταξύ του Καναδά και των 28 κρατών-μελών της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Ο πρόεδρος της CEEV, Jean- Marie Barillère χαιρετίζει την άρση των εμποδίων στις εισαγωγές.

NEW ZEALAND WINE
PURE DISCOVERY

ΝΟΕΜΒΡΙΟΣ

ΣΕΙΣΜΟΣ ΣΤΗ Ν. ΖΗΛΑΝΔΙΑ

13/11/2016

Τεράστιο πλήγμα στο νεοζηλανδικό κρασί επιφέρει ο σεισμός 7,8 μονάδων Richter που χτυπά τη χώρα. Από την περιοχή του Marlborough μόνο χάνονται 5.000.000 φιάλες κρασιού.

ΑΣΦΑΛΕΙΣ ΕΠΕΝΔΥΣΕΙΣ

20/11/2016

Σε συνεργασία με την Diamond-Certifiers Everledger η The Chai Wine Vault System, παρουσιάζει ένα σύστημα αναγνώρισης πλαστών φιαλών που προστατεύει τους επενδυτές οίνου. Φαίνεται πως η υπόθεση R. Kurniawan χαράζει νέα οινικά μονοπάτια.

ΣΤΡΑΤΗΓΙΚΟΣ ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΑ

29/11/2016

Στην κοινή συνέντευξη Τύπου των προέδρων της ΕΔΟΑΟ Γ. Βογιατζή, του ΣΕΟ Γ. Σκούρα και της ΚΕΟΣΟΕ, Χρ. Μάρκου, ανακοινώνεται ότι δρομολογούνται οι διαδικασίες για τον στρατηγικό σχεδιασμό και της αμπελουργίας.

ΜΟΝΟ ΓΙΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΕΣ

26η
ΔΙΕΘΝΗΣ ΕΚΘΕΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ, ΠΟΤΩΝ, ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΩΝ, ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ & ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

ufi Approved Event

Detrop

Oenos

6η
ΔΙΕΘΝΗΣ ΕΚΘΕΣΗ ΟΙΝΟΥ

3-6.3.2017

ΔΙΕΘΝΕΣ ΕΚΘΕΣΙΑΚΟ & ΣΥΝΕΔΡΙΑΚΟ ΚΕΝΤΡΟ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

ΘΕΜΑΤΙΚΑ ΣΑΛΟΝΙΑ
- για το ελαιόλαδο και την ελιά
- για το ούζο και το τσίπουρο

SIDE EVENTS
- Pop Up Restaurants
- Seminars & Panel Discussions
- Corner Showroom "It's All New to Me"
- Olives & Olive Oil Bar
- Spirits & Oysters
- Beer & Cold Cuts
- Cheese & Wine Bar

ΟΡΓΑΝΩΣΗ
HELEXPO

T: 2310291142 - Website: detrop.helexpo.gr

ΜΕ ΤΗΝ ΑΙΓΙΔΑ
ΕΠΙΣΗΜΟΣ ΠΑΡΟΧΟΣ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ
ΕΠΙΣΗΜΗ ΤΡΑΠΕΖΑ

Decanter
FINE WINE
ENCOUNTER

Αποστολή: Λάζαρος Γατσέλος

DECANTER FINE WINE ENCOUNTER

Παραδοσιακά, η έκθεση Decanter Fine Wine Encounter λάμβανε χώρα στις δύο μεγάλες συνεδριακές και εκθεσιακές αίθουσες του λονδρέζικου ξενοδοχείου Landmark, λίγα μέτρα μακριά απο τους σταθμούς του μετρό Marylebone και Baker Street. Για πρώτη φορά φέτος υπήρξε και τρίτη αίθουσα για την καλύτερη εξυπηρέτηση του αυξημένου αριθμού επισκεπτών από κάθε γωνιά του πλανήτη, αποκλειστικά συμπληρωμένη με ιταλικά οινοποιεία και champagne.

ΟΙΝΟΦΙΛΙΚΗ ΣΥΝΑΞΗ

Το Σαββατοκύριακο 12 και 13 Νοεμβρίου πραγματοποιήθηκε το 19ο ετήσιο Decanter Fine Wine Encounter στο κέντρο του Λονδίνου που συγκέντρωσε περισσότερους από δύο χιλιάδες οινόφιλους από όλο τον κόσμο. Φυσικά δυναμική ήταν και φέτος η ελληνική παρουσία, με τα Κτήμα Άλφα, Κτήμα Σκούρα, Κτήμα Γεροβασιλείου και Κτήμα Παυλίδη να διαφημίζουν στη δυσκολότερη παραδοσιακή αγορά του πλανήτη τη σύγχρονη άνοδο του ελληνικού κρασιού.

ΓΙΩΡΓΟΣ ΣΚΟΥΡΑΣ

Έντονο ρεύμα ζήτησης για το ελληνικό κρασί στην έκθεση Decanter έχει παρατηρήσει τα τελευταία δύο χρόνια ο Γιώργος Σκούρας, που φέτος συμμετείχε 4η φορά. Όπως μας λέει, δεδομένου ότι το Decanter διαλέγει τους συμμετέχοντες εκεί, η συμμετοχή συμβάλλει στη δημιουργία ενός πολύ καλού image. Να σημειώσουμε ότι ο κ. Σκούρας τόνισε το γεγονός ότι η έκθεση είναι μόνο καταναλωτική και άρα πρέπει κανείς να έχει φροντίσει να έχει εμπορική παρουσία στη χώρα.

ΟΙ ΚΟΡΥΦΑΙΕΣ ΣΤΙΓΜΕΣ

Ανάμεσα στα κρασιά που έλαμψαν στα φετινά masterclasses περιλαμβάνονται οι magnum Champagne Delamotte 1970 & Salon 1988, τα Château Figeac 1986 και Rioja Marques de Riscal, Reserva 1948. Την εξέλιξη του κρασιού στο χρόνο αλλά και του στυλ οινοποίησης παρουσίασε μέσα από δεκαετή κάθετη γευστική δοκιμή το Chateau Palmer (2004 -2014).
Ο Eduardo Chadwick ανέδειξε το βάθος και τη δύναμη των κρασιών του κατ' ευφημισμό ονομαζόμενου «Νέου Κόσμου»

ΕΛΕΝΑ ΑΠΟΣΤΟΛΙΔΟΥ

«Το οινόφιλο κοινό της Αγγλίας είναι πραγματικά ενημερωμένο για το κρασί», μας είπε η Έλενα Αποστολίδου, υπεύθυνη εξαγωγών του Κτήματος Παυλίδη, που φέτος συμμετείχε πρώτη φορά στην έκθεση Decanter Fine Wine Encounter. Σημειωτέον ότι από το Σεπτέμβριο, δύο μήνες πριν τη διοργάνωση, είχαν εξαντληθεί τα εισιτήρια. «Η έκθεση είναι σημαντική για κάποιον που έχει εμπορική δραστηριότητα στην Αγγλία, καθώς γνωρίζουν τα προϊόντα σου άτομα από όλη τη χώρα και όχι μόνο από το Λονδίνο. Σε μας είχαν έρθει πολλά άτομα εκτός Λονδίνου», υπογραμμίζει η κυρία Αποστολίδου.

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΚΑΙ ΟΝΟΜΑ

Με καλό ρυθμό συνεχίζεται η διείσδυση του ελληνικού οίνου στην αγγλική αγορά, η οποία είναι δείκτης και για άλλες, είπε στο «Top 50» ο Θρασύβουλος Γιαντσίδης, υπεύθυνος εξαγωγών απ' το Κτήμα Γεροβασιλείου, που συμμετέχει στην Decanter Fine Wine Encounter πάνω από 15 χρόνια. Τα κρασιά του Κτήματος έχουν καθιερωθεί στην αγορά, κάτι στο οποίο συνέβαλαν και τα βραβεία στον Decanter. «Ενώ τα πρώτα χρόνια θέλαμε να καθιερώσουμε το όνομα πλέον οι καταναλωτές γνωρίζουν και την ποικιλία, π.χ. «Μαλαγουζιά Γεροβασιλείου». «Η Ελλάδα έχει αποκτήσει ταυτότητα τα τελευταία χρόνια και οι ελληνικές ποικιλίες πάνε καλά, αν και η Αγγλία θέλει πολλή δουλειά ακόμα», συμπληρώνει ο κ. Γιαντσίδης.

ΑΓΓΕΛΟΣ ΙΑΤΡΙΔΗΣ

Στην καθιέρωση ορισμένων κωδικών μεγαλύτερης αξίας βοήθησε η έκθεση Decanter Fine Wine Encounter, μας είπε ο Άγγελος Ιατρίδης, χημικός-οινολόγος και συνιδιοκτήτης του «Κτήματος Άλφα», που συμμετέχει στην έκθεση από την αρχή, φέτος για 11η χρονιά. Όπως είπε στο «Top 50» ο κ. Ιατρίδης, το διάστημα που ακολουθεί την έκθεση, παρατηρείται ιδιαίτερη κίνηση σε κωδικούς υψηλότερης αξίας και πιο δυσκίνητους. Βέβαια, αυτό το όφελος από τη συμμετοχή στην έκθεση ισχύει όταν υπάρχει ήδη μια εμπορική παρουσία στη χώρα. Το κοινό της συγκεκριμένης έκθεσης είναι ιδιαίτερα οινόφιλο και ψάχνει για κρασιά υψηλής γαστρονομίας, πρόσθεσε ο κ. Ιατρίδης. Σύμφωνα με τον ίδιο, «αυτό που έχει αλλάξει εντυπωσιακά είναι η αύξηση του αριθμού των νεαρών καταναλωτών, ηλικίας 25-40 ετών.

PALL MALL 67

Gentlemen, raise your glasses

Του Λάζαρου Γατσέλου

Δημιουργήθηκε το 2015 και κατάφερε μέσα σε ένα χρόνο να ταράξει τα οινικά νερά σε κάθε γωνιά του πλανήτη. Ο λόγος για την ιδιωτική λέσχη κυρίων (private gentlemen club) PALL MALL 67. Ιδιοκτήτης, ο πρώην διαχειριστής επενδύσεων Grant Ashton. Ο οποίος έχοντας μια καθόλου ευκαταφρόνητη και διαρκώς πολλαπλασιαζόμενη αριθμητικά συλλογή κρασιών, θέλησε να δημιουργήσει ένα χώρο όπου θα μπορούσε να απολαύσει τα κρασιά με τους φίλους του με τη συνοδεία ή μη εξαιρετικά υψηλής ποιότητας φαγητού. Το Top 50 ταξίδεψε στο Λονδίνο, περιηγήθηκε στη Λέσχη και σας παρουσιάζει τα ενδότερα, αλλά και πού ο μύθος ξεπερνά την πραγματικότητα.

Ο επικεφαλής της ομάδας των οινοχόων του PALL MALL 67, Ronan Sayburn MS

Η αρχή έγινε στο ισόγειο και τα υπόγεια ενός κτιρίου στα όρια της νότιας πλευράς της St James σχεδιασμένο και κατασκευασμένο από τον διάσημο αρχιτέκτονα Sir Edwin Lutyens, στο οποίο κάποτε στεγαζόταν η Hambros Bank. Σήμερα πραγματοποιείται η επέκταση του PALL MALL 67 στον πρώτο όροφο του κτιρίου. Η επιμονή στη λεπτομέρεια φαίνεται να ανταμείβεται τόσο οικονομικά όσο και ηθικά, αφού οι διαθέσιμες, για τα υποψήφια μέλη, θέσεις εξαντλήθηκαν πολύ πριν ανοίξει η Λέσχη τις πόρτες της. Όπως μας πληροφόρησε ο Έλληνας οινοχόος Terry Kandylis, μέλος της οινοχοϊκής ομάδας, την οποία διευθύνει ο Ronan Sayburn MS, «η επέκταση της Λέσχης γίνεται για ένα συνδυασμό αιτιών. Από τη μία υπάρχει αυξημένος αριθμός οινόφιλων που θέλουν να γίνουν μέλη κι από την άλλη η Λέσχη δεν θέλει να μειώσει τις προσφερόμενες υπηρεσίες στα μέλη της. Για μας ο χώρος συμπεριλαμβάνεται στις προσφερόμενες υπηρεσίες».

Αναμφίβολα, αν στο PALL MALL 67 επικρατούσε πολυκοσμία στα όρια της δυσκινησίας, αυτό από μόνο του τόσο θα αποτελούσε είδηση, όσο και θα αποδείκνυε την αλλοίωση του χαρακτήρα του. Έτσι, η πολυπόθητη επέκταση θα προσφέρει την ευκαιρία σε 1.000 επιπλέον οινόφιλους ανά τον κόσμο να προσεγγίσουν τη Λέσχη και να γίνουν μέλη της.

Ποιο όμως, είναι το στοιχείο εκείνο που κάνει το PALL MALL 67 μοναδικό, αλλά και θα το διατηρήσει μοναδικό;

Η σημαία της Λέσχης κυματίζει στο πρώην κτίριο της Hambros Bank.

Εσωτερική άποψη της οινικής Λέσχης

Ο Terry Kandylis επί το έργον

Δύο διατάξεις αντίστροφης όσμωσης εξασφαλίζουν την απομάκρυνση των αλάτων από το νερό που προορίζεται για το πλύσιμο των ποτηριών της Λέσχης

Ο οινόφιλος στο επίκεντρο

Ο σκοπός είναι απόλυτα ξεκάθαρος: Πώς θα πολλαπλασιαστούν οι ευχάριστες εμπειρίες του οινόφιλου που βρίσκεται στο επίκεντρο της ύπαρξης του

Τα πιάτα αναδεικνύουν πάντα το κρασί.

Η champagne στην ημερήσια διάταξη

Ποιότητα πρώτων υλών δίχως συμβιβασμούς

Το εσωτερικό της υγρής βιβλιοθήκης του Pall Mall 67. Διατίθενται περισσότερα από 500 κρασιά σε ποτήρι, μέσω της χρήσης του συστήματος Coravin.

PALL MALL 67. Μέσα από το ίδιο πρίσμα, διατίθενται περισσότερα από 500 κρασιά σε ποτήρι, μέσω της χρήσης του συστήματος Coravin, ενώ περισσότερα από 5.000 διατίθενται σε φιάλες πολλαπλών μεγεθών. Τα μέλη μπορούν να φυλάξουν στους χώρους αποθήκευσης της Λέσχης ως και 36 φιάλες δικό τους κρασί, το οποίο μπορούν ν' απολαύσουν καθ' όλη τη διάρκεια του χρόνου με χρέωση 20 στερλινών έξοδα οινοχοΐας.

Οι φιάλες των μελών, μαζί με τα κρασιά της Λέσχης, φυλάσσονται στο περιβόητο κελάρι «48 ώρες». Πρόκειται για αυθεντικό θησαυροφυλάκιο της Hambros bank, το οποίο και διατηρήθηκε αυτούσιο, συνολικής χωρητικότητας 24.000 και σύντομα 28.000 φιαλών. Απέκτησε το όνομά του, προσοχή αν σας μπαίνουν ιδέες, από το χρόνο αναμονής που απαιτείται για το άνοιγμά του.

Όλα τα παραπάνω καθώς και τα θεματικά σεμινάρια που πραγματοποιούνται με κατ' ελάχιστη συχνότητα τις 15 ημέρες, μπορεί να τα απολαύσουν τα μέλη της Λέσχης στα περισσότερα από 9.000 ποτήρια της εταιρείας Zalto. Ο μύθος θέλει το εργοστάσιο της Zalto να παραμένει κλειστό για περισσότερες από 60 ημέρες κατά την πρώτη παραγγελία.

Το λευκό τραπέζι στην υγρή βιβλιοθήκη του PALL MALL 67 για την παρατήρηση των κρασιών είναι κατασκευασμένο από λευκό ενιαίο μάρμαρο Θάσου

5 years

Rose Nights

ROSE DEMI SEC & SEC
ΑΝΑΚΑΛΥΨΤΕ ΤΟΝ ΑΦΡΩΔΗ ΑΜΥΝΤΑΙΟΥ!

CO.OP
AMYNTAION
1959

www.wine-amyntaio.gr | 2386 0 22258

ΟΙΝΙΚΑ EVENTS

Ό,τι συμβαίνει στην Ελλάδα και τον κόσμο

ΒΟΡΟΙΝΑ 2016

Γεμάτα από τη λάμψη των Χριστουγέννων τα φετινά «ΒορΟινά» την Τρίτη 13 Δεκεμβρίου στο Electra Palace Thessaloniki. Πληροφορίες στο: 2310/281617.

ΑΦΡΟΣ ΚΑΙ ΦΥΣΑΛΙΔΕΣ

Έρχεται στις 18 Δεκεμβρίου η έκθεση «Αφρός και Φυσαλίδες». στο ξενοδοχείο Μεγάλη Βρετάνια στο Σύνταγμα. Πληροφορίες στο τηλέφωνο: 210/7660560.

ΤΟ 90 IWINETC ΣΤΗ ΣΙΚΕΛΙΑ

Το παγκόσμιας εμβέλειας Συνέδριο Οινοτουρισμού, «IWINETC», θα πραγματοποιηθεί στην Κατάνια της Σικελίας στις 28 και 29 Μαρτίου 2017. Πληροφορίες στο: www.iwinetc.com

INTERNATIONAL WINE TOURISM CONFERENCE

ΑΜΠΕΛΟΣ 2017 ΣΤΗ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ

Το Διεθνές Συμπόσιο «Άμπελος 2017» με κεντρικό θέμα «Μεσογειακός Αμπελώνας και Κλιματική Αλλαγή» θα πραγματοποιηθεί στη Σαντορίνη από τις 12 έως τις 14 Μαΐου 2017. Πληροφορίες στο: www.ampelos2017.com

Oenos by HELEXPO

ΕΚΘΕΣΙΑΚΟ ΔΙΔΥΜΟ DETROP - OENOS

Η Detrop – Oenos θα πραγματοποιηθεί στις 3-6 Μαρτίου 2017 στο Διεθνές Εκθεσιακό Κέντρο Θεσσαλονίκης. Στην Oenos θα αναδειχθούν οι ετικέτες των Ελλήνων οινοπαραγωγών. Περισσότερες πληροφορίες στο: http://detrop.helexpo.gr/el

ΕΝΑ ΑΡΧΑΙΟ ΚΑΙ ΠΟΛΥΧΡΩΜΟ ΠΑΖΛ

Στο σύνθετο αμπελοοινικό ψηφιδωτό της Ελλάδας, το «αμπελοτόπι» εκφράζει το τρίπτυχο γη, κλίμα, άνθρωπος, ό,τι δηλαδή οι Γάλλοι ονομάζουν terroir

ΤΟΥ ΧΡΗΣΤΟΥ ΚΑΝΕΛΛΑΚΟΠΟΥΛΟΥ

Η Ελλάδα ως χώρα οινοπαραγωγική έχει να παρουσιάσει τρία σπουδαία πλεονεκτήματα. Διαθέτει μια μακρά ιστορία όπου η άμπελος και η οικονομία του οίνου αναπτύχθηκαν και διαδόθηκαν στην υπόλοιπη Ευρώπη. Διαθέτει επίσης μια πληθώρα αυτοχθόνων ποικιλιών (πάνω από 300) που της δίνουν τη δυνατότητα να έχει ένα πλούσιο γενετικό δυναμικό και μια πληθώρα παραδοσιακών οινολογικών τεχνικών που παράγουν πλήθος διαφορετικών τύπων οίνων. Το τρίτο και το πιο εντυπωσιακό πλεονέκτημα είναι ότι σε μια σχετικά μικρή σε έκταση χώρα μπορούμε να συναντήσουμε μια πανσπερμία διαφορετικών terroir (οινοπεδίων), που συνθέτουν ένα μοναδικό ποικιλόμορφο οινικό σκηνικό.

Στη χώρα μας μπορούμε να συναντήσουμε αμπελουργικές ζώνες με διαφορετικά χαρακτηριστικά. Αρχίζοντας με τις παραδοσιακές πεζούλες των νησιών του Αιγαίου που φιλοξενούν στα, συνήθως φτωχά σε οργανική ουσία εδάφη, αμπέλια αυτόριζα διαμορφωμένα σε κουλούρες όπως στη μοναδική ηφαιστειακή Σαντορίνη, συνεχίζουμε σε άλλα νησιά όπου μπορούμε να δούμε αμπέλια σε κύπελλα, είτε σε γραμμικά σχήματα με υποστύλωση... στους νεοφυτεμένους κυρίως αμπελώνες.

