

ΑΠΟ ΜΗΧΑΝΗΣ ΔΙΚΑΙΩΜΑΤΑ

Κάτω από το τραπέζι πωλητές
μεταβιβάσεις αδρανών τίτλων
ΣΕΛ. 3

ΘΑΝΑΣΗΣ ΠΑΠΑΙΩΑΝΝΟΥ

Το καλομαθημένο
αμπέλι να κηλκίσει...
ΣΕΛ. 40-47

ΚΑΘΕΣΤΩΣ ΔΙΗΜΕΡΩΝ

Καίνε το τσίπουρο
οι λαθραίες καζανιές
ΣΕΛ. 94-97

ΑΜΠΕΛΟΣ & ΟΙΝΟΣ

WineTrails

ISSN 2241-9454 Τεύχος Νο 7 • Μάιος 2015 • ΚΥΚΛΟΦΟΡΕΙ ΔΩΡΕΑΝ ΜΕ ΤΗΝ ΑΓΡΕΝΔΑ ΚΑΙ ΣΤΗ ΣΥΝΕΧΕΙΑ ΑΥΤΟΤΕΛΩΣ με 4 ευρώ

Οίνος
επί χάρτου
ΤΟΣΚΑΝΗ
ΣΕΛ. 71-81

Το «Βραδιανό»
αναβιώνει
στην Ιστιαία

ΣΕΛ. 8-11



NESTOR

Ποιοτικοί Οίνοι Μεσσηνίας

www.onestor.gr



ΑΒΑΡΙΝΟ

ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΕΝΔΕΙΞΗ
ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΣ

Λευκός ξηρός
Ροζέ ξηρός
Ερυθρός ξηρός
Τσίπουρο
χωρίς γλυκάνισο

...στην ανατολή
μιας νέας εποχής!

«ΝΕΣΤΩΡ • Οινοποιητική Μεσσηνίας Α.Ε.»
ΠΥΡΓΟΣ ΤΡΙΦΥΛΙΑΣ – Τ.Κ. 24400
ΤΗΛ.: 2763041073 • ΦΑΞ: 2763041069
Email: winery@onestor.gr





Ύστερα απο 20 και πλέον χρόνια επίπονων προσπαθειών ο αμπελουργός Άγγελος Κουτσογιωργάκης κέρδισε το προσωπικό του αμπελουργικό στοίχημα. Η ευθραυστη ποικιλία Βραδιανό διασώθηκε. σελ. 8-11

ΣΤΟ ΕΠΟΜΕΝΟ WINE TRAILS ΣΤΙΣ 25 ΙΟΥΛΙΟΥ

N. Ζηλανδία Παγκόσμιο πρότυπο

Ξεκίνησε αργά αλλά αποφασιστικά την πορεία της στη σύγχρονη αμπελοκαλλιέργεια και την παραγωγή ποιοτικών κρασιών, μόλις τη δεκαετία του '70. Έχοντας σε μόλις 40 χρόνια καταφέρει να κλέψει το στέμμα του Sauvignon Blanc από τη Γαλλία, η Νέα Ζηλανδία ετοιμάζεται να διευρύνει τους ορίζοντες των απανταχού οινόφιλων, καθώς έννοιες όπως αμπελουργικός πειραματισμός, έρευνα και ανακάλυψη νέων ποικιλιών φαντάζουν ιδιαίτερα συμβατικές για τους ανθρώπους του κρασιού στη χώρα. Τι πρέπει ακόμα να περιμένουμε απο τη Νέα Ζηλανδία στα επόμενα χρόνια...



ΚΕΙΜΕΝΟ Γιάννης Πανάγος, **Εκδότης-Διευθυντής**

Editorial



ΚΑΛΟΣΤΗΜΕΝΗ ΜΗΧΑΝΗ ΜΕ ΑΔΡΑΝΗ ΔΙΚΑΙΩΜΑΤΑ



Μόνο ατέρμονες συννεφίες μπορεί να προκαλέσει στο ελληνικό κρασί το αλισβερίσι των δικαιωμάτων.

Η θέση του Wine Trails ως προς την ανάγκη να διευκολυνθούν οι φυτεύσεις νέων αμπελώνων, ειδικά τώρα που η εγχώρια παραγωγή κρασιών δείχνει να βρίσκει τον βηματισμό της προς τις διεθνείς αγορές, παραμένει αταλάντευτη. Προς το παρόν, σε ευρωπαϊκό επίπεδο τουλάχιστον, διαπιστώνεται μια περιοριστική πολιτική επί του θέματος και μέχρι αυτό να αλλάξει, η χώρα μας οφείλει να διαχειριστεί με διαφάνεια και αποτελεσματικότητα ό,τι έχει σχέση με παλιά και νέα δικαιώματα καλλιέργειας. Σ' αυτό το πνεύμα, η Πολιτεία οφείλει να είναι ο θεματοφύλακας αυτών των ενισχύσεων και να φροντίζει για την πιστή τήρηση του θεσμικού πλαισίου που διέπει τις μεταβιβάσεις αντίστοιχων δικαιωμάτων. Φυσικά, στο πλαίσιο της ελεύθερης οικονομίας, η αγορά έχει τη δυνατότητα, από τη στιγμή που αυτό δεν απαγορεύεται, να διαμορφώνει ένα επίπεδο αξίας για την αγοραπωλησία «τίτλων» αυτής της μορφής. Αυτό που δεν επιτρέπεται είναι η αξιοποίηση, δια ιδίων όφελος, της δυνατότητας που εκ της θέσεώς τους διατηρούν κάποιοι γραφειοκράτες να εντοπίζουν και να ενεργοποιούν αδρανή δικαιώματα, μεγάλο μέρος των οποίων στρέφεται και εν συνεχεία κατοχυρώνεται -προφανώς με το αζημίωτο- σε συγκεκριμένους παραλήπτες. Δημοσιογραφικές πληροφορίες, που δεν είναι εύκολο να επιβεβαιωθούν καθ' ολοκληρία, κάνουν λόγο για «καλοστημένες μηχανές», οι οποίες συχνά ξεπερνούν τα ευδιάκριτα όρια του πελατειακού συστήματος και στις οποίες εμπλέκονται κατά βάση, αγροτοσυνδικαλιστές, υπηρεσιακά στελέχη του ΟΠΕΚΕΠΕ, λειτουργοί της τοπικής αυτοδιοίκησης, δικηγόροι και δικαστικοί και φυσικά καλλιεργητές, μέσω των οποίων «ξεφυτρώνουν» δικαιώματα. Πηγές αυτών των προνομιακών τίτλων είναι αδρανή για καιρό δικαιώματα ξεχασμένων κατόχων, όπως και δικαιώματα από το εθνικό απόθεμα. Όπως συχνά αναφέρεται για θέματα που σχετίζονται με το σχεδιασμό της αγροτικής ανάπτυξης, η διαμόρφωση ζωνών καλλιέργειας που θα αξιοποιούν τη μέχρι σήμερα εμπειρία και τα χειροπιαστά αποτελέσματα στο παραγωγικό πεδίο, είναι μια ασφαλής οδός για την προσέγγιση στο όλου ζητήματος και τη διευθέτηση θεμάτων που άπτονται της ενεργοποίησης και κατανομής δικαιωμάτων. Αυτό βέβαια προϋποθέτει απεμπλοκή από οργανωμένα συμφέροντα και ανοιχτό πνεύμα προσέγγισης του όλου ζητήματος με αναπτυξιακά κριτήρια. 🌿



