



WineTrails

ΑΜΠΕΛΟΣ & ΟΙΝΟΣ

ISSN 2241-9454

Τεύχος Νο 10 * Μάρτιος 2016

* ΚΥΚΛΟΦΟΡΕΙ ΔΩΡΕΑΝ ΜΕ ΤΗΝ
AGREDA ΚΑΙ ΣΤΗ ΣΥΝΕΧΕΙΑ
ΑΥΤΟΤΕΛΩΣ με 4 ευρώ

ΤΑ 20 ΛΕΠΤΑ
ΠΟΥ ΕΓΙΝΑΝ 25,6

Άλλους 3 φόρους
«σέρνει» ο ΕΦΚ

ΣΕΛ. 24-27

ΚΛΑΔΕΜΑ ΚΑΡΠΟΦΟΡΙΑΣ

Όπως το μάγουλο κι ο μπάτσος,
έληγαν οι παλιοί αμπελουργοί

ΣΕΛ. 12-15

ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΤΟΝ ΒΥΘΟ

Σπάνιος, όσο μια γοργόνα
ο Θαλασσίτης του 2009

ΣΕΛ. 32-33

ΑΓΡΟΤΙΚΑ
ΠΡΟΪΟΝΤΑ

Κάρτα
Αγρότη



Η γη σου δεν μπορεί να περιμένει.

Κάλυψε τις ανάγκες της παραγωγής σου σήμερα με την «Κάρτα Αγρότη».

Η Τράπεζα Πειραιώς δημιούργησε την «Κάρτα Αγρότη» ειδικά για εσένα, τον παραγωγό που δικαιούται αγροτικές επιδοτήσεις. Έλα τώρα στο κατάστημα της Τράπεζας Πειραιώς που συνεργάζεσαι, για να αποκτήσεις την κάρτα σου και:

- Χρηματοδότησε τις αγορές για την παραγωγή σου.
- Εξόφλησέ την με την ετήσια επιδότηση.

Πληροφορίες και όροι στα καταστήματα της Τράπεζας Πειραιώς και στο www.piraeusbank.gr/karta-agroti

Το προϊόν παρέχεται υπό τις ισχύουσες περιοριστικές διατάξεις στην κίνηση κεφαλαίων.

ΤΡΑΠΕΖΑ ΠΕΙΡΑΙΩΣ





Βασική αρχή των κηδεμάτων καρποφορίας που γίνονται τον χειμώνα είναι ο αριθμός των ματιών που αφήνονται να είναι ανάλογος της ζωηρότητας κάθε φυτού. «Όπως ο μάγουλο κι ο μπάτσος», έλεγαν οι παλιοί Ναουσαίοι αμπελουργοί.

ΣΤΟ ΕΠΟΜΕΝΟ WINE TRAILS ΣΤΙΣ 18 ΙΟΥΝΙΟΥ

Dry River Winery

Για όσους το γνωρίζουν αποτελεί κάτι περισσότερο από οινοποιείο σταθμό για τα παγκόσμια οινικά δεδομένα. Τι πραγματικά όμως μπορεί να μετατρέψει ένα οινοποιείο σε παγκόσμιο πρότυπο;

Νέα εποχή για τη χρήση δρυός

Τα αποτελέσματα μιας πολυετούς έρευνας φέρνουν τα πάνω κάτω, αλλά και τα μέσα-έξω στην επιλογή και χρήση δρυός στην οινοποίηση, αλλιάζοντας ό,τι ξέρουμε ως σήμερα για τη σχέση κρασιού και δρυός.

WSPC Diploma Analysis

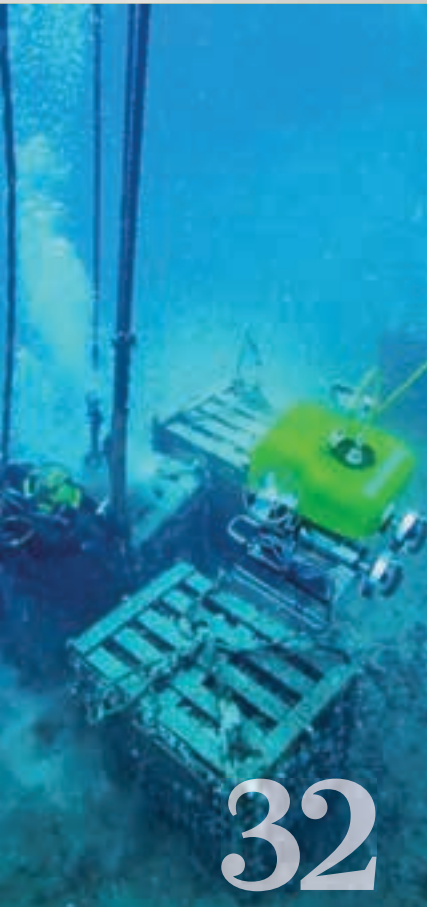
Ο Σωτήρης Κόλλης Dip. WSET μας ξεναγεί στην καθημερινότητα ενός εκ των σημαντικότερων οινικών εκπαιδευτικών προγραμμάτων σε παγκόσμιο επίπεδο.

ΟΤΑΝ ΕΓΙΝΕ Η ΕΠΑΝΑΣΤΑΣΗ ΚΑΙ ΧΑΘΗΚΕ Η ΑΠΕΛΕΥΘΕΡΩΣΗ



Ο αγώνας για τη μη απελευθέρωση των νέων φυτεύσεων αμπελώνων ήταν κι αυτός μια... επανάσταση.

Ακουσα με πολύ μεγάλο ενδιαφέρον πριν από λίγες μέρες στο Αμύνταιο τον αγαπητό τεχνοκράτη και Διευθυντή της Κεντρικής Συνεταιριστικής Οργάνωσης Αμπελοοινικών Προϊόντων (ΚΕΟΣΟΕ), Παρασκευά Κορδοπάτη, να εξιστορεί τις εξελίξεις γύρω από το ευρωπαϊκό καθεστώς δικαιωμάτων φύτευσης οινάμπελων. Το 1976 είχαμε τη θέσπιση για πρώτη φορά των δικαιωμάτων φύτευσης στο πλαίσιο της Κοινής Οργάνωσης Αγοράς αμπελοοινικού τομέα. Το εν λόγω καθεστώς απαγόρευε ουσιαστικά τις νέες φυτεύσεις, αρχικά έως το 1978 και στη συνέχεια με διαδοχικές μεταβατικές διατάξεις έως το 2008, υπό το φόβο των διαρθρωτικών πλεονασμάτων. Μεσολάβησαν μάλιστα δύο περίοδοι προγραμματικών πριμοδοτούμενων εκριζώσεων (1988-1996 και 2009-2011). Το έτος 2008 υπήρξε πολιτική απόφαση για την οριστική κατάργηση του καθεστώτος των δικαιωμάτων φύτευσης μετά το τέλος του 2015 και συνεπώς για απελευθέρωση των φυτεύσεων. Οι φορείς των ιδιωτικών οινοβιομηχανιών CEEN και ΣΕΟ τάσσονται υπέρ της πλήρους απελευθέρωσης. Με επίκεντρο τους Γάλλους οι οργανώσεις των αμπελουργών Cora-Cogeca και ΚΕΟΣΟΕ τάσσονται κατά της κατάργησης του μηχανισμού παρακολούθησης των Δικαιωμάτων Φύτευσης. Είναι η πρώτη φορά που η Ευρωπαϊκή Ένωση παίρνει πίσω την απόφαση της απελευθέρωσης και θεσπίζει όριο νέων φυτεύσεων στο 0-1% της φυτεμένης αμπελουργικής επιφάνειας (περίπου 6.500 στρέμματα ετησίως το 1% για τη χώρα μας). Ποιος είχε δίκιο θα το κρίνει κι εδώ η ιστορία. Προς το παρόν έχουν πάλι πολλή δουλειά οι γραφειοκράτες. 🌿



Μάρτιος 2016

ΕΝΔΟΓΕΝΕΙΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ

- 8 **ΟΙ ΤΕΣΣΕΡΙΣ ΕΙΝΑΙ ΛΙΓΕΣ**
10 Η νέα φουρνιά των ενδογενών ποικιλιών

ΘΕΣΜΙΚΑ

- 22 **ΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΑΔΕΙΕΣ ΦΥΤΕΥΣΗΣ**
26 Ένα μήνα μετά την αποθήκη η πληρωμή ΕΦΚ

ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ

- 40 **Ο ΑΦΡΟΣ ΣΤΑ ΨΑΛΙΔΙΑ ΑΜΠΕΛΩΝΑ**
34 Πέντε βήματα για τη μηλογαλακτική ζύμωση

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΑ-ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΟΠΟΙΕΙΑ

- 42 **ΚΤΗΜΑ ΚΑΡΑΝΙΚΑ-ΑΜΥΝΤΑΙΟ**
86 Εκατό χρόνια στην απόσταση η οικογένεια Καρδάση

ΑΓΟΡΑ

- 52 **ΑΥΞΗΣΗ ΜΟΝΟ ΣΤΑ WINE BARS**
71 Ο Καλύτερος Οινοχόος είναι πίσω απ' την μπάρα

ΜΠΥΡΑ

- 78 **Η ΣΚΝΙΠΑ ΗΡΘΕ ΓΙΑ ΝΑ ΜΕΙΝΕΙ**
79 Στη Φλόριντα πασχίζουν για τον δικό τους Ρυκίσκο

ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ

- 92 **PROWEIN ΟΠΩΣ ΛΕΜΕ ΚΡΑΣΙ**
96 Κλίμα και αμπέλι τον Απρίλιο στο Bordeaux



- 38 Η νέα σειρά Agroplus F Keyline 75
κυκλοφόρησε στην Ελλάδα.

Wine Trails

ΚΥΚΛΟΦΟΡΕΙ
ΔΩΡΕΑΝ ΜΕ ΤΗΝ
ΑΓΡΕΝΔΑ 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

ΕΚΔΟΤΗΣ/ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ

Γιάννης Πανάγος

ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ ΕΚΔΟΣΗΣ

Λάζαρος Γατσέλης

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ

Ειρήνη Σκρέκη

ΣΥΝΤΑΞΗ

Μαρία Νέτσικα
Γρηγόρης Κόντος
Χαρ. Σπινθηροπούλου
Γιώργος Κοντονής
Μαρία Γιουρούκη
Αλέξανδρος Μπίκας
Μαρία Κρόκου
Φανή Γιαννακοπούλου
Πέλλα Λαοθιωτάκη
Ελένη Δούσα

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΟ/ ΣΕΛΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Βασιλική Κονάμου
Αθηνά Βέν

ΕΜΠΟΡΙΚΟΣ ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ

Παναγιώτης Αραβαντινός

ΔΙΑΦΗΜΙΣΗ/ ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ

Νατάσσα Στασινού
Ελισάβετ Μπουζαλάκου

ΔΙΑΝΟΜΗ

Ευρώπη Πρακτορείο
Διανομής Τύπου Α.Ε.

ΕΚΤΥΠΩΣΗ/ ΒΙΒΛΙΟΔΕΣΙΑ

ΕΚΤΥΠΩΣΕΙΣ ΙΡΙΣ ΑΕΒΕ

www.agronews.gr

ΠΑΕΙ ΠΑΝΤΟΥ, ΚΑΝΕΙ ΤΑ ΠΑΝΤΑ ΚΑΙ ΕΙΝΑΙ ΝΙΚΗΤΗΣ.



ΤΟ ΝΕΟ T3F ΔΕΝΔΡΟΚΟΜΙΚΟ ΤΡΑΚΤΕΡ ΕΙΝΑΙ ΦΤΙΑΓΜΕΝΟ ΣΤΑ ΜΕΤΡΑ ΣΑΣ.

Σχεδιάστηκε και κατασκευάστηκε για επαγγελματίες δενδροκαλλιεργητές, οι οποίοι αναζητούσαν ένα μηχάνημα με εξαιρετικές αποδόσεις που να μπορεί να κάνει το καλύτερο και σε αμπελώνες. Τα νέα μοντέλα τρακτέρ της σειράς T3F είναι πολύ ευέλικτα ανάμεσα στις σειρές των δέντρων, με καλές επιδόσεις στις καλλιεργητικές εργασίες και γρήγορα στις μεταφορές. Όταν πρόκειται για δενδροκομικό τρακτέρ, μεταξύ των δέντρων υπάρχει χώρος μόνο για το καλύτερο. Υπάρχει χώρος μόνο για το New Holland.



ΠΑΥΛΟΣ Ι. ΚΟΝΤΕΛΛΗΣ Α.Ε.Β.Ε.

Αθήνα: Ορφνίας 113, Ρουφ. Τ.Κ. 118 55, Τηλ.: 210 3408800, Fax: 210 3470555
Θεσσαλονίκη: 3ο χλμ. Ε.Ο. Θεσσαλονίκης-Κατερίνης, Καλογάρι Τ.Κ. 570 09, Τηλ.: 2310 779000, Fax: 2310 779099
Πάτρα: 6ο χλμ. Π.Ε.Ο. Πατρών-Πύργου, Μνημόγλι, Τ.Κ. 265 00, Τηλ.: 2610 520039, Fax: 2610 520646
Λάρισα: ΤΕΡΡΑ Α.Ε., 3ο χλμ. Π.Ε.Ο. Λάρισας-Θεσσαλονίκης, Τ.Κ. 411 10, Τηλ.: 2410 575012, Fax: 2410 237535
<http://www.condellispaul.gr> e-mail: info@condellispaul.gr





Μύθοι και αλήθειες γύρω από την ύπαρξη γλουτένης στο κρασί



Του Λάζαρου Γατσέδου
Οινολόγου
Dip. WSET

Το πιο υγιεινό από όλα τα αλκοολούχα ποτά φαίνεται ότι είναι το κρασί! Όχι μόνο προσφέρει αντιοξειδωτικά στοιχεία, αλλά μπορεί να βοηθήσει στο καλό κυκλοφορικό, στη μείωση του στρες και στον έλεγχο των επιπέδων της χοληστερίνης. Πολλά άλλα αλκοολούχα ποτά φτιάχνονται από δημητριακά: Κριθάρι, βρώμη, σίκαλη, σιτάρι κ.λπ. Αυτά είναι πιθανότατα επικίνδυνα για όσους πάσχουν από κοιλιοκάκη, δηλαδή έχουν υπερευαισθησία/δυσανεξία στη γλουτένη αλλά και για όσους έχουν αλλεργία στη γλουτένη αλλά εμφανίζουν χαρακτηριστικά πιο ήπια συμπτώματα. Γλουτένη επίσης περιέχουν πολλά προϊόντα πρόσθετα τροφίμων, όπως ενισχυτικά γεύσης, σταθεροποιητές ή πυκνωτικά μέσα.

Λογικά λοιπόν, θα πρέπει να μην επιλέγονται, από όσους υποφέρουν από κοιλιοκάκη, ποτά όπως η μπίρα κ.λπ. Εδώ, πρέπει να τονίσουμε ότι στα αποστάγματα το τελικό προϊόν δεν περιέχει γλουτένη (εκτός κι αν προστεθεί αργότερα), αν και συχνά παράγονται από δημητριακά που έχουν γλουτένη. Σε περίπτωση αμφιβολιών συνιστάται η κατανάλωση ποτών που φτιάχνονται για παράδειγμα από πατάτα, κινόα (βλ. βότκα) ή αγαύη (τεκίλα). Επιτρέπονται χωρίς δισταγμό η σαμπάνια, το Prosecco, το τσίπουρο, απόσταγμα φρούτων, το ρούμι και το τζιν.

Όμως τι συμβαίνει με το κρασί; Περιέχει γλουτένη ή όχι; Το κρασί, προέρχεται από σταφύλια (ακόμα), ένα φρούτο που δεν περιέχει καμία από τις πρωτεΐνες γλουτένης που βρίσκονται στα δημητριακά. Επίσης, ο χυμός σταφυλιού δεν περιέχει γλουτένη, οπότε δεν υπάρχει κανένας λόγος για να μην πίνουν όσοι έχουν δυσανεξία στη γλουτένη 1, 2, 5 ποτηράκια κρασί, σωστά; Παλαιότερα λοιπόν, αυτό ίσως να μην ήταν σωστό 100%...

Σε ορισμένες περιπτώσεις οι οινοπαραγωγοί έφερναν άθελά τους το κρασί σε επαφή με ίχνη γλουτένης. Για παράδειγμα, αυτό ίσως γίνονταν

μέσω των στεγανοποιητικών (sealant) στα βαρέλια ή μέσω των υλικών διαύγασης (fining). Ένα ειδικό στεγανοποιητικό που χρησιμοποιούσαν παλαιότερα μια σειρά βαρελοποιείων στο τελικό στάδιο της παραγωγής των δρύινων βαρελιών, για να μειώσουν τον κίνδυνο διαρροών, πιθανόν να περιείχε ίχνη γλουτένης καθώς χρησιμοποιούσαν στο τελικό μείγμα κι ένα είδος πάστας που παρασκεύαζαν από αλεύρι σίτου. Όμως, αυτή η παλαιολιθική πρακτική έχει επίσημα εγκαταλειφθεί και αντικατασταθεί από άλλες αποτελεσματικότερες.

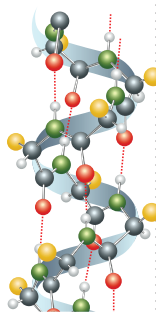
Από την άλλη πλευρά, η διαύγεια στο κρασί συνεχίζει να αποτελεί έναν ατέρμονο πονοκέφαλο για τους παραγωγούς. Εδώ, αξίζει κανείς να ανατρέξει σε ιστορικά στοιχεία για να διαπιστώσει πως παλαιότερα χρησιμοποιούνταν υλικά στη διαύγηση με υψηλή συγκέντρωση γλουτένης. Παρόλα αυτά, οι πρωτεΐνες αυγού, η ιχθυόκολλα, ο μπεντονίτης κ.λπ. επικράτησαν, οπότε είναι σχεδόν απίθανο να προσδίδεται γλουτένη στο κρασί μέσω των πρακτικών διαύγασης. Είναι ωστόσο πιθανό με μία από τις δύο πρακτικές, ή και με τις δύο, το κρασί να έρθει σε επαφή με γλουτένη; Ακολουθώς, είναι οι ανταλλάξιμες τιμές γλουτένης αξιοσημείωτες;

Λιγότερα από 20ppm μέρη στο εκατομμύριο γλουτένης πρέπει να έχει ένα κρασί για να θεωρηθεί ως προϊόν «χωρίς γλουτένη». Υπάρχει σχεδόν μηδενική πιθανότητα το κρασί να εκτεθεί σε μορφή γλουτένης, οπότε ας συνεχίζουμε ν' απολαμβάνουμε άφοβα αλλά με μέτρο. Ακολουθώς, όσοι θέλουν να είναι 100% σίγουροι, δεν έχουν παρά να απευθυνθούν στους ίδιους τους παραγωγούς. Αναμφίβολα, αγαπημένη ενασχόληση των απανταχού οινοποιών είναι η ενημέρωση των οινόφιλων. Το κρασί αποτελεί την πιο δαιδαλώδη ενασχόληση του ανθρώπου με το αλκοόλ και ταυτόχρονα αυτή που επανακαθορίζει άρδην τα όρια της σημαντικότητας του ανθρώπου στο φυσικό περιβάλλον. Αξίζει λοιπόν να θυσιάσουμε λίγο από το μυστικισμό του στο βωμό της «ασφάλειας»;



Κάτω από 20 μέρη ανά εκατομμύριο γλουτένης.

Για να θεωρηθεί ένα κρασί προϊόν «χωρίς γλουτένη» θα πρέπει να έχει λιγότερα από 20 ppm μέρη/εκατ. γλουτένης, γεγονός που συμβαίνει σχεδόν πάντοτε.



Το κρασί φτιάχνεται από σταφύλια, που δεν περιέχουν καμία πρωτεΐνη γλουτένης.



Η τοποθεσία (Ροδοχώρι Ημαθίας), η ποικιλία (Ξινόμαυρο), το σμπέλι της κλωνικής επιλογής, το οινοποιείο (ΑΡΓΑΤΙΑ), οδήγησαν στη δημιουργία ενός κορυφαίου ποικιλιακού κρασιού - το Ξινόμαυρο της ΑΡΓΑΤΙΑΣ.



ΟΙ ΦΙΛΟΙ ΤΟΥ ΞΙΝΟΜΑΥΡΟΥ

Η Χαρούλα Σπινθηροπούλου και ο Παναγιώτης Γεωργιάδης -ιδρυτές της ΑΡΓΑΤΙΑΣ- μαζί με τον Χρήστο Κατσάνο, πάνω σε μία οινογευστική συζήτηση, αποφάσισαν να καλέσουν κοντά τους

ανθρώπους που έχουν την ίδια φιλοσοφία για τη ζωή, λατρεύουν το Ξινόμαυρο, τους αρέσει να συνεργάζονται και να μοιράζονται τις εμπειρίες τους. Κάπως έτσι το 2010 φτιάχτηκαν "Οι Φίλοι Του Ξινόμαυρου".

Κάθε χρόνο οι Φίλοι προτείνουν τους δικούς τους γευστικούς συνδυασμούς με

το Ξινόμαυρο, κλαδεύουν το σμπέλι που έχουν υιοθετήσει στη Βέσπη Λάκκα, το κορυφολογαύν φτιάχνοντας τα βιολογικά τους σμπελόφυλλα, το τρυγούν και το οινοποιούν παράγοντας το κρασί των Φίλων Του Ξινόμαυρου.



Το Φλεβάρη, η παρέα συγκεντρώνεται στο οινοποιείο της Αργατίας για να δοκιμάσει το πρώτο της κρασί, αποτέλεσμα του δικού της κόπου, το Ξινόμαυρο του 2012.

Η σοδειά του 2012, αφού παλαίωσε ένα χρόνο σε γαλλικό δρύινο βαρέλι 225 λίτρων, εμφιαλώθηκε σε 300 φιάλες που ωριμάζουν στην κάβα της Αργατίας.



ΤΕΣΣΕΡΙΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΔΕΝ ΑΠΟΔΙΔΟΥΝ ΤΗΝ ΕΙΚΟΝΑ ΤΟΥ ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ

Ασύρτικο, Ξινόμαυρο, Αγιωργίτικο και Μοσχοφίλερο, είναι τέσσερις χαρισματικές μεν ποικιλίες, που όμως δεν αρκούν για να διαλαλήσουν τον πλούτο του ελληνικού αμπελώνα στα πέρατα του κόσμου αποδίδοντας ταυτόχρονα τις πραγματικές ποιοτικές του παραμέτρους ...

Την τελευταία πενταετία οι προσπάθειες προβολής, γνωστοποίησης κι εκπαίδευσης γύρω από το ελληνικό κρασί, έχουν συντριπτικά, αν όχι εξ ολοκλήρου, επικεντρωθεί γύρω από τις τέσσερις ελληνικές τοποποικιλίες. Ασύρτικο, Ξινόμαυρο, Μοσχοφίλερο και Αγιωργίτικο. Με τις εξαγωγές σε σταθερά αυξανόμενους ρυθμούς και οδηγό το Ασύρτικο που πλέον φύεται εκτός Ελλάδος σε Αυστραλία, Καλιφόρνια, Βραζιλία, Β. Αφρική, Μέση Ανατολή και Ιτα-

λία, τα πράγματα δείχνουν περισσότερο από ευοίωνα για το άμεσο μέλλον. Αρκεί ωστόσο η ύπαρξη τεσσάρων χαρισματικών ποικιλιών, για να καλύψει την εικόνα του ελληνικού κρασιού σ' ένα παγκόσμιο και διαρκώς εξελικτικά μεταβαλλόμενο οινικό περιβάλλον; Σε ένα περιβάλλον όπου από την αμπελουργία και την οινοποίηση ως τη συσκευασία και τη λιανική πώληση έτοιμου προϊόντος έχουμε υπό συνθήκες αλληλεπίδρασης, διαρκώς εξελικτικά μεταβαλλόμενες γευστικές προτιμήσεις.

Σύμφωνα με τον καθηγητή του Πανεπιστημίου του Bordeaux και γεωπονικό υπεύθυνο του Chateau Cheval Blanc, Dr. Van Leeuwen, «οι προκλήσεις είναι πολλές. Σαφέστατα το νέο περιβάλλον και κατ' επέκταση το νέο αμπελουργικό τοπίο είναι κάτι άγνωστο όπως διαμορφώνεται και δεν μπορούν να προβλεφθούν τα πάντα. Οι λεγόμενες εναλλακτικές-μεσογειακές ποικιλίες δείχνουν ένα σαφές προβάδισμα. Αυτό που μπορώ να πω είναι πως δεν υπάρχουν μαγικές λύσεις, μπορεί να υπάρξουν λύσεις ανά οινοποι-





ΚΕΙΜΕΝΟ **Λάζαρος Γατσέλος** * Οινολόγος Dip. WSET

είο- ανά αμπελώνα όχι ανά περιοχή». Στο ίδιο μήκος κύματος και ο διευθυντής του Ινστιτούτου Geisenheim Dr. H. R. Schultz, αποκαλύπτει: «Σύμφωνα με τριετή έρευνα που Ινστιτούτου η συντριπτική πλειοψηφία των καταναλωτών μας θεωρεί μονοποικιλιακή χώρα, μας έχουν ταυτίσει με το Riesling. Δεν απέχει πολύ η εικόνα των καταναλωτών για το ελληνικό κρασί σε σχέση με τη μονοποικιλιακή εικόνα της Γερμανίας. Αυτό σίγουρα δεν θα είναι ενθαρρυντικό για τον πλούτο των ελληνικών ποικιλιών». Και συ-

μπληρώνει: «Παρακολουθώ πολλές ελληνικές περιπτώσεις, αξιοποιημένες και μη από το ελληνικό κρασί. Θεωρώ πως υπάρχει μεγάλο μέλλον για κάποιες από τις λεγόμενες μεσογειακές ποικιλίες, τόσο σε θερμές όσο και σε ψυχρές περιοχές του πλανήτη, παραδοσιακές και μη». Για να συμπληρώσει σε όλα αυτά ο Μαρκήσιος Ρ. Αντιπόρι στο 8ο Συμπόσιο του IMW στη Φλωρεντία: «Στοχεύουμε να επανασχεδιάσουμε, σε βάθος δεκαετίας, για αρχή το 20% των εκτάσεων των αμπελοκαλλιιεργειών, συνυπολογίζοντας

τη συνάφεια των ποικιλιών και των καλλιεργητικών παραμέτρων, ωθούμενοι από τις ανάγκες των αγορών κι εκμεταλλευόμενοι τις ενδογενείς ποικιλίες». Με τα σημάδια λοιπόν να είναι κάτι περισσότερο από εμφανή, το τρένο να κινδυνεύει να χαθεί για ακόμα μία φορά οδηγώντας έτσι το ελληνικό κρασί για ακόμα μία φορά σε ρόλο διεθνή κομπάρσου, μήπως ήρθε η ώρα να εμπλουτιστεί ο κατάλογος των τοποποικιλιών ή να παρυσιαστεί η δεύτερη φουρνιά ενδογενών ελληνικών ποικιλιών; ...►



Μαρκήσιος P Antinori: «Στοχεύουμε να επανασχεδιάσουμε, σε βάθος δεκαετίας, για αρχή το 20% των εκτάσεων των αμπελοκαλλιέργειών, συνυπολογίζοντας τη συνάρτηση των ποικιλιών».

Ανάμεσα σε πολυάριθμες ελληνικές ενδογενείς ποικιλίες με μοναδικά και ξεχωριστά αμπελουργικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, μέχρι την εμπορική διάθεση της Μαύρης / Ερυθράς Μαλαγουζίας οι επόμενες 7 βρίσκονται ανάμεσα σε αυτές που θα μπορούσαν ν' αποτελέσουν τη νέα κινητήριου δύναμη του ελληνικού κρασιού.

ΛΕΥΚΕΣ

1. ΖΑΚΥΝΘΙΝΟ:

Όπως μαρτυρά και το όνομά της φύεται στα Επτάνησα και τη Δυτική Ελλάδα.

Πρόκειται για ποικιλία με υψηλή γονιμότητα οφθαλμών, σταφύλι μετρίου έως μεγάλου μεγέθους, ρώγα μέτρια και χαρακτηριστικά παχύ φλοιό.

Είναι μέσης χρονικά ωρίμανσης ποικιλία με οξύτητα μέτρια προς υψηλή και υψηλό εκχύλισμα φρούτου (συμπύκνωση). Δείχνει σαφή προτίμηση σε μη γόνιμα εδάφη, κυρίως πετρώδη και ρηχά.

Το αρωματικό της προφίλ κυριαρχείται από πυρινόκαρπα φρούτα όπως το λευκό-σαρκο ροδάκινο και το νεκταρίνι.

2. ΒΙΔΙΑΝΟ:

Πρόκειται για χαρακτηριστική ποικιλία του Κρητικού αμπελώνα με υψηλής ποιότητας δείγματα και από στην ευρύτερη περιοχή της Καβάλας πλέον. Παρουσιάζει μέτρια προς μεγάλη ευρωστία και μεγάλη ανισορροπία στη γονιμότητα οφθαλμών. Είναι μέσου χρόνου ωρίμανσης και παράγει μεγάλα σταφύλια τα οποία μπορούν να χαρακτηριστούν αραιόραγα. Ακολουθως, διαθέτει μέτριες προς μεγάλες ρώγες στις οποίες κυριαρχούν αρωματικά χαρακτηριστικά πυρηνόκαρπων φρούτων όπως το βερίκοκο και εσπεριδοειδή όπως το κίτρο και το περγαμόντο.

3. ΑΗΔΑΝΙ ΛΕΥΚΟ:

Πρόκειται για ποικιλία με καταγωγή από τις Κυκλάδες. Παρουσιάζει υψηλή γονιμότητα οφθαλμών και μέτρια ευρωστία. Παράγει σταφύλι μετρίου προς μεγάλου μεγέθους με μέτριου μεγέθους ρώγα.

Όψιμη ποικιλία που χαρακτηρίζεται

πό μέτρια συγκέντρωση οξέων και αρωματικό χαρακτήρα λευκών και τροπικών φρούτων με χαρακτηριστικότερα το αχλάδι και το πεπόνι.

Καλλιεργούμενη υπό καθεστώς υψηλού υδατικού στρες παρουσιάζει ένα φυτικό-τερο αρωματικό χαρακτήρα.

ΕΡΥΘΡΕΣ

1. ΛΗΜΝΙΩΝΑ:

Πρόκειται για ποικιλία με χαρακτηριστικά μεγάλη ευρωστία και όψιμη.

Παράγει μεγάλο σταφύλι με μεγάλες ρώγες που διαθέτουν υψηλή συγκέντρωση ανθοκυανών και μέτριο προς χαμηλό δυναμικό σε ταννίνες. Παρουσιάζει ευαισθησία και χρειάζεται ιδιαίτερη προσοχή σε σχέση με την ευδεμίδα και βοτρυτή. Επιπλέον, θα πρέπει να αποφεύγονται τα γόνιμα και βαθιά εδάφη.

Αρωματικά κυριαρχούν τα κόκκινα φρούτα όπως η φράουλα και το κεράσι συννεπικουρούμενα από νότε μπαχαρικών όπως το λευκό πιπέρι και η γλυκίριζα.

2. ΜΑΥΡΟΤΡΑΓΑΝΟ:

Πρόκειται για ποικιλία των Κυκλάδων με εξαιρετικά δείγματα και στην Επανομή και στη Θεσσαλία.

Είναι ποικιλία μεγάλης ευρωστίας με μικρή γονιμότητα οφθαλμών. Μπορεί να χαρακτηριστεί μέσης ωρίμανσης χρονικά, παράγει μεγάλο σταφύλι με μέτριες ρώγες που χαρακτηρίζονται από υψηλή συγκέντρωση μεγάλη ταννινών, μικρή γο-



Αριστερά: Σύμφωνα με τον καθηγητή του πανεπιστημίου του Bordeaux και γεωπονικό υπεύθυνο του Chateau Cheval Blanc, Dr. Van Leeuwen «το νέο αμπελουργικό τοπίο είναι κάτι άγνωστο όπως διαμορφώνεται και δεν μπορούν να προβλεφθούν τα πάντα. Οι ηλεγόμενες εναλλακτικές - μεσογειακές ποικιλίες δείχνουν σαφές προβάδισμα σε αρκετές περιπτώσεις κυρίως λόγω χαμηλών υδατικών αναγκών στις περισσότερες των περιπτώσεων και αναλογικά χαμηλότερη παραγωγή αλκοόλης».

νιμότητα οφθαλμών, ποικιλία μεγάλης ευρωστίας.

Ο αρωματικός της χαρακτήρας κυριαρχείται από μαύρα φρούτα, όπως το δαμάσκηνο το βύσσινο και η μαύρη σταφίδα παρουσιάζοντας μια βοτανική κατεύθυνση όταν καλλιεργείται υπό καθεστώς έντονου υδατικού στρες.

3. ΒΕΡΤΖΑΜΙ:

Πρόκειται για όψιμη ποικιλία της Δυτικής Ελλάδος με μεγάλη γονιμότητα οφθαλμών ιδιαίτερη ευαισθησία στο υδατικό στρες. Παράγει σταφύλι μέτριο σε μέγεθος με μετρίου μεγέθους ρώγες που χαρακτηρίζονται από υψηλή συγκέντρωση ταννινών. Ο αρωματικός της χαρακτήρας κυριαρχείται από φρέσκα φυτικά χαρακτηριστικά όπως ο ευκάλυπτος, η μέντα και το πεύκο υποστηριζόμενα από νότες βοτάνων όπως το θυμάρι.

4. ΜΑΥΡΟΘΗΡΙΚΟ:

Πρόκειται για ποικιλία των Δωδεκανήσων η οποία χαρακτηρίζεται από μέσο χρόνο ωρίμανσης. Διαθέτει μεγάλη γονιμότητα οφθαλμών και αρέσκειται στις μεγάλες συγκεντρώσεις εδαφικού καλίου. Παράγει σταφύλι μέτριο με ρώγες μέτρου προς μεγάλο μεγέθους που εκφράζουν έναν ευγενικό χαρακτήρα κόκκινων φρούτων με κυρίαρχο το κεράσι. 🍁



ΔΕΝ ΕΚΦΡΑΖΕΤΑΙ Ο ΠΛΟΥΤΟΣ ΤΩΝ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΠΟΙΚΙΛΙΩΝ

Dr. H. R. Schultz: «Σύμφωνα με τριετή έρευνα που Ινστιτούτου Geisenheim, η συντριπτική πλειοψηφία των καταναλωτών θεωρεί τη Γερμανία μονοποικιλιακή χώρα, μας έχουν ταυτίσει με το Riesling. Δεν απέχει πολύ η εικόνα των καταναλωτών για το ελληνικό κρασί σε σχέση με την μονοποικιλιακή εικόνα της Γερμανίας. Αυτό σίγουρα δεν θα είναι ενθαρρυντικό για τον πλούτο των ελληνικών ποικιλιών».

«ΟΠΩΣ ΤΟ ΜΑΓΟΥΛΟ ΚΙ Ο ΜΠΑΤΣΟΣ»

...έλεγαν οι παλιοί αμπελουργοί της Νάουσας εννοώντας ότι η βασική αρχή των κλαδεμάτων καρποφορίας που γίνονται το χειμώνα είναι ο αριθμός των ματιών που αφήνονται για παραγωγή στον αμπελώνα να είναι ανάλογος της ζωηρότητας κάθε φυτού. Ζωηρά και εύρωστα φυτά μπορούν και πρέπει να θρέψουν περισσότερα σταφύλια, για να ισορροπήσουν, ενώ αδύναμα φυτά λιγότερα, για να δυναμώσουν

ΚΕΙΜΕΝΟ **Δρ. Χαρούλα
Σπινθηροπούλου**

* Γεωπόνος, ειδικός
αμπελοουργίας, οινοποιοός



Με τον όρο «κλαδέματα καρποφορίας» εννοούμε τα κλαδέματα που εφαρμόζονται την περίοδο του χειμώνα και έχουν σαν στόχο τη διατήρηση του συστήματος διαμόρφωσης (του σχήματος και της αρχιτεκτονικής του φυτού) και την εξασφάλιση της παραγωγής τη χρονιά που ακολουθεί κλάδεμα καρποφορίας. Το κλάδεμα καρποφορίας διακρίνεται σε κοντό (κεφαλές 2-3 ματιών), μακρύ (αμολυτές 5-10 ματιών) και μεικτό (κεφαλές και αμολυτές). Σε κάποιες περιπτώσεις επιτραπέζιων κυρίως σταφυλιών απαντώνται και κεφαλές με 3-5 μάτια.

Στη χώρα μας, όπου επικρατούν 3-4 συστήματα διαμόρφωσης στους οινοποιήσιμους αμπελώνες (κλασικό κύπελλο στους παλιότερους, καλάθι Σαντορίνης ή απλωταριά στις Κυκλάδες, γραμμικό υποστυλωμένο στην πλειονότητα των αμπελώνων), το κυρίαρχο κλάδεμα καρποφορίας είναι το κοντό (2-3 μάτια). Μακρύ κλάδεμα εφαρμόζεται σε περιπτώσεις διεθνών ποικιλιών μικρής γονιμότητας ή σε συνθήκες που ευνοούν τη μικρή γονιμότητα (περιοχές με μεγάλο υψόμετρο στο Βορρά, Riesling, Traminer) ή με ελληνικές ποικιλίες όπως το Ασύρτικο στα φτωχά εδάφη των Κυκλάδων που μαστίζονται από τους ανέμους ή με ποικιλίες υπερβολικής ζωρότητας με πολύ πυκνά τσαμπιά ευαίσθητα στο βοτρυτή, όπως η Μαλαγουζιά για παράδειγμα. Η επιλογή λοιπόν του κλαδέματος καρποφορίας είναι καθοριστικής σημασίας. Σχετίζεται με την ποικιλία, το κλίμα, το έδαφος, τις αποστάσεις φύτευσης των φυτών, το επιθυμητό ύψος παραγωγής, το κόστος εγκατάστασης και διαχείρισης.

ΚΟΝΤΟ ΚΛΑΔΕΜΑ ΚΑΡΠΟΦΟΡΙΑΣ

Στο κλάδεμα αυτό σε κάθε φυτό διατηρούνται 4-7 κεφαλές των 2 ματιών (ανάλογα με το σύστημα διαμόρφωσης, τις αποστάσεις φύτευσης και την επιθυμητή παραγωγή). Είθισται να αφαιρείται κατά το κλάδεμα η ανώτερη κληματίδα (καβαλάρης) και να κλαδεύεται στα 2 μάτια η κατώτερη (πεζός). Αυτό γίνεται για να μην αυξηθεί πολύ η κεφαλή και απομακρυνθούν τα καρποφόρα μάτια από το βραχίονα δυσκολεύοντας την κυκλοφορία του χυμού, αλλά και για να διατηρηθεί η αρχιτεκτονική του φυτού (να μη μειωθεί το ύψος της καθαρής φυλλικής επιφάνειας που επιλέχθηκε κατά την εγκατάσταση του συστήματος διαμόρφωσης ως ιδανική για τον αμπελώνα). Με κάποιες ποικιλίες όπως η Μαυροδάφνη για παράδειγμα στις οποίες τα πρώτα μάτια στη βάση της κληματίδας είναι μικρής γονιμότητας (δεν φέρνουν πάντα σταφύλι), μπορεί στην κεφαλή να διατηρηθούν 3 μάτια αντί για 2. Αλλά και αν είναι πολύ ζωνρή η ποικιλία ή το φυτό, θα πρέπει να διατηρηθούν 3 μάτια στην κεφαλή για να επέλθει σταδιακά η αναγκαία ισορροπία. ...►



Στο **κοντό** κλάδεμα καρποφορίας σε κάθε φυτό **διατηρούνται 4-7 κεφαλές** των 2 ματιών (ανάλογα με το **σύστημα** διαμόρφωσης, τις **αποστάσεις** φύτευσης και την επιθυμητή **παραγωγή**). Είθισται να αφαιρείται κατά το κλάδεμα η ανώτερη κληματίδα (καβαλάρης, **επάνω** αφαίρεση καβαλάρη) και να κλαδεύεται στα 2 μάτια η κατώτερη (πεζός, **κάτω** κλάδεμα πεζού).



Αυτό σημαίνει ότι ο καλός κλαδευτής θα πρέπει εάν έχει μπροστά του ένα ζωηρό - εύρωστο φυτό (με μεγάλης διαμέτρου κληματίδες) θα πρέπει να αφήσει σε κάθε κεφαλή 2-3 μάτια ή και να αυξήσει τον αριθμό των κεφαλών εάν αυτό είναι δυνατό (κεφάλι λαγού). Εάν όμως το κλάδεμα που εφαρμόστηκε την προηγούμενη χρονιά εξασθένησε το πρέμνο, θα πρέπει να επιλέξει να αφήσει λιγότερα μάτια. Να κλαδέψει δηλαδή τον πεζό στα 1-2 μάτια (ή εναλλάξ μία κεφαλή στα δύο μάτια και τη διπλανή στο ένα ή όλες τις κεφαλές στο ένα μάτι) ή και να αφαιρέσει κεφαλές εάν χρειαστεί. Πάντα όμως φροντίζοντας για την επάλειψη των

μεγάλων τομών του κλαδέματος με κάποια μυκητοκτόνο προστατευτική ουσία. Παράλληλα ως καλός κλαδευτής θα πρέπει να μεριμνήσει να διατηρήσει το υφιστάμενο σύστημα διαμόρφωσης, αντικαθιστώντας κεφαλές που έχουν ξεφύγει και δημιουργώντας νέες στη θέση των παλιών.

Η αφαίρεση της παλιάς κεφαλής θα πρέπει να γίνει τμηματικά σε δύο χρόνια (ποτέ σύριζα στο βραχίονα) ώστε να αποφευχθεί η είσοδος μυκήτων του ξύλου στο βραχίονα του φυτού.

ΜΑΚΡΥ ΚΛΑΔΕΜΑ ΚΑΡΠΟΦΟΡΙΑΣ (ΑΜΟΛΥΤΗ)

Στο μακρύ κλάδεμα καρποφορίας ή κλάδεμα με αμολυτή διατηρούνται στο φυτό 1-2 καρποφόρες κληματίδες των 5-10 ματιών. Κάθε χρόνο οι παλιές αμολυτές, που έφεραν την παραγωγή της προηγούμενης χρονιάς, αφαιρούνται και απλώνονται νέες. Συνήθως επιλέγονται βέργες που εκπτύσσονται από τη βάση της κάθε αμολυτής, όσο κοντύτερα στον κορμό γίνεται. Το σύστημα αυτό έχει το μειονέκτημα ότι κατά το κλάδεμα πραγματοποιούνται μεγάλες τομές αυξάνοντας

τον κίνδυνο προσβολής από τις ασθένειες του ξύλου. Επιπλέον το κόστος κλαδέματος είναι μεγαλύτερο σε σχέση με το κοντό κλάδεμα (30-50%).

Απλώνοντας κάθε χρόνο νέα αμολυτή από τη βάση της παλιάς, με το χρόνο το μήκος της αμολυτής μικραίνει. Για το λόγο αυτό είναι καλό σε κάθε φυτό να διατηρείται και μία κεφαλή των 2-3 ματιών στον κορμό του φυτού, 10 εκατ. κάτω από το πρώτο σύρμα, ώστε να χρησιμοποιούνται οι κληματίδες της κεφαλής για τη δημιουργία της ή των αμολυτών (μεικτό κλάδεμα). Η επιλογή μιας ή δύο αμολυτών σχετίζεται με το ύψος της επιθυμητής παραγωγής, τη γονιμότητα της ποικιλίας, τη ζωρότητα του κάθε φυτού κ.λπ.

Παράλληλα, η εμπειρία δείχνει ότι όσο πιο οριζόντια απλώνεται η αμολυτή στο πρώτο σύρμα, τόσο πιο ομοιόμορφη η ανάπτυξη των κληματίδων που εκπτύσσονται και τόσο πιο ομοιόμορφο το μέγεθος των σταφυλιών (με εξαίρεση την κληματίδα που εκπτύσσεται από τον ακραίο οφθαλμό της αμολυτής που συνήθως είναι ζωρότερη). Εάν επιλεγεί η αμολυτή-τόξο, οι κληματίδες που εκπτύσσονται από τον μέσο του τόξου και τον ακραίο οφθαλμό είναι ζωρότερες και παραγωγικότερες σε σχέση με τις υπόλοιπες. 🌿

Χρόνος εφαρμογής του κλαδέματος

Είναι αλήθεια ότι η αύξηση του μεγέθους των γεωργικών εκμεταλλεύσεων επέβαλε την έναρξη του κλαδέματος αμέσως μετά την πτώση των φύλλων (τέλος Νοέμβρη-αρχές Δεκέμβρη), πολύ νωρίτερα απ' ό,τι παραδοσιακά εφαρμοζόταν (μετά τη γιορτή του Αγίου Τρύφωνα, την 1η Φλεβάρη). Αυτό ενέχει τον κίνδυνο καταστροφής της παραγωγής από ανοιξιότικους παγετούς, αλλά και μεγαλύτερο ρίσκο προσβολής των φυτών από ασθένειες του ξύλου (ευτυπώση, ίσκα, τοϊλίκ μαράζι κ.λπ.). Η επιλογή λοιπόν του χρόνου κλαδέματος εξαρτάται από τις συνθήκες της περιοχής (ύπαρξη ανοιξιότικων παγετών), την υγιεινή κατάσταση του αμπελώνα, αλλά και την ηλικία των πρέμνων (όσο νεαρότερος ο αμπελώνας, τόσο οψιμότερο το κλάδεμά του). Μια γενική οδηγία θα ήταν το κλάδεμα των αμπελοτεμαχίων που βρίσκονται σε πηλαγές ή στις κορυφές των λόφων να προηγείται του κλαδέματος των αμπελώνων που βρίσκονται «στις πατωσιές». Σε κάθε περίπτωση, κυρίως όμως όταν το κλάδεμα γίνεται νωρίς, θα πρέπει να συνοδεύεται είτε από ψεκασμό με κάποιο πυκνό σκεύασμα χαλκού είτε με επάλειψη κυρίως των μεγάλων τομών με κάποιο φυτοπροστατευτικό σκεύασμα, την ίδια μέρα.



Εάν το **κλάδεμα** που εφαρμόστηκε την **προηγούμενη** χρονιά εξασθένησε το **πρέμνο**, θα πρέπει ο αμπελοργός να αφήσει λιγότερα **μάτια**. Να κλαδέψει δηλαδή τον πεζό στα 1-2 μάτια (ή **εναλλάξ** μία κεφαλή στα δύο μάτια και τη διπλανή στο ένα ή όλες τις **κεφαλές** στο ένα μάτι) ή και να αφαιρέσει κεφαλές εάν χρειαστεί. Παράλληλα ως καλός **κλαδευτής** θα πρέπει να μεριμνήσει να **διατηρήσει** το υφιστάμενο σύστημα **διαμόρφωσης**, αντικαθιστώντας κεφαλές που έχουν ξεφύγει και δημιουργώντας **νέες** στη θέση των παλιών.



Επαγγελματικά εργαλεία κλάδου από το 1945



Αντιπρόσωπος Ελλάδος

ΜΠΕΜΠΟΣ ΑΕ

ΒΙ.ΠΕ. ΠΑΤΡΩΝ Ο.Τ 8, ΤΚ. 25 018 ΠΑΤΡΑ

Τηλ. +30 2610 242050, Fax. +30 2610 242052

www.felco.gr e-mail: info@bempos.gr



Η **σπανιότητα** επιλογής στην Ελλάδα **συστημάτων** διαμόρφωσης και διαχείρισης όπως η **Λύρα** και το **Smart-Dyson** έχει πιθανά συμβάλει στη συνολική **υποτίμηση** των αποτελεσμάτων της σωστής **διαχείρισης** της φυλλικής επιφάνειας των **αμπελώνων**.

Οι χρυσοί κανόνες της διαχείρισης της φυλλικής επιφάνειας

Η διαχείριση της φυλλικής επιφάνειας αποτελεί μια εξαιρετικά στοχευμένη αμπελοκαλλιεργητική πρακτική, που με σωστή εφαρμογή μπορεί να μεταμορφώσει τα ποιοτικά χαρακτηριστικά των παραγόμενων σταφυλιών

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ Γιώργος Κοντονής

Ποια η σημασία της σκίασης μέσα στη φυλλική επιφάνεια; Πόσο επηρεάζει την απόδοση και τη σύνθεση του φρούτου;

Οι αναγνώστες θα πρέπει να αντιληφθούν πως η τοποθέτηση βλαστών σε κάθετη θέση συνηθίζεται στα αμπέλια της Βόρειας Ευρώπης εδώ και δεκατίες, καθώς και η αφαίρεση των φύλλων ως μέσο ελέγχου του βοτρυτή.

Επομένως, η διαχείριση των συστημάτων της φυλλικής επιφάνειας δεν αποτελούν προϊόν μυθιστορηματικής γραφής, όπως πολλοί θεωρούν, οι δε φυλλικές επιφάνειες που βρίσκονται σε περιοχές της Γερμανίας και της Γαλλίας για παρά-

δειγμα, είναι τόσο καλές όσο εκείνες που βρίσκονται σε άλλα μέρη του κόσμου.

Πιθανόν η Νέα Ζηλανδία διαθέτει την πιο πρόσφατη υψηλή εμπορική υιοθέτηση του συστήματος των φυλλικών επιφανειών στο Νέο Κόσμο. Η Αυστραλία, από την άλλη, διαθέτει ένα χαμηλό ποσοστό. Υπάρχουν πολλοί λόγοι για αυτές τις διαφορές, όπως οι κλιματικοί παράγοντες και η βιομηχανική παράδοση, αλλά ο πιο σημαντικός λόγος είναι ίσως μια ευρεία διάδοση της προσπάθειας για μείωση κόστους στην αμπελοκομία της Αυστραλίας κατά το παρελθόν. Σύμφωνα με πολλούς ερευνητές η Χιλή και η Αργεντινή, σύντομα θα γίνουν ηγέτες της παγκόσμιας αγοράς στην εφαρμογή της στοχευμένης διαχείρισης της φυλλικής επιφάνειας.

