

ΕΚΔΟΣΗ
2024

ΑΜΠΕΛΟΣ & ΟΙΝΟΣ

WineTrails

Ειδική Ετήσια Έκδοση 2024 • ISSN: 2529-1440 • Τιμή: 3 ευρώ ή Δωρεάν με την Agrenda

THE Top 50

ΚΟΡΥΦΑΙΕΣ ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ ΟΙΝΙΚΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ



WineTrails

Ειδική Ετήσια Έκδοση The Top 50 2024

• ΣΤΟΥΣ ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ ΤΟΥ ΚΟΣΜΟΥ

• PREMIUM ΟΙΝΟΙ

• ΓΕΥΣΗΝΟΜΙΑ

• ΣΥΝΕΠΙΓΡΑΦΕΙΣ

• BRANDING

• ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΕΙΣ

• ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ

• ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ

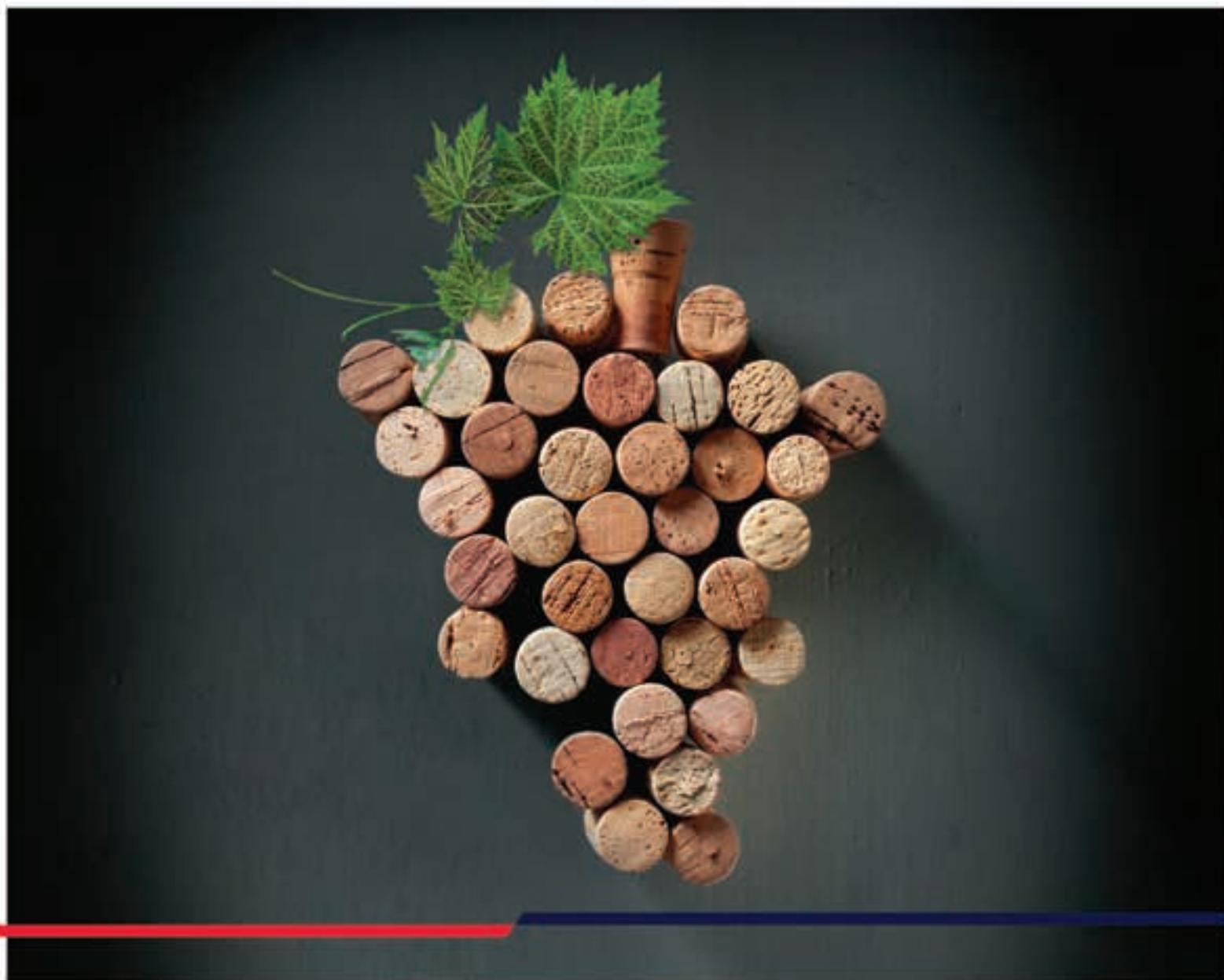
• ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΣ



Πάρτε μία γεύση από ιστορία

Όταν τα χρόνια που περνούν αφήνουν ένα μοναδικό γευστικό αποτύπωμα, τότε μόνο τα εκλεκτά Grande Reserve Naoussa Boutari μπορούν να σας αποδείξουν ότι αξίζει τον κόπο να περιμένεις. Πληθωρικά και γεμάτα, από δύο εξαιρετικές χρονιές το 2011 και το 2013, με πλούσια τα τυπικά αρώματα του Ξινόμαυρου και σωστή αρμονία τανινών και οξύτητας, διακρίνονται συστηματικά σε διεθνείς διαγωνισμούς και θεωρούνται από Έλληνες και ξένους γευσιγνώστες από τα πιο υψηλών προδιαγραφών ελληνικά ερυθρά κρασιά.

Καιρός να γράψετε μαζί τους τη δική σας ιστορία.



Μέχρι ο καρπός να γίνει φιάλη. Και πάλι από την **αρχή**.

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

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



Jean-Baptiste Lecaillon

Επενδύσεις

08 Lacules Estate Πρώτα έρχεται το αμπέλι συνήθως, μετά το βαρέλι και στο τέλος το κελάρι. Στην περίπτωση των Αυστριακών Gruber, έγινε το ανάποδο και μάλιστα με τον πιο ανορθόδοξο τρόπο στην Κορώνη Μεσσηνίας

33 Βιολογικό κρασί Στα 30 δις. δολάρια ΗΠΑ από τα 11 δις. το 2020 αναμένεται να εκτοξευθεί η αγορά βιολογικού οίνου το 2030, σύμφωνα με την έκθεση Organic Wine Market

76 Νέες οινοποιήσεις βάζουν ακόμη πιο δυναμικά στον εγχώριο οινικό χάρτη αφρώδεις και γλυκείς οίνους

Οίνος

ΚΑΘΕΤΕΣ ΔΟΚΙΜΕΣ

16 Καβαλιέρος Σιγάλα Μια κάθετη δοκιμή ενός εμβληματικού οίνου που ξεδιπλώνει στο ποτήρι την ιστορία του αμπελώνα της Σαντορίνης με δύναμη και αυστηρή δομή

64 Chateaux d' Yquem Το πιο αστραφτερό πετράδι του στέμματος της LVMH, που στέκεται πέρα από κάθε κρασί πρότυπο, έχει γεννηθεί για να προσφέρει σπάνιες στιγμές

ΜΕ ΠΕΡΓΑΜΗΝΕΣ ΓΙΑ ΤΟ 2024

80 Πενήντα κρασιά Πλούσια έκφραση για κρασιά παλαιότερης σοδειάς, λευκά που περπατούν με ευκολία τη λεωφόρο της δεκαετίας αλλά και ένα αυξανόμενο μπουκέτο πολυπλοκότητας για τα ποιοτικά ροζέ αποκάλυψε η φετινή λίστα των 50 εκλεκτών κρασιών



Κατερίνα Μποσινάκη



Το σπίτι της ΠΑΜΝΙΣΤΑΣ στη Νάουσα

Πολιτισμός

46 Με μια ιστορία 8.000 ετών, αν και αντικαταστάθηκε στην πάροδο του χρόνου από το ξύλινο βαρέλι, ο πήλινος αμφορέας παρέμεινε σε χρήση στην οινοποιία σε ορισμένες περιοχές του κόσμου όπως η Γεωργία και η Πορτογαλία

34 Made in China Με πείσμα να καταστεί ο μεγαλύτερος παραγωγός οίνου στον κόσμο κινείται τα τελευταία χρόνια η Κίνα. Ποικιλία σηματοωρός το «China's Malbec» Marselan

25 Μόνιμο ταξίδι γνώσης είναι η γευσιγνωσία, ανεξάρτητα με το αν κάποιος είναι επαγγελματίας ή οινόφιλος σύμφωνα με την Julia Harding MW, και θα αποτελεί πάντα δομικό στοιχείο του οινικού κόσμου

Πρόσωπα

109 Πάνος Τζίμας «Θα μπορούσαμε να πούμε πως το κρασί συνδέει κατά ένα τρόπο την ανθρώπινη φύση με το Θείο, φέρνει κοντά τις ανθρώπινες ψυχές λειτουργώντας ως «λιπαντικό» των κοινωνικών σχέσεων»

110 Κατερίνα Μποσινάκη «Δεν υπάρχει άνθρωπος που να έχει καταπιαστεί με το κρασί, με το αμπέλι και να μην το έχει ερωτευθεί. Ακριβώς γι' αυτόν το λόγο, ένας οινοποιός που αγαπά αυτό που κάνει δύσκολα θα μπει και στη διαδικασία να κάνει ένα κρασί που δεν θα τον εκφράζει»

60 Jean-Baptiste Lecaillon «Η Champagne είναι μια περιοχή με οριακό κλίμα για την ωρίμανση των σταφυλιών. Έτσι, οι άνθρωποί της δημιούργησαν ένα περίπλοκο σύστημα οινοποίησης ώστε να μπορούν να έχουν επαναληψιμότητα και αναπαραγωγιμότητα»

* Η φωτογραφία εξωφύλλου του Πάρι Σιγάλα είναι του Σπύρου Πλεσιώτη



Επένδυση στον χρόνο.



DOMAINE
COSTA LAZARIDI

Το μωσαϊκό της πληθώρας προτάσεων και η αρμονία του ελληνικού οίνου

Οι συχνές αποκλίσεις μεταξύ ετικέτας και περιεχομένου αδικούν τους δημιουργούς που τηρούν με συνέπεια τους κανόνες

Πού πάει το ελληνικό κρασί; Το ερώτημα έρχεται αβίαστα όσο παρατηρεί κανείς την πληθώρα ετικετών που φιγουράρουν στις λίστες των χώρων εστίασης, καθώς και στα ράφια της λιανικής. Η συνεχώς αυξανόμενη γκάμα επιλογών που έχει στη διάθεσή του κάθε οινόφιλος ή επαγγελματίας του κλάδου, συνιστά, τουλάχιστον σε πρώτη ανάγνωση, μια θετική εξέλιξη. Σημαίνει ότι κλάδος αναπτύσσεται και οι προτάσεις επώνυμων προϊόντων της οινικής Ελλάδας διευρύνονται συνεχώς. Χρειάζεται ωστόσο και αυτοσυγκράτηση. Τα πρώτα σημάδια της πολυδιάσπασης και των «αντιφάσεων» που τη συνοδεύουν, κάνουν ήδη την εμφάνισή τους στον ορίζοντα. Πολλά οινοποιεία, δεκάδες ετικέτες, πολλοί οινοποιοί, εκατοντάδες ή και χιλιάδες οινολόγοι, συνήθως από διαφορετικές σχολές και με διαφορετικές αντιλήψεις, συνθέτουν ένα μωσαϊκό, το οποίο, εικαστικά τουλάχιστον, δεν πείθει για την αρμονία του. Κανείς δεν θα ήθελε να μπει εμπόδιο στην επιχειρηματικότητα και την εφευρετικότητα του Έλληνα και ειδικά στην ενθουσιώδη εμπλοκή του με έναν κλάδο, όπως του κρασιού. Ο οποίος έρχεται από πολύ παλιά και μπορεί να φθάσει πολύ μακριά. Δεν υπάρχει αμφιβολία ότι ανεξαρτήτως των κλιματολογικών συνθηκών που θα επικρατήσουν, η Ελλάδα διαθέτει το φυσικό ανάγλυφο και τις διαφορές θερμοκρασίας που θα της επιτρέπουν σε βάθος χρόνου να προσαρμόζεται και να καλλιεργεί αποδοτικά την άμπελο, διεκδικώντας μάλιστα ξεχωριστό ρόλο στη διεθνή σκακιέρα. Αυτό που κρίνεται ωστόσο απαραίτητο, είναι ο κατάλληλος επαναπροσδιορισμός της πορείας στην κατεύθυνση της οριοθέτησης της ταυτότητας. Κι αυτό έρχεται με αποσαφήνιση και περαιτέρω ενδυνάμωση του θεσμικού πλαισίου, συνεννόηση μεταξύ των συντελεστών του κλάδου και αποτελεσματική λειτουργία της Εθνικής Διεπαγγελματικής Οργάνωσης Αμπέλου και Οίνου, ώστε να περιφρουρείται η λειτουργία της αγοράς και να διασφαλίζεται η τήρηση των νόμων. Με αφετηρία την αποτελεσματική διαχείριση των αδειών φύτευσης και την ταξινόμηση των ποικιλιών στη βάση επιστημονικών και αναπτυξιακών κριτηρίων, οι συντελεστές της αμπελουργίας και της οινοποιίας στην Ελλάδα οφείλουν να αποκαταστήσουν τη γνησιότητα ανάμεσα στο περιεχόμενο και σ' αυτό που αναγράφεται στη φιάλη, συμβάλλοντας στη θωράκιση της ταυτότητας. Κεντρικό ρόλο σ' αυτή την προσπάθεια, εκτός από τις αρμόδιες εθνικές αρχές, οφείλει να



διαδραματίσει και η Διεπαγγελματική Οργάνωση του κλάδου, υποκαθιστώντας σε πολλές περιπτώσεις, ρόλο και αρμοδιότητες που η εθνική αρχή αδυνατεί να ικανοποιήσει. Η φετινή ακόμα πιο επίμονη και ενδελεχής προσπάθεια αναζήτησης και τεκμηρίωσης των προτάσεων του The Top 50 by Wine Trails, έρχεται να επιβεβαιώσει ότι παράλληλα με την πληθώρα ετικετών, χτίζεται τα τελευταία χρόνια, ένας πλούτος εκφάνσεων ελληνικού οίνου με αδιαμφισβήτητο χαρακτήρα. Κρασιά υψηλών προδιαγραφών και εγνωσμένης ταυτότητας, που τιμούν τα εγχώρια αμπελοτόπια και σφραγίζουν διεθνές διαβατήριο στα αντίστοιχα σήματα. Δημιουργών που ξέρουν να τηρούν με συνέπεια τους κανόνες του παιχνιδιού.

Γιάννης Πανάγος
Εκδότης Διευθυντής

ΤΑΥΤΟΤΗΤΑ

ΕΚΔΟΤΗΣ
ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ
ΒΑΣΙΚΟΣ ΜΕΤΟΧΟΣ
ΝΟΜΙΜΟΣ
ΕΚΠΡΟΣΩΠΟΣ
Γιάννης Πανάγος

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

ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ ΕΚΔΟΣΗΣ
Αδάμος Γατσέλος

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ
Ειρήνη Σκρέκη

ΣΥΝΤΑΞΗ
Χαρ. Σπινθηροπούλου
Ζήσης Πανάγος
Πέτρος Γκόγκος
Μαρία Γιουρुकέλη
Λεωνίδας Λιάμης
Γιώργος Λαμπίρης
Γιώργος Κοντονής

Κώστας Λώνης
Μιχάλης Χούλης
Βασίλης Πατάκης
Παναγιώτης Πασχαλίδης

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΟ/
ΣΕΛΙΔΟΠΟΙΗΣΗ
Σπύρος Αλεξίου
Φανή Παπαπετροπούλου
Χαρά Οικονόμου

ΕΜΠΟΡΙΚΟΣ
ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ
Παναγιώτης Αραβαντινός

ΔΙΑΦΗΜΙΣΗ
ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ
Ειρήνη Βλάχου
Σταύρος Κοντός
Πολίνα Γεωργαγγέλη

ΔΙΑΝΟΜΗ
ΑΡΓΟΣ Α.Ε.

ΕΚΤΥΠΩΣΗ/
ΒΙΒΛΙΟΔΕΣΙΑ
INK - PAPER
& PRINT

Κορώνη

TOP

Lacules Estate

*Η Barbara Gruber υποδέχεται
το The Top50 by Wine Trails
στο επιβλητικό κτήμα*

ΓΡΑΦΕΙ Ο ΠΕΤΡΟΣ ΓΚΟΓΚΟΣ

- 10** Ένας Αυστριακός στη Μεσοσημία
- 13** Ο ήλιος μπαίνει στη φιάλη του οίνου
- 14** Το ιερό μιας μυθικής οινικής ελίτ

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ





Βιέννη - Κορώνη

Μια ιστορία που ξεκινά από ένα μολυβιές κελάρι

LACULES ESTATE

Πρώτα έρχεται το αμπέλι συνήθως, μετά το βαρέλι και στο τέλος το κελάρι. Στην περίπτωση των Αυστριακών Gruber, έγινε το ανάποδο και μάλιστα με τον πιο ανορθόδοξο τρόπο. Όμως το αποτέλεσμα είναι μοναδικό σε παγκόσμιο επίπεδο, αφού οι εκλεκτοί οίνοι του Κτήματος Lacules αποτελούν έμπνευση καταξιωμένων αυστριακών και ιταλικών οίκων του κρασιού. Η ιστορία της Barbara Gruber και του Lacules Estate μπλέκει με έναν μαγικό τρόπο το Alto Adige, τα περίχωρα της Βιέννης, το Burgenland, την κοιλάδα του Μοζέλα και τη Ναρα Valley. Κι όμως είναι τοποθετημένο στην απόλυτα μεσογειακή Κορώνη, καλά κρυμμένο προς το νότιο άκρο της παραλίας ανάμεσα σε δαιδαλώδεις χωματόδρομους. Η Barbara είναι η μοναχοκόρη του Friedrich Gruber, ενός πολυμήχανου χειρώνακτα που πριν από 40 χρόνια, ήταν ακόμα εργολάβος και έχτιζε σπίτια. Για κάποιον λόγο, όμως του κέντρισαν το ενδιαφέρον οι χώροι αποθήκευσης τροφίμων στον αρχαίο κόσμο και στο Μεσαίωνα. Κάπως έτσι έχτισε το πρώτο του κελάρι, στο σπίτι του, στο οποίο αποθήκευε μπύρα και λάχανα, ως ένας τυπικός Κεντροευρωπαίος. Οι επισκέπτες του έγιναν οι πρώτοι του πελάτες και από στόμα σε στόμα έχτισε φήμη που ξεπέρασε τα όρια της Ευρώπης. Η Barbara τον θυμάται να της λέει: «Οι άνθρωποι θέλουν ένα ωραίο μέρος για να αποθηκεύουν το κρασί τους, είναι εντυπωσιακό αυτό». Επιστρέφουμε στα μέσα της δεκαετίας του 1990 και ο Friedrich Gruber ανέλαβε να χτίσει ένα τέτοιο κελάρι για το εξοχικό ενός Αυστριακού στην Κορώνη. Όταν το έργο ολοκληρώθηκε, δέχθηκε μια πολύ ενδιαφέρουσα πρόταση: Αντί χρηματικής πληρωμής, το οικοπέδο γύρω από το οποίο η Barbara οικοδομεί τελικό το δικό της οικόπεδο.



Το αμπέλι

Η οικογένεια πίσω από το οινοποιείο Waldherr λίγο έξω από τη Βιέννη, στενοί φίλοι των Gruber βρέθηκαν στην περιοχή, μόλις ο Friedrich είχε χτίσει το δικό του εξοχικό. «Πρέπει να βάλεις αμπέλια, ελιές, είσαι στη Μεσόγειο, δεν γίνεται να το έχεις έτσι το σπίτι» τον παρότρυναν. Με την υπόσχεση ότι θα βοηθήσουν στα του αμπελώνα και της οινοποίησης, το εγχείρημα ξεκινά. Απέχουμε όμως ακόμα πολύ από τα επιβλητικά Lacules Estate Merlot, Lacules Estate Syrah και το Chord. Όλα αυτά ήρθαν μετά την εμπλοκή της Barbara και αφού ο γνωστός Χρήστος Κόκκαλης άγγιξε με τη δική του ματιά την οινοποίηση σε ένα θερμό κλίμα.



Η Barbara Gruber υποδέχτηκε το The Top50 by Wine Trails στο επιβλητικό Lacules Estate.



LANTIDES

WINERY




Στο Κτήμα Λαντίδη η ενέργεια της φύσης μας δόθηκε απλόχερα.
Με σεβασμό και αγάπη δημιουργούμε οίνους ποιότητας ...

... αυτό σημαίνει Έργο!



e-mail: info@lantides.gr, www.lantides.gr

 <https://twitter.com/lantideswines>  www.instagram.com/lantideswines

 <https://www.facebook.com/lantideswines>





Ο ήλιος στη φιάλη

Ένα ταξίδι στη Napa Valley: ξεκαθάρισε τις προθέσεις της Barbara Gruber

ΕΚΦΡΑΣΗ ΤΟΥ ΚΛΙΜΑΤΟΣ

Οποιος έχει περάσει έστω κι ένα χειμώνα σε κάποια πόλη της κεντρικής και βόρειας Ευρώπης, αντιλαμβάνεται ότι η εμμονή των κατοίκων εκεί με τον ήλιο, τη ζέση και τις μεγάλες ημέρες δεν είναι επίπλαστη. Πιο απλά, όσο κλισέ κι αν ακούγεται, κοινή αγωνία των περισσότερων εκεί είναι ο ερχομός του χειμώνα και η Barbara Gruber δεν είναι εξαίρεση στον κανόνα αυτό. Γι' αυτό τα πρώτα λόγια που βρήκε για να περιγράψει την προσέγγισή της στο κρασί του Κτήματος, είναι «θέλουμε να παγιδέψουμε τον ήλιο στο μπουκάλι». Γύρω από το concept του ήλιου, στην πολύ θερμή και ολοφώτεινη Κορώνη, ακόμα και στις αρχές Νοεμβρίου, όταν την επισκεφτήκαμε, στήθηκε ολόκληρο το αφήγημα του Κτήματος. Καθοριστική ήταν και η επίδραση των Giovanetti από το εμβληματικό Castelfeder του Alto Adige, καλοί φίλοι της Barbara. Όταν έκαναν έναν πρώτο πιο συνεπή πειραματισμό μαζί με την Barbara, τότε η οικοδέσποινα κατάλαβε τι έπρεπε να κάνει. Ε-

φυγε αμέσως για τη Napa Valley. «Η περιοχή διαφέρει πολύ από το Alto Adige ή από την Αυστρία. Το κλίμα είναι τόσο ζεστό εδώ, ωριμάζουν τα φρούτα, πετυχαίνουμε φαινολική ωριμότητα. Τότε αποφάσισα να πάω στη Napa, να πάρω εμπειρία από ένα αντίστοιχα θερμό κλίμα». Γύρισα από την Καλιφόρνια με πολλές ιδέες και με την αίσθηση του πώς θα έπρεπε να είναι η γεύση του κρασιού από αυτό το μέρος και πώς να το πετύχω. Τότε είπαμε ότι ναι, τώρα μπορούμε να κάνουμε κάτι πολύ κουλ. Δεν ήθελα όμως να αντιγράψω κάποιο στυλ», αναφέρει. «Θέλαμε να αξιοποιήσουμε τον ήλιο. Εδώ δεν έχουμε καταστάσεις Μπορντό ή Αυστρίας όπου πρέπει να κάνεις γρήγορα τον τρύγο γιατί θα βρέξει και μετά θα έχεις προβλήματα. Μπορούμε να τα αφήσουμε στο φυτό, να ωριμάσουν, να παίξουμε ακόμα και με σκιάστρα για να μείνουν στο φυτό ακόμα περισσότερο, χωρίς να παραωριμάσουν. Δεν θέλουμε να φτιάξουμε βόμβες ωριμότητας. Θέλουμε να εκφράσουμε όχι ακριβώς το terroir, δεν είμαι μεγάλη fan του όρου, θα πω το κλίμα».

Ναός του οίνου

Το μεσογειακό ιερό μιας μυθικής οινικής ελίτ

Ο ΤΟΙΧΟΣ ΜΕ ΤΙΣ ΦΙΑΛΕΣ



Tελευταίο έργο του Friedrich Gruber είναι το κελάρι, δίπλα ακριβώς από το ολοκαίνουριο οινοποιείο της Κορώνης, το οποίο ακόμα χτίζεται στο εξωτερικό του. Πέτρινο, άνετο και μίνιμαλ. Καλείται να φιλοξενήσει βαρέλια που να ανταποκρίνονται στον στόχο των 50 με 60 χιλιάδων φιαλών που έχει βάλει η κόρη του. Πώς όμως ο Friedrich Gruber ξεκίνησε να δοκιμάζει κρασί; Από τους πελάτες του. «Έχτιζε τα κελάρια, του έλεγαν δοκίμασε αυτό, δοκίμασε εκείνο, στο τέλος δοκίμασε τα πάντα». Αυτήν τη στιγμή μάλιστα είναι μέλος μιας πολύ μικρής και παγκόσμιας οινικής κοινότητας, οριακά ελίτ, έχει φιλικές σχέ-

σεις με διεθνούς κύρους κριτικούς, μεγάλους οινοποιούς του παλιού και του νέου κόσμου και μια φορά το χρόνο, στα γενέθλιά του, μαζεύονται όλοι μαζί στην Κορώνη και δοκιμάζουν ό,τι πιο εντυπωσιακό πέρασε από τα ποτήρια τους τον προηγούμενο χρόνο. Έχουν μάλιστα χτίσει έναν «ναό» όπως τον αποκαλούν, στον οποίο κρατάνε τις πιο αξιωματικές φιάλες, αν και άδειες. Ο ίδιος ανέκαθεν απέφυγε τα φώτα της δημοσιότητας. Όταν πέρασε να μας χαιρετήσει, με δεξιοτεχνικό τρόπο απέφυγε το φακό και τις ερωτήσεις μας. Μόνο σε μία στάθηκε: Ποιο είναι το πιο παράξενο μέρος στο οποίο έχτισε κελάρι; Η απάντησή του αινιγματική. Είπε η Κορέα, χωρίς άλλες διευκρινίσεις.

1981 1982 1983 1984 1985 1986 1987 1988 1989

1990 1991

1992 1993

1994 1995 1996 1997 1998 1999

2000 2001

2002 2003 2004 2005

2006 2007

2008 2009 2010 2011

2012 2013 2014 2015

2016 2017 2018 2019 2020 2021 2022 2023 2024

Κάναμε τον χρόνο,
Κτήμα μας.

Red Creative



Και συνεχίζουμε, από το 1981.
Με την ίδια όρεξη, το ίδιο πάθος.
Το μόνο που αλλάζει είναι η εμπειρία.
Και οι ευκαιρίες για ν' ανοίξεις έναν Λευκό ή Ερυθρό.

Κτήμα
ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ



www.gerovassiliou.gr

Καβαλιέρος Σαντορίνη



ΜΙΑ ΚΑΘΕΤΗ ΔΟΚΙΜΗ ΠΟΥ ΞΕΔΙΠΛΩΝΕΙ ΣΤΟ ΠΟΤΗΡΙ ΤΗΝ ΙΣΤΟΡΙΑ
ΤΟΥ ΑΜΠΕΛΩΝΑ ΤΗΣ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ ΜΕ ΔΥΝΑΜΗ ΚΑΙ ΑΥΣΤΗΡΗ ΔΟΜΗ

Γράφει ο Βασίλης Πατάκης

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΣΠΥΡΟΣ ΠΛΕΣΙΩΤΗΣ





Λάζαρος Γατσέλος



Σάρα Ιακωβίδου

ΤΟ ΔΑΙΜΟΝΙΟ ΤΟΥ ΟΙΝΟΠΟΙΟΥ

Η ΕΤΙΚΕΤΑ ΝΑ ΓΡΑΦΕΙ PREMIUM SANTORINI

Όλα ξεκίνησαν από το δαιμόνιο του δημιουργού του Πάρι Σιγάλα, ο οποίος και αναγνώρισε -το μακρινό 1991- τη διαφορετικότητα του συγκεκριμένου οινοπεδίου των τεσσάρων εκταρίων στο Ημεροβίγλι. Ωστόσο, κάτι οι πειραματικές οινοποιήσεις που έπρεπε να γίνουν πριν καταλήξουν στον καλύτερο δυνατό συνδυασμό, κάτι οι απαραίτητες ποσότητες σταφυλιών που έπρεπε να εξασφαλίζονται σοδειά με τη σοδειά στην «άγρια δύση», η πρώτη εμφιάλωση πραγματοποιήθηκε μετά από 18 ολόκληρα χρόνια, το μνημειώδες 2009. Ο Καβαλιέρος που γεννήθηκε τότε χάραξε το δρόμο για να παραχθούν νέες ετικέτες με υψηλότερα ποιοτικά χαρακτηριστικά από το ΠΟΠ Σαντορίνη. Κατάφερε επίσης να επιταχύνει και να εντείνει τη μελέτη γύρω από συγκεκριμένα οινοπέδια στο νησί. Και τελικά κατάφερε να γίνει ξεχωριστή ταυτότητα, μάρκα, εμπορικό σήμα ή brand αν προτιμάτε.

Η ΤΕΧΝΗ ΤΗΣ ΑΠΟΛΑΥΣΗΣ

ΔΙΑΠΛΑΤΑ ΧΑΜΟΓΕΛΛΑ ΣΕ ΚΑΘΕ ΧΡΟΝΙΑ

Δοκιμάζοντας, λοιπόν, κάθε σοδειά Καβαλιέρου που έχει κυκλοφορήσει στην αγορά από το 2009 ως και το 2021 (η σοδειά του 2013 δοκιμάστηκε από φιάλη 1,5 λίτρων-magnum καθώς ήταν η μόνη διαθέσιμη) διαπιστώσαμε και μοιραζόμαστε μαζί σας τα ακόλουθα σημαντικά στοιχεία γι' αυτό το εμβληματικό λευκό ελληνικό κρασί. Πρώτα απ' όλα θα πρέπει να σημειωθεί το υψηλό συνολικό επίπεδο όλων των κρασιών. Με διάπλατα χαμόγελα διαπιστώσαμε και απολαύσαμε πως οι δύο πρώτες σοδειές, το 2009 και το 2011, μπορεί να βρίσκονται στην πλήρη ωριμότητά τους τη δεδομένη χρονική στιγμή, ωστόσο θα διατηρηθούν εύκολα εκεί για την επόμενη πενταετία. Άρα μπορεί κάποιος να απολαύσει έναν σωστά συντηρημένο και διατηρημένο Καβαλιέρο πέραν στο κατώφλι της εικοσαετίας και μάλιστα με φυσικό φελλό.

ΜΕ ΤΟ ΒΛΕΜΜΑ ΣΤΟ ΜΕΛΛΟΝ

ΖΩΝΤΑΝΗ Η ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΟΥ ΘΗΡΑΪΚΟΥ ΑΜΠΕΛΩΝΑ

Ο Καβαλιέρος αποτελεί ένα γνήσιο ημερολόγιο των σοδειών για τον αμπελώνα της Σαντορίνης. Έτσι, υψηλές θερμοκρασίες, ασυνήθιστες για το νησί βροχοπτώσεις, παγωμένη άνοιξη, αρμονικές χρονιές, όλα καταγράφονται κάτω από τη δύναμη και την αυστηρή δομή του. Τα μεταλλικά-ορυκτά στοιχεία είναι εξαιρετικά έντονα τα δύο πρώτα χρόνια μετά την εμφιάλωση και διατηρούνται σε βασικό ρόλο ως και περίπου τα επτά έτη. Από εκεί και πέρα ο βασικός ρόλος περνά στο φρούτο και σταδιακά στις διάφορες μορφές εξέλιξης. Αν κάποιος χώνει σε τρεις περιόδους τη μέχρι τώρα πορεία του Καβαλιέρου, από την πρώτη τετραετία θα στεκόμασταν στο αιθαλές 2009. Από το 2013 ως και το 2017 σταθήκαμε ιδιαίτερα στην εξωστρέφεια του 2014 και την πηγαία δύναμη του 2015, ενώ από το 2018 ως και το 2021 συζητήθηκε ιδιαίτερα το σύνολο του χαρακτήρα και η έκφραση της φρεσκάδας του 2020.

Μια δοκιμή
δώδεκα κρασιών
που διήρκεσε
περισσότερο από
τρεις ώρες



Μια ετικέτα ταξιδεύει στο χρόνο

Με την κυκλοφορία κάθε ετικέτας αγοράζει κάποιος την ικανή εκείνη ποσότητα που θα του επιτρέψει δοκιμή και απόλαυση δώδεκα, δεκαπέντε, είκοσι και τριάντα χρόνια μετά. Αυτό καλούνται να αξιολογήσουν επαγγελματίες αλλά και οινόφιλοι, παράλληλα με την ικανότητα της ετικέτας να ταξιδεύει στο χρόνο όσους την απολαμβάνουν.



Πάρις Σιγάλας

Αυστηρή δομή

ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΣΤΙΓΜΗ ΠΟΥ ΟΡΑΜΑΤΙΣΤΗΚΕ ΤΟΝ ΚΑΒΑΛΙΕΡΟ
Ο ΠΑΡΙΣ ΣΙΓΑΛΑΣ ΗΘΕΛΕ ΝΑ ΜΕΤΑΦΕΡΕΙ ΣΤΑ ΠΟΤΗΡΙΑ ΜΑΣ
ΤΗΝ ΑΥΣΤΗΡΗ ΔΟΜΗ ΤΟΥ ΣΑΝΤΟΡΙΝΙΟΥ ΑΜΠΕΛΩΝΑ



*Ατόφιο βιβλίο
για κάθε σοδειά*

Το να μοιράζεται κάποιος την πλήρη κάθετη δοκιμή του Καβαλιέρου με τον δημιουργό του αποτελεί μοναδική εμπειρία καθώς οι λεπτομέρειες που θυμάται από κάθε σοδειά ο Πάρις Σιγάλας βρίσκονται αναμφίβολα πίσω από το κεφάλι της βελόνας.

Πάρις Σιγάλας και Ελένη Πούλιου

Ωδή στον άνθρωπο

ΜΕ ΤΗ ΦΙΑΛΗ ΟΡΘΙΑ ΔΙΑΚΡΙΝΕΤΑΙ ΜΙΑ ΑΝΘΡΩΠΙΝΗ ΦΙΓΟΥΡΑ. ΕΙΝΑΙ ΤΟΥ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΟΥ ΠΟΥ ΕΦΕΡΕ ΣΕ ΕΠΑΦΗ ΤΟΝ Π. ΣΙΓΑΛΑ ΜΕ ΤΟΝ ΑΜΠΕΛΩΝΑ ΚΑΒΑΛΙΕΡΟ. ΑΝ ΟΜΩΣ ΓΥΡΙΣΕΙ Η ΦΙΑΛΗ ΑΝΑΠΟΔΑ...



Δάφνη Μακκάρ



Λάζαρος Γατσέλος, Πάρις Σιγάλας, Βασίλης Πατάκης

Η δοκιμή έλαβε χώρα στο οινοποιείο ΟΕΝΟ-Π, το νέο δημιούργημα του Π. Σιγάλα

Δοκίμασαν εκ μέρους του ΟΕΝΟ-Π οι Πάρις Σιγάλας, Ελένη Πούλιου, Δάφνη Μακκάρ, Εύα Αθανασοπούλου

Δοκίμασαν εκ μέρους του Κτήματος Σιγάλα η σιολόγος του Σάρα Ιακωβίδου και για το Wine Trails οι Βασίλης Πατάκης και Λάζαρος Γατσέλος



Ανανέωση και Εξέλιξη

Το Νέο Πρόσωπο του Lafazanis Winery

Σε πορεία ανανέωσης και ανάδειξης της ταυτότητάς του, βρίσκεται το Κτήμα Λαφαζάνη, το οποίο με υπερηφάνεια μας παρουσιάζει την εξέλιξη του προγράμματος rebranding.

Αυτή η σημαντική αλλαγή αντιπροσωπεύει το επόμενο βήμα στη μακρόχρονη πορεία του και φέρνει μια αίσθηση φρεσκάδας και συνέχειας, αφού βαδίζει προς στα 78 χρόνια οινικής δημιουργίας.

Είναι μια στιγμή ανανέωσης και εξέλιξης, καθώς επιδιώκει να επαναπροσδιορίσει την παρουσία του στον κόσμο του κρασιού, ενώ παράλληλα να διατηρήσει την κληρονομημένη ταυτότητα και την αγάπη για τον τρόπο που παράγει το κρασί του.

Το Κτήμα Λαφαζάνη, με την επίσημη ανακοίνωση, παρουσίασε το νέο του λογότυπο, ένα συνδυασμό καμπυλών και χρωμάτων που αντανακλά τη σύγχρονη και ζωηρή αισθητική που επιδιώκει να ενσωματώσει η εταιρεία. Η μετάβαση από την παλιά στη νέα εικόνα αντικατοπτρίζει την ροή του χρόνου και αποτελεί ένα σαφή δείκτη της δέσμευσής του για συνέχιση, εξέλιξη, ποιότητα και καινοτομία.

Οι αλλαγές δεν περιορίζονται μόνο στο λογότυπο. Η επανασχεδίαση των ετικετών και της συσκευασίας αποτελεί ένα κλειδί γνώρισμα του rebranding. Κάθε λεπτομέρεια προσεκτικά σχεδιασμένη, συνδυάζει την παράδοση με τη σύγχρονη αισθητική, προσφέροντας στους λάτρεις του κρασιού μια ολοκληρωμένη εμπειρία.



Ορόσημο του Κτήματος, η ετικέτα NEMEA ΛΑΦΑΖΑΝΗΣ, Π.Ο.Π. NEMEA, παρουσιάζεται με νέο packaging και νέο όνομα : «Οινοπέδιο Κλεωνών», ένα όνομα που φέρει την ταυτότητα του οινοποιείου και του τόπου που βρίσκεται, στις Αρχαίες Κλεωνές. Η ετικέτα προσδιορίζεται να κυκλοφορήσει στην αγορά τα φετινά Χριστούγεννα και με αγωνία περιμένουμε να δοκιμά-

σουμε το vintage του 2020, όπου το Αγιωργίτικο ωρίμαζε για 12 μήνες σε δρύινο βαρέλι και ξεκουραζόταν για 12 μήνες στη φιάλη του.

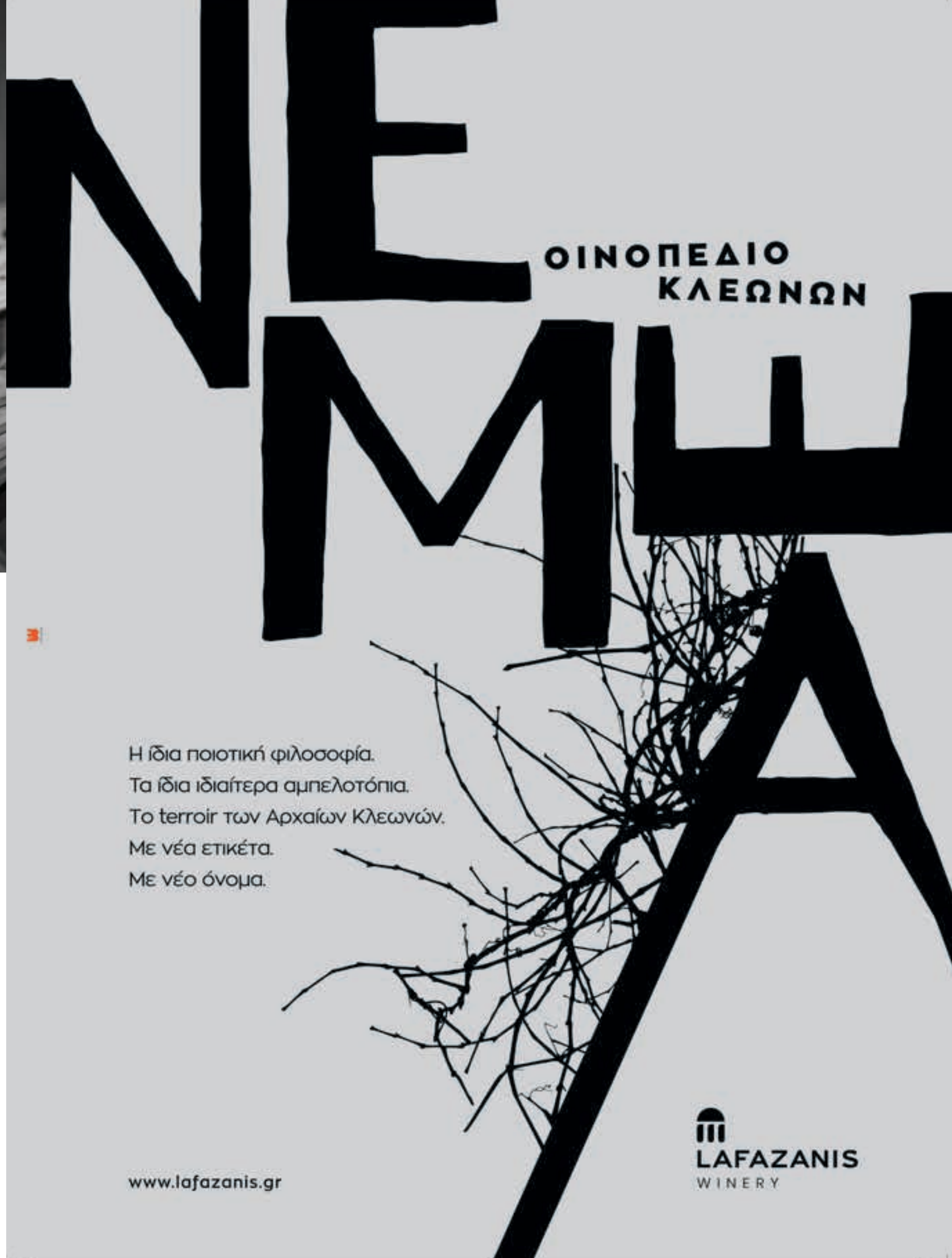
Στις αρχές του επόμενου χρόνου, θα ακολουθήσει και το release του νέου vintage 2023 όπου σταδιακά θα γνωρίζουμε τις νέες ετικέτες του Lafazanis Winery. Τόσο τα διαχρονικά και αγαπημένα brand «Πρόρωγος» και «GEOMETRIA», έχουν αλλάξει εμφάνιση, όσο και εντελώς νέες ετικέτες με διαφορετικά blends, έρχονται μέσα στο 2024!

Είναι γνωστό ότι το Κτήμα Λαφαζάνης παραμένει για χρόνια πιστό στην αποστολή του να δημιουργεί εξαιρετικά κρασιά, προσιτά, με σεβασμό και ειλικρίνεια προς τον καταναλωτή και το οινόφιλο κοινό και το rebranding αποτελεί το επόμενο βήμα σε αυτή την επιδίωξη συνέχισης της υψηλής ποιότητας και της συνεχόμενης καινοτομίας.

Ανανεωμένοι και φρέσκοι, μας προσκαλούν να μοιραστούμε μαζί τους αυτή τη νέα φάση του ταξιδιού τους στον χρόνο. Γιατί το κρασί αυτό θα είναι πάντα, ταξίδι στον χρόνο και τις αισθήσεις!

Ισχύς εν τη ενώσει

Το Lafazanis Winery είναι ενεργό μέλος του νεοσύστατου ομίλου επιχειρήσεων **Spyros Lafazanis Emperia Group**, που θα συστηθεί στο ευρύ κοινό μέσα στο 2024.



ΟΙΝΟΠΕΔΙΟ
ΚΛΕΩΝΩΝ

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

www.lafazanis.gr



LAFAZANIS
WINERY

ΕΝΑ ΠΟΤΗΡΙ ΧΡΟΝΟΣ

Κάνε τη σωστή επιλογή. Διάλεξε το μονοπάτι που λίγοι θα ακολουθούσαν, όπου ο χρόνος απολαμβάνεται και δεν ξοδεύεται. Χρησιμοποίησέ τον σωστά, γιατί κυλάει αρκετά γρήγορα. Αποτύπωσε όλα όσα έχει να δώσει. Ακριβώς όπως δεν τον σπαταλάμε εμείς, που γνωρίζουμε την τέχνη της οινοποίησης. Γιατί ο χρόνος φέρνει στο φως τα καλύτερα, από τον ιδιόκτητό μας αμπελώνα, μέχρι τα υπόγεια κελάρια του οινοποιείου μας, όπου ωριμάζουν τα κρασιά του κτήματος. Η τύχη, παράμετρος αστάθμητη. Ο μόχθος, παράγοντας βασικός. Η στιγμή, πάντα καιρία. Κι εμείς εδώ, στο Κτήμα Βιβλία Χώρα, συνεχιστές μιας αρχαίας αμπελουργικής παράδοσης, δημιουργούμε κρασιά που εκφράζουν τη γη μας, όπως και εμάς τους ίδιους.

Τα κρασιά μας προορισμένα να τ' απολαύσεις, όχι με κριτήριο τον χρόνο, αλλά τη μοναδική ποιότητα που προσφέρουν. Ξανά και ξανά.

ΚΤΗΜΑ



ΒΙΒΛΙΑ ΧΩΡΑ

ΛΙΓΟ ΚΑΙ ΚΑΛΟ

... η τάση στο κρασί είναι
πίνω λιγότερο
αλλά πίνω καλύτερα

ΤΟΥ ΛΑΖΑΡΟΥ ΓΑΤΣΕΛΟΥ

Φωτογραφίες: Γεωργία Καραμαλί



Η Julia Harding βρέθηκε για τρίτη φορά φέτος στη χώρα μας και αυτήν τη φορά δόθηκε η ευκαιρία να δοκιμάσουμε και να συζητήσουμε πέραν των επαγγελματικών της υποχρεώσεων. Προφανώς και κάθε αναφορά στις γνώσεις, τον επαγγελματισμό και την αγάπη της για το κρασί θα έφτανε στ' αυτιά και τα μάτια όλων ως μια ακόμα επαλήθευση πως ο ήλιος ανατέλλει καθημερινά. Έτσι, πέρα από την αγάπη της για την Πορτογαλία και την Ελλάδα, θέλω να σταθώ στην ακλόνητη ειλικρίνεια και την αστείρευτη ενέργεια με την οποία αντιμετωπίζει και αγγίζει κάθε πτυχή του κόσμου του κρασιού.

Τι πραγματικά νέο υπάρχει στη νέα έκδοση του Oxford Wine Companion;

Έχουν περάσει οκτώ χρόνια από την προηγούμενη έκδοση και έχουν συμβεί πάρα πολλές αλλαγές στον κόσμο του κρασιού, κυρίως προερχόμενες από την κλιματική αλλαγή. Όλες αυτές οι αλλαγές είναι από γεωγραφικές και υψομετρικές, ως αμπελουργικές, οινολογικές και σαφώς νομοθετικές. Για παράδειγμα θα ήθελα να αναφέρω πως έχουν μεταβληθεί τα όρια, κυρίως προς το Βορρά, όπου οι άνθρωποι πλέον φυτεύουν αμπέλια. Στο βιβλίο πλέον υπάρχουν οι χώρες της Βαλτικής ως αμπελοπαραγωγικές, στην προηγούμενη έκδοση δεν υπήρχαν. Κάτι ακόμα πιο χαρακτηριστικό είναι η περίπτωση της Νορβηγίας όπου από τις δύο προτάσεις διαθέτει πλέον τόσες πληροφορίες που καταλαμβάνουν τρεις παραγράφους. Για τους λάτρεις των αριθμών υπάρχουν περισσότερα από 300 νέα λήμματα και το 65% των προηγούμενων έχει αναβαθμιστεί.

Τι είναι αυτό που θα καθορίσει την επόμενη έκδοση του Oxford Wine Companion; Υπάρχουν χρονικοί

Περιορισμοί ή κινούνται γύρω από τον όγκο των νέων πληροφοριών;

Μια νέα έκδοση θα πρέπει να έρχεται ακριβώς πριν τη στιγμή που η προηγούμενη θα αρχίσει να μοιάζει οριακά ανεπαρκής. Δεν θα πρέπει να είναι αυτοσκοπός, καθώς έτσι χάνει την ουσία της. Ωστόσο, ακόμα κι αν υπήρχαν σήμερα όλες οι απαραίτητες νέες πληροφορίες κι αναβαθμίσεις που θα δικαιολογούσαν μια νέα έκδοση, η επεξεργασία θα απαιτούσε τουλάχιστον τρία με τέσσερα επιπλέον χρόνια εργασίας για να φτάσουμε σε αυτή.

Ποιοι παράγοντες του σήμερα διαμορφώνουν την οινική βιομηχανία του αύριο;

Νομίζω πως βρισκόμαστε σε μια εξαιρετική στιγμή της ιστορίας για το κρασί. Πλέον δεν αρκεί το να παράγει κάποιος μέτριας ποιότητας σταφύλια από κάποια διεθνή ποικιλία για να φτάσει και να σταθεί στις αγορές, όπως ίσχυε ως ένα σημείο και βαθμό παλαιότερα. Σήμερα πρέπει κανείς να είναι αφοσιωμένος, ακριβής και καινοτόμος από το αμπέλι ως την παρουσίαση για να μπορέσει να πείσει και να ανταπεξέλθει σε όλον αυτό τον διεθνή ανταγωνισμό. Αυτό είναι ουσιαστικά και το αποτύπωμα της τάσης «πίνω λιγότερο αλλά πίνω καλύτερα». Το δεύτερο που σήμερα επηρεάζει ανεπιστρεπτικά το αύριο είναι αναμφίβολα οι επιπτώσεις της κλιματικής αλλαγής. Από το πού φυτεύω και ποια ποικιλία, ως το πώς

διαχειρίζομαι τις μεταφορές και τις διαφορετικές συσκευασίες και πώς διασφαλίζω την ποιότητα του προϊόντος.

Παραμένει η οργανοληπτική δοκιμή σημαντική για τον κόσμο του κρασιού σήμερα;

Η οργανοληπτική δοκιμή αποτελεί, πάντα αποτελούσε, τον ακρογωνιαίο λίθο της ποιοτικής ανάλυσης, αποτύπωσης κι επικοινωνίας του κρασιού. Με τις υπάρχουσες, επιστημονικές διατάξεις η γευσιγνωσία δεν μπορεί να αντικατασταθεί κυρίως όσον αφορά το κομμάτι της επικοινωνίας. Αναμφίβολα παραμένει και θα παραμείνει δομικό στοιχείο του οινικού κόσμου. Η γευσιγνωσία αποτελεί ένα μόνιμο ταξίδι γνώσης ανεξάρτητα με το αν κάποιος είναι επαγγελματίας ή οινόφιλος.

Θα υπάρξουν αλλαγές γύρω από την οινική γευσιγνωσία στο άμεσο μέλλον;

Οι σημαντικότερες αλλαγές που θα έχουμε αφορούν τον τρόπο περιγραφής, όχι τον τρόπο που δοκιμάζουμε. Όσο πιο κοντά έρχονται άνθρωποι από διαφορετικούς πολιτισμούς με διαφορετικές καθημερινότητες και ερεθίσματα, τόσο μεγαλώνει η ανάγκη για κοινά στοιχεία επικοινωνίας.

Θα θέλατε να μας δώσετε τον δικό σας ορισμό για το σπουδαίο, πρότυπο κρασί;

Πρώτα από όλα θα ήθελα να αναφέρω πως θεωρώ την ικανό-



Η συνάντηση με την Julia Harding MW πραγματοποιήθηκε στις 23 Οκτωβρίου 2023 στις εγκαταστάσεις του WSPC στην Αθήνα. Αφορμή ήταν ένα από τα πρώτα –στον κόσμο– launching events της 5ης έκδοσης του The Oxford Companion to Wine, στο οποίο συμμετείχε.

THE STORY OF THE MEGA SPILEO ESTATE BEGINS HERE

A WINE EXPERIENCE JOURNEY



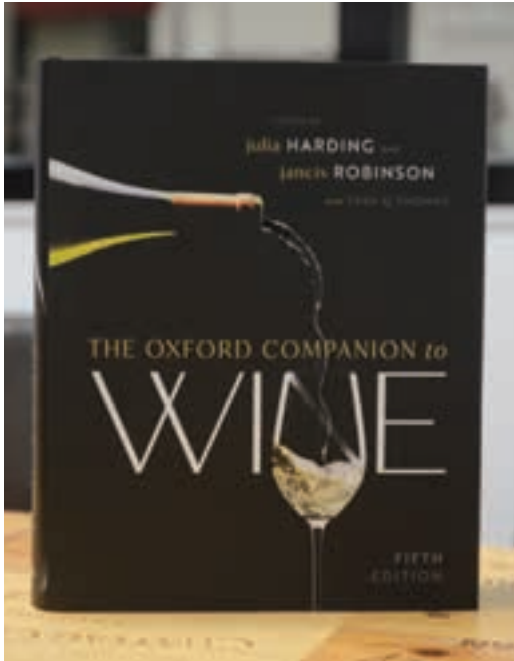
Krifa
MEGA SPILEO
ESTATE

www.megaspileo.gr



Η γευσιγνωσία θα είναι πάντα δομικό στοιχείο του οινικού κόσμου. Αποτελεί ένα μόνιμο ταξίδι γνώσης ανεξάρτητα με το αν κάποιος είναι επαγγελματίας ή οινόφιλος

JULIA HARDING



τητα ωρίμανσης στη φιάλη προαιρετική για ένα fine wine. Στον αντίποδα, θα πρέπει να διαθέτει μοναδικότητα και απόλυτα ευδιάκριτα χαρακτηριστικά. Ακολουθως, από τη στιγμή που διαθέτει τα παραπάνω θα πρέπει να έχει άψογη ισορροπία, γευστική και αρωματική επιμονή, αρμονία και πολυπλοκότητα ανεξάρτητα από τις επιμέρους εντάσεις.

Πού βρίσκεται η ισορροπία μεταξύ τέχνης κι επιστήμης στο κρασί;

Το κρασί αποτελεί ζωντανή τέχνη κι επιστήμη ταυτόχρονα, άρα είναι τόσο τέχνη, όσο κι επιστήμη. Εδώ όμως θα πρέπει να διαχωρίσουμε την επιστήμη από τη χρήση τεχνολογικών εφαρμογών. Η έννοια της επιστήμης συμμετέχει στην ισορροπία ως η πλήρης ικανότητα αντίληψης, κατανόησης και δράσης λόγω ενός φαινομένου. Χαρακτηριστικά θα ήθελα να αναφέρω πως σε κάθε γωνιά του πλανήτη υπάρχουν πάρα πολλοί άνθρωποι που γνωρίζουν ακριβώς τι πρέπει να κάνουν και τότε, δίχως να είναι επιστήμονες. Ακριβώς γιατί έχουν αναπτύξει επιπλέον αισθητική κι έχουν μελετήσει τα φαινόμενα, την επιστήμη δηλαδή, τόσο θεωρητικά όσο και πρακτικά.

Μπορείτε να φανταστείτε ένα κόσμο δίχως κρασί. Πώς πραγματικά θα έμοιαζε;

Κάποια πράγματα δεν αρκεί να μπορεί να τα κάνει κάποιος αλλά είναι σημαντικότερο να θέλει να τα κάνει. Δεν θέλω να φανταστώ έναν κόσμο δίχως κρασί. Το κρασί είναι στοιχείο υλικού πολιτισμού, τέχνης κι επιστήμης και δεν θα ήθελα να φανταστώ έναν κόσμο δίχως πολιτισμό, τέχνη κι επιστήμη.

Ποια είναι η αγαπημένη σας ποικιλία σταφυλιού; Παρακαλώ εξηγήστε γιατί.

Αν βάζουμε την ερώτηση σε στενά καταγραφικά όρια, θα ήθελα

να αναφέρω πως δεν έχω αγαπημένη ποικιλία αμπέλου καθώς εδώ και πολλά χρόνια είμαι υπέρμαχος της βιοποικιλότητας. Η βιοποικιλότητα αποτελεί έναν σημαντικό παράγοντα ποιότητας για πολλά πράγματα, ανάμεσα τους και η ποιότητα στο κρασί. Ωστόσο, η ειλικρίνεια είναι αρετή κι έτσι θα πρέπει να αναφέρω πως τα περισσότερα κρασιά στο κελάρι μου είναι Riesling δίχως όμως να θεωρώ το Riesling τη μια και μοναδική αγαπημένη μου ποικιλία. Αρχικά δε νομίζω πως θα ταξίδευα ποτέ στο Διάστημα, οπότε δεν θα έμπαίνα στη διαδικασία καν να σκεφτώ την επιλογή κρασιών.

Να μοιραστούμε τις σκέψεις σας για το σύγχρονο ελληνικό κρασί;

Η Ελλάδα είναι μια εξαιρετική οινική χώρα.

Είναι εξαιρετικά ενθαρρυντικό ότι όλο και περισσότεροι οινοποιοί επιλέγουν να ασχοληθούν με τη δυναμική του τόπου τους και τις πολυάριθμες γηγενείς ποικιλίες.

Οι Έλληνες οινοποιοί εφαρμόζουν όλο και περισσότερη καινοτομία για να ακολουθήσουν τις νέες εκλεπτυσμένες διεθνείς γευστικές τάσεις.

Όλα αυτά τα επιβεβαίωσα τον προηγούμενο χρόνο κατά την επίσκεψή μου στην έκθεση των Μικρών Παραγωγών, αν και πάντα υπάρχουν αυτοί που δεν κοιτούν έξω από την πόρτα τους.



PIERIA ERATINI
WINERY



Το Νέο
Ξινόμαυρο
Single Vineyard





Η πιο πλούσια έκφραση του Pinot Noir

Από τη μάρκα σαμπάνιας του ράπερ Jay-Z Carter

Μόνο 7.328 μπουκάλια Armand de Brignac Blanc de Noirs Assemblage No. 4 είναι διαθέσιμα παγκοσμίως, μια «έντονη και πλούσια έκφραση του Pinot Noir» που συναρμολογείται από τρία vintage και αγγίζει την τιμή των 1.055 ευρώ. Σε κάθε μεταλλοποιημένο μπουκάλι αναγράφεται ο δικός του ατομικός αριθμός ενώ τα μπουκάλια έχουν φινιριστεί όλα στο χέρι, με την εφαρμογή μιας γαλλικής ετικέτας κασσίτερου πριν από το γυά-

λισμα στο χέρι. Παράλληλα, το κρασί φτιάχτηκε από σταφύλια, που προέρχονται από μερικά από τα καλύτερα χωριά παραγωγής Premier και Grand Cru Pinot Noir, και μόλις δημιουργηθεί το τελικό κρασί, έμεινε στα κελάρια για επτά χρόνια έως ότου έγινε η απομάκρυνση τον Απρίλιο του 2023. Υπενθυμίζεται ότι το Armand de Brignac κυκλοφόρησε το 2006 από τον Αμερικανό ράπερ Shawn Jay-Z Carter, ο οποίος είναι ιδιοκτήτης της μάρκας.



CHÂTEAU NICO LAZARIDI

THE *Wine* LANDMARK

Οι καινούργιες εσοδείες των εμβληματικών οίνων της NICO LAZARIDI
έρχονται με νέες ετικέτες, που αποτελούν μέρη μιας πρωτότυπης
εικαστικής αφήγησης για το κρασί.



  NicolazaridiWinery



Ferrari Trento, μοναδική ξανά

Με τον τίτλο της Παραγωγού Αφρώδους Οίνου του 2023 βραβεύτηκε φέτος για έκτη φορά συνολικά η Ferrari Trento, κατά τη διάρκεια του 10ου Παγκόσμιου Διαγωνισμού Σαμπάνιας και Αφρώδους Οίνου. Ο διαγωνισμός αξιολογεί περισσότερες από 1.000 ετικέτες, προερχόμενες από 19 διαφορετικές χώρες και για το 2023, η Ferrari Trento απέσπασε συνολικά εννέα Χρυσά και τρία Ασημένια μετάλλια. Παράλληλα, η βράβευση επιβεβαιώνει την καταλληλότητα των βουνών του Τρεντίνο για παραγωγή αφρώδων οίνων εξαιρετικής ποιότητας. Η Ferrari Trento ιδρύθηκε το 1902 στη βόρεια περιοχή του Τρεντίνο της Ιταλίας, ενώ το προφίλ της έχει εκτοξευθεί τα τελευταία χρόνια χάρη στην επίσημη συμφωνία χορηγίας της με τη Formula 1. Η δέσμευση της εταιρείας για την περιβαλλοντική βιωσιμότητα εντυπωσίασε τους κριτές, εν μέρει χάρη στη μακροχρόνια απαγόρευση της χρήσης ζιζανιοκτόνων και χημικών λιπασμάτων.



Η οικογένεια Lunelli παραλαμβάνει τη διάκριση.

Ο απόλυτος βιολογικός αμπελώνας

Υποχρεωτική θα είναι έως το 2025 η βιολογική καλλιέργεια στη διάσημη αμπελοοικονομία ζώνη Penedès στην Καταλονία, σύμφωνα με τον πρόεδρο του D.O Penedès, Joan Huguet. Σύμφωνα

με τον ίδιο έχουν ήδη σχεδιαστεί οικονομικές ενισχύσεις για το κόστος της μετάβασης στη βιολογική καλλιέργεια, ενώ προσφέρεται συνεχής εκπαίδευση στους αμπελοοικονομολόγους.



Για 8η χρονιά 50 κορυφαίες επιλογές

Οίνοι που πληρούν υψηλά ποιοτικά κριτήρια

Για ακόμη μια χρονιά η Ομάδα του Wine Trails επέλεξε τις 50 ετικέτες που ξεχώρισαν τη χρονιά που πέρασε, οι οποίες παρουσιάζονται στις σελίδες 80 έως 105. Με σεβασμό μπροστά στο κλασικό αθλή και ενθουσιασμό για το καινούργιο, επιλέχθηκαν 50 οίνοι, που συμμετείχαν ενεργά στις καθημερινές συζητήσεις οινοφίλων κι επαγγελματιών για το ύφος, την ποιότητα και τα νέα μονοπάτια που χαράζουν ή συνδέουν μεταξύ τους, διευρύνοντας τελικά τον κύκλο του κρασιού...



Κορυφαίο κρασί της χρονιάς το Argiano 2018

Στη λίστα 100 του Wine Spectator το Alpha Estate Sauvignon Blanc 2022

Με τα μισά από οινοποιεία στο Top 100 του Wine Spectator να είναι νέες είσοδοι, το Argiano Brunello di Montalcino 2018, είναι το κορυφαίο κρασί της χρονιάς, ενώ στη φετινή λίστα βρίσκεται για πρώτη φορά ένα Sauvignon Blanc από τη Νέα Ζηλανδία, ένα Aglianico από τη Νότια Ιταλία, δύο Pinot Noir, 20 ιταλικά κρασιά αθλή και το ελληνικό Alpha Estate Sauvignon Blanc 2022. Το Alpha Estate Sauvignon Blanc 2022, βρίσκεται στην 85η των 100 κορυφαίων κρασιών του 2023, έχει τις ρίζες του στο Αμύνταιο εκεί όπου το 1997 ο αμπελοοικονομολόγος Μάκης Μαυρίδης και ο χημικός και οινολόγος Άγγελος Ιατρίδης δημιούργησαν τον ιδιόκτητο αμπελώνα του Κτήματος ΑΛΦΑ, στη θέση «Αμπέλια» της Βεγόρας σε υψόμετρο 620-710 μέτρα σε έκταση 2.200 στρέμματα.

