

**ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ
ΚΑΛΑΝΤΖΗΣ**

Το πέρασμα από τις ζώνες
στα σύγχρονα αμπελοτόπια

ΣΕΛ. 42-47

**ΑΜΠΕΛΙ ΝΕΜΕΑΣ
ΣΤΟΝ ΤΟΜΟΓΡΑΦΟ**

Ξεχωριστό μικρόκλιμα αβλά
και κρασί για κάθε αμπέλι

ΣΕΛ. 8-13

**ΕΥΓΕΝΙΟΣ
ΚΟΡΟΠΟΥΛΗΣ**

Ζωή αβλά και θάνατος για
το κρασί είναι το οξυγόνο

ΣΕΛ. 64-67

WineTrails

ΑΜΠΕΛΟΣ & ΟΙΝΟΣ

ISSN 2241-9454

Τεύχος Ν° 6 • Μάρτιος 2015 • ΚΥΚΛΟΦΟΡΕΙ ΔΩΡΕΑΝ ΜΕ ΤΗΝ ΑΓΡΕΝΔΑ ΚΑΙ ΣΤΗ ΣΥΝΕΧΕΙΑ ΑΥΤΟΤΕΛΩΣ με 4 ευρώ



*Μπήκε στο...
κλήμα η Kubota*

Γαπωνική τεχνολογία
και στην υπηρεσία
της αμπελουργίας

ΣΕΛ. 34-35

Μικρός Βοριάς



Από τα παιχνίδια που σκαρώνουν η ορεινή γη, οι βόρειοι άνεμοι και η θάλασσα της Αιγιαλείας γεννήθηκε το 2004 ο Μικρός Βοριάς, ένα κρασί με φρέσκια, φρουτώδη γεύση, που δαμάζει τις αξίες του ανέμου και δίνει άλλο αέρα στο τραπέζι σας. Μία από τις δυνατές προτάσεις του Άγγελου Ρούβαλη, που εδώ και 20 χρόνια οινοποιεί με πάθος, μέτρο και αρμονία, για να σας προσφέρει σήμερα τους πολυβραβευμένους οίνους της σειράς Μικρός Βοριάς.



Άνοιγμα ψυχής, έκφραση γιορτής!

BEYOND

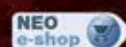
Άγγελος ΡΟΥΒΑΛΗΣ

♦ Χρυσά Μετάλλια για το Μ.Β Λευκό στο Δ.Δ Θεσ/κης το 2011 και στις Βρυξέλλες το 2009, Ασημένια Μετάλλια στη Θεσ/κη το 2006 και στις Βρυξέλλες το 2007, Μετάλλιο στο IWSC το 2011 ♦ Χρυσό Μετάλλιο για το Μ.Β Ερυθρό στο Δ.Δ Θεσ/κης το 2005 και Ασημένια Μετάλλια στη Θεσ/κη και στις Βρυξέλλες το 2007 ♦ Ασημένιο Μετάλλιο για το Μ.Β Ροζέ το 2008 ♦ Ασημένια μετάλλια για το Μ.Β Riesling στο Διεθνή Διαγωνισμό Mundus Vini το 2011 και 2009, Ασημένιο Μετάλλιο στο Δ.Δ Θεσ/κης το 2009 και διακρίσεις στην ProWein 2011, 2008

Εμπορική διανομή Ελληνικά Κελλάρια Οίνων, τηλ.: 2299 022231



Angelos Rouvalis Winery



www.rouvaliswinery.gr



Εξειδικευμένη στα μικρές ιπποδύναμης **τρακτέρ**, η Kubota **προσφέρει** για την **εργασία** στους αμπελώνες, το 66 ίππων M6040 DTN, μέλος της **οικογένειας** M40 Narrow, εξοπλισμένο με την τεχνολογία Bi-speed... **σελ. 34-35**

ΑΝ ΞΑΝΑΡΧΟΤΑΝ Ο ΣΩΚΡΑΤΗΣ

Μαθητεία διά του παραδείγματος

«Τι καλή που θα 'ταν να μας επισκεφτόταν ο Σωκράτης! Πράγμα που μπορεί να γίνει, έμμεσα τουλάχιστον, αν υιοθετήσουμε μια στάση ζωής, ανάλογη με τη δική του. Φαίνεται λοιπόν ότι δεν πρέπει να είμαστε μακριά απ' την πραγματικότητα αν δεχθούμε ότι η αποχή του Σωκράτη απ' το γραπτό λόγο συνιστούσε ενσυνείδητη επιλογή: Η αποδοτικότερη μέθοδος διδασκαλίας είναι η Μαθητεία δια του Παραδείγματος. Ο Σωκράτης έγραψε τρόπον ζωής και τρόπον θανάτου».

Με τον τίτλο «Αν Ξαναρχόταν ο Σωκράτης (το πάθος για ήθος)» ο Θεοδόσιος Τάσιος πραγματοποίησε διάλεξη τη Δευτέρα 23 Μαρτίου στο Μουσείο Οίνου Γεροβασιλείου.



ΚΕΙΜΕΝΟ Γιάννης Πανάγος, **Εκδότης-Διευθυντής**

Editorial



ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΟΣ, ΤΟ ΠΙΟ ΚΛΕΙΣΤΟ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑ



Ένα από τα ισχυρά όπλα των ανταγωνιστών των ελληνικών κρασιών είναι οι διαθέσιμοι όγκοι παραγωγής.

Είναι πολλά τα καλά νέα που έρχονται τον τελευταίο καιρό για να επιβεβαιώσουν τον αμπελοοινικό κλάδο ως το πιο αντιπροσωπευτικό παράδειγμα ανάπτυξης στον τομέα της αγροδιατροφής. Την ίδια στιγμή, βέβαια, οι μεγάλες αλλαγές που συντελούνται στον κλάδο του οίνου διεθνώς και ο αυξανόμενος αριθμός χωρών που παράγουν εξαιρετικά κρασιά, κάνουν δύσκολες τις συνθήκες ανταγωνισμού. Ο προσανατολισμός στη διεθνή αγορά απαιτεί εις επιχειρήσεις να αντιμετωπίζουν με σοβαρότητα τις εξαγωγές και να διαθέτουν χρηματικούς και ανθρώπινους πόρους, ώστε να αναπτύσσουν σχέσεις με τους εισαγωγείς των προϊόντων τους στις ξένες αγορές. Ως γνωστόν, τα ελληνικά κρασιά αντιμετωπίζουν πρόβλημα τόσο ως προς την εικόνα (ανταγωνισμός από Ιταλία, Ισπανία αλλά και Πορτογαλία), όσο και ως προς την τιμή (εξαγωγές από ΗΠΑ, Ιταλία, Χιλή, Αργεντινή, Ν. Αφρική, Βουλγαρία, Ρουμανία). Ένα από τα ισχυρά όπλα των ανταγωνιστών των ελληνικών κρασιών είναι οι διαθέσιμοι όγκοι παραγωγής. Οι περιορισμένες εκτάσεις του αμπελώνα, ο εγκλωβισμός της παραγωγικής προσπάθειας στα στενά όρια κάποιων περιοχών και η ισχύς της απαγόρευσης σε ό,τι αφορά στις νέες φυτεύσεις και μάλιστα με τον μανδύα των αποφάσεων της ΕΕ, συνιστούν τροχοπέδη στην ανάπτυξη του αμπελοοινικού κλάδου. Σημειωτέον ότι για την Ευρωπαϊκή Ένωση το θέμα έχει μείνει στις αποφάσεις του 2012, με βάση τις οποίες διατηρούνται τα δικαιώματα φύτευσης αμπελώνων στα υπάρχοντα επίπεδα. Το θέμα δεν άνοιξε ούτε μετά την εκλογή του F. Holland στη Γαλλία, παρά το γεγονός ότι οι σοσιαλδημοκράτες υποστήριζαν μέχρι τότε ότι τα δικαιώματα φύτευσης νέμονται μεγάλες ιδιωτικές επιχειρήσεις εις βάρος των μικρών επιχειρήσεων, των γαλλικών συνεταιρισμών και των αμπελουργών. Σε ό,τι αφορά στη χώρα μας πάντως, με το υπάρχον ασφυκτικό πλαίσιο, ακόμα και τα λίγα αλλά πολύ καλά παραδείγματα οργανωμένης παρουσίας στις διεθνείς αγορές, κινδυνεύουν να είναι απλά η εξαίρεση που επιβεβαιώνει τον κανόνα (της ισχνής παρουσίας του ελληνικού οίνου). Οι ιθύνοντες οφείλουν να αντιληφθούν ότι χωρίς αμπελία δεν γίνεται κρασί και χωρίς συστηματική, οργανωμένη και με σχέδιο επέκταση του ελληνικού αμπελώνα η ανάπτυξη του κλάδου θα παραμείνει μια ελιτίστικη υπόθεση που πολύ λίγο μπορεί να συμβάλει στην παραγωγική ανασυγκρότηση της χώρας. 🍇



Μάρτιος 2015

ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΣΤΟΝ ΑΜΠΕΛΩΝΑ

- 14 **ΕΥΡΩΣΤΑ, ΥΓΙΗ ΠΡΕΜΝΑ**
20 Ανοιξιότικη φυτοπροστασία στο αμπέλι

ΘΕΣΜΙΚΑ

- 28 **«ΦΡΕΝΟ» ΣΤΙΣ ΝΕΕΣ ΦΥΤΕΥΣΕΙΣ**
30 Στο 75% τα ευρωπαϊκά κονδύλια αναμπέλλωσας

ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ

- 36 **ΡΟΜΠΟΤΙΚΗ ΑΝΑΛΥΣΗ ΚΑΡΠΩΝ**
38 Βασική συνιστώσα το οξυγόνο στην οινοποίηση

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΑ

- 48 **Ο ΤΕΤΡΑΜΥΘΟΣ ΑΙΓΙΑΛΕΙΑΣ**
52 Ιστορία 70 χρόνων για το Κτήμα Μουσών

ΟΙΝΟΤΟΥΡΙΣΜΟΣ

- 68 **ΟΡΓΩΜΑ ΣΤΟ BORDEAUX**
70 Σταφύλια στις εκκλησίες της Καππαδοκίας

ΜΠΥΡΑ

- 88 **ΤΑ ΜΥΣΤΙΚΑ ΤΟΥ ΚΡΙΘΑΡΙΟΥ**
95 Μικροκαλλιέργητες σαρώνουν στις craft

ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ

- 108 **«ΧΡΥΣΟΣ» Ο ΑΟΣ ΤΥΡΝΑΒΟΥ**
112 Έρχεται τον Ιούνιο η γαλλική Vinexpo

Wine Trails

ΚΥΚΛΟΦΟΡΕΙ
ΔΩΡΕΑΝ ΜΕ ΤΗΝ
AGENDA ΚΑΙ
ΣΤΗ ΣΥΝΕΧΕΙΑ
ΑΥΤΟΤΕΛΩΣ

Ταυτότητα

ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑ

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

ΕΚΔΟΣΗΣ/ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ

Γιάννης Πανάγος

ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ ΕΚΔΟΣΗΣ

Λάζαρος Γατσέλης

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ

Ειρήνη Σκρέκη

ΣΥΝΤΑΞΗ

Μαρία Νέτσινα
Γρηγόρης Κόντος
Χαρ. Σπινθηροπούλου
Γιώργος Κοντολής
Μαρία Γιουρούκη
Μαρία Κρόκου
Γιάννης Τσατσάκης
Φανή Γιαννακοπούλου
Πέλλα Λασθιωτάκη
Ελένη Δούσκα
Ελένη Ιωάννου
Αλεξάνδρα Τζουβάνου

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΟ/ ΣΕΛΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Βασιλική Κονόμου
Αθηνά Βέν
Αγγελική Σγούρου
Σοφία Ιντζεβίδου

ΕΜΠΟΡΙΚΟΣ ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ

Παναγιώτης Αραβαντινός

ΔΙΑΦΗΜΙΣΗ/ ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ

Ελισάβετ Μπουζαλάκου
Φαίη Καρή

ΔΙΑΝΟΜΗ

Ευρώπη Πρακτορείο
Διανομής Τύπου Α.Ε.

ΕΚΤΥΠΩΣΗ/ ΒΙΒΛΙΟΔΕΣΙΑ

ΕΚΤΥΠΩΣΕΙΣ ΙΡΙΣ ΑΕΒΕ

www.agronews.gr



- 83 Από 100% Μαυροτράγανο το Τρίγωνο
2011 της Οινοποιίας Ντούγκου.



Διαστάσεις

- Η νέα σειρά προσφέρει λύσεις για κάθε ειδική καλλιέργεια
- Για οπωρώνες, χαμηλού προφίλ, αμπελουργικά και στενά αμπελουργικά μοντέλα
- Εκδόσεις με καμπίνα και πλατφόρμα
- Ειδικά κατασκευασμένα για να ταιριάζει παντού

Υδραυλικά

- Τα καλύτερα υδραυλικά της κατηγορίας
- Έως 3 αντλίες και 122,5 λίτρα /λεπτό, σας δίνουν τη δύναμη της επιλογής
- Έως 8 οπίσθια χειριστήρια και 7 προαιρετικά για τοποθέτηση στη μέση

Άνεση/Καμπίνα

- Έξτρα φορδιά καμπίνα για τα 5GF και 5GN
- Νέοι ηλεκτροϋδραυλικοί χειρισμοί SCV
- Χαιρισμός ακριβείας των υδραυλικών παρελκόμενων
- Εργονομική καμπίνα για περισσότερο χώρο
- Εξυπνοι χειρισμοί
- Έξτρα στενή καμπίνα για τα 5GV

Ακτίνα στροφής

- Μειωμένη σε 3,4 μέτρα
- Γρήγορη στροφή στα κεφάλαια
- Ευελιξία μέσα στις καλλιέργειες
- Αποδοτικό μέσο στο χωράφι

Δύναμη

- Diesel κινητήρες προδιαγραφών Stage IIIA
- «Τρέκει» έως 500 ώρες μεταξύ της αλλαγής λαδιών
- Βέλτιστη ψύξη για καλύτερη απόδοση
- Μεγάλη δύναμη έλξης του οπίσθιου φορτωτή-3.100 κιλά
- Μηροσπινός φορτωτής και μηροσπινό PTO εκ του εργοστασίου



Προσαρμοσμένα για κάθε τύπο ειδικής καλλιέργειας

Γνωρίστε την πιο ολοκληρωμένη σειρά λύσεων για ειδικές καλλιέργειες: τη σειρά John Deere 5G. Τα 5GF είναι τα τέλεια τρακτέρ για όλες τις δουλειές, με εφαρμογή σε φορδύς αμπελώνες και οπωρώνες. Τα χαμηλού προφίλ 5GL είναι σχεδιασμένα για οπωρώνες με χαμηλά κλαδιά και αμπελώνες με τη μορφή κληματαριάς. Τα 5GV είναι η επιλογή για υπερ-στενούς αμπελώνες. Συμπληγή και ευέλικτα, τα 5GN είναι ειδικά διαμορφωμένα για αμπελώνες και οπωρώνες με στενές γραμμές μεταξύ των 5GF και των 5GV. Πατάνε απαλά στο χώμα και οικονομικά στα καύσιμα, διαθέτουν όλα την κατάλληλη ισχύ για να φροντίζουν ένα μεγάλο εύρος καθημερινών εργασιών. Διαλέξτε μεταξύ μία μεγάλης ποικιλίας επιλογών και ρυθμίσεων για να ικανοποιήσετε την κάθε σας ανάγκη.



ΜΠΟΖΑΤΣΙΔΗΣ – ΜΗΤΣΙΟΛΙΔΗΣ ΑΕ
ΕΜΠΟΡΙΑ ΓΕΩΡΓΙΚΩΝ ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΩΝ ΚΑΙ ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΩΝ
ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ: 8ο ΧΛΜ. ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ-ΑΘΗΝΩΝ, ΤΗΛ. 2310 795018
ΛΑΡΙΣΑ: 6ο ΧΛΜ. ΛΑΡΙΣΑΣ-ΦΑΡΙΣΑΛΩΝ, ΤΗΛ. 2410 661995, 2410 660960
ΟΡΕΣΤΙΑΔΑ: 1ο ΧΛΜ ΟΡΕΣΤΙΑΔΑΣ-ΔΙΔΥΜΟΤΕΙΧΟΥ, ΤΗΛ. 25520 81040, 25520 27755
E-mail: info@agrotechniki.gr • www.agrotechniki.gr

JohnDeere.com

AG10030 1 ECK



Το βαρέλι αλλιώς



Των Λάζαρου Γατσέλου
Οινολόγου
AIWS
© Κώστα Λώνη
Οινολόγου
Ζυθοποιού

Ένα αγαπημένο πεδίο διαμάχης των απανταχού οινόφιλων είναι η λέξη *terroir*. Μια ελαφρώς αφηρημένη έννοια που προσπαθεί να συγκεντρώσει όλους τους περιβαλλοντικούς παράγοντες που προσδίδουν συγκεκριμένες ιδιότητες σε ένα κρασί συνδέοντάς το με τις ιδιότητες μιας επακριβώς προ-οριοθετημένης περιοχής. Φυσικά η λέξη αναφέρεται μόνο στο σταφύλι και όχι σε οινοποιητικές τεχνικές και επεμβάσεις.

Στον κόσμο των singlemalts της Σκωτίας, όμως, η λέξη *terroir* βρίσκεται στο χαρακτήρα του τελικού αποτελέσματος και μπορεί στην αρχή να είναι δύσκολο να διαχωρίσει κανείς το Speyside από το Lowland, αλλά τίποτα δεν ξεχωρίζει όσο ένα απόσταγμα από το Islay. Τι μπορεί να προκύψει όμως όταν κάποιος αποφασίσει να βαφτίσει ένα εξαιρετικό whisky από το Islay σε βαρέλια από τα καλύτερα αμπελοτόπια του Bordeaux; Το αποτέλεσμα είναι μια συγκλονιστική εμπειρία με όνομα Bruichladdich First Growth Series.

Η σειρά First Growth είναι μια πραγματικά ενδιαφέρουσα ομάδα whiskies. Η αξιολόγηση του 1855 είχε στηριχτεί στις τιμές των κρασιών της περιοχής του Medoc στο Bordeaux. Η τιμή τους ήταν ένδειξη της ζήτησής τους από την αγγλική αριστοκρατία, καθώς και της ποιότητάς τους. Τα οινοποιεία που ήταν σε αυτήν την κλειστή ομάδα ήταν τα Chateau Lafite, Chateau Latour, Chateau Haut Brion και Chateau Margaux. Δεν περιελάμβανε το Chateau Mouton Rothschild (προστέθηκε το 1973), το οποίο έχει αποκλειστεί από την ομάδα.

Η περιοχή του Pomerol, όπου βρίσκεται και το Lafleur, δεν είχε συμπεριληφθεί στην αξιολόγηση το 1855 και τυπικά δεν είναι μέρος των First Growth. Συμπεριλήφθηκε ωστόσο για την αντίθεση. Αν όμως επαναλαμβανόταν η αξιολόγηση του 1855, με τα κριτήρια να είναι πάλι ζήτηση, τιμή και η ποιότητα, τότε το Lafleur (καθώς και τα γειτονικά Petrus και Le Pin) όπως το Chateau Mouton, θα είχαν συμπεριληφθεί. Στην αξιολόγηση του 1855, το γειτονικό Sauternes (γλυκά κρασιά) είχε συμπεριληφθεί και το Chateau Yquem στέκεται πάνω απ' όλα, γι' αυτό και συμπεριλήφθηκε.

Τα ποσοστά των χρησιμοποιούμενων σταφυλιών ποικίλουν ανά σοδειά για κάθε chateau. Γενικά, πάντως, το Cabernet Sauvignon κυριαρχεί στην ποικιλιακή σύνθεση της αριστερής όχθης, το Merlot έχει δευτερεύοντα ρόλο ενώ το Cabernet Franc έχει ακόμα μικρότερη συμμετοχή προσφέροντας στις λεπτομέρειες κατά πολλούς. Στον αντίποδα, στη δεξιά όχθη το Lafleur χρησιμοποιεί Merlot και Cabernet Franc, ενώ στην περιοχή του Sauternes το Chateau Yquem χρησιμοποιεί Semillon και Sauvignon Blanc.

Στο ερώτημα γιατί να χρησιμοποιηθούν αυτά τα βαρέλια η απάντηση είναι αρκετά εύκολη. Η φήμη και κατ' επέκταση τα κέρδη των διάσπων chateaux, τους επιτρέπουν να επιδεικνύουν τεράστια προσοχή στην λεπτομέρεια. Έτσι, τα βαρέλια που χρησιμοποιούν είναι ύψιστης ποιότητας. Οι δρύινες δούγες παραμένουν σε ελεγχόμενο εξωτερικό περιβάλλον μέχρι ν' αποκτήσουν τις επιθυμητές οινολογικές ιδιότητες, πάντα εντός συγκεκριμένου χρονικού κύκλου. Χρησιμοποιούνται δούγες εξαιρετικής ποιότητας από κάθε κοκκομετρική κατάσταση, που στα επιδέξια χέρια έμπειρων βαρελοποιών μετατρέπονται σε αμίμητα οινολογικά εργαλεία. Ακολουθώντας, τα χρησιμοποιούν για το ελάχιστον δυνατό διάστημα ενώ διατηρούνται στις καλύτερες δυνατές συνθήκες.

Εν κατακλείδι, έχουν την καλύτερη δυνατή ποιότητα δρυός μεταφρασμένη. Κάθε chateau έχει τον δικό του τύπο εδάφους, μικροκλίματος, ποικιλιακής σύνθεσης και οινολογικής φιλοσοφίας. Είναι αυτή η σχεδόν μυστικιστική αλληλεπίδραση που επηρεάζει τα σταφύλια και ως εκ τούτου τον χαρακτήρα του κρασιού. Είναι αυτή η μοναδικότητα που αποτυπώνεται στο ξύλο για 18 μήνες και ακολούθως εμπλουτίζει το απόσταγμα του Bruichladdich μαζί με τα ενδογενή αρώματα της δρυός.

Η συγκεκριμένη σειρά αποσταγμάτων αποτελεί ένα και μόνο εκ των πολλών, κυρίως σκοτσέζικων, παραδειγμάτων για το πώς μπορεί να μετατρέψει κανείς ένα παρωπλισμένο εργαλείο σε κύριο συστατικό επιθετικού marketing. Μήπως αργήσαμε να δοκιμάσουμε το πρώτο παλαιωμένο τσίπουρο από βαρέλια οινοποιείων της Νεμέας; 🌿



Lafleur

Αν γινόταν ξανά η αξιολόγηση του 1855, με τα κριτήρια να είναι πάλι η ζήτηση, η τιμή και η ποιότητα, τότε το Lafleur (καθώς και τα γειτονικά του Petrus και Le Pin) όπως το Chateau Mouton, θα είχαν συμπεριληφθεί.



Bruichladdich

Τι μπορεί να προκύψει όμως όταν κάποιος αποφασίσει να βαφτίσει ένα εξαιρετικό whisky από το Islay σε βαρέλια από τα καλύτερα αμπελοτόπια του Bordeaux;

15^{ος} ΔΙΕΘΝΗΣ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΣ
& ΟΙΝΟΥ
& 1^{ος} ΔΙΕΘΝΗΣ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΣ
ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΩΝ
ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

Αναζητήστε τα Βραβευμένα Κρασιά



αναγνωρίστε το
πό το αυτοκόλλητο μετόληθο
στη φιάλη!

24-26 ΦΕΒΡΟΥΑΡΙΟΥ 2015

Επικοινωνήστε για τα αποτελέσματα του Διαγωνισμού στα

www.tiwc.gr



Ένωση Οινοπαραγωγών του Αμπελώνα της Βορείου Ελλάδος
Γιαννιτών 90, 546 27 Θεσσαλονίκη, Τηλ: 2310 281632, 2310 281617, Φαξ: 2310 281619
E-mail: oinologos@wineroads.gr, competition@wineroads.gr



www.facebook.com/thessalonikiwinecompetition

ΚΑΛΛΙΕΡΓΗΤΙΚΑ

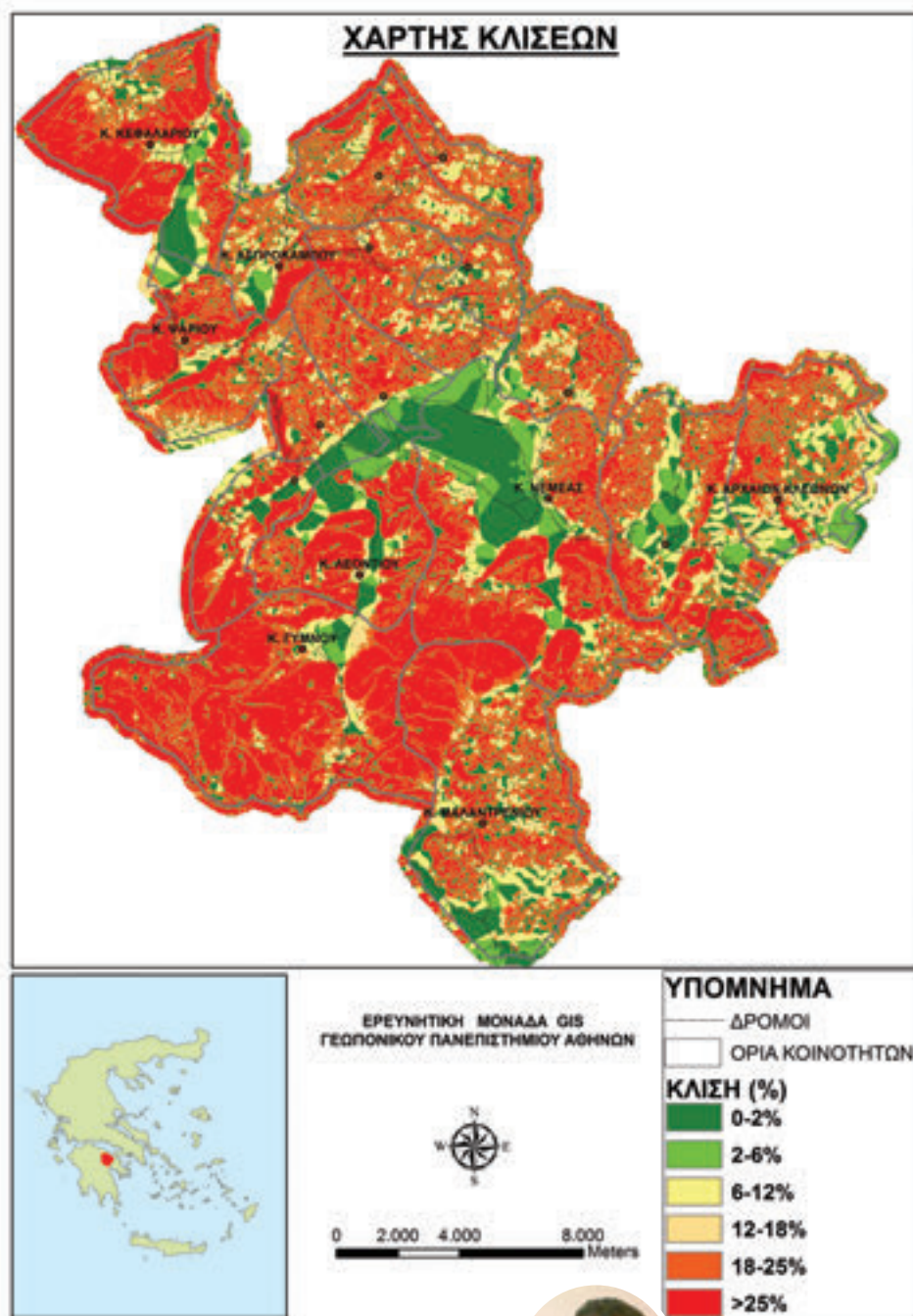
Η ΝΕΜΕΑ ΣΤΟΝ ΜΑΓΝΗΤΙΚΟ ΤΟΜΟΓΡΑΦΟ

Η τεράστια πολυπλοκότητα στην έκθεση αλλιά και στο μικρόκλιμα των αμπελώνων της Ζώνης της Νεμέας δημιουργούν τις συνθήκες ώστε τα αμπέλια να προσφέρουν τόσο διαφορετικά μεταξύ τους κρασιά παρότι βρίσκονται σε τόσο κοντινές αποστάσεις

Μέρος I

**ΠΙΝΑΚΑΣ 1. ΚΑΤΑΝΟΜΗ
ΕΚΤΑΣΗΣ ΤΟΥ ΟΠΑΠ
ΣΕ ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΚΛΙΣΕΩΝ**

Κλίση%	Ποσοστό περιοχής
0,2.....	20,6
4,0.....	6-12
5,3.....	12-18
8,4.....	18-25
>25.....	48,7



ΚΕΙΜΕΝΟ **Δρ Διονύσιος Καθύβας**

& Κωνσταντίνος Μπακασιέτας * Γεωπόνος MSc Αμπελουργίας

Η Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης Ζώνη (ΠΟΠ) της Νεμέας έχει γεωγραφικό πλάτος 37° και γεωγραφικό μήκος 023°. Οι εκτάσεις που αποτελούν την περιοχή της Ζώνης έχουν ως επίκεντρο τη βασική και μεγαλύτερη κοιλάδα, η οποία εκτείνεται 2 με 3 χλμ. νοτιο-δυτικά της πόλης της Νεμέας. Από εκεί και σε ακτίνα περίπου 10 χιλιομέτρων με εξαίρεση το βορειο-δυτικό τμήμα, όπου η ακτί-

να ανέρχεται στα 17 περίπου χιλιόμετρα, βρίσκονται όλοι οι αμπελώνες της ΠΟΠ Νεμέας. Υπευθυμίζεται ότι θεσπίστηκε, νομοθετήθηκε και οριοθετήθηκε η Ζώνη ΟΠΑΠ Νεμέας για πρώτη φορά το 1971 (Β.Δ. 539/71) σύμφωνα με τα γεωγραφικά όρια των κοινοτήτων. Στην αρχή εντάχθηκαν 14 κοινότητες στη Ζώνη και στη συνέχεια το 1988, προστέθηκαν άλλες 3 κοινότητες (Π.Δ. 457/88). Η Ζώνη ΠΟΠ Νεμέας περικλείει τα γεωγραφικά όρια ...►



Θεσπίστηκε, **νομοθετήθηκε** και οριοθετήθηκε η **Ζώνη ΟΠΑΠ Νεμέας** για πρώτη φορά το 1971 (Β.Δ. 539/71) σύμφωνα με τα **γεωγραφικά** όρια των **κοινοτήτων**. Στην αρχή εντάχθηκαν **14** κοινότητες στη Ζώνη και στη συνέχεια το **1988**, προστέθηκαν **άλλες 3** κοινότητες (Π.Δ. 457/88).



17 κοινοτήτων ενός από 3 Δήμους πλέον, σύμφωνα με τις διοικητικές αλλαγές που έγιναν στην Ελλάδα στο τέλος του 2010.

ΕΝΑΣ ΟΡΕΙΝΟΣ ΟΓΚΟΣ

Το ανάγλυφο της Ζώνης της Νεμέας είναι στο σύνολό του ένας ορεινός όγκος, ο οποίος κόβεται με βαθιές χαραδρώσεις που σχημάτισαν κατά καιρούς οι ποταμοί Ασωπός, Ξεριάς, Μαύρο Ρέμα κ.ά. Σήμερα αυτές οι χαραδρώσεις αποτελούν τις μικρές κοιλάδες της Ζώνης. Η κεντρική και μεγαλύτερη κοιλάδα του ποταμού Ασωπού, περικλείεται μεταξύ των κοινοτήτων Νεμέας, Γαλατά, Αηδονίων, Πετρίου και Κουτσίου.

Οι υπόλοιπες μικρές κοιλάδες σχηματίζονται στην περιοχή των Αρχαίων Κλεωνών, της Αρχαίας Νεμέας, Λεοντίου - Γυμνού, Ασπροκάμπου - Ψαρίου, Κεφαλαρίου, Μαλανδρενίου.

Αυτές οι 7 κοιλάδες έχουν γύρω τους, στην μεγαλύτερη έκταση τους ομαλές βουνοπλαγιές, όπου και εκτείνεται και το μεγαλύτερο τμήμα των αμπελώνων. Και φυσικά το τοπίο γίνεται ακόμη πιο μαγευτικό, όταν προσθέσει κανείς τις υψηλές κορυφές στις οποίες καταλήγουν οι ομαλές πλαγιές ή βουνοπλαγιές.

Αυτή η άγρια ομορφιά που δίνουν οι κορυφές του Φαρμακά (1.567 μ.), του Ασπροκάμπου (1.175 μ.), του Ψαρίου (1.075 μ.) του Μποζικά - Καστρακίου (1.130 μ.), του Μεγαλοβουνίου (1.235 μ.), του Προφήτη Ηλία (714 μ.) και του Φωκά (585 μ.) αποτελεί και ένα από τα «μυστικά» της περιοχής από όπου μπορεί ο επισκέπτης της Ζώνης να βρει μία από τις αιτίες για την πλούσια αρωματική παλέτα που βρίσκεται πάντα στα κρασιά της Νεμέας.

ΖΩΝΗ 429.506 ΣΤΡΕΜΜΑΤΩΝ

Η συνολική έκταση της Ζώνης Νεμέας είναι 429.506 στρέμμα-

τα. Από αυτά μόνο τα 20.000 με 22.000 στρέμματα περίπου είναι φυτεμένα με την ποικιλία Αγιωργίτικο και περίπου η διπλάσια έκταση είναι καλλιεργήσιμη.

ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ ΩΣ 850 ΜΕΤΡΑ

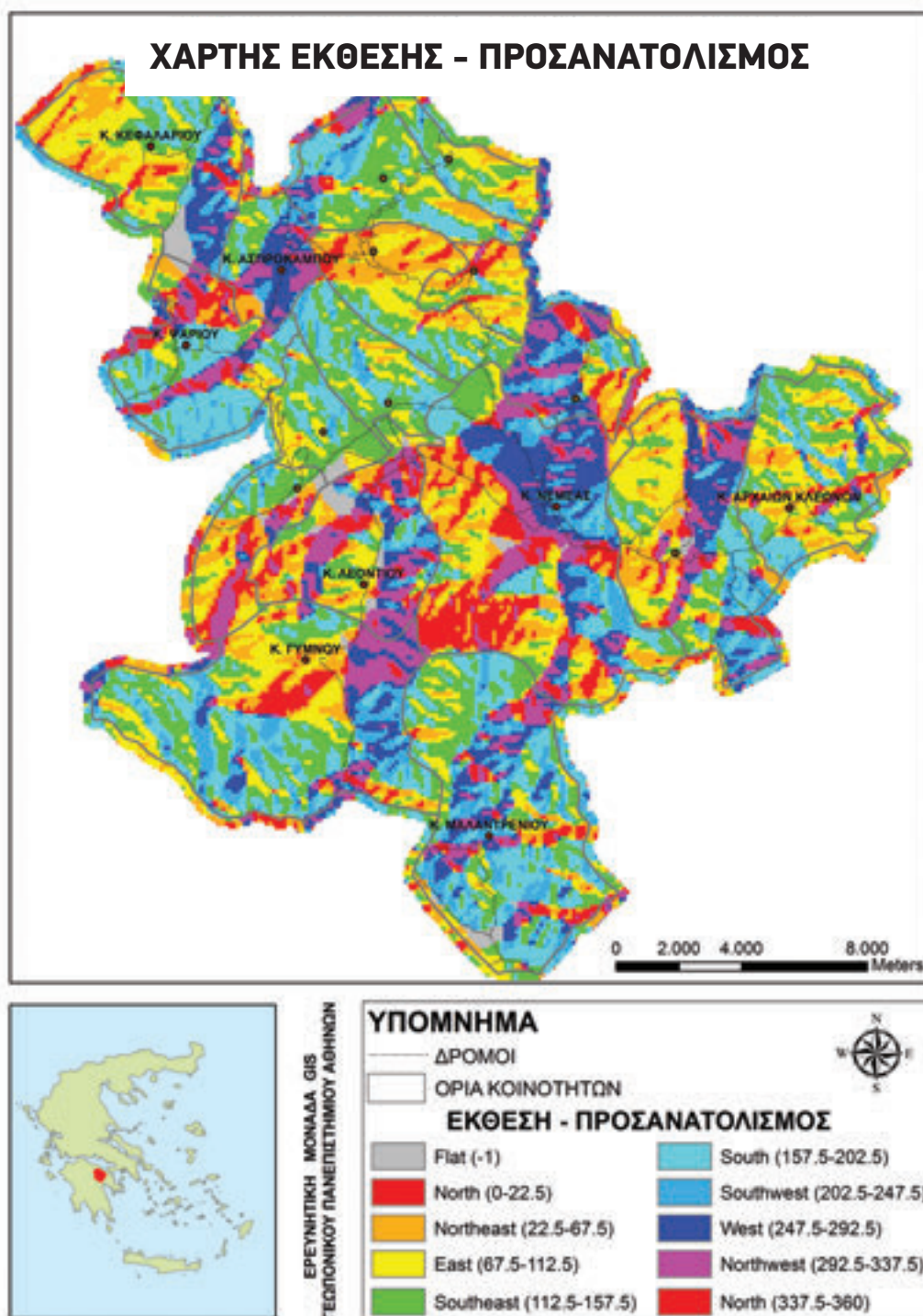
Το υψόμετρο της Ζώνης κυμαίνεται από τα 80 έως τα 1.235 μ. Αμπελώνες μπορούμε να βρούμε αντίστοιχα από τα 95 έως τα 850 μέτρα περίπου (στην περιοχή Μαλανδρενίου το κατώτερο και στην περιοχή της κοινότητας του Ασπροκάμπου και Μποζικά τα 850 μέτρα) (Πίνακας 3).

Το μεγαλύτερο μέρος της περιοχής (48,7%) έχει υψόμετρο 250 έως 500 μέτρα. Αυτό είναι και το μέσο υψόμετρο περίπου όπου βρίσκεται το μεγαλύτερο ποσοστό των αμπελώνων της ζώνης. Επίσης περίπου το μισό της συνολικής έκτασης της ζώνης ΠΟΠ έχει κλίση πάνω από 25% (Πίνακας 1).

ΑΠΟΤΟΜΕΣ ΟΙ ΕΝΑΛΛΑΓΕΣ ΤΟΥ ΤΟΠΙΟΥ ΤΗΣ ΝΕΜΕΑΣ

Βέβαια, πρόκειται για περιοχές όπου δύσκολα συναντάμε αμπελώνες. Αλλά, η γρήγορη και απότομη εναλλαγή τόσο των κοιλάδων όσο και των βουνοπλαγιών με τις απότομες κλίσεις σε τόσο μικρές αποστάσεις αποτελούν για κάποιον που περιπλανιέται στους αμπελώνες της περιοχής ένα μοναδικό αξιοθέατο, το οποίο τον βοηθά να μεθύσει από ομορφιά και γαλήνη. Μια γαλήνη και απόλυτη ησυχία που συναντά κανείς προς το σούρουπο, που σου δίνουν την εντύπωση ότι είσαι μακριά από τη θορυβώδη καθημερινότητα, αφού όλα αυτά είναι σχεδόν κρυμμένα, και πρέπει να προσπαθήσεις να τα ανακαλύψεις ώστε να γευτείς τις ομορφιές που σου προσφέρει η τοπογραφία της περιοχής.

Σπάνιες ομορφιές που θα ζήλευαν και οι πιο διάσημες οινοπαραγωγικές περιοχές του κόσμου. 🍇



ΠΟΛΥΠΛΟΚΟΤΗΤΑ

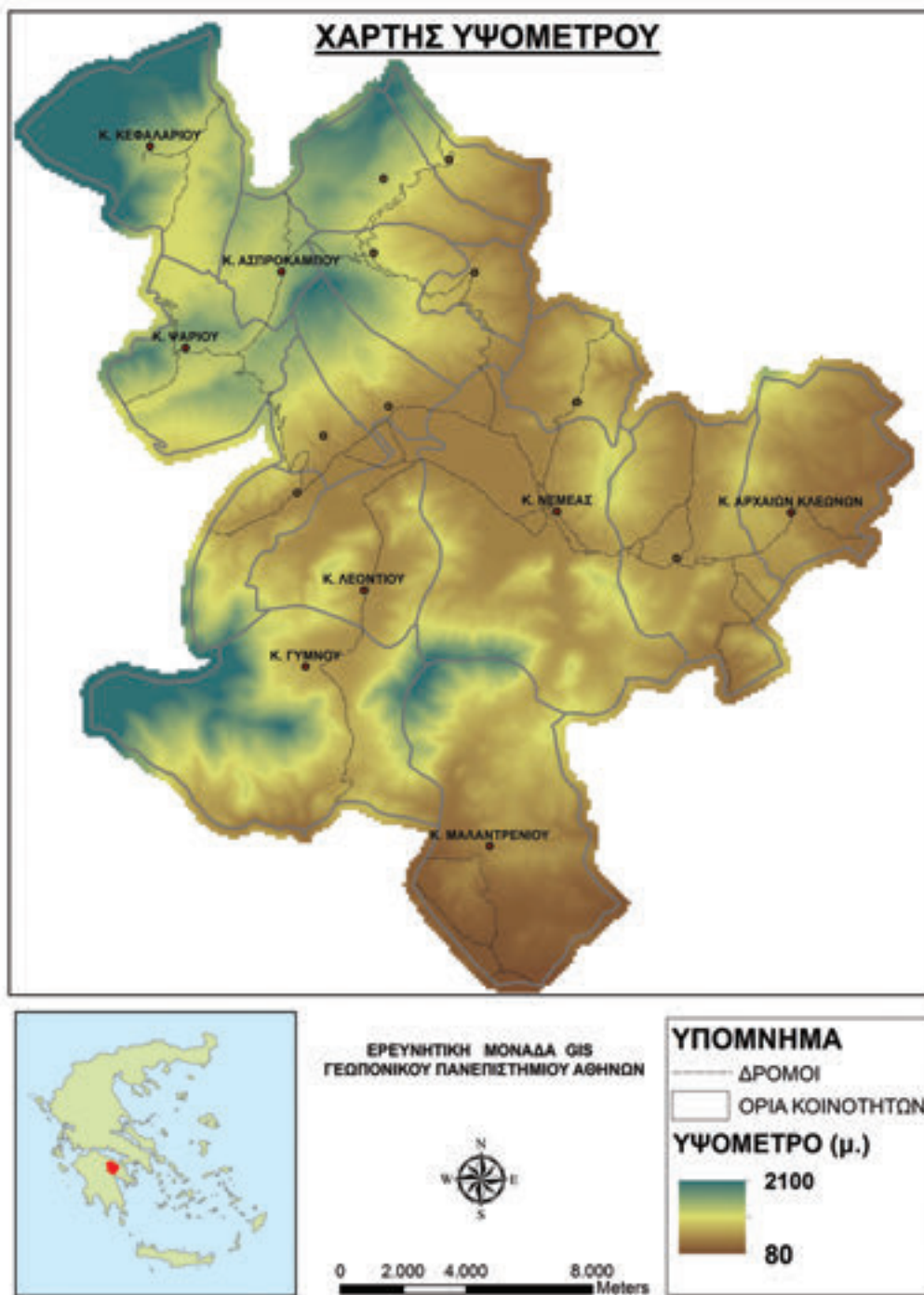
Ομορφιά και διαφορετικά κρασιά

Οι κρυμμένες ομορφιές της Ζώνης της Νεμέας ενισχύουν την αμέριμνη ξενάγηση κάποιου στους αμπελώνες, αφού, η εναλλαγή του τοπίου δεν αφήνει το βλέμμα του να κουραστεί. Όμως αυτή η τεράστια πολυπλοκότητα στην έκθεση των αμπελώνων, βοηθά τα αμπέλια να έχουν τόσο διαφορετικά αποτελέσματα παρότι βρίσκονται σε τόσο κοντινές αποστάσεις μεταξύ τους.



ΠΙΝΑΚΑΣ 2. ΚΑΤΑΝΟΜΗ ΕΚΤΑΣΗΣ ΤΟΥ ΟΠΑ ΣΕ ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΕΚΘΕΣΗΣ

Έκθεση.....	Ποσοστό %
Επίπεδη	18,4
Βόρεια.....	8,2
Βορειανατολική.....	9,8
Ανατολική.....	12,8
Νοτιοανατολική.....	14,9



ΜΕΣΟΚΛΙΜΑ

Διαφορά κλίματος
για κάθε μικρή
περιοχή

Το κρασί στους αμπελώνες της Νεμέας έχει διαφορετικό χαρακτήρα και διαφορετική προσωπικότητα τόσο εξαιτίας των διαφορετικών εκθέσεων των αμπελώνων αλλά και άλλο τόσο εξαιτίας του διαφορετικού κλίματος που έχει η κάθε μικρή περιοχή. Το μεσόκλιμα της κάθε περιοχής επηρεάζεται άμεσα από την τοπογραφία της κοιλάδας στην οποία βρίσκεται, και το υψόμετρό της. Το κλίμα γενικότερα για όλη την περιοχή μπορεί να χαρακτηριστεί ως μεσογειακό, ήπιο, υπόξηρο έως ύψυγρο. Με χειμώνες ήπιους συνήθως αρκετά βροχερούς, και μια καλοκαιρινή περίοδο παρατεταμένη, ζεστή και σχετικά ξηρή. Όμως όταν θα παρατηρήσει κάποιος με περισσότερη λεπτομέρεια το μεσόκλιμα της ζώνης ΠΟΠ της Νεμέας, θα εντυπωσιαστεί πραγματικά από τις πολύ μεγάλες διαφορές που υπάρχουν σε τόσο μικρές χιλιόμετρικές αποστάσεις.

ΠΙΝΑΚΑΣ 3. ΚΑΤΑΝΟΜΗ ΣΥΝΟΛΙΚΗΣ ΕΚΤΑΣΗΣ ΤΟΥ ΟΠΑΠ ΣΕ ΚΛΑΣΕΙΣ ΥΨΟΜΕΤΡΟΥ

Υψόμετρο	Ποσοστό %
80-250	6,6
250-500	48,7
500-750	22,5
750-1.000	14,1
1.000-1.250	5,7
1.250-1.500	1,6
1.500-1.750	0,5
1.750-2.000	0,2



Η άγρια ομορφιά που δίνουν οι **κορυφές** των **βουνών** αποτελεί και ένα από τα «**μυστικά**» για την πλούσια αρωματική **παλέτα** των οίνων της Νεμέας.

Enervin® Top



Ασπίδα υψηλής προστασίας
στην κηρώδη επιφάνεια

για την αποτελεσματική αντιμετώπιση
του περονόσπορου στο σταφύλι.



ΠΡΟΣΟΧΗ

Το φυτοπροστατευτικό προϊόντα να χρησιμοποιούνται με ακριβή τρόπο.
Να διαβάζετε πάντα την ετικέτα και τις πληροφορίες σχετικά με το προϊόν πριν από τη χρήση.
Δείτε τις παραδοσιακές φράσεις και συμβόλα πριν χρησιμοποιήσετε τα προϊόντα.
Τηλ. Κέντρου Δηλητηριάσεων: 210 7793777

© Σήμα κατατεθέν της BASF.

BASF ΕΛΛΑΣ Α.Β.Ε.Ε.

Παραδείσου 2 & Κηφισός, 151 25 Μαρούσι
Τηλ. κέντρο: 210 68.60.100, Fax: 210 68.60.200
<http://www.basf-agro.gr>

- Νέα δραστική ουσία Initium®
- Νέα χημική ομάδα πυριμιδιλαμίνες
- Νέος τρόπος ισχυρής προσρόφησης στην κηρώδη επιφάνεια
- Αντοχή στην έκπλυση
- Εξαιρετική προστασία κατά του περονόσπορου
- Διαχείριση ανθεκτικότητας

 **BASF**
We create chemistry

ΚΑΛΛΙΕΡΓΗΤΙΚΑ

ΖΩΝΤΑΝΟ ΕΔΑΦΟΣ ΕΥΡΩΣΤΑ ΚΑΙ ΥΓΙΗ ΠΡΕΜΝΑ

Η απομόνωση, αξιολόγηση και χρήση μικροοργανισμών με σκοπό την ορθή ανάπτυξη και προστασία των καλλιεργούμενων φυτών δεν είναι κάτι το καινούργιο. Πρόκειται για ωφέλιμη συμβίωση 350.000.000 ετών

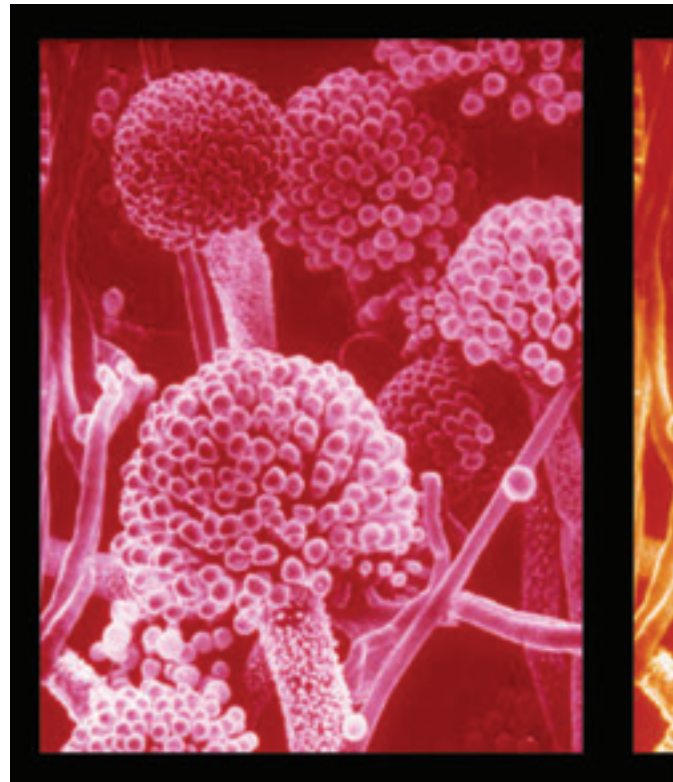


ΚΕΙΜΕΝΟ **Δρ. Φάνης Α. Τσαπικούνης ***
Μικροβιολογική Βιολογική Αντιμετώπιση
ασθενειών των φυτών



Το 1897 στη Γερμανία κυκλοφόρησε ένα βακτηριολογικό λίπασμα για εμβολιασμό των σιτηρών στηριζόμενο σε απομόνωση του *Bacillus subtilis*. Ακολούθως, στα μέσα της δεκαετίας του 1990 στις Η.Π.Α. απομόνωση του *Bacillus subtilis* χρησιμοποιήθηκε για επικάλυψη σπόρων με άδεια σε περισσότερες από επτά καλλιέργειες και πάνω από δύο εκατομμύρια εκτάρια ενώ το 1999 στη Γερμανία κυκλοφορεί το στέλεχος FZB24 για επικάλυψη του πατατόσπορου (Kilian et al 2000).

Αν αφήσουμε τα στενά όρια της ανθρώπινης αντίληψης και δούμε τι συμβαίνει στη φύση, θα διαπιστώσουμε ότι για πάνω από 350 εκατομμύρια χρόνια, πιθανώς από τη γέννησή τους, τα φυτά μικρά και μεγάλα, συμβιώνουν με μικροοργανισμούς σε διάφορες μορφές και σχήματα αποκομίζοντας αμοιβαία οφέλη. Ένα γνωστό παράδειγμα είναι και οι μυκόρριζες, ένα φαινόμενο που λαμβάνει χώρα στο 97%, τουλάχιστον, των φυτών στη φύση.►



Ο Metting (1993) εκτίμησε ότι ένα γραμμάριο γόνιμου εδάφους περιέχει 105–106 μύκητες όπως ο εικονιζόμενος του γένους *Aspergillus*.

Οι μεγαλύτεροι πληθυσμοί μικροοργανισμών απαντώνται στα πρώτα 30-40 εκατοστά του εδάφους

Η μικροβιακή βιομάζα στο έδαφος αποτελεί περίπου το 2-3 % του συνολικού οργανικού άνθρακα ενώ έχει αναγνωριστεί ο σημαντικός ρόλος της όσον αφορά την ανακύκλωση των θρεπτικών στοιχείων αλλά και ως πηγή θρεπτικών στοιχείων συμβάλλοντας στη διατήρηση της γονιμότητας (Tarafdar et al 2001). Τους μεγαλύτερους πληθυσμούς των μικροοργανισμών τους συναντάμε στα πρώτα 30-40 εκ. (Ekelund et al 2001). Ο Metting (1993) εκτίμησε ότι ένα γραμμάριο γόνιμου εδάφους περιέχει 105–108 βακτήρια, 106–107 actinomycetes and 105–106 μύκητες (και, επί το ορθότερον, colony forming units -cfu -). Η μικροβιακή δραστηριότητα στο έδαφος είναι συνάρτηση της διαθεσιμότητας του άνθρακα και στη ριζόσφαιρα η παροχή άνθρακα είναι σταθερή. Έτσι στη ριζόσφαιρα είναι αναμενόμενο η μικροβιακή βιομάζα αλλά και δραστηριότητα να είναι μεγαλύτερη. Το έδαφος είναι ο χώρος κατοικίας για βακτήρια, μύκητες, πρωτόζωα, νηματώδεις, έντομα και άλλους οργανισμούς. Όλοι αυτοί οι οργανισμοί συμβάλουν στο σχηματισμό και διατήρηση των εδαφών (Prescott et al 1999).

Βακτήρια: Τα βακτήρια είναι οι πιο άφθονοι μικροοργανισμοί του εδάφους με πληθυσμό που κυμαίνεται από 106 έως 108 και σε κά-

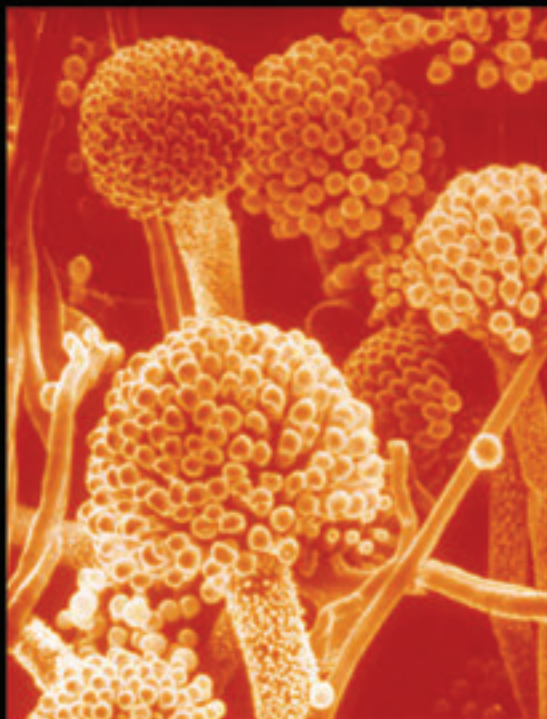
ποιες περιπτώσεις 109 κύτταρα ανά κυβικό εκατοστό εδάφους και βάρος 10 τόνους ανά εκτάριο κατά προσέγγιση, ενώ η μάζα τους αντιστοιχεί στο 5% της οργανικής ουσίας ξηρού βάρους του εδάφους. Ο αριθμός τους ποικίλει ανάλογα με την εποχή, την υγρασία, τη μηχανική σύσταση, την οργανική ουσία, το οξυγόνο, τη θερμοκρασία, το pH, την καλλιέργεια του εδάφους και τη λίπανση.

Το μικρό τους μέγεθος, τα υψηλά επίπεδα πληθυσμού και η υψηλή ταχύτητα πολλαπλασιασμού τα καθιστούν το ενεργότερο τμήμα της μικροβιακής χλωρίδας του εδάφους που κατά κύριο λόγο συμβάλλουν στην ανακύκλωση των στοιχείων. Τα περισσότερα είναι μεσόφιλα με άριστη θερμοκρασία ανάπτυξης τους 25 έως 35° C και όρια τους 15 και 45° C. Λιγότερα είναι τα ψυχρόφιλα με άριστη τους 20° C ή και λιγότερο ενώ πολλά ανήκουν στα θερμόφιλα με άριστη θερμοκρασία που κυμαίνεται ανάμεσα στους 45 και 65° C. Το μεγαλύτερο μέρος του πληθυσμού εντοπίζεται στα 10 πρώτα εκατοστά ενώ στα 100-120 εκ. ουσιαστικά μηδενίζεται. *Pseudomonas*, *Arthrobacter*, *Clostridium*, *Achromobacter*, *Bacillus*, *Micrococcus* είναι μερικά από τα πιο κοινά γένη στο έδαφος. Αρκετά συχνά θα συναντήσουμε είδη

του γένους *Corynebacterium* ενώ από το γένος *Bacillus* τα πιο συχνά απαντώμενα είδη είναι το *megaterium*, *cereus* και *subtilis*.

Ακτινομύκητες: Είναι προκαρυωτικοί οργανισμοί όπως και τα βακτήρια αλλά λόγω του νηματοειδούς θαλλού, της φυσιολογίας και του τρόπου πολλαπλασιασμού τους αντιμετωπίζονται ξεχωριστά. Ο πληθυσμός τους κυμαίνεται από 105 έως 108 κύτταρα ανά γραμμάριο εδάφους. Αλκαλικά, ξηρά και καλά αεριζόμενα εδάφη ευνοούν την ανάπτυξή τους ενώ αντίθετα όξινα και υγρά εδάφη δεν τα ευνοούν. Στην πλειοψηφία τους είναι μεσόφιλα με άριστη θερμοκρασία τους 25-30° ενώ οι αντιπροσωπευτικότεροι που ανήκουν στο γένος *Streptomyces* είναι θερμόφιλοι. Εποικοδομούν σχεδόν τα πάντα στο έδαφος ενώ χάρη στην ικανότητά τους να παράγουν αντιβιοτικά (στρεπτομυκίνη, χλωραμφαινικόλη, τετρακυκλίνες) έχουν μελετηθεί εκτεταμένα.

Μύκητες: Τα είδη αλλά και τον πληθυσμό που θα συναντήσουμε σε ένα έδαφος καθορίζουν κυρίως ο αερισμός, η υγρασία, το pH, η θερμοκρασία αλλά και η οργανική ουσία. Σε όλα τα εδάφη συναντάμε όλους σχεδόν τους μύκητες όμως η πλειονό-



Αν ένας μύκητας τοποθετηθεί σε μια ήπειρο όπως η Αυστραλία, δίχως επιφανειακό μικρο- βιακό φορτίο αλλά πλούσια σε θρεπτικά, μπο- ρεί να καταλάβει ολόκληρη την επιφάνειά της

τητα της ενεργού μυκητοχλωρίδας εντοπι-
ζεται στους ατελείς μύκητες και συγκεκρι-
μένα στα γένη *Aspergillus*, *Penicillium*,
Trichoderma, *Gliocladium*, *Cladosporium*
and *Fusarium* και στους Φυκομύκητες
Mucor, *Rhizopus* and *Mortierella*.

Η σύνθεση των μυκήτων στο έδαφος, ε-
λέγχεται από την ποσότητα και μορφή του
άνθρακα. Τα *Penicillia*, σε γενικές γραμ-
μές, εποικοδομούν κυτταρίνη και ξυλάνες
(Baath and Soderstrom 1980), ενώ η συ-
χνότητα εμφάνισης των *Mucorales*, τα ο-
ποία εποικοδομούν πρωτεΐνες, αυξάνει με
την εντατικοποίηση της διαδικασίας απο-
σύνθεσης και ανοργανοποίησης στο έδα-
φος (Sierota and Kwasna 1998).

Ο *Mucor hiemalis* f. *hiemalis*, εξ αιτί-
ας της ταχύτατης ανάπτυξής του, είναι έ-
νας από τους πιο κοινούς μύκητες στο έ-
δαφος και ο περισσότερο αντιπροσωπευ-
τικός των *Mucorales* (*Zygomycotina*). Η
ποσότητα του διοξειδίου του άνθρακα και
η ικανότητα των μυκήτων να αναπτύσσο-
νται σε υψηλές συγκεντρώσεις CO₂ παρά
σε χαμηλές συγκεντρώσεις οξυγόνου κα-
θορίζει την κατακόρυφη διανομή τους σε
ένα έδαφος (Burgess & Fenton 1952). Α-
ναφορικά με την πληθυσμιακή δυναμι-
κή, την κοινοτική δομή και την ποικιλό-
τητα δεν είναι και παρά πολλά πράγματα
γνωστά (Kowalchuk 1999). Ο χρόνος ζω-

ής των μυκήτων είναι κάπι εντελώς σχετι-
κό. Εφόσον υπάρχει ελεύθερος χώρος και
θρεπτικά, αναπτύσσονται. Έτσι αν ο μύκη-
τας τοποθετηθεί σε μια ήπειρο όπως η Α-
υστραλία, η οποία δεν φέρει άλλα μικρόβια
και στην επιφάνειά της έχει μόνο θρεπτικά
στοιχεία, τότε ο μύκητας θα αναπτύσσεται
έως ότου καταλάβει ολόκληρη την επιφά-
νεια. Ακολούθως αφού εξαντλήσει τα θρε-
πτικά θα σχηματίσει καρποφορίες (τους
απογόνους του) και στη συνέχεια θα πε-
θάνει. Πρόσφατα εντοπίστηκε ένας κλώ-
νος του *Armillaria bulbosa* στο Michigan
(USA) να καλύπτει περί τα 300 στρέμματα
και υπολογίστηκε το βάρος του σε περίπου
100 τόνους και η ηλικία του σε 1.500 χρό-
νια (Prescott et al 1999).