Γιατί θα πρέπει να τη χρησιμοποιούμε; Η έρευνα και η εμπορική εμπειρία δείχνουν πως η καλλιέργεια με διαχείριση της φυλλικής επιφάνειας, έχει τα παρακάτω πλεονεκτήματα:

- Βελτίωση της απόδοσης, ειδικότερα σε υψηλής παραγωγής, φυλλικές επι-



Ο Dr. Nelson **Shaulis** και οι συνεργάτες του υπήρξαν ανάμεσα στους παγκόσμιους **πρωτοπόρους** σχετικά με τη σημασία της σωστής διαμόρφωσης και **διαχείρισης** των **φυλλικών** επιφανειών που αποτελούν ενεργά τμήματα **εμπορικών**, υψηλής ποιότητας, αμπελώνων.



ΕΦΑΡΜΟΖΟΝΤΑΣ ΤΟΥΣ ΧΡΥΣΟΥΣ ΚΑΝΟΝΕΣ

Οι κανόνες θα πρέπει να εφαρμόζονται ταυτόχρονα δίχως να είναι απαραίτητο να εφαρμόζονται ξεχωριστά. Οι τρεις κανόνες θα πρέπει να εφαρμόζονται μαζί προκειμένου να εκπληρώνονται όλοι οι σκοποί ταυτόχρονα. Υπάρχουν προσεγγίσεις για την υιοθέτησή τους όταν είναι ασυμβίβαστοι, που περιλαμβάνουν κάποια ή όλα από τα παρακάτω: Διάρθρωση της φυλλικής επιφάνειας, αφαίρεση τυχόν παρασίτων, απομάκρυνση των παραφυάδων και διαφοροποίηση του επιπέδου κλαδέματος. Η σωστή υιοθέτησή τους είναι μια άλλη ιστορία που θα μας απασχολήσει αργότερα.

φάνειες υπό σκιάν.

- Βελτίωση της ποιότητας, με τη μείωση του pH, του K⁺ και του μπλικού οξέος και των φυτικών χαρακτηριστικών, με ταυτόχρονη αύξηση σε πρωτογενή αρωματικά.

- Μείωση της επίπτωσης των ασθενειών, ειδικά για το οίδιο και το βοτρυτπ.

- Διευκόλυνση της μηχανοποίησης, ειδικά της αφαίρεσης των φύλλων,

της επικάλυψης βλαστών καθώς της συγκομιδής και των κλαδέματων.

ΧΡΥΣΟΣ ΚΑΝΟΝΑΣ ΝΟΥΜΕΡΟ 1

Κλάδεμα περίπου 30-40 ανθών ανά χιλιογράμμο του βάρους των κλαδεμένων. Η ισορροπία ανάμεσα στην παραγωγή φρούτων του αμπελιού και στην παραγωγή βλαστών είναι πολύ σημαντική

για υψηλές αποδόσεις και υψηλή ποιότητα σταφυλιού. Αυτό μπορεί να επιτευχθεί με δύο τρόπους: Με την αναλογία της απόδοσης με το βάρος όσων έχουμε κλαδέψει και με το μέσο βάρος των κλιματίδων. Η επίτευξη ισορροπίας στο αμπέλι απαιτεί ο αριθμός των βλαστών που μεγαλώνουν την άνοιξη να βρίσκεται σε αναλογία με την ποσότητα και το μέγεθος του ριζικού συστήματος,

PELLENC

Vision



+ Μπαταρία 150

- Αυτονομία: Μέχρι 9 ώρες
- Βάρος: < 845 γρ.

790€ (χωρίς ΦΠΑ)

+ Μπαταρία 250

- Αυτονομία: Μέχρι 15 ώρες
- Βάρος: < 1,7 κιλά.

950€ (χωρίς ΦΠΑ)

+ Μπαταρία 250 και M12

- Αυτονομία: Μέχρι 12 ώρες
- Βάρος μπαταρίας: < 1,7 κιλά.

1650€ (χωρίς ΦΠΑ)



www.pellenc.com.gr

ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ: 8ο ΧΛΜ. ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ-ΑΘΗΝΩΝ, ΤΗΛ. 2310 795018
ΛΑΡΙΣΑ: 6ο ΧΛΜ. ΛΑΡΙΣΑΣ-ΦΑΡΣΑΛΩΝ, ΤΗΛ. 2410 661995, 2410 660960
ΟΡΕΣΤΙΑΔΑ: 1ο ΧΛΜ ΟΡΕΣΤΙΑΔΑΣ-ΔΙΔΥΜΟΤΕΙΧΟΥ, ΤΗΛ. 25520 81040, 25520 27755
info@agrotechniki.gr, www.agrogroup.gr, www.pellenc.com.gr



AGROTECH S.A.
ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΟΣ ΕΙΣΑΓΩΓΕΑΣ

Οι τιμές ισχύουν από 14/01/2013 με τη 1.10.2013 έκδοση του καταλόγου τιμών και είναι ενδεικτικές.



καθώς επηρεάζει τόσο τους υδατάνθρακες, όσο και την παροχή ορμονών. Επομένως ο αριθμός των ανθών που διατηρούνται μετά το χειμερινό κλάδεμα πρέπει να είναι αντίστοιχος με την ικανότητα του αμπελιού για ανάπτυξη.

Αυτό με τη σειρά του σχετίζεται και με το ριζικό σύστημα. Πολλές μελέτες έχουν δείξει πως ο αριθμός της βλαστικής ανάπτυξης όταν μετριέται ως βάρος όσων έχουν κλαδευτεί είναι μια χρήσιμη ένδειξη για την ικανότητα του αμπελιού να αναπτυχθεί.

Όταν αφήνουμε λίγα μπουμπούκια τον χειμώνα, αυτό θα έχει ως αποτέλεσμα την σθεναρή ανάπτυξη των βλαστών, με μεγάλο ρυθμό ανάπτυξης, μεγάλα φύλλα, μεγάλο μήκος κόμβων και με ροπή να αναπτύσσονται ξανά μετά το κλάδε-

μα. Αφήνοντας πολλά μπουμπούκια, θα έχουμε ως αποτέλεσμα μικρούς βλαστούς, με μικρά φύλλα και συχνά με υποανάπτυξη του φυτού.

ΧΡΥΣΟΣ ΚΑΝΟΝΑΣ ΝΟΥΜΕΡΟ 2 (ΓΙΑ ΤΟΝ ΕΛΕΓΧΟ ΤΗΣ ΠΥΚΝΟΤΗΤΑΣ ΤΩΝ ΘΟΛΩΝ)

Ιδανικά κάθε φυλλική επιφάνεια έχει 15 βλαστούς ανά μέτρο. Αυτός ο κανόνας, βοηθά να δημιουργηθεί ένα ιδανικό μικροκλίμα μέσα στη φυλλική επιφάνεια, που θα βοηθήσει στην εξασφάλιση υψηλής διεργασίας στο σταφύλι για υψηλές αποδόσεις, καθώς επίσης θα συμβάλλει στην αύξηση των ποιοτικών παραμέτρων των σταφυλιών. Η ανοιχτή φυλλική επιφάνεια, επίσης βοηθά να α-

Δεν πρέπει να φτιάχνουμε τη **ζώνη** παραγωγής σταφυλιών στη βάση της **φυλλικής** επιφάνειας όταν οι **σειρές** βρίσκονται πολύ κοντά **μεταξύ** τους.

ποφευχθούν ορισμένες ασθένειες. Ο αριθμός των 15 βλαστών ανά μέτρο, αντιστοιχεί σε μέτριου μεγέθους βλαστούς και σε φυλλικές επιφάνειες που βρίσκονται σε κάθετη διάσταση.

Όταν οι βλαστοί είναι μεγαλύτεροι και η φυλλική επιφάνεια δεν είναι κάθετη, τότε η ιδανική απόσταση μεταξύ των βλαστών είναι λιγότερο από 15 βλαστοί ανά μέτρο.

ΧΡΥΣΟΣ ΚΑΝΟΝΑΣ ΝΟΥΜΕΡΟ 3 (ΓΙΑ ΝΑ ΑΠΟΦΕΥΧΘΕΙ Η ΣΚΙΑ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΠΙΚΑΛΥΨΗ ΤΩΝ ΘΟΛΩΝ)

Οι κατακόρυφες φυλλικές επιφάνειες δεν θα πρέπει να είναι ψηλότερες όταν είναι πολύ κοντά μεταξύ τους. Παρόλο που συμφέρει να φτιάξουμε έναν πολύ στενό διάδρομο, για να αυξήσουμε τον αριθμό της εκτεθειμένης επιφάνειας των φύλλων ανά εκτάριο, ωστόσο όσο πιο κοντά βρίσκονται οι κάθετοι τοίχοι των φυλλικών επιφανειών, τόσο λιγότερη ηλιοφάνεια θα διαπερνά το εσωτερικό τους για να φθάνει στο έδαφος, αν και η κορυφή και οι πλευρές κοντά στην κορυφή θα λούζονται από ήλιο.

Τα χαμηλά επίπεδα ηλιοφάνειας οδηγούν σε χαμηλή απόδοση της παραγωγής και σε φτωχή ποιότητα των σταφυλιών. Επομένως, είναι ζωτικής σημασίας να μην φτιάχνουμε τη ζώνη παραγωγής σταφυλιών στη βάση της φυλλικής επιφάνειας όταν οι σειρές βρίσκονται πολύ κοντά μεταξύ τους, και ειδικά όταν κλαδεύουμε για να αυξήσουμε την παραγωγή. Οι δείκτες που αφορούν το φως και την ανταπόκριση του αμπελιού δείχνουν ότι όταν η αναλογία του ύψους της φυλλικής επιφάνειας με την μεταξύ τους απόσταση ξεπερνά το 1:1, τότε η σκιά που προκύπτει από την επικάλυψη είναι μεγάλη. 🌿



Διαστάσεις

- Η νέα σειρά προσφέρει λύσεις για κάθε ειδική καλλιέργεια
- Για σπυρώνες, χαμηλού προφίλ, αμπελουργικά και στενά αμπελουργικά μοντέλα
- Εκδόσεις με καμπίνα και πλατφόρμα
- Ειδικά κατασκευασμένο 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 ηλεκτρουδραυλικοί χειρισμοί SCV
- Χειρισμός ακριβείας των υδραυλικών παρελκόμενων
- Εργονομική καμπίνα για περισσότερο χώρο
- Έξυπνοι χειρισμοί
- Έξτρα στενή καμπίνα για τα 5GV

Ακτίνα στροφής

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

Δύναμη

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



5GL



5GV

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 φαρδύς αμπελώνες και σπυρώνες. Το χαμηλού προφίλ 5GL είναι σχεδιασμένο για σπυρώνες με χαμηλά κλαδιά και αμπελώνες με τη μορφή κληματαριάς. Τα 5GV είναι η επιλογή για υπερ-στενούς αμπελώνες. Συμπαγή και ευέλικτα, τα 5GN είναι ειδικά διαμορφωμένα για αμπελώνες και σπυρώνες 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.



JOHN DEERE

AGROTECH S.A.
ΑΓΡΟΤΕΧΝΙΚΗ - ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ

ΜΠΟΖΑΤΣΙΔΗΣ - ΜΗΤΣΟΛΙΔΗΣ ΑΕ
ΕΜΠΟΡΙΑ ΓΕΩΡΓΙΚΩΝ ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΩΝ ΚΑΙ ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΩΝ
ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ: 6ο ΧΛΜ. ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ-ΑΘΗΝΩΝ, ΤΗΛ. 2310 795018
ΛΑΡΙΣΑ: 6ο ΧΛΜ. ΛΑΡΙΣΑΣ-ΦΑΡΕΛΛΩΝ, ΤΗΛ. 2410 661995, 2410 660968
ΟΡΕΣΤΙΑΔΑ: 1ο ΧΛΜ. ΟΡΕΣΤΙΑΔΑΣ-ΔΙΔΥΜΟΤΕΟΥ, ΤΗΛ. 25520 81040, 25520 27755
E-mail/ Web: info@agrotechniki.gr, www.agrotechniki.gr, www.johndeeredistributor.gr

JohnDeere.com

ΕΦΥΓΕ ΜΕ ΤΟ ΨΑΛΙΔΙ ΣΤΟ ΧΕΡΙ

Κανόνες όπως «3 βραχίονες και 2 μάτια κλάδεμα» δεν είχε ο Γιώργος Κουλουλιάς, αφού ήξερε ότι σε κάθε φυτό έπρεπε να συμπεριφερθεί διαφορετικά ανάλογα με την ανάπτυξη και την καρποφορία του. Έφυγε πλήρης ημερών την παραμονή των Χριστουγέννων αφήνοντας παρακαταθήκη το παράδειγμα ενός αμπελουργού, που στα 98 του χρόνια, πρωτεργάτης, φύτεψε το τελευταίο στρέμμα του αμπελώνα του στην Ικαρία

ΚΕΙΜΕΝΟ WINE TRAILS

Ο Γεώργιος Κουλουλιάς ήταν ο πρωτότοκος γιος της οικογένειας του Νικόλαου Κουλουλιά και της Αργυρώς το γένος Πλάκα. Γεννήθηκε στις 5 Μάη του 1913 στο χωριό Βρακάδα Ικαρίας όπου και έζησε το μεγαλύτερο μέρος της ζωής του. Αν και επαγγελματικά ασχολήθηκε με τις οικοδομικές εργολαβίες σε Αθήνα και Ικαρία, η λατρεία του για το αμπέλι και το κρασί τον οδήγησε στη δημιουργία ενός αγροκτήματος με επίκεντρο το αμπέλι. Το κτήμα βρίσκεται στους 37 34 25 81 Β & 26 02 17 64 Ε με μέσο υψόμετρο τα 720 μ. νοτιοανατολικά από τις Βρακάδες και είναι 2 εκτάρια. Από αυτά περίπου τα 1 εκτάριο είναι αμπελώνας καθώς ο ίδιος δεν αποδέχονταν την επιλογή της μονοκαλλιέργειας.

Στη ΝΑ γωνία του κτήματος βρίσκεται το πιο πρόσφατα κομμάτι αμπελιού που φυτεύτηκε το 2010, 1 στρέμμα, όταν ο ίδιος ήταν 98 και ήταν και πρωτεργάτης στην όλη διαδικασία. Το κτήμα, που έχει μέσα καστανιές ως φυσικούς ανεμοσφράγτες, ξεκίνησε να δημιουργείται τη δεκαετία του '70 και είναι φυτεμένο κατά 50% από Φωκιανό και 50% Μπεγλέρι. Αξίζει εδώ να σημειωθεί πως πρόκειται για το παλαιότερο και μεγαλύτερο αμπέλι με Μπεγλέρι των νεότερων χρόνων στο νησί της Ικαρίας.

Αντιστεκόμενος στις κατά περιόδους επίσημες και ανεπίσημες προτάσεις για εύκολες λύσεις φυτεύσεων τύπου Cabernet Sauvignon, Merlot κ.ο.κ., ασχολήθηκε μία ζωή με την αμπελοκαλλιέργεια και ιδιαίτερα με τις ενδογενείς ποικιλίες του τόπου του. Με επιμονή και υπομονή κατάφερε να επεκτείνει την έκταση που είναι φυτεμένη με Μπεγλέρι και Φωκιανό σε όλο το νησί της Ικαρίας, ουσιαστικά να τις διασώσει σε οινοποιήσιμο όχι απλά πειραματικό μέγεθος. Όπως μαρτυρεί ο οινοποιός Νίκος Αφianές, «τον Αύγουστο του '13 είχαμε ένα θερμό επεισόδιο επειδή διέκρινε θεωρητικά την πρόθεσή μου να κόψω νωρίς τα σταφύλια. Μετά από τόσα χρόνια εμπειρίας στον τόπο του, ο Γιώργος Κουλουλιάς είχε δημιουργήσει το δικό του βιοδυναμικό ημερολόγιο σύμφωνα με τις δικές του αξιακές ισορροπίες στο τελικό κρασί. Προσπάθησα να του πω ότι τα θέλω για την παραγωγή αφρώδους κρασιού, εκεί όπου η ερμηνεία της ωριμότητας είναι διαφορετική απ' ό,τι στα ήρεμα ξηρά κρασιά που παρήγαγε ο ίδιος. Η απάντησή του ήταν: Δεν θα στα δώσω, γιατί όπως είναι δεν πρόκειται να κάνεις καλό κρασί και θα κάνεις κακό στην δουλειά σου. Τελικά μου επιστεύθηκε τα σταφύλια, τον κόπο του, αφού ζήτησε να του εξηγήσω τις διαφορές στην παραγωγική διαδικασία ήρεμων και αφρωδών κρασιών. 🍷



Ο **Γιώργος** Κουλουλιάς (δεύτερος αριστερά) με τα αδέρφια του Μαγδαληνή, **Τάκη** και **Κική**.



Ο **μέγας** αμπελουργός Γιώργος **Κουλουλιάς** γεννήθηκε στις 5 Μαΐου 1913 στις Βρακάδες της **Ικαρίας**. Έφυγε από **κοντά** μας την **Παραμονή** των Χριστουγέννων του **2015** σε ηλικία **103** ετών.

ΤΡΥΓΟΣ ΣΤΙΣ ΒΡΑΚΑΔΕΣ ΤΟ 2010

Μετά απο τόσα χρόνια εμπειρίας στον τόπο του, ο Γιώργος Κουλουθιάς είχε δημιουργήσει το δικό του βιοδυναμικό ημερολόγιο σύμφωνα με τις δικές του αξιακές ισορροπίες στο τελικό κρασί, με σημείο αναφοράς για τον τρύγο τη γιορτή του Σταυρού.



ΑΡΚΕΙ ΝΑ ΕΧΕΙΣ ΤΟ ΚΤΗΜΑ ΓΙΑ ΝΑ ΠΑΡΕΙΣ ΑΔΕΙΑ ΦΥΤΕΥΣΗΣ ΑΜΠΕΛΩΝΑ

Δεκτές οι αιτήσεις για τη μοιρασιά 6.500 στρεμμάτων μέχρι τις 15 Απριλίου με μοναδικό κριτήριο ο ενδιαφερόμενος να διαθέτει ίση έκταση με αυτή που ζητά, η οποία μπορεί να είναι ιδιόκτητη ή ενοικιαζόμενη.



ΚΕΙΜΕΝΟ **Γιώργος Κοντονίδης**

Με μοναδικό κριτήριο να διαθέτουν το κτήμα, ιδιόκτητο ή με νοίκι, θα μπορούν να προχωρήσουν σε νέες φυτεύσεις αμπελώνων οι ενδιαφερόμενοι που θα κάνουν αίτηση μέχρι τις 15 Απριλίου στις ψηφιακές υπηρεσίες του υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης. Αυτό ορίζουν τα νέα κριτήρια επιλεξιμότητας για τις Άδειες Φύτευσης σύμφωνα με τα όσα είτε ο διευθυντής της ΚΕΟΣΕ, Παρασκευάς Κορδοπάτης, σε ημερίδα για τις «Προοπτικές της ελληνικής γεωργίας» που έγινε στο Αμύνταιο στις 20 Μαρτίου. «Το κριτήριο «ο αιτών να διαθέτει επαρκείς επαγγελματικές δεξιότητες και ικανότητες» δεν θα ισχύσει για την τρέχουσα περίοδο, αφού το υπουργείο δεν διαθέτει μη-

χανισμούς πιστοποίησης των ικανοτήτων και δεξιοτήτων», ανέφερε στην εισήγησή του, προσθέτοντας ότι ο ενδιαφερόμενος απλά θα πρέπει να διαθέτει έκταση ίση με αυτήν που αιτείται.

Σημειώνεται ωστόσο ότι το κόστος εγκατάστασης για ένα στρέμμα ενός αμπελώνα σήμερα ανέρχεται περίπου στα 1.000 ευρώ και εφόσον δεν θα τρέξει πρόγραμμα για την επιδότηση της φύτευσης, παρά μόνο για τα κόστη τεχνικών διαχείρισής του (υποσύλωση, συστήματα άρδευσης, κλπ.), τότε θεωρείται ότι οι μικροί αμπελουργοί δεν θα μπορέσουν να αξιοποιήσουν επαρκώς την έκταση που θα τους δοθεί.

Παράλληλα, ο κ. Κορδοπάτης έδωσε στοιχεία για τον τρόπο με τον οποίο διαμορφώνεται

μέχρι στιγμής το νέο καθεστώς Αδειών.

Συγκεκριμένα, όπως είπε, φέτος θα δοθούν νέες Άδειες για περίπου 6.500 στρμ. Αίτηση μέχρι τις 15 Απριλίου μπορούν να καταθέσουν όσοι διαθέτουν αγροτεμάχια έκτασης ίσης με αυτή που αιτούνται, είτε ιδιόκτητη είτε ενοικιαζόμενη. Η Άδεια αυτή θα έχει διάρκεια τριετίας και ο παραγωγός μπορεί να την αλλάξει με άλλη αντίστοιχου μεγέθους έκταση εντός της ζετίας ισχύος της.

Εφόσον οι συγκεκριμένες αιτήσεις ξεπεράσουν τα 6.500 στρέμματα, κάτι λογικό εφόσον οι αιτήσεις εκδήλωσης ενδιαφέροντος (οι αιτήσεις αυτές είχαν να κάνουν μόνο για τη δήλωση ενδιαφέροντος, όχι για να δοθούν άδειες) ανήλθαν στα 35.000 στρέμματα τότε οι εκτάσεις θα μοιραστούν με ορισμένα κριτήρια προτεραιότητας.

ΠΡΟΘΕΣΜΙΕΣ

Έως 1η Αυγούστου η μοιρασιά των αδειών

Οι αιτήσεις για άδειες φύτευσης θα υποβάλλονται από 1η Μαρτίου έως 15η Απριλίου ηλεκτρονικά, γι αυτό ο αιτών πρέπει να διαθέτει απαραίτητα λογαριασμό ηλεκτρονικού ταχυδρομείου (email) και να επισυνάπτει (pdf) τα απαιτούμενα δικαιολογητικά, σύμφωνα με τον πρόεδρο της ΚΕΟΣΟΕ. Στην αίτηση θα προσδιορίζονται:

- Το μέγεθος και η τοποθεσία του αγροτεμαχίου προς φύτευση βάσει του συστήματος Γεωγραφικών Πληροφοριών του Αμπελουργικού Μητρώου το προϊόν που θα παραχθεί (ΠΟΠ, ΠΓΕ, χωρίς ΓΕ)

- Συμπληρωματικές πληροφορίες που αφορούν εφαρμογή κριτηρίων προτεραιότητας ελάχιστη έκταση 1 στρέμμα.

Μετά τη λήξη της προθεσμίας υποβολής οι παραγωγοί θα ενημερώνονται εάν η αίτησή τους είναι επιλέξιμη (με βάση το κριτήριο επιλεξιμότητας), έως 15 Ιουνίου.

Εφόσον οι αιτήσεις δεν υπερβαίνουν το 1% της εθνικής επιφάνειας αμπελώνων εγκρί-

νονται στο σύνολό τους αλλά εφόσον οι αιτήσεις υπερβαίνουν το 1% εφαρμόζονται τα κριτήρια προτεραιότητας (πίνακας δεξιά).

Έως την 1η Αυγούστου κάθε έτους χορηγούνται οι άδειες στους αιτούντες αφού έχει προηγηθεί διοικητικός επιτόπιος έλεγχος και επεξεργασία των αιτήσεων για να αναρτηθεί σειρά κατάταξης.

Εάν στους αιτούντες χορηγηθεί μικρότερη έκταση από το 50% της αίτησής τους, τότε ο αιτών μπορεί να αρνηθεί την άδεια, χωρίς κυρώσεις. Στην περίπτωση αυτή το κράτος θα διαθέσει τις αχρησιμοποίητες εκτάσεις το επόμενο έτος.



Τα κριτήρια αυτά θα έχουν ως εξής σύμφωνα με την ΥΑ 1012/21063/18.2.2016:

Με 1 βαθμό προμηδοτούνται οι εξής:

Α) Αιτούντες χωρίς οινοποιήσιμα με δέσμευση για βιολογική καλλιέργεια για μία πενταετία, ή κάτοχοι βιολογικών αμπελώνων που εφαρμόζουν ήδη για μία 5ετία τη μέθοδο αυτή πριν την υποβολή της αίτησης. Το αντίστοιχο ισχύει και για τα συστήματα πιστοποίησης για ολοκληρωμένη διαχείριση. Αιτούνται σε εκτάσεις που βρίσκονται σε πλαγιές ή αναβαθμίδες.

Β) Προηγούμενη συμπεριφορά παραγωγού (δεν διαθέτει παράνομα φυτευμένες εκτάσεις).

Με 2 βαθμούς προμηδοτούνται οι εξής:

Α) Φυσικά ή νομικά πρόσωπα που φυτεύουν οινοποιήσιμα αμπέλια για πρώτη φορά και εγκαθίστανται ως αρχηγοί της εκμετάλλευσης (νεοεισερχόμενοι).

Β) Εκτάσεις που αντιμετωπίζουν φυσικούς ή άλλους ειδικούς περιορισμούς.

Το παραπάνω κριτήριο πληρούται αν το ή τα συγκεκριμένα αγροτεμάχια που προσδιορίζονται στην αίτηση βρίσκονται σε ένα από τα ακόλουθα είδη περιοχών:

(1) περιοχές σε ορεινές εκτάσεις, σε υψόμετρο άνω των 500 μέτρων τουλάχιστον, μη συμπεριλαμβανομένων υψιπέδων ή

(2) μικρά νησιά του Αιγαίου Πελάγους, (όταν καταστεί δυνατόν θα προστεθεί το υποκριτήριο της κλίσης >15% λείει η ΚΕΟΣΟΕ). Γ) το μέγεθος της συνολικής γεωργικής εκμετάλλευσης του αιτούντος κυμαίνεται από 50 έως και 150 στρμ. (Ο.Σ.Δ.Ε 2015) και ο αιτών έχει στην κατοχή του έκταση φυτεμένη με οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπελού, ανεξάρτητα από το μέγεθος της εν λόγω έκτασης.

Με 3,2 βαθμούς προμηδοτούνται οι εξής:

Α) Το μέγεθος της συνολικής γεωργικής εκμετάλλευσης του αιτούντος κυμαίνεται από 5 έως και 50 στρμ σύμφωνα βάσει Ο.Σ.Δ.Ε 2015 και ο αιτών έχει στην κατοχή του έως 20 έως 50 στρμ. φυτεμένα με οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπελού.

Με 4 βαθμούς προμηδοτούνται οι εξής:

Α) Το μέγεθος της συνολικής γεωργικής εκμετάλλευσης του αιτούντος κυμαίνεται από 5 έως και 50 στρμ σύμφωνα βάσει Ο.Σ.Δ.Ε 2015 και ο αιτών έχει στην κατοχή του έως 20 στρέμματα φυτεμένα με οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπελού. 🍇

Έπαψε η ισχύς των δικαιωμάτων

Όσοι έχουν στην κατοχή τους δικαιώματα φύτευσης, αυτά έχουν πάψει να ισχύουν από 1η Γενάρη του 2016 και θα πρέπει να προβούν σε αίτηση να μετατραπούν σε Άδειες Φύτευσης ώστε να πραγματοποιήσουν τη φύτευση. Σημαντικό στοιχείο σύμφωνα με τον κ. Κορδοπάτη είναι ότι οι Άδειες Φύτευσης που θα χορηγηθούν και αυτές που θα προκύψουν από τη μετατροπή των Δικαιωμάτων Φύτευσης δεν θα μεταβιβάζονται ως άυλο στοιχείο, όπως τα Δικαιώματα Φύτευσης αλλά θα μεταβιβάζονται μαζί με το αμπέλι (δηλαδή Άδεια, αμπέλι, γη). Η διορία για την αίτηση μετατροπής λήγει στις 31 Δεκεμβρίου 2020.

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΠΡΟΤΕΡΑΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΔΕΙΑ ΦΥΤΕΥΣΗΣ

01

Φυσικά και νομικά πρόσωπα που φυτεύουν πρώτη φορά και εγκαθίστανται ως αρχηγοί εκμετάλλευσης

02

Εκτάσεις όπου οι αμπελώνες συμβάλλουν στη διατήρηση του περιβάλλοντος

03

Εκτάσεις που αντιμετωπίζουν φυσικούς ή άλλους περιορισμούς

- Υψόμετρο άνω των 500 μ. (εξαιρούνται τα υψίπεδα)
- Μικρά νησιά του Αιγαίου Πελάγους (όταν καταστεί δυνατόν θα προστεθεί το υποκριτήριο της κλίσης > 15%)

Εκτάσεις που προορίζονται για νέα φύτευση στο πλαίσιο της διεύρυνσης των μικρών και μεσαίων εκμεταλλεύσεων

04

- Συνολικό μέγεθος γεωργικής εκμ/σης βάσει ΟΣΔΕ από 5 έως 50 στρμ. με κατοχή 20 στρμ. οινοποιήσιμων αμπελώνων (υποστάθμιση 10)
- Συνολικό μέγεθος γεωργικής εκμ/σης βάσει ΟΣΔΕ από 5 έως 50 στρμ. με αμπελώνες από 20 έως 50 στρμ. (υποστάθμιση 7)
- Συνολικό μέγεθος γεωργικής εκμ/σης βάσει ΟΣΔΕ από 5 έως 150 στρμ. με αμπελώνες ανεξαρτήτως μεγέθους (υποστάθμιση 5)

Προηγούμενη συμπεριφορά παραγωγού

05

- Δεν διαθέτει παράνομα φυτεμένες εκτάσεις

ΠΡΟΣΘΕΤΑ ΚΡΥΦΑ ΚΟΣΤΗ ΦΕΡΝΕΙ Ο ΦΟΡΟΣ

Με μία σειρά δυσκολίες έχουν έρθει αντιμέτωποι οι οινοποιοί στην προσπάθειά τους να εφαρμόσουν τον Ειδικό Φόρο Κατανάλωσης, με την πλειονότητα να θεωρεί το γραφειοκρατικό κόστος το μεγαλύτερο πρόβλημα στην όλη διαδικασία

ΚΕΙΜΕΝΟ **Μαρία Κρόκου**



Καταρχάς, «ο ΕΦΚ έχει μαζί άλλους 3 φόρους και το ΦΠΑ τους», αναφέρει χαρακτηριστικά ο οινοποιός-οινολόγος, Γιώργος Παπαϊωάννου, συμπληρώνοντας ότι εκτός από τα 20 λεπτά το λίτρο που, ως γνωστόν, είναι ο ΕΦΚ, πρέπει να καταβάλλονται και 4% επί του προηγούμενου φόρου των 20 λεπτών υπέρ των τελωνειακών, 2% επί του τελευταίου υπέρ ΟΓΑ και 20% του ποσού υπέρ ΟΓΑ για το χαρτόσημο, ενώ στο παραπάνω ποσό (20,81 λεπτά περίπου) προστίθενται ο ΦΠΑ 23% (άρα, η επιβάρυνση στο λίτρο ξεπερνά τα 25,60 λεπτά). Ωστόσο, «το μέγιστο πρόβλημα είναι η γραφειοκρατία που συνοδεύει την εφαρμογή του ΕΦΚ λόγω και των πολυάριθμων κλάσεων τόσο στο εμφιαλωμένο όσο και στο χύμα, για τις οποίες πρέπει οι οινοποιοί να συλλέξουν τα στοιχεία των πωλήσεων κ.λπ.», υπογραμμίζει ο κ. Παπαϊωάννου προσθέτοντας ότι δεν έχει λογική το μέγεθος της ταλαιπωρίας και θα μπορούσαν οι κλάσεις να γίνουν 2 (για τα λευκά και κόκκινα κρασιά). Κι αυτό καθώς, όπως εξηγεί, «έτσι όπως λειτουργεί τώρα η διαδικασία, πρέπει να σταματήσουμε την παραγωγή και να αρχίσουμε την καταγραφή. Σε περίπτωση που δεν αλλάξει κάτι, το κόστος της γραφειοκρατίας θα μεταφερθεί κάποια στιγμή στον καταναλωτή», εκτιμά ο κ. Παπαϊωάννου.

ΑΓΝΟΙΑ ΣΤΑ ΤΕΛΩΝΕΙΑ

Όπως επισημαίνει ο Αρίστος Σπανός, συνιδιοκτήτης του Τετράμυθου, «χρειάζεται ένα άτομο να ασχολείται μόνο μ' αυτό (την καταγραφή των πωλήσεων, των ποσοτήτων που μπαίνουν στα βαρέλια κ.λπ.)». Επίσης, σύμφωνα με αρκετούς οινοποιούς,





Δέσμευση Μητσοτάκη για κατάργηση του ΕΦΚ

Σαφή δέσμευση έναντι των Ελλήνων οινοπαραγωγών για κατάργηση του ΕΦΚ στο κρασί, ανέλαβε ο πρόεδρος της ΝΔ Κυριάκος Μητσοτάκης, στο πλαίσιο της επίσκεψής του στο «Οινόγραμμα 2016». Σύμφωνα με τη σχετική δήλωσή του «Αποτελεί δέσμευση της ΝΔ η κατάργηση του ειδικού φόρου κατανάλωσης στο κρασί. Ενός φόρου, ο οποίος επιβλήθηκε χωρίς καμία λογική και ο οποίος δεν αποφέρει ουσιαστικά έσοδα στο κράτος. Το μόνο που κάνει είναι να επιβαρύνει τους Έλληνες παραγωγούς με μια υπέρμετρη γραφειοκρατία. Ο πρωτογενής τομέας αποτελεί σημαία για τη χώρα, δημιουργίας θέσεων απασχόλησης, αλλά κυρίως ένα πεδίο δημιουργικής δράσης πολλών νέων, που αγωνίζονται να καταστήσουν το ελληνικό κρασί ανταγωνιστικό».

προβλήματα προκαλεί και η άγνοια, λόγω της έλλειψης πληροφόρησης, σε αρκετά τελωνεία, όπου αποδίδεται ο φόρος και ο ΦΠΑ. Βέβαια, υπάρχουν και περιπτώσεις οινοποιών που δεν μπορούν να ανταπεξέλθουν στην εφαρμογή του Ε.Φ.Κ., ενώ αρκετοί είναι αυτοί με παραγωγή κάτω από 100 τόνους την τελευταία τριετία, που δεν υποχρεούνται να κάνουν φορολογική αποθήκη, αλλά το εξετάζουν δεδομένης της αδυναμίας τους να προπληρώσουν το φόρο. Σημειωτέον ότι όσοι παρήγαν πάνω από 100 τόνους την τελευταία τριετία είναι υποχρεωμένοι να κάνουν φορολογική αποθήκη, να δηλώνουν τις πωλήσεις τους κάθε μήνα και να πληρώνουν το φόρο έως τις 25 του επό-

μενου μήνα βάσει των πωλήσεων, ενώ όσοι δεν έχουν φορολογική αποθήκη, πληρώνουν το φόρο βάσει παραγωγής σε 4 δόσεις. Εδώ αξίζει να αναφερθεί ότι μόνο η εγγύηση για το τελωνείο για να δημιουργηθεί η αποθήκη είναι 2.000 ευρώ για παραγωγή περίπου 200.000 λίτρων.

ΜΕΓΑΛΟ ΤΟ ΠΛΗΓΜΑ ΓΙΑ ΤΟ ΧΥΜΑ ΚΡΑΣΙ, ΤΟΥ ΟΠΟΙΟΥ Η ΤΙΜΗ ΑΥΞΗΘΗΚΕ ΜΕΧΡΙ ΚΑΙ 50%
Σύμφωνα με τους οινοποιούς, ο ΕΦΚ πλήττει περισσότερο το χύμα κρασί, καθώς με την εφαρμογή του, η τιμή του συγκεκριμένου κρασιού αυξάνεται κατά μέσο όρο σε ποσοστό 25% περίπου, ενώ σε αρκετές περιπτώσεις η αύξηση φθάνει το 50%. Έτσι, επαγγελματίες σε χώρους εστίασης αντιδρούν σε σχέση με την παραπάνω αύξηση θεωρώντας ακριβό πλέον το χύμα κρασί και στρέφονται στο μαύρο. «Οι πωλήσεις του χύμα κρασιού που προορίζεται στους χώρους εστίασης έχουν μειωθεί κατά 20-30%», λέει στο «WT» ο Νίκος Θεοδωρακάκος από το ομώνυμο Κτήμα, που δραστηριοποιείται και στο χύμα και στο εμφιαλωμένο. Βέβαια, «και στο εμφιαλωμένο παρατηρείται μείωση, αλλά είναι σαφώς μικρότερη», σημειώνει. Επιπλέον, πολλές επιχειρήσεις αντιμετωπίζουν πρόβλημα με τις εξαγωγές τους, καθώς πρέπει να προπληρώσουν το φόρο, ο οποίος λέγεται, ωστόσο, ότι θα τους επιστραφεί όσον αφορά αυτούς που κάνουν φορολογική αποθήκη. Έτσι, οι μικρές επιχειρήσεις μπορεί να αρνούνται τις πωλήσεις προς το εξωτερικό ή να ανεβάζουν την τιμή, αντιμετωπίζοντας τον κίνδυνο να χάσουν τις συνεργασίες τους. 🍇

ΟΙ ΦΟΡΟΙ ΜΑΖΙ ΜΕ ΤΟΝ ΕΦΚ

+4% επί του φόρου των 20 λεπτών υπέρ των τελωνειακών

Από τα **20** λεπτά το λίτρο που είναι ο ΕΦΚ καταβάλλονται



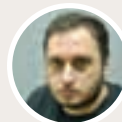
+2% επί του 4% του τελευταίου υπέρ ΟΓΑ

+ 20% του ποσού υπέρ ΟΓΑ για το χατόσημο

Στο παραπάνω ποσό (20,81 λεπτά) προστίθεται ο ΦΠΑ 23% (άρα η επιβάρυνση στο λίτρο ξεπερνά τα 25,60 λεπτά)

ΕΝΑ ΜΗΝΑ ΜΕΤΑ ΤΗΝ ΕΞΟΔΟ ΑΠΟ ΑΠΟΘΗΚΗ ΠΛΗΡΩΜΗ ΤΟΥ ΦΟΡΟΥ

Ο χώρος των θιανικών πωλήσεων του οινοποιείου μένει εκτός φορολογικής αποθήκης, όταν ολοκληρώνεται η σύστασή της, το αργότερο δηλαδή μέχρι τις 30 Απριλίου, όπως ορίζει η πρόσφατη εγκύκλιος της Γενικής Διεύθυνσης Τελωνείων



ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ **Αλέξανδρος Μπίκας**

Μέχρι τη σύσταση φορολογικής αποθήκης για τα κρασιά, που τίθενται σε ανάλωση, το οινοποιείο εκδίδει ηλεκτρονικά στο ICISNET δήλωση ειδικού φόρου κατανάλωσης, ανά ημερομηνία κι όχι ανά παραστατικό και, στη συνέχεια καταβάλλεται ο Ε.Φ.Κ. άμεσα, ηλεκτρονικά με το κλείσιμο της ημέρας, αναφέρεται μεταξύ άλλων στην εγκύκλιο της Γενικής Διεύθυνσης Τελωνείων.

Το πλήρες κείμενο της εγκυκλίου

ΘΕΜΑ: «Κοινοποίηση διατάξεων του ν. 4346/2015 ως και της Α.Υ.Ο. υπ' αριθ. ΔΕΦΚΦ Β 5026381 ΕΞ 2015/16-12-2015»

Α. 1. Σας κοινοποιούμε για ενημέρωση και, κατά λόγο αρμοδιότητας, εφαρμογή τις διατάξεις: α) του άρθρου 13 του ν. 4346/2015 «Επείγοντες ρυθμίσεις για την εφαρμογή της Συμφωνίας Δημοσιονομικών στόχων και Διαρθρωτικών Μεταρρυθμίσεων και άλλες διατάξεις» που δημοσιεύθηκε στο Φ.Ε.Κ. υπ' αριθ. 152/Α/20-11-2015 και β) των Α.Υ.Ο. ΔΕΦΚΦ Β 5026381 ΕΞ 2015/16-12-2015 και ΔΕΦΚΦ Β 1012980 ΕΞ 2016/27-01-2016 που δημοσιεύθηκαν στα Φ.Ε.Κ. υπ' αριθ. 2785/Β/21-12-2015 και 115/Β/28-01-2016 αντιστοίχως.

2. Με τις προαναφερθείσες κοινοποιούμενες διατάξεις του ν. 4346/2015 τροποποιούνται οι σχετικές διατάξεις (άρθρα 91 και 93) του ν. 2960/2001 «Εθνικός Τελωνειακός Κώδικας (Ε.Τ.Κ.)» και, από 01-01-2016, επιβάλλεται Ε.Φ.Κ. με μη μηδενικό συντελεστή στα αλκοολούχα προϊόντα των άρθρων 90 (κρασί και λοιπά αμπελοοινικά προϊόντα) παγόμενα στους κωδικούς Σ.Ο. 2204 και 2205) και 92 [άλλα ποτά παρασκευαζόμενα από ζύμωση εκτός από το κρασί και την μπύρα (κωδικός Σ.Ο. 22 06)]. Σύμφωνα με τις εν λόγω διατάξεις, ο Ε.Φ.Κ. ε-

πιβάλλεται ανά εκατόλιτρο τελικού προϊόντος (ανεξαρτήτως του αποκτημένου κατ' όγκο αλκοολικού τίτλου) και ο συντελεστής του ορίζεται σε είκοσι (20) ευρώ ανά εκατόλιτρο, ενώ απαλλάσσονται από τον Ε.Φ.Κ. τα απλά κρασιά που παράγουν ιδιώτες και καταναλώνονται από τον ίδιο τον παραγωγό, τα μέλη της οικογένειάς του ή τους προσκεκλημένους του υπό την προϋπόθεση ότι δεν μεσολαβεί πώληση.

3. Με την Α.Υ.Ο. υπ' αριθ. ΔΕΦΚΦ Β 5026381 ΕΞ 2015/16-12-2015 καθορίζονται αφ' ενός μεν οι διαδικασίες για την επιβολή και είσπραξη του επιβαλλόμενου στα εν λόγω προϊόντα Ε.Φ.Κ., είτε στο πλαίσιο του καθεστώτος αναστολής (παρακολούθηση σε φορολογική αποθήκη) είτε εκτός καθεστώτος αναστολής από τους κατ' άρθρο 71 του ν. 2960/2001 μικρούς οινοπαραγωγούς (προϊόντα που υπάγονται στον κωδικό Σ.Ο. 2204), ως και οι διαδικασίες και διατυπώσεις κατά την ενδοκοινοτική διακίνηση αλλά και την εισαγωγή από τρίτες χώρες (άρθρα 2 - 6), αφ' ετέρου οι διάφορες περιπτώσεις φυρών (ανώτατα όρια) κατά τις διάφορες πραγματοποιούμενες επεξεργασίες (διάγνωση, σταθεροποίηση, φιλτράρισμα κλπ), την αποθήκευση σε δεξαμενές, την ωρίμανση - παλαίωση σε ξύλινα βαρέλια, την εμφιάλωση, ως και τη μεταφορά των εν λόγω προϊόντων (άρθρο 7), ενώ προβλέπονται μεταβατικές διατάξεις (άρθρο 8) και καθορίζονται τα σχετικά με τον έλεγχο και τις κυρώσεις σε περίπτωση παραβάσεων (άρθρο 9) ως και τις εγγυήσεις (άρθρο 10).

Έτσι: α. Στην εν λόγω Α.Υ.Ο. ορίζεται η έννοια του τελικού προϊόντος επί του οποίου επιβάλλεται ο Ε.Φ.Κ. και οι λοιπές επιβαρύνσεις - ως το προϊόν που προκύπτει μετά από το πέρας της αλκοολικής ζύμωσης και την πρώτη απολάσπωση (άρθρο 1 παρ. 2) ενώ με την εξαιρέση των μικρών οινοπαραγωγών (ν. 2960/2001 άρθρο 71) προβλέπεται, για τους παραγωγούς και μεταποιητές των κατά τα ανωτέρω προϊόντων, η υποχρέωση της σύστασης φορολογικής αποθήκης (στις περιπτώσεις βεβαίως που δεν υφίστανται ήδη).

Η σχετική προς αυτό αίτηση, μαζί με την άδεια

λειτουργίας, σύμφωνα με τις σχετικές διατάξεις (άρθρο 1 παρ. 2) της Α.Υ.Ο. υπ' αριθ. ΔΕΦΚΦ Β 1012980 ΕΞ 2016/27-01-2016 θα πρέπει να υποβληθεί στις αρμόδιες Τελωνειακές Υπηρεσίες από τους υπόχρεους μέχρι την 29-02-2016 και οι άδειες (φορολογικής αποθήκης και εγκεκριμένου αποθηκευτή) εκδίδονται άμεσα, ενώ τα λοιπά προβλεπόμενα, από τις ισχύουσες σχετικές διατάξεις (Α.Υ.Ο. Φ. 883/530/1999, Α.Υ.Ο.Ο. Φ.639/447/2002), δικαιολογητικά μπορούν να υποβληθούν μέχρι την 30-04-2016. Επισημαίνεται ότι σε περίπτωση μη εκπλήρωσης των όρων και προϋποθέσεων για τη χορήγηση των κατά τα ανωτέρω αδειών, οι χορηγηθείσες άδειες ανακαλούνται και καθίστανται άμεσα απαιτητές οι αναλογούσες στα αποθηκευμένα προϊόντα φορολογικές και λοιπές επιβαρύνσεις.

β. Όσον αφορά τους μικρούς οινοπαραγωγούς (ν. 2960/2001 άρθρο 71), οι εν λόγω επιτηδεύματιες εξαιρούνται από την υποχρέωση της σύστασης φορολογικής αποθήκης και προβλέπεται η εκ μέρους τους υποβολή ΔΕΦΚ άμεσα, δηλαδή με την παραγωγή του τελικού προϊόντος, ως και των δικαιολογητικών που ορίζονται στις εν λόγω διατάξεις.

γ. Σημειώνεται ότι, με βάση τις σχετικές διατάξεις (άρθρα 3 και 8 της Α.Υ.Ο. υπ' αριθ. ΔΕΦΚΦ Β 5026381 ΕΞ 2015/16-12-2015 και άρθρο 1 της Α.Υ.Ο. υπ' αριθ. ΔΕΦΚΦ Β 1012980 ΕΞ 2016/27-01-2016), η χρέωση της φορολογικής αποθήκης διενεργείται με την είσοδο των οικείων προϊόντων σ' αυτήν με την υποβολή από τον υπόχρεο του δελτίου παραγωγής.

Προκειμένου λοιπόν για την τρέχουσα περίοδο, τα κατά τα ανωτέρω (φυσικά ή νομικά) πρόσωπα (παραγωγοί και μεταποιητές) που ήδη κατά την 01-01-2016 λειτουργούσαν με το καθεστώς της φορολογικής αποθήκης και του εγκεκριμένου αποθηκευτή έχουν, σύμφωνα με τις σχετικές διατάξεις, την υποχρέωση της υποβολής της σχετικής δήλωσης αποδεμάτων στο αρμόδιο Τελωνείο μέχρι την 15-02-2016 ενώ για εκείνα που την 01-01-2016 δεν είχαν την ιδιότητα του εγκεκριμένου αποθηκευτή

και του καθεστώτος της φορολογικής αποδότησης η υποβολή της σχετικής δήλωσης θα γίνει με την αίτηση για τη λήψη της άδειας εγκεκριμένου αποθηκευτή και σύστασης φορολογικής αποδότησης ήτοι μέχρι 29-02-2016.

δ. Όσον αφορά τις προβλεπόμενες (άρθρο 7 της κοινοποιούμενης Α.Υ.Ο. υπ' αριθ. ΔΕΦΚΦΒ 5026381 ΕΞ 2015/16-12-2015) φύρες, επισημαίνεται ότι, όπως άλλωστε ρητά ορίζεται στις εν λόγω διατάξεις, αυτές αναγνωρίζονται εφ' όσον διαπιστωθούν και βεβαιωθούν κατά τους διενεργούμενους ελέγχους από τους αρμόδιους χημικούς ή/και τελωνειακούς υπαλλήλους. Αναφορικά με την περίπτωση της παλαιώσεως σε ξύλινα βαρέλια, επισημαίνεται ότι τόσο κατά την είσοδο όσο και κατά την (εκάστοτε) έξοδο των προϊόντων θα πρέπει να συντάσσεται σχετικό πρωτόκολλο υπογραφόμενο από τους αρμόδιους υπαλλήλους και τον υπεύθυνο της μονάδας. Επισημαίνεται ότι, ειδικά για τις περιπτώσεις αναμιξεων οίνων ή γλευκών με αιθυλική αλκοόλη ή αποστάγματα (κατά την παρασκευή οίνων - λικέρ ή άλλων συναφών προϊόντων), τα ανωτάτα όρια των φυρών καθορίζονται στις σχετικές διατάξεις του ν. 2969/2001 (άρθρο 9 παρ. 3η) και δεν εμπίπτουν στις περιπτώσεις των παραγράφων Α.1α (φύρες κατά τις επεξεργασίες) και Α.1β (φύρες κατά την αποθήκευση) του άρθρου

7 της κοινοποιούμενης Α.Υ.Ο.

ε. Σημειώνεται ακόμη ότι, με βάση τις σχετικές διατάξεις (άρθρο 8 παρ. 6) της εν λόγω Α.Υ.Ο. υπ' αριθ. ΔΕΦΚΦΒ 5026381 ΕΞ 2015/16-12-2015, παρέχεται προθεσμία δύο (2) ετών (από την έναρξη ισχύος αυτής) για την ογκομέτρηση των δεξαμενών και δοχείων στα οποία τοποθετούνται τα κατά τα ανωτέρω, κατ' άρθρα 90 και 92 του Ε.Τ.Κ., προϊόντα. Συναφώς παρατηρείται ότι σχέδιο Α.Υ.Ο. σχετικά με τις διαδικασίες της ογκομέτρησης των δεξαμενών αποθήκευσης, δοχείων συλλογής της αιθυλικής αλκοόλης και των αλκοολούχων εν γένει προϊόντων, θα προωθηθεί άμεσα προς υπογραφή. στ. Τέλος, σύμφωνα με την παράγραφο 5 του άρθρου 9 της εν λόγω Α.Υ.Ο. υπ' αριθ. ΔΕΦΚΦΒ 5026381 ΕΞ 2015/16-12-2015, οι κατά τόπους αρμόδιες Χημικές Υπηρεσίες του Γ.Χ.Κ. συνδράμουν τις Τελωνειακές Υπηρεσίες στους προβλεπόμενους σχετικούς ελέγχους, κατά λόγο αρμοδιότητας.

