ΕΚΔΟΣΗ 2026

THE Top 50

ΚΟΡΥΦΑΙΕΣ ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ ΟΙΝΙΚΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ

Ειδική Ετήσια Έκδοση 2026 • ISSN: 2529-1440 • **Τιμή: 3 ευρώ ή Δωρεάν με την Agrenda**



ΑΜΠΕΛΟΣ & ΟΙΝΟΣ

WineTrails

ΟΙΝΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ ΑΠΟ ΤΟ ΕΜΒΛΗΜΑΤΙΚΟ ΚΤΗΜΑ SEMELI ΣΤΗ ΝΕΜΕΑ

SEMÉLI
EST. 1979



Η ΤΕΛΕΤΟΥΡΓΙΑ ΤΗΣ ΑΠΟΛΑΥΣΗΣ

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

#SEMELIWINEEXPERIENCE

WWW.SEMELIESTATE.GR

Business Banking
Αγροδιατροφικός Τομέας

EUROBANK

Δίπλα σας από το χωράφι μέχρι το ράφι, για να είναι κάθε χρονιά μια καλή χρονιά.



Στην Eurobank στηρίζουμε δυναμικά τους οινοπαραγωγούς και τις επιχειρήσεις του ευρύτερου αγροδιατροφικού τομέα, μέσω των ολοκληρωμένων λύσεων του προγράμματος Business Banking Αγροδιατροφικός Τομέας. Σε κάθε στάδιο, παρέχουμε ένα σύνολο εργαλείων και επιλογών, που συμβάλλουν ουσιαστικά στη βελτιστοποίηση της παραγωγικής αλλά και της μεταποιητικής διαδικασίας.
Μέσα από ένα εύρος χρηματοδοτικών προγραμμάτων, συμβουλευτικών υπηρεσιών και νέων τεχνολογιών θωρακίζουμε τις επιχειρήσεις για να ανταποκρίνονται άμεσα στις ιδιαίτερες συνθήκες του κλάδου, ενώ ταυτόχρονα παρέχουμε την τεχνογνωσία για την ανάπτυξη των δραστηριοτήτων τους εντός και εκτός Ελλάδας.

Σε κάθε μπροστά.

eurobank.gr

Περιεχόμενα

Φόρο τιμής στους ανθρώπους που βρίσκονται πίσω από τους οίνους, σε εκείνους που επιμένουν να ακούν το αμπέλι, πριν μιλήσουν για τα επιτεύγματά τους, αποδίδει η ειδική έκδοση The Top50 του Wine Trails, που κυκλοφορεί φέτος για δέκατη χρονιά.



Ο επικεφαλής του Κτήματος Ζαφειράκη, Χρήστος Ζαφειράκης

Επενδύσεις

08 Ταξιδεύοντας στις ζώνες Όλο και περισσότερα είναι τα οινοποιεία που χρόνο με το χρόνο αναπτύσσουν τη δραστηριότητά τους σε περισσότερες από μία αμπελουργικές ζώνες. μεταφέροντας, με τον δικό ` τους τρόπο, τις διαφορετικές «φωνές της γης»

35 Μέτρηση άνθρακα Την έναρξη ενός διεθνούς εγχειρήματος για τη δημιουργία της πρώτης ενιαίας επιστημονικής βάσης για τη μέτρηση δέσμευσης οργανικού άνθρακα στα εδάφη των αμπελώνων ανακοίνωσε η IWCA

30 Δημοπρασία Η πρώτη δημοπρασία ελληνικών κρασιών «Εκλεκτές και Σπάνιες Ετικέτες από Ελληνικά Κελάρια» πραγματοποιήθηκε από τη VERGOS Auctions στο Οινοποιείο Παπαγιαννάκος

** Η φωτογραφία εξωφύλλου είναι του Μίμη Δημόπουλου*

Οίνος

ΝΕΑ ΔΙΑΚΡΙΣΗ ΑΠΟ ΤΟΝ ΟΔΗΓΟ MICHELIN

22 Michelin Grapes Να αναδείξει οινοποιεία και παραγωγούς από διάφορες περιοχές του κόσμου είναι η στόχευση της νέας διάκρισης του Οδηγού Michelin με τον τίτλο «Michelin Grapes»

25 Αφρώδες χωρίς αλκοόλ Ένα εγχείρημα που αποτελεί σταθμό για το μη αλκοολούχο κρασί παρουσιάστηκε στο Λονδίνο την ώρα που η Wine Paris προετοιμάζει ισχυρή και εκτεταμένη αντίστοιχη θεματική

ΜΕ ΠΕΡΓΑΜΗΝΕΣ ΓΙΑ ΤΟ 2026

58 Πενήντα κρασιά Με προσανατολισμό στην ποιότητα και πίστη στο δυναμικό των ντόπιων ποικιλιών προχωρά το ελληνικό κρασί. Ένας κλάδος που χρόνο με το χρόνο έχει να αφηγηθεί νέες, μοναδικές στην πραγμάτωσή τους, ιστορίες




Μελίνα Τάσσου



Από το Οινοποιείο Γκιρλέμη

Πολιτισμός

29 Εγκαίνια για την πρώτη οινική βιβλιοθήκη της Ελλάδας στην Ηρωική Πόλη της Νάουσας και στο διατηρητέο κτίριο, που αποτελούσε οινοποιείο της οικογένειας Μπουτάρη στις αρχές του 20ου αιώνα.

32 Θησαυρός οι παλαιοί αμπελώνες Την αυξανόμενη ανησυχία γύρω από την επιβίωση των παλαιών αμπελώνων ανέδειξε το πενθήμερο διεθνές συνέδριο Old Vine Conference, που πραγματοποιήθηκε στην Καλιφόρνια, συγκεντρώνοντας επαγγελματίες από 14 χώρες

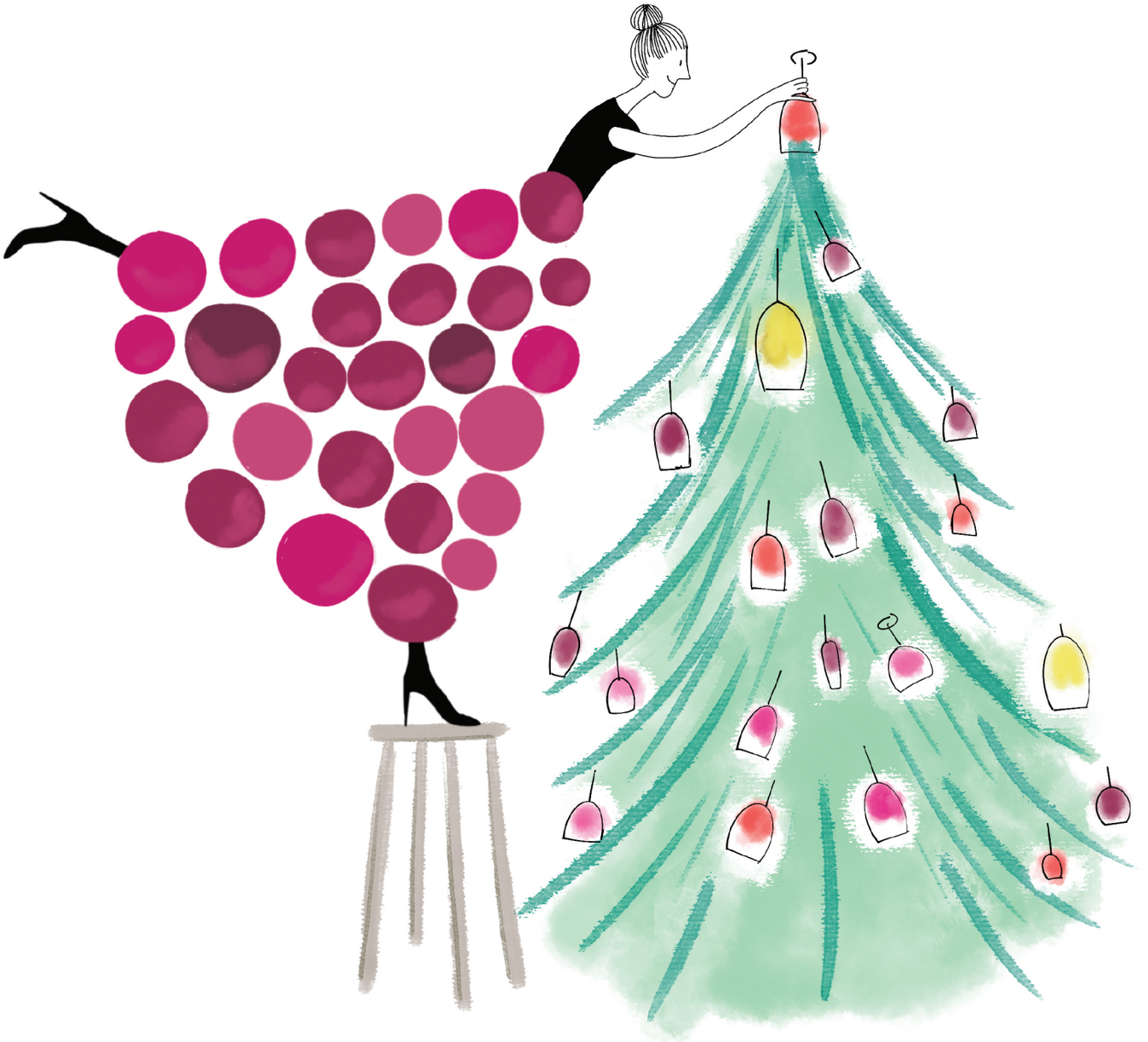
146 Η τέχνη του sabrage Το άνοιγμα μιας φιάλης σαμπάνιας με σπαθί, είναι κάτι πολύ περισσότερο από μια θεαματική κίνηση... είναι μια παράδοση που γεννήθηκε από την ένταση της μάχης και εξελίχθηκε σε τελετουργία γιορτής.

Πρόσωπα

38 Χρήστος Ζαφειράκης «Να ξέρουν οι επόμενες γενιές ότι εδώ φυτεύουμε αυτό τον κλώνο Λημνιώνας για κόκκινο κρασί και εκεί τον άλλον για ροζέ, είναι ο στόχος του μεγάλου project που τρέχουμε αυτή την στιγμή»

18 Απόστολος Θυμιόπουλος «Να δω τα όρια της Ντεμπίνας, πού μπορεί να φτάσει ως ποικιλία με τον τρόπο που γνωρίζω εγώ την τέχνη της αμπελουργίας και οινοποίησης, σε συνεργασία πάντα με την Ομάδα του Γκλίναβου. Επιδίωξή μας είναι να βάλουμε Ζίτσα και Ντεμπίνα στο διεθνή οινικό χάρτη»

90 Μελίνα Τάσσου «Το Λημνιό δεν είναι εύκολο κρασί να παρασκευαστεί, ιδίως 100%, Είπα να το δοκιμάσουμε με τις γνώσεις που έχω αποκτήσει και να δούμε στην πορεία τι θα γίνει. Τελικά, το αποτέλεσμα ήταν πολύ καλό, και μπορούμε να δείξουμε Λημνιό του 2008»



Τη νέα χρονιά που έρχεται,
ας τα τσουγκρίζουμε
μόνο για τους σωστούς λόγους.

Καλές Γιορτές!

Κτήμα
ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ

www.gerovassiliou.gr

Red Creative. Εικονογράφηση: Ελίνα Στελιάρη

Το κρασί ζητά χρόνο, χώρο και λιγότερη έπαρση από ανθρώπους που το ανέδειξαν

Σήμερα οι οινοποιοί δεν έχουν λόγο να πειραματίζονται για να εντυπωσιάσουν αλλά για να αφαιρέσουν

Σχεδόν 30 χρόνια μετά τον αρχικό επαναπροσδιορισμό της όλης πορείας γύρω από το ελληνικό κρασί και σε συνέχεια της κατοχύρωσης των αναζητήσεων στο δρόμο της ποιότητας, αυτό που χρειάζεται σήμερα ο οινικός κλάδος είναι η περαιτέρω αποσαφήνιση της ταυτότητάς του και η καλύτερη δυνατή θεσμική θωράκιση του πλαισίου εντός του οποίου εκτυλίσσεται η παραγωγική διαδικασία.

Θα μπορούσε να πει κανείς ότι το ελληνικό κρασί είναι ένας ζωντανός οργανισμός που κινείται ανάμεσα σε δύο χρόνους. Από τη μία, το βάρος της μνήμης, των ποικιλιών που άντεξαν αιώνες, των τόπων που έμαθαν να παράγουν κρασί πριν μάθουν να το εμπορεύονται κι από την άλλη η ανυπομονησία μιας νέας γενιάς που ζητά καθαρή έκφραση, διαφοροποίηση και δείγματα γραφής στον τομέα της αειφορίας.

Η ειδική έκδοση Wine Trails - The Top 50 που κρατάτε στα χέρια σας, επιχειρεί να αποτυπώσει ακριβώς αυτό το μεταίχμιο. Πενήντα κρασιά από όλη την Ελλάδα, διαφορετικά μεταξύ τους, αλλά ενωμένα από μια κοινή φιλοδοξία: Να μιλήσουν με καθαρή φωνή για τον τόπο τους. Από ηφαιστειακά εδάφη που χαρίζουν αλμύρα και νεύρο, μέχρι ορεινούς αμπελώνες που συνδυάζουν ωριμότητα με φρεσκάδα, το ελληνικό κρασί δείχνει όλο και πιο καθαρά σήμερα ότι ξέρει αυτό που είναι και, κυρίως, αυτό που δεν θέλει πια να είναι.

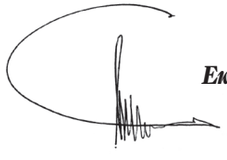
Σε κάθε περίπτωση, ο κλάδος του κρασιού διανύει μια περίοδο ωριμότητας. Οι οινοποιοί δεν πειραματίζονται για να εντυπωσιάσουν αλλά για να αφαιρέσουν. Λιγότερες παρεμβάσεις, περισσότερη ακρίβεια. Λιγότερος θόρυβος στο ποτήρι, περισσότερη διάρκεια στο χρόνο. Τα ελληνικά κρασιά διεκδικούν πλέον αυτοπεποίθηση στο στόμα και καθαρότητα στη μύτη. Και συνέπεια. Το τελευταίο είναι ίσως το μεγαλύτερο κεκτημένο της τελευταίας δεκαετίας.

Κι όμως, τα ζητήματα που πρέπει να λυθούν παραμένουν κρίσιμα. Η κλιματική αλλαγή πιέζει τον αμπελώνα, απαιτώντας νέες πρακτικές και βαθύτερη κατανόηση του terroir. Η εξωστρέφεια συχνά προηγείται της αφήγησης, με αποτέλεσμα το ελληνικό κρασί να ταξιδεύει χωρίς πάντα να συνοδεύεται από την ιστορία του. Παράλληλα, η εσωτερική αγορά δείχνει να χρειάζεται μια καινούργια επανασύνδεση με την ποιότητα, η οποία απαιτεί εκπαίδευση και εμπιστοσύνη. Εδώ παραμένει κυρίαρχο, το ελληνικό



κρασί να μην είναι απλώς επιλογή, αλλά συνειδητή στάση.

Οι προτάσεις που προκρίνονται στη φετινή, 10η κατά σειρά, ετήσια έκδοση The Top 50 του Wine Trails δεν είναι μια λίστα προσέγγισης της απολυτότητας. Είναι ένας καθρέφτης της στιγμής. Ένα στιγμιότυπο ενός αμπελώνα που ωριμάζει, που μαθαίνει από τα λάθη του, που τολμά να κοιτάζει μπροστά χωρίς να αποκηρύσσει το παρελθόν του. Αν κάτι αποδεικνύουν αυτά τα κρασιά, είναι ότι το ελληνικό κρασί δεν ζητά πια εναγωνίως την αναγνώριση. Σε ένα βαθμό την έχει. Ζητά χρόνο, χώρο και ειλικρινή διάλογο για όσα μπορούν να γίνουν από όλους όσοι το αγαπούν και το νοιάζονται. Καλές Γιορτές!



Γιάννης Πανάγος
Εκδότης - Διευθυντής

ΤΑΥΤΟΤΗΤΑ

ΕΚΔΟΤΗΣ
ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ
ΒΑΣΙΚΟΣ ΜΕΤΟΧΟΣ
ΝΟΜΙΜΟΣ
ΕΚΠΡΟΣΩΠΟΣ
Γιάννης Πανάγος

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

ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ ΕΚΔΟΣΗΣ
Ζήσης Πανάγος

ΣΥΝΤΑΞΗ
Χαρ. Σπινθηροπούλου
Μαρία Γιουρουκέλη
Ηλίας Ανδρεάκης
Λεωνίδας Λιάμης
Γιάννης Ρούπας
Ελένη Δούσκα
Κυριάκος Πεταλίδης

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ
Ειρήνη Σκρέκη

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΟ/ ΣΕΛΙΔΟΠΟΙΗΣΗ
Φανή Παπαπετροπούλου
Χαρά Οικονόμου

ΕΜΠΟΡΙΚΟΣ ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ
Παναγιώτης Αραβαντινός

ΔΙΑΦΗΜΙΣΗ ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ
Αντώνης Τερεζάκης

ΔΙΑΝΟΜΗ
ΑΡΓΟΣ Α.Ε.

ΕΚΤΥΠΩΣΗ/ ΒΙΒΛΙΟΔΕΣΙΑ
INK - PAPER & PRINT



Όλοι σε όλες τις



ζώνες

Χρόνο με το χρόνο, όλο και περισσότερα είναι τα οινοποιεία που αναπτύσσουν τη δραστηριότητά τους σε περισσότερες από μία αμπελουργικές ζώνες, μεταφέροντας έτσι, με τον δικό τους τρόπο, τις διαφορετικές «φωνές της γης»

Γράφει ο Γιάννης Πανάγος

Είτε πρόκειται για επιλογή έκφρασης, είτε ανάγεται σε ανάγκη επιβίωσης, η πολυζωνική παρουσία των οινοποιείων δεν αποδυναμώνει τις Ονομασίες Προέλευσης, αντίθετα, αναδεικνύει, στις περισσότερες των περιπτώσεων, πολλά από τα μυστικά τους



Γιάννης Πανάγος

Ιρόσβαση και παράλληλα αναγνώριση της παρουσίας τους σε περισσότερες από μία αμπελουργικές ζώνες διεκδικούν χρόνο με το χρόνο οι πρωτεργάτες της οινοποιίας στην Ελλάδα, με την προσπάθειά τους να αποδεικνύεται καθοριστική τόσο για τη διείσδυσή τους στις μεγάλες διεθνείς αγορές, όσο και για την εν γένει οικονομική βιωσιμότητα των αντίστοιχων εγχειρημάτων.

Πρωταγωνιστικό ρόλο σε αυτήν τη νέα εποχή ανάπτυξης της οινοποιίας στην Ελλάδα, φαίνεται να έχουν οι άνθρωποι που «συνέθεσαν» τη «νέα ταυτότητα» για το ελληνικό κρασί κατά την τελευταία 30ετία και ηγούνται σήμερα σε μεγάλους ομίλους όπως είναι τα Ελληνικά Οινοποιεία και η Cavino αλλά και σε άλλα σημαίνοντα σχήματα όπως το Κτήμα Alpha, η ΚΥΡ ΓΙΑΝΝΗ, τα Κτήματα Τσέλεπου και Σκούρα, οι Αμπελώνες Θυμιόπουλου, το Οινοποιείο Αρτέμη Καραμολέγκου κ.ά.

Η πράξη αποδεικνύει ότι ο ελληνικός αμπελώνας είναι πολύ μικρός για να περιορίζει τη δραστηριότητα των οινοποιητικών μονάδων στις μικρές σχετικά, τουλάχιστον από πλευράς έκτασης, αμπελουργικές ζώνες της χώρας, με ό,τι αυτό σημαίνει βέβαια για την εξωστρέφεια στη συγκρότηση των μονάδων.



Ο Απόστολος Μούντριχας είναι ένας από τους οινοποιούς που έχουν συνδέσει το όνομά τους με περισσότερες ζώνες.

Πολλοί υποστηρίζουν ότι η παρουσία των Ελλήνων οινοποιών σε πάνω από μία αμπελουργικές ζώνες δεν είναι απλώς μια επιλογή επέκτασης αλλά μια αναγκαιότητα που προάγει την ευρύτερη αντίληψη για τον ελληνικό αμπελώνα. Έτσι, σε μια χώρα με το ανάγλυφο της Ελλάδας, όπου, εκτός από την ξεχωριστή μορφολογία και το κλίμα, έχουμε και διαφορετικές φιλοσοφίες οινοπαραγωγής, οι οινοποιοί που δραστηριοποιούνται σε περισσότερους τόπους, καλούνται να μεταφράσουν με διαφορετικό τρόπο τις «φωνές της γης» χωρίς μάλιστα να προδώσουν την αλήθεια τους αλλά και τις παραδόσεις του κάθε τόπου.

Χαρακτηριστικό παράδειγμα αποτελεί η παρουσία παραγωγών που συνδέουν τη Νάουσα με άλλες ζώνες της Βόρειας Ελλάδας, αναδεικνύοντας το Ξινόμαυρο τόσο στην αυστηρή, δομημένη εκδοχή του, όσο και σε πιο φιλικές, άμεσες αναγνώσεις. Έτσι, οι ίδιοι οινοποιοί, δουλεύοντας παράλληλα σε περιοχές όπως το Αμύνταιο, η Ραψάνη και η Γουμένισσα, δείχνουν πως το ίδιο σταφύλι αλλάζει χαρακτήρα ανάλογα με το υψόμετρο, τα εδάφη και τα κλίμα, στοιχεία τα οποία επικοινωνούνται ανάλογα μέσα από το περιεχόμενο στις φιάλες τους.

Στις περισσότερες των περιπτώσεων, αυτή η πολυζωνική παρουσία δεν αποδυναμώνει τις Ονομασίες Προέλευσης, αντίθετα, αναδεικνύει σε κάποιες περιπτώσεις, ορισμένα μυστικά τους. Δείχνει έναν ελληνικό αμπελώνα ώριμο, που δεν φοβάται τη σύγκριση και δεν περιορίζεται σε στεγανά. Μπορεί να πει κανείς ότι οι καταξιωμένοι πλέον Έλληνες οινοποιοί, αναπτύσσοντας τη δραστηριότητά τους σε περισσότερες από μία ζώνες, δεν κυνηγούν απλά την ποσότητα ή την εντύπωση. Οι περισσότεροι εξ αυτών, χτίζουν με υπομονή μια συνολική αφήγηση για το τι σημαίνει σήμερα ελληνικό κρασί. Και αυτή η αφήγηση, πολυφωνική αλλά ενιαία, είναι ίσως και το πιο δυνατό τους χαρτί.


ΕΝΑ ΠΟΤΗΡΙ ΧΡΟΝΟΣ
Κάνε τη σωστή επιλογή. Διάλεξε το μονοπάτι που λίγοι θα ακολουθούσαν, όπου ο χρόνος απολαμβάνεται και δεν ξοδεύεται. Χρησιμοποίησέ τον σωστά, γιατί κυλάει αρκετά γρήγορα. Αποτύπωσε όλα όσα έχει να δώσει. Ακριβώς όπως δεν τον σπαταλάμε εμείς, που γνωρίζουμε την τέχνη της οινοποιίας. Γιατί ο χρόνος φέρνει στο φως τα καλύτερα, από τον ιδιόκτητό μας αμπελώνα, μέχρι τα υπόγεια κελάρια του οινοποιείου μας, όπου ωριμάζουν τα κρασιά του κτήματος. Η τύχη, παράμετρος αστάθμητη. Ο μόχθος, παράγοντας βασικός. Η στιγμή, πάντα καίρια. Κι εμείς εδώ, στο Κτήμα Βιβλία Χώρα, συνεχιστές μιας αρχαίας αμπελουργικής παράδοσης, δημιουργούμε κρασιά που εκφράζουν τη γη μας, όπως και εμάς τους ίδιους
Τα κρασιά μας προορισμένα να τ' απολαύσεις, όχι με κριτήριο τον χρόνο, αλλά τη μοναδική ποιότητα που προσφέρουν, ξανά και ξανά.
ΚΤΗΜΑ
ΒΙΒΛΙΑ ΧΩΡΑ



Στους πρόποδες του Όρους Πάικο, περιτριγυρισμένο από αιωνόβιες βελανιδιές, βρίσκεται το Μικρό Κτήμα Τίτου. Εκεί, πλάι στον ποταμό Σείριο, ο Τίτος Ευτυχίδης φύτεψε το 1972 το αμπελώνα του, ο οποίος το 2018 ξεκίνησε μια νέα πορεία.

ΜΙΚRO KTIMA TITOS

Πέντε terroirs

ΕΝΑ ΟΙΝΙΚΟ ΟΡΑΜΑ

Η μελέτη της ιδιαίτερης δυναμικής κάθε αμπελώνα με στόχο την παραγωγή οίνων που φέρουν τη σφραγίδα του μικροκλίματος της περιοχής

Επικεφαλής δύο κραταιών οινοποιητικών μονάδων, του Κτήματος Γεροβασιλείου στην Επανομή και του Κτήματος Βιβλία Χώρα στο Παγγαίο, που έχουν συμβάλλει τα μέγιστα στην ανάπτυξη του ελληνικού οίνου, τον οποίο ταξιδεύουν σε όλο τον κόσμο, το επιχειρηματικό ντουέτο των Βαγγέλη Γεροβασιλείου και Βασίλη Τσακτσαρλή έχει δημιουργήσει ένα πλούσιο οινικό portfolio.

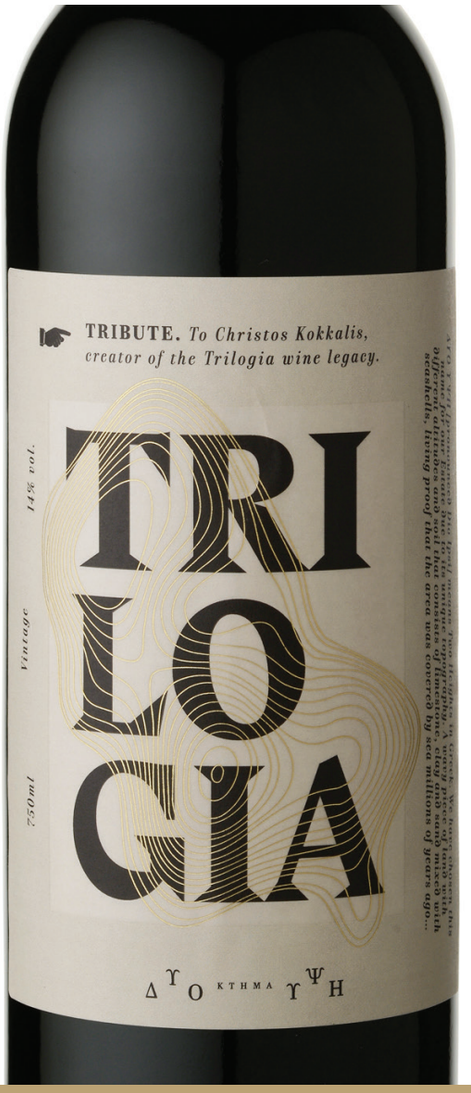


Η αρχή έγινε το 2014 από την Ηλεία όταν δέχθηκαν την πρόταση του αείμνηστου Χρήστου Κόκκαλη να αναλάβουν το δημιούργημά του, με σκοπό τη συνέχιση της αμπελοκαλλιέργειας, την ανανέωση του αμπελώνα και την παραγωγή οίνων υψηλής ποιότητας. Όπερ και εγένετο και το πάλαι ποτέ Κτήμα Κόκκαλη στον Αγ. Ανδρέα Ήλιδας γίνεται Κτήμα Δύο Ύψη, ονομασία που παραπέμπει στην τοπογραφία του, με τις δύο αντικριστές πλαγιές και την ποικιλομορφία των εδαφών του, συνεχίζοντας μέχρι σήμερα την αναπτυξιακή του πορεία.

Στο επόμενο εγχείρημά τους, εν έτει 2017, οι δύο ακούραστοι οινοποιοί υλοποιούν μια ιδέα που είχε πέσει στο τραπέζι ήδη από το 2007, για το πρώτο οινοποιείο στη Θηρασιά, το οποίο πήρε μορφή σε συνεργασία και με την Ιωάννα Βαμβακούρη. Πηγαίνοντας κόντρα στο ρεύμα, οι τρεις τους είδαν το οικοσύστημα της απόμακρης, σχεδόν ερημικής, Θηρασιάς ως μία πρόκληση προς εξερεύνηση, η οποία πήρε τη μορφή του Οινοποιείου Mikra Thira και των ΠΟΠ Σαντορίνη οίνων του. Τελευταίο -τουλάχιστον μέχρι το επόμενο- βήμα η είσοδος το 2018 στη ζώνη της Γουμένισσας μέσω της εξαγοράς του Κτήματος Τίτου Ευτυχίδη, ενός μικρού οινοποιείου στους πρόποδες του όρους Πάικο, περιτριγυρισμένου από αιωνόβιες βελανιδιές, που τοποθετεί το επιχειρηματικό οινικό σχήμα με το brand Mikro Ktima Titos στους οίνους ΠΟΠ Γουμένισσα.



Βαγγέλης Γεροβασιλείου και Βασίλης Τσακτσαρλής



Η ετικέτα Τριλογία δημιουργήθηκε το 1997 από τον Χρήστο Κόκκαλη.





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

ΚΥΡ·ΓΙΑΝΝΗ

Η Καινοτομία Χτίζει την Παράδοση

www.kiryianni.gr

Απολαύστε Υπεύθυνα

WINEinMODERATION

CHOOSE | SHARE | CARE

ΤΟ ΠΡΩΤΟ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ
ΠΟΥ ΕΝΤΑΧΘΗΚΕ ΣΤΟ

INTERNATIONAL
WINERIES FOR
CLIMATE ACTION

Βιώσιμη ανάπτυξη

ΑΜΥΝΤΑΙΟ-ΝΑΟΥΣΑ-ΘΗΡΑ

Με σεβασμό στην παράδοση και συστηματική επένδυση στην επιστήμη και την καινοτομία η ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ «ψηφίζει» Σαντορίνη

Τρεις κορυφαίες αμπελοοινικές ζώνες της χώρας: Νάουσα και Αμύνταιο με το Κτήμα Κυρ-Γιάννη και Σαντορίνη με το Κτήμα Σιγάλα ενώνει η πρόσφατη εξαγορά του Κτήματος Σιγάλα από την ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ, μετά την ολοκλήρωση της μεταβίβασης του πλειοψηφικού πακέτου μετοχών από εταιρία συμφερόντων Θανάση Μαρτίνου. Με αυτή την κίνηση, η ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ ενδυναμώνει το αποτύπωμά της στον ελληνικό και διεθνή οινικό χάρτη και καθιερώνεται ως κορυφαίος πρεσβευτής του ελληνικού κρασιού διεθνώς. Κοινός τόπος και στόχος, η βιώσιμη ανάπτυξη, η ανάδειξη των μοναδικών terroirs και η παραγωγή κρασιών υψηλής ποιότητας. Η επένδυση στον ποιοτικό, βιώσιμο οινοτουρισμό αποτελεί επίσης αιχμή του δόρατος του νέου σχήματος. Σημειώνεται ότι η σχέση της ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ με το Κτήμα Σιγάλα ξεκίνησε το 2009, στηρίζοντας το όραμα του Πάρι Σιγάλα που ανέδειξε τη Σαντορίνη στο παγκόσμιο οινικό στερέωμα. Από το 2020, ανέλαβε το management και έθεσε σε εφαρμογή ένα πολυετές πλάνο επενδύσεων σε ανθρώπους, αμπελώνες και υποδομές.





Η σχέση της ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ με το Κτήμα Σιγάλα ξεκίνησε το 2009.



«Έχουμε βαθιές ρίζες στο νησί, στο οποίο έκανα και εγώ τον πρώτο μου τρύγο το 1985. Πιστεύουμε στη μοναδικότητα της Σαντορίνης και επενδύουμε στο βιώσιμο μέλλον της, με σεβασμό στην παράδοση και συστηματική επένδυση σε επιστήμη και καινοτομία.»

ΣΤΕΛΛΙΟΣ ΜΠΟΥΤΑΡΗΣ



Ένας αεικίνητος οινοποιός, ο Γιάννης Τσέλεπος, έχει πλέον στο πλάι του τα παιδιά του Ανδριανή και Άρη, σε όλη την επιχειρηματική δραστηριότητά του.

Με τέσσερις πρεσβευτές

ΕΓΧΩΡΙΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ

Το όραμα του Γιάννη Τσέλεπου για δράση σε όλες τις σημαντικές ελληνικές ποικιλίες και περιοχές έτοιμάζεται να δώσει νέο στίγμα στη Νάουσα

Ξεκίνησε το 1989 να χτίζει τον αμπελώνα του στη Μαντινεία και το 1992 κυκλοφόρησε η πρώτη Μαντινεία «Κτήμα Τσέλεπου». Μια ιδέα του Γιάννη Τσέλεπου που έχει εξελιχθεί σε μια ακμάζουσα επιχείρηση, η οποία αναπτύσσεται με σταθερά βήματα, υπηρετώντας πιστά τη σύγχρονη αντίληψη για το premium ελληνικό κρασί. Η επόμενη κίνηση ήταν μελετημένη, όπως αναφέρει ο ίδιος, και ξεκίνησε με έναν αμπελώνα στη Νεμέα ενώ 2004 δημιουργήθηκε το Κτήμα Δρυόπη, ένα μικρό οινοποιείο με πρωταγωνιστή το Αγωργίτικο. Το 2013 οι οινικές αναζητήσεις δείχνουν Σαντορίνη, όπου σε συνεργασία με την οικογένεια Χρυσού ξεκινάει την παραγωγή κρασιού με σταφύλια από τον ιδιόκτητο αμπελώνα 120 στρεμμάτων της οικογένειας, στον Πύργο, το Μεγαλοχώρι και το Εμπορειό. Η οινοποίηση γίνεται στην ανακαινισμένη παλιά κάναβα και η πρώτη Σαντορίνη που κυκλοφορεί στην αγορά, είναι του 2014. Μοσχοφίλερο, Αγιωργίτικο, Ασύρτικο και οι τέσσερις ποικιλίες πρεσβευτές ολοκληρώνονται με το Ξινόμαυρο της Νάουσας, όπου έχει ήδη αγοραστεί ένας αμπελώνας 25 στρεμμάτων που φυτεύεται μέσα στο 2025. Όπως ο ίδιος σημειώνει, «δεν βιαζόμαστε, δεν είναι επιχειρηματικό εγχείρημα αλλά μια άλλη αντίληψη του ελληνικού κρασιού».



Σαντορίνη-Αμύνταιο

ΜΙΑ ΔΟΚΙΜΗ ΠΕΙΘΕΙ

Σε μια πορεία αντίστροφη από άλλους οινοποιούς ο Αρτέμης Καραμολέγκος κοίταξε τα αμπέλια εκτός Σαντορίνης και ψήφισε Αμύνταιο

Στην εξαγορά ενός από τα τρία οινοποιεία του Παναγιώτη Δημόπουλου στο Ξινό Νερό της Φλώρινας προχωρά ο Αρτέμης Καραμολέγκος δίδοντας χαρακτηριστικά μονιμότητας στο οινικό του εγχείρημα, στη φημισμένη αμπελουργική ζώνη Αμυνταίου. Ο εμβληματικός Σαντορινιός οινοποιός μέχρι πρόσφατα υπενοικίαζε ένα από τα οινοποιεία του Παναγιώτη Δημόπουλου, μέσω της Arktos Elevation Vineyards, και αποφάσισε να αποκτήσει δικό του οινοποιείο.

Πρόκειται για ένα επιχειρηματικό deal που δίνει άλλη πνοή στα σχέδια του Αρτέμη Καραμολέγκου και η εξαγορά αφορά το πρώτο οινοποιείο που είχε κατασκευάσει ο Παναγιώτης Δημόπουλος στο Ξινό Νερό, το οποίο έχει δυναμικότητα της τάξεως των 500.000 φιαλών. «Πήγαμε πειραματικά, αλλά βλέπουμε ότι αξίζει τον κόπο να μείνουμε. Τα κρασιά είναι ποιοτικά και τα αμπέλια πολύ καλά, αλλά και η συμπεριφορά των παραγωγών και του κόσμου, γενικότερα, είναι μια χαρά. Επιπλέον, υπάρχει και ενδιαφέρον στην αγορά για τα κρασιά της περιοχής, οπότε μου δόθηκε η ευκαιρία να αγοράσω το οινοποιείο και το προχωράω, για να μην είμαι συνέχεια στην ανασφάλεια για το αν θα μπορέσω να συνεχίσω την παρουσία μου εκεί ή όχι» ανέφερε χαρακτηριστικά ο κ. Καραμολέγκος.





Ο οινοποιός Αρτέμης Καραμολέγκος επεκτείνεται στο Αμύνταιο.



«Πήγαμε πειραματικά στο Αμύνταιο, αλλά βλέπουμε ότι αξίζει τον κόπο να μείνουμε. Τα κρασιά είναι ποιοτικά και τα αμπέλια πολύ καλά. Επιπλέον, υπάρχει και ενδιαφέρον στην αγορά για τα κρασιά της περιοχής, οπότε θέλω να συνεχίσω εκεί την παρουσία μου»

ΑΡΤΕΜΗΣ ΚΑΡΑΜΟΛΕΓΚΟΣ

Απόστολος Θυμιόπουλος

ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ - ΝΤΕΜΠΙΝΑ

Να εξερευνήσει τα όρια της Ντεμπίνας, όπως ακριβώς κάνει με το Ξινόμαυρο, είναι ο στόχος της εμπλοκής του οινοποιού στη ζώνη της Ζίτσας

Μετά τη Νάουσα και τη Ραψάνη, και το ατίθασο Ξινόμαυρο, ο Απόστολος Θυμιόπουλος εισέρχεται και στην αμπελουργική ζώνη της Ζίτσας, στην Ήπειρο, την οποία οραματίζεται να αποτελέσει τμήμα του διεθνούς οινικού χάρτη, μέσω, κυρίως, της παραδοσιακής Ντεμπίνας. Μια πρώτη γεύση είχαν τη δυνατότητα να απολαύσουν οι απανταχού οινόφιλοι στις 4 Νοεμβρίου, οπότε ήταν πλέον διαθέσιμες στην αγορά ρεις νέες ετικέτες του κτήματος «Γκλίναβος», από τον τρύγο του 2024, στις οποίες «πρωταγωνιστούν» οι ποικιλίες, Ντεμπίνα και Ξινόμαυρο. Να σημειωθεί ότι η συνεργασία του Ναουσαίου οινολόγου, αμπελουργού και οινοποιού με το εμβληματικό οινοποιείο της οικογένειας «Γκλίναβος», μετράει ήδη έναν χρόνο και η πρώτη ύλη για τις νέες ετικέτες προέρχεται από τον τρύγο του 2024, «Τα κρασιά κυκλοφορούν με την επωνυμία Γκλίναβος. Ο ιδρυτής του οινοποιείου, Λευτέρης Γκλίναβος, είναι από τους πρώτους οινολόγους που ήρθαν από το εξωτερικό στην Ελλάδα και μετείχε στην ομάδα όσων συνέλαβαν την ιδέα για την ίδρυση της Σχολής Οινολογίας στην Αθήνα. Τιμής ένεκεν στην ιστορία αυτού του ανθρώπου και στην προσπάθεια που έκανε για την περιοχή, ούτε που πέρασε από το μυαλό μου να μην φέρουν τα κρασιά το όνομα του Οινοποιείου. Αντιθέτως με μεγάλη χαρά συνεχίζουμε το έργο του», διευκρινίζει ο Απόστολος Θυμιόπουλος, προσθέτοντας πως τα κρασιά που κυκλοφόρησαν «είναι μια αρχή και σίγουρα έρχεται το Βλάχικο, το Μπεκάρι και άλλες γηγενείς ποικιλίες της Ηπείρου, που υπάρχουν σε πειραματικό αμπελώνα και θα αξιολογηθούν. Αιχμή του δόρατος, ωστόσο, θα είναι η Ντεμπίνα».





Στόχος του Ναουσαίου οινολόγου και οινοποιού Απόστολου Θυμιόπουλου να πρσθέσει την ταυτότητά του στη μοναδική ποικιλία Ντεμπίνα.

ΓΚΛΙΝΑΒΟΣ

ΖΙΤΣΑ

ΟΡΕΙΝΗ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΑ

Από το μοναδικό terroir
του ιστορικού αμπελώνα της Ζίτσας,
ο Απόστολος Θυμιόπουλος
υπογράφει το Poème de Nature.

Κομψό. Ισορροπημένο. Αυθεντικό.

Crafted by:

Apostolos Thymiopoulos



ΓΚΛΙΝΑΒΟΣ 440 03, ΖΙΤΣΑ, ΙΩΑΝΝΙΝΑ, ΕΛΛΑΔΑ, Τ. (+30) 26580 22212

Κτήμα

MEGA SPILEO
ESTATE



Ανοίγουμε
μια καλή
χρονιά.
ΜΑΖΙ.

www.megaspileo.gr





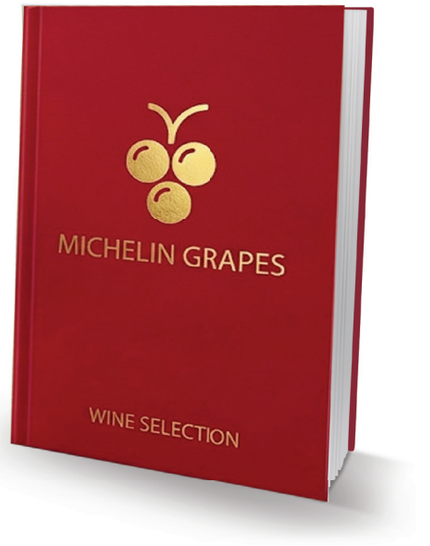
Μόνο πολυτέλεια

Παγκόσμια συνεργασία
μεταξύ Champagne Bollinger και Aston Martin

Ως φυσική ένωση δύο εμβληματικών brands χαρακτήρισε ο Charles-Armand de Belenet, Διευθύνων Σύμβουλος της Champagne Bollinger, τη συνεργασία της εταιρείας του με την Aston Martin. Όπως τόνισε, και οι δύο μοιράζονται κοινές αξίες διαχρονικής κομψότητας, παράδοσης και αριστείας στους τομείς τους ενώ δήλωσε περήφανος που η Bollinger θα συνοδεύει τις πιο ξεχωριστές στιγμές της Aston Martin ανά τον κόσμο ενισχύοντας την αυθεντική lifestyle εμπειρία. Παράλληλα η συνεργασία αυτή υπογραμμίζει τον ιστορικό δεσμό των δύο οίκων με το Ηνωμένο Βασίλειο. Τόσο η Aston Martin όσο και η Champagne Bollinger κατέχουν το Βασιλικό Διάταγμα (Royal Warrant), με τη Bollinger να προμηθεύει τη βρετανική βασιλική οικογένεια με σαμπάνια από το 1884.

Νέα διάκριση στον κόσμο του οίνου από τον Οδηγό Michelin

Η πρώτη αναγνώριση αριστείας μέσω του «Michelin Grapes» θα γίνει το 2026



Να αναδείξει οινοποιεία και παραγωγούς από διάφορες περιοχές του κόσμου είναι η στόχευση της νέας διάκρισης του Οδηγού Michelin με τον τίτλο «Michelin Grapes». Στην πραγματικότητα η διάκριση δεν αφορά μόνο τους αμπελώνες, αλλά, πάνω απ' όλα, τους ανθρώπους που τους διαχειρίζονται, αναδεικνύοντας τη μοναδική γνώση και το πάθος που μεταδίδεται από γενιά σε γενιά, αλλά και τις καινοτόμες τεχνικές και τις σύγχρονες πρακτικές. Η συνολική αριστεία θα αξιολογείται με βάση πέντε καθολικά κριτήρια, τα οποία είναι η ποιότητα της γεωπονίας, η τεχνική και η δεξιοτεχνία, η ταυτότητα, η ισορροπία στη γεύση και η συνέπεια ενώ η απονομή θα αφορά «Ένα», «Δύο» ή «Τρία Σταφύλια», καθώς και την κατηγορία «Επιλεγμένος» . Το πρόγραμμα αναμένεται να ξεκινήσει το 2026 με δύο από τις πιο εμβληματικές περιοχές στον κόσμο της οινοπαραγωγής: τη Βουργουνδία και το Μπορντό. Μέσα από αυτές τις περιοχές, τα βραβεία θα γιορτάσουν την ποικιλομορφία, την ιστορική σημασία και τον πολιτιστικό πλούτο του κρασιού à la française. Σημειώνεται ότι ο Οδηγός Michelin αναδεικνύει ήδη από το 2004 εξαιρετικές λίστες κρασιών και σομελιέ, ιδίως μέσω του εικονιδίου «κρασί», ενώ το 2019 εισήχθη το Βραβείο Michelin Sommelier Award.