Υπάρχουν αμπελώνες σε επίπεδα σχετικά εδάφη με χαρακτηριστικά ηπειρωτικού κλίματος όπως οι αμπελότοποι της Αττικής, της Βοιωτίας, των Πεζών ή αρκετά τμήματα της ζώνης ΠΟΠ Πάτρας και παραδίπλα σε αυτές τις περιοχές έχουμε υπέροχες εικόνες στα ορεινά της Αιγιαλείας ή στις πλάγιες του Κιθαιρώνα που αναπτύσσουν ένα εντελώς διαφορετικό σταφυλικό δυναμικό με τοπικές κλιματικές συνθήκες, που ευνοούν την προσαρμογή και την ευδοκίμηση μεγάλης γκάμας ποικιλιών.

Υπάρχουν αμπελότοποι με δίπλα σε λίμνες όπως στο Αμύνταιο ή στην περιοχή της λίμνης Πλαστήρα και αμπελώνες σε οροπέδια όπως αυτός της Μαντίνειας... Υπάρχουν αμπέλια σκαρφαλωμένα σε βουνά της ηπειρωτικής ενδοχώρας όπως το Μέτσοβο, η Ζίτσα ή ακόμα και η Ραψάνη όπου ο προσανατολισμός και η κλίση διαμορφώνουν τη σωστή ωρίμανση του σταφυλιού αλλά αμπελώνες που γειτνιάζουν με τη θάλασσα τόσο στην ηπειρωτική χώρα όσο και στα νησιά όπου η αύρα απαλύνει το ζεστό κλίμα ωφελώντας τον αρωματικό χαρακτήρα των σταφυλιών και διατηρώντας το φρούτο ζωντανό, δημιουργώντας παράλληλα σωστές συνθήκες, όσον αφορά τη μετασυλλεκτική μεταχείριση των σταφυλιών, γεγονός καίριο για μια ζεστή περιοχή όπως η Ελλάδα.

Οι αμπελότοποι αυτοί αποτελούν το άθροισμα πολλών μικρών αμπελώνων με τα δικά τους εδαφοκλιματικά χαρακτηριστικά, Ένα ποικιλόμορφο και πολύμορφο παζλ που σε συνδυασμό με τις γηγενείς αλλά και διεθνείς ποικιλίες αμπέλου, χαρίζουν στα ελληνικά κρασιά μια αίσθηση μοναδικότητας. Αξίζει να περιδιαβούμε αυτά τα αμπελοτόπια και να αναζητήσουμε τα παραγόμενα διαμάντια της ελληνικής οινοπαραγωγής...

Το αμπέλι στην περιοχή της Νάουσας αποτελούσε διαχρονικά την κύρια καλλιέργεια.

Ο Γάλλος περιηγητής Πουκεβίλ σημείωνε στις ταξιδιωτικές εντυπώσεις του από την Ελλάδα εν έτει 1831: «Το κρασί της Νάουσας είναι από τα καλύτερα της Μακεδονίας. Τα σταφύλια χουν γεύση οξινοστυπική, γι' αυτό το κρασί πίνεται και τέσσερα ή πέντε χρόνια μετά τον τρυγητό του...».

ΣΤΟ ΒΑΣΙΛΕΙΟ ΤΟΥ ΞΙΝΟΜΑΥΡΟΥ

Με μια μακρά ιστορία που χάνεται στο βάθος των αιώνων και την ποικιλία Ξινόμαυρο πάντα σε ρόλο πρωταγωνιστή, το αμπέλι στην περιοχή της Νάουσας αποτελούσε διαχρονικά την κύρια καλλιέργεια ενώ οι εξαγωγές του ανθούσαν και οι άνθρωποί του ευημερούσαν.

Όλα αυτά βέβαια πριν το ξέσπασμα της φυλλοξήρας και οι δύσκολες συνθήκες που προκλήθηκαν από τους δύο Παγκόσμιους Πολέμους να οδηγήσουν στην καταστροφή του αμπελώνα, ο οποίος ξεκίνησε να δημιουργείται ξανά μετά το 1970.

Ένα από τα ορόσημα ήταν η ανακήρυξη της Νάουσας το 1971 ως περιοχή VDQS (ΠΟΠ Νάουσα), μία από τις δύο προστατευόμενες ονομασίες για το 100% Ξινόμαυρο, η άλλη είναι η ΠΓΕ Ημαθία.

Ποικιλομορφία στην τοπογραφία

Σήμερα, στους ανατολικούς πρόποδες του όρους Βέρμιο, η οινοπαραγωγική ζώνη της Νάουσας, στην οποία δραστηριοποιούνται περίπου 20 μικρά και μεγάλα οινοποιεία, καλύπτει έκταση 7.000 στρεμμάτων, σε υψόμετρο που φθάνει από 150 έως 350 μέτρα.

Το κλίμα της περιοχής είναι μεσογειακό με ηπειρωτικές επιρροές, ήπιους χειμώνες, σχετικά θερμά καλοκαίρια και συνολική ετήσια βροχόπτωση γύρω στα 650 χλστ. Το λοφώδες ανάγλυφο, με τις διάφορες κλίσεις και την έκθεση στον ήλιο, αποτελείται από διάφορους τύπους εδάφους, από ουδέτερο αλκαλικό σε όξινο και από αργιλοαμμώδες ως αμμοαργιλοπηλώδες.

Αυτή η ποικιλομορφία στην τοπογραφία, το ευρύ φάσμα του υψομέτρου και τα ποικίλα είδη εδάφους δημιουργούν διαφορετικά μεσοκλίματα, όπου το Ξινόμαυρο, η αυτόχθονη ποικιλία σταφυλιών της περιοχής με την καταπληκτική ικανότητα να αντανακλά το terroir της, δίνει πολύ διαφορετικές εκφράσεις. Παρά την προφανή πολυπλοκότητα του terroir, όταν δημιουργήθηκε το ΠΟΠ Νάουσα το 1971, λόγω της έλλειψης επιστημονικών δεδομένων ορίστηκε μόνο με βάση τα όρια των κοινοτήτων.

Σε 13 υποζώνες

Ωστόσο, η έρευνα που διεξήχθη αργότερα έδειξε ότι η Νάουσα μπορεί να χωριστεί σε 13 διαφορετικές υπο-ζώνες. Επιπλέον, παρατηρήθηκε ότι μέσα σε αυτές τις περιοχές, συγκεκριμένα αμπελοτόπια παρουσιάζουν ιδιαίτερα, υψηλότερα ποιοτικά, χαρακτηριστικά σε σύγκριση με την ευρύτερη ζώνη. Σήμερα, μετά από εκτεταμένη έρευνα, έχουν επιλεχθεί 3 κλώνοι του Ξινόμαυρου της Νάουσας οι οποίοι τα τελευταία χρόνια φυτεύονται πολύ και ταυτοχρόνως γίνονται πειραματισμοί με την πυκνότητα φύτευσης και τη διαμόρφωση των πρέμνων. Τα πρώτα αποτελέσματα αυτής της δουλειάς έχουν ήδη φανεί και έχουν δρομολογήσει το μεγάλο ερυθρό Ξινόμαυρο της Νάουσας. Επίσης στη Νάουσα το Ξινόμαυρο οινοποιείται και ως λευκός οίνος και συνηθίζεται η εμφιάλωσή του ως ποικιλιακού. Συνολικά παράγονται 32 οίνοι ΠΟΠ (ΟΠΑΠ) Νάουσα.

ΜΕ ΜΙΑ ΜΑΤΙΑ

- **7.000 στρέμματα** καλύπτει ο αμπελώνας της ζώνης της Νάουσας
- **150-350 μέτρα** υψόμετρο στο ΒΔ τμήμα της ΠΕ Ημαθίας
- **1971 ανακηρύχθηκε** η Νάουσα περιοχή VDQS (ΠΟΠ Νάουσα)
- **ΠΓΕ Ημαθία** είναι η δεύτερη προστατευόμενη ονομασία της περιοχής
- **100% Ξινόμαυρο** είναι η ποικιλία οίνων ΠΟΠ (ΟΠΑΠ) Νάουσα
- **32 ΠΟΠ Νάουσα** οίνοι παράγονται από 21 οινοπαραγωγούς
- **Οκτώβριος 1987** η Νάουσα Διεθνής Πόλη Αμπέλου & Οίνου
- **ΠΟΠ Αμύνταιο**, Γουμένισσα και Ραψάνη περιλαμβάνουν Ξινόμαυρο

• Η Νάουσα είναι ορεινή πόλη της Κεντρ. Μακεδονίας, χτισμένη στους πρόποδες του Βέρμιου.

ΜΕ ΤΗΝ ΠΝΟΗ ΤΟΥ ΜΕΛΙΤΩΝΑ

Στο μεσαίο πόδι της Χαλκιδικής στη χερσόνησο της Σιθωνίας και στις δυτικές πλαγιές του όρους Μελίτωνας (811 μ.), σε έκταση 3.110 στρεμμάτων και υψόμετρο μικρότερο των 150 μ. βρίσκεται η ζώνη των οίνων ΠΟΠ (ΟΠΑΠ) Πλαγιές Μελίτωνα, στην οποία δραστηριοποιείται μόνο το Κτήμα Porto Carras.

Πρόκειται για έναν από τους μεγαλύτερους ενιαίους αμπελώνες στην Ελλάδα, η φύτευση του οποίου ξεκίνησε στις αρχές του 1970, όταν για τα φτωχά εδάφη και στις ενίοτε έντονες κλίσεις της περιοχής επιλέχθηκαν ελληνικές και διεθνείς ποικιλίες, τόσο σε κύπελλα, όσο και σε γραμμικούς, μη αρδευόμενους αμπελώνες, υπό την καθοδήγηση του πατέρα της σύγχρονης Οινολογίας Καθηγητή του Πανεπιστημίου του Bordeaux Emile Peynaud (1912-2004).

Η αρχή της σύγχρονης ιστορίας της Μαλαγουζιάς

Αξιοσημείωτη ήταν η προσαρμογή των ποικιλιών Cabernet Sauvignon και Syrah, καθώς η περιοχή επωφελείτο από την άμεση επίδραση της θάλασσας, αλλά και των γηγενών ποικιλιών Ασύρτικο, Ροδίτης, Αθήρι και Λημνιό, αλλά κυρίως μιας σπάνιας λευκής ποικιλίας της Κεντρικής Ελλάδας, της Μαλαγουζιάς, που ξεκινώντας από αυτή την περιοχή έχει εξελιχθεί σε μια από τις δυναμικότερες γηγενείς ποικιλίες.

Όπως προαναφέρθηκε, το κλίμα είναι ξηροθερμικό, αλλά η γειτνίαση των αμπελώνων με τη θάλασσα καθώς και η παρουσία των δένδρων, που συνιστούν ένα φυσικό φράχτη εγκλωβίζοντας τη βραδινή ατμοσφαιρική υγρασία, εξισορροπούν τις θερμές μέρες του καλοκαιριού.

Βιολογική καλλιέργεια

Σήμερα στον αμπελώνα του Μελίτωνα καλλιεργούνται βιολογικά 15 ποικιλίες αμπέλου, ενώ πρέπει να σημειωθεί ότι ο ερυθρός οίνος ΠΟΠ Πλαγιές Μελίτωνα ήταν ο πρώτος που στην ποικιλιακή του σύνθεση περιείχε όχι μόνον ελληνικές ποικιλίες αμπέλου αλλά και διεθνείς. Σε ό,τι αφορά τις ποικιλίες που περιλαμβάνει το ΠΟΠ (ΟΠΑΠ) Πλαγιές Μελίτωνα: Είναι

Οι ΠΟΠ Πλαγιές Μελίτωνα είναι οι μόνοι που περιέχουν την ποικιλία Λημνιό.

Αθήρι, Ασύρτικο και Ροδίτης για τους λευκούς οίνους και Λημνιό, Cabernet Sauvignon και Cabernet Franc για τους ερυθρούς. Αντίθετα δεν συμμετέχει η Μαλαγουζιά, η οποία αναπτύχθηκε και οινοποιήθηκε συστηματικά για πρώτη φορά στη Σιθωνία έχοντας κατακτήσει σχεδόν όλη την Ελλάδα. Η Μαλαγουζιά του Μελίτωνα κυκλοφορεί ως οίνος ΠΓΕ Σιθωνία.

ΜΕ ΜΙΑ ΜΑΤΙΑ

3.110 στρέμματα η έκταση του ενιαίου αμπελώνα στον Μελίτωνα

150 μέτρα είναι το ανώτερο υψόμετρο του αμπελώνα

1970 φυτεύθηκαν τα πρώτα γραμμικά και μη αμπέλια στην περιοχή

1982 θεσμοθετήθηκε το ΠΟΠ (ΟΠΑΠ) Πλαγιές Μελίτωνα

ΠΓΕ Σιθωνία κυκλοφορεί η Μαλαγουζιά που παράγεται στη ζώνη

• Ο Μελίτωνας είναι βουνό της περιοχής της Σιθωνίας με μέγιστο ύψος τα 811 μέτρα.

EMILE PEYNAULD | Πατέρας της Οινολογίας

Στη Σιθωνία όλα ξεκίνησαν το 1965, όταν ο εφοπλιστής Γιάννης Καρράς ξεκινάει μια επένδυση, που περιλαμβάνει το ξενοδοχειακό συγκρότημα και τις πρώτες φυτεύσεις αμπελώνων. Ο σχεδιασμός γίνεται από καθηγητές του Πανεπιστημίου της Γεωπονικής σχολής του ΑΠΘ και του Ινστιτούτου Αμπέλου και Οίνου Αθηνών, ενώ για πρώτη φορά ολοκληρώνεται συστηματική μελέτη καταλληλότητας ξενικών ποικιλιών στην Ελλάδα. Το οινοποιείο χτίζεται το 1970 ενώ καθοριστικό ρόλο έχει ο πατέρας της σύγχρονης Οινολογίας καθηγητής Emile Peynauld του Πανεπιστημίου του Bordeaux, ιδιαίτερα στην παραγωγή του πρώτου ελληνικού κρασιού από Cabernet Sauvignon, το οποίο προσαρμοσμένο ιδανικά στα ασβεστο-σχιστολιθικά εδάφη του κτήματος έδωσε κρασιά θρύλους. Κάτω από την καθοδήγηση του Γάλλου καθηγητή, το Κτήμα διαγράφει μια πορεία προς αμέτρητες διακρίσεις. Σημειώνεται ότι από το 1976 μέχρι τις αρχές του 1999 ο Βαγγέλης Γεροβασιλείου, συνεργάτης του Emile Peynauld, κατείχε θέση οινολόγου στο Κτήμα Porto Carras, όπου πρωτοοινοποίησε, αναβίωσε και διέσωσε από την αφάνεια την παλιά ξεχασμένη ελληνική ποικιλία της Μαλαγουζιάς.

SEAT

Όταν η μέρα σας ξεκινάει μέσα στο νέο Ateca, τα πάντα μπορούν να γίνουν πιο όμορφα. Το νέο SUV της SEAT χωράει κάθε στιγμή της ζωής σας και την κάνει πιο εύκολη. Με φώτα Full Led και Welcome Light για να φωτίζουν κάθε σας κίνηση. Με κορυφαία τεχνολογία όπως το Traffic Jam Assist για να μην σας απασχολεί η κίνηση, με Wireless Charger για να φορτίζετε το κινητό σας χωρίς καλώδιο και με οθόνη 8 ιντσών για να ελέγχετε όλες τις λειτουργίες του αυτοκινήτου. Το νέο SEAT Ateca είναι εφοδιασμένο με υψηλής απόδοσης και χαμηλής κατανάλωσης κινητήρες βενζίνης και πετρελαίου που ξεκινούν από τον μοναδικό στην κατηγορία 1.0 TSI 115hp μέχρι τον κορυφαίο 2.0 TDI 190hp. Με κίνηση σε 2 ή 4 τροχούς, με χειροκίνητο ή DSG κιβώτιο, το νέο Ateca είναι εδώ για να κάνει κάθε μέρα σας απλά υπέροχη.

FOLLOW SEAT GREECE ON: SEAT.GR

Η SEAT συνιστά Castrol EDGE PROFESSIONAL

Εκπομπές CO_2: 113 – 144 gr/km. Κατανάλωση εντός πόλης: 4,7 – 7,2 lt/100km. Εκτός πόλης: 4,1 – 5,8 lt/100km. Μικτός: 4,3 – 6,3 lt/100km.

ΤΕΧΝΟΚΑΡ SEAT LINE 800-11-80000

Ο αμπελώνας Δράμας, γραμμικός στο σύνολό του, συγκαταλέγεται στους πιο σύγχρονους και άρτια οργανωμένους.

ΔΙΕΘΝΕΙΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΣΤΗΝ ΗΔΩΝΙΔΑ ΓΗ

Στη Δράμα τα εντυπωσιακά οινοποιεία αποτελούν τον κανόνα.

Αν και η αμπελοοινική ιστορία της ξακουστής Ηδωνίδας Γης, την οποία κατοικούσαν οι Ήδωνες Θράκες, πρόγονοι των σημερινών Δραμινών, χάνεται πραγματικά στα τρίσβαθα της ιστορίας, η σύγχρονη ιστορία της -που ξεκινά το 1987 με τους αδελφούς Κώστα και Νίκο Λαζαρίδη, διάσημους στον κλάδο της μαρμαροτεχνίας- ανέδειξε τον αμπελώνα Δράμας ως το απόλυτο συνώνυμο της παραγωγής οίνων υψηλής ποιότητας κυρίως από διεθνείς ποικιλίες.

Βέβαια, οι Δραμινοί οινοποιοί, οι οποίοι σήμερα είναι εννέα, που ξεκίνησαν τις διεθνώς αναγνωρισμένες γαλλικές ποικιλίες Cabernet Sauvignon, Sauvignon Blanc, Semillon, Chardonnay, Merlot και Syrah για να μπορέσουν να δώσουν κρασιά ποιότητας και με εμπορική προοπτική, έχουν πλέον στραφεί και σε ελληνικές, δείχνοντας να πιστεύουν στο Ασύρτικο, το οποίο στις συνθήκες της Βόρειας Ελλάδας βρήκε έναν νέο τόπο εγκατάστασης, αλλά και τη Μαλαγουζιά και το Αγιωργίτικο. Ενώ παράλληλα είναι έτοιμοι, μετά από συστηματική δουλειά σε πειραματικούς αμπελώνες, να ποντάρουν σε Βιδιανό, Ξινόμαυρο, Μαυροδάφνη αλλά και Μαυροτράγανο.

Ο αμπελώνας Δράμας, γραμμικός στο σύνολό του, συγκαταλέγεται στους πιο σύγχρονους και άρτια οργανωμένους της Ελλάδας και είναι στην πλειονότητά του αρδευόμενος.

Το Marlborough της Ελλάδας

Πολλοί τα τελευταία αξίζει να σημειωθεί ότι παρομοιάζουν τη Δράμα με το Marlborough, τη Μέκκα των κρασιών της Νέας Ζηλανδίας. Ο λόγος; Τα εντυπωσιακά αρωματικά λευκά και τα υψηλόβαθμα ερυθρά κρασιά που παράγονται και έχουν γίνει δημοφιλή τις τελευταίες δεκαετίες.

Στον σύγχρονο δραμινό αμπελώνα παράγονται οίνοι ΠΓΕ Δράμα (Τοπικός Οίνος Δράμας) και επίσης οι οίνοι ΠΓΕ Αγορά (Τοπικός Οίνος Αγοράς ή Αγοριανός Τοπικός Οίνος) και οι οίνοι ΠΓΕ Αδριανή (Τοπικός Οίνος Αδριανής). Αξίζει επίσης να σημειωθεί ότι η πρωτοβουλία των οινοποιών της περιοχής να δημιουργήσουν την Ένωση Οινοπαραγωγών Δράμας (Κτήμα Κλωναρίδη, Κτήμα Κώστα Λαζαρίδη, Κτήμα Λευκάκη, Κτήμα Μανωλεσάκη, Κτήμα Μιχαηλίδη, Κτήμα Νίκου Λαζαρίδη, Κτήμα Παυλίδη, Κτήμα Τέχνη Οίνου και Οινογένεσις) θέτει ως βασικό στόχο τη θέσπιση ένδειξης ΠΟΠ Δράμα.

