

ISSN 2241-9454

ΑΜΠΕΛΟΣ & ΟΙΝΟΣ

WineTrails



Τεύχος Νο 20

Απρίλιος-Ιούνιος 2019

ΚΥΚΛΟΦΟΡΕΙ ΔΩΡΕΑΝ ΜΕ ΤΗΝ AGENDA
ΚΑΙ ΣΤΗ ΣΥΝΕΧΕΙΑ ΑΥΤΟΤΕΛΟΣ με 4 ευρώ

VINO
+
VINYASA





Κτήμα Αβαντίς

AVANTIS ESTATE
prestige wines from evia

ΟΙΝΟΤΟΥΡΙΣΜΟΣ

Ξενάγηση - Γευστική δοκιμή - Ευεξία
Μια αξέχαστη εμπειρία

ΜΥΤΙΚΑΣ ΕΥΒΟΙΑΣ, 34100 // ΤΗΛ 2221055350

EMAIL: INFO@AVANTISWINES.GR

📘 κτήμα αβαντίς (avantis estate) 📱 avantis estate

WWW.AVANTISESTATE.GR



Στο εξώφυλλο του Wine Trails φιλοξενείται μέλος της ομάδας yoga VINO + VINYASA. Η συγκεκριμένη ομάδα συνδυάζει τεχνικές yoga και κατανάλωση κρασιού κατά τη διάρκεια των εκπαιδευτικών συνεδριών.



Η ΦΗΜΗ ΦΕΡΝΕΙ ΜΝΗΣΤΗΡΕΣ ΣΤΙΣ ΟΙΝΟΠΑΡΑΓΩΓΙΚΕΣ ΖΩΝΕΣ



Από το 2000 ως και το 2018 οι οινοποιοί στη Σαντορίνη είδαν την αξία των κρασιών τους να εκτοξεύεται.

**ΣΤΟ ΕΠΟΜΕΝΟ
WINE TRAILS
ΣΤΙΣ 22 ΙΟΥΝΙΟΥ**

Ο παλμός της
νέας σοδειάς

**Το Wine Trails ταξιδεύει
στους αμπελώνες
αποτυπώνοντας τις
προβλέψεις για την
ποιότητα της φετινής
χρονιάς.**

Κουμανταρία

**Η ιστορία, το παρόν και
το μέλλον του κρασιού
που έχει συνδέσει το
όνομά του με ιππότες
και τις Σταυροφορίες.**

Διαγωνισμοί
κρασιού

**Ξεπερασμένη πρακτική
προώθησης του κρασιού
ή αναντικατάστατο
εργαλείο του
σύγχρονου marketing;
Πότε τελικά ένας
διαγωνισμός μπορεί να
απογειώσει ένα κρασί;**

Όσο μεγαλώνει η φήμη γύρω από το ελληνικό κρασί, τόσο πληθαίνουν και οι επίδοξοι διαχειριστές του. Αυτό σημαίνει ότι εντείνεται ο ανταγωνισμός, ο οποίος, σε κάποιες περιπτώσεις, εκδηλώνεται ακόμα και με χτυπήματα κάτω από τη ζώνη.

Σε κάθε περίπτωση, το βέβαιο είναι ότι η παρατεταμένη άνοιξη στο ελληνικό κρασί συνοδεύεται από μια παγκόσμια αναγνώριση, που δεν μπορεί παρά να μεγαλώνει την πίτα, από την οποία, υπό κανονικές συνθήκες τουλάχιστον και στη βάση ενός σχεδιασμού, βγαίνουν «κομμάτια» για όλους. Απαιτείται ωστόσο ψυχραιμία, συνέπεια και συστηματική δουλειά, στην κατεύθυνση της ενίσχυσης του ποιοτικού προφίλ, που με συνέπεια υποστηρίζεται τα τελευταία χρόνια από τους συντελεστές του κλάδου. Η εικόνα ζωηρής διαμάχης που συνόδευσε, πριν από λίγο καιρό, τις συζητήσεις γύρω από την αναθεώρηση του φακέλου για το ΠΟΠ - Οίνοι Σαντορίνης, μάλλον αδικεί τη δουλειά που έχει γίνει για την ανάδειξη της οινοπαραγωγής του νησιού και από τους πρωταγωνιστές της αντιπαράθεσης. Μια παρέμβαση επί του θέματος από την πλευρά του καταξιωμένου οινοποιού της Σαντορίνης Πάρι Σιγάλα, έρχεται να αποκαταστήσει κάποιες αλήθειες, σχετικά με την αναθεώρηση του ΠΟΠ.

«Οι αλληγές που προωθούνται γίνονται για να αποκτήσει μεγαλύτερη υπεραξία η ζώνη, υιοθετώντας ένα πιο αυστηρό νομοθετικό πλαίσιο αληθιά και για να προστατευτεί αποτελεσματικά η γνησιότητα του ΠΟΠ Σαντορίνης από τυχόν κακόβουλες ενέργειες», τονίζει στις παρατηρήσεις του, με αφορμή πρόσφατο ρεπορτάζ της Agrenda, ο Πάρι Σιγάλας.

«Τα τελευταία χρόνια» επισημαίνει ο έμπειρος οινοποιός, «μεγάλα ελληνικά οινοποιεία, καταξιωμένα εντός και εκτός Ελλάδος, έρχονται να επενδύσουν στο νησί. Από μια άποψη αυτό θα μπορούσε να θεωρηθεί θετικό. Δυστυχώς όμως, ο αμπελώνας είναι περιορισμένος, τα σταφύλια και λόγω ακραίων καιρικών συνθηκών το τελευταίο διάστημα, αλλά και λόγω της αυξημένης ζήτησης από τα ιστορικά οινοποιεία του νησιού δεν επαρκούν στοιχειωδώς, ούτε γι' αυτά τα ιστορικά (τα ντόπια) οινοποιεία». Σε ένα τόσο δύσκολο θέμα, η αναθεώρηση και μόνο του φακέλου για το ΠΟΠ με ό,τι λύσεις προβλέπει, προφανώς και δεν ικανοποιεί όλες τις πλευρές. Νερό στο κρασί τους, οφείλουν να βάλουν όλοι. 🍇



A for Athens.



REDISCOVER
WINE
IN THE HEART
OF ATHENS.

A for...Wine!



Μάρτιος 2019

WELLNESS & ΟΙΝΟΣ

- 10 **ΟΤΑΝ ΤΟ ΚΡΑΣΙ ΣΥΝΑΝΤΑ ΤΗΝ ΕΥΖΩΙΑ**
 13 Λάμψη, υγεία και ομορφιά χαρίζουν τα δώρα του αμπελώνα

ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ

- 16 **ΤΕΣΣΕΡΑ TERROIR ΣΤΗΝ ΚΑΡΔΙΑ ΤΗΣ ΠΟΛΗΣ**
 20 Ο Γιώργος Τσιμπιδής κι ο αγώνας για την αναβίωση της Malvasia

ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ

- 24 **ΚΑΘΕ ΜΕΡΑ ΝΑ «ΔΙΑΒΑΖΕΙ» ΤΟ ΑΜΠΕΛΙ ΤΟΥ**
 27 Ένα υγιές οικοσύστημα πρέπει να είναι και αυτοτροφοδοτούμενο

ΚΛΩΝΙΚΗ ΕΠΙΛΟΓΗ

- 39 **ΕΡΧΕΤΑΙ ΕΝΙΑΙΟΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΣ ΝΟΜΟΣ**
 37 Χωρίς διάθεση απλοποίησης οι προτάσεις για τη νέα ΚΟΑ Οίνου

ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ

- 44 **ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΜΕΤΑΓΓΙΣΗΣ ΣΤΟ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ**
 45 Δεν είναι σε όλες τις περιπτώσεις κακές οι οινοθήσες





Μάρτιος 2019

ΑΓΟΡΑ

- 48 **ΕΞΑΓΩΓΕΣ ΜΕ ΔΙΠΛΑΣΙΑ ΜΕΣΗ ΤΙΜΗ**
46 Ο Jérôme Gallo για την εικόνα αξίας του ελληνικού οίνου

ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΑ

- 52 **ΤΣΙΠΟΥΡΟ, Η ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΒΟΤΚΑ**
54 Ανάπτυξη μέσω της παλαιώσης βλέπουν τα αποστάγματα

ΔΙΕΘΝΗ

- 56 **ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΕΝΔΕΙΞΗ ΓΙΑ ΤΟ ΠΑΡΙΣΙ**
57 Οίνος υγείας με τρεις φορές περισσότερη ρεσβερατρόλη

ΕΤΑΙΡΙΚΑ ΝΕΑ

- 66 **ΜΙΑ ΣΠΑΝΙΑ ΔΟΚΙΜΗ ΣΤΟ 67 PALL MALL**
68 Γεγονός η πρώτη φιλόδοξη Εθνική Ομάδα Οινοχόσων

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΑ

- 70 **ΕΞΗΝΤΑ ΧΡΟΝΙΑ ΚΑΤΩΓΙ ΑΒΕΡΩΦ**
69 Με φιλοσοφία Ecosystem τα κρασιά στο Κτήμα Άλφα

ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ

- 81 **ΣΤΟ ΜΠΟΡΝΤΟ ΓΙΑ ΤΗ VINEXPO**
80 Αμπελώνες σε μεγάλο υψόμετρο «φύτρωσαν» στην Prowein

81 Η τρανή Γιορτή των Αμπελουργών το καλοκαίρι στην Ελβετία



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 Γατσέλης

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ

Ειρήνη Σκρέκη

ΣΥΝΤΑΞΗ

Χαρ. Σπινθηροπούλου
Χρ. Κανελλόπουλος
Γιώργος Κοντονής
Μαρία Γιουρुकέλη
Μαρίνα Σκοπελίτου
Λεωνίδας Λιάμης
Αλίκη Χουλιάρη
Πέτρος Γκόγκος
Γρηγόρης Κόντος
Κώστας Λώνης
Μιχάλης Χούλης
Βασίλης Πατάκης
Παναγιώτης Πασαλιδής

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΟ/

ΣΕΛΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Βασιλική Κονόμου

ΕΜΠΟΡΙΚΟΣ ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ

Παναγιώτης Αραβαντινός

ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ/

ΔΙΑΦΗΜΙΣΗ

Μωρίς Σιακής
Νατάσσα Σασιανού

ΔΙΑΝΟΜΗ

ΑΡΓΟΣ Α.Ε.

ΕΚΤΥΠΩΣΗ/

ΒΙΒΛΙΟΔΕΣΙΑ

NONSTOP

www.agronews.gr

Τρεις ποικιλίες, τρία ορεινά αμπελοτόπια. Αγιωργίτικο σε βαρέλια
ακακίας, Syrah σε ανοξείδωτη δεξαμενή, Μαυροφίλερο σε αμφορείς.
Πολυεπίπεδο. Δομημένο. Κομψό.



ΣΚΟΥΡΑΣ

DOMAINE SKOURAS



skouras.gr



Η Xylella μέσα στο χαλί



Του Λάζαρου
Γατσέηου
Οινολόγου
Dip. WSET



Βακτήρια
**Xylella
fastidiosa**
όπως
καταγράφονται
σε ηλεκτρονικό
μικροσκόπιο.

Αποτελεί τον νούμερο ένα παγκόσμιο κίνδυνο στον κλάδο της ελιάς, της ελαιοκομίας και του ελαιολάδου. Έχει χαρακτηριστεί επίσημα και ως «εχθρός» από παγκόσμιους οργανισμούς και φορείς ποιότητας της ελιάς και του ελαιολάδου. Ολόκληρες περιοχές στην Ισπανία και την Ιταλία, όπως η Πούλια στον Ιταλικό νότο, έχουν κηρυχτεί σε κατάσταση εκτάκτου ανάγκης με την ταυτόχρονη εγκαθίδρυση ενός ιδιότυπου καθεστώτος φυτικής και υγειονομικής απομόνωσης, δημιουργώντας έτσι, επίσημα κι ανεπίσημα, σύγχρονες οικονομικές Σπινολόγκα που περικλείουν τις περιοχές αυτές. Πρόκειται απλά και μόνο για ένα βακτήριο. Η Xylella fastidiosa έχει πραγματικά φέρει παγκόσμιο τρόμο και αντίστοιχου μεγέθους ανακατατάξεις και αλλαγές στον κόσμο της ελιάς και του ελαιολάδου. Η ελληνική ελαιοκομία δείχνει προς το παρόν να μην επηρεάζεται από τη συγκεκριμένη απειλή, δίχως αυτό να σημαίνει πως τόσο η επίσημη ενημέρωση όσο και τα μέτρα πρόληψης, φορέων και παραγωγών, μπορούν να εγγραφθούν και να εξασφαλίσουν μεσοπρόθεσμο και μακροπρόθεσμο εφesusχασμό.

Η ΣΤΕΝΗ ΣΧΕΣΗ ΜΕ ΤΟ ΑΜΠΕΛΙ

Τι σχέση όμως μπορεί να έχει η νούμερο ένα απειλή για την ελιά με το αμπέλι, την αμπελοκαλλιέργεια και το κρασί; Δυστυχώς ή ευτυχώς η σχέση είναι άμεση και υπαρκτή. Στο Παγκόσμιο Συνέδριο για την Xylella που πραγματοποιήθηκε τον Ιούνιο του 2017, μεταξύ άλλων αναφέρθηκαν τα ακόλουθα:

- Έχει αποδειχθεί, ερευνητικά και παραγωγικά, πως η Xylella προσβάλλει περισσότερα από 350 είδη φυτών, μεταξύ αυτών και το αμπέλι.
- Από τα 350 είδη φυτών ένα μεγάλο ποσοστό αυτών (+20%) δεν παρουσιάζουν συμπτώματα άμεσα κατά την προσβολή.
- Η λοίμωξη των αμπελιών από την Xylella είναι είδη γνωστή ως η ασθένεια του Pierce (Pierce's Disease), η οποία και οδηγεί σε πλήρη μαρασμό και θάνατο των προσβεβλημένων αμπελιών σε πολύ λίγα χρόνια από την αρχική χρονική στιγμή της προσβολής.

● Ο έλεγχος της Xylella χαρακτηρίζεται επιστημονικά εγγενώς δύσκολος και μέχρι τώρα δεν έχει βρεθεί θεραπεία για τα προσβεβλημένα φυτά. Μόνο τυχαίο δεν είναι άλλωστε το γεγονός πως ο αυστραλέζικος οργανισμός που ασχολείται μεταξύ άλλων και με τη φυτοϋγειονομική κατάσταση των αμπελιών στη Ν. Αυστραλέζικη βιομηχανία κρασιού (Vinehealth Australia) έχει χαρακτηρίσει και κατατάξει την Xylella fastidiosa ως τη «νούμερο ένα εξωτική απειλή για την οινική βιομηχανία της».

ΚΑΝΕ ΤΟ ΟΠΩΣ ΟΙ ΑΥΣΤΡΑΛΟΙ

Σε αυτό το σημείο κρίνεται σκόπιμο να αναφερθούν περαιτέρω λειτουργικές λεπτομέρειες για να γίνει ευκολότερα αντιληπτός ο τρόπος με τον οποίο οι Αυστραλοί αντιμετωπίζουν τα πράγματα στο αμπέλι, δημιουργώντας έτσι τις στέρρες βάσεις για την παραγωγή υψηλής ποιότητας υγιέστατου φρούτου. Κάτι που στη συνέχεια τους δίνει τη δυνατότητα να παράγουν εκφραστικά, ισορροπημένα και συγκριτικά πολύπλοκα κρασιά σε όλες τις τιμολογιακές και στιλιστικές οινικές βαθμίδες, κατακτώντας τις οινικές αγορές.

Η Xylella fastidiosa δεν είναι τίποτα περισσότερο από ένα βακτήριο το οποίο για να εξασφαλίσει τα προς το ζην αρέσκεται στο να απομυζεί τους ιστούς των φυτών που μεταφέρουν και κινούν το νερό και τα ιχνοστοιχεία, από το έδαφος κ.ο.κ. Ο κύριος τρόπος μετάδοσης κι εξάπλωσής της είναι οι φορείς ξενιστές οι οποίοι απομυζούν τους χυμούς των φυτών, όπως διάφορα έντομα.

Έτσι στην Αυστραλία, όταν κατέγραψαν τα πρώτα προσβεβλημένα φυτά, δεν αρκέστηκαν να πουν πως το κύριο αρθρόποδο έντομο της οικογένειας Cicadellidae, που είναι υπεύθυνο για τη μεταφορά και μετάδοση της Xylella, δεν ζει στην αυστραλέζικη ήπειρο, κρύβοντας ουσιαστικά το πρόβλημα κάτω από το χαλί της εξώπορτας. Στον αντίποδα ερεύνησαν συστηματικά τη βιοποικιλότητα των αμπελουργικών περιοχών τους καταλήγοντας πως στη δική τους περίπτωση υπεύθυνα για τη μεταφορά και τη διάδοση της Xylella τελικά ήταν κοινά έντομα. Είμαστε άραγε ενήμεροι για το πώς πρέπει να προετοιμαστούμε, για να συνυπάρξουμε με έναν απρόσκλητο επισκέπτη που γνωρίζουμε το όνομα και τη δράση του, όπως η Xylella; 🌿



Το έντομο (αρθροποδο) Glassy winged sharp shooter έχει συμβάλει καθοριστικά στην εξάπλωση της Xylella.

100
ΧΡΟΝΙΑ ΙΣΤΟΡΙΑΣ
Ίδρυση 1918



ISUZU D-Max Κάθε χρονιά και καλύτερο

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

Μάθετε περισσότερα στο δίκτυο εξουσιοδοτημένων εμπορών ISUZU και στο isuzu.gr

ISUZU

Εξουσιοδοτημένοι Εμπόροι

www.isuzu.gr | ☎ 210 3499309 | [f Isuzu Greece](#) | [IsuzuGreece](#)

ΤΟ ΚΡΑΣΙ ΣΤΗΝ ΤΕΧΝΗ ΤΗΣ ΕΥΖΩΙΑΣ



Ο σύγχρονος άνθρωπος επιδιώκει, όσο ποτέ άλλοτε, την κατάκτηση της ευζωίας, κυρίως λόγω της κόπωσης που έχουν επιφέρει οι καταγιστικοί ρυθμοί της καθημερινότητάς του. Όσο ενσωματώνει τις αξίες του wellness στον τρόπο σκέψης και δράσης του, τόσο ως καταναλωτής τείνει να επιλέγει brands με τα οποία «μοιράζεται» τις ίδιες αξίες. Μιλώντας για το κρασί, το ερώτημα είναι πώς η οινική βιομηχανία μπορεί να χρησιμοποιήσει την έννοια του wellness για να πει μια νέα «ιστορία»...



ΚΕΙΜΕΝΟ **Μαρίνα Σκοπελίτου**

Η Morgan Perry ανακάλυψε την αγάπη της για το κρασί, εργαζόμενη στο κομμάτι των δημοσίων σχέσεων για κάποιες από τις μεγαλύτερες φίρμες ποτών του κόσμου. Παράλληλα, ζώντας στην πόλη που «δεν κοιμάται ποτέ», τη Νέα Υόρκη, επέλεξε να μυηθεί στη φιλοσοφία της yoga, σε μία προσπάθεια να χαλαρώσει και να αποβάλλει το στρες της καθημερινότητας. Κάποια στιγμή αποφάσισε να συνδυάσει αυτές τις δύο μεγάλες αγάπες της σε μία επιχειρηματική ιδέα. Ως πιστοποιημένη δασκάλα yoga και κάτοχος του Level 3 Award in Wines του WSET, ίδρυσε το 2017 το «Vino Vinyasa». Το business plan της, ουσιαστικά, ένωσε τη Vinyasa Yoga με την οινική γευστιγνωσία, στο τέλος κάθε πρακτικής. Αυτή την περίοδο παραδίδει τα «αδιαίτερα» μαθήματά της στη Νέα Υόρκη, το Ώσπιν και το Λος Άντζελες.

Η ιστορία της Morgan Perry αναδεικνύει με τον καλύτερο ίσως τρόπο το πώς το κρασί μπορεί να συνδυαστεί με την έννοια του wellness, ενώ η επιτυχία του εγχειρήματός της αποδεικνύεται από τις συνεργα-

σίες της με μεγάλες εταιρείες, όπως η Four Seasons και η Dropbox.

Φυσικά, η περίπτωση της Perry δεν είναι η μοναδική. Η αμερικανική έκδοση του γυναικείου περιοδικού «Shape» έγραψε πριν λίγο καιρό ότι yogis και οινόφιλοι συναντώνται στη Νέα Υόρκη, τους αμπελώνες της Καλιφόρνια, τη Χαβάη και την Ιταλία, επιβεβαιώνοντας ότι το πάντρεμα του οίνου με τη σωματική άσκηση είναι εξαιρετικά αρμονικό και πετυχημένο.

Πρόσφατα, διοργανώθηκαν και στην Ελλάδα παρόμοιες εκδηλώσεις όπως το «1ο Yoga and Wine Workshop» της ηλεκτρονικής κάβας botilia.gr, αλλά και το τρίήμερο Yoga Retreat, που διοργάνωσε από τις 15-17 Φεβρουαρίου το Κατόγι Αβέρωφ. «Το κρασί είναι διατροφικό αγαθό και στοιχείο πολιτισμού που συμβάλλει στη βελτίωση της καθημερινότητάς μας. Η ανθρώπινη ευεξία έχει μία γόνιμη σχέση με το κρασί και αυτό θέλουμε να αναδείξουμε μέσα από τις δράσεις που διοργανώνουμε», ανέφερε στο WT η υπεύθυνη Marketing του οινοποιείου, Μαρία Δήμου.

Η άσκηση αυξάνει τη γευστική απόλαυση

«Η yoga ενισχύει την ικανότητά μας να παρατηρούμε και να διακρίνουμε. Μία ικανότητα απολύτως απαραίτητη και στη διαδικασία της οινικής γευστιγνώσις», αναφέρει η Perry. Ωστόσο, η yoga δεν είναι η μόνη φυσική άσκηση που μπορεί να συνδυαστεί με την οινική απόλαυση. Από το Μπιορντβό μέχρι το Μίσιγκαν διοργανώνονται αγώνες δρόμου για οινόφιλους και ποδηλατικές διαδρομές σε αμπελώνες, ενώ στην περιοχή Franciacorta της Ιταλίας μπορείτε κανείς να γυμναστεί υπό την καθοδήγηση ειδικού «personal wine trainer». Επιπλέον, η εναρμόνιση της κατανάλωσης οίνου με τις αρχές του wellness μπορεί να εκφραστεί και με άλλους τρόπους, όπως η κατανάλωση vegan κρασιών ή η χρήση καλλυντικών με βάση το σταφύλι.



Yoga στο Κατώγι Αβέρωφ

Η επιστήμη της ευζωίας και η οινική γευστιγνώσις σε ένα αρμονικό πάντρεμα που οδηγεί στη χαλάρωση

Ενα αναζωογονητικό τριήμερο Yoga Retreat, διοργάνωσε στις 15, 16 και 17 Φεβρουαρίου το Κατώγι Αβέρωφ. Κατά τη διάρκειά του, οι επισκέπτες του Ξενοδοχείου-οινοποιείου είχαν την ευκαιρία να συμμετάσχουν σε τρία μαθήματα yoga, υπό την καθοδήγηση της δασκάλας Ειρήνης Πανά, να απολαύσουν την πανέμορφη φύση του Μετσόβου, να ξεναγηθούν στο οινοποιείο, να συμμετάσχουν σε μία ξεχωριστή γευστική δοκιμή κρασιών και να επισκεφθούν την Πινακοθήκη Αβέρωφ και το Λαογραφικό Μουσείο του Ιδρύματος Τσοτσά.

«Στο Κατώγι Αβέρωφ υποστηρίζουμε ένθερμα την αλληλεπίδραση του οίνου με άλλες δράσεις που προάγουν την ποιότητα της καθημερινότητας και μας αρέσει να φιλοξενούμε αντίστοιχες θεματικές εκδηλώσεις. Άλλωστε, είμαστε υποστηρικτές του μααραθωνίου αγώνα δρόμου Urso Trail που διοργανώνεται κάθε χρόνο στο Μέτσοβο, δείχνοντας έμπρακτα πως το κρασί μπορεί να συ-

νυπάρχει αρμονικά με δραστηριότητες που προάγουν την υγεία και την ευεξία», ανέφερε η κυρία Δήμου. Για το σημείο σύνδεσης της φιλοσοφίας της yoga με την οινική γευστιγνώσις, κατατοπιστική ήταν η τοποθέτηση της κυρίας Πανά. «Yoga είναι η επιστήμη της ευζωίας. Επεμβαίνει σε όλες τις πτυχές που συνθέτουν την ύπαρξή μας και αποσκοπεί πρωτίστως να εναρμονίσει το συντονισμό των διαφορετικών λειτουργιών, ώστε ολόκληρο το σώμα να είναι υγιές. Yoga και οινική γευστιγνώσις είναι ένα όμορφο πάντρεμα καθώς και τα δυο βοηθούν στη χαλάρωση και την αποβολή του στρες».

Η ανταπόκριση του κοινού στη συγκεκριμένη εκδήλωση στο Κατώγι Αβέρωφ ήταν ιδιαίτερα ενθαρρυντική, έτσι προγραμματίζονται ήδη τα επόμενα yoga retreat. Επίσης, στα απώτερα σχέδια του οινοποιείου είναι ο σχεδιασμός και η λειτουργία θεματικού οινικού spa στο χώρο του Ξενοδοχείου, όπου θα προσφέρονται υπηρεσίες ευεξίας.

Στο πλάνο του τουρισμού ευεξίας το ελληνικό κρασί

Το ελληνικό κρασί θα πρέπει να αδράξει την ευκαιρία και να συνδεθεί με τον ταχύτατα αναπτυσσόμενο τουρισμό ευεξίας, σύμφωνα με τον Σπύρο Κοντοστάνο, μέλος της ομάδας Wellness Moments, μίας ομάδας έμπειρων επαγγελματιών στους τομείς του fitness, της διατροφής και του κρασιού, η οποία το τριήμερο 5-7 Απριλίου διοργανώνει το δικό της Urban Yoga Retreat στο Μαρκόπουλο Αττικής. Οι συμμετέχοντες θα πάρουν μέρος σε δραστηριότητες yoga και διαλογισμού με την καθοδήγηση της δασκάλας Σίσσυς Φραγκιαδάκη, θα γνωρίσουν το κρασί επισκεπτόμενοι το Οινοποιείο Παπαγιαννάκος και θα γευτούν πρωτότυπα και υγιεινά, cruelty-free γεύματα. «Το κρασί και οι ιδιότητές του βρίσκονται πολύ συχνά στο επίκεντρο ερευνών που αναδεικνύουν τα οφέλη από την κατανάλωσή του. Εκτός από τις ευεργετικές του ιδιότητες όμως, μπορεί να αποβεί βλαπτικό για την υγεία, όπως κάθε τι που καταναλώνεται σε υπερβολικό βαθμό. Είμαστε υπέρμαχοι της κατανάλωσης με μέτρο και της ανάπτυξης μια οινικής κουλτούρας, με ζητούμενο την απόλαυση και το αρμονικό πάντρεμα με την εκάστοτε περίπτωση κατανάλωσης», ανέφερε στο WT ο κ. Κοντοστάνος.

ΜΕ ΤΗ ΔΥΝΑΜΗ ΤΗΣ ΦΥΣΗΣ ΥΓΕΙΑ ΚΑΙ ΟΜΟΡΦΙΑ

Λένε πως ένα ποτήρι κρασί την ημέρα μας κάνει καλό. Το ίδιο υποστηρίζουν και τα μεγαλύτερα brands καλλυντικών, τα οποία στηρίζουν ολοκληρωμένες σειρές premium προϊόντων στα ευεργετικά συστατικά του καρπού της αμπέλου.

Η ιδέα της δημιουργίας μίας σειράς καλλυντικών από την αγνή πρώτη ύλη του σταφυλιού «τριγυρνούσε» στο μυαλό της οινολόγου, Λέγκας Γρηγοριάδου, για καιρό. «Ωρίμασε» όταν η ίδια έμεινε έγκυος στα δίδυμα παιδάκια της και αναζήτησε προϊόντα ομορφιάς φτιαγμένα αποκλειστικά και μόνο από φυσικά υλικά.

«Οι καταπράσινοι αμπελώνες μας, η στροφή σε πιο φυσικά καλλυντικά λόγω της εγκυμοσύνης μου και οι σπουδές μου γύρω από το αμπέλι και το κρασί αποτέλεσαν πηγή έμπνευσης για τη δημιουργία της σειράς «Lenga Grape Spa», ανέφερε η κυρία Γρηγοριάδου του οινοποιείου Κτήμα Αβαντίς. «Γνωρίζοντας τις πολύτιμες αντιοξειδωτικές ιδιότητες του σταφυλιού έχω εσωκλείσει στα προϊόντα μου τα πιο ισχυρά αντιγηραντικά δραστικά συστατικά σε αποτελεσματικές φόρμουλες με πλούσιες φυσικές συνθέσεις, πολυτελείς υφές και μεθυστικές μυρωδιές που ξετρελαίνουν και τις πιο απαιτητικές. Τα «Lenga Grape Spa» δημιουργήθηκαν για τη σύγχρονη γυναίκα που

αγαπάει την εμφάνισή της και είναι κοντά στη φύση», συμπλήρωσε η ίδια.

Επίσης, και τα σταφύλια του Porto Carras δεν φτιάχνουν μόνο καλά κρασιά. Κρέμα προσώπου από Ασύρτικο, body lotion από Αθήρι, λάδι σώματος και tonic water από Λημνιό. Η δύναμη και οι ευεργετικές ιδιότητες του σταφυλιού «αιχμαλωτίστηκαν» στα προϊόντα της σειράς καλλυντικών ZOE Grape Collection, που δημιούργησε το 2015 το Κτήμα. Με πρώτη ύλη τα σταφύλια που καλλιεργούνται στους αμπελώνες του Porto Carras, η συγκεκριμένη σειρά προωθεί έναν αρμονικό και υγιή τρόπο ζωής, που βασίζεται στο μεγαλείο της ελληνικής φύσης. Επιπλέον, το Κτήμα πήγε την υπόθεση «περιποίηση» ένα βήμα πιο πέρα με την κατασκευή μιας νέας, ειδικής καμπίνας Wine Spa, στην οποία οι επισκέπτες έχουν τη δυνατότητα να κάνουν jacuzzi σε συμπυκνωμένο μούστο, μασάζ με έλαια σταφυλιού, θεραπείες για αδυνάτισμα και αποτοξίνωση με οινολάσπες και απολέπιση με scrub κουκουτσιών του τελευταίου τρύγου.





Η ευεξία και τα ιδεολογικά κριτήρια μετατρέπουν τους vegan οίνους σε τάση

Κρασιά χωρίς ζωικά πρόσθετα φτιάχνει από το 2003 το Οινοποιείο Λυραράκη

Στις αρχές του χρόνου, η καταξιωμένη δημοσιογράφος οίνου Elin McCoy όρισε τους επτά τρόπους με τους οποίους θα αλλάξει το κρασί μέσα στο 2019.

Ένας από αυτούς ήταν η ενίσχυση της ζήτησης για vegan οίνους. Η προσήλωση στην υγεία και στην ευεξία, σύμφωνα με την ίδια, έχει μετατρέψει τον βιγκανισμό σε μια από τις ταχύτερα αναπτυσσόμενες καταναλωτικές τάσεις, με την αξία των πωλήσεων τροφίμων που παρασκευάζονται αποκλειστικά από φυτά να αγγίζουν το 2018 τα 3,3 δις δολάρια στις ΗΠΑ.

Στην Ελλάδα ένα από τα πρώτα οινοποιεία που στράφηκαν στην οινοποίηση vegan οίνων, ήδη από το 2003, είναι το Οινοποιείο Λυραράκη στην Κρήτη. Η ιδέα υλοποιήθηκε από την οινολόγο του οινοποιείου, Μύριαμ Αμπουζέρ. «Από το ξε-

κίνημά του, το οινοποιείο παράγει vegan οίνους. Πέραν των ιδεολογικών λόγων, αποτελεί πλέον ισχυρή πεποίθησή μας ότι προϊόντα όπως το κρασί, που είναι φυτικής προέλευσης, δεν χρειάζεται να αναμειγνύονται με συστατικά ζωικής προέλευσης», ανέφερε στο WT η κυρία Αμπουζέρ και συνέχισε: «Σημειώστε επίσης ότι εκτός από τους ιδεολογικούς λόγους, υπάρχουν άνθρωποι που για λόγους υγείας είναι σημαντικό να γνωρίζουν ότι ένα προϊόν δεν περιέχει ζωικά πρόσθετα».

Αν και το οινοποιείο οινοποιεί vegan οίνους από το 2003, μόλις πέρυσι έλαβε την αντίστοιχη πιστοποίηση. «Η πιστοποίηση είναι λοιπόν ο τρόπος να αποδεικνύουμε ότι όλη η διαδικασία γίνεται σωστά, για να μας εκχωρείται το δικαίωμα χρήσης του σήματος Vegan», σημείωσε η κυρία Αμπουζέρ.