Ένζυμα: Στο έδαφος θα εντοπίσουμε και
ένζυμα τα οποία όμως προέρχονται από μι-
κρόβια. Η σύνθεσή τους πραγματοποιεί-
ται εντός των κυττάρων των μικροβίων και
στην συνέχεια εκκρίνονται στο εξωτερικό
περιβάλλον με σκοπό τη διάσπαση σύνθε-
των οργανικών θρεπτικών υλικών ή την α-
ντιμετώπιση επικίνδυνων γειτονικών μι-
κροβίων. Πρωτεάσες, λιπάσες, χιτινάσες,
εστεράσες είναι τα πιο συχνά απαντούμε-
να ένζυμα. Η αφυδρογονάση είναι ένα έν-
ζυμο δείκτης της συνολικής μικροβιακής
δραστηριότητας ενός εδάφους. ...►

Αποδομούνται από τα μικρόβια

Επικίνδυνα χημικά και αέρια θερμοκηπίου

Μυκητοκτόνα, ζιζανιοκτόνα, εντομοκτόνα
αλλά και παράγωγα βιομηχανικών αερόφερτα
όπως μεθάνιο, μονοξείδιο του άνθρακα,
βενζόλιο, τριχλωροαιθυλένιο, μορφοδεύδη
αποικοδομούνται από τα μικρόβια... Από
την άλλη οι ανθρώπινες δραστηριότητες
συνεπικουρούμενες από τη δραστηριότητα
των μικροοργανισμών συμβάλλουν στο
φαινόμενο του θερμοκηπίου. Μεθάνιο
παράγεται στο στομάχι των μηρυκαστικών,
τους ορυζώνες και τους σκουπιδότοπους.
Ένα βοοειδές είναι σε θέση να παράγει από
200 έως 600 λίτρα μεθανίου ημερησίως.

Σκληρές αντιπαράθεσεις

Αλληλεπιδράσεις και ανταγωνισμοί

Το έδαφος και ειδικά η ριζόσφαιρα είναι
πεδίο σκληρών αντιπαράθεσεων και
υπέρμετρου ανταγωνισμού που φθάνει στα
όρια του κανιβαλισμού. Όπως είδαμε και
λίγο πιο πάνω πρωτόζωα και νηματώδεις
τρέφονται επί μικροοργανισμών, τα ακάρεα
τρέφονται επί των μυκήτων, μύκητες και
βακτήρια προσβάλλουν και θανατώνουν
νηματώδεις αλλά και ακάρεα, νηματώδεις
πιθανόν να τρέφονται επί πρωτόζωων
και ακάρεα πιθανόν να τρέφονται επί
νηματωδών, αμοιβάδες τρέφονται επί
μυκήτων και νηματωδών ενώ νηματώδεις
και φυτοπαθογόνοι μικροοργανισμοί
παρασιτούν το ριζικό σύστημα. Όλα αυτά
βεβαίως έχουν σημαντικές επιδράσεις στην
ανάπτυξη και παραγωγή των φυτών, στην
ανακύκλωση των θρεπτικών στοιχείων
και τη διαθεσιμότητά τους στα φυτά. Όμως
εκτός από αυτά έχουμε ανταγωνισμό
και αλληλεπιδράσεις και μεταξύ των
ωφέλιμων μικροοργανισμών. Βακτήρια
που συγκαταλέγονται στους ανταγωνιστές
ανταγωνίζονται μεταξύ τους, μύκητες που
συγκαταλέγονται στους ανταγωνιστές
ανταγωνίζονται μεταξύ τους και φυσικά
ωφέλιμα βακτήρια ανταγωνίζονται
ωφέλιμους μύκητες και το αντίθετο.
Μυκόρριζες ανταγωνίζονται και παρασιτούν
ωφέλιμους μύκητες που ανήκουν στο
γένος *Trichoderma*. Γι' αυτό ακριβώς πριν τα
νεαρά καλλιεργούμενα φυτά εμβολιαστούν
με ανταγωνιστικούς - ωφέλιμους
μικροοργανισμούς, θα πρέπει αυτά τα
μικρόβια να έχουν μελετηθεί και διαπιστωθεί
ότι δεν διαθέτει το ένα ανταγωνιστική δράση
κατά του αλλού.

Η ριζόσφαιρα

Η κοινή επιφάνεια ανάμεσα στο έδαφος και τις ρίζες ή εναλλακτικά ο χώρος που περιβάλλει τις ρίζες και επηρεάζεται από αυτές είναι η ριζόσφαιρα.

Ένας χώρος υψηλών μικροβιακών πληθυσμών, έντονης μικροβιολογικής δραστηριότητας και ταχύτατων αλλαγών. Βροχόπτωση, ξηρασία, pH, άλατα, οργανική ουσία επηρεάζουν και επηρεάζονται με αποτέλεσμα τις έντονες διακυμάνσεις (Handelsman and Stabb 1996). Ρίζες, ριζικά εκκρίματα, βακτήρια, μύκητες, πρωτόζωα, νηματώδεις, ακάρεα και γαιοσκώληκες αλληλεπιδρούν σε ένα περιβάλλον που χαρακτηρίζεται σαν ριζόσφαιρα. Οι μικροοργανισμοί της ζουν πάνω σε νεκρά επιδερμικά κύτταρα, εκκρίματα των ριζών και νεκρή οργανική ουσία. Πρωτόζωα και νηματώδεις είναι τα

σημαντικότερα αρπακτικά των μικροοργανισμών, ακάρεα είναι γνωστό να τρέφονται επί μυκήτων, μύκητες και βακτήρια προσβάλλουν και θανατώνουν νηματώδεις αλλά και ακάρεα και νηματώδεις πιθανόν να τρέφονται επί πρωτόζωων και ακάρεα πιθανόν να τρέφονται επί νηματωδών, αμοιβάδες τρέφονται επί μυκήτων και νηματωδών ενώ νηματώδεις και φυτοπαθογόνοι μικροοργανισμοί είναι σε θέση να παρασιτούν το ριζικό σύστημα και όλα αυτά με σημαντικές επιδράσεις στην ανάπτυξη και παραγωγή των φυτών, στην ανακύκλωση των θρεπτικών στοιχείων και τη διαθεσιμότητά τους στα φυτά. Τα πρωτόζωα φαίνεται να επηρεάζουν θετικά την ανάπτυξη των φυτών μέσα από την αποδέσμευση θρεπτικών που απορροφεί τη βορά βακτηρίων και την παραγωγή φυτοορμονών ενώ πιθανότατα να ευνοούν την εγκατάσταση συγκεκριμένων βακτηρίων (Bonkowski et al 2000).

Οι μικροοργανισμοί της ριζόσφαιρας

Φυτοπαθογόνοι Μικροοργανισμοί: Συνιστούν την μειοψηφία τόσο σε αριθμό ειδών όσο και σε πληθυσμό έναντι του συνολικού μικροβιακού πληθυσμού στο έδαφος. Υπάρχουν μερικές μόνο δεκάδες ειδών φυτοπαθογόνων μικροοργανισμών έναντι 1.500.000 ειδών μικροοργανισμών, τουλάχιστον. Οι κακές συνθήκες στράγγισης και αερισμού, η έλλειψη οργανικής ουσίας και η αλόγιστη χρήση φυτοφαρμάκων είναι οι σημαντικότερες αιτίες που οδηγούν στο να προκληθούν μεγάλες ζημιές από φυτοπαθογόνα μικρόβια.

Νηματώδεις: Είναι νηματοειδείς σκώληκες μήκους ολίγων χιλιοστών και υπάρχουν παντού στα εδάφη αλλά και το υπέργειο μέρος των φυτών. Ένα μόνο μέρος από αυτούς είναι φυτοπαθογόνα ενώ οι υπόλοιποι είναι παθογόνα των ζώων, των εντομών, του ανθρώπου αλλά κυρίως σαπρόφυτα. Όπως και παραπάνω, οι κακές συνθήκες στράγγισης και αερισμού, η έλλειψη οργανικής ουσίας και η αλόγιστη χρήση φυτοφαρμάκων είναι οι σημαντικότερες αιτίες που οδηγούν στο να αυξηθεί ο πληθυσμός αυτών των σκωληκόμορφων φυτοπαθογόνων οργανισμών με αποτέλεσμα σοβαρά προβλήματα στα καλλιεργούμενα φυτά. Η αντιμετώπισή τους συχνά είναι έως ακατόρθωτη και προϋποθέτει τη χρήση ισχυρών επαφής και δισυσστηματικών νηματοδοκτόνων με αποτέλεσμα, πολύ συχνά, την επιβάρυνση των προϊόντων και του περιβάλλοντος και τη συνεπακόλουθη δημιουργία προβλημάτων υγείας των συνανθρώπων μας. Και όμως η ηλιοθέρμανση, η άφθονη οργανική ουσία, η καλή στράγγιση και κυρίως η παρουσία ωφέλιμων μικροοργανισμών στο έδαφος και το ριζικό σύστημα με δράση ενάντια στους νηματώδεις είναι σε θέση να διευθετήσουν το πρόβλημα καλύτερα από τα φυτοφάρμακα.

Σαπρόφυτα: Εδώ ανήκει η συντριπτική πλειοψηφία των μικροοργανισμών. Δεν είναι παθογόνοι των φυτών, των ζώων ή του

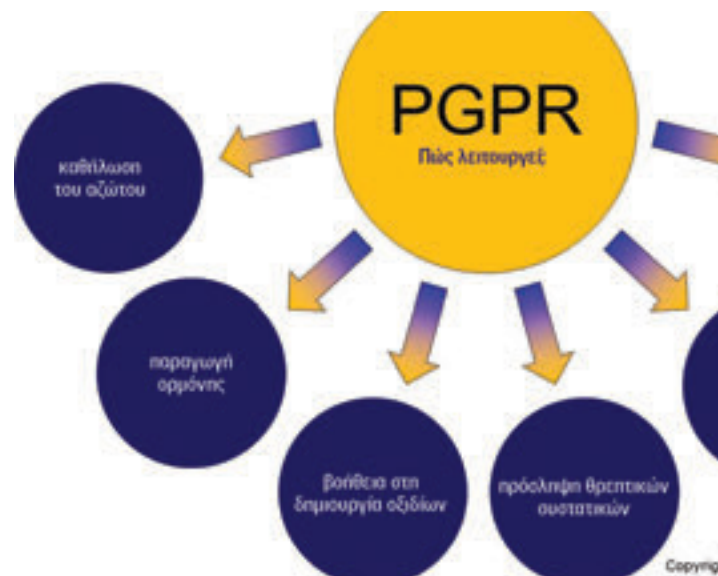
ανθρώπου εκτός από ελάχιστες εξαιρέσεις. Αποστολή τους είναι η διάσπαση των οργανικών υπολειμμάτων φυτικών και ζωικών που επιστρέφουν στο έδαφος. Αυτοί είναι οι ακούραστοι και αθέατοι εργάτες που φροντίζουν να αποδεσμευτούν τα θρεπτικά στοιχεία από την οργανική μορφή στην οποία βρίσκονται και να επιστρέψουν και πάλι στην ατμόσφαιρα και το έδαφος. Αυτοί είναι δηλαδή αυτοί που φροντίζουν και στηρίζουν την αέναη κίνηση των βιογεωχημικών κύκλων. Ένα μέρος από τα σαπρόφυτα πιθανώς να έχει και ωφέλιμη δράση στην ανάπτυξη των καλλιεργούμενων φυτών προάγοντας αφενός την ανάπτυξή τους με ορμόνες και προστατεύοντας τα από φυτοπαθογόνα αφετέρου.

Ριζόβια: Είναι βακτήρια που ανήκουν στο γένος *Rhizobium* και συμβιώνουν με τις ρίζες των φυτών που ανήκουν στην οικογένεια των ψυχανθών. Τέτοια φυτά είναι η φασολιά, η φακή, ο αρακάς, η σόγια κ.ά. Τα βακτήρια αυτά δεσμεύουν το ατμοσφαιρικό άζωτο και παρέχουν ένα μέρος από αυτό στα φυτά ενώ παίρνουν από τα φυτά υδατάνθρακες για να καλύψουν τις ενεργειακές τους ανάγκες. Τα ριζόβια υπάρχουν σε όλα σχεδόν τα εδάφη αλλά οι κακές συνθήκες στράγγισης και αερισμού, η έλλειψη οργανικής ουσίας και η αλό-

γιστη χρήση φυτοφαρμάκων είναι οι σημαντικότερες αιτίες που οδηγούν στο να μειωθεί σημαντικά ο πληθυσμός αυτών αλλά και των ωφέλιμων βακτηρίων και μυκήτων.

Μυκόρριζες: Γύρω στα 6.000 είδη που ανήκουν στους Ασκομύκητες, Βασιδιόμυκητες και Ζυγομύκητες έχουν καταγραφεί ως μυκόρριζες (Kowalchuk 1999), και φημιολογείται ότι το 90 – 99% ενδεχομένως των φυτικών ειδών λειτουργούν συμβιωτικά με μυκόρριζες. Τα συναντάμε στα αγγειόσπερμα και γυμνόσπερμα. Διακρίνονται σε ενδο και εκτομυκόρριζες. Στην πρώτη περίπτωση οι υφές διατρύπουν τα κύτταρα της ρίζας και εγκαθίσταται μέσα ενώ στην δεύτερη περίπτωση οι υφές παραμένουν έξω. Οι VAM (Vesicular-Arbuscular Mycorrhizae) μύκητες ανήκουν στην οικογένεια Endogonaceae (Mucorales, Zygomycotina) είναι υποχρεωτικά συμβιωτικά και η καλλιέργειά τους στο εργαστήριο είναι αδύνατη. Αναπτύσσονται εντός του φλοιού και ανάλογα με τον τα haustoria είναι σφαιρικά ή δενδροειδή ονομάζονται Vesicular or Arbuscular. Διακρίνονται σε ενδο και εκτομυκόρριζες και τις τελευταίες τις συναντάμε κυρίως στα εύκρατα κλίματα.

Σύμφωνα με τους Bianciotto and Bonfante (2002) οι Arbuscular Mycorrhizae συνδέο-



νται με το 80% των φυτικών ειδών. Οι εκτομυκόρριζες (ectomycorrhizae) χαρακτηρίζονται από την ύπαρξη ενός μανδύα (mantle), που επικαλύπτει την άκρη των ριζιδίων, a Hartig net, που εκτείνεται μέσα στο φλοιό της ρίζας και την extramatrical hyphae, η οποία απλώνεται ακτινωτά έξω από τον μανδύα στο περιβάλλον έδαφος (Taylor and Peterson, 1997). Υπάρχουν εντόνως αμοιβαία οφέλη ανάμεσα στις μυκόρριζες και τα φυτά και αφορούν υδατάνθρακες για τον μύκητα και νερό, φωσφόρο και μερικά ακόμα θρεπτικά ανόργανα στοιχεία για το φυτό. Επίσης προστασία από φυτοπαθογόνα και προαγωγή της ανάπτυξης ενδεχομένως να περιλαμβάνονται στα οφέλη για το φυτό. Πέρα από αυτά όμως είναι πιθανό οι σχέσεις να είναι πολύπλοκες με αποτέλεσμα και αλλά μικρόβια είτε να επωφελούνται είτε να αλληλεπιδρούν με το ήδη υπάρχον σύστημα. Η παρουσία μυκόρριζων στη ριζόσφαιρα επίσης επηρεάζει τη μικροβιακή σύνθεση της ριζόσφαιρας λόγω της επίδρασης που έχουν στις εκκρινόμενες από τις ρίζες ουσίες (Linderman 1992 από Bianciotto and Bonfante 2002).

PGPR: Ιδιαίτερα σημαντικό κεφάλαιο στη ζωή των καλλιεργούμενων φυτών είναι τα Plant Growth Promoting Rhizobacteria (PGPR). Αποικίζουν τα νεαρά ριζίδια λίγο μετά την εμφάνισή τους και αναπτύσσονται ακολουθώντας την ανάπτυξη των ριζών σε ολόκληρη την ζωή του φυτού. Τα οφέλη για τα φυτά είναι τεραστία καθώς η αποστολή αυτών των βακτηριδίων είναι διπλή: Αφενός να προάγουν την ανάπτυξη των φυτών αφετέρου να προστατεύσουν το ριζικό σύστημα αλλά και το υπέργειο μέρος του φυτού από διάφορα παθογόνα μέσω διάφορων μηχανισμών. *Bacillus* spp., *Pseudomonas* spp., και *Corynebacterium* spp., είναι τα σημαντικότερα γένη που εφοδιάζουν με βακτήρια τα φυτά.

PGPF: Έξις σημαντικό κεφάλαιο στη ζωή των καλλιεργούμενων φυτών είναι οι Plant Growth Promoting Fungi (PGPF). Αποικί-

ζουν εξίσου τα νεαρά ριζίδια λίγο μετά την εμφάνισή τους και αναπτύσσονται ακολουθώντας την ανάπτυξη των ριζών σε ολόκληρη την ζωή του φυτού. Τα οφέλη για τα φυτά είναι και εδώ τεραστία, καθώς η αποστολή αυτών των μυκήτων είναι διπλή: αφενός να προάγουν την ανάπτυξη των φυτών και αφετέρου να προστατεύσουν το ριζικό σύστημα αλλά και το υπέργειο μέρος του φυτού από διάφορα παθογόνα μέσω διάφορων μηχανισμών. *Trichoderma* και *Gliocladium* είναι δυο από τα σημαντικότερα γένη που εφοδιάζουν με μύκητες τα φυτά.

Ανταγωνιστές: Πρόκειται για μια μεγάλη κατηγορία ωφέλιμων μικροοργανισμών στις τάξεις των οποίων υπάρχουν και βακτήρια και μύκητες. Αποστολή τους είναι η προστασία του ριζικού συστήματος των φυτών από επιδοξους εισβολείς. Προστατεύουν από φυτοπαθογόνους μύκητες και φυτοπαθογόνα βακτήρια που προσβάλλουν το ριζικό σύστημα, και επίσης μέσα από αδιευκρίνιστους έως σήμερα μηχανισμούς έχει βρεθεί να προστατεύουν από μύκητες βακτήρια και ιούς που προσβάλλουν το υπέργειο μέρος των φυτών (βλέπε επαγομένη συστηματική ανθεκτικότητα). *Trichoderma*, *Pseudomonas*, *Burkholderia*, *Enterobacter*, *Coniothyrium*, *Verticillium*, *Bacillus*, *Streptomyces*, *Gliocladium*, *Pythium*, *Talaromyces*, είναι μερικά από τα σημαντικότερα γένη που μας έχουν δώσει εξαιρετικής σπουδαιότητας μικρόβια στην αντιμετώπιση των ασθενειών του ριζικού συστήματος. Επίσης μη παθογόνες φυλές *Rhizoctonia*, μη παθογόνες φυλές *Fusarium*, μη παθογόνες φυλές *Pseudomonas solanacearum*, και *Phlebia gigantea* είναι μερικοί από τους περισσότερους δοκιμασμένους μικροοργανισμούς.

Δυστυχώς και εδώ οι κακές συνθήκες στράγγισης και αερισμού, η έλλειψη οργανικής ουσίας και η αλόγιστη χρήση φυτοφαρμάκων είναι οι σημαντικότερες αιτίες που οδηγούν στο να μειωθεί σημαντικά ο πληθυσμός αυτών των εξαιρετικά ωφέλιμων βακτηρίων και μυκήτων. 🌱

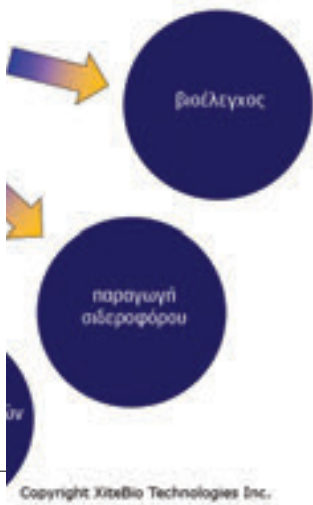
ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΜΕΤΑ ΤΗ ΦΥΤΕΥΣΗ

Η σημασία για τις καλλιέργειες

Ριζόβια, μυκόρριζες, *Trichoderma*, *Gliocladium*, *Pseudomonas* *Bacillus* είναι ανάμεσα στους καλύτερους ενοίκους της ριζόσφαιρας. Είναι γενικά αποδεκτό ότι επηρεάζουν την ανάπτυξη και παραγωγή των φυτών θετικά με ένα άμεσο και έμμεσο τρόπο. Η τελική συνιστάμενη θα φανεί κατά την ανάπτυξη των φυτών και θα είναι το αποτέλεσμα των αλληλεπιδράσεων ανάμεσα στο φυτό, τα παθογόνα, τους ωφέλιμους μικροοργανισμούς και τους περιβαλλοντικούς παράγοντες. Οι παραγωγοί μας μπορούν να γείρουν την πηλίστιγγα προς την μεριά τους και να εξοικονομήσουν σημαντικά οφέλη ενώ παράλληλα κερδισμένοι θα αναδειχτούν το περιβάλλον και φυσικά οι άνθρωποι. Τα μέτρα συνοψίζονται στην επόμενη παράγραφο.

Συνοψίζοντας

Από το σπορείο θα πρέπει να εμβολιάσουμε το ριζικό σύστημα των μικροοργανισμών με Plant Growth Promoting Rhizobacteria, Plant Growth Promoting Fungi, Ανταγωνιστές και Μυκόρριζες (φυσικά με στελέχη που δεν είναι ανταγωνιστικά μεταξύ τους). Ταυτόχρονα όμως θα πρέπει να μεριμνήσουμε για ηλιοθέρμανση, άριστες συνθήκες στράγγισης και αερισμού, άφθονη οργανική ουσία και πολύ προσεκτική χρήση φυτοφαρμάκων ώστε όχι μόνο να μην καταστρέψουμε τα ωφέλιμα μικρόβια αλλά επιπλέον να βοηθήσουμε στην εγκατάσταση και εξάπλωση τους. Το τελικό αποτέλεσμα θα είναι εύρωστα, υγιή και παραγωγικά φυτά.





ΑΝΟΙΞΙΑΤΙΚΗ ΦΥΤΟΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΣΤΟΝ ΑΜΠΕΛΩΝΑ

Μετά από την εξαιρετικά δύσκολη βλαστική περίοδο του 2014 και με την ευχή αυτή να μην επαναληφθεί, ξεκινάει ο νέος κύκλος του αμπελίου με τις πρώτες φυτοπροστατευτικές επεμβάσεις, που πραγματοποιούνται μέσα στο μήνα Μάρτιο

ΚΕΙΜΕΝΟ Δρ. Χαρούλα Σπινθηροπούλου

* Γεωπόνος, ειδικός αμπελουργίας, οινολογός



Ο εξαιρετικά βροχερός καιρός που επικράτησε τους πρώτους μήνες του νέου χρόνου, σε συνδυασμό με την άφθονη παρουσία πολλών εχθρών και ασθενειών την προηγούμενη χρονιά (περονόσπορος, ωίδιο, βοτρυτής, κοκκοειδή, ευδαιμίδα, τζιτζικία, ασθένειες του ξύλου κ.ά.) δεν μας επιτρέπει τον εφησυχασμό.

Ο έλεγχος των πρέμνων (οφθαλμοί, κεφαλές, ρυτίδωμα του κορμού και των βραχιόνων) είναι εξαιρετικά χρήσιμος και μας δίνει πληροφορίες για την ύπαρξη εχθρών που μπορεί να μην αποτελούν μόνιμους επισκέπτες των αμπελώνων, όμως караδοκούν και μπορούν χρονιές, όπως η περσινή, να εξελιχθούν σε επιζήμιους εχθρούς. Αλλά και η αυξημένη ύπαρξη μολυσμάτων όλων των βασικών μυκητολογικών ασθενειών της αμπέλου επιβάλλει επαγρύπνηση των αμπελουργών.

Στο άρθρο αυτό παρουσιάζουμε τους εχθρούς και τις ασθένειες που ο αμπελουργός οφείλει να αντιμετωπίσει μέχρι το τέλος της άνοιξης, ώστε να μην έχει πολλά προβλήματα, ενώ η ευδαιμίδα, τα τζιτζικιάκια, ο βοτρυτής, η όξινη σήψη κ.λπ. θα συνθέσουν το άρθρο της επόμενης έκδοσης του Wine Trails.

ΕΝΤΟΜΑ ΣΤΟ ΑΜΠΕΛΙ

ΚΟΚΚΟΕΙΔΗ-ΒΑΜΒΑΚΑΔΑ

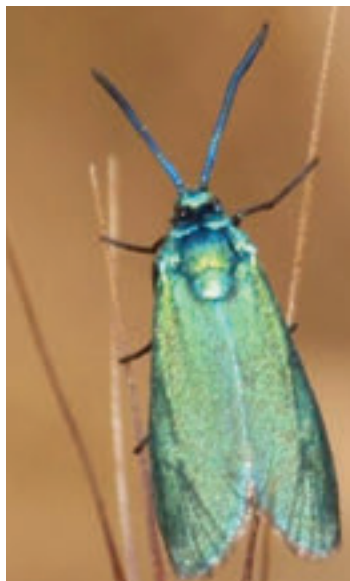
Τα σημαντικότερα κοκκοειδή της αμπέ-

λου ανήκουν στις οικογένειες των Pseudococcidae (Planococcus, Pseudococcus) και Coccidae (Pulvinaria vitis). Την προηγούμενη χρονιά, η παρουσία τους ήταν πολύ σημαντική σε πολλούς αμπελώνες για να αγγισθεί την αμπελουργική χρονιά που διανύουμε. Ο έλεγχος των πρέμνων κατά το κλάδεμα είναι αναγκαίος για τη διαπίστωση της ύπαρξης διαχειμαζόντων μορφών (αυγά, προνύμφες, ακμαία), είτε κάτω από ασπίδια στις κεφαλές (κυρίως Coccidae), είτε κάτω από το ρυτίδωμα (κυρίως Pseudococcidae).

Γιατί πρέπει να τα καταπολεμήσουμε;

Γιατί προσβάλλουν όλα τα επίγεια μέρη του φυτού (καμιά φορά και τη ρίζα), καλύπτοντάς τα με λευκά μεταξώδη νήματα και με τα μελιτώματα που εκκρίνουν. Απομυζώντας τους χυμούς του φυτού, τελικά οδηγούν σε μαρανση και ατελή ωρίμανση των σταφυλιών και σε αποξήρανση κεφαλών, αλλά και ολόκληρου του φυτού. Και δυστυχώς, έχοντας 3-4 γενιές το χρόνο και με μεγάλο αριθμό απογόνων ανά θηλυκό μπορούν να γίνουν εξαιρετικά επικίνδυνα.

Ενας αρκετά αποτελεσματικός τρόπος που ενδείκνυται και για τους βιολογικούς αμπελώνες είναι η χρήση θειάσβεστου με ψεκασμό σε υψηλή συγκέντρωση (40 λίτρα/τόνο), πριν την έκπτυξη των οφθαλμών. Επιπρόσθετα, ο καθαρισμός του ρυτιδώματος (εάν είναι εφικτός) ενισχύει τη δράση του σκευάσματος. Ο ψεκασμός αυτός ίσως είναι πιο αποτελεσματικός στην περίπτωση των...



Επάνω αριστερά: Την προηγούμενη χρονιά, η παρουσία των κοκκοειδών ήταν πολύ σημαντική σε πολλούς αμπελώνες για να αγνοηθεί τη φετινή χρονιά.
Επάνω κέντρο και δεξιά: Η παρουσία του σκουληκιού των ματιών της αμπέλου δεν είναι σταθερή κάθε χρόνο. Όμως, όταν εμφανιστεί, μπορεί να μειώσει σημαντικά την παραγωγή, αλλά και να καταστρέψει το υφιστάμενο σύστημα διαμόρφωσης.

Coccidae που διαχειμάζουν ως ασπίδιο (καβούκι), συχνά στη βάση των νέων κληματίδων που διατηρούνται κατά το κλάδεμα και στους βραχίονες (είναι εμφανή κατά το κλάδεμα). Προς αποφυγή τοξικότητας, ο ψεκασμός θα πρέπει να γίνεται με καλό καιρό, 15 μέρες πριν ή μετά το κλάδεμα. Αποτελεσματικοί είναι και οι ψεκασμοί με χειμερινά λάδια ενισχυμένα με

κάποιο εντομοκτόνο την ίδια περίοδο. Εάν, παρ' όλες τις πρώιμες ανοιξιάτικες επεμβάσεις, το πρόβλημα παραμένει, οι αμπελουργοί θα πρέπει να επέμβουν όταν τα έντομα παρουσιάζουν αυξημένη κινητικότητα (Απρίλιο-Αύγουστο) με κάποιο οργανοφωσφορικό εντομοκτόνο. Συνήθως μία μέρα πριν την εφαρμογή του εντομοκτόνου, γίνεται ψεκασμός με καλιούχο σαπούνι για την εξαφάνιση της καπνιάς που αναπτύσσεται στο μελίτωμα που εκκρίνουν τα κοκκοειδή (ιδιαίτερα όταν το πρόβλημα εμφανιστεί κατά τον περκασμό στα σταφύλια).

ΤΟ ΣΚΟΥΛΗΚΙ ΤΩΝ ΜΑΤΙΩΝ ΤΗΣ ΑΜΠΕΛΟΥ

Το σκουλήκι των ματιών είναι ένα λεπιδόπτερο της οικογένειας Noctuidae (συγγενικό αυτού που αποκαλούμε Καραφατμέ), το οποίο στη φάση της διόγκωσης των οφθαλμών της αμπέλου, από το έδαφος, στο οποίο διαβίει

την ημέρα, ανεβαίνει στους βραχίονες και τρώει το εσωτερικό των οφθαλμών τη νύχτα. Δευτερεύοντες οφθαλμοί μπορούν να εκπτυχθούν αργότερα στη θέση του πρωτεύοντα, αλλά συνήθως είναι άγονοι ή φέρουν ένα μικρό τσαμπί. Ορισμένες φορές μάλιστα δεν εκπτύσσονται καθόλου. Εάν οι οφθαλμοί εκπτυχθούν, από κει και πέρα η ζημιά είναι πολύ μικρότερη, έως και μηδενική, ο κίνδυνος περνά και το έντομο πλέον δεν μπορεί να δημιουργήσει πρόβλημα.

Γιατί πρέπει να το καταπολεμήσουμε; Γιατί παρόλο που η παρουσία του δεν είναι σταθερή κάθε χρόνο, όταν εμφανιστεί και μάλιστα σε υψηλούς πληθυσμούς, μπορεί να μειώσει σημαντικά την παραγωγή, αλλά και να καταστρέψει το υφιστάμενο σύστημα διαμόρφωσης.

Είναι σημαντικό στο στάδιο της διόγκω-

Η παρουσία του **ωίδιου**, το οποίο ονομάζεται και μπάστρα, **χοιέρα** και θειοφασθένεια, έχει σαν αποτέλεσμα **μειωμένη** βλάστηση και παραγωγή και πολύ σοβαρή **υποβάθμιση** της ποιότητας των **σταφυλιών**, άμεση, αλλά και έμμεση με την **δευτερογενή** τους προσβολή από το **βοτρυτί**.





Το **βέβαιο** είναι ότι η συχνή **παρουσία** του **αμπελουργού** στον αμπελώνα και η χρησιμοποίηση εκ μέρους του καλλιεργητικών **τεχνικών** που οδηγούν σε μέτριας ζωηρότητας και **ευρωστία** φυτά είναι το **κλειδί** για την επιτυχή αντιμετώπιση των σημαντικότερων **εχθρών** και ασθενειών που προσβάλλουν τους αμπελώνες.

σης των οφθαλμών να γίνεται έλεγχος της ύπαρξης ή μη σπών στους οφθαλμούς που υποδηλώνουν την παρουσία του εντόμου. Εάν το ποσοστό των προσβεβλημένων οφθαλμών είναι μικρότερο του 1-2% και εφόσον η θερμοκρασία είναι ευνοϊκή για τη βλάστηση, δε χρειάζεται επέμβαση. Εάν όμως το ποσοστό είναι μεγαλύτερο ή υπάρχει παρατεταμένη κακοκαιρία (κυρίως χαμηλές θερμοκρασίες) που καθυστερεί την ανάπτυξη των νεοεκπυττούμενων βλαστών, μόνο τότε είναι αναγκαία η επέμβαση με κάποιο πυρεθρινοειδές ή άλλο δηλητήριο.

ΩΤΙΟΥΡΥΓΧΟΣ

Σε κάποιες περιοχές αντίστοιχες ζημιές στους οφθαλμούς κάνει και ένα σκαθάρι, ο Ωτιόρυγχος (Curculionidae). Ο Ωτιόρυγχος τρυπά και καταστρέφει τους οφθαλμούς κατά τη διόγκωσή τους, αλλά προκαλεί ζημιές και στη συνέχεια τρώγοντας τα νεαρά φύλλα (με χαρακτηριστική ημικυκλική αφαίρεση του ελάσματος). Συνήθως το ποσοστό ζημιάς είναι μικρό και δε χρήζει αντιμετώπισης. Εάν είναι μεγαλύτερο από το προαναφερόμενο για το σκουλήκι των ματιών, τότε επιβάλλεται η αντιμετώπιση του εντόμου με τα ίδια σκευάσματα που χρησιμοποιούμε για το σκουλήκι.

ΕΡΙΝΩΣΗ

Είναι ένα μικρό άκαρι (Eriophyes vitis), δύο φυλές του οποίου προκαλούν ζημιές στο αμπέλι, η φυλή των ματιών και η πιο συχνά απαντώμενη φυλή που προσβάλλει τα φύλλα.

Η φυλή της Ερίνωσης που προσβάλλει τα φύλλα τρέφεται στην κάτω επιφάνεια των νεαρών φύλλων, απομυζώντας τους φυτικούς ιστούς. Σε έντονη προσβολή παρα-

σιτεί και τις ανθοταξίες. Προκαλεί κηκίδες που προεξέχουν στην πάνω επιφάνεια του φύλλου (φουσκάλες), οι οποίες στην κάτω επιφάνεια είναι καλυμμένες με τριχίδια που κρύβουν τα ενήλικα, τα αυγά και τις προνύμφες του εντόμου, αρχικά λευκά και στη συνέχεια καστανά. Αναπτύσσει 5-6 γενεές το χρόνο.

Η φυλή των ματιών αναπτύσσεται μέσα στους οφθαλμούς και προκαλεί έντονες βραχυγονατώσεις και παραμορφώσεις των βλαστών. Ανάλογα με το βαθμό προσβολής ορισμένα μάτια δεν βλαστάνουν, άλλα βλαστάνουν και αναπτύσσονται κανονικά και άλλα βλαστάνουν αλλά οι βλαστοί παρουσιάζουν έντονη βραχυγονατώση.

Γιατί πρέπει να την καταπολεμήσουμε; Γιατί η έντονη παρουσία της μειώνει τη φωτοσυνθετική ικανότητα των φύλλων, μειώνει την παραγωγή, καθυστερεί την ωρίμανση των σταφυλιών και ενδεχόμενα και των κληματίδων και καταστρέφει το υφιστάμενο σύστημα διαμόρφωσης.

Σε περίπτωση έντονης προσβολής την προηγούμενη χρονιά, ο αμπελουργός καλό είναι να πραγματοποιήσει ένα θειάφισμα του αμπελώνα στην έκπτυξη των οφθαλμών με 5 κιλά/στρέμμα σκόνη θείου, επέμβαση που είναι εξαιρετικά αποτελεσματική, με την προϋπόθεση βέβαια της ύπαρξης ευνοϊκών θερμοκρασιών για τη δράση του θειάφιου (θερμοκρασία >18-20°C).

Η συστηματική χρήση σκόνης θείου, αλλά και βρέξιμου θείου κατά τη διάρκεια της βλαστικής περιόδου περιορίζει σε μεγάλο βαθμό την ερίνωση.

ΠΕΡΟΝΟΣΠΟΡΟΣ

Ο περονόσπορος (Plasmopara)►

ΦΟΜΟΨΗ

Δημιουργεί πρόβλημα κυρίως σε περιοχές με υγρό καιρό κατά την έκπτυξη των οφθαλμών

Οφείλεται στο μύκητα *Phomopsis viticola*.

Γιατί πρέπει να την καταπολεμήσουμε; Γιατί μπορεί να εξασθενίσει τα προσβεβλημένα πρέμνα, να μειώσει την παραγωγή και να υποβαθμίσει την ποιότητά της.

Στα φύλλα εμφανίζονται αρχικά χλωρωτικές κηλίδες, συνήθως κατά μήκος των νευρώσεων. Το κέντρο τους σε έντονη προσβολή μπορεί να νεκρωθεί και να πέσει δίνοντας την εντύπωση ότι το φύλλο έχει πυροβοληθεί. Ορισμένες φορές προσβάλλεται και ο μίσχος του φύλλου οδηγώντας σε πρόωγη φυλλόπτωση. Οι βλαστοί στη βάση τους εμφανίζουν μαύρες νεκρωτικές κηλίδες που προχωρούν σε βάθος στο ξύλο (σε αντίθεση με την προσβολή από ακάρεα που οι νεκρώσεις είναι τελείως επιφανειακές) και μπορούν να οδηγήσουν σε ξήρανση του βλαστού. Μπορεί επίσης να προσβληθεί ο μίσχος των σταφυλιών καθώς και ο ποδίσκος των ραγών. Η προσβολή αυτή οδηγεί είτε σε ξήρανση ολόκληρου του τσαμπιού ή σε ξήρανση κάποιων ραγών, ανάλογα με το σημείο της προσβολής. Σε περίπτωση διαπιστωμένης προσβολής από φόμοψη, ο αμπελουργός θα πρέπει να επέμβει αρκετά νωρίς, στο στάδιο της έκπτυξης με επανάληψη όταν οι βλαστοί φθάσουν τα 10 εκ. Πολύ καλή δράση στο στάδιο της έκπτυξης έχουν μυκητοκτόνα με βάση το folpet, ενώ η συχνή χρήση θείου και χαλκού αμπελώνες φαίνεται να περιορίζει σημαντικά την ασθένεια.



Ενας αρκετά **αποτελεσματικός** τρόπος που ενδείκνυται και για τους **βιολογικούς** αμπελώνες με προσβολή από **Coccidae** είναι η χρήση θειάσβεστου με ψεκασμό σε **υψηλή** συγκέντρωση (40 λίτρα/τόνο), πριν την έκπτυξη των **οφθαλμών**. Επιπρόσθετα, ο καθαρισμός του ρυτιδώματος (εάν είναι εφικτός) ενισχύει τη **δράση** του σκευάσματος. Ο ψεκασμός αυτός ίσως είναι πιο αποτελεσματικός στην περίπτωση των Coccidae που **διαχειμάζουν** ως ασπίδιο (καβούκι), συχνά στη **βάση** των νέων κληματίδων που διατηρούνται κατά το **κλάδεμα** και στους βραχίονες (είναι εμφανή κατά το κλάδεμα). Προς αποφυγή **τοξικότητας**, ο ψεκασμός θα πρέπει να γίνεται με **καλό** καιρό, 15 μέρες πριν ή μετά το κλάδεμα.

viticola) για χρόνια θεωρούνταν η πιο καταστρεπτική ασθένεια του αμπελιού. Σήμερα με την πρόοδο στον τομέα των γεωργικών φαρμάκων και των μοντέλων πρόγνωσης των ασθενειών, αποτελεί πρόβλημα «κακών» αμπελουργών ή εξαιρετικά δυσμενών καιρικών συνθηκών (παρατεταμένες βροχοπτώσεις).

Γιατί πρέπει να τον καταπολεμήσουμε; Είναι ένας μύκητας που μπορεί να προκαλέσει μείωση, υποβάθμιση ως και ολοκληρωτική καταστροφή της παραγωγής προσβάλλοντας ανθοταξίες, νεαρούς βλαστούς και φύλλα. Οι πρώτες σοβαρές προσβολές εμφανίζονται στις περισσότερες περιοχές το μήνα Μάη, όταν το αμπέλι βρίσκεται στο στάδιο του μούρου μέχρι την ανθοφορία, προκαλώντας την καταστροφή των ανθοταξιών, καθώς και όλων των

πράσινων τμημάτων του φυτού. Στη συνέχεια και λόγω ανόδου της θερμοκρασίας οι ζημιές σταματούν τελείως ή περιορίζονται σημαντικά. Γενικά η ανάπτυξη της ασθένειας ευνοείται από δροσερό και υγρό καιρό.

Τα πρώτα βέβαια συμπτώματα, τα οποία θα πρέπει ο αμπελουργός να ψάχνει ώστε να προλάβει την εμφάνιση της ασθένειας, είναι οι κηλίδες λαδιάς στα φύλλα στα πιο υγρά μέρη του αμπελώνα. Σε περίπτωση αυξημένης ατμοσφαιρικής υγρασίας οι κηλίδες αυτές καλύπτονται στην κάτω επιφάνεια από τις λευκές καρποφορίες του μύκητα. Υπάρχουν πολλά σκευάσματα για την αντιμετώπιση του περονόσπορου, σκευάσματα επαφής, διεισδυτικά ή και διασυστηματικά. Το πιο σημαντικό είναι ο έγκαιρος ψεκασμός με το κατάλληλο σκεύασμα. Οι ψεκασμοί θεωρητικά ξεκινούν όταν η βλάστηση ξε-

περάσει τα 10 εκ., η θερμοκρασία τους 10° C και η βροχόπτωση τα 10 χλστ. (το τριπλό δεκάρι) και επαναλαμβάνονται ανά 10-15 μέρες ή και πιο αραιά εφόσον ο καιρός δεν είναι υγρός. Κρίσιμη είναι η περίοδος ανάμεσα στο στάδιο του μούρου και την καρπόδεση που συμβαίνουν και οι μεγαλύτερες ζημιές. Από το στάδιο ράγα σαν μπιζέλι και μετά ο κίνδυνος σοβαρής ζημιάς από τον περονόσπορο είναι μικρός (λόγω θερμοκρασιών που ξεπερνούν τους 30° C) και περιορίζεται στη μείωση της φωτοσυνθετικής ικανότητας των νεαρών φύλλων της κορυφής. Πρακτικά, όμως, με εξαίρεση ίσως τις πιο θερμές περιοχές, ο πρώτος ψεκασμός καθυστερεί και εφαρμόζεται όταν οι βλαστοί φθάσουν τα 20-40 εκ. Στις πιο δροσερές και βροχερές περιοχές, με δεδομένη την μεγαλύτερη πίεση της ασθένειας μεταξύ των σταδίων

του μούρου και της καρπόδεσης, οι αμπελουργοί μπορούν να εφαρμόσουν τον πρώτο ψεκασμό με κάποιο φτηνότερο σκεύασμα, συνήθως επαφής και να κρατήσουν στη φαρέτρα τους τα ισχυρά βέλη των διασυστηματικών-δισυδτικών σκευασμάτων για την κρίσιμη περίοδο. Προσοχή μόνο να μην χρησιμοποιούνται σκευάσματα με τις ίδιες δραστικές ουσίες και άρα τον ίδιο τρόπο δράσης, αλλά να εναλλάσσονται ενώ καλό είναι να συμπεριλαμβάνεται και ο χαλκός στο πρόγραμμα ψεκασμών.

Πολύτιμη βοήθεια στην καταπολέμηση του περονόσπορου αποτελούν τα μοντέλα πρόγνωσης, τα οποία μέσω ηλεκτρονικών υπολογιστών και συνδυασμού κλιματολογικών στοιχείων και βλαστικών σταδίων (σε κάποια προηγμένα και εκτόξευσης σπορίων του μύκητα) προειδοποιούν τον αμπελουργό για την αναγκαιότητα ή μη ενός ψεκασμού. Δυστυχώς αυτά τα μοντέλα προς το παρόν διαθέτουν λογισμικό με δεδομένα ξένων χωρών και δεν είναι ευρέως διαδεδομένα στη χώρα μας.

ΩΙΔΙΟ

Το ωίδιο, το οποίο λέγεται και μπάστρα, χολέρα και θειαφασθένεια, οφείλεται στο μύκητα *Uncinula necator*. Στην Ελλάδα θεωρείται η σημαντικότερη ασθένεια της αμπέλου λόγω της δυνατότητας του μύκητα να αναπτύσσεται κάτω από συνθήκες μειωμένης ατμοσφαιρικής υγρασίας.

Γιατί πρέπει να το καταπολεμήσουμε; Γιατί η παρουσία του έχει σαν αποτέλεσμα μειωμένη βλάστηση και παραγωγή και πολύ σοβαρή υποβάθμιση της ποιότητας των σταφυλιών, άμεση, αλλά και έμμεση με την δευτερογενή τους προσβολή από το βοτρυτύη.

Στα φύλλα ο μύκητας προσβάλλει τόσο την κάτω όσο και την πάνω επιφάνεια, προκαλώντας χλωρωτικές μικρές κηλίδες, οι οποίες καλύπτονται από τις γκριζόλευκες, αλευρώδεις καρποφορίες του. Στους βλαστούς εμφανίζονται κηλίδες καστανομέλανες, μικρές που μπορούν να συνενωθούν και να καλύψουν μεγάλο μέρος του βλαστού. Στις ώριμες κληματίδες οι κηλίδες αυτές εμφανίζονται σαν σκούροι καστανοκόκκινοι μεταχρωματισμοί, ορατοί κατά το κλάδεμα. Στους βότρες, όταν η προσβολή είναι



Η Ερίνωση είναι ένα μικρό άκαρι (*Eriophyes vitis*), δύο φυλλές του οποίου προκαλούν ζημιές στο αμπέλι.



Ο Ωτιόρυγχος τρυπά και καταστρέφει τους οφθαλμούς κατά τη διόγκωσή τους, αλλά προκαλεί ζημιές και στη συνέχεια τρώγοντας τα νεαρά φύλλα.

πρώιμη, μπορεί να οδηγήσει σε περιορισμένη καρπόδεση. Μετά την καρπόδεση οι προσβεβλημένες ράγες καλύπτονται από το τεφρόλευκο επίχρισμα του παράσιτου και σε έντονη προσβολή σχίζονται διευκολύνοντας την είσοδο δευτερογενών παρασίτων όπως ο βοτρυτύης. Οι ράγες είναι ευαίσθητες μέχρις ότου η περιεκτικότητά τους σε σάκχαρα φθάσει το 8%, δηλαδή κοντά στην αλλαγή του χρώματος των ραγών (περκασμός).

Στην Ελλάδα, ελάχιστες ίσως ποικιλίες εμφανίζουν ήδη από την έκπτυξή τους βλαστούς προσβεβλημένους από ωίδιο (*pousses drapeaux*), ενώ οι πρώτες κηλίδες ωιδίου εμφανίζονται στα φύλλα των ταχυφυών που εκπτύσσονται γύρω από τη σταφυλική ζώνη.

Επομένως, θεωρητικά το πρόγραμμα ψεκασμών ενάντια στο ωίδιο ξεκινά με τον πρώτο ψεκασμό που πραγματοποιείται για τον περονόσπορο, δηλαδή όταν οι βλαστοί έχουν μήκος 10-40 εκ., συνήθως με βρέξιμο θείου, ακολουθεί ένας ψεκασμός στο στάδιο του μούρου (σε συνδυασμό πάλι με τον περονόσπορο), μία επίταση με σκόνη θείου στην άνθηση και στη συνέχεια συνεχής κάλυψη με ψεκασμούς κάθε 7-14 μέρες ανάλογα με το σκεύασμα που χρησιμοποιείται, μέχρι τον περκασμό.

Και στην περίπτωση του ωιδίου υπάρχουν εξαιρετικά σκευάσματα για την αντιμετώπισή του. Το θειάφι επίτασης ή το βρέξιμο θείου που μπορεί να συνδυαστεί με τα σκευάσματα ενάντια στον περονόσπορο είναι μία πολύ καλή λύση για τις προανθητικές-ανθητικές επεμβάσεις, ενώ στη συνέχεια, που η πίεση της ασθένειας και η ευαισθησία ραγών είναι μεγαλύτερη, απαιτούνται ισχυρά δισυδτικά-διασυστηματικά σκευάσματα (χωρίς αυτό να σημαίνει ότι υπό συνθήκες μέτριας ζωρότητας και ευρωστίας, με μέτρια ευαισθησία ποικιλίες ή και μέτρια πίεση της ασθένειας, η τακτική εφαρμογή βρέξιμου θείου και σκόνης επίτασης δεν είναι αποτελεσματική).

Ιδιαίτερη προσοχή χρειάζεται στο γεγονός ότι το θείο είναι δραστικό εναντίον του μύκητα σε θερμοκρασία μεγαλύτερη των 18° C, με άριστη δράση στους 25-30° C, ενώ είναι τοξικό σε θερμοκρασία μεγαλύτερη των 30° και δεν πρέπει να χρησιμοποιείται όταν η θερμοκρασία ξεπερνά τους 35° C.

ΓΗΓΕΝΕΙΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΤΗΣ ΟΙΝΟΦΟΡΟΥ

Χιλιάδες οι παγκόσμιες ποικιλίες της αμπέλου, με εκατοντάδες από αυτές να απαντώνται στους ελληνικούς αμπελώνες, κάτι που καθιστά τη γνώση και διάκρισή τους απαραίτητη για την παραγωγή αμπελουργικών προϊόντων ποιότητας

ΑΠΟ ΤΟΥΣ ΑΡΧΑΙΟΥΣ
ΣΥΓΓΡΑΦΕΙΣ ΩΣ ΤΗΝ...

Αμπελογραφία
του Κριμπά

ΚΕΙΜΕΝΟ **Ελένη Ιωάννου**



Η γνώση των καλλιεργούμενων ποικιλιών αμπέλου, η διάκριση, η αξιολόγηση και ο πολλαπλασιασμός τους έχουν τεράστια σημασία για τη σύγχρονη παραγωγική αμπελουργία ιδιαίτερα για την παραγωγή αμπελουργικών προϊόντων ποιότητας και διατήρησης πολύτιμου γενετικού υλικού. Σε μια χώρα με μεγάλο πλήθος γηγενών ποικιλιών καθίσταται σαφές πως το έργο της διάκρισης και ταξινόμησης των ποικιλιών είναι εξ ορισμού δαιδαλώδες. Η επίκουρη καθηγήτρια του Εργαστηρίου Αμπελολογίας στο Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, κυρία Κατερίνα Μπινιάρη, έδωσε σημαντικά στοιχεία για τις γηγενείς ελληνικές ποικιλίες κατά τη διάρκεια της 3ης Επιστημονικής Συνάντησης για τις το-

πικές ποικιλίες στο Γεωπονικό Πανεπιστήμιο στις 6 Φεβρουαρίου, αναφέροντας μεταξύ άλλων τα προβλήματα που δημιουργεί το πλήθος των ελληνικών ποικιλιών. Συγκεκριμένα, στις αμπελογραφικές συλλογές της χώρας φιλοξενούνται περισσότερες από 550 ελληνικές ποικιλίες μαζί με τα συνώνυμα, τους τύπους, τις παραλλαγές ή τους πιθανούς κλώνους. Η γνώση και διάκριση των ποικιλιών είναι απαραίτητες γιατί αποτελούν πρωταρχικούς παράγοντες επιτυχίας μιας αμπελοκαλλιέργειας με την έννοια ότι εγκαθίσταται ομοιογενές, υγιές και ταυτοποιημένο πολλαπλασιαστικό υλικό στους αμπελώνες. Αυτό οδηγεί στην παραγωγή προϊόντων με σταθερούς ποιοτικούς χαρακτήρες.

Στα κείμενα των αρχαίων ελλήνων συγγραφέων, ιστορικών και φιλοσοφών αναφέρονται περισσότερες από 90 διαφορετικές ελληνικές ποικιλίες αμπέλου ενώ στην Αμπελογραφία του Κριμπά, την πρώτη που εκδόθηκε στην Ελλάδα το 1943, περιλαμβάνονται και περιγράφονται περισσότερες από 200 ελληνικές ποικιλίες αμπέλου μαζί με τα συνώνυμα, τους τύπους και τις χρωματικές παραλλαγές τους. Στον Εθνικό Κατάλογο έχουν εγγραφεί περίπου 250 ονόματα και συνώνυμα ελληνικών ποικιλιών αμπέλου.



Ασούρτικο



Βερτζαμί



Αθήρι



Βιοθεντό



Κακοτρύγης



Κατσακούλια

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΑΜΠΕΛΩΝΑ ΚΑΙ ΔΙΑΜΕΡΙΣΜΑΤΑ

5

ΗΠΕΙΡΟΣ

Βλάχικο,
Κοντοκλάδι,
Μπεκάρι,
Ντεμπίνα,
Βερτζαμί

14

ΘΕΣΣΑΛΙΑ

Βλάχικο, Βραδυανό,
Ζαλοβίτικο, Καρτσιώτης,
Λημνιώνα, Σέφκα, Συκιώτης,
Κρασάτο, Μαύρο Μεσενικόλα,
Ροδίτης, Σαββατιανό, Σταυρωτό,
Βερτζαμί, Μοσχάτο Αμβούργου

14

ΜΑΚΕΔΟΝΙΑ

Αγούμαστος, Βοιδομάτης,
Κοινιάτικο, Κυδωνίτσα, Λημνιώνα,
Παμίδι, Πρικνάδι, Σέφκα,
Ξινόμαυρο, Νεγκόσκα, Λημνιό,
Μπατίκι, Σταυρωτό, Φωκιανό

10

ΘΡΑΚΗ

Ζουμιάτικο, Καρναχαλάδες,
Κερατσούδα, Μπογιαλαμάδες,
Παμίδι, Σέφκα, Αθήρι, Μοσχάμαυρο,
Μπατίκι, Φωκιανό

Β. ΑΙΓΑΙΟ

Λημνιό (Καλαμπάκι), Μανδηλαριά,
Μοσχάτο Αλεξανδρείας, Μοσχάτο
Άσπρο, Αγινιανώτικο,
Αυγουσιτιάτης, Βάφτρα,
Φωκιανό, Χίδηριώτικο, Ρητινό.

11

ΙΟΝΙΟ

Αγούμαστος,
Αμφιόνι,
Αρακλινός,
Βαρδέα, Βιολεντό,
Βόσσοι, Ζακυνθινό,
Θειακό, Κατσακούλιας,
Κουτσουμπέλι,
Μοσχατέλλα,
Πετροκόριθο,
Σκιαδόπουλο,
Τσαούσι, Φειδιά,
Χιώρες,
Αυγουσιτιάτης,
Βερτζαμί,
Γουστολίδι,
Κακοτρίγης,
Λαγόρθη,
Μαυροδάφνη,
Μυγδάλι, Παπαδικό,
Πάυλος, Σκοπελίτικο,
Χιώρες, Κοντοκλάδι,
Κοζανίτης,
Ρομπόλα

30

13

ΣΤΕΡΕΑ
ΕΛΛΑΔΑ

Αγιωργίτικο,
Βολίτσα μαύρη,
Λημνιώνα Ν,
Μανδηλαριά,
Μαλαγουζιά,
Ροδίτης,
Σαββατιανό,
Βραδυανό,
Γουστολίδι,
Καραμπραϊμης,
Μουδιάτικο,
Μούχταρο,
Σκυλοπνίκτης.

23

ΠΕΛ/ΣΟΣ

Βολίτσα,
Γλυκερήθρα,
Κολλινιάτικο,
Κυδωνίτσα,
Λημνιώνα,
Μυγδάλι,
Πετρουλιανός,
Σκιάβα,
Αγιωργίτικο,
Μοσχοφίλερο,
Ροδίτης, Λαγόρθη,
Μαλαγουζιά,
Σκιαδόπουλο,
Ασπρούδα Πατρών,
Κοριτσάνος, Ποταμίσι,
Σκυλοπνίκτης,
Φιλέρι, Χονδρόμαυρο
Καλαβρύτων,
Ψιλόμαυρο Καλαβρύτων

19

ΚΡΗΤΗ

Βαλαίτης,
Δαφνί,
Δερματός,
Τσαρδάνια,
Αθήρι, Βηλάνια,
Βιδιανό,
Λιάτικο, Λαδικινό,
Κοτσιφάλι, Μανδηλαριά,
Μοσχάτο άσπρο
(Μοσχάτο Σπίνας,
Μοσχάτο Μάζας),
Πλυτό, Θράψα, Ραζακί,
Ρωμείο,
Φωκιανό

33

ΚΥΚΛΑΔΕΣ

Αγινιανώτικο, Αγριογλυκάδι,
Αηδάνι μαύρο, Αθήρι μαύρο,
Αρμελετούσα, Βοιδομάτης μαύρος,
Γαϊδουριά, Γλυκάδι, Κατσάνο,
Μαλουκάτο, Ξερομαχαιρούδα,
Πλατάνι, Σεριφιώτικο,
Σταυροκωστής, Αηδάνι άσπρο,
Αθήρι, Ασύρτικο, Μανδηλαριά,
Ασπρούδα Σαντορίνης, Μονεμβασιά, Βάφτρα,
Μαλουκάτο, Μαυροτράγανο, Σταυροκωίτικο,
Μαλαγουζιά, Κουμάρι, Ποταμίσι,
Αυγουσιτιάτης, Θραψαθήρι, Θράψα,
Πλυτό, Φωκιανό



Κοντοκλάδι



Λημνιό



Κοζανίτης



Μοσχαρδίνια



Τουρκοπούλα



Χιώρες

Θεσμικά Άδειες φύτευσης

ΜΠΛΟΚΟ ΣΤΙΣ ΝΕΕΣ ΦΥΤΕΥΣΕΙΣ ΑΜΠΕΛΟΥ ΕΩΣ 31 ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΥ

Έως τέλος του τρέχοντος έτους η απαγόρευση φύτευσης αμπελοοικονικών ποικιλιών, την ώρα που τα «αδρανή» δικαιώματα απειλούν με συρρίκνωση τον αριθμό των νέων αδειών που θα μοιραστούν σε παραγωγούς από το 2016

ΚΕΙΜΕΝΟ Γιώργος Κοντονής



Σε ισχύ βρίσκεται έως τις 31 Δεκεμβρίου 2015 η απαγόρευση φύτευσης νέων αμπελώνων, σύμφωνα με την 3323/99635/1-8-2014 ΥΑ, η οποία προβλέπει παράλληλα πρόστιμο 1.200 ευρώ σε όσους δεν εκρίζουν τους αμπελώνες για τους οποίους δεν έχουν δικαιώματα φύτευσης (άδεια από ΔΑΟΚ).

Οι εν λόγω κυρώσεις εφαρμόζονται για παράτυπες φυτεύσεις που πραγματοποιήθηκαν πριν από την 1η Σεπτεμβρίου 1998 (Κ.Υ.Α. 286839/2-4-2009) και για παράνομες φυτεύσεις που πραγματοποιήθηκαν μετά τις 31 Αυγούστου 1998

(Κ.Υ.Α. 286839/2-4-2009).

Επιπλέον, όσον αφορά τα «αδρανή» δικαιώματα φύτευσης που αφορούν αμπελώνες με άδεια για τους οποίους ωστόσο δεν πραγματοποιούνται δηλώσεις συγκομιδής, εάν δεν ενεργοποιηθούν, μέχρι τη λήξη του ισχύοντος συστήματος (31 Δεκεμβρίου 2015) θα χαθούν.

Ως συνέπεια τα δικαιώματα αυτά δεν θα προσμετρηθούν στην έκταση του ελληνικού αμπελώνα, βάσει της οποίας θα υπολογίζεται το ποσοστό 1% των αδειών φύτευσης από 1η Ιανουαρίου 2016, σύμφωνα με την ΚΕΟΣΟΕ.

Αναλυτικότερα, σύμφωνα με ανακοίνω-

ση της ΔΑΟΚ Κορίνθου και έχοντας υπόψη τον Καν (ΕΚ) 1234/2007, τον Καν (ΕΚ) 555/2008 σχετικά με την απαγόρευση φυτεύσεων οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπελού, υπενθυμίζονται στους αμπελοκαλλιεργητές τα εξής:

- Απαγορεύεται η φύτευση αμπελώνων με ταξινομημένες οινοποιήσιμες ποικιλίες έως την 31η Δεκεμβρίου 2015 χωρίς να έχουν δικαίωμα φύτευσης (άδεια από την ΔΑΟΚ) όπως επίσης και ο επανεμβολιασμός ταξινομημένων οινοποιήσιμων ποικιλιών σε μη ταξινομημένες ποικιλίες των εκάστοτε Περιφερειών.

- Φυτεύσεις και επανεμβολιασμός α-

ΔΙΚΑΙΩΜΑΤΑ ΑΜΠΕΛΩΝΩΝ

Επιστρέφουν στο Εθνικό Απόθεμα τα «ανενεργά» δικαιώματα αναφύτευσης που προέρχονται από δράσεις εκρίζωσης

Στο Εθνικό Αποθεματικό επιστρέφουν τα δικαιώματα αναφύτευσης για τα οποία έχει εκπνεύσει η προθεσμία αξιοποίησης και βρίσκονται σε ισχύ στα χέρια των παραγωγών μετά από τη διαδικασία εκρίζωσης, σύμφωνα με την υπουργική απόφαση που ορίζει το «Δυναμικό παραγωγής οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπελού» (ΦΕΚ 2176/Β'/2014).