Μνήμες 400 ετών κουβαλά το Cabernet Sauvignon

Μελέτη *του Πανεπιστημίου Davis 2025 δείχνει ότι το γονιδιακό περιεχόμενο των κλώνων παραμένει σταθερό στο πέρασμα των αιώνων*



Σύμφωνα με έρευνα του Τμήματος Αμπελουργίας και Οινολογίας του Πανεπιστημίου Davis της Καλιφόρνια με επικεφαλής τον Καθηγητή Dario Cantu, κάθε αμπέλι της πιο πολυφυτεμένης ποικιλίας στον κόσμο , που δημιουργήθηκε πριν από 400 χρόνια μέσω διασταύρωσης του Cabernet Franc και του Sauvignon Blanc, είναι ουσιαστικά κλώνος των προγόνων του. Αυτό σημαίνει ότι τα Cabernet Sauvignon που φυτεύονται σήμερα είναι σχεδόν πανομοιότυπα με τα αυθεντικά φυτά του 17ου αιώνα, όπως αποκάλυψε το εξελιγμένο γονιδιωματικό μοντέλο που δημιούργησαν οι επιστήμονες μέσω των γενετικών χαρτών των τριών ποικιλιών.



Emphasis. Agiorgitiko

ΚΤΗΜΑ ΠΑΥΛΙΔΗ

ΚΟΚΚΙΝΟΓΕΙΑ ΔΡΑΜΑ

follow us on

www.rouvaliswinery.gr



ROUVALIS 1990 35 2025 YEARS

Ορεινή Ηρωϊκή Αμπελουργία

Ορεινοί όγκοι, βραχώδεις ακτές, μπαλκόνια-πεζούλες που βλέπουν στον Κορινθιακό κόλπο, μικροί δύσβατοι κλήροι με την κλίση του εδάφους να ξεπερνά το 30% και υψόμετρο που αγγίζει τα 1.100 μ. Αμπέλια που πλαγιάζουν πάνω στα βουνά και σκαρφαλώνουν σε πετρώδη σύρραχα, προστατευμένα από τους καύσωνες, εκτεθειμένα στα δροσερά μελτέμια. Ποικιλίες με βαθιές ρίζες στον χρόνο και τον τόπο. Η ορεινή Αιγιάλεια είναι ένα χαρισματικό *terroir* που απαιτεί «ηρωικό» μόχθο και τον ανταμείβει.

Εδώ τίποτε δεν είναι εύκολο και βιαστικό. Ο χρόνος αποζητά τη γενναιοδωρία μας. Τον αφήνουμε να καθοδηγεί την καλλιέργεια με σεβασμό στους κύκλους και τους ρυθμούς της φύσης. Το έδαφος απαιτεί τον μόχθο και το μεράκι μας. Χέρια πολλών ανθρώπων, χέρια δραστήρια και επιδέξια, αναλαμβάνουν όλες τις αμπελουργικές εργασίες με φροντίδα για το κάθε κλήμα ξεχωριστά.

Και όταν έρθει η ώρα, το βαρυτικό οινοποιείο μας, ένα από τα λίγα παγκοσμίως, ακολουθώντας την κλίση μιας ορεινής πλαγιάς, χαρίζει στην οινοποιητική διαδρομή την ίδια φυσική και αβίαστη ροή.

Η Θεοδώρα Ρούβαλη και ο Antonio Ruiz Pañego, βαθιά γοητευμένοι από την αφοσίωση, τέχνη και γνώση, αυθεντικά κρασιά, πολύτιμα γεννήματα αυτού του συναρπαστικού *terroir*.

ROUVALIS

Ο όρος «ηρωική αμπελουργία» (viticulture héroïque) δηλώνει καλλιέργειες που καλούνται να αντεπεξέλθουν σε δύσκολες συνθήκες παραγωγής «ακραίων» κρασιών (vins extrêmes).
Το Οινοποιείο Ρούβαλη είναι το πρώτο στην Ελλάδα που έχει αναγνωριστεί ως μέλος του διεθνούς «Κέντρου έρευνας, μελέτης και ανάδειξης της ορεινής αμπελουργίας» (CERVIM).



Αφρώδες χωρίς αλκοόλ

Την ώρα που η Wine Paris του 2026 ετοιμάζει εντυπωσιακή διεύρυνση της non alcohol θεματικής της

Η νεοφυής εταιρεία Bolledrinks με έδρα το Λονδίνο παρουσιάζει κάτι που ενδέχεται να αποτελέσει σταθμό για τον κόσμο των μη αλκοολούχων κρασιών: Ένα αφρώδες κρασί που ακολουθεί δευτερογενή ζύμωση και μακρά παλαίωση στις οινολάσπες, παρότι πρακτικά δεν περιέχει αλκοόλ. Το εγχείρημα βασίζεται σε ένα ιδιαίτερο στέλεχος μαγιάς, ικανό να ζυμώσει υπό εξαιρετικά αυστηρές συνθήκες, χαμηλές θερμοκρασίες, υψηλή πίεση και ελάχιστα σάκχαρα, παράγοντας μόνο απειροελάχιστες ποσότητες αλκοόλ. Μια εξέλιξη που ενισχύει τη διαπίστωση ότι το κρασί χωρίς αλκοόλ αποτελεί πλέον ένα γνήσιο κομμάτι της αγοράς, κάτι που θα αποκαλυφθεί δυναμικά και στη διεθνή έκθεση Wine Paris που ετοιμάζεται για το 2026 με μια ισχυρή θεματική προς αυτή την κατεύθυνση.



Στην κορυφή του κόσμου

SEMÉLI ESTATE

Μια κορυφαία διάκριση με διεθνή αντίκτυπο επιβεβαιώνει το όραμα, την αφοσίωση και την ποιότητα που χαρακτηρίζουν το Κτήμα Σεμέλη. Το Σάββατο 29 Νοεμβρίου, στο O Grove της Γαλικίας, ο CEUCO (Ευρωπαϊκό Συμβούλιο Αδελφοτήτων Γαστρονομίας και Οινολογίας) τίμησε το Κτήμα με τον τίτλο «Οινοποιείο της Χρονιάς 2025», στο πλαίσιο του 22ού Ευρωπαϊκού Συνεδρίου Γαστρονομίας και Οινολογίας.



Το βραβείο για τα Ελληνικά Οινοποιεία παρέλαβε η Αλεξάνδρα Χατζηλάσκαρη.



[© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: WSPC]



Με τη δύναμη του ηφαιστείου το 8 ετών Vinsanto από τη Mikra Thira

Ο πρώτος επιδόρπιος *οίνος για το οινοποιείο της Θηρασιάς*

Έπειτα από οκτώ χρόνια ωρίμανσης σε γαλλικά δρύινα βαρέλια, το 8 ετών Vinsanto του οινοποιείου Mikra Thira αποκαλύπτει την πιο συμπυκνωμένη και φωτεινή έκφραση της Σαντορίνης: Την ενέργεια του ηφαιστείου, τη δύναμη του Αιγαίου και την παράδοση ενός τόπου που έχει μάθει να δημιουργεί κρασιά μεγάλης αντοχής και χαρακτήρα. Για τη δημιουργία του χρησιμοποιήθηκαν παλαιά, αυτόρριζα αμπέλια Ασύρτικου (95%) και Αηδανιού (5%) που καλλιεργούνται στη γη της Σαντορίνης, σε ένα μοναδικό ηφαιστειογενές έδαφος από ελαφρόπετρα, τέφρα και πυριτικά πετρώματα. Τα σταφύλια λιάζονται φυσικά για 7–10 ημέρες, ώστε να συγκεντρώσουν αρώματα και γεύσεις, ακολουθεί μια αργή ζύμωση και στη συνέχεια το κρασί αφήνεται να ωριμάσει για οκτώ χρόνια σε δρύινα βαρέλια των 225 λίτρων. Η παραγωγή είναι σπάνια και περιορισμένη, μόλις 1.000 φιάλες, αποκλειστικά διαθέσιμη στη Θηρασιά και τη Σαντορίνη.

Από το Μέτσοβο

η κορυφαία UK Sommelier

Επικεφαλής sommelier στο εστιατόριο Da Terra του Λονδίνου η Μαρία Μπούμπα κέρδισε τον τίτλο UK Sommelier of the Year 2025 στο πλαίσιο του διεθνούς διαγωνισμού International Wine & Spirit Competition του Λονδίνου. Προκειμένου να φτάσει σε αυτή τη βράβευση η νεαρή sommelier χρειάστηκε να ανταγωνιστεί 42 ομόλογους της ενώ στις δοκιμασίες περιλαμβανόταν η «Champane pour» όπου χρειάστηκε να γεμίσουν 14 πανομοιότυπα ποτήρια σαμπάνιας χωρίς να επιστρέψουν σε κανένα. Άξιο αναφοράς είναι ότι η Μαρία Μπούμπα είχε φτάσει στον τελικό και το 2024.





ΣΚΟΥΡΑΣ

ΚΑΙ

ΜΕΓΑΣ

ΚΑΙ

MAGNUM

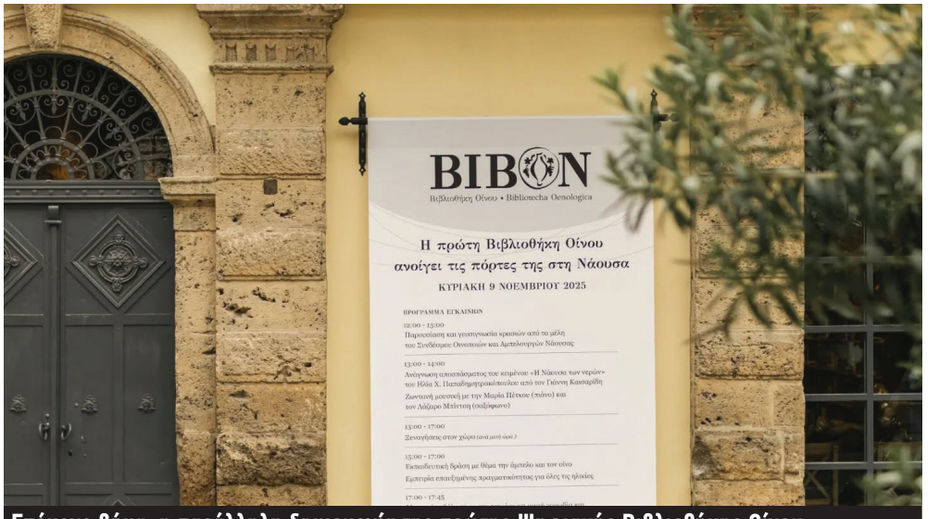


1.51

ΟΙΝΟΣ
ΕΡΥΘΡΟΣ ΞΗΡΟΣ

ΟΙΝΟΣ
ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

Εγκαίνια για την Οινική Βιβλιοθήκη



Επόμενο βήμα, η παράλληλη δημιουργία της πρώτης Ψηφιακής Βιβλιοθήκης Οίνου.


Τα εγκαίνια της BIBON έγιναν στις 9 Νοεμβρίου.



ΙΔΡΥΜΑ
ΜΠΟΥΤΑΡΗ


Στόχος ο συνεχής εμπλουτισμός της BIBON

Ορόσημο για το ελληνικό κρασί αποτελεί το εγχείρημα της BIBON, της πρώτης Βιβλιοθήκης Οίνου της Ελλάδας, από το Ίδρυμα Μπουτάρη, με τη συνεργασία της Δημόσιας Κεντρικής Βιβλιοθήκης Βέροιας και της AMKE Future Library. Τα επίσημα εγκαίνια έλαβαν χώρα την Κυριακή 9 Νοεμβρίου 2025 στρέφοντας τα φώτα στην Ηρωϊκή Πόλη της Νάουσας. Η Bibon στεγάζεται στο διατηρητέο κτίριο της οδού Χατζημαλούση 17, οικία και οινοποιείο της οικογένειας Μπουτάρη στις αρχές του 20ου αιώνα. Ένας εντυπωσιακός χώρος υψηλής αρχιτεκτονικής και πολιτιστικής αξίας που λειτουργεί ως γέφυρα ανάμεσα στην πλούσια ιστορία και το βιώσιμο μέλλον του ελληνικού κρασιού. Αποτελώντας μέρος του δικτύου της Δημόσιας Κεντρικής Βιβλιοθήκης Βέροιας, η BIBON είναι η πρώτη θεματική βιβλιοθήκη, ένας πολυδιάστατος χώρος μελέτης, έρευνας, εκπαίδευσης και διάδρασης που προσφέρει πρόσβαση σε εξειδικευμένα βιβλία και περιοδικά, αναγνωστήριο, ηλεκτρονικές πηγές και βάσεις δεδομένων. Η αρχική συλλογή της BIBON περιλαμβάνει τις δωρεές της Δρ. Σταυρούλας Κουράκου-Δραγώνα και του Γιάννη Μπουτάρη, καθώς και αρχειακό υλικό της «Κυρ-Γιάννη» και της «Μπουτάρη Οινοποιητική».





Κτήμα
ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ

Ζύμωση γνώσεων

Βαθιά η σχέση *παιδείας και παραγωγής*

Σε Επίτιμο Διδάκτορα του Τμήματος Βαλκανικών, Σλαβικών και Ανατολικών Σπουδών του Πανεπιστημίου Μακεδονίας αναγορεύτηκε ο οινοποιός Βαγγέλης Γεροβασιλείου, τιμώντας μια πορεία που συνδέει την ελληνική γη με την καινοτομία στην οινοποιία, την επιχειρηματικότητα, την κοινωνική προσφορά και τον πολιτισμό. Η τελετή πραγματοποιήθηκε την Τετάρτη 5 Νοεμβρίου, στο Αμφιθέατρο Τελετών του Πανεπιστημίου Μακεδονίας. «Εύχομαι να συνεχίσουμε όλοι να καλλιεργούμε -ο καθένας στο δικό του οικοσύστημα- τη γνώση, την ευθύνη και τη χαρά της δημιουργίας, που είναι και η ουσία του πολιτισμού», ανέφερε μεταξύ άλλων στην ομιλία του ο Βαγγέλης Γεροβασιλείου.

Σπάνιες ετικέτες

Η πρώτη δημοπρασία
ελληνικών οίνων έλαβε χώρα στις 14 Δεκεμβρίου

Η πρώτη δημοπρασία ελληνικών κρασιών «Εκλεκτές και Σπάνιες Ετικέτες από Ελληνικά Κελάρια» πραγματοποιήθηκε από τη VERGOS Auctions την Κυριακή 14 Δεκεμβρίου στο Οινοποιείο Παπαγιαννάκος. Δεκαεννέα οινοποιεία από κάθε γωνιά της Ελλάδας συμμετείχαν με 127 σπάνιες και εκλεκτές φιάλες κατευθείαν από τα κελάρια τους και τις προσωπικές συλλογές των ίδιων των οινοπαραγωγών. Η δημοπρασία ολοκληρώθηκε επιτυχάνοντας αποτέλεσμα 100% βάσει των αρχικών τιμών εκτίμησης, με το 75% των ετικετών να κατακυρώνονται σε τιμές αρκετά υψηλότερες από τις αρχικές, επιβεβαιώνοντας τη δυναμική της ελληνικής οινικής αγοράς.



BOUTARI
EST. 1879

Περιμέναμε 10 χρόνια για να μην περιμένετε εσείς λεπτό παραπάνω

Grande Reserve Naoussa Boutari 2013

Η ιστορία επαναλαμβάνεται...
κι εσείς ξέρετε να την απολαμβάνετε με ένα ποτήρι Grande Reserve Naoussa Boutari 2013.
Ένα πλούσιο κρασί με βαθυκόκκινο χρώμα, έντονη πολυπλοκότητα, με αρώματα που μπερδεύονται ευχάριστα, πολύ απαλή υφή λόγω της μακράς παλαίωσης που επιδέχεται αλλά και έντονη διάρκεια με ζεστή επίγευση.

Αν λατρεύεις το καλό κρασί, τότε σίγουρα θα λατρέψεις το Grande Reserve Naoussa Boutari 2013.



Θησαυρός οι παλαιοί αμπελώνες

Περισσότεροι από 400 ειδικοί του κλάδου ένωσαν τις φωνές τους

ΤΟΥ ΖΗΣΗ ΠΑΝΑΓΟΥ

Την αυξανόμενη ανησυχία γύρω από την επιβίωση των παλαιών αμπελώνων ανέδειξε το πενθήμερο διεθνές συνέδριο Old Vine Conference, που πραγματοποιήθηκε σε Napa, Sonoma και Lodi, συγκεντρώνοντας επαγγελματίες από 14 χώρες, 39 ομιλητές και περισσότερα από 250 κρασιά που παράγονται από αμπέλια μεγάλης ηλικίας, τα οποία αποτελούν έναν από τους πιο ευάλωτους θησαυρούς του αμπελουργικού τοπίου.

Στη διοργάνωση, η οποία έλαβε χώρα υπό την αιγίδα του φορέα The Old Vine Conference, εκπρόσωποι του κλάδου τόνισαν ότι, παρά τη μοναδικότητα των κρασιών αυτών, η οικονομική πίεση, το υψηλό κόστος καλλιέργειας και η περιορισμένη εμπορική προβολή θέτουν σε κίνδυνο ολόκληρα ιστορικά τοπία. Η Sarah Abbott MW σημείωσε πως ακόμη και σήμερα το να πειστούν οι επαγγελματίες να κατηγοριοποιήσουν τα κρασιά με βάση την ηλικία του αμπελώνα παραμένει μια δύσκολη μάχη.

Παράλληλα, αρκετοί λιανέμποροι που συμμετείχαν στο Συνέδριο ανέφεραν ότι, αν και προσπαθούν να αναδείξουν την αξία των old-vine ετικετών, το καταναλωτικό κοινό παραμένει περισσότερο προσανατολισμένο στην προέλευση και την τιμή παρά στη «βιογραφία» του αμπελώνα. Όπως δήλωσε ο Scott Stewart από τη Skurnik Wine, η αναφορά στην ηλικία των αμπελιών γίνεται συχνά μόνο κατά τη διάρκεια της πώλησης και δεν αποτελεί από μόνη της κίνητρο αγοράς.

Σήμανση

Ξεκάθαρη πληροφόρηση

Στο επίκεντρο της συζήτησης βρέθηκε και το ζήτημα της σήμανσης. Η ανάγκη για πιο ξεκάθαρη πληροφόρηση στην ετικέτα διχάζει: Κάποιοι πρότειναν ειδικά αυτοκόλλητα πιστοποίησης, ενώ άλλοι, όπως ο Peter Granoff MS, υποστήριξαν ότι προτιμότερη λύση θα ήταν ένα ενσωματωμένο σήμα ή λογότυπο, ώστε να μην επιβαρύνεται επιπλέον ο λιανέμπορος. Όλοι πάντως συμφώνησαν ότι μια καθαρή και συνεπής οπτική ταυτότητα θα μπορούσε να κάνει τη διαφορά.

Εν συνεχεία, παρουσιάσεις όπως αυτή του Christian Miller από το Wine Market Council αποκάλυψαν την απόσταση ανάμεσα στο πώς αντιλαμβάνεται το εμπόριο τα old-vine κρασιά και πώς τα βλέπει ο μέσος καταναλωτής. Η ηλικία του αμπελώνα σπάνια αποτελεί πρώτο λόγο αγοράς, ωστόσο μπορεί να λειτουργήσει καθοριστικά ως δευτερεύων παράγοντας επιλογής.

Στην Καλιφόρνια ειδικά, η εικόνα των «παλιών αμπελώνων» συνδέεται σχεδόν απόλυτα με το Zinfandel, κάτι που σύμφωνα με τον Morgan Twain-Peterson MW δημιουργεί εμπόδια, καθώς η ποικιλία έχει συγκεκριμένα όρια στη λιανική τιμολόγηση. Ο ίδιος εξήγησε ότι το οινοποιείο του στηρίζεται έντονα στις απευθείας πωλήσεις, τύπος επικοινωνίας που επιτρέπει μεγαλύτερη ελευθερία στην ανάδειξη της ιστορικότητας των αμπελώνων.

Ένα αφήγημα

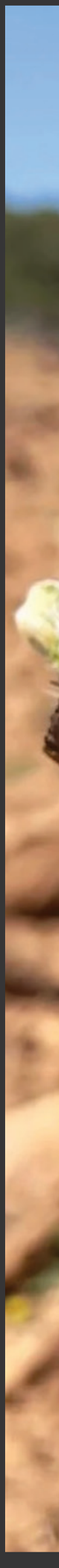
Κομμάτι της κληρονομιάς

Ο Tegan Passalaqua από την Turley κάλεσε το εμπόριο και τα μέσα ενημέρωσης να βοηθήσουν σε μια πιο «συμμετοχική» αφήγηση, που θα στηρίζει τόσο τη βιωσιμότητα όσο και την πολιτισμική αξία των παλιών αμπελώνων. «Πρέπει να πλησιάσουμε τους καταναλωτές εκεί όπου νιώθουν άνετα, όχι να τους επιπλήττουμε για τις επιλογές τους», υπογράμμισε χαρακτηριστικά.

Εν κατακλείδι, το Συνέδριο ολοκληρώθηκε με μια κοινή διαπίστωση: Για να σωθούν οι ιστορικοί αμπελώνες, απαιτείται διεθνής σύμπραξη, καλύτερη εκπαίδευση στο σημείο πώλησης και ένα σταθερό αφήγημα που να υπενθυμίζει γιατί οι παλιοί αμπελώνες είναι κομμάτι της παγκόσμιας οινικής κληρονομιάς. Η Rebecca Robinson από το Zinfandel Advocates & Producers χαρακτήρισε τιμή τη φιλοξενία της παγκόσμιας κοινότητας old-vine στην Καλιφόρνια και εξέφρασε την ελπίδα ότι αυτή η συνάντηση θα αποτελέσει την αρχή μιας νέας εποχής συνεργασίας.

ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

Κοινό γνώρισμα των αμπελώνων της χώρας μας αποτελούν τα παλιά αμπέλια που δεν επηρεάσε η φυλλοξήρα σε περιοχές όπως η Αττική, η Σαντορίνη, η Νεμέα, το νότιο τμήμα της Κρήτης, η Αιγιαλεία, η Κεφαλονιά ή το Αμύνταιο. Σε πολλές περιπτώσεις, τα παλιά αμπέλια είναι απόλυτα προσαρμοσμένα στο περιβάλλον της περιοχής τους.





Producta direct

GAÏA WINES

Έτσι γράφεται η συνέργειά μας με Sauvignon Blanc και Syrah



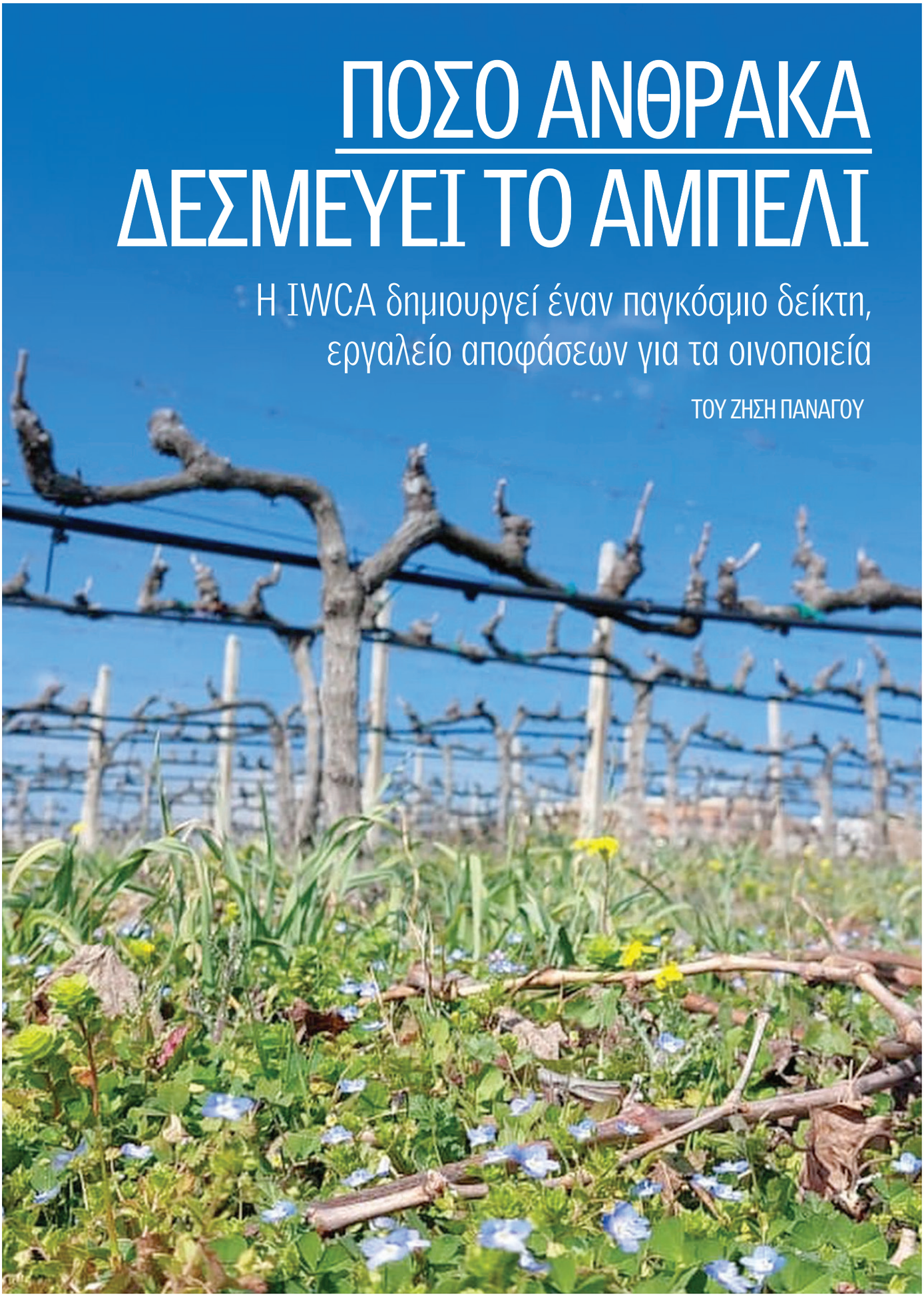
LIGHTWEIGHT BOTTLES
WINE in MODERATION Art de Vivre

www.gaiawines.gr
GaiaWinesGR
gaiawines

ΠΟΣΟ ΑΝΘΡΑΚΑ ΔΕΣΜΕΥΕΙ ΤΟ ΑΜΠΕΛΙ

Η IWCA δημιουργεί έναν παγκόσμιο δείκτη, εργαλείο αποφάσεων για τα οινοποιεία

ΤΟΥ ΖΗΣΗ ΠΑΝΑΓΟΥ



Την έναρξη ενός σημαντικού διεθνούς εγχειρήματος, που φιλοδοξεί να δημιουργήσει την πρώτη ενιαία επιστημονική βάση αναφοράς για τη μέτρηση της δέσμευσης οργανικού άνθρακα (SOC - Soil Organic Carbon) στα εδάφη των αμπελώνων παγκοσμίως ανακοίνωσε η International Wineries for Climate Action (IWCA).

Σε συνεργασία με την Association of Regenerative Viticulture, το Porto Protocol και το Regenerative Viticulture Foundation, το νέο πρόγραμμα -με τίτλο IWCA SOC Sequestration Compilation- στοχεύει στη συλλογή και ανάλυση δεδομένων από διαφορετικές χώρες, με σκοπό να κατανοηθεί καλύτερα ο ρόλος των αμπελουργικών εδαφών στη δέσμευση και αποθήκευση άνθρακα.
Τα τελευταία χρόνια, το ενδιαφέρον για την αναγεννητική γεωργία στο χώρο του κρασιού έχει αυξηθεί, καθώς η επιστημονική έρευνα δείχνει ότι πρακτικές που ενισχύουν την υγεία του εδάφους μπορούν να αυξήσουν σημαντικά την ποσότητα οργανικού άνθρακα που παραμένει στο αμπελοτόπι, συμβάλλοντας στην αντιμετώπιση της κλιματικής κρίσης. Ωστόσο, μέχρι σήμερα δεν υπήρχε μια ολοκληρωμένη, ενιαία πηγή που να συγκεντρώνει τα διαθέσιμα στοιχεία από διαφορετικές περιοχές.

Ο Josep Ribas, ιδρυτικό μέλος του διοικητικού συμβουλίου της IWCA, υπογράμμισε ότι η πρωτοβουλία αυτή αποτελεί ένα καθοριστικό βήμα προς μια πιο τεκμηριωμένη και αξιόπιστη προσέγγιση στην κλιματική δράση. Όπως εξήγησε, ο στόχος δεν είναι απλώς η μέτρηση του άνθρακα, αλλά η παροχή εργαλείων στα οινοποιεία ώστε να λάβουν ουσιαστικές αποφάσεις βασισμένες σε πραγματικά δεδομένα.
Το πρόγραμμα θα συγκεντρώσει στοιχεία από επιστημονικές μελέτες και έργα οινοποιείων σε πάνω από δέκα οινοπαραγωγικές χώρες, πολλά από τα οποία υλοποιούνται σε συνεργασία με πανεπιστήμια και ερευνητικά κέντρα. Το τελικό αρχείο δεδομένων θα αποτελέσει πολύτιμο εργαλείο για οινοποιεία που επιδιώκουν να αναπτύξουν στρατηγικές carbon in-setting και να ενισχύσουν τη βιωσιμότητά τους.
Μεταξύ των βασικών στόχων της πρωτοβουλίας είναι η δημιουργία ενός κοινά αποδεκτού επιστημονικού δείκτη για τη δέσμευση SOC, η ενίσχυση της διεθνούς ανταλλαγής γνώσεων, η εναρμόνιση των μεθόδων υπολογισμού και η υποστήριξη μιας πιο ανθεκτικής αμπελουργίας μέσα από πρακτικές που ενδυναμώνουν το έδαφος.
Τα πρώτα αποτελέσματα της IWCA SOC Sequestration Compilation αναμένεται να δημοσιευθούν το πρώτο τρίμηνο του 2026, προσφέροντας στον παγκόσμιο αμπελοοινικό κλάδο ένα νέο εργαλείο για την προώθηση κλιματικά θετικών πρακτικών.



Το Κτήμα ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ έγινε το πρώτο ελληνικό οινοποιείο που εντάχθηκε από τα τέλη Απριλίου 2024 στο International Wineries For Climate Action (IWCA).

INTERNATIONAL WINERIES FOR CLIMATE ACTION

175 → μέλη IWCA

3,5% → της παγκόσμιας παραγωγής οίνου σε 6 ηπείρους

TROUPIS WINERY



www,troupiswinery.gr

Ο γητευτής της ΛΗΜΝΙΩΝΑΣ

ΚΑΡΙΕΡΑ ΜΟΝΟ ΜΕ ΤΗ ΛΗΜΝΙΩΝΑ ΜΠΟΡΕΙ ΣΗΜΕΡΑ ΝΑ ΚΑΝΕΙ ΕΝΑ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ, ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΟΝ ΧΡΗΣΤΟ ΖΑΦΕΙΡΑΚΗ, ΤΟΝ ΟΙΝΟΠΟΙΟ ΠΟΥ ΕΠΕΝΔΥΣΕ ΟΣΟ ΚΑΝΕΙΣ ΑΛΛΟΣ ΣΤΗΝ ΠΟΙΚΙΛΙΑ

Συνέντευξη στον Γιάννη Πανάγο

Φωτογραφίες: Μίμης Λημόπουλος



«Να ξέρουν οι επόμενες γενιές ότι εδώ φυτεύουμε αυτόν τον κλώνο Λημνιώνας για κόκκινο κρασί και εκεί τον άλλον για ροζέ, είναι ο στόχος του μεγάλου project που τρέχουμε αυτή την στιγμή, γιατί αγαπάμε τη Λημνιώνα και τον τόπο» θα πει ο Χρήστος Ζαφειράκης, που φιλοξένησε την ειδική έκδοση The Top50 του Wine Trails στο οινοποιείο του στον Τύρναβο.



Από τις τέσσερις ετικέτες Λημνιώνας που κυκλοφορεί ο Χρήστος Ζαφειράκης επιλέγει την κλασική γιατί είναι η Λημνιώνα Ζαφειράκη, η πρώτη που κυκλοφόρησε.



Η διαδρομή από τον Τύρναβο στην Ιταλία, είναι αυτή που σημάδεψε την πορεία του Χρήστου Ζαφειράκη στο κρασί;
Από τον Τύρναβο στην Αμερικανική Γεωργική Σχολή πρώτα. Απόφοιτος του 1995 και το 1996 πέρασα στο ΤΕΙ Οινολογίας στην Αθήνα. Εκεί έμεινα μέχρι το 2000, όταν και έκανα Erasmus στο Τορίνο, όπου παρακολούθησα μαθήματα στο Πανεπιστήμιο Οινολογίας. Τελείωσα τη στρατιωτική μου θητεία και μετά δούλεψα σε τρία οινοποιεία της Ιταλίας, σε Πιεμόντε, Τοσκάνη και Άλτο-Άντιτζε. Ακολούθησε μεταπτυχιακό στην Μπρέσια από τη Γεωπονική Σχολή του Μιλάνου. Ένα μεταπτυχιακό κομβικό, γιατί είχε τέσσερις ενότητες: Οινολογία, Αμπελουργία, Λογιστικά, με την έννοια της λογιστικής κόστους, Στρατηγική οινοποιείων και Μάρκετινγκ. Δεν μπορούσα να διανοηθώ ότι υπάρχει και αυτή η πλευρά, εκτός από το να κάνω απλά ένα καλό κρασί.

Πλήρης, θα έλεγα, από θεωρητική γνώση και εμπειρία. Ξαναγυρίζεις τώρα στον Τύρναβο, όπου τι βρίσκεις;
Γυρίζω με σκοπό να κάνω το δικό μου κρασί με πολλή δόση τρέλας και άγνοιας κινδύνου, το ομολογώ, αλλά έτσι πάντα συμβαίνει σε αυτά τα θέματα. Ο πατέρας μου μου έδωσε με πολλή αγάπη και χαρά 58 στρέμματα, το οικογενειακό μου μερίδιο ας πούμε, αν και είχαμε περισσότερα στρέμματα συνολικά. Είχαμε φυτέψει από πριν λίγο Chardonnay, είχαμε Μαλαγουζιά και λίγη Λημνιώνα. Βέβαια, είχαμε και κάποιες ξένες ποικιλίες, ερυθρές, τις οποίες τις ξεπατώσαμε στην πορεία.

Ας δούμε λίγο την πορεία στα πρώτα βήματα.
Ξεκινήσαμε, κάναμε ένα πολύ μικρό κτίριο. Τα διαθέσιμα χρήματα ήταν λίγα. Ήταν και η χρονιά που μπήκαμε και στη βιολογική καλλιέργεια το 2005. Σε εμένα πάντα αρέσει να αναλύω τα δεδομένα πριν πάρω αποφάσεις. Εκείνη την εποχή, ο πατέρας μου δεν ήταν γνωστός, επομένως έπρεπε όλο το εμπορικό κομμάτι να το ξεκινήσω από την αρχή και έπρεπε να κάνω και κινήσεις που θα μου φέρουν λεφτά για να γίνω βιώσιμος. Βέβαια στο πίσω μέρος του μυαλού μου υπήρχε η Βιοδυναμική, η Βιολογική ήρθε άμεσα και υπήρχε και η Λημνιώνα. Έπρεπε να αρχίσουμε να τρέχουμε και αυτό το πολύ μεγάλο κομμάτι, την ιστορία της Λημνιώνας. Ουσιαστικά πατούσαμε σε όλες τις βάρκες, στο ά-




B15
ΚΤΗΜΑ
ΖΑΦΕΙΡΑΚΗ

μεσο κέρδος και απ' την άλλη στις μακροπρόθεσμες επενδύσεις με ορίζοντα εικοσαετίας, γιατί έτσι προσεγγίσαμε τη Λημνιώνα. Το ίδιο συνέβαινε και στα οινοποιεία της Ιταλίας όπου εργάστηκα. Είχαν κάποιες ποικιλίες παγκοσμίως γνωστές, κυρίως από τη Γαλλία να είναι οι πιο εμπορικές, όπως σε εμάς το Chardonnay, αλλά υπήρχαν πάντα βάση μία ή δύο τοπικές ποικιλίες. Ήταν αυτές που λέγανε την ιστορία τους.

Είχες εντοπίσει από νωρίτερα τη Λημνιώνα ή ήρθε η πρώτη αναγνώρισή της το 2007;
Την είχα επισημάνει την ποικιλία, γι' αυτό και το 1986 φτιάξαμε τον πρώτο αμπελώνα , τον οποίο να πω ότι δεν φυτέψαμε στα τυφλά. Είχα την τύχη να πάω στο Ινστιτούτο Αμπέλου και να δοκιμάσω κάποιες Λημνιώνες από πειραματική οινοποίηση. Επομένως ήξερα η ποικιλία τι μπορεί να κάνει. Φυσικά όλα αυτά έχουν και έναν μεγάλο παράγοντα ρίσκου. Ήταν πολύ πρωτοπόρο για την εποχή να φτιάξει κάποιος ένα κρασί έξω από τα συνηθισμένα.

Η Βιοδυναμική πώς έδεσε και μπήκε και αυτή σαν στοιχείο που χαρακτηρίζει πια την προσπάθειά σας;
Η πρώτη μου επαφή με τη Βιοδυναμική ήταν κατά τη διάρκεια του μεταπτυχιακού μου. Στον αμπελώνα μου ήρθε ως προσπάθεια ανάδειξης ή βελτίωσης, αν θες, του ανταγωνιστικού πλεονεκτήματός μας, που είναι το έδαφος. Στη σημερινή εποχή μπορούν όλα να αντιγραφούν: Οι άνθρωποι, τα μηχανήματα, τα πρωτόκολλα οινοποίησης, τα βαρέλια, τα πάντα. Το μόνο που δεν μετακινείται είναι το έδαφος, άρα εμείς είμαστε προσανατολισμένοι στο να αναδεικνύουμε τις ιδιαιτερότητες του terroir της περιοχής μας. Το έδαφός μας είναι αμμοπηλώδες, τσακμακόπετρα και πριν από αιώνες εδώ που είμαστε ήταν όχθη ποταμού -να πούμε ότι όλη η Θεσσαλία παλιά ήταν μια λίμνη. Άρα το ανταγωνιστικό μας πλεονέκτημα είναι ο ιδιαίτερος υφάλμυρος χαρακτήρας που έχουν τα κρασιά μας. Μέσα από τη Βιολογική και τη Βιοδυναμική καλλιέργεια, προσπαθούμε αυτό το πράγμα να το δυναμώσουμε, να το βγάλουμε έξω. Γι' αυτό και στο οινοποιείο έχουμε ελάχιστες παρεμβάσεις.



Ο Τύρναβος και η περιοχή είναι πλεονέκτημα ή τροχοπέδη, τουλάχιστον μέχρι κάποια στιγμή, σε αυτό που προσπαθήσατε να κάνετε;
Θα είμαι ξεκάθαρος και ειλικρινής. Στην αρχή ήταν τροχοπέδη, γιατί ο κόσμος είχε συνδέσει την περιοχή με το φθηνό κρασί από τη Ρετσίνα και με το τσίπουρο, όμως αυτή τη στιγμή είναι ένα πολύ μεγάλο πλεονέκτημα. Πλέον ο κόσμος μετά από 20 χρόνια ξέρει για εμάς, ξέρει για την προσπάθεια που κάνουμε, ξέρει για τη Λημνιώνα. Και φυσικά είμαστε στην καρδιά της χώρας, μόλις 15 λεπτά από την Εθνική Οδό, άρα υπάρχει και εύκολη πρόσβαση και για επισκέπτες αλλά και για υλικά.

Θεωρείστε ο γητευτής της Λημνιώνας. Θα μπορούσαμε να πούμε εδώ ότι η Λημνιώνα ξανασυστήνει τον Τύρναβο ως περιοχή παραγωγής κρασιών και ως αμπελώνα;
Ναι, μπορούμε να πούμε ότι ο κόσμος γνωρίζει ή θέλουμε να γνωρίζει τον Τύρναβο για δύο ποικιλίες: το Μοσχάτο Τυρνάβου και τη Λημνιώνα. Η Λημνιώνα είναι μια διαδικασία όπου μπαίνουν όλοι σχεδόν οι οινοπαραγωγοί της περιοχής.

Τι είναι αυτό που χαρακτηρίζει τη Λημνιώνα.
Εγώ αγαπάω τη Λημνιώνα, όχι γιατί είναι, αν θέλετε, η ποικιλία που έχω αφιερώσει ατελείωτες ώρες και μεγάλη προσπάθεια και στο αμπέλι και στην οινοποίηση. Την αγαπάω για πάρα πολλούς λόγους, γιατί, πρώτα απ' όλα, είναι απόλυτα προσαρμοσμένη στις ξεροθερμικές συνθήκες που επικρατούν στην περιοχή του Τυρνάβου. Έχει χοντρές ρόγες, παχύ φλοιό, αντέχει τις διαφορές θερμοκρασίας μεταξύ μέρας και νύχτας και αντέχει την έλλειψη νερού, την ξηρασία. Επίσης, στην οινοποίηση μας κάνει εύκολη τη ζωή, γιατί η πολυφαινολική ωρίμανση έρχεται πριν την τεχνολογική, δηλαδή τα κουκούτσια και ο φλοιός έχουν ωριμάσει



ΔΥΣΚΟΛΕΥΟΜΑΙ ΝΑ ΣΥΓΚΡΙΝΩ ΤΗ ΛΗΜΝΙΩΝΑ ΜΕ ΑΛΛΗ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΓΙΑΤΙ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΤΙΣ ΤΑΝΙΝΕΣ ΤΟΥ ΞΙΝΟΜΑΥΡΟΥ, ΟΥΤΕ ΤΟΝ ΟΓΚΟ ΤΟΥ ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟΥ

πριν φτάσουμε στην επιθυμητή συγκέντρωση σακχάρων. Το κοινό πρόβλημα όλων των περιοχών της Ευρώπης λόγω της επίδρασης της κλιματικής αλλαγής, είναι ότι συμβαίνει ακριβώς το αντίθετο.

Και όταν η Λημνιώνα φτάνει στο ποτήρι;
Στο ποτήρι μπορούμε να πούμε ότι η ποικιλία Λημνιώνα φτιάχνει κρασιά μέτριου όγκου, και λίγο παραπάνω θα λέγαμε, και αυτό γιατί με τόσο ζουμί μέσα στις ρόγες της, είναι αδύνατο να παράγει κρασιά με πολύ υψηλή συμπύκνωση. Επομένως, το πλεονέκτημά της είναι η φινέτσα, η ισορροπία, η καλή οξύτητα -δεν έχουμε καμιά τρομερή οξύτητα-, αλλά αν καλλιεργηθεί και τρυγηθεί σωστά, δείχνει μια πολύ όμορφη οξύτητα το κρασί. Τα δύο όμως πολύ δυνατά της σημεία, είναι το χρώμα της και το άρωμά της. Το πολύπλοκο φρούτο που έχει, και η εξέλιξή της στην ωρίμανση.

Κάποια στιγμή η Jancis Robinson μίλησε για το Κτήμα Ζαφειράκη, παρουσιάζοντας και το ενδιαφέρον που έχει μεταξύ ποιότητας και τιμής.
Αυτά τα χρόνια που κυκλοφορούμε Λημνιώνα, η αλήθεια είναι ότι μας έχει προσφέρει πολύ όμορφες συγκινήσεις. Ξεκινήσαμε με πολύ ωραία βαθμολογία όταν βγήκε η πρώτη Λημνιώνα το 2010, από τον τρύγο του 2007, από το Wine and Spirit. Από εκεί και πέρα έχουμε πάρει πολύ ψηλές βαθμολογίες και η Jancis έγραψε ότι είναι ένα κρασί, ειδικά για τη χρονιά του 2019, που αν ξεκινάς να πίνεις, δεν μπορείς να σταματήσεις, αλλά νομίζω ότι οι δύο πιο σημαντικές διακρίσεις ήταν όταν τη χρονιά του 2015 ήταν στα 100 καλύτερα κρασιά του Decanter, με 95%. Στη συνέχεια, πέντε χρόνια αργότερα, η χρονιά του 2020 συμπεριλήφθηκε πάλι στα 100 καλύτερα κρασιά, αλλά από το Wine and Spirit Magazine με 95% και βρέθηκε στην πρώτη 20άδα. Εκεί πέρα άρχισε να φαίνεται ότι η Λημνιώνα είναι μια ποικιλία καριέρας σε παγκόσμιο επίπεδο.

Θα μπορούσε ένα οινοποιείο να κάνει καριέρα μόνο με την Λημνιώνα;
Σήμερα ναι.

Να πούμε ότι το οινοποιείο Ζαφειράκη έχει τέσσερις ποικιλίες;
Chardonnay (η μόνη ξένη), Μαλαγουζιά, Ασύρτικο και Λημνιώνα.

Αν είχατε διαπιστώσει τότε όσα ξέρετε σήμερα, θα μπορούσατε να επικεντρωθείτε μόνο στη Λημνιώνα;
Ναι. Δηλαδή, αν ο πατέρας μου μου έδινε 50-60 στρέμματα Λημνιώνα τότε, μπορεί να μην φύτευα και κάποια άλλη ελληνική ποικιλία ή να φύτευα μόνο Ασύρτικο. Για να μιλήσουμε ειλικρινά, το μειονέκτημα όταν ξεκινήσαμε ήταν ότι δεν είχαμε παλιούς αμπελώνες. Αν είχα 50 χρονών αμπέλια ίσως να έκανα άλλες αποφάσεις.

Επομένως, σήμερα έχουμε τέσσερις ετικέτες με βάση τη Λημνιώνα.
Ακριβώς, ναι.

