

WineTrails

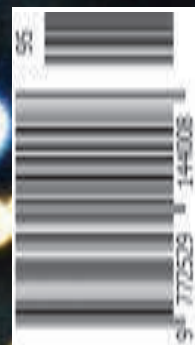
ΑΜΠΕΛΟΣ & ΟΙΝΟΣ

Ειδική Ετήσια Έκδοση 2020 • ISSN: 2529-1440 • Τιμή: 4 ευρώ

ΕΚΔΟΣΗ
2020

THE Top 50

ΚΟΡΥΦΑΙΕΣ ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ
ΟΙΝΙΚΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ





*There are only a few
ways to stay classy...
choose wisely*



Sheer
Driving Pleasure



Η ΔΥΝΑΜΗ ΝΑ ΜΠΟΡΕΙΣ.

ΝΕΑ BMW X5 xDrive 45e.

Με τη νέα τεχνολογία eDrive μπορείς να απολαύσεις κορυφαίες επιδόσεις, έχοντας στη διάθεσή σου 394 ίππους. Μπορείς να ζήσεις την απόλυτη επιτάχυνση φτάνοντας από τα 0 στα 100 χλμ./ώρα σε 5,6 δευτερόλεπτα. Μπορείς να μαγευτείς από τη μοναδική εμπειρία της ηλεκτροκίνησης, κινούμενος αθόρυβα και με μηδενικές εκπομπές ρύπων για έως 87 χλμ. Μπορείς να βιώσεις την απaráμιλλη αίσθηση άνεσης και πολυτέλειας στο εσωτερικό της. Μπορείς να κάνεις τις διαδρομές σου πιο συναρπαστικές. Με τη νέα BMW X5 xDrive45e, έχεις τη δύναμη να μπορείς.

Κλείστε το δικό σας test drive στη Σπανός ΑΕ.

Σπανός ΑΕ

Λεωφ. Συγγρού 299, 171 22 Αθήνα - Τηλ.: 210 94 24 449

Λεωφ. Βουλιαγμένης 99, 166 74 Γλυφάδα - Τηλ.: 210 96 04 999

www.bmw-spanos.gr

Σπανός ΑΕ. Είστε σε καλά χέρια.

Εκπομπές CO₂ NEDCcor (g/km): 39-47.
Κατανάλωση NEDCcor (l/100km): Μικτός κύκλος: 1,7-2.

Εκπομπές CO₂ WLTP (g/km): 27-43.
Κατανάλωση WLTP (l/100km): Μικτός κύκλος: 1,2-1,9.

Το ελληνικό κρασί μεγαλώνει μαζί με τους συντελεστές του κι αν κάτι χαρακτηρίζει τις φετινές επιλογές της ομάδας του Top 50, είναι ο σεβασμός μπροστά στο κλασικό και μαζί ο έρωτας για το καινούργιο



Ο Λάμης Κανελλακόπουλος και η Φοίβη



Μνημείο της Unesco οι λόφοι του Prosecco



Άμπελος

57 Ασύρτικο όπως BMW 1000RR Τη συσχέτιση των εγχώριων ποικιλιών αμπέλου με δημοφιλείς μοτοσυκλέτες προτείνει ο αρχιμηχανικός Νίκος Καλογερόπουλος, οικοδεσπότης του φετινού οινικού γεύματος.

42 Κτήμα Μερκούρη Ένα ζωντανό μνημείο της φύσης που δίνει ακόμη και σήμερα τον καλύτερο καρπό του είναι ο αυτόρριζος αμπελώνας Refosco που φυτεύθηκε το 1870.

146 Στο παγκόσμιο καλεντάρι Το επόμενο βήμα στην πορεία της διεθνούς αναγνώρισής της έκανε η ποικιλία Ξινόμαυρο που απέκτησε τη δική της Παγκόσμια Ημέρα.

Οίνος

ΚΑΘΕΤΗ ΔΟΚΙΜΗ

28 Για πρώτη φορά Τα δύο γλυκά κρασιά του Κτήματος Μερκούρη, Belvedere και Χόρταις, με όλες τις σοδειές τους σε κάθε γευστική δοκιμή από την ομάδα του Top50 by Wine Trails στους χώρους του Κτήματος στο Κορακοχώρι Ηλείας.

ΣΤΟ ΑΠΟΛΥΤΟ ΣΚΟΤΑΔΙ

21 Untouched by Light Η συγκομιδή γίνεται μια νύχτα χωρίς φεγγάρι, ωριμάζει σε ένα σκοτεινό κελάρι για τρία χρόνια και μετά συσκευάζεται σε ένα κατάμαυρο μπουκάλι που δεν επιτρέπει σε καμία ακτίνα φωτός να το αγγίξει.

ΜΕ ΠΕΡΓΑΜΗΝΕΣ ΓΙΑ ΤΟ 2020

62 Πενήντα κρασιά Περισσότερες ντόπιες ποικιλίες, μεγαλύτερη φροντίδα στον αμπελώνα, νοικοκύρεμα της οινοποίησης, δημιουργικό πνεύμα στις ετικέτες, προσεγμένα βήματα στην προώθηση, έφερε στο φως η φετινή προσπάθεια αναζήτησης των Top50 κρασιών.



Όταν το κρασί συναντά την αρχιτεκτονική



Μίκης Θεοδωράκης



Αλέξανδρος Τριανταφύλλου

Πολιτισμός

14 Η έννοια του oenotecture Το νέο project «The New Old Wine World of Greece» του sommelier του A for Athens, Ηλία Κωνσταντακόπουλου, συνδέει τους οίνους βασικών ελληνικών ποικιλιών με την αρχιτεκτονική του Παρθενώνα.

26 Οινική εκπαίδευση Επαγγελματίες οινοχόοι από όλο τον κόσμο έδωσαν ραντεβού στην Αθήνα με αφορμή τις εξετάσεις πιστοποίησης του Court of Master Sommeliers.

37 Η καλύτερη κάβα Τον Αύγουστο του 2012, μετά από 18 μήνες μυστηρίου, άνοιξε στο Mayfair του Λονδίνου το Hedonism Wines. Ένα μαγαζί που από τη σύλληψή του κυνηγά τον τίτλο της καλύτερης κάβας στον κόσμο.

Πρόσωπα

18 Μίκης Θεοδωράκης Διά χειρός Μίκη Θεοδωράκη η φετινή κυκλοφορία της ετικέτας της Casanuova di Nittardi, Vigna Doghessa Vintage 2017.

54 Γιάννης Παπαργυρίου «Πιστεύω ότι το μοντέλο του μικρού οινοποιού, δηλαδή του αμπελουργού που καθετοποίησε την παραγωγή του, είναι μια τάση που μπορεί να λειτουργήσει άψογα. Αρκεί κάθε οινοποιός να ξέρει τι φτιάχνει».

08 Αλέξανδρος Τριανταφύλλου Σε μια από τις πιο ενδιαφέρουσες κάβες της Αθήνας ξεναγεί το Top50 by Wine Trails ο Head Sommelier του A for Athens.

50 Ανδρέας Γκίκας «Είναι επιβεβλημένο να ανοίγουν οι πόρτες των οινοποιείων, να έρχεται το κοινό να γνωρίζει τον παραγωγό, γιατί είτε το θέλουμε είτε όχι αυτό που πίνεις στο ποτήρι είναι ο χαρακτήρας και η ψυχή του παραγωγού».



• SEMELI •
ESTATE



Η ΤΕΛΕΤΟΥΡΓΙΑ ΤΗΣ ΑΠΟΛΑΥΣΗΣ

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

Ο Αϊβαλής, ο Φρόυντ και ο Τσιτσάνης

Για τον πρώτο, όπως το κρασί, έτσι και η γυναίκα έχει terroir. Όπως στο κρασί, η εμπειρία της είναι το χαρμάνι της

Όσο κι αν λέμε ότι στην εποχή μας η τεχνολογία κάνει θαύματα, η πορεία που καλείται να διανύσει ένας παραγωγός προκειμένου να δημιουργήσει ένα καλό κρασί, τραβάει σε μακρός και συχνά κρύβει παγίδες. Κατά καιρούς πολλοί είναι αυτοί που συγκρίνουν την πολυπλοκότητα του κρασιού με τη συμπεριφορά της γυναίκας. Κάποιοι μάλιστα σπεύδουν να αποδώσουν μια ερωτική σχέση ανάμεσα στο κρασί και το δημιουργό του.

Δανείζομαι μια ενδιαφέρουσα τοποθέτηση επί του θέματος, του Χρήστου Αϊβαλή, στην οποία επιμένει, ότι «όπως το κρασί, έτσι και η γυναίκα έχει... terroir. Δηλαδή, ανάλογα με την καταγωγή, την παιδεία, την ηλικία της, θα φερθεί, θα εκφραστεί, θα αντιδράσει». «Επίσης», λέει, «η εμπειρία της είναι το... χαρμάνι της, όπως στο κρασί».

Για τον έμπειρο οινοποιό, «το τέλειο δεν υπάρχει γιατί, ακόμα κι εκεί που νομίζεις ότι το βρήκες, δεν μπορείς να είσαι σίγουρος ότι το επόμενο δεν θα είναι καλύτερο. Κι αυτό ακριβώς είναι που κάνει την τελειότητα άπειρη και την αναζητήσή της ασταμάτητη».

Μ' αυτή την έννοια, ο Σίγκμουντ Φρόυντ (1856 – 1939) και τα αποφθέγματά του δύναται να αποτελέσουν έναν ασφαλή οδηγό για υποψήφιους οινοποιούς.

Για τον μέγα ψυχαναλυτή, «η μεγαλύτερη ερώτηση που δεν έχει απαντηθεί ποτέ» και που, όπως λέει, «κι εγώ δεν έχω κατορθώσει να απαντήσω μετά από τριάντα χρόνια έρευνας, είναι τι θέλει μια γυναίκα;». Εν προκειμένω ένα κρασί. Ενδιαφέρον έχει και το γεγονός ότι «ο άνθρωπος (επομένως και το κρασί) είναι το προϊόν των τραυμάτων της παιδικής του ηλικίας». Εδώ, όπως είναι φυσικό, ο ρόλος του αμπελουργού κρίνεται κάτι παραπάνω από πολύτιμος. Καθοριστικός. Απόλυτη εφαρμογή στο πεδίο «κρασί» βρίσκει και η γνωμάτευση που λέει ότι «σε αποφάσεις δευτερεύουσας

σημασίας, είναι χρήσιμο να εξετάζουμε τα υπέρ και τα κατά. Σε κρίσιμα ζητήματα, όμως, η απόφαση πρέπει να προέρχεται από την καρδιά». Είναι βέβαιο ότι, «από λάθος σε λάθος, ανακαλύπτει κανείς ολόκληρη την αλήθεια». Σε τελευταία ανάλυση, «όπου και αν με πήγαν οι θεωρίες μου, βρήκα ότι ένας ποιητής ήδη είχε πάει εκεί».

Πριν και πάνω απ' όλα αξίζει κάτι που δεν είναι θέση μόνο του Φρόυντ. «Οι δύο θεμέλιοι λίθοι της ευτυχίας, είναι, αγάπη και δουλειά». Γιατί, «οι περισσότεροι άνθρωποι δεν θέλουν πραγματικά ελευθερία, επειδή η ελευθερία

προϋποθέτει ανάληψη ευθύνης, και οι περισσότεροι άνθρωποι τρέμουν την ανάληψη ευθύνης».

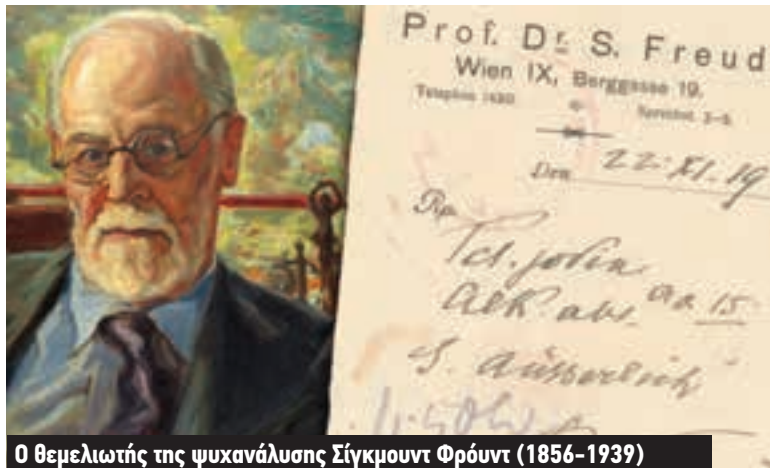
Σε κάθε περίπτωση, όπως, γράφαμε και πριν από έναν ακριβώς χρόνο, απ' αυτή εδώ τη θέση, επικαλούμενοι πάντα τον μέγα ψυχαναλυτή, «κάποια μέρα κοιτάζοντας πίσω, τα χρόνια που αγωνίστηκες θα σου φαίνονται τα πιο ωραία». Κι αν όλα αυτά φαντάζουν βαριά φιλοσοφία και μυστήρια ψυχανάλυση, υπάρχουν και οι στοίχοι του Βασίλη Τσιτσάνη σε

μουσική του ίδιου που πρωτοτραγούδησαν η Λίτσα Χάρμα (Χαρμαντά) με τον Μάρκο Βαμβακάρη:

*Κρασί, γυναίκα και χαρτί, τρία κακά μεγάλα,
με φέραν στ' αδιέξοδο, με στέλνουν στην κρεμάλα.*

*Με το κρασί ζαλίζομαι, με το χαρτί τα χάνω,
με τη γυναίκα χτίκιασα και πέφτω να πεθάνω.*

*Γιάννης Πανάγος
Εκδότης Διευθυντής*



Ο θεμελιωτής της ψυχανάλυσης Σίγκμουντ Φρόυντ (1856-1939)

ΤΑΥΤΟΤΗΤΑ

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

ΕΚΔΟΤΗΣ/ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ
Γιάννης Πανάγος
ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ ΕΚΔΟΣΗΣ
Δάζαρος Γατσέλος
ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ
Ειρήνη Σκρέκη

ΣΥΝΤΑΞΗ
Μαρία Γιουρουκέλη
Μαρίνα Σκοπελίτου
Ζήσης Πανάγος
Λεωνίδας Λιάμης
Πέτρος Γκόγκος
Γιώργος Κοντονής
Κώστας Λώνης
Παναγιώτης Πασχαλίδης

Βασίλης Πατάκης
Μιχάλης Χούλης
Βασίλης Κατσάρος
Χρήστος Κανελλακόπουλος
Δημήτρης Κουλακιώτης

**ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΟ/
ΣΕΛΙΔΟΠΟΙΗΣΗ**
Βασιλική Κονόμου
ΜΑΚΕΤΕΣ
Φανή Παπαπετροπούλου

**ΕΜΠΟΡΙΚΟΣ
ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ**
Παναγιώτης Αραβαντινός

**ΔΙΑΦΗΜΙΣΗ
ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ**
Μωρίς Σιακκής
Νατάσα Στασινού
ΔΙΑΝΟΜΗ
ΑΡΓΟΣ Α.Ε.
**ΕΚΤΥΠΩΣΗ/
ΒΙΒΛΙΟΔΕΣΙΑ**
NONSTOP



«Όλα τα κρασιά που έχουμε συλλέξει στην κάβα του A for Athens σχετίζονται με πράγματα και ανθρώπους που γνωρίζουμε και εκτιμούμε», αναφέρει ο Αλέξανδρος Τριανταφύλλου.



Κρυμμένα διαμάντια

*Το A for Athens χτίζει οχεδόν
μυστικά και μεθοδικά μία αμύθη
μιο ψαγμένες κάβες της Αθήνας.*

ΤΗΣ ΜΑΡΙΝΑΣ ΣΚΟΠΕΛΙΤΟΥ
ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

Το roof garden του A for Athens είναι ένα από τα πιο αγαπημένα αθηναϊκά στέκια. Όλοι μιλούν για την απίστευτη θέα του στον Ιερό Βράχο της Ακρόπολης, τη δυνατή του μπάρα και την απίστευτη κουζίνα του.

Αυτό που ήταν λιγότερο γνωστό για το A for Athens είναι ότι οι sommelier του, Αλέξανδρος Τριανταφύλλου και Ηλίας Κωνσταντακόπουλος, έχουν χτίσει μία από τις πιο ενδιαφέρουσες κάβες της Αθήνας, με την υποστήριξη φυσικά του ιδιοκτήτη, Χρήστου Αποστολόπουλου.

Την ξενάγηση της ομάδας του Top50 by WineTrails στην οινική κάβα ανέλαβε ο Head Sommelier του A for Athens, Αλέξανδρος Τριανταφύλλου.



A for Athens.



Ο δημοσιογράφος του WT Πέτρος Γκόγκος



Η θέα από την οινική κάβα του A for Athens στην Ακρόπολη είναι μαγευτική.

Στη φιλόξενη και απόλυτα καλαίσθητη κάβα του A for Athens, στην καρδιά της Αθήνας, θα βρει κανείς σπάνιες ετικέτες από τη Γαλλία, την Ιταλία, την Αργεντινή, τις ΗΠΑ, την Αυστρία και φυσικά τον ελληνικό αμπελώνα. «Όλα τα κρασιά που έχουμε συλλέξει σχετίζονται με πράγματα και αν-

θρώπους που γνωρίζουμε και εκτιμούμε. Το υλικό, που υπάρχει εδώ, είναι πολύ μεγαλύτερο από αυτό που θα περίμενε κανείς από το A for Athens. Η αλήθεια είναι ότι ακόμα δεν είμαστε πολύ εξωστρεφείς. Ακολουθώντας την πορεία της μπάρας μας, η οποία με επικεφαλής τον Θοδωρή Πύριλλο είναι μία από τις καλύτερες της Αθήνας, θέλουμε να φτάσουμε στο ίδιο

επίπεδο το κρασί και την κουζίνα μας», αναφέρει ο Αλέξανδρος Τριανταφύλλου.

Ο Head Sommelier του A for Athens επέλεξε να παρουσιάσει στην ομάδα του Top50 by WineTrails κάποια από τα «διαμάντια» της κάβας. Ένα από τα πιο ενδιαφέροντα αποκτήματά της, ίσως και λόγω συναισθηματικής αξίας, είναι οι 24 φιάλες «Assyrtiko de Louros

Vignes Centenaires» του 2016, της τελευταίας χρονιάς που οινοποίησε ο αείμνηστος Χαρίδημος Χατζηδάκης. «Είχαμε ξεκινήσει από πριν να ψάχνουμε παλιές χρονιές του Χαρίδημου Χατζηδάκη. Μετά από αυτό που έγινε, δυσκόλεψαν ακόμα περισσότερο τα πράγματα. Έχουμε επίσης μια μικρή κάθητη του Louros, από το 2013 έως το 2016», σημειώνει ο ίδιος.

Ταξιδεύοντας

σε όλο τον κόσμο

Μία από τις ετικέτες, που επιλέχθηκαν ήταν επίσης το «Gran Enemigo» του 2013 από την περιοχή Gualtallary της Αργεντινής. «Είναι ένα Cabernet Franc, μία ποικιλία σχετικά άγνωστη στην Ευρώπη. Στη συγκεκριμένη περιοχή έχουν αναγάγει την οινοποίησή της σε επιστήμη. Πρόκειται σίγουρα για ένα από τα καλύτερα και ακριβότερα κρασιά της Αργεντινής».

Ταξιδεύοντας βορειότερα η επόμενη στάση γίνεται στις ΗΠΑ με το «The Hill», ένα Chardonnay του 2014. «Η αλήθεια είναι ότι στην Αμερική δεν έχουμε κάνει μεγάλο άνοιγμα», τονίζει ο κ. Τριανταφύλλου και συνεχίζει: «Δεν συμφωνώ πολύ με το στυλ τους, είναι πολύ χολιγουντιανό. Ωστόσο, η συγκεκριμένη επιλογή διαφέρει και προέρχεται από μια περιοχή που δεν είναι τόσο high, συγκεκριμένα είναι από τη Santa Barbara λίγο πιο νότια από το San Francisco».

Επιστρέφοντας στην Ευρώπη, ο έμπειρος sommelier επιλέγει να παρουσιάσει το «Ostertag A360P» ένα Pinot Gris από την Αλσατία. «Έχει σημειολογική σημασία για εμάς, καθώς το όνομά παραπέμπει στα ονόματα των δύο ξενοδοχείων του ομίλου», όπως εξηγεί. Αν και η ιστορία για το πώς προέκυψε το συγκεκριμένο όνομα παρουσιάζει ενδιαφέρον, αυτό που χρειάζεται να κρατήσετε είναι ότι πρόκειται για ένα από τα πιο συγκλονιστικά κρασιά της Αλσατίας, που μπορεί να παλαιώσει για είκοσι χρόνια.

Δίνοντας
έμφαση
σε ΑΥΤΟ που
αξίζει.

Οι επιλογές μας

Emphasis. Syrah



ΚΤΗΜΑ ΠΑΥΛΙΔΗ

ΚΟΚΚΙΝΟΓΕΙΑ ΔΡΑΜΑ



follow us on:  

MERLOT - CHARDONNAY - CABERNET SAUVIGNON

PYLÓS

The Art of Terroir



NESTOR

www.nestorwines.gr





Ο Αλ. Τριανταφύλλου μαζί με τη Νατάσα Στασινού και τη Μαρίνα Σκοπελίτου



Ένα Riesling Auslese του Markus Molitor

Επίσης, ένα από τα πιο «τρελά» κρασιά που έχει μπει ποτέ στην κάβα, σύμφωνα με τον κ. Τριανταφύλλου, είναι το Gantenbein του 2015, ένα Pinot Noir, που οινοποιεί ένα ζευγάρι από την Ελβετία.

Οι σαμπάνιες της Πρωτοχρονιάς

Λίγο πριν την αλλαγή του χρόνου, ζητήσαμε τις προτάσεις του ειδικού για τη σαμπάνια του ρεβεγιόν. «Μια πολύ τίμια επιλογή, την οποία έχω συμπεριλάβει στο δικό μας πρωτοχρονιάτικο μενού, είναι η «Palmer Blanc De Blanc» από Chardonnay. Να σημειώσω ότι είναι non-vintage, δηλαδή δεν είναι συγκεκριμένης χρονιάς. Αυτό σημαίνει ότι πρόκειται για μία πιο οικονομική επιλογή που όμως κρύβει πολλή δουλειά στην οινοποίηση, καθώς κάθε χρονιά πρέπει να δίνει το ίδιο αποτέλεσμα».

Προχωρώντας σε μία πιο ιδιαίτερη πρόταση ο κ. Τριαντα-

φύλλου επιλέγει την «Terres Rouges» του 2011. Μία σαμπάνια του Οίκου Jacquesson από την περιοχή του Dizy. «Στον συγκεκριμένο οίκο είναι μοντερινιστές και χρησιμοποιούν βαρέλια. Η σαμπάνια Terres Rouges είναι Gran Cru, μόνο από Pinot Noir, και η ιδιαιτερότητά της έγκειται στο γεγονός ότι πρώτα γίνεται ροζέ κρασί, μπαίνει σε βαρέλι και μετά περνά όλη τη διαδικασία της σαμπάνιας. Η σοδειά του 2011 είναι ό,τι πιο φρέσκο υπάρχει αυτή τη στιγμή στην αγορά», συμπληρώνει ο ίδιος. Η τελευταία και πιο αγαπημένη του επιλογή είναι το «Cuvée William Deutz» του 2002, μία πρόταση για την οποία δεν χρειάζεται να ειπωθούν πολλά.

Αυτή ήταν μια μικρή γεύση από τα πράγματα που γίνονται σε μια μικρή σε μέγεθος κάβα δίπλα στην Πλατεία Μοναστηρακίου. Υποθέτουμε ότι σε λίγο καιρό όλοι θα μιλούν γι' αυτή τη νέα προσπάθεια και περιμένουμε όλο και μεγαλύτερες εκπλήξεις.



Η ΕΝΝΟΙΑ ΤΟΥ «ΟΕΝΟΤECTURE»

Το κρασί είναι ένα αγροτικό και πολιτισμικό προϊόν. Μέσω της αμπέλου, η φύση μας παρέχει τα απαραίτητα υλικά με τα οποία ο άνθρωπος «δομεί» τον οίνο. Ο οινολόγος είναι καλλιτέχνης και μηχανικός, κατ' αναλογία με έναν αρχιτέκτονα. Στόχος και των δύο είναι να δώσουν ίση βαρύτητα στην αισθητική και τη λειτουργικότητα των δομών. Ας δούμε λοιπόν το κρασί με έναν εντελώς διαφορετικό τρόπο...



Η ΑΡΧΙΤΕΚΤΟΝΙΚΗ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ

Πώς συνδέεται ο Παρθενώνας με το Ασύρτικο ή το Ξινό-μαυρο; Ο Έλληνας φιλόσοφος Επίκουρος με τον Jer Gambardella από την ταινία του Paolo Sorrentino «La Grande Bellezza»; Και τελικά η οινολογία με την αρχιτεκτονική; Όλα αυτά τα εκ πρώτης όψεως ετερόκλητα στοιχεία συνδέονται με τον πιο αναπάντεχο και δημιουργικό τρόπο μέσα από το νέο project «The New Old Wine World of Greece» του sommelier του A for Athens, Ηλία Κωνσταντακόπουλου.

Με τον όρο «oenotecture» το νέο αυτό project μας εισάγει σε ένα «παιχνίδι» που συνδέει τους οίνους των βασικών ελληνικών ποικιλιών με τον Παρθενώνα, παραλληλίζοντας τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των κρασιών κάθε ποικιλίας με διαφορετικά τμήματα του εμβληματικού μνημείου. Έτσι, για παράδειγμα, η οξύτητα παραλληλίζεται με τους κίονες, καθώς και τα δύο στηρίζουν δομές και δίνουν ένταση. Τα αρώματα, επίσης, αποδίδονται με τη μορφή της ζωοφόρου,

αφού και τα δύο ουσιαστικά «στολίζουν» τις δομές, κ.ο.κ. Πού αποσκοπούν όμως αυτές οι αναλογίες μεταξύ της αρχιτεκτονικής και της οινικής τέχνης; Ουσιαστικός στόχος είναι η οπτικοποίηση των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών και η δημιουργία των ανάλογων γνωστικών συνδέσεων στο μυαλό κάθε νέου ή και παλιού φίλου του κρασιού. Όπως αναφέρθηκε, το project εστιάζει σε βασικές ελληνικές ποικιλίες που δεν είναι άλλες από το Μοσχοφίλερο, τη Μαλαγουζιά, τη Ρομπόλα, το Ασύρτικο, το Λημνιό, το Ξινόμαυρο και το Αγιωργίτικο. Πέρα από την αναφορά στην ιστορία αυτών των ποικιλιών το booklet, που δημιουργήθηκε στο πλαίσιο του project, περιλαμβάνει κατατοπιστικά infographic που θα εκπαιδεύσουν και θα κατατοπίσουν τον οινόφιλο. Όσο τον Επίκουρο και τον Jer Gambardella, που αναφέρθηκαν στην αρχή, γίνονται ένα για τις ανάγκες του «The New Old Wine World of Greece». Η περσόνα του Epicurus Gambardella οδηγεί το οινικό αυτό ταξίδι...



Σκίτσα προσώπων με στοιχεία για την προσωπικότητά τους κοσμούν τις ετικέτες του Gut Oggau.

Ένας χαρακτήρας για κάθε ετικέτα

Το Gut Oggau, το βιοδυναμικό οινοποιείο από την Αυστρία δημιούργησε σχολή

Λένε πως ένα μπουκάλι με κρασί έχει λιγότερο από δύο δευτερόλεπτα για να ξεχωρίσει από τα διπλανά του σε μια κάβα. Υπάρχουν πολλοί οινόφιλοι εκεί έξω που έχουν αφομοιώσει μια μεγάλη λίστα οινοποιείων και άλλοι τόσοι ειδικοί που ξέρουν να τα κατατάξουν, ωστόσο αυτό που ελκύει τους περισσότερους είναι η ετικέτα. Αυτή η σχέση εικόνας, περιεχομένου και καταναλωτή ορίζει το πλαίσιο μέσα και έξω από το οποίο κινούνται αέναα τα οινοποιεία.

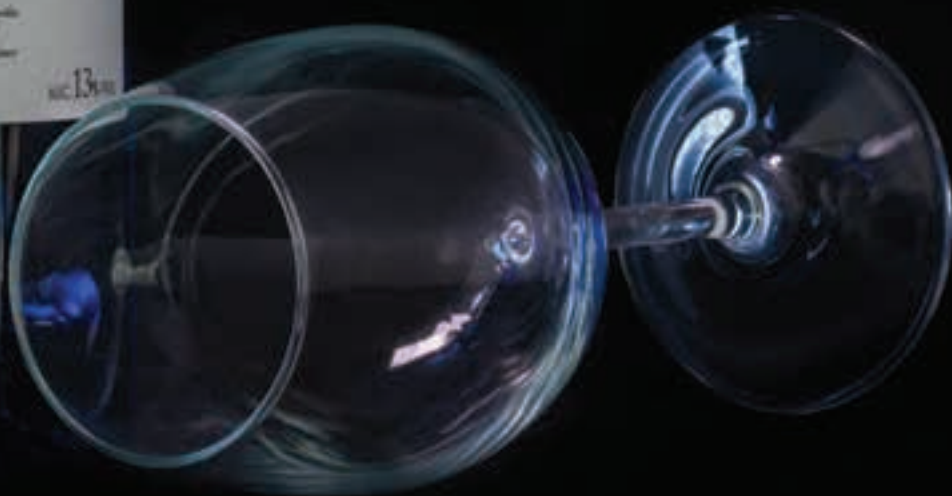
Πρωτότυπα τρισδιάστατα σχέδια, χρώματα στο μπουκάλι και την ετικέτα, σχέδια που παραπέμπουν στην περιοχή καλλιέργειας ή ακόμη και μπουκάλια που θυμίζουν δοχείο βενζίνης ήταν μερικές από τις τάσεις που ξεχωρίζουν. Εντύπωση όμως προκαλεί τρόπος με τον οποίο αποτυπώνει το χαρακτήρα του κρασιού το βιοδυναμικό οινοποιείο Gut Oggau από την Αυστρία: Εννιά σκίτσα προσώπων με μερικές πληροφορίες για το χαρακτήρα τους, μια προσωπικότητα για κάθε ετικέτα.



GAVALAS
winery



*More than 300 years
of tradition*



ΟΙΝΟΠΟΪΑ ΓΑΒΑΛΑ, Μεγαλοχώρι Θήρας, τηλ.: 22860 82552, www.gavalaswines.gr
Αποκλειστική διανομή στην Ελλάδα: ΒΣ ΚΑΡΟΥΛΙΑΣ ΑΒΕΕΠ, Αγ. Στέφανος Αττικής, τηλ 214 6876200

Το Nittardi τιμά τον Μίκη Θεοδωράκη



Στην καρδιά της ζώνης του Chianti Classico



Μίκης Θεοδωράκης



Το οινοποιείο Nittardi ανήκε στον Μιχαήλ Άγγελο



Η ετικέτα Vigna Doghessa Vintage 2017

Ζωγράφοι, γλύπτες, ποιητές και νομπελίστες κάνουν τη δική τους προσθήκη στην ετικέτα των κρασιών του ιστορικού οινοποιείου Nittardi, με τη φετινή κυκλοφορία της Casanuova di Nittardi, Vigna Doghessa Vintage 2017, να είναι διά χειρός του Έλληνα μουσικοσυνθέτη Μίκη Θεοδωράκη. Οι ετικέτες των καλλιτεχνών και τα χαρτιά περιτυλίγματος που κοσμούν το μπουκάλι αντιπροσωπεύουν ένα «who's who» του κόσμου της τέχνης. Πρόκειται για μια σχετικά νέα παράδοση που ξεκίνησε με τη σοδειά του 1981, όταν ο εκδότης κι άνθρωπος των τεχνών από τη Φρανκφούρτη, Peter Femfert, μαζί με τη γυναίκα του Stefania Canali, ιστορικό από τη Βενετία, αγόρασαν το οινοποιείο Nittardi, στην καρδιά της ζώνης του Chianti Classico, στην Τοσκάνη, το οποίο κάποτε ανήκε στον ζωγράφο της Καπέλα Σιστίνα, Μιχαήλ Άγγελο. Παρατηρώντας την ετικέτα βλέπει κανείς γεωμετρικά σχήματα που αποδίδουν τη μελωδία του μουσικού κόσμου του καλλιτέχνη, ενώ στο περιτύλιγμα της φιάλης γραμμές ενώνουν τριγωνικά σημεία ενώ

δίπλα τους είναι γραμμένα μερικά από τα πιο χαρακτηριστικά έργα του Μίκη Θεοδωράκη. Πρόκειται για την 37η επετειακή ετικέτα που συνθέτει μια πολιτισμική εικόνα, με την ευρύτερη έννοια της λέξης, του σύγχρονου δυτικού πολιτισμού. Η σειρά των έργων που βρίσκονται πλέον σε αυτή τη μοναδική συλλογή περιλαμβάνει, μεταξύ άλλων, έργα των Friedensreich Hundertwasser, Yoko Ono, Tomi Ungerer, Dario Fo, Pierre Alechinsky και Günter Grass.

Το Nittardi ήταν αρχικά ένας αμυντικός πύργος γνωστός ήδη από το 1183 με το όνομα «Νέκταρ του Θεού». Τον 16ο αιώνα, ανήκε στον Μιχαήλ Άγγελο Buonarroti, ο οποίος, το 1549, ζωγραφίζοντας την Καπέλα Σιζτίνα έγραψε στον ανιψιό του Lionardo: «Θα προτιμούσα δύο βαρέλια κρασιού παρά οκτώ πουκάμισα». Ο Μιχαήλ Άγγελος έστειλε επίσης το κρασί Nittardi στη Ρώμη ως «δώρο από καρδιάς» στον Πάπα Ιούλιο II. Σήμερα, προς τιμήν αυτής της κίνησης, κάθε χρόνο παρουσιάζονται στον Πάπα τα πρώτα μπουκάλια του Nectar Dei, του κορυφαίου κρασιού από τους αμπελώνες Maremma.



KYP·ΓΙΑΝΝΗ

Η Καινοτομία Χτίζει την Παράδοση
www.kiryianni.gr

AGIORITIKO ABATON

Αέραν αφειρηρία δημιουργίας



tsantali.com

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

Ένα κρασί γεννιέται στο απόλυτο σκοτάδι

Η συγκομιδή γίνεται σε μια νύχτα χωρίς φεγγάρι, ωριμάζει σε ένα σκοτεινό κελάρι για τρία χρόνια και μετά συσκευάζεται σε ένα κατάμαυρο μπουκάλι που δεν επιτρέπει σε καμία ακτίνα φωτός να αγγίξει το περιεχόμενό του. Κάπως έτσι φτιάχτηκε ο πρώτος αφρώδης οίνος που παρασκευάστηκε στο απόλυτο σκοτάδι, με τους δημιουργούς του να συνιστούν στους τυχερούς που θα βρεθούν με μια από τις 2.000 φιάλες που θα κάνουν το ντεμπούτο τους το 2020, να το καταναλώσουν και αυτοί στο σκοτάδι.

Οι άνθρωποι του οινοποιείου Radgonske Gorice στα νοτιοανατολικά σύνορα της Σλοβενίας με την Αυστρία πείστηκαν από μια πρόσφατη μελέτη που δημοσιεύθηκε στην Αμερικανική Επιθεώρηση Οινολογίας και Αμπελουργίας. Εκεί αποδεικνύεται ότι η έκθεση στο φως του ηλίου ή σε τεχνητό φωτισμό αφήνει τον αντίκτυπό της στο άρωμα του τελικού προϊόντος, μειώνοντας από τη μια την ένταση του αρώματος εσπεριδοειδών και αυξάνοντας την ένταση μη επιθυμητών αρωμάτων που θυμίζουν το μαγειρεμένο λάχανο, το πλαστικό ή τον βρεγμένο σκύλο.

«Untouched by Light» η ονομασία του αφρώδη οίνου, η βάση του οποίου είναι ένα μονοποικιλιακό κρασί Chardonnay. Όλες οι εργασίες έγιναν με ειδικά γυαλιά νυχτερινής όρασης με το οινοποιείο ηλικίας 166 ετών να υποστηρίζει πως έχει τελειοποιήσει πλέον την μέθοδο για «το πιο άψογο αφρώδες κρασί».



Η Star Wine List οδηγός για τους λάτρεις του κρασιού στην Αθήνα

Τις προτιμήσεις τους για τα καλύτερα wine bars και wine restaurants της Αθήνας μοιράστηκαν με τον οδηγό Star Wine List (www.starwinelist.com) οι Έλληνες οινοχόοι Άρνης Σκληβανίτης και Ελευθέριος Χανιαλίδης, καθώς και ο συνιδρυτής του Noble Rot, Mark Andrew. «Η γαστρονομική σκηνή της Αθήνας και των προαστίων έχει εξελιχθεί σημαντικά τα τελευταία χρόνια και πιστεύω πως ακόμη δεν έχουμε δει πλήρως τη δυναμική της», αναφέρει σχετικά ο Ελευθέριος Χανιαλίδης ενώ ο Άρνης Σκληβανίτης συμπληρώνει:



«Η οινική σκηνή στην Αθήνα βρισκόταν σε εμβρυικό στάδιο, ενώ τα τελευταία 10 χρόνια ζει την ενηλικίωσή της». Ο Star Wine List, ο οδηγός για εξαιρετικά wine bars και wine restaurants, ιδρύθηκε το 2017 στη Στοκχόλμη και είναι διαθέσιμος σε σημαντικές κοσμοπολίτικες πόλεις όπως Λονδίνο, Παρίσι, Νέα Υόρκη, Χονγκ Κονγκ και Μπουένος Άιρες. Ο ιδρυτής του Krister Bengtsson σημειώνει σχετικά: «Χάρη στους Έλληνες τους επαγγελματίες προσφέρουμε στους λάτρεις του κρασιού σημαντικές οινικές συμβουλές».

Στις Ανακαλύψεις του 2019 ο Διάπορος 2011

Στη λίστα **coup de coeur** των οινοκριτικών της Robert Parker Wine Advocate

Ένα ελληνικό κρασί βρίσκεται μεταξύ των «Δέκα Ανακαλύψεων της Χρονιάς» της Robert Parker Wine Advocate, ενός μέσου που θεωρείται ένας από τους πιο ανεξάρτητους και πολυδιαβασμένους οδηγούς από τους καταναλωτές οίνου στον κόσμο. Πρόκειται για το Διάπορος 2011 του Κτήματος Κυρ-Γιάννη. Ξινόμαυρο 87% και Syrah 13%, με την πρώτη ύλη να προέρχεται από την καρδιά του αμπελοτεμαχίου 5 στο Γιαννακοχώρι, ένα στιβαρό κρασί αλλά με φίνια υφή και όγκο και με εντυπωσιακή δυνατότητα παλαίωσης. Υπενθυμίζεται ότι η διμηνιαία έκδοση Robert Parker Wine Advocate και η ιστοσελίδα robertparker.com, ανήκουν πλέον στη Michelin. Τα υπόλοιπα κρασιά που συμπληρώνουν τη λίστα «Coup de Coeur» των οινοκριτικών της Robert Parker Wine Advocate για το 2019, η οποία σημειώθηκε για πρώτη χρονιά, είναι:



Brand With History η Οινοποιία Μπουτάρη

Το βραβείο «Brand With History» που της απένευσε η διοίκηση του Ecali Club για τη μακρόχρονη πορεία που φέτος συμπληρώνει τα 140 χρόνια, παρέλαβε η Οινοποιία Μπουτάρη.

Στην τελετή απονομής της 17ης Σεπτεμβρίου η Οινοποιία εκπροσωπήθηκε από την 4η και 5η γενιά της ομώνυμης οικογένειας, τον Κωνσταντίνο Σ. Μπουτάρη, Πρόεδρο και Διευθύνοντα Σύμβουλο, και τις κόρες του Μαρίνα Μπουτάρη (δεξιά), Εμπορική Διευθύντρια, και Λένια Μπουτάρη, MKT Manager.

Το κρασί των ηγετών

Να κλείσει το επίσημο δείπνο προς τιμήν ενός ηγέτη ξένου κράτους ανέλαβε ξανά το Grand Cru του ΕΟΣ Σάμου

Με τη μοναδική ραφινάρισμένη γλυκύτητα και τα εκλεπτυσμένα του φρουτώδη αρώματα, το Samos Grand Cru του Οινοποιοτικού Συνεταιρισμού της Σάμου, επιδόθηκε για να κλείσει το επίσημο δείπνο που παρέθεσε προς τιμήν του Κινέζου Προέδρου Xi Jinping, ο Πρόεδρος της Δημοκρατίας Προκόπης Παυλιόπουλος, παρουσία του πρωθυπουργού Κυριάκου Μητσοτάκη και εκπροσώπων της πολιτικής ζωής της χώρας, στο Προεδρικό Μέγαρο. Υπενθυμίζεται ότι κάτι αντίστοιχο είχε συμβεί και στα επίσημα δείπνα προς τιμήν των ηγετών Emmanuel Macron το 2017, Barack Obama το 2016 και François Hollande το 2015.



ΤΟ ΚΡΑΣΙ ΤΑΞΙΔΕΥΕΙ ΑΠ' ΑΚΡΗΣ Σ' ΑΚΡΗΣ ΤΗΣ ΓΗΣ

Ό,τι κινείται στην παγκόσμια οινική πραγματικότητα, σε ένα portal
www.agronews.gr

20|01

Wines of Peloponnese

Πάνω από 40 οινοποιεία της Πελοποννήσου δίνουν ραντεβού στο καθιερωμένο ετήσιο φεστιβάλ των Wines of Peloponnese στο Hellenic Motor Museum τη Δευτέρα 20 Ιανουαρίου 2020. Φυσικά τα κρασιά τους θα πλαισιωθούν από πολλές παράλληλες εκδηλώσεις. Μείνετε συντονισμένοι για το λεπτομερές πρόγραμμα της εκδήλωσης τις επόμενες μέρες...



25-27|02

20ος Διαγωνισμός Θεσσαλονίκης

Στη Θεσσαλονίκη από τις 25 έως 27 Φεβρουαρίου 2020 θα πραγματοποιηθεί ο 20ος Διεθνής Διαγωνισμός Οίνου και Αποσταγμάτων Θεσσαλονίκης. Πρόεδρος της Οργανωτικής Επιτροπής του Διαγωνισμού είναι για άλλη μια χρονιά ο Κωνσταντίνος Λαζαράκης MW και καταληκτική ημερομηνία δήλωσης συμμετοχής και αποστολής των δειγμάτων είναι η 14η Φεβρουαρίου 2020.

07-09|03

Οινόγραμμα 2020

Η μεγαλύτερη έκθεση ελληνικού κρασιού διοργανώνεται στην Αθήνα από το 1994 και αποτελεί μία ευκαιρία για κάθε ενδιαφερόμενο να γνωρίσει από κοντά τους Έλληνες οινοποιούς. Φέτος θα διεξαχθεί από τις 7 έως τις 9 Μαρτίου στο Ζάππειο Μέγαρο, έναν χώρο που έχει ταυτιστεί με την έκθεση υποστηρίζοντας για μία ακόμη χρονιά πολλές καινοτομίες όπως οι Οινικές Αποκαλύψεις αλθά και η Πλατεία Γευσιγνωσίας. Επίσης το Οινόγραμμα ανοίγει και φέτος τις πόρτες του σε μερικές επιλεγμένες εταιρείες αμπελοοινικού εξοπλισμού, που επιθυμούν να στηρίξουν με την παρουσία τους το ελληνικό κρασί (Οινοτεχνία). Η έκθεση διοργανώνεται από την εταιρεία Vinetum.



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



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

στο Ροδαχώρι της Νάουσας, όπου και ζούμε.

