

ISSN 2241-9454

WineTrails

ΑΜΠΕΛΟΣ & ΟΙΝΟΣ

Τεύχος Νο 17

Απρίλιος-Ιούνιος 2018

ΚΥΚΛΟΦΟΡΕΙ ΔΩΡΕΑΝ ΜΕ ΤΗΝ AGENDA

ΚΑΙ ΣΤΗ ΣΥΝΕΧΕΙΑ ΑΥΤΟΤΕΛΟΣ με 4 ευρώ



ΟΙΝΟΠΟΙΟΙ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ

Η ΝΕΑ ΓΕΝΙΑ

ΑΡΠΑΖΕ ΤΟ ΤΙΜΟΝΙ ΚΑΙ ΧΑΡΑΖΕΙ
ΤΗ ΔΙΚΗ ΤΗΣ ΞΕΧΩΡΙΣΤΗ ΟΙΝΙΚΗ ΡΟΤΑ



EPICUS



LEGENDARY REGION...
CREATIVE TEMPERAMENT!

*Made from the indigenous
red variety of Agiorgitiko grapes,
which are cultivated
in low yielding vineyards
on deep, rocky terrains.*

EPICUS
ΑΓΙΟΓΕΩΡΓΙΤΙΚΟ | ΑΓΙΟΓΕΩΡΓΙΤΙΚΟ



GEORGIOS LAFAZANIS
WINERY



GEORGIOS LAFAZANIS
WINERY

GEORGIOS LAFAZANIS WINERY S.A.
SOKRATOUS 17, 19 018 ATTIKI - www.georgioslafazanis.gr



Στο εξώφυλλο του Wine Trails φιλοξενείται χαρακτηριστικό στιγμιότυπο από την εκδήλωση που διοργανώθηκε στο πλαίσιο του Peloponnese Wine Festival για τη νέα γενιά των οινοποιών της Πελοποννήσου.

Φωτογραφία: Βασιλική Κονόμου

**ΣΤΟ ΕΠΟΜΕΝΟ
WINE TRAILS
ΣΤΙΣ 30 ΙΟΥΝΙΟΥ**

Living Wine

Το Wine Trails παρουσιάζει τα σημαντικότερα σημεία του 9ου Συμποσίου του IMW στο Logrono της Rioja στην Ισπανία.

Ο σωστός
εμβολιασμός

**Πόσο σημαντική είναι
η σωστή προετοιμασία
των εμβολίων στη
οινοποίηση; Πότε και
πώς μπορεί να αποβούν
καθοριστικά;**

Θερμίδες....

**Η αναγραφή των
θερμίδων στις ετικέτες
των κρασιών τέθηκε
υπό ευρωπαϊκή
διαβούλευση.
Σφυγμομετρούμε
και παρουσιάζουμε
εντυπώσεις και
αντιδράσεις.**

ΚΕΙΜΕΝΟ Γιάννης Πανάγος, **Εκδότης-Διευθυντής**

Editorial



ΤΟ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΚΡΑΣΙ ΕΧΕΙ ΚΟΨΕΙ ΕΙΣΙΤΗΡΙΟ, ΔΕΝ ΞΕΡΟΥΜΕ ΓΙΑ ΠΟΙΑ ΘΕΣΗ ΣΕ ΠΟΙΟ ΒΑΓΟΝΙ



Θα πρέπει να διαβάσουμε προσεκτικά τις ταξιδιωτικές οδηγίες για να μη χρειαστεί να ταξιδέψουμε όρθιοι.

Στην Ελλάδα το κρασί έχει βαθιές ρίζες και μεγάλη ιστορία, ωστόσο λίγες είναι οι περίοδοι κατά τις οποίες η ένταση των γεγονότων επέδρασε καταλυτικά στην πορεία του αμπελοοικονομικού κλάδου. Έτσι, με αφετηρία τον 7ο π.Χ. αιώνα, εποχή από την οποία έρχονται στο φως οι πρώτες καταγραφές, μέχρι και τις μέρες μας, μάλλον δεν υπάρχουν άλλες φορές, όπου μέσα σε τόσο πυκνό χρόνο να έχουν συμβεί τόσα πολλά πράγματα. Η Ελλάδα, μια χώρα με πλούσιο ανάγλυφο, μεσογειακό κλίμα και έντονες ηλιοφάνειες σε όλη τη διάρκεια του χρόνου, δημιουργεί σπάνιες συνθήκες για την καλλιέργεια της αμπέλου και, όπως αναφέρουν συχνά οι ειδικοί, κάθε επιμέρους αμπελοτόπι (terroir) της, μπορεί να υπογράψει ξεχωριστά κρασιά, με ασυνήθιστα μεγάλη πολυπλοκότητα.

Ο Μινωικός και ο Μυκηναϊκός πολιτισμός, βάζουν τις βάσεις για τις μέρες δόξας που γνωρίζει το κρασί με «πρεσβευτή» τον Ολύμπιο Διόνυσο, ενώ στα χρόνια του Βυζαντίου η αίγιλη συντηρήθηκε και μέσα από το θεσμό της Θείας Κοινωνίας. Η περιφρόνηση των Οθωμανών για τα οινοπνευματώδη κράτησε χαμηλά το ενδιαφέρον της αμπελοκαλλιέργειας μέχρι τα τέλη του 19ου αιώνα, ενώ η φυλλοξήρα στις αρχές του 20ού πήγε πίσω τη διαδικασία αναγέννησης του αμπελώνα. Στα χρόνια που ακολούθησαν μόνο η ρετσίνα κράτησε ζωντανές κάποιες ζώνες κρασοστάφυλων, ενώ τέσσερα ονόματα (Καμπάς, Μπουτάρης, Αχάια Κλάους και Κουρτάκης) συνέδεαν με το όνομά τους τις όποιες προσπάθειες για εμφιάλωση στον τομέα του κρασιού, ως τα πρώτα χρόνια της Μεταπολίτευσης.

Έκτοτε έχουν γίνει πολλά. Παράλληλα με τη διάσωση και πιστοποίηση αν όχι 350, τουλάχιστον 200 ντόπιων ποικιλιών, οι προσπάθειες αναβίωσης του ελληνικού αμπελώνα, με όχημα τους μονοποικιλιακούς οίνους, επέτρεψαν την ενσωμάτωση κορυφαίων γαλλικών και άλλων ποικιλιών, που λειτούργησαν σαν πρώτο διαβατήριο προς τις ξένες αγορές. Σήμερα, η ανάδειξη υπεραξίας, μέσα από τη διαφορετικότητα, απογειώνει το ενδιαφέρον για τις γηγενείς ποικιλίες και τα μοναδικά αμπελοτόπια. Το ελληνικό κρασί έχει κόψει εισιτήριο για να επιβιβαστεί στη «σύγχρονη υπερταχεία» που οδηγεί στις διεθνείς αγορές, αυτό που ίσως δεν ξέρουμε είναι για ποια θέση και σε ποιο βαγόνι. 🍇



A for Athens.



REDISCOVER
WINE
IN THE HEART
OF ATHENS.

A for...Wine!



112



74



22



Μάρτιος 2018

ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΣ

- 10 **Η ΔΕΥΤΕΡΗ ΓΕΝΙΑ ΤΩΝ ΟΙΝΟΠΟΙΩΝ**
18 «Ζητάμε την ελευθερία να πάρουμε τις δικές μας αποφάσεις»

ΦΑΚΕΛΟΣ: ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ

- 30 **ΕΛΚΥΕΙ ΕΠΕΝΔΥΣΕΙΣ ΤΟ ΟΙΝΙΚΟ ΦΟΡΤΙΟ**
36 Στο 60% της δυνατότητάς του σήμερα ο θηραϊκός αμπελώνας

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ

- 56 **Ο ΒΑΓΓΕΛΗΣ ΑΡΙΓΥΡΗΣ ΕΦ' ΟΛΗΣ ΤΗΣ ΥΛΗΣ**
61 «Δεν μπορώ να καταλάβω τι σημαίνει να μην μπορεί κάποιος να φυτέψει»

ΠΑΓΚΟΣΜΙΟΣ ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ

- 20 **ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ ΠΡΟΤΕΙΝΕΙ ΤΟ ΧΑΡΒΑΡΝΤ**
64 Θαύμα ή στρατηγική η οινική ανάπτυξη της Νέας Ζηλανδίας

ΘΕΣΜΙΚΑ

- 38 **ΑΝΗΣΥΧΕΙ ΓΙΑ ΤΟΝ ΑΜΠΕΛΩΝΑ Η ΕΥΡΩΠΗ**
39 Αναθεώρηση περιορισμών στο καθεστώς των αδειών φύτευσης



62



Μάρτιος 2018

ΚΑΛΛΙΕΡΓΗΤΙΚΑ

- 22 **ΣΤΟ ΑΜΠΕΛΙ ΜΕ ΤΟ ΞΥΠΝΗΜΑ ΤΗΣ ΓΗΣ**
28 Με πολλή ιστορία και περισσότερο άρωμα το λευκό Αθήρι

ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ

- 50 **ΣΤΟ ΘΡΟΝΟ ΤΟΥ Ο ΦΥΣΙΚΟΣ ΦΕΛΛΟΣ**
48 Οξυγόνο και κρασί, η απόλυτη και αιώνια σχέση πάθους

ΑΓΟΡΑ

- 62 **«ΦΤΙΑΣΤΕ ΡΟΖΕ ΚΙ ΑΦΡΩΔΗ ΚΡΑΣΙΑ»**
64 Τρόπους κατάκτησης νέων αγορών προτείνει ο Ian Harris

ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ

- 66 **ΝΤΕΜΠΙΝΑ ΜΑΖΙ ΜΕ ΜΑΥΡΟΔΑΦΝΗ**
67 Μια πρωτόγνωρη συνεργασία στο συνεταιριστικό επιχειρείν

ΟΙΝΙΚΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ

- 74 **ΠΕΝΤΕ DIPLOMAS, ΜΙΑ ΑΠΟΦΟΙΤΗΣΗ**
77 Αύξηση 19% για τους σπουδαστές οίνου στην Ελλάδα

ΕΙΔΗΣΕΙΣ

- 106 **SINGLE VINEYARD ΟΙΝΟ ΘΕΛΕΙ Η ΝΑΠΑ**
107 Τεράστια απάτη με ετικέτες στο γαλλικό Cotes-du-Rhone

ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ

- 108 **ΜΕ 417 ΝΕΕΣ ΕΤΙΚΕΤΕΣ ΤΟ ΟΙΝΟΡΑΜΑ**
113 Τον Ιούνιο η μεγαλειώδης σύναξη των Masters of Wine

- 70 **Νέα νιοή
στο τσίπουρο
δίνει η παλαιώση**



Wine Trails

ΚΥΚΛΟΦΟΡΕΙ
ΔΩΡΕΑΝ ΜΕ ΤΗΝ
AGENDA ΚΑΙ
ΣΤΗ ΣΥΝΕΧΕΙΑ
ΑΥΤΟΤΕΛΩΣ

Ταυτότητα

ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑ

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

ΕΚΔΟΤΗΣ/ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ

Γιάννης Πανάγος

ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ ΕΚΔΟΣΗΣ

Λάζαρος Γατσέλιος

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ

Ειρήνη Σηρέκη

ΣΥΝΤΑΞΗ

Χαρ. Σπινθηροπούλου
Χρ. Κανελλόπουλος
Γιώργος Κοντονής
Μαρία Γιουρκελή
Μαρίνα Σκοπελίτου
Λεωνίδας Λιάμης
Ελένη Δούσκα
Γρηγόρης Κόντος
Κώστας Λώνης
Μιχάλης Χούλης
Βασίλης Πατάκης
Άρης Σκληβενίτης
Παναγιώτης Πασχαλίδης

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΟ/

ΣΕΛΙΔΟΠΟΙΗΣΗ
Βασιλική Κονόμου

ΕΜΠΟΡΙΚΟΣ ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ

Παναγιώτης Αραβαντινός

ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ/

ΔΙΑΦΗΜΙΣΗ
Μωρίς Σιακλής
Νατάσσα Στασινού

ΔΙΑΝΟΜΗ

ΑΡΓΟΣ Α.Ε.

ΕΚΤΥΠΩΣΗ/

ΒΙΒΛΙΟΔΕΣΙΑ
NON STOP

www.agronews.gr

Rapsani

GRANDE RESERVE 2011

Νέα εσοδεία, νέες διακρίσεις



Ανάμεσα στη γη και στον ουρανό, αγγίζοντας τα 800 μέτρα υψόμετρο, μικρά και συχνά δύσβατα αμπελοτόπια φωλιάζουν στις πλαγιές του Ολύμπου.

Παλιά αμπέλια από Ξινόμαυρο, Κρασάτο και Σταυρωτό καλλιεργούνται μαζί, διατηρώντας αναλλοίωτη μια μοναδική παράδοση.

90 ROBERT PARKER'S
Wine Advocate



TSANTALI

VINEYARDS & WINERIES

tsantali.com

WINE-MODERATION.com
Art de Vivre



Από τα Μακεδονικά Όρη



Του Λάζαρου Γατσέη
Οινολόγου
Dip. WSET



Περισσότερες πληροφορίες στο site <http://www.macedonrangeswine.com.au/>

Εκινήσαμε μικροί και παραμένουμε boutique. Τα μονοπάτια που οδηγούν στα οινοποιεία μας είναι τα λιγότερο ταξιδεμένα. Οι πόρτες των κελαριών μας είναι, πολλές φορές, προεκτάσεις των υποστέγων μας: Ξύλινα πατώματα, καμπυλωμένα και σκουριασμένα σίδηρα, φθαρμένη ξυλεία.

Τα οινοποιεία μας είναι οικογενειακές επιχειρήσεις. Καλλιεργούμε ορισμένα από τα αρτιότερα σταφύλια ψυχρού κλίματος στη χώρα, παράγουμε εξαιρετικής ποιότητας κρασιά, σπάνια και με διαφοροποιημένες φύσεις.

Είμαστε τα κρασιά των Μακεδονικών Ορέων. Με αυτό το περιγραφικό σημείωμα συστήνονται, σε όσους λίγους ανά τον κόσμο τυγχάνει να μην τα γνωρίζουν, τα κρασιά των Μακεδονικών Ορέων. Οι αμπελώνες τους εκτείνονται από τα 300 ως και τα 800 μέτρα πάνω από το επίπεδο της θάλασσας και η γενική περιγραφή του κλίματος μπορεί χαρακτηρίζεται ως ψυχρό ή και κρύο.

Οι σχεδόν 100% οικογενειακές επιχειρήσεις οινοποίησης έχουν αφιερώσει μεγάλο τμήμα των καλλιεργούμενων εκτάσεών τους στην παραγωγή σταφυλιών υψηλής ποιότητας, κυρίως Pinot Noir και Chardonnay για την παραγωγή αφρωδών κρασιών υψηλής ποιότητας. Επιπλέον, οι αμπελώνες που περιβάλλουν τα Lancefield, Romsey και Trentham ευνοούν την αρωματική και γευστική συμπίκνωση των αρωματικών προδρόμων στα σταφύλια, κυρίως λόγω των ήπιων και ευεργετικά σταθερών χαμηλών φθινοπωρινών θερμοκρασιών. Μεταφερόμενοι πέρα από το Kyneton, οι βραχώδεις εκτάσεις προς το Cobaw, συμβάλλουν στη σύσταση εύρωστων και ογκωδών κρασιών με το Cabernet Sauvignon και το Shiraz, να μπαίνουν δυναμικά στο καλλιεργητικό και οινοποιητικό παιχνίδι.

ΕΔΑΦΙΚΗ ΕΝΑΛΛΑΓΗ ΜΕΣΑ ΣΤΗ ΖΩΝΗ

Αντίστοιχη ποικιλομορφία και διαφοροποίηση παρουσιάζουν και τα εδάφη της ζώνης. Στις πλαγιές των απαλά κυματιστών λόφων κυριαρχούν σχιστολιθικά και αμμολιθικά εδάφη.

Πηγαίνοντας προς το Cobaw οι κλίσεις των εδαφών αυξάνονται και τα εδάφη γίνονται σταδιακά γρανιτικά, ενώ στα όρη Macedon, Gisborne

και Bulengarrok στο νότιο τμήμα της ζώνης, είναι καθαρά φαιστειακά.

ΨΥΧΡΑ ΑΠΟ ΤΗ ΦΥΣΗ ΤΟΥΣ

Η αμπελουργική και η οινοπαραγωγική ζώνη των Μακεδονικών Ορέων βρίσκεται στο νοτιότερο άκρο της οροσειράς Great Dividing. Ως τμήμα της οροσειράς, διαθέτει αρκετά σημεία που ξεπερνούν τα 1.000 μ., με το υψηλότερο, ωστόσο, το Camels Hump, να μην ξεπερνά τα 1.100 μ. πάνω από το επίπεδο της θάλασσας. Ο συνδυασμός υψομέτρου και γεωγραφικού πλάτους σφραγίζει και επισημοποιεί τον κλιματικό χαρακτήρισμό ολόκληρης της περιοχής ως ψυχρό. Πρόκειται για την ψυχρότερη αμπελουργική και οινοπαραγωγική περιοχή της ενδοχώρας, χαρακτηρισμένη ξεκάθαρα ως ζώνη 1 στο σύστημα βαθμομερών του Winkler.

Η ΦΥΣΙΚΗ ΘΕΣΗ ΤΟΥ ΑΜΠΕΛΩΝΑ

Όπως με περίσσεια περηφάνεια δηλώνουν οι περισσότεροι παραγωγοί της ζώνης, οι μοναδικές συνθήκες που δημιουργούν η κλιματική και η εδαφολογική αλληλεπίδραση της περιοχής συνθέτουν πολλές επιμέρους μεσοκλιματικές συνθήκες καλλιέργειας. Έτσι, από τη μια έχει κάποιος τη δυνατότητα να επιλέξει ανάμεσα σε ασυνήθιστη πληθώρα καλλιεργητικών συνθηκών, απλά μεταφερόμενος μερικές δεκάδες ή και εκατοντάδες μέτρα, βόρεια, νότια, ανατολικά ή δυτικά. Από την άλλη, η τεράστια εδαφολογική και μεσοκλιματική ποικιλομορφία επιβάλλει την εντατική μελέτη των επιμέρους συνθηκών καθώς μπορεί να οδηγήσει σε καθοριστική αστοχία μεταξύ της εγκατάστασης των καλλιεργούμενων ποικιλιών και του επιθυμητού ύφους των παραγόμενων κρασιών. Η φράση «κάθε αμπελώνας επηρεάζεται με μοναδικό τρόπο από τη φυσική του θέση», πραγματικά αποκτά ξεχωριστή διάσταση σε αυτή την περίπτωση.

Κι όμως, για όσους ακόμα αναρωτιούνται τα Μακεδονικά Όρη ως αμπελουργική και οινοπαραγωγική ζώνη βρίσκονται κάτι λιγότερο από μία ώρα με αυτοκίνητο από τη Μελβούρνη, πόλη με περισσότερους από 200.000 Ελληνόφωνους κατοίκους, πρώτης, δεύτερης και τρίτης γενιάς.



Ανάμεσα στα 40 και πλέον οινοποιεία της ζώνης βρίσκονται τα Lyons Wills Estate, Kyneton Ridge Estate, Mount Towrong Vineyard και Curly Flat.

ΕΙΔΙΚΑ ΔΕΝΔΡΟΚΟΜΙΚΑ ΤΡΑΚΤΕΡ NEW HOLLAND



ΚΟΡΥΦΑΙΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ. ΥΨΗΛΕΣ ΑΠΟΔΟΣΕΙΣ.



T3F - Μικρό βάρος, συμπαγείς διαστάσεις για μεγαλύτερη ευελιξία

TD4F - Τα οικονομικά μοντέλα με την αποδεδειγμένη αξιοπιστία

BRAUD 9090X - Η κορυφαία επιλογή στη συλλογή ελιάς

T4F/N/V - Ο ηγέτης της κατηγορίας με τα μοναδικά χαρακτηριστικά παραγωγικότητας

T4 LP - Η νέα δύναμη στα ειδικά τρακτέρ



ΠΑΥΛΟΣ Ι. ΚΟΝΤΕΛΛΗΣ Α.Ε.Β.Ε.

Αθήνα:

Ορφύως 113
Ρουφ, Τ.Κ. 118 55
Τηλ.: 210 3408800
Fax: 210 3470555

Θεσσαλονίκη:

3ο χλμ. Ε.Ο. Θεσσαλονίκης-Κατερίνης
Καλαχώρι Τ.Κ. 570 09
Τηλ.: 2310 779000
Fax: 2310 779099

Πάτρα:

6ο χλμ. Π.Ε.Ο. Πατρών-Πύργου
Μιντιλόγλι, Τ.Κ. 265 00
Τηλ.: 2610 520039
Fax: 2610 520646

Λάρισα:

TERRA 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

NewHollandGreece

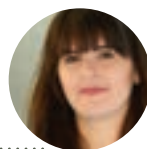


ΙΟ ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΒΑΣΙΛΙΚΗ ΚΟΝΟΜΟΥ

ΝΕΑ ΓΕΝΙΑ ΑΠΟ ΤΑ ΧΕΡΙΑ ΤΟΥΣ ΤΟ ΚΡΑΣΙ ΤΟΥ ΑΥΡΙΟ

Μεγάλωσαν στα αμπέλια και έπαιξαν δίπλα στα δοχεία οινοποίησης, μαθαίνοντας από μικρά παιδιά ν' αγαπούν το κρασί. Σήμερα, στην πιο παραγωγική τους ηλικία, οι εκπρόσωποι της νέας γενιάς οινοποιών της Πελοποννήσου δηλώνουν «αρκετά μεγάλοι για να αντιληφθούν τις δυσκολίες αλήθαι και αρκετά νέοι για να προσπαθήσουν ν' αλλάξουν τα πράγματα».

ΚΕΙΜΕΝΟ **Μαρίνα Σκοπελίτου**



Στα τέλη της δεκαετίας '80, νέοι οινολόγοι και οινοποιοί με σπουδές στο εξωτερικό και κυρίως στη Γαλλία ξεκίνησαν αυτό που σήμερα ονομάζουμε «Αναγέννηση» του ελληνικού οίνου. «Σε μία ανύπαρκτη αγορά, με έναν καταναλωτή που δεν είχε ιδέα από καλό κρασί και εσπατόρια όπου οι σερβιτόροι είχαν συνηθίσει να μαζεύουν τα καψύλια της Santa Laoura» όπως έχει χαρακτηριστικά έχει αναφέρει ο Ντ. Στεργίδης, η γενιά εκείνη των Ελλήνων οινοποιών κατάφερε από το μηδέν να χτίσει στο πέρασμα των δεκαετιών μία εικόνα αξίας για το ελληνικό κρασί εντός και εκτός συνόρων.

Τα παιδιά αυτής της γενιάς έζησαν από κοντά αυτό το μικρό θαύμα και ένιωσαν όλα τα συναισθήματα που

μπόρεσε να γεννήσει. Γνωρίζοντας όσο κανείς άλλος τον κόπο και τις θυσιές που χρειάστηκαν δείχνουν έτοιμοι να αναλάβουν το μερίδιο ευθύνης που τους αναλογεί. Νέα κορίτσια και αγόρια, φιλόδοξα, με περιβαλλοντικές ευαισθησίες, πίστη στην αξία της συνεργασίας και άποψη για τη δυναμική αλλά και τα τρωτά σημεία του κλάδου έρχονται με ορμή και πολλές ιδέες. Το Wine Trails, με αφορμή την παρουσίαση «Με τη ματιά της Νέας Γενιάς: Όνειρα - Στόχοι - Ανησυχίες», που πραγματοποιήθηκε στο πλαίσιο του φετινού Peloponnese Wine Festival την Κυριακή 25 Φεβρουαρίου, συνάντησε 7+3 εκπροσώπους της νέας γενιάς οινοποιών για να θέσει το ερώτημα: «Τι πρέπει να περιμένουμε από εσάς;»

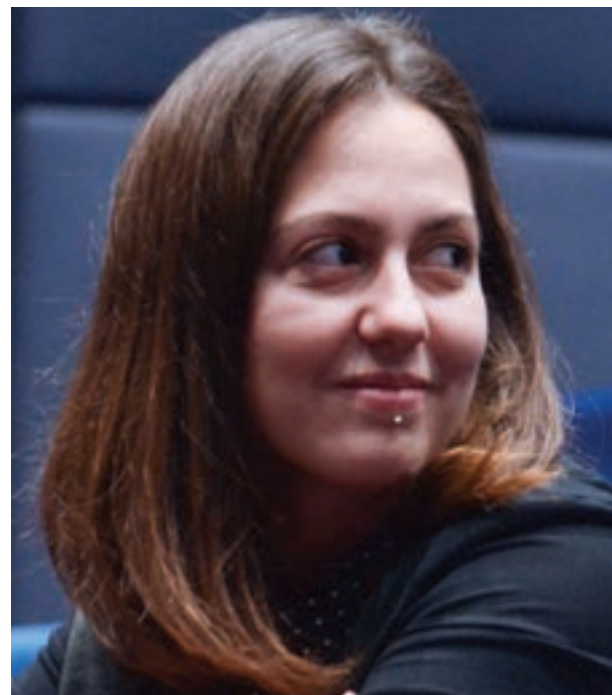


Όνειρα, στόχοι και ανησυχίες των νέων ανθρώπων

«Αυτή η γενιά θα διορθώσει πολλά από τα προβλήματα που δημιουργήσαμε εμείς», ανέφερε κατά την έναρξη της παρουσίασης ο οίνοποιός Γιάννης Τσέλης. Πολλές οι πιθανότητες να βγει αληθινή η πρόβλεψή του, κρίνοντας από τις εμπειρισταμένες απόψεις και το πάθος των ομιλητών, οι οποίοι δεν ήταν άλλοι από τη Θεοδώρα Ρούβαλη (Οίνοποιείο Άγγελου Ρούβαλη), τον Θωδωρή Κουτσουμπό (Οίνοποιείο Τρουπή), τον Δημήτρη Σκούρα (Κτήμα Σκούρα), την Ευαγγελία Παλινού (Κτήμα Παλινού), την Αμάντα Λιαρομμάτη (Κτήμα Ολύμπια Γη), την Αθηνά Λαφαζάνη (Οίνοποιείο Λαφαζάνη & Οίνοποιείο Νέστωρ)

και τον Λάμπη Κανελλακόπουλο (Κτήμα Μερκούρη). Τι σημαίνει να είσαι ΠΟΠ; Πόσο μεγαλώνει η ευθύνη από τη μία γενιά στην επόμενη; Ποια είναι η θέση της Πελοποννήσου στις διεθνείς αγορές; Ποιος ο ρόλος του οινικού marketing στην υπόθεση κρασί; Απαντήσεις σε αυτά και πολλά άλλα ερωτήματα έδωσαν οι νεαροί οίνοποιοι.

Στην παρέα των επτά ομιλητών το WT πρόσθεσε ακόμη τρεις εκπροσώπους της νέας γενιάς, τον Σωτήρη Αϊβαλή (Οίνοποιία Αϊβαλή), τον Νάσο Παπαϊωάννου (Κτήμα Παπαϊωάννου) και την Μαριαλένα Τσιμπίδη (Οίνοποιητική Μονεμβασιάς).



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΒΑΣΙΛΙΚΗ ΚΟΝΔΟΝΟΥ

7+3 νέοι οινοποιοί της Πελοποννήσου

Ένα παγκόσμιο brand name είναι η Πελοπόννησος

Λάμπης Κανελλακόπουλος

«Η Πελοπόννησος με την αξιοσημείωτη πολυμορφία της, σε ποικιλίες, terroir, μικροκλίματα και εδάφη, έχει τη δυνατότητα να καλύψει τα γούστα μίας τεράστιας γκάμας καταναλωτών. Κάποιοι εκλάμβαναν λανθασμένα αυτόν τον πληθυσμιακό ως μειονέκτημα. Έλλειψη μίας συγκεκριμένης ταυτότητας για τα κρασιά μας. Ωστόσο, αυτό είναι το πλεονέκτημά μας ιδιαίτερα σε μία εποχή όπου ο καταναλωτής ψάχνεται συνεχώς και η ζήτηση για νέα προϊόντα είναι ακατάπαυστη». Ο Λάμπης Κανελλακόπουλος, μέλος της πέμπτης γενιάς της οικογένειας Μερκούρη, από τη θέση του export manager του ομώνυμου Κτήματος έχει ταξιδέψει σε διάφορες αγορές του εξωτερικού, από την Κεντρική Ευρώπη και την Αμερική μέχρι την Αυστραλία, όπου διαπίστωσε με τα μάτια του τις κατακτήσεις της ελληνικής οινικής παραγωγής. Ο ίδιος θεωρεί ότι η Πελοπόννησος είναι ένα brand name παγκόσμιο: «Σε όλα τα μήκη και τα πλάτη του πλανήτη μπορεί κανείς να γνωρίσει και να γευτεί τους οίνους της Πελοποννήσου. Κατά τη γνώμη μου, το brand name αυτό πρέπει να χρησιμοποιηθεί σαν ομπρέλα σε συνδυασμό με τις εκάστοτε γεωγραφικές ενδείξεις ή ακόμη και σε κοινές δράσεις με άλλους παραγωγικούς κλάδους που θα εδραιώσουν στο μυαλό του καταναλωτή τη γαστρονομική υπεροχή της Πελοποννήσου».



«Σίγουρα δεν διαγράφουμε τις προσπάθειες της πρώτης γενιάς, δεν τις αναιρούμε, απλά θέλουμε να πορευτούμε δίπλα τους και να τους προσφέρουμε ότι φρέσκο έχουμε στο μυαλό μας», αναφέρουν με σημασία οι νέοι οινοποιοί της Πελοποννήσου.



Με ζώνες και υποζώνες στο μέλλον

Θεοδώρα Ρούβαλη

Μία χώρα μικρών παραγωγών, όπως η Ελλάδα, μπορεί να ανταποκριθεί στις προκλήσεις της αγοράς μόνο επενδύοντας στην ποιότητα, την οποία η Θεοδώρα Ρούβαλη ταυτίζει με την αναγνωρίσιμη καταγωγή. «Για να υπάρξει ανάπτυξη σε αυτή την κατεύθυνση, θα πρέπει κάθε ζώνη ΠΟΠ να ακολουθεί μια συνολική σφαιρική στρατηγική. Αυτό μπορεί να το πετύχει ένας τοπικός διαχειριστικός και προστατευτικός φορέας, εθνικά αναγνωρισμένος, ο οποίος θα αποτελείται από επαγγελματίες του κλάδου, οικονομολόγους και ανθρώπους της αυτοδιοίκησης. Ενώ σε όλες τις αμπελοοικονομικές χώρες υπάρχουν τέτοιοι φορείς, στην Ελλάδα από τον ιδιώτη μέχρι το υπουργείο δεν υπάρχει κανένας ενδιάμεσος» αναφέρει η νεαρή οινολόγος. Περαιτέρω, η Θεοδώρα Ρούβαλη θέτει ζήτημα επανοριοθέτησης ζωνών και υποζωνών: «Το στρατηγικό σχέδιο της Πελοποννήσου, μία μελέτη που πραγματοποιήθηκε το 2014, προτείνει τον ορεινό Ροδίτη της Αιγιάλειας ως την τρίτη τοποοικιλία πρεσβευτή για την ανάδειξη της Πελοποννήσου, μία κίνηση πολύ σημαντική για την περιοχή μας». Τέλος, η ίδια κατέληξε στην ανάγκη επαναπροσδιορισμού και στις ποικιλίες. «Όλοι γνωρίζουμε τον περιορισμό της Μαυροδάφνης. Μια τόσο σημαντική ελληνική ποικιλία δεν μπορεί να προωθηθεί ως ξηρό κρασί λόγω της ΠΟΠ Μαυροδάφνης Πατρών. Είναι επικίνδυνο. Φέτος δοκιμάσαμε το πρώτο Ασύρτικο Αυστραλίας. Κάποια στιγμή θα δοκιμάσουμε και την πρώτη ξηρή Μαυροδάφνη Αυστραλίας και εμείς ακόμα δεν θα μπορούμε να τη γράψουμε στην ετικέτα»!



Ο κόσμος θέλει να πιει κρασί από το βαρέλι και να μάθει τα μυστικά μας

Αθηνά Λαφαζάνη

«Αν ρωτούσα τον πατέρα μου τι χρειάζεται για να κάνει καλύτερα τη δουλειά του, θα μου απαντούσε: "Τα τελευταία 30 χρόνια έχω κάνει το καλύτερο που μπορούσα, πάρε αυτό το τέλειο ποιοτικό κρασί που έχω φτιάξει και επικοινωνήσέ το". Αυτό ακριβώς είναι το κρίσιμο σημείο της συνεργασίας μου με τον κ. Λαφαζάνη. Εκείνος προσανατολισμένος στην παραγωγή πιστεύει ακόμη ότι ένα ποιοτικό κρασί σε προσιτή τιμή σαν concept πουλάει από μόνο του. "Μπαμπά δεν είναι έτσι". Με αυτά τα λόγια η Αθηνά Λαφαζάνη, μέλος της τρίτης γενιάς της οικογένειας και υπεύθυνη marketing του οινοποιείου, περιγράφει γλαφυρά τη διαφορά οπτικής μεταξύ των δύο γενεών και συνεχίζει: «Φυσικά, η ποιότητα είναι το όπλο μας αήληθ χρειάζεται και μια επικοινωνία ειλικρινής. Δύο από τα πιο δυνατά εργαλεία της δουλειάς μας είναι το ηλεκτρονικό marketing και ο οινoturισμός. Το διαδίκτυο φυσικά έχει την πιο ραγδαία εξέλιξη. Στην οινική πραγματικότητα αυτό σημαίνει ότι το κοινό ζητά να του μεταφέρεις αυτό που ζεις μέσα στην καθημερινότητα του οινοποιείου. Αήληγές ωστόσο υπάρχουν και στον οινoturισμό, που γίνεται πιο διαδραστικός. Ο κόσμος θέλει να πιει κρασί από το βαρέλι και να μάθει τα μυστικά μας».





Γιατί κρύβουμε τις χάρες του τόπου μας;

Ευαγγελία Παλιβού

«Θα σας μιλήσω για τη Νεμέα που επέλεξα να ζω». Η Ευαγγελία Παλιβού νιώθει ευλογημένη να ζει σε μια περιοχή που χαρακτηρίζεται Τοσκάνη της Ελλάδας, όμως παράλληλα εκφράζει τις ανησυχίες της: «Στη Νεμέα υπάρχει μόνο μία κεντρική αίθουσα γευσιγνώσας, ένα εστιατόριο που προσπαθεί να αναδείξει την τοπική κουζίνα, ένα wine bar και πέντε ενοικιαζόμενα δωμάτια. Δεν ξέρω για ποιο λόγο κρύβουμε τις χάρες του τόπου μας! Εγώ ονειρεύομαι μια Νεμέα μαγευτική, μια ευρωπαϊκή πόλη κρασιού με περισσότερα επισκέψιμα οινοποιεία και επισκέπτες». Η νεαρή οινολόγος δεν δίστασε να μοιραστεί με το Wine Trails όσα θεωρεί επίσης ζητούμενα για το Αγιωργίτικο: «Χρειάζεται να το προστατέψουμε καλύτερα. Να τεθούν οι προϋποθέσεις ώστε να καλλιεργείται, οινοποιείται, παλαιώνεται και εμφιαλώνεται στη ζώνη ΠΟΠ και να προστατεύεται από τους γύρω-γύρω»



Θέλω μια λευκή Νεμέα

Δημήτρης Σκούρας

«Φανταστείτε ότι αγοράζετε ένα Château Pétrus, για να το αφήσετε στην κάβα σας. Μέχρι να πάτε σπίτι πέφτει κάτω και σπάει. Σε ένα δεύτερο σενάριο τώρα το κρασί φτάνει σπίτι και μένει στην κάβα για 30 χρόνια. Το δίνετε στην κόρη σας και της πέφτει κάτω. Εσείς που το είχατε πληρώσει και έσπασε αμέσως στεναχωρηθήκατε. Αλλά τι πρέπει να κάνει η κόρη σας που ήξερε ότι έμεινε 30 χρόνια στα χέρια σας;». Για τον 24χρονο Δημήτρη Σκούρα η ευθύνη από γενιά σε γενιά αυξάνει χωρίς αυτό να κάνει απαγορευτικούς τους μεγάλους στόχους. Φέτος, ήταν για τον ίδιο ο πρώτος του τρύγος στη Νεμέα μετά την επιστροφή του από τη Γαλλία όπου σπούδαζε και εργάστηκε. Οι στόχοι που θέτει πολλοί. «Θα ήθελα να υπάρχει και λευκή Νεμέα. Αλλά και ένα ροζέ που να γράφει πάνω Νεμέα. Φιλοδοξώ να αποκτήσουμε ένα σύστημα village, όπου πάνω στο μπουκάλι θα αναφέρεται και το χωριό από το οποίο προέρχονται τα σταφύλια. Θα ήθελα η Νεμέα να γεμίσει από οινοποιεία μικρά, μεγάλα, βιολογικά, βιοδυναμικά και χώρους υψηλής γαστρονομίας. Θα μου πείτε ότι αυτά είναι πολλά και δεν γίνονται. Εγώ θα σας απαντήσω ότι είμαι αρκετά μεγάλος για να συμφωνήσω μαζί σας αλλά και αρκετά νέος για να το προσπαθήσω».

ΣΚΟΥΡΑΣ

DOMAINE SKOURAS



TROUPIS WINERY

Καμπανία της Ελλάδας να κάνει το Μοσχοφίλερο τη Μαντινεία

Θοδωρής Κουτσουμπός

«Πολλοί λένε ότι η Νεμέα είναι η Τοσκάνη της Ελλάδας. Ονειρεύομαι μια μέρα να λένε και τη Μαντινεία Καμπανία της Ελλάδας χάρη στο Μοσχοφίλερο». Αυτό είναι το όνειρο του νεαρού φοιτητή Οινολογίας, Θοδωρή Κουτσουμπό, ο οποίος προχωρά και σε προτάσεις: «Το Μοσχοφίλερο δεν πρέπει να παραμείνει απλά ένα ωραίο δροσιστικό κρασί, αλλά να γίνει premium προϊόν. Στην πορεία έγιναν λάθη που έκλεψαν μέρος από τη λάμψη του, όπως η παραγωγή από πολύ μεγάλες στρεμματικές αποδόσεις. Για εμάς είναι μεγάλη ευκαιρία να αναδείξουμε ακόμη περισσότερο την ποιικιλία και το δυναμικό της χαρακτήρα. Για παράδειγμα, τώρα είναι στη μόδα τα ροζέ Μοσχοφίλερα, τα οποία δεν μπορούν να χαρακτηριστούν ΠΟΠ λόγω του χρώματος και απλά χαρακτηρίζονται ΠΓΕ. Αυτό θα πρέπει να αλλάξει».

[© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΒΑΣΙΛΙΚΗ ΚΟΝΔΟΜΟΥ]



ΚΤΗΜΑ
ΟΛΥΜΠΙΑ ΓΗ

Απόλυτο όπλο ο οινοτουρισμός

Αμάντα Λιαρομμάτη

Στον οινοτουρισμό ως μέσο εκπαίδευσης του καταναλωτή και όπλο κατά του αθέμιτου ανταγωνισμού απέναντι στο ποιοτικό κρασί αναφέρθηκε η Αμάντα Λιαρομμάτη. «Μία λύση είναι να εκπαιδεύσουμε τον καταναλωτή, ώστε να γίνει οινόφιλος, δηλαδή να μάθει πώς παράγεται ένα καλό κρασί απολαμβάνοντας έτσι το μεγαλείο που μας δίνουν οι ρώγες του σταφυλιού. Στο οινοποιείο της οικογένειάς μου υποδέχομαι καθημερινά επισκέπτες και τους εξηγώ με απλότητα και παραστατικότητα τα στάδια παραγωγής ενός ποιοτικού οίνου, το πόσο αγάπη χρειάζεται, χωρίς να ξεχνώ φυσικά τη συμβολή της οινολογίας και του σύγχρονου εξοπλισμού. Αποχωρώντας από το κτήμα μας ο Έλληνας επισκέπτης έχει κατανοήσει τον κόπο που απαιτεί το ποιοτικό επώνυμο κρασί και αυτό θα τον κάνει πιο επιλεκτικό. Ο ξένος επισκέπτης, ήδη μυημένος στην κουλτούρα του ποιοτικού κρασιού τις περισσότερες φορές, μαθαίνει ότι το ελληνικό κρασί μπορεί να ανταγωνιστεί επάξια τα ως τώρα φημισμένα κρασιά του κόσμου».

Πολυτάλαντο το Αγιωργίτικο

Σωτήρης Αϊβαλής

Όλες τις δυνάμεις του στην ανάδειξη της μοναδικότητας του Αγιωργίτικου έχει αφιερώσει ο Σωτήρης Αϊβαλής από τη Νεμέα, που σπούδασε και εργάστηκε τα προηγούμενα χρόνια στη Μπον. «Επιδίωξή μου είναι η ανάδειξη της ποικιλίας μέσα από διαφορετικές περιοχές και terroir. Επιλέγουμε και καλλιεργούμε αμπέλια ξερικά που δεν λιπαίνονται και δεν ποτίζονται για να κατέβει χαμηλά το ριζικό σύστημα και να αναζητήσει μόνο του το αμπέλι τροφή και υγρασία. Με αυτό τον τρόπο έχουμε κρασιά με χαρακτήρα αναδεικνύοντας την περιοχή όπου φύονται».



Με σεβασμό στην αυθεντικότητα

Νάσος Παπαϊωάννου

Η βόλτα με τον παππού στο αμπέλι και οι εικόνες από τις εργασίες στο οινοποιείο, με πιο παραστατικές αυτές της περιόδου του τρύγου και των οινοποιήσεων, γέννησαν στο Νάσο Παπαϊωάννου την ανάγκη να ασχοληθεί με το κρασί. «Η καλλιέργεια των ιδανικότερων για την περιοχή μας ελληνικών και ξένων ποικιλιών με βιολογικό τρόπο και η οινοποίησή τους με χρήση της τεχνολογίας, αλλά και με σεβασμό στην αυθεντικότητά τους είναι οι δύο βάσεις πάνω στις οποίες θα πατήσει η νέα γενιά οινοποιών. Η επίτευξη αυτών των δύο στόχων με συνέπεια θα πρέπει να είναι ο στόχος μας», αναφέρει ο εγγονός του «γκουρού» της Νεμέας, Θανάσης Παπαϊωάννου.



Ένα μπουκάλι κρασί μέσα στην εικόνα της χώρας

Μαριλένα Τσιρμπίδη

«Μεγαλώνοντας, το οινοποιείο ήταν αναπόσπαστο κομμάτι της ζωής μας και γρήγορα διαπιστώσαμε ότι η προσπάθεια που ξεκίνησαν οι γονείς μας ήταν πολύ φιλόδοξη για το μέλλον το δικό μας και του τόπου μας». Για τις αδελφές Τσιρμπίδη, Μαριλένα και Αναστασία, η ενίσχυση της οινικής παραγωγής, στην οποία έχουν επενδύσει, περνά μέσα από τη σύνδεσή της με τον τουρισμό: «Πρέπει να συνδέσουμε την εμπειρία του τουρισμού στην Ελλάδα με το κρασί γενικά, πέρα από τα όρια του οινοτουρισμού. Είναι σημαντικό η εικόνα που θα δοθεί στον επισκέπτη για την Ελλάδα να περιλαμβάνει ένα μπουκάλι κρασί. Να ακούσει για τις ελληνικές ποικιλίες από τους επαγγελματίες του τουρισμού. Έτσι μπορεί να ενισχυθεί η τουριστική κατανάλωση και η καλή εικόνα του ελληνικού κρασιού και εκτός συνόρων. Όσον αφορά τον οινοτουρισμό, έχει ενδιαφέρον όταν είναι μια πιο ολοκληρωμένη εμπειρία, όχι απλή δοκιμή και γρήγορη ξενάγηση. Θα θέλαμε ο επισκέπτης να συνδεθεί βιωματικά με το κρασί, τον τόπο παραγωγής του και την παράδοσή του».



Τσίπουρο **ΑΒΑΡΙΝΟ**

χωρίς γλυκάνισο

Ταξίδεψε μαζί του...





Ελευθερία να πάρουμε τις δικές μας αποφάσεις

Νέα Μοσχοφίλερα, Αγιοργίτικα και Μαυροδάφνες έφεραν στα ποτήρια των οινόφιλων οι ευρηματικοί οινοποιοί της Πελοποννήσου που συμμετείχαν στο Peloponnese Wine Festival. Το ρίσκο των διοργανωτών να επιλέξουν φέτος το Μουσείο Αυτοκινήτου στο κέντρο της Αθήνας δικαιώθηκε, όπως αποδείχθηκε από τη μαζική προσέλευση. Ανάμεσα σε παλιές Chevrolet, Aston Martin και Porsche περισσότεροι από 2.000 επισκέπτες δοκίμασαν 400 και πλέον ετικέτες. Πέρα από το κομμάτι της δοκιμής, μεγάλο ήταν το ενδιαφέρον και για τις παράλληλες εκδηλώσεις, όπως το Masterclass του Άρν Σκλαβενίτη «Extreme οινοποιήσεις - Οι νέες τάσεις στον Πελοποννησιακό αμπελώνα», το Masterclass του Γρηγόρη Κόντου, DipWSET, που ανέδειξε το φιλικό προς το φαγητό χαρακτήρα των ποικιλιών της Πελοποννήσου και φυσικά η παρουσίαση «Με τη ματιά της Νέας Γενιάς».

ΓΟΝΕΙΣ ΑΛΛΑ ΚΑΙ ΣΥΝΕΡΓΑΤΕΣ

Η νέα γενιά οινοποιών της Πελοποννήσου ζήτησε την απομάκρυνση από τη λογική του ράβε-ξήλωνε, τη σύμπραξη όλων για την προώθηση του ελληνικού κρασιού στο εξωτερικό, πιο αποτελεσματικό μάρκετινγκ και την ελευθερία να παίρνει τις δικές της αποφάσεις. «Σίγουρα δεν αναιρούμε τις προσπάθειες της πρώτης γενιάς, απλά θέλουμε να πορευτού-

με δίπλα τους και να τους προσφέρουμε ό,τι φρέσκο έχουμε στο μυαλό μας» δήλωσε η Ευαγγελία Παλυβού. «Στη συνεργασία μεταξύ των δύο γενεών, έχουμε από τη μία τη μεταβίβαση εμπειριών και γνώσεων και από την άλλη την ορμή και το πάθος, που ως μη γελιόμαστε σας φέρνουμε», ανέφερε η Αθηνά Λαφαζάνη με ένα «πονηρό» χαμόγελο που πρόδιδε τη διάθεσή της να «πειράξει» λίγο την προηγούμενη γενιά.

Το θετικό είναι ότι η συνεργασία προχωράει καλά, καθώς αμφότερα τα μέλη των δύο γενεών δείχνουν διατεθειμένα να «βάλουν νερό στο κρασί τους». Ενδεικτική είναι η προσωπική εμπειρία της Θεοδώρας Ρούβαλη: «Είναι πολύ σημαντικό να τους βλέπεις σαν συνεργάτες και όχι σαν γονείς σου. Η συνεργασία μου με τον Άγγελο είναι πάρα πολύ εύκολη. Την πρώτη ημέρα που γύρισα στο οινοποιείο μου έδωσε τα κλειδιά και μου είπε "Κάνε ό,τι νομίζεις". Βέβαια ξέρω ότι είναι πίσω απ' όλα». Τέλος, κόντρα στη γενικευμένη, και πολλές φορές δικαιολογημένη, γκρίνια των καιρών μας περί οικονομικής κρίσης οι νέοι εκπρόσωποι του Πελοποννησιακού αμπελώνα δηλώνουν τυχεροί. «Είμαστε σαφώς πιο ευνοημένοι από τους προηγούμενους που ξεκίνησαν από το μηδέν. Η κρίση είναι ένας μόνο παράγοντας, που δεν θα είναι εδώ για πάντα και εί-
ναι στο χέρι μας να αντιμετωπίσουμε», ανέφερε ο Λάμπης Κανελλακόπουλος. 🌿



...η Επιβράβευση του Λημνιού αμπελιώνα !