Μάιος 2015

ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΣΤΟΝ ΑΜΠΕΛΩΝΑ

- 16 **ΘΕΡΙΝΗ ΦΥΤΟΠΡΟΣΤΑΣΙΑ**
20 Η μέση οδός της Ολοκληρωμένης Γεωργίας

ΘΕΣΜΙΚΑ

- 26 **ΚΛΩΝΙΚΗ ΕΠΙΛΟΓΗ ΑΜΠΕΛΟΥ**
32 Από 300 έως 500 ευρώ η αγορά δικαιώματος

ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ

- 36 **ΟΞΥΓΟΝΟ ΣΤΗΝ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ**
38 Πηλασμένο για στενά μονοπάτια το JD 5075GV

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΑ

- 48 **ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΒΕΝΕΤΣΑΝΟΥ**
52 Ιστορία 150 ετών για τους Αμπελώνες Μάρκου

ΟΙΝΟΤΟΥΡΙΣΜΟΣ

- 66 **ΣΤΑ ΣΠΙΤΙΑ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ**
71 Οδοιπορικό σε πέντε οινοποιεία της Τοσκάνης

ΜΠΥΡΑ

- 100 **ΜΑΘΗΤΕΥΟΜΕΝΟΙ ΣΤΗΝ ΜΠΥΡΑ**
103 Με μέλι και κόλιανδρο η αρωματική ΑΘΗΝΕΟ#1

ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ

- 109 **8^{ος} ΚΥΠΡΙΑΚΟΣ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΣ**
110 Οι αφανείς ποικιλίες του ελληνικού αμπελώνα

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

Μαρία Νέτσικα
Γρηγόρης Κόντος
Χαρ. Σπινθηροπούλου
Γιώργος Κοντονής
Μαρία Γιουρुकέλη
Μαρία Κρόκου
Γιάννης Τασσάκης
Φανή Γιαννακοπούλου
Πέλη Λασηθιωτάκη
Ελένη Δούσκα
Αντώνης Σερέπας

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΟ/ ΣΕΛΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Βασιλική Κονόμου
Αθηνά Βέν
Αγγελική Σγούρου
Σοφία Ιντζεβίδου

ΕΜΠΟΡΙΚΟΣ ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ

Παναγιώτης Αραβαντινός

ΔΙΑΦΗΜΙΣΗ/ ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ

Ελισάβετ Μπουζαλάκου
Φαίη Καρλή

ΔΙΑΝΟΜΗ

Ευρώπη Πρακτορείο
Διανομής Τύπου Α.Ε.

ΕΚΤΥΠΩΣΗ/ ΒΙΒΛΙΟΔΕΣΙΑ

ΕΚΤΥΠΩΣΕΙΣ ΙΡΙΣ ΑΕΒΕ

www.agronews.gr



- 91 Η νέα ποιοτική διάσταση της Νεμέας:
2012 Κτήμα της Γαίας.

ΣΥΜΠΑΓΗΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ



Agropius F/S/V.

Μοναδική Ευελιξία και Προσαρμοστικότητα
για τις Ειδικές Καλλιέργειες.



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



ΓΕΩΧΑΡΑΚΗΣ Α.Ε.

Τα 20 μοντέλα Agropius F/S/V είναι φτιαγμένα για να λειτουργούν σε στενές καλλιέργειες, με την επιπρόσθετη ικανότητα να στρίβουν σε μόλις 3,4μ. Επιπλέον, όλα τα μοντέλα έχουν 3 κύλινδρους και 4 κύλινδρους SDF κινητήρες Euro III, με intercooler, οι οποίοι αποδίδουν από 60 έως 110 ίππους. Το Αυτόματο Σύστημα Ελέγχου 4κίνησης (HRT) εγγυάται τη μέγιστη απόδοση. Με ακόμα πιο βελτισμένη ηχομόνωση καμπίνας (μείωση εξωτερικού θορύβου κατά 3δβΑ) και νέο Σύστημα Κλιματισμού, το "περιβάλλον εργασίας" φτάνει στα υψηλότερα επίπεδα άνεσης και παραγωγικότητας. Συμπληρώνοντας το πακέτο, με τα δορυφωρικά συστήματα "ακρίβειας καλλιέργειας" VMS και Guardian, τα Τρακτέρ Agropius F/S/V αποκτούν μία άνευ προηγουμένου τεχνολογική υπεροχή.

Συνιστάται η χρήση αυθεντικών λιπαντικών και Αντιψυκτικών.



Η DEUTZ-FAHR είναι μία μάρκα της SAME DEUTZ-FAHR
deutz-fahr.com





Στο Ποτάμι Με Τη Μαργαρίτα



Του Λάζαρου
Γατσέλου
Οινολόγου
AIWS



Το 1999 ο Dr J. Gladstone προτείνει τη δημιουργία έξι (6) υπό-περιοχών βασισμένους σε 30ετή μελέτη, κλιματολογικών και εδαφολογικών ερευνών.

Το ελληνικό κρασί παραμένει καθηλωμένο στο πρώτο του σταυροδρόμι, ταυτοποίησης και αναγνωρισιμότητας γωνία, για τουλάχιστον μια 10ετία. Ταυτόχρονα, οινοπαραγωγικές περιοχές με μισό αιώνα δραστηριοποίησης επιχειρούν και χαράζουν νέες λεωφόρους στις ανεξερεύνητες εκτάσεις της παγκόσμιας γεύσης.

Η Margaret River στη Δ. Αυστραλία και η Νέα Ζηλανδία στο σύνολό της, αποτελούν μόνο δύο παραδείγματα χάραξης και οριοθέτησης νέων οινικών οριζώντων. Ωστόσο, πριν αναλυθούν οι νέες αυτές δημιουργίες, είναι ιδιαίτερα χρήσιμο, διδακτικό και ανέξοδο να βαδίσουμε κανείς, έστω και νοητά, στις φθαρμένες καθημερινές λεωφόρους των πρωτοπόρων. Πιθανό να αντιληφθεί αν θα έπρεπε να είχε στρίψει αλλού. Πότε έπρεπε αυτό να είχε συμβεί. Ποια πρέπει να είναι η πορεία και σε πόσο χρόνο. Τι εφόδια χρειάζονται για το δημιουργικό πέρασμα προς και από νέες οινικές λεωφόρους. Η περιοχή Margaret River βρίσκεται κάτι περισσότερο από τρεις ώρες νότια του Perth και συστήνεται επίσημα σε εγχώριες και διεθνείς συναντήσεις ως συνδυασμός «επιστήμης, τοποθεσίας και ανθρώπων».

Αν μελετήσει κάποιος την αμπελουργική και οινοπαραγωγική ιστορία της περιοχής εύκολα διαπιστώνει πως πιθανά πρόκειται για την ειλικρινέστερη συστατική προσφώνηση παγκοσμίως. Πέντε χιλιάδες εκτάρια αμπελώνων και 215 αμπελουργοί και οινοποιοί συνθέτουν το μωσαϊκό μιας εκ των πιο απομωνωμένων οινοπαραγωγικών περιοχών υψηλής ποιότητας παγκοσμίως. Αν και οι πρώτοι Ευρωπαίοι εγκαταστάθηκαν εκεί τη δεκαετία του 1830, η περιοχή έπρεπε να περιμένει ως το 1967, όχι για να μπει στον πάγο, αλλά για να αποκτήσει τον πρώτο συνειδητά εγκατεστημένο για εμπορική εκμετάλλευση αμπελώνα. Μοναδική εξαίρεση εμπορικού μεγέθους αποτελεί η προσπάθεια του Άγγλου John Duce. Παρήγαγε περίπου 120.000 φιάλες ετησίως από το 1902 ως το 1952. Ο υπεύθυνος για το εμπορικά εκμεταλλεύσιμο αμπελουργικό λάκτισμά του 1967 ήταν ο καρδιολόγος Δρ Tom Cullity καθώς φύτεψε τα περίπου 3,2 εκτάρια που μόλις είχε αγοράσει προς 600 δολάρια Αυστραλίας.