ΜΕ ΜΙΑ ΜΑΤΙΑ

5.000 στρέμματα καλύπτει ο αμπελώνας της Δράμας

7 οινοποιεία δραστηριοποιούνται στην ευρύτερη περιοχή

Η Δράμα ανήκει στη Διαδρομή Κρασιού του Διονύσου

ΠΓΕ Δράμα και ΠΓΕ Αγορά και ΠΓΕ Αδριανή, οι ενδείξεις των οίνων της περιοχής

• Η Δράμα είναι πόλη της Αν. Μακεδονίας χτισμένη στους πρόποδες του Φαλακρού

ΟΙΝΟΤΟΥΡΙΣΜΟΣ | ΔραμοΟινοΓνωσία

Μια δυναμική διαδρομή στον οινικό χάρτη της Ελλάδας πραγματοποιεί η Δράμα, στην οποία η συστηματική καλλιέργεια του σύγχρονου αμπελώνα ξεκίνησε, όπως προαναφέρθηκε, μόλις πριν περίπου 30 χρόνια. Είναι ενδεικτικό πως στο βιβλίο τού Miles Lambert-Gocs για το ελληνικό κρασί, που εκδόθηκε το 1990, ο συγγραφέας αγνοεί παντελώς την ύπαρξη οινικής δραστηριότητας στη Δράμα. Τα κρασιά της, όλα αυτά τα χρόνια, κέρδισαν σε διεθνείς διαγωνισμούς οίνου διακρίσεις και μετάλλια, καταφέρνοντας να αυξήσουν σημαντικά τις εξαγωγές τους στις διεθνείς αγορές, ενώ παράλληλα οι ετικέτες πέτυχαν να φιγουράρουν ψηλά στους καταλόγους των ελληνικών εστιατορίων και wine bars. Επιδεικνύοντας μεγάλες αντοχές στη διάρκεια της οικονομικής κρίσης, οι Δραμινοί οινοπαραγωγοί παίρνουν νέες πρωτοβουλίες, αναζητώντας φρέσκες ιδέες για την ανάπτυξη του οινοτουρισμού, για τη σύνδεση του κρασιού με την λοιπή οικονομία. Ένα χαρακτηριστικό παράδειγμα αποτελεί η διοργάνωση της ΔραμΟινοΓνωσίας, ενός πενταημέρου εκδηλώσεων στις αρχές Ιουνίου, στη διάρκεια του οποίου μπορούν όλοι οι ενδιαφερόμενοι να επισκεφθούν τα εντυπωσιακά επισκέψιμα οινοποιεία στις ΔΕ Δράμας, Δοξάτου, Νικηφόρου και Προσοτσάνης, που θα υπερκαλύψουν τις απαιτήσεις για οινοτουρισμό στη Δράμα, η οποία είναι τμήμα της Διαδρομής του Κρασιού του Διονύσου, μιας από τις διαδρομές των Δρόμων του Κρασιού της Βόρειας Ελλάδας.

ΤΟ ΝΕΚΤΑΡ ΤΗΣ ΡΑΨΑΝΗΣ

Στο μαγευτικό σκηνικό της βορειοανατολικής απόληξης της κοιλάδας των Τεμπών, που δημιούργησε ο ποταμός Πηνειός χωρίζοντας τον Όλυμπο από τον Κίσσαβο εκτείνεται ο αμπελώνας της Ραψάνης σε έκταση 1.700 στρμ. και σε υψόμετρο από 150 έως 750 μ.

Η μεγαλύτερη έκταση της ζώνης των οίνων ΠΟΠ Ραψάνη είναι στη βορειοδυτική πλευρά της κοιλάδας σε περιοχές της γραφικότατης Ραψάνης, η οποία δημιουργήθηκε το 10ο μ.Χ. αιώνα ως βυζαντινός οικισμός και του Πυργετού του πρώην δήμου Κάτω Ολύμπου. Μικρότερη έκταση είναι απέναντι στη νοτιοανατολική πλευρά της κοιλάδας σε περιοχές της πρώην κοινότητας Αμπελακίων (σήμερα όλη η έκταση στον ενιαίο δήμο Τεμπών).

Πρόκειται για το βορειοανατολικό τμήμα της Θεσσαλίας και της Λάρισας και τη μικρότερη και νοτιότερη περιοχή καλλιέργειας του Ξινόμαυρου (μόλις 1.500 στρέμματα), το οποίο πλαισιώνουν οι τοπικές ποικιλίες Κρασάτο και Σταυρωτό ή Αμπελακιώτικο, που χρησιμοποιούνται μαζί στους ΠΟΠ οίνους.

Η Ραψάνη είναι η νοτιότερη και μικρότερη ζώνη καλλιέργειας Ξινόμαυρου.

Το Κρασάτο είναι τοπική ποικιλία και παίζει στους οίνους ΠΟΠ Ραψάνη τον ίδιο ρόλο που παίζει η Νεγκόσκα στους οίνους ΠΟΠ Γουμένισσα, μαλακώνει δηλαδή τα χαρακτηριστικά τους. Το Σταυρωτό μάλλον κατάγεται από την Εύβοια και ήρθε στην περιοχή μέσω Αμπελακίων (εξ ου και το δεύτερο όνομά του). Ο ρόλος του στους οίνους ΠΟΠ Ραψάνη είναι αμφιλεγόμενος, αφού κατά κάποιους προσφέρει σώμα και κατά άλλους απολύτως τίποτα.

Έως και 1.000 πρέμνα στο στρέμμα

Ο αμπελώνας είναι διαμορφωμένος σε κύπελλα και υπάρχουν αμπελοτόπια, ιδίως ορεινά, που είναι πυκνοφυτεμένα έως και με 1.000 πρέμνα στο στρέμμα.

Στην ευρύτερη περιοχή καλλιεργούνται με επιτυχία και διεθνείς ποικιλίες (Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah και Chardonnay), χάρη στην ευεργετική επίδραση του υψομέτρου και των ορεινών ανέμων, που εξασφαλίζουν δροσερές κλιματικές συνθήκες, κατάλληλες πρώιμες ποικιλίες.

Η αμπελουργική ζώνη των οίνων ΠΟΠ (ΟΠΑΠ) Ραψάνη (PDO Rapsani) θεσμοθετήθηκε το 1971 και η ύπαρξή της σήμερα οφείλεται στην εταιρεία Ε. Τσάνταλης, που ανέλαβε να λειτουργήσει το συνεταιριστικό οινοποιείο και που έως το 2005 ήταν ο μοναδικός οινοπαραγωγός.

ΜΕ ΜΙΑ ΜΑΤΙΑ

1.700 στρέμματα καλύπτει συνολικά ο αμπελώνας της Ραψάνης στην κοιλάδα των Τεμπών

150-750 μέτρα είναι το υψόμετρο για τα αμπέλια που συνθέτουν την οινική ζώνη της περιοχής

1.000 πρέμνα ανά στρέμμα είναι φυτεμένα ιδιαίτερα στα πιο ορεινά αμπελοτόπια της ζώνης

1816 ο Edward Clarke χαρακτήρισε τα κρασιά της Ραψάνης τα καλύτερα της Ελλάδας

1971 θεσμοθετήθηκε αμπελουργική ζώνη των οίνων ΠΟΠ (ΟΠΑΠ) Ραψάνη (PDO Rapsani)

3 ποικιλίες σε ποσοστό 1/3 η καθεμία παραδοσιακά συνέθεταν τα κρασιά της Ραψάνης

1991 το οινοποιείο του Συνεταιρισμού Ραψάνης πέρασε στα χέρια της εταιρείας Τσάνταλης

Η Ραψάνη αποτελεί την εκκίνηση της Διαδρομής Κρασιού των Θεών του Ολύμπου

6 οίνοι ΠΟΠ (ΟΠΑΠ) Ραψάνη κυκλοφορούν από 4 οινοπαραγωγούς και αναμένεται άλλος ένας

• Η Ραψάνη είναι χωριό της Θεσσαλίας, ανήκει στο νομό Λάρισας και είναι τοπικό διαμέρισμα του πρώην δήμου Κάτω Ολύμπου.

Η αμπελουργική ζώνη των οίνων ΠΟΠ (ΟΠΑΠ) Ραψάνη (PDO Rapsani) θεσμοθετήθηκε το 1971.

• Όλες οι ετικέτες του Winery Monsieur Nicolas διατίθεται στην Ελλάδα και εξάγονται σε πάνω από 10 χώρες σε όλον τον κόσμο, με αυξητική τάση κάθε χρόνο.

• Η νέα σειρά, σε ατομική συσκευασία των 187ml, με το όνομα Le Petit Cirque, μεταδίδει το μήνυμα της ευθυμίας και της χαλάρωσης μέσω της γοητείας και της μαγείας του τσίρκου.

ΜΕ ΤΗΝ ΑΥΡΑ ΤΗΣ ΛΙΜΝΗΣ ΠΛΑΣΤΗΡΑ

Η συχία, το κρασί κοιμάται... Με αυτή τη φράση μεγάλωσε ο Γιώργος Καραμήτρος, που την άκουγε από τον παππού και τον πατέρα του στα κελάρια του οικογενειακού οινοποιείου, στον Μεσενικόλα Καρδίτσας. Αλλά και με την ιστορία του Monsieur Nicolas, η οποία ξεκινάει στη Θεσσαλία το 1555 στα χρόνια της Φραγκοκρατίας, όταν ένας Φράγκος ευγενής, ο Μεσιέ Νικόλας ή Μεσενικόλας, ήρθε κι εγκαταστάθηκε στην περιοχή, ανακάλυψε μια ντόπια ποικιλία και την καλλιέργησε συστηματικά. Το χωριό όπως και η ποικιλία, από τότε πήραν το όνομά του.

Το νήμα αυτής της ιστορίας πήρε ο Γιώργος Καραμήτρος, 4ης γενιάς οινοποιός, που ανέλαβε το 2000 το οινοποιείο. Με σπουδές στην Οινολογία και πάνω απ' όλα με την ψυχή αφιερωμένη στην τέχνη του κρασιού, ο Γιώργος Καραμήτρος κυνηγά το όνειρό του: Να κάνει τον τόπο του και τις ντόπιες ποικιλίες γνωστές σε όλο τον κόσμο.

Μέσα σε ένα πετρόκτιστο κτίριο επενδεδυμένο με ξύλο, ο σύγχρονος εξοπλισμός βρίσκεται στις κατάλληλες συνθήκες για να αποδώσει μια σειρά εξαιρετικών κρασιών. Στο κελάρι τα κρασιά παλαιώνουν σε μικρά γαλλικά δρύινα βαρέλια. Όλες οι ετικέτες δημιουργούνται αποκλειστικά από σταφύλια της περιοχής και κύριο μέλημα του Γ. Καραμήτρου είναι να διασωθούν οι σπάνιες ελληνικές ποικιλίες και να δοθεί κίνητρο για τους νέους ανθρώπους.

Το σπάνιο Μαύρο Μεσενικόλα

Η κορυφαία ετικέτα του Οινοποιείου είναι το Messenicola, μια ανάμειξη της ποικιλίας Μαύρο Μεσενικόλα – μοναδική σε όλο τον κόσμο, με ιδιαίτερα χαρακτηριστικά που διαμορφώνονται από την περιοχή της Λίμνης Πλαστήρα- και των Syrah και Carignan κατά 30%. Ανήκει στην κατηγορία ΠΟΠ και είναι ένα κρασί ανώτερης ποιότητας, με βελούδινη γεύση και λεπτά αρώματα, που έχει διακριθεί με δεκάδες βραβεία σε ελληνικούς και διεθνείς διαγωνισμούς και γοητεύει και με τη βραβευμένη συσκευασία του.

Επίσης η ανατρεπτική σειρά «MOI, JE M'EN FOUS!» σε κόκκινο, λευκό και ροζέ, που συναρπάζει με τις ανάλαφρες γεύσεις και τα αρώματά της από τις ποικιλίες του Λιμνιώνα, του Μοσχοφίλερου και του Μοσχάτου Αμβούργου, έχει αποκτήσει φανατικούς οπαδούς, έχοντας αποσπάσει με τη σειρά της δεκάδες βραβεία ποιότητας και design. Και οι υπόλοιπες ετικέτες δεν πάνε πίσω σε διακρίσεις και πιστούς φίλους όπως τα Δύο Χωριά, το Μέλισμα, ο Πολίχνης Οίνος, τα Δύο Φεγγάρια και άλλες ειδικές συσκευασίες όπως το Μεσενικόλα Συλλεκτών.

Στην Αττική, το Σαββατιανό προσαρμόζεται άριστα, χάρη στην ανθεκτικότητά του στην ξηρασία.

Η ΑΤΤΙΚΗ ΓΗ ΘΡΕΦΕΙ ΤΟ ΣΑΒΒΑΤΙΑΝΟ

Σύμφωνα με τη μυθολογία, ο Διόνυσος, ο θεός του κρασιού, εμπιστεύθηκε στους κατοίκους της Αττικής τις τέχνες της αμπελοκαλλιέργειας και της οινοποσίας. Κι εκείνοι όχι απλώς προστάτευσαν το αμπέλι, αλλά προώθησαν και διέδωσαν την καλλιέργειά του σε όλη την Ελλάδα.

Το αμπέλι για την Αττική είχε πρωταγωνιστικό ρόλο στην οικονομική, κοινωνική και πολιτισμική ζωή των κατοίκων, από τους αρχαίους χρόνους μέχρι τις μέρες μας. Σήμερα, παρά τις μεγάλες επεμβάσεις και αλλαγές που δέχτηκε το αττικό τοπίο στον οικιστικό και στο βιομηχανικό τομέα, ειδικά μετά την εγκατάσταση του Αεροδρομίου στην περιοχή των Σπάτων και τη ραγδαία αύξηση των τιμών της γης, ο αμπελώνας της Αττικής παραμένει ως ένας από τους σημαντικότερους.

Παραγωγή ρετσίνας

Η έκτασή του αγγίζει τα 65.000 στρέμματα, με το 80% να μονοπωλούν οι λευκές ποικιλίες και τα 4/5 του αμπελώνα (49.000 στρέμματα) να βρίσκονται στην περιφέρεια της Αν. Αττικής στα Μεσόγεια.

Ο αμπελώνας στην Αττική μαζί με αυτόν της Βοιωτίας και της Εύβοιας, δηλαδή την κοιλάδα της Χαλκίδας και την πεδιάδα του Ληλαντίου, είναι η κύρια περιοχή παραγωγής της ρετσίνας, που προέρχεται παραδοσιακά από την ποικιλία Σαββατιανό και σε μικρότερο ποσοστό από Ροδίτη.

Τα εδάφη με χαμηλή οργανική ουσία χαρακτηρίζονται από μεγάλη ποικιλία ως προς τη σύστασή τους, η οποία διαφέρει από περιοχή σε περιοχή, με αποτέλεσμα στην περιοχή της Ανατολικής Μεσογαίας να επικρατεί έντονα η άργιλος, ενώ στη δυτική τα ασβεστούχα στοιχεία.

Ο αμπελώνας στην Αττική είναι από τους θερμότερους και ξηρότερους της Ελλάδας (το θερμικό άθροισμα ξεπερνά τις 2.300dd, ενώ η ετήσια βροχόπτωση δεν υπερβαίνει τα 480 χλστ., από την οποία κατά τους θερινούς μήνες πέφτουν λιγότερα από 100 χλστ.). Σε αυτό τον τόπο, το Σαββατιανό προσαρμόζεται άριστα, χάρη στη μεγάλη ανθεκτικότητά του στην ξηρασία, αλλά και στον τρόπο καλλιέργειάς του, σε πυκνά φυτεμένους αμπελώνες, σε κύπελλα.

Το πρώτο βιοκλιματικό οινοποιείο στην Ελλάδα είναι του Παπαγιαννάκου.

Να σημειωθεί ότι στην Αττική έχουν θεσπιστεί 11 οίνοι ΠΓΕ περιοχών, σε μικρότερες εκτάσεις, που αφορούν λευκούς οίνους, ενώ ο ΠΓΕ Αττική, που παράγεται από επτά οινοποιεία της ζώνης, καλύπτει κυρίως την παραγωγή ερυθρών οίνων της περιοχής.

Πληθώρα ποικιλιών

Εκτός από το Σαββατιανό και τον Ροδίτη, σήμερα στην Αττική καλλιεργούνται πληθώρα ελληνικών και ξένων ποικιλιών, όπως οι λευκές Ασύρτικο, Μαλαγουζιά, Αθήρι, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Trebbiano ή Ugni Blanc και Semillon και οι κόκκινες Αγιωργίτικο, Μανδηλαριά, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Sangiovese, Grenage Rouge και Tempranillo.

ΜΕ ΜΙΑ ΜΑΤΙΑ

65.000 στρέμματα η συνολική έκταση του αμπελώνα της Αττικής

80% λευκές ποικιλίες καταλαμβάνουν τον αττικό αμπελώνα

4/5 του αμπελώνα βρίσκονται στην περιοχή των Μεσογείων

• Η Αττική έχει έκταση 3.808 τ.χλμ.

WINES OF ATHENS | Αμπέλι δίπλα στην πόλη

Σύμφωνα με τον μύθο όταν ο θεός Διόνυσος επισκέφθηκε την Αττική, αποφάσισε ότι ο τόπος ήταν κατάλληλος για την αγαπημένη του άμπελο. Δίδαξε λοιπόν την καλλιέργεια και την παραγωγή οίνου στον Ικάριο, βασιλιά ενός δήμου της Αθήνας, που ίσως ήταν ο πρώτος άνθρωπος που ευλογήθηκε μ΄ αυτή τη γνώση. Από τότε έχουν περάσει πάνω από 3.000 χρόνια που το αμπέλι καλλιεργείται στη γη της Αττικής. Όλα τα ιερά και οι τόποι λατρείας είναι περιτριγυρισμένα ακόμα και σήμερα από αμπέλια. Οι αναφορές στον Αττικό Οίνο είναι διαχρονικές. Εξάλλου κρασί και σταφύλια αποτελούσαν πάντα ένα από τα σημαντικότερα προϊόντα της περιοχής. Οι αττικοί αμφορείς ταξίδεψαν το κρασί στα πέρατα του κόσμου, ενώ κύλικες, κρατήρες και άλλα αγγεία μαρτυρούν την οινική ιστορία της Αθήνας. Ως συνέχεια αυτής της τεράστιας παράδοσης τοποθετείται η σημαντική πρωτοβουλία των οινοπαραγωγών της Αττικής να ενωθούν κάτω από την κοινή ομπρέλα των «Wines of Athens» επιδιώκοντας έτσι να αυξήσουν την αναγνωρισιμότητα των κρασιών τους και να προωθήσουν τον οινοτουρισμό σε μια περιοχή που ετησίως δέχεται έναν τεράστιο αριθμό επισκεπτών.

ΜΟΝΑΔΙΚΗ ΣΤΟΝ ΚΟΣΜΟ Η ΑΙΓΙΑΛΕΙΑ

Ήδη από το 1990 ο Άγγελος Ρούβαλης αξιοποίησε τον Ροδίτη.

Ες φυτείαν αμπέλων εστίν επιτήδεια» γράφει ο περιηγητής Παυσανίας τον 2 μ.Χ. αιώνα για τις πλαγιές της Αιγιαλείας, που εκτείνονται από την Αιγείρα έως το Λαμπίρι, από τις χαμηλές πλαγιές έως τις παρυφές των Καλαβρύτων, σε υψόμετρο από 300 έως και 1.000 μ.

Σε αυτή τη ζώνη η άμπελος καλλιεργείται συνεχώς από την αρχαιότητα έως και σήμερα ενώ ο αμπελώνας είναι μοναδικός ως προς τη διαμόρφωση και τον προσανατολισμό του και γοητευτικότατος στην περιήγησή του.

Σύμφωνα μάλιστα με την Σταυρούλα Κουράκου, επίτιμη πρόεδρο του O.I.V, ο αμπελώνας των πλαγιών της Αιγιαλείας «...από εδαφοκλιματολογική άποψη, είναι ένας από τους ωραιότερους του κόσμου, καθώς ανεβαίνει τις μαλακές βορινές πλαγιές και δέχεται τους δροσερούς θαλασσινούς ανέμους που προστατεύουν τους καρπούς από το καλοκαιρινό καύσωνα. Πρόκειται για ένα μοναδικό στον κόσμο αμπελοοινικό βιοκλίμα».