CYCLING4WINE

Ποδηλατάδες για οινόφιλους

Το Cycling4Wine του Θεμιστοκλή Νικοητόπουλου δημιουργήθηκε το 2009, όταν ο ποδηλατικός χώρος στην Ελλάδα ήταν σχεδόν παρθένος. Στόχος του είναι «να προσεγγίσει τον κόσμο του κρασιού καβάλα σε ένα αγαπημένο ποδήλατο, όχι μόνο για μένα, αλλά για όποιον ή όποια νιώθει αυτό το κάτι όταν σφυρίζει ο άνεμος στα αυτιά και ζυγίζεται στις στροφές και μόνο ένα ποτήρι καλό κρασί και μια γλυκιά αγκαλιά είναι αυτό που θα στεφανώσει την προσπάθεια», τόνισε ο εμπνευστής του εγχειρήματος.

Το μέγεθος μετράει!



ΚΟΥΤΣΙΚΟ

7 διαφορετικές ποικιλίες... 6 νέοι κόσμοι!

Μόνο σε 187ml!



#koutsiko_lafazanis

www.lafazanis.gr



Lafazanis Winery



lafazanis_winery



@LafazanisWinery

ΤΕΣΣΕΡΑ ΠΑΡΑΘΥΡΑ ΣΤΟΝ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΑΜΠΕΛΩΝΑ

ΚΕΙΜΕΝΟ Πέτρος Γκόγκος



Επανομή, Παγγαίο και τώρα Ηλεία και Σαντορίνη, προστίθενται στο οινικό portfolio των Βαγγέλη Γεροβασιλείου και Βασίλη Τσαρτσακλή. Άλλωστε όπως οι ίδιοι σημειώνουν: «Το κρασί θέλει χρόνο. Όχι μόνο για να ωριμάσει αληθιά για να ωριμάσουμε κι εμείς οι παραγωγοί του».





Μια εκ πρώτης όψεως αθώα ερώτηση, όπως «γιατί η Ελλάδα είναι πιο προχωρημένη στα λευκά κρασιά και όχι τόσο στα κόκκινα», κρύβει από πίσω της αφενός τις προσπάθειες και τις αγωνίες των οινοποιών από το χωράφι μέχρι το κελάρι τους, αφετέρου τις ελλείψεις ή τις αδυναμίες των θεσμών να εξασφαλίσουν τα εργαλεία στους ανθρώπους της αγοράς ώστε να αναβαθμίσουν τους αμπελώνες τους. Βασική έλλειψη εδώ, λοιπόν, είναι η έρευνα γύρω από τις αυτόχθονες ποικιλίες και η παραγωγή πιστοποιημένων κλώνων απαλλαγμένων από ιούς.

Σε ένα masterclass «ταξίδι στο χρόνο», οι οικοδεσπότες Βαγγέλης Γεροβασιλείου και Βασίλης Τσακτοφαλής, από τα κτήματα Γεροβασιλείου και Βιβλία Χώρα αντίστοιχα, με το συντονισμό του Γιάννη Καρακάση MW, είχαν την ευκαιρία να δείξουν σε όσους βρέθηκαν στην εκδήλωση «Four Terroirs», στις 11 Φεβρουαρίου στην Αθήνα, μέσα από επιλεγμένες λευκές και ερυθρές επικέτες, την ιστορία και την εξέλιξη του ελληνικού αμπελώνα από τη γέννηση των δύο κτημάτων μέχρι σήμερα. Επιστρέφοντας στο αρχικό ερώτημα, μια πρώτη απάντηση, θα μπορούσε να είναι το κλίμα. «Το κλίμα μας ταιριάζει περισσότερο στο λευκό» εξήγησε ο Βαγγέλης Γεροβασιλείου, οποίος στη συνέχεια αναφέρθηκε και σε μια ιδιομορφία της ελληνικής παραγωγής, η οποία «μας θέλει καθισμένους στο Αγιωργίτικο και το Ξινόμαυρο».

ΠΡΩΤΑ ΑΠ' ΟΛΑ Η ΕΡΕΥΝΑ

Όπως εξήγησε ο ίδιος, οι μικροί παραγωγοί χρειάζονται σιγουριά, ενώ συνήθως, για να πάνε τα πράγματα ένα βήμα παρακάτω, χρειάζεται κάποιος να ξεκινήσει και να ακολουθήσουν οι υπόλοιποι. «Πλέον όμως υπάρχουν νέα παιδιά που πιστεύουν και επενδύουν στις λιγότερο γνωστές ελληνικές ποικιλίες», είπε. Προκειμένου αυτό να γίνει πραγματικότητα, πρέπει να γίνουν μελέτες. «Είναι κρίμα στο κομμάτι αυτό, ο ιδιωτικός τομέας να προηγείται του πανεπιστημίου. Στην Ελλάδα η οινολογία είναι πολύ προηγμένη, η αμπελουργία όμως παραμένει σε στάδιο ανάπτυξης ή στην εφηβεία», ανέφερε χαρακτηριστικά.

Δίνοντας μάλιστα ένα παράδειγμα από την προσωπική του πείρα, αναφέρθηκε στην ποικιλία Λημνιό. «Ήμουν από τους πρώτους που το χρησιμοποίησα, επένδυσα όμως στο Syrah, γιατί οι ξένες ποικιλίες είναι πολύ πιο εύκολες ως προς την καλλιέργειά τους, συγκριτικά με τις ελληνικές. Στο Λημνιό, λοιπόν, τώρα βρήκα κλώνο που να μου δίνει αυτό που θέλω. Πρέπει άρα ο καθένας να εξελίξει μόνος του μια ποικιλία. Αυτά όμως πρέπει να γίνουν από το Ινστιτούτο Αμπέλου και είναι κρίμα που δεν δούλεψε κανείς με συνέπεια πάνω στο θέμα αυτό». ...►



ΙΟ ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ



Αριστερά: Κορυφαία στιγμή της εκδήλωσης ήταν τα δύο masterclasses με συντονιστή τον Master of Wine Γιάννη Καρακάση και οικοδεσπότες τον Βαγγέλη Γεροβασιλείου και τον Βασίλη Τσακτοαρλή.

Δεξιά: Στο νεοκλασικό κτίριο Amalias 36, στην Αθήνα, πραγματοποιήθηκε η εκδήλωση υπό τον γενικό τίτλο «Four Terroirs».

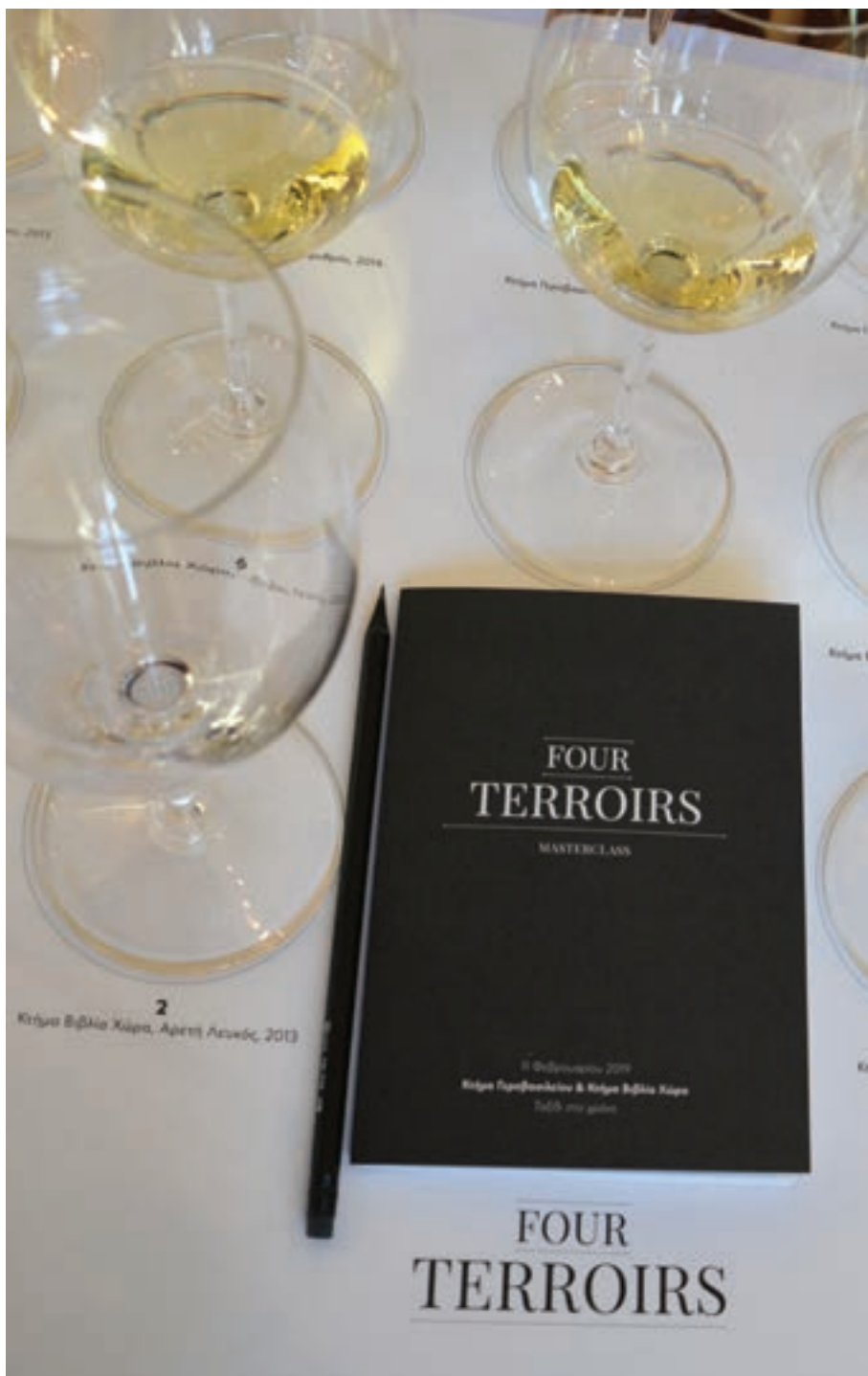
Από την πλευρά του, ο κ. Τσακτοαρλής, ανέφερε πως για να φτιάξει κανείς ένα καλό κρασί από λευκές ποικιλίες, χρειάζεται 10 χρόνια έρευνας, ενώ για να φτιάξει κάτι καλό με κόκκινες, 15 με 20 χρόνια. «Τα μεγάλα κόκκινα θα έρθουν σιγά σιγά. Θέλει χρόνο και αμπελουργία ακριβείας. Στο λευκό, αν ποτίσεις λίγο παραπάνω, δεν θα γίνει τίποτα, στο κόκκινο όμως μπορεί να χαλάσει η σοδειά. Οι οινοποιοί θέλουμε δουλειά στο αμπέλι και υπομονή». Ο ίδιος ανέφερε πως όλα τα πειράματα που κάνουν οι αμπελουργοί, γίνονται σε συνεργασία με πανεπιστήμια του Μπορντό, γιατί στην Ελλάδα δεν υπάρχει έρευνα, ενώ αναφορά έκανε και στα φυτώρια Μπακασιέτα, τα οποία επίσης καταβάλλουν σημαντικές προσπάθειες και αναγκάζονται να απευθυνθούν σε πανεπιστήμια του εξωτερικού για να εξασφαλίσουν πολλαπλασιαστικό υλικό απαλλαγμένο από ασθένειες, που να μπορεί να αποδώσει ανάλογα με τις απαιτήσεις των αμπελουργών.

ΜΙΚΡΑ ΘΗΡΑ ΚΑΙ ΔΥΟ ΎΨΗ, ΤΑ ΝΕΑ TERROIR

Στο νεοκλασικό κτίριο Amalias 36, στην Αθήνα, το Κτήμα Γεροβασιλείου και το Κτήμα Βιβλία Χώρα παρουσίασαν όλα τα κρασιά τους καθώς και κάποιες ειδικές εμφιαλώσεις, ενώ οι 400 και πλέον επισκέπτες επαγγελματίες είχαν την ευκαιρία να δοκιμάσουν, για πρώτη φορά, τα κρασιά των νέων κτημάτων Μικρά Θήρα από τη Θηρασιά της Σαντορίνης και Δύο Ύψη από την Ηλεία της Πελοποννήσου. «Το κρασί θέλει χρόνο. Όχι μόνο για να ωριμάσει αλλά για να ωριμάσουμε κι εμείς οι παραγωγοί του» ανέφερε ο Βαγγέλης Γεροβασιλείου. Αφορμή για το σχόλιο αυτό, το γεγονός ότι στο οινικό πορτφόλιο των δυο αντρών, εκτός από τα προϊόντα της Επανομής και του Παγγαίου, έρχονται να προστεθούν οι προσπάθειες των δυο νέων κτημάτων. Στη μεν Ηλεία, ήταν η ιδιαίτερη τοπογραφία του Κτήματος, όπου οι δυο κυματιστές καμπύλες έδωσαν το όνομα Δύο Ύψη, ενώ η Μικρά Θήρα συνιστά τη λόγια ονομασία του νησιού. 🍷

Αριστερά: Ένας περιορισμένος αριθμός επισκεπτών παρακολούθησε μία σπάνια γευστική δοκιμή με λευκά και ερυθρά κρασιά παιδιών σοδειών των Κτημάτων Γεροβασιλείου και Βιβλία Χώρα.

Δεξιά: Τα εδέσματα που συνόδευαν τα κρασιά της εκδήλωσης είχαν τη σφραγίδα του σεφ Λευτέρη Λαζάρου.





(© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ)





ΑΓΡΟΤΗΣ της χρονιάς 2019



ΑΓΡΟΤΗΣ
της χρονιάς
ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ
2019

Arenda

Λόγια καρδιάς

Για τον αγώνα της
αναβίωσης του οίνου
Malvasia μίλησε με πάθος
ο Γιώργος Τσιμπιδής στην
εκδήλωση του Αγρότη
της Χρονιάς, η οποία
φέτος φιλοξενήθηκε στο
ξενοδοχείο Κινστέρνα
της Μονεμβασίας.

ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΠΑΡΕΜΒΑΣΗ ΗΤΑΝ Η ΑΝΑΒΙΩΣΗ ΤΗΣ ΜΑΛΒΑΖΙΑ

«Δείξαμε τι μπορεί να παράξει αυτός ο τόπος αν στοιχειωδώς τον υπηρετείς, με σύστημα, επιμονή και μέθοδο και όραμα. Με αυτή την έννοια η αναβίωση της ποικιλίας Μαλβάζια στη Μονεμβασιά ήταν μια πολιτική παρέμβαση», τόνισε στην από καρδιάς τοποθέτησή του στη φετινή εκδήλωση του Αγρότη της Χρονιάς ο οινοποιός Γιώργος Τσιμπίδης.



ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ Πέτρος Γκόγκος

Μου άρεσε η ιστορία από τα παιδικά μου χρόνια. Έχω γεννηθεί και μεγαλώσει στη Μονεμβασιά και κάποια στιγμή, αφού έκανα τον κύκλο μου, φυσικός έχω σπουδάσει, είπα "τι γίνεται με αυτό τον τόπο; Ας δούμε λίγο την ιστορία", ανέφερε χαρακτηριστικά ο επικεφαλής της Οινοποιοτικής Μονεμβασιάς, Γιώργος Τσιμπίδης, προσκεκλημένος αλλά και οικοδεσπότης στην εκδήλωση του Αγρότη της Χρονιάς, που φέτος

φιλοξενήθηκε στη Μονεμβασιά. «Ο τόπος λοιπόν ενέγραψε ιστορικά ότι αξιοποίησε δύο πράγματα: Τη στρατηγική του θέση στους τότε θαλάσσιους δρόμους ως οχυρωματική θέση και εμπορικό κέντρο και όταν παρήγαγε επώνυμο προϊόν. Βρισκόμαστε στον 13ο - 15ο αιώνα -και λίγο απ' τον 12ο- και όταν λέμε επώνυμο, εννοούμε το περίφημο Μονεμβασιά - Malvasia. Ήτανε το κρασί που κυριάρχησε κατά τη διάρκεια του Μεσαίωνα. Στη Δύση το αποκαλούσαν οι Γενουάδες, οι Λα-

τίνοι και οι Βενετοί Malvasia, στην Ανατολή το εμπόριο το ήλεγχαν οι Έλληνες και το ονόμαζαν Μονεμβασιά, Μονεμβασίτη ή Μονεμβάσιο». Οι σκέψεις αυτές, σύμφωνα με τον κ. Τσιμπίδη, γίνονται στη δεκαετία του '90, όταν η περιοχή ό,τι παρήγαγε ήταν όλα ανώνυμα και αδιαβάθητα. Η σκέψη του ήταν: «Με τι μπορώ να συνδέσω την παρουσία μου στην εμπράγματη ζωή και να προσφέρω στον τόπο; Μήπως να ασχοληθούμε με το να ξαναδώσουμε πίσω μια χαμένη ιστορία;». . . . ▶





Ο Γιώργος **Τσιμπίδης**, ιδρυτής της Οινοποιτικής Μονεμβασίας, έδωσε **έμφαση** και ανέδειξε τις ιδιαίτερες τοπικές ποικιλίες-**θησαυρούς** της **Λακωνικής** γης δημιουργώντας έναν αμπελώνα **300** στρεμμάτων.





Σταθμός για την **πολυβραβευμένη** Οινοποιητική Μονεμβασιάς, η οποία **μόνο** το 2018 απέσπασε 60 μετάλλια σε διεθνείς διαγωνισμούς, το νέο **οινοποιείο**.

Όπως μάλιστα σημειώνει ο Γιώργος Τσιμπίδης, «το ενδιαφέρον είναι ότι το κρασί Malvasia, η ποικιλία Malvasia δεν έπαψε να υπάρχει. Καλλιεργούνταν στην Κροατία, την Ιταλία, την Ισπανία, τις Μαδέρες, ακόμη και στην Καλιφόρνια. Έφερε το όνομα Malvasia, δηλαδή Μονεμβασιά, και δεν υπήρχε στον τόπο που τη γέννησε και έφερε το όνομά της».

ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΚΑΙ ΠΕΙΡΑΜΑΤΙΚΕΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

«Εκείνη την εποχή άρχισε να αρθρογραφεί η Σταυρούλα Κουράκου Δραγώνα στην Κυριακάτικη Καθημερινή. Βρεθήκαμε και ξεκίνησε η εφαρμογή ενός συνολικού σχεδίου που περιλάμβανε δράσεις και ενέργειες σε πέντε επίπεδα. Το πρώτο είχε σχέση με την έρευνα -τόσο τη θεωρητική, όσο και την πειραματική. Οργανώθηκαν τέσσερις επιστημονικές συναντήσεις-συνέδρια, οι δύο στη Μονεμβασιά: Το 1998 η πρώτη, το 2005 η δεύτερη, το 2005 στον Δήμο Γαζίου Κρήτης και το 2006 από το Ινστιτούτο Βυζαντινών Σπουδών, από την επιστημονική ομάδα "Οίνο-ιστορώ" το τέταρτο συνέδριο που ήταν αφιερωμένο στην επιστημονική διερεύνηση του θέματος του Malvasia. Εκεί αναλύθηκαν και προσεγγίστηκαν όλες οι πτυχές. Δηλαδή, γιατί λέγαμε να φτιάξουμε το Malvasia, τι είδους κρασί ήτανε, τι ποικιλιακή σύνθεση είχε, ποιος ήταν ο τρόπος παραγωγής; Η καταγωγή του αμφισβητείτο. Εκεί δόθηκαν απαντήσεις σε όλα τα θέματα και μάλιστα διατυπώθηκε από την κυρία Κουράκου πρόταση νομοθετικής ρύθμισης. Παράλληλα, σε ερευνητικό επίπεδο τρέχαμε δύο ερευνητικά προγράμματα. Το ένα ξεκίνησε από το 1999 έως το 2001, που είχε να κάνει με την καταγραφή, μελέτη και την παραγωγή βασικού φυτοπολλα-

πλασιαστικού υλικού από ποικιλίες τοπικές που πιθανώς μετείχαν στην παραγωγή του οίνου Malvasia. Μετείχε το Εργαστήριο Αμπελολογίας του ΓΠΑ, το Τμήμα Φυτοπαθολογίας Γεωπονικού Θεσσαλονίκης και το ΕΘΙΑΓΕ με το Τμήμα Οινολογίας του Ηρακλείου Κρήτης. Εκεί καταγράφηκαν 14 σπάνιες τοπικές ποικιλίες. Αναφέρονται μάλιστα στο σύγγραμμα που εξέδωσε μετά η Χαρούλα Σπινθηροπούλου που μετείχε στην ερευνητική ομάδα και τις περιγράφει. Από αυτές, ταυτόχρονα, στη συνέχεια του προγράμματος αυτού που κράτησε τρία χρόνια, τρέξαμε ένα πρόγραμμα με πειραματικές οινοποιήσεις, να δούμε τα οινικά χαρακτηριστικά και τη μελέτη των χαρακτηριστικών, να δούμε τι κρασιά μπορεί να δώσουν και να φτιάξουμε ένα πρότυπο κρασί τύπου Malvasia. Στείλαμε σταφύλια από αυτές τις ποικιλίες και κατέληξε το Ινστιτούτο Οίνου σε μια πρόταση πώς έπρεπε να είναι κατά τη γνώμη τους και με βάση τα ιστορικά ντοκουμέντα και δεδομένα αυτό το κρασί».

Η ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗ ΤΟΥ ΠΟΠ

Στη συνέχεια, όπως διηγείται ο επικεφαλής της Οινοποιητική Μονεμβασιάς, υποβλήθηκε το αίτημα για την αναγνώριση του ΠΟΠ Μονεμβασιά - Malvasia τον Φλεβάρη του 2009. Και 23 Ιουλίου του 2010 εκδόθηκε το φύλλο της εφημερίδας 1.125 στις 23 Ιουλίου. «Πρόκειται για μια μέρα πολύ σημαντική για την περιοχή μας, καθώς τιμάται η απελευθέρωση της Μονεμβασιάς. Σύμπωση; Δόθηκε η δυνατότητα, αναγνωρίστηκε ως Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης ο οίνος Μονεμβασιά - Malvasia, τόσο ως γλυκό κρασί όσο και ως οίνος vin de liqueur. Εδώ κλείνουμε το κεφάλαιο, ας πούμε, της έρευνας και την παρέμβαση στο θεσμικό επίπεδο για να αναγνωριστεί σαν

ΠΟΠ. Φυσικά το μεγάλο άγχος που υπήρχε ήταν τι είδους κρασί θα είναι. Δεκατέσσερα χρόνια κράτησε η προσπάθεια και μη φανταστείτε ότι είχαμε βοήθεια. Διαμορφώθηκε μια κρίσιμη μάζα ανθρώπων που έτρεξαν την υπόθεση με εμπνευστή και θα έλεγα αρχιστράτηγο την κυρία Κουράκου Δραγώνα, τον εαυτό μου τον θεωρώ στρατιώτη στην προσπάθεια, μόνο που ήμουν πιστός, φιλότιμος και επίμονος».

ΟΤΑΝ ΗΡΘΕ ΤΟ ΠΡΩΤΟ ΚΡΑΣΙ

«Θα ανταποκρινόταν το κρασί στο ιστορικό φορτίο που έφερε το όνομα; Όποιος φτάνει κρασί νομίζει ότι είναι το καλύτερο του κόσμου. Έπρεπε, όμως, να απευθυνθούμε και να αναφερθούμε σε διαγνωστικές διαδικασίες, οι οποίες πιστοποιούν την ποιότητα ενός προϊόντος, ανεξάρτητα από τη θέληση και τη διάθεση των παραγωγών. Έτσι λοιπόν, το κρασί που εμφιαλώθηκε το 2013 για πρώτη φορά εστάληκε σε όλους τους αναγνωρισμένους, τους πλέον έγκυρους διαγωνισμούς στον κόσμο, απέσπασε τις ύψιστες διακρίσεις. Δεν υπάρχει διαγωνισμός που να μετείχε το κρασί και να μην απέσπασε την ύψιστη διάκριση. Συγκεντρώσανε οι δύο χρονιές που υπάρχουν, του 2010 και του 2012, γύρω στις 48 διεθνείς διακρίσεις ύψιστες, αναδείχθηκε κορυφαίο κρασί της χώρας, όλων των κατηγοριών, καλύτερο κρασί στα Βαλκάνια και πάει λέγοντας. Μπορώ να μιλώ πολλές ώρες γι' αυτή την ιστορία. Έπρεπε να γίνουν τα πάντα, δηλαδή να φτιαχτούν αμπέλια, να καλλιεργηθούν με ποικιλίες μοναδικές. Να αντλήσουμε κεφάλαια -ότι είχαμε το είχαμε ρευστοποιήσει- με 15 εκατομμύρια δεν μπορείς να τρέξεις ένα τέτοιο πρότζεκτ. Φτιάξαμε 300 στρέμματα αμπέλια με γηγενείς, μοναδικές ποικιλίες της περιοχής». Και η ιστορία συνεχίζεται... 🍇

Το κλάδεμα ορίζει το πλάνο για επεμβάσεις στο αμπέλι

Στο αμπέλι κάθε μέρα

Η καθημερινή παρουσία στους αμπελώνες (και όχι πάνω από το τρακτέρ) βοηθά τον αμπελουργό να αναγνωρίζει, να προλαβαίνει, να κατανοεί και να αντιμετωπίζει τα προβλήματα που η κάθε χρονιά φέρνει μαζί της. Βοηθά στη δημιουργία ενός πιο υγιούς περιβάλλοντος στους αμπελώνες, που πρώτος απ' όλους χαίρεται ο ίδιος.

Οικοσύστημα

Ένα υγιές οικοσύστημα πρέπει να είναι αυτοτροφοδοτούμενο και οι πρακτικές των αμπελουργών να στοχεύουν στην αύξηση της οργανικής ουσίας του εδάφους μέσω ακαλλιέργειας και χορτοκοπής, χρήσης των κληματίδων, στεμφύλων κ.λπ., στην αύξηση της άμυνας των φυτών απέναντι σε εχθρούς και ασθένειες, στη μικρότερη δυνατή χρήση χημικών, στην οικονομία του νερού.

Υγιείς πρακτικές που οδηγούν τα φυτά σε μια κατάσταση ισορροπίας πρέπει να είναι ο βασικός στόχος κάθε αμπελουργού και ο μόνος τρόπος για να επιτευχθεί αυτό είναι να μάθει να «διαβάζει» το αμπέλι του -με την ανάγνωση αυτή να ξεκινά από το κλάδεμα. Παρατηρώντας τις κληματίδες βγάζει πολύτιμα συμπεράσματα για τη ζωηρότητα του αμπελώνα του και κατ' επέκταση για το αν θα πρέπει να λιπώνει ή όχι.

ΚΕΙΜΕΝΟ Δρ. Χαρούλα Σπινθηροπούλου
* Γεωπόνος, ειδικός αμπελουργίας, οινοποιός



Στοχευμένη είναι η θρέψη

Η συνεχής χρήση ανόργανων λιπασμάτων σε συνδυασμό με την καλλιέργεια του εδάφους οδηγεί σε έναν φαιύλο κύκλο εισροών - αύξησης της ζωηρότητας των φυτών και του ενεργειακού αποτυπώματος των αμπελώνων. Βέβαια αυτό σε καμία περίπτωση δεν σημαίνει ότι η θρέψη των φυτών πρέπει να αφεθεί στην τύχη.

Βρισκόμαστε σε ένα ιδιαίτερα ανταγωνιστικό διεθνές περιβάλλον, όπου το μοναδικό πλεονέκτημά μας είναι οι γηγενείς μας ποικιλίες και τα ιδιαίτερα κρασιά που δίνουν στο οικοσύστημα (terroir) που καλλιεργούνται. Όμως αυτό από μόνο του δεν μπορεί εσασί να λειτουργεί υπέρ μας. Μιας και το ενδιαφέρον διεθνώς για κρασιά που παράγονται με ήπιες πρακτικές και με τη μικρότερη επιβάρυνση του περιβάλλοντος αυξάνεται, θα πρέπει να ανταποκριθούμε άμεσα, ώστε το πλεονέκτημα της

μοναδικότητας των ποικιλιών μας να συνοδεύεται και να ενισχύεται από το σεβασμό στο οικοσύστημά μας. Άσχετα εάν καλλιεργούμε «φυσικά», βιολογικά, βιοδυναμικά ή με το σύστημα της ολοκληρωμένης διαχείρισης, πρέπει να μπορούμε να αποδείξουμε ότι όλες μας οι επεμβάσεις στοχεύουν στην παραγωγή ποιοτικών σταφυλιών με το μικρότερο περιβαλλοντικό κόστος και με το μεγαλύτερο σεβασμό στον καταναλωτή των προϊόντων μας. Οινοδημοσιογράφοι, οινοκριτικοί, επαγγελματίες του τουρισμού, αλλά και απλοί

καταναλωτές εστιάζουν την προσοχή τους στους αμπελώνες από τους οποίους παράγονται τα κρασιά που δοκιμάζουν. Οι επισκέπτες των αμπελώνων παρακολουθούν τα πάντα και ικανοποιούνται όταν αισθάνονται ότι περπατούν μέσα σε ένα υγιές οικοσύστημα, που έχει όλες τις προϋποθέσεις για να παράγει κρασιά terroir. Γιατί τα κρασιά terroir (οικοσύστημα) δεν είναι μόνο το «έδαφος-κλίμα-φυτό», είναι κάτι βαθύτερο στο οποίο ο παράγοντας άνθρωπος είναι ιδιαίτερα σημαντικός.

Για να εκφράζει το κρασί τον τόπο στον οποίο παράγεται, θα πρέπει ο αμπελουργός να εφαρμόζει υγιείς πρακτικές που οδηγούν τα φυτά σε μία κατάσταση ισορροπίας ώστε να φτιάξουν σταφύλια «τυπικά» του τόπου τους, αντί να τους προσφέρει ό,τι θεωρητικά χρειάζονται και να τα εξωθεί στο να παράγουν περισσότερο με κάθε τίμημα. Δεν θα ξεχάσω την παρατήρηση ενός οινοποιού στο Oregon κατά τη διάρκεια ενός συνεδρίου του American Society of Enology and Viticulture: «Έχουμε καταφέρει να ελέγχουμε στους αμπελώνες μας τα πάντα, το νερό που τα φυτά μας θα πάρουν, την ποσότητα του κάθε θρεπτικού που χρειάζονται, αλλά δεν έχουμε καταφέρει να κάνουμε κρασιά terroir».

Οι αμπελουργοί και οι οινοποιοί μας θα πρέπει να αρχίσουν να σκέπτονται διαφορετικά και να αναζητούν εξοικονομημένες λύσεις που στοχεύουν στη δημιουργία ή τη διατήρηση της αειφορίας του οικοσυστήματος όπου δραστηριοποιούνται.

ΠΡΩΤΟ ΒΗΜΑ ΤΟ ΚΛΑΔΕΜΑ

Για να επιτευχθεί ο παραπάνω στόχος, θα πρέπει ο αμπελουργός να μάθει να «διαβάζει» το αμπέλι του και η ανάγνωση αυτή ξεκινά από το κλάδεμα. Παρατηρώντας τις κληματίδες βγάζει πολύτιμα συμπεράσματα για τη ζωτικότητα του αμπελώνα του και κατ' επέκταση για το αν θα πρέπει να λιπώνει ή όχι. Η ζωτικότητα και η παραγωγή των φυτών την προηγούμενη χρονιά και το πάχος των κληματίδων κατά το κλάδεμα είναι χρήσιμες ενδείξεις για την αναγκαιότητα ή μη της λίπανσης. Πολλοί αμπελουργοί θεωρούν ότι η χρήση σύνθετων λιπασμάτων είναι πανάκεια και ότι τα φυτά έχουν ανάγκη κάθε χρόνο από τα τρία βασικά στοιχεία, το άζωτο, τον φώσφορο και το κάλιο. Αν βγει και κανένα νέο λίπασμα που τάξει λαγούς με πετραχήλια, θα θεωρήσουν υποχρέωσή τους να το δοκιμάσουν χωρίς πειραματική διάθεση, αλλά με εφαρμογή σε όλο τον αμπελώνα. Και αν η χρονιά το επιτρέψει και ωριμάσει καλά το σταφύλι, το συγκεκριμένο λίπασμα θεοποιείται και γίνεται αντικείμενο προβολής στο καφενείο του χωριού. Δυστυχώς αυτή είναι η άποψη και αρκετών συναδέλφων, οι οποίοι προτείνουν λι-



Οι αμπελουργοί και οι οινοποιοί θα πρέπει να «διαβάζουν» το αμπέλι τους και να αρχίσουν να σκέπτονται διαφορετικά και να αναζητούν εξοικονομημένες λύσεις που στοχεύουν στη δημιουργία ή τη διατήρηση της αειφορίας του οικοσυστήματος όπου δραστηριοποιούνται.

πάνσεις χωρίς να έχουν στα χέρια τους καμία ανάλυση εδάφους, καμία φυλλοδιαγνωστική, αλλά και καμία άποψη για το κρασί που βγαίνει από τον προς λίπανση αμπελώνα. Αποτέλεσμα, στα περισσότερα αμπελουργικά εδάφη οι λιπάνσεις να είναι ανώφελες, αν όχι επιζήμιες οδηγώντας τα φυτά σε παντελή έλλειψη ισορροπίας.