Γιάννης Πανάγος: Σε αυτή συμπεριλαμβάνεται και το αφρώδες;
Όχι, με το αφρώδες είναι 4,5, ας πούμε, γιατί είναι μαζί με το Ασύρτικο.

Και από τις 4,5 ετικέτες φαντάζομαι ότι αγαπάτε πιο πολύ την Terracota;
Όχι, αγαπώ την κλασική Λημνιώνα γι' αυτό και δεν της έχουμε δώσει εμπορικό όνομα, γιατί είναι η Λημνιώνα Ζαφειράκη, είναι η πρώτη που κυκλοφόρησε. Στη φαρέτρα μας έχουμε ήδη κατοχυρωμένα ονόματα και σε ευρωπαϊκό επίπεδο και δεν τα έχουμε δώσει.

Αν θέλαμε λίγο να μιλήσουμε έτσι για τις τάσεις της κατανάλωσης.
Ο καταναλωτής σήμερα επιθυμεί κρασιά κόκκινα με λιγότερο αλκοόλ, λιγότερο όγκο και σίγουρα λιγότερο βαρέλι. Βλέπουμε κάποιες εμβληματικές ετικέτες και δεν είναι νομίζω διαφήμιση να τις πούμε, όπως παραδείγματος χάρη η Sassicaia, να μην έχει 100% καινούργιο

βαρέλι και να μην είναι 14,5, αλλά 13% . Αυτό σηματοδοτεί την ανάγκη το κόκκινο κρασί να μυρίζει πιο πολύ φρούτο και λιγότερο βαρέλι και να εκφράζει όσο το δυνατόν περισσότερο το έδαφος που το γέννησε. Απ' την άλλη έχουμε και την κλιματική αλλαγή, η οποία οδηγεί τους καταναλωτές να τρώνε περισσότερο λευκά κρέατα, λαχανικά, όσπρια, άρα εκεί το κόκκινο κάπως δυσκολεύεται. Εδώ είναι μια ευκαιρία για την Λημνιώνα, όχι μόνο σε εθνικό, αλλά και σε παγκόσμιο επίπεδο. Μια ποικιλιά με τη φινέτσα, όπως περιέγραψα πριν, σίγουρα έχει θέση. Αυτό το βλέπουμε και από τις εξαγωγές μας.

Ποιες δυνατότητες δίνει πλέον η Παγκόσμια Ημέρα της Λημνιώνας και τι κάνετε παραπάνω στον Τύρναβο για να δείξετε τις δυνατότητες που έχει αυτή η περιοχή στον αμπελοοινικό τομέα.
Πριν από τρία σχεδόν χρόνια μαζευτήκαμε 13 οινοπαραγωγοί και αποσταγματοποιοί της περιοχής του Τύρναβου και κάναμε το Τύρναβος Wine and Spirits. Ουσιαστικά αποτελεί μια ένωση, αν θέλετε ένα τοπικό συμβούλιο όπως μας οδηγεί η ΕΕ να ορίσουμε. Μαζευτήκαμε αυτοί οι 13 και θα γίνουμε 14 τις επόμενες μέρες γιατί πολύ απλά είδαμε ότι υπάρχουν ατελείωτα πράγματα που μας ενώνουν και τίποτα που να μας χωρίζει. Μπήκαμε και στη διαδικασία τροποποίησης τεχνικού φακέλου. Κατοχυρώσαμε σε ευρωπαϊκό επίπεδο το σήμα μας και στις πρωτοβουλίες που πήραμε ήταν να ορίσουμε Παγκόσμια Ημέρα Λημνιώνας σε συνεργασία με την ΕΝΟΑΘΕ, γιατί ιστορικά αυτήν την έβρισκες φυτεμένη σε όλη τη Θεσσαλία. Για το Μοσχάτο Τυρνάβου την ορίσαμε εμείς ως Ένωση Τύρναβος Wine & Spirits. Το θέμα τώρα είναι να επικοινωνήσουμε σε όλο τον κόσμο ότι η Λημνιώνα είναι από τη Θεσσαλία, είναι μια εξαιρετική ποικιλία και ο καθένας από το δικό του μετερίζι να πει μια ωραία ιστορία.

Ποια είναι τα επόμενα πλάνα του οινοποιού Χρήστου Ζαφειράκη;
Πολύ δύσκολη η ερώτηση, γιατί έχουμε κάποιες σκέψεις για ανάδειξη και κάποιων άλλων τοπικών ποικιλιών. Λιγότερο γνωστές και λευκές. Χρειαζόμαστε και μία τοπική ποικιλία. Έχουμε κάνει προσπάθειες.

Θα μπορούσε να είναι το Μπατίκι;
Θα μπορούσε να είναι ένας κλώνος του Μπατικιού, αλλά όχι το μπατίκι ως μπατίκι. Είμαστε στη φάση των μικροοινοποιήσεων. Αλλά νομίζω ότι αυτό είναι για το πολύ μέλλον. Για το άμεσο μέλλον, αυτό που έχει αξία να πούμε, είναι ότι σε συνεργασία με το Φυτώριο Μπακασιέτα, έχουμε προχωρήσει σε μία ιδιωτική κλωνική επιλογή. Δηλαδή παρατηρήσαμε πρέμνα μέσα στο παλιό μας αμπέλι για περίπου πέντε χρόνια, επισημάναμε πέντε κλώνους, οι οποίοι έχουν ενδιαφέρον τόσο αμπελουργικό όσο τόσο οινολογικό.

Στη Λημνιώνα φαντάζομαι.
Στη Λημνιώνα εννοείται. Τα πρώτα φυτά, καθαρά από τις βασικές ιώσεις, βρίσκονται ήδη στο θερμοκήπιο του κ. Μπακασιέτα και το 2027 θα κάνουμε τις πρώτες φυτεύσεις. Σκοπός είναι σε μία δεκαετία από τώρα, να μπορούμε να πούμε σε ποιο έδαφος είναι κατάλληλος ο κλώνος. Εκεί θα θεωρώ ότι θα μεγιστοποιήσουμε την ποιότητά μας. Να ξέρουν οι επόμενες γενιές ότι σε αυτή την περιοχή φυτεύουμε για κόκκινο, σε αυτή την περιοχή φυτεύουμε για ροζέ, γιατί έχει καλύτερη οξύτητα και ίσως λιγότερες πολυφαινόλες. Αυτό το πράγμα, το οποίο σε όλη την Ευρώπη είναι μία δουλειά του κράτους, πρέπει να την κάνουμε εμείς. Δεν πειράζει, θα την κάνουμε, γιατί αγαπάμε την ποικιλία και αγαπάμε και τον τόπο, αλλά είναι ίσως το μεγαλύτερο project που αυτή τη στιγμή έχει ξεκινήσει και τρέχει.



Μια μεγάλη ευκαιρία στα αφρώδη κρασιά βλέπει ο Χρήστος Ζαφειράκης, με τη φυσαλίδα να δίνει τη δροσιά που αναζητά ο καταναλωτής.

Η ΨΥΧΗ ΤΟΥ ΤΟΠΟΥ

Ο 35ος ΠΑΡΑΛΛΗΛΟΣ ΠΟΥ ΠΕΡΝΑΕΙ ΑΠΟ ΤΗΝ ΚΡΗΤΗ ΔΙΝΕΙ ΤΟ ΟΝΟΜΑ ΤΟΥ ΣΤΗΝ ΕΜΒΛΗΜΑΤΙΚΗ ΤΣΙΚΟΥΔΙΑ ΤΟΥ ΗΛΙΑ ΜΕΛΙΣΣΟΥΡΓΟΥ ΑΠΟ ΤΟ ΡΕΘΥΜΝΟ

Η Τσικουδιά 35 δημιουργήθηκε για να έχει τη θέση που της αξίζει. Μια Τσικουδιά, αντάξια της ιστορίας και του τόπου της. Εκείνη που θα είναι όλοι περήφανοι να την κερνούν και να την πίνουν. Φτιαγμένη από διαλεκτές ποικιλίες, έπειτα από μακροχρόνιες δοκιμές, ώστε να έρχεται στο ποτήρι μας στη καλύτερή της έκφραση, κρατώντας την καρδιά της απόσταξης. Η έμπνευση για το όνομα, προέρχεται από το γεγονός ότι ο 35ος Παράλληλος του πλανήτη μας, αυτό το μικρό σημείο του, είναι ένα πανάρχαιο νησί με ιστορία 5.000 ετών, όπου οι άνθρωποί του έπρατταν και ζούσαν πάντα με ψυχή. Αυτό το νησί είναι η Κρήτη. Το όνομα του ποτού, είναι Τσικουδιά.

Διά χειρός Ηλία Μελισσουργού

Η Τσικουδιά 35Ν φτιάχνεται Πηγιανό Κάμπο Ρεθύμνου, στο αποστακτήριο που δημιούργησε ο Ηλίας Μελισσουργός, ο οποίος διατηρεί και κατάστημα στην Παλιά Πόλη. Ακολουθεί τους κανόνες της κλασματικής ασυνεχούς απόσταξης, σε χάλκινο άμβυκα, χρησιμοποιώντας τις καλύτερες ποικιλίες. Εκτός από το γνωστό της ρόλο, στην έναρξη ή στο κλείσιμο ενός γεύματος, προτείνεται σαν κύριο συνοδευτικό ποτό με τα αγαπημένα πιάτα. Ο κάθε κωδικός, με τα δικά του αρωματικά χαρακτηριστικά, μπορεί να αποτελέσει το κατάλληλο pairing ενός πιάτου, αναδεικνύοντάς το.

Κάθε κωδικός με τα δικά του χαρακτηριστικά

Η Premium σειρά, όπου στην ετικέτα αναγράφεται 35, αποτελείται από τέσσερα λευκά αποστάγματα (38% vol). Το πολυποικιλιακό, που αποτελεί την τυπική τσικουδιά σε αρώματα, και τα τρία μονοποικιλιακά. Το Syrah, με έκδηλο το χαρακτήρα της ποικιλίας, μαρμελάδα κόκκινων φρούτων, πιπέρι στην επίγευση, και τα δύο αρωματικά Μοσχάτο Σπίνας και Malvasia di Candia Aromatica. Επιπρόσθετα το λικέρ Τσικουδιά (24% vol.) με κρητικό θυμαρίσιο μέλι. Η Premium σειρά ολοκληρώνεται με τα δύο παλαιωμένα μονοποικιλιακά. Aged Syrah (40% vol.) με ένα χρόνο παλαίωση σε δρύινα γαλλικά βαρέλια και VS Aged Malvasia di Candia Aromatica (45% vol.) με δύο χρόνια.
Την παλέτα συμπληρώνει η οικονομική σειρά, η τσικουδιά Μινώταυρος (38% vol.), τα οικονομικότερα υλικά συσκευασίας της οποίας την κάνουν προσιτή, και το Ούζο 35 (42% vol.), 100% απόσταξης. Ελαφρύ και γλυκόπιοτο.



Το λικέρ Τσικουδιά (24% vol.) με κρητικό θυμαρίσιο μέλι συμπληρώνει την Premium σειρά.



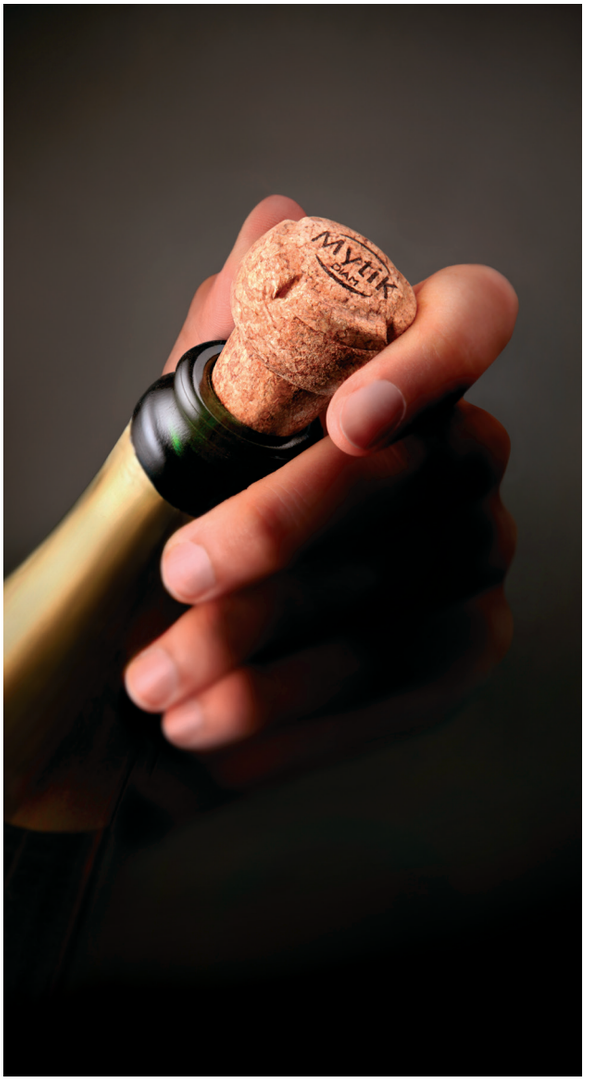

ARTISANAL TSIKOUDIA
35
VS AGED
GRAPE MARC SPIRIT
MALVASIA DI CANDIA
AROMATICA
45%vol
ORIGIN
PRODUCT OF CRETE
500ml
35
CRETAN
DISTILLERY
AGED
GRAPE MARC SPIRIT
ORIGIN
PRODUCT OF CRETE



ΦΕΛΛΟΙ MYTIK DIAM για τους αφρώδεις οίνους

Μυθικές **ΣΑΜΠΑΝΙΕΣ** επιλέγουν τους MYTIK DIAM για συνοδοιπόρους στο ταξίδι τους





Μιλώντας για τη φιλοσοφία και την αρχιτεκτονική κατασκευής όλων των φελλών DIAM έχουμε αναφερθεί πολλές φορές στα μικροσφαιρίδια αέρα ως βασικό δομικό υλικό των πωμάτων αυτών. Στα μικροσφαιρίδια οφείλονται κατά πολύ οι μοναδικές μηχανικές ιδιότητες και η ταχύτατη ελαστική επαναφορά, που συντελεί στην άψογη σφράγιση του λαιμού της κάθε φιάλης οίνου.

Οι φελλοί αφρωδών οίνων MYTIK DIAM κατασκευαστικά αποτελούν πώματα πολύ υψηλής τεχνολογίας. Διακρίνονται στις βασικές κατηγορίες MYTIK 3, MYTIK 5 και MYTIK 10. Τα μικροσφαιρίδια αέρα ασφαλώς υπάρχουν και σε αυτά, μαζί με τους κόκκους φελλού, απόλυτα καθαρισμένους με τη μέθοδο DIAMANT, ώστε να επιτυγχάνεται απουσία κάθε οσμής και αισθητηριακή ουδετερότητα των πωμάτων. Στα MYTIK DIAM δεν υπάρχουν ροδέλες φυσικού φελλού, όπως στα παραδοσιακά πώματα Πορτογαλικής κυρίως προέλευσης, αλλά συντίθενται εξ ολοκλήρου από τρίμμα φελλού, με κοκκομετρία πολύ συγκεκριμένη για κάθε κατηγορία.

Στα MYTIK 5, για παράδειγμα, το τρίμμα φελλού έχει πάχος από 0,35 έως 1,48 mm. Οι συνηθέστερες διαστάσεις των MYTIK είναι 48x30,5 , 48x31 , 42x27 και άλλες, για να καλύπτουν τις απαιτήσεις πωματισμού φιαλών 0,375, 0,750, 1,5 και 3 lit.

Στους ήσυχους οίνους η σωστή σφράγιση συναρτάται με τη διαφύλαξη από την είσοδο αέρα προς το εσωτερικό της φιάλης. Στους αφρώδεις οίνους το κύριο ζητούμενο είναι να εμποδίζεται η εκροή αερίων από το εσωτερικό της φιάλης, με αποτέλεσμα την αποφυγή απώλειας της πίεσης του αφρώδους.

Στα Mytik DIAM, εφ' όσον συντίθενται επίσης με μικροσφαιρίδια αέρα και συνδετικό παράγοντα, ορίζεται η διαπερατότητά τους, που είναι πολύ χαμηλή στο MYTIK 10, με τιμή OTR ίση με 0,4 mg/έτος, επομένως με προοπτική πολυετούς παλαίωσης του αφρώδους. Η ελαστική (διαστασιακή) επαναφορά σε όλα τα MYTIK είναι μεγαλύτερη του 90% σε χρόνο μόλις 30 δευτερολέπτων.

Το αποτέλεσμα είναι η ασφαλέστατη διαφύλαξη του αφρώδους και η απρόσκοπτη εξέλιξή του, χωρίς απώλεια της εσωτερικής πίεσης, για χρονικό διάστημα που εγγυάται το κάθε πώμα MYTIK.

Η σειρά MYTIK DIAM περιλαμβάνει μία ευρεία γκάμα προϊόντων, σε πολλές διαφορετικές κατηγορίες, που εκτός από τους αφρώδεις και ημιαφρώδεις οίνους, εμφιαλώνει με επιτυχία premium μπύρες και ποτά με πίεση εντός της φιάλης, ποτά όπου μπορεί να απαιτείται πολυετής διατήρηση. Τα MYTIK GRAND FORMAT (φελλοί μεγάλων διαστάσεων) καλύπτουν τον απαιτητικό πωματισμό φιαλών μεγάλης χωρητικότητας, με ασφάλεια στη μεταφορά και στην παλαίωση.

Άλλωστε, είναι γνωστό ότι μυθικές σαμπάνιες έχουν επιλέξει το MYTIK DIAM ως συνοδοιπόρο στο ταξίδι τους.

ΚΕΙΜΕΝΟ: ΤΙΝΑ ΚΟΚΚΑΛΙΔΟΥ - CORK HELLAS

ΥΛΙΚΑ ΕΜΦΙΑΛΩΣΗΣ ΚΑΙ ΠΩΜΑΤΙΣΜΟΥ ΑΦΡΩΔΩΝ ΟΙΝΩΝ

Η Αφοι Κοκκαλίδη - CORK HELLAS προσφέρει ολοκληρωμένες προτάσεις για την εμφιάλωση και τον πωματισμό των αφρωδών οίνων.



συρματάκια για φελλούς αφρωδών, σε χρώματα και δυνατότητα εκτυπώσεων.





μεταλλικά καπάκια crown για τη δεύτερη ζύμωση αφρωδών οίνων και pet nat.
Ξέχωρο το bidule για τις οινολάσπες και λεπτομέρεια το liner του πώματος
και οι επιλογές διαπερατότητας.





φιάλες SAVERGLASS για αφρώδεις οίνους,
υψηλής ποιότητας και αισθητικής.



τα μοναδικά πώματα φελλού DIAM MYTIK για αφρώδεις οίνους,
MYTIK 3, 5 και 10. Με την εγγύηση DIAMANT για απουσία κάθε οσμής,
με τη σταθερότητα, την ομοιομορφία, τις άρτιες φυσικομηχανικές ιδιότητες,
την τέλεια στεγάνωση, την άψογη διατήρηση των αφρωδών οίνων.

www.corkhellas.gr



Λίγο πριν το τυπωθήτω

Η σφραγίδα στις οινικές αναζητήσεις μιας ολόκληρης χρονιάς

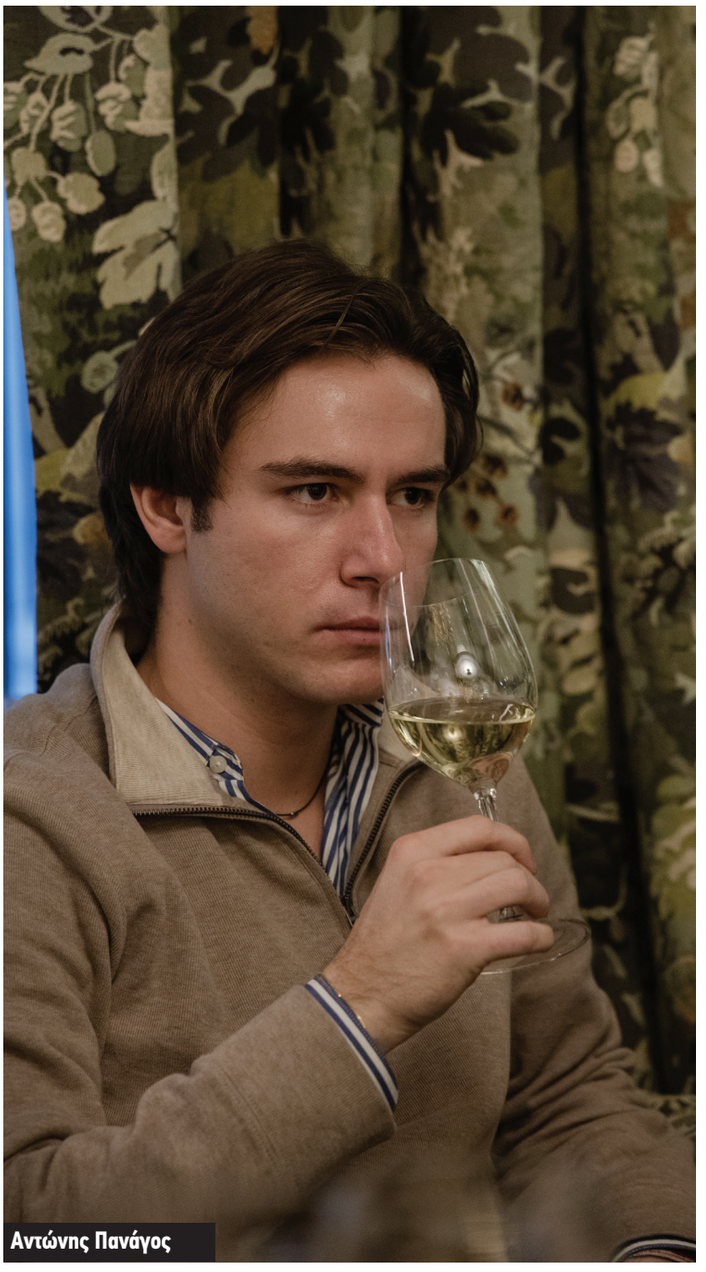
Του Ζήση Πανάγου | Φωτογραφίες: Μίμης Δημόπουλος



Στο Lobby Lounge του New Hotel, σε ένα χώρο που ξέρει να φιλοξενεί τον παλμό της πόλης και τη χαρά της σύγχρονης δημιουργίας, η ομάδα του Wine Trails συγκεντρώθηκε για την τελευταία γευστική δοκιμή του έτους, που ήρθε να επισφραγίσει τις αναζητήσεις μιας ολόκληρης χρονιάς και να δώσει τη συγκατάθεσή της στην εκτύπωση της φετινής λίστας στην έκδοση The Top 50 του περιοδικού.

Η διαδικασία επιλογής λειτούργησε σαν μια μικρή σύνοψη του ελληνικού κρασιού σήμερα. Πολυφωνική, ζωντανή, γεμάτη αντιθέσεις που τελικά βρίσκουν αρμονία.

Η δοκιμή ξεκίνησε ήπια. Τα πρώτα πιάτα της κουζίνας του New Hotel στάθηκαν ιδανικοί συνομιλητές για τα λευκά κρασιά που είχαν σχεδόν εξασφαλίσει τη θέση τους στα Top 50.



Αντώνης Πανάγος



Ασύρτικο ΠΟΠ Σαντορίνη στα καλύτερά του



Στο terroir της Δράμας το Ασύρτικο δίνει μοναδικές συγκινήσεις.

Ασύρτικα με νεύρο και ακρίβεια, όπως το Terrasea από τη Μικρά Θήρα και το Emphasis του Κτήματος Παυλίδη, συνάντησαν πιάτα με σημασία στη λεπτομέρεια. Ακόμα, η Μαλαγουζιά του Κτήματος Γεροβασιλείου και η Βηλάνα της Moinoterra ανέδειξαν τη γενναιοδωρία και τη μοναδικότητα των ποικιλιών. Το Φιλέρι της Nestor Wines από τη Μεσσηνία και το βιολογικό Μοσχοφίλερο της Boutari από τη Μαντινεία πρόσθεσαν φρεσκάδα και αρωματική ένταση, ενώ το ξηρό Μοσχάτο της Σάμου από τα Αρχέγονα Εδάφη, έδωσε έναν απρόσμενα αυστηρό, σχεδόν στοχαστικό τόνο στην αναζήτηση.

Η μετάβαση στα ερυθρά έγινε με τρόπο φυσικό, σχεδόν αφηγηματικό. Τα σουτζουκάκια ταρτάρ και τα κεφτεδάκια από κιμά μοσχίδας λειτούργησαν ως γέφυρα ανάμεσα σε κόσμους: Από τη δροσιά των λευκών στη δομή και το βάθος των κόκκινων. Εκεί, κρασιά όπως το Estate Blend του Κτήματος Σεμέλη, το Optimus της GAIA και η Νεμέα της Lafazanis έδειξαν πώς η περιοχή συνεχίζει να επαναπροσδιορίζει το ρόλο της στο οινικό γίγνεσθαι.

EST. 2007

GKIRLEMIS

WINERY

ΑΣΥΡΤΙΚΟ ΓΛΥΚΟ 2020

GKIRLEMIS WINERY

Το «Ασύρτικο Γλυκό 2020» είναι ένας premium επιδόρπιος οίνος με Βοτρύτη που κυκλοφόρησε μόλις από το Οινοποιείο Γκιρλέμη. Για την παραγωγή του οίνου χρησιμοποιήθηκαν προσβεβλημένα σταφύλια από ευγενή σήψη, που συλλέχθηκαν με την ελάχιστη δυνατή καταπόνηση. Το 2020 ήταν μία χρονιά που, όπως έκρινε η ομάδα Οινολόγων και Αμπελουργών του Κτήματος, οι κλιματικές συνθήκες ήταν ευνοϊκές για την ανάπτυξη Βοτρύτη.

Το κρασί, που αποτελεί τον πρώτο επιδόρπιο οίνο της ποικιλίας αυτής με Βοτρύτη από ελληνικό οινοποιείο, εμφιαλώθηκε το Μάιο του 2022 σε 6.000 φιάλες συνολικά, από τις οποίες θα κυκλοφορούν ετησίως στην αγορά μόλις 400, καθώς στόχος του Οινοποιείου είναι να φανεί η εξέλιξή του στο πέρασμα των χρόνων. Η ετικέτα έχει συμβολική σημασία για την οικογένεια, αφού αποτελεί το θυρεό της.



GKIRLEMIS WINERY

www.**gkirlemiswinery.gr**

PAPARGYRIOU WINERY



Ξηρή Μαυροδάφνη, η βασίλισσα των βουνών

www.papargyriou.gr papargyriouwinery



Μαρία Γιουρουκέλη



Γιάννης Πανάγος



WINE LIST

ΕΟΣ Σάμου
Αρχέγονα Εδάφη Μοσχάτος Λευκός Ξηρός 2023

Κάναβα Ρούσσος
Μαυράδηρο 2008 Σαντορίνη

Κτήμα Αβαντίς
Collection Vintage 2023 Εύβοια

Κτήμα Γεροβασιλείου
Μαλαγουζιά 2024 Επανομή

Κτήμα Μέγα Σπήλαιο
Grand Cave Vintage 2017 SV Αιγιαλεία

Κτήμα Παυλίδη
Emphasis Assyrtiko 2024 Δράμα

Κτήμα Σεμέλη
Estate Blend 2021 Νεμέα

Οινοποιείο Διαμαντάκη
Διαμαντόπετρα Λευκός 2024 Ηράκλειο Κρήτης

Antonopoulos Vineyards
Skiadopoulo 2024 Αχαΐα

Boutari Wineries
Mantineia Cuvee ΠΟΠ Βιολογικό 2024

GAIA Wines
Optimus 2022 Νεμέα

Lafazanis Winery
Νεμέα 2022 Νεμέα

Mikra Thira
Terrasea 2022 Θηρασιά

Moinoterra Winery
Βηλάνα 2023 Ηράκλειο

Nestor Wines
Φιλέρι Λευκό 2024 Μεσσηνία

Rouvalis Winery
Τσιγκέλω SV 2022 Αιγιαλεία

Η σειρά παρουσίασης των κρασιών είναι αλφαβητική



Ζήσης Πανάγος



Δυνατό το μενού που συνόδεψε τους ερυθρούς οίνους

Ακόμα πιο ιδιαίτερες εκφράσεις, από δημιουργίες όπως το παλαιωμένο Μαυράθηρο του Κάναβα Ρούσσος ή το Grand Cave του Μεγάλου Σπηλαίου, πρόσθεσαν μνήμη και βάθος στο σκοπό μας.

Τις παλιότερες χρονιές του Αγιωργίτικου, όπως και την Ξηρή Μαυροδάφνη του Ρούβαλη, απογείωσε στη κυριολεξία η ταλιάτα σπαλομπριζόλας. Κάπως έτσι, ανάμεσα σε σχόλια, γεύσεις και σιωπές γεμάτες νόημα, το Wine Trails - The Top 50 πήρε σάρκα και οστά, όχι μόνο ως λίστα, αλλά και ως εμπειρία.











Το πρώτο Vinsanto 8 ετών του Οινοποιείου Mikra Thira έκλεισε όμορφα τη βραδιά.

ΕΤΑΙΡΕΙΑ	ΕΤΙΚΕΤΑ	ΤΟΠΟΣ	ΣΕΛΙΔΑ
Αμπελώνες Θυμιόπουλου	Καϊάφας 2019	Νάουσα	74
ΕΟΣ Σάμου	Αρχέγονα Εδάφη Μοσχάτος Λευκός Ξηρός 2023	Σάμος	63
Ερίβωλος Φθία	Achilleas 2022	Φθιώτιδα	70
Κάναβα Ρούσσος	Μαυράθηρο 2008	Σαντορίνη	74
Κτήμα Αβαντίς	Collection Vintage 2023	Εύβοια	69
Κτήμα Αργυρού	Santorini Cuvee Evdemon 2020	Σαντορίνη	68
Κτήμα Βιβλία Χώρα	Αρετή Λευκός 2024	Καβάλα	73
Κτήμα Γεροβασιλείου	Μαλαγουζιά 2024	Επανομή	67
Κτήμα Ζαφειράκη	Limniona 2022	Τύρναβος	64
Κτήμα Κίκονες	Λημνιό 2008	Κομοτηνή	67
Κτήμα Κυρ Γιάννη	Καλή Ρίζα 2022	Αμύνταιο	79
Κτήμα Μέγα Σπήλαιο	Grand Cave Vintage 2017 SV	Αιγιαλεία	60
Κτήμα Παυλίδη	Emphasis Assyrtiko 2024	Δράμα	68
Κτήμα Σεμέλη	Estate Blend 2021	Νεμέα	68
Κτήμα Σκούρα	Fleva 2015	Αχαΐα	61
Κτήμα Τέχνη Οίνου	Μαλαγουζιά 2024	Δράμα	64
Κτήμα Τσέλεπου	Amalia Brut	Μαντινεία	74
Κτήμα Χατζημιχάλη	Κάβα Δρυός Ερυθρό 2017	Αταλάντη	76
Οινοποιείο Αργατία	Βιολογικό Κρασί Νάουσα 2022 Ξινόμαυρο	Νάουσα	80
Οινοποιείο Γκιρλέμη	Ασύρτικο Γλυκό 2020	Δομοκός	80
Οινοποιείο Δαλαμάρα	Paliokalias 2017	Νάουσα	68
Οινοποιείο Διαμαντάκη	Διαμαντόπετρα Λευκός 2024	Ηράκλειο Κρήτης	77
Οινοποιείο Μπαραφάκα	Μαλαγουζιά 69 Βήματα 2024	Νεμέα	70
Οινοποιείο Παπαργυρίου	La Reine des Montagnes Noire 2023	Κόρινθος	69
Οινοποιείο Χατζηδάκη	Rosette 2024	Σαντορίνη	70
Οινοποιία Παπαγιαννάκου	Savatiano Vareli 2020	Αττική	73
Ορεάλιος Γη	San Gerasimo 2024	Κεφαλονιά	63
Akrathos Newlands Winery	Ξινόμαυρο 2019	Χαλκιδική	63
Alpha Estate	Xinomavro Reserve VV Barba Yannis 2020	Αμύνταιο	77
Amyntas Wines	Sparkling Blanc de Noir Sec	Αμύνταιο	74
Antonopoulos Vineyards	Skiadopoulo 2024	Αχαΐα	76
Boutari Wineries	Mantineia Cuvee ΠΟΠ Βιολογικό 2024	Μαντινεία	63
Chateau Nico Lazaridi	Μαγικό Βουνό Λευκό 2021	Δράμα	77
Domaine Karanika Winery	Cuvee Prestige Extra Brut 2017	Αμύνταιο	63
Estates Costa Lazaridi	Chateau Julia Agiorgitiko 2023	Δράμα	79
GAIA Wines	Optimus 2022	Νεμέα	60
La Tour Melas	Cyrus One 2022	Αχινός Φθιώτιδας	67
Lafazanis Winery	Νεμέα 2022	Νεμέα	74
Markovitis Winery	Naoussa 2021	Νάουσα	64
Mikra Thira	Terrasea PDO Santorini 2022	Θηρασιά	76
Moinoterra Winery	Βηλάνα 2023	Ηράκλειο	64
Nestor Wines	Φιλέρι Λευκό 2024	Μεσσηνία	67
ΟΕΝΟ Π	Akulumbo 2022	Σαντορίνη	69
Panagiotopoulos Wines	Cabernet Sauvignon 2015	Μεσσηνία	61
Petrakopoulos Wines	Ρομπόλα Orina Armakia 2024	Κεφαλονιά	61
Rouvalis Winery	Tsigello SV 2022	Αιγιαλεία	64
T-Oinos	Clos Stegasta Assyrtiko 2022	Τήνος	80
Troupis Winery	Hoof & Lur 2024	Μαντινεία	60
Vatistas Ioannis	Κυδωνίτσα 2024	Λακωνία	74
Zoinos Winery	Debina Bio 2024	Ζίτσα	73

Η λίστα **The Top 50 by Wine Trails**

Η σειρά παρουσίασης είναι αλφαβητική και η αρίθμηση των κρασιών στις σελίδες που ακολουθούν δεν έχει χαρακτήρα αξιολόγησής τους

ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ

Top 50

Ένα ταξίδι στα πιο ελκυστικά κρασιά της χρονιάς

Η αίσθηση που υπάρχει αυτό τον καιρό και παρά τις όποιες αντιξοότητες, είναι ότι το ελληνικό κρασί προχωρά. Όχι ενδεχομένως με τον επιθυμητό από πλευράς ταχύτητας βηματισμό, σίγουρα όμως με σταθερό προσανατολισμό στην ποιότητα και πίστη στο δυναμικό των ντόπιων ποικιλιών. Η ετήσια ειδική έκδοση The Top 50 του Wine Trails, η οποία γιορτάζει φέτος τα 10 χρόνια από την πρώτη κυκλοφορία της, τον Δεκέμβριο του 2016, έρχεται να αποτυπώσει με ηρεμία αυτόν το βηματισμό και να καταγράψει χωρίς υπερβολές την ωριμότητα ενός κλάδου που αφηγείται, χρόνο με το χρόνο, καινούργιες, μοναδικές στη σύλληψη και την πραγμάτωσή τους, ιστορίες. Τα 50 κρασιά που συγκροτούν αυτή τη λίστα δεν είναι τρόπαια. Είναι σημεία αναφοράς. Ανήκουν σε διαφορετικές ζώνες, ποικιλίες, υψόμετρα και φιλοσοφίες, ωστόσο συνομιλούν μεταξύ τους σαν να προέρχονται από το ίδιο τραπέζι. Από ηφαιστειακά εδάφη και ορεινούς αμπελώνες, από ιστορικές ΠΟΠ ζώνες και νεότερα οινικά τοπία, από οινοποιεία που επιμένουν σε έναν τόπο και από άλλα που επιλέγουν συνειδητά να εκφραστούν μέσα από περισσότερες αμπελουργικές περιοχές, οι φετινές προτάσεις του Wine Trails πιστοποιούν την ποικιλομορφία του ελληνικού αμπελώνα και τη δημιουργικότητα του Έλληνα οινοποιού. Σε κάθε περίπτωση, στη συγκεκριμένη έκδοση αποτυπώνεται με τον πιο ξεκάθαρο τρόπο η δυναμική της εγχώριας οινοποιίας. Τονίζεται, η επιμονή στην ποικιλιακή ταυτότητα, η βαθύτερη κατανόηση του terroir, ακόμα και από πολύ νέους οινοποιούς, η ισορροπία ανάμεσα στην παράδοση και την τεχνολογική ακρίβεια. Λευκά κρασιά με νεύρο και διάρκεια, ερυθρά με δομή και παλαίωση, ροζέ που δεν ζητούν επιείκεια και αφρώδη που διεκδικούν θέση στο διεθνή χάρτη. Κρασιά που δεν φοβούνται τον χρόνο, ούτε τον ψαγμένο καταναλωτή που ζητά την ουσία.

Το Wine Trails μέσα από τις σελίδες της εν λόγω έκδοσης, καταγράφει πού βρισκόμαστε σήμερα και εμμέσως φωτίζει τα μονοπάτια για το πού μπορούμε να φθάσουμε αύριο. Αναδεικνύει τα επιτεύγματα, αλλά δεν αγνοεί τις προκλήσεις των καιρών. Όπως είναι η κλιματική αλλαγή, η βελτίωση του εδάφους, η μέριμνα για μικρότερο ανθρακικό αποτύπωμα, η εν γένει προστασία του περιβάλλοντος, η ανάγκη για πιο ξεκάθαρη επικοινωνία, η καλύτερη αναλογία ποιότητας και τιμής. Πάνω απ' όλα, η συγκεκριμένη έκδοση είναι ένας φόρος τιμής στους ανθρώπους πίσω από τα κρασιά. Σε εκείνους που επιμένουν να ακούν το αμπέλι πριν μιλήσουν οι ίδιοι και τα επιτεύγματά τους.

ΠΙΣΩ ΑΠΟ ΤΗ ΛΙΣΤΑ

ΕΤΙΚΕΤΕΣ ΠΟΥ ΣΥΜΜΕΤΕΧΟΥΝ ΣΤΙΣ ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΕΣ **ΣΥΖΗΤΗΣΕΙΣ** ΤΩΝ ΟΙΝΟΦΙΛΩΝ • ΠΡΟΩΘΟΥΝ **ΔΙΑΧΡΟΝΙΚΑ** ΤΟ ΚΡΑΣΙ ΩΣ ΣΤΟΙΧΕΙΟ **ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ** • ΧΑΡΑΖΟΥΝ ΝΕΑ ΟΙΝΙΚΑ **ΜΟΝΟΠΑΤΙΑ** • ΚΑΛΥΠΤΟΥΝ ΥΨΗΛΑ ΚΡΙΤΗΡΙΑ **ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ** • ΔΙΕΥΡΥΝΟΥΝ ΤΟΝ ΕΓΧΩΡΙΟ ΟΙΝΙΚΟ **ΚΥΚΛΟ** • ΣΥΝΙΣΤΟΥΝ ΜΙΑ ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ **ΑΠΟΛΑΥΣΗ**

1

GAIA WINES

Optimus 2022

ΕΡΥΘΡΟΣ ◆ ΝΕΜΕΑ

OPTIMUS σημαίνει ιδανικός και για την GAIA Wines αποτελεί την καλύτερη επιλογή για το όνομα ενός κρασιού που γεννήθηκε από την αναζήτηση για την ιδανική εκδοχή του Αγιωργίτικου. Η αρχή έγινε το μακρινό 2004 όταν ξεκίνησε η κλωνική επιλογή και μέσα από μια μακρά διαδικασία, το 2021 «εγένετο» το OPTIMUS. Μαύρο κεράσι, δαμάσκηνο και πιπέρι συνθέτουν έντονο και καθαρό αρωματικό προφίλ. Στο στόμα το κρασί δείχνει ώριμο φρούτο, ζωηρή οξύτητα και καλοδουλεμένες τανίνες που δίνουν στιβαρή αλλά ισορροπημένη δομή. Η συνολική εικόνα είναι σαφής και ευθύγραμμη. Το τελείωμα έχει βάθος, μπαχαρικό και διακριτική νότα ξύλου. Το Αγιωργίτικο συμπληρώνεται από ένα μικρό ποσοστό κρασιού από μια ξεχασμένη ποικιλία της Δυτικής Πελοποννήσου, το Βερτζαμί, που επίσης καλλιεργείται στο Κούτσι. Μια «πινελιά» που κληροδότησε στο OPTIMUS νότες από μπαχάρια και ενίσχυση της τανικότητας. Το blend ωρίμασε ήρεμα για περίπου 18 μήνες σε δρύινα βαρέλια και στη συνέχεια εμφιαλώθηκε χωρίς καμία απολύτως παρέμβαση. Οι πρώτες φιάλες, δεν ζητούν πλέον τίποτα άλλο από την ευκαιρία της παλαίωσης, ακόμα και για μια δεκαετία, ώστε να αναδείξουν ακόμα περισσότερα χαρίσματα και αρετές, με τη γεωμετρική πρόοδο της ακολουθίας του Fibonacci που αποτυπώνεται στις ετικέτες τους.



Γιάννης Παρασκευόπουλος, εκ των ιδρυτών της GAIA Wines



Στέλιος Τσίρης, οινολόγος του Κτήματος Μέγα Σπήλαιο

2

ΚΤΗΜΑ ΜΕΓΑ ΣΠΗΛΑΙΟ

Grand Cave Vintage 2017 SV

ΕΡΥΘΡΟΣ ◆ ΑΙΓΙΑΛΕΙΑ

Αρωματικά ξεδιπλώνει πολυπλοκότητα, με ώριμα μαύρα φρούτα, αποξηραμένο δαμάσκηνο, γλυκά μπαχαρικά και νότες σοκολάτας και καπνού, αποτέλεσμα παλαίωσης και προσεκτικής οινοποίησης. Στο στόμα εμφανίζεται γεμάτο και δομημένο, με στιβαρές αλλά καλοδουλεμένες τανίνες και ισορροπημένη οξύτητα που χαρίζει διάρκεια. Η επίγευση είναι βαθιά, γήινη και επίμονη, αποτυπώνοντας τον ορεινό χαρακτήρα των Καλαβρύτων. Οι αμπελώνες του Κτήματος Μέγα Σπήλαιο υιοθετούν τις αρχές της οργανικής καλλιέργειας και εκφράζουν την παράδοση αιώνων στην αμπελουργία και την οινοποίηση. Σήμερα το Κτήμα Μέγα Σπήλαιο αποτελεί σημείο αναφοράς στον οινικό χώρο στη χώρα μας και παράγει εξαιρετικής ποιότητας οίνους, με αναγνώριση και διακρίσεις τόσο στην Ελλάδα, όσο και το εξωτερικό.

3

TROUPIS WINERY

Huf & Lur 2024

ΛΕΥΚΟΣ ◆ ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ

Φυσικό κρασί από Μοσχοφίλερο με ήπια εκχύλιση και ελάχιστες παρεμβάσεις. Αρωματικά δείχνει λεμόνι, πράσινο μήλο, βοτανικότητα, ροδόνερο και διακριτική ζύμη. Στο στόμα το κρασί έχει υψηλή οξύτητα, ελαφριά τανική υφή λόγω εκχύλισης και τραγανή, άμεση ενέργεια. Η δομή είναι λεπτή αλλά εκφραστική. Το τελείωμα εμφανίζει λευκό πιπέρι και λεμονάτη ένταση. Αν και η ενασχόληση της οικογένειας καλλιεργητικά με τα ιδιόκτητα αμπέλια Μοσχοφίλερου υπήρχε από τη δεκαετία '70, το Οινοποιείο Τρουπή εμφανίστηκε στον οινικό χάρτη το 2010, επιλέγοντας να δημιουργήσει νέα δεδομένα στο Μοσχοφίλερο. Πλέον αρκετές ετικέτες του Οινοποιείου παράγονται με εναλλακτικές μεθόδους οινοποίησης σε κεραμικά δοχεία, τσιμεντένιες δεξαμενές, ξύλινα βαρέλια δρυός και ακακίας με πολύωρες ή και πολυήμερες εκχυλίσεις, με γηγενείς ζύμες και ελάχιστες παρεμβάσεις.

4

PANAGIOTOPOULOS WINES

Cabernet Sauvignon 2015

ΕΡΥΘΡΟΣ ◆ ΜΕΣΣΗΝΙΑ

Single-vineyard Cabernet από τη Μεσσηνία, παλαιωμένο σε δρυ για 12+ μήνες. Η μύτη δείχνει μαύρη σταφίδα, cassis, βανίλια, πράσινη πιπεριά, γραφίτη και κακάο. Στο στόμα το κρασί έχει γεμάτο σώμα, ώριμες αλλά πυκνές τανίνες και μέτρια οξύτητα που στηρίζει το συμπυκνωμένο φρούτο. Η υφή είναι στιβαρή, με δομή διεθνούς επιπέδου. Το τελείωμα αφήνει καφέ, μπαχαρικά και μαύρο φρούτο. Η Panagiotopoulos Family Estates Wines αποτελεί το πνευματικό παιδί του Δημήτρη Παναγιωτόπουλου, ενός ανθρώπου με βαθιά αγάπη για το κρασί, ο οποίος το 1982 θεώρησε ότι είχε φτάσει η στιγμή να υλοποιήσει το όνειρό του.