Β. 1. Κατόπιν τούτων, οι Χημικές Υπηρεσίες (στο πλαίσιο των προβλεπόμενων, από τις σχετικές διατάξεις της εν λόγω κοινοποιούμενης Α.Υ.Ο., ελέγχων) παρακαλούνται για την παροχή της αναγκαίας τεχνικής συνδρομής και υποστήριξης προς τις αρμόδιες Τελωνειακές Υπηρεσίες, για τη διασφάλιση της ορθής

επιβολής του Ε.Φ.Κ. στα εν λόγω προϊόντα και της σύλληψης της φορολογητέας ύλης. Σημειώνεται ότι, όπως άλλωστε αναφέρεται και στην υπ' αριθ. ΔΕΦΚΦ Β 5026599 ΕΞ 2015/23-12-2015 εγκύκλιο της Γεν. Δ/νσης Τελωνείων και Ε.Φ.Κ. η οποία συνημμένως αποστέλλεται, μέχρι την ολοκλήρωση της διαδικασίας ογκομέτρησης των δεξαμενών αποθήκευσης των κατά τα ανωτέρω προϊόντων - για την οποία, ως προελέχθη, παρεσχέθη με την κοινοποιούμενη Α.Υ.Ο., μεταβατική χρονική περίοδος δύο ετών - κατά τους διενεργούμενους ελέγχους θα λαμβάνονται υπ' όψη οι υπάρχοντες ογκομετρικοί πίνακες (προκειμένου για ογκομετρημένες δεξαμενές), ενώ σε περίπτωση μη επισήμως ογκομετρημένων δεξαμενών θα λαμβάνονται υπ' όψη τυχόν υπάρχοντες ανεπίσημοι ογκομετρικοί πίνακες ή, απουσία αυτών, τα γεωμετρικά στοιχεία σύμφωνα με τη βεβαίωση του κατασκευαστή ή/και σε συνδυασμό με σχετικό επιτόπιο έλεγχο από τους αρμόδιους χημικούς και τελωνειακούς υπαλλήλους. Για τη διενέργεια των μετρήσεων και των σχετικών υπολογισμών σχετικές οδηγίες περιλαμβάνονται στο συνημμένο Παράρτημα.

**Ο Προϊστάμενος της Διεύθυνσης
ΣΤ. ΣΑΜΙΟΣ**



ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ
ΜΟΝΕΜΒΑΣΙΑΣ
Γ. Τσιμπιδης

ΒΛΕΠΕ ΜΟΝΕΜΒΑΣΙΑΣ
ΛΑΓΩΝΑ



ΜΟΝΕΜΒΑΣΙΑ
WINERY
G. Tsimbidis
www.malvasiawines.gr





...πολύτιμον εὔσαν οὐ μόνον
διὰ τὴν σκυρὰν αὐτῆς θέσιν
ἀλλὰ καὶ διὰ τὸν περὶ αὐτὴν
παραγόμενον κάλλιστον οἶνον
τὸν γνωστὸν καθ' ὅλην
τὴν Εὐρώπην ὑπὸ τὸ ὄνομα
τοῦ οἴνου τῆς Μαλβαζίας...

(Κωινός Πατριάρχης οὐλας,
ἱστορία τοῦ Ἑλληνικοῦ ἔθνους).


**ΜΟΝΕΜΒΑΣΙΑ
WINERY**
Γ. Τσιμπιδης

ΑΝΑΓΚΑΣΤΙΚΑ ή ΜΗ Η ΕΟΣ ΣΑΜΟΥ ΘΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΕΙ

Το deal με την εταιρεία Ελληνικά Κελλάρια για τη διάθεση κρασιών στο εσωτερικό πλην Σάμου και στο εξωτερικό, αποτελεί ένα πρώτο δείγμα ότι στο φημισμένο για το κρασί νησί δεν παραδίδουν τα όπλα στα δύσκολα

ΚΕΙΜΕΝΟ **Αλέξανδρος Μπίκας**

Όχι μόνο δεν μένει με σταυρωμένα χέρια απέναντι στο ενδεχόμενο να αρθεί ο Αναγκαστικός της χακτΐρας, αλλά αντιθέτως προχωρά τολμηρά σε νέες συμφωνίες, με στόχο τη διεύρυνση των μεριδίων της στην αγορά, η Ένωση Οινολοιπτικών Συνεταιρισμών Σάμου. Αν και σύμφωνα με τις εκπεφρασμένες προθέσεις της διοίκησης, θα «κυνηγήσει» το θέμα της Αναγκαστικότητας μέχρι τέλους (ακόμη και με προσφυγή στα Δικα-

στήρια), με σκοπό να διατηρήσει το ισχύον καθεστώς, στην ΕΟΣ Σάμου λοξοκοιτούν το μέλλον, ώστε να είναι προετοιμασμένοι σε κάθε περίπτωση.

Ενδεικτική της προσπάθειας των διοικούντων να δείξουν ότι έχουν σχέδιο σε κάθε περίπτωση, αν και όπως λένε στο Wine Trails «όλα θα κριθούν αφού δούμε ψηφισμένο το τελικό Νομοσχέδιο», είναι αν μη τι άλλο, η νέα συμφωνία συνεργασίας με την καθαρά ελληνικών συμφερόντων εταιρεία «Ελληνικά Κελλάρια».

Η συμφωνία που ξεκίνησε να τρέχει την 1η Μαρτίου και προβλέπει τη διακίνηση των συνεταιριστικών κρασιών σε εξωτερικό και Ελλάδα, με εξαίρεση τη Σάμο, κατά πολλούς, είναι η καλύτερη απάντηση της Ένωσης Οινολοιπτικών Συνεταιρισμών Σάμου στον «ντόρο» που έχει προκαλέσει η κουβέντα, για το αν θα αρθεί η Αναγκαστικότητα της.

Αλλά και σε επίπεδο εμπορικό, δεν χωρά αμφιβολία, σύμφωνα με τους διοικούντες της, ότι η εν λόγω συμφωνία πάει ένα βήμα παραπέρα τη δοκιμασμένη οργάνωση.

Πιο αναλυτικά, στη σχετική ανακοίνωση, τονίζεται μεταξύ άλλων πως: «Η Ελληνικά

Κελλάρια Οίνων Α.Ε., η μεγαλύτερη εταιρεία παραγωγής οίνου και οινοποίησης στην Ελλάδα, με διεθνή εξαγωγική δραστηριότητα συνεχίζει να εδραιώνει την παρουσία του ποιοτικού ελληνικού κρασιού διεθνώς, μέσα από νέες δυναμικές συνεργασίες. Με κύριο γνώμονα τη δημιουργία μιας ακόμα πιο ισχυρής, υγιούς και ανταγωνιστικής Οινικής και Εμπορικής Οντό-

τητας που θα ανήκει και θα διευθύνεται αποκλειστικά από Έλληνες, στηριζόμενη σε Ελληνικά Κεφάλαια, η Ελληνικά Κελλάρια Οίνων ανακοινώνει με χαρά την σύναψη μακροχρόνιας Οινικής και Εμπορικής

Με ειδικά αυτοκόλλητα στη φιάλη

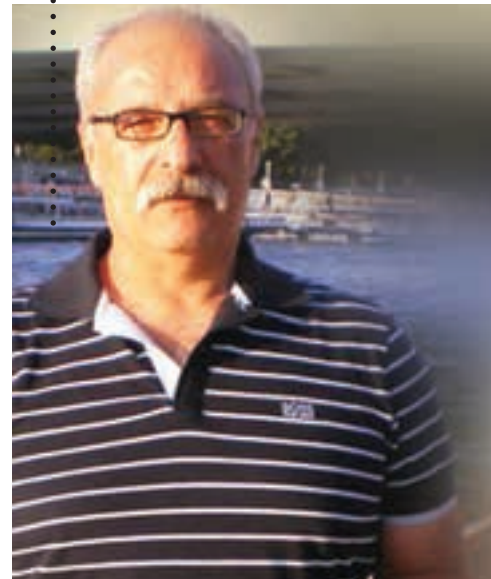
Νέα βραβεία στις προθήκες της ΕΟΣΣ

Δύο νέες διακρίσεις για τα κρασιά της απέσπασε η ΕΟΣ Σάμου στο Διεθνή Διαγωνισμό Οίνου Θεσσαλονίκης 2016. Συγκεκριμένα το χρυσό βραβείο κέρδισε το SAMOS ANTHEMIS 2010, ένα γλυκό κρασί παλαιωμένο πέντε χρόνια, που από μόνο του συνιστά μια ξεχωριστή κατηγορία. Ασημένιο μετάλλιο έλαβε το SAMOS GRAND CRU 2015, επίσης γλυκό κρασί, κυρίως για απεριτίφ, με «γλυκύτητα» Μοσχάτου και δυναμικότητα ενός μοντέρνου, ισορροπημένου vin doux naturel, ανταγωνισμο των αντίστοιχων γαλλικών. Τη νέα αυτή διάκριση των προϊόντων, μπορεί ν' αναγνωρίζει ο κόσμος από το ειδικό αυτοκόλλητο - μετάλλιο στη φιάλη, που φέρουν τα βραβευμένα προϊόντα (οίνοι και αποστάγματα).




ΕΟΣ ΣΑΜΟΥ

«Το γεγονός ότι υπάρχει ομίχλη για το αν θα είμαστε πρωτοβάθμιος ΑΣ ή Αναγκαστικός, ουδόλως μας εμποδίζει να συνεχίσουμε το εμπορικό μας πλάνο»





συμφωνίας συνεργασίας με την ΕΟΣ Σάμου. Από 1η Μαρτίου 2016 όλα τα κρασιά της Ένωσης Σάμου θα διακινούνται στον ελληνικό χώρο, πλην Σάμου, μέσω του Εμπορικού Δικτύου της Ελληνικά Κελλάρια Οίνων σε όλη την ελληνική αγορά, αλλά και στις αγορές του εξωτερικού, με βάση το κοινό εξαγωγικό δίκτυο των εταιριών. Η σύναψη αυτής της συνεργασίας καθιστά την Ελληνικά Κελλάρια Οίνων τον μεγαλύτερο Πρεσβευτή Ελληνικού Κρασιού στην Παγκόσμια Αγορά».

ΙΔΡΥΘΗΚΕ ΤΟ 1934 Ο ΕΟΣΣ

Η Ένωση Οινοποιοιτικών Συνεταιρισμών

Σάμου, ιδρύθηκε το 1934 με τη συμμετοχή 24 τοπικών συνεταιρισμών που αντιπροσωπεύουν όλους τους καλλιεργητές αμπέλου του νησιού. Η συνεργασία της ΕΟΣ Σάμου με την Ελληνικά Κελλάρια Οίνων, αποτελεί σημείο αφετηρίας για την περαιτέρω εμπορική ανάπτυξη του πολυβραβευμένου Σαμιώτικου κρασιού και της ενίσχυσης της εμπορίας και εξαγωγής του στον εγχώριο και διεθνή χώρο. Η οινική παραγωγή, οι γλυκές και ξηροί της οίνοι, είναι μοναδικοί στη γεύση και την ποιότητά τους, συγκεκριώντας όλες τις γευστικές ιδιαιτερότητες που τους προσδίδει η καλλιέργειά τους σε υψομετρικές αναβαθμίδες. 🍷

Πρωτοβάθμιος εντός εξαμήνου από την ψήφιση

- Εντός 6 μηνών από την έναρξη του νόμου, εφόσον ψηφιστεί, θα πρέπει η ΕΟΣ, να μετατραπεί σε Α'βάθμιο συνεταιρισμό.
- Συγκεκριμένα στην τελευταία εκδοχή του υπό κατάρτιση σχεδίου, το οποίο περιήλθε σε γνώση της ΠΑΣΕΓΕΣ, προβλέπεται ότι: 1. Οι υφιστάμενοι κατά την έναρξη ισχύος του παρόντος νόμου Οινοποιητικοί Συνεταιρισμοί της νήσου Σάμου, στο εξής ΟΣΣ και η Ένωση Οινοποιοιτικών Συνεταιρισμών Σάμου, στο εξής ΕΟΣΣ, του ν. 6085/1934 (Α' 85), μετατρέπονται σε ΑΣ του παρόντος νόμου. Η διαδικασία μετατροπής τους ολοκληρώνεται εντός έξι (6) μηνών από την έναρξη ισχύος του παρόντος νόμου.
- 2. Η ΕΟΣΣ μετατρέπεται σε ΑΣ του με τη συγχώνευση των αναγκαστικών συνεταιρισμών μελών της, ως εξής:
 - α) Λαμβάνονται αποφάσεις ΓΣ καθενός από τους ΟΣΣ που είναι μέλη της ΕΟΣΣ, περί συγχώνευσης καθώς και της ΕΟΣΣ περί μετατροπής σε ΑΣ, με την απαρτία της παραγράφου 3 άρθρου 13 και την πλειοψηφία της παραγράφου 2 του άρθρου 14. β) Τα ΔΣ όλων των συγχωνευόμενων ΟΣΣ και της ΕΟΣΣ συντάσσουν σχέδιο σύμβασης συγχώνευσης – μετατροπής, που περιλαμβάνει τους όρους συγχώνευσης και την αξία μερίδας του νέου ΑΣ.

ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΕΠΗΡΕΑΣΕΙ ΤΟ BUSINESS PLAN ΤΗΣ ΕΝΩΣΗΣ Η ΚΟΥΒΕΝΤΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΝΑΓΚΑΣΤΙΚΟΤΗΤΑ

Πρώτη ύλη έχουμε, τηρούμε συμφωνίες και υποχρεώσεις, λήξει ο διευθυντής

«Δεδομένου ότι ο Αναγκαστικός χαρακτήρας της ΕΟΣ Σάμου παραμένει τυπικά σε ισχύ και επί της ουσίας δεν ξέρουμε, τι προβλέπει για μας ο νέος Νόμος, δεν έχουμε μεγάλα περιθώρια να πούμε από τώρα τι θα κάνουμε τότε. Ωστόσο, το γεγονός ότι υπάρχει ομίχλη για το αν θα είμαστε πρωτοβάθμιος ΑΣ ή Αναγκαστικός, ουδόλως μας εμποδίζει να συνεχίσουμε να υλοποιούμε τις εμπορικές μας συμφωνίες με βάση το πλάνο μας», τόνισε στο Wine Trails, ο γενικός διευθυντής της οργάνωσης, Ηλίας Καριώτογλου, απαντώντας σε ερώτηση αναφορικά με το πώς προσεγγίζουν στην ιστορική Ένωση, το ενδεχόμενο άρσης της Αναγκαστικότητας.

Καίριο πλήγμα σε επίπεδο εμπορικό και πωλήσεων εν τέλει για την ΕΟΣ Σάμου, με τα πασίγνωστα κρασιά, θα σημάνει, καθώς φαίνεται, μόνο αν περάσει η άρση και οι συνεταιρεί – μέλη της δεν καταφέρουν να συνεννοηθούν και να συνεχίσουν ως νέο σχήμα. «Ούτε αυτό βέβαια μπορούμε να το πούμε τούτη τη στιγμή, είναι νωρίς. Ως ώρας πάντως δεν υπάρχει κανένα πρόβλημα τήρησης των συμφωνιών μας με τους πελάτες μας και τους συνεργάτες μας, αλλά και ως προς την τράπεζα που συνεργαζόμαστε», σημειώνει ο κ. Καριώτογλου, ξεκαθαρίζοντας παράλληλα, ότι η Ένωση θα εξαντλήσει όλα τα μέσα που διαθέτει για να μην αρθεί ο ξεχωριστός της χαρακτήρας.

ΝΟΜΟΙ

Ν. 4366/2016 (ΦΕΚ Α 18 15.2.2016)

Συστέγαση οινοποιείων με έτερες εγκαταστάσεις
(άρθρο 19)

(Στις περιπτώσεις συστέγασης οινοποιείων με εγκαταστάσεις παραγωγής σταφιδίνης, μαρμελάδας από ξηρή σταφίδα ή με εγκαταστάσεις που χρησιμοποιούν σάκχαρη και σακχαρούχες ύλες, οι όροι, οι προϋποθέσεις και οι διαδικασίες λειτουργίας και ελέγχου, καθορίζονται με απόφαση του Υπουργού Αγροτικής Ανάπτυξης)

ΥΠΟΥΡΓΙΚΕΣ ΑΠΟΦΑΣΕΙΣ

Υ.Α. ΔΕΦΚΦ Β 1012980 ΕΞ 2016

(ΦΕΚ Β 115 28.1.2016)

Τροποποίηση της υπ' αριθμ. ΔΕΦΚΦ Β 5026381
Εξ 2015/ 16.12.2015 (ΦΕΚ 2785/Β') Α.Υ.Ο.

«Καθορισμός όρων και διατυπώσεων για την επιβολή ειδικού φόρου κατανάλωσης, την παρακολούθηση και τον έλεγχο των προϊόντων των άρθρων 90 και 92 του Ν.2960/2001 - Τροποποίηση της υπ' αριθμ. Φ.883/530/1999 (ΦΕΚ 1872/Β') Α.Υ.Ο. «Όροι και προϋποθέσεις χορήγησης άδειας εγκεκριμένου αποθηκευτή».

(Διευκολύνσεις για αιτούντες άδεια φορολογικής αποθήκης και εγκεκριμένου προμηθευτή καθώς και για μικρούς οινοπαραγωγούς)

Υ.Α. 30/003/000/498/11.02.2016

(ΦΕΚ Β ' 329/15.02.2016)

Τροποποίηση της αριθμ. 3002475/383/0029/2010 ΑΥΟ (Λειτουργία αποσταγματοποιείων)

Υ.Α. 1012/21063/18.02.2016

(ΦΕΚ Β ' 485/26.02.2016)

Θέσπιση των αναγκαίων συμπληρωματικών μέτρων για την εφαρμογή των Κανονισμών (Ε.Κ) αριθ. 1308/2013 (Ε.Ε) αριθ. 2015/560 και (Ε.Ε) αριθ. 2015/561, σχετικά με τη διαχείριση των αδειών για νέες αμπελοφυτεύσεις για το έτος 2016.

Υ.Α. 1011/21054/18.02.2016

(ΦΕΚ Β ' 486/26.02.2016)

Θέσπιση των αναγκαίων συμπληρωματικών μέτρων για την εφαρμογή των Κανονισμών (Ε.Κ) αριθ. 1308/2013 (Ε.Ε) αριθ. 2015/560 και (Ε.Ε) αριθ. 2015/561, σχετικά με τη διαχείριση του αμπελουργικού δυναμικού (χορήγηση αδειών αναφύτευσης οινοποιήσιμων ποικιλιών, φύτευση νέου αμπελώνα, διαδικασία ελέγχου και υποβολή κυρώσεων των μη εγκεκριμένων αμπελοφυτεύσεων, εκτάσεις που εξαιρούνται από το καθεστώς, υποχρέωση υποβολής της δήλωσης συγκομιδής και τήρηση του αμπελουργικού μητρώου, υποχρέωση ταξινόμησης οινοποιήσιμων ποικιλιών).

ΝΕΕΣ ΑΔΕΙΕΣ ΦΥΤΕΥΣΗΣ

ΣΤΟΝ ΑΣΤΕΡΙΣΜΟ ΤΩΝ ΝΟΜΙΚΩΝ ΠΕΡΙΟΡΙΣΜΩΝ

Ξεκίνησε η νέα εποχή των αδειών φύτευσης, κατ' εφαρμογή των διατάξεων του Κανονισμού (ΕΚ) 1308/2013 και των εκτελεστικών πράξεων αυτού

Με δεδομένο τον περιορισμό 1% της συνολικής παραγωγής, τα κριτήρια επιλεξιμότητας και προτεραιότητας που θέσπισε το ελληνικό δίκαιο έχουν στρατηγική σημασία και θα καθορίσουν σε μεγάλο βαθμό το βαθμό και το τρόπο επέκτασης του ελληνικού αμπελώνα για τα επόμενα χρόνια.

Ενώ η συζήτηση επικεντρώνεται στα κριτήρια προτεραιότητας, καθόσον η ζήτηση είναι πολύ μεγαλύτερη επί την προσφορά, το θέμα των κριτηρίων επιλεξιμότητας δεν φαίνεται να απασχόλησε ιδιαίτερω. Ίσως γιατί ο ίδιος ο Κανονισμός θέτει μάλλον χαμηλά τον πήχυ ορίζοντας λίγα και γενικώς ορισμένα κριτήρια. Επειδή όμως «ο διάβολος κρύβεται στις λεπτομέρειες» αξίζει να δει κανείς με προσοχή τη ρύθμιση του θέματος από την Ελλάδα.

Είναι αξιοσημείωτο ότι με την υπουργική απόφαση υπ' αριθμ. 1012 / 21063 / 18-02-2016 (ΦΕΚ Β ' 485), καταργήθηκε η απόφαση της 18.12.2015 η οποία δεν εφαρμόστηκε ποτέ. Με αυτή την αλλαγή της

τελευταίας στιγμής καταργήθηκε το ένα από τα δύο αρχικώς επιλεγέντα κριτήρια επιλεξιμότητας, δηλαδή οι «επαρκείς δεξιότητες και ικανότητες» του αιτούντα. Παρότι ένα τέτοιο κριτήριο φαίνεται κατ' αρχήν θεμιτό, η εφαρμογή του θα μπορούσε να οδηγήσει σε αδικίες σε εκείνες τις περιπτώσεις που οι δεξιότητες δεν θα συνοδεύονταν από σχετικό τίτλο. Η δε διά βίου μάθηση, ειδικά δε στον αγροτικό τομέα, και η αξιολόγησή της είναι άλλη μια προβληματική πτυχή της ελληνικής πραγματικότητας, η οποία δεν μπορεί αν αναλυθεί εδώ. Το βέβαιο είναι ότι το ελληνικό κράτος δεν θα μπορούσε να «σπκώσει» την εφαρμογή ενός τέτοιου κριτηρίου.

ΚΑΤΟΧΗ ΑΓΡΟΤΕΜΑΧΙΟΥ

Μένει λοιπόν ως μοναδικό κριτήριο επιλεξιμότητας η κατοχή από τον αιτούντα αγροτεμαχίου έκτασης τουλάχιστον ίσης με την έκταση που αιτείται. Δεν είναι απαραίτητο τα αγροτεμάχια να είναι σε ενιαία έκταση. Η εν λόγω έκταση μπορεί να είναι είτε ιδιόκτητη, είτε ενοικιαζόμενη. Όπως εξάλλου προκύπτει από το άρθρο 9 παρ. 2 στοιχ. 3 της απόφασης 1011 / 21054 / 18-02-2016 «για τα ιδιόκτητα αγροτεμάχια, οι παραγωγοί θα πρέπει να διαθέτουν έναν α-



Ο Θεόδωρος Γ. Γεωργόπουλος είναι κάτοχος της έδρας Jean Monnet για το Δίκαιο του Οίνου, του Πανεπιστημίου της Reims (Καμπανία Γαλλίας), Πρόεδρος του Ινστιτούτου Αμπέλλου και Οίνου Καμπανίας (Institut Georges Chappaz), Γενικός Διευθυντής του Σ.Ε.Ο. και Δικηγόρος Αθηνών.

πό τους εξής τίτλους κυριότητας: Συμβόλαια αγοράς νομίμως μεταγραφμένα, αποδοχή κληρονομιάς, αποδεικτικά δωρεάς ακινήτων, κτήση με προσκύρωση, δικαστική απόφαση απονομής κυριότητας ή κληρονομητήριο, ενώ σε περίπτωση αδυναμίας προσκόμισης από τον ιδιοκτήτη οποιουδήποτε από τους παραπάνω τίτλους κυριότητας, τότε αυτός μπορεί να προσκομίσει αντίγραφο του εντύπου Ε9 της φορολογικής του δήλωσης του αμέσως προηγούμενου οικονομικού έτους, και υπεύθυνη δήλωση του Νόμου 1599/1986, στην οποία θα δηλώνεται ότι τα στοιχεία που αναφέρονται σ' αυτό είναι αληθή.

Για τα μη ιδιόκτητα αγροτεμάχια οι παραγωγοί είναι υποχρεωμένοι να διαθέτουν μισθωτήριο που φέρει συμβολαιογραφικό τύπο ή, εναλλακτικά, ιδιωτικό συμφωνητικό μίσθωσης (ενοικιαστήριο) ή χρησιδάνειο, διάρκειας άνω των 7 ετών. Εξάλλου, στις περιπτώσεις συμβολαίων άνω των εννέα (9) ετών υποβάλλεται συμβολαιογραφικό έγγραφο και το πιστοποιητικό μεταγραφής του μισθωτηρίου στο Υποθηκοφυλακείο, ενώ τα μισθωτήρια έγγραφα πρέπει να είναι θεωρημένα από την αρμόδια Δ.Ο.Υ.

ΚΡΙΤΗΡΙΟ ΕΠΙΛΕΞΙΜΟΤΗΤΑΣ

Για την εφαρμογή του κριτηρίου επιλεξιμότητας αρμόδια είναι τριμελής επιτροπή υπό την προεδρία γεωπόνου της αρμόδιας κατά τόπο Δ.Α.Ο.Κ. Κατά των αποφάσεων της εν λόγω επιτροπής χωρεί ένσταση εντός δέκα η-

μερών ενώπιον τριμελούς επιτροπής ενστάσεων, οι αποφάσεις της οποίας είναι ανέγκλητες. Η αμφισβήτηση λοιπόν τέτοιων αποφάσεων λαμβάνει χώρα με προσφυγή ενώπιον της διοικητικής δικαιοσύνης. Με δεδομένη πάντως τη διάρκεια της εκκρεμοδικίας ενώπιον των τακτικών διοικητικών δικαστηρίων αναρωτιέται κανείς εύλογα αν μια τέτοια δυνατότητα παρέχει ουσιαστική βοήθεια στον προσφεύγοντα που επιθυμεί βεβαίως τη φύτευση του αμπελώνα του το συντομότερο δυνατόν.

ΑΔΡΑΝΕΙΣ ΑΔΕΙΕΣ

Σημειώνεται, τέλος, ότι στην περίπτωση εκείνη που ο παραγωγός δεν χρησιμοποιήσει τη χορηγούμενη άδεια φύτευσης σε ποσοστό τουλάχιστον 80% της αιτούμενης έκτασης εντός των τριών ετών, τότε υπόκεινται σε αποκλεισμό υποβολής νέας αίτησης / υπεύθυνης δήλωσης για άδεια νέας φύτευσης για τα πέντε επόμενα ημερολογιακά έτη εκτός και αν γίνει αποδεκτή ένσταση του για ανωτέρα βία σύμφωνα με τα όσα ορίζονται στον Καν. (ΕΕ) 1306/2013. Αυτό αποσκοπεί να αποτρέψει το φαινόμενο «αδρανών» αδειών φύτευσης, με δεδομένη μάλιστα την απαγόρευση αγοραπωλησίας ή μεταβίβασης αδειών κατά τα πρότυπα των πάλοι ποτέ δικαιωμάτων φύτευσης.

ΑΛΛΑΓΗ ΕΚΤΑΣΗΣ

Πάντως το νέο καθεστώς επιτρέπει «σε δεόντως αιτιολογημένες περιπτώσεις

κατά τη διάρκεια της περιόδου ισχύος της άδειας, οι αιτούντες έχουν τη δυνατότητα να αλλάξουν την αρχικά αιτούμενη έκταση με άλλη αντίστοιχου μεγέθους και με τα ίδια χαρακτηριστικά όσον αφορά τα κριτήρια προτεραιότητας» (άρθρο 4, τελευταίο εδάφιο).

ΜΕ ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΑ ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΣΤΙΣ ΑΛΛΕΣ ΧΩΡΕΣ ΤΗΣ ΕΕ

Αξίζει τέλος να σημειώσουμε ότι σε άλλα κράτη μέλη της Ε.Ε. τα κριτήρια επιλεξιμότητας που υιοθετήθηκαν έχουν εντελώς διαφορετικό χαρακτήρα καθώς προτεραιότητα δεν είναι η αύξηση του αμπελώνα –ζωτική ανάγκη στην Ελλάδα– αλλά η προστασία της ποιότητας των οίνων και κυρίως των οίνων ΠΟΠ και ΠΓΕ. Στην Γαλλία π.χ. η σχετική υπουργική απόφαση της 30.12.2015 θέτει ως μοναδικό κριτήριο την απαγόρευση καταστρατήγησης της φήμης οίνων ΠΟΠ και ΠΓΕ, δηλαδή πρακτικά την απαγόρευση νέων φυτεύσεων (ή αναπλάωσης) εντός ζώνης ΠΟΠ/ΠΓΕ, εκτός αν τα σταφύλια δεν χρησιμοποιηθούν για την παραγωγή των συγκεκριμένων οίνων. Δίχως άλλο η εφαρμογή αυτού του κριτηρίου είναι στην πράξη δυσχερής, σε κάθε δε περίπτωση πρόκειται για νομικό «εργαλείο» δομικά διαφορετικό από αυτό που ισχύει στην Ελλάδα, καθώς σκοπός του Γάλλου νομοθέτη είναι η προστασία των προνομίων των ζωνών ΠΟΠ και ΠΓΕ. Για τον ελληνικό αμπελώνα, η ποιοτική αναβάθμισή του περνά από τα κριτήρια προτεραιότητας. 🍇

ΕΝΑ ΑΣΥΡΤΙΚΟ ΤΟΣΟ ΣΠΑΝΙΟ, ΟΣΟ ΜΙΑ ΓΟΡΓΟΝΑ

Με αυτά τα λόγια χαρακτήρισε το Ασύρτικο του 2009 που παλαιώθηκε στα ανοιχτά της θάλασσας της Σαντορίνης η Jancis Robinson MW, δίνοντας πιθανά μία επιπλέον διάσταση στην υπεραξία που συνοδεύει τα κρασιά που διαπαιδαγωγούνται στην υποθαλάσσια παλαιώση

ΚΕΙΜΕΝΟ Γιώργος Κοντονής

Θα έπρεπε άραγε να συμπεριληφθούν οι υποθαλάσσιες μεταβολικές διεργασίες καθώς και η υποθαλάσσια παλαιώση σε επίσημο φάκελο ελληνικών ΠΟΠ οίνων; Ένα ερωτήμα που όσο μένει αναπάντητο, ο μόνος που ζημιώνεται είναι το ελληνικό κρασί. Μέχρι λοιπόν η νομική και η υπηρεσιακή ανεπάρκεια να ξεπεράσει τα κάθε λογής συμπλέγματα, ας αρκεστούμε στις πρωτοποριακές πρωτοβουλίες ορισμένων οινοποιείων όπως η ΓΑΙΑ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ ΑΒΕΕ που πραγματικά εφοδιάζουν με νερό τον μύλο της εξέλιξης του ελληνικού κρασιού.

«Έχουμε βυθίσει περίπου 450 φιάλες από το κρασί Θαλασσίτης ανοιχτά των ακτών της Σαντορίνης, από το 2009. Αυτές οι φιάλες προορίζονται να παλαιωθούν για μια περίοδο 5 ετών υπό ιδανικές συνθήκες, εντελώς στερημένες από οποιασδήποτε πρόσληψη και επιρροή οξυγόνου. Μέχρι στιγμής έχει δημιουργηθεί ένα υποβρύχιο κελάρι με 5 παλαιωμένες εσοδείες. Δυστυχώς, από την πρώτη σοδειά του 2009 μόνο 3 φιάλες επέζησαν από το ταξίδι, ενώ αντίστοιχα από τον τρύγο του 2010 περίπου 258 αριθμημένες φιάλες έφτασαν με ασφάλεια στην επιφάνεια στις αρχές του Σεπτεμβρίου 2015», μας πληροφόρησε ο Γ. Παρασκευόπουλος συνιδιοκτήτης της ΓΑΙΑ προσθέτοντας:

«Το κρασί έχει εξελιχθεί όμορφα παρά την ασυνήθιστη αυτή διαδικασία παλαιώσης. Αν είστε αρκετά τυχεροί και έχετε στην κατοχή σας ένα από τα σπάνια αυτά μπουκάλια, φροντίστε να μεταγγίζετε το κρασί σε μια ευρεία καράφα, στους 6 - 8 °C, για τουλάχιστον 2 - 3 ώρες πριν να το καταναλώσετε (ή εναλλακτικά χρησιμοποιήστε μια διάταξη αερισμού κρασιού), προκειμένου να βοηθήσετε το κρασί να ισορροπήσει το αρωματικό και γευστικό προφίλ του, ανακτώντας εξίσου την πολυπλοκότητα και το βάθος του».

Η πρωτοποριακή πρωτοβουλία, της παλαιώσης στο βυθό της θάλασσας, φαίνεται να δικαιώνει τους ανθρώπους του κτήματος ΓΑΙΑ καθώς συνοδεύεται από αυξανόμενα εξαιρετικά σχόλια, όπως τα αντίστοιχα της Jancis Robinson MW τα οποία αποτυπώθηκαν ηλεκτρονικά, όσο και οι σημειώσεις της Julia Harding MW που ακολουθούν.

Μπορεί ο βυθός να αποτελεί πραγματική συνιστώσα στον ορισμό του οινοπεδίου (terroir) ή επικαλύπτεται από την ανθρώπινη δραστηριότητα;

ΣΥΜΒΑΤΙΚΗ ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΕΝΑΝΤΙ ΥΠΟΘΑΛΑΣΣΙΑΣ

Η Julia Harding MW σημειώνει σε γευστική δοκιμή

«Δοκίμασα δύο φιάλες, σφραγισμένες και οι δύο με την τεχνολογία Nomacorr, το ένα παλαιωμένο συμβατικά σε κελάρι και το άλλο παρέμεινε για 4 χρόνια κάτω από τη θάλασσα. **Το παλαιωμένο σε κελάρι μπουκάλι:** Διατηρούσε το ελαφρύ λεμονοπράσινο χρώματος αλλά με μια ελαφρώς πιο βαθιά ανταύγεια από το μπουκάλι που ανασύρθηκε από τη θάλασσα. Αρκετά δυστακτικό στην οσμή αρχικώς, χρειάζεται χρόνο να αναπτύξει τις αρετές του δίνοντας στην έναρξη μόνο χαμηλής έντασης γαϊώδη, φυτικά και μεταλλικά αρώματα. Πολύ πιο γεμάτος χαρακτήρας στον ουρανίσκο, καταπιηκτική αλτατούχα φρεσκάδα, που όμως γίνεται ηπιότερη από μια ιδέα μελιού από αγριοβότανα. Υπάρχει, επίσης, μια πολύ μικρή ιδέα κέδρου. Πολύ ανθεκτικό με μεγάλη διάρκεια, που δροσίζει το στόμα με αυτή την ιδέα του κέδρου και του μελιού που επιστρέφει με την επίγευση και συνεχίζεται χωρίς διακοπή. Μετά από 20 λεπτά στο ποτήρι, γίνεται λίγο περισσότερο μελωδές στο άρωμα, αν και εντελώς ξηρό και πιο αλτατώδες και περιήλοκο με τον αέρα.

Το παλαιωμένο για 4 χρόνια στο βυθό της θάλασσας μπουκάλι: Μοιάζει να διαθέτει υψηλότερη αρωματική ένταση αλλά με λιγότερο εξελιγμένο χαρακτήρα. Διαθέτει πιο καπνιστή έκφραση, χωρίς την αντίστοιχη έκφραση μελιού, με εντονότερη τη φρεσκάδα του κέδρου και με μια επιπλέον έκφραση κρέμας λεμονιού. Στο στόμα είναι, αν μη τι άλλο, λίγο πιο λιτό, σίγουρα πιο νέο και ακόμα με αυτή την αλτατούχα φρεσκάδα να φαίνεται κάπως πιο φωτεινή. Απίστευτη διάρκεια. Επιπλέον, υποσιάζονται -αλλά δεν έχω αποδείξεις- ότι σε 10 χρόνια οι διαφορές θα είναι λιγότερο αισθητές, εκτός κι αν το κρασί παραμείνει στον πυθμένα της θάλασσας».



«Μέχρι στιγμής έχει δημιουργηθεί ένα **υποβρύχιο** κελάρι με 5 **παλαιωμένες** εσοδείες. Δυστυχώς, από την πρώτη σοδειά του 2009 μόνο 3 φιάλες **επέζησαν** από το ταξίδι, ενώ αντίστοιχα από τον τρύγο του 2010 περίπου 258 **αριθμημένες** φιάλες ανέβηκαν με **ασφάλεια** στην επιφάνεια αρχές Σεπτεμβρίου 2015», μας πληροφόρησε ο Γ. Παρασκευόπουλος συνιδιοκτήτης της ΓΑΙΑ.



5 πρακτικά βήματα ΓΙΑ ΕΠΙΤΥΧΗΜΕΝΗ ΜΗΛΟΓΑΛΑΚΤΙΚΗ

Η μηλογαλακτική ζύμωση είναι μια διαδικασία κατά την οινοποίηση, όπου το μηλικό οξύ, το οποίο υπάρχει στο χυμό του σταφυλιού, μετατρέπεται σε γαλακτικό οξύ, ένα οξύ πιο ήπιας όξινης γεύσης. Η ζύμωση αυτή πραγματοποιείται συνήθως ως δευτερεύουσα αμέσως μετά το τέλος της αλκοολικής ζύμωσης, αλλά καμιά φορά μπορεί να πραγματοποιηθεί και ταυτόχρονα με την αλκοολική.

Τα κλειδιά της επιτυχίας

Τα μηλογαλακτικά βακτήρια έχουν τη φήμη ότι είναι αναμφισβήτητα πιο δύσκολα στη διαχείρισή τους από αυτά των ζυμομυκήτων, όμως τα περισσότερα προβλήματα που συχνά αντιμετωπίζουμε προέρχονται από την έλλειψη κατανόησης των απαραίτητων συνθηκών που απαιτούνται ώστε τα βακτήρια να εκτελέσουν με επιτυχία την αποστολή τους.

Η αλήθεια είναι ότι σε μια επιτυχή μηλογαλακτική ζύμωση επιδρούν περισσότεροι από έναν παράγοντες και οι οποίοι έχουν απόλυτα συνεργιστική σχέση μεταξύ τους και αυτοί είναι i) η αλκοόλη, ii) η θερμοκρασία, iii) το pH, iv) το θειώδες και v) ο διατροφικός παράγοντας και οι οινολάσπες.

1 Αλκοόλη

Το ποσοστό της αλκοόλης που επιθυμούμε να έχει το κρασί μας στο τέλος της αλκοολικής ζύμωσης, περίπου 12% - 14%, είναι από μόνο του τοξικό για τους περισσότερους οργανισμούς συμπεριλαμβανομένων και των μηλογαλακτικών βακτηρίων. Σε αντίθεση όμως με τους περισσότερους οργανισμούς, με τις κατάλληλες συνθήκες περιβάλλοντος και θρεπτικών απαιτήσεων, τα βακτήρια μπορούν να επιζήσουν επιτυχώς σε αυτό το ποσοστό αλκοόλης.



Θερμοκρασία

Σε υψηλές θερμοκρασίες η τοξικότητα της αλκοόλης επιδεινώνεται και τα βακτήρια που έχουν προσαρμοστεί σ' αυτή αρχικά, επηρεάζονται αντίστοιχα. Από την άλλη, όταν η θερμοκρασία πέφτει, τα βακτήρια σταματούν να αναπαράγονται και η μηλογαλακτική ζύμωση προοδευτικά επιβραδύνεται με ενδεχομένη παύση. Ετσι, η ιδανική θερμοκρασία για την επίτευξη της ΜΖ είναι:

Για τα ερυθρά κρασιά, περίπου στους 20 °C, όπου η τοξικότητα της αλκοόλης περιορίζεται και η ζύμωση παραμένει έντονη. Για τα λευκά κρασιά συχνά η θερμοκρασία ζύμωσης παραμένει στα ίδια επίπεδα με των ερυθρών κρασιών, όμως μερικά στελέχη μας επιτρέπουν να δουλέψουμε σε ακόμα χαμηλότερες θερμοκρασίες περίπου στους 16 °C, συνθήκες συχνά πιο επιθυμητές για τις λευκές οινοποιήσεις από την άλλη, όμως επιβραδύνουν τη μηλογαλακτική ζύμωση και παρατείνουν την διάρκειά της.





Η επιλογή της εφαρμογής ή μη της μηλογαλακτικής ζύμωσης, για άλλους μηλογαλακτική μετατροπή, αποτελεί ένα παλιό μα αναμφίβοτα εξαιρετικό εργαλείο διαμόρφωσης του τελικού ύφους για κάθε τύπο κρασιού

ΚΕΙΜΕΝΟ Δημήτρης Σκαφίδας * Οινολόγος



3 pH

Το pH του κρασιού είναι ο μόνος παράγοντας που επηρεάζει πιο άμεσα τα βακτήρια από τους υπόλοιπους τέσσερις. Εάν το pH του κρασιού είναι αρκετά χαμηλό, τότε αυτό θα οξύνει τις ήδη σκληρές συνθήκες του κρασιού και θα αναστείλξει την επιβίωση των βακτηρίων. Ωστόσο, εάν το pH είναι πολύ υψηλό, τότε ενώ τα βακτήρια είναι πιο εύκολο να ακμάσουν, το κρασί γίνεται πιο ευάλωτο σε ένα μεγαλύτερο αριθμό από άλλα καταστροφικά βακτήρια. Έτσι, το ιδανικό εύρος pH είναι από 3,2 ως και 3,5.



4

Θειώδες

Οι περισσότεροι οινοποιοί γνωρίζουν ότι υψηλά ποσοστά ελεύθερου SO₂ αναστέλλουν τη δράση των μηλογαλακτικών βακτηρίων και επομένως εάν θέλουμε να πραγματοποιηθεί η μηλογαλακτική ζύμωση συνήθως δεν θειώνουμε έως ότου ολοκληρωθεί η ζύμωση αυτή. Επομένως είναι σημαντικό να κατανοήσουμε ότι και το δεσμευμένο SO₂ έχει αρνητική επίδραση στα βακτήρια. Αυτό συμβαίνει γιατί ενώ το δεσμευμένο SO₂ είναι 5 έως 10 φορές λιγότερο ενεργό από το ελεύθερο, σε υψηλά ποσοστά μπορεί και αυτό να εμποδίσει την ανάπτυξη των βακτηρίων. Για το λόγο αυτό θα πρέπει να δίνουμε σημασία τόσο στο ελεύθερο θειώδες όσο και στο δεσμευμένο, οπότε τα επίπεδα για μια ευνοϊκή μηλογαλακτική θα είναι 0-10 ppm ελεύθερου και 0-40 ppm ολικού (με μια αρχική θείωση γύρω στα 50 ppm μπορούμε να τα επιτύχουμε).

5 Οι «παγίδες»

Τα μηλογαλακτικά βακτήρια, για να μετατρέψουν το μηλικό οξύ σε γαλακτικό, χρειάζονται ολοκληρωμένο διατροφικό περιβάλλον ώστε να παραμείνουν υγιή καθ' όλη τη διάρκεια της ζύμωσης. Κατά την έναρξη-διάρκεια της αλκοολικής ζύμωσης προστίθενται θρεπτικοί παράγοντες για την ομαλή ολοκλήρωσή της, αντίστοιχα και για την μηλογαλακτική προστίθενται την στιγμή του εμβολιασμού εξειδικευμένα προϊόντα. Άλλη σημαντική πηγή θρέψης των βακτηρίων είναι τα απομεινάρια των ζυμομυκήτων, που τώρα πια βρίσκονται στον πυθμένα των δεξαμενών και αποτελούν τις “λεπτές οινοθήσες”. Τα υπολείμματα των ζυμών, με το τέλος της αλκοολικής ζύμωσης, αρχίζουν να αυτολύονται και να απελευθερώνουν το εσωτερικό των κυττάρων τους στο κρασί. Αυτό δεν περιέχει μόνο πολυσακχαρίτες οι οποίοι προσδίδουν στο κρασί μεγαλύτερη δομή και πολυπλοκότητα αλλά αποτελεί μια πλούσια πηγή θρεπτικών για τα βακτήρια. Οι οινοθήσες επικάθονται συνέχεια, συμπαρασύροντας και βακτήρια με τον τρόπο αυτό μειώνοντας έτσι το ποσοστό των ενεργών βακτηρίων, καλό είναι να γίνονται τακτικές ανάδευσεις του κρασιού μέχρι την ολοκλήρωση της μηλογαλακτικής ζύμωσης.



Σήμερα, αύριο ή τώρα;

Πολύς λόγος έχει γίνει για το πότε είναι η καταλληλότερη στιγμή για την έναρξη της μηλογαλακτικής ζύμωσης και μιλάμε για έναρξη με επιλεγμένα στελέχη βακτηρίων και όχι για αυθόρμητη ζύμωση με τα γηγενή βακτήρια, διότι όπως και για τους γηγενείς ζυμομύκητες, δεν είναι όλα τα είδη πάντα τόσο φιλικά όπως το είδος *pediococcus* το οποίο παράγει βρεττανομύκητες. Τα μηλογαλακτικά βακτήρια μπορούν να εμβολιαστούν στα παρακάτω στάδια της αλκοολικής ζύμωσης:

1 Ταυτόχρονα με τον εμβολιασμό των ζυμών

Ο συνεμβολιασμός ζυμομυκήτων και βακτηρίων είναι μια εναλλακτική και πολύ πρωτοποριακή μέθοδος από τις συνήθεις ή παραδοσιακές μεθόδους ζύμωσης. Εφαρμόζεται με τον άμεσο εμβολιασμό των βακτηρίων στο γλεύκος κατά την έναρξη της αλκοολικής ζύμωσης. Καθώς η ενεργότητα των ζυμομυκήτων μειώνεται, τα βακτήρια αναλαμβάνουν δράση και η μηλογαλακτική ζύμωση ενεργοποιείται αμέσως. Αυτή η τεχνική έχει αναπτυχθεί τα τελευταία χρόνια και τα πλεονεκτήματά της είναι εξαιρετικά δημοφιλή, εξοικονόμηση χρόνου, πρόληψη αλλοίωσης του κρασιού, μείωση ενεργειακού κόστους. Ο συνεμβολιασμός εξασφαλίζει καθαρές ζυμώσεις και εμποδίζει την επιμόλυνση από κακά βακτήρια.



2 Κατά τη διάρκεια της αλκοολικής ζύμωσης

Το πλεονέκτημα της μεθόδου αυτής είναι ότι το μεγαλύτερο ποσοστό του ελεύθερου θειώδους δεσμευμένο από ενώσεις που παράγονται κατά την ανάπτυξη των ζυμομυκήτων και η συγκέντρωση της αλκοόλης δεν έχει φτάσει ακόμη σε τοξικά επίπεδα για τα βακτήρια.

Τη στιγμή αυτή όμως οι ζυμομύκητες βρίσκονται σε φάση έντονης παραγωγής μέσων λιπαρών οξέων, όπως οξτανοϊκού και δεκανοϊκού οξέος, τα οποία είναι δύο σημαντικοί αναστολείς του γαλακτικού οξέος στο κρασί. Έτσι ο συνεμβολιασμός στο στάδιο αυτό υποβάλλει τα βακτήρια σε έναν μεγάλο ανταγωνισμό με τους ζυμομύκητες ο οποίος μπορεί να είναι ανυπέρβλητος.



3 Αμέσως μετά το τέλος της αλκοολικής ζύμωσης

Ο εμβολιασμός αμέσως μετά το τέλος της αλκοολικής ζύμωσης δεν ενέχει τον κίνδυνο ετεροζυμωτικής βακτηριακής αποικοδόμησης των σακχάρων και ως επακόλουθο αυτής την αύξηση της πτητικής οξύτητας. Το προτέρημα της επιλογής αυτής μπορεί επίσης να συσχετισθεί και με την διαθεσιμότητα των διατροφικών παραγόντων που προέρχονται από τον θάνατο των ζυμομυκήτων και την επακόλουθη αυτόλυσή τους. Ωστόσο, η έκθεση σε υψηλά επίπεδα αλκοόλης τώρα πια είναι υπαρκτή και ίσως να καθυστερήσει την μηλογαλακτική ζύμωση, ειδικά σε κρασιά που παράγονται σε χώρες με θερμό κλίμα. Κανονικά, όταν τα βακτήρια προστίθενται στο τέλος της αλκοολικής ζύμωσης είναι ικανά να αναπτύξουν δυνατά κύτταρα παρόμοια με αυτά του ταυτόχρονου εμβολιασμού.

4 Μετά την αλκοολική ζύμωση

Τα τελευταία 15 χρόνια η ποιότητα των μηλογαλακτικών στελεχών έχει βελτιωθεί δραστικά. Τα στελέχη αυτά μπορούν να εμβολιασθούν απ' ευθείας στο κρασί, είναι εύκολα στη διαχείρισή τους και επιτρέπουν έναν καλύτερο έλεγχο της μηλογαλακτικής ζύμωσης. Με τα στελέχη αυτά μπορούμε να πετύχουμε ένα γρήγορο ξεκίνημα καθώς και μια ταχεία ολοκλήρωση της ζύμωσης. Στην Βουργουνδία αλλιά και σε άλλες περιοχές όπου παράγονται κρασιά από την ποικιλία Pinot Noir, αυτή η αλματώδης ανάπτυξη των βακτηριακών στελεχών έρχεται σε αντίθεση με τις παραδοσιακές οινοποιητικές τεχνικές οι οποίες υιοθετούν την αυθόρμητη μηλογαλακτική ζύμωση την ερχόμενη άνοιξη. Η χρήση των εμβολιασμών οδήγησε σε μια καθαρή και γρήγορη μηλογαλακτική ζύμωση αλλιά και σε μια απώλεια έντασης χρώματος η οποία ήταν αισθητή στην συγκεκριμένη ποικιλία. Γενικότερα, για έναν επιτυχή έλεγχο της οινοποιητικής διαδικασίας, είναι σημαντικό να κατανοήσουμε τον ρυθμιστικό μηχανισμό που αφορά την ανάπτυξη και τον μεταβολισμό των μηλογαλακτικών βακτηρίων στο κρασί. Είναι σημαντικό να επιλέγουμε το πιο κατάλληλο στέλεχος, να επιλέγουμε την σωστή στιγμή εμβολιασμού, να είμαστε σίγουροι ότι τα σωστά στελέχη βακτηρίων κυριαρχούν κατά την μηλογαλακτική ζύμωση και ότι η ζύμωση αυτή θα ολοκληρωθεί εντός του αναμενόμενου χρόνου.