Η συνεχής μάλιστα χρήση ανόργανων κυρίως λιπασμάτων σε συνδυασμό με την καλλιέργεια του εδάφους οδηγεί σε ένα φαύλο κύκλο εισροών - αύξησης της ζωηρότητας των φυτών και του ενεργειακού αποτυπώματος των αμπελώνων, που γίνεται όλο και πιο φαύλος λόγω των διαφαινόμενων αλλαγών στις κλιματικές συνθήκες και της συνεπακόλουθης αύξησης της ζωηρότητας των αμπελώνων.

ΤΟ ΑΥΤΟΤΡΟΦΟΔΟΤΟΥΜΕΝΟ ΣΥΣΤΗΜΑ ΕΙΝΑΙ ΥΓΙΕΣ

Ένα υγιές οικοσύστημα θα πρέπει να είναι αυτοτροφοδοτούμενο και οι πρακτικές των αμπελουργών να στοχεύουν στην αύξηση της οργανικής ουσίας του εδάφους μέσω ακαλλιέργειας και χορτοκοπής, χρήσης των κληματίδων, στεμφύλων κ.λπ., στην αύξη-

ση της άμυνας των φυτών απέναντι στους εχθρούς και τις ασθένειες, στη μικρότερη δυνατή χρήση χημικών φυτοπροστατευτικών, στην οικονομία του νερού.

Προφανώς και δεν είναι όλες οι περιοχές ίδιες, υπάρχουν ιδιαίτερα θερμές περιοχές με πολύ λίγο διαθέσιμο για αρδεύσεις νερό ή και καθόλου, οπότε οι πρακτικές της ακαλλιέργειας να μην είναι εύκολα εφαρμόσιμες παρά εν μέρει (διατήρηση χλοοτάπητα μετά τον τρύγο και μέχρι το τέλος του χειμώνα για παράδειγμα με ενσωμάτωση στεμφύλων και των υπολειμμάτων του κλαδέματος). Ακόμη και σε αυτές τις έντονα ξηροθερμικές συνθήκες όμως η αύξηση της οργανικής ουσίας αποτελεί ένα πολύ σημαντικό εργαλείο αυτοτροφοδοσίας του αμπελώνα και οικονομίας νερού (μέσα από την καλύτερη συγκράτησή του στο έδαφος). Σημαντική επίσης παράμετρος σε κάθε περιοχή είναι η ενίσχυση της παρουσίας συμβιωτικών μικροοργανισμών στις ρίζες του αμπελιού, που θα επιτρέψει τη θρέψη του χωρίς την έξωθεν χορήγηση θρεπτικών (για παράδειγμα ο εμβολιασμός των ριζών με μυκόρριζες μπορεί να εξασφαλίσει στα φυτά τον αναγκαίο φώσφορο ακόμη και αν αυτός υπάρχει σε μικρή ποσότητα ...▶

Περονόσπορος και ωίδιο

Το ωίδιο και ο περονόσπορος από τον Απρίλη, αρχίζουν σιγά σιγά να κάνουν την εμφάνισή τους. Το ωίδιο νωρίς στην περίπτωση που αυτό διαχειμάζει στους σφραγισμούς και οι βλαστοί ξεκινούν ήδη με το χαρακτηριστικό φαιό επίχρισμα, ο περονόσπορος λίγο αργότερα, μέσα στο Μάη, συνήθως στο στάδιο του μούρου. Ο βροχερός Μάρτης και ο Απρίλης συμβάλλουν τα μέγιστα στην εμφάνιση του περονόσπορου προανθικά. Υπάρχουν διάφορα διαθέσιμα σκευάσματα που απαιτούν όμως φειδώ. Κρατάμε στη φαρέτρα μας τα διασυστηματικά για τις περιπτώσεις που η πίεση είναι μεγάλη και τα εναλλάσσουμε με επαφής. Τελευταία κάνουν την εμφάνισή τους και σκευάσματα που ενισχύουν την άμυνα των φυτών ενάντια στις σημαντικότερες ασθένειες του αμπελιού, όπως ο περονόσπορος και το ωίδιο. Πειράματα που έχουν γίνει σε άλλες χώρες έχουν δείξει ότι τα εμβόλια αυτά δουλεύουν σε ικανοποιητικό βαθμό και χωρίς να επεμβαίνουν στην ποιότητα του κρασιού, περιορίζουν τα χημικά σκευάσματα, ενώ θεωρούνται καθόλα ωφέλιμα στο περιβάλλον.

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΜΕΝΟ ΥΛΙΚΟ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΠΟΙΚΙΛΙΩΝ ΑΜΠΕΛΟΥ

*Γενετική και Υγειονομική επιλογή από την **VNB** & τον **IFV**



AGIORGITIKO N
ENTAV & INRA 1252



MOSCHOFILERO R
ENTAV & INRA 1253



XINOMAVRO N
ENTAV & INRA 1255



RODITIS R
ENTAV & INRA 1254



ΧΕΙΜΕΡΙΝΟ ΚΛΑΔΕΜΑ 1

Με στόχο τη διατήρηση του συστήματος διαμόρφωσης



ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΖΙΖΑΝΙΩΝ 2

Με καλλιέργεια εδάφους ή με εφαρμογή ζιζανιοκτόνων



ΒΑΣΙΚΗ ΛΙΠΑΝΣΗ 3

Σύμφωνα με τη φυλλοδιαγνωστική στον περκασμό της προηγούμενης σεζόν



ΦΥΤΟΠΡΟΣΤΑΤΕΥΤΙΚΕΣ ΕΠΕΜΒΑΣΕΙΣ 4

Ο αμπελουργός, σε συνεργασία με το γεωπόνο όπου υπάρχει ανάγκη



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

Την άνοιξη ο έλεγχος των πρέμνων είναι αναγκαίος για εντοπισμό εχθρών

στο έδαφος). Υπάρχουν τέτοια παραδείγματα επαναλαμβανόμενα όπου η ανάλυση εδάφους την άνοιξη δείχνει χαμηλή περιεκτικότητα σε φώσφορο και η φυλλοδιαγνωστική στον περκασμό επαρκή τροφοδοσία των φυτών με το στοιχείο αυτό.

ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΩΝ ΠΡΕΜΝΩΝ ΓΙΑ ΕΧΘΡΟΥΣ ΤΩΝ ΦΥΤΩΝ

Την άνοιξη ο έλεγχος των πρέμνων (οφθαλμοί, κεφαλές, ρυτίδωμα του κορμού και των βραχιόνων) είναι αναγκαίος και για έναν άλλο λόγο. Γιατί μας δίνει πληροφορίες για την ύπαρξη εχθρών που μπορεί να μην αποτελούν μόνιμους επισκέπτες των αμπελώνων, όμως караδοκούν και μπορούν να εξελιχθούν σε επιζήμιους εχθρούς. Ένας τέτοιος εχθρός είναι ο ψευδόκοκκος, κοινώς βαμβακάδα, που απειλεί την

παραγωγή αμπελώνων σε όλη την Ελλάδα. Ευτυχώς τα τελευταία χρόνια αρχίζει να εφαρμόζεται η μέθοδος της σεξουαλικής σύγχυσης στους αμπελώνες με πολύ καλά αποτελέσματα. Αποτρέπει την εφαρμογή εντομοκτόνων και την καταστροφή των ωφέλιμων εντόμων και χρόνο με το χρόνο οδηγεί στη μείωση του πληθυσμού των κοκκοειδών και στην αύξηση των ωφέλιμων. Ο Απρίλης είναι ο μήνας εφαρμογής των εξατμιστήρων φερομόνης ενάντια στη βαμβακάδα, όπως και ο μήνας της τοποθέτησης των παγίδων παρακολούθησης του πληθυσμού της.

Στην εξάλειψη των ψεκασμών ενάντια στην ευδεμίδα, που είναι ο σημαντικότερος εντομολογικός εχθρός του αμπελιού, συμβάλλει η εφαρμογή της μεθόδου της σύγχυσης με την τοποθέτηση των εξατμιστήρων φερομόνης πριν την έναρξη της πτήσης της γενιάς που διαχειμάζει, πρακτικά στο τέλος περίπου του Μαρτίου. Την ίδια περίοδο τοποθετούνται και οι παγίδες ελέγχου του πληθυσμού της.

Ευτυχώς για την ευδεμίδα υπάρχουν φυλικά προς το περιβάλλον εντομοκτόνα με πολύ καλή δράση όπως ο βάκιλος της Θουριγγίας που όταν εφαρμόζεται σωστά στη διάρκεια της καλλιεργητικής περιόδου έχει πολύ καλά αποτελέσματα.

Βέβαια πάντα θα πρέπει να έχουμε στο νου μας ότι η κατάργηση των φυτοπροστατευτικών που εφαρμόζονταν στο παρελθόν ενάντια στα κοκκοειδή και την ευδεμίδα μπορεί στο μέλλον να ενισχύσει πληθυσμούς εχθρών που κρατούνταν σε χαμηλά επί-

πεδα όπως τα τζιτζικάκια για παράδειγμα (*empoaasca*, *Zygina* κ.ά.).

Όταν φουσκώσουν τα μάτια, ο έλεγχος των πρέμνων θα μας βοηθήσει να αντιληφθούμε εάν υπάρχει πρόβλημα με το σκουλήκι των ματιών της αμπέλου ή με τον ωτιόρυγχο. Και τα δύο έντομα τρέφονται με τους οφθαλμούς τους οποίους αδειάζουν κυριολεκτικά, αλλά ο ωτιόρυγχος μπορεί να καταστρέψει και φύλλα και νεαρούς βλαστούς, ενώ το σκουλήκι απειλεί μόνο μέχρι το στάδιο της έκπτυξης, από και πέρα το αμπέλι δεν κινδυνεύει. Επαγρύπνηση λοιπόν και επέμβαση μόνο εάν η προσβολή είναι σοβαρή, δηλαδή μεγαλύτερη του 1-2% και εφόσον η θερμοκρασία δεν ευνοεί τη γρήγορη ανάπτυξη των κληματίδων. Δεν επεμβαίνουμε προληπτικά για να έχουμε το κεφάλι μας ήσυχο.

ΕΡΙΝΩΣΗ ΚΑΙ ΑΚΑΡΕΑ

Ένα άλλο πρόβλημα που μπορεί να εμφανιστεί την άνοιξη είναι η ερίνωση ή άλλα ακάρεα που προκαλούν βραχυγονάτωση και παραμόρφωση των νεαρών φύλλων και βλαστών. Συνήθως όμως το πρόβλημα αυτό είναι γνωστό από την προηγούμενη χρονιά, οπότε ο αμπελουργός μπορεί θειαφίζοντας τον αμπελώνα στην έκπτυξη των οφθαλμών ή ψεκάζοντάς τον με ενισχυμένη δόση βρέξιμου θείου και με την προϋπόθεση της ύπαρξης ευνοϊκών θερμοκρασιών (θερμοκρασία >18-20°C) να εξαλείψει τον κίνδυνο. 🌿



A registered trademark of SNA 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
φύλλα λιθίου επισκεφτείτε την ιστοσελίδα:

BAHCO.COM



ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΦΥΛΛΩΜΑΤΟΣ VS ΠΕΡΟΝΟΣΠΟΡΟΥ ΚΑΙ ΩΙΔΙΟΥ

Αν και ο καιρός μπορεί να συμβάλλει στην εμφάνιση περονόσπορου και ωιδίου στον αμπελώνα, ο βασικός παράγοντας για την εξαπλώσή τους είναι ο άνθρωπος και ο τρόπος που αντιδρά στις αλλαγές των συνθηκών, ήνε οι Αυστραλοί ειδικοί.

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ **Αλίκη Χουλιάρα**

Η αποτελεσματική διαχείριση του φυλλώματος έχει πολλά οφέλη. Επιτρέπει στο φως του ηλίου να φτάσει σε ολόκληρο το φυτό και ταυτόχρονα βελτιώνει την κίνηση του αέρα ανάμεσα στα φύλλα, επιτρέποντας σε αυτά να στεγνώσουν και άρα να μειωθεί η υγρασία. Το πιο σημαντικό όμως είναι ότι καθιστά τη διαδικασία του ψεκασμού πιο αποτελεσματική», προτείνει η Barbara Hall, ερευνήτρια στο Ινστιτούτο Έρευνας και Ανάπτυξης της Νότιας Αυστραλίας (SARDI). Σύμφωνα με την ίδια, μάλιστα, οι εφαρμογές θα πρέπει να ξεκινούν από νωρίς, δηλαδή δύο εβδομάδες μετά την «έκρηξη» του μπουμπουκιού στις περιοχές με θερμότερο κλίμα και όταν οι βλαστοί έχουν μήκος 10 με 20 εκατοστά σε πιο ψυχρές περιοχές. «Ο καιρός είναι ένας βασικός παράγοντας που θα επηρεάσει την εμφάνιση

ή μη του περονόσπορου. Για την αρχική μόλυνση, χρειάζονται πολύ συγκεκριμένες καιρικές συνθήκες. Ο κανόνας 10:10:24, δηλαδή 10 χλστ. βροχής, στους 10° C, για 24 ώρες, εξακολουθεί να ισχύει στις περισσότερες περιοχές, ωστόσο καλό είναι να γνωρίζετε πως μια αρχική μόλυνση μπορεί να εμφανιστεί και σε χαμηλότερες θερμοκρασίες, ειδικά στις πιο ψυχρές περιοχές» εξήγησε η κυρία Hall και συνέχισε: «Η δευτερογενής μόλυνση χρειάζεται υψηλή υγρασία και βροχή κατά τη διάρκεια της νύχτας, με θερμοκρασία περίπου στους 13° C. Εδώ, η θερμοκρασία είναι ο βασικός παράγοντας που θα καθορίσει την εμφάνιση των πρώτων συμπτωμάτων μετά από τη μόλυνση. Στους 10° C, μπορεί να χρειαστούν περίπου τρεις εβδομάδες προτού εμφανιστούν τα συμπτώματα, ενώ σε θερμοκρασίες μεταξύ των 20 και 24° C, χρειάζονται

μόλις πέντε ημέρες».

Σε ό,τι αφορά το ωίδιο, σύμφωνα με την ερευνήτρια, δεν απαιτεί τόσο συγκεκριμένες καιρικές συνθήκες. «Μπορεί να αναπτυχθεί με ευκολία σε οποιαδήποτε θερμοκρασία ανάμεσα στους 8 και τους 32° C, του αρέσει η υγρασία σε ποσοστό άνω του 40% αλλά και η περιορισμένη ηλιοφάνεια. Ωστόσο, όπως και στην περίπτωση του περονόσπορου, η θερμοκρασία θα επηρεάσει το πόσο γρήγορα θα εμφανιστούν τα συμπτώματα και τον κύκλο της ασθένειας. Με θερμοκρασίες που κυμαίνονται ανάμεσα στους 16 με 30° C, θα χρειαστούν μόλις πέντε με επτά ημέρες για τον μύκητα να αναπτυχθεί και να προκαλέσει νέες μολύνσεις. Η ασθένεια ξεκινά λίγο πριν ή κατά την διάρκεια της ανθοφορίας, ίσως νωρίτερα στις θερμές περιοχές, και μπορεί να απογειωθεί πολύ γρήγορα αν δεν γίνει σωστή διαχείριση», εξήγησε. Η κυρία Hall α-



Ένα **εθνικό** ερευνητικό **πρόγραμμα** που διερευνά την ανθεκτικότητα του περονόσπορου, του **ωιδίου** και του βοτρυτή στα μυκητοκτόνα βρίσκεται σε εξέλιξη στην **Αυστραλία** με τη **χρηματοδότηση** του Wine Australia, σε συνεργασία με το SARDI, το Curtin University και το Ινστιτούτο **Έρευνας** Οίνου.

ναφέρει ότι το βασικό της επιχείρημα είναι πως ενώ ο καιρός μπορεί να συμβάλει στην αύξηση των πιθανοτήτων εμφάνισης των ασθενειών, ο βασικός παράγοντας στην εξάπλωσή τους είναι ο άνθρωπος αλλά και ο τρόπος με τον οποίο αντιδρά σε αυτές τις αλλαγές συνθηκών.

ΜΑΖΙ ΜΕ ΑΠΟΔΟΤΙΚΟ ΨΕΚΑΣΜΟ

«Το κλειδί για τους παραγωγούς είναι η βελτίωση της κατάστασης του φυλλώματος των φυτών. Αν συνδυαστεί αυτό με έναν αποδοτικό ψεκασμό, όπου οι ψεκασμοί είναι σχεδιασμένοι για την κατάλληλη χρονική στιγμή, τότε ο παραγωγός έχει τις μεγαλύτερες πιθανότητες για μια επιτυχημένη διαχείριση ρίσκου», συμπληρώνει η κυρία Hall, που έχει ασχοληθεί με τη διαχείριση του ωιδίου για περισσότερο από 35 χρόνια. 🍇

Βασίλης Γούναρης,
διευθύνων σύμβουλος
της BASF Ελλάς ABEE



Λύση στην ίσκα της αμπέλου από την BASF

Με το Tessior System καλύπτει προληπτικά τα υγιή πρέμνα, αφού οι πληγές από το κλάδεμα μπορεί να προσελκύσουν τα παθογόνα των ασθενειών του ξύλου



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

Το πρώτο φυσικοχημικό τείχος προστασίας απέναντι στις ασθένειες του ξύλου της αμπέλου ανέπτυξε και θέτει σε εφαρμογή η BASF, με σκοπό να καλύψει προληπτικά τα υγιή πρέμνα της αμπέλου, αφού οι ανοικτές πληγές μετά από το κλάδεμα μπορούν να προσελκύσουν τα παθογόνα της ίσκα και άλλων ασθενειών.

Σε ειδική εκδήλωση στις 16 Ιανουαρίου στο ξενοδοχείο Alkyon Resort Hotel & Spa στο Βραχάτι Κορινθίας, η BASF παρουσίασε το Tessior System που αποτελεί προϊόν συνεργασίας της με τις Mesto και Felco. Πρόκειται για ένα προϊόν ψεκασμού που περιέχει δύο αναγνωρισμένες χημικές ουσίες, το Pyraclostrobin και το Boscalid, καθώς και ένα εξελιγμένο φυσικό πολυμερές, το οποίο προσδίδει μια κολλοειδή μορφή στο τελικό προϊόν, για να προσκολληθεί στην τομή. Όπως εξήγησε ο Crop Manager Δενδροκομίας και Αμπελιού της BASF Ελλάς ABEE, Άρης Νότης, «η εφαρμογή του Tessior καλύπτει με μεγάλη ακρίβεια όλες τις τομές, όπως ακριβώς ένα επίθεμα, το οποίο επουλώνει την πληγή του δέρματος, αμέσως μετά το κόψιμο». Παράλληλα

περιγράφοντας τον τρόπο λειτουργίας, εξήρε την ευκολία εφαρμογής μέσω της συσκευής ψεκασμού, η οποία αποτελείται από μία μπαταρία, ένα μικρό χειριστήριο και ένα πιστόλι.

Η «νέα φυλλοξήρα»

Δεδομένου ότι το μέγεθος της προσβολής από την ίσκα παγκοσμίως φτάνει έως και 30% και με το ετήσιο κόστος αναμείλωσης να ανέρχεται σε 1,5 δις δολάρια, ο αναπληρωτής καθηγητής Φυτοπαθολογίας του ΑΓΘ Γιώργος Καραογλανίδης (φωτό επάνω) τόνισε τη σημασία της μέριμνας επισημαίνοντας ότι οι ειδικοί αναφέρουν τις ασθένειες του ξύλου της αμπέλου ως τη «νέα φυλλοξήρα». Θέλοντας να περιγράψει την επιδημιολογία της ασθένειας, ο καθηγητής είπε ότι το σύμπτωμα της ίσκα είναι η σταδιακή μείωση της παραγωγικότητας και ζωηρότητας του πρέμνου, που έχει ως αποτέλεσμα την πλήρη απώλειά του. Τα αμπέλια κηλαδεύονται κατά την περίοδο του ληθάργου, από το χειμώνα προς την άνοιξη. Αμέσως μετά το κλάδεμα, και ενώ οι κληματίδες είναι εκτεθειμένες, τα παθογόνα της ίσκα διεισδύουν στο εσωτερικό τους και εγκαθίστανται. 🍇



ΠΟΙΚΙΛΙΑ

ΔΟΞΑΖΕΙ ΤΟ ALBARINO Η ΔΟΜΗ ΤΟΥ

Προέρχεται από την περιοχή της Γαλικίας, στη βορειοατλαντική ακτή της Ισπανίας, και αποτελεί τη βασική ποικιλία αμπέλου στο Rias Baixas DO, όπου παράγει γεμάτους λευκούς οίνους με αρώματα ροδάκινου, εσπεριδοειδών και ορυκτό χαρακτήρα που συνδυάζονται τέλεια με τα θαλασσινά. Στην Ελλάδα το πάντα πρωτοπόρο Κτήμα Μερκούρη, μετά από αρκετούς πειραματισμούς κυκλοφορεί το πρώτο -και μάλιστα single vineyard- Albarino.



ΚΕΙΜΕΝΟ Δημήτρης Σκαφίδας * Οινολόγος

Μια ποικιλία με υψηλή οξύτητα από την οποία μπορεί να παραχθεί είτε ένας ελαφρύς λευκός οίνος είτε ένας γεμάτος οίνος με καλή αντοχή στη δρυ και πλούσια υφή. Ένα θαλάσσιο χαρακτηριστικό από τον κοντινό Ατλαντικό ωκεανό είναι συχνά διακριτό και μερικές φορές εκδηλώνεται ως μια μικρή αλατότητα που κάνει το Albarino ένα τέλειο κρασί. Από την ποικιλία αυτή συχνά παράγεται στην Πορτογαλία ένα ελαφρώς αφρώδες κρασί (ημιαφρώδες) με την ονομασία Vinho Alvarinho, για να διακρίνεται από τα υπόλοιπα Vinho Verde με βάση την ποικιλία Louriero. Εδώ η ποικιλία είναι γνωστή ως Alvarinho και μερικές φορές ως Cainho Branco. Στην Ισπανία το Albarino αποτελεί περισσότερο από το 90% των σταφυλιών που έχουν φυτευτεί στη Rias Baixas, μια περιοχή πολύ πιο δροσερή και πιο βροχερή από την υπόλοιπη χώρα. Είναι μια αμπελουργική περιοχή που έπρεπε να επεκταθεί, για να ανταποκριθεί στην αυξανόμενη εμπορική ζήτηση,

με την προσθήκη μιας τέταρτης υποπεριοχής το 1996. Η κλίση των πλαγιών επηρεάζει την επιλογή του συστήματος φύτευσης, αν και η πλειοψηφία των παραγωγών χρησιμοποιεί την παραδοσιακή τεχνική της πέργκολας, η οποία επιλέχθηκε για την ωφέλιμη σκίαση που προσφέρει στα σταφύλια. Ο παχύς κιτρινοπράσινος φλοιός του σταφυλιού παρέχει επίσης ένα αποτελεσματικό αδιάβροχο.

Η δόξα του σταφυλιού είναι τα μοναδικά, απαλά αρωματικά ποικιλιακά χαρακτηριστικά του όπως βερίκοκο, με ελαφρώς πικάντικες νότες ροδάκινου και μήλου και η εκπληκτική φυσική οξύτητα στο στόμα που καθιστά το κρασί ικανό να διατηρεί τη φρεσκάδα του. Χρησιμοποιώντας επιλεγμένα σταφύλια από τον τρύγο, το αποτέλεσμα είναι ένα νόστιμο, φρουτώδες, καπνιστό καρυκευμένο κρασί με γεμάτο στόμα τύπου Riesling. Η υψηλή ποιότητα της ποικιλίας και το αυξημένο ενδιαφέρον για τις ισπανικές ποικιλίες κάνουν το Albarino τόσο δημοφιλές που αρχίζει να φυτεύεται σε Καλιφόρνια και Νέα Ζηλανδία. 🍇



Η ελληνική εκδοχή

Το Albarino του Κτήματος Μερκούρη είναι αρκετά αρωματικό, με πολλά κοινά χαρακτηριστικά με αυτά που διαθέτει η ποικιλία στην κλασική της έκφραση, στο Rias Baixas της Ισπανίας. Αρωματικά κινείται σε αποχρώσεις φρέσκου ροδάκινου με απαλές ανθικές νότες, ενώ στο στόμα διαθέτει φρεσκάδα, μέτριο σώμα και μαλακό τελείωμα. Ένα ιδανικό summer wine, που έχει τη δυνατότητα να συντροφέψει και ένα πλήθος γευστικών συνδυασμών. Εξαιρετικό με κουτσομούρες, αχνιστά μύδια, ψητές γαρίδες αλλά και με ένθιμα καυτερά πιάτα. Η πρώτη χρονιά του 2017 έδωσε μόλις 1.200 φιάλες, ενώ στο Οινόγραμμα 2019 παρουσιάστηκε η χρονιά 2018.



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

Ο προϊστάμενος του τμήματος Αμπέλου Οίνου, Διονύσης Γραμματικός, με τον πρόεδρο του ΣΕΟ, Γιώργο Σκούρα, ο οποίος μετά τις αρχαιρεσίες της 2ας Μαρτίου διανύει πλέον την τρίτη θητεία του στο τιμόνι του Συνδέσμου.



ΕΤΟΣ	ΦΥΤΕΜΕΝΗ ΕΚΤΑΣΗ	ΜΕΤΑΒΟΛΗ % ΠΡΟΗΓΟΥΜΕΝΟ ΕΤΟΣ
2009/10	678.514	-3,64
2010/11	673.329	-1,36
2011/12	664.738	-1,28
2012/13	653.303	-1,88
2013/14	650.203	-0,12
2014/15	640.484	-0,81
2015/16	627.734	-2,45
2016/17	627 281	-1,47
2017/18	628 045	0,12

ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ ΓΙΑ ΑΔΕΙΕΣ ΦΥΤΕΥΣΗΣ

Τις αναξιποίητες άδειες φύτευσης θα ζητήσει από την Κομισιόν η Ελλάδα να προσθέσει στη μοιρασιά του 2020, καθώς λιγότερο από το 1/3 τελικά έγιναν αμπέλι. Την ίδια ώρα ανοικτές μέχρι τις 27 Μαρτίου μένουν οι αιτήσεις για τις φετινές άδειες φύτευσης με την εφαρμογή νέων κριτηρίων που πριμοδοτούν εκτάσεις μέχρι 50 στρεμμάτων.



ΚΕΙΜΕΝΟ Γιώργος Κοντονής



Λιγότερο από το 1/3 φυτεύονται, λένε οι οινοποιοί

Την ώρα που η ζήτηση για νέες φυτεύσεις σε όλη τη χώρα, είναι τουλάχιστον πέντε φορές μεγαλύτερη, λιγότερο από το ένα τρίτο των συνολικών δικαιωμάτων αναμπελώσεως που έδωσε τα τελευταία δύο έτη από το υπουργείο, έχουν αξιοποιηθεί από τους δικαιούχους τους, σύμφωνα με τον πρόεδρο της ΕΝΟΑΒΕ, Στέλιο Μπουτάρη. «Μας αντιστοιχούν δικαιώματα για άδειες φύτευσης 6.000 στρεμμάτων ετησίως, αλλά βλέπουμε ότι οι εκτάσεις που έχουν φυτευτεί τελικά, δεν φτάνουν ούτε από 2.000 στρέμματα για την κάθε χρονιά. Τα υπόλοιπα μένουν ανεκμεταλλήτα τουλάχιστον προσώρας κι αν παρέλθει τριετία θα χαθούν, ενώ άλλοι θέλουν να φυτεύσουν και δεν μπορούν», τόνισε χαρακτηριστικά.

Επιμένει η αρνητική ανάπτυξη των εκτάσεων του ελληνικού αμπελώνα

Στα 628.045 στρέμματα δήλωσε στην Κομισιόν το αρμόδιο τμήμα Αμπελίου, Οίνου και Αλκοολούχων Ποτών την έκταση του ελληνικού αμπελώνα για την αμπελοοικονομική περίοδο 2017/2018. Η αύξηση των εκτάσεων κατά 764 στρέμματα και ποσοστό 0,12% θεωρείται αρνητική αφού κατ' ουσία οι νέες Άδειες Φύτευσης ήταν για 18.900 στρέμματα. Πρόκειται στην ουσία για μία ασθενική αύξηση έναντι της αδιάλειπτης μείωσης από το 1990, σύμφωνα με την επεξεργασία των στοιχείων από την ΚΕΟΣΟΕ.

Να ανακυκλωθούν οι αναξιόποιτες άδειες φύτευσης ώστε να μπορέσει η χώρα μας να μοιράσει περισσότερα στρέμματα από το 2020, θα ζητήσει η Τμήμα Αμπελίου και Οίνου του υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης από την Κομισιόν. Τα μέχρι στιγμής δεδομένα έχουν δείξει ότι λιγότερο από το 1/3 των αδειών που έχουν μοιραστεί έγιναν τελικά αμπέλι, με τις ελληνικές αρχές να προσπαθούν να μην χαθούν τελικά αυτά τα στρέμματα.

ΜΕΧΡΙ 27 ΜΑΡΤΙΟΥ ΟΙ ΑΙΤΗΣΕΙΣ

Υπενθυμίζεται ότι η διορία για τα αιτήματα χορήγησης νέων Αδειών Φύτευσης λήγει στις 27 Μαρτίου, με τα κριτήρια προτεραιότητας να έχουν διαφοροποιηθεί. Για την κατανομή των αδειών φύτευσης για το έτος 2019 ορίζονται τρεις περιφέρειες ως ακολούθως:

Περιφέρεια Α: Ηπειρος, Βόρειο Αιγαίο, Νότιο Αιγαίο, Κρήτη, Ιόνια Νησιά: 1.800 στρέμματα διαθέσιμα.

Περιφέρεια Β: Ανατολική Μακεδονία-Θράκη, Κεντρική Μακεδονία, Δυτική Μακεδονία, Θεσσαλία και Δυτική Ελλάδα: 2.200 στρέμματα διαθέσιμα.

Περιφέρεια Γ: Στ. Ελλάδα, Πελοπόννησος, Αττική: 2.300 στρέμματα διαθέσιμα.

ΤΑ ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΤΗΣ ΕΠΙΛΟΓΗΣ

Πρώτο κριτήριο: Παραγωγοί έως 40 ετών που φυτεύουν οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου για πρώτη φορά (νεοεισερχόμενοι): 3 βαθμοί

Δεύτερο κριτήριο: Όσοι έχουν ήδη ή προτίθενται να φυτεύσουν βιολογικό αμπέλι ή που εφαρμόζουν εθνικά συστήματα πιστοποίησης για ολοκληρωμένη διαχείριση στην παραγωγή επί πέντε τουλάχιστον έτη ή τα συγκεκριμένα αγροτεμάχια βρίσκονται σε πλαγιές με ανabaθμίδες: 1 βαθμός.

Τρίτο κριτήριο: Τα αγροτεμάχια που προσδιορίζονται στην αίτηση βρίσκονται είτε σε ορεινές περιοχές είτε σε μικρά νησιά του Αιγαίου Πελάγους: 1 βαθμός (το κριτήριο ορεινότητας δεν ισχύει για Στερεά Ελλάδα, Πελοπόννησο και Αττική).

Τέταρτο κριτήριο: Ο αιτών, ανάλογα με τη συνολική έκτασή του, κατατάσσεται σε μία από τις κατηγορίες, όπως περιγράφονται στον παρακάτω: Περιφέρεια Β: 5 ως 50 στρέμματα έκταση υφιστάμενου αμπελώνα: 3,5 βαθμοί, από 50,1 και άνω στρέμματα: 2,45 βαθμοί. Στις Περιφέρειες Α και Γ: Από 3 ως 30 στρέμματα υφιστάμενου αμπελώνα: 3,5 βαθμοί και από 30,1 και άνω: 2,45 βαθμοί.

Πέμπτο κριτήριο: Ο αιτών δεν διαθέτει αμπελουργικές εκτάσεις χωρίς άδεια ή χωρίς δικαίωμα φύτευσης: 1,5 βαθμοί. 🌿

Πρόταση Χόγκαν φέρνει πίσω στην Ευρώπη τα εξόριστα Vitis Labrusca

Τα ανθεκτικά στα παράσιτα αμερικανικά σταφύλια Vitis labrusca να επιτραπεί να παράγουν κρασί προτείνει ο Επίτροπος Γεωργίας, διαιρώντας την Ευρώπη κατά μήκος μιας γραμμής Βορρά - Νότου, με τις νότιες οινοποιητικές μονάδες της ηπείρου να χτυπούν καμπανάκι κινδύνου για εκπτώσεις στην ποιότητα.



ΚΕΙΜΕΝΟ **Μαρία Γιουρουκέλη**

Το θέμα περιέγραψε εκτενές άρθρο του Politico, με αφορμή τα όσα διμείφθηκαν στη Σύνοδο υπουργών Γεωργίας στις Βρυξέλλες στις 28 Ιανουαρίου, κατά τη διάρκεια της οποίας συζητήθηκε η πρόταση, στο πλαίσιο της επικείμενης μεταρρύθμισης της ΚΑΠ, του αρμοδίου για τη Γεωργία Επάρχου Φιλ Χόγκαν για άρση της πανευρωπαϊκής απαγόρευσης από το 1979 αυτών των ποικιλιών, με το αιτιολογικό ευελιξίας των παραγωγών εξαιτίας και της κλιματικής αλλαγής. Η ιδέα των Βρυξελλών είναι ότι η άρση της απαγόρευσης θα επιτρέψει στους αμπελώνες να επιλέξουν σταφύλια που δεν απαιτούν έντονο ψεκασμό με δραστικές ουσίες, άρα και οικονομία, ενώ τα εν λόγω στελέχη Vitis labrusca είναι φυσικά ανθεκτικά σε κοινά παράσιτα όπως η Phylloxera και στο κρύο, που σημαίνει ότι μπορούν εύκολα να φυτευθούν στα βόρεια κλίματα.