ΚΤΗΜΑ
ΧΑΤΖΗΓΕΩΡΓΙΟΥ
ΛΙΜΝΟΣ

Οινοποιείο: Καρπύσαι Λήμνου 81401, τ. 2254 0 31082, f. 2254 0 31155
Γρ. Αθηνών: Λεωφ. Αθηνών 360, 12136 Περιστέρι, τ. 210 5715122

www.chatzigeorgioulimnos.gr / chatzigeorgiou_domaine@hotmail.com



Ξινόμαυρο προτείνει το Χάρβαρντ

Να φυτέψουν Ξινόμαυρο
προτείνει στους καλλιεργητές
η διεθνής επιστημονική
μελέτη με τίτλο «Από το
Pinot στο Ξινόμαυρο στις
μελλοντικές οινοπαραγωγικές
περιοχές του κόσμου», με
επικεφαλής την επίκουρη
καθηγήτρια Βιολογίας
Ελίζαμπεθ Γουόλκοβιτς του
Πανεπιστημίου Χάρβαρντ.

ΣΗΜΕΡΑ PINOT, ΑΥΡΙΟ ΕΙΝΟΜΑΥΡΟ

Να αφιερώσουν τμήματα των αμπελώνων τους για τη δοκιμαστική καλλιέργεια ποικιλιών όπως οι ελληνικές και δη το Ξινόμαυρο προτείνουν ερευνητές του Πανεπιστημίου Χάρβαρντ στους καλλιεργητές Ευρώπης, Αμερικής, Ασίας και Αυστραλίας, για να προλάβουν τις επιπτώσεις της εξελισσόμενης κλιματικής αλλαγής



ΚΕΙΜΕΝΟ Μαρία Γιουρουκέη

Ευκαιρίες στις ελληνικές ποικιλίες να γίνουν πιο γνωστές διεθνώς προσφέρει, σύμφωνα με νέα μελέτη, η κλιματική αλλαγή που θα αλλάξει εκ των πραγμάτων το «terroir» ακόμη και στις πιο διάσημες περιοχές οινοπαραγωγής σε όλο τον πλανήτη.

Βέβαια, όπως υπογραμμίζουν οι επιστήμονες, το άλμα σε νέες ποικιλίες όπως οι ελληνικές θα διευκολυνθεί, αν γίνουν περισσότερα πράγματα γνωστά γι' αυτές, καθώς οι οινοποιοί ανά τον κόσμο θα συνεχίσουν να αντιστέκονται στις αλλαγές, έχοντας ταυτίσει τα σπουδαία κρασιά με το παλιό «terroir» τους.

Ενδεικτικό είναι ότι σήμερα αξιοποιούνται διεθνώς 12 ποικιλίες, οι οποίες δεν αποτελούν ούτε το 1% όσων συνολικά υπάρχουν στη Γη. Στην Κίνα για παράδειγμα, πάνω από το 75% των αμπελιών καταλαμβάνει μόνο η ποικιλία «Cabernet Sauvignon» και ο κύριος λόγος είναι ότι αρέσει στους Κινέζους.

ΔΙΕΘΝΗΣ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΗ ΜΕΛΕΤΗ ΣΤΟ ΧΑΡΒΑΡΝΤ

Το Ξινόμαυρο, για παράδειγμα, είναι μια θαυμάσια κόκκινη ποικιλία, αλλά πόσο γνωστή είναι στο εξωτερικό, σε σχέση με το γαλλικό Pinot; Ελάχιστα, είναι η απάντηση.

Όμως στις επόμενες δεκαετίες αυτό μπορεί να αλλάξει σύμφωνα με τη διεθνή επιστημονική μελέτη με τίτλο «Από το Pinot στο Ξινόμαυρο στις μελλοντικές οινοπαραγωγικές περιοχές του κόσμου», με επικεφαλής την επίκουρη καθηγήτρια Βιολογίας Ελίζαμπεθ Γουόλκοβιτς του Πανεπιστημίου Χάρβαρντ, που δη-

μοσιεύτηκε στο κορυφαίο περιοδικό για θέματα κλιματικής αλλαγής «Nature Climate Change».

«Πρέπει να μελετήσουμε και να αξιοποιήσουμε αυτές τις άλλες ποικιλίες, προκειμένου να προετοιμαστούμε για την κλιματική αλλαγή», δήλωσε η Γουόλκοβιτς -κι αυτό αποτελεί ακριβώς την ευκαιρία που ανοίγεται για τον ελληνικό αμπελώνα.

ΥΨΗΛΟΤΕΡΗ ΑΝΤΟΧΗ ΣΤΑ ΘΕΡΜΟΤΕΡΑ ΚΛΙΜΑΤΑ

Οι επιστήμονες τονίζουν ότι στην Ευρώπη καλλιεργούνται περισσότερες από 1.000 ποικιλίες και μερικές από αυτές που είναι σχετικά άγνωστες, όπως κάποιες ελληνικές (π.χ. Ξινόμαυρο), έχουν την ικανότητα για να αντέξουν τα θερμότερα κλίματα με τη μεγαλύτερη ξηρασία.

Οι ερευνητές από τις ΗΠΑ, τη Γαλλία και τη Σουηδία επισημαίνουν ότι αναπόφευκτα η άνοδος της θερμοκρασίας και οι άλλες μεταβολές λόγω της κλιματικής αλλαγής, όπως τα ακραία φαινόμενα ξηρασίας ή αντίθετα των βροχοπτώσεων, αλλά και η ανάδυση νέων ασθενειών των φυτών, θα έχουν σημαντικές επιπτώσεις σε πολλές περιοχές με αμπέλια, μεταξύ άλλων, μειώνοντας τις αποδόσεις τους και αλλοιώνοντας τη γνωστή γεύση των κρασιών τους.

Αυτό θα ισχύσει ακόμη και αν η άνοδος της μέσης παγκόσμιας θερμοκρασίας δεν ξεπεράσει το όριο των δύο βαθμών Κελσίου σε σχέση με τα προβιομηχανικά επίπεδα, το οποίο έχει θέσει η διακρατική Συμφωνία του Παρισιού (σήμερα η άνοδος είναι περίπου ένας βαθμός σε σχέση

με πριν από 200 χρόνια).

Το ζητούμενο συνεπώς, κατά τους επιστήμονες, είναι η μεγαλύτερη βιοποικιλότητα στα αμπέλια και οι νέες πιο ανθεκτικές ποικιλίες. Βέβαια, σύμφωνα με την Αμερικανίδα βιολόγο, δεν θα είναι εύκολο να πεισθούν οι απανταχού οινοπαραγωγοί να δοκιμάσουν να καλλιεργήσουν διαφορετικές ποικιλίες, π.χ. ελληνικές και ένας λόγος είναι η διαχρονική γοντεία που ασκεί η έννοια του «terroir». Δηλαδή η πεποίθηση ότι η γεύση και γενικότερα η ποιότητα του κρασιού αντανakλά τις ιστορικές και περιβαλλοντικές συνθήκες της καλλιέργειάς του.

Οι ερευνητές προτείνουν στους παραδοσιακούς καλλιεργητές και οινοποιούς να αρχίσουν να αφιερώνουν κάποια μικρά έστω τμήματα των αμπελώνων τους για τη δοκιμαστική καλλιέργεια άλλων ποικιλιών όπως οι ελληνικές, ώστε να δουν από πρώτο χέρι ποιες από αυτές έχουν τα καλύτερα αποτελέσματα.

ΝΕΟΣ ΤΡΟΠΟΣ ΣΚΕΨΗΣ

«Όσο συνεχίζεται η κλιματική αλλαγή, ορισμένες ποικιλίες σε ορισμένες περιοχές προβλέπεται ότι θα αρχίσουν να μην τα βγάζουν πέρα. Η λύση είναι να αρχίσουν από τώρα να σκέφτονται πώς θα καλλιεργήσουν και άλλες ποικιλίες. Ίσως τα σταφύλια που σήμερα καλλιεργούνται ευρέως, δεν είναι παρά αυτά που ήταν ευκολότερο να καλλιεργηθούν και είχαν την καλύτερη γεύση στο παρελθόν. Όμως στο μέλλον πολλά άλλα σταφύλια μπορεί να αποδειχθούν πιο κατάλληλα», ανέφερε η Γουόλκοβιτς.

Να «διαβάσει» το χωράφι του ζητά η άνοιξη από τον αμπελουργό

Κλάδεμα, καλλιέργεια εδάφους, λίπανση και φυτοπροστατευτικές επεμβάσεις, αποτελούν τις καλλιεργητικές εργασίες που σηματοδοτεί στο αμπέλι το πέρασμα από το χειμώνα στην άνοιξη, σύμφωνα πάντα με τις ιδιαίτερες ανάγκες που εμφανίζει κάθε εκμετάλλευση και τις οποίες φυσικά είναι σε θέση να «διαβάσει» ο αμπελουργός

ΚΕΙΜΕΝΟ **Δρ. Χαρούλα Σπινθηροπούλου**

* Γεωπόνος, ειδικός αμπελουργίας, οινοποιός



Ενας σχετικά μαλακός χειμώνας έφτασε στο τέλος του. Στη Νότια Ελλάδα και τα νησιά ήταν αρκετά ξηρός και με ήπιες θερμοκρασίες, ενώ στη Βόρεια μπορεί να χάρισε ικανοποιητικές βροχές και λίγα χιόνια στα ορεινά, όμως οι θερμοκρασίες και δώ ήταν αρκετά υψηλές για την εποχή, κάτι που ίσως δημιουργήσει φαινόμενα ανομοιομορφίας στην έκπτυξη, όπως έχουμε δει να συμβαίνει συχνά τα τελευταία χρόνια.

Με το τέλος του χειμώνα οι αμπελουργοί στις πιο ζεστές περιοχές έχουν τελειώσει το κλάδεμα, μία από τις πιο σημαντικές εργασίες, καθο-

ριστικής σημασίας για την ποσότητα και την ποιότητα της παραγωγής, ενώ στις οψιμότερες αμπελουργικές ζώνες, ο φόβος του παγετού της άνοιξης καθυστερεί το κλάδεμα, που ολοκληρώνεται συνήθως στο τέλος του Μάρτη.

ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΤΗΣ ΑΡΧΙΤΕΚΤΟΝΙΚΗΣ ΤΟΥ ΦΥΤΟΥ

Ο στόχος του χειμερινού κλαδέματος είναι η διατήρηση του συστήματος διαμόρφωσης (του σχήματος-αρχιτεκτονικής του φυτού) και η εξασφάλιση της παραγωγής τη χρονιά που ακολουθεί. Βασική αρχή του κλαδέ-





ΕΡΓΑΣΙΕΣ ΠΟΥ ΣΗΜΑΤΟΔΟΤΕΙ ΣΤΟ ΑΜΠΕΛΙ ΤΟ ΠΕΡΑΣΜΑ ΑΠΟ ΤΟ ΧΕΙΜΩΝΑ ΣΤΗΝ ΑΝΟΙΞΗ



ματος η διατήρηση τόσο φορτίου, όσο το φυτό μπορεί να θρέψει, ανάλογα δηλαδή με την ευρωστία του. Για το λόγο αυτό ο έμπειρος και σωστός αμπελουργός δεν ακολουθεί τυφλοσύρτη στο κλάδεμα (αφήνουμε 5 κεφαλές των 2 ματιών ή 2 αμολυτές των 6-8 ματιών κ.ο.κ.), αλλά αφήνει τόσα μάτια σε κάθε φυτό, ώστε να μπορεί αυτό να θρέψει με επιτυχία την παραγωγή που θα δώσουν.

ΨΕΚΑΣΜΟΣ ΑΜΕΣΩΣ ΜΕΤΑ ΤΟ ΚΛΑΔΕΜΑ

Θεμελιώδους σημασίας είναι ο ψεκασμός μετά το κλάδεμα με κάποιο μυκητοκτόνο σκεύασμα, ώστε να προστατευτούν οι πληγές του κλαδέμα-

τος από τις ασθένειες του ξύλου. Η ίσκα είναι ένα από τα σοβαρότερα προβλήματα των αμπελώνων ηλικίας μεγαλύτερης των 10 ετών και δυστυχώς δεν υπάρχουν αποτελεσματικά μέτρα αντιμετώπισής της. Η πρόληψη είναι ο μόνος τρόπος αποφυγής της προσβολής από την ίσκα και ο ψεκασμός της επιφάνειας που καθημερινά κλαδεύεται, αναγκαίος.

Είναι πολύ σημαντικό να σημειωθεί ότι δεν περιμένουμε να τελειώσει ένα αμπελοτόπι και μετά να επέμβουμε, αλλά ψεκάζουμε ό,τι έχουμε κλαδέψει κάθε μέρα. Από τα διάφορα μυκητοκτόνα που μπορούν να χρησιμοποιηθούν για την προστασία των πληγών, ο χαλκός παραμένει ένα από τα πιο αξιόπιστα σκευάσματα.

Διαχείριση εδάφους με το ξύπνημα της φύσης



Παραδοσιακά στην **αμπελουργική** πρακτική υπήρχε η άποψη ότι οι αμπελώνες πρέπει να είναι **απαλλαγμένοι** ζιζανίων καθ' όλη τη διάρκεια της χρονιάς, ακόμα και το **χειμώνα**, ώστε το καλλιεργημένο **έδαφος** να δεχθεί

και να **αποθηκεύσει** σε βάθος το **νερό** της βροχής. Η **συχνή** καλλιέργεια όμως αποδείχθηκε ότι καταστρέφει την **οργανική** ουσία και τη **δομή** του εδάφους, ιδιαίτερα δε όταν πραγματοποιείται με **φρέζα**.

Η καλλιέργεια του εδάφους των αμπελώνων την άνοιξη, με το ξεκίνημα της βλάστησης, είναι μία πρακτική που εφαρμόζεται σε αρκετές περιοχές. Η καλλιέργεια στοχεύει στο να ξεκινήσει ο αμπελώνας χωρίς κανέναν ανταγωνισμό από πλευράς ζιζανίων για το νερό και τα θρεπτικά και γίνεται πάντα όταν το έδαφος βρίσκεται στο ρώγο του, όταν δηλαδή η ποσότητα του νερού στο έδαφος είναι ίση με την υδατοϊκανότητά του. Πιο απλά όταν έχει απομακρυνθεί η περίσσεια νερού, ώστε με το πέρασμα των μηχανημάτων να μην δημιουργούνται συσσωματώματα και να μην συμπιέζεται το έδαφος ή να μην ψιλοχωματίζεται και καταστρέφεται η δομή του, όταν είναι τελείως ξηρό.

Ως πρακτική δικαιολογείται για τις περιοχές με χαμηλή ετήσια βροχόπτωση, κυρίως τις νησιωτικές, αλλά τίθεται διαρκώς υπό αμφισβήτηση στις περιοχές με αρκετή βροχόπτωση.

Παραδοσιακά υπήρχε η άποψη ότι οι αμπελώνες πρέπει να είναι απαλλαγμένοι ζιζανίων καθ' όλη τη διάρκεια της χρονιάς, ακόμα και το χειμώνα, ώστε το καλλιεργημένο έδαφος να δεχθεί και να αποθηκεύσει σε βάθος το νερό της βροχής. Η συχνή καλλιέργεια όμως αποδείχθηκε ότι καταστρέφει την οργανική ουσία και τη δομή του εδάφους, ιδιαίτερα δε όταν γίνεται με φρέζα.

ΠΟΛΛΑΠΛΑ ΤΑ ΟΦΕΛΗ ΤΗΣ ΥΠΑΡΞΗΣ ΧΛΟΟΤΑΠΗΤΑ

Αντίθετα η ύπαρξη χλοοτάπητα και ο έλεγχός του με χορτοκοπή βοηθά στην καλύτερη διείσδυση του νερού στο έδαφος, προστατεύει τα επικλινή εδάφη από τη διάβρωση και την καταστροφή της οργανικής ουσίας, αλλά και την αμμοβολή στις



νησιωτικές περιοχές και επιτρέπει τον έγκαιρο ψεκάσμο των πρέμνων μετά από βροχή. Παράλληλα, επιβάλλοντας ανταγωνισμό μεταξύ των ζιζανίων και των πρέμνων, συμβάλλει στη δημιουργία ισορροπημένων φυτών, απαραίτητων για την παραγωγή υψηλής ποιότητας σταφυλιών.

Επομένως η καλλιέργεια του εδάφους εφαρμόζεται ή όχι ανάλογα με την περιοχή, το έδαφος, τη ζωρότητα του αμπελώνα και τον προορισμό των σταφυλιών.

Ένας άλλος τρόπος αντιμετώπισης των ζιζανίων είναι η εφαρμογή ζιζανιοκτόνων επί της γραμμής με καλλιέργεια ενδιάμεσα ή με διατήρηση περιστασιακού ή μόνιμου χλοοτάπητα. Τα ζιζανιοκτόνα, που ευρέως εφαρμόζονται στο τέλος του χειμώνα ή την άνοιξη πριν την έκπτυξη της αμπέλου, συνήθως είναι συνδυασμοί glyphosate με κάποιο προφυτωτικό ζιζανιοκτόνο και είναι αλήθεια ότι εξασφαλίζουν καθαρό έδαφος κάτω από τις γραμμές των πρέμνων για 5-6 μήνες.

ΜΙΑ ΕΠΙΠΟΝΗ ΕΡΓΑΣΙΑ

Στις περιπτώσεις μεγάλων αμπελουργικών εκμεταλλεύσεων, γίνεται αντιληπτή

η αναγκαιότητα της επέμβασης στο τέλος του χειμώνα προς αρχές της άνοιξης (αναγκαίο κακό θα το λέγαμε), αφού η εξεύρεση εργατικών χεριών που θα ασχοληθούν με την καταστροφή των ζιζανίων (σκάλισμα, κόψιμο) δεν είναι εύκολη υπόθεση σε μια περίοδο που υπάρχουν και πολλές άλλες δουλειές στους αμπελώνες.

Για τις μικρές όμως αμπελουργικές εκμεταλλεύσεις, οι χρήστες ζιζανιοκτόνων θα πρέπει να το ξανασκεφτούν.

ΜΕ ΠΡΟΣΟΧΗ ΣΤΟ ΟΙΚΟΣΥΣΤΗΜΑ

Η εικόνα του καμένου χόρτου ή του γυμνού, λόγω ζιζανιοκτονίας, εδάφους κάτω από τις σειρές του αμπελιού, μόνο ελκυστική δεν είναι, πόσο μάλλον όταν ο αμπελώνας είναι και επισκέψιμος.

Και κατά την άποψή μου δεν νοείται να υποστηρίζουμε ότι παράγουμε κρασιά terroir, κρασιά δηλαδή που αντικατοπτρίζουν το έδαφος ως ζωντανό οργανισμό, το κλίμα, το φυτό και τον άνθρωπο, και να καταστρέφουμε (όχι να περιορίζουμε, όπως στη χορτοκοπή για παράδειγμα) τη χλωρίδα, αλλά, ίσως, και την πανίδα του εδάφους.



Δεν **νοείται** να υποστηρίζουμε ότι παράγουμε κρασιά terroir, κρασιά που **αντικατοπτρίζουν** το **έδαφος** ως ζωντανό οργανισμό, και να καταστρέφουμε τη **χλωρίδα** του εδάφους.

ΗΛΕΚΤΡΟΣΤΑΤΙΚΑ ΨΕΚΑΣΤΙΚΑ MARTIGNANI



ΤΑ ΜΟΝΑ ΜΕ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ

ΕΩΣ 90% ΜΕΙΩΣΗ ΨΕΚΑΣΤΙΚΟΥ ΔΙΑΛΥΜΑΤΟΣ
ΕΩΣ 50% ΜΕΙΩΣΗ ΚΑΥΣΙΜΟΥ
ΕΩΣ 30% ΜΕΙΩΣΗ ΦΥΤΟΦΑΡΜΑΚΩΝ
ΕΩΣ 50% ΜΕΙΩΣΗ ΕΡΓΑΤΙΚΩΝ

ΙΔΑΝΙΚΟΣ
ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΣ
ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ
+
ΑΠΟΔΟΣΗΣ

NEXOS

ΓΙΑ ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ



24 μηχανική / ηλεκτροϋδραυλική ρεθέρσα
x
24 REVERSHIFT

ελάχιστο πλάτος
1,00 μ.



Γ. ΧΙΓΚΑΣ ΑΒΕΕ
ΓΕΩΡΓΟΤΕΧΝΙΚΗ
ΓΕΩΡΓΙΚΑ ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ

9^ο χλμ. Παλαιάς Εθν. Οδού Θεσσαλονίκης-Κιλκίς
Τ.Κ. 57006 Ιωλία Θεσσαλονίκη
Τηλ. 2310 780 866 Fax. 2310 782 217
email: higas@higas.gr / www.higas.gr

CLAAS

Λίπανση αμπελώνων

Με βάση τη φυλλοδιαγνωστική και την ανάλυση των κρασιών

Το τέλος του χειμώνα και η αρχή της άνοιξης είναι η εποχή της βασικής λίπανσης των αμπελώνων. Το αμπέλι είναι μία καλλιέργεια με σχετικά χαμηλές απαιτήσεις σε μακρο- και μικρο-στοιχεία. Συνήθως οι παραγωγοί, λόγω του σχετικά μικρού κόστους των λιπασμάτων σε σχέση με το συνολικό κόστος παραγωγής, ρίχνουν κάθε χρόνο, στις αρχές της άνοιξης, λίπασμα, τις περισσότερες φορές κάποιο σύνθετο και χωρίς να έχουν γνώση της θρεπτικής κατάστασης του αμπελώνα τους. Η φυλλοδιαγνωστική στον περκασμό της προηγούμενης χρονιάς μας δίνει πολύτιμες πληροφορίες για το αν θα πρέπει να λιπάνουμε ή όχι και με τι είδους λίπασμα. Το ίδιο και η ανάλυση των κρασιών τουλάχιστον για βασικά στοιχεία όπως το κάλιο και το άζωτο.

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΗ ΟΡΓΑΝΙΚΗ ΟΥΣΙΑ ΤΗΣ ΤΑΞΗΣ ΤΟΥ 2,5 -3%

Είναι σημαντικό να γνωρίζει ο αμπελουργός ότι η εξασφάλιση ενός επιπέδου οργανικής ουσίας στο έδαφος της τάξης του 2,5-3% είναι αρκετή, ώστε να ικανοποιούνται οι ανάγκες των φυτών σε μακροστοιχεία και να μη χρειάζεται βασική λίπανση, ιδιαίτερα όταν μιλάμε για αμπελώνες που προορίζονται για υψηλής ποιότητας παραγωγή. Στους αμπελώνες όπου εφαρμόζεται ακαλλιέργεια και χορτοκοπή το ποσοστό της οργανικής ουσίας ξεπερνά το 2-3%, ενώ αντίθετα σε αμπελώνες που διατηρούνται καθαροί με μηχανική καλλιέργεια, η οργανική ουσία κυμαίνεται γύρω στο 1% και σε περιοχές, όπως η Σαντορίνη π.χ. είναι πολύ μικρότερη.

Για να εξασφαλιστεί επομένως η επιθυμητή παραγωγή, οι αμπελουργοί αναγκάζονται να καταφεύγουν σε ετήσιες λιπάνσεις. Με δεδομένη όμως τη μείωση τα τελευταία χρόνια των βροχοπτώσεων το χειμώνα και την άνοιξη στα νησιά, η χρήση βασικής λίπανσης γίνεται όλο και δυσκολότερη και ο αμπελουργός θα πρέπει να καταφεύγει σε πιο ιδιαίτερου τρόπου δράσης λιπάσματα, με υψηλότερο κόστος. Έτσι η δημιουργία ικανοποιητικής οργανικής ουσίας γίνεται ολόένα και πιο σημαντική, ιδιαίτερα σε περιοχές με χαμηλή βροχόπτωση και φτωχά, ελαφριά εδάφη. Κοπριά από ζώα ελευθέρας βοσκής ή εντατικής κτηνοτροφίας, κοπριά με τη μορφή διαφόρων σκευασμάτων που κυκλοφορούν στην αγορά, πολτοποιήση των κληματίδων του αμπελώνα με καταστροφέα βρίσκονται στην υπηρεσία του αμπελουργού για να τον βοηθήσουν να αυξήσει την οργανική ουσία του αμπελώνα.

Στην ίδια κατεύθυνση της δημιουργίας ενός πιο ζωντανού εδάφους όπου τα φυτά θα μπορούν να αναπτυχθούν με τις ελάχιστες ανθρώπινες επεμβάσεις στηρίζονται πολλά νέα σκευάσματα: Μυκορριζες και άλλοι μικροοργανισμοί, αμινοξέα, χουμικά οξέα, ενισχυτικά άμυνας των φυτών κ.λπ. Το τι προϊόν θα χρησιμοποιήσει ο αμπελουργός εξαρτάται από τις ανάγκες του. Καλό θα ήταν να το δοκιμάσει σε μικρή έκταση και να το παρακολουθεί για 2-3 χρόνια, ώστε να αποφανθεί για την αποτελεσματικότητά του, γιατί δυστυχώς πολλά από τα σκευάσματα που κυκλοφορούν υποσχονται «της Παναγιάς τα μάτια».

ΦΥΤΟΠΡΟΣΤΑΣΙΑ

Όταν πραγματικά υπάρχει ανάγκη

Η συνεχής αύξηση των προσβολών από κοκκοειδή (Pseudococcidae, Coccidae) τα τελευταία χρόνια στους αμπελώνες επιβάλλει τη λήψη μέτρων και το χειμώνα, πριν την έκπτυξη των οφθαλμών. Ένας ψεκασμός με 4% θειασβέστιο ή χειμερινό λάδι σε συνδυασμό με εντομοκτόνο, μια μέρα με ήπιες θερμοκρασίες (με απόσταση τουλάχιστον 10-15 ημερών πριν ή μετά το κλάδεμα) είναι απαραίτητος όπου η παρουσία των εντόμων είναι σημαντική. Ο χαλκός τη χειμερινή περίοδο θεωρείται ως γενικό απολυμαντικό με σημαντική δράση στις μυκητολογικές ασθένειες της αμπέλου (περονόσπορος, ωίδιο-κλίεστοθήκια, φόμοση, τσιλική μαρόζι κ.λπ.). Αλλά και πριν το φούσκωμα των οφθαλμών, η πρακτική της επέμβασης με χαλκούχο σκεύασμα ιδιαίτερα όπου δεν εφαρμόστηκε χαλκός μετά το κλάδεμα, για τους προαναφερθέντες λόγους είναι σημαντική. Στο φούσκωμα των οφθαλμών μία εφαρμογή με σκόνη θείου βοηθά στην αντιμετώπιση των ακαρέων, ενώ όσο η βλάστηση αναπτύσσεται ξεκινούν οι επεμβάσεις ενάντια σε εχθρούς και ασθένειες.

Η ΛΥΣΗ «ΚΟΜΦΟΥΖΙΟ»

Το υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης, έχοντας κατανοήσει τη σημασία της εφαρμογής της σεξουαλικής σύγχυσης (confusion) για την αντιμετώπιση των κοκκοειδών, προτρέπει να εντάξει το αμπέλι στις καλλιέργειες που επιδοτούνται για την εφαρμογή της μεθόδου.

ΓΝΩΣΗ ΤΟΥ ΤΡΟΠΟΥ ΔΡΑΣΗΣ

Όλες οι εταιρείες σκευασμάτων διαθέτουν προγράμματα καταπολέμησης για το αμπέλι στα οποία αναδεικνύουν τα κρίσιμα βλαστικά στάδια στα οποία ο κίνδυνος προσβολής κάθε ασθένειας είναι μεγάλος και προτείνουν λύσεις. Για τον αμπελουργό είναι αναγκαία η γνώση του τρόπου δράσης των σκευασμάτων που χρησιμοποιεί και η εναλλαγή με διαφορετικό τρόπο δράσης ώστε να αποφύγει τον κίνδυνο ανάπτυξης ανθεκτικότητας. Επίσης είναι σημαντικό να κατανοήσει ότι όπως στο κλάδεμα, στα λιπάσματα και στη διαχείριση του εδάφους, δεν υπάρχει τυφλοσύρτης, έτσι και στη φυτοπροστασία θα πρέπει να επεμβαίνει όταν πραγματικά υπάρχει ανάγκη στον αμπελώνα του. Οι καιροί του «τι πειράζει που ψέκασα, κακό δεν κάνει» έχουν περάσει ανεπιστρεπτή. Κάνει κακό, κακό στην τσέπη του αμπελουργού, αλλά και στο οικοσύστημα που αυτό δεν ανήκει στον αμπελουργό...

Η ύπαρξη της απαραίτητης **οργανικής** ουσίας δημιουργεί ένα **έδαφος** ζωντανό, δηλαδή ένα έδαφος όπου τα **φυτά** μπορούν να αναπτυχθούν με τις **ελάχιστες** ανθρώπινες **επεμβάσεις**.





A registered trademark of DNA Europe Group

ΚΟΨΤΕ ΠΙΟ ΓΡΗΓΟΡΑ ΚΑΙ ΠΙΟ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΑ

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ & ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ



Ελαφρύ



Οικονομικό



Δυνατότητα
Κοπής



Μεγάλη διάρκεια
Φόρτισης



Μπαταρία
Λιθίου



Εγγύηση



για περισσότερες πληροφορίες για τα ηλεκτρικά
φαλκία λιθίου επισκεφτείτε την ιστοσελίδα

BAHCO.COM



ΡΟΛΙΣΤΑΣ ΣΤΟ ΧΑΡΜΑΝΙ

Μια αρχαία λευκή ποικιλία με καταγωγή από το Αιγαίο Πέλαγος, «ταλέντο» προσαρμογής σε ποιά οικουσύήματα και συμμετοχή σε τρεις ΠΟΠ οίνους, το Αθήρι δεν μπορεί παρά να αποτεθεί ένα ισχυρό ατού του εγχώριου αμπελώνα

ΚΕΙΜΕΝΟ **Χρήστος Κανελλாகόπουλος** * Οινολόγος



κανότητα προσαρμογής σε διαφορετικούς τύπους εδαφών και χαμηλός ηλιοθερμικός δείκτης, γεγονός που διευκολύνει την εύκολη ανάπτυξη και σε διαφορετικά οικουσύήματα, αποτελούν δύο από τα ισχυρά πλεονεκτήματα της ποικιλίας Αθήρι, το σταφύλι της οποίας χαρα-

κτηρίζεται από το διακριτικό άρωμα, το ευχάριστο στόμα και γεύση αλλά και τη λεπτή επιδερμίδα, γι' αυτό και στη Σαντορίνη καταναλωνόταν και σαν βρώσιμο. Λόγω βέβαια αυτής της επιδερμίδας είναι εύαλωτο στην προσβολή από ωίδιο και βοτρυτή, αν και δεν θεωρείται ένα σταφύλι που προ-

σβάλλεται εύκολα από ασθένειες. Το φυτό του είναι πολύ εύρωστο και ζωηρό, ενώ εμφανίζει καλά αποτελέσματα όσο αφορά την παραγωγή και τη γονιμότητα. Ένα ενδιαφέρον χαρακτηριστικό του είναι ότι εμφανίζει σχετικά όψιμη εκβάσταση αλλά ωριμάζει αρκετά νωρίς



(συχνά τα τελευταία χρόνια στη Σαντορίνη ο τρύγος για το Αθήρι έχει γίνει ακόμα και την πρώτη εβδομάδα του Αυγούστου). Σαν σταφύλι είναι μεγάλο σχετικά με κυλινδρικό σχήμα και ρώγα σφαιρική, μεσαίου μεγέθους, και στην ωριμότητά της ο φλοιός εμφανίζει ένα πρασινοκίτρινο χρωματισμό και έχει εύγευστη γλυκιά σάρκα.

Η ποικιλία συνήθως στα νησιά του Αιγαίου διαμορφώνεται σε κυπελλοειδή σχήματα και το κλάδεμα είναι κοντό στα 2-3 μάτια ενώ σε άλλες περιοχές της χώρας όπου καλλιεργείται διαμορφώνεται σε γραμμικά σχήματα (συνήθως αμφιπλευρο Royat).

ΑΡΩΜΑ ΚΑΙ ΥΨΗΛΟΣ ΑΛΚΟΟΛΙΚΟΣ ΒΑΘΜΟΣ

Τα κρασιά που δίνει το Αθήρι είναι σχετικά υψηλού αλκοολικού βαθμού, αρκετά αρωματικά με μικρή οξύτητα (ιδιαίτερα αν ο τρυγητός γίνει όψιμος) και μέτριο σώμα ενώ δεν εμφανίζουν αυξημένη τάση οξείδωσης.



Μια πολύ δυναμική ποικιλία

Η επέκταση της καλλιέργειάς του και σε άλλα μέρη, της νότιας και νησιωτικής Ελλάδας κυρίως, θα μπορούσε να είναι ευεργετική και να συνεισφέρει πολύ στην προσπάθεια για ενίσχυση των ντόπιων ποικιλιών.

Οι πειραματισμοί στον αμπελουργικό τομέα που έχουν γίνει στη χώρα μας είναι λιγοστοί, όμως από όσα αποτελέσματα έχουμε φαίνεται ότι το Αθήρι είναι από τις ποικιλίες εκείνες που πρέπει να προσεχθούν περισσότερο από τους Έλληνες αμπελοκαλλιεργητές και οινοποιούς. Τόσο οι μονοποικιλιακές του εκδοχές αλλά κυρίως ο συνδυασμός του σε blends, έχουν δείξει τη δυναμική του.

ΑΠΟ ΤΟΥΣ ΠΡΩΤΟΥΣ ΜΕΤΑΧΡΙΣΤΙΑΝΙΚΟΥΣ ΑΙΩΝΕΣ

Το Αθήρι αποτελεί ένα από τα πιο παλιά απαντημένα ονόματα ποικιλιών. Ήδη από τον 12ο αιώνα υπάρχει η αναφορά «Α-ΘΥΡΙ» για έναν ονομαστό κρητικό οίνο και πιθανολογείται ότι το όνομα έχει σχέση με την καλλιεργούμενη μέχρι και σήμερα λευκή ποικιλία.

Επίσης το Αθήρι θεωρείται ότι ήταν ανάμεσα στις αρωματικές ποικιλίες που συμμετείχαν μαζί με άλλες (Λιάτικο, Πλυτό, Ανδάνι, Μονεμβασιά κ.ά.) στην παρασκευή του περίφημου Μαλβάζια, του πολυποικιλιακού οίνου που χαρακτηριζόταν από την έντονη γλυκύτητα και τον λίαν ευωδιαστό χαρακτήρα. Ο οίνος αυτός κυριάρχησε στο οινικό εμπόριο της Ευρώπης για πάνω από τρεις αιώνες.

Τέλος σχετικά με την παλαιότητα της ποικιλίας πρέπει να αναφερθεί και ο συσχετισμός που υποστηρίζουν αρκετοί ιστορικοί μεταξύ των λέξεων Αθήρι - Θήρα και Θηραίος οίνος που αναφέρεται ως όνομα από τους πρώτους αιώνες μ.Χ., και συνδέει άμεσα την ποικιλία με τη δημιουργία των φημισμένων σαντορινίων κρασιών από την αρχαιότητα μέχρι τις μέρες μας. 🍇

ΜΑΖΙ ΜΕ ΑΣΥΡΤΙΚΟ ΣΕ ΤΡΙΕΙΣ ΟΝΟΜΑΣΙΕΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ

Πρέπει να σημειωθεί ότι το Αθήρι στο εγχώριο οινικό γίγνεσθαι συμμετέχει σε τρεις ονομασίες προέλευσης:

- ΠΟΠ Ρόδος (όπου έως το 2011 ήταν πολυποικιλιακός)
- ΠΟΠ Σαντορίνη (κυρίως στην παραγωγή του Νυχτεριού)
- ΠΟΠ Πλαγιές Μερίτωνα (στη Χαλκιδική).

Επίσης συμμετέχει σε πλήθος τοπικών οίνων ΠΓΕ (Αιγαίοπελαγίτικος, Θεσσαλικός, Δωδεκανησιακός, Μακεδονικός, Λασιθίου, Γερανείων κ.ά.). Συνοπτικά θα λέγαμε ότι το Αθήρι είναι ένα ιδανικό ταίρι για να συνδυάζεται με σταφύλια ισχυρής προσωπικότητας όπως το Ασύρτικο (δεν είναι τυχαίο ότι και στα τρία ΠΟΠ υπάρχει ο συνδυασμός αυτός) εξισορροπώντας την έντονη οξύτητα και την τάση οξείδωσης που εμφανίζει το Ασύρτικο, δίνοντας μετά από προσεκτική οινοποίηση οίνους εξαιρετικά ισορροπημένους, με πολύπλοκο άρωμα και γευστική αρμονία.

Φάκελος *Σαντορίνη*

ΑΛΛΑΖΕΙ ΤΟ ΟΙΝΙΚΟ ΤΟΠΙΟ ΣΤΗ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ

Σε έντονη ζύμωση βρίσκεται το τελευταίο διάστημα το επιχειρηματικό οινικό τοπίο στο νησί της Σαντορίνης ως αποτέλεσμα των στοχευμένων επενδύσεων σε οινοποιητικές εγκαταστάσεις. Αυτές μπορεί να παίρνουν τη μορφή τόσο της δημιουργίας νέων μονάδων, όπως η υπό εξέλιξη κατασκευή του καινούργιου οινοποιείου στη Θηρασιά από το δραστήριο επιχειρηματικό «δίδυμο» των Βαγγέλη Γεροβασιλείου και Βασίλη Τσακταρλή, όσο και της πλήρους ανανέωσης παλαιότερων οινοποιείων, αλλά και συνεργασιών οινοποιών εκτός Σαντορίνης με ισχυρούς παίκτες του νησιού. Και όλα αυτά φυσικά με φόντο τον εκρηκτικό συνδυασμό του δημοφιλούς τουριστικού προορισμού με το αναγνωρίσιμο παγκοσμίως οινικό brand του Ασύρτικου, του οποίου η ζήτηση αυξάνεται όλο και περισσότερο, όσο ταξιδεύει στα μήκη και πλάτη της Γης

ΡΕΠΟΡΤΑΖ **Λεωνίδας Λιάμης**

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΕΙΣ **Χρήστος Κανελλακόπουλος * Οινολόγος**





Στον Εθνικό Κατάλογο της Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς ο αμπελώνας της Σαντορίνης

Με «όχημα» κι αυτήν τη φορά το Κτήμα Βιβλία Χώρα, όπως και την περίπτωση του Κτήματος Κόκκαλη στην Πελοπόννησο, το επιχειρηματικό δίδυμο των Βαγγέλη Γεροβασιλείου και Βασίλη Τσακταρλή επιλέγει τη Σαντορίνη για τη νέα του επένδυση.

Οι πολύπειροι Βορειοελλαδίτες οινοποιοί ένωσαν τις δυνάμεις τους με την οινολόγο Ιωάννα Βαμβακούρη από το φημισμένο Κυκλαδονήσι και προχώρησαν στην ίδρυση της εταιρείας «Κτήμα Μικρά Θήρα» με σκοπό να αναπτύξουν ιδιόκτητο αμπελώνα και να κατασκευάσουν οινοποιείο στο μικρό νησί της Θηρασίας, που βρίσκεται ένα ναυτικό μίλι από τη Σαντορίνη. Το νομικό σχήμα που θα τρέξει το project «στήθηκε» την 1η Δεκεμβρίου του 2017 και έκτοτε έχει ξεκινήσει η σταδιακή υλοποίησή του. Είναι χαρακτηριστικό πως μέχρι στιγμής έχουν ενοικιαστεί αμπελώνες στη Σαντορίνη, με τις ποικιλίες Ασύρτικο και Αηδάνι, ενώ έχουν αποκτηθεί άλλα περίπου 40 στρέμματα στη Θηρασία, από τα οποία τα μισά είναι υφιστάμενοι αμπελώνες, ενώ στα υπόλοιπα θα γίνουν προοδευτικά φυτεύσεις.

«Πρόθεση του Κτήματος Μικρά Θήρα είναι να δημιουργήσει στο νησί της Θηρασίας έναν ιδιόκτητο αμπελώνα με πολύ

περισσότερα από 50 στρέμματα στα επόμενα έτη», τόνισε στο Wine Trails η κυρία Βαμβακούρη, συνδέοντας το στόχο αυτό με το ρυθμό εξασφάλισης των απαραίτητων δικαιωμάτων φύτευσης.

Όσο δε για την επιλογή της Θηρασίας, ως τόπου υλοποίησης της επένδυσης, ανέφερε ότι έγινε γιατί το νησί έχει ιδιαίτερο μικροκλίμα και μακρά αμπελουργική ιστορία, η οποία ωστόσο μετά το σεισμό του 1956 ακολούθησε φθίνουσα πορεία, με αποτέλεσμα πλέον πολλά από τα εδάφη της να είναι παρθένα.

ΕΤΟΙΜΟ ΤΟ 2019 ΤΟ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ

«Παλαιότερα στη Θηρασία υπήρχαν περισσότερα από 1.000 στρέμματα με αμπελώνες, αλλά σήμερα δεν είναι πάνω από 320 στρέμματα», είπε η κυρία Βαμβακούρη σημειώνοντας ότι «το σταφύλι στο νησί είναι ιδιαίτερα ποιοτικό και αυτό θα προσπαθήσουμε να το αξιοποιήσουμε. Άλλωστε τα εδάφη της είναι το ίδιο ηφαιστειογενή, όπως και της Θήρας, αφού είναι μέρος του συμπλέγματος των νησιών της παλιάς Στρογγύλης που δημιουργήθηκαν από τη μεγάλη έκρηξη του ηφαιστείου περίπου το 1600 π.Χ. και οι αμπελώνες είναι αυτόρριζοι, απρόσβλητοι από τη φυλλοξήρα».

Βάσει του σχεδιασμού των τριών οινοποι-

ών οι περισσότεροι αμπελώνες θα φυτευτούν με τις γηγενείς ΠΟΠ ποικιλίες Ασύρτικο και Αηδάνι, ενώ κάποιες εκτάσεις θα καλλιεργηθούν με την ερυθρή τοπική ποικιλία Μαντηλαριά. Σε κάθε περίπτωση ο αμπελώνας θα είναι βιολογικός (το ήδη υπάρχον αμπέλι θα μετατραπεί σταδιακά σε βιολογικό) και τα κρασιά που θα παράγονται θα είναι ΠΟΠ Σαντορίνη.

Μάλιστα η πρώτη οινοποίηση της νεοσύστατης εταιρείας «Κτήμα Μικρά Θήρα» θα γίνει από την παραγωγή του υφιστάμενου παραγωγικού αμπελώνα των 18-19 στρεμμάτων, σε οινοποιείο της Σαντορίνης, καθώς η κατασκευή του ιδιόκτητου οινοποιείου θα πάρει κάποιο χρόνο.

«Στόχος μας είναι να ξεκινήσει η ανέγερσή του ακόμη και από το φετινό καλοκαίρι, προκειμένου το 2019 να είναι έτοιμο και λειτουργικό», αποκάλυψε η κυρία Βαμβακούρη, προσθέτοντας πως θα είναι το μοναδικό στη Θηρασία με δυναμικότητα εμφιάλωσης, βάσει πλάνου, έως 120.000 φιάλες ετησίως.

ΔΕΝ ΤΑ ΒΡΙΣΚΟΥΝ ΚΤΗΜΑ ΚΥΡ ΓΙΑΝΝΗ ΚΑΙ ΣΙΓΑΛΑΣ

Προσπάθεια «απόβασης» στη Σαντορίνη, η οποία προς το παρόν φαίνεται να ναυάγησε, έκανε και το Κτήμα Κυρ Γιάννη, επιχειρώ-





Βαγγέλης Γεροβασιλείου

Στο Εθνικό Ευρετήριο της Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς της Ελλάδας εγγράφηκε πρόσφατα η αμπελοποιονική παράδοση και ο ιδιαίτερος τρόπος με τον οποίο καλλιεργούνται οι αμπελώνες της Σαντορίνης και της Θηρασίας, με τίτλο εγγραφής «Η αμπελοποιονική κληρονομιά της Σαντορίνης (Θήρας-Θηρασίας)». Με αυτό το τρόπο ανοίγει ο δρόμος για την ένταξη στον κατάλογο της Unesco. Η εγγραφή αυτή είναι απόρροια του γεγονότος ότι πρόκειται για ένα terroir που

τα περικλείει όλα: Μοναδικό εδαφοκλιματολογικό οικοσύστημα, πανάρχαιες και ιδιαίτερες τεχνικές τόσο αμπελουργικές (γυριστό κλάδεμα σε σχήμα κουλούρας για τα πρέμνα), όσο και οινοποιητικές (η διαδικασία παρασκευής του Vinsanto είναι ενδεικτική), αυτόρριζο αμπελώνια με πληθώρα γηγενών ποικιλιών με πρώτη το πολυδύναμο Ασύρτικο, που είναι γέννημα θρέμμα της Θηραϊκής γης και αναδεικνύεται στην πιο «hot» ελληνική ποικιλία.

Ιωάννα Βαμβακούρη



Φάκελος Σαντορίνη



Να θωρακιστεί η ΠΟΠ ζώνη

Να θωρακιστεί η ζώνη ΠΟΠ «πριν κάποιος έρθει να μας πει ότι είχαμε την ευκαιρία και τη χάσαμε» σημειώνει ο Ηλίας Ρουσσάκης, ένας από τους δύο υπευθύνους οινολογικού και αμπελουργικού τομέα του οινοποιείου Vassaltis. Σύμφωνα με τον ίδιο, η Σαντορίνη είναι μέρος ιδανικό για παραγωγή οίνων υψηλής ποιότητας με χαρακτηριστική τυπικότητα και θεωρεί ότι οφείλουμε να εργαζόμαστε και να ερευνήσουμε τα «αληθινά κλιματικά, εδαφολογικά και αμπελουργικά στοιχεία αυτού του τόπου». Όλοι οι οινοποιοί οφείλουν να στοχεύουν στην υψηλή ποιότητα και να σταματήσουν τα φαινόμενα των «κομητών» που παρουσιάζονται στο νησί για να εκμεταλλευτούν το «θετικό φορτίο». Το Οινοποιείο Vassaltis, τονίζει ο κ. Ρουσσάκης, πιστεύει ότι οφείλουν όλοι οι οινοποιοί να επενδύσουν ουσιαστικά στον αμπελώνα με νέες φυτεύσεις, ουσιαστική περιποίηση και θέσεις εργασίας με διάρκεια και ενδιαφέρον για την αειφορία του αμπελοοινικού κομματιού του νησιού.



Οι οινοποιοί δίνουν μάχες

Έναν «πληθωρισμό» που κανείς δεν ξέρει πού θα οδηγήσει εντοπίζει ο Γιώργος Γαβαλάς του ομώνυμου οινοποιείου, αφού όπως σημειώνει πριν από λίγα χρόνια η παραγωγή του νησιού μοιραζόταν σε 8 οινοποιεία και σήμερα σε 18. Επίσης τονίζει ότι οι παλιότεροι οινοποιοί έχουν δώσει μάχες για την καταξίωση του Σαντορινιού οίνου και ειδικότερα στο εξωτερικό με μεγάλο κόστος και τώρα υπάρχει η δυσκολία εύρεσης της απαιτούμενης ποσότητας για ποιοτική παραγωγή.

Σε οινική εγρήγορση: Δεξαμενής ή με βαρέλι. Με νέους παίκτες ή χωρίς. Όπως και να 'χει η Σαντορίνη μας διατηρεί διαρκώς σε οινική εγρήγορση.