Σύμφωνα με τη σχετική απόφαση δικαίω-

μα αναφύτευσης είναι το δικαίωμα φύτευσης αμπελώνων σε έκταση ισοδύναμη, από άποψη καθαρής παραγωγής, προς την εκριζωθείσα έκταση και χωρίζονται σε:

α) Δικαιώματα αναφύτευσης σε ισχύ στα χέρια των παραγωγών που χορηγήθηκαν πριν την 31 Ιουλίου 2008, τα οποία μπορούν να χρησιμοποιούνται πριν από το τέλος της όγδοης αμπελουργικής περιόδου που έπεται εκείνης κατά την οποία πραγ-



Από 15 Σεπτέμβρη τα δικαιώματα γίνονται άδειες

Από 15 Σεπτεμβρίου ανοίγει το σύστημα για μετατροπή των Δικαιωμάτων Φύτευσης σε Άδειες Φύτευσης, με τα δικαιώματα που παραμένουν «αδρανή» (δεν έχει γίνει δήλωση συγκομιδής, ούτε αναδιάρθρωση) να χάνονται δια παντός στις 31 Δεκεμβρίου 2015, σύμφωνα με το άρθρο 68 (1) του Καν (ΕΕ) 1308/2013. Από τη 1η Γενάρη 2016 ο κάτοχος αμπελουργικής εκμετάλλευσης αναμένεται να ακολουθεί ένα νέο σύστημα, βάσει του οποίου εφόσον εκριζώνει θα αποκτά αυτομάτως δικαίωμα αναφύτευσης στο ίδιο ή σε διαφορετικό αμπελοτεμάχιο και εκτός περιοχής του.

μπελώνων επιτρέπονται μόνο, στις περιπτώσεις που αυτές καλύπτονται από «Νέα Δικαιώματα Φύτευσης», από «Δικαιώματα Αναφύτευσης» ή από Δικαιώματα που παρέχονται από το «Εθνικό Αποθεματικό» κατά περίπτωση, σύμφωνα με τις διαδικασίες που προβλέπονται στην αρ. 3323/99635/1-8-2014 ΥΑ (ΦΕΚ/Β/2176/7-8-14).

● Στην περίπτωση που δεν προβούν στην άμεση εκρίζωση, επιβάλλεται χρηματική ποινή 1200 ευρώ / στρέμμα, η οποία ισχύει για ένα έτος από την ημερομηνία κοινοποίησης του προστίμου. Η κύρωση επιβάλλεται εκ νέου κάθε δώδεκα μήνες η ο-

ποία υπολογίζεται μετά τη λήξη της προαναφερθείσας ημερομηνίας, εφόσον η παράνομη φυτεμένη έκταση συνεχίζει να υφίσταται.

● Εν αναμονή της εκρίζωσης τα παραγόμενα σταφύλια και προϊόντα αυτών επιτρέπεται να κυκλοφορούν στην αγορά μόνο για απόσταση με αποκλειστικά έξοδα του παραγωγού. Σε περίπτωση μη συμμόρφωσης επιβάλλεται στον παραγωγό πρόστιμο 150 ευρώ / στρέμμα, ποινή η οποία είναι ανεξάρτητη από τη χρηματική ποινή της εκρίζωσης.

● Τα στοιχεία του ΟΣΔΕ πρέπει να ταυτίζονται πλήρως με το αμπελουργικό μητρώο. 🍇

ματοποιήθηκε η εκρίζωση.

β) Δικαιώματα αναφύτευσης που χορηγούνται μετά την 1η Αυγούστου 2008 δυνάμει του Καν (ΕΚ) 1234/2007 και δύνανται να χρησιμοποιηθούν πριν το τέλος της πέμπτης αμπελουργικής περιόδου, που έπεται εκείνης κατά την οποία πραγματοποιήθηκε η εκρίζωση.

Τα δικαιώματα αναφύτευσης των περιπτώσεων α και β, εάν δεν χρησιμοποιηθούν κα-

τά την διάρκεια της περιόδου ισχύος, επιτρέφουν στο Εθνικό αποθεματικό της χώρας.

Σημειωτέον πως δεν χορηγούνται δικαιώματα αναφύτευσης αμπελών, στις περιπτώσεις που έχουν εκριζωθεί άμπελοι από εκτάσεις που αναφέρονται στο άρθρο 62 του Καν (ΕΚ) 555/2008 όπως:

α) Οποιοδήποτε αμπελώνα κατά την εφαρμογή μέτρων αναδασμού ή μέτρων απαλλο-

τρίωσης για λόγους κοινής ωφέλειας, εάν έχουν χορηγηθεί νέα δικαιώματα φύτευσης σε σχέση με τις εν λόγω εκτάσεις

β) Εκτάσεων για τις οποίες χορηγείται πριμοδότηση εκρίζωσης, σύμφωνα με το άρθρο 92 παράγραφος 1 δεύτερο εδάφιο του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008.

γ) Εκτάσεων που προορίζονται για πειράματα αμπελοκαλλιέργειας κατά τη διάρκεια της πειραματικής περιόδου

Αυξημένη στρεμματική ενίσχυση σε 5 Περιφέρειες

Στο 75% η χρηματοδότηση της ΕΕ για δράσεις αναμπέλωσης με ταβάνι τα 1.456 ευρώ σε Θεσσαλία, Ήπειρο, Κεντρική/Ανατολική Μακεδονία και Δυτική Ελλάδα, για τις αιτήσεις 2015-2016 που «τρέχουν» έως 15 Μαΐου

ΚΕΙΜΕΝΟ Γιώργος Κοντονής

Συνολικά 12.187.109 ευρώ για εργασίες αναμπέλωσης σε 950.350 στρέμματα αναμένεται να μοιραστούν σε δικαιούχους 48 Περιφερειακών Ενοτήτων (βλ. σχετικό πίνακα), σύμφωνα με τροποποιητική απόφαση που υπογράφει ο αναπληρωτής υπουργός Παραγωγικής Ανασυγκρότησης Βαγγέλης Αποστόλου, η οποία παράλληλα καλεί τους εν λόγω παραγωγούς να καταθέσουν τις εγγυητικές τους επιστολές έως τις 20 Ιουνίου. Σημειώνεται πως οι εγγυητικές ορίζονται στο 120% της οικονομικής ενίσχυσης (ΦΕΚ 2443/Β'/2014).

Αναφορικά με την κατανομή των στρεμματικών ενισχύσεων, σύμφωνα με την τροποποιητική απόφαση (ΦΕΚ 355/Β'/2015) «Κατανομή των κοινοτικών κονδυλίων για την αναδιάρθρωση και μετατροπή των αμπελώνων για την περίοδο 2014/2015», οι Περιφέρειες που ταξινομούνται στις «λιγότερο ανεπτυγμένες» και χρηματοδοτούνται από την Ε.Ε. με 75% είναι οι: Θεσσαλία, Ήπειρος, Κεντρικής Μακεδονίας, Ανατολικής Μακεδονίας και Δυτικής Ελλάδας, με τις υπόλοιπες να ενισχύονται κατά 50%. Σημειώνεται ότι οι ποικιλίες Τσάπουρνο στην Π.Ε. Κιλκίς και Κοτσιφολιάτικο στις Π.Ε. Χανίων, Ρεθύμνου, Ηρακλείου και Λασιθίου επιτρέπεται να συμμετέχουν μόνο στις δράσεις εκρίζωσης/αναφύτευσης με άλλη ποικιλία και στον επανεμβολιασμό.

Όσον αφορά τη νέα αμπελοοικονομική σεζόν 2015-2016, για την οποία οι αιτήσεις αναδιάρθρωσης «τρέχουν» έως τις 15 Μαΐου τα κονδύλια για τη νέα περίοδο φτάνουν τα 10 εκατ. ευρώ, με το πρόγραμμα να πρέπει να ολοκληρώνεται σε 5 σεζόν.

ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΕΣ ΕΝΙΣΧΥΣΕΙΣ ΑΝΑΔΙΑΡΘΡΩΣΗΣ ΚΑΙ ΜΕΤΑΤΡΟΠΗΣ ΑΜΠΕΛΩΝΩΝ

(ευρώ/στρέμμα)



METRA

	ΛΙΓΟΤΕΡΟ ΑΝΕΠΤΥΓΜΕΝΕΣ		ΛΟΙΠΕΣ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΕΣ	
	ορεινές, μειονεκτικές, νησιωτικές περιοχές	λοιπές περιοχές	ορεινές, μειονεκτικές, νησιωτικές περιοχές	λοιπές περιοχές
α) Εκρίζωση-προετοιμασία εδάφους-αναφύτευση	1.456	1.261	1.176	1.021
εκρίζωση-προετοιμασία εδάφους	841	764	766	689
αναφύτευση	615	497	410	332
β) Φύτευση αμπελώνων	615	497	410	332
γ) Επανεμβολιασμός	725	532	610	440
δ) Βελτίωση τεχνικών διαχείρισης	390	360	260	241

Κατανομή ενισχύσεων αναδιάρθρωσης αμπελώνων

Περιοχές	Εκτάρια	Ενίσχυση (ευρώ)
Αν. Μακεδονίας-Θράκης		
Π.Ε. Έβρου	6.31	69,504.00
Π.Ε. Έβρου	3.00	30,150.11
Π.Ε. Ξάνθης	2.63	34,454.8
Π.Ε. Καβάλας	30.26	435,154.7
Π.Ε. Δράμας	19.35	181,432.90
Π.Ε. Ροδόπης	0.54	6,058.4
Κ. Μακεδονίας		
Π.Ε. Σερρών	6.35	59,247.50
Π.Ε. Θεσσαλονίκης	26.79	345,397.20
Π.Ε. Κιλκίς	19.94	301,560.90
Π.Ε. Πιερίας	9.95	132,929.50
Π.Ε. Ημαθίας	8.04	117,760.90
Π.Ε. Πέλλας	5.30	51,238.10
Π.Ε. Χαλκιδικής	37.845	428,846.00
Δ. Μακεδονίας		
Π.Ε. Φλώρινας	43.89	367,820.60
Π.Ε. Κοζάνης	0.5	7,180.00
Ήπειρος		
Π.Ε. Ιωαννίνων	7.11	99,867.50
Π.Ε. Θεσπρωτίας	2.50	25,125.00
Θεσσαλίας		
Π.Ε. Λάρισας	9.15	105,898.80
Π.Ε. Μαγνησίας	22.00	296,396.90
Π.Ε. Καρδίτσας	10.09	99,222.70
Π.Ε. Τρικάλων	1.7	12,521.00
Π.Ε. Λευκάδας	1.77	20,285.00
Π.Ε. Κεφαλληνίας	12.06	72,347.40
Δ. Ελλάδος		
Π.Ε. Αχαΐας	274.50	4,625,853.70
25. Π.Ε. Ηλείας	24.67	298,246.60
Π.Ε. Αιτωλοακαρνανίας	2.40	23,340.00
Στερ. Ελλάδος		
Π.Ε. Φθιώτιδας	5.83	31,403.30
Π.Ε. Βοιωτίας	45.66	774,033.60
Π.Ε. Εύβοιας	15.55	125,202.00
Πελοποννήσου		
Π.Ε. Αργολίδας	9.19	105,237.50
Π.Ε. Κορινθίας	67.47	785,141.90
Π.Ε. Αρκαδίας	20.78	212,075.80
Π.Ε. Μεσσηνίας	6.01	41,353.80
Π.Ε. Μεσσηνίας	7.92	88,891.40
Π.Ε. Λακωνίας	15.40	198,118.20
Αττικής		
Π.Ε. Δυτικού Τομέα Αθηνών	2.80	29,824.00
Π.Ε. Δυτικής Αττικής	29.83	304,954.00
Π.Ε. Ανατολικής Αττικής	13.99	120,194.60
Π.Ε. Πειραιώς & Νήσων	1.16	7,772.00
Β. Αιγαίου		
Π.Ε. Λέσβου	28.44	322,453.20
Π.Ε. Χίου	1.50	10,388.00
Π.Ε. Σάμου	6.42	51,003.20
Ν. Αιγαίου		
Π.Ε. Σύρου*	22.84	192,013.40
Π.Ε. Ρόδου **	8.53	59,121.40
Κρήτης		
Π.Ε. Ηρακλείου	33.52	298,439.10
Π.Ε. Ρεθύμνου	5.48	60,905.20
Π.Ε. Χανίων	8.60	88,978.00
Π.Ε. Λασιθίου	4.74	31,766.00
ΣΥΝΟΛΟ	950.305	12,187,109.70

* Με την υποχρέωση τυχόν κατανομής στις υπόλοιπες Π.Ε. (Κέας - Κύθνου, Μήλου, Πάρου, Νάξου, Τήνου, Μυκόνου, Ανδρου, Θήρας) ** Με την υποχρέωση τυχόν κατανομής στις υπόλοιπες Π.Ε. (Κω, Καρπάθου και Καλύμνου)

Ζυθοποιίες και αποστακτήρια στο νέο Μέτρο Μεταποίησης

Διευρυμένες οι δράσεις που θα ενισχύει το Πρόγραμμα Αγροτικής Ανάπτυξης 2014 -2020 μέσω της Μεταποίησης, προβλέπει στήριξη σε μονάδες παραγωγής μπίρας και αποσταγμάτων αμπελοοινικής προέλευσης

Τη δυνατότητα να ενισχυθούν για δαπάνες προ τριετίας και μέχρι 1 εκατ. ευρώ προβλέπεται μέσω του μέτρου 4.2 του νέου ΠΑΑ «Μεταποίηση, εμπορία και ανάπτυξη με τελικό προϊόν μη γεωργικό προϊόν», για μικροζυθοποιίες και μονάδες παραγωγής αποσταγμάτων αμπελοοινικής προέλευσης (απόσταγμα οίνου και απόσταγμα στεμφύλων σταφυλής), σύμφωνα με ομιλία του προϊστάμενου της ΕΥΔ ΠΑΑ, Νίκο Μανέτα, κατά τη διάρκεια

ημερίδας για το ΑγροΕΤΑΚ. Κατά προτεραιότητα αναμένεται να ενισχυθούν μικρο-μεσαίες και πολύ μικρές επιχειρήσεις που έχουν συνάψει ιδιωτικά συμφωνητικά με παραγωγούς, ενώ συνοπτικά οι ενισχυόμενες δράσεις που προβλέπονται αφορούν ιδρύσεις, εκσυγχρονισμούς, επεκτάσεις, μεταγκαταστάσεις, μονάδων παραγωγής και αποθηκευτικών χώρων, συγχωνεύσεις μονάδων και μονάδες διαχείρισης υποπροϊόντων. Επίσης σε αντίθεση με το ανά-

Ποσοστό ενίσχυσης επί των δαπανών	
Ένταξη Ενίσχυσης	ΚΚ. ΑΕΠ/ΕΕ27
60%	45%
45%	45%-60%
35%	60% και άνω

λογο μέτρο 3.1.1 του ΠΑΑ 2007-2013, οι ενισχύσεις θα αφορούν πλέον όλες τις περιοχές και όχι κυρίως ορεινές ή μειονεκτικές και νησιωτικές, με το ποσοστό επιχορήγησης να κυμαίνεται μεταξύ 35-60% επί των δαπανών, ανάλογα με την περιοχή. *

Οι ενισχύσεις καλύπτουν τις ακόλουθες επιλέξιμες δαπάνες για:

- α) την κατασκευή, απόκτηση, συμπεριλαμβανομένης της χρηματοδοτικής μίσθωσης, ή βελτίωση ακινήτων, και δαπάνες που σχετίζονται με τη γη
- β) την αγορά ή χρηματοδοτική μίσθωση με δυνατότητα αγοράς μηχανημάτων και εξοπλισμού
- γ) γενικές δαπάνες συνδεδεμένες με τις δαπάνες που αναφέρονται στα στοιχεία α) και β) και δ) απόκτηση ή ανάπτυξη λογισμικού ηλεκτρονικών υπολογιστών και απόκτηση διπλωμάτων ευρεσιτεχνίας, αδειών εκμετάλλευσης.



Υ.Α. 1746/2015 (ΦΕΚ Β
135 22.1.2015)

Καθορισμός των προδι-
αγραφών για τις υπηρε-
σίες του άρθρου 25 του
Ν. 4276/2014 (ΦΕΚ
155/30.07.2014), των
τεχνικών, λειτουργικών
και ειδικών προδιαγρα-
φών των εγκαταστάσεων
των οινοτουριστικών επι-
χειρήσεων.

Ελάχιστες απαιτούμενες
προδιαγραφές για τις προ-
σφερόμενες -στις οινοποιητι-
κές/οινοπαραγωγικές εγκα-
ταστάσεις- υπηρεσίες υπο-
δοχής και ξενάγησης και ε-
λάχιστες απαιτούμενες προ-
διαγραφές για τα -εντός οι-
νοποιητικών/οινοπαραγω-
γικών εγκαταστάσεων- ιδρυ-
όμενα μη κύρια ξενοδοχεια-
κά καταλύματα και χώρους
εστίασης

ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΑ ΕΓΓΡΑΦΑ

Έγγραφο υπ'αριθμ.
30/003/000/1000/12.
03.2015 της Διεύθυνσης
Αλκοόλης και Τροφίμων
του Γενικού Χημείου του
Κράτους

Ενημέρωση υποβολής και α-
νάρτησης τεχνικών φακέλων
τοίπουρου και τοικουδιάς
(Υποβολή σύμφωνα με το
άρθρο 20 παρ. 1 του Καν.
(ΕΚ) 110/2008, των τεχνι-
κών φακέλων των κατωτέρω
αλκοολούχων ποτών με γεω-
γραφική ένδειξη καταχωρι-
σμένη υπέρ της Ελλάδος:
- τοίπουρο - τοικουδιά (υπο-
βλήθηκε κοινός τεχνικός φα-
κελος), τοικουδιά Κρήτης,
τοίπουρο Μακεδονίας, τοί-
πουρο Θεσσαλίας και τοί-
πουρο Τυρνάβου).

Γεωργόπουλος & Συνεργάτες Δικηγορικό Γραφείο
Νίκης 50Α, 10558 Αθήνα, τηλ. 2107775595, fax 2107775593,
www.georgopouloslaw.eu, info@georgopouloslaw.eu

ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ
ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΟΙΝΟΥ

ΓΙΑ ΤΟΝ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ ΚΛΩΝΙΚΗΣ ΕΠΙΛΟΓΗΣ ΑΜΠΕΛΟΥ

Ανοικτή επιστολή του διευθυντή του ΣΕΟ προς τις αρμόδιες
διευθύνσεις του υπουργείου Παραγωγικής Ανασυγκρότησης

Κύριοι, εδώ και πολ-
λούς μήνες οι Υπηρεσίες σας αγνοούν τις εκκλήσεις του κλάδου για την έκδοση υπουργικής απόφασης σχετι-
κά με την κλωνική επιλογή πολ-
λαπλασιαστικού υλικού αμπέ-
λου. Η στάση αυτή στρέφεται κα-
τά του συνόλου του θεσπισμένου
και νομίμως συγκροτημένου
κλάδου: Τουλάχιστον ο Σ.Ε.Ο., η
ΚΕ.Ο.Σ.Ο.Ε., η ΕΝ.Ο.Α.Β.Ε. και
η ΕΝ.Ε.Α.Π. σας έχουν απευθύ-
νει επισήμως επιστολές στις ο-
ποίες επισημαίνουν αφενός τους
κινδύνους που ενέχει η καθυ-
στέρηση έκδοσης της απόφασης
για το μέλλον του ελληνικού αμ-
πελώνα αλλά και των ελληνι-
κών ποικιλιών, αφετέρου την
ορθότητα των ρυθμίσεων που
προβλέπει το πολύπαθο σχέδιο
που τέθηκε σε διαβούλευση.

Υπενθυμίζουμε ότι κλωνική επι-
λογή συνίσταται στη φυτοϋγει-
νομική βελτίωση του πολλαπλα-
σιαστικού υλικού μιας ποικιλίας
αμπέλου και στην επιλογή δια-
φορετικών φυτών (κλώνων). Το
αξιοθαύμαστο αυτό φυτό δεν δι-
δει μόνο ευρεία γκάμα ποικιλιών
αλλά επιπλέον, εντός των βασι-
κών χαρακτηριστικών μιας ποι-
κιλίας, διαφοροποιείται ως προς
ποιοτικά του χαρακτηριστικά
(κλώνοι), η ανάδειξη των οποίων
πραγματοποιείται μέσω μιας χρο-
νοβόρας επιστημονικής διαδικα-

σίας μέχρι την παραγωγή μητρι-
κού υλικού. Το τελικό αποτέλε-
σμα εγγράφεται, κατά τα ειωθότα,
στα υπόλοιπα ευρωπαϊκά κρά-
τη, σε επίσημο υποκατάλογο της
ποικιλίας με τη μορφή κωδικού.

Η ΕΠΕΙΓΟΥΣΑ ΑΝΑΓΚΗ ΡΥΘΜΙΣΤΙΚΟΥ ΠΛΑΙΣΙΟΥ

Για τις ελληνικές ποικιλίες αυτή
η διαδικασία αποκτά έντονη οι-
κονομική, πολιτιστική και ευρύ-
τερα πολιτισμική σημασία. Σή-
μερα, ήδη σε χώρες όπως η Αυ-
στραλία και οι ΗΠΑ, η επιστη-
μονική διαδικασία κλωνικής επι-
λογής για ελληνικές ποικιλίες
βρίσκεται σε εξέλιξη, στη Βουλ-
γαρία πολλές ελληνικές ποικι-
λίες έχουν εγγραφεί στον επί-
σημο κατάλογο, ενώ στην Ιτα-
λία υπάρχουν ήδη εγγεγραμ-
μένοι κλώνοι ελληνικών ποι-
κιλιών (Μοσχοφίλερο, Λιάτι-
κο, Λημνιό, Μανδηλάρι, Βιδι-
ανό). Αυτό σημαίνει ότι σύντο-
μα θα υπάρχει η δυνατότητα κα-
ταχώρισης κλώνων των συγκε-
κριμένων ποικιλιών οι οποί-
οι θα κυκλοφορούν εντός της ε-
σωτερικής αγοράς ως πιστοποιη-
μένο πολλαπλασιαστικό υλικό
(«μπλε καρτελάκι») με τον κω-
δικό καταχώρισης του κλώνου
στη χώρα προέλευσης. Η σχετι-
κά πρόσφατη «ανακαλύψη» ελ-
ληνικών ποικιλιών, όπως το Α-
σύρτικο, από έγκριτους οινοκρι-
τικούς έχει ήδη γεννήσει ανά-
γκη για διάθεση πιστοποιημέ-
νου και κωδικοποιημένου πολ-
λαπλασιαστικού υλικού στη δι-
εθνή αγορά. Στην Ελλάδα τέ-

τοια δυνατότητα δεν υφίσταται.
Εξάλλου είναι νομικά αμφίβο-
λο και εμπορικά καταδικασμένο
να κυκλοφορεί πιστοποιημένο
πολλαπλασιαστικό υλικό χωρίς
αναγραφή κλώνου, υπό τον γε-
νικό όνομα της ποικιλίας, χωρίς
τον κωδικό.

Με αυτά τα δεδομένα, και με κα-
θυστέρηση πολλών ετών, το Υ-
πουργείο επεξεργάστηκε σχέ-
διο Κανονισμού Κλωνικής Επι-
λογής, ώστε να καταγραφούν τα
μελλοντικά αποτελέσματα δια-
δικασίας κλωνικής επιλογής σε
σχετικό επίσημο κατάλογο. Υ-
πενθυμίζουμε: Σύμφωνα με τα
οριζόμενα στο άρθρο 20 του Ν.
1564/1985 συνεκλήθη τον Μάρτιο
2014 η Τεχνική Επιτροπή Πολλα-
πλασιαστικού Υλικού (Τ.Ε.Π.Υ.)
στην οποία συμμετέχουν στελέ-
χη του Υπουργείου (και της Διεύ-
θυνσής σας) και εκπρόσωποι πα-
νεπιστημιακών και ερευνητικών
Ιδρυμάτων. Η Τ.Ε.Π.Υ. ενέκρινε
σχέδιο Πρωτοκόλλου Κλωνικής
Επιλογής το οποίο στην συνέχεια
τέθηκε σε διαβούλευση.

Την ίδια περίοδο, ο τότε ΥπΑ-
ΑΤ κ. Τσαυτάρης και η κυρία Στ.
Κουράκου-Δραγώνα εκδήλωναν
δημοσίως, και ορθώς, την ικανο-
ποίησή τους για τη συμπλήρω-
ση ενός σημαντικού κενού στην
ελληνική νομοθεσία. Όλοι οι εμ-
πλεκόμενοι φορείς κλήθηκαν
κατόπιν να υποβάλουν παρατη-
ρήσεις, δόθηκε μάλιστα και πα-
ράταση, ως τον Αύγουστο 2014.
Το τέλος της διαβούλευσης επί
του τελικού σχεδίου ισοδυναμεί
με την τελευταία φάση πριν την
τυπική επεξεργασία και την έκ-



Ο Θεόδωρος Γ. Γεωργόπουλος είναι κάτοχος της έδρας Αμπελοοινικού Δικαίου της Νομικής Σχολής της Reims (Καμπανία Γαλλίας), Διευθυντής του Μεταπτυχιακού Προγράμματος στο Δίκαιο του Οίνου και των Οινοπνευματωδών, Πρόεδρος του Ινστιτούτου Αμπελου και Οίνου Καμπανίας, Διευθυντής του Σ.Ε.Ο. και δικηγόρος Αθηνών.

δοση υπουργικής απόφασης. Ο ΣΕΟ, σε απάντηση της από 17 Ιουλίου 2014 πρόσκλησής σας για την υποβολή παρατηρήσεων επί του Σχεδίου Πρωτοκόλλου Επιλογής Αμπέλου, σχετικά με τη θέσπιση σύγχρονου καθεστώτος κλωνικής επιλογής, έγκαιρα απάντησε με την επιστολή της από 01.09.2014, με την οποία σας εκθέσαμε τις απόψεις μας ως προς το σχέδιο τεχνικού κανονισμού το οποίο μας υποβάλατε και το οποίο κατά την άποψή μας ήταν τεχνικά και νομικά άρτιο.

Ωστόσο δεν ενημερωθήκαμε για την έκβαση αυτού του μείζονος ζητήματος, παρά τις τηλεφωνικές μας οχλήσεις και τη νέα επιστολή μας με ημερομηνία 19.12.2014. Και αυτή η επιστολή μας έμεινε αναπάντητη, γεγονός που μας οδήγησε σε νέα επιστολή στις 26.02.2014 όπου επισημαίνεται πλέον ο κίνδυνος για το μέλλον του ελληνικού αμπέλου. Και αυτή η επιστολή έμεινε αναπάντητη.

«ΕΘΝΙΚΟΣ ΦΟΡΕΑΣ»

Μέσω της παρούσας ανοιχτής επιστολής, θέλουμε να καταστήσουμε ορισμένα σημεία σαφή ως προς ορισμένους «μύθους» σχετικά με την κλωνική επιλογή:

Μύθος Πρώτος: «Την κλωνική επιλογή θα πρέπει να αναλάβει εθνικός φορέας»: θα πρέπει να γίνει κατανοητή επιτέλους η διάκριση ανάμεσα στην εποπτεία και την αποκλειστική διάθεση του αρχικού υλικού. Ως προς την εποπτεία, αυτή είναι απαραίτητη.

Το ζητούμενο ωστόσο τίθεται ως προς την αποκλειστική διάθεση αρχικού πολλαπλασιαστικού υλικού από κρατικό φορέα. Κάτι τέτοιο είναι ανεδαφικό, καθόσον η οποιαδήποτε προσπάθεια σύστασης εθνικού φορέα απαιτεί χρόνο, ενώ και η διαδικασία κλωνικής επιλογής είναι πολυετής. Στο μεταξύ, άλλες χώρες θα έχουν κατακλύσει τη διεθνή αγορά (και την ελληνική) με κλώνους ελληνικών ποικιλιών με αποτέλεσμα όταν βγει το πολυφερνο ελληνικό πολλαπλασιαστικό υλικό να μην έχει καμιά δυνατότητα ανάπτυξης σε μια αγορά που θα είναι πλέον ώριμη. Εξάλλου, πού ήταν όλα αυτά τα χρόνια οι ακραιφνείς σήμερα υποστηρικτές αυτού του «εθνικού φορέα», να ασκήσουν πίεση στο Υπουργείο όταν υπήρχε χρόνος για τη δημιουργία αυτού;

Να σημειώσουμε ότι η υπουργική απόφαση υπ' αριθμ. 10400 / 132326 (ΦΕΚ Β 2949 2013), την οποία το ΥΠΑΑΤ αναγκάστηκε να εκδόσει μετά από πολυετείς δισταγμούς και υπό το βάρος καταγγελίας στην ΕΕ επιτρέπει πλέον σε σε φυτωριόχους εγκατεστημένους σε άλλο κράτος μέλος να πωλούν απευθείας πολλαπλασιαστικό υλικό σε αμπελουργούς της χώρας. Αυτό το άνοιγμα της αγοράς πολλαπλασιαστικού υλικού, το οποίο επιτάσσει το δίκαιο της Ε.Ε., σε συνδυασμό με την απουσία καθεστώτος κλωνικής επιλογής αφήνει το σύνολο των Ελλήνων φυτωριούχων έκθετων στον ανταγωνισμό φυτωρείων άλλων κρατών

μελών της Ε.Ε. με πιστοποιημένο πολλαπλασιαστικό υλικό συγκεκριμένων κλώνων.

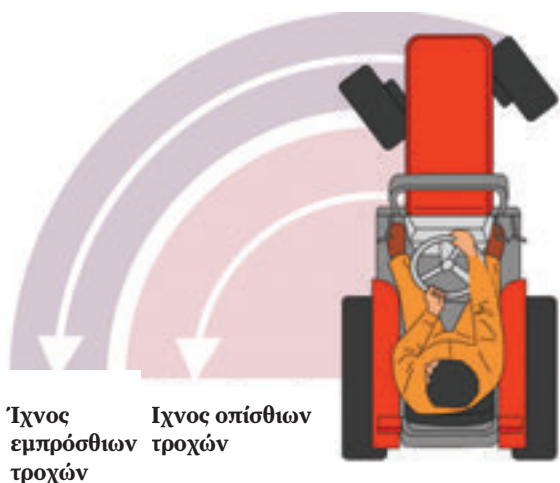
«ΠΝΕΥΜΑΤΙΚΑ ΔΙΚΑΙΩΜΑΤΑ»

Μύθος Δεύτερος: «Το καθεστώς κλωνικής επιλογής όπου θα δίδεται η δυνατότητα σε ιδιώτες να καταγράφουν κλώνους στον εθνικό κατάλογο γεννά ζητήματα πνευματικών δικαιωμάτων»: Πρόκειται για αντίληψη που, εφόσον είναι καλοπροαίρετη, δείχνει κραυγαλέα άγνοια επιστημονικής και νομικής κατάρτισης. Ο κλώνος δεν συνιστά αντικείμενο καταχώρισης ούτε σε ευρωπαϊκό (Κοινοτικό Γραφείο φυτικών ποικιλιών) ούτε σε διεθνές επίπεδο (UPOV, WIPO), καθώς δεν συνιστά ποικιλία. Το γενετικό υλικό που προέρχεται από τη φυτογείονομική επεξεργασία και την επιλογή δεν δύναται να καταχωριστεί. Με απλά λόγια, ο κάτοχος ενός καταχωρισμένου πολλαπλασιαστικού υλικού, το οποίο είναι αποτέλεσμα κλωνικής επιλογής, δεν δύναται να αποκλείσει ανταγωνιστή του ο οποίος μέσω της δικής του διαδικασίας θα καταλήξει στο ίδιο γενετικό αποτέλεσμα από το να καταχωρίσει με την σειρά του το αποτέλεσμα της εργασίας του υπό άλλο, μεταγενέστερο κωδικό. Εκείνο που κατοχυρώνεται είναι λοιπόν ο κωδικός του κλώνου, όπως αυτός καταγράφεται στον επίσημο κατάλογο καθώς αυτός επιτρέπει την ιχνηλασιμότητα του υλικού, την συνέχεια στην παρα-

γωγή αλλά και την έρευνα πολλαπλασιαστικού υλικού και βεβαίως τη βελτίωση της ανταγωνιστικότητας του παραγόμενου υλικού (όσο και αν το τελευταίο τρομάζει τους θιασώτες της χρυσής μετρίτητας).

Αντιθέτως, η ολιγορία των δημοσίων αρχών να προβούν στην έκδοση του κατάλληλου νομοθετικού πλαισίου και να επιτρέψουν σε ελληνικές φυτωριακές επιχειρήσεις να παράξουν και να εξάγουν πιστοποιημένο πολλαπλασιαστικό υλικό με αναγραφή του (απαραίτητου για τις απαιτήσεις της αγοράς) συγκεκριμένου κλώνου συνιστά μέτρο ισοδύναμου αποτελέσματος με ποσοτικό περιορισμό επί των εξαγωγών, κατ' άρθρο 35 ΣΛΕΕ, το οποίο γεννά και αστική ευθύνη του Δημοσίου κατά την πάγια νομολογία του Δικαστηρίου της Ε.Ε. (υπόθ. Francovich και Bonifaci C-6 και 9/90) για κάθε προκληθείσα θετική και αποθετική ζημία.

Σε πρόσφατη συνάντηση του Σ.Ε.Ο. με τον Αν. Υπουργό κ. Αποστόλου ο τελευταίος εξέφρασε το ενδιαφέρον του για το ζήτημα. Ευελπιστούμε ότι η πολιτική ηγεσία θα δείξει την δέουσα υπευθυνότητα. Το βέβαιο είναι ότι η συνέχιση της αδιαφορίας οδηγεί με βεβαιότητα στην αδυναμία υγιούς και ανταγωνιστικού πιστοποιημένου πολλαπλασιαστικού υλικού ελληνικής προελεύσεως για τις ελληνικές ποικιλίες τόσο στη διεθνή, όσο και στην εσωτερική αγορά. Ο καθένας μας ως αναλάβει τις ευθύνες του. 🌿



ΔΙΔΑΣΚΕΙ ΤΗΝ ΤΕΧΝΗ ΤΗΣ ΜΑΝΟΥΒΡΑΣ

Εξειδικευμένη στα μικρές ιπποδύναμης τρακτέρ, η Kubota προσφέρει για την εργασία στους αμπελώνες, το 66 ίππων M6040 DTN, μέλος της οικογένειας M40 Narrow, εξοπλισμένο με την τεχνολογία Bi-speed η οποία σε συνδυασμό με το μόλις 1,2 μ. πλάτος, επιτρέπει τη στροφή στα κεφαλάρια του χωραφιού με την πρώτη προσπάθεια



ΚΕΙΜΕΝΟ Γιώργος Κοντονής

Αρκετά στενό για δουλειά στα αμπέλια και εξίσου χαμηλό ώστε να περνά κάτω από τα κλαδιά των δένδρων, το M6040 DTN είναι εξοπλισμένο με τούρμπο 4-κύλινδρο ντίζελ κινητήρα Kubota V3307-DI-TE3, E-CDIS άμεσου ψεκασμού, 66 ίππων.

Το τρακτέρ αυτό, που προσφέρεται με πλατφόρμα, κατασκευάστηκε ειδικά για την εργασία σε αμπελώνες, με κύριο χαρακτηριστικό το ολικό πλάτος των 1.220 χλστ. με τα στάνταρ ελαστικά. Επίσης είναι εξοπλισμένο με στρογγυλεμένα φτερά, συμπεριλαμβανομένων στάνταρ φλας, ενώ η τοποθέτηση των μοχλών έχει γίνει με το γνώμονα να μην έρχεται σε επαφή με τα χαμηλά κλαδιά.

Οι πέντε συγχρονισμένες ταχύτητες του κυρίως μοχλού αλλαγής και τρεις σχέσεις της αλλαγής ομάδας ταχυτήτων (συμπεριλαμβανομένων και των σχέσεων ερπυσμού) εφοδιάζουν το M6040 με 15 μπροστινές και 15 πίσω ταχύτητες. Στον στάνταρ εξοπλισμό του τρακτέρ περιλαμβάνεται υδραυλική ρεβέρσα της Kubota, δοκιμασμένη για την ομαλή λειτουργία της, επιτρέποντας παράλληλα εύκολους ελιγμούς στους αμπελώνες. Επιπλέον το M6040, είναι εξοπλισμένο με υδραυλικό σύστημα φρένων και στους 4 τροχούς, λειτουργία που απαιτεί λιγότερη δύναμη στο πεντάλ και αυτόματα αλλάζει σε τετρακίνηση όταν φρενάρει. Παράλληλα, δύο βοηθητικές βαλβίδες ελέγχου μπορούν να προσαρμοστούν στη δεξιά πλευρά του τρακτέρ προαιρετικά, με το μοχλό χειρισμού να τοποθετείται δίπλα από το τιμόνι για εύκολο χειρισμό ώστε να προσφέρει ευκολία στη χρήση των μπροστινών παρελκομένων. Επίσης διαθέτει υδραυλική αντλία 61 λίτρων ανά λεπτό και ανυψωτική του ικανότητα των 2.300 κιλών.

Τέλος, το αποκλειστικό χαρακτηριστικό της Kubota, το Bi-speed, περιστρέφει τους μπροστινούς τροχούς σε ποσοστό ταχύτητας σχεδόν δύο φορές αυτής των πίσω τροχών, όταν οι μπροστινοί τροχοί υπερβαίνουν μία γωνία στροφής περίπου 30 μοιρών. Το αποτέλεσμα είναι μία ομαλότερη πιο κλειστή στροφή, που επιτρέπει τη στροφή στα κεφαλάρια του χωραφιού με την πρώτη προσπάθεια.

Σημειώνεται πως το M6040 αποτελεί μέρος της σειράς M40 Narrow, που περιλαμβάνει τα μοντέλα M7040 (74 ίππων) και M8540 (88 ίππων) με καμπίνα (φωτό πάνω).

2,26
μέτρα

1,2 μέτρα

Κινητήρας: Kubota V3307-DI-TE3, E-CDIS άμεσου ψεκασμού, 4 κυλίνδρων με μέγιστη ισχύς 66 ίππων, ντεπόζιτο 60 λίτρων.

Μετάδοση: Αριθμός ταχυτήτων 15/15, κύριο κιβώτιο ταχυτήτων 5/ πλήρως συγχρονιζέ

ΡΤΟ: Ταχύτητα 540/540E

Υδραυλικά: Παροχή αντλίας 61 λίτρα/λεπτό, 3-πλό σημείο ζεύξης με άκαμπτα ενισχυμένα κάτω άκρα σύνδεσης κατηγορίας I/II, ανυψωτική ικανότητα στα άκρα 2.300 κιλά.

Διαστάσεις (χλστ) και βάρη (κιλά): Συνολικό μήκος 3.620, ολικό ύψος 2.220, ολικό ελάχιστο πλάτος 1.220, μεταξόνιο 2050, ελάχιστο ύψος από το έδαφος 310, στροφή χωρίς φρένο 3,5 μέτρα, βάρος μηχανήματος 2.100

.....
info

Τα τρακτέρ της Kubota διαθέτει στην ελληνική αγορά η εταιρεία Αγκριπάν-Σπύρος Δ. Παντελεμονίτης ΑΕΒΕ





ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΑΜΠΕΛΩΝ Σανιδάς

Η υγεία στο αμπέλι από τα κλαδιά φαίνεται

Μηχανήματα προκλαδέματος για δύσκολα εδάφη

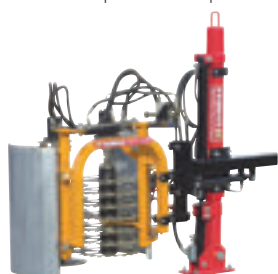
Το προκλάδεμα VSL07P είναι το ελαφρύτερο μοντέλο προκλαδέματος ενώ το χαμηλό του βάρος το κάνει κατάλληλο για χρήση σε απότομες πλαγιές και σε δύσκολα εδάφη. Χρησιμοποιείται για να προ-κλαδέψει τον αμπελώνα. Αποτελείται από δύο περιστρεφόμενους άξονες, οι οποίοι τοποθετούνται επάνω στην σειρά του αμπελιού και με την αντίθετη περιστροφή τους κομματίζουν – θρυμματίζουν τις βέργες σε μήκος που εξαρτάται και ρυθμίζεται από τις απαιτήσεις και τις προτιμήσεις του αμπελουργού.

Τοποθετείται μπροστά από τον ελκυστήρα, στη δεξιά πλευρά και είναι σημαντικό να βρίσκεται

όσο το δυνατόν πιο κοντά του, για σταθερότητα.

Βούρτσες κλαδιών

Οι βούρτσες κλαδιών σχεδιάστηκαν για να απομακρύνουν τα κλαδιά ενώ το χαμηλό του βάρος το κάνει κατάλληλο για χρήση σε απότομες πλαγιές και σε δύσκολα εδάφη. Αποτελείται από δύο περιστρεφόμενους άξονες, οι οποίοι τοποθετούνται επάνω στην σειρά του αμπελιού και με την αντίθετη περιστροφή τους κομματίζουν – θρυμματίζουν τις βέργες σε μήκος που εξαρτάται και ρυθμίζεται από τις απαιτήσεις και τις προτιμήσεις του αμπελουργού. Τοποθετείται μπροστά από τον ελκυστήρα, στη δεξιά πλευρά και είναι σημαντικό να βρίσκεται όσο το δυνατόν πιο κοντά του.



Διαθέσιμοι τύποι για το VSL07P

ΤΥΠΟΣ	ΔΙΣΚΟΙ	ΚΟΠΗ
VSL07P 2x6	2x6	35 cm
VSL07P 2x8	2x8	49 cm
VSL07P 2x10	2x10	63 cm
VSL07P 2x12	2x12	77 cm

Διαθέσιμοι τύποι

ΤΥΠΟΣ	ΠΛΑΤΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ
SPA-προσαρμοζόμενη σε μηχανήματα	100 cm
SPF-Μονή μπροστά προσαρμοζόμενη	100 cm
SPD-Διπλή μπροστά προσαρμοζόμενη	2x100 cm

ΜΕΣΑΙΑ ΦΡΕΖΑ Terra AE

«ΚΟΥΜΠΩΝΕΙ» ΣΕ ΟΛΑ ΤΑ ΤΡΑΚΤΕΡ

Φρέζες στιβαρές και άρτια δομημένες με διπλά φύλλα λαμαρίνας και εσωτερικό θόλο για περισσότερη αντοχή κατασκευάζει η εταιρεία Terra AE, με την αμπελουργική μεσαίου τύπου TMC να κλειδώνει πίσω από τρακτέρ 20 έως 70 ίππων. Η σειρά TMC περιλαμβάνει μηχανήματα με σύστημα σύνδεσης 3 σημείων και τη δυνατότητα προσαρμογής σε όλους τους τύπους τρακτέρ. Παράλληλα διαθέτει και κιβώτιο πολυαπλών ταχυτήτων με αλληλαγή



εσωτερικών γραναζιών. Η σειρά περιλαμβάνει τέσσερις τύπους (TMC 105, 130, 155 και 180) που προσφέρουν πλάτος εργασίας από 105 έως 180 εκατοστά, βάθος 18 εκατοστών ενώ ο αριθμός μαχαιριών ποικίλει ανάλογα το μοντέλο (24 έως 42).

ΣΥΛΛΟΓΗ ΔΕΛΟΜΕΝΩΝ VineRobot

Αυτόματη ανάληψη καρπών

Στην ανάπτυξη ενός ρομπότ το οποίο έχει ως σκοπό να συλλέγει αυτόματα πληροφορίες για την κατάσταση των φύλλων και των καρπών στους αμπελώνες κατασκεύασαν ευρωπαίοι μηχανικοί, βοηθώντας έτσι τους αγρότες να παίρνουν πιο εύκολα αποφάσεις. Με το όνομα VineRobot, το μηχανήμα αυτό κινείται με ηλιακή ενέργεια και είναι «οπλισμένο» με έναν μη επεμβατικό αισθητήρα που μπορεί να παρακολουθεί την παραγωγή, την ανάπτυξη της σποράς, το επίπεδο νερό και τη σύσταση του καρπού χωρίς να το αγγίζει.





Ο καλλιεργητής-τσάπα Cultivion είναι ένα απλό στη χρήση, αλλά ταυτόχρονα πολυχρηστικό εργαλείο. Χρησιμοποιείται εξίσου στην επιφάνεια για το ξεχορτάρισμα ή το επιφανειακό τσάπισμα στα αμπέλια όπως και για τον αερισμό του εδάφους.

ΤΣΑΠΑ-ΚΑΛΛΙΕΡΓΗΤΗΣ Agrotech S.A.

Πολλήπληρες εφαρμογές σε βάθος

Μεγάλη γκάμα εφαρμογών για την καλλιέργεια γης, το ξεχορτάρισμα και τον αερισμό της γης, προσφέρει ο καλλιεργητής-τσάπα Cultivion της Pellenc, ο οποίος χαρακτηρίζεται από το χαμηλό βάρος και τη σταθερότητά του. Επιτρέπει τη γρήγορη και αποτελεσματική εργασία δίπλα στα κλήματα στις αμπελοκαλλιέργειες, ενώ παράλληλα χρησιμοποιείται τόσο στην επιφάνεια όσο και σε βάθος χάρη στις 9 εύκολες ρυθμιζόμενες θέσεις κλίσης. Επιπλέον ανάλογα με τον τύπο της μπαταρίας που χρησιμοποιείται η αυτονομία του μηχανήματος μπορεί να φτάσει έως και μία μέρα,

Επιδόσεις

Οι λάμες Cultivion λειτουργούν με κίνηση ταλάντωσης.

Η πολύ γρήγορη αυτή κίνηση (έως και 885 κρούσεις/λεπτό) εξασφαλίζει στο εργαλείο ισχύ και επιδόσεις που διευκολύνουν τη διεξόδηση στη γη.

Πολυχρηστικότητα

Χάρη στις διαφορετικές λάμες μπορείτε άνετα να προσαρμοστείτε σε όλες τις συνθήκες εργασίας. Η εύκολη αλλαγή των λαβίδων επιτρέπει τη μετάβαση από τη μία εφαρμογή στην άλλη.

Σταθερότητα

Σε αντίθεση με τα μοτοσκαπτικά, ο καλλιεργητής-τσάπα Cultivion παρέχει σταθερότητα στην εργασία και δεν χρειάζεται την άσκηση δύναμης στη μηχανή. Ο καλλιεργητής-τσάπα Cultivion σχεδιάστηκε για την εκτέλεση της δουλειάς προς τα πίσω, έτσι ώστε ο χειριστής να μην πατάει τη ζώνη που έχει ήδη δουλέψει. 🌿



NEXOS VE

Ο αμπελώνας σας,
το φυσικό του περιβάλλον

Ελάχιστο συνολικό πλάτος 1,0 m

Κιβώτιο 24x24 με μηχανική ή ηλεκτροϋδραυλική ρεβέρσα

Εκδόσεις με αψίδα ή καμπίνα

3 μοντέλα με ιπποδυνάμεις από 70 έως 90 ίππους



Γ. ΧΙΓΚΑΣ ΑΒΕΕ
ΓΕΩΡΓΟΤΕΧΝΙΚΗ
ΓΕΩΡΓΙΚΑ ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ

9^ο χ/μ. Παλαιός Εθν. Οδού Θεσσαλονίκης-Κόνιας
Τ.Κ. 57008 Ιωνία Θεσσαλονίκη
Τηλ. 2310 780 868 Fax. 2310 782 217
email: higas@higas.gr / www.higas.gr

CLAAS



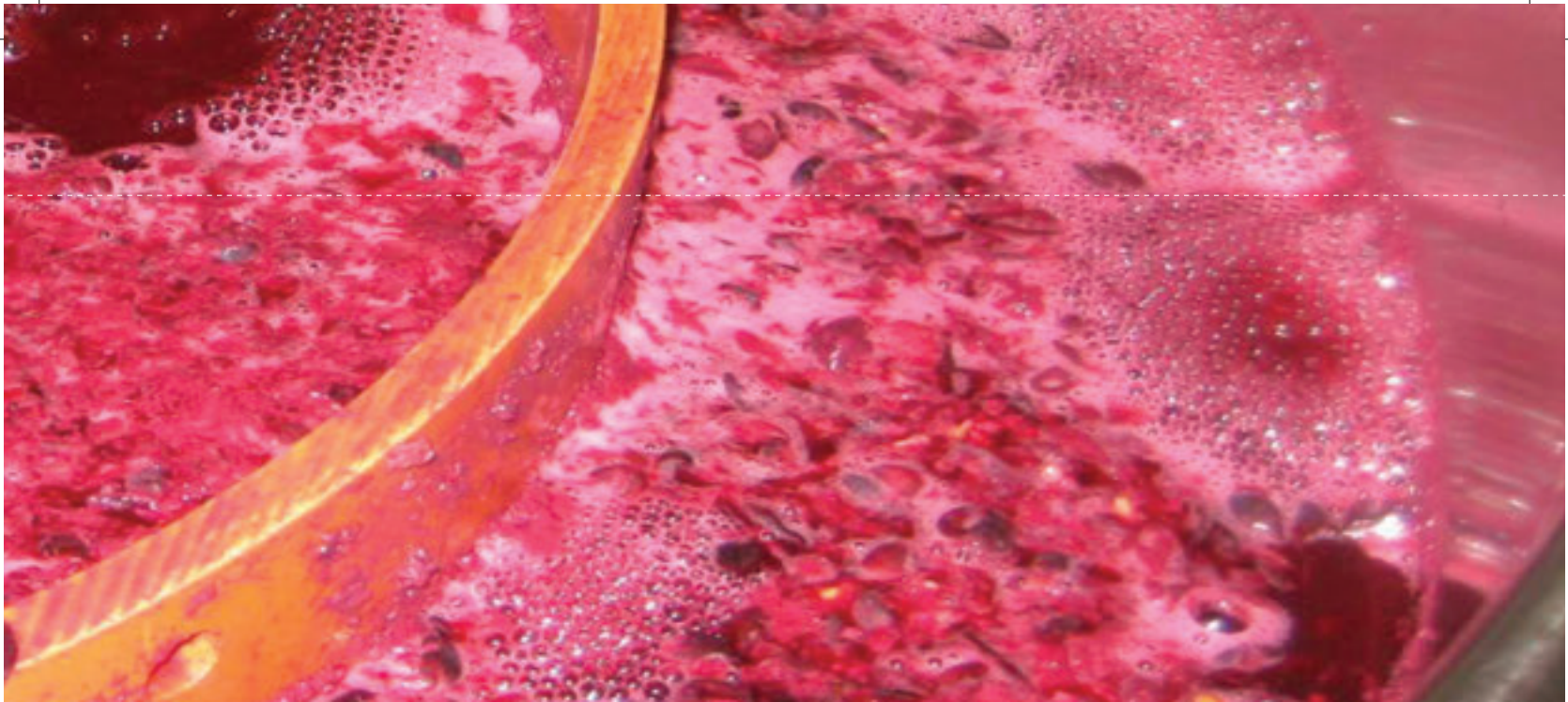
5+1 βήματα ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΟΞΥΓΟΝΟ

Το οξυγόνο είναι ένα από τα πιο σημαντικά στοιχεία που επηρεάζουν το κρασί σε όλα τα στάδια παραγωγής του, από την παραλαβή του μούστου, την αλκοολική ζύμωση, την ωρίμανσή του στα βαρέλια αλλά και κατά την εμφιάλωση και την παλαίωσή του στο μπουκάλι. Η κατανόηση του τρόπου με τον οποίο το κρασί επηρεάζεται από το οξυγόνο στα διάφορα στάδια είναι κρίσιμη για τους οινοποιούς που θέλουν να παράγουν ποιοτικά κρασιά. Συνήθως σκεφτόμαστε ότι το οξυγόνο είναι κάτι το οποίο πρέπει να αποφύγουμε πάση θυσία, όταν όμως κατανοηθεί σωστά και χρησιμοποιηθεί ορθά τότε μπορεί να αποδειχθεί ένα πολύτιμο εργαλείο για την παραγωγή στρογγυλεμένων και με έντονο φρούτο κρασιών. Ως εκ τούτου, το οξυγόνο μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως εργαλείο κατά την διάρκεια της αλκοολικής ζύμωσης με ζήτημα το πως αλληλεπιδρά με τις ζύμες και τις πολύπλοκες χημικές ενώσεις που συνθέτουν το κρασί. Έπειτα πρέπει να εξεταστεί εάν οι αντιδράσεις αυτές μπορούν να χρησιμοποιηθούν, ώστε να περιορίσουν την ανάπτυξη ανεπιθύμητων θειούχων οσμών στο κρασί κατά την αλκοολική ζύμωση. Συμπέρασμα; Η προσθήκη οξυγόνου κατά την αλκοολική ζύμωση αποτελεί ένα από τα βασικότερα εργαλεία στην οινοποίηση.

1 Αρνητικές επιδράσεις

Γενικά οι οινοποιοί ανησυχούν περισσότερο για τις επιβλαβείς επιδράσεις που μπορεί να έχει η έκθεση του κρασιού στο οξυγόνο, στην καλύτερη περίπτωση μια θαμνή έκφραση του φρούτου μαζί με την απώλεια της άηχτης ζωηρότητας του, η αύξηση της πτητικής οξύτητας και στο χειρότερο σενάριο η ύπαρξη αλδεϋδικών ελαττωμάτων. Εξαιτίας των αντιδράσεων αυτών με αρνητικό δυναμικό οξειδοαναγωγής, οι περισσότεροι οινοποιοί προσπαθούν να προστατέψουν ή και να εξαλείψουν την έκθεση του κρασιού στο οξυγόνο. Υπάρχει όμως μια στιγμή όπου η έκθεση αυτή απαιτείται και μάλιστα σε επίπεδα μακροοξυγόνωσης είναι ωφέλιμη για το κρασί και δεν είναι άλλη από την στιγμή της αλκοολικής ζύμωσης. Όταν η προσθήκη αυτή γίνεται σωστά, το οξυγόνο αντιδρά με τις ζύμες και το κρασί/μούστο με τέτοιο τρόπο που βοηθά στην λειτουργία των ζυμών, στην ολοκλήρωση της ζύμωσης με ελάχιστα προβλήματα και συχνά έχει σαν αποτέλεσμα ένα κρασί με φρέσκα αρώματα και έντονη γεύση.





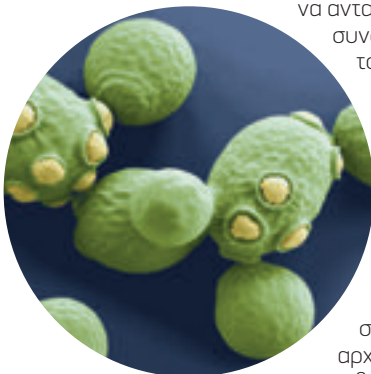
Στην παραγωγή ποιοτικού κρασιού, το οξυγόνο, αποτελεί κύρια συνιστώσα της εξίσωσης σχεδόν όλων των σταδίων της οινοπαραγωγής, από την παραλαβή του μούστου έως την ωρίμανση στο βαρέλι

ΚΕΙΜΕΝΟ Δημήτρης Σκαφίδας * Οινολόγος



2 Ζυμομύτες

Τα κύτταρα των ζυμών επιβιώνουν αφήνοντας επιλεκτικά να τα διαπεράσουν διάφορα θρεπτικά συστατικά και αποβάλλοντας παραπροϊόντα και απόβλητα διαμέσου της κυτταρικής τους μεμβράνης. Όσο πιο «υγιή» είναι τα κύτταρα τόσο πιο αποδοτικός είναι αυτό ο μηχανισμός ανταλλαγής και τόσο πιο καλά προετοιμασμένες θα είναι οι ζύμες στις δυσμενείς συνθήκες που θα αντιμετωπίσουν κατά την διάρκεια της αλκοολικής ζύμωσης. Σε διαφορετικά σημεία της αλκοολικής ζύμωσης, λοιπόν, οι συνθήκες είναι δύσκολες για τις ζύμες να επιτελέσουν το έργο τους και η ικανότητά τους να ανταπεξέλθουν είναι άμεσα συνδεδεμένη με την υγιεινή τους κατάσταση. Αλλά



γιατί αυτό είναι τόσο σημαντικό; Η απάντηση είναι απλή, όταν οι ζύμες βρίσκονται σε αντίξοο περιβάλλον μειώνεται η αποδοτικότητά τους και επιβραδύνουν το ρυθμό μεταβολισμού με μεγάλη πιθανότητα τελικά να σταματήσουν. Επιπροσθέτως αρχίζουν να παράγουν υπερβολικές ποσότητες υδρόθειου και συχνά αυξάνεται η πτητική οξύτητα.

3 Διεξαγωγή της ζύμωσης



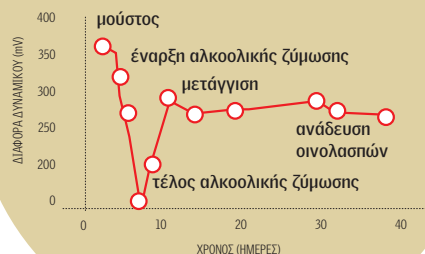
Όταν υπάρχει οξυγόνο, οι ζύμες το χρησιμοποιούν για να συνθέσουν λιπαρά οξέα και στερόλες. Αυτά μετά χρησιμοποιούνται για την διατήρηση της κυτταρικής μεμβράνης και την αύξηση του πληθυσμού των ζυμών και αυτό με τη σειρά του βοηθά στην

διατήρηση μεγάλου αριθμητικού πληθυσμού και την υγιεινή κατάσταση των ζυμών. Κατά την έναρξη της ζύμωσης υπάρχει αρκετό οξυγόνο είτε διαλυμένο μέσα στο μούστο εξαιτίας των μηχανικών κατεργασιών του σταφυλιού είτε από την ανώτερη επιφάνεια επαφής στην δεξαμενή ζύμωσης. Με την έναρξη της ζύμωσης το διαλυμένο οξυγόνο καταναλώνεται από τις ζύμες και αντικαθίσταται από το παραγόμενο διοξείδιο του άνθρακα, οπότε μετά ο οινοποιός πρέπει να προσθέσει οξυγόνο.

4 Οξειδοαναγωγικό δυναμικό

Ο όρος δυναμικό οξειδοαναγωγής αναφέρεται αποτελεσματικά στο να περιγράψει σε ένα κρασί την ισορροπία μεταξύ του επιπέδου οσμών θειούχων ενώσεων (H_2S) και της ποσότητας του διαθέσιμου οξυγόνου. Όταν το οξυγόνο είναι παρόν, εξουδετερώνει ευεργετικά αυτές τις ενώσεις. Όταν όμως ένα κρασί περιέχει ένα υψηλό ποσοστό αυτών των αρνητικών θειούχων ενώσεων και όχι αρκετό διαθέσιμο οξυγόνο για να τις μετριάσει, τότε εξ ορισμού το οξυγόνο δεν θα μπορέσει να τις εξουδετερώσει. Το κρασί αυτό αναφέρεται τότε ως "αναγωγικό". Κρασιά που βρίσκονται σε φάση "αναγωγής" εκτός ότι επηρεάζονται δυσμενώς από τις άσχημες οσμές των πτητικών θειούχων ενώσεων, επιπροσθέτως έχουν αρνητικό αντίκτυπο και στα γευστικά χαρακτηριστικά τους. Η προσθήκη οξυγόνου κατά την διάρκεια της ζύμωσης βοηθά ώστε αυτό να εξουδετερώσει οποιοδήποτε ποσοστό πτητικών θειούχων ενώσεων υπάρχει τη στιγμή αυτή αυξάνοντας το οξειδοαναγωγικό δυναμικό του κρασιού. Επιπλέον, η προσθήκη οξυγόνου επιδρά στη σταθεροποίηση του χρώματος στα ερυθρά.