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



ΜΕΓΑΣ ΟΙΝΟΣ

2015

ΣΚΟΥΡΑΣ

ΟΙΝΟΣ ΕΡΥΘΡΟΣ ΞΗΡΟΣ

ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΕΝΔΕΙΞΗ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ
ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ - ΕΜΦΙΑΛΩΣΗ ΣΚΟΥΡΑΣ Ο.Α.Α.Ε. 21200 Α

750 ml

ΟΙΝΟΣ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

13.5%



ΜΕΓΑΣ ΟΙΝΟΣ

Ένας οίνος μύθος
—γέρικά κλήματα στην Νεμέα,
φτωχό, βραχώδες έδαφος,
χαμηλές αποδόσεις,
οινοποίηση και φιλοσοφία
21ου αιώνα—
εικονογραφεί κομψά
πώς σμίγουν αρμονικά
το παλιό με το καινοτόμο.
Στο πνεύμα και στο ποτήρι.

Μοιραστείτε σήμερα
έναν Μέγα Οίνο
στην χώρα μας
ή ανά τον πλανήτη μας
και πείτε στο τεττοίρ του,
το μοναδικό και
το πολυσυζητημένο.

ΜΕΓΑΣ ΟΙΝΟΣ

Ένα κλασικό, μοντέρνο,
ελληνικό κρασί,
από το 1986...

ΣΚΟΥΡΑΣ

ΚΤΙΜΑ SKOURAS

EST. 1986



skouras.gr



Το Grange πάει για νέο ρεκόρ στο σφυρί

Μια συλλογή από διαφορετικές σοδειές από το 2014 έως και την πρώτη χρονιά 1951

Από τις 10 ως και τις 15 Δεκεμβρίου πραγματοποιείται μια εξαιρετικά σημαντική οινική δημοπρασία στον διάσημο οίκο Langhton's. Ανάμεσα στα εκθέματα που πρόκειται να περάσουν τη διαδικασία του σφυριού και αναμένεται να ανεβάσουν το θερμόμετρο και την ένταση είναι και μία συλλογή από διαφορετικές σοδειές του διάσημου κρασιού Grange από το 2014 ως και το 1951 την πρώτη χρονιά παραγωγής. Το συνολικό ποσό αναμένεται να ξεπεράσει τα 350.000 δολάρια Αυστραλίας, καταρρίπτοντας το προηγούμενο ρεκόρ για την ίδια συλλογή.



Πάτησε στην Προβηγκία η Chanel

Ποντάρει στο ροζέ κρασί η διάσημη εταιρεία που απέκτησε το πέμπτο οινοποιείο της

Εναν αμπελώνα 300 στρεμμάτων στην Προβηγκία αγόρασε ο γνωστός οίκος μόδας Chanel, θέλοντας πιθανότατα να επωφεληθεί από την αυξημένη ζήτηση για ροζέ κρασί στην αγορά. Πρόκειται για τον αμπελώνα Domaine de l'Île που βρίσκεται στο νησί Porquerolles, ανοιχτά της νότιας ακτής της Γαλλίας. Το συγκεκριμένο οινοποιείο παράγει κόκκινο, λευκό και ροζέ κρασί, όμως από τη συνολική ετήσια παραγωγή του που ανέρχεται σε 15.000 κιβώτια, το ροζέ κρασί αντιπροσωπεύει το 70%. Σημειώνεται ότι η Chanel έχει ήδη υπό την ιδιοκτησία της τέσσερα οινοποιεία, εκ των οποίων τα τρία στο Μπορντό και το τέταρτο στη Napa Valley της Καλιφόρνια.



Στην Unesco οι λόφοι του Prosecco

Με τους αμπελώνες DOCG στη βορειοανατολική Ιταλία

Ο λόφος των Prosecco είναι μία από τις 29 νέες προσθήκες στα μνημεία Παγκόσμιας Πολιτιστικής Κληρονομιάς της Unesco. Σε αυτό το δύσβατο σημείο η αμπελοκαλλιέργεια, ήδη από τον 17ο αιώνα, θεωρείται ότι έχει δημιουργήσει μια μοναδική αισθητική με τις παράλληλες και κάθετες στις ηλιαιές βωρίδες αμπελιών, που ενισχύθηκε και από την υιοθέτηση της μεθόδου καλλιέργειας «bellussera» τον 19ο αιώνα.



Από αριστερά Matt Wilkin MS, Bryan Dawes MS και ο επιτυχών Ιάσων Μόκκας

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΕΣ ΟΙΝΟΧΟΟΙ ΑΠΟ ΟΛΟ ΤΟΝ ΚΟΣΜΟ ΤΑΞΙΔΕΨΑΝ ΣΤΗΝ ΑΘΗΝΑ ΓΙΑ ΝΑ ΣΥΜΜΕΤΑΣΧΟΥΝ ΣΤΗ ΛΑΜΠΕΡΗ ΑΠΟΝΟΜΗ ΤΩΝ ΝΕΩΝ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΕΩΝ

Η ανακοίνωση των αποτελεσμάτων, μετά τις τριήμερες εξετάσεις πιστοποίησης, έλαβε χώρα σε μια άρτια βραδιά γιορτής, που φιλοξενήθηκε στην αίθουσα εκδηλώσεων «HESTIA» στις εγκαταστάσεις του WSPC στο Παλαιό Φάληρο.



Η εκδήλωση φιλοξενήθηκε στην αίθουσα HESTIA του WSPC.



Κωνσταντίνος Λαζαράκης MW, Πρόεδρος WSPC



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

Στο βασίλειο των sommeliers

ΤΟΥ ΠΕΤΡΟΥ ΓΚΟΓΚΟΥ

Τόπος συνάντησης επαγγελματιών οινοχών από όλο τον κόσμο στο δρόμο τους για την απόκτηση των διπλωμάτων του Court of Master Sommeliers (CMS) έγινε από 19 έως 21 Νοεμβρίου η Αθήνα. Ο κορυφαίος οργανισμός πιστοποίησης οινοχών συνεργάζεται με το WSPC, προσφέροντας τα μαθήματα και τις εξετάσεις του CMS δύο φορές το χρόνο, Νοέμβριο και Απρίλιο, και βάζοντας τη χώρα μας δυναμικά στο χάρτη της παγκόσμιας οινοχόας.

Η απονομή των πιστοποιήσεων έγινε παρουσία τριών Masters Sommelier, εκπροσώπων του οργανισμού CMS, καθώς και του Κωνσταντίνου Λαζαράκη MW, Προέδρου του WSPC, σε μια λαμπρή βραδιά γιορτής στις εγκαταστάσεις του WSPC στο Π. Φάληρο. Οι επιτυγχόντες υποψήφιοι -μεταξύ των οποίων και Έλληνες- είχαν εξαιρετικές επιδόσεις και δεν

έκρυβαν τον ενθουσιασμό και τη συγκίνησή τους κατά την παραλαβή των διπλωμάτων τους στο δείπνο αποφοίτησης, κλείνοντας με τον καλύτερο τρόπο ένα απαιτητικό τριήμερο. Ξεχωριστή θέση στην αποφοίτηση, όπως και σε όλο το πρόγραμμα φιλοξενίας των εκπροσώπων του CMS και των υποψηφίων, είχε και το επώνυμο ελληνικό κρασί υπό την αιγίδα της ΕΔΟΑΟ, καθώς Έλληνες οινοποιοί προσέφεραν επιλεγμένες ετικέτες τους και τίμησαν τους διοργανωτές και τους συμμετέχοντες με την παρουσία τους κατά τη διάρκεια του εκπαιδευτικού προγράμματος. Στο πρόγραμμα του Νοεμβρίου συμμετείχαν τα οινοποιεία: Αμπελώνας Καμκούτη, Αμπελώνες Τριανταφυλλοπούλλου, Κτήμα Άλφα, Κτήμα Αφianές, Οικογένεια Γκιρλέμη, Οινοποιία Βруниώτη, Οινοποιείο Άκραθως, Οινοποιείο Λυραράκης και Οινοποιείο Monsieur Nicolas.



Γρηγόρης Σκοπελίτης από το Οινοποιείο Άκραθως



Το Κτήμα Άλφα συμμετείχε στο πρόγραμμα του Νοεμβρίου.



Κάθετη δοκιμή

Belvedere και Χόρταις στο Κορακοχώρι



ΤΑ ΔΥΟ ΓΛΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ ΤΟΥ ΚΤΗΜΑΤΟΣ ΜΕΡΚΟΥΡΗ ΓΙΑ ΠΡΩΤΗ ΦΟΡΑ ΣΕ ΚΑΘΕΤΗ ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΔΟΚΙΜΗ

ΓΡΑΦΕΙ Η ΟΜΑΔΑ
ΤΟΥ WINE TRAILS

Υπάρχει κάποιος που θα μπορούσε να αρνηθεί μια τέτοια πρόταση; Εξαιρετικά δύσκολο, αν όχι απίθανο. Έτσι η απάντηση στην πρόταση του Βασίλη Κανελλακόπουλου να δοκιμάσει η ομάδα του TOP50 όλες τις σοδειές των δύο γλυκών κρασιών του Κτήματος σε δύο διαδοχικές κάθετες δοκιμές μαζί με τους ανθρώπους του Κτήματος ήταν... ακαριαία. Yes, we do κατά το νέο-ελληνικότερο. Ο ενθουσιασμός μας

έγινε ακόμα μεγαλύτερος όταν πληροφορηθήκαμε πως ο συνδυασμός των κάθετων δοκιμών των δύο κρασιών θα γινόταν επίσημα για πρώτη φορά. Έτσι τέσσερα άτομα από την ομάδα δοκιμών του TOP50 ξεκινήσαμε για το πανέμορφο Κτήμα Μερκούρη στο Κορακοχώρι Ηλείας. Όσο κι είναι κουραστικό και επίπονο να δοκιμάσεις 25 οινικές προσωπικότητες, όταν πραγματικά ξεδιπλωθούν μπροστά σου, η χαρά παραμένει αναντικατάστατη.



Όλα τα κρασιά ανά σειρά σερβιρίστηκαν ταυτόχρονα.

BELVEDERE

Εκεί όπου η τυπικότητα συναντά την έκρηξη ξεδιπλώνοντας
ένα πολύπλοκο μεσογειακό γαϊτανάκι αρωμάτων και
γεύσεων, αρκεί μια γουλιά Belvedere του Κτήματος Μερκούρη

ΟΙ ΠΡΩΤΕΣ ΠΡΟΣΠΑΘΕΙΕΣ

ΜΕ ΣΤΑΘΕΡΗ ΕΚΦΡΑΣΗ 2004-2006

Όπως πιθανώς να έχετε αντιληφθεί όλοι, ξεκινήσαμε από το λευκό γλυκό διαμάντι του Κτήματος Μερκούρη. Δοκιμάστηκαν όλες οι σοδειές από το 2004 ως το 2015 με μόνη εξαίρεση το 2007, καθώς δεν είχε παραχθεί το συγκεκριμένο κρασί εκείνη τη χρονιά. Το Belvedere προέρχεται αποκλειστικά από την ποικιλία Malvasia Aromatica με τον έντονο πρωτογενή χαρακτήρα. Οι άνθρωποι του Κτήματος Μερκούρη δίνουν μεγάλη σημασία στην επιλογή των ημερών του τρυγητού.

Μετά τον τρύγο τα σταφύλια λιάζονται για περίπου 5-8 ημέρες μέχρι η συμπύκνωση να φτάσει στο επιθυμητό. Ακολουθεί αλκοολική ζύμωση και η διακοπή της γίνεται με ψύξη, ενώ ακολουθεί ωρίμανση για 12 μήνες σε γαλλικά δρύινα βαρέλια. Οι τρεις πρώτες χρονιές του πραγματικά εκρηκτικού Belvedere διαθέτουν μια δική τους προσωπικότητα. Έτσι, όσο κι αν έχουν ξεδιπλώσει την ωριμότητά τους και οι τρεις χρονιές, στην πραγματικότητα δομικά κρατούν ακόμα κάτι εφηβικό που τα καθιστά γοητευτικά κι έτοιμα να συνδυαστούν με πλήθος απαιτητικών γλυκών πιάτων.

ΤΑ ΧΡΟΝΙΑ ΤΗΣ ΕΚΡΗΞΗΣ

ΔΥΝΑΜΙΚΑ ΚΑΙ ΓΕΥΣΤΙΚΑ 2008-2012

Παρατηρήσαμε μια οριακά απόλυτη συνέπεια στο οργανοληπτικό προφίλ με δύο κυρίαρχες εκφράσεις που ανάλογα με τις ιδιαιτερότητες της σοδειάς, εκφράζονται ταυτόχρονα αλλά σε διαφορετική ένταση. Έτσι από τη μία έχουμε έντονο πυρηνόκαρπο φρούτο και από την άλλη ανθικό στοιχείο με βοτανικό στήριγμα, κυρίως τσάι και φασκόμηλο, και στις δύο περιπτώσεις. Ανεξαρτήτως κυρίαρχης έκφρασης το βαρέλι είναι εξαιρετικά

ενσωματωμένο και δρα επιπλέον υποστηρικτικά. Η συνήθης περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι 90gr/lit χωρίς αυτό να σημαίνει πως στις χρονιές που είχαμε 80gr/lit ή 100gr/lit είχαμε σημαντικές διαφορές στη συμπύκνωση και στη συνολική ισορροπία. Στα χρόνια της έκρηξης συμπεριλάβαμε πέντε σοδειές, οι οποίες διαθέτουν δύο κοινά στοιχεία. Μια δυναμικότερη έκφραση στο γευστικό προφίλ που συνοδεύεται από την αντίστοιχη αύξηση του όγκου των κρασιών, ενώ ένα γευστικό φινίρισμα μοιάζει με έμπειρη καλλιτεχνική απόδοση πλέον.

Η ΦΙΝΕΤΣΑ ΣΤΟ ΠΡΟΣΚΗΝΙΟ

ΜΕΤΑΣΧΗΜΑΤΙΖΕΙ ΤΟ ΧΡΟΝΟ 2013-2015

Οι τρεις τελευταίες χρονιές ομαδοποιήθηκαν για δύο εξαιρετικά σημαντικούς λόγους. Έτσι ενώ συνεχίζουν να διαθέτουν την πολυεπίπεδη τυπική έκφραση της ποικιλίας, αυτό εκφράζεται με έναν αρκετά πιο ξεκάθαρο τρόπο. Επιπλέον και οι τρεις χρονιές διαθέτουν μια σημαντικά πιο δροσιστική δομή δίχως να έχουν χάσει κάτι

από τη γευστική δύναμη και τον όγκο τους. Όλα τα κρασιά έδειξαν εξαιρετικό χαρακτήρα, ξεκάθαρη τυπικότητα και συνέπεια στο στυλ. Όσοι αγαπούν τους έντονους παλμούς θα πρέπει να κινηθούν γύρω στα δέκα χρόνια παλαιώσης. Αντίστοιχα όσοι ενθουσιάζονται με τις πολύπλοκες διαστάσεις της εξέλιξης θα πρέπει να υπερβούν αυτό το όριο ηλικίας. Τα νεότερα κρασιά διαθέτουν εξαιρετική έκφραση δίχως κάποια από τα παραπάνω στοιχεία.

ΧΟΡΤΑΙΣ

Με δύναμη, ένταση, βάθος και ισορροπίες που ζηλεύουν
πολλά σπουδαία ερυθρά ξηρά κρασιά του κόσμου

Η ΦΛΟΓΑ ΤΗΣ ΝΕΟΤΗΤΑΣ

ΕΚΦΡΑΖΕΤΑΙ ΜΕ ΕΝΤΑΣΗ 1995-2001

Υψηλό αλκοόλ και μεσογειακό προφίλ. Δοκιμάστηκαν όλες οι σοδειές από το 1995 ως και 2008 με εξαίρεση το 2002. Το κρασί προέρχεται από Μαυροδάφνη και Κορινθιακή Σταφίδα σε αναλογίες 55%-45%. Μετά τον τρύγο τα σταφύλια λιάζονται για 10 μέρες περίπου. Ακολουθούν έκθλιψη και ζύμωση η οποία διακόπτεται με την προσθήκη αλκοόλης και μετά ακολουθεί εκτεταμένη παλαίωση στο βαρέλι αλλά και στην φιάλη. Έτσι, κάπου εδώ ο χρόνος σταματά να κινείται με ανθρωποκεντρικό τρόπο.

ΤΟ ΜΕΤΕΩΡΟ ΒΗΜΑ

ΑΝΕΔΕΙΞΕ ΤΗΝ ΙΣΟΡΡΟΠΙΑ 2003-2006

Με το αλκοόλ να μειώνεται από το 18% κατά μέσο όρο στο 15% αρχικά και στη συνέχεια τα σάκχαρα να παίρνουν από το 2005 αντίστροφο δρόμο από τα 100gr/l - 120gr/l στα 130gr/l κατά μέσο όρο, πολλοί θα περίμεναν δομικές αστάθειες. Σίγουρα αυτό δεν συνέβη στο Χόρταις που διατήρησε τον έντονο κι εξωστρεφή χαρακτήρα του στο ακέραιο ισορροπώντας τις νεανικές εξάρσεις.

ΣΤΗΝ ΟΛΟΚΛΗΡΩΣΗ

ΣΥΓΧΡΟΝΑ ΚΑΙ ΣΥΜΠΑΓΗ 2007-2008

Οι δύο τελευταίες χρονιές που έχουν εμφανιστεί από το Κτήμα και δοκιμάστηκαν, αν και μεγαλύτερα των δέκα ετών στην ηλικία, διαθέτουν μια αφοπλιστική βρεφική ειλικρίνεια που μας άφησε άφωνους. Ιδιαίτερα συμπαγή και πολύπλοκα δείχνουν από τώρα διάθεση να ακολουθήσουν τα μεγαλύτερά τους αδέρφια σε μακροχρόνια ταξίδια.





OREALIOS GAEA

VINE GROWERS OF ROBOLA CEPHALONIA

A R A R E T E R R O I R

WHERE MOUNTAINOUS NATURE
ENDS IN THE SEA



EARTH



WIND



SEA



SUN

ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΡΟΜΠΟΛΑΣ ΚΕΦΑΛΛΗΝΙΑΣ
t: 26710 86301 | robola08@otenet.gr | www.orealios.gr

NEW YEAR'S EVE MENU

Μενού Γενσηγνωσίας 130 €

Καλωσόρισμα Σφυρίδας με μυρωδικά | Πανάρισμα ηλιόσπορου
Λευκός ταραμάς | Χαβιάρι βασιλικής ρέγγας
- Palmer & Co Blanc de Blancs Brut -
Γαλήνια | Καμπανία | Chardonnay | NV

Βελουτέ τσιγαρισμένης κόκκινης φακής | Οξύμελο
Σύγκλινο χοιρινό Μάνης | Κριτσίνι καρότου
- Dirty Adonis -
Sherry Oloroso | Bianco Vermouth | Ρίγανη

Μπαρμπούνι σωταρισμένο σε ελαιόλαδο | Πατζαρόφυλλα
Σπαράγγια | Αφρός γιαουρτιού με μαύρο σκόρδο
- Σκούρας Πέπης Ροζέ -
Αργολίδα | Αγιωργίτικο - Μαυροφίβερο - Syrah | 2018

Σαλάτα baby καρότων | Καλαμπόκι | Σταμναγκάθι | Κάσιους
Χουρμάδες | Πρόβειο προσούτο | Dressing μανταρινιού
- Rob Roy Highball -
Chivas Regal 12y | Lillet Blanc | Μαγειρεμένα εσπεριδοειδή
Δενδρολίβανο | Φυσαλίδες

Σιγομαγειρεμένο κότσι νεαρού μόσχου
Σάλτσα κρασιού από Ασύρτικο | Ξινός τραχανάς | Κάστανο
Πέστο σπανάκι με Κατίκι Δομοκού
- Βασσάλης Gramina -
Σαντορίνη | Ασύρτικο | 2017

Σφαίρα σοκολάτας "Callebaut" | Κρέμα σιρόπι μελομακάρονο
Μους καραμέλας γάλακτος | Crumble αμυγδάλου
- Martinez -
Lost Lake τσίπουρο από Μούχταρο | Havana Reserva | Κεράσια
Βότانا | Μπαχαρικά



A for Athens.

(ROOMS AND APARTMENTS)

Ο ΟΙΝΟΧΟΟΣ ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΣ ΤΡΙΑΝΤΑΦΥΛΛΟΥ

απογειώνει

Τα μενού των εορτών



ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΠΑΝΔΑΙΣΙΑ ΣΤΟ A FOR ATHENS

Στα εορταστικά μενού του A for Athens φέτος θα παρουσιαστεί μια σειρά συνδυασμών φαγητού με ποτά από όλο το φάσμα που προσφέρουν τα μπαρ του ξενοδοχείου. Στο ρόλο του head bartender, όπως πάντα, ο Θοδωρής Πύρριλος, ο οινοχόος Αλέξανδρος Τριανταφύλλου και ο Chef de Cuisine Κωνσταντίνος Γιαννακός, οργανώνουν και συντονίζουν το «αντάμωμα» ενώ τη μουσική ενορχήστρωση αναλαμβάνει, ως συνήθως, ο ξεχωριστός Γιάννης

Ντατσόπουλος. Η σύνδεση του φαγητού με το ποτό είναι μια λεπτομερής διαδικασία που βασίζεται σε κανόνες όχι πάντα τόσο σαφείς. Γενικά η προσπάθεια είναι να ταιριάξουν οι εντάσεις (και όχι πάντα οι γεύσεις ή τα αρώματα) καθώς και οι υφές. Επίσης πρέπει να λαμβάνεται υπόψη η σειρά των πιάτων, για να υπάρχει κλιμάκωση των γεύσεων και τέλος η ιδιαιτερότητα των ημερών που ζητάει πιο «εορταστικά» κρασιά και κοκτέιλ.

Το Ροζέ του Γεροβασιλείου



Hedonism Wines

Φιλοξενεί τα σπάνια



Τι κάνεις όταν ψάχνεις ένα κρασί και δεν το έχει καμία κάβα της πόλης σου; Τώρα πια άντε και το ψάχνεις στο internet. Αν δεν βγάλεις άκρη, το ξεπερνάς και συνεχίζεις την ζωή σου γιατί δεν χάθηκε και ο κόσμος. Όταν όμως σε λένε Yevgeny Chichvarkin και σε πέντε χρόνια κατάφερες να είσαι ο Νο1 στην αγορά κινητών της Ρωσίας, αυτό δεν είναι αρκετό. Το μόνο που μπορείς να κάνεις είναι να οραματιστείς μια κάβα όπως ακριβώς τη θες. Τον Αύγουστο του 2012, λοιπόν, μετά από 18 μήνες μυστηρίου, άνοιξε στην οδό 3-7 Davies Street στην συνοικία Mayfair του Λονδίνου το Hedonism Wines. Ένα μαγαζί που από τη σύλληψή του κυνηγούσε τον τίτλο της καλύτερης κάβας στον κόσμο.

ΤΟΥ ΚΩΣΤΑ ΛΩΝΗ



Ο ιδιοκτήτης του Hedonism Wines Evgeny Chichvarkin.

Για αρχή ο Yevgeny Chichvarkin προσέλαβε τον πρώην υπεύθυνο των Harrod's, Alistair Viner, με μοναδικό σκοπό να φτιάξει την καλύτερη λίστα και τα κατάφερε. Χρειάστηκαν 18 μήνες ταξιδιών και συζητήσεων με οινοποιεία, εμπόρους, οίκους δημοπρασιών και ιδιώτες για να συλλέξει και να μεταφέρει στο Λονδίνο χιλιάδες φιάλες κρασιών και αποσταγμάτων. Η συλλογή του Hedonism αριθμεί 6.500 φιάλες κρασιού και 2.600 αποστάγματα, χωρίς να υπολογίζουμε καράφες, ποτήρια, βιβλία και κάμποσα ακόμα gadgets.

Το κατάστημα εκτείνεται σε δύο επίπεδα ώστε να γίνεται απόλυτα αντιληπτή η ποιότητα και το εύρος των εκθεμάτων ταυτόχρονα με μια αίσθηση οικειότητας που θα έλκυε τους πελάτες κάθε είδους. Όταν δεν υπάρχει πρόβλημα ρευστότητας, το αποτέλεσμα είναι συνήθως εντυπωσιακό και το Hedonism δεν μπορούσε να αποτελέσει εξαίρεση. Τα υλικά που χρησιμοποιήθηκαν έχουν άμεση σύνδεση με τον κό-



Μια τεράστια συλλογή με μεγάλες φιάλες



Πολυτελείς επισκέπτες, όπως θα περίμενε κανείς...

σμο του κρασιού και του αποστάγματος και έτσι παντού θα βρείτε δρυ, χαλκό, πέτρα και τούβλο. Τα ταβάνια έχουν επένδυση για ηχομόνωση ενώ ιδιαίτερη έμφαση δόθηκε στον φωτισμό ώστε αφενός να προσδίδει μια ηρεμία και έμφαση στα κρασιά, αφετέρου όμως οι λάμπες να μην βγάζουν θερμότητα. Φυσικά η θερμοκρασία και η υγρασία και στους δύο ορόφους διατηρείται σταθερή (ή σταθερά χαμηλά) και στο υπόγειο προσφέρονται και κουβέρτες για όσους το

*Η συλλογή του
Hedonism Wines
αριθμεί 6.500 φιάλες
κρασιού και 2.600
αποστάγματα και
φυσικά αναρίθμητα
ονικά gadgets*





Άποψη της επιβλητικής σκάλας στο κέντρο του καταστήματος που οδηγεί στο υπόγειο με τα αφιερώματα και τους διανεμητές κρασιού.

επιθυμούν. Το άκρως εντυπωσιακό είναι πως ακόμα και η υπερβολή έχει τοποθετηθεί με τρόπο που να μην φαίνεται έτσι. Στο ισόγειο θα βρείτε ένα custom πολυέλαιο με ποτήρια Riedel ο οποίος οδηγεί στα σκαλιά που οδηγούν στο υπόγειο. Εκεί όπου θα βρείτε το λόγο ύπαρξης του Hedonism. Ανάμεσα σε όλα τα υπόλοιπα, ένας τοίχος με 80 ετικέτες Château d'Yquem, ένα ολόκληρο δωμάτιο με διάφορες ετικέτες Sine Qua Non, ξεχωριστός χώρος για το Penfolds και ολόκληροι διάδρομοι με μεγάλες φιάλες ως και 27

λίτρων. Στο υπόγειο επίσης θα βρείτε enomatic μηχανήματα 48 θέσεων αλλά και ένα μεγάλο τραπέζι που χρησιμοποιείται για παρουσιάσεις κρασιών και αποσταγμάτων. Το μεγαλύτερο όμως ατού του Hedonism είναι η εξυπηρέτηση. Οι υπάλληλοι είναι τουλάχιστον σε επίπεδο diploma WSET και συνήθως με συνδυασμό προϋπηρεσίας σε εστιατόρια Michelin. Μην αγχώνεστε όμως δεν υπάρχουν μόνο ακριβά και σπάνια κρασιά στα ράφια, μιας και μπορείτε να βρείτε και φιάλες με δώδεκα η και λιγότερες λίρες.

*Ηλεκτρικά αυτοκίνητα
και scooters
εγγυώνται παράδοση
στο Λονδίνο σε μία
ώρα, ενώ γίνονται
διεθνείς παραδόσεις
σε 60 χώρες*

Εδώ ο πωματισμός γίνεται επιστήμη

Δώδεκα οινολόγοι και τεχνικοί εμφιάλωσης απ' όλα τα μέρη της Ελλάδας με συνοδούς και οικοδεσπότες την Τίνα Κοκκαλίδου και τον Σπύρο Αντωνίου από την Αφοί Κοκκαλίδη - Cork Hellas, επίσημο διανεμητή της DIAM στην Ελλάδα, ταξίδεψαν στις αρχές Ιουλίου στο εργοστάσιο της εταιρείας στη Γαλλία. Πρώτη στάση με οδηγό τον διευθυντή πωλήσεων, Jacques-Olivier Baugier, η περιοχή Languedoc - Roussillon και το δάσος των φελλοφόρων δρυών, όπου η συγκομιδή της πρώτης ύλης είχε ήδη αρχίσει. Επόμενος προορισμός το ένα από τα δύο εργοστάσια παραγωγής πωμάτων της DIAM που βρίσκεται στο Céret - το άλλο βρίσκεται στη βορειοδυτική Ισπανία - με συνολική ετήσια παραγωγή της τάξης των 2,5 δισεκατομμυρίων πωμάτων. Η σύνθεση των διαφορετικών τύπων πωμάτων φελλού DIAM είναι από μόνη της μία επιστήμη, ενώ οι ποιοτικοί έλεγχοι που διενεργούνται είναι πολύ μεθοδικοί και τακτικοί, με μεγάλη συχνότητα και ακρίβεια σε κάθε φάση της παραγωγής, με αυστηρά συγκεκριμένες νόρμες ως προς τις προδιαγραφές των προϊόντων. Ας σημειωθεί δε ότι το τελευταίο στάδιο της παραγωγής είναι η κατεργασία επιφάνειας και η εταιρεία Αφοί Κοκκαλίδη - Cork Hellas είναι εξουσιοδοτημένη να τυπώνει και να κάνει την τελική κατεργασία των φελλών DIAM στις εγκαταστάσεις της στη Θεσσαλονίκη. Εκτός από πώματα για ήσυχους οίνους, στο εργοστάσιο της DIAM FRANCE γίνεται παραγωγή φελλών σαμπάνιας, αφρωδών και ημιαφρωδών οίνων. Όλα συντίθενται εξ ολοκλήρου από

τρίμμα φελλού, καθαρισμένο με τη μέθοδο DIAMANT, σε συγκεκριμένη πυκνότητα και διαπερατότητα κατά προϊόν. Φυσικά μετά την ξενάγηση στο τμήμα της παραγωγής, σειρά είχαν τα εργαστήρια ποιοτικού ελέγχου. Ο δεύτερος συνοδός της επίσκεψης Christophe Loisel, μηχανικός, διευθυντής για μεγάλο διάστημα του τμήματος Research - Development & Quality του εργοστασίου, είναι πια στο στοιχείο του και οι μοναδικές εμπειρίες διαδέχονται η μία την άλλη: Τρίμμα φελλού μέσα σε γυάλινους περιέκτες, στον πρώτο χωρίς κανένα καθαρισμό, στον δεύτερο με κλασικό καθαρίσμα ατμού, στον τρίτο καθαρισμένο με τη μέθοδο DIAMANT. Η διαφορά στη «μύτη» είναι εμφανής. Την ίδια ώρα που μέσα σε φιαλίδια υπάρχουν τα υλικά που συμμετέχουν στη σύνθεση των πωμάτων, ενώ το μεγάλο εργαστηριακό μηχάνημα που ελέγχει τις διαπερατότητες των παραγόμενων πωμάτων εργάζεται ακατάπαυστα.

Την ξενάγηση κλείνει η εκτενής παρουσίαση της εταιρείας και των πωμάτων φελλού DIAM, με κάθε τεχνική λεπτομέρεια. Ανάμεσα σε άλλα ο κ. Loisel αναφέρεται στην πολύ σημαντική έρευνα που διεξάγεται διεθνώς για τη σχέση των πωμάτων DIAM με τους οίνους, καθώς και στα πολυεπίπεδα, επιστημονικού ενδιαφέροντος projects, που αποτελούν case studies για το αντικείμενό τους. Η εταιρεία DIAM έχει εστιάσει την τεχνογνωσία της στο να δώσει στην οινοβιομηχανία εργαλεία πωματισμού που προσαρμόζονται στις απαιτήσεις των διαφόρων τύπων οίνων. Για παράδειγμα, κατά την τελευταία διετία έχει ερευνήσει ενδελεχώς τη μικροοξυγόνωση των οίνων, μέσω του πωματισμού. Ο κ. Loisel επίσης αναγγέλλει τη δημιουργία ενός νέου τμήματος στον τομέα έρευνας της DIAM, του Οινολογικού Τμήματος, με στόχο τη βαθύτερη κατανόηση και βελτιστοποίηση της σχέσης των πωμάτων DIAM με τους οίνους ανά τον κόσμο. Τέλος αναφέρεται με ενθουσιασμό στην ακάματη προσπάθεια της DIAM να διαχειρίζεται κάθε υποπροϊόν της παραγωγικής διαδικασίας της, να ελέγχει την ενέργεια, το νερό, τα απόβλητα. Να έχει εμμονή με την ασφάλεια και την υγιεινή, να αναπτύσσει περιβαλλοντική και κοινωνική ευθύνη. Όπως γίνεται αντιληπτό, η DIAM δεν έχει απλώς εργοστάσια παραγωγής πωμάτων φελλού. Πρόκειται για πλήρως αυτοματοποιημένες μονάδες πολύ υψηλής τεχνολογίας και τεχνογνωσίας. Μέσα από συνεχή έρευνα και βιομηχανική εφαρμογή παράγουν «εργαλεία» πωματισμού, εξελίσσοντας τον πωματισμό σε επιστήμη.

«Αυτοματισμός, ακρίβεια, αποτελεσματικότητα και οργάνωση» είναι οι βασικές εντυπώσεις με τις οποίες φεύγει ο επισκέπτης του εργοστασίου DIAM FRANCE, όπου όλα λειτουργούν με ακρίβεια και υψηλά στάνταρντ ποιότητας.





REF

DIAM BRIO

DIAM 2

DIAM 3 P.015
P.035

DIAM 5 P.015
P.035

DIAM 10

DIAM 30



DIAM



DIAM MYTIK
για Αφρώδη



“Αν είναι DIAM, λέω Ναι!”

Σε ελάχιστο χρόνο, μόλις 10 ετών, το DIAM έγινε το πύμα επιλογής για σινολόγους και οινοπαραγωγούς σε όλο τον κόσμο. Αυτό συνέβη διότι οι φελλοί DIAM με την εγγύηση της απόλυτης σταθερότητας των χαρακτηριστικών τους από το ένα πύμα στο άλλο, διασφαλίζουν ότι το κρασί θα ωριμάζει σε κάθε μπουκάλι όπως ακριβώς προβλέφθηκε. Η ασύγκριτη μηχανική συμπεριφορά και η αισθητήρια ουδετερότητα που παρέχουν τα πύματα DIAM σε συνδυασμό με την ελεγχόμενη διαπερατότητα σταθερά μέσα στο χρόνο, δίνουν τη δυνατότητα στα κρασιά να αναδείξουν τον μοναδικό χαρακτηριστικό χαρακτήρα τους. Επιλέγοντας DIAM είστε σίγουροι ότι οι καταναλωτές θα απολαμβάνουν σταθερά την εμπειρία της καλύτερης δημιουργίας σας.

www.diam-cork.com

Marine και Nadine Ferrand, Αμπουργοί - Οινοποιοί, Domaine Nadine Ferrand



DIAM

Ο φρουρός των αρωμάτων

29ο χλμ. Θεσσαλονίκης - Μουσών
Κ. Ήχολαρη - Επωνυμία Θεσσαλονίκης 575 00



Τηλ: 23920 29760, 28582 - Fax: 23920 92185
e-mail: info@corkhellas.gr - www.corkhellas.gr

ΜΕ ΕΝΑ ΠΟΤΗΡΙ *Φολόνη*

Η πρώτη αίσθηση φτάνοντας στο Κτήμα Μερκούρη είναι ότι σε αυτό το μέρος έχει σταματήσει ο χρόνος. Τα αμπέλια, οι ελιές, οι φοίνικες, το παλιό αρχοντικό, το οινοποιείο του 1920, η θέα στο Ιόνιο και η απόλυτη ηρεμία μπορεί αρχικά να μπερδέψουν τον επισκέπτη. Στην πραγματικότητα, εντός αυτού του ειδυλλιακού σκηνικού, που παραπέμπει σε άλλη εποχή, μία οικογένεια, εδώ και 150 χρόνια, δουλεύει, προσαρμόζεται και εξελίσσεται.

ΤΗΣ ΜΑΡΙΝΑΣ ΣΚΟΠΕΛΙΤΟΥ
ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ



ΓΕΥΣΗ ΑΠΟ ΙΣΤΟΡΙΑ





«Το κτήμα ήταν πάντα αυτόρκες» αναφέρει ο Λάμπης Κανελλακόπουλος



Το αρχοντικό του Θ. Μερκούρη χτίστηκε το 1870.



Ο χρόνος αγαπά το Κτήμα Μερκούρη.

Το καλωσόρισμα στο Κτήμα Μερκούρη, στο Κορακοχώρι Ηλείας, συνοδεύτηκε από τη θερμή χειραψία του Λάμπη και του Δημήτρη Κανελλακόπουλου, των δίδυμων αδελφών που εκπροσωπούν την πέμπτη γενιά της επιχείρησης, και από ένα φλιτζάνι μυρωδάτου ελληνικού καφέ στον χώρο του οινοποιείου, που χτίστηκε το 1920 και διατηρεί την ίδια λειτουργία.

«Η ιστορία μας ξεκινά το 1860, όταν ο Θεόδωρος Μερκούρης, πηγαίνοντας στην Ιταλία, περνά από αυτό το σημείο, το ερωτεύεται και δίνει μία άτυπη υπόσχεση στον εαυτό του να επιστρέψει για να το αποκτήσει. Αφού εργάστηκε για αρκετά χρόνια στη Β. Ιταλία και την Αλεξάνδρεια ως έμπορος αποφασίζει να γυρίσει στην πατρίδα του για να τηρήσει την υπόσχεσή του. Αγοράζει τις πρώτες εκτάσεις και μπαίνει στην παραγωγή της σταφίδας», αναφέρει ο Δημήτρης Κανελλακόπουλος και συνεχίζει: «Στη Ιταλία γνώρισε την αμπελοκαλλιέργεια και εντυπωσιάστηκε από την ποικιλία Refosco. Ζήτησε λοιπόν να του στείλουν κληματίδες για να τις φυτεύει σε ένα μικρό αμπελώνα, που διατηρείται μέχρι σήμερα».

Πρώτη στάση της περιήγησης είναι ο αυτόρριζος αμπελώνας Refosco που φυτεύτηκε το 1870. Θαυμασμό έως συγκίνηση μπορεί να προκαλέσει η θέα αυτού του ζωντανού «μνημείου», που εδώ και 150 χρόνια δίνει πεισματικά και

αδιάκοπα τον καλύτερο καρπό του. «Λόγω της φυλλοξήρας, είναι σπάνιο να βρεις ένα αυτόρριζο αμπέλι 150 ετών. Όλη η παραγωγή του εξαντλείται στο μονοποικιλιακό Refosco, ένα εντυπωσιακά ζωντανό κρασί», αναφέρει ο Λάμπης Κανελλακόπουλος. Η ποικιλία Refosco ταυτίστηκε με το Κτήμα και μάλιστα «έδωσε» τον κλώνο Μερκούρη, ο οποίος φυτεύτηκε στη γύρω περιοχή από μικροπαραγωγούς που έπαιρναν, όπως έλεγαν οι ίδιοι, βέργες από το «Μερκουρέικο».

Μία μέρα πριν την επίσκεψη, οι ουρανοί πάνω από την Ηλεία άνοιξαν και το νερό ήρθε να πρασινίσει τον τόπο. Και ενώ ο υδράργυρος δεν λέει να πέσει, το σκηνικό θύμιζε κάτι από άνοιξη με πεταλούδες να πετούν γύρω από ανθισμένες τριανταφυλλίες. «Ο καιρός αλλάζει. Οι πρώιμες χρονιές επαναλαμβάνονται. Πέρυσι ξεκινήσαμε τρύγο την 1η Αυγούστου, το οποίο ήταν ιστορικό ρεκόρ. Μέχρι τώρα δεν είχαμε προβλήματα, αλλά δεν ξέρουμε πώς θα εξελιχθούν τα πράγματα», τονίζει ο Λάμπης Κανελλακόπουλος ενώ προσεγγίζουμε την κατοικία του Θεόδωρου Μερκούρη, που χτίστηκε το 1870 με επιρροές από την αρχιτεκτονική της Ιταλίας.

Κοντά στο αρχοντικό βρίσκεται το κτίριο του πρώτου οινοποιείου, όπου σήμερα στεγάζονται ένα μικρό μουσείο παλιών χρηστικών αντικειμένων και το συσκευαστήριο ελαιολάδου. «Οι πρώτες ελιές φυτεύτηκαν το 1930, καθώς η

Business Banking

Μεταποίηση

Μεταποίηση σημαίνει να προσθέτεις αξία.

Φροντίζουμε να κάνουμε το ίδιο
για τη δική σας επιχείρηση.

Με το εξειδικευμένο πρόγραμμα
Business Banking Μεταποίηση,
με σύγχρονα εργαλεία
ρευστότητας και χρηματοδότησης,
με έναν πιστοποιημένο Επαγγελματικό
Σύμβουλο πάντα δίπλα σας, αλλά και
με εκπαίδευση, συμβουλευτική και άνοιγμα
σε νέες αγορές, στηρίζουμε στην πράξη
την ανταγωνιστικότητα, την εξωστρέφεια
και κάθε επόμενο στόχο
της μεταποιητικής επιχείρησής σας.

**προτεραιότητα
στους επαγγελματίες
της μεταποίησης**

**προτεραιότητα
σε εσένα**

eurobank.gr



Eurobank


DOMAINE
COSTA LAZARIDI



Όταν η γη πρωταγωνιστεί.

Από τον βιολογικής καλλιέργειας αμπελώνα μας
στις όχθες της λίμνης Μαραθώνα.

www.domaine-lazaridi.gr

εμφάνιση του περονόσπορου αύξησε το ρίσκο της μονοκαλλιέργειας. Οι ίδιες ελιές παράγουν μέχρι σήμερα 5 τόνους ελαιολάδου Κορωνέικης.

Μέσα στο μικρό μουσείο της οικογένειας, πλάι στα γεωργικά εργαλεία, ξεχωρίζουν οι αφίσες τις Cunard Lines. Ο γιος του Θ. Μερκούρη, Λεωνίδας, που το 1920 ανέλαβε την εταιρεία, εργαζόταν παράλληλα ως πράκτορας. «Υπολογίζεται ότι τότε έφυγε το 50% του ντόπιου πληθυσμού. Σε αντίθεση με το σύγχρονο brain drain, τότε έφευγαν τα εργατικά χέρια, γεγονός που μαζί με άλλους παράγοντες οδήγησε στα σταφιδικά ζητήματα», σύμφωνα με τον Λάμπη Κανελλακόπουλο, που συμπληρώνει: «Το Κορακοχώρι έχει ακόμα ελάχιστους κατοίκους και η αλήθεια είναι πως η αγροτική παραγωγή στηρίζεται πια στους μετανάστες». Την εποχή του Λεωνίδα Μερκούρη το Κτήμα γνωρίζει μία από τις πιο σημαντικές περιόδους. Το 1920 κατασκευάζεται το νέο οινοποιείο και ξεκινά το εμπόριο οίνου με την Ιταλία. Μάλιστα, επειδή δεν υπήρχε λιμάνι, τα καράβια προσέγγιζαν τον κόλπο και τα βαρέλια ρίχνονταν στη θάλασσα για να τα σπρώξουν ως τα πλοία.

Μετά τον Λεωνίδα τα ντάνια του Κτήματος περνούν στις κόρες του, Μαρία και Καίτη. Πόση πυγμή χρειαζόταν άραγε για να καταφέρουν δύο γυναίκες στα μέσα του 20ού αιώνα να κρατήσουν ζωντανή την επιχείρηση; «Μεγάλη πυγμή. Ειδικά η γιαγιά μου, η Μαρία, υπήρξε φοβερός άνθρωπος. Μια γυναίκα αυστηρή, του μόχθου, που μέχρι τα 90 της έκανε υποδείξεις στους εργαζόμενους πως να σκάψουν», θυμάται ο ίδιος περνώντας μπροστά από το εκκλησάκι της Αγ. Ζώνης, που χτίστηκε μέσα στο Κτήμα. Η επιχείρηση καταφέρνει να επιβιώσει από τον Β' Παγκόσμιο Πόλεμο και στα μέσα της δεκαετίας του '60 γνωρίζει μία από τις πιο δύσκολες περιόδους. Η υποτίμηση της δραχμής από τον Μακεζίνη και ο επακόλουθος τριπλασιασμός ενός δανείου που είχε λάβει η επιχείρηση σε ελβετικό φράγκο δοκιμάζει τις αντοχές των δύο γυναικών, που αποφασίζουν να σταματήσουν την εμπορική δραστηριότητα και να αφοσιωθούν στην καλλιέργεια.