Wine Spectator

Στα 30 δισ. ευρώ η αγορά βιολογικού οίνου έως το 2030

Από 11 δισ. δολάρια ΗΠΑ το 2020

Με CAGR 10,8% κατά την περίοδο πρόβλεψης 2020-2030 η αγορά βιολογικού κρασιού αναμένεται να αυξηθεί από τα 11 δισ. δολάρια ΗΠΑ το 2020 σε 30 δισ. δολάρια ΗΠΑ έως το 2030. Σύμφωνα με την έκθεση Organic Wine Market, η ζήτηση για βιολογικό κρασί καθοδηγείται από περιβαλλοντικές ανησυχίες και ανησυχίες για την υγεία, γεγο-



νός που ενισχύει τις πωλήσεις του παγκοσμίως, ιδιαίτερα στην Ευρώπη. Όλο και περισσότερο, οι καταναλωτές επιλέγουν βιολογικά έναντι των συμβατικών κρασιών. Αρκετές μικρές επιχειρήσεις και μπουτίκ οινοποιεία έχουν αλλάξει από τη συμβατική στη βιολογική παραγωγή για να προσελκύσουν τον αυξανόμενο αριθμό κατανα-

λωτών που προσέχουν την υγεία τους. Την ίδια στιγμή ωοί συσκευασίες και τα κουτιά Tetra ωγίνονται όλο και πιο δημοφιλή στους βιολογικούς οίνους, καθώς προάγουν την «οικολογική φιλικότητα» τους δίνοντας έμφαση στην αυξημένη ποικιλία, την ευκολία και την ελ-

Βραβεύτηκε από τον ΟΙΥ το βιβλίο του Θεόδωρου Γεωργόπουλου



**Για το αμπελοοινικό
δίκαιο**

Σε ειδική εκδήλωση στο Παρίσι ο Διευθυντής του Συνδέσμου Ελληνικού Οίνου, Θεόδωρος Γεωργόπουλος, παρέλαβε το φετινό βραβείο του Διεθνούς Οργανισμού Αμπέλου και Οίνου

(ΟΙΥ) από τον Πρόεδρο του Οργανισμού Luigi Moio για το βιβλίο του «Les grands arrêts du droit vitivinicole» («Οι μεγάλες αποφάσεις του αμπελοοινικού δικαίου»), που δημοσίευσε το 2022 ο εκδοτικός οίκος Mare & Martin.

EVERYTHING HAPPENS

FOR A GOOD WINE



KITRVS
WINE ESTATE

www.kitrus.gr



Να μετατραπεί στον μεγαλύτερο παραγωγό κρασιού στον κόσμο σχεδιάζει η πολυπληθής Κίνα.

Με πείσμα για κρασί made in China

Αιχμή του δόρατος το επονομαζόμενο και «China's Malbec», Marselan

Την αυξανόμενη... όρεξη για εγχώρια προϊόντα, η οποία έχει αγκαλιαστεί από τους οινοπαραγωγούς στην πολυπληθέστερη χώρα του κόσμου, σηματοδότησε η έκθεση Οίνου & Αλκοολούχων ποτών του Χονγκ Κονγκ με το κρασί από την ηπειρωτική Κίνα από 26 Κινέζους εκθέτες να κεντρίζει την προσοχή των χιλιάδων επισκεπτών. «Στην Κίνα, αγοράζουμε κινεζικά αυτοκίνητα και αγοράζουμε κινεζικά τηλέφωνα». Το κρασί είναι το επόμενο βήμα σε αυτό το ταξίδι», αναφέρει το

Συμβούλιο Ανάπτυξης Εμπορίου του Χονγκ Κονγκ. Σημειώνεται ότι το Cab.Sauvignon, το Merlot και το Cab.Franc είναι μερικές από τις πιο ευρέως φυτευμένες ποικιλίες σταφυλιού στην περιοχή. Ωστόσο, το Marselan, το οποίο χαρακτηρίζεται «China's Malbec» αναμένεται να είναι το μέλλον» του κρασιού στην Κίνα. Σε ό,τι αφορά δε τις στρατηγικές ανάπτυξης διαφέρουν από παραγωγό σε παραγωγό, αλλά πολλοί στοχεύουν σε ένα νεότερο πλήθος καταναλωτών, που είναι πιο τολμηροί.

Aleris Talisman

Πρώτο ερυθρό με Vinolok

Μονοποικιλιακό Αγιωργίτικο, η πρώτη ύλη για το οποίο προέρχεται από έναν και μόνο ενιαίο αμπελώνα, είναι το νέο Aleris Talisman. Διαθέτει υψηλή καθαρότητα φρούτου, εξαιρετική ισορροπία, τυπικότητα και αμεσότητα στην έκφραση αλλά και σπάνιο γευστικό βάθος. Η πρώτη του κυκλοφορία αφορά έναν εξαιρετικά περιορισμένο αριθμό φιαλών καθώς τα ποιοτικά κριτήρια οδήγησαν σε πολύ περιορισμένη συγκομιδή τσαμπιών, μόνο όσων πληρούσαν τις ακριβείς ποιοτικές προϋποθέσεις. Το Talisman πρωτοπορεί και στη συσκευασία καθώς είναι το πρώτο ελληνικό ερυθρό κρασί που χρησιμοποιεί πώμα VINOLOK για να προστατέψει τις οινικές του αρετές.



Thèse 16 Ερυθρό

Συμπληρώνει τη σειρά

Την πειραματική σειρά κρασιών του Κτήματος Μιχαλάκη ήρθε να συμπληρώσει ο νέος ερυθρός οίνος Thèse 16 από Κοτσιφάλη και Syrah (εσοδείας 2021). Ένας ερυθρός ξηρός οίνος ΠΓΕ Ηράκλειο με αρώματα ώριμων μαύρων φρούτων, δαμάσκηνου, σύκου αλλά και νύξεις βανίλιας, σοκολάτας καθώς και μπαχαριού. Στο στόμα γενναιόδωρο και πληθωρικό αλλά και ταυτόχρονα ισορροπημένο, με ευχάριστη δομή και μακριά επίγευση. Υπενθυμίζεται ότι την πειραματική σειρά Thèse Limited Edition υπογράφει ο δρ Γιώργος Κοτσερίδης, καθηγητής του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών.



ARGATIA
WINERY

ΡΟΔΟΧΩΡΙ
ΝΑΟΥΣΑ

αμπελώνες βιολογικής καλλιέργειας

Επικοινωνία: τηλ.: 23320 51080, www.argatia.gr  [argatia.winery](https://www.facebook.com/argatia.winery)

CHIO CHI



ΚΤΙΜΑ
AVANTIS
EVIA TERROIR



www.avantisestate.gr

Αποκλειστική διανομή για την Ελλάδα: Β.Σ. Κορούλιας Α.Β.Ε.Ε.Π., Τ: 214 6876200 Απολούστε Υπεύθυνα.

Μεγάλα Κόκκινα και εκλεκτά



Μαυρούδι και Cab. Franc για τον εκλεκτό οίνο Perpetuus της Nico Lazaridi



Κορυφαία ετικέτα του οινοποιείου Semeli



Χρήστος Αϊβαλής & Δημήτρης Σκούρας



Η εκδήλωση φιλοξενήθηκε και φέτος στον Πύργο Πετρέζα.



Αγωγίτικο 60%, Cab. Sauvignon & Syrah για το Νόημα Παλυβού

Κορυφαία οινοποιεία απ' όλη την Ελλάδα και εισαγωγείς ξένων κρασιών παρουσίασαν, για ένατη χρονιά φέτος, στο οινόφιλο κοινό τα εκλεκτά κόκκινα κρασιά τους. Η εκδήλωση έλαβε χώρα για άλλη μια χρονιά στον Πύργο Πετρέζα στα Σπάτα την Κυριακή 18 Νοεμβρίου. Συνολικά συμμετείχαν 35 ελληνικά και 40 ξένα οινοποιεία μέσω των αντιπροσώπων τους, με κρασιά από τη Γαλλία, την Ιταλία, την Ισπανία, τις ΗΠΑ και την Αργεντινή. Τόσο τα ελληνικά όσο και τα ξένα κρασιά, συνολικά 190 ετικέτες, ήταν κορυφαίας ποιότητας με βαθμολογίες από τους πιο γνωστούς οινοκριτικούς, στην πλειονότητά τους ανάμεσα στο 93%-98%, φτάνοντας σε κάποιες περιπτώσεις το «perfect» 100%. Την τιμητική τους είχαν, βέβαια, οι δύο περιοχές-φάροι παραγωγής ερυθρών οίνων της χώρας, η Νεμέα και η Νάουσα, ενώ τιμώμενη περιοχή του διεθνούς αμπελώνα ήταν φέτος η Τοσκάνη με 12 ετικέτες, ανάμεσά τους οι εμβληματικές Sassicaia, Tenuta San Guido και Ornellaia. Το παλαιότερο ελληνικό κρασί ήταν το Αμέθυστος 1997 από το Κτήμα Κώστα Λαζαρίδη στη Δράμα και το παλαιότερο ξένο, το Guado al Tasso του Antinori, εσοδείας 2006.

ΑΠΟ ΤΗ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ ΣΕ ΟΛΟ ΤΟΝ ΚΟΣΜΟ



**VOLCANIC
AGRICULTURE
OF EUROPE**

Στο δεύτερο έτος υλοποίησής της βρίσκεται η ευρωπαϊκή καμπάνια Heroes of Europe: Volcanic Agriculture (HEVA), η οποία έχει ως στόχο την προώθηση των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών των οίνων που παράγονται στα ηφαιστειακά terroir της Ευρώπης. Πρόκειται για μια διακρατική καμπάνια, η οποία συγχρηματοδοτείται από την ΕΕ και συνιστά αποτέλεσμα της συνεργασίας της Ένωσης Συνεταιρισμών Θηραϊκών Προϊόντων - Santo Wines με την Ένωση Οινοπαραγωγών Soave και Lessini Durello αλλά και την Ένωση Παραγωγών τυριού ΠΟΠ Monte Veronese. Μέσα στο 2023 πραγματοποιήθηκαν μια σειρά επιτυχημένων εκδηλώσεων σε Ολλανδία, Σουηδία και Ισπανία αλλά και συμμετοχή σε εκθέσεις οίνου όπως η Proweïn, το Οινόγραμμα και ο Χάρτης των Γεύσεων, όπως και μια σειρά masterclasses σε Ελλάδα και Γερμανία, όπως το εξειδικευμένο σεμινάριο που έγινε στις 19 Οκτωβρίου στην Αθήνα και στο WSPC με τίτλο: «Σαντορίνες υψηλής ωριμότητας» με παρουσίαση από τον MW Κωνσταντίνο Λαζαράκη. Το Νοέμβριο η καμπάνια HEVA ταξίδεψε στη Γερμανία για την πραγματοποίηση παρουσιάσεων σε πέντε γερμανικές πόλεις. Μόναχο, Ντίσελντορφ, Αμβούργο, Βερολίνο και Καρλσρούη με ειδικές εκδηλώσεις και οινικές γευστικές δοκιμές.

«Η καμπάνια HEVA μας δίνει τη δυνατότητα να επικοινωνήσουμε την υψηλή ποιότητα των κρασιών ΠΟΠ Σαντορίνη στο ευρωπαϊκό κοινό. Συνεργαζόμενοι με οινοποιητικές ζώνες της Ιταλίας, πραγματοποιούμε εκπαιδευτικές δράσεις για την προώθηση των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών των ηφαιστειακών κρασιών και την εξασφάλιση ποιότητας που παρέχει η Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης. Η ανταπόκριση από τους συμμετέχοντες των εκδηλώσεων είναι ενθουσιώδης, καθώς ναι μεν είναι εξοικειωμένοι με τους οίνους Σαντορίνης, αλλά συχνά δεν γνωρίζουν την πολυπλοκότητα και το εύρος που μπορούν να έχουν τα κρασιά μας», δηλώνει σχετικά ο Μάρκος Καφούρος, Πρόεδρος της Ένωσης Συνεταιρισμών Θηραϊκών Προϊόντων.



VOLCANIC AGRICULTURE OF EUROPE



Χρόνος, Έδαφος, Άνθρωποι

www.volcanicagricultureofeurope.com  



ΟΙΝΟΙ ΠΟΠ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ Το θαύμα ενός ηφαιστειακού οικοσυστήματος

Ένα ηφαιστειακό τοπίο που σου κόβει την ανάσα και ταυτόχρονα ο αρχαιότερος, σε συνεχή καλλιέργεια αμπελώνας στον κόσμο. Το μοναδικό οικοσύστημα της Σαντορίνης, αποτέλεσμα της θρυλικής έκρηξης του ηφαιστείου γύρω στο 1620π.Χ, παράγει κάποιους από τους πιο περιζήτητους οίνους στον κόσμο: τους ΠΟΠ Σαντορίνη.

Το ξεχωριστό έδαφος του νησιού, ένα μίγμα ηφαιστειακής τέφρας, ελαφρόπετρας, λάβας και άμμου, γνωστό ως «άσπα», φιλοξενεί το Ασύρτικο, κύρια ποικιλία του νησιού και άριστα προσαρμοσμένη σε ένα από τα πιο ακραία μικροκλίματα. Λόγω της έλλειψης βροχοπτώσεων, η κύρια πηγή νερού προέρχεται από τη θαλάσσια ομίχλη που τυλίγει το νησί τις πρώτες πρωινές ώρες. Αυτή η υγρασία απορροφάται από το πορώδες έδαφος για να επιστρέψει σ'αμπέλια τις άνυδρες καλοκαιρινές ημέρες, όταν τη χρειάζονται περισσότερο. Τα δροσερά «μελτέμια», όχι μόνο κρατούν τ'αμπέλια υγιή, μεταφέροντας τους τον αλμυρό θαλασσινό αέρα, αλλά προσθέτουν μια επιπλέον διάσταση ορυκτότητας στα παραγόμενα κρασιά.

Αντιμέτωποι με ακραίες συνθήκες, οι ηρωικοί αμπελουργοί του νησιού ανέπτυξαν έναν μοναδικό τρόπο κλαδέματος σε σχήμα «κουλούρας». Εξαιτίας της μεγάλης ηλικίας των αμπελιών, της έλλειψης νερού και των ισχυρών ανέμων που σαρώνουν το νησί οι αποδόσεις είναι εξαιρετικά χαμηλές, οδηγούν όμως στην παραγωγή οίνων ΠΟΠ Σαντορίνη με εξαιρετική πολυπλοκότητα, συγκέντρωση και δυνατότητα πολύ μακράς παλαίωσης.

Οι οίνοι ΠΟΠ Σαντορίνη παράγονται τουλάχιστον με 85% Ασύρτικο και το υπόλοιπο Αθήρι και Αηδάνι. Η ένδειξη ΠΟΠ Σαντορίνη περιλαμβάνει επίσης τον ιστορικό, φυσικώς γλυκύ Vinsanto που παράγεται στο νησί από την αρχαιότητα μέχρι σήμερα.

Οι πληροφορίες της παρούσας ανακοίνωσης προέρχονται αποκλειστικά και μόνο από στοιχεία που εστάσαν στη διάθεση της επιστημονικής ομάδας της Ευρωπαϊκής Επιτροπής και της Ευρωπαϊκής Οικονομικής Κοινωνικής Επιτροπής (ΕΚΟΚ) για την καλύτερη διεύθυνση και υλοποίηση της προγράμματος στα πλαίσια της προγράμματος.

*Bubbles
experience*



AMALIA
ROSE
METHODE TRADITIONNELLE



KTIMATSELEPOS

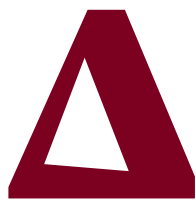


Η ΠΡΟΕΔΡΟΣ

ΣΤΟ ΑΜΠΕΛΙ

ΜΕ ΠΛΑΝΟ

Η Κωνσταντίνα Σπυροπούλου ήρθε στην ΕΔΟΑΟ για να κλείσει υποθέσεις. Επεδίωξε το ρόλο και κέρδισε την εμπιστοσύνη του ΣΕΟ αφού με ιδιοσυγκρασία μάνατζερ βάζει σε σειρά δύο κεφάλαια: Parafiscal Tax και Αμπέλι ■ ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ ΣΤΟΝ ΠΕΤΡΟ ΓΚΟΓΚΟ ■ ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ Γ. ΚΑΡΑΜΑΛΗ



ύο σημαντικές υποθέσεις για τη Διεπαγγελματική Οργάνωση Αμπέλου και Οίνου, η αυτο-χρηματοδότησή της και η αναδιάρθρωση της εγχώριας αμπελουργίας, βρίσκονται ψηλά στην ατζέντα της Κωνσταντίνας Σπυροπούλου.

Τη συναντήσαμε στο κέντρο της Αθήνας μέσα στο πρώτο δεκαήμερο από την επίσημη ανάληψη καθηκόντων της, στις αρχές Δεκεμβρίου. Αναγνωρίζει τη σημειολογία της εκλογής της. Είναι η πρώτη γυναίκα πρόεδρος σε ένα θεσμικό όργανο στην Ελλάδα με αναφορά στην πρωτογενή παραγωγή. Ωστόσο δεν θεωρεί ότι το φύλο από μόνο του ήταν καθοριστικό για την επιλογή αυτή. «Στην Ελλάδα βλέπουμε όλο και περισσότερα κορίτσια να αναλαμβάνουν τα οиноποιεία των οικογενειών τους. Το σημαντικότερο είναι όμως το νεαρό της ηλικίας τους, που φέρνει μια πολύ φρέσκια ματιά και νέα δεδομένα στο τραπέζι»

αναφέρει. Γνωρίζει από management, βλέπει τις υποχρεώσεις της ΕΔΟΑΟ σε συνάρτηση με ένα συγκεκριμένο χρονοδιάγραμμα και θέλει, όταν τελειώσει η θητεία της, όλοι να λένε «όταν ήρθε η Σπυροπούλου, αρχίσαμε να βλέπουμε σοβαρά τον αμπελώνα».

■ **Επιδιώξατε να κατακτήσετε τη θέση της προέδρου στην ΕΔΟΑΟ ή σας προτείνανε;**

Η ΕΔΟΑΟ είναι κάτι που γνωρίζω, τουλάχιστον θεσμικά, πάρα πολύ καλά. Υπήρξα εννιά χρόνια διευθύντρια στη Διεπαγγελματική Οργάνωση Ελαιολάδου, μάλιστα στις αρχές, μόλις είχαν αρχίσει να στήνονται οι πρώτες διεπαγγελματικές. Είχα βρει τη θέση από μια αγγελία. Άρα το θεσμικό πλαίσιο το γνωρίζω αρκετά καλά και ξέρω τι με περιμένει. Η ΕΔΟΑΟ είναι η πιο παλιά διεπαγγελματική, είναι καλά οργανωμένη και έχει παράξει έργο. Χαίρομαι πάρα πολύ που έχω αναλάβει γιατί είναι γνώριμο

μέρος για μένα. Τους θεσμούς αυτούς τους αγαπάω πάρα πολύ. Μπορώ να πω ότι το επεδίωξα. Φέτος έπρεπε να αναλάβει ο ΣΕΟ την προεδρία. Άρα λοιπόν όταν ήρθε η κουβέντα στο ΣΕΟ, ποιος θα μπορούσε να τον εκπροσωπήσει, ήταν κάτι που το συζήτησα με τον πρόεδρο Γιάννη Βογιατζή και με τα υπόλοιπα μέλη του διοικητικού συμβούλου και με προτείνανε παμπηφεί ουσιαστικά. Υπήρχαν πιο παλιά μέλη στο διοικητικό συμβούλιο του ΣΕΟ που θα μπορούσαν να αναλάβουν τη θέση αυτή, απλά επειδή γνωρίζω πάρα πολύ καλά τις διεπαγγελματικές και πώς δουλεύουν, ήταν μια λύση που ας πούμε, μας βοήθησε όλους.

■ **Με όλα αυτά δεδομένα, τι είχατε στο μυαλό σας όταν ξεκινήσατε, τι βρήκατε και πού θέλετε να πάτε.**

Καταρχήν η προηγούμενη διετία, που ήταν ο Κώστας Ευσταθίου πρόεδρος έκανε μια πάρα πολύ καλή δουλειά και έχει φέρει τη διεπαγγελματική σε ένα καλό σημείο. Το θέμα είναι να πάμε ένα βήμα παραπέρα. Εγώ προσωπικά ως στόχο θέλω να δουλέψω πολύ με τους αμπελουργούς, δηλαδή παρόλο που προέρχομαι από το κλάδο των οινοποιών, θεωρώ πολύ βασικό ότι πρέπει να δουλέψουμε το αμπέλι. Ο ελληνικός αμπελώνας συρρικνώνεται, υπάρχουν σοβαρά προβλήματα που θα συνεχίσουμε να αντιμετωπίζουμε με την κλιματική αλλαγή, άρα για μένα η διεπαγγελματική πρέπει να δουλέψει σοβαρά σε ένα στρατηγικό σχέδιο για τον αμπελουργικό τομέα. Άρα το πρώτο πράγμα που θέλω να κάνω είναι να διασφαλίσω τους πόρους στη διεπαγγελματική ώστε να μπορεί να τρέξει ένα πολύ καλό στρατηγικό για το αμπέλι.

■ **Στο στρατηγικό για το αμπέλι δηλαδή έχετε κάτι συγκεκριμένο στο μυαλό σας;**

Είναι κάτι που είχε σκεφτεί και είχε ξεκινήσει να δουλεύει ο προηγούμενος πρόεδρος της ΕΔΟΑΟ. Είναι πολύ κρίσιμο το να προσδιορίσουμε τη βιωσιμότητα της αμπελουργίας σε σχέση με την κλιματική αλλαγή και με όλο αυτό να στηρίζουμε τους αμπελουργούς μας. Για μένα, στο μυαλό μου, έχει τρία στάδια. Έχει ένα στάδιο που είναι μια καταγραφή της υφιστάμενης κατάστασης. Ένα δεύτερο κομμάτι που πρέπει να παίξουν ρόλο και ο ΕΛΓΟ Δήμητρα και τα ελληνικά πανεπιστήμια, που είναι οι ελληνικές ποικιλίες, τα ελληνικά υποκείμενα που πρέπει να δούμε για να μπορέσουμε να αντιμετωπίσουμε την κλιματική αλλαγή. Ένα τρίτο σκέλος, είναι μια πολύ καλή οικονομική ανάλυση, γιατί ξέρετε, έχω μάθει ότι χωρίς οικονομικές αναλύσεις, όσες μελέτες και να κάνεις, στο τέλος δεν πάμε παρακάτω. Η οικονομική ανάλυση θα δώσει από τις βιωσιμότητες μέχρι το κόστος για να πάμε σε έναν αμπελώνα μεγαλύτερης αντοχής.

■ **Είναι η πρώτη φορά που αυτήν τη θέση την αναλαμβάνει γυναίκα. Έχει κάποια σημασία αυτό για εσάς;**

Τη θέση δεν την πήρα επειδή είμαι γυναίκα. Έκανα καριέρα ως επιστήμονας και ως ένα άτομο δραστήριο, ας πούμε. Προφανώς, είναι σημειολογικό το ότι, για πρώτη φορά, στον αγροτικό τομέα

γενικότερα αναλαμβάνει μια τέτοια θέση μια γυναίκα. Δηλαδή, δεν θεωρώ ότι επιλέχτηκα επειδή είμαι γυναίκα. Θεωρώ ότι έχει να κάνει με τη δραστηριότητά μου, με τις γνώσεις μου, με την εμπειρία που έχω σε σχέση με τις διεπαγγελματικές και με το ότι το τόλμησα. Βλέπω ταυτόχρονα ότι οι γυναίκες έχουν μπει πολύ δυνατά ως οινοποιοί. Αυτήν τη στιγμή σε πολλά σημαντικά οινοποιεία έχουν πάρει γυναίκες την σκυτάλη. Η Θεοδώρα Ρούβαλη, οι κόρες του Παλυβού, οι κόρες του Τσιμπίδη. Υπάρχουν, δηλαδή, νέα κορίτσια που έκαναν ολόκληρες σπουδές για να βγούνε μπροστά. Και αυτό είναι πάρα πολύ σημαντικό, όχι μόνο γιατί είναι γυναίκες, αλλά κυρίως γιατί είναι νέες γενιές και φέρνουνε καινούργιες ιδέες στο χώρο του κρασιού.



Η πρόεδρος της ΕΔΟΑΟ φέρνει οικονομική ανάλυση για τις βιωσιμότητες στο αμπέλι και το κόστος μετάβασης σε πρακτικές που θωρακίζουν απέναντι σε έντονα καιρικά φαινόμενα.

■ **Οπότε ποιο είναι το πρώτο βήμα για το πλάνο σας;**

Το επόμενο αποφασιστικό βήμα θα είναι να εισάγουμε το εργαλείο του Parafiscal Tax, της ανταποδοτικής εισφοράς. Για να γίνει όμως αυτό, είναι αναγκαίο να ορίσει το υπουργείο το κομμάτι της αντιπροσώπευσης, να ξέρουμε κυρίως στην πλευρά των παραγωγών ποιοι αποτελούν το σώμα της διεπαγγελματικής. Η ανταποδοτική εισφορά είναι ένα μέτρο που στις περισσότερες διεπαγγελματικές Ευρώπης εφαρμόζεται. Ουσιαστικά είναι ένας πάρα πολύ μικρός φόρος, ένα λεπτό ή δέκα λεπτά σε κάθε συναλλαγή μεταξύ των μελών μιας διεπαγγελματικής. Και αυτό αποδίδεται στις διεπαγ-

Απολυτικός εντοπισμός για την Ελλάδα Β.Σ. Κορυλλίας Τ. +302146870200



ΚΥΡ·ΓΙΑΝΝΗ

Η Καινοτομία Χτίζει την Παράδοση

www.kiryianni.gr



Απολαύστε υπεύθυνα



γελματικές μέσω του κράτους, το οποίο συλλέγει για λογαριασμό μας τον φόρο αυτό. Φανταστείτε ότι στην Ισπανία η αντίστοιχη διεπαγγελματική ελαιολάδου μαζεύει κάθε χρόνο περίπου 3,5 με 4 εκατ. ευρώ μόνο από αυτό το φόρο που είναι μια εισφορά των ιδίων ανθρώπων που ασχολούνται με το ελαιόλαδο.

■ Υπάρχει κάποια προσωπική φιλοδοξία;

Θέλω να συνδέσω το όνομά μου με το αμπέλι. Θέλω να μείνει, ότι όταν ήρθε η Σπυροπούλου αρχίσαμε να βλέπουμε σοβαρά τον αμπελώνα. Είναι κάτι που θέλω να το κάνω πολύ. Γιατί ξέρω πόσο δύσκολη είναι η δουλειά του παραγωγού. Πάντα όταν αναλάμβανα κάτι, το έφερνα εις πέρας. Μέχρι τώρα υπήρξα άνθρωπος του αποτελέσματος, ήθελα πράξεις, αυτό το χαρακτηριστικό είδαν οι άνθρωποι στον ΣΕΟ και με πρότειναν. Είμαι μεθοδική, δουλεύω με χρονοδιαγράμματα. Ως προς τους στόχους μας στην ΕΔΟΑΟ, έχουμε πει κάποια πράγματα στο υπουργείο, οπότε το πλάνο δεν εξαρτάται απόλυτα από εμάς, θα τα κυνηγήσουμε όμως και το χρονοδιάγραμμα θα δείτε ότι θα το κρατήσουμε, αρκεί να βρούμε τα χρήματα που θέλουμε.

■ Ο Καναδάς ως αγορά, γιατί είναι σε προτεραιότητα;

Ο LCBO (Κρατικό Μονοπώλιο Αλκοόλης του Οντάριο) που ελέγχει και το Τορόντο είναι ο μεγαλύτερος αγοραστής κρασιών στον κόσμο. Αυτή τη στιγμή τα ελληνικά κρασιά πάνε πάρα πολύ καλά στην επαρχία του Κεμπέκ. Στον LCBO δεν τα καταφέραμε τόσο καλά για διάφορους λόγους οπότε τώρα θεωρούμε ότι μια σωστή προσέγγιση θα μας βοηθήσει να ανοίξουμε την αγορά αυτή και σας λέω ξανά, είναι ο μεγαλύτερος αγοραστής κρασιών στον κόσμο. Άρα λοιπόν μια τοποθέτηση των ελληνικών κρασιών είναι πάρα πολύ σημαντική.

■ Τώρα λίγο πράγματα και για εσάς.

Η οικογένειά μου ήταν από εκείνες που πρωτοστάτησαν στην άνθηση των μικρών οινοποιείων τη δεκαετία του 1990. Εγώ παρ' όλο που ήμουνα γεωπόνος δεν είχα ασχοληθεί με την οικογε-

Δεν μπορείς να ενεργοποιήσεις το Parafiscal Tax, αν δεν ξέρεις τελικά πόσοι είναι οι αμπελουργοί στην Ελλάδα. Πόσοι παράγουν πλούτο μέσα την αμπελουργία

νειακή επιχείρηση. Ανέλαβα το κτήμα πριν τέσσερα χρόνια. Είμαι ταυτόχρονα και αντιπρόεδρος στη ΕΝΟΑΠ, είμαι μέλος στο Διοικητικό Συμβούλιο του ΣΟΝ, του Σύνδεσμου Οινοποιών Νεμαίας, είμαι στον ΣΕΟ και τώρα αυτή τη στιγμή μαζί με κάποια άλλα οινοποιεία προσπαθούμε και ετοιμάζουμε τους Mantinians.

■ Τα προλαβαίνετε όλα;

Είμαι τυχερή γιατί η κόρη μου μόλις έφυγε από το σπίτι, είναι πρωτοετής φοιτήτρια Χημικός Μηχανικός, οπότε δεν έχω πια παιδί να προσέχω καθημερινά, έχω μόνο ένα σκυλί.

■ Ετοιμάζεται λοιπόν η επόμενη γενιά στο Κτήμα Σπυροπούλου;

Δεν της το λέω δυνατά. Θέλω, αν αποφασίσει να ασχοληθεί με το κτήμα, να το κάνει επειδή το θέλει η ίδια. Γιατί το να είσαι οινοποιός είναι κι ένα μεράκι, δεν είναι ένα απλό επάγγελμα και όσοι απλά πήγανε για να οινοποιήσουν ως αγγαρεία, δεν τα πήγανε καλά. Βέβαια την πηγαίνω καμιά φορά στο Μπορντό ή τη Βουργουνδία που βλέπει πράγματα που την εντυπωσιάζουν, για να μπορέσω να τη φέρω πιο κοντά.

Μέγας Οίνος.
Ένας θρίαμβος του χρόνου.



ΣΚΟΥΡΑΣ

DOMAINE SKOURAS
EST 1986



Όλα *πιήλινα* και



Γιάμπε

Προϊόν ανθρώπινου χεριού και της ένωσης φωτιάς, αέρα, γης και νερού, ο μύθλος αμφορέας ήταν το δοχείο όπου μίμκε το πρώτο κρασί πριν από 8.000 χρόνια και σήμερα τραβάει τα βλέμματα στις διεθνείς εκθέσεις

Γράφει η Σοφία Σπύρου

Με μια ιστορία 8.000 ετών και, αν και αντικαταστάθηκε στην γιάροδο του χρόνου από το ξύλινο βαρέλι, ο πήλινος αμφορέας διαρέμει σε χρήση στην οινοποιία σε ορισμένες μεριονές του κόσμου όπως η Γεωργία και η Πορτογαλία έως τις μέρες μας.



Γιώργος Κοτσερίδης

Σήμερα ανήσυχοι οινοποιοί έχουν αρχίσει να χρησιμοποιούν τον πήλινο αμφορέα για να ζυμώσουν αλλά κυρίως για να ωριμάσουν όλη την γκάμα των κρασιών, από λευκά και κόκκινα έως πορτοκαλί και φυσικά κρασιά. Την ίδια στιγμή ο πηλός τείνει να αντικατασταθεί από άλλα υλικά που παρέχουν παρόμοια πλεονεκτήματα με την terracotta χωρίς όμως κάποια από τα μειονεκτήματά της. Βασικό πλεονέκτημα του αμφορέα είναι ότι επιτρέπει, όπως και το βαρέλι, την ανταλλαγή οξυγόνου ανάμεσα στο κρασί και το περιβάλλον. «Η αργή οξυγόνωση είναι κάτι που ευνοεί το κρασί ενώ παράλληλα ο αμφορέας σε αντίθεση με το βαρέλι δεν μεταφέρει αρώματα και ταννίνες του ξύλου, τα οποία αλλάζουν το στυλ του οίνου. Έτσι πολλοί οινοποιοί λένε ότι ο αμφορέας επιτρέπει καλύτερη έκφραση του terroir και της ποικιλίας», θα πει ο Γιώργος Κοτσερίδης, καθηγητής Οινολογίας στο Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών. Επειδή είναι κακός αγωγός της θερμότητας επιπλέον ο πηλός αλλά και άλλα υλικά που τείνουν να τον αντικαταστήσουν, όπως ο ψαμμίτης και η πορσελάνη, διατηρούν σταθερή τη θερμοκρασία στη συντήρηση κοντά στα επίπεδα του χειμώνα ακόμη και τους καλοκαιρινούς μήνες, προστατεύοντας έτσι τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά του κρασιού. Ενώ και κατά τη ζύμωση όταν ανεβαίνει η θερμοκρασία του γλεύκους, η άνοδος αυτή θα είναι μικρότερη στον αμφορέα, κάτι που μειώνει τις ανάγκες για ψύξη. «Όταν σε μια μεταλλική δεξαμενή μπορεί να χωρέσουν 2-3 τόνοι σταφύλια, στον αμφορέα η ποσότητα δεν ξεπερνά τα 700 κιλά. Έτσι, αν κάνουμε ζύμωση σε δεξαμενή, η θερμοκρασία μπορεί να φτάνει τους 30°C ενώ στον αμφορέα δεν θα ξεπερνά τους 22-23°C βαθμούς. Επειδή οι αμφορείς είναι ανοιχτοί επιτρέπουν την απελευθέρωση του διοξειδίου του άνθρακα αλλά και μέρους της θερμοκρασίας», θα πει ο κ. Κοτσερίδης.

Παράλληλα οι ωοειδείς αμφορείς λόγω του σχήματος εμφανίζουν μια κινητική ενέργεια που βοηθά στο ανακάτεμα του οίνου κατά τη συντήρηση. «Το κρασί λοιπόν όταν τελειώσει τη ζύμωση είναι θολό καθώς περιέχει διάφορους απενεργοποιημένους ζυμομύκητες. Με το ανακάτεμα διασπώνται πλήρως αυτοί οι ζυμομύκητες και απελευθερώνουν πολυσακχαρίτες μέσα στο περιβάλλον, οι οποίοι δίνουν περισσότερο σώμα και λιπαρότητα, δίνουν μία μικρή γλυκάδα και κάνουν το κρασί πιο

γεμάτο. Το ίδιο αποτέλεσμα μπορούμε να πετύχουμε και μέσα σε μια δεξαμενή αλλά θα πρέπει να ανακατεύουμε το κρασί μία δύο ή και τρεις φορές την εβδομάδα», εξηγεί ο κ. Κοτσερίδης. Ο αμφορέας μπορεί να επηρεάσει επιπλέον και στο χρώμα επιδρώντας θετικά κυρίως στα κόκκινα κρασιά. «Επειδή ο πηλός είναι πορώδης και μπαίνει οξυγόνο μπορεί να σταθεροποιεί το χρώμα κατά τη συντήρηση και δίνει πολύ καλά αποτελέσματα στα κόκκινα κρασιά. Στα λευκά έχω έναν σκεπτικισμό, γιατί μπορεί ο αμφορέας να δίνει περισσότερο σώμα ίσως και καλύτερα αρώματα αλλά το χρώμα του πολλές φορές μπορεί να είναι λίγο πιο σκούρο, που δεν είναι θετικό για το στυλ ενός απλού ελληνικού λευκού οίνου. Δεν συμβαίνει το ίδιο με τα λευκά που πα-



Πήλινοι αμφορείς από την Γεωργία, γνωστοί ως κενβρί

ράγονται μέσα σε κενβρί στην περιοχή της Γεωργίας, γιατί ο τρόπος οινοποίησης διαφέρει και το γλεύκος μένει και 6 μήνες μαζί με τα στέμφυλα. Τα κρασιά που παράγονται με αυτό τον τρόπο είναι πορτοκαλί, κάτι που εκεί όμως είναι αποδεκτό», σημειώνει ο κ. Κοτσερίδης.

Υπάρχουν όμως ποικιλίες που είναι πιο κατάλληλες για οινοποίηση σε αμφορέα; «Δεν έχουμε αναλυτικά δεδομένα αλλά νομίζω ότι οι πιο πολλές ερυθρές δεν θα είχαν πρόβλημα, εκτός αν μιλάμε για ερυθρές με λίγες χρωστικές, όπως το Λιάτικο στην Κρήτη, το οποίο προβληματίζομαι να το βάλω σε ένα αμφορέα. Από τα λευκά θα μπορούσαμε να πούμε ότι ταιριάζουν σε κάποιες ποικιλίες, που έχουν και μια φυσική αντιοξειδωτική ικανότητα. Τέτοια ποικιλία είναι το Σαββατιανό που παρουσιάζει μια αξιοθαύμαστη φυσική ικανότητα παλαίωσης όπως και το





BOUTARI LEGACY 1879

Έτος 1879: Η ιστορία της Μπουτάρη ξεκινάει στη μικρή πόλη της Νάουσας, στη Βόρεια Ελλάδα. Με πείρα 144 χρόνων επιλέχθηκε ένα μοναδικό αμπελοτόπι στον Τρίλοφο Ημαθίας, παραδίδοντας στον κόσμο ένα σπάνιο κρασί: το «1879». Η φιάλη κλείνει μέσα της τεράστιο δυναμικό παλαίωσης και κερδίζει τις εντυπώσεις τόσο σε περιεχόμενο, όσο και με την εμφάνισή της, κάτι που κάνει το «1879» να κατακτά επάξια τον τίτλο του «Βασιλιά των Ξινόμαυρων».



BOUTARI
est. 1879

δάκρυ*

*Αυτό που κυλάει τη στιγμή της αποφοίτησης, από το πιο ολοκληρωμένο πρόγραμμα σπουδών Οινοχοΐας στην Ευρώπη.

*Οι σταγόνες που κυλούν στα τοιχώματα του ποτηριού, μετά την ανάδευση του κρασιού. Η ταχύτητα ροής τους εξαρτάται από την περιεκτικότητα του κρασιού σε αλκοόλ.

Αν θέλεις να το δεις να συμβαίνει, κλείσε θέση τώρα και μπες στην **Elite της Παγκόσμιας Οινοχοΐας και Εργασίας.**

SOMM
WSPC SOMMELIER ACADEMY
GLOBALLY RECOGNIZED PROFESSIONALS



ΜΑΘΕ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΑ: 210 98 82 540 & 544



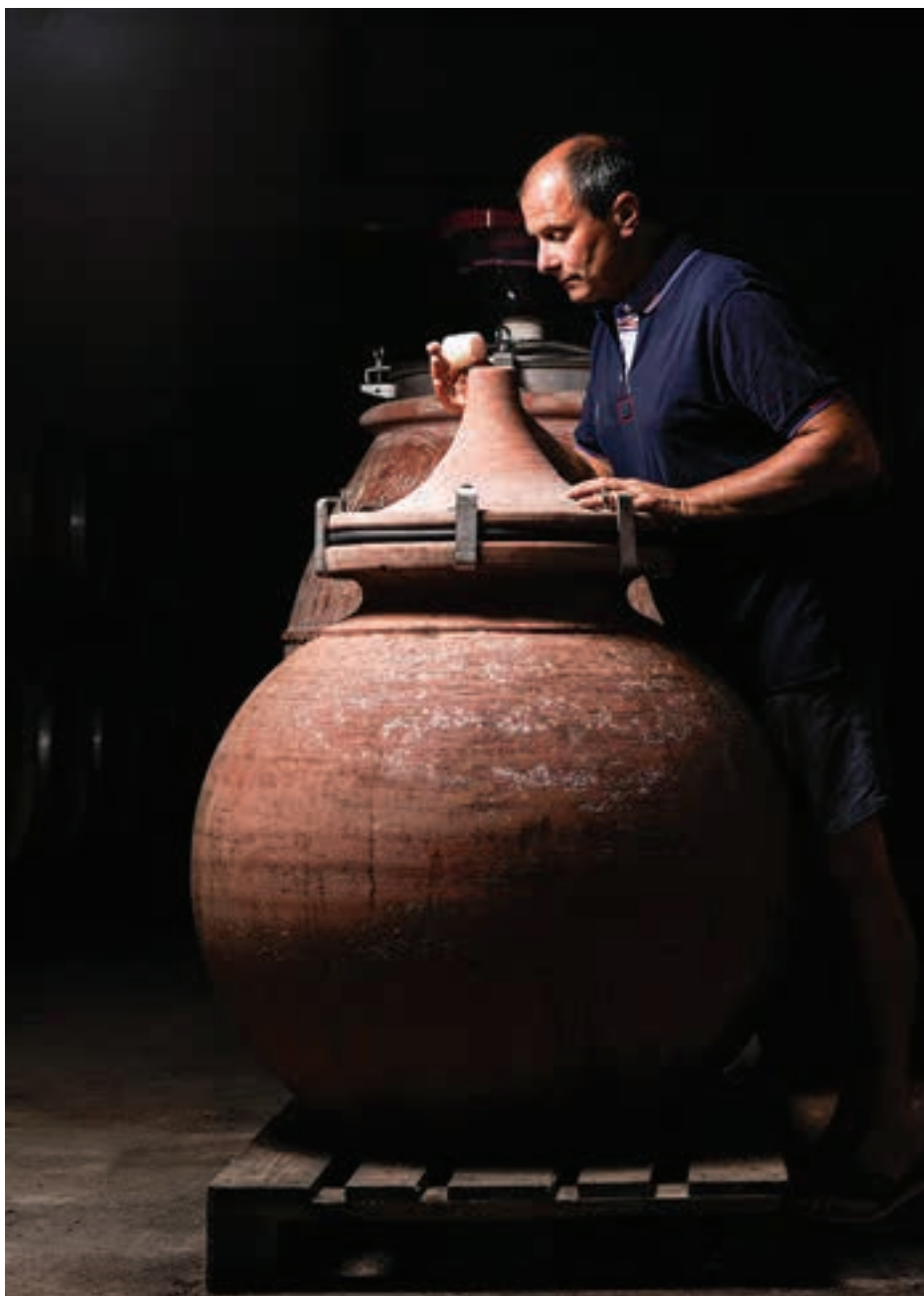
www.wspc.gr



Ασύρτικο. Η Μαλαγουζιά πάλι, που μπορεί να είναι λίγο ευοξειδωτη, έχει όμως το μεγάλο αβαντάζ να δίνει πολύ ωραία εξέλιξη του αρώματός της σε αμφορείς» θα πει ο κ. Κοτσερίδης.

Οπως και το βαρέλι, ο αμφορέας χρειάζεται καθαρίσμα, το οποίο γίνεται με ζεστό νερό αλλά αντίθετα από το βαρέλι ποτίζεται λιγότερο από το κρασί που διεισδύει σε μικρότερο βάθος. Κάτι που σημαίνει ότι η συντήρηση του αμφορέα είναι ευκολότερη και είναι μικρότερες οι πιθανότητες για τη διάδοση μικροοργανισμών και βακτηρίων όπως ο *brettanomyces* που αλλοιώνουν τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του κρασιού. Στον αμφορέα που έχει χρησιμοποιηθεί για κόκκινο κρασί μπορεί επιπλέον να οινοποιηθεί λευκό κρασί δίνοντας μεγαλύτερες επιλογές στον οινοποιό απ' ό,τι το βαρέλι. Μπορεί δε να είναι εύθραστοι οι αμφορείς, όμως είναι αθάνατοι σε σύγκριση με το βαρέλι που διαρκεί κάποια χρόνια και μετά πρέπει να αντικατασταθεί. Κάτι που σημαίνει ότι με την κατάλληλη φροντίδα τελικά οι πήλινοι αμφορείς αποτελούν και οικονομικότερη λύση.

Μπορεί ο πήλινος αμφορέας να μετρά χιλιάδες χρόνια ζωής, όμως, καθώς η έρευνα προχωρά, περιέκτες από νέα υλικά σε σχήματα αμφορέα και αυγού παρέχουν πλεονεκτήματα και τείνουν να τον αντικαταστήσουν. «Η νέα τάση που επικρατεί είναι η αντικατάσταση του πηλού (*terracotta*) λόγω του σχετικά μεγάλου πορώδους που οδηγεί σε πρόωρη οξείδωση των οίνων αλλά και για το ότι δεν είναι αδρανές υλικό και αντιδρά με συστατικά του κρασιού. Έτσι βλέπουμε νέους αμφορείς από *gres-stoneware* (ψαμμίτη), πορσελάνη και *cosioperesto*», θα πει ο κ. Κοτσερίδης. Την ίδια στιγμή ενώ η συντήρηση του κρασιού σε αμφορέα εμφανίζει πλεονεκτήματα, ωστόσο η ζύμωση είναι πιο πρακτικό να γίνεται σε δεξαμενή. «Ο αμφορέας αντίθετα με τη δεξαμενή δεν έχει πόρτα από την οποία μπορούν να βγουν τα στέμφυλα και τα κουκούτσια. Η απομάκρυνσή τους πρέπει να γίνει με κάποιο τρόπο με μια αντλία με κουβάδες, κάτι που δεν είναι εύκολο ειδικά σε βιομηχανικές οινοποιήσεις», θα πει ο κ. Κοτσερίδης. Επιπλέον η μικρή χωρητικότητα του αμφορέα, που μπορεί να χωρέσει έως 1.000 λίτρα κρασιού, τον κάνει δύσχρηστο για μεγάλα οινοποιεία. «Ένα μέσο οινοποιείο στην Ελλάδα κατεργάζεται 200.000 λίτρα μούστου οπότε θα έπρεπε να διαθέτει 200 αμφορείς, το οποίο πρακτικά είναι σχεδόν είναι αδύνατον να συμβεί. Στη ζύμωση πρέπει να παρακολουθούμε κάθε δεξαμενή πρωί βράδυ αλλά δεν μπορούμε να ελέγχουμε 200 αμφορείς. Ενώ παράλληλα η μεταφορά του από το ένα σημείο του οινοποιείου στο άλλο



είναι δύσκολη και καθώς είναι εύθραυστος ένας αμφορέας μπορεί να σπάσει», αναφέρει ο κ. Κοτσερίδης.

Στις περιοχές που σήμερα αποτελούν την Αρμενία και τη Γεωργία χρησιμοποιούσαν ωσειδή δοχεία με στενό πάτο ήδη από το 8000 π.Χ. τα οποία για χιλιετίες έθαβαν στη γη αφήνοντας το στόμιο να προεξέχει. Οι Ρωμαίοι χρησιμοποιούσαν τα *dolia*, που είναι οι μεγαλύτεροι πήλινοι περιέκτες του αρχαίου κόσμου με ύψος που συχνά έφτανε τα 3 μέτρα και χωρητικότητα έως και 2.500 λίτρα. Οι Ισπανοί χρησιμοποιούσαν ένα μεγάλο ωσειδές πήλινο δοχείο, το *tinaja*, για την παραγωγή και αποθήκευση κρασιού, που χρησιμοποιείται ακόμη και σήμερα στις περιοχές La Mancha, Valdepenas και Montilla-Moriles. Στην Πορτογαλία παραδοσιακά οινοποιούσαν και αποθήκευαν το κρασί στα *talha*, φτιαγμένα στην περιοχή του Alentejo, τα οποία χρησιμοποιούσαν ήδη από τους Ρωμαϊκούς χρόνους.

Όλο και περισσότεροι ανήσυχοι και τολμηροί Έλληνες οινοποιοί εμπλέγουν τη μέθοδο του πήλινου αμφορέα για να ζυμώσουν αλλά κυρίως για να ωριμάσουν οίνους. Ας δούμε μερικές περιπτώσεις από όλη την Ελλάδα, που μίλησαν στο The Top50 by Wine Trails για την εμπειρία τους.



Μάριος και Σάκης Νικολαΐδης, κινητήριοι δυνάμεις του Anatolikos Winery

Οινοποιείο Ανατολικός ΑΒΔΗΡΑ ΞΑΝΘΗΣ

Πρώτο κρασί σε αμφορέα ο «Pollios Oinos» και στη συνέχεια «Natural Orange Wine», «Natural Red Wine» και σήμερα και το Pet-Nat

«**Τ**ο 2011 επισκέφτηκα το αρχαιολογικό μουσείο Αβδήρων στο οποίο εκτίθεται ένας μεγάλος αμφορέας που οι αρχαίοι Αβδηρίτες τον είχαν μετατρέψει σε φέρετρο. Έχοντας την απορία τι κάνει ο σκελετός μέσα στον αμφορέα με ενημέρωσαν ότι αφού τον είχαν χρησιμοποιήσει για να κάνουν κρασί, έσπασε και πιθανόν μέσα του να είναι ο προύχοντας οινοποιός. Αυτό έμεινε στο μυαλό μου και μετά από έρευνα δύο ετών για το πώς οινοποιούσαν στην αρχαιότητα έψαξα και βρήκα παραδοσιακούς ακατέργαστους

αμφορείς για να ξεκινήσουμε το εγχείρημα. Πρώτο κρασί ο «Pollios Oinos», το γλυκό κρασί των Θρακών. Μετά από το πρώτο εγχείρημα και γνωρίζοντας πλέον τις δυσκολίες προχωρήσαμε με τόλμη και οινοποιήσαμε το «Natural Orange Wine» και το «Natural Red Wine», τα πρώτα ελληνικά κρασιά σε αμφορέα. Δεν το κρύβω ότι μας κατηγορήσαν αρκετοί

για τη χρήση του αμφορέα. Το πλεονέκτημα που σου δίνει ο ακατέργαστος αμφορέας είναι ορατό φυσικά ακολουθώντας και το πρωτόκολλο ήπιας οινοποίησης από πιστοποιημένους βιολογικούς αμπελώνες. Από το 2022 ζυμώνουμε και το Pet-Nat μέσα σε αμφορέα. Η οινοποίηση σε αμφορέα -προπαντός όπως την κάνουμε εμείς, με παραμονή του οίνου με τα στέμφυλα για 270

ημέρες- είναι μεγάλη πρόκληση. » **Μάριος Νικολαΐδης**

ΑΝΑΤΟΛΙΚΟΣ
VINEYARDS

Οινοποιείο Γκαράλη

ΛΗΜΝΟΣ

Η αρχαία παράδοση του αμφορέα στο νησί της Λήμνου οδήγησε το Οινοποιείο Γκαράλη να πειραματιστεί στην οινοποίηση το 2019

«**Κ**αταγόμαστε από την όμορφη και ακριτική Λήμνο, η οποία έχει πολύ μεγάλη παράδοση στα πιθάρια. Σε όλο το νησί βρίσκονται πιθάρια 700lt και μεγαλύτερα θαμμένα μέσα σε παλιά σπίτια είτε για την παραγωγή και αποθήκευση οίνου, είτε για την αποθήκευση σιτηρών. Γνωρίζοντας την αρχαία παράδοση του αμφορέα στο νησί βρήκαμε λημνιά πιθάρια και θελήσαμε να πειραματιστούμε με το πρώτο μας το 2019. Η καλύτερη οξυγόνωση ήταν ένας από τους λόγους. Βέβαια η επιλογή του Οινοποιείου μας να θάψουμε τα πιθάρια μας στο έδαφος προσφέρει στον οίνο περισσότερη ορυκτότητα, πληθωρικότητα και αρώματα αποξηραμένων φρούτων και βοτάνων. Επιπλέον η αυθόρμητη ζύμωση και παραμονή των στέμφυλων για 4 μήνες στα πιθάρια προσφέρει ελαφριές ταννίνες και μακρά επίγευση. Τέλος ως παραδοσιακή οινοποίηση έχει αρκετούς κινδύνους και ειδικότερα στην περίπτωση όπου οι αμφορείς είναι θαμμένοι στο έδαφος. Οι καιρικές συνθήκες είναι ανεξέλεγκτες μαζί με τις θερμοκρασίες τους καλοκαιρινούς μήνες, αλλά και η φθορά που μπορεί να υπάρξει με τα χρόνια.» **Μανώλης Γκαράλης**



Η καλύτερη οξυγόνωση είναι ένας βασικός λόγος επιλογής των πιθαριών.



Η ακριτική Λήμνος έχει πολύ μεγάλη παράδοση στα πιθάρια, τα οποία βρίσκονται θαμμένα μέσα σε παλιά σπίτια είτε για την παραγωγή και αποθήκευση οίνου, είτε για την αποθήκευση σιτηρών.

Η ΔΥΝΑΜΗ ΤΗΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ



Αυθόρμητη ζύμωση σε πιθάρια 300 έως 600 λίτρων επιλέγει η Sant' Or.

Οινοποιείο Sant' Or ΣΑΝΤΑΜΕΡΙ ΑΧΑΪΑΣ

Σύμφωνα με τους ανθρώπους του αχαικού οινοποιείου, η χρήση αμφορέα στην οινοποίηση ταξιδεύει τον οινόφιλο στην ίδια την ψυχή του τόπου

«Ο τρύγος γίνεται σύμφωνα με το βιοδυναμικό ημερολόγιο, όπου επιλέγουμε την καλύτερη ημέρα, ώστε να εκφράσουμε καλύτερα το terroir της περιοχής μας. Πηγαίνουμε τα σταφύλια στις εγκαταστάσεις μας όπου γίνεται ο εκραγισμός (αποβοστρύχωση) και τα μεταφέρουμε σε πήλινα πιθάρια χωρητικότητας 300 έως 600 λίτρων για αυθόρμητη ζύμωση με προσθήκη ελάχιστου θειώδους και τίποτα άλλο. Στα συγκεκριμένα πιθάρια παραμένουν για περίπου 20 ημέρες όπου τα βυθίζουμε καθημερινά (πιζάζ). Είναι μια αντίστοιχη μέθοδος ερυθρής οινοποίησης με λευκά σταφύλια όπου κατά την παραμονή με τις ρώγες το κρασί παίρνει αυτό το orange χρώμα, όπου η εκχύλιση με τις φλούδες λειτουργεί αντιοξειδωτικά. Μετά

από αυτό το διάστημα ακολουθεί ο διαχωρισμός του οίνου από τις ρώγες όπου και το αποθηκεύουμε σε πήλινα πιθάρια για έξι μήνες χωρητικότητας 600 και 800 λίτρων. Και εν συνέχεια το εμφιαλώνουμε χωρίς φιλτράρισμα ώστε να σας ταξιδέψουμε οινικά στην περιοχή μας.» **Παναγιώτης Δημητρόπουλος**



Οινοποιείο Τετράμυθος

ΑΝΩ ΔΙΑΚΟΦΤΟ ΑΧΑΪΑΣ

Δύο διαφορετικές εκδοχές Ροδίτη με αυθόρμητες αλκοολικές ζυμώσεις σε πήλινους αμφορείς ελληνικής κατασκευής παράγει ο Τετράμυθος

«Ο Τετράμυθος εφαρμόζει χαμηλής παρέμβασης, βιολογικές οινοποιητικές πρακτικές, δίνοντας χώρο στην παραδοσιακή και ποικιλιακή έκφραση των κρασιών. Παράγει δύο διαφορετικές εκδοχές Ροδίτη, με αυθόρμητες αλκοολικές ζυμώσεις σε πήλινους αμφορείς ελληνικής κατασκευής, χωρητικότητας 200 λίτρων. Η μία οινοποίηση ξεκίνησε πρώτη φορά το 2004 και αφορά τη Retsina Amphore και η δεύτερη το 2015, το κρασί εκχύλισης Roditis Orange Nature, όπου και μετά το τέλος της ζύμωσης, ωριμάζει συνδυαστικά σε ιταλικούς αμφορείς, τσιμεντένια δεξαμενή και δρύινη foudre για διάστημα 6 μηνών. Η οινοποίηση και ωρίμανση σε αμφορείς προσφέρει ήπια μικροοξυγόνωση, ευγενή εξέλιξη των οίνων με απουσία αρωματικών και γευστικών χαρακτήρων ξύλου και μεγαλύτερη διάρκεια ζωής συγκριτικά π.χ. με δρύινους περιέκτες. Στα μειονεκτήματα είναι η πιθανότητα θραύσης, δυσκολία καθαρισμού συγκριτικά με το inox, δυσκολία σε μεταφορά, άδειασμα. Αναλόγως με τον προμηθευτή μπορεί να προσδώσει έντονες γαιώδεις οσμές.» **Μελιτίνη Ξενάκη, οινολόγος**



Η οινοποίηση σε αμφορέα της Retsina Amphore ξεκίνησε το 2004.



Το Οινοποιείο Τετράμυδος, σύμφωνα με τον οινολόγο Παναγιώτη Παπαγιαννόπουλο, έχει πειραματιστεί με ολιγόμηνη ωρίμανση σε αμφορείς και στο ξηρό Μοσχάτο της σειράς Nature, που προέρχεται από έναν ορεινό αμπελώνα υψομέτρου 915 μέτρων.

ΠΙΟ ΠΟΛΥΠΛΟΚΗ ΔΟΜΗ



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

«Θέλαμε να δούμε την εξέλιξη του Αγιωργίτικου στον αμφορέα και γι' αυτό πειραματιστήκαμε με τον πηλό, ένα υλικό που αναδεικνύει το φρούτο και τη φινέτσα που προσδίδουν οι στρογγυλές ταννίνες της ποικιλίας» σημειώνει ο Χρ. Μπαϊρακτάρης.

ΠΕΙΡΑΜΑΤΙΣΜΟΣ

Κτήμα Μπαϊρακτάρη

NEMEA

Νέα κυκλοφορία για το νεμεάτικο οινοποιείο είναι το Terra Opus, ένα blend Αγιωργίτικο και Cab. Sauvignon με 24 μήνες σε αμφορέα

«**Η** δική μας εμπειρία με τον αμφορέα ξεκίνησε το 2017 όπου για πρώτη φορά κάναμε ωρίμανση στο καλύτερο αμπελοτόπι το οποίο έχει Αγιωργίτικο και Cabernet Sauvignon. Η χρήση τους τότε ήταν πειραματική καθώς επρόκειτο για μια νέα μέθοδο ωρίμανσης. Πόσο μάλλον για το ελληνικό κρασί αλλά και για το Αγιωργίτικο, τότε δεν υπήρχαν και πολλά οινοποιεία που χρησιμοποιούσαν τους αμφορείς έτσι εμείς δοκιμάσαμε ωρίμανση για 24 μήνες σε αμφορέα. Τα περισσότερα κρασιά με αυτή τη δι-



ΚΤΙΜΑ
BAIRAKTARIS

άρκεια σε ωρίμανση που γνωρίζαμε μέχρι τότε ήταν σε βαρέλι. Εμείς θέλαμε να δούμε την εξέλιξη του Αγιωργίτικου στον αμφορέα και γι' αυτό πειραματιστήκαμε με τον πηλό, ένα υλικό το οποίο αναδεικνύει το φρούτο και τη φινέτσα που προσδίδουν οι στρογγυλές ταννίνες της ποικιλίας. Χρησιμοποιούμε το συγκεκριμένο μέγεθος (750lt) και σχήμα (ωοειδές) καθώς εσωτερικά γίνεται αυθόρμητα batonnage με φυσική ροή του κρασιού λόγω σχήματος. Φέτος τα Χριστούγεννα θα κυκλοφορήσει για πρώτη φορά το Terra Opus, ένα blend Αγιωργίτικο και Cabernet Sauvignon με 24 μήνες ωρίμανση σε αμφορέα. Οι οινόφιλοι μπορούν να το δοκιμάσουν σε επιλεγμένες κάβες και στο επισκέψιμο οινοποιείο στη Νεμέα.» **Χρήστος Μπαϊρακτάρης**

Κτήμα Σκούρα

ΜΑΛΑΝΔΡΕΝΙ ΑΡΓΟΥΣ

Για την παραγωγή της ροζέ ετικέτας Peplo η ποικιλία Μαυροφίλερο, που συμμετέχει στο blend, παραμένει για τέσσερις μήνες σε αμφορείς

«**Ο**ι αμφορείς επινοήθηκαν στην Αρχαία Ελλάδα και χρησιμοποιούνταν ως μέσο μεταφοράς και αποθήκευσης του οίνου. Στη σύγχρονη εποχή, υπάρχουν αρκετοί τύποι. Το 2016, το Κτήμα Σκούρα ένταξε τους αμφορείς σαν μια τεχνική οινοποίησης. Οι αμφορείς που χρησιμοποιούνται είναι κεραμικοί, ένα αδρανές υλικό το οποίο επιτρέπει στο κρασί να αναδεικνύονται τα αρώματα της ποικιλίας χωρίς να επικαλύπτονται από επίκτητα αρώματα όπως γίνεται στην περίπτωση του βαρελιού. Αυτό επιτυγχάνεται λόγω της βαρύτητας αλλά και των σχηματιζόμενων πόρων κατά μήκος του αμφορέα όπου οι οινολάσπες κατακάθονται και έχουμε μια συνεχόμενη ανάδευση και επαφή των οινολασπών με το κρασί. Ως αποτέλεσμα παίρνουμε μια πιο ξεκάθαρη έκφραση της ποικιλίας, με ενισχυμένα τα αρώματά της και στην περίπτωση του Κτήματος Σκούρα μιλάμε για την ποικιλία Μαυροφίλερο για την παραγωγή ενός γαστρονομικού ροζέ κρασιού, του Peplo. Το Μαυροφίλερο



Το 2016 το Κτήμα Σκούρα ένταξε τους αμφορείς ως μια τεχνική οινοποίησης.