ΤΥΠΙΚΟ ΟΞΕΙΔΩΝΑΓΩΓΙΚΟ ΔΥΝΑΜΙΚΟ ΞΗΡΩΝ ΛΕΥΚΩΝ ΚΡΑΣΙΩΝ



5 Προσθήκη οξυγόνου στο μούστο

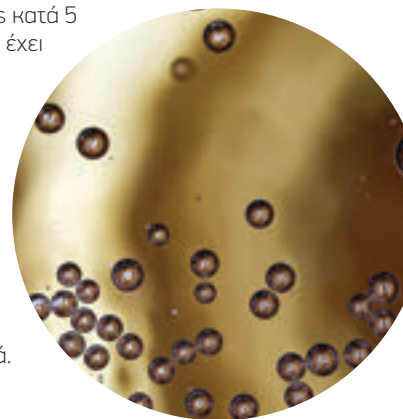
Γενικά η θερμοκρασία και ο βαθμός ανατάραξης καθορίζουν τον ρυθμό και το ποσοστό που μπορεί να διαλυθεί το οξυγόνο με τον παρακάτω τρόπο: Καταρχήν, όσο πιο κρύο είναι το κρασί τόσο πιο εύκολα ενσωματώνεται το οξυγόνο σ' αυτό και τόσο πιο κορεσμένο γίνεται. Μια πτώση της θερμοκρασίας κατά 5 βαθμούς Κελσίου έχει σαν αποτέλεσμα μια αύξηση κατά 10% της διαλυτότητας, μοναδότη σε χαμηλές θερμοκρασίες οι αντιδράσεις είναι πιο αργές. Το αντίστροφο σε θερμότερα κρασιά. Επιπλέον όσο πιο βίαιος είναι ο βαθμός ανατάραξης, τόσο μεγαλύτερο το ποσοστό που διαλύεται. Αναλυτικά, σε ένα κλειστό κύκλωμα ανακύκλωσης στην δεξαμενή υπάρχουν 0 mg/l οξυγόνου. Σε μια μετάγχιση με ταυτόχρονο αερισμό, 2 mg/l οξυγόνου. Σε μια ανακύκλωση με σύστημα venturi, 2 – 2,5 mg/l οξυγόνου. Σε μια ανακύκλωση (ερυθρού οίνου) από τον οινοποιητή χτυπώντας το μούστο πάνω σε μεταλλικό δίσκο διαβρέχοντας το καπέλο έχουμε 1,5 mg/l οξυγόνου. 🌿

6 Ζύμωση μούστου

Κατά την πρόσθεση οξυγόνου σε ένα εν ζυμώσει μούστο, αποτελεί σημαντικό παράγοντα η ακριβής ποσότητα που χρειάζεται να προστεθεί. Ένα ενδεικτικό πρόγραμμα οξυγόνωσης το οποίο δεν πρέπει να θεωρηθεί όμως ως βασική φόρμουλα αποτελεί το εξής:

Ερυθρός οίνος: 5/10 mg/l στην 1) αρχή της ζύμωσης, 2) την δεύτερη μέρα της ζύμωσης και 3) πιθανόν και τις επόμενες μέρες αν χρειάζεται. Το κρασί μετά από κάθε προσθήκη θα πρέπει να είναι αισθητά πιο φρέσκο και φρουτώδες σε άρωμα και γεύση.

Λευκός οίνος: 5 mg/l στην εκθετική φάση ανάπτυξης των ζυμών. Σ' αυτό το στάδιο το κρασί δεν οξειδώνεται καθώς οι ζύμες αφομοιώνουν όλο το οξυγόνο πριν αντιδράσει με τον μούστο. Το κρασί θα είναι εμφανώς πιο μαλακό και στρογγυλό μετά την επέμβαση.



ΕΡΓΑΛΕΙΟ ΔΟΥΛΕΙΑΣ

ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΔΟΚΙΜΕΣ ΤΡΑΚΤΕΡ
ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΕΙΣ ΝΕΩΝ ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΩΝ
ΝΕΑ ΑΠΟ ΟΛΟ ΤΟΝ ΚΟΣΜΟ
ΟΔΗΓΟΣ ΑΓΟΡΑΣ



ΤΡΑΚΤΕΡ
profi
ΚΑΙ ΑΓΡΟΤΙΚΑ ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ

ΤΟ ΠΡΩΤΟ ΣΑΒΒΑΤΟ ΚΑΘΕ ΜΗΝΑ ΜΑΖΙ ΜΕ ΤΗΝ ΑΓΡΕΝΔΑ



Μίσης 24, 105 57, Αθήνα
Τηλ: 2103232905
Fax: 2103232967
e-mail: info@agronews.gr
www.agronews.gr

ΣΗΜΑ ΚΑΤΑΤΕΘΕΝ ΤΟΥ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΑ ΑΓΡΟΤΗ

Το ευρωπαϊκό περιοδικό αναφοράς για τα θέματα της αγροτικής τεχνολογίας
έχει βάλει δική του σφραγίδα στην αναδιοργάνωση των αγροτικών εκμεταλλεύσεων

Συνέντευξη Κωνσταντίνος Καλαντζής

Η ταύτιση μιας ποικιλίας αμπέλου με έναν τόπο, όπως για παράδειγμα του Αγιωργήτικου με τη Νεμέα, στη συνείδηση των ανθρώπων που δεν γνωρίζουν ούτε το ένα, ούτε το άλλο, αποτελεί την πιο ισχυρή πρόκληση του σύγχρονου αμπελοοινικού κλάδου, σύμφωνα με τον δήμαρχο της Νεμέας, Κωνσταντίνο Καλαντζή, η οποία μόνο θετικά οικονομικά αποτελέσματα θα μπορούσε να φέρει. Άλλωστε, όπως ο ίδιος παρατηρεί, οι Έλληνες, αν και πειραματίστηκαν για πολλά χρόνια, δεν κατάφεραν να παράγουν καλύτερο Pinot Noir ή Chardonnay από τη Βουργουνδία ή Cabernet από το Μπορντό και κατάλαβαν, όχι χωρίς κόστος, ότι πρέπει να επιστρέψουν στις ελληνικές ποικιλίες για να είναι βιώσιμοι οικονομικά και ν' αυξήσουν τις εξαγωγές τους....

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ ΣΤΗ

Μαρία Κρόκου

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΣ

Αλεξάνδρα Μένολη

«Στην **Ευρώπη** μιλούν για **αμπελοτόπι** αφού πέρασαν την **κρίση** με τις υποζώνες κάποια χρόνια πριν και είδαν ότι μέσα στις **υποζώνες** υπάρχουν αμπελοτόπια που δεν πληρούν τα ποιοτικά **χαρακτηριστικά** και αντίστροφα. Για το λόγο αυτό πλέον η **συζήτηση** στρέφεται στην **καλλιέργεια** του εκάστοτε αμπελοτεμαχίου», τονίζει με σημασία ο δήμαρχος Νεμέας, Κωνσταντίνος **Καλαντζής**, ο οποίος δεξιά εικονίζεται με τον **πρόεδρο** του Οινοποιητικού **Συνεταιρισμού** Νεμέας, Παναγιώτη Χατζάρα.

A photograph of two men standing in a wine cellar. The man on the left is older, with grey hair, wearing a grey suit jacket over a dark blue sweater and light blue shirt. The man on the right is younger, bald, wearing a dark grey vest over a light blue shirt and dark trousers. They are standing in a long aisle between rows of wooden wine barrels. The barrels are stacked on metal racks. The floor is made of large, light-colored stone tiles. The background shows more barrels and a staircase leading up. The text is overlaid at the bottom of the image.

ΜΕ ΚΟΣΤΟΣ ΚΑΤΑΛΑΒΑΜΕ
ΟΤΙ ΔΕΝ ΚΑΝΟΥΜΕ
ΚΑΛΥΤΕΡΟ CABERNET
ΑΠΟ ΤΟ ΜΠΟΡΝΤΟ

Θεωρείτε το υπάρχον νομικό πλαίσιο για τα Ο.Π.Ε. και Π.Γ.Ε. σωστό και δίκαιο; Και, αν ναι, γιατί;

Το νομοθετικό πλαίσιο που αφορά στους οίνους Π.Ο.Π. και Π.Γ.Ε είναι αποτέλεσμα της Κοινής Οργάνωσης Αγοράς Οίνου. Η εκπόνηση των νέων σχεδίων και κανόνων ήταν αποτέλεσμα συνεργασίας των οργάνων της Κοινότητας με τα κράτη μέλη και τα όργανά τους. Το κάθε κράτος μέλος στο πρώτο στάδιο εφαρμογής της νέας ΚΟΑ οίνου έπρεπε να κάνει τις παρατηρήσεις του. Το δεύτερο στάδιο ολοκληρώνεται σήμερα που μιλάμε και δεν έχουμε οριστικά δείγματα.

Στόχος ήταν η προστασία των τόπων αυτών από τους διάφορους επιτήδειους που ήθελαν να καπηλεύονται το όνομα της περιοχής και να εμπορεύονται οίνους αγνώστου προέλευσης και κατώτερων χαρακτηριστικών ως οίνους Π.Ο.Π. ή Π.Γ.Ε.

Θεωρώ ότι οι πρώτες ενδείξεις είναι θετικές για το λόγο ότι η νομοθεσία είναι αυστηρότερη προς όφελος του τόπου που διαθέτει ένα ιδιαίτερο γεωγραφικό περιβάλλον και των αμπελουργών που παράγουν με κόπο σταφύλι υψηλών προδιαγραφών.

Τι πιστεύετε ότι πρέπει ν' αλλάξει γιατί και με ποιον τρόπο;

Θεωρώ ότι η νομοθεσία πρέπει να προστατεύσει ακόμα περισσότερο τον αμπελουργό που παράγει σταφύλι που προορίζεται για τη δημιουργία οίνων Π.Ο.Π.

και να εστιάσει στο αμπελοτεμάχιο.

Το Αγιωργήτικο έχει μπει στο στόχαστρο (θέλουν να το φυτέψουν) οινοπαραγωγών περιοχών στο εξωτερικό. Θεωρείτε πως κάτι τέτοιο θα είχε θετικά ή αρνητικά αποτελέσματα για το ελληνικό κρασί και τη ζώνη ειδικότερα;

Είναι μια τάση που υπάρχει γενικά. Και οι Έλληνες φυτεύουν ξένες ποικιλίες και μάλιστα κάποια εποχή είχαν εγκαταλείψει τις ελληνικές ποικιλίες για να φυτεύουν Chardonnay, Cabernet Sauvignon κ.ά.

Οι Έλληνες δεν κατάφεραν να παράγουν καλύτερο Pinot Noir ή Chardonnay από τη Βουργουνδία ή Cabernet από το Μπορντό και κατάλαβαν, όχι χωρίς κόστος, ότι πρέπει να επιστρέψουν στις ελληνικές ποικιλίες για να είναι βιώσιμοι οικονομικά και ν' αυξήσουν τις εξαγωγές τους.

Η περιέργεια είναι έμφυτη στον άνθρωπο. Γνωρίζω ότι έχει εκδηλωθεί ενδιαφέρον από κάποιες πολιτείες των ΗΠΑ και όχι μόνο. Θεωρώ όμως ότι οι χώρες αυτές δεν μπορούν να καταφέρουν κάτι περισσότερο από αυτό που κατάφεραν οι Έλληνες. Και αυτοί με τη σειρά τους, όπως οι Έλληνες παλιότερα, θα γνωρίσουν στον κόσμο τους τις ξένες ποικιλίες με κατώτερα αποτελέσματα από εκείνα των τόπων στους οποίους ανήκουν οι ποικιλίες. Το να γίνει γνωστό το Αγιωργήτικο σε όλο τον κόσμο δεν το βρίσκω αρνητικό.

Πρέπει όμως να διασφαλιστεί ταυτόχρονα το να συνδυαστεί στη συνείδηση όλων το Αγιωργήτικο με τη Νεμέα και να

γίνει γνωστό πως την καλύτερη έκφρασή του μπορεί κανείς να την συναντήσει στα εδάφη της Νεμέας και μόνο εκεί.

Ποιες προκλήσεις πιστεύετε ότι θα γεννηθούν από κάτι τέτοιο και πώς θα πρέπει να τις αντιμετωπίσουμε σε κάθε επίπεδο; Οικονομικό, θεσμικό, Αμπελουργικό, Οινολογικό.

Όπως ανέφερα και παραπάνω η μεγαλύτερη πρόκληση είναι η δημιουργία ταύτισης του Αγιωργήτικου με τη Νεμέα στη συνείδηση των ανθρώπων που δεν γνωρίζουν ούτε το ένα, ούτε το άλλο. Θα έχει και οικονομικές επιπτώσεις. Θεσμικά θεωρώ ότι οι περιοχές Π.Ο.Π. θα πρέπει να προστατευθούν με κρατική ευθύνη. Αμπελουργικά και οινολογικά η απάντηση είναι «με δουλειά». Διασφαλίζοντας και αναπτύσσοντας τα στοιχεία που συνθέτουν την ιδιαιτερότητά μας.

Πώς θα βλέπατε τη δημιουργία μιας νέας ζώνης σε κάποιο άλλο σημείο της Ελλάδας που θα στηριζόταν στο ή και στο Αγιωργήτικο;

Αν εννοείτε ζώνη Π.Ο.Π. ή Π.Γ.Ε. δεν μπορεί να υπάρξει γιατί δεν συγκεντρώνει τα χαρακτηριστικά που απαιτούν οι ορισμοί τους. Σας υπενθυμίζω ότι ως «ονομασία προέλευσης» νοείται η ονομασία που ταυτοποιεί ένα προϊόν, το οποίο κατάγεται από συγκεκριμένο τόπο, περιοχή ή σε εξαιρετικές περιπτώσεις χώρα, του οποίου η ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά οφείλονται κυρίως ή αποκλειστικά στο ιδιαίτερο γεωγραφικό περιβάλλον που συμπεριλαμβάνει τους εγγενείς φυσι-



κούς και ανθρώπινους παράγοντες, και του οποίου όλα τα στάδια της παραγωγής, πραγματοποιούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

Ως «γεωγραφική ένδειξη» νοείται η ονομασία που ταυτοποιεί ένα προϊόν, το οποίο κατάγεται από συγκεκριμένο τόπο, περιοχή ή χώρα, του οποίου ένα συγκεκριμένο ποιοτικό χαρακτηριστικό, η φήμη ή άλλο χαρακτηριστικό μπορεί να αποδοθεί κυρίως στη γεωγραφική του προέλευση και του οποίου ένα τουλάχιστον από τα στάδια της παραγωγής εκτελείται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

Οι ονομασίες Π.Ο.Π. και Π.Γ.Ε είναι άρρηκτα συνδεδεμένες με τη συγκεκριμένη τοποθεσία, το περιβάλλον, το μικροκλίμα και τον ανθρώπινο παράγοντα. Αυτά για την Π.Ο.Π. Νεμέα είναι μοναδικά και συναντώνται στη Νεμέα.

Θα πρέπει να επιτραπεί η φύτευση λευκών ποικιλιών στη ζώνη; Αν ναι, ποιες πιστεύετε ότι πρέπει να είναι; Άλλες ερυθρές ως συμπληρωματικές του Αγιωργήτικου; Ναι, όχι, γιατί; Ποια ή ποιες:

Η φύτευση επιτρέπεται και τώρα, αν δεν απατώμαι, και σε λευκές ποικιλίες, που όμως δεν μπορούν να χαρακτηριστούν Π.Ο.Π. Σχετικά με το αν είναι πιθανό να επιτραπεί η φύτευση κάποιας λευκής ποικιλίας που να θεωρηθεί ικανή να φέρει το όνομα της ζώνης, θεωρώ ότι δεν θα μπορέσει να εκπληρώσει τα κριτήρια για τους λόγους που προανέφερα. Σε ό,τι αφορά το Αγιωργήτικο και τις συμπληρωματικές ή βελτιωτικές όπως λένε ποικιλίες, είναι...►



Ο Κωνσταντίνος

Καθαντίζης αποφοίτησε από την Ανωτάτη **Εμπορική Σχολή**, (ΑΣΣΟΕΕ) το 1974 και μετά τις **σπουδές** του επέστρεψε στη **γενέτειρά** του Νεμέα για να ασχοληθεί με τη **γεωργία**, η οποία αποτελούσε την **επαγγελματική** δραστηριότητα της οικογένειάς του **παραδοσιακά**. Η σχέση του με τα **κοινά** είναι μακροχρόνια καθώς **διετέλεσε** δύο φορές Πρόεδρος της Κοινότητας **Αηδονίων** (1991-1998) και δύο φορές **Δήμαρχος** του Καποδιστριακού Δήμου Νεμέας ενώ **δραστηριοποιείται** επί μόνιμου βάσεως στην **ελαιοκαλλιέργεια** και την αμπελοκαλλιέργεια μαζί με όλη του την οικογένεια στη περιοχή της **Νεμέας**.



Συνέντευξη Κωνσταντίνος Καλαντζής

γνωστό ότι είναι πολυδύναμο και ίσως το μόνο σταφύλι στην Ελλάδα που μπορεί να παρουσιάσει τόσο διαφορετικούς χαρακτήρες. Δεν θεωρώ ούτως ή άλλως ότι χρειάζεται συμπληρωματική ποικιλία. Είναι όμως γνωστό ότι Νεμέα Π.Ο.Π. σημαίνει 100% Αγιωργήτικο από σταφύλι που προέρχεται από αμπελοτεμάχιο που πληροί τα ποιοτικά χαρακτηριστικά.

Λευκό από Αγιωργήτικο. Θα πρέπει να είναι σε ΟΠΕ καθεστώς. Ναι όχι και γιατί;

Μιλάμε για λευκή οινοποίηση. Αν μπορέσει κάποιος να αποδώσει όλα τα χαρακτηριστικά της Π.Ο.Π. Νεμέας το ξετάζω θετικά.

Είστε υπέρ ή κατά της επανεξέτασης των περιοχών που βρίσκονται κάτω από την προστατευτική ομπρέλα «Νεμέα»;

Η ζώνη είναι αυτή που είναι. Η μεταβολή των ορίων συζητήθηκε παλαιότερα όταν υπήρξαν περίοδοι μεγάλης ξηρασίας. Τότε συζητήθηκε η συρρίκνωση της ζώνης από έξω προς τα μέσα. Αν υπάρξει τέτοιο θέμα θα το εξετάσουμε.

Την ίδια ώρα υπάρχει μεγάλη κινητικότητα σε κάθε επίπεδο σχετικά με τη νομοθετικά κατοχυρωμένη δημιουργία υποζωνών. Πρέπει να γίνει; Σε πόσο χρόνο; Πώς πρέπει να πραγματοποιηθεί; Ποιοι παράγοντες είναι πρώτιστοι σε κάτι τέτοιο;

Οι υποζώνες είναι ένα εμπορικό παιχνίδι που θέλησαν να παίξουν κάποιοι έμποροι-οινοποιοί. Εγώ θεωρώ ότι το ποιοτικό δυναμικό της ζώνης εξαρτάται και από τον ανθρώπινο παράγοντα και εξετάζεται κατά περίπτωση. Στην Ευρώπη μιλούν για αμπελοτόπι αφού πέρασαν την κρίση με τις υποζώνες κάποια χρόνια πριν και είδαν ότι μέσα στις υποζώνες υπάρχουν αμπελοτόπια που δεν πληρούν τα ποιοτικά χαρακτηριστικά και αντίστροφα. Για το λόγο αυτό πλέον η συζήτηση στρέφεται στην καλλιέργεια του εκάστοτε αμπελοτεμαχίου.

Ενώ οι περισσότεροι διατυμπανίζουν πως τα σπουδαία κρασιά ξεκινούν στο αμπέλι, ο αμπελουργικός κλάδος νοσεί στην Ελλάδα και οικονομικά αλλή και τεχνολογικά – γεωπονικά. Πώς πρέπει ν' αντιμετωπιστεί αυτό;

Είναι γεγονός ότι ο αμπελουργός δεν πληρώνεται την αξία της δουλειάς του. Συχνά ούτε τα έξοδά του καλά, καλά. Δουλεύει και αν δεν ει-

σπράξει την υπεραξία του τελικού προϊόντος, δεν είναι βιώσιμος παρά το γεγονός ότι η Νέα Κοινή Αγροτική Πολιτική σχεδιάστηκε για την ενίσχυση του παραγωγού. Τι σημαίνει να ει-σπράξει την υπεραξία του τελικού προϊόντος; Να πουλάει κρασί και όχι σταφύλι. Έχει παρατηρηθεί να αγοράζουν οι έμποροι οινοποιοί το σταφύλι και 15 λεπτά το κιλό. Οι ίδιοι οι οινοποιοί λειτουργούν ανασταλτικά στην ποιότητα, αφού ο παραγωγός δεν λαμβάνει το ποσό που χρειάζεται ούτε για να ζήσει όχι για να επενδύσει. Τεχνολογικά – γεωπονικά θεωρώ ότι τα πανεπιστήμια που θα έπρεπε να έχουν κυρίαρχο ρόλο είναι απόντα. Η Νεμέα ζητά χρόνια τη γεωπονική σχολή να έρθει στη Νεμέα ως σχολή ή ως ινστιτούτο έρευνας και άσκησης για τους φοιτητές και οι απαντήσεις είναι πάντοτε αρνητικές. Δεν δύναμαι να σκεφτώ πώς θα λυθεί το πρόβλημα από τις καρέκλες της Αθήνας.

Από την άλλη η Ελλάδα είναι μικρή χώρα και σε καμία περίπτωση οι ιδιώτες δεν μπορούν να επενδύσουν κεφάλαια για την ταυτοποίηση, την εξυγίανση κ.λπ. Ακόμα και αν το κάνει κάποιος θα το πράξει κάτω από αδιευκρίνιστες συνθήκες και σε μεγάλο βάθος χρόνου με αποτέλεσμα, αν το ίδιο το αποτέλεσμα δεν είναι καταστροφικό, το κόστος θα είναι απαγορευτικό για τον κόσμο.

Πρόσφατα έγινε λόγος για ιδιωτικοποίηση της έρευνας στο αμπέλι και βρέθηκαν και φυτωριούχοι που δήλωσαν ότι εμπορεύονται κλώνους γηγενών ποικιλιών, πράγμα που είναι παράνομο, και προκάλεσε την αντίδραση όσων γνωρίζουν το αντικείμενο κυρίως γιατί η δημιουργία ενός κλώνου ξεπερνά τα 500.000 ευρώ. Υπάρχουν κι άλλοι που έχουν εισάγει παράνομο υλικό και προσπαθούν να το διαθέσουν χωρίς να λαμβάνουν υπόψιν τους, τους παράγοντες φυτοπαθογένειας. Θεωρώ ότι το αρμόδιο υπουργείο θα πρέπει να εξετάσει σοβαρά το θέμα.

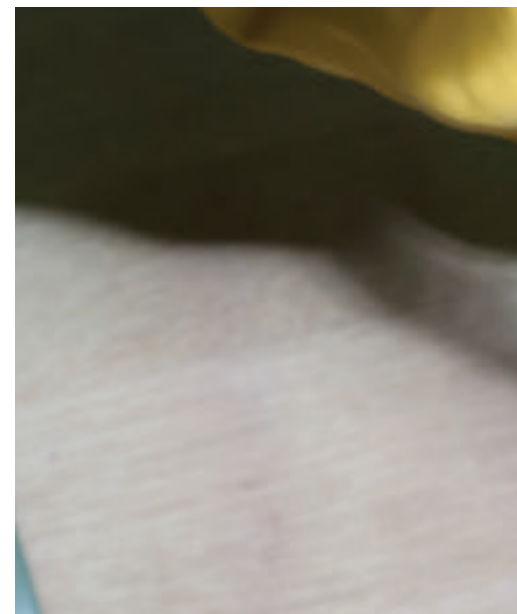
Πως κρίνετε τη Νεμέα οινοτουριστικά; Χρειάζεται αναβάθμιση; Με ποιες ενέργειες;

Η Νεμέα φιλοξενεί μεγάλες οινοτουριστικές εγκαταστάσεις και είναι ίσως ο σημαντικότερος αγροτουριστικός προορισμός της Πελοποννήσου. Συνδυάζει φυσική ομορφιά, πλούσια ιστορία που εκτείνεται σε όλες τις περιοχές τις, ενώ παρουσιάζει μεγάλο αγροτουριστικό και γαστρονομικό ενδιαφέρον. Η συνεργασία μας με τον Εμπορικό σύλλογο είναι πια πραγματικότητα. Στους στόχους μας είναι η δημιουργία περιπατητικών μονοπατιών μέσα στους αμπελώνες, ελαιώνες και κατά μήκος του Ασωπού ποταμού. 🍷



Όρια Ζώνης της Νεμέας

- Η ζώνη της Νεμέας είναι αυτή που είναι. Η μεταβολή των ορίων της συζητήθηκε παλαιότερα όταν υπήρξαν περίοδοι μεγάλης ξηρασίας. Εκείνη την εποχή συζητήθηκε η συρρίκνωση της ζώνης από έξω προς τα μέσα.





Μαζί με τον δήμαρχο της Νεμέας οι δημοτικοί σύμβουλοι Απόστολος Καραχοτζίδης (δεξιά) και Γιώργος Σελλάς.

· Να πουλά κρασί · και όχι σταφύλι

· Ο αμπελουργός δεν πληρώνεται
· την αξία της δουλειάς του.
· Συχνά ούτε τα έξοδά του
· καλά, καλὰ. Δουλεύει και αν
· δεν εισπράξει την υπεραξία
· του τελικού προϊόντος, δεν
· είναι βιώσιμος. Τι σημαίνει να
· εισπράξει την υπεραξία του
· τελικού προϊόντος; Να πουλάει
· κρασί και όχι σταφύλι.

· Ιδιωτικοποίηση · της έρευνας

· Σε καμία περίπτωση οι ιδιώτες
· δεν μπορούν να επενδύσουν
· κεφάλαια για την ταυτοποίηση,
· την εξυγίανση του φυτικού
· κεφαλαίου. Ακόμα και αν
· το κάνει κάποιος ή το ίδιο
· το αποτέλεσμα θα είναι
· καταστροφικό, το τελικό
· κόστος θα είναι απαγορευτικό
· για τον κόσμο.

· Μονοπάτια · για περιπατητές

· Στους στόχους του δημάρχου
· Νεμέας είναι μεταξύ άλλων είναι
· η δημιουργία περιπατητικών
· μονοπατιών μέσα στους
· αμπελώνες αλλά και τους
· ελαιώνες και κατά μήκος του
· Ασωπού ποταμού. Η Νεμέα
· είναι ίσως ο σημαντικότερος
· αγροτουριστικός προορισμός
· της Πελοποννήσου.



Οινοποιείο Τετράμυθος



Η ΑΙΣΘΗΣΗ ΤΟΥ ΤΟΠΟΥ ΣΕ ΚΑΘΕ ΦΙΑΛΗ ΟΙΝΟΥ





Με πολύ αυστηρότερα κριτήρια από αυτά των βιολογικών οίνων οι Αρίστος και Στάθης Σπανός και ο Παναγιώτης Παπαγιαννόπουλος ασχολούνται με την οινοπαραγωγή από το '99, σε «μία από τις πιο ενδιαφέρουσες αμπελουργικές ζώνες παγκοσμίως»

ΚΕΙΜΕΝΟ **Μαρία Κρόκου**



Οινοποιείο Τετράμυθος

Πρόκειται για την Αιγιάλεια, την οποία ο Έλληνας περιηγητής και γεωγράφος του 2ου αι. μ.Χ. Πausanίας χαρακτηρίζει κατάλληλη για τη φύτευση αμπέλου. Κι αυτό καθώς βρίσκεται ανάμεσα στις ελάχιστες περιοχές στον ελλαδικό χώρο με έκθεση σε ψυχρούς βόρειους ανέμους, κάτι που ευνοεί ιδιαίτερα την αμπελοκαλλιέργεια σε θερμές χώρες, όπως η Ελλάδα. «Η δημιουργία του Τετράμυθου αποτέλεσε τη φυσική εξέλιξη της αδιάκοπης αμπελοκαλλιέργειας και οινοποίησης για σειρά γενεών», αφηγείται ο συνιδιοκτήτης της εταιρείας Αρίστος Σπανός. Συγκεκριμένα, «η δημιουργία του Τετράμυθου ήταν ουσιαστικά η προσπάθεια επώνυμης αξιοποίησης όλης της παραγωγής, μιας και μεγάλο μέρος της επωλείτο ως σταφύλι για σειρά δεκαετιών σε κοντινά οινοποιεία», υπογραμμίζει.

ΧΙΛΙΑΔΕΣ ΕΠΙΣΚΕΠΤΕΣ ΤΟ ΧΡΟΝΟ

Το 1998 στο μικρό οινοποιείο, που βρισκόταν δίπλα στους ομώνυμους ξενώνες των αδερφών Αριστείδη και Στάθη Σπανού, παρήχθησαν και κυκλοφόρησαν οι πρώτες φιάλες του βιολογικού ροδίν. Στη συνέχεια, το 2004 ένα μεγαλύ-

τερο και σύγχρονο οινοποιείο κατασκευάζεται πάνω στον οδικό άξονα που οδηγεί στα Καλάβρυτα και στο χιονοδρομικό κέντρο με σαφή οινοτουριστική κατεύθυνση. Μάλιστα, το οινοποιείο είναι επισκέψιμο όλο το χρόνο και χιλιάδες άτομα περνούν το κατώφλι του κάθε χρονιά.

«Οι αμπελώνες καλλιεργούνται βιολογικά από το 1997, καθώς θεωρούμε ότι το terroir μιας ζώνης εκφράζεται καλύτερα από αμπελώνες βιολογικής καλλιέργειας σε συνδυασμό με τις ήπιες παρεμβάσεις στο οινοποιείο», επισημαίνει ο κ. Σπανός, τονίζοντας ότι «η πιστοποίηση του '97 δεν άλλαξε σε τίποτα τον παραδοσιακό τρόπο αμπελοκαλλιέργειας, ο οποίος συνεχίζεται ως σήμερα». «Οι προσπάθειές μας εστιάζονται στην παραγωγή natural wines (φυσικών κρασιών) ή πιο δόκιμα «βιολογικών κρασιών ήπιων παρεμβάσεων», παρότι είναι ο πιο δύσκολος δρόμος, καθώς συνήθως τα επιτυχημένα φυσικά κρασιά έχουν ένα πιο φιλικό χαρακτήρα και η πόση τους είναι πραγματικά απολαυστική», προσθέτει ο κ. Σπανός.

Πιο αναλυτικά, οι αμπελώνες αποτελούν ένα μοναδικό κλειστό οικοσύστημα, μακριά από υπόγεια ύδατα και δρόμους, με ελάχιστες εισροές γίδινης κοπριάς από γειτονικά μαντριά, φύκη του Κοριν-

θιακού και φυτοπροστασία μόνο με θειάφι, σε υψόμετρα από 650 έως 1.050 μέτρα. Οι περισσότεροι εξ αυτών είναι διαμορφωμένοι σε παραδοσιακό κυπελλοειδές σχήμα.

Από το όνομα της περιοχής, όπου βρίσκονται οι αμπελώνες, πήρε το όνομά του και ο «Τετράμυθος». Η συγκεκριμένη ονομασία προέρχεται από το φυτό τετράμυθος ή τετραμυθιά (είδος άγριας αχλαδιάς), όπου φύεται σε αφθονία στη συγκεκριμένη περιοχή. Τα δύο συνθετικά της λέξης τετράμυθος αποτελούν παρακαταθήκες του ελληνικού λεξιλογίου στις λατινογενείς γλώσσες κάνοντας προσιτή την ονομασία σχεδόν σε όλες τις γλώσσες.

Γενικότερα, οι αμπελώνες της Αιγιάλειας χαρακτηρίζονται από: μεγάλα υψόμετρα, εγγύτητα με τη θάλασσα, βορεινή έκθεση, δροσερά και ξηρά καλοκαίρια, ικανοποιητικές βροχοπτώσεις, υψηλές φυσικές οξύτητες, εδαφολογική πολυπλοκότητα και διαφορετικά μικροκλίματα που καθιστούν ικανή την επιτυχή φύτευση πολλών ποικιλιών.

ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ ΒΑΣΙΣΜΕΝΗ ΣΤΗΝ ΠΑΡΑΔΟΣΗ

Αντίστοιχα, «στο οινοποιείο οι παρεμβά-



Απόψεις Σχέδια Αποθήκευση

Αρίστος Σπανός

οις είναι ήπιες και σε ένα πλαίσιο αυτοδέσμευσης με πολύ αυστηρότερα κριτήρια από αυτά των βιολογικών οίνων», υπογραμμίζει ο κ. Σπανός, συμπληρώνοντας ότι «η προσπάθειά μας είναι να φέρουμε την αίσθηση του τόπου σε κάθε φιάλη κρασιού κάτι που στα λευκά κρασιά είναι εύκολα αντιληπτό με την έντονη ορυκτότητα και στα κόκκινα με τον φινετσάτο, δροσερό και αέρινο χαρακτήρα. Τα τελευταία χρόνια είμαστε προσανατολισμένοι στην διερεύνηση των παραδοσιακών τοπικών τεχνικών οινοποίησης (innovation based in tradition)».

«Η αναγνωρισιμότητα, ο χαρακτήρας και η ταυτότητα του οινοποιείου είναι άμεσα εξαρτημένες με τις τοπικές ποικιλίες», απαντάει ο κ. Σπανός σε ερώτησή μας για τη σημασία της αναβίωσης μίας τοπικής ποικιλίας για ένα οινοποιείο. Και συνεχίζει: «Κρασιά που μπορούν να προσελκύσουν καταναλωτές από όλο τον κόσμο, με έκφραση ελληνικότητας κόντρα στις παγκοσμιοποιημένες ομοιογενείς γεύσεις, μπορούν να παραχθούν κυρίως από τις τοπικές ποικιλίες».

Σε περίπτωση που μπορέσουμε να αξιοποιήσουμε κάποιες από αυτές με παραγωγή ενδιαφερόντων και εναλλακτικών προϊόντων, μόνο κερδισμένοι μπορεί να είναι, η περιοχή, το οινοποιείο και η χώρα. Μάλιστα, η συγκυρία στην παγκόσμια αγορά κρασιού είναι θετικότερη από ποτέ για τέτοιου τύπου κρασιά».

ΜΕΓΑΛΗ Η ΑΠΟΔΟΧΗ ΓΙΑ ΤΟ ΜΑΥΡΟ ΚΑΛΑΒΡΥΤΙΝΟ

Όσον αφορά το Μαύρο Κалаβρυτινό, «μας έχει διδάξει την υπομονή», λέει χαρακτηριστικά ο κ. Σπανός, καθώς «είναι δύσκολη ποικιλία, που εμφανίζει αρκετά προβλήματα, δίνει ένα κρασί που αρχικά είναι αρνητικό, το οποίο, όμως, σιγά-σιγά ομορφαίνει. Μάλιστα, η αποδοχή του κυρίως στην Βόρεια Αμερική είναι μεγάλη και τα τελευταία δύο χρόνια άρχισαν να το πίνουν και οι Έλληνες. Ένα κρασί με κόκκινο ρουμπινί χρώμα και όχι μαύρο χωρίς βαρέλι και σπιβαρές ταννίνες ήταν κάτι ξένο για τα συμπτυκνωμένα μοντέρνα ελληνικά κόκκινα κρασιά».

Ανακαλύπτουν τη ρετσίνα

Όλο και περισσότερους φίλους στο εξωτερικό κερδίζει ένας σημαντικός αριθμός εξαιρετικών οίνων ρετσίνας, λέει στο «WT» ο οινοποιός Αρίστος Σπανός.



«Η ρετσίνα είναι μία από τις ελάχιστες ονομασίες κατά παράδοση στην Ευρωπαϊκή Ένωση, έχει ισχυρή αναγνωρισιμότητα και όσο και να ακούγεται παράξενο έχει πολλές συμπάθειες εκτός Ελλάδος», σημειώνει ο κ. Σπανός, ο οποίος έχει συμβάλει στην αναγέννηση της ρετσίνας.

Σύμφωνα με τον ίδιο, «οι προοπτικές είναι εξαιρετικές για το μέλλον στις διεθνείς αγορές ενώ θα πρέπει να κάνουμε κάτι για το rebranding στην εσωτερική αγορά».

«Όλα τα μέσα παλαιώσης μπορεί να οδηγήσουν σε εξαιρετικά κρασιά»

Τις ξύλινες δεξαμενές ή τα βαρέλια μεγάλης χωρητικότητας προτιμά για την αποθήκευση των οίνων ο κ. Αρίστος Σπανός, συνιδιοκτήτης του Τετράμυθου, ενώ και «ο πηλός, τον οποίο χρησιμοποιούμε για σειρά ετών μας δίνει πολύ ενδιαφέροντα αποτελέσματα», επισημαίνει. Σύμφωνα με τον ίδιο, εξαιρετικά κρασιά μπορούμε να δοκιμάσουμε αποθηκευμένα ή παλαιωμένα σε όλα τα μέσα (ανοξείδωτος χάλυβας, ξύλο, πυ-

λός, τσιμέντο). «Η ύπαρξη όλων των παραπάνω τύπων αποθήκευσης οίνων (παραδοσιακοί και σύγχρονοι) δίνουν στον οινολόγο-οινοποιό τη δυνατότητα να βρει το ιδανικό μέσο για το κρασί του ή και για την ποικιλία του», τονίζει ο κ. Σπανός, προσθέτοντας ότι «πολλά από τα σπουδαιότερα κρασιά του κόσμου οινοποιούνται σε τσιμεντένιες και μεγάλες ξύλινες δεξαμενές». Βέβαια, στην Ελλάδα -πλην λίγων εξαιρέσεων- είναι μονο-

info

Σε αρκετά πρώιμο στάδιο, με τη συγκαλλιέργεια και την παράλληλη ανάπτυξη δένδρων, βρίσκεται η παραγωγή ενός μεγάλου κρασιού παραδοσιακής τεχνικής, που σχεδιάζει ο Τετράμυθος.

διάστατος ο χαρακτήρας βασιζόμενος κυρίως σε ανοξείδωτο χάλυβα, εναλλακτικά δρυός και βαρέλια μικρής χωρητικότητας. Επόμενος σταθμός για τον Τετράμυθο είναι «η παραγωγή ενός μεγάλου κρασιού παραδοσιακής τεχνικής, που αναμένεται να κυκλοφορήσει σε 5-6 χρόνια», λέει στο «WT» ο κ. Σπανός.

Κτήμα Μουσών



Με **δραστηριότητα** από το **1946** το Κτήμα **Μουσών** ατενίζει το **μέλλον** με αισιοδοξία. Ήδη η τρίτη **γενιά**, οι τρεις γιοι της οικογένειας **Ζαχαρία** (δεξιά ο **Στέλιος** μαζί με τον πατέρα του **Θανάση** Ζαχαρία), διαθέτουν τόσο τεχνογνωσία όσο και **πάθος** και όρεξη για **οινοική** πρόοδο.



ΟΙΝΙΚΗ ΙΣΤΟΡΙΑ ΣΤΗΝ ΚΟΙΛΑΔΑ ΤΩΝ ΜΟΥΣΩΝ

Ανθρώπινος παράγοντας και προικισμένη φύση συναντιούνται στην «πολυστάφυλο και πολύκαρπο», σύμφωνα με τον ιστορικό Ησίοδο, Άσκη Βοιωτίας, όπου η δραστήρια οικογένεια Ζαχαρία προκρίνει τις τοπικές ποικιλίες Σαββατιανό και Μούχταρο

ΚΕΙΜΕΝΟ&ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ Γρηγόρης Κόντος
www.gregoryswinejournal.com



Σάββατο, 10 Ιανουαρίου 2015, και τι καλύτερο για τη νέα χρονιά από ένα ακόμα οινικό ταξιδάκι! Αυτή τη φορά θελήσαμε να επισκεφτούμε το πολυσυζητημένο Κτήμα Μουσών, στο χωριό Άσκη Βοιωτίας, μόλις μιάμιση ώρα από την Α-

θήνα! Η λιακάδα που έχει απλωθεί σε όλη τη Βοιωτία μας επιτρέπει να απολαύσουμε το εντυπωσιακό χιονισμένο τοπίο... Η Βοιωτία είναι μια από τις παλαιότερες περιοχές της Ελλάδας στην παραγωγή κρασιού, με ιστορία που μετρείται σε χιλιετίες. Βέβαια η βασικής ποιότητας μαζική

παραγωγή κρασιού της περιοχής έχει δημιουργήσει κακούς συνειρμούς. Μην ξεγελιόμαστε όμως! Το καλό κρασί εξαρτάται σε μεγάλο βαθμό από τους ανθρώπους. Η γνωριμία μου με την τόσο δραστήρια, παραγωγική και φιλόδοξη οικογένεια Ζαχαρία του Κτήματος Μουσών, απέδειξε...►



για μία ακόμη φορά ότι πίσω από μια εξαιρετική συλλογή κρασιών κρύβονται άνθρωποι αφοσιωμένοι στο έργο τους. Το Κτήμα Μουσών καλλιεργεί και τις δύο γηγενείς ποικιλίες της Βοιωτίας, το λευκό Σαββατιανό και το ερυθρό Μούχταρο, καθώς επίσης και ελληνικές ποικιλίες με καταγωγή από άλλες περιοχές (Ασύρτικο, Ροδίτης, Μαλαγουζιά), ενώ εμπλουτίζει την οινική του παλέτα με τις διεθνείς Chardonnay, Sauvignon Blanc, Trebbiano, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah και Grenache Rouge. Φυσικά οι

περισσότεροι οινόφιλοι γνωρίζουν το Κτήμα Μουσών από τη δουλειά του με το εξαιρετικό ερυθρό Μούχταρο, για το οποίο θα πούμε περισσότερα στη συνέχεια.

Ο ΙΣΤΟΡΙΚΟΣ ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ

Συναντάμε τον Στέλιο Ζαχαρία στην Αλίαρτο Βοιωτίας στο αποστακτήριο της οικογένειας και μετά από μια σύντομη περιήγηση, αναχωρήσαμε όλοι μαζί για την Κουλάδα των Μουσών, εκεί όπου βρίσκεται ο ιστορικός ίσως αμπελώνας της Βοιωτίας. Βρισκόμαστε σε υψόμετρο 500-550 μ., στους πρόποδες του Ελικώνα. Ολόκληρη η Κουλάδα έχει κηρυχτεί αρχαιολογικός χώρος και δεν μπορεί να χτιστεί. Σε αυτό οφείλεται και ένα μεγάλο μέρος της αυθεντικής ομορφιάς της! Κατά τη μυθολογία, εδώ είχαν το σπίτι τους οι 9 Μούσες, κόρες του Δία, εξ ου και το όνομα. Η συνταγή της επιτυχίας του Κτήματος Μουσών στηρίζεται τόσο στον ανθρώπινο παράγοντα, όσο και στην προικισμένη φύση: Ο ψυχρός αέρας που κατεβαίνει από τον Ελικώνα δροσίζει τα αμπέλια και αναγκάζει τα σταφύλια να ωριμάσουν αργά συγκρατώντας την οξύτητά τους. Όπου βλέπουμε γραμμικά αμπέλια, αυτά ανήκουν στην οικογένεια η οποία συνολικά καλλιεργεί 250 ιδιότητα και 600 συνεργαζόμενα στρέμματα. Τα θαμνοειδή αμπέλια, διαμορφωμένα σε κύπελλο, είναι κυρίως Σαββατιανό και λιγότερα Μούχταρο. Αναχωρούμε για το χωριό Άσκρα, εκεί όπου βρίσκεται το οινοποιείο και το σπίτι της οικογένειας. Η Άσκρα είναι χτισμένη πάνω στην αρχαία Άσκρα, εκεί όπου γεν-

νήθηκε και μεγάλωσε ένας πολύ δημοφιλής και γνωστός Βοιωτός της αρχαιότητας, ο ιστορικός Ησίοδος. Ο ίδιος κατέγραψε την Άσκρα ως «πολυστάφυλο και πολύκαρπο», κάτι που μαρτυρά τη μακρά ιστορία που λέγαμε. Μετά από μια σύντομη βόλτα στην αίθουσα των δεξαμενών, το κελάρι με τα βαρέλια και τη γραμμή εμφιάλωσης, επιστρέψαμε στην είσοδο και την αίθουσα γευσιγνωσίας, όπου ο Στέλιος μας παρουσίασε επτά κρασιά του οινοποιείου, δίπλα στο τζάκι και παρέα με τον πατέρα του, Θανάση Ζαχαρία.

ΤΑ ΕΠΤΑ ΚΡΑΣΙΑ ΤΟΥ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟΥ

Πάμε λοιπόν στη δοκιμή! Μοιράζομαι μαζί σας τις σημειώσεις που κράτησα:

- **Σαββατιανό 2014** (100% Σαββατιανό): Μύτη τροπική με αρώματα που θυμίζουν mango, μπανάνα, πεπόνι και ελαφρά ανθικότητα. Γενναιόδωρο στόμα, με το χαμηλό αλκοόλ (12%) να μην κουράζει.
- **Λευκό 2014** (50% Ασύρτικο, 30% Trebbiano, 20% Sauvignon Blanc): Η πιο εμπορική ετικέτα του Κτήματος (100.000 φιάλες / χρόνο). Δροσερό, με αίσθηση αλμύρας από το Ασύρτικο, αχλάδι, λίγο φυτικότητα και πράσινος χαρακτήρας από το Sauvignon. Ένα γοητευτικό κρασί φαγητού, λόγω της τονισμένης οξύτητας.
- **Χρυσόλιθος 2013** (50% Μαλαγουζιά, 50% Chardonnay): Κρασί της προηγούμενης εσοδείας, επίσης τροπικό, με τα αρώματα mango, μπανάνας, πεπονιού να συνυπάρχουν με αυτά της πράσινης πιπεριάς, στοιχείο που δίνει η Μαλαγουζιά. Στο στόμα πιο έντονη η αίσθηση λι-

Στον **Θανάση Ζαχαρία** του Κτήματος Μουσών οφείλεται η **διάσωση** της ποικιλίας **Μούχταρο** σε μια εποχή που **αντικαθιστούνταν** ως μη παραγωγική. Τότε ο κ. Ζαχαρίας **συνέχισε** να το καλλιεργεί και **δικαιώθηκε** με το παραπάνω, αφού σήμερα **οινοποιοί** από διάφορα μέρη της **Ελλάδας** βλέποντας τη **δυναμική** της ποικιλίας, ζητούν από το **Κτήμα Μουσών** **βέργες** προς **πολλαπλασιασμό** και καλλιέργεια.





Το Κτήμα Μουσών **καλλιεργεί** και τις δύο **γνηγενείς** ποικιλίες της Βοιωτίας, το **λευκό** Σαββατιανό και το ερυθρό **Μούχταρο**, καθώς επίσης και **ελληνικές** ποικιλίες με **καταγωγή** από άλλες περιοχές (**Ασύρτικο**, Ροδίτης, Μαλαγουζιά), ενώ εμπλουτίζει την οινική του **παλέτα** με κάποιες διεθνείς.

παρότητας και βανίλιας. Το 15-20% του Chardonnay (δηλαδή το 10% του κρασιού) περνά από καινούρια δρύινα γαλλικά βαρέλια. Αλκοόλ στο 13%.

- **Ροζέ 2014** (80% Syrah, 20% Μούχταρο): Κόκκινα φρούτα, φράουλες, κόκκινα κεράσια, δροσερό, άμεσο, γοπευτικό. Οι δύο ποικιλίες οινοποιούνται ξεχωριστά μετά από «αφαίμαξη» και χαρμανιάζονται στο τέλος. Αλκοόλ στο 12,5%.

- **Ερυθρό 2013** (40% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 20% Syrah): Ένα ερυθρό δεξαμενής με κόκκινα φρούτα, φυτικότητα, ευκάλυπτο και γλυκά μπαχαρικά συνθέτουν ένα κρασί που προκύπτει μετά από σύντομη εκχύλιση 4-5 ημερών.

- **Μούχταρο 2013** (100% Μούχταρο): Πολυσύνθετη μύτη με μούρα, πυκνό και σχε-

τικά ώριμο μαύρο φρούτο, μανιτάρια, μπαχαρικά και μια πολύ γοπευτική γήινη αίσθηση. Στόμα πολύ πιο θηλυκό, με βιολέτες, γλυκά άνθη και υψηλή οξύτητα. Δεν έχω εμπειρία με αυτή την ποικιλία, αλλά η οξύτητά του δείχνει ότι έχει προδιαγραφές παλαιώσης. Πραγματικά εξαιρετικό!

- **Λισγάρι 2011** (40% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 20% Μούχταρο): Ένα εξαιρετικό κρασί φαγητού με μαύρο και κόκκινο φρούτο και τον χαρακτήρα των μπορντολέζικων ποικιλιών να πρωταγωνιστεί.

ΣΗΜΕΡΑ Η ΤΡΙΤΗ ΓΕΝΙΑ

Επιτρέψτε μου εδώ να ευχαριστήσω για λογαριασμό όλων των οινόφιλων τον Θανάση Ζαχαρία στον οποίο οφείλουμε τη διάσωση

της ποικιλίας Μούχταρο, μια εποχή που αντικαθιστούνταν ως μη παραγωγική. Ο κ. Ζαχαρίας αντίθετα συνέχισε να το καλλιεργεί και δικαιώθηκε με το παραπάνω, αφού σήμερα οινοποιοί από διάφορα μέρη της Ελλάδας βλέποντας τη δυναμική της ποικιλίας, ζητούν από το Κτήμα Μουσών βέργες προς πολλαπλασιασμό και καλλιέργεια. Το Κτήμα Μουσών με ιστορία από το 1946 ατενίζει το μέλλον με αισιοδοξία, αφού η τρίτη γενιά της επιχείρησης (Νίκος Ζαχαρίας - οινολόγος, Στέλιος - πωλήσεις και Παναγιώτης - μηχανικός) διαθέτει τόσο τεχνογνωσία όσο και πάθος και όρεξη για οινική πρόοδο, στοιχεία τα οποία διοχετεύουν με κέφι σε κάθε μία από τις 250.000 φιάλες κρασιού που παράγουν ετησίως από την Κοιλιάδα των Μουσών. 🌿



..... info

Στην **Κοιλιάδα** των Μουσών, σε υψόμετρο 500-550 μ. στους **πρόποδες** του **Ελικώνα**, βρίσκεται ο ιστορικότερος ίσως αμπελώνας της **Βοιωτίας** και τα ιδιόκτητα και συνεργαζόμενα **στρέμματα** του **Κτήματος Μουσών**. Το οινοποιείο και το **σπίτι** της οικογένειας Ζαχαρία βρίσκεται στην **Άσκη** και το **αποστακτήριο** στην Αλίαρτο.





ΤΟΥ ΠΑΥΛΟΥ
ΚΟΥΡΚΟΥΛΟΠΟΥΛΟΥ

Η βάσανος ενός εμπόρου

Δεν ξέρω τι θα έχει συμβεί γύρω μας όταν θα δημοσιεύονται τα παρακάτω γεγονότα, παραφράζοντας όμως τον Βοναπάρτη θα ξεκινήσω λέγοντάς σας...

*«Στη νίκη, μας αξίζει το κρασί
Στην ήττα, το έχουμε ανάγκη»*

Υστερα από 16 συναπτά έτη άνδρης εργασίας λογιστηρίου πήρα τη μεγάλη απόφαση να κάνω κάτι που πραγματικά αγαπώ, να ασχοληθώ με ένα χώρο που ανέκαθεν με γοήτευε. Βέβαια άλλο να δοκιμάζεις κι άλλο να εμπορεύσαι το αντικείμενο του πόθου σου. Κάπου εκεί αρχίζει η δική μου περιπέτεια. Ξεκινώ με την ενοικίαση του χώρου, καθώς η υγειονομική διάταξη εντάσσει τις κάβες στην ίδια κατηγορία με τα κατεψυγμένα κοτόπουλα. Επιπλέον, οι ιδιοκτήτες ακινήτων στην Ελλάδα μοιάζει να «χάνουν» κάθε σχετικό έγγραφο με το κτίσμα όταν τους αναφέρεις ότι θα χρειαστεί πολεοδομική έγκριση. Ο χώρος βρέθηκε τελικά ύστερα από δύο ναυαγία στο παρά πέντε. Είτε γιατί η άλλη πλευρά υπαναχώρησε στο άκουσμα του ελέγχου ή γιατί τα σχέδια του κτιρίου δεν μπορούσαν να βρεθούν ούτε στη διεύθυνση πολεοδομίας στην οποία ανήκε το κτίσμα.

Παραδόξως το γραφειοκρατικό κομμάτι της έναρξης ξεπεράστηκε σχετικά εύκολα και το επόμενο εμπόδιο είχε να κάνει με τα τελωνειακά, όπως με τους περισσότερους που αποφασίζουν να εισάγουν οτιδήποτε σε αυτή τη χώρα. Από τη μία λοιπόν έχεις έναν τελωνειακό κώδικα που ενώ έχει εντάξει την



ευρωπαϊκή κωδικοποίηση στα προϊόντα σε υποχρεώνει σε διπλή αναγραφή με απαρχαιωμένους ελληνικούς κωδικούς κι από την άλλη δίδει αυστηρούς προμηθευτές που ενώ σου ζητούν τα πάντα στην εντέλεια, από μέρους τους δηλώνουν ότι τους κατέβει στο κεφάλι αδιαφορώντας για το τι θα τραβήξει ο παραλήπτης μέχρι να πείσει τους εδω ότι δεν είναι ελέφαντας! Μπορεί άραγε ο υγειονομικός έλεγχος να γίνεται εκ του πονηρού και ερμηνεύοντας τη διάταξη κατά το δοκούν; Είναι λογικό να ζητάς προθάλαμο και δεύτερο νιπτήρα σε αποχωρητήριο καταστήματος που πουλάει μόνο συσκευασμένα προϊόντα κι ο χώρος είναι αποκλειστικής χρήσης του ιδιοκτήτη; Διότι κύριοι ελεγκτές θα έπρεπε να ζητήσετε το ίδιο και στο κατάστημα ρουχισμού με την ίδια λογική. Διότι, κύριοι ελεγκτές, πρώτα ζητάτε να δείτε κανένα χαρτί απολύμανσης, πολεοδομίας και άδειας λειτουργίας πριν φτάσετε στο αποχωρητήριο, ειδάλλως μόνο πονηρές σκέψεις μπορεί να κάνει ο ελεγχόμενος.

Το ζήτημα έληξε μόνο φτάνοντας μέχρι τα ανώτερα κλιμάκια της νομαρχίας όπου κάποιος λογικός κατανόησε το αίτημα και την φιλοσοφία πίσω από αυτό. Οφείλω κάπου εδώ να ομολογήσω ότι σε όλη τη διαδικασία της έναρξης των εργασιών μου συνάντησα και σοβαρούς, λογικούς, δημόσιους λειτουργούς. 🍷



Το ελληνικό αποτύπωμα

Σε ό,τι αφορά το εγχώριο εμπόριο -χονδρικής και λιανικής- ως νέος στο χώρο και σε αυτό το πολύ σύντομο διάστημα, οφείλω να παραθέσω δύο σημαντικά συμπεράσματα. Αφενός ότι παίζει πολύ «δούλεμα» και αφετέρου μεγάλη επιφυλακτικότητα. Οι δε πραγματικοί φίλοι του κρασιού είναι λιγότεροι από όσους παρουσιάζονται ως τέτοιοι. Ξέρω ότι τέτοιες τοποθετήσεις δημιουργούν γρήγορα αντιπάθειες, είμαι όμως ταυτόχρονα πεπεισμένος ότι προάγουν την ειλικρίνεια που τόσο λείπει από την καθημερινότητά μας.



ΤΟΥ ΑΡΗ ΣΚΛΑΒΕΝΙΤΗ

Με το μάτι του οινοχόου

Η γευστική δοκιμή και η γνώση γύρω από το κρασί αποτελούν ίσως τα μοναδικά μικρόβια, που πρέπει να επενδύσουμε στη μετάδοσή τους, θέλοντας να διευρύνουμε τον κύκλο των ανθρώπων με δημιουργική οινική καθημερινότητα



Δουλεύοντας τα τελευταία πέντε χρόνια στο χώρο των wine bars, με μια μικρή ενδιάμεση «στάση» στο κομμάτι της παραγωγής στη Σαυτορίνη, έχω δει μια αλλαγή στη γνώση των ανθρώπων που αγαπούν το κρασί.

Παρατηρώντας μεγάλες αλλαγές στα δεδομένα του χώρου τα τελευταία χρόνια, με την αύξηση των wine bars αλλά και με τη δημιουργία σχολών που ασχολούνται με την κατάρτιση γύρω από το κρασί, μπορώ να πω πως υπάρχει τρομερή πρόοδος στην εκπαίδευση των οινόφιλων. Αυτή η πρόοδος περιμένω να συνεχιστεί τα επόμενα χρόνια με ταχύτερο ρυθμό. Η εποχή που υπήρχαν μόνο εστιατόρια χωρίς πολλές και αξιόλογες επιλογές σε ποτήρι έχει τελειώσει.

Το γεγονός ότι το κρασί έχει γίνει πιο φιλικό και οικονομικό στον απλό καταναλωτή, σε συνδυασμό με τη δυνατότητα που έχει αυτή τη στιγμή ο καταναλωτής σε εξειδικευμένα μαγαζιά να δοκιμάσει πολλές ποιοτικές επιλογές σε ποτήρι, μας δείχνει το δρόμο που πρέπει να ακολουθήσουμε και τον τρόπο που θα εκπαιδεύσουμε τα άτομα αυτά.

Καθημερινά έρχονται πελάτες στο μαγαζί που ζητάνε να δοκιμάσουν νέα πράγματα, βάζουν δύσκολα ερωτήματα προς απάντηση, έχοντας βαθιά γνώση στο αντικείμενο. Φυσικά δεν είναι η πλειοψηφία, ούτε το 40%. Κάποτε ένας γνωστός

μου είπε: «Το μαγαζί μου ζει από τους πολλούς, αλλά θα πρέπει να είναι πάντα έτοιμο να εξυπηρετήσει και τον έναν που θα θέλει το κάτι παραπάνω και αυτός ο ένας να γίνει 5 και αυτοί 15». Έτσι, στα πρώτα που πιστεύω πως πρέπει να επενδύσουν τα wine bars είναι στο εξειδικευμένο προσωπικό, στη συνεχή αναζήτηση νέων κρασιών και στο να κάνουν μια εκπαιδευτική στροφή.

Το πλήθος των ανθρώπων που αγαπούν το κρασί κάθε μέρα μεγαλώνει και αυτό είναι το θετικό που πρέπει να κρατήσουμε. Είναι αυτό που θα μας δώσει την ώθηση να αλλάξουμε την κουλτούρα του κρασιού στην χώρα μας. Ο ρόλος των επαγγελματιών είναι να εκπαιδεύουν και να προσθέτουν άτομα στο πλήθος αυτό και όχι να κοιτούν με αλαζονεία όποιον δεν γνωρίζει από κρασί αποθαρρυνοντας την εξέλιξή του.

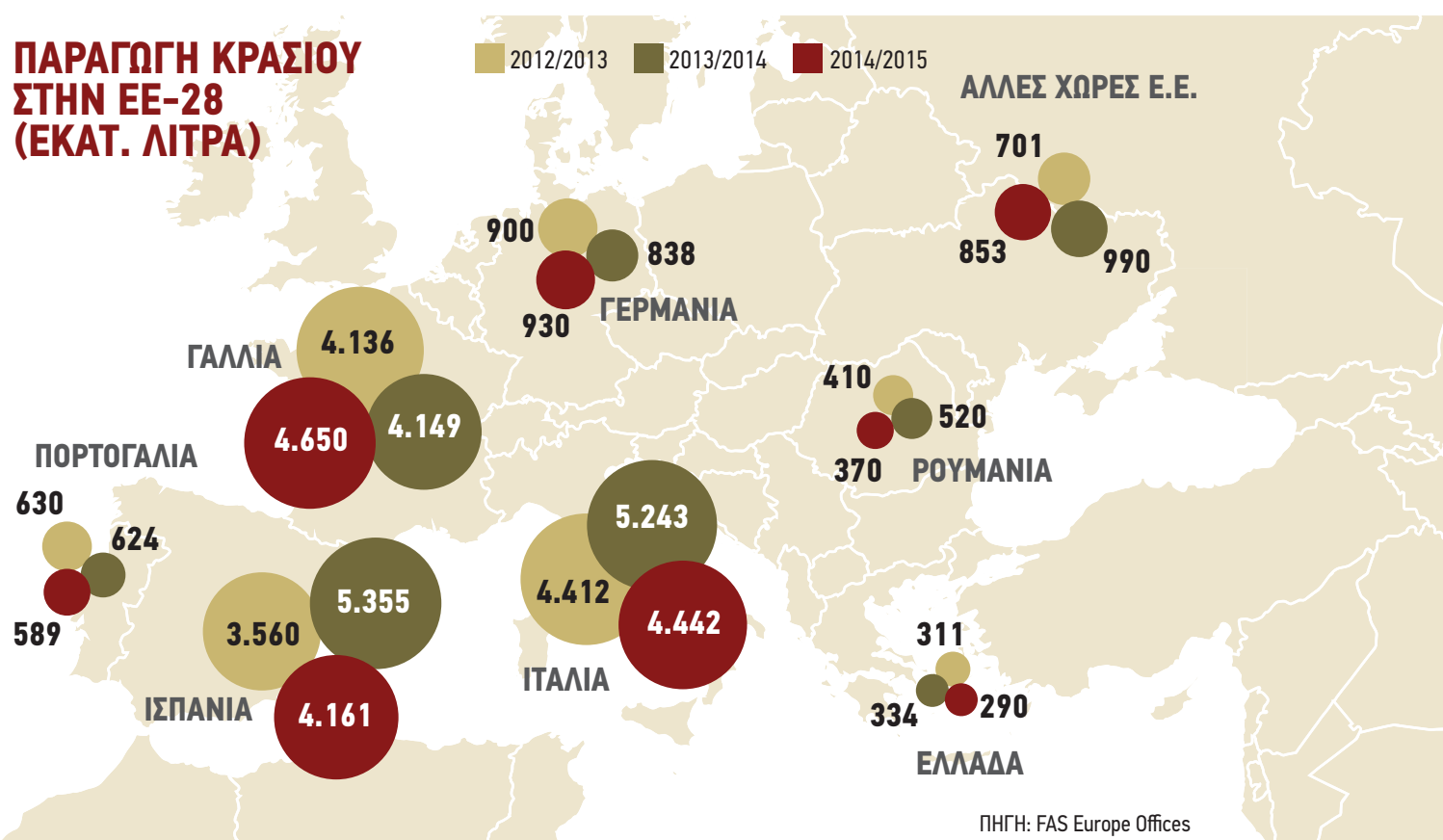
Υπερόπτες οινόφιλοι και επαγγελματίες του χώρου μόνο αποτρεπτικά λειτουργούν στη διεύρυνση του κύκλου των ανθρώπων που ασχολούνται καθημερινά με το κρασί.