Η συζήτηση φτάνει στη νέα εποχή του Κτήματος και συνοδεύεται με ένα ποτήρι «Φολόη» κάτω απ' τη σκιά των πεύκων. «Κάθε πράγμα στον τόπο του είναι πιο νόστιμο. Μάλλον αυτό έχει να κάνει με εμάς και με το πως η διάθεσή επηρεάζει τις αισθήσεις μας», αναφέρει ο Λ. Κανελλακόπουλος δοκιμάζοντας το κρασί. Μετά από ένα διάλειμμα 20 ετών, η τέταρτη γενιά της οικογένειας, ο Βασίλης και ο Χρήστος Κανελλακόπουλος -πατέρας και θείος των αδελφών αντίστοιχα- αποφασίζουν να ξεκινήσουν πάλι την εμπορική δραστηριότητα. Αφορμή στάθηκε η σχέση του Βασίλη Κανελλακόπουλου με τον Γεράσιμο Βασιλόπουλο της ομώνυμης αλυσίδας. «Μία φιάλη, από το κρασί που φτιάχναμε για την οικογένεια, κατέληξε ως χριστουγεννιάτικο δώρο



Ο Λάμπης Κανελλακόπουλος στην είσοδο του αρχοντικού



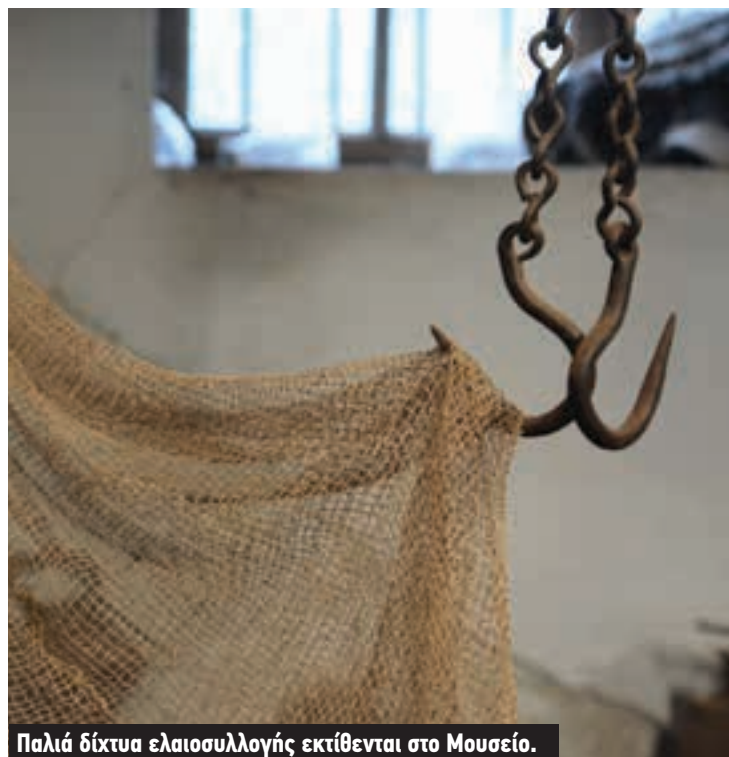
Το μουσείο εργαλείων αμπελουργίας του Κτήματος



Παλιό πιεστήριο της προπολεμικής περιόδου



Δημήτρης Κανελλακόπουλος



Παλιά δίχτυα ελαιοσυλλογής εκτίθενται στο Μουσείο.



Στην είσοδο του μουσείου του Κτήματος

στα χέρια του Γεράσιμου Βασιλόπουλου. Ο ίδιος δεν ήταν γνώστης, είχε όμως ένα επιτελείο το οποίο ενθουσιάστηκε. Αυτό ήταν το έναυσμα για να ξεκινήσει μια παραγωγή 3.000 φιαλών. Σήμερα, παράγουμε σταθερά 130.000 φιάλες ετησίως», αναφέρει ο Δ.Κανελλακόπουλος.

«Με τον αδελφό μου μπήκαμε στο οινοποιείο όταν αυτό ξαναγεννιόταν. Γεννηθήκαμε το 1985 και το 1987 κυκλοφόρησε στην αγορά η πρώτη χρονιά. Στις πρώτες αναμπελώσεις του πατέρα μας με τη Μαυροδάφνη, ήμασταν περίπου πέντε ετών και βγάζαμε μέσα από τα κτήματα τις πέτρες. Τελικά αποφασίσαμε να ασχοληθούμε κι εμείς με την επιχείρηση, καθώς δεν είναι εύκολο να εγκαταλείψεις τους κόπους των προηγούμενων», αναφέρει ο Δ. Κανελλακόπουλος. Το Κτήμα είναι μια οικογενειακή επιχείρηση όπου όλοι εμπλέκονται με όλα, όπως λένε τα δύο αδέρφια. «Από τη μεριά του ο πατέρας μας αφοσιώθηκε στην καλλιέργεια, πιστεύοντας ότι όλα ξεκινούν από την ποιοτική πρώτη ύλη. Αυτός είναι ο λόγος για τον οποίο, πέρα από τον Ροδίτη που δεν ευδοκιμεί στο δικό μας terroir, καλλιεργούμε όλες τις υπόλοιπες». Το terroir του Κτήματος είναι μοναδικό. Δίπλα στη θάλασσα έχει αυτή την άμεση γειτνίαση με την αλμύρα και με τους αέρηδες του Ιονίου. Στα 150 στρέμματα εφαρμόζεται το αυστηρό πρωτόκολλο Best Farming Practice, ό,τι εγγύτερο στη βιολογική καλλιέργεια. Την παραγωγή και τη διάθεση πειραματισμού του Κτήματος υποστηρίζει η οινολογική του ομάδα, δηλαδή ο Δημήτρης Σκαφίδας, τη Νικολέτα Βλαχοπούλου και ο Κυριάκος Κυνηγόπουλος. Τα δύο αδέρφια βλέπουν με αισιοδοξία το μέλλον, ενώ τονίζουν ότι θα πρέπει να γίνει δουλειά στην ιδιαίτερη πατρίδα τους. «Η Ηλεία είναι μία νέα σχετικά αμπελουργική ζώνη. Το γεγονός ότι κι άλλα οινοποιεία της περιοχής μπαίνουν στο παιχνίδι των ποιοτικών εμφιαλωμένων οίνων είναι μόνο θετικό. Μόνο με σύμπνοια και συνεργασία μπορεί η Ηλεία να γίνει μια γνωστή ζώνη και να αποκτήσει τη δική της ταυτότητα» συμπληρώνουν.

140 yrs
BOUTARI

ΜΠΟΥΤΑΡΗ

Σίγουρα ξαφνιάζεσαι

που βλέπεις μία καινούρια ετικέτα στο Νάουσσα Μπουτάρη, το εμβληματικό μας κρασί. Ίσως γνωρίζεις ότι έχει βραβευτεί ως ένα από τα 100 καλύτερα κρασιά του κόσμου.

Ότι είναι Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης. Μπορεί όμως να ξαφνιαστείς ακόμα περισσότερο αν σου πούμε ότι το Νάουσσα Μπουτάρη παράγεται ανελλιπώς από την πρώτη του εμφιάλωση, το 1906, και ότι η ετικέτα του αυτή σχεδιάστηκε πριν από 100 και πλέον χρόνια.

Με υπερηφάνεια, την παρουσιάζουμε σήμερα, για να μυήσουμε τους νέους στην εμπειρία του κόκκινου κρασιού και να ανταμείψουμε τους πιστούς φίλους με τη σταθερή, διαχρονική ποιότητά του.

**Γιορτάζουμε την παράδοση,
την αυθεντικότητα,
το Ξινόμαυρο της Νάουσας.**



#boutariwines #140yearsboutari

www.boutari.gr



boutariwines



boutariwines

IN VINO VERITAS

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

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ **ΜΑΡΙΝΑ ΣΚΟΠΕΛΙΤΟΥ**



Το κρασί είναι ένα προϊόν που έχει σχέση με το συνειρμό. Με το περιβάλλον και με συναισθήματα. Εάν αυτός που το δοκιμάζει δεν είναι στο κατάλληλο συναισθηματικό επίπεδο, μπορεί να μην είναι σε θέση να εκτιμήσει το κρασί. Δεν σας έχει τύχει να δοκιμάσετε ένα κρασί σε έναν τόπο και να σας αρέσει, να το αγοράσετε και να πάτε στο σπίτι σας ή κάπου αλλού να το δοκιμάσετε και να είναι λες και δοκιμάζετε ένα άλλο κρασί. Δεν είναι ότι αλλοιώθηκε το προϊόν. Αλλοιώθηκε το πώς εμείς αντιλαμβανόμαστε αυτό το προϊόν. Η διάθεσή μας έχει αλλάξει. Όταν είμαστε κλειστοί ή δύσθυμοι αλλάζει ο τρόπος που αξιολογούμε το προϊόν. Είναι κάτι το υποκειμενικό. Εξάλλου έχουν γίνει και πειράματα γύρω από αυτό το κομμάτι. Άρα είναι επιβεβλημένο να ανοίγουν οι πόρτες των οινοποιείων, να έρχεται το οινόφιλο κοινό να δοκιμάζει και πάνω απ' όλα να γνωρίσει τον παραγωγό, γιατί είτε το θέλουμε είτε δεν το θέλουμε αυτό που πίνεις στο ποτήρι είναι ο χαρακτήρας και η ψυχή του παραγωγού. Είναι η αγάπη του παραγωγού, είναι η πείρα του παραγωγού. Το κρασί είναι ένα σύνολο πραγμάτων, δεν είναι απλά το κρασί όπως το ορίζει η βιομηχανική χημεία. Από τη μια έχουμε το **terroir**, τη φύση που μας δίνει απλόχερα προοπτικές, και από την άλλη είμαστε εμείς ανάλογα με το τι βιώματα έχουμε, τι γνώσεις έχουμε, γιατί το κρασί απαιτεί γνώσεις, ταλέντο, απαιτεί εμπειρία, απαιτεί και λίγο συναίσθημα. Πρέπει να είσαι και λίγο φευγάτος και κακά τα ψέματα οι οινοποιοί είναι ιδιαίτεροι άνθρωποι. Είμαστε ιδιαίτερα άτομα. Έχει να κάνει και με την κοινωνικότητα. Άλλωστε όλοι λένε «πάμε να πιούμε ένα ποτήρι κρασί» ή «έχουμε πει και ένα κρασί». Που σημαίνει ότι οι άνθρωποι έχουν δεθεί μεταξύ τους. Δεν λένε πάμε να πιούμε ένα ποτήρι μπύρα ή ένα ουίσκι, αυτά είναι μοναχικά προϊόντα. Το κρασί απαιτεί παρέα, επικοινωνία και κουλτούρα. Πρέπει να έχεις φτάσει σε ένα επίπεδο για να το απολαύσεις.

Ανδρέας Γκίκας

Το συναισθηματικό **terroir** του οίνου

Το κρασί δεν είναι μόνο αυτό που **ΟΡΙΖΕΙ** η βιομηχανική **ΧΗΜΕΙΑ**, είναι ένα σύνολο πραγμάτων σύμφωνα με τον επικεφαλής του Οινοποιείου Γκίκας και πρόεδρο του **ΑΤΤΙΚΟΥ** Αμπελώνα.

ΚΤΗΜΑ ΜΕΡΚΟΥΡΗ

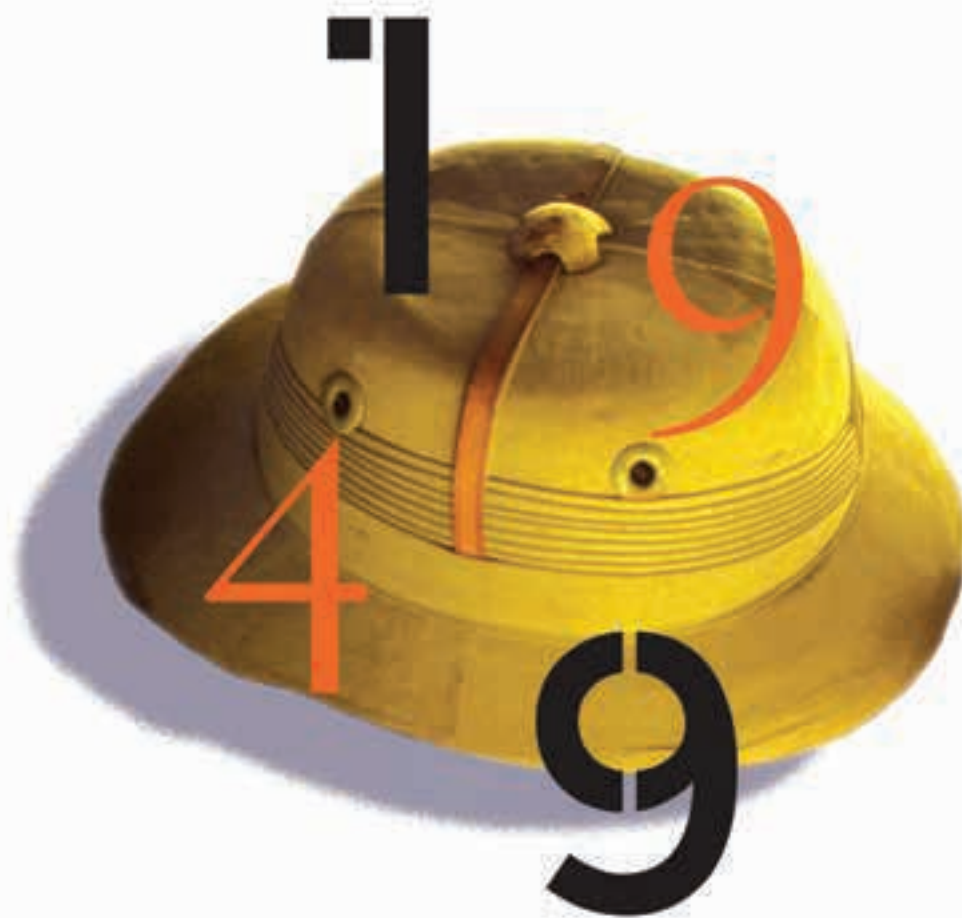


*Μούχρωμα με θέα το Ιόνιο...
εκεί που η ομορφιά της φύσης συναντά
εκείνη του κρασιού*

Εδώ, στο Κορακοχώρι Ηλείας, στη σκιά των φοινίκων του Ιονίου, καλλιεργούμε με συνέπεια και μεράκι τις ποικιλίες Ρεφόσκο, Μαυροδάφνη, Αυγουσιάτη, Ασύρτικο, Viognier, Albarino, Mourvedre & Μαλβαζία, παράγοντας διαχρονικά οίνους κορυφαίας ποιότητας.

Μια ιστορία αγάπης για τη γη και το κρασί από το 1864...





‘ *Εβδομήντα Χρόνια μετά...*
...συνεχίζουμε με σεβασμό για τον τόπο, τους ανθρώπους
και πάθος για τον οινικό ποδοτισμό της Σαντορίνης ,



VENETSANOS
WINERY
SANTORINI

WINE MUSEUM. TASTING ROOM. EVENTS.





Έλενα Αποστολίδου

Να εμπνευστούμε από το παράδειγμα της Αυστραλίας

Το μάρκετινγκ είναι μια σχετικά νέα άφιξη στη βιομηχανία οίνου, όμως πρέπει πλέον να αποτελεί αναπόσπαστο μέρος του κάθε οινοποιείου, της οποίας ομάδας οινοποιείων αλλά και του συλλογικού εθνικού οργάνου τους. Στο τελευταίο ταξίδι μου στην Αυστραλία για το road show των Wines of Greece επισκεφτήκαμε ένα αυστραλέζικο οινοποιείο και στην παρουσίαση μας ενημέρωσαν ότι μόνο για τη δική τους περιοχή διαθέτουν εξειδικευμένη ομάδα πολλών ατόμων που εργάζονται μόνιμα και αποκλειστικά για την προώθησή της. Στη χώρα αυτή οι οινοπαραγωγοί διαθέτουν μια αξιοζήλευτη πληθώρα εργαλείων -στατιστικές έρευνες, ενεργή παρουσία στα κοινωνικά δίκτυα, έρευνες για την εσωτερική τους αγορά αλλά και για τις αγορές-στόχους- ώστε να διευκολύνουν την προώθηση των εξαγωγών τους. Στην Ελλάδα θα έπρεπε να εμπνευστούμε από το παράδειγμα της Αυστραλίας και να ενισχύσουμε τους συλλογικούς φορείς με ανθρώπινο δυναμικό. Πρέπει να δώσουμε βάση στη δημιουργία ετησίων στατιστικών αναφορών, ερευνών της συμπεριφοράς του Έλληνα καταναλωτή, να έχουμε μια συνεχή παρουσία στα κοινωνικά δίκτυα... να σχεδιάσουμε στρατηγικά την επόμενη ημέρα!

Μια **ΠΟΛΥΠΛΟΚΗ** διαδικασία αποτελεί η **ΕΜΠΟΡΙΑ** του κρασιού, καθώς δεν αρκεί η παραγωγή ποιοτικού οίνου. Το **ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ** πρέπει να αποτελεί ένα **ΑΝΑΠΟΣΠΑΣΤΟ** μέρος του κάθε οινοποιείου, σύμφωνα με την Υπεύθυνη Εξαγωγών του Κτήματος Παυλίδη.

Θεόδωρος Γεωργόπουλος

ΝΑ ΓΙΝΕΙ Η ΚΙΒΩΤΟΣ ΜΝΗΜΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ

Αρκετά πια με το ελληνικό κρασί πριν από τρεις και τέσσερις χιλιάδες. Πόσα γνωρίζουμε για τις προσπάθειες αναγέννησης του ελληνικού κρασιού τα τελευταία 100 χρόνια; Σήμερα τα αρχεία επιχειρήσεων όπως η Βότρυς ή οργανισμών όπως ο Εθνικός Σύνδεσμος Αμπελοκτημόνων και του ίδιου του υπουργείου Γεωργίας είναι άφαντα, αλλά, όπως εκείνα του Κρόνου στην Ελευσίνα, ρημάζουν. Να λοιπόν μια πρόταση: Να γίνει η Κιβωτός Μνήμης και Τεκμηρίωσης του ελληνικού κρασιού, η οποία να στεγαστεί στο παλιό εργοστάσιο του Βότρυς στους Μύλους Αττικής, και θα συγκεντρώσει, αρχειοθετήσει και αξιοποιήσει όλο αυτό το υλικό που χάνεται. Αυτό το υλικό δεν αφορά μόνο ιστοριοδίφες. Είναι πηγή αυτογνωσίας, αυτοκριτικής και αυτοπεποίθησης για το ελληνικό κρασί, πηγή έμπνευσης για ένα σύγχρονο storytelling. Επιτέλους, ας δούμε το πρόσφατο οινικό παρελθόν μας χωρίς συμπλέγματα και ας σχεδιάσουμε το μέλλον μας με βάση (και) αυτό.



Δε νοείται στρατηγικός σχεδιασμός από **ΠΑΡΘΕΝΟΓΕΝΕΣΗ**, τονίζει ο Πρόεδρος της AIDV και του Ινστιτούτου Georges Chappaz, κάτοχος της **ΕΔΡΑΣ** Jean Monnet για το Δίκαιο του Οίνου του Πανεπιστημίου της Reims, Γενικός **ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ** του Σ.Ε.Ο. και Δικηγόρος Αθηνών.



Γιάννης Παπαργυρίου

ΔΕΝ ΧΡΕΙΑΖΕΤΑΙ ΕΝΑ ΑΚΟΜΗ MERLOT

Πιστεύω ότι το μοντέλο του μικρού οινοποιού, δηλαδή του αμπελουργού που καθετοποίησε την παραγωγή του, είναι μια νέα τάση που μπορεί να λειτουργήσει άψογα. Αρκεί ο κάθε οινοποιός να ξέρει τι φτιάχνει. Το πρώτο μέρος όπου φτιάχνεται ένα κρασί είναι το μυαλό του οινοποιού. Η πρώτη σκέψη που θα κάνει είναι η σημαντικότερη, γιατί εκεί γίνονται τα μεγάλα λάθη. Πρέπει αποφασίσει προσεκτικά τι κρασί θέλει να φτιάξει, σε ποια τιμή και ποιότητα, με ποιες ποικιλίες, γιατί με αυτές τις επιλογές θα πορευτεί. Κατά την άποψή μου, το ελληνικό κρασί δεν χρειάζεται ένα ακόμα Cabernet Sauvignon ή ένα ακόμα Merlot. Αυτό το νέο μοντέλο μόνο προς το συμφέρον του ελληνικού αμπελώνα μπορεί να λειτουργήσει, όπως έχει φανεί μέχρι τώρα, μιας και έχουν αυξηθεί οι ιδιόκτητοι αμπελώνες οινοποιών σε μια προσπάθεια των τελευταίων να ελέγξουν πλήρως την ποιότητα της πρώτης ύλης. Το παλιό μοντέλο στο οποίο ο οινοποιός αγόραζε σταφύλι από πολλούς αμπελουργούς αποδείχθηκε προβληματικό.

Το **ΜΥΑΛΟ** του οινοποιού είναι το πρώτο μέρος όπου **ΦΤΙΑΧΝΕΤΑΙ** ένα κρασί, γι' αυτό και πρέπει να πάρει όλες τις **ΣΩΣΤΕΣ** αποφάσεις, γιατί με αυτές θα **ΠΟΡΕΥΤΕΙ** στη συνέχεια, σύμφωνα με τον επικεφαλής του Κτήματος Παπαργυρίου στο Λαλιώτη Κορινθίας.

Αργύρης Γεροβασιλείου

Είναι κρίμα καλά κρασιά να χάνονται στη μετάφραση

Κάτι που με προβληματίζει τελευταία είναι ο τρόπος με τον οποίο ένα κρασί θα φτάσει τελικά στο ποτήρι του καταναλωτή, δηλαδή η αλυσίδα οινοπαραγωγός - ειδικός του κρασιού - καταναλωτής. Ο οινοποιός, σύμφωνα με το δικό του γνώμονα, παράγει ένα προϊόν που προέρχεται από τη γη και τον εκφράζει. Ο ειδικός -σομελιέ, δημοσιογράφος ή κριτικός οίνου- έχει αναλάβει τον πολύ σημαντικό ρόλο της ενημέρωσης και της εκπαίδευσης του καταναλωτή, που θα τον καθοδηγήσει στην επιλογή. Ο ρόλος αυτός είναι κρίσιμος, γιατί ουσιαστικά αποτελεί τον συνδετικό κρίκο μεταξύ του καταναλωτή και του παραγωγού. Ο προβληματισμός μου έγκειται στο κατά πόσο η σύνδεση αυτή γίνεται με γνώμονα την απόλαυση του πελάτη και αντικατοπτρίζει απόλυτα το όραμα του παραγωγού. Είναι κρίμα κρασιά με αντικειμενικά καλά ποιοτικά χαρακτηριστικά να χάνονται στη μετάφραση, λόγω άλλων συμφερόντων. Ωστόσο, είμαι αισιόδοξος πως η νέα γενιά υψηλά καταρτισμένων ειδικών μπορεί να παίξει καταλυτικό ρόλο στην ανάδειξη του ποιοτικού επωνύμου κρασιού στη χώρα μας.



Ο τρόπος με τον οποίο μια ετικέτα οίνου θα φθάσει ως **ΕΠΙΛΟΓΗ** απόλαυσης στο ποτήρι του **ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗ** μέσω της αλυσίδας οινοπαραγωγός - **ΕΙΔΙΚΟΣ** κρασιού - καταναλωτής προβληματίζει τη νέα γενιά οινοποιών του Κτήματος Γεροβασιλείου.

Τσίπουρο Τυρνάβου

ΤΟ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΤΙΚΟ

με ή χωρίς

η επιλογή είναι δική σας!



Μοσχάτο Μαύρο
Τυρνάβου



ΑΓΡΟΤΙΚΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΤΥΡΝΑΒΟΥ
www.firnavoswinery.gr

AKRATHOS
NEWLANDS
WINERY



Δήμος Αριστοτέλη, Χαλκιδική,
7ο κλμ οδού,
Παλαιοχώρι - Πυργαδίκια

AKRATHOSWINERY.COM



Οινικές Διαθλάσεις

Γεύμα χαμηλού προφίλ και υψηλών επιδόσεων

Του Νίκου Καλογερόπουλου | Φωτογραφίες: Γεωργία Καραμαλή

Οφείλω να παραδεχτώ πως νιώθω καθημερινά τυχερός για πάρα πολλά πράγματα. Ανάμεσά τους θέλω να ξεχωρίσω τρία αγαπημένα, καθώς με αυτά τα τρία πλανέματα έχω τη δυνατότητα να ασχολούμαι όλο το ημερολογιακό έτος. Τις μηχανές οδήγησης, το ποιοτικό κρασί και τη γαστρονομία. Σαφώς και ο καταμερισμός είναι ανισομερής. Με τις μηχανές οδήγησης ασχολούμαι επαγγελματικά εδώ και τριάντα ένα ολόκληρα χρόνια. Με το κρασί και τη γαστρονομία μάλλον ξεκίνησα νωρίτερα, χωρίς ωστόσο να μπορώ να το προσδιορίσω χωροχρονικά με απόλυτη ακρίβεια. Απλά μπορώ να το τοποθετήσω κάπου στα παιδικά μου χρόνια στο Παγκράτι. Γεννήθηκα στην Αθήνα και μεγάλωσα σε μια πραγματική γειτονιά στο Παγκράτι. Κρασί και γαστρονομία ήταν κομμάτι της καθημερινότητας. Από εκείνα τα χρόνια έχω μπροστά μου δύο ολοζώντανες εικόνες. Η πρώτη είναι με όλη τη γειτονιά να περιστρέφεται οινικά γύρω από τον παππού μου και τους φίλους του.

Η δεύτερη με τις νοικοκυρές να ανταλλάσσουν πιάτα με μεζέδες και ταυτόχρονα να συγκεντρώνουν πιάτα με μεζέδες για ένα τραπέζι στη γειτονιά. Έτσι με την πιο απλή αφορμή. Η αιτία νομίζω πως ήταν, παραμένει και θα παραμείνει η ίδια, όσα χρόνια κι αν περάσουν. Το κρασί είναι και παραμένει ένα από τα ισχυρότερα στοιχεία κοινωνικοποίησης στην καθημερινή ζωή του ανθρώπου. Τόσο απλά. Σε αυτό το σημείο θέλω να σημειώσω ένα επιπλέον στοιχείο που με κάνει να νιώθω τυχερός. Και με τις τρεις μεγάλες πλάνες στη ζωή μου η ενασχόληση προέκυψε μέσα από την καθημερινότητα, με απόλυτα χαλαρή διάθεση αλλά και προσήλωση, ως φυσικό επακόλουθο και εξέλιξη.

Η μάζωξη λοιπόν σε ένα χώρο με φίλους και φίλους φίλων με σκοπούς τις δοκιμές κρασιών, την ανταλλαγή οινικών εμπειριών και γεύσεων είναι κάτι που δεν επιδιώκω, δεν κυνηγώ, είναι κομμάτι της καθημερινότητας. Απλά συμβαίνει. Κι όπως έχει επισημάνει ένας οινικός

μου συνοδοιπόρος, μάλλον συνέβαινε και συμβαίνει με ιδιαίτερα αξιοσημείωτη συχνότητα. Έτσι, βήμα βήμα κι εφοδιασμένος με αναμνήσεις, συνειρμούς, αρώματα και γεύσεις έφτασα στο 2002 όπου αποφάσισα να βουτήξω ακόμα βαθύτερα στον κόσμο του κρασιού. Μαζί με ένα φίλο αγοράσαμε ένα μικρό αμπελώνα στην Αρχαία Νεμέα με στόχο να παράγουμε μόνοι μας αποκλειστικά εμφιαλωμένο κρασί. Σκοπός μας δεν ήταν και δεν είναι να το εκμεταλλευτούμε εμπορικά αλλά από τη μία να εμβαθύνουμε περισσότερο στο μαγικό κόσμο της οινοπαραγωγής κι από την άλλη να προσφέρουμε σε εμάς και σε αγαπημένα πρόσωπα κάτι για το οποίο ξέρουμε με λεπτομέρεια από την πρώτη ως την τελευταία.. βίδα. Βίδα, ε; Δεν μπορώ να πω με βεβαιότητα αν είναι επαγγελματική διαστροφή, αυθόρμητος τρόπος σκέψης, συνδυασμός ή κάτι άλλο, πάντως το πρώτο πράγμα που θέλησα να μάθω και να εμβαθύνω ήταν οι λεπτομέρειες του μηχανολογικού εξοπλισμού που θα έπρεπε να έχουμε.

Ακολούθως, όταν επισκέπτομαι ένα οινοποιείο πάντα ρωτώ ποιος είναι ο μηχανολογικός υπεύθυνος και επιδιώκω να τον συναντήσω. Στη συντριπτική πλειοψηφία των οινοποιείων που έχω επισκεφθεί στο εξωτερικό, ο ρόλος ήταν διακριτός και με μια σύντομη και περιεκτική κουβέντα μπόρεσα, σε όλες τις περιπτώσεις, να καταλάβω αρκετά για τη φιλοσοφία και το στυλ των κρασιών πριν καν τα δοκιμάσω. Στην Ελλάδα σπάνια έχω συναντήσει κάποιον με αυτή την ιδιότητα. Συνήθως βρίσκεται μεταξύ φιλότιμου και διάθεσης των οινολόγων. Πρόσφατα έμαθα για το πόσο σημαντική θέση

κατέχει η μουσική στον τρόπο σκέψης των ανθρώπων στη σαμπάνια KRUG. Ήταν για εμένα μια αποκάλυψη το να μάθω πως έχουν γραφτεί μουσικά κομμάτια σύμφωνα με τα χαρακτηριστικά των οίνων βάσης. Περιχαρής θέλησα να το μοιραστώ με φίλους γιατί στο παρελθόν συνήθιζα να προσπαθώ να αντιληφθώ τι κρασιά προτιμά κάποιος ανάλογα με το τι μηχανή οδηγούσε. Μπορεί να ακούγεται παράξενο ή ασυνήθιστο αλλά οι πιο πρόσφατες έρευνες έχουν αποδείξει πως όσο εμβαθύνει κάποιος στο κρασί, τόσο οδηγείται στον πυρήνα των αρωματικών και γευστικών του συνειρμών.

Κάτι αντίστοιχο συμβαίνει και με την οδηγική συμπεριφορά με αποτέλεσμα οι περισσότεροι οδηγοί να προτιμούν μοτοσυκλέτες που συμφωνούν με τα πρώτα οδηγικά τους ερεθίσματα. Αντίστοιχα, μπορεί κάποιος να παραλληλίσει ποικιλίες και μοτοσυκλέτες. Για παράδειγμα ένα Μοσχοφίλερο με ένα scooter 400 GT της BMW έχουν πολύ κοντινό χαρακτήρα όσο αφορά το νεύρο και την αμεσότητα. Το Αγιοργίτικο κινείται παράλληλα με την F 800 GT, δυνατό και σταθερό με ευδιάκριτες κι απαλές οδηγικές γραμμές. Το Ξινόμαυρο, που αγαπά τα μακρύτερα και αγριότερα γευστικά μονοπάτια, ταξιδεύει σαν τη R 1250 GS ενώ το Ασύρτικο, που είναι δομικά κοφτερό και δύσκολα κουράζεται στο χρόνο, κινείται σαν την BMW 1000 RR. Καταλαβαίνετε πως ο κατάλογος των ποικιλιών είναι μακρύς, πόσω μάλλον αυτός των μοτοσυκλετών. Και να θυμάστε, οδήγηση πάντα χωρίς αλκοόλ και μεγάλη προσοχή στα ταννικά πατιναρίσματα.



Εξαιρετικά συνοδευτικά τυριών οι μαρμελάδες



Ο Νίκος Καλογερόπουλος είναι αρχιμηχανικός στις μοτοσυκλέτες BMW.



Λίγη επιπλέον σαλάτα πάντα χρειάζεται.



Τυπικό κι εκφραστικό το Mus



Έκλεψε τις καρδιές και τις εντυπώσεις της παρέας η περιγραφή του ταννικού πατιναρίσματος.



ΚΤΗΜΑ



ΒΙΒΛΙΑ ΧΩΡΑ



Από Χώμα και Νερό. Ένας πρότυπος αμπελώνας, φυτεμένος στους πρόποδες του Παγγαίου Όρους, δίνει κρασιά που αντανakλούν ένα ξεχωριστό terroir. Το πετρώδες έδαφος, το κλίμα της περιοχής με τη δροσερή αύρα του Αιγαίου και τις ιδανικές θερμοκρασίες, οι τεχνικές βιολογικής καλλιέργειας και η αμπελουργική μας κληρονομιά, εκφράζονται απόλυτα μέσα από οίνους υψηλής ποιότητας.

bibliachora.gr

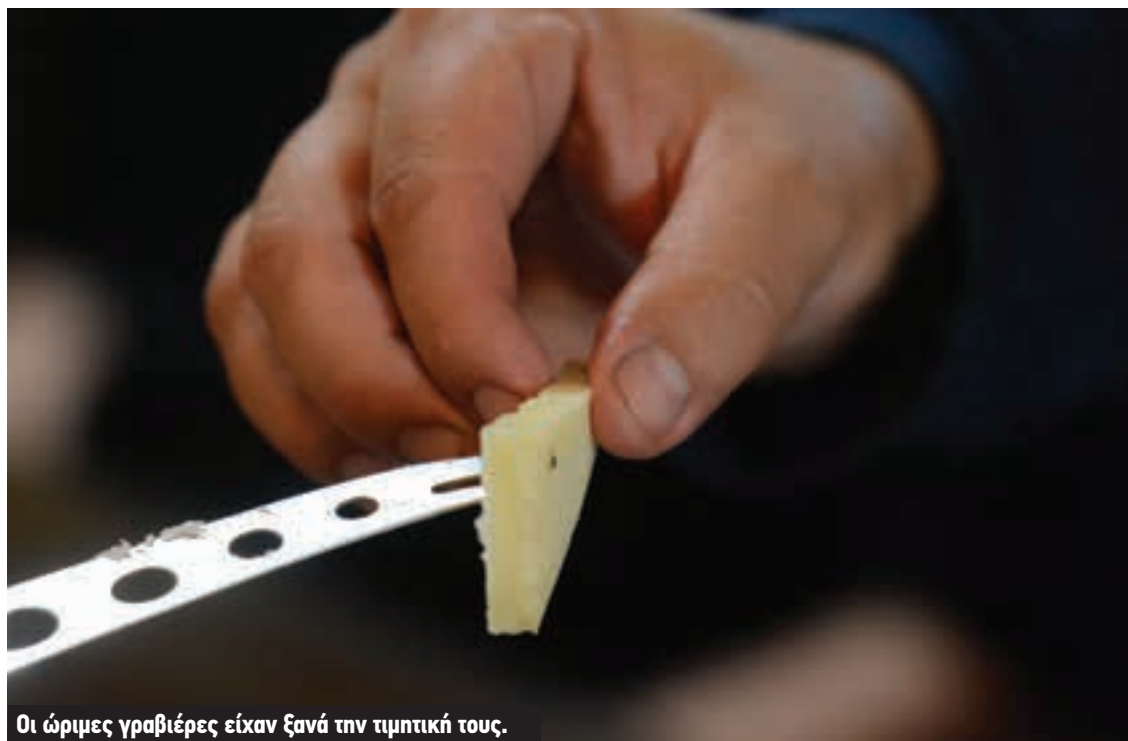




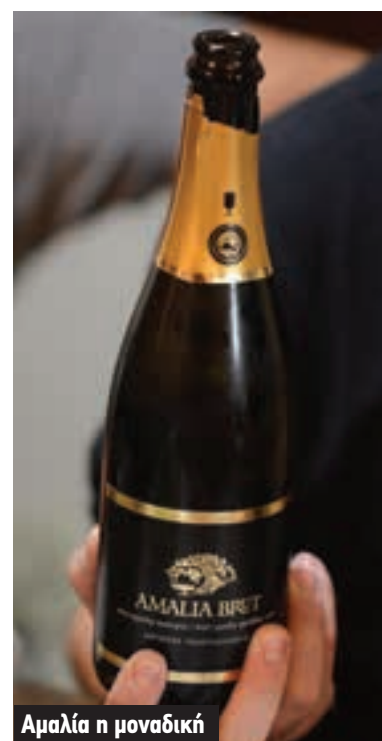
Η εμβόλιμη αλλά και πεντανόστιμη φάβα του Χρ. Κανελλακόπουλου.



Ο γιος του οικοδεσπότη μας, Αλέξης, αγαπά επίσης το καλό κρασί.



Οι ώριμες γραβιέρες είχαν ξανά την τιμητική τους.



Αμαλία η μοναδική

Η ΠΛΗΡΗΣ ΚΑΡΤΑ ΤΟΥ ΔΕΙΠΝΟΥ ΟΙΝΙΚΗΣ ΦΙΛΟΞΕΝΙΑΣ



1

ΚΤΗΜΑ ΤΣΕΛΕΠΟΥ
ΑΜΑΛΙΑ BRUT

Χειροποίητο ψωμί
με προζύμι,
αφρό αλατιού
και φρέσκα μυρωδικά



2

ΚΤΗΜΑ ΘΕΟΤΟΚΗ
ROSE 2017
ΔΟΥΛΟΥΦΑΚΗΣ
ΑΣΠΡΟΣ ΛΑΓΟΣ 2017

Πράσινη μεσογειακή σαλάτα
με φρέσκα και ψητά λαχανικά,
πετιμέζι και καραμελωμένους
ξηρούς καρπούς



3

ΧΑΙΡΕ ΚΑΙ ΠΙΕΙ
ΕΥ 2016
ΚΤΗΜΑ ΠΑΠΑΙΩΑΝΝΟΥ
ΠΑΛΑΙΑ ΚΛΗΜΑΤΑ 2010

Πείνιρλί στον ξυλόφουρνο,
με κασέρι και σουτζούκι



4

ΟΙΝΟΠΟΙΑ ΠΑΡΠΑΡΟΥΣΗ
ΤΑΩΣ 2010
ΚΤΗΜΑ ΧΑΤΖΗΒΑΡΥΤΗ
MUS 2017

Ρολό κοτόπουλο
με σπιτικό μπέικον, γραβιέρα Νάξου
συνοδεία οι πατάτες της Αναστασίας



5

ΒΙΒΛΙΑ ΧΩΡΑ
ΟΒΗΛΟΣ 2008
TSANTALI
ΡΑΨΑΝΗ G.R 2011

Ελληνικά, ώριμα
αλλαντικά και τυριά
συνοδεία από μαρμελάδες



6

ΚΤΗΜΑ ΜΕΡΚΟΥΡΗ
ΧΟΡΤΑΙΣ 2004

Σοκολατόπιτα
με παγωτό καϊμάκι και
βραχάκια μαύρης σοκολάτας



Προτάσεις

Top 50

ΠΕΝΗΝΤΑ ΕΤΙΚΕΤΕΣ ΚΡΑΣΙΩΝ ΜΕ ΠΕΡΓΑΜΗΝΕΣ ΓΙΑ ΤΟ 2020



Με το φως στο μικροσκόπιο ανοιχτό, αν έχει να βεβαιώσει κάτι η φετινή προσπάθεια αναζήτησης του Top 50, είναι η σταθερή ενδυνάμωση της θέσης του ελληνικού κρασιού σε όλα τα επίπεδα. Περισσότερες ντόπιες ποικιλίες, μεγαλύτερη φροντίδα στον αμπελώνα, νοικοκύρεμα της οινοποίησης, δημιουργικό πνεύμα στις ετικέτες, προσεγμένα βήματα στην προώθηση. Το ελληνικό κρασί μεγαλώνει μαζί με τους συντελεστές του κι αν κάτι χαρακτηρίζει τις επιλογές της συντακτικής ομάδας του Top 50, είναι ο σεβασμός μπροστά στο κλασικό και μαζί ο έρωτας για το καινούργιο. Στο κατώφλι της νέας δεκαετίας, με το ίδιο πάθος για ό,τι αντέχει στο χρόνο και ό,τι ξεχωρίζει στον ουρανό, το φετινό ταξίδι είχε τους δικούς του σταθμούς. Πενήντα κρασιά που μας έκαναν να κοντοσταθούμε, να δοκιμάσουμε ξανά και ξανά, να ξανασκεφτούμε και να χαμογελάσουμε περιμένοντας όχι μόνο τη νέα χρονιά αλλά τη νέα δεκαετία που σε λίγο ανατέλλει.

Έχοντας ολοκληρώσει την περιπλάνηση ως τη διαμόρφωση της λίστας του Top 50 στην αυγή του 2020, μεταφέρουμε την ικανοποίηση όλων των συντελεστών για την πορεία του ελληνικού κρασιού. Η σύνθεση της ομάδας μας παρέμεινε σταθερή, διευρύνοντας ταυτόχρονα τους ορίζοντές της στα οινικά πεδία. Με τη βεβαιότητα ότι έχει επιτελέσει στο ακέραιο το καθήκον της, ανανεώνει το ραντεβού με τους αναγνώστες, δίνοντας υπόσχεση για εμπλουτισμό, διεύρυνση κι εμβάθυνση του πυρήνα αυτού που συνδέει, το κάθε της μέλος, με το κρασί. Ανάμεσα πάντως σε απανωτές συναντήσεις, τηλεφωνήματα, γέλια, χαρές, διαξιφισμούς κι εντάσεις υπήρξαν δύο στιγμές που αξίζει να σταθούμε περαιτέρω. Είναι δύο κρασιά που δεν βρίσκονται ανάμεσα στα πενήντα της αγαπημένης σας λίστας, κέρδισαν ωστόσο ακαριαία την ψήφο της ομάδας. Η μη εμπορική διαθεσιμότητα τα τοποθετεί αυτόματα εκτός λίστας Top 50. Πρόκειται για τη Verdea από το Κτήμα Κομούτου του 1959 και το Vinsanto από το Κτήμα Αργυρού του 1974.