ΝΑ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΤΕΙ Η ΠΟΙΟΤΗΤΑ

Δώδεκα χώρες, μεταξύ των οποίων κορυφαίες παραγωγοί της Ευρώπης, όπως η Γαλλία, η Ιταλία αλλά και η Ελλάδα, αντιτίθενται στην ιδέα Χόγκαν, τονίζοντας την ανάγκη να προστατευτεί η φήμη για την ποιότητα που έχουν δημιουργήσει τα ευρωπαϊκά κρασιά μεταξύ των καταναλωτών παγκοσμίως. Πολλοί, επίσης, αναφέρονται στην απωθητική δυσσομία των αμερικανικών κρασιών.

«Οι ποικιλίες Labrusca συσχετίζονται συνήθως με αρώματα μούχλας», δήλωσε ο Ignacio Sanchez Recarte, γενικός γραμματέας του λόμπι κρασιών των Βρυξελλών CEEV, χρησιμοποιώντας έναν όρο της βιο-

μηχανίας για να περιγράψει το γήινο άρωμα αυτών των κρασιών. «Αυτά δεν είναι τα αρώματα αναφοράς που αποτελούν μέρος του κανόνα ποιότητας», είπε ο ίδιος, προσθέτοντας ότι η διασταύρωση των ευρωπαϊκών ποικιλιών οίνου θα μπορούσε να επιτύχει παρόμοια περιβαλλοντικά οφέλη.

ΠΑΡΕΜΒΑΣΗ ΑΡΑΧΩΒΙΤΗ

Όχι βιαστικές κινήσεις συνέστησε στην παρέμβασή του ο Έλληνας υπουργός Σταύρος Αραχωβίτης, στη σχετική πρόταση Κανονισμού για την Κοινή Οργάνωση των Αγορών γεωργικών προϊόντων και την εισαγωγή νέων δυνατοτήτων καλλιέργειας στον τομέα του οίνου.

Για τους υποστηρικτές της άρσης της απαγόρευσης, πίσω από την αντίθεση των οινοπαραγωγών χωρών κρύβεται ένα εμπορικό κίνητρο. «Υπάρχει ένα είδος αίσθησης ότι αυτές οι ποικιλίες θα επιτρέψουν στην παραγωγή κρασιού να κινηθεί προς τα βόρεια ή προς νέες αγορές», δήλωσε ο Gonçalo Macedo, συντονιστής της γεωργικής πολιτικής στο Arche Noah, μια αυστριακή ένωση που προωθεί την ποικιλότητα των καλλιεργειών. 🍇

ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΟΙΝΟΥ ΣΕ ΕΕ 2018-2019 (1.000 HL)

ΣΥΓΚΡΙΣΗ ΜΕ
2017/18

ΒΟΥΛΓΑΡΙΑ	1.193	3%
ΤΣΕΧΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ	710	10%
ΓΕΡΜΑΝΙΑ	10.700	43%
ΕΛΛΑΔΑ	2.174	-10%
ΙΣΠΑΝΙΑ	49.200	39%
ΓΑΛΛΙΑ	46.600	30%
ΚΡΟΑΤΙΑ	777	35%
ΙΤΑΛΙΑ	49.500	16%
ΚΥΠΡΟΣ	81	-27%
ΛΟΥΞΕΜΒΟΥΡΓΟ	135	50%
ΟΥΓΓΑΡΙΑ	3.367	17%
ΑΥΣΤΡΙΑ	2.964	19%
ΠΟΡΤΟΓΑΛΙΑ	5.275	-22%
ΡΟΥΜΑΝΙΑ	5.227	20%
ΣΛΟΒΕΝΙΑ	990	57%
ΣΛΟΒΑΚΙΑ	330	10%
ΕΕ ΤΩΝ 28	179.300	24,7%

ΠΗΓΗ: DG AGRI

Vitis Labrusca



Vitis Vinifera



Χωρίς διάθεση απλοποίησης οι προτάσεις για την ΚΟΑ Οίνου

Μια σειρά τροπολογιών που αφορούν τη νέα ΚΟΑ Οίνου κατετέθηκαν ήδη προς έγκριση στο Ευρωκοινοβούλιο οι οποίες, εκτός από τη δυνητική ταξινόμηση στις περιοχές με ΠΟΠ ποικιλιών αμπέλου που ανήκουν στο Vitis Vinifera ή προέρχονται από διασταύρωση άλλων ειδών του Vitis Vinifera με έτερα είδη του γένους Vitis, περιλαμβάνουν τα εξής:

- Τον ορισμό ελάχιστων και μέγιστων ορίων απόστασης των αμπελουργικών εκμεταλλεύσεων σε περιφερειακό επίπεδο, ώστε να διαφοροποιούνται για τους σκοπούς του συστήματος των Αδειών Φύτευσης.
- Την προσαρμογή του ορισμού των ΠΟΠ προκειμένου να ευθυγραμμιστεί με τη συμφωνία για τα δικαιώματα πνευματικής ιδιοκτησίας στον τομέα του εμπορίου (συμφωνία TRIPS).

- Την εφαρμογή διαφορετικών κριτηρίων προτεραιότητας για τις Αδειες σε περιφερειακό επίπεδο.

- Την ενίσχυση του συστήματος προστασίας γεωγραφικών ενδείξεων και στην περίπτωση που οι οίνοι κυκλοφορούν σε άλλα κράτη μέλη.

- Την αναγραφή της ενεργειακής αξίας οίνων (θερμίδες ανά 100 ml) στις ετικέτες, με την ένδειξη «Ε».

- Την υποχρεωτική αναγραφή των συστατικών των οίνων στην ετικέτα ή σε ηλεκτρονικά μέσα.

- Την εξουσιοδότηση της Commission για την έκδοση κατ' εξουσιοδότηση πράξεων για τις ενδείξεις της ενεργειακής αξίας και των συστατικών στους οίνους.

- Τις διεργασίες κατεργασίας αλκοόλης με τις οποίες επιτρέπεται να μειώνεται ο αλκοολικός βαθμός των οίνων. 🍷



Στις **προτάσεις** του Επιτρόπου Γεωργίας, Φιλ Χόγκαν, για τη νέα ΚΟΑ Οίνου δεν φαίνεται η διάθεση απλοποίησης για την οποία κάνει λόγο ο **Ευρωπαίος** αξιωματούχος.



VENETSANOS
WINERY



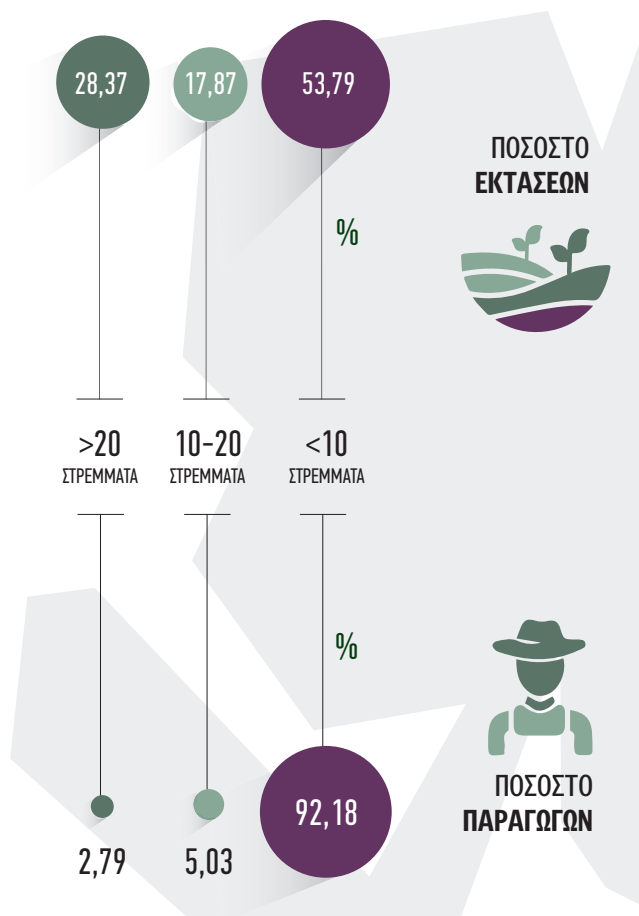
VENETSANOS WINERY

Καλντέρο Μεγαλοχώρι Σαντορίνη | Τ. 30 22860 21100
info@venetsanoswinery.com | www.venetsanoswinery.com



(© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ)

ΔΙΑΘΡΩΣΗ ΕΚΤΑΣΕΩΝ ΑΜΠΕΛΟΚΑΛΙΕΡΓΕΙΑΣ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ ΣΗΜΕΡΑ



Για τις **4 Απριλίου 2019** έχει οριστεί η επόμενη Γενική Συνέλευση της ΕΔΟΑΟ. Στο πλαίσιο της θα **πραγματοποιηθούν** οι αρχαιρεσίες για την **ανάδειξη** του νέου προέδρου της, ο οποίος σύμφωνα με πληροφορίες θα είναι ο σημερινός αντιπρόεδρος Γιάννης Βογιατζής. Σύμφωνα με όσα δήλωσε στο **Wine Trails** ο κ. Βογιατζής, πριν την **έναρξη** της Γενικής Συνέλευσης θα **πραγματοποιηθεί** ενημέρωση σχετικά με την πορεία του στρατηγικού σχεδίου, ενώ τα **συλλογικά** όργανα του κλάδου αναμένουν την κατάθεση του τεχνικού δελητίου από τον **ΕΛΓΟ**.

Τελική ευθεία για το στρατηγικό σχέδιο στο αμπέλι

Η εναρμόνιση του σχεδιασμού στην αμπελουργία με εκείνον του μάρκετινγκ και η ανάγκη ενίσχυσης του αμπελουργικού εισοδήματος στο επίκεντρο

ΚΕΙΜΕΝΟ **Μαρίνα Σκοπελίτου**

Στη φάση της δρομολόγησης έχει περάσει πλέον ο στρατηγικός σχεδιασμός για την αμπελουργία. Σύμφωνα με όσα έγιναν γνωστά στη Γενική Συνέλευση της Διεπαγγελματικής Αμπελούς και Οίνου, που έλαβε χώρα την Τρίτη 4 Δεκεμβρίου σε κεντρικό ξενοδοχείο της Αθήνας, μεταξύ άλλων επισημάνθηκε η ανάγκη να είναι πλήρως εναρμονισμένος με τον στρατηγικό σχέδιο για το μάρκετινγκ που ήδη υλοποιείται τα τελευταία χρόνια, αλλά και να ανταποκρίνεται στην ανάγκη ενίσχυσης της ανταγωνιστικότητας όλων των αμπελουργικών εκμεταλλεύσεων και του αμπελουργικού εισοδήματος, όπως αυτά έχουν διατυπωθεί από το ενιαίο κείμενο-διακήρυξη της ΕΔΟΑΟ το 2017.

Να ληφθεί υπ' όψιν το αμπελουργικό εισόδημα στη διαδικασία, ζητήθηκε από στελέχη της ΚΕΟΣΟΕ. Ειδικότερα, όπως επεσήμανε ο Χρήστος Μάρκου, πρόεδρος της ΚΕΟΣΟΕ, «είναι πρωτίστως πολιτική και οι επιλογές θα πρέπει να είναι καθαρά πολιτικού περιεχομένου. Απαιτούνται θεσμικές αλλαγές. Υπάρχει μια συμφωνία σε όλα τα επίπεδα στο κλάδο, όμως ο διάλογος θα δούμε που θα καταλήξει. Το σημαντικό είναι ότι θα πρέπει να ζητηθεί για τη χώρα μας ένα μοντέλο ιδιαίτερο γιατί υπάρχουν αντικειμενικές ιδιαιτερότητες στην οργάνωση της παραγωγής. Και γεωγραφικές και γεωπολιτικές και κλιματολογικές, πράγμα που δεν υπάρχει σε άλλες χώρες. Άρα θα πρέπει να ληφθούν υπ' όψιν όλες αυτές οι παράμετροι». Ο ίδιος τόνισε πως αν το στρατηγικό σχέδιο γίνει στα πρότυπα του σχεδίου για το μάρκετινγκ, τότε αυτό θα έχει ως αποτέλεσμα την ενδυνάμωση της οινοποιίας και όχι της αμπελουργίας. Από την πλευρά του ο Παρασκευάς Κορδοπάτης, γενικός διευθυντής της ΚΕΟΣΟΕ, υποστήριξε πως είναι παράλογο οι τιμές που απολαμβάνουν οι παραγωγοί να είναι αντίστοιχες με αυτές που είχαν το 1995, όταν από το 1990 ως σήμερα οι παραγωγικές εκτάσεις έχουν μειωθεί κατά 20% τουλάχιστον. 🍇

Στα σκαριά Ευρωπαϊκός Νόμος για τους κλώνους

ΚΕΙΜΕΝΟ **Λάζαρος Γατσέλος**

Τους τελευταίους εννιά μήνες, δύο και μόνο φράσεις ήσαν ικανές για να φέρουν στην επιφάνεια τα προβλήματα που σπριβάζονταν κάτω από το χαλί στα θέματα αμπελουργίας, πολλαπλασιαστικού υλικού και κλώνων. Έριδες, σκοπιμότητες και θαυμασμός του δάχτυλου αντί του φεγγαριού. Οι προσδιορισμοί «βελτιωμένες» και «αβελτιώτες» ποικιλίες αποτέλεσαν για αρκετούς μήνες το δομικό πρόβλημα της ελληνικής αμπελουργίας και οινοποίησης, μιας κι όλα τα υπόλοιπα είναι λυμένα, αν όχι δεμένα στον λιμένα.

Η πρωτοβουλία του υφυπουργού Β. Κόκκαλη (φωτό κάτω) και των αρμόδιων γρα-

φείων του υπουργείου να καλέσουν όλους τους εμπλεκόμενους φορείς σε συσκέψεις, επί της ουσίας σε ανοιχτό διάλογο για τα θέματα του κλάδου, ήταν τουλάχιστον εντυπωσιακή. Εντυπωσιακότερες όμως υπήρξαν οι απουσίες φορέων από τη δεύτερη σύσκεψη και μετά, με τις δικαιολογίες γραπτές και τηλεφωνικές να θυμίζουν παιδικές αναμνήσεις της δευτέρας αν όχι της πρώτης Δημοτικού.

ΣΥΝΕΔΡΙΑΖΟΥΝ ΣΤΟ ΠΑΡΙΣΙ ΟΙ ΕΜΠΕΙΡΟΓΝΩΜΟΝΕΣ

Όπως και να 'χει για ακόμα μια φορά τις εσωτερικές αδυναμίες και σκοπιμότητες δείχνει να επιθυμεί να παρακάμψει ο κεντρικός ευρωπαϊκός σχεδιασμός.

Έτσι, ανάμεσα στα θέματα που θα συζητηθούν στις επιτροπές εμπειρογνομώνων του OIV οι οποίες θα συνεδριάσουν στο Παρίσι από 27 Μαρτίου ως και τις 4 Απριλίου, σε επίπεδο επικύρωσης 5, είναι και το θέμα με τίτλο «OIV PROCESS FOR THE CLONAL SELECTION OF VINES». Όπως εύκολα γίνεται αντιληπτό αυτό θα οδηγήσει άμεσα στην εναρμόνιση των επιμέρους εθνικών νόμων των χωρών που βρίσκονται υπό την ομπρέλα του OIV, χαράσσοντας ενιαία μονοπάτια σε ό,τι αφορά το πολλαπλασιαστικό υλικό, τις ποικιλίες της αμπέλου και τους κλώνους τους. ✿

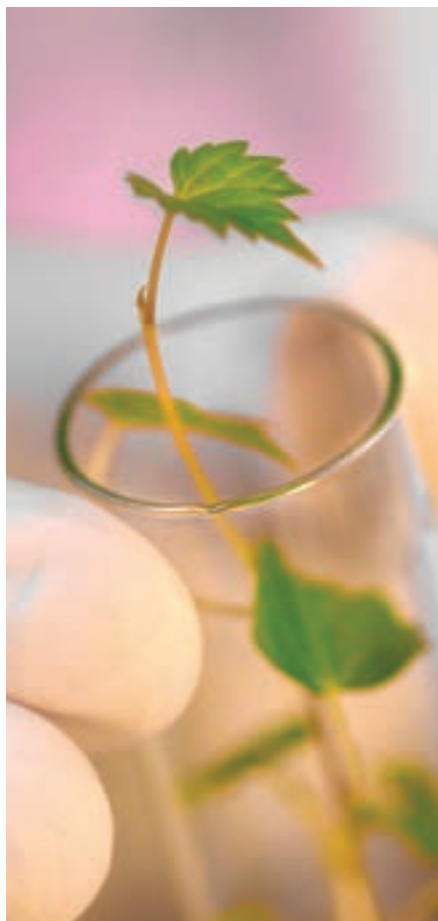
Προχωράει ο Εθνικός Κατάλογος

Ένα από τα μελανότερα σημεία της σύγχρονης αμπελουργικής και οινοποιητικής ιστορίας του τόπου είναι η ανυπαρξία ενημερωμένου και λειτουργικού Εθνικού Καταλόγου ποικιλιών.

Η πολύπαθη ιστορία είναι γνωστή εντός και δυστυχώς κι εκτός συνόρων με ό,τι αυτό συνεπάγεται για την εικόνα και το κύρος της χώρας και του κλάδου σε διεθνές επίπεδο.

Οι Ι. Καλκούκος, Ε. Κούρεντα και Σ. Κοσμάς δείχνουν την πρόθεση του υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης για την απαλλογή του κλάδου από το πολύχρονο αγκάθι, καθώς το ρεπορτάζ αναφέρει πως η εξέλιξη των εργασιών και η πρόοδος της αποτελεσματικότητας της συγκεκριμένης επιτροπής είναι ταχεία ως τώρα. Αρκεί βέβαια να συνεχιστεί ως το τέλος. ✿

Οι **κλώνοι** παραμένουν σημαντικά **εργαλεία** τόσο **διαφοροποίησης**, όσο και τυπικότητας στα χέρια των **οινοποιείων** σε όλο τον κόσμο.



[© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ]

N. 4587 (ΦΕΚ Α' 218/24/12/2018)

Επείγουσες ρυθμίσεις αρμοδιότητας υπουργείου Μεταναστευτικής Πολιτικής και άλλες διατάξεις (Άρθρο 55: Τροποποίηση διατάξεων του ν. 2969/2001, περί μικρών (διήμερων) αποσταγματοποιών)

N. 4583 (ΦΕΚ Α' 212/18.12.2018)

Κατάργηση διατάξεων περί μείωσης συντάξεων, ενσωμάτωση στη Νομοθεσία της Οδηγίας 2016/97/ΕΕ του ΕΚ και του Συμβουλίου της 20ής/1/2016 για τη διανομή ασφαλιστικών προϊόντων. Τροποποίηση άρθρων 4, 7, 11, 12 και 14 του ν. 2969/2001 (Άρθρο 69: Τροποποίηση διατάξεων του ν. 2969/2001, περί διήμερων αποσταγματοποιών)

N. 4582 (ΦΕΚ Α' 208/11.12.2018)

Θεματικός τουρισμός - Ειδικές μορφές τουρισμού - Ρυθμίσεις για τον εκσυγχρονισμό του πλαισίου στον τομέα του τουρισμού και της τουριστικής εκπαίδευσης. (Άρθρο 4, παρ. 4: Οινοτουρισμός είναι η ειδική μορφή τουρισμού η οποία αφορά την παροχή υπηρεσιών υποδοχής, ξενάγησης, φιλοξενίας και εστίασης σε χώρους λειτουργικά ενοποιημένους με οινοποιητικές ή και οινοπαραγωγικές εγκαταστάσεις (αμπελώνες). Οι υπηρεσίες αυτές προσφέρονται συνδυαστικά με δραστηριότητες σχετικές με την αμπελοκαλλιέργεια και την οινική παραγωγή)

Υ.Α. 67/4037 (ΦΕΚ Β' 89/24.01.2019)

Τροποποίηση της 3005/107013/31-07-2018 Υ.Α «Επενδύσεις σε επιχειρήσεις οινοπαραγωγής σύμφωνα με το άρθρο 50 του Κανονισμού (ΕΕ) αριθμ. 1308/2013 για την περίοδο 2019-2023 (ΦΕΚ Β' 3250)». (Οι ενστάσεις εξετάζονται από την Διεύθυνση Αξιοποίησης και Τεχνολογίας Τροφίμων η οποία και εισηγείται την έκδοση Υ.Α της παρ. 2 του άρθρου 14 και για τις περιπτώσεις των απορριπτόμενων ενστάσεων)

Υ.Α. 2721/164846 (ΦΕΚ Β' 5686/18.12.2018)

Τροποποίηση της 2128/83966/01.08.2017 απόφασης των υπουργών Οικονομικών και Αγροτικής Ανάπτυξης «Καθορισμός των προϋποθέσεων και της διαδικασίας για την έναρξη λειτουργίας των φυτωριακών επιχειρήσεων μητρικών φυτειών αμπέλου» (Β 2725)»

Υ.Α. 3745/135017 (ΦΕΚ Β' 4502/12.10.2018)

Τροποποίηση και συμπλήρωση της αριθμ. 3003/106998/31-07-2018 (Β 3249) απόφασης υπουργού Αγροτικής Ανάπτυξης «Τροποποίηση της αριθμ. 374/20210/06-02-2018 Υ.Α "Τελική κατάταξη ένταξης δικαιούχων στο πρόγραμμα αναδιάρθρωσης αμπελουργικών εκτάσεων για το 2017-2018"». (Η κατανομή κονδυλίων για την περίοδο εφαρμογής του προγράμματος 2017-2018, μετά την ανωτέρω τροποποίηση ανέρχεται στο σύνολο της χώρας σε 10.894.761,60 ευρώ και αφορά την αναδιάρθρωση 7.632,80 στρεμ.)

Υ.Α. 13143 (ΦΕΚ Β' 3233/07.08.2018)

Τροποποίηση της αριθμ. 1746/21.01.2015 (Β' 135) ΚΥ.Α των υπουργών Αγροτικής Ανάπτυξης και Τουρισμού «Καθορισμός των προδιαγραφών για τις υπηρεσίες του άρθρου 25 του ν. 4276/2014 (Α' 155), των τεχνικών, λειτουργικών και ειδικών προδιαγραφών των εγκαταστάσεων των οινοτουριστικών επιχειρήσεων»

ΓΙΑΤΙ ΑΡΓΟΥΝ;

Τροποποιήσεις φακέλων ΠΟΠ/ΠΓΕ

Ο νέος Κανονισμός 2019/33 και η ελληνική ιδιαιτερότητα

Με τον πρόσφατο Κανονισμό 2019/33, η Ευρωπαϊκή Ένωση επιδιώκει να επιταχύνει τη διαδικασία τροποποίησης τεχνικών φακέλων για οίνους με ΠΟΠ ή ΠΓΕ. Η επιτάχυνση αυτή ήταν απολύτως αναγκαία, με δεδομένη την τραγική καθυστέρηση που σημειώνεται μέχρι σήμερα. Σε ευρωπαϊκό επίπεδο είναι εκατοντάδες οι αιτήσεις τροποποίησης που εκκρεμούν, ενώ αποκρύφωμα της δυσλειτουργίας του συστήματος αποτελεί το φαινόμενο να υποβάλλεται αίτηση τροποποίησης τεχνικού φακέλου πριν εξεταστεί οριστικά προηγούμενο αίτημα για τον ίδιο φάκελο.

Έτσι με το άρθρο 14 του Κανονισμού, η εξέταση της αίτησης τροποποίησης από την Ευρωπαϊκή Επιτροπή περιορίζεται σε 4 λόγους: Αλλαγή ονόματος, αλλαγή, διαγραφή ή προσθήκη κατηγορίας αμπελοοινικού προϊόντος, τροποποίηση γεωγραφικού δεσμού, καθώς και εισαγωγή νέων περιορισμών στην εμπορία του προϊόντος. Σε όλες τις λοιπές περιπτώσεις, ο φάκελος θα εξετάζεται από τις εθνικές αρχές μόνο. Αν και συχνά οι καθυστερήσεις αφορούν σήμερα στην εθνική και όχι στην ευρωπαϊκή διαδικασία τροποποίησης.

Θα πρέπει, ωστόσο, να είμαστε δίκαιοι. Η ελληνική διοίκηση, και δη εκείνη που

είναι αρμόδια για τον αμπελοοινικό τομέα, είναι υποστελεχωμένη. Είναι λοιπόν δεδομένη η αδυναμία παραγωγής επαρκούς (τουλάχιστον ποσοτικά) έργου, συμπεριλαμβανομένης της τροποποίησης φακέλων. Σε αυτό προστίθενται πλείονες επιβαρυντικοί παράγοντες.

Πρώτον, ο μεγάλος, για το μέγεθος της χώρας αριθμός ΠΟΠ και ΠΓΕ. Το ανάγλυφο της ηπειρωτικής Ελλάδας και ο αριθμός των νησιών εν μέρει μόνο δικαιολογούν αυτό τον πληθωρισμό. Σε κάθε περίπτωση, ο μεγάλος αριθμός φακέλων αυξάνει αναλογικά τις περιπτώσεις τροποποιήσεων.

Δεύτερον, η κατάθεση των φακέλων από την ελληνική διοίκηση στην Ευρωπαϊκή Επιτροπή με την θέση σε εφαρμογή του ευρωπαϊκού συστήματος καταχώρισης και προστασίας οινικών ΠΟΠ και ΠΓΕ (Κανονισμός 479/2008, σήμερα 1308/2013) έγινε βιαστικά, χωρίς την απαραίτητη εξέταση των ιδιαιτεροτήτων αλλά και των αδυναμιών που είχαν εμφολωθεί στην εθνική νομοθεσία των ΟΠΑΠ και των «τοπικών οίνων». Παρά τις φιλότιμες προσπάθειες της διοίκησης, μπροστά στον όγκο των απαιτούμενων πληροφοριών, υπήρξαν ανακρίβειες ή στοιχεία τα οποία δεν ανταποκρίνονταν στις πραγματικές και σύγχρονες ανάγκες των ενδιαφερόμενων ζωνών. Συνεπώς, καλείται τώρα ο κλάδος να εξαλείψει αυτές τις αδυναμίες, μέσω της διαδικασίας τροποποίησης.

Τρίτον, δεν θα πρέπει να παροράται



Ο Θεόδωρος Γ. Γεωργίουπουλος 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.

η σημασία ενός νομικού και διοικητικού «χάσματος» μεταξύ των ευρωπαϊκών απαιτήσεων και των ελληνικών πραγμάτων. Αυτή η διαπίστωση μπορεί να προκαλέσει δυσφορία σε ορισμένους και θέλω να το ξεκαθαρίσω. Είναι αλήθεια ότι οι ελληνικές ΠΟΠ (και ΠΓΕ) είναι βασισμένες στο δυτικοευρωπαϊκό και δη το γαλλικό μοντέλο των appellations d'origine contrôlées. Εξάλλου από έρευνα του γράφοντος προκύπτει ότι η οινοποίηση και εμπορία «τυπικών» οίνων (με την έννοια της γαλλικής «typicité») απαντάται ως διακύβευμα για τα ελληνικά πράγματα ήδη στον Μεσοπόλεμο. Όμως το ελληνικό σύστημα των ονομασιών προέλευσης παρέμεινε ημιτελές: Η οριοθέτηση των ζωνών παραγωγής έγινε με αποκλειστικά διοικητικά κριτήρια (όρια δήμων και/ή κοινοτήτων) χωρίς να ληφθούν υπόψη, σε δεύτερο επίπεδο, γεωλογικά ή γεωμορφολογικά κριτήρια. Με άλλα λόγια δεν υπάρχει οριοθέτηση ανά αμπελοτεμάχιο (délimitation parcellaire) με βάση επιστημονικά και οργανοληπτικά κριτήρια. Επίσης, σε πολλές περιπτώσεις η δημιουργία ονομασιών προέλευσης και κυρίως γεωγραφικών ενδείξεων λειτούργησε στη βάση ενός πρωθύστερου σχήματος: Αντί να έρθει η κατοχύρωση της γεωγραφικής ένδειξης να επιρρώσει τη διαρκή και σταθερή παραγωγή οίνου με συγκεκριμένα χαρακτηριστικά, η αναγνώριση θεωρήθηκε ως «φύλλο πορείας» για τη δυναμική εξέλιξη των κρασιών (π.χ. ως προς την ποικιλιακή τους σύνθεση). Με άλλα λόγια, εντάχθηκαν οίνοι με ποικιλιακή σύνθεση, και ίσως ακόμα και κατηγορίες οίνων, που δεν υφίσταντο κατά την στιγμή της καταχώρισης. Αυτά βεβαίως δεν αποτελούν αναγκαστικά

αντικείμενο επίκρισης. Στο κάτω-κάτω άλλη η οινική ιστορία της Ελλάδος και άλλη εκείνη της Γαλλίας, κάθε χώρα με τις δικές της ανάγκες. Όμως, για να επανέλθουμε στο ζητούμενο, με τον εξευρωπαϊσμό του συστήματος ονομασιών προέλευσης και γεωγραφικών ενδείξεων, η ελληνική πολιτεία και στην πραγματικότητα ο αμπελοοινικός κόσμος κλήθηκε να αποδείξει, κάθε φορά που υφίσταται ζήτημα τροποποίησης φακέλου π.χ. για την προσθήκη μιας ποικιλίας, τη διατήρηση του «γεωγραφικού δεσμού» με το κρασί ΠΟΠ/ΠΓΕ. Ο γεωγραφικός αυτός δεσμός αναφέρεται πρωταρχικά σε επιστημονικά κριτήρια (δευτερευόντως δε σε ιστορικά, κυρίως σε περίπτωση τροποποιήσεων), σύμφωνα με το διοικητικό «δόγμα» της ΕΕ. Αυτό όμως αποδεικνύεται εξίσωση για πολύ δυνατούς λύτες, καθώς η θεμελίωση του γεωγραφικού δεσμού με τα κριτήρια που περιγράψαμε είναι δομικά ασθενής, με λίγες εξαιρέσεις.

Τέταρτον, η Επιτροπή, τα τελευταία δέκα χρόνια προέβη σε μια «επιθετική» πολιτική ελέγχου, εξετάζοντας παρεμπιπτόντως, με την ευκαιρία αιτήματος τροποποίησης ενός φακέλου, το σύνολο των προδιαγραφών και στέλνοντας πλήθος ερωτημάτων στις εθνικές διοικήσεις και τους ενδιαφερόμενους παραγωγούς, τα οποία θέτουν συχνά σε αμφιβολία δομικά στοιχεία της ΠΟΠ/ΠΓΕ και απαιτούν χρόνο για να απαντηθούν. Με τη διάταξη του άρθρου 15 παρ. 4 του Κανονισμού 2019/33, αυτή η δυνατότητα παρεμπιπτόντως και γενικευμένου ελέγχου της Επιτροπής αίρεται ρητώς.

Πέμπτον, και εδώ πρόκειται για άλλη μια

αδυναμία της ελληνικής πραγματικότητας, η απουσία θεσμικών οργάνων του αμπελοοινικού κόσμου σε τοπικό επίπεδο (συμβούλια αμπελοοινικής ζώνης) γεννά αμηχανία αν όχι κακοφωνία και ημίμετρα όταν τίθεται η ερώτηση «ποιος αποφασίζει για το περιεχόμενο της αίτησης τροποποίησης». Πολλές λοιπόν οι παθογένειες, γεγονόσ που θέτει με έμφαση το ζήτημα των λύσεων. Είναι προφανές πώς τα πιο δομικά ζητήματα, όπως ο αριθμός των ΠΟΠ/ΠΓΕ και η απουσία επιστημονικής χαρτογράφησης των ζωνών, δεν μπορούν να επιλυθούν άμεσα. Είναι όμως δυνατό να υπάρξουν ορισμένες απλές αλλά αποτελεσματικές τομές. Ειδικότερα:

α) Τακτική σύγκληση της Κεντρικής Επιτροπής Προστασίας της Οινοπαραγωγής (ΚΕΠΟ). β) Σταδιακή «κεφαλαιοποίηση» των διαδικασιών τροποποίησης. Η αρμόδια υπηρεσία του υπουργείου θα πρέπει να σταχυολογεί τις περιπτώσεις που έχουν σημειωθεί και αυτά τα στοιχεία θα συγκροτήσουν σταδιακά ένα *vade mecum*, ένα εγχειρίδιο ελεύθερα προσβάσιμο στην ιστοσελίδα του υπουργείου. γ) Ανάπτυξη των ομάδων διαχείρισης ΠΟΠ και ΠΓΕ. δ) Επιμόρφωση των στελεχών της δημόσιας διοίκησης αλλά και των παραγωγών. Ήδη από το 2016, η ΕΕ διοργανώνει επιμορφωτικά προγράμματα για στελέχη των εθνικών διοικήσεων σχετικά με τους ελέγχους των οίνων ΠΟΠ/ΠΓΕ (Πρόγραμμα BTSF). Ο γράφων, με την ιδιότητα του διδάσκοντος, έχει τη δυνατότητα να εκτιμήσει εκ του σύνεγγυς την αποτελεσματικότητά τους. Δυστυχώς η συμμετοχή Ελλήνων δημοσίων υπαλλήλων είναι μέχρι σήμερα ιδιαίτερα περιορισμένη. 🍇



ΤΗΣ JANCIS ROBINSON

Η ελληνική επανάσταση

Μου ζητούν συχνά να διακρίνω ανερχόμενες οινικές περιοχές ή χώρες. Αν αφήσουμε στην άκρη την οικονομική κρίση, η Ελλάδα παίρνει τικ σε όλα τα απαιτούμενα κουτάκια. Διαθέτει ευρεία γκάμα διαφορετικών τοπικών ποικιλιών; Ναι. Οίνους με ξεχωριστά γεωγραφικά χαρακτηριστικά; Ναι. Σχετικά ήπια επίπεδα αλκοόλη; Ναι.