5

PETRAKOPOULOS WINES

Orina Armakia Robola 2024

ΛΕΥΚΟΣ ◆ ΚΕΦΑΛΟΝΙΑ

Η Ρομπόλα «Orina Armakia» δείχνει τραγανή οξύτητα, λεμόνι, πράσινο μήλο, λευκό άνθος και χαρακτηριστική αλατούχα ορυκτότητα. Στο στόμα το κρασί είναι λεπτό αλλά κάθετο, με έντονη φρεσκάδα και καθαρότητα. Η δομή παραμένει γραμμική, με τραγανότητα και ελαφρώς πικάντικο λεμονάτο τελείωμα. Πρόκειται για μια έκφραση τυπικού ορεινού terroir της Κεφαλονιάς. Το Οινοποιείο βρίσκεται στο μικρό γραφικό χωριό Θηράμονας, 35 χλμ από το Αργοστόλι, όπου ο επικεφαλής Νίκος Πετρακόπουλος συνεχίζει μια οικογενειακή παράδοση αιώνων. Ως απόγονος της οικογένειας των Μελισσηνών και των Σολομών, έχει οραματιστεί να βάλει το προσωπικό του αποτύπωμα στην πολιτισμική και πολιτιστική ανάδειξη του νησιού, αξιοποιώντας τον οινικό του πλούτο και τις σπάνιες, τοπικές ποικιλίες σταφυλιών. Καλλιεργούμενες η κάθε μία στο ιδανικό της αμπελοτόπι, είναι ικανές να προσφέρουν οίνους υψηλότατης ποιότητας.

6

ΚΤΗΜΑ ΣΚΟΥΡΑ

Fleva 2015

ΕΡΥΘΡΟΣ ◆ ΑΧΑΙΑ

Το Fleva 2015 δείχνει ώριμο, συμπυκνωμένο χαρακτήρα με αρώματα μαύρης σταφίδας, κακάο και διακριτικό καπνιστό τόνο. Στο στόμα το κρασί έχει στιβαρές, ολοκληρωμένες τανίνες και οξύτητα που ισορροπεί το πυκνό φρούτο. Η δομή είναι γεμάτη, καθαρή και σοβαρή. Το τελείωμα αφήνει κεράσι, σοκολάτα και λεπτό μπαχαρικό σε μακρά διάρκεια. Ένα μονοποικιλιακό Syrah με πρώτη ύλη από αμπελώνες της ορεινής Αχαΐας σε ύψος 650 μ. με μέσο όρο ηλικίας των φυτών τα 19-25 έτη και χαμηλές στρεμματικές αποδόσεις. Η διαδικασία της οινοποίησης περιλαμβάνει αλκοολική ζύμωση και εκχύλιση σε ανοξείδωτες δεξαμενές στους 23˚C, μηλολακτική ζύμωση στους 20˚C με συνολικό χρόνο 15 μέρες, πραγματοποίηση και ολοκλήρωση της μηλογαλακτικής ζύμωσης σε βαρέλια. Ακολουθεί ωρίμαση sur lie σε νέα δρύινα βαρέλια για 12 μήνες.



Χρώμα βαθύ ερυθρό, σχεδόν αδιαπέραστο, για τη Fleva 2015

ZOINOS

zitsa winery est. 1974

Η γη μάς χαρίζει τη Ντεμπίνα

Εμείς την τιμούμε με τον τρόπο που της αξίζει.

- Βιολογική καλλιέργεια.
- Παραδοσιακή οινοποίηση.
- Το αληθινό χρώμα της παράδοσης.

DEBINA RESPECT

Ένα κρασί γεννημένο από σεβασμό.



www.zoinos.gr

7

AKRATHOS WINERY

Ξινόμαυρο 2019

ΕΡΥΘΡΟΣ ◆ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗ

Το Ξινόμαυρο 2019 προέρχεται από ορεινό αμπελώνα της Χαλκιδικής και δίνει καθαρή και μοντέρνα έκφραση της ποικιλίας. Η μύτη αποκαλύπτει βατόμουρο, κόκκινο κεράσι, αποξηραμένη τομάτα, πιπέρι και γήινες νότες. Στο στόμα το κρασί είναι δομημένο, με υψηλή οξύτητα, έντονες αλλά ώριμες τανίνες και συμπαγή, κάθετη υφή. Η επίγευση αφήνει κόκκινο φρούτο, μπαχαρικά και αλμυρή ορυκτή νότα. Το Κτήμα Άκραθως ξεκίνησε την πορεία του το 2008 όταν αγοράστηκαν τα πρώτα αμπέλια στο Δήμο Αριστοτέλη της Χαλκιδικής.

8

ΟΡΕΑΛΙΟΣ ΓΗ

San Gerasimo 2024

ΛΕΥΚΟΣ ◆ ΚΕΦΑΛΟΝΙΑ

Στη μύτη αποτυπώνει με καθαρότητα τον αυθεντικό χαρακτήρα της κεφαλονίτικης Ρομπόλας, με αρώματα λεμονιού, lime, πράσινου μήλου και διακριτικές νύξεις λευκού άνθους και πέτρας. Στο στόμα είναι δροσερή και νευρώδης, με ζωηρή οξύτητα που δίνει ένταση και ακρίβεια, ενώ το φρούτο παραμένει καθαρό και ευθύ. Η επίγευση είναι ορυκτή, αλμυρή και επίμονη, αφήνοντας αίσθηση τόπου και καθαρότητας. Μετά από 36 χρόνια επιτυχημένης πορείας ο Συνεταιρισμός συνεχίζει να εξελίσσεται και να προοδεύει και να παράγει οίνους που τιμούν τη φήμη της ποικιλίας.

9

BOUTARI WINERIES

Mantineia Cuvee Bio 2024

ΛΕΥΚΟΣ ◆ MANTINEIA

Η Boutari Wineries, μία από ιστορικές οινοπαραγωγικές εταιρείες της Ελλάδας που χαράζει μια νέα πορεία στον όμιλο Ελληνικά Οινοποιεία, παρουσίασε το Mantineia Cuvée ΠΟΠ Μαντινεία 2024. Προέρχεται από διαλεχτά σταφύλια παλαιών κλημάτων ηλικίας 50 ετών βιολογικού ιδιόκτητου αμπελότοπου στη ζώνη της Μαντινείας. Η διαδικασία οινοποίησης περιλαμβάνει εφαρμογή προζυμωτικής εκχύλισης για αρωματικό εμπλουτισμό. Η αλκοολική ζύμωση διεξάγεται σε ελεγχόμενες θερμοκρασίες 12-18°C ενώ ο οίνος ωριμάζει σε ανοξείδωτες δεξαμενές με ταυτόχρονη ανάδευση των φίνων λασπών για την ανάδειξη του χαρακτήρα του. Τριαντάφυλλο, γκρέιπφρουτ και λεμονόφλουδα προσδίδουν καθαρή, ανθική μύτη. Στο στόμα το κρασί έχει υψηλή οξύτητα και κρυστάλλινη έκφραση φρούτου, τονίζοντας τον τυπικό χαρακτήρα της Μαντινείας. Η δομή παραμένει λεπτή αλλά ακριβής, με τελείωμα δροσερό, εσπεριδοειδές και ελαφρώς πικάντικο.



Αλέξανδρος Τζαχρίστας, επικεφαλής οινολόγος Ελληνικά Οινοποιεία

10

DOMAINE KARANIKA

Cuvee Prestige Ex. Brut 2017

ΑΦΡΩΔΗΣ ◆ ΑΜΥΝΤΑΙΟ

Méthode traditionnelle, Ξινόμαυρο και Ασύρτικο, ένα αφρώδες κρασί με αρώματα κιμωλίας, μαγιάς, μπριός, λεμονιού και πράσινου μήλου. Η οξύτητα είναι υψηλή, οι φυσαλίδες εξαιρετικά λεπτές, δίνοντας κομψότητα και κάθετη δομή. Το προφίλ είναι πολύ ξηρό, με ορυκτή αίσθηση και έντονη αγουράδα εσπεριδοειδών. Το τελείωμα είναι ακριβές, παρατεταμένο και γεμάτο αλατότητα. Φημισμένο για τα αφρώδη κρασιά του το Κτήμα Καρανίκα βρίσκεται σε μια πλαγιά στις όχθες της λίμνης Βεγορίτιδας, ανάμεσα στα χωριά Αμύνταιο, Βεγορά και Λακκιά.

11

ΕΟΣ ΣΑΜΟΥ

Αρχέγονα Εδάφη Μοσχάτος 2023

ΛΕΥΚΟΣ ◆ ΣΑΜΟΣ

Η μύτη είναι αρωματική αλλά εκλεπτυσμένη, με νότες λευκών λουλουδιών, εσπεριδοειδών και φρέσκου σταφυλιού, αναδεικνύοντας τον ορεινό χαρακτήρα των αμπελώνων της Σάμου. Στο στόμα το κρασί είναι δροσερό και ισορροπημένο, με τραγανή οξύτητα και καθαρή έκφραση του Μοσχάτου σε ξηρό στυλ. Η επίγευση παραμένει ανθική, λεπτή και επίμονη. Ο ΕΟΣ Σάμου τιμά κάθε χρόνο ξεχωριστά, έναν από τους εμβληματικούς αμπελουργούς του.

12

ROUVALIS WINERY

Tsigello 2022

ΕΡΥΘΡΟΣ ◆ ΑΙΓΙΑΛΕΙΑ

Το πρότυπο βαρυτικό οινοποιείο Ρούβαλη δραστηριοποιείται στην καρδιά της Αιγιάλειας από το 1990, δημιουργώντας κρασιά με προσωπικότητα στον ιδανικό τόπο της ορεινής «ηρωικής αμπελουργίας». Το Rouvalis Tsigello SV (Single Vineyard) 2022 Δάφνες είναι ένα ξηρό, ρουμπινί ερυθρό κρασί από 100% Μαυροδάφνη (γνωστή και ως Τσιγγέλω). Αγριοφράουλα, ρόδι και νύξεις βοτανικότητας σχηματίζουν δροσερή και κομψή μύτη. Στο στόμα το κρασί έχει φωτεινή οξύτητα, ελαφριές τανίνες και καθαρό κόκκινο φρούτο που εκφράζει τον ορεινό χαρακτήρα της Αιγιαλείας. Το τελείωμα είναι λεπτό, με μπαχαρικά και στεγνή γη που αφήνουν τραγανή, ζωντανή εντύπωση.

13

ΚΤΗΜΑ ΖΑΦΕΙΡΑΚΗ

Limniona 2022

ΕΡΥΘΡΟΣ ◆ ΤΥΡΝΑΒΟΣ

Η Λημνιώνα του Ζαφειράκη, μία από τις πλέον αναγνωρισμένες εκφράσεις της ποικιλίας, προέρχεται από βιολογικό αμπελώνα στον Τύρναβο. Το κρασί εμφανίζει αρώματα φράουλας, κερασιού, ρόδι, λουλουδιών και ελαφριά γήινη νότα. Στο στόμα χαρακτηρίζεται από υψηλή, φωτεινή οξύτητα, λεπτές αλλά δομημένες τανίνες και καθαρό κόκκινο φρούτο. Η υφή παραμένει κομψή, με ισορροπημένο σώμα και διακριτική πικάντικη επίγευση. Αποτελεί ένα από τα πιο εκλεπτυσμένα ελληνικά ερυθρά ψυχρού κλίματος.



Το Moinoterra Winery προσφέρει προγράμματα γευσιγνωσίας.

14

MOINOTERRA WINERY

Βηλάνα 2023

ΛΕΥΚΟΣ ◆ ΗΡΑΚΛΕΙΟ

Η μύτη κινείται σε φρέσκο ύφος, με αρώματα εσπεριδοειδών, αχλαδιού και λευκών ανθών, που αντικατοπτρίζουν την ήπια οινοποίηση και τη φρεσκάδα του Κρητικού αμπελώνα. Στο στόμα η Βηλάνα είναι δροσερή και ευχάριστη, με ζωηρή οξύτητα και ισορροπημένο σώμα. Το φρούτο παραμένει ζωντανό, ενώ η επίγευση είναι καθαρή, ανάλαφρη.

15

MARKOVITIS WINERY

Naoussa 2021

ΕΡΥΘΡΟΣ ◆ ΝΑΟΥΣΑ

Μία από τις πιο παραδοσιακές Νάουσες. Στο αρωματικό προφίλ κυριαρχούν αποξηραμένο κεράσι, δαμάσκηνο, ντομάτα, γη, μανιτάρι και μπαχαρικά παλαίωσης. Στο στόμα έχει υψηλή οξύτητα και ώριμες, στεγνές τανίνες, με ξεκάθαρη κλασική δομή. Το φρούτο εμφανίζεται εξελιγμένο αλλά καλοδιατηρημένο.

16

ΚΤΗΜΑ ΤΕΧΝΗ ΟΙΝΟΥ

Μαλαγουζιά 2024

ΛΕΥΚΟΣ ◆ ΔΡΑΜΑ

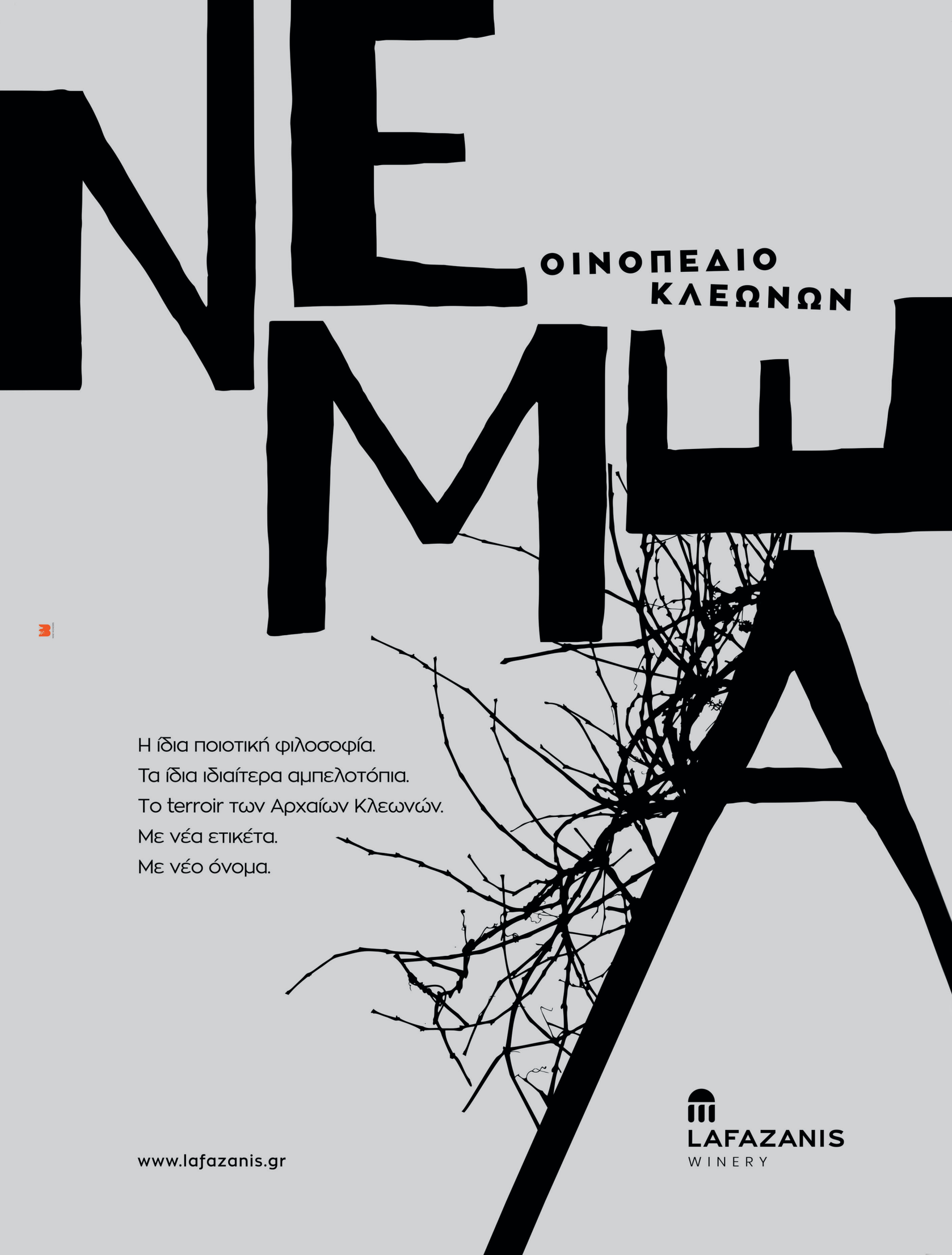
Στους ιδιόκτητους αμπελώνες του Κτήματος Τέχνη Οίνου, η καλλιέργεια της Μαλαγουζιάς συνδυάζει τη γονιμότητα των εδαφών με τις μεγάλες θερμοκρασιακές μεταβολές μεταξύ ημέρας και νύχτας. Αυτό το ιδιαίτερο μικροκλίμα χαρίζει στα σταφύλια αρωματική ένταση, φυσική ισορροπία και ζωντανή οξύτητα. Στο οινοποιείο, η φροντίδα συνεχίζεται με προσεκτική επιλογή σταφυλιών και ζύμωση σε χαμηλές θερμοκρασίες μέσα σε ανοξείδωτες δεξαμενές, ώστε να διατηρηθούν η φρεσκάδα και η καθαρότητα των αρωμάτων.Το αποτέλεσμα είναι ένα κρασί που ξεχωρίζει για το λαμπερό χρώμα του με πράσινες ανταύγειες και το πολύπλοκο μπουκέτο του: Νότες λουλουδιών (γιασεμί, άνθη εσπεριδοειδών), ώριμων φρούτων (ροδάκινο, βερίκοκο), καθώς και λεπτές τροπικές πινελιές. Στο στόμα, η Μαλαγουζιά του Κτήματος «Τέχνη Οίνου» είναι πλούσια αλλά αρμονική, με ισορροπημένη οξύτητα που οδηγεί σε μια δροσερή, μακρά επίγευση. Το Plano Μαλαγουζιά αποτυπώνει τη φιλοσοφία του Κτήματος: Κρασιά με ταυτότητα, που εκφράζουν τον τόπο καταγωγής τους και προσφέρουν στον οινόφιλο μια αυθεντική εμπειρία.



Λημνιώνα, στα καλύτερά της

ΝΕΜΕΑ

ΟΙΝΟΠΕΔΙΟ
ΚΛΕΩΝΩΝ



Η ίδια ποιοτική φιλοσοφία.
Τα ίδια ιδιαίτερα αμπελοτόπια.
Το terroir των Αρχαίων Κλεωνών.
Με νέα ετικέτα.
Με νέο όνομα.

www.lafazanis.gr

LAFAZANIS
WINERY

AMYNTAS

WINERY

ESTD 1959

Κορυφαία Αφρώδη από το 1971



Διάθεση: www.noblewines.gr

www.amyntaswines.gr amyntaswines

17

NESTOR WINES

Φιλέρι Λευκός 2024

ΛΕΥΚΟΣ ◆ ΜΕΣΣΗΝΙΑ

Η ποικιλία Φιλέρι από την περιοχή Πυργάκι Τριφυλίας σε υψόμετρο 300-400 μέτρων και αμμοαργιλώδες έδαφος, δίνει λευκό κρασί με απαλό λευκοκίτρινο χρώμα και κομψό άρωμα λουλουδιών και φρούτων. Στο στόμα προσφέρει ισορροπημένη γεύση με φινέτσα, καλή οξύτητα και πλούσια επίγευση. Το τελείωμα μέτριο και μαλακό, με καθαρή, δροσερή αίσθηση. Δημιουργός το Οινοποιείο Nestor που ιδρύθηκε το 2015 και αποτελεί τον καρπό μιας πρωτοποριακής σύμπραξης μεταξύ του Αγροτικού Οινοποιητικού Συνεταιρισμού Μεσσηνίας «Ο Νέστωρ» και της οικογένειας του Σπύρου Λαφαζάνη. Το Φιλέρι Λευκός ωριμάζει σε δρύινα βαρέλια για 6 μήνες.

18

LA TOUR MELAS

Cyrus One 2022

ΕΡΥΘΡΟΣ ◆ ΦΘΙΩΤΙΔΑ

Blend από Merlot, Cab. Franc και Αγιωργίτικο, με αρωματικό προφίλ μαύρου κερασιού, δαμάσκηνου, cassis και ελαφριά μπαχαρικά. Στο στόμα το κρασί έχει μέτριο σώμα, φρέσκια οξύτητα και τανίνες νεανικές αλλά καλοδουλεμένες. Ο χαρακτήρας είναι ζουμερός και μοντέρνος, με καθαρή έκφραση φρούτου. Το τελείωμα δείχνει πιπέρι, μαύρο φρούτο κι ελαφριά σοκολατένια νότα.



Στιγμιότυπο από τη συμμετοχή του οινοποιείου Nestor στη διοργάνωση Messinian Terroirs στο Costa Navarino

19

ΚΤΗΜΑ ΚΙΚΟΝΕΣ

Λημνιό 2008

ΕΡΥΘΡΟΣ ◆ ΚΟΜΟΤΗΝΗ

Μονοποικιλιακό από την αρχαιότερη ελληνική ποικιλία Λημνιό, με 12 έτη παλαίωσης σε γαλλικά δρύινα βαρέλια. Το κρασί παρουσιάζει κόκκινο-ρουμπινί χρώμα με πορφυρές ανταύγειες και μια μύτη που φέρνει δαμάσκηνο, ώριμα κεράσια, κανέλα, γαρύφαλλο, καφέ, κακάο και ελαφριά νότα καπνού. Στο στόμα, οι τανίνες έχουν μαλακώσει με το πέρασμα του χρόνου, αφήνοντας βελούδινη υφή. Τα αρώματα ώριμου φρούτου συνδυάζονται με μπαχαρικά και νότες από γλυκόριζα ή μέντα. Το τελείωμα παρατεταμένο, κομψό και ισορροπημένο για ένα κρασί με χαρακτήρα παλαίωσης και αξιοπρόσεκτη δομή. Οι αμπελώνες βιολογικής καλλιέργειας του Κτήματος Κίκονες βρίσκονται στη Μαρώνεια κι εκτείνονται σε έκταση 100 στρεμμάτων. Πρόκειται για μια περιοχή με ιδιαίτερο μικροκλίμα που επηρεάζεται από την αύρα του Θρακικού πελάγους και την παρουσία του όρους Ίσμαρος.



20

ΚΤΗΜΑ ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ

Μαλαγουζιά 2024

ΛΕΥΚΟΣ ◆ ΕΠΑΝΟΜΗ

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



Στον όμιλο των αδελφών Γεωργιάδη ανήκει πλέον το Κτήμα Σεμέλη.

21

ΚΤΗΜΑ ΣΕΜΕΛΗ

Estate Blend 2021

ΕΡΥΘΡΟΣ ◆ ΝΕΜΕΑ

Μαύρο κεράσι, γλυκόριζα και μια καπνιστή πινελιά συνθέτουν ένα πυκνό προφίλ. Στο στόμα το κρασί έχει μαλακές, καλοδουλεμένες τανίνες και ζωντανή οξύτητα. Ένα κρασί με γεμάτη δομή, με τελείωμα που αφήνει δαμάσκηνο και κακάο και ευχάριστη διάρκεια. Μια premium ετικέτα που κυκλοφορεί από την εσοδεία του 2021 σε περιορισμένες φιάλες. Η πρώτη ύλη προέρχεται από τον ιδιόκτητο αμπελώνα των 250 στρεμμάτων και αποτελεί μια σύμπραξη Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot και Αγιωργίτικου. Μια σημαντική ετικέτα για το Κτήμα Σεμέλη, το οποίο πρόσφατα τιμήθηκε με τον τίτλο «Οινοποιείο της Χρονιάς 2025», στο πλαίσιο του 22ού Ευρωπαϊκού Συνεδρίου Γαστρονομίας και Οινολογίας στο O Grove της Γαλικίας.

22

ΚΤΗΜΑ ΑΡΓΥΡΟΥ

Evdemon 2020

ΛΕΥΚΟΣ ◆ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ

Το Santorini Cuvee Evdemon 2020 προέρχεται από υπερώριμες ρίζες Ασύρτικου 200+ ετών, χωρίς άρδευση. Η αρωματική του ένταση χαρακτηρίζεται από λεμόνι, πράσινο μήλο, υγρή πέτρα, αλάτι και έντονη ορυκτότητα. Στο στόμα το κρασί είναι βαθύ, με πολύ υψηλή οξύτητα, πυκνή δομή και αυστηρή, σχεδόν αρχιτεκτονική ακρίβεια. Το τελείωμα ατελείωτο, διαυγές, με αλμυρή ορυκτότητα που υπογραμμίζει το μοναδικό σαντορινιό terroir. Το σαντορινιό Κτήμα Αργυρού είναι ένα από τα παλαιότερα οινοποιεία του νησιού που έχει καθιερωθεί ως ένα από τα κορυφαία οινοποιεία του Αιγαίου, με οίνους που αντανακλούν τη μοναδική γεύση και την μακραίωνη παράδοση του τόπου.

23

ΚΤΗΜΑ ΠΑΥΛΙΔΗ

Emphasis Assyrtiko 2024

ΛΕΥΚΟΣ ◆ ΔΡΑΜΑ

Η μύτη εκφράζει με σαφήνεια τον δροσερό χαρακτήρα του αμπελώνα της Δράμας, με αρώματα λεμονιού, lime, πράσινου μήλου και διακριτικές νύξεις λευκού άνθους. Στο στόμα το κρασί είναι κοφτερό και ακριβές, με ζωηρή οξύτητα που αναδεικνύει τη μεταλλικότητα και τη φρεσκάδα της ποικιλίας. Η ισορροπία ανάμεσα στο φρούτο και την ορυκτή αίσθηση οδηγεί σε μια καθαρή, μακρά και αλμυρή επίγευση. Δημιουργός το Κτήμα Παυλίδη στα Κοκκινόγεια Δράμας, ένα από τα οινοποιεία που έχουν συμβάλει σημαντικά στην ανάπτυξη της ελληνικής οινοποιίας τα τελευταία 25 χρόνια. Η θέση του αμπελώνα και ο σύγχρονος εξοπλισμός του οινοποιείου δημιουργούν τις προϋποθέσεις για κρασιά με καθαρή ποικιλιακή έκφραση, ισορροπία και σταθερή ποιότητα.

24

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΔΑΛΑΜΑΡΑ

Paliokalias 2017

ΕΡΥΘΡΟΣ ◆ ΝΑΟΥΣΑ

Μία από τις κορυφαίες Νάουσες, προέρχεται από παλιά αμπέλια Ξινόμαυρου και παλαιώνει σε δρύινα βαρέλια. Η σοδειά του 2017 εμφανίζει ώριμο κόκκινο φρούτο, δαμάσκηνο, ντομάτα, γη, δέρμα και αποξηραμένα βότανα. Στο στόμα το κρασί έχει υψηλή οξύτητα, στιβαρές αλλά απόλυτα ενσωματωμένες τανίνες και μεγάλη πυκνότητα γεύσης. Η επίγευση είναι επίμονη, με μπαχαρικά, αποξηραμένο φρούτο και αίσθηση βάθους. Μια εμβληματική, περιορισμένης παραγωγής ετικέτα του Οινοποιείου Δαλαμάρα, ενός από τα ιστορικότερα οινοποιεία της Νάουσας, αφού μετρά ιστορία σχεδόν δύο αιώνων. Πρόκειται για μια Νάουσα που επαναπροσδιορίζει τον όρο, δένοντας το παρελθόν με το μέλλον.

25

ΚΤΗΜΑ ΑΒΑΝΤΙΣ

Collection Vintage 2023

ΕΡΥΘΡΟΣ ◆ ΕΥΒΟΙΑ

Νεκταρίνι, ώριμο φρούτο και ήπιες ορυκτές νύξεις δίνουν καθαρή και εκφραστική μύτη. Στο στόμα το κρασί έχει ζωηρή οξύτητα που στηρίζει το φρούτο με γεμάτο σώμα. Το τελείωμα του μονοποικιλιακού single vineyard Syrah συνδυάζει αλμυρή λεπτομέρεια και διακριτικό μπαχαρικό, προσθέτοντας βάθος. Η ιστορία του Κτήματος Αβαντίς ξεκινά το 1994 στο χωριό Μύτικας στην Εύβοια, από τον «master Syrah» Απόστολο Μούντριχα. Πρόκειται για μία αμπελουργική περιοχή που οι ντόπιοι ακόμη και σήμερα την ονομάζουν Αμπέλια. Έχτισε ένα μικρό οινοποιείο δίπλα στο πατρικό του σπίτι και ξεκίνησε γεμάτος όνειρα και πάθος...Το πρώτο μπουκάλι Αβαντίς εμφιαλώθηκε στις 5 Μαρτίου 1994, σοδειάς 1993.

26

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΠΑΠΑΡΓΥΡΙΟΥ

La Reine des Montagnes Noire 2023

ΕΡΥΘΡΟΣ ◆ ΚΟΡΙΝΘΟΣ

Με χρώμα βαθύ πορφυρό και πλούσια αρώματα από κεράσι, μαρμελάδα φράουλα, βύσσινο, βατόμουρο, μύρτιλο, γλυκάνισο, κανέλα, βανίλια με απαλές νότες ευκάλυπτου, βιολέτας και σοκολάτας, το κρασί γίνεται μια πανδαισία αρωμάτων. Στο στόμα έχει δύναμη και αμείωτη πολυπλοκότητα. Πλούσιο με μέτριες καλοδουλεμένες τανίνες και δροσερή οξύτητα. Μαρμελάδα βύσσινο, σοκολάτα, πούρο, μοσχοκάρυδο, βανίλια, πιπέρι, λεβάντα, δημιουργούν ένα πολύπλοκο και έντονης επίγευσης βελούδινο αποτέλεσμα. Δημιουργός το Κτήμα Παπαργυρίου που βρίσκεται στον Λαλιώτη Κορινθίας, 10 χιλιόμετρα έξω από το Κιάτο. Εκεί η οικογένεια με επικεφαλής τον Γιάννη Παπαργυρίου παράγει με αγάπη και μεράκι κρασιά από σταφύλια δικής της παραγωγής ήδη από το 1978. Σήμερα με την τρίτη γενιά να ετοιμάζεται να αναλάβει δράση κατασκευάστηκε νέο οινοποιείο, στη θέση Μπαρίτσα στο Λαλιώτη, το οποίο ξεκίνησε να λειτουργεί το φθινόπωρο του 2020.

27

ΟΕΝΟ Π

Akulumbo 2022

ΛΕΥΚΟΣ ◆ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ

Από ένα σπάνιο κυκλαδίτικο terroir, το Akulumbo 2022 εμφανίζει έντονη ορυκτότητα, αλμυρές νότες, λεμόνι και λευκό άνθος. Στο στόμα το κρασί είναι αυστηρό, με υψηλή οξύτητα, κοφτερή γραμμικότητα και εξαιρετική αρωματική καθαρότητα. Το φρούτο παραμένει λεπτό, με απόλυτη κυριαρχία θαλασσινής ορυκτής διάστασης. Το τελείωμα είναι μακρύ, λεμονάτο και αλμυρό, με καθαρή ενεργειακή ένταση. Δημιουργός μία από τις πιο εμβληματικές παρουσίες του Σαντορινιού, αλλά και ολόκληρου του ελληνικού αμπελώνα. Ο Πάρις Σιγάλας επέστρεψε στα οινικά πράγματα μετά από μια μικρή απουσία, με ένα νέο εγχείρημα και οινικές αναζητήσεις σε άνυδρα και μεγάλης ηλικίας αμπέλια, που καταλήγουν σε υποδειγματικά κρασιά, ελάχιστων φιαλών.



ΟΕΝΟ Π, το νέο εγχείρημα του εμβληματικού οινοποιού Πάρι Σιγάλα

[© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΣΤΥΡΟΣ ΠΛΕΣΙΩΤΗΣ]



Ένα γαστρονομικό κρασί από το Οινοποιείο Χατζηδάκη

28

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΧΑΤΖΗΔΑΚΗ

Rosette 2024

ΡΟΖΕ ◆ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ

Τα σταφύλια της ερυθρής ποικιλίας Μανδηλαριά, μετά τη συγκομιδή και την ψύξη τους για 24 ώρες, οδηγούνται απευθείας στο πιεστήριο, χωρίς να προηγηθεί εκχύλιση. Το γλεύκος διαχωρίζεται άμεσα, με εξαιρετικά ευμενείς πιέσεις, όπως ακριβώς συμβαίνει στην παραγωγή λευκού οίνου. Δεν υπάρχει επαφή με τα στέμφυλα και, κατά συνέπεια, δεν επιδιώκεται η εκχύλιση χρώματος. Η επιλογή αυτή οφείλεται στο γεγονός ότι η συγκεκριμένη ποικιλία διακρίνεται για την υψηλή της οξύτητα και την ικανότητά της να εκχυλίζει ταχύτατα χρώμα και τανίνες. Μετά την πρώτη απολάσπωση με ψύξη, ο μούστος μεταφέρεται σε ανοξείδωτες δεξαμενές, όπου πραγματοποιείται η αλκοολική ζύμωση με τις γηγενείς ζύμες του σταφυλιού. Μετά το πέρας της ζύμωσης, παραμένει για περίπου 5-6 μήνες σε επαφή με τις φίνες οινολάσπες. Η εμφιάλωση πραγματοποιείται χωρίς την προσθήκη διαυγαστικών ουσιών και χωρίς φιλτράρισμα. Ένα κρασί αυθεντικό και αφιλτράριστο από το εμβληματικό Οινοποιείο Χατζηδάκη της Σαντορίνης. Τα αρώματα μύτης σε αντίθεση με την υψηλή οξύτητα και την αίσθηση τανικότητας στο σώμα, έχουν ως αποτέλεσμα ένα γαστρονομικό κρασί που μπορεί να συνοδέψει μεσογειακή κουζίνα και είναι ικανό να παλαιώσει για τουλάχιστον τρία χρόνια.

29

ΕΡΙΒΩΛΟΣ ΦΘΙΑ

Achilleas 2022

ΕΡΥΘΡΟΣ ◆ ΦΘΙΩΤΙΔΑ

Κόκκινο φρούτο, βότανα και ήπιες γήινες νύξεις σχηματίζουν καθαρή και άμεση μύτη. Στο στόμα το κρασί εμφανίζει ζωηρή οξύτητα που δίνει φρεσκάδα, ενώ οι τανίνες παραμένουν ήπιες και καλοδουλεμένες, επιτρέποντας στο φρούτο να εκφραστεί ξεκάθαρα. Η δομή είναι ισορροπημένη. Με τελείωμα που αφήνει κόκκινο κεράσι, μπαχάρι και μια διακριτική γήινη νότα, προσφέροντας κομψή διάρκεια. Η «Ερίβωλος Φθία» είναι ένα garage οικογενειακό οινοποιείο στην καρδιά της οροσειράς του Καλλιδρόμου. Το όνομα προέρχεται από το μυθικό κράτος «Φθία», την πατρίδα του Αχιλλέα, ενώ ο Όμηρος υμνεί τη Φθία ως γόνιμη «ερίβωλο» γη, αποτελώντας μία από τις αρχαιότερες αναφορές σε ένα terroir.

30

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΜΠΑΡΑΦΑΚΑ

Μαλαγουζιά 69 Βήματα 2024

ΛΕΥΚΟΣ ◆ ΝΕΜΕΑ

Εξήντα Εννέα Βήματα χρειάζεται κάποιος για να διασχίσει απ' άκρη σ' άκρη τον αμπελώνα της Μαλαγουζιάς του Κτήματος Μπαραφάκα, ώστε να μπορέσει να αντικρίσει μία μαγική θέα. Ένα λευκό κρασί με λαμπερό κιτρινοπράσινο χρώμα. Πλούσια παλέτα από αρώματα λευκών λουλουδιών, εσπεριδοειδών και λευκόσαρκων φρούτων, όπως ροδάκινο και βερίκοκο. Στο στόμα αναδεικνύει φινέτσα με δροσερή και τραγανή οξύτητα, κιτρώδη αρώματα και φρουτώδη επίγευση. Μπορεί να συνδυαστεί με ελαφριά πιάτα, όπως ζυμαρικά με ελαφριές λευκές σάλτσες, ψάρια άπαχα και κοτόπουλο με διάφορα λαχανικά.


Η ομπρική Ερίβωλος Φθία αποτελεί μία από τις αρχαιότερες αναφορές σε terroir.



La Tour Melas

LATOURMELAS LATOURMELAS LA TOUR MELAS TOURMELAS

| ΑΧΙΝΟΣ, ΦΘΙΩΤΙΔΑ | INFO@LATOURMELAS.COM |

SAMOS WINES

ΕΟΣ ΣΑΜΟΥ 1934

Η μαγεία του Μοσχάτου Σάμου στο Γιορτινό Τραπέζι...



ΕΝΙΑΙΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΟΣ ΑΓΡΟΤΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΣΑΜΟΥ

Μαλαγάρι, 83100 Σάμος | Τ. 22730 87510 | www.samoswine.gr | info@samoswine.gr



Με ισορροπημένη παρουσία βαρελιού το Savatiano Vareli

31

ZOINOS WINERY

Debina Bio 2024

ΛΕΥΚΟΣ ◆ ΖΙΤΣΑ

Οίνος λευκός ξηρός, βιολογικής παραγωγής, από 100% Ντεμπίνα, την τοπική ποικιλία που έχει κάνει διάσημη την Ήπειρο με τα ελαφριά, φινετσάτα και με λεπτά φρουτώδη αρωματικά κρασιά που δίνει. Η ετικέτα Debina Bio της Zoinos Winery είναι ένα ΠΟΠ Ζίτσα κρασί, το οποίο εμφιαλώθηκε για πρώτη φορά το 2003. Η πρώτη ύλη προέρχεται από αμπελώνες βιολογικής καλλιέργειας σε πλαγιές με υψόμετρο 550 -600 μέτρα από την επιφάνεια της θάλασσας, Είναι ένας οίνος με λαμπερό αχυρένιο χρώμα με πρασινωπές ανταύγειες και αρώματα εσπεριδοειδών, πράσινου μήλου, αχλαδιού και κίτρου. Γεμάτο και ισορροπημένο στόμα με χαρακτηριστική οξύτητα, ίχνη ορυκτότητας και αλατότητας και επίγευση που διαρκεί. Προτείνεται η κατανάλωσή του στους 8-10ºC και ταιριάζει γευστικά ιδανικά με πουλερικά, ζυμαρικά με ελαφριές σάλτσες, ηπειρώτικες πίτες, σαλάτες φρέσκων λαχανικών αλλά και γενικά μεσογειακή και ασιατική κουζίνα.



32

ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ

ΠΑΠΑΓΙΑΝΝΑΚΟΥ

Savatiano Vareli 2020

ΛΕΥΚΟΣ ◆ ΑΤΤΙΚΗ

Ένα μονοποικιλιακό ξηρό λευκό κρασί από παλιά αμπέλια στην Αττική (Π.Γ.Ε. Μαρκόπουλο), με σύνθετα αρώματα ξύλου, μπαχαρικών, εσπεριδοειδών και βανίλιας /καρύδας, που ωριμάζει σε γαλλικά δρύινα βαρέλια, προσφέροντας πλούσια, κρεμώδη υφή, ισορροπία και δυνατότητα παλαίωσης. Η οινοποίηση γίνεται με κρυοεκχύλιση σε ανοξείδωτες δεξαμενές και ζύμωση σε ελεγχόμενη θερμοκρασία 16-18°C. Όταν ολοκληρωθεί η ζύμωση, το κρασί μεταφέρεται σε νέα δρύινα γαλλικά βαρέλια όπου παραμένει από 4 έως 6 μήνες. Έχει διαυγές, χρυσοπράσινο χρώμα, πολύπλοκο στη μύτη, με αρώματα ξύλου, μπαχαρικών και εσπεριδοειδών.

33

ΚΤΗΜΑ

ΒΙΒΛΙΑ ΧΩΡΑ

Αρετή Λευκός 2024

ΛΕΥΚΟΣ ◆ ΚΑΒΑΛΑ

Λεμόνι, ροδάκινο και διακριτική ορυκτότητα δίνουν καθαρό και εκφραστικό προφίλ. Στο στόμα το κρασί έχει υψηλή οξύτητα που δίνει νεύρο και ακρίβεια στο φρούτο. Η δομή είναι ευθύγραμμη, με ωραία ισορροπία. Το τελείωμα είναι μακρύ, κιτρώδες και ελαφρώς πικρό, προσδίδοντας χαρακτήρα. Δημιουργός το Κτήμα Βιβλία Χώρα, ένα σύγχρονο οινοποιείο στις πλαγιές του Παγγαίου Όρους στο Κοκκινοχώρι Καβάλας, που δημιουργήθηκε από τους οινολόγους Βασίλη Τσακτσαρλή και Βαγγέλη Γεροβασιλείου το 1998. Διαθέτει βιολογικό αμπελώνα 570 στρεμμάτων, παράγοντας εκλεκτά κρασιά από ελληνικές και διεθνείς ποικιλίες, και έχει λάβει το όνομα του από αρχαία ονομασία της περιοχής.

34

AMYNTAS WINES

Sparking Sec Blanc de Noir

ΑΦΡΩΔΗΣ ◆ ΑΜΥΝΤΑΙΟ

Το αφρώδες από ερυθρά σταφύλια του Amyntas Winery παρουσιάζει αρώματα μήλου, ροδάκινου και μπριός, με καθαρή, φρέσκια μύτη. Στο στόμα η οξύτητα είναι ζωηρή, οι φυσαλίδες λεπτές και καλοσχηματισμένες και η ελαφριά γλυκύτητα του στυλ Sec ενισχύει το φρουτώδες προφίλ χωρίς να βαραίνει. Το κρασί έχει ισορροπία, κομψή δομή και φίνες νότες φράουλας και εσπεριδοειδών στην επίγευση. Το συνεταιριστικό οινοποιείο στο Αμύνταιο υπήρξε κινητήρια δύναμη στην αμπελουργία της περιοχής και ο αντίκτυπός του έγινε αισθητός τόσο σε τοπικό όσο και σε ευρύτερο επίπεδο.

35

LAFAZANIS WINERY

Νεμέα 2022

ΕΡΥΘΡΟΣ ◆ ΝΕΜΕΑ

Κεράσι, βατόμουρο και λουλουδάτες πινελιές προσφέρουν ευχάριστη, νεαρή μύτη. Στο στόμα το κρασί έχει ήπια οξύτητα και μαλακές τανίνες που προσφέρουν στρογγυλή αίσθηση. Το φρούτο παραμένει καθαρό και άμεσο. Το τελείωμα αφήνει κακάο, κόκκινο φρούτο και μια ελαφριά γήινη νότα, χαρακτηριστική της ποικιλίας. Μια τυπική έκφραση της περιοχής με διακρίσεις από τον Σπύρο Λαφαζάνη.

36

ΚΑΝΑΒΑ ΡΟΥΣΣΟΣ

Μαυράθηρο 2008

ΕΡΥΘΡΟΣ ◆ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ

Γλυκό, απίστευτα σκούρο χρώμα, σχεδόν μαύρο. Σύνθετο άρωμα μαρμελάδας βύσσινου, βατόμουρου, κανέλλας και γαρύφαλλου. Γεμάτη μεστή γεύση με νότες μπαχαρικών. Αφήνει ευχάριστα γλυκιά εντύπωση. Πλούσια και γεμάτη γεύση που θυμίζει μέλι, μπαχαρικά σε μεγάλη ποικιλία και ξηρούς καρπούς. Η οξύτητα του κρασιού είναι πολύ ωραία και ισορροπημένη και η επίγευση μακράς διαρκείας... γλυκιά και πιπεράτη. Επιδέχεται βαθύχρονη παλαίωση. Το μονοποικιλιακό Μαυράθηρο είναι δημιουργία της ιστορικής Κάναβας Ρούσσος και αποτελεί κομμάτι της άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς του νησιού της Σαντορίνης.



37

ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ ΘΥΜΙΟΠΟΥΛΟΥ

Καϊάφας 2019

ΕΡΥΘΡΟΣ ◆ ΝΑΟΥΣΑ

Το Καϊάφας 2019 είναι ένα κορυφαίο, σπάνιο και «single vineyard» ερυθρό κρασί από Ξινόμαυρο της ΠΟΠ Νάουσα, που προέρχεται από το μοναδικό αμπελοτόπι «Καϊάφας» με παλιά αμπέλια κοντά στον Τρίλοφο Ημαθίας. Η μύτη έχει χαρακτηριστικά της ποικιλίας: Κόκκινο κεράσι, τομάτα, αποξηραμένο δαμάσκηνο, βότανα και πιπέρια. Στο στόμα το κρασί παρουσιάζει υψηλή οξύτητα, πυκνές αλλά εξαιρετικά καλοδουλεμένες τανίνες και βαθιά γήινη δομή. Η έκφραση είναι ώριμη αλλά όχι υπερβολική, με ένταση και αρωματική καθαρότητα. Το τελείωμα μακρύ, με μπαχαρικά και κόκκινο φρούτο που επιμένει.

38

VATISTAS IOANNIS

Κυδωνίτσα 2024

ΛΕΥΚΟΣ ◆ ΛΑΚΩΝΙΑ

Ο Ιωάννης Βατίστας ήταν ο πρώτος που πίστεψε στη λευκή ποικιλία Κυδωνίτσα και την ανέδειξε σε καθαρόαιμη, ξεχωριστή φωνή της περιοχής της Λακωνίας. Πρόκειται για μια σπάνια ποικιλία, που κάποτε συμμετείχε στον περίφημο Μαλβαζία οίνο του Μεσαίωνα. Σήμερα, η μονοποικιλιακή Κυδωνίτσα Vatistas (13% vol.) εκφράζει με αυθεντικότητα το terroir της περιοχής.