ντας να αποκτήσει τον πλειοψηφικό έλεγχο του «Κτήματος Σιγάλα». Αν κι οι διαπραγματεύσεις μεταξύ των δύο οινοποιείων βρέθηκαν σε προχωρημένο επίπεδο τον περασμένο Νοέμβριο, τελικώς η συμφωνία δεν επετεύχθη, καθώς, σύμφωνα με το ρεπορτάζ, στο κρίσιμο σημείο του τιμήματος το χάσμα ανάμεσα στον Πάρι Σιγάλα και στον Στέλλιο Μπουτάρη, δεν κατέστη δυνατό να γεφυρωθεί. Σημειώνεται ότι η συζήτηση αφορούσε την προοπτική μεταβίβασης πακέτου 51% των μετοχών του Κτήματος Σιγάλα, στην κυριότητα του Κυρ Γιάννη και αν τελεσφορούσε θα ανέβαζε το ποσοστό του Βορειοελλαδικού οινοποιείου στο 90% του κεφαλαίου του οινοποιείου της Σαντορίνης και αυτό γιατί εδώ και χρόνια έχει στον έλεγχό του το 39%. Τη διακοπή των διαπραγματεύσεων γνωστοποίησε με ανακοίνωσή του το Κτήμα Κυρ Γιάννη ενώ πρέπει να αναφερθεί ότι ο Πάρι Σιγάλας έχει κατά καιρούς αναζητήσει στρατηγικούς επενδυτές, οι οποίοι ωστόσο κατείχαν μειοψηφικό ποσοστό. Ανάμεσα στους κατά καιρούς στρατηγικούς επενδυτές του οινοποιείου βρέθηκαν ηχηρά ονόματα της Ελληνικής οινοποιείας, ενώ ποσοστό 9,92% εμφανίζεται να διατηρεί τουλάχιστον μέχρι το 2015 και ο Γιάννης Αλαφούζος.

ΝΕΑ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΑ, ΑΝΑΚΑΤΑΣΚΕΥΕΣ ΚΑΙ ΗΧΗΡΕΣ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΕΣ

Σημειώνεται ότι οι αλλαγές στο επιχειρηματικό τοπίο της Σαντορίνης αποτελούν ένα φαινόμενο που βρίσκεται στην πραγματικότητα σε εξέλιξη τα τελευταία χρόνια τόσο με τη δημιουργία νέων οινοποιείων, όπως ο Vassaltis στο χωριό Βουρβούλος, το πιο καινούργιο σε λειτουργία οινοποιείο του νησιού, όσο και με την πλήρη ανανέωση παλαιότερων μονάδων, όπως το ιστορικό Οινοποιείο Βενετσάνου, αλλά και με συνεργασίες επαγγελματιών εκτός Σαντορίνης με οινοποιούς του νησιού, όπως του Κτήματος Τσέλεπου με την Κάνναβα Χρυσού. Βέβαια δεν πρέπει να παραλείψει κανείς και τις επενδύσεις των παραδοσιακών παιχτών του νησιού όπως το οινοποιείο Artemis Karamolegos, που ξεκίνησε να υλοποιεί ένα ευρύ επενδυτικό πρόγραμμα, περίπου ενός εκατομμυρίου ευρώ, με σκοπό την επέκταση των υποδομών του, ώστε να εξυπηρετεί καλύτερα τις παραγωγικές του ανάγκες, αλλά και τις ροές των οιντουριστών. Εύλογα φυσικά σε αυτό το σημείο προκύπτει το ερώτημα αν αντέχει τελικά η Σαντορίνη όλη αυτή την επενδυτική δραστηριότητα ή από ε-

δώ και πέρα το ζητούμενο είναι πώς δεν θα έλθουν νέοι παίχτες και πολύ περισσότερο οι νέοι «κομήτες» που έρχονται μόνο για να εκμεταλλευτούν το «θετικό φορτίο» του ονόματος Σαντορίνη, όπως σημειώνει ο Ηλίας Ρουσσάκης του Vassaltis.

ΤΟΥΡΙΣΜΟΣ ENANTION ΑΜΠΕΛΩΝΑ

Γεγονός είναι ότι όλοι θέλουν κομμάτι από την οινική πίτα της Σαντορίνης, αφού ο συνδυασμός του δημοφιλούς τουριστικού προορισμού με το αναγνωρίσιμο παγκοσμίως οινικό brand του Ασύρτικου, του οποίου η ζήτηση αυξάνεται όλο και περισσότερο, ταξιδεύει στα μήκη και πλάτη της γης, δημιουργώντας ισχυρή προοπτική ακόμη μεγαλύτερης τόνωσης της τουριστικής ανάπτυξης και της κατανάλωσης.

Από την άλλη όμως ο τουρισμός, που συμβάλλει στην ανάδειξη του οινικού προϊόντος, ταυτόχρονα ανταγωνίζεται τον αμπελώνα με την ανάπτυξη τουριστικών υποδομών ενώ αφαιρεί χέρια και μεράκι από την αμπελοκαλλιέργεια, όπως σημειώνει η Αγάπη Ρούσσου του ομώνυμου οινοποιείου, ενώ ο Γιώργος Γαβαλάς κάνει λόγο για «πληθωρισμό» στα οινοποιεία και αδυναμία



Ματθαίος Δημόπουλος, διευθυντής Santo Wines.

εύρεσης ποιοτικής πρώτης ύλης, αφού από 16 μονάδες σήμερα παράγονται τον χρόνο 3.000 τόνοι σταφύλι, που σημαίνει 2.000-2.500 τόνοι κρασί, όταν πριν από λίγα χρόνια ήταν μόλις 8 τα οινοποιεία. Στο ίδιο μήκος κύματος και ο Ματθαίος Αργυρός, σύμφωνα με τον οποίο το γεγονός ότι τα οινοποιεία πλειοδοτούν πια για την πρώτη ύλη, ανεβάζοντας στα ύψη την τιμή της, θα κατα-

στήσει μη βιώσιμες τις νέες επενδύσεις, αφού ακόμη δεν έχει καταφέρει το Ασύρτικο κρασί να πιάσει τις υψηλές τιμές που δικαιολογεί η πολύ ακριβή πρώτη ύλη. Τέλος σε βάρος του αμπελώνα και των ανεξάρτητων μικρών καλλιεργητών, που τόσα χρόνια τον διατηρούν, θα αποβεί η συγκέντρωση αμπελώνων στα χέρια οινοποιείων σύμφωνα με τον Ματθαίο Δημόπουλο της Santo Wines.

ΣΤΟ 60% ΤΩΝ ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΩΝ ΤΟΥ Ο ΘΗΡΑΙΚΟΣ ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ

Το πρόβλημα στη Σαντορίνη δεν είναι οι νέες επενδυτές σύμφωνα με τον Πέτρο Βαμβακούση, διευθυντή του Οινοποιείου Μπουτάρη, αλλά το γεγονός ότι σε ποσοστό που φθάνει το 80% καλλιεργείται πλημμελώς ο αμπελώνας αποδίδοντας μόλις στο 60% των πραγματικών δυνατοτήτων του. Από την πλευρά της η Κωνσταντίνα Χρυσού, που έχει αναλάβει τη διεύθυνση του Οινοποιείου Χατζηδάκη, θεωρεί ότι όποιος θέλει να φτιάξει κρασί με γνώσεις και μεράκι έχει θέση στη Σαντορίνη ενώ εκτιμά ότι το «θηρίο» που πραγματικά απειλεί τον αμπελώνα είναι η ανοικοδόμηση και προτείνει τη δημιουργία Συλλόγου Οινοποιών Θήρας. 🍇



VENETSANOS
WINERY



VENETSANOS WINERY

Κολίτσα Μεγαλοκώπη Σαντορίνη | Τ. 30 22860 21100
info@venetsanoswinery.com | www.venetsanoswinery.com



Καλλιεργείται πλημμελώς το 80% του αμπελώνα

Το 80% του αμπελώνα της θήρας καλλιεργείται πλημμελώς, αφού δεν γίνεται η ανανέωση των γερασμένων αμπελιών με το ρυθμό που πρέπει, γεγονός που έχει επιπτώσεις στις αποδόσεις με μια παραγωγή που φθάνει το 60% των πραγματικών δυνατοτήτων του νησιού. Αυτό είναι το πραγματικό πρόβλημα του αμπελώνα της Σαντορίνης και όχι ο ερχομός των νέων παιχτών, τονίζει ο διευθυντής του Οινοποιείου Μπουτάρη, Πέτρος Βαμβακούσης. Αυτό το γεγονός έχει μεγάλες επιπτώσεις στη βιωσιμότητα των οινοποιείων, αφού η τιμή που πωλείται η Σαντορίνη στις διεθνείς αγορές είναι πολύ χαμηλή, αν αναλογιστεί κανείς την πολύ ακριβή τιμή του σταφυλιού. Στόχος των οινοποιών του νησιού τονίζει ο Πέτρος Βαμβακούσης πρέπει να είναι η επιμονή στην παραγωγή υψηλής ποιότητας προϊόντος και δεδομένης της μοναδικότητας του θηραϊκού αμπελώνα να προσπαθήσει να καταξιωθεί στις διεθνείς αγορές ως ένα ισον οινικό προϊόν, που θα διεκδικεί να έχει και την ανάλογη τιμή.

Αβέβαιη η οικονομική βιωσιμότητα των επενδύσεων

Η δημιουργία νέων οινοποιείων σε συνδυασμό με την υψηλή τιμή του σταφυλιού είναι παράγοντες που δύνανται να δυσκολέψουν την οικονομική βιωσιμότητα των οινοποιητικών επενδύσεων στο νησί της Σαντορίνης, σύμφωνα με τον Ματθαίο Αργυρό, από το ομώνυμο ιστορικό οινοποιείο, που έχει κάνει μια τεράστια επένδυση σε αμπελώνες και πέρυσι ολοκλήρωσε την κατασκευή ενός νέου υπερασύγχρονου οινοποιείου. Ο ίδιος τονίζει με έμφαση ότι το αμπέλι είναι το πρώτο που θα πρέπει να προσεχθεί στο νησί.

Ο καθένας να δει πρώτα την προσωπική του ευθύνη

Την απουσία νέων αμπελοκαλλιεργητών στο νησί και το γεγονός ότι οι αμπελώνες δεν πυκνώνουν και δεν ανανεώνονται παρατηρεί η Αγάπη Ρούσσου της οινοποιίας Κάναβα Ρούσσος, η οποία θεωρεί την εμφάνιση νέων οινοποιείων θετική εφόσον επενδύσουν σε αμπελώνες και νέες εγκαταστάσεις. Επίσης σημειώνει ότι η αφοσίωση του καλλιεργητή για το αμπέλι εκλείπει λόγω του τουρισμού. Παράλληλα αναρωτιέται «αν έχουμε κάνει όλοι μας αυτό που μπορούμε για τον αμπελώνα της Σαντορίνης, καθώς πρέπει πρώτα να δούμε την προσωπική μας ευθύνη».





L



ESTATE ARGYROS
SANTORINI



ESTATE ARGYROS
SANTORINI



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

**ΧΟΡΗΓΗΣΗ
ΑΔΕΙΩΝ
ΦΥΤΕΥΣΗΣ**



2017

4

ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ

>50

ΣΤΡΕΜΜΑΤΑ

50

ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ

20,1-50

ΣΤΡΕΜΜΑΤΑ



ΞΑΝΑΒΛΕΠΕΙ Η ΚΟΜΙΣΙΟΝ ΤΙΣ ΑΔΕΙΕΣ ΦΥΤΕΥΣΗΣ

Θορυβημένη από τη μείωση του ευρωπαϊκού αμπελώνα είναι η Κομισιόν που προετοιμάζει αλλαγές στο θεσμικό πλαίσιο των αδειών φύτευσης. Σε δυσμενή θέση σε περίπτωση που συζητηθεί το «1%» η ελληνική διαπραγματευτική γραμμή καθώς από τα 6.400 στρέμματα που δόθηκαν το 2016 έχουν φυτευτεί μόνο τα 800

ΚΕΙΜΕΝΟ **Μαρίνα Σκοπελίτου**



«Με ένα “Για όλους έχει” ο υπουργός έβαλε μία υπογραφή που διαλύει τον όποια ανάπτυξη μίας σοβαρής αμπελουργικής εκμετάλλευσης», δήλωσε ο πρόεδρος του ΣΕΟ, Γ. Σκούρας (αριστερά), σχετικά με το καθεστώς των αδειών.

Έως το 2030 η μη μεταβίβαση των αδειών

Εν τω μεταξύ, τα νέα δεδομένα και πρόσθετες υποχρεώσεις που δημιουργούν οι δύο νέοι Ευρωπαϊκοί Κανονισμοί 273 και 274 κέντρισαν το ενδιαφέρον των μελών του ΣΕΟ. Σύμφωνα με όσα ανέφερε στην ομιλία του ο Διονύσης Γραμματικός, προϊστάμενος του Τμήματος Αμπέλου και Οίνου, οι νέοι αυτοί Κανονισμοί προβλέπουν μεταξύ άλλων:

- Την επέκταση της μη μεταβίβασης των αδειών φύτευσης και την απαγόρευση φύτευσης χωρίς άδεια μέχρι το 2030.
- Τη διατήρηση της υποχρέωσης πενταετίας στη βιολογική γεωργία, είτε ο παραγωγός βρίσκεται ήδη στην πενταετία, είτε δηλώνει ότι θα την μπει σε αυτή μετά.
- Τη δυνατότητα των κρατών-μέλων να ορίζουν υποχρεωτική διατήρηση του αμπέλων με διάρκεια από 7 χρόνια μέχρι το 2030. Αυτή η νέα τροποποίηση δεν υπήρχε ποτέ μέχρι τώρα.
- Τον αποκλεισμό από τη χορήγηση νέων δικαιωμάτων των παραγωγών που πήραν δικαιώματα και δεν τα χρησιμοποίησαν.
- Την εισαγωγή όλων των δηλώσεων κάτω από το αμπελουργικό μητρώο. Όπως ανέφερε στους οίνοποιους ο κ. Γραμματικός στην εκδήλωση του ΣΕΟ της 10ης Μαρτίου στην Αίγλη Ζαπτείου: «Αυτή τη στιγμή στο μητρώο μπαίνουν οι δηλώσεις συγκομιδής αλλά όχι οι δηλώσεις παραγωγής. Φέτος, θα κάνετε δηλώσεις αποθεμάτων και πιθανότατα και δηλώσεις παραγωγής ηλεκτρονικά μόνο».

Στην αναθεώρηση ποσοστών και περιορισμών στο καθεστώς αδειών φύτευσης αναγκάζει την Κομισιόν η ανησυχητική μείωση της έκτασης του ευρωπαϊκού αμπελώνα. «Η Κομισιόν ήταν εξ αρχής αντίθετη στο θέμα των ποσοστών και των περιορισμών που τέθηκαν από τα κράτη-μέλη. Θορυβημένη από τη μείωση του ευρωπαϊκού αμπελώνα ψάχνει τρόπους για να γίνει το σύστημα πιο ευέλικτο», σημείωσε η Σοφία Πέρπερα, υπεύθυνη του προγράμματος προώθησης ελληνικού κρασιού της ΕΔΟ-ΑΟ στη Β. Αμερική στην εκδήλωση του ΣΕΟ στις 10 Μαρτίου στην Αίγλη Ζαπτείου. Ο ένας τρόπος είναι το αποθεματικό, παρότι δεν είναι η πρώτη της επιλογή, είπε η κυρία Πέρπερα, ενώ ο δεύτερος τρόπος είναι να τεθεί μία χρονολογία ορόσημο βάσει της οποίας να υπολογίζεται το 1%. «Αν, ας πούμε, ο ελληνικός αμπελώνας είχε φτάσει στο ανώτερο σημείο το 2015 να υπολογίζονται τα στρέμματα με βάσει αυτό το σημείο. Θα πρέπει λοιπόν να είμαστε προετοιμασμένοι σε περίπτωση που μας ζητηθεί να δηλώσουμε αυτό το έτος ορόσημο» ανέφερε η ομιλήτρια. Το πρόβλημα έχει αναδειχθεί σε κεφαλαιώδες και στη χώρα μας ό-

πως αποτυπώνεται στα νούμερα που έδωσε ο Διονύσης Γραμματικός, προϊστάμενος του τμήματος Αμπέλου και Οίνου του υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης. «Το ότι από τα 6.400 στρέμματα που δόθηκαν το 2016 έχουν φυτευτεί μόνο τα 800, πρέπει να αποτελέσει μέσο πίεσης στην επόμενη διαπραγμάτευσή σας με το υπουργείο», επεσήμανε στους οίνοποιους στην εκδήλωση του ΣΕΟ.

ΣΤΡΕΒΛΟ ΕΙΝΑΙ ΤΟ ΚΑΘΕΣΤΩΣ

Σημειώνεται πως το 2017 μονάχα 4 επιχειρήσεις που είχαν πάνω από 50 στρέμματα πήραν δικαιώματα. Οι επιχειρήσεις με μέγεθος εκμετάλλευσης από 20,1 ως 50 στρέμματα που πήραν δικαιώματα μόλις που ξεπερνούν τις 50. Κατά συνέπεια ελάχιστες εν δυνάμει βιώσιμες επιχειρήσεις πήραν δικαιώματα. «Ενώ είχαμε συμφωνήσει με την ΚΕΟΣΟΕ και το υπουργείο, ο υπουργός είπε το εξής αμίμητο “Για όλους έχει” και έβαλε μία υπογραφή που διαλύει τον κλήρο και την όποια ανάπτυξη μίας σοβαρής αμπελουργικής εκμετάλλευσης». Αυτή ήταν η δηκτική δήλωση του ο Γιώργος Σκούρας, προέδρου του ΣΕΟ, σχετικά με το υφιστάμενο καθεστώς αδειών. 🌿

Στην αναμονή οι αδειούχοι 2018 για Σχέδια Βελτίωσης

Η ένταξη για χρηματοδότηση εγκατάστασης αμπελώνων στο πλαίσιο των Σχεδίων Βελτίωσης δεν έχει προβλεφθεί για όσους θα πάρουν άδεια φύτευσης το 2018 με ορατό τον κίνδυνο να στερηθούν κάθε δικαίωμα χρηματοδότησης για αυτή την προγραμματική περίοδο, αν τελικά δεν περάσει η τροποποίηση που ζητώνει το υπουργείο

Απομακρύνεται όσο περνάει ο καιρός το ενδεχόμενο να επιδοτηθούν οι αμπελουργοί από τα Σχέδια Βελτίωσης για να φυτεύσουν οινάμπελα με άδεια του 2018, καθώς, αν και πήραν παράταση οι αιτήσεις έως τις 2 Μαΐου, το υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης δεν φαίνεται να βιάζεται ώστε να εκδόσει σχετική τροποποίηση. Υπενθυμίζεται πως φέτος, για πρώτη φορά, στα Σχέδια μπορούν να απευθύνονται οι αμπελουργοί που έλαβαν άδειες με την έναρξη του νέου καθεστώτος, ώστε να επιδοτηθούν για τη φύτευση αμπελώνων, η οποία ξεπερνά τα 1.200 ευρώ ανά στρέμμα σε κόστος. Το σχετικό αίτημα της ΚΕΟΣΟΕ έχει τεθεί, καθώς η ένταξη για χρηματοδότηση εγκατάστασης αμπελώνων στο πλαίσιο των αιτημάτων για Σχέδια Βελτίωσης, αποτελεί σήμερα τη μοναδική δυνατότητα χρηματοδότησης, η οποία και θα παύσει μετά την εκπνοή των αιτημάτων, εκτός των περιπτώσεων που κάποιες Περιφέρειες της χώρας δεν απορροφήσουν τον προϋπολογισμό τους, οπότε αναμένεται η επαναπροκήρυξη της Δράσης 4.1.1.

ΕΚΛΕΙΣΑΝ ΟΙ ΑΔΕΙΕΣ, ΑΝΟΙΧΤΗ Η ΑΝΑΜΠΕΛΩΣΗ

Ειδικότερα όσον αφορά τις άδειες φύτευσης του 2018, οι αιτήσεις τελείωσαν μόλις την περασμένη εβδομάδα, με «απείραχτα» τα κριτήρια προτεραιότητας που έχουν δημιουργήσει προβλήματα, σύμφωνα με τον ΣΕΟ. Ανοιχτό ωστόσο είναι πρόγραμμα α-

ναδιάρθρωσης αμπελώνων, όπου μέχρι τις 20 Μαΐου μπορούν να υποβάλλουν τις αιτήσεις τους οι αμπελουργοί για δράσεις όπως εκρίζωση, αναφύτευση και βελτίωση των τεχνικών διαχείρισης των αμπελώνων.

ΤΙ ΚΑΛΥΠΤΕΙ ΤΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

1) Εκρίζωση και προστασία εδάφους
2) Αναφύτευση αμπελώνων οινοποιήσιμων ποικιλιών νόμιμα ταξινομημένων στο ίδιο ή σε άλλο αγροτεμάχιο με την ίδια ή άλλη ποικιλία από τις συνιστώμενες και επιτρεπόμενες ποικιλίες σύμφωνα με την ΥΑ Ταξινόμησης (ΦΕΚ 225Β/2014).

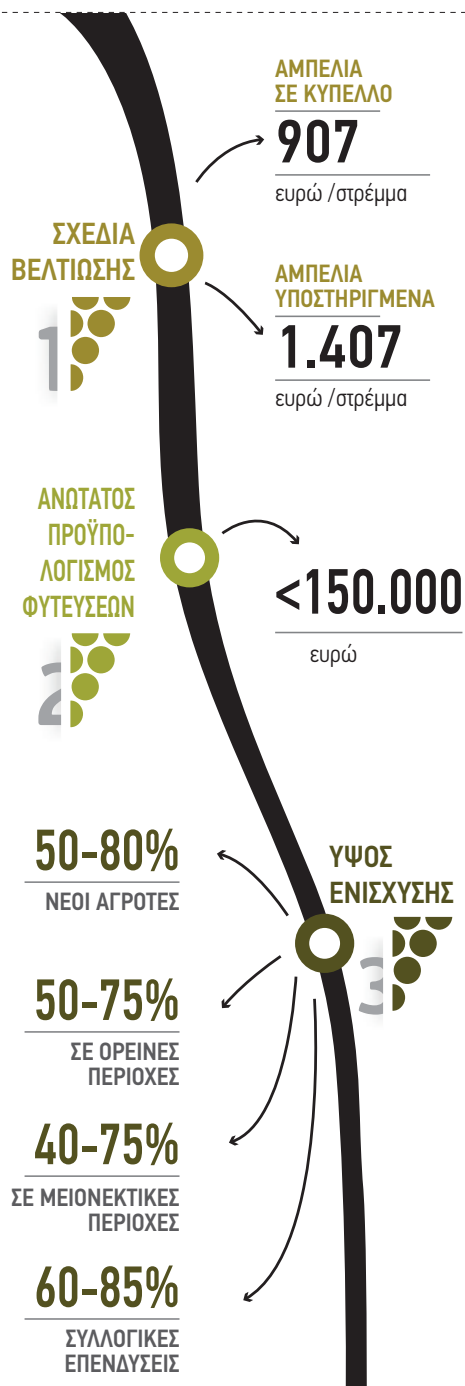
3) Φύτευση αμπελώνων

- Σε κατόχους δικαιωμάτων φύτευσης προερχόμενων από το εθνικό αποθεματικό πριν το 2016.
- Σε κατόχους αδειών φύτευσης από μετατροπή.
- Σε κατόχους αδειών αναφύτευσης που έχουν παραχωρηθεί μετά την 1η Ιανουαρίου 2016.

Η επιδότηση που θα λάβει ο παραγωγός για κάθε δράση είναι:

- Εκρίζωση και απώλεια εισοδήματος 841 ευρώ ανά στρέμμα
- Φύτευση αμπελώνων 615 ευρώ/στρ.
- Επανεμβολιασμός 725 ευρώ/στρ.
- Υποστυλωση 390 ευρώ/στρ.

Έτσι παλιό αμπέλι που εκρίζωνεται και ξαναφυτεύεται μαζί με την υποστυλώσή του θα λάβει ενίσχυση ανά στρέμμα που φτάνει τα 1.846 ευρώ. Ενώ αμπέλι που μόνο φυτεύεται και υποστυλώνεται θα λάβει ενίσχυση 1.005 ευρώ ανά στρέμμα. 🍇



ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΑΝΑΔΙΑΡΘΡΩΣΗΣ

Σε 3 δράσεις με δικό τους πριμ

Το πρόγραμμα καλύπτει μία ή περισσότερες από τις ακόλουθες δράσεις:

- α) την ποικιλιακή μετατροπή των αμπελώνων, συμπεριλαμβανομένου και του επανεμβολιασμού.
- β) την μετεγκατάσταση των αμπελώνων.
- γ) τις βελτιώσεις των τεχνικών διαχείρισης των αμπελώνων που συνδέονται με το στόχο του προγράμματος.



Τρία χρόνια για τη φύτευση έχουν οι δικαιούχοι των ετών 2016-2017

Με βάση το καθεστώς των αδειών οι δικαιούχοι του 2016 και 2017 έχουν τρία χρόνια για να προχωρήσουν στη φύτευση των αμπελώνων. Μετά από αυτή την τριετία υπάρχουν κυρώσεις ως εξής:

1. Στην περίπτωση που ο παραγωγός δεν χρησιμοποιήσει τη χορηγούμενη άδεια φύτευσης σε ποσοστό τουλάχιστον 80% της αιτούμενης έκτασης, τότε υπόκειται σε αποκλεισμό υποβολής νέας αίτησης/υπεύθυνης δήλωσης για άδεια νέας φύτευσης για τα πέντε επόμενα ημερολογιακά έτη εκτός κι αν γίνει απο-

δεκτή ένστασή του για ανωτέρα βία.

2. Αν μετά τη φύτευση διαπιστωθεί ότι ο παραγωγός χρησιμοποίησε τη χορηγούμενη άδεια φύτευσης καταστρατηγώντας ένα ή περισσότερα από τα κριτήρια προτεραιότητας για τα οποία η αίτησή του είχε λάβει βαθμολόγηση, τότε υπόκειται σε αποκλεισμό υποβολής νέας αίτησης/υπεύθυνης δήλωσης για άδεια νέας φύτευσης και από όλα τα κοινοτικά και εθνικά προγράμματα στήριξης της αμπελοκαλλιέργειας για τα πέντε επόμενα ημερολογιακά έτη. 🍇



Χωρίς έσοδα αλλά ακόμη ενεργός ο ΕΦΚ

«Μετά την ολοκλήρωση της τρίτης αξιολόγησης θα γίνει η κατάργηση του ΕΦΚ στο κρασί», είχε δηλώσει αρχές του έτους ο υπουργός Αγροτικής Ανάπτυξης, Βαγγέλης Αποστόλου κατά το χαιρετισμό του στην εκδήλωση ΕΔΟΑΟ της 30ης Ιανουαρίου σε ξενοδοχείο στο κέντρο της Αθήνας. Μάλιστα είχε υπογραμμίσει ότι ο εν λόγω φόρος «μπήκε κάτω από τεράστια πίεση» και συμπλήρωσε ότι «δεν έχει φέρει τα αναμενόμενα έσοδα». Όπως ανέφερε, αυτό δεν θα γίνει «μόνο γιατί το έχουμε υποσχεθεί, αλλά γιατί το έχει ανάγκη ο χώρος αλλά και γιατί ενδέχεται να μονιμοποιήσει μια γκριζα ζώνη στη διακίνησή του που στο τέλος θα καταντήσει απειλή για τον ίδιο χώρο».



DEBINA RESPECT

Λευκός Ξηρός (Orange Wine)
ΠΟΠ Ζίτσα - Ντεμπίνα 100%

ΒΛΑΧΙΚΟ

Ερυθρός Ξηρός παλαιωμένος
ΠΓΕ Ιωάννινα - Βλάχικο 100%



ZOINOS WINERY
ZITSA



www.zitsawine.gr • info@zoinos.gr



«Ο **ρόλος** της ΕΔΟΑΟ είναι αυτός του **άτυπου** συμβούλου του **υπουργείου**», τόνισε ο Βαγγέλης **Αργύρης** απευθυνόμενος προς τον υπουργό, στην εκδήλωση που **οργάνωσε** η Διεπαγγελματική σε συνεργασία με τον ΣΕΟ και την **ΚΕΟΣΟΕ** στις 30 Ιανουαρίου σε ξενοδοχείο της Αθήνας.

Μνημόνιο μεταξύ ΕΛΓΟ - ΕΔΟΑΟ για το στρατηγικό σχέδιο στο αμπέλι

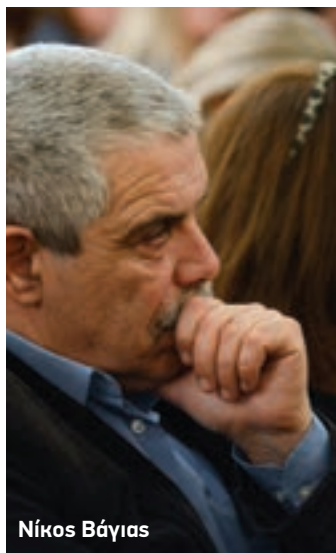
Ομάδα Εργασίας πριν ακόμη δοθεί η εκκίνηση της διαδρομής «από το αμπέλι στο ποτήρι»



Χρήστος Μάρκου



Άννα Κοκκοτού
Άγγελος Ιατρίδης



Νίκος Βάγιας



Γιάννης Τσέλικας

Ως πρώτο βήμα τη σύσταση σε θεσμικό επίπεδο Ομάδας Εργασίας καταγράφει το πρωτόκολλο συνεργασίας που υπέγραψαν στις 30 Ιανουαρίου σε κεντρικό ξενοδοχείο της Αθήνας ο πρόεδρος της ΕΔΟΑΟ, Βαγγέλης Αργύρης, και ο πρόεδρος του ΕΛΓΟ «ΔΗΜΗΤΡΑ», δρ. Γεωρ. Καρέτσος, με κεντρικό στόχο την εκπόνηση του Στρατηγικού Σχεδίου για την Αμπελουργία. Στις σύντομες μάλιστα τοποθετήσεις τους κατά τη διάρκεια της συνεδρίασης του ΔΣ της Οργάνωσης οι κ.κ. Αργύρης και Καρέτσος επισήμαναν ότι η Ομάδα θα εξειδικεύσει όσα καταγράφονται στο πρωτόκολλο και τα οποία συνοπτικά έχουν ως εξής:

- Ταυτοποίηση, διατήρηση γηγενών ποικιλιών, κλώνων αμπέλου και παραγωγή γνήσιου, υγιούς πολλαπλασιαστικού υλικού
- Προώθηση ερευνητικών δράσεων για την αξιοποίηση γηγενών ποικιλιών και την

παραγωγή καινοτόμων προϊόντων

- Υποβολή κοινών ερευνητικών προτάσεων σε θέματα που αφορούν στις δραστηριότητες των δύο Οργανισμών και ανταλλαγή τεχνολογίας

- Εκπαιδεύσεις αμπελουργών και οινοποιών σε συνεργασία με τη Γενική Δ/νση Αγροτικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης και τη Γενική Δ/νση Διασφάλισης Ποιότητας Αγροτικών Προϊόντων του ΕΛΓΟ για την πιστοποίηση αγροτικών προϊόντων.

- Διασύνδεση, δικτύωση και συνεργασία του ΕΛΓΟ με τα μέλη της ΕΔΟΑΟ για τη μεταφορά πληροφοριών μεταξύ όλων των φορέων που εμπλέκονται στη διαδρομή «από το αμπέλι στο ποτήρι»

- Οργάνωση κοινών επιστημονικών δραστηριοτήτων καθώς και δραστηριοτήτων εκπαίδευσης και ενημέρωσης (π.χ. workshops, ημερίδες, συνέδρια κ.λπ.). 🍇

Ευκαιρία να θυθεί η «**παρεξήγηση**» αναφορικά με τον «**υποβιβασμό**» της **Διεπαγγελματικής** ως φορέα **υλοποίησης** προγραμμάτων στο φάκελο, που **εστάλη** στις Βρυξέλλες από το **υπουργείο** Αγροτικής Ανάπτυξης αποτέλεσε η **εκδήλωση** της 30ής Ιανουαρίου. «Θα υπάρξει **διόρθωση**», διαβεβαίωσε ο Βαγγέλης **Αποστόλου**.

(© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ)



Συνοδευτικά έγγραφα στη διακίνηση των οίνων προβλέπουν νέοι Κανονισμοί

Συνοδευτικά έγγραφα και πιστοποιητικά πολλαπλών χρήσεων για την ιχνηλασιμότητα της προέλευσης και της αυθεντικότητας των διακινούμενων ευρωπαϊκών οίνων, προβλέπουν οι δύο νέοι κανονισμοί που τίθενται σε ισχύ από την Κομισιόν. Μάλιστα, τα εν λόγω εργαλεία θα πρέπει να έχουν ως το 2020 ηλεκτρονική μορφή. Οι κανονισμοί σύμφωνα με ανακοίνωση της ΕΕ, θα βοηθήσουν στην παρακο-

λούθηση της κυκλοφορίας των αμπελοοινικών προϊόντων, θα πιστοποιήσουν την προέλευση και τα χαρακτηριστικά τους και θα διασφαλίσουν τους ελέγχους για την πρόληψη και αντιμετώπιση δόλιων πρακτικών.

Οι μηχανισμοί αυτοί θα εφαρμοστούν σε επίπεδο κράτους αλλά θα συνεχίζονται διασυνοριακή συνεργασία. Πιο ειδικά οι μεταφορές αμπελοοινικών

προϊόντων θα είναι υποχρεωμένες να φέρουν «συνοδευτικό έγγραφο», τόσο για τους σκοπούς του ΕΦΚ όσο και για τον έλεγχο της συμμόρφωσής τους με τις διατάξεις της ΕΕ ενώ το «πιστοποιητικό εξαγωγής οίνου» είναι ένα έγγραφο πολλαπλών χρήσεων που μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως πιστοποιητικό προέλευσης, υγείας και αυθεντικότητας των οίνων. ✿

Διπλό σύστημα για 5 χρόνια στις ταινίες ελέγχου

«Συνεννοηθήκαμε με το υπουργείο να ισχύσει για τα επόμενα πέντε χρόνια ένα διπλό σύστημα, που θα επιτρέπει τη χρήση και της παστής και της αυτοκόλλητης ταινίας ελέγχου οίνων ΠΟΠ» ανέφερε ο Γιώργος Σκούρας στη εκδήλωση του ΣΕΟ της 10ης Μαρτίου σε συνέχεια του θέματος που έθεσε ο διευθυντής του Συνδέσμου Θεόδωρος Γεωργόπουλος. Η πρόταση του ΣΕΟ περιλαμβάνει νέα ετικέτα 4x1,5 εκ. επικοληλούμενη στο πίσω μέρος της φιάλης κάτω από την οπίσθια ετικέτα. Η εκτύπωσή της θα γίνεται σε ειδικό αυτοκόλλητο permanent που δεν θα επιτρέπει την αποκόλληση χωρίς να καταστραφεί. Η ετικέτα θα φέρει QR-code και μοναδιαίο αριθμό, μέσω του οποίου θα υπάρχει και η δυνατότητα πρόσβασης σε πλήθος στοιχείων για το προϊόν. Το κόστος της δεν θα είναι μεγαλύτερο από αυτό που επιβαρύνει σήμερα τα οινοποιεία. «Οι εταιρείες που θέλουν να εξοηλιστούν με νέο σταθμό ή με μία νέα ετικετέζα θα μπορέσουν να λάβουν ενίσχυση από τα 5 εκ. ευρώ από την ΚΟΑ. Εφόσον και τα μέλη μας συμφωνούν, θα προχωρήσουμε στη διαβούλευση με τους συνεταιρισμούς» συμπλήρωσε ο κ. Σκούρας.

ΥΠΟΥΡΓΙΚΕΣ ΑΠΟΦΑΣΕΙΣ

Καθορισμός λεπτομερειών εφαρμογής των Καν. Υ.Α. 2078/80743 (ΦΕΚ Β 2679/31.7.2017)

Καθορισμός των προϋποθέσεων και της διαδικασίας έναρξης λειτουργίας των επιχειρήσεων παραγωγής πολλαπλασιαστικού υλικού καλλιεργούμενων φυτικών ειδών και των επιχειρήσεων εμπορίας του υλικού αυτού

ΝΟΜΟΙ

Ν. 4497 (ΦΕΚ Α' 171/13.11.2017) Άσκηση υπαίθριων εμπορικών δραστηριοτήτων, εκσυγχρονισμός επιμελητριακής νομοθεσίας κ.ά. διατάξεις

ΠΡΟΕΔΡΙΚΑ ΔΙΑΤΑΓΜΑΤΑ

Π.Δ. υπ' αριθμ. 97 (ΦΕΚ Α 138/15.09.2017) Οργανισμός Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης - Δημοουργία Τμήματος Αμπέλου και Οίνου

ΥΠΟΥΡΓΙΚΕΣ ΑΠΟΦΑΣΕΙΣ

Υ.Α. 2128/83966 (ΦΕΚ Β' 2725/03.08.2017)

Καθορισμός προϋποθέσεων και διαδικασίας για την έναρξη λειτουργίας των φυτωριακών επιχειρήσεων μητρικών φυτειών αμπέλου

Υ.Α. 91354 (ΦΕΚ Β' 2983/30.08.2017) Κωδικοποίηση Κανόνων Διακίνησης και Εμπορίας Προϊόντων και Παροχής Υπηρεσιών

Υ.Α. 2919/95506 (ΦΕΚ Β 3276/18.9.2017) Ταξινόμηση οиноποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου και σταφιδοποιίας

Υ.Α. 2129/70097 (ΦΕΚ Β 3361/22.9.2017) Καθορισμός αναγκαίων συμπληρωματικών μέτρων για την εφαρμογή του άρθρου 46 του Καν. (Ε.Ε) 1308/2013, του κατ'εξουσιοδότηση Κανονισμού (ΕΕ) 1149/2016 της Επιτροπής και του Εκτελεστικού Κανονισμού (Ε.Ε) 1150/2016 της Επιτροπής σχετικά με την εφαρμογή του Προγράμματος Αναδιάρθρωσης και Μετατροπής των αμπελουργικών εκτάσεων στην Ελλάδα

Υ.Α. 270/139407 (ΦΕΚ Β 5/5.1.2018) Καθορισμός των αναγκαίων συμπληρωματικών μέτρων για την εφαρμογή των Κανονισμών (ΕΕ) 1308/2013 του ΕΚ και του Συμβουλίου (ΕΕ L 347, της 20.12.2013, σ. 671)

Υ.Α. 163/13692 (ΦΕΚ Β' 267/01.02.2018) Καθορισμός λεπτομερειών εφαρμογής Συστήματος Παροχής Συμβουλών σε εκμεταλλεύσεις σε εφαρμογή του Καν. (Ε.Ε.) 1306/2013 του ΕΚ και Συμβουλίου

Υ.Α. 271/15981 (ΦΕΚ Β' 272/01.02.2018) Επενδύσεις σε επιχειρήσεις οινοπαραγωγής σύμφωνα με το άρθρο 50 του Καν. (ΕΕ) 1308/2013 (2017-2018).

Υ.Α. 30/003/000/135 (ΦΕΚ Β' 312/05.02.2018) Απόσταση ούκων και αποσούκων από τους μικρούς αποσταγματοποιούς (διήμερους) των ΔΕ Κεραμιδίου (Δήμου Ρήγα Φεραίου) και Αργαλαστής (Δήμου Νοτίου Πηλίου) που υπάγονται στην Π.Ε. Μαγνησίας.

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΕΚΚΙΝΗΣΗΣ Η 25η ΜΑΪΟΥ

Προστασία προσωπικών δεδομένων

Στο μικροσκόπιο του Ευρωπαϊκού Κανονισμού
μπαίνουν και τα ελληνικά οινοποιεία

Στις 25 Μαΐου μια μικρή νομική επανάσταση θα λάβει χώρα, καθώς τίθεται σε καθολική εφαρμογή ο Κανονισμός (ΕΕ) 2016/679 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 27ης Απριλίου 2016 για την προστασία των φυσικών προσώπων έναντι της επεξεργασίας των δεδομένων προσωπικού χαρακτήρα (GDPR).

Ο Κανονισμός προστατεύει φυσικά πρόσωπα έναντι της επεξεργασίας δεδομένων προσωπικού χαρακτήρα. Ως επεξεργασία δεδομένων θεωρείται η συλλογή, η καταχώριση, η οργάνωση, η διάρθρωση, η αποθήκευση, η προσαρμογή ή η μεταβολή, η ανάκτηση, η αναζήτηση πληροφοριών, χρήση, η κοινολόγηση με διαβίβαση, η διάδοση ή κάθε άλλη μορφή διάθεσης, η συσχέτιση ή ο συνδυασμός, ο περιορισμός, η διαγραφή ή η καταστροφή δεδομένων. Τα δεδομένα που προστατεύονται είναι εκείνα που έχουν προσωπικό χαρακτήρα, όπως το όνομα, στοιχεία ταυτότητας εν ευρεία έννοια (π.χ. ΑΔΤ, ΑΜΚΑ, ΑΦΜ), δεδομένα θέσης ή παράγοντες που προσδιάζουν στη σωματική, φυσιολογική, γενετική, ψυχολογική, οικονομική (δηλώσεις εισοδήματος, εκκαθαριστικά, δηλώσεις Ε9), πολιτιστική ή κοινωνική ταυτότητα του εν λόγω φυσικού προσώπου.

Ο Κανονισμός θεσπίζει υποχρεώσεις για

φυσικά ή νομικά πρόσωπα που προβαίνουν σε εν όλω ή εν μέρει αυτοματοποιημένη επεξεργασία δεδομένων προσωπικού χαρακτήρα, καθώς και στη μη αυτοματοποιημένη επεξεργασία τέτοιων δεδομένων τα οποία μπαίνουν ή πρόκειται να μπουν σε σύστημα αρχειοθέτησης. Να σημειωθεί ότι για τις περιπτώσεις όπου οι υπόχρεοι δεν συμμορφωθούν, προβλέπονται αυστηρά πρόστιμα, ίσα με το 4% των παγκόσμιων εσόδων για την προηγούμενη οικονομική χρονιά και όριο τα 20 εκατ. ευρώ. Δεν αποκλείεται δε τα κράτη της ΕΕ να θεσπίσουν και ποινικές κυρώσεις, σε εθνικό επίπεδο.

Οι επιχειρήσεις του αμπελοοινικού κλάδου (οινοποιεία, εκμεταλλεύσεις, προμηθευτές, κάβες κ.λπ.), διατηρούν πολλαπλώς τέτοια δεδομένα: Από τα στοιχεία των εργαζομένων της επιχείρησης και τις δηλώσεις συγκομιδής ως τα στοιχεία πελατών, επισκεπτών του οινοποιείου ή μελών του wine club, ενός εργαλείου μάρκετινγκ, που τα οινοποιεία χρησιμοποιούν ολοένα και περισσότερο.

ΤΑ 10 ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΑ ΒΗΜΑΤΑ

Απέναντι στην πρόκληση που θέτει ο Κανονισμός, οι επιχειρήσεις θα πρέπει να επεξεργαστούν την εταιρική τους πολιτική. Τα βήματα που πρέπει να ακολουθηθούν είναι τα εξής:

Βήμα 1: Ενημερωθείτε για το νέο Κανονισμό και σκεφτείτε πώς λειτουργεί η επιχείρησή σας και ειδικότερα ποιες είναι οι πηγές των δεδομένων, με ποιον τρόπο περιέχονται σε εσάς, πώς χειρίζεστε τα



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

δεδομένα και το φάσμα των μέτρων ασφαλείας της πληροφορικής που διαθέτετε. Εξετάστε ποιους τύπους δεδομένων συλλέγετε από τους προμηθευτές, τους πελάτες και τους εργαζομένους σας, για ποιο σκοπό και πού αποθηκεύονται αυτά τα δεδομένα.

Βήμα 2: Συλλέξτε μόνο τα δεδομένα που είναι απολύτως απαραίτητα για τους σκοπούς για τους οποίους συλλέγονται. Αποφύγετε την αντιμετώπιση ευαίσθητων δεδομένων (εθνική φυλετική καταγωγή, θρησκευτική ή φιλοσοφική άποψη, ιδιότητα μέλους συνδικαλιστικών οργανώσεων, γενετικά ή βιομετρικά δεδομένα και γενετήσιος προσανατολισμός).

Βήμα 3: Εξασφαλίστε τη νομική βάση για την επεξεργασία δεδομένων: Δείτε εάν πρόκειται για περίπτωση συγκατάθεσης του ατόμου, νομικής υποχρέωσης της εταιρείας ή έννομα συμφέροντα του συλλέκτη. Σύμφωνα με το GDPR ορισμένα δικαιώματα των υποκειμένων τροποποιούνται ανάλογα με τη νόμιμη βάση για την επεξεργασία των προσωπικών τους δεδομένων. Συνήθως οι περισσότερες περιπτώσεις συλλογής δεδομένων στις οιονοποιοτικές επιχειρήσεις αποτελούν νομική υποχρέωση. Η διαμόρφωση και λήψη έγγραφης συναίνεσης σε κάθε περίπτωση μπορεί να άρει τυχόν αμφιβολίες.

Βήμα 4: Ενημερώστε τους ανθρώπους των οποίων τα δεδομένα συλλέγονται: Δημιουργήστε έντυπο ή ηλεκτρονικό κείμενο νομικής ειδοποίησης (ταυτότητα του υπευθύνου επεξεργασίας δεδομένων, σκοποί και βάση της επεξεργασίας, περίοδος διατήρησης των δεδομένων, δικαιώματα προσώπων στα προσωπικά τους δεδομένα).

Βήμα 5: Δημιουργήστε διαδικασίες επεξεργασίας δεδομένων. Ορίστε ποιο τμήμα ή

ποιος εργαζόμενος θα παραλαμβάνει τα δεδομένα και πώς θα τα επεξεργάζεται νόμιμα.

Βήμα 6: Ορίστε συγκεκριμένες ημέρες και τμήματα που θα ελέγχουν εάν πρέπει να διατηρείται τα ήδη συλλεγμένα δεδομένα.

Βήμα 7: Θεωρήστε διαδικασίες σεβασμού των δικαιωμάτων των ατόμων σχετικά με τα δεδομένα που τα αφορούν: Το δικαίωμα να αντιταχθούν στη συλλογή τους, το δικαίωμα πρόσβασης, διόρθωσης, παραγραφής, το δικαίωμα να ξεχαστεί και το δικαίωμα μεταφοράς. Ορίστε διαδικασίες και υπεύθυνο απάντησης των οικείων αιτημάτων. Για παράδειγμα: Στις περισσότερες περιπτώσεις δεν θα μπορείτε να χρεώσετε για την ικανοποίηση ενός αιτήματος. Θα έχετε ένα μήνα για να συμμορφωθείτε. Μπορείτε να αρνηθείτε ή να χρεώσετε αιτήσεις που είναι προδήλως αβάσιμες ή υπερβολικές. Εάν απορρίψετε ένα αίτημα, πρέπει να το αιτιολογήσετε στο υποκείμενο και να το ενημερώσετε ότι έχει το δικαίωμα να υποβάλει καταγγελία στην εποπτική αρχή και σε ένδικο μέσα. Πρέπει να το κάνετε αυτό χωρίς αδικαιολόγητη καθυστέρηση και το αργότερο εντός ενός μηνός.

Βήμα 8: Εξασφαλίστε την ασφάλεια των προσωπικών δεδομένων: Υιοθετήστε ένα επίπεδο ασφάλειας προσαρμοσμένο στον κίνδυνο μέσω τεχνικών μέτρων (κωδικός πρόσβασης, ενημέρωση του λογισμικού προστασίας του υπολογιστή σας, τοποθετήστε τα αρχεία ή τον υπολογιστή σε ένα δωμάτιο που κλείνει κλειδί), οργανωτικά (να ενημερώνονται οι εργαζόμενοι για τα δεδομένα αυτά σχετικά με την προστασία τους) και συμβατικά (εάν χρησιμοποιείτε έναν υπεργολάβο στον οποίο αναθέτετε τα στοιχεία, να τον ρωτήσετε στην απόφασή του ή στην επι-

στολή αποστολής του για την προστασία των δεδομένων που διαβιβάζτηκαν).