Ωστόσο, δύο άνθρωποι έχουν συνδέσει άρρηκτα το όνομά τους με την ανακάλυψη, αναγνώριση και κινητοποίηση της Margaret River ως οινοπαραγωγική περιοχή ποιοτικών οίνων. Πρόκειται για τον καθηγητή του πανεπιστημίου της Καλιφόρνια Harold Olmo, καθώς και τον Δρ. John Gladstone, ερευνητή αμπελουργίας από το πανεπιστήμιο της Δ. Αυστραλίας. Πιο συγκεκριμένα, η περιοχή είχε επιλεγεί για μια σειρά πειραμάτων από τον καθηγητή Harold Olmo μόλις το 1955. Σκοπός των πειραμάτων ήταν να αποδειχθεί η καταλληλότητά της για αμπελοκαλλιέργεια και οινοποίηση, ως εναλλακτική της Swan Valley, η οποία είχε αρχίζει ν' αντιμετωπίζει προβλήματα επιβίωσης λόγω εκτεταμένων προβλημάτων με νηματώδεις και ιούς. Αξίζει εδώ να σημειωθεί, κυρίως για μη ιστορικούς λόγους, πως εντολοδόχος του καθηγητή H. Olmo ήταν η Πολιτειακή Κυβέρνηση. Κανείς δεν μπορεί να αμφισβητήσει το επίπονο έργο του καθηγητή H. Olmo, ωστόσο ο ίδιος αποφάνθηκε πως η περιοχή Margaret River ήταν ακατάλληλη για ποιοτική αμπελοκαλλιέργεια, χαρακτηρίζοντάς την ως ιδιαίτερα υγρή.

Η παρεκκλίνουσα εικόνα που δημιουργούσε ο H. Olmo, προέκυπτε από τον ποσοτικό προσανατολισμό στην αξιολόγηση των καταγεγραμμένων στατιστικών των ιδιαίτερων παραμέτρων της περιοχής. Ακολούθως, ο Dr John Gladstone βασιζόμενος και στην εργασία του καθηγητή H. Olmo, μεταφράζοντας την ποιοτικά επισήμανε πως, αν και ιδιαίτερα υγρή σε πλαίσια απόλυτων αριθμών, η περιοχή της Margaret River διαθέτει το προνόμιο να φιλοξενεί τις περισσότερες βροχοπτώσεις τις κατά τη χειμερινή περίοδο. Έτσι, από τη μία εφοδιάζεται το υπέδαφος με ικανοποιητικά αποθέματα νερού για τη σχετικά άνυδρη θερινή περίοδο, από την άλλη μειώνεται έμμεσα ο κίνδυνος ασθενειών κατά την ίδια χρονική περίοδο (κατά μ.ο. 250 χιλιοστά -mm- βροχής κατά τη διάρκεια της βλαστικής περιόδου).

Η πρώτη περίοδος της Margaret River ως οινοπαραγωγική περιοχή, ολοκληρώνεται το 1999 όταν ο Dr J. Gladstone προτείνει τη δημιουργία έξι (6) υπό-περιοχών βασισμένους σε 30ετή μελέτη, κλιματολογικών και εδαφολογικών διαφοροποιήσεων.



Το 1967 ο καρδιολόγος Δρ. Tom Cullity φύτεψε τα 3,2 εκτ. που μόλις είχε αγοράσει προς 600 δολάρια Αυστραλίας. Το οινοποιείο Vasse Felix ξεκινούσε το μακρόχρονο ταξίδι του στην ποιότητα.



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



ΟΙ ΦΙΛΟΙ ΤΟΥ ΞΙΝΟΜΑΥΡΟΥ

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

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

Κάθε χρόνο οι Φίλοι προτείνουν τους δικούς τους γευστικούς συνδυασμούς με

το Ξινόμαυρο, κλαδεύουν το αμπέλι που έχουν υιοθετήσει στη θέση Λάκκα, το καρφαλογούν φτιάχνοντας τα βιολογικά τους αμπελόφυλλα, το τρυγούν και το οινοποιούν παράγοντας το κρασί των Φίλων Του Ξινόμαυρου.



Το Φλεβέρη, η παρέα συγκεντρώνεται στο οινοποιείο της Αργατίας για να δοκιμάσει το πρώτο της κρασί, αποτέλεσμα του δικού της κόπου, το Ξινόμαυρο του 2012. Η σοδειά του 2012, αφού παλεύσει ένα χρόνο σε γαλλικό δρύινο βαρέλι 225 λίτρων, εμφιαλώθηκε σε 300 φιάλες που ωριμάζουν στην κόβα της Αργατίας.



Επικοινωνία: Οινοποιείο Αργατία 2332051080, wine@argatia.gr, www.argatia.gr

ΑΝΑΒΙΩΣΗ ΠΟΙΚΙΛΙΑΣ ΒΡΑΔΙΑΝΟ, ΤΟ ΝΤΕΛΙΚΑΤΟ

Στην Τοσκάνη της Ελλάδας, όπως χαρακτήρισε την Ιστιαία ένας Ιταλός φυσιοδίφης, την περιοχή που ο Όμηρος ονομάτισε ως «πολυστάφυλο» με την αρχαιολογική σκαπάνη να το επιβεβαιώνει, ένας ανήσυχος αμπελοκαθηλιεργητής αναβιώνει μια τοπική ποικιλία, το Βραδιανό, γιατί, όπως ο ίδιος περήφανα ρέει: «Μας άρεσε αυτό το τρυφερό του, που δεν το έχει καμιά άλλη ποικιλία...»



Οργανοληπτικά το **Βραδιανό** είναι ένα **βεηλούδινο** με μαλακές **λεπτόκοκκες** ταννίνες κρασί, που βασίζει την **ισορροπία** του στο αλκοόλ και το εκχύλισμα. **Αρωματικά** κυριαρχούν **κόκκινα** και μαύρα φρούτα, όπως το **ώριμο** κεράσι και το **δαμάσκηνο**. Αξίζει να σημειωθεί ότι κατά τη διάρκεια της **Sial** του 2008 το μπέρδευαν με **Pinot Noir**, ενώ από το 2010 η επίσημη σελίδα της **Prowein** προτείνει το Βραδιανό στις γηγενείς **ελληνικές** ποικιλίες.



ΚΕΙΜΕΝΟ **Μαρία Κρόκου**

Στη Βόρεια Εύβοια με τις απέραντες παραλίες, τους λόφους και τις πεδιάδες, όλα φυτεμένα με ελιές, συκίες και αμπέλια που εναλλάσσονται με δάση, η σχέση των κατοίκων με την αμπελοκαλλιέργεια μετράει αιώνες ενώ το αμπελοοινικό δυναμικό της περιοχής έχει να παρουσιάσει πολλές τοπικές ποικιλίες, όπως το Βραδιανό, ο Καρτσιώτης, το Ρητινό, η Ασπρούδα, το Τηλεμαχαίκο και ο Χρυσάιτης.

ΣΤΗ ΔΕΚΑΕΤΙΑ ΤΟΥ '60

Βέβαια και αυτή η περιοχή δεν ξέφυγε από τη μοίρα της υπόλοιπης Ελλάδας και τη δεκαετία του '60 η φυλλοξήρα αποδεκάτισε τα αμπέλια. Όπως μάλιστα διηγείται ένας ανήσυχος αμπελουργός από τα Καμάρια, ο Άγγελος Κουτσογιωργάκης, «από τότε η φύτευση απαιτούσε την άδεια της Διεύθυνσης Γεωργίας και πρέμνα εμ-

βολιασμένα σε αμερικανικό υποκείμενο. Ο τότε γεωπόνος της περιοχής συνιστούσε έτοιμα κλήματα Ροδίτη, Σαββατιανού και Μοσχάτου Αμβούργου και έτσι οι παλιές ποικιλίες άρχισαν να εξαφανίζονται».