Οι εξαιρετικές κλιματολογικές συνθήκες, τα γόνιμα και ποικίλα εδάφη που έχουν σχηματιστεί από παλιές γεωλογικές προσχώσεις, αλλά παντού με καλή στράγγιση λόγω των κλίσεων, καθώς και οι χαμηλότερες στρεμματικές αποδόσεις από την υπόλοιπη Αχαΐα, συμβάλλουν στην παραγωγή υψηλής ποιότητας οίνων ΠΓΕ Πλαγιές Αιγιαλείας και των πιο αρωματικών κρασιών της ζώνης ΠΟΠ Πάτρα.

Ο αρωματικός Ροδίτης

Ο αμπελώνας της Αιγιαλείας έχει συνολικά 50.000 στρέμματα, εκ των οποίων τα 40.000 είναι σταφίδα, 9.000 Ροδίτης, ο οποίος στην Αιγιαλεία δίνει τα πλέον αρωματικά κρασιά αυτής της ποικιλίας, και άλλα 1.000 στρέμματα διάφορες άλλες ποικιλίες. Οι ποικιλίες οίνων του ΠΓΕ Πλαγιές Αιγιαλείας είναι Ροδίτης Αλεπού, Λαγόρθι, Μαλαγουζιά, Ρομπόλα, Ασύρτικο, Σιδερίτης, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Αγιωργίτικο, Μαυροδάφνη, Βολίτσα Μαύρη, Καλαβρυτινό Μαύρο, Χονδρόμαυρο Καλαβρύτων, Ψιλόμαυρο Καλαβρύτων, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah. Σύμφωνα με τροποποίηση που πραγματοποιήθηκε τον Δεκέμβριο 2011 (ΦΕΚ 2817Β 13-12-2011) διευρύνθηκε η ζώνη στην περιοχή των Καλαβρύτων και χαμήλωσε το υψομετρικό όριο (ήταν 250 μ.), ενώ στους τύπους οίνων επέτρεψε την παραγωγή λευκών ημιαφρωδών οίνων.

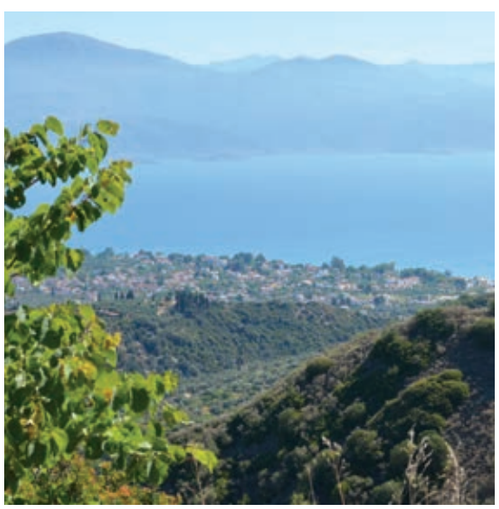
ΜΕ ΜΙΑ ΜΑΤΙΑ

50.000 στρέμματα καλύπτει συνολικά ο αμπελώνας της Αιγιαλείας

200-1.000 μέτρα είναι το υψόμετρο των αμπελώνων της περιοχής

14 οίνοι ΠΓΕ Πλαγιές Αιγιαλείας παράγονται από 6 οινοπαραγωγούς

• Ο Δήμος Αιγιαλείας είναι δήμος της Δυτικής Ελλάδας που συστάθηκε με τον Καλλικράτη.



ΜΠΑΛΚΟΝΙ | Επάνω από τον Κορινθιακό

Μία από τις πιο ενδιαφέρουσες αμπελουργικές ζώνες του κόσμου αποτελούν οι πλαγιές της Αιγιαλείας, σύμφωνα με την Σταυρούλα Κουράκου Δραγώνα, επίτιμο πρόεδρο του O.I.V (Διεθνής Οργανισμός Αμπέλου και Οίνου, για τους εξής λόγους: 1) Είναι από τις λίγες περιοχές στην Ελλάδα που έχουν βορεινή έκθεση (λόγω του ρήγματος του Κορινθιακού Κόλπου). 2) Διαθέτουν γόνιμα εδάφη από τις παλιές γεωλογικές προσχώσεις τα οποία στραγγίζουν καλά λόγω της κλίσης τους. 3) Το υψόμετρο των αμπελώνων (500-1050 μέτρα) παίζει ουσιαστικό ρόλο στην ποιότητα των προϊόντων. 4) Έχουν πίσω από τις πλάτες τους, προς το Νότο, τα βουνά Χελμό, Παναχαϊκό και τα παρακλάδια τους και τα οποία αποτελούν αξεπέραστο φράγμα για τους ζεστούς νοτιάδες και την καυτή τους ανάσα, οι οποίοι ανεβαίνουν από την Αφρική τους καλοκαιρινούς μήνες. 5) Αξιοποιούν τις βροχές της Δυτικής Ελλάδας, καθώς και το κλίμα του Κορινθιακού Κόλπου (που αναφέρεται στους παλιούς ναυτικούς χάρτες ως πόλος έλξης βαρομετρικών χαμηλών). 6) Οι κάτοικοι της περιοχής έχουν αναπτύξει μια πειθαρχία ποιότητας από την μακραίωνη καλλιέργεια της μαύρης σταφίδας η οποία λιάζεται στον ήλιο και ως εκ τούτου προϋποθέτει σφριγηλούς καρπούς και μικρές αποδόσεις. Για τους ίδιους επίσης λόγους η εφαρμογή βιολογικών αρχών στην καλλιέργεια του αμπελιού είναι εύκολη και πολύ διαδεδομένη.

ΝΕΑ ΕΠΟΧΗ

Νέα Εικόνα!

NESTOR

Quality Wines of Messinia

ΝΕΣΤΩΡ Α.Ε. - ΠΥΡΓΟΣ ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ 24 400 - Τ.: (+30) 2763 041073 - F: 2763 041069

www.nestorwines.gr

Η αμπελουργική ζώνη των οίνων ΠΟΠ (ΟΠΑΠ) Νεμέα είναι η μόνη ζώνη οίνων ΠΟΠ που εκτείνεται σε δύο περιφερειακές ενότητες.

Σύμφωνα με μια διαφορετική εκδοχή του μύθου για τον Ηρακλή, το λιοντάρι της Νεμέας δεν ήταν άλλο από το κόκκινο κρασί της περιοχής, με το οποίο κερνούσαν δύο ληστές τα θύματά τους πριν τους ληστέψουν ή τους σκοτώσουν και λέγανε στη συνέχεια ότι τους είχε επιτεθεί το περίφημο λιοντάρι.

ΛΙΟΝΤΑΡΙ ΕΙΝΑΙ ΤΟ ΚΡΑΣΙ ΤΗΣ ΝΕΜΕΑΣ

Ο αμπελώνας στη Νεμέα είναι η μεγαλύτερη σε έκταση ζώνη οίνων ΠΟΠ της Ελλάδας και καλύπτει 30.000 στρέμματα, φυτεμένα με την πιο εκλεκτή ερυθρή ποικιλία της νότιας Ελλάδας, το Αγιωργίτικο. Στη συνολική έκταση της ζώνης υπάρχει κατά τόπους μεγάλη διαφοροποίηση εδαφών και κλιματικών συνθηκών και συνηθίζεται ο ανεπίσημος διαχωρισμός της σε 3 επιμέρους υποζώνες, ανάλογα με το υψόμετρο, την πεδινή (υψόμετρο 260-350 μ.), την ημιορεινή (υψόμετρο 350-600 μ.) και την ορεινή (υψόμετρο 600-800 μ.).

Ο αμπελώνας στη Νεμέα είναι διαμορφωμένος σε αμφίπλευρο γραμμικό σχήμα, με μέτρια πυκνή φύτευση (400-500 φυτά ανά στρέμμα). Στα χαμηλότερα υψόμετρα απαντούν κυρίως αλλουβιακές αποθέσεις του ποταμού Ασωπού, πιο λεπτόκοκκες στο κέντρο του κάμπου, όπου τα εδάφη είναι βαθιά και γόνιμα και περισσότερο χονδρόκοκκες στις παρυφές των ορεινών σχηματισμών, όπου κυριαρχούν τα χαλικώδη εδάφη, με χαμηλή γονιμότητα και υδατοχωρητικότητα. Στην ημιορεινή περιοχή, σε εδάφη ρηχά ασβεστολιθικά, το Αγιωργίτικο ωριμάζει πρώιμα, επωφελούμενο και από τις ηπιότερες κλιματικές συνθήκες, ενώ στην ορεινή και ψυχρότερη ζώνη πιο όψιμα μέσα στον Οκτώβριο, ανάλογα και με τις καιρικές συνθήκες κάθε εσοδείας.

Το αίμα του Ηρακλή

Ο ΠΟΠ Νεμέα είναι ο «Φλυάσιος Οίνος» των αρχαίων Ελλήνων, οίνος συνδεδεμένος με το μύθο του Ηρακλή, ο οποίος λατρευόταν στην περιοχή. Άλλωστε, εκεί υπάρχει και ιερό του. Γι' αυτό και η λαϊκή παράδοση καταγράφει το κρασί της Νεμέας ως «το αίμα του Ηρακλή».

Η αμπελουργική ζώνη των οίνων ΠΟΠ (ΟΠΑΠ) Νεμέα (PDO Nemea) θεσμοθετήθηκε το 1971 και είναι η μόνη ζώνη οίνων ΠΟΠ που εκτείνεται σε δύο περιφερειακές ενότητες. Το μεγαλύτερο τμήμα της είναι στο νότιο - κεντρικό τμήμα της Κορινθίας και στους πρώην δήμους Σικυωνίων και Στυμφαλίας, ενώ 2.250 στρέμματα περίπου είναι στο βορειοδυτικό τμήμα της Αργολίδας στους πρώην δήμους Κουτσοποδίου και Λυρκείας.

Η Νεμέα είναι μια από τις 4 ζώνες οίνων ΠΟΠ - ΟΠΑΠ στις οποίες έχουν θεσπιστεί και γλυκείς οίνοι.

Σημαντικές επενδύσεις

Επίσης, λόγω των χαρακτηριστικών της ποικιλίας Αγιωργίτικο, είναι η ζώνη που έχει αξιοποιήσει αρκετά την τροποποίηση της νομοθεσίας περί τους ΟΠΑΠ οίνους (2006) και έχει κυκλοφορήσει μερικούς οίνους φρέσκους, δηλαδή οίνους χωρίς ωρίμανση σε βαρέλι ή οίνους που έχουν ωριμάσει σε βαρέλι λιγότερο από 12 μήνες. Σε κάθε περίπτωση, Αγιωργίτικο-Νεμέα είναι η πλέον δημοφιλής σχέση όσον αφορά ερυθρούς οίνους ΠΟΠ. Έτσι, η ζώνη είναι η πλέον ανεπτυγμένη της Ελλάδας και έχει προσελκύσει πολλούς παραγωγούς εκτός περιοχής με σημαντικές επενδύσεις. Ως αποτέλεσμα, παράγονται 121 οίνοι ΠΟΠ (ΟΠΑΠ) Νεμέα από 74 οινοπαραγωγούς, εκ των οποίων 33 με οινοποιείο εκτός ζώνης.

ΜΕ ΜΙΑ ΜΑΤΙΑ

30.000 στρέμματα καλύπτει συνολικά ο αμπελώνας της Νεμέας

3 υποζώνες διακρίνονται στη Νεμέα ανάλογα με το υψόμετρο

260-800 μέτρα είναι το υψόμετρο για όλη την αμπελουργική ζώνη

400-500 φυτά το στρέμμα η συνήθης φύτευση στη ζώνη

1971 θεσμοθετήθηκε η ζώνη των οίνων ΠΟΠ (ΟΠΑΠ) Νεμέα

2 Περιφερειακές Ενότητες περιλαμβάνει το ΠΟΠ Νεμέα

2011 ιδρύεται ο Σύνδεσμος Οινοποιών Νεμέας (ΣΟΝ)

121 οίνοι ΠΟΠ Νεμέα παράγονται από 74 οινοπαραγωγούς

• Η Νεμέα, (παλαιότερα Άγ. Γεώργιος) είναι κωμόπολη του Νομού Κορινθίας.

Η ΑΜΠΕΛΙΑ ΤΗΣ ΘΗΡΑΣ ΔΑΜΑΖΕΙ ΤΟ ΧΡΟΝΟ

Παράγονται 58 ξηροί οίνοι ΠΟΠ (ΟΠΑΠ) Σαντορίνη από 21 παραγωγούς.

Έναν πανάρχαιο αμπελώνα με πανάρχαιες ποικιλίες επιβεβαιώνουν τα ευρήματα που έχουν βρεθεί στις ανασκαφές της προϊστορικής πόλης του Ακρωτηρίου στη Σαντορίνη σύμφωνα με τον καθηγητή Αρχαιολογίας του Πανεπιστημίου Αθηνών, Χρίστο Ντούμα, τα οποία εντοπίζουν την καλλιέργεια της αμπέλου στο νησί στον 17ο αιώνα π.Χ. Ο προϊστορικός αυτός αμπελώνας καταστράφηκε με τη μεγάλη έκρηξη του ηφαιστείου, γύρω στα 1620 π.Χ., ενώ δημιουργείται ξανά με την εκ νέου κατοίκηση γύρω στα 1200 π.Χ. Επομένως και με το δεδομένο ότι η φυλλοξήρα δεν απείλησε ποτέ το έδαφος του νησιού με τη μηδενική σχεδόν υδατοχωρητικότητα και οργανική ύλη, δεν είναι υπερβολή να υπολογίσει κανείς ότι η πραγματική ηλικία του αμπελώνα ξεπερνά τα 3.000 χρόνια.

Η ανανέωσή του από την αρχαιότητα μέχρι σήμερα γίνεται με τον ίδιον τρόπο, που είναι, η τεχνική με «καταβολάδι». Δηλαδή, στη θέση του κλήματος που πέθανε, τοποθετείται ένα κλαδί, το οποίο ο αμπελουργός παίρνει από το διπλανό κλήμα, αφού το βάλει πρώτα στο έδαφος, σε βάθος περίπου 30 εκατοστών.

Η μητέρα αμπελιά

Το νέο αυτό κλήμα τα πρώτα χρόνια τρέφεται από τη «μητέρα αμπελιά» και μετά 3-5 χρόνια, αφού έχει κάνει δικές του ρίζες, αποκόπτεται από το κλήμα στο οποίο ανήκει το κλαδί και έτσι δημιουργείται το νέο. Βέβαια στις ιδιαίτερες αμπελουργικές τεχνικές του νησιού εντάσσεται και ο τρόπος διαμόρφωσης των πρέμνων στο παραδοσιακό «καλάθι» («κουλούρα», «πανέρι» ή «αμπελιά»), για προστασία από τον άνεμο και την ηλιακή ακτινοβολία.

Η καλλιέργεια συγκεντρώνεται κυρίως στο νότιο και νοτιοδυτικό τμήμα του νησιού, σε εδάφη ηφαιστειακής προέλευσης (Θηραϊκή γη ή Κίσσηρις), αμμώδους σύστασης. Μικρό ποσοστό των αμπελιών βρίσκεται και στη Θηρασία, η οποία περιλαμβάνεται στη ζώνη ΠΟΠ (ΟΠΑΠ) Σαντορίνη (PDO Santorini) που θεσμοθετήθηκε το 1971.

Το κλίμα είναι ξηρό, με μόλις 350 χλστ. βροχής ανά έτος και ελάχιστη το καλοκαίρι, αλλά η γειτνίαση με τη θάλασσα και οι μόνιμα πνέοντες υγροί άνεμοι μειώνουν τις ημερήσιες θερμοκρασίες. Οι μέσες στρεμματικές αποδόσεις δεν ξεπερνάνε τα 300-350 κιλά και ο τρύγος ξεκινά, συνήθως, το πρώτο δεκαήμερο του Αυγούστου, με πιο όψιμη την περιοχή του Πύργου, που βρίσκεται στο μεγαλύτερο υψόμετρο (350 μ.).

ΜΕ ΜΙΑ ΜΑΤΙΑ

- **7.000 στρέμματα** καταλαμβάνει το Ασύρτικο στη Σαντορίνη
- **350 μέτρα** το μεγαλύτερο υψόμετρο, στο χωριό Πύργος
- **300-350 κιλά** ανά στρέμμα είναι η απόδοση του αμπελώνα
- **1971 θεσμοθετήθηκε** η ζώνη των οίνων ΠΟΠ Σαντορίνη
- **58 ξηροί** οίνοι ΠΟΠ Σαντορίνη παράγονται από 21 παραγωγούς

* Η Σαντορίνη είναι νησί των Κυκλάδων.

ΚΙΒΩΤΟΣ | Του ελληνικού αμπελώνα

Λευκές ποικιλίες κυριαρχούν στη Σαντορίνη, με σημαντικότερο το Ασύρτικο, που καταλαμβάνει 7.000 στρέμματα, και επόμενο σε σημασία το αρωματικό Ανδάνι. Όπως όλες οι Κυκλάδες, η Σαντορίνη είναι η «κιβωτός» του ελληνικού αμπελώνα, με δεκάδες τοπικές ποικιλίες που υπάρχουν μέσα στον αμπελώνα της. Η εξαιρετικά χαμηλή γονιμότητα και ιδιαίτερα τα χαμηλά επίπεδα καλίου, στο έδαφος, συντελούν και στην υψηλή οξύτητα των σταφυλιών του Ασύρτικου, κατά την πλήρη ωρίμανσή τους. Μια ξεχωριστή κατηγορία ξηρών οίνων ΠΟΠ (ΟΠΑΠ) Σαντορίνη είναι το «Νυκτέρι», που έχει προϋποθέσεις ωρίμανσης σταφυλιού (υπερώριμα), ποσοστού αλκοόλ (τουλάχιστον 13,5% Vol) και υποχρεωτική ωρίμανση σε ξύλινο βαρέλι τουλάχιστον τρεις μήνες. Για τους παλιούς Σαντορινιούς, τα νυκτέρια ήταν τα καλά κρασιά, αυτά των οποίων ο τρύγος γινόταν νύχτα. Γνώριζαν την επίδραση της θερμοκρασίας και τρυγούσαν νύχτα και πολύ νωρίς το πρωί και μετέφεραν γρήγορα τα σταφύλια στις υπόγειες «κάνναβες» πριν τα χτυπήσει ο ήλιος. Στις κάνναβες το πάτημα και η οινοποίηση στα βαρέλια άρχιζε αμέσως και δεν σταματούσαν πριν αρχίσει για τα καλά η ζύμωση. Τέλος η ένδειξη Vinsanto χαρακτηρίζει τους γλυκούς οίνους ΠΟΠ Σαντορίνη. Προϋποθέτει υπερώριμα σταφύλια που λιάζονται και αφυδατώνονται ώστε τα σάκχαρά τους να είναι τουλάχιστον 370γρ/λίτρο και υποχρεωτική ωρίμανση σε ξύλινα βαρέλια τουλάχιστον δύο χρόνια.

Την ένταξη του αμπελώνα της στα Μνημεία της Unesco διεκδικεί δυναμικά η Σαντορίνη.

Το κλίμα της Κρήτης καθιστά πολύ εύκολη την προσαρμογή της αμπέλου στο νοτιότερο σημείο της Ελλάδας και της Ευρώπης.

Η ΓΗ ΠΟΥ ΕΧΕΙ ΤΟ ΧΡΩΜΑ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ

Έτσι χαρακτήριζε ο Όμηρος την Κρήτη με τα 42 χιλιάδες σήμερα στρέμματα αμπελώνα που παράγουν το κρητικό κρασί, περίπου 300.000 εκατόλιτρα το χρόνο- η ιστορία του οποίου μετρά χιλιάδες χρόνια και συνεχίζει να γράφεται με σημαντικές διακρίσεις.