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**

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ	ΕΤΙΚΕΤΑ	ΤΟΠΟΣ
1. Κτήμα Γεροβασιλείου	Museum Λευκός 2017	ΕΠΑΝΟΜΗ
2. Οινοποιία Μαρκογιάννη	Orange 2017	ΗΛΕΙΑ
3. Κτήμα Χατζηβαρύτη	Mus 2018	ΓΟΥΜΕΝΙΣΣΑ
4. Κτήμα Αναστασίου	Μαλαγουζιά 2018	NEMEA
5. Οινοποιία Βρυνιώτη	Βραδυανό 2017	ΑΙΔΗΨΟΣ
6. Κατώγι Αβέρωφ	Traminer 2018	ΜΕΤΣΟΒΟ
7. Κτήμα Παπαϊωάννου	Μικροκλίμα ΟΠΑΠ Νεμέα 2006	NEMEA
8. Οινοποιείο Τετράμυθος	Ρετσίνα Amphorae Nature 2018	ΑΧΑΪΑ
9. Κτήμα Αργυρού	Vinsanto 20 ετών	ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ
10. Οινοποιείο Πετρακόπουλος	Θυμάρι Πέτρας 2018	ΚΕΦΑΛΟΝΙΑ
11. Κτήμα Κυρ Γιάννη	Ακακίες Sparkling	ΑΜΥΝΤΑΙΟ
12. Porto Carras	Πορφυρογέννητος 1993	ΣΙΘΩΝΙΑ
13. Κτήμα Σταυρούπουλου	Theroes Μοσχοφιλερο 2018	ΗΛΕΙΑ
14. Semeli Estate	Elixir 2017	ΑΡΚΑΔΙΑ
15. Tsantali	Rapsani Grande Reserve 2011	ΡΑΨΑΝΗ
16. Κτήμα Σαρματζή	Μούσταρο 2017	ΒΟΙΩΤΙΑ
17. Κτήμα Χατζηγεωργίου	Moscato d' Ifestia	ΛΗΜΝΟΣ
18. Κτήμα Καρανίκας	Karanika Brut Cuvee Speciale	ΑΜΥΝΤΑΙΟ
19. Γαία Οινοποιητική	4-6h 2018	NEMEA
20. Κτήμα Καραδήμου	Βήσσα 2013	ΑΤΑΛΑΝΤΗ
21. Οινοποιία Μπισινάκη	Μαντίνεια 2017	ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ
22. Κτήμα Παυλίδη	Emphasis Syrah 2014	ΔΡΑΜΑ
23. Solomos Wines	Verdea 2018	ΖΑΚΥΝΘΟΣ
24. Κτήμα Ρωξάνης Μάτσα	Μαλαγουζιά 2018	ΑΤΤΙΚΗ
25. Κτήμα Τσέλεπου	Amalia Brut Vintage 2015	ΤΕΓΕΑ
26. Οινοποιία Μανουσάκη	Nostos Grenache 2016	ΧΑΝΙΑ
27. Άψινθος ΕΕ	ΑΛΣ 2018	ΘΗΡΑ
28. Κτήμα Κώστα Λαζαρίδη	Amethystos Cava 2004	ΔΡΑΜΑ
29. Οινοποιία Γαβαλά	Σαντορίνη 2017	ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ
30. Anatolikos Vineyards	Orange 2016	ΞΑΝΘΗ
31. Άγγελος Νούλας	Διάλογος Merlot 2013	ΛΑΡΙΣΑ
32. Οινοποιία Λαφαζάνη	Γεωμετρία Αγιωργίτικο 2017	NEMEA
33. Cavino	Μέγα Σπύλαιο 2010	ΑΧΑΪΑ
34. Κτήμα Χατζημιχάλη	Οπούς ιβ' Cab. Franc 2004	ΑΤΑΛΑΝΤΗ
35. Vassaltis	Gramina 2017	ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ
36. Κτήμα Σκούρα	Pepto 2017	ΑΡΓΟΣ
37. Οινοποιία Παρπαρούση	ΤΑΩΣ 2010	ΑΧΑΪΑ
38. Οινοποιείο Αϊβαλή	Τέσσερα 2012	NEMEA
39. Κτήμα Βιβλία Χώρα	Αρετή Λευκός 2017	ΚΑΒΑΛΑ
40. Κτήμα Οικονόμου	Σητεία Λευκός 2013	ΣΗΤΕΙΑ
41. Κτήμα Άλφα	Ξινόμαυρο Res Παλαιά Κλήματα 2014	ΑΜΥΝΤΑΙΟ
42. Ορεινοί Αμπελώνες Λαλίκου	Jocker 2018	ΚΑΒΑΛΑ
43. Οινοποιείο Βακάκη	Kalypso 2016	ΣΑΜΟΣ
44. Strophilia Wines	Σαββατιανό 2018	ΑΤΤΙΚΗ
45. Οινοποιείο Νικολού	Botanic Αφρώδης	ΑΤΤΙΚΗ
46. Οινοποιείο Αφριανέ	Πιθάρι Ερυθρός 2016	ΙΚΑΡΙΑ
47. Κτήμα Μερκούρη	Χόρταις 2004	ΗΛΕΙΑ
48. Οινοποιείο Δαλαμάρα	Νάουσα 2017	ΝΑΟΥΣΑ
49. Κτήμα Κατσαρού	Chardonnay 2018	ΚΡΑΝΙΑ
50. Οινοποιητική Μονεμβασιάς	Malvasia 2014	ΜΟΝΕΜΒΑΣΙΑ

Ο κατάλογος των κρασιών

(η σειρά παρουσίασης είναι τυχαία και η αρίθμηση των κρασιών δεν έχει χαρακτήρα αξιολόγησής τους)

1

ΚΤΗΜΑ ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ

Museum Λευκό 2017

ΛΕΥΚΟΣ ♦ ΕΠΑΝΟΜΗ

Την πλέον premium και σπάνια λευκή ετικέτα του Κτήματος Γεροβασιλείου αποτελεί το λευκό Museum, το οποίο διατίθεται προς πώληση μόνο από το πωλητήριο του Μουσείου Οίνου στο Κτήμα στην Επανομή. Αποτελεί ένα μοναδικό συνδυασμό των πέντε λευκών ποικιλιών του Κτήματος, δηλαδή Μαλαγουζιά, Viognier, Ασύρτικο, Chardonnay και Sauvignon Blanc. Ο τρύγος για κάθε μία από τις ποικιλίες λαμβάνει χώρα τη βέλτιστη στιγμή και

από εκεί και πέρα ακολουθεί τον δικό της δρόμο, ζυμώνοντας και ωριμάζοντας ξεχωριστά στα δικά της βαρέλια. Στο τέλος, τα διαφορετικά βαρέλια αναμειγνύονται και το κρασί εμφιαλώνεται. Όσοι νομίζουν πως πρόκειται για μια απλή ανάμειξη καλό θα ήταν να το ξανασκεφτούν. Το να συνθέσει κάποιος ένα ισορροπημένο κι εκφραστικό κρασί δένοντας πέντε διαφορετικές ποικιλίες μεταξύ τους αποτελεί το όριο μεταξύ επιστήμης και τέχνης. Όπως προαναφέρθηκε, είναι εξαιρετικά δύσκολο να βρεθούν φιάλες εκτός οινοποιείου αλλά αποτελεί μια πολύ καλή δικαιολογία για να επισκεφθεί κανείς το Κτήμα Γεροβασιλείου ξανά. Το λευκό αυτό μείγμα, αυτό το blend, βάζει στην πραγματικότητα ακόμα ψηλότερα τον πήχη για το πού μπορούν τελικά να φτάσουν τα λευκά κρασιά της χώρας μας.



Μια σύνθεση από πέντε ποικιλίες



Ένα κρασί που μεταφέρει σε άλλη διάσταση τον Ροδίτη.

2

ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ
ΜΑΡΚΟΓΙΑΝΝΗ

Orange 2017

ΛΕΥΚΟΣ ♦ ΗΛΕΙΑ

Η Οινοποιία Μαρκόγιαννη βρίσκεται στη Σκιλλουντία Ολυμπίας και ξεκίνησε την παραγωγή οίνου το 1982. Για τη δεύτερη γενιά του Κτήματος, τον Γιάννη και την Αντωνία, αποτελεί ουσιώδες μέλημα η μελέτη και ανάδειξη των γηγενών ποικιλιών του οικογενειακού αμπελώνα αλλά και της περιοχής. Το Orange, ο πορτοκαλί ξηρός οίνος ή -ορθότερα- ο ξηρός οίνος ελάχιστων επεμβάσεων, εσοδείας 2017, προέρχεται αποκλειστικά από Ροδίτη σε αμπελώνα βιολογικής καλλιέργειας της Ορεινής Ολυμπίας με αυτόρριζα πρέμνα ηλικίας 30 ετών. Οι στρεμματικές αποδόσεις δεν ξεπερνούν τα 950 κιλά. Πολύπλοκο και εξωστρεφές στη μύτη, θα σας κερδίσει με τα πηγαία αρώματα εσπεριδοειδών και βοτάνων της Μεσογείου. Στον ουρανίσκο ξεχωρίζουν η ισορροπία μεταξύ αλκοόλης και μέτριας δροσιστικής οξύτητας, αλλά και η έντονη φαινολική δομή.

3

ΚΤΗΜΑ
ΧΑΤΖΗΒΑΡΥΤΗ

Mus 2018

ΕΡΥΘΡΟΣ ♦ ΓΟΥΜΕΝΙΣΣΑ

Χρονιά σταθμός για το Κτήμα Χατζηβαρύτη, καθώς το 2018 έχουμε την πρώτη σε κυκλοφορία προσπάθεια της Χλόης Χατζηβαρύτη σε Ξινόμαυρο μεταμοντέρνας λογικής. Τα σταφύλια προέρχονται από γραμμικό αμπελώνα στη θέση Φιλυριά της Γουμένισσας με αμμοαργιλώδες έδαφος. Κατά τη διάρκεια της συγκομιδής γίνεται ιδιαίτερα προσεκτική διαλογή των σταφυλιών. Μπαίνοντας στο οινοποιείο πραγματοποιείται παραδοσιακό πάτημα με τα πόδια ενώ η αλκοολική ζύμωση ακολουθεί το δρόμο του αυθορμητισμού σε ανοξείδωτες δεξαμενές. Ασταθεροποίητο και αφιλτράριστο, διαθέτει ποσότητα ολικού θειώδους όχι μεγαλύτερη των 40 mg/l. Έχοντας εφοδιαστεί με κόκκινο φρούτο και στιβαρές μεγάλοκοκκες ταννίνες θα ξεκουραστεί για πέντε μήνες σε παλιό γαλλικό δρύινο βαρέλι 6 ετών. Η τυπικότητα στην έκφραση της ποικιλίας αποτέλεσε μία από τις μεγαλύτερες εκπλήξεις της χρονιάς.

4

ΚΤΗΜΑ ΑΝΑΣΤΑΣΙΟΥ

Μαλαγουζιά 2018

ΛΕΥΚΟΣ ♦ NEMEA

Κι όμως συμβαίνει. Ένα οινοποιείο από την Αρχαία Νεμέα να έχει δημιουργήσει μία από τις τυπικότερες κι εκφραστικότερες Μαλαγουζιές. Τα πράγματα βέβαια δεν είναι καθόλου τυχαία, μιας και τα δύο αδέρφια ο Κυριάκος και ο Νίκος Αναστασίου έχουν την απαιτούμενη επιμονή για να δημιουργήσουν ισορροπημένα κλήματα. Το αποτέλεσμα δικαιώνει, μιας και ακολουθώντας πολύ λιτές γραμμές δίκως μακιγιάζ στην οινοποίηση κατάφεραν να δημιουργήσουν αυτό το τυπικό, εκφραστικό, ισορροπημένο, δροσιστικό κι ευχάριστο λευκό κρασί.

ανθρώπων της Οινοποιίας Βρυνιώτη. Όσον αφορά την οινοποίηση, η ζύμωση πραγματοποιείται με ιθαγενείς ζύμες δίκως εμβολιασμό σε ανοικτού τύπου δεξαμενές για την απόλυτη έκφραση της γηγενούς ποικιλίας Βραδυανό. Ωρίμανση σε γαλλικά δρύινα βαρέλια 225 λίτρων για 12 μήνες και παλαίωση για 24 μήνες στη φιάλη. Έντονο ρουμπινί χρώμα. Σύνθετα αρώματα κερασιού, βύσσινου, ινδοκάρυδου, αμύγδαλου και μπαχαρικών. Μαλακό στο στόμα με καλοδομημένες ταννίνες και μακρά επίγευση. Μπορείτε να το απολαύσετε τόσο νεαρό, όσο και να το παλαιώσετε σε κατάλληλες συνθήκες συντήρησης για περίπου έξι με οκτώ επιπλέον χρόνια. Τότε θα είναι σε θέση να συνοδεύσει κυνήγι, ψητά ή αργομαγειρεμένα κρέατα καθώς και φρέσκα αλλαντικά. Οι ταννίνες του, τώρα, ζητούν την πρωτεΐνη που βρίσκει κανείς σε ώριμα σκληρά κίτρινα τυριά.

5

ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ ΒΡΥΝΙΩΤΗ

Βραδυανό 2017

ΕΡΥΘΡΟΣ ♦ ΑΙΔΗΨΟΣ

Η Οινοποιία βρίσκεται στα Γιάλτρα, ένα μικρό χωριό της Βορ. Εύβοιας 14 χιλιόμετρα από την Αιδηψό. Καλλιεργεί την ποικιλία Βραδυανό σε έναν επιλεγμένο ιδιόκτητο αμπελώνα συνολικής έκτασης 4 στρεμμάτων με αμμώδες έδαφος και αρκετή ποσότητα βοτσάλων, μεγάλη κλίση και 400 μέτρα υψόμετρο. Πρόκειται για μια παλιά και σχεδόν ξεχασμένη ποικιλία της Βόρειας Εύβοιας, η οποία αναβιώνει χάρη στις καλλιεργητικές και οινοποιητικές προσπάθειες και των

6

ΚΑΤΩΓΙ ΑΒΕΡΩΦ

Traminer 2018

ΛΕΥΚΟΣ ♦ ΜΕΤΣΟΒΟ

Από ιδιόκτητους αμπελώνες στο Μέτσοβο σε υψόμετρο άνω των 900 μ. όπου το κλίμα ωθεί τα σταφύλια σε αργή ωρίμανση. Το πρωτόκολλο οινοποίησης περιλαμβάνει προζυμωτική εκχύλιση σε ιδιαίτερα χαμηλές θερμοκρασίες, ελαφρά πίεση και αυστηρή απολάσπωση με ψύξη. Η αλκοολική ζύμωση γίνεται με επιλεγμένο στέλεχος ζυμομύκητα σε χαμηλές θερμοκρασίες. Το κρασί παραμένει σε επαφή με τις οινολάσπες για εμπλουτισμό αποδίδοντας έναν κρυστάλλινο ανθικό και τροπικό χαρακτήρα.





Κορωνίδα της γκάμας οίνων του Κτήματος Αργυρού είναι το Vinsanto 20 ετών.

7

ΚΤΗΜΑ ΠΑΠΑΙΩΑΝΝΟΥ

Μικροκλίμα ΟΠΑΠ Νεμέα 2006

ΕΡΥΘΡΟΣ ♦ NEMEA

Το Μικροκλίμα του 2006 είναι μια κορυφαία έκδοση της έκφρασης της Νεμέας από το ιστορικό οινοποιείο. Τίποτε περσιό δεν πραγματοποιείται είναι η αρχή της οικογένειας Παπαϊωάννου. Εδώ λοιπόν οινοποιητικά όλα ξεκινούν από ένα πρωτόκολλο κλασικής ερυθρής οινοποίησης, όπου τα πάντα διαρκούν όσο χρειάζεται. Το κρασί παλαιώνει σε γαλλικά νέα και λεπτόκοκκα δρύινα βαρέλια για 20 μήνες και τουλάχιστον για άλλους 12 μήνες στη φιάλη, γεμίζοντας τα ποτήρια με ένα πολύπλοκο γαϊτανάκι κόκκινων, μαύρων φρούτων και γλυκών μπαχαρικών που στηρίζονται από ώριμες και λεπτές εκχυλισμένες ώριμες ταννίνες. Πολύπλοκο και παρατεταμένο θα χρειαστεί σίγουρα δυνατά και πολύωρα μαγειρεμένα πιάτα για συνοδεία.

8

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΤΕΤΡΑΜΥΘΟΣ

Ρετσίνα Amphorae Nature 2018

ΛΕΥΚΟΣ ♦ ΑΧΑΪΑ

Το Οινοποιείο «Τετράμυθος» βρίσκεται στην Ορεινή Αιγιαλεία και παράγει εδώ και χρόνια κρασιά με υψηλή ποιότητα. Τα αδέρφια Σπανού

υπό την καθοδήγηση του ταλαντούχου οινολόγου Παναγιώτη Παπαγιαννόπουλου δημιουργούν κρασιά από γηγενείς και διεθνείς ποικιλίες. Μέρος της γκάμας συμπληρώνουν κρασιά ήπιας παρέμβασης. Στη λογική αυτή ανήκει και μια εναλλακτική Ρετσίνα από Ροδίτη που οινοποιείται σε αμφορείς με προσθήκη μικρής ποσότητας ρητίνης από πεύκα που περιβάλλουν το οινοποιείο. Το αποτέλεσμα είναι μια ήπιας μορφής Ρετσίνα με πολύπλοκα αρώματα αλλά και γήινο χαρακτήρα, που θα συνοδέψει πληθώρα ελληνικών πιάτων.



Η εναλλακτική Ρετσίνα του Τετράμυθου οινοποιείται σε αμφορείς.

9

ΚΤΗΜΑ ΑΡΓΥΡΟΥ

Vinsanto 20 ετών

ΓΛΥΚΥΣ ♦ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ

Το οινοποιείο της οικογένειας Αργυρού βρίσκεται στην Επισκοπή της Σαντορίνης από το 1903. Αποτελεί ένα από τα ιστορικότερα οινοποιεία του νησιού, αν όχι και του ελληνικού οινικού χώρου γενικότερα. Στο τιμόνι της επιχείρησης βρίσκεται ο Ματθαίος Αργυρός που αποτελεί την τέταρτη γενιά οινοποιών, που με αμέριστη στοργή και μεράκι για χρόνια καλλιεργούν στα άγονα εδάφη του Κυκλαδίτικου νησιού τις λευκές ποικιλίες Ασύρτικο, Αϊδάνι και Αθήρι οι οποίες συμμετέχουν στο ΠΟΠ Σαντορίνη. Κορωνίδα στην παραγωγή γλυκών κρασιών του τόπου είναι το γλυκό κρασί Vinsanto, με κορυφαία την έκδοση των 20 ετών παλαιώσης σε βαρέλι που αποτελεί ένα πολυβραβευμένο κρασί εντός και εκτός συνόρων αποσπώντας χρυσά μετάλλια αλλά και

βαθμολογίες που φτάνουν μέχρι και τους 100 πόντους από διεθνή μέσα. Τα σταφύλια από τις τρεις ποικιλίες λιάζονται για δύο εβδομάδες, ώστε να συμπυκνωθούν τα σάκχαρα και τα αρώματα και μετά την αλκοολική ζύμωση το κρασί οδηγείται σε δρύινα βαρέλια όπου και θα περάσει τα επόμενα είκοσι περίπου χρόνια της ζωής του, ενώ θα ακολουθήσει και παραμονή στη φιάλη μετά την εμφιάλωση. Ιδανικό συνοδευτικό για έντονα τυριά με δυνατά αρώματα, αλλά και ο κατάλληλος συνδυασμός να συνοδέψει ένα ποιοτικό πόυρο μετά το δείπνο.

10

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ
ΠΕΤΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ

Θυμάρι Πέτρας 2018

ΛΕΥΚΟΣ ♦ ΚΕΦΑΛΟΝΙΑ

Το τελευταίο δημιούργημα του Οινοποιείου και μία από τις πιο ευχάριστες λευκές εκπλήξεις της χρονιάς. Πρόκειται για μια μονοποικιλιακή Ρομπόλα που κινείται σε αρκετά διαφορετικές γραμμές καθώς εστιάζει στο βάθος της ποικιλιακής έκφρασης κι όχι στην ένταση. Τα σταφύλια προέρχονται από αμπελώνα βιολογικής καλλιέργειας στην περιοχή Λακομμάτια. Κλασικό πρωτόκολλο λευκής οινοποίησης με αυστηρή διαλογή, ζύμωση σε ανοξείδωτες δεξαμενές, χρήση ουδέτερων ζυμών και παραμονή με οινολάσπες για έξι μήνες. Η εμφιάλωση έγινε χωρίς φίλτρο και την ελάχιστη απαραίτητη συγκέντρωση θειώδους. Μια εξαιρετικά δυσσεύρετη εμφιάλωση, μιας και η συνολική παραγωγή δεν ξεπερνά τις 350 φιάλες, δίχως το κρασί να έχει χαρακτηριστεί πειραματικό.

11

ΚΤΗΜΑ ΚΥΡ ΓΙΑΝΝΗ

Ακακίες Sparkling

ΡΟΖΕ ♦ ΑΜΥΝΤΑΙΟ

Ένα από τα πιο γοητευτικά κρασιά που φτιάχτηκαν ποτέ από 100% Ξινόμαυρο. Το φρούτο προέρχεται από αμπελώνες που βρίσκονται στον Αγ. Παντελεήμονα της ζώνης ΠΟΠ Αμυνταίου. Αφού ολοκληρωθεί η παραγωγή

τους, οι οίνοι βάσης εξελίσσονται για τρεις μήνες με τη διαδικασία των αναδεύσεων και στη συνέχεια μεταφέρονται σε νέες δεξαμενές για τη δεύτερη ζύμωση. Έτσι γεννιέται το κρασί με τη ροζ τριανταφυλλί όψη και τα ζωηρά αρώματα, κόκκινων φρούτων και τριαντάφυλλου. Στο στόμα έχει πληθωρικές φυσαλίδες που αναδεικνύουν τα πολύπλοκα γευστικά παρακλάδια του Ξινόμαυρου. Γευστικά είναι έντονο, με ζωηρή οξύτητα και επίγευση διάρκειας. Μοναδικό, νόστιμο, με έξυπνη ισορροπία μεταξύ οξύτητας και υπολειπόμενων σακχάρων.

12

PORTO CARRAS

Πορφυρο- γέννητος 1993

ΕΡΥΘΡΟΣ ♦ ΣΙΘΩΝΙΑ

Πιθανότατα πρόκειται για ένα από τα δύο-τρία ακριβότερα ελληνικά ερυθρά κρασιά και μάλλον δικαιολογεί τη φήμη του. Πρόκειται για ένα κλασικό Bordeaux Blend με την ιδιαίτερη ελληνική πινελιά του Λημνιού. Παράγεται σε ελάχιστες φιάλες και μόνο σε εξαιρετικές χρονιές και αυτό είναι κάτι που γίνεται αντιληπτό από το γεγονός ότι έχει παραχθεί μόνο τις χρονιές 1975, 1993 και 2001, όπου μάλιστα η χρονιά του 1993 ήταν και το κρασί που προσφέρθηκε στους Ευρωπαίους ηγέτες κατά τη σύνοδο κορυφής της Ευρωπαϊκής Ένωσης το 2003 που έλαβε χώρα στο Ξενοδοχείο Πόρτο Καρράς. Το κρασί προέρχεται από τον μεγαλύτερο ενιαίο βιολογικό αμπελώνα της Ελλάδας, παραμένει σε γαλλικά δρύινα βαρέλια για δύο έτη, ενώ ακολουθεί παραμονή του κρασιού στη φιάλη για 15 περίπου χρόνια πριν βρει το δρόμο του για την αγορά. Ο «Πορφυρογέννητος» του 1993 είναι ένα κρασί πυκνό, πολύπλοκο με σύνθετα αρώματα που θα μπορούσε να συναρπάσει τώρα αλλά θα μείνει υπομονετικά μερικά χρόνια ακόμα. Ας σημειωθεί ότι από το 1982 μέχρι και σήμερα, τα κρασιά του Κτήματος Porto Carras, έχουν αποσπάσει πλήθος διακρίσεων τόσο στην Ελλάδα όσο και στο εξωτερικό. Επίσης το Porto Carras αποτελεί ένα από τα λίγα οινοποιεία στην Ελλάδα που έχουν αναπτύξει σε τόσο μεγάλο βαθμό τον οινοτουρισμό και προσφέρει μια πλούσια εμπειρία.



Ο οινοποιός και πρόεδρος της ΕΝΟΑΒΕ Στέλλιος Μπουτάρης

13

ΚΤΗΜΑ ΣΤΑΥΡΟΠΟΥΛΟΥ

Theroes 2018

ΛΕΥΚΟΣ ♦ ΗΛΕΙΑ

Λευκός οίνος από Μοσχοφί-
λερο από το Κτήμα Σταυ-
ρόπουλου που διανύει τη
δεύτερη δεκαετία της ζωής
του και τα τελευταία χρόνια
εκπλήσσει διαρκώς ευχάρι-
στα το οινόφιλο κοινό. Με αλ-
κοολικό τίτλο 12,5%, τυπικό
κι εξωστρεφές στη μύτη και
ισορροπημένο στο στόμα με
έντονη φρουτώδη επίγευση.

14

SEMELI ESTATE

Elixir 2017

ΛΕΥΚΟΣ ♦ ΑΡΚΑΔΙΑ

Από το 1979, το Semeli
Estate αποτελεί μια από
τις κορυφαίες ελληνικές
οινοποιητικές μονάδες και
μια από τις σπουδαιότερες
αναπτυξιακές επενδύσεις
στον τομέα του κρασιού στην
Ελλάδα. Με βαθιές ρίζες και
το βλέμμα στραμμένο στο
μέλλον, το Κτήμα δημιουργεί
κρασιά εξαιρετικής ποιότητας,
προσφέροντας στους λάτρεις
του οίνου άριστη σχέση με-
ταξύ ποιότητας και τιμής. Το
εξαιρετικό terroir, σε συνδυα-
σμό με το αρμονικό ταίριασμα
γηγενών και επιλεγμένων
διεθνών ποικιλιών, συντελούν
στην παραγωγή κρασιών με
ιδιαιτέρη προσωπικότητα
όπως το Gewurztraminer, τα
οποία έχουν κατακτήσει τις
καρδιές των φίλων του κρα-
σιού σε όλο τον κόσμο.

15

TSANTALI

Rapsani 2011 Grande Reserve

ΕΡΥΘΡΟΣ ♦ ΡΑΨΑΝΗ

Η ζώνη ΠΟΠ της Ραψάνης
αποτελεί σήμερα ένα από τα
πλέον αναγνωρίσιμα brands
του ελληνικού κρασιού και
ταυτόχρονα το Οινοποιείο
Τσάνταλη είναι συνυφασμένο
με την περιοχή αυτή. Η ζώνη
από πολύ παλιά παρήγαγε
οίνους υψηλής ποιότητας,
ενώ από το 1971 με Βασιλικό
Διάταγμα ανακηρύσσεται σε
μία από τις πρώτες ζώνες
ΠΟΠ. Τα χρόνια που ακολου-
θούν την ακμή διαδέχεται η
εγκατάλειψη με αποτέλεσμα

ο τοπικός συνεταιρισμός να
περάσει στα χέρια της Αγρο-
τικής Τράπεζας με ακόμα πιο
ολέθριες συνέπειες. Από το
1991 η οικογένεια Τσάνταλη
αποφασίζει να αναλάβει τον
τοπικό συνεταιρισμό, να
στηρίξει τους παραγωγούς
και να ξαναφέρει στα κρασιά
της Ραψάνης τη χαμένη τους
αίγλη. Το κρασί Ραψάνη
Grande Reserve παράγεται
από σταφύλια προερχόμενα
από την υποζώνη «Γ» της
περιοχής, από τις νότιες πλα-
γιές του Ολύμπου σε υψόμε-
τρο 800 μ. που περιλαμβάνει
και τις τρεις επιτρεπόμενες
ποικιλίες της ζώνης, δηλαδή
το Κρασάτο, το Σταυρωτό και
το Ξινόμαυρο. Οινοποιείται
σε τσιμεντένιες δεξαμενές
και παραμένει για 18 μήνες
σε γαλλικά δρύινα βαρέλια
300lt και για τουλάχιστον
ακόμα 18 μήνες στη φιάλη.



Σταθερά γεμίζει την τελευταία πενταετία τα ποτήρια των απανταχού οινόφιλων η ποικιλία Μούχταρο.

16

ΚΤΗΜΑ ΣΑΜΑΡΤΖΗ

Μούχταρο 2017

ΕΡΥΘΡΟΣ ♦ ΒΟΙΩΤΙΑ

Το Μούχταρο είναι μια από
εκείνες τις ξεχασμένες
περιπτώσεις των ποικιλιών
που ανακαλύφθηκαν ξανά τα
τελευταία χρόνια. Αργά αλλά
σταθερά γεμίζει την τελευταία
πενταετία όλο και πιο συχνά
τα ποτήρια των οινόφιλων.
Ανάμεσα σε όσους πίστεψαν
σε αυτό και το Κτήμα Σαμαρ-
τζή, που με τη συγκεκριμένη
ετικέτα προσβλέπει τόσο στο
να αποδώσει την τυπικότη-
τα της ποικιλίας, όσο κι ένα
ισορροπημένο σύγχρονο
κρασί. Ο αμπελώνας με το
Μούχταρο βρίσκεται στην
Κοιλάδα των Μουσών στις
νοτιοανατολικές πλαγιές του
Ελικώνα στα 420 μ. υψό-
μετρο. Το αποτέλεσμα είναι
ένα κρασί με χρώμα πολύ
βαθύ βιολετί, αρώματα και
γεύσεις κόκκινων και μαύ-
ρων ώριμων φρούτων του
δάσους καθώς και βιολέτας.
Η δωδεκάμηνη συμβίωση
με τη δρυ το εμπλουτίζει με
επιπλέον γευστικές διαστά-
σεις γλυκών μπαχαρικών,
σοκολάτας και καπνού.
Ισορροπημένο στο σύνολο
δίνει την αίσθηση της σφρι-
γλής στοργυλλάδας καθώς
δεν παρουσιάζει γευστικές
αιχμές, οδηγώντας σε ένα
χαρακτηριστικό τελείωμα
όπου κυριαρχεί το γλυκό
φρούλα.

ΟΙΝΟΣ ΕΥΦΡΑΙΝΕΙ ΚΑΡΔΙΑΝ



1. Συντηρητής Κρασιών Sandstrom SWC6B19G (197647) / Ενδ. Τιμή €149
2. Ηλεκτρονικός Φελλός Climadiff AutoVac2 (169778) / Ενδ. Τιμή €59
3. Ηλεκτρονική Σαμπανιέρα Echanson Climadiff (164799) / Ενδ. Τιμή €129
4. Σετ Αξεσουάρ Κρασιού Ξύλινο Κουτί Pack 8 Climadiff (189879) / Ενδ. Τιμή €129

Το κρασί είναι τόσο καλό όσο επιτρέπει το σερβίρισμά του και κάθε λάτρης της οινικής απόλαυσης γνωρίζει πως με τα κατάλληλα μέσα μπορεί να ανιχνεύσει τις λεπτές αποχρώσεις ενός λευκού κρασιού ή να αισθανθεί το πληθωρικό κόκκινο, που απελευθερώνονται σε κάθε γουλιά!

Με τον **συντηρητή κρασιών της Sandstrom** δημιουργούνται οι ιδανικές συνθήκες θερμοκρασίας για την ομαλή συντήρηση του κρασιού μέσα στο μπουκάλι, αφού λειτουργεί σε **θερμοκρασία δωματίου** μεταξύ **20-25°C**. Με **κομψό σχεδιασμό** και **ύψος μόνο 38cm**, φωτιζόμενο **LED θάλαμο** και χώρο για **6 φιάλες**, παρέχει μια μοντέρνα αισθητική πινελιά που ταιριάζει σε κάθε χώρο. Όλη η γεύση και τα αρώματα του κρασιού θα κρατηθούν «ζωντανά» χάρη στον **ηλεκτρονικό φελλό Climadiff** που εξασφαλίζει **θερμική σταθερότητα**

και **συνεχή απορρόφηση του αέρα**, για την ελαχιστοποίηση της οξείδωσης του κρασιού, ενώ με την **σαμπανιέρα Climadiff**, που διαθέτει **σύστημα επιτραπέζιας συντήρησης θερμοκρασίας**, θα απολαμβάνεις το αγαπημένο σου κρασί στην επιθυμητή θερμοκρασία.

Για σένα που το κρασί σηματοδοτεί την αγάπη για τους φίλους σου και την οικογένειά σου, το **σετ αξεσουάρ κρασιού Climadiff** αποτελεί ένα ιδιαίτερο δώρο, που περιλαμβάνει μεταξύ άλλων, επαναφορτιζόμενο ηλεκτρονικό ανοιχτήρι και χειροκίνητη αντλία νερού.

Αυτές τις γιορτές ο Κωτσόβολος θα δώσει άρωμα και γεύση στις στιγμές σου με τους αγαπημένους σου με πολλές εκλεκτές και σύγχρονες επιλογές.

ΚΩΤΣΟΒΟΛΟΣ

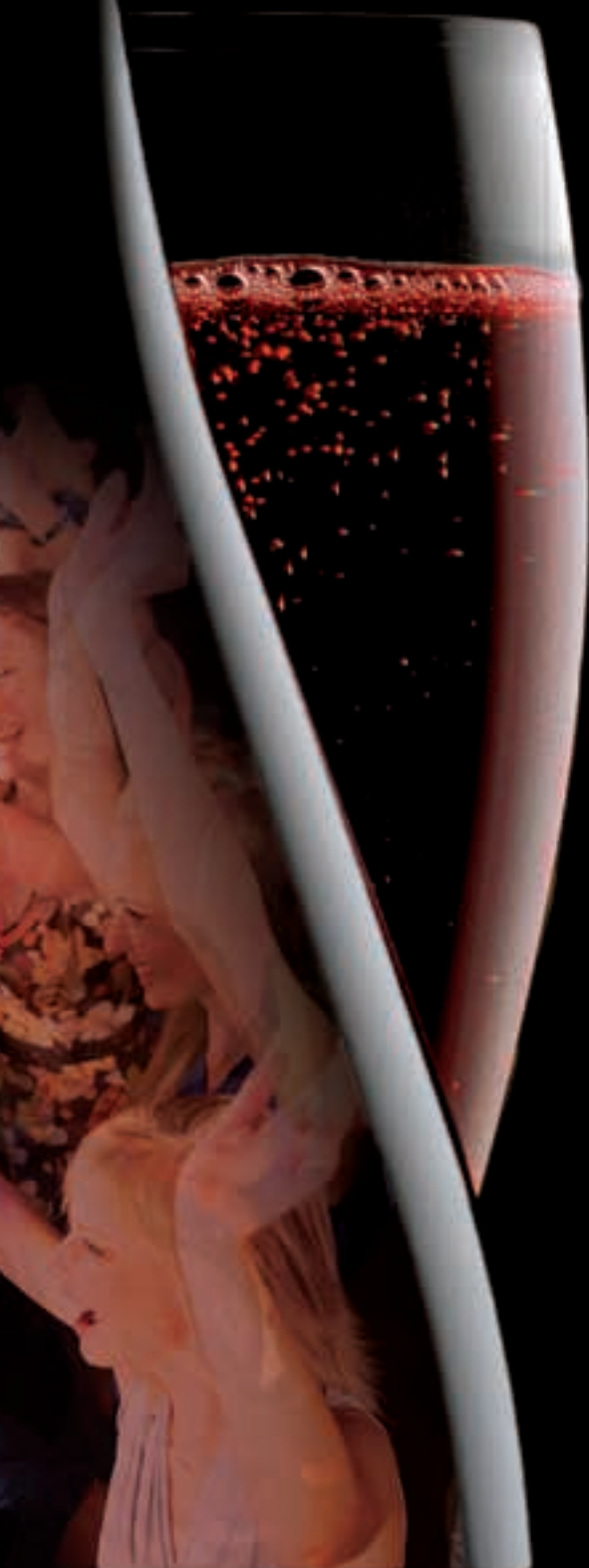
Αναζητήστε ακόμα περισσότερα προϊόντα στα καταστήματα Κωτσόβολος, στο kotsobolos.gr και στο 210 28 99999.

60 years

Rose Nights

ROSE DEMI SEC & SEC

ΑΝΑΚΑΛΥΨΤΕ ΤΟΝ ΑΦΡΩΔΗ ΑΜΥΝΤΑΙΟΥ!



AMYNTAS
WINES

1959

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

17

ΚΤΗΜΑ ΧΑΤΖΗΓΕΩΡΓΙΟΥ

Moscato D' Ifestia

ΑΦΡΩΔΕΣ ♦ ΛΗΜΝΟΣ

Προέρχεται από το νησί της Λήμνου και σίγουρα όπου σερβίρεται αφήνει το δυνατό αρωματικό του αποτύπωμα. Τυπικό, εκρηκτικό και σίγουρα πληθωρικό ξεμυαλίζει με την αμεσότητα του χαρακτήρα του. Εδώ δεν θα πρέπει να ψάξει κάποιος για την πολυπλοκότητα και τη δομή των αφρωδών της παραδοσιακής μεθόδου της Καμπανίας καθώς το συγκεκριμένο κρασί παράγεται με τη μεθοδο κλειστής δεξαμενής αποκλειστικά από σταφύλια Μοσχάτο Αλεξανδρείας. Έτσι ο ανθικός και πυρηνόκαρπος χαρακτήρας κυριαρχούν σε άρωμα και γεύση.

18

ΚΤΗΜΑ ΚΑΡΑΝΙΚΑ

Karanika Brut Cuvee Speciale

ΑΦΡΩΔΕΣ ♦ ΑΜΥΝΤΑΙΟ

Αφρώδες κρασί από 100% Ξινόμαυρο που επιτυγχάνεται με δεύτερη ζύμωση στη φιάλη. Έχει έντονα αρώματα φρούτων όπως εσπεριδοειδή και ροδάκινο καθώς και δευτερογενή αρώματα όπως ζύμη, φρυγανισμένο ψωμί και φουντούκι, τραγανή οξύτητα, μέτριο σώμα, μαλακό κρεμώδη αφρισμό μεγάλης διάρκειας και μακριά επίγευση. Η παραγωγή αυτού του εξαιρετικού κρασιού είναι περιορισμένη και κάθε μπουκάλι αριθμείται και χρονολογείται χειρόγραφα.



Λέων Καράτσαλος και Γιάννης Παρασκευόπουλος (δεξιά)

19

ΓΑΙΑ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ

Γαία 4-6h 2018

ΡΟΖΕ ♦ ΝΕΜΕΑ

Μια σχετικά πρόσφατη κυκλοφορία ενός απαλότερου ροζέ πέραν από το κλασικό ροζέ του Κτήματος 14-18h. Εδώ στυλιστικά το ελληνικό Αγιωργίτικο ρίχνει κλεφτές ματιές προς τη μεριά της Γαλλικής Προβηγκίας. Οι αμπελώνες βρίσκονται στις περιοχές Ασπρόκαμπος και Κούτσι Νεμέας σε υψόμετρο 700 με 1.050 μ., και διαθέτουν σε μεγάλο ποσοστό μεταξύ άλλων και ασβεστολιθικά εδάφη. Η απόδοση κυμαίνεται στα 1.250-1.300 κιλά/στρέμμα. Όπως προδίδει και το όνομά του, ο μούστος παραμένει με τα στέμφυλα για 4 με 6 ώρες, αρκετές για να προσδώσουν στο κρασί το χρώμα του ροζέ τριαντάφυλλου. Αρωματικά και γευστικά κινείται στη λεωφόρο της φρεσκάδας έχοντας στις αποσκευές του λίγες και ώριμες ταννίνες, τυπικά κόκκινα αλλά και πυρηνόκαρπα φρούτα και υψηλή δροσερή οξύτητα.

20

ΚΤΗΜΑ ΚΑΡΑΔΗΜΟΥ

Βήσσα 2013

ΕΡΥΘΡΟΣ ♦ ΑΤΑΛΑΝΤΗ

Παράγεται αποκλειστικά από πλήρως ωριμασμένα σταφύλια βιολογικής γεωργίας Ξινόμαυρου από 12ετή κλήματα στον ενιαίο ιδιόκτητο αμπελώνα στην περιοχή «Παλαιοκάστρα» – «Βήσσα» στο Μεγαπλάτανο Αταλάντης. Η οινοποίηση λαμβάνει χώρα σε δεξαμενές ανοξείδωτου χάλυβα με ελεγχόμενη θερμοκρασία. Ακολουθεί μηλογαλακτική μετατροπή και ωρίμανση για 14-18 μήνες σε 70% νέα δρύινα γαλλικά βαρέλια και το υπόλοιπο σε δεύτερης και τρίτης χρήσης. Η Βήσσα του Κτήματος Καραδήμου είναι ένα εντυπωσιακό και πολύπλοκο Ξινόμαυρο που παράγεται μακριά από τις κλασικές παραδοσιακές τεχνικές και φλερτάρει περισσότερο με ένα σύγχρονο και μοναδικό στυλ παρά με το παραδοσιακό ύφος της ποικιλίας. Όπως λένε και οι φίλοι της Βήσσας, σε όλο τον κόσμο: «Δεν είναι απλά Ξινόμαυρο, είναι Βήσσα».



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΝΗ

21

ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ ΜΠΟΣΙΝΑΚΗ

Μαντίνεια 2017

ΛΕΥΚΟΣ ♦ ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ

Η Οινοποιία Μποσινάκη είναι μια οικογενειακή επιχείρηση στο χωριό Στενό Μαντίνειας. Εκεί από τη δεκαετία του '50



Ο Χριστόφορος Παυλίδης δημιούργησε το εντυπωσιακό οινοποιείο το 1998.

ασχολούνται με το εμπόριο κρασιού και μούστου. Η νεότερη γενιά του οινοποιείου με πρωτεργάτες την Κατερίνα και τον Σωτήρη αποφάσισαν στις αρχές της νέας χιλιετίας να δώσουν στο Μοσχοφιλέρο τη θέση που του αξίζει στις συνειδήσεις των απανταχού οινόφιλων. Τότε γεννήθηκε η Μαντίνεια Μποσινάκη, ένα κρασί διαφορετικό από τα Μοσχοφιλέρα που είχε συνηθίσει ο κόσμος. Ένα κρασί που «φώναζε» την προέλευσή του από ερυθρωπή ποικιλία και τελικά ένα κρασί που είχε, όπως αργότερα αποδείχθηκε, και δυνατότητες για παλαίωση. Το οινοποιείο Μποσινάκη είναι εξ ολοκλήρου αφιερωμένο στην καλλιέργεια και οινοποίηση αυτής της μοναδικής ποικιλίας. Η Μαντίνεια Μποσινάκη αποτελεί σίγουρα ένα από τα καλύτερα δείγματα της ποικιλίας και μάλιστα με αρκετά μεγάλο δυναμικό παλαίωσης όπως αποδεικνύουν και οι μίνι κάθετες δοκιμές, που οργανώνουν η Κατερίνα και ο Σωτήρης σε κάθε παρουσία τους σε εκθέσεις κρασιού. Το κρασί διατηρεί την τραγανή οξύτητα της ποικιλίας και προσφέρει έναν έντονο αρωματικό χαρακτήρα από τριαντάφυλλα και εσπεριδοειδή, ενώ η παραμονή με τις οινολάσπες δίνει πλούτο και όγκο.

22

ΚΤΗΜΑ ΠΑΥΛΙΔΗ

Emphasis Syrah 2014

ΕΡΥΘΡΟΣ ♦ ΔΡΑΜΑ

Έχουμε πει αρκετές φορές ότι το Κτήμα Παυλίδη στη Δράμα δε χρειάζεται πολλές συστάσεις και αλήθεια είναι ότι κρασιά του φιγουράρουν αρκετές φορές στις σελίδες αυτού του περιοδικού και όχι άδικα. Αυτή τη φορά ο λόγος γίνεται για το «Emphasis Syrah». Πρόκειται για ένα πληθωρικό κρασί από τη Γαλλική ποικιλία με μεγάλο πλούτο σε αρώματα, όγκο και χαρακτήρα, ένα κρασί που έχει τη δυνατότητα να συναρπάσει όσο είναι νεαρό αλλά επιδέχεται πολυετή παλαίωση. Το αποτέλεσμα προκύπτει από προσεκτική επιλογή σταφυλιών, νυχτερινό χειρωνακτικό τρύγο, δύο τράπεζες διαλογής και στη συνέχεια αποβοστρύχωση και ελαφρύ εκραγισμό. Μετά την ολοκλήρωση της αλκοολικής ζύμωσης το κρασί οδηγείται με τη βοήθεια της βαρύτητας σε δρύινα βαρέλια όπου και θα παραμείνει για 18 μήνες, ενώ θα ακολουθήσουν ακόμα 18 μήνες στη φιάλη.

23

SOLOMOS WINES

Verdea 2018

ΛΕΥΚΟΣ ♦ ΖΑΚΥΝΘΟΣ

Την ποικιλιακή του σύνθεση ορίζουν οι ποικιλίες Γουστολίδι, Παύλος και Σκιαδόπουλο. Αρωματικά και γευστικά κινείται μεταξύ λευκών φρούτων, εσπεριδοειδών και πυρηνόκαρπων με νύξεις μεταλλικότητας. Ισορροπημένο και δροσιστικό διαθέτει 12% vol. Συνδυαστικά αναζητά ότι φωνάζει Δ. Ελλάδα και Ιόνιο.

την παραλαβή γίνεται αυστηρή διαλογή τόσο για την απόρριψη μη ικανοποιητικού φορτίου, όσο και για το διαχωρισμό βάσει επιπέδου ωριμότητας. Ακολουθείται κλασικό πρωτόκολλο λευκής οινοποίησης με προζυμωτική εκχύλιση σε χαμηλές θερμοκρασίες. Η αλκοολική ζύμωση γίνεται σε ελεγχόμενες θερμοκρασίες με χρήση επιλεγμένων στελεχών ζυμών. Ακολουθεί ωρίμανση στη δεξαμενή με ανάδευση των φίνων λασπών η διάρκεια της οποίας εξαρτάται από κάθε σοδειά. Όλες οι επιλογές δικαιώνονται στο ποτήρι, καθώς οι τονισμένες ποικιλιακές συχνότητες δημιουργούν ένα εύγευστο στρογγυλό σύνολο.