ΩΡΙΜΑΖΕΙ ΜΕΤΑ ΤΙΣ 20 ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΥ

Η οικογένεια του κ. Κουτσογιωργάκη, αντίθετη σε αυτή την τάση, αποφάσισε να αναβιώσει αυτές τις γηγενείς ποικιλίες. «Ξεκινήσαμε στις αρχές της δεκαετίας του '90» λέει ο ίδιος και συνεχίζει: «Με πολλές δυσκολίες εντοπίσαμε και σημαδέψαμε τα παλιά κλήματα. Επιλέξαμε αρχικά το Βραδιανό. Μας άρεσαν αυτά τα λεπτοϋφασμένα και ευαίσθητα χαρακτηριστικά του. Μορφολογικά διαθέτει πράσινα φύλλα ανοικτά προς το λαδί, λεπτούς φλοιούς, είναι αραιόραγο με καλή διάταξη στο χώρο σταφύλι. Είναι τόσο τρυφερό που αν α-

ραιώσεις τα φύλλα του, σε λάθος χρόνο ή υπερβάλλοντας ως προς την ένταση της εργασίας, ο ήλιος του προκαλεί εγκαύματα. Αντίστροφα, αν το αφήσεις κλειστό, παρουσιάζει ευαισθησία στη σήψη ακόμη και σε μέτρια επίπεδα υγρασίας. Έχει μέτριες ανάγκες σε νερό και χαρακτηρίζεται από μέτρια ζωηρότητα. Θα το χαρακτήριζα πολύ ευαίσθητο στο ωίδιο και τον περονόσπορο. Η έκπτυξη των οφθαλμών γίνεται στις αρχές Απριλίου και ωριμάζει τεχνολογικά μετά τις 20 Σεπτεμβρίου με ό,τι αυτό συνεπάγεται για τα οινοποιητικά χαρακτηριστικά του. Στην αργή ωρίμανση οφείλεται ενδεχομένως και το όνομά του, δηλαδή βραδύ. Αλλη εκδοχή είναι ότι προέρχεται από την παράφραση του Μπορντό (Μπορντιανό - Μπορδιανό - Βραδιανό). Παρ' όλα αυτά πρέπει να σημειωθεί ότι δεν έχει ταυτοποιηθεί με γαλική ποικιλία», σημειώνει χαρακτηριστικά ο κ. Κουτσογιωργάκης. 🍇





Πρώτη σοδειά το 2006

Μετά από πολλές δοκιμές, όπως αναφέρει ο κ. Κουτσογιωργάκης, τελικά η σοδειά του 2006 βγήκε στην αγορά και σήμερα το μονοποικιλιακό κρασί με την ονομασία Βραδιανός Οίνος εξάγεται από το 2010 εξ ολοκλήρου στη Γερμανία.

Το άλλο κρασί του κτήματος με την ονομασία Kamares Red είναι χαρμάνι Βραδιανού, Cabernet Sauvignon και Merlot. Σύμφωνα με τον κ. Κουτσογιωργάκη, σε άλλα τέσσερα οινοποιεία στην Εύβοια παράγονται αυτή τη στιγμή κρασιά που στο χαρμάνι τους περιέχεται και το Βραδιανό.

Ο έμπειρος αμπελουργός προτείνει την ένταξη των μικροοινοποιήσεων γηγενών στα μεταπτυχιακά προγράμματα της Οινολογίας των σχολών του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών και του ΤΕΙ Οινολογίας, ώστε να υπάρχουν τα δεδομένα της αξιοποίησης των προτερημάτων τους. Επίσης τα κατά περιφέρεια γεωπονικά γραφεία θα μπορούσαν να καταγράφουν τις ποικιλίες κάθε περιοχής και να τις εντάξουν στις συνιστώμενες και επιτρεπόμενες, ώστε να καλλιεργηθούν.

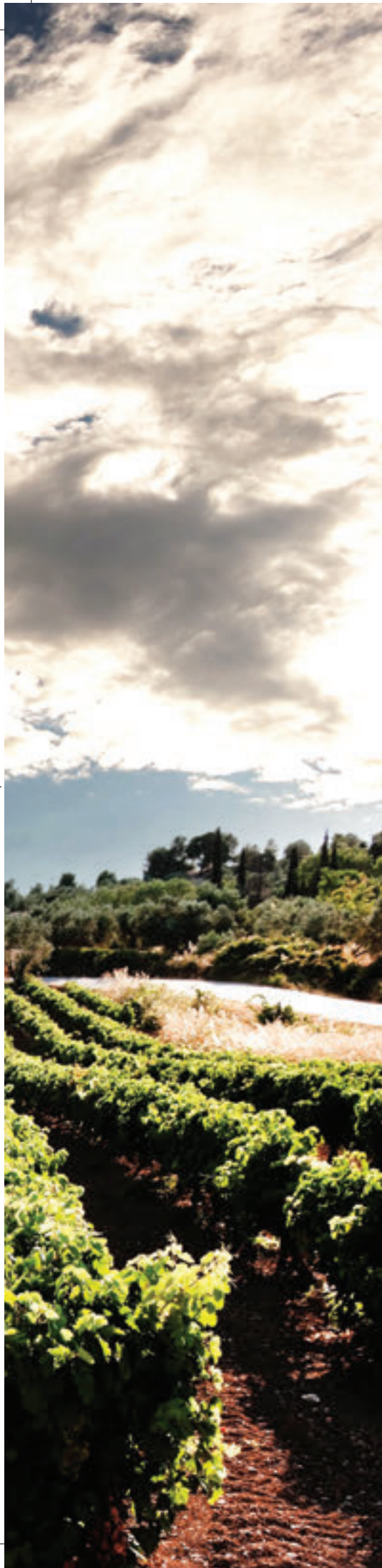


ΚΑΛΛΙΕΡΓΗΤΙΚΑ

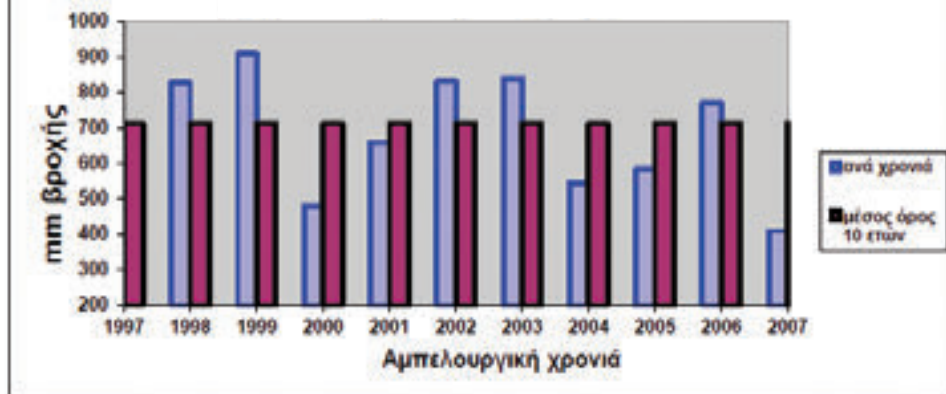
Η ΝΕΜΕΑ ΣΤΟΝ ΜΑΓΝΗΤΙΚΟ ΤΟΜΟΓΡΑΦΟ

Δύο οινικές χρονιές με περίπου τις ίδιες βροχοπτώσεις και αντίστοιχο αριθμό θερμών ημερών ήταν το 2008 και το 2013, η παραγωγή των οποίων παρουσιάζει τεράστια ποιοτική διαφορά, αν υπολογίσει κανείς ότι το 2013 ήταν η καλύτερη -για πολλούς- χρονιά της ζώνης της Νεμέας τα τελευταία 20 χρόνια. Μήπως το μυστικό της ποιότητας κρύβεται τελικά στις «δροσερές» νύχτες;

Μέρος II



ΠΙΝΑΚΑΣ 1
ΒΡΟΧΟΠΤΩΣΕΙΣ ΑΝΑ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΚΗ ΧΡΟΝΙΑ



Πίνακας 1: Οι ετήσιες βροχοπτώσεις ανά αμπελουργική χρονιά για τη 10ετία 1997 ως και 2007 ατομικά συγκρινόμενες με το μέσο όρο της 10ετίας.