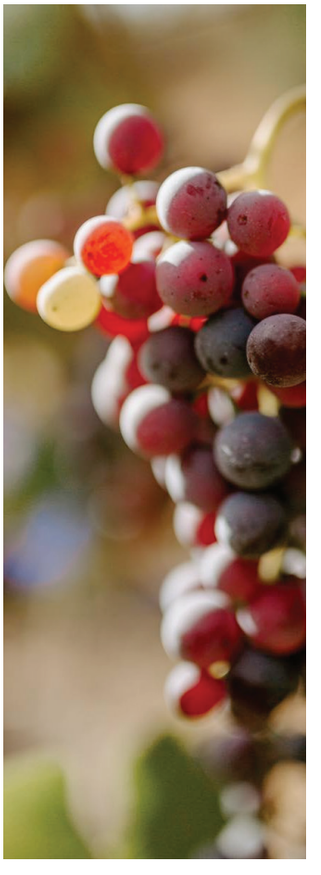
39

ΚΤΗΜΑ ΤΣΕΛΕΠΟΥ

Amalia Brut

ΑΦΡΩΔΗΣ ◆ ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ

Ένα εμβληματικό κρασί από 100% Μοσχοφίλερο, με δεύτερη ζύμωση στη φιάλη. Η μύτη αναδεικνύει άνθη, πράσινο μήλο, μπριός και νότες μαγιάς. Στο στόμα έχει πολύ λεπτές φυσαλίδες, υψηλή οξύτητα και κομψό σώμα, με χαρακτηριστική ποικιλιακή αρωματικότητα. Η ισορροπία ανάμεσα στη φρεσκάδα και τη ζύμη είναι υποδειγματική. Το τελείωμα είναι δροσερό, λεμονάτο και επίμονο, με καθαρή ορυκτή γραμμή. Γοητευμένος από την πρώτη στιγμή από το οικοσύστημα της Αρκαδίας, ο Γιάννης Τσέλεπος ασχολήθηκε με την ποικιλία Μοσχοφίλερο αναδεικνύοντας όλες τις διαστάσεις της.



ΚΤΙΜΑ
ZAFEIRAKIS
ΚΤΗΜΑ ΖΑΦΕΙΡΑΚΗ

/ Η ΑΡΧΑΙΟΤΕΡΗ ΓΗΓΕΝΗΣ ΠΟΙΚΙΛΙΑ
ΤΗΣ ΠΕΡΙΟΧΗΣ ΤΟΥ ΤΥΡΝΑΒΟΥ ΤΟΥ ΘΕΣΣΑΛΙΚΟΥ ΚΑΜΠΟΥ,
ΠΟΥ ΜΕ ΣΥΝΕΠΕΙΑ ΚΑΙ ΠΟΛΥ ΠΡΟΣΠΑΘΕΙΑ ΚΑΛΛΙΕΡΓΟΥΜΕ /

3 lt /



1,5 lt /



750 ml /



www.domainezafeirakis.gr

40

MIKRA THIRA

Terrasea 2022

ΛΕΥΚΟΣ ◆ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ

Στην καρδιά του Αιγαίου, το Terrasea 2022 γεννιέται από αμπέλια αποκλειστικά της Θηρασιάς με αλμυρή ορυκτότητα, λευκά άνθη και ώριμα εσπεριδοειδή στη μύτη. Στο στόμα το κρασί εμφανίζει ζωηρή, καθαρή οξύτητα και στιβαρή δομή, με φρούτο συγκρατημένο αλλά φωτεινό, και τελείωμα θαλασσινό, ιδανικό για ψάρια, θαλασσινά ή λευκά κρέατα. Δημιουργός το πρώτο οινοποιείο της Θηρασιάς, το οποίο γεννήθηκε το 2007 και άρχισε να παίρνει μορφή περίπου 10 χρόνια αργότερα, όταν οι οινοποιοί Βαγγέλης Γεροβασιλείου, Βασίλης Τσακτσαρλής και Ιωάννα Βαμβακούρη αποφάσισαν να πραγματοποιήσουν ένα κοινό τους όνειρο, εξερευνώντας μια μεγάλη πρόκληση, την παραγωγή μοναδικών κρασιών από το μικροκλίμα της Θηρασιάς.

41

ΚΤΗΜΑ

ΧΑΤΖΗΜΙΧΑΛΗ

Κάβα Δρυός Ερυθρό 2017

ΕΡΥΘΡΟΣ ◆ ΑΤΑΛΑΝΤΗ

Cabernet Sauvignon, Merlot και Ξινόμαυρο, σε ένα κρασί όπου αρωματικά αναδύονται ώριμα κόκκινα και μαύρα φρούτα, μπαχαρικά, βανίλια και νότες καβουρδισμένου ξύλου, σε ένα προφίλ που αναδεικνύει την παλαίωση σε δρύινα βαρέλια. Στο στόμα είναι γεμάτο και ισορροπημένο, με ώριμες τανίνες και οξύτητα που στηρίζει τη δομή. Η επίγευση είναι μακρά και ζεστή, αφήνοντας αίσθηση βάθους και ωριμότητας. Δημιουργός το Κτήμα Χατζημιχάλη, ιδρυτής του οποίου είναι ο Δημήτρης Χατζημιχάλης. Η επιλογή της Κοιλάδας της Αταλάντης εν έτει 1973 βασίστηκε στο μοναδικό μικροκλίμα. Το δροσερό αεράκι από το όρος Παρνασσός και η θαλάσσια αύρα του Ευβοϊκού συναντώνται και συνθέτουν ένα ιδανικό οικοσύστημα για την καλλιέργεια της αμπέλου. Στελεχωμένο με ανθρώπους γεμάτους μεράκι και αγάπη για το αμπέλι και τον οίνο, το Κτήμα Χατζημιχάλη όλα αυτά τα χρόνια εξελίσσεται και βελτιώνεται, πάντα με σεβασμό στη φύση και τον άνθρωπο με τη δημιουργία αυθεντικών κρασιών μέσα σε ένα οικοσύστημα, το οποίο υποστηρίζει την τοπική παράδοση και τις κοινωνικές αξίες.



Το κρασί συναντά την εικαστική τέχνη στο Chateau Nico Lazaridi.

42

ANTONOPOULOS

VINEYARDS

Skiadopoulo 2024

ΛΕΥΚΟΣ ◆ ΑΧΑΙΑ

Το Skiadopoulo 2024, που ανήκει στην ποικιλιακή συλλογή των Αμπελώνων Αντωνόπουλου, είναι λευκό κρασί με φρουτώδη και δροσερό χαρακτήρα: Νότες πράσινου μήλου, λουλουδιών και φρεσκάδας. Στο στόμα διακρίνεται για την κομψή του οξύτητα, το καθαρό φρούτο και την ελαφριά, ισορροπημένη δομή, ένα κρασί καθημερινό αλλά με χαρακτήρα, ιδανικό για χαλαρές στιγμές ή ελαφριά γεύματα.

43

CHATEAU

NICO LAZARIDI

Μαγικό Βουνό 2021

ΛΕΥΚΟΣ ◆ ΔΡΑΜΑ

Χαρμάνι Sauvignon Blanc & Semillon, με ζύμωση και μερική παλαίωση σε δρύινα βαρέλια, το Μαγικό Βουνό Λευκό 2021 προσφέρει αρώματα λευκού ροδάκινου, κίτρινων φρούτων, κρέμας λεμονιού και διακριτική καπνιστή νότα. Στο στόμα το κρασί είναι πλούσιο, με σφιχτή οξύτητα που ισορροπεί τον όγκο. Η υφή είναι σοβαρή, με βάθος και κομψή λιπαρότητα. Το τελείωμα παραμένει μακρύ, με εσπεριδοειδή και ήπια δρύινη υπογραφή. Πρόκειται για ένα κρασί που ικανοποιεί όλες τις αισθήσεις. Μυστηριακό ως προς το όνομά του παραπέμπει στο χρυσοφόρο Παγγαίο όρος, που υψώνεται επιβλητικό απέναντι από το Οινοποιείο Château Nico Lazaridi. Από το πρώτο έτος κυκλοφορίας του το 1990 και ως σήμερα παραμένει ένα σύγχρονο και ταυτόχρονα διαχρονικό προϊόν με αξεπέραστη αξία και ποιότητα, μία γεύση θεία, ευγενική, μυστηριακή που χαρακτηρίζει την ποιότητα της Nico Lazaridi. Αναζητείται φανατικά κάθε χρόνο όχι μόνο για τη γεύση του αλλά και για τη μοναδική συλλεκτική φιάλη του, που αλλάζει το εικαστικό της θέμα από σοδειά σε σοδειά. Αποτελεί το πρώτο ελληνικό icon wine και όλοι οι πίνακες που έχουν κοσμήσει την ετικέτα του φιλοξενούνται στην ομώνυμη γκαλερί στο οινοποιείο Château Nico Lazaridi. Εκεί ο επισκέπτης του οινοποιείου της Δράμας θα βρει συγκεντρωμένα όλα τα πρωτότυπα έργα που φτιάχτηκαν για να συνοδέψουν ξεχωριστά την κάθε εσοδεία.



Το Κτήμα Άλφα λειτουργεί στο Αμύνταιο από το 1997.

44

ALPHA ESTATE

Xinomavro Reserve 2020

ΕΡΥΘΡΟΣ ◆ ΑΜΥΝΤΑΙΟ

Παραγόμενο από τα παλαιότερα κλήματα του Κτήματος, το Xinomavro Reserve Vieilles Vignes Single Block Barba Yannis είναι ένα κρασί μεγάλης συγκέντρωσης. Δίνει αρώματα κερασιού, τομάτας, μαύρου τσαγιού, βύσσινου, μπαχαρικών και διακριτικής δρυός. Στο στόμα διαθέτει υψηλή οξύτητα, έντονες αλλά εξαιρετικά ώριμες τανίνες και επιβλητική δομή. Το φρούτο παραμένει καθαρό και βαθύ. Το τελείωμα είναι μακρύ, αλμυρό και γεμάτο ενέργεια -κλασικό παράδειγμα κορυφαίου Ξινόμαυρου από παλιά, προφυλλοξηρικά κλήματα, φυτεμένα το 1919. Το αμπελοτόπι σε μία από τις πιο ψυχρές οινοπαραγωγικές περιοχές βρίσκεται σε υψόμετρο 647 μέτρων και ο τρύγος γίνεται αποκλειστικά με το χέρι. Το κρασί ζυμώνει με γηγενείς ζύμες και ωριμάζει σε καινούργια γαλλικά βαρέλια Allier - Jupilles για 24 μήνες. Έπειτα εμφιαλώνεται αφιλτράριστο και παλαιώνει στη φιάλη για ακόμα έναν χρόνο.

45

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΔΙΑΜΑΝΤΑΚΗ

Διαμαντόπετρα Λευκός 2024

ΛΕΥΚΟΣ ◆ ΗΡΑΚΛΕΙΟ

Ένα λευκό με έντονη φρεσκάδα, νότες λεμονιού, πράσινων βοτάνων και λευκού ροδάκινου. Στο στόμα το κρασί έχει ζωηρή οξύτητα και καθαρό φρούτο, διατηρώντας ισορροπία και κομψότητα, και τελειώνει με δροσερό, αλμυρό τόνο, κατάλληλο με ελαφρά ορεκτικά ή λευκές σαλάτες. Ο πολυδύναμος χαρακτήρας του Ασύρτικου και η μοναδικότητα του Βιδιανού ενώθηκαν για τη δημιουργία του συγκεκριμένου κρασιού, ΠΓΕ Κρήτη, στις πιο πρόσφατες βραβεύσεις του οποίου είναι το Ασημένιο Μετάλλιο Decanter World Wine Awards 2025. Η επιλογή τους δεν είναι καθόλου τυχαία. Το Βιδιανό της Κρήτης προσφέρει την πολυπλοκότητα και την αρωματική προσωπικότητα του σε ιδιαίτερα αρμονική και συμπληρωματική συνύπαρξη με την οξύτητα και την «ατσάλινη» δομή του Ασύρτικου. Η οινοποίηση πραγματοποιείται ξεχωριστά για κάθε ποικιλία.

ΚΤΗΜΑ
ΧΑΤΖΗΜΙΧΑΛΗ
DOMAINE HATZIMICHALIS

ΑΠΟΛΑΥΣΤΕ ΚΑΘΕ ΣΑΣ ΣΤΙΓΜΗ





Ο Κώστας Λαζαρίδης με τους γιους του Γεράσιμο και Γιώργο, που συνεχίζουν την οικογενειακή παράδοση στην οινοποίηση.

46

ESTATES

COSTA LAZARIDI

Chateau Julia Agiorgitiko 2023

ΕΡΥΘΡΟΣ ◆ ΔΡΑΜΑ

Αρώματα κερασιού, βατόμουρου και ανθικών στοιχείων και στόμα ζουμερό και φρέσκο, με μέτρια οξύτητα και μαλακές, φιλικές τανίνες. Με δομή μεσαίου σώματος, καθαρή έκφραση κόκκινου φρούτου και ήπια μπαχαρικότητα, το τελείωμα του Chateau Julia Agiorgitiko 2023 δείχνει γλυκά μπαχαρικά, ρόδι και ελαφριά σοκολατένια νότα. Η ιστορία του Κτήματος Κώστα Λαζαρίδη ξεκινάει το 1979, όταν ο Κώστας Λαζαρίδης εγκαθιστά στον Ξηροπόταμο, στις πλαγιές του Φαλακρού όρους, τον πρώτο συστηματικό, γραμμικό αμπελώνα της Δράμας. Το 1986 κατασκευάζει το μοναδικό, για εκείνη την εποχή, σύγχρονο οινοποιείο της ευρύτερης περιοχής. Ο Κώστας Λαζαρίδης πίστεψε βαθειά ότι ο τόπος του μπορεί να δώσει κρασιά υψηλής ποιότητας, ικανά να σταθούν στον παγκόσμιο στίβο και να μετατραπεί η Δράμα σε μια Πόλη του Κρασιού. Όπερ και εγένετο ενώ αυτή η πεποίθηση έγινε το όραμα της εταιρείας, που συνεχίζεται από τη νέα γενιά της οικογένειας.

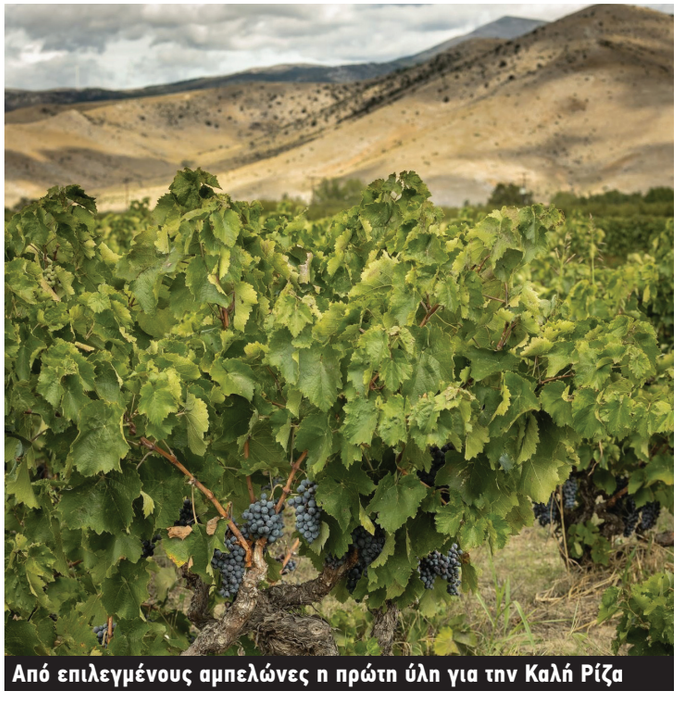
47

ΚΤΗΜΑ ΚΥΡ ΓΙΑΝΝΗ

Καλή Ρίζα 2022

ΕΡΥΘΡΟΣ ◆ ΑΜΥΝΤΑΙΟ

Φράουλα, κεράσι και λουλουδάτες νύξεις προσφέρουν φρέσκια και κομψή μύτη. Στο στόμα το κρασί έχει ζωηρή οξύτητα, λεπτές τανίνες και καθαρό κόκκινο φρούτο, δημιουργώντας ανάλαφρη αλλά σταθερή δομή. Το τελείωμα είναι ήπια μπαχαρένιο και φρουτώδες, αφήνοντας ευχάριστη διάρκεια. Ένα Ξινόμαυρο από το Αμύνταιο και το Κτήμα Κυρ Γιάννη που αποτελεί ένα ιδιαίτερο αμπελουργικό εγχείρημα που βρίσκεται σε συνεχή εξέλιξη. Στόχος, ο εντοπισμός και η διάσωση παλαιών κλημάτων Ξινόμαυρου στην ΠΟΠ ζώνη του Αμυνταίου. Κάθε εσοδεία αυτού του κρασιού παράγεται από μια «δεξαμενή» επιλεγμένων μικρών αμπελώνων που πληρούν τα κριτήρια της ηλικίας των κλημάτων (40-60 χρόνια), των ορθών αμπελουργικών πρακτικών και της ποιότητας, ενώ η προσπάθεια ανεύρεσης και άλλων τέτοιων blocks συνεχίζεται ακατάπαυστα. Το κρασί ωριμάζει σε γαλλικά δρύινα βαρέλια 3ης και 4ης χρήσης για 12 μήνες, με ελαφριά ανάδευση των οινολασπών περιοδικά και παραμένει στο κελάρι για 18 μήνες πριν από τη διάθεσή του στην αγορά.



Από επιλεγμένους αμπελώνες η πρώτη ύλη για την Καλή Ρίζα

48

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΓΚΙΡΛΕΜΗ

Ασύρτικο Γλυκό 2020

ΓΛΥΚΥΣ ◆ ΔΟΜΟΚΟΣ

Το «Ασύρτικο Γλυκό 2020» είναι ένας premium επιδόρπιος οίνος από το Οινοποιείο Γκιρλέμη. Για την παραγωγή του χρησιμοποιήθηκαν προσβεβλημένα σταφύλια από ευγενή σήψη, που συλλέχθηκαν με την ελάχιστη δυνατή καταπόνηση. Το κρασί, που αποτελεί τον πρώτο επιδόρπιο οίνο της ποικιλίας αυτής με Βοτρύτη από ελληνικό οινοποιείο, εμφιαλώθηκε το Μάιο του 2022 σε 6.000 φιάλες συνολικά, από τις οποίες θα κυκλοφορούν ετησίως στην αγορά μόλις 400, καθώς στόχος του Οινοποιείου είναι να φανεί η εξέλιξή του στο πέρασμα των χρόνων. Η ετικέτα έχει συμβολική σημασία για την οικογένεια, αφού αποτελεί το θυρεό της. Το χρώμα του οίνου είναι διαυγές κιτρινοπράσινο με σταχύ ανταύγειες. Στη μύτη κυριαρχούν αρώματα από κυδώνι, τίλιο, μέλι και φλούδα πορτοκαλιού. Στο



στόμα η γλυκύτητα ισορροπεί με την οξύτητα, ενώ είναι έντονη η αίσθηση μεταλλικότητας και οι γεύσεις ώριμων φρούτων και μελιού, συνοδεύοντας μια ευχάριστη και μακρά επίγευση.

49

Τ-ΟΙΝΟΣ

Clos Stegasta Assyrtiko 2022

ΛΕΥΚΟΣ ◆ ΤΗΝΟΣ

Ένα από τα σημαντικότερα Ασύρτικα της Ελλάδας, από το γρανιτικό έδαφος της Τήνου. Η μύτη αναδεικνύει καπνιστή ορυκτότητα, λεμόνι, γκρέιπφρουτ, θρυμματισμένη πέτρα και ελαφρύ θυμάρι. Στο στόμα το κρασί είναι εξαιρετικά κάθετο, με ηλεκτρική οξύτητα και ακριβές φρούτο. Η δομή βαθιά, πυκνή, με χαρακτηριστική αλμυρή ένταση. Το τελείωμα εξαιρετικά μακρύ, ορυκτό, σχεδόν σμιλεμένο. Ένα κρασί που έβαλε θριαμβευτικά την Τήνο στον οινικό χάρτη της χώρας με το οινοποιείο να ιδρύεται το 2002 στο Φαλατάδο της Τήνου, ενώ ο πρώτος τρύγος έγινε το 2008. Η αλμυρότητα και η ορυκτότητα του το καθιστούν εξαιρετικό σύντροφο για γαστρονομικές δημιουργίες υψηλής κουζίνας.

50

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΑΡΓΑΤΙΑ

Ξινόμαυρο Βιολογικό 2022

ΕΡΥΘΡΟΣ ◆ ΝΑΟΥΣΑ

Το Βιολογικό Ξινόμαυρο του Οινοποιείου Αργατία προέρχεται από παλαιούς αμπελώνες σε υψόμετρο, με χαμηλές στρεμματικές αποδόσεις. Αρωματικά συνδυάζει κόκκινο κεράσι, ώριμη τομάτα, αποξηραμένο δαμάσκηνο, βότανα και γήινες αποχρώσεις. Στο στόμα το κρασί έχει υψηλή οξύτητα, σμιλευμένες αλλά σταθερές τανίνες και λεπτοφυή δομή με καθαρή τυπικότητα. Το τελείωμα είναι βοτανικό, πικάντικο και επίμονο, με χαρακτηριστικό στυλ Νάουσας. Μια ετικέτα του οικογενειακού Οινοποιείου Αργατία, το οποίο δημιούργησαν η Χαρούλα Σπινθηροπούλου και ο Παναγιώτης Γεωργιάδης. Οι αμπελώνες στην Κράσνα, το Ροδοχώρι και το Γιαννακοχώρι καλλιεργούνται με βάση τις αρχές της βιολογικής γεωργίας από την αρχή της φύτευσής τους, και πιστοποιούνται από την ΔΗΩ.



Η ανάδειξη των πρώτων κλώνων του Ξινόμαυρου οφείλεται στην εντατική ενασχόληση της Χαρούλας Σπινθηροπούλου με τον αμπελώνα της Νάουσας.







Δύο αιώνες οινικής ιστορίας

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

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

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

Σας περιμένουμε να μοιραστούμε γεύσεις και θύμησες



Canava ROUSSOS 1836 SANTORINI WINES

CANAVA ROUSSOS
ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΙ ΟΙΝΟΙ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ ΑΠΟ ΤΟ 1836

ΕΔΡΑ: ΕΠΙΣΚΟΠΗ – ΜΕΣΑ ΓΩΝΙΑ Τ.Κ. 847 00 ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ
Τ. 22860 31349, 22860 31278

ΓΡΑΦΕΙΑ: ΖΗΣΙΜΟΠΟΥΛΟΥ 22 Π.ΦΑΛΗΡΟ Τ.Κ. 175 64
Τ. 210 9400017, FAX 210 9416699
EMAIL: INFO@CANAVAROUSSOS.GR

WWW.**canavaroussos.gr** |

EUROBANK

ΧΡΗΜΑΤΟΔΟΤΗΣΕΙΣ • ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ • ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ

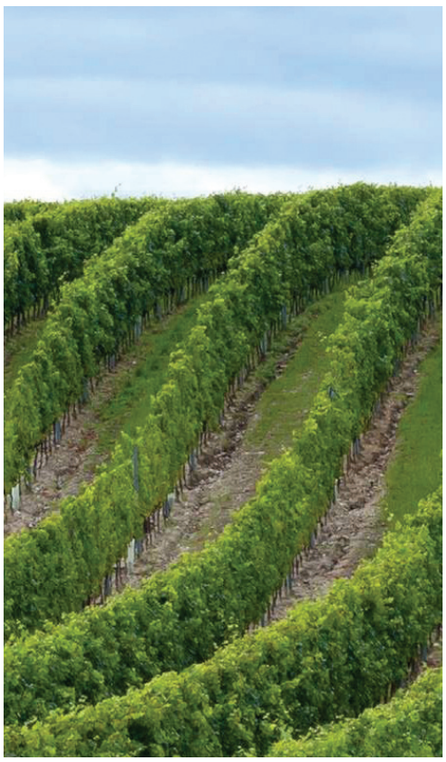
ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΕΣ ΛΥΣΕΙΣ ΣΤΟΝ ΑΓΡΟΔΙΑΤΡΟΦΙΚΟ ΚΛΑΔΟ

Ο ΑΓΡΟΔΙΑΤΡΟΦΙΚΟΣ ΤΟΜΕΑΣ, ΒΑΣΙΚΟΣ ΠΥΛΩΝΑΣ ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ, ΜΕ ΣΗΜΑΝΤΙΚΗ ΣΥΝΕΙΣΦΟΡΑ ΣΤΟ ΑΕΠ, ΤΗΝ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗ ΚΑΙ ΤΙΣ ΕΞΑΓΩΓΕΣ, ΒΡΙΣΚΕΤΑΙ ΣΗΜΕΡΑ ΜΠΡΟΣΤΑ ΣΕ ΜΙΑ ΣΗΜΑΝΤΙΚΗ ΕΥΚΑΙΡΙΑ ΕΝΙΣΧΥΣΗΣ ΤΗΣ ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΤΙΚΟΤΗΤΑΣ ΤΟΥ.

Τα επενδυτικά σχέδια που υλοποιούνται, σε συνδυασμό με τα διαθέσιμα χρηματοδοτικά εργαλεία και τα ευρωπαϊκά προγράμματα, δημιουργούν ισχυρές προϋποθέσεις για μακροχρόνια ανάπτυξη.

Η **ψηφιακή μετάβαση** επιταχύνεται, με τεχνολογίες όπως η γεωργία ακριβείας και η **τεχνητή νοημοσύνη** να ενισχύουν την παραγωγικότητα και να μειώνουν το κόστος. Ταυτόχρονα, η αυξανόμενη σημασία της βιωσιμότητας και των κριτηρίων ESG δημιουργεί νέες απαιτήσεις αλλά και ευκαιρίες.

Σε ένα ασταθές διεθνές ενεργειακό περιβάλλον, η μετάβαση σε καθαρές και αποκεντρωμένες μορφές ενέργειας-όπως η αυτοπαραγωγή, οι ενεργειακές κοινότητες και η αποθήκευση ενέργειας- είναι αναγκαία για τη μείωση κόστους και τη διατήρηση της ανταγωνιστικότητας του κλάδου. Η προσαρμοστικότητα, η καινοτομία και η υιοθέτηση ολοκληρωμένων συστημάτων διαχείρισης αποτελούν πλέον απαραίτητες προϋποθέσεις για τη μετάβαση σε ένα πιο βιώσιμο και ανθεκτικό παραγωγικό μοντέλο.



Η **Eurobank**, ως τράπεζα της επιχειρηματικότητας, παραμένει σταθερά προσανατολισμένη στο να προσφέρει ολοκληρωμένες λύσεις στις επιχειρήσεις-πελάτες της. Αναγνωρίζοντας τον κομβικό ρόλο του Αγροδιατροφικού Τομέα στην ελληνική οικονομία, στηρίζει ενεργά τον κλάδο, δίνοντας έμφαση σε στρατηγικές που ενισχύουν την ασφάλεια και τη διαφάνεια της εφοδιαστικής αλυσίδας, την αξία της πιστοποίησης, την ψηφιοποίηση και την καινοτομία, μέσω του Προγράμματος **Business Banking Αγροδιατροφικός Τομέας**. Το Πρόγραμμα παρέχει πρόσβαση σε:

ΧΡΗΜΑΤΟΔΟΤΗΣΕΙΣ

- **Χρηματοδότηση «Πρωτογενούς Τομέα» μέσω προγραμμάτων του ΕΣΠΑ & του Ταμείου Ανάκαμψης και Ανθεκτικότητας.** Η Τράπεζα παρέχει ένα ολοκληρωμένο πρόγραμμα δράσεων για την ολιστική κάλυψη των αναγκών των επιχειρήσεων καθ' όλη την προγραμματική περίοδο, με βασικούς άξονες την έγκυρη ενημέρωση, την χρηματοδότηση & την υποστήριξη κατά την φάση της υλοποίησης
- **Χρηματοδότηση Επαγγελματικού Εξοπλισμού** σε συνεργασία με τις κορυφαίες εταιρείες του χώρου.
- **Κάλυψη αναγκών Κεφαλαίου Κίνησης** που προκύπτουν από το συναλλακτικό κύκλωμα των αγροτών μέσω χρηματοδοτικών εργαλείων της Τράπεζας, όπως το Factoring και το όριο Trade Club για τις εξαγωγικές επιχειρήσεις.
- Προνομιακό πρόγραμμα **Χρηματοδότησης Φωτοβολταϊκών** και αφορά στη χρηματοδότηση νέων ΦΒ πάρκων και την



Αναχρηματοδότηση υφιστάμενων με ευνοϊκότερους όρους.

- **Χρηματοδοτικό Πρόγραμμα Invest EU RRF Sustainability** με την εγγύηση του **Επενδυτικού Ταμείου Επενδύσεων (EIF) σε ποσοστό 70%** για την ενίσχυση της βιώσιμης ανάπτυξης και του πράσινου μετασχηματισμού της επιχείρησής σας.
- **Χρηματοδοτικό Πρόγραμμα Invest EU RRF Innovation & Digitalization** με την εγγύηση του **Ευρωπαϊκού Ταμείου Επενδύσεων (EIF) σε ποσοστό 80%** για επενδύσεις στην έρευνα, την καινοτομία και την ενίσχυση του ψηφιακού μετασχηματισμού της επιχείρησής σας.

ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ

Μέσω του πλέγματος υπηρεσιών «EUROBANK Ανάπτυξη», το οποίο προσφέρει στις μικρομεσαίες επιχειρήσεις υποστήριξη **σε όλα τα στάδια** υλοποίησης μιας επένδυσης, παρέχεται:

- **Διευκόλυνση της πρόσβασης** στα διαθέσιμα αναπτυξιακά προγράμματα μέσω της εφαρμογής Business Check Up.
- **Υποστήριξη στη δημιουργία της επενδυτικής πρότασης**, υποβολής του φακέλου και υλοποίησης της επένδυσης, μέσω ενός δικτύου εξωτερικών συμβούλων σε όλη την Ελλάδα.
- **Παροχή χρηματοδοτικών λύσεων** με **απλές διαδικασίες.**

ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΠΡΟΣΤΙΘΕΜΕΝΗΣ ΑΞΙΑΣ

Αξιοποιώντας τις δυνατότητες που προσφέρει η τεχνολογία και με στόχο την υποστήριξη της ανάπτυξης των επιχειρήσεων του Αγροδιατροφικού Κλάδου, παρέχεται:

- **Υποστήριξη εξαγωγών**

Διαθέτοντας εμπειρία στις Διεθνείς Εμπορικές Συναλλαγές, προσφέρουμε όλα τα απαραίτητα εργαλεία και την τεχνογνωσία για να επεκταθούν στις αγορές του εξωτερικού:

- **Διαδικτυακή Πύλη (Portal) Εξαγωγών exportgate.gr**
- **Eurobank Trade Club**
- **Trade Corridors**

Η Eurobank στηρίζει με συνέπεια τον αγροδιατροφικό τομέα, προσφέροντας ένα ολοκληρωμένο πλαίσιο εργαλείων, υπηρεσιών και χρηματοδοτήσεων που ενισχύουν ουσιαστικά κάθε στάδιο της παραγωγικής και μεταποιητικής διαδικασίας. Με στόχο έναν κλάδο πιο ανταγωνιστικό, βιώσιμο και καινοτόμο, η Τράπεζα παραμένει αρωγός στην προσπάθεια των επιχειρήσεων να εξελιχθούν και να πρωταγωνιστήσουν στη νέα εποχή.

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 **ΗΛΙΑΣ ΑΝΔΡΕΑΚΗΣ**



Στέλλιος Μπουτάρης

ΔΕΝ ΥΠΑΡΧΕΙ ΤΙΠΟΤΕ ΠΙΟ ΔΥΝΑΜΙΚΟ ΑΠΟ ΤΟ ΝΑ ΕΙΣΑΙ ΔΙΑΧΡΟΝΙΚΑ ΕΠΙΚΑΙΡΟΣ

Φμολογώ ότι το είχα πάντα στο μυαλό μου. Στα 60 μου έλεγα θα ήθελα να γίνω πρόεδρος του ΣΕΟ. Γιατί 60; Κάπως το είχα συνδέσει ως ορόσημο. Ούτε πολύ μικρός... ώστε να έχω εμπειρία και συνολική εικόνα, ούτε πολύ μεγάλος για να έχω... αντοχές. Εξήντα εγώ, τριάντα ο ΣΕΟ. Και μια και μιλάμε για ιστορία, αναφέρθηκε ότι είμαι το τρίτο μέλος της ευρύτερης οικογένειάς μου σε αυτή τη θέση, μετά τον συνονόματο παππού μου Στέλλιο, και φυσικά τον πατέρα μου, κυρ-Γιάννη Μπουτάρη. Η ιστορία και η συνέχεια, είναι σαγηνευτικά και απαραίτητα στο κρασί. Το ίδιο όμως και η εξέλιξη, η καινοτομία και η ανανέωση. Γιατί δεν υπάρχει κατά τη γνώμη μου τίποτα πιο δυναμικό από το να είσαι διαχρονικά επίκαιρος. Και αυτός πρέπει να είναι ο στόχος για το ελληνικό κρασί.

Στο κρασί συμβαίνει το εξής ιδιότυπο. Δίνουμε την αίσθηση του «μεγάλου», κάτι εύλογο λαμβάνοντας υπόψη τα σημαντικά βήματα ανάπτυξης που έχουν γίνει. Όμως, αν δούμε τα νούμερα και τα δεδομένα, η αλήθεια είναι ότι ο ελληνικός αμπελώνας είναι μικρός και αντίστοιχα μικρό είναι και το μέγεθος του επιχειρείν του.

Γι' αυτό και χρειάζεται ένα νέο εθνικό συμβόλαιο όπου το αμπέλι δεν είναι απλώς ένα αγροτικό προϊόν αλλά ένα σύμβολο πολιτισμού, βιωσιμότητας και ταυτότητας. Είναι επιτακτική ανάγκη λοιπόν η επικαιροποίηση του στρατηγικού σχεδίου για το ελληνικό κρασί, λαμβάνοντας υπόψη τα νέα δεδομένα, τις νέες προοπτικές, τις προκλήσεις. Και είναι κάτι που ήδη δουλεύουμε με την ΚΕΟΣΟΕ και την ΕΔΟΑΟ.

Χωρίς **ΑΜΠΕΛΙ** δεν έχουμε κρασί. Χωρίς στρατηγική και **ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΟ** σχέδιο, δεν έχουμε αμπέλι, σημείωσε στην **ΠΡΩΤΗ** ομιλία του ο πρόεδρος του ΣΕΟ και επικεφαλής του Κτήματος ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ.


IT IS NOT A NUMBER
IT IS THE WAY TO EXPLORE CRETE
ARTISANAL TSIKOUDIA
35
VS AGED
GRAPE MARC SPIRIT
MALVASIA DI CANDIA AROMATICA
45%vol
ORIGIN
PRODUCT OF CRETE
500ml
35
CRETAN
DISTILLERY
www.35N.gr

OREALIOS GAEA

Kefalonia, a celestial terroir



www.orealios.gr

Αγροτικός Οινοποιητικός Συνεταιρισμός Παραγωγών Ρομπόλας Κεφαλληνίας
Ομαλά Κεφαλληνίας, 28100, Τ. +30 26710 86301, info@orealios.gr



Γιάννης Τσέλεπος

ΒΙΩΣΙΜΗ ΜΙΑ ΜΟΝΑΔΑ ΜΕ 4-5 ΕΚΔΟΧΕΣ ΜΟΣΧΟΦΙΛΕΡΟΥ

Οταν αρχίσαμε στη Μαντινεία, είχαμε βάλει σαν στόχο να βρούμε όλες τις απόψεις και τις διαφορετικές εκφράσεις του Μοσχοφίλερου. Έτσι, αφού επιμείναμε στην Ονομασία Προέλευσης στο λευκό ξηρό, έπρεπε να προχωρήσουμε -και ήμασταν οι πρώτοι εν έτει 1996- και κάναμε αφρώδες. Με την παραδοσιακή μέθοδο της Καμπανίας. Δύσκολο. Τα πρώτα χρόνια ήταν αγώνας, παιδευόμασταν να πουλήσουμε 1.000 φιάλες. Σήμερα είναι η δεύτερη σημαντικότερη ετικέτα. Ευτυχώς ήρθε και η νέα γενιά που βγάζει κρασιά petnat και υπάρχει μια εκδοχή του Μοσχοφίλερου στα αφρώδη. Να πούμε επίσης ότι υπήρχε η αντίληψη ότι το Μοσχοφίλερο είναι μια ποικιλία που δεν παλαιώνει, αλλά από τα μέσα του 2000 δέχεται παλαίωσης. Στην αρχή το βγάλαμε σαν Μαντινεία βαρέλι και μετέπειτα έγινε το blanc de gris. Μπορεί να παλαιώσει από 5 ως 8 χρόνια και να δώσει αρώματα που δεν πιστεύεις ότι είναι του Μοσχοφίλερου. Σιγά σιγά βλέπουμε και άλλες εκδοχές. Μια από αυτές είναι το ροζέ στο οποίο αρχίζουμε και μπαίνουμε σήμερα, αλλά θέλει μελέτη. Αυτή τη στιγμή έχουμε 4-5 διαφορετικές εκδοχές Μοσχοφίλερου που μπορούν να διατηρήσουν ένα οινοποιείο βιώσιμο.

Μοσχοφίλερο ίσον **ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ** για τον επικεφαλής του Κτήματος Τσέλεπου στις Ρίζες Αρκαδίας, έναν από τους **ΠΡΩΤΟΠΟΡΟΥΣ** του ελληνικού οίνου. Ένας οινοποιός που **ΔΟΥΛΕΨΕ** πολύ στη Μαντινεία και συνέχισε στη **ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ** και τη Νεμέα, ενώ σήμερα προχωρά και στη Νάουσα.

Κώστας Τσιλιλής

ΠΟΤΟ ΜΕ ΧΑΡΑΚΤΗΡΑ ΕΙΝΑΙ ΤΟ ΤΣΙΠΟΥΡΟ

Θέλεγα ότι στο θέμα της ποιότητας το τσίπουρο υπερέχει από το ουίσκι και τη βότκα και αυτό επειδή αυτό παράγεται από το σταφύλι ενώ το ουίσκι και η βότκα όχι. Το τσίπουρο στη φρέσκια αλλά και στην παλαιωμένη εκδοχή του, διαθέτει συγκριτικά πλεονεκτήματα που το καθιστούν μοναδικό και έχει τη δυναμική να εξελιχθεί σε μεγάλο ποτό με χαρακτήρα, ποιότητα και διεθνείς προοπτικές. Η παγκόσμια όμως αναγνώριση του τσίπουρου και η τοποθέτησή του στη συνείδηση των καταναλωτών διεθνώς ως ένα αυθεντικό, ελληνικό, υψηλής ποιότητας απόσταγμα δεν θα έρθει τυχαία αλλά θα είναι αποτέλεσμα προσπάθειας, συνέπειας και συλλογικής δουλειάς σε όλα τα επίπεδα. Στο εξωτερικό, υπάρχει ενδιαφέρον από niche αγορές που εκτιμούν τα αυθεντικά προϊόντα με ιστορία, αλλά τα πράγματα είναι ακόμα σε πρώιμο στάδιο.



Κατάθεση **ΨΥΧΗΣ** είναι το τσίπουρο, και ειδικά το παλαιωμένο, σύμφωνα με τον εμβληματικό **ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΟΠΟΙΟ** αλλά και οινοποιό Κώστα Τσιλιλή, τον άνθρωπο που ίδρυσε το **ΠΡΩΤΟ** αποστακτήριο τσίπουρου στη Θεσσαλία ο οποίος πρόσφατα γιόρτασε τα **35 ΧΡΟΝΙΑ** πορείας στο χώρο.



Κατερίνα Μποσινάκη

ΟΙ MANTINIANS ΒΑΖΟΥΝ ΤΗΝ ΠΕΡΙΟΧΗ ΜΠΡΟΣΤΑ

Είναι ένα φιλόδοξο σχέδιο και όραμα και είναι μια πρωτοβουλία που έπρεπε να έχει γίνει εδώ και πολύ καιρό. Είμαστε ιδιαίτερα χαρούμενοι γιατί αυτό που βλέπουμε να παίρνει σάρκα και οστά έχει τις καλύτερες διαθέσεις και έχει κόσμο που θέλει να αποτινάξει τα κακώς κείμενα του παρελθόντος. Ενωνόμαστε για να ξαναφέρουμε το Μοσχοφίλερο στο προσκήνιο. Εμείς θέλουμε να βάλουμε την περιοχή μπροστά, γι' αυτό και ονομαζόμαστε Mantinians, γιατί Μοσχοφίλερο μπορείς να βρεις και αλλού, όχι όμως σαν αυτό της Μαντινείας. Δεν υπάρχει πολύ κακό και εξαιρετικό Μοσχοφίλερο. Όλα τα οινοποιεία κάνουμε πολύ μεγάλη προσπάθεια να αναδείξουμε την ποικιλία και σε πολύ μεγάλο βαθμό το έχουμε καταφέρει. Δεν εφησυχαζόμαστε, αλλά θεωρώ ότι έχουμε καταφέρει να αναδείξουμε μια από τις ποικιλίες, την οποία ακόμα και στην ανώνυμη πώληση στο εστιατόριο την ζητούσαν με το όνομά της.

Τη σημασία της **ΠΡΩΤΟΒΟΥΛΙΑΣ** The Mantinians αλλά τις προσπάθειες των **ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΩΝ** μονάδων της Μαντινείας, που θεωρεί ότι βρίσκονται σε πολύ καλό επίπεδο, **ΕΞΑΙΡΕΙ** η εκ των **ΕΠΙΚΕΦΑΛΗΣ** του ομώνυμου οινοποιείου και **ΜΕΛΟΣ** του ΔΣ των Mantinians.

Απόστολος Θυμιόπουλος

ΘΕΛΩ ΝΑ ΔΩ ΤΑ ΟΡΙΑ ΤΗΣ ΝΤΕΜΠΙΝΑΣ

Να δω τα όρια της Ντεμπίνας, πού μπορεί να φτάσει ως ποικιλία με τον τρόπο που γνωρίζω εγώ την τέχνη της αμπελουργίας και οινοποίησης, σε συνεργασία πάντα με την Ομάδα του Γκλίναβου. Επιδίωξή μας είναι να βάλουμε τη Ζίτσα και την Ντεμπίνα στο διεθνή οινικό χάρτη και θα το επιδιώξουμε συνδράμοντας τα υπόλοιπα οινοποιεία της περιοχής, που ασχολούνται με την ποικιλία. Με το Θωμά Γκλίναβο, ο οποίος παραμένει δίπλα μου στο τιμόνι και τρέχει το Οινοποιείο, έχουμε εξαιρετική συνεργασία, ενώ και η ομάδα του παραμένει ακέραια. Ο ιδρυτής του οινοποιείου, Λευτέρης Γκλίναβος, είναι από τους πρώτους οινολόγους που ήρθαν από το εξωτερικό στην Ελλάδα και μετείχε στην ομάδα όσων συνέλαβαν την ιδέα για την ίδρυση της Σχολής Οινολογίας στην Αθήνα. Τιμής ένεκεν στην ιστορία αυτού του ανθρώπου, ούτε που πέρασε από το μυαλό μου να μην φέρουν τα κρασιά το όνομα του Οινοποιείου.



Να βάλει τις ποικιλίες της **ΖΙΤΣΑΣ** και κυρίως την Ντεμπίνα στον **ΔΙΕΘΝΗ** οινικό χάρτη επιδιώκει ο γνωστός οινοποιός, ο οποίος ξεκίνησε συνεργασία με τον Οινοποιείο **ΓΚΛΙΝΑΒΟΣ** και ήδη διαθέτει στην αγορά τρεις νέες **ΕΤΙΚΕΤΕΣ** του κτήματος από τον τρύγο του 2024.

Panagiotōpoulos

Family Estate Wines



Πύργος Τριφυλίας Μεσσηνία 24400 | T. 2763 041190
EMAIL: info@panagiotopouloswines.com

www.**panagiotopouloswines.com**



Χρήστος Αϊβαλής

ΠΡΟΣΠΑΘΟΥΜΕ ΝΑ ΑΠΟΚΑΛΥΨΟΥΜΕ ΤΟΝ ΠΛΟΥΤΟ ΤΟΥ ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟΥ

Φανταστείτε μια πολύ όμορφη γυναίκα, την οποία όμως την έχουν καλύψει με μπούργκα. Μπορείς να καταλάβεις άμα είναι όμορφη; Πρέπει να την αποκαλύψουμε. Έτσι κι εμείς προσπαθούμε να αποκαλύψουμε τον πλούτο του Αγιωργίτικου. Είναι μια προσπάθεια, την οποία δεν θα σταματήσουμε, γιατί, για να κάνεις ένα πολύ μεγάλο κρασί, πρέπει να εντοπίσεις τον τόπο παραγωγής, τον κλώνο του σταφυλιού, και μαζί με όλα αυτά να εντοπίσεις τους κατάλληλους τρόπους οινοποίησης. Είμαι πάρα πολύ αυστηρός με τον ίδιο μου τον εαυτό. Θέλω την τελειομανία που με διακρίνει να τη μεταφέρω στο αμπέλι. Η καλλιέργεια του αμπελιού είναι πολύ δύσκολη, γιατί κάθε χρονιά έχει το δικό της χαρακτήρα και τα δικά της χαρακτηριστικά, και πρέπει όλα αυτά να προσαρμόζονται.