Βήμα 9: Εντοπισμός, αναφορά και διερεύνηση παραβίασης προσωπικών δεδομένων. Θα πρέπει να τεθούν σε εφαρμογή διαδικασίες για την αποτελεσματική ανίχνευση, αναφορά και διερεύνηση μιας παραβίασης των προσωπικών δεδομένων. Θα πρέπει να ειδοποιήσετε την Εθνική Αρχή για μια παραβίαση μόνο όταν είναι πιθανό να προκαλέσει κίνδυνο για τα δικαιώματα και τις ελευθερίες των υποκειμένων. Όταν υπάρχει κίνδυνος να παραβιαστούν τα προσωπικά δεδομένα, αξίζει να διασφαλιστεί ότι η επιχείρησή σας πληροί τις απαιτήσεις ασφάλειας δεδομένων GDPR. Αυτό θα πρέπει να γίνει με τη βοήθεια εξειδικευμένων τεχνικών.

Βήμα 10: Δημιουργήστε συστήματα και κανάλια επικοινωνίας με την Αρχή Προστασίας Δεδομένων. Ορίστε ποιους θα είναι ο υπεύθυνος της επικοινωνίας. Ο Κανονισμός απαιτεί τον διορισμό ενός υπευθύνου. Εκτός από τις περιπτώσεις όπου μπορεί να οριστεί διοικητικό προσωπικό, ο υπεύθυνος ή ο διαχειριστής θα είναι υπεύθυνος για την προστασία των δεδομένων.

Σίγουρα η διαδικασία έχει μια πολυπλοκότητα. Αλλά ποιος μπορεί σήμερα να αφηφίσει την εφαρμογή Κανονισμού με τόσο αυστηρές κυρώσεις.

Και μια λεπτομέρεια: Η τήρηση των κανόνων του δεν είναι θέμα κρατικών ελέγχων: Κάθε ενδιαφερόμενο φυσικό πρόσωπο γίνεται ελεγκτής και μπορεί να θέσει υπο αμφισβήτηση τον τρόπο επεξεργασίας των δεδομένων. Ας μη βιαστούμε λοιπόν να θεωρήσουμε ότι ο Κανονισμός «θα μείνει στα χαρτιά»... 🍷

ΡΟΜΠΟΤ ΣΤΟΝ ΑΜΠΕΛΩΝΑ

Μνημόνιο συνεργασίας με το μεγαλύτερο οικογενειακό οινοποιείο παγκοσμίως, το E. & J. Gallo Winery με έδρα την Καλιφόρνια, υπέγραψε η New Holland Agriculture, για ένα πιλοτικό πρότζεκτ όπου θα δοκιμαστεί η αυτόνομη τεχνολογία NHDrive που εφαρμόζεται στα αμπελουργικά τρακτέρ T4.110F

ΚΕΙΜΕΝΟ Γιώργος Κοντονής



Το συνεργατικό αυτό πιλοτικό πρόγραμμα θα εστιάσει στη χρήση αυτής της τεχνολογίας στις καθημερινές φροντίδες του αμπελώνα, με τελικό κίνητρο την καθιέρωση αυτόνομων λύσεων που θα ανταποκρίνονται στις πραγματικές ανάγκες των αμπελουργών.

Η New Holland παρουσίασε τις αυτόνομες λύσεις NHDrive™ το 2016 στο Farm Progress Show και μέχρι σήμερα, τις έχει αξιοποιήσει στις Σειρές T7 Heavy Duty και T8 για δοκιμή στις μεγάλες καλλιέργειες. Για το T4.110F πραγματοποιήθηκαν ορισμένες αλλαγές σε διάφορα μέρη του εξοπλισμού, ειδικά στα στοιχεία αισθητήρων και στους δέκτες σημάτων. Ακόμα και έτσι, το τρακτέρ διατήρησε την ευέλικτη σιλουέτα του. Το πιλοτικό πρόγραμμα εστιάζει σε όλη την γκάμα των φροντίδων στα αμ-

πέλια, καθώς αυτές οι συνθήκες επαναλαμβάνόμενες εργασίες αντιπροσωπεύουν όλη την αμπελουργική κοινότητα. Τα δεδομένα που θα εξαχθούν θα εμπλουτίσουν το πρόγραμμα New Holland Autonomous Vehicle, παρέχοντας πραγματικού χρόνου λεπτομέρειες για την πλήρη σειρά πιθανών αυτόνομων εφαρμογών.

Αυτές περιλαμβάνουν την «Αυτονομία με Υποβοήθηση Χειριστή» (Operator Assisted Autonomy), όπου το NHDrive υποστηρίζει τον χειριστή στην καμπίνα, την «Εποπτευόμενη Αυτονομία» (Supervised Autonomy), όπου ο χειριστής θα βρίσκεται στο χωράφι και θα επιβλέπει τα μη-επανδρωμένα οχήματα και τελικώς τη λύση «Πλήρης Αυτονομία» (Full Autonomy), χωρίς καμία επίβλεψη. Σύμφωνα με τη New Holland, η αυτόνομη τεχνολογία έχει να διαδραματίσει σημαντι-

κό ρόλο στην ενίσχυση της επιχειρηματικής και περιβαλλοντικής βιωσιμότητας των αγροτικών δραστηριοτήτων. Έχει ως αποτέλεσμα την καλύτερη χρήση των πόρων μέσω της αυξημένης ακρίβειας και επαναληψιμότητας των δραστηριοτήτων, καθώς και της ομοιόμορφης παραγωγικότητας καθ' όλη τη διάρκεια της ημέρας. Επίσης, συμβάλλει στην αύξηση της αποτελεσματικότητας του χειριστή μέσω της υποβοηθούμενης λειτουργίας: Η αυτόνομη λειτουργία κάποιων βασικών εργασιών τους επιτρέπει να επικεντρωθούν σε βασικά καθήκοντα που απαιτούν μεγαλύτερες δεξιότητες. Ένα περαιτέρω πλεονέκτημα είναι η αναβάθμιση της εργασίας μέσω της αυτοματοποίησης επαναλαμβανόμενων λειτουργιών. Ή πολύ πιο απλά, θα βοηθήσει στην προώθηση του μέλλοντος στη γεωργία. ✨



Η NH παρουσίασε για **πρώτη** φορά την τεχνολογία NH Drive στο Farm Progress Show το **2016** και την εφάρμοσε **αρχικά** στις Σειρές τρακτέρ **T7** και **T8** για χρήση σε **μεγάλες** καλλιέργειες. Ο συνδυασμός της με τη Σειρά **T4** αποτελεί το **επόμενο** βήμα της **αυτόνομης** τεχνολογίας.



E. & J. Gallo Winery



Τεχνικές λεπτομέρειες

Αρ. κυλίνδρων / Κυβισμός / Βαλβίδες / Επίπεδα εκπομπών ρύπων: 4 / 3400 / 2 / Tier 4A
Ονομαστική ισχύς κινητήρα [kW/ hp(CV)]: 79/107

Κιβώτια ταχυτήτων: 8x16
Shuttle Command™ [Ερπουσες (30 x.α.ω. / 40 x.α.ω.)], 44 x 16 Dual Command™ [Ερπουσες (30 x.α.ω. / 40 x.α.ω.)]

Μεταξόνιο με εμπρόσθιο άξονα SuperSteer™, 4WD (χλστ.): 2.435

Ύψος έως την κορυφή της καμπίνας (χλστ.): 2.290

Δυναμοδότης (PTO): Σύμπλεξη με σερβομηχανισμό υποβοήθησης, 540 / 540E

Υδραυλικό σύστημα (λίτρα/λεπτό): 64

.....
info

Τα τρακτέρ New Holland διαθέτει αποκλειστικά στην ελληνική αγορά η εταιρεία Π.Ι.Κοντέλλης AEBE



Οινοποίηση μετά την εμφιάλωση

Όσο σημαντική είναι η παρακολούθηση, η μέτρηση και η διαχείριση του οξυγόνου πριν και κατά τη διάρκεια της οινοποίησης, εξίσου σημαντική θεωρείται μετά την εμφιάλωση και τον παρωματισμό. Τυχόν αμέλειες μπορεί τόσο να οδηγήσουν σε κλειστά και σφιχτά αρωματικά κρασιά που δεν θα ανοίξουν ποτέ, όσο και στον αντίποδα σε κρασιά που θα κουραστούν όχι μόνο εύκολα αλλά και απρόσμενα. Μόνο με την επίτευξη της κατάλληλης ισορροπίας μπορούν τελικά τα κρασιά να αποκαλύψουν τον πραγματικό τους χαρακτήρα.



ΟΞΥΓΟΝΟ & ΚΡΑΣΙ

Μια αιώνια σχέση πάθους και μίσους, όπου η δημιουργία από την καταστροφή φτάνει να απέχει μόνο μερικά ppm - μέρη στο εκατομμύριο





Κάποιοι τολμηροί περιγραφούν την ακρογωνι-αία αυτή σχέση και ως κατά συνθήκη βιοδυνα-μική με το σκεπτικό πως τα πάντα κρέμονται και ισορροπούν σε μια λεπτή κλωστή, αλλιάζο-ντας από το θετικό στο αρνητικό πρόσημο και αντίστροφα όχι μόνο από μέρα σε μέρα, αλλά στην κυριολεξία από ώρα σε ώρα κι από λεπτό σε λεπτό. Ας δούμε λοιπόν ορισμένα στοιχεία, που πρέπει να έχουμε πάντα κατά νου.

ΠΟΛΛΑΠΛΕΣ ΟΙ ΕΠΙΔΡΑΣΕΙΣ ΤΟΥ ΟΞΥΓΟΝΟΥ ΣΤΟ ΚΡΑΣΙ

1 Πάντα με τους κατάλληλους χειρισμούς, συμβάλλει στη μακρόχρονη σταθεροποίηση και ανάπτυξη του αρωματικού δυναμικού ε-νώς δεδομένου κρασιού.

2 Να προάγει κατ' αναλογία κάθε στάδιο της αλκοολικής ζύμωσης, παρέχοντας στην ουσία ακριβέστερο έλεγχο της σημαντικότερης μετα-βολικής διεργασίας κατά την οينوποίηση.

3 Να περιορίζει το σχηματισμό των ανε-

πιθύμπτων ενώσεων του θείου. Αυτοί είναι τρεις βασικοί στόχοι μιας καλώς σχεδιασμένης και εκτελεσμένης οινοποίησης. Το οξυγόνο παίζει άμεσο ρόλο σε κάθε έναν από αυτούς τους στόχους, άλλοτε θετικό και άλλοτε αρ-νητικό. Παρακάτω παρατίθενται μερικές πρα-κτικές συμβουλές, ώστε να αποφευχθούν ο-ρισμένα λάθη κατά την οινοποίηση:

- Το οξυγόνο είναι διαλυτό στο μούστο και στο κρασί. Δηλώνει πάντα παρών στον αέρα που περιβάλλει τις δεξαμενές, τις σωληνώ-σεις και τα υπόλοιπα μηχανήματα που χρησι-μοποιούνται κατά την οινοποίηση. Η συγké-ντρωση του οξυγόνου στον αέρα είναι πάντα μεγαλύτερη απ' ό,τι στο μούστο ή το κρασί, γι' αυτό πάντα έχει την τάση να διαλυθεί μέσα σ' αυτά. Αυτό ισχύει ακόμα και για το μούστο κα-τά την αλκοολική ζύμωση που είναι κορεσμέ-νος με διοξείδιο του άνθρακα. Η διάλυση του οξυγόνου στο μούστο είναι εξαιρετικά γρήγο-ρη, αφού κατά την παραλαβή του από το πιε-στήριο είναι πλήρως κορεσμένος με οξυγόνο.

- Όσο πιο κρύο είναι το κρασί ή το γλεύκος, τόσο πιο πολύ οξυγόνο μπορεί να διαλυθεί μέσα σ' αυτά, πάνω από 10 mg / l.

- Όταν η μεταφορά του γλεύκους ή του κρα-σιού γίνεται σε λεπτό στρώμα, όταν οι σύν-δεσμοι των σωληνώσεων αφήνουν μικρές ο-πές, όταν οι αντλίες είναι φθαγμένες τότε η διάλυση του οξυγόνου είναι αναπόφευκτη.

Εκτός όμως από τις τεχνικές προσαρτήσεις από το οξυγόνο υπάρχουν και οι απαραίτητες τεχνικές προσθήκης. Τα σταφύλια έχουν χαρακτηριστικά που τα καθιστούν ευαίσθητα στις αντιδράσεις ο-ξειδωσης και καφετιάσματος, όπως η κυτταρι-κή ωριμότητα της ρώγας, η υψηλή συγκέντρω-ση οξειδωσιμων φαινολικών οξέων και η υψη-λή τιμή του pH. Το οξυγόνο αντιδρά άμεσα με το διοξείδιο του θείου (SO_2) αποτρέποντας τη διάλυσή του στο μούστο και έτσι οι αλυσιδω-τές αντιδράσεις καφετιάσματος μειώνονται, δι-ατηρώντας την πλειοψηφία των ποικιλιακών α-ρωμάτων. Είναι λάθος να πιστεύουμε ότι η επα-φή των σταφυλιών και του μούστου με τον αέ-ρα θα μπορούσε να αποφευχθεί στο οινοποιείο, ωστόσο, ομοιογενείς και διαδοχικές προσθήκες θειώδους άλατος στο μούστο θα πρέπει να εξα-σφαλίζουν διαρκώς μια ελάχιστη και αποτελε-σματική παρουσία SO_2 , αυτό ονομάζεται «εσω-τερική» προστασία του μούστου. 🍇

Ο ΒΑΣΙΛΙΑΣ ΕΠΙΣΤΡΕΦΕΙ ΑΚΟΜΗ ΠΙΟ ΔΥΝΑΤΟΣ

Με τα νέα πώματα φυσικού και μή φελλού, που έχουν μπει στην αγορά ως αποτέλεσμα των τεράστιων επενδύσεων σε έρευνα και ανάπτυξη των εταιρειών παραγωγής τους, το πρόβλημα του TCA φαίνεται να περνάει στην ιστορία. Με το TCA να σφραγίζει το μπουκάλι του παρελθόντος, είμαστε έτοιμοι να υποδεχθούμε μια νέα εποχή όπου η επιλογή των πωμάτων θα γίνεται αποκλειστικά με τους κανόνες της μετεμφιαλωτικής οινολογίας

ΚΕΙΜΕΝΟ **Χρήστος Κανελλακόπουλος** * Οινολόγος

Το κρασί συντροφεύει τον άνθρωπο από την 5η χιλιετία π.Χ. και στη μακρόχρονη αυτή πορεία, η εξέλιξη της τεχνολογίας συμβάδισε με την εξελικτική πορεία του οίνου. Καθοριστικό σημείο υπήρξε η χρησιμοποίηση πωμάτων από φελλό για σφράγισμα των μπουκαλιών, η οποία άρχισε πριν από 250 χρόνια. Η χρήση αυτού του φυσικού υλικού, με τις ενδιαφέρουσες ιδιότητες, επέτρεψε στην ανθρωπότητα να δει με άλλο μάτι τη διαδικασία διατήρησης των οίνων και να την αναγάγει σε μια οινολογική πρακτική για ορισμένα κρασιά ενώ συνάμα έφερε στο τραπέζι κρασιά από περασμένες σοδειές, κάτι που σε παλαιότερες εποχές δεν ούτε εύκολο, ούτε συχνά επιθυμητό.

ΟΙ ΧΗΜΙΚΕΣ ΔΙΕΡΓΑΣΙΕΣ ΤΗΣ ΠΑΛΑΙΩΣΗΣ ΣΤΟ ΜΠΟΥΚΑΛΙ

Το μυστικό για την εξέλιξη των οίνων διαμέσου της παλαιώσής τους σε φιάλες σπρίζεται σε δύο καίριες χημικές διεργασίες. Η πρώτη έχει σχέση με τα οξέα του οίνου και τους μετασχηματισμούς τους που λαμβάνουν χώρα με το πέρασμα του χρόνου. Αυτοί

έχουν ως αποτέλεσμα να μειώνεται η αίσθηση οξύτητας (ή τραχύτητας) ενός κρασιού, ιδιαίτερα σε οίνους που έχουν υψηλές τιμές οξέων (π.χ. από ψυχρές περιοχές), μαλακώνοντας τη γεύση τους. Μια άλλη διαδικασία που σχετίζεται με την παλαιώση ενός οίνου είναι η οξειδωση ή -με απλά λόγια- η αλληλεπίδραση των συστατικών του με το οξυγόνο. Αυτή η διαδικασία άλλοτε προσφέρει επιθυμητές αλλαγές για παράδειγμα όταν δημιουργεί ένα ρωμαλέο sherry, εμποδίζει τη δημιουργία αναγωγικών αρωμάτων ή σταθεροποιεί το χρώμα ενός κόκκινου κρασιού και άλλοτε μπορεί να οδηγήσει σε ανάπτυξη ανεπιθύμητων αρωμάτων (οξύνιση) ή απώλεια θετικών αρωμάτων.

Όλα τα παραπάνω έχουν σχέση με τον τρόπο σφράγισης (πωματισμού) μιας φιάλης αφού το γυαλί, ως υλικό, είναι αδιαπέραστο από το οξυγόνο. Η ποσότητα που περνάει στο κρασί κάθε χρόνο θα επηρεάσει την καμπύλη της παλαιώσής του και θα καθορίσει το πότε θα είναι στα «καλύτερά» του. Με την παραδοχή ότι ένας τυπικός φελλός θα αφήσει περίπου ένα χιλιοστόγραμμα οξυγόνου ετησίως να περάσει στη φιάλη θα πρέπει κάθε οινοποιός (ή οινολόγος) να έ-

χει υπόψη του πώς θα θωρακίσει το κρασί του σε σχέση με το χρόνο.

Ο ΦΥΣΙΚΟΣ ΦΕΛΛΟΣ ΚΑΙ ΤΟ TCA

Μέχρι πριν από 25 χρόνια οι φυσικοί φελλοί ήταν πρακτικά σχεδόν η μόνη επιλογή πωματισμού για ένα ποιοτικό κρασί (ο φελλός παράγεται από το φλοιό του δέντρου *Quercus suber* και συγκομίζεται κάθε επτά χρόνια στη διάρκεια της ζωής του δέντρου). Όμως εμφανίστηκε ένα μικρό αλλά σημαντικό πρόβλημα. Στατιστικά ένα ποσοστό φελλών, 1-2% σήμερα, κατέληγε να προδίδει στο κρασί μια οσμή «μούχλας» λόγω δημιουργίας της ουσίας trichloroanisole (TCA). Το TCA δημιουργείται μέσω μιας σειράς χημικών αντιδράσεων στη φιάλη και έχει σχέση με τη διαδικασία κατεργασίας των φελλών ενώ εκδηλώνεται αργότερα όταν ο φελλός έρθει σε επαφή με το κρασί. Η εμφάνιση TCA μπορεί να προκύψει και σε άλλα προϊόντα (πόσιμο νερό, καφέ, μπύρα, λαχανικά). Το TCA έχει ένα πολύ χαμηλό «κατώφλι αντίληψης» (δηλαδή είναι αντιληπτό ακόμη και σε απειροελάχιστες συγκεντρώσεις, 2 μέρη ανά τρισεκατομμύριο). Έτσι, υπήρ-



Η τεχνολογία NDTech ελέγχει κάθε φελλό ξεχωριστά

Η Amorim -η μεγαλύτερη εταιρεία στον κλάδο- τα τελευταία δύο χρόνια έχει πάρει βραβεία για την τεχνολογία NDTech, που είναι το αποτέλεσμα μιας μακρόχρονης ερευνητικής προσπάθειας που στηρίχτηκε σε επένδυση 10 εκατ. ευρώ και επιτρέπει να έρχεται στην αγορά πώμα φυσικού φελλού με πιστοποίηση απουσίας TCA. Η νέα αυτή τεχνική αέριας χρωματογραφίας επιτρέπει η ανάλυση να διαρκεί μόλις 20 δλ., συνεπώς καθιστά εφαρμόσιμη την εξέταση κάθε πώματος σε βιομηχανική βάση. Εάν κάποιος φελλός παρουσιάσει ποσά από 0,5 ngrams/litre TCA ανά λίτρο απορρίπτεται απευθείας.



Πρώτη στον πόλεμο εναντίον του TCA η μέθοδος Diamant

Η εταιρεία DIAM πρωτοστάτησε στην παραγωγή πωμάτων που θα έκαναν το TCA παρελθόν. Με τη μέθοδο Diamant, όπως ονομάστηκε, άρχισε εδώ και τουλάχιστον μια δεκαετία την παραγωγή ενός πώματος επεξεργασμένου φελλού που παρέχει ομοιογένεια ως προς τη συμπεριφορά μεταξύ μιας φιάλης και της άλλης όσο και στον έλεγχο των διαφόρων επιπέδων διαπερατότητας του οξυγόνου. Τα πώματα Diamant χαρακτηρίζονται ελεύθερα από TCA (< 0,3 ng / l) , δείχνουν καλή συμπεριφορά ως προς τις φυσικές ιδιότητες (συμπίεση και ανάκτηση ελαστικότητας), αποτροπή διαρροών και απουσία του κινδύνου σκόνης. Η εταιρεία πρόσφατα λάνσαρε πώματα που έχουν στόχο κρασιά παλαίωσης μεγαλύτερης των 20 χρόνων.



ONEByONE σε συνεργασία με τα καλύτερα πανεπιστήμια

Για την εταιρεία MASilva οι φυσικοί φελλοί είναι η προτιμότερη λύση πωματοποίησης για όλους τους τύπους κρασιού, τις περιόδους παλαίωσης και τις μορφές φιαλών. Η MASilva έχει αναπτύξει μια μεμονωμένη μέθοδο δοκιμής για την παροχή εγγυημένων φελλών χωρίς TCA. Αυτή η πλήρως αυτοματοποιημένη διαδικασία βασίζεται στη αέρια χρωματογραφία και εξετάζει έναν προς έναν κάθε φελλό για να ανιχνεύσει ίχνος εμφάνισης TCA, χωρίς να αφήνει περιθώριο ανθρώπινου σφάλματος. Οι φελλοί ONEByONE είναι άλλο ένα πώμα φυσικού φελλού που είναι αποτέλεσμα τριών ετών έρευνας σε συνεργασία με μερικά από τα καλύτερα πανεπιστήμια της Ευρώπης και αντιμετωπίζει τον κίνδυνο επιμόλυνσης ενός οίνου από TCA .

Η τελευταία νίκη ήρθε πάλι φυσικά

Το νεότερο επίτευγμα στη μάχη εναντίον του TCA ανοίγει στην Amorim. Ο φελλός Neutrocork premium, αποτελείται από κόκκους φυσικού φελλού (1-2 mm) οι οποίοι δίνουν στο πώμα την ελαστικότητα που χρειάζεται κατά την εμφιάλωση.



Το άριστο σύστημα άτμισης που έχει ο Amorim, το Rosa High Tech, προστατεύει τους κόκκους από δυσάρεστες οσμές και καθιστά τον φελλό ελεύθερο από TCA. Υψηλή στεγανοποίηση και διατήρηση των αρωμάτων. Ιδανικός φελλός για φρέσκα, αρωματικά λευκά και ροζέ κρασιά μέχρι 5 έτη. Ο φελλός neutrocork premium, δεν περιέχει στη σύνθεσή του πλαστικά «μικροσφαιρίδια», πρόκειται δηλαδή για 100% φυσικό προϊόν.



Το υβριδικό πώμα τεχνητού φελλού Vinc έρχεται από την Αμερική

Το TCA free υβριδικό πώμα τεχνητού φελλού Vinc παράγει η Cork Supply από την Αμερική. Κατασκευάζεται από «μικροσωματίδια» φελλού που εκτός των χαμηλών επιπέδων TCA (<0,5 ng / L) εμφανίζει χαμηλά ποσοστά διαπερατότητας στο οξυγόνο. Η εταιρεία εισάγει στην παραγωγή τεχνητών φελλών Vinc την αξιολόγησή τους σε μεμονωμένη βάση αντί ανά παρτίδα. Η διαδικασία ονομάζεται VAPEX και βασίζεται σε μια διαδικασία καθαρισμού παρτίδας που μειώνει το TCA σε κόκκους φελλού μέσω μεταφοράς μάζας και θερμότητας. Οι Vinc υπάρχουν σε τρεις διαφορετικές διαπερατότητες του οξυγόνου .



Ξαν περιπτώσεις μέχρι και 5-10% των φυλλών που διακινήθηκαν να εμφανίζουν οσμές σαν «υγρό χαρτόνι» ή να καλύπτουν το πραγματικό αρωματικό δυναμικό ενός οίνου. Γι' αυτό και καθιερώθηκε η διαδικασία δοκιμής ενός οίνου σε ένα εστιατόριο.

ΟΙ ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΕΣ ΛΥΣΕΙΣ

Ποσοστό εμφάνισης αυτού του προβλήματος της τάξης του 1% στον σημερινό κόσμο θεωρείται υψηλό. Γι' αυτόν το λόγο η τεχνολογία αναζήτησε λύση και εμφανίστηκαν ανταγωνιστικά πώματα όπως οι συνθετικοί φελλοί ή τα βιδωτά καπάκια νέας γενιάς, που υποσχέθηκαν να αφήσουν το TCA στην ιστορία. Οι συνθετικοί φελλοί (από πολυαιθυλένιο συνήθως) εμφάνισαν καλή ερμητικότητα αλλά δεν συνιστώνται για μακροχρόνια παλαίωση λόγω μείωσης των ιδιοτήτων τους (αφήνουν λίγο περισσότερη διάχυση του O_2). Τελευταία οι οινοπαραγωγοί μπορούν να τροποποιήσουν την ταχύτητα οξείδωσης του κρασιού τους επιλέγοντας μέσα από μια σειρά συνθετικών φελλών που εμφανίζουν διαφορετικούς ρυθμούς μετάδοσης οξυγόνου. Τα βιδωτά πώματα, από την άλλη μεριά, έδωσαν την ευκολία ανοίγματος και επαναπωματισμού μιας φιάλης ενώ η εξέλιξή τους τα τελευταία χρόνια είναι εντυπωσια-

κή εγγυώμενα πλήρη απουσία οξυγόνου. Αυτό είναι θελκτικό για φρέσκα και αρωματικά κρασιά αλλά όχι τόσο χρήσιμο για οίνους που θέλουν συνθήκες «μικροοξυγόνωσης» για την εξέλιξή τους (π.χ. έντονα κόκκινα). Τα τελευταία χρόνια εμφανίστηκαν βιδωτά πώματα που με χρήση τεχνολογίας (διαφορετική επένδυση μέσα στην κορυφή του καπακιού) και ανάπτυξη υλικών επιτρέπουν τη διαπερατότητα του οξυγόνου σε διάφορα ποσοστά και αξιολογούνται για χρήση και για κρασιά παλαίωσης. Πρέπει βέβαια εδώ να σημειωθεί ότι σε ό, τι αφορά το TCA, όντως τα πώματα αυτά έδειξαν ότι μείωσαν την τυχαιότητα εμφάνισης του προβλήματος, δεν την εξάλειψαν όμως. Πράγματι, στην περίπτωση του φυσικού υλικού σε μια παρτίδα κάποιοι φελλοί θα εμφάνιζαν το πρόβλημα. Στα τεχνητά πώματα όμως το πρόβλημα αν εμφανιστεί (σπάνια αλλά συμβαίνει) αφορά όλη την παρτίδα.

ΕΠΕΝΔΥΣΕΙΣ ΣΤΗΝ ΕΡΕΥΝΑ

Ας επανέλθουμε όπως στο κυρίαρχο πώμα, τον φυσικό φελλό. Με όπλα την παράδοση χρήσης του αλλά και τη σύνδεσή του με το περιβάλλον, οι εταιρείες παραγωγής, που είδαν τα μερίδια αγοράς τους να συρρικνώνονται από τη διείσδυση των νέων τύπων πωμάτων, κατάλαβαν ότι έπρεπε να επενδύ-

σουν στην έρευνα. Δεκάδες εκατομμύρια δαπανήθηκαν σε προγράμματα που ανέλυσαν τις διαδικασίες παραγωγής των φυσικών φελλών και διαπιστώθηκαν οι αδυναμίες. Οι αλλαγές στη γραμμή παραγωγής και οι συνεχείς ποιοτικοί έλεγχοι είχαν ως στόχο να περιορίσουν το πρόβλημα εμφάνισης TCA. Την ίδια στιγμή αναπτύχθηκαν τεχνολογίες παραγωγής υβριδικών φελλών (από τρίμματα φελλού που συγκολλούνταν με αδρανές υλικό). Η όλη διαδικασία ήταν τόσο ελεγχμένη, που η εμφάνιση TCA αποκλειόταν.

ΕΛΕΓΧΟΣ ΣΕ ΚΑΘΕ ΦΕΛΛΟ

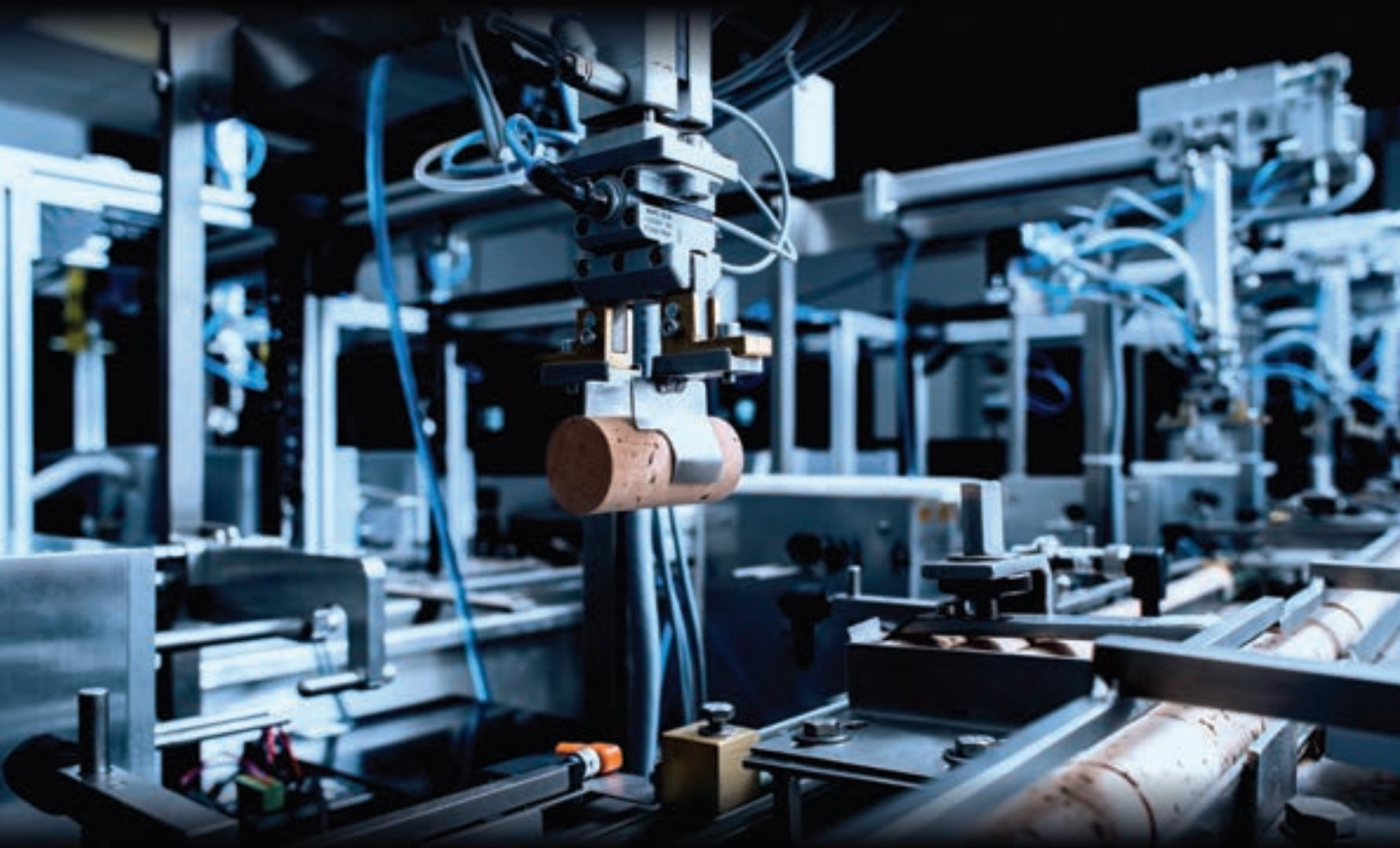
Δεν θα πρέπει να ξεχνάει κανείς ότι το TCA δεν εμφανίζεται σε μια ολόκληρη παρτίδα φελλών αλλά μεμονωμένα σε τεμάχια. Αυτό το πρόβλημα αντιμετωπιζόταν παλαιότερα με την ένταση των δειγματοληπτικών ελέγχων, μια πρακτική που μείωνε μεν τον κίνδυνο αλλά δεν τον μηδένιζε. Σε αυτό το σημείο, η ανάπτυξη πρωτοποριακών ταχυτατών μεθόδων ανάλυσης τα τελευταία χρόνια επέτρεψε να γίνεται ποιοτικός έλεγχος σε κάθε ένα φελλό ξεχωριστά. Τα πώματα που ξεφεύγουν τα όρια ανοχής απορρίπτονται άμεσα και έτσι ο φελλός επανέρχεται ακόμη πιο δυνατός, διακηρύσσοντας ότι είναι απόλυτα καθαρός από τον κίνδυνο επιμόλυνσης από TCA. 🌿

NDtech

Φυσικός Φελλός με μη ανιχνεύσιμο TCA
(≤ 0.5 ng / L)



AMORIM



ΕΓΓΥΗΣΗ
ΤΕΛΕΙΟΤΗΤΑΣ



Α.Γ. ΚΟΡΟΠΟΥΛΗΣ ΑΒΕΕ

Πώματα - Φιάλες - Μηχανήματα - Εξοπλισμός

Λεωφ. Κρυονερίου 118, Κρυονέρι Αττικής 145 68

Τηλ.: 210 8161202

Fax : 210 8161280

info@coropoulis.gr

www.coropoulis.gr



WATT+VOLT

Π Ε Υ Μ Α | Α Ε Ρ Ι Ο



Η WATT+VOLT
ΑΛΛΑΖΕΙ
ΤΑ ΔΕΔΟΜΕΝΑ,
ΣΧΕΔΙΑΖΟΝΤΑΣ
ΜΙΑ «ΕΞΥΠΝΗ
ΑΓΡΟΤΙΚΗ
ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ»

Η **WATT+VOLT** είναι εταιρεία παροχής ολοκληρωμένων υπηρεσιών Ενέργειας. Είναι αμιγώς ελληνική και αποτελεί μία ταχύτατα αναπτυσσόμενη και κερδοφόρο εταιρεία στην ελληνική επικράτεια. Επενδύοντας σε πρωτοποριακή τεχνολογία καθώς και στην εξειδίκευση του ανθρώπινου δυναμικού της, η **WATT+VOLT** δραστηριοποιείται στην Εμπορία και Προμήθεια Ηλεκτρικής Ενέργειας και Φυσικού Αερίου, καθώς και στην Εμπορία Αερίων Ρύπων. Ταυτόχρονα, παρέχει ολοκληρωμένες IoT (Internet of Things) λύσεις καταγραφής και διαχείρισης ενεργειακών δεδομένων.

Στο χαρτοφυλάκιό της περιλαμβάνονται ολοκληρωμένες πρωτοποριακές υπηρεσίες οι οποίες υποστηρίζουν την ψηφιοποίηση της επιχείρησης, όπως για παράδειγμα το καινοτόμο πληροφοριακό σύστημα smarteverything.

Η πλατφόρμα **smarteverything** αξιοποιεί τεχνολογία IoT και ικανοποιεί τις ανάγκες για μια επιχείρηση έως και για μια ολόκληρη πόλη (smart city), με κύριο στόχο την αύξηση της ενεργειακής απόδοσης και τον έλεγχο του ενεργειακού αποτυπώματος της κάθε εγκατάστασης. Μεταξύ άλλων, καλύπτει ανάγκες καταγραφής και διαχείρισης, όπως έξυπνης διαχείρισης ηλεκτρισμού (smart energy), φυσικού αερίου (smart gas),

νερού (smart water), φωτισμού - οδοφωτισμού (smart lighting), parking (smart parking), αγροτικής καλλιέργειας (smart agriculture), όπως και πολλές ακόμα εφαρμογές οι οποίες βρίσκονται σε στάδιο τελικού ελέγχου.

Παγκόσμιες τεχνολογικές τάσεις για τη σύγχρονη αγροτική καλλιέργεια

Η WATT+VOLT, ακολουθώντας το όραμά της για ορθολογική χρήση της ηλεκτρικής ενέργειας, διευρύνει διαρκώς την παλέτα των ενεργειακών λύσεων που παρέχει, ενσωματώνοντας ολοκληρωμένες τεχνολογίες, μέσα από τις οποίες προτείνει λύσεις υψηλού τεχνολογικού επιπέδου για τη σύγχρονη αγροτική καλλιέργεια. Με μοναδικά ανταγωνιστικά πλεονεκτήματα, ακόμα και σε περιορισμένης έκτασης καλλιέργειες, η πρόσβαση σε νέες τεχνολογίες όπως το Smart Agriculture, μπορούν να υποστηρίξουν τη βιώσιμη αύξηση της γεωργικής παραγωγικότητας, να διπλασιάσουν την απόδοση των καλλιεργειών και να τις μετατρέψουν σε «έξυπνες αγροτικές καλλιέργειες», σχεδιάζοντας ολοκληρωμένες λύσεις για:

- Εξοικονόμηση ενέργειας και προστασία του περιβάλλοντος
- Μεγιστοποίηση της απόδοσης της επένδυσης για τον επενδυτή
- Λειτουργική αξιοπιστία και Ασφάλεια της εγκατάστασης για το χρήστη

Για περισσότερες πληροφορίες επικοινωνήστε στο 183 83 ή στο email: energy.services@watt-volt.gr

Επίβλεψη σε πραγματικό χρόνο όλων των μεγεθών, ενεργειακών και μη, της εγκατάστασης

Η καθιερωμένη υπηρεσία Smart Agriculture, στο πλαίσιο του Internet of Things, παρακολουθεί τις ενεργειακές καταναλώσεις (π.χ. ρεύμα, νερό) και παράλληλα όλες τις απαραίτητες περιβαλλοντικές παραμέτρους. Ένα πλήθος αισθητήρων συγκεντρώνουν σε πραγματικό χρόνο δεδομένα μέσα από τα οποία εξάγονται συμπεράσματα, μετατρέποντας ένα οίνοποιείο σε «έξυπνο οίνοποιείο». Με αυτόν τον τρόπο, ο παραγωγός και οι συνεργάτες του, έχουν μια ολοκληρωμένη εικόνα των δεδομένων της καλλιέργειας και μπορούν να λαμβάνουν ολοκληρωμένες αποφάσεις.

Σημεία άντλησης δεδομένων και πληροφοριών

- Κατανάλωση ηλεκτρικής ενέργειας
- Κατανάλωση νερού
- Υγρασία και θερμοκρασία εδάφους
- Υγρασία/Δροσιά στην επιφάνεια των φύλλων
- Ηλιακή ακτινοβολία και φωτεινότητα
- Ατμοσφαιρική πίεση
- Ένταση βροχής (στάθμη/ύψος βροχόπτωσης)
- Διάμετρος κορμού/καρπού
- Ταχύτητα και διεύθυνση ανέμου
- Θερμοκρασία και υγρασία ατμόσφαιρας

Σημεία υποστήριξης αποφάσεων

Η καλλιέργεια με έμφαση στη λεπτομέρεια χρησιμοποιεί όλες τις σύγχρονες τεχνολογίες, προκειμένου να αναλύει στον απαιτούμενο χρόνο τον όγκο των διαθέσιμων δεδομένων και να εξάγει χρήσιμα επιχειρησιακά συμπεράσματα για:

- Αύξηση απόδοσης καλλιέργειας μέσα από τη λεπτομερή γνώση των συνθηκών στο χωράφι
- Βέλτιστο πρόγραμμα λίπανσης και λοιπών προγραμματισμένων ενεργειών
- Εξοικονόμηση στη χρήση νερού μέσα από την επιλεκτική άρδευση
- Εξοικονόμηση ενέργειας με αυτοματισμό σε HVAC συστήματα
- Προγραμματισμός ενεργειών προστασίας/υποστήριξης της καλλιέργειας (π.χ. ψεκασμός, λίπανση)
- Βελτίωση ποιότητας προϊόντων
- Δείκτες απόδοσης καλλιέργειας (KPI's)



ΤΟΥΛΑΧΙΣΤΟΝ ΑΠΟ ΔΕΚΑ ΣΤΡΕΜΜΑΤΑ ΜΟΝΟ ΕΤΣΙ ΕΧΟΥΜΕ ΒΙΩΣΙΜΟ ΑΜΠΕΛΙ

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ ΣΤΟΝ
Γιάννη Πανάγο

«Σκυλέψαμε το αμπέλι και του πήραμε τα πάντα. Ο αμπελουργός δεν παίρνει αυτά που του αναλογούν, δεν έχει δηλαδή μερίδιο στην προστιθέμενη αξία του προϊόντος του», σημειώνει με σημασία ο πρόεδρος της Εθνικής Διεπαγγελματικής Οργάνωσης Αμπέλου και Οίνου, Βαγγέλης Αργύρης, στην αποκλειστική συνέντευξή του στο Wine Trails. «Νομίζω, συνεχίζει ο ίδιος, ότι, όταν κανείς είναι και αμπελουργός και οινοποιός, επιτυγχάνει το καλύτερο αποτέλεσμα, αφού καρπούται την προστιθέμενη αξία της εργασίας του. Δική μας ευθύνη είναι να μιλήσουμε για το ζήτημα της βιωσιμότητας και να πούμε ότι ένας αμπελώνας στην Εύβοια, στον Τύρναβο, στην Ήπειρο ή στη Νεμέα, που θα δώσει στον αμπελουργό το ελάχιστο που μπορεί να πάρει, δηλαδή το μεροκάματο του ανειδίκευτου εργάτη, είναι δέκα στρέμματα» συμπληρώνει.



«Δεν **μπορώ** να καταλάβω τι σημαίνει αυτό, να υπάρχουν **δικαιώματα** και να μην μπορεί κάποιος να φυτέψει. Ή το **τραγικό** είναι να **θέλει** κάποιος να **φυτέψει** και να μην έχει δικαιώματα και κάποιος να έχει δικαιώματα και να μην φυτεύει. Αυτά **συμβαίνουν** σήμερα» σημειώνει ο πρόεδρος της Διεπαγγελματικής.

Πώς τα έφερε η ζωή και μηδέξαμε και με το κρασί ή εσείς πήγατε γυρεύοντας;

Ποιος δεν θα ήθελε να ασχοληθεί με το κρασί; Όλοι θα ήθελαν, είναι ένα προϊόν που εμπνέει. Και η ενασχόλησή μου έρχεται από πολύ παλιά, με τα συνεταιριστικά, αφού είχαμε στην Ένωση το οινοποιείο που με ενδιέφερε. Όταν έγινε η πρόταση να αναλάβω την προεδρία στη Διεπαγγελματική, με ξάφνιασε αλλά δεν με άφησε αδιάφορο.

Ποια πλευρά του Βαγγέλη Αργύρη αναγνωρίζετε περισσότερο;

Το συνεταιρίζεσθαι με κέρδισε από το Δημοτικό. Τότε, από κάποιους εμπνευσμένους δασκάλους, σε πολλά σχολεία λειτουργούσαν συνεταιρισμοί, που ασχολούνταν για παράδειγμα με τη φροντίδα του κήπου. Από τότε θα έλεγα και λιγότερο κληρονομικό, γιατί και ο παππούς μου ασχολούνταν με τους συνεταιρισμούς και ο πατέρας μου.

Κοντεύετε χρόνο στο τιμόνι της ΕΔΟΑΟ, τι δείχνει μέχρι τώρα ταμείο;

Δεν ανακαλύψαμε τον τροχό το 2000, όταν δημιουργούσαμε το νόμο για τις διεπαγγελματικές -και είμαι ευτυχής γιατί έχω υπογράψει γι' αυτό- αλλά ήταν μία αντιγραφική ευρωπαϊκών. Η Γαλλία είχε πολύ ισχυρές διεπαγγελματικές, ιδιαίτερα στο κρασί.

Στιγμιότυπο από την εκδήλωση της ΕΔΟΑΟ της 30ης Ιανουαρίου. Αριστερά ο πρόεδρος του ΣΕΟ Γ. Σκούρας, και δεξιά ο Χρ. Μάρκου, πρόεδρος ΚΕΟΣΟΕ.

Θα μπορούσαμε να πούμε ότι όλα τα λεφτά είναι το στρατηγικό σχέδιο;

Εμείς τώρα βρισκόμαστε στο επίπεδο όπου μιλάμε για το ελληνικό κρασί. Το ελληνικό κρασί, λοιπόν, συστεγάζεται σε ένα ετοιμόρροπο κτίσμα. Η αμπελουργία έχει τεράστια προβλήματα. Το λέω με μία λέξη που δεν ξέρω εάν το αποτυπώνει σωστά. Λέω ότι είναι γερασμένος ο ελληνικός αμπελώνας, με την έννοια του ανθρώπινου δυναμικού. Είναι μία παραδοσιακή δραστηριότητα, όπου πάντα ο καθένας ήθελε να έχει ένα μικρό αμπελάκι, γιατί έτσι έβγαζε όλα τα παράγωγα του σταφυλιού. Όμως το κρασί προχώρησε πιο επιχειρηματικά, δεν το ακολούθησε το αμπέλι και θεωρώ ότι θα πρέπει οπωσδήποτε να υπάρξει ανασύσταση του ελληνικού αμπελώνα σε επίπεδο οικονομικό πρώτον. Γιατί εάν θες να έχεις αμπελουργό, ο αμπελουργός είναι επάγγελμα και το επάγγελμα δεν υπάρχει αν δεν έχει πρόσοδο.

Δεύτερον, σε επίπεδο ποικιλιών είναι πολύ μεγάλη επιτυχία του κλάδου η στροφή που έχει κάνει στα 17 αυτά χρόνια, από την τάση των ξενόφερτων ποικιλιών στην αναζωογόνηση των γηγενών. Γι' αυτό θεωρώ ότι σε αυτά όλα μπορεί να δώσει κατευθύνσεις ο στρατηγικός σχεδιασμός. Άλλωστε έχουμε και το προηγούμενο, ότι εδώ και επτά χρόνια η Διεπαγγελματική εφαρμόζει ένα πρόγραμμα προώθησης κρασιού ως αποτέλεσμα στρατηγικού σχεδιασμού. Άρα, εάν κάτι αντίστοιχο, που είναι δοκιμασμένο, το εφαρμόσουμε κι εδώ με όλη την επιστημονικότητα, νομίζω ότι ο στρατηγικός σχεδιασμός για την αμπελουργία είναι αυτό που πρέπει να απασχολεί τον κλάδο σήμερα.

Στην εκδήλωση της ΕΔΟΑΟ στις 30 Ιανουαρίου σας είδαμε σε έναν κρυφό

έρωτα με τον υπουργό Βαγ. Αποστόλου.

Ήθελα απλά να πω στον υπουργό ότι εγώ δεν έτυχα ποτέ στη θητεία μου σαν υπουργός το καλωσόρισμα. Κάθε φορά που πήγαινα στις συγκεντρώσεις είχα να αντιμετωπίσω διεκδικήσεις για τιμές και ό,τι άλλο. Επειδή το έζησα στο πετσί μου ότι ο υπουργός δεν είναι για να αντιμετωπίζει αυτά τα πράγματα, αλλά για να παίρνει αποφάσεις για λύση προβλημάτων, έβαλα τον Αποστόλου στη θέση του εαυτού μου, τον καλωσόρισα και προσπάθησα να δημιουργήσω μία νέου τύπου συνεργασία. Άλλωστε κάθε υπουργός πρέπει να καταλάβει ότι οι επαγγελματίες ενός χώρου είναι οι άτυποι σύμβουλοι του υπουργείου, γιατί καλύτεροι γνώστες δεν υπάρχουν.