ΚΕΙΜΕΝΟ Δρ Διονύσιος Καλύβας *

Επίκουρος Καθηγητής Εδαφοβιολογίας

Κωνσταντίνος Μπακασιέτας * Γεωπόνος MSc Αμπελουργίας



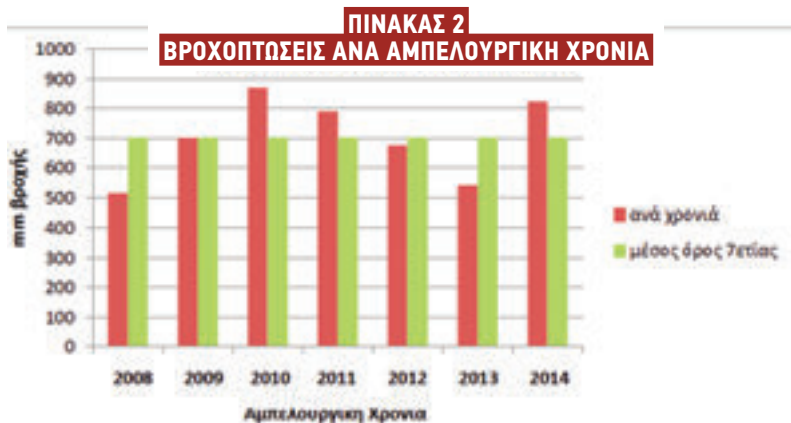
Η Νεμέα αποτελεί σήμερα ίσως μία από τις λίγες τόσο μικρές ζώνες παγκοσμίως που το κλίμα της έχει τόσο μεγάλες παραλλαγές. Μπορεί για παράδειγμα, οι μέσες ετήσιες βροχοπτώσεις να ανέρχονται στα 750,15 χλστ. βροχής για την περίοδο 1973 -1981 και για την περίοδο 1997 έως 2014 να έχουν μειωθεί κατά 50 χλστ. και να βρίσκονται στα 700 χλστ. . Όμως όπως φαίνεται και από τους Πίνακες 1 & 2, οι διαφορές από χρονιά σε χρονιά είναι πολύ μεγάλες. Αξίζει να σημειωθεί ότι το 2007, είχαμε βροχοπτώσεις που μόλις έφτασαν τα 408,3 χλστ. βροχής και το 1999 είχαμε 907,97 χλστ. βροχής. Επίσης την τελευταία 7ετία, παρατηρήθηκαν εξίσου σημαντικές διακυμάνσεις στον όγκο των βροχοπτώσεων. Το 2008 και το 2013 οι βροχοπτώσεις κυμάνθηκαν σε πολύ πιο χαμηλά επίπεδα από το μέσο όρο των 700 χλστ., 515 και 541 χλστ. αντίστοιχα. Ενώ το 2010 και το 2014 έφτασαν τα επίπεδα των 872 και 826 χλστ. αντίστοιχα. Ο παράγοντας «χρονιά» λοιπόν εξαιτίας των βροχοπτώσεων στη ζώνη της Νεμέας έχει απίστευτο ενδιαφέρον, αφού καμία χρονιά όχι απλά δεν μοιάζει με την προηγούμενη, αλλά ούτε καν μπορεί να πει κανείς ότι κάποια πλησιάζει κάποια άλλη χρονιά από το αποτέλεσμα στο κρασί. Οπότε, και τα λεγόμενα «millésime» δηλαδή οι «χρονιές» αποκτούν ιδιαίτερη αξία και σημασία τόσο για τους αμπελουργούς-οινοποιούς της ζώνης αλλά και για τους κυνηγούς και λάτρεις της μεγάλης Νεμέας.

Αν επίσης προσθέσουμε το γεγονός ότι σχεδόν

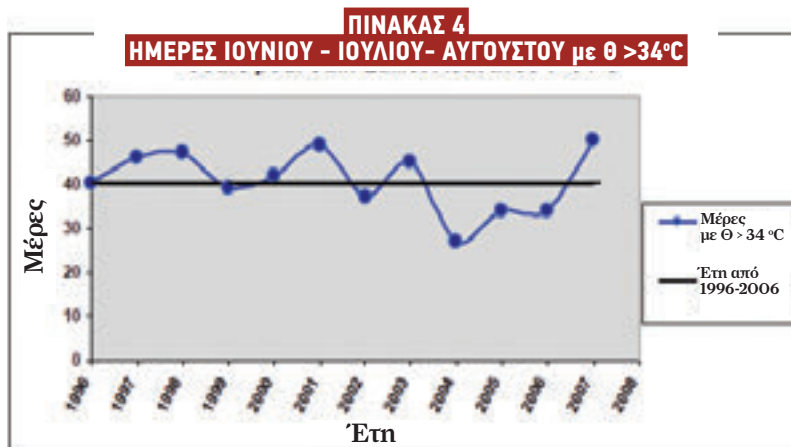
το 90% των βροχοπτώσεων στη ζώνη της Νεμέας έρχεται από ΝΔ με κατεύθυνση τα ΒΑ (Φωτογραφία 1) και εξαιτίας του ανάγλυφου (ορεινού όγκου) της Νεμέας αυτές οι βροχοπτώσεις δεν καλύπτουν πάντα το σύνολο των αμπελώνων. Τότε μπορεί ο οποιοδήποτε να αντιληφθεί ότι η παραλλακτικότητα εξαιτίας των βροχοπτώσεων αυξάνεται σε υπερθετικό βαθμό, αφού δεν δέχονται όλοι οι αμπελώνες το ίδιο ύψος βροχής.

Υπάρχουν «χρονιές» μάλιστα που οι διαφορές μπορούν να κυμανθούν έως 100 χιλιοστά από έναν αμπελώνα της ΝΔ ζώνης σε έναν αμπελώνα της βόρειας ή ανατολικής ζώνης. Γεγονός που κάποιες χρονιές μπορεί να αποδειχτεί πολύ καλό για τον αμπελώνα στην ΝΔ πλευρά και κάποιες άλλες χρονιές πολύ κακό. Αυτό εξαρτάται κυρίως από την χρονική στιγμή που δέχεται ο αμπελώνας τις βροχές. Και φυσικά το ίδιο ισχύει και για τους αμπελώνες στην Α ή Β πλευρά. Για παράδειγμα σε χρονιές πολύ ξερικές (π.χ. 2003, 2007) η βροχή έστω και λίγο πριν τον τρύγο θα μπορούσε να αποβεί τεράστια βοήθεια για το τελικό ποιοτικό αποτέλεσμα (Πίνακας 3).

Από την άλλη πλευρά όμως, όπως όλοι γνωρίζουν σε κάποιες άλλες χρονιές, όπως το 1999, ή το 2010 και 2011 οι επιπλέον βροχές στην ανατολική πλευρά της ζώνης, όπου και εδάφη έχουν μεγαλύτερη δυνατότητα συγκράτησης νερού «κακή αποστράγγιση», θα μπορούσαν να ήταν περισσότερο καταστροφικές για την παραγωγή οίνων υψηλής ποιότητας σε σχέση με κάποιους αμπελώνες που βρίσκονται στη νότια ή ανατολική πλευρά της ζώνης, των οποίων τα εδάφη έχουν ...»