Οι αμπελώνες στην Κρήτη εντοπίζονται κυρίως στο ανατολικό τμήμα του νησιού και ιδιαίτερα στη βόρεια πλευρά, η οποία δέχεται την ευνοϊκή επίδραση των βόρειων-βορειοανατολικών θαλασσινών ανέμων. Αναπτύσσονται δε με ταχείς ρυθμούς και καθιστούν το νησί από τους σημαντικότερους σε δυναμική αμπελότοπους της Ελλάδας.

Συγκεντρώνονται κυρίως σε πεδινές εκτάσεις και οροπέδια, σε υψόμετρο έως και 1.000μ. και είναι πλέον διαμορφωμένοι σε γραμμικά σχήματα, αν και διατηρούνται ακόμη πολλά παραδοσιακά κύπελλα.

Ποικιλομορφία από αμπελοτόπια

Οι οροσειρές των Λευκών Ορέων, της Ίδης και της Δίκτυς, με πολλές δεκάδες κορυφές, διατρέχουν την Κρήτη, από Δύση προς Ανατολή, σχηματίζοντας μεγάλα οροπέδια και χαράδρες και δημιουργώντας μια ατελείωτη ποικιλομορφία από αμπελοτόπια, όπου ευδοκιμούν οι τοπικές ποικιλίες Βηλάνα, Κοτσιφάλι, Λιάτικο και η αιγαιοπελαγίτικη Μανδηλαριά, καθώς και πλειάδα άλλων γηγενών ποικιλιών αμπέλου, καθώς και διεθνών.

Μικρότερη από 50 χλστ. η βροχόπτωση

Το ιδιαίτερα ξηροθερμικό κλίμα της Κρήτης, με την ηλιοφάνεια να καλύπτει το 70% των ημερών του έτους και την ελάχιστη θερινή βροχόπτωση (μικρότερη από 50 χλστ.), μετριάζεται από τη γειτνίαση με το Κρητικό πέλαγος στο βορρά και το Λυβικό στο νότο και από το υψόμετρο. Αυτοί οι παράγοντες καθιστούν ευκολότερη την προσαρμογή της αμπέλου στο νοτιότερο σημείο της Ελλάδας και της Ευρώπης (βόρειο γεωγραφικό πλάτος 35°).

Παραγωγή για το νησί

Το 70% του οίνου που παράγει η Κρήτη πωλείται στο νησί, το 15% στην υπόλοιπη Ελλάδα -κυρίως στην Αθήνα- και το υπόλοιπο 15% εξάγεται. Η εξαγωγική δραστηριότητα των κρητικών οινοποιών επικεντρώνεται στις ευρωπαϊκές αγορές και σε χώρες, όπως Γερμανία, Βέλγιο, Γαλλία, Σερβία, Ολλανδία, Σουηδία αλλά και στις ΗΠΑ. Επόμενος μεγάλος στόχος των οινοποιών είναι η αγορά της Αυστραλίας.

Οι τοπικές ποικιλίες είναι η μεγάλη δύναμη του κρητικού αμπελώνα.

ΜΕ ΜΙΑ ΜΑΤΙΑ

42.000 στρέμματα καλύπτει η αμπελοοινική ζώνη στην Κρήτη

300.000 τόνοι είναι η ετήσια παραγωγή κρασιού του νησιού

35° βόρειο γεωγραφικό πλάτος για το νοτιότερο σημείο της Ευρώπης

70% του έτους επικρατεί ηλιοφάνεια σε όλες τις περιοχές της νήσου

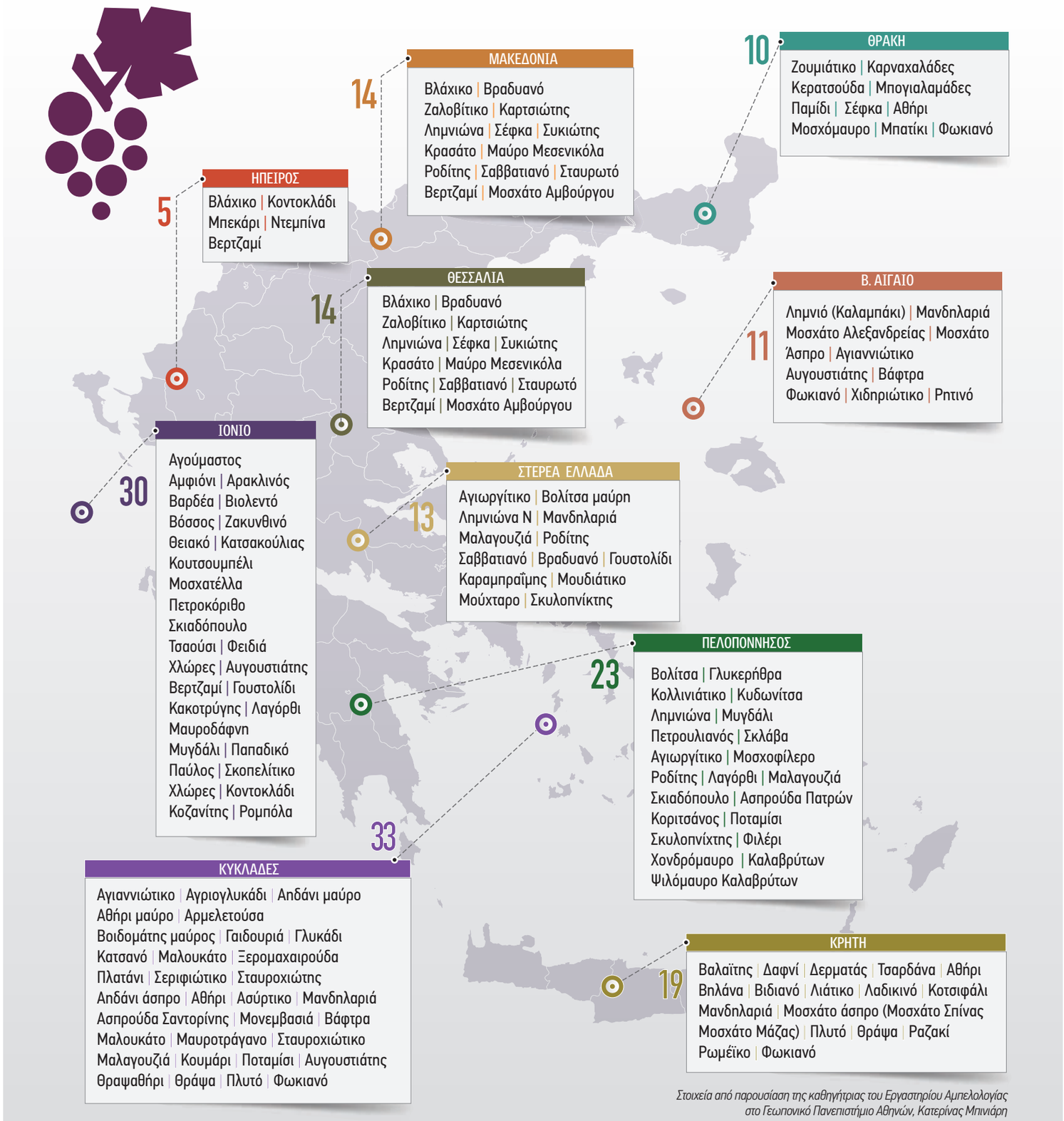
1.000 μέτρα είναι το μεγαλύτερο υψόμετρο για τον αμπελώνα

• Η Κρήτη είναι το μεγαλύτερο νησί στην Ελλάδα και το δεύτερο της Αν. Μεσογείου.

ΤΕΣΣΕΡΙΣ ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ | Ιδιομορφία

Σητεία: Ο αμπελώνας στη Σητεία βρίσκεται σε μια περιοχή που αποτελεί έναν από τους παλαιότερους αμπελότοπους στην Ελλάδα και έχει ένα μεγάλο πλούτο γηγενών ποικιλιών. Μεταξύ αυτών, οι ερυθρές Λιάτικο και Μανδηλαριά και οι λευκές Βηλάνα και Θραψαθήρι. **Πεζά:** Ο αμπελώνας στα Πεζά είναι περισσότερο γνωστός για την παραγωγή λευκών οίνων από την τοπική Βηλάνα. Η ποικιλία αυτή καλλιεργείται κυρίως στις πεδινές εκτάσεις, γύρω από τα Πεζά, αλλά δίνει τα πιο αρωματικά κρασιά της στα μεγαλύτερα υψόμετρα. **Αρχάνες:** Ο αμπελώνας στις Αρχάνες βρίσκεται ανάμεσα σε αυτόν των Πεζών και αυτόν των Δαφνών. Εκεί καλλιεργούνται η τοπική ερυθρή Κοτσιφάλι, με υψηλό δυναμικό σε αλκοόλη και ιδιαίτερο αρωματικά χαρακτήρα και η αιγαιοπελαγίτικη Μανδηλαριά, η οποία είναι πλούσια σε χρώμα και ταννίνες. **Δαφνές:** Στις ΒΑ πλαγιές του όρους Ίδη, δυτικά του αμπελώνα των Αρχανών και σε υψόμετρο 300-500μ. βρίσκεται ο αμπελώνας στις Δαφνές. Εκεί καλλιεργείται η ερυθρή Λιάτικο, η οποία είναι κατάλληλη για την παραγωγή εξαιρετικών γλυκών οίνων. Το Λιάτικο ωριμάζει πολύ πρώιμα, ακόμη και στο τέλος Ιουλίου.

ΣΤΙΣ ΤΟΠΙΚΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΚΡΥΒΕΤΑΙ Η ΔΥΝΑΜΗ ΤΟΥ ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΑΜΠΕΛΩΝΑ



Στοιχεία από παρουσίαση της καθηγήτριας του Εργαστηρίου Αμπελολογίας στο Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Κατερίνας Μπινιάρη

11
χρόνια

Agrenda

ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΑ ΕΦΗΜΕΡΙΔΑ ΑΓΟΡΩΝ & ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ ΤΗΣ ΥΠΑΙΘΡΟΥ

Το Σάββατο
με την Agrenda
γίνεσαι καλύτερος

www.agronews.gr

ΚΤΗΜΑ
ΒΙΒΛΙΑ ΧΩΡΑ

ETOS ΠΓΕ Παγγαίο Νέα οινική παρουσία από το Κτήμα Βιβλία Χώρα

MERLOT 2006 ΜΕΤΑ ΑΠΟ ΔΕΚΑΕΤΗ ΠΑΛΑΙΩΣΗ

Το ETOS είναι ένας οίνος μακρόχρονης παλαίωσης που παράγεται κάποιες επιλεγμένες, εξαιρετικής ποιότητας χρονιές. Προέρχεται από τα καλύτερα αμπελοτόπια του Κτήματος, με χαμηλή στρεμματική απόδοση και έμφαση στην τυπικότητα της ποικιλίας και την περιοχή του Παγγαίου.
Μετά το πέρασμά του από καινούρια δρύινα γαλλικά βαρέλια, ωριμάζει για αρκετά χρόνια στις υπόγειες κάβες του οινοποιείου και κάνει την εμφάνισή του 10 χρόνια μετά τη δημιουργία του. Το 2016 θα κυκλοφορήσει η πρώτη χρονιά ETOS Merlot 2006. Η εσοδεία αυτή ήταν εξαιρετική για την ποικιλία Merlot, που καλλιεργείται σε εδάφη ασβεστολιθικά, αργιλώδη στον αμπελώνα του Κτήματος. Το κρασί διαθέτει πυκνό μαυροκόκκινο χρώμα και αρώματα κόκκινων φρούτων, δαμάσκηνου, που εναλλάσσονται αρμονικά με νότες κέδρου, μπαχαρικών, βανίλιας, πικρής σοκολάτας και μοσχοκάρυδου.
Στο στόμα είναι πλούσιο, με γενναιόδωρες στιβαρές τανίνες, πολύ καλή δομή και έντονα φρουτώδη και μακρά επίγευση.
Διατίθεται σε ξύλινη συσκευασία 3 φιαλών, σε περιορισμένη ποσότητα.

Στο στόμα είναι πλούσιο, με γενναιόδωρες στιβαρές τανίνες, πολύ καλή δομή και έντονα φρουτώδη και μακρά επίγευση

Διά χειρός Γεροβασιλείου η ιστορία της Μαλαγουζιάς

ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΦΥΤΕΥΣΗ ΩΣ ΤΗΝ ΑΝΑΛΥΣΗ DNA

Η Μαλαγουζιά είναι μία ελληνική αρωματική ποικιλία, που καλλιεργείται σχεδόν σε ολόκληρη την Ελλάδα, λόγω της μεγάλης προσαρμοστικότητάς της.
Ανάλογα με την καλλιέργεια και τη μέθοδο οινοποίησης μπορεί να δώσει από απλά κρασιά με αρώματα Μοσχάτου και λεμονιού μέχρι πιο πολύπλοκα κρασιά με σώμα και αρώματα εσπεριδοειδών (κίτρο, λεμόνι), ώριμων φρούτων, βοτάνων και άσπρου πιπεριού.

Στη Βόρεια Ελλάδα ευδοκιμεί και αναπτύσσει τα ποιοτικά χαρακτηριστικά της σε αμμώδη εδάφη, αμμοασβεστώδη, αμμοαργιλοασβεστώδη, καθώς και σε σχιστολιθικά. Είναι ανθεκτική στην ξηρασία, αλλά απαιτητική στην καλλιέργειά της. Μια πολυκλωνική ποικιλία, που ανάλογα με τον κλώνο παρουσιάζει σημαντικές διαφορές στη δομή και στα αρώματά της.

Η ιστορία της Μαλαγουζιάς ξεκινάει στο Πόρτο Καρράς, τη δεκαετία του '70, όπου πρωτο-οινοποιήθηκε και διασώθηκε από την εξαφάνιση από τον Βαγγέλη Γεροβασιλείου και την ομάδα του Κτήματος Πόρτο Καρράς.

Στο Κτήμα Γεροβασιλείου καλλιεργείται από το 1981, όπου σήμερα η έκταση της Μαλαγουζιάς φτάνει τα 250 στρέμματα. Τα τελευταία χρόνια γίνονται συστηματικές προσπάθειες, του Κτήματος Γεροβασιλείου σε συνεργασία με ιδιωτικά ιδρύματα, για την ταυτοποίηση των κλώνων και την ανάλυση του αρωματικού της προφίλ, ώστε να αποδειχθεί η δυναμική της ποικιλίας και η μοναδικότητα του DNA της. Ήδη οι πρώτες μελέτες έδειξαν ότι το DNA της Μαλαγουζιάς δεν ταυτίζεται με καμιά άλλη γνωστή ποικιλία, που σημαίνει ότι είναι μια ξεχωριστή και μοναδική ποικιλία.

Τα τελευταία χρόνια γίνονται συστηματικές προσπάθειες, του Κτήματος Γεροβασιλείου σε συνεργασία με ιδιωτικά ιδρύματα, για την ταυτοποίηση των κλώνων και την ανάλυση του αρωματικού της προφίλ

Κτήμα
ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ

Η Μαλαγουζιά στο χρόνο

Πρώτες καταγεγραμμένες καλλιέργειες: Μεσολόγγι, Ναύπακτος (Αιτωλοακαρνανία)

1888 η πρώτη αναφορά στην ποικιλία στο βιβλίο «Οινολογικά» του Ο. Ρουσόπουλου

1943 η πρώτη αμπελογραφική περιγραφή της ποικιλίας στην «Ελληνική Αμπελογραφία» από τον Β. Κριμπά

1969 οι πρώτες φυτεύσεις στο Κτήμα Πόρτο Καρράς

1975 η πρώτη πειραματική οινοποίηση της ποικιλίας στο Κτήμα Πόρτο Καρράς

1981 οι πρώτες φυτεύσεις στο Κτήμα Γεροβασιλείου

1985 η πρώτη φωτογραφία του σταφυλιού στο βιβλίο του Χ. Κοτίνη «Ελληνικός Αμπελογραφικός Άτλαντας»

1986 το πρώτο εμπορικό χαρμάνι της ποικιλίας με Ασύρτικο (Κτήμα Γεροβασιλείου)

1992 η πρώτη εμπορική ετικέτα μονοποικιλιακής Μαλαγουζιάς (Κτήμα Πόρτο Καρράς)

2001 η πρώτη χρυσή διάκριση σε διεθνή διαγωνισμό, Challenge 2001, για κρασί μόνο από ελληνικές ποικιλίες (Μαλαγουζιά – Ασύρτικο, Κτήμα Γεροβασιλείου)*

ΠΗΓΗ: Από το βιβλίο της Στ. Κουράκου «Μαλαγουζιά, η Σταχτοπούτα των ελληνικών κρασοστάφυλων»

TSANTALI
VINEYARDS & WINERIES

Νέα εμφάνιση για το Αγιορείτικο Άβατον

ΕΝΑ ΕΜΒΛΗΜΑΤΙΚΟ ΕΡΥΘΡΟ ΑΠΟ ΤΗΝ TSANTALI

Το σπάνιο οικοσύστημα του αμπελώνα στο Μετόχι Χρωμίτσας αποτελεί μια αέναη αφετηρία δημιουργίας για την οικογένεια Τσάνταλη από το 1969. Αυτή η ξεχωριστή κληρονομιά δημιούργησε το Αγιορείτικο Άβατον, ένα εμβληματικό ερυθρό κρασί που συνέβαλε στην καθιέρωση των ελληνικών «fine wines» εντός κι εκτός συνόρων.

Με αφορμή τη δέκατη εσοδεία κυκλοφορίας του, το Αγιορείτικο Άβατον παρουσιάζεται με ανανεωμένη εικόνα που χαρακτηρίζεται από τη διακριτική νεοκοσμίτικη πολυτέλεια. Στην ιδιαίτερη μαύρη φιάλη, το brand αποτυπώνει πλέον μια πιο minimal αισθητική που αποπνέει την αίσθηση του σεβασμού αλλά και της συνέχειας.

Το blend στο Αγιορείτικο Άβατον παραμένει το ίδιο με σταφύλια βιολογικής καλλιέργειας από τις ποικιλίες Cabernet Sauvignon (80%) και Λημνιό (20%) από ειδικά επιλεγμένα blocks του αμπελώνα. Στο επιβλητικό κελάρι, εξαίρετο δείγμα αθωνικής αρχιτεκτονικής, το κρασί ωριμάζει για 16 μήνες σε βαρέλια 300 λίτρων από γαλλική δρυ, ενώ ακολουθεί και παλαίωση στη φιάλη.

Το νέο Αγιορείτικο Άβατον εκφράζει τη μοναδικότητα της προέλευσής του. Μοναδικότητα του τόπου, που συγκαταλέγεται στα Μνημεία Παγκόσμιας Κληρονομιάς της Unesco χάρη στην πολιτιστική και περιβαλλοντική αξία του. Μοναδικότητα ενός οράματος, που έγινε έργο ζωής για την οικογένεια Τσάνταλη.

Στην ιδιαίτερη μαύρη φιάλη, το brand αποτυπώνει μια πιο minimal αισθητική που αποπνέει την αίσθηση του σεβασμού αλλά και της συνέχειας

KIR·YIANNI

Οι διεθνείς βραβεύσεις δείχνουν την πίστη και το "δέσιμο" της οικογένειας με το Ξινόμαυρο, δεδομένου ότι οι περισσότερες αφορούν κρασιά της ποικιλίας Ξινόμαυρο – 100% ή χαρμάνια

Με πίστη στην ακαταμάχητη γοητεία του Ξινόμαυρου

ΝΕΑ ΚΑΒΑ ΠΑΛΑΙΩΣΗΣ ΣΤΗ ΝΑΟΥΣΑ

Καινοτομία, σεβασμός στην παράδοση και εξειδικευμένη γνώση για το κρασί, από το αμπέλι ως τον τελικό καταναλωτή, είναι οι βασικοί πυλώνες της φιλοσοφίας του Κτήματος Κυρ-Γιάννη, που μετρά 19 χρόνια λειτουργίας και τώρα υπό την καθοδήγηση του Στέλλιου Μπουτάρη, γιού του ιδρυτή Γιάννη Μπουτάρη, επικεντρώνεται στην παραγωγή κρασιών υψηλής ποιότητας, που συνδυάζουν στυλ με αυθεντικότητα.