Θέλω να κλείσω λέγοντας ότι χαίρομαι ιδιαίτερα για την άνοδο του επιπέδου των οινόφιλων, γιατί βάζοντας τον πήχη ψηλότερα, δίνουν κίνητρο και σε εμάς τους επαγγελματίες να διαβάζουμε περισσότερο, να γινόμαστε καλύτεροι και να προσπαθούμε κάθε μέρα να κάνουμε αυτόν τον έναν που έρχεται και θέλει να μάθει, περισσότερους. 🌿



ΑΓΟΡΑ

ΣΤΡΩΝΟΥΝ ΟΙ ΔΟΥΛΕΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΚΡΑΣΙ



Στις αγροτικές περιοχές βρίσκεται η μεγαλύτερη καταναλωτική βάση κρασιού στην Ελλάδα, σε αντίθεση με τις περισσότερες δυτικές αγορές, σύμφωνα με το USDA. Μεγάλο μερίδιο στην Ελλάδα κατέχει το κρασί χύδην, ειδικά τα τελευταία 5 χρόνια, καθώς δεν είναι πολλοί οι καταναλωτές με οινική παιδεία. Στη Βρετανία περισσότερο αλκοόλ σε σταθερή συχνότητα καταναλώνουν οι ενήλικες μέσης ηλικίας.



Πρόσφορο έδαφος για τους Έλληνες οινοποιούς φαίνεται να έχει δημιουργηθεί σε αγορές, όπου ήδη κατευθύνεται η ελληνική παραγωγή, τη στιγμή που η αγοραστική κίνηση στην Ελλάδα έχει μειωθεί κατά 20-30% σε σχέση με την αντίστοιχη περσινή

ΚΕΙΜΕΝΟ **Μαρία Κρόκου**

Παράλληλα, έχουν αυξηθεί οι προσδοκίες για μία επικείμενη άνοδο των τιμών, γενικότερα, στα ευρωπαϊκά κρασιά μετά τις τελευταίες εκτιμήσεις του Αμερικανικού Υπουργείου Γεωργίας για μειωμένη παραγωγή της Ε.Ε. κατά 9,8% το '14 (στα 16,3 δις λίτρα) σε σχέση με το '13. Στις εκτιμήσεις αυτές ήρθαν να προστεθούν τα συμπεράσματα 2 νέων μελετών, τα οποία αναδεικνύουν αφενός τα μεγάλα περιθώρια απορρόφησης του Καναδά (μία απ' τις χώρες με τη μεγαλύτερη κατανάλωση εισαγόμενου κρασιού και βασικό προορισμό της ελληνικής παραγωγής), αφετέρου τη στροφή στο ποιοτικό κρασί, που φαίνεται να χαρακτηρίζει πλέον τη γερμανική αγορά, όπου διοχετεύεται, επίσης, μεγάλο μέρος των ελληνικών κρασιών.

ΜΕΓΑΛΥΤΕΡΗ Η ΖΗΤΗΣΗ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΟΣΦΟΡΑ ΣΤΟΝ ΚΑΝΑΔΑ

Καταρχάς, σύμφωνα με νέα έκθεση της Vinexpo, η ζήτηση για κρασί του Καναδά υπερέρχει σημαντικά της προσφοράς από την εγχώρια βιομηχανία και μάλιστα αυξάνεται με ρυθμό διπλάσιο σε σχέση με την αντίστοιχη στις υπόλοιπες 113 υπό εξέταση χώρες, ρυθμός που θα συνεχίσει μέχρι το 2018. Συγκεκριμένα, μέχρι το '18 η χώρα πρόκειται να αυξήσει την κατανάλωση κρασιού κατά 7,8%. Αξίζει να αναφερθεί ότι ο Καναδάς αποτε-

λει στόχο για όλους τους μεγάλους οινοπαραγωγούς παγκοσμίως, ενώ τα ¾ περίπου του κρασιού που καταναλώνεται στην εν λόγω αγορά είναι εισαγόμενο, με την Ιταλία να αποτελεί τον μεγαλύτερο εξαγωγέα. Προς το παρόν η εν λόγω αγορά αποτελεί την 7η μεγαλύτερη παγκοσμίως, με συνολική αξία 6,1 δις δολάρια, ενώ αναμένεται αύξηση αυτού του μεριδίου κατά 10,4% μέχρι το 2018. Υπενθυμίζεται ότι για την προώθηση ελληνικών οίνων σε Καναδά, αλλά και Η.Π.Α., Ρωσία, Κίνα και Ελβετία εγκρίθηκαν 16 εκατ. ευρώ για την περίοδο 2015-2018.

ΣΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΣΤΡΕΦΟΝΤΑΙ ΟΙ ΓΕΡΜΑΝΟΙ

Στην άλλη πλευρά του Ατλαντικού, και συγκεκριμένα στη γερμανική αγορά, σύμφωνα με πρόσφατη έρευνα, οι καταναλωτές είναι διατεθειμένοι να πληρώσουν περισσότερο για ένα κρασί καλύτερης ποιότητας, καθώς μπορούν να χαρακτηριστούν πλέον δύσπιστοι στη μαζική παραγωγή. Ως εκ τούτου, οι οινοποιοί πρέπει να εστιάσουν στη βελτίωση της ποιότητας και στην προώθηση της περιοχής προέλευσης, σύμφωνα με την έκθεση. Μάλιστα, το 61% των Γερμανών καταναλωτών οίνων θα ήταν διατεθειμένοι να πληρώσουν περισσότερα για ένα κρασί ανώτερης ποιότητας, το 31% θα ξόδευε περισσότερα αν καταλάβαινε καλύτερα το προϊόν και το 21%

θα πλήρωνε περισσότερο για ένα κρασί ιδιωτικής ετικέτας. Αντίστοιχα, μόλις το 24% των Γερμανών καταναλωτών δίνουν βάση στη χαμηλή τιμή κατά την αγορά οίνου. Έτσι, αν και το μεγαλύτερο μερίδιο στις κυκλοφορίες κρασιού παραμένει σε χαμηλές και μεσαίες τιμές, μεταξύ του 2013 και του 2014 διπλασιάστηκε σχεδόν το μερίδιο των κυκλοφοριών στα 6 ευρώ ή πάνω από τα 6 ευρώ (από 9% σε 16%). Συγκεκριμένα, το μεγαλύτερο ενδιαφέρον για κρασιά υψηλής ποιότητας έχουν οι Γερμανοί καταναλωτές 25-34 και στη συνέχεια τα άτομα άνω των 55 ετών.

Στην Ελλάδα, από την άλλη, η τιμή αποτελεί βασικό κριτήριο κατά την αγορά του κρασιού -ειδικά τα τελευταία 2 χρόνια-. Μάλιστα, αρκετές κάβες έχουν ομαδοποιηθεί τις φιάλες τους ανάλογα με την τιμή προκειμένου να διευκολυνθεί το καταναλωτικό κοινό. Το επόμενο κριτήριο είναι η αναγνωρισιμότητα του προϊόντος, ενώ σπάνια πλέον οι καταναλωτές επιλέγουν με βάση τις ποικιλίες, τις περιοχές κτλ.

ΣΤΑ ΔΥΟ ΑΚΡΑ ΟΙ ΕΛΛΗΝΕΣ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΕΣ

Αξίζει να αναφερθεί ότι το διάστημα μετά τις γιορτές, (Φεβρουάριος-Μάρτιος) η αγοραστική κίνηση στην Ελλάδα μειώθηκε κατά 20-30% σε σχέση με την αντίστοιχη περσινή περίοδο, που, επίσης, είχε παρατηρηθεί μείωση κατά 20% από ...▶



Διεθνείς τάσεις

Κατευθείαν στον καταναλωτή απευθύνονται οι Αμερικανοί

Σε ποσοστό 15% αυξήθηκαν το '14 οι απευθείας πωλήσεις κρασιού στους καταναλωτές σε σχέση με αυτές του '13 στις Η.Π.Α. Μάλιστα, οι πωλήσεις αυτές φαίνεται να αποτελούν μελλοντικά σημαντική πηγή εσόδων για μικρά και μεσαίου μεγέθους οινοποιεία, σύμφωνα με νέα έρευνα.

Το κυριότερο κανάλι αυτών των πωλήσεων είναι οι επισκέψεις σε οινοποιεία, που προσέλκυαν 22,5 εκατ. νέους Αμερικανούς αγοραστές κρασιού τους τελευταίους 6 μήνες. Μάλιστα, στο κανάλι αυτό, σύμφωνα με την έρευνα, οι καταναλωτές είναι πιο πιθανό να διαθέσουν μεγαλύτερο ποσό για ένα μπουκάλι, αν και αγοράζουν λιγότερες φιάλες σε σχέση με τα υπόλοιπα κανάλια (αίθουσες γευσιγνωσίας, Διαδίκτυο κτλ).

Σημαντική εξέλιξη στη διεθνή αγορά αποτελεί η πρόσφατη δέσμευση του κοινοσού των ποτών Diageo να πληρώνει στο δίμηνο τις μικρές και μεσαίες επιχειρήσεις στη Μ. Βρετανία μετά την πίεση από Βρετανούς πολιτικούς εξαιτίας της αύξησης των ορίων πληρωμών.

Αξίζει να επισημανθεί ότι έκθεση της Ευρωπαϊκής Επιτροπής προτείνει αυστηρότερους κανόνες σήμανσης, που περιλαμβάνουν την περιεκτικότητα σε αλκοόλ και σε θερμίδες, κατευθυντήριες γραμμές για τα ασφαλή επίπεδα κατανάλωσης αλκοόλ και προειδοποίηση για τους κινδύνους της κατανάλωσης οινοπνεύματος κατά την εγκυμοσύνη.

Σύμφωνα με την τελευταία έκθεση του USDA, η Ευρωπαϊκή Ένωση παρέμεινε και το 2014 κορυφαία δύναμη παγκοσμίως όσον αφορά τις εισαγωγές και εξαγωγές κρασιού. Από τις εισαγωγές της το 64% ήταν χύμα κρασί με σκοπό την εμφιάλωση και εκ νέου διακίνηση, ενώ το ίδιο ποσοστό διαμορφώνεται στο 42% όσον αφορά το εμπόριο εντός της Ε.Ε. Παράλληλα, οι εισαγωγές εμφιαλωμένου κρασιού στην Ε.Ε. μειώθηκαν από 54% το 2007 σε 35% το '14. Ωστόσο, σημειώνεται ότι οι παραδοσιακές αγορές κρασιού, σύμφωνα με τελευταίες μελέτες, υφίστανται σημάδια κορεσμού.

ΕΞΑΓΩΓΕΣ ΚΡΑΣΙΟΥ ΤΗΣ Ε.Ε.

	Εκατ. λίτρα			Εκατ. δολλάρια		
	2012	2013	2014	2012	2013	2014
ΗΠΑ	538	525	523	3,182	3,395	3,518
ΕΛΒΕΤΙΑ	171	158	167	1,123	1,187	1,146
ΙΑΠΩΝΙΑ	163	155	150	989	1,030	972
ΚΑΝΑΔΑΣ	188	174	171	986	1,021	951
ΚΙΝΑ	257	197	220	980	875	855
ΧΟΝΓΚ-ΚΟΝΓΚ	29	26	27	772	765	732
ΡΩΣΙΑ	273	236	279	635	732	681
ΣΙΝΓΚΑΠΟΥΡΗ	16	17	18	361	404	456
ΝΟΡΒΗΓΙΑ	62	63	67	353	387	412
ΑΥΣΤΡΑΛΙΑ	24	26	28	196	219	225
ΚΟΣΜΟΣ	2,230	2,035	2,120	11,353	11,912	11,904

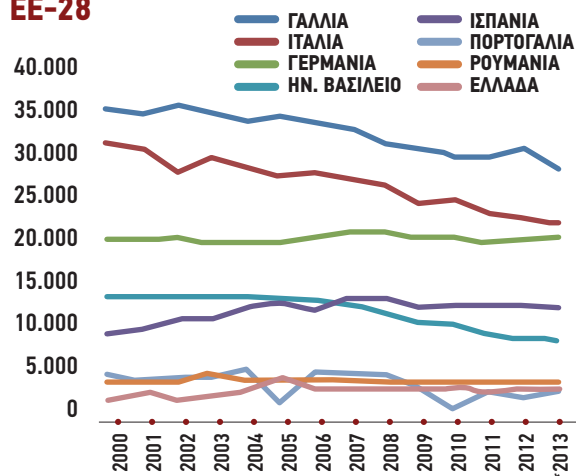
ΠΗΓΗ: ΓΤΑ

αυτή του 2013. Ενδεικτικό είναι ότι οι καταναλωτές αγοράζουν πλέον την ίδια ποσότητα φιαλών ξοδεύοντας 50% λιγότερο. Μάλιστα, παρατηρείται το φαινόμενο να αυξάνονται οι πωλήσεις των κρασιών, με τιμή χαμηλότερη από 7 ευρώ, ενώ, αντίστοιχα, τα κρασιά με τιμές 10-15 ευρώ έχουν αυτό το διάστημα σχεδόν μηδενική ζήτηση. Εδώ αξίζει να αναφερθεί ότι αυτή η μείωση της καταναλωτικής ζήτησης δεν παρατηρείται σε τόσο μεγάλο βαθμό σε εμπορικά γνωστές επικές (Βιβλία Χώρα, Γεροβασιλείου, Λαζαρίδης κ.λπ.), που προτιμώνται από πολλούς καταναλωτές όταν θέλουν να προσφέρουν ένα κρασί ως δώρο. Η μείωση παρατηρείται κυρίως στο χονδρεμπόριο σε σχέση με τη λιανική δεδομένου ότι τα τελευταία χρόνια έχει αυξηθεί η κατανάλωση στο σπίτι συγκριτικά με την αντίστοιχη σε καστήματα μαζικής εστίασης. Η τάση αυτή χαρακτηρίζει και τη γερμανική αγορά, σύμφωνα με σχετική έρευνα, που επισημαίνει ότι το πιο συνηθισμένο μέρος, όπου καταναλώνεται το κρασί στη Γερμανία (σε ποσοστό 42%) είναι το σπίτι με την οικογένεια ή φίλους συνοδεία ενός γεύματος.

Προκειμένου να αντιμετωπίσουν τη μειωμένη αγοραστική κίνηση ειδικά τα τελευταία 2 χρόνια οι Έλληνες οινοποιοί έχουν στραφεί σε νέες αγορές του εξωτερικού και στην τουριστική αγορά των νησιών.

Βέβαια, φέτος έχει προβληματίσει έντονα τους οινοποιούς και γενικότερα τους προμηθευτές των τουριστικών επιχειρήσεων η σημαντική πτώση στις κρατήσεις από τη Ρωσία σε σχέση με πέρυσι, καθώς οι Ρώσοι ξοδεύουν αρκετά για ένα καλό κρασί. Η φετινή μείωση έγκειται στην οικονομική κρίση στη Ρωσία και στις άσχημες σχέσεις Πούτιν-Ε.Ε. Μάλιστα, σύμφωνα με παράγοντες της αγοράς, το κενό δεν μπορεί να καλυφθεί από τις αναμενόμενες αφίξεις Γερμανών και Αγγλών.

ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΚΡΑΣΙΟΥ (ΕΚΑΤ. ΛΙΤΡΑ) ΕΕ-28



Πηγή: ΟΙΥ, * Εκτίμηση

Συμφωνίες Επιχειρήσεις Εξαγορές

Μπήκε ξανά στο παιχνίδι ο αμπελώνας των Γρεβενών

Να τοποθετήσει ξανά τον ιστορικό αμπελώνα των Γρεβενών στον ελληνικό και, στη συνέχεια, στο διεθνές οινικό χάρτη φιλοδοξεί η εταιρεία «Γρεβενών Γη» μετά το ομολογουμένως εντυπωσιακό ντεμπούτο που πραγματοποίησε το 2014 στην αγορά με τρεις ετικέτες, οι δυο εκ των οποίων πρόλαβαν ήδη να αποσπάσουν σημαντικές διακρίσεις. Πίσω από το εγχείρημα βρίσκεται ο Απόστολος Μαρκόπουλος, επιχειρηματίας με διαδρομή δεκαετιών στο χώρο των τροφίμων α ο οποίος είχε ανέκαθεν πάθος για το κρασί. Όμως μόλις πριν λίγα χρόνια αποφάσισε να δώσει στο μεράκι του πιο επαγγελματική μορφή ξεκινώντας να στήνει μια σύγχρονη μονάδα στο Ελεύθερο Γρεβενών.. Στη συνέχεια εμπιστεύτηκε την καταξιωμένη οινολόγο Άρτεμις Τουλάκη η οποία επέλεξε προσεκτικά και οινοποίησε ελληνικές και ξενικές ποικιλίες από τα Γρεβενά και το Αμύνταιο. Το αποτέλεσμα ήταν τρεις ετικέτες: Η Θράψα (λευκό), τα Καλύβια (ροζέ) και το Πέτρινο Αλέτρι (κόκκινο), όλα τους προϊόντα ΠΓΕ Μακεδονίας. Τα ονόματα των δύο πρώτων είναι



δανεισμένα από τις ομώνυμες περιοχές, Θράψα και Καλύβια όπου βρίσκονται οι ιδιόκτητοι (15 στρέμματα) και οι συνεργαζόμενοι (20 στρέμματα) αμπελώνες της εταιρείας, σε υψόμετρο 700 μ., κοντά στα σιταροχώρα και τα δασίλια βελανιδιάς της περιοχής. Εκεί καλλιεργούνται οι ποικιλίες Ξινόμαυρο, Cabernet Sauvignon, Gewürztraminer, Sauvignon blanc, Syrah. Το όραμα του κου Μαρκόπουλου είναι να αξιοποιήσει το μικροκλίμα της εποχής αναδεικνύοντας τη μοναδικότητα του τοπικού αμπελώνα. Τα πρώτα δείγματα αφήνουν αρκετές υποσχέσεις: Το λευκό Θράψα κατέκτησε στον Διεθνή Διαγωνισμό της Θεσσαλονίκης όπου συμμετείχαν εξαιρετικά ελληνικά και ξένα κρασιά και κέρδισε το Χρυσό Μετάλλιο. Με χρυσό μετάλλιο επίσης γύρισε από το Wine Trophy 2014 της Κορέας και το ροζέ Καλύβια.

Πρόσωπα σε θέσεις-κλειδιά στο χώρο του κρασιού



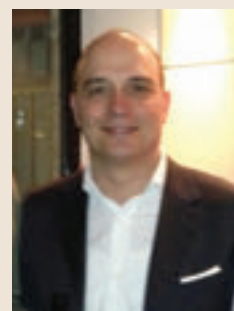
**ΜΑΝΟΣ
ΚΟΤΣΩΝΗΣ**

Ο πρώην οινολόγος της Αρκάς Α.Ε άλλαξε στέγη μετακινούμενος στην Οινοποιεία Αργυρού στη Σαντορίνη.



**ΝΙΚΟΣ
ΚΑΡΑΤΖΑΣ**

Αποχώρησε από το Κτήμα Παυλίδη, ύστερα από μια μακρόχρονη διαδρομή ο Νίκος Καρατζάς.



**ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ
ΚΥΡΙΑΚΙΔΗΣ**

Αλλαγή σελίδας και για τον Παναγιώτη Κυριακίδη που άφησε την Τσάνταλης Α.Ε για το Κτήμα Παυλίδη.



ΜΕΙΩΣΗ ΖΗΤΗΣΗΣ ΣΤΗ ΓΑΛΛΙΑ

Έξω τα πάει καλύτερα η σαμπάνια

Στις αγορές του εξωτερικού επικεντρώνουν τη στρατηγική τους οι γαλλικές επιχειρήσεις σαμπάνιας προβλέποντας ότι, για πρώτη φορά στα χρονικά, το 2015 οι εξαγωγές θα ξεπεράσουν την εγχώρια κατανάλωση. Την εκτίμηση διατύπωσε σε μια από τις πρώτες δηλώσεις του ως διευθύνων σύμβουλος της Comite Champagne ο Βινσέντ Περρίν: «Οι εξαγωγικές πωλήσεις θα συνεχίσουν να αυξάνονται, και θα ξεπεράσουν τις γαλλικές πωλήσεις μέχρι το τέλος του 2015», προέβλεψε ο Περρίν. Σύμφωνα με τον ίδιο, οι πωλήσεις της σαμπάνιας το 2014 αυξήθηκαν κατά 1% σε όγκο φτάνοντας τις 308 εκατ. φιάλες. «Οι υψηλές πωλήσεις στο εξωτερικό είναι αυτές που οδηγούν την ανάπτυξη», τόνισε αναφέροντας τις ΗΠΑ, την Ιαπωνία και την Αυστραλία ως ταχύτερα αναπτυσσόμενες αγορές. Η κατανάλωση στη Γαλλία μειώθηκε, τάση που είχε διαφανεί από το 2013 όταν οι πωλήσεις στη χώρα ανήλθαν σε 167 εκατ. μπουκάλια, μειωμένες κατά 2% σε σχέση με το 2012.



Ματθαίος Δημόπουλος, Santo Wines.



ΚΑΘΕΤΗ Η ΠΑΡΑΓΩΓΗ, ΚΑΘΕΤΗ Η ΑΥΞΗΣΗ ΤΗΣ ΑΞΙΑΣ ΤΟΥ ΟΙΝΟΥ

ΚΕΙΜΕΝΟ Φανή Γιαννακοπούλου

Γόνιμα εδάφη για την καλλιέργεια μικρών αμπελιών έχουν επιλέξει οι σύγχρονοι Έλληνες αμπελουργοί. Σαββατιανό, Ροδίτης, Ξινόμαυρο, Αθήρι, Μοσχοφίλερο είναι τα πιο γνωστά σταφύλια της ελληνικής γης, που φθάνουν στα οινοποιεία της χώρας, όπου θα «φυλακίσουν» αρώματα και γεύσεις σε φιάλες, μέχρι να παλιώσουν για να «γαργαλίσουν» τον ουρανίσκο κάθε πότη.

Ο οινοπομπικός κλάδος δεν διανύει την καλύτερη περίοδο του στην Ελλάδα. Τις δυο τελευταίες δεκαετίες σημειώθηκε κάθετη πτώση της οινοπαραγωγής, από 5 εκατ. λίτρα τη διετία 1984 -1985 σε 3 εκατ.

λίτρα τη διετία 2011 -2012. Η συγκυρία ευλόγησε την εμφάνιση μικρών οινοποιείων, τα οποία υιοθετούν καθετοποιήση της παραγωγής, με στόχο την προσφορά ενός πλήρως ελεγχόμενου προϊόντος. Αυτό ανεβάζει την αξία του κρασιού.

Ένα αμπέλι 10 στρεμμάτων καλλιεργεί η Αγγελική Γρηγοριάδου στο Αμύνταιο της Φλώρινας. Κάθε χρόνο μαζεύει 6 τόνους σταφύλια της ποικιλίας Μαλαγουζιά. Η σπάνια ποικιλία, που δίνει κρασιά υψηλόβαθμα, μέτριας οξύτητας και αρωματικά, προέρχεται από τα κλήματα του αμπελουργού Βαλανδρέα στο Νεοχώρι Μεσολογγίου (σημερινές Οινιάδες), στην πεδιάδα ανατολικά του Αχε-

λώου. Το σημαντικότερο για την κυρία Γρηγοριάδου είναι ότι διασφάλισε την πώληση των σταφυλιών στο οινοποιείο Κυρ -Γιάννη μέσω του προγράμματος Συμβολαιακής Γεωργίας της Πειραιώς. Το σταφύλι πρέπει να πληροί το βασικό όρο: Να έχει σάκχαρα, για να δώσει καλό κρασί με οξύτητα τουλάχιστον 11 βαθμών. Το αμάσι ή όψιμο Εδέσσης είναι μια από τις πιο κατάλληλες ποικιλίες λευκού κρασιού για οινοποίηση.

Η Αριδαία της Πέλλας, στην Επαρχία Αλμωπίας, πλημμυρίζει από την ποικιλία Αμάσι. Τα 130 μέλη του Συνεταιρισμού, με ετήσια παραγωγή κάπου 4 εκατ. κιλών σταφυλιών μπαίνουν σταδιακά στο πρόγραμμα Συμβολαιακής Γεωργίας της Τράπεζας Πειραιώς. Στον αμπελουργό Μιχάλη Ταταριδίδη, με ετήσια παραγωγή 1.000 τόνων, η Συμβολαιακή έδωσε λύση: «Μου πρόσφερε ρευστό την ώρα που το χρειαζόμουν μέσω της ειδικής κάρτας για αγορά εφοδίων και την πληρωμή εργατών, αλλά και άμεση εξόφληση από την οινοποιητική εταιρεία».

«Από τα σταφύλια ζω». Με την αφοπλιστική αυτή φράση ο κατά κύριο επάγγελμα αμπελουργός Φώτης Σονιάδης, ο οποίος συμμετέχει στο πρόγραμμα Συμβολαιακής, μας εξηγεί ότι στο Αμύνταιο της Φλώρινας κάνει ό,τι καλύτερο μπορεί για να παράγει καλής ποιότητας σταφύλι, που θα δώσει και καλό κρασί από την εταιρεία Κυρ -Γιάννη. Η φιλοσοφία του κάθετου ελέγχου εξαπλώνεται.

Ματθαίος Δημόπουλος, γενικός διευθυντής της Ένωσης Συνεταιρισμών Θηραϊκών Προϊόντων

Η Σαντορίνη καταγράφει οινοποιητική παράδοση 3.500 ετών, την οποία σήμερα διασφαλίζουν τα 1.250 ενεργά μέλη της SantoWines, μέσω του προγράμματος Συμβολαιακής Γεωργίας. Από τα 12.000 στρέμματα που καλλιεργούνται τα 11.200 αφορούν λευκές ποικιλίες και τα υπόλοιπα ερυθρές. Η SantoWines εξάγει το 5% των προϊόντων της, όπως ήξει ο γενικός διευθυντής της Ένωσης Ματθαίος Δημόπουλος, σε Αμερική, Καναδά, Κίνα, Γερμανία και άλλα ευρωπαϊκά κράτη.

Γεώργιος Αναστασόπουλος, γενικός διευθυντής της εταιρείας ΚΥΡ -ΓΙΑΝΝΗ

Τη βόρεια όχθη της λίμνης Βεγορίτιδα στο Αμύνταιο της Φλώρινας επέλεξε τη δεκαετία του '90 ο Γιάννης Μπουτάρης για τη δημιουργία του οινοποιείου της

Κτήμα Κυρ-Γιάννη Α.Ε. Πολιτική της Κυρ-Γιάννη είναι η μόνιμη συνεργασία με τους παραγωγούς, η οποία σήμερα διευρύνεται μέσω της Συμβολαιακής Γεωργίας. «Στο οινοποιείο μπήκαν το 2014 περίπου 1.600 τόνοι σταφύλια. Η παραγωγή φθάνει τις 1 εκατ. φιάλες» επισημαίνει ο γενικός διευθυντής της Κυρ-Γιάννη, Γεώργιος Αναστασόπουλος, προσθέτοντας ότι το 25% της παραγωγής, περίπου 250.000 μπουκάλια, εξάγεται σε 20 χώρες: Αμερική, Καναδά, Αυστραλία, Ε.Ε., Σουηδία, Κίνα, Κορέα.

Νότης Καλβουρτζής, διευθυντής παραγωγής της εταιρείας Μαλαματίνα

Στην Τένεδο, πριν από 119 χρόνια, ο Ευστράτιος Μαλαματίνος άρχισε να καλλιεργεί τα οικογενειακά αμπέλια. Η τέταρτη γενιά της οικογένειας συνεχίζει την παράδοση της ρετσίνας που κατέχει ηγετική θέση στην παραγωγή και στην πώληση διεθνώς. Φιλοσοφία της εταιρείας είναι η έμφαση στην



Ιωάννης Τσέλεπος, ιδιοκτήτης του Κτήματος Τσέλεπου

Στις ανατολικές ηλιαιές του Πάρνωνια τα εδάφη μπορεί να είναι φτωχά και αργιλοπετρώδη, αλλά είναι ικανά να παράγουν υψηλής ποιότητας κρασί. Εκεί δημιουργείται το 1989 ο πρώτος αμπελώνας του Κτήματος Τσέλεπου. Αργότερα προστίθεται ο αμπελώνας στο Κούτσι Νεμέας, για την παραγωγή του Αγιογιτίκου. «Το οινοποιείο είναι αυτόκες, με 600 ιδιότητα στρέμματα, που δίνουν το 70% της παραγωγής. Το υπόλοιπο 30% το προμηθευόμαστε από 20 -25 συνεργαζόμενους παραγωγούς, με 250 -300 στρέμματα» σημειώνει ο ιδιοκτήτης της ομώνυμης εταιρείας Γιάννης Τσέλεπος για να τονίσει ότι: «Η συμβολαϊκή είναι πολύ μεγάλο στοίχημα, τώρα που μπαίνουν οι βάσεις στον οινοποιητικό κλάδο από την πρώτη γενιά επιχειρηματιών». Η εταιρεία είναι στραμμένη στις εξαγωγές, με το 50% από τις 350.000 φιάλες κρασιού να εξάγεται σε Ευρώπη, Βόρεια Αμερική, Ασία και Αυστραλία.

Αμπελουργοί και οινοποιοί επιλέγουν σταδιακά το πρόγραμμα Συμβολαϊκής Γεωργίας της Τράπεζας Πειραιώς.

«Ρευστότητα, είναι ο πιο σημαντικός λόγος ένταξης στην Συμβολαϊκή της Πειραιώς» λέει ο Μιχάλης Παζαράς, πρόεδρος του Αμπελουργικού Συνεταιρισμού Ραψάνης, που αριθμεί 65 μέλη. Ο κ. Παζαράς καλλιεργεί τα 200 από τα 2.000 στρέμματα του αμπελώνα της Ραψάνης στη ζώνη ΠΟΠ. Η οινοποίηση των ποικιλιών Ξινόμαυρο, Κρασάτο και Σταυρωτό, δίνει έναν ερυθρό οίνο ΠΟΠ από την εταιρεία Τσάνταλη.

Το Πρόγραμμα Συμβολαϊκής Γεωργίας της Πειραιώς καλύπτει όλη την παραγωγική, εφοδιαστική και μεταποιητική αλυσίδα του αγροτικού προϊόντος υποστηρίζοντας την επωφελή συνεργασία παραγωγών και επιχειρήσεων εμπορίας, μεταποίησης, αλλά και τη διάθεση της αγροτικής παραγωγής, με μια κοινή συμφωνία προς την κατεύθυνση του αμοιβαίου οφέλους. Μέσω μιας «ολοκληρωμένης δραστηριότητας» μπορεί να οδηγηθούμε σε προϊόντα καλύτερης ποιότητας, που θα φέρουν όχι μόνο «ετικέτα προέλευσης», αλλά και «ταυτότητα εμπιστοσύνης». Ο αμπελουργός μέσω της ειδικής πιστωτικής κάρτας καλύπτει το κόστος παραγωγής και οι επιχειρήσεις εξασφαλίζουν την πρώτη ύλη, προγραμματίζουν τις ταμειακές τους υποχρεώσεις και είναι συνεπείς σε συμφωνίες -ρήτρες για την παράδοση των προϊόντων.



Μέσω του προγράμματος Συμβολαϊκής η εταιρεία Τσάνταλης κατευθύνει το 90% του προϊόντος της, σύμφωνα με τον διευθυντή αμπελουργικού Γεώργιο Σαλιγγίδη.

ποιότητα των προϊόντων, ο σεβασμός στον καταναλωτή και η δημιουργία νέων προϊόντων που να ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις και στις νέες τάσεις της αγοράς. Τον σκοπό αυτό, μας εξηγεί ο διευθυντής παραγωγής Νότης Καθουρτζής, εξυπηρετεί το πρόγραμμα Συμβολαϊκής της Τράπεζας Πειραιώς, στο οποίο συμμετέχουν η Μαλαματίνα και οι 170 παραγωγοί, καθώς επιτυγχάνεται ο έλεγχος της καλλιέργειας και εν τέλει της ποιότητας του προϊόντος. Από το προϊόν των 15-16.000 τόνων, το 8-10% φθάνει στα τραπέζια καταναλωτών σε Ευρώπη, Αμερική, Καναδά και Αυστραλία.

Γιώργος Σαλιγγίδης, διευθυντής αμπελουργικού της εταιρείας Τσάνταλη

Η οικογένεια Τσάνταλη μεγαλώνει από το 1890 στη Βορειοανατολική Ελλάδα. Σήμερα δραστηριοποιείται σε 55 χώρες σε όλο τον κόσμο. Οι Έλληνες καταναλωτές προτιμούν το λευκό κρασί, λόγω υψηλών θερμοκρασιών

κατά τους περισσότερους μήνες του χρόνου, σημειώνει ο διευθυντής αμπελουργικού Γεώργιος Σαλιγγίδης. «Το πρόγραμμα Συμβολαϊκής εξασφαλίζει την ανώτερης ποιότητας πρώτη ύλη» τονίζει ο κ. Σαλιγγίδης προσθέτοντας «η εταιρεία κατευθύνει έτσι το 90% του προϊόντος».

Γιάννης Τρουπής, ιδιοκτήτης του Κτήματος Τρουπή

Στην Τρίπολη, στην καρδιά των αμπελώνων της Μαντινείας, σε υψόμετρο 700 μέτρων στην περιοχή Φτέρη, βρίσκεται από το 2010 το οινοποιείο Τρουπή. Η μικρή οικογενειακή επιχείρηση στηρίζεται στην παραγωγή και εμφιάλωση οίνου από ιδιότητα αμπελίου. Κυρίαρχη ποικιλία είναι το Μοσχοφίτερο. «Η συνολική ποσότητα κρασιού φθάνει τους 220 τόνους. Το 80% καταναλώνεται εγχώρια και το 20% εξάγεται» σημειώνει ο Γιάννης Τρουπής προσθέτοντας ότι πελάτες είναι καταναλωτές από Ν. Υόρκη, Καλιφόρνια, Βέλγιο, Καναδά, Ουάσινγκτον, Βιρτζίνια και Μέρικαντ.

Συνέντευξη Ευγένιος Κοροπούλης



ΚΑΛΟΣ ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ ΤΟ ΚΥΝΗΓΙ ΤΗΣ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑΣ

Τρίτη γενιά της οικογένειας που ίδρυσε την παλαιότερη ελληνική εταιρεία εξοπλισμού οινοποιείων το 1893, ο Ευγένιος Κοροπούλης πιστεύει ακράδαντα στη δυναμική της εγχώριας οινοποιίας και στην «ερωτική» σχέση των Ελλήνων οινοποιών με το προϊόν τους

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ ΣΤΗΝ **Ελένη Ιωάννου** * ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ **Αλεξάνδρα Μένογλου**

Με πέντε βασικές αρχές, δημιουργικότητα, εργατικότητα, τιμότητα, σεμνότητα και αφιέρωση ορίζει ο Ευγένιος Κοροπούλης τη βάση για την επιτυχία. Η γνώμη του έχει σίγουρα βαρύτητα, καθώς η εταιρεία Κοροπούλης δραστηριοποιείται στον εξοπλισμό οινοποιείων και στα υλικά συσκευασίας τα τελευταία 122 χρόνια. Ένας ευγενικός συνομιλητής παρόλο που, λόγω σεμνότητας, δίνει ταυτόχρονα την αίσθηση πως γύρω του υπάρχει ένα αδιαπέραστο περίβλημα πέρα από το οποίο δεν μπορείς να εισχωρήσεις, ο Ευγένιος Κοροπούλης είναι ο συνιδιοκτήτης και Πρόεδρος της Α.Γ. Κοροπούλης ΑΒΕΕ, της παλαιότερης εταιρείας παραγωγής και εμπορίας πωμάτων, υλικών συσκευασίας και εξοπλισμού οινοποιείων στην Ελλάδα. Ο κ. Κοροπούλης ανήκει στην τρίτη γενιά της ιδιοκτητικής οικογένειας που ίδρυσε την

ομώνυμη εταιρεία το 1893, με την τέταρτη γενιά, τον Άριστο Κοροπούλη, να έχει αναλάβει καθήκοντα Διευθύνοντα Συμβούλου.

Ο Ευγένιος Κοροπούλης εξηγεί ότι η διάρκεια της εταιρείας οφείλεται στη συνέπεια και υπευθυνότητα που διέκριναν πάντα τις αποφάσεις που όρισαν την πορεία της. «Το κυνήγι του χρήματος, είναι κακός σύμβουλος για μια επιχείρηση. Αντιθέτως, σωστός σύμβουλος είναι το κυνήγι της δημιουργίας. Αυτή είναι η φιλοσοφία μας και πάνω σε αυτή στηρίζεται η εξέλιξή μας και η αντοχή μας στο χρόνο».

Η ομαδικότητα έρχεται να συμπληρώσει αυτή την πεποίθηση, κάτι που ήταν προφανές και κατά τη διάρκεια της συνέντευξης, παρουσία στενών συνεργατών και με ζωηρή συμμετοχή από όλους.

Η ελληνική οινοποιία είχε πάντα μια πο-

λύ αξιόλογη δυναμική για τον κ. Κοροπούλη. Από τη δεκαετία του '80 ακόμη, όταν υπήρχαν φόβοι για αθρόες εισαγωγές στο χώρο του κρασιού λόγω της κατάρρευσης των δασμών, τα ελληνικά κρασιά όχι μόνο αντιστάθηκαν αλλά αποτέλεσαν έναν από τους πιο επιτυχείς παραγωγικούς κλάδους στην Ελλάδα.

«Αυτό οφείλεται στη δημιουργικότητα των οινοποιών, στην ποιότητα των ελληνικών κρασιών, στην τεχνική και αισθητική ανάπτυξη των υλικών συσκευασίας (φιάλη, ετικέτα, πώμα) αλλά και στον πατριωτισμό των Ελλήνων καταναλωτών που πίστεψαν στην ποιότητα των ελληνικών κρασιών», καταλήγει. Η μεγάλη επιτυχία του οινικού κλάδου στην Ελλάδα αποδεικνύεται, κατά τον ίδιο, από το πλήθος των εκθέσεων οίνου που πραγματοποιούνται τόσο στην Ελλάδα όσο και στο εξωτερικό. ...►

Συνέντευξη Ευγένιος Κοροπούλης

Η «σύλληψη» του κρασιού πραγματοποιείται στο αμπέλι. Ακολουθεί η ωρίμανσή του στο βαρέλι, όπου βελτιώνονται τα οργανοληπτικά του χαρακτηριστικά και η οποία θυμίζει την κυοφορία στην κοιλιά μιας μητέρας. Τέλος, η παλαίωση του κρασιού στις φιάλες προσομοιάζει στην ενηλικίωση και την ίδια τη ζωή του κάθε ανθρώπου

Συγκεκριμένα, ο κ. Κοροπούλης τόνισε πως οι εκθέσεις αποτελούν μοναδική ευκαιρία όχι μόνο για την προβολή των κρασιών, αλλά για να έρθουν σε επαφή οι επαγγελματίες του κλάδου, να ανταλλάξουν απόψεις, να δοκιμάσουν ο ένας τα κρασιά του άλλου και να γίνει δυνατό ένα bench-marking, αύξηση δηλαδή της απόδοσης ως αποτέλεσμα συγκριτικής αξιολόγησης των οινοποιείων. Η εταιρεία Κοροπούλης συμμετέχει συστηματικά στις καθιερωμένες μεγάλες εκθέσεις οίνου σε Αθήνα και Θεσσαλονίκη, όσο και σε τοπικές εκθέσεις. Πάντως ακόμη και οι διεθνείς τάσεις όσον αφορά την προέλευση των κρασιών -τα πιο παραδοσιακά γαλλικά ή τα κρασιά του Νέου Κόσμου στην πιο πρόσφατη ιστορία της αγοράς του οίνου- βοηθούν, σύμφωνα με τον κ. Κοροπούλη και τους συνεργάτες του, στην εξέλιξη του οίνου στην Ελλάδα.

Η προαναφερόμενη εξέλιξη σημειώθηκε στην Ελλάδα τα τελευταία κυρίως 20-25 χρόνια τόσο στην ποιοτική και αισθητική όσο και στην τεχνική πλευρά της οινοποιίας. Αυτό οφείλεται κατά κύριο λόγο στο γεγονός ότι πολλοί οινοποιοί «έχουν, αυτό που λέμε, έρωτα με το κρασί», τόνισε ο κ. Κοροπούλης «που τους ώθησε να επιμεληθούν κάθε πτυχή του παραγόμενου προϊόντος». Τα άλματα της τεχνολογίας στις τεχνικές εμφιάλωσης για παράδειγμα, καθιστούν δυνατή τη μεγαλύτερη ανάλυση σε κάθε στάδιο της παραγωγικής διαδικασίας.

«Υπάρχουν σύγχρονα μηχανήματα τα οποία μετρούν την περιεκτικότητα σε οξυγόνο στο βαρέλι, στη δεξαμενή αλλά και μέσα σε μια κλειστή φιάλη, τόσο στον κενό χώρο όσο και στην υγρή ύλη, με απόλυτη ακρίβεια και κυρίως, με μη καταστρεπτικές μεθόδους σε αντίθεση με τεχνικές του παρελθόντος» λέει ο κ. Κοροπούλης. Η ποσότητα οξυγόνου επηρεάζει άμεσα το τελικό

προϊόν, μιας και το οξυγόνο, όπως εξήγησε εύγλωττα ο κ. Κοροπούλης, αποτελεί τη ζωή και το θάνατο του κρασιού. Πέραν από το θέμα της μικρο-οξυγόνωσης, η προηγμένη τεχνολογία επιτρέπει μεγαλύτερη ευελιξία στον οινοποιοί, δίνοντάς του τη δυνατότητα να συνθέσει, να δοκιμάσει και να προσαρμόσει τα δεδομένα για να επιτύχει έτσι το επιθυμητό αποτέλεσμα.

«Για την τελική επιλογή των οινοποιών, εμείς μπορούμε μοναχά να τους ενημερώσουμε σχετικά με τις νέες εξελίξεις και τα διαθέσιμα προϊόντα συσκευασίας, τα οποία προμηθευόμαστε από τους μεγαλύτερους διεθνείς οίκους. Δεν κατευθύνουμε τους οινοποιούς προς τη μία ή την άλλη κατεύθυνση. Η τελική επιλογή ανήκει στους οινοποιούς και τους οινολόγους» καταλήγει. Όσον αφορά τα πώματα, η εταιρεία Κοροπούλης παρέχει και τις τρεις κατηγορίες: φυσικούς-τεχνικούς φελλούς, συνθετικούς (πλαστικούς) φελλούς και βιδωτά πώματα. Τα βιδωτά πώματα προσφέρουν εύκολο άνοιγμα και κλείσιμο, ασφαλές σφράγισμα, εύκολη αποθήκευση ακόμα και σε όρθια θέση, απουσία του φαινομένου της «οσμής του φελλού» (TCA) όπως και τη δυνατότητα πολύ όμορφων εκτυπώσεων στην επιφάνειά τους.

Ο φυσικός ή τεχνικός φελλός από την άλλη, επιτρέπει την μικρο-οξυγόνωση του κρασιού και αποτελεί την πλέον παραδοσιακή και ταυτόχρονα φιλική προς το περιβάλλον επιλογή. Επίσης ο συνθετικός (πλαστικός) φελλός επιτρέπει τη μικρο-οξυγόνωση αλλά και αποκλείει το TCA. Μεταξύ των τριών ειδών πωμάτων, όπως τόνισε ο κ. Κοροπούλης, ο οινολόγος κρίνει βάσει οινολογικών κριτηρίων και ο οινοποιοός βάσει της αγοράς και του κόστους και πάντως «οι οινοποιοί και οινολόγοι ξέρουν πολύ καλά τι ακριβώς θέλουν, έχοντας βαθιά γνώση του αντικείμενου όπως και ενημέρωση για



τις τελευταίες εξελίξεις της αγοράς».

Επισημαίνοντας για πολλοστή φορά πως ο κλάδος της οινοποιίας έχει να επιδείξει αξιοθαύμαστα επιτεύγματα στην Ελλάδα, ο κ. Κοροπούλης πρόσθεσε πως για την κατάρτιση των Ελλήνων οινοποιών και οινολόγων, έχει παίξει ρόλο η διεθνής εμπειρία μέσω της συμμετοχής τους σε εκθέσεις και διαγωνισμούς του εξωτερικού αλλά και η συνεχής ενημέρωση και επιμόρφωση τους.

Να μην ξεχνάμε, επίσης, ότι οι περισσότεροι έχουν πραγματοποιήσει σπουδές σε χώρες του εξωτερικού με δεδομένη την





παράδοση στην καλλιέργεια του κρασιού, τη βαρελοποιία, τις τεχνικές οινοποίησης και εμφιάλωσης.

«Οι προσπάθειες στον κλάδο θα μπορούσαν να στραφούν πιο συστηματικά σε προωθητικές κινήσεις που έχουν ήδη ξεκινήσει, όπως για παράδειγμα στην περίπτωση των wine bars» συμπλήρωσαν οι συνεργάτες της εταιρείας Κοροπούλη. Αλλά, επίσης, τόνισαν ότι οι πολύ ακριβές τιμές πωλήσεως των κρασιών σε ορισμένα εστιατόρια, πολύ υψηλότερες από τις τιμές που τα αγόρασαν από τους οινοποιούς, απο-

τελούν ένα φρένο στην αύξηση της κατανάλωσης του κρασιού στην Ελλάδα.

Οι απόψεις των φορέων και των συνεργατών της εταιρείας Κοροπούλη, που πορεύεται στο χώρο του κρασιού εδώ και δεκαετίες και που συνεχίζει την παράδοση δύο προηγούμενων πρωτοπόρων γενιών στον κλάδο, είναι ασφαλώς πολύτιμες. Για τους συνεχιστές της παραγωγικής, εισαγωγικής και εμπορικής δραστηριότητας της εταιρείας Κοροπούλη, τα προσωπικά κίνητρα βρίσκονται στην αναζήτηση νέων προϊόντων που σε μια τόσο απαιτητική και εξελισσόμενη αγορά, δε σταματά ποτέ. 🍷

Από δεξιά Σπύρος Ζορμπάς, Ευγένιος Κοροπούλης, Νίκος Θεοδώρου, Σπύρος Ανδριόπουλος, Άριστος Κοροπούλης και Μανώλης Κλήμης, με τη συνεργάτιδα του Wine Trails, Ελένη Ιωάννου.



..... info

Η εταιρεία Α.Γ. **Κοροπούλης ΑΒΕΕ** ιδρύθηκε το **1893**. Παράγει και εισάγει **πώματα**, υλικά **συσκευασίας** και μηχανήματα-εξοπλισμό για τις **οινοποιίες**, τις ποτοποιίες, τις φαρμακοβιομηχανίες και τις **βιομηχανίες** αναψυκτικών, νερού, λαδιού, τροφίμων, καλλυντικών κ.λπ. Είναι ταυτισμένη με την **ποιότητα** των προϊόντων της και τη συνεχή εξυπηρέτηση και τεχνική **υποστήριξη** των πελατών της. (www.coropoulis.gr)

ΜΥΡΙΣΕ ΠΑΛΙ ΑΝΟΙΞΗ ΣΤΟΝ ΑΜΠΕΛΩΝΑ

Η Περσεφόνη επιστρέφει από τον Άδη στη Γη και τη μητέρα της τη Δήμητρα σημαίνοντας την εαρινή ισημερία και την εκκίνηση της ομορφότερης κατά πολλούς εποχής του χρόνου, η οποία με τη σειρά της φέρνει την αναγέννηση της φύσης και φιλοξενεί μία από τις μεγαλύτερες χριστιανικές εορτές, το Άγιο Πάσχα, με το Πυρωτικό μήνυμα για την ανθρωπότητα

ΚΕΙΜΕΝΟ **Χρήστος Κανελλακόπουλος** * Οινολόγος



Ανοιξιάτικο όργωμα με άλογο θέλει η παράδοση στο Bordeaux και μονομαχίες στο αμπέλι η Ιταλία

Παράδοση αποτελεί στην περιοχή του Bordeaux το όργωμα του αμπελιού για τα ζιζάνια με χρήση αλόγου, την οποία κρατάνε ζωντανή όσα chateaux έχουν αυτή τη δυνατότητα. Μάλιστα, όπως χαρακτηριστικά αναφέρεται, για άρση ενός εκταρίου απαιτούνται 8-10 ώρες εργασίας με το άλογο και σε αυτό το πλαίσιο

διοργανώνονται διάφορες εκδηλώσεις οινοτουρισμού. Στην Ελλάδα έχουμε λίγες τέτοιες δραστηριότητες. Στην Ιταλία από την άληη σε πολλά οινοποιεία αναβιώνει αυτή την εποχή ο εορτασμός της αρχαίας εορτής Vinalia Priora, δηλαδή Πρώτα Οινοφόρια, την οποία η αρχαία Ρώμη τιμούσε στις 22 Απριλίου με κρασσοκατανύξεις.

Από την αρχαιότητα και σε όλους τους πολιτισμούς η επανεκκίνηση της φύσης εορταζόταν με εκδηλώσεις, γεμάτες με χορό, τραγούδια, λουλούδια και πλούσια γεύματα με τον οίνο -φυσικά- κυρίαρχο. Ενδεικτικά αναφέρουμε ότι τον Μάρτιο στην Αθήνα είχαμε τα Μεγάλα Διονύσια προς τιμήν του Διονύσου, με τα οποία συνδέεται και η γέννηση της τραγωδίας. Επίσης στην αρχαία Ρώμη στις 22 Απριλίου γιόρταζαν με κρασσοκατανύξεις τα Βινάλια Πριόρα (Vinalia Priora), δηλαδή τα Πρώτα Οινοφόρια.

ΟΙΝΟΤΟΥΡΙΣΜΟΣ ΣΤΟ ΑΜΠΕΛΙ

Όσο αφορά το αμπέλι, αυτή την περίοδο ξεκινά η βλαστική δραστηριότητα και δύο σημαντικές εργασίες, το βλαστολόγημα και το κορφολόγημα. Επίσης μία από τις επαναλαμβανόμενες εργασίες από το Μάρτιο έως τέλη Μαΐου είναι να καθαρίζουμε το αμπέλι από τα ζιζάνια και να το οργώνουμε. Με αυτή την ευκαιρία οργανώνονται διάφορες δραστηριότητες στον αμπελώνα, όπου οι ενδιαφερόμενοι συμμετάσχουν στην περιποίηση, το όργωμα και το κλάδεμα. Ο αμπελουργός παρίσταται για να απαντά σε κάθε απορία και οι οινοφίλοι κάνουν μια πρώτη αλλά πολύ καλή γνωριμία με το αμπέλι. Σε αυτή την προσπάθεια εξοικείωσης του α-



Παραδόσεις της άνοιξης

πλού επισκέπτη με τον αμπελώνα υπάρχουν και δύο δράσεις πολύ χρήσιμες, η συλλογή αμπελόφυλλων και αμπελοκορφάδων.

Συγκεκριμένα τα αμπελόφυλλα, που χρησιμοποιούνται στη μαγειρική ήδη από αρχαιοτάτων χρόνων, μπορούν να μαζευτούν την άνοιξη από τα επιτραπέζια ή τα οινάμπελα. Η γεύση και η υφή όμως των φύλλων δεν είναι ίδια. Ένα ιδιαίτερο προϊόν είναι οι και οι αμπελοκορφάδες που δεν είναι τίποτα άλλο από τις μικρές έλικες που χρησιμοποιεί το αμπέλι για να αναρριχηθεί. Αποτελούν το πιο τρυφερό τμήμα της ανοιξιιάτικης κληματαριάς και τρώγονται ωμά. Μπορούμε όμως επίσης να τις κάνουμε τουρσί που αποτελεί εξαιρετικό συνοδευτικό για απόσταγμα σταφυλής ή ούζο.

ΟΙ ΠΡΩΤΕΣ ΕΜΦΙΑΛΩΣΕΙΣ

Μετά τα πλούσια φαγητά του χειμώνα με τις έντονες σάλτσες, σιγά-σιγά περνάμε στα πιο ελαφριά πιάτα και επομένως μπορούμε να καταλάβουμε γιατί μαζί με την άνοιξη έρχονται πιο δυναμικά στην οινική μας καθημερινότητα τα λευκά αλλά και τα ροζέ κρασιά, την περίοδο μάλιστα που τα κρασιά της τρέχουσας χρονιάς έχουν «δέσει». Μπορεί οι πρώτες εμφιαλώσεις να γίνονται τελευταία χρόνια νω-

ρίς το χειμώνα αλλά η άνοιξη είναι η κεντρική περίοδος. Ευκαιρία λοιπόν για μικρές εκδρομές στα οινοποιεία, οι οποίες θα συνοδευτούν με την εμπειρία δοκιμής των νέων εμφιαλώσεων της κάθε χρονιάς. Και μην ξεχνάτε ότι οι περισσότερες εκθέσεις και διεθνείς διαγωνισμοί οίνου γίνονται την άνοιξη.

ΠΑΣΧΑ ΣΤΟ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ

Βέβαια η γιορτή που χαρακτηρίζει την άνοιξη είναι το Πάσχα, που γιορτάζεται ποικιλοτρόπως με γλέντια και πλούσια παραδοσιακά γεύματα και είναι μια καλή ευκαιρία να συνδυαστεί με ένα ειδικό γεύμα σε οινοποιεία που έχουν την κατάλληλη υποδομή. Άλλωστε η γκάμα του πασχαλινού τραπέζιου με την πληθώρα διαφορετικών εδεσμάτων είναι μια τρομερή ευκαιρία να συνδυάσουμε το κάθε κρασί με το αντίστοιχο πιάτο, ένα πολύ όμορφο και ενδιαφέρον παιχνίδι με τις γεύσεις και τις αισθήσεις.

Εν κατακλείδι θα μπορούσαμε να πούμε ότι το καλό κρασί δεν γνωρίζει εποχή, όμως όταν έρχεται η άνοιξη δημιουργεί τον τέλειο συνδυασμό. Τσως αυτό εννοούσε η Τζένη Βάνου όταν τραγουδούσε: ...Πιες γλυκό κρασί κι έλα κοντά μου, να μπει η άνοιξη μέσ' στην καρδιά μου...».



Η **γκάμα** του πασχαλινού **τραπέζιου** με την πληθώρα **διαφορετικών** εδεσμάτων είναι μια **τρομερή** ευκαιρία να **συνδυάσουμε** το κάθε κρασί με το **αντίστοιχο** πιάτο, ένα πολύ **όμορφο** και ενδιαφέρον **παιχνίδι** με τις γεύσεις και τις **αισθήσεις**.





ΠΡΟΣΚΥΝΗΜΑ ΣΤΙΣ ΕΚΚΛΗΣΙΕΣ ΤΩΝ ΣΤΑΦΥΛΙΩΝ

Με χαμηλά αμπέλια που θαρρείς ότι μεγαλώνουν μόνα τους σε ένα ηφαιστιογενές έδαφος το οποίο κάνει θαύματα στην ποιότητα του κρασιού, ο μακραίωνος οινικός πολιτισμός της Καππαδοκίας αποκαλύπτεται ακόμη και στην εικονογράφηση των θαυμαστών λαξευτών εκκλησιών της



ΚΕΙΜΕΝΟ **Νίκος Βαρβαρίγος** * Οινολόγος



Ολα ξεκίνησαν με ένα ταξίδι που θέλησα να κάνω όχι σαν οινολόγος αλλά υπό την άλλη ειδικότητά μου. -για όσους δεν γνωρίζουν είμαι καθηγητής Βυζαντινής Μουσικής και Πρωτοψάλτης του Μητροπολιτικού Ναού Θήρας. Ένα ταξίδι θρησκευτικού τουρισμού δηλαδή, ένα οδοιπορικό σε χώρους που σχετίζονται άμεσα με τους Έλληνες και τον ελληνικό πολιτισμό. Ένα ταξίδι που ξυπνά μνήμες και συναισθήματα και προκαλεί συγκίνηση σε όσους το ακολουθήσουν. Η Καππαδοκία με τα αξεπέραστα μνημεία είναι ένα από τα συγκλονιστικότερα ταξίδια που πρέπει κάποιος να κάνει στη ζωή του.

Πέρα όμως από τις υπόγειες πόλεις, τα λαξευμένα στους βράχους μοναστήρια, τα παλιά ελληνικά χωριά και τα άλλα θαυμαστά αξιοθέατα της Καππαδοκίας, καθώς το οινικό μικρόβιο δε μπορεί να κρυφτεί, διέκρινα στο εύφορο ηφαιστειογενές της έδαφος να απλώνονται χαμηλά αμπέλια (σαν της Σαντορίνης), όπως κι άλλα καρποφόρα δέντρα (συκιές, βερικοκιές, μηλιές ροδιές) που νομίζεις ότι μεγαλώνουν μόνα τους σ' αυτό τον ευλογημένο τόπο. Άρχισαν λοιπόν να ξυπνάνε κι άλλα πράγματα στο ταξίδι.

Ζήτησα από την ξεναγό να παρεμβάλει μια επίσκεψη σε οινοποιείο, όμως ο μόνος που ενδιαφέρθηκε ήταν ο αρχηγός της αποστολής, με το μικρόβιο μέσα του, π. Χριστοφόρος Καραμολέγκος. Έτσι αποσχιστήκαμε από τους άλλους και επισκεφτήκαμε ένα οινοποιείο μόνοι μας.

ΗΦΑΙΣΤΙΟΓΕΝΕΣ TERROIR

Στη μακραίωνα οινοπαραγωγική παράδοση της Καππαδοκίας, που αναζητεί τις ρίζες της πριν από την εποχή των Ασσυρίων και των Χετταίων, συνεισφέρει το ηφαιστειογενές terroir, το οποίο ζει και εξελίσσεται εδώ και 70 εκατ. χρόνια. Η περιοχή είναι καλυμμένη από σχεδόν οριζόντια στρώματα ηφαιστειακής λάβας, στάχτης και τόφφων που έχουν πάχος αρκετές ε-



Τον οινικό **πολιτισμό** των Καππαδοκών **μαρτυρεί** και ο διάκοσμος με **σταφύλια** σε λαξευτές **εκκλησίες** ήδη από τη Βυζαντινή εποχή, όπως στις εκκλησίες των **Ιωακείμ** και Άννης στο Κιζίλ Τσουκούρ και του στυλίτη **Νικήτα**, γνωστή ως εκκλησία των σταφυλιών. Επίσης η **ανάγλυφη** ελαιοσόμενη **άμπελος** στο περιθώριο των Αγίων Αποστόλων στο **Σίλντα**, στους Αγ. Θεοδώρους της **Μαλακοπής** και στους Αγ. Κωνσταντίνο και Ελένης στη **Σινασό**, που σώζονται ως σήμερα και **φωτογραφημένες στολίζουν** λεύκωμα της Καππαδοκίας, **μαρτυρούν** και τη διάδοση της αμπελοκαλλιέργειας.

κατοντάδες μέτρα. Έτσι, το νφαιστειογενές έδαφος, εκτός από τη δημιουργία των χιλιάδων βραχοκολώνων, χρεώνεται και τη μοναδικότητα στην καλλιέργεια του αμπελιού και την ποιότητα του κρασιού. Και ευτυχώς, όπως και σε άλλα νφαιστειογενή εδάφη, η καταστροφική μάλιστα της Ευρώπης, η φυλλοξήρα, δεν κατάφερε να επιβιώσει και ως εκ τούτου υπάρχουν σήμερα αμπέλια υπεραιώνобία.