Στον Πίνακα 3, αποδεικνύεται ότι η τελευταία **άρδευση** η οποία έγινε στις 17 Σεπτεμβρίου, οδήγησε στην **αύξηση** της συγκέντρωσης (ή εκχύλισης πιο ορθά) των **πολυφαινολών** σε ένα ποσοστό έως και 45% των φυτών της επέμβασης Β, σε σχέση με τα φυτά της **επέμβασης Α**. Μάλιστα αυτή η **διαφορά** δημιουργήθηκε μόλις σε τρεις ημέρες, γιατί ενώ στις 22 Σεπτεμβρίου, τα **νούμερα** ήταν σχεδόν ίδια, στις 25 Σεπτεμβρίου φαίνεται η **τεράστια** διαφορά ανάμεσα στις 2 διαφορετικές **συνθήκες**. Από το παραπάνω παράδειγμα αποδεικνύεται η μεγάλη **σημασία** που μπορούν να έχουν οι βροχοπτώσεις σε μια **ξηρική** χρονιά.



Όπως φαίνεται στον Πίνακα 2, το 2008 και το 2013 οι **βροχοπτώσεις** κυμάνθηκαν σε πολύ πιο **χαμηλά** επίπεδα από το μέσο όρο των 700 χιλστ., **515** και **541** χιλστ. αντίστοιχα. Ενώ το 2010 και το 2014 **έφτασαν** τα επίπεδα των **872** και **826** χιλστ. αντίστοιχα.

καλύτερη αποστράγγιση εξαιτίας της δομής τους. Συνεπώς μέσα στη ζώνη της Νεμέας η κάθε μικρή κοιλάδα έχει διαφορετικά ποιοτικά χαρακτηριστικά τόσο εξαιτίας του ανάγλυφου, όπως είδαμε και στο πρώτο μέρος, όσο και εξαιτίας των διαφορετικών βροχοπτώσεων που δέχεται η κάθε κοιλάδα. Οπότε οι «χρονιές» στην Νεμέα μπορούμε να πούμε ότι έχουν ως βασικό καταλύτη την τοποθεσία εκτός από το μεσοκλίμα της περιοχής. Δεν πρέπει να λησμονούμε ότι και η κάθε υπό-περιοχή (κοιλάδα) έχει διαφορετικά εδάφη, κάτι που θα εξετάσουμε στο τρίτο μέρος αυτού του ταξιδιού στο terroir της Νεμέας.

ΙΔΙΑ ΒΡΟΧΟΠΤΩΣΗ, ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΟ ΚΡΑΣΙ

Επιστρέφοντας όμως πάλι στις «χρονιές» στη Νεμέα και θέλοντας να ασχοληθούμε λίγο πιο αναλυτικά με το ποιοι άλλοι παράγοντες κάνουν τα «millésime» της Νεμέας τόσο διαφορετικά και τόσο ενδιαφέροντα, αξίζει να ασχοληθούμε με δύο χρονιές που είχαν σχεδόν ίδιες βροχοπτώσεις, το 2008 και το 2013. Δύο χρονιές, των οποίων το ποιοτικό αποτέλεσμα, σύμφωνα πάντα και με τα κρασιά αλλά και τους ίδιους αμπελουργούς-οινοποιούς δεν έχει καμία σχέση. Το 2013, χαρακτηρίστηκε ως η καλύτερη χρονιά της τελευταίας 20ετίας από πολλούς στη Νεμέα, και όχι άδικα..., αν κρίνουμε από το αποτέλεσμα. Ενώ το 2008, ήταν μια καλή χρονιά, χωρίς υπερβολικά μεγάλες προσδοκίες για το μέσο όρο της ζώνης και για τα περισσότερα αμπελοτόπια.

Βλέπουμε λοιπόν σήμερα ότι η μία χρονιά δεν έχει καμία σχέση με την άλλη, γεγονός που μας δείχνει ότι στη Νεμέα όπως και σε όλες τις αμπελουργικές ζώνες ναι μεν ο όγκος των βροχοπτώσεων μπορεί να επηρεάσει το ποιοτικό αποτέλεσμα στις περισσότερες των περιπτώσεων και ανάλογα με την περίοδο που αυτές πέφτουν, αλλά ο επίσης σημαντικός παράγοντας που μπορεί να χαρακτηρίσει μια χρονιά είναι οι θερμοκρασίες. Και οι θερμοκρασίες που επηρεάζουν περισσότερο το ποιοτικό αποτέλεσμα στο αμπέλι είναι αυτές των μηνών Ιουνίου, Ιουλίου και Αυγούστου τόσο της ημέρας όσο και της νύχτας. Στον Πίνακα 4, βλέπουμε τις ημέρες όπου η θερμοκρασία κατά τη διάρκεια αυτών των μηνών ήταν μεγαλύτερη από 34°C. Ένα όριο, πάνω από το οποίο συνήθως η φωτοσύνθεση στο αμπέλι στο μεγαλύτερο ποσοστό της σταματά. Βλέπουμε λοιπόν για τις χρονιές 2008 και 2013 ότι η διαφορά ανάμεσα στις θερμές ημέρες δεν ήταν σημαντική, αφού το 2008 είχαμε μόνο 29 ημέρες πάνω από 34°C και το 2013 μόνο 22. Και οι δύο χρονιές είναι πολύ πιο «δροσερές» από το μέσο όρο των τελευταίων 19 ετών (36,8°C). Που οφείλεται η ποιοτικά μεγάλη διαφορά ανάμεσα στις δύο χρονιές, με σχεδόν ίδιες βροχοπτώσεις και ίδιο περίπου αριθμό θερμών ημερών;

Καλοκαιρινή Βροχή. Βροχόπτωση στην κεντρική κοιλάδα της Νεμέας, όπως αυτή έρχεται από Δυτικά προς Ανατολικά.



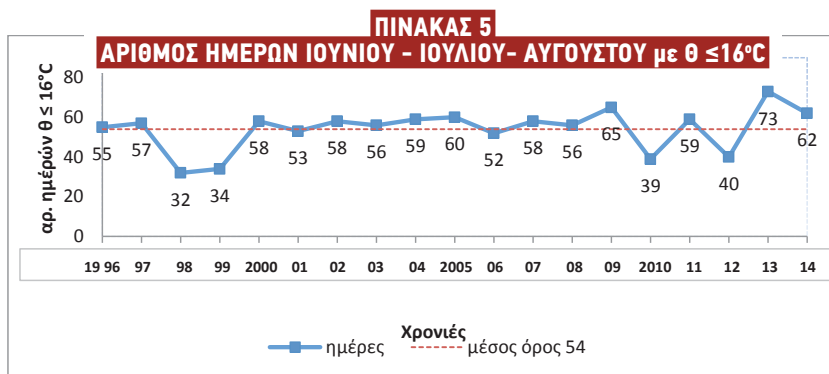
ΨΑΧΝΟΝΤΑΣ ΤΟΥΣ ΛΟΓΟΥΣ ΠΟΥ ΟΔΗΓΗΣΑΝ ΣΤΗ ΜΕΓΑΛΗ ΧΡΟΝΙΑ ΤΗΣ ΝΕΜΕΑΣ

Το 2013 η Νεμέα είχε τις πιο δροσερές νύχτες των τελευταίων 20 χρόνων

Ψάχνοντας και εμείς μια βασική αιτία και αναλύοντας τα μετεωρολογικά δεδομένα, προσπαθήσαμε να απεικονίσουμε τις «δροσερές» νύχτες με θερμοκρασία μικρότερη ή ίση ($\leq$) των 16°C . (Πίνακας 5). Η υπόθεση του ορίου των 16°C είναι εν μέρει αυθόρμητη, αφού δεν υπάρχει στη βιβλιογραφία αντίστοιχη υπόθεση. Βέβαια υπάρχουν παρεμφερείς υποθέσεις με τον δείκτη δροσερών νυχτών (Tonietto, 1999; Tonietto & Carboneau, 2004). Στην αντίστοιχη λοιπόν βιβλιογραφία αναφέρεται