Με τους αμπελώνες και τα οινοποιεία της να βρίσκονται στις δύο πλευρές του όρους Βέρμιο, στη Μακεδονία, εξάγει σήμερα σε 29 χώρες, δίνοντας κυρίως έμφαση στο Ξινόμαυρο, ποικιλία που δείχνει να γοητεύει στο εξωτερικό. Μάλιστα, πρόσφατα ξεκίνησαν οι εξαγωγές σε Ιαπωνία, Χονγκ Κονγκ και Ισραήλ, αγορές που δείχνουν να έχουν μεγάλη δυναμική για το ελληνικό κρασί.

Στρατηγική του Κτήματος Κυρ-Γιάννη είναι να δίνει έμφαση στην ανάδειξη των ποικιλιών των περιοχών όπου έχει παρουσία: Στη Νάουσα στο Ξινόμαυρο και τις γαλλικές Syrah και Merlot και στο Αμύνταιο σε Ξινόμαυρο, Ροδίτη, Μαλαγουζιά και Ασύρτικο και τις διεθνείς Sauvignon Blanc, Chardonnay και Gewurztraminer. Παράλληλα, έχουν γίνει πειραματικές φυτεύσεις με τις ποικιλίες Μαυροδάφνη, Petit Verdot, Malbec και Negroamaro.

Ταυτόχρονα, η μικροοινοποίηση αποτελεί βασικό πυλώνα της δουλειάς που γίνεται στο οινοποιείο και για το λόγο αυτό το 2016 προστέθηκαν κάποιες ακόμη νέες δεξαμενές πιζάζ και κάδες οινοποίησης. Το πιο πρόσφατο μεγάλο έργο, που ολοκληρώθηκε τον Οκτώβριο στο οινοποιείο στη Νάουσα, είναι η νέα κάβα παλαίωσης, χωρητικότητας 1.200 βαρελιών παλαίωσης και 12.000 φιαλών παλαιών σοδειών.

Οι επενδύσεις αυτές στοχεύουν στην ακόμη υψηλότερη ποιότητα των κρασιών και την ανάδειξη των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών των τοπικών ποικιλιών.

Νέες ετικέτες και βραβεύσεις

Δύο νέα κρασιά κυκλοφόρησε μέσα στο 2016 το Κτήμα Κυρ-Γιάννη: το ΠΑΡΑΓΚΑ Flowers (ερυθρωπός ημίξηρος ΠΓΕ Μακεδονία) και το ΧΡΥΣΟΓΕΡΑΚΑΣ, το πρώτο γλυκό κρασί του Κτήματος (ΠΓΕ Φλώρινα). Παράλληλα στο Wine Advocate του Robert Parker τον Αύγουστο του 2016 η ΔΙΑΠΟΡΟΣ του 2007 και του 2011 ξεχώρισαν με 95/100, η ΡΑΜΝΙΣΤΑ 2011 από το αμπελοτεμάχιο «Λίμνη», η ΡΑΜΝΙΣΤΑ 2011 από το αμπελοτεμάχιο «Κυκλάμινα», η ΡΑΜΝΙΣΤΑ 2011 και η ΔΙΑΠΟΡΟΣ 2009 έλαβαν 94/100, ενώ πολλές ακόμη σοδειές των συγκεκριμένων κρασιών απέσπασαν βαθμολογίες άνω των 91 βαθμών. Επίσης η ΡΑΜΝΙΣΤΑ 2012 έλαβε τη διάκριση «Καλύτερος Ερυθρός Οίνος από Γηγενή Ποικιλία» στο διαγωνισμό Balkan International Wine Competition και Βραβείο Αριστείας ως Καλύτερο Ελληνικό Ερυθρό στο διαγωνισμό TEXSOM.

Ετικέτες

1. ΑΦΡΩΔΕΙΣ ΟΙΝΟΙ
Ποικιλιακή σύνθεση: 100% Ξινόμαυρο
ROSE DEMI SEC (Π.Ο.Π)
ROSE SEC (Π.Ο.Π.)
BLANC DE NOIRS SEC

2. ΠΕΤΡΑΙΑ ΓΗ ΕΡΥΘΡΟΣ / Π.Γ.Ε. ΦΛΩΡΙΝΑ
ΕΡΥΘΡΟΣ-ΞΗΡΟΣ
Ποικιλιακή σύνθεση: 60% Ξινόμαυρο, 20% Syrah, 20% Merlot
ΠΕΤΡΑΙΑ ΓΗ ΛΕΥΚΟΣ / Π.Γ.Ε. ΦΛΩΡΙΝΑ
Ποικιλιακή σύνθεση: 80% Sauvignon Blanc, 20% Ξινόμαυρο

3. ΠΟΠ ΑΜΥΝΤΑΙΟΝ
ΕΠΙΛΕΓΜΕΝΟΙ ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ (ΛΑΓΟΣ)
Ποικιλιακή σύνθεση: 100% Ξινόμαυρο
ΕΡΥΘΡΟΣ ΞΗΡΟΣ (ΠΑΠΙΑ)
Ποικιλιακή σύνθεση: 100% Ξινόμαυρο.
ΡΟΖΕ-ΞΗΡΟΣ
Ποικιλιακή σύνθεση: 100% Ξινόμαυρο.

4. ΑΜΥΝΤΑΣ / Π.Γ.Ε. ΦΛΩΡΙΝΑ
ΛΕΥΚΟΣ-ΞΗΡΟΣ
Ποικιλιακή σύνθεση: 40%Ξινόμαυρο, 40% Ροδίτης, 20% Μαλαγουζιά
ΡΟΖΕ-ΞΗΡΟΣ
Ποικιλιακή σύνθεση: 70% Ξινόμαυρο, 30% Syrah
ΕΡΥΘΡΟΣ-ΞΗΡΟΣ
Ποικιλιακή σύνθεση: 80% Ξινόμαυρο, 20% Syrah
ΕΡΥΘΡΟΣ-ΗΜΙΓΛΥΚΟΣ
Ποικιλιακή σύνθεση: 100% Ξινόμαυρο

Νέες ετικέτες από το 2017 για την Amyntas Wines

ΕΔΩ ΓΕΝΝΗΘΗΚΕ Ο ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΡΟΖΕ ΑΦΡΩΔΗΣ

Πάνω από μισό αιώνα ζωής μετρά το οινοποιείο της ΕΑΣ Αμυνταίου, που ιδρύθηκε το 1959 και ξανασυστήνεται ως Amyntas Wines.

Σταθμός στην οινική ιστορία της Amyntas Wines υπήρξε το 1971, όταν άρχισαν οι πρώτες πειραματικές προσπάθειες για την παρασκευή αφρώδους οίνου από τη χαρισματική ποικιλία της περιοχής, το Ξινόμαυρο.

Οι πειραματικές αυτές οινοποιήσεις έδωσαν εξαιρετικά αποτελέσματα, γεγονός που οδήγησε στην επίσημη αναγνώριση από το ελληνικό κράτος το 1972, της αμπελουργικής ζώνης του Αμυνταίου ως μοναδικής αμπελουργικής ζώνης στην Ελλάδα για παραγωγή ροζέ αφρωδών οίνων με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης Αμύνταιον. Σήμερα η αμπελουργική ζώνη του Αμυνταίου λόγω των ιδιαίτερων εδαφοκλιματικών συνθηκών μπορεί να παράξει τόσο ροζέ αφρώδεις και ήσυχους οίνους, όσο και ερυθρούς οίνους Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης, γεγονός που υπογραμμίζει τη μοναδικότητά της.

Η Amyntas Wines αριθμεί περίπου 50 μέλη-αμπελουργούς που καλλιεργούν 1500 στρέμματα αμπελώνων. Με τη βοήθεια της τεχνολογίας και τη χρήση σύγχρονων μεθόδων παραγωγής, αλλά και τη συνεχή καθοδήγηση από έμπειρους οινολόγους και αμπελουργούς, συνεχίζει την πετυχημένη πορεία της, διατηρώντας μια σταθερή θέση ανάμεσα στις σημαντικές ελληνικές οινοποιίες.

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

«Στα σχέδια του οινοποιείου είναι ο επανασχεδιασμός ήδη υπαρχουσών ετικετών καθώς και η κυκλοφορία νέων ετικετών μέσα στο 2017», όπως αναφέρει ο Αντώνης Αλιφραγκής, οινολόγος στην Amyntas Wines.

COOP
AMYNTAION
1959
50 YEARS AMYNTAION WINERY

ZOINOS WINERY
ZITSA

Dr Debina Respect

Οίνος Λευκός Ξηρός, ΠΟΠ Ήπειρος
Ντεμπίνα 100%

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

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

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

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

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

ΕΝΑ ΣΥΓΧΡΟΝΟ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ

Η καλλιέργεια της αμπέλου στην Ήπειρο και ιδιαίτερα στη Ζίτσα χάνεται στα βάθη του χρόνου και οι οίνοι της ήταν ονομαστοί σε όλη την Ελλάδα. Το 1954 οι αμπελουργοί της περιοχής ίδρυσαν τον πρώτο Οινοποιητικό Συνεταιρισμό ενώ το 1974 ξεκίνησε να λειτουργεί το σύγχρονο Οινοποιείο της ΕΑΣ Ιωαννίνων. Το οινοποιείο Ζίτσας διανύει μία λαμπρή πορεία και ταυτόχρονα κάνει γνωστό το Ζιτσιώτικο κρασί με τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά που του προσδίνει η σπάνια ποικιλία Ντεμπίνα στην ελληνική αγορά αλλά και στις αγορές του εξωτερικού. Τον Ιούνιο του 2006 το Οινοποιείο Ζίτσας κάνει το επόμενο αποφασιστικό βήμα, αποσπάται από την ΕΑΣ Ιωαννίνων και δημιουργείται η Zoinos Winery, η οποία τα τελευταία χρόνια υλοποιεί επενδυτικό πρόγραμμα για τον εκσυγχρονισμό του οινοποιείου, με αποτέλεσμα να κατατάσσεται στις πλέον σύγχρονες μονάδες του κλάδου, εφαρμόζοντας τις πλέον σύγχρονες μεθόδους καλλιέργειας και οινοποίησης τόσο για τις αυτόχθονες ποικιλίες Ντεμπίνα, Βλάχικο και Μπεκάρι όσο και για τις διεθνείς όπως το Chardonnay, Traminer, Riesling, Merlot, Cabernet Sauvignon.

Αγιωργίτικο σταφύλι που ωριμάζει στους ιδιόκτητους αμπελώνες, σε πλαγιές 350 μέτρων, ενώ απαιτούνται δώδεκα μήνες σε δρύινα βαρέλια για την πολυβραβευμένη Νεμέα του Λαφαζάνη

Εβδομήντα χρόνια Λαφαζάνης

ΜΕ ΤΗΝ ΤΡΙΤΗ ΓΕΝΙΑ ΣΤΟ ΤΙΜΟΝΙ ΤΟΥ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟΥ

Η Οινοποιία Λαφαζάνη εξελίσσεται τα τελευταία χρόνια πολύ δυναμικά. Πριν από τέσσερα χρόνια, παράλληλα με την οινοποιητική δραστηριότητα, η οποία για τον Σπύρο Λαφαζάνη αποτελεί πάθος πολλών δεκαετιών, ξεκίνησε η παραγωγή αποσταγμάτων, με έμφαση στο τσίπουρο από στέμφυλα των πιο φημισμένων ποικιλιών της Πελοποννήσου.

Την ίδια χρονιά στην Αττική, ανοίγει το υποκατάστημα, το οποίο στεγάζει την διανομή, αλλά και την εμπορική και επικοινωνιακή δραστηριότητα της εταιρείας. Προχωρώντας ακόμα πιο δυναμικά, ο οινοποιός και οινολόγος Σπύρος Λαφαζάνης, το 2015 ξεκινά να συνεργάζεται με τον Αγροτικό & Οινοποιητικό Συνεταιρισμό της Μεσσηνίας «Νέστωρ», αποκαθιστώντας τις ισορροπίες στην πορεία του οινοποιείου και βάζοντας την προσωπική του σφραγίδα στη μετεξέλιξή του. Φέτος, στην Οινοποιία Λαφαζάνη, η οποία κλείνει 70 χρόνια στο χώρο του κρασιού, κάνει την εμφάνισή της δυναμικά η τρίτη γενιά της οικογένειας, με την Αθηνά Λαφαζάνη στη διοίκηση του εμπορικού τμήματος και τον Βασίλη Λαφαζάνη, ανερχόμενο αμπελουργό και οινολόγο. Σήμερα η Οινοποιία Λαφαζάνη παράγει εμπνευσμένα κρασιά, με τη συνδρομή της σύγχρονης τεχνολογίας, της άριστης τεχνογνωσίας του άρτια καταρτισμένου προσωπικού και της χαρισματικής πελοποννησιακής γης.

Η πολυβραβευμένη Νεμέα

Αντιπροσωπευτικό δείγμα της τεράστιας εμπειρίας, αποτελεί η πολυβραβευμένη και διακεκριμένη «Νεμέα Λαφαζάνη» ένας Π.Ο.Π. ξηρός ερυθρός οίνος από τις Αρχαίες Κλεωνές της Νεμέας. Αγιωργίτικο σταφύλι που ωριμάζει στους ιδιόκτητους αμπελώνες, σε πλαγιές 350 μέτρων, ενώ απαιτούνται δώδεκα μήνες σε δρύινα βαρέλια για να δώσει ένα κρασί με σύνθετα αρώματα κόκκινων φρούτων, βανίλιας και καπνού, πλούσια δομή, βελούδινες τανίνες και μακρά επίγευση.

Νέα ετικέτα με blend πέντε ποικιλιών έρχεται το 2017

Στα πλαίσια του εορτασμού για τα 70 χρόνια οινοποίησης, τον περασμένο Σεπτέμβριο, σε μια ομάδα εκλεκτών επαγγελματιών του κλάδου, δόθηκε η ευκαιρία να συμμετέχουν σε μια τυφλή γευστική δοκιμή.

Αυτή η δοκιμή ανέδειξε μεταξύ πέντε δειγμάτων, το επικρατέστερο blend πέντε ποικιλιών, που θα κυκλοφορήσει την προσεχή χρονιά και θα αποτελέσει την δυναμικότερη ετικέτα της Οινοποιίας Λαφαζάνη μέχρι σήμερα!

LAFAZANIS
WINERY

«Το βραβευμένο Τομή Ροζέ εξαντλήθηκε πολύ γρήγορα από την αγορά και θα κυκλοφορήσει η νέα σοδειά λίγο πριν τα Χριστούγεννα», σύμφωνα με τον Γιάννη Τρουπή.

Το Μοσχοφίλερο στα καλύτερά του θέλει το Οινοποιείο Τρουπή

ΝΑ ΕΞΕΛΙΞΕΙ ΤΑ ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΤΟΥ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Το Οινοποιείο Τρουπή βρίσκεται στην καρδιά των αμπελώνων της Μαντινείας σε υψόμετρο 700 μ. στην περιοχή Φτέρη και ξεκίνησε τη δραστηριότητά του τον Ιούλιο του 2010, ως εκ τούτου πρόκειται για ένα από τα πιο νέα οινοποιεία της Αρκαδίας. Είναι μία οικογενειακή επιχείρηση που βασίζεται στα ιδιόκτητα αμπέλια Μοσχοφίλερου, έκτασης 70 στρεμμάτων, αλλά λόγω της αυξημένης ζήτησης και του εξαγωγικού προσανατολισμού υπάρχει συνεργασία και με παραγωγούς εντός της ζώνης της Μαντινείας.

«Κάνουμε και νέες φυτεύσεις και πειραματιζόμαστε με διαφορετικά υποκείμενα σε συνεργασία με Φυτώρια Μπακασιέτα, για να δούμε τις δυνατότητες που έχει το Μοσχοφίλερο να εξελιχθεί», σημειώνει στο Top 50 ο Γιάννης Τρουπής, ο οποίος είναι γεωπόνος με εξειδίκευση στην Ολοκληρωμένη Φυτοπροστασία. Ζητούμενο, μεταξύ άλλων, στους πειραματισμούς αυτούς είναι η πρωίμιση της συγκομιδής κατά μία εβδομάδα. «Στόχος είναι να μην γίνεται ο τρύγος τον Οκτώβριο ώστε να αποφύγουμε τις βροχές που μειώνουν τον αλκοολικό βαθμό και οδηγούν σε σήψεις λόγω της εμφάνισης βοτρύτη στα αμπέλια», αναφέρει ο ίδιος.

«Βάζοντας συγκεκριμένους κλώνους Μοσχοφίλερου σε διαφορετικά υποκείμενα και δοκιμάζοντας διάφορες πυκνότητες φυτών ανά στρέμμα και με διαφορετικές καλλιεργητικές μεθόδους επιδιώκουμε την παραγωγή ποιοτικού προϊόντος», όπως περιγράφει ο ίδιος. «Ο ανταγωνισμός μας είναι ο ίδιος μας ο εαυτός. Θέλουμε να έχουμε μια σταθερή και ολοένα και καλύτερη ποιότητα», τονίζει ο Γ. Τρουπής. «Ο φετινός τρύγος για το Νομό Αρκαδίας ήταν δύσκολος λόγω των καταστροφών από τις πλημμύρες και τις χαλαζοπτώσεις του Ιουνίου. Παρόλα αυτά, επιλέξαμε αμπελοτεμάχια εξαιρετικής ποιότητας, κάτι που θα φανεί και στα κρασιά μας που θα κυκλοφορήσουν στην αγορά», αναφέρει ο Κώστας Κουτσουπός υπεύθυνος παραγωγής του Οινοποιείου Τρουπή.

Από το 2015 έχει προστεθεί μια νέα σειρά κρασιών με την ετικέτα «Τομή» από το Οινοποιείο Τρουπή, που αποτελείται από δύο κρασιά: Τομή λευκό ΠΟΠ Μοσχοφίλερο Μαντινείας, που έχει ωριμάσει σε βαρέλια ακακίας για 4 μήνες, και Τομή Ροζέ ΠΓΕ Μοσχοφίλερο Αρκαδίας που έχει υποστεί κρύα εκχύλιση και έχει αποκτήσει από το χρώμα της επιδερμίδας της ρώγας των σταφυλιών ένα απαλό ανοιχτόχρωμο ροζέ χρώμα. Το ροζέ της νέας αυτής σειράς έλαβε μέρος στο Διεθνή Διαγωνισμό Οίνων Θεσσαλονίκης το 2016 και απέσπασε ασημένιο μετάλλιο καθώς και ειδική διάκριση για ξηρό μονοποικιλιακό οίνο από το Μοσχοφίλερο.

Να σημειωθεί, ότι είναι η πρώτη επιχείρηση στην περιοχή που έχει ενταχθεί στο πρόγραμμα Συμβολαιακής Γεωργίας της Τράπεζας Πειραιώς. Τέλος, στην ελληνική αγορά η διακίνηση γίνεται με την εταιρεία Β.Σ. Καρούλιας ΑΒΕΕ.

TROUPIS WINERY

ΥΜΝΟΣ ΣΤΗΝ ΕΞΩΣΤΡΕΦΕΙΑ

Τον Μάρτιο του 2017 αναμένεται να ολοκληρωθεί η επέκταση και ανακαίνιση του Οινοποιείου Τρουπή μέσω μιας επένδυσης συνολικού ύψους 460.000 ευρώ από το Μέτρο 1.2.3 Α. Έτσι εκσυγχρονίζονται οι εγκαταστάσεις οινοποίησης, αποθήκευσης και συσκευασίας. Επιπλέον, θα διαμορφωθεί και μια αίθουσα γευσιγνωσίας στον ίδιο χώρο και από την άνοιξη του 2017 θα είναι επισκέψιμο το οινοποιείο. Να σημειωθεί ότι οι οίνοι Τρουπή εξάγονται σε Νέα Υόρκη, Ουάσινγκτον, Λος Άντζελες, Σικάγο, Τορόντο, Ισραήλ, Βέλγιο, Γερμανία και Αυστραλία. Παράλληλα ο πρώτος ελληνικός οίνος που βρίσκεται στο χαρτοφυλάκιο του www.nakedwines.com είναι η σειρά «Φτέρη».