είναι ένας κλώνος του Μοσχοφίλερου ιδιαίτερα αρωματικός με έντονα ανθικά αρώματα και παραμένει για τέσσερις μήνες στους αμφορείς. Στη συνέχεια, γίνεται το blend με το Αγιωργίτικο και το Syrah. Εκεί όπου πρέπει να γίνει η εστίαση είναι στα αρώματα της μύτης όπου το λουκούμι τριαντάφυλλο, ένα μπουκέτο από λευκά ανθή, το γιασεμί κυριαρχούν και προέρχονται από την παραμονή του Μαυροφίλερου στους αμφορείς. Αυτή είναι και η γοητευτική επίδραση του αμφορέα και κρύβεται στα ωραία τονισμένα αρώματα του Μαυροφίλερου. Και εδώ κλείνει το κεφάλαιο Peplo και αμφορείς, όμως στο Κτήμα Σκούρα γίνονται πειράματα και με άλλες ποικιλίες τόσο σε επίπεδο οινοποίησης όσο και σε επίπεδο ωρίμανσης, που μελλοντικά θα βοηθήσουν στην πολυπλοκότητα των παραγόμενων οίνων.» **Στέλλα Σκούρα**



ΚΤΗΜΑ ΑΔΑΜ

Στην ταυτότητα γράφει Refosco

Η ποικιλία Refosco έχει γίνει πλέον η ταυτότητα του Κτήματος Αδάμ αλλά και το Κτήμα συνώνυμο της ποικιλίας. Η τοποθέτηση μάλιστα του Refosco σε πολλά τελικά σημεία δείχνει και την αναγνωρισιμότητα της ετικέτας αλλά και την ποιοτική καταξίωσή της. Οι συνολικές φιάλες παραγωγής του Κτήματος Αδάμ είναι περίπου 40.000 ετησίως με εξαίρεση τη φετινή χρονιά όπου ο τρύγος κατέγραψε απώλειες 40% κυρίως στις λευκές ποικιλίες. Προς εξαγωγή πηγαίνει το 20% των



φιαλών του και φιλοδοξεί μέσα στο 2024 να φτάσει το 30%. Τα κρασιά που παράγει το Κτήμα Αδάμ χαρακτηρίζονται από υψηλή συμπύκνωση που προέρχεται από το terroir, τις μικρές αποδόσεις και τον ιδιαίτερο τρόπο οινοποίησης, ενώ το 2024 έρχεται ο πρώτος τρύγος Ασύρτικου του Κτήματος. Τα βήματα ανάπτυξης είναι μικρά και σταθερά. Σημειώνεται ότι συνεχίζονται οι εργασίες για το νέο οινοποιείο το οποίο θα ολοκληρωθεί στο τέλος Μαΐου 2024. Στόχος είναι να τρέξουν από το καλοκαίρι προγράμματα οινοτουρισμού.

Το απόλυτο
βερμούδο!



www.adam-oinos.gr

Η ΑΙΣΘΗΣΗ ΤΟΥ ΤΟΠΟΥ ΚΑΙ ΤΟ ΥΦΟΣ ΤΟΥ ΟΙΚΟΥ

Jean-Baptiste Lecaillon, ματιές στη χρυσοκέντητη συνταγή της σαμπάνιας



Στον Λάζαρο Γιατοέλο

Ο Jean-Baptiste Lecaillon όχι μόνο βρίσκεται στο τιμόνι της Champagne Louis Roederer, όχι μόνο απολαμβάνει τον τίτλο του σπουδαιότερου οινολόγου μεγάλου οίκου της Καμπανίας αλλά ταυτόχρονα είναι υπεύθυνος για μια ομάδα οινοποιείων, απλωμένων σε κάθε γωνιά του πλανήτη, που ανήκουν στη Louis Roederer. Έτσι, κάτω από την μπαγκέτα του ως Executive Vice President του οίκου βρίσκονται εκτός από τη Louis Roederer, η σαμπάνια Deutz, το Chateau Pichon Comtesse Lalande 2nd growth και το Chateau De Pez, το οινοποιείο Delas από τον Ροδανό, το Domaine Ott από την Προβηγκία, το Ramos Pinto από την Πορτογαλία, το Roederer Estate που παράγει αφρώδη στην Καλιφόρνια καθώς και τα Diamond Creek και Merry Edwards από τη Ναρα και τη Sonoma αντίστοιχα. Αναμφίβολα, πρέπει κάποιος να στύψει το μυαλό του για να σκεφτεί κάποιον αντίστοιχο οινικό συνθέτη, ιδιαίτερα αν βάλουμε στη συνάρτηση την παράμετρο πως στα 33 του, το 1999, έγινε ο νεότερος chef de cave στην Καμπανία. Μια συζήτηση μαζί του αποτελεί μια πυρηνική σύντηξη γνώσης και ορίζοντα και έχοντας αυτήν τη σπάνια ευκαιρία σας παρουσιάζουμε τα σημαντικότερα σημεία της. Και -πού ξέρετε- διαβάζοντάς τη μπορεί και να αλλάξετε τον τρόπο που σερβίρετε τη Champagne ή ακόμα και να μπορέσετε να δείτε τι πραγματικά συμβαίνει πίσω από τις φυσαλίδες.

Είναι τελικά η Champagne αρκετή για την παγκόσμια αγορά κρασιού;
Η παραγωγή της Champagne είναι πολύ μικρή και δεν θα πρέπει να συγχέεται με την παραγωγή αφρώδων οίνων από κάθε γωνιά του πλανήτη. Η συνολική παραγωγή αφρώδων έχει απογειωθεί την τελευταία εικοσαετία, όμως η παραγωγή της Champagne παραμένει ένα μικρό μερίδιο αυτού του συνόλου. Αν λοιπόν κάποιος λάβει υπόψη του την ποιότητα που προσφέρει η Champagne ναι, είναι αρκετή.

Ούτε λόγος λοιπόν για αύξηση παραγωγής;

Μιλάμε για ένα προϊόν που παράγεται εντός συγκεκριμένων ορίων. Αν αυξήσουμε την παραγωγή ανά εκτάριο, θα διαταραχθεί η ισορροπία του κρασιού και σίγουρα θα έχουμε λιγότερο ενδιαφέροντα κρασιά. Αυτό θα έρθει σε αντίθεση με όσα έχει επιτύχει η Champagne τα τελευταία 20 χρόνια, να θεωρείτε περισσότερο ένα σπουδαίο παρά ένα αφρώδες κρασί. Αυτή ακριβώς παραμένει η πρόκλησή μας, να έχουμε ένα πραγματικά σπουδαίο κρασί. Ασφαλώς και οι φυσαλίδες είναι γοητευτικές. Πέρα όμως από τις φυσαλίδες υπάρχει και πρέπει να υπάρχει ένα σπουδαίο κρασί και τα σπουδαία κρασιά πάντα συνυπάρχουν με τη σπανιότητα.

Ποιοι παράγοντες συνδέτουν την Champagne του αύριο;

Οι πιο σημαντικοί παράγοντες είναι ο άνθρωπος και το οινοπέδιο. Η κλιματική αλλαγή είναι ένα αδιαμφισβήτητο γεγονός που συμβάλλει σε αλλαγές. Η οινοποίηση μας σήμερα τροποποιείται από τις αλλαγές που πραγματοποιούνται στην αμπελοκαλλιέργεια για να μπορούμε να παράγουμε σταφύλια με συγκεκριμένα ποιοτικά χαρακτηριστικά που θα δώσουν

Κι όμως η Champagne εξαρχής φτιάχτηκε για να αντιμετωπίσει τις κλιματικές επιπτώσεις

J.B. LECAILLON

κρασιά με συγκεκριμένο ύφος και ποιότητα.

Όλο και περισσότεροι άνθρωποι του κρασιού αναγνωρίζουν τις επιπτώσεις της κλιματικής αλλαγής ως τη μήτρα των αυριανών αλλαγών. Πώς τελικά η Champagne αντιμετωπίζει την κλιματική αλλαγή;

Η Champagne είναι ένα πολυσύνθετο προϊόν, δημιουργείται από δύο ζυμώσεις, είναι πολυποικιλιακή κατά βάση, αποτέλεσμα αναμείξεων κρασιών από σταφύλια διαφορετικών οινοπεδίων με διαφορετικές συνθήκες. Όλα αυτά είναι εργαλεία στην αντιμετώπιση και απορρόφηση των επιπτώσεων της κλιματικής αλλαγής. Το σημαντικότερο όλων ωστόσο, είναι πως η Champagne εξαρχής φτιάχτηκε για να αντιμετωπίσει τις κλιματικές επιπτώσεις. Η Champagne είναι κατά βάση μια περιοχή με οριακό κλίμα για την ωρίμανση των σταφυλιών. Έτσι, οι άνθρωποι της δημιούργησαν ένα περίπλοκο σύστημα οινοποίησης ώστε να μπορούν να έχουν επαναληψιμότητα και αναπαραγωγιμότητα στο αποτέλεσμα.

Το κλίμα όμως άλλαξε κι άλλο όλα αυτά τα χρόνια.

Είναι αλήθεια ότι τα τελευταία είκοσι χρόνια η περιοχή μας έγινε βήμα βήμα οριακά θερμότερη και μπορώ να πω πως τελικά ευνοήθηκε από αυτό. Σήμερα είναι ευκολότερο να καλλιεργεί κάποιος σταφύλια στη Champagne απ' ό,τι ήταν πενήντα χρόνια πριν. Αναμφίβολα, έχουμε ακόμα επάρκεια νερού, σε αντίθεση με τις περισσότερες οινοπαραγωγικές περιοχές του κόσμου. Αυτά τα δύο έχουν συμβάλλει καθοριστικά στο να μπορούμε να παράγουμε πιο εξωστρεφή κρασιά με εντονότερα τα χαρακτηριστικά της σοδειάς (vintage). Ωστόσο, θα πρέπει να είμαστε σε διαρκή επαγρύπνηση τώρα για τα επόμενα σαράντα χρόνια, καθώς πάντα ελλοχεύει ο κίνδυνος να περάσουμε τον Ρουβίκωνα και να περάσουμε από τη φρεσκάδα στον πλούτο και την ένταση χάνοντας την ισορροπία ενός μεγάλου κρασιού με χαμηλό αλκοόλ.

Σήμερα και κοιτάζοντας προς το μέλλον τα υπολειμματικά σάκχαρα είναι τελικά φίλος ή εχθρός των αφρώδων κρασιών και της Champagne;

Όταν ξεκινούσα, στο τέλος της δεκαετίας του 1980, τα υπολειμματικά σάκχαρα ήταν ακατέβαστα στα 12 γρ/λ και τώρα βρισκόμαστε στα 7 γρ/λ και ενδεχομένως να οδεύουμε προς τα 6γρ/λ. Είναι καθαρά θέμα συνολικής ισορροπίας, καθώς τα σταφύλια που παράγονται σήμερα διαθέτουν υψηλότερο



επίπεδο συνολικής ωριμότητας, άρα για να έχουμε την ίδια συνολική ισορροπία χρειαζόμαστε λιγότερα υπολειμματικά σάκχαρα, οριακά πάνω από τα μισά απ' ό,τι όταν ξεκινούσα. Γι' αυτό εξάλλου δημιουργήθηκε και η κατηγορία Brut Nature (Ξηρά από τη φύση τους) επειδή ακριβώς τα παραγόμενα σταφύλια σήμερα διαθέτουν, όλο και συχνότερα, τα συγκεκριμένα ποιοτικά χαρακτηριστικά. Ωστόσο, δεν θα πρέπει να ξεχνάμε πως τα υπολειμματικά σάκχαρα συμβάλλουν και στη μακροζωία των αφρωδών κρασιών. Γενικά, δεν έχουμε αιτήματα για λιγότερα υπολειμματικά σάκχαρα λόγω θεμάτων υγείας. Αυτά θεωρώ πως καλύπτονται από την κατηγορία Brut Nature.

Πόσο κοντά είμαστε στο να δούμε εναλλακτικές συσκευασίες και περιέκτες στη Champagne;

Όλοι δουλεύουμε σε αυτή την κατεύθυνση. Ξεκινώντας από τη συσκευασία, μέρα με τη μέρα, ένας ένας χρησιμοποιούμε πλήρως ανακυκλωμένα υλικά ή και υλικά που παράγονται με μηδενικές εκπομπές διοξειδίου του άνθρακα. Όσον αφορά τις φιάλες εκεί τα πράγματα είναι πιο δύσκολα, καθώς η πίεση 6atm απαιτεί συγκεκριμένες προδιαγραφές. Όλοι στην Champagne συνεργάζονται με τους κατασκευαστές φιαλών για να μειωθεί το συνολικό βάρος της φιάλης. Υπάρχουν και κάποιοι που δοκιμάζουν άλλα υλικά (νανοτεχνολογία) πέρα του γυαλιού. Το σίγουρο είναι πως όλα αυτά βρίσκονται σε πειραματικό στάδιο, καθώς η δεύτερη ζύμωση απαιτεί πολύ συγκεκριμένα πράγματα. Δεν είναι το ίδιο με την προσθήκη διοξειδίου του άνθρακα. Στο τραπέζι των συζητήσεων βρίσκονται και οι επαναχρησιμοποιούμενες φιάλες.

Ποιος είναι ο σημαντικότερος παράγοντας ποιότητας μιας Champagne;

Η αιθέρια φρεσκάδα και καθαρότητα ενός εξαιρετικού κρασιού που μπορεί να σε μεταφέρει στον τόπο παραγωγής. Επιπρόσθετα, η συνολική αίσθηση ενός κρασιού με χαμηλό αλκοόλ που σε προκαλεί να σκεφτείς την επόμενη γουλιά πριν ολοκληρώσεις την προηγούμενη.

Ποια είναι η ισορροπία μεταξύ επιστήμης και τέχνης στην Champagne;

Η παραγωγή της Champagne είναι μια χρονοβόρα διαδικασία που απαιτεί πλήρη επιστημονική κατάρτιση, υψηλής τεχνολογίας εξοπλισμό και πολύ καλή οργάνωση καθώς ανάμεσα σε άλλα συμπεριλαμβάνει δύο διαφορετικές ζυμώσεις και παρατεταμένη συνέργεια με τις λεπτές οινολάσπες. Το σημείο-κλειδί όμως

Το σημείο - κλειδί στην παραγωγή της Champagne είναι το blending, που απαιτεί καλλιτεχνία

J.B. LECAILLON

στην παραγωγή της είναι η διαδικασία της ανάμειξης (blending). Πρόκειται για μια άκρως καλλιτεχνική διαδικασία καθώς απαιτεί όραμα κι αισθητική με στόχο να συνδυαστούν και να εκφραστούν η αίσθηση του τόπου με το ύφος κάθε οίκου. Αυτό απαιτεί να είναι κάποιος και καλλιτέχνης, δεν αρκεί να είναι μόνο καλός οινολόγος, γεωπόνος, τεχνικός κ.ο.κ.

Τι νέο θα πρέπει να περιμένουμε από τη Champagne στο άμεσο μέλλον και ειδικότερα από τη Louis Roederer;

Τα ήρεμα λευκά και ερυθρά κρασιά από τη Champagne είναι η νέα κίνηση και θα αποτελέσουν τη νέα τάση. Μπορεί να μας πάρει 20 με 25 χρόνια για να τα αναπτύξουμε πλήρως αλλά ξεκάθαρα θα πάμε προς τα εκεί. Επιπλέον, θα δούμε νέες προεκτάσεις γύρω τον τρόπο με τον οποίο εργαζόμαστε με την αυτόλυση. Είναι κάτι που μπορεί να αυξήσει κατακόρυφα τη δημιουργικότητα. Τέλος, οι δευτερεύουσες,

αρχαίες ποικιλίες της Champagne όπως το Arbanne θα κερδίσουν έδαφος και έκφραση και θα ξεκινήσουν σιγά σιγά να παίζουν κι αυτές πρωτεύοντα ρόλο.

Θα θέλατε να μοιραστείτε μαζί μας 4 από τα αγαπημένα σας κρασιά;

Είναι δύσκολο να ξεχωρίσω μόνο 4 κρασιά καθώς αγαπώ συνολικά το κρασί. Πιστεύω πως υπάρχουν παθιασμένοι οινολόγοι και οινοποιοί σε κάθε γωνιά του πλανήτη, άνθρωποι που φτιάχνουν πραγματικά σπουδαία κρασιά. Μου αρέσει να μελετώ και να δοκιμάζω διαρκώς γύρω από περιοχές και παραγωγούς. Ωστόσο, αν πρέπει να ξεχωρίσω 4 μόνο θα πω πως θαυμάζω το GC Clos de la Roche του Domaine Duzac για τον αρωματικό του χαρακτήρα και την κομψότητά του. Μου αρέσει το Chateau Figeac στο Saint Emillion για τον τρόπο που αποδίδει το χαρακτήρα του Cabernet Franc. Αλλάζοντας ήπειρο θέλω να σταθώ στα Montebello του οινοποιείου Ridge από την Καλιφόρνια καθώς διαθέτει μοναδική έκφραση φρεσκάδας. Θα ολοκληρώσω την τετράδα με το Puligny Montrachet από το Domain Leflaive για την ενέργεια που διαθέτει. Είμαι θαυμαστής της περιοχής του Barolo και της ποικιλίας Nebbiolo. Έτσι, θα ήθελα να προσθέσω και δύο παραγωγούς που γνώριζα, αγαπούσα και είχα την ευκαιρία να μελετήσω καλύτερα στο τελευταίο μου ταξίδι στην περιοχή. Τα Barolo του Bartolo Mascarello και του Giacomo Conterno είναι αγαπημένα κρασιά στο σύνολό τους. Τέλος μου αρέσουν τα ερυθρά κρασιά της Αίτνα.



ΟΙΝΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ ΑΠΟ ΤΟ ΕΜΒΛΗΜΑΤΙΚΟ ΚΤΗΜΑ SEMELI ΣΤΗ ΝΕΜΕΑ



• SEMÉLI •
ESTATE



SINGLE VINEYARD ΑΠΟ ΔΥΟ ΧΑΡΙΣΜΑΤΙΚΑ TERROIR

Μέσα από την ισορροπία και την ποιότητα της ποικιλίας που γεννιέται σε ένα χαρισματικό terroir, δημιουργήθηκαν και ωρίμασαν δύο μεγάλα κρασιά με ταυτότητα και προστατευόμενη ονομασία προέλευσης.

#SEMELIWINEEXPERIENCE

WWW.SEMELIESTATE.GR





Κάθετη δοκιμή

Chateau d'Yquem

ΑΠΟΤΕΛΕΙ ΔΙΚΑΙΑ ΤΟ ΠΙΟ
ΑΣΤΡΑΦΤΕΡΟ ΠΕΤΡΑΔΙ ΤΟΥ
ΣΤΕΜΜΑΤΟΣ ΤΗΣ LVMH ΚΑΙ
ΣΤΕΚΕΤΑΙ ΠΕΡΑ ΑΠΟ ΚΑΘΕ
ΑΛΛΟ ΚΡΑΣΙ ΠΡΟΤΥΠΟ

ΓΡΑΦΕΙ Η ΟΜΑΔΑ
ΤΟΥ WINE TRAILS

Η γαλλική του ιστορία ξεκινά το 1453. Ως τότε άνηκε στον βασιλιά της Αγγλίας. Ο Charles VII ανέκτησε τα νοτιοδυτικά εδάφη της χώρας και έκτοτε παραμένει γαλλικό. Το 1593 ο Jacques de Sauvage νοικιάζει το Yquem από τον βασιλιά Henry IV ενώ το 1711 περνάει στην κατοχή της οικογένειας. Φτάνουμε στο 1785 όταν και -μέσω γάμου- μπαίνει ο Louis-Amadée de Lur Saluces. Το 1826 χτίζεται ένα καινούργιο κελάρι μεταμορφώνοντας το κτήμα σε επιχείρηση. Η μεγάλη στιγμή έρχεται στο classification του 1855 καθώς είναι το μοναδικό που παίρνει τον τίτλο Premier cru Supérieur. Ο 19ος αιώνας εδραιώνει τη φήμη του σε όλη την Ευρώπη. Ο Marquis Bertrand de Lur-Saluces ήταν στην κεφαλή του Château d'Yquem στο 1ο μισό του 20ου αιώνα ως το 1968 και εν μέσω πολλών άλλων, συνέταξε πολλούς από τους κανονισμούς που διέπουν το Sauternes αλλά και ήταν από τους πρωταγωνιστές της εμφιάλωσης μέσα στο οινοποιείο για την εγγύηση της γνησιότητας. Το 1999, το Château d'Yquem περνάει στα χέρια του Bernard Arnault που προσθέτει το πιο αστραφτερό πετράδι στην εταιρία LVMH.



Το LVMH Group έχει ξεκινήσει καμπάνια σε όλο τον κόσμο για το Chateau d' Yquem.



Η καλλιέργεια των αμπελώνων του Chateau d' Yquem ακολουθεί τα οργανικά πρότυπα.



Ο μέσος όρος απόδοσης στο Chateau d'Yquem δίνει ένα ποτήρι ανά πρέμνο.

«ΟΛΟΙ ΤΟ ΘΑΥΜΑΖΑΝ ΚΑΝΕΙΣ ΔΕΝ ΤΟ ΠΙΝΕΙ»

Ο Alexandre de Lur-Saluces παρομοιάζει ο Chateau d' Yquem με ένα μνημείο – όλοι το θαυμάζουν αλλά κανείς δεν το πίνει. Κανείς ωστόσο δεν μπορεί να μην αποδεχτεί πως αποτελεί ένα κρασί σύμβολο, καθώς είναι από εκείνα τα ελάχιστα κρασιά στον πλανήτη που δεν ακολουθούν τα όρια, νέα ή παλαιά, αλλά θέτουν τα δικά τους.

CHATEAU D' YQUEM

Μετά το μοναδικό σεμινάριο-δοκιμή που πραγματοποίησε το WSPC υπό την μπαγκέτα του διευθύνοντα συμβούλου του Chateau d' Yquem Pierre Lourtou αδράξαμε την ευκαιρία για μερικές επιπλέον σοδειές.

Η ΣΥΓΧΡΟΝΗ ΕΠΟΧΗ

2021-2020-2015-2010 ΝΕΑΡΕΣ ΣΟΔΕΙΕΣ

Ξεκινώντας από την ποιότητα των κρασιών θα πρέπει να τονιστεί πως στο σύνολό τους είναι πέρα από εξαιρετικά, θα έλεγε κανείς τρομακτικά ποιοτικά. Οι σοδειές του 2021 και του 2020 βρίσκονται ακόμα σε βρεφονηπιακό σταθμό και θα μπορούσε κάποιος να τα προσομοιάσει με έτοιμα πρωινά άνθη, ένα βήμα πριν ανοίξουν. Μάλιστα για τόσο νεαρές σοδειές

προτείνουμε η θερμοκρασία σερβιρίσματος να βρίσκεται οριακά κάτω από τους 10°C για την καλύτερη έκφραση των κρασιών. Από τη σοδειά του 2015 και πίσω οι θερμοκρασίες θα πρέπει να αναρριχηθούν ελαφρά στους 12-13°C. Τα 2015 και 2010 είναι δύο από τις σοδειές που έχουν χαρακτηριστεί μοναδικές και αυτή τη στιγμή αποτελούν οδηγούς για όσους θέλουν να αντιληφθούν την πολυπλοκότητα και την αρμονία που προσφέρει το Chateau d' Yquem.

Η ΟΝΕΙΡΕΜΕΝΗ ΔΕΚΑΕΤΙΑ

2009-2006-2005-2004-2000 ΑΠΛΑ ΑΙΘΕΡΙΑ

Ο διαχωρισμός του 2009 από το προηγούμενο τσαμπί κρασιών έγινε μόνο για λόγους ταξινόμησης. Δοκιμάζοντας λοιπόν μαζί αυτά τα πέντε πολύτιμα πετράδια καταλήξαμε πως κάτι αντίστοιχο θα είχε εμπνεύσει τον Beethoven για να συνθέσει την Ωδή στη Χαρά στην 9η Συμφωνία του. Επιπλέον είναι από τις λίγες φορές που τα πτυελοδοχεία είναι τελείως περιττά. Η συγκεκριμένη πεντάδα έχει αρχίσει να ξεδιπλώνει απλόχερα κάθε πτυχή της αιθέριας προσωπικότητάς της.



ΤΑ ΠΑΛΙΑ ΧΡΟΝΙΑ

1994-1990-1986 «ΤΩΡΑ ΦΙΛΩ ΤΟΝ ΟΥΡΑΝΟ»

Αφήσαμε για το τέλος τις τρεις παλαιότερες σοδειές με τη νεότερη να διαθέτει την όχι και τόσο συνηθισμένη ηλικία των είκοσι εννέα ετών. Η συγκεκριμένη τριάδα του Chateau d' Yquem μας χάρισε σπάνιες στιγμές μιας εξαιρετικής δημιουργικής σιωπής. Αναμφίβολα τα κρασιά έχουν ωριμάσει πλήρως δίχως ωστόσο

να παρέχουν στη δοκιμή την παραμικρή ένδειξη κόπωσης στο ποτήρι. Τη δεδομένη χρονική στιγμή η πολυπλοκότητά τους συνδυάζεται εξαιρετικά με τον αιθέριο χαρακτήρα τους, την πηγαία τους δύναμη και τη μοναδική τους ισορροπία μεταξύ αλκοόλ και υπολειμματικών σακχάρων. «Να με συγχωρείτε ενώ φιλάω τον ουρανό» είχε γράψει και τραγουδήσει ο Jimi Hendrix στο Purple Haze.



ΣΠΟΥΔΕΣ ΟΙΝΟΧΟΪΑΣ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

SOMM
WSPC SOMMELIER ACADEMY
GLOBALLY RECOGNIZED PROFESSIONALS



THE PLACE TO STUDY
WINE
SPIRITS
COFFEE
BEVERAGES



Το πιο ολοκληρωμένο Πρόγραμμα Σπουδών στον τομέα της Οινοχοΐας στην Ευρώπη στις πιο σύγχρονες εγκαταστάσεις με τον πιο σύγχρονο εξοπλισμό

Το πιο ολοκληρωμένο Πρόγραμμα Σπουδών στον τομέα της Οινοχοΐας στην Ευρώπη στις πιο σύγχρονες εγκαταστάσεις με τον πιο σύγχρονο εξοπλισμό. Μία Ακαδημία Οινοχοΐας μέσα στο WSPC, με το πιο πλήρες εκπαιδευτικό περίγραμμα στην Ευρώπη που ξεπερνάει τις 520 ώρες σε 4 στάδια σπουδών. Το WSPC Sommelier Academy αποτελεί ένα πρόγραμμα σπουδών 4ετούς φοίτησης, που στοχεύει στη συστηματική αναβάθμιση του Ανθρώπινου Δυναμικού της Οινοχοΐας στην Ελλάδα δημιουργώντας Executive Sommeliers για μεγάλα high-end ξενοδοχεία, εστιατόρια και τουριστικούς προορισμούς.

Συσχέτιση των αναγκών των επιχειρήσεων με κάθε έτος σπουδών Το εκπαιδευτικό περίγραμμα των Σπουδών Οινοχοΐας του WSPC είναι έτσι καταρτισμένο ώστε οι σπουδαστές να μπορούν παράλληλα να εργάζονται –ιδιαιτέρως τους καλοκαιρινούς μήνες (σεζόν). Κάθε στάδιο σπουδών ουσιαστικά προσδίδει σαφήνεια στην επαγγελματική ταυτότητα του υποψηφίου, αποσαφηνίζοντας έτσι και στους υποψήφιους εργοδότες, θέσεις και αρμοδιότητες ανά έτος ολοκλήρωσης του προγράμματος.

Οφέλη Σπουδών και Εξοικονόμηση Διδάκτρων

- Οι υποψήφιοι αποκτούν ανταγωνιστικό πλεονέκτημα στην αγορά εργασίας καθότι απόφοιτοι διεθνών ιδρυμάτων, με άμε-

ση απορρόφηση στις σπουδαιότερες εταιρίες των κλάδων.

- Μέσω του προγράμματος υποτροφιών καθώς και των ενισχυτικών υποτροφιών, οι σπουδαστές με τις υψηλότερες βαθμολογίες εξοικονομούν δίδακτρα.
- Το WSPC, για τα μέλη της Πανελλήνιας Ένωσης Οινοκόων, προβαίνει σε έκπτωση διδάκτρων, σε πολλά και διαφορετικά επίπεδα σπουδών, που αγγίζουν τα €600.
- Οι σπουδαστές του WSPC Sommelier Academy αποκτούν άρτια γνώση σε όλο το φάσμα κρασιών, αποσταγμάτων, αλκοολούχων και μη-αλκοολούχων ποτών. Το 2024 σηματοδοτείται από την έλευση της εκπαίδευσης σε δυο κατηγορίες ποτών – SAKE & ΜΠΥΡΑ, όπου ολοκληρώνουν την εκπαίδευση των μελλοντικών οινοκόων.
- Οι 2 καλύτεροι απόφοιτοι της Ακαδημίας - με την υψηλότερη επίδοση (Αριστείο ή Έπαινο) - εξασφαλίζουν 2ετές συμβόλαιο συνεργασίας με το WSPC.
- Εξατομικευμένο και Διαρκές Mentoring από Πιστοποιημένους Εισηγητές – Μέντορες της Ελληνικής και της Διεθνούς αγοράς, καταξιωμένους στον παγκόσμιο οινικό χάρτη.
- Το WSPC, ως μέλος του ΣΕΤΕ, στηρίζει την προσπάθεια του κλάδου για ανεύρεση εξειδικευμένου προσωπικού, παρέχοντας κάθε χρόνο σε μία νικήτρια ξενοδοχειακή επιχείρηση 10% μειωμένα δίδακτρα σε όλα τα στάδια σπουδών του WSPC Sommelier Academy.

Είσοδος στην elite της Παγκόσμιας Οινοχοΐας από το WSPC

Οι επίδοξοι Executive Sommeliers με την αποφοίτησή τους, θα ανήκουν, πλέον, σε ένα δίκτυο Διεθνώς Αναγνωρισμένων Επαγγελματιών και στην elite της Παγκόσμιας Οινοχοΐας. **Ο κλάδος της Οινοχοΐας**, αποτελεί για το WSPC **ΣΠΟΥΔΕΣ**,

σπουδές που μπορεί να οδηγήσουν κάθε Έλληνα στον τίτλο του Master Sommelier, ή στον τίτλο του SAKE SAMURAI ή στον τίτλο του Master of Wine, τοποθετώντας έτσι την Ελλάδα στον παγκόσμιο χάρτη των μεγάλων προσωπικοτήτων.



Όταν όλα ταιριάζουν

αυτό που ξεχωρίζει είναι η ιστορία πίσω από κάθε κρασί

Του Πέτρου Γκόγκου | Φωτογραφίες: Γεωργία Καραμαλή



Οι φιάλες κρασιού στέκονται σαν τρόπαια σε κάθε εορταστικό τραπέζι. Γίνονται πολλές φορές μια καλή αφορμή για συζητήσεις. Το κρασί δεν είναι πλέον ανώνυμο και δεν ήταν εδώ και αρκετό καιρό. Μαζί με το ελληνικό κρασί, έχει «εκσυγχρονιστεί» και ο Έλληνας καταναλωτής. Αποζητά να βλέπει όλες αυτές τις ετικέτες σε ένα μεγάλο γεύμα με φίλους, όχι για επιφωνήματα εντυπωσιασμού πάνω στο οινοποιείο ή τη χρονιά. Κυρίως για να αντλεί πληροφορίες από το πίσω μέρος, ποικιλίες, τοποθεσίες, αλκοολικούς βαθμούς, ειδικά όταν το κρασί

εντυπωσιάζει. Εκεί βρίσκονται και οι αφορμές για τη συζήτηση με τον διπλανό ή τον απέναντι και πολύ εύκολα ξεφεύγουν από το πλαίσιο της φιάλης, γίνονται πατήματα για αναδρομές και προσωπικές αφηγήσεις. Σαν σύγχρονοι «Δειπνοσοφισταί», τα μέλη της ομάδας του Wine Trails βρέθηκαν με γιορτινή διάθεση στο Ονίο, στην καρδιά της Αθήνας, με δύο ντουζίνες φιάλες, τόσο από καλά εδραιωμένα ονόματα οινοποιών, όσο και ανερχόμενων. Και είναι πολύ ανακουφιστικό να γνωρίζεις ότι παρά τις ακριβείς προσπάθειες ταιριάσματος, στα γιορτινά τραπέζια, σχεδόν τα πάντα ταιριάζουν μεταξύ τους.



Πωλίνα Γεωργαγγέλη



Σταύρος Κοντός και Μαρία Γιουρουκέλη



Στιγμιότυπα από τη δημιουργική κουζίνα του Ονίο

Το κλειδί στην οινογνωσία είναι η επιθυμία της ανακάλυψης, υποστηρίζουν οι περισσότεροι σύγχρονοι σωματείοι, που έχουν εισάγει μια νέα ματιά στα ταιριάσματα. Αρχικά δεν αναγνωρίζουν αυτό που λένε «λάθος κρασί» το οποίο θα μπορούσε να καταστρέψει ένα γεύμα. Το ίδιο «δόγμα» προτείνει τα ταιριάσματα να γίνονται με βάση το «νίβε» της περίπτωσης και όχι με βάση τα υλικά του πιάτου. Άλλωστε, το φαγητό είναι εκείνο που φέρνει στην εξίσωση του τραπέζιού τον πολυσύνθετο συνδυασμό γεύσεων και όχι το κρασί. Υπάρχει βέβαια κάτι το ρομαντικό στην τελετουργία των «πτήσεων» και του ταιριάσματος οίνου και φαγητού. Το χαλαρό - ευέλικτο πνεύμα του δόγματος «πιες ό,τι σε ευχαριστεί» δεν μπορεί και ούτε θέλει να αλλοιώσει αυτόν το διαχρονικό πυρήνα. Βρισκόμαστε όμως σε ένα εορταστικό τραπέζι και σε αυτό κάθονται διαφορετικές γεύσεις, ξεχωριστές προσλαμβάνουσες, ενίοτε ανάποδα γούστα στο κρασί. Σε τέτοιες περιπτώσεις, μάλλον επιβάλλεται να κινηθεί κανείς συνειδητά πέρα από την παραδοσιακή ορολογία του κρασιού, η οποία άλλωστε δομήθηκε όταν ακόμα η υψηλή γαστρονομία κινούνταν μέσα σε πολύ αυστηρά στεγανά. Είναι μια μοναδική και ευχάριστη ευκαιρία πειραματισμού και εξερεύνησης νέων πιθανοτήτων, εδώ δίνονται αφορμές ακόμα και για την διαπίστωση



Όλες οι ετικέτες που συμμετείχαν στο εορταστικό τραπέζι



Πρωτότυπα ορεκτικά προετοίμασαν τους γευστικούς κάλυκες για τη συνέχεια.



Ειρήνη Βλάχου και Πέτρος Γκόγκος



Παναγιώτης Αραβαντινός



Οίνοι Αδάμ

Chardonnay 2022
Merlot/Cabernet Sauvignon 2017

Markou Vineyards

Savatiano 2022
Phenomena Savatiano Vareli 2020

Petrakopoulos Wines

Artana 2022 & Mavro 2021

Papagiannis

Savatiano & Merlot

Κτήμα Αβαντίς

Syrah 2021

Κτήμα Παλιόμυλος

Stagma 2017

Astir X Winery

Mati Fortuna Gold Chardonnay 2022

Navarino Vineyards

1827 Λευκό 2022
Ερυθρό 2021 & Ροζέ 2022

Kotyle Chardonnay 2022
Kotyle Cab. Sauvignon 2020

Ολύμπια Γη

Ekecheiria Assyrtiko/Malagousia 2022
Pheidias Αγιωργίτικο/Merlot 2016

Artemis Syrah 2022



ότι πράγματι ορισμένοι κανόνες είναι καλό να υπάρχουν. Μεγάλες παρέες, πολλές γεύσεις, πιάτα που μοιράζονται ανάμεσα σε εκλεκτούς συνδαιτημόνες. Επιτρέπει αυτή η εικόνα, να γίνει ακόμα και μια αντιστοίχιση ανάμεσα στις ξεχωριστές αμπελουργικές ζώνες, στα αναρίθμητα μικροκλίματα που προδίδουν ακόμα και δυο ντουζίνες φιάλες που είχαμε στη διάθεσή μας: Από την πληθωρική Πελοπόννησο, στα δύο πρόσωπα του Αιγαίου, το μποέμ και το κοσμοπολίτικο, έπειτα στο αρχοντικό Ιόνιο. Ο ανανεωμένος αττικός αμπελώνας ήρθε με μεγάλη αυτοπεποίθηση, πέρασμα στην Εύβοια, πριν ο ανήφορος μας στείλει στον αμπελώνα της Βόρειας Ελλάδας.



Σε πλήρη παράταξη το μενού που συνόδεψε τους ερυθρούς οίνους





Ο Γιάννης Πανάγος φροντίζει όλα τα ποτήρια να είναι πάντα γεμάτα





Domaine Karanika



Το σαμιώτικο Οινοποιείο Χατζηγιάννου, δημιούργησε ένα γλυκό λιαστό επιδόρπιο κρασί εσοδείας 2021.



Δύο νέες συσκευασίες αφρώδους λευκού και ροζέ «Snob» 350ml, παρουσίασε το Κτήμα Καραμήτρου.





Milia Riza



Solitaire Brut από τη Nico Lazaridi



ΟΝΕΙΡΑ & φυσαλίδες

**ΝΕΕΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΕΙΣ
ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΙΕΣ ΕΤΙΚΕΤΕΣ ΒΑΖΟΥΝ
ΣΤΟΝ ΟΙΝΙΚΟ ΧΑΡΤΗ ΤΗΣ ΕΛΛΑΔΑΣ
ΑΦΡΩΔΗ ΚΑΙ ΓΛΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ**

Διαρκώς αναπτυσσόμενη παρουσιάζεται αφενός η κατηγορία του αφρώδους οίνου, αφετέρου εκείνη του επιδόρπιου (γλυκού) οίνου τα τελευταία χρόνια, κάτι που αποτυπώθηκε και από την 3η εκδήλωση γευστικής δοκιμής «Αφρός & Νέκταρ», που πραγματοποιήθηκε στο Ωδείο Αθηνών. Η ζήτηση στη διεθνή αλλά και στην εγχώρια αγορά είναι τέτοια, που καθοδηγεί σε ένα σημαντικό βαθμό τις επιλογές των οινοποιών, καθώς νέες προσπάθειες αναδύονται εσχάτως στο οινικό προσκήνιο. Μεταξύ των κρασιών που συναντήσαμε στο πλαίσιο της εκδήλωσης, ξεχωρίζουν προσπάθειες όπως το Mystic της Cavino, το οποίο είναι αφρώδες που προέρχεται από δύο ποικιλίες που η Οινοποιία επιλέγει να μην αποκαλύπτει (εξ ου και το όνομα του κρασιού) και αποτελεί την πρώτη προσπάθεια της εταιρείας στο συγκεκριμένο πεδίο.

Κείμενο
ΓΙΩΡΓΟΣ ΛΑΜΠΙΡΗΣ
Φωτογραφίες
ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ



Με μουσική σύνθεση, το Mystic από το Κτήμα Μέγα Σπήλαιο



Πάντα συνεπής στο ραντεβού του με τους οινόφιλους ο ΕΟΣ Σάμου



Από Βιδιανό το πρώτο αφρώδες για το Κτήμα Κώστα Λαζαρίδη

Έτσι, ο οίνος βάσης προέρχεται από την ανάμειξη των δύο αυτών ελληνικών ποικιλιών που καλλιεργούνται σε αμπελώνες της Αιγιάλειας. Εκεί περιέχονται όλες οι εσοδείες από το 2020 και έπειτα, εξασφαλίζοντας σταθερότητα αλλά και πολυπλοκότητα στο τελικό προϊόν. Η δεύτερη ζύμωση γίνεται σε κλειστή δεξαμενή, όπου ο οίνος που προκύπτει παραμένει με τις λεπτές του λάσπες για έξι μήνες με τακτική ανάδευση. Ακολουθεί εμφιάλωση και παραμονή στη φιάλη για τουλάχιστον 6 μήνες.

Κτήμα Κώστα Λαζαρίδη: Επιστροφή στα γλυκά κρασιά

Το Κτήμα Κώστα Λαζαρίδη από τη Δράμα λάνσαρε το πρώτο του αφρώδες ξηρό κρασί από Βιδιανό, ετοιμάζει και ένα γλυκό από επιλεγμένο αμπελώνα της περιοχής. Και τα δύο κρασιά βασίζονται σε σταφύλια που ευδοκιμούν σε ορεινή περιοχή στο Κατάφυτο Δράμας. Ο γλυκός οίνος προέρχεται από επιλεγμένο αμπελοτεμάχιο του Κτήματος, ποικιλίας Sauvignon Blanc, το οποίο φύεται σε υψόμετρο 820 μέτρων.

Nico Lazaridi: Επαναπροσδιορισμός ταυτότητας

Από την πλευρά της η Οινοποιία Nico Lazaridi επαναπροσδιορίζει δύο μέχρι πρότινος ημιαφρώδεις - ημίγλυκους οίνους, τους οποίους αντικαθιστά με δύο αφρώδεις ξηρούς, ακολουθώντας την τάση της αγοράς. Στην εκδήλωση παρουσίασε τις δύο νέες αυτές ετικέτες αφρώδους κρασιού, Solitaire Brut λευκό από Ugni Blanc με συμμετοχή 85% και Μοσχάτο Αλεξανδρείας 15% και Solitaire Brut ροζέ από Granache Rouge κατά 85% και Syrah κατά 15% με 12 αλκοολικούς βαθμούς έκαστο.

Κτήμα Καραμήτρου: Ετοιμάζει γλυκό και αφρώδες από ΠΟΠ Μαύρο Μεσενικόλα

Δύο νέες ετικέτες αφρώδους λευκού και ροζέ «SnoB» σε συσκευασία 350ml, που είναι πιο προσιτές κατά την κατανάλωση έναντι των 750ml, παρουσίασε το Κτήμα Καραμήτρου από την Καρδίτσα, το οποίο ετοιμάζει ταυτόχρονα την κυκλοφορία ενός γλυκού κρασιού όπου τα σταφύλια θα ξηραίνονται με τη συμβολή του ήλιου πάνω στα αμπέλια, αξιοποιώντας την τοπική ποικιλία Μπατίκι, που χαρακτηρίζεται από υψηλή περιεκτικότητα σε σάκχαρα. Το Οινοποιείο εισήλθε την τελευταία διετία στα αφρώδη κρασιά. Από τις δύο ετικέτες που δημιούργησε, το λευκό αφρώδες προέρχεται από Μοσχάτο Αμβούργου και το ροζέ από Λημνιώνα.



Emphasis. Syrah

 ΚΤΗΜΑ ΠΑΥΛΙΔΗ
ΚΟΚΚΙΝΟΓΕΙΑ ΔΡΑΜΑ

follow us on  | 



ΕΤΑΙΡΕΙΑ	ΕΤΙΚΕΤΑ	ΤΟΠΟΣ	ΣΕΛΙΔΑ
Αμπελώνες Καραβιτάκη	Λιάτικο Indigenous Yeast 2019	ΧΑΝΙΑ	101
Κλήμα Γράμψα	Verdea 2022	ΖΑΚΥΝΘΟΣ	98
Κτήμα Αβαντίς	Lenga 2022	ΕΥΒΟΙΑ	96
Κτήμα Βιβλία Χώρα	Onilos 2022	ΚΑΒΑΛΑ	90
Κτήμα Γεροβασιλείου	Μαλαγουζιά 2022	ΕΠΙΑΝΟΜΗ	89
Κτήμα Δρυόπη	Reserve 2018	ΝΕΜΕΑ	101
Κτήμα Καραδήμου	Alba Vissa 2012	ΑΤΑΛΑΝΤΗ	90
Κτήμα Κυρ Γιάννη	Αγκαθωτό 2022	ΝΑΟΥΣΑ	102
Κτήμα Κώστα Λαζαρίδη	Blanc de Blanc 2019	ΔΡΑΜΑ	91
Κτήμα Λαντίδη	Aenaon Merlot 2020	ΝΕΜΕΑ	98
Κτήμα Μέγα Σπήλαιο	Κτήμα Μέγα Σπήλαιο Ερυθρό 2015	ΑΧΑΪΑ	99
Κτήμα Μερκούρη	Kallisto 2021	ΗΛΕΙΑ	92
Κτήμα Μπαϊρακτάρη	Rock 'n' Rose 2022	ΝΕΜΕΑ	90
Κτήμα Παλυβού	Βυσσινόκηπος 2022	ΝΕΜΕΑ	96
Κτήμα Παυλίδη	Emphasis Syrah 2010	ΔΡΑΜΑ	82
Κτήμα Σιγάλα	Kavalieros 2009	ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ	96
Κτήμα Σκούρα	Labyrinth 9919	ΑΡΓΟΣ	85
Κτήμα Φουντή	Ναουσαία 2017	ΝΑΟΥΣΑ	85
Κτήμα Χατζηβαρύτη	Migma Pet Nat 2022	ΓΟΥΜΕΝΙΣΣΑ	98
Κτήμα Χατζημικαήλ	Οπούς Ιβ' 2015	ΑΤΑΛΑΝΤΗ	102
Οινοποιείο Αργατία	Xinomavro Xoris 2021	ΝΑΟΥΣΑ	92
Οινοποιείο Βενετσάνου	Saint John 2019	ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ	85
Οινοποιείο Γεώργιος Λαφαζάνης	Elysian Grand Rose 2022	ΝΕΜΕΑ	85
Οινοποιείο Γκιλέμη	Rimpatrio 2018	ΔΟΜΟΚΟΣ	89
Οινοποιείο Διαμαντάκη	Βιδιανό 2022	ΗΡΑΚΛΕΙΟ ΚΡΗΤΗΣ	96
Οινοποιείο Δαλαμάρα	Παλιοκαλιός 2015	ΝΑΟΥΣΑ	86
Οινοποιείο Ιερόπουλος	Aras 2016 S.V. Agiorgitiko	ΝΕΜΕΑ	96
Οινοποιείο Λυραράκη	Λιάτικο Στείας Αγγελής 2021	ΣΗΤΕΙΑ	83
Οινοποιείο Μορόπουλου	Mantinia Late Release 2021	ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ	86
Οινοποιείο Πετρακόπουλος	Robola 2022	ΚΕΦΑΛΟΝΙΑ	82
Οινοποιείο Ρούβαλη	Chardonnay 2022	ΑΙΓΙΑΛΕΙΑ	98
Οινοποιείο Στραταριδάκη	Άσπρα Χαράκια 2022	ΗΡΑΚΛΕΙΟ	92
Οινοποιείο Ταραλά	Νάουσα 2013	ΗΜΑΘΙΑ	83
Οινοποιείο Τετράμυθος	Sideritis Nature 2022	ΑΙΓΙΑΛΕΙΑ	89
Οινοποιείο Vartistis	Μαυροτράγανο 2021	ΤΗΝΟΣ	90
Οινοποιία Γαβαλά	Enalia 2020	ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ	91
Οινοποιία Μποσινάκη - Οινοποιείο Χατζάκη	Δρεζίνα 2022	ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ	82
Οινοποιία Παρηαρούση	Sideritis 2021	ΑΧΑΪΑ	85
Οινοποιία Ψαρούλη	Φιλέρι 2022	ΜΕΣΣΗΝΙΑ	89
Aleris Wines	Mystic Rose 2022	ΚΟΡΙΝΘΙΑ	95
Boutari	Grande Reserve Naoussa 1998	ΝΑΟΥΣΑ	99
Anatolikos Winery	M Fine Mavroudi Bio 2019	ΑΒΔΗΡΑ ΞΑΝΘΗΣ	86
Chateau Nico Lazaridi	Μαγικό Βουνό 2017	ΔΡΑΜΑ	95
Jima Winery	Liberté Rosé 2022	ΑΡΤΑ	83
Nestor Wines	Fileri Fume 2022	ΜΕΣΣΗΝΙΑ	86
Oenogenesis Wines	Mataroa Nautical Ασύρτικο 2022	ΔΡΑΜΑ	102
Semeli	Nemea Grand Reserve 2017	ΝΕΜΕΑ	95
Solomos Wines	Pavlos 2022	ΖΑΚΥΝΘΟΣ	91
Vassaltis	Pet Nat 2022	ΑΤΤΙΚΗ	86
Zoinos Winery	Βλάχικο Sparkling	ΖΙΤΣΑ	96

Η λίστα The Top 50 by Wine Trails

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

— ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ —

Top 50

Ένα ταξίδι στα πιο ελκυστικά κρασιά της χρονιάς

Καλοπέρα σε όλους, οινόφιλους και επαγγελματίες. Φτάσαμε στον αριθμό οκτώ, με γιορτινή διάθεση κι αισιοδοξία. Όπως εκείνη τη μακρινή πρώτη φορά που όλα ήταν απλά και μόνο μια ιδέα που στριφογύριζε στο μυαλό σαν να ήθελε να βουτήξει στα εργαλεία της δουλειάς. Τα μισογεμάτα ποτήρια, που είχαμε μπροστά μας. Κλείνουμε λοιπόν οκτώ χρόνια, που σημαίνει οκτώ λίστες με 50 κορυφαία, μοναδικά, με πλοκή και χαρακτήρα, αποκλειστικά επώνυμα, εμφιαλωμένα, ελληνικά κρασιά. Σαν κι αυτά που ξεχώρισαν και στο τεύχος που κρατάτε στα χέρια σας, επισφραγίζοντας την πρόοδο της εγχώριας οινοποιίας και κατά τη διάρκεια της τελευταίας, δύσκολης ομολογουμένως, οινικής χρονιάς. Μια χρονιά, η οποία, πριν παραδώσει τη σκυτάλη στο 2024, απαριθμεί τις εμπειρίες και καλλιεργεί υποσχέσεις. Για πολλούς ο αριθμός οκτώ συμβολίζει το άπειρο ενώ για τους Ιάπωνες θεωρείται ιδιαίτερα τυχερός. Για εμάς παραμένει απλά και μόνο το επόμενο σκαλοπάτι από το

εφτά και το προηγούμενο από το εννιά. Αυτό που ωστόσο είναι ικανό να μας δώσει επιπλέον ώθηση, όπως ακριβώς και κάθε επόμενο από τα προηγούμενα χρόνια. Αναμφίβολα, το 2023 είναι μια διττή χρονιά. Από την μία η συνολική παραγωγή δοκιμάστηκε σε ασυνήθιστες κλιματολογικές συνθήκες, ρυθμούς κι εντάσεις. Από την άλλη ο χρόνος αποτέλεσε έναν ακόμη σταθμό εκφραστικότητας για πάρα πολλά κρασιά προηγούμενων σοδειών. Σε κάθε περίπτωση, θα θέλαμε να έχουμε συναντήσει περισσότερα γλυκά κρασιά με παγκόσμια γευστική εκφραστικότητα και, ακολούθως, περισσότερα αφρώδη με πιο συμπαγή και βαθύ χαρακτήρα. Το λάκτισμα του χαμόγελου ωστόσο δείχνει να ξεκινά από λίγα, προς το παρόν, λευκά που συμβαδίζουν με χαρακτηριστική ευκολία στη δεκαετή λεωφόρο του χρόνου. Αξιοσημείωτο παραμένει και ένα διαρκώς αυξανόμενο μπουκέτο πολυπλοκότητας των ποιοτικών κι εκφραστικών ροζέ. Σηκώνοντας τα γεμάτα ποτήρια μας πίνουμε στο κρασί κι ανανεώνουμε το ραντεβού μας σε έναν χρόνο από τώρα.

ΠΙΣΩ ΑΠΟ
ΤΗ ΛΙΣΤΑ

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

1

ΜΠΟΣΙΝΑΚΗΣ
ΧΑΤΖΑΚΗΣ**Δρεζίνα
2022**

ΛΕΥΚΟΣ ♦ ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ

Μια από τις ελάχιστες συνεργατικές προσπάθειες ελληνικών οινοποιείων μας δίνει ένα πολύ ενδιαφέρον αποτέλεσμα. Το Οινοποιείο Χατζάκης οινοποιεί και προσφέρει το Ασύρτικο του από τη Σύρο στο Οινοποιείο Μποσινάκη, όπου το παντρεύουν με το δικό τους Μοσχοφίλερο από τη Μαντίνεια. Οι δύο ποικιλίες συμμετέχουν με ίσες ποσότητες. Η Δρεζίνα θα παραμείνει σε δεξαμενή με τις λεπτές

οινολάσπες για ένα χρόνο και άλλους έξι μήνες στη φιάλη. Το Μοσχοφίλερο κυριαρχεί στη μύτη με τον ανθικό του χαρακτήρα να έχει τον πρώτο ρόλο δίπλα στα ελαφρώς πράσινα αρώματα των εσπεριδοειδών. Το Ασύρτικο βγαίνει περισσότερο όμως στο στόμα με την οξύτητα να προσδίδει φρεσκάδα στο κρασί, τραγανή υφή με μια απαλή αίσθηση αλμύρας. Η ενασχόληση της οικογένειας Μποσινάκη ξεκίνησε τρεις γενιές πίσω, με την αλλαγή πλεύσης να γίνεται το 2009, όταν η Κατερίνα Μποσινάκη μαζί με τον αδελφό της Σωτήρη, αποφάσισαν πως είναι καιρός η οικογένεια να δώσει επώνυμα πλέον το δικό της στίγμα στην ελληνική οινική σκηνή. Με μόλις 50.000 φιάλες Μαντίνεια ΠΟΠ, χαρακτηρίστηκαν «μαέστροι» του Μοσχοφίλερου, χαρακτηρισμό που ο μικρός αδερφός, Κωνσταντίνος, γεννηθείς το 1997, φιλοδοξεί να αναβαθμίσει.



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΝΗ

Κωνσταντίνος Μποσινάκης**Μια οινική παράδοση αιώνων συνεχίζει το Οινοποιείο Πετρακόπουλος.**

2

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ
ΠΕΤΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ**Robola
2022**

ΛΕΥΚΟΣ ♦ ΚΕΦΑΛΟΝΙΑ

Στο χωριό Θηράμονα της Κεφαλονιάς το Οινοποιείο Πετρακόπουλος συνεχίζει μια οινική παράδοση αιώνων αλλά ταυτόχρονα συμμετέχει ενεργά στην επανάσταση της Ρομπόλας και τη θεμελίωσή της σαν το αντίπαλον δέος του Ασύρτικου. Ένα νησί γεμάτο παλιά ξερικά αμπέλια, με αμέτρητες πλαγιές, που καλλιεργούνται βιολογικά και δίνουν σε οινολόγους όπως η Κική Σιαμέλη, την ευκαιρία να δημιουργήσουν με αυτή την εξαιρετική ποικιλία. Τα σταφύλια προέρχονται από παλαιά, αυτόριζα αμπέλια των περιοχών Φαγιάς και Λακομάτια σε υψόμετρο 600 με 700 μ. που καλλιεργούνται με ήπιες και βιολογικές μεθόδους. Το αποτέλεσμα είναι μια φρέσκια και δροσερή εκδοχή της Ρομπόλας, γεμάτη τροπικά φρούτα και εξωτικές νότες ginger, με μπόλικη οξύτητα και μακρύ τελείωμα.

3

ΚΤΗΜΑ
ΠΑΥΛΙΔΗ**Emphasis
Syrah 2010**

ΕΡΥΘΡΟΣ ♦ ΔΡΑΜΑ

Το Κτήμα Παυλίδη ξεκίνησε την περιπλάνησή του στο κρασί το 1998 στα Κοκκινόγεια Δράμας. Εμπνευστής και ιδρυτής του οινοποιείου είναι ο Χριστόφορος Παυλίδης. Η περιοχή επιλέχθηκε ύστερα από επίμονη αναζήτηση τόσο για την αρχική εγκατάσταση του αμπελώνα, όσο και του οινοποιείου. Ιδιαίτερη σημασία δόθηκε από την πρώτη στιγμή στην πρώτη ύλη, τη σύγχρονη οινολογική απόδοση και στο ύφος των παραγόμενων κρασιών τόσο στα κρασιά που είναι blend, όσο και στις ποικιλιακές αποδόσεις όπως το Emphasis Syrah του 2010. Το δεκατριών ετών αυτό θηρίο βρίσκεται στα καλύτερά του. Δίχως αμφιβολία δεν θα τα εγκαταλείψει ούτε εύκολα, ούτε άμεσα κι αυτό μας χαροποιεί ιδιαίτερα. Ένα πλούσιο, έντονο κι άμεσο κρασί με τυπική, ποικιλιακή και μεσογειακή έκφραση.

4

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΤΑΡΑΛΑ

Νάουσα 2013

ΕΡΥΘΡΟΣ ♦ ΗΜΑΘΙΑ

Η συγκεκριμένη ετικέτα αποτελεί την καρδιά του οινοποιείου που βρίσκεται στην περιοχή Φυτεία Ημαθίας. Παράγεται αποκλειστικά από σταφύλια βιολογικής γεωργίας από ιδιόκτητους αμπελώνες. Η οινοποίηση γίνεται σύμφωνα με τις βασικές αρχές της κλασικής ερυθρής οινοποίησης και η σοδειά του 2013 παρέμεινε για 14 μήνες σε συνύπαρξη με τη γαλλική δρυ συμβάλλοντας επιπλέον στη δύναμη και το βάθος του κρασιού. Τυπικό κι εκφραστικό κινείται σε παραδοσιακές γραμμές με ώριμα κόκκινα φρούτα, διαθέτοντας ικανή δομή που στηρίζεται στη νευρώδη φύση της ποικιλίας.

5

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΛΥΡΑΡΑΚΗ

Λιάτικο Αγγελής 2021

ΕΡΥΘΡΟΣ ♦ ΣΗΤΕΙΑ

Το οικογενειακό Οινοποιείο Λυραράκη ιδρύθηκε στην Κρήτη, το 1966 και στη διάρκεια αυτών των δεκαετιών η οικογένεια έχει αφοσιωθεί στη διάσωση γηγενών, σχεδόν εξαφανισμένων, ποικιλιών της Κρήτης, όπως το Δαφνί, το Πλυτό, το Μελισσάκι, δημιουργώντας οίνους που υπογραμμίζουν τον μοναδικό τους χαρακτήρα. Οι εγκαταστάσεις του Οινοποιείου βρίσκονται στο Αλάγνι Ηρακλείου Κρήτης, σε υψόμετρο

480 μ. Ο αμπελώνας Αγγελής είναι φυτεμένος από το 1930 με αυτόρριζο Λιάτικο στα 580 μ. υψόμετρο στη Σητεία. Ο τρύγος έγινε με δύο περάσματα σε διάστημα 10 ημερών κι η ζύμωση με γηγενείς ζύμες. Το κρασί ζύμωσε σε μικρά δρύινα βαρέλια αλλά και δεξαμενές με την προσθήκη ενός τρίτου ολόκληρων τσαμπιών. Ακολούθησε 12ημερη εκχύλιση και ωρίμανση σε δεξαμενές με το 40% του κρασιού να παραμένει σε νέα βαρέλια. Εμφιαλώθηκε χωρίς επεξεργασία. Εξωστρεφές και αρωματικό, με φρέσκα κόκκινα φρούτα και πικάντικες νότες, ζουμερές ταννίνες, ισορροπημένη οξύτητα και μια ελαφριά ζωική αίσθηση.

6

JIMA WINERY

Liberté Rosé 2022

ΡΟΖΕ ♦ ΑΡΤΑ

Το συνδυασμό Merlot και Cab. Franc δεν τον λες και κλασικό για την παραγωγή ροζέ κρασιών στην Ελλάδα. Όταν όμως θες να δημιουργήσεις ένα εκφραστικό κρασί πέρα από τα συνηθισμένα, πρέπει να ρισκάρεις. Με αυτό στο μυαλό και ταυτόχρονα βαθιά γνώση των ποικιλιών της γενέτειράς του, ο Πάνος Τζίμας δημιούργησε ένα σύγχρονο κι εκφραστικό ροζέ κρασί που αναδεικνύει όλα τα χαρακτηριστικά των ποικιλιών και του τόπου καλλιέργειάς τους, τα αργιλώδη εδάφη της κοινότητας Καλομοδιάς Άρτας. Οι ιδιαίτερες εδαφοκλιματολογικές συνθήκες της περιοχής εφοδιάζουν το κρασί με φυσικά τονισμένο ώριμο φρούτο, κάτι που αγκαλιάζεται με ιδιαίτερη θέρμη από τη λιπαρότητα των εννέα μηνών συμβίωσης με τις φίνες οινολάσπες του χαρακτηριστικά εκφραστικού αυτού κρασιού κατά 75% σε αμφορείς και κατά 25% σε νέα γαλλικά barriques.



Ένα σύγχρονο και εκφραστικό ροζέ κρασί από τον Πάνο Τζίμα

© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ



OREALIOS GAEA

Kefalonia, a celestial terroir



www.orealios.gr

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

7

ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ ΠΑΡΠΑΡΟΥΣΗ

Sideritis 2021

ΛΕΥΚΟΣ ♦ ΑΧΑΙΑ

Η ποικιλία Σιδερίτης είναι ένα σταφύλι που συχνά παραβλέπεται λόγω του χαμηλού αρωματικού του χαρακτήρα. Στα χέρια της οικογένειας Παρπαρούση όμως μεταμορφώθηκε σε ένα δροσερό νέκταρ γεμάτο αρώματα λουλουδιών, φρέσκα πυρηνόκαρπα φρούτα, μια ελαφριά μεταλλικότητα και οξύτητα που ακολουθεί σε όλη την επίγευση. Ο μοναδικός οινοποιός Θανάσης Παρπαρούσης βρίσκεται πλέον στη γειτονιά των αγέλων κι όχι ανάμεσά μας. Εμείς ωστόσο θα κρατήσουμε ως παρακαταθήκη το πηγαίο χαμόγελό του, την ενέργεια και την προσήλωσή του στην ποιότητα.

8

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ Γ. ΛΑΦΑΖΑΝΗ

Elysian 2022

ΡΟΖΕ ♦ ΝΕΜΕΑ

Η πρώτη ύλη προέρχεται από σταφύλια Syrah στα 800 μ. στην περιοχή του Ασπρόκαμπου. Έπειτα από την παραλαβή τους, ψύχονται για 24 ώρες και την επομένη οδηγούνται στο πιεστήριο χωρίς έκθλιψη και εκχύλιση. Η οινοποίηση εκτυλίσσεται σε ανοξειδωτες ψυχόμενες δεξαμενές στους 18°C. Ένα μέρος του κρασιού ωριμάζει σε δεύτερης χρήσης δρύινα βαρέλια, ενώ το υπόλοιπο μένει με τις οινολάσπες του στις δεξαμενές. Διαθέτει έντονα αρώματα κόκκινων φρούτων και λευκών ανθών καθώς και νύξεις γλυκών μπαχαρικών.