ότι οι χαμηλές θερμοκρασίες κατά τη διάρκεια της νύκτας και κυρίως από τον περκασμό έως τον τρύγο, βοηθούν αρκετά τόσο στην ανάπτυξη των αρωμάτων όσο και στην βελτίωση του χρώματος των ερυθρών ποικιλιών. Στον Πίνακα 5 βλέπουμε ότι κατά τη διάρκεια των τριών μηνών του καλοκαιριού ο μέσος όρος των νυχτών όπου η θερμοκρασία ήταν κάτω από 16°C , για τα τελευταία 19 χρόνια ήταν 54 νύχτες. Ενώ το 2008 οι νύχτες ήταν 56, όσο δηλαδή και ο μέσος όρος, το 2013 η Νεμέα είχε

το πιο δροσερό νυχτερινό καλοκαίρι των τελευταίων 19 χρόνων, αφού 73 από τις 90 νύχτες του καλοκαιριού είχε θερμοκρασίες που ήταν χαμηλότερες των 16°C . Συνεπώς θα μπορούσε πιθανόν αυτό το γεγονός και με βάση την σχετική βιβλιογραφία να μας οδηγήσει σε μια από τις πιθανές αιτίες για την πραγματική μεγάλη «χρονιά» στην Νεμέα, το 2013. Έτσι ενισχύεται ακόμη περισσότερο ο παράγοντας τοποθεσία ή υπο-περιοχή ή υπο-ζώνη ή αμπελοτόπι, και η σημασία τους για το τελικό προϊόν είναι ακόμη μεγαλύτερη.



Ο δείκτης των «δροσερών» νυχτών ενισχύει την ήδη μεγάλη παραλλακτικότητα μέσα στη ζώνη της Νεμέας, και κάνει ακόμη πιο ενδιαφέρον το τα **συμπεράσματα** του, όταν αναλογιστούμε ότι στη **Νεμέα** έχουμε **αμπέλια** από τα **85** μέτρα υψόμετρο έως τα **850** μέτρα περίπου, και επίσης έχουμε **7 κοιλάδες**.

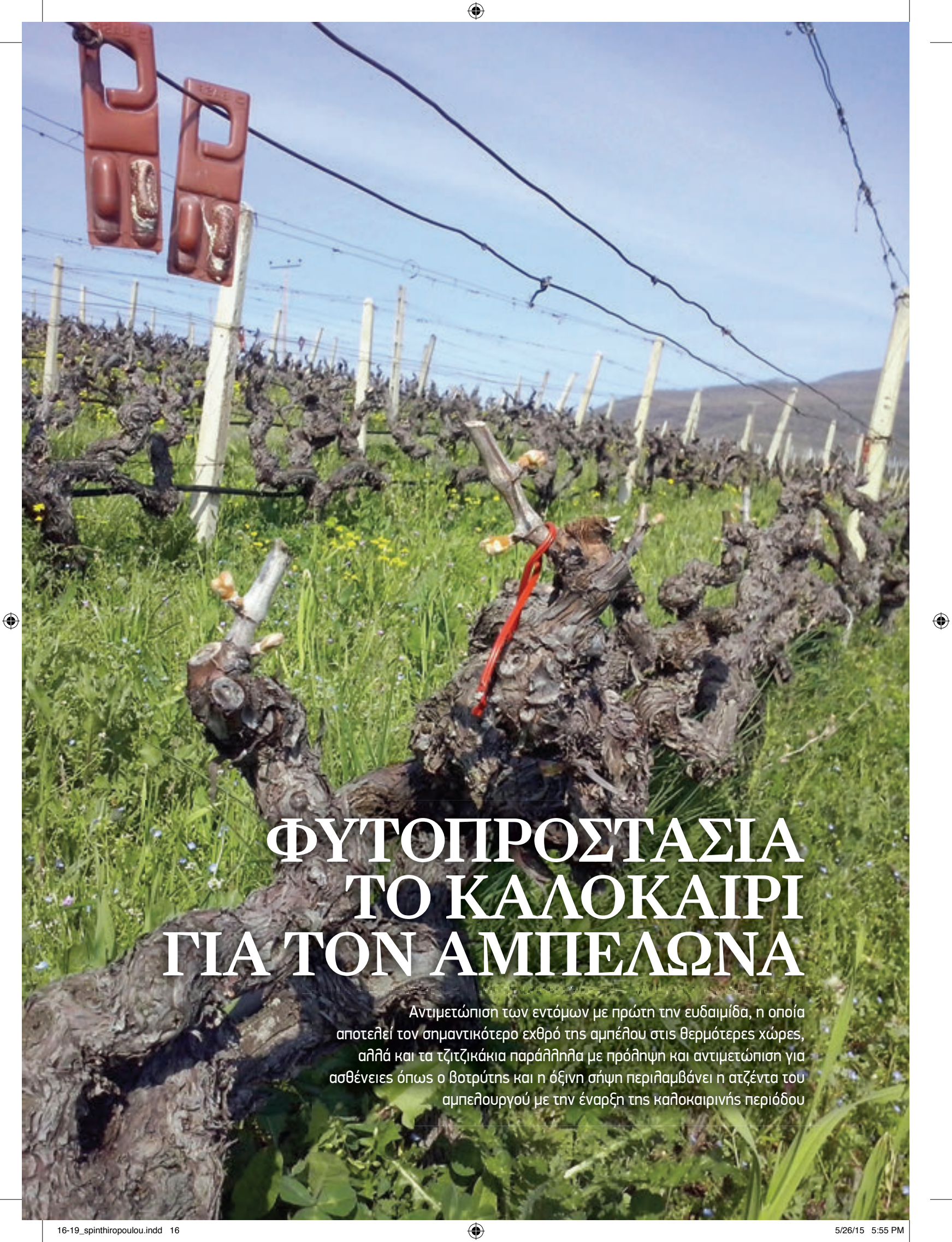


ΦΥΤΩΡΙΑ ΑΜΠΕΛΟΥ ΝΙΚΟΛΑΟΣ ΣΤ. ΜΕΛΕΤΙΟΥ
100 και πλέον ελληνικές και ξένες ποικιλίες πιστοποιημένες και standard

Παραγωγή υγιών
φυτών άριστης ποιότητας

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





ΦΥΤΟΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟ ΚΑΛΟΚΑΙΡΙ ΓΙΑ ΤΟΝ ΑΜΠΕΛΩΝΑ

Αντιμετώπιση των εντόμων με πρώτη την ευδαιμίδα, η οποία αποτελεί τον σημαντικότερο εχθρό της αμπέλου στις θερμότερες χώρες, αλλά και τα τζιτζικάκια παράλληλα με πρόληψη και αντιμετώπιση για ασθένειες όπως ο βοτρυτς και η όξινη σήψη περιλαμβάνει η ατζέντα του αμπελουργού με την έναρξη της καλοκαιρινής περιόδου

ΚΕΙΜΕΝΟ **Δρ. Χαρούλα
Σπινθηροπούλου**

* Γεωπόνος, ειδικός
αμπελουργίας, οينوποιός



Η ευδαιμίδα αποτελεί τον σημαντικότερο εχθρό της αμπέλου στις θερμότερες χώρες, ενώ η συνάδελφός της, η κοχυλίδα, προσβάλλει τους αμπελώνες στις ψυχρότερες. Πρόκειται για ένα λεπιδόπτερο της οικογένειας των Tortricidae με 3-4 γενιές στη χώρα μας, ανάλογα με την περιοχή (4 στις θερμότερες περιοχές). Διαχειμάζει σαν νύμφη μέσα σε λευκό βομβύκιο κάτω από ξερούς φλοιούς των πρέμνων ή και σε μικρό βάθος στο έδαφος.