Δε φοβάστε τη συμπόρευση με ένα βαρύ δημόσιο, όπως και με τον αδέξιο ΕΛΓΟ;

Σε ό,τι αφορά αυτό που υπογράψαμε με τον ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ, πρέπει να το έχουμε όλοι μας κατά νου ότι σε ορισμένα πράγματα το δημόσιο πρέπει να είναι αναντικατάστατο. Το να διατηρήσεις τις γηγενείς ποικιλίες, νομίζω ότι μπορεί να το κάνει το κράτος καλύτερα από τον ιδιωτικό τομέα. Δείξαμε εμπιστοσύνη γιατί αυτό το γενετικό υλικό, η ταυτοποίησή του κ.λπ., είναι μία εθνική περιουσία και δεν υπάρχει καλύτερος εγγυητής απ' το δημόσιο. Βέβαια, είναι μία μεγάλη δοκιμασία, γιατί επί της ουσίας εδώ είναι μία σύμπραξη ιδιωτικού τομέα και δημοσίου.

Μήπως σας γλύκανε και η ιδέα ότι θα αξιοποιηθεί οινολογικά το Τατόι;

Είναι μία πρόκληση. Νομίζω ότι η χώρα μας έχει πολλή παρκαρισμένη περιουσία. Το Τατόι, πέρα από το ότι μπορεί να είναι ένα μεγάλο πολιτιστικό κέντρο, εμείς προσπαθήσαμε



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

**Όταν ο Θεός
καθάριζε τη
Ελλάδα, στη Ζίτσα
πέταξε τις πέτρες**

να το δούμε από τη μεριά των υποδομών. Από το οινοποιείο, από τους αμπελώνες ενώ υπάρχουν κι άλλες δράσεις, όπως κτηνοτροφία. Εμείς θα θέλαμε εκεί να συγκεντρώσουμε όλες τις ελληνικές γηγενείς ποικιλίες και να γίνει μία δυναμική επιχειρηματική δράση.

Πού βαραίνει πιο πολύ η πλῆστιγγα, στο αμπέλι ή στο οινοποιείο;

Το οινοποιείο είναι τέχνη, είναι γνώση να μεταποιείς ένα προϊόν και να του δίνεις την τελική του μορφή και παράλληλα να χρησιμοποιείς και όλες τις μεθόδους, ώστε να είσαι ανταγωνιστικός ποιοτικά και γευστικά. Το αμπέλι είναι αυτό που λέμε η ρίζα, από εκεί γεννιέται η ζωή του κρασιού. Εάν, λοιπόν, δεν έχεις αμπέλι και αμπελουργό, κάποια στιγμή νομίζω ότι θα πάμε να χρησιμοποιήσουμε τη Βιοτεχνολογία ή στιδήποτε άλλο να παράξει κρασί; Δεν ξέρω. Νομίζω ότι με το κλίμα που έχει η Ελλάδα, μπορεί να είναι μικρά και πολυτεμαχισμένα τα κτήματα, όπως είναι πολλά και τα οινοποιεία, πρέπει να ομογενοποιήσουμε τις μεγάλες ποικιλίες, τις μεγάλες ζώνες ποικιλιών. Είναι μία μεγάλη ζώνη το Ασύρτικο, όπως και το Ξινόμαυρο. Πρέπει να έχουμε κατά νου ότι είναι οι πρεσβευτές, οι ποικιλίες που μπορούν να σταθούν στην παγκόσμια αγορά.

Ένα χρόνο απ' την ανάληψη της προεδρίας, έχετε ένα όνειρο για τον κλάδο;

Το όνειρο είναι να άρουμε τις ανισότητες που υπάρχουν στον ανταγωνισμό των ελληνικών και ξένων κρασιών. Η πρώτη ανισότητα είναι ότι εμείς παράγουμε σε πολύ μικρές εκτάσεις, άρα κοστολογημένες πολύ περισσότερο από μία χώρα με μεγαλύτερο κλήρο. Το ζήτημα είναι ότι αυτό είναι η δο-

«Είμαστε αναγκασμένοι, λοιπόν, να βρούμε τρόπους να ζήσουμε με αυτές και στις λίγες εκτάσεις που είχαν τη δυνατότητα να παράξουν κάτι και προσπαθούσαμε κάθε φορά να το κάνουμε σωστά. Έτσι προέκυψε η αμπελουργική ζωή της Ζίτσας και κατάφερε με αγώνα να κερδίσει τις αγορές» αναφέρει χαρακτηριστικά ο Βαγγέλης Αργύρης με την ιδιότητα του επικεφαλής της οινοποιίας Ζοίνος ΑΕ, η οποία πρόσφατα ένωσε τις δυνάμεις της με την Πατραϊκή Οινοποιητική της ΕΑΣ Πατρών. «Συμφωνήσαμε να κάνουμε καλύτερα ο καθένας αυτό που μπορεί» σημείωσε ο κ. Αργύρης αναφερόμενος στα χαρακτηριστικά αυτής της συμφωνίας που όπως είπε, γίνεται προς όφελος του παραγωγού των δύο περιοχών. Συμφωνήθηκε συγκεκριμένα, ότι η παραγωγή της πρώτης ύλης, δηλαδή των σταφυλιών θα βρίσκεται στη δικαιοδοσία του Συνεταιρισμού Πατρών και η Ζοίνος αναλαμβάνει τη μεταποίηση και την εμπορία – προώθηση των προϊόντων των δύο επιχειρήσεων.

ΕΠΙΧΡΥΜΟ
ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΚΡΑΣΙ



ΕΔΟΑΟ

ΕΘΝΙΚΗ ΔΙΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ
ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΑΜΠΕΛΟΥ ΚΑΙ ΟΙΝΟΥ

μή της ελληνικής γεωργίας και ότι πολλές φορές εμείς δυσκολεύουμε περισσότερο τα πράγματα με δικές μας ενέργειες. Θεωρώ ότι αυτό που σημάδεψε τα τελευταία δύο χρόνια το ελληνικό κρασί με τη φορολόγηση, έχει δημιουργήσει πολλές παρενέργειες. Πρώτη παρενέργεια είναι ότι δημιούργησε γραφειοκρατία κι επιπλέον κόστος. Αφού για να τηρήσεις τη νομοθεσία, θέλει πολύ μεγαλύτερο κόστος μέσα από περισσότερα άτομα, περισσότερη γραφειοκρατία, περισσότερο χρόνο. Το δεύτερο είναι ότι μας ωθεί προς μεθόδους, στις οποίες είμαστε και σαν Έλληνες εθισμένοι, να παρακάμπτουμε τη νομοθεσία. Δηλαδή να περνά το ελληνικό κρασί σε έναν παράνομο τρόπο διακίνησης. Σήμερα ένας που δεν εφαρμόζει τη νομιμότητα, είναι πολύ πιο ανταγωνιστικός από κάποιον που εφαρμόζει τους νόμους. Και έτσι χάνει το κράτος τα έσοδά του.

Επειδή δεν διέκρινα όνειρο σε αυτά που είπατε. Ξέρουμε πώς ήταν ο κλάδος πριν 20 χρόνια, πώς τον φαντάζεστε σε 20 χρόνια;

Θα πρέπει να πω ότι η διαδρομή που έγινε, γιατί εγώ ήμουν αυτός που υπέγραψε την ίδρυση αυτής της Διεπαγγελματικής σαν υφυπουργός, είναι τεράστια. Σήμερα έχουμε έναν ενοποιημένο κλάδο, έχει ταύτιση απόψεων και ενιαία έκφραση, παρότι είμαστε κάθε ημέρα ανταγωνιστές μεταξύ μας. Το ζήτημα είναι ότι μετά από 20 χρόνια θα πρέπει να έχουμε ελληνικό κρασί με παγκόσμια εμβέλεια, γιατί έχει όλες τις προϋποθέσεις να είναι στο club των παγκόσμιων κρασιών.

Πόσο εύκολο είναι να είσαστε με τους αμπελουργούς, με τους συνεταιρισμούς και με τους ιδιώτες οινοποιούς ταυτόχρονα;

Όταν ξεκινούσαμε τις διεπαγγελματικές, κάποιος έλεγε ότι αυτό που κάνετε είναι σαν να βάζετε το λύκο να φυλά τα πρόβατα. Ο λύκος ήταν οι ιδιώτες και τα πρόβατα οι αμπελουργοί, οι συνεταιρισμοί. Δεν ξέρω τελικά ποιος είναι ο λύκος. Νομίζω ότι εάν δεν μεγαλώσουμε την πίτα και παλεύουμε ποιος θα πάρει γρηγορότερα κομμάτι από μικρή πίτα, θα είμαστε μόνιμα σε ρήξη. Εάν όμως κάνουμε κοινές προσπάθειες, τότε η πίτα θα μεγαλώσει και θα είμαστε πιο χορτασμένοι όλοι.

Το γεγονός ότι παραλάβατε το κρασί σε καλό δρόμο, συνιστά για εσάς πρόσθετη ευθύνη;

Νομίζω ότι από ένα σημείο και μετά το να είσαι σε μία κατηγορία και να ανεβαίνεις σιγά-σιγά είναι επιτυχία και η Διεπαγγελματική αυτή τη στιγμή είναι σε ένα πάρα πολύ καλό επίπεδο. Για να μπορέσει να πάει ένα βήμα πιο πάνω, τώρα τα βήματα είναι πολύ πιο δύσκολα, άρα λοιπόν, ναι,

νιώθω στην πλάτη μου ένα πολύ δύσκολο εγχείρημα και πολλές φορές θα έλεγα ότι με προβληματίζει τι δουλειά έχει η αλεπού στο παζάρι;

Εκτιμάτε ότι όλα αυτά τα προγράμματα προώθησης στο εξωτερικό πιάνουν τόπο;

Δεν είχα ποτέ καλές σχέσεις με τα προγράμματα. Πρώτον, γιατί συχνά λέγαμε, είναι ένα πρόγραμμα από κοινοτικούς πόρους δέκα ευρώ, άρα όφελος δέκα ευρώ. Τα δέκα ευρώ, εάν τα χρησιμοποιήσεις σωστά, θα μπορούσαν να γίνουν εκατό. Ποτέ δεν μετρούσαμε την αποτελεσματικότητα. Θα πρέπει να πω ότι το πρόγραμμα του στρατηγικού σχεδιασμού για το marketing, έφερε κάποια πρώτα αποτελέσματα, παρότι είχαμε σύγκρουση και με το υπουργείο. Γιατί σου λέει, δίνουμε τόσα λεφτά, έχουμε τόσες εξαγωγές, αλλά αν δεν δεις τους ποιοτικούς δείκτες, ότι δηλαδή παίρναμε τόσα χρήματα από τις εξαγωγές με μεγαλύτερο όγκο και τώρα παίρνουμε τα ίδια χρήματα με μικρότερο όγκο, δεν καταλαβαίνεις την αναβάθμιση.

Η ανάγκη ενίσχυσης των γηγενών ποικιλιών είναι δεδομένη, όπως και οι αδυναμίες στην πιστοποίηση. Υπάρχει ωστόσο σχέδιο;

Πρέπει να έχεις ποικιλίες πιστοποιημένες, ταυτοποιημένες κατά απόλυτο τρόπο, για να μπορείς να έχεις περιουσιακό στοιχείο και συνέχεια, για να μπορείς να μιλάς για τη δική σου μοναδικότητα. Εγώ βέβαια προέρχομαι από μία περιοχή και ηγούμαι ενός οινοποιείου σε μία αμπελουργική ζώνη που έχουμε την Ντεμπίνα, η οποία είναι μοναδική. Επομένως θα πεις κάτι που δεν θα το βρεις αλλού. Σε ό,τι αφορά το πολλαπλασιαστικό υλικό, είναι ίσως, αν κάποιος έχει διαβάσει το «Κεφάλαιο», ένας τρόπος για να επιτευχθεί η υπερσυγκέντρωση. Ελέγχοντάς το μπορείς να ελέγξεις πολλά πράγματα. Άλλωστε τι είναι αυτή η προσπάθεια με τα γενετικά τροποποιημένα; Είναι μία προσπάθεια με μία μεθοδολογία που θα την ελέγχει κάποιος, να μπορεί να μονοπωλήσει τη γεωργία. Πέρα λοιπόν από τον επαγγελματισμό που πρέπει να έχουν οι φυτωριούχοι, πρέπει το κράτος να έχει τη δυνατότητα του ελέγχου.

Λένε ότι πίσω από κάθε μεγάλο άνδρα κρύβεται μία μεγάλη γυναίκα, τι είναι για εσάς η Ρίτα;

Θα μπορούσα να το πω με μία λέξη, είναι τα πάντα, είναι ένας άνθρωπος στήριξης στη δική μου πολιτική διαδρομή, αφαιρώντας από τον εαυτό της, από τη σταδιοδρομία της, από τη δική της πορεία. Είναι μία καλή μείξη δύο ανθρώπων με διαφορετικούς συγκρουσιακούς χαρακτήρες που στο τέλος βγάζει ένα καλό αποτέλεσμα. 🌿

© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΒΑΣΙΛΙΚΗ ΚΟΝΩΝΟΥ

• Τι να κάνεις με
• δύο αμπέλια;

- Τα 6.500 στρέμματα που μοιράζει το υπουργείο το χρόνο, τα μοιράζει με μέθοδο ψηφοθηρική. Όταν, λοιπόν, σε κάποιον δίνεις ένα και δύο στρέμματα να βάλει αμπέλι, αυτό είναι τραγικό. Εμείς θέλουμε αμπελώνες να μπορούν να βγάλουν σταφύλια για τις ανάγκες της αγοράς.

ΤΑ ΣΗΜΕΙΑ
ΣΤΑΘΜΟΙ
ΣΤΗΝ
ΠΟΡΕΙΑ
ΤΟΥ
ΒΑΓΓΕΛΗ
ΑΡΓΥΡΗ





· Δίκαιος ο πατέρας, · μικρός ο κλήρος

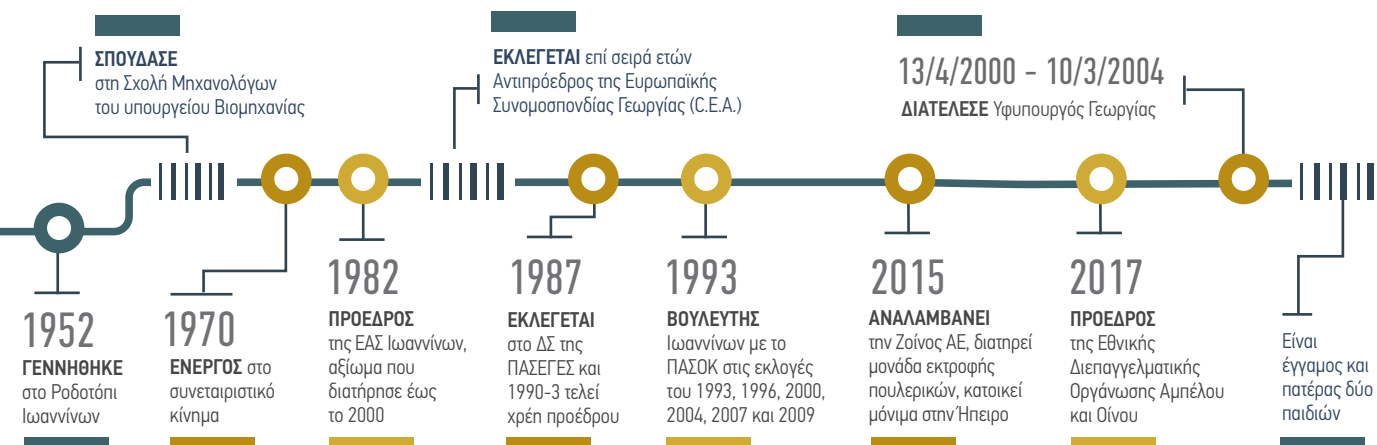
· Πολλές φορές υπάρχει ένας
· γονιός, ο οποίος έχει πέντε
· στρέμματα και μπορεί ο ένας γιος
· να είναι δάσκαλος και ο άλλος να
· είναι αγρότης. Δεν θα τα αφήσει
· στον αγρότη. Για να φανεί δίκαιος,
· θα μοιράσει δυόμισι και δυόμισι.
· Οι Γάλλοι είναι πολύ μπροστά σε
· αυτό και δεν ξέρω αν ποτέ θα
· μπορούσαμε να φτάσουμε.

· Δεν δουλέψαμε σωστά · μέσα στον τουρισμό

· Είχα πάντα την άποψη ότι εμείς ποτέ
· δεν εκμεταλλευτήκαμε σωστά τον
· τουρισμό. Τώρα τελευταία ο κλάδος
· μας κάνει πολύ μεγάλη προσπάθεια.
· Θέλουμε, δηλαδή, να παντρέψουμε
· την τοπική γαστρονομία με τα
· τοπικά κρασιά, να παντρέψουμε
· τους αρχαιολογικούς χώρους και
· τα θέατρα, για να βάδουμε μέσα τη
· διατροφή και το κρασί.

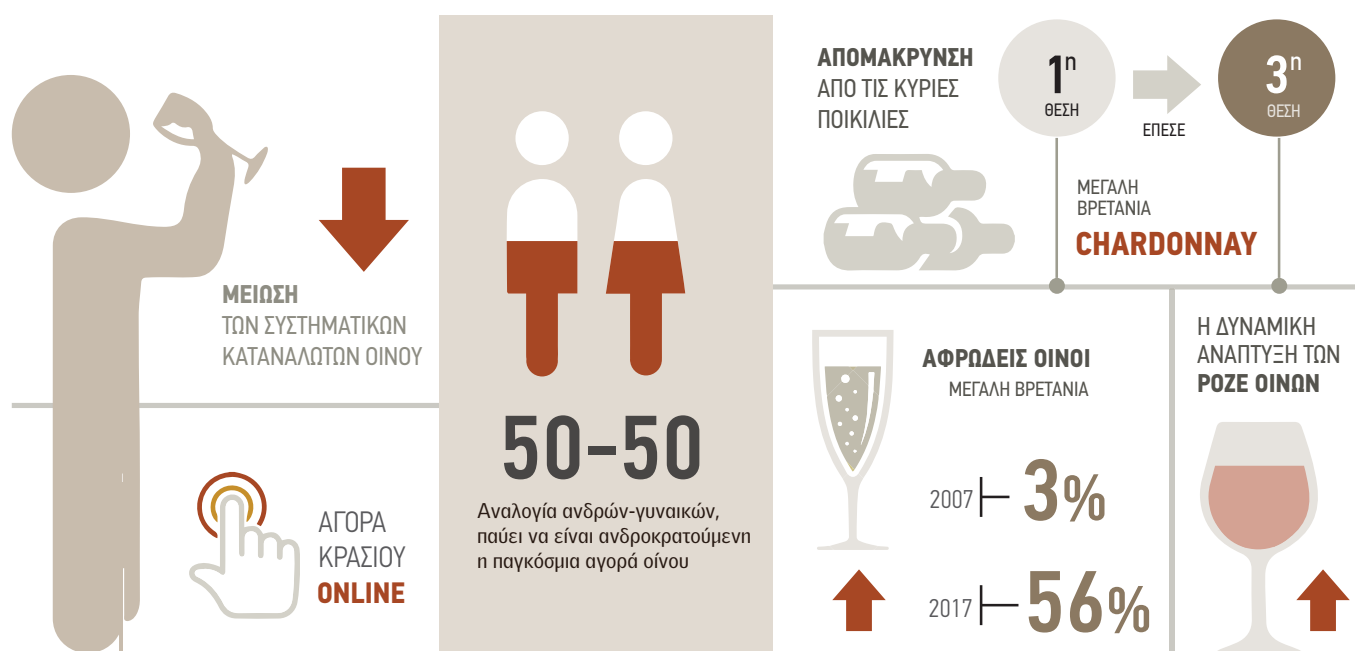
· Καλό κρασί και καλό · φαγητό με καλή παρέα

· Το ελληνικό κρασί είναι όπως η ίδια η
· χώρα, σε κάθε περιοχή που πηγαίνεις,
· κάθε φορά ενθουσιάζεσαι. Έχει
· μεγάλη εξέλιξη και νομίζω ότι όλα
· αυτά τα προϊόντα είναι να τα πίνεις
· στον τόπο τους, να τα πίνεις με καλή
· παρέα, να έχεις το αντίστοιχο φαγητό
· και καλή διάθεση, αλλιώς νομίζω
· ότι το ελληνικό κρασί μπορεί να
· ικανοποιήσει πλέον όλα τα γούστα.



ΑΓΟΡΑ

ΡΟΖΕ ΚΑΙ ΑΦΡΩΔΕΙΣ ΟΙΝΟΙ Η ΑΠΑΝΤΗΣΗ ΣΤΗΝ ΥΠΕΡΠΡΟΣΦΟΡΑ



Αλλαγές στον **τρόπο** κατανάλωσης του οίνου **παγκοσμίως** αποκάλυψε η έρευνα του **WSET** σε συνεργασία με την εταιρεία **ερευνών** του Λονδίνου **Wine Intelligence**. Οι αλλαγές **συνοψίζονται** ως εξής: 1) **Μείωση** των συστηματικών **καταναλωτών** οίνου στις **παραδοσιακές** αγορές 2) Η αγορά **παύει** να είναι **ανδροκρατούμενη**. 3) Απομάκρυνση από τις **κύριες** ποικιλίες 4) Διεύρυνση των **καναλιών** αγοράς οίνου 5) Δυναμική **ανάπτυξη** και διαφοροποίηση των **ροζέ** οίνων και 6) **Εκρηκτική** αύξηση πωλήσεων των **αφρωδών** οίνων.



[© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΒΑΣΙΛΙΚΗ ΚΟΝΟΜΟΥ]

«Αν ως οινοπαραγωγοί δεν έχετε ένα ροζέ κρασί στις ετικέτες σας, σας προτείνω να φτιάξετε. Το ίδιο ισχύει και για τους αφρώδεις οίνους» προτείνει απευθυνόμενος στα μέλη του ΣΕΟ ο Ian Harris, επικεφαλής του διεθνούς οργανισμού οινικής εκπαίδευσης WSET. Βέβαια, ειδικά για την Ελλάδα με τις εκπληκτικές, όπως ανέφερε, επιδόσεις στον τουρισμό, με μια στοχευμένη τοποθέτηση «οι εξαγωγές ξεκινούν μέσα από το σπίτι σας»

ΚΕΙΜΕΝΟ ΜΑΡΙΝΑ ΣΚΟΠΕΛΙΤΟΥ

Οι προκλήσεις στην αναζήτηση κερδοφόρων οινικών αγορών και οι τάσεις που θα επικρατήσουν σε αυτές τα επόμενα χρόνια, παρουσιάστηκαν από τον Ian Harris, Chief Executive του Wine & Spirit Education Trust (WSET) σε εκδήλωση του Συνδέσμου Ελληνικού Οίνου (ΣΕΟ), που πραγματοποιήθηκε το Σάββατο 10 Μαρτίου στην Αίγλη Ζαπτείου. Παραγωγή ροζέ και αφρώδων οίνων, απομάκρυνση από τις κύριες ποικιλίες, ευρεία κλαδική συνεργασία, και υπομονή συνέστησε ο κ. Harris στους Έλληνες παραγωγούς οίνου στο πλαίσιο της πολύ ενδιαφέρουσας παρουσίασής του με τίτλο «Οι προκλήσεις της ανεύρεσης κερδοφόρων εξαγωγικών αγορών». Με αυτά τα στοιχεία, όπως τόνισε, θα μπορέσουν να ανταποκριθούν στην υπερπροσφορά παραγόμενου οίνου παγκοσμίως, η οποία διαμορφώνει συνθήκες υψηλού ανταγωνισμού και αυξημένης διαπραγματευτικής ισχύος των αγοραστών.

«Σύμφωνα με τα στοιχεία του ΟΙV από το 2000 έως το 2016, η παγκόσμια παραγωγή οίνου είναι σχετικά σταθερή. Υπάρχουν διακυμάνσεις λόγω των καιρικών συνθη-

κών, του κλίματος και άλλων παραγόντων, αλλά βλέπουμε ότι γι' αυτή τη χρονική περίοδο η ποσότητα της κατανάλωσης κινείται σε μία σχεδόν ευθεία γραμμή. Το 2016 η ποσότητα που παρήχθη παγκοσμίως άγγιξε τα 267 εκατομμύρια εκατόλιτρα» ανέφερε ο κ. Harris και συνέχισε: «Στην παγκόσμια κατανάλωση υπήρχαν αυξητικές τάσεις που κάμφθηκαν το 2009, λόγω της οικονομικής κρίσης. Το 2016 η κατανάλωση άγγιξε τα 241 εκατομμύρια εκατόλιτρα. Με την υπερπροσφορά να φτάνει περίπου το 10%, κάθε μεγάλος λιανέμπορος στη Μεγάλη Βρετανία, τις ΗΠΑ ή τη Γερμανία ξέρει ότι υπάρχει πολύ κρασί εκεί έξω και ότι θα μπορέσει να οδηγήσει τις τιμές χαμηλότερα». Επιπλέον, ο κ. Harris πρόσθεσε στις αιτίες του υψηλού ανταγωνισμού τη δυνατότητα υποκατάστασης των οινικών προϊόντων: «Οι καταναλωτές που θέλουν να αγοράσουν ένα κρασί ποικιλίας Merlot, μπορούν να επιλέξουν ένα γαλλικό αλλά σήμερα με την ίδια ευκολία μπορούν να αγοράσουν ένα αντίστοιχο κρασί από τη Χιλή ή τη Νότια Αφρική. Υπάρχουν πολλές εναλλακτικές στην αγορά για να ικανοποιήσουν τις προτιμήσεις τους».

Η ΕΥΚΑΙΡΙΑ ΤΟΥ 2017

Ευνοϊκότερες συνθήκες για την είσοδο σε νέες εξαγωγικές αγορές δημιουργούνται το 2017, σύμφωνα με τον Chief Executive του WSET, καθώς η παραγωγή έπεσε στο χαμηλότερο επίπεδο των τελευταίων 56 ετών. Πιο συγκεκριμένα, ο ίδιος ανέφερε: «Σύμφωνα με τις προβλέψεις η παγκόσμια παραγωγή το 2017 θα σημειώσει πτώση της τάξεως του 8%. Αυτό συνέβη καθώς η Ευρώπη, ο μεγαλύτερος παραγωγός, χτυπήθηκε από παγετούς και ξηρασία. Αυτό πρακτικά σημαίνει ότι τα αποθέματα θα πέσουν στο χαμηλότερο επίπεδο των τελευταίων δεκαετιών. Από την άλλη, η μειωμένη παραγωγή συνεπάγεται αυξημένα κόστη για τους παραγωγούς και το ζήτημα είναι αν θα τα μετακυλήσουν σε λιανέμπορο και καταναλωτή».

ΟΙ ΤΑΣΕΙΣ ΤΩΝ ΕΠΟΜΕΝΩΝ ΕΤΩΝ

Ενώ η αγορά μη αφρώδων οίνων παραμένει σταθερή, ευκαιρίες ανοίγονται στους αφρώδεις οίνους, σύμφωνα με τα στοιχεία του International Wine and Spirit Record



ΤΟ ΜΕΓΑΛΟ ΚΑΤΟΡΘΩΜΑ ΤΗΣ ΝΕΑΣ ΖΗΛΑΝΔΙΑΣ

Από μερικές χιλιάδες κιβώτια το 1990 σήμερα πλυσάρεται στην 3η θέση των εισαγωγών οίνου στις ΗΠΑ

Σε μία αγορά οίνου που μοιάζει στατική τα τελευταία χρόνια, η Νέα Ζηλανδία δεν σταματά να αναπτύσσεται. Παράγει το 1% της παγκόσμιας ποσότητας οίνου, όπως και η Ελλάδα, και εξαγει τα 2/3 αυτής της παραγωγής εν αντιθέσει με την τελευταία που εξαγει μόλις το 10%. «Η Νέα Ζηλανδία κάνει κάτι πολύ καλό» σχολίασε κατά τη διάρκεια της ομιλίας του ο Ian Harris και αυτό επιβεβαιώνεται ειδικά αν κοιτάξουμε τους αριθμούς. Σύμφωνα με τα στοιχεία που επικαλέστηκε ο ίδιος: «Η πολύ μικρή αυτή χώρα κατατάσσεται στην 11η θέση στη λίστα των χωρών με τον μεγαλύτερο όγκο εξαγωγών. Ωστόσο, η εικόνα αλλιάζει όταν ερχόμαστε στην αξία των εξαγωγών. με αυτό το κριτήριο η Νέα Ζηλανδία ξεπερνά τη Γερμανία, την Πορτογαλία και την Αργεντινή και την Ν. Αφρική καταλαμβάνοντας την 7η θέση. Στη Μεγάλη Βρετανία η μέση τιμή για κάθε μπουκάλι ανέρχεται στις 5,40 λίρες, ενώ τα προϊόντα της Νέας Ζηλανδίας ξεπερνούν τις 7 λίρες». Όσον αφορά τις επιδόσεις της στις ΗΠΑ, την αγορά όπου επιθυμούν να μπουν όλοι, η Νέα Ζηλανδία κατέλαβε τη θέση του τρίτου μεγαλύτερου εισαγωγέα οίνου το 2016, ενώ τα στατιστικά στοιχεία από την τελευταία έκθεση Gomborg Fredrikson δείχνουν ότι θα το επιτύχει πάλι το 2017. Πιο αναλυτικά, το περασμένο έτος, η συνολική αξία των εισαγόμενων οίνων της Νέας Ζηλανδίας στις ΗΠΑ έφτασε τα 422 εκ. δολλάρια, αυξημένη κατά 6% από το 2016, ξεπερνώντας την Αυστραλία, την Ιαπωνία, την Αργεντινή και τη Χιλή. Η εκτίμηση του κ. Harris είναι ότι η μικρή αυτή νησιωτική χώρα κατάφερε να ξεπεράσει το πρόβλημα της υπερπροσφοράς οίνου που καταγράφεται διεθνώς μέσω των κληδικών πρωτοβουλιών που επέκτειναν τη διανομή των νεοζηλανδέζικων οίνων παγκοσμίως. Με συμμετοχές σε παγκόσμιες εκθέσεις και shows έδειξαν σε όλον τον κόσμο πόσο σπουδαίο είναι το κρασί τους. Ο Διευθύνων Σύμβουλος της New Zealand Winegrowers, του οργανισμού που εκπροσωπεί τα συμφέροντα όλων των καλλιεργητών σταφυλιών και των οινοποιών της χώρας, Philip Gegan αναφέρει: «Ξεκινήσαμε με μόλις μερικές εκατοντάδες χιλιάδες κιβώτια ετησίως στα τέλη της δεκαετίας του 1990 και τώρα υπερβαίνουμε τα 7,7 εκ. μόνο στις ΗΠΑ. Η ίδια η εικόνα της Νέας Ζηλανδίας αποτελεί σημαντικό μέρος της επιτυχίας, με τις πρακτικές βιωσιμότητας και την καθαρή, πράσινη εικόνα που είναι πολύ ελκυστική για τους καταναλωτές. Αυτό σημαίνει ότι είναι διατεθειμένοι να πληρώσουν ένα τίμημα για τα κρασιά μας».



(© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΒΑΣΙΛΙΚΗ ΚΟΝΟΜΟΥ)

Ο Ian Harris, Chief Executive του WSET, προσέγγισε το θέμα της **επιτυχίας** στις εξαγωγές οίνου σε εκδήλωση του **Συνδέσμου** Ελληνικού Οίνου το Σάββατο 10 Μαρτίου.

(IWSR) που επικαλέστηκε ο κ. Harris. Έτσι, ο οργανισμός προβλέπει ότι από το 2010 ως το 2019 η αύξηση για την πρώτη κατηγορία θα είναι ελάχιστη στο 0,7%. Από την άλλη η αύξηση για τους αφρώδεις αναμένεται να φτάσει το 7%.

Στην κορυφή της λίστας των πιο ελκυστικών εξαγωγικών αγορών το Wine Intelligence τοποθετεί τις ΗΠΑ. «Είναι μια χώρα στην οποία όλοι θέλουν να μπουν, καθώς είναι ο μεγαλύτερος καταναλωτής που δεν μπορεί να καλύψει τις ανάγκες του με την εγχώρια παραγωγή», ανέφερε χαρακτηριστικά ο επικεφαλής του WSET. Η λίστα αυτή περιλαμβάνει επίσης τη Γερμανία, τον Καναδά, την Ελβετία και την Κίνα, μία «χώρα που διψάει για τα πάντα και αποτελεί εκπληκτική ευκαιρία για όλους». Ακολουθούν, η Αυστραλία, η Μεγάλη Βρετανία, η Γαλλία, η Ιαπωνία και η Ολλανδία.

«ΧΡΕΙΑΖΕΣΤΕ ΜΙΑ ΣΥΝΕΚΤΙΚΗ ΣΤΡΑΤΗΓΙΚΗ»

«Κάνοντας μία έρευνα πριν για τη σημερινή παρουσίασή μου έπεσα πάνω σε ένα εξαιρετικό επιστημονικό άρθρο με τίτλο “A macroeconomic estimation of the wine production in Greece”. Από αυτό το άρθρο κρατάω δύο στοιχεία που θεωρώ προβληματικά. Το πρώτο είναι ο κατακερματισμός της οινικής παραγωγής. Αυτό σημαίνει ότι υπάρχουν πολλοί μικροί παραγωγοί, γεγονός που καθιστά δύσκολη τη χάραξη μίας συνεκτικής στρατηγικής σε επίπεδο marketing», τόνισε ο κ. Harris και συνέχισε: «Τα ελληνικά κρασιά εξαγονται σχεδόν σε όλες τις χώρες του κόσμου -αυτό είναι εξαιρετικό - αλλά σε πολύ μικρές ποσότητες -αυτό είναι πρόβλημα». Ο ίδιος επισήμανε ότι θα πρέπει να δοθεί η απαιτούμενη προσοχή στο κομμάτι του τουρισμού: «Οι εξαγωγές ξεκινούν από το σπίτι μας. Οι επιδόσεις σας στον τουρισμό είναι εκπληκτικές. Για πολλούς ανθρώπους η πρώτη επαφή με το κρασί σας γίνεται σε μία ταβέρνα δίπλα στη θάλασσα. Πρέπει να διασφαλίσετε την καλή παρουσία του κρασιού σε αυτά τα σημεία».

Τέλος, ο κ. Harris ενθάρρυνε τους Έλληνες παραγωγούς να δώσουν έναν λόγο στον καταναλωτή για να πει το ελληνικό κρασί: «Εχθές το βράδυ πήγαμε σε ένα υπέροχο εστιατόριο και δοκιμάσαμε ψάρι με λευκό κρασί. Συνδυασμός από τον παράδεισο. Παράγετε υπέροχα λευκά κρασιά και έχετε νοστιμότητα ψάρια. Αυτό είναι ένα μόνο από τα food-pairings που μπορείτε να προωθήσετε».

ΟΙΝΟΤΟΥΡΙΣΜΟΣ ΣΤΗ ΣΥΜΒΟΛΑΙΑΚΗ ΤΗΣ ΠΕΙΡΑΙΩΣ

Με την επέκταση της εφαρμογής της Συμβολαιακής στον τομέα της φιλοξενίας η Τράπεζα Πειραιώς προσεγγίζει ακόμη πιο ολοκληρωμένα και την αλυσίδα αξίας του οίνου σύμφωνα με την παρουσίαση του Διευθυντή Ανάπτυξης Εργασιών Αγροτικού Τομέα, Γιάννη Χανιωτάκη, στην εκδήλωση του ΣΕΟ. «Για τον στόχο μας να βοηθήσουμε τα προϊόντα που παράγονται στο πλαίσιο της Συμβολαιακής Γεωργίας να βρουν δρόμο προς την αγορά, μία πρώτη προσπάθεια ήταν να τοποθετηθούν σε ξενοδοχεία. Χρηματοδοτούμε τα ξενοδοχεία για να αγοράζουν επώνυμα προϊόντα που θα είναι τοποθετημένα στους χώρους εστίασης αυτών» εξήγησε ο κ. Χανιωτάκης. 🌿

συμφωνίες ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΕΠΕΝΔΥΣΕΙΣ

Στην αγορά των ΗΠΑ διεισδύει το Ξινόμαυρο

Στη Νέα Υόρκη από 4 έως 7 Μαρτίου το κρασί της Νάουσας με συντονιστή τη Novacert

Ολοένα και μεγαλύτερη ανταπόκριση βρίσκουν οι προωθητικές ενέργειες του Ξινόμαυρου ΠΟΠ Νάουσας στην αγορά των ΗΠΑ, οι οποίες πραγματοποιούνται εδώ και τέσσερα χρόνια και τις οποίες έχει αναλάβει η Novacert ως εκτελεστικός οργανισμός του προγράμματος στο πλαίσιο της ΚΟΑ Οίνου «Προώθηση οίνων σε αγορές τρίτων χωρών». Αυτή τη φορά οι δράσεις υλοποιήθηκαν στην πόλη της Νέας Υόρκης, την οποία επισκέφθηκαν το διάστημα από 4 έως 7 Μαρτίου οι οινοποιοί της αμπελουργικής ζώνης Νάουσας, όπου και μοιράστηκαν τη μακρόχρονη παράδοση του Ξινόμαυρου με το καταναλωτικό κοινό της Ν. Υόρκης και με επαγγελματίες του κλάδου. Πιο συγκεκριμένα το ταξίδι του Ξινόμαυρου ξεκίνησε στις 4 Μαρτίου στο πιο κεντρικό σημείο της κοσμοπολίτικης Νέας Υόρκης, το Broadway, όπου πραγματοποιήθηκε εκδήλωση οιογνωσίας ανοιχτή για το



κοινό, στο Flatiron Wines and Spirits. Ακολούθησαν τρία trade-tasting events, καθώς ήταν η σειρά των επαγγελματιών του κρασιού και των εισαγωγέων να δοκιμάσουν ετικέτες και να γνωρίσουν τους οινοποιούς.

ΣΤΗ VINEXPO NEW YORK

Παράλληλα, στις 5 και 6 Μαρτίου οι δράσεις κορυφώθηκαν με τη συμμετοχή στη VinExpo New York, την πιο δυναμική εμπορική έκθεση αποκλειστικά για το κρασί. Σύμφωνα με τη Novacert, μετά από τέσσερα χρόνια προωθητικών ενεργειών του Ξινόμαυρου Νάουσας, τα αποτελέσματα είναι κάτι περισσότερο από εμφανή. Οι εξαγωγές προς τις ΗΠΑ εμφανίζουν ανοδική πορεία, ενώ συνεχώς περισσότερα είναι τα οινοποιεία που καταφέρνουν να διεισδύσουν στην αμερικανική αγορά συνάπτοντας εμπορικές συμφωνίες με κατά τόπους διανομείς.

Μαζί περισσότεροι από 20 οινοποιοί της Νάουσας

Οι δράσεις υλοποιούνται στο πλαίσιο του προγράμματος «Προώθηση Οίνων Ξινόμαυρου ΠΟΠ Νάουσας ΣΕ Αυστραλία & ΗΠΑ» βάσει των Κανονισμών (ΕΚ) αριθ. 1234/2007 του Συμβουλίου και 555/2008 της Επιτροπής, που υλοποιεί η Ένωση Νομικών Προσώπων αποτελούμενη από τους: Α.Α.Ο.Σ. Βαένι Νάουσα, Κτήμα Κυρ-Γιάννη, Οινοποιείο Δαλαμάρα, Κτήμα Διαμαντάκου, Οινοποιείο Έλιнос, Κτήμα Καρυδά, Κτήμα Κελεσιδή, Κτήμα Φουντή, Κτήμα Χρυσοχόου, Οινοποιείο Θυμιοπούλου Απόστολος, Οινοποιείο Κόκκινου Σταύρου, Οινοποιείο Αργατία, Οινοποιείο Μαρκοβίτη, Οινοποιείο Καρανάτσιου, Κτήμα Ελισάβετ Μελιτζανή, Οινοποιείο Καστανιώτη, Αμπελώνας Λούση, Οινοποιείο Τσάνταλη, Οινοποιείο Ι. Μπουτάρη & Υιός Οινοποιτική, Οινοποιείο Θυμιοπούλου Ανθούλας και Οινοποιείο Μαρία Μελιτζανή. 🍇



Βάσεις για **άλλον** έναν **αιώνα**
βάζει η Πατραϊκή, που **κλείνει**
φέτος 100 χρόνια, μέσω αυτής
της **συνεργασίας** σημείωσε ο
αντιπρόεδρος της Παναγιώτης
Γερασιμόπουλος.

Ντεμπίνα και Μαυροδάφνη στο ίδιο «ποτήρι»

Τα χέρια για μια κοινή προσπάθεια αλλά με διακριτούς ρόλους έδωσαν η Ζοίνος ΑΕ με την Πατραϊκή Οινοποιητική της ΕΑΣ Πατρών, μια κίνηση που αφήνει περιθώρια διάσωσης του συνεταιριστικού χαρακτήρα της δεύτερης και ενίσχυσης της επιρροής και των δύο στον οινοποιητικό κλάδο

ΚΕΙΜΕΝΟ Γιάννης Πανάγος

Μια ένδειξη ότι υπάρχει ελπίδα συνιστά για τον αγροτικό κόσμο αλλά και τους αμπελουργούς ειδικότερα στις αντίστοιχες περιοχές, η δημοσιοποίηση της συνεργασίας ανάμεσα στη Ζοίνος ΑΕ, θυγατρική εταιρεία της ΕΑΣ Ιωαννίνων, και την Πατραϊκή Οινοποιητική της ΕΑΣ Πατρών. Παρ' ότι δεν έχουν διευκρινιστεί καθ' ολοκληρία όλες οι πτυχές της εν λόγω συνεργασίας, στη συνέντευξη Τύπου που έδωσαν στο τέλος Φεβρουαρίου εκπρόσωποι των δύο πλευρών κατέστη σαφές ότι πρόκειται για κοινή προσπάθεια με διακριτούς ρόλους.

Όπως μάλιστα εξήγησε ο πρόεδρος της Ζοίνος ΑΕ και πρόεδρος της Εθνικής Διεπαγγελματικής Οργάνωσης Αμπέλου και Οίνου, Βαγγέλης Αργύρης, η

παραγωγή και διαχείριση της πρώτης ύλης θα είναι στη δικαιοδοσία της Πατραϊκής και η μεταποίηση και εμπορία του κρασιού θα περάσει στη Ζοίνος ΑΕ, μία συνεργασία που δημιουργεί νέα δεδομένα στον οινοποιητικό κλάδο. «Ο κλήρος της Αχαΐας είναι μεγάλος και το ίδιο είναι και οι δυνατότητες που προσφέρονται σε αντίθεση με τη δική μας περιοχή. Είναι πρωτόγνωρο αυτό που κάνουμε» σημείωσε ο κ. Αργύρης.

ΝΕΑ ΔΕΔΟΜΕΝΑ ΣΤΟΝ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΟ ΚΛΑΔΟ

Το βέβαιο είναι ότι η οινοποιητική της Ηπείρου εξασφαλίζει πρόσβαση σε μια σαφώς μεγαλύτερη αμπελουργική ζώνη, όπως είναι αυτή της Αχαΐας, η δε

Πατραϊκή Οινοποιητική «ακουμπάει» παραγωγικά και εμπορικά σε μια συνεταιριστική επιχείρηση με τεχνογνωσία και δικτύωση στην αγορά, η οποία έχει δυνατότητες να αξιοποιήσει το πλούσιο χαρτοφυλάκιο ποικιλιών της πρώτης (Μαυροδάφνη κ.ά.) και να διευρύνει σημαντικά τις πωλήσεις της. Τα παραπάνω επιβεβαιώνει και ο πρόεδρος της ΕΑΣ Πατρών, Δημήτρης Παρασκευόπουλος. Στο ίδιο μήκος κύματος ο κ. Αργύρης συμπλήρωσε: «Θα συνεργαστούμε με διαφορετικά όχι ανταγωνιστικά προϊόντα αλλά συμπληρωματικά κι αυτό θα είναι προς όφελος των αμπελουργών. Αυτό που επιδιώκουμε είναι ο μεγάλος ασθενής της ελληνικής οινοποιητικής οικογένειας οι αμπελουργοί, να θεραπευτούν». Σημειωτέον ότι τον τελευ-



Από αριστερά οι εκπρόσωποι της ΕΑΣ Πατρών - Πατραϊκής Οινοποιητικής Παναγιώτης Γερασιμόπουλος, αντιπρόεδρος, και Δημήτρης Παρασκευόπουλος, δήληα στον πρόεδρο της Ζοίνος ΑΕ Βαγγέλη Αργύρη, τον Χριστόδουλο Μπαητογιάννη, πρόεδρο του ΓΑΣ Ιωαννίνων, και τον Θανάση Κατσανάκη, διευθύνοντα σύμβουλο της Ζοίνος ΑΕ.

Πρωτόγνωρη συνεργασία

Η παραγωγή και διαχείριση της πρώτης ύλης θα είναι στη δικαιοδοσία της Πατραϊκής Οινοποιτικής και η μεταποίηση και εμπορία του κρασιού θα περάσει στη Ζοίνος ΑΕ, η οποία έχει δυνατότητες να αξιοποιήσει το πλούσιο χαρτοφυλάκιο ποικιλιών της πρώτης (Μαυροδάφνη κ.ά.) και να διευρύνει σημαντικά τις πωλήσεις της.



ταίο καιρό, τα οικονομικά προβλήματα, κυρίως εξαιτίας του υψηλού δανεισμού που παρουσιάζει η ΕΑΣ Πατρών, έχουν φέρει πολλούς ιδιώτες «μνηστήρες» στην πόρτα της Αχαϊκής συνεταιριστικής οργάνωσης, οι οποίοι επιβουλεύονται ακίνητα, σήματα και παραγωγικές υποδομές.

ΜΕ ΤΕΣΣΕΡΑ BRANDS

Στα τέσσερα brand, την Ντεμπίνα και το Βλάχικο, το Μοσχάτο και τη Μαυροδάφνη που θα προωθηθούν μέσα από αυτή τη συνεργασία αναφέρθηκε κατά τη διάρκεια συνέντευξης Τύπου, ο διευθύνων σύμ-

βουλος της Ζοίνος ΑΕ, Θανάσης Κατσανάκης, ενώ από την πλευρά του ο αντιπρόεδρος της Πατραϊκής Οινοποιίας Παναγιώτης Γερασιμόπουλος τόνισε ότι φέτος που η Πατραϊκή συμπληρώνει 100 χρόνια ζωής μέσα από αυτή τη συνεργασία βάζει τις βάσεις για άλλον ένα αιώνα προς όφελος των παραγωγών. Κυρίαρχο, σύμφωνα με τον κ. Αργύρη, είναι η υπεράσπιση των αμπελουργικών ζωνών και τα ΠΟΠ κρασιά των δύο οινοποιητικών συνεταιρισμών χωρίς νόθευση των ποικιλιών. Ο ίδιος, ωστόσο, δεν απέκλεισε το ενδεχόμενο παραγωγής και νέων κρασιών μέσα από το «πάντρεμα» ποικιλιών των δυο περιοχών. 🍷





Ξεκινώντας το **ταξίδι** του στον κόσμο, εκεί όπου η τεχνολογική αθλή και **ποιοτική** εξέλιξη της ζυθοποιίας είναι ανεξάντηλη, το **τρίτο** τεύχος του Beer & Brunch, που έρχεται μαζί με την **Agenda** στις 21 Απριλίου, δοκιμάζει μπύρες από την **Ιαπωνία**, ψάχνει ξύλινα **βαρέλια** στις πιο φημισμένες ζυθοποιίες και μυείται στην **τέχνη** της μπύρας από τους **αρχαίους** Αιγυπτίους.