ΤΟ ΓΕΥΜΑ ΤΗΣ ΓΙΟΡΤΗΣ

ΚΟΛΟΚΥΘΟΣΟΥΠΑ ΜΕ GINGER, ΠΙΚΡΑΜΥΓΔΑΛΑ ΚΑΙ ΚΑΝΕΛΟΝΙΑ ΠΡΑΣΟΥ

ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΤΟΥ **CHEF ΓΙΑΝΝΗ ΜΠΑΞΕΒΑΝΗ**

Μια σούπα που απογειώνει το εορταστικό γεύμα μας και μας προετοιμάζει για κάτι διαφορετικό. Γευστικές εντάσεις υψηλές και συνάμα μία ελαφριά αίσθηση πικάντικου που ισορροπεί από την γλυκύτητα της κολοκύθας. Οι σούπες γενικότερα δεν είναι οι καλύτεροι συνοδοί κρασιού αλλά εδώ έχουμε ένα πιάτο στο οποίο μπορούμε να έχουμε ικανοποιητικά γευστικά ταιριάσματα. Τα στοιχεία του πιάτου είναι το λευκό κρέας, η παρμεζάνα, το ginger και η κολοκύθα που μας κατευθύνουν σε ένα λευκό ξηρό κρασί με έντονο φρούτο, ικανοποιητική οξύτητα και αρκετά γεμάτο σώμα. Βέβαια ως κρασί με το οποίο θα ανοίξουμε το γεύμα μας δεν θέλουμε κάτι υπερβολικά πλούσιο, για να υπάρχει μία σταδιακή κλιμάκωση των εντάσεων και στα κρασιά μας κατά τη διάρκεια του γεύματος.

ΑΡΒΑΝΙΤΙΔΗ CHARDONNAY 2015 Π.Γ.Ε. ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ

Το Κτήμα Αρβανιτίδη βρίσκεται στον Ασκό Θεσσαλονίκης και σε υψόμετρο 500 μέτρων στην ανατολική πλαγιά του Βερτίσκου. Επιλέξαμε από την γκάμα κρασιών του ένα Chardonnay με φρέσκο και ζωηρό χαρακτήρα το οποίο είναι καλοδομημένο και εκφράζει την τυπικότητα της ποικιλίας του. Ένα λευκό ξηρό κρασί με πρασινοκίτρινο χρώμα και έντονο αρωματικό χαρακτήρα. Άγουρο φρούτο με κυρίαρχα τα εσπεριδοειδή αλλά και νότες τροπικών φρούτων και μελιού. Στο στόμα είναι ιδιαίτερα γεμάτο, με τονισμένη οξύτητα και επίγευση διαρκείας. Chardonnay που μπορεί να ανοίξει με ιδανικό τρόπο το εορταστικό μας γεύμα και να μας θυμίσει ότι αυτές τις ημέρες αξίζει να έχουμε κάποιες μικρές γευστικές ξεχωριστές απολαύσεις...

ΥΛΙΚΑ (για 8 άτομα)

- 1 πατάτα μεγάλη
- 500 γρ. κολοκύθα κίτρινη
- 1 πράσο μεγάλο
- 1 κρεμμύδι φρέσκο
- 1 ginger ή καυτερή πιπεριά
- 50 γρ. πικραμύγδαλα ή αμύγδαλα μαριναρισμένα σε σουμάδα
- 1 & 1/2 λίτρο ζωμός κοτόπουλου
- Λίγο φασκόμηλο
- Λίγο ηλιέλαιο
- 60 γρ. παρμεζάνα
- Λίγο βούτυρο
- Αλάτι και πιπέρι

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

Κόβουμε το πράσο σε μπαστουνάκια 5 εκ. Αφαιρούμε σπρώχνοντας με τα δάχτυλα το εσωτερικό του, κρατώντας τον εξωτερικό φλοιό άδειο, σαν ένα κανελόνι. Κόβουμε σε μεγάλα κομμάτια το εσωτερικό του πράσου, την πατάτα και τα 400 γρ. από την κίτρινη κολοκύθα. Ψιλοκόβουμε τα 100 γρ. της κολοκύθας και το φρέσκο κρεμμυδάκι. Τρίβουμε το ginger στον τρίφτη του κρεμμυδιού. Σπάζουμε τα πικραμύγδαλα σε μεγάλα κομμάτια.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σοτάρουμε με λίγο ηλιέλαιο το κρεμμύδι, την ψιλοκομμένη κολοκύθα, λίγο ginger και λίγα πικραμύγδαλα, στο τέλος ρίχνουμε την παρμεζάνα, ανακατεύουμε και βγάζουμε την κατσαρόλα από τη φωτιά. Με αυτό το μείγμα γεμίζουμε τα κανελόνια, τα τυλίγουμε σε σελοφάν και τα βράζουμε σε ατμό ή σε ζεστό νερό, για 8-10 λεπτά. Σοτάρουμε με λίγο ηλιέλαιο και λίγο βούτυρο τους κύβους της κολοκύθας, της πατάτας, του πράσου, προσθέτοντας το τριμμένο ginger, αλάτι και πιπέρι και λίγες σταγόνες σουμάδας. Προσθέτουμε το ζωμό του κοτόπουλου και λίγα φύλλα φασκόμηλου (προαιρετική ποσότητα) και αφήνουμε τη σούπα να βράσει όσο το δυνατόν περισσότερο σε σιγανή φωτιά. Τέλος, περνάμε τη σούπα από μύλο και σερβίρουμε με ένα κανελόνι πράσου στο κέντρο του πιάτου. Μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε και φρέσκα χλωρά αμύγδαλα με τη φλούδα. Εδώ θα έχουμε διαφορετική γεύση ξινούτσικη.

ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΦΙΝΟΚΙΟ, ΡΟΔΙ, ΔΥΟΣΜΟ, ΑΜΥΓΔΑΛΑ ΚΑΙ ΠΡΑΣΙΝΟ ΛΕΜΟΝΙ

Μία σαλάτα με ιδιαίτερο χαρακτήρα, αφού έχουμε μία σύνθεση υλικών με ζωηρές γεύσεις και το αποτέλεσμα είναι έντονα αρωματικό και γευστικό. Ουσιαστικά τα μυρωδικά (δυόσμος, μαϊντανός, κόλιανδρος), ο στυφός και ιδιαίτερα φρουτώδης χαρακτήρας του ροδιού και η οξύτητα του λεμονιού ισορροπούν τα αρώματα γλυκάνισου που δίνει το φινόκιο. Μία σαλάτα που στο γιορτινό μας τραπέζι μπορούμε να την εμπλουτίσουμε με κάποιο μαριναρισμένο ψάρι όπως για παράδειγμα το λαβράκι.

ΥΛΙΚΑ

- 4 φινόκιο (μαραθόριζα)
- 150 γρ. αμύγδαλα με τη φλούδα
- 30 φύλλα δυόσμο
- Λίγο μαϊντανό
- Λίγο φρέσκο κόλιανδρο
- 2 κρεμμυδάκια φρέσκα
- 1 ντομάτα
- Λίγο ελαιόλαδο
- 1 φλιτζάνι χυμού από 3 πράσινα λεμόνια
- 1 ρόδι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Κόβουμε τα φινόκιο σε λεπτές φέτες οριζοντίως ή σε μικρούς κύβους. Καψαλίζουμε στο φούρνο τα αμύγδαλα με τη φλούδα, χωρίς να τα σπάμε. Κόβουμε τα φύλλα ολόκληρα από το δυόσμο, το μαϊντανό και το κόλιανδρο. Ψιλοκόβουμε το φρέσκο κρεμμύδι και την ντομάτα σε μικρούς κύβους. Ανακατεύουμε όλα τα υλικά, αλατίζουμε, βρέχουμε με το ελαιόλαδο και το χυμό λεμονιού. Από πάνω ρίχνουμε μπόλικους σπόρους ροδιού. Αυτή η όμορφη πολύχρωμη σαλάτα συνοδεύει τέλεια ψάρι μαριναρισμένο όπως σκουμπριά, κολιό, παλαμίδα και τονάκι.

ΧΑΡΛΑΥΤΗ SAUMON 2015 Π.Γ.Ε. ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΣ

Ένα ροζέ ξηρό κρασί με το χαρακτηριστικό saumon χρώμα των κρασιών της Προβηγκίας. Τα τελευταία χρόνια βλέπουμε μία στροφή των καταναλωτών στα ροζέ κρασιά και ταυτόχρονα οι Έλληνες παραγωγοί παρουσιάζουν νέα ποιοτικά κρασιά που χρωματικά προσεγγίζουν την Προβηγκία. Το Κτήμα Χαρλαύτη είναι ένα από τα ιστορικότερα ελληνικά οινοποιεία και εδώ έχουμε ένα από τα σχετικά νέα κρασιά του. Από την ποικιλία Cabernet Sauvignon και προέλευση τη Νεμέα (Αχλαδιά) είναι ένα ροζέ κρασί που αρχικά εντυπωσιάζει με το χρώμα του και την ιδιαίτερα καλαίσθητη φιάλη του. Αρωματικά είναι ιδιαίτερα ντελικάτο με αρώματα φράουλας, ροδιού, βύσσινου, νότες ανθικές (τριαντάφυλλο) και εσπεριδοειδή. Στο στόμα είναι αρκετά λιπαρό με «τραγανή» οξύτητα και αρώματα ανθέων και εσπεριδοειδών. Ένα ροζέ κρασί που πέρα από τον εμφανισιακά «παιχνιδιάρικο» χαρακτήρα του διαθέτει τη δομή και τα χαρακτηριστικά για να δέσει με αρκετά έντονες γεύσεις και είναι ένα εξαιρετικό παράδειγμα της νέας γενιάς των ελληνικών ροζέ κρασιών.

ΚΑΡΕΔΑΚΙ ΨΗΤΟ ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ ΜΕ ΚΟΡΦΑΔΕΣ ΦΡΕΣΚΙΑΣ ΡΙΓΑΝΗΣ, ΑΓΚΙΝΑΡΕΣ ΚΑΙ ΓΛΥΚΟ ΣΚΟΡΔΟ

Ένα πολύ απολαυστικό πιάτο που «παντρεύει» ιδανικά ένα λιπαρό κρέας με λαχανικά και μυρωδικά. Υψηλών εντάσεων γεύσεις που από τη μία ζητάνε ένα στιβαρό ερυθρό κρασί λόγω του αρνιού και από την άλλη ένα γεμάτο λευκό κρασί με πλούσιο σώμα και υψηλή οξύτητα για να ισορροπήσει τον πράσινο χαρακτήρα του πιάτου μας. Αυτό είναι ένα πρόβλημα από τη μία , από την άλλη μας λύνει τα χέρια, αφού ουσιαστικά μπορούμε στο ίδιο πιάτο να έχουμε ερυθρή ή και λευκή πρόταση.

ONIROS 2012 ΚΟΥΡΤΗ Π.Γ.Ε. ΠΙΕΡΙΑ

Από την Πιερία (Ράχη) και σε υψόμετρο 300 μέτρων ο Κούρτης κάνει κρασιά που αξίζει κάποιος να δοκιμάσει. Το Oniros είναι ένα ερυθρό ξηρό κρασί από τις ποικιλίες Syrah 55%, Ξινόμαυρο 20%, Cabernet Sauvignon 15% και Αγιωργίτικο 10%. Το εντυπωσιακό στοιχείο του Oniros είναι το γεγονός ότι ενώ είναι υπέρ πληθωρικό ταυτόχρονα βγάζει και μία εξαιρετική ισορροπία, η οποία σαφέστερα θα είναι ακόμα καλύτερη σε 4 με 5 χρόνια. Χρώμα ρουμπινί, σχεδόν οπάκ με έντονα πυκνά δάκρυα. Στη μύτη το φρούτο είναι σε πρώτο φόντο αλλά ταυτόχρονα υπάρχουν μπαχαρικά, ζωικές νότες και αρώματα βανίλιας και καφέ. Στο στόμα οι ταννίνες είναι έντονες αλλά όχι ιδιαίτερα στυπτικές , η οξύτητα ζωηρή και ο γευστικός χαρακτήρας πολύπλοκος και με εξαιρετικά μεγάλης διάρκειας επίγευση. Ένα ερυθρό κρασί με 15 μήνες βαρέλι, στρεμματική απόδοση κοντά στα 400 κιλά και παραγωγή γύρω στις 5.000 φιάλες που θα αγκαλιάσει το πιάτο μας και θα αυξήσει στο έπακρο τη γευστική μας απόλαυση!

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

Κόβουμε τις τρυφερές κορφάδες της φρέσκιας ρίγανης, τις ζεματάμε σε αλατισμένο νερό που κοχλάζει για 5 λεπτά και τις στραγγίζουμε. Ζεματάμε για 30 δευτερόλεπτα το σκόρδο σε νερό που κοχλάζει. Το κάνουμε 5 φορές, αλλάζοντας κάθε φορά το νερό. Την έκτη φορά αφήνουμε το σκόρδο να βράσει λίγο περισσότερο και φτιάχνουμε πουρέ σε ένα πιάτο με το πιρούνι. Καθαρίζουμε τα εξωτερικά λίπη από το καρεδάκι, το αλατοπιπερώνουμε, το αλείφουμε ελαφρώς με μουστάρδα και από πάνω βάζουμε τον πουρέ σκόρδου και ψιλοκομμένο δενδρολίβανο. Καθαρίζουμε τις αγκινάρες, τις κόβουμε ψιλές φέτες και τις βρέχουμε με χυμό λεμονιού.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Στρώνουμε σε ταψί τις κορφάδες ρίγανης, μετά τις φέτες αγκινάρας και από πάνω το καρεδάκι. Ρίχνουμε λίγο άσπρο κρασί στο ταψί για το ψήσιμο. Το σκεπάζουμε στην αρχή με αλουμινόχαρτο, για να μην αρπάξει, το βάζουμε σε φούρνο στους 200° για 15 λεπτά, μετά χαμηλώνουμε τη θερμοκρασία στους 170° και βγάζουμε το αλουμινόχαρτο. Αφήνουμε να ψηθεί όσο θέλουμε. Ένα καρεδάκι χωρίς λίπη τρώγεται ευχάριστα μισοψημένο, δηλαδή το ψήνουμε μόνο για 15 λεπτά στους 200°. Στο τέλος του ψησίματος βγάζουμε τα τυχόν λίπη από το ταψί και ρίχνουμε δύο κουταλιές καλό ελαιόλαδο, κουνώντας το ταψί κυκλικά για να δέσει η σάλτσα μας. Προσθέτουμε όσο λεμόνι θέλουμε.

ΥΛΙΚΑ (για 4 άτομα)

- 1 καρεδάκι αρνιού
- 10 ματσάκια φρέσκια ρίγανη, που τη μαζεύουμε το χειμώνα
- 2 κεφάλια σκόρδο
- 8 αγκινάρες
- Ελαιόλαδο
- Χυμό λεμονιού
- Λίγη μουστάρδα
- Λίγο άσπρο κρασί
- Λίγο δενδρολίβανο
- Αλάτι και πιπέρι

Υπηρεσίες Consulting
(By Baxevanis): Eagles Palace
(Χαλκιδική), Orexi (Αυστρα-
λία), Vasiliki Kouzina (Ιταλία),
Ark (Γλυφάδα), Porto Carras
Grand Resort (Χαλκιδική), Elia
(Dubai), Γευσίπλους (Κάρυστος),
Ferryman (Κρήτη), Kivo Creative
Greek Cuisine (Σκιάθος) ,
6 Κλειδιά (Βόλος)

Φωτογραφίες:
Σταύρος Κωστάκης

ΦΟΝΤΑΝ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

Ένα κλασικό επιδόρπιο στο οποίο ιδιαίτερη σημασία πέρα από την εκτέλεση την οποία πρέπει να την ακολουθήσουμε ευλαβικά, παίζει και η ποιότητα, καθώς και η περιεκτικότητα σε κακάο της σοκολάτας που θα χρησιμοποιήσουμε. Μία σοκολάτα με περιεκτικότητα κοντά στο 55% είναι μία ιδανική πρόταση χωρίς να αποκλείουμε και σοκολάτα με μεγαλύτερη περιεκτικότητα σε κακάο αλλά πάντοτε χωρίς ιδιαίτερες υπερβολές αφού πιθανότατα μία περιεκτικότητα πάνω από 70% να αλλάξει τελείως το γευστικό αποτέλεσμα της συνταγής μας...

ΥΛΙΚΑ

Για τη φάρσα σοκολάτας

- 500 γρ. σοκολάτα λειωμένη
- 150 γρ. βούτυρο
- 15 κρόκους χτυπημένους με 150 γρ. ζάχαρη
- 15 ασπράδια μαρέγκα
- 150 γρ. αλεύρι
- 3 κουταλάκια του γλυκού μπέικιν
- Λίγη βανίλια

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ανακατεύουμε τη σοκολάτα με το βούτυρο, προσθέτουμε τους κρόκους με τη ζάχαρη, μετά το αλεύρι και στο τέλος τη μαρέγκα και τα υπόλοιπα υλικά, ανακατεύοντας απλά με το χέρι. Αφήνουμε να κρυώσει. Σε φλιτζάνι του καφέ ή σε σκεύος σουφλέ ή του τσαγιού βουτυρωμένο και πασπαλισμένο με ζάχαρη, βάζουμε 3/4 φάρσα σοκολάτα, το ¼ μένει κενό γιατί το μείγμα θα φουσκώσει. Ψήνουμε σε φούρνο στους 180° για 12 λεπτά. όταν έχουμε ένα μεγάλο φλιτζάνι του τσαγιού (όσο πιο μικρό είναι το σκεύος τόσο λιγότερο χρόνο ψησίματος θέλει. Προσοχή το κέικ σοκολάτας στη μέση πρέπει να είναι ρευστό.

ΜΑΥΡΟΔΑΦΝΗ ΚΑΡΕΛΑ 2001 500ML Π.Ο.Π. ΠΑΤΡΑ

Η αγαπημένη μας σοκολάτα, που ουσιαστικά είναι ένα γλυκό με εντάσεις υψηλές, θέλει αντίστοιχα έναν στιβαρό παρτενέρ που δεν μπορεί να είναι άλλος από μία ελληνικότατη γλυκιά Μαυροδάφνη. Έναν επιδόρπιο, ενισχυμένο οίνο που αποτελεί παράδειγμα προς αποφυγή για το πώς ένα εξαιρετικό προϊόν από λάθος χειρισμούς καταφέραμε να το κάνουμε συνώνυμο του φτηνιάρικου, κακού ποιοτικά γλυκού κρασιού... Αυτή την στιγμή υπάρχουν στην αγορά εξαιρετικά επιδόρπια κρασιά από την ποικιλία Μαυροδάφνη που αξίζει να τους δώσουμε μία ευκαιρία και να τα βάλουμε όχι μόνο στο εορταστικό αλλά και στο καθημερινό μας τραπέζι αφού πολλές φορές έχουν και εξαιρετική σχέση ποιότητας – τιμής. Επιλέγουμε ένα ερυθρό γλυκό κρασί με σύνθετη δομή και ιδιαίτερα πικάντικο χαρακτήρα. Από την περιοχή της Πάτρας και από έναν παραγωγό (Γ. Καρέλας - Οινική) που ξέρει όσο λίγοι την ποικιλία Μαυροδάφνη. Ένα κρασί 100% από Μαυροδάφνη (σύμφωνα με την νομοθεσία ο παραγωγός μπορεί να χρησιμοποιήσει Μαυροδάφνη και Μαύρη Κορινθιακή σταφίδα μέχρι και 50%) με χαρακτηριστικά «μεγάλου» ενισχυμένου οίνου. Η μακρόχρονη παλαίωση σε δρύινα βαρέλια σε συνδυασμό με την εξαιρετική ποιότητα της πρώτης ύλης μας δίνουν ένα μεγάλο επιδόρπιο οίνο. Αρώματα φρούτων του δάσους, μαρμελάδας αγριοκέρασου και πολύ έντονες νότες γαρύφαλλου, κανέλας , βανίλιας, καφέ και κόκκινου πιπεριού σε ένα κρασί που σε συνδυασμό με το επιδόρπιο μας υπόσχεται μία πρωτόγνωρη γευστική εμπειρία.

Η αμπούλα των Penfolds χαρίζει απλόχερα τη δυνατότητα να αντιληφθεί κανείς το πού θα πάει το πράγμα σχετικά με τη μορφή και το επίπεδο των υάλινων περιεκτών.