ΠΛΑΓΙΕΣ ΑΙΓΙΑΛΕΙΑΣ // AEGIALIA SLOPES

ΑΧΑΪΑ


ΕΔΑΝΟΣ
ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ



Καλαμιάς Αιγιαλίας
www.edanoswines.gr
e-mail: edanos@hotmail.com

ΠΟΛΥΕΡΓΑΛΕΙΟ ΚΑΙ ΤΟΥ ΦΑΙΝΕΤΑΙ

Η νέα σειρά Agropius F Keyline 75 κυκλοφόρησε στην Ελλάδα, συνδυάζοντας απλότητα και δύναμη σε μία συμπαγή, πολυλειτουργική μορφή των 72 ίππων. Αποτελώντας μέλος μίας τετραμελούς οικογένειας εξειδικευμένων αμπελουργικών τρακτέρ, διαθέτει πλήρως συγχρονιζέ κιβώτιο ταχυτήτων με στόχο απaráμιλλη παραγωγικότητα σε αυτήν την κατηγορία ιπποδύναμης



ΚΕΙΜΕΝΟ Γιώργος Κοντονής

Το Agtorplus F Keyline 75 αποτελεί μέλος της τετραμελούς οικογένειας μοντέλων (55, 65, 75, 80,4), και διαθέτει τρικύλινδρο κινητήρα τούρμπο ιντερκούλερ SDF Serie 1000 TIER 3, των 3 λίτρων που μετράει 72 ίππους στις 2.000 σ.α.λ. Το ντίζελ χωρά σε ένα ντεπόζιτο των 65 λίτρων.

Το κιβώτιο ταχυτήτων του μοντέλου είναι πλήρως μηχανικό και διατίθεται σε τρεις συνθέσεις: 8+8, 10+10 ή 15+15 με επιλογή έρπουσας. Η επιλογή 8+8 διαθέτει τρεις κλίμακες των 4 ταχυτήτων πορείας, η επιλογή 10+10 διαθέτει δύο κλίμακες των 5 ταχυτήτων πορείας και η 15+15 διαθέτει τρεις κλίμακες των 5 ταχυτήτων πορείας. Όλα τα κιβώτια διαθέτουν μηχανικό συμπλέκτη και μέγιστη ταχύτητα 40 χλμ./ώρα.

Τα κυριότερα χαρακτηριστικά έχουν ως εξής:

- Συγχρονιζέ μηχανικός συμπλέκτης
- Ξηρός συμπλέκτης 11 ιντσών
- 4-5 ταχύτητες πορείας
- 2-3 κλίμακες

ΜΠΡΟΣΤΙΝΟΣ ΑΞΟΝΑΣ ΚΑΙ ΡΤΟ

Ο μπροστινός άξονας διαθέτει μηχανικό διαφορικό κλειδωμά και ενεργοποίηση στους τέσσερις τροχούς. Το βάρος που μπορεί να σηκώνει φτάνει τα 1.800 κιλά και διαθέτει μέγιστη ακτίνα στροφής 55 μοίρες και φρένα λαδιού. Από την άλλη, το ΡΤΟ είναι διαθέσιμο σε δύο ρυθμίσεις: 540 ή 540-540Ε με μηχανική ενεργοποίηση και ξηρό συμπλέκτη των 11 ιντσών. Επιπλέον το Agtorplus F Keyline μπορεί να εξοπλιστεί με ΡΤΟ ταχύτητας εδάφους.

Το υδραυλικό σύστημα είναι ανοιχτού τύπου αποδίδοντας 42 λίτρα/λεπτό προσφέροντα τέσσερα έως έξι οπίσθια πηνία με μηχανικό έλεγχο. Επιπλέον διαθέτει ανεξάρτητη αντλία διεύθυνσης 18 λίτρων/λεπτό.

ΔΥΝΑΜΗ ΕΛΚΥΣΗΣ

Παραδοσιακά ο οπίσθιος φορτωτής των Deutz-Fahr αναγνωρίζεται για την ακρίβεια, τον έλεγχο και την απόδοση που πετυχαίνει κατά τη διάρκεια των εργασιών. Τιμώντας την εν λόγω παράδοση, το νέο τρακτέρ Agtorplus F Keyline είναι εξοπλισμένο με μηχανικό οπίσθιο φορτωτή με στάνταρ εσωτερικό κύλινδρο και διαθέσιμο σε δύο ρυθμίσεις, στάνταρ και συμπαγή. Ο στάνταρ σηκώνει έως 3.050 κιλά και ο συμπαγής έως 2.700 κιλά.

Όλα τα μοντέλα Agtorplus F Keyline είναι διαθέσιμα με πέδηση στους 4 τροχούς με πολλαπλούς υγρούς δίσκους και βαλβίδα «ξεχωριστών φρένων» για τη μετάδοση δύναμης μεταξύ του μπροστινού και του οπίσθιου άξονα. Η βαλβίδα «ξεχωριστών φρένων» σημαίνει ότι ο χειριστής μπορεί να διαλέξει να φρενάρει στους τέσσερις τροχούς, μόνο σε έναν τροχό ή από τη μία πλευρά των τροχών. 🌿



Κινητήρας: Τούρμπο ιντερκούλερ SDF Serie 1000 TIER 3, 72 ίππων με τρεις κυλίνδρους

Κιβώτιο ταχυτήτων: 8+8, 10+10 ή 15+15 με επιλογή έρπουσας και μηχανικό συμπλέκτη

Υδραυλικά: Στάνταρ ροή 42 λίτρων, ΡΤΟ 540 ή 540-540

Διαστάσεις και βάρη:

Μεταξόνιο 1.996 χλστ., μήκος 3.442 χλστ., βάρος 2.200 κιλά

.....
info

Τα τρακτέρ της Deutz Fahr διαθέτει αποκλειστικά στην ελληνική αγορά η εταιρεία Θεοχαράκης ΑΕ



VINION Agrotech SA

Με περγαμινές από τη SITEVI

Μετάλλιο για τα ψαλίδια Vinion της Pellenc

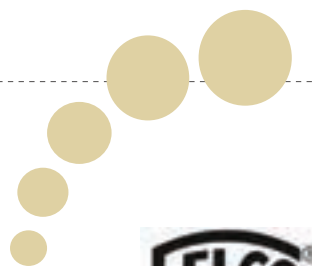
Με σκοπό να αντεπεξέρχεται σε όλες τις συνθήκες και να χρησιμοποιείται με ελαφριά και συμπαγή μπαταρία τσέπης, σχεδιάστηκε η βραβευμένη στην έκθεση Sitevi 2015, ψαλίδα κλαδέματος Vinion της Pellenc. Το εργαλείο αυτό έχει τη δυνατότητα να συνδέεται με μπαταρία 150 (3,45 Ah), ή με 250 (5,8 Ah), με την οποία μπορεί ο χρήστης να συνδέσει ταυτόχρονα δύο εργαλεία για εναλλαγή εργασίας.

Συνδέεται με λεπίδα κοπής Pellenc-Pradines, και εξοπλίζεται με κινητήρα υψηλής απόδοσης για

επακριβή χειρισμό της θέσης της ψαλίδας. Η ψαλίδα είναι εύκολη στη χρήση και ταιριάζει σε όλα τα μεγέθη παλάμης. Ένα από τα χαρακτηριστικά κλειδιά του ψαλιδιού, είναι το βάρος του καθώς είναι μόλις 670 γραμμάρια. Η μπαταρία του διαθέτει ισχύ για μία ημέρα κλαδέματος, και με αυτήν φτάνει τα 845 γραμμάρια (μπαταρία 150) ή τα 1.680 (μπαταρία 250). Η καινοτομία του βασίζεται στην οπτική σκανδάλη που προσφέρει φυσικό έλεγχο στο μισό του ανοίγματος, ενώ αξίζει να σημειωθεί ότι η λεπίδα αφαιρείται χωρίς την χρήση εργαλείων.



Η μπαταρία (150) του διαθέτει ισχύ για μία ημέρα κλαδέματος, και με αυτήν φτάνει τα 845 γραμμάρια.



FELCO 801 Ελβετική τεχνολογία



Ελαφριά σκανδάλη, άκοπη δουλειά

Με το FELCO 801, η ελβετική εταιρεία είναι σε θέση να παρέχει το ιδανικό ηλεκτρικό φορητό εργαλείο για διαμέτρους κοπής έως και 30 χλστ., ιδιαίτερα κατάλληλο για εργασίες σε αμπελώνες.

Το FELCO 801 προσφέρει άνεση σε όλα τα στάδια και σχεδιάστηκε με γνώμονα τις απαιτήσεις των επαγγελματιών χρηστών. Το εργαλείο είναι ελαφρύ με βάρος μόλις 745 γρ. και λόγω του εργονομικού του σχεδιασμού είναι πολύ άνετο στην παλάμη. Η σκανδάλη με ελατήριο και το μέγεθος του σώματος του κλαδευτικού ψαλιδιού προσφέρουν ασύγκριτη ευκολία στον χειρισμό. Η εργονομία του και το μικρό του βάρος διευκολύνουν την εργασία και περιορίζουν την καταπόνηση στους μύες του χεριού και του ώμου. Οι αριστερόχειρες δεν χρειάζεται να ανησυχούν, διότι υπάρχει μια σειρά που είναι κατάλληλη για εκείνους: το FELCO 801G.

Το συμπαγές και ελαφρύ σύστημα μεταφοράς διευκολύνει τις κινήσεις και διασφαλίζει την καλή κατανομή του βάρους της μπαταρίας, ενώ το διαπνέον υλικό διασφαλίζει την ιδανική κυκλοφορία αέρα και, ως εκ τούτου, ακόμα μεγαλύτερη άνεση. Παράλληλα, το σύστημα μεταφοράς της μπαταρίας είναι συμβατό με άλλα μοντέλα της σειράς FELCOTRONIC.

Το πολύ μαλακό καλώδιο εισάγεται μέσω ενός εκ των clip που έχουν τοποθετηθεί στους ώμους, γεγονός που διασφαλίζει το ότι δεν μπερδεύεται μέσα στα κλαδιά.

Ο σχεδιασμός και η γεωμετρία της κεφαλής κοπής επιτρέπει στο FELCO 801 να κινείται εύκολα μεταξύ των φυτών, τα οποία χρειάζονται κλάδεμα. Ο έλεγχος ακριβείας της κίνησης της λεπίδας χάρη στη προοδευτική λειτουργία, παρέχει ιδανική ακρίβεια, αποδοτική κοπή και ασφάλεια.

Η λειτουργία ημιανοίγματος 50%, 60% ή 70% του μέγιστου ανοίγματος παρέχει πολύτιμη εξοικονόμηση χρόνου και ενέργειας κατά την κοπή μικρών διαμέτρων.





PXR ΚΑΙ PX Bahco

Προσαρμόζονται στο χέρι τα εργονομικά ψαλίδια ERGO

Καρπός πέντε ετών επιστημονικής έρευνας και εκατοντάδων δοκιμών από χρήστες σε όλο τον κόσμο, αποτελούν τα κλαδευτήρια Ergo της εταιρείας Bahco. Τα ψαλίδια αυτά υπόσχονται λιγότερη κόπωση στο τέλος της ημέρας, και λιγότερο επώδυνη, μεγαλύτερης διάρκειας και πιο παραγωγική εργασία.

ΤΥΠΟΣ PXR

Το PXR είναι ένα εργονομικό κλαδευτήρι με περιστρεφόμενη λαβή. Διαθέτει ίδια κεφαλή και λαβή παλάμης με το PX, αλλά με άνετη περιστρεφόμενη λαβή, επενδυμένη με ελαστομερές. Το PXR γίνεται ένα με το χέρι του αμπελοουργού σύμφωνα με την εταιρεία και κόβει με μέγιστη ακρίβεια και ευκολία. Χαρακτηριστικά προϊόντος είναι οι κάθετες και πλευρικές γωνίες κλίσης, το σχήμα λαβών και η επένδυση των άνω λαβών με ελαστομερές. Σημειώνεται ότι στον χρήστη δίνεται η επιλογή κεφαλής κοπής και ελατηρίου. Επιπλέον διαθέτει σύστημα μέτρησης χειρός. Πλεονεκτήματα προϊόντος

- Ο καρπός διατηρείται σε ουδέτερη θέση

- Άνεση
- Η πίεση κατανέμεται ομοιόμορφα
- Κατάλληλες κεφαλές κοπής για κάθε εργασία
- Το κλαδευτήρι προσαρμόζεται στη δύναμη του χεριού του χρήστη.

ΤΥΠΟΣ PX

Πρόκειται για ένα εργονομικό κλαδευτήρι με σταθερή λαβή. Η πρωτοποριακή του σχεδίαση εξασφαλίζει ευκολία στη χρήση και εργονομία ενώ όπως λένε και οι δημιουργοί του «σας επιτρέπει να δημιουργήσετε ένα κλαδευτήρι που ταιριάζει τέλεια με το χέρι σας». 🍇



Οι επαγγελματίες χρήστες του χώρου της αμπελοουργίας, της οπωροκομίας, της διαμόρφωσης εξωτερικών χώρων και της κηπουρικής γνωρίζουν εδώ και πολλά χρόνια ότι η Bahco αποτελεί ένα από τα πιο αξιόπιστα ονόματα στην κατασκευή εργαλείων, σύμφωνα με την εταιρεία.



ΦΥΤΩΡΙΑ ΑΜΠΕΛΟΥ ΝΙΚΟΛΑΟΣ ΣΤ. ΜΕΛΕΤΙΟΥ

100 και πλέον ελληνικές και ξένες ποικιλίες πιστοποιημένες και standard

Παραγωγή υγιών
φυτών άριστης ποιότητας

4* χλμ. Θαβών - Λιβαδιός, Τ.Κ. 322 00 Θάβα,
Τηλ.: 22620 21626, Fax: 22620 21625,
Κιν.: 6932 441888, 6972 305222
E-mail: info@futoriaampelou.gr
www.meletounurseries.gr, www.futoriaampelou.gr





Με οδηγό την αγάπη για το Ξινόμαυρο

Όταν πήραν την απόφαση να ασχοληθούν αποκλειστικά με την παραγωγή υψηλής ποιότητας κρασιού, ο ελληνικής καταγωγής Laurens και η Anette από την Ολλανδία πρώτα το σπούδασαν και μετά επέλεξαν το Αμύνταιο της Φλώρινας για να καλλιεργήσουν το τέλειο σταφύλι που επιβάλλει τη βιοδυναμική του στην οينوποίηση

ΚΕΙΜΕΝΟ@ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ Γρηγόρης Κόντος Dip. WSET
www.gregoryswinejournal.com

Η Ελλάδα κλιματολογικά είναι μια κατά βάση ζεστή χώρα, κάτι που εξασφαλίζει τη σωστή ωρίμανση των σταφυλιών, με πολλές όμως κρύες περιοχές που εξασφαλίζουν τη λεπτότητα και τη φινέτσα τους. Το κρύο προκύπτει είτε λόγω υψομέτρου στα ορεινά κομμάτια της χώρας, όπως για παράδειγμα στην Πελοπόννησο, είτε λόγω μεγαλύτερου γεωγραφικού πλάτους όπως στη Θράκη, τη Δράμα,

την Καβάλα και, φυσικά, το Αμύνταιο Φλώρινης. Το Αμύνταιο, σε απόσταση 40 μόλις χιλιομέτρων από τα σύνορα της Ελλάδας με τη FYROM βρίσκεται σε μια κατεχοχίν κρύα περιοχή, με αποτέλεσμα κομψά κρασιά περισσότερο κέντρο-ευρωπαϊκού και λιγότερο μεσογειακού στυλ, με φινετσάτα αρώματα άγουρων φρούτων, φυσικές δροσιστικές οξύτητες και συγκρατημένο αλκοόλ. Όσοι λοιπόν εκτιμούν περισσότερο τη γευστική κομψότη-

τα από την πληθωρικότητα, η περιοχή αυτή θα σας συναρπάσει.

Επιλέξαμε να επισκεφτούμε το Κτήμα Καρανίκα, έναν εκ των κορυφαίων παραγωγών αφρωδών κρασιών στην Ελλάδα. Φτάνοντας συναντήσαμε τους δύο ιδιοκτήτες του Κτήματος Καρανίκα, τον Laurens Hartmann-Καρανίκα και την Anette van Kampen, καθώς και τον γιο τους Joris. Ασυνήθιστη η ιστορία τους, αλλά άκρως ενδιαφέρουσα! Η Ελληνίδα μητέρα του



Laurens βρέθηκε στην Ολλανδία για σπουδές και εκεί γνώρισε τον πατέρα του Laurens, τον κ. Hartmann. Η Anette, από την άλλη, είναι Ολλανδή και από τους δύο γονείς. Όταν γνωρίστηκαν, εργάστηκαν σε διάφορες εκδοτικές εταιρείες και κάποια στιγμή αποφάσισαν να αλλάξουν ριζικά τον τρόπο ζωής τους παίρνοντας μια γενναία απόφαση: Να ασχοληθούν αποκλειστικά με την παραγωγή κρασιού υψηλής ποιότητας!

Για αρκετά χρόνια εκπαιδεύτηκαν ως οινολόγοι και αμπελουργοί, μέχρι που έφτασε η ώρα να ριζώσουν κάπου και να ξεκινήσουν την ενεργό δράση. Οι επιλογές τους πολλές αλλά τελικά, με δεδομένη την μισή ελληνική καταγωγή του Laurens αλλά και την αγάπη τους για το Ξινόμαυρο, αποφάσισαν να εγκατασταθούν στην Βόρεια Ελλάδα και το Αμύνταιο. Πρέπει να σημειωθεί ότι η οικογένεια δεν είχε σχέσεις με την περιοχή, επρόκειτο για μια συνειδητή επιλογή.

Το Κτήμα και το κρασί είναι ελληνικό, συνεπώς οι δημιουργοί του ήθελαν το τελευταίο να φέρει επίσης ελληνικό όνομα. Χρησιμοποίησαν

λοιπόν το επίθετο της μητέρας του Laurens (Καρανίκα) και κάπως έτσι γεννήθηκε το Κτήμα Καρανίκα...

ΒΙΟΔΥΝΑΜΙΚΗ ΓΕΩΡΓΙΑ

Περπατώντας με τον Laurens στο αμπέλι του Κτήματος και συζητώντας μαζί του, σκέφτομαι το δέσιμό τους με τη γη και το περιβάλλον. Όλοι όσοι καλλιεργούν σταφύλια με σκοπό να παράξουν εξαιρετικά κρασιά, ψάχνουν τρόπους για να πάρουν μικρότερη παραγωγή σταφυλιών με μεγαλύτερη συμπύκνωση και δύναμη. Πολλοί επιλέγουν τον πράσινο τρύγο, ώστε όλη τη τροφή από το χόμα να διοχετευτεί σε λιγότερα σταφύλια. Ο Laurens όμως θεωρεί ότι το «πράσινο» κλάδεμα είναι μια λιγότερο φυσική διαδικασία, καθώς το άγουρο σταφύλι που θυσιάζεται έχει ήδη πάρει χρήσιμη τροφή (ουσία) που πηγαίνει χαμένη, ενώ το αμπέλι θυμάται τη συμπεριφορά του πράσινου κλαδέματος και τείνει να παράγει περισσότερο την επόμενη χρονιά. Ο Laurens λοιπόν αντιπροτείνει τη μη λίπανση. Αν δεν βάλει κάποιος λίπασμα >>>

Κτήμα Καρανίκα



Η **οικογένεια** του Laurens Hartmann-Καρανίκα καλλιεργεί **αποκλειστικά** βιολογικά και **βιοδυναμικά**, ενώ δεν διορθώνει ποτέ **οξύτητες** ή τανίνες στο **οινοποιείο**. Προσπαθούν να πάρουν το **τέλειο** δυνατό σταφύλι, ώστε να κάνουν τις **ελάχιστες** δυνατόν **οινολογικές** παρεμβάσεις.

στο αμπέλι, το φυτό θα δώσει 50% λιγότερα σταφύλια. Επιπλέον, η καλλιέργεια από χορτάρι ή τριφύλλι ανάμεσα στις σειρές ευνοεί τον ανταγωνισμό και ρίχνει τις στρεμματικές αποδόσεις. Η οικογένεια καλλιεργεί αποκλειστικά βιολογικά και βιοδυναμικά, ενώ

δεν διορθώνει ποτέ οξύτητες ή τανίνες στο οινοποιείο. Προσπαθούν να πάρουν το τέλειο δυνατό σταφύλι, ώστε να κάνουν τις ελάχιστες δυνατόν οινολογικές παρεμβάσεις.

ΚΟΡΥΦΑΙΑ ΑΦΡΩΔΗ

Μετά από την καθιερωμένη βόλτα στο οινοποιείο, καταλήγουμε στο τραπέζι της γευστικής δοκιμής όπου δοκιμάζουμε επτά κρασιά. Μοιράζομαι μαζί σας τις σημειώσεις μου για τέσσερα από αυτά, ενώ σημειώνω ότι όλα παράγονται από βιολογικά σταφύλια.

Καρανίκα Ξινόμαυρο Παλαιά Κλήματα 2011 (100% Ξινόμαυρο) Εξαιρετική εμπειρία το αφιλοτράιστο αυτό Ξινόμαυρο από ένα προ-φυλλοξηρικό αμπέλι 100 χρόνων ανάμεσα σε Αμύνταιο και Άγιο Παντελεήμονα σε παραγωγή 800 μόλις φιαλών από 2,5 στρέμματα. Κλασικός χαρακτήρας Ξινόμαυρου με πελτέ ντομάτας, πατέ πράσινης ελιάς, άνθη, βιολέτες και

κόκκινα φρούτα του δάσους. Οξύτητα που τσακίζει, υψηλές, οριακά ώριμες τανίνες και μακρά διάρκεια.

Karanika Brut Cuvée Spéciale NV (100% Ξινόμαυρο) Η σημαία του οινοποιείου, το λευκό αφρώδες κρασί με την παραδοσιακή μέθοδο παραγωγής (δεύτερη ζύμωση στη φιάλη). Νεανική μύτη από εσπεριδοειδή, πράσινο μήλο, lime και πυρηνόκαρπα φρούτα που μπλέκονται με κομπές, αυτολυτικές νότες brioche, φρυγανιάς και λεπτών ζυμών. Επίμονος αφρισμός, υψηλή οξύτητα, μεγάλη διάρκεια και ηπειρωτικό νεύρο (!), Remuage (γύρισμα φιαλών) αποκλειστικά με το χέρι και αρίθμηση για κάθε φιάλη.

Karanika Brut Rose 2014 (100% Ξινόμαυρο) Εξαιρετικά ελκυστική μύτη από γλυκά κόκκινα φρούτα, φράουλα και κεράσι με επίμονο αφρισμό και υψηλή οξύτητα που ισορροπεί ιδανικά με τα λίγα παραπάνω γραμμάρια υπολειπόμενων σακχάρων. Ιδανικό κρασί για να συνοδεύσει



..... info

Το **οινοποιείο** Καρανίκα είναι ένα τριώροφο κτίριο σε μια **πηγαιά** στις **όχθες** της λίμνης Βεγορίτιδας, ανάμεσα στα χωριά Αμύνταιο, Βεγορά και Λακκιά, το οποίο **λειτουργεί** σύμφωνα με το νόμο της βαρύτητας. Χάρη στον ειδικό **σχεδιασμό** του τα κρασιά παράγονται χωρίς να **υφίστανται** τις συνέπειες της άντλησης και του **φιλτραρίσματος**.





Ο **Laurens** και η **Anette** δικαιώθηκαν για την **επιλογή** τους να **δημιουργήσουν** οίνους στο Αμύνταιο.

prosciutto, καβουροσαλάτες, όστρακα και αστακούς. **Karanika Brut Prestige 2013 (60% Ασύρτικο, 40% Ξινόμαυρο)** Το Domaine Karanika έχει τη δική του Prestige cuvée που προέρχεται από χαρμάνιασμα της σπουδαιότερης ίσως ελληνικής λευκής ποικιλίας Ασύρτικο με την -πάλι ίσως- σπουδαιότερη ερυθρή, το Ξινόμαυρο. Πιο πολύ μπισκοτένια μύτη, brioche, lees, ζυμάρι, μαγιά, ξηροί καρποί και πυρηνόκαρπα φρούτα όπως ροδάκινο και βερίκοκο. Αρκετά μεγαλύτερη έμφαση στη δομή και λιγότερο στο φρούτο, μάλλον εξαιτίας της 12μηνης παραμονής στις οινολάσπες, αλλά και της ζύμωσης του Ασύρτικου σε βαρέλι. Στόμα στρογγυλό, βουτυρένιο με υψηλή αλλά πλήρως ισορροπημένη οξύτητα.

ΜΕΡΑΚΙ ΚΑΙ ΤΟΛΜΗ

Βάσει αποτελέσματος, ο **Laurens** και η **Anette** δικαιώθηκαν για την επιλογή τους να εγκατασταθούν και να δημιουργήσουν στο Αμύνταιο. Παράγουν μοναδικά κρασιά, με τα αφρώδη τους να συγκρίνονται ήδη με τα καλύτερα σε διεθνές επίπεδο. **Laurens**, **Anette** και **Joris**, σας ευχαριστούμε πολύ για την εξαιρετική φιλοξενία σας, το μεράκι, την τόλμη σας αλλά και τα κρασιά που μας χαρίζετε! 🍷



ΤΣΙΠΟΥΡΟ ΤΩΝ Φίλων ΧΩΡΙΣ ΓΛΥΚΑΝΙΣΟ LAFAZANIS



Παράγεται στις
Αρχαίες Κλεωνές της
Νεμέας, από στέμφυλα
των πιο φημισμένων
ποικιλιών
της Πελοποννήσου.
Η ήπια απόσταξη

πραγματοποιείται
με την βοήθεια
σύγχρονου
χάλκινου κλασματικού
αποστακτήρα
με τέτοιο τρόπο
που μας εξασφαλίζει
ένα απόλυτα αγνό
και απολαυστικό
προϊόν με
μοναδική γεύση.

www.lafazanis.gr

Συνέντευξη Γιάννης Βαλαμπούς

vassaltis
vineyards

Πολλή και συστηματική δουλειά στο αμπέλι τις επόμενες δεκαετίες είναι ο μόνος τρόπος για να αντιμετωπίσει ο αμπελώνας της Σαντορίνης το βασικό πρόβλημά του, που δεν είναι άλλο από την έλλειψη πρώτης ύλης, σύμφωνα με τον Γιάννη Βαλαμπού, εμπνευστή και ιδιοκτήτη του νεότερου οινοποιείου στο κυκλαδίτικο νησί. Όπως ο ίδιος επισημαίνει, σε κάθε άλλη περίπτωση η επιδιωκόμενη αύξηση της παραγωγής θα γίνει θυσιάζοντας την ποιότητα αληλά και το σεβασμό στην αξεπέραστη οινοποιητική παράδοση του νησιού. Σύμφωνα με τον κ. Βαλαμπού και τους συνεργάτες του οινολόγους Γιάννη Παπαιοκονόμου και Ηλία Ρουσσάκη, είναι πάρα πολλές οι προκλήσεις που αντιμετωπίζουν το Ασύρτικο και ο σαντορινιός αμπελώνας, για να επαναπαυθούν στην καλή τους φήμη

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ ΣΤΗ

Μαρία Κρόκου

Το **Vassaltis** είναι το νεότερο **οινοποιείο** της Σαντορίνης και βρίσκεται στη θέση Αγ. Ειρήνη στο χωριό **Βουρβούθλος**. Η κατασκευή του ολοκληρώθηκε το 2015. Έχει **δυναμικότητα** 100.000 φιαλών και για την πρώτη χρονιά θα παραχθούν **5 ετικέτες**. Εκτός από τη «ναυαρχίδα» του οινοποιείου, τη **Σαντορίνη**, θα εμφιαλωθεί και μια εκδοχή της από Βαρέλι. Θα **κυκλοφορήσουν** επίσης δύο ετικέτες ΠΓΕ. Η λευκή θα αποτελείται από 90% Αθήρι και Ανδάνι και 10% Ασύρτικο ενώ η **ερυθρή** 100% Μανδηλαριά. Η **ομάδα** απαρτίζεται από τον ιδρυτή Γιάννη Βαλαμπούς και τους **οινολόγους** Ηλία Ρουσσάκη και Γιάννη Παπαιοκονόμου.

ΧΩΡΙΣ ΑΠΟΛΥΤΟ ΕΛΕΓΧΟ ΤΟΥ ΚΑΡΠΙΟΥ ΜΕΝΕΙΣ ΣΤΑ ΜΙΣΑ ΤΟΥ ΔΡΟΜΟΥ



Πότε και πώς ξεκινά η ιδέα του οινοποιείου;

Γ.Β. Το 2010 με την επιστροφή μου από την Αγγλία γνωρίζω τον Ηλία και βάζουμε μπρος την αναδιάρθρωση του αμπελώνα, ο οποίος ήταν πλέον σε κακή κατάσταση. Η ενασχόληση αυτή με φέρνει πιο κοντά στο αμπέλι και αρχίζει και δίνει ουσία σε μια σκέψη που μέχρι τότε ξεκινούσε μόνο με τη φράση "Ωραία θα ήταν κάποτε...". Άλλωστε τα αμπέλια υπάρχουν στην οικογένεια πάνω από 30 χρόνια, οπότε η ιδέα δεν είναι καινούργια. Ένα χρόνο αργότερα, στα τέλη του 2011 το όνειρο παίρνει σάρκα και οστά με την εκπόνηση του επενδυτικού πλάνου και τη δημιουργία των αρχιτεκτονικών σχεδίων. Ήμουν (και παραμένω) πεπεισμένος ότι η ανάκαμψη της χώρας περνάει μέσα από την ανάπτυξη της πρωτογενούς παραγωγής και ότι η επιστροφή των νέων στη φύση είναι απαραίτητος παράγοντας της εξίσωσης.

Ποια η σχέση σου με το κρασί μέχρι τότε;

Γ.Β. Από την πλευρά της παραγωγής μηδενική! Σαν καταναλωτής, βέβαια, πολύ στενή.

Περιέγραφέ μας την αμπελουργική σας φιλοσοφία;

Η.Ρ. Στη Σαντορίνη η αμπελουργία σήμερα βρίσκεται σε ένα καθεστώς πολλαπλών περιορισμών: Φυσικών, οικονομικών και νομοθετικών. Ένα ερημικό οικοσύστημα που δεν αφήνει περιθώρια δοκιμών και αλλαγών στον αμπελουργό, μια οικονομία που βασίζεται όλο και περισσότερο στον τουρισμό και ζητά "ζωτικό χώρο" και μια νομοθεσία που δεν υποστηρίζει τον πειραματισμό. Εμείς εδώ και

μία πενταετία, κάνοντας συνεχώς νέες φυτεύσεις και ανοικιάζοντας κάθε χρόνο νέα αμπέλια, δουλεύουμε στον περιορισμό των χημικών ουσιών (κυρίως ζιζανιοκτόνων και μυκητοκτόνων), στην επίδραση του ποτίσματος στην ποιότητα του καρπού και στη διαφοροποίηση των αμπελουργικών φροντίδων, ανάλογα με τη θέση κάθε αμπελοτεμαχίου στα επιμέρους μικρά terroirs. Η δουλειά μας αυτή θα είναι πιο ολοκληρωμένη με τη λειτουργία του νέου μας οινοποιείου, που θα επιτρέψει να δούμε την επίδραση των παραπάνω επεμβάσεων στο τελικό προϊόν. Επιπλέον, προσπαθούμε να δημιουργήσουμε μια ομάδα συνεργαζόμενων παραγωγών σταφυλιού που θα δουλεύει με πιο ενημερωμένο επιστημονικά τρόπο στο αμπέλι και που θα αυξήσει τα στρέμματα των αμπελώνων της, κάτι που αυτή τη στιγμή αποτελεί το μεγάλο ζητούμενο.

Αμπελουργία-Οινολογία, σχέση συμπληρωματική η συγκρουόμενη;

Η.Ρ. Η απάντηση στην παραπάνω ερώτηση είναι κατηγορηματικά συμπληρωματική, αν και, για να πούμε την αλήθεια, υπάρχουν φορές που, λόγω των πολύ υψηλών και ιδιαίτερων απαιτήσεων της αγοράς πάνω στο τελικό προϊόν, ο οινολόγος περιόρισε τους χειρισμούς του αμπελουργού στα φυτά. Τα παραπάνω είναι ένας ακόμα λόγος για τον οποίο θεωρούμε ότι, χωρίς τον απόλυτο έλεγχο στην ποιότητα του καρπού, η δουλειά του οινοποιού μέσα στην κάβα δεν μπορεί να είναι ποτέ ολοκληρωμένη.

Υπάρχει κάτι που θα άλλαζες άμεσα ή μακροπρόθεσμα στο σαντορινιό κρασί;

Γ.Β. Πολλά και τίποτα. Ο λόγος που το κρα-

σί συνεχίζει να υπάρχει στην ανθρώπινη διατροφή μέσα από τους αιώνες, είναι γιατί εξελίσσεται και προσαρμόζεται. Το κρασί της αρχαίας Ελλάδας δεν έχει σχέση με το κρασί σήμερα. Με αυτήν τη σκέψη νομίζω είναι καθήκον μας να πατάμε πάνω στην παράδοση και τις γνώσεις που έχουμε για να εξελίσσουμε το κρασί και τον αμπελώνα. Ήδη, οι τεχνολογικές εξελίξεις μέσα στο οινοποιείο έχουν βοηθήσει πολύ στην πρόσφατη βελτίωση της ποιότητας των ελληνικών κρασιών αλλά και των σαντορινιών πιο συγκεκριμένα. Πλέον πρέπει να στραφούμε στον αμπελώνα και να τον εξελίσσουμε. Η δημιουργία αμπελουργικού μπρώου για παράδειγμα είναι επιτακτική ανάγκη. Οι πειραματισμοί είναι ένα ακόμα θέμα. Το Ασύρτικο και ο σαντορινιός αμπελώνας αντιμετωπίζουν πολλές προκλήσεις, για να επαναπαυθούν στην καλή τους φήμη. Από την άλλη, σεβάσαμε αυτό που βρίσκουμε από τους προγόνους μας και με τον ίδιο σεβασμό κοιτάμε να το παραδώσουμε στους απογόνους μας. Έτσι, προσέχουμε να μην αλλοιώσουμε το ύφος, το χαρακτήρα και την ιδιαιτερότητα του αμπελώνα που παραλάβαμε.

Η προώθηση του φακέλου του σαντορινιού αμπελώνα στην Unesco, θα βοηθήσει το σαντορινιό και κατ' επέκταση το ελληνικό κρασί; Σε ποια κατεύθυνση;

Γ.Β. Η κατάθεση του φακέλου θα μπορούσε να βοηθήσει σε δύο κατευθύνσεις, την προστασία και την ανάδειξη του αμπελώνα. Και τα δύο είναι πράγματα όμως που δεν χρειαζόμαστε την Unesco για να τα κάνουμε. Υποδεχόμαστε 2.000.000 τουρίστες το χρόνο και εξαγούμε πάνω από το 50% της παραγωγής μας, στατιστικά αρκετά για να αναδείξουμε τον αμπελώνα και το κρασί μας μό-



Η ΟΜΑΔΑ

Γιάννης Βαλαμπούς

Έχει σπουδάσει Οικονομικά και Λογιστική και έχει εργαστεί επί σειρά ετών σε διάφορους χρηματοπιστωτικούς οργανισμούς του εξωτερικού. Από το 2010 ασχολείται αποκλειστικά με την ανάπτυξη του οινοποιείου Vassaltis.

Γιάννης

Παπασιονόμου

Οινολόγος, έχει εργαστεί στο παρελθόν ως ζυθοποιός, έχει εμπειρία στην οινοποίηση, απόσταξη και διαχείριση αμπελώνων στη Σαντορίνη, μετά την 5ετή του παρουσία στο Κτήμα Σιγάλα. Επίσης, έχει αποκομίσει πολύτιμες εμπειρίες και από το εξωτερικό, αφού έχει εργαστεί στην Colchagua Valley της Χιλής (Vina Maquis), στο Marlborough της Ν. Ζηλανδίας (Oyster Bay), αλλιά και στην κοιλάδα του Ροδανού (M. Chapoutier).

Ηλίας Ρουσάκης

Απόφοιτος του ΓΠΑ με μεταπτυχιακές σπουδές Οινολογίας στο Montpellier, με προμηθευσία στους Τηνιακούς Αμπελώνες, στο Κτήμα Σιγάλα, στο Οινοποιείο Χατζηδάκη, ως οινολόγος παραγωγής και διαχειριστής αμπελώνων. Επίσης κάλυψε το φάσμα του χώρου ασχολούμενος με πολλές άλλες οινοδραστηριότητες. Συνεχίζει παράλληλα να ασχολείται και με τη Συμβουλευτική.

νοι μας. Συνεχίζουμε να χτίζουμε ό,τι βρούμε και όπου βρούμε καταστρέφοντας τον αμπελώνα. Ταίζουμε αυτήν την αλόγιστη τουριστική ανάπτυξη που καταστρέφει τον αμπελώνα και μετά τρέχουμε στην Unesco να τον σώσει. Δεν είναι οξύμωρο; Αυτό που χρειάζεται ο αμπελώνας είναι ένα σωστό χωροταξικό - πολεοδομικό σχέδιο. Αυτό, και η θέληση της τοπικής κοινωνίας να προστατεύσει το αντικείμενο, νομίζω είναι αρκετά. Άλλωστε, οπουδήποτε προστατεύτηκαν μνημεία από την Unesco αυτό ήρθε μέσα από την αγάπη του κόσμου.

Ποιο θεωρείς πως μπορεί να είναι το σημαντικότερο εμπόδιο του σαντορινιού κρασιού την επόμενη 5ετία;

Γ.Β. Νομίζω η συρρίκνωση του αμπελώνα και η έλλειψη πρώτης ύλης είναι τα μεγαλύτερα εμπόδια. Αυτά με τη σειρά τους θα φέρουν ακόμα υψηλότερες τιμές σταφυλιού και κρασιού για τους καταναλωτές. Χρειάζεται πολλή και συστηματική δουλειά στο αμπέλι τις επόμενες δεκαετίες ούτως ώστε να αυξηθεί η παραγωγή (και το εισόδημα του Σαντορινιού παραγωγού) χωρίς να θυσιάσει η ποιότητα. Εμείς, στο βαθμό που μπορούμε, έχουμε στόχο να είμαστε δίπλα στον Σαντορινιό αγρότη.

Ποιοι είναι οι στόχοι σας για το 2016 και ποιοι για το 2026;

Γ.Β. Για το 2016 θέλουμε να μας γνωρίσει ο κόσμος. Είτε μέσα από το οινοποιείο και του οινοτουρισμού είτε μέσα από τα εστιατόρια, θέλουμε να έρθουμε κοντά στον επαγγελματία του κρασιού και τον καταναλωτή για να αγκαλιάσουν την προσπάθειά μας. Άλλωστε η δημιουργία ενός καινούργιου οινοποιείου εν μέσω της κατάστασης της χώρας ...»



την τελευταία πενταετία δεν είναι καθόλου εύκολο πράγμα. Για το 2026 ο στόχος μας είναι να βάλουμε το λιθαράκι μας στην εξαιρετη προσπάθεια που έχει γίνει από τους προϋπάρχοντες συναδέλφους μας και να πάμε το σαντορινιό κρασί ένα ή και δύο βήματα παρακάτω.

Θεωρείς πως το ελληνικό κρασί κερδίζει έδαφος στα μάτια των καταναλωτών του εξωτερικού;

Η.Ρ. Στο ζήτημα αυτό βρισκόμαστε ξεκάθαρα σε μια περίοδο όπου η μεγάλη προσπάθεια των προηγούμενων δεκαετιών έχει αρχίσει να αποδίδει καρπούς και για το σαντορινιό κρασί ειδικά και για το ελληνικό γενικότερα. Νέες αγορές που κάποτε θεωρούνταν απλυσίαστες, ισχυροποίηση των ελληνικών brands κρασιού στις ήδη υπάρχουσες αγορές, εμπέδωση των χαρακτηριστικών των βασικών ελληνικών ποικιλιών και μαζί με αυτών και των κύριων περιοχών καλλιέργειάς τους, ουσιαστική εξωστρέφεια από την πλευρά των Ελλήνων παραγωγών και τελικά καθορισμός της θέσης του ελληνικού κρασιού και αμπελώνων στον παγκόσμιο οινικό χάρτη, είναι πλέον κεκτημένα. Και βέβαια όλα τα παραπάνω με ασταμάτητη δουλειά στο εμπορικό κομμάτι από πλευράς πολλών Ελλήνων οινοπαραγωγών, ενταγμένη σε ένα καλοστημένο πλάνο προώθησης.

Ποιο θα πρέπει να είναι το επόμενο στάδιο του ελληνικού οινοτουρισμού;

Η.Ρ. Κατά τη γνώμη μας το επόμενο στάδιο του οινοτουρισμού στην Ελλάδα θα πρέπει να είναι η ποσοτική ανάπτυξή του. Ήδη, οι βάσεις της ποιοτικής δουλειάς έχουν τεθεί με τη λειτουργία τουριστικών γραφείων στα περισσότερα μέρη της Ελλάδας, όπου η τοπική γαστρονομία περιλαμβάνει και το εμφιαλωμένο κρασί. Πάντα σε συνδυασμό με όλα τα παραδοσιακά προϊόντα, το φυσικό τοπίο και την πολιτιστική δημιουργία, πολλοί ξένοι επισκέπτες έχουν τη δυνατότητα να επιλέξουν πακέτα οινοτουρισμού και γαστροτουρισμού γνωρίζοντας έτσι ένα από τα πιο ενδιαφέροντα κομμάτια του ελληνικού τουριστικού πακέτου. Το ζητούμενο είναι να μπορέσουμε να αυξήσουμε τη ροή των επισκεπτών προς αυτό το θεματικό κομμάτι, γιατί τα ποσοστά συμμετοχής σε τέτοια πακέτα, συγκριτικά με τους επισκέπτες, είναι πολύ χαμηλά.

Πείτε μου ένα (ο καθένας) ελληνικό κρασί κι ένα μη που θα πίνατε με ένα φίλο και γιατί;

Γ.Β. Το Roussane του Μανουσάκη και ιδιαίτερα κάποιες παλιές χρονιές για μένα είναι ένα εξαιρε-

τικό κρασί με την πολυπλοκότητα που μου αρέσει σε λευκά κρασιά. Από ξένο κρασί θα διάλεγα το Cote-Rotie του Pierre Gaillard.

Η.Ρ. Ροδίτης δεξαμενής Τετράμυθος, ένα κρασί που με εντυπωσιάζει κάθε χρόνο για την ισορροπία και την εκφραστικότητά του. La Spinetta, Barolo Campe 2006, αιώνιος έρωτας με το Nebbiolo.

Γ.Π.: Νάουσα Φουντή, γιατί είναι ένα εξαιρετικό δείγμα οινοποίησης του Ξινόμαυρου με άριστη ισορροπία μεταξύ σύγχρονης και παραδοσιακής οινοποίησης. Vin jaune από τον Stephan Tissot με απόλυτη έκφραση ενός αληθινού terroir και απόλυτη ισορροπία μεταξύ οξειδωτικής παλαιώσης, οξύτητας και υψηλής αλκοόλης.

Ποια μη σαντορινιά ποικιλία σταφυλιού θεωρείς πως "χωράει" στο νησί;

Λευκή θα επέλεγα μάλλον το Chardonnay λόγω της προσαρμοστικότητάς του αν και δεν νομίζω ότι θα μπορούσε να ανταγωνιστεί σε κανένα επίπεδο το Ασύρτικο. Από ερυθρές το Grenache noir και το Syrah που θεωρώ πως θα μπορούσαν να δώσουν μεγάλα κόκκινα κρασιά ακόμα και σε ένα τόσο "εχθρικό", για τα ερυθρά σταφύλια, οικοσύστημα.

Πώς κρίνεις την τιμολόγηση του ελληνικού κρασιού; Είναι τελικά πραγματικά ακριβό όπως ισχυρίζονται αρκετοί επαγγελματίες και οινοφίλοι; Θα μπορούσες να το χαρακτηρίσεις value for money -γιατί;

Η.Ρ. Είναι πραγματικά δύσκολο και σίγουρα άδικο να κρίνουμε την τιμολόγηση του ελληνικού κρασιού συνολικά. Γενικά, θεωρώ ότι το ευχάριστο γεγονός αυτή τη στιγμή είναι ότι ο ελληνικός εμφιαλωμένος οίνος έχει αρχίσει να αποκτά συγκεκριμένες κατηγορίες τιμής, όπως συμβαίνει με άλλες αγορές του εξωτερικού. Ειδικά στις χαμηλότερες κατηγορίες τιμής πληθαίνουν τα δείγματα πραγματικών value for money κρασιών, κάτι που για την ελληνική αγορά σε κρίση είναι ιδιαίτερα σημαντικό. Στη μεσαία κατηγορία σίγουρα κάποιος θα μπορούσε να βρει υπερτιμολογημένα κρασιά, τα οποία παραμένουν πάντως εξαίρετες, ενώ οι υψηλότερες κατηγορίες αφορούν σε κρασιά που είτε είναι πολύ περιορισμένης ποσότητας, είτε ανταποκρίνονται πολύ καλά σε μεγάλες αγορές του εξωτερικού, όπως οι Σαντορίνες και κάποια Ξινόμαυρα. Οι συνθήκες έλλειψης που δημιουργούνται ανεβάζουν φυσιολογικά τις τιμές, κάτι που προσωπικά δεν το θεωρούμε αρνητικό εφόσον τα ίδια τα προϊόντα και οι παραγωγοί τους το έχουν κερδίσει με την αξία τους. Συμπερασματικά, δεν θεωρώ το ελληνικό κρασί ακριβό δεδομένης και της μεγάλης ποιοτικής του ανάπτυξης. 🍷



Συνεργαζόμενοι παραγωγοί

- Προσπαθούμε να δημιουργήσουμε μια ομάδα συνεργαζόμενων παραγωγών σταφυλιού που θα δουλεύει με πιο ενημερωμένο επιστημονικά τρόπο στο αμπέλι και που θα αυξήσει τα στρέμματα των καλλιεργούμενων αμπελώνων της, κάτι που αυτή τη στιγμή αποτελεί το μεγάλο ζητούμενο.





Δεν μπορεί να μας σώσει η Unesco

Η κατάθεση του φακέλου στην Unesco θα μπορούσε να βοηθήσει την προστασία και την ανάδειξη του αμπελώνα. Και για τα δύο δεν χρειαζόμαστε την Unesco. Υποδεχόμαστε 2.000.000 τουρίστες το χρόνο και εξαγωγούμε πάνω από το 50% της παραγωγής μας, αρκετά για να κάνουμε και τα δύο μόνοι μας.

Κεκτημένη η θέση στις διεθνείς αγορές

Νέες αγορές που κάποτε θεωρούνταν απίτησες, εμπέδωση των χαρακτηριστικών των βασικών ελληνικών ποικιλιών, ουσιαστική εξωστρέφεια από την πλευρά των Ελλήνων παραγωγών και τελικά καθορισμός της θέσης του ελληνικού κρασιού και αμπελώνα στον παγκόσμιο οινικό χάρτη, είναι πλέον κεκτημένα.

Περισσότερος οινοτουρισμός

Το επόμενο στάδιο του οινοτουρισμού στην Ελλάδα πρέπει να είναι η ποσοτική ανάπτυξή του. Ήδη, οι βάσεις της ποιοτικής δουλειάς έχουν τεθεί με τη λειτουργία τουριστικών γραφείων που δραστηριοποιούνται στα περισσότερα μέρη της Ελλάδας, όπου η γαστρονομία περιλαμβάνει και εμφιαλωμένο κρασί.