9

ΚΤΗΜΑ ΣΚΟΥΡΑ

Labyrinth 9919

ΕΡΥΘΡΟΣ ♦ ΑΡΓΟΣ

Το όνομά του αποκαλύπτει το σκεπτικό πίσω από τη δημιουργία του. Δημιουργείται αργά και υπομονετικά ύστερα από πρόσμειξη διαφορετικών εσοδειών του γνωστού Μέγα Οίνου. (80% Αγιωργίτικο, 20% Cabernet Sauvignon). Πιο συγκεκριμένα, 22 χρόνια πριν το 2001 γεμίστηκε με Μέγα Οίνο

του 1999 ένα γαλλικό foudre 1.000 λίτρων. Από τότε, κάθε χρόνο, αφού ετοιμάζεται το τελικό χαρμάνι του Μέγα Οίνου που πρόκειται να κυκλοφορήσει στην αγορά, μία συγκεκριμένη ποσότητα απομακρύνεται από αυτό το βαρέλι και τη θέση του παίρνει το νέο χαρμάνι. Το κρασί ωριμάζει στο βαρέλι μέχρι η επόμενη χρονιά του Μέγα Οίνου αποσυρθεί από τα καινούργια γαλλικά βαρέλια στα οποία παλαιώνει για 18 μήνες. Μετά την εμφιάλωσή του, ο Λαβύρινθος παραμένει στο κελάρι για άλλους 12 μήνες. Αναμφίβολα πρόκειται για ένα σπάνιο κρασί που μπορεί να μυήσει τους πάντες στον γοητευτικό κόσμο της πολυπλοκότητας, της ισορροπίας και της κομψότητας.



Ένα πλούσιο και τυπικό κρασί με χαρακτηριστική φρεσκάδα

10

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΒΕΝΕΤΣΑΝΟΥ

Saint John 2019

ΛΕΥΚΟΣ ♦ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ

Το μελάνι που έχει κυθεί για τη χρήση δρύινων περιεκτών στο Ασύρτικο της Σαντορίνης είναι τόσο που θα μπορούσε να αποτελέσει... έμπνευση για τους Luis Bunuel και Salvador Dali. Άδικος κόπος γιατί αν κάποιος ανατρέξει στα ιστορικά αρχεία του νησιού θα διαπιστώσει πως τέλος 19ου-αρχές 20ου αι. στη Σαντορίνη υπήρχαν τουλάχιστον τρία βαρελοποιεία. Έτσι, στο Οινοποιείο Βενετσάνου το πήραν επάνω τους και δημιούργησαν ένα διαφορετικό, ισορροπημένο, πλούσιο και τυπικό κρασί που διέπλασσε το χαρακτήρα του φιλοξενούμενο για 34 μήνες σε νέο γαλλικό βαρέλι 500 λίτρων.

11

ΚΤΗΜΑ ΦΟΥΝΤΗ

Ναουσαία 2017

ΕΡΥΘΡΟΣ ♦ ΝΑΟΥΣΑ

Παράγεται από έναν μόνο αμπελώνα 6 στρεμμάτων στη θέση Καραούτσα της Στράντζας σε υψόμετρο 200 μ., στην καρδιά της ζώνης. Κλασική ερυθρή οινοποίηση με παραμονή 12 μηνών σε γαλλικά βαρέλια και παλαίωση στη φιάλη. Ένα πληθωρικό ερυθρό κρασί με όλα τα χαρακτηριστικά που έκαναν διάσημο το Ξινόμαυρο, φρέσκο κόκκινο φρούτο, γλυκά μπαχαρικά σε ένα λεπτό δρύινο κάδρο, με την ντομάτα και την ελιά να κυριαρχούν. Οι ταννίνες και η οξύτητα της σοδειάς του 2017 ζητούν να αφήσετε κάποιες από τις 6.000 φιάλες στην άκρη.

12

VASSALTIS
WINERY**Pet Nat
2022**

ΛΕΥΚΟΣ ♦ ΑΤΤΙΚΗ

Κανείς δεν μπορεί να ισχυριστεί πως πηγαίνοντας σε ένα καταξιωμένο οινοποιείο της Σαντορίνης περιμένει να δοκιμάσει ένα pet-nat από Σαββατιανό από την Αττική. Κι όμως, η συγκεκριμένη ετικέτα εξαντλείται για τρίτη χρονιά πριν περάσουν δεκαπέντε μήνες από τον τρυγητό. Πώς πάρθηκε αυτή η απόφαση; Η απάντηση των ανθρώπων του οινοποιείου είναι ειλικρινής: «Οι επισημάνσεις των επισκεπτών μας οδήγησαν εκεί καθώς συντριπτικά σχεδόν περιέγραφαν κάτι άμεσο, φρωτώδες κι επαναλήψιμο δίχως την υψηλή δομική οξύτητα του Ασύρτικου και το αποτύπωμα της αυτόλυσης». Αξίζει από την πρώτη ως την τελευταία φυσαλίδα να προσπαθήσει κάποιος να ξετρυπώσει μία φιάλη.

13

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΔΑΛΑΜΑΡΑ

**Παλιοκαλιάς
2015**

ΕΡΥΘΡΟΣ ♦ ΝΑΟΥΣΑ

Τα κρασιά του Οινοποιείου είναι γεμάτα ζωντάνια, καθαρό φρούτο και καλοδουλεμένες ταννίνες που πίνονται ευχάριστα ακόμα και σε αμαρτωλά νεαρή ηλικία. Ένας ξεχωριστός αμπελώνας όμως δίνει ένα αιθέριο κρασί, με την ποικιλία να εκφράζεται πιο παραδοσιακά, την οξύτητα να ντύνεται με λιαστές ντομάτες και ζωικές νότες, τις πολλές αλλά χωρίς γωνίες ταννίνες και την μακρά επίγευση.

**Κώστας Μορόπουλος, εκ των επικεφαλής του ομώνυμου Κτήματος**

14

ΑΝΑΤΟΛΙΚΟΣ WINERY

**M Fine
Bio 2019**

ΕΡΥΘΡΟΣ ♦ ΞΑΝΘΗ

Από 100% Μαυρούδι Θράκης, ένα κρασί με έντονο ερυθρό χρώμα, ώριμο ερυθρό φρούτο, πικάντικο χαρακτήρα με ζωικές νότες, δυνατή οξύτητα, μπόλικες ταννίνες και σώμα. Ένα διαφορετικό ερυθρό κρασί από ένα οινοποιείο που δεν του αρέσουν τα συνηθισμένα.

15

NESTOR WINES

**Fileri Fume
2022**

ΛΕΥΚΟΣ ♦ ΜΕΣΣΗΝΙΑ

Τις δυνατότητες της τοπικής ποικιλίας Φιλέρι αναδεικνύει το Οινοποιείο Nestor με την ομώνυμη σειρά που περιλαμβάνει και το Fileri Fume. Κλασική λευκή οινοποίηση, με τετράμηνη παραμονή σε δρύινο καπνιστό βαρέλι πρώτης χρήσης, με τακτική ανάδευση και παραμονή στις λεπτές οινολάσπες για ένα μήνα.

16

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ
ΜΟΡΟΠΟΥΛΟΥ**Mantinia
L.R. 2021**

ΛΕΥΚΟΣ ♦ ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ

Η οικογένεια Μορόπουλου έχει μακρόχρονη παράδοση στην αμπελοκαλλιέργεια στη ζώνη της Μαντινείας. Τα αδέρφια Γεωργία, Ελένη και Κώστας Μορόπουλος αποφάσισαν να συνεχίσουν την κληρονομιά της οικογένειας, δημιουργώντας το δικό τους οινοποιείο στο Νεοχώρι. Τα 120 στρέμματα αμπελώνα βρίσκονται σε υψόμετρο 680-700 μ. και πάνω σε καλά στραγγιζόμενα αργιλοπετρώδη εδάφη. Στόχος του Κτήματος είναι η παραγωγή μικρής ποσότητας οίνου από κάθε τρύγο, με προσεκτική επιλογή βάσει κριτηρίων ποιότητας, προκειμένου να δημιουργηθεί μια σταθερή βάση και να εκτιμηθεί η δυναμική κάθε αγροτεμαχίου. Το Late Release ξεκίνησε ως πειραματισμός κι έγινε σταθερή ετικέτα του Κτήματος. Πρόκειται για ένα Μοσχοφίλερο όψιμο τρύγου Νοεμβρίου, με διπλό στόχο τα επιπλέον σάκχαρα και την πιο ώριμη αλλά και συμπυκνωμένη τυπική έκφραση της ποικιλίας. Στο ημίξηρο αυτό κρασί, το φρούτο κινείται προς το υπερώριμο πυρηνόκαρπο, ροδάκινο και βερίκοκο με παράλληλα έντονο και το ανθικό στοιχείο. Διαθέτει υψηλή οξύτητα με μακρά επίγευση γεμάτη φρεσκάδα.

**Ένα σπάνιο και εμβληματικό κρασί**

2303 REZINE

WILD FERMENT & ROSÉ LIMITED EDITION

• FINE RETSINAS •



ΒΡΑΒΕΥΜΕΝΕΣ
ΣΤΑ DECANTER
& IWSC AWARDS

2303

2303 REZINE WILD FERMENT

Αυθόρμητη ζύμωση
Σαββατιανού παλαιών
κλημάτων, σε τιμεντένιες
δεξαμενές ωσειδούς σχήματος
& παραμονή στις οινολάσπες
για τρεις μήνες.

Ποικιλιακή Σύνθεση:
Σαββατιανό 100%

Αλκοολικός Βαθμός:
12,5%



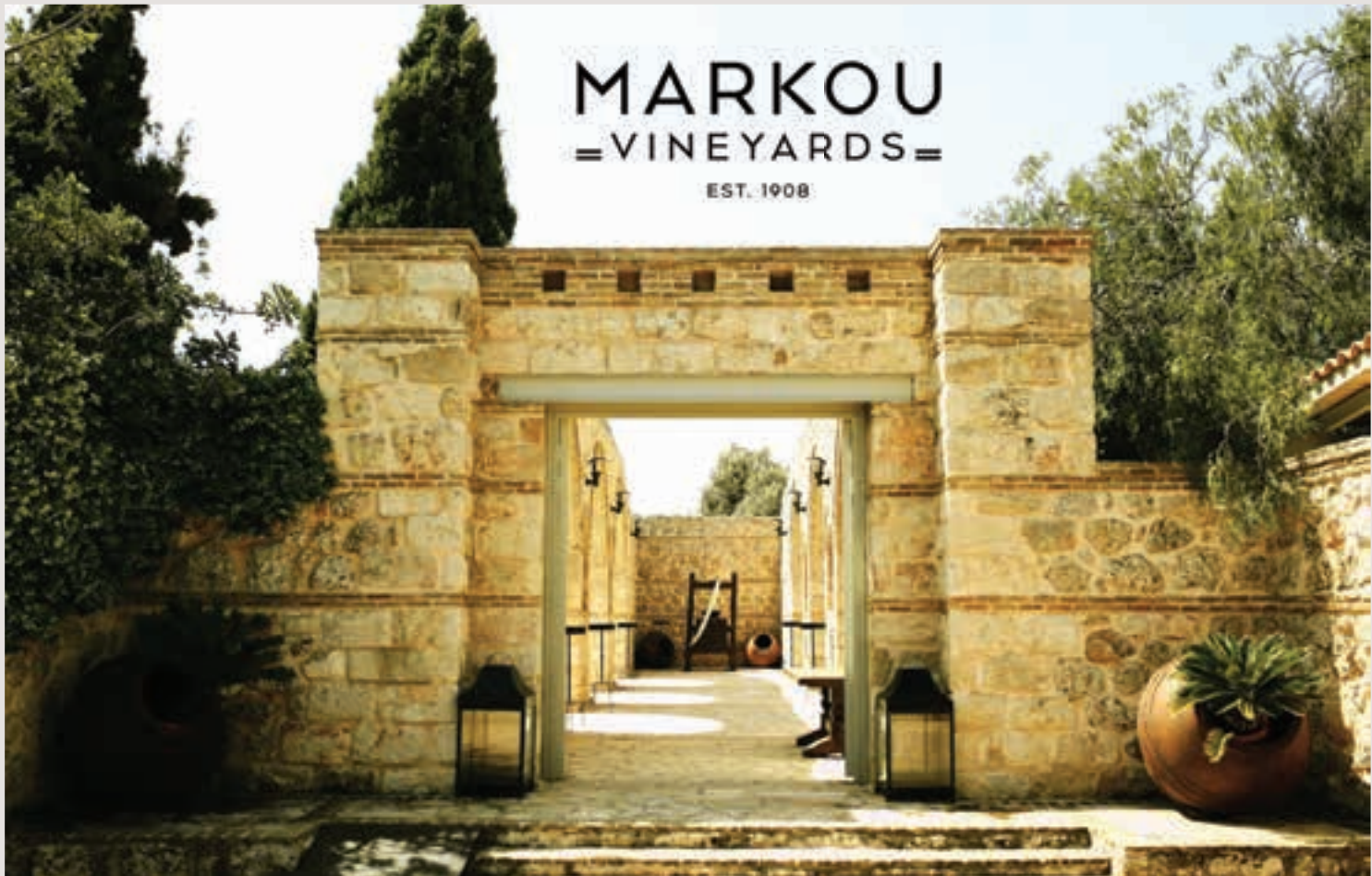
2303 REZINE ROSÉ

Ζύμωση σε τιμεντένιες
δεξαμενές ωσειδούς σχήματος
& παραμονή στις οινολάσπες
για τρεις μήνες.

Ποικιλιακή Σύνθεση:
Grenache Rouge 100%

Αλκοολικός Βαθμός:
12%

Με ρίζες γερές στην παράδοση της ρετσίνας από το 1895,
η Οινοποιία Μαλαματίνα παρουσιάζει σήμερα τη νέα σειρά
Premium Ρετσίνας 2303 Rezine Limited Edition.



ΟΛΟ ΤΟ ΜΕΓΑΛΕΙΟ ΤΟΥ ΑΤΤΙΚΟΥ ΟΙΝΟΥ

Σκληροτράχηλο, ολιγαρκές, φαινομενικό, αυτό είναι το Σαββατιανό, με ρίζες άνω των 70 ετών, στους Αμπελώνες Μάρκου



Το φρούτο είναι συμπυκνωμένο, ο Αττικός Ουρανός φωτίζει το αμπέλι που αρκείται στις βροχές για να ξεδιψάσει. Σε αυτό το terroir, οι χαμηλές αποδόσεις είναι δεδομένες, με ένα μέσο όρο που δεν ξεπερνά τα 500 κιλά ανά στρέμμα. Μια είναι η δουλειά του οινοποιού, να προσδιορίσει τη φιλοσοφία του Σαββατιανού, να βρει τρόπο ώστε να αποτυπώσει ολοκληρωμένα το μεγαλείο του Αττικού Οίνου.

Στους Αμπελώνες Μάρκου έχουν «κεντήσει» με το Σαββατιανό τέσσερις ετικέτες. Αναζήτησαν δρόμους για την παλαίωση αυτής της εμβληματικής ποικιλίας και ο οινολογικός τους «φρακός» απαθανατίζει τόσο το καθαρό φρούτο, όσο την πιο ρουστίκ του έκφραση, μαζί με την ανθεκτικότητά της στο χρόνο, ενώ δεν παρέλειψαν να ξαναασυτήσουν στο εκπαιδευμένο κοινό τη Ρετσίνα.

Το Σαββατιανό ΠΓΕ Αττική από τους Αμπελώνες Μάρκου, έρχεται να αναδείξει τις καθαρές γεύσεις και τα εξίσου καθαρά αρώματα της ποικιλίας μέσα από την προσεκτική δουλειά στα παλιά κλήματα από τους ανθρώπους του Οινοποιείου. Το υπέδαφος δίνει πολυπλοκότητα, αρώματα λεμονοανθών, μήλου μαζί με το στοιχείο της ορυκτότητας και της αλατότητας για ένα κρασί δομημένο οινολογικά για παλαίωση στη φιάλη που μπορεί να φτάσει στα δύο με τρία έτη.

Μια πιο ρουστίκ έκφραση του Σαββατιανού, έρχεται με τους Κλέφτες, έναν βιολογικό οίνο χωρίς θειώδη. Αρώματα από ζύμη, μαγιά, τοστ σε ένα κρασί που χαρακτηρίζεται από γρήγορη εξέλιξη στο χρόνο.

Η πιο τολμηρή οινοποίηση, με ζύμωση και παλαίωση σε βαρέλι, δίνει την τρίτη διάσταση του Σαββατιανού. Τα Phenomena, από single vineyard αμπελώνα, με πράσινο τρύγο, για ένα ακόμα πιο συμπυκνωμένο Σαββατιανό. Ενδείκνυται για χρόνια παλαίωσης που ντύνει το φρούτο με αρώματα από καραμέλα, βανίλιας και φρυγανισμένους ξηρούς καρπούς.

Μιας νέας γενιάς Ρετσίνα, συμπληρώνει τον οινολογικό χάρτη του Σαββατιανού για τους Αμπελώνες Μάρκου. Τρίτης γενιάς Ρετσίνα το Σχοινόπευκο, με την παρουσία της ρητίνης να είναι διακριτική, σε αρμονία με τα αρώματα της ποικιλίας δίνοντας έντονο βοτανικό χαρακτήρα στο στόμα δεντρολίβανου και φασκόμηλου με νότες πιπερόριζας.

17

ΚΤΗΜΑ ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ

Μαλαγουζιά 2022

ΛΕΥΚΟΣ ♦ ΕΠΑΝΟΜΗ

Πρόκειται για μια από τις πιο αναγνωρίσιμες ετικέτες του επώνυμου ελληνικού κρασιού τόσο εντός όσο και εκτός συνόρων. Επιπλέον, χρόνο με το χρόνο το κρασί μοιάζει να ανεβαίνει τουλάχιστον το ένα εκείνο σκαλί που χρειάζεται για να διατηρεί τα φώτα της δημοσιότητας πάνω του. Αναμφίβολα, όλοι χρωστάμε τη σημερινή απόλαυση της Μαλαγουζιάς που ρέει στα ποτήρια μας στον Βαγγέλη Γεροβασίλειου, που αποφάσισε να ασχοληθεί μαζί της όταν η ποικιλία βρισκόταν στα όρια της εξαφάνισης. Έντονο, εκφραστικό κι εξωστρεφές κρασί, που διαθέτει τη δύναμη να αποκαλύπτει το επόμενο στοιχείο της τυπικότητας σε όποιον το δοκιμάζει.

18

ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ ΨΑΡΟΥΛΗ

Φιλέρι 2022

ΛΕΥΚΟΣ ♦ ΜΕΣΣΗΝΙΑ

Λίγο έξω από το χωριό Βασιλάδα στη Μεσσήνη βρίσκεται το οινοποιείο του Κωνσταντίνου Ψαρούλη, ενός οραματιστή αμπελουργού. Το Φιλέρι του 2022 ήρθε την κατάλληλη στιγμή να επιβεβαιώσει τόσο το δυναμικό των ενδογενών ποικιλιών, όσο και το ρητό «ουκ εν το πολλώ το ευ», καθώς είναι ένα ισορροπημένο και τυπικό, εύγευστο κρασί με 12,5% που ξεδιπλώνει τη δύναμη και το χαρακτήρα του.



Στην πολυδιάστατη εγχώρια λευκή ποικιλία Σιδερίτης έχει επενδύσει το Οινοποιείο Τετράμυθος.

19

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ
ΤΕΤΡΑΜΥΘΟΣ

Sideritis Nature 2022

ΛΕΥΚΟΣ ♦ ΑΙΓΙΑΛΕΙΑ

Αν υπάρχει ένα οινοποιείο στη χώρα το οποίο ό,τι παράγει ή και πειραματίζεται με συμβατικές μεθόδους οινοποίησης, το ίδιο ακριβώς πράττει και δίχως επεμβάσεις, αυτό δεν είναι άλλο από τον Τετράμυθο στο Άνω Διακοφτό Αχαΐας. Ο Sideritis Nature είναι ένα εξαιρετικό κρασί που καταφέρνει να εκφράζει με εξωστρέφεια τα τυπικά χαρακτηριστικά της ποικιλίας δίχως να αφήνει περιθώρια σχολιασμού για επιδεικτική ατημέλεια. Τα σταφύλια προέρχονται από αυτόριζο αμπελοτεμάχιο 0,3 περίπου εκταρίων που βρίσκεται στην παραθαλάσσια περιοχή της Αιγιαλείας και η ηλικία των πρέμνων ξεπερνά τα 50 έτη. Δύναμη, νεύρο, φρεσκάδα που στηρίζεται στη φυτικότητα και τα φρέσκα μπαχαρικά καθώς κι αμέτρητες συμπληρωματικές γωνίες θωρακίζουν αυτό το υπέροχο δείγμα της πολυδιάστατης ποικιλίας.



20

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΓΚΙΡΛΕΜΗ

Rimpatrio 2018

ΛΕΥΚΟΣ ♦ ΔΟΜΟΚΟΣ

Το Κτήμα της οικογένειας Γκιρλέμη βρίσκεται στο Πολυδένδρι Δομοκού, στη θέση Προσήλια. Η αγορά των κτημάτων

πραγματοποιήθηκε το 2004 και την ίδια χρονιά ξεκίνησε τόσο η διαχείριση, όσο και η προετοιμασία του κτήματος, η οποία ολοκληρώθηκε τρία χρόνια αργότερα. Την άνοιξη του 2007 ξεκίνησε η διαδικασία φύτευσης του ιδιόκτητου, ενιαίου αμπελώνα σε συνολική έκταση 350 στρεμμάτων μετά από εκτενή, εδαφολογική ανάλυση. Με βάση τις ιδιαιτερότητες που αποκάλυψαν οι αναλύσεις επιλέχθηκαν για τη φύτευση πέντε λευκές (60%) και πέντε ερυθρές ποικιλίες (40%). Τη μερίδα του λέοντος κατέχουν οι γηγενείς ποικιλίες. Ακολούθως, το 2011 ολοκληρώθηκε η κατασκευή του πλήρους εξοπλισμένου οινοποιείου, το οποίο βρίσκεται δίπλα στον αμπελώνα. Κύριο υλικό κατασκευής είναι η πέτρα που προήλθε από την προετοιμασία των κτημάτων για τη φύτευση των αμπελιών. Το Rimpatrio είναι μονοποικιλιακός οίνος 100% από Greco di Tufo, το οποίο φυτεύτηκε το 2010. Μετά την προσεκτική επιλογή και διαλογή της πρώτης ύλης η ζύμωση πραγματοποιείται σε μεσαίες θερμοκρασίες και ακολουθεί ωρίμανση για 8 μήνες με τις φίνες οινολάσπες. Εμφιαλώνεται αφιλτράριστο και κυκλοφορεί μετά από ένα χρόνο παραμονής στη φιάλη, διατηρώντας αδάμαστο το νεύρο και τη ζωντάνια του.



Στη νέα γενιά οινοποιείων που αφιερώθηκαν στο κρασί από αγάπη ανήκει το Οινοποιείο Vapistis της Τήνου.

21

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ VAPTISTIS

Μαυροτράγανο 2021

ΕΡΥΘΡΟΣ ♦ ΤΗΝΟΣ

Το Οινοποιείο Vapistis ανήκει στη νέα γενιά οινοποιείων που δεν είχαν οικογενειακή παράδοση αλλά αφιερώθηκαν στο κρασί από καθαρό μεράκι. Το βραβείο για το καλύτερο κρασί του Κτήματος για φέτος παίρνει το Μαυροτράγανο. Πρόρωγος και πιέσεις ζυμώνουν ξεχωριστά. Η ωρίμανση γίνεται σε δρύινα γαλλικά βαρέλια δεύτερης χρήσης για 7 μήνες και μια περαιτέρω παλαίωση λίγο πάνω από 12 μήνες στη φιάλη πριν την κυκλοφορία του σε 1.500 φιάλες. Το κρασί δίνει μαύρο φρούτο με ελαφριά βοτανική αίσθηση, ζουμερό στο στόμα, με κάποιες γήινες νότες, μαλακές ταννίνες και οξύτητα που προσφέρει ζωτικότητα. Τα αμπέλια είναι νεαρά ακόμα αλλά η ετικέτα φαίνεται να έχει μέλλον μπροστά της.

22

ΚΤΗΜΑ ΜΠΑΪΡΑΚΤΑΡΗ

Rock 'n' Rose 2022

ΡΟΖΕ ♦ ΝΕΜΕΑ

Η αμπελοκαλλιέργεια αποτελούσε παράδοση για την οικογένεια Μπαϊρακτάρη που περνούσε από τη μια γενιά στην άλλη. Το 2005, όμως, ο Χρήστος Μπαϊρακτάρης αποφάσισε να της δώσει μια πιο σύγχρονη μορφή με τη φιλοσοφία του οινοποιείου να εστιάζει στη φυσική καλλιέργεια των αμπελώνων, η συνολική έκταση των οποίων είναι περίπου 170 στρέμματα και εκτείνονται σε διαφορετικές περιοχές της Νεμέας με διαφορετικό μικροκλίμα. Η ετικέτα Rock 'n' Rose είναι ένα ροζέ κρασί από 60% Αγιωργίτικο και 40% Μαλαγουζιά, με απαλό ερυθρωπό χρώμα και μια ωραία μείξη λευκόσαρκων και ερυθρών φρούτων και την οξύτητα να ισορροπεί την υπόγλυκη αίσθηση.

23

ΚΤΗΜΑ ΚΑΡΑΔΗΜΟΥ

Alba Vissa 2012

ΛΕΥΚΟΣ ♦ ΑΤΑΛΑΝΤΗ

Ανάμεσα στις υπόλοιπες αμπελοργικές του ιδιαιτερότητες ο Μεγαπλάτανος Αταλάντης είναι ένα σπάνιο αιολικό σταυροδρόμι καθώς οι βόρειοι άνεμοι του Αιγαίου συναντούν τα ψυχρά κατεβασμάτα του Παρνασσού, κάτι που μπορεί να ευνοήσει τα πρέμνα κάθε ποικιλίας, πόσο μάλλον τα αυτόριζα Ασύρτικα. Ωστόσο, το σημαντικότερο στοιχείο είναι η φρεσκάδα κι ο τρόπος έκφρασής του. Έτσι, ενώ τα περισσότερα ποικιλιακά ξαδέλφια του ίσως αποσπάσουν επευφημίες έχοντας ξεπεράσει τα 10 χρόνια εμφιαλωμένου βίου, η Alba Vissa 2012 μόλις έχει αρχίσει να ξεπερνά τις εφηβικές της εκρήξεις. Ένα φωτεινό κρασί από μια χαρισματική σοδειά που θα εξελιχθεί εξαιρετικά την επόμενη δεκαετία.

24

ΚΤΗΜΑ ΒΙΒΛΙΑ ΧΩΡΑ

Ovilos 2022

ΛΕΥΚΟΣ ♦ ΚΑΒΑΛΑ

Από την πρώτη πρώτη στιγμή που άνοιξε τις πόρτες του το οινοποιείο στο Κοκκινοχώρι Καβάλας, ο πρώτιστος στόχος των οινολόγων Βασίλη Τσατσαρλή και Βαγγέλη Γεροβασιλείου ήταν η παραγωγή σύγχρονων κρασιών ποιότητας που μεταφέρουν ανά τον πλανήτη την αμπελοργική ιδιαιτερότητα του οινοπεδίου του Παγγαίου. Έτσι, Semillon και Ασύρτικο φυτεμένα στο θερμότερο και πιο άγονο κομμάτι του ιδιόκτητου αμπελώνα στις πλαγιές του Παγγαίου δημιουργούν τη βάση για τον λευκό Όθηλο. Ένα εξαιρετικό και ταυτόχρονα εντυπωσιακό λευκό κρασί με διεθνή έκφραση και σύγχρονη απόδοση που συνδυάζει δύναμη, πλούτο και ισορροπία, διατηρώντας την απαραίτητη πηγαία φρεσκάδα.

25

ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ ΓΑΒΑΛΑ

Enalia 2020

ΛΕΥΚΟΣ ♦ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ

Το Οινοποιείο Γαβαλά είναι από τα παλαιότερα στο νησί της Σαντορίνης με την πέμπτη γενιά να βρίσκεται στο τιμόνι της οικογενειακής επιχείρησης. Η Enalia ωστόσο αποτελεί το σελιδοδείκτη της εξέλιξής του, καθώς καταφέρνει με μοναδικό τρόπο να συνδυάσει την αίσθηση του τόπου, το αυστηρό ύφος του Οινοποιείου και τη σύγχρονη έκφραση, κάτι που συνολικά της δίνει πολυεπίπεδη έκφραση γεμάτη φρεσκάδα. Για να επιτευχθεί αυτό, επιλέγονται και διαλέγονται σταφύλια από αιωνόβια αμπέλια, τα οποία πατιούνται ακέραια ενώ ο χυμός ζυμώνεται σε μέσες θερμοκρασίες και παραμένει με τις λεπτές του λάσπες για 16 μήνες μετά το πέρας της αλκοολικής ζύμωσης. Τη διαπαιδαγώγησή του ολοκληρώνουν 18 επιπλέον μήνες στη φιάλη.

26

SOLOMOS WINES

Pavlos 2022

ΛΕΥΚΟΣ ♦ ΖΑΚΥΝΘΟΣ

Πρόκειται για το πιο σπάνιο κρασί του Κτήματος Σολωμού κι ένα από τα σπανιότερα της χώρας, ιδιαίτερα αν υπολογίσει κάποιος τις συνολικές εκτάσεις που είναι φυτεμένες με την αξιόλογη ποικιλία Παύλος των Επτανήσων και της Δυτικής Πελοποννήσου. Και συνυπολογίζοντας επιπλέον πόσα από αυτά είναι μεγάλης ηλικίας και

αυτόριζα. Ωστόσο η ποικιλία δεν θα έπρεπε σε καμία περίπτωση να χαρακτηρίζεται ως σπάνια αλλά αναμφίβολα θα πρέπει να χαρακτηρίζεται παραμελημένη στο παρόν κι ελπίζουμε ότι αν της δοθούν οι ευκαιρίες, διαθέτει τα εφόδια να λάμψει σε μεγάλο εύρος οινοπεδίων. Διαυγέστατο στη λεμονί του όψη, διαθέτει μέτρια αρωματική ένταση που κυριαρχείται από αρώματα εσπεριδοειδών και πυρηνόκαρπων φρούτων όπως περγαμόντο, lime, λεμόνι, γκρέιπφρουτ και ροδάκινο με νύξεις ανθών. Ξηρό στον ουρανίσκο με καταλυτική μέτρια προς υψηλή τραγανή οξύτητα που ισορροπεί τον όγκο δίνοντας ένα ηλεκτρισμένο οрукτό τελείωμα.

27

ΚΤΗΜΑ Κ. ΛΑΖΑΡΙΔΗ

Blanc de Blanc 2019

ΑΦΡΩΔΗΣ ♦ ΔΡΑΜΑ

Το να τολμά να ξεκινά κάποιος τη δύσκολη πίστα των αφρωδών με μια ποικιλία που έχει συνδεθεί με το άλλο άκρο της χώρας δείχνει από τη μία βαθιά γνώση κι από την άλλη μελετημένη στόχευση αγορών. Κάπως έτσι έχουν τα πράγματα και για το 100% Βιδιανό από τη Δράμα που δίνει το αφρώδες κρασί του Κτήματος Κώστα Λαζαρίδη. Η πρώτη αλκοολική ζύμωση ολοκληρώθηκε σε δεξαμενές ανοξειδωτού χάλυβα ενώ η δεύτερη για την παραγωγή CO₂ στη φιάλη. Η παραμονή με τις λεπτές οινολάσπες στη φιάλη διήρκεσε 24 μήνες συμβάλλοντας στο χαρακτήρα, που συνδυάζει την πηγαία έκφραση της ποικιλίας με την ιδιαιτερότητα της μεθόδου ισορροπώντας μεταξύ 11% vol., χαμηλού pH και 8 γρ. ανά λίτρο υπολειμματικών σακχάρων.

**Αφρώδες οίνος 100% Βιδιανό από τον αμπελώνα της Δράμας**



Χριστόφορος Γεωργιάδης

28

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΑΡΓΑΤΙΑ

Χinomavro Xoris 2021

ΕΡΥΘΡΟΣ ♦ ΝΑΟΥΣΑ

Το Οινοποιείο Αργατία ιδρύθηκε από τον Παναγιώτη Γεωργιάδη και Χαρούλα Σπινθηροπούλου το 2000 και βρίσκεται στο Ροδοχώρι,

σε υψόμετρο 540 μ. Το 2018 ξεκίνησε η δεύτερη φάση της ιστορίας του με τα ντίνια να περνάνε στην επόμενη γενιά.



Από αμπελώνια 34 στρεμμάτων στα 200-280 μ. προέρχεται το Βιδιανό για τα Άσπρα Χαράκια.

Το Horis είναι το αποτέλεσμα ενός πειραματισμού μέσα από το σκοτάδι της πανδημίας. Ένα Ξινόμαυρο «χωρίς» όλη την ασφάλεια που προσφέρει ένα σύγχρονο οινοποιείο, χωρίς θειώδη, βαρέλι, αντλίες και λοιπά. Μια από τις ελάχιστες φιάλες έπεσε και στα χέρια μας και ενθουσιαστήκαμε από το ζωντανό φρούτο του, κεράσια και φράουλες, ανθικές νότες, μια ελαφρώς βοτανική αλλά απόλυτα φρέσκια αίσθηση, ντελικάτες ταννίνες -Ξινό-μαυρο γαρ- μέτριο σώμα και δροσερό τελείωμα.

29

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ
ΣΤΡΑΤΑΡΙΔΑΚΗ

Άσπρα Χαράκια 2022

ΛΕΥΚΟΣ ♦ ΗΡΑΚΛΕΙΟ

Ο ιδιόκτητος αμπελώνας του Οινοποιείου Στραταριδάκη απαρτίζεται κυρίως από τα μοναστηριακά κλήματα της Σιναϊτικής μονής των Αγ. Αποστόλων. Τα Άσπρα Χαράκια είναι ένα κρασί από Βιδιανό και αμπελώνα 34 στρεμμάτων που βρίσκεται στα 200-280 μ. υψόμετρο. Ακολουθείται κλασικό πρωτόκολλο λευκής οινοποίησης σε ανοξειδωτές δεξαμενές με περιοδικό bâtonnage. Φινετσάτο λευκό κρασί με παρουσία βοτανικών στοιχείων και εσπεριδοειδών και ισορροπημένη οξύτητα.

30

ΚΤΗΜΑ ΜΕΡΚΟΥΡΗ

Kallisto 2021

ΛΕΥΚΟΣ ♦ ΗΛΕΙΑ

Πρόκειται για μια ασυνήθιστη σύνθεση από το ομορφότερο κτήμα της χώρας. Το Κτήμα Μερκούρη βρίσκεται στη Δυτική Πελοπόννησο, στο Κορακοχώρι Ηλείας κοντά στο άλλοτε κραταιό λιμάνι του Κατάκολου. Διαθέτει ιστορία 140 χρόνων στην παραγωγή οίνου, ελαιολάδου και παλαιότερα Κορινθιακής σταφίδας. Ανήκει στην οικογένεια Μερκούρη, με ρίζες από την Ήπειρο και την Πελοπόννησο, μια οικογένεια με ποικίλα ενδιαφέροντα αλλά και αγάπη για τη γη. Αξίζει να σημειωθεί πως η ίδρυση του Κτήματος ανάγεται στο έτος 1864, όταν ο Θεόδωρος Μερκούρης, κοσμοπολίτης και ικανός επιχειρηματίας με δράση στη Β. Ιταλία και κυρίως στην Αλεξάνδρεια, αγόρασε από παραχώρηση εθνικών γαιών τις εκτάσεις που στη συνέχεια αποτέλεσαν το Κτήμα. Λίγα χρόνια αργότερα πραγματοποιήθηκε η εγκατάσταση του πρώτου αμπελώνα. Σήμερα η Καλλιστώ αποτελεί τη γέφυρα των βασικότερων ποικιλιών Αιγαίου και Ιονίου Πελάγους. Ισορροπημένο και φινετσάτο αποδίδει με χαρακτηριστική ευκολία τα ποικιλιακά χαρακτηριστικά και τον σπάνιο χαρακτήρα του.

Η σειρά *Single Vineyards*
του Οινοποιείου
Αρτέμης Καραμολέγκος



la Vie en Rose

ROSE DEMI SEC & SEC

Ανακαλύψτε τον Αφρώδη Αμυνταίου
και δείτε τη ζωή με άλλο... χρώμα!



1^ο χλμ. Αμυνταίου - Φλώρινας, 532 00, Αμύνταιο
Τ 23860 22258 | Ε info@amyntaswines.gr | www.amyntaswines.gr



Ο επικεφαλής της Chateau Nico Lazaridi, Φεδερίκος Λαζαρίδης, στο οινοποιείο της Δράμας

© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΝΙΚΟΣ ΒΕΡΒΕΡΙΔΗΣ

31

CHATEAU
NICO LAZARIDI

Μαγικό Βουνό 2017

ΕΡΥΘΡΟΣ ♦ ΔΡΑΜΑ

Το Μαγικό Βουνό αποτελεί ένα κεφάλαιο στην οική ιστορία της χώρας, όντας μια από τις πρώτες πραγματικά επιτυχημένες προσπάθειες για τη δημιουργία αξιόλογων Bordeaux blends αλλά και premium ερυθρών, ενώ σίγουρα για χρόνια κρατούσε τα σκήπτρα του «βασιλείου» της Δράμας. Τα σταφύλια προέρχονται από τη Δράμα και είναι ίσες ποσότητες από Cab. Sauvignon και Cab. Franc. Ένα τέτοιο κρασί φυσικά δεν θα μπορούσε να μην ακολουθεί κλασικό πρωτόκολλο ερυθρής οινοποίησης με μακρές εκκυλίσεις και χρήση γαλλικής αλλά και ουγγρικής δρυός για 18 με 20 μήνες, ενώ παρέμεινε για άλλους 18 μήνες στη φιάλη. Ευρωπαϊκός αέρας

αναδύεται με έντονη παρουσία των στοιχείων του βαρελιού με γλυκά μπαχαρικά, κέδρο, καφέ και σοκολάτα, δίπλα στο ώριμο κόκκινο και μαύρο φρούτο. Στόμα με πλούσιο σώμα, στιβαρές ταννίνες που ζητούν να μείνουν ήσυχες για κάποια χρόνια και μακριά επίγευση.



32

ALERIS
WINES

Mystic 2022 Ποζέ

ΠΟΖΕ ♦ ΚΟΡΙΝΘΙΑ

Το πνευματικό παιδί του πάντα ανήσυχου μαιευτήρα γυναικολόγου Σπύρου Βλάχου. Το εντυπωσιακό με το Mystic είναι ότι, όπως έρχεται στο φως ένα νεογνό, έτσι κι αυτό φέρνει την έκπληξη σε όσους το δοκιμάζουν τυφλά. Πρόκειται για ένα καλοδουλεμένο ισορροπημένο σύνολο τριών ποικιλιών, Αγιωργίτικο, Grenache Rouge και Syrah που κινείται με μαεστρία στις οινικές ακτές της Προβηγκίας καθώς διαθέτει μέτριες αρωματικές εκφράσεις με κόκκινα φρούτα υποβοηθούμενα από στοιχεία γλυκών μπαχαρικών και νύξεις φρέσκιας ζύμης κέικ. Φινετσάτο, διαθέτει και τη φυτική φρεσκάδα που συμβάλλει στη συνολική έκφραση.

33

SEMELI
WINERY

Nemea Grand Reserve 2017

ΕΡΥΘΡΟΣ ♦ ΝΕΜΕΑ

Πρόκειται για την κορυφαία ετικέτα των ερυθρών κρασιών του Κτήματος από Αγιωργίτικο σταφύλι. Παράγεται αποκλειστικά από αυστηρά επιλεγμένη πρώτη ύλη από τους ιδιόκτητους αμπελώνες στην κοινότητα Κούτσι στη ζώνη της Νεμέας. Οι αμπελώνες βρίσκονται μεταξύ 550 και 600 μ., κάτι που συμβάλλει καθοριστικά στο χαρακτήρα του κρασιού. Έντονο αρωματικά με τυπική έκφραση όπου κυριαρχούν τα ώριμα μαύρα φρούτα και τα γλυκά μπαχαρικά όπως η βανίλια και το γαρίφαλο. Στρογγυλό και ισορροπημένο διαθέτει όλα τα απαραίτητα στοιχεία που το καθιστούν γευστικό τώρα και για τα επόμενα χρόνια της δεκαετίας που διανύουμε.

34

ΚΤΗΜΑ ΠΑΛΥΒΟΥ

**Βυσσινόκηπος
2022**

ΡΟΖΕ ♦ ΝΕΜΕΑ

Ο πηγαίος δυναμισμός του Γιώργου Παλυβού αναμφίβολα μεταφέρεται και στα κρασιά του. Έτσι, την ώρα που όλοι έψαχναν το ιερό δισκοπότηρο των ροζέ τύπου Προβηγκίας οι άνθρωποι του Κτήματος της Νεμέας δημιούργησαν ένα βαθύχρωμο Αγιωργίτικο ροζέ που κάνει πολλά Pinot Noir να... ντρέπονται. Ένα λαμπερό ροδί, σχεδόν βυσσινί, κρασί με κυανές ανταύγειες. Διαθέτει έντονα καθαρά αρώματα φρέσκων και ώριμων μαύρων και κόκκινων φρούτων, ενώ στον ουρανίσκο ο όγκος του λειτουργεί ως σήμα κατατεθέν. Ισορροπημένο και δροσιστικό με ταννικό άγγιγμα και εναρμονισμένο τελείωμα.

35

ΖΟΙΝΟΣ WINERY

**Βλάχικο
Sparkling
2022**

ΕΡΥΘΡΟΣ ♦ ΖΙΤΣΑ

Ερυθρός ξηρός αφρώδης οίνος από 100% Βλάχικο ΠΓΕ Ήπειρος που εμφιαλώθηκε για πρώτη φορά το 2022. Μια τοπική ποικιλία που εξελίσσει το Οινοποιείο. Κλασική ερυθρή οινοποίηση και μετά τη δεύτερη ζύμωση σε αυτόκλειστες δεξαμενές το κρασί παραμένει σε επαφή με τις οινολάσπες του για τρεις μήνες, αποκτώντας έξτρα πολυπλοκότητα και δομή. Κομψότητα και νεύρο.

36

ΚΤΗΜΑ ΑΒΑΝΤΙΣ

**Lenga
2022**

ΛΕΥΚΟΣ ♦ ΕΥΒΟΙΑ

Η ιστορία του Οινοποιείου στο χωριό Μύτικας της Χαλκίδας ξεκινά τυπικά το 1994 με την πρώτη εμφιάλωση της σοδειάς του 1993. Οι άνθρωποι του Κτήματος Avantis ήταν οι πρώτοι που φύτεψαν Sauvignon Blanc στην Εύβοια αλλά και έδωσαν τόσο μεγάλη έμφαση στο Syrah. Το μεγάλο στοίχημα όμως ήταν με το Gewurztraminer. Εδώ έχουμε ένα ημίξηρο κρασί με την ποιικιλία να δίνει τα διαπιστευτήριά της από νωρίς με τον έντονα ανθικό της χαρακτήρα και το τροπικό φρούτο. Πλούσιο και λιπαρό στο στόμα, η Lenga προσφέρει απλόχερα πικάντικα στοιχεία μπαχαρικών και ginger με βελούδινη επίγευση.



37

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΔΙΑΜΑΝΤΑΚΗ

**Βιδιανό
2022**

ΛΕΥΚΟΣ ♦ ΗΡΑΚΛΕΙΟ

Το οινοποιείο βρίσκεται στην καρδιά της επαρχίας Μαλεβιζίου με τον ιδιόκτητο αμπελώνα των 150 στρεμμάτων να μην είναι ενιαίος. Όλες οι αγροτικές εργασίες γίνονται χειρωνακτικά. Τα σταφύλια για το Βιδιανό προέρχονται από αμπελώνα σε υψόμετρο 350-550 μ. στην περιοχή Βορινά. Ακολουθείται κλασική λευκή οινοποίηση με ζύμωση σε χαμηλές θερμοκρασίες και ωρίμανση τριών μηνών με τις οινολάσπες. Το αποτέλεσμα είναι ένα κρασί με έντονη παρουσία πυρηνόκarpων φρούτων και την πράσινη φρεσκάδα των φύλλων λεμονιάς. Στο στόμα φαίνεται πλούσιο, με έναν πιο βοτανικό χαρακτήρα και ώριμο λευκό φρούτο.

38

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ
ΙΕΡΟΠΟΥΛΟΣ**Aras 2016
Single
Vineyard**

ΕΡΥΘΡΟΣ ♦ ΝΕΜΕΑ

Η πρώτη ύλη για την ετικέτα του 2016 προήρθε από τον ιδιόκτητο αμπελώνα στην περιοχή Ντούρμπιζα με την οινοποίηση στην πραγματικότητα να συνοδεύει, εν χορώ, τα πρωτόλεια χαρακτηριστικά της πρώτης ύλης αποδίδοντας ένα σύγχρονο και ισορροπημένο, τυπικό ποικιλιακά, φρουτώδες κι εύκαμπο κρασί.

39

ΚΤΗΜΑ ΣΙΓΑΛΑ

**Kavalieros
2009**

ΛΕΥΚΟΣ ♦ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ

Από την πρώτη στιγμή ως και σήμερα αποτελεί το magnus opus του Κτήματος καθώς υπήρξε από τα πρώτα κρασιά που άνοιξαν το δρόμο για τις premium εκδοχές της Σαντορίνης. Η πρώτη ύλη προέρχεται από ένα ενιαίο αμπελοτόπι 2,2 εκταρίων στο Ημεροβίγλι με μέση ηλικία πρέμνων τα +60 έτη. Η δημιουργία του ακολουθεί ένα πρωτόκολλο κλασικής λευκής οινοποίησης σε δεξαμενές ανοξείδωτου χάλυβα με ελεγχόμενη θερμοκρασία και παραμονή με τις λεπτές οινολάσπες για 18 μήνες. Δύναμη, φρεσκάδα και άπλετη τυπική μα πολυδιάστατη εκφραστικότητα χαρακτηρίζουν το φωτεινό αυτό Ασύρτικο 14 χρόνια μετά τη συγκομιδή του.





STRATARIDAKIS

— WINERY —

the southernmost winery of Europe

cabernet - syrah - merlot



EAGLE

barbatus

Strataridakis
WINERY

40

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΡΟΥΒΑΛΗ

Chardonnay 2022

ΛΕΥΚΟΣ ♦ ΑΙΓΙΑΛΕΙΑ

Η επανεκκίνηση (rebranding) για τους αγγλομαθείς) ενός οινοποιείου ήταν πάντα ένα δύσκολο εγχείρημα, μιας και είναι εύκολο να χαθεί το νόημα στο βωμό του marketing. Το ίδιο επικίνδυνη μπορεί να είναι και η μετάβαση στην επόμενη γενιά. Σε μια μικρή πλαγιά στο Αίγιο δεν φαίνεται να ανησυχούν ούτε για το ένα, ούτε για το άλλο. Το 2017 η Θεοδώρα Ρούβαλη, οινολόγος – αμπελουργός με εργασιακή εμπειρία σε όλες τις ηπείρους γυρνά στα πάτρια και αναλαμβάνει. Συμπαραστάτης της ο Antonio Ruiz Rañero, οινολόγος με αντίστοιχες αναζητήσεις. Το Chardonnay του Κτήματος είναι πάντα ένα εμβληματικό κρασί. Το φρούτο παραμένει ώριμο και το βαρέλι πρώτο βιολί. Αυτό που έχει αλλάξει είναι τα επίπεδα πολυπλοκότητας και το βάθος παλαιώσης.

41

ΚΤΗΜΑ ΛΑΝΤΙΔΗ

Aenaon Merlot 2020

ΕΡΥΘΡΟΣ ♦ ΝΕΜΕΑ

Το Κτήμα Λαντίδη, στην περιοχή της Νεμέας, είναι μία οικογενειακή επιχείρηση που ξεκίνησε το 1993 από τον ιδρυτή Πανίκο Λαντίδη με στόχευση στην ανάδειξη του ποιοτικού εμφιαλωμένου ελληνικού κρασιού. Το έδαφος και το κλίμα της Νεμέας ήταν αυτό

που κέρδισε τον Πανίκο Λαντίδη και τον ώθησε να καλλιεργήσει στα εδάφη της ευγενείς ποικιλίες αμπέλου. Σήμερα το οινοποιείο καλλιεργεί Αγιωργίτικο, Cab. Sauvignon, Merlot, Chardonnay, Μοσχοφίλερο, Ασύρτικο και Μαλαγουζιά. Ιστορικά, η αρχή έγινε με τα πρώτα 20 ιδιόκτητα στρέμματα όπου καλλιεργήθηκε το διεθνές Chardonnay και ένα χρόνο μετά ακολούθησε Αγιωργίτικο που έμελλε να εξελιχθεί στη βάση του Κτήματος. Καρδιές ωστόσο κλέβει και το Αεναον, το μονοποικιλιακό Merlot, ένα τυπικό ποικιλιακά, ισορροπημένο κρασί του οποίου η ετήσια παραγωγή δεν ξεπερνά τις 6.500 φιάλες. Η πρώτη ύλη προέρχεται από τον ιδιόκτητο αμπελώνα στην περιοχή του Ασπρόκαμπου στα 650 μ. Παράγεται με κλασική ερυθρά οινοποίηση και η διάπλασή του στηρίζεται στη 14μηννη συνύπαρξη με τη δρυ.

42

ΚΤΗΜΑ ΧΑΤΖΗΒΑΡΥΤΗ

Migma Pet Nat 2022

ΡΟΖΕ ♦ ΓΟΥΜΕΝΙΣΣΑ

Αφρώδες ροζέ με 70% Νεγκόσκα και 30% Ξινόμαυρο από τον αμπελώνα της Φιλυριάς. Αυθόρμητη ζύμωση χωρίς καμία προσθήκη με το κρασί να εμφιαλώνεται κατά τη ζύμωση. Παρέμεινε με τις οινολάσπες για έξι μήνες και μετά έγινε χειροκίνητη απομάκρυνση ιζήματος. Παλαιώνει για έξι μήνες στις φιάλες. Αρωματικά εκφραστικό με κυρίως τα αρώματα του κερασιού και της φράουλας, ισορροπημένο, με ευχάριστη οξύτητα, ελαφρύ σώμα και μέτριο αφρισμό.

43

ΚΛΗΜΑ ΓΡΑΜΨΑ

Verdea 2022

ΛΕΥΚΟΣ ♦ ΖΑΚΥΝΘΟΣ

Το οινοποιείο της οικογένειας Γράμψα, βρίσκεται στο ημιορεινό χωριό της όμορφης Ζακύνθου, Λαγόποδο, στους πρόποδες του όρους Βραχίονας. Το 2011 τα αδέρφια Χρήστος και Τάσος αποφάσισαν να δημιουργήσουν ένα σύγχρονο οινοποιείο μέσα στο κτήμα που πέρασαν τα παιδικά τους χρόνια. Ανέδειξαν ποικιλίες άγνωστες στον -εκτός του Ιονίου Πελάγους- πληθυσμό, όπως είναι ο Παύλος και το Σκιαδόπουλο ενώ μας έδωσαν και διαφορετικές εκδοχές σε ποικιλίες κάπως περισσότερο γνωστές, όπως είναι το Γουστολίδι και ο Αυγουσιτιάτης. Αυτό όμως που είναι μοναδικό όμως για το νησί της Ζακύνθου είναι η Verdea. Πρόκειται για Οίνο κατά Παράδοση, κάτι σαν την ρετσίνα και το όνομα προκύπτει από τη λέξη verde, που σημαίνει «πράσινο». Ο τρύγος για την παραγωγή της Verdea γίνεται όταν τα σταφύλια είναι ακόμα πράσινα για τη διατήρηση υψηλότερης δυνατής οξύτητας. Για την εκδοχή του Κτήματος χρησιμοποιούνται οι ποικιλίες Σκιαδόπουλο, Γουστολίδι, Ρομπόλα και Παύλος. Στην αρχή της διαδικασίας πραγματοποιείται μια προζυμωτική εκκύλιση, ακολουθεί η ζύμωση και μετά η ωρίμανση του κρασιού σε γαλλικά δρύινα βαρέλια για 6 μήνες. Το κρασί παραμένει με τις οινολάσπες του για τέσσερις ακόμα μήνες. Το αποτέλεσμα είναι ένας πολύπλοκος χαρακτήρας με άγουρα εσπεριδοειδή, πικάντικες νότες ginger αλλά και ξηρών καρπών, φρέσκα εσπεριδοειδή και οξύτητα που δαγκώνει.



Ανδρέας (φωτό), Σίμος και Μαρία Λαντίδη, η νέα γενιά του Κτήματος

© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ



Το 1999 οι μέτοχοι της *Cavino*, Γιάννης και Θεόδωρος Αναστασίου, δημιούργησαν έναν αμπελώνα 100 στμ. για παραγωγή premium οίνων.

44

ΚΤΗΜΑ

ΜΕΓΑ ΣΠΗΛΛΑΙΟ

Κτήμα Ερυθρό 2015

ΕΡΥΘΡΟΣ ♦ ΑΧΑΪΑ

Με τις ευλογίες του Μοναστηριού του Μ. Σπηλλαίου, ένας ξεχωριστός αμπελώνας δεσπόζει σήμερα σε υψόμετρο 800 μ. στο φαράγγι της αμπελουργικής περιοχής των Καλαβρύτων. Τα σταφύλια Μαυροδάφνης και Μαύρου Καλαβρυτινού για την

ετικέτα προέρχονται από τον ομώνυμο αμπελώνα. Μετά την παραλαβή εκραγίζονται, εκχυλίζουν προζυμωτικά και παραμένουν με τους φλοιούς τους μέχρι το τέλος της ζύμωσης. Τότε ο οίνος μεταφέρεται στην κάβα για ωρίμανση σε καινούργια δρύινα γαλλικά βαρέλια. Εκεί παραμένει για τουλάχιστον 18 μήνες, και άλλο τόσο στη φιάλη. Δεν υφίσταται κατεργασίες σταθεροποίησης και φιλτραρίσματος προς όφελος της γευστικής του ποιότητας. Πλούσιο και στιβαρό ερυθρό κρασί, με δομικές στρώσεις ώριμων ταννινών, ώριμα μαύρα και κόκκινα φρούτα καθώς και νότες μπαχαρικών που αγκαλιάζουν τον φρουτώδη πυρήνα.

45

ΒΟΥΤΑΡΙ

WINERY

Grande Reserve 1998

ΕΡΥΘΡΟΣ ♦ ΝΑΟΥΣΑ

Πόσα ελληνικά ξηρά ερυθρά κρασιά 23 και πλέον ετών μπορούν να σταθούν δίχως ίχνος κόπωσης σε ποτήρια του σήμερα τόσο για αξιολόγηση, όσο και για να συνοδεύσουν πολύπλοκα μαγειρεμένα πιάτα ενός γεύματος; Σίγουρα αυτά

είναι λίγα. Το Boutari Grande Reserve του 1998 βρίσκεται, δίχως καμία αμφιβολία, ανάμεσά τους. Πρόκειται για μια ετικέτα που έχει ταυτιστεί με την Οινοποιία Μπουτάρη, αφού είναι ένα από τα πρώτα και γνωστότερα κρασιά της και επιπλέον αποτελεί το πρώτο κόκκινο κρασί, που εισήγαγε στην αγορά την έννοια της περιορισμένης και ελεγχόμενης παραγωγής από σταφύλια τόσο επιλεγμένων αμπελώνων, όσο και επιλεγμένων τμημάτων αμπελώνων. Αγέρωχο, πολύπλοκο και τυπικό, παραδίδει μαθήματα λεπτομέρειας κι επιμέλειας έχοντας ολοκληρώσει πλήρως τη μακρόχρονη εξέλιξή του.



PROUDLY MADE IN ZITSA

ZOINOS

zitza winery est. 1974



ZOINOS SPARKLING

Λευκός αφρώδης οίνος

ΠΟΠ Ζίτσα

ΠΟΙΚΙΛΙΑ: Ντεμπίνα 100%

Λαμπερό χρυσοκίτρινο χρώμα. Αρώματα κίτρου, εσπεριδοειδών, μήλου, αχλαδιού, με νύξεις λευκόσαρκου ροδάκινου. Φυσικός αφρισμός, δροσερή οξύτητα, φρεσκάδα και φρουτώδη επίγευση.

All you need is good friends
and ZOINOS sparkling wine

www.zoinos.gr • info@zoinos.gr

ZOINOS

zitza winery est. 1974



Ο Γιάννης Τσέλεπος με τον γιο του Άρη, ο οποίος μαζί με την αδελφή του Αδριανή αποτελούν τη νέα γενιά της οινοποιητικής επιχείρησης.

46

ΚΤΗΜΑ
ΔΡΥΟΠΗ

Reserve 2018

ΕΡΥΘΡΟΣ ♦ ΝΕΜΕΑ

Ο Γιάννης Τσέλεπος αγάπησε την Αρκαδία και ξεκίνησε εκεί τα οινικά του όνειρα ακολουθώντας όμως τον δικό του δρόμο. Έψαξε και βρήκε τα καλύτερα εδάφη, έβαλε Μοσχοφίλερο και διέδωσε την ποικιλία αλλά και τη Μαντίνεια σε όλο τον κόσμο. Το 2003 βρήκε παλιά αμπέλια Αγιωργίτικου στα 380 μέτρα υψόμετρο και έφτιαξε ένα ακόμα οινοποιείο στο Κούτσι της Νεμέας για να μην ταλαιπωρούνται τα σταφύλια κατά τη μεταφορά στον τρύγο και να μην επηρεάζεται η συνολική ποιότητα των Αγιωργίτικων κρασιών. Σήμερα, το Κτήμα αποτελείται από 65 εκτάρια ιδιόκτητων αμπελώνων, τα οποία σε μεγάλο βαθμό τροφοδοτούν τα -κατά κύριο λόγο- μονοποικιλιακά του κρασιά. Η

Δρυόπη Reserve του 2018 είναι ένα σύγχρονο κι εκφραστικό, πλούσιο κι έντονο κρασί από Αγιωργίτικο σταφύλι που γοητεύει με την τυπικότητα, τη συνολική του ισορροπία και τη δύναμη που διαθέτει, ανεβάζοντας τον συνολικό πήχη τόσο της περιοχής, όσο και της ποικιλίας υψηλότερα.

αμπελώνων που συνδυάζει το ήπιο υψόμετρο με την άμεση γειννίαση με τη θάλασσα ενώ υπάρχει συνεχής πειραματισμός με νέες ποικιλίες και τεχνικές. Η σειρά Indigenous Yeasts δίνει πολύ ενδιαφέροντα κρασιά με την προσοχή όμως τώρα να κερδίζει το Λιάτικο. Προέρχεται από αυτόριζα αμπέλια μεγάλης ηλικίας, γηγενείς ζύμες, παραμονή για εν-

νέα μήνες σε γαλλικά βαρέλια με απουσία φιλτραρίσματος. Το κρασί έχει ένα αρκετά ανοιχτό ερυθρωπό χρώμα. Παρουσιάζει έντονο χαρακτήρα μπαχαρικών, κάπως πιο βαριές ανθικές νότες γαρύφαλου και μπόλικο φρέσκο βύσσινο και κεράσι. Βοτανικό και γήινο ταυτόχρονα, μέτριο σώμα, με οξύτητα που σε ταρακουνάει και ντελικάτες ταννίνες.

47

ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ
ΚΑΡΑΒΙΤΑΚΗ

Λιάτικο I.Y. 2019

ΕΡΥΘΡΟΣ ♦ ΧΑΝΙΑ

Στους αμπελώνες Καραβιτάκη, στα Ποντικιανά Χανίων, κύρια προσπάθεια είναι να παράγονται κρασιά με όλα τα τυπικά χαρακτηριστικά της κάθε ποικιλίας, αλλά επίσης και κάθε κρασί να αποκτά στοιχεία που θα δείχνουν τη διαφορετικότητα του τόπου παραγωγής. Αυτό επιτυγχάνεται λόγω της ιδιαίτερης τοποθεσίας των



48

ΚΤΗΜΑ
ΚΥΡ ΓΙΑΝΝΗ**Αγκαθωτό
Rose 2022**

ΡΟΖΕ ♦ ΝΑΟΥΣΑ

Το πρώτο ροζέ κρασί του Κτήματος Κυρ Γιάννη που παράγεται αποκλειστικά από σταφύλια από τη Νάουσα. Πιο συγκεκριμένα πρόκειται για έναν δεκαετή ενιαίο αμπελώνα τεσσάρων στρεμμάτων στη Γάστρα. Συνολικά το κλίμα της περιοχής χαρακτηρίζεται από άφθονες βροχές το χειμώνα και ήπια ξηρασία το καλοκαίρι, ενώ θα πρέπει να σημειωθεί πως η συνολική έκταση των σημερινών 56 εκταρίων χωρίζεται σε 42 αμπελοτεμάχια με το καθένα να καλλιεργείται σύμφωνα με τις ιδιαιτερότητές του. Δύναμη και νεύρο, που μοιάζει να διαθέτει δομικά διαπεραστικές απολήξεις, χαρακτηρίζουν το Αγκαθωτό, που ωριμάζει σε δρύινες οβάλ δεξαμενές 20 εκατολίτρων, για να δημιουργήσει έναν



τυπικό αρωματικό χαρακτήρα φρέσκων κόκκινων φρούτων, με ανθικές και μπαχαρένιες νύξεις, αυστηρότητα και δομικές ταννίνες που συντελούν στο γευστικό του βάθος.

49

ΟΕΝΟΓΕΝΗΣΙΣ
WINES**Mataroa
Nautical 2022**

ΛΕΥΚΟΣ ♦ ΔΡΑΜΑ

Ο Μπάκης Τσάλκος ήταν υπεύθυνος για κάποια από τα σημαντικότερα κρασιά της Β. Ελλάδος μέχρι που έφτιαξε το δικό του οινοποιείο. Το ίδιο ανήσυχο πνεύμα φαίνεται να έχει εμψυχήσει και στο γιο του Αλέξανδρο, ο οποίος έχει αρχίσει να δίνει τις δικές του -γαλλικής νοοτροπίας- πινελιές. Αν και το οινοποιείο είναι διάσημο για τα πληθωρικά κρασιά του, που θέλουν χρόνια για να αναδείξουν το δυναμικό τους, η σειρά Mataroa διαβαίνει άλλο μονοπάτι. Το Ασύρτικο ζυμώνει σε δεξαμενές και ωριμάζει για 4 μήνες με τις φίνες λάσπες του. Χαρακτηρίζεται από μια δροσερή θαλασσινή αύρα, μια αλμύρα που τη βρίσκεις συνήθως σε νησιά αρκετά νοτιότερα αλλά και αρκετό φρούτο που δίνει ισορροπία.