Στο ζήτημα της τιμής και με βάση την εμπειρία μου από την πρόσφατη γευστική δοκιμή ελληνικού κρασιού που διοργάνωσε η βρετανική εταιρεία εισαγωγής Eclectic Wines, θα έλεγα ότι τα ελληνικά κρασιά δεν είναι οικονομικά δυσπρόσιτα. Αντιθέτως, κάποια από αυτά τα βρίσκω εξαιρετικά καλής τιμής. Πρέπει να είναι απογοητευτικό για πολλούς Έλληνες οινοπαραγωγούς που έχουν δουλέψει σκληρά για να δημιουργήσουν πρωτοποριακή ποιότητα και εύρος ποικιλιών να διαπιστώνουν ότι ακόμη και κάποιοι επαγγελματίες του κλάδου θεωρούν ότι η Ελλάδα δεν παράγει τίποτα πιο συναρπαστικό από τη ρετσίνα. Κι όμως ακόμη και η ρετσίνα έχει γίνει επαναστατική.

Οι οινοπαραγωγοί Κεχρής και Μυλωνάς και οινοποιεία όπως το Άωτον και το Τετράμυθος έχουν αποδείξει ότι εάν συρρικνωθεί δραματικά η συγκομιδή του Σαββατιανού, που προέρχεται από τον αττικό αμπελώνα και συνδέεται πιο συχνά με τη ρετσίνα, μπορεί να προκύψει κρασί πραγματικής ποιότητας και λεπτότητας. Η Eclectic έφερε στην εκδήλωση του 2017 ρετσίνα του Τετράμυθου σε αμφορέα με ελάχιστη προσθήκη θείου και επιβεβαίωσε ότι ο χαρισματικός οινοπαραγωγός Παναγιώτης Παπαγιαννόπουλος είναι γνωστός ως «ο Φρανκ Ζάππα του ελληνικού οίνου» λόγω της εφευρετικότητάς του. Σε όλο τον κόσμο οινοπαραγωγοί αναζητούν επισταμένα αγγειοπλάστες αμφορέων και άλλων εναλλακτικών για τη βελανιδιά επιλογών από πηλό για τη ζύμωση αλλά και την ωρίμανση του οίνου, ενθαρρύνοντας παράλληλα την εκπαίδευση της νεότερης γενιάς.

Η οινογνώσια που διοργάνωσε η Eclectic ήταν εν μέρει η αφορμή για τη δοκιμή παλαιάς σοδείας κρασιών του πρώτου οινοπαραγωγού με τον οποίο συνεργάστηκαν, του πολύ ταλαντούχου



Χαρίδημου Χατζηδάκη, που έφυγε από τη ζωή λίγο πριν τον τρύγο του 2017. Το τελευταίο του κρασί, η Σκυτάλη 2016, που διατηρείται για δώδεκα μήνες στα ιζήματά του, έχει τόσο εντυπωσιακή γεύση όσο ένα κορυφαίο λευκό Grand Cru Βουργουνδίας. Νομίζω ότι αξίζει τις 47 λίρες, που είναι η τιμή που το βρίσκει κανείς στα καταστήματα Theatre of Wine, The Wine Society, Duncan Murray, Noble Rot, Quality Wines and Wine & Greene του Ηνωμένου Βασιλείου. Στα Wine & Greene και Theatre of Wine μπορεί επίσης να βρει κανείς ένα εξαιρετικό λευκό ξηρό Σαντορίνης, το Καραμολέγκος 34 του 2017 στις 31.50 λίρες.

Ο ΡΟΛΟΣ ΤΟΥ ΑΣΥΡΤΙΚΟΥ

Το πιο χαρακτηριστικό κρασί Σαντορίνης, το υπέροχα έντονο λευκό από την παραδοσιακή ντόπια ποικιλία Ασύρτικο, έχει συμβάλει σε μεγάλο βαθμό στο να τοποθετηθεί το ελληνικό κρασί στον σύγχρονο οινικό χάρτη.

Ο οινοπαραγωγός Peter Barry από τη Νότια Αυστραλία, της εταιρείας Jim Barry, εντυπωσιάστηκε τόσο πολύ από τα κρασιά που δοκίμασε όσο βρισκόταν σε διακοπές στη Σαντορίνη ώστε αποφάσισε να μεταφυτεύσει Ασύρτικο μέσω της αργής διαδικασίας της απομόνωσης του φυτού που τελικά έδωσε το πρώτο του Clare Valley Ασύρτικο το 2014. Ανάμεσα σε αυτούς που έχουν καλλιεργήσει την ποικιλία εκτός Ελλάδας περιλαμβάνονται ο Eben Sadie από τη Ν. Αφρική, ο Alois Lageder της Alto Adige και ο Mustafa Camlica από την Τουρκία.

Το Ασύρτικο ήταν η πρώτη ελληνική ποικιλία που καθιερώθηκε τόσο εγχώρια όσο και διεθνώς. Η φυλλώδης και ξη-

ρή λευκή Μαλαγουζιά φαίνεται πως ήταν η δεύτερη. Αλλά υπάρχει τώρα μια πληθώρα ελαφρών, ροζ και πιο σκούρου χρώματος σταφυλιών που χαρίζουν γεύσεις που δεν συναντάμε πουθενά αλλού (μέχρι βέβαια να εμφανιστούν σε διεθνείς αμπελώνες). Στα τέλη του 20ού και τις αρχές του 21ου αιώνα, φιλόδοξοι Έλληνες παραγωγοί συνήθιζαν να κλείνουν προς κρασιά που παρασκευάζονταν από ξένες ποικιλίες ή από προσμειξεις με ντόπιες αλλά σήμερα μοιάζει να έχουν πολύ μεγαλύτερη αυτοπεποίθηση με το να προσφέρουν ένα αποκλειστικά ελληνικό κρασί. Μπορεί να ήταν τα ανέλπιστα βελούδινα κρασιά που πρωτοέστρεψαν τη διεθνή προσοχή στη σύγχρονη ελληνική οινική επανάσταση (που οδηγείται εν μέρει, σύμφωνα με τον Κωνσταντίνο Λαζαράκη MW, από την ανάγκη για εξαγωγές σε οικονομικά στενεμένες συνθήκες), ωστόσο σήμερα έχουμε τη δυνατότητα να επιλέγουμε και από πραγματικά συναρπαστικά ελληνικά κόκκινα κρασιά.

ΤΑ ΣΥΝΑΡΠΑΣΤΙΚΑ ΚΟΚΚΙΝΑ

Ο Θυμιόπουλος μπορεί να επαίρεται ότι μετασχημάτισε τις αντιλήψεις μας για το «Νάουσα» στη Δυτική Μακεδονία, την πιο γνωστή ελληνική επωνυμία. Αντί να είναι πυκνό και λίγο σκληρό τον πρώτο καιρό, το κόκκινο κρασί του Θυμιόπουλου έχει φρέσκια γεύση που μένει και καλύτερεψει όσο ωριμάζει. Αναλογίες με το ιταλικό Barolo δεν είναι υπερβολικές. Η ετικέτα του Γη και Ουρανός, που διατίθεται στις 21 λίρες από τη Wine Society είναι η καλύτερή τους πρόταση από τα παλαιότερα αμπελίου της οικογένειας, όμως συνιστώ επίσης και το οικονομικότερο κόκκινο Jeunes Vignes του 2016 που κυκλοφορεί από τη Wine Society έναντι 10.95 λιρών και το μακρόβριο ροζέ Ξινόμαυρο του 2017 που διατίθεται και αυτό από τη Wine Society στην ίδια τιμή. Η οικογένεια Μωραΐτη από την Πάρο αποτελεί, κατά τη γνώμη μου, ένα ακόμη παράδειγμα υπεραποδοτικών οινοπαραγωγών. Μου άρεσε ιδιαίτερα η Μαλαγουζιά τους, η ντόπια ποικιλία από λευκά σταφύλια που επέστρεψε, με τα κρασιά της να α-



φίνουν κατά τη γνώμη μου τη γεύση πράσινων φύλλων. Επιπλέον, ο Γιάννης Οικονόμου που έχει εκπαιδευτεί στην Alba και δουλεύει για το Château Margaux και στο Scavino (Piemonte), επέστρεψε στον τόπο καταγωγής του, την Κρήτη για να μοιραστεί τις πιο ξεχωριστές τοπικές γεύσεις που κυκλοφορούν σε τόσο περιορισμένες ποσότητες στο Theatre of Wine, που συνήθως εξαντλούνται. Η συγκομιδή είναι τόσο λίγη, η δρυς τόσο παλιά και η ωρίμανση τόσο μεγάλης διάρκειας που ο Λαζαράκης περιγράφει τον παραγωγό ως «έναν από τους καλύτερους και πιο υποτιμημένους οινοπαραγωγούς της Ελλάδας, το ισοδύναμο της Lopez de Heredia, σήμα κατατεθέν της Rioja».

Υπάρχουν τόσοι πολλοί υπέροχοι οινοπαραγωγοί στην Ελλάδα επί του παρόντος, που συνδιαλέγονται πλήρως με τα κρασιά συναδέλφων τους από άλλες περιοχές του κόσμου, από τα οποία αντλούν έμπνευση για να παρασκευάσουν με μεράκι τα δικά τους, που είναι ισάξια σε ποιότητα και χαρακτηριστικά. Και κλείνω με το σχόλιο του Κωνσταντίνου Λαζαράκη MW: «Ενα είναι σίγουρο: Τα πιο περίπλοκα και ενδιαφέροντα κρασιά είναι αυτά που δεν έχουν έρθει ακόμη».

Μέλος της ομάδας
οινοκόων του 67
Pall Mall, την οποία
διευθύνει ο Ronan
Sayburn MS, είναι
ο Έλληνας Terry
Kandylis.



Στο 67 Pall Mall με την Eclectic Wines

Το άρθρο της **Jancis Robinson** που δημοσιεύτηκε στους Financial Times στις 2 Φεβρουαρίου 2019 «γεννήθηκε» στην εμπορική δοκιμή ελληνικών κρασιών υπό τον γενικό τίτλο «Eclectic Wines & Theatre of Wine» που πραγματοποιήθηκε στο Λονδίνο στις 14 Ιανουαρίου. Το event φιλοξενήθηκε στο 67 Pall Mall, την ιδιωτική λήσχη κυρίων που δημιουργήθηκε το 2015 από τον πρώην διαχειριστή επενδύσεων Grant Ashton, τον απόλυτο παράδεισο ενός σύγχρονου οινόφιλου.



Η διαδικασία στους οίνους ερυθρούς

Με τη λήξη της αλκοολικής ζύμωσης και πριν την έναρξη της μηλογαλακτικής καλό είναι να απηλθαγούμε από τις βαριές θάσπες. Μια καλή πρακτική για το διαχωρισμό των ανεπιθύμητων θάσπων είναι να αναδεύσουμε τον οίνο ώστε να φέρουμε τις οινοθήσπες σε αιώρηση και μετά από 24-48 ώρες να κάνουμε τη μετάγγιση. Μετά το τέλος της μηλογαλακτικής είναι απαραίτητη μια επιπλέον μετάγγιση του ερυθρού οίνου.

Οι επιπλέον μεταγγίσεις ανά έτος προκύπτουν από το ίδιο το κρασί.

ΜΕΤΑΓΓΙΣΗ & ΚΡΑΣΙ

Με στόχο την απομάκρυνση ιζημάτων και οινοθήσπων η μετάγγιση είναι η διαδικασία μεταφοράς του κρασιού από ένα δοχείο σε ένα άλλο, είτε με τη βαρύτητα είτε με μηχανικά μέσα.

ΚΕΙΜΕΝΟ Δημήτρης Σκαφίδας * Οινολόγος



Δεν είναι κακές όλες οι οινολάσπες

Η παραμονή των λεπτών λάσπών με το κρασί του προσδίδουν συμπληρωματικά αρώματα όπως μελιού, ξηρών καρπών, φρυγανισμένου ψωμιού και μπαχαρικών. Δημιουργούν έντονη πολυπλοκότητα και κρεμώδη αίσθηση στο στόμα ενώ συμβάλλουν στην καλύτερη ενσωμάτωση της δρυός, των ταννινών και της οξύτητας. Οι λευκοί οίνοι θα πρέπει να μεταγγίζονται με πολλή προσοχή και όσο πιο ήρεμα γίνεται ώστε να αποφευχθεί ο υπερβολικός αερισμός τους. Ανεξέλεγκτος αερισμός οδηγεί σε απώλεια φρουτώδων αρωμάτων και σε καφέτiasμα των οίνων. Για να ελαχιστοποιήσουμε την επαφή με το οξυγόνο κατά τη μετάγγιση, ελέγχουμε για διαρροές την αντλία και τις σωληνώσεις, χρησιμοποιούμε όσο πιο κοντό σωλήνα στην πλευρά αναρρόφησης, κάνουμε έγχυση αδρανών αερίων κυρίως N₂ και CO₂.

Οι μεταγγίσεις συνήθως γίνονται ώστε να βοηθήσουν στη διαύγαση του κρασιού, να προστατέψουν (συνήθως νέους οίνους) από ανεπιθύμητες οσμές που δημιουργούνται στις λάσπες του και για να δημιουργήσουν το επιθυμητό αρωματικό προφίλ. Ο αριθμός των μεταγγίσεων, σε όλο το έτος, διαφέρει ανάλογα με τον τύπο του τελικού προϊόντος. Ως διαδικασία είναι πολύ απλή, συχνά όμως πραγματοποιείται χωρίς να λαμβάνονται υπόψη οι επιπτώσεις της στην ποιότητα του κρασιού ενώ θα πρέπει να γίνεται με λεπτομερή σχεδιασμό. Οι μεταγγίσεις στις μέρες μας μπορούν να πραγματοποιηθούν με τρεις τρόπους:

1 Με σιφωνισμό Είναι μια καλή και οικονομική αλλά αργή λύση για μικρούς όγκους κρασιού με τη χρήση της βαρύτητας, ωστόσο το ένα δοχείο θα πρέπει να βρίσκεται ψηλότερα από το άλλο για να είναι αποτελεσματική η διαδικασία.

2 Με αντλία Σε περιπτώσεις όπου η μεταφορά με βαρύτητα δεν είναι δυνατή ή έ-

χουμε να μεταγγίσουμε μεγάλους όγκους, θα χρειαστούμε μια αντλία. Οποιοδήποτε τύπο αντλίας και αν χρησιμοποιήσουμε θα πρέπει να γνωρίζουμε ότι θα προκαλέσουμε μια μικρή ανάδευση των ιζημάτων στο κρασί ιδίως στο τέλος.

3 Με χρήση αερίου υπό πίεση Αποτελεί ένα από τα πιο ιδανικά συστήματα μεταφοράς κρασιού, γιατί είναι πολύ ήπιος και αποτελεσματικός τρόπος. Τα μειονεκτήματά του είναι ότι μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο σε μεταφορές από βαρέλι σε βαρέλι και απαιτεί μεγάλο όγκο αερίου.

ΜΕΤΑΓΓΙΖΟΝΤΑΣ ΛΕΥΚΟΥΣ ΟΙΝΟΥΣ

Προζυμωτική απολάσπωση: Με την παραλαβή του μούστου από το πιεστήριο καθώς είναι θολός από στερεά σωματίδια της σάρκας του σταφυλιού. Η απομάκρυνση όλων αυτών των στερεών συσπίνεται για τη μείωση των βαριών πράσινων οσμών κατά τη διάρκεια της αλκοολικής ζύμωσης, αύξηση του φρουτώδους χαρακτήρα και της συνολικής εαρωματικής έντασης και διαύγει-

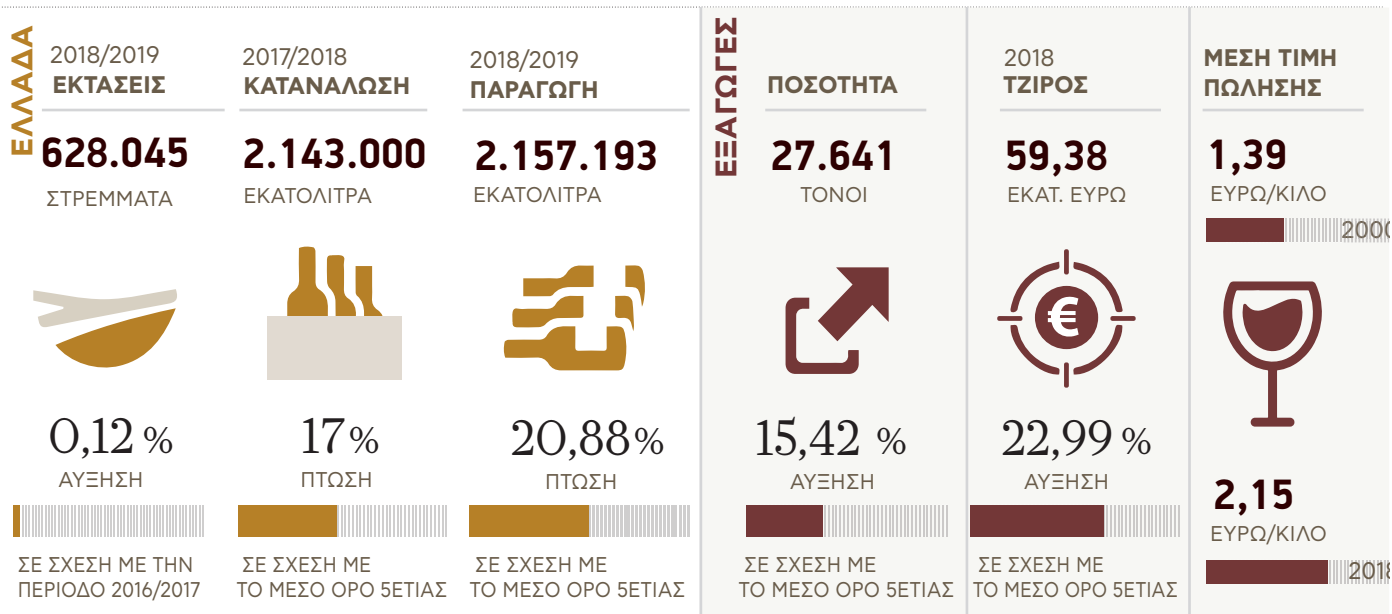
ας. Καλό είναι όμως να μην το παρακάνουμε, καθώς απόλυτα διαυγή γλεύκη δεν σημαίνει αναγκαστικά και ποιοτικότεροι οίνοι, μια μικρή θολερότητα του γλεύκους με λεπτές λάσπες είναι πάντα αναγκαία. Μεταζυμωτική απολάσπωση: Όλες οι μεταγγίσεις μετά την αλκοολική ζύμωση καλό είναι να συνδυάζονται με τις προσθήκες που έχουμε αποφασίσει να κάνουμε (προσθήκη SO₂, κολλαριστικών κ.ο.κ.), έτσι με την ενοποίηση πολλών εργασιών περιορίζουμε το χρόνο επαφής του κρασιού με το οξυγόνο ενώ επιτυγχάνουμε και μια πιο ομοιόμορφη ανάμειξη.

Στο τέλος της αλκ. ζύμωσης υπάρχει ένας μεγάλος πληθυσμός αδρανοποιημένων ζυμομυκήτων (πιθανά και μολογαλακτικών βακτηρίων) στον πυθμένα της δεξαμενής ως ίζημα. Αν κατά τη διάρκεια της ζύμωσης δεν είχαμε σωστή θρέψη, μη επαρκή αριθμό αερισμών, υψηλές θερμοκρασίες ζύμωσης κ.ά., τότε είναι σίγουρο ότι έχουμε παράγει και ενώσεις H₂S οι οποίες επικάθονται και αυτές με τις οινολάσπες. Επομένως μια άμεση μετάγγιση του κρασιού είναι απαραίτητη για να αποφευχθούν οσμές θείου στο κρασί. 🍇

Ο **Jérôme Gallo**,
Director of Burgundy School of Wine &
Spirits Business

ΑΓΟΡΑ

ΠΡΙΝ ΤΟ VALUE FOR MONEY ΕΙΝΑΙ Η ΕΙΚΟΝΑ ΑΞΙΑΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΟΙΝΟ



Η έρευνα των **καταναλωτικών** διεθνών συμπεριφορών ως προς το ελληνικό **κρασί** και η παροχή συμβουλών **εξειδικευμένου** μάρκετινγκ και στρατηγικής, αποτελούν τους δύο **πυλώνες** του σχεδίου **συνεργασίας** που ξεκίνησε ανάμεσα στον ΣΕΟ και το Burgundy School of Wine & Spirits Business, το οποίο **ίδρυσε** και διευθύνει ο Jérôme **Gallo**. «Να συνοδεύσουμε μικρές **δυναμικές** οινοποιητικές μονάδες στην παγκόσμια αγορά οίνου. Να **παράσχουμε** κατάλληλα εργαλεία για την μέτρηση της **εικόνας** του ελληνικού κρασιού στη διεθνή σκηνή. Να **συμβάλλουμε** στην περαιτέρω βελτίωση αυτής της εικόνας», αυτός είναι ο **σκοπός** της συνεργασίας μας **δήλωσε** μεταξύ άλλων ο κ. Gallo.

DISCOVER **GREEK** VARIETALS



«Γευματίζοντας σε ένα γαλλικό εστιατόριο επέλεξα ένα ελληνικό κρασί. Ο ιδιοκτήτης μου είπε ότι δεν κοστίζει πάνω από 5 ευρώ, ενώ εγώ ήμουν πρόθυμος να πληρώσω και 15. Η αίσθηση ότι το ελληνικό κρασί είναι χαμηλής βαθμίδας κυριαρχεί στη γαλλική αγορά. Το ερώτημα είναι αν θα επιτρέψετε να συνεχίσουν να μιλούν έτσι για το προϊόν σας», ρώτησε ο Jérôme Gallo, Director of Burgundy School of Wine & Spirits Business, τους Έλληνες οινοποιούς σε εκδήλωση που οργανώθηκε από τον ΣΕΟ στις 2 Μαρτίου

ΚΕΙΜΕΝΟ Μαρίνα Σκοπελίτου

Να εξετάσουν την εικόνα αξίας των ελληνικών ετικετών, ιδιαίτερα όσον αφορά τις εξαγωγικές τους προσπάθειες, οφείλουν οι Έλληνες οινοποιοί, αφού, ακόμη και για το πιο διάσημο ελληνικό brand ισχύει η προαναφερόμενη αρνητική συνθήκη, σύμφωνα με τον γενικό διευθυντή της Santo Wines, Ματθαίο Δημόπουλο. «Η “Σαντορίνη” όσο φημισμένη κι αν είναι στο εξωτερικό, δεν κατατάσσεται στα κρασιά υψηλής κατηγορίας. Ο καταναλωτής της Βόρειας Αμερικής δεν θα δώσει εύκολα 30 με 40 δολάρια για μία “Σαντορίνη”, όπως θα τα έδινε για μία “Τοσκάνη”. Το marketing δεν έχει χτίσει ακόμα μία τέτοια θέση για το κρασί μας», σημειώνει ο ίδιος. Στο ίδιο μήκος κύματος, ο οινολόγος Χαρούλα Σπινθηροπούλου τονίζει ότι υπάρχουν ελληνικές προτάσεις που προσφέρουν την ίδια ποιότητα με αντίστοιχες πανάκριβες προτάσεις του εξωτερικού. «Μία παλαιωμένη Νάουσα δεκαετίας πωλείται για 25-30 ευρώ, μια τιμή πολύ χαμηλή αν αναλογιστεί κανείς πόσο πωλείται ένα αντίστοιχης ποιότητας Nebbiolo ή Barolo. Φυσικά, οι ποικιλίες αυτές έχουν φτιά-

ξει μία “ιστορία”, που δεν έχει αντίστοιχα η “Νάουσα” και γι’ αυτό και “αδικείται”, τονίζει η κυρία Σπινθηροπούλου. Από την άλλη, υπάρχει η άποψη ότι η παραγωγή «value for money» οίνων, δηλαδή οίνων που προσφέρουν πολλά σε επίπεδο ποιότητας σε σχέση με την τιμή τους, μπορεί να δώσει ανταγωνιστικό πλεονέκτημα στην εγχώρια οινική παραγωγή. Ενδεικτική είναι η άποψη του οινοποιού Γιώργου Παπαϊωάννου: «Τα καλύτερα κρασιά στον κόσμο δεν είναι αυτά που πωλούνται ακριβά, καθώς το κόστος παραγωγής τους είναι πολύ μικρότερο σε σχέση με την αξία φήμης. Δουλεύοντας, λοιπόν, στο επίπεδο της ποιότητας και κρατώντας πιο προσγειωμένες τις τιμές, μπορούμε να γίνουμε πολύ ανταγωνιστικοί».

Την ίδια στιγμή θετικά δείγματα σε ό,τι αφορά την ανταπόκριση της ελληνικής παραγωγής στο ζητούμενο του «value for money» βλέπει ο οινολόγος Ηλίας Ρουσάκης. «Οι ελληνικές ετικέτες έχουν ακόμα δρόμο μπροστά τους, ωστόσο πάμε προς τα εκεί και σε 10-15 χρόνια θα είμαστε σε πολύ καλό επίπεδο. Βέβαια και τώρα βλέπουμε πολύ καλές

προσπάθειες και από μικρούς οινοποιούς σε πολλές περιοχές, όπως η Νάουσα, η Κεφαλονιά, η Μαντίνεια, η Σάμος και η Κρήτη», σημειώνει ο ίδιος. Τέτοιου είδους προϊόντα απευθύνονται σε ένα καταναλωτικό κοινό με γνώση και οινική κουλτούρα, το οποίο όλο και μεγαλώνει. «Δεν πρέπει να υποτιμούμε τον καταναλωτή, ο οποίος τα τελευταία 5-10 χρόνια έρχεται ενημερωμένος και με αυξημένες τις απαιτήσεις του τόσο στην ποιότητα όσο και στην τιμή», ανέφερε στο WT ο Sales & Marketing Director της εταιρείας Κυρ-Γιάννη, Λάμπρος Παπαδημητρίου.

Η ΛΙΑΝΙΚΗ ΘΑ ΠΙΕΣΕΙ ΣΤΗΝ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΑΓΟΡΑ

Ρίχνοντας μια ματιά στις τάσεις της ελληνικής αγοράς, έχει αξία να σταθούμε στην τοποθέτηση του προέδρου της ΕΝΟΑΒΕ, Στέλλιου Μπουτάρη, στη συνέντευξη Τύπου που πραγματοποιήθηκε με αφορμή τα ΒορΟινά. Η τάση με το εντονότερο ενδιαφέρον είναι το ολοένα και μεγαλύτερο μερίδιο που κερδίζουν τα σούπερ μάρκετ στις πωλήσεις ελληνικών οίνων, ...►

ΧΡΗΜΑΤΟΔΟΤΙΚΟ ΣΧΗΜΑ



ΕΝΩΣΙΑΚΗ ΣΥΝΕΙΣΦΟΡΑ	50%
ΚΡΑΤΙΚΗ ΕΝΙΣΧΥΣΗ	30%
ΙΔΙΑ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ	20%



ΣΤΟΧΟΣ

ΑΥΞΗΣΗ
ΑΞΙΑΣ
ΠΩΛΗΣΕΩΝ

10%

ΒΑΣΙΚΟΣ ΣΤΟΧΟΣ ΟΙ ΗΠΑ ΚΑΙ Ο ΚΑΝΑΔΑΣ

Αύξηση αξίας πωλήσεων 10% ως το 2023 με προγράμματα προώθησης

Τον στόχο της αύξησης της αξίας των πωλήσεων του ελληνικού κρασιού κατά τουλάχιστον 10% μέχρι το 2023, τόσο στην ΕΕ όσο και στις Τρίτες χώρες, σε σχέση με τον μέσο όρο των εξαγωγών της χώρας κατά την προηγούμενη περίοδο, θέτει το εθνικό πρόγραμμα στήριξης του αμπελοοινικού τομέα για τα έτη 2019-2023. Για την επίτευξη του στόχου, ο προϋπολογισμός του ειδικού μέτρου στήριξης «Πρωώθηση οίνων σε Τρίτες χώρες» ανέρχεται στα 16 εκατ. ανά έτος. Η ενωσιακή συμμετοχή εδώ φτάνει το 50%, ήτοι 8 εκατ., ενώ η εθνική συμμετοχή το 30%, δηλαδή 4,8 εκατ. ευρώ. Παράλληλα, το ειδικό μέτρο στήριξης για την ενημέρωση ορίστηκε στα 3,5 εκατ. ευρώ ανά έτος, με την ενωσιακή συνεισφορά να φτάνει το 50%. Τα παραπάνω παρουσίασε σε ειδική ημερίδα του ΥΠΑΑΤ την Πέμπτη 14 Μαρτίου στο Εμπορικό και Βιομηχανικό Επιμελητήριο Αθηνών, ο προϊστάμενος του Τμήματος Προγραμμάτων Προώθησης Οίνων και λοιπών προϊόντων, Νικόλαος Ταβουλάρης. Κατά τις δυο προηγούμενες περιόδους, 2009-2013 και 2014-2018, με έτος αναφοράς το 2010, μέσω των προγραμμάτων προώθησης σε Τρίτες χώρες, κατέστη δυνατή η άνοδος του 100% αύξησης της μέσης τιμής ανά λίτρο ελληνικού κρασιού. Ειδικότερα, ενώ το 2010 η μέση τιμή ανά λίτρο ήταν 2,22 ευρώ, το 2018 έφτασε τα 4,77. Στην περίπτωση των οίνων με γεωγραφική ένδειξη ή ονομασία προέλευσης, η τιμή ξεκίνησε το 2010 από τα 3,27 ευρώ, για να φτάσει το περασμένο έτος τα 5,42 ευρώ ανά λίτρο. Παρόμοια ήταν και η πορεία της αξίας των εξαγωγών σε Τρίτες χώρες, οι οποίες το 2010 ανήλθαν σε 12.815.393 ευρώ, ενώ το 2018, άγγιξαν τα 23.147.031 ευρώ. 🍇



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

Στιγμιότυπο από τη **συνέντευξη** Τύπου του προέδρου της **ΕΝΟΑΒΕ** Στέλλιου Μπουτάρη, που έγινε στην **Αθήνα** στις 23 Ιανουαρίου με αφορμή την εκδήλωση **«ΒορΟινά»**, που έλαβε χώρα 3 Φεβρουαρίου στη Μεγ. Βρετανία.

αλλά και οι διαφαινόμενες πιέσεις που θα δεχτούν οινοποιοί και αμπελουργοί από το πρόσφατα διαμορφωθέν ολιγοπώλιο στις αλυσίδες λιανικής πώλησης τροφίμων. Εξίσου σημαντική είναι η τάση αύξησης των εισαγόμενων οίνων, ιδίως των ροζέ, γεγονός που αποδίδεται στο κενό που υπάρχει στην ελληνική αγορά από εγχώρια κρασιά καλής ποιότητας και χαμηλής συνάμα τιμής, στα οποία, σύμφωνα με τον ίδιο πρέπει να επενδύσουν οι Έλληνες οινοποιοί. «Πρέπει να ανοίξει η ψαλίδα, που έχει ανοίξει εντυπωσιακά προς τα πάνω, και προς τα κάτω», ανέφερε χαρακτηριστικά ο ίδιος.

ΤΑ ΚΡΑΣΙΑ ΤΗΣ ΦΕΤΙΝΗΣ ΧΡΟΝΙΑΣ

Ο τρύγος του 2018 αποδείχθηκε απαιτητικός στις περισσότερες περιοχές της Ελλάδας. Τα τερτίπια του καιρού προκάλεσαν κατά περίπτωση μείωση στη διαθέσιμη πρώτη ύλη και ανατιμήσεις του τελικού προϊόντος. Ποιοτικά, ωστόσο, τα κρασιά του 2019 κρατήθηκαν σε καλά επίπεδα, σύμφωνα με τους οινοποιούς.