Για τον **ΕΠΙΚΕΦΑΛΗΣ** του ομώνυμου οινοποιείου της Νεμέας η συζήτηση γύρω τα **ΠΟΙΟΤΙΚΑ** χαρακτηριστικά του κρασιού είναι ατέρμονη και για την ποιότητα δεν υπάρχει **ΤΑΒΑΝΙ**.



Μελίνα Τάσσου

ΤΟ ΛΗΜΝΙΟ ΕΙΝΑΙ Η ΑΡΧΑΙΟΤΕΡΗ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΠΟΥ ΕΙΝΑΙ ΑΚΟΜΗ ΖΩΝΤΑΝΗ ΣΗΜΕΡΑ

Η προσωπική μου άποψη είναι ότι «αιχμή του δόρατός μας» στους Κίκονες είναι το Λημνιό, γιατί είναι πολύ δύσκολο να δημιουργηθεί και χαίρομαι πολύ που τα καταφέρνω σαν οινολόγος. Γενικά, είναι κοινή ομολογία ότι το Λημνιό δεν είναι εύκολο κρασί να παρασκευαστεί, ιδίως 100%, Είπα να το δοκιμάσουμε με τις γνώσεις που έχω αποκτήσει και να δούμε στην πορεία τι θα γίνει. Τελικά, το αποτέλεσμα ήταν πολύ καλό, και μπορούμε να δείξουμε Λημνιό του 2008, ένα κρασί που έχει παλαιώσει 15 χρόνια πλέον, από τα οποία τα 12 σε βαρέλι όπου έλιωσαν οι ταννίνες του, ότι ο χρόνος περνά όμορφα από πάνω του και ότι μπορεί να γίνει η αρχαιότερη ελληνική ποικιλία, που δεν έχει εξαφανιστεί από την αρχαία Ελλάδα, ως σήμερα.

Περήφανη για τη **ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ** της ποικιλίας **ΛΗΜΝΙΟ** δηλώνει η γεωπόνος οινολόγος που **ΙΔΡΥΣΕ** το Κτήμα Κίκονες το 2004 στην καρδιά της **ΘΡΑΚΗΣ**, λίγα χιλιόμετρα νότια της Κομοτηνής.



Ολοκληρωμένες λύσεις για την αμπελουργία



Silver
SITEVI INNOVATION AWARDS
2025

Τα προϊόντα μας

Μηχανήματα για τη διαχείριση του φυλλώματος
Μηχανήματα για την επεξεργασία του εδάφους

T. +30 23430 42522 | info@sanidas-e.gr

SANIDAS

www.sanidas-e.gr

35 ΧΡΟΝΙΑ
είναι μόνο η αρχή

Αξία στο ελληνικό κρασί αλλά και στον τόπο της Αιγιάλειας προσθέτει η οικογένεια Ρούβαλη, με τον αγώνα να συνεχίζει η νέα γενιά



Εν αρχή ην η Σαντορίνη Ας κάνουμε ένα flashback στο 1982. Ο νεαρός οινολόγος Άγγελος Ρούβαλης ξεκινά συνεργασία με τον Συνεταιρισμό Σαντορίνης. Ερχόμενος από το Μπορντό, βλέπει με έκπληξη τον τρύγο να ξεκινά στις 15 Σεπτεμβρίου, με το παραγόμενο κρασί να φτάνει τους 15 βαθμούς αλκοόλ. Το κρασί αυτό επωλείτο, για να αναμειχθεί με άλλα φθηνά κρασιά ή να αραιωθεί με νερό (20%), προσφέροντας κέρδος σε μικρούς και μεγάλους οινέμπορους της χώρας. Το χύμα κρασί «χωρίς φάρμακα» κυριαρχεί και στη Σαντορίνη.
Ο Άγγελος αξιοποιεί τη νομοθεσία των ΠΟΠ, που είχε εισηγηθεί λίγα χρόνια νωρίτερα η Σταυρούλα Κουράκου, και ξεκινά να αλλάξει το οινικό τοπίο του νησιού. «Ο οινολόγος που μας ήρθε εφέτος είναι τρελός», λένε καλοκάγαθα οι ντόπιοι. Κι όμως, δημιουργεί τον πρώτο οίνο ΠΟΠ Σαντορίνης και το πρώτο εμφιαλωμένο κρασί του Συνεταιρισμού, ο οποίος μέχρι τότε δεν διέθετε εγκαταστάσεις εμφιάλωσης.
Έρχεται σε επαφή με τον Πάρι Σιγάλα, τον μυεί στη σύγχρονη οινολογία, ενώ δέχεται και μια ινκόγκνιτο επίσκεψη από τον παππού Μπουτάρη, τον οποίο ενημερώνει για τις δυνατότητες του σαντορινιού αμπελώνα. Η Σαντορίνη ετοιμάζεται σιγά-σιγά να πάρει τον δρόμο της και να ηγηθεί του Ελληνικού Κρασιού.

Μετά τον Clauss, με Ροδίτη και Λαγόρθι στην ορεινή Αιγιάλεια

Τρία χρόνια αργότερα, το 1985, ο Άγγελος επιχειρεί να λειτουργήσει ανάλογα στην Αχάια Κλάους και στον πελοποννησιακό αμπελώνα, με φιλοδοξία να ξαναζωντανέψει το όραμα του Clauss. Εκεί, όμως, το κλίμα είναι διαφορετικό: Η «μάρκα» έχει το επάνω χέρι, η διαχείριση δεν είναι χρηστή και δεν υπάρχει στρατηγικό σχέδιο για την πορεία της εταιρείας και του ελληνικού κρασιού. Αποχωρεί, έχοντας αποκτήσει συνολική εικόνα του ελληνικού αμπελώνα. Είναι πλέον έτοιμος να αναδείξει τις αυτόχθονες ποικιλίες και τα συγκριτικά πλεονεκτήματα των ορεινών περιοχών.
Το 1990, ο Άγγελος Ρούβαλης φέρνει δυναμικά στην επιφάνεια τον ορεινό Ροδίτη με το «Ασπρολίθι», επιτομή του σύγχρονου ελληνικού κρασιού, και αναδεικνύει τη σπουδαία αμπελουργική ζώνη της Αιγιάλειας, γνωστή διεθνώς για τις αρετές της μέσω της σταφίδας ΠΟΠ «Βοστίτσα», αλλά όχι για τα κρασιά της.
Χτίζει το μοναδικό σύγχρονο βαρυτικό οινοποιείο, σε έξι επίπεδα πάνω στον βράχο, πρωτοπορώντας στην ήπια οινοποίηση και παλαίωση των οίνων.
Δύο χρόνια αργότερα, το 1992, αναζητά το Λαγόρθι στην ορεινή Αιγιάλεια και στον πειραματικό αμπελώνα του Ινστιτούτου Οίνου στην Τεγέα. Διαδίδει την ποικιλία ανάμεσα στους αμπελουργούς της περιοχής με νέες άδειες φύτευσης 100 στρεμμάτων. Το 1997 προτείνει το Λαγόρθι στον Τοπικό Οίνο Πλαγιών Αιγιάλειας και η ποικιλία σώζεται. Ο Άγγελος το οινοποιεί και παρουσιάζει την πρώτη ετικέτα μονοποικιλιακού Λαγόρθι, εσοδείας 1997.
Η ποικιλία, ωστόσο, θα χρειαστεί να περιμένει υπομονετικά 25 χρόνια, μέχρι το 2021, για να αναδείξει τον υπέροχα μοναδικό της χαρακτήρα μέσα από τη δουλειά της Θεοδώρας Ρούβαλη και του Αντόνιο Ruiz Panego. Αντίστοιχα, τον ίδιο χαρακτήρα αποτυπώνει και η νέα γενιά του οινοποιείου, που εργάζεται μεθοδικά και με πρωτόγνωρο ενθουσιασμό. Το οινοποιούν με μακροήμερη εκχύλιση μέχρι το τέλος της ζύμωσης, στη συνέχεια το ωριμάζουν sur lies, και ιδού μια ακόμη δικαίωση για την Σταυρούλα Κουράκου, η οποία είχε ξεχωρίσει την ποικιλία ήδη από τη δεκαετία του 1970. Με την ίδια ενέργεια, ανεβάζουν τη Μαυροδάφνη σε νέο, γοητευτικό επίπεδο και, με τη συμβολή της «Τσιγκέλω», καθιερώνουν τη Μαυροδάφνη ως μία από τις καλύτερες ελληνικές ερυθρές ποικιλίες για ξηρό κρασί.

Ο Σύνδεσμος Ελληνικού Οίνου

Κατά τη διάρκεια δεκαπέντε ετών, από το 1998 έως το 2015, ο Άγγελος αφιερώνει τις δυνάμεις του στον ΣΕΟ. Αρχικά συμβάλλει καθοριστικά στη νομοθέτηση του νέου Ελληνικού Κρασιού, με πρωτοπόρο τον Γιάννη Μπουτάρη. Στη συνέχεια, ως Πρόεδρος του ΣΕΟ (2008–2013), αναλαμβάνει τον συντονισμό του κλάδου για την εκπόνηση του Στρατηγικού Σχεδίου Marketing (2010), το



Η ορεινή Αιγιάλεια προκαλεί δέος καθώς δεσπόζει πάνω από τον Κορινθιακό Κόλπο.





Αριστερά: Θεοδώρα Ρούβαλη οινολόγος με MSc «Αμπελουργίας και Terroir» του Πανεπιστημίου της Βουργουνδίας - Δεξιά Δημιουργός ποιότητας και καινοτομίας ο οινολόγος Antonio Ruiz

οποίο σηματοδοτεί την ριζική αναδιάταξη του ελληνικού κρασιού τόσο στην εγχώρια αγορά όσο και διεθνώς.

Το ανώνυμο χύμα και οι μάρκες αναμείξεων υποχωρούν μπροστά στις τοποποικιλίες-πρεσβευτές: Ασύρτικο Σαντορίνης, Ξινόμαυρο Νάουσας, Αγιωργίτικο Νεμέας και Μοσχοφίλερο Μαντινείας. Η τοποποικιλία Ροδίτης Αιγιάλειας, και άλλες κατακτήσεις του σήμερα, αξίζει να συμπληρώσουν το νέο πρόσωπο του ελληνικού κρασιού.

Την ίδια εποχή, ο Άγγελος, ως πρόεδρος του ΣΕΟ, οργανώνει την πρώτη και μοναδική μεγάλη αμπελουργική συνάντηση (2013) όπου τίθενται επί τάπητος τα μικρά και μεγάλα θέματα του ελληνικού αμπελώνα. Παράλληλα, προωθεί συνέργειες με τον Τουρισμό και τη Γαστρονομία (Έκθεση Ξενία, ΞΕΕ, βραβεύσεις εστιατορίων ανά την επικράτεια). Μαζί με τη Σοφία Πέρπερα, τον Στέλλιο Μπουτάρη και άλλους πρωτοπόρους οινοποιούς, ξεκινούν τις πρώτες ενέργειες εξωστρέφειας στις ΗΠΑ, που οδηγούν στην πλήρη αναστροφή της εικόνας του ελληνικού κρασιού στο εξωτερικό, με βάση το Στρατηγικό Σχέδιο.



Ορεινή Αιγιάλεια

Στην ανάδειξη της αμπελουργικής ζώνης της Αιγιάλειας στην παραγωγή οίνου αφοσιώθηκε η οικογένεια Ρούβαλη

Σχηματίζεται το νέο πρόσωπο του Οινοποιείου Ρούβαλη

Όλο αυτό το διάστημα, η Θεοδώρα Ρούβαλη συγκεντρώνει γνώσεις και εμπειρίες σε πολλές αμπελουργικές περιοχές του κόσμου, με δική της πρωτοβουλία. Όταν επιστρέφει στην Αιγιάλεια και στο οινοποιείο, με ξεχωριστή μαεστρία κρατά τα θετικά του Άγγελου και προχωρά σε αναδιοργάνωση όλων των άλλων. Στην οικογένεια Ρούβαλη γνωρίζουν καλά ότι **η παράδοση αποτελείται από τις καινοτομίες του παρελθόντος και ότι οι σημερινές καινοτομίες είτε θα ενσωματωθούν στην παράδοση εφόσον είναι αξιόλογες, είτε θα ξεχαστούν ως αχρείαστες**.

Η Θεοδώρα πραγματοποιεί αλλαγές στην οργανωτική δομή της εταιρείας, στη μετοχική σύνθεση και στο ΔΣ, καθώς και στην εμπορία (η διανομή πλέον γίνεται από τη Β.Σ. ΚΑΡΟΥΛΙΑΣ). Στρέφεται στον αμπελώνα και προχωρά σε ριζική ανανέωση των προϊόντων και των ετικετών της εταιρείας. Η στροφή σε premium προϊόντα είναι σαφής και υποστηρίζεται από 120 στρέμματα νέου ιδιόκτητου αμπελώνα σε υψόμετρο 1.000 μέτρων, στη θέση Σύρραχο (στα σύνορα Καλαβρύτων και Αιγιαλείας), τον οποίο εγκα-

θιστά με σπουδαίες προσπάθειες ως μια πρώτη απάντηση στην κλιματική κρίση. Η βιολογική καλλιέργεια παίρνει το επάνω χέρι στο αμπέλι, ενώ στις εργασίες παλαίωσης στο κελάρι ο Αντόνιο εφαρμόζει βιοδυναμικές αρχές, έχοντας αποκτήσει πλούσια εμπειρία ως οινολόγος σε βιοδυναμικό οινοποιείο της Βουργουνδίας. Στην ομάδα προσχωρεί και ο Γιάννης Βαγενάς, εξειδικευμένο στέλεχος της οινικής αγοράς με σπουδές στον Τουρισμό, τη Διοίκηση Επιχειρήσεων και Ανθρωπίνων Πόρων.

Στο Αμπέλι

Η Θεοδώρα και ο Αντόνιο πρωτοπορούν με πολύ πυκνές φυτεύσεις (650 φυτά το στρέμμα), ωθώντας τα φυτά να βαθύνουν το ριζικό τους σύστημα. Στηρίζουν στοιχειωδώς το άγονο ορεινό έδαφος των πλαγιών με οργανικό βιολίπασμα και σπορά βίκου (χλωρή λίπανση), ενώ κρατούν τις αποδόσεις σε πολύ χαμηλά επίπεδα ώστε τα φυτά να αντέχουν στις δύσκολες κλιματολογικές συνθήκες.

Σε συνεργασία με τα Φυτώρια Μπακασιέτα δοκιμάζουν επτά διαφορετικούς κλώνους του ερυθρωπού Ροδίτη, προχωρώντας την έρευνα για την ποικιλία, ενώ παράλληλα προωθούν τις όψιμες ελληνικές ποικιλίες Μαυροδάφνη, Ροδίτη, Κυδωνίτσα, Ασύρτικο και Λαγόρθι. Όσον αφορά στο Λαγόρθι, ξεδιαλέγουν την παλιά αντιπροσωπευτική εκδοχή του και την πολλαπλασιάζουν.

Δύο μετεωρολογικοί σταθμοί, που έχουν στηθεί σε συνεργασία με το Πανεπιστήμιο Πατρών, μετρούν πολλές παραμέτρους σε δύο διαφορετικά αμπελοτόπια. Τα νερά του χειμώνα, που τρέχουν άφθονα στα ορεινά, προλαβαίνουν να γεμίσουν τις λιμνοδεξαμενές που κατασκεύασαν για να υποστηρίζουν τα νέα φυτά το καλοκαίρι, όταν το νερό κόβεται απότομα.

Στο Οινοποιείο

Αντίστοιχα, στο οινοποιείο ενσωματώνονται σταθερά νέες προτεραιότητες: Χαμηλοί αλκοολικοί βαθμοί, ελαφρύτερες φιάλες όπου είναι δυνατόν, ανακύκλωση υλικών συσκευασίας, αξιοποίηση των στέμφυλων για δημιουργία βιολογικών λιπασμάτων και επανάχρησή τους στα αμπέλια, απόσταξη οινολασπών, παραγωγή βιολογικών οίνων και, βέβαια, πιστή έκφραση της αυθεντικότητας του terroir και των ποικιλιών που συμμετέχουν στις οινικές δημιουργίες κάθε έτους. Το οινοποιείο σημαίνεται ως επισκέψιμο και συμμετέχει σταθερά στον θεσμό Οινοξένεια που θεμελίωσε ο Άγγελος Ρούβαλης το 2013.

Η Κυδωνίτσα στο προσκήνιο

Παράλληλα, η Θεοδώρα και ο Αντόνιο συνεχίζουν να μελετούν νέα προϊόντα, όταν αυτά έχουν να εκφράσουν κάτι καινοτόμο ως γεύση και ως πολιτισμός. Μόλις παρουσιάζεται για πρώτη φορά η ετικέτα «Τζιβιέρες», γλυκό κρασί από την ποικιλία Κυδωνίτσα, μετά από χρόνια φυτεύσεων και δοκιμών. Πρόκειται για λιαστό οίνο που συμμετείχε στον ιστορικό Μαλβάζιο οίνο της Λακωνίας. Το πρωτογενές άρωμα, η γοητευτική στυφότητα του κυδωνιού και η γευστική ισορροπία σακχάρων–αλκοόλ προσφέρουν νέες διαστάσεις στην απόλαυση του σύγχρονου οινόφιλου.

Το Μέλλον

Η οικογένεια Ρούβαλη δημιουργεί και προσθέτει αξία τόσο στον τόπο της Αιγιάλειας όσο και στο ελληνικό κρασί συνολικά. Ο αγώνας για το επώνυμο, ποιοτικό και αυθεντικό ελληνικό κρασί δεν σταματά ποτέ, καθώς παραμένουν και αναγεννιούνται διάφορες εκδοχές που είτε υποκύπτουν σε προσωρινές μόδες μάρκετινγκ, είτε στην τάση για ισοπέδωση, είτε στο εύκολο κέρδος από εισαγόμενο χύμα κρασί, είτε στην απογοήτευση από τις πραγματικές δυσκολίες που αντιμετωπίζουν οι αμπελουργοί, βιώνοντας τα εμπόδια αναγέννησης της γεωργίας και της υπέροχης ελληνικής υπαίθρου. Εξίσου απογοητευτικό είναι το γεγονός ότι το κρασί δυσκολεύεται να μπει στην εστίαση με ΦΠΑ 24%, δηλαδή το ένα τέταρτο της τιμής του.

Μπροστά από τις προκλήσεις

Ο ελληνικός αμπελώνας έχει αλλάξει ριζικά τα τελευταία χρόνια. Η κλιματική κρίση βρίσκεται σε πλήρη εξέλιξη, οι αναταράξεις στη διεθνή αγορά είναι συνεχείς. **Το ελληνικό κρασί χρειάζεται να βρεθεί στην κορυφή της παγκόσμιας κλίμακας αξιών**. Το Οινοποιείο Ρούβαλη είναι εδώ για να υπερβαίνει τις προκλήσεις και να ανιχνεύει με ανοιχτές κεραίες τις νέες δυνατότητες. ■



Στην αγροικία του αμπελώνα δύο σκαπανείς της ελληνικής υπαίθρου, Άγγελος Ρούβαλης και Γιάννης Πανάγος



Ο παραγωγός σήμερα έχει δυνατότητες μαγικές.

Τις δυνατότητες που του δίνει η Πειραιώς για σύγχρονα θερμοκήπια.

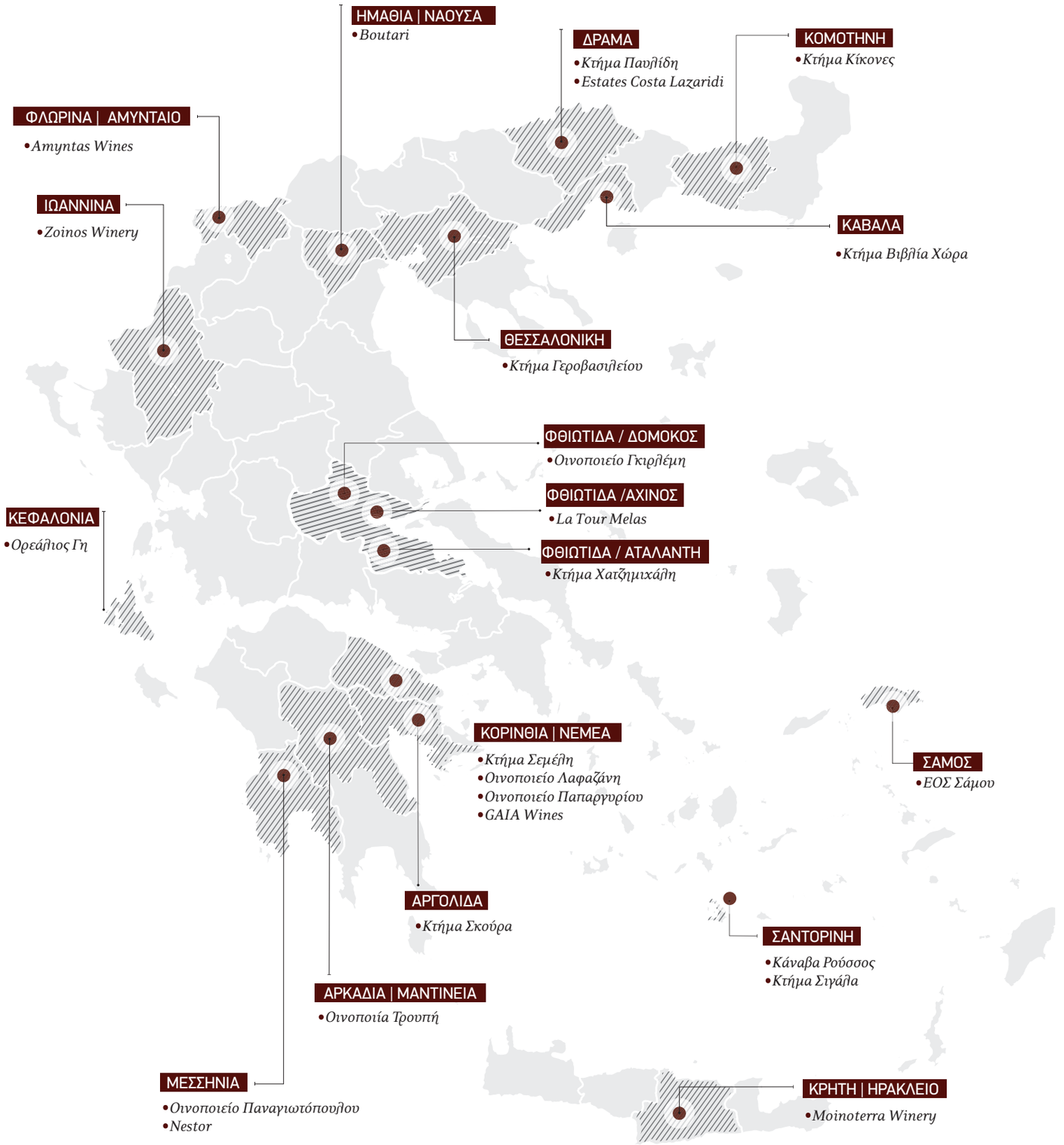
Η Πειραιώς προσφέρει στον παραγωγό ολοκληρωμένες λύσεις χρηματοδότησης και συμβουλών, για σύγχρονα θερμοκήπια ή αναβάθμιση υφιστάμενων μονάδων.
Για να κάνει τη ζωή του πιο εύκολη, την παραγωγή του πιο αποδοτική και το αύριο πιο βιώσιμο.

Ελάτε τώρα σε ένα κατάστημα της Πειραιώς και μάθετε περισσότερα.

Piraeus

piraeusbank.gr

Στιγμές από το Ελληνικό κρασί



Η σειρά παρουσίασης των οινοποιείων στις επόμενες σελίδες είναι αλφαβητική και ακολουθεί γεωγραφικά κριτήρια.



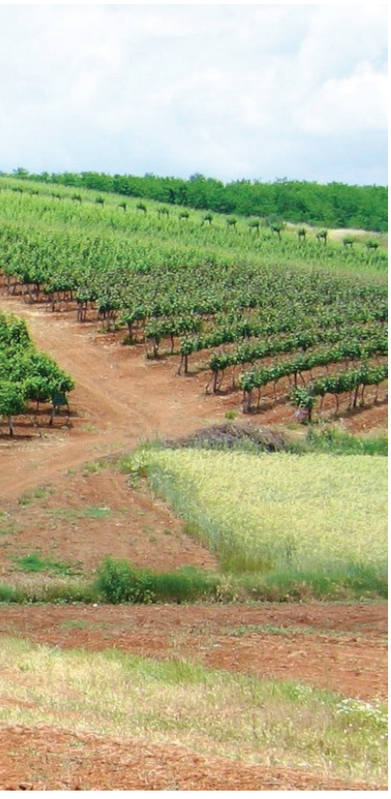
Σύγχρονοι Κίκονες αναβιώνουν το οινικό θαύμα της Θράκης

Ιδιόκτητοι βιολογικοί αμπελώνες για το μπρώτο οινοποιείο της Ροδόπης

Το Κτήμα «Κίκονες» ιδρύθηκε το 2004 στην καρδιά της Θράκης, λίγα χιλιόμετρα νότια της Κομοτηνής, από την οινολόγο-γεωπόνο Μελίνα Τάσσου.
Με εμπειρία σε κορυφαία οινοποιεία του κόσμου -στο Bordeaux, στη Βουργουνδία και στο ιστορικό Brown Brothers της Αυστραλίας- η Μελίνα επέστρεψε στην πόλη όπου μεγάλωσε, για να δημιουργήσει το πρώτο οινοποιείο του Νομού Ροδόπης, αναβιώνοντας μια οινική παράδοση χιλιάδων ετών: την κληρονομιά των αρχαίων Κικόνων. Οι Κίκονες, ο θρακικός λαός που αναφέρεται από τον Όμηρο στην Ιλιάδα και την Οδύσσεια, ήταν διάσημος για το εξαιρετικά ποιοτικό κρασί του στον αρχαίο κόσμο.
Η ποιότητα των κρασιών του «Κτήματος Κίκονες» γεννιέται από τους ιδιόκτητους, βιολογικούς αμπελώνες στη Μαρώνεια συνολικής έκτασης 100 στρεμμάτων. Το αργιλοπηλώδες έδαφος και το μοναδικό δροσερό μικροκλίμα της περιοχής χαρίζουν στα κρασιά φυσική οξύτητα, ισορροπία και χαρακτήρα. Η Μαρώνεια υπήρξε στην αρχαιότητα ένας από τους πιο ξακουστούς αμπελώνες της Μεσογείου.

Εγχώριες και διεθνείς ποικιλίες

Οι ποικιλίες που καλλιεργούνται περιλαμβάνουν το Λημνιό -την αρχαιότερη ελληνική ποικιλία- την ελληνική Μαλαγουζιά, το διάσημο Chardonnay, το ιταλικό αλλά αυστραλιανής έμπνευσης Sangiovese και τις γαλλικές ποικιλίες Merlot, Cabernet Sauvignon και το υπέροχο Syrah. Η αμπελουργική φροντίδα επιβλέπεται με ακρίβεια κι εμπειρία από τον γεωπόνο κι αδερφό της Μελίνας, Βασίλειο Τάσσου.
Η δημιουργια κάθε κρασιού στο Κτήμα «Κίκονες» βασίζεται στην προσαρμογή της οινοποίησης ώστε να γίνεται εκμετάλλευση των ιδιαίτερων καιρικών συνθηκών της κάθε χρονιάς προς όφελος της ποιότητας. Γι' αυτό κι είναι φυσιολογικό κάθε ετικέτα να διαφέρει λίγο από χρονιά σε χρονιά, ανάλογα με τις καιρικές συνθήκες, αποτέλεσμα της γνώσης και της τεχνικής ακρίβειας της οικογένειας Τάσσου. Κάθε ετικέτα εμφιαλώνεται μία και μόνο φορά ανά χρονιά, διασφαλίζοντας απόλυτη συνέπεια και την αυθεντική εκδοχή του κρασιού που έχει διακριθεί ή έχει αγαπηθεί.



Ταξιδεύουν την Ελλάδα σε όλο τον κόσμο

ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΣΤΙΓΜΗ, το όραμα υπήρξε βαθιά εξωστρεφές. Σήμερα, τα κρασιά του Κτήματος «Κίκονες» ταξιδεύουν στο Dubai, την Ιαπωνία, την Ελβετία και τις Ηνωμένες Πολιτείες ενισχύοντας τη θέση της Ελλάδας στη σύγχρονη παγκόσμια οινοποιία.



Το Κτήμα «Κίκονες» ιδρύθηκε το 2004 στην Κομοτηνή από τη Μελίνα Τάσσου.



5ο χλμ. Κομοτηνής - Νέου Σιδηροχωρίου
Τ. +30 25310-83737 | wines@kikones.com

KIKONES THRACE

www.kikones.gr

ΚΤΗΜΑ
ΒΙΒΛΙΑ ΧΩΡΑ

Με το χάρισμα της γης
και τη γνώση των ανθρώπων

Μεσά το Παγγαίο, Γουμένισσα, Πλεία και Σαντορίνη για το Κτήμα Βιβλία Χώρα

Ο συνδυασμός της χαρισματικής γης του Παγγαίου και της εμπειρίας των δημιουργών του, Βασίλη Τσακτσαρλή και Βαγγέλη Γεροβασιλείου, οδήγησε με σταθερά βήματα το Κτήμα Βιβλία Χώρα στην πραγματοποίηση ενός υψηλού οράματος: Την παραγωγή οίνων υψηλής ποιότητας και τη συμβολή στην ώθηση του ελληνικού κρασιού προς τη διεθνή αναγνώριση. Για την επίτευξη του στόχου αυτού τόσο η καλλιέργεια στον αμπελώνα, όσο και η οινοποίηση, γίνονται με ιδιαίτερη φροντίδα, αξιοποιώντας τη γνώση και την εμπειρία και συνδυάζοντας την παράδοση με την τεχνολογία.

Η διαδρομή των οίνων του Κτήματος ξεκινά από τον αμπελώνα των 590 σήμερα στρεμμάτων, που καλλιεργείται από τη γέννησή του σύμφωνα με τα πρότυπα της βιολογικής γεωργίας.

Η εξαιρετικής ποιότητας πρώτη ύλη μεταφέρεται στο οινοποιείο, ζυμώνει και μετατρέπεται σε ποιοτικούς οίνους, που αναδεικνύουν τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της περιοχής του Παγγαίου και είναι πλέον πιστοποιημένοι ως βιολογικοί οίνοι. Το οινοποιείο, με τη σειρά του, φαντάζει εντυπωσιακό στο μέσον του φροντισμένου αμπελώνα, στους πρόποδες του Παγγαίου, με θέα το Αιγαίο Πέλαγος ενώ είναι επισκέψιμο.

Ας σημειωθεί ότι εκτός από την περιοχή του Παγγαίου, το Κτήμα δραστηριοποιείται στον Άγιο Ανδρέα Ήλιδας, στο Νομό Ηλείας με το Κτήμα Δύο Ύψη, που διαθέτει έναν πρότυπο βιολογικό αμπελώνα και ελαιώνα 150 στρεμμάτων, στη Γουμένισσα Κιλκίς με το Μικρό Κτήμα Τίτου με αμπελώνα 170 στρεμμάτων, όπως και στη Θηρασιά με το Κτήμα Μικρά Θήρα με αμπελώνα 140 στρεμμάτων.





Οι δημιουργοί του Κτήματος Βιβλία Χώρα, Βασίλης Τσακτσαρλής (αριστερά) και Βαγγέλης Γεροβασιλείου



Mikra Thira, το πρώτο και μοναδικό οινοποιείο στη Θηρασιά

ΣΤΗ ΘΗΡΑΣΙΑ, το νησί απέναντι από τη Σαντορίνη, βρίσκεται η Μικρά Θήρα. Το πρώτο οινοποιείο του νησιού που αποτελούσε κομμάτι της Σαντορίνης μέχρι τη μεγάλη ηφαιστειακή έκρηξη του 17ου αιώνα π.Χ. Ένα μυστηριώδες νησί με ακατέργαστη φυσική ομορφιά και ιδιαίτερο μικροκλίμα. Το οινοποιείο πήρε το όνομά του από μία λόγια αναφορά που ονομάζει τη Θηρασιά «Μικρά Θήρα», δηλαδή μικρή Σαντορίνη.

Η ιδέα του πρώτου και μοναδικού οινοποιείου στη Θηρασιά γεννήθηκε το 2007 και άρχισε να παίρνει μορφή περίπου 10 χρόνια αργότερα, όταν οι οινοποιοί Βαγγέλης Γεροβασιλείου, Βασίλης Τσακτσαρλής και Ιωάννα Βαμβακούρη αποφάσισαν να πραγματοποιήσουν ένα κοινό τους όνειρο. Την παραγωγή εξαιρετικών κρασιών από το μικροκλίμα της Θηρασιάς. Πηγαίνοντας κόντρα στο ρεύμα, οι τρεις τους είδαν το οικοσύστημα της απόμακρης, σχεδόν ερημικής Θηρασιάς ως μία πρόκληση προς εξερεύνηση.

Το οινοποιείο, χτισμένο στη βορειοδυτική πλευρά της Θηρασιάς, στην περιοχή Ποταμός, περιτριγυρίζεται από αμπελώνες που καλλιεργούνται με το παραδοσιακό σύστημα της «κουλούρας» και γειτνιάζει με τη θάλασσα. Αντικρίζει την Ίο, τη Φολέγανδρο και τη Σίκινο, από όπου πέφτει το ξακουστό ηλιοβασίλεμα της Σαντορίνης. Το κτίριο εναρμονίζεται πλήρως με το φυσικό περιβάλλον, καθώς έχει ως αναφορά την παραδοσιακή κυκλαδίτικη αρχιτεκτονική και τα τοπικά υλικά. Περιλαμβάνει σύγχρονους χώρους οινοποίησης και παλαίωσης, όπως και ειδικές αίθουσες γευσιγνωσίας. Είναι επισκέψιμο για όσους θέλουν να ανακαλύψουν τη μαγεία της Θηρασιάς μέσα από τα κρασιά της Μικράς Θήρας.





ΚΤΗΜΑ ΠΑΥΛΙΔΗ

Σύγχρονη οινοποίηση με ξεκάθαρη ταυτότητα

Το Κτήμα Παυλίδη συνεχίζει να εξελίσσεται και να ενισχύει την παρουσία του στο σύγχρονο οινικό τοπίο σε διεθνές και μακρόσυρτο επίπεδο



Στα Κοκκινόγεια Δράμας, σε μια κοιλάδα που περιβάλλεται από τρία βουνά, βρίσκεται το Κτήμα Παυλίδη, ένα από τα οινοποιεία που έχουν συμβάλει σημαντικά στην ανάπτυξη της ελληνικής οινοποιίας τα τελευταία 25 χρόνια.
Η γεωγραφική θέση του αμπελώνα, οι μεγάλες διαφορές θερμοκρασίας ημέρας-νύχτας και ο σύγχρονος εξοπλισμός του οινοποιείου δημιουργούν τις προϋποθέσεις για κρασιά με καθαρή ποικιλιακή έκφραση, ισορροπία και σταθερή ποιότητα.

Το μοναδικό μικροκλίμα της Δράμας

Οι αμπελώνες του Κτήματος Παυλίδη βρίσκονται σε μια στενή κοιλάδα, όπου το μικροκλίμα διαμορφώνεται από τους δροσερούς ανέμους και τις σημαντικές θερμοκρασιακές διαφορές μεταξύ ημέρας και νύχτας. Οι συνθήκες αυτές, παράλληλα με την εφαρμογή του νυχτερινού τρύγου, συμβάλλουν στη διατήρηση της φρεσκάδας, της φυσικής οξύτητας και της αρωματικής καθαρότητας των σταφυλιών.

Επενδύσεις & καινοτομία

Ακολουθώντας μια φιλοσοφία ελάχιστης καταπόνησης της πρώτης ύλης, το Κτήμα Παυλίδη εξελίσσει διαρκώς τον εξοπλισμό του.
Δρύινοι οινοποιητές, σύγχρονες δεξαμενές και κεραμικοί αμφορείς συμβάλλουν σε μια πιο ακριβή και εκλεπτυσμένη διαδικασία οινοποίησης και ωρίμανσης.
Παράλληλα, οι επενδύσεις στην επέκταση των εγκαταστάσεων -με νέους χώρους υποδοχής σταφυλιών, ζύμωσης και ωρίμανσης- και οι νέες φυτεύσεις έχουν ως σκοπό να ενισχύσουν την ικανότητα του Κτήματος να ανταποκρίνεται στις αυξημένες απαιτήσεις της αγοράς.

Τρύγος 2025: Μια χρονιά ισορροπίας

Ο φετινός τρύγος χαρακτηρίστηκε από ήπιες κλιματικές συνθήκες, χωρίς ακραία φαινόμενα. Η ομαλή ωρίμανση των ποικιλιών -από το Sauvignon Blanc και το Ασύρτικο μέχρι το Αγιωργίτικο και το Tempranillo- επέτρεψε την προσεκτική επιλογή της ιδανικής στιγμής συγκομιδής των σταφυλιών κατά τη διάρκεια της νύχτας. Οι πρώτες ετικέτες που κυκλοφόρησαν στην αγορά, δείχνουν κρασιά με καθαρή, ποικιλιακή έκφραση, ένταση και εξαιρετική ισορροπία. Μια χρονιά που υπόσχεται εξαιρετικά αποτελέσματα.







Διπλή λάμψη για το THEMA Λευκό 2024

ΤΟ THEMA Λευκό 2024 διακρίνεται για δεύτερη συνεχή χρονιά με Χρυσό Μετάλλιο και Best of Show στο διαγωνισμό Sélections Mondiales des Vins του Καναδά. Η αντίστοιχη περσινή εσοδεία για το THEMA Λευκό 2023, είχε επίσης βραβευτεί με Χρυσό Μετάλλιο, Best of Show, αλλά και ως ένα από τα Top 30 κρασιά που πωλούνται στα καταστήματα του μονοπωλίου του Quebec, στον Καναδά.



Πρωταγωνιστής
ο αμπελώνας

Με βαθιές ρίζες και σταθερό βλέμμα στο μέλλον τα Estates Costa Lazaridi

Τη δεκαετία του '70, ο Κώστας Λαζαρίδης οραματίστηκε τη Δράμα ως μια περιοχή με διεθνή οινική ταυτότητα, ανάμεσα στις σημαντικότερες του κόσμου. Το όραμα αυτό, που θεμελίωσε την αρχή «Τα μεγάλα κρασιά γεννιούνται στο αμπέλι», εξελίχθηκε σε μια διαδρομή που καθόρισε τον σύγχρονο ελληνικό οινικό χάρτη.

Σήμερα, με δύο οινοποιεία σε Δράμα και Αττική, οι γιοι του, Γεράσιμος και Γιώργος Λαζαρίδης, οδηγούν τα Estates Costa Lazaridi σε μια νέα εποχή εκεί όπου η παράδοση συνυπάρχει με την τεχνογνωσία και μια αδιάκοπη πορεία προς την εξέλιξη.

Κάθε κλήμα και κάθε τρύγος αποτελούν συνέχεια μιας πορείας που συνδυάζει καινοτομία, φροντίδα και βαθύ σεβασμό προς τη γη.

Η φιλοσοφία του οινοποιείου πηγάζει από οικογενειακές αξίες και τη δέσμευση να τιμούμε τη φύση, το terroir και τον ιδιαίτερο χαρακτήρα κάθε αμπελώνα -αρχές που παραμένουν ο δρόμος μας έως σήμερα.

Κάθε κρασί αποτυπώνει τη μοναδικότητα του τόπου

Σε κάθε στάδιο της παραγωγής, ο αμπελώνας είναι ο πρωταγωνιστής. Κάθε κρασί αποτυπώνει τη μοναδικότητα του τόπου και της χρονιάς του, επιβεβαιώνοντας ότι η φύση είναι η αληθινή δημιουργός του μεγάλου κρασιού.

Στα Estates Costa Lazaridi, η βιωσιμότητα δεν είναι απλώς πρακτική -είναι στάση ζωής. Στη Δράμα και στην Αττική, οι αμπελώνες λειτουργούν ως ζωντανά, ισορροπημένα οικοσυστήματα, όπου η άμπελος αναπτύσσεται αρμονικά με το περιβάλλον.

Με βαθιές ρίζες και σταθερό βλέμμα στο μέλλον, τα Estates Costa Lazaridi συνεχίζουν να διαμορφώνουν το επόμενο κεφάλαιο του ελληνικού κρασιού -με πάθος, συνέπεια και αφοσίωση στον τόπο που τα γέννησε.





ESTATES
COSTA
LAZARIDI

Νέα έκφραση της Δράμας

ΚΑΘΕ ΣΤΑΦΥΛΙ ωριμάζει με τον ρυθμό της γης και κάθε φιάλη μεταφέρει το χαρακτήρα του τόπου που τη γέννησε. Ένα από τα πιο πρόσφατα κρασιά που εκφράζουν αυτή τη φιλοσοφία είναι το βραβευμένο Costa Lazaridi Blanc de Blancs Brut, το πρώτο αφρώδες των Estates Costa Lazaridi. Δημιουργημένο με την παραδοσιακή μέθοδο από 100% Βιδιανό και γεννημένο στα 900 μ. στον ορεινό αμπελώνα Καταφύτου, αποκαλύπτει μια νέα έκφραση της Δράμας.



Φρεσκάδα και κομψότητα για το ιστορικό brand

Παντρεύει αμόλυντα την παράδοση με τη νέα εποχή το Amyntas Winery

Το ιστορικό οινοποιείο του Αγροτικού Συνεταιρισμού Αμυνταίου, της βορειότερης αμπελουργικής ζώνης της Ελλάδος, κάνει την εμφάνισή του το μακρινό 1959 και τολμά να πει κανείς πως αποτέλεσε την αρχή του καλού. Η συλλογική αυτή προσπάθεια υπήρξε μονόδρομος για τους αμπελουργούς της περιοχής, αφού έγινε από πολύ νωρίς κατανοητή η σπουδαιότητα αυτής της πολυδύναμης ποικιλίας, του Ξινόμαυρου. Ο Συνεταιρισμός όχι απλά κατάφερε να διατηρήσει την ανοδική πορεία ανάδειξης της περιοχής και της ποικιλίας, αλλά κατόρθωσε να παίζει πρωταγωνιστικό ρόλο όλα αυτά τα χρόνια. Πλέον επανασυστήνεται στους καταναλωτές με την επωνυμία «AMYNTAS WINERY», καταφέρνοντας να συνδυάσει το απόλυτο «πάντρεμα» της παράδοσης με τη νέα εποχή. Με σεβασμό στην ιστορία του συνεταιριστικού οινοποιείου, ο ρόλος του οποίου αποτέλεσε ορόσημο για τη θέσπιση της ζώνης Π.Ο.Π. Αμύνταιο, το Amyntas Winery ξανά συστήνει τους αγαπημένους σε όλους κωδικούς του με νέα ανανεωμένη εμφάνιση που αποπνέει φρεσκάδα και κομψότητα. Τα στελέχη του οινοποιείου σε συνεργασία με την ομάδα της Noble Wines θέλοντας να δώσουν στον καταναλωτή με άμεσο, λιτό και κομψό τρόπο την ιστορία και την πλούσια κληρονομιά του οινοποιείου στην παραγωγή οίνων επέλεξαν ως βασικούς άξονες των νέων ετικετών τις ημερομηνίες σταθμούς της μακροχρόνιας και επιτυχημένης πορείας του οινοποιείου.

AMYNTAS WINERY ESTD 1959

Χρονιά ίδρυσης, το 1959

Με όνομα εμπνευσμένο από τη χρονιά ίδρυσης 1959, που σηματοδοτεί 65 αξιόλογα χρόνια οινοποίησης στη ζώνη του Αμυνταίου με ακλόνητη δέσμευση στην αριστεία και με ένα βυζαντινό μοτίβο στην ετικέτα που συμβολίζει τη διαχρονική παρουσία του Αμυνταίου στην ιστορία, η νέα σειρά 1959 Λευκός Ξηρός, Ροζέ Ξη-



ρός, Ερυθρός Ξηρός, Ερυθρός Ημίγλυκος, που απαρτίζει το ανανεωμένο χαρτοφυλάκιο, είναι η πρόταση του Amyntas Winery για το καθημερινό τραπέζι του καταναλωτή. Λευκόσαρκα φρούτα και εσπεριδοειδή, κόκκινα φρούτα με νότες από κεράσι και βατόμουρο καθώς και φρούτα του δάσους με πικάντικες νότες είναι μερικά από τα αρώματα που θα συναντήσει κανείς στις νέες ετικέτες της σειράς 1959.