50

ΚΤΗΜΑ
ΧΑΤΖΗΜΙΧΑΛΗ**Οπούς ιβ'
2015**

ΕΡΥΘΡΟΣ ♦ ΑΤΑΛΑΝΤΗ

Ας ξεκινήσουμε από το όνομά του. Στην αρχαιότητα η ευρύτερη περιοχή που σήμερα βρίσκεται η Αταλάντη ονομάζονταν Οπουντία Λοκρίδα ή Οπούς. Ακολούθως, ιβ είναι ο αριθμός δώδεκα, δηλαδή ο αριθμός των μηνών όπου το σπάνιο Cabernet Franc διαπλάθει το χαρακτήρα του συνυπάρχοντας με τη γαλλική δρυ, πριν περάσει 36 μήνες στη φιάλη ώστε να φτάσει στα ποτήρια μας ακόμα πιο εκφραστικό. Η πρώτη ύλη προέρχεται από το όρος Γαλανός και να σημειωθεί πως ο αμπελώνας δεν αρδεύεται ώστε το παραγόμενο σταφύλι να αποκτήσει επιπλέον συμπύκνωση. Όσοι δεν έχετε πειστεί για τις δυνατότητες της ποικιλίας στον Ελλαδικό χώρο καλά θα κάνετε να το δοκιμάσετε ξανά και ξανά.



Το Οινοποιείο Oenogenesis στηρίζεται στα 300 στρέμματα ιδιόκτητων αμπελώνων στους νομούς Δράμας και Καβάλας.



ΑΓΡΟΤΙΚΑ
ΠΡΟΪΟΝΤΑ

Στην Τράπεζα Πειραιώς στηρίζουμε τον αγροτικό τομέα μέσα από ολοκληρωμένες λύσεις.

- Ειδικά διαμορφωμένα προϊόντα και υπηρεσίες
- Κάλυψη αναγκών ρευστότητας
- Κάλυψη κόστους παραγωγής
- Υλοποίηση επενδυτικών σχεδίων

Επισκεφτείτε σήμερα ένα κατάστημα της Τράπεζας Πειραιώς
για να βρούμε μαζί την κατάλληλη λύση για εσάς.

ΤΡΑΠΕΖΑ ΠΕΙΡΑΙΩΣ



Τ. 210 32 88 000, www.piraeusbank.gr

ΣΤΗΡΙΖΕΙ ΚΑΘΕ ΑΥΡΙΟ

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, 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 ποτέ.



ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΚΟΥΛΑΚΙΩΤΗΣ

Οινικός περιηγητής

Ταξιδεύει στον οινικό κόσμο πάντα με επίκεντρο τον άνθρωπο

Τον αποκαλούν «ο ταχυδρόμος». 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 πως ένα από τα χαρακτηριστικά του τέλειου κρασιού είναι η ατέρμονη εναλλαγή αρωμάτων για τουλάχιστον 84 ώρες στο ποτήρι.



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 WSET. Δραστηριοποιείται στο χώρο του κρασιού και του ζύθου τα τελευταία 14 χρόνια, με τα πέντε τελευταία να ενεργεί κυρίως ως αγοραστής. Πιστεύει πως το τέλειο κρασί είναι υπαρκτό και είναι περισσότερα από ένα, μεταπορίζοντας την ευθύνη σε όσους νομίζουν πως μπορούν να σχολιάσουν θέματα οινικής τελειότητας.



ΧΡΗΣΤΟΣ ΚΑΝΕΛΛΑΚΟΠΟΥΛΟΣ

Οινολόγος, Σύμβουλος

Περισσότερα από 25 χρόνια ενεργής εργασίας στον οινοτουρισμό

Επικεφαλής της ομάδας ελέγχου δοκιμών και μέλος της ομάδας δοκιμών. Είναι πτυχιούχος Οινολόγος, σύμβουλος σε οινοποιεία ανά την Ελλάδα και ένας από τους ελάχιστους, αν όχι ο μοναδικός, στην Ελλάδα με περισσότερα από 20 χρόνια εργασίας και έρευνας στον οινοτουρισμό. Πιστεύει πως το τέλειο κρασί δεν έχει υπάρξει, καθώς δεν έχει δημιουργηθεί το πρωτόκολλο που θα ελέγξει την οινική τελειότητα.



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.



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 του. Πιστεύει πως το τέλειο κρασί υπάρχει κάπου έξω και απλά περιμένει κρυμμένο να το ανακαλύψει και να το μοιραστεί με άλλους οινόφιλους.



ΖΗΣΗΣ ΠΑΝΑΓΟΣ L2 WSET, Οινόφιλος

Πίνει κρασί και ανακαλύπτει πράγματα

Είναι φοιτητής Διεθνών και Ευρωπαϊκών Σπουδών και κάτοχος του L2 του WSET. Τα τελευταία χρόνια ασχολείται ενεργά με το κρασί, γεγονός που του έδωσε το έναυσμα να γίνει το νέο μέλος της ομάδας. Πιστεύει πως η γνώση πηγάζει από τα ταξίδια, με τον ίδιο να έχει ταξιδέψει σε 14 χώρες δοκιμάζοντας διαφόρων ειδών κρασιά. Υποστηρίζει πως όσα περισσότερα δεις και γευτείς, τόσο καλύτερα θα δημιουργήσεις...



ΛΑΖΑΡΟΣ ΓΑΤΣΕΛΟΣ Οινολόγος / Dip. WSET

Για 18 χρόνια ασχολείται με ό,τι αφορά το κρασί και την μπύρα

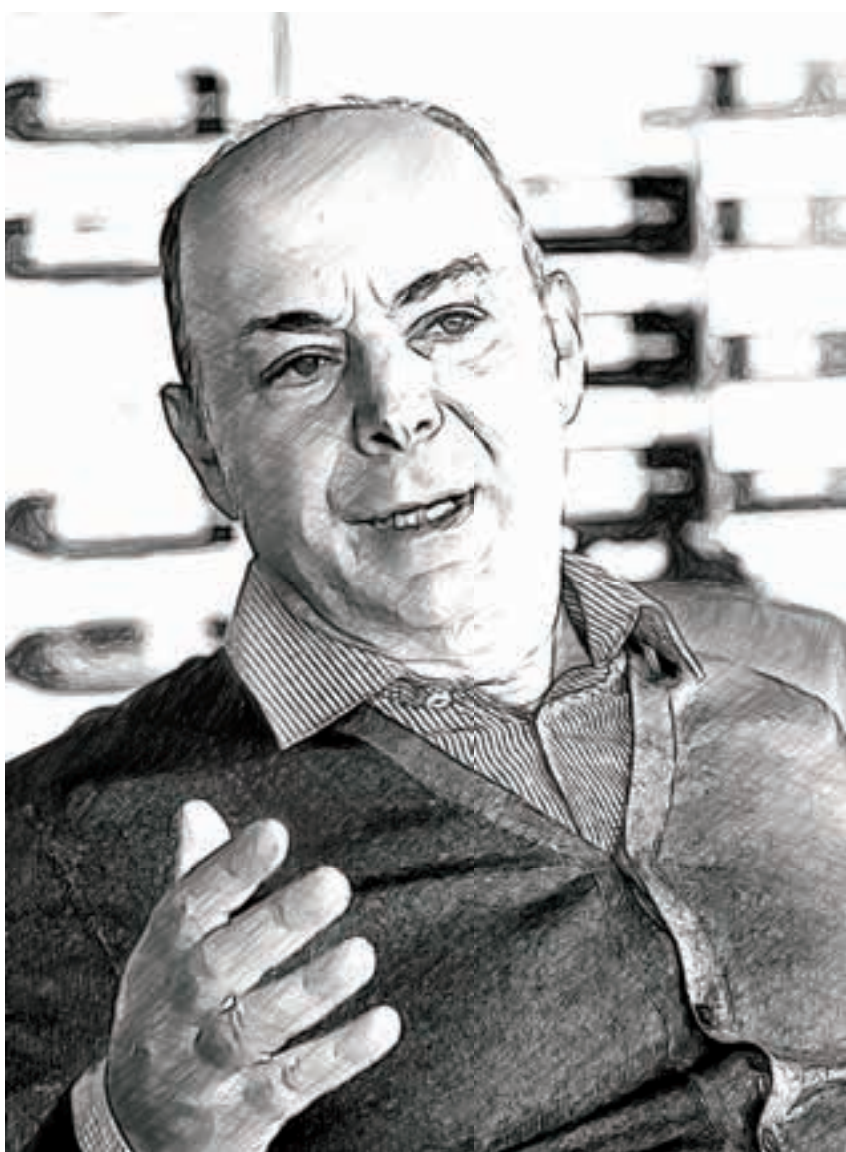
Μέλος της ομάδας του Wine Trails και πτυχιούχος Οινολόγος κάτοχος Dip. WSET. Δραστηριοποιείται εδώ και 18 χρόνια στο σύνολο του φάσματος που καλύπτει το κρασί και την μπύρα. Πιστεύει πως συζητήσεις για το τέλειο κρασί είναι αποτελέσματα αποπροσανατολισμού και ημιμάθειας, καθώς αυτοί οι διαχωρισμοί είναι ενάντια στη φύση ενός χωροχρονικά αλληλεπιδρώνου ζωντανού οργανισμού όπως το κρασί.



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 Π. ΓΚΟΓΚΟΣ, Λ. ΛΙΑΜΗΣ & Γ. ΛΑΜΠΙΡΗΣ



Φεδερίκος Λαζαρίδης

ΝΕΑ ΚΟΥΛΤΟΥΡΑ ΧΡΕΙΑΖΕΤΑΙ Ο ΚΛΑΔΟΣ ΤΟΥ ΟΙΝΟΥ

Νομίζω ότι θα πρέπει να περάσουν άλλα 10 - 15 χρόνια, για να αποκτήσουμε όλοι μια νέα κουλτούρα. Πρέπει να μάθουμε να συνεργαζόμαστε καλύτερα μεταξύ μας. Σε όλη τη χώρα, αν γυρίσουμε, υπάρχουν εμφιαλωτικές μηχανές. Στο εξωτερικό υπάρχουν εταιρείες παροχής υπηρεσιών που έρχονται κι εμφιαλώνουν στα οινοποιεία. Αυτό λοιπόν γλιτώνει και την κάθε επένδυση από σοβαρό κόστος. Πρέπει να προταθεί. Να μαζευτούν κάποιοι και να πούνε... Μα γιατί να πάρουμε 50 μηχανές και να μην υπάρχει ένας εργολάβος, ο οποίος να έρχεται να μας εμφιαλώνει τα προϊόντα; Αυτό σαν παράδειγμα, γιατί υπάρχουν και άλλα όπως η απουσία μηχανοποίησης των εργασιών στο αμπέλι. Και να πούμε ότι σε κάποιες περιπτώσεις πράγματι ισχύει, τα πολύ premium προϊόντα θα συνεχίσουν να βγαίνουν από χειρωνακτικό τρύγο, αλλά σε πάρα πολλές άλλες θα έλεγα ότι η μηχανή μπορεί να σε βγάλει από μια πολύ δύσκολη θέση. Εμείς ήδη έχουμε ξεκινήσει κι ένα κομμάτι του τρύγου μας το κάνουμε με τρυγητική μηχανή, με πολύ καλά αποτελέσματα λόγω της ταχύτητας, ενώ κι η ποιότητα, θα έλεγα, είναι πολύ καλή. Πάρα πολλές εργασίες μπορούν να μηχανοποιηθούν και να εξελιχθούν και έχουμε επίσης και τη χρήση πλέον των drones για φυτοπροστασία και στοχευμένες επεμβάσεις στον αμπελώνα.

Προς ένα πιο **ΣΥΓΧΡΟΝΟ** μοντέλο λειτουργίας που προκρίνει τη **ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ** οφείλει να **ΠΡΟΧΩΡΗΣΕΙ** ο εγχώριος κλάδος του οίνου σύμφωνα με τον **ΠΡΟΕΔΡΟ** της NICO LAZARIDI.



Wine Museum



Tasting Room

EK
ANO TO 1949
NEOY



Events

venetsanoswinery.com

Megalochori Caldera, Santorini

  *Cyclades GREECE*



VENETSANOS
WINERY
SANTORINI



Π Ε Τ Ρ Α Κ Ο Ρ Ο Υ Λ Ο Σ

ΚΕΦΑΛΟΝΙΑ

Στο όμορφο γραφικό χωριό Θηράμονα, ο Νίκος Πετρακόπουλος συνεχίζει μια παράδοση που χάνεται στα βάθη της μακράς και πολυτάραχης ιστορίας του νησιού.

Αφουγκραζόμενος τις ανάγκες των καιρών βάζει το δικό του αποτύπωμα στην προσπάθεια ενός βιώσιμου τρόπου ζωής και ανάπτυξης του όμορφου τόπου, μέσα από βιολογικές πρακτικές και ήπιες, φιλικές για το περιβάλλον, παρεμβάσεις.

Με αφοσίωση στις τοπικές ποικιλίες, στα επιλεγμένα αμπελοτόπια και στους παλαιούς αμπελώνες, το μικρό καλαίσθητο οινοποιείο της νότιας Κεφαλονιάς παράγει κρασιά υψηλής ποιότητας σε περιορισμένο αριθμό φιαλών.





Πános Τζίμας

ΤΟ ΚΡΑΣΙ ΦΕΡΝΕΙ ΚΟΝΤΑ ΤΙΣ ΑΝΘΡΩΠΙΝΕΣ ΨΥΧΕΣ

Ο άνθρωπος και το κρασί έχουν διαγράψει μια κοινή πορεία για περισσότερα από 6.000 χρόνια, με το τελευταίο δικαιωματικά να αποτελεί αναπόσπαστο κομμάτι της πολιτιστικής κληρονομιάς του ανθρώπινου είδους. Αρχικά, το κρασί χρησιμοποιήθηκε σε θρησκευτικές τελετές και καταναλωνόταν από βασιλείς και αριστοκράτες για να εξαπλωθεί οριζόντια σε όλα τα κοινωνικά στρώματα στα Ρωμαϊκά χρόνια. Ο Χριστιανισμός του έδωσε εξέχουσα θέση στα θρησκευτικά του μυστήρια. Έδινε παρών σε λαϊκά τραπέζια, στα δείπνα της μπουρζουαζίας και στα πολυτελή γεύματα της αριστοκρατίας. Θα μπορούσαμε να πούμε πως το κρασί συνδέει κατά ένα τρόπο την ανθρώπινη φύση με το Θείο, φέρνει κοντά τις ανθρώπινες ψυχές λειτουργώντας ως «λιπαντικό» των κοινωνικών σχέσεων, δημιουργεί γιορτινή διάθεση και προσφέρει ευκαιρία για ανάδειξη καλού γούστου και εξειδικευμένης γνώσης. Το κρασί πέτυχε να αυξάνει τη γαστρονομική απόλαυση λόγω της συνέργειας με το φαγητό και εν τέλει να μετατρέπει ένα απλό δείπνο σε μια αληθινή γαστρονομική εμπειρία.

Μια κοινή **ΠΟΡΕΙΑ** μεγαλύτερη των 6.000 ετών έχουν διαγράψει **ΑΝΘΡΩΠΟΣ** και κρασί, το οποίο λειτουργεί και ως «**ΛΙΠΑΝΤΙΚΟ**» των ανθρώπινων σχέσεων **ΣΥΝΔΕΟΝΤΑΣ** κατά έναν τρόπο την ανθρώπινη φύση με το **ΘΕΙΟ** σύμφωνα με τον επικεφαλής του Jima Winery.

David Wittig

Η ΕΛΛΑΔΑ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΘΕΣΗ ΣΤΑ «OTHER WINES»

Στόχος μου είναι μέσα στα επόμενα πέντε ή έξι χρόνια να μπορέι κάποιος να επισκέπτεται μία κάβα στις ΗΠΑ και το ελληνικό κρασί να μην συγκαταλέγεται στη γενική κατηγορία κρασιών «others» (άλλα). Αυτό να βρίσκεται δίπλα στη Γαλλία, τη Καλιφόρνια, την Ιταλία η λέξει «Ελλάδα». Αυτό είναι ίσως ένα από τα μεγαλύτερα όνειρά μου. Πρέπει να συμπράξουμε όλοι μαζί για να το πετύχουμε. Να υπάρχει η Ελλάδα σε κάθε κάβα και κατάσταση πώλησης κρασιών στην άλλη πλευρά του Ατλαντικού. Πιστεύω ότι οι άνθρωποι στην Ελλάδα έχουν τη θέληση να πετύχουν. Το μόνο που χρειάζεται είναι κάποιος να τους ενθαρρύνει. Πρέπει να πιστέψουν στους εαυτούς τους και είναι δύσκολο να το κάνουν, εξαιτίας όσων προηγήθηκαν στα χρόνια της κρίσης. Δεν είμαι Έλληνας, αλλά νιώθω Έλληνας και αγαπάω την Ελλάδα. Θέλω να διαψεύσω όλους εκείνους που δεν πιστεύουν σε αυτήν.



Την **ΠΙΣΤΗ** του στη δυνατότητα του ελληνικού οίνου να καταλάβει καλύτερη **ΘΕΣΗ** στις διεθνείς κάβες εκφράζει ο **ΑΜΕΡΙΚΑΝΟΣ** επιχειρηματίας που δημιούργησε στο **ΑΜΥΝΤΑΙΟ** το οινοποιείο **ΝΟΕΜΑ** με επίκεντρο την παραγωγή κρασιών από Ξινόμαυρο.



Κατερίνα Μποσινάκη

Η ΑΓΑΠΗ ΤΟΥ ΟΙΝΟΠΟΙΟΥ ΔΙΝΕΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΑ ΣΤΟ ΚΡΑΣΙ

Δεν υπάρχει άνθρωπος που να έχει καταπιαστεί με το κρασί, με το αμπέλι και να μην το έχει ερωτευθεί. Ακριβώς γι' αυτόν το λόγο, ένας οινοποιός που αγαπά αυτό που κάνει δύσκολα θα μπει και στη διαδικασία να κάνει ένα κρασί που δεν θα τον εκφράζει. Υπάρχει όμως και η έννοια της βιωσιμότητας της επιχείρησης. Ο πυρήνας όμως παραμένει και είναι αυτός που υπακούει στον κανόνα ότι τα κρασιά θέλουν χαρακτήρα, τον οποίο αποκτούν μόνο μέσα από την αγάπη και τον ενθουσιασμό που έχει για τη δουλειά του ένας οινοποιός. Παράλληλα, για εμάς που δεν έχουμε δικά μας αμπέλια, ο οινοποιός στέκεται δίπλα στον αμπελουργό. Ειδικά στη ζώνη της Μαντίνας με την παράδοση που έχει, έχει και πολύ έμπειρους αμπελουργούς. Αυτήν τη στιγμή συνεννοούμαστε με τα παιδιά των αμπελουργών με τους οποίους συνεργάζονταν οι γονείς μας. Μιλάμε για διαπροσωπικές σχέσεις πάνω από 20 χρόνια.

Ένας οινοποιός που **ΑΓΑΠΑ** αυτό που κάνει **ΔΥΣΚΟΛΑ** θα μπει και στη **ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ** να κάνει ένα κρασί που δεν θα τον **ΕΚΦΡΑΖΕΙ** πιστεύει η επικεφαλής, μαζί με τα **ΑΔΕΛΦΙΑ** της Σωτήρη και Κωνσταντίνο, του **ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟΥ** Μποσινάκη.

Γιώργος Βασιλείου

ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ ΣΤΑ ΠΡΟΤΥΠΑ ΤΟΥ ΒΕΑΥJOLAIS

Το Αγιωργίτικο αποτελεί μία πολύπλευρη ποικιλία (polyvalent), με την οποία μπορεί κάποιος να κάνει πολλά διαφορετικά πράγματα. Μεταξύ αυτών θα είναι ένα φρέσκο Αγιωργίτικο στα πρότυπα του γαλλικού Beaujolais. Τα περισσότερα pouneaux κρασιά έχουν έντονα τα χαρακτηριστικά του μάρκετινγκ στην εμπορική τους πολιτική. Για παράδειγμα στη Γαλλία το συγκεκριμένο κρασί κυκλοφορεί την πρώτη Πέμπτη του Νοεμβρίου κάθε έτους, την ίδια ώρα σε όλες τις χώρες του κόσμου με τη σύμπραξη κράτους και παραγωγών. Για να συμβεί αυτό επιστρατεύονται οι πρεσβείες, ενώ επίσημος μεταφορέας είναι η Air France. Με αυτό τον τρόπο εξαντλούνται τα αποθέματα σε μόλις τρεις μήνες. Θα καταθέσουμε το σχέδιο στον ΣΕΟ, με σκοπό το κρασί να μπορεί να παραχθεί από όλους τους παραγωγούς που επιθυμούν ώστε να δημιουργήσουμε ένα ισχυρό brand name.



Σχέδιο για ένα **ΦΡΕΣΚΟ** Αγιωργίτικο με σύσταση **ΚΟΙΝΗΣ** ονομασίας – ομπρέλας που θα **ΥΠΕΡΙΣΧΥΕΙ** της ονομασίας του κάθε οινοποιείου ξεχωριστά και θα προσφέρει **ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΙΜΟΤΗΤΑ** προτείνει ο επικεφαλής του νεμεάτικου Κτήματος Βασιλείου.



Κτήμα,
Μερκούρη
Από το 1864

ΚΤΗΜΑ ΜΕΡΚΟΥΡΗ Α.Ε., 271 00 Κορακοβόρει Ηλιθιάς Τ (+30) 26210 41601, F (+30) 26210 41901, e-mail: mercouri@otenet.gr



ΚΑΛΕΣ
ΓΙΟΡΤΕΣ!

Η γοητεία της ανακάλυψης

Albariño Heritage
Λευκός ξηρός Ερυθρός ξηρός

ΜΟΝΑΔΙΚΑ ΚΡΑΣΙΑ



Στέφανος Κουνδουράς

ΟΙ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΟΙ ΕΙΝΑΙ Η ΠΙΟ ΣΗΜΑΝΤΙΚΗ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΣ ΚΑΙ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΤΟΥΣ ΦΡΟΝΤΙΣΟΥΜΕ

Η κλωνική επιλογή δεν λύνει όλα τα προβλήματα, είναι όμως μια απαραίτητη διαδικασία για το πολλαπλασιαστικό υλικό. Σημασία έχουν οι ποικιλίες, οι οποίες είναι πάρα πολλές, που πρέπει να βρεθούν, να ταξινομηθούν, να αξιολογηθούν, να βρεθεί το γενετικό τους υλικό, τα ποιοτικά τους χαρακτηριστικά και μετά να βρεθούν οι κλώνοι. Οι κλώνοι στην ουσία είναι «ανθρώπινη επιλογή», είναι ένα «εργαλείο». Και σε ό,τι αφορά την αναζήτηση επιλεγμένων κλώνων για το Ξινόμαυρο, η απάντηση που δίνεται είναι ότι είναι απαραίτητοι για να υπάρξουν ανθεκτικές ποικιλίες που αντέχουν, δεν σαπίζουν κ.ο.κ. Αλλωστε οι αμπελουργοί είναι η πιο σημαντική παράμετρος και πρέπει να τους φροντίσουμε.

Απόσπασμα από την παρέμβαση του **ΠΡΟΕΔΡΟΥ** του Τμήματος **ΓΕΩΠΟΝΙΑΣ** του Αριστοτέλειου στο 1ο Φεστιβάλ Ξινόμαυρου, που έλαβε χώρα με τίτλο «**ΑΜΥΝΤΑΙΟ**-Η γη του Ξινόμαυρου».



Olly Smith

ΟΙ «ΕΙΔΙΚΕΣ ΔΥΝΑΜΕΙΣ» ΤΟΥ ΟΙΝΙΚΟΥ ΚΟΣΜΟΥ ΕΙΝΑΙ ΟΙ ΕΛΛΗΝΕΣ ΠΑΡΑΓΩΓΟΙ ΚΡΑΣΙΟΥ

Οι Έλληνες παραγωγοί είναι οι ειδικές δυνάμεις του οινικού κόσμου. Οπλισμένοι με ποικιλίες αρκετά σκληρές για να ευδοκιμήσουν σε συνθήκες σχεδόν ξηρασίας, αναπτύσσουν μια αίσθηση αυτοδυναμίας με εξειδίκευση στην οινοποίηση μικρής κλίμακας, χαμηλής παρέμβασης, εξοπλισμένοι με έξυπνη λιτότητα και τιμώντας τη συμμαχία του κρασιού με το φαγητό. Αυτοί οι παραγωγοί με αυτοπεποίθηση, είναι οι τέλειοι ειδικοί για να νηθούν του κόσμου του κρασιού απέναντι σε οικονομικές δυσχέρειες και συνθήκες έκτακτης κλιματικής κρίσης. Παράλληλα η ελληνική οινοπαραγωγή έχει φρέσκο πρόσωπο. Καθώς οι παλιές αντιπαλότητες φαίνεται να φθίνουν, η επόμενη γενιά κάνει την επανάσταση της και χαράζει το δικό της δρόμο.

Ταξίδεψε στην Ελλάδα ο πολύ γνωστός **ΟΙΝΟΓΡΑΦΟΣ** του **DECANTER** δηλώνοντας εντυπωσιασμένος και συντάσσοντας στη συνέχεια τον δικό του **ΔΕΚΑΛΟΓΟ** για το ελληνικό κρασί.



SANIDAS

**Ολοκληρωμένες λύσεις
για την Αμπελουργία**





ANTONIO CARRARO • TONY 8700V

Τρακτέρ γεννημένο για το αμπέλι



Η καμπίνα AIR V διαθέτει επιπλέον αξεσουάρ χρήσιμα για την καθημερινή εργασία του χειριστή με το τρακτέρ, όπως κρεμάστρα, σημείο φόρτισης για τηλέφωνο κ.ά.



Το νέο TONY 8700 V ξεχωρίζει μεταξύ της σειράς των ισοδιαμετρικών τρακτέρ AC για τα πλήρως καινοτόμα χαρακτηριστικά του, συμπεριλαμβανομένου ενός πλαισίου με ταλαντευόμενο εμπρόσθιο άξονα και τη μικρότερη διάμετρο των μπροστινών τροχών σε σύγκριση με τους πίσω. Σχεδιασμένο για χρήση ακόμη και στις στενότερες σειρές αμπελώνων, προσφέρει ευελιξία, πρακτικότητα και ακρίβεια. Διαθέτει ένα καινοτόμο υδροστατικό κιβώτιο ταχυτήτων. Είναι ειδικά σχεδιασμένο με συνολικό πλάτος μικρότερο από ένα μέτρο, ενώ παράλληλα εξασφαλίζει εξαιρετική οδηγική συμπεριφορά και ασφάλεια λειτουργίας.

Καινοτομία τεχνολογίας σχεδιασμού

Το TONY V είναι εξοπλισμένο με ηλεκτρονικά συστήματα που έχουν σχεδιαστεί για να απλοποιούν την εργασία στον αμπέλι. Προορίζονται για χειριστές που πρέπει να εργαστούν με συνδυασμό διαφορετικών εργαλείων ταυτόχρονα. Η άνετη εργασία διασφαλίζεται από το ευρύχωρο κάθισμα οδηγού που διαθέτει εργονομικά τοποθετημένα χειριστήρια. Επιπλέον, η ευελιξία του τρακτέρ διασφαλίζεται από τη δυνατότητα εφαρμογής εργαλείων πίσω, εμπρός και στη μέση του τρακτέρ.

ΜΟΝΤΕΛΟ	ΜΕΓΙΣΤΗ ΙΣΧΥΣ	ΡΟΠΗ
Tony 8700 V	75hp / 2.000 σ.α.λ.	375 Nm / 1.400 σ.α.λ.
Tony 11700 V	110hp / 2.000 σ.α.λ.	420 Nm / 1.600 σ.α.λ.

Κινητήρες

Διατίθεται με δύο κινητήρες Deutz, άμεσου ψεκασμού, Common Rail, 4 κυλίνδρων, 16 βαλβίδων, 2.924 cc turbo diesel με ενδιάμεσο ψυγείο. Και για τις δύο εκδόσεις οι διαστάσεις παραμένουν συμπαγείς, με ελάχιστο πλάτος μόλις 980 mm.

Υδραυλικό σύστημα

Το υδραυλικό σύστημα αποτελείται από μηχανικές γραναζωτές αντλίες και μια υδραυλική αντλία μεταβλητού εμβόλου. Η διαχείριση ανίχνευσης φορτίου και το μεγάλο κύκλωμα σωλίνων μειώνουν τις απώλειες πίεσης επιτρέποντάς του να λειτουργεί σε χαμηλές στροφές κινητήρα με υψηλούς ρυθμούς υδραυλικής ροής. Προσφέρει μια λύση που μειώνει δραστικά τις περιβαλλοντικές επιπτώσεις (CO₂) μειώνοντας την κατανάλωση καυσίμου. Η χωρητικότητα της υδραυλικής δεξαμενής είναι 35 λίτρα και διαθέτει δύο εξόδους μηδενικής πίεσης: Μία στο πίσω μέρος και μία στο κοιλιακό τμήμα. Η υδραυλική του ροή φτάνει τα 137 λίτρα/λεπτό (με επιπλέον ροή) και διαθέτει αντλία μεταβλητού εκτοπίσματος που ενεργοποιείται μόνο όταν είναι απαραίτητο. Το υδραυλικό σύστημα προσφέρει έως και 9 ηλεκτρονικά διαχειριζόμενες ανεξάρτητες παροχές διπλής ενεργείας (4 πίσω και 5 στο κέντρο).

Καμπίνα AIR V

Το TONY V διατίθεται αποκλειστικά με την καμπίνα AIR V και διαθέτει το πιο προηγμένο τεχνολογικά κάθισμα οδηγού από ολόκληρη τη σειρά AC. Το κάθισμα του οδηγού βρίσκεται μέσα σε μια ευρύχωρη καμπίνα τοποθετημένη σε αθόρυβο μπλοκ. Το χαμηλό κέντρο βάρους και ο χαμηλός κεντρικός θόλος εξασφαλίζουν εύκολη πρόσβαση του χειριστή στο όχημα και ένα άνετο και ξεκούραστο περιβάλλον. Κατά τη διάρκεια των εργασιών, η ορατότητα στο πίσω παρελκόμενο είναι άμεση, κάνοντας έτσι τον χειριστή να νιώθει σαν να κάθεται ακριβώς «από πάνω» του. Η μικρότερη διάμετρος των μπροστινών τροχών προσφέρει γωνία διεύθυνσης 55°, με αποτέλεσμα πολύ κλειστές στροφές. Η καμπίνα «AIR V» κατηγορίας 4, προσφέρει αυτόματο κλιματισμό, διαθέτει σύστημα αποσυμπίεσης κατηγορίας 4 με πιστοποίηση FOPS και ROPS. Επίσης όλοι οι εμπρόσθιοι και οπίσθιοι ενσωματωμένοι στην καμπίνα προβολείς είναι τεχνολογίας LED.

TONY 8700V
11700V



**ΣΧΕΔΙΑΣΜΕΝΟ ΓΙΑ ΧΡΗΣΗ ΣΤΙΣ ΣΤΕΝΟΤΕΡΕΣ ΣΕΙΡΕΣ ΑΜΠΕΛΩΝΩΝ,
ΠΡΟΣΦΕΡΕΙ ΕΥΕΛΙΞΙΑ, ΠΡΑΚΤΙΚΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΑΚΡΙΒΕΙΑ**



- **ΚΙΝΗΤΗΡΑΣ DEUTZ**, 4 ΚΥΛΙΝΔΡΟΣ, 16-ΒΑΛΒΙΔΟΣ, 2900CC
TURBO INTERCOOLER STAGE 5 – COMMON RAIL
- **ΙΣΧΥΣ** 75HP - 110HP
- **ΣΑΣΜΑΝ** ΥΔΡΟΣΤΑΤΙΚΟ
- **ΗΛΕΚΤΡΟΎΔΡΑΥΛΙΚΗ** ΡΕΒΕΡΣΑ
- **ΚΑΜΠΙΝΑ** AIR V - ΚΑΤ.4
- **JOYSTICK**

ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΟΙ - ΕΙΣΑΓΩΓΕΙΣ ΕΛΛΑΔΟΣ



11ο χλμ. Θεσ/νίκης-Χαλκηδόνας (έναντι ΒΙΟΧΑΛΚΟ)
Ιωνία - Θεσσαλονίκη, Τ.Κ. 57008
Τηλ: +30 2310 723792-3
www.katsaros-sa.gr - info@katsaros-sa.gr

ΑΦΟΙ ΚΟΚΚΑΛΙΔΗ - CORK HELLAS

Επάγγελμα: Πώματα φελλού και κάθε είδους

Όταν μια εταιρεία έχει ως αντικείμενό της τα πώματα και τον πωματισμό, έχει στην πραγματικότητα να καλύψει ένα απίστευτα ευρύ φάσμα προϊόντων και υπηρεσιών τεχνικής υποστήριξης.

Πώματα και πωματισμός. Ας αναφερθούμε πρώτα σε προϊόντα βιομηχανικής κατασκευής όπως τα βιδωτά πώματα αλουμινίου για οίνους, ποτά, έλαια, και όπως τα μεταλλικά crowns για αφρώδεις κυρίως οίνους και όχι μόνο. Η διακίνησή τους απαιτεί πολύ καλή γνώση των χαρακτηριστικών και των ιδιοτήτων τους. Υπάρχουν προϊόντα πωματισμού που δεν επιδέχονται παρέμβαση μετά την κατασκευή τους ή επιδέχονται πολύ περιορισμένη παρέμβαση. Τέτοια είναι τα synthetics (πλαστικά) κυλινδρικά πώματα οίνων, τα κρυστάλλινα Vinolok και πολλές κατηγορίες κεφαλοφόρων πωμάτων διαφόρων υλικών και σχημάτων. Χρειάζεται μια εξαιρετικά προσεκτική επιλογή του πώματος, σε σχέση με όλες τις παραμέτρους, δηλαδή τη φιάλη, το περιεχόμενο, τον τρόπο πωματισμού κ.ο.κ. και ένας τεχνικά σωστός τρόπος χρήσης, για βελτιστοποίηση του τελικού αποτελέσματος του εμφιαλωμένου προϊόντος και ελαχιστοποίηση των αστοχιών.

Πλήρης τεχνική υποστήριξη

Η τεχνική υποστήριξη κατά τη χρήση των πωμάτων, πλαισιωμένη με εργαστηριακούς ελέγχους και του εμφιαλωμένου προϊόντος, όπου κρίνεται απαραίτητο, συμπληρώνουν τις προϋποθέσεις της



ορθής, κατά τη γνώμη μας, διακίνησης όλων των υλικών πωματισμού. Το ίδιο ισχύει ασφαλώς και για τα πώματα φελλού. Εδώ, είναι απαραίτητο να διατίθεται μια πλήρης γκάμα κάθε τύπου φυσικού ή τεχνικού φελλού. Όλα αυτά τα προϊόντα πρέπει απαραίτητα να ελέγχονται αυστηρά ως προς την τήρηση όλων των προδιαγραφών τους. Πράγμα που απαιτεί πάρα πολύ καλή γνώση και εμπειρία πάνω στο υλικό «φελλός», μια πρώτη ύλη που προέρχεται από τη φύση και υφίσταται πολλές διαφορετικές κατεργασίες για να δώσει ένα ευρύτατο πλήθος προϊόντων πωματισμού. Η εταιρεία Cork Hellas διενεργεί σχολαστικούς ελέγχους και στην πρώτη ύλη (ημιέτοιμα πώματα) και στο τελικό προϊόν

(πώματα έτοιμα για εμφιάλωση).

Η μονάδα παραγωγής - μεταποίησης της CORK HELLAS, υποστηριζόμενη απόλυτα από το εργαστήριό της, μπορεί με βεβαιότητα να πεί ότι «όλοι οι φελλοί περνάνε από τα χέρια μας». Δεν μπορούμε να παραλείψουμε βέβαια το αδιαμφισβήτητο γεγονός ότι τα πώματα της πιο υψηλής και της πιο σύγχρονης τεχνολογίας, οι φελλοί DIAM, παρέχουν μία εξασφάλιση ως προς την άρτια, ομοιόμορφη και αψεγάδιαστη διατήρηση και εξέλιξη των οίνων.

Έχει δημιουργηθεί πλέον στον οινικό κόσμο μια εκτεταμένη γνώση για την επιλογή και τη χρής-

ση των φελλών DIAM σε σχέση με τον κάθε οίνο. Είναι γνωστό το πλήθος των πολλών διαφορετικών προϊόντων, με τις διαπερατότητες και τις άλλες μοναδικές ιδιότητές τους, με αποτέλεσμα να καλύπτουν τις ανάγκες πωματισμού από την άμεση κατανάλωση έως την απεριόριστη παλαιώση.

Προμηθεύοντας τα οινοποιεία με πώματα φελλού και πώματα κάθε είδους, μια εταιρεία γίνεται ουσιαστικά μέρος μιας μεγάλης αλυσίδας από το αμπέλι ως το ποτήρι. Οφείλει λοιπόν να υπηρετεί αυτό το καθήκον με τεράστια υπευθυνότητα, αλλά και υποδομές σε τεχνολογία και τεχνογνωσία, με οργάνωση, συνέπεια, έρευνα, εξέλιξη.

TINA KOKKALIDOU - CORK HELLAS



29ο χλμ. Θεσσαλονίκης-Μουδανιών | Κ.Σχολάρι-Επανωμή Θεσ/νίκης 57500
Τηλ: 23920 29760, 28582 | e-mail: info@corkhellas | www.corkhellas.gr

ΧΡΗΜΑΤΟΔΟΤΗΣΕΙΣ • ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ • ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ

ΛΥΣΕΙΣ BUSINESS BANKING ΣΤΟΝ ΑΓΡΟΔΙΑΤΡΟΦΙΚΟ ΤΟΜΕΑ

Ο ΑΓΡΟΔΙΑΤΡΟΦΙΚΟΣ ΤΟΜΕΑΣ, ΩΣ ΣΤΡΑΤΗΓΙΚΟΣ ΠΥΛΩΝΑΣ ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ ΜΕ ΣΗΜΑΝΤΙΚΗ ΣΥΝΕΙΣΦΟΡΑ ΣΤΟ ΑΕΠ, ΤΗΝ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗ ΚΑΙ ΤΙΣ ΕΞΑΓΩΓΕΣ, ΒΡΙΣΚΕΤΑΙ ΜΠΡΟΣΤΑ ΣΕ ΜΙΑ ΜΟΝΑΔΙΚΗ ΕΥΚΑΙΡΙΑ ΑΝΑΒΑΘΜΙΣΗΣ ΤΗΣ ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΤΙΚΟΤΗΤΑΣ ΤΟΥ ΜΕΣΩ ΤΩΝ ΕΠΕΝΔΥΤΙΚΩΝ ΣΧΕΔΙΩΝ ΠΟΥ ΥΛΟΠΟΙΟΥΝΤΑΙ.

Στη μετά covid περίοδο, ο κόσμος μεταβαίνει με απίστευτη ταχύτητα στη νέα ψηφιακή εποχή, ενώ αυξανόμενη βαίνει διαρκώς και η ευαισθησία για το περιβάλλον, την αειφόρο ανάπτυξη και τα κριτήρια ESG.

Επιπρόσθετα, σε μια περίοδο όπου η παγκόσμια ενεργειακή αγορά βρίσκεται αντιμέτωπη με μια έντονη γεωπολιτική κρίση, το ενεργειακό κόστος αποτελεί τη νούμερο ένα δαπάνη, ενώ η ανάγκη μεταστροφής σε «καθαρές» πηγές ενέργειας αποτελεί μονόδρομο για τις επιχειρήσεις.

Η ενεργειακή αναβάθμιση είναι η επόμενη μεγάλη πρόκληση για τις επιχειρήσεις. Συνεπώς και ο πρωτογενής τομέας θα επηρεαστεί σημαντικά και θα ακολουθήσει τη διεθνή τάση για να παραμείνει ανταγωνιστικός και να συνεχίσει να αναπτύσσεται.

Η Eurobank, ως τράπεζα των επιχειρήσεων και της επιχειρηματικότητας, είναι πάντοτε προσανατολισμένη στο να προσφέρει κατάλληλες και ολοκληρωμένες λύσεις προς τις επιχειρήσεις πελάτες της.

Αναγνωρίζοντας τη σημασία του **Αγροδιατροφικού τομέα** στην ελληνική οικονομία, **στηρίζει** ενεργά τον κλάδο, προκειμένου να αξιοποιηθούν τα χρηματοδοτικά προγράμματα που παρέχονται σήμερα στη χώρα. Δίνει έμφαση σε στρατηγικές που επικεντρώνονται στην ασφάλεια της εφοδιαστικής αλυσίδας και στις επιχειρήσεις που ασχολούνται με αυτήν, στην αξία της πιστοποίησης, στην ψηφιοποίηση και στην καινοτομία, μέσω του οικοσυστήματος **Business Banking Αγροδιατροφικός Τομέας**, το οποίο περιλαμβάνει:

ΧΡΗΜΑΤΟΔΟΤΗΣΕΙΣ

● Χρηματοδότηση «Πρωτογενή Τομέα» μέσω προγραμμάτων του ΕΣΠΑ & του Ταμείου Ανάκαμψης και Ανθεκτικότητας. Η Τράπεζα παρέχει ένα ολοκληρωμένο πρόγραμμα δράσεων για



την ολιστική κάλυψη των αναγκών των επιχειρήσεων καθ' όλη την προγραμματική περίοδο, με βασικούς άξονες την έγκυρη ενημέρωση, τη χρηματοδότηση & την υποστήριξη κατά τη φάση της υλοποίησης.

● **Χρηματοδοτικό Πρόγραμμα Εγγυοδοσίας EIF-Agri**, Χρηματοδότηση με προνομιακούς όρους, **επιλέξιμων επενδυτικών σχεδίων** ΜμΕ που ανήκουν στον «Αγροδιατροφικό τομέα», με εγγύηση της EIF στο 80% του ποσού του δανείου.

● **Ταμείο Μικρών Δανείων Αγροτικής Επιχειρηματικότητας (Micro Agri)**, για τη χρηματοδότηση ΜμΕ του αγροτικού κλάδου και του τομέα μεταποίησης αγροτικών προϊόντων, με **100% επιδότηση επιτοκίου** για τα δύο πρώτα έτη του δανείου & 50% μείωση επιτοκίου κατά την υπόλοιπη διάρκεια.

● **Χρηματοδότηση Επαγγελματικού Εξοπλισμού**: Σε συνεργασία με τις κορυφαίες εταιρείες του χώρου.

● **Κάλυψη αναγκών Κεφαλαίου Κίνησης** που προκύπτουν από το συναλλακτικό κύκλωμα των αγροτών μέσω χρηματοδοτικών εργαλείων της Τράπεζας, όπως το Factoring και το όριο Trade Club για τις **εξαγωγικές επιχειρήσεις**.

● Προνομιακό πρόγραμμα **Χρηματοδότησης Φωτοβολταϊκών** και αφορά στη χρηματοδότηση νέων ΦΒ πάρκων και την **αναχρηματοδότηση** υφιστάμενων με ευνοϊκότερους όρους.

● **Πράσινα Συγχρηματοδοτούμενα Δάνεια σε συνεργασία με την ΕΑΤ** με σκοπό την υλοποίηση επενδυτικών σχεδίων για την πράσινη μετάβαση των επιχειρήσεων, με 40% άτοκη χρηματοδότηση και 3% επιδότηση επιτοκίου.

ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ

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



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

ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΠΡΟΣΤΙΘΕΜΕΝΗΣ ΑΞΙΑΣ

Αξιοποιώντας τις δυνατότητες που προσφέρει η τεχνολογία και με στόχο την υποστήριξη της ανάπτυξης και της ψηφιακής μετάβασης των επιχειρήσεων του Αγροδιατροφικού Κλάδου, το Οικοςύστημα πλαισιώνεται από μια σειρά μη τραπεζικών υπηρεσιών με προνομιακούς όρους, είτε της Τράπεζας, είτε σε συνεργασία με τρίτες εταιρίες, στους εξής άξονες:

● **Υποστήριξη εξαγωγών**

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

- **Διαδικτυακή Πύλη (Portal) Εξαγωγών exportgate.gr**
- **Eurobank Trade Club**
- **Trade Corridors**
- **Υποστήριξη πωλήσεων**
- Δημιουργία website και **πρόσβαση** σε χιλιάδες εμπόρους σε όλο τον κόσμο μέσα από **την πλατφόρμα της Wikifarmer** (νωπά προϊόντα)

- Πρόσβαση σε εκατομμύρια καταναλωτές σε όλο τον κόσμο μέσω του **marketplace** της **Amazon** (τυποποιημένα προϊόντα).
- **Προβολή της επιχείρησης** και των προϊόντων της με προνομιακό κόστος σε συνεργασία με τη Vrisko
- **Δραστηριοποίηση στο ηλεκτρονικό εμπόριο** με τη λύση e-commerce solutions

● **Αναβάθμιση & Λειτουργία της επιχείρησης**

- Πιστοποιήσεις TÜV Austria Hellas
- Ενεργειακή αναβάθμιση Cerved
- Προνομιακή τιμολόγηση σε ρεύμα και Φυσικό Αέριο από την Elpedison

Επιπλέον, αξίζει να σημειωθεί ότι στο οικοςύστημα καινοτομίας του **Egg enter grow go** σε συνεργασία με το **Corallia**, δραστηριοποιούνται καινοτόμες εταιρείες από τον **Αγροδιατροφικό Κλάδο**, οι οποίες είτε προτείνουν βελτίωση της παραγωγής με χρήση νέων τεχνολογιών, είτε παράγουν με καινοτόμες μεθόδους. Αξιοποιώντας την εξειδίκευση και τις καινοτόμες τεχνολογικές εφαρμογές των εταιρειών προσφέρουμε στους πελάτες μας τη δυνατότητα να εξελιχθούν και να βελτιώσουν την παραγωγική τους διαδικασία ενισχύοντας παράλληλα την ανταγωνιστικότητά τους.

Στην Eurobank στηρίζουμε διαχρονικά τις επιχειρήσεις του κλάδου τροφίμων και ποτών παρέχοντας ένα σύνολο εργαλείων και επιλογών, που συμβάλλουν ουσιαστικά στη βελτιστοποίηση της παραγωγικής αλλά και της μεταποιητικής διαδικασίας.

WineTrails

ΑΜΠΕΛΟΣ & ΟΙΝΟΣ

Με σεβασμό στη φύση και καινοτομία λειτουργεί το κτήμα COSTA LAZARIDI

Ήδη από τη δεκαετία του '70, ο Κώστας Λαζαρίδης πίστευε βαθιά πως η γενετική του, η Δράμα, όχι μόνο θα μπορούσε να παράγει κρασιά που θα διακρίνονταν στα



Κλάδεμα στα τέλη φθινοπώρου των σφραδασμένων πρέσνων

Επί παραδείγματι, η απομάκρυνση των κλαδιών είναι η



Το ΘΡΑΣΣΑΛΟΝΙΚΙ WINE SHOW 2023 έρχεται

Το πιο φιλικό, πιο διαδραστικό και πιο
έξυπνο WINE SHOW στην Ελλάδα με



Κάντε κράτηση σε κάποιο κτήμα

Επιλέξτε το κτήμα που θέλετε να
επισκεφθείτε και να γευθείτε.



Τώρα και **διαδικτυακά**

winetrails.gr

Στιγμές από το ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΚΡΑΣΙ



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





Γεννάει Θαύματα το πολυδύναμο terroir της Δράμας

Με αξιώσεις στους αιματητικούς αφρόδεις οίνους το Κτήμα Κώστα Λαζαρίδη

Το 2014, το Κτήμα Κώστα Λαζαρίδη, σε μια αναζήτηση τρόπων πρόληψης από τις δυνητικές αρνητικές επιπτώσεις λόγω του φαινομένου της κλιματικής αλλαγής, ανακάλυψε την περιοχή του Καταφύτου όπου και δημιούργησε έναν αμπελώνα σε υψόμετρο που αγγίζει τα 950 μ. Βρίσκεται στο βορειοδυτικό τμήμα του νομού και έχει διαφορά θερμοκρασίας κατά 5°C μεταξύ ημέρας και νύχτας, γεγονός που συμβάλλει στην πιο αργή ωρίμανση των σταφυλιών, καθώς και στην ανάπτυξη πολύπλοκων αρωμάτων τόσο στις λευκές, όσο και στις ερυθρές ποικιλίες. Συγκεκριμένα, το αμπελοτόπι «Γέννηση Αυγής» βρίσκεται σε υψόμετρο 830 μ. όπου και «λούζεται» από τις πρώτες ακτίνες του ήλιου, με τη φρεσκάδα και την πολυπλοκότητα του μοναδικού αυτού terroir να εκφράζεται πλέον και μέσα από το φινετσάτο Costa Lazaridi Blanc de Blanc Brut. Πρόκειται για τον πρώτο αφρώδη οίνο της Δράμας που αποδεικνύει το πολυδύναμο terroir που αυτή διαθέτει και παράγεται αποκλειστικά από την ξεχωριστή ποικιλία Βιδιανό. Η οινοποίηση γίνεται με την παραδοσιακή μέθοδο της Καμπαρίας, με τη δεύτερη ζύμωση να λαμβάνει χώρα στη φι-

Καλωσορίζοντας το Νέο Έτος

TO COSTA LAZARIDI

Blanc de Blanc Brut δεν θα μπορούσε να λείπει και από το Πρωτοχρονιάτικο τραπέζι. Όπως προτείνουν οι άνθρωποι του Οινοποιείου: «Στην αλλαγή του χρόνου συνοδεύστε το με μια πιατέλα καναπεδάκια, χαβιάρι, βούτυρο και λεμόνι ή καπνιστό σολομό με cream cheese και μυρωδικά και αφήστε τις φυσαλίδες να φτάσουν στην επιφάνεια ενός κρυστάλλινου flute καλωσορίζοντας το Νέο Έτος».



άλη, όπου και το κρασί παραμένει σε επαφή με τις οινολάσπες του για τουλάχιστον 24 μήνες, διάστημα το οποίο του προσέδωσε ένα μεστό χρώμα αλλά και έναν λεπτό, επίμονο και καλοσχηματισμένο αφρισμό. Παράλληλα, αφήνει και έντονο το αποτύπωμά του στη μύτη, με το ζυμάρι και την κόρα ψωμιού να συμπληρώνουν τα αρώματα ώριμων κίτρινων φρούτων. Η γεύση ισορροπεί ανάμεσα στην πληθωρικότητα και τη λεπτότητα -με την αρχική γλύκα να ενισχύει την πρώτη και την εξαιρετική οξύτητα να ρυθμίζει τη δεύτερη- ενώ η δροσιά στο στόμα ενισχύει τη φρεσκάδα και την επίγευση. Σερβιριζόμενο στους 11-13°C το Costa Lazaridi Blanc de Blanc Brut αποτελεί ένα ιδανικό απεριτίφ, συνοδεύοντας ένα πλατό με όστρακα όπως στρείδια, χτένια, κυδώνια και γυαλιστερές. Μπορεί όμως να βρει θέση και στο γεύμα ή το δείπνο, προσφέροντας εξαιρετικές αρμονίες με πιάτα θαλασσινών όπως γαρίδες, κολοχτύπα και αστακούς, μαγειρεμένα στο φούρνο, βραστά ή και στον ατμό. Εξαιρετικός επίσης ο συνδυασμός του και με γλυκά, κρεμώδη τυριά (όπως μανούρι, camembert, brie κ.ά.) ενώ απόλυτο το ταίριασμά του με μια παλαιωμένη παρμεζάνα.

Ποιότητα και συνέπεια με σεβασμό στην πρώτη ύλη

Εξέλιξη και επενδύσεις στο μέλλον για το Κτήμα Παυλίδη

Στα 25 χρόνια λειτουργίας του, το Κτήμα Παυλίδη επιλέγει πάντα προσεκτικά τις κατάλληλες καλλιεργητικές πρακτικές στον αμπελώνα, κάτι που οδηγεί σε υψηλότερη ποιότητα σταφυλιών, με μικρότερο κόστος παραγωγής, με σεβασμό στο περιβάλλον και με απόλυτη ασφάλεια για τον χρήστη και τον τελικό καταναλωτή. Σήμερα, στα 800 στρέμματα ιδιόκτητων αμπελώνων, στις περιοχές Κοκκινόγεια και Περιχώρα Δράμας, εφαρμόζεται το Σύστημα Ολοκληρωμένης Διαχείρισης για το οποίο έχει τις πιστοποιήσεις GLOBALGAP: Crops for Processing Έκδοση 1, AGRO 2-1 και 2-2.

Εξέλιξη και επενδύσεις

Το Κτήμα Παυλίδη προχώρησε σε επενδύσεις που αφορούν νέο εξοπλισμό οινοποίησης και ωρίμανσης των οίνων. Για τον φετινό τρύγο του 2023 προστέθηκαν νέοι δρύινοι οινοποιητές χωρητικότητας 2.500 λίτρων και κεραμικοί αμφορείς γαλλικής κατασκευής. Σύμφωνα με τον οινολόγο και διευθυντή παραγωγής, Θανάση Εξάρκου, τα κεραμικά δοχεία ακολουθούν παραπλήσια λογική με τα δρύινα βαρέλια, με τη

ΚΤΗΜΑ ΠΑΥΛΙΔΗ

διαφορά, όμως ότι στο πορώδες του κεραμικού έχει παγιδευτεί μια μικρή ποσότητα οξυγόνου, το οποίο παίζει κρίσιμο ρόλο στη διαδικασία ωρίμανσης του κρασιού, διατηρώντας τη φρεσκάδα και τον φρουτώδη χαρακτήρα του.

Στόχος, λοιπόν, είναι η παραγωγή λευκών και ροζέ οίνων με όγκο και γεμάτο σώμα, διατηρώντας παράλληλα το φρούτο και τη φρεσκάδα και ερυθρών οίνων με στρογγυλεμένες και καλοδουλεμένες ταννίνες για ένα ισορροπημένο αποτέλεσμα.

Στις νέες επενδύσεις του Κτήματος περιλαμβάνεται η κατασκευή ενός νέου κτιρίου, επέκταση του ήδη υπάρχοντος, το οποίο θα φιλοξενήσει τις αυξημένες ανάγκες παραγωγής. Σε αυτό θα δημιουργηθούν νέες αίθουσες υποδοχής των σταφυλιών, οινοποίησης και αποθηκευτικοί χώροι που θα στεγάζουν εξοπλισμό οινοποίησης τελευταίας τεχνολογίας. Ο εξοπλισμός αυτός, επιλέγεται πάντα με γνώμονα την αρχή της

ελάχιστης δυνατής καταπόνησης του σταφυλιού, του μούστου και του οίνου, ώστε να μην του στερεί σε καμία φάση τη δυνατότητα έκφρασης των χαρακτηριστικών που είχε αποκτήσει από το μοναδικό terroir της Δράμας.

THEMA Ερυθρό και Χρυσό!

Ευχάριστα νέα για τη νέα εσοδεία του THEMA Ερυθρό 2021, το οποίο «ντύθηκε» για ακόμα δύο φορές Χρυσό, συγκεκριμένα στους διαγωνισμούς Berliner Wine Trophy Summer Tasting 2023 και Asia Wine Trophy 2023.

Η ετικέτα THEMA Ερυθρό είναι ο πιο πολυβραβευμένος οίνος του Κτήματος με πάνω από 90 διαφορετικά βραβεία σε οινικούς διαγωνισμούς. Αξιοσημείωτο είναι ότι όλες οι εσοδείες από το 2006 μέχρι και το 2021 (σήμερα) έχουν βραβευτεί με Χρυσά Μετάλλια σε σημαντικούς διαγωνισμούς και ειδικές διακρίσεις για την Ελλάδα, όπως «GOLD SPECIAL PRIZE FOR GREECE 2011» ή «GOLD BEST OF SHOW GREECE 2022». Οι συνεχείς αυτές διακρίσεις επιβεβαιώνουν την προσήλωση και τη συνέπεια του Κτήματος στην υψηλή ποιότητα.





Ο πιο πολυβραβευμένος οίνος του Κτήματος είναι το THEMA Ερυθρό.



Για τον φετινό τρύγο προστέθηκαν νέες δρύινες δεξαμενές και κεραμικοί αμφορείς.

Emphasis Chardonnay 2022

ΑΠΑΛΟ κιτρινοπράσινο χρώμα στην όψη. Όμορφα εξελιγμένα μύτη από αρώματα ανανά και μάνγκο συνδυάζονται αρμονικά σε έναν ουρανό με νύξεις μελιού και δρυός. Το στόμα είναι στρογγυλό και γενναίο, ενώ ταυτόχρονα η ικανοποιητική οξύτητα ισορροπεί το αποτέλεσμα δίνοντας πολλές δυνατότητες για αρμονία με φαγητό. Στη μακρά επίγευση κυριαρχούν το φρούτο και μία απαλή ορυκτότητα.







Σειρά Château Nico Lazaridi

Μόλις κυκλοφόρησαν το Λευκό και το Ροζέ και ακολουθεί το Ερυθρό 2020

CHÂTEAU NICO LAZARIDI ΛΕΥΚΟ 2023

65% Sauvignon Blanc, 30% Ασύρτικο,
5% Μαλαγουζιά
Αλκοόλ: 12,5%

CHÂTEAU NICO LAZARIDI ΡΟΖΕ 2023

ΠΓΕ Μακεδονία
80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon.
Αλκοόλ: 12,5%

CHÂTEAU NICO LAZARIDI ΕΡΥΘΡΟ 2021

ΠΓΕ Δράμα
60% Cabernet Sauvignon,
30% Merlot,
10% Μαυρούδι
Αλκοόλ: 14,5%

Ταξιδεύουν τις αισθήσεις τα νέα Château Nico Lazaridi

Έρχονται οι νέες εσοδείες με νέες επικέτες, φιλοτεχνημένες από τον Γιάννη Γιγουρτάκη

Τριάντα πέντε χρόνια έχουν περάσει από τότε που κυκλοφόρησε το πρώτο Château Nico Lazaridi Λευκό. Η πρώτη εσοδεία του 1987 που κυκλοφόρησε το 1988 και αποτέλεσε το πρώτο κρασί του αμπελώνα της Δράμας, σηματοδότησε μια νέα εποχή και συνετέλεσε στην αναγέννηση του σύγχρονου ελληνικού κρασιού. Σε όλη την πορεία του στο χρόνο πρωτότυπα εικαστικά έργα δημιουργήθηκαν για να «συνδεθούν» τη φιάλη, ενώ σήμερα κάθε επισκέπτης του Οινοποιείου της Δράμας έχει την ευκαιρία να δει από κοντά όλους τους



πίνακες που «έγραψαν ιστορία». Όλα τους έργα ανθρωποκεντρικά, που αναδεικνύουν τη σχέση του ατόμου με τη φύση μέσα από τη δημιουργία, την εργασία, την τέχνη και το όραμα. Φέτος τα Château αλλάζουν ετικέτα, καθώς το Λευκό και Ροζέ μόλις κυκλο-

φόρησαν με ετικέτες φιλοτεχνημένες από τον Γιάννη Γιγουρτάκη ενώ σύντομα θα ακολουθήσει το Château Nico Lazaridi Ερυθρό 2020. Με μια ονειρική αφήγηση που μοιάζει να έχει ξεπηδήσει από εικονογραφημένα χειρόγραφα της Αναγέννησης, ο ζωγράφος αποδίδει στον καμβά του το ταξίδι των αισθήσεων που ξυπνά κάθε γουλιά του κρασιού. Ο Γιγουρτάκης εμπνεύστηκε τα θέματά του από την επίσκεψή του στο οινοποιείο και από τη Φλωρεντία, τόπο άρρηκτα συνδεδεμένο με την οικογένεια του Νίκου Λαζαρίδη.

Με το χάρισμα της γης και τη γνώση των ανθρώπων

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

Στους πρόποδες του Όρους Πάικο, στην περιοχή της Γουμένισσας, περιτριγυρισμένο από αιωνόβιες βελανιδιές, βρίσκεται το Μικρό Κτήμα Τίτου. Εκεί, πλάι στον ποταμό Σείριο, ο Τίτος Ευτυχίδης φύτεψε το 1972 έναν αμπελώνα 40 στρεμμάτων, με τις ποικιλίες Ξινόμαυρο, Νεγκόσκα, Cabernet Sauvignon και Viognier.

Η μακρόχρονη φιλία του Βαγγέλη Γεροβασιλείου με τον Τίτο, οδήγησε την Αγγελική Ευτυχίδη, μετά τον θάνατο του άνδρα της, να μεταβιβάσει το Κτήμα στα χέρια που εμπιστευόταν περισσότερο. Το 2018, περνάει στην ιδιοκτησία του Κτήματος Βιβλία Χώρα. Έτσι, ο Βαγγέλης Γεροβασιλείου και ο Βασίλης Τσακταρλής φτάνουν στη Γουμένισσα, με στόχο να δημιουργήσουν,



με αγάπη και σεβασμό, ερυθρούς οίνους υψηλής ποιότητας, ΠΟΠ Γουμένισσα. Ο αμπελώνας αναβιώνει. Σήμερα καλλιεργούνται 45 στρέμματα με τις ποικιλίες Ξινόμαυρο και Νεγκόσκα, ενώ αποκτήθηκαν επιπλέον 90 στρέμματα με τις ποικιλίες Ξινόμαυρο, Νεγκόσκα και Cabernet Sauvignon στον Γερακώνα, μία από τις καλύτερες περιοχές της ζώνης ΠΟΠ Γουμένισσα. Από το 2021 κυκλοφόρησε η επι-

κέτα Μικρό Κτήμα Τίτου ΠΟΠ Γουμένισσα 2019, ενώ πρόσφατα στο portfolio του Κτήματος έχει προστεθεί το Μικρό Κτήμα Τίτου Νεγκόσκα Ροζέ 2022. Πρόκειται για έναν οίνο Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης Πλαγιές Πάικου, που παράγεται από τη γηγενή ερυθρή ποικιλία Νεγκόσκα, η οποία καλλιεργείται αποκλειστικά στις πλαγιές του όρους Πάικο. Αξίζει να σημειωθεί ότι η καλλιέργειά της τα τελευταία χρόνια συνεχώς φθίνει και οι μονοποικιλιακές της εκφράσεις είναι λίγες. Έτσι, οι δύο οινοποιοί, στην προσπάθειά τους για την αναβάθμισή της, δημιούργησαν ένα μονοποικιλιακό κρασί, που αναδεικνύει τα χαρακτηριστικά της ποικιλίας και της περιοχής.





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



Με αγάπη και σεβασμό στο terroir της Γουμένισσας

ΣΤΟΥΣ ΠΡΟΠΟΔΕΣ του Όρους Πάικο, στην περιοχή της Γουμένισσας, περιτριγυρισμένο από αιωνόβιες βελανιδιές, βρίσκεται το Μικρό Κτήμα Τίτου. Εκεί, πλάι στον ποταμό Σείριο, ο Τίτος Ευτυχίδης φύτεψε το 1972 έναν αμπελώνα 40 στρεμμάτων, με τις ποικιλίες Ξινόμαυρο, Νεγκόσκα, Cabernet Sauvignon και Viognier.