ΤΑ WINE BARS ΜΕ ΤΟΥΣ ΤΟΥΡΙΣΤΕΣ, ΕΞΑΙΡΕΣΗ ΣΤΙΣ ΣΦΙΧΤΕΣ ΠΩΛΗΣΕΙΣ

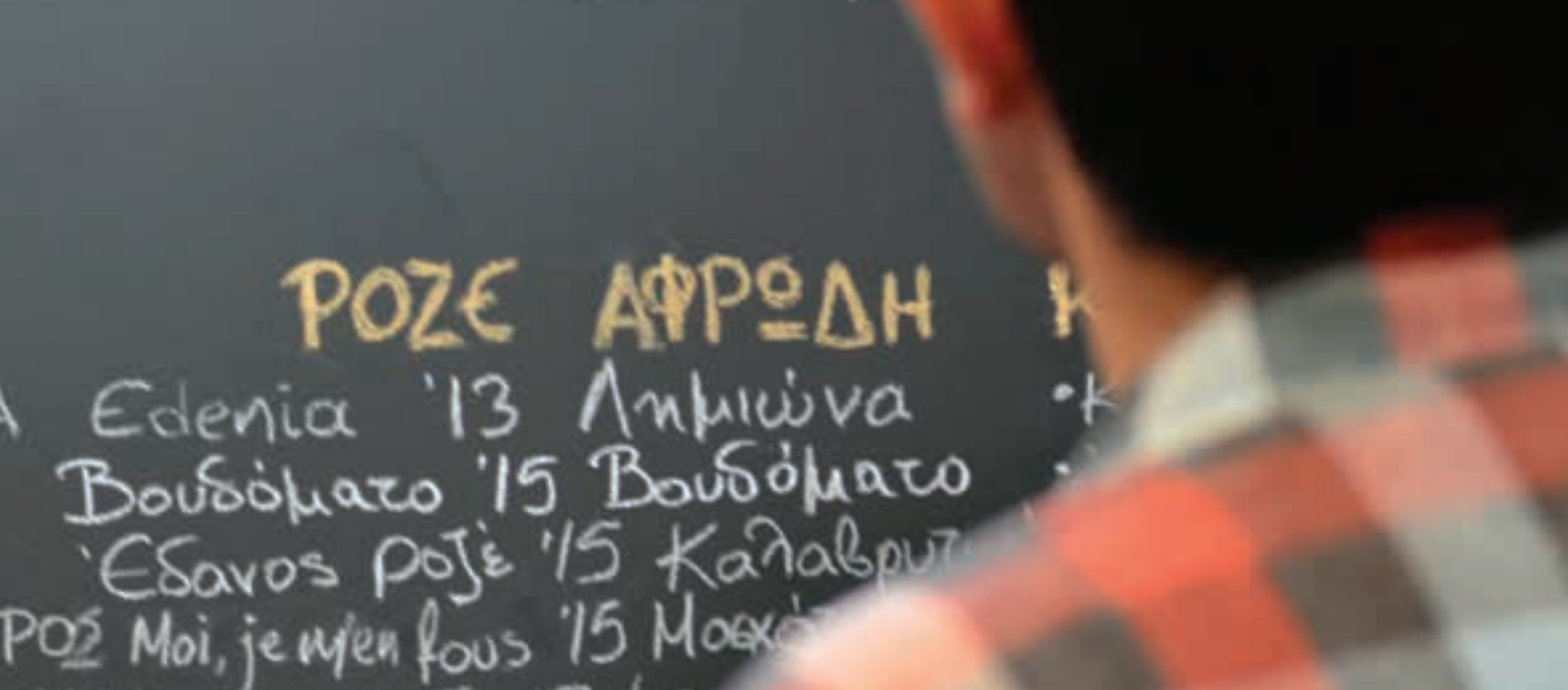
ΟΙΝΟΠΑΡΑΓΩΓΗ 2015-2016

ΒΟΥΛΓΑΡΙΑ	1.538
ΤΣΕΧΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ	750
ΓΕΡΜΑΝΙΑ	8.788
ΕΛΛΑΔΑ	2.650
ΙΣΠΑΝΙΑ	41.000
ΓΑΛΛΙΑ	47.700
ΚΡΟΑΤΙΑ	943
ΙΤΑΛΙΑ	50.369
ΚΥΠΡΟΣ	91
ΛΟΥΞΕΜΒΟΥΡΓΟ	120
ΟΥΓΓΑΡΙΑ	2.500
ΑΥΣΤΡΙΑ	2.501
ΠΟΡΤΟΓΑΛΙΑ	6.703
ΡΟΥΜΑΝΙΑ	4.069
ΣΛΟΒΕΝΙΑ	857
ΣΛΟΒΑΚΙΑ	360
ΗΝΩΜΕΝΟ ΒΑΣΙΛΕΙΟ	40
ΑΛΛΑ ΚΡΑΤΗ ΜΕΛΗ	43
ΣΥΝΟΛΟ	141.100

1.000 HL

2,9%

Δυσμενέστερες **συνέπειες** φαίνεται ότι έχει η **επιβολή** ΕΦΚ στα φθηνά **τυποποιημένα** κρασιά των 1,5-2 ευρώ και στα χύμα, καθώς γίνεται περισσότερο **αισθητή** η αύξηση της τιμής τους απ' ό,τι στα αντίστοιχα, για παράδειγμα, των **90 ευρώ**. Βέβαια, να σημειωθεί ότι σε πολλές **περιπτώσεις** οι τιμές στη λιανική δεν έχουν **αλλάξει**, καθώς ο φόρος «περνάει» **σταδιακά** απ' τα σούπερ μάρκετ.



Με δυσκοιλία γίνονται οι πωλήσεις οίνων το διάστημα Φεβρουαρίου - Μαρτίου τόσο απ' τα περισσότερα οινοποιεία, όπου παρατηρείται αισθητή πτώση, όσο και από μεγάλες χονδρεμπορικές αλυσίδες, ενώ οι πωλήσεις στην πλειονότητα των wine bars παρουσιάζουν αύξηση την ίδια περίοδο

ΚΕΙΜΕΝΟ **Μαρία Κρόκου**

Μάλιστα, σύμφωνα με οινοποιούς απ' τη Νεμέα, «η ροή του προϊόντος στην εγχώρια αγορά είναι περίπου η μισή σε σχέση με την προηγούμενη σεζόν, καθώς η ψυχολογία των καταναλωτών έχει επηρεαστεί απ' την επιβολή Ειδικού Φόρου Κατανάλωσης στο κρασί με την έννοια ότι θεωρούν ότι ακρίβυνε σημαντικά». Όπως λέει στο «WT» ο Κυριάκος Αναστασίου από το ομώνυμο Κτήμα, η φετινή πτώση στις πωλήσεις, που είναι της τάξεως του 30-50%, είναι μεγαλύτερη απ' την αναμενόμενη που παρατηρείται μετά τις γιορτές, και σχετίζεται με το φόρο, με τα πρώτα σημάδια παραοικονομίας να κάνουν την εμφάνισή τους, ιδιαίτερα όσον αφορά το χύμα κρασί. Το τελευταίο, μάλιστα, είναι αυτό που πλήττεται ιδιαίτερα απ' την εφαρμογή του ΕΦΚ δεδομένου ότι σε μία φιάλη ο φόρος αντιστοιχεί σε 16-17 λεπτά, ενώ στον 20κιλο ασκό, σε 4 ευρώ περίπου. Επίσης, «οι μικρές επιχειρήσεις που δεν κάνουν φορολογική αποθήκη είναι πολύ πιθανό να έρθουν αντιμέτωπες με σημαντική πτώση στις εξαγωγές τους είτε αρνούνται τις πωλήσεις είτε προχωρώντας σε ανατιμήσεις με τον κίνδυνο απώλειας των συνεργασιών τους», λέει χαρακτηριστικά ο οινοποιός Γιώργος Παπαϊωάννου. Αξίζει να αναφερθεί ότι η μείωση των πωλήσεων αυτό το διάστημα αποδίδεται από αρκε-

τούς παράγοντες του κλάδου τόσο στη γενικότερη οικονομική κρίση όσο και στο γεγονός ότι αρκετοί οινοπαραγωγοί δεν πουλάνε, καθώς έχουν καθυστερήσει τις τιμολογήσεις τους, μετά την επιβολή του ΕΦΚ.

«Αν δεν κάνουμε έξτρα προσφορές, δεν μπορούμε να πουλήσουμε εύκολα», επισημαίνουν υπεύθυνοι κάβας σε μεγάλες χονδρεμπορικές αλυσίδες, όπου το σύνολο των πωλήσεων ήταν οριακά αυξημένο το Φεβρουάριο-Μάρτιο σε σχέση με πέρυσι λόγω των μεγάλων προσφορών, ωστόσο, και του ευρέος κωδικολόγιου. Έτσι, έχουν υπάρξει περιπτώσεις επαγγελματιών που επιθυμούσαν να σταματήσουν έναν κωδικό και πήγαν σε ένα φθηνότερο, χωρίς αυτή η μετατόπιση να φανεί στις συνολικές πωλήσεις της κάβας.

Ενδεικτικό όσον αφορά τις προσφορές φέτος (promo κωδικοί κτλ) που γίνονταν συνήθως μετά τον Απρίλιο, είναι ότι τώρα άρχισαν από τον χειμώνα.

Επίσης, πολλοί χονδρέμποροι λόγω της δυσκολίας να πουλήσουν εύκολα κρασιά εισαγωγής, για παράδειγμα, των 10 ευρώ, έχουν στραφεί περαιτέρω στην εισαγωγή κρασιών χαμηλότερων τιμών (7-8 ευρώ).

ΑΝΟΔΙΚΑ ΟΙ ΠΩΛΗΣΕΙΣ ΣΤΑ WINE BARS

Στον αντίποδα, η κατανάλωση στα περισ-

σότερα wine bars παρουσιάζει άνοδο αυτό το διάστημα σε σχέση με την αντίστοιχη περσινή περίοδο, λόγω και της αυξημένης τουριστικής κίνησης. Σύμφωνα με τον Άρη Σκλαβενίτη, οινολόγο και οινοχόο στο wine bar «Oinoscent», αυξητική τάση παρουσιάζουν οι αρωματικές και λευκές ποικιλίες (Μαλαγουζιά, Cabernet Blanc, Βιδιανό, Μοσχοφίλερο), αλλά και τα περισσότερα γεμάτα και αλκοολικά κρασιά. Η προτίμηση αυτή για τα πιο γεμάτα κρασιά προέρχεται από Άγγλους και Ιάπωνες τουρίστες, που είναι τακτικοί θαμώνες των ελληνικών wine bars.

Γενικότερα, τα τελευταία 3 χρόνια αυξάνεται η ζήτηση για τα λευκά κρασιά, όπως και για τα αφρώδη, τα light, τα ευκολόπιστα, τα γλυκά, σύμφωνα με οινολόγους σε μεγάλες χονδρεμπορικές αλυσίδες, οι οποίοι επισημαίνουν, επίσης, ότι οι φιάλες των 187 ml είχαν απ' το Σεπτέμβριο τριπλάσια ζήτηση έναντι αυτών των 750 ml λόγω της απουσίας φέρας με αποτέλεσμα να εξετάζουν το ενδεχόμενο διεύρυνσης της γκάμας στις μικρές φιάλες. Σύμφωνα με τους ίδιους, τη μεγαλύτερη ζήτηση έχουν οι πιο ακριβοί και οι πιο οικονομικοί κωδικοί και ειδικά τα κρασιά «value for money», μέχρι 7 ευρώ αλλά από γνωστά κτήματα, με τη ζήτηση των καταναλωτών να αυξάνει, για τα κρασιά που είναι δυσεύρετα, είτε λόγω περιορισμένης ...►



Οι premium οίνοι θα έχουν ζήτηση, σε αντίθεση με τους χύμα

Καλά πάνε οι εξαγωγές στις Η.Π.Α.

Συνεχώς αυξανόμενες βαίνουν οι εξαγωγές ευρωπαϊκού κρασιού στην Αμερική, που αποτελεί την πρώτη χώρα απορρόφησης οίνου από την Ευρώπη. Οι εξαγωγές της Ε.Ε. προς Τρίτες χώρες και η κατάσταση στην ευρωπαϊκή αμπελοοικονομική αγορά συζητήθηκε μέσα Μαρτίου μεταξύ της Ομάδας Οίνου των Cora-Cogeca και της Ομάδας Πολιτικού Διαλόγου για τον Οίνο, στην οποία συμμετείχαν η Ευρωπαϊκή Επιτροπή και άλλοι ευρωπαϊκοί φορείς. Η αύξηση των εξαγωγών της Ε.Ε., που αντιστοιχούν κατά 70% σε εμφιαλωμένο και κατά 17% σε χύμα, οφείλεται στην ευνοϊκή συναλλαγματική ισοτιμία του ευρώ και στα προγράμματα προβολής προώθησης που χρηματοδοτούνται από τον κοινοτικό προϋπολογισμό. Επίσης, όσον αφορά το ελληνικό κρασί, σε Η.Π.Α. και Καναδά οι πωλήσεις αυξάνονται με ρυθμούς άνω του 20%. Στις Η.Π.Α., τη μεγαλύτερη αγορά κατανάλωσης κρασιού στον κόσμο, το Σαρντονέ είναι ακόμα το αγαπημένο κρασί στη θιανική, σύμφωνα με την εταιρεία δημοσκοπήσεων Nielsen. Στην εν λόγω αγορά αναμένεται επιβράδυνση της κατανάλωσης το '16, με ταυτόχρονη αύξηση της κατανάλωσης premium οίνων. Σύμφωνα με τον Rob McWilliam, αντιπρόεδρο της Silicon Valley Bank, στα επόμενα χρόνια η τάση αυτή αύξησης της ζήτησης των premium οίνων θα είναι αισθητή για τους οίνους μεταξύ 10 και 20 δολαρίων, ενώ αυτοί των 3-6 δολαρίων θα έρθουν αντιμέτωποι με τον κίνδυνο μεγάλης μείωσης. Σύμφωνα με τον ίδιο, σε αντίθεση με τα premium, τα εισαγόμενα χύμα θα χάσουν έδαφος. Όσον αφορά τις εξαγωγές των ΗΠΑ, κατέγραψαν ρεκόρ το 2015, με την αξία τους να ξεπερνά το 7,6%, στο 1,61 δις δολάρια, σύμφωνα με το Ινστιτούτο Οίνου της Καλιφόρνια. Συγκεκριμένα, οι εξαγωγές οίνου έφτασαν τα 461 εκατ. λίτρα, με το 90% να προέρχεται από την Καλιφόρνια, όπου πάνω από 170 οινοποιεία εξαγωγή σε 138 χώρες, ήτοι αύξηση κατά 91% σε αξία την τελευταία δεκαετία. Σύμφωνα με την Κομισιόν, η ευρωπαϊκή οινοπαραγωγή το '15-'16 πιθανότατα θα ανέλθει στα 171.000.000 εκατόλιτρα, ενώ η παγκόσμια για το '15 αναμένεται να φτάσει τα 275,5 εκατ. εκατόλιτρα, κατά 2% αυξημένη σε σχέση με πέρυσι.

Τιμή θιανικής (σε ευρώ)

Εγχώριες ετικέτες	Τιμή
Σιγάλας - Σαντορίνη 2015	19,30
Santo Λευκός Αφρώδης Brut	13,50
Domaine Karanika 2012	12,20
Μοσχοφιλέρο Λαντίδη 2015	10,10
THEMA - Ροζέ 2015 Κτήμα Παυλίδης	9,70
Μαντινεία Μποσινάκη 2015	9,60
Νύσσος Λευκός 2015	9,30
Wine expressions - Euphoria	8,60
Ορεινός Ήλιος - Ερυθρός 2014	6,90
Σεμέλη - Λευκός 2015	5,36

παραγωγής είτε επειδή το μεγαλύτερο ποσοστό προορίζεται στο εξωτερικό, όπως το «Γη και Ουρανός» του Θυμίουπουλου. Εδώ αξίζει να σημειωθεί ότι όσον αφορά τις τιμές των κρασιών του '16, μόνο αυτές του Κτήματος Σιγάλας της Σαντορίνης παρουσίασαν ιδιαίτερη αύξηση (συγκεκριμένα της τάξης του 30% περίπου) σε σχέση με τις περσινές. Μάλιστα, σε ερώτηση του «WT» σχετικά με την παραπάνω αύξηση, ο οινοποιός Πάρης Σιγάλας είπε ότι «ο οίνος απ' τη Σαντορίνη είναι υψηλής ποιότητας, προέρχεται απ' τους αρχαιότερους αμπελώνες, ο οποίος δεν έχει προσβληθεί από φυλοξήρα και η παραγωγή, ως γνωστόν, στο νησί είναι πολύ περιορισμένη, σε σημείο να μη φτάνει να καλύψει τη ζήτηση, που μεγαλώνει ακόμα περισσότερο, με την έλευση νέων οινοποιείων». Επίσης, όπως υπογράμμισε ο κ. Σιγάλας, το αμπέλι πρέπει να γίνει ελκυστική επένδυση σε σχέση με την τουριστική.

ΑΥΞΗΜΕΝΗ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΑΦΡΩΔΕΙΣ ΣΤΗΝ ΑΓΓΛΙΑ

Σύμφωνα με πληροφορίες της ισπανικής σχολής Constanza Business & Protocol, το 2015 η μέση τιμή ενός λίτρου εμφιαλωμένου κρασιού παγκοσμίως ήταν 9,10 ευρώ, κατά 2% υψηλότερα από την προηγούμενη χρονιά, με τη μεγαλύτερη αύξηση να παρατηρείται σε Ιρλανδία, Ινδία και Νορβηγία, ενώ στο Ηνωμένο Βασίλειο η αντίστοιχη τιμή ήταν 7,20 ευρώ και στη Γερμανία 5,30. Στη Γερμανία από το 2008 παρατηρείται εκ νέου αύξηση του μεριδίου αγοράς του λευκού κρασιού, καθώς αυξήθηκε η κατανάλωση ελαφρύτερου φαγητού. Στο Ηνωμένο Βασίλειο, σύμφωνα με το Αμερικανικό Υπουργείο Γεωργίας, η κατανάλωση λευκού κρασιού είναι ελαφρώς μεγαλύτερη απ' το κόκκινο, ενώ το ροζέ συνεχίζει να αντιστοιχεί στο 10% της αγοράς. Μάλιστα, στην εν λόγω αγορά η κατανάλωση αφρώδους οίνου αναμένεται να αυξηθεί κατά 13,2% σε ποσότητα το διάστημα 2015-2019, ενώ η παγκόσμια σε ποσοστό 7,4%. Παράλληλα, οι ήρεμοι οίνοι το ίδιο διάστημα προβλέπεται ότι θα παρουσιάσουν αύξηση κατά 0,6% και κατά 0,8% αντίστοιχα σε Ην. Βασίλειο και παγκοσμίως, σύμφωνα με στοιχεία που κυκλοφόρησαν στη Vinexpo. 🍇

ΠΟΡΕΙΑ ΤΙΜΩΝ ΚΟΚΚΙΝΟΥ ΟΙΝΟΥ

	ΙΑΝΟΥΑΡΙΟΣ 2016	ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΣ 2015	ΙΑΝΟΥΑΡΙΟΣ 2015	2013-2015
 ΓΑΛΛΙΑ	6,10 ευρώ	1,50%	-4,24%	10,42%
 ΙΤΑΛΙΑ	3,44 ευρώ	-0,54%	-2,15%	-14,15%
 ΙΣΠΑΝΙΑ	2,93 ευρώ	2,09%	6,55%	-8,36%

Συμφωνίες Επιχειρήσεις Εξαγορές



ΒΑΖΕΙ ΜΠΡΟΣΤΑ ΤΗ ΜΑΥΡΟΔΑΦΝΗ ΤΗΣ Η ΕΑΣ ΠΑΤΡΑΣ

Στην παραγωγή εξαιρετικής ποιότητας κρασιού δραστηριοποιείται πάνω από 50 χρόνια ο Ελαιοουργικός Αμπελουργικός Αγροτικός Συνεταιρισμός Πατρών (πρώην ΕΑΣ Πάτρας) υποποιώντας επενδυτικά πλάνη που τον κατατάσσουν στις μεγαλύτερες οινοποιητικές μονάδες στην Ελλάδα.

Στόχος του Συνεταιρισμού, σύμφωνα με τον διευθυντή υπηρεσιών Νίκο Καρπάνο, «είναι η ανανέωση της εταιρικής ταυτότητας με την αξιοποίηση των καλύτερων προϊόντων του: της Μαυροδάφνης, που αποτελείται 100% από Μαυροδάφνη –χωρίς μαύρη κορινθιακή σταφίδα-, του Μοσχάτου Πατρών και της ρετσίνας, που όπως έχουν δείξει διάφορα συγκριτικά τεστ έχει ανώτερη ποιότητα απ' τον ανταγωνισμό, καθώς χρησιμοποιείται Ροδίτης

πολύ υψηλής ποιότητας».

Να σημειωθεί ότι «η τιμή παραγωγού για τον Ροδίτη του '15 που έδωσε ο Συνεταιρισμός ήταν 28-35 λεπτά το κιλό, υψηλότερα από το εμπόριο που έδωσε τιμή τα 18-24 λεπτά το κιλό», διευκρινίζει ο κ. Καρπάνος. Παράλληλα, για τη Μαυροδάφνη λόγω της περιορισμένης έκτασής της οι τιμές που δόθηκαν απ' τον συνεταιρισμό ήταν 57-70 λεπτά το κιλό. Μάλιστα, χάρη στην καλή εμπορική πορεία που είχε η Μαυροδάφνη του συνεταιρισμού πέρυσι, στους παραγωγούς δόθηκαν επιπλέον 5 λεπτά το κιλό στο τέλος της προηγούμενης σεζόν.

Η Μαυροδάφνη του συνεταιρισμού έχει λάβει πληθώρα βραβείων και οι πωλήσεις της ανεβαίνουν τα τελευταία χρόνια.

Τα κρασιά του συνεταιρισμού προορίζονται ως επί το πλείστον στο εξωτερικό –κεντρική Ευρώπη, Γερμανία, Ολλανδία-.

Αξίζει να αναφερθεί ότι στην Ολλανδία, όπου το '80-'85 προορίζονταν πάνω από 500.000 κιβώτια κρασί απ' το Συνεταιρισμό (των 10 φιαλών), ζητάνε να μην αλλάξουν οι παλαιές ετικέτες προκειμένου να μην χαθεί η αναγνωρισιμότητα.



Τα **κρασιά** βρίσκονται σε πρατήρια του **συνεταιρισμού** σε Πάτρα κι Αθήνα, σε «Σηλαβενίτη» και **Macro**.



"Τετραγωνίσαμε" τον κύκλο....



www.domainemessenicolas.gr

Μοσενικόλας, 430 67 Καρδίας, Τηλ. & Fax: 24410 70871
e-mail: info@domainemessenicolas.gr

ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΣ, ΠΡΩΤΑΘΛΗΤΡΙΑ ΣΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΕΓΧΩΡΙΟΥ ΟΙΝΟΥ

Η Πελοπόννησος αναμφισβήτητα είναι η πρωταθλήτρια στην παραγωγή κρασιού. Με το 29% της συνολικής έκτασης των ελληνικών αμπελιών και με περισσότερους από 1.200 κωδικούς κρασιών κυριαρχεί στον οινικό χάρτη της Ελλάδας

Τα οινοποιεία της δίνουν «εξαιρετικά» κρασιά στους οινόφιλους ανά τον κόσμο. Μπορεί κατά την τελευταία καλλιεργητική χρονιά, το 2015, οι δυσμενείς καιρικές συνθήκες να οδήγησαν σε μείωση της παραγωγής -10% με 15% σε όλη τη χώρα- όμως η ποιότητά τους είναι άριστη. Οι φίλοι του κρασιού γεύονται μια από τις καλύτερες παραγωγές των τελευταίων ετών από τη Νήσο του Πέλοπα. Η Αρκαδία και η Νεμέα είναι τα δυο σημαντικά οινοποιητικά κέντρα της Πελοποννήσου. Η αμπελουργική ζώνη πλέον των 15.000 στρεμμάτων, που παράγει τους οίνους Ονομασίας Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας (ΟΠΑΠ) Νεμέα, οροθετήθηκε το 1971. Οι αμπελοτόποι των 7.000 στρμ. από το Μαντινειακό οροπέδιο έχουν θεσπιστεί το 1971 ως η ζώνη του ΠΟΠ Μαντινείας, που παράγουν κρασί ΟΠΑΠ. Στην Ελλάδα υπάρχουν πάνω από διακόσιες ποικιλίες. Οι περισσότερες είναι πολύ παλιές και δίνουν από τα καλύτερα κρασιά με φίλους σε όλο τον κόσμο. Οι τοπικές ποικιλίες είναι: Αγιωργίτικο, Σκλάβας, Ροδίτης, Μαυροδάφνη, Μοσχάτο λευκό, Λαγόρθη, Μαύρο Καλαβρυτινό, Σιδερίτης, Αυγουσπίτης, Τίναχτορώγος, Φιλέρι, Θράψα, Κυδωνίτσα, Μαυρούδι, Πετρουλιανός, Μοσχοφίλερο, Ροκανιάρης. Δίνουν από τα καλύτερα κρασιά που ταξιδεύουν σε Ευρώπη, ΗΠΑ, Καναδά και Κίνα.

ΣΤΗΡΙΞΗ ΜΕΣΩ ΣΥΜΒΟΛΑΙΑΚΗΣ

Τα τοπικά οινοποιεία στηρίζει η Τράπεζα Πειραιώς μέσω του προγράμματος Συμβολαιακής Γεωργίας και Κτηνοτροφίας, που υλοποιεί από το 2013. Το Πρόγραμμα έχει χρηματοδοτήσει ως σήμερα 17.000 αγρότες και περισσότερες από 170 επιχειρήσεις και συνεταιρισμούς, που εισφέρουν στο ε-

ΑΡΚΑΔΙΑ, ΝΕΜΕΑ: ΤΑ ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ ΚΕΝΤΡΑ ΤΗΣ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ

Η αμπελουργική
ζώνη των 15.000
στρεμμάτων...

...που παράγει
τους οίνους Ονομασίας
Προέλευσης Ανωτέρας
Ποιότητας Νεμέα
οροθετήθηκε το 1971

7.000 στρμ.
από το Μαντινειακό
οροπέδιο έχουν
θεσπιστεί ως η ζώνη
ΠΟΠ Μαντινείας

μπορικό ισοζύγιο της χώρας, με εξαγωγές αξίας 1,35 δισ. ευρώ, καθώς η πλειοψηφία από τα 56 προϊόντα που παράγουν εξαγεται σε 73 χώρες. Οι αμπελουργοί και οι οινοποιοί της Πελοποννήσου έχουν επιλέξει το πρόγραμμα Συμβολαιακής, το οποίο καλύπτει όλη την παραγωγική, εφοδιαστική και μεταποιητική αλυσίδα του αγροτικού προϊόντος. Υποστηρίζει δε 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.

ΜΕ ΤΗΝ ΕΙΔΙΚΗ ΚΑΡΤΑ

Ο αμπελουργός μέσω της ειδικής κάρτας, την οποία παραλαμβάνει χωρίς χρέωση, έχει εξασφαλισμένο ρευστό, με επιτόκιο από τα χαμηλότερα της αγοράς των επαγγελματιών, το οποίο «τρέχει» μόνο για την καλλιεργητική περίοδο και για όσα από τα χρήματα χρησιμοποιεί ο παραγωγός. Με τον τρόπο αυτό καλύπτει το κόστος παραγωγής, από την αγορά των αγροτικών εφοδίων μέχρι την ενέργεια και τα εργατικά, πετυχαίνοντας χαμηλότερες τιμές. Οι επιχειρήσεις από την πλευρά τους εξασφαλίζουν την απαιτούμενη πρώτη ύλη, προγραμματίζουν τις πληρωμές και γενικότερα τις ταμειακές τους υποχρεώσεις, ενώ είναι συνεπείς σε συμφωνίες και ρήτρες για την παράδοση των προϊόντων. Φιλοσοφία της Τράπεζας Πειραιώς είναι ότι μπορεί να οδηγηθούμε σε προϊόντα καλύτερης ποιότητας, που θα φέρουν όχι μόνο «ετικέτα προέλευσης», αλλά και «ταυτότητα εμπιστοσύνης» ενισχύοντας τον εξαγωγικό χαρακτήρα των επιχειρήσεων του πρωτογενούς τομέα και δημιουργώντας τις προϋποθέσεις για την ανάπτυξη της ελληνικής οικονομίας. ...»

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΣΥΜΒΟΛΑΙΑΚΗΣ

1,35 δισ. ευρώ
αξία των εξαγωγών

17.000
αγρότες

170 επιχειρήσεις,
συνεταιρισμούς

εξαγωγές σε
73 χώρες

Στοιχεία παραγωγής 2015



70%
καταναλώνεται
εγχώρια

30%
Εξάγεται στη Βόρεια και
Κεντρική Ευρώπη και
Ανατολικές χώρες



Ο ΑΟΣ **Νεμέας** ιδρύθηκε το 1937 και δέχεται **σταφύλια** από όλη την αμπελουργική ζώνη **ΟΠΑΠ** της περιοχής. Η πρώτη ύλη για την **παρασκευή** των οίνων **Νεμέας** είναι το **Αγιωργίτικο**.



ΑΓΡΟΤΙΚΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΝΕΜΕΑΣ

Απεγκλωβίσαμε ίδια κεφάλαια και επενδύσαμε

Δυο εκατομμύρια φιάλες παράγαγε το μοναδικό συνεταιριστικό και μεγαλύτερο οινοποιείο της περιοχής, του Αγροτικού Οινοποιητικού Συνεταιρισμού Νεμέας, το οποίο αριθμεί 1.100 μέλη - αμπελουργούς.

«Το 2015 ήταν μια μέτρια χρονιά, λόγω ασθενειών, που προκάλεσαν οι βροχές του Μαΐου και του Αυγούστου. Ποσοτικά μπορεί να πέρασε, αλλά ποιοτικά είναι μια καλή χρονιά» επισημαίνει ο διευθυντής του Συνεταιρισμού Παναγιώτης Σταθακόπουλος. Από το οινοποιείο βγήκαν 2 εκατ. φιάλες κρασιού. Το 70% θα καταναλωθεί εγχώρια, ενώ το υπόλοιπο 30% εξάγεται στη Βόρεια και την Κεντρική Ευρώπη, καθώς και στις Ανατολικές Χώρες.

«Ο Συνεταιρισμός έχει ενταχθεί στο πρόγραμμα Συμβολαιακής Γεωργίας της Τράπεζας Πειραιώς για να διευκολύνει τη ρευστότητα του, αλλά και να εξυπηρετήσει τους παραγωγούς» σημειώνει ο διευθυντής του, διευκρινίζοντας ότι «Απεγκλωβίσαμε ίδια κεφάλαια και προχωρήσαμε σε επένδυση ύψους 150.000 ευρώ για τη γραμμή εμφιάλωσης».

Ο ΑΟΣ Νεμέας ιδρύθηκε το 1937 και δέχεται σταφύλια από όλη την αμπελουργική ζώνη ΟΠΑΠ της περιοχής. Η πρώτη ύλη για την παρασκευή των οίνων Νεμέας είναι το Αγιωργίτικο, το γνωστό «Μαύρο Νεμέας». Είναι η ποικιλία αμπελιού που επιλέγουν οι οινοπαραγωγοί, αφού μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την παραγωγή μιας ευρείας γκάμας κρασιών, από αιθέριο ροζέ μέχρι γλυκό κόκκινο, ανάλογα με την προέλευσή του (πεδινό, ημιορεινό, ορεινό). Η περιοχή είναι γνωστή για τα σχετικά ελαφριά, φρουτώδη και ευκολόπιστα ξηρά κόκκινα κρασιά της.

Τα κρασιά του έχουν διακριθεί με χρυσά (έκθεση Θεσσαλονίκης 1950 και 1956, Παρίσι 1984, Λουμπλιάνα 1976) και αργυρά μετάλλια (εκθέσεις Θεσσαλονίκης 2004 και 2005), καθώς και δυο αστέρια στην Prowein 2005).

Στοιχεία
παραγωγής
2015

200
τόνοι κρασιού
150
χιλιάδες φιάλες

70%
ταξιδεύει
σε Καναδά, Ν. Υόρκη,
Σικάγο, Καλιφόρνια,
Ισραήλ, Βέλγιο, Αγγλία,
Λουξεμβούργο

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΤΡΟΥΠΗΣ

Με νέο οινοποιείο ξεκινά το 2016

Το 2016 ξεκίνησε για το οινοποιείο Τρουπή με την υλοποίηση μιας σημαντικής επένδυσης 500.000 ευρώ, που αφορά στη δημιουργία ενός νέου οινοποιείου. «Εγκαταστάσεις, αποθήκες, γραφεία, οινοποιείο. Η νέα επένδυση, που έχει ενταχθεί στο ΕΣΠΑ, αφορά στην κατασκευή δυο νέων κτιρίων» επισημαίνει ο Γιάννης Τρουπής σημειώνοντας ότι «θα είναι έτοιμο τον Ιούλιο».

«Το 2015 δίνει εξαιρετικά κρασιά» λέει ο κ. Τρουπής. Το οινοποιείο είχε παραγωγή 200 τόνων κρασιού. Σε σύνολο 150.000 φιαλών, οι 50.000 καταναλώνονται εγχώρια και οι άλλες 100.000 ταξιδεύουν σε Καναδά, Ν. Υόρκη, Σικάγο, Καλιφόρνια, Ισραήλ, Βέλγιο, Αγγλία, Λουξεμβούργο. Το οινοποιείο Τρουπή έκανε και πάλι φέτος την... τομή του, με δύο νέα κρασιά.

Το «Τομή Μοσχοφίτερο Ροζέ ΠΓΕ Αρκαδία 2015», με 3.000 φιάλες, έλαβε ειδική διάκριση, με την υψηλότερη βαθμολογία στο Διεθνή Διαγωνισμό Οίνων και Αποσταγμάτων Θεσσαλονίκης. Ενώ οι 2.000 φιάλες του «Τομή Μοσχοφίτερο Λευκός ΠΟΠ Μαντίνεια 2015» που ζυμώθηκαν σε βαρέλι ακακίας για τέσσερις μήνες, προπωλήθηκαν στην Ελλάδα.

Οι αμπελώνες κέρδισαν την οικογένεια του Γιάννη Τρουπή από τα μέσα της δεκαετίας του '70. Η εμπειρία και το μεράκι του Τάσου Τρουπή, με συμπαραστάτες τα παιδιά του, δημιούργησαν το 2010 ένα «Οινοποιείο Μπουτίκ» στην καρδιά της Αρκαδικής γης. Τα ιδιόκτητα αμπέλια σε υψόμετρο 700 μέτρων στην περιοχή Φτέρη της οικογένειας Τρουπή δίνουν 90 τόνους σταφύλια κάθε χρόνο. Με την προμήθεια άλλων 200 τόνων από 10 τοπικούς αμπελουργούς παράγει γύρω στους 200 τόνους κρασί κάθε χρόνο. «Η συνεργασία μας με τους αμπελουργούς σφραγίστηκε με το πρόγραμμα Συμβολαιακής της Πειραιώς» τονίζει ο κ. Τρουπής λέγοντας «Είναι το μέλλον της αγροτιάς. Οι σωστές δουλειές γίνονται μέσα από σωστές ενέργειες για καλύτερη οργάνωση της παραγωγής που στοχεύει σε προϊόντα υψηλών προδιαγραφών».



Στοιχεία
παραγωγής
2015

600
ιδιόκτητα στρμ.
500
χιλιάδες φιάλες

50%
καταναλώνεται
εγχώρια

50%
εξάγεται σε
Ευρώπη, Βόρεια
Αμερική, Ασία
και Αυστραλία

ΚΤΗΜΑ ΤΣΕΛΕΠΟΥ

Η Συμβολαιακή είναι πολύ μεγάλο στοίχημα

Ο πρώτος αμπελώνας του Κτήματος Τσέλεπου στις ανατολικές πλαγιές του Πάρνωνα δημιουργήθηκε το 1989. Υστερα ήρθε το Κτήμα Δρυόπη στο Κούτσι Νεμέας, για την παραγωγή του Αγιωργίτικου. «Η φετινή παραγωγή παρουσίασε μείωση 10% με 15%, αλλά τα φετινά σταφύλια είναι εξαιρετικά» λέει ο Ιωάννης Τσέλεπος του ομώνυμου οινοποιείου της Αρκαδίας. Το οινοποιείο είναι αυτόνομο, με 600 ιδιόκτητα στρέμματα, που δίνουν το 70% της παραγωγής κρασιού. Συνεργάζονται και με 20 - 25 αμπελουργούς, που έχουν 250 - 300 στρέμματα για την προμήθεια του Μοσχοφίτερου.

Από τις 500.000 φιάλες που παρήγαγε το 2015 το 50% εξάγεται σε Ευρώπη, Βόρεια Αμερική, Ασία και Αυστραλία. Το καινούργιο προϊόν τους είναι μια νέα σαμπάνια Vintage σε 8.000 φιάλες.

«Η Συμβολαιακή είναι πολύ μεγάλο στοίχημα, τώρα που μπαίνουν οι βάσεις στον οινοποιητικό κλάδο από την πρώτη γενιά επιχειρηματιών. Η Ελλάδα μπορεί να παίξει σημαντικό ρόλο στον πρωτογενή τομέα ενισχύοντας την ανάπτυξη. Στο κρασί έχουμε τις προϋποθέσεις να ανταγωνιστούμε οποιαδήποτε χώρα» τονίζει ο κ. Τσέλεπος και μας εξηγεί τους λόγους για τους οποίους η επιχείρηση εντάχθηκε στο πρόγραμμα Συμβολαιακής Γεωργίας της Τράπεζας Πειραιώς: «Η Συμβολαιακή είναι ένας τρόπος χρηματοδότησης της επιχείρησης και της παραγωγής. Υπάρχουν σημαντικά προνόμια και για τους αμπελουργούς».



16ος ΔΙΕΘΝΗΣ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΣ
ΟΙΝΟΥ
 & 2ος ΔΙΕΘΝΗΣ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΣ
ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΩΝ
 ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

Αναζητήστε τα Βραβευμένα Κρασιά



αναγνωρίστε τα
 από το αυτοκόλλητο μετσόληνο
 στη φιάλη!

24-26 ΦΕΒΡΟΥΑΡΙΟΥ 2016

Ενσωματώστε για το αποτέλεσμα του Διαγωνισμού στο www.tiwc.gr

ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ

ΕΝΩΣΗ
 ΟΙΝΟΠΑΡΑΓΩΓΩΝ
 ΤΟΥ ΑΙΜΕΛΑΙΝΑ ΤΗΣ
 ΒΟΡΕΙΟΥ ΕΛΛΑΔΟΣ Α.Ε.

ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ

ΔΕΘ
HELEXPO
Detrop Oenos

ΜΕΛΟΣ ΕΤΕΡΗΣ



ΚΟΙΝΩΤΗΤΕΣ



ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΤΙΜΗ ΤΟ VALUE FOR MONEY

Μπορεί ένα κρασί με λιανική τιμή περίπου στα 120 ευρώ να θεωρηθεί φθινό, υπολογίζοντας πάντα την αξία/υπεραξία του προϊόντος σε σχέση με το ακριβές αντίτιμο;

ΚΕΙΜΕΝΟ **Λάζαρος Γατσέλος ***

Οινολόγος Dip. WSET

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ **Studio ALL4MAT**

Μπορεί ένα κρασί να στοιχίζει 120 ευρώ, 1.200 ευρώ 12.000 ευρώ κ.ο.κ; Τι πραγματικά μεταβιβάζει ένα κρασί σε άλλη τιμολογιακή τάξη; Υπάρχει μέθοδος, υπάρχουν κανόνες στην επιλογή ακριβών κρασιών ή το μόνο κριτήριο είναι η τελική τιμή;

Τα παραπάνω είναι μερικά μόνο από τα ερωτήματα που απασχόλησαν τους παρευρισκόμενους στην αντίστοιχη θεματική γευσιγνωσία, που διοργάνωσε με εξαιρετική επιτυχία ο εκπαιδευτικός οργανισμός WSPC με ενόρχηστρωτή τον Κωνσταντίνο Λαζαράκη MW.

ΚΑΛΟ ΣΕ ΤΙΜΗ ΕΥΚΑΙΡΙΑΣ...

«Συνήθως μιλάμε για σχέση ποιότητας τιμής σε κρασιά που έχουν χαμηλή τιμή, προσπαθώντας να αποδείξουμε στους εαυτούς μας ότι πίνουμε κάτι καλό σε τιμή ευκαιρίας. Όμως, υπάρχει αυτή η σχέση σε κρασιά υψηλότερης τιμής. Αν κάποιος φίλος του κρασιού θέλει να σπαταλήσει αυτό το ποσό ή κάποιο πολλαπλάσιό του, υπάρχουν αρκετές εξαιρετικές επιλογές ανάλογα με το ύφος και τη δομή που προτιμά ο κάθε ένας. Σαφέστατα, υπάρχουν επιλογές λευκού κρασιού, αφρώδους, γλυκού, ερυθρού κι ενισχυμένου κρασιού», επισήμανε

ο κ. Λαζαράκης, συνεχίζοντας:

«Πλέον ο ενημερωμένος καταναλωτής, αλλά κι αυτός που απευθύνεται σε εξειδικευμένους επαγγελματίες, μπορεί να προσανατολιστεί σε κλασικές και μη περιοχές εντός κι εκτός Ευρώπης για την αγορά κρασιών αντίστοιχης αξίας. Κάποιες περιπτώσεις δε, αποτελούν πραγματικά κρυμμένα ή σε κάθε περίπτωση μη ευρύτερα γνωστά οινικά διαμάντια».

Στην ερώτηση «αν υπάρχει ανώτατο τιμολογιακό όριο στην έννοια value for money» ο κ. Λαζαράκης απάντησε με την ακόλουθη εξαιρετικά στοχευμένη τοποθέτηση: «Φυσικά και όχι. Εδώ θα ήθελα να υπενθυμίσω τα λόγια του καλού μου φίλου Christian Moueix στην ερώτηση πείτε μας ένα value for money, στα πλαίσια μιας δημοπρασίας δικών του κρασιών στη Νέα Υόρκη, με τα οποία σαφέστατα συμφωνώ».

«Το πρώτο value for money» κρασί που μου έρχεται στο μυαλό είναι το Petrus. Ποιο άλλο;», απάντησε ο Christian Moueix.

ΚΟΜΜΑΤΙ ΟΙΝΙΚΗΣ ΙΣΤΟΡΙΑΣ

Συνεχίζοντας ο κ. Λαζαράκης τονίζει: «Βλέπετε το value for money δεν είναι κάτι που περιορίζεται στα στενά τιμολογιακά όρια. Κάποιες φορές εμπεριέχει ένα ζωντανό κι εξε-



λισσόμενο κομμάτι οινικής ιστορίας. Κάποιες άλλες απλά και μόνο τα ενδεχόμενα κέρδη» Δοκιμάστηκαν τα ακόλουθα 6 κρασιά single-blind (δηλαδή οι δοκιμαστές είχαν κάποιες γενικές πληροφορίες αλλά όχι το πιο συγκεκριμένο κρασί θα δοκιμαστεί σε πλήρη αντιστοιχία αριθμού δείγματος) με προτεινόμενη λιανική τιμή +/- €120. Επιπλέον, τα κρασιά εντάσσονται στις ακόλουθες γενικές κατηγορίες: Ένα αφρώδες, ένα επιδόρπιο, δύο λευκά και δύο ερυθρά ξηρά κρασιά (ένα από κάθε χρώμα από κλασική οινοπαραγωγική περιοχή της Ευρώπης και ένα από λιγότερο κλασική περιοχή εντός ή εκτός Ευρώπης). 🍇





ΤΑ ΕΠΙΣΗΜΑ ΚΡΑΣΙΑ ΤΗΣ ΔΟΚΙΜΗΣ

- **La Grande Annee 2005**
Bollinger, Champagne, France
- **Corton Charlemagne 2011**
Bouchard P. & Fils, Bourgundy
- **Giaconda Chardonnay 2011**
Giaconda, Beechworth, Australia
- **Barolo Brunate 2010**
Elio Altare, Piemonte Italy
- **The Armagh 2005**
Jim Barry Clare Valley, Australia
- **Fonseca Vintage 2000**
Fonseca, Douro, Portugal



WINE & SPIRIT
PROFESSIONAL CENTER

Συνέντευξη Άρης Σκλαβενίτης

Καλύτερος Οινοχόος 2016

Ο Άρης Σκλαβενίτης αναδείχθηκε ο Καλύτερος Οινοχόος για το 2016 στο πλαίσιο του διαγωνισμού της Πανελλήνιας Ένωσης Οινοχόων που πραγματοποιήθηκε την 1η Φεβρουαρίου στα πλαίσια της εκδήλωσης «Τα ΒορΟινά». Ο νικητής θα εκπροσωπήσει την Ελλάδα στον Παγκόσμιο Διαγωνισμό το 2019.



ΤΟ WINE BAR ΕΦΕΡΕ ΤΟ ΚΡΑΣΙ ΚΟΝΤΑ ΣΤΗ ΖΩΗ

Ο πρώτος νικητής του Διαγωνισμού για τον Καλύτερο Οινοχόο, που προέρχεται «πίσω από την μπάρα», επιβεβαιώνει περίτρανα την άποψη ότι δεν χρειάζεται σήμερα να πας σε ένα ακριβό εστιατόριο ή ξενοδοχείο για να βρεις άτομα που να ξέρουν από κρασί

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ ΣΤΟΝ Γιώργο Κοντονή

Πόσο απαραίτητη είναι η παρουσία οινοχόου στους χώρους εστίασης και γιατί;

Ο μοντέρνος οινοχόος είναι ένα άτομο που πρέπει να ταξιδεύει και να δοκιμάζει συνέχεια νέα κρασιά, να αναλαμβάνει τη διαπραγμάτευση για την αγορά τους αλλά και τη συντήρησή τους πριν και μετά το άνοιγμα, ενώ παράλληλα πρέπει να είναι ενεργός και στο service του φαγητού. Η άποψή μου είναι πως κάθε σοβαρό εστιατόριο, wine-bar πρέπει να έχει άτομα εξειδικευμένα και όχι μόνο ένα. Ο οινοχόος θα φέρει κέρδος σε ένα μαγαζί.

Πώς θα αντιμετωπίζες, ως οινοχόος και ως επισκέπτης, την ύπαρξη ενός χώρου εστίασης όπου οι οινικές υπηρεσίες, εκτός της μεταφοράς και του ανοίγματος των φιαλών, εκτελούνται από εφαρμογές Η/Υ?

Είναι πολύ δύσκολο να πετύχει. Πρόσβαση στην αγορά κρασιών από όλο τον κόσμο έχουμε τώρα πια όλο, το δύσκολο δεν είναι να φτιάξεις μια wine list, είναι να πεις μια ιστορία γι' αυτά και να κάνεις τον καταναλωτή που θα τα πει να νιώσει μια ξεχωριστή εμπειρία.

Είσαι ο πρώτος νικητής που προέρχεται

«πίσω από την μπάρα» κι όχι από εστιατόριο ή ξενοδοχειακό όμιλο. Πώς μεταφράζεται αυτό στην οινική εστίαση;

Δεν το είχα σκεφθεί, μέχρι την στιγμή που ο Κωνσταντίνος Λάζαράκης έγραψε κάτι σχετικό. Νομίζω πως είναι μια αλλαγή σελίδας, στο στυλ που πρέπει να έχουν οι επαγγελματίες του χώρου. Τα wine-bar για πολλούς ήταν μια ακόμα «φούσκα». Η άποψή μου είναι πως έσωσαν το ελληνικό κρασί στην εγχώρια αγορά, σε μια από τις πιο δύσκολες περιόδους. Έβαλαν το κρασί πάνω στο bar και του έδωσαν τη θέση που του αξίζει στην καθημερινή διασκέδαση. Το ότι είμαι ο πρώτος νικητής «πίσω από την μπάρα», νομίζω είναι μια επιβεβαίωση ότι γίνεται μια σωστή δουλειά. Η δεξαμενή των παιδιών που δουλεύουν σε αυτά τα μαγαζιά συνεχώς αυξάνεται, δεν χρειάζεται πια να πας σε ένα ακριβό εστιατόριο ή ξενοδοχείο για να βρεις άτομα που να ξέρουν από κρασί.

Έχεις βοηθηθεί από τις οινολογικές σπουδές ως οινοχόος;

Σίγουρα με έχει βοηθήσει, ένας οινοχόος δεν αρκεί να ξέρει να κάνει μια γευσίγνωσία. Οι γνώσεις του έχουν να κάνουν και με τεχνικά κομμάτια, όπως το αμπέλι, οι κλώνοι, το κλίμα, οι τρόποι οινοποίησης – παλαίωσης, marketing και πολλά ακόμα. Σίγουρα ο στόχος του Τμήματος Οινολογίας δεν είναι να βγάλει καταρτισμένους οι-



ΣΥΝΤΟΜΟ ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ

Ο Άρνης Σκλαβενίτης είναι απόφοιτος του τμήματος Οινολογίας και Τεχνολογίας Ποτών του Τ.Ε.Ι. Αθήνας. Έκανε την πρακτική του άσκηση και την πτυχιακή του εργασία στο νησί της Σαντορίνης, συγκεκριμένα στην Μικροζυθοποιία Σαντορίνης.

Υπάρχει κάτι που θα άλλαζες στο ελληνικό κρασί;

Το ελληνικό κρασί τις τελευταίες δεκαετίες έχει κάνει άλματα προόδου. Αυτό που θα άλλαζα είναι οι ετικέτες! Υπάρχουν οινοποιεία που έχουν επενδύσει στις ετικέτες και στο marketing αλλά δεν είναι η πλειοψηφία. Μια σωστή προσέγγιση και αλλαγή είναι κάτι που θα ανεβάσει τις πωλήσεις τόσο στις εξαγωγές, όσο και στην ελληνική αγορά. Επίσης δεν είναι λίγα τα παραδείγματα που μετά από επιτυχημένο marketing, έχουν ανεβάσει τιμή και καταναλώσεις. 🍷

ΕΚΕΙ Ο ΚΟΣΜΟΣ ΤΟΥ ΟΙΝΟΥ ΣΥΝΟΜΙΛΕΙ ΜΕ ΤΗΝ ΙΣΤΟΡΙΑ

Μουσειακούς χώρους αφιερωμένους στην ιστορία της αμπέλου και του οίνου και στην παράλληλη πορεία τους με τον άνθρωπο συναντά πια συχνά ο επισκέπτης στους οινοτουριστικούς προορισμούς

ΚΕΙΜΕΝΟ **Χρήστος Κανελλακόπουλος** * Οινολόγος

Ο οινοτουρισμός ανήκει στην κατηγορία του τουρισμού εμπειρίας, που έχει σαν σκοπό την ενίσχυση της σχέσης επισκέπτη και τόπου επίσκεψης και επιλέγεται από τους ταξιδιώτες βάσει κριτηρίων. Πρωτογενή κίνητρα θεωρούνται η γευστική δοκιμή και η αγορά κρασιών και δευτερογενή ή περιφερειακά είναι η κοινωνικότητα, η εκπαίδευση και η διασκέδαση.

Στην προσπάθεια ενίσχυσης της εμπειρίας που μπορεί να προσφέρει ένα οινοποιείο υπάρχει μια μεγάλη γκάμα από επιλογές εμπλουτισμού και η ύπαρξη ενός μουσείου, έκθεσης ή μνημείου γεύσης μπορεί να είναι ένας από αυτές. Τα μουσεία διευρύνουν τους ορίζοντες των επισκεπτών και με αυτό τον τρόπο εμπλουτίζουν τη γενική παιδεία τους.