24

ΚΤΗΜΑ ΡΩΞΑΝΗΣ ΜΑΤΣΑ

Μαλαγουζιά 2018

ΛΕΥΚΟΣ ♦ ΑΤΤΙΚΗ

Πιθανώς η διασημότερη έκφραση της Μαλαγουζιάς στη Ν. Ελλάδα. Κάθε επιλεγμένο αμπελοτόπι στην Παλλήνη φροντίζεται ξεχωριστά. Κατά

25

ΚΤΗΜΑ ΤΣΕΛΕΠΟΥ

Amalia Brut Vintage 2015

ΑΦΡΩΔΗΣ ♦ ΤΕΓΕΑ

Κομψό αφρώδες κρασί με ανοιχτό κιτρινοπράσινο χρώμα και λεπτές φυσαλίδες με ένταση και αντοχή στο χρόνο. Οινοποίηση με την παραδοσιακή μέθοδο της

Καμπανίας με δεύτερη ζύμωση στη φιάλη. Προέρχεται από 100% ποικιλία Μοσχοφίλερο εξαιρετικής ποιότητας. Στη μύτη διακρίνονται εκρηκτικά αρώματα τριαντάφυλλου και μελιού, εσπεριδοειδών με φόντο γοστευτικές ευωδιές ζύμης, φρυγανισμένου ψωμιού και μπριός.

26

ΟΙΝΟΠΟΙΑ ΜΑΝΟΥΣΑΚΗ

Nostos Grenache 2016

ΕΡΥΘΡΟΣ ♦ ΧΑΝΙΑ

Η αγάπη του Κτήματος Μανουσάκη για τις οινοποιήσιμες ποικιλίες του Ροδανού δεν είναι μυστικό αλλά κάτι που γεμίζει τα ποτήρια μας. Στη συγκεκριμένη περίπτωση μιλάμε για ένα καλοδουλεμένο μονοποικιλιακό Grenache από τα Χανιά. Κλασική ερυθρή οινοποίηση σε ανοξειδωτες δεξαμενές, με 14 μέρες εκχύλιση και μεταφορά σε δρύινα βαρέλια 3.000 λίτρων όπου γίνεται μπλογαλακτική ζύμωση και το κρασί ωριμάζει για 10 μήνες. Η παραγωγή για το 2016 ήταν 12.000 φιάλες, πολύ μεγαλύτερη από άλλη χρονιά. Στρογγυλό, ζουμερό με πάντα παρούσα τη θερμότητα και τα κόκκινα φρούτα της ποικιλίας.



Ο οινολόγος της Οινοποιίας Μανουσάκη, Κωστής Γαλάνης

27

ΑΨΙΝΘΟΣ Ε.Ε

ΑΛΣ 2018

ΛΕΥΚΟΣ ♦ ΘΗΡΑ

Θα μπορούσε να λέγεται και η μεγάλη απόδραση. Τρεις φίλοι, ο οινολόγος Γιάννης Παπαιοκονόμου, ο γεωπόνος Ηλίας Ρουσσάκης και ο αμπελουργός Αλέξης Κολοβός, αποφάσισαν να παρουσιάσουν τη δική τους και όχι μόνο οπτική για το τι σημαίνει Ασύρτικο. Έτσι, καλλιεργήσαν αυστηρά με τις δικές τους αρχές, το αμπέλι που όλοι ποθούν, στο νησί που όλοι θέλουν να βρεθούν και να εμφιαλώσουν κρασί. Το οινοποίησαν στο οινοποιείο του καλού φίλου Νίκου Χατζάκη στη Σύρα. Έπειτα το κρασί μπήκε στο μονοπάτι της ωρίμανσης από όπου και θα βγει μόνο όταν το ίδιο το αποφασίσει. Οργανοληπτικά μπορεί να το παρομοιάσει κάποιος με την εκπλήρωση ενός παιδικού ονείρου. Σαντορίνη με φρούτο θα μπορούσε να πει κάποιος υπό άλλες συνθήκες με τις γωνίες πάντα παρούσες αλλά όχι οξείες. Μόνο συμπληρωματικές και παραπληρωματικές.



[© ΟΣΙΟΓΡΑΦΙΑ ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ]

30

ANATOLIKOS
VINEYARDS**Orange
2016**

ΛΕΥΚΟΣ ♦ ΞΑΝΘΗ

Τη στιγμή που το διεθνές ενδιαφέρον για τα λεγόμενα φυσικά κρασιά γνωρίζει τεράστια άνθιση και ταυτόχρονα πολλοί είναι οι οινοποιοί που στρέφονται στην παραγωγή κρασιών μειωμένης παρέμβασης, το οινοποιείο Anatolikos Vineyards από την περιοχή των Αβδήρων της Θράκης έχει πρωτοπορήσει εδώ και μερικά χρόνια. Συνδυάζει το Ασύρτικο με τη Μαλαγουζιά που μετά τον τρύγο ζυμώνουν με γηγενείς ζύμες σε αμφορέα, όπου και παραμένουν για 270 ημέρες, ώστε να δώσουν ένα γνήσιο πορτοκαλί κρασί ελάχιστης παρέμβασης με την εξτρά πινελιά του αμφορέα. Το «Anatolikos Orange» είναι ένα κρασί με έντονο κεχριμπαρένιο χρώμα, χαρακτήρα ξηρών καρπών και μελιού με γήινες νότες, ενώ αισθητή κάνουν την παρουσία τους οι μαλακές τανίνες. Το Οινοποιείο δημιουργήθηκε το 2005 στα Αβδηρά συμμετέχοντας στην προσπάθεια για αναβίωση του φημισμένου αμπελώνα της περιοχής. Αποτελεί δε τον βορειότερο παραθαλάσσιο αμπελώνα της χώρας. Στην πιστοποιημένη βιολογική καλλιέργεια 40 στρεμμάτων εντάσσονται ελληνικές και διεθνείς ποικιλίες. Βρίσκεται σε υψόμετρο 50-70 μ. και 5 χλμ. μακριά από το Θρακικό Πέλαγος. Οι αμπελώνες βρίσκονται σε ηφαιστειογενή αμμώδη εδάφη. Στην περιοχή φυσούν δροσεροί βορειοανατολικοί άνεμοι και υπάρχει μια διαφορά θερμοκρασίας μεταξύ ημέρας και νύχτας που φτάνει μέχρι τους 15 °C.

28

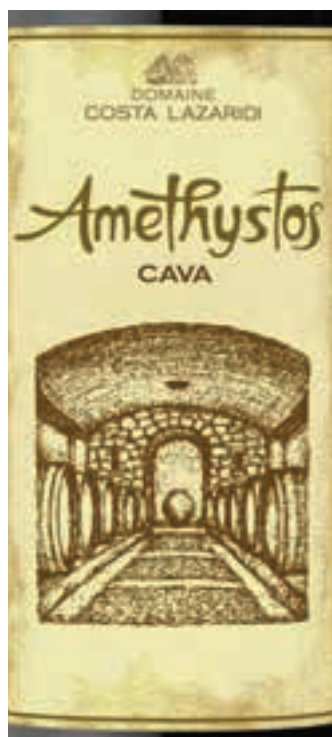
ΚΤΗΜΑ Κ. ΛΑΖΑΡΙΔΗ

**Amethystos
Cava 2004**

ΕΡΥΘΡΟΣ ♦ ΔΡΑΜΑ

Το 2001 και το 2004 έχουν χαρακτηριστεί ως χρονιές ορόσημα για την ποιότητα των ερυθρών κρασιών της Μακεδονίας καθώς στην πλειοψηφία των τυφλών γευστικών δοκιμών που έχουν συμμετάσχει, πέραν της δεκαετίας, οδηγούν σταθερά την κούρσα της νεότητας με σταθερό παλμό. Ένα μονοποικιλιακό Cabernet Sauvignon σε κλασική ερυθρά οινοποίηση που ολοκληρώθηκε με ωρίμανση του κρασιού σε νέα δρύινα βαρέλια 225lt κυρίως από τα δάση Allier και Bertranges για 18 μήνες. Μετά την εμφιάλωση

το κρασί παρέμεινε στο Κτήμα για 18 μήνες. Σήμερα συνεχίζουμε να έχουμε στα ποτήρια μας ένα ώριμο και ολοκληρωμένο κρασί με σύγχρονη και ταυτόχρονα τυπική της ποικιλίας έκφραση.



29

ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ ΓΑΒΑΛΑ

**Σαντορίνη
2017**

ΛΕΥΚΟΣ ♦ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ

Μία από τις κλασικότερες εκδοχές της Σαντορίνης και χρονικά από τις πρώτες που άνοιξαν τον δρόμο για τις πιο φρουτώδεις εκφράσεις. Ένα κρασί που προέρχεται από αμπέλια με υψηλή μέση ηλικία. Στο οινοποιείο όλα ξεκινούν από ένα κλασικό πρωτόκολλο λευκής οινοποίησης με ζύμωση σε ανοξειδωτες δεξαμενές και σε ελεγχόμενη μέση θερμοκρασία δίχως μπλογαλακτική μετατροπή. Σκοπός είναι από τη μία να διατηρηθεί ο δομικός και διαπεραστικός χαρακτήρας της ποικιλίας κι από την άλλη να αναδυθεί το φρούτο σε άρωμα και γεύση του ισορροπημένου και τυπικού αυτού συνόλου.

Moscato ARTISTI

WHITE SPARKLING WINE

The elegant extras in life!



GEORGIOS LAFAZANIS
— WINERY —

www.georgioslafazanis.gr

Σιγουριά με την Interamerican Άμεση αποζημίωση



Αγρότης: Βελεγράκης Μιχαήλ, Ηράκλειο Κρήτης

Καλλιέργεια: Σταφύλια επιτραπέζια / Ζημιά: Βροχόπτωση

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

Αγρότης: Ποτηράκης Φραγκίσκος, Ηράκλειο Κρήτης

Καλλιέργεια: Σταφύλια επιτραπέζια / Ζημιά: Βροχόπτωση

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



 **INTERAMERICAN**

Η Interamerican είναι μέλος της **achmea**

Επικοινωνήστε σήμερα

με το συνεργάτη της INTERAMERICAN στην περιοχή σας.

Εξυπηρέτηση πελατών: Τηλ.: 210 946 2223,

e-mail: agro@interamerican.gr,

www.interamerican.gr/agro



Υπό την αιγίδα της Cavinο το Κτήμα Μέγα Σπήλαιο παράγει μεγάλα κρασιά.

31

ΑΓΓΕΛΟΣ ΝΟΥΛΑΣ

Διάλογος Merlot 2013

ΕΡΥΘΡΟΣ ♦ ΛΑΡΙΣΑ

Η φράση που παρουσίαζε το οινοποιείο ήταν «αένας Διάλογος με την ποιότητα και το χρόνο». Ο Διάλογος Merlot μπορεί και δικαιώνει τη συγκεκριμένη φράση όπως λίγα κρασιά μπορούν. Προέρχεται από ένα αμπελοτόπι στον Νέσωνα Λάρισας, όπου η ελεγχόμενη απόδοση το 2013 ήταν 3.000 λίτρα ανά εκτάριο. Συμπυκνωμένα φρουτώδη αρώματα στη μύτη με πικάντικες και σοκολατένιες νότες. Εκφραστικά μαύρα φρούτα, ντελικάτες νότες μπαχαρικών και δέρματος σε μια ισορροπημένη γευστική παλέτα. Πλούσια μαλακή ταννική δομή, με πολύ καλά εκφρασμένη υποστηρικτική τη γαλλική δρυ, που προδίδεται για το απολαυστικό και παρατεταμένο τελείωμα. Ένας πραγματικός διάλογος με την εκφραστικότητα της ποιότητας στο χρόνο.

32

ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ ΛΑΦΑΖΑΝΗ

Γεωμετρία Αγιωργίτικο 2017

ΕΡΥΘΡΟΣ ♦ ΝΕΜΕΑ



Η Γεωμετρία εκτός από επιστήμη είναι και η τελευταία σειρά κρασιών που παρουσίασε η Οινοποιία Λαφαζάνη. Από τις τέσσερις εκδοχές κι εμφιαλώσεις της σειράς δεν θα μπορούσε να λείπει το Αγιωργίτικο. Πρόκειται για ένα λαμπερό και φρουτώδες με ελκυστικά αρώματα και μαλακές τανίνες κρασί που παράγεται από επιλεγμένα αμπελοτόπια της Νεμέας, όπου η εταιρεία διατηρεί το οινοποιείο και τον ιδιόκτητο αμπελώνα της. Με κάθε τρόπο προσδιορίζει τα βασικά όρια της ποικιλίας στον τόπο καταγωγής της τη Νεμέα.

αναβίωσή του ξεκίνησε και πάλι από το 1999 και μετά με περισσότερες ποικιλίες, αλλά πάντα με έμφαση στις τοπικές της Ορεινής Αιγιαλείας. Υπό την αιγίδα της Cavinο τα τελευταία χρόνια το Κτήμα Μέγα Σπήλαιο έχει καταφέρει να παράγει συστηματικά μεγάλα κρασιά από τις ποικιλίες Μαύρο Καλαβρυτινό και Μαυροδάφνη, αλλά και από διεθνείς ποικιλίες. Το κρασί παραμένει για δύο χρόνια σε γαλλικά και αμερικανικά δρύνια βαρέλια, ενώ επιδέχεται μακρά παλαίωση από την οποία και μπορεί να αποκτήσει όμορφη πολυπλοκότητα.

33

CAVINO

Μέγα Σπήλαιο 2010

ΕΡΥΘΡΟΣ ♦ ΑΧΑΪΑ

Πρόκειται για έναν ιστορικό αμπελώνα με ζωή από το 1550 όπως δείχνουν και οι επίσημες αναφορές της Μονής Μεγάλου Σπηλαίου. Από το τέλος της δεκαετίας του '80 ο αμπελώνας εγκαταλείφθηκε και η

34

ΚΤΗΜΑ ΧΑΤΖΗΜΙΧΑΛΗ

Οπούς 1β' Cab. Franc 2004

ΕΡΥΘΡΟΣ ♦ ΑΤΑΛΑΝΤΗ

Πρόκειται για ένα εκ των λίγων 100% Cabernet Franc τόσο στην Ελλάδα, όσο και στον κόσμο. Τα σταφύλια προέρχονται από την ενότητα «Πάνω Αμπέλια» στην Κοιλάδα Ατάλαντης, με ιδιαίτερα

γεωμορφολογικά χαρακτηριστικά και με ξεχωριστό οικοσύστημα. Στο Οινοποιείο πραγματοποιείται κλασική ερυθρή οινοποίηση σε ελεγχόμενες συνθήκες. Ακολουθεί παλαίωση για τουλάχιστον 12 μήνες σε νέα γαλλικά, δρύινα βαρέλια και παραμονή για 36 μήνες στις υπόγειες κλιματιζόμενες κάβες στο Κτήμα Χατζημιχάλη για ελεγχόμενη αναγωγική παλαίωση. Κρασί που προσφέρεται για μακροχρόνια παλαίωση.

35

VASSALTIS

Gramina 2017

ΛΕΥΚΟΣ ♦ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ

Τρεις νέοι άνθρωποι ο Γιάννης Βαλαμπούς, ο Ηλίας Ρουσάκης και ο Γιάννης Παπαιοικονόμου, ένωσαν τις δυνάμεις τους με σκοπό όχι να φτιάξουν μια ακόμα Σαντορίνη γιατί πουλάει, αλλά να δημιουργήσουν ένα νέο κρασί που να εκφράζει στο έπακρο τον Σαντορινιό αμπελώνα. Έτσι αποφάσισαν να εκμεταλλευτούν τον οικογενειακό αμπελώνα του πρώτου Γιάννη και να δημιουργήσουν ένα πρότυπο οινοποιείο στην περιοχή Βουρβούλος. Η εμπειρία της ομάδας έφερε ένα πολύ καλό ποιοτικό αποτέλεσμα από την πρώτη κιόλας εσοδεία του 2014. Το 2019 ήταν η χρονιά που οι τρεις ταλαντούχοι νέοι αποφάσισαν να ταράξουν και πάλι τα νερά παρουσιάζοντας δύο νέες οινοποιήσεις. Η «Gramina» είναι μια Σαντορίνη από 100% Ασύρτικο από ένα μόνο αμπελοτόπι από το χωριό Βουρβούλος με έντονη παραμονή με τις οινολάσπες. Ένα κρασί με δομή, ραχοκοκαλιά, πλούτο και έντονο χαρακτήρα που έχει σκοπό να συναρπάσει. Βέβαια είναι από τα κρασιά που ζητούν κάποιο λιπαρό ψάρι στα κάρβουνα για να το απογειώσουν.

36

ΚΤΗΜΑ ΣΚΟΥΡΑ

Peplo 2017

ΡΟΖΕ ♦ ΑΡΓΟΣ

Ένα κρασί καλοκουρδισμένη ορχήστρα καθώς τρεις διαφορετικές ποικιλίες συνθέτουν μεταξύ τους ένα καλοδομημένο κι εκφραστικά ισορροπημένο σύνολο. Κάθε ποικιλία συμμετέχει κατά 1/3 στο κρασί. Το Αγιωργίτικο σε βαρέλια ακακίας, το Syrah ωρίμασε στις οινολάσπες του σε ανοξειδωτη δεξαμενή και το Μαυροφίλερο σε πήλινους αμφορείς μαζί με τους φλοιούς για τέσσερις μήνες. Οργανοληπτικά η πολυπλοκότητα και το βάθος του είναι εξαιρετικά σπάνια για την κατηγορία του.



37

ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ ΠΑΡΠΑΡΟΥΣΗ

ΤΑΩΣ 2010

ΕΡΥΘΡΟΣ ♦ ΑΧΑΪΑ

Ένα εξαιρετικό δείγμα οινοποίησης ξηρής Μαυροδάφνης από το κτήμα Παρπαρούση στο νομό Αχαΐας. Ένα πραγματικά ξεχωριστό κρασί με έντονο και κλιμακωτά εξωστρεφή χαρακτήρα με πολύπλευρη πολυπλοκότητα. Προκύπτει ως αποτέλεσμα κλασικών αρχών και ελάχιστων αλλά απαραίτητων επεμβάσεων, καθώς παράγεται με κλασική ερυθρά οινοποίηση και εκχύλιση 30 ημερών (ανάλογα με τη χρονιά), ενώ στη συνέχεια παλαιώνει για δύο χρόνια σε δρύινα γαλλικά βαρέλια. Έτσι, αποκτά χρώμα βαθυκόκκινο με ρουμπινί ανταύγειες, αρώματα βοτάνων όπως φασκόμηλο, λουίζα, μέντα, μπαχαρικών όπως πράσινο πιπέρι και γαρίφαλο, κακάο και καφέ. Έχει γεμάτο σώμα, βελούδινες τανίνες και μακρά επίγευση. Μέσος όρος της ετήσιας παραγωγής κυμαίνεται στις 6.000 φιάλες περίπου.

38

ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ ΑΙΒΑΛΗ

ΤΕΣΣΕΡΑ 2012

ΕΡΥΘΡΟΣ ♦ ΝΕΜΕΑ

Για πολλά χρόνια κινούνταν μεταξύ μύθου και πραγματικότητας. Η σπανιότητά του το καθιστούσε κάτι σαν το σκοτεινό αντικείμενο του πόθου για τους οινόφιλους. Επιπλέον, για περισσότερα από δέκα χρόνια ήταν το ακριβότερο ελληνικό

κό κρασί. Όλα ξεκινούν από ένα προφυλλοξηρικό αμπέλι τεσσάρων στρεμμάτων στη θέση Καλύβια που ανήκει στην οικογένεια Αϊβαλή για περισσότερα από εκατό χρόνια. Το 2012 οι αποδόσεις ήταν 780 γραμμάρια καρπού ανά πρέμνο. Μετά την αργή με ένταση στη λεπτομέρεια οινοποίηση το κρασί ωρίμασε σε γαλλικά και αμερικανικά βαρέλια για τρία χρόνια. Δύναμη, όγκος, βάθος και πολυπλοκότητα χαρακτηρίζουν το «4» του 2012 το οποίο έδειξε στο ποτήρι πως ξεκινά να εκφράζει τα πρώτα στοιχεία ωριμότητας. Οι επίδοξοι θηριοδασαστές θα χρειαστούν καλή παρέα και υψηλής ποιότητας πρωτεΐνη για να το δαμάσουν.

39

ΚΤΗΜΑ ΒΙΒΛΙΑ ΧΩΡΑ

Αρετή Λευκός 2017

ΛΕΥΚΟΣ ♦ ΚΑΒΑΛΑ

Την ίδια στιγμή που η ζήτηση για το Ασύρτικο αυξάνεται με ραγδαίους ρυθμούς και ενώ η συζήτηση για την πραγματική αξία αλλά και τις δυνατότητες εξέλιξης στο χρόνο των κρασιών από τη Σαντορίνη φουντώνει, το Οινοποιείο Βιβλία Χώρα προτείνει μια διαφορετική εναλλακτική στην πολυαγαπημένη λευκή ποικιλία του Αιγαίου. Το Ασύρτικο δείχνει να έχει εγκλιματιστεί πλήρως στο δραμινό οινικό γίγνεσθαι και αποτελεί εδώ και πολλά χρόνια αναπόσπαστο μέρος των επιλογών των Βορειοελλαδικών οινοπαραγωγών. Στην «Αρετή» έχουμε μια καθαρή έκφραση του Ασύρτικου σε ένα 100% μονοποικιλιακό κρασί που αποτελεί το προϊόν μιας προσεκτικής διαλογής αμπελοτοπιών και φρούτου. Η αλκοολική ζύμωση γίνεται σε ανοξειδωτες δεξαμενές όπου το κρασί παραμένει αρκετούς

BAHCO®

ΕΡΓΑΛΕΙΑ ΤΕΛΕΥΤΑΙΑΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ

ΑΠΟΛΥΤΗ ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ ΚΟΠΗΣ & ΔΕΣΙΜΑΤΟΣ



ΑΣΥΡΜΑΤΟ ΚΛΑΔΕΥΤΗΡΙ

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



ΑΣΥΡΜΑΤΟ ΕΡΓΑΛΕΙΟ ΔΕΣΙΜΑΤΟΣ

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

www.bahco.com

Follow the fish!



BAHCO

μήνες παρουσία οινολασπών με αποτέλεσμα να έχουμε ένα σύνθετο μπουκέτο με έντονο αυτολυτικό χαρακτήρα, αλλά και ωραίο πλούσιο στόμα. Επίσης είναι ένα από τα κρασιά από Ασύρτικο που έχουν αποδείξει τη δυνατότητα που έχουν να αντέχουν στο χρόνο και να εξελίσσονται με όμορφο τρόπο αποξημιώνοντας την αναμονή. Το Κτήμα Βιβλία Χώρα έχει καταξιωθεί στις συνειδήσεις των Ελλήνων οινόφιλων εδώ και πολλά χρόνια τόσο με το λευκό και ερυθρό ομώνυμο κρασί, όσο και με τη σειρά «Οβηλος» που δίνει κρασιά παλαιώσης με όγκο και πολυπλοκότητα. Παρόλα αυτά οι ακούραστοι οινοποιοί του Κτήματος Βασίλης Τσακταρλής και Ευάγγελος Γεροβασιλείου, δεν σταματούν να πειραματίζονται.

40

ΚΤΗΜΑ ΟΙΚΟΝΟΜΟΥ

Σητεία Λευκός 2013

ΛΕΥΚΟΣ ♦ ΣΗΤΕΙΑ

Ίσως το οινοποιείο που έχει προκαλέσει τις πιο έντονες συζητήσεις τόσο μεταξύ επαγγελματιών όσο και οινόφιλων στην Ελλάδα. Εδώ δύο αρωματικές ποικιλίες, η Βηλάνη και το Θραψαθήρι, οδηγούνται σε επίδειξη χορού με τη δρυ. Ο καρπός για το λευκό αυτό χαρμάνι προέρχεται από μια συγκεκριμένη έκταση με αυτόρριζα αμπέλια φυτεμένα το 1970 στο Ζηρό Λασιθίου και για τα οποία ακολουθείται αποκλειστικά βιολογική καλλιέργεια. Ο σφιχτός εναγκαλισμός με το οξυγόνο και η παρατεταμένη ωρίμανση γεμίζουν με εξωτικό ύφος την έκφραση του κρασιού. Καλωσορίσατε στον πλανήτη του Κτήματος Οικονόμου όπου η οινολογική φιλοσοφία του ήταν και παραμένει αυτή των ελάχιστων επεμβάσεων.

41

ΚΤΗΜΑ ΑΛΦΑ

Ξινόμαυρο Reserve 2014 Παλαιά Κλήματα ΕΡΥΘΡΟΣ ♦ ΑΜΥΝΤΑΙΟ

Το Κτήμα Άλφα βρίσκεται στην περιοχή Αμύνταιου Φλώρινας και καλλιεργεί 750 ιδιόκτητα στρέμματα. Εδώ η γεωργική πρακτική συναντά την τεχνολογία και μπορούμε να πούμε πως πρόκειται για ένα κτήμα που καλλιεργείται με τους πιο σύγχρονους τρόπους. Τα Παλαιά Κλήματα είναι ένα Ξινόμαυρο 100% από αμπέλια ηλικίας 88 και πλέον ετών. Κατά την οινοποίηση γίνεται προζυμωτική εκχύλιση σε χαμηλές θερμοκρασίες για 4 ημέρες και αλκοολική ζύμωση σε αυξητικά διαβαθμισμένες θερμοκρασίες. Κατά τη διάρκεια της ωρίμανσης του κρασιού για

μεγάλο χρονικό διάστημα συνοδεύεται από τις οινολάσπες του, ενώ περνά και 24 μήνες σε λεπτόκοκκα νέα γαλλικά δρύινα βαρέλια. Δεν φιλτράρεται και δεν υφίσταται απολύτως καμία κατεργασία πριν την εμφιάλωση. Αφού παραμένει 12 επιπλέον μήνες στη φιάλη είναι έτοιμο προς διάθεση και ευχαρίστηση. Έτσι φτάνει στο ποτήρι με λαμπερό ρουμπινί χρώμα, αρώματα κόκκινων φρούτων, μπαχαρικών, αποξηραμένου δαμάσκηνου και ντομάτας, γεμάτο στόμα με ισορροπημένη οξύτητα, μακράς διάρκειας επίγευση αλλά και μεγάλη δυνατότητα παλαιώσης. Ας σημειωθεί ότι το Κτήμα Άλφα, που δημιούργησαν ο έμπειρος αμπελουργός Μάκης Μαυρίδης και ο χημικός-οινολόγος Άγγελος Ιατρίδης, διατηρεί έναν αμπελώνα πρότυπο τόσο ως προς την εγκατάστασή του, όσο και τη διαχείρισή του, και αποτελεί μία μεγάλη και πραγματικά πρωτοποριακή επένδυση για τον ελληνικό αμπελοοινικό τομέα.



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

42

ΟΡΕΙΝΟΙ ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ
ΛΑΛΙΚΟΥ

Jocker 2018

ΛΕΥΚΟΣ ♦ ΚΑΒΑΛΑ

Πρόκειται για ένα φρέσκο παιχνιδιάρικο κρασί από την αρωματική ποικιλία Μοσχάτο Αλεξανδρείας. Το οινοποιείο Λαλίκος στην Καβάλα προτείνει το «Jocker» σαν μια εξαιρετική επιλογή απεριτίφ κρασιού που το σχετικά χαμηλό αλκοόλ σε συνδυασμό με τα εκρηκτικά αρώματα από σταφύλι, λουκούμι, τριαντάφυλλο και τροπικά φρούτα, και τη γλυκιά επίγευση θα το κάνουν ακαταμάχητο.

43

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΒΑΚΑΚΗ

Kalypso 2016

ΛΕΥΚΟΣ ♦ ΣΑΜΟΣ

Στην Καλυψώ, κόρη του Τιτάνα Άτλαντα και της Ωκεανίδας Πλειόνης, αφιέρωσε τη νέα του κυκλοφορία το Οινοποιείο Βακάκη που βρίσκεται στην περιοχή της Μεγάλης Λάκας στο νησί της Σάμου. Η Καλυψώ κατά την αρχαία ελληνική μυθολογία ανάμεσα στα εφόδια που έδωσε στον Οδυσσέα για τη συνέχιση του ταξιδιού του ήταν και το «Μαύρο κρασί». Ωστόσο, η Kalypso του Νίκου Βακάκη είναι ένα λευκό ξηρό κρασί από Μοσχάτο Σάμου, το οποίο περνά εικοσιτέσσερις μήνες βυθισμένο κάτω από την επιφάνεια της θάλασσας σε βάθος είκοσι μέτρων. Σκοπός του Οινοποιείου είναι να δώσει στο οινόφιλο κοινό μία επιπλέον διάσταση των εκφράσεων των λευκών ξηρών κρασιών από την ποικιλία Μοσχάτο Σάμου.



Πάνω από τρεις δεκαετίες μετράει το οινικό ταξίδι του Κτήματος Στροφιλιά.

44

STROFILIA WINES

Σαββατιανό 2018

ΛΕΥΚΟΣ ♦ ΑΤΤΙΚΗ

Πόσο εύκολο είναι να βρεθεί σήμερα ένα ισορροπημένο και τυπικό μονοποικιλιακό Σαββατιανό που δεν έχει ανάγκη από πολλαπλές στρώσεις μακιγιάζ πριν μπει στο μπουκάλι; Λίγες

και το Σαββατιανό του 2018 από τη Στροφιλιά είναι ένα από αυτά. Αμπελώνες στην Ανάβυσσο ηλικίας από 30 ως και 50 ετών, τρύγος στο τέλος Αυγούστου, κλασικό πρωτόκολλο λευκής οινοποίησης με προζυμωτική εκχύλιση των σταφυλιών σε χαμηλές θερμοκρασίες, ελαφριά πίεση και ταχεία απολάσπωση με ψύξη. Η αλκοολική ζύμωση έλαβε χώρα σε ανοξείδωτες δεξαμενές με επιλεγμένους ζυμομύκητες και το κρασί παρέμεινε με τις λεπτές οινολάσπες του μέχρι να κριθεί πως είναι έτοιμο να συνεχίσει το μακρύ οινικό του ταξίδι στη φιάλη.

45

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΝΙΚΟΛΟΥ

Botanic

ΑΦΡΩΔΗΣ ♦ ΑΤΤΙΚΗ

Το Botanic του Οινοποιείου Νικολού με έδρα τα Μεσόγεια Αττικής όχι μόνο καταφέρνει να ισορροπήσει μεταξύ δύο μοναδικών στυλ κρασιού και τεχνικών οινοποίησης, αλλά επαναπροσδιορίζει τα

Κτήμα
Κούρτη



Ράχη Πιερίας • Τ: 697 4471230
www.kourtiswinery.com



Την τοπική ποικιλία Φωκιανό καλλιεργεί το Οινοποιείο Αφianέ.

47

ΚΤΗΜΑ ΜΕΡΚΟΥΡΗ

Χόρταις 2004

ΓΛΥΚΥΣ ♦ ΗΛΕΙΑ

Για να δημιουργηθεί το γλυκό ερυθρό κρασί του Κτήματος Μερκούρη τα σταφύλια τόσο της Μαυροδάφνης όσο και της Κορινθιακής σταφίδας αφήνονται να λιαστούν για δέκα περίπου ημέρες, σύμφωνα με το δυναμικό και το χαρακτήρα κάθε σοδειάς. Κατόπιν ακολουθούν έκθλιψη και ζύμωση, η οποία διακόπτεται με προσθήκη αλκοόλης. Σημαντικά στοιχεία που συμβάλλουν στη διαμόρφωση του χαρακτήρα του κρασιού είναι τόσο η προσεκτική εκχύλιση των ταννινών όσο και η μετέπειτα μακρόχρονη παλαίωσή του στο βαρέλι αλλά και στη φιάλη. Η συνολική παραγωγή του 2004 ήταν 1.500 φιάλες και το κρασί εδώ και περίπου δύο χρόνια εκφράζει τον έντονο εξωστρεφή του χαρακτήρα. Διαθέτει μια λαμπερή ρουμπινί όψη με κεραμιδί

46

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΑΦΙΑΝΕ

Πιθάρι Ερυθρός 2016

ΕΡΥΘΡΟΣ ♦ ΙΚΑΡΙΑ

Για περισσότερα από 20 χρόνια με αγάπη και έμφαση στις βιολογικές μορφές καλλιέργειας το Οινοποιείο Αφianέ καλλιεργεί την τοπική ερυθρή ποικιλία Φωκιανό και τη λευκή Μπεγλέρι. Οινοποιώντας με διαφορετικές τεχνικές όπως ζύμωση και παλαίωση σε πιθάρια και χρησιμοποιώντας πειραματικούς αμπελώνες σε διαφορετικά υψόμετρα και μικροκλίματα σε όλη τη δυτική πλευρά του νησιού της Ικαρίας έχουμε κάποια εξαιρετικά και μοναδικά κρασιά που μπορούν να καταναλωθούν άμεσα ή να εξελιχθούν με την παλαίωση και να δώσουν ακόμα πιο πολύπλοκα αποτελέσματα. Χρωματικά το Οινοποιείο δεν κινείται σε κλασικές γραμμές, καθώς το χρώμα του είναι κεραμιδί με πορτοκαλί ανταύγειες. Αρωματικά κινείται σε μονοπάτια με ώριμα

φρούτα του δάσους όπως κεράσι, μούρο και βατόμουρο σε γλυκό του κουταλιού, βύσσινου και αγριοκέρασου, ενώ ταυτόχρονα ξεχωρίζουν η έντονη γευστική μεταλλικότητα και η επίγευση βρεγμένου γρανίτη. Το κρασί έχει μεγάλο γαστρονομικό ενδιαφέρον και συνδυάζεται άψογα με παραδοσιακές νησιώτικες συνταγές όπως κρεατικά με άγρια χόρτα, κουνέλι στιφάδο, γιουβέτσι, γεμιστά, ντολμαδάκια, ικαριώτικο σουφικό και μαγειρείο.

Χόρταις

*Οίνος γλυκός φυσικός
παλαιωμένος*



Παράγεται & εμφιαλώνεται στο κτήμα

Κτήμα Μερκούρη Α.Ε.

Κορακοχώρι Ηλείας

όρια εκφραστικότητας του παραδοσιακού μέσα από ένα άκρως σύγχρονο αποτέλεσμα έκφρασης. Παράγεται από πρόρωγο χυμό 100% της ποικιλίας Σαββατιανό ενώ για την επίτευξη των επιθυμητών επιπέδων pH ο τρυγητός πραγματοποιείται σε πρώιμο στάδιο της ωρίμανσης των σταφυλιών. Στη συνέχεια πραγματοποιείται αποκλειστικά στατική απολάσπωση του γλεύκους ενώ η προσθήκη της ρητίνης από πευκόδασος της Αττικής λαμβάνει χώρα κατά τη διάρκεια της αλκοολικής ζύμωσης, η οποία πραγματοποιείται στο προστατευτικό περιβάλλον του ανοξείδωτου χάλυβα, σε μέσα θερμοκρασιακά όρια 16-17 °C Κελσίου. Μετά την ολοκλήρωση των σταθεροποιητικών διεργασιών, πραγματοποιείται η δεύτερη ζύμωση, την οποία ακολουθεί εξάμηνη αυτουλυτική ωρίμανση στη φιάλη. Ισορροπημένο, νευρώδες με έντονη ραχοκοκκαλιά και μεσογειακό αρωματικό και γευστικό χαρακτήρα είναι το Botanic. Ας σημειωθεί ότι το Οινοποιείο Νικολού βρίσκεται μέσα στην πόλη του Κορωπίου στον ίδιο παραδοσιακό χώρο όπου η οικογένεια Νικολού οινοποιούσε κρασιά ήδη από το 1920.

ανταύγειες. Ανάμεσα στα πολλά επίπεδα πολύπλοκου φρούτου κι ανάμεσα σε αρώματα σοκολάτας, καπνού, πετιμεζιού και καραμέλας κυριαρχούν αυτά του ώριμου δαμάσκηνου και της κανέλας. Εξαιρετικά ισορροπημένο και βελούδινο διαθέτει μια σαρκώδη αίσθηση πολύπλοκου ώριμου κι αποξηραμένου φρούτου που οδηγεί σε μια μακρά επίγευση φουντουκιού, σοκολάτας, δαμάσκηνου και κανέλας.

48

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΔΑΛΑΜΑΡΑ

Νάουσα 2017

ΕΡΥΘΡΟΣ ♦ ΝΑΟΥΣΑ

Ένα εξαιρετικό Ξινόμαυρο από 4 αμπελώνες στη ζώνη της Νάουσας. Το πρώτο ο Παλιοκαλιάς διαθέτει αμπέλια 10 με 20 ετών. Ακολούθως, ο Βάδος αμπέλια 31 ετών, η Γάστρα 13 ετών και τέλος τα σαραντάχρονα κλήματα του Τρίλοφου. Το 2017 η συγκομιδή έγινε στις 22, 24 και 29 Σεπτεμβρίου με

κάποια τελευταία σταφύλια να τρυγούνται 3 και 6 Οκτωβρίου. Η αλκοολική ζύμωση πραγματοποιήθηκε σε ανοξειδωτες δεξαμενές με την εκχύλιση να διαρκεί 10 με 15 ημέρες. Το επόμενο στάδιο βρήκε το κρασί να ωριμάζει για 6 μήνες σε δρύινα γαλλικά και αυστριακά βαρέλια. Το ποσοστό των νέων βαρελιών είναι 15% και το μέγεθός τους 300 και 500 λίτρα. Η παραγωγή για τη χρονιά του 2017 ήταν 20.000 φιάλες και 120 magnums.

49

ΚΤΗΜΑ ΚΑΤΣΑΡΟΥ

Chardonnay 2018

ΛΕΥΚΟΣ ♦ ΚΡΑΝΙΑ

Το Κτήμα Κατσαρού που βρίσκεται στην περιοχή Κρανιά Ολύμπου έχει σαν στόχο να αποτυπώσει τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της περιοχής και να αναδείξει τις τεράστιες δυνατότητες οίνων υψηλής ποιότητας. Ο ιδιόκτητος αμπελώνας των 90 περίπου στρεμμάτων καλλιεργείται

σύμφωνα με τα πρότυπα της βιολογικής καλλιέργειας και βρίσκεται σε υψόμετρο μεταξύ 650 και 820 μέτρων. Κρύοι χειμώνες με αρκετές βροχές επιτρέπουν στα αμπέλια να αντεπεξέλθουν στο σχετικά ξηρό αλλά και στεγνό καλοκαίρι. Οι μεγάλες διαφορές θερμοκρασίας μεταξύ ημέρας και νύχτας κατά τη διάρκεια των καλοκαιρινών μηνών επιτρέπουν αργή ωρίμανση των σταφυλιών και οι άνεμοι που πνέουν από το Αιγαίο διασφαλίζουν την υγεία και τη μακροήμευση του αμπελώνα. Ένα 100% Chardonnay με τη ζύμωση να λαμβάνει χώρα σε κλασικού μεγέθους δρύινα γαλλικά βαρέλια. Η παραμονή με τις οινολάσπες συνεχίζεται για ένα διάστημα 5 με 6 μήνες ανάλογα με το χαρακτήρα κάθε σοδειάς. Οι επεμβάσεις που ακολουθούν ως την εμφιάλωση διακρίνονται από λεπτότητα και αναγκαιότητα. Μετά την εμφιάλωση το κρασί παραμένει στην κάβα του Κτήματος και κάτω από ιδανικές συνθήκες αναπτύσσει το χαρακτήρα για τρεις μήνες πριν γίνει εμπορικά διαθέσιμο. Αν και οι άνθρωποι του Κτήματος προτείνουν μια δυνατότητα παλαίωσης 7 με 10 χρόνια, αρκετές φορές

έχουμε βρεθεί στην ευχάριστη θέση να απολαύσουμε φιάλες μεγαλύτερης ηλικίας από ένα μπουκέτο σοδειών. Το 2018 διαθέτει κιτρινόξανθη λαμπερή όψη με ελαφριές πράσινες ανταύγειες. Έχει έντονο και σύνθετο άρωμα κίτρινων φρούτων, εσπεριδοειδών, κεριού και ευγενείς νότες καπνού και βανίλιας. Στο στόμα είναι ευγενικό με δροσιστική οξύτητα και όγκο που οδηγούν σε σύνθετη επίγευση με ικανοποιητική διάρκεια.

50

ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ
ΜΟΝΕΜΒΑΣΙΑΣ

Malvasia 2014

ΓΛΥΚΟΣ ♦ ΜΟΝΕΜΒΑΣΙΑ

Η τελευταία προσθήκη στον χάρτη με τα ΠΟΠ κρασιά για την χώρα μας έφερε στο προσκήνιο ένα παραδοσιακό κρασί με ιστορία πολλών αιώνων. Πρόκειται για τη Malvasia-Μονεμβασιά, ένα κρασί που μονοπωλούσε το ενδιαφέρον και προφανώς τμήμα του εμπορίου κατά την περίοδο από το 13ο έως και τον 17ο αιώνα. Σήμερα η Οινοποιητική Μονεμβασιάς εμφανίζει ξανά αυτό το γεμάτο ιστορία και αρώματα γλυκό κρασί. Αξίζει να σημειωθεί ότι δεκαεπτά χρόνια κράτησε η πολύπλευρη προσπάθεια της αναβίωσης του Malvasia - Μονεμβασιά και μετά από την αναγνώριση του οίνου αυτού ως ΠΟΠ στις 23 Ιουλίου 2010, την ημέρα που εορτάζεται η επέτειος της απελευθέρωσης της Μονεμβασιάς. Πλούτο, ένταση, πολυπλοκότητα, βάθος αλλά και ισορροπία προσφέρει το συγκεκριμένο κρασί που αποχρονιά σε χρονιά δείχνει να έχει βρεί σταθερότητα στο χαρακτήρα και την έκφραση.



Κωστής Δαλαμάρας



All Rights Reserved



WSET
WINE & SPIRIT
EDUCATION TRUST

All Rights Reserved



**15 χρόνια στην κορυφή
της οινικής εκπαίδευσης**

No 1 παράρτημα παγκοσμίως



The place to
**study
wine**

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



ΒΑΣΙΛΗΣ ΠΑΤΑΚΗΣ

Οινικός περιηγητής

Πιστεύει στη μετάδοση της γνώσης από το κρασί στους ανθρώπους του

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



ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΚΟΥΛΑΚΙΩΤΗΣ

Οινικός περιηγητής

Ταξιδεύει στον οινικό κόσμο πάντα με επίκεντρο τον άνθρωπο

Τον αποκαλούν «ο ταχυδρόμος» στην ομάδα δοκιμών του Wine Trails. Ασχολείται επαγγελματικά με τις τηλεπικοινωνίες σε διεθνές επίπεδο και σαφέστατα με την ποιότητα της επικοινωνίας μεταξύ των μελών της ομάδας. Γνωρίζει όσο λίγοι την εξειδίκευση των εμπόρων κρασιού και στο Τόκιο. Πιστεύει ακράδαντα πως ένα από τα χαρακτηριστικά του τέλειου κρασιού είναι η ατέρμονη εναλλαγή αρωμάτων για τουλάχιστον 84 ώρες στο ποτήρι. Πετάνε την σκούφια του για μαραθώνιες γευστικές δοκιμές, ανεξάρτητα με το αν χρειάζεται να τρέχει ή να περιφέρεται σε μια αίθουσα εκδηλώσεων ξενοδοχείου.



ΚΩΣΤΑΣ ΛΩΝΗΣ

Οινολόγος, L3 WSET

Δεκατρία χρόνια δράσης στο χώρο του οίνου και του ζύθου

Ο γραμματέας της ομάδας δοκιμών του Wine Trails είναι πτυχιούχος Οινολόγος και κάτοχος L3 του WSET. Δραστηριοποιείται στο χώρο του κρασιού και του ζύθου τα τελευταία 13 χρόνια, με τα τέσσερα τελευταία να ενεργεί κυρίως ως αγοραστής. Πιστεύει πως το τέλειο κρασί είναι ήδη υπαρκτό και είναι περισσότερα από ένα, μετατοπίζοντας την ευθύνη σε όσους νομίζουν πως μπορούν να σχολιάσουν θέματα οινικής τελειότητας. Χλώρες, ξηρές Μαυροδάφνες, Βερτζαμί, Φωκιανό και Μαυρούδια αποτελούν το αγαπημένο του πεδίο δοκιμών και πειραματισμών.



ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ ΠΑΣΧΑΛΙΔΗΣ

Dip. WSET/Οινοχόος

Πειραμάτων γευστική συνέχεια για περισσότερα από 10 χρόνια

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



ΜΙΧΑΛΗΣ ΧΟΥΛΗΣ

L3 WSET

Βρίσκει καλά κρυμμένους θησαυρούς για το κελάρι και τους φίλους του

Παρέδωσε το ταμείο της ομάδας δοκιμών του Wine Trails και συνεχίζει να ασχολείται επαγγελματικά με τη βιομηχανία χρωμάτων. Αμετανόητος οινικός περιηγητής, μελετά εδώ και 12 χρόνια και ταξιδεύει ανά τον κόσμο αναζητώντας καλά κρυμμένους θησαυρούς για το κελάρι και τους φίλους του. Πιστεύει πως το τέλειο κρασί υπάρχει κάπου εκεί έξω και απλά περιμένει καλά κρυμμένο να το ανακαλύψει και να το μοιραστεί με άλλους οινόφιλους. Θα πέταγε κι αυτός τη σκούφια του, όπως δηλώνει, για το ενδεχόμενο παραγωγής υψηλής ποιότητας ερυθρής βιοδυναμικής ρετσίνας από τον αμπελώνα της Ηπείρου.



ΛΑΖΑΡΟΣ ΓΑΤΣΕΛΟΣ

Οινολόγος / Dip. WSET

Για 17 χρόνια ασχολείται με ό,τι αφορά το κρασί και την μπίρα

Μέλος της ομάδας δοκιμών του Wine Trails είναι πτυχιούχος Οινολόγος και κάτοχος Dip. WSET. Δραστηριοποιείται τα τελευταία 17 χρόνια στο σύνολο του φάσματος που καλύπτει το κρασί και την μπίρα. Πιστεύει πως θέματα και συζητήσεις σχετικά με το τέλειο κρασί είναι αποτελέσματα αποπροσανατολισμού και ημιμάθειας, καθώς αυτού του είδους οι διαχωρισμοί είναι ενάντια στη φύση ενός χωροχρονικά αλληλεπιδρώντος ζωντανού οργανισμού όπως το κρασί. Οραματίζεται πως η δημιουργία του πρώτου χύμα βιοδυναμικού κρασιού από σταφύλια πλήρους αστικής καλλιέργειας σε τάρτσες θα γίνει άμεσα πραγματικότητα.





Τα 10 + 1 κρασιά που δοκιμάστηκαν στη Φολόη.

Στο δάσος της Φολόης

Ψάχνοντας για μύθους και δοκιμάζοντας κρασιά εκεί όπου η φύση κάνει τα πάντα σμαραγδένια

ΤΟΥ ΜΙΧΑΛΗ ΧΟΥΛΗ

Μετά το περυσινό βάπτισμα του πυρός στην Πάρνηθα, οι οινικές πεζοπορίες και αναβάσεις μετασχηματίστηκαν σε συχνές και καλά προσχεδιασμένες δραστηριότητες της ομάδας γευστικών δοκιμών του Top50 και του Wine Trails. Αυτό που πραγματικά χρειάζεται είναι μια καλή κι ευδιάθετη παρέα, ο βασικός εξοπλισμός, καλή προετοιμασία της διαδρομής και σαφώς αντίστοιχη επιλογή κρασιών. Για εμάς οι σκοποί παραμένουν πάντα οι ίδιοι. Να πραγματοποιήσουμε μια συνδυαστική οινική δραστηριότητα αλλά και να δοκιμάσουμε επιλεγμένα κρασιά συγκριτικά με τις συνηθισμένες συνθήκες.

Εδώ στο βουνό οι εκφράσεις θερμοκρασία και περιβάλλον δωματίου αναμφίβολα αποκτούν μια διαφορετική έννοια απ' ό,τι συνήθως, δηλαδή σε εστιατόρια, κάβες, οινοποιεία και wine bars. Η πηγή έμπνευσης όλων μας παραμένει μία ή καλύτερα ένας άνθρωπος. Ο γηντευτής των μονοπατιών Σωτήρης Κόλλιας Dip. WSET. Ανάμεσα ωστόσο σε διαδρομές μια ξεχώρισε για εμάς. Αυτή στο δρυόδατος της Φολόης, στο μονοπάτι των Κενταύρων. Σε αυτή τη διαδρομή αρχικά συμμετείχαν τέσσερα μέλη της ομάδας γευστικών δοκιμών του Wine Trails οι Βασίλης Παττάκης, Δημήτρης Κουλακιώτης, Λάζαρος Γατσέλος και Μιχάλης Χούλης. Στο μονοπάτι ωστόσο συναντήσαμε τον κύριο Δημήτρη

Σκιντζή, κάτοικο Φολόης, οπότε η ομάδα από τετραμελής έγινε πενταμελής και, όπως θα διαβάσετε παρακάτω, τελικά μεγάλωσε ακόμα περισσότερο.

Σημείο εκκίνησης η Αθήνα. Παρασκευή νωρίς το απόγευμα ξεκινήσαμε με δύο οχήματα και στην πρώτη διακλάδωση της Πελοποννήσου χωριστήκαμε στα δύο. Η μία ομάδα ακολούθησε την εθνική οδό Κορίνθου, Πατρών, Πύργου και από εκεί Φολόη, ενώ η δεύτερη το δρόμο προς την Τρίπολη, έστριψε δεξιά μετά τα διόδια της Νεστώνης για Μαντινεία και προσέγγισε το δάσος της Φολόης μέσω του καταπράσινου ορεινού όγκου των νομών Τριπόλεως και Ηλείας. Ο λόγος είναι ιδιαίτερα απλός. Έπειτα από παρότρυνση των υπολοίπων ήθελαν να ταξιδέψουν και να γνωρίσουν τις ομορφιές του συγκεκριμένου δρόμου. Η τελική επιλογή τους δικαίωσε, καθώς για τις επόμενες ημέρες μιλούσαν ξανά και ξανά για τα τοπία και τις εικόνες που συνάντησαν. Για μια λοιπόν διαδρομή τριών και κάτι ωρών χρειάστηκαν τελικά σχεδόν πεντέμισι. Το Σάββατο το πρωί και ύστερα από μια ομαδική και άκρως ρομαντική κατασκήνωση, η ομάδα στις 09.30 π.μ. ήταν έτοιμη για να μπει στο φαράγγι των Κενταύρων. Η συνολική διαδρομή διήρκεσε περίπου δυόμισι ώρες. Ξεκινήσαμε ελάχιστα πάνω από τα 600 μέτρα υψόμετρο και ακολουθώντας μια σχετικά ήπια διαδρομή κατεβήκαμε ως και οριακά κάτω από τα 500 μέτρα.

100
ΧΡΟΝΙΑ ΙΣΤΟΡΙΑΣ
1916



ISUZU D-Max Κάθε χρονιά και καλύτερο

Εδώ και 100 χρόνια η ISUZU οδηγεί σταθερά τις εξελίξεις στο επαγγελματικό όχημα. Έτσι και σήμερα με την τρίτη γενιά του D-Max, που αποτελεί το πρότυπο στα pick-up υλοποιώντας μια νέα σχεδιαστική φιλοσοφία εστιασμένη στην οικονομία και την πολυχρησιότητα, διατηρώντας υψηλά το επίπεδο απόδοσης. Γι' αυτό δίκαια πιστεύουμε εμείς αλλά κυρίως οι οδηγοί που μας εμπιστεύονται, ότι κάθε χρονιά γινόμαστε καλύτεροι. Μάθετε περισσότερο στο δίκτυο εξουσιοδοτημένων εμπόρων ISUZU και στο isuzu.gr

ISUZU

www.isuzu.gr | ☎ 210 3499309 | [f Isuzu Greece](https://www.facebook.com/IsuzuGreece) | [IsuzuGreece](https://www.instagram.com/IsuzuGreece)

Εξουσιοδοτημένοι Εμπόροι ISUZU στην Ελλάδα

Στη συνέχεια ο δρόμος ήταν ανηφορικός, όχι ιδιαίτερης δυσκολίας, μέχρι το τέλος της διαδρομής όταν και βρεθήκαμε λίγο πάνω από τα 670 μέτρα υψόμετρο. Για όσους είχαμε ξαναβρεθεί στο συγκεκριμένο φαράγγι η μαγευτική θέα, αν και όχι πρωτόγνωρη, παρέμεινε μαγευτική ενώ για τους υπόλοιπους ήταν απλά παραμυθένια. Εδώ λοιπόν θα πρέπει να μοιραστούμε μαζί σας ορισμένα από αυτά. Βρήκαμε τουλάχιστον 10 διαφορετικά είδη μανιταριών, βρώσιμα αλλά και δηλητηριώδη. Συναντήσαμε φρέσκα ίχνη και φωλιές από αλεπούδες και κουνάβια ενώ βιώσαμε το παράλληλο με μας ποδοβολητό αγριογούρουνων που μάλλον ενοχλήσαμε και ευτυχώς δεν συναντήσαμε. Τους αμέτρητους ήχους πουλιών διέκοψαν οι φωνές μας όταν πέσαμε σε ένα κοπάδι με καβούρια που πραγματικά έμοιαζε να είχε βγει κι αυτό για περίπατο. Βλέπετε σ' ένα μεγάλο τμήμα του φαραγγιού υπάρχει νερό και λίγο αργότερα ο ήχος και μόνο προδίδει την ύπαρξη ενός καταρράκτη.

Το τμήμα αυτό είναι εξαιρετικά απομονωμένο με αποτέλεσμα εκεί να μπορούν ακόμα και τα καβούρια να προστατευτούν από τους θηρευτές τους. Λίγο παρακάτω σε ένα εξαιρετικό πλάτωμα, εκεί που στην πραγματικότητα αν κοιτάξει κανείς επάνω συνειδητοποιεί πως βρίσκεται σε ένα σημείο όπου οι άκρες των χωριών Φολόη και Αντρώνι στέκονται αντικριστά και ανάμεσά τους περνά ο Σελήφειος ποταμός, βρεθήκαμε αγκαλιά με κοπάδια από νεαρές πέστροφες. Το αρχικό σχέδιο έλεγε πως εκεί θα δοκιμάζαμε τα κρασιά και θα γευματίζαμε. Όλα άλλαξαν όταν ο μετεωρολογικός σταθμός που φορούσε ο Μιχάλης στο μπράτσο του άρχισε να χτυπά σε ρυθμούς έντονης καταιγίδας. Ένεργοποιήσουμε το β-πλάνο και κατευθυνθήκαμε προς το χωριό Φολόη και συγκεκριμένα στην ταβέρνα «ΟΙ ΚΕΝΤΑΥΡΟΙ» του Γιάννη Μαρκόπουλου ή αλλιώς Ταμπουρόγιαννη. Εκεί εκτός από τη μνημειώδη φιλοξενία και τα εκπληκτικά εδέσματα συναντήσαμε ακόμα τρεις εκπλήξεις. Ένα εξαιρετικό κρασί χωρικής οινοποίησης διά χειρός Ταμπουρόγιαννη, διαθέσιμα ποτήρια Riedel πέραν όσων είχαμε κουβαλήσει μαζί μας, καθώς και τον οινολόγο Γιώργο Σκουτέρη που μετά από μια βόλτα στο δάσος για παρατήρηση πουλιών και μανιταριών είχε καταλήξει κι αυτός στην ίδια ταβέρνα.

Έτσι η παρέα μεγάλωσε κι άλλο και τα κρασιά πολλαπλασιάστηκαν. Αρχικά ξεκινήσαμε να δοκιμάζουμε τα κρασιά σε εξωτερικό περιβάλλον μιας και το χωριό Φολόη είναι από κάθε άποψη φυσική συνέχεια του Δάσους αλλά και του Φαραγγιού. Η ένταση όμως της καταιγίδας μας οδήγησε, τροχάδην, να συνεχίσουμε δοκιμή, περιγραφές, και συζήτηση στη φιλόξενη αγκαλιά των Κενταύρων.



Μιά φωτογραφία χίλιες λέξεις. Υπάρχει ένα τμήμα του φαραγγιού που είναι πραγματικά στενό επιτρέποντας τη βάδιση μόνο κατά σειρά.



Ο μικρός καταρράκτης που συναντά κανείς στο φαράγγι συνιστά εξαιρετικής ομορφιάς σημείο τόσο για ανάπαυλα, όσο και για ανεφοδιασμό.

GEOMETRIA

ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ
ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ
ΜΟΣΧΟΦΙΛΕΡΟ



LAFAZANIS

WINERY

ΑΡΧΑΙΕΣ ΚΑΕΔΝΕΣ ΝΕΜΕΑ





Βάζουμε τα αφρώδη στη θέση τους.



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

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

Τα αφρώδη όπως αξίζει να είναι.



ZOINOS WINERY
ZITSA

www.zitsawine.gr • info@zoinos.gr

Το κρασί αγαπάει τα μανιτάρια

Μια πρωτότυπη γευστική δοκιμή μια ανάσα από το δρυοδάσος της Φολόης



ΚΕΙΜΕΝΟ ΜΑΡΙΝΑ ΣΚΟΠΕΛΙΤΟΥ

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

ΑΠΟ ΤΟ ΚΤΗΜΑ ΟΛΥΜΠΙΑ ΓΗ

Τις συνταγές με τα άγρια μανιτάρια συνόδευσαν τα κρασιά του Κτήματος Ολύμπια Γη από το χωριό Κοσκινά, δύο μόλις χιλιόμετρα από την Αρχαία Ολυμπία. Οι γηγενείς ποικιλίες, που καλλιεργούνται στο Κτήμα είναι το Αγιωργίτικο, το Ασύρτικο, η Μαλαγουζιά, το Μοσχοφίλερο και ο Ροδίτης.

Ενας από τους καλύτερους φίλους του κρασιού είναι τα άγρια μανιτάρια. Η πλούσια και γήινη γεύση τους αφήνει ελεύθερο το πεδίο για γευστικά παιχνίδια με ερυθρούς, λευκούς ή ακόμα και με ροζέ οίνους. Ο έμπειρος μανιταροσυλλέκτης Στάθης Λιαρομάτης, του Κτήματος Ολύμπια Γη, ανέλαβε να μυήσει την ομάδα του Top50 by WineTrails στον κόσμο των άγριων μανιταριών. Ο ίδιος μάζεψε άγρια μανιτάρια από το μαγευτικό δρυοδάσος της Φολόης για να τα χρησιμοποιήσει στις πεντανόστιμες συνταγές του.

Αν και οι Έλληνες δεν είμαστε ιδιαίτερα μανιταρόφιλοι, ζούμε σε μία χώρα που φημίζεται για τον πλούτο και την ποιότητα των άγριων μανιταριών της. Υπάρχουν δεκάδες χιλιάδες είδη μανιταριών σε ολόκληρο τον κόσμο, ενώ στη χώρα μας έχουν εντοπιστεί περίπου τρεις χιλιάδες είδη, με-

ταξύ των οποίων όλα τα κορυφαία και παγκοσμίως γνωστά και καλά μανιτάρια, αλλά και σπανιότατα εδωδιμα είδη, που δεν απαντώνται πουθενά αλλού στον κόσμο εκτός από την Ελλάδα και τη γειτονική Ιταλία.

«Η πρώτη μου επαφή με τα άγρια μανιτάρια έγινε πριν από οκτώ χρόνια περίπου, όταν γνώρισα έναν Ιταλό μανιταροσυλλέκτη, ο οποίος ωστόσο δεν μοιραζόταν τη γνώση που κατείχε. Μου άρεσε όμως τόσο πολύ η ιδέα που άρχισα να τα ψάχνω μόνος μου μέσα στο δάσος και να τα δοκιμάζω. Αυτό ομολογώ πως ήταν αρκετά ριψοκίνδυνο. Τώρα ξέρω ότι αν δεν είμαστε απόλυτα σίγουροι ότι μπορούμε να αναγνωρίσουμε ένα μανιτάρι, δεν το μαζεύουμε. Άλλωστε, μία παροιμία λέει ότι “όλα τα μανιτάρια τρώγονται, τα περισσότερα από αυτά μόνο μία φορά”.

Στα χρόνια που ακολούθησαν ανακάλυψα ανθρώπους που



Η ΔΥΝΑΜΗ ΤΟΥ ΕΡΥΘΡΟΥ

Ο «Φειδίας» είναι ένα φινετσάτο blend Merlot με Αγιωργίτικο με μέτριο πορφύρο χρώμα με βιολετί ανταύγειες. Πολύπλοκο μπουκέτο αρωμάτων από μαύρα φρούτα, κεράσι και βύσσινο. Στροβιλίζοντας το ποτήρι αναδύονται νύξεις μοσχοκάρυδου και μαύρης σοκολάτας.



ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΑ ΑΠΟ 3.000 ΕΙΔΗ

Στην Ελλάδα έχουν εντοπιστεί περίπου 3.000 είδη μανιταριών, μεταξύ των οποίων όλα τα κορυφαία και παγκοσμίως γνωστά μανιτάρια, αλλά και σπανιότατα εδώδιμα είδη, που δεν απαντώνται πουθενά αλλού στον κόσμο εκτός από τη χώρα μας και τη γειτονική Ιταλία.



Ο ΣΕΦ ΤΗΣ ΒΡΑΔΙΑΣ

Ήταν ο ίδιος ο μανιταροσυλλέκτης Στάθης Λιαρομμάτης. Δεν ανέλαβε να μυήσει απλά την ομάδα του Top50 by WineTrails στον κόσμο των άγριων μανιταριών, μοιράστηκε μαζί της ένα δάσος εμπειρίες και μαγειρικά tips



ΚΟΥΜΑΡΟΜΑΝΙΤΕΣ ΜΕ ΛΕΥΚΟ ΚΡΑΣΙ

Τηγανητοί κουμαρομανίτες ταίριαξαν απόλυτα με το λευκό κρασί «Ορεινό Μονοπάτι» του Κτήματος Ολύμπια Γη από Chardonnay και Ασύρτικο. Στη φαρέτρα του η κομψή μύτη τροπικού χαρακτήρα με γλυκιά έκφραση αλλά και φρεσκάδα που έντυνε το σύνολο.

πραγματοποιούν σεμινάρια για τα άγρια μανιτάρια. Μέσα από αυτά τα σεμινάρια εμβάθυνα τις γνώσεις μου και αυτή τη στιγμή έχω φτάσει να γνωρίζω με σιγουριά πάνω από είκοσι διαφορετικά είδη μανιταριών», ανέφερε ο κ. Λιαρομμάτης. Κάθε Σαββατοκύριακο, όταν ο καιρός το επιτρέπει, ο Στάθης Λιαρομμάτης βγαίνει για «κυνήγι» μανιταριών μαζί με τους φίλους του. Η δράση αυτών των ομάδων και συλλόγων μανιταρόφιλων συνέβαλλε τα τελευταία χρόνια στην αναγέννηση της μανιταροσυλλογής.

Τα μανιτάρια του μενού συλλέχθηκαν από το δρυοδάσος της Φολόης, όπως ήδη αναφέρθηκε, στο οποίο, σύμφωνα με τον κ. Λιαρομμάτη, φύονται μερικά από τα πιο νόστιμα μανιτάρια που μπορεί να βρει κανείς στη χώρα μας. Η γευστική εμπειρία συμπληρώθηκε άψογα με τα κρασιά του Κτήματος Ολύμπια Γη. Η Ολύμπια Γη είναι ένα οικογενειακό οινοποιείο στο χωριό Κοσκινά, δύο μόλις χιλιόμετρα από την καρδιά της Αρχαίας Ολυμπίας. Το μεράκι και η αγάπη για καλό κρασί ώθησε την οικογένεια Λιαρομμάτη να δημιουργήσει ένα σύγχρονο οινοποιείο στην κοιλάδα

του ποταμού Κλαδέου.

Τα πιάτα που συμπεριλήφθηκαν στο μενού ήταν τα εξής:

- Ριζότο με χρυσές τρομπέτες, μαγειρεμένο σε ζωμό από θυμάρι και δεντρολίβανο. Το μυστικό της συνταγής ήταν η σκόνη porcini. Το πιάτο ταίριαξε απόλυτα με το λευκό «Εκχειρίδα», ένα blend Ασύρτικου και Μαλαγουζιάς.
- Μακαρονάδα με κανθαρέλες, amanita caesarea, άγρια βασιλομανιτάρια, δηλαδή porcini, και κρέμα γάλακτος. Το ροζέ «Άρτεμις», από 100% Syrah, έδωσε απόλυτα γευστικά με αυτή την πλούσια συνταγή.
- Τηγανητοί κουμαρομανίτες, που «ζήτησαν» το λευκό οίνου «Ορεινό Μονοπάτι» από Chardonnay και Ασύρτικο.
- Βελουτέ μανιταρόσουπα με porcini. Μονόδρομος γι' αυτό το πιάτο ήταν το ερυθρό blend από Αγιωργίτικο και Merlot, «Φειδίας».



ΝΕΕΣ
ΚΥΚΛΟΦΟΡΙΕΣ



TROUPIS WINERY

Φτέρη Μαντινείας, 22100 Τρίπολη | Τηλ. 2710 411 434 | email: sales@troupiswinery.gr

www.troupiswinery.gr

Απολαύστε υπεύθυνα



WATT+VOLT

ΠΕΥΜΑ | ΑΕΡΙΟ

Φαντάσου Περισσότερα



ΕΝΑΣ SMART ΒΟΗΘΟΣ ΓΙΑ ΚΑΘΕ ΑΜΠΕΛΙ!

Πόσα ξέρουμε για το Internet of Things (IoT); Κατά καιρούς, πολλά. Κυρίως ξέρουμε ότι είναι ένας «έξυπνος» τρόπος που λειτουργούν τα αντικείμενα, αλληλοεπιδρούν με τον άνθρωπο, το περιβάλλον αλλά και μεταξύ τους, μιας και είναι συνδεδεμένα με το Internet. Το ζούμε καθημερινά, μέσω των «έξυπνων» συσκευών οι οποίες λειτουργούν ως «βοηθοί».

Αυτό όμως που έρχεται να αλλάξει τα δεδομένα αξιοποιώντας τεχνολογίες Internet of Things, είναι το smart everything, από τη **WATT+VOLT**. Το νέο ολοκληρωμένο σύστημα λύσεων και υπηρεσιών για επιχειρήσεις, προσφέρει χρήσιμα εργαλεία που μπορούν να βελτιστοποιήσουν τη λειτουργία ακόμα και των αγροτικών επιχειρήσεων, συμβάλλοντας σημαντικά στην εξοικονόμηση ενέργειας.

Φανταστείτε λοιπόν ένα smart αμπέλι. Είναι ακριβώς το ίδιο με το αμπέλι του παππού μας που το φρόντιζε με αγάπη και πρόσεχε την κάθε λεπτομέρεια, με μία μικρή βοήθεια από τις τεχνολογίες IoT. Το **smart vineyard**, η νέα καθετοποιημένη υπηρεσία του smart everything από τη **WATT+VOLT**, αξιοποιεί αυτές τις τεχνολογίες και έρχεται να μας βοηθήσει να προβλέψουμε όλα αυτά τα οποία δεν μπορούσαν να προβλέψουν οι παππούδες μας για τους δικούς τους αμπελώνες ως τώρα.

Για παράδειγμα, αν οι παλιοί αμπελουργοί γνώριζαν καλύτερα τις συνθήκες που ευνοούν την ανάπτυξη παρασιτικών οργανισμών, θα μπορούσαν να προλάβουν την ανάπτυξή τους. Επιπλέον, αν είχαν μία καλύτερη εικόνα για τα επίπεδα νερού και λιπάσματος που ξοδεύονται στον αμπελώνα τους θα έκαναν και καλύτερη διαχείριση στα λειτουργικά έξοδα του αμπελώνα τους.

Η καθετοποιημένη λύση **smart vineyard** στοχεύει στην εξοικονόμηση ενέργειας, αυξάνοντας την παραγωγικότητα και την ποιότητα του αμπελώνα έως και 25% και μειώνοντας παράλληλα τα λειτουργικά του έξοδα από 10%* έως και 50%* στο κόστος παραγωγής, αλλά και έως 30%** απόδοση της επένδυσης (ROI). Με μερικούς smart αισθητήρες, που τοποθετούνται στο έδαφος και στα φύλλα των αμπελιών το **smart vineyard** προσφέρει στον αμπελουργό πρόσβαση σε μία πληθώρα από δεδομένα που τον βοηθούν αποτελεσματικά στην καλλιέργειά του. Από μετρήσεις υγρασίας και θερμοκρασίας του εδάφους και δείκτες ποσοστού επιφανειακής υγρασίας στα φύλλα, μέχρι ποσοστά φωτεινότητας της καλλιέργειας και πολλά άλλα τα οποία ο αμπελουργός μπορεί να παρακολουθεί από απόσταση, χωρίς να βρίσκεται αναγκαστικά στην καλλιέργεια, αλλά πάντα σε πραγματικό χρόνο. Παράλληλα, το **smart vineyard** δίνει πρόσβαση σε μία βάση δεδομένων, η οποία διαθέτει στοιχεία από αμπελουργούς και οινοπαραγωγούς για να τα αξιοποιήσει στην εξέλιξη του αμπελιού του. Έτσι, ο αμπελουργός χρησιμοποιεί την τεχνολογία για να φέρει τον αμπελώνα του στο σήμερα, κρατώντας την ίδια ποιότητα και αγάπη για το αμπέλι που παρέλαβε από τους προκατόχους του.



Τι ακριβώς μετρά η υπηρεσία smart vineyard;

- ✓ Τα επίπεδα υγρασίας του εδάφους
- ✓ Τη θερμοκρασία του εδάφους
- ✓ Το ποσοστό επιφανειακής υγρασίας στα φύλλα
- ✓ Τη φωτεινότητα της καλλιέργειας
- ✓ Το ποσοστό ηλιακής ακτινοβολίας στον αμπελώνα
- ✓ Τη στάθμη του νερού σε δεξαμενές
- ✓ Τη θερμοκρασία του αέρα
- ✓ Την ταχύτητα και την κατεύθυνση του ανέμου
- ✓ Τον πληθυσμό και τον τύπο διαφόρων παρασίτων
- ✓ Τα επίπεδα σχετικής υγρασίας
- ✓ Τη βαρομετρική πίεση

Και ποια είναι τα άμεσα οφέλη;

- ✓ Παρακολουθεί και προβλέπει τις συνθήκες του αμπελώνα
- ✓ Βοηθά στην αποφυγή ξεσπασμάτων ασθενειών και εντόμων
- ✓ Προσφέρει απομακρυσμένη διαχείριση της καλλιέργειας
- ✓ Βοηθά στην καλύτερη διαχείριση του αμπελώνα
- ✓ Βοηθά στην εξοικονόμηση των δαπανών
- ✓ Συμβάλλει στη μείωση του περιβαλλοντικού αποτυπώματος

Για να εξελίξετε και να βελτιστοποιήσετε την απόδοση της καλλιέργειάς σας, επικοινωνήστε με τους εξειδικευμένους Συμβούλους Ενέργειας στο **183 83**, εκδηλώστε το ενδιαφέρον σας στο email energyservices@watt-volt.gr ή επισκεφτείτε ένα από τα καταστήματα της **WATT+VOLT**.



BUSINESS BANKING ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΗ

ΑΝΑΓΝΩΡΙΖΟΝΤΑΣ ΤΗ ΣΗΜΑΣΙΑ ΚΑΙ ΤΙΣ ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΕΣ ΤΟΥ ΚΛΑΔΟΥ ΤΗΣ ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΗΣ, Η EUROBANK ΑΝΕΠΤΥΞΕ ΚΑΙ ΥΛΟΠΟΙΕΙ ΤΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ «BUSINESS BANKING ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΗ», ΤΟ ΟΠΟΙΟ ΑΠΕΥΘΥΝΕΤΑΙ ΣΕ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΠΟΥ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΠΟΙΟΥΝΤΑΙ ΣΤΟΝ ΔΕΥΤΕΡΟΓΕΝΗ ΤΟΜΕΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ, ΑΠΑΝΤΩΝΤΑΣ ΣΤΙΣ ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΕΣ ΑΝΑΓΚΕΣ ΤΟΥΣ.

Ο κλάδος της μεταποίησης είναι από τους σημαντικότερους τομείς ανάπτυξης της ελληνικής οικονομίας, με αυξανόμενη δυναμική, εξαγωγικό προσανατολισμό, αξιόλογες προοπτικές καινοτομίας, συμβολή στο ΑΕΠ 9,6% (2018) και συμμετοχή στην απασχόληση 9,4%. Η Eurobank, αναγνωρίζοντας τη σημασία και τις δυνατότητες του κλάδου, ανέπτυξε και υλοποιεί το πρόγραμμα Business Banking Μεταποίηση, το οποίο απευθύνεται σε επιχειρήσεις που δραστηριοποιούνται στον δευτερογενή τομέα παραγωγής, απαντώντας στις εξειδικευμένες ανάγκες τους.

Διαρκής και κρίσιμος στόχος των επιχειρήσεων του κλάδου για την περαιτέρω ανάπτυξή του, είναι η ενίσχυση της ανταγωνιστικότητας, που προϋποθέτει:

- τη διαρκή αναβάθμιση του παραγόμενου προϊόντος,
- την αποτελεσματική λειτουργία των επιχειρήσεων και
- το άνοιγμα νέων αγορών.

Η Eurobank βλέπει την επιχείρηση σφαιρικά, πέρα από τις ανάγκες της σε τραπεζικά προϊόντα, στοχεύοντας στην υποστήριξή της στους επιχειρηματικούς στόχους της. Το πρόγραμμα Business Banking Μεταποίηση περιλαμβάνει μια σειρά από τραπεζικές και μη τραπεζικές υπηρεσίες, σε συνεργασία με εξειδικευμένες εταιρείες, για την κάλυψη του συνόλου των αναγκών της:

ΧΡΗΜΑΤΟΔΟΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΕΠΕΝΔΥΣΕΙΣ & ΚΕΦΑΛΑΙΑ ΚΙΝΗΣΗΣ

• **Κεφάλαια Κίνησης**, για την κάλυψη των επαναλαμβανόμενων αναγκών που προκύπτουν από τον ετεροχρονισμό εισπράξεων και πληρωμών. Συνδυάζονται επίσης και μέσα



πληρωμές που χρησιμοποιούνται στην καθημερινή συναλλακτική δραστηριότητα, όπως:

- Προεξόφληση μεταχρονολογημένων επιταγών,
- Factoring μεταχρονολογημένων τιμολογίων,
- **Χρηματοδοτήσεις Παγίων**
- Προγράμματα Αγοράς Επαγγελματικού Εξοπλισμού,
- Προγράμματα Επαγγελματικής Στέγης και
- Προγράμματα Leasing.

ΑΞΙΟΠΟΙΗΣΗ ΣΥΓΧΡΗΜΑΤΟΔΟΤΟΥΜΕΝΩΝ ΚΑΙ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ ΕΣΠΑ

Η Eurobank διαχρονικά συνεργάζεται με εθνικούς και ευρωπαϊκούς φορείς, προσφέροντας πρόσβαση σε χρηματοδοτικά εργαλεία που εξασφαλίζουν χαμηλό κόστος δανεισμού ή/και παροχή εγγυήσεων, για τις επιχειρήσεις.

• Αξιοποίηση ΕΣΠΑ 2014-2020 και του Αναπτυξιακού Νόμου:

Ένα πλήρες φάσμα υπηρεσιών συμβουλευτικής και ενημέρωσης, που περιλαμβάνει έγκαιρη ενημέρωση για τα διαθέσιμα επιχορηγούμενα προγράμματα, καθώς και δυνατότητα χρηματοδότησης για την κάλυψη τόσο της ιδιωτικής συμμετοχής όσο και της επιχορήγησης.

• Δράση «Επιχειρηματική Χρηματοδότηση-ΤΕΠΙΧ II» με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της ΕΕ:

Το κεφάλαιο χρηματοδότησης παρέχεται με την μέθοδο της συν-επένδυσης, το 40% προσφέρεται άτοκα από το ΤΕΠΙΧ II και το υπόλοιπο 60% χορηγείται με προνομιακό επιτόκιο από την Τράπεζα,

με αποτέλεσμα το συνολικό επιτόκιο να κυμαίνεται πολύ χαμηλά.

• Πρόγραμμα Χρηματοδότησης COSME:

Η Τράπεζα σε συνεργασία με το Ευρωπαϊκό Ταμείο Επενδύσεων (EIF), παρέχει πρόσβαση σε χρηματοδότηση με μειωμένες εξασφαλίσεις από την επιχείρηση και χαμηλότερο επιτόκιο για κεφάλαια κίνησης ή επενδύσεις.



ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΤΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΤΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ

● **Διαχείριση Εισπράξεων και Πληρωμών:** Εισαγωγές και εξαγωγές, Εισπράξεις μέσω των πιο σύγχρονων εφαρμογών POS και υπηρεσιών Ηλεκτρονικού Εμπορίου, Μαζικές πληρωμές προμηθευτών και εισπράξεις απαιτήσεων

● **Ασφαλιστική Κάλυψη:** Ολοκληρωμένη διαχείριση των επιχειρηματικών κινδύνων της επιχείρησης, με προνομιακούς όρους και προσωπική εξυπηρέτηση, σε συνεργασία με την Eurolife ERB.

● **Υπηρεσίες Οικονομικής και Συμβουλευτικής Πληροφόρησης:** Το My Business είναι μια πρωτοποριακή υπηρεσία που επιτρέπει την ψηφιακή μετάβαση του λογιστηρίου, σε οικονομική διεύθυνση.

● **Έλεγχος Πιστοληπτικής Ικανότητας Πελατών:** Η υπηρεσία ΤΕΙΡΕΣΙΑΣ ΤΣΕΚ επιτρέπει την πρόσβαση σε πληροφορίες πιστοληπτικής ικανότητας των πελατών της επιχείρησης, τις οποίες μέχρι σήμερα είχαν μόνο οι τράπεζες.

ΑΝΟΙΓΜΑ ΝΕΩΝ ΑΓΟΡΩΝ – ΨΗΦΙΑΚΗ ΠΑΡΟΥΣΙΑ ΚΑΙ ΠΡΟΒΟΛΗ

● Προώθηση Εξαγωγών

Διαθέτοντας εμπειρία στις Διεθνείς Εμπορικές Συναλλαγές, το πρόγραμμα προσφέρει όλα τα απαραίτητα εργαλεία και την τεχνογνωσία που χρειάζεται μια επιχείρηση του κλάδου, για να επεκταθεί στις αγορές του εξωτερικού:

- Προγράμματα Επιχειρηματικών Αποστολών Go International και Trade Corridors
- Διαδικτυακή Πύλη (Portal) Εξαγωγών, Exportgate.gr
- Trade Club Alliance.

Η Eurobank σε στρατηγική συμφωνία με τη Banco Santander, εντάσσει το Exportgate.gr στο «Trade Club Alliance», το πρώτο παγκόσμιο ψηφιακό δίκτυο διασύνδεσης 16.500 επιχειρήσεων που υποστηρίζεται από 14 τραπεζικούς ομίλους σε 50 χώρες.

● Υπηρεσίες ψηφιακής παρουσίας και προβολής

- Δημιουργία website και ηλεκτρονικού καταστήματος
- Ψηφιακή προβολή στην Ελλάδα και το εξωτερικό
- Δωρεάν Υπηρεσίες Εκπαίδευσης Ψηφιακού Μετασχηματισμού μέσω του Digital Academy της Eurobank.

ΑΝΑΒΑΘΜΙΣΗ ΤΩΝ ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

● Πιστοποιήσεις Συστημάτων

Σε συνεργασία με κορυφαία εταιρεία του χώρου το πρόγραμμα παρέχει δυνατότητα για:

- Πιστοποιήσεις προϊόντων, συστημάτων και υπηρεσιών (όπως ISO, HACCP, κ.α.)
- Επιθεωρήσεις, Βιομηχανικούς και Τεχνικούς Ελέγχους
- Δημιουργία ενδοεπιχειρησιακών εκπαιδευτικών προγραμμάτων με απώτερο στόχο την υιοθέτηση ενός άλλου τρόπου σκέψης, δράσης και συμπεριφοράς των στελεχών της επιχείρησης, σε συνεργασία με πιστοποιημένο φορέα.

● Εξοικονόμηση Ενέργειας

Υπηρεσίες Ενεργειακής Διαχείρισης και Βελτίωσης της Ενεργειακής Απόδοσης Εγκαταστάσεων

Το Πρόγραμμα Business Banking Μεταποίηση αποτελεί μία καινοτόμα πρωτοβουλία της Eurobank, η οποία στρατηγικά επιλέγει να τοποθετηθεί σε ένα κλάδο, με σημαντικό προσδόκιμο συνεισφοράς τα επόμενα έτη, στη μετεξέλιξη της ελληνικής οικονομίας.

40
YEARS ON
AND STILL GOING STRONG

**BEYOND
TOUGH**



NEO L200

www.mitsubishi-motors.gr

Δεν είναι απλά ο πιο σκληρός πρωταγωνιστής. Είναι και ο πιο έξυπνος, ο πιο αξιόπιστος, ο πιο εξελιγμένος. Είναι το νέο L200.

Συνδεσιμότητα Apple CarPlay & Android Auto • Αυτόνομη πέδηση για οχήματα & πεζούς

• Super Select 4WD II • 4 νέα modes 4κίνησης • Κάμερα ορατότητας 360°

Κάτι παραπάνω από σκληρό, κάτι περισσότερο από ασταμάτητο.

* Ο εξοπλισμός που αναφέρεται διαφοροποιείται αναλόγως της έκδοσης και δεν αποτελεί μέρος βασικού εξοπλισμού.



Στιγμές από το **ΕΛΛΗΝΙΚΟ** κρασί



Η σειρά παρουσίασης ακολουθεί γεωγραφικά κριτήρια

102 Κτήμα Παυλίδη | Δράμα

104 Κτήμα Βιβλία Χώρα | Καβάλα

106 Κτήμα Γεροβασιλείου | Επανομή

108 Akrathos Winery | Χαλκιδική

110 Οινοποιία Tsantali | Μακεδονία

112 Κτήμα Κυρ Γιάννη | Νάουσα

114 Amyntas Wines | Αμύνταιο

116 Κατώγι Αβέρωφ | Μέτσοβο

118 Zoinos Winery | Ζίτσα

120 Κτήμα Κούρτη | Ράχη Πιερίας

122 ΑΟΣ Τυρνάβου | Τύρναβος

124 Κτήμα Χατζημιχάλη | Αταλάντη

126 Κτήμα Οινότρια Γη | Καπανδρίτι

128 Semeli Estate | Νεμέα

130 Κτήμα Σκούρα | Άργος

132 Οινοποιία Γ. Λαφαζάνης | Νεμέα

134 Οινοποιείο Τρουπή | Μαντίνεια

136 Νέστωρ Οινοποιητική | Μεσσηνία

138 Ορεάλιος Γη | Κεφαλονιά

140 Οινοποιητική Μονεμβασιάς | Μονεμβασία

142 Οινοποιείο Βενετσάνου | Σαντορίνη

144 Οινοποιία Γαβαλά | Σαντορίνη

Πολλαπλές διακρίσεις

Η προσπάθεια του Κτήματος Παυλίδη για αδιαπραγμάτευτη ποιότητα επιβραβεύτηκε με τον ειδικό έπαινο «Best Producer» που απέσπασε στην κατηγορία «Still Wine Greece» στο Διεθνές Διαγωνισμό Berliner Wein Trophy 2019, καθώς και με τη διάκριση «Best of Show Greece Red Wine» που έλαβε για τον οίνο Emphasis Agiorgitiko εσοδείας 2015 στο σημαντικό διαγωνισμό Mundus Vini Spring Tasting 2019. Το Κτήμα Παυλίδη απέσπασε συνολικά τη φετινή χρονιά 25 σε επτά διαγωνισμούς διεθνούς επιπέδου.

MUNDUS vini®

THE GRAND INTERNATIONAL WINE AWARD

Ο οινολόγος και γενικός
διευθυντής του Κτήματος
Παυλίδη, Παναγιώτης Κυριακίδης,
παραλαμβάνει αυτοπροσώπως
τη σημαντική διάκριση «Best
of Show Greece red wine» στη
βράβευση που πραγματοποιήθηκε
στη φετινή Prowein.



Κορυφαίο πρότυπο

Με στόχο τη συνεχή βελτίωση των διεργασιών, τη διαχείριση της βιωσιμότητας του οικοσυστήματος αλλά και την ασφάλεια της παραγωγής το Κτήμα Παυλίδη αποκτά το 2019 ένα ακόμη κορυφαίο πρότυπο πιστοποίησης ποιότητας: το «GLOBAL G.A.P. - Crops for Processing (CfP standard) Version 1». Αποδεικνύει έμπρακτα τη δέσμευσή του σε όλα τα επίπεδα για την αειφόρο ανάπτυξη, την περιβαλλοντική ευθύνη, τη βελτίωση της ασφάλειας και της υγείας των εργαζομένων. Στο σημείο αυτό αξίζει να αναφέρουμε ότι το Κτήμα Παυλίδη είναι το πρώτο οινοποιείο στην Ελλάδα που πιστοποιήθηκε με το σημαντικό αυτό πρότυπο.





ΚΤΗΜΑ ΠΑΥΛΙΔΗ

Αυθεντικοί οίνοι από ένα πρωτοπόρο οινοποιείο

Με τη σφραγίδα των εδαφών της Δράμας

Είκοσι χρόνια μετρά πλέον το Κτήμα Παυλίδη στον ελληνικό οινικό χώρο. Παρά το νεαρό της ηλικίας του το Δραμινό οινοποιείο σε σύντομο χρονικό διάστημα κατάφερε να χτίσει μια δυνατή σχέση εμπιστοσύνης με το οινόφιλο κοινό. Πρωτοπόρο στην περιοχή εδραιώνει τον νυχτερινό τρύγο από το 2005 με γνώμονα πάντα τη δημιουργία αυθεντικών οίνων υψηλού επιπέδου που φέρουν τον ιδιαίτερο χαρακτήρα του terroir της Δράμας. Από τους ιδιόκτητους αμπελώνες παράγονται δύο συλλογές οίνων με «Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Δράμα»: Η οικογένεια THEMA με τους οίνους THEMA λευκό, THEMA ροζέ, THEMA ερυθρό που αποτελούν πραγματικό success story και οι μονοποικιλιακοί single vineyard της οικογένειας EMPHASIS με τους οίνους: EMPHASIS Assyrtiko, EMPHASIS Chardonnay, EMPHASIS Agiorgitiko (διатиθέται αποκλειστικά στο εξωτερικό), EMPHASIS Tempranillo, EMPHASIS Syrah

που είναι διαθέσιμοι σε εξαιρετικά περιορισμένες ποσότητες. Τα κρασιά της οικογένειας EMPHASIS επιδέχονται μακρά παλαίωση και αποτελούν αδιαμφισβήτητα μια ασφαλή επιλογή για τους εκλεπτυσμένους οινόφιλους και συλλέκτες.