ΑΣΤΡΩΝ ΝΟΜΑΣ

ΤΟ ΚΡΑΣΙ ΤΟΥ 2050

Του Λάζαρου Γατσέλου

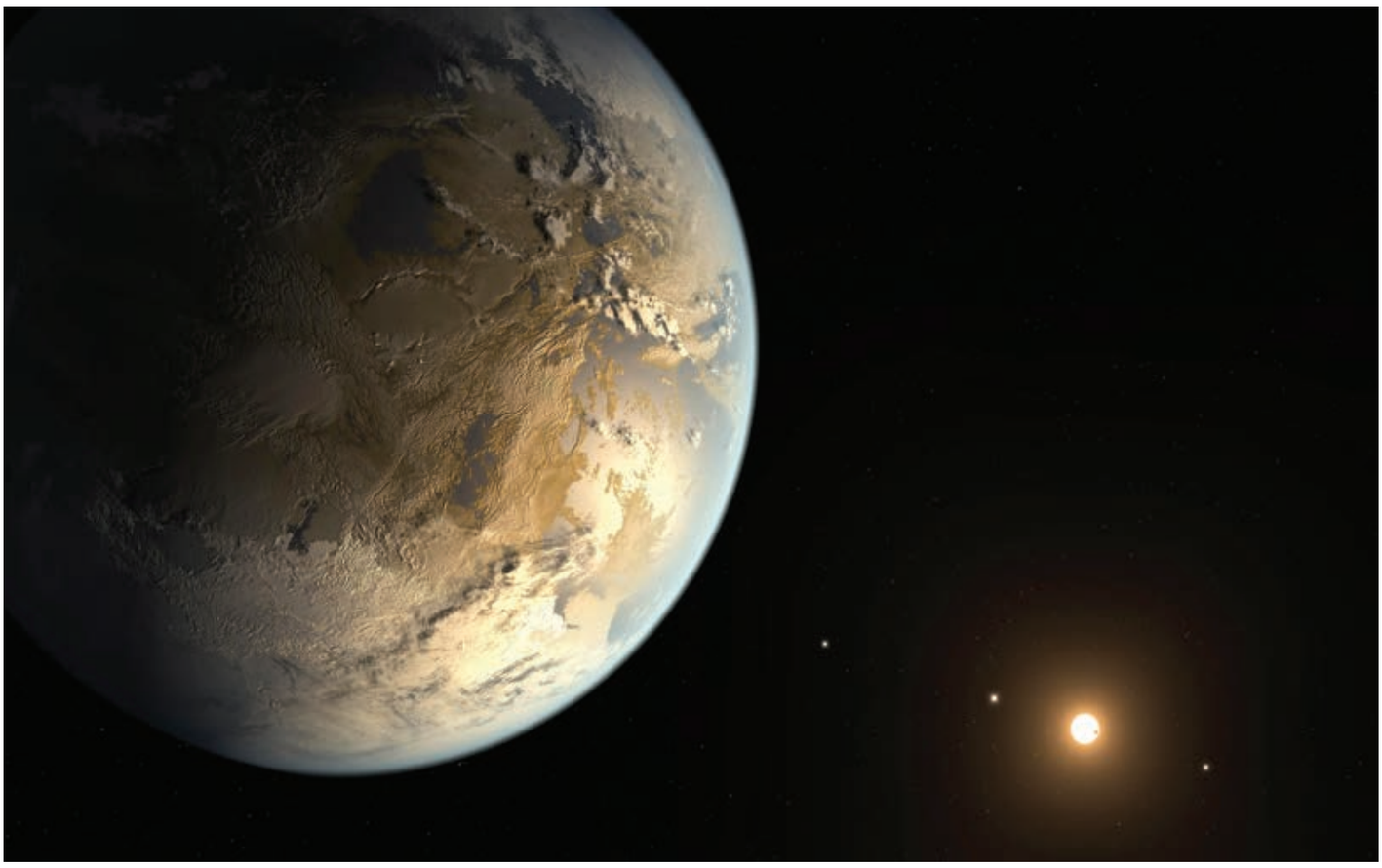
Πρώτιστο ποιοτικό στοιχείο ενός κρασιού, ανάμεσα σε άλλα, είναι η ικανότητά του να συμπορεύεται με το χρόνο όχι σε συνθήκες ανοχής αλλά σε κατάσταση διαδραστικής εξελικτικότητας.

Αποτέλεσμα αυτού του ποιοτικού ορισμού είναι οι απανταχού οινόφιλοι να γοητεύονται ατέρμονα με την εμφάνιση μιας ή περισσοτέρων φιαλών, που ενώ βρίσκονται στο σήμερα έχουν για έτη συμπορευτεί με το χρόνο.

Στον αντίποδα σπανίζουν οι αναζητήσεις και ακολούθως οι συζητήσεις τόσο για το πώς θα είναι μια συγκεκριμένη ετικέτα, όσο και τα κρασιά ενός παραγωγού ή μιας αμπελουργικής ζώνης στο μέλλον. Αναμφίβολα βρισκόμαστε στο κατώφλι μιας νέας εποχής στην παγκόσμια οινική κοινότητα.

Οι αλλαγές σε καθημερινό επίπεδο είναι καταιγιστικές τόσο ως αποτέλεσμα επιλογών του παρελθόντος, παραγωγών, διεπαγγελματικών ενώσεων, επιστημόνων, κρατικών λειτουργών και κυρίως των οινόφιλων, όσο και ως αυθόρμητες εξελίξεις.

Θα έχουν νόημα τα αντίστοιχα ποιοτικά κριτήρια στο μέλλον; Θα διατηρήσουμε τα ίδια κριτήρια γύρω από το κρασί; Τι μορφή θα έχει όμως ο κόσμος του κρασιού στα επόμενα 30 χρόνια;



ΠΟΛΙΚΟ TERROIR

Η Εθνική Υπηρεσία Αεροναυπηγικής και Διαστήματος των ΗΠΑ, η διάσημη NASA, καθώς οι αντίστοιχες υπηρεσίες της Ε.Ε και της Ρωσίας έχουν ήδη ανακοινώσει τις πρώτες φυτεύσεις αμπέλου εκτός Γης, αλλά και τις αντίστοιχες γήινες δοκιμές υπό διαστημικές συνθήκες.

Πού θα ξεκινά το 2050 ο Νέος Κόσμος του κρασιού;

Μέχρι να υπάρξουν ικανοποιητικά στοιχεία σχετικά με τις αμπελουργικές δυνατότητες και την εκφραστικότητα των κρασιών στους Kepler-438 b, 442b,440b,186f,62f, 62e, 296e, και 296 f, πίσω στη Γη.

Εδώ τα πράγματα είναι πολύ απλούστερα τουλάχιστον σε επίπεδο αμπελογραφίας.

Δανία, **Πολωνία,** Τασμανία, Καναδάς, Γη του Πυρός, Περού και αρκετές περιοχές της κεντρικής ενδοχώρας της Κίνας θα αποτελέσουν βάσει πιθανοτήτων τις νέες περιοχές παραγωγής κρασιών υψηλής ποιότητας.

Εδώ ωστόσο ξεκινούν τα ερωτήματα.

Πού θα ξεκινά και πού θα σταματά ο Παλαιός και πού ο Νέος Κόσμος του κρασιού;

Πώς θα καταταχθούν οι νέες αναδυόμενες περιοχές;

Πώς θα αναπτυχθεί περαιτέρω ο αμπελοοινικός κόσμος δίχως τους αντίστοιχους, απλοϊκούς στείρους διαχωρισμούς;

Η ραγδαία ανάπτυξη της νανοτεχνολογίας και οι πτώσεις των τιμών στην εφαρμοσμένη ρομποτική δεν αφήνουν πολλά περιθώρια για αμφισβητήσεις των μελλοντικών εξελίξεων μέσα στον αμπελώνα.

Έτσι, **από τη μία** η αδάμαστη δημιουργία ρομποτικών μηχανών, με τηλεκατεύθυνση, για οποιαδήποτε εφαρμοσμένη εργασία εντός του αμπελώνα βρίσκεται ήδη δίπλα μας, ενώ από την άλλη η δυνατότητα χρήσης βιοαισθητήρων προς όφελος της ποιότητας θα γίνει επιτέλους εφαρμόσιμη σε κάθε αμπελώνα. Ωστόσο, είναι ιδιαίτερα πιθανό οι δύο προηγούμενες εξελίξεις να καθυστερήσουν σε σχέση με την περαιτέρω προσαρμοσμένη εφαρμογή της χρήσης δορυφορικών συστημάτων για επιπλέον χρήσεις στην αμπελοκαλλιέργεια, λόγω της ανάγκης απόσβεσης των ποσών που ξοδεύονται σχετικά με την ανακάλυψη / κατάκτηση του διαστήματος.

«Ενδεχομένως η μέγιστη ποιοτικά στιγμή ενός κρασιού να βρίσκεται στο χρονικό όριο που προσδιορίζει την αποκοπή των τσαμπιών που θα χρησιμοποιηθούν στη δημιουργία του από τα αντίστοιχα πρέμνα» είχε δηλώσει ο Κωνσταντίνος Λαζαράκης MW κατά τη διάρκεια ενός σεμιναρίου ελαττωμάτων των οίνων της ΠΑΝΕΠΟ.

Συνθέτοντας λοιπόν όλα τα παραπάνω, δεν μένει παρά να περιμένουμε τη στιγμή όπου τηλεχειριζόμενες ρομποτικές διατάξεις λαμβάνοντας αναλυτικά αποτελέσματα βιοαισθητήρων εγκατεστημένων στον αμπελώνα, θα αποφασίζουν την ακαριαία συγκομιδή και οινοποίηση αυτόνομων και μοναδικών τσαμπιών αλλά και ραγών, πάντα με γνώμονα τη διεύρυνση των ορίων της ποιότητας και της προσφερόμενης εμπειρίας στον οινόφιλο. Για τη διαλεύκανση τυχόν απορίων ο τηλεχειρισμός θα είναι προαιρετικός. Έτσι, ας υπάρχει για τους δύσπιστους.

Σε μακέτα ο αμπελώνας στον Kepler-186f

ΤΟ ΚΡΑΣΙ ΤΟΥ KEPLER

Πριν τρέξετε να παραγγείλετε en premieur Assyrtiko από τον Kepler-186f, θωρακιστείτε με υπομονή, καθώς οι αντίστοιχες φυτεύσεις από τη μια βρίσκονται σε πειραματικό στάδιο και από την άλλη ο αρχικός σκοπός είναι χρήση των σταφυλιών προς βρώση κι όχι προς πόση. Μια πιθανή μετοίκιση σε άλλους πλανήτες απαιτεί πλήρη ενεργειακή κάλυψη των μετοίκων, τόσο για την εύλογη εξέλιξη των πειραμάτων, όσο και για δέλεαρ των εθελοντών. Ποιος μπορεί να φανταστεί γήινους να βγαίνουν για κυνήγι στους δορυφόρους του Δία;

Επιπλέον ο Kepler-186f βρίσκεται μόνο 500 έτη φωτός μακριά από τη Γη. Έτσι από τη μια θα πρέπει να δημιουργηθεί ένα εξελιγμένο και λειτουργικό διαγαλαξιακό σύστημα en premieur, που να περιλαμβάνει τις τρέχουσες γαλαξιακές εξελίξεις, κι από την άλλη οι απανταχού επαγγελματίες του οίνου να μελετήσουν τις τοποθετήσεις του Clive Barlow MW σχετικά με το πώς πουλάμε κρασί σε εξωγήινους πολιτισμούς. Η απόστασή μας από τον Kepler-186f, ξάδερφο της Γης πλανήτη, αλλά και ο χρόνος που απαιτείται για την αμπελοποίηση στον Άρη, μάλλον θα ευνοήσουν τις εξαγωγές, μέχρι το αμπέλι ως μετανάστης ν' αποτελέσει ξανά τον δημιουργικό πυρήνα ανάπτυξης ενός νέου πολιτισμού.

WineTrails

ΑΜΠΕΛΟΣ & ΟΙΝΟΣ

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

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

ΤΕΧΝΗ ΣΕ ΡΟΗ

Η μία όψη του νομίσματος, που περιγράφηκε στις προηγούμενες σελίδες, θέλει αυτοκινούμενες μονάδες με μηδενικό αποτύπωμα του διοξειδίου του άνθρακα να συλλέγουν και να μεταφέρουν υπό ελεγχόμενες αδρανείς συνθήκες το νεοφώτιστο κρασί σε σταθερές μονάδες φύλαξης και τελικής επεξεργασίας. Η άλλη όψη θέλει τα σταφύλια να συνεχίσουν να μεταφέρονται σε σταθερά οινοποιεία.

Ναι, **σε κάποιες** εξαιρετικά πλούσιες οινοπαραγωγικές περιοχές αυτό θα γίνεται μέσω προεγκατεστημένων δαιδαλωδών σωληνώσεων, αντίστοιχων αυτών που μεταφέρουν αυτή τη στιγμή μπύρα από τα ζυθοποιεία απευθείας σε ορισμένες μπυραρίες του Βελγίου.

Εκεί, η πληθώρα των επιλογών σχετικά με τα υλικά χρήσης στις δεξαμενές ζύμωσης θα έχει πλέον συνδυαστική χρήση ανάλογα με το επιθυμητό στυλ κάθε παραγόμενου κρασιού κι όχι ανάλογα με τον επιλεγόμενο κατασκευαστή.

Pigage, remuage, delestage, ganimede system και flash detection θα αποτελούν απλά παλαιομοδίτικες παραδοσιακές τεχνικές, δίνοντας χώρο στην εφαρμογή διαφορετικών μήκους κυμάτων και ακτινοβολιών ως τεχνικές εκχύλισης.

Ζύμες, βακτήρια και ένζυμα θα αποτελούν αποκλειστική ή συνεργατική περιουσία μεταξύ συνεργαζόμενων οινοποιείων. Θα απομονώνονται στον αμπελώνα ύστερα από αξιολόγηση σε πραγματικό χρόνο τόσο των ιδιοτήτων τους, όσο και των χαρακτηριστικών κάθε σοδειάς.

Έτσι, είναι πάρα πολύ πιθανό σε δεύτερο χρόνο οι μελλοντικοί οινολόγοι να έχουν να αντιμετωπίσουν σοβαρούς προβληματισμούς σχετικά με το αν:

- **θα πραγματοποιούν συνεχείς** ή μη ζυμώσεις και λοιπές βιοχημικές διεργασίες,
- **θα επιλέγουν δοχεία ζύμωσης** με μόνιμα εγκατεστημένες εσωτερικές μεμβράνες φιλοξενίας των μικροοργανισμών ή θα παρασκευάζουν σύνθετα εμβόλια.
- **Θα πρέπει επιπλέον** να επιλέγουν υπό ποιες συνθήκες πίεσης και θερμοκρασίας θα πραγματοποιούνται οι επιθυμητές βιοχημικές μεταβολικές διεργασίες.

Η αλκοολική ζύμωση σε συνθήκες μηδενικής βαρύτητας θα είναι λοιπόν απλά μια επιλογή, όπως και η μηλογαλακτική μετατροπή πριν την αλκοολική ζύμωση, ιδιαίτερα αν σκεφτούμε πως η δεύτερη «πρωτοπόρος» τεχνική εφαρμόζεται και στην Ελλάδα από το 2013 σε βιομηχανική κλίμακα.

Οι υπεύθυνοι των κελαριών ωρίμανσης και παλαίωσης θα πρέπει να διαθέτουν τουλάχιστον γνώσεις μουσικής σύνθεσης, καθώς η εφαρμογή συχνοτήτων διαφορετικών μήκων κύματος θα οδηγεί αντίστοιχα σε διαφορετικά στυλιστικά μονοπάτια.

ΜΕΤΑ ΤΟ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ

Ετικέτες τρισδιάστατης προβολής και μπουκάλια με αναγνώριση αποτυπωμάτων

Η αμπούλα των Penfolds χαρίζει απλόχερα τη δυνατότητα να αντιληφθεί κανείς το πού θα πάει το πράγμα σχετικά με τη μορφή και το επίπεδο των υάλινων περιεκτών. Στον αντίποδα όμως, ο διαρκώς αυξανόμενος όγκος απορριμμάτων που συνδέονται με την οινοποιία είναι πολύ πιθανό να οδηγήσει σε σταδιακή μεταβολή τόσο της εικόνας που διαμορφώνει η βιομηχανία στον οινόφιλο σχετικά με έννοιες όπως το χύμα κρασί, όσο και με την αλλαγή των τρόπων πώλησης και διάθεσης όπως τους γνωρίζουμε σήμερα. «Θα ήθελα 600ml Tappa Pass Shiraz Henschke 2028, παρακαλώ» «Με δικό σας περιέκτη η τιμή είναι 120 χαμόγελα. Με περιέκτη του καταστήματος η τιμή ανεβαίνει στα 132,4», είναι ένας πιθανός διάλογος του μέλλοντος.

Η εικόνα της ετικέτας που αλλάζει χρώμα ή χρωματικές αποχρώσεις ανάλογα με την ταλαιπωρία που έχει υποστεί κατά τη μεταφορά και αποθήκευση, περιέχοντας και ένδειξη ακαταλληλότητας, δεν έρχεται από το μέλλον αλλά από το κοντινό παρελθόν.

Στο μέλλον θα υπάρξουν ετικέτες αυτόνομης τρισδιάστατης προβολής πληροφοριών του κρασιού και του οινοποιείου. Η αυτόνομη προβολή θα είναι πλέον απόλυτα εφικτή, αρκεί να σκεφθεί κάποιος πως γνωστός ηλεκτρονικός κολοσσός βρίσκεται πολύ κοντά στην ολοκλήρωση των ερευνών και την παρουσίαση της ατέρμονα φορτιζόμενης αέναης μπαταρίας. Το επάγγελμα του οινοχόου δεν θα κινδυνέψει από κατάργηση αλλά από πλήρη αναθεώρηση. Αντίστοιχα συνδυαστικά επιτεύγματα στη νανοτεχνολογία, με αυτά των συσσωρευτών, θα επιτρέψουν να αποφασίσουμε την κατάργηση ή μη των πωμάτων με τη σημερινή τους μορφή. Έτσι, η διαρκής εφαρμογή ηλεκτρομαγνητικών πεδίων στο στόμιο των περιεκτών θα λειτουργεί ως πώμα που τόσο θα προστατεύει τα ποιοτικά χαρακτηριστικά του περιεχόμενου κρασιού όσο και θα προλαμβάνει διαρροές.

NISSAN

Innovation that excites

THE BEST

AND THE REST

NISSAN QASHQAI

ΤΟ ΑΥΘΕΝΤΙΚΟ ©ROSSOVER

Πολλοί θέλουν να του μοιάσουν, αλλά δεν μπορούν να το φτάσουν. Το αυτοκίνητο που αποτελεί μέτρο σύγκρισης με τον τολμηρό σχεδιασμό του και τις πρωτοποριακές τεχνολογίες, όπως το Around View Monitor για πραγματικά εύκολο parking. Γι' αυτό, όταν έρθει η ώρα να αποφασίσετε για το σωστό crossover, επιλέξτε το αυθεντικό. Διαφορετικά, θα έχετε πάντα δεύτερες σκέψεις.

ΜΕ ΚΙΝΗΤΗΡΕΣ ΒΕΝΖΙΝΗΣ 1.2 ΚΑΙ DIESEL 1.5 & 1.6

ΝΙΚ. Ι. ΘΕΟΧΑΡΑΚΗΣ Α.Ε.
www.nissan.gr

1.5lt D: Εκπομπές διοξειδίου CO2 (g/km): 99 • Κατανάλωση καυσίμου (lt/100 km): 4.2 (Κύκλος πόλης) / 3.6 (Εκτός πόλης) / 3.8 (Μικτός κύκλος)

4WISEMONKEYS

AGIORITIKO

ABATON

Αέναη αφετηρία δημιουργίας

tsantali.com

Το σπάνιο οικοσύστημα του Αγίου Όρους ενέπνευσε το όραμα της αναβίωσης του αμπελώνα στο Μετόχι Χρωβίτσας το 1969 κι έγινε έργο ζωής για τον Ευάγγελο και την οικογένεια Τσάνταλη. Παράλληλα συνέβαλλε, σε συνδυασμό με την πολιτισμική αξία, στην ανάδειξη του Αγίου Όρους ως Μνημείου Παγκόσμιας Κληρονομιάς της UNESCO το 1988.