ΘΕΤΙΚΗ ΑΠΟΤΙΜΗΣΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑΣ

Η ύπαρξη ενός θεματικού μουσειακού χώρου σε ένα οινοποιείο, για παράδειγμα, βοηθά στη σύναψη ακόμα μιας σύνδεσης του επισκέπτη με το χώρο που επισκέπτεται... επιδρώντας θετικά στο βαθμό ικανοποίησής του και στην ενδυνάμωση σε ό,τι αφορά την αναγνώριση της επωνυμίας (brand attachment) ενώ μπορεί να οδηγήσει στη θετικότερη αποτίμησή της σε σχέση με την αρχική στάση και προσδοκία του επισκέπτη, γεγονός θετικό για την αξιολόγηση της

ταξιδιωτικής εμπειρίας και ως προς τη φήμη της οινοποιητικής εταιρείας που προσφέρει μια τέτοια εμπειρία.

Σήμερα συχνά ο επισκέπτης συναντά, σε τόπους όπου ο οινοτουρισμός αναπτύσσεται, μουσειακούς χώρους αφιερωμένους στην ιστορία της αμπέλου και του οίνου και την εξέλιξη του μέσα στην πορεία του χρόνου. Ο κόσμος του κρασιού θα λέγαμε ότι συνομιλεί συνεχώς με την ιστορία...

Χαρακτηριστικά αναφέρουμε το International Wine Museum βρίσκεται στο επιβλητικό κάστρο Desmond της Ιρλανδίας. Το όνομα είναι λίγο παραπλανητικό, αφού πρόκειται για μια μικρή συλλογή που διηγείται την ιστορία του κρασιού στην Ιρλανδία!

ΣΤΟ ΠΑΡΙΣΙ ΚΑΙ ΤΟ BORDEAUX

Θα μπορούσαμε να αναφέρουμε ενδεικτικά το Le Musée du Vin Paris που βρίσκεται κοντά στον Πύργο του Άιφελ (Eiffel Tower) στην καρδιά του Παρισιού. Εκεί το Μουσείο Οίνου στεγάζεται από το 1984 σε παλιά θαλασσά κελάρια του 15ου αιώνα και περιλαμβάνει στη συλλογή του πάνω από 2.000 αντικείμενα. Το Μουσείο ανήκει στο Council of Chansons France και έχει στόχο να προβάλει και να ενισχύσει τις καλύτερες ονομασίες προέλευσης αναδεικνύοντας τα πολλά χρόνια τεχνογνωσίας και τον πλούτο της κληρονομιάς των γαλλικών κρασιών.

Στην πόλη του Bordeaux, έναν βασικό ταξιδιωτικό προορισμό για τους οινόφιλους, υπάρχει το The Bordeaux Wine and Trade Museum που στεγάζεται σε ένα ιστορικό κτήριο που χτίστηκε το 1720 που ανήκε στον Ιρλανδό έμπορο οίνων της περιοχής Francis Burke. Λειτουργεί από το 2008 και στεγάζει μια τεράστια συλλογή από μοναδικά ιστορικά αντικείμενα και έγγραφα για το εμπόριο κρασιού του Bordeaux, η οποία χρονολογείται από τον Μεσαίωνα. Επίσης διάφορα έγγραφα σχετικά με την ιστορική ταξινόμηση του 1855





Μουσείο για ετικέτες στην Ελβετία

Στην Ελβετία υπάρχει το Château d'Aigle με το Vine and Wine Museum. Ένα μεσαιωνικό κάστρο περιτριγυρισμένο από αμπελώνες, μόλις λίγα λεπτά μακριά από τη λίμνη της Γενεύης. Γειτονικά υπάρχει στο «Maison de la Dîme», ένα κτίριο χτισμένο το 1587 όπου ο σύλλογος Confrérie de l'Etiquette (Ενωση Συλλεκτών Ετικετών Οίνου) συντηρεί το «Musée International de l'Etiquette» από το 1991 με πάνω από 2.000 ετικέτες που αναδεικνύει τη σχέση του ανθρώπου με το κρασί.



Άλλη διάσταση σε Ιταλία και Πορτογαλία

Είναι αξιοσημείωτο ότι εκτός των γνωστών αμπελοτόπων όπου υπάρχουν πληθώρα μουσείων αφιερωμένα στο αμπέλι και το κρασί (υπάρχουν εξαιρετικά δείγματα μουσείων στην Ισπανία Museo Vivanco de la Cultura del Vino, Rioja area ή στην Πορτογαλία - Port Wine Museum, Douro.), η ιστορική σύζευξη του κρασιού και του ανθρώπου γέννησε μουσεία που προσπαθούν να αποτυπώσουν αυτή την παράλληλη πορεία και σε μέρη όπου το κρασί δεν θα λέγαμε ότι έχει την πρωτοκαθεδρία στην ιστορία του τόπου.

ΚΑΘΕ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΚΑΙ ΕΝΑ ΜΟΥΣΕΙΟ ΣΤΗΝ ΟΙΝΟΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗ ΙΤΑΛΙΑ

Στη γειτονική Ιταλία όπου ο οινοτουρισμός θα λέγαμε ότι απέκτησε μια άλλη διάσταση, μπορούμε να βρούμε πολλά οινοποιεία που συντηρούν μουσειακούς χώρους όπως το Museum of Wine που στην περιοχή του Montalcino ιδρύθηκε από το οινοποιείο Barbi Estate ένα από τα πιο ιστορικά της περιοχής, ενώ στο νέο οινοτουριστικό συγκρότημα του οινικού κολοσσού Antinori περιλαμβάνεται ένα Μουσείο Οίνου. Στην περιοχή της Umbria στεγασμένο σε ένα ιστορικό κτίριο του 17ου αιώνα το Palazzo Grazioli Baglioni που βρίσκεται στο κέντρο του μεσαιωνικού χωριού Torgiano το Lungarotti Museum αναδεικνύει την οινική παράδοση της περιοχής, ενώ στο φημισμένο Barolo στο Κάστρο Falletti το Μουσείο οίνου που άνοιξε τις πύλες στο κοινό το 2010, έχει στόχο να μιλήσει για τη σχέση του ανθρώπου με το κρασί και την επίδραση του στην πολιτισμική του εξέλιξη.

Το ελληνικό μουσειακό... αποτύπωμα

Νάουσα
ΗμαθίαΕπανομή
Θεσσαλονίκης

Τύρναβος

Αττική

Σάμος

Σαντορίνη

Υπόσκαφο στη Σαντορίνη

Στη Σαντορίνη μπορούμε να επισκεφτούμε ένα μοναδικό, Υπόσκαφο Μουσείο Οίνου. Η οικογένεια Κουτσογιαννόπουλου δημιούργησε το Μουσείο Οίνου Κουτσογιαννόπουλου που παρουσιάζει την ιστορία του κρασιού και τη ζωή του Σαντορινιού αμπελουργού από το 1660. Έχει σχήμα λαβύρινθου, μήκος 300 μ. και βρίσκεται στα 8 μέτρα κάτω από τη γη. Ο επισκέπτης περιηγείται στο χώρο βλέποντας αναπαραστάσεις της ιστορίας του κρασιού. Όλα τα εργαλεία, σκεύη και μηχανήματα είναι αυθεντικά και σπάνια κομμάτια, χάρη στην ιδιαίτερη αξία που τους μεταφέρουν τον επισκέπτη σε μια άλλη εποχή.



Στην Νάουσα, στο ισόγειο του παραδοσιακού κτιρίου Ιωάννου Μπουρί- το πρώτο οργανωμένο οινοποιείο της Νάουσας (1908), ο Δήμος Νάουσας δημιούργησε το Μουσείο Αμπέλου και Οίνου της Νάουσας που παρουσιάζει την ιστορία της αμπελοκαλλιέργειας και της οινοπαραγωγής στην περιοχή της Νάουσας από τον 17ο αιώνα ως τις μέρες μας. Στόχος του μουσείου είναι να παρουσιάσει τη σημαντική θέση της αμπελουργίας και οινοποιίας στη Νάουσα και την εξέλιξή της στο χρόνο. Η έκθεση ολοκληρώνεται με την παρουσίαση των σύγχρονων οργανωμένων οινοποιείων της περιοχής, παρέχοντας στον επισκέπτη μια σαφή εικόνα για τη σημασία της σύγχρονης αμπελοοινικής δραστηριότητας στη Νάουσα.

Στην περιοχή της Επανομής, σε απόσταση αναπνοής από την Θεσσαλονίκη ένας εμβληματικός οινολόγος και οινοποιός ο Βαγγέλης Γεροβασιλείου παρουσιάζει στο Μουσείο Οίνου Γεροβασιλείου (δίπλα από την υπόγεια κάβα παλαιώσης και την αίθουσα γευστικών του οινοποιείου) μια συλλογή ανοιχτηριών και αμπελοοινικών εργαλείων. Ιδιαίτερα η συλλογή ανοιχτηριών, που ξεκινά τη δεκαετία του '80, αριθμεί περισσότερα από 2.600 κομμάτια και τον κατατάσσει σ' έναν από τους μεγαλύτερους συλλέκτες ανοιχτηριών στον κόσμο. Περιλαμβάνει σπάνια και ξεχωριστά ανοιχτήρια από τον 18ο αιώνα, ορόσημα τεχνολογικής εξέλιξης, υψηλής αισθητικής και κοινωνικού συμβολισμού.

Λίγο πιο νότια στις περιοχές της Ραψάνης, του Τυρνάβου ή του Μεσενικόλα υπάρχει το Μουσείο Οίνου και Αμπέλου αφιερωμένο στο ραψανιώτικο μπρούσκο κρασί, ο Οίκος Αμπέλου και Κρασιού στο χωριό Μεσενικόλα του Δήμου Λίμνης Πλαστήρα και στον Τύρναβο στο παλιό Αρχοντικό Καράσσου, που αποκαταστάθηκε πλήρως, λειτουργεί το Μουσείο «Αμπέλου, Οίνου, Οίκου Ανθρώπου». Είναι προσπάθειες που κινούνται κυρίως από την τοπική αυτοδιοίκηση.

Στα Μεσόγεια μπορούμε να επισκεφτούμε το «Μουσείο Οίνου» που δημιούργησε η οινοποιητική «Αμπελώνες Μάρκου». Η οινοποιία που λειτουργεί στην Παιανία από το 1983 δημιούργησε το 2005 στην Παλλήνη το «Μουσείο Οίνου» έναν πολύωρο δραστηριοτήτων, τέχνης και οινικού πολιτισμού.

Ο Κώστας Λαζαρίδης στο κοντινό Καπανδρίτι Αττικής δημιούργησε, το 2006, την «Οινότρια Γη». Ο πολυχώρος αυτός στέγασε και το Μουσείο Οίνου και Αποσταγμάτων, ένα χώρο που «διηγείται» την διαδρομή από την αρχαία Ελλάδα, την Αίγυπτο και την Μεσοποταμία έως τις χώρες του Νέου Κόσμου.

Στο Βόρειο Αιγαίο τώρα και στην όμορφη Σάμο με την μοναδική οινική εδώ και 10 χρόνια λειτουργεί στο Λαγαρή το Μουσείο Σαμιακού Οίνου. Ο χώρος που στεγάζει το μουσείο ήταν αρχικά ένα ιδιόκτητο οινοποιείο και, αργότερα, κελάρι / αποθήκη και βαρελοποιείο της Ένωσης Οινοποιοτικών Συνεταιρισμών Σάμου. Εδώ, το ίδιο το κτίριο είναι ένα «ζωντανό» έκθεμα. Η παραδοσιακή οινοποίηση, τα εργαλεία του οινοποιού, κάδοι και τα μαστέλα και η τέχνη διαμόρφωσης ενός βαρελιού ζωντανεύουν μέσα του.

Ιστορικά οινοποιεία σε όλη την Ελλάδα

Σε αυτό το σημείο θα πρέπει ίσως να αναφερθεί ότι πολλές φορές οι εγκαταστάσεις παλιών οινοποιείων ή χώρων οινοποίησης αποτελούν από μόνες τους σημεία τουριστικού ενδιαφέροντος. Ενδεικτική είναι η περίπτωση της «Achaia Clauss» στην Πάτρα. Αντίστοιχα, στην Σαντορίνη υπάρχουν πολλές κάναβες με εξαιρετικό μουσειακό ενδιαφέρον (ART SPACE, Κάναβα Ρουσού, Οινοποιείο Βενετσάνου κ.ά.). Ακολουθώντας, οι παλιές εγκαταστάσεις του οινοποιείου Καμπά στην Κάντζα που δυστυχώς είναι αφημένες στην τύχη τους. Επιπλέον, μουσεία έχουμε και στον χώρο των αποσταγμάτων και του ούζου ενώ στοιχεία της οινικής παράδοσης υπάρχουν διάσπαρτα σε αρκετά λαογραφικά μουσεία ανά τη χώρα.



Του Chef Μιχάλη Πουληράκη
«Με Ζεν», Βόλος

Πέρκα πρασοσέλινο

Υλικά

- 3-4 πράσα κομμένα σε ροδέλτες
- 5-6 κρεμμυδάκια φρέσκα κομμένα σε ροδέλτες • 1 σελινόριζα κομμένη σε μικρούς κύβους
- 4-5 κλωνάρια σέλερι ψιλοκομμένα
- 1 κύβος λαχανικών ή ζωμό λαχανικών αν έχουμε στην κατάψυξη
- Ελαιόλαδο • Αλάτι • Πιπέρι
- Χυμός από ένα λεμόνι
- 1 κουταλιά της σούπας corn flour
- Φιλέτα πέρκας κομμένα σε ροδέλτες

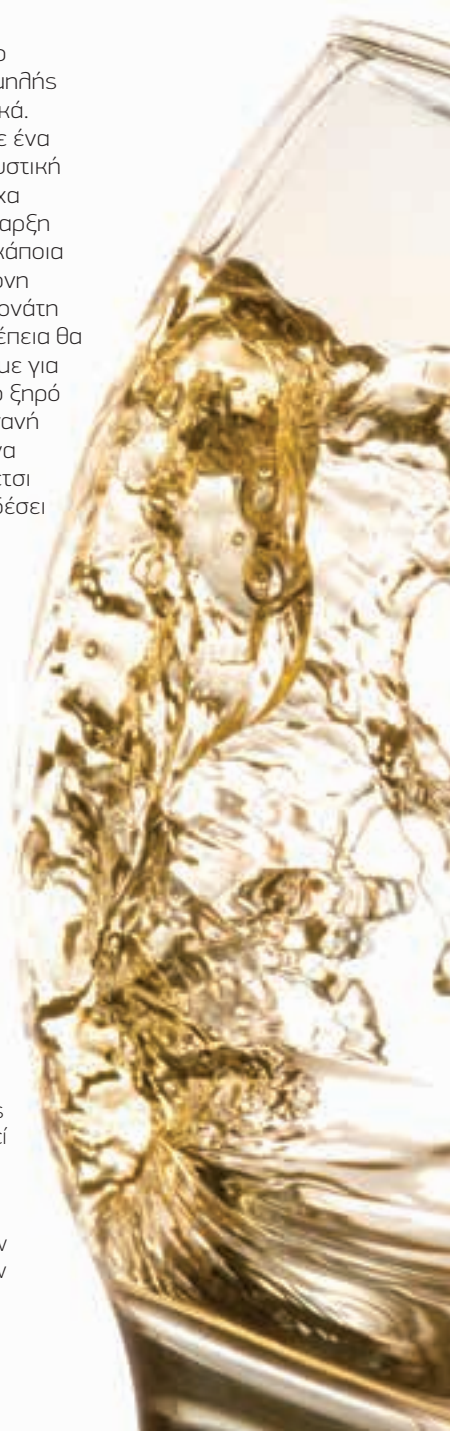
Εκτέλεση

Σε μια χύτρα ταχύτητας βράζουμε όλα τα λαχανικά με το ζωμό, το αλάτι, το πιπέρι, νεράκι περίπου ένα ποτήρι ή ζωμό αν έχουμε και ελάχιστο ελαιόλαδο για 20 περίπου λεπτά εκτός αν τα θέλουμε πιο μαλακά. Στη συνέχεια ανοίγουμε τη χύτρα, προσθέτουμε νερό αν θέλουμε να έχει ζουμάκι το φαγητό μας (ανάλογα με τα γούστα) και τοποθετούμε τα κομμένα φιλετάκια πάνω από το φαγητό. Βράζουμε με ανοιχτή τη χύτρα για άλλα 10 - 15 λεπτά ανάλογα με το πόσο χοντρά είναι τα φιλετάκια και στο τέλος ρίχνουμε τον χυμό λεμονιού στον οποίο έχουμε διαλύσει το corn flour και ελαιόλαδο. Κουνάμε την κασαρόλα για να δέσει η σάλτσα μας ή η σούπα μας αναλόγως με το πόσο νερό ρίξαμε και σερβίρουμε το πιάτο μας με φρεσκοτριμμένο πιπέρι.

Με την ένταση των αρωμάτων της φύσης

Πρόκειται για ένα πιάτο αρκετά εύκολο και χαμηλής κατηγορίας κοστολογικά. Η πέρκα είναι άθλωστε ένα ψάρι με όχι μεγάλη γευστική ένταση ενώ τα κυρίαρχα στοιχεία μας είναι η ύπαρξη αρκετών λαχανικών (κάποια από αυτά με πολύ έντονη γεύση) αλλά και η λεμονάτη σάλτσα μας. Κατά συνέπεια θα πρέπει να αναζητήσουμε για τη συνοδεία ένα λευκό ξηρό κρασί που να έχει τραγανή οξύτητα και ταυτόχρονα στοιχεία φυτικότητας έτσι ώστε να μπορέσει να δέσει με το ιδιαίτερο πιάτο μας. Οδηγούμαστε λοιπόν σε ένα Sauvignon blanc το οποίο να μην έχει περάσει από βαρέλι, να παρουσιάζει αρκετά «πράσινο» χαρακτήρα και η οξύτητά του να είναι τονισμένη. 🌿

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





ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΠΡΟΤΑΣΗ

ΣΥΜΕΩΝΙΔΗ ΗΛΙΟΣΤΑΛΑΚΤΟΣ ΛΕΥΚΟΣ 2015 (Π.Γ.Ε. ΠΑΓΓΑΙΟΥ)

Από το οινοποιείο του Συμεωνίδη και προέλευση το Παγγαίο όρος ένα λευκό ξηρό κρασί με τιμή γύρω στα 6,00 ευρώ! Μία ειδική περίπτωση αφού μας δείχνει ξεκάθαρα ότι το εμφιαλωμένο κρασί στην Ελλάδα μπορεί να έχει οικονομικές προτάσεις με τίμια σχέση ποιότητας τιμής. Ο Ηλιοσταλάκτος «πατάει» στο αρκετά εμπορικό χαρμάνι (Sauvignon blanc, Ασύρτικο) και είναι ένα κρασί με τονισμένο αρωματικό χαρακτήρα στον οποίο κυριαρχούν τα λευκόσαρκα και τα τροπικά φρούτα σε συνδυασμό με νότες φυτικότητας. Έχει λεπτό σώμα, με αλκοόλ 12,5%, μέτρια οξύτητα και επίγευση που διαρκεί. Ένα καθημερινό λευκό κρασί που μπορεί να μας δώσει σε συνδυασμό με το πιάτο μας μία απολαυστική (και συνάμα οικονομική) γαστρονομική εμπειρία.

**ΜΕ ΤΙ
ΝΑ ΤΟ
ΣΥΝΔΥ-
ΑΣΕΤΕ**

ΜΑΓΙΚΗ ΠΛΑΓΙΑ ΚΥΑΘΟΣ 2014 (Π.Γ.Ε. ΣΕΡΡΕΣ)

Από τις Σέρρες, ένα νέο οινοποιείο που ξεκίνησε το 2006 και βρίσκεται στους πρόποδες του Μενιοικίου Όρους στο χωριό Εμμανουήλ Παππάς του νομού Σερρών. Το «Κύαθος» προέρχεται από την ονομασία ενός αρχαίου πλήθινου σκεύους που χρησίμευε για την άντληση του οίνου από τα πιθάρια ή ως αγγείο πόσης. Ένα λευκό ξηρό κρασί (100% Sauvignon blanc) που παρουσιάζει έντονη τυπικότητα αρωματικά (γρasiδι, πράσινη πιπεριά, λεμόνι και νότες τροπικών φρούτων) και ταυτόχρονα διαθέτει απολαυστική οξύτητα. Έχει μέτριο προς γεμάτο σώμα, αλκοόλ 12,5% και η επίγευσή του είναι εξαιρετική για την κατηγορία του αφού μιλάμε για ένα κρασί που θα το βρείτε στα 8,50 ευρώ.



ΤΥΠΙΚΗ ΠΡΟΤΑΣΗ

ΛΙΒΑΣ 2014 ΠΕΡΙΟΡΙΣΜΕΝΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ



ΤΟΛΜΗΡΗ ΠΡΟΤΑΣΗ

Από την Σκοτούσα Φαρσάλων και την Φωτεινή Δασκαλοπούλου ένα κρασί που κυκλοφορεί σε περιορισμένη παραγωγή και αποτελεί μία φρέσκια είσοδο στο χώρο του ελληνικού κρασιού. Από τις ποικιλίες Riesling 50%, Sauvignon blanc 25% και Μαλαγουζιά 25% ένα λευκό ξηρό κρασί στο οποίο κυριαρχούν ο πολύπλοκος αρωματικός χαρακτήρας και η υψηλή οξύτητα. Έντονο φρούτο (εσπεριδοειδή και κίτρινα φρούτα), ανθικότητα αλλά και νότες μπαχαρικών συμπληρώνουν την αρωματική του παλέτα. Ο Λίβας έχει μέτριο σώμα, αλκοόλ στο 12,5%, μέτρια επίγευση και αποτελεί μία από τις ελάχιστες περιπτώσεις Riesling της ελληνικής αγοράς. Πρωτοκυκλοφόρησε το 2012 και τα πρώτα δείγματα μας προετοιμάζουν για κάτι ακόμα καλύτερο στα επόμενα χρόνια. Κρασί που απαιτεί φαγητό με θαλασσινό χαρακτήρα και σίμγει πολύ όμορφα με λαχανικά και δροσερές σαλάτες θα το βρείτε σε επιλεγμένες κάβες στη τιμή των 9,00 ευρώ. Δυστυχώς το οινοποιείο δεν θα κυκλοφορήσει την εν λόγω ετικέτα για τη χρονιά του 2015 αφού έκριναν ότι η χρονιά δεν ήταν η καλύτερη δυνατή.



ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ Μαρία Νέτσικα

ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΚΡΑΣΙΑ ΟΡΕΙΝΩΝ ΑΜΠΕΛΩΝΩΝ

ΕΤΙΚΕΤΕΣ *Εγχώριες ντίβες*

ΖΙΤΣΑ ΗΜΙΑΦΡΩΔΗΣ, ΖΟΙΝΟΣ

Ζωνρό, λευκό ημιαφρώδες κρασί από Ντεμπίνα που καλλιεργείται στη Ζίτσα στη βορειοδυτική Ήπειρο. Οι αμπελώνες απλωμένοι σε πλαγιές στα 650-700 μέτρα απολαμβάνουν τη θέα και την αύρα του Ιονίου Πελάγους. Δροσιστικό και φρουτώδες, είναι ένα θαυμάσιο aperitif. (Π.Ο.Π Ζίτσα)

ΚΑΤΩΓΙ ΑΒΕΡΩΦ, ΚΑΤΩΓΙ & ΣΤΡΟΦΙΛΙΑ

Στο Μέτσοβο, στους πιο ορεινούς αμπελώνες που έχει η χώρα μας, σε υψόμετρο που φτάνει τα 950-1.000 μέτρα, παράγεται το γνωστό ερυθρό κρασί. Στρόγγυλο, ζεστό, με μεθυστική μύτη και καλή δομή είναι εξαιρετικό δείγμα πετυχημένου γάμου του Cabernet Sauvignon με το Αγιοργίτικο επιλεγμένων αμπελιών της Νεμέας, ενώ το Merlot δίνει την «τρισιδιάστατη» νότα στη βουνίσια στιβαρότητά του.

ΑΚΑΚΙΕΣ SPARKLING, ΚΥΡ ΓΙΑΝΝΗ

Ελκυστικό ροζέ αφρώδες, με διακριτική μύτη βατόμουρου και φράουλας, πλούσιο στόμα, δροσιστική οξύτητα και μετρημένη γλυκύτητα. Η μακριά γέυση τελειώνει με χιλιάδες μικρές εκρήξεις, καθώς οι φυσαλίδες χτυπούν στον ουρανίσκο. Παράγεται αποκλειστικά από Ξινόμαυρο, που καλλιεργείται στο οροπέδιο του Αμύνταιου στα 600-750 μέτρα. Το μοναδικό ελληνικό ροζέ αφρώδες με Ονομασία Προέλευσης. (Π.Ο.Π. Αμύνταιο)

ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ SINGLE VINEYARD ΣΚΑΝΤΟΧΟΙΡΟΣ, ΚΤΗΜΑ ΑΛΦΑ

Ανοίξετε μια φιάλη από αυτό το μοντέρνας κοπής, πληθωρικό κρασί για την απόλυτη εμπειρία του ερυθρού Ξινόμαυρου από το Αμύνταιο. Με εντυπωσιακό μπουκέτο ελιάς, ντοματοπελτέ και κυδωνιού και άφθονες τανίνες που ηρεμούν από την πυκνή δομή, παραπέμπει ευθέως στους ορεινούς αμπελώνες της καταγωγής του. (Π.Ο.Π. Αμύνταιο).

PINOT NOIR, ΔΙΟΦΙΛΟΙ

Ο βασιλιάς των terroir της Νεμέας μας χαρίζει ένα τυπικό Pinot Noir από την ορεινή Σιάτιστα. Τα κλασικά ποικιλιακά αρώματα του βατόμουρου είναι παρόντα, ενισχυμένα -από τη 12μην παραμονή στο βαρέλι- με φίνες νότες καφέ και μόκας. Καλή οξύτητα και στιβαρή δομή στο στόμα, με το φρούτο να περιμένει υπομονετικά για να κλείσει την παράσταση. (Π.Γ.Ε. Σιάτιστα)

Με τη δύναμη του βουνού

Εκεί όπου γεννιούνται τα κρασιά της δοκιμής μας οι χειμώνες είναι ψυχροί με χαμηλές θερμοκρασίες, δυνατούς ανέμους, χιόνια και ισχυρές βροχοπτώσεις. Και τα καλοκαίρια έχουν βουνίσιο καθαρό αέρα αλλήλ και άπλητο ήλιο...

Σκαρφαλωμένοι σε πλαγιές που φτάνουν άνω τα 700-800 μέτρα ή απλωμένοι σε οροπέδια με υψόμετρο 600-650 μέτρων, οι ορεινοί αμπελώνες της Ελλάδας έρχονται αντιμέτωποι με συνθήκες περισσότερο αντίξοες απ' όσο οι πεδινοί.

Η ωρίμανση των σταφυλιών τους, παρά την -ευεργετική- διαφορά θερμοκρασίας ανάμεσα στην ημέρα και τη νύχτα, είναι σίγουρα δυσκολότερη, κάποιες χρονιές μάλι-

στα μπορεί να είναι ατελής. Αυτή ωστόσο η «δυσκολία» καθρεφτίζεται με αξιοπρόσεκτο τρόπο στο προφίλ των κρασιών τους. Λευκών και ροζέ, ήρεμων και αφρωδών με υψηλά επίπεδα φρεσκάδας και κομψότητας. Ερυθρών με φρουτώδη χαρακτήρα και στιβαρότητα.

Αν επιχειρήσουμε ένα οδοιπορικό στους βουνίσιους αμπελώνες της Ελλάδας, θα ξεκινήσουμε από την Ήπειρο με στάσεις στη Ζίτσα και το Μέτσοβο. Στη Μακεδονία θα περάσουμε από το Αμύνταιο και τη Σιάτιστα. Στη Θεσσαλία θα αφή-



σουμε την εθνική οδό, για να ανεβούμε στη Ραψάνη και την Κρανιά του Ολύμπου.

Φτάνοντας στην Πελοπόννησο, θα κατευθυνθούμε στα ορεινά αμπελοτόπια της Νεμέας (Ασπρόκαμπος) και θα σταματήσουμε στο οροπέδιο της Μαντινείας πριν οδηγηθούμε δυτικά για να αγναντέψουμε τον Κορινθιακό κόλπο από την ορεινή Αιγιάλεια. Τέλος, θα περιπλεύσουμε τα νησιά του Αιγαίου, με... σκάλα στη Σάμο.

Κρασιά όλων αυτών των αμπελώνων δοκιμάζουμε στο παρόν τεύχος του Wine Trails. 🍷



Ξινόμαυρο, Κρασάτο και Σταυρωτό από επιλεγμένους αμπελώνες στις πλαγιές του Ολύμπου σε υψόμετρο μέχρι 800 μ. Κρασί με ένταση στη μύτη και στις καμπύλες του σώματος. Ένα κρασί κλάσης!

Από τα πρώτα ελληνικά κρασιά παλαιώσης, συνεχίζει την πετυχημένη του πορεία. Από Cabernet Sauvignon και Merlot αμπελώνων που βρίσκονται στα 750 μέτρα στις ανατολικές πλαγιές του Ολύμπου. (Π.Γ.Ε. Κρανιά)

Premium Sauvignon Blanc από τη Σεμέλη και τους αμπελώνες ψηλά στον Ασπρόκαμπο. Κρασί έντονου χαρακτήρα, με κομψή μύτη που συνδυάζει γρασίδι και φρούτο, πλούσιο και δροσιστικό σώμα. (Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος)

Ένα εντυπωσιακό Μοσχοφίτερο που μετά από 8ωρη κρυσεκχύλιση αποκτά ελκυστικές ρόδινες ανταύγειες και καθαρό ποικιλιακό άρωμα. Η ωρίμανσή του σε δρύινα βαρέλια προσθέτει όγκο.

Ένα κλασικό κρασί από Ροδίτη, από τις καλύτερες εκφράσεις του σταφυλιού, το οποίο όταν καλλιιεργείται στην ορεινή Αιγιάλεια, σε 600-900 μ., ξαφνιάζει με την κομψότητα των αρωμάτων και την κορτερή οξύτητα. (Π.Ο.Π. Πάτρα)

Το σταφύλι; Μοσχάτο λευκό από τους καλύτερους ορεινούς αμπελώνες της Σάμου, σε παλιές χτιστές πεζούλες και υψόμετρο μέχρι 800 μέτρων. Το κρασί; Απολύτως φινετσάτο και τυπικότατο, γεμάτο φρεσκάδα και αρώματα τριαντάφυλλου.

ΡΑΨΑΝΗ RESERVE, Ε. ΤΣΑΝΤΑΛΗ

ΚΤΗΜΑ ΚΑΤΣΑΡΟΥ

UNTITLED SAUVIGNON BLANC, ΣΕΜΕΛΗ

BLANC DE GRIS, ΚΤΗΜΑ ΤΣΕΛΕΠΟΥ

ΑΣΠΡΟΛΙΘΙ, ΟΙΝΟΦΟΡΟΣ

ΨΗΛΗΣ ΚΟΡΦΕΣ, Ε.Ο.Σ. ΣΑΜΟΥ

ΑΓΓΙΓΜΑ ΨΥΧΗΣ

Τέχνη Αλυπίας. Η τέχνη, δηλαδή, του να κάνεις τους ανθρώπους να λησμονούν τη λύπη τους. Αυτό είναι το brand name των λευκών, ροζέ και ερυθρών κρασιών που παράγονται από το Κτήμα Τέχνη Οίνου

Η εταιρεία ιδρύθηκε το 1995 από τους μηχανικούς Γιάννη Παπαδόπουλο και Γιάννη Καλαϊτζή στο Μικροχώρι της Δράμας και η πρώτη της εμφάνιση στα ποτήρια μας έγινε με τη σοδειά του 1997.

Η σειρά του λευκού, ροζέ και ερυθρού «Τέχνη Αλυπίας» (Π.Γ.Ε. Δράμα) γρήγορα κατέλαβε τη θέση της στην αγορά των νέων ποιοτικών ελληνικών κρασιών. Το 1999, ακολούθησε το Chardonnay Ήδυσμα Δρυός, που εγκαινίασε τη σειρά μονοποικιλιακών κρασιών του κτήματος που αναδεικνύουν τον άριστο εγκλιματισμό γηγενών και κοσμοπολίτικων ποικιλιών σταφυλιού στο οικοσύστημα της Δράμας.

Δοκιμάζουμε τον λευκό Τέχνη Αλυπίας. Παράγεται από Sauvignon και Ασύρτικο. Τα σταφύλια μετά τον εκραγισμό οδηγούνται σε ανοξείδωτες δεξαμενές για να γίνει η προζυμωτική κρυοεκχύλιση. Ακολουθούν πίεση, απολάσπωση, εμ-

βολιασμός με επιλεγμένες ζύμες και αλκοολική ζύμωση στους 18°C. Ελάτε, δοκιμάστε το!

Το λαμπερό πρασινοκίτρινο χρώμα του θα σας κλέψει την καρδιά. Το έντονο κι επίμονο άρωμά του θα σας ταξιδέψει σε ολάνθιστους κήπους όπου μοσχοβολούν εσπεριδοειδή και μάνγκο. Βάλτε μια γουλιά στο στόμα και απολαύστε τη φρεσκάδα και τον πλούτο του. Πάρτε μια βαθιά εισπνοή και αισθανθείτε την ευωδιά του στο στόμα σας.

Τελικά, η ζωή μπορεί να είναι και... νόστιμη. Ιδίως αν σερβίρετε το κρασί δροσερό, στους 8-10°C για να αναδεικνύει την αφυπνιστική του οξύτητα. Και αν μάλιστα το βάλετε δίπλα σε πιάτα με έντονη γεύση και γλυκά αρώματα, όπως είναι για παράδειγμα τα γλυκόξινα των εξωτικών κουζινών, αλλά και ο σολομός, τα θαλασσινά, τα ψητά ψάρια, οι γαρίδες, οι καραβίδες και τα κρέατα με λευκές σάλτσες. 🌿

Το έντονο κι επίμονο άρωμά του θα σας ταξιδέψει σε ολάνθιστους κήπους όπου μοσχοβολούν εσπεριδοειδή και μάνγκο

*Στο στόμα το κρασί έχει άψογη δομή,
είναι μαλακό και ισορροπεί έξοχα
φρούτο και τανίνες*



ΚΟΡΥΦΑΙΑ NEMEA

Το Κτήμα Γαία 2012 της παρουσιάσής μας, όταν πρωτοεμφανίστηκε, άλληλε τον προσανατολισμό ολόκληρης της οινοποιητικής ζώνης

Από πίσω της βρίσκονται δύο άνθρωποι, ο φίλος και συνάδελφος Γιάννης Παρασκευόπουλος και ο γεωπόνος Λέων Καράτσαλος. Το πρώτο κρασί που έφτιαξαν ήταν ο Θαλασσίτης, μια όμορφη τυπική Σαντορίνη. Συνέχισαν εμπλουτίζοντας συνεχώς την γκάμα της παραγωγής τους και το 1996 «μπήκαν» στην περιοχή της Νεμέας.

Απέκτησαν έναν ιδιόκτητο αμπελώνα στο ημιορεινό Κούτσι, στα 650 μέτρα υψόμετρο, όπου καλλιέργησαν, φυσικά, το Αγιωργίτικο. Αυτός ο αμπελώνας κλαδεύεται ιδιαίτερα αυστηρά, έτσι ώστε να παράγει μόλις 800 κιλά ανά στρέμμα. Μ' αυτόν τον τρόπο τρυ-

γούν σταφύλια «πυκνά σε ουσίες». Τα οινοποιούν στο άρτια εξοπλισμένο οινοποιείο τους που χτίστηκε μέσα στο κτήμα. Και το νεαρό κρασί που παράγεται ωριμάζει για 12 μήνες σε καινούργια γαλλικά βαρέλια ιδιαίτερα προσεκτικά επιλεγμένα. Παλαιώνει ακόμη 6 μήνες στη φιάλη και μετά είναι πλέον έτοιμο για την αγορά.

ΠΟΛΥΠΛΟΚΟ ΜΠΟΥΚΕΤΟ

Το Κτήμα Γαίας του 2012 που κυκλοφορεί είναι μια εξαιρετική Νεμέα με θελκτικό πορφυρό χρώμα. Με πολύπλοκο μπουκέτο που φανερώνει από τη πρώτη στιγμή τον πλούτο του και

όσο περνά η ώρα κατευθύνεται στην παλέτα των μπαχαρικών. Στο στόμα το κρασί έχει άψογη δομή, είναι μαλακό και ισορροπεί έξοχα φρούτο, τανίνες. Κρασί με λαμπρό μέλλον.

ΠΡΟΤΕΙΝΕΤΑΙ Η ΠΑΛΑΙΩΣΗ

Δοκιμάστε το μαζί με κρεατικά μαγειρευτά με πικάντικες σάλτσες. Φυλάξτε και μερικές φιάλες στο κελάρι σας. Οι παραγωγοί του πιστεύουν ότι, κάτω από καλές συνθήκες διατήρησης, το κρασί τους θα συνεχίσει να εξελίσσεται προς μια καλύτερη και πολυπλοκότερη μορφή, για την επόμενη δεκαετία τουλάχιστον. 🍇

Ετικέτες *Εγχώριες ντίβες*

ΝΕΕΣ ΚΥΚΛΟΦΟΡΙΕΣ

ΚΑΙ ΑΛΛΑ ΟΙΝΙΚΑ ΝΕΑ

ΜΙΤΟΣ ΤΗΣ ΑΡΙΑΔΝΗΣ VIOGNIER/ΡΟΔΙΤΗΣ, ΟΙΝΟΦΟΡΟΣ

Ολοκαίνουργια σειρά κρασιών από την Οينوφόρος. Ο Μίτος της Αριάδνης... ξετυλίγεται με ένα φρουτώδες και μαλακό Viognier/Ροδίτη (55%-45%) από επιλεγμένα κομμάτια του αμπελώνα σε υψόμετρο 840 μ. και ένα εντυπωσιακά δυναμικό Sauvignon Blanc/Ασύρτικο (75%-25%) από αμπελώνα 900 μέτρων στις Πλαγιές Αιγιαλείας.

SOLE PINOT NOIR 2013, ΚΤΗΜΑ ΒΙΒΛΙΑ ΧΩΡΑ

Με αρωματικό πλούτο που στηρίζεται στα ώριμα κόκκινα φρούτα, πυκνό, με δυναμική γεύση που παραπέμπει στα Pinot Noir του Νέου Κόσμου, το πανέμορφο αυτό κρασί έρχεται από το πιο δροσερό σημείο του αμπελώνα στο Παγγαίο Όρος.

CHÂTEAU JULIA ΑΣΥΡΤΙΚΟ 2015, ΚΤΗΜΑ ΚΩΣΤΑ ΛΑΖΑΡΙΔΗ

Καινούργια μοντέρνα εμφάνιση για τη σειρά Château Julia του γνωστού Κτήματος από την Αδριανή Δράμας. Το Ασύρτικο της σοδειάς του 2015 είναι ένα πρασινοκίτρινο κρασί, όλο φρεσκάδα. Δροσιστικό, με φρουτώδη γεύση, καλή ισορροπία και μεταλλική επίγευση.



ΑΓΙΟΡΓΙΤΙΚΟ ΡΟΖΕ 2015, ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ ΖΑΧΑΡΙΑ

Ένα ροζέ κρασί από σταφύλια Αγιωργίτικου και αμπελώνες βιολογικής

καλλιέργειας της περιοχής της Νεμέας. Μοντέρνο κρασί με πολλή εφόδια: Όπως

το ορεκτικό χρώμα, το οξύ άρωμα, αλλά και τη φρεσκάδα και τη δροσιστική οξύτητα.

ΔΟΚΙΜΑΣΤΕ ΑΚΟΜΗ

ΤΟ WINE TRAILS ΠΡΟΤΕΙΝΕΙ

ΜΑΥΡΟ ΚΑΛΑΒΡΥΤΙΝΟ ΠΓΕ ΠΛΑΓΙΕΣ ΑΙΓΙΑΛΕΙΑΣ

Μοναδική έκφραση της τοπικής ποικιλίας Μαύρο Καλαβρυτινό σε ροζέ οινοποίηση. Από ορεινό αμπελώνα 800 μ. Εγκύλιση για 24 ώρες, χρήση μόνο του γλεύκους εκροής. Ελκυστικό ρουμπινί χρώμα, πολύπλοκο αρωματικό μπουκέτο. Απαλό και νόστιμο στόμα.

ACHEON WINERY IRON S ΠΓΕ ΑΧΑΙΑ

Λευκός ξηρός οίνος με ποικιλιακή σύνθεση 100% Σιδερίτη. Προέρχεται από επιλεγμένο αμπελώνα στην περιοχή Ελαιώνας Αιγίου και η οινοποίηση είναι κλασική λευκή, με διαχωρισμό του προρώγου, στατική αποθήσωση και ζύμωση του διαυγούς γλεύκους σε ελεγχόμενη θερμοκρασία 15-16 °C. Συνοδεύει θαλασσινά, οστρακοειδή και πιάτα από τη διεθνή γαστρονομία. Σερβίρεται στους 8-10 °C.

ROSSIU DI MUNTE ΚΑΤΩΓΙ ΣΤΡΟΦΙΛΙΑ ΠΕΡΙΟΡΙΣΜΕΝΗΣ ΚΥΚΛΟΦΟΡΙΑΣ

Από την ποικιλία Βλάχικο και αμπελώνες στην περιοχή των Ιωαννίνων σε υψόμετρο 725 μ. Rossiu di Munte σημαίνει Κόκκινο του Βουνού στη βλάχικη διάλεκτο. Κρασί με εντυπωσιακό αρωματικό μπουκέτο, όπου κυριαρχούν οι νότες φρεσκοτριμμένου πιπεριού. Καλή οξύτητα και στρογγυλές μαλακές τανίνες.

ΠΓΕ "ΛΕΤΡΙΝΟΙ"

Refosco Κλώνος Μερκούρη Τρύγος 2014



Το 2014, το Κτήμα Μερκούρη γιόρτασε τα 150 χρόνια (1864-2014) από την ίδρυσή του. Για να τιμήσει την επέτειο αυτή, εμφιάλωσε 2.000 περίπου φιάλες του τρύγου 2012 από τον μονοποικιλιακό οίνο που παράγει από σταφύλια του μοναδικού αυτόρριζου τμήματος του αμπελώνα του, φυτεμένου το έτος 1870 με φυτά της ποικιλίας Ρεφόσκο. Είναι η ποικιλία που ο ιδρυτής του Κτήματος Θεόδωρος Μερκούρης είχε εισάγει για πρώτη φορά στην Ελλάδα την εποχή εκείνη, για να δημιουργήσει το δικό του αμπέλι στο Κορακοχώρι Ηλείας. Τον κλώνο αυτό, ο οποίος έχει διακριτές διαφορές από τους κλώνους του Ρεφόσκο που καλλιεργούνται σήμερα στην Ιταλία, το Κτήμα ονόμασε «Ρεφόσκο, Κλώνος Μερκούρη».

ΑΠΟ ΕΝΑ ΜΙΚΡΟ ΤΜΗΜΑ ΤΟΥ ΑΜΠΕΛΩΝΑ

Σήμερα, ένα μικρό τμήμα του αρχικού αμπελώνα, 5 στρεμμάτων περίπου, έχει διασωθεί και, παρά την ηλικία του, εξακολουθεί να παράγει μια περιορισμένη ποσότητα σταφυλιών από την οινοποίηση

των οποίων προέρχεται ο μοναδικός ερυθρός ξηρός οίνος, ΠΓΕ Λετρίνοι, «Ρεφόσκο, Κλώνος Μερκούρη» σε συσκευασία 750 ml.

Η μέθοδος παραγωγής είναι κλασική ερυθρή οινοποίηση με επιλεγμένες ζύμες και έλεγχο της θερμοκρασίας.

Σε ό,τι αφορά τη χημική ανάλυση το κρασί έχει αλκοολικό τίτλο: 13,0% vol, pH 3,62, ολική οξύτητα 5.1 g/l και σάκχαρα 1,8 g/l.

ΕΝΑ ΥΠΕΡΟΧΟ ΞΗΡΟ ΕΡΥΘΡΟ ΚΡΑΣΙ

Για την επετειακή εμφιάλωση του 2014, μία εξαιρετική, συλλεκτική, ετικέτα, κοσμήει τη φιάλη, με περιεχόμενο ένα υπέροχο ξηρό ερυθρό κρασί με βαθύ πορφυρό χρώμα, έντονο φρουτώδες άρωμα με νότες ώριμου βύσσινου και βανίλιας, πλούσια γεύση και μαλακό τελείωμα. Ένα κρασί το οποίο έχει ωριμάσει δώδεκα μήνες σε δρύινα γαλλικά βαρέλια, συνοδεύει εξαιρετικά ψητά κόκκινα και λευκά κρέατα, κυνήγι, πουλερικά, σκληρά τυριά κ.λπ. και έχει δυνατότητα παλαίωσής 6-8+ χρόνια. 🍷



ΠΕΙΡΑΜΑΤΙΚΟΣ ΟΙΝΟΣ



ΕΜΜΕΤΡΟΣ ΛΟΓΟΣ & ΚΛΙΜΑΚΛΙΜΑ

Δύο νέες σειρές
κρασιών από
τον Τσάνταλη

Αυξάνονται οι αφρώδεις
προσπάθειες στην
αικίνητη Σαντορίνη

Ένας επιπλέον λόγος υπάρχει για να επισκεφθούν οι απανταχού οινόφιλοι το Κτήμα Σιγάλα στη Σαντορίνη. Καθώς ανακοίνωσε πως πλέον μόνο οι επισκέπτες του οινοποιείου θα έχουν τη δυνατότητα να δοκιμάσουν το νέο αφρώδες κρασί του οινοποιείου που βρίσκεται ακόμα σε πειραματικό στάδιο. Εμείς το δοκιμάσαμε και ενδεικτικά αναφέρουμε πως πρόκειται για ένα εξωστρεφές κρασί που δικαιώνει τη φήμη του οινοποιείου. Για τους βιαστικούς, αξίζει να σημειωθεί πως δεν παράγεται από Ασύρτικο. Τα υπόλοιπα στο οινοποιείο...

ΜΑΓΙΚΟ ΒΟΥΝΟ

Γιόρτασε τα 25 χρόνια του
το πρώτο Icon ελληνικό κρασί

Τα 25 χρόνια ζωής του «Μαγικού Βουνού», της πιο εμβληματικής ετικέτας των Icon ελληνικών κρασιών, αναβίωσαν σε εκδήλωση της Οινοποιίας Nico Lazaridi στην Αθήνα, που αποτελούνταν από μια ημερίδα στο αμφιθέατρο του Μουσείου της Ακρόπολης και μια εκληπταμένη γευσιγνωσία. Στη γευστική δοκιμή, που κάλυψε την οινική παραγωγή 13 ετών, συμμετείχαν 28 Έλληνες δημοσιογράφοι οίνου, ο 2ος Έλληνας Master of Wine, Γιάννης Καρακάσης, και δύο διεθνούς φήμης οινοχόοι. «Επιδιώξαμε να εκφραστούμε σε άλλο επίπεδο ποιότητας με ένα προϊόν σύμβολο, πολύ ισχυρής προσωπικότητας», τόνισε ο πρόεδρος της Οινοποιίας Nico Lazaridi και της Οινοποιίας Μυκόνου, Φεδερίκος Λαζαρίδης.





Με δύο νέες σειρές κρασιών μπαίνει δυναμικά στην αγορά η Οινοποιία Τσάνταλη. Ο λόγος για τις Klima Klima Organic και Έμμετρος Λόγος, η κάθε μία από τις οποίες αποτελείται από δύο ετικέτες.

Σε ό,τι αφορά την πρώτη, αποτελείται από δύο ετικέτες, τις Klima Klima Organic Λευκό 2015, ξηρό (λιανική τιμή 11,00 ευρώ), ένα προϊόν Βιολογικής

Καλλιέργειας Π.Γ.Ε. Χαλκιδική από Ασύρτικο, κατάλληλο για χορτοφάγους ή vegans, και την Klima Klima Organic Ερυθρό 2013, ξηρό (λιανική τιμή 13,40 ευρώ), προϊόν Βιολογικής Καλλιέργειας, Π.Γ.Ε. Χαλκιδική από Cabernet Sauvignon, που ωριμάζει σε βαρέλια 300 λίτρων για 12 μήνες και παλαιώνεται για 6 μήνες στη φιάλη πριν τη διάθεσή του στην αγορά.

Σε ό,τι αφορά τη σειρά Έμμετρος Λόγος αποτελείται από τον Έμμετρο Λόγος Λευκό 2015, ξηρό (λιανική τιμή 9,90 ευρώ), Π.Γ.Ε. Μακεδονία από Sauvignon Blanc 60%, Ασύρτικο 35% και Μαλαγουζιά 5% και τον Έμμετρο Λόγος Ροζέ 2015, ξηρό (λιανική τιμή 10,90 ευρώ), Π.Γ.Ε. Μακεδονία από Ξινόμαυρο 80% και Syrah σε ποσοστό 20%.



ΑΤΤΙΚΟΣ ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ ACROPOLIS IN YOUR GLASS

Πιο δραστήρια από ποτέ τα Wines of Athens

Τα Wines of Athens συνεχίζουν δυναμικά την πορεία τους για την ανάδειξη του Αττικού Αμπελώνα και την παραγωγή ποιοτικών κρασιών. Μετά τη συμμετοχή τους στην έκθεση Οινόγραμμα στις αρχές Μαρτίου, όπου παρουσιάστηκε με μεγάλη επιτυχία όλη η γκάμα των κρασιών τους, οργάνωσαν το πάρτι Acropolis in your Glass, για να γιορτάσουν τα φρέσκα Σαββατιάσια με τους φίλους τους στο Σύνταγμα με θέα τη φωτισμένη Ακρόπολη. Παράλληλα πήραν μέρος για πρώτη φορά στη μεγάλη έκθεση Prowein (Hall 9 A87), για να αναμετρηθούν στον διεθνή στίβο με τις άλλες δυνάμεις του παγκόσμιου αμπελώνα. Ο Αττικός Αμπελώνας πρέπει να πάρει μια από τις πρώτες ποιοτικές θέσεις, γιατί του αξίζει, είναι το σύνθημά τους.