Η μακρόχρονη φίλια του Βαγγέλη Γεροβασιλείου με τον Τίτο, οδήγησε την Αγγελική Ευτυχίδη, μετά τον θάνατο του άνδρα της, να μεταβιβάσει το Κτήμα στα χέρια που εμπιστευόταν

περισσότερο. Το 2018, περνάει στην ιδιοκτησία του Κτήματος Βιβλία Χώρα. Έτσι, ο Βαγγέλης Γεροβασιλείου και ο Βασίλης Τσακτσαρλής φτάνουν στη Γουμένισσα, με στόχο να δημιουργήσουν, με αγάπη και σεβασμό, ερυθρούς οίνους υψηλής ποιότητας, ΠΟΠ Γουμένισσα.

Ο αμπελώνας αναβιώνει. Σήμερα καλλιεργούνται 45 στρέμματα με τις ποικιλίες Ξινόμαυρο και Νεγκόσκα, ενώ αποκτήθηκαν επιπλέον 90 στρέμματα με τις ποικιλίες Ξινόμαυρο, Νεγκόσκα και Cabernet Sauvignon στον Γερακώνα, μία από τις καλύτερες περιοχές της ζώνης ΠΟΠ Γουμένισσα. Από το 2021 κυκλοφόρησε η ετικέτα Μικρό Κτήμα Τίτου ΠΟΠ Γουμένισσα 2019, ενώ πρόσφατα στο portfolio του Κτήματος έχει προστεθεί το Μικρό Κτήμα Τίτου Νεγκόσκα Ροζέ

2022. Πρόκειται για έναν οίνο Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης Πλαγιές Πάικου, που παράγεται από τη γηγενή ερυθρή ποικιλία Νεγκόσκα, η οποία καλλιεργείται αποκλειστικά στις πλαγιές του όρους Πάικο. Αξίζει να σημειωθεί ότι η καλλιέργειά της τα τελευταία χρόνια συνεχώς φθίνει και οι μονοποικιλιακές της εκφράσεις είναι λίγες. Έτσι, οι δύο οινοποιοί, στην προσπάθειά τους για την αναβάθμισή της, δημιούργησαν ένα μονοποικιλιακό κρασί, που αναδεικνύει τα χαρακτηριστικά της ποικιλίας και της περιοχής.



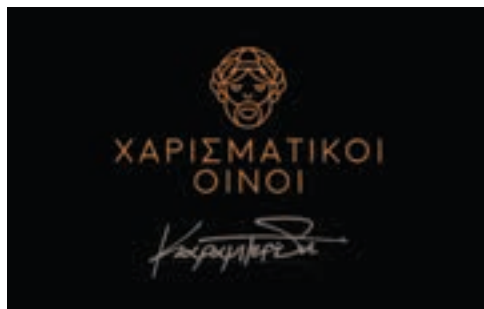


Μια αρμονία οίνων στα βουνά της Καβάλας

Ένα οινοποιείο που εμμένει στην ολιστική προσέγγιση

Στους πρόποδες των ιστορικών βουνών του Παγγαίου και του όρους Συμβόλου, η οικογένεια Καραμπερίδη καλλιεργεί την αμπελουργική τέχνη εδώ και τρεις γενιές. Ένα οικογενειακό εγχείρημα που αποτελεί απόδειξη της δέσμευσής τους να μετατρέψουν τις ευλογίες της γης σε κρασιά που μαγεύουν και τους πιο απαιτητικούς ουρανίσκους.

Τοποθετημένοι σε 180 στρέμματα του Παγγαίου και του Συμβόλου και σε υψόμετρο 300 μ., οι αμπελώνες επωφελούνται από το πάντρεμα του ξηρού εδάφους που ευνοεί την αμπελοκαλλιέργεια και την αρμονική αλληλεπίδραση του δροσερού αέρα του βουνού και των θαλάσσιων επιρροών από την κοντινή θάλασσα και τον ποταμό Στρυμόνα. Αυτό δημιουργεί τις βέλτιστες συνθήκες για την καλλιέργεια μιας εντυπωσιακής γκάμας ποικιλιών σταφυλιού. Η ποικιλιακή οικογένεια των Χαρισματικών Οίνων διαθέτει κυρί-



ως γαλλικές ποικιλίες όπως Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah, Merlot, Chardonnay και Sauvignon Blanc, που συμπληρώνονται με προσεκτικά επιλεγμένες ελληνικές ποικιλίες όπως είναι το Μοσχόμαυρο, το Ασύρτικο, η Μαλαγουζιά, το Βιδιανό αλλά και το Αγιωργίτικο.

Πλήρης σεβασμός στη φύση

Βασισμένοι σε μία φιλοσοφία πλήρους σεβασμού προς τη φύση, το οινοποιείο

προσεγγίζει την οινοποίηση με πάθος και βαθιά αίσθηση ευθύνης, που επεκτείνεται στη χρήση σύγχρονου μηχανολογικού εξοπλισμού, συμπληρώνεται από την τεχνογνωσία υπεύθυνων επιστημόνων και την ανεκτίμητη εμπειρία των μελών της εταιρείας. Κάθε φάση παραγωγής, από τη φροντίδα του αμπελώνα μέχρι την τελική εμφιάλωση, επιβλέπεται σχολαστικά για να διασφαλιστεί η υψηλότερη ποιότητα.

Ευγενής οινική εμπειρία

Η δέσμευση του οινοποιείου της Καβάλας στην ποιότητα είναι εμφανής στις πλήρως ελεγχόμενες διαδικασίες ζύμωσης, τη διατήρηση σταθερών θερμοκρασιών και την τήρηση των παραδοσιακών μεθόδων οινοποίησης. Αυτή η ολιστική προσέγγιση διασφαλίζει ότι τα κρασιά προσφέρουν μια πραγματικά ευγενή εμπειρία και στον πιο απαιτητικό καταναλωτή.

Διεθνής αναγνώριση

Η ΠΑΓΚΟΣΜΙΑ σκηνή υποδέχεται τα κρασιά των Χαρισματικών Οίνων από το 2004. Συμμετέχοντας σε διακεκριμένους διαγωνισμούς παγκοσμίως, τα κρασιά αυτά ξεχωρίζουν σταθερά, κερδίζοντας έως σήμερα 103 διακρίσεις και αναγνώριση. Αυτή η διεθνής αναγνώριση αποτελεί απόδειξη της ακλόνητης αφοσίωσης του Οινοποιείου στη δημιουργία κρασιών που συμπυκνώνουν το πάθος και το μεράκι τους για ποιότητα και γεύση.



ΧΑΡΙΣΜΑΤΙΚΟΙ
ΟΙΝΟΙ



Syrah

OISIMI
White Dry Wine

Μεγίστη μελιτώδη
Medium Sweet Red Wine

CHARISMATIKOS
ROSE
ROSE DRY WINE



Ξενάγηση στον αμπελώνα, στο οινοποιείο και στο Μουσείο Οίνου



Γευστικοί συνδυασμοί με θέα τον Όλυμπο



Η ενότητα του Συμποσίου στο Μουσείο Οίνου Γεροβασιλείου



«Ατομική μεταφορά» του Γιάννη Γιαίτη από τη συλλογή των έργων τέχνης Γεροβασιλείου

Κτήμα
ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ



Οινική εμπειρία

Όταν το κρασί συναντά τον γιολιποισμό

Το Κτήμα Γεροβασιλείου δραστηριοποιείται στον κόσμο του αμπελιού και του κρασιού από το 1981. Η φιλοσοφία του οινοπαραγωγού Βαγγέλη Γεροβασιλείου για ένα οινοποιείο ανοιχτό σε όλους το κάνει επισκέψιμο από την πρώτη στιγμή. Σήμερα, τα 950 στρέμματα ενιαίου αμπελώνα δημιουργούν ένα μοναδικό τοπίο. Η θάλασσα και ο Όλυμπος καθορίζουν το ιδανικό μικροκλίμα της περιοχής της Επανομής και ο σύγχρονος εξοπλισμός του οινοποιείου ενισχύει την παραγωγή υψηλής ποιότητας κρασιών.

Επισκέπτες από όλο τον κόσμο

Το Κτήμα Γεροβασιλείου υποδέχεται κάθε χρόνο περίπου 18.000 επισκέπτες από όλο τον κόσμο. Ο αμπελώνας, το οινοποιείο, το Μουσείο Οίνου και το υπαίθριο μουσείο έργων τέχνης προσφέρουν στον οινόφιλο επισκέπτη μία ολοκληρωμένη εμπειρία.

Τα 2.600 ανοιχτήρια της ιδιωτικής συλλο-

γής του οινοπαραγωγού αποτελούν τον πυρήνα του Μουσείου Οίνου, όπου μέσα από 3.500 αντικείμενα ο επισκέπτης έρχεται σε επαφή με την παγκόσμια ιστορία του κρασιού. Η συλλογή Γεροβασιλείου έχει εμπλουτιστεί με πάνω από 40 έργα τέχνης. Περιλαμβάνει ορισμένα από τα πιο εμβληματικά ονόματα της εγχώριας μοντέρνας και σύγχρονης τέχνης με ισχυρή διεθνή παρουσία, δημιουργώντας ένα υπαίθριο μουσείο γλυπτών.

Πολυδιάστατος χαρακτήρας

Ο πολυδιάστατος χαρακτήρας του κρασιού εκφράζεται όχι μόνο μέσα από τις ξεναγήσεις και τις γευστικές δοκιμές, αλλά και μέσα από τα εκπαιδευτικά προγράμματα σε μαθητές σχολείων, τις εκδόσεις, τις πολιτιστικές δράσεις, όπως είναι οι διαλέξεις, οι θεατρικές και μουσικές παραστάσεις, οι κινηματογραφικές προβολές και οι περιοδικές εκθέσεις.



www.gerovassiliou.gr



Ο Λάσκαρης, η Σύρμω, καθώς και οι δύο τους κόρες, Βίκυ και Ελένη, συνθέτουν την εικόνα ενός σύγχρονου οικογενειακού οινοποιείου.

Εκφράζοντας το χαρακτήρα κάθε ποικιλίας

Στην αιεφόρο αμπελοκαλλιέργεια εμεινδύει η οικογένεια Ασλάνη

Οι θαλασσινές αύρες του Θερμαϊκού διασταυρώνονται στους ιδιόκτητους αμπελώνες της οικογένειας Ασλάνη, σε κοντινή απόσταση από τον αμφιθεατρικά χτισμένο οικισμό της Νέας Μηχανιώνας. Ο Λάσκαρης, η Σύρμω, καθώς και οι δύο τους κόρες, Βίκυ και Ελένη, συνθέτουν την εικόνα ενός σύγχρονου οικογενειακού οινοποιείου που έχει αφοσιωθεί στη βιολογική καλλιέργεια και οινοποίηση. Η σχέση με το αμπέλι και το κρασί για τον Λάσκαρη δημιουργήθηκε στα μέσα της δεκαετίας του '80, όπου έλαβαν χώρα και τα πρωτόλεια βήματά του στην ερασιτεχνική αμπελοκαλλιέργεια και οινοποίηση, με σκοπό την απόλαυση του κρασιού με συγγενείς και φίλους. Έκτοτε το κρασί έγινε θέμα οικογενειακό.

ASLANIS
FAMILY WINERY

Το 2004 σηματοδοτεί την έναρξη του οινοποιείου με τη φύτευση Merlot, Cabernet και Syrah, ποικιλίες που μονοπωλούσαν το ενδιαφέρον των εγχώριων και διεθνών καταναλωτών και αποτέλεσαν εφαλτήριο για τη δημιουργία πολλών οινοποιείων. Λίγα χρόνια αργότερα, έπειτα από μελέτη των εδαφικών και καιρικών συνθηκών της περιοχής, αποφασίστηκε η επέκταση των αμπελώνων με τη φύτευση Λημιού, Μαλαγουζιάς, Ασύρτικου και Κυδωνίτσας.

Φιλοσοφία του οινοποιείου αποτελεί η αιεφόρος αμπελοκαλλιέργεια και η ελάχιστη παρέμβαση τόσο στα αμπελοτόπια, όσο και στην οινοποίηση.

Μονοποικιλιακές ετικέτες

Είναι ζητούμενο για την οικογένεια Ασλάνη να παράγει κρασιά εκφράζοντας το χαρακτήρα κάθε ποικιλίας, όπως αυτή ευδοκιμεί στο terroir της περιοχής. Αξίζει να αναφέρουμε ότι όλα τα κρασιά του οινοποιείου έχουν λάβει vegan - vegetarian πιστοποίηση. Οι ετικέτες είναι κατά κύριο λόγο μονοποικιλιακές, ώστε να επιτευχθεί η απόλυτη εκφραστικότητα κάθε ποικιλίας, ενώ γίνονται πειραματικές οινοποιήσεις με σκοπό τη μελέτη των διαφορετικών εκφάνσεων των ποικιλιών.

Το πολυδιάστατο κι εκλεπτυσμένο Λημνιό σταφύλι

ΤΑ ΕΠΟΜΕΝΑ βήματα για την οικογένεια Ασλάνη εστιάζουν στον πειραματισμό, με τη μορφή μικροοινοποιήσεων, γύρω από το Λημνιό. Αξιοποιώντας ποικίλους τρόπους οινοποίησης, εξερευνώντας διάφορες εκδοχές και έκφρασης της ποικιλίας. Σημειώνεται ότι το Λημνιό, μια από τις αρχαιότερες ελληνικές ποικιλίες, αποτελεί τη ναυαρχίδα του Οινοποιείου την τελευταία δεκαετία, μιας και η οικογένεια έχει πιστέψει στη δυναμική και την εξέλιξή της.



ΑΣΛΑΝΗΣ



ASLANIS
FAMILY WINERY

ASLANIS FAMILY WINERY

Nea Michaniona, Thessaloniki

T. +30 23920 33200

E. wine@aslaniswine.gr

 Aslanis Family Winery



Μια ευλογημένη περιοχή με πολλά αμπέλια είναι η Νέα Μεσημβρία Θεσσαλονίκης.

Κρασί φτιαγμένο από την ύλη των ονείρων

Ο Γιώργος Φούρκας σέβεται τη φύση και αγαπά μολύ το κρασί

Το Οινοποιείο Φούρκας βρίσκεται στη Νέα Μεσημβρία Θεσσαλονίκης και απλώνεται σε 50 στρέμματα, σε μια ευλογημένη περιοχή με πολλά αμπέλια. Αυτά τα αμπέλια ήταν που έκαναν τον Γιάννη Φούρκα να ονειρευτεί πως θα μπορούσε να ασχοληθεί με το κρασί.

Ο ίδιος θυμάται ότι αρχικά, το 2011 αγόρασε τρία στρέμματα χωρίς να φαντάζεται τι θα ακολουθούσε. Παρά τη σκληρή δουλειά του αμπελουργού γοητεύτηκε από τη δημιουργική διαδικασία και αγόρασε άλλα δώδεκα, χτίζοντας παράλληλα ένα κτίριο 100 τ.μ..

Η αγάπη του ωστόσο, για το κρασί τον οδήγησε γρήγορα στη δημιουργία ενός σύγχρονου οινοποιείου με όλο τον απαραίτητο εξοπλισμό το 2016, το χώρο όπου ο ίδιος περνά σχεδόν ολόκληρη τη μέρα του. Ο πρώτος τρύγος



εκείνης της χρονιάς του δημιούργησε απερίγραπτα συναισθήματα χαράς και ικανοποίησης, αφού είχε ως μόνο οδηγό το μεράκι του.

Βραβευμένες ετικέτες

«Μετά από περίπου επτά χρόνια η παραγωγή μας πλέον ανέρχεται σε 25.000 φιάλες. Οι βασικές ετικέτες μας είναι τρία λευκά, ένα κόκκινο και ένα ροζέ κρασί, και όλα τους έχουν αποσπάσει βραβεία στον Διεθνή Διαγωνισμό Οί-

νου Θεσσαλονίκης, ενώ γίνονται εξαγωγές σε ευρωπαϊκές χώρες» λέει ο κ. Φούρκας. Οι ιδιόκτητοι αμπελώνες, βιολογικοί και μη, βρίσκονται σε άμεση γειτνίαση με το οινοποιείο, με αποτέλεσμα η μεταφορά του τρυγητού να είναι συντομότερη. Οι εξελιγμένες τεχνικές οινοποίησης σε συνδυασμό με τα σύγχρονα τεχνολογικά εργαλεία, έχουν ως αποτέλεσμα τα κρασιά του Κτήματος να ξεχωρίζουν, τόσο σύμφωνα με τους κριτικούς οίνου, όσο και με όσους τα απολαμβάνουν στο τραπέζι τους.

Στη Νέα Μεσημβρία η αμπελουργία αποτελεί την κύρια καλλιέργεια της περιοχής. Η ολιγομελής ομάδα του Κτήματος εύχεται να καταφέρει να γίνει το οινοποιείο επισκέψιμο για όσους αγαπούν το κρασί και αντιλαμβάνονται τον κόπο και το μεράκι τους.



Ο ακούραστος οινοποιός

ΓΝΩΡΙΖΟΝΤΑΣ τον οινοποιό Γιάννη Φούρκα καταλαβαίνεις πως πρόκειται για κάποιον που αγαπά πολύ το κρασί, σέβεται τη φύση και μαγεύεται από τους ρυθμούς της, αλλά και για έναν ακούραστο, εργατικό άνθρωπο που όλα αυτά τα χρόνια πρωταγωνιστεί σε ένα... one man show. Σήμερα το ντουέτο του Κτήματος, ο Γιάννης Φούρκας και ο συνεργάτης του, οινολόγος Γρηγόρης Βρεττός μπορούν να είναι υπερήφανοι για το προϊόν που προκύπτει από τα βόθρα των καρπών της αμπέλου. Άλλωστε όπως σημειώνει ο κ. Φούρκας «αυτό προσφέρουμε: κρασί φτιαγμένο από την ύλη των ονείρων!». Και είναι βέβαιος ότι αυτή η προσπάθεια αξίζει για το οινοποιείο, που αναδεικνύει την παράδοση της Μακεδονίας.



ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ
ΦΟΥΡΚΑΣ

FOURKAS WINERY

Φούρκας Ιωάννης | T: 693 231444
Νέα Μισσηβρία, Θεσσαλονίκη
info@fourkaswinery.gr | www.fourkaswinery.gr

Δημιουργική οινοποίηση και προστασία του περιβάλλοντος

Το όραμα της Domaine Agrovision δεν μεριορίζεται στην παραγωγή μπουτικού οίνου

Η Agrovision με έδρα την Ιερισσό Χαλκιδικής ξεκίνησε να δραστηριοποιείται από το 2011 με τριπλή δραστηριότητα, έχοντας υπό τη σκέπη της οινοποιείο, ελαιοτριβείο και την παραγωγή λεβάντας σε μορφή ξηρής δρόγης.

Πρόκειται για μία κατά 100% εξαγωγική εταιρεία, με κύρια αγορά τη Γαλλία, όπου διαθέτει το 98% της παραγωγής της. Γι' αυτόν το λόγο και σε ό,τι αφορά την οινοποίηση το μεγαλύτερο μέρος των σταφυλιών που φυτεύονται είναι διεθνείς ποικιλίες, αν και προχώρησε σε νέες φυτεύσεις ποικιλιών Λημνιό και Βιδιανό με στόχο την ανάδειξη του πολιτισμού της περιοχής μέσω του κρασιού και την επέκτασή της και σε άλλες αγορές του εξωτερικού.

Όπως σημειώνει χαρακτηριστικά ο διευθύνων σύμβουλος της εταιρείας, Άγγελος Ζαμάνης, «η Domaine Agrovision δεν είναι ένα απλό οινοποιείο, είναι ένα όραμα που στηρίζεται στην ποιότητα των προϊόντων του, στο σεβασμό αλλά και στη δημιουργικότητα και στην εφευρετι-



κότητα. Για το συγκεκριμένο οινοποιείο η παραγωγή ποιοτικών οίνων είναι το κύριο αλλά όχι το μοναδικό του μέλημα. Με την εφαρμογή των αρχών της κυκλικής οικονομίας, έχει κατορθώσει να μειώσει το περιβαλλοντικό του αποτύπωμα και να προστατεύσει και το περιβάλλον. Η εφαρμογή της οινολάσσης σε τρόφιμα, η χρήση παλιών βαρελιών για τη δημιουργία τουριστικών αξιοθέατων, όπως ο θρόνος του «Ξέρξη» αλλά και βάσεων στάθμευσης ποδηλάτων, είναι λίγα μόνο από τα παραδείγματα της έξυπνης διαχείρισης των υποπροϊόντων του οίνου. Και η δημιουργικότητα δεν σταματά εκεί. Η Domaine Agrovision έχει δημιουργήσει μια επισκέψιμη υποθαλάσσια κάβα, η οποία σε συνδυασμό με την υπεδάφια παλαίωση που εφαρμόζει μέσα στους αμπελώνες γεννά πολλές προσδοκίες. Τελευταία μάλιστα η εταιρεία, θέλοντας να αναβιώσει τον αρχαίο «Ακάνθιο Οίνο», έχει πραγματοποιήσει και οινοποίηση με θαλασσινό νερό και η εφευρετικότητα συνεχίζεται...».



«MM» ονομάζεται το νέο ροζέ της Domaine Agrovision.

Αύξηση παραγωγής

ΤΟ ΠΛΑΝΟ πενταετίας προβλέπει την αύξηση της παραγωγής σε περίπου 45.000 φιάλες κυρίως με ελληνικές ποικιλίες. Οι αγορές- στόχοι εκτός από την Κύπρο, είναι η Βουλγαρία και η Ρουμανία, με την επιχείρηση να επιδιώκει να εκμεταλλευτεί το εισερχόμενο τουριστικό ρεύμα, το οποίο εφόσον βρει διαθέσιμο ένα ελληνικό κρασί στην πατρίδα του να το επιλέξει, αφού το έχει απολαύσει στην Ελλάδα.



Άγγελος Ζαμάνης, Διευθύνων Σύμβουλος Agrovision

«Χαρακτηριστικό της σημασίας που έχουν οι γηγενείς ποικιλίες, είναι και το γεγονός ότι το αμπέλι, στο οποίο έχουμε φυτεύσει Λημνιό, τοποθετούσε ο ξέρξης το δρόνο του» A. Z.

Κ Τ Η Μ Α
Agrovision



ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ DOMAINE AGROVISION
Δ. ΙΕΡΙΣΣΟΣ, ΧΑΛΚΙΔΙΚΗ, ΕΛΛΑΔΑ | Τ. 23770 23122
E. INFO@AGROVISION-DK.GR

www.agrovision-dk.gr





Πλούσια γκάμα οίνων και αποσταγμάτων

Η ΒΑΣΙΚΗ σειρά οίνων της Τζούλια Γεωργιάδη αποτελείται από έξι τύπους κρασιού και δύο συσκευασίες των 500 και 187ml όπως και τις bag-in-box συσκευασίες Το Κουτί της Πανδώρας. Η σειρά των 750ml φιαλών αποτελείται από τον μυθικό Μαρμαρωμένο Βασιλιά Λευκό Ξηρό, Ροζέ Ξηρό και Ερυθρό Ξηρό, τη σαγηνευτική Rosa Regina Ροζέ Ημίγλυκο. Η Georgiadis Canteen διαθέτει επίσης αποστάγματα.



Η επόμενη μέρα για την παραδοσιακή Ρετσίνα

Η Georgiadis Canteen τιμά το παρελθόν και χαράζει με δύναμη το μέλλον

Η Georgiadis Canteen αποτελεί το νέο επιχειρηματικό εγχείρημα του Αντώνη Γεωργιάδη, τρίτης γενιάς οινοποιού, της γνωστής οικογένειας, της οποίας το όνομα είναι συνυφασμένο με τον παραδοσιακό οίνο της Ρετσίνας. Με μότο «η δική μας κληρονομιά», στόχος της Georgiadis Canteen είναι να παρέχει στους φίλους του κρασιού value for money, αλλά και premium προϊόντα και να αποκαταστήσει τον «παρεξηγημένο» οίνο της Ρετσίνας αναβαθμίζοντάς τον μέσω της διανομής δύο κορυφαίων εκδοχών της: Vosporos Canteen (Ροδίτης – Μαλαγουζιά) και Τζούλια Γεωργιά-

δη (Chardonnay – Ροδίτης), οι οποίες έλαβαν αντίστοιχα το Χάλκινο και το Χρυσό βραβείο στον 22ο Διεθνή Διαγωνισμό Οίνων Θεσσαλονίκης 2022. Η Τζούλια Γεωργιάδη Ρετσίνα έλαβε επίσης το Χρυσό μετάλλιο στον διεθνή Concours Mondial de Bruxelles 2023. Σε ό,τι αφορά τη Vosporos Canteen, που διατίθεται και σε magnum, αποτελεί μια πρωτοποριακή εκδοχή του παραδοσιακού οίνου. Είναι ένας καινοτόμος συνδυασμός του ανθεκτικού στο χρόνο Ροδίτη και της εκλεπτυσμένης Μαλαγουζιάς από την προσήλια Νέα Μεσημβρία Θεσσαλονίκης, με αρώματα ρητίνης,

λευκόσαρκων φρούτων και επίγευση μαστίχας που θα καταπλήξει όσους τη γευτούν. Όπως μάλιστα χαρακτηριστικά αναφέρουν οι άνθρωποι του Οινοποιείου: «Δοκιμάστε την απόφια, δροσερή, σε κολονάτο ποτήρι, συνοδεύοντάς τη με παραδοσιακούς και gourmet μεζέδες, τυριά, πιάτα μεσογειακής κουζίνας ή ένα πληθωρικό ψάρι σχάρας». Η φίλη της Vosporos Canteen είναι εντυπωσιακή, με χάραξη και κερύ στο magnum μέγεθος ενώ η γέφυρα στο λογότυπό της ενώνει το σύγχρονο με την παράδοση, την Ελλάδα με το Βυζάντιο και τη Δύση με την Ανατολή.



#ηΔικήμαςΚληρονομιά



GEORGIADISCANTEEN
WINE STORIES - WINE EXPERIENCE
georgiadiscanteen.com

Διατίθεται σε επιλεγμένα σημεία πώλησης
σε συσκευασίες 0,75ml και Magnum 1,5lt



Η εμβληματική ετικέτα του Κτήματος Κυρ Γιάννη **ΡΑΜΝΙΣΤΑ** όπως **Ξινόμαυρο**

*Ορόσημο για το ελληνικό κρασί,
έμπνευση για τους νεότερους οινοποιούς*



«Βαθύ, έντονο, τραγανό... με συμπύκνωση και άρωμα αποξηραμένης ντομάτας. Εξαιρετική δομή που αγκαλιάζει πολύπλοκες γεύσεις φρούτων. Δύναμη και αρμονία. Έχει πολλά-πολλά χρόνια μπροστά του...» Έτσι περιέγραψε η Julia Harding MW τη ΡΑΜΝΙΣΤΑ του 2019 κατατάσσοντάς τη στα κορυφαία Ξινόμαυρα και δημοσιεύοντας τις σημειώσεις της στο www.jancisrobinson.com, ένα από τα πιο σημαντικά οινικά sites στον κόσμο. Την ίδια στιγμή, η σοδειά του 2019 της ΡΑΜΝΙΣΤΑΣ κέρδισε το Χρυσό Μετάλλιο με τη διάκριση του «Καλύτερου Ελληνικού Κρασιού» στο διαγωνισμό Japan Wine Challenge 2023, και ο Άρης Σκλαβενίτης, ο Καλύτερος Έλληνας Οινοχόος του 2023 -και όχι μόνο, σε πρόσφατο άρθρο του σε συνδρομητικό Μέσο χαρακτήρισε τη ΡΑΜΝΙΣΤΑ ως την «επιτομή του Ξινόμαυρου».

Ένα wine brand με διεθνή καριέρα

Είναι γεγονός ότι η ΡΑΜΝΙΣΤΑ του Κτήματος Κυρ-Γιάννη είναι συνηθισμένη σε μεγάλες διακρίσεις, δείχνοντας μάλιστα μια αξιοσημείωτη συνέπεια και συνέχεια στις επιτυχίες. Στην πρώτη κιόλας σοδειά της ετικέτας -1994- ήταν το πρώτο ελληνικό κρασί που κέρδισε μετάλλιο σε διεθνή διαγωνισμό οίνου, το London Wine Fair. Σχεδόν 30 χρόνια μετά, έχει καθιερωθεί ως ένα εμβληματικό κρασί για το Κτήμα Κυρ-Γιάννη, αλλά και για το Ξινόμαυρο, τη Νάουσα, τον βορειοελλαδίτικο αμπελώνα και την ελληνική οινοποιία εν γένει. Έχει ανοίξει δρόμους και συνεχίζει να το κάνει εντός και εκτός συνόρων, αποτελώντας πηγή έμπνευσης για νέους παραγωγούς. Η ΡΑΜΝΙΣΤΑ είναι ένα wine brand με διεθνή καριέρα, καθώς το Κτήμα Κυρ-Γιάννη βρίσκεται σε περισσότερες από 50 χώρες. Η έναρξη της συνεργασίας με τη Νότιο Αφρική το 2023, σηματοδότη-

σε την παρουσία του Κτήματος σε όλες τις ηπείρους που... κατοικούνται.

Η πρώτη φύτευση το 1970

Η πρώτη μεγάλη φύτευση του Ξινόμαυρου στον αμπελώνα στο Γιαννακοχώρι έγινε το 1970 από τον Γιάννη Μπουτάρη. Είχε προηγηθεί μια μεγάλη εδαφολογική μελέτη που συνεχίζεται συστηματικά από τότε. Αυτή όμως η κίνηση ήταν πολλά παραπάνω από μια φύτευση. Ήταν παρότρυνση και ενεργή στήριξη των ντόπιων μικρών παραγωγών να πάνε ένα βήμα παρακάτω. Να μην πουλάνε απλά σταφύλια αλλά να οργανώσουν την παραγωγή τους και να κάνουν δικά τους κρασιά. Συνέβαλε στην αναβίωση της ζώνης της Νάουσας, στη διαφύλαξη μοναδικών αμπελοοινικών παραδόσεων, στη στήριξη της τοπικής κοινωνίας. Με την ίδρυση της Κυρ-Γιάννη το 1997 από τον Γιάννη Μπουτάρη, μετά την αποχώρησή του από την οικογενειακή επιχείρηση, δημιουργήθηκε ένα Κτήμα που χτίζει την καινοτομία μέσα από την παράδοση.

Η μεγάλη κληρονομιά συνεχίζεται και αναδημιουργείται από τον Στέλλιο Μπουτάρη, 5ης γενιάς οινοποιό, που έχει αναλάβει από το 2004. Το σπίτι της ΡΑΜΝΙΣΤΑΣ, ο αμπελώνας του Κτήματος Κυρ-Γιάννη στη Νάουσα, είναι ένα «φυτώριο» συνεχούς έρευνας και πειραματισμού, με εξατομικευμένες πρακτικές ανάλογα των ιδιαίτερων συνθηκών, σε κάθε ένα από τα 42 blocks του. Ακολουθείται ολοκληρωμένη διαχείριση με σταδιακή υιοθέτηση αρχών αναγεννητικής καλλιέργειας, ενώ ο φυσικός φράχτης από μεικτό δάσος περιμετρικά είναι μια επιπλέον ασπίδα προστασίας της βιοποικιλότητας του αγροοικοσυστήματος. Η ΡΑΜΝΙΣΤΑ είναι αποτέλεσμα οράματος, δουλειάς και μιας ξεχωριστής φιλοσοφίας. Είναι πολλά παραπάνω από ένα εξαιρετικό κρασί.



Αυτό που κάνει τη ΡΑΜΝΙΣΤΑ πραγματικά ξεχωριστή δεν είναι είναι μόνο η ποιότητά της. Είναι η κληρονομιά, το όραμα και η επένδυση δεκαετιών του Κτήματος Κυρ-Γιάννη.

Στέλλιος Μπουτάρης



Το σπίτι της ΡΑΜΝΙΣΤΑΣ, ο αμπελώνας του Κτήματος Κυρ Γιάννη στη Νάουσα χωρίζεται σε 42 blocks.

Απαράμιλλη μορφολογία

ΣΤΟΝ ΤΟΠΙΚΟ

ιδιοματισμό «ράμνιστα» σημαίνει «βασιλικός λόγος» αντικατοπτρίζοντας την απαράμιλλη μορφολογία του αμπελώνα του Κτήματος στη Νάουσα με τις χαρακτηριστικές κλίσεις που δίνουν την εντύπωση κυματισμού.



Στο οινοφυλάκιο της Οινοποιίας στη Νάουσα φυλάσσεται μία πολύ μεγάλη συλλογή από παλαιές σοδειές, με την παλαιότερη από το 1968.

Ταξίδι στην ιστορία της ελληνικής οινοποιίας

Μοναδικός σταθμός το Οινοποιείο Μπουτάρη στη Νάουσα

Σε μία από τις ομορφότερες περιοχές της Μακεδονίας τη Νάουσα, στις ανατολικές παρυφές του Βερμίου, έχει την έδρα του ένα από τα πιο ιστορικά ελληνικά οινοποιεία, το Οινοποιείο Μπουτάρη. Αποτελεί έναν μοναδικό σταθμό στην εξέλιξη του κρασιού σε μία από τις πιο σημαντικές πατρίδες του, τη Μακεδονία, καθώς από εκεί, το 1879 ξεκίνησε η πορεία της Οινοποιίας Μπουτάρη, που ανέδειξε το ελληνικό κρασί εντός και εκτός συνόρων και πρωταγωνιστεί στην εξέλιξη της ελληνικής οινοποιίας μέχρι και σήμερα.

Ποικιλίες και αμπελοτόπια

Η ιστορία της αμπελοκαλλιέργειας στη ζώνη της Νάουσας στη Β. Ελλάδα χάνεται στο παρελθόν. Ο ρόλος της Οινοποιίας Μπουτάρη υπήρξε καθοριστικός όχι

μόνο στη διαφύλαξη της τοπικής ποικιλίας του Ξινόμαυρου, όταν η αμπελοκαλλιέργεια σχεδόν είχε εγκαταλειφθεί, αλλά και στην ανάδειξη και καταξίωση της ποικιλίας και της Π.Ο.Π. Ζώνης της Νάουσας, μέσα από εξαιρετικά και ιστορικά κρασιά.

Η Οινοποιία Μπουτάρη δημιούργησε στην περιοχή μια ομάδα συμβεβλημένων παραγωγών επιλεγμένων αμπελώνων και ανέλαβε τη διαχείρισή τους. Η ενέργεια αυτή οδήγησε στην κατάταξη των αμπελώνων σε ποιοτικά επίπεδα, γεγονός που αποτελεί πρότυπο για τα ελληνικά δεδομένα.

Οι αμπελώνες της περιοχής βρίσκονται στις ηλιόλουστες νοτιοανατολικές πλαγιές του Βερμίου, προφυλαγμένοι από τους κρύους βόρειους ανέμους. Οι άφθονες βροχοπτώσεις και το σχετικά

δροσερό κλίμα παίζουν ευεργετικό ρόλο στην ανάπτυξη και τη καρποφορία των φυτών. Τα εδάφη είναι αργιλοπηλώδη, ασβεστούχα ιδανικά για την παραγωγή κρασιών με πλούσιο σώμα.

Βασιλιάς το Ξινόμαυρο

Η ερυθρή ποικιλία Ξινόμαυρο (Π.Ο.Π. Νάουσα) δίνει εξαιρετικά ερυθρά κρασιά επιδεκτικά παλαιώσης, καθώς και πολλούς διαφορετικούς τύπους οίνων, με ιδιαίτερα χαρακτηριστικά. Τη δεκαετία του '80 ξεκίνησε και η καλλιέργεια των ξενικών ποικιλιών Merlot και Syrah, τα αποτελέσματα των οποίων ήταν εντυπωσιακά και οδήγησαν στη δημιουργία μονοποικιλιακών κρασιών αλλά και σε εξαιρετικά χαρμάνια με το Ξινόμαυρο. Το γεγονός αυτό αποδεικνύει το δυναμικό του αμπελώνα και τις περαιτέρω δυνατότητες αξιοποίησής του.



Το must have εκλεκτό κρασί

ΤΟ GRANDE RESERVE NAOUSSA έχει ταυτιστεί με την Οινοποιία Μπουτάρη, αφού είναι ένα από τα πρώτα και γνωστότερα κρασιά της. Είναι το πρώτο κόκκινο κρασί, που εισήγαγε στην αγορά την έννοια της περιορισμένης και ελεγχόμενης παραγωγής από σταφύλια επιλεγμένων αμπελώνων.

ΕΙΝΑΙ ΤΟ ΠΡΩΤΟ ΚΡΑΣΙ που ταξίδεψε σε όλη την Ελλάδα και αγαπήθηκε αμέσως από την ελίτ της εποχής. Η πρώτη σημαντική σελίδα στην ιστορία του ελληνικού κρασιού έχει γραφτεί με... κόκκινα γράμματα. Έχει στο ενεργητικό του σημαντικές διακρίσεις σε διεθνείς διαγωνισμούς, ενώ θεωρείται σταθερά από Έλληνες και ξένους γευστιγνώστες ένα από τα πιο υψηλών προδιαγραφών ελληνικά ερυθρά κρασιά.

Η ΣΟΔΕΙΑ ΤΟΥ 2013 που κυκλοφορεί ως τρέχουσα σοδειά, είναι ένα εξαιρετικά παλαιωμένο κρασί που αναδεικνύει τις δυνατότητες του Ξινόμαυρου στην παλαίωση και αποδεικνύει



την ταυτότητα του προϊόντος, ως ένα κορυφαίο κόκκινο ελληνικό κρασί παλαίωσης. Σημειωτέον έχει αποσπάσει Χρυσό Βραβείο στο Διαγωνισμό Θεσσαλονίκης ενώ στο Wine & Spirits είχε βαθμολογηθεί από τους δημοσιογράφους με 94/100.

ΠΛΟΥΣΙΟ ΚΡΑΣΙ με βαθυκόκκινο χρώμα και κεραμιδί ανταύγειες. Τα γλυκά αρώματα αποξηραμένων φρούτων, με κυρίαρχα την ντομάτα και το σύκο, συνδυάζονται με αυτά της παλαίωσης, όπως η κανέλλα, η βανίλια, το ξύλο και τα μπαχαρικά. Στιβαρό κρασί με σώμα που χαρακτηρίζεται από πολλές και ώριμες ταννίνες, γεγονός που μαρτυρούν την πολύχρονη παλαίωση. Επίγευση που διαρκεί.



Στο Οινοποιείο της Νάουσας ο επισκέπτης έχει τη δυνατότητα να περιηγηθεί στους χώρους παραγωγής και την ιστορική υπόγεια κάβα, που φιλοξενεί περισσότερα από 3.000 βαρέλια.



Ξινόμαυρο 9 Daughters, ΤΟ Νέο μονοποικιλιακό

Η αυθεντικότητα του τόπου μιλάει στη φιάλη από το Κτήμα Πιερία Ερατεινή



Από αριστερά Παύλος Αργυρόπουλος, Φανή Αργυροπούλου και Ανδρέας Πάντος, οι επικεφαλής του Κτήματος Πιερία Ερατεινή

Τον τελευταίο καιρό, ο κόσμος του κρασιού δέχεται μια εντυπωσιακή προσφορά από κρασιά που επιδιώκουν την αυθεντικότητα του τόπου τους και διαμορφώνουν αυτό που ονομάζουμε «Νέο Ελληνικό Κρασί». Η νέα προσθήκη, από το Κτήμα Πιερία Ερατεινή «Ξινόμαυρο 9 Daughters» Single Vineyard, κινείται σαφέστατα προς αυτή την κατεύθυνση. Ένα κρασί που διαπραγματεύεται με μοναδικό τρόπο τις αρετές της ποικιλίας και του τόπου και υπόσχεται να ενθουσιάσει τους οινόφιλους.

Η ποικιλία, Ξινόμαυρο:

Αυθεντικότητα & πολυπλοκότητα

Το Ξινόμαυρο 9 Daughters -όπου «9 Daughters»: Η premium edition μονοποικιλιακών του Κτήματος- στεγάζει ταυτόχρονα βάθος, αντοχή στο χρόνο και αρωματική πολυπλοκότητα. Αρώματα

κόκκινων φρούτων και γης, λιαστής ντομάτας, μαύρης τρούφας και ελιάς, χαρακτηριστικά «ίδια» της ποικιλίας. Επιπλέον, το κρασί, φέρει και την υπογραφή του Κτήματος, που είναι το προσωπικό του ύφος, δηλαδή υπερσυγκέντρωση, παλαιώση και γευστικό πλούτο.

Τα κλασικά χαρακτηριστικά του Ξινόμαυρου αποκτούν νέα διάσταση, ιδιαίτερα μετά από δύο χρόνια ωρίμανσης σε γαλλικά δρύινα βαρέλια. Η αρμονία των γεύσεων εμπλουτίζεται, δίνοντας ένα βάθος και μια δομή που καθιστούν αυτό το κρασί μοναδικό.

Η σημασία του τόπου:

Οι βιολογικοί αμπελώνες και η προσεκτική διαχείριση

Ένα από τα δυνατά χαρακτηριστικά αυτού του Ξινόμαυρου είναι οι βιολογικοί αμπελώνες, που καλλιεργούνται στον Κολιν-

δρό Πιερίας, σε 400 μέτρα υψόμετρο, στους πρόποδες του Ολύμπου. Η αγάπη και η φροντίδα των οινοποιών συναντούν αυτό το μοναδικό οικοσύστημα και αντανακλώνεται στη γεύση του κρασιού, προσφέροντας μια έντονη έκφραση του τόπου. Η προσεκτική διαχείριση του οικοσυστήματος αποτελεί άλλο ένα κλειδί για την ποιότητα αυτού του κρασιού. Η οινοποίηση γίνεται με σεβασμό στο περιβάλλον, ενισχύοντας τη βιοποικιλότητα και διατηρώντας την ισορροπία του εδάφους.

Γευστική εμπειρία:

Το μοναδικό άρωμα της Πιερίας

Ένα ποτήρι Ξινόμαυρο 9 Daughters ανοίγει ένα παράθυρο στο Ολύμπιο τοπίο. Μπορεί κάποιος να γευτεί τα αρώματα του κρασιού με τη χαρακτηριστική ένταση, ακόμη και τη θάλασσα, που βρίσκεται σε απόσταση αναπνοής, υπό



το βλέμμα των Πιερίων Όρεων. Όλα μαζί, αναπνέουν μέσα στο ποτήρι. Η μακριά επίγευση, θυμίζει κάτι από τα αιωνόβια δέντρα της περιοχής, όπου σαν άλλες κόρες, Πιερίδες Μούσες, δημιουργούν μια πλούσια και πολυδιάστατη εμπειρία γεύσης και ευφορίας.

Αφοσίωση σε βαθιές αξίες

Συνοψίζοντας, το νέο ερυθρό κρασί από το Κτήμα Πιερία Ερατεινή αντιπροσωπεύει όχι μόνο ένα εξαιρετικό κρασί, αλλά επίσης την αφοσίωση σε βαθιές αξίες όπως η βιωσιμότητα, η υψηλή ποιότητα και η αυθεντικότητα του τόπου.

Ένα ποτήρι από αυτό το Ξινόμαυρο είναι μια μοναδική ευκαιρία να ανακαλύψει κανείς την αυθεντική γευστική χαρά της Πιερίας και να απολαύσει τον καρπό της προσεκτικής διαχείρισης ενός εξαιρετικού αμπελώνα.

Ο δημιουργός και οι ετικέτες

Το Κτήμα Πιερία Ερατεινή ιδρύθηκε το 2006 από τρεις οινολόγους, τον Παύλο Αργυρόπουλο, τον Ανδρέα Πάντο και τον Στέλιο Πυρπίλη. Βρίσκεται στον Κολινδρό Πιερίας και ανάμεσα στο Αιγαίο Πέλαγος και τους πρόποδες του Ολύμπου, το οινοποιείο καλλιεργεί 150 στρέμματα βιολογικών αμπελώνων, με αυτόχθονες και διεθνείς ποικιλίες.

Με τις Premium ετικέτες «Γυμνός Βασιλιάς», «Γυμνή Βασίλισσα», τα πολυποικιλιακά κρασιά «Ευχές Ερατεινές» Λευκό και Ερυθρό, τις «ιδιαιτέρως» οινοποιήσεις «Γλυκές Ευχές», «Μετά» (διάκριση The Top 50 Wine Trails) και τέλος, τη νεοαφικθείσα σειρά Premium Single Vineyard «9 Daughters», Μαλαγουζιά και φέτος Ξινόμαυρο. Κάθε ποικιλία έχει επιλεγεί με κριτήριο την προσαρμοστικότητα της στο έδαφος και στο κλίμα.



Ξινόμαυρο
100%



Κόκκινα φρούτα, ντομάτα, μαύρη ελιά, καπνός, γλυκόριζα και πιπέρια



13,5 alc by vol



Γαλλικά δρύινα βαρέλια 24 μήνες



600 kg



Βουργουνδίας



2021





Νίκος Πάντου, επικεφαλής του ομώνυμου Κτήματος



Η ταυτότητα του τόπου άρωμα και γεύση στο κρασί

Ένα οινοποιείο αμιγλντα προσαρμοσμένο στο ψυχρό κλίμα της Φλώρινας

Δημιουργία της οικογένειας Πάντου, που ασχολείται με την αμπελουργία από το 1986, αποτελεί το Κτήμα Πάντου που βρίσκεται στην Υδρούσα Φλώρινας, στο βορειοδυτικό μέρος της Ελλάδας.

Σήμερα τα ντίνια του Οινοποιείου έχει αναλάβει η επόμενη γενιά της οικογένειας με αμπελουργό - οινοποιό τον Νίκο Πάντου, ο οποίος πραγματοποίησε αναδιαρθρώσεις του αμπελώνα και νέες φυτεύσεις με τις ποικιλίες να προσαρμόζονται στο κλίμα της περιοχής δίνοντας στα παραγόμενα κρασιά ταυτότητα του τόπου παραγωγής.

Οι ιδιόκτητοι αμπελώνες του Κτήματος



είναι χωρισμένοι σε έξι αμπελοτόπια, το κάθε ένα έχει το αντίστοιχο υποκείμενο, κλώνο και ποικιλία που του ταιριάζει.

Τα εδάφη είναι με κλίσεις που κυμαίνονται από 15-25%, φτωκά, αργιλοπηλώδη και άλλα αμμώδη, σχετικά ουδέ-

τερα, με πολύ καλή αποστράγγιση των υδάτων και προσφέρουν τις προϋποθέσεις για την παραγωγή κρασιών με έντονο και σύνθετο άρωμα, καλή δομή, ισορροπία και επιπλέον με πλούσιο χρώμα για τα ερυθρά. Η πυκνότητα φύτευσης είναι 350 πρέμνα/στρέμμα και η απόδοση χαμηλή της τάξης των 400-700 κιλών/στρέμμα.

Οι αμπελώνες του Κτήματος φιλοξενούν τις παρακάτω ποικιλίες: Sauvignon Blanc, Gewurztraminer και Chardonnay για τα λευκά (σε ποσοστό 80%), Cabernet Sauvignon, Merlot και Μοσχόμαυρο για τα ερυθρά (σε ποσοστό 20%).

Ιδανικές συνθήκες για λευκές και ερυθρές ποικιλίες

ΤΟ ΨΥΧΡΟ κλίμα της περιοχής μαζί με το υψόμετρο που ξεκινάει από τα 720 έως 760 μέτρα είναι ιδανικό για λευκές και ερυθρές ποικιλίες . Ο κρύος χειμώνας με αρκετές βροχές και χιονοπτώσεις εξασφαλίζει στα αμπέλια την απαραίτητη υγρασία για να ανταπεξέλθουν στο σχετικά ξηρό καλοκαίρι. Κατά τη διάρκεια της θερινής περιόδου σημειώνονται οι απαραίτητες θερμοκρασιακές διακυμάνσεις μέρας (30°C) και νύχτας (12°C) που εξασφαλίζουν μια μακρά περίοδο ωρίμασης των σταφυλιών και τη διατήρηση των αρωμάτων. Σύμφωνα με τον Νίκο Πάντου, «στο Οινοποιείο μας παράγουμε κρασιά αποκλειστικά και μόνο από τους ιδιόκτητους αμπελώνες του Κτήματος, που βρίσκονται στα 760 μέτρα υψόμετρο».



since  1997
Οινοποιείο Πάντου



Με κομψότητα,
έντονο φρουτώδη
χαρακτήρα
και μακριά
επίγευση



ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΠΑΝΤΟΥ
ΥΔΡΟΥΣΑ, ΦΛΟΡΙΝΑ
Τ. +30 2385 0 29623
www.ktima-pantou.gr
f Οινοποιείο Πάντου
e oinos_pantou



Winery Open To The Public το Οινοποιείο της Amyntas Wines

ΕΠΙΣΚΕΨΙΜΟ κατόπιν τηλεφωνικής επικοινωνίας και χωρίς επιβάρυνση για τον επισκέπτη είναι το Οινοποιείο της Amyntas. Για τον επισκέπτη αποτελεί μια πρώτης τάξεως ευκαιρία να γνωρίσει από κοντά τις μεθόδους παραγωγής και να αντιληφθεί τα υψηλά επίπεδα τεχνολογίας που χρησιμοποιούνται. Αξίζει επίσης να σημειωθεί ότι ο επισκέπτης θα ξεναγηθεί στις ιστορικές τιμεντένιες δεξαμενές, που αποτελούν και τον βασικό άξονα στήριξης του ίδιου του οινοποιείου. Εντυπωσιακές, γεμάτες μνήμες και διακοσμημένες με φωτογραφικό υλικό από στιγμές-σταθμούς της πορείας του οινοποιείου, καταφέρνει να ταξιδέψει τον επισκέπτη κατευθείαν στην καρδιά του Ξινόμαυρου & του Αμυνταίου. Στο τέλος της διαδρομής θα επισκεφτεί τον χώρο παλαίωσης των κρασιών και θα οδηγηθεί στο χώρο των γευστικών δοκιμών, όπου ολοκληρώνεται η επίσκεψη. Υπάρχει δυνατότητα ξενάγησης σε Αγγλική και Ιταλική γλώσσα.

Η καρδιά του Ξινόμαυρου χτυπά στην Amyntas Wines

Με συνεχείς επενδύσεις κρατά ψηλά την ποιότητα των οίνων

Το ιστορικό οινοποιείο της βορειότερης αμπελουργικής ζώνης της Ελλάδας κάνει την εμφάνισή του, το μακρινό 1959. Το συνεταιριστικό οινοποιείο της περιοχής αποτέλεσε την αρχή του καλού... Η συλλογική αυτή προσπάθεια υπήρξε μονόδρομος για τους αμπελουργούς της περιοχής του Αμυνταίου, αφού έγινε από πολύ νωρίς κατανοητή, η σπουδαιότητα αυτής της πολυδύναμης ποικιλίας.

Ο Συνεταιρισμός Αμυνταίου, πλέον επανασυστήνεται στους καταναλωτές με την επωνυμία «AMYNTAS WINES», καταφέροντας να συνδυάσει το απόλυτο «πάντρεμα» της παράδοσης με τη νέα εποχή.

Σταθμός στην οινική πορεία υπήρξε το 1971, όταν πρωτοξεκίνησαν οι πειραματικές δοκιμές για την παραγωγή αφρώδους οίνου από το Ξινόμαυρο, οι οποίες οδήγησαν σε εξαιρετικά αποτελέσματα. Η ποικιλία Ξινόμαυρο στην περιοχή του Αμυνταίου παρουσιάζει ιδιαίτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά. Έτσι, τον επόμενο χρόνο κιόλας το 1972, το ελληνικό κράτος αναγνώρισε επίσημα την αμπελουργική ζώνη του Αμυνταίου με την διάκριση «ΠΟΠ ΑΜΥΝΤΑΙΟ», δημιουργώντας παράλληλα τον πρώτο εγχώριο ροζέ οίνο Π.Ο.Π. στον ελλαδικό χώρο.

Σήμερα, η AMYNTAS WINES αριθμεί περίπου 55 μέλη-αμπελουργούς, οι οποίοι αποτελούν την επίσημα αναγνωρισμένη από το υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης «Οργάνωση Παραγωγών Αμπέλου και Οίνου». Μία ισχυρή ένωση ανθρώπων με κοινό όραμα, αγάπη για το αμπέλι και με έντονα ενισχυμένο το αίσθημα του «ανήκειν»- ως βασικό στοιχείο της επιτυχίας. Καλλιεργούν, περίπου 1.000 στρέμματα, με τη συνεχή καθοδήγηση από έμπειρους οινολόγους και γεωπόνους, εφαρμόζοντας το Σύστημα Ολοκληρωμένης Διαχείρισης.

Το υπερσύγχρονο Οινοποιείο

Το Οινοποιείο του Αγροτικού Συνεταιρισμού Ευρύτερης Περιοχής Αμυνταίου (ΑΣΕ-ΠΑ) είναι εγκατεστημένο στο 1ο χλμ Αμυνταίου-Φλώρινας, του Δήμου Αμυνταίου, του Ν. Φλώρινας. Επενδύοντας συνεχώς



τόσο στις εργοστασιακές υποδομές όσο και στον επαγγελματικό εξοπλισμό για την παραγωγή ήρεμων και αφρωδών οίνων με τη συνέργεια νέων επενδυτικών προγραμμάτων, το οινοποιείο της Amyntas Wines έχει θέσει ως στόχο, τον εκσυγχρονισμό για την περαιτέρω αύξηση της παραγωγής.

Στο Αμύνταιο οι εποχές φαίνεται ακόμη να ξεχωρίζουν...

Το οροπέδιο του Αμυνταίου αποτελεί μια από τις σπουδαιότερες αμπελουργικές ζώνες της Ελλάδας με τη ζώνη του ΠΟΠ Αμύνταιο να είναι η βορειότερη με το μεγαλύτερο μέσο υψόμετρο (615 μ.) από τις

τέσσερις ζώνες οίνων ΠΟΠ, στις οποίες συμμετέχει η ποικιλία Ξινόμαυρο. Χάρη στο ιδιαίτερο ανάγλυφό της η περιοχή ευνοεί την ανάδειξη των πρωτογενών αρωμάτων των ποικιλιών για την παραγωγή λευκών και ροζέ οίνων.

Υψηλές οξύτητες, μαλακές ταννίνες αλλά και ο μοναδικά φρουτώδης χαρακτήρας του Ξινόμαυρου-Αμυνταίου, θα κάνουν ακόμη και τον πιο δύσπιστο καταναλωτή, που δεν θα δοκιμάζε εύκολα ερυθρές ποικιλίες...να το ξανασκεφτεί! Όλα αυτά, σε συνδυασμό με τον εν γένει ανθικό χαρακτήρα της ποικιλίας, δημιουργούν εξαιρετική πρώτη ύλη για την παραγωγή αφρώδων οίνων. Όσον αφορά τώρα τα ερυθρά παλαιωμένα κρασιά από Ξινόμαυρο, τα λόγια περιττεύουν... Είναι ίσως η πιο δημοφιλής ελληνική ποικιλία, που η ερυθρή εκδοχή της παλαιώνει υπέροχα και μας χαρίζει «Μεγάλα Κρασιά».

*Μαρία Τσιβίκη,
Χημικός-Οινολόγος MSc &
Μιχάλης Φραντζής,
Γεωπόνος MSc-WSET L3*



ZOINOS WINERY
ZITSA



Κάθε κρασί με τον δικό του χαρακτήρα

Σε λειτουργία το νέο εργοστάσιο της Zoinos στο Καλέντζι Αχαΐας

Στην ορεινή αμπελουργική ζώνη της Ζίτσας στην Ήπειρο, όπου δραστηριοποιείται η Zoinos Winery, το κλίμα, το έδαφος και ο ανθρωπίνος παράγοντας διαμορφώνουν ένα ιδιαίτερο terroir, το οποίο, εξελισσόμενο στο χρόνο, αναδεικνύει τη δυναμική των γηγενών λευκών και ερυθρών ποικιλιών, με κάθε κρασί του Οινοποιείου να παράγεται από συγκεκριμένα αμπελοτόπια και με τη χρήση άγριων ζυμών.

Από τη δημιουργία του Οινοποιείου το 1974, τη σύσταση της Zoinos το 2006 έως σήμερα ο σκοπός είναι πάντα ο ίδιος, ο ποιοτικός αμπελώνας. Την τε-

λευταία δεκαετία το οινοποιείο και το αποστακτήριο έχουν εκσυγχρονιστεί και είναι επισκέψιμα. Η Zoinos Winery έχει στην κατοχή της 130 στρέμματα ιδιόκτητους αμπελώνες βιολογικής καλλιέργειας με τις γηγενείς ποικιλίες Ντεμπίνα, Βλάχικο και Μπεκιάρι. Σημειώνεται ότι στην ορεινή Ζίτσα η παραγωγή αφρωδών (λευκών και ροζέ) οίνων είναι παράδοση, καθώς και ο κεχριμπαρί οίνος από τη λευκή Ντεμπίνα με τη μέθοδο της ερυθρής οινοποίησης όπου αναδεικνύεται η δυναμική της.

«Ήρθαμε για να μείνουμε στην Αχαΐα»

Σημειώνεται ότι την άνοιξη του 2023 εγκαινιάστηκε το νέο εργοστάσιο της Zoinos στο Καλέντζι Αχαΐας με τον πρόεδρο του ΔΣ, Βαγγέλη Αργύρη, να αναφέρει σχετικά κατά τη λαμπρή τελετή των εγκαινίων: «Το εργοστάσιο αυτό σφραγίζει την πολύχρονη συνεργασία της Zoinos με την αμπελουργική ζώνη της Αχαΐας, αξιοποιώντας την παραγωγή των τοπικών οινοποιήσιμων ποικιλιών και ανοίγει νέους ορίζοντες, προωθώντας τα εκλεκτά προϊόντα της Zoinos τόσο στην εγχώρια, όσο και στην διεθνή αγορά. Ήρθαμε για να μείνουμε».



Βασίλισσα της αμπελουργικής ζώνης της Ζίτσας η ποικιλία Ντεμπίνα



Με μια λαμπρή τελετή εγκαινιάστηκε στις 11 Μαρτίου 2023 το νέο εργοστάσιο της Ζοίνος στην Αχαΐα.

Νέα άφιξη Βλάχικο Sparkling

ΕΡΥΘΡΟΣ ξηρός αφρώδης οίνος από 100% Βλάχικο ΠΓΕ Ήπειρος που εμφανίστηκε για πρώτη φορά το 2022. Έντονα αρωματικό με νότες από κόκκινα φρούτα, λουλούδια και μπαχαρικά. Κλασική ερυθρή οινοποίηση και μετά τη δεύτερη ζύμωση σε αυτόκλειστες δεξαμενές το κρασί παραμένει σε επαφή με τις οινολάσπες του για τρεις μήνες, αποκτώντας έξτρα πολυπλοκότητα και δομή. Οι λεπτές φυσαλίδες δίνουν κομψότητα, νεύρο και φρεσκάδα. Μια τοπική ποικιλία, την οποία εξελίσσει συνεχώς το Οινοποιείο.





Το boutique οινοποιείο που αναδεικνύει το **terroir** της Ηπείρου

Ασπρούδι και Βερτζαμί στο αμπέλι του Zervas Winery



Η αύρα του Ιονίου που ταξιδεύει μέσα από τις εκβολές του Ποταμού Θύαμη και κατά μήκος του, οι κρύες μάζες αέρα από την οροσειρά της Μουργκάνας και το όρος Ντούλκα δημιούργησαν το άψογο **terroir** και αποτέλεσαν την πηγή έμπνευσης του Γιώργου Ζέρβα για να δημιουργήσει ένα boutique βαρυντικό οινοποιείο στη Θεσπρωτία δίπλα ακριβώς από τον ποταμό Θύαμη.

Έπειτα από δέκα χρόνια καλλιέργειας και πειραματισμού το Zervas Winery θέτει τις βάσεις του αμπελουργικού χάρτη στη Θεσπρωτία αναδεικνύοντας τις γηγενείς ποικιλίες Ασπρούδι και Βερτζαμί με γνώμονα την ισορροπία μεταξύ της παράδοσης και των σύγχρονων τεχνικών οινοποίησης. Το αποτύπωμα των κρασιών του Οινοποιείου είναι η ανάδειξη του φρούτου των ποικιλιών με φόντο εκρηκτικά μεσογειακά αρώματα.

Red Fresh 2023, το «νιο», το πιο φρέσκο κόκκινο που κυκλοφορεί για τον τρύγο του 2023

Ένας πρωτοπόρος συνδυασμός από Βερτζαμί και από Syrah. Το κρασί που εμφιαλώνεται το Νοέμβριο της ίδιας χρονιάς, είναι το αποτέλεσμα της άψογης δουλειάς που γίνεται μέσα στο αμπέλι. Η ίδια χρονική στιγμή τρύγου και για τις δύο ποικιλίες μαζί

με τμηματικές εκκυλίσεις δεν άφησαν χώρο για καμία απολύτως παρέμβαση. Ένα γευστικό πάρτι από ζωντανό βατόμουρο, βύσσινο, δαμάσκηνα, μαύρα σύκα, πιπέρι και καραμέλα γάλακτος. Πρόκειται για ένα φρέσκο ζωντανό και με νεύρο κρασί σε μια εξαιρετικά περιορισμένη εμφιάλωση μόλις 1.000 φιαλών.

Θύαμις, ένα διαφορετικό Ασπρούδι «terroir»

Περιγράφοντας το Θύαμις θα έλεγε κανείς πόση δυναμική έχει η ποικιλία Ασπρούδι και πώς εκφράζεται σε ένα διαφορετικό μικροκλίμα. Στο αμπελοτόπι του Θύαμη όπου το έδαφος του στα βαθύτερα στρώματα του είναι πετρώδες και χαρακτηρίζεται από υψηλή περιεκτικότητα σε οργανική ύλη, εφαρμόζονται καλλιεργητικές τεχνικές που επιτρέπουν την εξαιρετικά χαμηλή στρεμματική απόδοση, τα οποία σε συνδυασμό με το πρωινό πέπλο ομίχλης που σκεπάζει τον αμπελώνα αλλά και το ελαφρύ αεράκι που όλη την ημέρα κυριαρχεί, δίνουν στο κρασί μια πλούσια πανδαισία αρωμάτων από έντονα τροπικά και πυρηνόκαρπα φρούτα, φρέσκαδα με πράσινο χαρακτήρα, τα οποία ακολουθεί ένας ουρανίσκος πολύπλοκος με αναζωογονητική οξύτητα και ισορροπημένη λιπαρότητα.



Επικεφαλής του οινοποιείου είναι ο Γιώργος Ζέρβας.