Παραγωγή αφρώδους οίνου από Ξινόμαυρο

Σταθμός στην οινική πορεία του οινοποιείου υπήρξε το 1971, όταν πρωτοξεκίνησαν οι πειραματικές δοκιμές για την παραγωγή αφρώδους οίνου από την ποικιλία Ξινόμαυρο, οι οποίες οδήγησαν σε εξαιρετικά αποτελέσματα. Το Ξινόμαυρο στην περιοχή του Αμυνταίου παρουσιάζει ιδιαίτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά. Έτσι, τον επόμενο χρόνο κιόλας, το 1972, το ελληνικό κράτος αναγνώρισε επίσημα την αμπελουργική ζώνη με την διάκριση «Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης ΑΜΥΝΤΑΙΟ», δημιουργώντας παράλληλα τον πρώτο εγχώριο ροζέ οίνο Π.Ο.Π. στον ελλαδικό χώρο, και τον μοναδικό μέχρι τώρα. Σήμερα έχουμε τη χαρά να παρουσιάζουμε την νέα ταυτότητα των ερυθρών οίνων Αμυνταίον ΠΟΠ, Αμυνταίον ΠΟΠ Reserve και το ροζέ Αμύνταιον ΠΟΠ Νυμφαία. Ο νέος σχεδιασμός αποπνέει κομψότητα και προσιτή πολυτέλεια, αντικατοπτρίζοντας την εξαιρετική ποιότητα και την εκλεπτυσμένη πολυπλοκότητα των φημισμένων οίνων ΠΟΠ Αμύνταιο.



Επίσημος διανομέας των κρασιών του Amyntas Winery σε Ελλάδα και εξωτερικό είναι η Noble Wines.

Οι νέες αφρώδεις δημιουργίες του Amyntas Winery

Επιπλέον, ο κόσμος της οινικής απόλαυσης του Amyntas Winery εμπλουτίζεται με δύο νέες αφρώδεις δημιουργίες Αμύντας Blanc de Noir brut και Rose brut που υπόσχονται ένα μοναδικό ταξίδι στον χώρο των αισθήσεων. Τραγανή οξύτητα, ζωηρές φυσαλίδες και εντυπωσιακό τελείωμα καλούν τον καταναλωτή να ανακαλύψει την ένταση, την φινέτσα και τη μοναδική προσωπικότητα αυτών των εκλεκτών αφρωδών οίνων.

Οινοτουριστική εμπειρία

ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΜΕΝΑ επισκέψιμο (κατόπιν τηλεφωνικής επικοινωνίας) είναι το Οινοποιείο, που διαθέτει το σήμα «Winery Open To The Public» και δεν υπάρχει καμία επιβάρυνση για τον επισκέπτη. Στη διάρκεια της επίσκεψης στο κτίριο πραγματοποιείται ξενάγηση μεταξύ άλλων στις ιστορικές τσιμεντένιες δεξαμενές, που αποτελούν και τον βασικό άξονα στήριξης του ίδιου του οινοποιείου. Εντυπωσιακές, γεμάτες μνήμες και διακοσμημένες με φωτογραφικό υλικό από στιγμές-σταθμούς της πορείας του οινοποιείου, καταφέρνει να ταξιδέψει τον επισκέπτη ενώ στο τέλος της διαδρομής θα επισκεφτεί τον χώρο παλαίωσης των κρασιών με επιλεγμένα γαλλικά και αμερικανικά βαρέλια. Στην συνέχεια, θα οδηγηθεί στον χώρο των γευστικών δοκιμών, σε μια προσεγμένη αίθουσα με τοιχογραφίες εμπνευσμένες από διονυσιακές τελετές.




BOUTA
1879
SINGLE VINEYARD NAOUSSA
XINOMAVRO 2020



BOUTARI
est. 1879

Ξινόμαυρο **όπως πρέπει να είναι**

Ένα κρασί που συνδέει 146 χρόνια ιστορίας με το αύριο της οινοποιίας

Το Boutari Legacy 1879 αποτελεί την πιο αυθεντική, ολοκληρωμένη έκφραση του Ξινόμαυρου της Νάουσας. «Το Ξινόμαυρο όπως πρέπει να είναι» -ένα κρασί που ενώνει 146 χρόνια ιστορίας με το αύριο της ελληνικής οινοποιίας, τιμώντας το έτος ίδρυσης των Οινοποιείων Μπουτάρη. Προέρχεται από single vineyard αμπελοτεμάχιο στον Τρίλοφο Μπας Κάρτερ και παράγεται σε περιορισμένες ποσότητες, αναδεικνύοντας τη βαθιά σχέση του brand με την ποικιλία και το terroir της Νάουσας. Η εσοδεία 2020, που μόλις έχει κυκλοφορήσει, είναι η κορυφαία έκφραση της φιλοσοφίας του Legacy: Ένα premium κρασί παλαίωσης, που αποτυπώνει το DNA της Νάουσας, τη συμπύκνωση του Ξινόμαυρου και τη μακρόχρονη τεχνογνωσία των Οινοποιείων Μπουτάρη στην παραγωγή μεγάλων ερυθρών κρασιών. Αποτελεί επιλογή για γνώστες, συλλέκτες και απαιτητικούς οινόφιλους που αναζητούν κρασιά με ξεκάθαρη ταυτότητα, βάθος χαρακτήρα και μεγάλη διάρκεια ζωής.

Στο ποτήρι εμφανίζεται με βαθύ ερυθρό χρώμα, ενώ η μύτη ξεχωρίζει για την έντονη πολυπλοκότητα: Κόκκινα μούρα, ξηρό σύκο και τοματοχυμό πλαισιώνονται από αρώματα παλαίωσης όπως βανίλια, δαμάσκηνο, καβουρδισμένο αμύγδαλο και διακριτικές νότες πούρων. Στο στόμα, το κρασί είναι πλούσιο, με ευχάριστη οξύτητα και απαλές, βελούδινες τανίνες που οδηγούν σε παρατεταμένη, θερμή επίγευση με νότες κακάο και κόκκινων φρούτων.

Με 24 μήνες παλαίωσης σε γαλλικά δρύινα βαρέλια και εξαιρετικά προσεγμένη οινοποίηση -κρυοεκχύλιση, επιλεγμένες ζύμες και απαλή εκχύλιση- το Boutari Legacy 1879 εκφράζει τη σύγχρονη οινική τεχνογνωσία των Οινοποιείων Μπουτάρη, παραμένοντας ταυτόχρονα πιστό στην παράδοση που το ανέδειξε.

Το Legacy είναι η κορυφαία έκφραση του Ξινόμαυρου της Νάουσας -ένα κρασί που συνδέει 146 χρόνια ιστορίας με το αύριο της ελληνικής οινοποιίας.

Κτήμα
ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ

Μια πολύ καλή **χρονιά**

Ισορροπία, καθαρή ωρίμαση και εξαιρετική ποιότητα σταφυλιού έφερε ο φετινός τρύγος στην Επανομή



Με ιδανικές συνθήκες κύλησε η φετινή καλλιεργητική χρονιά στο Κτήμα Γερουβασιλείου, οδηγώντας σε έναν τρύγο που χαρακτηρίστηκε από ισορροπία, καθαρή ωρίμαση και εντυπωσιακή ποιότητα σταφυλιού. Ο καιρός παρέμεινε σταθερός στις περισσότερες φάσεις της ανάπτυξης, επιτρέποντας στις ποικιλίες να εκφράσουν πλήρως τα χαρακτηριστικά τους.

Ήπιος αλλά επαρκής χειμώνας
Ο χειμώνας, αν και ψυχρός, δεν έδωσε ακραία φαινόμενα. Οι χαμηλές θερμοκρασίες του Φεβρουαρίου δεν έπεσαν κάτω από το μηδέν, ενώ οι βροχοπτώσεις Δεκεμβρίου αναπλήρωσαν τα αποθέματα νερού, μετά το ξηρό καλοκαίρι του 2024.

Ομαλή άνοιξη και υγιής ανάπτυξη
Με σταδιακή άνοδο θερμοκρασίας και ευνοϊκές βροχές, η άνοιξη πρόσφερε στα αμπέλια συνθήκες ιδανικές για έκπτυξη και ανθοφορία. Η βλάστηση ήταν ζωηρή και η άνθηση εξελίχθηκε ομαλά αρχές Μαΐου, χωρίς διακυμάνσεις που θα μπορούσαν να επηρεάσουν την παραγωγή.

Καλοκαίρι χωρίς υπερβολές
Ο Ιούνιος κύλησε δροσερά και χωρίς βροχές, περιορίζοντας τον κίνδυνο ασθενειών. Ο περκασμός καθυστέρησε ελαφρώς, ολοκληρώθηκε όμως ομαλά στα τέλη Ιουλίου. Ιούλιος και Αύγουστος σημείωσαν φυσιολογικές θερμοκρασίες ημέρας, με δροσερές νύχτες που υποστήριξαν την ομοιόμορφη ωρίμαση. Αποφασιστικής σημασίας υπήρξε η βροχή της 31ης Ιουλίου, βοηθώντας τα αμπέλια να διατηρήσουν ισορροπία και επιτρέποντας στις ποικιλίες να ωριμάσουν διαδοχικά.

Τρύγος διάρκειας 50 ημερών
Η συγκομιδή ξεκίνησε στις 12 Αυγούστου με το Sauvignon Blanc και εξελίχθηκε με άνεση χρόνου, χάρη στη σταθερότητα του καιρού. Η διαδικασία ολοκληρώθηκε έπειτα από 50 ημέρες -ένας από τους μακρύτερους τρύγους των τελευταίων ετών- εξασφαλίζοντας προσεκτική επιλογή και υψηλό ποιοτικό επίπεδο.
Στους λευκούς οίνους καταγράφηκε μικρή αύξηση παραγωγής, αποτέλεσμα εξαιρετικής καρπόδεσης και υγιούς ανάπτυξης. Στα ερυθρά, οι ποσότητες διατηρήθηκαν στα περσινά επίπεδα, καθώς εφαρμόστηκε πράσινος τρύγος για μεγαλύτερη συμπύκνωση και ποιότητα. Τα λευκά κρασιά του 2025 παρουσιάζουν έντονο αρωματικό προφίλ, δροσερή και ισορροπημένη οξύτητα και καθαρή έκφραση φρούτου. Στα ερυθρά, το ήπιο καλοκαίρι συνέβαλε σε άριστη φαινολική ωρίμανση, με ώριμο αλλά δροσερό φρούτο, βελούδινες τανίνες και δομή που υπόσχεται μακρά εξέλιξη.

Επιτυχημένο κλείσιμο της χρονιάς
Οι βροχοπτώσεις που σημειώθηκαν μετά τον τρύγο, περίπου 70 mm, αποδείχθηκαν πολύτιμες για την αποκατάσταση του υδροφόρου ορίζοντα και τη σωστή ξυλοποίηση. Οι συνθήκες αυτές διαμορφώνουν θετικές προοπτικές για τη διαχείμαση των αμπελιών και την επόμενη καλλιεργητική περίοδο.





Το Κτήμα Γεροβασιλείου δραστηριοποιείται στο χώρο του αμπελιού και του κρασιού από το 1981.

Με πειραματισμό και φροντίδα στο αμπέλι

ΣΤΙΣ ΠΛΑΓΙΕΣ της Επανομής, λίγα χιλιόμετρα έξω από τη Θεσσαλονίκη, ο ιδιαίτερα φροντισμένος αμπελώνας περιβάλλει το σύγχρονο οινοποιείο, όπου παράγονται τα κρασιά του Κτήματος Γεροβασιλείου. Η καλλιέργεια του αμπελώνα γίνεται με ιδιαίτερη φροντίδα και με συνεχείς πειραματισμούς στη μελέτη ελληνικών και διεθνών γνωστών και άγνωστων ποικιλιών. Η εξέλιξη της τεχνολογίας συνοδοιπορεί με την παράδοση σε όλη τη διάρκεια της αμπελοκαλλιέργειας και της οινοποίησης. Ο στόχος είναι η παραγωγή ποιοτικών κρασιών με τα τυπικά χαρακτηριστικά του μικροκλίματος (terroir) της περιοχής.









Ένα βήμα προς το μέλλον στην παραγωγή αφρωδών κρασιών έκανε η ZOINOS WINERY με τη δημιουργία του ερυθρού Vlachiko Sparkling.



Τοπικές ποικιλίες

Η ZOINOS WINERY διαθέτει 250 στρμ. βιολογικών αμπελώνων με γηγενείς ποικιλίες, ενώ στον πειραματικό της αμπελώνα μελετώνται 28 ηπειρώτικες γηγενείς ποικιλίες με στόχο την ανάδειξη του οινικού τους δυναμικού και τη δημιουργία νέων προϊόντων. Παράλληλα, υλοποιεί τρία ερευνητικά προγράμματα για την παραγωγή πολλαπλασιαστικού υλικού από ηπειρώτικες γηγενείς ποικιλίες.



Επενδύει στη μοναδικότητα **του τόπου της**

Όλο και πιο ισχυρή είναι η δυναμική ανάπτυξης για τη ZOINOS Winery

Η ZOINOS WINERY αποτελεί μία από τις πλέον σύγχρονες και δυναμικές οινοποιητικές μονάδες της χώρας, με σημαντική παρουσία τόσο στην παραγωγή αφρωδών και ήρεμων οίνων, όσο και στην απόσταξη προϊόντων υψηλής ποιότητας. Η ιστορία της ξεκινά το 1954, όταν οι αμπελουργοί της Ζίτσας δημιούργησαν το πρώτο οινοποιείο της περιοχής, μια πρωτοβουλία που ενισχύθηκε από την ΕΑΣ Ιωαννίνων. Το 1974 ιδρύθηκε το πρώτο σύγχρονο οινοποιείο της ΒΔ Ελλάδας, ενώ η περιοχή είχε ήδη αναγνωριστεί από το 1972 για τους οίνους ΠΟΠ Ζίτσα, βασισμένους στη λευκή ποικιλία Ντεμπίνα.

Το καθοριστικό βήμα ήρθε τον Ιούνιο του 2006, όταν το οινοποιείο αποσπάστηκε από την ΕΑΣ Ιωαννίνων και δημιουργήθηκε η ZOINOS WINERY, σηματοδοτώντας μια νέα, δυναμική εποχή ανάπτυξης. Σήμερα η εταιρεία διαθέτει πλήρως εκσυγχρονισμένο, επισκέψιμο οινοποιείο και αποστακτήριο στη Ζίτσα, κέντρο διανομής και εξυπηρέτησης πελατών στα Ιωάννινα, καθώς και υποκατάστημα-οινοποιείο στην αμπελουργική ζώνη της Πάτρας.

Στην εταιρεία εργάζονται περίπου σαράντα άτομα -διοικητικό προσωπικό, ειδικευμένοι εργαζόμενοι, χημικοί, γεωπόνοι και οινολόγοι- που υποστηρίζουν κάθε στάδιο της παραγωγής και του ποιοτικού ελέγχου.

Η ZOINOS WINERY έχει αναπτύξει εκτεταμένο δίκτυο πωλήσεων, συνεργάζεται με συνεταιρισμούς άλλων περιοχών και παρουσιάζει σταθερά ανοδική εξαγωγική δραστηριότητα. Κομβικό ρόλο διαδραματίζουν οι παραγωγοί της περιοχής, οι οποίοι καλλιεργούν τόσο γηγενείς ποικιλίες -Ντεμπίνα, Βλάχικο, Μπεκάρι- όσο και διεθνείς όπως Chardonnay, Traminer, Merlot, Cabernet Sauvignon και Syrah, εφαρμόζοντας σύγχρονες και βιώσιμες πρακτικές.

ZOINOS
zitsa winery est. 1974

Όσον αφορά την αμπελουργική ζώνη της Ζίτσας, πρόκειται για περιοχή με ιδιαίτερο μικροκλίμα, ασβεστολιθικά και πετρώδη εδάφη, που συμβάλλουν στην παραγωγή ποιοτικών οίνων και αποσταγμάτων, στην οποία η κλιματική αλλαγή έχει επιφέρει θετικές επιδράσεις.

Με ταυτότητα στο τσίπουρο

Το τσίπουρο, προϊόν με βαθιά ηπειρώτικη παράδοση και αναγνωρισμένο ως ΠΓΕ Ήπειρος, αποτελεί σημαντικό κομμάτι της παραγωγής.

Η απόσταξη γίνεται σε παραδοσιακούς χάλκινους άμβυκες και η παλαίωση σε δρύινα βαρέλια, δημιουργώντας αποστάγματα με πλούσιο αρωματικό χαρακτήρα, νότες εσπεριδοειδών, μήλου και κανέλας και μια απαλή, στρογγυλή γεύση που εκφράζει την ταυτότητα της περιοχής.



Πίσω από τη δημιουργία της Zoinos Winery βρίσκεται το ανήσυχο και φιλοπρόοδο πνεύμα των αμπελουργών της αμπελουργικής ζώνης Ζίτσας.


GKIRLEMIS
CUVÉE IOANNIS
www.gkirlemiswinery.gr

Cuvée Ioannis

ένα μεγάλο ερυθρό κρασί που αποτυπώνει το terroir της περιοχής

Από το Οινοποιείο Γκιρλέμη στο Πολυδένδρι Δομοκού

Το Οινοποιείο της Οικογένειας Γκιρλέμη βρίσκεται στο Πολυδένδρι Δομοκού, στη θέση «Προσήλια». Η αγορά των κτημάτων πραγματοποιήθηκε το 2004 και την ίδια χρονιά ξεκίνησε η διαχείριση και προετοιμασία τους.

Αρχές του 2007 ξεκίνησαν οι διαδικασίες φύτευσης του ενιαίου ιδιόκτητου αμπελώνα, μετά από εκτενή εδαφολογική ανάλυση από ομάδα αμπελουργών και οινολόγων, που σήμερα φθάνει σε έκταση τα 450 στρέμματα.

Το σημείο που απλώνεται ο αμπελώνας παρουσιάζει ιδιαίτερο μορφολογικό ενδιαφέρον, το οποίο ευνοεί την καλλιέργεια ελληνικών και διεθνών ποικιλιών. Βάσει αυτού επιλέχθηκαν για τη φύτευση πέντε λευκές και πέντε ερυθρές ποικιλίες, όπου κυριαρχούν σε ποσοστό 60% οι λευκές. Τα περισσότερα στρέμματα φυτεύτηκαν κυρίως με γηγενείς ποικιλίες και συμπληρώθηκαν με διεθνείς.

EST. 2007
GKIRLEMIS
WINERY

Το 2011 ολοκληρώθηκε και η κατασκευή του πλήρως εξοπλισμένου οινοποιείου, με κύριο υλικό την πέτρα που προήλθε κατά την προετοιμασία των κτημάτων και βρίσκεται δίπλα στον αμπελώνα, έτσι ώστε στην περίοδο του τρύγου το σταφύλι να υφίσταται την ελάχιστη δυνατή καταπόνηση κατά τη μεταφορά.

Με γνώμονα το σεβασμό στη φύση, την αγάπη για την αμπελοκαλλιέργεια και την ποιοτική πρώτη ύλη, η οικογένεια Γκιρλέμη δημιουργεί κρασιά με μεράκι, έχοντας ως στόχο την ανάδειξη του terroir της περιοχής και την παραγωγή κρασιών που εκφράζουν τον πολιτισμό και την ψυχή της. Σε αυτό το μοτίβο κινείται και η νέα κυκλοφορία του οινοποιείου, το «Cuvée Ioannis», ένα μονοποικιλιακό Syrah του 2019, που έχει παραμείνει για 14 μήνες σε δρύινα γαλλικά βαρέλια και δύο χρόνια στη φιάλη.

Με την υπογραφή του Ιωάννη Γκιρλέμη

ΝΕΑ ΚΥΚΛΟΦΟΡΙΑ του Οινοποιείου Γκιρλέμη αποτελεί το «Cuvée Ioannis», ένα μονοποικιλιακό Syrah του 2019, που έχει παραμείνει για 14 μήνες σε δρύινα γαλλικά βαρέλια και δύο χρόνια στη φιάλη. Πρόκειται για μια ετικέτα που θα κυκλοφορεί μόνο τις κορυφαίες χρονιές, όταν το σταφύλι είναι τόσο ποιοτικό, ώστε να παραχθεί ο ερυθρός αυτός οίνος που αποτελεί τη ναυαρχίδα του Οινοποιείου. Το κρασί φέρει το όνομα και την υπογραφή του ιδιοκτήτη Ιωάννη Γκιρλέμη, του ανθρώπου που οραματίστηκε και υλοποίησε το όνειρό του να παράξει το δικό του κρασί, δίνοντας μεγάλη βάση στην καλλιέργεια του αμπελιού και τη σωστή διαχείριση του σταφυλιού.



Το «Cuvée Ioannis» έχει παραμείνει για 14 μήνες σε δρύινα γαλλικά βαρέλια.

Απαράμιλλη αναζήτηση αριστείας

Με την ερυθρή τετράδα οίνων του La Tour Melas



[© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΜΙΧΑΗΛ ΑΝΔΡΟΥΛΙΔΑΚΗΣ]



Chairman's Reserve

ΣΥΛΛΕΚΤΙΚΗ έκφραση. Ένα εξαιρετικά περιορισμένο blend Cabernet Franc και Merlot, προερχόμενο από επιλεγμένα αμπελοτεμάχια και συγκεκριμένες κορυφαίες σοδειές. Στη μύτη εμφανίζει βαθιά αρώματα μαύρων φρούτων, μπαχαρικών, γραφίτη και ευγενείς δρύινες νότες. Στο στόμα το κρασί είναι γεμάτο, με στιβαρή αλλά απόλυτα ώριμη τανική δομή και ισορροπημένη οξύτητα που στηρίζει τον όγκο.

Η φιλοσοφία του La Tour Melas είναι ξεκάθαρη: «In pursuit of excellence». Αυτό το όραμα ενσωματώνεται στις τέσσερις εμβληματικές ετικέτες των ερυθρών του οίνων, καθεμία από τις οποίες είναι μια ξεχωριστή, πολυτελής έκφραση του μοναδικού premium terroir.

Ένα boutique οινοποιείο στον Αχινό Φθιώτιδας, μια περιοχή που επέλεξε ο Κύρος Μελάς ως την ιδανική τοποθεσία. Το Κτήμα βρίσκεται σε μοναδικό σημείο, με νότιο-ανατολικό προσανατολισμό και ποικιλόμορφο έδαφος, στο οποίο κυριαρχούν ο πηλός και ο ασβεστόλιθος. Το terroir, σε συνδυασμό με τη πιστοποιημένη βιολογική καλλιέργεια, έθεσαν τις βάσεις για τη δημιουργία ενός κρασιού σε στυλ Μπορντό, βασισμένο στις ποικιλίες Cabernet Franc και Merlot. Οι πρώτοι αμπελώνες φυτεύτηκαν το 2000 και η πρώτη σοδειά του ομώνυμου La Tour Melas κυκλοφόρησε το 2004.

La Tour Melas 2022

Η ΕΣΟΔΕΙΑ 2022 του La Tour Melas είναι προϊόν μιας χρονιάς προσαρμογής και ακρίβειας. Ο συνδυασμός Cabernet Franc και Merlot από αργιλώδη και ασβεστολιθικά εδάφη δίνει ένα κρασί εκφραστικό και ισορροπημένο. Στη μύτη εμφανίζονται άγρια μούρα, ροδοπέταλα και φρέσκα βότανα, που σταδιακά εξελίσσονται σε γραφίτη, μαύρο κεράσι και διακριτικά μπαχαρικά. Στο στόμα είναι καλοδομημένο, με λεπτές, ενσωματωμένες τανίνες και ζωηρή οξύτητα που κρατά τον όγκο σε έλεγχο. Η μακρά παλαίωση σε βαρέλι και κεραμικά αγγεία χαρίζει βάθος και μια μακριά, αρμονική επίγευση.





Παλιές Ρίζες 2022

ΚΑΘΑΡΗ ΕΚΦΡΑΣΗ ενός αυτόριζου αμπελώνα Αγιωργίτικου άνω των 100 ετών αποτελεί το Παλιές Ρίζες 2022. Το χαμηλό φορτίο και η πρώιμη συγκομιδή προσδίδουν ένταση και ακρίβεια. Αρωματικά κυριαρχούν φρέσκα κόκκινα φρούτα, άγρια βότανα και νότες πυρόλιθου και γης. Στο στόμα το κρασί είναι ζωηρό και ενεργητικό, με μεταξένιες τανίνες και έντονη, φωτεινή οξύτητα που αναδεικνύει τη μεταλλικότητα του εδάφους. Οι καπνιστές αποχρώσεις και η ορυκτή επίγευση προσθέτουν βάθος, διατηρώντας συνολικά ένα φίνο και αυθεντικό προφίλ.

Cyrus One 2023

ΓΕΝΝΙΕΤΑΙ από τη συνύπαρξη δύο terroirs: της Νεμέας και του Αχινού. Το Αγιωργίτικο του Cyrus One 2023 προσφέρει φρεσκάδα και φρούτο, ενώ το Merlot και το Cabernet Franc δίνουν δομή και πολυπλοκότητα. Στη μύτη ξεχωρίζουν βατόμουρο, φραγκοστάφυλο και κεράσι, πλαισιωμένα από καπνιστές και πικάντικες νότες. Στο στόμα το κρασί έχει μέτριο σώμα, ισορροπημένη οξύτητα και καλοδουλεμένες τανίνες, αποτέλεσμα της προσεκτικής οινοποίησης και της παλαίωσης σε δρύινα σκεύη διαφορετικού μεγέθους. Η επίγευση είναι καθαρή και δροσερή, με προοπτική εξέλιξης.







Το Κτήμα Χατζημιχάλη δεσπόζει στην Κοιλάδα της Αταλάντης.







Με σεβασμό στη φύση και τον άνθρωπο

Μοναδικά κρασιά στην Κοιλάδα της Αταλάντης δημιουργεί το Κτήμα Χατζημιχάλη

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

Η αγάπη του για την καλλιέργεια του αμπελιού και τη φιλοσοφία του κρασιού, τον ενέπνευσαν να αγοράσει τα πρώτα 90 στρέμματα στην Κοιλάδα της Αταλάντης το 1973. Η επιλογή αυτού του εδάφους βασίστηκε στο μοναδικό μικροκλίμα που υπάρχει στην περιοχή. Το δροσερό αεράκι από το όρος Παρνασσός και η θαλάσσια αύρα του Ευβοϊκού κόλπου συναντώνται και συνθέτουν ένα ιδανικό οικοσύστημα για την καλλιέργεια της αμπέλου, λειτουργώντας σαν ένα φυσικό κλιματιστικό. Αυτά τα χαρακτηριστικά σε συνδυασμό με την αμπελοκαλλιεργητική παράδοση της Αταλάντης, τον έπεισαν να επενδύσει σε αυτή τη γη και να πραγματοποιήσει τα όνειρά του.

Σε γερά θεμέλια

Τα πρώτα χρόνια δεν ήταν εύκολα και ο Δημήτρης δημιούργησε ένα αγρόκτημα όπου εξέτρεφε γαλοπούλες, το οποίο τον βοήθησε να υποστηρίξει οικονομικά τα έξοδα των αμπελώνων του. Τα γαλοπουλάκια μιας ημέρας εισάγονταν από τον Καναδά, εκτρέφονταν και έπειτα διατίθονταν για το χριστουγεννιάτικο τραπέζι πλήθους ελληνικών νοικοκυριών. Έχοντας ως αρχή του ότι το αμπέλι απαιτεί φροντίδα και περιποίηση προκειμένου να δώσει καρπούς, επένδυε όλα τα έσοδα από την εκτροφή και πώληση γαλοπούλας σε αυτό. Η ανταπόδοση δεν άργησε να έρθει και έκτοτε η γαλοπούλα αποτελεί το έμβλημα του Κτήματος Χατζημιχάλη και αποτυπώνεται με υπερηφάνεια στις ετικέτες των κρασιών του Κτήματος.

Από την πρώτη κιόλας στιγμή φρόντισε να θέσει δυνατά θεμέλια για τη νέα του επιχειρηματική δραστηριότητα. Μετά από πολλές και συστηματικές μελέτες, κατέληξε στις ιδανικές ποικιλίες που θα καλλιεργούσε στον αμπελώνα του. Παράλληλα, αποφάσισε να επενδύσει στα καλύτερα μηχανήματα και εγκαταστάσεις για την παραγωγή των κρασιών του και επιπλέον φρόντισε να στελεχώσει το οινοποιείο με ανθρώπους γεμάτους μεράκι και αγάπη για το αμπέλι και τον οίνο.

Διεθνής αναγνώριση

Ήταν στις αρχές της δεκαετίας του '80, όταν μια παρτίδα 1.000 φιαλών υψηλής ποιότητας Cabernet Sauvignon «τάραξε τα νερά» στην ελληνική βιομηχανία κρασιού. Μια δεκαετία αργότερα, η ποιότητα των οίνων του Κτήματος Χατζημιχάλη αναγνωρίστηκε διεθνώς κερδίζοντας μια σειρά διεθνών βραβείων σε Βρυξέλλες και Νέα Υόρκη με το Merlot να βραβεύεται ως ένα εκ των πενήντα καλύτερων κρασιών του κόσμου.Έκτοτε, το Κτήμα Χατζημιχάλη διαρκώς εξελίσσεται και βελτιώνεται, πάντα με σεβασμό στη φύση και τον άνθρωπο με τη δημιουργία αυθεντικών κρασιών μέσα σε ένα οικοσύστημα, το οποίο υποστηρίζει την τοπική παράδοση και τις κοινωνικές αξίες.

Το Σαμιώτικο Μοσχάτο στρώνει το Χριστουγεννιάτικο τραπέζι

Από το καλωσόρισμα μέχρι το γλυκό φινάλε του γεύματος



Υπάρχουν γιορτινά τραπέζια που μοιάζουν με παιδικό παραμύθι: Ζεστά σπίτια, χαμόγελα, η κουζίνα να μοσχοβολά, το τραπέζι να 'ναι όμορφα στρωμένο και το σαμιώτικο Μοσχάτο κρασί να γεμίζει τα ποτήρια και τις καρδιές μας με τη θέρμη των Χριστουγέννων.
Και φέτος τις γιορτές, τα σαμιώτικα Μοσχάτα παίρνουν και πάλι τον πρωταγωνιστικό τους ρόλο: Όχι μόνο ως συνοδευτικά κρασιά, αλλά ως το αρωματικό νήμα που δένει το γιορτινό δείπνο με την ελληνική παραδοσιακή κουλτούρα.

Ένα μοσχομυριστό καλωσόρισμα
Πριν ακουμπήσουν τα πιάτα στο τραπέζι, πριν γεμίσουν τα ποτήρια, την ώρα που ανταλλάσσουμε τις πρώτες ευχές, ένα κοκτέιλ φτιαγμένο με χυμό λεμονιού, δυόσμο, σόδα και Samos Vin Doux είναι το πιο μοσχομυριστό ξεκίνημα, απαλό σαν ανάσα απόλαυσης.

Πρώτες γεύσεις: Θαλπωρή και χειμωνιάτικα χρώματα
Βελουτέ σούπα κολοκύθας με τζίντζερ, κρουτόν και κολοκυθόσπορους, εμπλουτισμένη με λίγο τυρί-κρέμα.

Η απαλή χειμωνιάτικη γλύκα της κίτρινης κολοκύθας συναντά την πικάντικη σπίθα του τζίντζερ, το τυρί-κρέμα εμπλουτίζει τη βελούδινη υφή, ενώ το υπέροχο ΒΑΒΕΛ Ροζέ ισορροπεί τις πλούσιες γεύσεις του πιάτου με τη δροσερή φρουτένια οξύτητά του. Σαν να περπατά κανείς ένα χειμωνιάτικο πρωί στα ορεινά μονοπάτια της Σάμου και να μυρίζει της γης και της φύσης τις ευωδιές.

Μπρουσκέτες με καπνιστό σολομό, άνηθο και κρέμα τυριού
Η καπνιστή αλμύρα και η βουτυράτη

SAMOS WINES
ΕΟΣ ΣΑΜΟΥ 1934

Ένα γιορτινό τραπέζι, ένα μοναδικό βίωμα

Στο τέλος της βραδιάς δεν θυμόμαστε ποτέ μόνο τις νοστιμιές που γευτήκαμε. Θυμόμαστε τα γέλια, τις ευχές, το άρωμα της κανέλας και των μπαχαριών που ξέμειναν στον πάγκο της κουζίνας, τα ποτήρια που τσούγκρισαν λίγο παραπάνω, τα Μοσχάτα κρασιά που μας έκαναν να αγαπήσουμε την παράδοση.
Τα σαμιώτικα Μοσχάτα, φωτεινά και γεμάτα από την ψυχή της πρωϊκής αμπελουργίας, γίνονται κάθε φορά μέρος της ιστορίας -της δικής μας προσωπικής ιστορίας. Κι ένα βίωμα ζωής.

ΧΡΟΝΙΑ ΚΑΛΑ!



υφή του σολομού αποζητούν για συνοδό ένα κρασί με νεύρο αλλά και ανθικότητα. Οι ΨΗΛΕΣ ΚΟΡΦΕΣ απαντούν στην πρόκληση με ζωντάνια και αρωματική καθαρότητα.

Σαλάτα με ρόδι, καρύδια και βινεγκρέτ βαλσάμικου

Μια σαλάτα γεμάτη γιορτινές αντιθέσεις, τραγανή, γλυκόξινη, πολύχρωμη. Το ΒΑΒΕΛ Ροζέ βρίσκει ένα νέο ρόλο εδώ: Φρεσκάδα που αγκαλιάζει τη γλυκύτητα του ροδιού και την τραγανή ένταση των καρυδιών.

Σπανακόπιτες και τυρόπιτες, όπως της γιαγιάς

Στο Χριστουγεννιάτικο τραπέζι της Ελλάδας η παράδοση της χειροποίητης πίτας έχει πρωτεύοντα ρόλο. Είναι ο κόπος της γιαγιάς και τα μικρά της μυστικά που κάνουν το φύλλο πιο τραγανό και τη γέμιση, σκέτη απόλαυση. Τα βότανα και τα μυρωδικά, η αυθεντικότητα της γεύσης και το γευστικό τυρί που εμπλουτίζει τη δημιουργία, βρίσκουν ιδανικό ταίρι στο Μοσχάτο Άσπρο που με την καθαρή του μοσχάτη γεύση και τα αρώματα, αναδεικνύει τις πατρογονικές πίτες, χωρίς να τις «σκεπάζει».

Μια βόλτα στο χειμωνιάτικο δάσος, με ριζότο μανιταριών

Το risotto μανιταριών porcini (με λάδι τρούφας, για τους πιο «ψαγμένους») είναι από τα πιάτα που ζητούν βάθος και στιβαρότητα. Το ολοκαίνουριο κόκκινο ξηρό «ΑΓΚΑΙΟΣ» προσφέρει ακριβώς αυτό: Δομή, πολυπλοκότητα και αρώματα που εναρμονίζονται τέλεια με την γήινη αίσθηση των μανιταριών.

Τα μεγάλα γιορτινά πιάτα

Στο κέντρο του τραπεζιού, η γαλοπούλα γεμιστή με ρύζι, κάστανα, σταφίδες και κουκουνάρι, συνοδευμένη από πατάτες φούρνου με δεντρολίβανο και λεμόνι, είναι η γαστρονομική προσταγή για τις χριστουγεννιάτικες γιορτινές στιγμές.
Οι ΨΗΛΕΣ ΚΟΡΦΕΣ την αναδεικνύουν ιδανικά: Φρουτώδης καθαρότητα που εξισορροπεί τη γλύκα της γέμισης και δένει μοναδικά με τη λεμονάτη πατάτα.

Για τους πιο τολμηρούς:

Χοιρινό φιλέτο γεμιστό με δαμάσκηνα και σάλτσα κρασιού Samos Vin Doux.
Το πιάτο είναι ήδη ένα μικρό ποίημα: Η πλούσια γεύση του χοιρινού φιλέτου, τα δαμάσκηνα να προσθέτουν την υπέροχη γλυκόξινη σάρκα τους και μια σάλτσα κρασιού με το Samos Vin Doux. Ο κόκκινος «βασιλιάς» ΑΓΚΑΙΟΣ έρχεται και προσθέτει βάθος, τανική ραχοκοκαλιά και αρωματικές νύξεις που μετατρέπουν το γευστικό αυτό ποίημα σε ελεγεία!

Το γλυκό φινάλε που διαρκεί πολύ

Δεν νοείται γιορτινό τραπέζι χωρίς τα παραδοσιακά χριστουγεννιάτικα γλυκά όπως οι δίπλες, οι κουραμπιέδες και τα μελομακάρονα. Ιδανικός τους σύντροφος το ονειρεμένο και εκλεπτυσμένο VDN, που ντύνει τα αρώματα μελιού, ζάχαρης άχνης και ξηρών καρπών με μια ζεστή, κεχριμπαρένια και απαλή αγκαλιά.
Για τους λάτρεις της σοκολάτας ο πλούσιος χριστουγεννιάτικος κορμός λατρεύει το παλαιωμένο vin de liqueur SAMOS ANTHEMIS. Τα πλούσια αρώματά του και η μεστή του γεύση από ώριμα φρούτα, μέλι και νύξεις ξηρών καρπών που συνομιλούν εξαίσια με την πλούσια σοκολάτα.



Με δύναμη και σχέδιο στην οινοτουριστική ανάπτυξη

Η Ορεάλιος Γη συμβάλλει και στη βελτίωση της διεθνούς εικόνας της Κεφαλονιάς

Το 2025 αποτέλεσε μια εξαιρετική χρονιά για την Ορεάλιο Γη. Εκτός από την ποιοτική σοδειά που επεφύλαξε η φύση αλλά και την περαιτέρω ανάπτυξη των οικονομικών μεγεθών της επιχείρησης, συνεχίστηκε η αναβάθμιση των οινοτουριστικών εγκαταστάσεων του οινοποιείου με τα εγκαίνια του νέου καταστήματος λιανικής πώλησης και γευσιγνωσίας στην προκυμαία του Αργοστολίου. Η προσθήκη του νέου καλαίσθητου χώρου έρχεται να συμπληρώσει τον οινοτουριστικό χώρο του οινοποιείου, ο οποίος ολοκληρώθηκε το 2021. Και τα δύο αυτά project φέρουν την υπογραφή του αρχιτεκτονικού γραφείου L Architects, το οποίο φέρει στο portfolio του σημαντικά αρχιτεκτονικά έργα στην Κεφαλονιά και στην υπόλοιπη Ελλάδα.
Οι δύο αυτοί χώροι αποτελούσαν έναν επενδυτικό στόχο πολλών ετών,

ΟΡΕΑΛΙΟΣ ΓΗ
ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΟΙ ΡΟΜΠΟΛΑΣ ΚΕΦΑΛΛΗΝΙΑΣ

ο οποίος υλοποιήθηκε με τη βοήθεια του προγράμματος επενδύσεων αμπελοοινικού τομέα, σε επιχειρήσεις σύμφωνα με το άρθρο 50, του Κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 περιόδου 2019-2023» αλλά και του τοπικού προγράμματος LEADER/CLLD του ΠΑΑ 2014-2020.

Αυτό συμβάλλει τόσο στην αναβάθμιση των παρεχόμενων υπηρεσιών του οινοποιείου, όσο και στη βελτίωση της τουριστικής εικόνας του νησιού.

Νέο επενδυτικό πρόγραμμα

Στα σχέδια των ανθρώπων της Ορεάλιος Γη για το 2026, είναι η ένταξη του οινοποιείου σε επενδυτικό πρόγραμμα €1.000.000 για την βελτίωση των κτιριακών εγκαταστάσεων, την ανανέωση του μηχανολογικού εξοπλισμού και την εγκατάσταση μονάδας παραγωγής ρεύματος από φωτοβολταϊκά. Τα παραπάνω σχέδια φυσικά δεν εκτρέπουν την ομάδα του οινοποιείου από τη συνέχιση των προσπαθειών για βελτίωση της ποιότητας των κρασιών του Οινοποιείου διαμέσου της συστηματικής επιτήρησης των αμπελώνων, αλλά και της εισαγωγής νέων βελτιωμένων διαδικασιών και τεχνολογιών στην παραγωγή του οίνου.



Πρόσφατα πραγματοποιήθηκαν τα εγκαίνια του νέου καταστήματος λιανικής πώλησης και γευσιγνωσίας στην προκυμαία του Αργοστολίου.



Καλαίσθητοι χώροι για τους επισκέπτες του Οινοποιείου



Κατάστημα και στο Αργοστόλι

ΣΕ ΣΤΕΓΑΣΜΕΝΟΥΣ χώρους, που μετά την προσθήκη του καταστήματος στο Αργοστόλι αγγίζουν τα 360 τ.μ. και 660 τ.μ. υπαίθριες εγκαταστάσεις, οι επισκέπτες του Οινοποιείου, που πλησιάζουν τους 100.000 ετησίως, έχουν τη δυνατότητα να δοκιμάσουν τα προϊόντα του και να τα συνδυάσουν με γεύσεις της τοπικής Κεφαλλονίτικης κουζίνας σε ένα εξαιρετικό περιβάλλον υψηλής αισθητικής και άνεσης.



Δεύτερη γενιά οινοποιός, ο Γιάννης Παπαργυρίου δημιουργεί σήμερα χώρο για την τρίτη γενιά του οινοποιείου στον Λαλιώτη Κορινθίας.

Άριστη πρώτη ύλη

το μυστικό της επιτυχίας

Ένα οινοποιείο με κρασιά που ξεχωρίζουν στον Λαλιώτη Κορινθίας

Ανηφορίζοντας από τη θάλασσα και το Κιάτο, προς τον Λαλιώτη Κορινθίας, το σκηνικό αρχίζει να αλλάζει, με λόφους πλούσιους με δέντρα και καλλιέργειες. Κάπου εκεί ξεπροβάλλει το εμβληματικό πετρόχτιστο κτίριο του Οινοποιείου Παπαργυρίου που στον 1ο όροφο του φιλοξενεί το εστιατόριο Osteria Greca.
Ιδρυτής ο Αριστείδης Παπαργυρίου, που φύτεψε τους πρώτους γραμμικούς αμπελώνες στον Λαλιώτη Κορινθίας. Ο Γιάννης Παπαργυρίου, δεύτερη γενιά οινοποιός, επέκτεινε το κτήμα με νέους αμπελώνες, εκσυγχρονισμό εξοπλισμού και εξαγωγές σε πολλές χώρες. Μετά από πυρκαγιά που έλαβε χώρα το 2000, ακολούθησαν μεγάλες αναφυτεύσεις και αγορές γης, ανεβάζοντας σταδιακά την παραγωγή στις 80–90.000 φιάλες, με στόχο τις 120.000 φιάλες ως το 2030.
Το νέο οινοποιείο λειτούργησε το 2020, ενώ η τρίτη γενιά της οικογένειας αναλαμβάνει πλέον τα ηνία για τη λειτουργία του Κτήματος.

PAPARGYRIOU WINERY

Από το 2022 λειτουργεί στον 1ο όροφο του οινοποιείου το εστιατόριο Osteria Greca. Σε έναν προσεγμένο χώρο, οι επισκέπτες απολαμβάνουν πιάτα σχεδιασμένα προσεκτικά, ώστε να συμβαδίζουν με τις γεύσεις από 170 επιλεγμένες ετικέτες κρασιού, ελληνικές και διεθνείς. Ο executive chef, Γιώργος Αντωνέλλος δημιουργεί πιάτα με βάση την ελληνική κουζίνα, με ευρωπαϊκές επιρροές, σεβόμενος πάντα την παράδοση και την εποχικότητα. Το εστιατόριο αποτελεί προορισμό για όσους θέλουν να γνωρίσουν τη γαστρονομία και τον κόσμο του κρασιού με φρέσκια, σύγχρονη ματιά.

Osteria Greca









Ο executive chef, Γιώργος Αντωνέλλος με κάποιες δημιουργίες του





ΣΚΟΥΡΑΣ

DOMAINE SKOURAS
EST 1986

Ένα κρασί αφηγείται ιστορίες

ΤΟ ΣΥΝΟΡΟ δεν είναι απλώς ένα κρασί. Είναι η έκφραση μιας συνάντησης. Της συνάντησης των ποικιλιών, των εδαφών, αλλά και της ανθρώπινης αφοσίωσης στο αμπέλι. Ένα κρασί που γεννήθηκε για να αφηγείται ιστορίες -και το κάνει με έναν τρόπο μοναδικό.

Εκεί όπου συναντιούνται οι ποικιλίες και γεννιέται ιστορία

Από αμπέλια της ορεινής Αργολίδας προέρχεται το χαρμάνι της επικέας Σύνορο

Στην ορεινή Αργολίδα, σε υψόμετρο 650 μέτρων, υπάρχει ένα σημείο όπου η φύση μοιάζει να ορίζει τα δικά της σύνορα. Εκεί, ανάμεσα σε πετρώδη και αργιλώδη εδάφη, τρία διαφορετικά αμπελοτόπια «συνορεύουν» αρμονικά, όπως ακριβώς και οι ποικιλίες που τα απαρτίζουν. Από αυτήν τη σπάνια συνάντηση γεννιέται το πολυποικιλιακό κρασί Σύνορο, ένα χαρμάνι από 40% Cabernet Franc, 40% Merlot και 20% Αγιωργίτικο, που τιμά με το χαρακτήρα του το τοπίο και την ιστορία του.

Τα αμπέλια, φυτεμένα στις πλαγιές της ορεινής Αργολίδας, εκφράζουν με καθαρότητα το μοναδικό terroir της περιοχής, όπου ο πετρώδης άργιλος χαρίζει ένταση και βάθος στο χαρακτήρα του κρασιού. Με σεβασμό στη γη και μεθοδική φροντίδα σε κάθε στάδιο της δημιουργίας του, το Σύνορο εξελίσσεται υπομονετικά μέχρι να φτάσει στην τελική του μορφή: Ένα κρασί ισορροπημένο, πολυεπίπεδο και εκφραστικό.