«EMIR» ΣΗΜΑΙΝΕΙ ΗΓΕΤΗΣ

Από τις περίπου 1.000 γηγενείς ποικιλίες σταφυλιών που υπάρχουν στην Τουρκία, κάποιες καλλιεργούνται στην αμπελουργική ζώνη της Καππαδοκίας που εκτείνεται από το Νεβσεχίρ ως την Καϊσάρεια. Η συνεισφορά του νπειρωτικού κλίματος με τους δριμείς χειμώνες και τα πλιόλουστα καλοκαίρια, αλλά και το έδαφος σε συνδυασμό με την παρουσία του πηλού, είναι απολύτως σημαντικά. Το καλοκαίρι οι νφαιστειακές πέτρες εμπλουτισμένες με νερό από τις βροχές του χειμώνα ποτίζουν τα αμπέλια δίνοντας στο μικροκλίμα της περιοχής μοναδική διάσταση. Η ευκολία της λάξευσης των βράχων αξιοποιήθηκε περαιτέρω και δημιουργήθηκαν είτε φυσικές δεξαμενές οиноποίησης είτε κάβες για ωρίμανση και παλαίωση των κρασιών σε θερμοκρασίες σταθερές που δεν ξεπερνούν τους 15°-16° C χειμώνα, καλοκαίρι. Έφερα μαζί μου κρασιά από τις αντιπροσωπευτικές ποικιλίες της περιοχής, τα οποία δοκιμάσαμε με σχεδόν όλους τους οινολόγους της Σαντορίνης, στο σπίτι

μας, σε μια από τις τακτικές γευσιγνωσίες που οργανώνουμε με την οινολόγο σύζυγό μου Ιωάννα Βαμβακούρη. Η λευκή ποικιλία EMIR (EMIR στα τουρκικά σημαίνει «ηγέτης» ή «άρχοντας» το οποίο θεωρείται ότι πηγάζει από τη δημοτικότητα του κρασιού στα τραπέζια της αριστοκρατίας από τους ρωμαϊκούς χρόνους) ευδοκίμει εδώ με ιδανικό τρόπο, δίνοντας κρασιά με προσωπικότητα, ελαφριά, ντελικάτα, αχυροκίτρινου χρώματος με πράσινες ανταύγειες, με γεύσεις πράσινου μήλου, εσπεριδοειδών, λευκού τριαντάφυλλου και αχλαδιού, υψηλή οξύτητα, ορυκτότητα και μέτρια επίγευση. Δεν ενδκνυνται για ωρίμανση σε δρύινα βαρέλια. Η επίσης λευκή NARINCE (NARINCE) δίνει ξηρά και ημι-ξηρά κρασιά, πρασινοκίτρινου χρώματος, με αρώματα πορτοκαλιού, γκρέιπφρουτ, λάιμ, λευκού ανανά, κυδωνιού, ακακίας, βασιλικού, ώριμου πράσινου μήλου, καρδιάς. Στο στόμα, παράγει στρογγυλά, μέτριας με μεγάλης επίγευσης κρασιά, ισορροπημένα με καλή οξύτητα. Παλαιώνουν ικανοποιητικά αποκτώντας ένα πολύπλοκο μπουκέτο. Από τις αυτόχθονες ποικιλίες η ερυθρή Ουκούζγκουζου (Öküzgözü σημαίνει το μάτι του βοδιού) με τις έντονες ανθοκύανες και τον τανικό χαρακτήρα, ξεχωρίζει και εντυπωσιάζει. Παράγει κρασιά ευκολόπιστα με αρώματα από βατόμουρο, μαύρο κεράσι, μέντα, σοκολάτα, ευκάλυπτο, Βύσσινο, Ρόδι, ώριμα δαμάσκηνα, κεράσι μαρμελάδα, γαρύφαλλο και κάρδαμο. Μέτριο σώμα, στρογγυλό με ικανοποιητική οξύτητα και ελαφρύ κόκκινο χρώμα. Το επίπεδο αλκοόλ είναι συνήθως μεταξύ 12,5% και 13,5%. 🌿

ΚΑΠΠΑΔΟΚΙΑ

Η χώρα των όμορφων αλόγων

Η Καππαδοκία (τουρκικά Kapadokya), αρχαία ελληνική λέξη που προέρχεται από το περσικό «Καπατοούκα» που σημαίνει «η χώρα των όμορφων αλόγων», είναι μία από τις μεγαλύτερες περιοχές της Ανατολικής Μικράς Ασίας. Βρίσκεται στο κέντρο της Ανατολίας, η έκτασή της είναι 5.000 τ.χλμ., σε υψόμετρο 1.300 μ. Ως αποτέλεσμα της έκρηξης 19 νφαιστείων δημιουργήθηκε ένα σύνολο γεωλογικών σχηματισμών σπάνιας και μοναδικής ομορφιάς, που ανήκει στη λίστα των μνημείων Παγκόσμιας Πολιτιστικής Κληρονομιάς της Unesco (1985).

Ο λαϊκός ποιητής κηλαίει για το αμπέλι

Τον οινικό πολιτισμό της πατρίδας του θρηνεί στο καραμανλίδικο ποίημα που συνέθεσε ο Κοσμάς Τσεκμέζογλου, λαϊκός ποιητής του Γκέλβερι (Ναζανζός), όταν πρέπει να εγκαταλείψει την Καππαδοκία με την ανταλλαγή των πηλυθσμών το 1924. Κηλαίει για το χωριό και το σπίτι που αφήνει πίσω του, θρηνεί όμως και τα αμπέλια που βλέπει να ξεριζώνουν οι άλλοι πρόσφυγες, οι Τούρκοι, που ήρθαν από τη Μακεδονία, ανταλλάξιμοι κι αυτοί, για να φυτέψουν στη θέση τους καπνά, τη μόνη καλλιέργεια που ήξεραν από την παλιά πατρίδα.



Από τον Δημήτρη Ντελή,
chef στο εστιατόριο του Βόλου
με την ονομασία BA.CA.RE.

Χοιρινό Cannoli

Η καρδιά του πιάτου αυτού του τεύχους αποτελείται από ένα επιλεγμένο κομμάτι χοιρινού που ανοίγει με προσεκτικά χτυπήματα και στη συνέχεια ψήνεται στην σχάρα παίρνοντας στην αγκαλιά του μανιτάρια, μετσοβόνη και μυρωδικά. Σερβίρεται με mille-feuille λαχανικών.

Υλικά:

- Χοιρινό κομμάτι κρέατος από μπούτι χωρίς λίπος
- Ποικιλία μανιταριών
- Τυρί Μετσοβόνη
- Κρεμμύδι ξερό
- Φρέσκο κρεμμύδι
- Ελαιόλαδο
- Μπαχαρικά

Εκτέλεση:

Επιλέγουμε ένα κομμάτι χοιρινού, κατά προτίμηση από το μπούτι, και το χτυπάμε για να ανοίξει. Προσθέτουμε πιπέρι πράσινο και το αφήνουμε στην άκρη. Σε ένα σκεύος σοτάρουμε ποικιλία μανιταριών με ελαιόλαδο κρεμμυδάκι και σβήνουμε με λευκό κρασί. Ετοιμάζουμε φέτες από λαχανικά της αρέσκειας μας για ψηθούν και τα μαρινάρουμε. Στη σχάρα, αφού την έχουμε ζεστάνει καλά, ρίχνουμε το κρέας και τα λαχανικά και προσέχουμε να μην υπέρ ψηθούν. Όταν ψηθεί το κρέας, το αποσύρουμε και τυλίγουμε σε αυτό τη γέμιση από τα μανιτάρια. Πριν το κλείσουμε, προσθέτουμε τρούφα και τριμμένο Μετσοβόνη. Σερβίρουμε με τα ψητά λαχανικά και προσθέτουμε και από πάνω Μετσοβόνη.

Πλούτος και υψηλή αίσθηση Umami

Ένα πολύ απλό πιάτο σε εκτέλεση που αποτελεί μία αλμυρή παραλλαγή του πολύ γνωστού γλυκού της Σικελίας με το κυλινδρικό σχήμα και την ονομασία Cannoli. Στη δική μας εκτέλεση το κυλινδρικό σχήμα δεν το πετυχαίνουμε με κάποια ζύμη αλλά απλά διπλώνουμε το κρέας μας και το γεμίζουμε με το «πλούσιο» μείγμα. Αυτή ακριβώς είναι και η «μαγική» λέξη που προσδιορίζει το πιάτο μας. Ένας συνδυασμός γεύσεων με κοινό χαρακτηριστικό τον πλούτο και την υψηλή αίσθηση Umami. Το χοιρινό, τα μανιτάρια και το καπνιστό τυρί είναι οι κυρίαρχες γεύσεις στο πιάτο μας και αναζητούν ένα γεμάτο ερυθρό κρασί με σχετικά μαλακές τανίνες και ταυτόχρονα πλούσιο σώμα. Ο δρύινος χαρακτήρας στο κρασί μας κρίνεται απαραίτητος αφού το τυρί μας έχει έντονα καπνιστό χαρακτήρα ενώ συνυπάρχει και το πικάντικο αλλά σε σχετικά μέτρια ένταση. Επίσης θα πρέπει να μην ξεχνάμε και το συνοδευτικό μας που είναι το mille-feuille λαχανικών με το οποίο δεν δένουν κρασιά με ιδιαίτερα στυπτικές τανίνες. 🍷

Ο **οινοχόος** είναι σημαντικός σε ένα **εστιατόριο** και μπορεί να **απογειώσει** ένα γεύμα αλλά οφείλει να **προτείνει** και όχι να επιβάλλει ιδιαίτερα σε **πελάτες** που δεν δείχνουν διατεθειμένοι να ανοίξουν τον **γευστικό** τους ορίζοντα.



Γευστική αρμονία



ΟΝΕΙΡΙΚΟΝ 2011 Π.Γ.Ε ΗΡΑΚΛΕΙΟ, (ΕΥΦΡΟΣΥΝΗ)

Για την οικονομική πρόταση ταξιδεύουμε στην Κρήτη που αποτελεί μία ανερχόμενη δύναμη στον ελληνικό οινικό χάρτη και συγκεκριμένα στο Ηράκλειο. Ένα ερυθρό ξηρό με την επωνυμία «Ονειρικό», από Κοτσιφάλη και Μανδηλάρι με ωρίμανση 6 μηνών σε γαλλικά δρύινα βαρέλια. Είναι ένα κρασί εντυπωσιακό αν αναλογιστούμε ότι θα το βρείτε κοντά στα 8 ευρώ με υψηλής έντασης ρουμπινί χρώμα, γεμάτο αρωματικό χαρακτήρα με έντονο κόκκινο φρούτο σε συνδυασμό με γλυκά μπαχαρικά και νότες καπνού. Σώμα γεμάτο με αλκοόλ 13,5%, τανίνες αισθητές αλλά ισορροπημένες και ικανοποιητική επίγευση για την κατηγορία τιμής. Το χρυσό μετάλλιο στη Θεσσαλονίκη το 2014 απλά πιστοποιεί το γεγονός ότι υπάρχουν τίμια κρασιά αλλά και καλοί «μικροί» παραγωγοί...

ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ
ΠΡΟΤΑΣΗ

ΜΕ ΤΙ
ΝΑ ΤΟ
ΣΥΝΔΥ-
ΑΣΕΤΕ

ROBUST ΚΑΡΙΠΙΔΗ 2005 (ΒΙΟΛΟΓΙΚΗΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ)

Τα κρασιά του Καριπίδη από τα Βούναινα δεν χρειάζονται συστάσεις. Εδώ και πολλά χρόνια έχει δημιουργήσει μία μεγάλη γκάμα βιολογικών στηριζόμενος σε ιταλικές και γαλλικές ποικιλίες. Το Robust είναι ένα ερυθρό από Cabernet Sauvignon και Sangiovese με ωρίμανση 25 μήνες σε γαλλικά δρύινα βαρέλια. Βέβαια ο χρόνος έχει επιδράσει ευεργετικά σε ένα κρασί που είναι έτοιμο προς κατανάλωση έχοντας ένα μικρό δυναμικό παλαίωσης 3-4 χρόνια. Πολύπλοκο αρωματικά με παρουσία αποξηραμένων φρούτων, βανίλιας, καφέ και μανιταριού, τανίνες ευδιάκριτες αλλά πολύ μαλακωμένες. Ένα κρασί που είναι ιδιαίτερα γεμάτο στα όρια του φλογερού (14,5%) με εξαιρετική όμως ισορροπία. Επίγευση διάρκειας με τιμή στην κάβα κοντά στα 17 ευρώ που δικαιολογεί με το παραπάνω την τιμή του.



ΤΥΠΙΚΗ
ΠΡΟΤΑΣΗ

ΔΥΟ ΜΑΖΙ ΛΕΥΚΟ (ΜΑΝΟΥΣΑΚΗΣ & ΛΥΡΑΡΑΚΗΣ)

Δύο εξαιρετικοί παραγωγοί της Κρήτης ένωσαν τις δυνάμεις τους με σκοπό να φτιάξουν ένα κρασί του οποίου ένα μέρος των εσόδων θα πάει στα παιδιά του ΕΛΕΠΑΠ. Ο Μανουσάκης έβαλε το Roussanne και ο Λυραράκης το Ασύρτικο και το αποτέλεσμα είναι ένα κρασί με μοναδική ποικιλιακή σύνθεση αλλά και χαρακτήρα... Λευκό ξηρό με πλούτο αρωματικό, με τα ανθικά αρώματα να αγκαλιάζουν αρμονικά τα πυρηνόκαρπα φρούτα και τα εσπεριδοειδή αλλά και γευστικό με 14% αλκοόλ, αιχμηρή οξύτητα και μία αίσθηση λιπαρότητας σε ένα κρασί που δεν σταματάει να εξελίσσεται. Το «Δύο μαζί» αγκαλιάζει αρμονικά το πιάτο μας και καταφέρνει με βασικά όπλα την υψηλή οξύτητα, τον λιπαρό χαρακτήρα αλλά και την ελαφριά αίσθηση γλυκας να δέσει με τρόπο μοναδικό με το Cannoli χοιρινού χαρίζοντάς μας μία πρωτόγνωρη εμπειρία.



ΤΟΛΜΗΡΗ
ΠΡΟΤΑΣΗ



ΔΟΚΙΜΑΖΟΝΤΑΣ: ΤΟ ΠΟΤΗΡΙ ΩΣ ΕΡΓΑΛΕΙΟ

Μπορεί η επιλογή ενός ποτηριού να αποβεί μοιραία για την αγορά ή μη ενός κρασιού; Πόσο σημαντική τελικά είναι η επιλογή ποτηριού στην καθημερινή μας απόλαυση;



ΚΕΙΜΕΝΟ **Λάζαρος Γατσέλος**

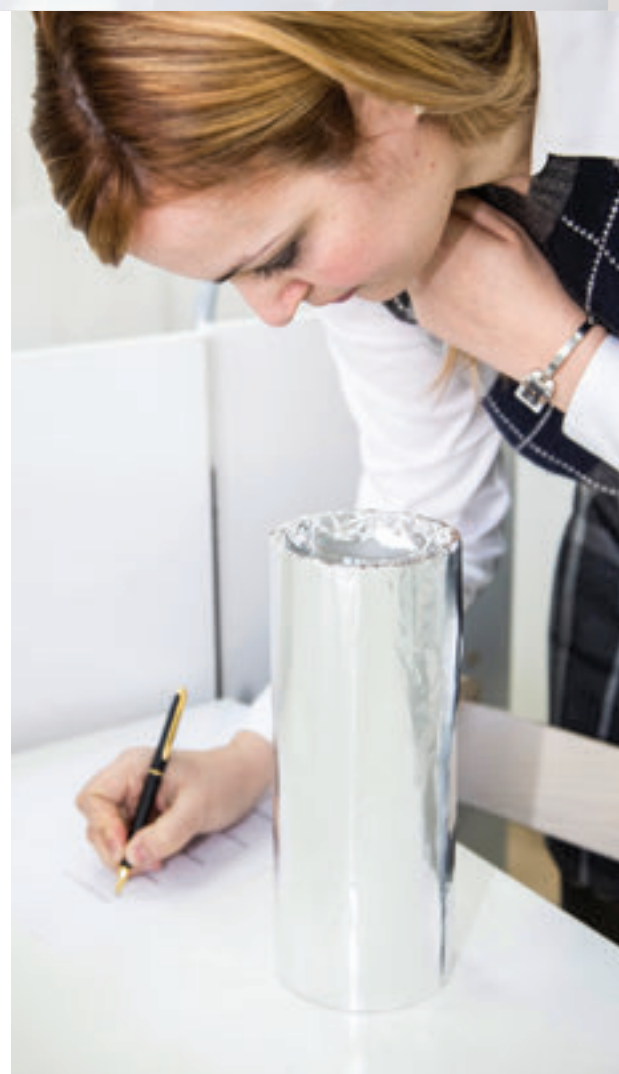
ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ **Studio ALL4MAT**

Επαναλαμβανόμενες έρευνες την τελευταία 20ετία από τα ινστιτούτα AWRI, UC DAVIS και GEISENHEIM συμφωνούν, παρουσιάζοντας μικρές περιοδικές διαφοροποιήσεις στα ποσοστά τους, πως 80% και πλέον των καταναλωτών επιλέγουν τα κρασιά που θα αγοράσουν σύμφωνα με τον αρωματικό χαρακτήρα και την έντασή τους. Τοποθετώντας στη θέση του αξιώματος πως 90% και πλέον των καταναλωτών παγκοσμίως επιλέγει ένα ποτήρι ως «καθημερινό» «κι ένα ως «ειδικών περιστάσεων», επιλέξαμε 6 διαφορετικά ποτήρια, ζητώντας τη γνώση κατασκευαστών, αντιπροσώπων και διανομέων, αυτή τη φορά για να κρίνουμε το ίδιο κρασί σε διαφορετικά ποτήρια κι όχι το αντίστροφο ως εϊθισται. Δύο ομάδες των 12 δοκιμαστών κλήθηκαν να δοκιμάσουν δύο διαφορετικά ξηρά κρασιά, ένα λευκό κι ένα κόκκινο, απαντώντας σε μία σειρά ερωτήσεων, τα συμπεράσματα των οποίων παρουσιάζονται παρακάτω, με βάση την ακόλουθη διαδικασία:

- Από τους 24 δοκιμαστές 16 ήταν επαγγελματίες και 8 οινόφιλοι.
- Η θερμοκρασία του χώρου ήταν σταθερή 16°C καθ' όλη τη διάρκεια της δοκιμής.
- Τα ποτήρια ήταν κρυμμένα καθ' όλη τη διάρκεια της δοκιμής, μην επιτρέποντας την οπτική επαφή και αναγνώρισή τους από τους δοκιμαστές. Επιπλέον ήταν σταθερά και δεν επιτρέπονταν η ανακίνησή τους.
- Κάθε δοκιμαστής δοκίμασε μόνος του, δίχως οπτικοακουστική επαφή με τους υπόλοιπους δοκιμαστές της ομάδας του.
- Δοκιμάστηκε πρώτα το λευκό κι έπειτα το ερυθρό κρασί.
- Το λευκό κρασί σερβιρίστηκε στους 10°C και το ερυθρό στους 15°C, σύμφωνα με το αρωματικού τους προφίλ.
- Κατά τη διάρκεια της δοκιμής ελεγχόταν η θερμοκρασία των κρασιών σε κάθε ποτήρι.

ΠΕΝΤΕ ΚΡΙΣΙΜΑ ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

Η στατιστική αξιολόγηση των αποτελεσμάτων της δοκιμής μας αποκαλύπτει μια σειρά χρήσιμων συμπερασμάτων σχετικά με τη φύση της εκφραστικότητας των σύγχρονων κρασιών, τη χρήση των ποτηριών ως ...►



Η **οινόφιλος** Ματούλα Σεραφείμ κατά τη **διάρκεια** της **οργανοληπτικής** δοκιμής του Wine Trails.



Ο οινόφιλος Μιχάλης Χουΐνης.

εργαλεία απόλαυσης αλλά και προώθησης των κρασιών.

- 95,8 % των δοκιμαστών θεωρεί πως η καταλληλότητα των ποτηριών θα πρέπει να εξετάζεται ανά ποικιλία ή ποικιλιακή σύνθεση.
- 95,8 % των δοκιμαστών θεωρεί πως η καταλληλότητα των ποτηριών θα πρέπει να εξετάζεται ανά είδος/ στυλ κρασιού.
- 95,8% των δοκιμαστών πιστεύει πως το ποτήρι του INAO δεν μπορεί να αναδείξει το σύνολο των αρωματικών χαρακτηριστικών των σύγχρονων κρασιών.
- 83,3% των δοκιμαστών θα επέλεγε ποτήρι για προσωπική ή επαγγελματική χρήση συνυπολογίζοντας το σχήμα και το σχεδιασμό -όχι το μέγεθος του ποτηριού.
- 83,3% των δοκιμαστών επέλεξε το ίδιο ποτήρι ως καταλληλότερο για την πλήρη και εντονότερη αρωματική έκφραση των κρασιών της δοκιμής.
- 66,0% θα πρότεινε και θα επέλεγε διαφορετικό ποτήρι για καθημερινή χρήση κατανάλωσης, σε σχέση με την επιλογή ποτηριού για δοκιμή ή επαγγελματική χρήση.
- 66% των δοκιμαστών θα εξέταζε το ενδεχόμενο να επιλέξει κάποιο «άλλο-τρίτο» ποτήρι ανεξάρτητο των 2 επιλεγμένων ως «καθημερινό» και «δοκιμής», ως «ενδιάμεσο».

ΤΑ ΠΟΤΗΡΙΑ ΤΗΣ ΔΟΚΙΜΗΣ

1) ARCOROC Wine tasting black glass type INAO

Πρόκειται για την έγχρωμη εκδοχή του κλασικού ποτηριού δοκιμής κρασιών. Σχεδιάστηκε με την επίβλεψη του INAO ως πολύ-εργαλείο, δηλαδή ως το ποτήρι που εξέφραζε τον μέσο όρο των σημαντικότερων χαρακτηριστικών κάθε τύπου κρασιού.

2) SPIEGELAU Expert tasting Glass

Πρόκειται για ένα ποτήρι που σχεδιάστηκε, για ν' αναδείξει και να εκφράσει τη διαρκώς αυξανόμενη ένταση των αρωματικών και γευστικών χαρακτηριστικών των κρασιών. Κατά κοινή διαπίστωση στην παγκόσμια βιομηχανία κρασιού, το ποτήρι INAO αδυνατούσε ν' ακολουθήσει την ε-



Ξέλιξη της αρωματικής έντασης των σύγχρονων κρασιών.

3) RIEDEL Ouverture restaurant red wine 480

Η Riedel το χαρακτηρίζει ως το ποτήρι που δεν θα σας απογοητεύσει ποτέ, προσφέροντας το μάλιστα ως δώρο σε όσους παρακολουθούν το 1ο έτος του Ευρωπαϊκού προγράμματος του Ινστιτούτου των Masters of Wine.

4) LUIGI BORMIOLLI Supremo Chianti

Σχεδιάστηκε, όπως όλη η σειρά Supremo, για τη μεγιστοποίηση της έκφρασης των αρωματικών χαρακτηριστικών των σύγχρονων κρασιών. Το συγκεκριμένο ποτήρι αποτελεί την πρόταση της εταιρείας ως ποτήρι γενικής χρήσης – νέας εποχής και σχεδιασμού. Επιπλέον, είναι καθαρό μολύβδου, ιδιαίτερα ανθεκτικό στην έντονη χρήση και διαθέτει σχήμα που ευνοεί τόσο τον έλεγχο της ποσότητας σερβιρίσματος, όσο και την έκφραση του κρασιού.

5) SPIEGELAU Festival Degustation Chianti

Σε κοινή γραμμή με την Riedel η Spiegelau χαρακτηρίζει το συγκεκριμένο ποτήρι ως το μέτρο, δοχείο ή εργαλείο αν προτιμάται που μπορεί να αναδείξει όλα τα χαρακτηριστικά των σύγχρονων κρασιών, ανεξαρτήτως τύπου και μεθόδου παραγωγής.

6) CHEF & SOMMELIER Open up Universal tasting

Προϊόν σχεδιασμού μίας γραμμικής και μίας εκθετικής καμπύλης, αποτελεί ουσιαστικά τον συνδυασμό δύο δοχείων. Ενώ για τον έλεγχο της ποσότητας σερβιρίσματος, κι ενός για την έκφραση και ανάδειξη των αρωματικών χαρακτηριστικών του κρασιού. Ιδιαίτερα ανθεκτικό στην έντονη χρήση.

ΤΑ ΚΡΑΣΙΑ ΤΗΣ ΔΟΚΙΜΗΣ

ΛΕΥΚΟ: ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ ΔΡΥΟΣ ΚΤΗΜΑ ΚΑΡΑΔΗΜΟΥ 2013

ΕΡΥΘΡΟ: ROSENBLUM CELLARS ZINFANDEL 2012



..... info

ΕΙΣΑΓΩΓΕΣ ΚΑΙ ΔΙΑΝΟΜΕΙΣ ΠΟΤΗΡΙΩΝ ΚΡΑΣΙΟΥ

ARCOROC και Chef & Sommelier: YALCO A.E

Τηλέφωνο γραφείων Αθήνας: 210 6299999

Τηλέφωνο γραφείων Θεσ/κης: 2310 573300

SPIEGELAU: 1) Ευτυχιάδης, Αξεσουάρ κρασιού Μετσόβου 42 Π.Φάληρο 17563, Τηλέφωνο: 210 9889083

2) Oinoline wine accessories, Σόλωνος 28 Αγ.

Δημήτριος 17341, Τηλέφωνο: 210 9343133

RIEDEL: ΔΗΜΗΤΕΡ Α.Ε:

13ο χλμ. Εθνικής Οδού Αθηνών Λαμίας, Κηφισιά - Νέα

Κηφισιά 14564, Τηλέφωνο: 210 8076705

LUIGI BORMIOLLI: ΚΩΣΤΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ

Θεσσαλονίκης 1-3, (κεντρική είσοδος από Μετσόβου 3),

183 46 Μοσχάτο, Αθήνα, Τηλέφωνο: 210 48 39 700



ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ Μαρία Νέτσικα

Η ΚΑΒΑ ΤΗΣ ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑΣ

ΕΤΙΚΕΤΕΣ *Εγχώριες ντίβες*

ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ, ΟΙΝΟΠΟΙΑ ΣΥΜΕΩΝΙΔΗ

Σπινθηροβόλα χροιά, ευχάριστη μύτη με ώριμα λευκά φρούτα, φρεσκάδα γεύσης. Ένα φινετσάτο κρασί από το Ελαιοχώρι Καβάλλας, που κάνει πολύ καλή παρέα με τα ζυμαρικά με λευκές σάλτσες.

ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ, ΚΤΗΜΑ ΡΩΞΑΝΗ ΜΑΤΣΑ

Τυπική Μαλαγουζιά, αντανακλά τη δουλειά της Ρωξάνης Μάτσα στο οικογενειακό της κτήμα στην Παλλήνη Αττικής. Η μύτη εκφράζεται με τη συνύπαρξη φρέσκων φρούτων, βερίκοκου, εσπεριδοειδών. Στο στόμα είναι δροσιστική, με όχημα την οξύτητα.

ΚΑΛΟΓΕΡΙ, ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΠΑΠΑΓΙΑΝΝΑΚΟΥ

Στο βραβευμένο βιοκλιματικό οινοποιείο του στα Μεσόγεια, ο Βασίλης Παπαγιαννάκος οινοποιεί μια χρυσοκίτρινη, ντελικάτη Μαλαγουζιά. Ένα θαυμάσιο μαλακό κρασί, τελειώνει με ευπρόσδεκτη φρεσκάδα και μετρημένα αρώματα φρούτων που ευφραίνουν την ψυχή μας.

ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ, ΚΤΗΜΑ ΑΒΑΝΤΙΣ

Μια φρέσκια εκδοχή της Μαλαγουζιάς την οποία μπορούμε να προμηθευτούμε αποκλειστικά από το οινοποιείο του κτήματος που βρίσκεται στην Εύβοια. Δροσιστικό κρασί με ζωηρό τελείωμα και τη μύτη να ανοίγει σε λουλουδάτο φόντο που υπογραμμίζεται από ώριμα εσπεριδοειδή και σεμνές ορυκτές νότες.

ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ, ΑΠΟΣΤΟΛΟΣ ΛΥΚΟΣ

Κρασί λουσμένο στο χρυσαφί φως που αναδύεται από το όνομα και μόνο του σταφυλιού. Κομψό με φίνες λουλουδέχνες ανάσες και γεμάτο με τη φρεσκάδα των εσπεριδοειδών. Έρχεται από την Κάρυστο της Εύβοιας και είναι ό,τι πρέπει για τα ανοιξιάτικα γεύματα.

ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ, ΤΕΤΡΑΜΥΘΟΣ

Αυτή η εκδοχή της Μαλαγουζιάς από το Άνω Διακοφτό Αιγιαλείας δίνει έμφαση στο φρούτο. Κλασικά και έντονα τα αρώματα, μεταξένια η αίσθηση στο στόμα, ισορροπεί θαυμάσια από την οξύτητα. Το άνετο, μακρύ τελείωμα ολοκληρώνει την απολαυστική εμπειρία.

Χρυσοκίτρινη και ντελικάτη

Λουλουδέχνες, πιπεράτες νότες, σατινένια δομή και μαλακιά γεύση. Δεν υπάρχει περίπτωση να μην αναγνωρίσεις τη Μαλαγουζιά

Η καταγωγή της Μαλαγουζιάς φέρεται να είναι η Αιτωλοακαρνανία. Σε παλαιότερα χρόνια μεγάλες εκτάσεις της ευρύτερης Ναυπακτίας ήταν καλυμμένες με την ποικιλία αυτή. Κάποτε όμως εγκαταλείφθηκε, προφανώς λόγω της προσοχής που απαιτεί, γιατί το σταφύλι είναι ευαίσθητο στην οξείδωση. Στη δεκαετία του 1970, η Μαλαγουζιά εθεωρείτο εξαφανισμένη και την ήξεραν ελάχιστοι. Και θα είχε εξαφανιστεί, αν δεν είχε φυτευτεί δοκιμαστικά στο Κτήμα Πόρτο Καρράς στη Χαλκιδική. Ο οινολόγος και οινοποιός Βαγγέλης Γεροβασιλείου θυμάται: «Το 1977, όταν πρωτοξεκίνησα ως οινολόγος στο Porto Carras, βρήκα τον πειραματικό αμπελώνα όπου ο αείμνηστος καθηγητής Αμπελουργίας του Πανεπιστημίου Θεσσαλο-

νίκης Βασίλης Λογοθέτης είχε συλλέξει διάφορες ποικιλίες ξεχασμένες, που εκείνη την εποχή ήταν άγνωστες. Μεταξύ αυτών και η Μαλαγουζιά. Τρώγοντας μερικές ρώγες, διαπίστωσα το ποιοτικό δυναμικό της και έκανα θυμάμαι ένα βαρέλι λευκό γλυκό κρασί που μοσχομύριζε κιτρολέμονο. Αυτό το κρασί, το οποίο δοκίμασε αργότερα η κυρία Κουράκου και ενθουσιάστηκε, στάθηκε αφορμή να πολλαπλασιάσουμε τα λιγοστά κλήματα που είχαμε και σε λίγα χρόνια -το 1980- κάναμε στο Porto Carras το πρώτο ξηρό από Μαλαγουζιά. Έτσι διεσώθη η ποικιλία, γιατί αργότερα ο πειραματικός αμπελώνας εγκαταλείφθηκε και θα χανόταν σίγουρα και η Μαλα-





γουζιά. Στη συνέχεια, για πρώτη φορά εκτός Porto Carras, η Μαλαγουζιά φυτεύτηκε το 1981 στον δικό μου αμπελώνα, σε μία έκταση 40 στρμ. που σήμερα φτάνει τα 145 στρμ. Αργότερα ενδιαφέρθηκε το Ινστιτούτο Οίνου και ο κύριος Σωτηρόπουλος ζήτησε κληματίδες οι οποίες δόθηκαν στον αμπελουργό και οινοποιό Θανάση Παρπαρούση και εκείνος έδωσε εμβόλια στη Ρωξάνη Μάτσα. Σήμερα έχει διαδοθεί σχεδόν σ' όλη την Ελλάδα. Καλλιεργείται ακόμη και σε ακατάλληλες, υγρές και εύφορες περιοχές, με αποτέλεσμα να μη δίνει πάντα άριστα χαρακτηριστικά». Συνεπώς, η Μαλαγουζιά είναι μια ποικιλία διηγείται με σαφή τρόπο πώς οι Έλληνες οινοποιοί ανακαλύπτουν το ποιοτικό δυναμικό του εγχώριου αμπελώνα. 🌿

Ωραιότατη έκφραση με άφθονα εσπεριδοειδή, ξερά βερίκοκα και πιπεράτη επίγευση. Αυτή η φρέσκια και κομψή Μαλαγουζιά κλείνει στο ποτήρι της τον ήλιο της Χαλκιδικής.

Πίσω από τη γοητεία του κρασιού βρίσκονται εμπειρία και η τελειομανία του δημιουργού. Χρυσάφενιο και πυκνό με νότες αγριοπούλουδων, τυλιγμένες σε αρώματα μαρμελάδας πορτοκαλιού. Από την Επανομή.

Λαμπερό λευκοκίτρινο κι όλο φρεσκάδα, από τις πλαγιές του Βερτίσκου. Θα αναγνωρίσετε τη λεμονάτη πινελιά δίπλα στο διακριτικό, φινό άρωμα ροδάκινων και mango. Πλούσιο και μαλακό, με δροσιστική οξύτητα.

«Ελληνική» μύτη που συνδυάζει ανοιξιάτικα άνθη με βότανα του βουνού. Στο θερμόαιμο στόμα, η ισορροπία είναι η λέξη-κλειδί: Η φρεσκάδα χέρι-χέρι με τον πλούτο. Ένα κρασί υψηλών τόνων από τον Ασκό.

Ετοιμαστείτε για μύτη με λευκά φρούτα και ορυκτές και πράσινες νότες. Η πλούσια, πικάντικη γεύση προσγειώνεται απαλά στον ουρανίσκο, για να σβήσει ήρεμα και αργά. Από το αμπελοτόπι Χελώνες στο Αμύνταιο.

Αέρινο και μεταξένιο, σούπερ φρουτώδες με καθαρή μύτη ροδάκινου, τριαντάφυλλου, αξιαγάπητη φινέτσα και δροσιστική οξύτητα. Αυτή η Μαλαγουζιά από το Μικροχώρι Δράμας αναδεικνύεται σε τέλειο απεριτίφ για την άνοιξη.

ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ, ΚΤΗΜΑ ΠΟΡΤΟ ΚΑΡΡΑΣ



ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ, ΚΤΗΜΑ ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ



ΔΟΥΡΕΙΟΣ ΛΕΥΚΟΣ, ΜΠΑΜΠΑΤΖΙΜΟΠΟΥΛΟΥ



ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ, ΚΤΗΜΑ ΑΡΒΑΝΙΤΙΔΗ



ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ, ΚΤΗΜΑ ΑΛΦΑ



ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ, ΚΤΗΜΑ ΤΕΧΝΗ ΟΙΝΟΥ



ΕΤΙΚΕΤΕΣ *Εγχώριες ντίβες*

ΟΙΝΙΚΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ

ΑΣΠΡΟΛΙΘΙ

ΡΟΔΙΤΗΣ ΣΤΑ ΚΑΛΥΤΕΡΑ ΤΟΥ

Σε έναν χαρισματικό αμπελότοπο, που απολαμβάνει τη θαλάσσια αύρα του Κορινθιακού, ενώ συγχρόνως τα βουνά της Κεντρικής Πελοποννήσου τον προστατεύουν από τους ζεστούς καλοκαιρινούς νοτιάδες, γεννιέται το κλασικό Ασπρολίθι, του Άγγελου Ρούβαλη

Βρισκόμαστε στις βορειοδυτικές ακτές της Πελοποννήσου, έξω από το Αίγιο. Η περιοχή ονομάζεται Αιγιαλεία και είναι ένα εξαιρετικό φυσικό τοπίο με εκπληκτική θέα στη θάλασσα. Οι πλαγιές ξεκινούν με μαλακούς λόφους πάνω από τον Κορινθιακό και φτάνουν σε οροπέδια και ορεινά χωριά έως τα Καλάβρυτα. Μια ζώνη της οποίας οι αρετές αναφέρονται από τον Πausanias ακόμα στα «Αχαϊκά» του.

Εκτός των άλλων, όμως, η Αιγιαλεία είναι κι ένας χαρισματικός αμπελότοπος. Οι αμπελώνες βρίσκονται σε βορινές πλαγιές με υψόμετρο 300 έως και 900 μ. Σ' αυτή την περιοχή δραστηριοποιείται η οινοποιία Οινόφορος. Η συμβολή της στη στροφή των αμπελουργών της περιοχής προς την καλλιέργεια παλιών ντόπιων σταφυλιών, όπως το Λαγόρθι και η Βολίτσα, που κινδύνεψαν να χαθούν, ήταν καθοριστική.

Τα κρασιά της Οινόφορος τα δοκιμάζουμε στο οينوποιείο της που είναι κτισμένο στην πλαγιά του λόφου του Αιγίου, σε πέντε διαφορετικά επίπεδα. Μ'

αυτόν τον τρόπο οι δημιουργοί του θέλησαν ν' αναδείξουν αξίες της παραδοσιακής οينوποίησης, όπως η φυσική ροή και η βορινή έκθεση, σε συνδυασμό με τις σύγχρονες τεχνικές. Ορισμένα, όπως το Ασπρολίθι, έχουν εδώ και δεκαετίες καταξιωθεί στις συνειδήσεις των οινόφιλων καταναλωτών.

Ο Άγγελος Ρούβαλης, ο οινολόγος και δημιουργός της Οινόφορος, θυμάται: «...με στοιχειώδη υποδομή βγαίνει, το 1991, το Ασπρολίθι σοδειάς '90. Και η επιτυχία που έχει τότε σηματοδοτεί τις αλλαγές στο ελληνικό κρασί. Θυμάμαι τον Στεργίδη που έγραφε ότι το Κτήμα Γεροβασιλείου και το Ασπρολίθι σηματοδοτούν μια αλλαγή στο ελληνικό κρασί, τον Ποταμιάνο που το χαρακτήρισε το πρώτο ελληνικό Grand Cru, και άλλους ύμνους για την περιοχή και το κρασί της».

Το Ασπρολίθι, ως ΟΠΑΠ Πάτρα, παράγεται αποκλειστικά από Ροδίτη που καλλιεργείται στην ορεινή Αιγιαλεία, και αποτελεί μια κλασική και ομολογουμένως από τις καλύτερες εκφράσεις του σταφυλιού.

Άκρως γοητευτικός ο φρουτώδης χαρακτήρας ξαφνιάζει με την κομψότητα των αρωμάτων και την κοφτερή οξύτητα

*Μετά από 12 μήνες σε γαλλικά
δρύινα βαρέλια (60% καινούργια),
εκφράζεται με ατόφια, παραδοσιακή,
αλλά συναρπαστική μορφή*



ΕΝΑ SINGLE VINEYARD ΜΕ ΤΕΧΝΗ 130 ΧΡΟΝΩΝ

Η καινούργια ετικέτα της Boutari με επιλεγμένο Ξινόμαυρο 2007 είναι αφιερωμένη στη χρονιά που ξεκινά η ιστορία της οινοποιίας. Συγχρόνως αποδεικνύει περίτρανα τα 130 χρόνια εμπειρίας της εταιρείας στη Νάουσα και το Ξινόμαυρο, η παραγωγή του οποίου ευνοείται από το οικοσύστημα της περιοχής

Νάουσα, η περίφημη ζώνη παραγωγής ερυθρών κρασιών της Βόρειας Ελλάδας είναι συνώνυμη με το Ξινόμαυρο. Κι αυτό γιατί το εκλεκτό σταφύλι εδώ φτάνει εύκολα στην τέλεια ωρίμανση. Εμφανίζεται με αξιόλογο δυναμικό σε αρώματα ζύμωσης και παλαίωσης, αλλά επίσης και με ισορροπία στις περιεκτικότητες σακχάρων - οξέων - τανινών. Είναι το οικοσύστημα που το ευνοεί για παραγωγή ερυθρών κρασιών επιδεκτικών παλαίωσης.

Οι αμπελώνες της Νάουσας έχουν προνομιακή θέση. Είναι εγκατεστημένοι στις νοτιοανατολικές πλαγιές του Βερμίου κι έτσι προφυλάσσονται από τους ψυχρούς βόρειους ανέμους, ενώ συγχρόνως επωφελούνται από τις

ακτίνες του μεσημεριανού ήλιου. 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.

Δεν πρέπει φυσικά να υποτιμήσουμε τις φροντίδες και την αγάπη των Ναουσαίων αμπελουργών για το σταφύλι και το κρασί τους. Και μετά τη σκυτάλη παίρνουν οι οινοποιοί. Φτιάχνουν ένα κρασί με πλούσιο χαρακτηριστικό άρωμα φρούτων που -κατά τον ένα (υποχρεωτικό από τη νομοθεσία) χρόνο παλαίωσης σε δρύινα βαρέλια- εξελίσσεται σε μπουκέτο μπαχαρικών με νότες ντομάτας. Τότε μαλακώνουν και οι

τανίνες που χαρίζουν στο κρασί καλή δομή και πλούτο.

Πρωτοπόρος στη ζώνη, η εταιρεία Boutari για την παραγωγή του 1879, Boutari Legacy επιλέγει Ξινόμαυρο από ένα εξαιρετικό αμπελοτόπι στον Τρίλοφο. Η οινοποίηση γίνεται στο μεγάλο παραγωγικό κέντρο της, στη Στενήμαχο, στις ανατολικές παρυφές του Βερμίου.

Πορφυρό χρώμα, στιβαρή δομή, μύτη γεμάτη αρώματα δαμάσκηνου, βοτάνων και τοματοχυμού, πολυδιάστατη γεύση. Ένα Single Vineyard κρασί που προσδοκά να μυήσει τον σύγχρονο καταναλωτή στο πολύπλευρο και συναρπαστικό Ξινόμαυρο. 🌿

Ετικέτες *Εγχώριες ντίβες*

ΝΕΕΣ ΚΥΚΛΟΦΟΡΙΕΣ

ΚΑΙ ΆΛΛΑ ΟΙΝΙΚΑ ΝΕΑ

ΜΕΣΕΝΙΚΟΛΑ 2010 DOMAINE MESSENICOLAS BY G. KARAMITROS

Περιοχή του, ο όμορφος Μεσσηνικόλας Καρδίτσας. Ποικιλίες του, το Μαύρο Μεσσηνικόλα που καλλιεργείται μόνο εδώ (70%) και το Syrah. Αυτό το σχετικά πρόσφατο Π.Ο.Π. διαθέτει φωτεινό χρώμα, μύτη που ελευθερώνει καπνό και μπαχάρια, γευστική φινέτσα και νοστιμιά.



ΟΡΕΙΝΟΣ ΗΛΙΟΣ 2014, ΛΕΥΚΟΣ, SEMELI

Νέα εμφάνιση, αλλά και καινούργια ποικιλιακή σύνθεση για τον Λευκό Ορεινό Ήλιο. Μοσχοφίτερο από τη Μαντίνεια και Sauvignon Blanc από την Αιγιάλεια είναι υπεύθυνα για τα ροδοπέταλα και τα εσπεριδοειδή -αντίστοιχα- της μύτης, για τη φινετσάτη γεύση και τη φρεσκάδα.



ΡΟΜΠΟΛΑ ΒΑΡΕΛΙ 2013, ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΩΝ ΡΟΜΠΟΛΑΣ ΚΕΦΑΛΛΗΝΙΑΣ

Η Robola Coop οينوποιεί Ρομπόλα από επιλεγμένους ορεινούς αμπελώνες στα Ομαλά -τους ίδιους με το San Gerasimo. Μετά από 6 μήνες σε δρύινο βαρέλι Nardalié το κρασί εμφανίζεται με ωραία ισορροπία φρούτου-Βανίλιας, γεμάτης γεύσης-ζωηρής οξύτητας.



VIIGNIER 2014, ΚΤΗΜΑ ΠΑΛΥΒΟΥ

Ένα ακόμη κρασί δυναμίτης από τον Γιώργο Παλινό. Το Viognier που

ζύμωσε σε καινούργια δρύινα βαρέλια για 20 ημέρες. Ποιο είναι το αποτέλεσμα;

Χρυσόκίτρινο χρώμα και ανοιχτό άρωμα, στο οποίο τα φρούτα αγκαλιάζονται από τη

φύνα δρύινη ανάσα. Στο στόμα η αίσθηση του όγκου ισορροπεί με το νεύρο.



ΔΟΚΙΜΑΣΤΕ ΑΚΟΜΗ

TO WINE TRAILS ΠΡΟΤΕΙΝΕΙ

ΑΡΤΕΜΙΣ ΚΤΗΜΑ ΟΛΥΜΠΙΑ ΓΗ

Ένας δροσερός ροζέ ξηρός οίνος από Syrah. Υπέροχο χρώμα ώριμου ροδιού με τριανταφυλλιά ανταύγειες. Αρώματα ακακίας, ροδιού και τριαντάφυλλου κυριαρχούν στη μύτη και η φράουλα στη γεύση. Ένα φρέσκο και ισορροπημένο κρασί με ευγενική οξύτητα και ευχάριστη επίγευση. Συνδυάζεται υπέροχα με κίτρινα τυριά, πουλερικά και λαδερά.



ΜΟΣΧΑΤΟ ΤΥΡΝΑΒΟΥ ΛΕΥΚΟ

Λευκός ξηρός από Μοσχάτο Τυρνάβου 100%. σοδειά 2014. Ερυθρή ποικιλία σε λευκή οينوποίηση με 13% vol. Εντυπωσιακό χρυσόκίτρινο χρώμα, φρουτώδης διάθεση και αρώματα τριαντάφυλλου και κίτρινων φρούτων. Ταιριάζει με θαλασσινά και λευκά κρέατα.



SELECTION RED LAFAZANIS

Ερυθρός ξηρός ΠΓΕ Πελοπόννησος. Ξεχωριστός συνδυασμός Αγιωργίτικου και Cabernet Sauvignon, με κλασική ερυθρή οينوποίηση και παλαίωση σε δρύινα βαρέλια. Ισορροπημένο σύνολο με βελούδινη επίγευση. Απολαμβάνεται μόνο ή συνοδεύει κρέατα με κόκκινες σάλτσες και κίτρινα τυριά.



ΝΙΚΗ ΕΚΤΟΣ ΕΔΡΑΣ

ΤΡΙΓΩΝΟ ΜΑΥΡΟ- ΤΡΑΓΑΝΟ 2011

Wine
Trails
επιλογή



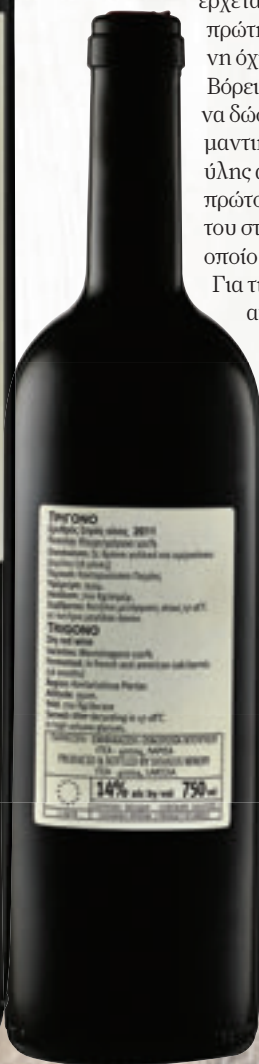
Το ΤΡΙΓΩΝΟ είναι το αποτέλεσμα μιας φιλοσοφίας που δομήθηκε με αργούς ρυθμούς και προέκυψε μέσα από την αναζήτηση για το ποιες είναι οι προϋποθέσεις για τη δημιουργία ενός κρασιού, που θα έχει την προοπτική να προκαλέσει το ενδιαφέρον της αγοράς. Η φιλοσοφία αυτή βασίζεται στην αρχή ότι για τη δημιουργία ενός κρασιού με διαφορετικό χαρακτήρα, δεν αποτελεί απαράβατο κανόνα το να βρίσκονται κάτω από την ίδια «στέγη» ο αμπελώνας, το οινοποιείο και η εμπορική διάθεση του κρασιού, εκτός βέβαια κι αν πρόκειται για οίνους με ονομασία προέλευσης.

Έτσι ακριβώς γεννήθηκε και η ιδέα για την οινοποίηση του ΤΡΙΓΩΝΟ (αυτό που προέρχεται από τρεις γονείς), όταν εντοπίστηκε μια εξαιρετικής ποιότητας πρώτη ύλη από την ποικιλία Μαυροτράγανο και μάλιστα καλλιεργημένη όχι στην παραδοσιακή ζώνη προέλευσής της (Κυκλάδες), αλλά στη Βόρειο Ελλάδα. Σε αυτή την πρώτη ύλη αναγνωρίστηκε η δυνατότητα να δώσει ένα αποτέλεσμα με διαφορετικό χαρακτήρα της ποικιλίας. Σημαντικό ρόλο στο τελικό αποτέλεσμα έπαιξε η διαχείριση της πρώτης ύλης από το οινοποιείο που ανέλαβε την οινοποίηση του κρασιού. Ο πρώτος τρύγος του ΤΡΙΓΩΝΟ έγινε το 2011 και μόλις άρχισε η διάθεσή του στην αγορά. Ακολουθεί ο τρύγος του 2012 με την ίδια ποικιλία, το οποίο έχει εμφιαλωθεί και θα διατεθεί όταν κριθεί ότι είναι έτοιμο.

Για τις επόμενες οινοποιήσεις του ΤΡΙΓΩΝΟ έχει ήδη ξεκινήσει η αναζήτηση της επόμενης ποικιλίας, που θα διαθέτει τις ανάλογες προϋποθέσεις, ώστε από την οινοποίησή της να έχουμε ένα αποτέλεσμα που θα αναδεικνύει έναν διαφορετικό χαρακτήρα της ποικιλίας.

ΤΡΙΓΩΝΟ 2011

Ερυθρός ξηρός οίνος
Ποικιλία: Μαυροτράγανο 100%
Οινοποίηση: Σε δρύινα γαλλικά και αμερικανικά βαρέλια (18 μήνες)
Περιοχή: Κονταριώπιστα Πιερίας
Υψόμετρο: 350 μ.
Απόδοση: 700 κλά/στρμ.
Παραγωγή-Εμφιάλωση: Οινοποιία Ντούγκου
Εμπορική Διάθεση: ΛΙΘΟΙΝΟΝ
wine & accessories



MILOS, ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟ ΧΙΛΤΟΝ



Από τα **οργανοληπτικά** χαρακτηριστικά του νέου οίνου ξεχωρίζουν τα **διακριτικά** αρώματα κυρίως **εσπεριδοειδών**, οι νότες ιωδίου και η αίσθηση **ορυκτότητας**

που **περιμένει** υπομονετικά να κάνει με το πέρασμα του χρόνου πιο **έντονη** την παρουσία της. Το σώμα είναι **ζωηρό**, πλούσιο και καλά δομημένο με **επίμονη** επίγευση με φρουτώδη διάρκεια.

ΝΕΟ «ΤΣΕΛΕΠΟΣ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ» ΑΠΟ ΤΟΝ ΑΜΠΕΛΩΝΑ ΤΟΥ ΧΡΥΣΟΥ

Το νέο του κρασί, μια Σαντορίνη ΠΟΠ, παρουσίασε στις 18 Φεβρουαρίου στο εστιατόριο Milos του ξενοδοχείου Hilton στην Αθήνα, ο οινολόγος Γιάννης Τσέλεπος, ιδιοκτήτης του Κτήματος Τσέλεπου στην Αρκαδία. Το κρασί, με όνομα «Τσέλεπος Σαντορίνη», είναι το αποτέλεσμα της συνεργασίας του με την οικογένεια Χρυσού, που διαθέτει ιδιόκτητους αμπελώνες 120 στρμ. στη Σαντορίνη και το κοινό εγχείρημα αποτελεί μια προσπάθεια αξιοποίησης του αμπελώνα της οικογένειας Χρυσού, η σταφυλική παραγωγή του οποίου μέχρι σήμερα διατίθεται στον τοπικό συνεταιρισμό. «Έχοντας αναδειξει τα αμπελοτόπια της Μαντίνειας και της Νεμέας με αμπελώνες και οινοποιεία που δημιουργήσαμε σε αυτές τις δύο περιοχές, θελήσαμε να ανταποκριθούμε στην πρόκληση που παρουσιάζει ο αμπελώνας της Σαντορίνης για κάθε οινοποιό», δήλωσε χαρακτηριστικά ο Γ. Τσέλεπος.

ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΕΧΡΗΣ

«ΚΕΧΡΙΜΠΑΡΙ» ΚΑΙ «ΔΑΚΡΥ ΤΟΥ ΠΕΥΚΟΥ» ΣΤΗΝ ΚΟΡΥΦΗ ΤΩΝ ΦΕΤΙΝΩΝ VINALIES

Το «Κεκριμπάρι» και «Το Δάκρυ του Πεύκου», οι δύο ρετσίνες με την υπογραφή ποιότητας του οινολόγου-οινοποιού Στέλιου Κεχρή, απέσπασαν δύο χρυσά μετάλλια στις Vinalies Internationales, τον διαγωνισμό της Ένωσης Οινολόγων Γαλλίας που τελεί υπό την αιγίδα του Ο.Ι.Ν. και πραγματοποιήθηκε στο Παρίσι από 27 Φεβρουαρίου έως 3 Μαρτίου. Για το «Κεκριμπάρι», αποτελεί το πρώτο χρυσό εκτός ελληνικών συνόρων. Για «Το Δάκρυ του Πεύκου», τη μοναδική ρετσίνα που έχει βραβευθεί με μεγάλο χρυσό μετάλλιο σε διεθνή διαγωνισμό, είναι το ένατο χρυσό και το δεύτερο για το 2015 (προηγήθηκε το χρυσό στον 15ο Διεθνή Διαγωνισμό Θεσσαλονίκης).

ESCAPE & ΟΡΕΙΝΕΣ ΔΙΑΔΡΟΜΕΣ

Νέες ετικέτες για τον Ζοϊνο

Διευρύνει την γκάμα των ποικιλιακών οίνων της Zoinos Winery SA ο νέος κωδικός της σειράς «Ορεινές Διαδρομές», οίνος ερυθρός πολυποικιλιακός ημίγλυκος από ποικιλίες Βλάχικο, Μπεκάρι και Αγιωργίτικο. Παράλληλα το τελευταίο δημιούργημά της, Escape, ροζέ και λευκός φυσικός αφρώδης οίνος από εξαιρετές ελληνικές ποικιλίες, προϊόν δεύτερης ζύμωσης με τη μέθοδο κλειστής δεξαμενής για την παραγωγή φυσικής, έρχεται να προσθέσει μια αίσθηση φρεσκάδας στην γκάμα των προϊόντων του οινοποιείου.



ΜΕΧΡΙ 5 ΑΠΡΙΛΙΟΥ ΣΤΟ FACEBOOK

Κάνε like και κέρδισε

Είσαι Ταύρος; Είσαι χαρκτηρς στοχαστικός αλλή με μία τομήρη καρδιά, έτοιμος να δοκιμάσεις νέες γεύσεις; Είσαι Δίδυμος και διατηρείς το χιούμορ σου και στις πιο απρόοπτες καταστάσεις; Όποιο ζώδιο κι αν είσαι, ανακάλυψε εύκολα ποιο από τα αγαπημένα κρασιά του Άγγελου Ρούβαλη - Ασπρολίθι, σειρά φρέσκων κρασιών Μικρός Βοριάς, σειρά οίνων παλαιώσης ΙΑΝΟΣ -είναι αυτό που σου ταιριάζει! Μπες στη σελίδα facebook του οινοποιείου «ANGELOS ROUVALIS WINERY», κάνε like, δήλωσε το ζώδιό σου και απάντησε σε 4 ερωτήσεις. Πέντε τυχεροί θα κερδίσουν ένα κιβώτιο από το κρασί που τους ταιριάζει. Ο διαγωνισμός θα διαρκέσει μέχρι τις 5 Απριλίου.

Άγγελος
ΡΟΥΒΑΛΗΣ



Τρία νέα λευκά κρασιά από τη Νεμέα, η Μαλαγουζιά, η Κυδωνίτσα και η Σκλάββα.

ΝΕΕΣ ΕΤΙΚΕΤΕΣ ΑΠΟ ΤΟΥΣ ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ ΖΑΧΑΡΙΑ

Μια από τις παλαιότερες οινοπαραγωγικές εταιρείες της Νεμέας, οι Αμπελώνες Ζαχαριά, κυκλοφόρησαν πρόσφατα τρία νέα κρασιά από τις σπάνιες ποικιλίες Σκλάββα και Κυδωνίτσα και τη διάσημη Μαλαγουζιά. Η Σκλάββα, μια πολύ παλιά λευκή ποικιλία που παλαιότερα συνθιζόταν να καλλιεργείται διάσπαρτα μέσα στους αμπελώνες του Αγιωργίτικου, εμφανίζεται πειραματικά από τους Αμπελώνες Ζαχαριά. Πρώμη και με πλούσιο αρωματικό χαρακτήρα, δίνει το ομώνυμο κρασί που χαρακτηρίζεται από λαμπερό χρώμα με γκριζωπές ανταύγειες. Η Κυδωνίτσα, σπάνια γηγενής ποικιλία της Πελοποννήσου, δίνει ένα κρασί που χαρακτηρίζεται από λαμπερό κίτρινο χρώμα με πρασινωπές ανταύγειες. Τέλος, η φινετσάτη Μαλαγουζιά Ζαχαριά είναι ένα κρασί που χαρακτηρίζεται από σκρό κίτρινο χρώμα με πρασινωπές ανταύγειες και μεγάλη αρωματική ένταση. Και τα τρία νέα λευκά κρασιά έκαναν το ντεμπούτο τους κατά τη διάρκεια του Athens Wine Week από την 1η έως και τις 8 Μαρτίου.



ΑΠΟ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ ΩΣ ΓΕΡΜΑΝΙΑ

Δεν γνωρίζουν σύνορα οι διακρίσεις για το ΒΑΕΝΙ

Νέες τιμητικές διακρίσεις κατέλαβαν οι οίνοι του ΒΑΕΝΙ ΝΑΟΥΣΑ στον 15ο Διεθνή Διαγωνισμό Θεσσαλονίκης. Συγκεκριμένα, ο ερυθρός ΠΟΠ Νάουσα Grande Reserve 2008 τιμήθηκε με Χρυσό και ο ερυθρός ΠΟΠ Δαμασκηνός με Ασημένιο. Παράλληλα τα κρασιά του Συνεταιρισμού ξεχώρισαν και σε γευσίγνωσία στη Γερμανία από τον ευρωπαϊκό οδηγό οίνου Wein-Plus.



ΜΕ ΓΛΥΚΑΝΙΣΟ ΚΑΙ ΚΡΟΚΟ

ΤΣΙΠΟΥΡΟ ΧΡΥΣΑΦΙ

Δύο χρυσά μετάλλια στον 1ο Διαγωνισμό Αποσταγμάτων της Θεσσαλονίκης απέσπασε ο Αγροτικός Οινοποιητικός Συνεταιρισμός Τυρνάβου για το Τσίπουρο με γλυκάνισο και το Τσίπουρο με κρόκο (σαφράν).

ΚΤΗΜΑ ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ

Σάρωσε τα μετάλλια

Τρία Χρυσά, 5 Ασημένια και μία ειδική διάκριση στον Διεθνή Διαγωνισμό Οίνου Θεσσαλονίκης όπως και 2 Ασημένια Μετάλλια από τον διεθνή διαγωνισμό οίνου της Γερμανίας, Mundus Vini, απέσπασε το Κτήμα Γεροβασίλειου. Στη Θεσσαλονίκη τα Χρυσά αφορούν τα: Chardonnay 2014, Sauvignon Blanc 2014, Syrah 2011 και τα Ασημένια τα: Evangelo 2010, Λευκό 2014, Avaton 2012, Viognier 2014, Evangelo 2011. Ειδική Διάκριση για το Chardonnay 2014, ως ο οίνος με την υψηλότερη βαθμολογία που παράγεται από Αμπελώνες Ολοκληρωμένων Διαχειρίσεων. Στη Γερμανία Ασημένια Μετάλλια απέσπασαν τα Μαλαγουζιά 2014 και Avaton 2012.



ΚΕΦΑΛΟΝΙΑ ΑΠΟ 1ης ΙΑΝΟΥΑΡΙΟΥ

Αποκλειστικά μέσω του Σώκου ο Συνεταιρισμός της Ρομψόλας

Αποκλειστικός αντιπρόσωπος και διανομητής των κρασιών του Αγροτοβιομηχανικού Συνεταιρισμού Παραγωγών Ρομψόλας Κεφαλληνίας είναι από 1ης Ιανουαρίου 2015 η Αμπελώνες Οινοποιητική Σώκος ΑΕ, σύμφωνα με σχετική ανακοίνωση της εταιρείας. Περισσότερες πληροφορίες στα τηλέφωνα 22630/62759-62959 (Κατερίνα Λυμπερή) και στο www.sokoswines.gr.



ΣΤΟ ΟΙΝΟΡΑΜΑ

ΘΗΣΑΥΡΟΙ ΤΗΣ ΚΑΒΑΣ ΠΑΛΑΙΩΣΗΣ

Μεγάλη αποδοχή γνώρισε η πρωτοβουλία της εταιρείας Μπουτάρη να «ανοίξει», για το Οενοράμα 2015, το οινοφυλάκιο της και να προσφέρει σπάνια κρασιά παλαιών σοδειών και πειραματικής οινοποίησης, σε συνδυασμό με τη γευσσιγνωσία κρασιών τρεχουσών σοδειών από τη βιολογική της γκάμα, αλλά και τις ποικιλίες Ασύρτικο και Μοσχοφίτερο με τις οποίες ενασχοιείται εις βάθος εδώ και χρόνια. Οι επισκέπτες της εκθεσης που δεν είχαν συχνά τη δυνατότητα να δοκιμάσουν κρασιά αντίστοιχης παλαιώσεως, εντυπωσιάστηκαν τόσο από το δυναμικό και την εξέλιξη των ελληνικών, ερυθρών ποικιλιών (όπως το Ξινόμαυρο και το Αγιωργίτικο), αλλά κυρίως από τη δυναμική παλαιώσεως των λευκών ποικιλιών όπως Ασύρτικο και Μοσχοφίτερο.