Από τις περιοχές που δυσκολεύτηκαν πολύ ήταν η Σαντορίνη. «Η παραγωγή σταφυλιού ήταν η μικρότερη της 15ετίας, λόγω της ανομβρίας. Σε σχέση με το 2017, που επίσης δεν ήταν καλή χρονιά, τα άσπρα σταφύλια κατέγραψαν μείωση κατά 15% και τα κόκκινα 20%. Κάπως έτσι, οδηγηθήκαμε σε αύξηση της τιμής του τελικού προϊόντος κατά 15%», ανέφερε ο κ. Δημόπουλος. Ποιοτικά, δύο ήταν τα κύρια χαρακτηριστικά, σύμφωνα με τον κ. Ρουσάκη: «Οι ανεβασμένες οξύτητες και το βελτιωμένο στόμα, με μεγαλύτερη συμπύκνωση, πιο γεμάτο σώμα και αυξημένο φαινολικό βαθμό».

Αντίστοιχα, ανατιμήσεις σημειώθηκαν και στο Σαββατιανό Αττικής. «Ήταν μια καλή χρονιά ποιοτικά. Ποσοτικά, όμως, προσπαθούμε ακόμα να ανακάμψουμε από την καταστροφή του καύσωνα του 2017. Φέτος, ήμασταν 20% κάτω σε σχέση με μία κανονική χρονιά. Αυτό οδήγησε σε αύξηση της τιμής του τελικού προϊόντος γύρω στο 8-12%», ανέφερε ο οινοποιός Β. Παπαγιαννάκος.

Ακόμα πιο δύσκολα ήταν τα πράγματα για την Κρήτη, η οποία αντιμετώπισε πρόβλημα όχι μόνο στην ποσότητα αλλά και στην ποιότητα. «Οι βροχές του καλοκαιριού δημιούργησαν προβλήματα στην αμπελοκαλλιέργεια. Σύμφωνα με τον ΕΛΓΑ, η μείωση της ποσότητας σταφυλιού στον νομό άγγιξε το 50%.

Στη Μαντίνεια καλά αποτελέσματα είχαν μόνο όσοι ήταν πάνω από αμπέλι, σύμφωνα με τον οινοποιό Γιάννη Τρουπτή. Προβλήματα, είχε ακόμα και η Αιγιάλεια, που λόγω της ορεινής της θέσης δεν έχει συνήθως, όπως σημείωσε η Θεοδώρα Ρούβαλη. «Είχαμε να δούμε περονόσπορο από το 1996. Ωστόσο, όσοι αμπελουργοί είχαν προβλέψει μπόρεσαν να ανταπεξέλθουν. Έτσι και η φετινή χρονιά έδωσε για τον Ροδίτη κρασιά πολύ αρωματικά και χωρίς ελαττώματα». Τέλος, και στη Νάουσα «παρά τις δυσκολίες στο αμπέλι, το 2018 έδωσε καλά κρασιά, μαλακά, χωρίς υψηλούς δείκτες φαινολών και με καλές οξύτητες. Η ποσότητα της πρώτης ύλης κρατήθηκε στα ίδια επίπεδα με το 2017, ενώ υπήρξαν και αμπέλια που ανέβηκαν, αναγκάζοντας του παραγωγούς να αραιώσουν», σημείωσε η κυρία Σπινθηροπούλου. 🍇

συμφωνίες ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΕΠΕΝΔΥΣΕΙΣ

Με ανανεωμένη εικόνα παρουσιάστηκε στο Οινόγραμμα η Semeli

Σε επέκταση των ιδιοτήτων αμπελώνων της με νέες φυτεύσεις βιολογικής καλλιέργειας, δοκιμάζοντας την παραγωγή νέων ποικιλιών, ελληνικών και διεθνών, που θα δώσουν ιδιαίτερες ετικέτες κρασιού, προχωρά το Κτήμα Semeli στο Κούτσι Νεμέας. Παράλληλα το Οινοποιείο αναβαθμίζεται διαρκώς χρησιμοποιώντας την αιχμή της τεχνολογίας σε όλα τα στάδια οινοποίησης, ενώ με ανανεωμένη εικόνα εμφανίστηκαν τα κρασιά του Κτήματος στο Οινόγραμμα, στο πλαίσιο του rebranding όλης της σειράς των 17 ετικετών της γκάμας του. Σύμφωνα με τον διευθύνοντα σύμβουλο του Οινοποιείου, Κωνσταντίνο Δαριβάκη, και τον γενικό διευθυντή και οινολόγο, Λεωνίδα Νασιάκο, σε συνέντευξη Τύπου που παραχώρησαν στη Θεσσαλονίκη, με αφορμή τον Χάρτη των Γεύσεων, η συνολική επένδυση θα ξεπεράσει τα 1,5 εκατ. ευρώ. 🍇



argatia
Winery

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

με ταυτότητα, τα δικά μας κρασιά. Δουλέψαμε, δουλεύουμε και θα συνεχίσουμε να δουλεύουμε γι' αυτό μαζί με τα παιδιά μας.

Δημιουργήσαμε τρία κρασιά, ένα **λευκό** από Αισυρίτικο, Μαλαγουζιά και Αθήρι, ένα **ερυθρό** από 85% Ξινόμαυρο μαζί με Νεγκόστα και Μαυροδάφνη και τη **Νάουσα**, από 100% Ξινόμαυρο, τα οποία παράγουμε στο μικρό οικογενειακό οινοποιείο μας στο Ροδαχώρι της Νάουσας, όπου και ζούμε.

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





Οινόραμα 2019

Ο ελληνικός αμπελώνας δείχνει τη δύναμή του

Περισσότεροι από 10.000 επισκέπτες. Εκατοντάδες ξένοι αγοραστές από τις 5 ηπείρους. Πάνω από 250 οινοποιεία και 2.000 ετικέτες. Οι αριθμοί της μεγάλης έκθεσης ενδεικτικοί της ελληνικής οινικής «αναγέννησης».

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ **Μαρίνα Σκοπελίτου**

Το Οινόραμα είναι ο τόπος για να φτάσουμε στο σημείο που βρισκόμαστε σήμερα. Έγινε ο τόπος όπου οι οινοποιοί της χώρας γνωρίστηκαν μεταξύ τους». Για τον πρόεδρο του ΣΕΟ, Γιώργο Σκούρα, το Οινόραμα, η μεγαλύτερη έκθεση ελληνικού οίνου στον κόσμο που διοργανώνεται εδώ και 25 χρόνια από την εταιρεία Vinetum, αποτελεί τη δημόσια σφαίρα του ελληνικού οινικού κόσμου, όπου τριγυρνώντας έχεις την ευκαιρία να δοκιμάσεις τα γεννήματα του ελληνικού αμπελώνα, να ψηλαφίσεις τον σφυγμό της ελληνικής οινικής παραγωγής και να αφουγκραστείς τα ζητήματα που απασχολούν τους ανθρώπους του ελληνικού οίνου. Από τις 2-4 Μαρτίου, το Ζάππειο Μέγαρο



Υλιάνα Στέγγου, η ισχυρή κυρία του Πόρτο Καρράς



Ο εκδότης του Wine Trails, Γιάννης Πανάγος, με τον Ντίνο Στεργίδη της διοργανώτριας Vinetum



γέμισε με εκατοντάδες οινοποιεία από όλη τη χώρα δειγμάτισαν τα κρασιά τους, στους 10.000 επισκέπτες, επαγγελματίες και καταναλωτές, που σύμφωνα με τους διοργανώτρια εταιρεία Vinetum επισκέφθηκαν την έκθεση. Πολλοί εκθέτες επεσήμαναν το υψηλό επίπεδο των επισκεπτών, ότι δηλαδή είχαν οινικές γνώσεις και είχαν έρθει στην έκθεση για να «δοκιμάσουν» και όχι για να «πιουν».

ΕΚΑΤΟΝΤΑΔΕΣ ΞΕΝΟΙ ΑΓΟΡΑΣΤΕΣ

Ανάμεσα στους επισκέπτες, βρέθηκαν εκατοντάδες ξένοι αγοραστές από τις πέντε ηπείρους, αποδεικνύοντας το ενδιαφέρον της διεθνούς οινικής αγοράς για τα ελληνι-

κά προϊόντα. «Δεν υπάρχει λόγος να οργανώνετε παρουσιάσεις ελληνικών κρασιών στο Βέλγιο αρκεί να έρχονται οι Βέλγοι αγοραστές στο Οινόραμα», δήλωσε χαρακτηριστικά ο δημοσιογράφος οίνου Baudouin Hanaux, ο οποίος είναι επίσης πρόεδρος του Concours Mondial de Bruxelles, ενός από τους μεγαλύτερους διαγωνισμούς κρασιού στον κόσμο.

Ενδεικτικό της «ζύμωσης» και του πειραματισμού που χαρακτηρίζει την ελληνική οινική σκηνή είναι το γεγονός ότι από 2.000 ετικέτες της γευστικής δοκιμής, περισσότερες από 400 ήταν νέες κυκλοφορίες. Σημαντικός ήταν, επίσης, ο αριθμός των πρωτοεμφανιζόμενων στην έκθεση οινοποιείων, που ξεπέρασαν τα 20, εκ των ο-

ποίων κάποια έκαναν και την παρθενική τους εμφάνιση στην αγορά της Αθήνας.

Το εύρος των προϊόντων, που παρουσιάστηκαν, έδειξε το δρόμο που έχει διανύσει το ελληνικό κρασί τις τελευταίες δύο δεκαετίες, ένας από τους ελάχιστους κλάδους που μπόρεσε να ανθίσει μέσα στην κρίση, αποκτώντας μάλιστα εξαγωγικό προσανατολισμό.

Το Οινόραμα γιόρτασε φέτος τα 25 χρόνια του. Στο διάστημα αυτό έχει συνοδεύσει και αναδειξει τη λεγόμενη «αναγέννηση» του ελληνικού οίνου. Η αναγνώριση της αξίας της έκθεσης, ήρθε με τη βραύβευση της ψυχής του Οινoramατος, του Ντίνου Στεργίδη, από τον Σύνδεσμο Ελλήνων Οινοποιών. 🍀



Αποστόλης Θυμίου

..... info

Στο **Οινόραμα** 2019 συμμετείχαν όλα τα μεγάλα και γνωστά οινοποιεία της χώρας **εκπροσωπώντας** όλες τις οινικές περιοχές, ΠΟΠ και ΠΓΕ. Πάνω από **250** οινοποιεία με περισσότερα από 2.000 κρασιά και αποστάγματα, ήταν **παρόντα** στην έκθεση, η οποία απευθύνεται τόσο σε **επαγγελματίες** όσο και σε οινόφιλους καταναλωτές.



(© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ)



Θέμα απόλαυσης

«**Πρέπει** να παράγουμε προϊόντα που θα φέρνουν ευχαρίστηση στον καταναλωτή και θα διασφαλίζουν την υγεία του», ανέφερε στο WT ο οινολογός Θανάσης Παρηαρούσης.



Το τσίπουρο να γίνει η ελληνική βότκα

«Πιστεύουμε ότι πρέπει να αναβαθμιστεί η κατηγορία. Με άλλα λόγια, το τσίπουρό μας μπορεί να γίνει η ελληνική βότκα», ανέφερε η σύμβουλος εξαγωγών της «Κατσάρος Αποστάγματα», Γεωργία Ντόκου. Στο ίδιο μήκος κύματος, η εμπορική διευθύντρια του Κτήματος Σιγάλα, Ιφιγένεια Διαμαντίδου: «Το τσίπουρο έχει μια θέση στα μπαρ και στις προτιμήσεις των νέων και αυτό είναι σπουδαίο γιατί επιτέλους δίνουμε την αξία που πρέπει στο ελληνικό απόσταγμα».

BRAND ΤΟΥ ΒΟΡΡΑ ΤΟ ΤΣΙΠΟΥΡΟ

«Θάλασσα και ήλιος θέλουμε το ουζάκι μας. Κρύο, χειμώνας, υγρασία, θέλουμε το τσιπουράκι μας», έλεγε ο μεγάλος Μπαμπατζιμόπουλος. Αν το ούζο πηλάι στη θάλασσα έγινε η ταυτότητα του Αιγαίου, μήπως είναι η στιγμή το τσίπουρο να γίνει η ταυτότητα της ηπειρωτικής Ελλάδας;

ΚΕΙΜΕΝΟ **Μαρίνα Σκοπελίτου**



[ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ]



Παλαιωμένο Αγιονέρι

Η νέα πρόταση της εταιρείας Τσιλιλή είναι το «Αγιονέρι», ένα τσίπουρο μικρής παραγωγής από τα Μετέωρα, που παλαιώνει σε γαλλικά δρύινα βαρέλια. Λαμπερό με απαλές χρυσοκίτρινες ανταύγειες και έντονη μύτη εσπεριδοειδών και βοτάνων με νότες από γλυκά μπαχαρικά, μέλι, δέρμα και καπνό.

Πιστεύω πως ήρθε η ώρα το τσίπουρο να γίνει το brand της ηπειρωτικής Ελλάδας και ειδικά της Ηπείρου, της Μακεδονίας και της Θεσσαλίας», ανέφερε ο δημοσιογράφος γεύσης Γιώργος Πίττας. Με μια νέα γενιά Ελλήνων αποσταγματοποιών που επενδύει και πειραματίζεται, θέλοντας να δώσει στο τσίπουρο μία νέα διάσταση, ο στόχος αυτός μοιάζει πιο εφικτός από ποτέ. Αυτά και πολλά άλλα συζητήθηκαν στο πλαίσιο της έκθεσης «Ελληνικό Απόσταγμα 2019», που διοργάνωσε η Vinetum στις 10 Φεβρουαρίου στην Αίγλη Ζαπτείου. Οι επισκέπτες της εκδήλωσης δοκίμασαν προϊόντα παραγωγών από όλη την Ελλάδα και παρακολούθησαν ενδιαφέρουσες παράλληλες εκδηλώσεις.

Η προσέλευση του κοινού ήταν ικανοποιητική, σύμφωνα με τους εκθέτες, με την ροή του κόσμου να παραμένει σταθερή μέχρι και την τελευταία ώρα της εκδήλωσης. «Είναι η πέμπτη διοργάνωση και βλέπουμε ότι κάθε χρόνο πηγαίνει όλο και καλύτερα. Ο κόσμος μετά το “μπαμ” της ανάπτυξης του ελληνικού κρασιού θέλει να μπει στον μαγικό κόσμο των αποσταγμάτων», ανέφερε στο Wine Trails ο αποσταγματοποιός Κώστας Τσιλιλής. Σε όλα σχεδόν τα τραπέζια των εκθετών υπήρχε μια παλαιωμένη επιλογή στο ανάλογο πολυτελές, τις περισσότερες φορές,

μπουκάλι. Άλλωστε, η ανάπτυξη στον κλάδο θα έρθει από το παλαιωμένο τσίπουρο, σύμφωνα με τον Κώστα Τσιλιλή: «Όταν το ούισκι, ένα προϊόν απόσταξης δημητριακών, έχει παγκόσμια απήχηση, κάτι αντίστοιχο μπορεί να συμβεί και για το προϊόν απόσταξης του ευλογημένου καρπού του σταφυλιού. Επιπλέον, το ούισκι χρειάζεται κάποιες τριετίες για να μαλακώσει, ενώ το τσίπουρο πολύ λιγότερο με την πολυπλοκότητα που του χαρίζει το βαρέλι. Μπορεί επομένως να “κοιτάξει κατάματα” ποτά, όπως το ούισκι και το ρούμι, χτίζοντας τη δική του ταυτότητα».

ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΑΛΑΙΩΣΗ

Άλλη μια εξαιρετική πρόταση ήταν το διπλής απόσταξης «Παλαιωμένο Τσίπουρο Σιγάλας», του ομώνυμου Κτήματος από τη Σαντορίνη, από στέμφυλα Ασύρτικου και Μαυροτράγανου που παλαιώνει σε βαρέλια Vinsanto για δύο χρόνια. Στόμα δυνατό με νότες από λευκά λουλούδια, εσπεριδοειδή, βανίλια, σοκολάτα και ξύλο. Το Κτήμα Σιγάλας έχει επενδύσει στη δημιουργία του δικού του αποστακτηρίου, ακολουθώντας τις εξελίξεις, όπως τόνισε η εμπορική διευθύντριά του, Ιφιγένια Διαμαντίδου. Στις παλαιωμένες ετικέτες τις καλύτερες εντυπώσεις άφησε επίσης το «Manifesto Limited Edition» του Αποσταγματοποιείου Αποστολάκη από το Κρόκιο Θεσσα-

λίας. Πρόκειται για ένα premium απόσταγμα από αυστηρώς επιλεγμένα στέμφυλα από θεσσαλικές ποικιλίες. Το 2018 κυκλοφόρησαν μόλις 3.000 φιάλες, ενώ θα χρειαστούν δύο περίπου χρόνια μέχρι την επόμενη εμφιάλωση.

Φυσικά, από τις παλαιωμένες εξαιρετικές επιλογές δεν θα μπορούσε να λείπει το κλασικό «Απόσταγμα Οίνου Παλαιωθέν» της πατραϊκής Οινοποιίας Παρπαρούση, από σταφύλια Σιδερίτη που ωριμάζουν αργά το μήνα Νοέμβριο. Για να αναδειχθεί ο πολυσύνθετος χαρακτήρας του, παλαιώνει για 12 ολόκληρα χρόνια σε νέα γαλλικά δρύινα βαρέλια Limousin. Στη μύτη βρίσκουμε αρώματα από ροδάκινο, βανίλια, καραμέλα και ξύλο και στο στόμα άψογη αρμονία ανάμεσα στα γλυκά και στα μπαχαρικά.

Η ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΒΟΤΚΑ

Πέρα από τις παλαιωμένες, μεγάλο ενδιαφέρον υπήρχε και στις μοντέρνες προτάσεις σε τσίπουρο και λικέρ. Μία από αυτές ήταν η νέα ετικέτα «Angel» της επιχείρησης «Κατσάρος Αποστάγματα» από τον Τύρναβο, που πρόκειται να κυκλοφορήσει το επόμενο διάστημα. Ένα τσίπουρο τριπλής απόσταξης, μονοποικλιακό από Μοσχάτο Τυρνάβου. Εξίσου ενδιαφέρουσα πρόταση ήταν το «Botanic Liqueur» της οικογένειας Καρδάση από την εκχύλιση 25 αρωματικών βο-

Ειδικό Βραβείο Καλύτερου Αποστάγματος 2019

Το πλέον βραβευμένο τσίπουρο που απέσπασε το ειδικό βραβείο του Καλύτερου Αποστάγματος στον Διεθνή Διαγωνισμό Θεσσαλονίκης. Η Οينوποιία Τσάνταλη συνεχίζει τις δοκιμές για την παλαιωμένη εκδοχή του από 100% Μαϊλαγουζιά, η οποία πιθανόν να βγει στην αγορά την επόμενη χρονιά.



τάνων. «Δεν υπάρχει άλλο αντίστοιχο πολυβοτανικό λικέρ στην Ελλάδα. Είναι ένα ποτό ανάλογο του Jägermeister, με τωπικές και χωνευτικές ιδιότητες», ανέφερε η υπεύθυνη επικοινωνίας Βιβή Καρδάση. Ξεκινά με μία γλυκιά έκρηξη των βοτανικών αρωμάτων και για να καταλήξει σε ένα πικρό τελείωμα. Ξεχώρισε, επίσης, το βραβευμένο τσίπουρο «Στίγμα» με κρόκο Κοζάνης από τον ΑΟΣ Τυρνάβου, με τον έντονο και πικάντικο χαρακτήρα του. Φεύγοντας από την έκθεση απαραίτητη ήταν η στάση στο stand της «M DR Y Mastiha», του πρώτου ποτού μαστίχας που δεν είναι λικέρ. Πολλοί επισκέπτες

πριν αποχωρήσουν από την έκθεση, σταμάτησαν για ένα σφηνάκι μαστίχας για να φύγουν με τη γεύση και το άρωμα της αυθεντικής μαστίχας στο στόμα.

Η ΩΡΑ ΤΟΥ ΤΣΙΠΟΥΡΟΥ

Όλη η κινητικότητα στο απόσταγμα αποδεικνύει ότι η ελληνική παραγωγή είναι έτοιμη να φέρει μια νέα κατάσταση, αν φυσικά εκμεταλλευτεί τις ευκαιρίες. Πολύ ενδιαφέρουσα ήταν η τοποθέτηση του κ. Πίττα κατά τη διάρκεια της παράλληλης εκδήλωσης «Το ούζο στο προσκήνιο»: «Το ούζο έγινε το εθνικό μας ποτό. Αυτό

το γαλακτώδες ποτό πλάι στη θάλασσα έγινε η ταυτότητα της Ελλάδας για τους ξένους. Κάτι αντίστοιχο να γίνει και για το τσίπουρο. Πρέπει να βλέπουμε τι μας δίνει ταυτότητα σε επίπεδο παγκόσμιας γαστρονομίας. Από εκεί και πέρα, είναι σημαντικό κάθε επαγγελματία να κοιτάζει την προώθηση του προϊόντος του αλλά να χτίζει και την εικόνα της ελληνικής γαστρονομίας. Πρέπει να χτίσουμε το brand name «Χίος», «Αχαΐα», «Λήμνος», «Ελλάδα». Όσο κι αν κυνηγάει κανείς τη βελτίωση της δικής του επιχείρησης, αν το ευρύτερο brand είναι υποτιμημένο θα δυσκολευτεί να πετύχει τους στόχους του». 🌿



Προϊόντα Χαλκού & Καζάνια για Τσίπουρο

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



ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΧΑΛΚΟΥ - ΚΑΖΑΝΙΑ ΓΙΑ ΤΣΙΠΟΥΡΟ

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



ΓΙΑ ΤΟ 2019 ΑΠΟ ΤΟ WINE ENTHUSIAST

Η Θεσσαλονίκη στο Top10 των προορισμών για κρασί

Στη λίστα με τους 10 καλύτερους προορισμούς για οινoturισμό το 2019 του περιοδικού Wine Enthusiast, βρίσκεται η Θεσσαλονίκη. Η πόλη «γαστρονομικός παράδεισος», όπως τη χαρακτηρίζει, διατηρεί το φαγητό και το κρασί βαθιά στην κουλτούρα της, ενώ τα οινοποιεία που βρίσκονται γύρω της «είναι ιδανικά για κείνους που λατρεύουν το καλό κρασί». Οι ποικιλίες που ξεχωρίζει το Wine Enthusiast, οι οποίες καλλιεργούνται στους ημιορεινούς και ορεινούς αμπελώνες γύρω από την πόλη, είναι η Μαλαγουζιά και το Ασύρτικο για τα λευκά, ενώ από τους ερυθρούς το Ξινόμαυρο, το Λημνιό και το Μαυρούδι. Το περιοδικό συνιστά στους αναγνώστες του να αναζητήσουν ετικέτες ΠΓΕ Θεσσαλονίκη, Επανομή, Νέα Μεσημβρία και Πλαγιές Βερτίσκου. Το Κτήμα Γεροβασιλείου αποτελεί σήμα κατατεθέν της οινικής κουλτούρας της πόλης, ενώ για τον Βαγγέλη Γεροβασιλείου αναφέρει πως «είναι βασικός παίκτης στην οινική σκηνή της Ελλάδας από το 1980».



Τα οινοποιεία που προτείνονται

Σύμφωνα με το Wine Enthusiast, ξεχωρίζουν ακόμα το Κτήμα Αρβανιτίδη, στον Ασκό Θεσσαλονίκης, το Κτήμα Μπαμπατζιμόπουλου στην Όσσα, το Οινοποιείο Κεχρής, το Δαμάσκιο Οινοποιείο, οι Οίνοι Αδάμ και το Domaine Florian.



ILE-DE-FRANCE ΗΣΥΧΑ ΛΕΥΚΑ, ΚΟΚΚΙΝΑ ΚΑΙ ΡΟΖΕ ΚΡΑΣΙΑ

Γεωγραφική ένδειξη απέκτησε το Παρίσι

Μετά από επτά χρόνια γραφειοκρατίας το «πιστοποιητικό γέννησης» της γεωγραφικής ένδειξης Ile-de-France PGI υπογράφηκε στις 5 Δεκεμβρίου 2018, αν και ακόμη η διαδικασία δεν έχει τελειώσει, αφού πρέπει να ανοίξει η περίοδος των ενστάσεων. «Κρατάμε χαμηλό προφίλ αλήθια πραγματικά περιμένουμε με αγωνία τη μέρα που στα πρώτα μπουκάκια θα γραφτεί η γεωγραφική ένδειξη» σχολίασε ο Patrice Bersac, επικεφαλής της ένωσης των οινοποιών του Ile-de-France, που ηγήθηκε της πρωτοβουλίας. Σαραντάτα έξι παραγωγοί είναι έτοιμοι να παράξουν τα κρασιά τους μέσα στο 2019, ενώ αξίζει να σημειωθεί ότι σχεδιάζεται μια ενδιάμεση ζώνη ώστε το νέο ΠΓΕ να μην συνορεύει με την περιοχή της Champagne.

ΣΤΑΘΕΡΗ ΑΥΞΗΣΗ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗΣ

ΣΤΟ ΔΡΟΜΟ ΤΗΣ ΚΙΝΑΣ Η ΙΝΔΙΑ

Σε μια προσπάθεια που έτυχε θετικής αποδοχής από τον οινικό κλάδο της χώρας της, η μοναδική Master of Wine της Ινδίας, Sonal Holland, αποτύπωσε τις προοπτικές και τη δυναμική της κατανάλωσης οίνου με δείγμα συμμετεχόντων από έξι πόλεις της Ινδίας. Πιο σημαντική ανάμεσά τους διακρίνεται η Μουμπάι, αντιπροσωπεύοντας το 32% της συνολικής κατανάλωσης, η οποία θα μπορούσε να αφορά 485 εκατομμύρια ανθρώπους που πληρούν το επιτρεπτό ηλικιακό όριο κατανάλωσης αλκοόλ, που είναι τα 25 χρόνια. «Η δουλειά μας μέχρι εδώ υποδεικνύει ότι το εθνικό κατά κεφαλήν ποσοστό κατανάλωσης οίνου είναι σε επίπεδα παρόμοια με αυτά στα ο-



ΜΕ ΥΨΗΛΗ ΤΙΜΗ ΣΤΗ ΝΕΑ ΖΗΛΑΝΔΙΑ

Μαζί με το οινοποιείο Invino φτιάχνει κρασί η Σάρα Τζέσικα Πάρκερ

Την αγάπη της για το κρασί κάνει πράξη η δημοφιλής ηθοποιός Σάρα Τζέσικα Πάρκερ, γνωστή από τη σειρά Sex and The City, η οποία ανακοίνωσε το λανσάρισμα της δικής της σειράς κρασιών Sauvignon Blanc και Rosé. Σε ένα διαφημιστικό βίντεο που ανέβηκε στο Youtube, η Σάρα Τζέσικα μίλησε για τη συνεργασία της με το οινοποιείο Invino από τη Νέα Ζηλανδία, λέγοντας πως κατατάσσει τον εαυτό της στους εραστές του κρασιού. «Στο τέλος κάθε ημέρας, απολαμβάνω ένα ποτήρι κρασί», είπε χαρακτηριστικά. Η ίδια, αποκάλυψε, πως θα έχει λόγο για τα πάντα, από το όνομα και το ντιζάιν του μπουκαλιού, μέχρι τη διαδικασία παραγωγής. «Ανυπομονώ να ταξιδέψω στη Νέα Ζηλανδία και να δω πού μεγαλώνουν τα σταφύλια και πού φτιάχνεται το κρασί», σημείωσε.

ποία κινούνταν η Κίνα πριν από δεκαπέντε χρόνια» μεταφέρει η Holland, ενώ σημειώνει ότι μεταξύ 2010 και 2017 η ινδική αγορά οίνου κατέγραψε συνολικό ετήσιο ρυθμό ανάπτυξης πάνω από 14%, καθιστώντας το κρασί το ταχύτερα ακμάζον αλκοολούχο ποτό στην Ινδία. Επιπλέον, η ολοένα και μεγαλύτερη διαθεσιμότητα τόσο εγχώρια παραγόμενων όσο και εισαγόμενων κρασιών την τελευταία δεκαετία καλλιέργησε το καταναλωτικό ενδιαφέρον. Ας σημειωθεί ότι η χώρα εισήγαγε 475.000 κασόνια με κρασί από το Μάρτιο του 2016 μέχρι τον Μάρτιο του 2017, αριθμώντας περισσότερους από 300 εισαγωγείς ενώ επιβάλλει υψηλή φορολόγηση και δασμούς.

Sonal Holland

Σε ένα έθνος ενός δισεκατομμυρίου ανθρώπων η Sonal Holland είναι η μοναδική Master of Wine. Θεωρείται δε η πιο ισχυρή προσωπικότητα στη βιομηχανία πολυτελείας της Ινδίας και ένας πανίσχυρος κρίκος στη βιομηχανία του κρασιού



MERCIAN BON ROUGE PREMIUM PET BOTTLE RED

Τρεις φορές περισσότερη ρεσβερατρόλη

Μια ετικέτα κρασιού που περιέχει τρεις φορές περισσότερη ρεσβερατρόλη (1,2 mg ανά 100 ml) λάνσαρε η Mercian, το οινοποιητικό παρακάδι της Kirin. Σύμφωνα με τη σχετική ανακοίνωση της εταιρείας, η οποία αξίζει να σημειωθεί ότι έχει χρηματοδοτήσει έρευνα τουλάχιστον 20 ετών σε ό,τι αφορά τη ρεσβερατρόλη στο κρασί, στόχος αυτής της κίνησης είναι να προσφέρει στο καταναλωτικό κοινό ακόμη μία λειτουργία υγείας σε ένα τρόφιμο που δεν έχει καταφέρει να γίνει ιδιαίτερα δημοφιλές στην Ιαπωνία. Η ρεσβερατρόλη, που προέρχεται από τις φλούδες των σταφυλιών, έχει αποδειχθεί ότι έχει αντιοξειδωτικές και αντιφλεγμονώδεις ιδιότητες.

Στον κόσμο

ΣΕ ΔΗΜΟΠΡΑΣΙΑ ΠΡΟΣ ΧΑΡΙΝ ΤΩΝ ΒΕΡΣΑΛΛΙΩΝ

Με αφετηρία το 1945 διάσημοι καλλιτέχνες φιλοτεχνούν την ετικέτα του πρώτου Bordeaux κάθε χρονιάς του Mouton Rothschild, καθιστώντας και τις φιάλες μοναδικές για συλλέκτες, όσο φυσικά και το εσωτερικό τους.





Ο εφιαλτικός Bacon της φιάλης του 1990

Όπως αφηγείται ο 55χρονος Philippe Sereys «η μητέρα μου επιθυμούσε πολύ να ζωγραφίσει μια ετικέτα ο Francis Bacon αλλά εκείνος δεν ανταποκρινόταν στα γράμματά της. Πήγε και χτύπησε την πόρτα του στο Λονδίνο, ωστόσο δεν ήθελε να συνεργαστεί. Ήταν επίμονη και τον περίμενε. Όταν βγήκε, του είπε: "Εντάξει, δεν θέλετε να μιλήσουμε για τις ετικέτες, αλλά τι κάνετε σήμερα;" Απάντησε ότι σκόπευε να ψωνίσει κάλτσες, οπότε πήγαν μαζί» περιγράφοντας την ιστορία της δημιουργίας της ετικέτας του 1990 με θέμα ένα αποκομμένο από το σώμα μπράτσο που κρατά ένα ποτήρι κρασί.

ΚΕΙΜΕΝΟ Αθήνα Χουλιάρα

Την άνοιξη πέντε από αυτές τις vintage συλλογές θα κυκλοφορήσουν σε 100 κάσες των 12 μπουκαλιών, 75 από τις οποίες θα βγούν σε δημοπρασία από τον οίκο Sotheby's την 1η Απριλίου στο Χονγκ Κονγκ, 17 Απριλίου στο Λονδίνο και 4 Μαΐου στη Νέα Υόρκη. Τα χρήματα που θα συγκεντρωθούν θα χορηγηθούν στην ανακαίνιση του Παλατιού των Βερσαλλιών. Στην πεντάδα περιλαμβάνονται εσοδείες με ετικέτες καλλιτεχνών που έχουν εκθέσει έργα τους στις Βερσαλλίες και συγκεκριμένα του 2007 του Bernar Venet, 2009 του Anish Kapoor, 2010 του Jeff Koons και του 2013 του Lee Ufan.

Όπως αναφέρει στην ένθετη περιοδική έκδοση των Financial Times ο Πρόεδρος και Διευθύνων Σύμβουλος της Mouton, Philippe Sereys de Rothschild, όσοι κατοχυρώσουν τις φιάλες στις δημοπρασίες θα ξεναγηθούν στο κτήμα του Pauillac και θα εξασφαλίσουν πρόσκληση σε δείπνο, συνοδεία τεσσάρων Mouton, στις Βερσαλλίες στις 21 Σεπτεμβρίου. Τα τρία που θα σερβιριστούν παραμένουν μυστικό αλλά το τέταρτο, όπως πληροφορείται η Alice Lascelles των Financial Times, θα είναι εσοδείας 1945 –ίσως το πιο περιζήτη-

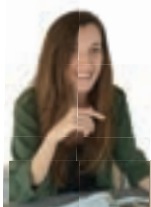
το από όλα. Αξίζει να σημειωθεί ότι η συγκομιδή γι' αυτή την εμφιάλωση έγινε στην εκπνοή του Β' Παγκόσμιου Πολέμου και έφερε, σύμφωνα με την επιθυμία του βαρόνου Philippe de Rothschild, ένα σωρητολικό V, που υπογραμμίζει τόσο τη νίκη των συμμαχικών δυνάμεων, όσο και μια καταπληκτική

χρονιά για τα Bordeaux.