ΤΟ 83% ΤΩΝ ΑΜΕΡΙΚΑΝΩΝ ΖΕΙ ΚΟΝΤΑ ΣΕ ΜΙΑ ΜΙΚΡΟΖΥΘΟΠΟΙΙΑ

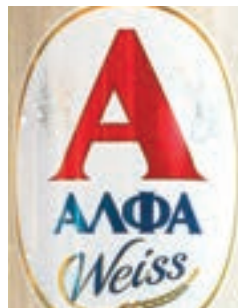
Σύμφωνα με στοιχεία της Ένωσης Μικροζυθοποιών των ΗΠΑ για το 2017

Αν και έχει εμφανώς επιβραδυνθεί, ο ρυθμός ανάπτυξης της μικροζυθοποιίας στις ΗΠΑ έχει ανοδικό πρόσημο τόσο σε ό,τι αφορά τον όγκο (6%), όσο και την αξία (10%) του παραγόμενου προϊόντος αλλά και τον αριθμό των ενεργών μικροζυθοποιιών. Σημειώνεται ότι το 2017 υπήρχαν 6.000 αντίστοιχες επιχειρήσεις στις ΗΠΑ με το 98% εξ αυτών να είναι μικροζυθοποιεία. Μάλιστα σύμφωνα με στοιχεία της Ένωσης, σήμερα το 83% των Αμερικανών ζει σε μία απόσταση μικρότερη των 10 μιλίων από ένα τοπικό μικρό ζυθοποιείο. Σε ό,τι αφορά τη συμβολή στην εθνική οικονομία, το 2016 οι ζυθοποιοί συνεισέφεραν 68,8 δισ. δολάρια, ένα ποσό που δηλώνει αύξηση 22% σε σχέση με το 2014. Μέσα σε αυτό το περιβάλλον τα στοιχεία της Ένωσης δείχνουν ότι μόλις το 1% της ζυθοποίησης ανήκει στους home brewers, οι οποίοι στις ΗΠΑ είναι 1,1 εκατομμύρια και το 2017 παράγαν 1,4 εκατομμύρια βαρέλια μπύρας.

Στην Κομοτηνή

Vergina Beer Run
στις 15 Απριλίου

Για πρώτη φορά στην Ελλάδα, διοργανώνεται ένας αγώνας δρόμου ο οποίος συνδυάζει τρέξιμο και κατανάλωση μπύρας. Οι συμμετέχοντες θα διανύσουν 6 χλμ., με αφετηρία και τερματισμό τη Ζυθοποιία Μακεδονίας Θράκης στη ΒΙΠΕ Κομοτηνής. Η ιδιαιτερότητα είναι ότι στο 3ο χλμ. της διαδρομής θα υπάρχει υποχρεωτική στάση και κατανάλωση ενός ποτηριού Μπύρας Βεργίνα, τύπου lager.



Με την εκδήλωση «Top 100 Tasting Event» το περιοδικό Wine & Spirits γιόρτασε τα 11 χρόνια του.

Worldstar Winners 2018

Διπλή διάκριση για την ΑΛΦΑ Weiss

Διπλή διάκριση απέσπασε η νέα συσκευασία της ΑΛΦΑ Weiss, στα βραβεία Worldstar Winners 2018 του World Packaging Organisation. Το κουτί των 500ml, που έφερε την καινοτομία στην απόλαυση με το «τέλειο σερβίρισμα», βραβεύτηκε στην κατηγορία Beverages, ενώ βρίσκεται στην τριάδα των finalist στην κατηγορία Marketing, για την οποία τα αποτελέσματα θα ανακοινωθούν τον Μάιο.

ΚΡΟΑΤΙΑ

Στην Carlsberg η Ολυμπιακή Ζυθοποιία

Το υπόλοιπο 49% των μετοχών της δεύτερης μεγαλύτερης ζυθοποιίας της Ελλάδας, της Ολυμπιακής, απέκτησε η Carlsberg Group, η οποία το 2014 είχε ήδη αποκτήσει μέσω συγχώνευσης το 51%. Η Ολυμπιακή Ζυθοποιία, η οποία προέκυψε από τη συγχώνευση της Μύθος και της Ολυμπιακής, λειτουργεί δύο ζυθοποιεία στη Θεσσαλονίκη και την Εύβοια. Μεταξύ των brands της εταιρείας είναι οι μπύρες Μύθος, FIX, Kaiser και Henninger. Η Ολυμπιακή Ζυθοποιία απασχολεί περίπου 450 εργαζόμενους στην Ελλάδα και διαθέτει ευρύ δίκτυο πωλήσεων σε 90.000 διαφορετικά σημεία.



Ο διευθύνων σύμβουλος της Carlsberg, Cees't Hart, δήλωσε πως «η Ολυμπιακή Ζυθοποιία είναι μια ιστορική ελληνική εταιρεία και ένας πολύ ισχυρός παίκτης στην ελληνική αγορά. Είναι ως εκ τούτου ένα θετικό και λογικό επόμενο βήμα αυτό που ανακοινώνουμε, ενισχύοντας την παρουσία μας στη Νότια Ευρώπη».

Διευθύνων Σύμβουλος στην Αθηναική Ζυθοποιία ο Αλέξανδρος Δανιηλίδης

Έξι χρόνια μετά την αποχώρησή του από την Αθηναική Ζυθοποιία, για να αναλάβει νέα καθήκοντα στη Heineken Σερβίας ως γενικός διευθυντής, με ιδιαίτερα επιτυχημένα αποτελέσματα, ο Αλέξανδρος Δανιηλίδης επιστρέφει στην Ελλάδα και αναλαμβάνει τον ρόλο του διευθύνοντος συμβούλου στη Αθηναική Ζυθοποιία από την 1η Φεβρουαρίου 2018. Τη σκυτάλη παρέδωσε ο Ζωούλης Μηνάς, ο οποίος θα μετακινηθεί σε άλλη θέση ευθύνης μέσα στον Όμιλο της Heineken, που θα ανακοινωθεί σύντομα.



1/1/2018 ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΖΥΘΟΠΟΙΙΑ ΑΤΑΛΑΝΤΗΣ

Νέος Γενικός Διευθυντής ο Τζώρτζης Κανακάρης

Καθίσκοντα Γενικού Διευθυντή στην ΕΖΑ ανέλαβε από την 1η Ιανουαρίου 2018 ο Γεώργιος (Τζώρτζης) Κανακάρης, ενδυναμώνοντας στρατηγικά τη διοικητική ομάδα της εταιρείας. Η πολύχρονη εμπειρία του συνδυάζει σημαντικές θέσεις στους κλάδους τροφίμων και ποτών, ενέργειας αλλά και στην ελληνική βιομηχανία ενώ ξεκίνησε την καριέρα του στην Αθηναική Ζυθοποιία.

Ο ΧΡΟΝΟΣ ΑΓΑΠΑΕΙ ΤΟ ΤΣΙΠΟΥΡΟ

Περνώντας μήνες μέσα σε δρύινα βαρέλια το τσίπουρο, το πλέον παραδοσιακό ελληνικό απόσταγμα, κέρδισε σε γευστικό βάθος και φινέτσα, αποκτώντας μία εντελώς διαφορετική υπόσταση που του επιτρέπει να ανταγωνίζεται ακόμη και διεθνή brands, όπως το ουίσκι...

ΚΕΙΜΕΝΟ **Μαρίνα Σκοπελίτου**

Καθώς το τσίπουρο είναι το μοναδικό από τα αλκοολούχα ποτά που παρουσιάζει αύξηση των πωλήσεών του τα τελευταία χρόνια, σύμφωνα και με σχετική μελέτη του IOBE, οι αποσταγματοποιοί δεν σταματούν να λανσάρουν νέες προτάσεις στην αγορά. Ίσως η πιο ενδιαφέρουσα εξ αυτών, τα παλαιωμένα τσίπουρα, που αποσυνδέουν το συγκεκριμένο ποτό από τη λογική της συνοδείας του φαγητού.

Με το κεχριμπαρένιο και λαμπερό χρώμα τους και τα αρώματα, που μπορεί να παραπέμπουν σε φρέσκα φρούτα, μπαχαρικά, ξηρούς καρπούς ή ακόμη και σοκολάτα, κέρδισαν αρχικά τους αποσταγματοποιούς και τους οινοποιούς. Μετά σειρά είχαν οι επαγγελματίες της εστίασης που

δεν δίστασαν να βάλουν τα παλαιωμένα τσίπουρα στις κάβες και τα κοκτέιλ τους. Τελευταίοι ήρθαν οι καταναλωτές, οι πιο αυστηροί κριτές, που το έβαλαν στην καθημερινότητά τους.

Ενώ λοιπόν το τσίπουρο, και ειδικά η παλαιωμένη εκδοχή του, δείχνει να έχει βρει τα πατήματά του στην αγορά κατακτώντας το δικό του σταθερό κοινό, τα μέτωπα σε θεσμικό επίπεδο παραμένουν πολλά.

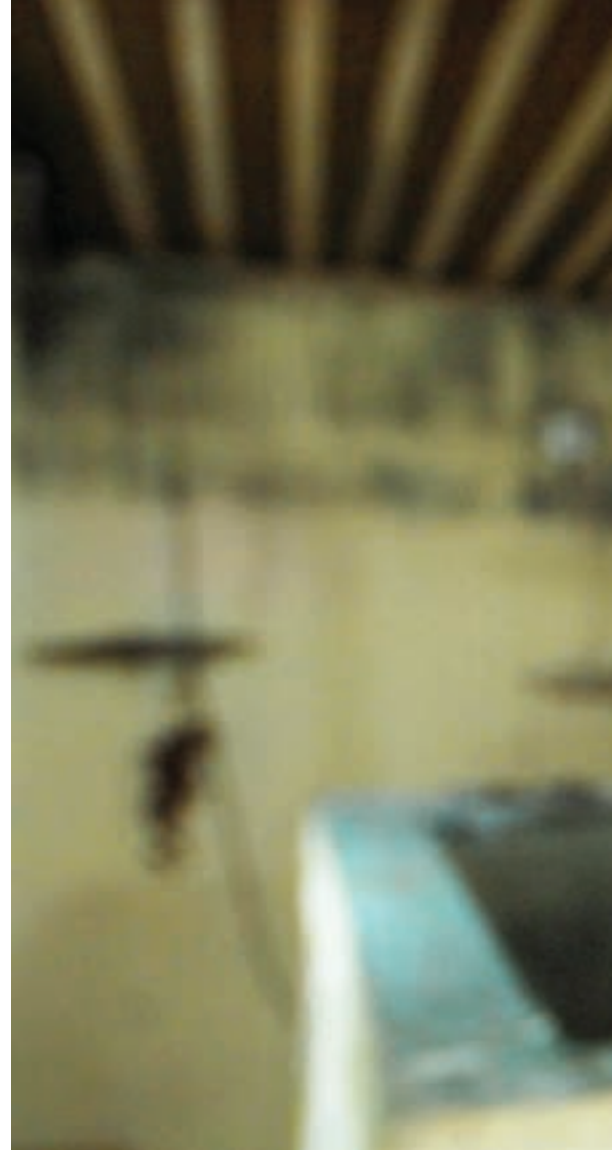
Η ορθολογική διαχείριση του Εδικού Φόρου Κατανάλωσης, η πάταξη του λαθρεμπορίου καθώς και η προστασία των Γεωγραφικών Ενδείξεων, αποτελούν μόνο μερικά από τα φλέγοντα θέματα που καλείται να αντιμετωπίσει ο κλάδος των Ελλήνων παραγωγών Αποσταγμάτων Αλκοολούχων Ποτών.

Σύμφωνα με τις εκτιμήσεις του Συνδέσμου Ελλήνων Παραγωγών Αποσταγμάτων και Αλκοολούχων Ποτών (ΣΕΟΑΠ) από το 2009-2016 το 1/5 της κατανάλωσης στράφηκε στο λαθρεμπόριο με 8,3 εκατ. φιάλες τον χρόνο να διαφεύγουν της φορολόγησης. Μία εξέλιξη που ο Σύνδεσμος αποδίδει σχεδόν αποκλειστικά στην επιβολή του Ειδικού Φόρου Κατανάλωσης. Περαιτέρω, μελέτη του IOBE με τίτλο «Οι προοπτικές του κλάδου αλκοολούχων ποτών στην Ελλάδα» κατέγραψε τις μεγάλες διαστάσεις που έχει λάβει η παραγωγή και εμπορία του προϊόντος απόσταξης διημέρων, πέρα από τα όρια που ορίζονται από το νομικό πλαίσιο.

ΝΕΕΣ ΠΡΟΚΛΗΣΕΙΣ ΣΤΗΝ ΕΥΡΩΠΗ

Σε ευρωπαϊκό επίπεδο ο κλάδος των αποσταγματοποιών έχει να αντιμετωπίσει δύο βασικές προκλήσεις, που αναμένεται να επηρεάσουν καθοριστικά τη μελλοντική τους πορεία. Η πρώτη αφορά την παραπομπή της Ελλάδας στο Ευρωπαϊκό Δικαστήριο, με κίνδυνο την κατάργηση της εφαρμογής του μειωμένου ΕΦΚ που εφαρμόζεται στο εμφιαλωμένο τσίπου-

Τσίπουρο, μία από τις πιο δυναμικές τάσεις των τελευταίων ετών, που ενισχύθηκε από την άνοδο των τσιπουράδικων





ρο. Μία αρνητική εξέλιξη σε αυτό το επίπεδο θα επιβάλει εξαιρετικά δυσμενείς όρους στους εγχώριους αποσταγματοποιούς νόμιμων προϊόντων και πιθανώς θα διευρύνει ακόμα περισσότερο τα κίνητρα διάθεσης χύμα προϊόντων.

Δεύτερη και εξίσου σημαντική είναι η ενδεχόμενη αναθεώρηση του ισχύοντος Ευρωπαϊκού Κανονισμού 110/2008 με την οποία δρομολογείται η άρση του περιορισμού εμφιάλωσης των αλκοολούχων ποτών Γεωγραφικής Ενδειξης εντός της γεωγραφικής ζώνης προέλευσης. Η διακί-

νηση του προϊόντος χύμα προς ξένες χώρες, όπου θα εμφανώνεται θα στερήσει από τη χώρα θέσεις εργασίας, την προστιθέμενη αξία του προϊόντος, αλλά και τον έλεγχο των παραγόμενων ποσοτήτων και της ποιότητας του τελικού προϊόντος.

ΝΕΑ ΜΕΤΩΠΑ ΑΝΟΙΓΟΥΝ ΟΙ ΔΙΕΘΝΕΙΣ ΕΜΠΟΡΙΚΕΣ ΣΥΜΦΩΝΙΕΣ ΤΗΣ ΕΕ

Τέλος, ανησυχίες εκφράζονται και για τις αλλαγές που θα φέρει για το προϊόν η σύναψη διεθνών εμπορικών συμφωνιών

της ΕΕ με τρίτες χώρες. Σε αυτό το πλαίσιο, ο ευρωβουλευτής Νότης Μαριάς, ζήτησε δέσμευση του Ευρωπαϊκού Επιτρόπου Γεωργίας και Αγροτικής Ανάπτυξης Φιλ Χόγκαν για προστασία των παραδοσιακών Ελληνικών ποτών όπως της τσικουδιάς, του τσίπουρου και του ούζου. «Οι γεωγραφικές ενδείξεις και η ονομασία προέλευσης των αλκοολούχων ποτών αποτελούν άυλα συλλογικά αγαθά τα οποία είναι απαραίτητα για την ανάπτυξη. Για τον λόγο αυτόν θα πρέπει να προστατευτούν στην ΕΕ», ανέφερε ο ίδιος. ✱



ΦΥΤΩΡΙΑ ΑΜΠΕΛΟΥ ΝΙΚΟΛΑΟΣ ΣΤ. ΜΕΛΕΤΙΟΥ

100 και πλέον ελληνικές και ξένες ποικιλίες μοσχοποιημένες και standard

Παραγωγή υγιών
φυτών άριστης ποιότητας

4* χλμ. Θηβών - Αιτιβοδιάς, Τ.Κ. 322 00 Θήβα,
Τηλ.: 22620 21626, Fax: 22620 21625,
Κιν.: 6932 441888, 6972 305222
E-mail: info@fytoriaampelou.gr
www.meletiounurseries.gr, www.fytoriaampelou.gr



Η ΠΑΛΑΙΩΣΗ

...κάνει όλη τη διαφορά

Έξι ξεχωριστές και φινετσάτες προτάσεις Ελλήνων παραγωγών με καραμελένιο χρώμα, στιβαρό σώμα και πλούσια αρωματικά μπουκέτα, που έχουν βρει το δρόμο τους στην εγχώρια αγορά

OLD SPIRIT ΑΟΣ ΤΥΡΝΑΒΟΥ

Καλύτερο απόσταγμα της χρονιάς αναδείχθηκε φέτος το «Old Spirit» του 2010 του Συνεταιρισμού Τυρνάβου στον 4ο Διεθνή Διαγωνισμό Αποσταγμάτων Θεσσαλονίκης. Με το άνοιγμα μιας φιάλης «Old Spirit», αναδύονται αρώματα βανίλιας, ξύλου, τριαντάφυλλου, μελιού και σοκολάτας. Τα στέμφυλα του Μοσχάτου Τυρνάβου αποστάζονται σε σύγχρονους άμβυκες και στη συνέχεια το απόσταγμα ωριμάζει σε δρύινα βαρέλια για πέντε τουλάχιστον χρόνια.
Αλκοολικός τίτλος: 43%



ΧΡΥΣΗ ΒΙΔΡΑ ΚΤΗΜΑ ΓΚΛΙΝΑΒΟΣ

Νότες καφέ και σοκολάτας, σε φόντο γλυκιάς βανίλιας αναδίδει η «Χρυσή Βίδρα». Είναι προϊόν αργής απόσταξης με ατμό σε χάλκινους άμβυκες που στη συνέχεια παλαιώνει σε δρύινα γαλλικά βαρέλια, στα οποία έχει προηγηθεί ερυθρή οينوποίηση. Παράγεται από ζυμωμένα στέμφυλα της ποικιλίας Ντεμπίνα.
Αλκοολικός τίτλος: 42%



DARK CAVE ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΟΠΟΙΙΑ ΤΣΙΛΙΛΗ

Η διαδικασία της ωρίμανσης του παλαιωμένου τσίπουρου της Αποσταγματοποιίας Τσιλιλή γίνεται προσεκτικά σε επιλεγμένα γαλλικά και αμερικανικά δρύινα βαρέλια, όπου προηγουμένως έχουν παλαιώσει ερυθροί και Vinsanto οίνοι, για τουλάχιστον πέντε χρόνια. Το αποτέλεσμα είναι ένα απόσταγμα με εύρος από μελωμένα ποικιλιακά αρώματα, όπως αποξηραμένα δαμάσκηνα, σταφίδες, φλούδες περγαμόντου, πικάντικα αρώματα όπως βανίλια, σοκολάτα και μοσχοκάρυδο, σε συνδυασμό με ένα ρωμαλέο αλλά μαλακό σώμα, απαλό τελείωμα και φινετσάτη αρωματική επίγευση.
Αλκοολικός τίτλος: 41%



ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟ ΤΣΙΠΟΥΡΟ ΚΤΗΜΑ ΣΙΓΑΛΑ

Η πρόταση του Κτήματος Σιγάλα είναι ένα παλαιωμένο τσίπουρο από Ασύρτικο και Μαυροτράγανο. Τον ιδιαίτερο χαρακτήρα του τον οφείλει στο ότι η παλαίωση έχει γίνει για τουλάχιστον 2 χρόνια σε βαρέλια όπου προηγουμένως έχει παλαιώσει το γλυκό κρασί Vinsanto.
Αλκοολικός τίτλος: 40%





ΗΠΕΙΡΩΤΙΚΟ ΖΟΙΝΟΣ WINERY

«Ψυχή της Ντεμπίνα»
 χαρακτηρίζουν οι δημιουργοί
 του το παλαιωμένο τσίπουρο
 Ηπειρώτικο της Zoinos
 Winery. Ένα προϊόν διπλής
 απόσταξης σε παραδοσιακό
 χάλκινο άμβυκα, που
 παλαιώνει σε δρύινα βαρέλια
 για τουλάχιστον ένα χρόνο.
 Πλούσιο πυκνό άρωμα
 εσπεριδοειδών, μήλου,
 αχλαδιού και κανέλλας.
 Βελούδινη αίσθηση στο στόμα
 πλαισιωμένη από αρώματα
 βανίλλιας και εσπεριδοειδών.

Αλκοολικός τίτλος: 42%



ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟ ΤΣΙΠΟΥΡΟ ΚΤΗΜΑ ΣΠΥΡΟΠΟΥΛΟΥ

Από το Αλιθέρι στην Εύβοια
 έρχεται στα ποτήρια μας ένα
 εξαιρετικό κεχριμπαρένιο
 απόσταγμα, με τα σύνθετα
 αρώματα σκοκολάτας, ξηρών
 καρπών, αποξηραμένων
 φρούτων, βανίλλιας και καπνού.

Στο στόμα είναι πλούσιο και
 βουτυρένιο, με γεύσεις μελιού
 να κάνουν την εμφάνισή τους και
 μακρά σκοκολατένια επίγευση.

Αλκοολικός τίτλος: 40%



Προϊόντα Χαλκού & Καζάνια για Τσίπουρο

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



ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΧΑΛΚΟΥ - ΚΑΖΑΝΙΑ ΓΙΑ ΤΣΙΠΟΥΡΟ

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



The place to study wine

Ισότιμη με την αρετή η αριστεία στον οίνο

Μια τόσο μικρή χώρα όπως η Ελλάδα να ανήκει στην κορυφαία δωδεκάδα των χωρών με τους περισσότερους σπουδαστές οινικής εκπαίδευσης και να παρουσιάζει αύξηση της τάξης του 19% είναι ένα εξαιρετικό νέο για την ελληνική οινική βιομηχανία, σύμφωνα με τον επικεφαλής του μητρικού οργανισμού WSET, Ian Harris, που χαιρέτισε την τελετή αποφοίτησης του εγχώριου WSPC



ΚΕΙΜΕΝΟ Μιχάλης Χούλης * L3WSET

Οι προσκλήσεις έγραφαν Παρασκευή 9 Μαρτίου 2018 και ο εγχώριος κόσμος του κρασιού φάνηκε συνεπής στο κάλεσμα του Κωνσταντίνου Λαζαράκη MW, προέδρου του ελληνικού παραρτήματος του WSET Αγγλίας, για να παρακολουθήσει την τελετή απονομής τίτλων σπουδών και υποτροφιών 2016 / 2017 όλων των αποφοίτων του, γεμίζοντας τους επιβλητικούς χώρους του Πύργου Πετρέζα στα Μεσόγεια Αττικής. «Οι δυνατότητες

να σχεδιάζεις το μέλλον σου, να ασχολείσαι με κάτι που αγαπάς το μεγαλύτερο μέρος της μέρας σου και να αισθάνεσαι ότι ανήκεις σε έναν κοινωνικό ιστό, αντιμετωπίζοντας την ανάπτυξη σαν ένα μπουμπούκι που ανθίζει με κοινή προσπάθεια, είναι η εκπαίδευση που το WSPC θέλει να δώσει στους σπουδαστές του, δημιουργώντας ευτυχισμένους ανθρώπους» ανέφερε χαρακτηριστικά ο κ. Λαζαράκης στην εναρκτήρια ομιλία του, δίνοντας το βήμα στον επικεφα-

λή του μητρικού WSET, Ian Harris, ο οποίος μίλησε για την εξέλιξη της οινικής εκπαίδευσης στις 73 χώρες όπου δραστηριοποιείται ενώ τίμησε τους πέντε Έλληνες αποφοίτους του WSET Diploma. Ακολούθησαν οι τιμητικές υποτροφίες από τις εταιρείες του κλάδου στους αριστούχους σπουδαστές και η τελετή έκλεισε με τους αποφοίτους των υπόλοιπων επιπέδων. Τα κρασιά που δοκιμάστηκαν ήταν μία ευγενική προσφορά της ΕΝ.Ο.Α.ΒΕ.

Κάτω αριστερά: Ο Κωνσταντίνος Λαζαράκης MW, πρόεδρος του WSPC. **Κάτω δεξιά:** Οι Έλληνες απόφοιτοι της ναυαρχίδας των εκπαιδευτικών προγραμμάτων του WSET® που απαίτησαν το Diploma μίλησαν αποκλειστικά στο Wine Trails για τη διετή εκπαιδευτική εμπειρία τους.





Επάνω: Η Υλιάνα Στέγγου, αντιπρόεδρος και γενική διευθύντρια του Porto Carras, απονέμει την τιμητική υποτροφία του Κτήματος.

Δεξιά: Το Exemplary Award της φετινής τελετής απονεμήθηκε στον Γεώργιο Παπαπαναγιώτου του Enterprise Greece (δεξιά), «το καλά κρυμμένο μυστικό της

ελληνικής βιομηχανίας οίνου» σύμφωνα με τον Κ. Λαζαράκη MW. Εδώ με τον Ian Harris.

Κάτω: «Αν μπει σήμερα μια βόμβα εδώ που βρισκόμαστε, η ελληνική οινική βιομηχανία μάλλον θα καταρρεύσει», ανέφερε με σημασία ο Κ. Λαζαράκης MW. Σε πρώτο πλάνο ο Κώστας Μπουτάρης με τη σύζυγο και την εγγονή του.



ΙΟ ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΒΑΣΙΛΙΚΗ ΚΟΝΔΟΥ



ΠΕΝΤΕ DIPLOMAS σε μία αποφοίτηση

**Κωσταντίνος
Προβατάς WSET Dip.**
«Βρίσκεις τον εαυτό σου
μέσα στην παγκόσμια
διάσταση του κρασιού»

**Ένα από τα συχνότερα
λάθη** είναι η προσπάθεια να
περιγράψουμε μια ανώμαλη
πορεία με έναν γραμμικό τρόπο.
Αν υποθέσουμε ότι η φοίτηση
στο WSET Diploma διαρκεί κάτι
λιγότερο από δύο χρόνια, τότε
έχουμε ήδη υποπέσει στο πρώτο
από τα λάθη.

Το Diploma γεννάται σαν
ιδέα σε όλους χρόνια πριν την
ημερομηνία εγγραφής. Αυτό το
διάστημα υπολογισμού, σκέψης
και υπομονής θα πρέπει επίσης
να λογίζεται στην πορεία του
καθενός προς αυτόν το στόχο.

Όλα τα παραπάνω όμως σίγουρα
δεν μπορούν να συγκριθούν με
την ένταση των συναισθημάτων
κατά τη φοίτηση. Ένα διάστημα
στο οποίο ο κάθε σπουδαστής
καλείται να διευρύνει τους
οινικούς του ορίζοντες απότομα,
αφού έρχεται αντιμέτωπος
πλέον με την παγκόσμια
διάσταση του κρασιού. Όμως
σε αυτή τη διαδρομή χτίζονται
φιλίες και σχέσεις πάνω στα
σταθερά θεμέλια της κοινής
αγάπης για το κρασί και της
κοινής εμπειρίας της μάθησης.

Το τελευταίο των λαθών θα
ήταν να θεωρήσει κάποιος ότι
το Diploma τελειώνει μετά από
μία τελετή αποφοίτησης. Γιατί
εν τέλει μέχρι τη στιγμή αυτή
απλώς έχει προετοιμάσει τον
εαυτό του για να ξανοιχτεί στο
απέραντο κρασάτο πέλαγο.

*Ο Κ/νος Προβατάς είναι Χημικός του
ΑΠΘ, έχει εργαστεί μεταξύ άλλων σε
οινοποιεία σε Ελλάδα και Γερμανία
αλλά και ως sommelier. Υπήρξε
στέλεχος πωλήσεων σε εταιρείες
εμπορίας κρασιού και εργάζεται ως
οινικός σύμβουλος οινοποιείων.*

**WSET Dip. Ηλίας
Γεωργόπουλος**
«Creating the Trade
Professional... απλά»

Η ενασχόλησή μου με το κρασί
ξεκίνησε όταν δούλευα στο City
του Λονδίνου στις αρχές της
προηγούμενης δεκαετίας. Έπειτα
από μια δεκαετία «οινολογικών
εξερευνήσεων» αποφάσισα
να βάλω τα «πράγματα» σε μια
σειρά. Και νομίζω η επιλογή του
WSPC και η διεθνής αναγνώριση
που προσφέρει ο WSET ήταν
μονόδρομος για τις σπουδές μου.

Οι σπουδές μέχρι και το Level
3 ήταν αρκετά ενδιαφέρουσες
και σε ενημερωτικό επίπεδο
χρήσιμες. Θα τις συνιστούσα στον
κάθε οινόφιλο. Το Diploma όμως
είναι «άλλου παπιά ευαγγέλιο». Η
πρώτη σφαλιάρα ήρθε νωρίς,
με τις εξετάσεις του Unit 2, όπου
κατάλαβα ότι το συγκεκριμένο
δίπλωμα δικαιολογούσε τη φήμη
του για το επίπεδο δυσκολίας. Η
συνέχεια στα επόμενα Units
ήταν σίγουρα πολύ απαιτητική
αλλά δεν σε προδιαθέτει για τη
«μπτέρα των μαχών», που είναι
το Unit 3. Σίγουρα απαιτεί πολύ
διάβασμα αλλά σου επιτρέπει
να εντρυφήσεις βαθιά στην
παγκόσμια αγορά οίνου.

Εν κατακλείδι, θεωρώ ότι η
φράση στο εξώφυλλο της ύλης
του Diploma «Creating the
Trade Professional» συνοψίζει
με επιτυχία το σκοπό αλλά και
το αποτέλεσμα της επιτυχούς
ολοκλήρωσης του «μαραθωνίου»
που λέγεται WSET Diploma.

*Ο Ηλίας Γεωργόπουλος είναι κάτοχος
MSc in Financial Derivatives από το
Brighton University. Είναι διευθυντής
στο Τμήμα Διεθνών Παραγώγων της
Επενδυτικής Τράπεζας. Το 2016
ίδρυσε την «Les Negociants sur la
Mediterranee», που εισάγει στην Ελλάδα
κτίσματα που εξασκούν βιοδυναμική
καλλιέργεια από τη Μεσόγειο.*





**Παναγιώτης
Πασχαλίδης WSET Dip.**
«Μαζί με ανθρώπους που
μοιραζόμαστε το ίδιο πάθος»

Γεννήθηκα στην Αθήνα το 1983 και μεγάλωσα στην περιοχή της Βούλας. Φοίτησα στη σχολή Αγρονόμων και Τοπογράφων Μηχανικών του ΕΜΠ, αλλά για πάντα με είχε κερδίσει ο χώρος της εστίασης και της φιλοξενίας. Ο χώρος του κρασιού μου κέντρισε το ενδιαφέρον από νωρίς και έτσι από το 2008 και μετά ξεκίνησα δειλά-δειλά να συλλέγω τις πρώτες μου φιάλες.

Ξεκίνησα τις σπουδές μου στο WSPC το Μάρτιο του 2013 και ολοκλήρωσα τον Ιούνιο του 2017. Τα τελευταία χρόνια εργάζομαι σαν σύμβουλος οίνου και οινοχόος σε wine restaurant, ενώ ταυτόχρονα παραμένω ιδιοκτήτης δικού μου εστιατορίου. Εδώ και μερικούς μήνες ανήκω στη συγγραφική ομάδα του Wine Trails. Οι σπουδές για ολόκληρο το μονοπάτι που οδηγεί

στο Diploma ήταν συνολικά μια εμπειρία που είχε δυσκολίες, χαρές, απογοητεύσεις αλλά και απαραίτητες θυσίες, και καθώς συνδυάζαμε γνώσεις και εμπειρίες πάνω στο χώρο του οίνου αλλά και δοκιμάζαμε υπέροχα κρασιά από όλο τον κόσμο, μάθαμε να ασχολούμαστε σφαιρικά γύρω από αυτό το τόσο αγαπητό αντικείμενο. Ταυτόχρονα κάναμε γνωριμίες και φίλίες, που πιστεύω θα κρατήσουν μια ζωή, με ανθρώπους που μοιράζονται το ίδιο πάθος με εμάς.

Τα επόμενα βήματά μου περιλαμβάνουν το επόμενο και υψηλότερο σκαλοπάτι στην εκπαίδευση και πιστοποίηση γύρω από το χώρο του κρασιού με την άμεση έναρξη του προγράμματος στο Ινστιτούτο των Master of Wine με σκοπό να αποκτήσω τον πολύφημο αυτό τίτλο.

WSET Dip. Γιάννης Κριτωτάκης

«Μια συναρπαστική
εμπειρία ζωής»

Γεννήθηκα και μεγάλωσα στην Κρήτη, σπούδασα στο Εδιμβούργο, ζω στην Αθήνα και εργάζομαι στον ιδιωτικό τομέα στη διαχείριση και υλοποίηση έργων software. Η ενασχόλησή μου με το κρασί υπαγορεύτηκε από την ανάγκη κατανόησής του σαν προϊόν και σύντομα μετεξελίχθηκε σε αγάπη. Παράλληλα με τη φοίτηση στο WSPC εργάστηκα για 3 χρόνια στο χώρο της εστίασης και του service όπου και συνεχίζω.

Το WSET Diploma είναι για κάθε οινόφιλο ή επαγγελματία η πιο δύσκολη κορυφή που πρέπει να κατακτήσει στην αναζήτηση της γνώσης τόσο για το κρασί σαν τελικό προϊόν, όσο και για τη λειτουργία του χώρου σε τοπικό και σε παγκόσμιο επίπεδο.

Σε προσωπικό επίπεδο, το WSET Diploma ήταν μια ιδιαίτερη πρόκληση καθώς σε σχέση με τα προηγούμενα επίπεδα γνώσης (L1-L3) δεν υπάρχει η πολυτέλεια της ύπαρξης βιβλίου αναφοράς. Από μόνο του το γεγονός αυτό απαιτεί σημαντική και μεθοδική μελέτη, σωστό προγραμματισμό καθώς και καλλιέργεια δεξιοτήτων όπως αναλυτική και συνδυαστική σκέψη και διαχείριση χρόνου.

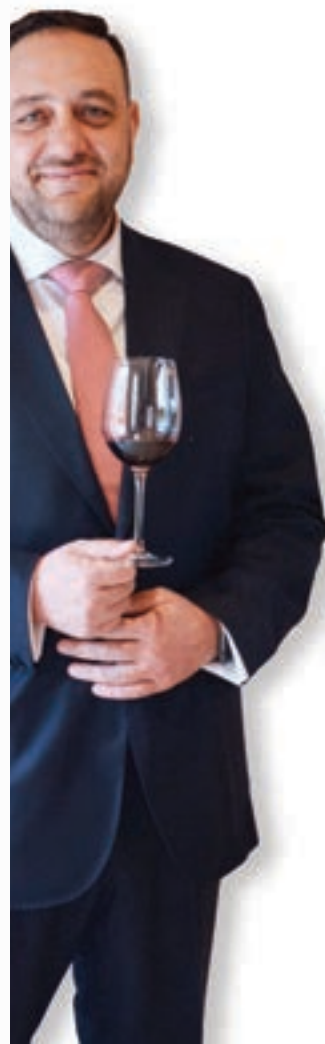
WSET Dip. Σπύρος Μουστάκας Οκταποδός

«Τα καταφέρνεις
και τότε δεν μετρίεται
η νερηφάνεια»

Ξεκίνησα το Diploma με διττή αφορμή: Γιατί θεώρησα ότι θα με βοηθήσει στην επαγγελματική μου εξέλιξη, αλλά και (ίσως) περισσότερο από προσωπική φιλοδοξία να γίνω κάτοχος ενός από τους πλέον αναγνωρίσιμους τίτλους σπουδών, αυτού που όλοι αγαπάμε. Του επώνυμου εμφιαλωμένου κρασιού.

Το ταξίδι δεν ήταν εύκολο. Είχε διάβασμα. Πολύ διάβασμα! Και αυτό προϋποθέτει θυσίες. Ελεύθερος χρόνος, αργίες, διασκέδαση, ήταν έννοιες ξένες γι' αυτή τη διατή, ειδικά όταν είσαι ενεργός επαγγελματίας. Από την άλλη, οι αμέτρητες γευσιγνωσίες σου ανοίγουν την πόρτα του παγκόσμιου αμπελώνα. Είναι συναρπαστικό να δοκιμάζεις τυφλά, για παράδειγμα, την ίδια ποικιλία από διαφορετικά μέρη του κόσμου και να καλεΐσαι να βρεις προέλευση, στυλ, κόστος, τεχνικές... Και όταν τελικά τα καταφέρνεις, ανακούφιση και υπερηφάνεια.

Ο Σπύρος Μουστάκας Οκταποδός, διαθέτοντας εικοσαετή εμπειρία στις πωλήσεις, ξεκίνησε την ενασχόλησή του με το κρασί ως ενθουσιώδης οινόφιλος, ενώ τα τελευταία τέσσερα χρόνια, ανήκει στην οικογένεια της GENKA Εμπορικής και του Cellier. Του αρέσει να λέει ότι «και οι άντρες μαγειρεύουν καλά» ψάχνοντας την καλύτερη συνταγή για το κρασί της ημέρας.





Just Wine Bar
(Λάρισα)

Αρνίσια σουτζουκάκια με Tabbouleh, αραβική πίτα, πάπρικα & γιαούρτι

Υλικά για τα σουτζουκάκια

Δυόσμος • Ρίγανη • Μαϊντανός • Φρέσκο κρεμμύδι
150 γρ. • Γαρύφαλλο μία πρέζα • Αλάτι • Πιπέρι •
Κύμινο 1 κουτ. γλ. • Καπνιστή πάπρικα 1 κουτ. γλ.
• Γλυκιά πάπρικα 1 κουτ. γλ. • Φρυγανιά 50 γρ • 2
αυγά • Ελαιόλαδο 30 γρ. • Αρνίσιος κιμάς 200 γρ.

Εκτέλεση: Σε ένα μεγάλο μπολ ανακατεύουμε τον κιμά με τη φρυγανιά, τα αυγά, το κρεμμύδι και προσθέτουμε ψιλοκομμένα τα μυρωδικά μας και τα μπαχαρικά. Πλάθουμε καλά το μείγμα προσθέτοντας ελαιόλαδο και ζυμώνουμε τα σουτζουκάκια. Τα ψήνουμε για 8 λεπτά σε μέτρια φωτιά και κατόπιν τα περνάμε από καλαμάκια για να στηθούν στο πιάτο.

Υλικά για το Tabbouleh

Αλάτι • Πιπέρι • Λεμόνι • Ντομάτα 150 γρ. • Αγγούρι
• Πιλιγούρι 6 κουταλιές της σούπας • Γιαούρτι 60 γρ. •
6 αραβικές πίτες • Φρέσκο κρεμμύδι 30 γρ.

Εκτέλεση: Σε μία σαλατιέρα ανακατεύουμε την ντομάτα, το αγγούρι και το φρέσκο κρεμμύδι. Όλα τα υλικά πρέπει να είναι ψιλοκομμένα και χωρίς πολλή υγρασία. Βράζουμε νερό σε αναλογία 2 μέρη νερού και 1 μέρος πιλιγούρι. Μόλις το νερό μας βράσει, προσθέτουμε το πιλιγούρι και κλείνουμε το μάτι. Ανακατεύουμε καλά για μισό λεπτό. Το βάζουμε στη σαλατιέρα και προσθέτουμε αλάτι, πιπέρι, το χυμό λεμονιού και το ελαιόλαδο και ανακατεύουμε. Στήνουμε το πιάτο μας βάζοντας στη μέση τη σαλάτα μας και στις άκρες το γιαούρτι, στο οποίο έχουμε βάλει από πάνω καπνιστή πάπρικα. Προσθέτουμε από πάνω από τη σαλάτα τα σουτζουκάκια που είναι στα καλαμάκια και τις αραβικές πίτες.

Ανοιξιάτικη απόλαυση με υψηλή ένταση

Μία μοναδική συνταγή που καταφέρνει να ισορροπήσει υλικά με αρκετά διαφορετικά χαρακτηριστικά και να δημιουργήσει ένα ανάλαφρο σε γεύση φαγητό με υψηλή ένταση απόλαυσης. Στο πιάτο μας το κυρίαρχο στοιχείο είναι ο αρνίσιος κιμάς, ο οποίος δένει αρμονικά με ένα πλήθος μπαχαρικών και μυρωδικών. Σε αυτό βοηθάει και η αρκετά όξινη βάση που χρησιμοποιούμε με τα λαχανικά μας, το γιαούρτι και το λαδολέμονο. Αρχικά η ύπαρξη διαφορετικών στοιχείων έμοιαζε να δημιουργεί πρόβλημα στην αρμονία, όμως στην πράξη αποδείχτηκε πασπαρτού...

Η πρώτη επιλογή που σκεφτόμαστε είναι ένα ερυθρό ξηρό κρασί με μέτριες ταννίνες και μπαχαρénιο χαρακτήρα που δημιουργεί μία ευχάριστη αρμονία ιδιαίτερα αν διαθέτει και την απαιτούμενη οξύτητα. Από την άλλη ένα κρασί με ιδιαίτερα χαρακτηριστικά όπως η ρετσίνα μπορεί να δέσει αρμονικά με το πιάτο μας αν διαθέτει πλούτο και πολυπλοκότητα όπως το Δάκρυ του Πεύκου. Τέλος έχουμε μία πιο ανάλαφρη σε αλκοόλ επιλογή με μία μπύρα India Pale Ale που συνδυάζει με μοναδικό τρόπο τα πικρά στοιχεία του λυκίσκου με τον έντονο αρωματικό χαρακτήρα, το γεμάτο σώμα και την ευχάριστη ζωνή αίσθηση που δίνει ο αφρισμός. 🌿

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



**ΜΕ
ΤΙ ΝΑ ΤΟ
ΣΥΝΔΥΑΣΕΤΕ**

ΤΟ ΔΑΚΡΥ ΤΟΥ ΠΕΥΚΟΥ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΚΕΧΡΗΣ ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΚΑΤΑ ΠΑΡΑΔΟΣΗ



**ΛΕΥΚΗ
ΠΡΟΤΑΣΗ**

Η ρετσίνα στα καλύτερά της. Το κρασί που ουσιαστικά έβαλε τη ρετσίνα σε άλλο επίπεδο και έδωσε την απαραίτητη ώθηση σε ένα κρασί που στο παρελθόν είχε κακοποιηθεί... Μια ρετσίνα από την ποικιλία Ασύρτικο που ωριμάζει 6 μήνες με τις οινοθήκες και παλαιώνει σε δρύινα βαρέλια. Κρασί που μπορεί να εξελιχθεί στο χρόνο καταρρίπτοντας έναν ακόμα μύθο της ρετσίνας που θέλει να την πίνουμε μόνο όταν είναι νέα. Εντυπωσιακή μύτη με νότες μαστίχας, πεύκου και εσπεριδοειδών. Στόμα γεμάτο με αλκοόλ στο 13,5%, οξύτητα τονισμένη και επίγευση που διαρκεί. Γευστικά τα αρώματα της μύτης, συμπληρώνονται από αρώματα βανίλιας, καπνού και βουτύρου. Μία εξαιρετική αρμονία με το πιάτο μας, η οποία ενισχύεται από την ύπαρξη της καπνιστής πάπρικας και του ταμπουλέ.

ΑΒΑΝΤΙΣ SYRAH 2015 Π.Γ.Ε. ΕΥΒΟΙΑ

Από την Εύβοια το Κτήμα Αβαντίς μας παρουσιάζει μία εξαιρετική εκδοχή ενός Syrah με τυπικότητα και εξαιρετική σχέση ποιότητας τιμής. Ένα Syrah με 12 μήνες παλαίωση σε γαλλικά δρύινα βαρέλια με πολλές διακρίσεις σε διαγωνισμούς κρασιού τόσο στην Ελλάδα όσο και στο εξωτερικό. Βαθύ ρουμπινί χρώμα με πυκνά δάκρυα και πλούσιο αρωματικό χαρακτήρα στον οποίο τα μπαχαρικά «παντρεύονται» με έντονο κόκκινο φρούτο δίνοντας ένα εντυπωσιακό αποτέλεσμα. Ταννίνες καλοδομημένες, σώμα πλούσιο με αλκοόλ στο 14% και οξύτητα που δεν περνάει απαρατήρητη και βοηθάει σημαντικά στην αρμονία του πιάτου μας. Ένα κρασί που συνδύασε με τον καλύτερο δυνατό τρόπο τις εντάσεις από τα σουτζουκάκια και τον μπαχαρένιο τους χαρακτήρα και ταυτόχρονα έδεσε με τη σαλάτα μας χάρη στην οξύτητα, το γεμάτο σώμα και τον φρουτώδη χαρακτήρα του.



**ΕΡΥΘΡΗ
ΠΡΟΤΑΣΗ**

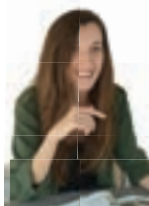
WEIRD BEARD - FIVE O' CLOCK INDIAN PALE ALE



**ΠΡΟΤΑΣΗ
ΜΠΥΡΑ**

Ένα από τα καινούργια ζυθοποιεία της Αγγλίας (2013) εκφράζει τις νέες τάσεις που κυριαρχούν στην μπύρα και ξεφεύγει από τη λογική των παραδοσιακών βρετανικών ζυθοποιείων. Μία εντυπωσιακή American India Pale Ale με αλκοόλ στο 7%, το οποίο όμως περνάει σχεδόν απαρατήρητο εξαιτίας της ισορροπίας που πετυχαίνει με τρόπο μοναδικό. Γεμάτος αρωματικός χαρακτήρας με κυρίαρχα τα πικρά στοιχεία αλφά και νότες τροπικών φρούτων, εσπεριδοειδών και λουλουδιών που απογειώνουν αρωματικά την μπύρα μας. Αφρισμός μέτριος και γεύση πλούσια με πικρή επίγευση και έντονη την αίσθηση του λυκίσκου με ταυτόχρονα ελαφριά γλυκές νότες.

Χρησιμοποιεί λυκίσκους Apollo, Summit, Citra και Columbus. Κατάφερε να συνδυάσει το αρνί με τα έντονα πικρικά στοιχεία της και ταυτόχρονα το ταμπούλε χάρη στο τροπικό αρωματικό της χαρακτήρα και τη φρεσκάδα που προσδίδει η οξύτητά της.



ΧΙΛΙΑ ΑΡΩΜΑΤΑ ΜΙΑ ΙΣΤΟΡΙΑ

Με ένα ισχυρό αρωματικό προφίλ και τη μοναδική ικανότητα να συνδυάζεται με σταφύλια ισχυρής προσωπικότητας όπως το Ασύρτικο, η ποικιλία Αθήρι, που εδώ και αιώνες δίνει τα διαπιστευτήριά της στα πιο φημισμένα ελληνικά κρασιά, συμμετέχει ήδη στη σύνθεση τριών ΠΟΠ οίνων και δοκιμάζει τις δυνάμεις της για μια διακριτή σόλο καριέρα

ΜΟΝΟ ΑΘΗΡΙ, ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ TSANTALI

Κλασική λευκή οινοποίηση σε μονοποικιλιακό Αθήρι από αμπελώνες της Χαλκιδικής. Ευχάριστο άρωμα θουλουδιών και φρούτων. Ισορροπημένη γεύση και οξύτητα. Δροσερή επίγευση. **ΠΓΕ Μακεδονία**



CAIR BRUT, CAIR AE

Οίνος φυσικός αφρώδης λευκός ξηρός από 100% Αθήρι ΠΟΠ Ρόδος. Από επιλεγμένα ορεινά αμπέλια, με πλούσιες, λεπτές φυσαλίδες και στόμα με σωστές δόσεις φρούτου, οξύτητας και αλκοόλ. **12,5 vol.**



ΑΘΗΡΙ - ΑΣΥΡΤΙΚΟ 2016 ΚΤΗΜΑ ΜΠΟΥΓΓΙΟΥΡΗ

Ένα blend από 60% Αθήρι και 40% Ασύρτικο. Λευκοκίτρινο ξηρό κρασί από τις πηλαγίες του Κιθαιρώνα με ντελικάτη μύτη και πινελιές από λευκά άνθη και καθακαιρινά φρούτα. Πλούσιο και ισορροπημένο, πίνεται και ως **απεριτίφ**.