Η πρόσφατη διάκρισή του στον Διεθνή Διαγωνισμό Βιέννης (AWC) 2025 στην Αυστρία, όπου αναδείχθηκε καλύτερο Red Blend και τιμήθηκε με Χρυσό Μετάλλιο, επιβεβαιώνει την ποιότητα και τη μοναδικότητά του.

Πέρα όμως από την προέλευσή του, το Σύνορο ξεχωρίζει και για τον τρόπο με τον οποίο αποκαλύπτει σταδιακά το χαρακτήρα του. Στη μύτη, τα αρώματα κόκκινου φρούτου -κεράσι, μούρο και ώριμη φράουλα- συναντούν νότες κέδρου, γλυκών μπαχαρικών και διακριτικής σοκολάτας, δημιουργώντας μια εντυπωσιακή αρωματική παλέτα. Στο στόμα, η ισορροπία ανάμεσα στη δομή, την πυκνότητα και τη φρεσκάδα προσφέρει μια εμπειρία που εξελίσσεται σε κάθε γουλιά, αφήνοντας μια επίγευση μακρά, γεμάτη όγκο και πολυπλοκότητα.

Παρά τη μικρή του παραγωγή, έχει ήδη δημιουργήσει τη δική του «ταυτότητα» στον κόσμο του ελληνικού κρασιού. Είναι ένα κρασί που αγαπά το χρόνο: Όσο παλαιώνει, τόσο ξεδιπλώνει νέα επίπεδα αρωμάτων και υφής, αποκαλύπτοντας την πραγματική του δυναμική.



Στον Διεθνή Διαγωνισμό Βιέννης 2025 η ετικέτα Σύνορο του Κτήματος Σκούρα αναδείχθηκε ως το Καλύτερο Red Blend και τιμήθηκε με Χρυσό Μετάλλιο.


SEMELI
SPONDĒE
Merlot
Syrah
SEMÉLI
EST. 1979

Η ελληνική οινική αριστεία συναντά τη βιωσιμότητα

Το Κτήμα Σεμέλη δημιουργεί ένα πρότυπο για τη διεθνή οινική σκηνή

Με ιστορία που ξεκινά το 1979, το Κτήμα Σεμέλη έχει καθιερωθεί ως ένα από τα κορυφαία οινοποιεία της Ελλάδας, συνδυάζοντας ποιότητα, καινοτομία και σεβασμό στη γη. Από το 2003, το σύγχρονο βαρυτικό οινοποιείο (gravity flow) στο Κούτσι της Νεμέας, περιτριγυρισμένο από ιδιόκτητους αμπελώνες 50 στρεμμάτων και συνολικά 300 στρεμμάτων στις ζώνες ΠΟΠ Νεμέας και Μαντινείας, αξιοποιεί τη βαρυτική ροή για την ήπια διαχείριση των σταφυλιών, διατηρώντας την καθαρότητα και την αυθεντικότητα του καρπού.

Η φιλοσοφία του Κτήματος Σεμέλη στηρίζεται στην υψηλή ποιότητα, τη βιωσιμότητα και την καινοτομία. Το οινοποιείο είναι από τα πρώτα στην Ελλάδα με πιστοποιημένο ουδέτερο ανθρακικό αποτύπωμα, διαθέτει φωτοβολταϊκά πάνελ, εφαρμόζει βιολογικό καθαρισμό και ακολουθεί βιώσιμες πρακτικές αμπελουργίας που ενισχύουν τη βιοποικιλότητα και προστατεύουν το έδαφος.

Η δέσμευση αυτή δεν περιορίζεται στη διαδικασία παραγωγής, αλλά διαπερνά κάθε πτυχή της λειτουργίας του Κτήματος, δημιουργώντας ένα πρότυπο για την ελληνική και τη διεθνή οινική σκηνή.

Τα κρασιά και το οινοποιείο αναγνωρίζονται και βραβεύονται συστηματικά σε σημαντικούς διεθνείς διαγωνισμούς, αποσπώντας διακρίσεις και επαίνους από καταξιωμένους οινογνώστες και κριτικούς παγκοσμίως. Πρόσφατες διακρίσεις αποτελούν οι τίτλοι «Οινοποιείο της Χρονιάς 2025» από τον CEUCO και «Best Producer Greece 2025» από την Asia Wine Trophy. Το Κτήμα συνδυάζει ελληνικές ποικιλίες όπως Αγιωργίτικο, Μοσχοφίλερο, Ασύρτικο και Μαλαγουζιά με διεθνείς όπως Syrah, Merlot, Gewürztraminer και Cabernet Sauvignon, επιτυγχάνοντας μια αρμονική και αυθεντική έκφραση του ελληνικού terroir.

Παράδοση και καινοτομία, πάθος και εμπειρία συναντιούνται στο Κτήμα Σεμέλη. Η ελληνική οινική παράδοση συνυπάρχει αρμονικά με σύγχρονες καινοτομίες, όπως η παραγωγή του πρώτου ελληνικού μερικώς αποαλκοολωμένου κρασιού, LOW, με μόλις 6% αλκοόλ, χωρίς κανέναν συμβιβασμό στη γεύση. Παράλληλα, το πάθος των ανθρώπων του Κτήματος για το κρασί ζωντανεύει σε κάθε επίσκεψη, μέσα από ξεναγήσεις στους αμπελώνες, την παρακολούθηση της παραγωγικής διαδικασίας και γευσιγνωσίες που φέρνουν τους επισκέπτες πιο κοντά στην τέχνη της οινοποίησης.

Από τον Ιανουάριο του 2025, το Κτήμα Σεμέλη εντάχθηκε στον όμιλο Ελληνικά Οινοποιεία, ενισχύοντας περαιτέρω την εξωστρέφεια και τη διεθνή παρουσία του, συνεχίζοντας να δημιουργεί κρασιά που τιμούν την ελληνική οινική παράδοση και εκπληρώνουν το όραμά του: Μια κληρονομιά αριστείας ριζωμένη στον χρόνο.





Ένα δεκαετές ταξίδι εξέλιξης

για το Οινοποιείο Λαφαζάνη

Στο τέλος του 2025 ολοκληρώνεται η μετατροπή της βιολογικής καλλιέργειας

Η απόφαση του Οινοποιείου Λαφαζάνη να στραφεί στη βιολογική αμπελοκαλλιέργεια δεν προέκυψε από την ανάγκη να ακολουθηθεί μια τάση. Η βιολογική καλλιέργεια, άλλωστε, δεν αποτελεί κάτι νέο για τον κόσμο του κρασιού.

Για το οινοποιείο όμως, αποτέλεσε ένα νέο κεφάλαιο, μια συνειδητή επιλογή εξέλιξης που έπρεπε να στηριχθεί σε σταθερές βάσεις και στον κατάλληλο χώρο. Αυτή η ανάγκη οδήγησε στην αναζήτηση του κατάλληλου κτήματος στην ευρύτερη περιοχή της Νεμέας, το οποίο βρέθηκε σε ένα ιδιαίτερα προνομιακό σημείο, στους πρόποδες μιας οροσειράς, στο χωριό Άγ. Βασίλειος, πολύ κοντά στις Αρχαίες Κλεωνές, όπου βρίσκεται και το οινοποιείο.

Ένας τόπος πολύ ιδιαίτερος σε ποικιλομορφία, κλίσεις εδάφους, ακόμη και εναλλαγές σύνθεσης εδάφους, που μπορούσε να υποστηρίξει όχι απλώς μια διαφορετική καλλιέργεια, αλλά μια διαφορετική φιλοσοφία.

Από το 2018, ο αμπελώνας αυτός καλλιεργείται αποκλειστικά με βιολογική προσέγγιση και εξελίσσεται σταδιακά στον τόπο όπου ο Σπύρος και ο Βασίλης Λαφαζάνης δοκιμάζουν, παρατηρούν, πειραματίζονται και τελικά επαναπροσδιορίζουν τη σχέση τους με το αμπέλι.

Έως σήμερα έχουν φυτευτεί περίπου 150 στρέμματα με έξι διαφορετικές ποικιλίες σταφυλιού. Πρόκειται λοιπόν για έναν αμπελώνα που λειτουργεί ως πεδίο έρευνας και εξέλιξης, φιλοξενώντας νέες ποικιλίες και καλλιεργητικές τεχνικές.

Η καθημερινή διαχείριση του αμπελώνα ακολουθεί μια ξεκάθαρα «πράσινη» λογική, με επιλογές που λειτουργούν υποστηρικτικά προς το περιβάλλον και τον κύκλο της φύσης. Στοχευμένη άρδευση, αξιοποίηση των υποπροϊόντων του οινοποιείου και μια συνολική φιλοσοφία χαμηλού περιβαλλοντικού αποτυπώματος συνθέτουν το χαρακτήρα του αμπελώνα.

Το 2022 αποτέλεσε το πρώτο ουσιαστικό σημείο επιβεβαίωσης, με σταφύλια κατάλληλα για οινοποίηση. Η πιστοποίηση βιολογικής καλλιέργειας στο τέλος του 2025 έρχεται να επισφραγίσει μια δεκαετή διαδρομή που εξελίχθηκε με υπομονή και συνέπεια.

Από αυτό τον αμπελώνα γεννιέται πλέον η premium σειρά του Οινοποιείου Λαφαζάνη, με τις πρώτες εμφιαλώσεις να προγραμματίζονται για το 2026, με vintage 2025. Κρασιά που φιλοδοξούν να αποτυπώσουν την έννοια του terroir κατευθείαν στη φιάλη!



Στον βιολογικό αμπελώνα του Αγ. Βασιλείου ο Σπύρος και ο Βασίλης Λαφαζάνης (φωτό) επαναπροσδιορίζουν τη σχέση τους με το αμπέλι.



Σοφία Καράτσαλου-Λεγάκη



Με το βλέμμα στη βιωσιμότητα

Για τη νέα γενιά που παίρνει την σκυτάλη στην GAIA Wines

Η Σοφία Καράτσαλου-Λεγάκη, γεωπόνος/υπεύθυνη αμπελώνων, και η Λητώ Παρασκευοπούλου, βιοχημικός / υπεύθυνη παραγωγής Σαντορίνης, παρουσιάζουν τα επόμενα βήματα της GAIA WINES, ανταποκρινόμενα στις προκλήσεις της εποχής και στην ανάγκη δημιουργίας ενός βιώσιμου αμπελώνα.

Αγιωργίτικο στη Νεμέα

■Επένδυση σε νέους ιδιόκτητους αμπελώνες με στόχο την φύτευση επιλεγμένων κλώνων.

■Οι ποιοτικές δυνατότητες των νέων κλώνων Αγιωργίτικου, επιτρέπουν την βελτίωση της πρώτης ύλης και την ανάδειξη των χαρακτηριστικών της ποικιλίας στο μέγιστο, ενισχύοντας την ποιότητα και την ταυτότητα των οίνων της GAIA WINES.

■Στενή συνεργασία με τους παραγωγούς της Νεμέας για κοινές πρακτικές καλλιέργειας και ανάπτυξης βιώσιμων αμπελώνων με στόχο την συνολική αναβάθμιση της ζώνης.

Ασύρτικο στη Νεμέα

■Φύτευση κλώνων Ασύρτικου προερχόμενων από την αμπελουργική ζώνη της Σαντορίνης σε επιλεγμένα αμπελοτεμάχια στο Κούτσι Νεμέας.

■Το terroir στο Κούτσι Νεμέας, όπου βρίσκονται οι ιδιόκτητοι αμπελώνες της Γαίας, περιλαμβάνει φτωχά, ασβεστολιθικά εδάφη με κλίση και χαμηλές στρεμματικές αποδόσεις που επιτρέπουν στο Ασύρτικο να εκφράσει τα τυπικά του χαρακτηριστικά. Στόχος είναι η διατήρηση της ταυτότητας της ποικιλίας μέσα από την εξερεύνηση ενός διαφορετικού terroir.



GAIA
WINES

Σαντορίνη & Θηρασιά

- Διατήρηση, ανάδειξη και προστασία των παλαιών αμπελώνων.
- Εφαρμογή καλλιεργητικών πρακτικών που διαφυλάσσουν την ιστορική κληρονομιά και την μοναδικότητα των κυκλαδίτικων αμπελώνων.
- Επένδυση στη δημιουργία νέων βιώσιμων αμπελώνων στην Θηρασιά με επιλεγμένους κλώνους Ασύρτικου, γραμμική καλλιέργεια και ενίσχυση της παραγωγικότητας χωρίς απώλειες στην ποιότητα.



Λητώ Παρασκευοπούλου



Το Οινοποιείο Τρουπή δημιουργήθηκε το 2010.

Ένα κτήμα εκφράζει τη σύγχρονη Μαντινεία

Στο Οινοποιείο Τρουπή, το Μοσχοφίλερο γίνεται πεδίο πειραματισμού

Στην καρδιά του οροπεδίου της Μαντινείας, στη θέση Φτέρη και σε υψόμετρο περίπου 700 μ., το Κτήμα Τρουπή αποτελεί σήμερα ένα από τα πιο ανήσυχα και καινοτόμα οινοποιεία της περιοχής. Το 2010 αποτέλεσε σημείο καμπής για την οικογένεια Τρουπή, με τη δημιουργία ενός σύγχρονου οινοποιείου και ένα ξεκάθαρο όραμα: Την επανερμηνεία του Μοσχοφίλερου και τη διερεύνηση των δυνατοτήτων της Μαντινείας. Το Μοσχοφίλερο, εμβληματική ποικιλία της ζώνης ΠΟΠ Μαντινεία, βρίσκει εδώ τις ιδανικές συνθήκες έκφρασης. Το ψυχρό κλίμα του οροπεδίου, οι μεγάλες ημερήσιες θερμοκρασιακές διαφορές και τα αργιλώδη–αμμώδη εδάφη με καλή αποστράγγιση, συμβάλλουν σε σταφύλια με χαμηλό pH, υψηλή οξύτητα και αρωματική πολυπλοκότητα.

Μια ευρεία γκάμα κρασιών

Στο Οινοποιείο Τρουπή, το Μοσχοφίλερο γίνεται πεδίο πειραματισμού: Διαφορετικοί κλώνοι, νέες φυτεύσεις με διαφορετικά υποκείμενα πέρα από το κλασικό R110, αλλά και οινοποιήσεις με μακροχρόνιες εκχυλίσεις, ζυμώσεις σε τσιμεντένιες δεξαμενές ή βαρέλια ακακίας και δρυός. Το αποτέλεσμα είναι μια ευρεία γκάμα κρασιών, από την κλασική λευκή ΠΟΠ Μαντινεία έως ροζέ και skin contact εκδοχές, που δείχνουν το Μοσχοφίλερο με έναν πιο σύγχρονο και πολυδιάστατο χαρακτήρα.

Το Κτήμα Τρουπή εκφράζει μια σύγχρονη Μαντινεία. Νεανική, πειραματική και βαθιά συνδεδεμένη με το terroir της.







Το Μοσχοφίλερο, εμβληματική ποικιλία της ζώνης ΠΟΠ Μαντινεία, βρίσκει εδώ ιδανικές συνθήκες.

TROUPIS WINERY

Δεν φοβάται να ρισκάρει

Η ΦΥΤΕΥΣΗ ΑΣΥΡΤΙΚΟΥ στη Μαντινεία, σε μεγάλο υψόμετρο και ψυχρές συνθήκες, οδήγησε σε ένα ιδιαίτερο αμπελοτόπι που έδωσε ζωή στην premium ρετσίνα Pitys, αποδεικνύοντας τις νέες δυνατότητες του στυλ. Εξίσου σημαντική είναι η ενασχόληση με ξεχασμένες ελληνικές ποικιλίες, όπως το Κολλινιάτικο, μέσα από μικροοινοποιήσεις που φωτίζουν το παρελθόν και το μέλλον του ελληνικού κρασιού.



[© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΜΙΧΑΗΛ ΑΝΔΡΟΥΛΙΔΑΚΗΣ]

Μια οικογένεια απογειώνει το terroir της Μεσσηνίας

Ποιοτικά κρασιά από την Panagiotopoulos Family Estates Wines

Η Panagiotopoulos Family Estates Wines αποτελεί το πνευματικό παιδί του Δημήτρη Παναγιωτόπουλου, ενός ανθρώπου με βαθιά αγάπη για το κρασί, ο οποίος το 1982 θεώρησε ότι είχε πλέον φτάσει η στιγμή να υλοποιήσει το όνειρό του. Έτσι, μαζί με τον πατέρα του – παλιό αμπελουργό- δημιούργησε μια ομάδα συνεργατών στην οποία ο καθένας κατέθετε τις γνώσεις και τις εμπειρίες τους, προκειμένου να φέρουν εις πέρας τον κοινό τους στόχο. Με τις βάσεις να έχουν πλέον τεθεί την ίδια χρονιά φυτεύτηκαν τα πρώτα κλήματα στον αμπελώνα της οικογένειας στο Παχυμάρι σε υψόμετρο 400 μέτρων. Στο ξεκίνημα επιλέχθηκε η διεθνής ποικιλία Cabernet Sauvignon, λόγω της πολύ καλής προσαρμοστικότητας που επεδείκνυε στην ευρύτερη περιοχή και ακολούθησε η προσθήκη τριών ακόμα διεθνών ποικιλιών, Chardonnay, Merlot και Syrah, αλλά και εγχώριων με Μαλαγουζιά, Ασύρτικο και Αγιωργίτικο να εμπλουτίζουν την γκάμα. Σήμερα ο αμπελώνας καταλαμβάνει έκταση 150 στρεμμάτων και καλλιεργείται αποκλειστικά με βιολογικό τρόπο.

Σημείο σταθμός για την Panagiotopoulos Family Estate Wines ήταν η ολοκλήρωση του οινοποιείου σε περίοπτη θέση μέσα στον αμπελώνα λίγο πριν τον τρύγο του 2005. Πρόκειται για ένα σύγχρονο οινοποιείο με συνολική έκταση 1.200 τ.μ. Ιδιαίτερα σημαντικός χώρος είναι και το κελάρι ωρίμασης με τα βαρέλια, όπου ουσιαστικά χτυπά και η καρδιά του οινοποιείου, αφού εκεί βρίσκονται περισσότερα από 200 δρύινα βαρέλια, σχεδόν αποκλειστικά χωρητικότητας 225 λίτρων, όπου περνούν το μεγαλύτερο μέρος της ζωής τους τα κορυφαία κρασιά του κτήματος, όπως το Merlot, το Cabernet Sauvignon και το Syrah, στα οποία οφείλονται οι περισσότερες διακρίσεις που μαζεύει κάθε χρόνο



Panagiotōpoulos
Family Estate Wines

Παράδοση και στα αποστάγματα

ΠΕΡΑ ΑΠΟ ΕΚΛΕΚΤΑ ΚΡΑΣΙΑ η Panagiotopoulos Family Wine Estates παράγει και αποστάγματα βασισμένα στην παράδοση, τη γνώση και την εμπειρία. Ο λόγος για το τσίπουρο «Εννέα Όγδοα» και το ΜΟΒ.



σε διεθνείς διαγωνισμούς.
Πάνω από το χώρο των βαρελιών, βρίσκονται το εμφιαλωτήριο και ο χώρος συσκευασίας. Σημειώνεται ότι σε όλους τους χώρους τηρούνται οι απαιτήσεις των προτύπων ISO και HACCP (ISO 22000).
Εκτός από τα σταφύλια του κτήματος, το οινοποιείο επεξεργάζεται και περίπου 500 τόνους σταφυλιών από συνεργαζόμενους αμπελώνες. Σημαντικό όγκο καλύπτει η ποικιλία Φιλέρι, η οποία είναι γηγενής της ορεινής Μεσσηνίας. Η παραγωγή των κρασιών από αυτά τα σταφύλια, αλλά ακόμα και η καλλιέργεια των αμπελώνων από τους οποίους προέρχονται, ακολουθούν την ίδια φιλοσοφία όπως διαμορφώθηκε από το Δημήτρη Παναγιωτόπουλο και τους συνεργάτες του.

Τρύγος με το χέρι

Για να διασφαλιστεί η ποιότητα, ο τρύγος γίνεται με το χέρι αποκλειστικά σε πρωινές ώρες, παρά το υψηλότερο κόστος αυτής της μεθόδου. Η διαλογή των σταφυλιών γίνεται απευθείας στον αμπελώνα και όσα δεν κρίνονται ικανοποιητικά δεν συλλέγονται. Παράλληλα, με τον τρόπο αυτό διασφαλίζεται ότι δεν υπάρχει τραυματισμός των σταφυλιών κατά τη συλλογή τους, ενώ η μεταφορά τους στο οινοποιείο πραγματοποιείται σχετικά γρήγορα και πριν ανέβει αισθητά η θερμοκρασία τους, ώστε να διατηρείται καλύτερα η φρεσκάδα τους. Άξιο αναφοράς είναι ότι η μεταφορά γίνεται σε τελάρα των 17 κιλών, οπότε μειώνεται ακόμα περισσότερο η πιθανότητα τραυματισμού και «ταλαιπωρίας» των σταφυλιών, ενώ προστατεύονται καλύτερα τα χαρακτηριστικά τους.

Έμφαση στην ωρίμαση

Ο κύριος όγκος των λευκών κρασιών παραμένει σε δεξαμενές σε χαμηλή θερμοκρασία. Από την άλλη πλευρά, το μεγαλύτερο μέρος των ερυθρών οίνων μεταφέρεται στα βαρέλια όπου ωριμάζει πάνω στις λεπτές λάσπες (sur lies) με περιοδικό ανακάτεμα (battonage). Η ωρίμαση των κρασιών στα βαρέλια διαρκεί από 12 έως 36 μήνες. Εκτός από το χρόνο παραμονής, άλλα στοιχεία όπως το δάσος από το οποίο προέρχεται το ξύλο του βαρελιού, το κάψιμό του, το αν έχει ξαναχρησιμοποιηθεί, αποτελούν παραμέτρους που ρυθμίζει ο οινοποιός, προκειμένου το κάθε κρασί να εκφράσει καλύτερα την προσωπικότητά του.



Δημήτρης Παναγιωτόπουλος


FILERI
Fumé
DRY WHITE WINE
2022
Φιλέρι
NESTOR



NESTOR
ΠΟΙΟΤΙΚΟΙ ΟΙΝΟΙ ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ

Η αξία του χρόνου **στο ποτήρι**

Η βαρελάτη εκδοχή της σειράς Φιλέρι, η ετικέτα Fumé ήταν το φυσικό αποτέλεσμα μιας μακροχρόνιας δουλειάς

Το Φιλέρι είναι μία από τις ποικιλίες που καθρεφτίζουν βαθιά την Τριφυλία. Γηγενής, με ιστορία και ταυτότητα δεμένη με τον τόπο, η ποικιλία αυτή αποτέλεσε για χρόνια κρυμμένο θησαυρό της Μεσσηνίας.

Στη Nestor Wines, η σχέση με το Φιλέρι δεν δημιουργήθηκε από μια στιγμή έμπνευσης, αλλά από μια πολυετή σπουδή πάνω στην ποικιλία.

Η ομάδα του οινοποιείου αφιέρωσε χρόνο στην καλλιέργεια, στην παρατήρηση της συμπεριφοράς της ποικιλίας και στη βαθμιαία κατανόηση των ιδιαιτεροτήτων της μέσα στο μεσσηνιακό περιβάλλον. Αυτή η συνεχής εξερεύνηση, η ανάγκη να «γνωριστεί» η ποικιλία σε βάθος και όχι επιφανειακά, δημιούργησε το κατάλληλο υπόβαθρο για να προκύψουν νέες εκφράσεις της -μία από τις οποίες είναι το Fileri Fumé.

Πρώτη εμφάνιση το 2022

Η ετικέτα έκανε την πρώτη της εμφάνιση το 2022, αφού είχαν προηγηθεί οι ετικέτες Φιλέρι Blanc de Gris και Φιλέρι Rose de Gris. Ήταν το φυσικό αποτέλεσμα αυτής της μακροχρόνιας δουλειάς να ενταχθεί στην οικογένεια ετικετών με την ονομασία ΦΙΛΕΡΙ και μία βαρελάτη εκδοχή εκφράζοντας το terroir και τον φίνο χαρακτήρα της ποικιλίας με τρόπο ξεχωριστό.

Το Fileri Fumé κρατά τον πυρήνα της ποικιλίας -τη φρεσκάδα και τον λεπτό αρωματικό χαρακτήρα της- αλλά του δίνει μια διάσταση μεστότητας και βάθους. Η παραμονή στις οινολάσπες για ένα μήνα με εβδομαδιαίο batonnage και η ωρίμανσή του για 6 μήνες σε γαλλικό βαρέλι, το κάνουν ένα κρασί που μυρίζοντάς το σε εκπλήσσει αλλά ταυτόχρονα σε προδιαθέτει για την εκρηκτική του γεύση!

Στη μύτη αποκαλύπτονται νύξεις καπνού και ζουμερών πυρηνόκαρπων ενώ στο στόμα νότες φουντουκιού, μελιού και η αίσθηση από φύλλα πούρου αγκαλιάζουν την τραγανή οξύτητα του Φιλεριού και οδηγούν σε μια πληθωρική, μακρά επίγευση.

Μπορεί να αφεθεί στο χρόνο

Ο διάλογος των τυπικών χαρακτηριστικών της ποικιλίας με τη δρυ, μας χαρίζει ένα κρασί που συνοδεύει σχεδόν κάθε μεσογειακό πιάτο, ακόμη και τα λεγόμενα «wine killers» (όπως αυγό, παστά, καπνιστά ψάρια και κρέατα, σκόρδο κ.ά.). Ταυτόχρονα, δεν προορίζεται μόνο για την άμεση απόλαυση, το Fileri Fumé μπορεί να αφεθεί στο χρόνο, να παλαιώσει σε μια συλλογή και να επιβεβαιώσει, αργότερα, την αξία του χρόνου στο ποτήρι…

Κάθε ποικιλία μιλά
με τη δική της φωνή

Ακούς τον τόπο σε κάθε γουλιά των οίνων της παλαιότερης κάναβας της Σαντορίνης

Στη Σαντορίνη, οι αμπελώνες δεν φυτρώνουν, μάλλον επιβιώνουν. Και ανάμεσά τους, η Canava Ρούσσος έχει μάθει να διαβάζει τη γη σαν παλιό βιβλίο: Να καταλαβαίνει τη θερμοκρασία, τον αέρα, το φως, ακόμα και την ηφαιστειακή πέτρα που κρατά τη ζέστη της ημέρας.

Από το 1836, η Κάναβα αυτή δεν κυνηγά εντυπώσεις. Κάθε φιάλη είναι μια μικρή υπενθύμιση ότι το καλό κρασί είναι υπομονετικό, αλλά ποτέ βαρετό.

Εδώ το Ασύρτικο δεν προσπαθεί να εντυπωσιάσει με θράσος, το Αθήρι δεν διακοσμεί τον ουρανίσκο και η Μανδηλαριά δεν φωνάζει. Κάθε ποικιλία μιλά με τη δική της φωνή, συχνά ψιθυριστά, αλλά όταν συνδυάζονται, φτιάχνουν μια συμφωνία που θυμίζει τον τόπο: Άγριο, εκρηκτικό, αλλά απόλυτα ισορροπημένο.



Το οινοποιείο δεν είναι απλώς χώρος παραγωγής, αλλά εργαστήρι γνώσης και επινόησης. Στους ληνούς και τις άφουρες της παλιάς Κάναβας, οι στάφυλοι πατιούνται με τον ίδιο σεβασμό όπως πριν δύο αιώνες. Στο σύγχρονο κτίριο, οι ανοξείδωτες δεξαμενές και τα δρύινα βαρέλια συνεργάζονται σιωπηλά για να υπηρετήσουν την ίδια υπόσχεση: κρασιά που ξέρουν να ωριμάζουν χωρίς φωνές.

Και όταν ανοίγεις μια φιάλη Canava Ρούσσος, ακούς τον τόπο, μυρίζεις τον χρόνο και για λίγα λεπτά, αφήνεις την καθημερινότητα να γίνει κάτι ασήμαντο. Αυτό δεν είναι marketing. Είναι τέχνη -και όποιος τη δοκιμάσει, καταλαβαίνει αμέσως γιατί η Σαντορίνη δεν είναι νησί, αλλά εμπειρία.

Αν βρεθείτε στη Σαντορίνη, αφήστε τον εαυτό σας να χαθεί στα μυστικά της Canava Ρούσσος. Περπατήστε ανάμεσα στα αμπέλια, μυρίστε τη γη και ακούστε τα κρασιά να ωριμάζουν. Δοκιμάστε τα από κοντά, με την αβυσσώδη γαλάζια θέα να σας συνοδεύει, και νιώστε τη Σαντορίνη να ξεδιπλώνεται μέσα σε κάθε γουλιά.



Και μετά υπάρχει το Μαυράθηρο

ΣΚΟΥΡΟ, ΣΧΕΔΟΝ ΜΑΥΡΟ ΧΡΩΜΑ, άρωμα που ξεδιπλώνεται σαν ιστορία: μαρμελάδα βύσσινου και βατόμουρου, κανέλλα, γαρύφαλλο. Στο στόμα, η γεύση είναι πλούσια και γεμάτη νότες μπαχαρικών, μελιού και ξηρών καρπών. Η οξύτητα ισορροπεί με χάρη την ένταση, ενώ η επίγευση μένει μακρά, γλυκιά και πιπεράτη. Το Μαυράθηρο δεν ζητά την προσοχή σου. Την κερδίζει, κάνοντας κάθε γουλιά μια μικρή ανακάλυψη, μια εμπειρία που θυμίζει γιατί αγαπάμε το κρασί και τη Σαντορίνη.



Μαυράθηρο Κάναβα Ρούσσος, εσοδείας 2008! Η εορταστική επιλογή για τα ζεστά χριστουγεννιάτικα βράδια. Συνδυάζεται άψογα με μπλε τυριά, πικάντικα αλλαντικά και βουτυρένιους κουραμπιέδες.


ΚΤΗΜΑ ΣΙΓΑΛΑ

Νέα εποχή για το εμβληματικό Κτήμα Σιγάλα

Τρεις κορυφαίες αμπελοοινικές περιοχές ενώνει η ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ

Την εξαγορά του Κτήματος Σιγάλα, ολοκληρώνοντας τη μεταβίβαση του πλειοψηφικού πακέτου μετοχών από εταιρεία συμφερόντων Θανάση Μαρτίνου, ανακοίνωσε η ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ.
Πρόκειται για μια συμφωνία που σηματοδοτεί μια νέα εποχή για το εμβληματικό οινοποιείο της Σαντορίνης, το οποίο περνά πλέον εξ ολοκλήρου στην οικογένεια της ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ.

Κορυφαίος πρεσβευτής του ελληνικού οίνου

Με την εξαγορά, η ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ ενδυναμώνει το αποτύπωμά της στον ελληνικό και διεθνή οινικό χάρτη και καθιερώνεται ως κορυφαίος πρεσβευτής του ελληνικού κρασιού διεθνώς, καθώς δημιουργείται ένα νέο, εξόχως ανταγωνιστικό σχήμα που ενώνει τρεις κορυφαίες αμπελοοινικές ζώνες της χώρας: Νάουσα και Αμύνταιο με το Κτήμα Κυρ-Γιάννη, Σαντορίνη με το Κτήμα Σιγάλα. Κοινός τόπος και στόχος, η βιώσιμη ανάπτυξη, η ανάδειξη των μοναδικών terroirs και η παραγωγή κρασιών υψηλής ποιότητας. Η επιχειρηματική δυναμική και εξωστρέφεια της οικογένειας ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ αναμένεται να ξεπεράσει συνολικά τα 20 εκατομμύρια ευρώ σε κύκλο εργασιών, με παρουσία σε 55 χώρες και τις εξαγωγές να αγγίζουν τα 7 εκατομμύρια ευρώ.
Η επένδυση στον ποιοτικό, βιώσιμο οινοτουρισμό αποτελεί επίσης αιχμή του δόρατος του νέου σχήματος. Ενδεικτικά, περισσότεροι από 35.000 επισκέπτες επισκέφθηκαν φέτος τους τρεις προορισμούς (Νάουσα, Αμύνταιο και Σαντορίνη) των Κτημάτων Κυρ-Γιάννη και Σιγάλα αντίστοιχα.

«Η πιο ισχυρή ψήφος εμπιστοσύνης στη Σαντορίνη»

«Η εξαγορά του Κτήματος Σιγάλα είναι η πιο ισχυρή ψήφος εμπιστοσύνης στη Σαντορίνη», δηλώνει ο Στέλλιος Μπουτάρης, Οινοποιός και Διευθύνων Σύμβουλος της ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ. «Έχουμε βαθιές ρίζες στο νησί, στο οποίο έκανα και εγώ τον πρώτο μου τρύγο το 1985. Πιστεύουμε στη μοναδικότητα της Σαντορίνης και επενδύουμε στο βιώσιμο μέλλον της, με σεβασμό στην παράδοση και συστηματική επένδυση στην επιστήμη και την καινοτομία. Ο φετινός τρύγος έδωσε τροφή σε έντονη ανησυχία έως και αμφισβήτηση. Αυτές είναι οι στιγμές που αποδεικνύεις αν έχεις σχέδιο -και εμείς έχουμε».

SIGALAS
SANTORINI



Στέλλιος Μπουτάρης

Η εξέλιξη μιας μακράς σχέσης

Η σχέση της ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ με το Κτήμα Σιγάλα ξεκίνησε το 2009, στηρίζοντας το όραμα του Πάρι Σιγάλα που ανέδειξε τη Σαντορίνη στο παγκόσμιο οινικό στερέωμα.
Από το 2020, η ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ ανέλαβε το management και έθεσε σε εφαρμογή ένα πολυετές πλάνο επενδύσεων σε ανθρώπους, αμπελώνες και υποδομές. Προτεραιότητα ήταν η ανάθεση της νέας εποχής σε μια ομάδα νέων επιστημόνων, με επικεφαλής την οινολόγο Σάρα Ιακωβίδου, τους γεωπόνους Στράτο Guillame Ξυράφη και Κώστα Τέλλη, καθώς και τον Γιάννη Μπουτάρη, γιο του Στέλλιου Μπουτάρη και 6η γενιά στο κρασί, που ξεκίνησε τη δική του πορεία από τη Σαντορίνη.

Βιώσιμη αμπελοκαλλιέργεια στο Κτήμα Σιγάλα

Σήμερα, το Κτήμα Σιγάλα καλλιεργεί 450 στρέμματα στην Οία και στις γύρω περιοχές στο βόρειο τμήμα του νησιού, έχοντας ήδη ολοκληρώσει νέες φυτεύσεις 170 στρεμμάτων. Παράλληλα, εφαρμόζονται καινοτόμες πρακτικές βιώσιμης αμπελοκαλλιέργειας και διαχείρισης νερού, ενώ υλοποιείται και ένα πιλοτικό πρόγραμμα αξιοποίησης του γκρίζου νερού σε συνεργασία με το Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, τη ΔΕΥΑ Θήρας και τον Σύνδεσμο Οινοποιών Σαντορίνης.
Με συνέπεια στη φιλοσοφία της οικογένειας ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ, το Κτήμα Σιγάλα είναι ανάμεσα στους πρωτεργάτες της συνεργασίας και της συλλογικής δράσης, στηρίζοντας ενεργά τον Σύνδεσμο Οινοποιών Σαντορίνης και όλες τις πρωτοβουλίες που προάγουν το βιώσιμο μέλλον της Σαντορίνης και του ελληνικού κρασιού εν γένει.





Προγράμματα γευσγνωσίας στους επισκέπτες προσφέρει το Moinoterra Winery.

Γράφει σύγχρονη ιστορία στα Μινωικά αμπελοτόπια

Απόλυτη φροντίδα από τη ρίζα μέχρι τη φιάλη για το Moinoterra Winery

Δημιουργήθηκε με σκοπό να ξαναβρεί το χαμένο νήμα της πανάρχαιας αμπελουργικής ιστορίας της Μινωικής Κρήτης και να το φέρει ολοζώντανο στο σήμερα. Και τα κατάφερε. Ακόμη και με το όνομά του και το διαχρονικό σύμβολο-μονόγραμμα που το αντιπροσωπεύει, με σχεδιασμό βασισμένο στη μορφολογία των τυπογραφικών χαρακτήρων της Γραμμικής Γραφής Β και τέσσερις βούλες που συμβολίζουν 4.000 χρόνια αδιάλλειπτης αμπελοκαλλιέργειας.

Το Moinoterra Winery με σεβασμό στη φύση, καινοτόμες ενέργειες από τη ρίζα μέχρι τη φιάλη, ανθρώπους με πολύτιμη εμπειρία, γνώση και πάθος λειτουργεί σήμερα με τη φιλοδοξία να συμπληρώσει το οινικό μωσαϊκό της Κρήτης με υψηλού επιπέδου μη τεχνολογικά κρασιά κρασιά, στα οποία, όπως τονίζουν οι άνθρωποι του οινοποιείου, η έννοια της χρονιάς είναι πολύ σημαντική.

Οι αμπελώνες της ζώνης ΠΟΠ Αρχάνες, όπου δραστηριοποιείται το Moinoterra Winery, βρίσκονται σε υψόμετρο 400-600 μέτρων. Για τους ανθρώπους του Οινοποιείου σκοπός είναι να εκφραστεί όσο το δυνατόν καλύτερα το terroir τη συγκεκριμένη χρονιά, να γίνει ο τρύγος την κατάλληλη στιγμή ώστε να δώσει το καλύτερο δυνατό φρούτο και να χρειάζονται τελικά όλο και λιγότερες επεμβάσεις στη συνέχεια της διαδικασίας οινοποίησης και εμφιάλωσης.

MOINOTERRA

Σε αυτό το στάδιο και με εργαλεία τη γνώση και την εμπειρία των ανθρώπων, με σύγχρονες πρακτικές και τεχνολογία αιχμής, η προσπάθεια εστιάζει ώστε κάθε ένα από τα κρασιά να έχει τη δική του μοναδική ταυτότητα, χωρίς να χάσει τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του τόπου. Παράλληλα με σκοπό την αειφόρο ανάπτυξη το Οινοποιείο φροντίζει ώστε κάθε στάδιο της διαδικασίας να γίνεται με απόλυτο σεβασμό στο περιβάλλον, ώστε η γη να συνεχίσει να είναι υγιής στο μέλλον. Οι ποικιλίες που καλλιεργούνται είναι οι τοπικές λευκές Βηλάνα και Μοσχάτο Σπίνας, οι ερυθρές Μαντηλάρι και Κοτσιφάλι αλλά και Ασύρτικο.

Αξίζει να σημειωθεί ότι η επίσκεψη στο Moinoterra Winery προσφέρει τη δυνατότητα συμμετοχής σε επιλεγμένα προγράμματα γευσιγνωσίας, με έμφαση στις γηγενείς ποικιλίες και τη γαστρονομία της Κρήτης.





Οι αμπελώνες της ζώνης ΠΟΠ Αρχάνες βρίσκονται σε υψόμετρο 400-600 μέτρων.



MOINOTERRA WINERY
T. +30 2810751609 | **EMAIL:** moinoterra@gmail.com

www.**moinoterra.gr**
Moinoterra_Winery Moinoterra Winery

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ: **Ζήσης Πανάγος**

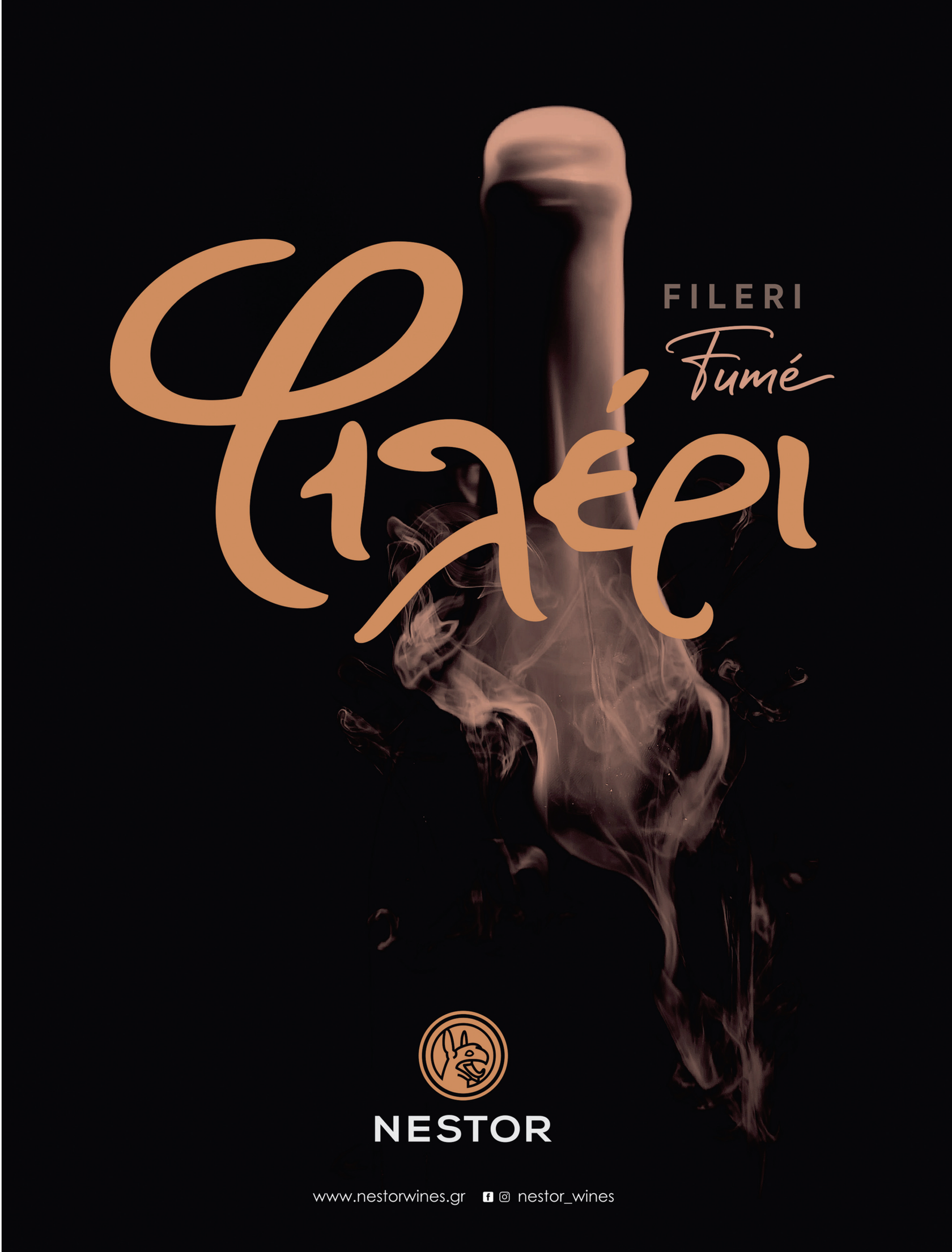


ΑΙΩΝΙΑ ΠΡΑΞΗ

Από τις αίθουσες χορού του 19ου αιώνα μέχρι τα σύγχρονα οινικά events, το sabrage παραμένει ένα παιχνίδι μεταξύ ακρίβειας και παράδοσης. Κάθε σαμπάνια που ανοίγει με σπαθί δεν είναι απλώς ένα ποτό που σερβίρεται, είναι η μνήμη που αναβιώνει...

Καλή Χρονιά

Η τέχνη του sabrage, του ανοίγματος μιας φιάλης σαμπάνιας με σπαθί, είναι κάτι πολύ περισσότερο από μια θεαματική κίνηση... είναι μια παράδοση που γεννήθηκε από την ένταση της μάχης και εξελίχθηκε σε τελετουργία γιορτής. Η πιο διαδεδομένη εκδοχή θέλει τους ιππείς του Ναπολέοντα, τους περίφημους ουσάρους, να ανοίγουν φιάλες σαμπάνιας με τα σπαθιά τους καθώς επέστρεφαν από τις μάχες. Μια χειρονομία γεμάτη περηφάνεια και αυτοπεποίθηση, που γρήγορα μετατράπηκε σε σύμβολο δύναμης και ελευθερίας. Με τα χρόνια, η τεχνική διαδόθηκε πολύ πέρα από τα πεδία των μαχών. Δεν χρειάζεται κοφτερό σπαθί, χρειάζεται αποφασιστικότητα, ρυθμό και γνώση. Όμως η ουσία της πράξης δεν είναι η τεχνική. Είναι ο συμβολισμός. Δεν είναι τυχαίο πως το sabrage επέζησε ως παράδοση. Έχει κάτι το ποιητικό: Ένα γυάλινο σώμα γεμάτο πίεση που περιμένει το άγγιγμα του μετάλλου για να ανασάνει. Έτσι, κάθε φορά που ένα σπαθί αγγίζει το λαιμό μιας σαμπάνιας, επαναλαμβάνεται εκείνη η αιώνια πράξη: Ο άνθρωπος που σπάει το φόβο του, η στιγμή που η ιστορία και η γεύση συναντιούνται σε έναν μικρό ήχο θριάμβου, σε μια γιορτή ζωής...



NESTOR

www.nestorwines.gr nestor_wines

Ode to LOVE

A love story embottled.



Απολαύστε Υπεύθυνα

CHÂTEAU JULIA



Watch how the love story goes.

ESTATES COSTA LAZARIDI

CATALYTICA