ΚΥΡ ΓΙΑΝΝΗ ΜΕΓΑΡΟ ΜΟΥΣΙΚΗΣ

Κρασί και έρωτας στη Θεσσαλονίκη

Ο Δημήτρης Μαραμής παρουσίασε το «Συμπόσιον» στο Μέγαρο Μουσικής Θεσσαλονίκης στις 18 Μαρτίου 2016. Πρόκειται για έργο με μελοποιημένα ποιήματα και κείμενα για το κρασί και τον έρωτα από τον Όμηρο και τον Ευριπίδη μέχρι τον Καβάφη και τον Ρίτσο. Ο συνθέτης άντλησε το υλικό του από την ποιητική τριλογία «Ο Οίνος στην Ποίηση» που εκδόθηκε για λογαριασμό του Ιδρύματος «Φανή Μπουτάρη» το 1995. Ερμήνευσαν ο Δώρος Δημοσθένους και η Μέλα Γεροφώτη, συμμετείχαν ο βιολονίστας Κωνσταντίνος Παυλάκος και ο συνθέτης στο πιάνο. Αποκλειστικός χορηγός της εκδήλωσης ήταν το Κτήμα Κυρ Γιάννη.

ΣΑΡΑΓΟΣΑ ΚΤΗΜΑ ΜΑΝΟΥΣΑΚΗ

Διάκριση για το κρασί Nostos Grenache

Αργυρό μετάλλιο για το κρασί Nostos Grenache 2013 απονεμήθηκε στον Διαγωνισμό Grenaches du Monde στη Σαραγόσα στην Ισπανία.

Ο διαγωνισμός επικεντρώνεται στον ανταγωνισμό μεταξύ των κρασιών από ποικιλία Grenache. Το κρασί από το Κτήμα Μανουσάκη από τον Βατόλακκο Χανίων συμμετείχε πρώτη φορά στο διαγωνισμό και ήταν η μόνη ελληνική συμμετοχή.





ΦΡΕΣΚΙΑ Η SKNIRA ΚΑΙ ΑΦΙΛΤΡΑΡΙΣΤΗ

Με υλικά ως επί το πλείστον ελληνικής προέλευσης παράγεται η μπίρα Sknira, που έκανε το ντεμπούτο της στην αγορά πριν από 2,5 μήνες

ΚΕΙΜΕΝΟ **Μαρία Κρόκου**

Όπως λέει στο «WT» ο υπεύθυνος παραγωγής, Άγγελος Κανιατσάκης, το 90% της βύνης για ζυθοποίηση προέρχεται από το βυνοποιείο της Ζυθοποιίας Μακεδονίας Θράκης (Βεργίνα), που επεξεργάζεται αποκλειστικά ελληνική πρώτη ύλη από την περιοχή της Ανατολικής Μακεδονίας και της Θράκης.

«Η Sknira strong ale μπίρα παράγεται από την Πρότυπη Μικροζυθοποιία Θεσσαλονίκης, αφιλτράριστη, απαστερίωτη, χωρίς πρόσθετα, ένα φυσικό προϊόν», περιγράφει ο κ. Κανιατσάκης, συμπληρώνοντας ότι στόχος της ομάδας είναι να διατηρούνται όλες οι γεύσεις και τα αρώματα στην μπίρα.

δν κ.λπ. Ενδεικτικό της άγνοιας είναι ότι το 90% θεωρεί ότι πρέπει να την πίνει παγωμένη, ωστόσο «η κατανάλωσή της ενδείκνυται στους 10 ° Κελσίου γιατί τότε βγάζει τα αρώματά της και τη γεύση της», υπογραμμίζει ο κ. Κανιατσάκης.

Η Πρότυπη Μικροζυθοποιία Θεσσαλονίκης βρίσκεται στην περιοχή της Θέρμης. Ο ειδικά διαμορφωμένος χώρος φτιάχτηκε, σύμφωνα με τον κ. Κανιατσάκη, με σκοπό την εύρυθμη λειτουργία ενός άριστα εξοπλισμένου μικροζυθοποιείου, ενώ και τα περισσότερα μηχανήματα είναι κατασκευασμένα στην Ελλάδα. Επίσης, τα πάντα εντός του χώρου, έχουν φτιαχτεί σύμφωνα με το σύστημα αυτοελέγχου HACCP.

Η λειτουργία του μικροζυθοποιείου ξεκίνησε από τα φετινά Χριστούγεννα λόγω της καθυστέρησης, για παράδειγμα του εμφιαλωτήριου εξαιτίας των capital controls, ενώ, «αντιμετωπίσαμε και γρα-



Στα **400 τ.μ.** της Πρότυπης Μικροζυθοποιίας **Θεσσαλονίκης** υπάρχουν όλα τα μηχανήματα για να παράγουν **καθημερινά** την strong ale μπίρα Sknira, λέει ο **Α. Κανιατσάκης**, που μαζί με τον Γ. Χαριτίδη και τον Γ. Γκουτζιούρη, ξεκίνησαν πριν **6 χρόνια** το εγχείρημα. Οι τρεις φίλοι αφιέρωσαν **ατελείωτες** ώρες διαβάσματος, σεμιναρίων, ερευνών για **υλικά**, νομοθεσία κ.λπ., ώσπου να κατασκευάσουν το δικό τους **μηχάνημα** οικοζυθοποίησης και να περάσουν στη **μικροζυθοποιία**.



φειοκρατικά προβλήματα, όπως επίσης και την καθυστέρηση του ΕΣΠΑ 2007 λόγω των capital controls».

ΜΕΓΑΛΗ ΖΗΤΗΣΗ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΩΤΟΕΜΦΑΝΙΖΟΜΕΝΗ ΜΠΥΡΑ SKNIRA

Η Sknira, της οποίας η παραγωγή είναι 6 τόνοι το μήνα, διατίθενται σε μπουαρίες, εστιατόρια, μπαρ, μεζεδοπωλεία, κάβες λιανικής πώλησης, παντοπωλεία και καταστήματα βιολογικών προϊόντων σε πολλές περιοχές της Ελλάδας (Θεσσαλονίκη, Κομοτηνή, Ξάνθη, Κοζάνη, Κρήτη, Αθήνα), με τη ζήτηση από Κρήτη, Αθήνα κ.α. να είναι πολύ μεγάλη. «Για ξεκίνημα είμαστε αρκετά ευχαρι-

στημένοι», λέει ο κ. Κανιατσάκης. Στόχος της μικροζυθοποιίας είναι η παραγωγή μόνο ποιοτικού προϊόντος, ενώ όσοι ενδιαφέρονται μπορούν να δουν από κοντά τη διαδικασία παραγωγής της φρέσκιας μπίρας, επισκεπτόμενοι κατόπιν συνεννόησης το Ζυθοποιείο. Αφηγούμενος με ενθουσιασμό την ιστορία που οδήγησε τελικά στη δημιουργία της Sknira, ο κ. Κανιατσάκης σημειώνει ότι το 2010 ξεκίνησε σαν μια παρέα οικιακών ζυθοποιών, ενώ για στη μετέπειτα εξέλιξη συνέβαλε ο Ζυθοποιός Χρήστος Γιαννιτσούδης απ' τη Ζυθοποιία Μακεδονίας Θράκης, με την προσφορά των γνώσεών του, βοήθεια που προσφέρουν όταν έχουν τη δυνατότητα και οι δημιουργοί της Sknira σε νέους μικροζυθοποιοίς ανιδιοτελώς. 🍀

Τα νέα της μπίρας

ΩΘΗΣΗ ΣΤΗ ΜΙΚΡΟΖΥΘΟΠΟΙΗΣΗ



Επιστημονική έρευνα φέρνει την καλλιέργεια λυκίσκου στη Φλόριντα

Με χορηγίες ύψους 158.000 δολαρίων (140.232 ευρώ) ερευνητές του Ινστιτούτου Τροφίμων του Πανεπιστημίου της Φλόριντα (UF/IFAS), ελπίζουν να βοηθήσουν τους αγρότες να μπου πιο εύκολα στην αγορά της μπίρας αυξάνοντας την καλλιέργεια λυκίσκου στην περιοχή. Το πρότζεκτ που ξεκίνησε σαν ένα προσωπικό πείραμα, πλέον αποτελεί αντικείμενο έρευνας υπό την επιστημονική επιμέλεια του Brian Pearson, επίκουρου καθηγητή Περιβαλλοντικής Λαχανοκομίας του UF/IFAS, και των ερευνητών Zhanao Deng και Shinsuke Agehara. Με βάση τη μελέτη αυτή θα εξεταστούν 10 από τις 30 ποικιλίες λυκίσκου για να δουν ποια είναι η πιο βιώσιμη λύση για τη Φλόριντα.

Δεκαπλάσια παραγωγή σε 2 χρόνια

Οι μικροζυθοποιίες στη Φλόριντα το 2013 αντιστοιχούσαν σε αξία τα 875,9 εκατ. δολάρια, σύμφωνα με τον Deng και η παραγωγή τους έχει δεκαπλάσιαστεί τα τελευταία 2 χρόνια από 100.000 βαρέλια τη μέρα στα 1 εκατ. βαρέλια. Επίσης, ο αριθμός των μικροζυθοποιών έχει ανέλθει από 66 το 2013 σε 182 το 2015. Ωστόσο «για να ικανοποιηθεί η δίψα του κλάδου θα αναγκαστούν οι βιομηχανίες να εισάγουν φέτος περίπου 2 εκατ. λίμπρες λυκίσκου από Ουάσινγκτον, Όρεγκον και Γερμανία», αναφέρει ο Simon Bollin, από το Τμήμα Οικονομίας της Φλόριντα, που συνεργάζεται με τους ερευνητές του UF/IFAS.



Η ΑΓΡΙΑ ΠΛΕΥΡΑ ΤΗΣ ΜΠΥΡΑΣ

Η μπύρα είναι ένα ποτό που παράγεται μέσω μιας διαδικασίας με πολλά στάδια. Κάποια από αυτά καθοδηγούνται από μικροοργανισμούς ενώ σε άλλα η επίδρασή τους αποτρέπεται. Το μεγαλύτερο μέρος της μικροβιακής δραστηριότητας οφείλεται μεν στις ζύμες, ωστόσο τα βακτήρια επιδρούν και αυτά στη ζυθοποίηση. Ποια είναι η δράση τους και πώς τελικά η μπύρα καθίσταται ασφαλής για ανθρώπινη κατανάλωση αναλύεται στις σελίδες που ακολουθούν

ΚΕΙΜΕΝΟ Κώστας Λώνης * Οινολόγος, Ζυθοποιός

Η μικροβιακή ασφάλεια και σταθερότητα, η οργανοληπτική και θρεπτική ποιότητα και η εμπορική επιτυχία πολλών τροφών επιτυγχάνεται με την εφαρμογή ενός συνδυασμού παραγόντων συντήρησης. Η μπίρα όμως είναι εκ φύσεως σχετικά ανθεκτική στην ανάπτυξη μικροοργανισμών λόγω πολλών ανασταλτικών παραγόντων. Η παρουσία αιθανόλης, που συνήθως μεν κυμαίνεται στο 5% (v/v) αλλά σε αρκετά είδη μπορεί να φτάσει έως και 10% (v/v), πικρικές ενώσεις από το λυκίσκο (*Humulus lupulus*) που κυμαίνονται στα 17-55 ppm (ισο-α-οξέα), χαμηλό pH (3,94,4), διοξειδίο του άνθρακα (0.5% w/w), χαμηλή περιεκτικότητα σε οξυγόνο (<0,1 ppm) και η έλλειψη θρεπτικών ουσιών προστατεύουν την μπίρα από τη δράση πολλών μικροοργανισμών. Επιπλέον αυτών, πολλά στάδια της ζυθοποίησης όπως η πολτοποίηση, ο βρασμός του γλεύκους, η παστερίωση, το φιλτράρισμα και η παραμονή της μπίρας στους -1°C, μειώνουν την πιθανότητα επιμόλυνσης ή πολλαπλασιασμού των βακτηρίων.

ΤΟ ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑ ΤΗΣ INDIA PALE ALE

Ένα κλασικό παράδειγμα εφαρμογής των παραπάνω (αν και πιθανώς τυχαία) στη ζυθοποίηση είναι η India Pale Ale (IPA). Κατά τη διάρκεια του 18ου αιώνα, η Βρετανική Αυτοκρατορία ήλεγχε την Ινδία με ένα πολύ μεγάλο αριθμό στρατιωτών, η διατροφή των οποίων περιλάμβανε ale. Αυτό απαιτούσε την τακτική αποστολή φορτίων μέσω χρονοβόρων θαλάσσιων ταξιδιών.

Κάποιοι ale χαλούσαν πολύ γρήγορα. Αυτές που έδειχναν πολύ μικρή ή καμία ποιοτική υποβάθμιση ήταν όσες είχαν υψηλή αρχική πυκνότητα (*original gravity*), είχαν πληρέστερες ζυμώσεις και μεγαλύτερες ποσότητες φρέσκου λυκίσκου, τρεις παράγοντες που έχουν αντιμικροβιακές ιδιότητες. Η μπίρα είναι πιο επιρρεπής σε ανεπιθύμητη μικροβιακή ανάπτυξη όταν ένα ή περισσότερα από τα φυσικά εμπόδια που προαναφέρθηκαν απουσιάζει ή είναι σε χαμηλότερα επίπεδο. Πειράματα έδειξαν πως μπίρες με υψηλό pH, χαμηλή αιθανόλη και CO₂ και αυτές με προσθήκη ζάχαρης παρουσιάζουν μεγαλύτερη τάση για αλλοίωση. Παράλληλα το επίπεδο αζώτου (ελεύθερο και ολικό διαλυτό), αμινοξέων, μαλτοτριόζης, το pH και το χρώμα συμβάλλουν σημαντικά στην αντίσταση απέναντι στην επιμόλυνση από γαλακτικά βακτήρια. Ο Πίνακας 1 συνοψίζει τους πρωταρχικούς στόχους και τρόπους αναστολής πολλών αντιμικροβιακών στοιχείων της μπίρας που αναλύονται παρακάτω. Αν και τα στοιχεία αυτά αφορούν περιπτώσεις αποτροπής της επιβίωσης και ανάπτυξης παθογόνων βακτηρίων, είναι σημαντικό να πούμε ότι βρίσκουν εφαρμογή και στις διεργασίες εξασφάλισης της ποιοτικής σταθερότητας του προϊόντος.

ΟΙ ΑΝΤΙΜΙΚΡΟΒΙΑΚΟΙ ΠΑΡΑΓΟΝΤΕΣ

Αιθανόλη: Η μετατροπή υδατανθράκων σε αιθανόλη κατά τη ζύμωση προσφέρει έναν από τους κύριους αντιμικροβια-

κούς παράγοντες. Πειράματα από το 1935 είχαν δείξει πως μπίρες με υψηλά ποσοστά αλκοόλης είχαν μεγαλύτερη αντίσταση στον *Saccharobacillus pastorianus* (τώρα *Lactobacillus brevis*), το ίδιο έχει παρατηρηθεί για μια σειρά παθογόνων βακτηρίων. Σαν γενική αρχή, η αιθανόλη αναστέλλει τις λειτουργίες της κυτταρικής μεμβράνης και αδρανοποιεί τα βακτήρια μέσω ρήξης της μεμβράνης. Η έκθεση σε 5% (v/v) αιθανόλης αυξάνει τη διαπερατότητα της κυτταρικής μεμβράνης, που αυξάνει την ευαισθησία σε χαμηλό pH με το να επιτρέπει τη διέοδο σε περισσότερα πρωτόνια μέσα στο κυτόπλασμα, καταστρέφοντας τη δυνατότητα των βακτηριακών κυττάρων να ρυθμίζουν το pH τους. Σαν αποτέλεσμα της κυτταρικής βλάβης, η μορφολογία και μια γκάμα κυτταρικών λειτουργιών επηρεάζονται.

Στις τυπικές συγκεντρώσεις της μπίρας, η αιθανόλη έχει μια περιορισμένη επίδραση στην ενζυμική δραστηριότητα. Σε συγκεντρώσεις έως 5,8% (v/v), λίγα γλυκολυτικά ένζυμα έδειξαν σημαντικές διαφορές στη δραστηριότητά τους, ενώ ένζυμα στο *E.coli* φαίνονται ανεπηρέαστα από την αιθανόλη. Η κατανάλωση αλκοολούχων ποτών έχει αναφερθεί πως αυξάνει την αντίσταση σε παθογενείς επιμολύνσεις. Η πρόσληψη αλκοόλης κατά τη διάρκεια ή μετά την κατανάλωση μολυσμένου φαγητού μπορεί να προστατέψει από *Salmonella* spp. και κατανάλωση αλκοολούχων ποτών άνω►

Αιθανόλη, λυκίσκος, χαμηλό pH και CO₂ προστατεύουν την μπίρα από τα βακτήρια



Η οργανοχημική δοκιμή μπορεί να αξιοποιηθεί ως εργαλείο **βαθύτερης επαφής** των καταναλωτών με την μπίρα.

του 10% (v/v) έχει βοηθήσει σε κάποιες περιπτώσεις κατά της ηπατίτιδας Α από στρείδια. Συντηρητική κατανάλωση αλκοολούχων καταστέλλει τη μόλυνση από *Helicobacter pylori*. Ταξιδεύοντας όχι πολύ βαθιά στο χρόνο, όταν Άγγλοι, Γάλλοι, Ισπανοί και Πορτογάλοι μάχονταν για τον έλεγχο των πέντε ωκεανών, στα αποθέματα φρέσκου νερού στα πλοία πρόσθεταν ρούμι ή brandy μαζί με όξινα φρούτα όπως γλυκολέμονα, ανανά και λεμόνια. Με τα θαλάσσια cocktail αυτά, οι καπετάνιοι κρατούσαν τους ναύτες υγιείς από σκορβούτο αλλά και νηφάλιους, μιας και έπιναν νερωμένο ρούμι. Η εκτενής χρήση του γλυκολέμονου τον 19ο αιώνα από το Αγγλικό Ναυτικό τους έδωσε το όνομα «limeys».

Χαμηλό pH: Οι περισσότερες μπίρες έχουν σχετικά χαμηλό pH (συνήθως 3,9 - 4,4). Το χαμηλό pH ενισχύει την είσοδο ασθενών οργανικών οξέων στα κύτταρα, οδηγώντας σε ενδοκυτταρική οξύνιση, την καταστροφή των ενζυμικών συστημάτων και την μείωση της απορρόφησης θρεπτικών με αποτέλεσμα την μεταβολική εξουθένωση. Οι μικροοργανισμοί προσπαθούν να διατηρήσουν ένα σταθερό, σχεδόν ουδέτερο ενδοκυτταρικό pH, παρά το pH του εξωτερικού περιβάλλοντος.

Η ικανότητα ενός κυττάρου να διατηρήσει ένα επιθυμητό ενδοκυτταρικό pH είναι περιορισμένη και ποικίλει ανάμεσα στα είδη και στελέχη, ενώ στηρίζεται στην ελεγχόμενη κίνηση των κατιόντων κατά μήκος της μεμβράνης. Όταν οι μηχανισμοί ελέγχου του pH καταρρέουν, ακολουθεί παρεμπόδιση ενζυμικών δραστηριοτήτων που οδηγεί στο θάνατο του κυττάρου.

Επιπρόσθετα, το χαμηλό pH της μπίρας συνεπιδρά με τις αντιμικροβιακές ιδιότητες των συστατικών του λυκίσκου. Μια πτώση στο pH της τάξης του 0,2 μπορεί να αυξήσει την αντιβακτηριακή του λυκίσκου έως και 50%. Το Διάγραμμα 1 δείχνει το ελάχιστο απαιτούμενο pH για την ανάπτυξη αρκετών βακτηρίων που βρίσκονται σε τρόφιμα συγκριτικά με το τυπικό εύρος του pH της μπίρας. Το αναφερόμενο ελάχιστο pH είναι για βέλτιστες συνθήκες για κάθε οργανισμό, κάτι το οποίο δεν απαντάται στην μπίρα, μιας και υπάρχουν πολλοί άλλοι ανασταλτικοί παράγοντες. Πολλοί παθογενείς οργανισμοί δεν μπορούν να αναπτυχθούν στο τυπικό εύρος pH της μπίρας και μόνο οι *Yersinia enterocolitica*, *Staphylococcus aureus*, *Clostridium botulinum* και *Salmonella* spp έχει αναφερθεί ότι επιβίωσαν σε αυτό. Όπως προαναφέρθηκε, όμως, είναι πολλοί οι παράγοντες που παρέχουν εμπόδια στην ανάπτυξη αυτών.

Λυκίσκος: Ο λυκίσκος προστίθεται στην μπίρα γιατί προσδίδει χαρακτηριστική πίκρα και άρωμα.

Πίνακας 1

ΑΝΤΙΜΙΚΡΟΒΙΑΚΟΙ ΠΑΡΑΓΟΝΤΕΣ ΤΡΟΠΟΙ ΔΡΑΣΗΣ

Ενδογενείς παράγοντες

Αιθανόλη	• Αναστέλλει την λειτουργία της κυτταρικής μεμβράνης
Χαμηλό pH	• Επηρεάζει την δραστηριότητα των ενζύμων • Ενδυναμώνει των ανασταλτική δράση του λυκίσκου
Λυκίσκος	• Αναστέλλει την λειτουργία της κυτταρικής μεμβράνης • Επηρεάζει μόνο τα gram (+) βακτήρια
CO₂	• Δημιουργεί ανασερόβιες συνθήκες • Χαμηλώνει ελαφρώς το pH • Επηρεάζει την δραστηριότητα των ενζύμων • Επηρεάζει την κυτταρική μεμβράνη
Χαμηλά επίπεδα οξυγόνου	• Δημιουργεί ανασερόβιες συνθήκες
Έλλειψη θρεπτικών	• Τροφονεία κυττάρων
SO₂ *	• Επηρεάζει διαφορικά μεταβολικά συστήματα

Εξωγενείς παράγοντες

Πολτοποίηση	• Προκαλεί θερμική καταστροφή των βλαστικών μορφών κυττάρων
Βρασμός	• Προκαλεί θερμική καταστροφή των βλαστικών μορφών κυττάρων
Παστερίωση *	• Προκαλεί θερμική καταστροφή των βλαστικών μορφών κυττάρων
Φιλτράρισμα *	• Απομακρύνει κύτταρα καθορισμένου μεγέθους
Παραμονή στην φιάλη*	• Δημιουργεί ανασερόβιες συνθήκες

Πρωταρχικοί στόχοι και τρόποι δράσης των παραγόντων με αντιμικροβιακή δράση στην μπίρα. Τα σημειωμένα με αστερίσκο (*) δηλώνουν ότι δεν έχουν απαραίτητα εφαρμογή σε όλα τα είδη μπίρας.

Στο επόμενο τεύχος

Εκεί όπου
τα βακτήρια
τραγουδούν
ελεύθερα

μα, αν και οι αντιμικροβιακές του ιδιότητες είναι γνωστές εδώ και αιώνες. Τα συστατικά του λυκίσκου μπορούν να χωριστούν σε δύο τμήματα: Ρητίνες και αιθέρια έλαια. Τη μεγαλύτερη σημασία παρουσιάζουν οι ρητίνες που περιλαμβάνουν τα α - οξέα (χουμουλόνη και τα ισομερή της) και β - οξέα (λουπουλόνη και τα ισομερή της). Τα α-οξέα ισομερίζονται κατά τον βρασμό του γλεύκους στα πιο διαλυτά ισο-α-οξέα που προσθέτουν την πίκρα και τις αντιμικροβιακές ιδιότητες στην μπύρα. Αν και τα β-οξέα έχουν αυξημένη αντιμικροβιακή δράση, έχουν χαμηλή διαλυτότητα στο γλεύκος και ως εκ τούτου έχουν μικρή επίδραση στην αντίσταση της μπύρας στα παθογόνα βακτήρια. Το άρωμα του λυκίσκου στην μπύρα προέρχεται από τα αιθέρια έλαια.

Οι αδιάστατες μορφές του λυκίσκου και συστατικών αυτού είναι αντιμικροβιακές ενώ οι ιονισμένες μορφές παρουσιάζουν παρουσιάζουν αμελητέα δραστηριότητα. Τα συστατικά του λυκίσκου έχει δείχθει ότι προκαλούν ρήξη και διαρροή της κυτταρικής μεμβράνης του *Bacillus subtilis*. Η ρήξη αυτή οδήγησε σε αναστολή μεταφοράς σακχάρων και αμινοξέων μέσω της μεμβράνης, με αποτέλεσμα την διακοπή της αναπνοής, της σύνθεσης πρωτεϊνών, DNA και RNA.

Διαλυτά αέρια: Η παρουσία CO₂ και η έλλειψη οξυγόνου ενισχύουν την αντίσταση της μπύρας στα αερόβια μικρόβια, αλλά όχι στα αναερόβια. Το CO₂ παράγεται κατά την κύρια ζύμωση, ενώ γίνεται περαιτέρω ανθράκωση μέσω απευθείας προσθήκης CO₂ ή από δεύτερη ζύμωση ώστε να αποκτήσει η μπύρα την τελική συγκέντρωσή της, περίπου 0,5% w/w. Η ανθράκωση και οι σύγχρονες τεχνικές εμφιάλωσης μειώνουν το ποσοστό διαλυτού οξυγόνου που βρίσκεται στη φιάλη. Τα χαμηλά επίπεδα οξυγόνου μειώνουν ακόμα περισσότερο την πιθανότητα ανάπτυξης πολλών αερόβιων παθογόνων μικροοργανισμών.

Το CO₂ αναστέλλει την ανάπτυξη παθογόνων

μέσω διαφόρων μηχανισμών. Δημιουργεί ένα αναερόβιο περιβάλλον και επομένως αποκλείει τα αερόβια βακτήρια, μειώνει ελαφρώς το pH, επηρεάζει καρβοξυλικές αντιδράσεις και αποτελεί ένα άμεσο ανασταλτικό παράγοντα ανάπτυξης.

Έλλειψη θρεπτικών: Οι συγκεντρώσεις θρεπτικών συστατικών που θα μπορούσαν να χρησιμοποιηθούν για την ανάπτυξη παθογόνων μικροοργανισμών στην μπύρα, όπως υδατάνθρακες, αμινοξέα και κάποιες βιταμίνες B, είναι πολύ χαμηλές μιας και τα περισσότερα από αυτά μεταβολίζονται από τους ζυμομύκητες κατά τη ζύμωση. Έτσι, μπύρες με πιο πλήρη ζύμωση είναι οι λιγότερο επιρρεπείς στην επιμόλυνση. Αυξημένα επίπεδα ελεύθερου και ολικού διαλυτού αζώτου, αμινοξέων και μαλτοτριόζης είχαν συσχετιστεί με περιπτώσεις αυξημένης βακτηριακής ανάπτυξης. Επίσης η τυχόν παρουσία μη υδρόλυμένου αμύλου μπορεί να αποτελέσει πηγή θρέψης για αμυλολυτικούς μικροοργανισμούς.

Εξωτερική βοήθεια: Πριν φτάσουμε στο τελικό προϊόν, όμως, υπάρχουν κάποια στάδια κατά την παραγωγική διαδικασία που συμμετέχουν ενεργά στην αντιβακτηριακή προστασία της μπύρας. Στο στάδιο της πολτοποιήσης, το γλεύκος θερμαίνεται σταδιακά σε θερμοκρασίες έως και 78°C, κάτι που είναι αρκετό να σκοτώσει τις βλαστικές μορφές (όχι τα σπόρια) gram (-) βακτήρια, ζυμομύκητες και μούχλες. Γαλακτικά βακτήρια και βάκιλλοι ενδέχεται να επιβιώσουν μεν της πολτοποιήσης αλλά όχι και του βρασμού, όπου το γλεύκος βράζει στους 100°C συνήθως για 90 λεπτά.

Πολλά ζυθοποιεία ανθρακώνουν τις μπύρες τους με δεύτερης ζύμωσης στη φιάλη ή το βαρέλι και έχει αποδειχθεί ότι η πρακτική αυτή μειώνει την πιθανότητα επιμόλυνσης μιας και ο ζυμομύκητας ανταγωνίζεται τους άλλους μικροοργανισμούς για θρεπτικά και μει-

Κάτω: Κάποια είδη *Enterobacter* είναι μαζί με κάποιους *Lactobacillus* και άλλα βακτήρια συμμετέχουν στις αυθόρμητες ζυμώσεις των παραδοσιακών ζύθων τύπου Lambic.



WineTrails
AMBER & OINO

Τα νέα της μύρας

ώνει το ποσοστό οξυγόνου στο κενό μεταξύ μύρας και πώματος της φιάλης κατά 30%. Συννηθισμένες πρακτικές για την σταθεροποίηση του προϊόντος είναι επίσης το αποστειρωτικό φιλτράρισμα, η παστερίωση και η ψυχρή αποθήκευση. Δυστυχώς όμως, το φιλτράρισμα και ακόμα περισσότερο η παστερίωση προκαλούν οργανοληπτική υποβάθμιση της μύρας και craft παραγωγοί και brewpubs προσπαθούν να τα αποφύγουν. Παράλληλα όμως απαιτείται μια αμετάβλητη προσέγγιση στην παραγωγή και ακουστική προσήλωση στα πρωτόκολλα καθαριότητας.

ΕΦΙΛΑΤΗΣ ΣΤΟ ΔΡΟΜΟ ΓΙΑ ΤΙΣ ΜΠΥΡΕΣ

Τα γαλακτικά βακτήρια

(ΓΒ) είναι gram (+), δεν δημιουργούν σπόρους, έχουν μορφή κόκκων ή ράβδων, είναι προαιρετικά αναερόβια που ανήκουν στην τάξη Lactobacillales. Αν και η προσθήκη λυκίσκου αναστέλλει τα περισσότερα gram (+) βακτήρια, μια μικρή ομάδα (ΓΒ) που απαντάται στην μύρα εξελίχθηκε και κατάφερε να προσαρμοστεί. 2 από τους συννηθέστερους ύποπτους είναι οι Lactobacillus brevis και Pediococcus damnosus. Ο κύριος ένοχος είναι ο Lactobacillus brevis, ο οποίος παράγει ανεπιθύμητα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά και θολερότητα στο τελικό προϊόν. Ο Pediococcus damnosus προκαλεί επίσης οργανοληπτική υποβάθμιση λόγω και της παραγωγής διακετυλίου.

Τα (ΓΒ) μπορούν να προκαλέσουν προβλήματα στην ποιότητα της βύνης ωστόσο επιλεγμένα στελέχη αυτών μπορούν ταυτόχρονα να βελτιώσουν χαρακτηριστικά της βύνης. Σαν γενικός κανόνας πάντως, τα gram (+) βακτήρια δεν μπορούν να αναπτυχθούν εύκολα στο ζύθο λόγω και του περιεχόμενου λυκίσκου. Οι γαλακτοβάκιλλοι είναι ραβδόμορφοι προαιρετικά αναερόβιοι, με προτίμηση στα περιορισμένα επίπεδα οξυγόνου, μπορούν να ριξουν το pH εξαιρετικά γρήγορα (πολλές φορές μέσα σε 24-48 ώρες) Ένα σημαντικό είδος για τους ζυθοποιούς είναι το Lactobacillus delbrueckii, με το όνομα να προέρχεται από τον Max Delbruck, σημαντικό μικροβιολόγο, που χαρακτήρισε τα βακτήρια στις όξινες μπίρες του Βερολίνου. Εκτός του Lactobacillus delbrueckii, πολλοί γαλακτοβάκιλλοι εισέρχονται στην μύρα όπως L. brevis, L. acidophilus και L. lactis. Τα βακτήρια του γένους Pediococcus είναι

Διάγραμμα 1



μικροαερόφιλα, που σημαίνει ότι προτιμούν ένα περιβάλλον με χαμηλά επίπεδα οξυγόνου. Αναπτύσσονται ελάχιστα ή καθόλου παρουσία οξυγόνου και σε αντίθεση με τους γαλακτοβάκιλλους αργούν πολύ περισσότερο να ριξουν το pH, γεγονός που δίνει χρόνο στον ζυμομύκητα να δράσει σε καλύτερο περιβάλλον. Τα αρνητικά της ανάπτυξης τους είναι η υπερβολική παραγωγή διακετυλίου και τα πιο δριμεία και έντονα αρώματα, συγκριτικά με τους γαλακτοβάκιλλους. Κάτω από το μικροσκόπιο μπορούμε να δούμε ότι πολλές φορές εμφανίζεται σε ομάδες των τεσσάρων. Το σημαντικότερο είδος για τη ζυθοποίηση είναι ο Pediococcus damnosus, που στο παρελθόν λεγόταν P. cerevisiae. Η ταξινόμηση άλλαξε πάλι και τώρα αναφέρεται σαν P. acidilactici. Ορισμένα (ΓΒ) παράγουν διακετύλιο σε ποσότητες αρκετά μεγάλες ώστε να συνεισφέρουν στο άρωμα και τη γεύση της μύρας. Το διακετύλιο χαρακτηρίζεται από το άρωμα βουτύρου και καραμέλας βουτύρου. Σε κάποια είδη αυτό είναι ανεπιθύμητο αλλά σε κάποιες άλλες όχι. Το διακετύλιο έχει κατώφλι αντίληψης 100-140 mg/l, με τους Pediococcus να παράγουν πάνω από το κατώφλι ενώ οι γαλακτοβάκιλλοι παράγουν κάτω από αυτό (Πίνακας 2). Κάποια (ΓΒ) παράγουν δεξτράνες. Οι δεξτράνες μπορούν να καλύψουν την επιφάνεια του γλεύκους ή της μύρας ή να σχηματί-



Επάνω: Ο μεγάλος ζυθοκριτικός, συγγραφέας αλήθι πάνω από όλα ήττης της μύρας Michael Jackson (1942-2007) είχε συγκρίνει το σακχαρομύκητα με τον σκύλο και τον βρετανομύκητα με μια γάτα. «Ο σακχαρομύκητας είναι εκπαιδευσιμος, προβλέψιμος και έρχεται πίσω όταν του φωνάξεις, ενώ ο βρετανομύκητας θα τρέξει μακριά, θα κάνει ό,τι θέλει και μπορεί να σε γρατζουνίσει αν τον πιάσεις. Αν σεβαστείς όμως τις ιδιαιτερότητές του, τότε θα σε ανταμείψει στο τέλος», ελέγε χαρακτηριστικά ο ίδιος.

σουν «σχοινιά». Επιφέρουν οπτική υποβάθμιση, ενώ μπορούν να βοηθήσουν κατά της οξειδωσης.

Οι Pediococcus μπορούν να παράξουν μια δεξτράνη που φαίνεται λαμπερή και μπορεί να ανακατευτεί πάλι στην μύρα αλλά αργότερα θα επανέλθει. Σε περιπτώσεις μεικτών ζυμώσεων, οι άλλες καλλιέργειες θα αποικοδομήσουν τις δεξτράνες ενώ κάποιες άγριες ζύμες παράγουν δικές τους δεξτράνες και δημιουργούν υμένιο (άνθηση).

Τα (ΓΒ) χωρίζονται σε 2 κατηγορίες αναφορικά με αυτά που παράγουν κατά τη ζύμωση. Η ομοζυμωτική ομάδα παράγει κυρίως γαλακτικό οξύ, ενώ η ετεροζυμωτική ομάδα παράγει γαλακτικό οξύ, οξικό οξύ, αιθανόλη και CO₂ και οι δύο όμως μπορούν να προκαλέσουν αλλοίωση στις μπίρες που τα προϊόντα τους δεν είναι επιθυμητά.

Τα οξικά βακτήρια (ΟΒ) είναι αερόβια, gram (-), ραβδόμορφα που ανήκουν στην οικογένεια Acetobacteraceae και στη ζυθοβιομηχανία έχουν αναφερθεί 10 είδη. Τα (ΟΒ) μπορούν να επιβιώσουν σε υψηλά ποσοστά αλκοόλης (>10% v/v) και έχουν την ιδιότητα να οξειδώνουν την αιθανόλη σε οξικό οξύ. Οι προσπάθειες για αποφυγή εμπλουτισμού της μύρας σε οξυγόνο, έχουν μειώσει τις περιπτώσεις επιμόλυνσης από (ΟΒ). Δυστυχώς όμως ο κίνδυνος πρόσληψης οξυγόνου υπάρχει σε όλα τα στάδια της παραγωγής

Βακτήριο ζύμωση επιμόλυνση ΖΥΘΟΠΟΙΗΣΗ



κής διαδικασίας. Πολυετή πειράματα έδειξαν πως τα προβλήματα επιμόλυνσης από *Acetobacter* spp και *Acetobacter pasteurianis* οφείλονται στην πρόσληψη οξυγόνου κατά το φιλτράρισμα, την εμφιάλωση και στις γραμμές draught σερβιρίσματος.

Τα εντεροβακτήρια είναι μια οικογένεια gram (-), ραβδόμορφων, προαιρετικά αναερόβιων βακτηρίων στην οποία ανήκουν τα είδη *Citrobacter*, *Enterobacter*, *Escherichia*, *Klebsiella*, *Salmonella*, *Serratia* και *Shigella*. Ωστόσο, μόνος ένας μικρός αριθμός εντεροβακτηρίων έχει συσχετιστεί με τη ζυθοιομηχανία, όπως τα *Obesumbacterium proteus*, *Rahnella aquatilis* και *Citrobacter freundii*. Η παρουσία του *Obesumbacterium proteus* αναφέρθηκε πρώτη φορά το 1887 σαν *Terimobacterium lutescens*, μετονομάστηκε πολλές φορές και αυτός ο μικροοργανισμός πρόσφατα πήρε το όνομα *Shimwellia pseudoproteus*. Το βακτήριο αυτό έχει την ικανότητα να μολύνει μπίρα και γλεύκος παράγοντας ακετοΐνη, γαλακτικό οξύ, προπανόλη, DMS, ισοβουτανόλη και 2,3-βουτανολόλη.

Επιμόλυνση από το βακτήριο αυτό βρίσκεται συνήθως στις δοσομετρήσεις της μαγιάς και μπορεί να προκαλέσει σημαντικό πρόβλημα μόνο στις πρώτες 24 ώρες της ζύμωσης μέχρι να πέσει το pH κάτω από 4,5. Ορισμένα, όπως κάποια είδη *Enterobacter* είναι μαζί με κάποιους *Lactobacillus* και άλλα βακτήρια συμμετέχουν στις αυθόρμητες ζυμώσεις των παραδοσιακών ζύθων τύπου Lambic.

Τα *Citrobacter freundii* και *Rahnella aquatilis* επηρεάζουν την μπίρα με την παραγωγή πολλών αρνητικών αρωμάτων όπως διακετύλιο, DMS, ακετοΐνη, ακεταλδεΐδη, γαλακτικό οξύ και 2,3-βουτανολόλη. Η παραγωγή αυτών των συστατικών, συνήθως συμβαίνει στην αρχή της ζύμωσης και η επιμόλυνση μπορεί να αποφευχθεί με την χρήση επιλεγμένων ζυμομυκήτων.

ΚΑΙ ΣΑΝ ΝΑ ΜΗΝ ΕΦΤΑΝΑΝ ΑΥΤΑ...

Εκτός από τις δυνητικά αρνητικές επιπτώσεις που μπορούν να έχουν τα βακτήρια στο τελικό προϊόν, η μικροχλωρίδα των σιτηρών μπορεί να επηρεάσει την ποιότητα της βύνης και της μπίρας και να συνεισφέρει ή να είναι εξ ολοκλήρου υπεύθυνη για την φτωχή βλάστηση του κόκκου. Μεγάλοι μικροβιακοί πληθυσμοί μειώνουν το ρυθμό και την ένταση της βλάστησης, του ριζιδίου (θετικό) και την παραγωγή α - αμυλάσης με τη μικροβιακή δραστηριότητα στα επιφανειακά στρώματα του κόκκου να επηρεάζει την ανταπόκριση των στρώματων αλευρώνης στο γιβερίλλικό οξύ. Ευτυχώς όμως υπάρχει και μια άλλη μεριά...

Επικίνδυνες σχέσεις

Εκτός από τα γαλακτικά, τα οξικά και τα εντεροβακτήρια, τη διαδικασία παραγωγής της μπίρας επηρεάζουν τρία ακόμη βακτήρια και ένας ζυμομύκητας

Οι μύρες που έχουν προσβληθεί από **Megasphaera** είναι θολές με υψηλή συγκέντρωση υδρόθειου και μπορούν να περιέχουν πολλά λιπαρά οξέα, όπως βουτυρικό, καπροϊκό και βαλερικό. Ο *Megasphaera cerevisiae* είναι gram(-), αυστηρά αναερόβιος και σφαιρικού σχήματος, που δεν συναντάται συνήθως στο τελικό προϊόν και απομονώθηκε το 1979. Τα στελέχη είναι ευαίσθητα στο χαμηλό pH και την υψηλή αλκοόλη και για αυτό η επικίνδυνη περίοδος για επιμόλυνση είναι η αρχή της ζύμωσης έως η αλκοόλη να περάσει το 2,8% (v/v)

Τα **Pectinatus spp** είναι gram (+) και αυστηρά αναερόβια βακτήρια που μπορεί να παράξουν μεγάλες ποσότητες οξικού και προπιονικού οξέος, ακετοΐνης και να προκαλέσουν θόλωμα στην μπίρα. Απομονώθηκε το 1978 σαν *Pectinatus cerevisiophilus*. Τα βακτήρια εντοπίστηκαν σε πολλά ζυθοποιεία με το οργανοληπτικό προφίλ των δειγμάτων να παρουσιάζει όξινη γεύση και άρωμα χαλασμένου αυγού λόγω του υδρόθειου και πολλών οξέων.

Το βακτήριο **Zymomonas mobilis** (η αρχική ονομασία ήταν *Achromobacter anaerobium*) απομονώθηκε για πρώτη φορά από τον Schimwell το 1937 σε μπίρα. Ο *Z. mobilis* είναι gram (-), αναερόβιο αλλά με ανοχή στον αέρα, που χρησιμοποιεί την αντίδραση Entner - Dou-

doroff για να ζυμώσει γλυκόζη, φρουκτόζη και σουκρόζη προς αιθανόλη. Το γεγονός πως δεν μπορεί να χρησιμοποιήσει μαλτόζη για τις ανάγκες σε ενέργεια και πηγή άνθρακα σημαίνει ότι η παρουσία του στην μπίρα, περιορίζεται σε αυτές που χρησιμοποιούν πρόσθετη σουκρόζη. Το βακτήριο συναντάται στους μηλίτες (ciders), ενώ στα ζυθοποιεία βρίσκεται στις εμπορικές γραμμές. Οι μύρες που έχουν επιμολυνθεί από το βακτήριο, έχουν φρουτένιο και σουλφιδικό χαρακτήρα λόγω υψηλού επιπέδου ακεταλδεΐδης και υδρόθειου που παράγονται.

Αφήνουμε για το τέλος τον **Βρετανομύκητα** όχι λόγω μικρότερης σημασίας αλλά γιατί είναι ζυμομύκητας. Η δράση του είναι πρωταρχικής σημασίας μιας και είναι η κύρια άγρια ζύμη που χρησιμοποιείται για την παραγωγή όξινης μπίρας. Συγκεκριμένα αρώματα, γεύσεις, εστέρες και φαινόλες που παράγονται, οφείλουν την ύπαρξή τους σε διαφορετικά στελέχη και είδη του, ποικίλλοντας από αχλάδι και άχυρο μέχρι δέρμα, ζωικό και καπνός. Ο χαρακτήρας της μπίρας επίσης επηρεάζεται από τα οξέα και τις αλκοόλες που δύνανται να συνδυαστούν προς εστέρες. Ο βρετανομύκητας δεν συνεισφέρει στην οξύτητα πολύ μιας και η παραγωγή οξέων καθυπνείται από τα βακτήρια, η εξάιρεση είναι στην περίπτωση οξυγόνου όπως τότε ωθείται προς την παραγωγή οξικού οξέος.

Πίνακας 2 Χαρακτηριστικά ζυθογλυκεών ζυμωμένα από διαφορετικές καλλιέργειες

Καλλιέργεια	Οξικός αιθυλεστέρας (mg/L)	Οξικό οξύ (mg/L)	Γαλακτικό οξύ (mg/L)	Διακετύλιο (mg/L)
Μπίρα με προσθήκη γαλακτικού οξέος	18	95	370	12
<i>P. damnosus</i>	22	90	420	150
<i>L. brevis</i> (ετεροζυμωτικό)	24	250	370	90
<i>L. brevis</i> και <i>P. damnosus</i>	22	595	490	140
<i>S. cerevisiae</i> και <i>P. damnosus</i>	24	85	460	120
<i>S. cerevisiae</i> και <i>L. brevis</i>	24	520	410	90
<i>S. cerevisiae</i> , <i>P. damnosus</i> και <i>L. brevis</i>	23	360	490	110
<i>S. cerevisiae</i>	18	80	150	25

Μυστική συνταγή 100 χρόνων κουβαλούν το τσίπουρο και το ούζο

«Βαρύ» κληροδότημα για τα προϊόντα που παράγουν
στον Τύρναβο ο μόχθος, η τέχνη και τα μυστικά της
απόσταξης σχεδόν ενός αιώνα της οικογένειας Καρδάση



ΚΕΙΜΕΝΟ **Φανή Γιαννακοπούλου**



Ο **Κωνσταντίνος Καρδάσης** στο περίπτερο της εταιρείας στα πλαίσια της **Food Expo 2016**, που πραγματοποιήθηκε από 19-21 Μαρτίου στο Metropolitan Expo, όπου παρουσιάστηκε και το πολυβραβευμένο **παλαιωμένο** τσίπουρο «**Καρδάση**». Έ-

χει λάβει «**Διπλό Χρυσό**», (ανώτερη διάκριση) στο διεθνή διαγωνισμό **Terravino** στο Ισραήλ και το **Ασημένιο** στο Διεθνή Διαγωνισμό Αποσταγμάτων **Concours Mondial de Bruxelles**.

Μπορεί η εταιρεία Καρδάση να ιδρύθηκε το 1991 από τον Κωνσταντίνο Καρδάση, όμως η ιστορία τους ξεκινά από τις αρχές του περασμένου αιώνα, όπου οι πρόγονοί τους ασχολούνταν με την καλλιέργεια αμπελιού και το εμπόριο των προϊόντων σταφυλιού. Ο πρώτος άμβυκας απόσταξης περιήλθε στην οικογένεια το 1924. Ο κ. Κωνσταντίνος Καρδάσης είναι συνεχιστής για 3η γενιά της παραδοσιακής ενασχόλησης της οικογένειας με τα αμπελοϊνικά προϊόντα. Οι σύγχρονες μέθοδοι απόσταξης, οι αγνές πρώτες ύλες, ο ποιοτικός έλεγχος σε όλα τα στάδια παραγωγής και εμφιάλωσης διασφαλίζουν την απόλυτη ποιότητα, των προϊόντων που φτάνει με πολύ μεράκι η οικογένεια Καρδάση και «για το λόγο αυτό κερδίζουν τη θέση τους στην επώνυμη ζήτηση των καταναλωτών», σημειώνει στο περιοδικό Wine Trails η κα Βιβή Καρδάση, υπεύθυνη επικοινωνίας της εταιρίας. Η εταιρεία από το 2006 εφαρμόζει το σύστημα διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων ISO 22000:2005, πιστοποιημένο από την TUV HELLAS. Τα προϊόντα τους, πωλούνται σε επιλεγμένες κάβες και σε ορισμένες αλυσίδες σούπερ μάρκετ. «Εκτός από την ελληνική αγορά, τα τελευταία χρόνια, τα προϊόντα μας εξάγονται και σε χώρες του εξωτερικού, όπως: Καναδάς, Κύπρος, Αγγλία, Βουλγαρία, Γερμανία, Αυστρία, Ολλανδία, κλπ, σημειώνοντας μεγάλη επιτυχία και αποδοχή», τονίζει η κα Βιβή Καρδάση.

πόλοιποι αμπελώνες της οικογένειας έκτασης 127 στρεμμάτων βρίσκονται στην ευρύτερη περιοχή. Στους 1-2 διόκτους αμπελώνες καλλιεργείται η ποικιλία «μαύρο μοσχάτο» Τυρνάβου, σταφύλι με πλούσια χαρακτηριστικά και ξεχωριστό άρωμα.

Η καλλιέργεια των αμπελώνων γίνεται με ελεγχόμενη διαχείριση όσον αφορά τη χρήση φυτοπροστατευτικών και η λίπανση γίνεται με τα υπολείμματα της απόσταξης στεμφύλων τα οποία αποτελούν οργανικό λίπασμα.

Στα τέλη Σεπτεμβρίου με αρχές Οκτωβρίου αρχίζει ο τρύγος. Τα σταφύλια που έρχονται στο οινοποιείο επιλέγονται σχολαστικά. Μετά τη ζύμωση των σταφυλιών η οποία γίνεται σε ελεγχόμενη θερμοκρασία, αρχίζει η απόσταξη των στεμφύλων. Στους σύγχρονους χάλκινους αποστακτήρες η απόσταξη γίνεται αργά, και το δάκρυ του σταφυλιού, το τσίπουρο, συλλέγεται τελετουργικά.

ΧΩΡΙΣ ΑΛΛΑ ΚΑΙ ΜΕ ΓΛΥΚΑΝΙΣΟ

Το τσίπουρο χωρίς γλυκάνισο της οικογένειας Καρδάση είναι το πρωτογενές απόσταγμα των στεμφύλων της ποικιλίας μαύρο Μοσχάτο Τυρνάβου. Τα πρώτα κλάσματα (κεφαλές) και τα τελευταία (ουρές) απομακρύνονται. Το κυρίως σώμα (καρδιά), επαναποστάζεται αργά σε χαμηλή θερμοκρασία. Έτσι το απόσταγμα διατηρεί αναλλοίωτα το άρωμα και το χαρακτήρα του σταφυλιού από το οποίο προέρχεται. Εκτός από το κυρίαρχο άρωμα του μοσχάτου μπορείτε να αναγνωρίσετε αρώματα ανοιξιάτικων ρόδων, βατόμουρου, εσπεριδοειδών, ροδάκινου, κ.α. Η γεύση του είναι απαλή και η επίγευση του μακρά και ευχάριστα αρωματική. Στο τσίπουρο με γλυκάνισο ακολουθείται η ίδια διαδι-

ΕΝ ΑΡΧΗ ΗΝ Ο ΤΥΡΝΑΒΟΣ

Το αποστακτήριο περιτριγυρίζεται από αμπελώνες 15 στρεμμάτων. Οι υ-



κασία. Οι σπόροι του γλυκάνισου και του μάραθου, προστίθενται στη 2η φάση της επαναπόσταξης. Εδώ κυριαρχεί ο γλυκάνισος που αφήνει ένα ελαφρύ μούδιασμα στη γλώσσα και μια γλυκιά επίγευση.

ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟ ΜΕ ΔΙΕΘΝΗ ΜΕΤΑΛΛΙΑ

Το Παλαιωμένο Τσίπουρο Καρδάση, είναι ένα εκλεκτό απόσταγμα στεμφύλων μοσχάτου που ωρίμασε σε γαλλικά και αμερικάνικα δρύινα βαρέλια. Η παραμονή του αποστάγματος στα βαρέλια, διαρκεί από 18 - 24 μήνες. Ο χρόνος παραμονής εξαρτάται από τον τύπο και το κάψιμο του βαρελιού. Η διαδικασία αυτή της παλαίωσης αλλάζει το χαρακτήρα του τσίπουρου, δίνοντάς του πιο φίνα αρώματα, πιο πλούσια γεύση και πολύ δυνατή επίγευση.

Το τελικό blend είναι ένα εξαιρετικό απόσταγμα απαλό και ολοκληρωμένο που σε εκπλήσσει ευχάριστα. Πρωταγωνιστούν αρώματα φρέσκων φρούτων, βανίλιας, εσπεριδοειδών, αλλά και μπαχαρικών, μόκας, σοκολάτας και καπνού.

ΟΥΖΟ ΜΕ ΣΥΝΤΑΓΗ 102 ΕΤΩΝ

Το ούζο Καρδάση παράγεται με βάση τη συνταγή που η οικογένεια κατέχει από το 1914. Στο εκχύλισμα των 15 αρωματικών σπόρων και βοτά-

νων οφείλει τη γλυκιά του γεύση (δεν περιέχει ζάχαρη). Η γεύση του είναι απαλή με κυρίαρχα αρώματα αστεροειδούς γλυκάνισου, κανέλλας, πικραμύγδαλου, μοσχοκάρυδου, μαστίχας, κ.α.

«ΓΝΗΣΙΟ ΚΑΡΔΑΣΗ»

Το αλκοολούχο ποτό Καρδάση (brandy) είναι αποτέλεσμα της μακρόχρονης πείρας και γνώσης της οικογένειας. Κυρίαρχα αρώματα βανίλιας και καμένου ξύλου βελανιδιάς σε συνδυασμό με την απαλή γεύση δίνουν ένα τέλειο γευστικό αποτέλεσμα. 🍀

Οι εγκαταστάσεις της εταιρείας βρίσκονται στον **Τύρναβο** στο **5ο χλμ. Τύρναβου - Λάρισας**. Στην **25ετή** της πορεία η εταιρεία έχει πάρει μέρος με μεγάλη επιτυχία σε **ΕΚθέσεις** και **διεθνείς διαγωνισμούς**, καταφέροντας να αποσπάσει ανώτατες **διακρίσεις** για τα **προϊόντα** της.



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.

Μηχανήματα απόσταξης για παραγωγή αλκοολούχων ποτών και INOX αποστακτικές αρωματικών φυτών

Μελέτη Κατασκευής και Εγκατάστασης
Μεταφορά & Τοποθέτηση
Συντήρηση & Επισκευή στο χώρο σας

- Βιομηχανικοί - Παραγωγικοί - Πειραματικοί αποστακτικές Ποτοποιίας & Αποσταγματοποιίας
- Βιομηχανικοί Άμβυκες ασυνεχούς απόσταξης κατάλληλοι για τσίπουρο, τσικουδιά, μπράντι, ούζο
- Παραδοσιακά Καζάνια για τσίπουρο & τσικουδιά
- Άμβυκες αιθέριων ελαίων



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



FINANCIAL TIMES ΟΡΙΜΑ ΚΡΑΣΙΑ

Πιο έξυπνη επένδυση από τον χρυσό οι παλιοί οίνοι

Οι επενδύσεις στο καλό κρασί φαίνεται πως έχουν μεγάλες προοπτικές. Αυτό τουλάχιστον υποστηρίζει μιλώντας στον Jonathan Moules των Financial Times ο Elroy Dimson, καθηγητής στο Cambridge που έκανε και τη σχετική έρευνα.

Υποστηρίζει ότι το κρασί έχει αποδώσει καλύτερα απ' ό,τι οι επενδύσεις στο χρυσό, τα ομόλογα ή ακόμα και τα γραμματόσημα.

Υπάρχουν όμως και μυστικά. Ο ενδιαφερόμενος, μεταξύ άλλων, πρέπει να εστιάσει σε κρασιά που ωριμάζουν και γίνονται καλύτερα μετά από πολλά χρόνια αντί για αυτά που τείνουν να φτάνουν στην κορυφαία στιγμή τους σε λίγα χρόνια.

Όπως σε όλες τις περιπτώσεις η καλύτερη συμβουλή είναι η διασπορά της επένδυσης.

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



Με πανεπιστημική εμπειρία

Σε κρασιά που ωριμάζουν πρέπει να εστιάσουν οι επενδυτές, τονίζει ο καθηγητής του πανεπιστημίου Cambridge, Elroy Dimson.

ΒΡΕΤΑΝΙΑ ΝΕΟ ΤΗΛΕΟΠΤΙΚΟ ΣΟΥ

ΕΡΧΕΤΑΙ ΤΟ TOP GEAR ΓΙΑ ΤΟΝ ΚΟΣΜΟ ΤΟΥ ΟΙΝΟΥ

Μια νέα σειρά που θα διαπραγματεύεται κρασιά απ' όλο τον κόσμο και θα την παρουσιάζουν οι ηθοποιοί Matthew Goode και Matthew Rhys πρόκειται να βγει σύντομα στον αέρα του βρετανικού τηλεοπτικού δικτύου ITV. Ο λόγος για το «The Wine Show», που συνδυάζει το σκεπτικό δύο επιτυχημένων σόου του «Top Gear» για τα αυτοκίνητα και της ταξιδιωτικής εκπομπής «The Trip». Τα 13 επεισόδια της νέας σειράς θα έχουν διάρκεια μίας ώρας και θα είναι αφιερωμένα στα κρασιά, την οινική κουλτούρα και κυρίως στην κατανάλωσή τους. Επιπλέον, οι δύο διδάσκει και πλούσιοι ηθοποιοί θα ταξιδέ-



CORA-COGECA ΖΗΤΑ ΑΛΛΑΓΕΣ ΣΤΟ ΚΑΘΕΣΤΩΣ

Ξανά πρόεδρος της Ομάδας Οίνου ο Thierry Coste

Επανεξελέγη για ακόμα 2 χρόνια ως πρόεδρος της ομάδας εργασίας «Οίνου» των ευρωπαϊκών κεντρικών αγροτοσυνηταιριστικών οργανώσεων Copra-Cogeca, ο Thierry Coste, ο οποίος αναζητά αλλαγές στο καθεστώς οίνου της ΕΕ μετά το 2020. «Πιστεύω ότι ένα ταμείο αναδιάρθρωσης μετά το 2020 θα βοηθήσει τον

κλάδο να ανταπεξέλθει με τις νέες προκλήσεις», ανέφερε ο ίδιος. Σημειώνεται ότι Thierry Coste είναι αμπελουργός σε μια έκταση 400 στρμ. στη Γαλλία και μέλος της ομοσπονδίας «Coorp de France» και επανεξελέγη μαζί με τον Ιταλό αντιπρόεδρο Palma Esposito και τον Γερμανό Rudolf Nickenig.



ψουν σε 12 διαφορετικές χώρες σε 6 ηπείρους για να γνωρίσουν καλύτερα όλον τον κόσμο του κρασιού.

Μαζί τους θα έχουν τους ειδικούς στο κρασί, Joe Fattorini και Amelia Singer αλλά και την Gizzi Erskine ως ειδικό στο φαγητό στις ΗΠΑ. Κατά τη διάρκεια του σόου θα υπάρχει μια μεγάλη πρόκληση για 12 κορυφαίους σεφ, που δεν θα είναι άλλη από το να μαγειρέψουν το τέλει γεύμα για να συνοδέψουν το κρασί των Goode και Rhys. Τέλος, οι τηλεθεατές θα έχουν την ευκαιρία να αγοράσουν, σε συνεργασία με την Amazon, πολλά από τα κρασιά που θα παρουσιάζονται.



The Wine Show

Δύο διάσημοι Βρετανοί ηθοποιοί κάνουν άνω κάτω όλο τον κόσμο σε 13 επεισόδια, με 2 ειδικούς και 12 σεφ με επίκεντρο το κρασί.

ΓΑΛΛΙΑ ΛΑΝΓΚΝΤΟΚ

Το μεγαλύτερο βαρέλι του κόσμου στη Γαλλία

Το μεγαλύτερο βαρέλι του κόσμου, που μπορεί να χωρέσει 300.000 λίτρα κρασί, κατασκευάστηκε στην ιστορική επαρχία της Γαλλίας, Λανγκντόκ. Με 12 μέτρα μήκος, 6 μέτρα σε διάμετρο και βάρος 40 τόνους, το βαρέλι αυτό έγινε για το κτήμα Château Puech Haut. Το βαρέλι κατασκευάστηκε από τον τοπικό ξυλουργό Noussy et και χρειάστηκαν 37 τόνοι δρυός για να ολοκληρωθεί. Το γιγάντιο δημιούργημα τώρα θα τοποθετηθεί έξω από το οινοποιείο και ενώ είναι σε θέση να διατηρήσει εκατοντάδες χιλιάδες λίτρα κρασί, δεν θα χρησιμοποιηθεί για αυτόν τον σκοπό. Ο ιδιοκτήτης του κτήματος, Gérard Bru, δήλωσε ότι πιθανότατα θα χρησιμοποιηθεί για εκδηλώσεις και μπορεί ακόμη και να γίνει ένα κατάστημα κρασιού. Αυτό δεν είναι το πρώτο γιγαντιαίο βαρέλι που κατασκευάστηκε στη Γαλλία. Το 1878 και, στη συνέχεια, το 1885 ο Eugene Mercier του ομώνυμου οίκου Champagne απέκτησε την φήμη για την μεταφορά τεράστιων βαρελιών σε διάφορες εκθέσεις στο Παρίσι.



ΝΗΣΟΣ ΑΓΙΑ ΕΛΕΝΗ ΕΓΓΡΑΦΑ ΔΙΑΚΙΝΗΣΗΣ ΟΙΝΩΝ ΗΛΙΚΙΑΣ 196 ΕΤΩΝ ΣΤΟ ΣΦΥΡΙ

Γλυκιά εξορία με σαμπάνια, κρασί για το Ναπολέον

«Στη νίκη την αξίζεις, στην ήττα τη χρειάζεται», συνήθιζε να λέει για τη σαμπάνια ο Ναπολέων και αφού έχασε τη μάχη στο Βατερλό και εξορίστηκε το 1815 ακολούθησε τη συμβουλή του. Έγγραφα του 1820 που πουλήθηκαν σε πλειστηριασμό στο Salisbury το Σεπτέμβριο του 2015 δείχνουν ότι ο εξόριστος Γάλλος αυτοκράτορας όταν φυλακίστηκε στην Αγία Ελένη, λάμβανε για ημερήσια αποζημίωση 50 φιάλες οίνων και οινοπνευματωδών ποτών, καθώς και ένα μηνιαίο επίδομα 34 φιαλών κρασιού και οινοπνευματωδών ποτών από Γαλλία, Ισπανία, Πορτογαλία και Νότια Αφρική. Τα έγγραφα πουλήθηκαν για 800 λίρες από την Woolley & Wallis.



DECANTER - DISCOVERIES FROM GREECE, ITALY & BULGARIA

Είναι έτοιμο το Λονδίνο να αγκαλιάσει το ελληνικό κρασί

Για δεύτερη χρονιά φέτος με εξαιρετική επιτυχία πραγματοποιήθηκε στο Λονδίνο την Τρίτη 2 Φεβρουαρίου από το περιοδικό Decanter η ιδιαίτερα σημαντική ολόημερη εκδήλωση με τον τίτλο «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 μόνη της ένα σημαντικό γεγονός για το ελληνικό κρασί. «Η εκδήλωση περιλαμβάνει 3 μέρη καλύπτοντας όλη τη διάρκεια της ημέρας» εξηγεί ο Κωνσταντίνος Λαζαράκης MW, υπεύθυνος για την παρουσίαση των κρασιών της εκδήλωσης στο εμπορικό και καταναλωτικό κοινό της Μ. 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.

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, οινοχόοι, εστιάτορες, 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 πως «δεν θα πρέπει να αντιμετωπίζονται ως πανάκεια. Στη δυσκολότερη οινική αριστοκρατία του κόσμου, αυτή που καθόρισε την Κατάταξη του 1855, εκτός από την πραγματοποίηση μιας προωθητικής εκδήλωσης, αποτελούν εξίσου σημαντικά στοιχεία η συνέπεια προϊόντος και παραγωγού, καθώς και οι προσωπικές επαφές».



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**

Decanter

ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ

Για πρώτη φορά μαζί στον ίδιο εκθεσιακό χώρο κρασί και τυρί

Με αιχμή του δόρατος το κορυφαίο γευστικό και ποιοτικό δίδυμο του εγχώριου κλάδου της γαστρονομίας, το κρασί και το τυρί, φέρνοντας ουσιαστικά για πρώτη φορά αυτά τα δύο προϊόντα μαζί στον ίδιο χώρο ως εκθεσιακό γεγονός, παρουσιάστηκε στο ελληνικό και διεθνές κοινό της η φετινή 26η Έκθεση Τροφίμων και Ποτών Detrop Boutique, που πραγματοποιήθηκε μεταξύ 26 κι 29 Φεβρουαρίου στις εγκαταστάσεις της ΔΕΘ στη Θεσσαλονίκη. Παραγωγοί απ' όλη την Ελλάδα και το εξωτερικό εξέθεσαν τα προϊόντα τους και πλαισίωσαν τον χώρο γευσιγνωσίας, ενώ μέσα από τις πολυάριθμες εκδηλώσεις έδωσαν ζωή στα ίδια τους τα προϊόντα και την ευκαιρία να τα συνδυάσουν με τα ανάλογα κρασιά, δημιουργώντας εναλλακτικές προτάσεις πώλησης και προώθησης.

Οι εκδηλώσεις γευσιγνωσίας στο «Cheese & Wine» έγιναν από τον διακεκριμένο γευσιγνώστη Ηλία Μαμαλάκη και η παρουσίαση του ελληνικού οινολογικού χάρτη από τον βραβευμένο οινολόγο-sommelier Απόστολο Πλαχούρα. Master Classes πραγματοποίησαν οι Δημήτρης Σκαρμούτσος, Χριστόφορος Πέσκιος και Παναγιώτης Δελιθανάσης.

ΚΕΙΜΕΝΟ **Λεωνίδας Λιάμης**



Γευστική δοκιμή ελληνικών κρασιών στο Παρίσι

Το βράδυ της Δευτέρας 29ης Φεβρουαρίου 2016, στο εστιατόριο Manrommatis Le restaurant στο Παρίσι, ήταν γεμάτο εικόνες και γεύσεις από την Ελλάδα, καθώς η Wine Plus διοργάνωσε τη 2η Παρουσίαση και Γευστική δοκιμή Ελληνικών κρασιών στο πλαίσιο του Διεθνούς Διαγωνισμού Οίνου Vinalies Internationales. Την εκδήλωση -στην οποία συμμετείχαν 18 οινοποιεία από ολόκληρη την Ελλάδα με 3 ετικέτες το καθένα- παρακολούθησε σχεδόν το σύνολο των 130 κριτών του διαγωνισμού, οι οποίοι είναι οινολόγοι και τεχνικοί του κρασιού, δημοσιογράφοι, sommelier, αγοραστές, εισαγωγείς και άλλοι επαγγελματίες του κρασιού και της εστίασης, από 38 χώρες, τόσο από τις σημαντικότερες οινοπαραγωγικές χώρες της υψηλίου όσο και από αγοράστριες χώρες. Οι συμμετέχοντες εξέφρασαν, καταρχάς, ιδιαίτερο ενδιαφέρον κατά τη διάρκεια της παρουσίασης των ιδιομορφιών και των δυνατοτήτων του ελληνικού αμπελώνα ενώ κατά τη γευστική δοκιμή των 53 κρασιών δήλωσαν εντυπωσιασμένοι από την ποικιλομορφία των προτάσεων, την ιδιαιτερότητα και την ποιοτική τους έκφραση. Η απόφαση κορυφώθηκε με ελληνικά εδέσματα του αναγνωρισμένου από τους οδηγούς Gault & Millau και Michelin εστιατορίου.



Η παρουσίαση του ελληνικού αμπελώνα, πραγματοποιήθηκε από τις οινολόγους Μαρία Νέτσικα και Μαρία Τζίτζη.

ΓΕΡΜΑΝΙΑ

Έκλεισαν ραντεβού για την ProWein του 2107

Εννιά τεράστιοι στεγασμένοι χώροι, 3.342 εκθέτες από κάθε γωνιά του πλανήτη, αναρίθμητα κρασιά, αποστάγματα και συναφή προϊόντα και ένας τεράστιος αριθμός επισκεπτών συνέθεσαν το σκηνικό μιας απόλυτα επιτυχημένης διοργάνωσης. Ο λόγος για τη γερμανική ProWein, τη μεγαλύτερη έκθεση κρασιού παγκοσμίως, η οποία έλαβε χώρα στο πανέμορφο Düsseldorf από τις 13 έως τις 15 Μαρτίου. Όλος ο οινικός κόσμος ήταν εκεί, από κάθε γωνιά του πλανήτη για να παρουσιάσει τα προϊόντα του αλλά κυρίως για να κλείσει εμπορικές συμφωνίες, μιας και η ProWein δεν είναι απλά μια έκθεση για τους οινόφιλους, είναι μια κυρίως εμπορική έκθεση. Αυστρία, Ελβετία, Ισπανία, Γαλλία, Νέα Ζηλανδία, Ιταλία, Γερμανία αλλά και Χιλή, Βραζιλία, Βολιβία είναι μόνο μερικές από τις χώρες οι οποίες είχαν παρουσία στην έκθεση. Αξιοσημείωτη παρουσία είχε και η Ελλάδα με έναν μεγάλο αριθμό εκθετών από όλη τη χώρα, κάτι που καταδεικνύει την εξωστρέφεια του κλάδου και την προοπτική των ελληνικών κρασιών στις διεθνείς αγορές. Αξίζει να σημειώσουμε τον ζήλο των Ελλήνων παραγωγών, αλλά και την ανομοιογένεια της «ελληνικής αποστολής» μιας και οι εσωτερικές μας διαφορές είχαν σαν αποτέλεσμα να υπάρχουν πολλή περίπτερα υπό διαφορετική «σκέπη» δίνοντας μια ανομοιογενή εικόνα.

ΚΕΙΜΕΝΟ **Ευάγγελος Μαλέρδος**



Μάγεψε το Lalama του Dominio do Bibeí

Το παρόν άρθρο ίσως να μην έφτανε αν έπρεπε να απαριθμήσω τα κρασιά που με εντυπωσίασαν, για αυτό θα περιοριστώ σε τρία. Ένα φανταστικό ερυθρό από την Ισπανία και την περιοχή της Ribeira Sacra, το Lalama του Dominio do Bibeí από τη σοδειά του 2012, ένα ακαταμάχητο Riesling από την Αυστραλία και την περιοχή Clare Valley, το Rieslingfreak No.3 2015, από ένα project αφιερωμένο μόνο στο Riesling, και τέλος μια σαμπάνια από το Verzenay από 100% Pinot Noir, Janisson & fils Blanc de Noirs.



ΖΑΠΠΕΙΟ

Την στροφή των οινοποιιών στις γηγενείς ποικιλίες αποκάλυψε το Οινόγραμμα

ΚΕΙΜΕΝΟ Χρήστος Κανελλακόπουλος

Διακόσιοι πενήντα οινοποιοί με 1.500 ετικέτες ήταν στη διάθεση των Ελλήνων και ξένων επισκεπτών το τριήμερο 5, 6 και 7 Μαρτίου 2016 στο Ζάππειο, όπου έλαβε χώρα μια σημαντική έκθεση για το ελληνικό κρασί, το Οινόγραμμα 2016. Σύμφωνα με διοργανωτές ανοίχτηκαν 24.000 φιάλες κρασιού και αριθμός των επισκεπτών πλησίασε τους 10.000 ενώ στα κυριότερα χαρακτηριστικά της έκθεσης ήταν η μεγάλη συμμετοχή οινοποιείων (σε σχέση με τις προηγούμενες χρονιές). Αν και οι εκτιμήσεις ποικίλουν, θα λέγαμε ότι υπήρχε εμπορικό ενδιαφέρον και ως συνήθως υπήρχε πλήθος οινόφιλων που βρήκαν ευκαιρία να ψάξουν για νέες προτάσεις από την οινοπαραγωγική Ελλάδα ή να δοκιμάσουν κάποιο ξένο οίκο από τις εισαγωγικές.

ΟΙΝΙΚΕΣ ΑΠΟΚΑΛΥΨΕΙΣ

Εκτός από τα γνωστά ονόματα της ελληνικής οινοποιίας στην αίθουσα «Οινικές Αποκαλύψεις» παρουσιάστηκαν κρασιά από μικρά ή μεσαίας δυναμικότητας οινοποιεία που παράγουν κρασια από γνωστές ή και σπάνιες στους πολλούς τοπικές ποικιλίες. Κάποιες από τις πιο σημαντικές νέες τάσεις που εμφανίστηκαν στο Οινόγραμμα είναι η παρουσία αρκετών οίνων από Ασύρτικο εκτός Σαντορίνης με διακριτό χαρακτήρα, το γεγονός ότι σε το χρώμα των ροζέ κρασιών «ανοίγει» όλο και περισσότερο και πάει προς το ανοιχτό τριανταφυλλί (κάτι που δεν ήταν συχνό πριν από 2-3 χρόνια), ενώ υπάρχει και μια τάση για παραγωγή «orange», «φυσικών» και βιοδυναμικής καλλιέργειας κρασιών. Αξίζει να αναφερθεί ότι όπως και πέρυσι προηγήθηκε του Οινόγραμματος η εβδομάδα κρασιού «Athens Wine Week» (28/02 – 6/03), κατά τη διάρκεια της οποίας οργανώθηκαν διάφορες εκδηλώσεις (γευσιγνωσίες, σεμινάρια κ.ά.) σε πολλά σημεία της πόλης και ο «Μαραθώνιος Οινικής Γνώσης», με 30 διαλέξεις-εξπρές από ειδικούς, που πραγματοποιήθηκαν στο ξενοδοχείο King George. Οι διοργανωτές έδωσαν ήδη ραντεβού το Μάρτιο του 2017, ακόμα καλύτεροι, με ακόμα περισσότερα κρασιά και οινικές δράσεις!



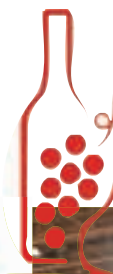
Μια πολύ σημαντική **τάση** που έγινε **αισθητή** στο φετινό Οινόγραμμα είναι ότι σε μεγάλο ποσοστό οι νέες **προτάσεις** των οινοπαραγωγών βασίζονται σε γηγενείς ποικιλίες, **γνωστές** ή **σπάνιες**.

OENOTELIA 2016

Παραγωγή και τυποποίηση σε πρώτο πλάνο

Ενταγμένη στο πλαίσιο της Food Expo, η Oenotelia στη δεύτερη διοργάνωσή της, από τις 19 έως 21 Μαρτίου, στο Metropolitan Expo, εμφανίστηκε αρκετά δυναμική. Η συμμετοχή οινοποιείων ήταν αρκετά μεγαλύτερη από την περυσινή. Σύμφωνα με τους διοργανωτές περισσότερες από 150 οινοποιοτικές και αποσταγματοποιίες από την Ελλάδα και την Κύπρο έλαβαν μέρος ενώ τα προϊόντα προς δοκιμή ήταν πάνω από 1.500. Ένα επίσης σημαντικό γεγονός είναι ότι υπήρχε αξιόλογη συμμετοχή από ποτοποιεία που παρουσίασαν αρκετές καινοτόμες προτάσεις τους. Ενδεικτικά μόνο αναφέρουμε ούζο αρωματισμένο με καφέ ή πέμονι που δίνει μια άλλη προοπτική σε ένα παραδοσιακό ελληνικό προϊόν απόσταξης. Θετικό σημείο ήταν επίσης η προσπάθεια εξωστρέφειας που υπάρχει με οργάνωση B2B συναντήσεων μεταξύ εκθετών και πιθανών αγοραστών.

ΚΕΙΜΕΝΟ Χρ. Κανελλακόπουλος



Δεξιά: Το Χρυσό Μετάλλιο στη Νάουσα (ΠΟΠ Νάουσα) του οινοποιείου Αργατία, Γεωργιάδης Σπινθηροπούλου ΟΕ, απένειμε ο εκδότης και διευθυντής του Wine Trails, Γιάννης Πανάγος, στην τελετή που έλαβε χώρα στην Αίγλη του Ζαπτείου.



Περισσότερες διακρίσεις σε νέους οινοπαραγωγούς



Το γεγονός ότι ο ανταγωνισμός ανεβαίνει ως απόρροια της εξαιρετικής δουλειάς που γίνεται στον αμπελώνα, σηματοδότησε, σύμφωνα με τον Στέλιο Κεχρή, ο 16ος Διεθνής Διαγωνισμός Οίνου, ο οποίος χαρακτηρίστηκε από αύξηση των συμμετοχών, των διακρίσεων σε πρωτοεμφανιζόμενους οινοπαραγωγούς και των βαθμολογιών των διαγωνιζομένων οίνων

ΚΕΙΜΕΝΟ Λεωνίδας Λιάμης

Δύο Μεγάλα Χρυσά, 55 Χρυσά και 123 Ασημένια Μετάλλια απονεμήθηκαν φέτος στους νικητές του 16ου Διεθνούς Διαγωνισμού Οίνου, οι οποίοι προέρχονταν από 85 οινοποιεία μαζί με 3 Χρυσά και 6 Ασημένια Μετάλλια σε 8 αποσταγματοποιίες στον 2ο Διαγωνισμό Αποσταγμάτων. Η τελετή απονομής και των δύο Διαγωνισμών, οι οποίοι σημειωτέον πραγματοποιούνται με βάση τις αυστηρές προδιαγραφές του Διεθνούς Οργανισμού Αμπελού

και Οίνου (Ο.Ι.Β.), έλαβε χώρα το Σάββατο 5 Μαρτίου, στην Αίγλη Ζαπτείου. Κορυφαία στιγμή της βραδιάς, η απονομή του «Greek Wine Industry Award 2016» εκ μέρους όλου του ελληνικού οινοποικτικού κλάδου στον ομογενή Γιώργο Σολέα για τη συμβολή του στην προώθηση του ελληνικού οίνου στην καναδική αγορά, αλλά και τη Βόρεια

Αμερική.

Κατά την απονομή του βραβείου, ο οινολόγος-οινοποιός, πρόεδρος της Ένωσης Οινοπαραγωγών του Αμπελώνα της Βορείου Ελλάδος Στέλιος Κεχρής, αναφέρθηκε εκτενώς στο πλούσιο βιογραφικό του βραβευθέντα, ενώ ο Γιώργος Σκούρας, ως πρόεδρος του Συνδέσμου Ελληνικού Οίνου, προσέφερε στον κ. Σολέα αντίγραφο του κύλικα του Δερβενίου, ως αναμνηστικό της βράβευσής του.

ΧΡΥΣΟΙ ΟΙΝΟΙ & ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΑ

Τα δύο μετάλλια Μεγάλο Χρυσό απέσπασαν το Μονεμβασιά-Malvasia 2010 της Γ. Τσιμπίδης & Σία και το Vinsanto



Vinsanto 12 Ετών Santo

Επιδόρπιος οίνος από θιαστό Ασύρτικο και Αηδάνι. Η ωρίμανση 12 ετών σε δρύινα βαρέλια και η παραμονή στη φιάλη προσδίδουν πληθωρικό άρωμα μελιού, μπαχαρικών, αποξηραμένων και καραμελωμένων φρούτων. Βελούδινο στόμα με εξαιρετική δομή και συναρπαστική επίγευση διάρκειας. Σερβίρεται στους 12° C. Εμφιαλώθηκε αφιιτράριστο. Επιδέχεται μακρά παλαίωση.



«Είμαι πεπεισμένος ότι η Ελλάδα παράγει ποιοτικά κρασιά»

«Η συγκεκριμένη βράβευση έχει ιδιαίτερη σημασία από οποιαδήποτε άλλη. Ήμουν χρόνια πεπεισμένος ότι η Ελλάδα παράγει μοναδικά κρασιά και η πρόκληση ήταν πάντα να ενημερωθεί ο υπόλοιπος κόσμος. Και θέλω να πιστεύω ότι η σημερινή μου παρουσία εδώ αποτελεί ένα σημάδι ότι έχουμε πετύχει» είπε μεταξύ άλλων ο Γιώργος Σολέας (δεξιά) παραλαμβάνοντας την τιμητική διάκριση «Greek Wine Industry Award» από τον Στέλιο Κεχρή (αριστερά) πρόεδρο του Αμπελώνα Β. Ελλάδος και τον Γιώργο Σκούρα, πρόεδρο του ΣΕΟ.

Το 85% των οίνων που συμμετείχαν άξιζαν μετάλλιο

Αξίζει να επισημανθεί ότι το 79% των οίνων και το 85% των αποσταγμάτων που συμμετείχαν στο Διαγωνισμό συγκέντρωσαν την βαθμολογία για μετάλλιο αλλά αποκλείστηκαν από τη βράβευση λόγω του Κανονισμού που ορίζει ότι μέχρι το 30%

των συμμετεχόντων δειγμάτων μπορούν να βραβευθούν. Η βαθμολογία αυτή αποδεικνύει με προφανή τρόπο την αναβαθμισμένη ποιότητα των κρασιών και αποσταγμάτων που συμμετέχουν στον Διεθνή Διαγωνισμό Οίνου & Αποσταγμάτων Θεσσαλονίκης.

12 Ετών Παλαιώσης της Santo Wines . Στο Διαγωνισμό των αποσταγμάτων, Χρυσό Μετάλλιο απέσπασαν 2 ελληνικά και ένα κυπριακό. Ο λόγος για το Ζιβανία του Οινοποιείου Τσιάκκα (Κύπρος, 2005), το Old Spirit - Παλαιωμένο Τσίπουρο Τυρνάβου (2010) του ΑΟΣ Τυρνάβου και το Απόσταγμα Σταφυλιού Ξινόμαυρο της Τσιλιδής Κ. Α.Ε. Υπενθυμίζεται, τέλος, ότι η τριήμερη οιογενεσία του «Διεθνούς Διαγωνισμού Οίνου & Αποσταγμάτων Θεσσαλονίκης 2016», που διοργάνωσε η «Ενωση Οιοπαραγωγών του Αμπελώνα της Β. Ελλάδος», σε συνεργασία με τη ΔΕΘ-HELEXPO, πραγματοποιήθηκε από τις 24 - 26 Φεβρουαρίου με τη συμμετοχή 35 διακεκριμένων γευστιγνώστων-κριτών.



Malvasia 2010 Τσιμπιδής

Ένα λιαστό κρασί με γλυκά γεύση από τέσσερις ποικιλίες «Μονεμβασιά», «Ασύρτικο», «Κυδωνίτσα» και «Ασπραύδες». Η ιστορία του είναι συναρπαστική, καθώς ύστερα από προσπάθεια 17 ετών 9829 φιάλες 375ml εμφιαλτώθηκαν για πρώτη φορά!

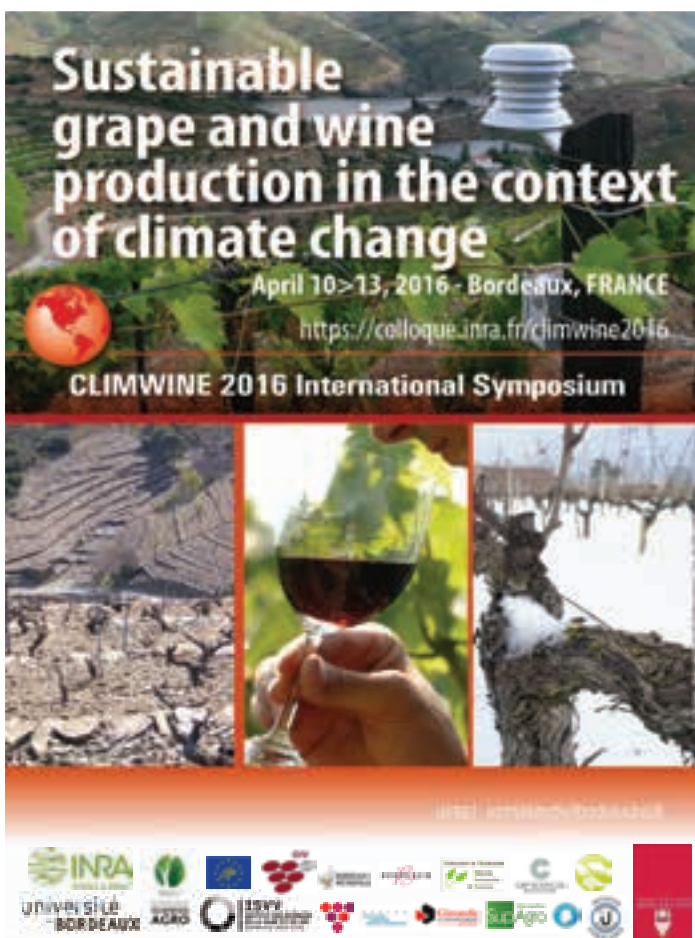


Τριήμερη γευστική δοκιμή στη Θεσσαλονίκη

Στο φετινό διαγωνισμό, 35 καταξιωμένοι γευστιγνώστες από την Ελλάδα και το εξωτερικό, οινολόγοι, οινοχόοι, δημοσιογράφοι και διανομείς οίνου δοκίμασαν 647 δείγματα. Τα 620 ήταν οίνοι από την Ελλάδα και από 5 άλλες χώρες: Βραζιλία, Κύπρος, Τουρκία, Σλοβακία και Τσεχία και τα 27 ήταν αποστάγματα από την Ελλάδα και την Κύπρο. Οι τριήμερες γευστικές δοκιμές πραγματοποιήθηκαν φέτος από τις 24 έως τις 26 Φεβρουαρίου.

ΚΛΙΜΑΤΙΚΗ ΑΛΛΑΓΗ ΚΑΙ ΠΑΓΚΟΣΜΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΟΙΝΟΥ

Από 10 έως 13 Απριλίου θα διεξαχθεί
στο Bordeaux το ClimWine 2016



Το ClimWine 2016 πραγματοποιείται υπό την αιγίδα του παγκόσμιας φήμης ερευνητικού κέντρου για τη γεωργία INRA.

ΚΕΙΜΕΝΟ Γιώργος Κοντονής

Με κύριο θέμα τον τρόπο με τον οποίο το κλίμα και ο καιρός θα επηρεάσουν τη μελλοντική παραγωγή οίνου και πώς οι αμπελουργοί πρέπει να προσαρμόσουν τις εργασίες τους στις κλιματικές αλλαγές, θα διεξαχθεί από τις 10 Απριλίου το τριήμερο Συμπόσιο ClimWine 2016 στο Bordeaux της Γαλλίας.

Έχοντας τίτλο «Αειφόρος παραγωγή οίνου και σταφυλιών στα πλαίσια της κλιματικής αλλαγής» στο Συμπόσιο θα εξεταστούν οι συγκεκριμένες επιπτώσεις του κλίματος στην αμπελουργία και στην ποιότητα του κρασιού, όπως και τον τρόπο προσαρμογής στις νέες επιταγές που επιβάλλει ο καιρός.

Σύμφωνα με σχετικό δελτίο Τύπου για το Συμπόσιο, οι στρατηγικές προσαρμογής απαιτούν έναν συνδυασμό διαφορετικών τεχνολογιών, προσεγγίσεων και μεθόδων μεταξύ φυσικών και κοινωνικών επιστημών.

Το ClimWine 2016 πραγματοποιείται υπό την αιγίδα του παγκόσμιας φήμης ερευνητικού κέντρου για τη γεωργία INRA και θα χωρίζεται σε τέσσερα μέρη που θα εξετάζουν τα εξής: α) τον χαρακτηρισμό του κλίματος και την μοντελοποίηση σε διαφορετικά επίπεδα κλίμακας και του χρόνου, β) τις επιπτώσεις της κλιματικής αλλαγής στο αμπέλι, το κρασί και το περιβάλλον, γ) τις στρατηγικές ενδεχόμενης προσαρμογής, δ) την αξιολόγηση της αντίληψης των καταναλωτών και στρατηγικές για τον παραγωγό. Οι ερευνητές καλούνται να παρουσιάσουν και να συζητήσουν τις έρευνές τους στους παραπάνω τομείς.



26-28 ΜΑΙΟΥ

Για οίνους από ψυχρές περιοχές

Στο Μπράιτον της Αγγλίας θα πραγματοποιηθεί το 9ο Διεθνές Συμπόσιο Οίνων από ψυχρές περιοχές. Πρόκειται για μία από τις πιο σημαντικές εκδηλώσεις στο χώρο του κρασιού παγκοσμίως, καθώς παρουσιάζονται οι εξελίξεις σε αμπελουργία, οινολογία και προώθηση του κρασιού. Ανάμεσα στους ομιητές ξεχωρίζουν οι παρουσίες των Dr. Hans Schultz, διευθυντή του Ινστιτούτου Geisenheim, Dr Tony Proffitt από τη Margaret River, Dr Paul Henschke από το AWRI καθώς και της Jancis Robinson MW OBE. Ανάμεσα στα θέματα που



πρόκειται να παρουσιαστούν περίοπτη θέση κατέχουν οι εξελίξεις γύρω από το μέλλον και του αγγλικού κρασιού σε σχέση με τους άμεσους αφρώδεις ανταγωνιστές του.



31 ΜΑΙΟΥ ΚΑΙ 1η ΙΟΥΝΙΟΥ

Ανοικτές Πόρτες για το 2016

Την τελευταία ημέρα του Μαΐου και την πρώτη του Ιουνίου από τις 11 το πρωί έως τις 6 απόγευμα, οι Έλληνες οινοπαραγωγοί υποδέχονται τους φίλους του κρασιού στα οινοποιεία τους, προσφέροντας δωρεάν ξεναγήσεις και γευστικές δοκιμές. Παράλληλα, έχουν προγραμματιστεί ποικίλες εκδηλώσεις, και πολλές εκπλήξεις για τους φίλους του κρασιού στα περισσότερα οινοποιεία της χώρας.

14-16 ΟΚΤΩΒΡΙΟΥ

Οινοτουρισμός και φώτα ανάβουν ξανά στη Σαντορίνη

Στις 14-16 Οκτωβρίου 2016 θα πραγματοποιηθεί στη Σαντορίνη, στο Συνεδριακό Κέντρο Πέτρος Μ. Νομικός, Διεθνές Συνέδριο για τον Οινικό Τουρισμό (1st Winetourism Congress). Το Συνέδριο οργανώνεται με την επιστημονική συνεργασία του University of South Australia και εντάσσεται στη σειρά συνεδρίων IMIC η οποία ξεκίνησε η Ηλιότοπος Συνέδρια, το 2004. Από τότε πραγματοποιείται σε ετήσια βάση ένα εξειδικευμένο θέμα που αφορά τόσο στην ακαδημαϊκή κοινότητα, όσο και τον επιχειρηματικό κόσμο του τουρισμού.



Στόχος του Διεθνούς Συνεδρίου για τον Οινικό Τουρισμό είναι να παρουσιαστούν εμπεριστατωμένα οι νέες τάσεις παγκοσμίως στο θέμα του Οινικού Τουρισμού και να διερευνηθούν οι αναπτυξιακές προοπτικές του τόσο στον ελληνικό χώρο και όχι μόνο.

10-13 Απριλίου

Vinitaly 2016

Η σημαντικότερη εμπορική έκθεση κρασιού που πραγματοποιείται κάθε χρόνο στη Βερόνα της γειτονικής Ιταλίας κλείνει φέτος 50 χρόνια ζωής.



12-15 Απριλίου

ProWein Asia

Η διάσημη και σημαντικότερη έκθεση κρασιού και αποσταγμάτων μετακομίζει από την καρδιά της Γερμανίας στη Σιγκαπούρη παρέχοντας το ίδιο επίπεδο υπηρεσιών.



3-5 Μαΐου

London Wine Fair

Η 36η έκδοση της γνωστής έκθεσης στην καρδιά του Λονδίνου φέτος αναμένεται να συγκεντρώσει περισσότερους από 18.000 αγοραστές κρασιού από κάθε γωνιά του πλανήτη.

24-26 Μαΐου

Vinexpo 2016, Χονγκ Κονγκ

Έχει αναγνωριστεί ως η πιο επιτυχημένη έκθεση οίνου και αποσταγμάτων στην Ασία και τον Ειρηνικό. Το επίπεδο των παράλληλων εκδηλώσεων αποτελούν μαζί με τον αριθμό και το κύρος των εκθετών, τα δέλεαρ της Έκθεσης.





ΙΣΤΟΡΙΑ



ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ: **Φανή Γιαννακοπούλου**

Η Ποτοαπαγόρευση ξεκίνησε με την επικύρωση της 18ης τροπολογίας, η οποία απαγόρευσε την παραγωγή, πώληση, διακίνηση, εισαγωγή ή εξαγωγή αλκοολούχων ποτών στις Ηνωμένες Πολιτείες, όχι όμως και την ιδιωτική κατανάλωση. Οι οργανισμοί εναντίον του αλκοόλ έδωσαν ώθηση στην απαγόρευση, το 1919, παίζοντας με το φόβο για ηθική παρακμή μίας χώρας που μόλις είχε βγει από τον Α' Παγκόσμιο Πόλεμο. Το κίνημα της ποτοαπαγόρευσης είχε ξεκινήσει στις αρχές του 19ου αιώνα και ήδη ως το 1850 αρκετές πολιτείες, κυρίως του Νότου, είχαν νόμους που περιόριζαν ή απαγόρευαν τη διάθεση αλκοόλ

Πειρασμοί και κρυφές απολαύσεις στα πλαίσια της Ποτοαπαγόρευσης



Ο νόμος που «έστειλε» στην παρανομία εκατομμύρια χρήστες, **παραγωγούς** αλκοόλ και διανομείς **αλκοολούχων** ποτών διήρκεσε 13 ολόκληρα χρόνια! **Μάλιστα, Βοήθησε** να γιγαντωθεί το οργανωμένο **έγκλημα**

Το 1879 ο Τζον Σεντ Τζον εκλέχθηκε κυβερνήτης του Κάνσας και 4 χρόνια αργότερα έγινε η πρώτη πολιτεία στις ΗΠΑ που κήρυξε παράνομο το αλκοόλ. Το 1884 ο Σεντ Τζον έθεσε υποψηφιότητα για Πρόεδρος της Αμερικής με τη σημαία του Κόμματος της Απαγόρευσης και έλαβε 150.369 ψήφους βάζοντας πιο βαθιά το σπόρο για την Ποτοαπαγόρευση, που είχε ξεκινήσει ως κατάλοιπο του Α' Παγκόσμιου Πολέμου. Κατά τη διάρκεια του Πολέμου πολλοί Αμερικανοί θεωρούσαν μη πατριωτική πράξη τη χρησιμοποίηση δημητριακών για την παραγωγή αλκοολούχων ποτών και όχι τροφίμων. Παράλληλα πολλές ζυθοποιίες είχαν ιδιοκτήτες γερμανικής καταγωγής, γεγονός που τροφοδότησε τα αντιγερμανικά αντανάκλαστικά των Αμερικανών. Επιφανείς εκπρόσωποι του επιχειρηματικού κόσμου (Φορντ, Ροκφέλλερ) δήλωναν ότι οι εργαζόμενοι θα ήταν πιο παραγωγικοί εάν απείχαν από το αλκοόλ. Μάλιστα, ο Τζον Ροκφέλλερ δώρισε 350.000 δολάρια στην «Ένωση κατά των Σαλούν» (Anti-Saloon League). Τελικώς, ο νόμος Βόλστερντ (Volstead), ήταν αυτός που καθόρισε τους κανόνες επιβολής της απαγόρευσης, που τέθηκε σε ισχύ την 1η Ιανουαρίου 1920. Όμως, ο νόμος είχε ένα κενό. Δεν απαγόρευε την κατανάλωση αλκοόλ για ιδιωτική χρήση, αλλά ήταν αδύνατο να βρεις αλκοόλ εκείνη την εποχή χωρίς να έχεις παραβεί κάποιον από τους αρχικούς νόμους. Όλη αυτή η περίοδος από το 1920 - 1933 στις ΗΠΑ αποτελεί περίοδο άνθισης της μαύρης αγοράς, της μαφίας και της διαφθοράς. Ο Αλ Καπόνε κόμπαζε ότι είχε στο μισοθλόγιό του τη μισή αστυνομία του Σικάγου. Πολλοί γιατροί θησούριζαν συνταγογραφώντας ουίσκι για ιατρικούς λόγους, που ήταν νόμιμο και διατίθετο από τα φαρμακεία. Οι παράνομοι διακινητές έγιναν λαϊκοί ήρωες, καθώς πρόσφεραν δουλειά σε περίοδο μεγάλης ανεργίας, όπως ήταν η εποχή της Μεγάλης Ύφεσης («Κραχ»). Επίσης, μεγάλες ήταν οι δημοσιονομικές απώλειες, καθώς η φορολόγηση του αλκοόλ έφερνε «ζεστό» χρήμα στα κρατικά ταμεία. Υπολογίστηκε ότι το κράτος έχανε κάθε χρόνο 500 εκατ. δολάρια από τη φορολογία του αλκοόλ. Στις προεδρικές εκλογές του 1932 ο δημοκρατικός υποψήφιος Φραγκλίνος Ρούσβελτ, λάτρης του μαρτίνι, συμπεριέλαβε στο πρόγραμμά του την άρση της Ποτοαπαγόρευσης. Ένα χρόνο αργότερα, στις 5 Δεκεμβρίου του 1933, η Ποτοαπαγόρευση ήρθε στο μεγαλύτερο μέρος των ΗΠΑ, μετά την υιοθέτηση από το Κογκρέσο της 21ης Τροποποίησης του Συντάγματος. Το Μισισιπλί ήταν η τελευταία πολιτεία που νομιμοποίησε το αλκοόλ το 1966. 🍷

ergo®

PX & PXR
professional



ΤΟ ΜΟΝΑΔΙΚΟ ΕΡΓΟΝΟΜΙΚΟ ΚΛΑΔΕΥΤΗΡΙ

Περισσότερη άνεση / περισσότερη αποδοτικότητα / περισσότερη δύναμη κοπής

**ΣΤΗ ΒΑΗCO, Η ΕΡΓΟΝΟΜΙΑ ΔΕΝ ΕΙΝΑΙ ΜΙΑ ΑΦΗΡΗΜΕΝΗ ΕΝΝΟΙΑ.
ΕΙΝΑΙ ΜΙΑ ΣΕΙΡΑ ΑΠΟ ΕΡΓΑΛΕΙΑ ΠΡΟΗΓΜΕΝΗΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ,
ΠΟΥ ΣΤΟΧΕΥΟΥΝ ΣΤΗ ΔΙΚΗ ΣΑΣ ΑΝΕΣΗ, ΥΓΕΙΑ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ.**

Έχει υπολογιστεί ότι σε μία μόνο μέρα στο αμπελί, μπορεί να κάνετε 15.000 κινήσεις κλαδέματος. Είναι λοιπόν επιτακτικό τα εργαλεία σας να εξασφαλίζουν άνετο και ασφαλές κράτημα, σωστή στάση του καρπού και ικανοποιητική ισορροπία και διανομή του βάρους. Τα εργονομικά εργαλεία της ΒΑΗCO σχεδιάζονται για να εκπληρώνουν τις ανάγκες του επαγγελματία, προσαρμόζονται στη δύναμη και ικανότητά του, μειώνουν τη μυαλγία και την κόπωση και αυξάνουν την αποτελεσματικότητά. Έτσι, μεγιστοποιούν την ακρίβεια και άνεση στο χειρισμό και ελαχιστοποιούν την κόπωση και τους τραυματισμούς.

www.bahco.com



PX



PXR

SNA Europe

ΛΕΩΦΟΡΟΣ ΒΟΥΛΙΑΓΜΕΝΗΣ 604Γ, ΕΛΛΗΝΙΚΟ 16777
Τηλ: 210-9914263, Fax: 210-9914587
E-mail: info.gr@snaeurope.com

www.snaeurope.com

είναι

THEMA

καταγωγής

PROTECTED GEOGRAPHICAL
INDICATION DRAMA

PRODUCED AND BOTTLED
AT KTHMA PAULIDIS WINERY
IN DRAMA, NORTHERN GREECE
PRODUCT OF GREECE

13%vol
750ml

Ο χαρακτήρας του κρασιού είναι θέμα καταγωγής. Το THEMA κατάγεται από τα πλούσια χώματα της Δράμας. Εκεί που οι αμπελώνες του Κτήματος Παυλίδη απλώνονται περήφανα ανάμεσα στο Μενοίκιο Όρος, το Φαλακρό και το Παγγαίο. Εκεί, ανάμεσα στα τρία βουνά, το μικροκλίμα αφήνει τα αμπέλια μας να αναπτύσσονται ιδανικά, δίνοντας στο THEMA τον ευγενικό χαρακτήρα του.



Città del Vino
2015



Berlin Wine Trophy
2016



Cuvée Mondiale
Bruxelles 2014



ΚΤΗΜΑ ΠΑΥΛΙΔΗ

Διανομή: ΑΙΟΛΟΣ Α.Ε.
Αθήνα: Τ.210 988 7341, Θεσσαλονίκη: Τ.2310 344 802

Follow us on