Οιλική εμπειρία στο Κτήμα Παυλίδη

Σχεδόν από την ίδρυση του το Κτήμα Παυλίδη έδωσε βάση στον οινοτουρισμό, τη νέα αυτή μορφή εναλλακτικού τουρισμού που ξεκίνησε τη δεκαετία του 1970 από την Καλιφόρνια και που παρακολουθούμε να αναπτύσσεται ραγδαία στη χώρα μας τα τελευταία χρόνια. Από το 2000 το οινοποιείο είναι επισκέψιμο καθημερινά, μάλιστα είναι το πρώτο στην περιοχή της Δράμας που λειτουργεί -εδώ και πολλά χρόνια- και το Σάββατο καθόλη τη διάρκεια του έτους. Αξίζει να αναφέρουμε ότι το Κτήμα Παυλίδη πιστοποιήθηκε με το «Σήμα Επισκέψιμου Οινοποιείου» που χορηγείται από το υπουργείο Τουρι-

σμού ότι πληροί όλες τις προϋποθέσεις για την παροχή υπηρεσιών υποδοχής και ξενάγησης των επισκεπτών στους χώρους του οινοποιείου. Το Κτήμα Παυλίδη στηρίζει και προωθεί τον οινοτουρισμό μέσω συλλογικών οργανωμένων δράσεων όπως οι Ανοιχτές Πόρτες και η Δραμιογνωσία, αλλά και μέσω της συμμετοχής του σε εκθέσεις και σε διεθνείς διαγωνισμούς. Φυσικά, συμμετέχει και στην Ευρωπαϊκή Ημέρα Οινοτουρισμού από την πρώτη χρονιά που εδραιώθηκε ο θεσμός. Η επίσκεψη στο Κτήμα Παυλίδη περιλαμβάνει περιήγηση στον ιδιόκτητο αμπελώνα των Κοκκινογείων που περιβάλλει το οινοποιείο και στους χώρους της παραγωγικής διαδικασίας. Στη συνέχεια ακολουθεί δοκιμή επιλεγμένων οίνων στην αίθουσα γευσιγνωσίας με θέα την υπόγεια κάβα παλαίωσης. Ώρες επισκέψεων (κατόπιν τηλεφωνικής επικοινωνίας): Δευτέρα με Παρασκευή: 9:30 π.μ. με 15:30 μ.μ. και Σάββατο 10:00 π.μ. με 14:00 μ.μ.





Σε τέσσερα terroirs με ένα όραμα, το ποιοτικό κρασί

Μετά το Παγγαίο, Γουμένισσα, Ηλεία και Σαντορίνη για το Κτήμα Βιβλία Χώρα

Ο συνδυασμός της χαρισματικής γης του Παγγαίου και της εμπειρίας των δημιουργών του, Βασίλη Τσακταρλή 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 550 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 οίνους υψηλής ποιότητας, που αναδεικνύουν τα ιδιαίτερα χαρακτηρι-

στικά της περιοχής του Παγγαίου. Το οινοποιείο, με τη σειρά του, φαντάζει εντυπωσιακό στο μέσον του φροντισμένου αμπελώνα, στους πρόποδες του Παγγαίου, με θέα το Αιγαίο Πέλαγος ενώ είναι πλήρως 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 130 στρεμμάτων, στη Γουμένισσα Κιλκίς με το Κτήμα Τίτου Ευτυχίδη με αμπελώνα 50 στρεμμάτων, όπως και στη Θηρασία με το Κτήμα Μικρά Θήρα με αμπελώνα 45 στρεμμάτων.



Τρεις προσωπικότητες του σύγχρονου ελληνικού κρασιού, (από αριστερά) ο Βαγγέλης Γεροβασιλείου, η Ιωάννα Βαμβακούρη και ο Βασίλης Τσακτσαρλής, συμπράττουν στο οινοποιείο Μικρά Θήρα.

Εγένετο Μικρά Θήρα

Το πρώτο οινοποιείο της Θηρασίας, του νησιού που έως τη μεγάλη ηφαιστειακή έκρηξη του 1600 π.Χ. αποτελούσε κομμάτι της Σαντορίνης, ονομάζεται Μικρά Θήρα και το όνομά του προήρθε από μια λόγια αναφορά του 10ου αιώνα μ.Χ. στη Θηρασία. Στόχος των τριών οινολόγων, Βαγγέλη Γεροβασιλείου, Ιωάννας Βαμβακούρη και Βασίλη Τσακτσαρλή, που συμπράττουν στο εγχείρημα, είναι η παραγωγή ποιοτικών κρασιών που εκφράζουν και αναδεικνύουν το ξεχωριστό αυτόν τόπο. Ο πρώτος τρύγος έγινε το 2018 και ήδη εμφανίστηκαν τα δύο πρώτα κρασιά του κτήματος, που ανήκουν στους οίνους με ΠΟΠ Σαντορίνη: Το «SANTORINI», ένα 100% Ασύρτικο από σταφύλια της Σαντορίνης, και το «TERRASEA», μια διαφορετική έκφραση της ίδιας ποικιλίας, με σταφύλια που προέρχονται αποκλειστικά από τη Θηρασία. Τα κρασιά διατίθενται σε μικρές ποσότητες, σε επιλεγμένα εστιατόρια και κάβες στην Ελλάδα και στο εξωτερικό.



MIKRA THIRA





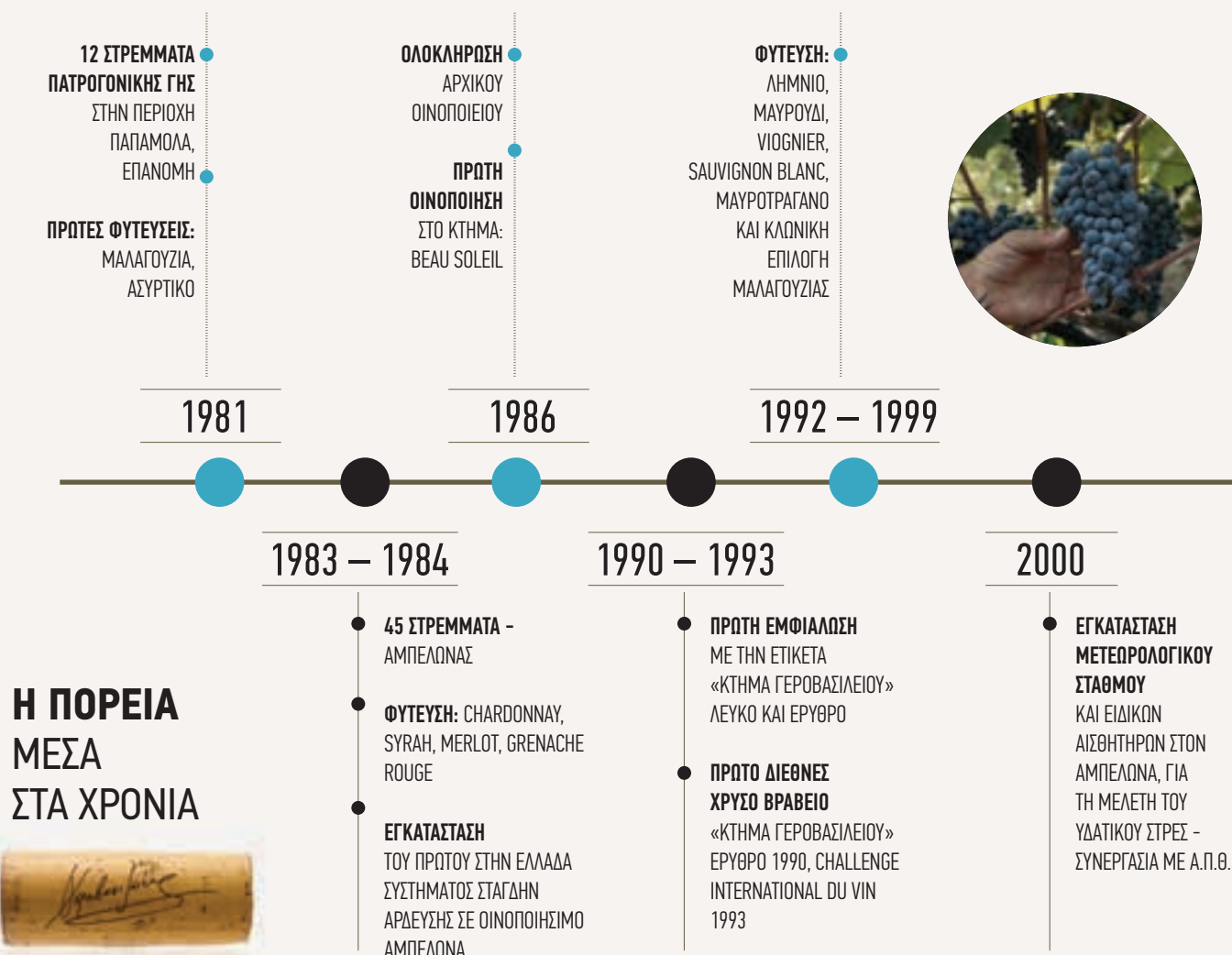
Έρευνα, εξέλιξη & καινοτομία

Στο αμπέλι και το κρασί

Από τα 12 στρέμματα πατρογονικής γης στα 720 του σύγχρονου αμπελώνα Γεροβασιλείου στην Επανομή

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

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





Επάνω: Οι πρώτες φυτεύσεις εν έτει 1981 αφορούσαν τις ποικιλίες Μαλαγουζιά και Ασύρτικο. Στη φωτογραφία ο Βαγγέλης Γεροβασσιλείου.
Αριστερά: Στιγμιότυπο από τον τρύγο του 2000, όπου απεικονίζεται η οικογένεια Γεροβασσιλείου.

**ΜΕΛΕΤΗ
ΤΗΣ ΒΑΥΕΡ**
ΚΑΤΑΔΕΙΚΝΥΕΙ 28
ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΑ ΕΙΔΗ
ΠΤΗΝΩΝ ΠΟΥ ΖΟΥΝ
ΣΤΟΝ ΑΜΠΕΛΩΝΑ

2006

**ΜΕΛΕΤΗ ΚΑΙ
ΤΗΛΕΣΚΟΠΙΚΗ
ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ**
ΥΔΑΤΙΚΟΥ ΣΤΡΕΣ ΚΑΙ
ΩΡΙΜΑΣΗΣ ΜΕ ΤΗ ΒΟΗΘΕΙΑ
ΔΟΡΥΦΟΡΟΥ ΚΑΙ DRONES

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ
ΠΕΙΡΑΜΑΤΙΚΟΥ ΑΜΠΕΛΩΝΑ
46 ΠΟΙΚΙΛΙΩΝ

2016

**ΔΙΠΛΗ ΔΙΑΚΡΙΣΗ
ΓΙΑ ΤΗ ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ**
2016: ΤΑ ΠΕΡΙΟΔΙΚΑ
WINE SPECTATOR
ΚΑΙ WINE & SPIRITS
ΤΗ ΣΥΓΚΑΤΑΛΕΓΟΥΝ
ΣΤΑ 100 ΚΟΡΥΦΑΙΑ
ΚΡΑΣΙΑ ΤΟΥ ΚΟΣΜΟΥ

2018



2007

ΠΡΩΤΗ ΕΦΑΡΜΟΓΗ
ΒΙΟΛΟΓΙΚΗΣ
ΚΑΤΑΠΟΛΕΜΗΣΗΣ
ΤΗΣ ΕΥΔΕΜΙΔΑΣ, ΜΕ
ΤΗΝ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ
ΠΑΓΙΔΩΝ ΜΕ
ΦΕΡΟΜΟΝΕΣ
(SEXUAL CONFUSION)

2017

ΦΥΤΕΥΣΗ:
ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ

2019

**ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ
ΣΤΟ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟ
ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΟ
ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ATLAS**
ΓΙΑ ΤΗΝ
ΨΗΦΙΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ
ΤΕΧΝΟΓΝΩΣΙΑΣ ΠΑΝΩ
ΣΤΗΝ ΤΕΧΝΙΚΗ ΤΗΣ
ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΤΟΥ
ΑΡΔΕΥΤΙΚΟΥ ΝΕΡΟΥ
ΣΤΗΝ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ
ΤΗΣ ΑΜΠΕΛΟΥ



Νέοι αμπελώνες στον τόπο του ιστορικού Ακάνθιου οίνου

Βιολογική καλλιέργεια ελληνικών ποικιλιών στην ορεινή Χαλκιδική

Με κύριο στόχο τη δημιουργία και παραγωγή οίνων από ελληνικές ποικιλίες, οι οποίοι να ενσωματώνουν τα χαρακτηριστικά ενός εξαιρετικού terroir, δύο φίλοι και συνεργάτες ξεκίνησαν το 2007 τη δημιουργία του Κτήματος «Akrathos» στην ορεινή Χαλκιδική.

Ο Μπάμπης Μπεκρής, προερχόμενος από οικογένεια αμπελοκαλλιεργητών στη Μεσσηνία, και ο Νάσος Φελώνης, συμπορεύτηκαν για να δημιουργήσουν σύγχρονους αμπελώνες σε μία περιοχή με εδαφοκλιματικές συνθήκες που να επιτρέπουν την παραγωγή ποιοτικών οίνων. Μετά από εξαντλητική και στοχευμένη έρευνα το ιδανικό περιβάλλον βρέθηκε στη Βόρεια Ελλάδα και συγκεκριμένα στην ορεινή Χαλκιδική στο Δήμο Αριστοτέλη στην περιοχή του ιστορικού «Ακάνθιου Οίνου». Στην πορεία, βέβαια, το σχήμα άλλαξε σταδιακά και έγινε πολυμετοχικό με την παρουσία και συνεταίρων από το εξωτερικό και την Ελλάδα, όλοι τους καταξιωμένοι



επαγγελματίες από χώρους διαφορετικούς από την οινοποιία αλλά με μεγάλη αγάπη για το ποιοτικό κρασί.

Το 2008 αγοράστηκαν τα πρώτα 50 στρέμματα σε υψόμετρο 600 μέτρων. Εκεί οι ήπιες μεσημβρινές και χαμηλές νυχτερινές θερμοκρασίες, οι δροσεροί άνεμοι από τα γύρω βουνά με τη θαλάσσια αύρα από τους γειτονικούς κόλπους -Ιερισσού και Αγίου Όρους- αλ-

λά και το φτωχό σχιστολιθικό έδαφος, δημιουργούν τις ιδανικές συνθήκες για την παραγωγή άριστης πρώτης ύλης.

Το 2009 ξεκίνησε η εγκατάσταση των αμπελώνων του Κτήματος. Στις εργασίες προσαρμογής του αναγλύφου, προκειμένου να καταστεί δυνατή η φύτευση και η απορροή των όμβριων υδάτων, βασική φροντίδα ήταν ο σεβασμός στο φυσικό περιβάλλον και η ανάδειξη του μοναδικού αμπελουργικού τοπίου.

Το 2014 ξεκίνησε η κατασκευή του οινοποιείου ενώ ο βιολογικός αμπελώνας συνέχισε να επεκτείνεται φτάνοντας σήμερα τα 70 στρέμματα σε υψόμετρα που ξεκινούν από 550 και φτάνουν στα 700 μ.

Το οινοποιείο είναι επισκέψιμο και βρίσκεται πάνω στην επαρχιακή οδό που συνδέει την Αρναία με την Ιερισσό και την Ουρανούπολη προς το Άγιο Όρος, ενώ στις 21 Σεπτεμβρίου 2019 πραγματοποιήθηκαν τα επίσημα εγκαίνια των εγκαταστάσεων με μία άρτια διοργανωμένη διήμερη εκδήλωση.



*Με μια άρτια έκδήλωση που περιελάμβανε
και βόλτα με ιστιοφόρο εορτάστηκαν τον
Σεπτέμβριο του 2019 τα επίσημα εγκαίνια
του οινοποιείου Akrathos*







TSANTALI

VINEYARDS & WINERIES

Δέκα χρόνια «KANENAS»

Τον ρώτησε το όνομά του, Εκείνος αμείντησε «KANENAS».

Με αυτή την περίφημη στιχομυθία ανάμεσα στον Οδυσσέα και τον Κύκλωπα Πολύφημο, όπως γλαφυρά περιγράφεται στην «Οδύσσεια» του Ομήρου, ο KANENAS συστάθηκε στους Έλληνες οινόφιλους πριν από ακριβώς 10 χρόνια. Ήταν το 1998 όταν η νέα σειρά κρασιών -λευκός, ροζέ και ερυθρός- της Οινοποιίας TSANTALI δημιούργησε νέα δεδομένα στην ελληνική αγορά παρουσιάζοντας ένα πρωτοπόρο brand – storyteller. Μπορεί το ιδιαίτερο όνομα να έκλεβε την πρώτη εντύπωση, όμως δεν ήταν το μόνο στοιχείο που αφηγούνταν τον σαγηνευτικό μύθο. Κάθε λεπτομέρεια στο σχεδιασμό του packaging ήταν μελετημένη στη λεπτομέρειά της, ανεβάζοντας ψηλά τον πήχη στο marketing -και όχι μόνο- της ελληνικής οινοποιίας.

Το δε περιεχόμενο, αν και ακολουθούσε γνώριμες τακτικές συνδυάζοντας μια γηγενή και μια διεθνή ποικιλία, φρόντισε να παρουσιάσει απρόσμενα χαρμάνια. Στο λευκό ήταν το Chardonnay με το Μοσχάτο Αλεξανδρείας. Το Μαυρούδι-ως μια ωδή στην κληρονομιά του Ευάγγελου Τσάνταλη ο οποίος ξεκίνησε την επένδυ-

ση για την αναβίωση αυτής της ξεχασμένης ελληνικής ποικιλίας- μαζί με το Syrah κέντριζε το ενδιαφέρον στη ροζέ και στην ερυθρή εκδοχή της σειράς. Η οινική αξία του brand KANENAS αποδείχτηκε περίτρανα από την πρώτη στιγμή, αποσπώντας πολλές διακρίσεις σε διεθνείς διαγωνισμούς και υψηλές βαθμολογίες σε αξιολογήσεις κορυφαίων οينوγράφων και κλαδικών περιοδικών σε παγκόσμιο επίπεδο.

Σήμερα, ο «KANENAS» δεν χρειάζεται πλέον συστάσεις

Δέκα χρόνια μετά το επίσημο ντεμπούτο του, εξακολουθεί να είναι με αξιοσημείωτη συνέπεια ένα από τα πιο ευπώλητα brands στην ελληνική αγορά, συνεχίζοντας να πληροί επάξια τον σκοπό του: Να φέρνει κοντά στο επώνυμο ελληνικό εμφιαλωμένο κρασί μια ευρεία κατηγορία καταναλωτών και να χτίζει μια νέα γενιά οινόφιλων. Παράλληλα, ο KANENAS επιδεικνύει και σημαντική διεθνή καριέρα, με σταθερά ανοδική πορεία σε αγορές όπως τη Γερμανία, τις ΗΠΑ, τον Καναδά και την Κίνα και παρουσία σε περισσότερες από 25 χώρες.

*Ένα κλασικό χαρμάνι Ξινόμανρο,
Merlot και Syrah, μαλακό,
δομημένο, μεστό και μοναδικό, και
μια ιδιαίτερη ετικέτα, που θυμίζει
παλιά ανθολογία ποιημάτων για την
«Πεσούσα Δρυ» της Νάουσας*





Μάθημα ζωής δίνει η Πεσούσα Δρυς της Νάουσας

Το Κτήμα Κυρ Γιάννη βάζει την υπογραφή της στο κλασικό «Γιαννακοχώρι»

Αλλάζει σελίδα στην ιστορία του Κτήματος Κυρ Γιάννη η απώλεια της υπεραιώνιας δρυός, που έπεσε την Τετάρτη 10 Ιουλίου 2019 εξαιτίας της σφοδρής κακοκαιρίας και των δυνατών ανέμων που «χτύπησαν» τη Βόρεια Ελλάδα και το Κτήμα Κυρ-Γιάννη στη Νάουσα. Μέσα όμως από αυτό το γεγονός, η ομάδα της Κυρ-Γιάννη συνεχίζει πιο δυναμικά την πορεία της.

Οι άνθρωποι του Κτήματος αποφάσισαν, λοιπόν, να δώσουν ένα όνομα στο Κτήμα Κυρ Γιάννη, έτσι ώστε να τιμήσουν τη δρυ. The Fallen Oak, «Η Πε-

σούσα Δρυς», είναι η υπογραφή που δίνουν στο Γιαννακοχώρι, το πρώτο κρασί του Κτήματος Κυρ-Γιάννη, λανσαρισμένο τη χρονιά του 1992, του πιο κλασικού κρασιού της οινοποιίας κι ενός από τα πιο διαχρονικά κρασιά της ελληνικής αγοράς.

«Η δρυς στεκόταν δίπλα στον Πύργο πάνω από 100 χρόνια, και έγινε το σύμβολο της Κυρ Γιάννη κοσμώντας το λογότυπο και τις ετικέτες των κρασιών. Αποφασίσαμε, λοιπόν, να δώσουμε πάλι ένα όνομα στο Κτήμα Κυρ-Γιάννη, έτσι ώστε να τιμήσουμε ένα σύμ-

βολό μας! Μέσα από ένα κακό, πάντα πρέπει να βρίσκουμε ένα καλό, κι αυτό κάναμε κι εμείς. Το σίγουρο είναι ότι η δρυς θα μείνει για πάντα στις καρδιές μας» σημειώνει ο Στέλλιος Μπουτάρης. Με μια ιδιαίτερη ετικέτα, που θυμίζει παλιά ανθολογία ποιημάτων, ένα όνομα που παραπέμπει σε πραγματικά γεγονότα και μιλά στην ψυχή του καταναλωτή, ένα κλασικό χαρμάνι Ξινόμαυρο, Merlot και Syrah, μαλακό, δομημένο, μεστό και μοναδικό, όλα αυτά αποτελούν τις προϋποθέσεις για να αγαπηθεί το «The Fallen Oak».



Εξήντα χρόνια οινοική ιστορία

γράφει το οινοποιείο του Αγροτικού Συνεταιρισμού Ευρύτερης Περιοχής Αμυνταίου

Ογδόντα χρόνια πριν, το περιζήτητο Ξινόμαυρο του Αμυνταίου το διακινούσαν κυρίως οι έμποροι από τις γύρω περιοχές. Την δεκαετία του 1930, ένας οινολόγος του υπουργείου Γεωργίας που επισκέφτηκε την περιοχή παρότρυνε τους αμπελουργούς να δημιουργήσουν τον δικό τους συνεταιρισμό. Έτσι, στις 20 Μαρτίου 1946 ιδρύθηκε η ΕΑΣ Αμυνταίου, ένας από τους πιο παλιούς οινοποιητικούς συνεταιρισμούς της Ελλάδας. Το 1959 ιδρύθηκε το οινοποιείο, το οποίο σήμερα συστήνεται ξανά ως Amyntas Wines και συνεχίζει την επιτυχημένη πορεία του.

Σταθμός στην ιστορία της Amyntas Wines υπήρξε το 1971, όταν ξεκίνησαν οι πειραματικές δοκιμές για την παραγωγή αφρώδους οίνου από τη διάσημη πια σε όλο τον κόσμο ερυθρή τοπική ποικιλία, το Ξινόμαυρο. Οι πειραματικές αυτές οινοποιήσεις έδωσαν εξαιρετικά αποτελέσματα, γε-

γονός που οδήγησε το ελληνικό κράτος να αναγνωρίσει επίσημα το 1972 την αμπελουργική ζώνη του Αμυνταίου ως την πρώτη στην Ελλάδα για την παραγωγή ροζέ αφρώδων οίνων με ΠΟΠ «Αμύνταιον». Λόγω των ιδιαίτερων εδαφοκλιματικών συνθηκών της, η αμπελουργική ζώνη του Αμυνταίου μπορεί να παράξει τόσο ροζέ αφρώδεις και ήσυχους οίνους, όσο και ερυθρούς ΠΟΠ, γεγονός που υπογραμμίζει τη μοναδικότητά της.

Η Ζώνη του «ΠΟΠ Αμύνταιο»

Η ζώνη του ΠΟΠ Αμύνταιο είναι η βορειότερη και με το μεγαλύτερο μέσο υψόμετρο (615 μ.) από τις τέσσερις ζώνες οίνων ΠΟΠ, στις οποίες συμμετέχει η ποικιλία Ξινόμαυρο. Πρόκειται επίσης για τον πρώτο εγχώριο ερυθροπό (ροζέ) οίνο ΠΟΠ. Ταυτοχρόνως είναι και ένας από τους δύο αφρώδεις ΠΟΠ.

Πέρα από το Ξινόμαυρο στην ευ-

ρύτερη περιοχή σήμερα καλλιεργούνται και ποικιλίες όπως Syrah, Merlot, Sauvignon, Chardonnay, Gewurztraminer, Ασύρτικο, Μαλαγουζιά, Ροδίτης κ.ά. Η παραγωγή των αμπελώνων όσον αφορά το Ξινόμαυρο κυμαίνεται από 7,5 μέχρι 9 τόνους το εκτάριο ενώ για τις ξένες η απόδοση κυμαίνεται μεταξύ 9 με 11 τόνων.

Πλούσια γκάμα

Στο χαρτοφυλάκιο ετικετών της Amyntas Wines ανήκουν τα Αμύνταιο ΠΟΠ Ερυθρός Ξηρός, Ροζέ Ξηρός, Επιλεγμένοι Αμπελώνες, Αμύντας Ροζέ Ξηρός, Λευκός Ξηρός, Ερυθρός Ξηρός, Ερυθρός Ημίγλυκος, τα αφρώδη Αφρώδης Rose Demi Sec, Ξινόμαυρο Αφρώδης Rose Sec, Ξινόμαυρο Blanc de Noir, τα Πετραία Γη Λευκό και Ερυθρό και Επιτραπέζιος Οίνος Ροζέ Ξηρός, Λευκός Ξηρός, Ερυθρός Ξηρός και Ερυθρός Ημίγλυκος.





Από τα πρώτα συνεταιριστικά οινοποιεία

Η Amyntas Wines αριθμεί περίπου 50 μέλη-αμπελουργούς, οι οποίοι καλλιεργούν με τη βοήθεια της τεχνολογίας και τη χρήση σύγχρονων μεθόδων παραγωγής, αλλά και τη συνεχή καθοδήγηση από έμπειρους οινολόγους και γεωπόνους. Η έκταση που καταλαμβάνουν οι αμπελώνες ανέρχεται σε 1.500 στρέμματα. Από αυτά το 50% σχεδόν, βρίσκεται, ανάμεσα στις λίμνες Πετρών και Βεγορίτιδα.

Ένα πολυδιάστατο θεματικό πάρκο εμπνευσμένο από τον οίνο και μια πρότυπη ξενοδοχειακή μονάδα προσφέρει στους επισκέπτες του το Κατώγι Αβέρωφ, που πρωτοπορεί στον οινικό τουρισμό



Από γενιά σε γενιά με ένα γενναίο όραμα

Εξήντα χρόνια μεγάλη κρασιά για το Κατώγι Αβέρωφ

Χίλια επίλεκτα φυτά, τα πρώτα κλήματα Cabernet Sauvignon φυτεύονται από τον Ευάγγελο Αβέρωφ στον αμπελώνα του Γινιέτς στο Μέτσοβο, τον πιο ορεινό στην Ελλάδα, και οι πρώτες οινοποιήσεις πραγματοποιούνται στο σπίτι της Βασιλαρχόντισσας. Ως βασικός άξονας του οράματος του Ευάγγελου Αβέρωφ για την ανάπτυξη του Μετσόβου, το Κατώγι Αβέρωφ, εν έτει 1959, είναι γεγονός.

Το 1989, η σκυτάλη περνά στον γαμπρό του, Σωτήρη Ιωάννου. Η παράλληλη ενασχόλησή του με το κρασί και την Πινακοθήκη Ε. Αβέρωφ, η οποία φέτος κλείνει τα 30 χρόνια λειτουργίας της, δίνει μία άλλη προοπτική στον τρόπο που διοικεί την εταιρεία. Καλλιεργούνται νέες ποικιλίες, το οινοποιείο επεκτείνεται και εκσυγχρονίζεται, τα κρασιά πληθαίνουν και πραγματοποιούνται πρωτοποριακές για την εποχή οινοποιήσεις. Το Κατώγι Αβέρωφ περνά σε μία περίοδο έντονης εξωστρέφειας. Εγκαيني-

άζεται η μυσταγωγική επισκέψιμη διαδρομή στους χώρους του οινοποιείου και ξεκινά τη λειτουργία του το ξενοδοχείο. Από λίγους μεμονωμένους επισκέπτες μέσα σε λίγα χρόνια το Κατώγι Αβέρωφ κατορθώνει να δέχεται 20.000 επισκέπτες ετησίως. Ο μικρός οργισμένος κρασότοπος του Μετσόβου έχει ανθίσει. «Είναι ένα όραμα που περνά από γενιά σε γενιά» αναφέρει ο Αλέξανδρος Ιωάννου, εγγονός του Ευάγγελου Αβέρωφ, που από το 2015 είναι ο διευθύνων σύμβουλος της εταιρείας, και ζει πλέον στο Μέτσοβο, εκεί που χτυπά η καρδιά της εταιρείας. Και συμπληρώ-

νει «η διαμονή μου στο Μέτσοβο με βοήθησε να καταλάβω την αγάπη που έτρεφε ο παππούς μου γι' αυτό». Με την ίδια αγάπη ο Αλέξανδρος Ιωάννου έρχεται αντιμέτωπος με τις προκλήσεις της εποχής και θέτει νέους στόχους.



Το 1989 η σκυτάλη του οινοποιείου πέρασε στον Σωτήρη Ιωάννου και την οικογένειά του.



*Πρωτοποριακές
για την εποχή
τους οινοποιήσεις
χαρακτηρίζουν
την πορεία του
οινοποιείου του
Μετσόβου*



Ένας δραστήριος συνεταιρισμός με πλούσια ιστορία

Πίσω από τη δημιουργία της ισχυρής συνεταιριστικής οινικής επιχείρησης βρίσκεται το ανήσυχο και φιλοπρόοδο πνεύμα των αμπελουργών της περιοχής και το οποίο φυσικά χαρακτηρίζει, όπως είναι γνωστό, διαχρονικά την Ήπειρο. Χρονική αφετηρία είναι το 1954, μια εποχή που ακόμη η χώρα μετρά πληγές από τον πόλεμο και όσα ακολούθησαν, με την ίδρυση από τους αμπελουργούς της Ζίτσας του πρώτου Οινοποιητικού Συνεταιρισμού με μικρές εγκαταστάσεις. Οι εργώδεις προσπάθειες οδηγούν το 1973 στην ίδρυση του σύγχρονου οινοποιείου της Ένωσης Αγροτικών Συνεταιρισμών Ιωαννίνων, κι ενώ ήδη από το 1972 οι οίνοι της Ζώνης της Ζίτσας αναγνωρίζονται και νομοθετικά ως ΠΟΠ. Τον Ιούνιο του 2006 το οινοποιείο κάνει το επόμενο αποφασιστικό βήμα, αποσπάται από την ΕΑΣ Ιωαννίνων και δημιουργείται η Zoinos Winery.

Οίνοι και αποστάγματα από τα φημισμένα αμπέλια της Ζίτσας

Ένας τοπικός συνεταιρισμός που μετουσιώθηκε σε μια κραταιά οινοποιητική μονάδα

Παράγοντας εκλεκτά οινικά προϊόντα, αναγνωρίσιμα στην εγχώρια αγορά αλλά σταδιακά και στη διεθνή όπου πλέον έχει έναν σταθερό προσανατολισμό, η συνεταιριστική οινοβιομηχανία της Ηπείρου Zoinos Winery, γνωστή παλαιότερα ως Ζίτσα, από το όνομα της περιοχής με τις σπάνιες ποικιλίες αμπελιών όπου είναι η έδρα της, θεωρείται μια από τις σύγχρονες μονάδες του κλάδου αλλά ταυτόχρονα και από τις πιο μεγάλες με το ευρύ δίκτυο συνεργασιών που αναπτύσσει. Η εταιρεία απασχολεί γύρω στα τριάντα άτομα, διοικητικά στελέχη, ασχολούμενους με την παραγωγική διαδικασία και τον ποιοτικό έλεγχο, καθώς και υψηλού επιπέδου οινολόγους και χημικούς. Επίσης συνεργάζεται με μεγάλο αριθμό παραγωγών, εφαρμόζοντας σύγχρονες μεθόδους καλλιέργειας και οινοποίησης



τόσο για τις αυτόχθονες ποικιλίες Ντεμπίνα, Βλάχικο και Μπεκάρι, όσο και για τις διεθνείς όπως το Chardonnay, Traminer, Merlot, Cabernet Sauvignon, επενδύοντας διαρκώς στην ποιοτική αναβάθμιση των προϊόντων της πετυχαίνοντας ταυτόχρονα την καλύτερη δυνατή σχέση ποιότητας και τιμής. Στα άμεσα σχέδια είναι η φύτευση νέου αμπελώνα 130 στρεμμάτων στη Ζίτσα, ενώ η επέκταση και ο εκσυγχρονισμός του απο-

στακτηρίου έχει ολοκληρωθεί και έχει μετατραπεί σε επισκέψιμο χώρο.

Ταυτόχρονα η Zoinos έχει αναπτύξει ένα ευρύ δίκτυο συνεργασιών με συνεταιρισμούς άλλων περιοχών, γεγονός που ενισχύει τη θέση της κατατάσσοντάς τη στις μεγάλες οινοποιητικές μονάδες της χώρας. Παράλληλα, τα τελευταία χρόνια υλοποιήθηκε επενδυτικό πρόγραμμα για τον εκσυγχρονισμό του οινοποιείου στη Ζίτσα και τη δημιουργία νέου κέντρου διανομής και εξυπηρέτησης πελατών.

Σημειώνεται ότι η Zoinos έχει ένα από τα πλέον εκτεταμένα δίκτυα πωλήσεων στη χώρα, ουσιαστικά είναι ο leader market στην επαγγελματική κατηγορία δηλαδή bag in box, καθώς και στα premium brands παλαιώσης οίνων και αποσταγμάτων στο ράφι.





Έμπνευση οι Μούσες για τον ροκ οίνο των Περίων

Κάθε ετικέτα του Κτήματος Κούρτη διηγείται τη δική της ιστορία

Παλαιότερα στα χωράφια του Κτήματος Κούρτη στις παρυφές των Περίων καλλιεργούνταν κυρίως καπνά, όπως συνέβαινε και στο σύνολο σχεδόν των αγρών της περιοχής. Το 1997 ο Απόστολος Κούρτης φύτεψε το πρώτο αμπέλι, με σκοπό την επαγγελματική πλέον ενασχόλησή του με την καλλιέργεια του αμπελιού και την παραγωγή οίνου, αξιοποιώντας αφενός μια παράδοση που κάλυπτε ως τότε τις οικογενειακές ανάγκες, αφετέρου όμως προσπαθώντας να συνδυάσει την εμπειρική γνώση γεωπόνου και οινολόγου, την οποία σημειωτέον ανέπτυξε εργαζόμενος παράλληλα ως μουσικός. Σε μια τέτοια μικρής κλίμακας οικογενειακή επιχείρηση, το «Κτήμα Κούρτη»,

που βρίσκεται στη σκιά του Ολύμπου και στις παρυφές των Περίων, κατάφερε να καθετοποιήσει όλη την παραγωγή. Δηλαδή, η επιχείρηση φέρνει σε πέρας όλες τις διαδικασίες, από τη φύτευση μέχρι και την προώθηση των οίνων μέσα από τον ειδικά διαμορφωμένο χώρο γευσιγνωσίας μέσα στο οίνοποιείο στη Ράχη Περίας.

Βιολογική διαχείριση

Η έκταση των αμπελώνων είναι 60 στρέμματα όπου από το 2006 εφαρμόζεται βιολογική διαχείριση, όπως και στην οίνοποιηση, και εκτός από τις ξένες ποικιλίες Trebbiano, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon καλλιεργούνται και Ασύρτικο, Ξινόμαυρο,

Αγιωργίτικο ενώ το 2015 η ποικιλία Chardonnay επανεμβολιάστηκε σε Βιδιανό. Η ετήσια παραγωγή ανάλογα με την περίοδο κάθε έτους κυμαίνεται στα 15.000-20.000 λίτρα.

Οι ετικέτες του Κτήματος είναι εφτά, τρεις λευκού ξηρού οίνου, τρεις ερυθρού ξηρού και ενός ροζέ ημίξηρου. Ας σημειωθεί ότι τα τελευταία χρόνια αυξανόμενο είναι το ενδιαφέρον του Κτήματος Κούρτη για ανάπτυξη του οινοτουρισμού. Έτσι μέσα από συνεργασίες με τουριστικές επιχειρήσεις ή και μεμονωμένους επισκέπτες, το Οίνοποιείο υποδέχεται τους επισκέπτες του για να γευτούν τα κρασιά του συνοδεία παραδοσιακών εδεσμάτων και να γνωρίσουν την παραγωγή του οίνου από κοντά.



Ένας μοναδικός αμπελότοπος

Οι εγκαταστάσεις του Οινοποιείου βρίσκονται στην Πιερία, στην σκιά του Ολύμπου και των Πιερίων, δύο οροσέμων με έντονη αναφορά στην αρχαιοελληνική μυθολογική και οινική παράδοση: Ο Όλυμπος, η κατοικία των 12 Θεών, τα Πιέρια, η κατοικία των Μουσών, και δίπλα το Δίον, με έντονη την παρουσία του Διονύσου. Τα τοπογραφικά αυτά στοιχεία και η γειτνίαση με τη θάλασσα, δεν έχουν όμως μόνο μυθολογική διάσταση. Δίνουν ιδιαιτερότητα στον τόπο, κυρίως από άποψη κλίματος που είναι μοναδικό.



Απόστολος Κούρτης

Εξωστρέφεια και επενδύσεις

Το 95% της ετήσιας παραγωγής του συνόλου των προϊόντων του Συνεταιρισμού απορροφάται στην ελληνική αγορά, ενώ η υπόλοιπη ποσότητα εξάγεται σε Γερμανία, Κίνα, Αυστραλία και Νιγηρία. Με σκοπό την ανάπτυξη και την εξωστρέφειά του στις αγορές του κόσμου, ο Συνεταιρισμός έχει υλοποιήσει επένδυση εκσυγχρονισμού και βελτιώσεων των εγκαταστάσεων, μηχανολογικού εξοπλισμού του οινοποιείου, η οποία έχει σημαντική συμβολή στη βελτίωση των υγειονομικών συνθηκών λειτουργίας του καθώς και στο περιβαλλοντικό του αποτύπωμα.



Με Μοσχάτο, μυαλό και χέρια τράνεψε ο Τύρναβος

Ο Συνεταιρισμός κυκλοφορεί 60 επκέτες κρασί, ούζο και τσίπουρο

Έστησε την πρώτη μονάδα εμφιάλωσης τσίπουρου επί ελληνικού εδάφους σε έναν τόπο όπου η αμπελοκαλλιέργεια έχει ρίζες που χάνονται στα βάθη των αιώνων. Ο λόγος για τον Αγροτικό Οινοποιητικό Συνεταιρισμό Τυρνάβου, ο οποίος ιδρύθηκε το 1961 και οι εγκαταστάσεις του οποίου σήμερα εκτείνονται σε μια επιφάνεια 50.000 τ.μ., φιλοξενώντας δεξαμενές χωρητικότητας 130.000 εκατόλιτρων. Αποτελεί μια πιστοποιημένη κατά ISO 9001/2000 επιχείρηση και στους αμπελώνες των μελών της εφαρμόζεται σύστημα ολοκληρωμένης διαχείρισης κατά AGRO 2.1-2.2.

Σήμερα ο ΑΟΣ Τυρνάβου έχει 466 μέλη - αμπελουργούς της περιοχής Τυρνάβου, Δαμασίου, Αμπελώνα, Δελέρων, Αργυροπουλίου και Πλατανουλίων, που καλλιεργούν συνολικά 8.259 στρέμματα οινοποιήσιμων στα-

φυλιών, με επικρατέστερη ποικιλία την ερυθρή Μοσχάτο Τυρνάβου (Αμβούργου). Οι ποσότητες σταφυλιού που επεξεργάζεται κάθε χρόνο ανέρχονται στις 10-13 χιλιάδες τόνους ενώ τα προϊόντα που παράγονται από την επεξεργασία αυτή είναι περίπου: 6.000 τόνοι κρασιά, 400 τόνοι τσίπουρο και ούζο, καθώς και 100-200 τόνοι συμπυκνωμένα και ανακαθαρισμένα συμπυκνωμένα γλεύκη. Συνολικά ο ΑΟΣ Τυρνάβου κυκλοφορεί περισσότερες από 60 ετικέτες, οι οποίες πωλούνται σε όλη σχεδόν την Ελλάδα.

Ναυαρχίδα το τσίπουρο

Ο Αγροτικός Οινοποιητικός Συνεταιρισμός Τυρνάβου ήταν ο πρώτος Συνεταιρισμός που παρήγαγε και εμφιάλωσε τσίπουρο. Μάλιστα το Τσίπουρο Τυρνάβου είναι προϊόν ΠΓΕ ήδη από το 1989 και αξίζει να σημειωθεί ότι ο Τύρναβος

είναι η μοναδική πόλη της Ελλάδας που έχει τέτοια αναγνώριση, αφού τα υπόλοιπα τρία τσίπουρα που περιλαμβάνονται στον Κανονισμό αναφέρονται σε γεωγραφικά διαμερίσματα. Φυσικά οι σύγχρονες εγκαταστάσεις του αποσταγματοποιείου του Συνεταιρισμού είναι σε θέση να εξασφαλίζουν την άριστη ποιότητα του τελικού προϊόντος, αξιοποιώντας πλήρως το ποικιλιακό δυναμικό του Μοσχάτου για την ανάδειξη της λεπτής γεύσης και του πλούσιου αρώματός του. Ας σημειωθεί ότι το Τσίπουρο με γλυκάνισο, το Τσίπουρο με κρόκο (σαφράν) και το «μαλτ» παλαιωμένο σε δρύινα βαρέλια απέσπασαν επανειλημμένα μετάλλια για την απαράμιλλη γεύση και το πλούσιο άρωμά τους τόσο στο Διεθνή Διαγωνισμό Οίνου & Αποσταγμάτων Θεσσαλονίκης, όσο και σε άλλους διεθνείς διαγωνισμούς.



«Από νωρίς χαράξαμε την καλή μας πορεία, στηριζόμενοι στο μυαλό και τα χέρια μας, γι' αυτό ο Τύρναβος έκανε τη διαφορά», ανέφερε σε παλαιότερη συνέντευξή του στο Wine Trails ο διευθυντής του Αγροτικού Οινοποιητικού Συνεταιρισμού Τυρνάβου, Βαγγέλης Σίκαλος.

Το Κτήμα Χατζημιχάλη διοικείται από τον ιδρυτή Δημήτριο Α. Χατζημιχάλη και τους δύο γιους του, Παναγιώτη και Λεωνίδα (δεξιά). Οι δύο νέοι συμμετέχουν ενεργά και με πάθος στην επιχείρηση, συνεχίζοντας την παράδοσή της στην παραγωγή ποιοτικού οίνου και επεκτείνοντας τα σύνορά της σε ολόκληρο τον κόσμο.



Στο οικοσύστημα του Κτήματος Χατζημιχάλη

Περιλαμβάνονται τοπική μαράδοση και κοινωνικές αξίες

Ήταν στις αρχές της δεκαετίας του '80, όταν μια παρτίδα 1.000 φιαλών υψηλής ποιότητας Cabernet Sauvignon «τάραξε τα νερά» στην ελληνική αγορά. Μια δεκαετία αργότερα, η ποιότητα των οίνων του Κτήματος Χατζημιχάλη αναγνωρίστηκε διεθνώς, κερδίζοντας σειρά διεθνών βραβείων σε Βρυξέλλες και Νέα Υόρκη, όχι μόνο στα ερυθρά αλλά και στα λευκά, πρωτοστατούντος του παντρέματος των ελληνικών ποικιλιών Ασύρτικου και Ρομπόλας. Έκτοτε, το Κτήμα Χατζημιχάλη διαρκώς εξελίσσεται και βελτιώνεται, πάντα με σεβασμό στη φιλοσοφία του Δημήτρη Α. Χατζημιχάλη, τη δημιουργία δηλαδή αυθεντικών κρασιών μέσα σε ένα οικοσύστημα το οποίο υποστηρίζει την τοπική παράδοση και τις κοινωνικές αξίες.

Η ιστορία πίσω από τη γαλοπούλα

Τα πρώτα χρόνια δεν ήταν εύκολα και ο Δημήτρης Α. Χατζημιχάλης δημιούργησε ένα αγρόκτημα όπου εξέτρεφε γαλοπούλες, το οποίο τον βοήθησε να

υποστηρίξει οικονομικά τα έξοδα των πρώτων αμπελώνων του. Οι γαλοπούλες αυτές εισάγονταν από τον Καναδά αεροπορικώς στις αρχές Σεπτεμβρίου και εκτρέφονταν για το παραδοσιακό χριστουγεννιάτικο τραπέζι. 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.