ΑΣΥΡΤΙΚΟ-ΑΘΗΡΙ 2017, ΚΤΗΜΑ ΣΙΓΑΛΑ

Από κλήματα ηλικίας άνω των 50 ετών ένας λευκός ξηρός οίνος από 75% Ασύρτικο και 25% Αθήρι με αχυρόξανθο χρώμα και αρώματα ώριμων εσπεριδοειδών. Δροσερή οξύτητα και ευχάριστη επίγευση. **ΠΟΠ Σαντορίνη**



DANDELION, ALEXAKIS

Αθήρι 100% με λευκοκίτρινο χρώμα και πρασινωπές ανταύγειες, ευχάριστο διακριτικό άρωμα πουλοιδιών και φρούτων και ισορροπημένη γεύση και οξύτητα. Η μεταλλικότητα στο στόμα χαρακτηρίζει την ποικιλία. **ΠΓΕ Κρήτη**

WHITE SOUL, PORTO CARRAS

Αθήρι μαζί με Μοσχάτο Αλεξανδρείας από τη Σιθωνία, ένα κρασί που αποτυπώνει την εμπειρία του Porto Carras στις ντόπιες ποικιλίες. Έντονα αρωματικό με ισορροπημένη οξύτητα. **Φινετσάτο**



ΑΘΗΡΙ 2016 SANTO WINES

Τα 4.335 κιλά σταφύλια της ποικιλίας Αθήρι στον πρότυπο βιολογικό αμπελώνα της Santo απέδωσαν 3.800 φιάλες ενός οίνου με ιδιαίτερο χαρακτήρα και δυνατή γεύση. **ΠΓΕ Κυκλάδες**

ΑΘΗΡΙ - FLOWERS ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΚΕΛΑΡΙΑ

Ένα λευκό ξηρό κρασί, με λαμπερό, διαυγές χρώμα και διακριτική, λεπτή γεύση όπου αρώματα ανοιξιάτικων αγριοπούλουδων πρωταγωνιστούν. Συντροφεύει αρμονικά το σύνολο της μεσογειακής κουζίνας. **ΠΓΕ Κρήτη**



ΚΑΤΙ ΟΜΟΡΦΟ

...γίνεται στο Άνω Διακοφτό

Ένα μικρό κτίριο σε απόλυτη αρμονία με το φυσικό τοπίο, απεχλώνες σε υψόμετρο 450 - 1.000 μ. με ελληνικές και διεθνείς ποικιλίες που καλλιεργούνται βιολογικά και τρεις νέοι άνθρωποι που δεν σταματούν να πειραματίζονται, κάνουν θαύματα -και μια ιδιαίτερη ρετσίνα- στις πλαγιές του Χελμού και μέσα στη ζώνη Οίνων ΠΟΠ Πατρών



ΑΜΠΕΛΟΤΟΠΙ 25 ΕΤΩΝ: ΜΕ ΠΕΥΚΑ

ΡΟΔΙΤΗΣ

Η ρετσίνα γίνεται από Ροδίτη, από αμπελοτόπι 25 ετών. Για τη λίπανση χρησιμοποιείται κοπριά αιγοπροβάτων και φύκια από τον Κορινθιακό. Το ρετσίνα συλλέγεται από πεύκα μέσα στα όρια του αμπελώνα και σχεδόν το μισό ποσοστό του κρασιού ζυμώνει σε πήλινους αμφορείς από χώμα της περιοχής.

ΖΥΜΩΣΗ: ΣΕ ΠΗΛΙΝΟΥΣ ΑΜΦΟΡΕΙΣ

ΓΗΓΕΝΕΙΣ ΖΥΜΕΣ

Η χρήση πηλού γίνεται γιατί προσφέρει όσα και ένα βαρέλι χωρίς όμως τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του. Η ωδή της εντοπιότητας συμπληρώνεται με τη χρήση γηγενών ζυμών που προσφέρουν εξαιρετικά αρωματικά χαρακτηριστικά στο κρασί, το οποίο παραμένει για δύο ακόμα μήνες στις οινοθήκες.

ΜΟΝΤΕΡΝΑ ΕΚΦΡΑΣΗ: ΜΕΤΡΙΑ ΕΝΤΑΣΗ

Στο ποτήρι η ρητίνη βγαίνει εξαιρετικά ήπια, σχεδόν ξενάς ότι δοκιμάζεις ρετσίνα, μέτριας έντασης εσπεριδοειδών και βοτάνων. Στο στόμα όμως είναι που ξεχωρίζει πραγματικά με ισορροπημένη οξύτητα, φρεσκάδα ώριμου φρούτου, πικάντικη αίσθηση ρητίνης και μέτρια προς μακρά επίγευση.



ΜΕ ΕΜΜΟΝΗ ΣΤΟ ΑΜΠΕΛΙ

Αποκαλύπτεται το ανεξάντλητο της Νεμέας

Όλα ξεκινούν από το αμπέλι για το Κτήμα Αναστασίου που εξασφαλίζει επιπλέον χαμηλές αποδόσεις ανά πρέμνο κάθε χρόνο δημιουργώντας ένα κρασί βαθύ ρουμπινί με ιώδεις ανταύγειες



ΠΛΑΓΙΕΣ ΑΠΕΣΑ: ΒΟΡΙΑΔΕΣ ΚΑΙ ΑΡΓΙΛΟΣ

450 ΜΕΤΡΑ

Οι Λάκκες του Κτήματος Αναστασίου είναι ένα κρασί προερχόμενο από τις Πλαγίες Απέσα ή Φωκάς. Πρόκειται για μια περιοχή με υψόμετρο 450 μ. και κύρια γνωρίσματα τους βοριάδες και τον άργιλο, η οποία διαθέτει αμπελώνες μέσης και χαμηλής παραγωγικότητας, στον γενικό μέσο όρο της Νεμέας.

ΑΝΕΞΑΝΤΛΗΤΑ ΣΤΥΛ: ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ

ΕΝΤΑΣΗ

Με επιμονή στο αμπέλι, αν όχι εμμονή, το Κτήμα Αναστασίου εξασφαλίζει επιπλέον χαμηλές αποδόσεις ανά πρέμνο κάθε χρόνο κερδίζοντας με αυτό τον τρόπο ένα κρασί βαθύ ρουμπινί με ιώδεις ανταύγειες, έντονα και συμπυκνωμένα αρώματα μαρμέλαδας αγριοκέρασου και βύσσινου.

ΙΣΟΡΡΟΠΙΑ: ΦΡΟΥΤΟ ΜΑΖΙ ΜΕ ΔΡΥ

Όλα αυτά οδηγούν σε ένα ισορροπημένο, γεμάτου όγκου γευστικό αποτύπωμα με ώριμες κι ευλύγιστες τανίνες που στηρίζουν ακράδαντα τα γευστικά χαρακτηριστικά μαύρων ώριμων φρούτων χαρίζοντας ένα εξίσου ισορροπημένο, μεταξύ φρούτου και δρυός, μέσης διάρκειας τελείωμα.



ΕΤΙΚΕΤΕΣ *Εγχώριες ντίβες*

ΝΕΕΣ ΚΥΚΛΟΦΟΡΙΕΣ

ΚΑΙ ΑΛΛΑ ΟΙΝΙΚΑ ΝΕΑ



Νέα

Με ροζέ και ερυθρωπές αποχρώσεις, φρουτώδη αρώματα και πρωτότυπες ετικέτες υποδέχονται οι Έλληνες οινοποιοί τη νέα σεζόν. Το Wine Trails δοκίμασε και προτείνει στους οινόφιλους αναγνώστες του ορισμένες από τις πιο ενδιαφέρουσες νέες γεύσεις της κάβας



AETHERIA ROSE 2017 SEMELI



Ένα κρυστάλλινο, λαμπερό ροζέ με γκρενά ανταύγειες από blend Syrah και Grenache Rouge. Συνδυάζει τέλεια το τραγανό του λευκού και τη γεμάτη αίσθηση του ερυθρού. Φρουτώδες, με αρώματα ροδιού, κερασιού, καρπουζιού και passion fruit, σε εντυπωσιάζει με τη ζωντάνια του.

12,5% VOL



«ΓΕΩΜΕΤΡΙΑ» ΑΣΥΡΤΙΚΟ LAFAZANIS WINERY



Ένα νέο αρωματικό Ασύρτικο από τη Νεμέα, Π.Γ.Ε. Πελοποννήσος. Έχει λευκοκίτρινο χρώμα και αρώματα λευκόσαρκων φρούτων που αναμειγνύονται με νότες εσπεριδοειδών. Είναι ισορροπημένο, με μεστή γεύση και καλή οξύτητα και έχει μακράς διάρκειας επίγευση.

12,5% VOL



TEDDY BOY ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ ΡΙΠΑ



Ένας ξηρός ερυθρός οίνος από 100% Αγιωργίτικο, (ΠΓΕ) Πελοποννήσος. Έχει φρέσκα αρώματα βύσσινου, κερασιού, γλυκόριζας και βατόμουρων και είναι φρουτώδες στο στόμα, ελαφρύ με μέτρια οξύτητα και λίγες ταννίνες. Προτείνεται για τους λάτρεις του κόκκινου κρασιού ακόμα και το καλοκαίρι.

13,0% VOL



ΕΠΙΜΟΛΗ

WineTrails

20 ΕΤΩΝ VINSANTO ΚΤΗΜΑ ΑΡΓΥΡΟΥ

Οργανοληπτικό προφίλ πέρα από κάθε φαντασία, με ξηρούς καρπούς, βούτυρο, καφέ, σοκολάτα και αποξηραμένα λευκόσαρκα φρούτα, λαμπερό κεχριμπαρένιο χρώμα και παχύρρευστη όψη που ξεγελάει, μιας και το Ασύρτικο προσφέρει τόση οξύτητα που ούτε φαίνονται τα 240 γρ. ζάχαρης που κρύβονται μέσα στο μπουκαλάκι

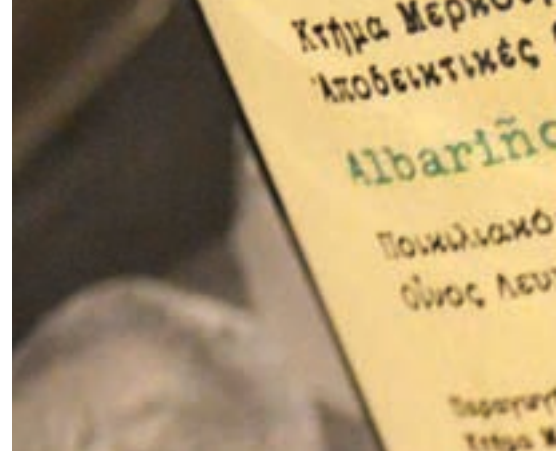
Ισως να έχουμε μπροστά μας ένα από πιο συγκλονιστικά κρασιά αυτής της χώρας με επίγευση που διαρκεί για ώρες και σε μια τιμή που πολλά γλυκά κρασιά της Ευρώπης, με φανταχτερά ονόματα, θα ντρέπονταν. Σε μια χώρα όπως η Ελλάδα με τόσα πολλά γλυκά κρασιά, το Vinsanto κρατά τα σκήπτρα του πιο ιδιαίτερου. Η οινοποιητική διαδικασία όμως είναι τόσο απαιτητική που είναι ίσως παράλογο που συνεχίζεται. Πόσο τυχεροί είμαστε που υπάρχουν ακόμα παραγωγοί που είναι διατεθειμένοι να περιμένουν τόσα χρόνια πριν γεμίσουν σταγόνα σταγόνα αυτό το ελιξίριο στα μικρά μπουκαλάκια; Στο Κτήμα Αργυρού μετά τον τρύγο τα σταφύλια λιάζονται για 12-14 ημέρες, ζυμώνουν και μπαίνουν

σε βαρέλια για 17 χρόνια και άλλα 3 στη φιάλη. Η ποικιλιακή σύνθεση είναι 80% Ασύρτικο, 10% Αθήρι και 10% Ανδάνι. Ο αμπελώνας είναι αυτόρριζος και βρίσκεται στην Επισκοπή Γωνιά Θήρας, σε υψόμετρο 35-150 μ., με προσανατολισμό ανατολικά-νοτιοανατολικά και τα κλήματα είναι διαμορφωμένα σε κουλούρα.

Για την ιστορία να αναφερθεί ότι το Κτήμα Αργυρού ιδρύθηκε το 1903 από τον Γεώργιο Αργυρό, το 1950 ανέλαβε ο Ματθαίος Αργυρός, ο οποίος συνέχισε το έργο του πατέρα του, ενώ τη σημαντική αλλαγή έφερε ο Γιάννης Αργυρός, στον οποίο περιήλθε το οινοποιείο το 1974 και ο οποίος εργάστηκε σκληρά για να εξασφαλίσει την υψηλή ποιότητα της πρώτης ύλης. 🍀



ΝΕΑ ΕΤΙΚΕΤΑ



ΜΟΝΟΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΝΕΑ ΕΤΙΚΕΤΑ

Ισπανικό Albarino
στο terroir της
Ηλείας από το Κτήμα
Μερκούρη

Ροζέ Πέπλο, η οινική αποκάλυψη από το Κτήμα Σκούρα

Αγιωργίτικο 33%, Syrah 33% και Μαυροφίλερο 33% είναι η φόρμουλα της ποικιλιακής σύνθεσης της ολοκαίνουργιας ροζέ ετικέτας (ΠΓΕ Πελοπόννησος) που παρουσίασε το Κτήμα Σκούρα με το ιδιαίτερο όνομα «Πέπλο» (Peplo). Σύμφωνα με όσα αναφέρει ο Γιώργος Σκούρας, τα σταφύλια προέρχονται από αμπελώνες που βρίσκονται σε μεγάλο υψόμετρο πάνω από 600 μέτρα. Σε ό,τι αφορά τη διαχείρισή τους το Αγιωργίτικο έχει ζυμώσει σε βαρέλια κατασκευασμένα από ακακία, το Syrah μόνο σε δεξαμενή για να κρατήσει το κόκκινο φρούτο του, και το Μαυροφίλερο έχει εκχυλιστεί για τέσσερις μήνες με ολόκληρες τις φλούδες σε αμφορείς, μέσα στους οποίους για να ελήγονται οι φλούδες στη βύθιση, έχουν τοποθετηθεί τουλήνια, από τα οποία παίρνει το κρασί το όνομα «Πέπλο».

ΜΕΣΑ ΣΤΟ 2018 «ΜΠΛΕ ΤΡΑΚΤΕΡ», ΤΟ ΝΕΟ ΚΡΑΣΙ ΤΟΥ ΚΤΗΜΑΤΟΣ

Στον Έλληνα αμπελουργό αφιερώνει το Κτήμα Κυρ Γιάννη τον τρύγο του 2017

Μια εξαιρετική χρονιά για τη Νάουσα και το Αμύνταιο ήταν το 2017, σύμφωνα με το δελτίο Τρύγου του Κτήματος Κυρ Γιάννη, γεγονός που έδωσε τη δυνατότητα στον Έλληνα αμπελουργό να αναδείξει τις δυνατότητές του. Όπως αναφέρεται χαρακτηριστικά, εκτός από την επιστημονική παρουσίαση της χρονιάς, το δελτίο του Κτήματος προβάλλει και το κυριότερο θέμα που απασχολεί την ελληνική οινοποιία και δεν είναι άλλο από την αδυναμία νέων φυτεύσεων, την ώρα που το ελληνικό κρασί περνά μία από τις καλύτερες περιόδους του. Αυτό επιβάλλει έναν μακροπρόθεσμο σχεδιασμό για την εξασφάλιση της πρώτης ύλης που περιλαμβάνει μεταξύ άλλων τη συνεργασία και πρωτοδότηση νέων αμπελουργών. Παράλληλα, όπως σημειώνει ο Στέλιος Μπουτάρης, ένα νέο προϊόν για το Κτήμα αναμένεται μέσα στο 2018, το οποίο παίρνει το όνομά του από το πρώτο τρακτέρ που είχε ο παππούς του στη Νάουσα.





Την επίσημη πρεμιέρα της ως Ποικιλιακός Οίνος Πελοποννήσου έκανε η ισπανική ποικιλία Albarino στο περίπτερο του Κτήματος Μερκούρη στις 25 Φεβρουαρίου στο Peloponnese Wine Festival. Η συγκεκριμένη ποικιλία εισήχθη στον ελληνικό αμπελώνα το 2009 από το

Κτήμα Μερκούρη και μετά από εννιά χρόνια καλλιέργειας και πειραματισμού εγγράφηκε στον Εθνικό Κατάλογο Ποικιλιών Αμπέλου, συνεχίζοντας στην ουσία την παράδοση του Κτήματος στην εξερεύνηση ποικιλιών που παρουσιάζουν ενδιαφέρον και αναδεικνύουν

τις δυνατότητές τους στο terroir της Ηλείας. Η νέα ετικέτα είναι μια μονοποικιλιακή έκφραση της ομώνυμης ισπανικής ποικιλίας της Γαλικίας με εντυπωσιακή μύτη, ισορροπημένη οξύτητα και επίμονη επίγευση, η οποία θα κυκλοφορήσει στον περιορισμένο αριθμό των 1.240 φιαλών.

DESIGN ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΚΕΛΛΑΡΙΑ ΟΙΝΩΝ

Νέα εμφάνιση για τα Ποικιλιακά Λουλούδια

Μία από τις παλαιότερες σειρές κρασιών της Ελληνικά Κελλάρια Οίνων, τα «Ποικιλιακά Λουλούδια», άλλαξε εμφάνιση διατηρώντας πάντα τον μοναδικό της χαρακτήρα. Τις φιάλες της σειράς ντύνει η λευκή ετικέτα με το όνομα «Flowers», όπου ξεχωρίζουν ολάνθιστα λουλούδια, διαφορετικά για κάθε ποικιλία κρασιού. Τα «Ποικιλιακά Λουλούδια» αποτελούν μία σειρά κρασιών που προέρχονται από γηγενείς και διεθνείς ποικιλίες σταφυλιών, οι οποίες καλλιεργούνται σε διάφορους αμπελώνες ανά την Ελλάδα. Η σειρά αποτελείται από 7 διαφορετικές ετικέτες, όλες τους με Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη ή Ονομασία Προέλευσης. Καθένα τους εκφράζει τον πλούτο και τη δυναμική των κυριότερων αμπελοοινικών περιοχών της χώρας μας, σύμφωνα με την εταιρεία.



ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ ΕΘΣΣΑΜΟΥ

Ένα ακόμη χρυσό για το Anthemis

Με 5 νέα μετάλλια τιμήθηκαν και τα πέντε κρασιά του ΕΘΣΣΑΜΟΥ που διαγωνίστηκαν στο Διεθνή Διαγωνισμό Οίνου Θεσσαλονίκης, που ολοκληρώθηκε την 1η Μαρτίου. Χρυσό μετάλλιο απέσπασε το γλυκό Samos Anthemis (εσοδείας 2012) με παλαίωση 5 ετών. Το λιαστό Samos Nectar (2011) και παλαίωσης 6 ετών, έφερε ένα ασημένιο ενώ ακολουθούν με χάλκινα το γλυκό Samos Grand Cru 2017, το εκλεπτυσμένο vin doux naturel και το Samos Vin Doux 2017. Αξίζει να σημειωθεί όμως ότι και εκτός συνόρων το 2018 ξεκίνησε με σημαντικές διακρίσεις για τον ΕΘΣΣΑΜΟΥ, αφού το Anthemis τιμήθηκε με ένα ακόμη χρυσό βραβείο στη μεγάλη οινική έκθεση Beowine Fair 2018 στο Βελιγράδι ενώ τα Samos Vin Doux, Samos Grand Cru και Samos Nectar κέρδισαν από ένα ασημένιο. Ένα ακόμη μεγαλύτερο βραβείο πήρε η σωματική εκπροσώπηση στην έκθεση, καθώς το περίπτερο της Sigma Oliwine που εκπροσωπεί τα κρασιά του ΕΘΣΣΑΜΟΥ στη Σερβία, αναδείχθηκε στα δέκα καλύτερα.



ΘΑΛΑΣΣΙΤΗΣ ΓΙΑ ΚΑΛΟ ΣΚΟΠΟ

Be My Hero φώναξε δυνατά η Gaia Wines

Τη διάθεση των ελάχιστων φιαλών βυθισμένου θαλασσίτη που διασώθηκαν (4 φιάλες σοδειάς 2012 και 33 σοδειάς 2013) σε ειδική τιμή και την προσφορά του ποσού που συγκεντρώθηκε για την προώθηση του έργου του «Be My Hero - Γίνε ο Ηρώας μου» δρομολόγησε με επιτυχία η Gaia Wines. Πρόκειται για μία Αστική μη Κερδοσκοπική Εταιρεία με στόχο την ενημέρωση, ευαισθητοποίηση και εγγραφή Ελλήνων Εθελοντών Δοτών Μυελού των Οστών, στην εκπρόσωπο της οποίας, Κική Λεγάκι, παρέδωσαν το ποσό των 6.500 ευρώ που συγκεντρώθηκε οι Λέων Καράτσας και Γιάννης Παρασκευόπουλος, συνιδιοκτήτες της Gaia Wines.



ΕΣΟΔΕΙΑ 2016 ΠΑΡΕΔΩΣΕ Ο ΧΑΡ. ΚΑΤΖΗΔΑΚΗΣ

Την Σκυτάλη στα παιδιά του

Το Σαντορινή Σκυτάλη εσοδείας 2016 έρχεται να προστεθεί στα κρασιά του οίνοποιού Χατζηδάκη φέρνοντας μαζί του μια φορτισμένη συναισθηματική ιστορία: Μία δεξαμενή που δεν πρόλαβε να εμφιαλωθεί πριν τις 11 Αυγούστου 2017, την ημέρα που ο καινοτόμος οινολόγος άφησε την τελευταία του νιοή, και που μέσα της δημιουργήθηκε σε ένα εντελώς διαφορετικό κρασί, ένας μικρός θησαυρός, μια «Σκυτάλη» που παραδίδει ο πατέρας Χαρίδημος στα παιδιά του Στέλλα, Αντώνη και Αριάδνη. Ένα κρασί με ευχάριστα αρώματα που η πολυπλοκότητά του ξεδιπλώνει τις πτυχές του Ασύρτικου. Η ετικέτα είναι σκίτσο της Στέλλας Χατζηδάκη.

INTERNATIONAL ROSE WINE GUIDE

ΒΡΑΒΕΙΟ «ΔΙΑΜΑΝΤΙ» ΓΙΑ ΤΟΝ ΜΕΣΣΕΝΙΚΟΛΑ

Το «Moi je m'en fous!» ροζέ, με ΠΓΕ «Καρδίτσα», από την ποικιλία Μοσχάτο Αμβούργου, τιμήθηκε με το βραβείο «Diamond» στον Διεθνή Διαγωνισμό Οίνου «International Rose Wine Guide - Session Prima 2018», που έγινε στο Μονακό της Γαλλίας, αποσπώντας μάλιστα τη μεγαλύτερη βαθμολογία. Το βραβείο αυτό το έρχεται να συμπληρώσει την ήδη πλούσια σε διεθνείς διακρίσεις χρονιά για το Winery Monsieur Nicolas. Μετά τα Χρυσά Μετάλλια στο Berliner Wine Trophy, το Mundus Vini κ.ά. με τα οποία διακρίθηκαν τα κρασιά του Οίνοποιείου, η βράβευση του «Moi je m'en fous!» (ροζέ) έρχεται να δικαιώσει τις προσπάθειες ετών του οίνοποιού Γιώργου Καραμήτρου. Οι ετικέτες του Winery Monsieur Nicolas διατίθενται σε όλη την Ελλάδα και εξάγονται στις ΗΠΑ, την Αγγλία, το Βέλγιο, τη Γερμανία, τον Καναδά, την Κύπρο, την Αυστρία κ.ά. Πληροφορίες στην ηλεκτρονική σελίδα: www.domaine-messenicolas.gr



ΓΙΑ ΤΟ ΕΤΟΣ 2018

Ευρωπαϊκή πώλη του κρασιού, το Ρέθυμνο

Για πρώτη φορά μία ελληνική πώλη χρίζεται «Ευρωπαϊκή Πώλη Κρασιού» και για το 2018 αυτή θα είναι το Ρέθυμνο, ύστερα από αίτημα που κατέθεσε ο δήμος Ρεθύμνου σε συνεργασία με την Αναπτυξιακή του Επιμελητηρίου Ρεθύμνου και για όλο το έτος είναι επιφορτισμένο με την διοργάνωση εκδηλώσεων, δράσεων και σεμιναρίων με θέμα το κρασί.

ΚΤΗΜΑ ΑΡΤΕΜΗ ΚΑΡΑΜΟΛΕΓΚΟΥ

Η ΠΡΩΤΗ ORANGE ΕΚΔΟΧΗ ΤΗΣ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ

Ένα orange wine, που φέρει την ετικέτα «Μυστήριο 14», από 100% Ασύρτικο, προερχόμενο από ξεχωριστό αμπελοτόπι με υπερωινόβια πρέμνα ηλικίας σχεδόν 130 ετών, στην περιοχή του Πύργου παρουσίασε το «Κτήμα Αρτέμης Καραμολέγκου». Το «Μυστήριο 14» με 13,5% αλκοόλ είναι πολύ μικρής παραγωγής, μόλις 1.200 φιάλες, και είναι το πρώτο τύπου «orange» κρασί, που εμφιαλώθηκε στο νησί. Η εκχύλιση διήρκεσε 14 ημέρες, η ζύμωση ολοκληρώθηκε σε περίπου 28 ημέρες και έμεινε στις οινολάσπες με ανάδευση για 10 μήνες.





Ένα γνήσιο terroir στην Ακρόπολη

Ως ένα γνήσιο «terroir» το wine bar του ξενοδοχείου A for Athens δεν θα μπορούσε παρά να χαρακτηρίζεται από το ιδιαίτερο τοπίο του. Ανέναντι από τον Ιερό Βράχο, το Ερέχθειο και τον Παρθενώνα, στο άκρο της πόλης «αναδύεται» μια ομορφιά που σαστίζει τον επισκέπτη

Όπως το αρχαίο άλλοτε μάρμαρο, στην Αθήνα του σήμερα σίδερο και ξύλο συμβάλλουν στη διαμόρφωση του εσωτερικού χώρου. Οι οινοχόοι κουβαλούν μια παράδοση, έναν ρόλο χιλιάδων χρόνων που βρίσκει σήμερα την απόλυτη και πρωταγωνιστική ερμηνεία του, προτείνοντας «άκρατο οίνο» προσανατολισμέ-

νοι με εμπειριστατωμένη γνώση στον ελληνικό αμπελώνα, καθώς και σε φημισμένες ευρωπαϊκές ποικιλίες. Τέλος το συμπόσιο εκφράζεται με τη ορμή της εντοπιότητας μέσα από συνταγές και μοναδικά προϊόντα του ελλαδικού χώρου. Και μέσα σε αυτήν τη σύγχρονη μυσταγωγία ο επισκέπτης καλείται να ανακαλύψει ξανά το κρασί, με... πρόσωπο την Ακρόπολη.



Στα δυνατά χαρτιά του A for Athens είναι το bar με την απίστευτη θέα στην Ακρόπολη και τους καταξιωμένους επαγγελματίες που φροντίζουν γι' αυτό. Την ευθύνη του μπαρ έχει ο Θοδωρής Πύριλλος, ενώ στο wine bar υπεύθυνος είναι ο σομελιέ Αλέξανδρος Τριανταφύλλου.



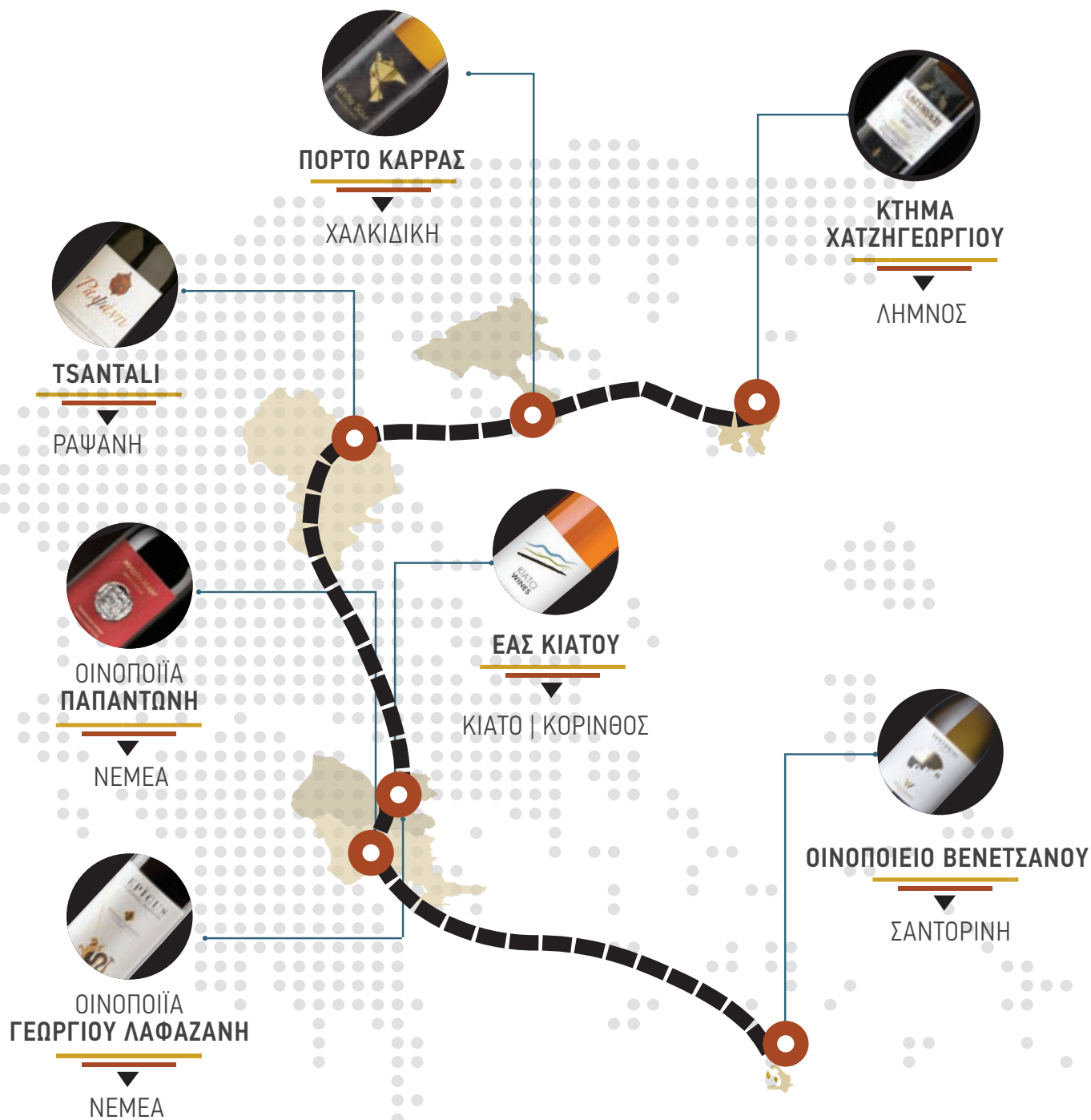
\\ATHENS
WINE & SPIRITS
COMPETITIONS\\

26-27//
MAY
2018//

WINE OLYMP AWARDS

**BOOK YOUR PARTICIPATION
NOW!!**

WWW.WINEOLYMPAWARDS.COM



ΔΙΑΔΡΟΜΕΣ

ΣΕ ΕΓΧΩΡΙΑ

ΟΙΝΙΚΑ ΜΟΝΟΠΑΤΙΑ

Κτήμα Χατζηγεωργίου

Με την εξαιρετική πρώτη ύλη της Λημνίας Γης

Η Λήμνος ήταν γνωστή στην αρχαιότητα για την άριστη ποιότητα καλών
κρασιών, όπως τη μνημονεύει ο Αριστοτέλης. Χιλιάδες χρόνια μετά,
η διαχρονική πορεία τεσσάρων γενεών της οικογένειας Χατζηγεωργίου,
ενσωματώνει την παράδοση της ποιότητας και την τέχνη
μιας σπάνιας οινικής δημιουργίας



Η επιχείρηση της οικογένειας Χατζηγεωργίου εδρεύει στο Καρπάσι του Δήμου Λήμνου. Έχοντας την επίβλεψη της καλλιέργειας των αμπελώνων, στο ιδιόκτητο οινοποιείο οινοποιούνται, παλαιώνονται και εμφιαλώνονται, αυστηρά μόνο, κρασιά υψηλής ποιότητας. Πρόκειται για μία γη ευλογημένη, που, όπως μαρτυρούν οι αρχαιολογικές έρευνες, είχε εμπνεύσει από τους Νεολιθικούς χρόνους την τέχνη της αμπελοκαλλιέργειας. Δεν είναι τυχαίο, λοιπόν, που κατά την αρχαιότητα η Λημνία Γη, όπως λεγόταν, ήταν από τα σημαντικότερα κέντρα της Διονυσιακής λατρείας.

Ηφαιστιογενές έδαφος

Το έδαφος των αμπελιών της Λήμνου χαρακτηρίζεται αμμώδες και ηφαιστιογενές και το υψόμετρο όπου αναπτύσσονται είναι χαμηλό έως 260 μέτρα. Καλ-

λιεργούνται οι δύο τοπικές ποικιλίες: Μοσχάτο Αλεξανδρείας και Λημνικό.

Με πολλά ιδιόκτητα αμπελία αλλά και με μια συνεχώς αυξανόμενη συνεργαζόμενη ομάδα παραγωγών έχει επιτευχθεί μια μεγάλη ετήσια παραγωγή που απορροφάται σε δέκα ετικέτες της επιχείρησης έως και σήμερα που διανέμονται σε όλη την Ελλάδα αλλά και στο εξωτερικό.

Πρόκειται για τις ετικέτες: Λημνία Γη λευκός, Λαγοπάτι, Λημνιός Αμπελουργός, Καβειρώ, Λημνία Γη ερυθρός, Ηφαίστου γνώση, Ηφαίστου Λάβα, Μοσχάτος Λήμνου, Moscato D'ifestia και Lagorati Brut. Με έδρα ένα καινούργιο, σύγχρονο και επισκέψιμο οινοποιείο το οποίο εκτείνεται σε μία επιφάνεια 1.800 τ.μ. σε ένα κτήμα 15 στρεμμάτων, με υπόγειες κάβες και αίθουσα γευστιγνωσίας εκατοντάδες τουρίστες και οινόφιλοι καθόλο το έτος επισκέπτονται και απολαμ-

βάνουν τους εκλεκτούς οίνους. Η αναγνώριση της σημαντικής προσπάθειας της οικογένειας των οινοποιών είναι το πλήθος των βραβεύσεων των κρασιών σε πολλούς διαγωνισμούς και η υψηλή βαθμολόγηση σε αξιολογήσεις κρασιών σε ολόκληρη την Ευρώπη.

Άξιοι συνεχιστές

της προηγούμενης γενιάς

Ολες αυτές οι βραβεύσεις που κατά καιρούς έχουν κερδίσει τα κρασιά του Κτήματος δυναμώνουν το πάθος και τη δημιουργικότητα της οικογένειας Χατζηγεωργίου. Ως άξιοι συνεχιστές της προηγούμενης γενιάς υπόσχονται με τη διατήρηση της ποιότητας του Λημνιού αμπελώνα νέα προϊόντα και στοχεύουν στη διεθνή αναγνωρισιμότητα των τοπικών ποικιλιών και των κρασιών της Λήμνου. 🍇



Με πολλά ιδιόκτητα αμπελία αλλά και με μια συνεχώς αυξανόμενη συνεργαζόμενη ομάδα παραγωγών έχει επιτευχθεί μια μεγάλη ετήσια παραγωγή που απορροφάται σε δέκα ετικέτες της επιχείρησης.



Ολοκληρωμένη εμπειρία οινοτουρισμού στη Σιθωνία

Περιήγηση στον μεγαλύτερο ενιαίο βιολογικό αμπελώνα της Ελλάδας, επαφή με την παραγωγική διαδικασία στο οινοποιείο, στιγμές χαλάρωσης στο Wine Spa, privé γευσιγνωσίες και οινικές κρουαζιέρες στο πρόγραμμα του Κτήματος

Περιπάτους στους αμπελώνες, πικνικ στο δάσος με θέα τον Τορωναίο κόλπο, επισκέψεις στο οινοποιείο, ξενάγηση στις κάβες, γευστικές δοκιμές παλαιωμένων κρασιών από τα βαρέλια, privé γευσιγνωσίες, οινικές κρουαζιέρες και ευεργετικές θεραπείες Wine Spa με τα προϊόντα του κτήματος «Zoé Grape Collection» περιλαμβάνει το μοναδικό πρόγραμμα οινοτουρισμού, που δημιουργήσε για τους οινόφιλους σε όλο τον κόσμο το Κτήμα Πόρτο Καρράς, σε συνεργασία με το Porto Carras Grand Resort. Αναπόσπαστο κομμάτι αυτής της εμπειρίας η Βίλα Γαλήνη, το μεγαλοπρεπές château του κτήματος, που υπήρξε σπίτι του Ιωάννη Καρρά και σήμερα λειτουργεί ως μουσείο. Η Βίλα Γαλήνη προσφέρει απaráμιλλη θέα από όλα τα σημεία της, ενώ η ιστορική της κληρονομιά είναι πλούσια, καθώς στους χώρους της έχουν διαμείνει σημαντικές προσωπικότητες όπως ο Ισπανός ζωγράφος Salvador Dali, η Μελίνα

Μερκούρη, ο Κωνσταντίνος Καραμανλής και η διάσημη πιανίστα Τζίνα Μπαχάουερ. Επιπλέον, οι επισκέπτες μπορούν να περιηγηθούν στον μεγαλύτερο ενιαίο βιολογικό αμπελώνα της Ελλάδας, συνολικής έκτασης 4.750 στρεμμάτων.

Στα ομορφότερα σημεία του ιστορικού αμπελώνα πραγματοποιούνται στάσεις, δίνοντας στον επισκέπτη τη δυνατότητα να απολαύσει στη σκιά των δέντρων τις απέραντες εκτάσεις του πράσινου των αμπελιών και του μπλε του Αιγαίου, μάλιστα η στάση στην κορυφή του όρους Μελίτωνα επιτρέπει την θέα ως τις Βόρειες Σποράδες. Με την επίσκεψή τους στο οινοποιείο, επισκέπτες έρχονται σε επαφή με την παραγωγική και το κελάρι, όπου ωριμάζουν τα κρασιά για χρόνια, πριν κυκλοφορήσουν στην αγορά. Η αίθουσα γευσιγνωσίας «Μελισσάνθη», δίπλα από το οινοποιείο, είναι το σημείο όπου οι οινόφιλοι δοκιμάζουν τα κρασιά του κτήματος. Όποιος επιθυμεί μπορεί να συνοδεύσει

τη δοκιμή με κάποια από τις σοκολάτες κρασιού που έχει δημιουργήσει το κτήμα από 3 διαφορετικές ποικιλίες (Syrah, Chateau Porto Carras και Μαλαγουζιά).

Πέραν αυτών, το Κτήμα Πόρτο Καρράς διοργανώνει κρουαζιέρες στο Άγιο Όρος και στον Τορωναίο Κόλπο, κατά τη διάρκεια των οποίων οι συμμετέχοντες μπορούν να δοκιμάσουν πέντε κρασιά, συνοδευόμενα από ένα καλάθι γεμάτο παραδοσιακές ελληνικές νοστιμιές.

Ακόμη, προγράμματα όπως το «Wine n' Grape Spa» και το «Wine n' Golf» προσφέρουν στιγμές χαλάρωσης και ψυχαγωγίας, ολοκληρώνοντας την εμπειρία της επίσκεψης.

Τέλος, για όσους επιθυμούν κάτι ξεχωριστό, η εντυπωσιακή βίλα Kalyva Mare, ένα από τα μυστικά σημεία της Σιθωνίας Χαλκιδικής, διατίθεται για ξεχωριστές δοκιμές πρόσφατων ή και παλαιωμένων εσοδειών, συνοδεία οινολόγου, με θέα το απέραντο γαλάζιο.





Η μοναδική Βίλα Γαλήνη, σύμβολο του Κτήματος Πόρτο Καρράς, ανοίγει τις πόρτες της για να ταξιδέψει τον επισκέπτη σε μια άλλη εποχή. Η μοναστηριακή αρχιτεκτονική και οι ιστορίες του πανέμορφου chateau δε θα αφήσουν κανένα ασυγκίνητο.



Ανακαλύπτοντας την ψυχή της Ραψάνης

Τον επιβλητικό Όλυμπο και τη θαυμαστή τοπογραφία του, το διάσπαρτο «φώλιασμα» των αμπελώνων στους πρόποδες του, τις αμπελοοινικές παραδόσεις που εξελίσσονται, όλα όσα δηλαδή κάνουν ξεχωριστή τη ζώνη ΠΟΠ Ραψάνη, συμπυκνώνει η εμπειρία Rapsani Wine Adventure

Μέσα από το Rapsani Wine Adventure, την εμπειρία που δημιούργησε η εταιρεία Tsantali, επιδιώκεται η προβολή της Ραψάνης, μιας από τις τέσσερις ΠΟΠ ζώνες με Ξινόμαυρο, ως εναλλακτικού οινοτουριστικού προορισμού. Η ιδέα ξεκίνησε από ένα δημιουργικό brainstorming, αλλά «χτίστηκε» μετά από: α) μελέτη των διεθνών τάσεων και επιτυχημένων πρακτικών, β) βαθιά γνώση των χαρακτηριστικών της ζώνης, σεβασμό στην τοπική αμπελοοινική παράδοση και στην κληρονομιά-επένδυση της οικογένειας Τσάνταλη για αναβίωση του αμπελώνα και γ) στην απόλυτη βεβαιότητα ότι ενυπάρχει δυναμική, με πιο απτή απόδειξη το γεγονός ότι η Tsantali Rapsani στην απαιτητική αγορά του Κεμπέκ στον Καναδά παραμένει ένα από τα πιο επιτυχημένα success stories της ελληνικής οινοποιίας όσον αφορά στη δημιουργία και καθιέρωση brand name με διάρκεια και καταναλωτική πιστότητα (consumer loyalty).

Ο ορισμός του Στρατηγικού Marketing

Σε επίπεδο σχεδιασμού, το Rapsani Wine Adventure εκφράζει μία δημιουργική εφαρμογή στρατηγικού marketing. Έπρεσαν στο τραπέζι όλα τα στοιχεία που κάνουν μοναδική τη Ραψάνη, αξιολογήθηκαν και δημιου-

ρήθηκε ένας εναλλακτικός τρόπος αφήγησης της ιστορίας της Tsantali σε διεθνές κοινό. Για παράδειγμα ο Όλυπος δεν είναι απλά το ψηλότερο βουνό της Ελλάδας αλλά η κατοικία του Δωδεκάθεου. Η μορφολογία του και η τοποθεσία των αμπελώνων δεν είναι απλά μια παράθεση στοιχείων αλλά μια ξεχωριστή περιπετειώδης εξερεύνηση. Το κρασί της Ραψάνης δεν είναι απλά ένα κρασί αλλά ένα μοναδικό μωσαϊκό παράδοσης, βιοποικιλότητας, αμπελουργικής και οινολογικής ιδιαιτερότητας και πρόκλησης λόγω της συγκαλλιέργειας και συνοινοποίησης των τριών γηγενών ποικιλιών, ο ορισμός του terroir και sub terroir, το Νέκταρ των Ολύμπιων Θεών. Στόχος της δημιουργικής ομάδας ήταν να υπερβεί τα εσκαμμένα των επισκέψεων σε αμπελώνες και των γευστικών δοκιμών. Και το κατάφεραν.

Οι συμμετέχοντες επιβιβάζονται σε ανοικτά τζιπ και βιώνουν μια οινική περιπέτεια στον Όλυμπο. Κατά την ανάβαση από τα 200 στα 700 και πλέον μέτρα, όλα τα USP (Unique Selling Points) του κρασιού αποκαλύπτονται: Μεκτά αμπέλια, γηγενείς ποικιλίες, κληρονομιά από γενιά σε γενιά, φυσική ομορφιά, αφοσίωση, διαφορετικότητα και μυθολογία. 🍇



Η εταιρεία Tsantali με το Rapsani Wine Adventure αφηγείται τις αξίες της Ραψάνης προσφέροντας μια ανεπανάληπτη εμπειρία στους συμμετέχοντες.





Αμπέλι και κρασί για ένα καλύτερο αύριο επιλέγει η ΕΑΣ Κιάτου

Με ιστορία που ξεκινά από το 1929, η Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Κιάτου Αγροτική Εταιρική Σύμπραξη Α.Ε αδιάλειπτα έως και σήμερα έχει καταγράψει μια λαμπρή πορεία 89 χρόνων δίπλα στον παραγωγό

Με δυναμισμό και όραμα, πίστη και σχεδιασμό, τα τελευταία δύσκολα χρόνια της οικονομικής κρίσης η ΕΑΣ Κιάτου, βασιζόμενη στους μετόχους της, που αποτελούνται από αγροτικούς συνεταιρισμούς της ευρύτερης περιοχής του ιστορικού δήμου Σικυωνίων, συμβάλλει θετικά στη παραγωγή αγροτικών προϊόντων υψηλής ποιότητας. Σχεδιάζοντας για το μέλλον και δείχνοντας τη δυναμική της, παρά το δύσκολο και έντονα ανταγωνιστικό περιβάλλον, η Ένωση του Κιάτου επιλέγει στρατηγικά να επενδύσει στον δευτερογενή τομέα δη-

μιουργώντας αναπτυξιακές και οικονομικές προοπτικές τόσο για τα προϊόντα της, όσο και για τους παραγωγούς μέλη της. Η ενασχόληση με την αμπελουργία προκάλεσε την ανάγκη μιας νέας δυναμικής πορείας για την οινοποίηση και δημιουργία ετικετών κρασιών υψηλής ποιότητας. Η αμπελουργική περιοχή εκτείνεται στην καρδιά της Κορινθίας, στον ορεινό όγκο, και έχει θέα τον Κορινθιακό κόλπο. Συνδυάζοντας εδάφη που είναι τα πλέον κατάλληλα για αμπελοκαλλιέργεια, χαμηλές θερμοκρασίες μαζί με το άπλετο φως της ηλιόλουστης Ελλάδας και το ιδιαίτερο

μεράκι των παραγωγών, είναι η εγγύηση των υψηλών στάνταρ των κρασιών της. Οι σύγχρονες εγκαταστάσεις του οινοποιείου βρίσκονται στην περιοχή του Μεγάλου Βάλτου σε υψόμετρο 650 μ.

Επιλεγμένη οινοποίηση

Οι γευστικές ιδιαιτερότητες που προσδίδουν στα κρασιά οι τοπικές ποικιλίες και όχι μόνον (Ροδίτης, Ασπρούδι, Αγιωργίτικο, Μαυρούδι, Cabernet) τα κάνουν να ξεχωρίζουν και να γίνονται ελκυστικά στους γευσιγνώστες και στους καταναλωτές. Ιδιαίτερα χαρακτηριστικά προσδίδει



η επιλεγμένη οινοποίηση και ο κατάλληλος συνδυασμός ποικιλιών.