Μερικά από τα κρασιά που απέσπασαν εξαιρετικές εντυπώσεις ήταν η Νάουσσα 1990 και Κάβα 1989 με αρώματα στη μύτη που λίγες φορές έχει κάποιος την τύχη να μυρίσει. Η Καλλιόστη Reserve 1989 εντυπωσίασε για τη ζωηρόδα στην οξύτητα και τα αρώματα βαρελιού, ενώ το Μοσχοφίτερο 1996 ήταν η έκπληξη. Η ποικιλία που κατεχοχόνη θεωρείται ότι καταναλώνεται φρέσκια, έδειξε ότι μπορεί να κρατήσει ένα μοναδικό χαρακτήρα, τόσο αρωματικά όσο και στο στόμα.

Το Οινοφυλάκιο αποτελούσε πάντα βασική φιλοσοφία της οινοποιίας Μπουτάρη. Ανάλογα με το κρασί και τη σοδειά, η οινοποίηση διατηρεί στο οινοφυλάκιο της από 50-100 φιάλες από το κάθε κρασί, ενώ σε ορισμένους οίνους, ο αριθμός μπορεί να φτάσει μέχρι και τις 1.000 φιάλες.



Εκτός από τα **παλαιωμένα**, μεγάλη ήταν και η **γκάμα πειραματικών** κρασιών στο **Οενοράμα**. Συζητήθηκαν μεταξύ άλλων το Μοσχοφίτερο και το **Syrah** χωρίς θειώδες, το **αφρώδες** Μοσχοφίτερο 2007, το **Gewurztraminer** 2004, το Λιάτικο 1997 και το **Μοσχοφίτερο** γήλυκό 2013.



ΛΑΦΑΖΑΝΗΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ ΑΕ

ΜΑΖΙ ΜΕ ΤΟΝ ΝΕΣΤΩΡ ΣΤΟ ΟΙΝΟΡΑΜΑ

Η «ΝΕΣΤΩΡ Οινοποιητική Μεσσηνίας ΑΕ», που αποτελεί μια σύμπραξη του «Οινοποιητικού Συνεταιρισμού Μεσσηνίας Ο ΝΕΣΤΩΡ» με την «Λαφαζάνης Οινοποιητική ΑΕ» παρουσιάστηκε στο «Οινόραμα 2015» (Ζάππειο Μέγαρο 7-9 Μαρτίου) και την «Food Expo - Oinotelia» (Athens Metropolitan Expo 14-16 Μαρτίου). Η νέα εταιρεία απέσπασε πολύ θετικά σχόλια από Έλληνες και ξένους επισκέπτες με τη σύγχρονη εικόνα της, τα πολύ ποιοτικά προϊόντα της και την ευέλικτη εμπορική της πολιτική. Τα προϊόντα αυτά προσφέρονται στην αγορά μέσω των κατά τόπους συνεργατών χονδρεμπόρων, για μεν το νομό Μεσσηνίας από το οινοποιείο στον Πύργο Τριφυλίας, για δε την υπόλοιπη Ελλάδα και το εξωτερικό από το Κέντρο Διανομών και Πωλήσεων της «Λαφαζάνης Ο. ΑΕ» στην Ελευσίνα.

*Κάθε Σάββατο
στα περίπτερα*



*Είναι, τιμή μας
και καμάρι σας*

ΚΡΙΣΙΜΗ Η ΕΠΙΛΟΓΗ ΤΗΣ ΚΑΤΑΛΛΗΛΗΣ ΠΟΙΚΙΛΙΑΣ

ΤΟ ΚΡΙΘΑΡΙ ΠΟΥ ΚΑΙΕΙ

Αν και θεωρητικά όλα τα σιτηρά μπορούν να κάνουν μπύρα, οι πρώτοι ζυθοποιοί ήδη από το 3200 π.Χ. έδωσαν στο κριθάρι τον πρώτο ρόλο στην παράσταση που λέγεται «ζυθοποίηση». Ακολούθησαν χρόνια γενετικής εξέλιξης, για να φθάσουμε σήμερα στην αναζήτηση ευέλικτων καλλιεργητών με παραγωγή ποικιλιών που τελικά βάζουν στο ποτήρι ακόμη και τις πιο τολμηρές ιδέες των εμπνευσμένων ζυθοποιών...

ΚΕΙΜΕΝΟ Κώστας Λώνης * Οινολόγος, Ζυθοποιός



Η μετάβαση από τη νομαδική ζωή του κυνηγού στη στατική ζωή του αγρότη αποτελεί ένα τεράστιο βήμα στην εξέλιξη του ανθρώπινου είδους.

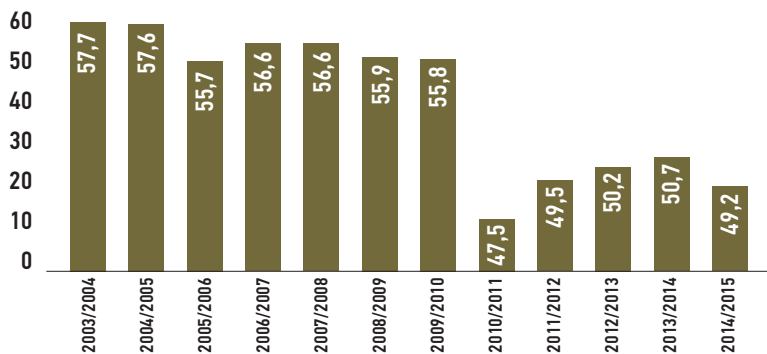
Μια εξέλιξη που απαιτούσε την εξοικείωση και τη γνώση στο χειρισμό φυτών, καρπών και ζώων. Ως αποτέλεσμα η δημιουργία των πρώτων οικισμών έφερε και τις πρώτες κοινότητες και αυτές με τη σειρά τους τις πρώτες γιορτές και έθιμα. Ως εκ τούτου προέκυψε η «ανάγκη» για τα πρώτα ροφήματα ή ποτά, με μικρότερη ή μεγαλύτερη «ευεργετική» δράση. Εκτός των φρούτων όπως το σταφύλι, οι πρώτοι ποτοποιοί παρατήρησαν και το ταλέντο των δημητριακών σε αυτόν το ρόλο. Εις μνήμην, λοιπόν, των ανθρώπων που κουράστηκαν για να τα βρούμε εμείς έτοιμα, οι παρακάτω γραμμές αφιερώνονται στο κριθάρι.

ΜΙΑ ΦΩΝΗ ΑΠΟ ΤΟ ΠΑΡΕΛΘΟΝ

Όπως όλοι οι οργανισμοί που αναπτύχθηκαν και εξελίχθηκαν στην Γη, τα σημαντικότερα σιτηρά όπως το κριθάρι και το σιτάρι, το καλαμπόκι και το ρύζι, προέρχονται από έναν κοινό πρόγονο 50 εκατομμύρια χρόνια πριν. Από αρχαιολογικές ανασκαφές γνωρίζουμε πως οι πρώτες καλλιέργειες τοποθετούνται στο 7000-8000 π.Χ. (αν και υπάρχουν αρχαιολόγοι που πηγαίνουν πιο πίσω ως το 15000-16000 π.Χ.) στις κοιλάδες της Μέσης Ανατολής, ενώ στη Συρία έχουν βρεθεί υπολείμματα βύνης και όχι απλά κριθαριού που τοποθετούνται στο 3200 π.Χ. Από αυτό συμπεραίνουμε ότι οι πρώτοι ζυθοποιοί είχαν από νωρίς δώσει τον πρώτο ρόλο στη θεατρική παράσταση που λέγεται «ζυθοποίηση».

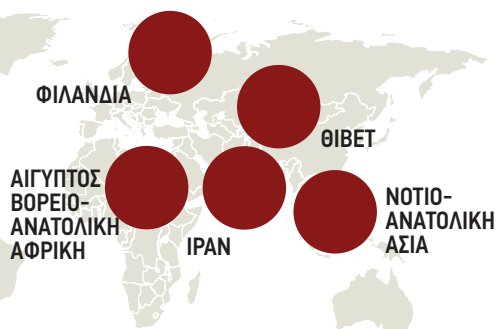
Η ύπαρξη του κοινού προγόνου κληροδότησε στα δημητριακά πολλά κοινά χαρακτηριστικά, γι' αυτό και μπορούν όλα να χρησιμοποιηθούν στην μπύρα. Ταυτόχρονα όμως η χρήση του κριθαριού ήταν τόσο εκτενής στην ανθρώπινη ιστορία, ώστε είναι δεδομένο πως η γενετική εξέλιξη του θα είναι μεγάλη και υπάρχουν πολλά είδη και πολλές ποικιλίες πια, από τις οποίες μπορεί να επιλέξει ένας ζυθοποιός. Ή μήπως δεν είναι τόσο απλά τα πράγματα;►

ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΕΣ ΚΡΙΘΑΡΙΟΥ ΠΑΓΚΟΣΜΙΩΣ (ΣΕ ΕΚΑΤ. ΕΚΤΑΡΙΑ)

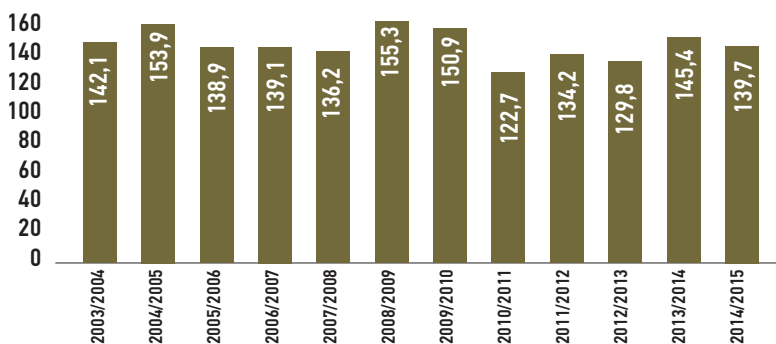


ΠΑΓΚΟΣΜΙΟΣ ΧΑΡΤΗΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ ΚΡΙΘΑΡΙΟΥ

Το κριθάρι είναι το δεύτερο σε σπουδαιότητα χειμερινό σιτηρό μετά το σιτάρι και κατατάσσεται τέταρτο από άποψη παραγωγής μετά το σιτάρι, το καλαμπόκι και το ρύζι. Αυτό οφείλεται στην υψηλή προσαρμοστικότητα του σε ένα μεγάλο εύρος θερμοκρασιών. Τα καλλιεργούμενα κριθάρια θεωρείται ότι κατάγονται από δύο κύρια κέντρα, τη νοτιοανατολική Ασία και τη βορειοανατολική Αφρική. Οι διαφορές βρίσκονται στο ότι το ασιατικό είχε μικρά έως καθόλου άγανα ενώ το αφρικανικό είχε μακριά, ενώ όλα ήταν από πολύ πρώιμα έως πολύ όψιμα.



ΠΑΓΚΟΣΜΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΚΡΙΘΑΡΙΟΥ (ΣΕ ΕΚΑΤ. ΤΟΝΟΥΣ)



πηγή FAOSTAT και STATISTA



Η ΓΕΩΓΡΑΦΙΑ ΤΟΥ ΚΡΙΘΑΡΙΟΥ

Το κριθάρι είναι το δεύτερο σε σπουδαιότητα χειμερινό σιτηρό μετά το σιτάρι και κατατάσσεται τέταρτο από άποψη παραγωγής μετά το σιτάρι, το καλαμπόκι και το ρύζι. Αυτό οφείλεται στην υψηλή προσαρμοστικότητά του σε ένα μεγάλο εύρος θερμοκρασιών (από τον 70ο Παράλληλο της Φιλανδίας, στα οροπέδια του Θιβέτ μέχρι το Ιράν και την Αίγυπτο), εδαφικών διακυμάνσεων (προτιμά μέτρια εδαφική γονιμότητα αλλά αντέχει ξερικά, άγονα και ημιορεινά εδάφη), στην υψηλή διατροφική του αξία για ανθρώπους και ζώα και, το σημαντικότερο, στην παραγωγή μπύρας! Τα καλλιεργούμενα κριθάρια θεωρείται ότι κατάγονται από δύο κύρια κέντρα, τη νοτιοανατολική Ασία και τη βορειοανατολική Αφρική. Οι διαφορές βρίσκονται στο ότι το ασιατικό είχε μικρά έως καθόλου άγανα ενώ το αφρικανικό είχε μακριά, ενώ όλα ήταν από πολύ πρώιμα έως πολύ όψιμα.

HORDEUM VULGARE L.

Το κοινό κριθάρι (*Hordeum vulgare* L.) ανήκει στο γένος *Hordeum* και την οικογένεια των αγρωστωδών (*Poaceae*). Ένα ώριμο φυτό κριθαριού αποτελείται από α) τις ρίζες, β) τα στελέχη, γ) τα φύλλα, δ) ένα στάχυ στην κορυφή κάθε στελέχους, το οποίο απαρτίζεται από ε) σταχύδια οργανωμένα σε ομάδες των τριών, στ) τα ανθήδια που εσωκλείουν τα αναπαραγωγικά όργανα και ζ) τους σπόρους. Όταν και τα τρία σταχύδια σε κάθε γόνατο της ράχης είναι γόνιμα, τότε δημιουργούνται τρεις σπύλες σπόρων σε κάθε πλευρά της ράχης και το κριθάρι λέγεται εξάστοιχο. Όταν μόνο το κεντρικό σταχύδιο είναι γόνιμο, το κριθάρι ονομάζεται δίστοιχο. Υπάρχει και τετράστοιχο κριθάρι αλλά στην ουσία πρόκειται για εξάστοιχο με πιο χαλαρή δομή. Υπάρχουν πλέον πολλά είδη και ποικιλίες, παρ' όλα αυτά, το σημαντικότερο ρόλο στη ζυθοποίηση έχουν τα παρακάτω δύο:

- *H. vulgare*: Σε αυτό το είδος ανήκουν τα εξάστοιχα κριθάρια που έχουν όλα τα άνθη τους γόνιμα και σχηματίζουν σπόρους με κανονική ικανότητα βλάστησης. Διακρίνεται σε δύο ομάδες, τα τυπικά εξάστοιχα με πλευρικούς σπόρους σε κάθε κόμπο, ελάχιστα μικρότερους από τους κεντρικούς, και μια ενδιάμεση ομάδα με πλευρικούς σπόρους μικρότερους από τους κεντρικούς.
- *H. distichum*: Σε αυτό το είδος ανήκουν τα δίστοιχα, όπου μόνο το κεντρικό σταχύδιο σε κάθε κόμπο σχηματίζει γόνιμα άνθη, που εξελίσσονται σε σπόρους ικανούς για φύτευση. Χρησιμοποιείται ευρύτατα στη ζυθοποιία. Τα περισσότερα από τα υπόλοιπα χρησιμοποιούνται για τροφή ενώ κάποια θεωρούνται ζιζάνια.

ΠΟΛΛΕΣ ΜΟΡΦΟΛΟΓΙΚΕΣ ΔΙΑΦΟΡΕΣ

Με βάση τα μορφολογικά χαρακτηριστικά, τα στελέχη του κριθαριού διαφέρουν στο ύψος, την αντοχή τους στο πλάγιασμα και στο σχήμα του

λαιμού. Τα φύλλα διαφέρουν στο σχήμα, στο τρίχωμα των κολεών, στο χρώμα, στο μήκος και στο πλάτος, χαρακτηριστικά που επηρεάζονται πολύ από τις περιβαλλοντικές συνθήκες. Πιο σταθερά στοιχεία θεωρούνται οι σειρές των ανθέων και κόκκων, η πυκνότητα των σταχυδίων, τα λέπυρα και η ευκολία αλωνισμού. Τα λέπυρα συνήθως δεν αποχωρίζονται από τον κόκκο, όμως υπάρχουν και γυμνοί τύποι που μοιάζουν με τον κόκκο του σιταριού. Διαφορές παρατηρούνται και στο χρώμα, το σχήμα, το βάρος και το μήκος του κόκκου. Επίσης, διαφέρουν στην πρωιμότητα, τη διάρκεια του βιολογικού κύκλου, την περίοδο του λήθαργου του σπόρου, την αντοχή στο ψύχος, την ξηρασία, τα άλατα του εδάφους και τις ασθένειες.

ΥΨΗΛΟΤΕΡΗ ΑΠΟΔΟΣΗ ΓΙΑ ΤΙΣ ΧΕΙΜΕΡΙΝΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ

Οι ποικιλίες χωρίζονται επίσης σε χειμερινές και εαρινές ανάλογα με την εποχή που φυτεύονται. Για τις χειμερινές ποικιλίες η περίοδος αυτή είναι από τα μέσα του Σεπτεμβρίου ως τον Οκτώβριο, ενώ το εαρινό είναι από Μάρτιο ως Απρίλιο. Όπως σε όλα τα αγροτικά προϊόντα, πολλά εξαρτώνται από τις ιδιαιτερότητες της κάθε ποικιλίας και το χρόνο της σποράς, αλλά, γενικότερα, οι χειμερινές ποικιλίες θερίζονται Ιούνιο με μέσα Ιουλίου ενώ οι εαρινές τον Αύγουστο.

Η υγρασία του εδάφους εξασφαλίζει στις χειμερινές ποικιλίες μεγαλύτερη απόδοση συγκριτικά με τις εαρινές, οι οποίες με τη σειρά τους έχουν μικρότερη περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες. Παραδοσιακά οι εαρινές ποικιλίες καλλιεργούνται σε περιοχές με εύκρατο κλίμα και επαρκή βροχόπτωση καθ' όλη την ανά-

πτυξη του κριθαριού (650 χλστ. ετησίως) ενώ οι χειμερινές σε πιο ξερικές περιοχές της Ευρώπης. Λόγω της μεγαλύτερης απόδοσης, οι χειμερινές ποικιλίες αρχίζουν να εξαπλώνονται και σε χώρες που κατά παράδοση είχαν εαρινές.

ΤΡΟΦΗ, ΖΥΘΟΠΟΙΗΣΗ, ΔΙΠΛΗ ΧΡΗΣΗ

Εδώ πρέπει να σημειώσουμε πως ένα μικρό ποσοστό της παγκόσμιας παραγωγής χρησιμοποιείται στη ζυθοποίηση, το οποίο μας οδηγεί σε μια ακόμα διαφοροποίηση των ποικιλιών, τη χρήση τους. Έχουμε ποικιλίες για τροφή, ζυθοποιίας και διπλής χρήσης. Οι ποικιλίες ζυθοποιίας μπορούν να χρησιμοποιηθούν για διατροφή αλλά το αντίθετο δεν μπορεί να συμβεί. Οι ποικιλίες που προορίζονται για την διατροφή ανθρώπων και ζώων, έχουν μεγαλύτερη ποσότητα πρωτεΐνης στο εσωτερικό των κόκκων και ως εκ τούτου είναι δυσκολότερο να εισχωρήσει το νερό στο εσωτερικό. Αυτό λέγεται υαλώδες ενδοσπέρμιο, ενώ στις ποικιλίες ζυθοποίησης λέγεται αλευρώδες ενδοσπέρμιο, η κατανομή του νερού είναι καλύτερη και γίνεται ευκολότερα η εισχώρηση των ενζύμων. Στην Ευρώπη όπως και στην Ελλάδα καλλιεργούνται οι δίστοιχες ποικιλίες για τη ζυθοποίηση ενώ στην Αμερική οι εξάστοιχες με την αιτία να είναι πολύ απλά η ευκολότερη προσαρμογή τους στο κλίμα.

Η Ευρωπαϊκή ένωση αποτελεί τον μεγαλύτερο παραγωγό κριθαριού στον κόσμο με 59,768 εκατ. τόνους για το 2014, αλλά σαν χώρα η Ρωσία πρωτοστατεί με 19,5 εκατ τόνους, και ακολουθούν Καναδάς, Γερμανία, Γαλλία και Ουκρανία (πηγή Υπουργείο Γεωργίας ΗΠΑ, USDA). ...►

Δίστοιχες και εξάστοιχες ποικιλίες

Οι ποικιλίες του κριθαριού ανάλογα με τις σειρές των κόκκων στο στάχυ, διακρίνονται σε δίστοιχες και εξάστοιχες. Οι εξάστοιχες ποικιλίες έχουν μεγαλύτερη αναλογία πρωτεΐνης σε σχέση με το άμυλο. Σύμφωνα με τον Scott Heisel, αντιπρόεδρο και τεχνικό διευθυντή της Αμερικανικής Ένωσης Βυνοποιών (American Maltng Barley Association AMBA), οι δίστοιχες ποικιλίες έχουν κόκκους που τείνουν να είναι πιο φουσκωτοί και ομοιογενείς σε μέγεθος. Η αναλογία κόκκου με λέπυρα είναι χαμηλότερη και με δεδομένο ότι τα λέπυρα έχουν συστατικά με πιο στυφή γεύση, τα δίστοιχα κριθάρια είναι πιο μαλακά. Όπως θα αναλυθεί και στη συνέχεια, η συγκέντρωση πρωτεΐνης είναι αντιστρόφως ανάλογη του αμύλου, επομένως όσο περισσότερη πρωτεΐνη έχει το κριθάρι τόσο λιγότερο άμυλο θα είναι διαθέσιμο για τον βυνοποιό. Επίσης πρέπει να σημειωθεί ότι οι χειμερινές ποικιλίες μπορούν να είναι δίστοιχες ή εξάστοιχες ενώ οι εαρινές είναι δίστοιχες.

Παραδοσιακά οι εαρινές **ποικιλίες** καλλιεργούνται σε περιοχές με **εύκρατο** κλίμα και επαρκή **βροχόπτωση** καθ' όλη την **ανάπτυξη** του κριθαριού (650 χλστ. ετησίως) ενώ οι **χειμερινές** σε πιο **ξηρικές** περιοχές της Ευρώπης. Λόγω της **μεγαλύτερης** απόδοσης, οι χειμερινές ποικιλίες αρχίζουν να **εξαπλώνονται** και σε χώρες που κατά παράδοση είχαν **εαρινές**.



ΤΑ ΠΙΟ ΑΥΣΤΗΡΑ ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟ ΟΛΑ ΤΑ ΣΙΤΗΡΑ ΓΙΑ ΤΟ ΚΡΙΘΑΡΙ ΖΥΘΟΠΟΙΗΣΗΣ

Το κριθάρι που προορίζεται για χρήση στη ζυθοποίηση ορίζεται στην πραγματικότητα από τα αυστηρότερα κριτήρια σε σχέση με όλα τα σιτηρά και συνυπολογίζονται στην περίπτωση του πολλοί παράγοντες, που έχουν ως εξής:

1 Φυσικά οι σπόροι θα πρέπει να είναι ζωντανοί για να υπάρξει βλάστηση, αλλά είναι επίσης σημαντικό να είναι και υγιείς από επιμολύνσεις. Τα κυριότερα είδη μυκήτων που προκαλούν προβλήματα στις καλλιέργειες είναι *Alternaria* spp., *Helminthosporium* spp., *Fusarium* spp. και *Cladosporium* spp. Κατά την αποθήκευση τείνουν να αντικαθίστανται από *Aspergillus* και *Penicillium* που μπορούν να αναπτυχθούν σε χαμηλότερες θερμοκρασίες και οδηγούν στην παραγωγή τοξινών που έχουν αρνητική επίδραση στην υγεία ανθρώπων και ζώων.

2 Το κριθάρι ελέγχεται επίσης για αρνητικές οσμές. Μην επιτρεπτές θεωρούνται οι οξίνες, οι μουχλιασμένες ή όποια άλλη δεν είναι φυσική ή χαρακτηριστική του κριθαριού.

3 Το κριθάρι επίσης θα πρέπει να έχει υψηλή δυνατότητα μετατροπής (διαλυτοποίησης) με επαρκή ένζυμα ώστε να αποικοδομήσουν το ενδοσπέρμιο. Αυτό σημαίνει ότι ο σπόρος θα πρέπει να έχει βλαστική ικανότητα κατ' ελάχιστο σε ένα ποσοστό της τάξης του 97% μετά από τρεις ημέ-

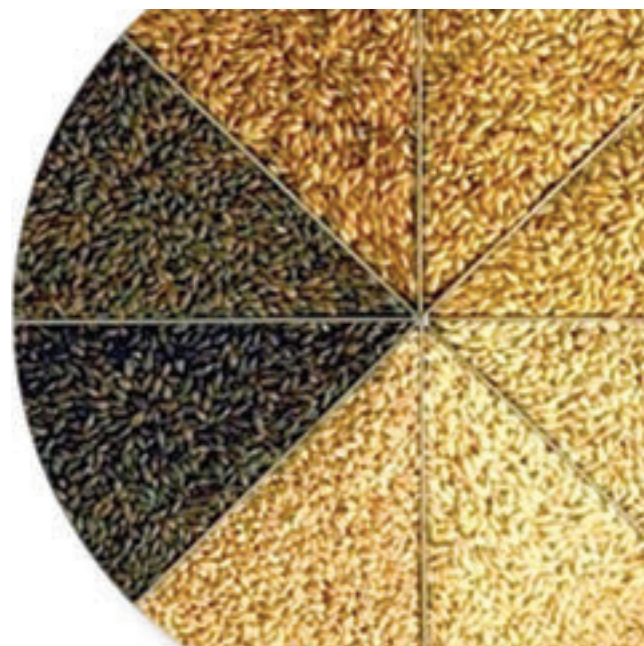
ρες και αμυλούχο ενδοσπέρμιο.

4 Όπως έχουμε ήδη πει, το κριθάρι για ζυθοποίηση οφείλει να έχει χαμηλό πρωτεϊνικό ποσοστό, ιδανικά μεταξύ 9% και 11,5%. Οι βυνοποιοί το θεωρούν τόσο σημαντικό, ώστε είναι διατεθειμένοι να πληρώσουν παραπάνω καλλιεργητές που φροντίζουν να κρατάνε το επίπεδο του αζώτου χαμηλά. Το υψηλό ποσοστό πρωτεΐνης συνδέεται με χαμηλότερο ποσοστό αμύλου, άρα και την παραγωγή χαμηλότερου ποσοστού εκχυλίσματος που επιζητείται στη ζυθοποιία. Συντελεί επίσης μαζί με άλλους παράγοντες στο μη επιθυμητό θόλωμα της μπίρας που οφείλεται στην καταβύθιση διαλυτών πρωτεϊνών. Η συγκέντρωση πρωτεΐνης καθορίζεται από τον γενότυπο καθώς και από αρκετούς περιβαλλοντικούς παράγοντες, όπως το άζωτο, η εδαφική υγρασία και η θερμοκρασία. Παρά το γεγονός ότι δεν ανταποκρίνονται όλες οι ποικιλίες με τον ίδιο τρόπο, γενικά το πρωτεϊνικό περιεχόμενο αυξάνεται με την αζωτούχο λίπανση.

5 Αντιπροσωπευτικό δείγμα ποικιλίας τουλάχιστον κατά 93% για την Ευρώπη ενώ για την Αυστραλία ανεβαίνει στο 98%. Κατά τη βυνοποίηση είναι πολύ σημαντικό όλοι οι σπόροι να βρίσκονται στο ίδιο στάδιο εξέλιξης και στο ίδιο μέγεθος, γι' αυτό θα πρέπει να προέρχονται όλοι από την ίδια ποικιλία. Κάποιοι θα μπορούσε να υ-



ποθέσει ότι οι κόκκοι διαφορετικών ποικιλιών έχουν μεγάλη εξωτερική ομοιότητα και θα είναι δύσκολο να διαχωριστούν. Φυσικά αυτό είναι σωστό αλλά με καλή εκπαίδευση είναι εύκολο με έναν απλό έλεγχο μιας χούφτας κόκκων να ξεχωρίσει ο βυνοποιός την ποικιλία κοιτώντας το χρώμα της αλευρώνης, το μέγεθος των κόκκων, το μήκος του άξονα βάσης και των τριχιδίων που βρίσκονται πάνω του (ο άξονας αυτός είναι κατάλοιπο του σταδίου άνθησης κατά την ανάπτυξη του φυτού). Με δεδομένο ότι το δείγμα είναι αντιπροσωπευτικό του φορτίου, είναι εύκολο να καθοριστεί αν πρόκειται για μια ποικιλία ή μείγμα.





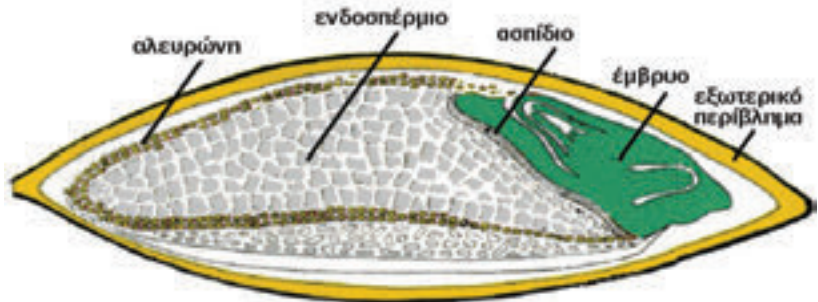
6 Το ιδανικό επίπεδο της υγρασίας είναι κάτω από 12% γιατί διευκολύνει κιόλας τη μακρά αποθήκευση του κριθαριού σε αναπτυσσόμενες χώρες. Παρ' όλα αυτά στο βόρειο ημισφαίριο όπου οι κλιματικές συνθήκες είναι πιο υγρές, επιτρέπεται ελαφρώς μεγαλύτερο ποσοστό. Ο αγρότης πληρώνεται λιγότερο για φορτία με αυξημένο ποσοστό υγρασίας γιατί ο βυνοποιός θα πρέπει να ξηράνει το κριθάρι ώστε να μειώσει τις πιθανότητες επιμόλυνσης από μικροοργανισμούς και να αποφύγει τυχόν βλάστηση λόγω αύξησης της υγρασίας, όπως και τη φθορά των κόκκων από την παρουσία εντόμων. Στην αντίθετη όχθη βέβαια υπάρχουν ...►



Κοινό **γνώρισμα** των σιτηρών είναι το **άμυλο** γι' αυτό και θεωρητικά όλα κάνουν **μπύρα**. Το κριθάρι μπορεί να αποτελεί τη **βασική** πρώτη ύλη, **σπανίως** όμως χρησιμοποιείται στην **καθαρή** του μορφή. Πρέπει πρώτα να **βυνοποιηθεί**. Η βύνη σαν **έννοια** δεν αναφέρεται **μόνο** στο κριθάρι, μιας και το **σιτάρι** βυνοποιείται, αλλά είναι τέτοιο το ποσοστό, ώστε στη βιομηχανία της μπίρας είναι σχεδόν **αποκλειστικά** ταυτόσημη **έννοια**.

Ο ΚΟΚΚΟΣ ΤΟΥ ΚΡΙΘΑΡΙΟΥ

Κατά μήκος τομή στο μικροσκόπιο



Οι κόκκοι των δημητριακών είναι περίπλοκα όργανα. Ο ώριμος κόκκος περιβάλλεται από λέπυρα και περιέχει την καρύση, που χαρακτηρίζεται από τη συγχώνευση του περικάρπιου και της τέστας (ή επισπέρμιο). Εσωτερικά της τέστας βρίσκεται η στοιβάδα της αλευρώνης και πιο μέσα το ενδοσπέρμιο, ενώ στο κάτω μέρος βρίσκονται το έμβρυο με το βλαστίδιο και τις εμβρυακές ρίζες. Οι εμβρυικοί ιστοί βρίσκονται στην βάση του. Από το σχεδιάγραμμα διακρίνουν τα μέρη:

- **Το εξωτερικό περίβλημα** που αποτελείται από το περικάρπιο και το επισπέρμιο. Το περικάρπιο είναι ένα σκληρό «δέρμα» που προστατεύει το επισπέρμιο από τυχόν προσβολές μικροοργανισμών του εδάφους. Το επισπέρμιο ελέγχει την απορρόφηση νερού από τον σπόρο.

- **Το ενδοσπέρμιο** βρίσκεται εσωτερικά της στοιβάδας της αλευρώνης και είναι πλούσιο σε άμυλο. Στο ενδοσπέρμιο παρατηρούνται δύο τύποι άμυλου Α και Β, με διαφορετικό μέγεθος και φυσικοχημικές ιδιότητες. Οι κόκκοι Β αποτελούν περίπου το 80-97% του συνολικού αριθμού αλλά συνεισφέρουν 50-80% του συνολικού βάρους του άμυλου στο ενδοσπέρμιο.

- **Η αλευρώνη** περιλαμβάνει το ενδοσπέρμιο σε τρία στρώματα και συνολικά 100.000 κύτταρα. Μετά την διαβροχή και ως εκ τούτου εκκίνηση της βλάστησης, στην στοιβάδα της αλευρώνης παράγονται τα ένζυμα

που υδρολύουν την αποθηκευμένη πρωτεΐνη και το άμυλο του ενδοσπερμίου σε σάκχαρα και αμινοξέα για το έμβρυο που αναπτύσσεται.

- **Το ενδοσπέρμιο** περιέχει μεγάλο ποσοστό άμυλου. Τα κυτταρικά τοιχώματα του αμυλούχου ενδοσπερμίου περιέχουν σημαντικές ποσότητες Β-γλυκανίων (80%) και αραβοξιδάνης (20%) και είναι αυτή η ποσότητα των Β-γλυκανίων που κάνει το κριθάρι να διαφέρει από τα υπόλοιπα σιτηρά.

- **Το έμβρυο ή φυτό**, αποτελείται από τις εμβρυακές ρίζες που στην συνέχεια θα δώσουν ριζίδια και το βλαστίδιο που θα δημιουργήσει όλο το υπόλοιπο σώμα του φυτού. Το έμβρυο δίνει σήμα με την παραγωγή ορμονών (γιβεριλλίνη) η οποία όταν φτάσει στην στοιβάδα της αλευρώνης, ενεργοποιεί την παραγωγή ενζύμων τα οποία θα υδρολύσουν άμυλο, πρωτεΐνες και λοιπά συστατικά, ώστε τα προϊόντα να χρησιμοποιηθούν για την ανάπτυξη του εμβρύου μέσω δημιουργίας φύλλων και στην συνέχεια, φωτοσύνθεσης. Αυτήν την παραγωγή των ενζύμων εκμεταλλεύεται ο βυνοποιός και ύστερα ο ζυθοποιός για την παραγωγή μπίρας.

- **Μέρος του εμβρύου** είναι το ασπίδιο που έχει σημαντικό ρόλο στον λήθαργο και την βλάστηση, μιας και είναι πλούσιο σε ένζυμα πρωτεολυτικά και αμυλολυτικά που σκοπό έχουν να διαλύσουν τις πρωτεΐνες και το άμυλο του καρπού για τη θρέψη του φύτρου.

Χαμηλό άζωτο, για περισσότερο άμυλο

Για να γίνει αποδεκτή μια καινούργια ποικιλία κριθαριού, θα πρέπει να είναι αποδεδειγμένα διαφορετική από μια ήδη υπάρχουσα και να παρουσιάζει συγκριτικά πλεονεκτήματα όπως για παράδειγμα υψηλότερο επίπεδο εκχύλισης. Φυσικά η ποικιλία αυτή θα πρέπει να έχει και τις απαραίτητες ιδιότητες και για τον καλλιεργητή όπως υψηλή απόδοση, ανθεκτικότητα σε ασθένειες, πρώιμη ωρίμανση και καλές φυσικές ιδιότητες. Για να γίνει αποδεκτή για βυνοποίηση όμως μια νέα ποικιλία, θα πρέπει να αναγνωριστεί και άλλα κριτήρια. Κατά κύριο λόγο να έχει χαμηλή συγκέντρωση αζώτου και επομένως πρωτεΐνης γιατί έχει ανταγωνιστική σχέση με το άμυλο, το οποίο είναι αυτό που έχει σημασία για την παραγωγή της μπίρας. Τέλος, πρέπει να αναφερθεί ότι πολύ μεγάλο βάρος δίνεται στην έρευνα για ποικιλίες με αντοχή στην ξηρασία. Η εποχή μας χαρακτηρίζεται από έντονα καιρικά φαινόμενα με πολύ συχνότερες περιόδους μεγάλης ξηρασίας αλλά και με ραγδαία αύξηση πληθυσμών. Είναι πολύ σημαντικό να υπάρχουν καλλιεργείες με λιγότερες υδατικές ανάγκες. Πολύ πρόσφατα δημοσιεύτηκαν στο Journal of Molecular Breeding (Φεβρουάριος 2014, τόμος 33, τεύχος 2) τα ευρήματα μια έρευνας του John Innes Centre από το Norwich της Μ. Βρετανίας σε συνεργασία με το γεωπονικό τμήμα του πανεπιστημίου του Amman της Ιορδανίας, στην οποία ανέφεραν την επιτυχή καλλιέργεια της ποικιλίας Golden Promise από την Σκωτία με 4 φορές μεγαλύτερη αντοχή στην ξηρασία.

βυνοποιοί που δεν θέλουν τους αγρότες να αναλαμβάνουν την ξήρανση του κριθαριού για να μη βλάψουν το έμβρυο.

7 Το βάρος των κόκκων είναι σημαντικό συστατικό της απόδοσης. Εκφράζεται ως βάρος 1.000 κόκκων και είναι μια συνάρτηση του μεγέθους του κόκκου και της πυκνότητας του. Το καλό βάρος 1.000 κόκκων δείχνει την καλή και φυσιολογική ανάπτυξη των κόκκων και επομένως και την ισορροπία των χημικών συστατικών, κυρίως την ομαλή απόθεση του αμύλου και των άλλων υδατανθράκων, στους οποίους βασίζεται ο σχηματισμός γλεΐκους στη ζυθοποιία. Επηρεάζεται τόσο από γενετικούς όσο και από περιβαλλοντικούς παράγοντες. Το βάρος των κόκκων συσχετίζεται συνθήως αρνητικά με τον αριθμό των σπόρων ανά στάχυ. Επηρεάζεται από τις εδαφοκλιματικές συνθήκες, την πυκνότητα των φυτών και την έλλειψη φωσφόρου στο έδαφος. Σε καλλιεργητικές περιόδους με ξηροθερμικές συνθήκες οι κόκκοι του κριθαριού έχουν μικρό βάρος αλλά υψηλή περιεκτικότητα σε πρωτεΐνη.

8 Το μέγεθος του κόκκου επίσης είναι σημαντικό και θα πρέπει να υπερβαίνει τα 2,5 χλστ. κατ' ελάχιστο 85%. Το ατομικό μέγεθος των κόκκων των σιτηρών εξαρτάται από τις σχέσεις μεταξύ α) του συνολικού αριθμού των κόκκων, β) τους υδατάνθρακες που είναι διαθέσιμοι για το γέμισμα του σπόρου, οι οποίοι προέρχονται από την παραγωγή και μετακίνηση των προϊόντων φωτοσύνθεσης και γ) από τη συσσώρευση και ανακατανομή του αζώτου. Οι εδαφοκλιματικές συνθήκες και η λίπανση παίζουν πολύ σημαντικό ρόλο στη διαμόρφωση του μεγέθους του κόκκου. Το υδατικό και θερμικό στρεσάρισμα έχουν αρνητική επίδραση στον καθορισμό του μεγέθους του κόκκου. Το μέγεθος του κόκκου επηρεάζει το εκατολιτρικό βάρος και αποτελεί σημαντικό παράγοντα για τον καθορισμό της θρεπτικής και ζυθοποιητικής ποιότητας του κριθαριού. Οι εξάστοιχες ποικιλίες παράγουν μικρότερους κόκκους από τις δίστοιχες.

9 Το εκατολιτρικό βάρος είναι το βάρος που αντιστοιχεί σε κόκκους όγκου 100 λίτρων. Είναι το μέγεθος που εκφράζει το πόσο καλά γέμισε ο κόκκος του



Αγρότες με μικρές εκτάσεις ταιριάζουν στην craft λογική

Η εξάπλωση των μικροζυθοποιών έδωσε νέα ώθηση στην έρευνα για την αντιστοίχιση συγκεκριμένων χαρακτηριστικών στις ποικιλίες του κριθαριού. Η αντιστοίχιση αυτή όμως για να γίνει πρέπει πρώτα να γίνει η επιλογή και καλλιέργεια εκατοντάδων διαφορετικών ποικιλιών. Μετά πρέπει να γίνει συλλογή, βυνοποίηση και ζυθοποίηση αυτών. Μετά να γίνει μέτρηση συγκεκριμένων συστατικών στο γλεύκος και να γίνει σύνδεση μεταξύ αυτών και των διαφορετικών αρωματικών ενώσεων που ίσως προκύψουν στο τελικό προϊόν. Μόλις βγουν τα αποτελέσματα πρέπει να γίνουν εξετάσεις για την επαλήθευση αυτών. Ύστερα πρέπει να γίνουν όλα αυτά από την αρχή γιατί οι παράγοντες που μπορεί να έχουν επιδράσει στην πειραματική πορεία για την κάθε ποικιλία είναι πολλοί όπως το έδαφος, το λίπασμα, η εποχή καλλιέργειας όπως επίσης και ο βυνοποιός. Το πανεπιστήμιο του Oregon κάνει μια εξαιρετική προσπάθεια με την βοήθεια του ζυθοποιείου Sierra Nevada. Συνέλεξαν 2.062 ποικιλίες κριθαριού από όλο τον κόσμο και μετά από μια αυστηρή διαλογή, κατέληξαν σε 114. Αυτές τις καλλιέργησαν και βυνοποιήθηκαν στο Rahr Malting Co της Minnesota. Η κάθε ποικιλία βύνης ζυθοποιήθηκε ξεχωριστά και το γλεύκος αναλύθηκε από ένα πάνελ γευστιγνώσας αλλιά και μέσω αέριας και υγρής χρωματογραφίας. Το εργαστήριο έχει ήδη βγάλει κάποια ενδιαφέροντα συμπεράσματα και υποθέσεις από 40 δείγματα όσον αφορά την επίδραση διαφόρων αμινοξέων στην αντίδραση Maillard.

Για μικροζυθοποιούς, η δημιουργία μιας αλυσίδας καλλιέργητή – βυνοποιού – ζυθοποιού με τις απαραίτητες μεταφορές ενδιάμεσα μπορεί να μοιάζει σαν ένα αναίτιο και πολυέξοδο λογιστικό χάος. Όμως αγρότες με μικρές εκτάσεις ίσως είναι η λύση που ταιριάζει περισσότερο στην craft λογική, μιας και μπορούν να είναι πιο ευέλικτοι με τον αριθμό των ποικιλιών που μπορούν να καλλιιεργήσουν. Τα οφέλη είναι εξαιρετικά με την απευθείας επικοινωνία με τον ζυθοποιό να δίνει τη δυνατότητα στον καλλιιεργητή να παράξει ένα προϊόν στα μέτρα του. Παραμένοντας στη γειτονιά της Willamette Valley του Oregon, αυτή η αλυσίδα έχει ήδη δημιουργηθεί όπου έχουν γίνει single variety ζυθοποιήσεις. Με τις προοπτικές αυτής της εξέλιξης να είναι εντυπωσιακές, ήδη φαίνονται κάποιοι craftsmen του ζυθοπλανήτη να στύβουν το κεφάλι τους για ιδέες και συνταγές.

σιτηρού. Το βάρος ορισμένου όγκου ή εκατολιτρικό βάρος είναι ένα από τα πιο ευρέως χρησιμοποιούμενα καθώς και απλά κριτήρια ποιότητας των σιτηρών.

Οι παράγοντες που το επηρεάζουν είναι το σχήμα του κόκκου και η ομοιομορφία μεγέθους και σχήματος αυτού, μιας και οι παράγοντες αυτοί επιδρούν στον τρόπο με τον οποίο είναι προσανατολισμένοι οι κόκκοι στο χώρο, ενώ αυτό καθεαυτό το μέγεθος των κόκκων δεν έχει ιδιαίτερη σημασία. Η ανομοιομορφία των κόκκων στις εξάστοιχες ποικιλίες σημαίνει ότι οι δίστοιχες υπερτερούν σε αυτήν την μέτρηση. Σημαντικός επίσης παράγοντας που επηρεάζει το εκατολιτρικό βάρος είναι η πυκνότητα (ειδικό βάρος) των σπόρων, η οποία καθορίζεται σε μεγάλο βαθμό από τη βιολογική δομή και τη χημική του σύσταση, συμπεριλαμβανομένου και του παράγοντα της υγρασίας.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΞΗΡΑΝΣΗ

Με την αποδοχή του φορτίου, το κριθάρι καθαρίζεται ώστε να απομακρυνθούν οι μικρότεροι κόκκοι, σκόνη, πέτρες ή ο,τιδήποτε άλλο μπορεί να έχει μεταφερθεί μαζί από το χωράφι. Στην συνέχεια το κριθάρι ξηραίνεται και αποθηκεύεται σε σιλό. Η ξήρανση είναι πολύ σπάνια σε θερμοκρασίες άνω των 55°C με τους κόκκους να μην υπερβαίνουν τους 30°C λόγω της λανθάνουσας θερμοκρασίας από την εξάτμιση (το νερό στο κριθάρι καταναλώνει θερμική ενέργεια ώστε να εξατμιστεί, έτσι ο κόκκος παραμένει σχετικά δροσερός). Η ξήρανση πραγματοποιείται με αέρα, σε συνεχή ροή ή σε παρτίδες, ανάλογα τις δυνατότητες και τις εγκαταστάσεις του βυνοποιού. Όπως με όλα τα τρόφιμα, η αποθήκευση θα πρέπει να γίνεται ώστε να προφυλάσσει από τα καιρικά φαινόμενα αλλά και να υπάρχει επαρκής αερισμός. 🌿

ΑΛΛΟ... ΦΡΟΥΤΟ ΟΙ ΝΕΕΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΣΕ ΟΥΖΟ, ΤΣΙΠΟΥΡΟ



Φρέσκος αέρας πνέει στην αγορά των αποσταγμάτων, μια κατηγορία που εξακολουθεί να εντυπωσιάζει με τη δημιουργικότητά της, ακόμα και σε καιρούς κρίσης, κεντρίζοντας διαρκώς το ενδιαφέρον του καταναλωτή. Το ρεύμα που δημιούργησε το εμφιαλωμένο τσίπουρο φαίνεται ότι ήταν μόνο η αρχή. Το αναγεννημένο ποτό αφού μπήκε στο μπουκάλι και απέκτησε ετικέτα, στη συνέχεια ταίριαξε με φημισμένα αρωματικά της ελληνικής γης (σαφράν) πέρασε από το βαρέλι για να δώσει εξαιρετικής ποιότητας παλαιωμένα τσίπουρα που «αγκάλιασαν» οι καταναλωτές και σιγά σιγά βρέθηκε ακόμα και πίσω από τη μπάρα προσφέροντας τη βάση για ένα πλήθος εμπνευσμένων κοκτέιλ που το έφεραν πιο κοντά στο νεανικό κοινό.

Τώρα τη σκυτάλη της ανανέωσης εμφανίζεται έτοιμο να πάρει το ούζο βάζοντας στο μάτι τα μερίδια και την απήχηση που απολαμβάνουν τα έτοιμα προς κατανάλωση – ή RTD (ready to drink)- κοκτέιλ. Το Spirituz της μεσοηνιακής αποσταγματοποιίας Καλλικούνης ήταν μια από τις ευχάριστες εκπλήξεις του 2014 και αντιπροσωπευτικό των καινούργιων τάσεων που αναδύονται στην ελληνική αγορά αποσταγμάτων. Πρόκειται για ανθρακούχο χαμηλόβαθμο αλκοολούχο ποτό με βάση το ούζο το οποίο αναμειγνύεται με φυσικούς χυμούς πορτοκαλιού, φράουλας και λεμονιού, αναδεικνύοντας μια «εξωτική» πτυχή του. Έκανε ντεμπούτο την περυσινή σεζόν σε συγκεκριμένα καταστήματα, όμως φέτος, ενόψει καλοκαιριού, ετοιμάζεται για ακόμα πιο δυναμικό λανσάρισμα.

Το Spirituz είναι το πρώτο ελληνικό brand σε μια κατηγορία που κατακλύζεται από εισαγόμενα προϊόντα και αποτελεί τον προπομπό για μια σειρά καινοτόμα προϊόντα που, όπως λένε οι καλά, βρίσκονται αυτή τη στιγμή στο στάδιο της έρευνας και ανάπτυξης και σύντομα αναμένεται να κάνουν tv εμφάνισή τους στην αγορά. Οι πληροφορίες θέλουν την αποσταγματοποιία του «πατριάρχη» του κλάδου, Α.Μπαμπατζιμόπουλου να σκέφτεται να λανσάρει αντίστοιχο προϊόν και σύντομα θα ακολουθήσουν τουλάχιστον άλλες δύο επιχειρήσεις. Πρόκειται για μια απόδειξη ότι η αγορά ωριμάζει και οι εταιρείες δεν φοβούνται να ξανοιχτούν σε μέχρι πρότινος άγνωστα νερά, τονίζουν στην Agrenda άνθρωποι του κλάδου οι οποίοι προβλέπουν ότι σύντομα στο παιχνίδι των έτοιμων κοκτέιλ θα μπει και το τσίπουρο. Άλλωστε ήδη το μοχίτο με τσίπουρο κάνει θραύση στη Βόρεια Ελλάδα, όπως και η κρητική εκδοχή του («ρακίτο») στη μεγαλόνησο.

ΚΛΕΒΟΥΝ ΜΕΡΙΔΙΑ ΑΠΟ ΤΑ «ΣΚΛΗΡΑ» ΠΟΤΑ

Σύμφωνα με πρόσφατη μελέτη της Infobank Hellastat, το ούζο και το τσίπουρο κερδίζουν καταναλωτές τους οποίους... χάνουν, λόγω της α-

κριβότερης τιμής τους, τα ακριβότερα ξενικής προέλευσης «σκλήρα» ποτά (βότκα, ουίσκι κλπ). Ωστόσο οι ελληνικές επιχειρήσεις δεν καταφέρνουν να εκμεταλλευθούν πλήρως αυτή τη στροφή λόγω της «ανοιχτής πληγής» των χύμα προϊόντων. Όπως αναφέρει η μελέτη, το 2013 καταναλώθηκαν συνολικά 57.371 εκατόλιτρα ελληνικών αποσταγμάτων, ποσότητα χαμηλότερη κατά 7,1% σε σχέση με το 2012. Η κατανάλωση ούζου υποχώρησε περαιτέρω κατά 4,5%, στα 33.283 εκατόλιτρα, σημειώνοντας επιβράδυνση μετά την απότομη πτώση του 2012 (-27%).

Παρ' όλα αυτά, η παραγωγική δραστηριότητα της εγχώριας ποτοποιίας το 2013 εμφάνισε σταθεροποίηση με τη συνολική παραγωγή να αυξάνεται οριακά κατά 1% στα 167.860 εκατόλιτρα. Εξέλιξη που οφείλεται στην ευνοϊκή επίδραση των εξαγωγών στις οποίες επιδίδονται με επιτυχία κυρίως οι επιχειρήσεις που παράγουν ούζο. Παράγοντες της αγοράς εκτιμούν ότι το λανσάρισμα νέων καινοτόμων προϊόντων μπορεί να δώσει επιπλέον ώθηση στις εξαγωγές του ούζου αλλά και του τσίπουρου που κάνει τα πρώτα του δειλά βήματα στις αγορές του εξωτερικού. ❁



ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ ΛΑΦΑΖΑΝΗ

Το «Τσίπουρο των φίλων» συνεχίζει να εκπληκσει

Τέσσερα χρόνια ετοιμάζεται να συμπληρώσει φέτος στην αγορά το «Τσίπουρο των φίλων» της οινοποιίας Λαφαζάνη και, δικαιώνοντας το όνομά του, στο διάστημα αυτό κατάφερε να αποκτήσει πολλούς φίλους ενώ συνεχίζει να κάνει ακόμα περισσότερους. Η εταιρεία ήταν η πρώτη από τις οινοποιίες της περιοχής της Νεμέας που ξεκίνησε την παραγωγή του αποστάγματος και το αποτέλεσμα τη δικαίωσε. Πρόκειται για ένα εξαιρετικό απόσταγμα, που παρασκευάζεται από στέμφυλα των πιο φημισμένων ποικιλιών της Πελοποννήσου (Αγιωργήτικου, Σαββατιανού και Μοσχάτου) που εδώ και χρόνια η εταιρεία χρησιμοποιεί για την παραγωγή των κρασιών της. Κυκλοφορεί σε συσκευασίες των 700, 200 και 50ml.

Προϊόντα Χαλκού & Καζάνια για Τσίπουρο



Ο Θεόφιλος Μ. Παυλίδης, συνεχίζει αυτή την παράδοση για τρίτη γενιά προσθέτοντας εκτός από την εμπειρία και τα μυστικά της τέχνης, σύγχρονα μηχανήματα και τρόπους επεξεργασίας για τέλειο φινιρίσμα με πιστοποιημένα υλικά για απόλυτη ασφάλεια.



ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΧΑΛΚΟΥ - ΚΑΖΑΝΙΑ ΓΙΑ ΤΣΙΠΟΥΡΟ

17ο ΧΛΜ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ-ΕΔΕΣΣΗΣ, ΤΗΛ: 2310 722290, ΦΑΞ: 2310 510239, ΚΙΝ: 6977 152410
e-mail: info@kazania-tsipourou.gr, site: www.kazania-tsipourou.gr

Καθαρή η πρόθεση, καθαρό και το προϊόν

«Δόγμα μας ήταν και είναι πως η διαφορά στο κόστος παραγωγής ανάμεσα σε ένα κακό και ένα καλό προϊόν είναι μικρή. Η διαφορά στην ποιότητα όμως είναι μεγάλη», τονίζει στο Wine Trails ο Αθανάσιος Σπηλιόπουλος

ΚΕΙΜΕΝΟ Γιάννης Τσατσάκης



Η ποτοποιία Verino ιδρύθηκε το 1978 από δύο αδέρφια παίρνοντας την επωνυμία Αφοί Σπηλιόπουλοι ΟΕ. Μέχρι το 1982 στεγαζόταν σε ιδιόκτητο χώρο 120 τ.μ. στο Άργος με κύριο αντικείμενο την παρασκευή ούζου, μπράντι και λικέρ καθώς και την εμφιάλωση γλυκών οίνων (Μαυροδάφνη-Μοσχάτο). Το 1982 η εταιρεία μετακόμισε στις σημερινές της εγκαταστάσεις, οι οποίες ανέρχονται σε 2.000 τ.μ., στην επαρχιακή οδό Άργους-Κεφαλαριού. Λίγα χρόνια αργότερα, το 1986, θέλοντας να βελτιώσει την ποιότητα των προϊόντων της, η Αφοί Σπηλιόπουλοι προχώρησε στην τοποθέτηση 2 αμβύκων παραγωγής αποστάγματος ούζου ώστε να έχει τον πλήρη έλεγχο του προϊόντος. Αυτή η κίνηση είχε σαν αποτέλεσμα να βγει στην αγορά σε λίγα χρόνια το «Απόσταγμα», το μοναδικό υψηλόβαθμο ούζο 59% με πλούσιο άρωμα, εξαιρετική επίγευση και τέλειαν καθαρότητα. Το προϊόν αυτό δεν στόχευε στον όγκο των πωλήσεων αλλά στην κάλυψη απαιτητικών καταναλωτών.

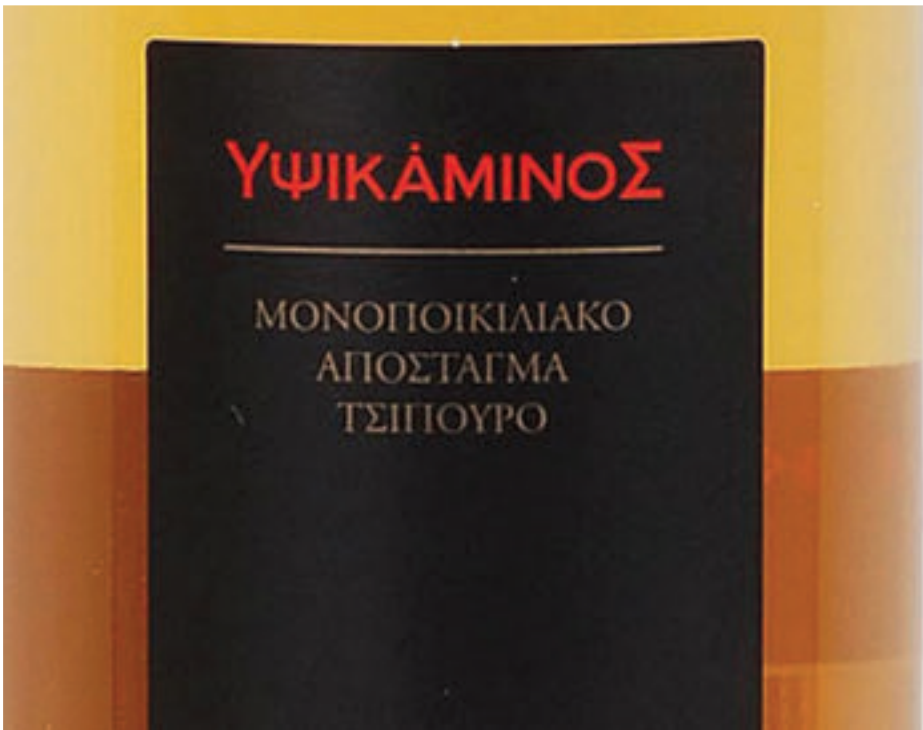
ΑΠΟ ΤΟ ΟΥΖΟ ΣΤΟ ΤΣΙΠΟΥΡΟ

Το 1997 η ποτοποιία άλλαξε μορφή μετατράπηκε σε ΑΕ με το διακριτικό τίτλο «Ποτοποιία Verino ΑΒΕΕ», ενώ εν τω μεταξύ ήδη από τα μέσα της δεκαετίας του '90 άρχισε σιγά σιγά να μπαίνει στο τραπέζι του Έλληνα και το τσίπουρο σε εμφιαλωμένη μορφή (ως χύμα υπήρχε πολλές δεκαετίες). Η νέα αυτή τάση στην κατανάλωση οδήγησε τους ανθρώπους του ποτοποιείου στην απόφαση να περάσουν στην παραγωγή αποστάγματος στέμφυλων σταφυλής (τσίπουρο). Έτσι, λοιπόν, το 2001 έγινε μια σημαντική επένδυση για τα δεδομένα της εταιρείας και τοποθετήθηκε ο πρώτος αμβύκας 1.300 λίτρων, καθώς και δεξαμενές αποθήκευσης και ζύμωσης στέμφυλων. Έτσι στον τρύγο του 2002 η αποσταγματοποιία πλέον προχώρησε στην παραγωγή του δικού της τσίπουρου. Η αποδοχή από το καταναλωτικό κοινό ήταν μεγαλύτερη του αναμενόμενου και το 2005 προστέθηκε δεύτερος αμβύκας στο αποσταγματοποιείο. Το 2013 προστέθηκε ακόμα ένας φτάνοντας στους 3 αμβύκες. Σήμερα παράγει περίπου 30.000 λίτρα άνυδρα τσίπουρου έχοντας βέβαια περιθώριο για σημαντική αύξηση παραγωγής. Σημειώνεται ότι το συγκεκριμένο προϊόν όπως και όλα τα αλκοολούχα έχουν υποστεί μια ιδιαίτερα σκληρή φορολόγηση με αποτέλεσμα να υπάρχει μεγάλη έξαρση του λαθρεμπορίου δημιουργώντας μεγάλη πίεση και πρόβλημα στα νόμιμα αποσταγματοποιεία και ποτοποιία. 🌿

ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΑ ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΑ

Τα τελευταία χρόνια το αποσταγματοποιείο προχώρησε στην παραγωγή παλαιωμένου τσίπουρου. Με συνεχείς ελέγχους δοκιμάζεται η οργανοληπτική πρόοδος του. Φτάνοντας στο επιθυμητό σημείο γίνεται η απόσυρση του προϊόντος από τα βαρέλια και σταδιακά η εμφιάλωσή του. Τέλος, σημειώνεται πως ο σκοπός των ανθρώπων του αποσταγματοποιείου δεν ήταν καθ' εαυτό το επιχειρηματικό κέρδος αλλά η προσφορά στο κοινό απόλυτα ποιοτικών προϊόντων με σεβασμό στον καταναλωτή και στους ανθρώπους της εταιρείας.







ΟΥΓΓΑΡΙΑ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΑ ΣΤΗΝ ΤΟΚΑΪ

Αναβάθμιση αμπελώνων με ευρωπαϊκά κονδύλια

Κονδύλια ύψους 330 εκατ. ευρώ για την αναβάθμιση των αμπελώνων και για την ενδυνάμωση της διεθνούς φήμης των κρασιών της πρόκειται να λάβει η αμπελουργική περιοχή Τοκάι της Ουγγαρίας. Η χρηματοδότηση περιλαμβάνει εθνικούς και ευρωπαϊκούς πόρους μέχρι το 2020. «Το κρασί θα αποτελέσει τον ακρογωνιαίο λίθο του επενδυτικού προγράμματος, ξεκινώντας με την παραγωγή σταφυλιού και την οινοποίηση», τόνισε ο Andras Tombor, επικεφαλής του τμήματος Περιφερειακής Ανάπτυξης στην Τοκάι. Επίσης, η επένδυση αναμένεται να ενδυναμώσει την παγκόσμια εικόνα και τη φήμη των κρασιών Τοκάι, σύμφωνα με τον Tombor. Τέλος, σύμφωνα με έρευνα που διενεργήθηκε για τον οινικό τομέα της χώρας προκύπτει το συμπέρασμα πως οι παραγωγοί μπορούν να αυξήσουν την παρουσία των κρασιών τους σε πολυτελή εστιατόρια ανά τον κόσμο.