Σήμερα το Κτήμα Χατζημιχάλη είναι μία οικογενειακή αμπελουργική εκμετάλλευση, που διατηρεί στην Στερεά Ελλάδα δύο οινοποιεία και ιδιόκτητους αμπελώνες, συνολικής έκτασης 2.200 ιδιόκτητων στρεμμάτων, που καλλιεργούνται με ελληνικές και διεθνείς ποικιλίες και βρίσκονται συγκεκριμένα στην Κοιλάδα Αταλάντης Οπούντιας Λοκρίδος και στο Άρμα Θηβών.



Μια οικογενειακή αμπελουργική εκμετάλλευση είναι το Κτήμα Χατζημιχάλη.





Το Κτήμα Οινότρια Γη είναι επισκέψιμο από Δευτέρα έως Παρασκευή 09.00 π.μ.-17.30 μ.μ. & Σαββατοκύριακο 11.00 π.μ.-15.00 μ.μ.





Αμπέλι, κρασί και άνθρωπος

Μια άρρηκτη σχέση

Στο Μουσείο Οίνου Κώστα Λαζαρίδη

Με αφορμή την αγάπη του για το κρασί και την ιστορία της αμπέλου ο Κώστας Λαζαρίδης ξεκίνησε το 1979 το οινικό του ταξίδι, εγκαθιστώντας στον Ξηροπόταμο, στις πλαγιές του φαλακρού όρους, όπου βρίσκεται και το σπίτι του, τον πρώτο συστηματικό, γραμμικό αμπελώνα της Δράμας. Την ίδια περίοδο ξεκινά και η συλλογή εργαλείων κι αντικειμένων από όλο τον κόσμο που αφορούν τη διαδικασία της οινοποίησης κι εμφιάλωσης. Ακολουθεί, το 1986, μια ακόμη πρωτιά, καθώς κατασκευάζει το μοναδικό, για εκείνη την εποχή, σύγχρονο οινοποιείο της περιοχής, όπου οινοποιούνται τα σταφύλια των ιδιόκτητων αμπελώνων του. Το Κτήμα Κώστα Λαζαρίδη απογειώνει τον οίνο της περιοχής της Δράμας και ο ανήσυχος δημιουργός του κατεβαίνει το 2000 πιο νότια δημιουργώντας την Οινότρια Γη. Εμπνευσμένος από τον Οίνωτρο φέρνει στην Αττική νέα φύτευση αμπελιών, οινοποίηση ποικιλιών που τιμούν το terroir της περιοχής και την πλούσια συλλογή του για τη διαμόρφωση του Μουσείου Οίνου Κώστα Λαζαρίδη.

Στη Λίμνη του Μαραθώνα

Ο αμπελώνας της Οινότριας Γης, έκτασης περίπου 200 στρεμμάτων, αναπτύσσεται σε πλαγιές που αντικρύζουν τη λίμνη του Μαραθώνα. Καλλιεργείται σύμφωνα με τις αρχές της βιολογικής γεωργίας και πιστοποιείται από την ΔΗΩ. Το πότισμα απαγορεύεται αυστηρά καθώς βρίσκεται στη λεκάνη απορροής της λίμνης, οπότε τα αμπέλια δροσίζονται με όσο νερό ή

υγρασία δίνει η φύση. Σε ό,τι αφορά τις ποικιλίες έχει επιλεχθεί το πολυδύναμο Αγιωργίτικο -σε μια από τις πρώτες του φυτεύσεις στην Αττική- και οι γνωστές από τη Δράμα Cabernet Sauvignon και Syrah. Τέλος το Κτήμα περιλαμβάνει ένα μικρό αλλά πολύ σύγχρονο οινοποιείο, που αξιοποιεί αποκλειστικά την παραγωγή των ιδιόκτητων αμπελώνων του και δημιουργεί δύο εκλεκτά κρασιά ΠΓΕ Αττική, τα Οινότρια Γη Cabernet Sauvignon – Αγιωργίτικο και Οινότρια Γη Syrah – Αγιωργίτικο.

Το Μουσείο Οίνου

Ο σχεδιασμός της κατασκευής του Κτήματος Οινότρια Γη και του Μουσείου Οίνου στο 2ο χλμ. Καπανδριτίου-Καλάμου έγινε από τον αρχιτέκτονα και ζωγράφο Γιάννη Νάνο, ενώ το 2011 το Μουσείο εγκαινιάστηκε από τον γνωστό κι ως «ιπτάμενο οινολόγο», Michel Rolland. Στον πολυχώρο της Οινότριας Γης, όπου περιλαμβάνονται και χώροι για τη διοργάνωση εκδηλώσεων, συνεδρίων και φυσικά οι υπόγειες κάβες για την παλαίωση, παρουσιάζεται μια πλούσια συλλογή αμπελοοινικών εργαλείων, όπως μοναδικές στροφιλιές από τον 17ο αιώνα κι ανοιχτήρια που συμβολίζουν την παράδοση και την εξέλιξη. Τα πολυάριθμα εκθέματα που ξεκινούν από το 17ο αι. και πλαισιώνονται από σύγχρονα οπτικοακουστικά μέσα, προσφέρουν στον επισκέπτη μία πλήρη εικόνα για την ιστορία, την καλλιέργεια του αμπελιού, τη διαδικασία παραγωγής του κρασιού, αποσταγμάτων και βαλσαμικού ξυδιού.



Spondē, η τελετουργία της απόλαυσης

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

Η απόλυτη οινοτουριστική εμπειρία

Στην καρδιά του μοναδικού terroir της Νεμέας

Μια οινική περιπέτεια που ξεκινά πριν ακριβώς 40 χρόνια, στην καρδιά του κορυφαίου terroir της Νεμέας, από μια εταιρεία που εδώ και χρόνια αποτελεί σημείο αναφοράς στο χώρο του κρασιού. Ο λόγος για το Κτήμα Σεμέλη, ένα οινοποιείο, χτισμένο με πρωτοποριακή αρχιτεκτονική, απόλυτα εναρμονισμένη με τη φυσική ομορφιά του νεμεάτικου τοπίου, σε μία πλαγιά κατάφυτη από αμπέλια.

Πρόκειται στην ουσία για μια στρατηγική επιλογή των ανθρώπων του Κτήματος που αφενός εξασφαλίζει ένα απόλυτα υγιές οικοσύστημα για τους αμπελώνες αλλά και ένα εκπληκτικό περιβάλλον για τον επισκέπτη. Άλλωστε το Κτήμα Semeli είναι ένα από τα πρώτα οινοποιεία στην Ελλάδα που έδωσαν έμφαση στον αναπτυσσόμενο τομέα του οινοτουρισμού. Ταξιδιώτες



όλων των ηλικιών, φοιτητές και οινόφιλοι από όλο τον κόσμο, επισκέπτονται τις εγκαταστάσεις και τους αμπελώνες του και γνωρίζουν με τη βοήθεια των ανθρώπων του τον συναρπαστικό κόσμο της αμπελουργίας και της οινοποίησης, αλλά και απο-

κτούν εύκολη πρόσβαση σε αρχαιολογικούς χώρους και ιστορικά ή πολιτιστικά μνημεία παγκόσμιας εμβέλειας, όπως το αρχαίο θέατρο της Επιδαύρου. Αξίζει δε να σημειωθεί ότι βρίσκεται σε εξέλιξη μια μεγάλη ανακαίνιση που γίνεται στους χώρους υποδοχής και φιλοξενίας, καθώς και στο ιστορικό κελάρι, που αναμένεται να ολοκληρωθεί στις αρχές του επόμενου έτους. Παράλληλα, θα λειτουργήσει και ο ολοκαίνουργιος ξενώνας του Κτήματος που θα αποτελείται από 10 boutique luxury σουίτες πάνω στην καρδιά του αμπελώνα της Νεμέας.

Υπενθυμίζεται ότι ο αμπελώνας του Κτήματος Semeli αριθμεί συνολικά πάνω από 1.200 στρέμματα, ιδιόκτητα αλλά και συνεργαζόμενων παραγωγών, τα οποία βρίσκονται στη ζώνη ΠΟΠ Νεμέα, τη Μαντινεία, καθώς και σε άλλες περιοχές της Πελοποννήσου.



Λεωνίδας Νασιάκος





ΣΚΟΥΡΑΣ

DOMAINE SKOURAS

EST 1986



Γεννιέται ξανά σε κάθε τρύγο το Κτήμα Σκούρα

Κάθε νέα εμφιάλωση είναι μια νέα πρόκληση

Τα τελευταία τριάντα χρόνια, το Κτήμα Σκούρα έχει δημιουργήσει ένα πειθαρχημένο, καινοτόμο και σοβαρό οينو-παραγωγικό δυναμικό. Απολαυστικά κρασιά, πρωτοποριακές αναμειξεις, εμπνευσμένες εμφιαλώσεις γηγενών και κοσμοπολίτικων ποικιλιών, αξέχαστες και σπάνιες χρονιές.

Όλα διαγράφουν την οινική φιλοσοφία της οικογένειας Σκούρα. Όλοι στο Κτήμα οινολόγοι, γεωπόνοι, οινοποιοί δεν κάνουν απλά κρασί: Γεμάτοι ενέργεια και ενθουσιασμό, πείρα και διαίσθηση, προσθέτουν σε όλα τα κρασιά και σε όλες τις δραστηριότητες της Οινοποιίας μια δυναμική που ανανεώνεται και αναγεννιέται με κάθε τρύγο.

Πρόσφατα ο Δημήτρης Σκούρας, μετά τις σπουδές του στην Οινολογία στο Montpellier της Γαλλίας μπήκε στο δυναμικό του οινοποιείου και πλέον μαζί

με τον Γιώργο Σκούρα αποφασίζουν για νέες εμφιαλώσεις, νέες κυκλοφορίες, κρασιά που φτιάχνονται για να ξεχωρίσουν. Το Perlo είναι ένα χαρακτηριστικό παράδειγμα. Σε αναλογία 1/3 Αγιωργίτικο σε βαρέλι ακακίας, 1/3 Syrah σε δεξαμενή, 1/3 Μαυροφίλερο σε αμφορείς, είναι μια πολύπλοκη σύνθεση που κυκλοφόρησε με βλέψεις για την εξέλιξη στη φιάλη αλλά και το συνδυασμό με το φαγητό.

Πλέον άλλη μια νέα κυκλοφορία, με πολύ μικρή εμφιάλωση αλλά με τιτάνια προσπάθεια θα ανανεώσει την γκάμα του οινοποιείου. Ένα γλυκό κόκκινο κρασί φτιαγμένο από την αφανή ποικιλία Μαυρόστυφο Άργους, από αποξηραμένα σταφύλια με έναν μοναδικό τρόπο. Άλλοτε στον ήλιο και άλλοτε στη σκιά δημιουργούν το κρασί «Ο Τιτάνας» γλυκό και εξαιρετικά τραγανό.

Κάθε νέα εμφιάλωση είναι μια πρόκληση και η πρόκληση αυτή παρατείνεται με τη συμμετοχή κάθε κρασιού σε διαγωνισμούς ανά τον κόσμο. Χρυσά βραβεία και υψηλές βαθμολογίες φτάνουν στο οινοποιείο από το Wine Advocate, το Syrah du Monde, το Texsom Awards, το AWC Vienna, τον Διεθνή Διαγωνισμό Θεσσαλονίκης, την Jancis Robinson κ.α. Για τις σοδειές που κυκλοφόρησαν το 2019 κάποιες από τις διακρίσεις ήταν: Από το Wine Advocate Labyrinth 9915 95 βαθμοί, Portes Mochoφίλερο 2018 90 βαθμοί και Μέγας Οίνος 2015 91 βαθμοί, από τον AWC Vienna χρυσά μετάλλια για τα Dum Vinum Sperum 2017, Grande Cuvee Nemea 2015, Synoro 2014 και Viognier Eclectique 2017 και από τα Texsom Awards χρυσό μετάλλιο και επιλογή των κριτών για το Grande Cuvee 2014.



*Κρασιά που φτιάχνονται
για να ξεχωρίσουν ορίζει
η οινική φιλοσοφία του
Κτήματος Σκούρα*

Γιώργος Σκούρας





Όλα ξεκινούν από το άριστο σταφύλι

Γνώση μροοέφερε ο δύοκολος φρεινός τρύγος στην Οινοποιία Γεωργίου Λαφαζάνη

Η ιστορία της Οινοποιίας Γεωργίου Λαφαζάνη ξεκινά κάπου στις αρχές της δεκαετίας του 1950 από τον Βασίλειο Λαφαζάνη και την ίδρυση του πρώτου οικογενειακού οινοποιείου στη Μαγούλα Αττικής. Σήμερα η Οινοποιία έχει στόχο και όραμα, εκτός από τη διαρκώς ανανεούμενη τεχνολογική υποδομή, να δώσει ιδιαίτερη έμφαση στην επέκταση και αξιοποίηση του ιδιόκτητου αμπελώνα και στην καθιέρωση των κρασιών σε ξένες χώρες. Αποτελεί δε σήμερα μια άριστα εξοπλισμένη οινοπαραγωγική μονάδα. Ας σημειωθεί δε ότι ο παλαιότερος

αμπελώνας της βρίσκεται στη θέση «Αχλαδιάς» της Νεμέας, με φυτά άνω των 40 ετών. Σύμφωνα με τους ανθρώπους του Οινοποιείου, καλλιεργητικά η φετινή ήταν μια δύσκολη και επικίνδυνη χρονιά, καθώς σε ορισμένα σημεία της ζώνης εκδηλώθηκαν πολλά επίπεδα ευδαιμίδας, κυρίως στις πιο ζεστές περιοχές. Υπήρξε και προσβολή από ένα μύκητα που στεγνώνει τα σταφύλια με αποτέλεσμα να ανεβάζει κατακόρυφα τα σάκχαρα, ενώ η οξύτητα μένει υψηλή. Αυτό σήμαινε συνεχή επαγρύπνηση στους αμπελώνες.

Ο τρύγος ήταν όψιμος σε σχέση με τις τελευταίες χρονιές, κανονικός, αν τον συγκρίνουμε με αυτό που ίσχυε παλαιότερα. Με το Αγιοργίτικο ξεκινήσαμε στις 15 Σεπτεμβρίου στις πρώιμες περιοχές και έχουμε πολύ ωραία κρασιά, με έντονα χρώματα και αρώματα. Χαρακτηριστικό της χρονιάς είναι οι υψηλές οξύτητες και τα χαμηλά pH. Σε αρκετές περιοχές έχουμε πώση της τάξης του 20 – 30% η οποία οφείλεται στα πολύ χαμηλά επίπεδα βροχόπτωσης κυρίως τις τελευταίες 40 ημέρες πριν τον τρύγο.



Γιάννης Τρουπής

Ανάπτυξη του οινοτουρισμού

Μεγάλη σημασία δόθηκε από το Οινοποιείο Τρουπή και στην ανάπτυξη του οινοτουρισμού. Το Οινοποιείο είναι επισκέψιμο και όλο και περισσότεροι εκδρομείς συνδυάζουν την επίσκεψη και τη γευστική δοκιμή οίνων του Κτήματος, μαζί με μια εξόρμηση στα όμορφα χωριά της Αρκαδίας, τα βραχοκτισμένα μοναστήρια της, τους αρχαιολογικούς τόπους και μουσεία, καθώς και την απaráμιλλη ομορφιά της φύσης σε βουνό και θάλασσα.



«Τομή» στην εγχώρια παραγωγή οίνου

*Μια ιστορία επιτυχίας που ξεκινά μόλις το 2010 και
κοιτά με δύναμη το μέλλον του Μοσχοφίλερου*

Το Οινοποιείο Τρουπή εμφανίστηκε στον οινικό χάρτη το 2010. Η ενασχόληση της οικογένειας καλλιεργητικά με τα ιδιόκτητα αμπέλια Μοσχοφίλερου στη Μαντίνεια υπήρχε από τη δεκαετία του '70, παράλληλα με τις υπόλοιπες επαγγελματικές δραστηριότητες στο χώρο της υποστήριξης αγροτικών καλλιεργειών. Για το Οινοποιείο Τρουπή η οικονομική κρίση του 2010 δεν στάθηκε εμπόδιο ανάπτυξης αλλά η αρχή μιας νέας πορείας που επέλεξε να κάνει, δημιουργώντας νέα δεδομένα στο Μοσχοφίλερο.

Εξαρχής γνώμονας ήταν η παραγωγή ποιοτικού εμφιαλωμένου οίνου, δίνοντας μεγάλη έμφαση στις μικρές στρεμματικές αποδόσεις, σε νέες πειραματικές φυτεύσεις και εναλλακτικές μεθόδους οινοποίησης -που μέχρι τότε ήταν άγνωστες για το Μοσχοφίλερο- και σε ανάδειξη κι άλλων ελληνικών ποικιλιών, όπως αυτή του Αγιοργίτικου, της Μαυροδάφνης και του Ασύρτικου. Πλέον εκτός από φρέσκα κρασιά, αρκετές νέες ετικέτες παράγονται σε πύλινους αμφορείς, τσιμεντένιες δεξαμενές, ξύλινα βαρέλια δρυός και ακακίας, με πολύωρες ή και πολυήμερες εκχυλίσσεις, με γηγενείς ζύμες και ελάχιστες παρεμβάσεις. Όλα αυτά δείχνουν τη συνεχή προ-

σπάθεια του Κτήματος για επανοτοποθέτηση του Μοσχοφίλερου στα οινικά δρώμενα και στη θέση που του αρμόζει ως ελληνική ποικιλία πρεσβευτή στο εξωτερικό.

Οι επενδύσεις του οινοποιείου και η βήμα-βήμα ανάπτυξή του σε υλικοτεχνικές υποδομές και προσωπικό, έφερε γρήγορα αποτελέσματα τόσο στην εγχώρια αγορά, με τη συνεργασία του Κτήματος με την εταιρεία Καρούλιας ABEE για αποκλειστική διάθεση και διανομή, όσο και με αγορές του εξωτερικού όπως αυτές των ΗΠΑ, Καναδά, Ηνωμένου Βασιλείου, Βελγίου, Ολλανδίας, Γερμανίας, Ισραήλ και Αυστραλίας. Πλέον το ποσοστό των εξαγωγών συναγωνίζεται το αντίστοιχο της εγχώριας αγοράς και οι εκτιμήσεις για το μέλλον είναι ευοίωνες.

Αρκετά κρασιά του Κτήματος έχουν διακριθεί σε διεθνείς διαγωνισμούς οίνου και έχουν αποσπάσει εγκωμιαστικά σχόλια από διασημους οινογράφους όπως ο Eric Asimov στους New York Times. Χαρακτηριστικές είναι οι αναφορές του για το Hoof & Lur και τη Φτερη Αγιοργίτικο. Ας σημειωθεί επίσης ότι ο πρώτος αμπελώνας του Κτηματος με Ασύρτικο στη Μαντίνεια είναι γεγονός και τα επόμενα χρόνια θα εμπλουτίσει τις ετικέτες του.


TROUPIS WINERY



Νέα εποχή ξημερώνει για τον ιστορικό Νέστωρ

Στην ανασύσταση του Μεσοηνιακού αμπελώνα στοχεύει η οικογένεια Λαφαζάνη

Μετά από σχεδόν τέσσερα χρόνια συνεχών επενδύσεων στον αμπελώνα και στο οινοποιείο, μετά από πέντε τρύγους και συνεχείς πειραματισμούς, το Οινοποιείο Νέστωρ στη Μεσσηνία παρουσίασε πρόσφατα πέντε νέα προϊόντα, και συγκεκριμένα δύο λευκά, ένα ροζέ και δύο ερυθρά μονοποικιλιακά κρασιά, που σηματοδοτούν τη νέα εποχή και φέρουν την υπογραφή του Σπύρου και της Στέλλας Λαφαζάνη αλλά και του νέου αίματος της οικογένειας του Βασίλη και της Αθηνάς Λαφαζάνη. Ο Βασίλης σπούδασε Οινολόγος και είναι ο υπεύθυνος παραγωγής του Οινοποιείου ενώ η Αθηνά με σπουδές στη διοίκηση επι-

χειρήσεων έχει αναλάβει το marketing και την εμπορική διεύθυνση. Ο φρέσκος «αέρας» που φέρνει η νέα γενιά αντικατοπτρίζεται τόσο στο νεανικό και φιλικό στυλ των κρασιών, όσο και στη μοντέρνα εμφάνισή τους.

Στη Μεσσηνία, μετά τη Νεμέα

Η οικογένεια Λαφαζάνη ήρθε στη Μεσσηνιακή Γη το 2015, ένωσε τις δυνάμεις της με τα μέλη του Αγροτικού Οινοποιητικού Συνεταιρισμού Μεσσηνίας «ο Νέστωρ» και ανέλαβε να οδηγήσει το οινοποιείο σε νέα εποχή. Με στόχο την ανασύσταση του Μεσοηνιακού αμπελώνα και την ανάδειξη της δυναμικής του,

ο Σπύρος Λαφαζάνης και η οικογένειά του, μετά την επιτυχημένη πορεία στη Νεμέα, κάνει το επόμενο βήμα και επενδύει σε ένα ιστορικό όνομα. Ανανεώνει κατασκευαστικά το οινοποιείο και τους περιβάλλοντες χώρους, ενώ φυτεύει νέους αμπελώνες δίνοντας έμφαση στις γηγενείς ποικιλίες. Σήμερα η «Νέστωρ Α.Ε.» έχει ως συμμάχους της 200 αμπελοκαλλιεργητές, μέλη του συνεταιρισμού, οι οποίοι δραστηριοποιούνται καλλιεργώντας περισσότερα από 2.500 στρέμματα. Ο «Νέστωρ» αποτελεί μια από τις μεγαλύτερες οινοποιητικές μονάδες, παρουσιάζοντας παράλληλα μεγάλο οινοτουριστικό ενδιαφέρον.



*Οι εγκαταστάσεις του
οινοποιείου αναπαριστούν
στην αρχιτεκτονική και στα
χρώματα το αρχαίο παλάτι
του βασιλιά Νέστορα*



Το Φιλέρι επιστρέφει

Δύο από τα πέντε νέα κρασιά, το Φιλέρι Νέστωρ Λευκό 2018 και το Φιλέρι Νέστωρ Ροζέ 2018, παράγονται από τη γηγενή ποικιλία Φιλέρι που ευδοκimer στην περιοχή και το οινοποιείο Νέστωρ στοχεύει να αναδείξει όλες τις πτυχές του. Το Φιλέρι είναι ερυθρωπή ποικιλία που ανήκει στην οικογένεια των Φιλεριών και πρόκειται ουσιαστικά για ένα λιγότερο αρωματικό κλώνο από το δημοφιλές Μοσχοφίλερο. Τα υπόλοιπα τρία κρασιά, το Pylos Chardonnay Nestor 2018, το Pylos Merlot Nestor 2017 και το Pylos Cabernet Sauvignon Nestor 2017 που ωριμάζουν σε δρύινα βαρέλια, παράγονται από σπουδαίες διεθνείς ποικιλίες, που καλλιεργούνται εδώ και 50 χρόνια στη Μεσσηνία.





ΟΡΕΑΛΙΟΣ ΓΗ
ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΟΙ
ΡΟΜΠΟΛΑΣ ΚΕΦΑΛΛΗΝΙΑΣ

Vino di Sasso

Ο ΠΟΠ Ρομπόλα της Κεφαλονιάς είναι από τους λίγους ΠΟΠ που παίρνει το όνομά του και από την περιοχή και από την ποικιλία. Στην Κεφαλονιά, η Ρομπόλα είναι η πλέον διαδεδομένη ποικιλία, η οποία ευδοκιμεί σε γενικώς φτωχά εδάφη, ενίοτε τόσο φτωχά που οι Ιταλοί ονόμαζαν το κρασί της «Vino di Sasso», δηλαδή «κρασί της πέτρας». Στις ορεινές πλαγιές του Αίνου υπάρχουν ακόμα αυτόριζα αμπέλια μεγάλης ηλικίας.



Ένα σπάνιο terroir στη γη της Ρομπόλας

Με νέα ταυτότητα αλλά και επκέτες ο Συνεταιρισμός

Ένας μαγικός τόπος όπου η ακούραστη φύση σε ξαφνιάζει με το αέναο παιχνίδι των εναλλαγών της: Πότε καλύπτει με πελώρια νέφη τα ελατοδάση και τους ορεινούς αμπελώνες και πότε τους τυλίγει με τη λαμπρότητα του ήλιου ενώ η πάντα παρούσα θάλασσα του Ιονίου δροσίζει με την αύρα της ό,τι ζει και αναπνέει στην σκιά του Αίνου.

Σε αυτήν τη σπάνια γη που είναι ένα αμάλγαμα ορεινής φύσης και θαλάσσιας ομορφιάς, 300 Κεφαλονίτες αμπελουργοί, γενιά τη γενιά, καλλιεργούν τους αμπελώνες τους και παράγουν τους ξεχωριστούς οίνους της κεφαλονίτικης παράδοσης. Προεξέχουσα θέση έχει η Ρομπόλα, αυτή η καθόλα ιδιαίτερη ποικιλία που για αιώνες καλλιεργείται στην Κεφαλονιά και έχει κερδίσει την αναγνώριση

ΠΟΠ. Επίσης καλλιεργούνται και άλλες ποικιλίες όπως το Μοσχάτο, η Μοσχατέλα, το Τσαούσι, το Βοστιλίδι, το Ζακυνθινό, η Μαυροδάφνη, ο Σκυλοπνίχτης, όλες με δική τους προσωπικότητα και χαρακτήρα.

Το Όρος και η Θάλασσα

Οι αμπελουργοί της Κεφαλονιάς γνωρίζουν καλά αυτό τον τόπο και τις ιδιαιτερότητες που τον κάνουν μοναδικό. Συνυπάρχοντας με αυτή την υπέροχη φύση και σεβόμενοι την αλήθεια της, θέλησαν να ταυτιστούν ακόμη περισσότερο μαζί της. Έτσι διάλεξαν να τους αποκαλούν με τα κύρια χαρακτηριστικά του τόπου τους, το Όρος και την Θάλασσα (Αλς). Από αυτά γεννήθηκε η «Ορεάλιος Γη», που δεσμεύεται να προστατεύσει και να προβάλλει στην

Ελλάδα και όλο τον κόσμο, τα οινικά γεννήματα της Κεφαλονιάς.

Μέσα στο 2018 ολοκληρώθηκε η μετάβαση στη νέα εταιρική ταυτότητα για τον Συνεταιρισμό Ρομπόλας Κεφαλονιάς με τις αλλαγές στον διακριτικό τίτλο, τα λογότυπα, τις συσκευασίες και με νέες ετικέτες.

Βοστιλίδι «Nouvelle Epoque»

Η Ορεάλιος Γη αναβιώνει μια πολύ παλιά, σχεδόν εξαφανισμένη ποικιλία της Κεφαλονιάς, το Βοστιλίδι με την ετικέτα Nouvelle Epoque. Με σεβασμό στην παράδοση, οι αμπελουργοί της Κεφαλονιάς καινοτομούν οινοπαραγωγικά εκμεταλλευόμενοι την πλούσια ταυτική δυναμική αυτού του σταφυλιού, εγκαινιάζοντας μια «νέα εποχή» γι' αυτήν την ιδιαίτερη ποικιλία.





Τα 74 έφτασαν τα βραβεία το 2019

Βραβείο Καινοτόμου Βιώσιμης Υπεύθυνης Επιχειρηματικότητας απονεμήθηκε πρόσφατα στην Οινοποιητική Μονεμβασιάς – Γ. Τσιμπίδη από το Επαγγελματικό Επιμελητήριο Αθηνών. Σε ειδική εκδήλωση που έλαβε χώρα στις 27 Νοεμβρίου στο Μέγαρο Μουσικής Αθηνών απονεμήθηκαν 17 συνολικά βραβεία, τα 9 από τα οποία αφορούσαν εταιρείες που άντεξαν την κρίση και αναπτύχθηκαν. Η απονομή του βραβείου στην Οινοποιητική Μονεμβασιάς έγινε από τον υπουργό Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων και τον Γ' Αντιπρόεδρο του Ε.Ε.Α. Ηλία Μάνδρο. Μαζί με αυτό τη διάκριση τα βραβεία για την εταιρεία έφτασαν τα 74 για το έτος 2019.



Συστήνεται ξανά η Οινοποιητική Μονεμβασιάς

Με νέο λογότυπο και επικέτες, μια φρέσκια ματιά στα αγαπημένα της κρασιά

Η δημιουργική πνοή που έδωσε η ένταξη της Μαριαλένας και της Αναστασίας Τσιμπίδη στην οινολογική ομάδα της Οινοποιητικής Μονεμβασιάς και έφερε την ιδιαιτερότητα στα κρασιά του τρύγου του 2017 και του 2018, για το 2019 επεφύλαξε μια ακόμη καινοτομία: Τη ριζική ανανέωση και του αισθητικού προφίλ των φιαλών. Σε συνεργασία φυσικά με τους ειδικούς, την εταιρεία K2 Design, τα αγαπημένα κρασιά της οικογένειας Τσιμπίδη κοσμήθηκαν με νέο λογότυπο και νέες ετικέτες σε μια αναθεώρηση του brand, που ξανασυστήνεται στο οινόφιλο κοινό πιο φρέσκο από ποτέ.

Νέο λογότυπο, νέες ετικέτες και ένα νέο οινοποιείο, όνειρο ζωής για

την οικογένεια Τσιμπίδη και την ομάδα της Οινοποιητικής Μονεμβασιάς, το οποίο βρίσκεται στην εθνική οδό Σπάρτης - Μονεμβασιάς συμπληρώνουν ένα παζλ επιτυχίας και πολλών υποσχέσεων για τη μελλοντική πορεία της οινοποιητικής εταιρείας.

Πάθος, αγάπη και μεράκι

Η Οινοποιητική Μονεμβασιάς, που ιδρύθηκε στις 20 Σεπτεμβρίου 1997 στις Βελιές του Δήμου Μονεμβασιάς από τον Γιώργο Τσιμπίδη, έδωσε έμφαση και ανέδειξε τις ιδιαίτερες τοπικές ποικιλίες-θησαυρούς της Λακωνικής γης δημιουργώντας έναν αμπελώνα 300 στρεμμάτων. Πρόκειται για ένα εξαιρετικά ποιοτικό οινικό δυναμικό, το οποίο επι-

βραβεύεται από τις αλλεπάλληλες διακρίσεις των κρασιών σε διεθνείς διαγωνισμούς οίνου. Άλλωστε το μικροκλίμα της περιοχής είναι ιδανικό για την παραγωγή εξαιρετικών ξηρών οίνων αλλά και του λιαστού Μονεμβασία-Malvasia, ο οποίος από τον 12ο αιώνα και για πέντε αιώνες κυριάρχησε στις ξένες αγορές της Ανατολής και της Δύσης, ενώ το 2010 με φροντίδα του Γιώργου Τσιμπίδη έγινε ΠΟΠ και εμφιαλώθηκε για πρώτη φορά το 2013 ύστερα από διετή παλαίωση. Η Μονεμβασιά είναι ένας τόπος έμπνευσης, ιστορικός και μαγικός, με σπουδαίο μικροκλίμα και ιδιαιτερότητες, που η Οινοποιητική Μονεμβασιάς έχει την τύχη να τον υπηρετεί με όνειρα, πάθος, αγάπη και μεράκι.



ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ
ΜΟΝΕΜΒΑΣΙΑΣ
ΤΣΙΜΠΙΔΗ

ΒΕΛΙΕΣ
ΜΟΝΕΜΒΑΣΙΑΣ
ΛΑΚΩΝΙΑ



www.malvasiawines.gr

Οινοποιείο Βενετσάνου

ένας οινικός θρύλος

Δημιουργεί σήμερα στη Σαντορίνη μια σύγχρονη σειρά κρασιών

Ακριβώς πάνω από το λιμάνι του Αθηνιού, στο φρύδι της Καλντέρας, ανάμεσα στα αμπέλια και στα βράχια των γκρεμών που σου κόβουν την ανάσα, «φωλιάζει» το ιστορικό οινοποιείο Βενετσάνου. Ο Γεώργιος Βενετσάνος έβαλε τη σφραγίδα του στη νέα εποχή της οινικής Σαντορίνης, δίνοντας το λάκτισμα για το πέρασμα στην εποχή των οργανωμένων οινοποιείων και των εμφιαλωμένων οίνων.

Αν θέλουμε όμως να πάρουμε την ιστορία από την αρχή, όλα άρχισαν το 1947 όταν ο φέρελπις χημικός-οινολόγος Γ. Βενετσάνος αποφασίζει, σε καλεπούς καιρούς, μαζί με τον αδελφό του Ζάννο, την ίδρυση του πρώτου οργανωμένου οινοποιείου στο νησί.

Έως τότε το αμπέλι ήταν η παραδοσιακή καλλιέργεια του νησιού και οι κάναβες τα προβιομηχανικά οικιακά σχεδόν οινοποιεία, διάσπαρτα σε όλα τα χωριά. Αυτή την πραγματικότητα ήρθε να αλλάξει ο φιλομαθής Γ. Βενετσάνος. Αποτυπώνει στο χαρτί με το μολύβι το βασικό σχέδιο του προς ίδρυση οινοποιείου. Ελλείψει ενεργειακών πηγών (δεν υπήρχε τότε ηλεκτρισμός στο νησί) το τετραώροφο οίκημα σχεδιάζεται ώστε να λειτουργεί με το νόμο της βαρύτητας, που βοηθά συνάμα ποιοτικά το οινικό αποτέλεσμα.

Ένα μοναδικό κτίσμα

Η οικοδόμησή του είναι ανατρεπτική επίσης. Αρχίζει να χτίζεται από πά-

νω προς τα κάτω ενώ στην ουσία είναι σμιλεμένο μέσα στη Θηραϊκή γη, χωρίς χρήση σιδήρου. Είναι πιθανότατα το μοναδικό οινοποιείο στην Ευρώπη που είναι φτιαγμένο με αυτό τον τρόπο. Το οινοποιείο λειτουργεί για 30 χρόνια αδιάλειπτα. Ας σημειωθεί δε ότι είναι το πρώτο οινοποιείο που εμφιαλώνει στο νησί λευκούς, ερυθρούς, ροζέ και γλυκούς οίνους. Το 1979 διακόπτει τη λειτουργία του και από το 2014 επαναλειτουργεί από τους ανιψιούς κληρονόμους του Βενετσάνου, Αναστάσιο-Νικόλαο Ζώρζο και Βαγγέλη Ζώρζο. Το 2019 είναι μια σημαντική στιγμή μιας η διαδικασίας παραγωγής πλέον γίνεται εξ ολοκλήρου στις εγκαταστάσεις του Οινοποιείου.





Δύο καινούργια οινικά προϊόντα

Το Οινοποιείο Βενετσάνου παράγει σήμερα τους οίνους ΠΟΠ Σαντορίνη Βενετσάνος & Νυχτέρι, το ευωδιαστό Αναγαλλίς Ροζέ, το βαθύχρωμο ερυθρό Μαντηλαριά Βενετσάνου, καθώς και δύο ξεχωριστά γλυκά κρασιά, το ερυθρό Λιαστός και το Vinsanto Βενετσάνου με τη μοναδική πολυπλοκότητα. Φέτος θα κυκλοφορήσουν δύο ακόμα οινικά προϊόντα σε περιορισμένο αριθμό φιαλών που αναμένεται να εκπλήξουν θετικά το οινόφιλο καταναλωτή. Ας σημειωθεί ότι το Οινοποιείο Βενετσάνου είναι επισκέψιμο με ξεναγήσεις στον μουσειακό χώρο και γευστικές δοκιμές αλλά και διοργάνωση εκδηλώσεων.

Ένα ιστορικό όνομα στο Σαντορινιό κρασί

Στην καρδιά της ΠΟΠ ζώνης το Οινοποιείο Γαβαλά

Το οικογενειακό Οινοποιείο Γαβαλά, ένα από τα παλαιότερα στο νησί της Σαντορίνης, βρίσκεται στον παραδοσιακό οικισμό του Μεγαλοχωρίου. Ο Γιώργος Γαβαλάς αποτελεί την 4η γενιά της οικογένειας που συνεχίζει την οινοποίηση, μαζί πλέον με τον Βαγγέλη Γαβαλά, που αποτελεί την 5η γενιά.

Μέχρι το 1920 η παραγωγή του Οινοποιείου κυρίως πήγαινε στο νησί της Σαντορίνης, καθώς και στην Αλεξάνδρεια της Αιγύπτου. Για πρώτη φορά το 1930 το Οινοποιείο άρχισε να στέλνει και στην αγορά της Αθήνας. Το 1998 έγινε η πρώτη εμφιάλωση στο Μεγαλοχώρι με δύο ετικέτες, τη Σαντορίνη και το Vinsanto. Σήμερα το Οινοποιείο διαθέτει συνολικά 10 ετικέτες με ετήσια παραγωγή περίπου 80.000 – 90.000 φιαλών, ενώ από το 2004 διαμορφώθηκε και ο επισκέψιμος χώρος, ο οποίος είναι διαθέσιμος για ξεναγήσεις και γευσιγνωσίες από τον Απρίλιο έως και τον Οκτώβριο.

Με σεβασμό στην ιστορία του τό-



που η οικογένεια Γαβαλά έχει διατηρήσει όλα τα παραδοσιακά κομμάτια του Οινοποιείου όπως τα κελάρια και τα πατητήρια. Παράλληλα δημιούργησε ένα καινούργιο κομμάτι με εξοπλισμό σύγχρονης τεχνολογίας με σκοπό την παραγωγή κρασιών υψηλής ποιότητας.

Η ανάδειξη του terroir της Σαντορίνης

Στόχος της οικογένειας είναι η ανάδειξη των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών του εδάφους της Σαντορίνης. Με σεβασμό στις τοπικές ποικιλίες εστιάζει

στην παραγωγή περιορισμένης ποσότητας φιαλών. Οι βασικές ποικιλίες που οινοποιούνται είναι το Ασύρτικο, το Αηδάνι, η Μαντηλαριά και το Μαυροτράγανο. Επίσης, με σκοπό να αναδειχθεί ο πλούτος του αμπελώνα, είναι το μοναδικό οινοποιείο που επεξεργάζεται τις σπάνιες ποικιλίες Κατσάνο και Βουδόματο.

Πολλαπλές διακρίσεις

Από τις πιο σημαντικές διακρίσεις που έχει λάβει το Οινοποιείο Γαβαλά είναι η ανάδειξη για το Vinsanto ως το καλύτερο διεθνές επιδόρπιο κρασί στον 19ο Διεθνή Διαγωνισμό Οίνου στην Ιαπωνία το 2016, καθώς και η βράβευση για την ετικέτα Σαντορίνη 2018 ως το καλύτερο Ελληνικό Λευκό Κρασί στον διαγωνισμό Texsom 2019 στο Τέξας. Η παραγωγή του Οινοποιείου σήμερα διανέμεται σε όλη την Ελλάδα καθώς και σε διεθνείς αγορές όπως οι ΗΠΑ, η Ιαπωνία, η Γερμανία, το Βέλγιο, το Ηνωμένο Βασίλειο και η Κύπρος.



*Το Οινοποιείο Γαβαλά είναι
το μοναδικό της Σαντορίνης που
επεξεργάζεται τις σπάνιες τοπικές
ποικιλίες Κατσινό και Βουδόματο.*



2020 ΚΑΛΕΝΤΑΡΙ

ΟΤΑΝ
ΓΙΟΡΤΑΖΟΥΝ
ΟΙ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ
ΤΗΣ ΑΜΠΕΛΟΥ



Ένα ακόμη βήμα στην πορεία της διεθνούς αναγνώρισής της έκανε η εγχώρια ποικιλία αμπέλου Ξινόμαυρο που απέκτησε τη δική της Παγκόσμια Ημέρα. Με αυτή την αφορμή συνθέσαμε ένα καλεντάρι του 2020 με βάση τις ημέρες που έχουν αφιερωθεί σε ποικιλίες, οι οποίες εορτάζονται είτε σε διεθνές, είτε σε επίπεδο χώρας προέλευσης.

17 |
ΑΠΡΙΛΙΟΥ

Malbec

Η ποικιλία-σημαία της Αργεντινής έφθασε εκεί στις 17 Απριλίου 1854

1n |
ΜΑΪΟΥ

Sauvignon Blanc

Με γαλλική καταγωγή κάνει πρωταθλητισμό στη Νέα Ζηλανδία

9 |
ΜΑΪΟΥ

Moscato

Μια από τις πιο παλιές γνωστές ποικιλίες λάμπει στην Ιταλία

21 |
ΜΑΪΟΥ

Chardonnay

Ορίζει αρχή καλοκαιριού στις ΗΠΑ λίγο πριν τη Memorial Day

21 |
ΙΟΥΝΙΟΥ

Lambrusco

Με επίκεντρο την Ιταλία η φιέστα θα κρατήσει από 19 έως 25 Ιουνίου

1-5 |
ΑΥΓΟΥΣΤΟΥ

Albarino

Πέντε ημέρες διαρκεί το φεστιβάλ που τιμά την ισπανική ποικιλία

18 |
ΑΥΓΟΥΣΤΟΥ

Pinot Noir

Γιορτάζουν οι τολμηροί που διαχειρίζονται αυτό το δύσκολο σταφύλι

3 |
ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΥ

Cabernet Sauvignon

Πρεμιέρα το 2010 με έμπνευση του γκουρού του twitter Rick Bakas

18 |
ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΥ

Grenache

Η δραστήρια γαλλική Grenache Association έχει μεγάλα σχέδια

10 |
ΟΚΤΩΒΡΙΟΥ

Pinotage

Όλος ο κόσμος έμαθε να γιορτάζει την εθνική ποικιλία της Ν. Αφρικής

29 |
ΟΚΤΩΒΡΙΟΥ

Carignan

Η αναγέννηση της γαλλικής ποικιλίας με όρους branding

1n |
ΝΟΕΜΒΡΙΟΥ

Ξινόμαυρο



Η ημερομηνία που συμβαδίζει με την πλήρη ολοκλήρωση του τρύγου της

7 |
ΝΟΕΜΒΡΙΟΥ

Merlot

Κυριαρχεί στο Bordeaux αλλά φυσικά δεν γιορτάζεται μόνο εκεί

12 |
ΝΟΕΜΒΡΙΟΥ

Tempranillo

Το γιορτάζουν οι φανατικοί TAPAS μαζί με τα 60 ισπανικά ονόματά του

18 |
ΝΟΕΜΒΡΙΟΥ

Zifandel

Μαζί με ένα τεράστιο tasting κάθε χρόνο στο Σαν Φρανσίσκο

24 |
ΝΟΕΜΒΡΙΟΥ

Carmenere

Θέλει να γίνει στον κόσμο όσο δημοφιλής είναι στη Χιλή



ZOINOS WINERY

ZITSA



ΑΡΚΤΟΥΡΟΣ
Ερυθρός Ξηρός
Παλαιωμένος Οίνος
ΠΓΕ Ήπειρος



ZITSA CLASSICO
Λευκός Ξηρός Οίνος
ΠΟΠ Ζίτσα
Ντεμπίνα 100%



ΒΛΑΧΙΚΟ
Ερυθρός Ξηρός
Παλαιωμένος Οίνος
ΠΓΕ Ιωαννίνα



DEBINA RESPECT
Λευκός Ξηρός Οίνος
ΠΟΠ Ζίτσα
Ντεμπίνα 100%



60
χρόνια
ΚΑΤΩΓΙ
ΑΒΕΡΩΦ
1959-2019

Είναι στο μέδελον μας.

Κατώγι Αβέρωφ, Μέτσοβο - Τ: 26560 31490 - www.katoglaveroff.gr - www.katoglaveroffhotel.gr - Αποκλειστική
διάθεση-διανομή για την Ελλάδα από την Αίολος Α.Ε. - Τ: 210 9637638-2310544802 - www.aioloswines.gr