Το σύγχρονο Οινοποιείο Ζέρβα στον Παραπόταμο Θεσπρωτίας



Wine from Epirus



ZERVAS WINERY
ΠΑΡΑΠΟΤΑΜΟΣ ΘΕΣΠΡΩΤΙΑΣ ΤΚ 46100 | Τ. 6955660386
www.zervaswinery.gr zervas_winery



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΝΗ



Ο οινοποιός Πάνος Τζίμας επί το έργον στον αμπελώνα της Άρτας

Μεγάλα κρασιά σε μικρή φιάλη

Την τάση της εμφιάλωσης σε 375 ml ακολουθεί ο Πάνος Τζίμας

Λίστες με φιάλες των 375 ml βλέπει να διαμορφώνονται προσεχώς ο Πάνος Τζίμας της Jima Winery από την Άρτα, με τον ίδιο να ακολουθεί αυτό το νέο ρεύμα, εμφιαλώνοντας μεγάλους οίνους σε μια προσπάθεια αναβάθμισης των επιλογών των καταναλωτών.

«Αρκετοί άνθρωποι ταξιδεύουν μόνοι τους και είναι ωραίο να υπάρχουν λίστες στα εστιατόρια από κρασιά που εντάσσονται στην premium κατηγορία, σε μια πιο εύκολα διαχειρίσιμη συσκευασία» θα πει. Αυτή ήταν η σκέψη που τον οδήγησε στο να κυκλοφορήσει από φέτος δύο μεγάλα κόκκινα κρασιά του οινοποιείου του, το Odyssey n2 και το Jack of Spades n2, και τα δύο οινοποίησε του 2022.



«Δεν είναι μόνο όσοι ταξιδεύουν μόνοι τους, ακόμα και μια παρέα δύο ανθρώπων, θα μπορούσε να μοιραστεί δύο με τέσσερα ποτήρια πιο εύκολα», καταλήγει, εξηγώντας πως έλειπε η επιλογή μιας πιο ποιοτικής οινοποίησης

από τις μέχρι σήμερα κυκλοφορίες μικρών φιαλών. Οι πρώτες παραγγελίες που δέχθηκε ο Πάνος Τζίμας προέρχονται από την αγορά του Βελγίου, ενώ καταφθάνουν και στην Αθήνα τα πρώτα μεγάλα κρασιά σε μικρή φιάλη, με την εγχώρια εστίαση να καλείται τώρα να καλύψει τη μεγάλη απόσταση που τη χωρίζει από τη διάθεση κρασιών σε μπουκάλια 375ml.

Οι πρώτες αξιολογές επιλογές, λοιπόν, θα είναι Merlot και Cabernet Franc (Odyssey n2) και το γηγενές και ανερχόμενο Βλάχικο που ακούει στο όνομα Jack of Spades, κρασιά με έντονο το τραγανό στοιχείο, κάτι που χαρακτηρίζει το πειρωτικό terroir που έχει καταστήσει εξαιρετικά επίκαιρο η Jima Winery.



MERRY CHRISTMAS
HAPPY NEW YEAR



*celebrating
with Jima*



EPIRUS
BREATHTAKING
TERROIRS



www.jimawinery.com

JIMA





Η οινολόγος Κική Σιαμέλη

Η ομορφιά της μικροοινοποίησης

Η ΕΤΗΣΙΑ παραγωγή του Κτήματος δεν ξεπερνά τις 35.000 φιάλες με στόχο να φτάσουν τις 45 χιλιάδες παραμένοντας ένα artisanal οινοποιείο εστιάζοντας στη διαρκή βελτίωση της ποιότητας και της μοναδικότητας των κρασιών τους.

Κάθε χρόνο παράγονται οι ετικέτες Robola Classic από επιλεγμένα ορεινά αμπέλια, το Gold από τους προφυλλοξηρικούς αμπελώνες Ζακυνθινού, το Manro από παλιούς αμπελώνες Μαυροδάφνης και ωρίμανση σε γαλλικά βαρέλια, το Roz από νεαρά αμπέλια Μαυροδάφνης, το Kokkino, η φρέσκια ξηρή Μαυροδάφνη, Η Artana από το κομψό Μοσχάτο Κεφαλληνίας και το Lefko από την συνοινοποίηση των ποικιλιών Μοσχάτο και Βοστυλίδι.

Όταν η χρονιά το επιτρέπει το Οινοποιείο παράγει και πλήθος single vineyard κυρίως ετικετών όπως τα εξαιρετικά γλυκά Melitino & Muscat, οι Ρομπόλες Thymari Petras και Palia Armakia, το προφυλλοξηρικό Μον, η ιδιαίτερη Lakouditsa από το ομώνυμο αμπέλι και το Orange Zakynthino Prephilloxera με ωρίμανση σε αμφορέα.



Νίκος Πετρακόπουλος, ο οραματιστής πίσω από το ομώνυμο Οινοποιείο



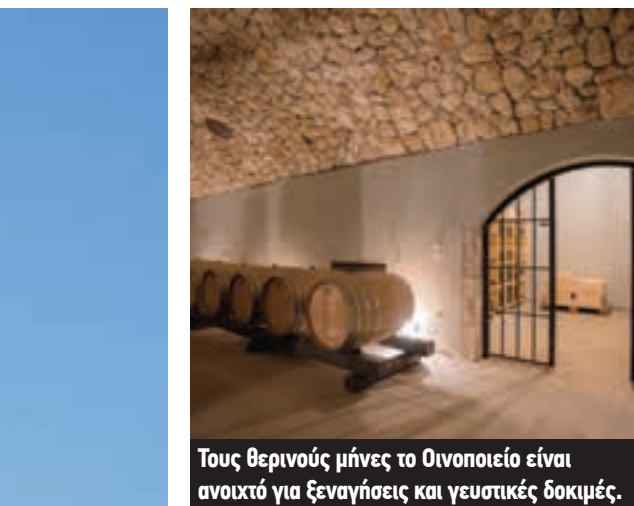
Το κτίριο του νέου οινοποιείου ακολουθεί τον ρυθμό αρχιτεκτονικής της προσεισμικής Κεφαλονιάς.

Στο Libro d' Oro της τέχνης του οίνου

Αρωμα ιστορίας στο Οινοποιείο Πετρακόπουλου



Βιολογική και ήπια η λογική της οινοποίησης



Τους θερινούς μήνες το Οινοποιείο είναι ανοικτό για ξεναγήσεις και γευστικές δοκιμές.



Παναγής Βούλτεφης, ο αμπελουργός

Ο Νίκος Πετρακόπουλος είναι ο οραματιστής πίσω από το ομώνυμο οινοποιείο της Κεφαλονιάς. Απόγονος δύο σημαντικών οικογενειών του νησιού, θέλει να βάλει το προσωπικό του αποτύπωμα στην ανάπτυξη του τόπου του. Ο παππούς του Παναγής Σολομός καταγόταν από τη δουκική οικογένεια Salomone της Βενετίας και η μητέρα του από τη βυζαντινή αυτοκρατορική οικογένεια των Μελισσινών. Δύο οικογένειες που αναγράφονται στο Χρυσό Βιβλίο «Libro d' Oro» των ευγενών του νησιού.

Περιτριγυρισμένος από κρασί σε όλη του την παιδική ηλικία ο Νίκος βοηθούσε με ζήλο τον παπού του και αργότερα τον θείο Αλέξη όταν εκείνοι τρυγούσαν τα παλιά αμπελία της οικογένειας. Το 1984 αναλαμβάνει να συνεχίσει την παράδοση δίνοντας έμφαση στη βιολογική καλλιέργεια, τις τοπικές ποικιλίες, τα αυτόριζα αμπελία και τα επιλεγμένα αμπελοτόπια, ενώ το ισόγειο κελάρι ήταν για χρόνια ο κύριος χώρος παραγωγής. Το 2002 κάνει πραγματικότητα το προσωπικό του όνειρο με την επίσημη έναρξη λειτουργίας του οινοποιείου και τίτλο «Οινοποιείο Μελισσινός». Εναρκτήριες επικέτες σε συνέχεια των κρασιών του αγαπημένων του οι «Μαυρο» και «Gold» από τις ποικιλίες Μαυροδάφνη και Ζακυνθινό αντίστοιχα, που αποτελούν ως σήμερα από τις σημαντικότερες επικέτες του.

Το 2005 η νεαρή οινολόγος Κική Σιαμέλη αφουγκράζεται το όραμα του Νίκου και ξεκινά μέσα από μικροοινοποιήσεις να γνωρίζει τις ποικιλίες και τα αμπελοτόπια του νησιού, αυξάνοντας κάθε χρόνο την γκάμα με νέες μονοποικιλιακές κυρίως επικέτες. Μέσα στα χρόνια το μικρό κτήμα αποκτά αρκετούς φίλους, οι επικέτες παρά τη μικρή παραγωγή τους συμπεριλαμβάνονται στην πολύ καλή εστίαση στον παγκόσμιο χάρτη και τα κρασιά χαίρουν σημαντικών βραβείων και κριτικών. Το 2015 η ονομασία άλλαξε σε «Οινοποιείο Πετρακόπουλος» σηματοδοτώντας νέα εποχή.

Για να μπορέσει να ικανοποιήσει το όραμά του ο Νίκος ξεκινάει μαζί με την Κική και τη μικρή αρχιτεκτονική του ομάδα το 2017 το σχεδιασμό ενός νέου σύγχρονου κτιρίου απέναντι από το παλιό σπίτι, με άριστες συνθήκες παραγωγής, ωρίμανσης και παλαίωσης ενώ ταυτόχρονα θα πρέπει να μειώνει τις ενεργειακές του ανάγκες συμβάλλοντας με τον τρόπο του στην ανάδειξη του πολιτιστικού πλούτου της Κεφαλονιάς. Ολοκληρώθηκε, ακολουθώντας πιστά όλες αυτές τις προδιαγραφές, όπως και τις επιταγές του οινοτουρισμού, το 2022 και περιβάλλεται από παλιούς αμπελώνες, ολόφυτα παρτέρια με λουλούδια (αρτάνες), δέντρα και λογής βότανα και αρωματικά φυτά δημιουργώντας ένα συνολικό παραδοσιακό σκηνικό. Επίσης προβλέπεται να δημιουργηθούν διαδρομές περιπάτου που θα συνδέουν το κεντρικό κτίριο με τους αμπελώνες, το χώρο για τα λιαστά σταφύλια, τον ξενώνα και το παλιό σπίτι και με άλλα σημεία του χωριού.

Αμπελώνες και οινοποίηση

Το Οινοποιείο Πετρακόπουλος αξιοποιεί σταφύλια μόνο από τις τοπικές ποικιλίες της Κεφαλονιάς και από αμπελώνες του νησιού σε επιλεγμένες περιοχές και εδάφη. Οι ιδιόκτητοι αμπελώνες αποτελούνται από 50 στρέμματα, η καλλιέργεια είναι βιολογική και όλες οι πρακτικές έχουν ως στόχο τη διατήρηση ενός υγιούς οικοσυστήματος. Το Οινοποιείο αξιοποιεί επίσης σταφύλια από χρόνια συνεργαζόμενους αμπελώνες και τα τελευταία χρόνια με τη βοήθεια του καθηγητή Αμπελουργίας Στέφανου Κουνδουρά η συνεργασία με τους παραγωγούς εμπλουτίζεται διαρκώς από πολύτιμες γνώσεις και πρακτικές, με στόχο να διατηρηθούν οι παραδοσιακές περιοχές του νησιού, να μην εγκαταλειφθεί κανένας παλιός αμπελώνας και να δοθούν κίνητρα στην τοπική κοινωνία για νέες φυτεύσεις.

Ταξιδεύει τη φήμη της Ρομπόλας σε όλο τον κόσμο

Κρατά ψηλά την αμπελουργική παράδοση της Κεφαλονιάς



Ο Συνεταιρισμός της Κεφαλονιάς αποτελείται από 300 αμπελουργούς με αμπελώνες που αποτελούν περίπου το 80% της ζώνης της Ρομπόλας.

Με τα κύματα της θάλασσας του Ιονίου Πελάγους να «ξεδιψούν» τις ακτές της, τη νυχτερινή αύρα να «σπκώνεται» σαν μαγικό πέπλο και να δίνει «ανάσες ζωής» στο πολυποίκιλο φυσικό τοπίο του Αίνου, του Εθνικού Δρυμού που δεσπόζει με την ομορφιά και τον όγκο του σε όλη την Κεφαλονιά. Εκεί, σ' αυτήν τη σπάνια συνύπαρξη Όρους και Θάλασσας (Αλς στα αρχαία ελληνικά), στη Γη της Ρομπόλας, βρίσκεται ο Συνεταιρισμός Αμπελουργών Ρομπόλας, Ορεάλιος Γη.

Η Ορεάλιος Γη, έπειτα από 40 χρόνια επιτυχημένης πορείας, συνεχίζει δυναμικά και το 2024 στη νέα εποχή εξωστρέφειας και δημιουργικότητας, κρατώντας σταθερές τις αξίες της αμπελουργικής παράδοσης και των οίνων της Κεφαλονιάς, βοηθώντας τη μοναδική ποικιλία Ρομπόλα να καταλάβει τη θέση της στον οινικό κόσμο

και να ξεδιπλώσει στο έπακρο τον ξεχωριστό χαρακτήρα της.

Γευσιγνωσία με θέα στα αμπέλια

Στις εγκαταστάσεις του οινοποιείου της Ορεάλιος Γη, κατασκευάστηκε ο νέος χώρος γευσιγνωσίας στα πρότυπα του εξωτερικού, έτοιμος να αναβαθμίσει τη συνολική εμπειρία του οινοτουρισμού που έχει στη διάθεση του ο κάθε επισκέπτης του οινοποιείου.



Τόσο ο εσωτερικός χώρος που αποτελείται από την κάβα και το μοναστηριακό τραπέζι με τη συγκλονιστική θέα, όσο και οι εξωτερικοί χώροι, έχουν φτιαχτεί με επίκεντρο τον επισκέπτη και είναι ιδανικοί για γευσιγνωσίες αλλά και εκδηλώσεις, με θέα τα αμπέλια, το οροπέδιο των Ομαλών και την Μονή του Άγ. Γερασίμου.

Ο Συνεταιρισμός Αμπελουργών Ρομπόλας, Ορεάλιος Γη, στη σκιά του Αίνου που τροφοδοτεί το τόσο ξεχωριστό μικροκλίμα της περιοχής, συνεχίζει να εξελίσσεται και να προοδεύει, με αφοσίωση στην παραγωγή οίνων εξαιρετικής ποιότητας που τιμούν τη φήμη της Ρομπόλας και διαδίδουν το όνομα της Κεφαλονιάς σε όλο τον κόσμο, ενώ δεν λείπουν και οι οίνοι από άλλες τοπικές ποικιλίες της Κεφαλονιάς, όπως το Βοσιλίδι και η Μαυροδάφνη.



Ο απaráμιλλης αισθητικής νέος χώρος γευσιγνωσίας με θέα το οροπέδιο των Ομαλών βρίσκεται σε πλήρη λειτουργία από Απρίλιο έως Οκτώβριο.

Οινοτουρισμός

Ο ΝΕΟΣ ΧΩΡΟΣ, που εγκαινιάστηκε το καλοκαίρι του 2021, δέχεται οιόφιλους που έχουν την ευκαιρία να γνωρίσουν τη Ρομπόλα ακριβώς στον τόπο που αποκτά αυτό το τόσο ξεχωριστό γευστικό προφίλ της, καθώς και άλλες ποικιλίες της Κεφαλονιάς σε ένα όμορφο περιβάλλον στους πρόποδες του



Ο γενικός διευθυντής του Συνεταιρισμού Κώστας Μπαζίγος, επί το έργον...



Ακάτιο Λευκός

ΟΙΝΟΣ ΛΕΥΚΟΣ ΗΜΙΞΗΡΟΣ 12,5% vol. (Λευκό Μοσχάτο)

ΜΕ ΤΗ ΣΥΓΧΡΟΝΗ λευκή οινοποίηση σε ελεγχόμενη θερμοκρασία δημιουργήθηκε το Λευκό Ημίξηρο Ακάτιο που θα συντροφεύσει κάθε γευστικό ταξίδι. Με χρώμα ανοιχτοκίτρινο, κομψά αρώματα φρούτων, λευκών ανθέων και νότες τριαντάφυλλου, με γεύση ισορροπημένη, όμορφα γλυκιά και όξινη ταυτόχρονα. Ταιριάζει με κοτόπουλο και γλυκόμενες σάλτσες, δροσερές φρουτοσαλάτες, αλλά και μόνο του ως aperitif, ιδανικά στους 8-10° C.

Μια οικογένεια, ένα όραμα για το ποιοτικό σύγχρονο κρασί

Η οικογένεια Χαριοδιλωμένου ασχολείται από πολύ παλιά με την καλλιέργεια του αμπελιού. Πρώτος ο παππούς Ηρακλής στα 1897 φυτεύει, καλλιεργεί αμπέλια, οινοποιεί και εμπορεύεται το κρασί στην ταβέρνα του. Στη σύγχρονη εποχή η οικογένεια καλλιεργεί αμπελώνες από το 1960. Σαν συνέχεια έρχεται η ίδρυση του οινοποιείου το 2012 δίνοντας μροσοχή στην οινοποίηση και στην παραγωγή ποιοτικών κρασιών με τεχνικές όπως η μροζυμωπική εκχύλιση και η ψυχρή ζύμωση, μαράγει ποιοτικά κρασιά, εμπραμέζια και ποικιλιακά.

Ακάτιο Ροζέ

ΟΙΝΟΣ ΡΟΖΕ ΗΜΙΓΛΥΚΟΣ
12,5% vol. (Syrah)

ΕΝΤΟΝΑ ΛΑΜΠΕΡΟ,
ρόδινο χρώμα.
Πολύπλοκο αρωματικό
σύνολο με νότες
κερασιού και μαρμελάδας
φράουλα. Γεύση γεμάτη,
ισορροπημένη, με
απολαυστική επίγευση.
Η ημίγλυκη ροζέ
εκδοχή της ποικιλίας
Syrah σερβίρεται στους
10-12°C, με δροσερές
σαλάτες, ζυμαρικά, πίτσες
αλλά και μόνο του ως
aperitif.



Ακάτιο Ερυθρός

ΟΙΝΟΣ ΕΡΥΘΡΟΣ ΗΜΙΓΛΥΚΟΣ 13% vol. (Merlot)

ΛΑΜΠΕΡΟ ΡΟΥΜΠΙΝΙ χρώμα με πληθωρικό μπουκέτο
ώριμων μικρών κόκκινων φρούτων. Πλούσια γεμάτη γεύση με
επίγευση μαρμελάδας κεράσι. Σερβίρεται στους 12-15°C μόνο
του ή και με αρνάκι κατσαρόλας με σύκα, με πικάντικα πιάτα της
ασιατικής κουζίνας, ψωμιά με μπαχαρικά και ξηρούς καρπούς.



Ήδος Ερυθρός

ΟΙΝΟΣ ΕΡΥΘΡΟΣ ΞΗΡΟΣ
13% vol. (Merlot)

Η ΚΛΑΣΙΚΗ ερυθρή οινοποίηση του βασιλιά Cab. Sauvignon και του μοναδικού Merlot δίνει ένα κρασί με βαθύ πορφυρό χρώμα και πλούσια αρωματική ένταση μεγάλης πολυπλοκότητας με νότες βατόμουρου, αγριοκέρασου.

Η γεύση είναι απαλή, με αρώματα ζουμερών κόκκινων φρούτων, μεγάλης διάρκειας. Σερβίρεται στους 16-18°C με μπιφτέκια στη σχάρα, κόκκινα κρέατα, ζυμαρικά με κόκκινες σάλτσες και αλλαντικά.



Ήδος Λευκός

ΟΙΝΟΣ ΛΕΥΚΟΣ ΞΗΡΟΣ 13% vol. (Μαλαγουζιά)

Η ΑΠΟΛΑΥΣΤΙΚΗ Μαλαγουζιά με πλούσια αρωματική και γευστική ένταση είναι καρπός των ιδιόκτητων αμπελώνων. Τα ζουμερά φρούτα και η τραγανή οξύτητα την καθιστούν ιδανικό συνοδευτικό για χορτόπιτες, θαλασσινά, ψάρια, ποικιλίες ορεκτικών.

Ήδος Ροζέ

ΟΙΝΟΣ ΡΟΖΕ ΞΗΡΟΣ
12,5% vol. (Μοσχοφίλερο)

ΑΡΩΜΑΤΙΚΟ μπουκέτο φρεσκοκομμένων φρούτων και λουλουδιών. Γεύση δροσερή με πλούσια φρουτώδη επίγευση. Σερβίρεται στους 10-12°C μόνο του ή και με ορεκτικά, μαλακά τυριά, αλλαντικά, μακαρονάδες με ελαφριές σάλτσες, ζυμαρικά, λαδερά.



ΧΑΡΤΟΔΙΠΛΩΜΕΝΟΣ
HARTODIPLOMENOS

WINERY

Κάθε ρώγα
κλείνει μέσα της
τέσσερεις γενιές
αγάπη.



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

Απόστολος Μούντριχας



Το Οινοποιείο βρίσκεται 4 χλμ. νοτιοανατολικά της Χαλκίδας, στο χωριό Μύτικας ή Αμπέλια, στην καρδιά του Αηλαντίου πεδίου.



Η αγροικία χτίστηκε το 1936 με την παραδοσιακή αισθητική των σπιτιών του Αηλαντίου. Σήμερα φιλοξενεί το δωμάτιο ευεξίας των Lenga Grape Spa.



Τριάντα χρόνια με πάθος για το κρασί της Εύβοιας

*Εν έτει 1994 ο Απόστολος Μούντριχας
εμφιαλώνει το πρώτο μπουκάλι Αβαντίς*

Το πρώτο μπουκάλι Αβαντίς εμφιαλώθηκε από τον Απόστολο Μούντριχα στις 5 Μαρτίου 1994 και ήταν σοδειάς 1993... Τριάντα χρόνια ιστορίας με σημείο εκκίνησης την προσωπική ιστορία του δημιουργού στον τόπο καταγωγής του, τον Μύτικα της Εύβοιας. Εκεί όπου το αμπελουργικό και οινοποιητικό εγχείρημα βρίσκει τις πραγματικές ρίζες του πολλά χρόνια νωρίτερα, με την οικογένεια Μούντριχα να διαθέτει ήδη από το 1830 100 στρέμματα αμπελώνων και τον Απόστολο Μούντριχα να χτίζει ένα μικρό οινοποιείο δίπλα στο πατρικό του σπίτι και να ξεκινά γεμάτος όνειρα και πάθος να αναδείξει αμπελουργικά την Εύβοια.

Για τον οίνο της Εύβοιας

Όπερ και εγένετο... Μεταξύ άλλων διεύρυνε τον Τοπικό Οίνο Ευβοίας εμπλουτίζοντάς τον με ποιοτικές συνιστώμενες ποικιλίες. Πριν από 30 χρόνια ήταν ο πρώτος που φύτεψε τη διεθνή ποικιλία Sauvignon Blanc στην περιοχή. Την ίδια στιγμή όμως το όνομά του είναι συνυφασμένο με την κοσμοπολίτικη ερυθρή ποικιλία Syrah, την οποία οινοποιεί 26 χρόνια, επενδύοντας κόπο και χρόνο σε

μικροοινοποιήσεις και φυτεύσεις διαφορετικών κλώνων. Επίσης στα επιτεύγματά του ανήκει και η αναβίωση της ευβοϊκής ποικιλίας Μαυροκουντούρα, την οποία διέσωσε το 2007 και καλλιεργείται στους αμπελώνες που βρίσκονται στην ημιορεινή περιοχή Αφράτι και στο χωριό Μύτικας με τοπικές και διεθνείς ποικιλίες.

Ο Master Syrah

Για τον «Master Syrah» Απόστολο Μούντριχα, όπως είναι γνωστός, δημιουργό οίνων στη γη των Αβαντών του Απλάντιου πεδίου, η πορεία προς τα 400+ μετάλλια σε απαιτητικούς διεθνείς διαγωνισμούς, οι ιστορίες από τη δουλειά στο αμπέλι και το οινοποιείο και η απόλαυση των συνδαιτημόνων οινόφιλων στο τραπέζι γίνονται πεδίο έμπνευσης και δημιουργίας για ακόμη καλύτερα κάθε φορά κρασιά. Πολύτιμος συμπαράστατης του Απόστολου Μούντριχα η γυναίκα του Λένγκα Γρηγοριάδου Μούντριχα, η οποία τρέχει από το 2009 την επένδυση Lenga Grape Spa, την πρώτη σειρά wine & grape spa προϊόντων εκμεταλλευόμενη την πρώτη ύλη του Κτίματος Αβαντίς, τα σταφύλια.



Συνυφασμένο με την κοσμοπολίτικη ποικιλία Syrah είναι το όνομα του Απόστολου Μούντριχα.

Απόλυτη έκφραση του αττικού terroir

Ένα από τα μαλακότερα μικρο-οινοποιεία της γηραιάς χερσονήσου

Το οινοποιείο των Αμπελώνων Μάρκου βρίσκεται στην Παιανία και αξιοποιεί περί των 200 στρεμμάτων ιδιόκτητου ξερικού αμπελώνα από την ίδρυσή του το 1908. Αμπελουργοί οι ίδιοι οκτώ γενεών και οινοποιοί τεσσάρων, υποστηρίζουν την προφορική παράδοση των μεθόδων αμπελουργίας και οινοποίησης των προηγούμενων αιώνων συνδυάζοντας τις με τις επιτεύξεις της σύγχρονης τεχνολογίας.

Ένας master winemaker σε κάθε γενιά της οικογένειας

Από την κάθε γενιά της οικογένειας Μάρκου, όταν φτάνει η ώρα, αναμένεται η ανάδειξη του επόμενου master winemaker που θα πάρει την σκυτάλη στη δημιουργία των οίνων της οικογένειας που ξεχωρίζουν για την ισορροπημένη λεπτότητά τους αλλά και την ιδιωματική τους έκφραση.

Το χρίσμα από τους πατριάρχες της τρίτης γενιάς Κωνσταντίνο & Σπύρο Μάρκου το λαμβάνει τώρα ο ακούραστος και χαρισματικός οινοπαραγωγός Νίκος Μάρκου, μόλις 33 ετών ο ίδιος.

Ο Νίκος Μάρκου, εδώ και μια δεκαετία πλέον, σε δημιουργική συνεργασία με τον οινολόγο Σπύρο Ζουμπούλη, ξεχωρίζει για τα δείγματα της δουλειάς του λαμβάνοντας διθυραμβικούς επαίνους



Ο οινοπαραγωγός Νίκος Μάρκου

τόσο από ειδικούς του κρασιού, όσο κι από την ίδια την αγορά. Τον Νίκο Μάρκου θα τον βρει κανείς καθημερινά είτε στο αμπέλι είτε στο υπόγειο οινοποιείο της οικογένειας στην Παιανία και πιο σπάνια να εκπροσωπεί επικοινωνιακά το οινοποιείο.

Την επικοινωνία και τις πωλήσεις έχει αναλάβει ο αδερφός του Βασίλης Μάρκου μαζί και με άλλα μέλη της οικογένειας, συμμετέχοντας βέβαια και εκείνος στα αδιάκοπα αιτήματα της οινοπαραγωγής, ενώ τις ετικέτες του Οινοποιείου φιλοτεχνεί η Μαρία Μάρκου απόφοιτη της σχολής Καλών Τεχνών.

Κυρίαρχο στον αμπελώνα το γηγενές Σαββατιανό

Στα πατρογονικά κτήματα των Αμπελώνων Μάρκου καλλιεργούνται 12 ποικιλίες επί το πλείστον ελληνικές με κυρίαρχο το γηγενές Σαββατιανό, δυναμικό λευκό με μεγάλη δυνατότητα παλαίωσης, αλλά και διεθνείς ποικιλίες όπως οι Cabernet Sauvignon και Merlot για την παραγωγή του πληθωρικού κόκκινου του οινοποιείου Παλεό με 18 μήνες παλαίωσης σε γαλλική δρυ.

Το Παλεό συναρπάζει με το σώμα και τις βελούδινες ταννίνες του ενώ ξεχωρίζει με διαφορά για τον γήινο ορυκτώδη χαρακτήρα του που απογειώνει τα τυπικά χαρακτηριστικά των ποικιλιών.

Φέτος, όπως και κάθε χρονιά, αναμένεται με πολύ ενθουσιασμό η νέα εσοδεία από αυτό το ιστορικό οινοποιείο που διακριτικά μα σταθερά παραμένει πάντα στο ποτήρι των φίλων του εκλεκτού κρασιού.





Βασίλης και Μαρία Μάρκου

Όπως ο γλύπτης το μάρμαρο

Η ΦΙΛΟΣΟΦΙΑ της οικογένειας Μάρκου συνοψίζεται στις πρακτικές ήπιες παρέμβασες: «Ακολουθώ πάντα το σταφύλι όπως ο γλύπτης το μάρμαρο» υπογραμμίζει ο Νίκος Μάρκου «και φροντίζω το αμπέλι τόσο όσο ώστε η φύση να διατηρεί δημιουργική ελευθερία». Οι συνθήκες για το αμπέλι είναι οι ιδανικές στον αρχαιότερο αμπελώνα της Ελλάδος που δίνει γεμάτα ορυκτώδη κρασιά, πολύ-επίπεδα με ισορροπία και εύρος. Το πλούσιο σε ορυκτά και μέταλλα αττικό terroir που προφυλάσσεται από τους βορεινούς ανέμους από τον Υμηττό και την Πεντέλη χαίρει της αναζωογονητικής αύρας του Αιγαίου από Νότο και Ανατολή.

KNOW NOT OF WHEN OR WHETHER I'M MISTAKEN
KNOW NOT IF GRACE OR RATH FOREVER HATH AWAKEN
EVERY OF MY ACTIONS IS HELD BY UNKNOWN BOUNDS
BE IS BUT A TRIAL ON ENDLESS TESTY GROUNDS
LOOK INTO YOUR EYES AND SEEK FOR ALL MY TRUTH
MIRROR THAT IMPLIES MY FANTASIES OF YOUTH

UT NOW IN MATURATED ERANDEUR I FEAR I HAVE GONE BAD
ERHAPS I HAVE BUT LITTLE OR NOTHING MORE TO ADD
LY FAITH IN ALL THAT RESTS UNWITNESSED AND CONCEALED
T ONCE WITH JUST A DROP REMEMBERED AND REVEALED
HAT IT IS ALWAYS LIFE THAT CAN AND KNOWS NO BOUNDS
HE REST IS BUT FAINT WISPER, A SYMPHONY OF SOUNDS

MARKOU
= VINEYARDS =
EST. 1908

1ο χιλ. Α. Παιανίας - Μαρκοπούλου, 19002 Παιανία
Τηλ: 210 66 44 711, Email: info@markouwines.gr
www.markouvineyards.gr





...τήν γεωργίαν τῶν ἄλλων τεχνῶν μητέρα καὶ τροφὸν εἶναι

Ξενοφώντας Οἰκονομικός, 5.17

Αμπελοκαλλιέργεια και αυθεντικά κρασιά στην καρδιά της Αττικής

Η καρδιά της αμπελοοινικής δραστηριότητας της Αττικής εδώ και πολλά χρόνια, παραμένει ενεργή και προσαρμόζεται στις σύγχρονες απαιτήσεις.

Σταυροδρόμι παράδοσης και σύγχρονης τεχνολογίας, η μικρή οικογενειακή επιχείρηση του Βασίλη Παναγιώτου, βρίσκεται στο Μαρκόπουλο Μεσογείων. Παράγει αυθεντικά κρασιά, καλλιεργώντας ελληνικές και ξένες ποικιλίες, στους ιδιόκτητους βιολογικούς αμπελώνες της γύρω περιοχής, όπως Σαββατιανό και Ροδίτη, Ασύρτικο και Sauvignon blanc, Αγιωργίτικο και Merlot, Λημνιό και Cabernet Sauvignon.

Το αποτέλεσμα είναι ιδιαίτερα κρασιά, μάρτυρες της ποιότητας της πρώτης ύλης και της εμπειρίας του οينوποιού. Λευκά και κόκκινα κρασιά, φρέσκα και παλαιωμένα, για το καθημερινό γεύμα και για απαιτητικές περιστάσεις.

Η ενασχόληση με το αμπέλι και το κρασί δεν σταματά εδώ. Στο χώρο του Οινοποιείου λειτουργεί μουσείο, με εκθέματα που αφορούν την αμπελοοινική ιστορία της χώρας. Σε ταξιδεύουν στο χρόνο, δείχνοντας την πορεία της αγροτικής δραστηριότητας τις προηγούμενες δεκαετίες. Η «Οινοπαραγωγή Βασίλη Παναγιώτου» συνεχίζει δυναμικά να προσφέρει στον οινικό χάρτη της Αττικής, με γνώμονα την ποιότητα και σεβασμό στην παράδοση.



Ιδιαίτερα κρασιά παράγει η επιχείρηση του Βασίλη Παναγιώτου



οινοπαραγωγή
Βασίλη Παναγιώτου



Η παράδοση
συναντά
την ποιότητα

ΟΙΝΟΠΑΡΑΓΩΓΗ ΒΑΣΙΛΗ ΠΑΝΑΓΙΩΤΟΥ | ΜΑΡΚΟΠΟΥΛΟ ΜΕΣΟΓΕΙΩΝ ΑΤΤΙΚΗΣ
Mail: info@panagiotouwinery.gr

www.panagiotouwinery.gr

Σε τροχιά πλήρους μεταμόρφωσης

Μια νέα εποχή για την Οινοποιία με τα 128 χρόνια ιστορίας

Τα τελευταία δύο χρόνια η Οινοποιία Μαλαματίνα υπό την καθοδήγηση του Όμιλου MANTIS διανύει την αναγέννησή της. Μια νέα εποχή έχει ξεκινήσει για την Οινοποιία με τα 128 χρόνια παρουσίας, με όραμα την πλήρη αξιοποίηση του δυναμικού της. Νέες οινικές προτάσεις κερδίζουν σημαντικά βραβεία και υπόσχονται να γίνουν διαχρονικές επιλογές ακολουθώντας το παράδειγμα της αγαπημένης όλων, ρετσίνας Μαλαματίνα.

Στηρίζει τους Έλληνες αμπελουργούς
Η Οινοποιία Μαλαματίνα εκσυγχρονίζεται συνεχώς σε εξοπλισμό, υιοθετεί νέα

πιστοποιητικά ποιότητας διεθνούς αναγνώρισης, ενσωματώνει νέες τεχνολογίες και προηγμένα συστήματα ελέγχου σε όλα τα οινοποιεία της. Στηρίζει παραδοσιακά τους τοπικούς Έλληνες αμπελουργούς από τη Θήβα, την Ασωπία, τον Φάρο, την Πελοπόννησο και τη Βόρεια Ελλάδα, εξασφαλίζοντας την ποιότητα και ενισχύοντας την τοπική οικονομία. Με αταλάντευτη προσήλωση στην ποιότητα και με σεβασμό στο φυσικό περιβάλλον, τα κρασιά της παράγονται από εκλεκτές ελληνικές ποικιλίες, με τις πιο σύγχρονες τεχνικές οινοποίησης, που διασφαλίζουν ένα εξαιρετικό γευστικό αποτέλεσμα.

Το brand 2303 REZINE με δύο εκλεκτές ετικέτες

Το όραμα της νέας εποχής προσωποποιείται με τη «2303 REZINE», καθώς η Οινοποιία Μαλαματίνα εξελίσσει το brand της κλασικής Μαλαματίνας και προσφέρει μετά από 128 χρόνια στο οινόφιλο κοινό δύο εκλεκτές Ρετσίνας περιορισμένης ποσότητας.

Το όνομα αυτό είναι εμπνευσμένο από τον αστεροειδή «2303 ΡΕΤΣΙΝΑ», τον οποίο ανακάλυψε και βάφτισε εν έτει 1982 ο Ελβετός αστροφυσικός Paul Wild, που ήταν λάτρης και ο ίδιος της κλασικής Ρετσίνας.



Πληροφορίες για τις υπόλοιπες νέες οικογένειες οίνων
- Φίλιωμα και Τέσσερις Άγγελοι- στη νέα ιστοσελίδα www.malamatina.com.
Τα νέα της Οινοποιίας στα κοινωνικά δίκτυα:
<https://www.facebook.com/malamatina.official>
https://www.instagram.com/malamatina_official/

Η επιβράβευση των προσπαθειών έρχεται με διακρίσεις των νέων οίνων σε διεθνείς διαγωνισμούς

ΔΙΕΘΝΕΙΣ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΙ 2023	ΟΙΝΟΙ	ΒΡΑΒΕΙΑ
DECANTER	2303 REZINE λευκή	Ασημένιο - 90 points
	2303 REZINE ροζέ	Ασημένιο - 90 points
	ΦΙΛΙΩΜΑ Μοσχοφίλερο	Χάλκινο
MUNDUS VINI	ΤΕΣΣΕΡΙΣ ΑΓΓΕΛΟΙ κόκκινο	Ασημένιο - 90 points
International Wine & Spirits Competition	2303 REZINE λευκή	Χάλκινο
	2303 REZINE ροζέ	Χάλκινο
	ΦΙΛΙΩΜΑ κόκκινο	Χάλκινο
Διεθνής Διαγωνισμός Θεσσαλονίκης	ΦΙΛΙΩΜΑ λευκό	Χάλκινο
	ΦΙΛΙΩΜΑ ροζέ	Χάλκινο



2303 Reziné Rosé

ΖΥΜΩΣΗ σε τιμεντένιες δεξαμενές ωοειδούς σχήματος και παραμονή στις οινολάσπες για τρεις μήνες. Μια Ρετσίνα με λαμπερό ροζ τριανταφυλλί χρώμα και κομψά αρώματα δυόσμου της φρέσκιας ρητίνης πεύκου. Τα φρουτώδη και φυτικά αρώματα σε συνδυασμό με τη δροσιστική οξύτητα χαρίζουν ένα τελείωμα με φινέτσα και ελκυστικότητα, ενώ οι πολύ διακριτικές νότες μαστίχας και δενδρολίβανου ικανοποιούν και τον πιο απαιτητικό λάτρη του καλού, αυθεντικού, κρασιού.

2303 Reziné White Wild Ferment

ΑΥΘΟΡΜΗΤΗ ζύμωση μέσα σε τιμεντένιες δεξαμενές ωοειδούς σχήματος και παραμονή σε οινολάσπες για τρεις μήνες. Με φωτεινό χρυσαφί χρώμα συνθέτει πρωτογενή χαρακτηριστικά με νότες ανθικότητας και βοτανικότητας και αρώματα ευκάλυπτου, μέντας, ώριμων εσπεριδοειδών, δεντρολίβανου και λεμονανθού. Στο στόμα, η οξύτητά της τονίζει με μαεστρία τα πλούσια αρώματα φρούτων και βοτάνων, προσφέροντας μια γεμάτη και δομημένη επίγευση.





Οι ιδιόκτητοι αμπελώνες του Κτήματος Κίσαα βρίσκονται στην ορεινή Κορινθία, στην περιοχή της Άνω Καλλιθέας, σε υψόμετρο που αγγίζει τα 900 μ.

Νέοι ιδιόκτητοι αμπελώνες

ΤΙΣ ΤΕΛΕΥΤΑΙΕΣ ΔΕΚΑΕΤΙΕΣ

το οινοποιείο μέσα στην κρίση επενδύει στην περιοχή του, σχηματίζοντας νέους ιδιόκτητους αμπελώνες έκτασης 200 στρεμμάτων στην ορεινή Κορινθία στην Άνω Καλλιθέα. Το υψόμετρο αγγίζει τα 900 μ. στις πλαγιές του επιβλητικού όρους Ζήρεια και την προέκτασή της, το Μαύρο Όρος στο Νότο, τα οποία και προστατεύουν από τους θερμούς νότιους ανέμους. Συνδυαστικά με την έκθεση στην αύρα του Κορινθιακού, ο οποίος διακρίνεται βόρεια στον ορίζοντα απέχοντας μόλις 20 λεπτά και δροσίζει με τους βοριάδες του τα αμπέλια, το οινοποιείο οδηγείται στην παραγωγή κρασιών με φρεσκάδα και έναν cool climate χαρακτήρα. Κάθε χρόνο τα διαφορετικά αμπελοτεμάχια του κτήματος οινοποιούνται ξεχωριστά και μετά το τελικό blending δίνεται ζωή στις 6 ετικέτες του Κτήματος.



Βάζει στη φιάλη το πνεύμα της Κορινθίας

Τρεις γενιές οινοποιιοί

Το Κτήμα Κίσσα, με μακρά εμπειρία στην οινοποίηση και περνώντας ήδη στην τρίτη γενιά οινοποιών, έχει ως βασικό στόχο την παραγωγή κρασιών τα οποία επιτρέπουν την έκφραση της κάθε ποικιλίας στο ξεχωριστό και ιδιαίτερο terroir της ορεινής Κορινθίας. Το βάρος αναλαμβάνουν κυρίως γηγενείς ποικιλίες όπως Μαλαγουζιά, Μοσχοφίλερο, Σαββατιανό και Ασύρτικο και από τις ξενικές το Pinot Noir οι οποίες καλλιεργούνται στους ιδιόκτητους αμπελώνες στην Καλλιθέα Κορινθίας στις πλαγιές του Μαύρου Όρους, προέκταση του όρους Ζήρεια (Κυλλήνη). Υψόμετρο, μεγάλες κλίσεις, χαμηλές αποδόσεις, βιολογική καλλιέργεια και απουσία ποτίσματος καθιστούν την καλλιέργεια πρόκληση, αλλά το αποτέλεσμα δικαιώνει.

Το Κτήμα Κίσσα ξεκίνησε το 1949 με ένα μικρό οινοποιείο από τον Δημήτρη Κίσσα με οινοποιήσεις των τοπικών ποικιλιών Ροδίτη και Σαββατιανό, το οποίο ήταν ένα από τα πρώτα στην Κορινθία με τις παλιές τιμεντένιες δεξαμενές να διατηρούνται μέχρι και σήμερα και να αποτελεί μια από τις λίγες ελληνικές επιχειρήσεις με συνεχιζόμενη παρουσία πάνω από 70 έτη. Στη συνέχεια με την είσοδο του υιού του, Γιώργου Κίσσα χημικού-οιολόγου στις αρχές του '70, το οινοποιείο περνάει στο επόμενο στάδιο με νέες τεχνικές οινοποίησης, έρευνα και πρωτοποριακές για την τότε εποχή επενδύσεις. Σήμερα έχει προστεθεί και η τρίτη γενιά με τον Δημήτρη, χημικό μηχανικό-οιολόγο, ύστερα από χρόνια σπουδών και εργασίας σε Αμερική και Αυστραλία και τον Αιμίλιο, οικονομολόγο, με σπουδές σε Ελλάδα και Ισπανία.

Φέτος μέσα σε μια δύσκολη αμπελουργικά χρονιά το οινοποιείο προχωρεί στην πιστοποίηση των αμπελώνων ως βιολογικών ολοκληρώνοντας τον πρώτο χρόνο μετατροπής ενώ με επενδύσεις σε φωτοβολταϊκά και συστήματα ανακύκλωσης νερού μειώνει σημαντικά το ενεργειακό αποτύπωμα, με στόχο την περαιτέρω μείωσή του τόσο κτηριακά όσο και στα μεταφορικά μέσω χρήσης φιαλών χαμηλού βάρους.



KTIMA KISSA
-since 1949-



www.ktimakissa.gr

D. KISSAS & SONS WINERY S.A.
DIMINIO CORINTH, 202 00 GREECE
T. +30 27420 288 11 E. info@ktimakissa.gr



Το 40% της παραγωγής οίνου του Κτήματος Λαντίδη εξάγεται στη διεθνή αγορά.

Στροφή στον οινοτουρισμό

ΣΤΡΟΦΗ προς την επισκεψιμότητα έκανε το Κτήμα Λαντίδη παρέχοντας ολοκληρωμένες γευστικές ξεναγήσεις σε κάθε ανήσυχο επισκέπτη, ενώ τέσσερις ειδικά διαμορφωμένοι ξενώνες προσφέρουν φιλοξενία καλύπτοντας τη συνεχώς αυξανόμενη εξωστρέφεια επικοινωνίας που χρειάζεται η περιοχή.





Χωρίς συμβιβασμούς στην ποιότητα του οίνου

Στη δεύτερη γενιά της οικογένειας Λαντίδη τα ηνία του Κτήματος

Ήταν το 1993 όταν ο Πάνος Λαντίδης έπειτα από τις σπουδές του στο Montpellier και στο Bordeaux της Γαλλίας αποφάσισε να δραστηριοποιηθεί οινικά στην υπέροχη περιοχή της Νεμέας. Στον Ξερόκαμπο, την πύλη της Νεμέας όπως και λέγεται, έχτισε το οινοποιείο φυτεύοντας ταυτόχρονα στην περιοχή του Ασπρόκαμπου, σε ένα εξαιρετικό μικροκλίμα και σε υψόμετρο 650 μέτρων, τον πρώτο αμπελώνα. Φυσικά το Αγιωργίτικο είχε την τιμητική του, ενώ και ένα μικρότερο αμπελάκι με τη λευκή ποικιλία Chardonnay ξεπρόβαλε δειλά μέσα στην κοκκινομάνα ζώνη του ημίθεου Ηρακλή. Η σκυτάλη της οινικής συνέχειας πέρα-

σε στη δεύτερη γενιά στα τρία παιδιά του ιδρυτή τον Σίμο, τον Αντρέα και την Μαρία που ανέλαβαν δυναμικά και τους τρεις τομείς της δουλειάς, που είναι η αμπελοουργία, η οινοποίηση και οι τεχνικές της προβολής και προώθησης των κρασιών.

Πλούσια γκάμα οίνων

Στις δύο πρώτες ετικέτες του Κτήματος Νεμέα Λαντίδη και Chardonnay προστέθηκαν σταδιακά και τα κρασιά Χρυσάμπελο από Cabernet Sauvignon, το Aposis από Μοσχοφίλερο, η σειρά Έργο με το Sauvignon Blanc να κυριαρχεί καθώς και το παλαιωμένο σε βαρέλι/αμφορέα/τσιμεντένια δεξαμενή

και ανοξειδωτή Έργο Ροζέ από Ασύρτικο κι Αγιωργίτικο. Το Cuvée Λαντίδη, με Cabernet Sauvignon / Merlot και Αγιωργίτικο, το Αέναον με το Merlot, η λευκή «Μικρή Κιβωτός» με Μαλαγουζιά και Ασύρτικο, η ερυθρή με Αγιωργίτικο και Ξινόμαυρο, η ροζέ με το Μοσχοφίλερο καθώς και το τελευταίο εγχείρημα με την premium ετικέτα Abyss -ένα Ασύρτικο βαρελάτο και πληθωρικό. Σήμερα εξάγεται το 40% της παραγωγής, κυρίως στις ΗΠΑ, στον Καναδά, στη Μεγάλη Βρετανία, Σκωτία, Τσεχία, Σουηδία, Φιλανδία, Αλβανία, Κύπρο, Βέλγιο, Γερμανία, Ελβετία, Αυστρία, Ιράκ, Η.Α.Ε., Ιαπωνία, Παναμά και Κίνα.



Ο Σίμος Λαντίδης μαζί με τα αδέρφια του Ανδρέα και Μαρία, είναι η νέα γενιά του Οινοποιείου.



Πάνος Λαντίδης

Πλούσια εμπειρία οινικού τουρισμού

ΕΤΟΙΜΟ να υποδεχτεί τους επισκέπτες είναι το Κτήμα Μπαϊρακτάρη, Δευτέρα με Κυριακή 10:00 π.μ. – 18:00 μ.μ. για μια μοναδική εμπειρία μέσα από γεύσεις, ιστορίες και εικόνες για την παραγωγή του κρασιού. Το πάθος των ανθρώπων του Κτήματος για τη Νεμέα και το κρασί προσφέρεται μέσα από μια ολοκληρωμένη εμπειρία περιπλάνησης στον Νεμεάτικο αμπελώνα, γευσιγνωσίας και οινοτουρισμού.



Νεμέα, εκεί όπου παράγεται το φημισμένο Αγιωργίτικο

Το Κτήμα Μπαϊρακτάρη εκφράζει την άποψη και την αφοσίωσή του σε κάθε μοικιλία

Το Κτήμα Μπαϊρακτάρη στεγάζεται σε ένα μοντέρνο οινοποιείο στην είσοδο της Νεμέας. Περιτριγυρισμένο από τον φημισμένο αμπελώνα του Αγιωργίτικου έχει ως στόχο την παραγωγή υψηλής ποιότητας οίνων.

Ο Χρήστος Μπαϊρακτάρης και πρώτης γενιάς οινοποιός ίδρυσε το Κτήμα Μπαϊρακτάρη το 2005 με μόλις 5 εκτάρια, πλέον οι ιδιόκτητοι αμπελώνες ξεπερνούν τα 25 εκτάρια.

Πλέον η δεύτερη γενιά οινοποιών Νίκος και Φωτεινή Μπαϊρακτάρη ήρθαν και συνεχίζουν με πάθος, αγάπη αλλά και νέες ιδέες αυτό που ξεκίνησε ο πατέρας τους.

Η κύρια ποικιλία που παράγει το Κτήμα Μπαϊρακτάρη είναι

το Αγιωργίτικο αλλά έχει διαπρέψει και με άλλες ποικιλίες όπως η Κυδωνίτσα, ο Ροδίτης, το Ασύρτικο και η Μαλαγουζιά. Η Νεμέα έχει μια τεράστια ποικιλομορφία σε υψόμετρο και μικροκλίμα έτσι μπορεί να παράγει κρασιά με διαφορετικό στυλ, εκφράζοντας την άποψη του Κτήματος για την παραγωγή κρασιού μέσα από τα διαφορετικά κρασιά.

Το καλό κρασί γεννιέται από καλό αμπέλι

Η φιλοσοφία των ανθρώπων του Κτήματος Μπαϊρακτάρη έγκειται στη φυσική καλλιέργεια των αμπελώνων καθώς ένα υψηλής ποιότητας κρασί βασίζεται στην άριστη ποιότητα του σταφυλιού. Το Κτήμα Μπαϊρακτάρη ακολουθεί φυσικές μεθόδους οινοποίησης, τόσο για τις ερυθρές όσο και για τις λευκές ποικιλίες, ώστε οι οίνοι τους να έχουν πλουσιότερα με διάρκεια και εξέλιξη χαρακτηριστικά στο χρόνο τα οποία προέρχονται από το σταφύλι. Η λογική είναι να δημιουργούνται κρασιά με αναλλοίωτο τον χαρακτήρα του τόπου, κρασιά που να εκφράζουν την αυθεντικότητά του.



ΚΤΙΜΑ | Αγιωργίτικο

Κτήμα είναι αυτό που οι άνθρωποι του Οινοποιείου φύτεψαν με σεβασμό στην ιστορία του τόπου. Αυτό που καλλιεργούν σύμφωνα με τη δική τους φιλοσοφία. Αυτό που οινοποιούν με όλη τους την αγάπη και περίσσεια υπομονή. Αυτό που εκφράζει τη Νεμέα που οραματίστηκαν. Ένα Αγιωργίτικο από τους καλύτερους αμπελώνες, ωριμάζει ιδανικά και παραμένει για 16 μήνες στο βαρέλι. Γιατί το Κτήμα Μπαϊρακτάρη δεν κάνει συνηθισμένα κρασιά. Εκφράζει την άποψή του. Κι αυτή είναι η Νεμέα που το εκφράζει.

RARUS | Κυδωνίτσα

Η Κυδωνίτσα Rarus είναι το προϊόν μίας πυκνής φύτευσης που κάνει τα κλήματα να ανταγωνίζονται μεταξύ τους με αποτέλεσμα μία χαμηλή στρεμματική απόδοση, που δίνει έναν πιο πλούσιο γευστικό και αρωματικό χαρακτήρα. Μιας οινοποίησης με τις ελάχιστες δυνατές παρεμβάσεις που επιτρέπει στην ποικιλία να δείξει τον μοναδικό χαρακτήρα της.



ΚΤΙΜΑ
BAIRAKTARIS

ΚΤΙΜΑ ΜΠΑΪΡΑΚΤΑΡΗ
Ελ. Βενζέλου 83, Νεμέα 205 00
Τ. 2746 020455
www.bairaktariswines.gr





Μέσα στο επόμενο έτος ολοκληρώνεται το πλάνο φυτεύσεων του Κτήματος.

Επενδύσεις από το αμπέλι ως τη φιάλη για την ποιότητα στο κρασί

Κλείνει τον δεκαετή κύκλο ανανέωσης το Κτήμα Νικολάου στη Νεμέα

Η ενασχόληση με την καλλιέργεια αμπελιών στις παρυφές του βουνού Βέσεζα, στη θέση «Ντουραμάνη» Νεμέας, ξεκίνησε το 1936 από τον Δημήτρη Νικολάου. Η αγάπη για τα σταφύλια και το κρασί μεταδόθηκε στη δεύτερη γενιά, με τον Γιάννη Νικολάου να ιδρύει το Οινοποιείο Νικολάου το 1984, μετά την ολοκλήρωση εξειδικευμένων σπουδών στην Οινολογία και την Αμπελουργία στο Μπορντό της Γαλλίας. Βάση, εκτός της γνώσης, υπήρξαν η εμπειρία, το όραμα αλλά και η αγάπη για τον αμπελώνα και το ελληνικό κρασί. Τα τελευταία 20 χρόνια με τη βοήθεια της τρίτης γενιάς, του επίσης οινολόγου Δημήτρη Νικολάου, επενδύει συνεχώς σε τεχνολογίες αιχμής στην οινοποίηση για



τη βέλτιστη αξιοποίηση του ιδιόκτητου αμπελώνα 150 στρεμμάτων. Στην παρούσα στιγμή το Κτήμα Νικολάου βρίσκεται σε φάση υλοποίησης και εκσυγχρονισμού των εγκαταστάσεων παραγωγής, εμφιάλωσης και αποθήκευσης. Η επέκταση των κτιριακών εγκαταστάσεων θα επικεντρωθεί τόσο στην κάλυψη του αυξανόμενου δυναμικού παραγωγής, όσο και στην αναβάθμιση

του οινοτουριστικού τμήματος. Ακολουθώντας και αναγνωρίζοντας τη δυναμική στην αγορά της Κυδωνίτσας, μέσα στο επόμενο έτος ολοκληρώνεται το πλάνο φυτεύσεων με στόχο να φτάσει σε έκταση τα 20 στρέμματα ιδιόκτητου βιολογικού αμπελώνα με αυτή την σπάνια ποικιλία. Παράλληλα, το Κτήμα Νικολάου ολοκληρώνει το σύστημα συλλογής και ανακύκλωσης του χρησιμοποιούμενου νερού μειώνοντας το ενεργειακό αποτύπωμα και τη ρύπανση του περιβάλλοντος. Τέλος για την επόμενη χρονιά ετοιμάζει μια νέα ετικέτα με βάση το Syrah και το Cab. Sauvignon κλείνοντας τον δεκαετή κύκλο της ανανέωσης από τον αμπελώνα έως και τη φιάλη.



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΓΕΡΡΙΤΑ ΚΑΡΑΜΑΝΗ

Ο οινολόγος Δημήτρης Νικολάου είναι η τρίτη γενιά της οικογενειακής οινοποιητικής επιχείρησης.


NIKOLAOU estate



ΚΤΗΜΑ ΝΙΚΟΛΑΟΥ

NEMEA, ΚΟΡΙΝΘΙΑ | T. +30 6978 486 006

 www.facebook.com/nikolaouorganicwines |  [@NikolaouEstate](https://www.instagram.com/NikolaouEstate)

www.nikolaouestate.gr



Οι εγκαταστάσεις του Κτήματος Σκούρα με την εντυπωσιακή αλλά λιτή αρχιτεκτονική βρίσκονται ανάμεσα σε αμπελώνες.

Οινικές διαδρομές στο Κτήμα Σκούρα

Καθημερινά δέχεται πλήθος επισκεπτών από όλες τις χώρες

Μια υπερσύγχρονη οινοπαραγωγική μονάδα ταυτισμένη με το terroir της Πελοποννήσου, το Κτήμα Σκούρα υπόσχεται να προσφέρει μια αξέχαστη οινική εμπειρία. Μια εμπειρία που συνδυάζει γνώση, έμπνευση, απόλαυση και γεύση σε ένα blend τόσο μοναδικό όσο αυτό που κρύβουν οι φιάλες του Κτήματος. Το Κτήμα Σκούρα βρίσκεται στη ζώνη της Νεμέας, τη μεγαλύτερη Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (ΠΟΠ) ερυθρών οίνων στην Ελλάδα με την τοπική ποικιλία Αγιωργίτικο. Μόλις 1,5 ώρα μακριά από την Αθήνα και λίγα λεπτά έξω από το Ναύπλιο, το οινοποιείο δέχεται

καθημερινά πλήθος επισκεπτών απ' όλη την Ελλάδα και το εξωτερικό.

Οι εγκαταστάσεις του Κτήματος βρίσκονται ανάμεσα σε αμπελώνες, με λιτή ελληνική αρχιτεκτονική με χώρους ικανούς να φιλοξενήσουν, να εκπαιδεύσουν και να διασκεδάσουν τους επισκέπτες.

Κατά την επίσκεψη στο οινοποιείο, αρχι-

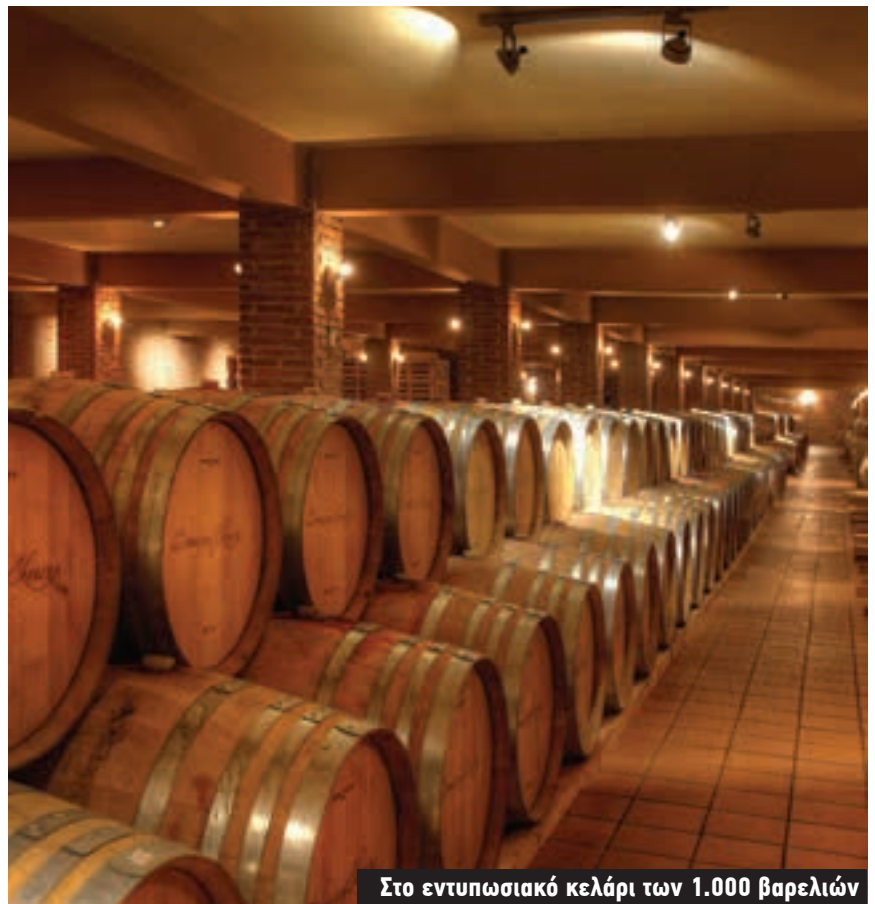
κά γίνεται παρουσίαση της ιστορίας του τόπου και της ζώνης και στη συνέχεια ακολουθεί περιήγηση στο εντυπωσιακό κελάρι των 1.000 βαρελιών, στους χώρους εμφιάλωσης, οινοποίησης και αποθήκευσης του κρασιού. Τέλος, οι επισκέπτες καταλήγουν στο bistrot του οινοποιείου όπου θα μνηθούν στα μυστικά του κρασιού, δοκιμάζοντας διαφορετικές ετικέτες με θέα τη φύση ανάμεσα σε έργα τέχνης. Υπάρχει η δυνατότητα οργάνωσης μιας εκδρομής στην περιοχή με την οικογένεια, φίλους ή συναδέλφους ή και διοργάνωση εταιρικών εκδηλώσεων.

ΣΚΟΥΡΑΣ

DOMAINE SKOURAS
EST 1986



Στο bistro του οινοποιείου οι επισκέπτες θα μνηθούν στα μυστικά του κρασιού.



Στο εντυπωσιακό κελάρι των 1.000 βαρελιών



Στροφή προς τη βιωσιμότητα

Στρατηγική απόφαση της νέας γενιάς του Κτήματος



Άρης, Γιάννης και Αδριανή Τσέλεπου

Σε μικρή απόσταση από την Αθήνα, στις Ρίζες Αρκαδίας, βρίσκεται το Κτήμα Τσέλεπου. Εκεί με την αδιάκοπη φροντίδα των περίπου 650 στρεμμάτων ιδιόκτητου αμπελώνα στο οροπέδιο της Μαντινείας, παράγονται ΠΟΠ κρασιά εξαιρετικής ποιότητας, που μέσα από τη γεύση τους αναδεικνύουν την οινική ιστορία του τόπου. Κύρια προτεραιότητα του Κτήματος αποτελεί η ανάδειξη της ποιότητας της πρώτης ύλης επισημαίνοντας τις τεράστιες δυνατότητες των γηγενών ποικιλιών και κάθε μικροκλίματος (terroir). Η οινοποιητική φιλοσοφία του Παλαιού Κόσμου από τον ιδρυτή του κτήματος Γιάννη Τσέλεπο συνδυάζεται πλέον με τις τεχνολογίες καινοτομίας του Νέου Κόσμου που φέρνει η δεύτερη γενιά της οικογένειας, ο Άρης Τσέλεπος και η Ανδριανή Τσελεπου. Πρόκειται για δύο ξεχωριστούς νέους, οι οποίοι γεμάτοι κέφι και δημιουργικότη-



ΚΤΙΜΑΤΣΕΛΕΠΟΣ

τα είναι έτοιμοι για καινοτόμες ανατροπές και φαίνεται πως θα οδηγήσουν την εταιρεία σε μια νέα εποχή βάσει του δικού τους οράματος. Ευαισθητοποιημένοι από την κλιματική αλλαγή, την εξάντληση των μη ανανεώσιμων πόρων ενέργειας και έχοντας έντονη οικολογική συνείδηση έχουν στόχο να μειώσουν το οικολογικό αποτύπωμα του κρασιού στο ποτήρι. Έτσι, εντάσσονται σιγά σιγά στη βιολογική καλλιέργεια η οποία θα ολοκληρωθεί μέσα στον επόμενο χρόνο και στρέφονται σε εναλλακτικές πηγές ενέργειας. Προς την κατεύθυνση αυτή προσπαθούν να ενισχύσουν με όποιο τρόπο μπορούν

τη βιωσιμότητα της εταιρείας επενδύοντας σε φωτοβολταϊκά και στην ηλεκτροκίνηση με σκοπό να γίνουν ενεργειακά αυτόνομοι. Όλα τα παραπάνω είναι στρατηγικές αποφάσεις τόσο για περιβαλλοντικούς λόγους, όσο και για λόγους ποιότητας. Επίσης, πιστεύουν πως η χρήση ΑΠΕ, σε μικρή κλίμακα, μπορεί να είναι κερδοφόρα στους αμπελώνες και τα οινοποιεία. Παράλληλα, με σεβασμό στην παράδοση, δίνουν ιδιαίτερο βάρος στον οινοτουρισμό και τον αγροτουρισμό και επενδύουν σημαντικά στην ανάπτυξή τους, καθώς γι' αυτούς αποτελεί έναν άμεσο τρόπο να έρχονται σε επαφή οι οινόφιλοι με την ιστορία και τη φιλοσοφία του Κτήματος. Στο ίδιο μήκος κύματος θα κινηθεί και η νέα επένδυσή τους στο οινοποιείο τους στη Νεμέα, όπου το Κτήμα Δρυόπη θα δημιουργήσει ένα νέο βιοκλιματικό οινοποιείο που θα αποτελεί και χώρο φιλοξενίας.