Γκουρμέ εστιατόρια

Τα κρασιά Τοκάι βρίσκονται στο 20% των εστιατορίων με αστέρια Michelin της Αμερικής, στο 29% της Βρετανίας και περίπου στο 5% σε Γερμανία, Γαλλία και Κίνα.

Διεθνή εικόνα

Γύρω στα 10 εκατ. ευρώ έχουν ήδη δεσμευτεί στο διετές πρόγραμμα πιστοποίησης με τη συμβουλευτική εταιρεία Claessens.



TELEGRAPH ΓΕΝΕΤΙΚΗ ΚΑΙ ΟΙΝΟΣ
ΣΤΟ ΜΙΛΑΝΟ

«ΝΕΑ ΠΙΝΟΗ» ΣΤΟΝ ΑΜΠΕΛΩΝΑ ΤΟΥ ΝΤΑ ΒΙΝΤΣΙ

Ιταλοί επιστήμονες με τη βοήθεια της Γενετικής κατάφεραν να παράγουν το ίδιο λευκό κρασί που ο Λεονάρντο Ντα Βίντσι απολάμβανε στο Μιλάνο στην οικία του πριν από 500 χρόνια, σύμφωνα με άρθρο της βρετανικής εφημερίδας «The Telegraph». Η επιστημονική ομάδα μαζί με το διάσημο κριτικό και οινολόγο Luca Maroni αφιέρωσαν πολλά χρόνια για τον εντοπισμό των ριζών του αμπελιού του Ντα Βίντσι στο έδαφος της Casa degli Atellani κοντά στην εκκλησία Santa Maria delle Grazie. Στο όλο εγχείρημα βοήθησαν το Ινστιτούτο Vine Portaluppi, οι τωρινοί ιδιοκτήτες του αμπελώνα και ομά-



ΑΛΣΑΤΙΑ ΛΕΥΚΟΣ ΟΙΝΟΣ ΕΣΟΔΕΙΑΣ... 1472 ΣΤΟ ΣΤΡΑΣΒΟΥΡΓΟ

Νέο βαρέλι για κρασί ηλικίας 500 ετών

Το παλαιότερο κρασί σε βαρέλι στον κόσμο βρίσκεται στο Στρασβούργο, στα κελάρια του Hospices de Strasbourg. Όμως, τον περασμένο Απρίλιο παρατηρήθηκε ότι το βαρέλι στο οποίο βρισκόταν τα τελευταία 300 χρόνια παρουσίαζε μικρή διαρροή, οπότε αποφασίστηκε να μεταφερθεί. Οι Ξαβιέ Γκουρά και Ζαν-Μαρί Μπλανσάρ, καταξιωμένοι κατασκευαστές βαρελιών της Radoux, ανέλαβαν τη δημιουργία ενός νέου βαρελιού 450 λίτρων. Χρησιάστηκαν 200 ώρες, ανθεκτικό ξύλο βελανιδιάς από το δάσος της Allier και εργαλεία παλαιού τύπου για το νέο «σπίτι» του λευκού οίνου σοδειάς 1472.



δα ακαδημαϊκών του πανεπιστημίου του Μιλάνο υπό την καθοδήγηση του ειδικού σε θέματα DNA, Αττίλιο Σιένζα. Σημειώνεται ότι ο αμπελώνας δόθηκε στον Ντα Βίντσι το 1499 ως δώρο από τον Lodovico II Moro για τον πίνακα του Ντα Βίντσι «Το τελευταίο Δείπνο» (The Last Supper). Ο Ντα Βίντσι απεβίωσε 20 χρόνια μετά και ο αμπελώνας του διατηρήθηκε για άλλα 450 χρόνια, μέχρι που καταστράφηκε το 1943 από τους βομβαρδισμούς του Β' Παγκόσμιου Πολέμου. Ο ιστορικός αυτός αμπελώνας θα ανοίξει για το ευρύ κοινό το Μάιο, στα πλαίσια της διεθνούς έκθεσης Expro Milano 2015.



Οι **αμπελώνες** στο κτήμα του **Λεονάρντο Ντα Βίντσι** παράγουν σταφύλια **Malvasia di Candia**, ποικιλία που πιστεύεται ότι έχει τις ρίζες της στην **Κρήτη** και μεταφέρθηκε στην **Ιταλία** από τους **Βενετούς**.

WSJ ΔΙΕΘΝΗΣ ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗ

Η Wall Street Journal εξυμνεί το Ασύρτικο

«Θα έλεγε κανείς ότι κάποιος που ασχολείται επαγγελματικά με το κρασί ολόκληρη τη ζωή του τα έχει δοκιμάσει όλα. Αλλά, όπως ένας κριτικός τέχνης ή λογοτεχνίας πετυχαίνει από τύχη το επόμενο μεγάλο αριστούργημα, έτσι κι ο γευστιγνώστης μπορεί καμιά φορά να συναντήσει ένα κρασί που θα τον εκπλήξει, τόσο με τη γεύση όσο και με την ποιότητά του. Κάτι τέτοιο συνέβη και σ' εμένα μερικές εβδομάδες πριν». Με αυτό τον ύμνο, για το ελληνικό κρασί αρχίζει ο φημισμένος κριτικός κρασιού Will Lyons το άρθρο του στην Wall Street Journal, με το εν λόγω... αριστούργημα να είναι το Ασύρτικο, το λευκό κρασί από τη Σαντορίνη. Κατά τον ίδιο τα κρασιά της Σαντορίνης μπορούν να «σοκάρουν» ακόμα κι έναν κριτικό, κατατάσσοντας την ποικιλία Ασύρτικο σε αυτές της παγκόσμιας κλάσης. Στο ίδιο άρθρο, υπογραμμίζεται ότι η Ελλάδα είναι μια ανερχόμενη δύναμη στο χώρο του κρασιού, απλά δεν έχει κάνει αρκετά για να το αποδείξει. Σύμφωνα με τον αρθρογράφο, αν η Ελλάδα που σήμερα μασιίζεται από μία πρωτοφανή κρίση, αξιοποιήσει αυτό το κομμάτι του κρασιού, θεωρεί σχεδόν βέβαιο ότι εξασφαλίσει τουλάχιστον έναν εξαγωγικό τομέα με λαμπρό μέλλον.



IMW ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ MASTERS OF WINE

Πέντε νέοι στον κόσμο των Masters of Wine

Πριν από λίγες μέρες το Ινστιτούτο των Masters of Wine ανακοίνωσε πέντε νέους Masters of Wine, ανεβάζοντας το συνολικό αριθμό των Masters of Wine σε 323 με παρουσία σε 24 χώρες. Ένας είναι Αυστραλός (Miles Corish), δύο είναι Καναδοί (Michelle Cherutti-Kowal και Jennifer Docherty) και οι δύο είναι Βρετανοί (Patrick Schmitt και Victoria Stephens-Clarkson). Η Sarah Jane Evans MW, πρόεδρος των Masters of Wine, δήλωσε σχετικά: «Εκ μέρους όλων των MoW σ' όλο τον κόσμο, καλωσορίζω τα νέα αυτά μέλη. Με την εμπειρία τους θα εμπλουτίσουν το IMW και τους εύχομαι κάθε απόλαυση των ευκαιριών που έρχονται για έναν Master of Wine».



ΑΥΣΤΡΑΛΙΑ WINE RESEARCH INSTITUTE- AWRI

ΛΙΓΟΤΕΡΗ ΑΛΚΟΟΛΗ

Τη μείωση κατά 1,8% της αλκοόλης στα ένζυμα των κρασιών ποικιλίας Shiraz και Chardonnay, χάρη στο συνδυασμό τριών διαφορετικών στελεχών μαγιάς πέτυχαν επιστήμονες στο Ινστιτούτο Οινικής Έρευνας της Αυστραλίας (AWRI). Μ' αυτό τον πρωτοποριακό τρόπο οι ερευνητές είναι πιο κοντά στο να έχουν τα κρασιά πιο πλήρη γεύση με χαμηλότερο επίπεδο αλκοόλης. Η έρευνα, με επικεφαλής τον Dr. Cristian Varela, χρηματοδοτείται από την Αυστραλιανή Αρχή Αμπέλου και Οίνου (AGWA) και ήταν αποτέλεσμα της προσπάθειας των οινοπαραγωγών του αποκαλούμενου Νέου Κόσμου να μειώσουν τα επίπεδα αλκοόλης στο κρασί -που για μερικούς συνδέονται με την κλιματική αλλαγή- αλλά αντανάκλα και τις προτιμήσεις των καταναλωτών σχετικά με τη γεύση και την προστασία της υγείας. Τώρα θα ακολουθήσουν πιλοτικές δοκιμές στο Επιστημονικό Εργαστήριο Οίνου Hickinbotham Roseworthy στο πανεπιστήμιο της Αδελαΐδας. «Μερικές φορές αυτά που εφαρμόζονται στο εργαστήριο δεν λειτουργούν στον πραγματικό κόσμο, κυρίως λόγω των μεγαλύτερων όγκων», τόνισε ο Dr. Cristian Varela, ο οποίος συνεργάζεται με συναδέλφους του από την Αυστραλία, τη Χιλή και την Ισπανία για να μελετήσει την ικανότητα περίπου 50 μη-συμβατικών στελεχών ζύμης για παραγωγή κρασιών με μειωμένο αλκοόλ που όμως έχουν γεμάτη γεύση.

Ν. ΖΗΛΑΝΔΙΑ ΕΞΑΓΩΓΕΣ ΡΕΚΟΡ ΤΟ 2014

ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΑ ΚΡΑΣΙΑ ΣΤΟ ΕΞΩΤΕΡΙΚΟ

Αύξηση 8,2% το 2014 σε αξία σημείωσαν οι εξαγωγές οίνου της Νέας Ζηλανδίας και ανήλθαν σε 940.000.000 ευρώ, σύμφωνα με στοιχεία της οργάνωσης οινοποιών της χώρας. Το κρασί είναι το έκτο προϊόν εξαγωγής της χώρας, με βάση τα ίδια στοιχεία που δόθηκαν στη δημοσιότητα την παραμονή της έναρξης της φετινής συγκομιδής, η οποία φαίνεται να είναι μικρότερη από το 2014.

STEDJI ΙΣΛΑΝΔΙΚΗ ΖΥΘΟΠΟΙΙΑ

Μπύρα από... φάλαινα

Μια ισλανδική ζυθοποιία καινοτομεί λανσάρουντα μπύρα αρωματισμένη με... καπνιστούς όρχεις φάλαινας! Ο λόγος για την μπύρα Hvalur 2 της εταιρείας Stedji, με οινόπνευμα 5,2%. «Καπνίζουμε τους όρχεις των φαλαινών με τον παραδοσιακό ισλανδικό τρόπο, μέσα σε αποξηραμένη κοπριά προβάτων! Αυτό δίνει στη μπύρα μια μοναδική καπνιστή γεύση!», τονίζει ο ιδιοκτήτης της Stedji.



NOMACORC ΣΥΝΘΕΤΙΚΑ ΠΩΜΑΤΑ

Επεκτείνει το brand

Νέα προϊόντα και νέα ερευνητικά προγράμματα ανακοίνωσε πρόσφατα η διάσημη εταιρία συνθετικών πωμάτων, Nomacorc. Η εταιρεία η οποία παράγει σήμερα πάνω από 2 δισ. πώματα ετησίως, με εγκαταστάσεις παραγωγής σε ΗΠΑ, Βέλγιο, Κίνα και Αργεντινή, απέκτησε νέα εταιρική συνεργασία, με την Bespoke Capital Partners. Μαζί με τον ιδρυτή και πρόεδρο Marc Noel αγόρασαν το μερίδιο των προηγούμενων μετόχων και ανακεφαλαιοποίησαν την εταιρία.



SOMMELIER ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΕΚΠΡΟΣΩΠΗΣΗ

ΚΟΡΥΦΑΙΟΣ ΕΛΛΗΝΑΣ ΟΙΝΟΧΟΟΣ ΓΙΑ ΤΟ 2015 Ο ΛΕΥΤΕΡΗΣ ΚΑΝΔΥΛΗΣ

Ακολουθώντας τα πρότυπα της Παγκόσμιας Ένωσης Οινοχόων και με άκρα μυστικότητα, η κριτική επιτροπή ανέδειξε τον Λευτέρη Κανδύλη ως τον Καλύτερο Έλληνα Οινοχόο για το 2015, για να εκπροσωπήσει την Ελλάδα στον Ευρωπαϊκό Διαγωνισμό Sommelier του 2017 στην Αυστρία. Ο φετινός διαγωνισμός που για πρώτη φορά πραγματοποιήθηκε στα πλαίσια της οινικής εκδήλωσης «Τα ΒορΟινά», προσέλκυσε το ενδιαφέρον πλήθους κόσμου. Τη 2η θέση κατέλαβε ο Απόστολος Πλαχούρας (Οινοχός στο Danai beach resort & villas, Χαλκιδική & συνεργάτης της Nespresso) και την 3η ο Αλέξανδρος Τριανταφύλλου (Οινοχός, στο wine bar «Wine Not» Χαλάνδρι και Danai Beach Resort & Villas, Χαλκιδική).

ΧΑΛΚΙΔΙΚΗ ΘΡΗΣΚΕΥΤΙΚΟΣ ΤΟΥΡΙΣΜΟΣ

ΜΕΓΑΛΟΙ ΠΡΩΤΑΓΩΝΙΣΤΕΣ ΤΑ ΚΡΑΣΙΑ ΤΗΣ ΑΘΩΝΙΚΗΣ ΓΗΣ

Δύο καινοτόμες προτάσεις, που «μπλέκουν» την αθωνική οινική παραγωγή με τα βυζαντινά θρησκευτικά μνημεία του «τρίτου ποδιού» της Χαλκιδικής κι αναδεικνύουν τον πρωτογενή τομέα του Άθω μέσα από μύθους, ιστορίες και την παράδοση, θα προσφέρουν από φέτος οι τοπικοί τουριστικοί φορείς. Πρόκειται για προσκυνηματική και οινική εξερεύνηση της περιοχής και περιλαμβάνει περιηγήσεις, επισκέψεις σε τοπικές επιχειρήσεις με προϊόντα αγιορείτικης κληρονομιάς και τέχνης.



GEORGES CHAPPAZ ΝΕΟΣ ΠΡΟΕΔΡΟΣ

Στο τιμόνι του Chappaz ο Θεόδωρος Γεωργόπουλος

Πρόεδρος του Ινστιτούτου Αμπέλου και Οίνου Georges Chappaz στην Καμπανία της Γαλλίας εξελέγη ο Θεόδωρος Γεωργόπουλος, Διευθυντής του ΣΕΟ και πανεπιστημιακός, κάτοχος της έδρας αμπελοοινικού δικαίου στο Πανεπιστήμιο της Reims. Μάλιστα, θέτει ως στόχο για τα επόμενα 4 χρόνια την εμβάθυνση της διεπιστημονικής έρευνας και την μεταφορά τεχνολογίας από και προς την Καμπανία στα πλαίσια του νεοιδρυθέντος Ινστιτούτου.

ΑΘΗΝΑ ΟΙΝΙΚΗ ΕΠΙΣΤΗΜΗ

Η ΒΙΟΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΣΤΗ ΣΥΓΧΡΟΝΗ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Με μεγάλη επιτυχία πραγματοποιήθηκε το Επιστημονικό Διήμερο με τίτλο: «Biotechnology Innovations in Modern Winemaking» που πραγματοποιείται στο πλαίσιο του Προγράμματος Μεταπτυχιακών Σπουδών: «Επιστήμη Οίνου και Ζύθου» (Master of Science in Wine and Beer Science) του τμήματος Οινολογίας και Τεχνολογίας Ποτών του ΤΕΙ Αθήνας στο Αιγάλεω. Υπενθυμίζεται ότι το εν λόγω μεταπτυχιακό πρόγραμμα είναι το πρώτο που πραγματοποιείται από την ίδρυση του τμήματος Οινολογίας, η οποία έλαβε χώρα το 1985. Πρόκειται για το μοναδικό τμήμα ανωτάτης εκπαίδευσης στην Ελλάδα που παρέχει ολοκληρωμένη οινολογική και αμπελοοινική εκπαίδευση. Το εν λόγω τμήμα είναι μέλος της Διεθνούς Πανεπιστημιακής Ένωσης των Αμπελοοινικών Προϊόντων (Association Universitaire Internationale du Vin et des Produits de la Vigne - AUIV), η οποία δραστηριοποιείται στο πλαίσιο του Διεθνούς Οργανισμού Αμπέλου και Οίνου (OIV). Περισσότερες πληροφορίες στην ιστοσελίδα: <http://www.teiath.gr/stetrod/enology/>





Στο παλαιότερο οινοποιείο του κόσμου

Στο βορειότερο άκρο της οινικής ζώνης της Ευρώπης, στο Rheingau της Γερμανίας, το Schloss Vollrads μπορεί να καυχιέται ότι οινοποιεί μοναδικά κρασιά ήδη από το 1211

ΚΕΙΜΕΝΟ ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ
Γρηγόρης Κόντος
www.gregoryswinejournal.com

Ενα επαγγελματικό ταξίδι με αυτοκίνητο στη νότια και δυτική Γερμανία, μας δίνει την ευκαιρία να ακολουθήσουμε τους δρόμους του κρασιού στο Rheingau, το οποίο αποτελεί την πιο κοντινή περιοχή στο Wiesbaden όπου βρισκόμασταν εκείνες τις μέρες, και να επισκεφτούμε δύο πολύ αξιόλογα κτήματα. Το πρώτο, που θα παρουσιάσω σήμερα, είναι το ιστορικό Schloss Vollrads.

Το Rheingau είναι κατά πολλούς η σημαντικότερη ποιοτικά από τις 13 οινικές περιοχές της Γερμανίας, παρόλο που είναι μία από τις μικρότερες καλύπτοντας μόλις το 3% των γερμανικών αμπελώνων. Εδώ πρωταγωνιστεί η διάσημη λευκή ποικιλία Riesling, σύμφωνα με πολλούς οινογράφους, η σπουδαιότερη λευκή ποικιλία στον κόσμο. Το Riesling

καλύπτει σχεδόν το 80% των αμπελώνων του Rheingau. Το κλίμα εδώ είναι ιδιαίτερα κρύο, αφού βρισκόμαστε στο βορειότερο άκρο της οινικής ζώνης της Ευρώπης.

ΠΟΤΑΜΙΑ, ΟΙ ΣΥΜΜΑΧΟΙ ΤΩΝ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΩΝ

Συνήθως οι οινικές περιοχές της Γερμανίας παίρνουν τα ονόματά τους από τους ποταμούς που τις διασχίζουν (Mosel, Ahr, Nahe, Rhein) και ευνοούν τόσο πολύ τις κλιματικές συνθήκες. Ενώ στην Ελλάδα οι αμπελουργοί κυνηγάνε τις κρύες περιοχές, ώστε η ήλιος να μην «κάψει» τα ευαίσθητα αρώματα των σταφυλιών, οι Γερμανοί αμπελουργοί κυνηγάνε τις πιο ζεστές περιοχές, εκεί όπου το κλίμα θα επιτρέψει την σωστή και πλήρη ωρίμανση των σταφυ-





λιών. Τα ποτάμια λοιπόν βοηθάνε τα γερμανικά σταφύλια να ωριμάσουν: Το νερό αντανακλά το φως του ήλιου μεταφέροντας ζέση στα αμπέλια και μετριάξει τις ακραίες θερμοκρασίες σπάζοντας την παγωνιά. Επιπλέον, τα καλύτερα αμπέλια έχουν νότιο προσανατολισμό με σκοπό επίσης την καλύτερη δυνατή ωρίμανση με τη βοήθεια του ήλιου.

ΣΤΟ SCHLOSS VOLLRADS

Ξεκινήσαμε από το Wiesbaden και μόλις 25 λεπτά αργότερα βρεθήκαμε στο ιστορικό Schloss Vollrads, το παλαιότερο ίσως οινοποιείο του κόσμου με παραγωγή σταφυλιών και κρασιού από το μακρινό 1211. Το 2011, πριν 3 χρόνια δηλαδή, γιόρτασαν εδώ 800 χρόνια συνεχόμενης αμπελοκαλλιέργειας και παραγωγής κρασιού. Παρκάρουμε έξω από τα τείχη του κά-

στρου και περνάμε μέσα στο προαύλιο. Έχουμε ραντεβού στην είσοδο με τον πολύ φιλόξενο Christian, ο οποίος μας καλωσορίζει και μας καλεί σε μια βόλτα πρώτα από όλα στο προαύλιο. Παίρνει μαζί του και ένα μπουκάλι κρασί και τρία ποτήρια και ξεκινά να μας μιλά για το εντυπωσιακό Schloss Vollrads και την μακρά ιστορία του, ενώ μας σερβίρει ένα εισαγωγικό κρασί, το «Sommer» –που στα γερμανικά σημαίνει «καλοκαίρι».

ΕΝΑ ΚΛΗΜΑ ΓΙΑ ΜΙΑ ΦΙΑΛΗ

Το Sommer τελικά διαπιστώνουμε ότι μόνο εισαγωγικό κρασί δεν είναι. Ένα εξαιρετικά κομψό κρασί με αρώματα πράσινου μήλου και δροσιστική οξύτητα, μας κάνει να αναρωτιόμαστε τι μπορούμε να περιμένουμε αργότερα δοκιμάζοντας τα πιο reserve κρα-

σιά. Η βόλτα συνεχίζεται στον αμπελώνα και ο Cristian μας εξηγεί και εδώ τα πάντα. Το Κτήμα κατέχει 600 ιδιόκτητα στρέμματα στα οποία καλλιεργεί αποκλειστικά Riesling. Το κύριο μέλημα των αμπελουργών είναι να πετύχουν χαμηλές στρεμματικές αποδόσεις, ώστε να παραχθούν σταφύλια –και αργότερα κρασιά– με εξαιρετική συμπύκνωση και δύναμη. Είναι τόσο χαμηλές οι αποδόσεις, που στο παλιό κομμάτι του αμπελώνα, ένα μόνο φυτό (κλήμα) θα παράξει σταφύλια για μια μόνο φιάλη! Ο όψιμος τρύγος και η επιλογή σταφυλιών με το χέρι είναι λίγα ακόμα από τα στοιχεία που συντελούν στην παραγωγή κορυφαίας ποιότητας σταφυλιών, ενώ η σύνθεση των εδαφών, γρανίτης, χαλαζίας, loess (άργιλος με λάσπη) και loam (ιδανική μείξη αργίλου, λάσπης και άμμου) παίζουν το δικό τους ρόλο στο τελικό αποτέλεσμα.



Αριστερά: Το Κτήμα κατέχει 600 ιδιόκτητα στρέμματα στα οποία καλλιεργεί αποκλειστικά Riesling. Το κύριο μέλημα των αμπελουργών είναι να πετύχουν χαμηλές στρεμματικές αποδόσεις. **Δεξιά:** Ο φιλόξενος Christian μας ξενάγησε στο εντυπωσιακό Schloss Vollrads και μας μίλησε για τη μακρά ιστορία του, προσφέροντάς μας ένα εισαγωγικό κρασί, το «Sommer» –που στα γερμανικά σημαίνει «καλοκαίρι».



Είναι σημαντικό να αναφερθεί ότι όλα τα κρασιά του **Schloss Vollrads** (εκτός του Sommer και του Schlossberg 2013) σφραγίζονται με γυάλινο πώμα.



Και περνάμε στη γευστική δοκιμή.► Σημειώνουμε ότι όλα τα κρασιά (εκτός του Sommer και του Schlossberg 2013) σφραγίζονται με γυάλινο πώμα. Τα τέσσερα πρώτα είναι το ίδιο κρασί σε διαφορετικές χρονιές. Grosses Gewächs είναι ένας τίτλος που δίνεται σε single-vineyard γερμανικά κρασιά που προέρχονται από ανώτερα αμπέλια –τίτλος αντίστοιχος των γαλλικών Grand Cru. Μιλάμε λοιπόν για την κορυφή της πυραμίδας στην κατάταξη των γερμανικών αμπελώνων.

RIESLING ΔΙΑΦΟΡΩΝ ΣΤΥΛ

Ειδικά στο Rheingau -μόνο εκεί- παλιότερα χρησιμοποιούσαν τον όρο Erstes Gewächs για το ίδιο ακριβώς λόγο (γι' αυτό μέχρι το 2011 βρίσκουμε αυτό τον όρο στην ετικέτα), ενώ από το 2012 το Rheingau συγχρονίζεται και χρησιμοποιεί τον κοινό όρο Grosses Gewächs για κρασιά από Grand Cru αμπε-

λώνες. Ξεκινάμε δυνατά λοιπόν:

- **«Schlossberg» Grosses Gewächs 2013 (100% Riesling):** Πολύ νεαρό, χρειάζεται χρόνο στο κελάρι ή βίαια μετάγγιση σε καράφα. Εσπεριδοειδή, πράσινο μήλο, λεμόνι και λίγη ορυκτότητα. Ανοίγει σιγά-σιγά, αλλά είναι πολύ νεαρό ακόμα. Το 1/3 της ποσότητας εκχυλίστηκε με τις φλούδες κατά τη μισή διάρκεια της ζύμωσης.

- **«Schlossberg» Grosses Gewächs 2012 (100% Riesling):** Πολύ καουτσούκ και λιωμένο λάστιχο στη μύτη, λίγο πράσινο μήλο. Πολύ πιο φρουτώδες στο στόμα, πράσινο μήλο, λεμόνι, υψηλή οξύτητα, μέτριο και σώμα και διάρκεια. Μετά από ώρα το ξαναμύρισα και έβγαλε και κάποια πυρηνόκαρπα φρούτα όπως νεκταρίνι.

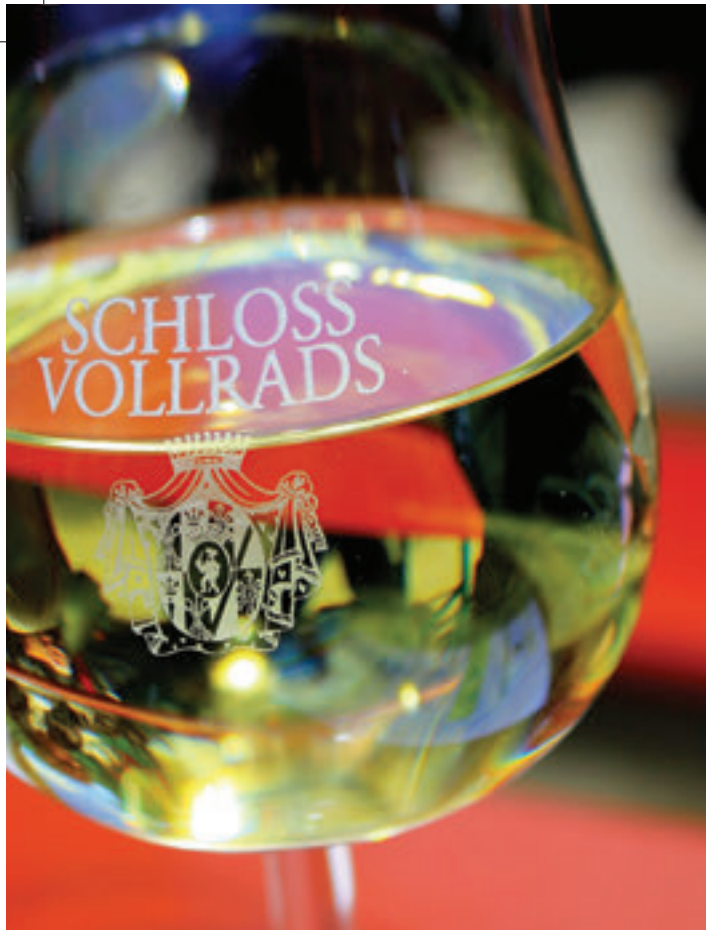
- **«Schlossberg» Erstes Gewächs 2011 (100% Riesling):** Πιο ώριμα αρώματα που προέρχονται από την παλαιώση και ένα πολύ ενδιαφέρον μπουκέτο: Ροδάκινο, μανιτάρι, υποψία πετρόλ και καπνιστή ορυκτότητα.

- **«Schlossberg» Erstes Gewächs 2009 (100% Riesling):** Λεπτά και ντελικάτα ανθώδη αρώματα, λευκό πιπέρι, βανίλια, γλυκά μπαχαρικά. Στο στόμα κρεμμώδες (θυμίζω δεν έχει περάσει από βαρέλι, η στρογγυλάδα είναι από την παλαιώση), τσιμπημένη αλλά εξαιρετικά υποστηριζόμενη και ισορροπημένη οξύτητα. Η πιο θηλυκή εκδοχή μιας πολύ αρρενωπής ποικιλίας.

- **Schloss Vollrads «Spätlese» 2013 (100% Riesling):** Υπολοιπόμενα σάκχαρα στα 87g/l και γλυκό λεμόνι, ανθώδεις νότες, με μέτρια + οξύτητα. Όχι ιδιαίτερα πολύπλοκο αλλά σε κερδίζει εύκολα με τη γλύκα του.

- **Schloss Vollrads «Auslese» 2011 (100% Riesling):** Δοκίμασα από μια φιάλη των 375 ml και ο χαρακτήρας του ήταν τουλάχιστον εντυπωσιακός: Αρώματα που θυμίζουν κλειστή ντουλάπα, μυρωδιά παλιών βιβλίων, μανιτάρι, σταφίδες, λίγο Vicks (αυτό για τις εισπνοές). Στον εκκεντρικό αρωματικό του χαρακτήρα βοήθησε και το ότι





Grosses Gewächs είναι ένας τίτλος που δίνεται σε **single-vineyard** γερμανικά κρασιά που προέρχονται από **ανώτερα** αμπελία –τίτλος αντίστοιχος των γαλλικών **Grand Cru**. Ειδικά στο **Rheingau** -μόνο εκεί- παλιότερα χρησιμοποιούσαν τον όρο **Erstes Gewächs** για το ίδιο ακριβώς λόγο ενώ από το **2012** το Rheingau **συγχρονίζεται** και χρησιμοποιεί τον κοινό όρο **Grosses Gewächs**.

το 20-30% των σταφυλιών έχουν προσβληθεί από ευγενή σήψη. Στο στόμα αρκετά πιο φρουτώδες, κόκκινα φρούτα (!), μέλι και μια εξαιρετική ισορροπία οξύτητας και γλύκας, ενώ το αλκοόλ είναι χαμηλά, στο 7,5%.

• **Schloss Vollrads «Auslese» 2010 (100% Riesling):** Πιο φρουτώδες, ορυκτό, μελένιο, με αρώματα ώριμων πυρηνόκαρπων φρούτων. Είναι εκπληκτικό ότι ενώ το στόμα σαλιώνει, η οξύτητα είναι απόλυτα ενσωματωμένη στο κρασί. Αρώματα στόματος που θυμίζουν μέλι, χαμομήλι, βότανα, πεπόνι και υπερώριμα σταφύλια. Αλκοόλ επίσης στο 7,5%.

• **Schloss Vollrads «Beerenauslese» 2010 (100% Riesling):** Υπερώριμες ρώγες σταφυλιών μαζεμένες μία-μία αποτελούν την πρώτη ύλη για μια από τις πιο ακριβές κατηγορίες κρασιών της Γερμανίας και του κόσμου (το μικρό μπουκάλι των 375 ml κόστιζε 122 ευρώ). Το μπουκάλι -που είχε ανοιχτεί από πριν- είχε κυριολεκτικά μία σταγόνα, οπότε δεν κατάλαβα πολλά. Στο

στόμα πάντως ένωση χαμομήλι, μέλι, πυρηνόκαρπα φρούτα, μανιτάρι και μία πολύ στρογγυλή, ντελικάτη, υπέροχη αίσθηση, επίσης αποτέλεσμα της ευγενούς σήψης.

• **Schloss Vollrads «Eiswein» 2012 (100% Riesling):** Το κρασί του πάγου (Eiswein) είναι αυτό που τρυγείται μέσα στο χειμώνα, όταν ο αμπελώνας και συνεπώς τα σταφύλια έχουν παγώσει από το χιόνι. Μύτη που θυμίζει μέλι, υπερώριμα πυρηνόκαρπα φρούτα (ροδάκινο, νεκταρίνι) βότανα και ορυκτότητα. Στο στόμα ακόμα πιο εκφραστικό, θυμίζει μέλι, mango, χαμομήλι και έχει μια πολύ ντελικάτη υφή.

Τα κρασιά ήταν τουλάχιστον εντυπωσιακά. Το Riesling είναι μια ποικιλία παγκόσμιας κλάσης και αξίζει να το βάζουμε συχνότερα στα ποτήρια μας. Ευχαριστήσαμε και χαιρετίσαμε τον Christian για τις γνώσεις που μοιράστηκε μαζί μας, την πολύ φιλική του διάθεση και την άσπογη φιλοξενία στο ιστορικό Schloss Vollrads. 🍷

info

Το Rheingau είναι κατά πολλούς η σημαντικότερη ποιητική από τις 13 οινικές περιοχές της Γερμανίας, παρόλο που είναι μία από τις μικρότερες καλύπτοντας μόλις το 3% των γερμανικών αμπελώνων. Εδώ πρωταγωνιστεί η λευκή ποικιλία Riesling, η οποία καλύπτει το 80% των αμπελώνων του Rheingau. Βρισκόμαστε στο βορειότερο άκρο της οινικής ζώνης της Ευρώπης.



www.agronews.gr



Εδώ και 12 χρόνια
σου δείχνει το δρόμο
χωρίς να χαλάει τον κόσμο

AgroNews
Καλλιεργεί ιδέες

15^{ος} ΔΙΕΘΝΗΣ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΣ & 1^{ος} ΔΙΕΘΝΗΣ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΣ ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΩΝ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ



ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ

Άξιζαν μετάλλιο το 76% των οίνων

Άξια μεταλλίου ήταν το 76% από τα 560 δείγματα οίνου και το 81% από τα 34 δείγματα αποσταγμάτων που συμμετείχαν στον φετινό 15ο Διαγωνισμό Οίνου και τον 1ο Αποσταγμάτων της Θεσσαλονίκης, του οποίου χορηγός επικοινωνίας ήταν το Wine Trails. Αυτό ήταν, σύμφωνα με τους διοργανωτές το αποτέλεσμα των «τυφλών» τεστ αλλήλ τελικά αποκλειστήκαν λόγω του κανονισμού που ορίζει ότι μέχρι το 30% των συμμετεχόντων μπορούν να βραβευθούν. Η βαθμολογία αυτή βέβαια αποδεικνύει με τον προφανή τρόπο την αναβαθμισμένη ποιότητα των εγχώριων κρασιών και αποσταγμάτων, ενώ αξίζει να σημειωθεί πως ο διαγωνισμός αυτός είναι ο μοναδικός διεθνής στην Ελλάδα με την αιγίδα και τη συνεργασία όλων των φορέων του χώρου από την Ελλάδα και το εξωτερικό σύμφωνα με τον κανονισμό του Διεθνούς Οργανισμού Αμπέλου και Οίνου (O.I.V.), στον οποίο για άλλη μια χρονιά συμμετείχαν καταξιωμένοι γευσισγνώστες.

ΚΕΙΜΕΝΟ Λεωνίδας Λιάμης



Το Μεγάλο Χρυσό Μετάλλιο της διοργάνωσης απονεμήθηκε στο Κτήμα Τάτσι για τον ερυθρό ξηρό οίνο «Old Roots 2011» ΠΓΕ Μακεδονία. Τη βράβευση πραγματοποίησε ο δήμαρχος Θεσσαλονίκης, Γιάννης Μπουτάρης.

Δυναμική προεμιέρα για τα Αποστάγματα

Ειδική αναφορά στην άρρηκτη σύνδεση της οινοπαραγωγής της χώρας με την αποσταγματοποιία, την οποία χαρακτήρισε τομέα με πάρα πολλές δυνατότητες εξέλιξης επί ελληνικού εδάφους, έκανε ο πρόεδρος της ΕΝΟΑΒΕ, Στέλιος Κεχρής, στο χαιρετισμό του στην απονομή

των μεταλλίων στους νικητές. Ειδικά για τον 1ο Διαγωνισμό Αποσταγμάτων της Θεσσαλονίκης ανέφερε πως η παράλληλη διοργάνωσή του αποφασίστηκε από φέτος, καθώς κρίθηκε πως με τον τρόπο αυτό θα βοηθηθεί σημαντικά η ανάδειξη και η προώθησή τους στην αγορά.



Αριστερά: Διπλό Χρυσό Μετάλλιο για τα τσίπουρα Τυρνάβου.
Δεξιά: Ο συνεργάτης του Wine Trails, Λεωνίδας Λιάμης, απένειμε το βραβείο στον Παναγιώτη Γεωργιάδη από την Αργατία.





Δυνατό σημείο των ελληνικών κρασιών με βάση τα συμπεράσματα του Οινοράματος παραμένει η αφθονία ποικιλιών και οι διαφοροποιήσεις που αυτές παρουσιάζουν.



Φρέσκα value for money κρασιά ανέδειξε το Οινόραμα

Μια καταναλωτική τάση που συνίσταται στην επιλογή value for money κρασιών τα οποία κατά ένα πολύ μεγάλο ποσοστό είναι φρέσκα και όχι οίνοι παλαιώσης αγαδείχθηκε από τους περισσότερους οινοποιούς που έλαβαν μέρος στην ετήσια έκθεση κρασιού Οινόραμα, από τις 7-9 Μαρτίου στο Ζάππειο Μέγαρο και οι οποίοι ξεπέρασαν τους 140. Παράλληλα η προτίμηση επίσης σε λευκά κρασιά που αφεύχεται εν μέρει στο ήπιο κλίμα της Ελλάδας δίνει ένα στίγμα για τις τάσεις, αφού κατά τα άλλα τα ελληνικά κρασιά χρειάζονται την υποστήριξη της Πολιτείας για να μπορέσουν να

προωθηθούν έξω. Οι ελληνικές εξαγωγές περιορίζονται από θεσμικές αποφάσεις, όπως για παράδειγμα στην περίπτωση της κεφαλονίτικης Μαυροδάφνης που για την ώρα δεν έχουν πάρει το «πράσινο φως» για να αναγραφεί η ποικιλία επάνω στην ετικέτα. Για ανάπτυξη που σημειώνεται στην αγορά του αμρώδους οίνου μίλησε ο εμπορικός διευθυντής του Κυρ-Γιάννη, Λάμπρος Παπαδημητρίου, ενώ η υπεύθυνη πωλήσεων της Σεμέλη, Ευδοκία Καλαμιδιώτου, ανέφερε ότι το κοινό να είναι πολύ ενημερωμένο και οι επαγγελματίες περισσότερο απαιτητικοί.

ΚΕΙΜΕΝΟ Ελένη Ιωάννου

METROPOLITAN EXPO

Έπιασε τους στόχους της η 1η Oenotelia

Είκοσι πέντε σημαντικούς ξένους αγοραστές φιλοξένησε η 1η Διεθνής Έκθεση Οίνων και Αποσταγμάτων Oenotelia, η οποία έλαβε χώρα το διήμερο 14-16 Μαρτίου 2015, καλύπτοντας σε μεγάλο βαθμό τους στόχους της όλης φιλοσοφίας της, η οποία εστιάζει στην προσέλκυση εμπορικών επισκεπτών.

Οι πάνω από 50 οινοποιίες και ποτοποιίες, που συμμετείχαν στην πρώτη διοργάνωση, μαζί με αρκετές άλλες που συμμετείχαν μέσα από τα ομαδικά περίπτερα των Επιμελητηρίων από όλη τη χώρα, είχαν πολλές επαφές για εμπορικές συμφωνίες, τα αποτελέσματα των οποίων θα φανούν άμεσα. Υπενθυμίζεται ότι η Oenotelia πραγματοποιήθηκε στο εκθεσιακό κέντρο Metropolitan Expo παράλληλα με τη Διεθνή Έκθεση Τροφίμων και Ποτών Food Expo Greece. Κατά τους διοργανωτές, οι συνεργίες και τα οφέλη που προκύπτουν από αυτή την παράλληλη διοργάνωση είναι σημαντικά δεδομένου ότι οι επαγγελματίες επισκέπτες της Food Expo, στο σύνολό τους ενδιαφέρονται ως αγοραστές και τους εκθέτες της Oenotelia (χονδρεμπόριο, οργανωμένη λιανική, κάβες, ξενοδοχεία, μαζική εστίαση κ.λπ.). Στην έκθεση συμμετείχαν ως εκθέτες παραγωγικές και εμπορικές επιχειρήσεις οίνου, καθώς και κάποιες εταιρείες μηχανημάτων και οινολογικού εξοπλισμού.

ΚΕΙΜΕΝΟ

Χρήστος Κανελλακόπουλος

oenotelia
INTERNATIONAL TRADE FAIR WINE & SPIRITS



Οι **επισκέπτες** της Oenotelia είχαν την ευκαιρία να συμμετέχουν σε **γευστικές** δοκιμές, **σεμινάρια**, masterclasses και πολλές ακόμη **εκδηλώσεις** οινικής **εκπαίδευσης**.



PROWEIN

Προσέλκυσαν οι ελληνικές ποικιλίες

Εβδομήντα δύο εκθέτες από Ελλάδα σε ενιαίο χώρο (hall n.9) της φετινής Prowein (15-17 Μαρτίου Ντίσελντορφ) αποτέλεσαν τη σημαντικότερη και πλέον καθαίσθητη παρουσία της χώρας μας σε έκθεση οίνου του εξωτερικού. Ξεχώρισε μάλιστα η ενιαία παρουσία των οινοποιών της Πελοποννήσου (ΕΝ.Ο.Α.Π) σε ομαδικό περίπτερο με τα 24 μέλη της. Ο διεθνής χαρακτήρας της έκθεσης παρέχει την δυνατότητα στους εκθέτες να συναντήσουν συνεργάτες τους και από άλλες χώρες πέραν την Γερμανίας και να επιδιώξουν νέες συνεργασίες. Οι περισσότεροι Έλληνες εκθέτες αξιολόγησαν τη διοργάνωση ελαφρώς θετικότερα από την προηγούμενη, όπως για παράδειγμα ο Λεωνίδας Νασιάκος, οποίος έχει συμμετάσχει 5 φορές, αλλά και η πρωτοεμφανιζόμενη Εμμανουέλα Πατεριανάκη, η οποία διέκρινε ενδιαφέρον των επισκεπτών, οι οποίοι ήταν κυρίως από Ευρώπη, για τις τοπικές ποικιλίες, ενώ αποτιμώντας θετικά τη συμμετοχή της δεν έκρυψε την επιθυμία της για ανάγκη στήριξης της προσπάθειας εξωστρέφειας των οινοποιών από την πολιτεία.

ΚΕΙΜΕΝΟ Παν. Παπαγιαννόπουλος





DECANTER - DISCOVERIES FROM GREECE, ITALY & BULGARIA

Στη δυσκολότερη οινική αριστοκρατία του κόσμου

Την Τετάρτη 4 Φεβρουαρίου 2015 πραγματοποιήθηκε στο Λονδίνο από το περιοδικό Decanter μία ιδιαίτερα σημαντική ολοήμερη εκδήλωση, που όπως αποκαλύπτει ο τίτλος της παρουσίασε στην αγγλική αγορά «Ανακαλύψεις από την Ελλάδα, την Ιταλία και τη Βουλγαρία». Πρόκειται για μία ευρωπαϊκή χρηματοδοτούμενη τριμερή προωθητική ενέργεια εντός των τειχών. Αυτό και μόνο την καθιστά ιδιαίτερα σημαντική καθώς ως το άμεσο παρελθόν, αντίστοιχες εκδηλώσεις χρηματοδοτούνταν μόνο για Τρίτες χώρες. Επιπλέον, κάθε επιτυχημένη προωθητική εκδήλωση στην παραδοσιακά δυσκολότερη αγορά του πλανήτη αποτελεί από μόνη της ένα σημαντικό γεγονός για το ελληνικό κρασί. «Η εκδήλωση περιλαμβάνει 3 μέρες καλύπτοντας όλη τη διάρκεια της ημέρας» μας εξηγεί ο Κωνσταντίνος Λαζαράκης MW, υπεύθυνος για την παρουσίαση των κρασιών της εκδήλωσης στο εμπορικό και καταναλωτικό κοινό της Μεγάλης Βρετανίας. «Αρχικά γίνεται επίσημη παρουσίαση των κρασιών με γευστική δοκιμή σε 50 εμπορικούς καλεσμένους, επιλεγμένους από το Decanter. Εδώ, αξίζει να σημειωθεί πως κάθε οίνοποιείο συμμετέχει στη γευστική δοκιμή με ένα και μόνο κρασί το οποίο κι επιλέγει μόνο του. Θα πρέπει λοιπόν κάποιος να μπορεί να συνδυάσει τη γνώση της ζήτησης στη

συγκεκριμένη αγορά, με τη γνώση των χαρακτηριστικών των κρασιών του για να έχει τα επιθυμητά αποτελέσματα. Ακολουθεί γευστική δοκιμή όλων των κρασιών που επιθυμεί να παρουσιάσει ένα οίνοποιείο στη Βρετανική Αγορά, υπό μορφή έκθεσης. Εδώ, τους 50 εμπορικούς καλεσμένους πλαισιώνει ένας ευρύτερος κύκλος επαγγελματιών όπου συμπεριλαμβάνονται, οινοδόχοι, εστιατόρες, δημοσιογράφοι και έμποροι μικρότερης εμβέλειας. Η ευθύνη της επικοινωνίας περνά πλέον στη φυσική παρουσία των οίνοποιείων. Η εκδήλωση ολοκληρώνεται νωρίς το βράδυ με την εκθεσιακού χαρακτήρα φιλοξενία οινόφιλων καταναλωτών» συμπληρώνει. «Οι προωθητικές αυτές ενέργειες αποτελούν τον ακρογωνιαίο λίθο του marketing» τονίζει ο κ. Λαζαράκης επισημαίνοντας ωστόσο πως «δεν θα πρέπει να αντιμετωπίζονται ως πανάκεια. Στη δυσκολότερη οινική αριστοκρατία του κόσμου, αυτή που ουσιαστικά καθόρισε την κατάταξη του 1855, εκτός από την πραγματοποίηση μιας προωθητικής εκδήλωσης, αποτελούν εξίσου σημαντικά στοιχεία η συνέπεια του προϊόντος και του παραγωγού, καθώς και η προσωπικές επαφές». Θα πρέπει να αναρωτηθούμε και να επεξεργαστούμε το ακόλουθο ερώτημα σύμφωνα με τον κ.Λαζαράκη: «Είναι η αγγλική αγορά κατάλληλη για να αγκαλιάσει το ελληνικό κρασί;»



Όπως εξηγεί ο Κωνσταντίνος Λαζαράκης

MW: «Κάθε οίνοποιείο συμμετέχει στη γευστική δοκιμή με ένα και μόνο κρασί το οποίο κι επιλέγει μόνο του. Θα πρέπει λοιπόν κάποιος να μπορεί να συνδυάσει τη γνώση της ζήτησης στη συγκεκριμένη αγορά, με τη γνώση των χαρακτηριστικών των κρασιών του για να έχει τα επιθυμητά αποτελέσματα».

ΚΕΙΜΕΝΟ **Μαρία Κρόκου**



ΜΕ ΕΠΙΚΕΝΤΡΟ ΤΗΝ ΑΦΡΙΚΑΝΙΚΗ ΕΚΡΗΞΗ ΣΤΗΝ ΑΓΟΡΑ ΟΙΝΟΥ

Έρχεται τον Ιούνιο η γαλλική Vinexpo

Η πενθήμερη έκθεση θα φιλοξενήσει 80 παράλληλες εκδηλώσεις και θα συμμετάσχουν πάνω από 2.400 εκθέτες από 44 χώρες.



ΚΕΙΜΕΝΟ Γιώργος Κοντονής

Με ξεχωριστό πάνελ συζήτησης για τις ευκαιρίες που ανοίγονται στο πλαίσιο της λεγόμενης «αφρικανικής έκρηξης» στην αγορά του κρασιού, έχοντας παράλληλα την προσοχή στραμμένη στην ανερχόμενη μόδα των ροζέ και αφρωδών οίνων, θα ανοίξει της πόρτες της η παγκοσμίως μεγαλύτερη διεθνής έκθεση κρασιών και οινοπνευματωδών ποτών Vinexpo από 14 έως 18 Ιουνίου στο Μπορντό της Γαλλίας.

Στην πενθήμερη έκθεση αυτή που θα φιλοξενήσει 80 παράλληλες εκδηλώσεις, συμμετέχουν πάνω από 2.400 εκθέτες από 44 χώρες, ενώ λόγω και της νέας διοργανώτριας αρχής ο σχεδιασμός του χώρου θα είναι διαφορετικός από τις υπόλοιπες χρονιές. Έτσι, σύμφωνα με τους διοργανωτές, οι χώροι θα χωριστούν σε ελεύθερες περιοχές γευσιγνωσίας, ένα ψηφιακό χώρο, ένα Food & Wine εργαστήριο με βραβευμένους σεφ, ενώ θα περιλαμβάνεται επίσης και ένα κέντρο ευεξίας. Επιπλέον κάθε μέρα, θα διοργανώνονται τέσσερα γεύματα εργασίας που θα είναι καλεσμένοι όλοι οι εκθέτες, ώστε να είναι πιο εύκολη η επικοινωνία και το ενδεχόμενο συνεργασίας.

Εκτός από κρασιά, οι επισκέπτες θα βρουν κολομβιανό ρούμι, ουκρανική βότκα, περουβιανό πίσκο και ιαπωνικό ούισκι όπως και οινοπνευματώδη ποτά από Μεξικό, Χιλή, Αργεντινή, Γερμανία, Ιταλία, Αγγλία, Ιρλανδία, Αυστραλία και Αυστρία με τις χώρες αυτές να αποτελούν το 40% της έκθεσης.



Κάθε μέρα, θα διοργανώνονται 4 γεύματα εργασίας για όλους τους εκθέτες, ώστε να είναι πιο εύκολη η επικοινωνία τους.



29-30 ΜΑΡΤΙΟΥ

Κρασί, μπίρα και σοκολάτα

Σεμινάρια για το κρασί, την μπίρα, τη σοκολάτα και το μπαρ θα έχουν την ευκαιρία να παρακολουθήσουν οι επισκέπτες στο 3ο Gastronomy Fair, το οποίο διοργανώνεται από την εταιρεία DEALS A.E., με σκοπό την παρουσίαση των προϊόντων της, 29-30 Μαρτίου, στην αίθουσα Ballroom του ξενοδοχείου Μεγάλη Βρετανία. Οι επισκέπτες θα έχουν, ακόμα, την ευκαιρία να δοκιμάσουν την πλούσια ποικιλία από ελληνικά και εισαγόμενα κρασιά, special μπίρες και μπίρες της Ελληνικής Μικροζυθοποιίας, τους χυμούς Granini, τα φημισμένα τσάγια Kusmi Tea, την αναγνωρισμένη σοκολάτα Valrhona, την ποικιλία φρούτων και πουρέ Ravifruit και μια σειρά άλλων συναφών προϊόντων για χρήση στη ζαχαροπλαστική και όχι μόνο.

18-20 ΜΑΪΟΥ

London Wine Fair με έμφαση στην μπίρα

Φιλοξενώντας διηπάσιους εκθέτες του κλάδου της ζυθοποιίας σε σχέση με το 2014, ανοίγει τις πόρτες της η έκθεση κρασιού και οινοπνευματωδών London Wine Fair στις 18-20 Μαΐου. Ως εκ τούτου, επεκτείνονται τα events γευσιγνωσίας ζύθου, ενώ θα υπάρξει και ειδικό σεμινάριο όπως και χώρος που θα είναι αφιερωμένος σε ό,τι έχει να κάνει με τον συγκεκριμένο κλάδο. Παράλληλα η έκθεση θα περιλαμβάνει μία περιοχή μόνο για προσκεκλημένους, κυρίως σωματεία, όπου θα πραγματοποιηθεί γευσιγνωσία σε κρασιά από το πάνω ράφι, ενώ ένας νέος χώρος θα



ανοιχθεί ειδικά για όσους ψάχνουν Βρετανό αντιπρόσωπο για εξαγωγή κρασιών στη Μεγάλη Βρετανία. Φέτος οι δύο τιμώμενες ποικιλίες θα είναι οι Syrah και Gruner Veltliner. Τέλος θα υπάρχει και ειδική περιοχή για το «χύμα» κρασί, για το οποίο οι διοργανωτές λένε πως αποτελεί έναν πιο οικονομικό και περιβαλλοντικό τρόπο παράδοσης του προϊόντος στην αγορά, και επίσης πως έχει αποκτήσει ένα σημαντικό μερίδιο αγοράς της βρετανικής αγοράς.



8-10 ΜΑΪΟΥ

Γεύσεις, Άνοιξη 2015

Συνολικά 140 Έλληνες παραγωγοί θα βρεθούν στην Τεχνόπολη στο Γκάζι 8-10 Μαΐου ώστε να παρουσιάσουν τα προϊόντα τους στην διοργάνωση «Ελλάδα Γιορτή Γεύσης Άνοιξη 2015», η οποία θα περιλαμβάνει εργαστήρια γεύσης, μαθήματα μαγειρικής, μουσικές εκδηλώσεις κ.ά.

6-8 Μαΐου

SIAL WINE WORLD 2015

Στο νέο εκθεσιακό κέντρο της Σαγκάης θα διεξαχθεί η Sial 2015. Στο πλαίσιο της έκθεσης θα πραγματοποιηθούν διαγωνισμός για το προϊόν με τη βέλτιστη σχέση ποιότητας-τιμής, φόρουμ οινικής καινοτομίας, σεμινάρια και εκδήλωση συνδυασμού κρασιού-φαγητού.



8-10 Μαΐου

BEST WINE CHINA 2015

Από τις 8 έως τις 10 Μαΐου πραγματοποιείται η 14η Συνάντηση του Οινικού Κλάδου στο εκθεσιακό κέντρο «China Cup». Το θέμα της έκθεσης είναι «Υγεία και ζωτικότητα στο ποτό». Η έκθεση αφορά τόσο κρασιά και οινοπνευματώδη όσο και οινικό εξοπλισμό. Επισημαίνεται ότι οι κρατήσεις πρέπει να έχουν γίνει πριν τις 30 Απριλίου 2015.

10-12 Μαΐου

INTERWINE CHINA

Η μεγαλύτερη έκθεση οίνου της Κίνας, που περιλαμβάνει διμερείς επιχειρηματικές συναντήσεις, διοργανώνεται από την Canton Universal Fair Group Ltd στο Εκθεσιακό Κέντρο της επαρχίας Γκουανγκζού. Η συνολική έκταση της εκδήλωσης καλύπτει 35.000 τ.μ., ενώ έχουν προσκληθεί 1.000 ζυθοποιεία, 4.000 εισαγωγείς και 30.000 διανομείς από 35 χώρες.



18-24 Μαΐου

LONDON WINE WEEK

Για 2η χρονιά φέτος πραγματοποιείται η Οινική Εβδομάδα στο Λονδίνο από τις 18 έως τις 24 Μαΐου. Μάλιστα, με ένα βραχιολάκι κατά τη διάρκεια της Εβδομάδας, οι συμμετέχοντες θα έχουν τη δυνατότητα με 5 λίρες να απολαύσουν γευστικές δοκιμές, και να έχουν εκπτώσεις σε πάνω από 100 σημεία του Λονδίνου.





ΙΣΤΟΡΙΑ

Νυχτέρι σημαίνει μόχθος για όλο και πιο ποιοτικό κρασί

ΚΕΙΜΕΝΟ **Χρήστος Κανελλακόπουλος**
* Οινολόγος

Η παραδοσιακή ένδειξη Νυχτέρι, που επιφυλάσσεται από τον νομοθέτη, αποκλειστικά για όσους λευκούς ξηρούς οίνους «ΠΟΠ Σαντορίνη» έχουν ελάχιστο φυσικό αλκοολικό τίτλο 13,5% Vol, έχουν οινοποιηθεί είτε σε δεξαμενές είτε σε βαρέλια και στη συνέχεια έχουν παραμείνει προς ωρίμαση σε βαρέλια τουλάχιστον για τρεις μήνες, κρύβει πίσω της μια ιδιαίτερη οινοποιητική παράδοση του νησιού. Ας έχει λοιπόν αυτό στο νου του όποιος επιλέξει να απολαύσει κάποιο δείγμα από τον πρεσβευτή της Σαντορινιάς οινικής παράδοσης...



Σήμερα από την **παράδοση** αυτή των Θηραίων **οινοποιών παραμένουν** το όνομα Νυχτέρι, οι **ποικιλίες** και η παράδοση της **επαφής** του **οίνου** με τη **δρυ** του βαρελιού.

Η μακρόχρονη οινοποιητική παράδοση της Σαντορίνης είχε αναδείξει τρεις βασικούς τύπους παραγομένων οίνων: Το Νυχτέρι, το Μπρούσκο και το περίφημο Λιαστό Βινσάντο (Vinsanto). Η κοινή πρακτική ήταν οι τρυγητάδες να φέρνουν τα σταφύλια στο πατητήρι που στοιβαζόνταν έως να γεμίσει (συνήθως γέμιζε μετά από 3-4 μέρες). Τότε έμπαιναν μέσα οι «πατητάδες» (λινόβάτες) ενώ η παραμονή του χυμού σε επαφή με τους φλοιούς εμπλούτιζε το γλεύκος σε φαινολικά στοιχεία αλλά και χρωστικές δίνοντας δημιουργώντας ένα δύσκολο για τον μέσο καταναλωτή μπρούσκο κρασί. Βέβαια οι έμπειροι Σαντορινιοί οινοποιοί δεν άργησαν να παρατηρήσουν ότι αν πατούσαν άμεσα (την ίδια νύχτα) τα φρεσκοτρυγημένα σταφύλια, ο παραγόμενος χυμός ήταν πιο ανοιχτόχρωμος ενώ το κρασί είχε πιο αρωματικό και ισορροπημένο χαρακτήρα και ένα ανοιχτόχρωμο ελκυστικό χρώμα. Για να παραχθεί αυτό το καλύτερο ποιοτικό κρασί, έπρεπε να πατηθεί άμεσα από εργάτες που δούλευαν νύχτα κάνοντας νυχτοκάματο ή πιο απλά νυχτέρι βγάζοντας τον μούστο για το λεγόμενο «κρασί της νύχτας», που ολοκληρωνόταν μετά από ζύμωση σε δρύινα βαρέλια. Το αποτέλεσμα ήταν το «Νυχτέρι» (ως κρασί πλέον), ένα υψηλόβαθμο λευκό κρασί, με δυνατότητες παλαιώσης για αρκετά χρόνια ως την στιγμή που θα πωλούνταν στις αγορές Ανατολής και Δύσης. Σήμερα βέβαια η τεχνολογία μας βοηθά να πετύχουμε όλα όσα αντιπροσωπεύει το Νυχτέρι χωρίς τον σκληρό μόχθο των... νυχτεριών. 🌿



SAME

Η καλύτερη επιλογή,
στις πιο συμπαγείς διαστάσεις.

«Οι αμπελώνες δεν είναι οποιεσδήποτε καλλιέργειες, γι' αυτό θέλω ένα τρακτέρ σχεδιασμένο μόνο γι' αυτούς.»

«Για τη μετακίνηση στον αμπελώνα απαιτείται ευελιξία, καταρχάς από το ίδιο το τρακτέρ.»



Frutteto³

Η πληρέστερη και αποτελεσματικότερη γκάμα της αγοράς.

20 μοντέλα. Κινητήρες SDF Euro III turbo-intercooler, με 3 ή 4 κυλίνδρους, ισχύος από 60 έως 100 ίππους με HRT.

Εξαιρετική ευελιξία με ελάχιστη ακτίνα στροφής 3,2μ. για τα μοντέλα της σειράς S και V "Hi-Steer".

Αυτόματο σύστημα εμπλοκής / απεμπλοκής της τετρακίνησης.

Βελτιωμένη ηχομόνωση καμπίνας (-3 dbA), νέο σύστημα κλιματισμού και ραδιόφωνο.

Συνιστάται η χρήση γνήσιων λιπαντικών και αντιψυκτικών SDF.



SAME είναι μία μάρκα της  **SAME DEUTZ-FAHR**
same-tractors.com



ΘΕΟΧΑΡΑΚΗΣ Α.Ε.

Αθήνα: Λεωφ. Αθηνών 169, τηλ.: 210 3479700
Θεσσαλονίκη: 5^ο χλμ. Ε.Ο. Θεσσαλονίκης-Κατερίνης,
Καλοχώρι, τηλ.: 2310 751770



NEMEA

Agiorgitiko

ΟΙΝΟΣ ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ 12 ΜΗΝΕΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙΑ
WINE MATURED 12 MONTHS IN BARRELS


LAFAZANIS
WINERY
ANCIENT KLEONES NEMEA

www.lafazanis.gr