Το 1945 αποτελεί χρονιά-ορόσημο και επειδή είναι η πρώτη φορά που εγκαινιάζεται η σειρά με ετικέτες καλλιτεχνών. Οι ζωγράφοι πληρώνονται μόνο σε είδος για τις ετικέτες που φιλοτεχνούν και η επιλογή τους δεν γίνεται με κάποια στρατηγική. «Όλη η συλλογή χαρακτηρίζεται στην πραγματικότητα από έλλειψη κανόνων ή στόχων. Έχει να κάνει μόνο με τη φιλία και με το τι θεωρούμε ότι είναι ενδιαφέρον» αναφέρει ο Philippe Sereys de Rothschild.

Όπως σημειώνει, μεταξύ άλλων, το περιοδικό των FT, ο άνθρωπος που έδωσε στον αμπελώνα τη μορφή που έχει σήμερα, ο βαρόνος Philippe de Rothschild είχε διαπραγματευθεί με επιτυχία να προαχθούν τα Mouton Rothschild στην πρώτη κατηγορία (first growth), γεγονός που γιορτάστηκε με μια ετικέτα Πικάσο εν έτει 1973. 🌿





ΤΩΝ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΚΡΑΣΟΣΤΑΦΥΛΩΝ ΣΤΑΧΤΟΠΟΥΤΑ

...χαρακτηρίζει τη Μαλαγουζιά η Σταυρούλα Κουράκου και ο Κωνσταντίνος Λαζαράκης MW την κατατάσσει στην πρώτη εθνική κατηγορία του εγχώριου αμπελοοινικού τομέα με υψηλές παγκόσμιες προοπτικές ενώ προτρέπει τη βιομηχανία να στρέψει την προσοχή της σε αυτή την ποικιλία, που δίνει έξοχα ξηρά λευκά κρασιά, καθώς και εκπληκτικά γλυκά.

ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ ΚΤΗΜΑ ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ

Λαμπερό αχυρένιο χρώμα με πρασινωπές ανταύγειες και αρώματα ώριμων φρούτων. Στόμα πλούσιο και γεμάτο με αρώματα λεμονιού κι ένα ισορροπημένο τελείωμα για μια ποικιλία, της οποίας η ιστορία συνδέεται στενά με τον Βαγγέλη Γεροβασίλειου. **vol. 13,5%**



ΔΡΥΟΣ ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ 2016 ΚΤΗΜΑ ΚΑΡΑΔΗΜΟΥ

Η Μαλαγουζιά που σύστησε στους Έλληνες οινόφιλους πως η ποικιλία εκτός από την γοητευτική αρωματική της έκφραση διαθέτει το βάθος για να δώσει κρασιά με δομή και παλμό ικανά να παλαιώσουν για περισσότερα από 5 και πλέον χρόνια. **vol. 13,5%**



ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ 2018 ΚΤΗΜΑ ΑΛΦΑ

Single vineyard Μαλαγουζιά vol. 13% με κρυστάλλινο χρώμα, μύτη έντονη, τυπική της ποικιλίας, αρώματα λευκών λουλουδιών, εσπεριδοειδών και διακριτικών αρωματικών βοτάνων. Στόμα γεμάτο με εξαιρετική ισορροπία-δροσιά και φινέτσα. **vol. 13 %.**





ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ 2018 ΚΤΗΜΑ ΑΝΑΣΤΑΣΙΟΥ

Ενα εξαιρετικό value for money κρασί που χρόνο με το χρόνο αυξάνει τους φανατικούς και πιστούς οινόφιλους οπαδούς του. Η επιτυχία της οφείλεται στο γεγονός πως η τυπικότητα έκφρασή της και ο εξωστρέφης αρωματικός της χαρακτήρας διαθέτουν μια αμακίγιόριστη κρυστάλλινη διάσταση. **12,5% vol.**

ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ 2017 ΚΤΗΜΑ ΠΟΡΤΟ ΚΑΡΡΑΣ

Λαμπερό λεμονί χρώμα. Πολύπλοκη μύτη με αρώματα ροδάκινου, μάνγκο και κίτρου. Στόμα πλούσιο αρωματικά, στρογγυλό με ξεχωριστή ένταση, με τον χαρακτήρα της ποικιλίας να εμπλουτίζεται με την ωρίμανση σε δρύινα γαλλικά βαρέλια. **13,5 vol.**



ΓΕΩΜΕΤΡΙΑ ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ ΟΙΝΟΠΟΙΑ ΛΑΦΑΖΑΝΗ

Από αμπελώνες της ορεινής Κορινθίας, ένα κρασί με απαλό κίτρινο χρώμα και πράσινες ανταύγειες. Πλούσιο άρωμα φρούτων και λουλουδιών, χαρακτηριστικό της ποικιλίας, με ισορροπημένη γεύση και επίγευση που διαρκεί. **vol. 12%**



ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ 2017 ΚΤΗΜΑ ΜΑΤΣΑ

Βιολογικής καλλιέργειας από τους αμπελώνες του Κτήματος Ρωζάνης Μάτσα στην Παλλήνη Αττικής με αρκετό ποσοστό αμπελιών να είναι άνω των 30 ετών. Μία από τις πιο κλασικές εκφράσεις της ποικιλίας που στις καλύτερες χρονιές μπορεί να παλαιώσει πάνω από τα 5 έτη μετά τον τρύγο. Εξαιρετική ισορροπία στη γεύση με μεγάλης διάρκειας επίγευση. **vol. 13,5%**



ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ 2016 ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΤΕΤΡΑΜΥΘΟΣ

Το υψόμετρο του αμπελώνα εφοδιάζει το κρασί με υψηλή, δομική, αξιοζήλευτη οξύτητα. Η αρωματική και γευστική φρεσκάδα οδηγούν σε τροπικά και πυρηνόκαρπα μονοπάτια. **vol. 13,5%**



ΜΟΣΧΟΦΙΛΕΡΟ

...το καμάρι της Μαντίνειας

Ένα οινοποιείο που είναι εξ ολοκλήρου αφιερωμένο στην καλλιέργεια και οινοποίηση αυτής της μοναδικής εγχώριας ποικιλίας και μία ετικέτα που γεννήθηκε από το πάθος της οικογένειας Μπουσινάκη για το καμάρι της Μαντίνειας και την αγάπη τους για τον τόπο.



ΜΟΝΟΔΡΟΜΟΣ: ΡΟΖΕ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

ΑΥΣΤΗΡΗ ΔΙΑΛΟΓΗ

Η ροζέ οινοποίηση του Μοσχοφίλερου φαντάζει ως μονόδρομος για το Οινοποιείο Μπουσινάκη. Η «Ιέρα» προκύπτει από σταφύλια που προέρχονται από επιλεγμένα αμπελοτόπια και μετά από διαλογή οινοποιούνται ώστε να υπάρχει παρατεταμένη παραμονή του γλεύκους με τα στέμφυλα.

ΑΡΩΜΑ: ΕΝΤΟΝΟΣ ΧΑΡΑΚΤΗΡΑΣ

ΟΞΥΤΗΤΑ

Το κρασί αποκτά ένα υπέροχο χρώμα σολμομού, διατηρεί την τραγανή οξύτητα της ποικιλίας και να προσφέρει έναν έντονο αρωματικό χαρακτήρα από τριαντάφυλλα, εσπεριδοειδή και λίγα άγουρα κόκκινα φρούτα, ενώ η παραμονή με τις οινοδόσες δίνει έναν πλούτο και όγκο.

ΠΑΛΑΙΩΣΗ: ΓΙΑ 2-3 ΧΡΟΝΙΑ ΣΤΟ ΜΠΟΥΚΑΛΙ

Η οικογένεια Μπουσινάκη αφουγκραζόμενη τις τάσεις της αγοράς άλλαξε λίγο την εκχύλιση προσφέροντας ένα ακόμα πιο ανάλαφρο χρωματικό αποτέλεσμα. Αξιοσημείωτο είναι ότι η «Ιέρα» είναι ένα ροζέ κρασί που μπορεί να εξελιχθεί όμορφα για 2-3 χρόνια στο μπουκάλι.



ΒΡΙΣΚΕΙ ΝΕΟ ΠΑΛΑΤΙ ΣΤΗΝ ΑΧΑΪΑ

Το κοσμοπολίτικο Chardonnay

Η γκάμα των κρασιών που έρχονται από τους Αμπελώνες Ανωτόπουλου είναι μεγάλη. Όμως ο «Βασιλιάς» είναι ένας και το όνομά του είναι ενδεικτικό του οράματος του οινοποιείου γι' αυτό το κρασί.



ΙΣΟΡΡΟΠΙΑ: ΣΥΜΠΥΚΝΩΣΗ ΚΑΙ ΦΙΝΕΤΣΑ

ΝΕΟΣ ΚΟΣΜΟΣ

Πρόκειται για ένα κρασί με χαρακτήρα «νέου κόσμου» όπου η πολύ καλή ενσωμάτωση της δρυός και η πολυπλοκότητα δίνουν δυνατότητα για μακρόχρονη παλαίωση. Η οινοποίηση είναι προσεκτική και το κρασί ζυμώνει και παραμένει με τις οινοθήσες για 10 μήνες σε γαλλικά δρύινα βαρέλια 225 λίτρων.

ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ: ΣΤΗΝ ΟΡΕΙΝΗ ΑΧΑΪΑ

ΔΕΜΕΣΤΙΧΑ

Ο αμπελώνας που δίνει το κρασί αυτό βρίσκεται στη θέση Δεμέστιχα Αχαΐας και σε υψόμετρο 750 - 930 μ. Αξίζει να σημειωθεί ότι ο Κωνσταντίνος Ανωτόπουλος ήταν ο άνθρωπος που πίστεψε στις δυνατότητες των ορεινών αμπελώνων της Αχαΐας και αποφάσισε να τους κάνει τον λευκό καμβά του.

ΛΙΠΑΡΟ ΣΤΟΜΑ: ΜΕ ΣΩΜΑ ΚΑΙ ΟΓΚΟ

Ένα Chardonnay που κάνει κρασιά τριπλάσιας τιμής να ντρέπονται, παρουσιάζοντας λιπαρό στόμα με σώμα και όγκο. Ισορροπούμενο από την τραγανή οξύτητα και αρώματα ξηρών καρπών, βανίλιας και καραμέλας βουτύρου σε συνδυασμό με αρώματα από τροπικά ώριμα φρούτα.



ΕΤΙΚΕΤΕΣ *Εγχώριες ντίβες*

ΝΕΕΣ ΚΥΚΛΟΦΟΡΙΕΣ

ΚΑΙ ΑΛΛΑ ΟΙΝΙΚΑ ΝΕΑ



Νέα

Με νέες ετικέτες και πλούσια αρώματα υποδέχονται οι Έλληνες οινοποιοί τη νέα σεζόν. Το Wine Trails δοκίμασε και δίνει στους οινόφιλους αναγνώστες του μία ιδέα από τις πιο ποηλές ενδιαφέρουσες νέες γεύσεις της κάβας



ΦΙΛΕΡΙ

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΝΕΣΤΩΡ

Π.Γ.Ε ΤΡΙΦΥΛΙΑ

Λευκός ξηρός μονοποικιακός οίνος 100% από την ελληνική ποικιλία

Φιλέρι. Έχει λευκοκίτρινο απαλό χρώμα, φινετσάτο άρωμα άνθεων και φρούτων και ισορροπημένη γεύση με γλυκιά επίγευση.

Σερβίζεται στους 10° C – 12° C.

12,0% VOL



LENGA PINK ΚΤΗΜΑ ΑΒΑΝΤΙΣ

Ένα ροζέ από τις ποικιλίες

Gewurztraminer και Μαυροκουντούρα, με αρώματα ροζ τριαντάφυλλου, λουκουμιού, γλυκού σταφυλιού. Το στόμα είναι ξηρό με υπόνοια γλυκύτητας, ανθικά και φρουτώδη αρώματα, κόκκινου πιπεριού, πικάντικο χαρακτήρα και ισορροπημένη οξύτητα.

Παλαίωση 2 χρόνια.

13,0% VOL



ΓΥΜΝΗ ΒΑΣΙΛΙΣΣΑ

ΚΤΗΜΑ ΠΙΕΡΙΑ ΕΡΑΤΕΙΝΗ

Π.Γ.Ε. ΜΑΚΕΔΟΝΙΑ

Λευκό κρασί με χρυσαφένιο χρώμα από Chardonnay και Ασύρτικο.

Έχει αρώματα εξωτικών φρούτων, εσπεριδοειδών, ξηρών καρπών και βανίλιας. Πλούσιο και λιπαρό στο στόμα με χαρακτηριστική συμπύκνωση, ευχάριστη οξύτητα και έντονη μακρά επίγευση.

Δυνατότητα παλαίωσης 5-8 χρόνια.

14,0% VOL

ANAMA 2013

ΤΟ ΣΗΜΕΡΑ ΜΙΑΣ

ΙΣΤΟΡΙΑΣ ΙΠΠΟΤΩΝ

Ένα κρασί που συνδυάζει τη δύναμη με την εξωστρέφεια. Τα γλυκά αρώματα από το λιάσιμο βρίσκουν αρωγούς στο χρόνο και τη δρυ αποδίδοντας ένα σύνολο με κυρίαρχα τα αποξηραμένα φρούτα.



Η Κουμανταρία, όπως είναι η σύγχρονη ονομασία του κυπριακού κρασιού Νάμα, είναι πιθανά το καλύτερα κρυμμένο οινικό διαμάντι της Μεσογειακής λεκάνης. Το Άναμα 2013 αποτελεί συνολικά μια μεταμοντέρνα προσέγγιση χαράζοντας νέα μονοπάτια στην προσέγγιση της Κουμανταρίας.

Δίχως αμφιβολία τα αρχαιολογικά ευρήματα των τελευταίων ετών μάλλον έχουν προκαλέσει σύγχυση για το ποιο τελικά είναι επίσημα το αρχαιότερο καταγεγραμμένο κρασί του πλανήτη. Παρά τα νέα εντυπωσιακά ευρήματα των τελευταίων δέκα ετών η Κουμανταρία συνεχίζει να αποτελεί έναν από τους ισχυρότερους υποψήφιους.

Το εντυπωσιακότερο όμως στοιχείο με την Κουμανταρία ως κρασί δεν είναι πως διεκδικεί δάφνες πρώτιστης ιστορικής καταγραφής, αλλά πως εδώ και περισσότερα από 900 χρόνια ξεπερνά,

με συνέχεια και συνέπεια, τα υψηλότερα όρια ποιότητας της εκάστοτε παγκόσμιας γεύσης.

Τον 12ο αιώνα ο Ριχάρδος ο Λεοντόκαρδος μετά την κατάκτηση της Κύπρου κι έχοντας εντυπωσιαστεί από την ποιότητα του κρασιού, υποχρέωσε «αμπελουργούς και οινολόγους» να μεταναστεύσουν στις ισπανικές κοιλάδες του Νότου για να πολλαπλασιάσει την παραγωγή του αρχαίου Νάμα. Το κρασί που ο ίδιος χαρακτήριζε «κρασί των βασιλέων και βασιλέα των κρασιών».

Ακολούθως, ο Σουλτάνος Σελίμ, αν και μουσουλμάνος εξαπέλυσε ολόκληρη εκστρατεία στοχεύοντας επιτυχώς στην κατάκτηση του νησιού, μόνο και μόνο για να αποκτήσει την παραγωγή της Κουμανταρίας.

Τυπικό, έντονο και εξωστρεφές το Άναμα 2013 θα σας γοητεύσει με τον πλούτο και δύναμή του. Εντυπωσιακό από την όψη ως την εκρηκτική του επίγευση...



ΜΙΑ ΣΠΑΝΙΑ ΔΟΚΙΜΗ ΣΤΟ ΛΟΝΔΙΝΟ



ΕΠΑΝΟΜΗ ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ 43 ΣΤΡΜ.

Από Ξινόμαυρο
το πρώτο ροζέ
κρασί του Κτήματος
Γεροβασιλείου

Το Μαυροτράγανο Χατζηδάκη 1997 στο 67 Pall Mall

Η Στέλλα Χατζηδάκη γεννήθηκε το 1997, το ίδιο και το Μαυροτράγανο. Μετά από 21 χρόνια συναντήθηκαν στο Λονδίνο σε μια δοκιμή γεμάτη συγκινήσεις προς τιμήν του αείμνηστου Χαρίδημου Χατζηδάκη. Πρόκειται για το πρώτο ερυθρό ξηρό Μαυροτράγανο που εμφανίστηκε στη Σαντορίνη, αν και πρέπει να σημειωθεί ότι το πρώτο που οиноποιήθηκε ήταν στο Οινοποιείο Μπουτάρη, ένας πειραματικός οίνος του Χαρίδημου, υπό την επίβλεψη του οινολόγου Γιάννη Βογιατζή. Σε ό,τι αφορά τη συγκεκριμένη φιάλη, την είχε δωρίσει ο Χαρίδημος Χατζηδάκης στον Πάνο Κυριαζή (Vintage Wine bar & bistro), ο οποίος με τη σειρά του την έδωσε στον sommelier Τέρρυ Κανδύλη.

DOMAINE FLORIAN ΝΕΟ ΜΕΛΟΣ ΤΩΝ ΟΙΝΩΝ ΒΟΡΕΙΟΥ ΕΛΛΑΔΟΣ

Rebranding, το επόμενο βήμα της ENOABE

Ακόμη ένα μέλος, το Κτήμα Florian στον Τρίλοφο Θεσσαλονίκης, καλωσόρισε η ένωση οινοποιών «Οίνοι Βορείου Ελλάδος», η οποία δρομοτογεί μια διαδικασία rebranding, που θα οδηγήσει και σε διεύρυνση των μελών της. «Δεν είναι εύκολη η διαδικασία rebranding που έχουμε ξεκινήσει. Είμαστε μέσα σε αυτή τη συνεργασία όλοι μαζί για να δούμε πώς μπορούμε να ανανεώσουμε την εικόνα μας. Η Ένωση έχει συμπληρώσει ήδη 25 χρόνια και είναι έτοιμη να πάει μπροστά. Σε αυτό το πλαίσιο "ανοίγει" για να δεχτεί και άλλα οινοποιεία. Είχαμε αυστηρά κριτήρια στην ένταξη νέων μελών, οπότε αποφασίσαμε όχι να κάνουμε "έκπτωση" αλλά να χωρίσουμε κατηγορίες. Αν κάποιος έχει οινοποιείο και παράγει οίνους ΠΟΠ και ΠΓΕ μπορεί να γίνει μέλος της Ένωσης, όχι όμως να συμμετέχει στους "Δρόμους του Κρασιού", αν δεν έχει επισκέψιμο οινοποιείο» ανέφερε στο Wine Trails η υπεύθυνη επικοινωνίας της ENOABE, Αλεξάνδρα Ανθίδου, στο πλαίσιο της έκθεσης Βορεινά που έλαβε χώρα στις 3 Φεβρουαρίου στην Αθήνα.





Αποτέλεσμα πολυετούς έρευνας και πολλών πειραματισμών αποτελεί το πρώτο ροζέ κρασί που κυκλοφόρησε από το Κτήμα Γεροβασιλείου. Η νέα ετικέτα, που παρουσιάστηκε στις 12 Νοεμβρίου, είναι ένας ροζέ οίνος από Ξινόμαυρο,

που θα κυκλοφορήσει σε περίπου 20.000 φιάλες και απευθύνεται σε Έλληνες και ξένους καταναλωτές. «Μελετήσαμε συνολικά εννέα ποικιλίες και διαπιστώσαμε ότι το Ξινόμαυρο υπερείχε όλων στα αρώματα, στη φρουτώδη γεύση και στην

οξύτητα», ανέφερε σχετικά ο επικεφαλής του Κτήματος Ευάγγελος Γεροβασιλείου, ο οποίος αποκάλυψε ότι εδώ και τρία χρόνια έχουν φυτευτεί 43 στρέμματα με Ξινόμαυρο, το οποίο εγκλιματίστηκε ιδανικά στο μικροκλίμα της Επανομής.

ΑΘΗΝΑ ΣΕΙΡΑ ΣΥΝΑΥΛΙΩΝ

«Taste the Music» με το Κτήμα Σκούρα

Η United We Fly εγκαινίασε την ενότητα «Taste the Music», μια σειρά συναυλιών, στις οποίες αγαπημένοι, αθλητά και ανερχόμενοι, νέοι καλλιτέχνες, αθλητικοί με διάθεση πειραματισμού και υπόσχονται ιδιαίτερες εμφανίσεις, εμπνευσμένες από την ξεχωριστή ατμόσφαιρα μοναδικών χώρων. Όλα ξεκίνησαν από τον υποβλητικό χώρο της Αγγλικανικής Εκκλησίας του Αγίου Παύλου την Πέμπτη 21 Φεβρουαρίου και εκεί θα ολοκληρωθούν στις 31 Μαΐου. Η μουσική και οι ιδιαίτερες εμφανίσεις των καλεσμένων καλλιτεχνών της ενότητας «Taste the Music» θα συμπληρώνονται ιδανικά από τα κρασιά του Κτήματος Σκούρα, που από το 1986 φροντίζει εκτός από εξαιρετικά κρασιά, να δημιουργεί και αξέχαστες εμπειρίες.



ΠΓΕ ΚΑΡΔΙΤΣΑ CABERNET SAUVIGNON

Tales of Blood... από τον Μεσενικόλη

Στην «Κοιμωμένη των Αγράφων», τη γυναικεία μορφή που σχηματίζεται από πέντε κορυφές των Αγράφων και «καλημερίζει» κάθε μέρα την πόλη της Καρδίτσας, παραπέμπει η ετικέτα του νέου κρασιού του Οινοποιείου Monsieur Nicolas by G. Karamitros. Ένα έντονο κρασί, με γεμάτο σώμα, δυνατές τανίνες, μακρά επίγευση και βαθύ κόκκινο χρώμα, σαν αίμα, από την ελληνική εκδοχή της γαλλικής κοσμοπολίτικης ποικιλίας Cabernet Sauvignon. Μεγαλωμένη στο εύφορο έδαφος του Μεσενικόλη, στους πρόποδες των Αγράφων, σε υψόμετρο 700 μέτρων, δίπλα στη λίμνη Ν. Πλαστήρα, η ποικιλία αναδεικνύεται με έναν μοναδικό, πιο ανάλαφρο και ευωδιαστό τρόπο. Πριν την εμφιάλωση το κρασί ωριμάζει για 12 μήνες σε γαλλικά δρύινα βαρέλια.

NOPERA ROYA OAK

Τα αρώματα του Μοσχάτου Σάμου συναντούν το ξύλο

Ένα ξεχωριστό Μοσχάτο είναι το ξηρό Roya με άφθονο όγκο, άρωμα και γεύση γλυκού περγαμόντου και ισορροπημένη οξύτητα. Μάλιστα το 2017 η Nopera καινοτόμησε και προχώρησε στην ξηρή οινοποίηση του Μοσχάτου σε γαλλικά δρύινα βαρέλια από σταφύλια που προέρχονται από τα πιο ορεινά αμπελοτόπια του νησιού. Το αποτέλεσμα είναι ένα χαρμάνι με ισορροπημένο χαρακτήρα που συνδυάζει το ξύλο με τη φρουτένια αίσθηση και τα αρώματα λουλουδιών. Το μυστικό «κρύβεται» στις μόλις 2.500 αριθμημένες φιάλες του Roya Oak.





ΑΡΗΣ ΣΚΛΑΒΕΝΙΤΗΣ ΚΑΛΥΤΕΡΟΣ ΕΛΛΗΝΑΣ ΟΙΝΟΧΟΟΣ 2019

Εγένετο Εθνική Ομάδα Οινοχόων

Μέσα από ένα εντατικό εκπαιδευτικό πρόγραμμα, οι οινοχόοι που διακρίνονται στους πανελλήνιους διαγωνισμούς θα εκπαιδεύονται με στόχο την καλύτερη δυνατή προετοιμασία τους για την εκπροσώπηση της Ελλάδας στους επερχόμενους ευρωπαϊκούς ή παγκόσμιους διαγωνισμούς. Σύμφωνα με τα αποτελέσματα του 2019, η Εθνική Ομάδα αποτελείται από τον Αριστοτέλη-Ιωσήφ Σκλαβενίτη, τον Αλέξανδρο Μπουζικά και τον Γιώργο Λουκάκη. Προπονητής της ομάδας έχει αναλάβει ο Γιώργος Λούκας με τη βοήθεια του Ελευθέριου Χανιάλδη.

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΝΕΣΤΩΡ

ΜΕ ΠΕΝΤΕ ΝΕΕΣ ΕΤΙΚΕΤΕΣ ΤΟ 2019

Από το 2015 αποτελεί τον καρπό μιας πρωτοποριακής σύμπραξης μεταξύ του Αγροτικού / Οινοποιητικού Συνεταιρισμού Μεσσηνίας «Ο Νέστωρ» και του οινοποιού Σπύρου Λαφαζάνη. Ο ίδιος, μεταφέροντας τη δική του φιλοσοφία στο οινοποιείο της Μεσσηνίας, έχει φέρει μεγάλες αλλαγές μεταξύ των οποίων και τη δημιουργία πέντε νέων ετικετών για το 2019. Η σειρά Pylós έρχεται να αναδείξει τις τρεις βασικές διεθνείς ποικιλίες του μεσσηνιακού αμπελώνα. Το Pylós Chardonnay ωρίμασε για 5 μήνες σε δρύινο βαρέλι, τόσο όσο το βαρέλι να δώσει στο κρασί αυτή την αίσθηση βουτύρου, το Pylós Merlot ωρίμασε στο βαρέλι για ένα χρόνο για τον απαραίτητο όγκο και το Pylós Cabernet Sauvignon ωρίμασε για περίπου 14 μήνες και το βαρέλι έχει κάνει τις τανίνες του βελούδινες. Εκτός των γαλλικών ποικιλιών, όμως, η Μεσσηνία είναι γνωστή και για τη γηγενή ποικιλία Φιλέρι, συγγενική του Μοσχοφίλερου. Το Οινοποιείο Νέστωρ παρουσιάζει ένα Φιλέρι Λευκό και ένα Φιλέρι Ροζέ, δύο εκδοχές της ίδιας ποικιλίας με ΠΓΕ Τριφυλία.



Ακόμη 18 βραβεία στη φαρέτρα του ΕΟΣ Σάμου

Με 19 διακρίσεις «έκλεισε» η προηγούμενη χρονιά για τον Ενιαίο Οινοποιητικό Αγροτικό Συνεταιρισμό Σάμου, καθώς τα εκλεκτά κρασιά του ξεχώρισαν σε πολλούς σημαντικούς παγκόσμιους διαγωνισμούς. Τα νέα βραβεία προστέθηκαν στα εκατοντάδες που έχει λάβει ο Συνεταιρισμός από το 1934 που ιδρύθηκε μέχρι σήμερα.

ΝΕΟ ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟ ΑΠΟΣΤΑΓΜΑ

SECLUSION ΑΠΟ ΤΗ ΖΟΙΝΟΣ

Σε περιορισμένο αριθμό φιαλών θα κυκλοφορήσει το ηπειρώτικο παλαιωμένο απόσταγμα στέμφυλων σταφύλης 6 ετών Seclusion της Ζοίνος ΑΕ. Πρόκειται για τσίπουρο διπλής απόσταξης σε παραδοσιακούς χάλκινους άμβυκες ασυνεχούς λειτουργίας, σε πολύ χαμηλή θερμοκρασία, που ωριμάζει σε γαλλικά δρύινα βαρέλια για 6 χρόνια. Γέματο στόμα, ελαφριά γλυκιά επίγευση και αρώματα εσπεριδοειδών χαρακτηρίζουν το νέο προϊόν, που συνοδεύει ξηρούς καρπούς, αποξηραμένα φρούτα, σκούρες σοκολάτες και πούρο.





ΜΟΝΟΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟΙ, SINGLE BLOCK ΟΙΝΟΙ

Στο «Οικοσύστημα» του Κτήματος Άλφα

Τη φιλοσοφία του «Ecosystem», που υπηρετούν τα κρασιά του Κτήματος Άλφα, παρουσίασε ο Άγγελος Ιατρίδης σε ιδιαίτερη εκδήλωση που διοργάνωσε η Πανελλήνια Ένωση Οινοχόων στο Wine Bar «My Park»

Το έδαφος, το κλίμα και ο ανθρώπινος παράγοντας διαμορφώνουν το terroir πάνω στο οποίο καλείται ο αμπελουργός να δημιουργήσει. Όταν στα παραπάνω προστίθεται ο παράγοντας «χρόνος», με τη μορφή της εξέλιξης, τότε διαμορφώνεται ένα οικοσύστημα, μέσα στο οποίο καλλιεργούνται τα σταφύλια, που ρόγα ρόγα συλλέγονται προκειμένου να γίνουν το περιεχόμενο της σειράς Ecosystem του Κτήματος Άλφα.

Τη σειρά αυτή παρουσίασε σε μια ιδιαίτερη εκδήλωση την Τετάρτη 20 Φεβρουαρίου, ο Άγγελος Ιατρίδης, ιδιοκτήτης του Κτήματος, μιλώντας για τη φιλοσοφία του οικοσυστήματος που υπηρετεί και το όραμα του Κτήματος. Σημειώνεται εδώ, λοιπόν, πως η φιλοσοφία του «Οικοσυστήματος», ενός project που ξεκίνησε το 2004 «αφού πρώτα πήραμε τις πρώτες καταγραφές αμπελοοινικών και κλιματικών δεδομένων», όπως αφηγήθηκε ο κ. Ιατρίδης, «κρύβεται στην έκφραση των ευλόγως οριοθετημένων χωροταξικών αλληλεπιδράσεων μέσα στο χρόνο, μεταξύ των έμβιων οργανι-

σμών και του περιβάλλοντός τους. Είναι το έδαφος, το κλίμα, ο ανθρώπινος παράγοντας και η εξέλιξη στο χρόνο που δημιουργούν το Οικοσύστημα» όπως ανέφερε χαρακτηριστικά ο ίδιος. Αξίζει να σημειωθεί ότι αν και το Οινοποίεο δημιουργήθηκε το 1995 και η σύσταση της εταιρείας έγινε το 1997, το πρώτο κρασί διατέθηκε στην αγορά το 2005, εσοδείας 2003. Αυτό γιατί σκοπός του Κτήματος από την αρχή ήταν ο ποιοτικός αμπελώνας.

«Συνηθίζουν να λένε ότι το κρασί γίνε-

ται στο αμπέλι, εγώ θα πω ότι το κρασί γίνεται όταν είσαι στο αμπέλι. Το κρασί είναι στην καρδιά και το μυαλό του οινοπαραγωγού», συνέχισε, τονίζοντας ότι «είμαστε πρωτίτως αμπελοκαλλιεργητές και μετά οινοπαραγωγοί».

Τα κρασιά που συνθέτουν τη σειρά Ecosystem και που δοκιμάστηκαν ήταν τα μονοποικιλιακά Chardonnay Baréλι («Τραμόντο»), Ασύρτικο («Αγ. Κυριακή»), Sauvignon Blanc Fume («Καλύβα») Pinot Noir («Στροφή»), Ξινόμαυρο Reserve Vieilles Vignes («Μπάμπι-Γιάννης»), Tannat («Βράχος») και Omega Όψιμος Τρυγητός, ερυθρός φυσικώς γλυκός οίνος από 100% Ξινόμαυρο. Η παραγωγή κάθε κρασιού γίνεται από διαφορετικό αμπελοτεμάχιο.

Στο Κτήμα Άλφα, επιλέγονται άγριες ζύμες ώστε να ιδιαιοποιήσουν κάθε κρασί. Απομονώνοντας στελέχη από ζύμες δίνουν στο κάθε κρασί ένα χαρακτήρα, όπου εκφράζεται όχι μόνο η περιοχή και η ποικιλία αλλά και το στυλ που θέλει να προσδώσει ο οινοπαραγωγός. 🍀





Στη λαμπερή γιορτή στο χώρο Amalias 36 ο **Βραβευμένος με Michelin Νίκος Καραθάνος** επιμελήθηκε τα **εδέσματα** και η ομάδα των **Clumsies** υλοποίησε τα κοκτέιλς.

Με έναν οργισμένο κρασότοπο στο ποτήρι

Αποτέλεσε βασικό άξονα του οράματος του Ευάγγελου Αβέρωφ για την ανάπτυξη του Μετσόβου το Κατώγι Αβέρωφ, το οποίο έν έτει 2019 κλείνει τα 60 χρόνια του και το γιόρτασε με ένα ξεχωριστή γιορτή σε ένα ξεχωριστό μέρος.

ΚΕΙΜΕΝΟ **Μαρίνα Σκοπελίτου**



Ο **Αλέξανδρος Ιωάννου** (στη μέση) με την ομάδα των εργαζομένων στο Κατώγι Αβέρωφ.