Το Μοσχοφίλερο στην καλύτερη στιγμή του

Από την «μολυβιμελοχώρα» του Ομήρου και την οικογένεια Μορόπουλου

Με θετικό πρόσημο ως προς τα ποιοτικά χαρακτηριστικά των οίνων κλείνει για το Οινοποιείο Μορόπουλου η δύσκολη και απαιτητική φετινή χρονιά δημιουργώντας προσδοκίες και ξεπερνώντας γρήγορα τον αρχικό προβληματισμό. Σύμφωνα με τους ανθρώπους του Οινοποιείου της Μαντινείας ακραίες συνθήκες επικράτησαν καθ' όλη την καλλιεργητική περίοδο απαιτώντας αυξημένη προσαρμοστικότητα τόσο των παραγωγών όσο και των οινολογικών πρακτικών και αποφάσεων.

Ως αποτέλεσμα και με την πλειοψηφία των μούστων προς το τέλος της ζύμωσης τα χαρακτηριστικά δείχνουν μέτρια αρωματική ένταση αλλά με εύρος και πολυπλοκότητα, ιδιαίτερα αυξημένες οξύτητες και μέτρια συμπύκνωση ενώ το αλκοολικό δυναμικό είναι ελαφρώς



χαμηλότερο σε σύγκριση με τα τελευταία χρόνια προσδίδοντας φρεσκάδα και μάκρος στο γενικότερο προφίλ του Μοσχοφίλερου που καλλιεργεί αποκλειστικά εδώ και χρόνια η οικογένεια Μορόπουλου στο Νεοχώρι Αρκαδίας.

Μια οικογένεια με μακρά παράδοση στην αμπελουργία στη ζώνη της Μαντινείας και τρία αδέλφια, η Γεωργία, η Ελένη και ο Κώστας Μορόπουλος, που αποφάσισαν να προχωρήσουν ένα βήμα παραπέρα την κληρονομιά της οικογένειας με τον πρώτο πειραματικό τρόπο να έρχεται το 2016. Έκτοτε το Κτήμα

Μορόπουλου πραγματοποιεί μικρά και σταθερά βήματα ανάπτυξης σε όλα τα επίπεδα. Σήμερα παράγει ποιοτικά κρασιά από πιστοποιημένο Μοσχοφίλερο: Μία αυθεντική ποιοτική Μαντινεία ΠΟΠ και ένα ροδαλό ροζέ ΠΓΕ επίσης από Μοσχοφίλερο. Η πρώτη ύλη προέρχεται από τα 120 στρέμματα αμπελώνων ηλικίας 5 - 25 ετών σε μεγάλο υψόμετρο (680-700 μ.) και σε καλά στραγγιζόμενα βραχώδη και αργιλώδη εδάφη, με σημαντικό μέρος αυτής της έκτασης να βρίσκεται υπό βιολογική πιστοποίηση. Σε αυτό το περιβάλλον σκοπός των ανθρώπων του Κτήματος είναι μικρές οινοποιήσεις μετά από αυστηρή επιλογή σταφυλιών, ώστε να δημιουργηθεί μια ποιοτική βάση και να είναι δυνατή η εκτίμηση των δυνατοτήτων κάθε αγροτεμαχίου.



Μακρά παράδοση στην αμπελουργία έχει η περιοχή της Μαντινείας όπως αποδεικνύεται από πολλά αρχαιολογικά ευρήματα.



Κώστας Μορόπουλος

Δύο premium ετικέτες

ΤΟ ΚΤΗΜΑ ΜΟΡΟΠΟΥΛΟΥ παράγει δύο διαφορετικά κρασιά με βάση το Μοσχοφίλερο: Μία ΠΟΠ Μαντινεία, που οινοποιείται σε ανοξείδωτες δεξαμενές, και ένα ΠΓΕ Μοσχοφίλερο Αρκαδία, μια ροζ έκδοση η οποία προκύπτει μετά από μακρά διαβροχή σε επαφή με τα στέμφυλα. Οι ποσότητες που παράγονται είναι 15.000 φιάλες Μαντινεία και 12.000 φιάλες Ροζέ Μοσχοφίλερο.



MOROPOULOS
WINERY



ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΜΟΡΟΠΟΥΛΟΥ

Νεοχώρι Μαντινείας | Τ. 2710 572356 | EMAIL: info@moropoulos.gr

www.moropoulos.gr

 Moropoulos_winery

 Ορεισιτικό Μορόπουλου - Moropoulos winery

Οινικό προσκύνημα στη Μεγάλη Άμπελο

Στρατηγική εμπλογή ο οινολογισμός για το Κτήμα Μέγα Σπήλαιο



Ο επικεφαλής οινολόγος του Κτήματος Μέγα Σπήλαιο, Στέλιος Τσίρης, στον ανακαινισμένο χώρο του παλιού οινοποιείου των μοναχών.

Την αρχή μιας νέας εποχής, στην οποία ο οινολογισμός θα αποτελέσει στοιχείο στρατηγικής και ένα κίνητρο για τη δημιουργία σημαντικού πόλου έλξης επισκεπτών, σηματοδότησε για το Κτήμα Μέγα Σπήλαιο το φετινό καλοκαίρι.

Η επίσημη έναρξη του οινολογιστικού προγράμματός του έλαβε χώρα την Κυριακή 27 Αυγούστου στον ορεινό αμπελώνα του, που εκτείνεται γύρω από το άλλοτε Μετόχι του Αγ. Αθανασίου με μια καλά μελετημένη εκδήλωση στο πλαίσιο του Φεστιβάλ Οινοξένεια 2023. Υπενθυμίζεται ότι ιδέα της δημιουργίας του ιδιαίτερου αυτού ορεινού αμπελώνα στα 900 μ. πάνω από το φαράγγι του Βουραϊκού, γεννήθηκε πριν από 20 χρόνια όταν ο Γιάννης και ο Θεόδωρος Αναστασίου, οι βασικοί μέτοχοι της Cavino, μαζί με μία ομάδα έμπειρων αμπελοουργών και οινολόγων, προ-

χώρησαν στην αναβίωση της Μεγάλης Άμπελου της Ιεράς Μονής Μεγάλου Σπηλαίου, για την οποία οι επίσημες αναφορές να φτάνουν πίσω στο 1550, με το Μετόχι του Αγ. Αθανασίου να λειτουργεί ως πατητήρι των μοναχών. Στόχος της αναβίωσης, η παραγωγή μόνο εξαιρετικής ποιότητας κρασιών, με μέλημα την ανάδειξη του terroir. Όπερ και εγένετο... Μαυροδάφνη, Μαύρο Καλαβρυτινό, Βερτζαμί, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Ασύρτικο και Λαγόρθι καλλιεργούνται



σε αυτό το μοναδικό αμπελοτόπι, η οινοποίηση των οποίων θα γίνεται πλέον, στη νέα εποχή του Κτήματος, στον ανακαινισμένο χώρο του παλιού οινοποιείου των μοναχών.

«Το ιδιαίτερο κλίμα της περιοχής, με τις θερμοκρασίες να παραμένουν ευνοϊκές για τα σταφύλια, ακόμα και το καλοκαίρι, κάνει τη διαφορά στην ποιότητα κρασιού. Το θερμομέτρο στην περιοχή είναι συνήθως 10°C πιο κάτω από ό,τι στη θάλασσα κι αυτό βοηθάει στην οψίμιση του τρύγου» εξηγεί ο Στέλιος Τσίρης, επικεφαλής οινολόγος του Κτήματος. Και συμπληρώνει: «Η πυκνότητα φύτευσης και οι αποδόσεις, μας δίνουν μια φιάλη ανά φυτό». Σημειώνεται ότι ο αμπελώνας έχει εμπλουτιστεί με ένα νέο τμήμα, με Ασύρτικο, που βρίσκεται ψηλά στον από πάνω βράχο και μοιάζει σαν να αιωρείται πάνω από τα 20 ετών, ώριμα αμπέλια.



Στα 900 μ. υψόμετρο ο αμπελώνας του Κτήματος

Έμφαση στις ελληνικές ποικιλίες σταφυλιού

ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΟ χώρο στις εγχώριες ποικιλίες σχεδιάζει να δώσει το Κτήμα Μέγα Σπήλαιο, όπως το Βερτζαμί, το οποίο εντάχθηκε προ τριετίας στον αμπελώνα και βρίσκεται σε φάση αξιολόγησης.



Σταθερή ποιότητα αλλά ανανεωμένη εμφάνιση για τα βραβευμένα κρασιά του Κτήματος.



Πανοραμική άποψη του ιστορικού Κτήματος Μερκούρη στην Ηλεία



Σήμερα το portfolio του Κτήματος Μερκούρη υπάρχουν 14 ετικέτες.



Με σπάνια πετράδια στο στέμμα του

Το Κτήμα Μερκούρη επενδύει σταθερά σε λιγότερο γνωστές ποικιλίες

«Ανέκαθεν, από το 1985 όταν άρχισε η τελευταία περίοδος επαναλειτουργίας, εκσυγχρονισμού - επέκτασης του οινοποιείου και ανασύστασης των αμπελώνων του Κτήματος με τον εμπλουτισμό τους με νέες ελληνικές και ξένες ποικιλίες, ήταν σταθερή η φιλοσοφία μας στην αναζήτηση και ανάδειξη λιγότερο γνωστών ποικιλιών. Με φόντο στο βάθος μια κάποια ιταλική «αύρα», η οποία έχει την αφετηρία της στον αρχικό αμπελώνα του 1870 και την ποικιλία Refosco, σταθερή για εμάς στο πέρασμα του χρόνου.

Στο παραπάνω πλαίσιο, εκτός από τη σπουδαία Μαυροδάφνη, η οποία από τα μέσα της δεκαετίας του 1960 συμμετέχει στη σύνθεση του κλασικού μας ερυθρού «Κτήμα Μερκούρη», θελήσαμε αρχικά να προωθήσουμε μια αγνοημένη μέχρι τότε εξαιρετική Ζακυνθινή ποικιλία, τον Αυγουσιάτη. Η διάδοσή της στη συνέχεια σε διάφορες περιοχές της χώρας, από την Πελοπόννησο έως τη μακρινή Σάμο, μας δικαίωσε.



Παράλληλα, έπειτα από μια αρχική επιλογή μιας σειράς από γνωστές διεθνείς ποικιλίες, από τις οποίες πάντως αποφύγαμε κάποια πολύ βαριά ονόματα όπως το Cabernet Sauvignon, το Chardonnay κ.ά., με τις οποίες πειραματιστήκαμε, αναζητήσαμε και φυτέψαμε ποικιλίες όπως το Viognier, το Mourvedre, η αρωματική Μαλβαζία, το Negro Amaro, η Ribolla Gialla και πιο πρόσφατα, για πρώτη φορά στην Ελλάδα, τη σπουδαία λευκή ποικιλία της Ισπανίας (Γαλικία) Albarino. Στους αμπελώνες του Κτήματος καλλιεργούνται επίσης Ασύρτικο, Αγιωργίτικο, λίγο Syrah και ένα Μαυρούδι του οποίου

η ταυτότητα αναζητείται. Σήμερα, το portfolio του Κτήματος Μερκούρη περιλαμβάνει τις ακόλουθες δεκατέσσερις διαφορετικές ετικέτες.

1) Τα ερυθρά ξηρά: Κτήμα Μερκούρη και Cava Μερκούρη (Refosco – Μαυροδάφνη), Αντάρης (Αυγουσιάτης – Mourvedre) και τα μονοποικιλιακά Ρεφόσκο κλώνος Μερκούρη, Daphne Nera (Μαυροδάφνη), Αυγουσιάτης και Heritage (Μαυρούδι).

2) Τα λευκά ξηρά: Φολόνη (κόκκινος ορεινός Ροδίτης – Viognier), Καλλιστώ (Ασύρτικο), Coma Berenices (Viognier βαρέλι) και Albarino.

3) Το ξηρό ροζέ: Λαμπαδίας (Αγιωργίτικο – Syrah) &

4) Τα επιδόρπια λιαστά: Χόρταις (Μαυροδάφνη – Κορινθιακή) και Belvedere (αρωματική Μαλβαζία).

Είναι μια σειρά από premium βραβευμένα κρασιά, τα οποία μπορούν να ικανοποιήσουν με τον καλύτερο τρόπο κάθε γούστο.»

*Βασίλης Κανελλακόπουλος
Δεκέμβριος 2023*



Στάθης Λιαρομμάτης

Με νέο αέρα

ΜΕ ΕΜΠΕΙΡΙΑ πλέον 15 ετών στην παραγωγή κρασιού και την καλλιέργεια του ιδιόκτητου βιολογικού αμπελώνα 100 στρεμμάτων, το Οινοποιείο «πλέει» με νέο αέρα καθώς το 2022 ξεκίνησε συνεργασία με τον εξάίτερο οινολόγο γεωπόνο MSc και κάτοχο WSPC Level 3 Σωτήρη Πατρινό. Ο οποίος μαζί με τον Γιώργο Λιαρομμάτη, πάντα παρόντα στο αμπέλι, θα δημιουργήσουν κρασιά με ψυχή, που ίσως έχουν να διηγηθούν μια ιστορία. Η νέα αυτή συνεργασία από την πρώτη χρονιά έφερε στο Κτήμα πολλές διακρίσεις σε διεθνείς διαγωνισμούς οίνου, όπως Decanter, Berlin Wine Trophy, Asia Wine Trophy και Διεθνή Διαγωνισμό Θεσσαλονίκης.



Αμάντα Λιαρομμάτη



Το ιδιαίτερο terroir και μικροκλίμα της περιοχής της Αρχαίας Ολυμπίας αποτυπώνεται εξαιρετικά στα κρασιά του Κτήματος Ολύμπια Γη.

Όταν το κρασί διηγείται τη δική του ιστορία

Ένα boutique οινοποιείο στην κοιλάδα της Αρχαίας Ολυμπίας

Ο Γιώργος Λιαρομάτης με τη σύζυγό του Γιώτα το 2008 κάνουν πράξη ένα όνειρο πολλών ετών έχοντας ως γνώμονα το μεράκι και την αγάπη για το κρασί. Στο όνειρο αυτό συνοδοιπόροι είναι τα δύο τους παιδιά: Ο Στάθης που έχει αναλάβει τις διαδικασίες οινοποίησης αλλά και τις πωλήσεις και την προώθηση των κρασιών σε Ελλάδα και εξωτερικό εκπροσωπώντας το Οινοποιείο σε wine events και εκθέσεις στο χώρες όπως η Ιαπωνία, η Νότια Κορέα και η Κεντρική Ευρώπη. Στο πλάι του, η αδελφή του Αμάντα που

είναι υπεύθυνη Digital Marketing και Οινοτουρισμού. Ειδικά το κομμάτι του Οινοτουρισμού το έχει αναλάβει με μεγάλη επιτυχία μαζί με τη μητέρα της Γιώτα, καθώς υποδέχονται τους επισκέπτες στο πιστοποιημένο επισκέψιμο οινοποιείο, τους ξεναγούν στο Κτήμα και μετέπειτα τους παρουσιάζουν τους οίνους του απολαμβάνοντας μια γευσιγνωσία στο καταπράσινο δασύλλιο ή στο πετρόχτιστο αρχοντικό, κάνοντας μια κατάδυση στις γεύσεις και τα αρώματα του τόπου. Σημειώνεται ότι στον ιδιόκτητο βιολογικό

αμπελώνα καλλιεργούνται οι γηγενείς ποικιλίες Ασύρτικο, Μαλαγουζιά, Αγιωργίτικο και Αυγουσιάτης, καθώς και οι διεθνείς Merlot, Syrah και Chardonnay. Το ιδιαίτερο terroir και μικροκλίμα της περιοχής αποτυπώνεται εξαιρετικά στα κρασιά του Κτήματος.

Το Κτήμα Ολυμπία στην καρδιά της Αρχαίας Ολυμπίας, την κοιτίδα του Πολιτισμού και του Ολυμπισμού, δέχεται χιλιάδες επισκέπτες από όλο τον κόσμο, βάζοντας έτσι ένα λιθαράκι στην εξωστρέφεια του Ελληνικού Αμπελώνα.





Τα μεγάλα κρασιά γεννιούνται στον αμπελώνα

*Ένας δραστήριος οινοποιός
στο terroir της Μεσοήνης*

Λίγο έξω από το χωριό Βασιλάδα, στις εξοχές της Μεσοήνης, βρίσκεται, κρυμμένο μέσα σε ελαιόδεντρα και ακμαίο αμπελώνα, το boutique οινοποιείο του Κωνσταντίνου Ψαρούλη, ο οποίος προτάσσει την ιδιότητα του αμπελουργού, μια ιδιότητα στην οποία εκπαιδεύτηκε από μικρό παιδί, πριν ακόμη κάνει σπουδές και μεταπτυχιακό στη Γεωπονία. «Τα μεγάλα κρασιά βγαίνουνε στο αμπέλι» τονίζει ο ίδιος, έχοντας πειστεί ότι αυτή η φράση συμπυκνώνει την αντίληψη της Οινοποιίας του για τα κρασιά της. «Μεγάλα κρασιά, με το νεύρο και το δυναμισμό του τοπίου γύρω μας» συμπληρώνει ο 40χρονος αμπελουργός, ο οποίος μόλις πριν από δέκα χρόνια έκανε το αποφασιστικό βήμα προς την οινοποίηση, όταν με 8.000 φιάλες το 2014 βγήκε στην αγορά προτείνοντας ένα κρυ-

στάλλινο Ασύρτικο από τον γέρικο αμπελώνα της οικογένειας. Όπως εξηγεί ο ίδιος, κάθε ρώγα από τα αμπέλια που εφοδιάζουν το οινοποιείο του με πρώτη ύλη για τα δυναμικά κρασιά του, έχουν περάσει από το μικροσκόπιό του. Συνολικά η Οινοποιία διαχειρίζεται 175 στρέμματα, ακολουθώντας το μοτίβο των χαμηλών στρεμματικών επιδόσεων και των φιλικών προς το περιβάλλον παρεμβάσεων. Όπως ο ίδιος σημειώνει, το κοινό έχει να περιμένει ακόμα πολλά από αυτό το δυναμικά ανερχόμενο οινοποιείο, αφού στους στόχους για τα επόμενα χρόνια περιλαμβάνεται η διαμόρφωση υπόγειου κελαριού, που θα είναι επισκέψιμο και εξοπλισμένο για γευστικές δοκιμές, όσο στο μεταξύ ο Κωνσταντίνος Ψαρούλης θα πειραματίζεται με νέες ποικιλίες και αμπελουργικές και οινοποιητικές προκλήσεις.




© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΓΕΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΝΗ

Αμπελουργικές και οινοποιητικές προκλήσεις περιλαμβάνει η φιλοσοφία του Κωνσταντίνου Ψαρούλη.



PSAROULIS WINES | ΟΙΝΟΠΟΙΑ ΨΑΡΟΥΛΗ
Βασιλάδα, Πελοπόννησος | Τ. +2722041002
Email: Psaroulis_wines@yahoo.gr

Psaroulis Wines
Οινοποιία Ψαρούλη 

Fileri Fumé

σπάνιο και γαστρονομικό

Από το Οινοποιείο Nestor της Μεσοηνίας

Ένα 100% μονοποικιλιακό Φιλέρι ΠΓΕ Τριφυλία, που αποτελεί ίσως το μοναδικό προϊόν στον κόσμο με αυτήν τη γεωγραφική ένδειξη, είναι το Fileri Fumé του Οινοποιείου Nestor. Λευκός Ξηρός οίνος, σε κλασική λευκή οινοποίηση, με τετράμηνη παραμονή σε δρύινο καπνιστό βαρέλι πρώτης χρήσης, με τακτική ανάδευση (batonnage) και παραμονή στις λεπτές του οινολάσπες για ένα μήνα.

Η τοπική ποικιλία Φιλέρι

Η μοναδική γηγενής ποικιλία Φιλέρι, την οποία έχει αναβιώσει το Οινοποιείο Nestor και επιχειρεί εδώ και χρόνια να αναδείξει τις δυνατότητές της μέσω της βαθιάς ενασχόλησης με τον αμπελώνα της Μεσοηνίας και φυσικά, της δημιουργίας της σειράς κρασιών ΦΙΛΕΡΙ με διαφορετικές οινοποιήσεις. Σε αυτή τη σειρά εντάχθηκε η νέα ετικέτα ΦΙΛΕΡΙ FUME από την οποία 2.000 φιάλες είναι διαθέσιμες προς κυκλοφορία στην αγορά εδώ και λίγο καιρό ενώ ακόμη 1.000 φιάλες θα παραμείνουν στο κελάρι του οι-



νοποιείου και θα διατεθούν κατόπιν μακράς παλαιώσης στη φιάλη.

Μύτη και στόμα

Χαρακτήρας βοτάνων και έντονα καπνικά στοιχεία με παρουσία εσπεριδοειδών και πυρηνόκαρπων, κερήθρας & Ξηρών καρπών στη μύτη, ενώ στο στόμα Ξηρό, με τραγανή οξύτητα. Σώμα γεμάτο με πλούσιες, λιπαρές εντάσεις και επίγευση μακράς διαρκείας. Αρώματα φλούδας πορτοκαλιού, ζουμερών πυρηνόκαρπων και παρουσία μήλου και κυδωνιού. Αναφορές σε γιαούρτι και φρυγανισμένο ψωμί. Νότες φουντουκιού και αμυγδαλού, μελιού και φύλλων πούρου.

Food & Wine Pairing

- Λιπαρά τυριά σκληρά ή ημίσκληρα, κυρίως κίτρινα, όπως ροκφόρ, καμαμπέρ, παρμεζάνα
- Αλλαντικά «καθαρά» όπως προσούτο ή αρωματισμένα με βότανα, εσπεριδοειδή ή αρωματικά χόρτα
- Όσπρια, όπως φάβα
- Ψάρια, λευκά & κόκκινα και ιδιαίτερα τα καπνιστά
- Λευκό κρέας, αλλά και κόκκινο (λεμονάτα, μαγειρευτά, κατσαρόλας/ γάστρας/ χύτρας)
- Μανιτάρια, τζίντζερ και ρίζες
- Κρεμώδεις και λιπαρές υφές (κρέμα γάλακτος, μπεσαμέλ, πουρέδες)
- Για τους τολμηρούς: Μελομακάρονα, κανταΐφι, μπακλαβάς, δίπλες, πορτοκαλόπιτα
- Αποξηραμένα φρούτα όπως βερίκοκα, ανανάς, μήλο, αχλάδι, πορτοκάλι
- Μαρμελάδες εσπεριδοειδών & πυρηνόκαρπων και Ξηροί καρποί.



Ισχύς εν τη ενώσει

Η NESTOR Wines είναι ενεργό μέλος του νεοσύστατου ομίλου επιχειρήσεων Spyros Lafazanis Empereia Group, ο οποίος θα συστηθεί στο ευρύ κοινό μέσα στο 2024.



Κέρδισε τις εντυπώσεις το Fileri Fumé στο πλαίσιο της συμμετοχής του στο φεστιβάλ Messinian Terroirs στο Costa Navarino.

Αναβίωση αμπελουργίας

ΠΕΠΕΙΣΜΕΝΟΣ ότι το νησί δεν χωρά άλλο οινοποιείο, ο Μιχάλης Μπογιατζίδης ετοίμασε ένα ρευστό 10ετές πλάνο, για την αναβίωση της αμπελουργίας της Φολεγάνδρου. «Έχω εντοπίσει μια ποικιλία, την Κλωσσαριά και τώρα κάνουμε τις αναλύσεις για να δούμε περί τίνος πρόκειται». Αν πράγματι το ένστικτο του οινοποιού δεν τον ξεγελά, τότε μέσα στην επόμενη 15ετία, θα μπορούσε η Φολέγανδρος να γράψει και αυτή με έντονη γραμματο το όνομά της στον κατάλογο του ελληνικού οίνου, με την υπογραφή του.



Μιχάλης Μπογιατζίδης, το δημιουργικό μυαλό και τα επιδέξια χέρια του οινοποιείου



Εξαιρετικοί συνδυασμοί κρασιών με ελληνικές παραδοσιακές συνταγές στον πανέμορφο κήπο του οινοποιείου.

Πέτρα, αλάτι, άνεμος

η μεγάλη οινική δοκιμασία στη Φολέγανδρο

Φιλοσοφία η ανάδειξη των γηγενών ποικιλιών στο αμπελοτόπι

Το Κτήμα Παλιόμυλος ξεκίνησε στην Ηλεία το 2012, σε μια περιοχή που κατά γενική ομολογία έχει αφομοιώσει μοναδικά τις ευγενείς γαλλικές ποικιλίες, με τον Παλιόμυλο 2013, 2016 και 2018 να το επιβεβαιώνουν πανηγυρικά. Η μεταφορά στη Φολέγανδρο έγινε πριν από τρία χρόνια και φαίνεται πως ο Μιχάλης Μπογιατζίδης δικαιώνεται γι' αυτήν τη θαρραλέα του απόφαση, η οποία, αν και έκοψε σχεδόν στο 1/5 τη δυναμική της οينوποιητικής παραγωγής του, του άνοιξε διάπλατα έναν δημιουργικό δρόμο

στον οινοτουρισμό, ο οποίος με επίκεντρο τη Χώρα, φτάνει ως το sunset point. Οκτώ χρόνια πριν, στη θέση «Γραμματικοί», όπως λένε οι ντόπιοι το σημείο, «δέσποζε» ένα ερείπιο με βαθιά όμως ιστορία για τον τόπο. «Μόλις ανέλαβα το χώρο, είχα ήδη φανταστεί κάθε γωνία του» σημειώνει ο Μιχάλης Μπογιατζίδης ξεναγώντας στο οινοποιείο, που ταυτόχρονα λειτουργεί ως εστιατόριο, χώρος γευστικών δοκιμών, κελάρι αλλά και ορμητήριο για επισκέπτες που θέλουν να δοκιμάσουν το κυκλαδίτικο κρασί.

Η δουλειά στον αμπελώνα προηγήθηκε της μετακόμισης, καθώς το νησί ανέκαθεν τραβούσε τον Φολεγάνδριο οινοποιό, που πέρασε κάθε καλοκαίρι της παιδικής του ηλικίας στην Αγκάλη, αναζητώντας την ως σήμερα σε κυκλαδίτικες ονομασίες για κάποιες από τις παλιές του ετικέτες. Τα δέκα περίπου ετών αμπέλια του έχουν δώσει και τις πρώτες αξιολογες και σύγχρονες οινοποιήσεις της Φολεγάνδρου, όπως το Satyr, το διαυγές, χρυσοκίτρινο και «λεμονένιο» Ασύρτικο, έμβλημα του Παλιόμυλου.



Folegandros essence

in every sip

Κτήμα Παλιόμυλος, Οινοποιείο Φολεγάνδρου
Χώρα Φολεγάνδρος 84011, +306972888764
info@domainepaliomilos.com

www.domainepaliomilos.com



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

Παράδοση 187 ετών στον Θηραϊκό οίνο

Ταξίδι στον κόσμο της γέυσης από την μαλαιότερη κίναβα της Σαντορίνης

Ένα γλυκό κρασί, λιαστό από υπερώριμα σταφύλια με απίστευτα σκούρο χρώμα, σύνθετο άρωμα μαρμελάδας βύσσινου, βατόμουρου, κανέλλας και γαρύφαλλου. Γεύση μεστή με νότες μπαχαρικών, που αφήνει ευχάριστα γλυκιά εντύπωση. Και οξύτητα ισορροπημένη, με επίγευση μακράς διάρκειας γλυκιά και πιπεράτη. Ένα κρασί που επιδέχεται βαθύχρονη παλαίωση. Ο λόγος για το Μανραθιρο 2008, μία από τις ιδιαίτερες ετικέτες της Κίναβας Ρούσσο, της παλαιότερης Κίναβας (Οινοποιείο) της Σαντορίνης. Ιδρύθηκε το 1836, με στόχο την παραγωγή παλαι-

ωμένων οίνων, υψηλής ποιότητας, που αναδεικνύουν με την αυθεντικότητά τους τη μοναδικότητα των πολυάριθμων ποικιλιών της Θηραϊκής αμπέλου. Τα αμπέλια από τα οποία παράγεται το Μανραθιρο 2008 (12% vol.) καλλιεργούνται παραδοσιακά σε πεζούλες στο αμμόδες και ηφαιστειακής προέλευσης χώμα του νησιού, κυρίως ασβεστολιθικής σύστασης. Ο τρύγος έγινε τον Αύγουστο του 2008 με λιάσιμο 10 ημερών, συνοινοποίηση Μανηλαριάς και Μαυράθηρου και επιπλέον παλαίωση 5 ετών σε βαρέλια από γαλλική δρυ, 220lt και 500lt.

Πλούσια γκάμα ετικετών

Στις υπόλοιπες ετικέτες της περιλαμβάνονται οι Santorini 2021 ΠΟΠ Θήρας Λευκός Ξηρός, Nykteri 2016 ΠΟΠ Θήρας Λευκός Ξηρός, RIVARI 2010 Ροζέ Ξηρός Επιτραπέζιος από Μανηλαριά και Ασύρτικο, Caldera 2007 μονοποικιλιακό από Μανηλαριά, Athiri 2004 Λευκός Ημίγλυκος Λιαστός από Ασύρτικο, Αθήρι και Αηδάνι, Vinsanto 2006 & 2001 ΠΟΠ Θήρας Γλυκός Λιαστός από Ασύρτικο, Αθήρι και Αηδάνι, και NAMA ΠΓΕ Κυκλάδων Ερυθρός Γλυκός από Μανηλαριά, Αηδάνι, Ασύρτικο, Αθήρι και Μαυράθηρο.



CANAVA ROUSSOS
ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΙ ΟΙΝΟΙ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ ΑΠΟ ΤΟ 1836

ΕΔΡΑ: ΕΠΙΣΚΟΠΗ – ΜΕΣΑ ΓΟΝΙΑ Τ.Κ. 847 00 ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ | Τ. 22860 31349, 22860 31278
ΓΡΑΦΕΙΑ: ΖΗΖΙΜΟΠΟΥΛΟΥ 22 Π. ΦΑΛΗΡΟ Τ.Κ. 175 64 | Τ. 210 9400017, FAX 210 9416699
EMAIL: INFO@CANAVAROUSSOS.GR

www.canavaroussos.gr |

Σπάνιες ρίζες απογειώνουν το Ασύρτικο

Τέσσερα κρασιά διηγούνται την ιστορία του σαντορινιού αμπελώνα



Αρτέμης Καραμολέγκος



Η σειρά Single Vineyards του Οινοποιείου Αρτέμης Καραμολέγκος αποτελείται από κρασιά με άψογη ποιότητα από μοναδικά κτήματα στη Σαντορίνη. Πρόκειται για μια σειρά περιορισμένης παραγωγής που προέρχεται από τους καλύτερους αμπελώνες του νησιού, υπόκειται σε μικροοινοποιήσεις και παράγεται μόνο τις χρονιές όπου οι συνθήκες ευνοούν ένα άψογο αποτέλεσμα. Η οινοποιητική προσέγγισή τους είναι κατά βάση άκρως μινιμαλιστική, μιας και χρησιμοποιούνται κάθε φορά τα ίδια αδρανή δοχεία κατά τη διαδικασία της οινοποίησης, επιτρέποντας έτσι στο κάθε αμπελοτόπι να εκφραστεί με όσο το δυνατόν λιγότερες παρεμβάσεις.

■ Ο Πάπας από την περιοχή του Μεγαλοχωρίου, με άριστο προσανατολισμό και υψόμετρο 290 μ., αποτελεί τον πρωταγωνιστή της σειράς Single Vineyards και ξεχωρίζει για την ένταση και το δυναμικό του χαρακτήρα. Στη μύτη συναρπάζει με την αυστηρή και ορυκτή του διάσταση σε συνδυασμό με τα ώριμα πυρηνόκαρπα και τις φυτικές του νύξεις. Με σπουδαία ισορροπία και στιβαρό σώμα αποτελεί ένα πολύπλοκο και πολυδι-



αστατο κρασί με αντοχή στο χρόνο.

■ Το Λούροι Πλατιά, με πρώτη εσοδεία το 2017 και σταφύλια από αμπελοτόπι που βρίσκεται στην περιοχή του Πύργου, έχει όνομα εμπνευσμένο από τις λωρίδες του αμπελιού, το Λούροι από την πεζούλα που είναι έκφραση της περιοχής και αποτυπώνεται ως Πλατιά. Το μοναδικό αυτό κρασί συναρπάζει με τον αρωματικό του πλούτο από ανοιξιάτικα λευκά άνθη σε συνδυασμό με τα ώριμα τροπικά φρούτα σε φόντο λευκού πιπεριού. Στο τέλος χαρίζει στο στόμα τα γλυκά και ορυκτά στοιχεία και τη ζωνρή οξύτητα που οδηγούν σε ένα αναζωογονητικό τελείωμα.

■ Το αμπελοτόπι Φτέλος βρίσκεται στα Φηρά, σε ένα τμήμα που αγκαλιάζει την καλντέρα της Σαντορίνης. Ξεχωρίζει για την «ανεδοσά» που δημιουργείται, δηλαδή τη διαφορά θερμοκρασίας μεταξύ του ηφαισείου και του νησιού που δημιουργεί τις ιδανικές συνθήκες για την παραγωγή σταφυλιού με άριστη αναλογία ωριμότητας και οξύτητας. Με έντονα αρώματα ροδάκινου και ορυκτό φόντο τσακμακόπετρας, σε συνδυασμό με την λεπιδωπή οξύτητα και τη θαλασσινή αύρα που το διακατέχει, καταλήγει σε μια κρυστάλλινη, εξαιρετικά μακριά και απόκοσμα γοητευτική επίγευση.

■ Ο Καμαράς αποτελεί την πιο πρόσφατη προσθήκη της σειράς, με μόλις δυο εσοδείες να έχουν κυκλοφορήσει, η πρώτη το 2020. Προέρχεται από αμπελώνες στο Ακρωτήρι, που βρίσκονται σε ένα προστατευμένο σημείο σε μικρή απόσταση από τη θάλασσα και εμπνέει με την αίσθηση της πετρώδους ορυκτότητας και τις βοτανικές του νύξεις. Αναδύοντας αρώματα λευκόσαρκου ροδάκινου και εσπεριδοειδών, αφήνει μακριά επίγευση με ένα φινετσάτο αλμυρό φινίρισμα.



Υπεραιωνόβια αμπέλια στη Σαντορίνη

Η ΣΕΙΡΑ Single Vineyards του Οινοποιείου Αρτέμης Καραμολέγκος είναι μια σαφής απόδειξη της εξαιρετικής ποιότητας του Ασύρτικου και της ικανότητας της ποικιλίας να παλαιώνει με το χρόνο. Στόχος είναι η ανάδειξη του σπάνιου χαρακτήρα των αμπελοτεμαχίων και των διαφορετικών εκφράσεων που μπορεί να λάβει η ποικιλία, προερχόμενη από υπεραιωνόβιες ρίζες Ασύρτικου με μέσο όρο ηλικίας 150 ετών, σύμφωνα με τη μοναδικότητα και τις ιδιαιτερότητες της κάθε περιοχής του νησιού.



Τα τρία παιδιά του Αντώνη Βενετσάνου και της Αικατερίνης Συρίγου, Ζάννος (Ιωάννης), Τζώρτζης (Γιώργος) και Καλλιόπη (Μπέμπα)



Έχει ξεπεράσει τα 70 χρόνια ύπαρξης το Οινοποιείο Βενετσάνου, ένα μνημείο αναφοράς στην ανθρώπινη προσπάθεια για το ακατόρθωτο.

Η μικρή ιστορία των Βενετσάνων από τη Σαντορίνη

Το 1949 η πρώτη προσπάθεια για οίνοποιείο βιομηχανικού τύπου στη Θήρα

Πάνω από τον όρμο του Αθηνιού, στις παρυφές της Καλντέρας στο Μεγαλοχώρι της Σαντορίνης, δεσπόζει το Οίνοποιείο Βενετσάνος. Έχοντας ξεπεράσει τα 70 χρόνια ύπαρξης, παραμένει ένα μνημείο αναφοράς στην ανθρώπινη προσπάθεια να ξεπεράσει το ακατόρθωτο και να αγγίξει την υπέρβαση. Το ασύμμετρο λευκό που αγκαλιάζει τη Θηραϊκή γη της τελευταίας μεγάλης ηφαιστειακής έκρηξης των προϊστορικών χρόνων, έρχεται σε αντίθεση με τη μαύρη σβησμένη λάβα που αποτελεί το βασικό δομικό υλικό του κυρίου που δείχνει να έχει σφηνώσει μέσα σε μία ακανόνιστη σχισμή του καμένου τοπίου.

Σαντορίνη - Κάιρο - Σαντορίνη

Ποιος όμως ήταν ο Βενετσάνος; Και ποια είναι η ιστορία της οικογένειας που βρέθηκε να επιχειρεί στο Κάιρο της Αιγύπτου στα τέλη του 19 αι.; Φαίνεται ότι η οικογένεια ασχολείται με την παραγωγή και την εμπορία του κρασιού από τα τέλη του 19ου αι. όταν ο παππούς Ζάννος με έδρα το Μεγαλοχώρι Σαντορίνης ασκεί παράλληλα και το επάγγελμα του ξυλουργού. Έχει τέσσερα παιδιά, τον Αντώνη, τον Τζώρτζη, τον Μάρκο και τη Μαρουσώ. Όταν ο Αντώνης τελειώνει το σχολαρχείο, αισθανόμενος το κάλεσμα των προγόνων, φεύγει από το νησί για να αναζητήσει την τύχη του στη μεγάλη ελληνική παροικία της Αιγύπτου.

Αν και ο πατέρας του προβάλλει αντιρρήσεις, πείθεται ύστερα από πολλές διαπραγματεύσεις μέσα από τις οποίες προκύπτει και ο γάμος του γιου του με την Αικατερίνη Συρίγου και με την οποία ξεκινάει και το ταξίδι. Στο Κάιρο γεννιούνται τα τρία τους παιδιά, ο Ζάννος (Ιωάννης), ο Τζώρτζης (Γιώργος) και η Καλλιόπη (Μπέμπα). Το βασικό αντικείμενο εργασίας είναι η επιπλοποιία με την εμπειρία από τη Σαντορίνη μέσω του πατέρα αλλά και της συζύγου, η οικογένεια της οποίας δραστηριοποιείται στο ίδιο επάγγελμα. Στα τέλη της δεύτερης δεκαετίας του 1900 έχει το δικό του εργοστάσιο και κατάστημα εμπορίας



επίπλων. Το 1921 μαζί με τον αδερφό του Τζώρτζη ιδρύουν ετερόρρυθμη εταιρεία εργοστάσιο παραγωγής και εμπορίας επίπλων στην Αθήνα, ενώ παράλληλα φαίνεται να συμμετέχει και σε άλλες εταιρείες διαφορετικού αντικείμενου όπως είναι η εμπορία υφασμάτων αλλά και φαρμάκων στην Αίγυπτο.

Το 1922 με την παραχώρηση ανεξαρτησίας εκ μέρους της Μ. Βρετανίας στην Αίγυπτο αλλά και τη Μικρασιατική καταστροφή άλλαξαν τα δεδομένα για όλους σχεδόν τους Ευρωπαίους που είχαν συμφέροντα στη χώρα των Φαραώ. Ετσι ξεκίνησε η αντίστροφη μέτρηση για την επιστροφή των Βενετσάνων στη μικρή νησιωτική τους πατρίδα στην εποχή του Μεσοπολέμου. Μένει πίσω στο Κάιρο ο μεγάλος γιος του Αντώνη, Ζάννος, με σημαντικό ρόλο την εκποίηση της κινητής και ακίνητης περιουσίας. Το 1938 και δύο χρόνια πριν την εμπλοκή της Ελλάδας στον Β' Παγκόσμιο Πόλεμο επιστρέφει στη Σαντορίνη.

Περιουσία τα αμπέλια

Κάνοντας μία γρήγορη αποτίμηση της ακίνητης περιουσίας των Βενετσάνων στον Μεσοπόλεμο, φαίνεται ότι στην κατοχή τους εμφανίζονται κυρίως αμπελώνες, 22 διαφορετικά αμπελοχώρα με ονομασίες που καλλιεργούνται ακόμη και σήμερα. Την ίδια εποχή στη Σαντορίνη τα οικονομικά αποτελέσματα από την παραγωγή και εμπορία θηραϊκών οίνων είναι πενιχρά. Η εμπορία έχει μειωθεί αισθητά, οι εξαγωγές στη Ρωσία έχουν σχεδόν μηδενιστεί και η φτώχεια οδηγεί στη μετανάστευση. Η αμπελοκαλλιέργεια περιορίζεται και σε πολλές περιοχές του

νησιού αντικαθίσταται από άλλες μονοετής καλλιέργειες όπως το μικρόκαρπο τοματάκι Σαντορίνης.

Το 1940 βρίσκει τον Αντώνιο Βενετσάνο με τους δύο γιους του στη Σαντορίνη να ασχολούνται με την οίνοπαραγωγή, το εμπόριο οίνων και λοιπών τοπικών αγροτικών προϊόντων και την εισαγωγή προϊόντων στο νησί. Ο μικρός γιος Γιώργος έχει αποφοιτήσει από το τμήμα Χημείας του Πανεπιστημίου Αθηνών και αφοσιώνεται στην Οινολογία.

Τα χρόνια της Κατοχής κυλούν αργά και δύσκολα καθώς υπάρχει ναυτικός αποκλεισμός ενώ μετά το τέλος της Κατοχής απαιτείται εκ του μηδενός ξεκίνημα.

Το πρότυπο οίνοποιείο

Το 1947 ξεκινάει τα σχέδια για την κατασκευή ενός νέου πρότυπου οίνοποιείου με σύγχρονο μηχανολογικό εξοπλισμό που ολοκληρώνεται το 1949. Αποτελεί την πρώτη προσπάθεια στη Σαντορίνη να λειτουργήσει ένα οίνοποιείο βιομηχανικού τύπου το οποίο μάλιστα διέθετε δικό του αποκλειστικό οινολόγο. Η παντελής έλλειψη ηλεκτρικού δικτύου αντιμετωπιζόταν με τη λειτουργία ηλεκτροπαραγωγού ζεύγους, ενώ η διάρθρωση της κατασκευής καθώς και το σημείο εγκατάστασης εκμεταλλεύονταν τη βαρύτητα και τη φυσική δροσιά της υπόσκαφης κατασκευής και των καλοκαιρινών μελεμιών. Για τα σχεδόν υπόλοιπα 30 χρόνια μοιράζονται τη δουλειά, ο Ζάννος ασχολείται κυρίως με το εμπορικό μέρος και ο Γιώργος με την παραγωγή και τη σχεδίαση των προϊόντων. Το 1988 η Ένωση Ελλήνων Χημικών απένειμε τιμητικό δίπλωμα στο Γ. Βενετσάνο για την πολυετή προσφορά του στην ανάπτυξη της Οινολογίας και της Οίνοβιομηχανίας στην Ελλάδα. Η εταιρεία ABIM ΟΕ που ιδρύθηκε το 1949 κατάφερε να κλείσει έναν κύκλο εργασιών για τρεις συναπτες 10ετίες, δημιούργησε μια σημαντική εμπορική εξωστρέφεια και χάραξε τους πρώτους αξιολογικούς δρόμους για ένα προϊόν το οποίο σήμερα συγκαταλέγεται στα κορυφαία κρασιά της χώρας μας.



Με τη δύναμη της γης

Σεβασμός στις τοπικές ποικιλίες της Σαντορίνης

Το οικογενειακό οινοποιείο Γαβαλά, ένα από τα παλαιότερα οινοποιεία της Σαντορίνης, βρίσκεται στο παραδοσιακό χωριό Μεγαλοχώρι. Σκοπός της οικογένειας είναι να αναδείξει τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του εδάφους της Σαντορίνης. Ο οινοποιός τέταρτης γενιάς είναι ο Γιώργος Γαβαλάς και η 5η γενιά είναι ο γιος του, Βαγγέλης. Με σεβασμό στις τοπικές ποικιλίες, το οινοποιείο εστιάζει σε περιορισμένης ποσότητας παραγωγή ενώ οινοποιεί την πιο γνωστή ποικιλία στην Ελλάδα, το Ασύρτικο, καθώς και Αηδά-νι, Μανδηλαριά και Μαυροτράγανο.

Προκειμένου να αναδείξει τον πλούτο της γης, είναι το μόνο οινοποιείο στη Σαντορίνη που χρησιμοποιεί τις γηγενείς σπάνιες ποικιλίες Κατσάνο και Βουδόματο. Συνολικά η ετήσια παραγωγή ανέρχεται στις 80.000 - 100.000 φιάλες και διανέμεται στην Ελλάδα καθώς και σε αγορές του εξωτερικού όπως οι ΗΠΑ, η Ιαπωνία, η Γερμανία, το Βέλγιο, το Ηνωμένο Βασίλειο, η Ελβετία και η Κύπρος. Σημειώνεται ότι οι ετικέτες του Οινοποιείου Γαβαλά έχουν αποσπάσει διακρίσεις στους μεγαλύτερους διεθνείς διαγωνισμούς σε όλο τον κόσμο.



Βαγγέλης & Γιώργος Γαβαλάς

Η ΙΣΤΟΡΙΑ

ΤΕΛΗ ΤΟΥ 18^{ΟΥ} ΑΙΩΝΑ Η ΑΡΧΗ

Το οινοποιείο ιδρύθηκε από τον οινοποιό πρώτης γενιάς που παρήγαγε κυρίως κρασί για την οικογένειά του, αλλά πουλούσε επίσης ένα μέρος του.

1930 ΔΙΑΝΟΜΗ ΣΤΗΝ ΑΘΗΝΑ

Αργότερα, το 1930 το οινοποιείο ξεκίνησε να στέλνει το κρασί στην Αθήνα και τον Πειραιά. Η διαδικασία αποστολής θα μπορούσε να περιγραφεί ως γιορτή. Από τις κάναβες τα μουλάρια φέρτωναν δέρματα κατσίκας που ήταν γεμάτα κρασί και τα μετέφεραν στο λιμάνι των Φηρών, σε βαρέλια των 600 κιλών, που ονομάστηκαν βόμβες). Στη συνέχεια, τα βαρέλια μεταφέρονταν με καΐκια στον Πειραιά.

2004 ΔΙΑΜΟΡΦΩΣΗ ΕΠΙΣΚΕΨΙΜΟΥ ΧΩΡΟΥ

Το 2004 το οινοποιείο σχηματίστηκε έτσι ώστε να είναι προσβάσιμο για γευσιγνωσίες κρασιού και ξεναγήσεις. Σήμερα είναι διαθέσιμο σχεδόν όλο το χρόνο, ώστε οι άνθρωποι να μπορούν να το επισκεφθούν και να έχουν μια εκτεταμένη εμπειρία στα κρασιά της Σαντορίνης.

1920 ΕΞΑΓΩΓΗ ΣΤΗΝ ΑΙΓΥΠΤΟ

Μέχρι τη δεκαετία του 1920 υπήρχε διανομή κυρίως σε πελάτες στη Σαντορίνη, καθώς επίσης και στην Αλεξάνδρεια της Αιγύπτου.

1998 ΠΡΩΤΗ ΕΜΦΙΑΛΩΣΗ

Για πρώτη φορά το 1998, η οικογένεια εμφιάλωσε τη δική της παραγωγή «Vinsanto» και «Σαντορίνη» στο μικρό αλλά μοντέρνο οινοποιείο-κάναβα στο Μεγαλοχώρι.

2006 ΑΝΑΒΙΩΣΗ ΚΑΤΣΑΝΟ

Το οινοποιείο έκανε την πρώτη προσπάθεια αναβίωσης αυτής της σπάνιας γηγενής ποικιλίας που καλύπτει το 1% ολόκληρου του αμπελώνα του νησιού. Σήμερα, το Οινοποιείο Γαβαλά είναι το μόνο που οινοποιεί το Κατσάνο με πολύ περιορισμένη παραγωγή 4.000 φιαλών.





2013 ΝΕΕΣ ΕΤΙΚΕΤΕΣ

Ξεκίνησε μια σειρά νέων ετικετών, που καλύπτουν όλο το εύρος των τοπικών ποικιλιών. Συγκεκριμένα, παρήχθησαν Βουδόματα, Μαυροτράγανο και Ασύρτικο με γηγενείς ζύμες.



ΣΗΜΕΡΑ



Σήμερα το οινοποιείο παράγει 10 διαφορετικές ετικέτες, όλες από γηγενείς ποικιλίες, με συνολική παραγωγή περίπου 80.000 - 100.000 μπουκάλια.

*More than
300 years
of tradition*



Οινοποιία Γαβαλά, Μεγαλοχώρι Θήρας, www.gavalaswines.gr
Αποκλειστική διανομή στην Ελλάδα ΒΣ ΚΑΡΟΥΛΙΑΣ ΑΒΕΕΠ



Με συνέπεια και αγάπη

Οινοποιεί στο Ηράκλειο η οικογένεια Διαμαντάκη



Το Οινοποιείο Διαμαντάκης είναι μια σύγχρονη μονάδα παραγωγής ποιοτικών οίνων στο χωριό Κάτω Ασίτες του Ηρακλείου Κρήτης. Με μακρά παράδοση στην αμπελοκαλλιέργεια, το 2008 μετά από τρεις γενεές, υλοποιήθηκε το όραμα της οικογένειας Διαμαντάκη για την ανάδειξη του μοναδικού χαρακτήρα της περιοχής, όπως διαμορφώνεται από το ιδιαίτερο μικροκλίμα και τη βιοποικιλότητά της. Με γνώμονα αυτό τους το όραμα και πιστοί στην παράδοση του τόπου τους, δημιουργούν από τότε, με συνέπεια και αγάπη, σπουδαίους οίνους από τις τοπικές ποικιλίες της Κρήτης (Λιάτικο, Βιδιανό, Μανδηλαριά, Ασύρτικο) και όχι μόνο.

Ιδιόκτητος αμπελώνας

Ευκολόπιστοι οίνοι για καθημερινή κατανάλωση, όπως η σειρά PRINOS - Λευκός (Malvasia di Candia Aromatica, Chardonnay), Ερυθρός (Syrah δεξαμενής) και Ροζέ (Μανδηλαριά, Syrah), έως τους πιο γαστρονομικούς οίνους για τη συνοδεία του φαγητού, η σειρά ΠΕΤΑΛΙ - Λευκό (Ασύρτικο 100%) και Ερυθρό (Λιάτικο 100%), το Διαμαντάκης Βιδιανό (Βιδιανό 100%) και η Premium σειρά Διαμαντόπετρα - Ερυθρή (Syrah, Μανδηλαριά, Oak aged), Λευκή (Ασύρτικο, Βιδιανό, Oak aged) και η νέα Ροζέ (Λιάτικο 100%). Η καλλιέργεια των ποικιλιών γίνεται στον ιδιόκτητο αμπελώνα της οικογένειας, ο οποίος εκτείνεται σε 150 στρέμματα. Η καλλιέργεια και η συγκομιδή γίνε-

ται με τα χέρια, σε μικρά τελάρα και σε διαφορετικές χρονικές περιόδους, μιας και ο αμπελώνας είναι χωρισμένος σε 30 διαφορετικά τμήματα (plots) της περιοχής του Ηρακλείου. Από τα 400 μ. υψόμετρο έως τα 700 μ., στους πρόποδες του Ψηλορείτη και με θέα τη θάλασσα που φροντίζει τα κλήματα και τους καρπούς τους κατά τους θερμούς, καλοκαιρινούς μήνες, αναπτύσσονται με ακάματη φροντίδα και επιστημονική προσέγγιση αυτές οι ιδιαίτερες ποικιλίες της Κρήτης, με τα μοναδικά χαρακτηριστικά. Στη συνέχεια οινοποιούνται στις σύγχρονες εγκαταστάσεις του Οινοποιείου, η καθμία ποικιλία ξεχωριστά, ανάλογα με τις ανάγκες και παντρεύονται αρμονικά, όπου χρειάζεται μετά το πέρας της ζύμωσης. Αυτά είναι και τα χαρακτηριστικά των ποικιλιών που αναδεικνύονται στους παραγόμενους οίνους της οικογένειας Διαμαντάκη και διαμορφώνουν το αρωματικό και γευστικό τους προφίλ. Όλη η ομορφιά του τόπου φυλαγμένη με φροντίδα σε κάθε μία φιάλη οίνου ξεχωριστά. Αυτή την ομορφιά και το ιδιαίτερο προφίλ αναζητούν οι καταναλωτές από όλη την Ελλάδα και το εξωτερικό που επισκέπτονται κάθε χρόνο τους χώρους του Οινοποιείου για ξενάγηση και γευσσιγνωσία, ώστε να γνωρίσουν από κοντά τον τόπο παραγωγής και να ζήσουν μια οινική και γαστρονομική απόλαυση με τη φροντίδα και την αγάπη των ανθρώπων του Οινοποιείου Διαμαντάκης.



Ο Ζαχαρίας Διαμαντάκης (φωτό) μαζί με τα αδέρφια του Ιωάννη και Μιχάλη αποτελούν την κινητήρι δύναμη του ομώνυμου Οινοποιείου.



ΔΙΑΜΑΝΤΟΠΕΤΡΑ ΔΙΑΜΑΝΤΟΠΕΤΡΑ

ΛΙΑΤΙΚΟ - ROSE

ΒΙΔΙΑΝΟ
VIDIANO

ΔΙΑΜΑΝΤΟΠΕΤΡΑ
ΔΙΑΜΑΝΤΟΠΕΤΡΑ

πετάλι
petali

PRINOS

www.diamantakiswines.gr



Αγάπη και πάθος για τη γη στο νοτιότερο μέρος της Ευρώπης

Σε έναν από τους μεγαλύτερους ενιαίους αμπελώνες της Κρητικής γης

Εδώ και τρεις γενιές αμπελουργοί, το 1900 περίπου ο παππούς Κωνσταντίνος ξεκίνησε την ενασχόλησή του με τα αμπέλια στις Αρχάνες Ηρακλείου. Στη συνέχεια ο πατέρας Αριστείδης βαδίζοντας στα χνάρια του πατέρα του και έχοντας αποκτήσει εμπειρία 25 χρόνων στην Αλεξάνδρεια της Αιγύπτου, απέκτησε το 1954 την έκταση 220 στρεμμάτων στα Καστελλιανά στους πρόποδες των Αστερουσίων, που απαρτιζόταν κυρίως από τα μοναστηριακά κτήματα της Σιναϊτικής Μονής των Αγ. Αποστόλων. Η οικογένεια δημιούργησε με αγάπη για τη γη και σεβασμό στην παράδοση μια έκταση 500 στρεμμάτων που περιλαμβάνει έναν αμπελώνα 250 στρεμμάτων (25 εκτάρια). Έναν από τους μεγαλύτερους ενιαίους αμπελώνες στην Κρητική γη. Κάνοντας ένα βήμα ακόμη προς το όνειρο να μετατραπεί η πρώτη ύλη σε ένα ατελείωτο γευστικό ταξίδι, στις αρχές του 2006 ξεκίνησε η κατασκευή του οινοποιείου και ολοκληρώθηκε το 2007 οπότε και άρχισε η πλήρης λειτουργία του. Περιλαμβάνει χώρο οινοποίησης, εμφιάλωσης, χημείο, αποθήκες έτοιμων προϊόντων, κελάρι-κάβ και αίθουσα γευσιγνωσίας.

Ένα ιδιαίτερο terroir

Οι ιδιαίτερες συνθήκες που επικρατούν στο terroir, όπως η μεγάλη απόκλιση θερμοκρασίας μέρας και νύκτας που μπορεί να ξεπεράσει και τους 20°C βοηθούν τα αμπέλια να ξεκουράζονται από τις υψηλές θερμοκρασίες της ημέρας και σε συνδυασμό με τη χαμηλή στρεμματική παραγωγή να παράγουν καρπούς υψηλής ποιότητας και να αναδεικνύουν με τον καλύτερο τρόπο τα χαρακτηριστικά της κάθε ποικιλίας.

Το σύνολο του αμπελώνα χωρίζεται σε μεμονωμένους αμπελώνες που βρίσκονται στο πιο κατάλληλο έδαφος με τις καλύτερες ιδιότητες και μικροκλίμα για την κάθε ποικιλία. Τα

ιδιαίτερα τοπογραφικά και γεωλογικά χαρακτηριστικά του αμπελώνα προσφέρουν χαρισματικές καλλιέργειες σε μια μεγάλη γκάμα γηγενών ποικιλιών (Μοσχάτο Σπίνας, Βιδιανό, Βηλάνα, Θραψαθήρι, Ασύρτικο, Λιάτικο, Κοτσιφάλι) και διεθνών ποικιλιών (Chardonnay, Cabernet, Merlot και Syrah).

Το Οινοποιείο σηματοδοτεί τη βασική φιλοσοφία της οικογένειας, τον αρμονικό συνδυασμό του παραδοσι-

ακού με το σύγχρονο. Επισκέψιμο σε όλα τα επίπεδα, δίνει στον φιλοξενούμενο τη δυνατότητα να έρθει σε επαφή με όλα τα στάδια της οινοποίησης και να αφουγκραστεί τη δημιουργική γιορτή που συντελείται στη διαδρομή από το αμπέλι μέχρι το μπουκάλι και τελικά στο ποτήρι. Αποτελεί μια σημαντική στάση στο δρόμο του κρασιού και αξίζει να σημειωθεί ότι το «Οινοποιείο Στραταριδάκη» είναι το νοτιότερο της Ευρώπης!





ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ
ΣΤΡΑΤΑΡΙΔΑΚΗ





ΟΙ ΣΝΟΜΠ ΤΟΥ BORDEAUX μάλλον έχουν δίκιο

Θεωρούν έγκλημα το άνοιγμα ενός Bordeaux πριν την γιάροδο 15 ετών, μισομμοσιούνται πως η Βουργουνδία δεν υιάρχει και ανήκουν σε έναν κλεισιό κύκλο μαλιών ασηκών οικογενειών του Παρισιού. Κι όμως η τεχνητή νοημοσύνη τους δικαιώνει

Οι σνομπ του Bordeaux λοιπόν είναι ο λόγος για τον οποίο ορισμένα από τα καλά chateaux του Bordeaux, εκείνα που βρίσκονται στην Ταξινόμηση του 1855, μπορούν και διαθέτουν μπουκάλια στην αγορά με ελάχιστη τιμή τα 1.000 δολάρια. Οι ίδιοι, παρασύρουν, άθελά τους ή εν αγνοία τους πολλές φορές, σε ακριβές δημοπρασίες τους λεγόμενους «νεόπλουτους» των ανερχόμενων οικονομιών, σε μια διαδικασία που οι Financial Times συγκρίνουν με την υστερία των κρυπτονομισμάτων. Είναι τέλος πάντων ο ανθρώπινος παράγοντας πάνω στον οποίο στηρίζεται ο μύθος του καλού κρασιού. Οι New York Times, από την άλλη, θεωρούν ότι οι «σνομπ του Bordeaux» δικαιώνονται και φέρνουν μάρτυρα υπεράσπισης έναν νευροχημικό από το Παρίσι, τον Dr. Alex Rouget, ο οποίος βρήκε στην τεχνητή νοημοσύνη και τα σύγχρονα υπολογιστικά μοντέλα έναν πρόθυμο «ουρανίσκο» που μιλά με ποσοτικά δεδομένα. Οι τυφλές δοκιμές, κάτι το οποίο

αποφεύγει κάθε προσγειωμένος και έγκριτος connoisseur, είναι μια δουλειά που με μεγάλη ευχαρίστηση αναλαμβάνουν τα ρομπότ στο νέο πεδίο που εγκαινίασε η τεχνητή νοημοσύνη. Αυτό που με ένα επιτηδευμένο για πολλούς λεξιλόγιο, προσπαθούν να αποτυπώσουν οι κριτικοί οίνου, το εργαλείο που ανέπτυξε ο Dr. Rouget, το μεταφράζει σε χημικές αναλύσεις, επαναλαμβανόμενα μοτίβα και συσχετισμούς που γίνονται εν ριπή οφθαλμού. Το μόνο που χρειάζεται, μια γουλιά κρασί από τα πιο εμβληματικά κτήματα του Bordeaux και από τις πιο εμβληματικές χρονιές. Το ρομπότ μπόρεσε να βρει κοινά στοιχεία και μετρήσεις που έρχονται εν μέρει να ποσοτικοποιήσουν την έννοια του terroir. Τα ευρήματα είναι εντυπωσιακά γιατί πέραν της τεκμηρίωσης του τι τελικά εστί καλό κρασί, μπορούν να δείξουν και πώς αυτό επιτυγχάνεται ακόμα και σε χρονιές με καιρικές συνθήκες που αδίκησαν έντονα τους αμπελουργούς και τα αμπέλια τους.



Κάθε μέρα αξίζει!

Λαμυτέρó,
με Φινύτσα,
λίμπε, ώριμα ροδάκινα,
μαρτανό, στρουγγυτό
& Αρωματιστό.
Είναι Βουνό με Βουνό!

Μηθεείτε
στην Ελληνική Υψηλή
Οινογνωσία



BOYNO με BOYNO
Όινοσ λευκόσ
Ξηρόσ

750 ml
8,99€

TL=0,99€



Φιλιέρη

FILERI

Fumé



NESTOR