Διαρκής η προσπάθεια των παραγωγών

Ο σύγχρονος τρόπος καλλιέργειας με τον παραδοσιακό τρόπο οινοποίησης μαζί με τη βοήθεια της επιστήμης και της τεχνολογίας, δίνουν ως αποτέλεσμα τη διασφάλιση της υγείας των παραγωγών με απόλυτο σεβασμό στη φύση και στο περιβάλλον. Με γνώμονα την ποιότητα των κρασιών, την ανταγωνιστική τιμή διάθεσης στον καταναλωτή, τη διαρκή προσπάθεια των παραγωγών της περιοχής, οι άνθρωποι της ΕΑΣ Κιάτου μελετούν και σχεδιάζουν τη δημιουργία νέων ετικετών ώστε να καλύπτουν τις απαιτήσεις της αγοράς και τις αισθήσεις των καταναλωτών. 🍇

Η αμπελουργική περιοχή εκτείνεται στο ορεινό όγκο της Κορινθίας με θέα στον Κορινθιακό συνδυάζοντας τα πλέον κατάλληλα εδάφη για αμπελοκαλλιέργεια με το μεράκι των παραγωγών, σύμφωνα με τον πρόεδρο της ΕΑΣ Κιάτου, Κωνσταντίνο Παπαβασιλείου (φωτό κάτω αριστερά).





Τέχνη και φιλοσοφία στις πλαγιές της Νεμέας

Με δύο ετικέτες, των οποίων τα ονόματα αντανακλούν τις ηθικές αξίες της Οικογένειας Παπαντώνη, η Οινοποιία της Νεμέας εστιάζει στην παραγωγή όσο το δυνατόν καλύτερων κρασιών



Η Οινοποιία Παπαντώνη ιδρύθηκε το 1992 από τα αδέρφια Αντώνη και Κάλλη Παπαντώνη. Η έδρα της βρίσκεται νότια της πόλης του Άργους ενώ οι αμπελώνες πιο βορειοδυτικά, έξω από το χωριό Μαλανδρένι. Τα αμπέλια ανήκουν στη ζώνη της Νεμέας και αγοράστηκαν το 1979 από τον Αντώνη Παπαντώνη, ο οποίος μετά από καριέρα, ως οικονομολόγος, σε επιχειρήσεις του εξωτερικού αποφάσισε να δραστηριοποιηθεί μακριά από τις πολύβουες μεγαλουπόλεις, κοντά στη φύση που πάντα λάτρευε, το αμπέλι και το κρασί. Βασικά προϊόντα της οινοποιίας Παπαντώνη είναι δύο μοναδικές ετικέτες, το «Μηδέν Άγαν» και το «Μέτρον Άριστον». Το «Μηδέν Άγαν», από 100% Αγιωργίτικο,

έχει καθαρό, βαθυκόκκινο χρώμα, χαρακτηριστικό μιας από τις σπουδαιότερες ελληνικές ερυθρές ποικιλίες. Η γεύση είναι βελούδινη, στρόγγυλη με φρουτώδη αρώματα και μακρά επίγευση στον ουρανίσκο. Το μπουκέτο των αρωμάτων του περιλαμβάνει πινελιές πιπεριών και ξηρών καρπών, που αναμειγνύονται τέλεια με το κύριο άρωμα του Αγιωργίτικου, αυτό της φράουλας και βατόμουρου. Σερβίρεται στους 16°-18°C και συνοδεύει ιδανικά κόκκινα κρέατα και φαγητά κατσαρόλας. Το όνομά του επιλέχθηκε από το γνωστό αρχαίο ελληνικό ρητό στο Μαντείο των Δελφών και σημαίνει «τίποτε σε υπερβολή».

Ο λευκός Ξηρός οίνος «Μέτρον Άριστον» παράγεται από το συνδυασμό του τοπι-

κού Ροδίτη (65%) και του κοσμοπολίτικου Chardonnay (35%). Πρόκειται για έναν Πελοποννησιακό Οίνο ΠΓΕ με απαλά χρώματα λεμονιού και πράσινες ανταύγειες. Στη μύτη έρχονται αρώματα άνοιξης, ώριμου γκρέιπ-φρουτ, λάιμ, αχλαδιού και ροδάκινου. Το γεμάτο σώμα του χαρακτηρίζεται από μια φρέσκια οξύτητα που εκπλήσσει τον ουρανίσκο αφήνοντας μια μακρά και ευχάριστη επίγευση. Σερβίρεται ιδανικά στους 9°-11°C, συνοδεύοντας θαλασσινά και λευκά κρέατα. Το όνομά του προτείνει την αποφυγή των ακροτήτων και υπερβολών ως την ορθότερη στάση στη ζωή του ανθρώπου και εκφράζει την αναζήτηση της χρυσής τομής και της αρμονίας στην πλειονότητα των ανθρώπινων δραστηριοτήτων. 🌿



Αγιωργίτικο και Ροδίτης με εξαιρετικές σοδειές σε ιδανικά μικροκλίματα

Ιδιαίτερο χαρακτηριστικό των αμπελώνων της Οινοποιίας Παπαντώνη, που βρίσκονται σε πλαγιές μέσου υψόμετρου 320 μ., είναι το αργίλοαμμώδες έδαφός τους που διαθέτει μοναδικές αποστραγγιστικές ιδιότητες, οι οποίες επιτρέπουν την αργή ωρίμανση των σταφυλιών. Το μικροκλίμα (ξηρές ζεστές ημέρες και δροσερές υγρές νύχτες) είναι ιδανικό για εξαιρετικές σοδειές των τοπικών ποικιλιών σταφυλιών -Αγιωργίτικου και Ροδίτη- με έξοχα οινοποιητικά χαρακτηριστικά. Εστιάζοντας σε δύο ξεχωριστές ετικέτες, το Αγιωργίτικο από τη μια και τον Ροδίτη-Chardonnay από την άλλη, ο κεντρικός στόχος της Οινοποιίας Παπαντώνη είναι η παραγωγή όσο το δυνατόν καλύτερων κρασιών με απόλυτη προσήλωση στη σημασία των ονομάτων τους, τα οποία και αντανακλούν τις ηθικές αξίες της Οικογένειας Παπαντώνη.

Artisti Moscato Sparkling

Όταν το πάθος για το κρασί μπαίνει σε μπουκάλι

Στον ιδιόκτητο αμπελώνα της εταιρείας, στη θέση «Αχλαδιάς» της Νεμέας, η Οινοποιία Γεωργίου Λαφαζάνη παράγει το Artisti Moscato Sparkling, από τη λευκή ποικιλία Μοσχάτο

Τα σταφύλια χαρακτηρίζονται από υψηλή ποιότητα, ευνοημένα τόσο από τις εξειδικευμένες τεχνικές που χρησιμοποιεί η επιχείρηση, όσο και από τις άριστες μικροκλιματικές συνθήκες της περιοχής.

Το ιδιαίτερο λεμονοπράσινο χρώμα του, μαζί με τις διακριτικές φυσαλίδες χαρακτηρίζουν το κρασί οπτικά, ενώ στη μύτη ανιχνεύονται έντονα φρουτώδη αρώματα ώριμου βερίκοκου, ροδάκινου και σταφυλιού, καθώς και νότες λουλουδιών και τροπικών φρούτων. Το στόμα του είναι πλούσιο και στρογγυλό με τραγανή οξύτητα και δροσερό αφρισμό που συμπληρώνεται αρμονικά με τη γλυκύτητα και τα τυπικά αρώματα της ποικιλίας που ακολουθούν αυτά της μύτης. Η μακρά και κομψή επίγευσή του,

οδηγεί τον ουρανίσκο σε ένα καθαρό και σπιρτόζικο τελείωμα. Οι γευστικοί συνδυασμοί που προτείνονται είναι είτε μόνο του ως απεριτίφ, είτε ως συνοδευτικό φρούτων, fingerfoods, και γλυκών κρεμώδους υφής.

Μακρά οικογενειακή παράδοση

Αξίζει να σημειωθεί ότι η Οινοποιία Γεωργίου Λαφαζάνη έχει μακρά παράδοση στον χώρο, καθώς ήδη από το 1950 ο Βασίλειος Λαφαζάνης ίδρυσε το πρώτο οικογενειακό οινοποιείο στη Μαγούλα Αττικής. Ο Γεώργιος Λαφαζάνης ανήκει στη δεύτερη γενιά της οικογένειας που δραστηριοποιείται στην οινοποιία, μεταφέροντας την επιστημονική του κατάρτιση και το πάθος του για το κρασί. Αυτή τη στιγμή η επιχείρηση οι-

νοποιεί με φροντίδα και σε απόλυτα ελεγχόμενες συνθήκες τις λευκές ποικιλίες Μοσχοφίλερο, Ροδίτης, Σαββατιανό, Μαλαγουζιά, Ασύρτικο και Sauvignon Blanc, καθώς και τις ερυθρές Αγιωργίτικο, Cabernet Sauvignon, Merlot και Syrah. Η υψηλή ποιότητα, το μέγεθος της παραγωγής και η σχέση ποιότητας – τιμής επιτρέπει στα κρασιά της Οινοποιίας να είναι ανταγωνιστικά σε όλες τις αγορές και προστά σε όσο το δυνατόν περισσότερους καταναλωτές.

Στόχος της εταιρείας αποτελεί, εκτός από τη διαρκή ανανέωση της τεχνολογικής υποδομής, να δώσει ιδιαίτερη έμφαση στην επέκταση και αξιοποίηση του ιδιόκτητου αμπελώνα και στην καθιέρωση των κρασιών σε ξένες χώρες.

Η μακρά και κομψή επίγευσή του Artisti Moscato Sparkling οδηγεί τον ουρανίσκο σε ένα καθαρό και σπιρτόζικο τελείωμα.







Οινοποιείο Βενετσάνου

Οινικός πολιτισμός στην καρδιά του Αιγαίου

Συνεχίζοντας την πλούσια παράδοση της οικογένειας, το Οινοποιείο Βενετσάνου, το πρώτο βιομηχανικό οινοποιείο της Σαντορίνης, είναι ξανά επισκέψιμο από το 2015 προσφέροντας με την εξαιρετική αρχιτεκτονική του και τη μοναδική τοποθεσία του μια ολοκληρωμένη εμπειρία-γνωριμία με τα κρασιά του νησιού, τα οποία συνοδεύονται πάντα από εκλεκτά ελληνικά εδέσματα δημιουργώντας μια κορυφαία οινοτουριστική εμπειρία



Το πιο διακριτό χαρακτηριστικό του οινοποιείου Βενετσάνου, το οποίο χτίστηκε το 1947 στην κορυφή του βράχου, πάνω από το λιμάνι του Αθηνιού, αγναντεύοντας την Καλντέρα της Σαντορίνης, είναι η αρχιτεκτονική του, βάση της οποίας χρησιμοποιούνταν η βαρύτητα και η φυσική επικλινής θέση με σκοπό να αυξηθεί η ενεργειακή απόδοση, σε καιρούς όπου η πρόσβαση σε ηλεκτρικό ήταν περιορισμένη έως μηδενική. Το οινοποιείο χτίστηκε με έναν αντισυμβατικό τρόπο από πάνω προς τα κάτω και το τελικό αποτέλεσμα ήταν το κρασί με τη δύναμη της βαρύτητας να μεταφέρεται με σωλίνες από τη μονάδα στο λιμάνι του Αθηνιού και από εκεί να φορτώνεται στα πλοία.

Μακράιων οικογενειακή παράδοση

Πρόκειται για μια οικογένεια με μακρά παράδοση στην παραγωγή κρασιού, η οποία αρχικά κάλυπτε τις ανάγκες του νησιού και μετά άρχισε να εξάγεται σε

χώρες όπως η Ρωσία και η Αίγυπτος. Το τέλος του 19ου αιώνα τη βρίσκει στο Κάιρο όπου ο Αντώνης Βενετσάνος ακολουθώντας τον πατέρα του εξήγαγε κρασιά και άλλα αγαθά. Μετά το θάνατό του την επιχείρηση ανέλαβαν οι δύο του γιοι, Ζάννος και Γιώργος. Ο Γιώργος ήταν ένα ιδιαίτερα εύστοφο άτομο, εκτός από εξαιρετικός οινολόγος, και προχώρησε στην παραγωγή και άλλων οινοπνευματωδών ποτών καθώς και αρωμάτων. Ανέλαβε το οινοποιείο το οποίο βρισκόταν δίπλα στην κατοικία τους στο Μεγαλοχώρι. Τα κρασιά του κέρδισαν σημαντικά βραβεία τη δεκαετία του '30 ενώ εγκαινιάστηκε και ένα κατάστημα πώλησης οίνων στα Φιρά. Η ραγδαία ανάπτυξη ήρθε λίγο αργότερα, μετά το τέλος του Β' Παγκοσμίου Πολέμου, όταν και κατασκεύασαν το οινοποιείο. Σήμερα η ιστορία συνεχίζεται από τους κληρονόμους του Γ. Βενετσάνου, Αναστάσιο - Νικόλαο Ζώρζο και τον αδελφό του Ευάγγελο Ζώρζο. 🍇



ΑΠΟ ΤΟ 2021 ΩΣ ΤΟ 2027 ΘΑ ΧΑΘΟΥΝ 372 ΕΚΑΤ.

Το Brexit θα εξατμίσει το ιταλικό κρασί

Τεράστιο αντίκτυπο στην ευρωπαϊκή αμπελοοικονομική βιομηχανία θα μπορούσε να έχει το Brexit, καθώς, σύμφωνα με πρόσφατη μελέτη της Ευρωπαϊκής Ένωσης Παραγωγής και Εμπορίας Οίνου (CEEV), η ιταλική βιομηχανία οίνου αντιμετωπίζει κίνδυνο «καταστροφής» λόγω της τεράστιας οικονομικής «μαύρης τρύπας» ύψους έως και 14 δισ. ευρώ ετησίως στη χρηματοδότηση της ΚΑΠ, η οποία θα μετακυλιστεί ιδιαίτερα στη βιομηχανία οίνου, που θα χάσει το 15% των συνεισφορών της. Για έναν σημαντικό παραγωγό κρασιού όπως η Ιταλία, αυτό θα σήμαινε μείωση κατά 372 εκατ. ευρώ τα έτη από το 2021 έως το 2027, ανέφερε η ιταλική εφημερίδα «Il Sole 24 Ore», υπολογίζοντας ότι αυτό επιτυγχάνεται με μείωση του προϋπολογισμού κατά 52 εκατ. κάθε έτος. «Οι παραγωγοί στηρίζονται στη χρηματοδότηση για συντήρηση των αμπελώνων τους κ.ο.κ. Η απώλεια της χρηματοδότησης είναι πιθανό να τους προκαλέσει μαζικά προβλήματα», αναφέρει η εφημερίδα.



Paolo Castelletti, γ.γ. Unione Italiana Vini

Εκπρόσωποι του κλάδου κρασιού και οινοπνευματωδών συναντήθηκαν την 1η Φεβρουαρίου με την ομάδα του Michel Barnier για να πείσουν προς την επίτευξη μιας συμφωνίας με τη Μ. Βρετανία.



ΜΙΜΕΙΤΑΙ ΤΗ ΒΟΥΡΓΟΥΝΔΙΑ

ΚΡΑΣΙΑ ΑΠΟ ΕΝΑ ΑΜΠΕΛΙ ΘΕΛΕΙ ΤΩΡΑ ΚΑΙ Η ΝΑΠΑ

Η Νάπα της Καλιφόρνια ήταν κάποτε μια περιοχή που ακολουθούσε την προσέγγιση ανάμειξης κρασιού του Μπορντό αλλά τον τελευταίο καιρό μιμείται τη Βουργουνδία και προτιμά τα single-vineyard κρασιά. Σύμφωνα με τον Jean-Guillaume Prats, Πρόεδρο και Διευθύνοντα Σύμβουλο της Estates & Wines (τομέας οίνου της LVMH, που περιλαμβάνει το Newton Vineyard της Καλιφόρνια), ο οποίος μίλησε στο drinkbusiness.com, η Νάπα κάνει μια προσπάθεια απομόνωσης των AVAs (American Viticultural Area) και sub-AVAS και δίνει προτεραιότητα στην εμφύλευση κρασιών από έναν μόνο αμπελώνα. Αυτή είναι μια θετική εξέλιξη που, όπως εί-



ΓΑΛΛΙΑ COTES-DU-RHONE

Απάτη με ψευδείς ετικέτες κρασιών

Μία απάτη τεραστίου μεγέθους αποκάλυψαν οι γαλλικές αρχές, καθώς σύμφωνα με τα στοιχεία που έδωσαν στη δημοσιότητα, μια από τις κορυφαίες οινοπαραγωγούς εταιρείες της περιοχής του Ροδανού χρησιμοποιούσε ψευδείς ετικέτες στις φιάλες της. Πρόκειται για 480.000 εκατόλιτρα οίνου που επισημάνθηκαν με τις ετικέτες Côtes-du-Rhône, Côtes-du-Rhône Villages ακόμη και Chateaufort-du-Pape (10.000 εκατόλιτρα) μεταξύ Οκτωβρίου 2013 και Ιουνίου 2016, χωρίς αυτό να συνάδει με την πραγματικότητα. Η εταιρεία πίσω από την απάτη δεν κατονομάζεται, αλλά είναι σχεδόν σίγουρο πως πρόκειται για τη Raphaël Michel, έναν από τους μεγαλύτερους εμπιαλωτές κρασιού στη Γαλλία.



PROWEIN BOTTLED Ex

Ψηφιακή πλατφόρμα εμπορίας εμφιαλωμένου οίνου από τη Vinex

Την επέκταση της ψηφιακής πλατφόρμας εμπορίας χύμα κρασιού, που λειτουργεί από το 2016, και στο εμφιαλωμένο ανακοίνωσε η VINEX στην έκθεση Prowein. Στόχος της πλατφόρμας, που θα έχει την επωνυμία Bottled Ex, είναι να επιτρέψει στους οινοπαραγωγούς, τους ιδιοκτήτες εταιρειών και μεγάλων αλυσίδων λιανικής αλλά και στους εισαγωγείς και διανεμητές να εμπορεύονται το εμφιαλωμένο κρασί με εξελιγμένες μεθόδους. Ο Denys Hornabrook, συνιδρυτής και διευθύνων της VINEX, δήλωσε ότι η νέα υπηρεσία δημιουργήθηκε για να ανταποκριθεί άμεσα σε αιτήματα αγοραστών και παραγωγών, οι οποίοι αναζητούν συνεχώς τρόπους αναβάθμισης του προϊόντος. Σημειώνεται, ότι μέσω της υπάρχουσας πλατφόρμας για τον χύμα οίνο έχουν γίνει αγοραπωλησίες που αφορούν πάνω από 500 εκατομμύρια λίτρα κρασιού, μούστου, χυμού σταφυλιού, κονιάκ και άλλων οινοπνευματωδών.

πε, είχε υποκινήσει ο Bill Harlan με το οινοποιείο του Bond, το οποίο ιδρύθηκε το 1997 για να ταυτοποιήσει τα grand crus της Νάπα. Ο Prats είπε επίσης ότι η ζήτηση για τα μεγάλα κρασιά της περιοχής είναι ισχυρότερη από ποτέ και αυτό είναι κίνητρο για τους οινοποιούς να απομονώνουν τα οινικά χαρακτηριστικά συγκεκριμένων αμπελώνων. Υπάρχει σαφώς μια αίσθηση αναγνώρισης του terroir, κάτι που πιθανότατα δεν συνέβαινε πριν από 20 χρόνια, συμπλήρωσε. Επιπλέον, ο Prats δήλωσε ότι έχει νόημα να επικεντρωθεί ο οινοποιός της Καλιφόρνια στις ιδιαιτερότητες της τοποθεσίας, επειδή υπάρχουν σημαντικές διαφορές στην έκφραση και το στυλ.

J.G. Prats

«Στη Νάπα δεν υπάρχουν πολλά κρασιά κάτω των 50 δολλαρίων, επειδή το κόστος της καλλιέργειας είναι πολύ υψηλό. Επομένως απευθύνεται στον εξειδικευμένο καταναλωτή που επιθυμεί διαφορετικές εκφράσεις και στηλι υποστηρίζοντας την τάση προς το single-vineyard.»



ΜΠΡΟΥΝΟ ΤΖΙΑΚΟΖΑ ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΑ ΚΡΑΣΙΑ ΓΙΑ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΑ ΑΠΟ 50 ΧΡΟΝΙΑ

Έφυγε ο μάεστρο των Barolo και Barbaresco

Γνωστός διεθνώς και ως «μάεστρο» ο Μπρούνο Τζιακόζα, ένας από τους σημαντικότερους οινοποιούς του Πιεμόντε, ο οποίος πήρε τα νιά της οικογενειακής επιχείρησης το 1960, «έφυγε» στις 22 Ιανουαρίου σε ηλικία 88 ετών. Η μεγάλη του καινοτομία ήταν η πρώτη εμφιάλωση των Barolo και Barbaresco. «Το Barolo Falsetto Riserva Speciale 1971, που δοκιμάστηκε το 2013, ήταν απλά υπέροχο», γράφει το WS αποχαιρετώντας τον και συνεχίζει: «Δε φοβόταν να καινοτομήσει, αλλοζώντας από τοιμένο σε ανοξείδωτο χάλυβα κι από σλαβόνικη σε γαλλική δρυ, αλλά δεν θα χαρακτηριστεί παραδοσιακός ή μοντερνιστής. Ήταν απλά ο Τζιακόζα, ο μάεστρο, που έκανε αθέρεις οινοποιήσεις».



Έκρηξη δημιουργίας με εκατοντάδες νέες και εναλλακτικές κυκλοφορίες

Κρατώντας σημειώσεις στους καταλόγους του Οινοράματος περίπου 10.000 οινόφιλοι και επαγγελματίες πέρασαν από τους διαδρόμους του Ζαππείου για να δοκιμάσουν πάνω από 2.000 διαφορετικές ετικέτες

ΚΕΙΜΕΝΟ **Μαρίνα Σκοπελίτου**

Οίνοι ροζέ, φυσαλίδες, άγριες ζύμες, σταφύλια βιοδυναμικής καλλιέργειας αλλά και «φυσικά κρασιά» ελάχιστων παρεμβάσεων. Όλες οι νέες τάσεις της διεθνούς οινικής σκηνής «σερβιρίστηκαν» στα ποτήρια του φετινού Οινοράματος δίνοντας ένα ενθαρρυντικό μήνυμα για τα αντανakλαστικά των Ελλήνων οινοποιών. Εξίσου ελπιδοφόρο το γεγονός ότι η μεγαλύτερη έκθεση ελληνικού οίνου, που πραγματοποιήθηκε από τις 10-12 Μαρτίου στο Ζάππειο Μέγαρο, κατάφερε να προσελκύσει περίπου 10.000 επαγγελματίες και οινόφιλους. Ωστόσο, σε μία κλάδική έκθεση, όπως το Οινοράμα, σημασία δεν έχει μόνο το μέγεθος του κοινού αλλά και τα ποιοτικά χαρακτηριστικά του. «Εκπληκτος





από τις γνώσεις και το ενδιαφέρον των επισκεπτών δήλωσε ο Γάλλος οινοπαραγωγός, Jerome Demiere, που φέτος συμμετείχε στο Οινόραμα ως εκθέτης, υπογραμμίζοντας πως στις περισσότερες εκθέσεις του εξωτερικού οι επισκέπτες «έρχονται για να πουν» κάτι που δε βρήκε να ισχύει στο Οινόραμα.

ΕΤΙΚΕΤΕΣ ΠΟΥ ΞΕΧΩΡΙΣΑΝ

Με περισσότερες από 2.000 διαφορετικές ετικέτες από 350 οινοποιεία και αποσταγματοποιεία, το Οινόραμα μπορούσε φέτος να καλύψει μία τεράστια γκάμα καταναλωτικών προτιμήσεων αλλά και επαγγελματικών αναγκών. Αν και ήταν

εξαιρετικά δύσκολο ιδού κάποια από ατα κρασιά που ξεχώρισαν:

- Το βραβευμένο Museum Collection 2015 του Κτήματος Γεροβασιλείου από Μαλαγουζιά (40%) και άλλες λευκές ποικιλίες (60%). Η ωρίμανση σε δρύινα βαρέλια έδωσε ένα κρασί με πολύπλοκα αρώματα μελιού, ανανά, βουτύρου και ξηρών καρπών και διάρκεια στο χρόνο.
- Ο πειραματικός Ροδίτης Μάτσα χωρίς θειώδη 2017 της Οινοποιητικής Μπουτάρη. Ένα κρασί σε πειραματικό στάδιο που ξεχωρίζει για τη φρεσκάδα, την οξύτητα και το ελαφρύ του σώμα.
- Το L' Esprit du Lac 2016 του Κτήματος Κυρ Γιάννη από Ξινόμαυρο (100%). Τα λουλουδάτα αρώματα διαδέχονται τις

φρουτένιες νότες σε αυτό το απαλό σολόν κρασί. Το «Πνεύμα της Λίμνης» (αυτό σημαίνει το όνομά του) ήρθε ως απάντηση του Κυρ-Γιάννη στα γαλλικά ροζέ που κατακλύζουν την παγκόσμια αγορά.

• Η Ρετσίνα Αφρός 2017 από το Οινοποιείο Κεχρή από Ροδίτη (100%). Πρόκειται για την πρώτη ρετσίνα που εμφιαλώνεται αφιλιτράριστη για να κρατήσει τον φυσικό αφρισμό και τα αρώματα του κρασιού που ζυμώνει.

• Το Yliana NV του Κτήματος Πόρτο Καρράς από Μαλαγουζιά (34%), Ασύρτικο (33%) και Λημνιό (33%). Στη δεύτερη χρονιά κυκλοφορίας του το αφρώδες αυτό κρασί ξεχωρίζει για τον δροσερό και λεμονάτο χαρακτήρα του. 🍷



..... info

Το **Οινόραμα**, η μεγαλύτερη έκθεση ελληνικών κρασιών **οργανώνεται ανελλιπώς** από το 1994. Φέτος, εκτός από τις χιλιάδες **επισκέπτες** της έκθεσης, **επαγγελματίες** και οινοφίλους, στο Οινόραμα βρέθηκαν με πρωτοβουλία της **Enterprise Greece**, δεκάδες αγοραστές οίνων και **οινοχόοι** από σημαντικές οινικές αγορές του εξωτερικού, όπως η Ιαπωνία, η **Κορέα** και η Αγγλία.



ΧΙΛΤΟΝ, 10 ΜΑΡΤΙΟΥ

Με νέο Κανονισμό ο Διαγωνισμός Οίνου Θεσσαλονίκης

Με νέο πρωτοποριακό κανονισμό και 753 δείγματα ολοκληρώθηκαν οι Διεθνείς Διαγωνισμοί Οίνου & Αποσταγμάτων Θεσσαλονίκης, που διοργανώνει η ENOABE η οποία διευθύνει ο Κωνσταντίνος Λαζαράκης MW. Η γευσιγνωσία ήταν τριήμερη, από τις 27 Φεβρουαρίου έως την 1η Μαρτίου, με 25 ειδικούς να βαθμολογούν τα δείγματα που προέρχονταν από Ελλάδα, Βραζιλία, Γερμανία, Γεωργία, Κύπρο και Τουρκία. Σε ό,τι αφορά τα αποτελέσματά της, οι συμμετοχές κατανέμονταν σε έξι κατηγορίες, στις οποίες και προέκυψαν τα εξής αποτελέσματα: Καλύτερος Λευκός Οίνος: Γεροβασιλείου Museum Collection, 2016, Καλύτερος Ροζέ: Aetheria, 2017 – Σεμέλη ΑΕ, Καλύτερος Ερυθρός: Ραψάνη Χρυσόχου Special Edition, 2009, Καλύτερος Επιδόρπιος: Vinsanto Αργυρός 4 Ετών Παλαιώσης, 2010, Καλύτερος Αφρώδης ή Ημιαφρώδης: Κυρ Γιάννη Ακακίς Sparkling, 2017 και Καλύτερη Ρετσίνα: Στ. Κερχή Δάκρυ του Πεύκου, 2017. Για την απονομή της διάκρισης «Καλύτερος Οίνος του Διαγωνισμού», ισοψήφισαν τα Κτήμα Γεροβασιλείου Museum



Η δική μας **Νατάσα** Στασινού απονέμει το **Χρυσό Μετάλλιο** στην **Οινοποιία** Ντουράκη για τον **Λύχνο** λευκό 2016.

Collection, 2016 ΠΓΕ Επανομή, Ραψάνη Χρυσόχου Special Edition, 2009 ΠΟΠ Ραψάνη και Vinsanto Αργυρός 4 Ετών Παλαιώσης, 2010 ΠΟΠ Σαντορίνη. Ως «Καλύτερο Απόσταγμα» διακρίθηκε το Παλαιωμένο Τσίπουρο Τυρνάβου, 2010.
ΚΕΙΜΕΝΟ Μαρίνα Σκοπελίτου



Brand το Thessaly Wines θέλουν να κάνουν οι οινοποιοί της Θεσσαλίας

ΚΕΙΜΕΝΟ-ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ

Βασιλική Πασχάλη Τσαντοπούλου

Σκορπίζοντας χρώμα και άρωμα οίνου ο Ελληνικός Σύνδεσμος Νέων Επιχειρηματιών (ΕΣΥΝΕ) Θεσσαλίας, προχώρησε στη διοργάνωση του 1ου Φεστιβάλ Θεσσαλικού Οίνου το πρωί του Σαββάτου 24 Μαρτίου, στο ξενοδοχείο Divani Palace, στη Λάρισα. «Το μεράκι, ο πολυτιμώμενος και η κομψότητα του τόπου μας δημιουργούν το ιδιαίτερο αυτό προϊόν, το κρασί, το οποίο με κάθε μέσον πρέπει να στηρίζουμε και να αναβαθμίζουμε, τόνισε

ο περιφερειάρχης Θεσσαλίας Κώστας Αγοραστός στην εναρκτήρια ομιλία του, ενώ ο πρόεδρος της Ένωσης Ελλήνων Οινολόγων, Θάνος Καραθάνος, ανέφερε ότι «το Θεσσαλικό κρασί έχει και την ιστορία και την δυναμική με πάρα πολύ καλά ποικιλιακά χαρακτηριστικά. Το δικό μας κρασί πρέπει να το γνωρίσουμε πρώτα εμείς και σιγά-σιγά να γίνει γνωστό και στο εξωτερικό». Αποτελεί στρατηγική επιλογή η στήριξη της ανάπτυξης του ελληνικού αμπελώνα μέσα και από τη διαφύλαξη, πιστοποίηση και αξιοποίηση των τοπικών γηγενών

ποικιλιών και κλώνων, καθώς αυτές αποτελούν το ισχυρότερο ανταγωνιστικό του πλεονέκτημα, ανέφερε ο υφυπουργός Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων Βασίλης Κόκκαλης, κλείνοντας τον κύκλο των ομιλιών. Ο κ. Κόκκαλης εγκαινιάζοντας την έναρξη των εργασιών του 1ου Φεστιβάλ Θεσσαλικού Οίνου στη Λάρισα έκανε λόγο για μια εξαιρετική πρωτοβουλία για την προβολή και την προώθηση του εξαιρετικού κρασιού που παράγεται στην περιοχή και συνεχάρη τον Ελληνικό Σύνδεσμο Νέων Επιχειρηματιών για τη διοργάνωση.



Η Αμπελουργική Οινοποιητική Φίλια Γη, η Οινοποιία Αθανάσιος Μηνάς και ο Αγροτικός Οινοποιητικός Συνεταιρισμός Τυρνάβου ήταν ανάμεσα στους **πολυάριθμους** εκθέτες οινοποιούς που μύησαν στον **πλούτο** της Αμπελουργικής Θεσσαλίας τους **επισκέπτες** του 1ου Φεστιβάλ Θεσσαλικού Οίνου.



Thessaly
wine
FESTIVAL



«Όποιος έχει εξελίξει το πάθος του για το κρασί και το ποτό σε επάγγελμα απλά δεν μπορεί να χάσει την ProWein», δήλωσε ο διευθυντής του εκθεσιακού χώρου Messe, Hans Werner Reinhard.

18-20 ΜΑΡΤΙΟΥ, ΓΕΡΜΑΝΙΑ

Ενισχυμένη η θέση των τοπικών ετικετών στην ProWein 2018

Η άνοδος των τοπικών ετικετών, οι οποίες κερδίζουν συνεχώς έδαφος συγκριτικά με τις εισαγόμενες, παγκοσμίου φήμης ετικέτες, έγινε αντιληπτή περισσότερο από κάθε άλλη χρονιά στην ProWein 2018.

Οι τοπικές ετικέτες έχουν αποκτήσει πλέον βασικό ρόλο στην παγκόσμια αγορά, μετατρέποντας τον όρο «local» σε κάτι φρέσκο και μοντέρνο. Αντιθέτως, η τάση που επικρατούσε παλαιότερα, όταν ο όρος «εισαγόμενο» προσέδιδε αυτόματα μια αίσθηση ποιοτικής υπεροχής, φαίνεται να αποτελεί παρελθόν. Μάλιστα, πολλοί οινοποιοί, ανταποκρινόμενοι σε αυτήν την τάση, άρχισαν να ανακαλύπτουν εκ νέου ξεχασμένες ποικιλίες σταφυλιών αλλιά και τεχνικές παραγωγής.

Από 64 χώρες, 7.000 εκθέτες

Αξίζει να σημειωθεί ότι η έκθεση ProWein αποτελεί τη μεγαλύτερη και δημοφιλέστερη έκθεση οίνου και ποτών παγκοσμίως. Την φετινή χρονιά στην έκθεση συμμετείχαν συνολικά 6.870 εκθέτες από 64 χώρες, δίνοντας

στους εμπορικούς επισκέπτες την ευκαιρία, σε διάστημα τριών ημερών, να εξερευνήσουν μια πλούσια γκάμα κρασιών και οινοπνευματωδών ποτών από όλο τον κόσμο. Σχολιάζοντας την τεράστια συμμετοχή, ο διευθυντής του εκθεσιακού χώρου Messe, Hans Werner Reinhard, δήλωσε: «Όποιος έχει εξελίξει το πάθος του για το κρασί και το ποτό σε επάγγελμα απλά δεν μπορεί να χάσει την ProWein». Όσον αφορά τους επισκέπτες, τα στοιχεία δείχνουν ότι πάνω από 60.000 άνθρωποι επισκέφθηκαν την ProWein το 2018, ενώ ένας στους δύο ταξίδεψε στο Ντίσελντορφ από χώρα πηλη της Γερμανίας. Συγκεκριμένα, οι επισκέπτες προήλθαν από 113 χώρες.

ΚΕΙΜΕΝΟ Βασίλης Νάνης

Δυναμική ήταν και η **ελληνική συμμετοχή**, καθώς ο αριθμός των ελληνικών **οινοποιείων** που συμμετείχαν **φέτος** έφτασε τα 100, με την Αττική και την **Πελοπόννησο** να κάνουν **αισθητή** την παρουσία τους.





14-17 ΙΟΥΝΙΟΥ

9th Symposium of the Institute of Masters of Wine



Το παγκόσμιο οινικό γεγονός του καλοκαιριού είναι αναμφίβολα το 9ο Συμπόσιο του IMW (Institute of Masters of Wine), με τίτλο Living Wine που θα λάβει φέτος χώρα από τις 14 ως και τις 17 Ιουνίου στην πόλη Logroño της επαρχίας La Rioja στην Ισπανία. Όπως κάθε τέσσερα χρόνια τριακόσιαι και πλέον άνθρωποι από κάθε γωνιά του πλανήτη και κάθε πτυχή του οινικού κόσμου θα συναντηθούν σε ένα απόλυτα διαδραστικό και ανταλλακτικό συγχρονισμό οινικών απόψεων και

πολιτισμών. Οι θεωρητικές θεματικές ενότητες αναμφίβολα καλύπτουν κάθε πτυχή του σύγχρονου οινικού κόσμου, από τις νέες ανερχόμενες περιοχές αμπελοκαλλιέργειας ως και τη μεταμοντέρνα προώθηση κρασιού. Με τον ίδιο τρόπο οι γευστικές δοκιμές ξεπερνούν στο σύνολό τους κάθε φαντασία. Αρκεί να σκεφτεί κανείς πως το φετινό πρόγραμμα περιλαμβάνει κρασιά από το Νεπάλ ως και την Αγγλία. Για επιπλέον πληροφορίες επισκεφθείτε το site www.livingwine2018.com

25-27 ΜΑΪΟΥ

Wine & Spirits Olymp Awards

Με μεγάλο ενδιαφέρον αναμένεται η δεύτερη έκδοση του διαγωνισμού οίνου και αποσταγμάτων Olympic Awards στα τέλη Μαΐου στην Αθήνα. Παρά τις όποιες δυσκολίες της πρώτης χρονιάς, οι διοργανωτές του διαγωνισμού μιλούν από τώρα για διπλάσιο και μεγαλύτερο αριθμό διαγωνιζόμενων δειγμάτων, καθώς και για μία νέα εποχή στους οινικούς διαγωνισμούς της χώρας. Οι καινοτομίες αναμένονται να είναι πολλές τόσο στο

διοργανωτικό όσο και στο θεσμικό κομμάτι του διαγωνισμού. Όπως επισήμανε ο Γιώργος Κουβέλης, διευθυντής του διαγωνισμού, περισσότερες λεπτομέρειες θα αποκαλυφθούν εντός Απριλίου κατά τη διάρκεια της αναμενόμενης συνέντευξης Τύπου του διαγωνισμού. Σε αναμονή λοιπόν των διοργανωτικών και θεσμικών αποκαλύψεων. Για επιπλέον πληροφορίες επισκεφθείτε το site <http://www.olympicawards.com>



11-15 Μαΐου

Sani Gourmet

Το καθιερωμένο γαστρονομικό και οινικό ραντεβού του Μαΐου με τα αστέρια Michelin θα πραγματοποιηθεί φέτος από τις 11 ως και τις 15 Μαΐου αποκλειστικά στο ξενοδοχείο Sani Resort.

21-23 Μαΐου

London Wine & Spirits Fair

Περισσότερες από 40.000 ετικέτες 40 και πλέον οινοπαραγωγικών χωρών από κάθε γωνιά του πλανήτη είναι τουλάχιστον πολλοί διαφορετικοί λόγοι για να επισκεφθεί κάθε οινόφιλος το κεντρικό Λονδίνο, περιοχή Olympia, το τρίτο δεκάημερο του Μαΐου. Η 38η έκδοση του London International Wine & Spirits Fair αναμένεται καλύτερη από κάθε προηγούμενη φορά, με αστείρευτες γευστιγνωστικές και εκπαιδευτικές προτάσεις.

26-27 Μαΐου

Ανοικτές Πόρτες

Το καθιερωμένο ανοιξιάτικο ραντεβού των οινόφιλων με τους χώρους δημιουργίας των κρασιών, τα οινοποιεία, θα πραγματοποιηθεί το διήμερο 26 και 27 Μαΐου, από τις 11.00 π.μ. ως και τις 19.00 μ.μ.

2 Ιουνίου

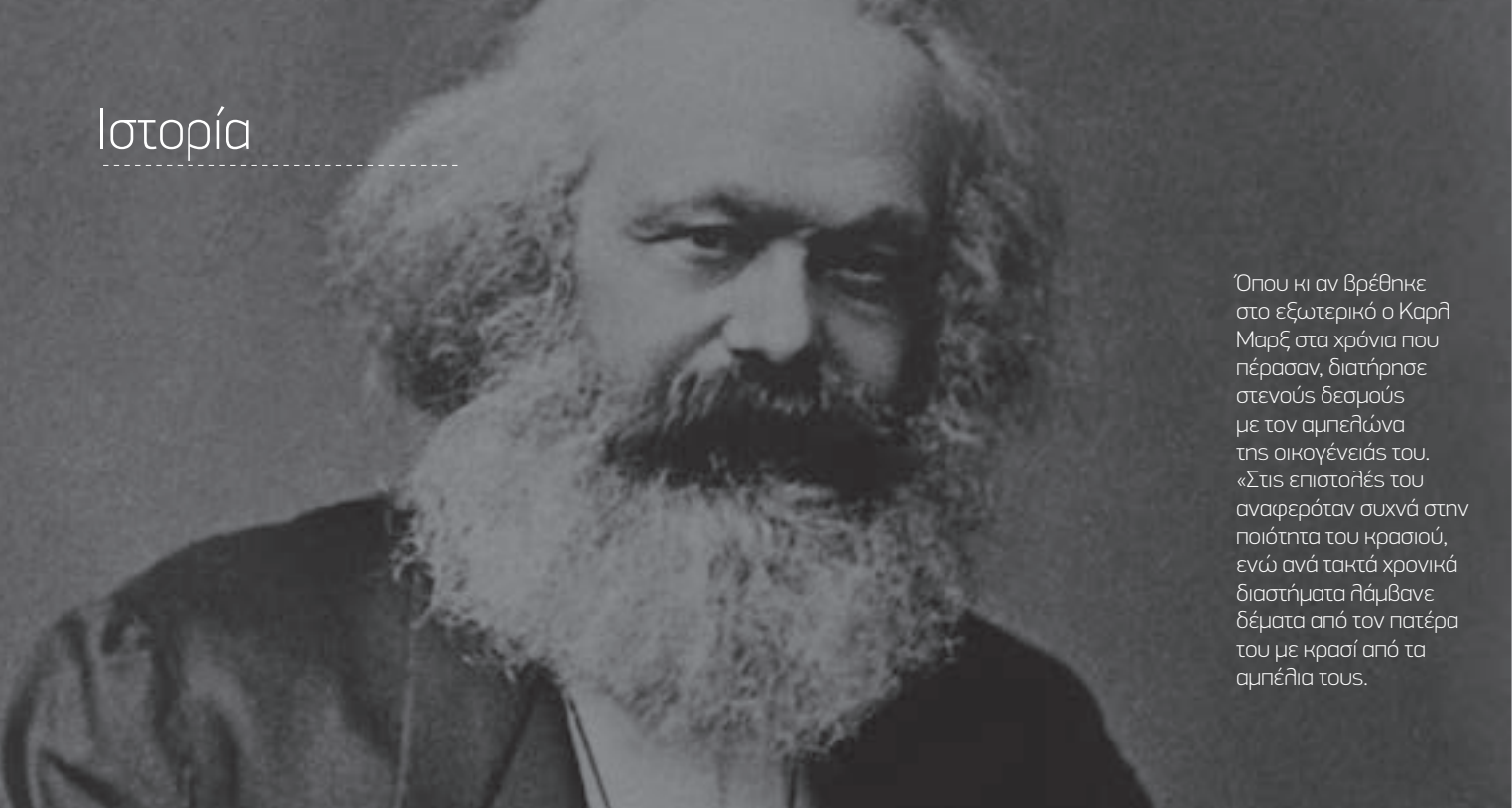
Decanter Italian Wine Fair

Οι άνθρωποι του βρετανικού οινικού περιοδικού Decanter αποφάσισαν να αφιερώσουν το Σάββατο 2 Ιουνίου στα κρασιά της μεγαλύτερης οινοπαραγωγικής χώρας του κόσμου, της Ιταλίας. Από τις 11 το πρωί ως τις 5 το απόγευμα όσοι βρεθούν στο Landmark Hotel του Λονδίνου θα έχουν την ευκαιρία να ταξιδέψουν οινικά από το Barolo στο Veneto και το Chianti κι από εκεί στην Αίτνα και στη Σικελία.

10 Ιουνίου

Drink Pink

Την Κυριακή 10 Ιουνίου θα πραγματοποιηθεί στο ξενοδοχείο Hilton, όπως ακριβώς και πέρυσι, η εκδήλωση Drink Pink, που είναι αφιερωμένη αποκλειστικά στα ροζ ή ερυθρόχρωμα κρασιά.



Όπου κι αν βρέθηκε στο εξωτερικό ο Καρλ Μαρξ στα χρόνια που πέρασαν, διατήρησε στενούς δεσμούς με τον αμπελώνα της οικογένειάς του. «Στις επιστολές του αναφερόταν συχνά στην ποιότητα του κρασιού, ενώ ανά τακτά χρονικά διαστήματα λάμβανε δέματα από τον πατέρα του με κρασί από τα αμπέλια τους.



ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ: **ΒΑΣΙΛΗΣ ΝΑΝΗΣ**

Η εξαθλίωση των αμπελουργών κέντρισε το ενδιαφέρον του Μαρξ. Μετά τις φιλοσοφικές σπουδές στο Βερολίνο, σε νεαρή ηλικία αφιέρωσε μια σειρά άρθρων στην εφημερίδα Rheinische Zeitung στην εξαθλίωση όπου οδηγούσε τους αμπελουργούς η επιβολή υπερβολικών δασμών. Ακολουθώντας, είναι γνωστό ότι ο Μαρξ λάμβανε συχνά πυκνά δέματα με κρασιά από τον φίλο του Φρίντριχ Ένγκελς, ο οποίος δεν ήταν μόνο εύπορος και σε θέση να αγοράζει καλής ποιότητας κρασί, αλλά και βαθύς γνώστης των μυστικών του οίνου

ΙΣΤΟΡΙΑ

Το κρασί ήταν εντέλει εκείνο που έκανε τον Μαρξ κομμουνιστή



Ο **Μαξίμ φον Σούμπερτ** στέκεται μπροστά σε έναν **αμπελώνα**, ο οποίος κάποτε ανήκε στην οικογένεια του **Καρλ Μαρξ**, συγγραφέα του εμβληματικού έργου **«Το Κεφάλαιο»**.

Καθοριστικό ρόλο στη ζωή και τη σκέψη του Μαρξ, μιας και εκτός από φίλος του οίνου ήταν και ιδιοκτήτης αμπελώνων, διαδραμάτισε το κρασί. Διαθέτοντας ο ίδιος αμπέλια, έζησε από κοντά την κρίση των αμπελουργών στην περιοχή του ποταμού Μόσελ τον δέκατο ένατο αιώνα, στις δεκαετίες το '30 και του '40, με αποτέλεσμα να διατυπώσει τα πρώτα βασικά οικονομικά ερωτήματα, στα οποία στηρίχθηκε το έργο του.

Ο Μαξίμ φον Σούμπερτ στέκεται μπροστά σε έναν αμπελώννα, ο οποίος κάποτε ανήκε στην οικογένεια του Καρόλου Μαρξ. Η ιστορική πηλόν έκταση, λίγο έξω από τη γενέτειρα του Γερμανού φιλοσόφου στην πόλη Τρηρ, βρισκόταν στην κατοχή της οικογένειας Μαρξ επί περίπου τρεις δεκαετίες και πουλήθηκε εν έτει 1822 στους προγόνους του σημερινού ιδιοκτήτη Μαξίμ φον Σούμπερτ.

«Περισσότερα από 5.000 λίτρα κρασί το χρόνο παρήγαγε η οικογένεια Μαρξ σε αυτόν τον αμπελώνα, τον οποίο αγόρασε ο πατέρας του Καρλ Μαρξ, ο δικηγόρος Χάινριχ Μαρξ», λέει ο κ. Σούμπερτ. Μετά το θάνατο του πατέρα του, η έκταση πέρασε για μια περίοδο στον γιο του Κάρλ Μαρξ. Μετά το θάνατο της μητέρας του ο Γερμανός φιλόσοφος πούλησε τις τελευταίες ποσότητες κρασιού, περίπου 40 hl, που είχαν απομείνει στο κελάρι του πατρικού του.

Το κρασί έπαιξε σημαντικό ρόλο στη ζωή του Καρλ Μαρξ, από την γέννηση του οποίου συμπληρώνονται φέτος στις 5 Μαΐου 200 χρόνια. Όχι μόνο επειδή του άρεσε η οινοποίηση, αλλά και επειδή, όπως σημειώνει ο συγγραφέας Γενς Μπάουμϊστερ στη βιογραφία του Μαρξ, «το κρασί ήταν εν τέλει εκείνο που έκανε τον Μαρξ κομμουνιστή». **Πηγή: Deutsche Welle**

ΛimNeon

Η σύγχρονη οινοποίηση
της αρχαιότερης ελληνικής,
ερυθρής ποικιλίας «Λημνιό»
Εξ' ολοκλήρου από κλήματα 50 ετών.



Domaine
PORTO CARRAS

www.portocarraswines.gr



GEOMETRIA ASSYRTIKO



THE NEW ENTRY

www.lafazanis.gr