60
χρόνια
ΚΑΤΩΓΙ
ΑΒΕΡΩΦ
1959-2019

Χίλια επίλεκτα φυτά, τα πρώτα κλήματα Cabernet Sauvignon φυτεύονται από τον Ευάγγελο Αβέρωφ στον αμπελώνα του Γινιέτς στο Μέτσοβο, τον πιο ορεινό στην Ελλάδα, και οι πρώτες οινοποιήσεις πραγματοποιούνται στο σπίτι της Βασιλαρχόντισσας. Το Κατώγι Αβέρωφ, εν έτει 1959, είναι γεγονός. Το 1989, η σκυτάλη περνά στον γαμπρό του, Σωτήρη Ιωάννου, και καλλιεργούνται νέες ποικιλίες, το οινοποιείο επεκτείνεται και εκσυγχρονίζεται. Το Κατώγι Αβέρωφ περνά σε μία περίοδο έντονης εξωστρέφειας, ξεκινά τη λειτουργία του το ξενοδοχείο και από λίγους μεμονωμένους επισκέπτες μέσα σε λίγα χρόνια δέχεται 20.000 επισκέπτες ετησίως. Ο μικρός οργανισμός κρασότοπος του Μετσόβου έχει ανθίσει. «Είναι ένα όραμα που περνά από γενιά σε γενιά» αναφέρει ο Αλέξανδρος Ιωάννου, εγγονός του Ευάγγελου Αβέρωφ, που από το 2015 είναι ο διευθύνων σύμβουλος της εταιρείας, και ζει πλέον στο Μέτσοβο, εκεί που χτυπά η καρδιά της εταιρείας. Και συμπληρώνει «η διαμονή μου στο Μέτσοβο με βοήθησε να καταλάβω την αγάπη που έτρεφε ο παππούς μου γι' αυτό». 🍷

Αριστερά επάνω: Η παράλληλη ενασχόληση του Σωτήρη Ιωάννου με το κρασί και την Πινakoθήκη Ε. Αβέρωφ έδωσε προοπτική στον τρόπο που διοικούσε το Κατώγι Αβέρωφ από το 1989 έως το 2015, που ανέλαβε το γιος του Αλέξανδρος, ο οποίος αντιμετωπίζει επίσης με επιτυχία τις προκλήσεις της εποχής.





Limnio Multi Use Dry Oil

Έλαιο με πολύτιμα συστατικά περιποίησης για το σώμα, το πρόσωπο και τα μαλλιά, με ελαφριά υφή που δεν αφήνει λιπαρότητα. Το έλαιο από κουκούτσια ερυθρού σταφυλιού χαρίζει αντιοξειδωτική προστασία και είναι πλούσιο σε βιταμίνες και ιχνοστοιχεία, που ενυδατώνουν και φροντίζουν το δέρμα. Περιέχει ακόμα αργανέλαιο και αμυγδαλέλαιο καθώς και βιταμίνη E, που ενισχύουν τα επίπεδα υγρασίας της επιδερμίδας και της τρίχας και χαρίζουν λάμψη και τόνωση.

Assyrtiko 24ωρη Face Cream

Κρέμα προσώπου που απορροφάται άμεσα χωρίς να αφήνει αίσθηση λιπαρότητας. Η δράση της έχει βασιστεί στις πολύτιμες ιδιότητες του ελαίου από κουκούτσια σταφυλιού, πλούσιο σε φλεβονοειδή και βιταμίνη F, καθώς και στο εκχύλισμα λευκού σταφυλιού στανταρισμένο σε υψηλή συγκέντρωση προκυανιδινών που παρέχουν ισχυρή αντιοξειδωτική δράση και προστασία από την πρόωρη γήρανση. Εμπλουτισμένη ακόμα από ιαλουρονικό οξύ και ολιγοσακχαρίτες που επιτυγχάνουν άμεσα ενυδάτωση και αφήνουν την επιδερμίδα απόλυτα βελούδινη.

Όταν το σταφύλι φροντίζει για τη γυναικεία ευεξία

Έναν αρμονικό και ολιστικό τρόπο ζωής που βασίζεται στη μοναδικότητα και το μεγαλείο της ελληνικής φύσης προτείνει το Πόρτο Καρράς με τη συλλογή «Ζοέ Grape Collection».

Ακολουθώντας την εποχή και τις ανάγκες της αγοράς για καινοτόμα προϊόντα, η Υλιάννα Στέγγου σχεδίασε μια πρωτοποριακή σειρά από φυσικά καλλυντικά περιποίησης, τα οποία χρησιμοποιούν σαν βασικό συστατικό το σταφύλι. Προϊόντα για την περιποίηση, ενυδάτωση και καθαρισμό του προσώπου και του σώματος, συνθέτουν τη συλλογή «Ζοέ Grape Collection» του Κτήματος Πόρτο Καρράς. Σκοπός της δημιουργίας αυτής της συλλογής, είναι να προσφέρει στο γυναικείο κοινό τις αντιοξειδωτικές και ευεργετικές ιδιότητες της αμπέλου και του οίνου. Τα καλλυντικά της σειράς προωθούν έναν αρμονικό και ολιστικό τρόπο ζωής που βασίζεται στη μοναδικότητα και το μεγαλείο της ελληνικής

φύσης. Τα προϊόντα του Κτήματος διατίθενται στην ελληνική αγορά αλλά και σε περισσότερες από 20 χώρες, όπως οι ΗΠΑ, ο Καναδάς, η Κίνα, Αυστραλία και η Γερμανία.

ΑΠΛΑ ΜΙΑ ΜΗΤΕΡΑ ΠΟΥ ΘΕΛΕΙ ΤΟ ΚΑΛΥΤΕΡΟ ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΟΡΗ ΤΗΣ

«Όλη η ιδέα της δημιουργίας του Ζοέ Grape Collection ξεκίνησε από την κόρη μου Ζωή, από όπου πήρε και το όνομά της. Όπως κάθε μητέρα θέλει το καλύτερο για το παιδί της, έτσι θέλησα κι εγώ και δοκιμάσαμε πολλές επιλογές οι οποίες προκαλούσαν δυσλειτουργίες στο δέρμα της. Όσο περνούσε ο καιρός, κατά τη διάρκεια ενός περιπάτου μου στις εκτάσεις του Κτήματος σκέφτηκα ότι από αυτό τον ιστορικό βιολογικό αμπελώνα, ο ο-

ποίος παράγει πρωτογενή προϊόντα στις εκτάσεις του, θα μπορούσε να δημιουργηθεί αυτό που έψαχνα τόσο καιρό, μια κρέμα για την κόρη μου και όχι μόνο για αυτήν αλλά και για όλες τις κοπέλες, ανεξαρτήτως ηλικίας από αγνά συστατικά, με το σταφύλι του Κτήματος να κυριαρχεί στις συνταγές. Έτσι γεννήθηκε η Ζοέ Grape Collection», σημειώνει η Υλιάννα Στέγγου. Φυσικά η ενασχόληση του Κτήματος Πόρτο Καρράς με το χώρο της ευεξίας δεν έμεινε εκεί, καθώς συνδύασε τις άριστες οικολογικές του συνθήκες, τους ικανούς θεραπευτές του και έναν ονειρικό τόπο και δημιούργησε το Ζοέ Grape Collection Wine Spa στο Porto Carras Grand Resort, μια εμπειρία που θα καλύψει ακόμα και τις πιο απαιτητικές προσδοκίες, πρώτη φορά στην ελληνική αγορά της ευεξίας, της ομορφιάς και της εναλλακτικής θεραπείας. 🌿



Λάμψη και υγεία, δώρο του αμπελώνα

Τα δέκα της χρόνια γιορτάζει η πρώτη σειρά φυτικών καλλυντικών από σταφύλια ελληνικού οινοποιείου Lenga Grape Spa και η δημιουργός της Λένγκα Γρηγοριάδου υποκλίνεται στην ισορροπία της φύσης.

Όλα ξεκίνησαν μέσα σε έναν από τους καταπράσινους αμπελώνες του Κτήματος Αβαντίς, το 2009. Ήταν Αύγουστος και είχε ήδη ξεκινήσει ο τρύγος του Sauvignon Blanc. Οι βόλτες στους αμπελώνες, η μαγική διαδικασία του τρύγου, τα φρέσκα αρώματα της Μαλαγουζιάς που ξεπηδούσαν αβίαστα από τις δεξαμενές κατά την αλκοολική ζύμωση σαν αναζωογονητικό μπάνιο σε εσπεριδοειδή, οι μυρωδιές του βελουδίνου Syrah στην κάβα των βαρελιών, σαν σε μυσταγωγία πορφύρας, ήταν κάποια από τα στοιχεία που ενέπνευσαν τη δημιουργό των Lenga Grape Spa, Λένγκα Γρηγοριάδου, σύζυγο του οινοποιού Απόστολου Μούντριχα, να δημιουργήσει την πρώτη ελληνική σειρά καλλυντικών από σταφύλι.

Για την αντιοξειδωτική δύναμη των σταφυλιών γνώριζε ήδη από τις σπουδές της. Κατά τη διάρκεια του τρύγου πολτοποιούσε φρέσκα σταφύλια και έφτιαχνε μάσκα λάμψης και λεύκανσης για το πρόσωπό της.

Βιώνοντας το μεγαλείο της φύσης και βλέποντας το λαμπερό αποτέλεσμα της οικιακής χειροποίητης μάσκας της, της σφηνώθηκε η ιδέα να εγκλωβίσει το αντιοξειδωτικό θαύμα των σταφυλιών, σε μια σειρά καλλυντικών με βάση τα σταφύλια του Οινοποιείου. Το 2009, με την ολιστική εκμετάλλευση σταφυλιών, κουκουτσιών και εκχυλισμάτων από την παραγωγή του Κτήματος Αβαντίς, δημιουργήθηκε η πρώτη σειρά φυτικών καλλυντικών από σταφύλια ελληνικού οινοποιείου.

Η 25χρονη οινοποιητική και αμπελουργική εμπειρία για την παραγωγή απόλυτης

υγιεινής των σταφυλιών, σε συνδυασμό με το τμήμα R&D των Lenga από έμπειρους χημικούς, επιτρέπει να αντλούνται αποτελεσματικά όλα τα φυσικά αντιοξειδωτικά συστατικά των σταφυλιών. Βλαστοκύτταρα σταφυλιών, αντιοξειδωτικές πολυφαινόλες, δ-βινιφερίνη, ρεσβερατρόλη, έλαια κουκουτσιών, εκχυλίσματα και κόκκοι σταφυλιών, εμπλουτισμένα με βιταμίνες, φυτικά εκχυλίσματα, έλαια και νερό σταφυλιού. Όλα τα προϊόντα Lenga ξεκινούν από τη φύση και καταλήγουν σε αυτή, ανακυκλώνοντας όλα τα υλικά συσκευασίας. Τα Lenga Grape Spa ανήκοντας στην κατηγορία των δερμοκαλλυντικών διατίθενται σε φαρμακεία, ενώ να σημειωθεί ότι φέτος στη Λένγκα Γρηγοριάδου απονεμήθηκε το Βραβείο Καινοτόμου Επιχειρηματικότητας από το Επιμελητήριο Εύβοιας. 🍇





Πρόσωπο, σώμα και μαλλιά

Η σειρά καλύπτει όλη την γκάμα για το πρόσωπο, το σώμα και μαλλιά και αποτελείται από 15 προϊόντα. Γαλάκτωμα καθαρισμού & τονωτική λοσιόν, μάσκα υπερ-ενυδάτωσης και καθαρισμού-αποτοξίνωσης, κρέμες ενυδάτωσης, αντιγήρανσης, ορό λάμψης & αντιοξειδωτικής προστασίας – αφρόλουτρα, body lotion, απολέπιση σώματος, σαμπουάν και μαλακτική κρέμα.

Χώρος ευεξίας

Από το 2017 λειτουργεί στο Κτήμα Αβαντίς χώρος ευεξίας, όπου ο επισκέπτης παράλληλα με την ξενάγηση και γευστική δοκιμή, μπορεί να απολαύσει μια σταφυλοθεραπεία προσώπου ή αντι-στρες μασάζ χεριών από εξειδικευμένη θεραπεύτρια. Ανάλογος ζεν χώρος ευεξίας ανοίγει φέτος τον Μάιο στο Οινοποιείο Avantis Cellar Doors στην Σαντορίνη, στα Θηρά.





Να καλύψει τις **απαιτήσεις** τόσο των Γάλλων, όσο και των **διεθνών** αγοραστών οίνου, επιχείρησε η **πρώτη** έκθεση Wine Paris, που **φιλοξένησε** 2.000 εκθέτες.

ΠΑΡΙΣΙ • 11-13 ΦΕΒΡΟΥΑΡΙΟΥ

Πιστή στις υποσχέσεις της η πρώτη έκθεση Wine Paris

Με 26.700 επισκέπτες, εκ των οποίων τα 30% εκτός Γαλλίας, κυρίως από ΗΠΑ, Βέλγιο, Μ. Βρετανία, Γερμανία και Ολλανδία, το 1ο Wine Paris ξεκίνησε με τους καλύτερους αιωνούς για να αποτελέσει έναν σημαντικό ετήσιο σταθμό στο καλεντάρι των επαγγελματιών του οίνου, ενώνοντας στην πραγματικότητα τις δυνάμεις των εκθέσεων Vinisud και VinoVision Paris. Για τρεις μέρες όλες οι οινοπαραγωγικές περιοχές της Γαλλίας παρουσιάστηκαν στο Paris Expo Porte de Versailles μαζί με οίνους από 24 χώρες, σε ένα σύνολο 2.000 εκθετών, ενώ ένα πλούσιο πρόγραμμα παράλληλων εκδηλώσεων πλαισίωσε το κυρίως εκθεσιακό κομμάτι. Το επόμενο ραντεβού της Wine Paris δόθηκε για τις 10 έως 12 Φεβρουαρίου 2020.



(© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ)



ΑΘΗΝΑ • 3 ΦΕΒΡΟΥΑΡΙΟΥ

Πάνω απ' όλα βάζουν το ελληνικό κρασί οι οινοποιοί της Βόρειας Ελλάδας

Φέρνοντας στην Αθήνα όχι μόνο τα κρασιά του τρύγου του 2018, νέες οινικές προτάσεις και παλαιότερες οινοποιήσεις αλβή και έναν αέρα ανανέωσης μέσα από τη διαδικασία re-branding της Ένωσής τους, τα μέλη των «Οίνων Β. Ελλάδος» κατάφεραν να κερδίσουν το κοινό της πρωτεύουσας αλβή και τους επαγγελματίες. Καινοτομία της φετινής έκθεσης «Τα ΒορΟινά», που πραγματοποιήθηκε την Κυριακή 3 Φεβρουαρίου στο ξενοδοχείο Grande Bretagne, η γευστική δοκιμή βραβευμένων

από τον 18ο Διεθνή Διαγωνισμό Θεσσαλονίκης οίνων και αποσταγμάτων από άλλες περιοχές, γιατί θεώρησαν ότι η εκδήλωσή τους είναι ευκαιρία το κοινό να γνωρίσει αυτά τα κρασιά. «Πιστεύουμε ότι δεν έχει σημασία αν είναι των οινοποιών μας ή όχι. Το κοινό πρέπει να γνωρίζει το ποιοτικό κρασί. Αν επιτευχθεί ο στόχος θα είμαστε όλοι κερδισμένοι, γιατί θα έχει κερδίσει το ελληνικό κρασί», τόνισε η υπεύθυνη επικοινωνίας της Ένωσης, Αλ. Ανθίδου.

ΚΕΙΜΕΝΟ **Μαρίνα Σκοπελίτου**



BEER & BRUNCH

Ο ΚΟΣΜΟΣ ΤΗΣ ΜΠΙΡΑΣ ΚΑΙ ΤΗΣ ΑΠΟΛΑΥΣΗΣ

*Το νέο τεύχος
έρχεται στις 20 Απριλίου
με την Agrenda*



ΑΘΗΝΑ • 17 ΦΕΒΡΟΥΑΡΙΟΥ

Περισσότερα από 60 οινοποιεία μετρούν οι Οίνοι Πελοποννήσου

ΚΕΙΜΕΝΟ **Πέτρος Γκόγκος**

Περισσότεροι από 2.000 επισκέπτες κατέκλυσαν τον καλαίσθητο χώρο του Ελληνικού Μουσείου Αυτοκινήτου την Κυριακή 17 Φεβρουαρίου στο Peloponnese Wine Festival 2019. Εκεί οι οινόφιλοι και οι επαγγελματίες είχαν την ευκαιρία να δοκιμάσουν τις ετικέτες της νέας εσοδείας, παλιές χρονιές, νέες εμφιαλώσεις και πειραματικούς οίνους 45 οινοποιών του μεγαλύτερου αμπελώνα της Ελλάδας ενώ ένα master class του Γιάννη Καρακάση MW «μίλησε» για τα κρασιά της περιοχής. Το κοινό, συγχρόνως, είχε για πρώτη φορά τη

δυνατότητα να βαθμολογήσει τα κρασιά στην ηλεκτρονική - πλατφόρμα e-tasting book στο my.wine.gr. «Το σημαντικό είναι ότι μπήκε η επόμενη γενιά. Γιατί χρειάζεται συνέχεια για να χτιστεί εξέλιξη» ανέφερε ο Σπύρος Λαφαζάνης (φωτό κάτω κέντρο) επικεφαλής του ομώνυμου οινοποιείου, ενώ, όπως σημείωσε ο οινοποιός και πρόεδρος του ΣΕΟ, Γ. Σκούρας, πίσω από την άνθηση του πελοποννησιακού αμπελώνα, κρύβονται σκληρές οικονομικές συνθήκες και δουλειά, ενώ συμπλήρωσε ότι η Ένωση Πελοποννήσου έχει ξεπεράσει πλέον τα

60 οινοποιεία τονίζοντας ότι ο κλάδος πρέπει να επιμένει στα στρατηγικά του σχέδια με ενιαίο μάρκετινγκ.

Βιοδυναμικά και φρέσκα κόκκινα

Την τάση προς τα βιοδυναμικά και τα βιοδυναμικά κρασιά ξεχώρισε η Αδριανή Τσέλεπου (φωτό κάτω δεξιά) από το Κτήμα Τσέλεπου ενώ η Αναστασία Τσιμπίδη από την Οινοποιητική Μονεμβασίας τόνισε τη σημασία των τοπικών ποικιλιών και τη νέα τάση που θέλει τα κόκκινα να καταναλώνονται νωρίτερα, όχι όμως φρέσκα.



(© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ)



Αριστερά: «Αυτό που **βλέπουμε** σήμερα εδώ είναι μια **θετική** εικόνα, με τους νέους που έρχονται να ρωτούν και να **συζητούν** προκειμένου να μάθουν πράγματα για τη δουλειά μας και γενικά για το **ελληνικό** κρασί» ανέφερε η Ευαγγελία Παλυβού, από το Κτήμα **Παλυβού** στην Αρχαία Νεμέα.



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ



Ράμνιστα 2013 στην κορυφή

Η ετικέτα «Ράμνιστα 2013» οίνος ερυθρός ξηρός από την ποικιλία Ξινόμαυρο, από το Κτήμα Κυρ Γιάννη, ψηφίσθηκε ως ο Καλύτερος Οίνος.

ΑΘΗΝΑ • 2 ΜΑΡΤΙΟΥ

Είκοσι χρόνια γιόρτασε φέτος ο Διαγωνισμός Θεσσαλονίκης

Πέντε επιτροπές από 25 καταξιωμένους γευσσιγνώστες από την Ελλάδα και το εξωτερικό, υπό την προεδρία του Κωνσταντίνου Λαζαράκη MW (φωτό επάνω αριστερά), έκριναν τα 865 δείγματα του φετινού Διεθνούς Διαγωνισμού Οίνου και Αποσταγμάτων Θεσσαλονίκης, με το 73% των οίνων και το 82% των αποσταγμάτων που συμμετείχαν να παίρνουν μετάλλιο. Από τις 19 έως τις 21 Φεβρουαρίου πραγματοποιήθηκαν φέτος οι τριήμερες γευστικές δοκιμές του «Διεθνούς Διαγωνισμού Οίνου & Αποσταγμάτων

Θεσσαλονίκης» που διοργανώνει η «Ένωση Οινοπαραγωγών του Αμπελώνα της Β. Ελλάδος». Πρόκειται για τον μοναδικό διεθνή διαγωνισμό που πραγματοποιείται στην Ελλάδα με την αιγίδα και τη συνεργασία όλων των φορέων του χώρου και την εποπτεία του υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και του Γενικού Χημείου του Κράτους. Στο φετινό διαγωνισμό συμμετείχαν, όπως προαναφέρθηκε, 865 δείγματα, τα 831 οίνοι από την Ελλάδα και από τη Βραζιλία, την Κύπρο, τη Βουλγαρία και τη Γαλλία και τα 34 αποστάγματα από την Ελλάδα και την Κύπρο

Η τελετή απονομής των βραβείων του Διαγωνισμού πραγματοποιήθηκε το Σάββατο 2 Μαρτίου στο ξενοδοχείο Grand Hyatt Athens της Αθήνας σε ένα γιορτινό κλίμα. Κορυφαία στιγμή της βραδιάς η απονομή εκ μέρους όλων των οινοποιών Ελλάδας του βου βραβείου «Greek Wine Industry Award» στον Γιώργο Παπαπαναγιώτου, Προϊστάμενο Τμήματος Προγραμμάτων Οίνου της Enterprise Greece. Το Wine Trails ήταν εκεί με την υπεύθυνη Επικοινωνίας της Green Box, Νατάσα Στασινού (επάνω δεξιά), να απονέμει αρκετά μετάλλια.



Να αναζωογονήσουν τη λευκή ποικιλία Chenin Blanc επιχειρούν οι sommelier σε όλο τον κόσμο και αυτό, γιατί τη συνοδεύει η φήμη ότι είναι η μόνη, εκτός από τη Riesling, που καλύπτει όλο το φάσμα γεύσεων, όπως τονίστηκε στη φετινή ProWein.

18-20 ΜΑΡΤΙΟΥ, ΓΕΡΜΑΝΙΑ

Με υψηλή παγκόσμια προοπτική το κρασί σε κουτάκι αλουμινίου

Με την αφορμή τον εορτασμό των 25 χρόνων φέτος για την ProWein, που φιλοξενήθηκε από τις 17 έως τις 19 Μαρτίου στο Düsseldorf, επιχειρήθηκε από τη διοργάνωση μια συνοπτική σταχυολόγηση των τάσεων για το 2019. Αρχικά, αναφορικά με την άποψη ότι τρεις είναι οι βέλτιστοι κλιματικοί τύποι για την αμπελοκαλλιέργεια: α) κοντά στη θάλασσα (maritime), β) ο μεσογειακός (mediterranean) και γ) ο ηπειρωτικός (continental), μια νέα γενιά αμπελώνων μεγάλου υψομέτρου έρχεται να τους αμφισβητήσει. Ακόμη, προβάλλεται ως προοπτική το κρασί σε αλουμίνιο σε μια προσπάθεια να φτάνει πιο εύκολα σε καταναλωτές μικρότερης ηλικίας. Επίσης, sommelier ανά τον κόσμο προσπαθούν να αναζωογονήσουν τη λευκή ποικιλία Chenin Blanc, και αυτό γιατί τη συνοδεύει η φήμη ότι είναι η μόνη, εκτός από τη Riesling που καλύπτει όλο το φάσμα γεύσεων, από ξηρή/στυφή μέχρι πολύ γλυκιά. Η πρόταση που έρχεται από τη Δανία έχει να κάνει με το «hygge», και περιλαμβάνει μια εικόνα βροχής να πέφτει ενώ

κανείς απολαμβάνει στη ζεστασιά του σπιτιού του σοκολάτα με λίγο ρούμι. Χειροποίητες παρασκευές μπύρας, ποτών, μηλίτη συγκεντρώθηκαν στην έκθεση υπό τον τίτλο «same but different», «ίδια αλλά διαφορετικά». Σχετικά με τη σαμπάνια, μιλώντας στο harpers.co.uk στα πλαίσια της έκθεσης ο συμπρόεδρος της Comité Champagne Jean-Marie Barillere ανέφερε: «Είμαστε σχετικά ευχαριστημένοι με τα στοιχεία για τις πωλήσεις σαμπάνιας στις ΗΠΑ, την Ιαπωνία, το κινεζικό τρίγωνο, τη Γερμανία και λίγες ακόμη αγορές όπως το Μεξικό και η Νότια Αφρική – αλλά αυτές δεν μπορούν να ισοσκελίσουν την πτώση που παρατηρείται στο Ηνωμένο Βασίλειο και τη Γαλλία το 2018».

ΚΕΙΜΕΝΟ **Αλίκη Χουλιάρα**

Δυναμική η **παρουσία** των ελληνικών οινοποιείων στη **φετινή ProWein**.





13-16 ΜΑΙΟΥ

Το εαρινό ραντεβού των επαγγελματιών του οίνου



Μία από τις σπουδαιότερες εκθεσιακές εκδηλώσεις για το κρασί παγκοσμίως που προσελκύει τους σημαντικότερους και τους πλέον εξειδικευμένους επισκέπτες του κλάδου από όλον τον κόσμο είναι η Vinexpo, που διοργανώνεται κάθε δύο χρόνια στον εκθεσιακό χώρο «Bordeaux-Lac Exhibition Centre» στο Μπορντό της Γαλλίας. Η φετινή

διοργάνωση αναμένεται να ξεπεράσει τους 48.000 επισκέπτες του 2017 ενώ για πρώτη φορά φέτος διοργανώνεται Συμπόσιο, το οποίο θα διαρκέσει μια ολόκληρη μέρα, στις 14 Μαΐου, και θα επικεντρωθεί στο θέμα της αλλαγής του κλίματος και των επιστημονικών, τεχνικών και οικονομικών επιπτώσεων της στον κλάδο του οίνου και των αποσταγμάτων.

ΓΕΝΕΥΗ

Παγκόσμιο Συνέδριο και τη Γιορτή των Αμπελουργών ετοιμάζει η Ελβετία

Από τις 15 μέχρι τις 19 Ιουλίου η Ελβετία θα φιλοξενήσει το 42ο Παγκόσμιο Συνέδριο Αμπέλου και Οίνου, το οποίο σε ό,τι αφορά τη θεματολογία του θα εστιάσει σε θέματα σχετικά με τη βιωσιμότητα γύρω από τον άξονα «Παράδοση και καινοτομία: Προσδοκίες στο περιβαλλοντικό, οικονομικό και κοινωνικό επίπεδο». Παράλληλα οι συνέδριοι θα έχουν την ευκαιρία, εφόσον το επιλέξουν και κλείσουν έγκαιρα θέση συμμετοχής, να παρευρεθούν, το απόγευμα της

Παρασκευής 19ης Ιουλίου, στη Γιορτή Αμπελουργών που επιμελείται η Ένωση Οινοποιών. Πρόκειται για μια μοναδική εκδήλωση, η οποία λαμβάνει χώρα κάθε 30 χρόνια, με σκοπό να τιμηθούν οι αμπελουργικές παραδόσεις αιώνων μιας ολόκληρης περιοχής που αναγνωρίζονται από την Unesco ως μέρος της άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς. Η εκδήλωση θα λάβει χώρα στην πόλη Vevey, την καρδιά των αμπελώνων της περιοχής Lavaux από τις 18 Ιουλίου έως τις 11 Αυγούστου.



7-8 Απριλίου

Μικροί Οινοποιοί 2019

Τα πρώτα του γενέθλια γιορτάζει ο Σύνδεσμος Μικρών Οινοποιών Ελλάδος με τη διοργάνωση της πρώτης του έκθεσης με γενικό τίτλο «Μικροί Οινοποιοί 2019» στις 7 και 8 Απριλίου στο The Hub Events στην Αθήνα.

18-19 Μαΐου

Ανοικτές Πόρτες

Το καθιερωμένο ανοιξιάτικο ραντεβού των οινόφιλων με τους χώρους δημιουργίας των κρασιών, τα οινοποιεία, θα πραγματοποιηθεί το διήμερο 18 και 19 Μαΐου, από τις 11.00 π.μ. ως και τις 19.00 μ.μ.

20-22 Μαΐου

London Wine & Spirits Fair

Περισσότερες από 14.000 ετικέτες από 32 χώρες, πρωτοποριακές δοκιμές και master classes ετοιμάζεται να προσφέρει στην οινική κοινότητα η 39η έκδοση του London International Wine & Spirits Fair. Η εκδήλωση θα λάβει χώρα στο κεντρικό Λονδίνο, περιοχή Olympia, το τρίτο δεκαήμερο του Μαΐου.

8 Ιουνίου

Decanter Fine Wine

Οι άνθρωποι του βρετανικού περιοδικού Decanter αφιερώνουν το Σάββατο 9 Ιουνίου στα κρασιά του Bordeaux. Από τις 11 το πρωί ως τις 5 το απόγευμα όσοι βρεθούν στο Landmark Hotel του Λονδίνου θα γνωρίσουν τρεις σοδειές, 2009, 2010 και 2015, των μεγαλύτερων οινοποιών της περιοχής.

13-16 Ιουνίου

Oenovideo 2019

Το 26ο Oenovideo Festival, το οποίο είναι αφιερωμένο σε ταινίες αλλιά και φωτογραφίες από όλο τον κόσμο με θέμα τον κόσμο του οίνου, θα λάβει χώρα από 13 έως 16 Ιουνίου στη Μασσαλία. Φέτος αναμένεται να συμμετάσχουν περισσότερες από 100 ταινίες, 1.500 φωτογραφίες από 19 χώρες, ενώ η τελετή απονομής θα γίνει στο Luxembourg Palace στο Παρίσι.



ΙΣΤΟΡΙΑ

Η “Πομπηία του Ουίσκι” βρίσκεται στο Κεντάκι

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ: **ΑΛΙΚΗ ΧΟΥΛΙΑΡΑ**

Στον κόσμο του ουίσκι η ηλικία αποτελεί το πιο σημαντικό γνώρισμα, αφού δεν μπορεί να παραχθεί ουίσκι εκατό ετών χωρίς να περάσουν εκατό χρόνια. Αυτό συνιστά έναν από τους μεγαλύτερους πονοκεφάλους για τους παραγωγούς, αν και έχουν γίνει προσπάθειες για επιτάχυνση, όπως για παράδειγμα με χρήση αντιδραστήρων που υποστηρίζεται ότι μπορούν να επιφέρουν το αποτέλεσμα της ωρίμανσης είκοσι χρόνων σε μια εβδομάδα. Η Buffalo Trace βέβαια βρήκε έναν άλλο τρόπο...



Απόγονος δύο **προέδρων** των ΗΠΑ ο συνταγματάρχης και αποσταγματοποιός Edmund Haynes **Taylor Jr.** έχει μείνει στην ιστορία ως ο **πατέρας** της σύγχρονης **βιομηχανίας** του ουίσκι, έναν κλάδο όπου **συνεισέφερε** με πολλαπλούς τρόπους.

Έναν διαφορετικό τρόπο να ταξιδέψει πίσω στο χρόνο βρήκε η Buffalo Trace, το γνωστό αποστακτήριο του Κεντάκι, που πρόσφατα αποφάσισε να ξαναθέσει σε λειτουργία μια δεξαμενή ζύμωσης που δεν είχε χρησιμοποιηθεί για περισσότερα από εκατό χρόνια με σκοπό να παράξει νέες παρτίδες μπέριμπον που έλκει την καταγωγή του από τον 19ο αιώνα. Η εν λόγω δεξαμενή εντοπίστηκε κατά τη διάρκεια εργασιών ανακαίνισης το 2016 στο κτίριο του ιστορικού αποσταγματοποιείου OFC, που αποτελεί τμήμα των εγκαταστάσεων, μαζί με άλλες παλιές άθικτες δεξαμενές ζύμωσης. Είχαν τοποθετηθεί εκεί από τον θρυλικό αποσταγματοποιό και συνταγματάρχη Edmund Haynes Taylor Jr. πίσω στο 1869 και στη συνέχεια παροπλίστηκαν και σκεπάστηκαν με στρώση τσιμέντου. Η Buffalo Trace γρήγορα έβαλε σε δεύτερη προτεραιότητα τα πλάνη για διαμόρφωση χώρου συναντήσεων και διοργάνωσης εκδηλώσεων και ακολούθησε το μονοπάτι της διατήρησης του σημείου με τις δεξαμενές, δίνοντάς του το όνομα «Bourbon Pompeii». Μετά από πολλή δουλειά, μία από αυτές ξαναχτίστηκε ώστε να θυμίζει το πώς έμοιαζε επί εποχής Taylor και στις 10 Ιανουαρίου γέμισε με πολτό βύννς (mash), για πρώτη φορά μετά από έναν αιώνα. Η Buffalo Trace επικοινωνήσε ακόμη την πρόθεσή της να χρησιμοποιήσει τη δεξαμενή ζύμωσης που αποκατέστησε για την παρασκευή παραδοσιακής πικρής βύννς (Old Fashioned Sour Mash), παρόμοια με τον τρόπο που πρέπει να το έκανε ο Taylor τον πρώτο καιρό της λειτουργίας της. Παράλληλα, θα προχωρήσει και ο αρχικός σχεδιασμός να χρησιμοποιηθούν οι πάνω χώροι του κτιρίου OFC για εκδηλώσεις, προσφέροντας τη δυνατότητα να παρακολουθεί κανείς τη διαδικασία επεξεργασίας της πικρής βύννς και να γνωρίσει περισσότερα γι' αυτή την πρόσφατη ανακάλυψη που αποτελεί κομμάτι της ιστορίας απόσταξης στο Κεντάκι. 🌿