Τον Απρίλιο-Μάιο εμφανίζονται τα πρώτα ενήλικα της γενιάς που διαχειμάσε, τα οποία εναποθέτουν τα αυγά τους στις κλειστές ανθοταξίες, αλλά και τα φύλλα και τους νεαρούς βλαστούς. Μετά την εκκόλαψη των αυγών οι νεαρές προνύμφες ανοίγοντας οπές στα άνθη καταβροχθίζουν τους στήμονες και τον ύπερο γειτονικών ανθέων συνδέοντάς τα με λευκά μεταξένια νήματα.

Κατόπιν νυμφώνονται μέσα σε βομβύκιο στις προσβεβλημένες ταξιανθίες αλλά και σε άλλα σημεία. Τα ενήλικα της πρώτης γενιάς γεννούν τα αυγά τους στις μικρές άγουρες ρώγες, τις οποίες καταβροχθίζουν οι νεαρές προνύμφες της 2ης γενιάς, ενώνοντάς τες με τα μεταξένια τους νήματα. Μέσα σε αυτές γίνεται η νύμφωση και τα ενήλικα της δεύτερης γενιάς αφήνουν τα αυγά τους πάνω στις ρώγες που βρίσκονται συνήθως στο στάδιο του περκασμού προς την ωρίμανση. Όταν συμπληρώσουν την ανάπτυξή τους, οι προνύμφες της τρίτης γενιάς υφαίνουν το βομβύκιο τους και ως νύμφες πλέον διαχειμάζουν σε προστατευμένες θέσεις όπως προαναφέραμε.

Γιατί πρέπει να καταπολεμήσουμε την ευδαιμίδα; Γιατί καταστρέφει μέρος της παραγωγής, κυρίως όμως γιατί στις πληγές που δημιουργεί αναπτύσσονται μύκητες όπως ο βοτρυτής, ο *aspergillus niger* (παραγωγή ωχρατοξίνης) αλλά η όξινη σήψη, υποβαθμίζοντας την ποιότητα της παραγωγής.

ΠΩΣ ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΖΕΤΑΙ Η ΕΥΔΑΙΜΙΔΑ

Παλαιότερα οι αμπελουργοί εφάρμοζαν εντομοκτόνα σε συγκεκριμένα φαινολογικά στάδια του αμπελιού. Έτσι ο πρώτος ψεκασμός πραγματοποιούνταν λίγο πριν την άνθηση, ο δεύτερος μετά τη γονιμοποίηση, ο τρίτος όταν οι ρώγες ήταν σαν μπιζέλι και ο τέταρτος στον περκασμό. Τα αποτελέσματα βέβαια δεν ήταν πάντα ικανοποιητικά.

Σήμερα, απαραίτητο εργαλείο είναι η παρακολούθηση του πληθυσμού με τη βοήθεια φερομονικών παγίδων.

Οι παγίδες, καταγράφοντας την εξέλιξη του πληθυσμού, συμβάλλουν στην έγκαιρη αντιμετώπιση του εντόμου, δίνοντάς μας πληροφορίες για το πότε και με τι είδους σκεύασμα θα πρέπει να επεμβούμε (ωοκτόνο, προνυμφοκτόνο). Με βάση τις συλλήψεις στις παγίδες, ειδοποιούνται οι αμπελουργοί από τα Κέντρα Προστασίας Φυτών, ...▶



Αριστερά: Έχει αρχίσει σε πολλές χώρες όπως και στη χώρα μας η εφαρμογή της μεθόδου της σεξουαλικής σύγχυσης με εξατμιστήρες θηλυκής φερομόνης για την αντιμετώπιση της ευδαιμίδας στον αμπελώνα.
Επάνω: Προσβεβλημένες με ευδαιμίδα ρώγες. **Κάτω:** Η ευδαιμίδα είναι ένα λεπιδόπτερο της οικογένειας των Tortricidae με 3-4 γενιές στη χώρα μας, ανάλογα με την περιοχή (4 στις θερμότερες περιοχές).



Φροντίδα στον αμπελώνα

μέσω των «γεωργικών προειδοποιήσεων». Συνήθως η καταπολέμηση του εντόμου αφορά στη δεύτερη και τρίτη γενιά, αφού η καταστροφή μέρους των ανθέων από την πρώτη γενιά που ωτοκεί στα άνθη, συχνά δεν θεωρείται σημαντική, μάλιστα σε κάποιες ποικιλίες μπορεί να είναι και επιθυμητή (ποικιλίες με πυκνούς βόστρυχες).

Λόγω της σημαντικής υποβάθμισης της παραγωγής, των πολλών εντομοκτόνων που απαιτούνται (συνήθως 2 επεμβάσεις σε κάθε γενιά), αλλά και της ευαισθητοποίησης πλέον του καταναλωτή σχετικά με τις επιπτώσεις της αμπελοκαλλιέργειας στο περιβάλλον, έχει αρχίσει σε πολλές χώρες όπως και στη χώρα μας η εφαρμογή της μεθόδου της σεξουαλικής σύγχυσης. Σύμφωνα με τη μέθοδο αυτή, τοποθετούνται μέσα στον αμπελώνα (που πρέπει να έχει έκταση μεγαλύτερη των 10 στρμ.), εξατμιστήρες θηλυκής φερομόνης, σε συγκεκριμένη πυκνότητα, διαφορετική ανάλογα με την κλίση, την έκθεση, τους επικρατούντες ανέμους, τη γειτνίαση με δασικές εκτάσεις ή άλλους αμπελώνες, τις αποστάσεις φύτευσης κ.λπ. Οι εξατμιστήρες αυτοί προκαλούν σύγχυση στα αρσενικά άτομα, εμποδίζοντας τη σύζευξη και άρα την εναπόθεση αυγών. Παράλληλα τοποθετούνται στον αμπελώνα, αλλά και σε γειτονικούς φερο-

μονικές παγίδες ελέγχου του πληθυσμού, ώστε να γνωρίζουμε εάν θα πρέπει να γίνουν επεμβάσεις ή όχι, αφού πάντα υπάρχει το ενδεχόμενο παρουσίας επισκεπτών, γονιμοποιημένων θηλυκών που ωτοκούν εντός του αμπελώνα.

Η εμπειρία μας από την εφαρμογή της μεθόδου σε ελληνικούς αμπελώνες δείχνει ότι όχι μόνο δεν χρειάζεται επέμβαση, αλλά η εφαρμογή μειώνει σημαντικά τον πληθυσμό της ευδαιμίδας και την επόμενη χρονιά. Το κόστος εφαρμογής κυμαίνεται μεταξύ 15 και 17 ευρώ το στρέμμα, μεγαλύτερο από αυτό της κλασικής χημικής αντιμετώπισης σε επίσημη βάση, αλλά με μεγαλύτερα πλεονεκτήματα για το περιβάλλον, την ισορροπία του οικοσυστήματος και την υγεία των εργαζομένων.

ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΓΕΝΙΑ ΚΑΤΑΠΟΛΕΜΗΣΗ ΓΙΑ ΤΑ ΤΖΙΤΖΙΚΑΚΙΑ

Με την ονομασία τζιτζικάκια αποκαλούμε ομόπτερα της οικογένειας των Cicadellidae (*Empoasca vitis*, *Zygina rhamni* κ.λπ.) που τα περισσότερα αποτελούν πρόβλημα κυρίως των επιτραπέζιων σταφυλιών. Όμως τα τελευταία χρόνια, λόγω αυξημένης χρήσης εντομοκτόνων που καταστρέφουν τους φυσικούς εχθρούς τους, κάνουν αισθητή την παρουσία τους και σε οινοποιήσιμους

αμπελώνες. Προκαλούν είτε λευκές μικροσκοπικές διάχυτες κηλίδες σε όλη την επιφάνεια το φύλλου (*Zygina rhamni*) είτε περιφερειακές ξηράνσεις και καρούλιασμα φύλλων (*Empoasca vitis*).

Ένα άλλο καταστροφικό τζιτζίκι το *Scaphoideus titanus*, φορέας της ασθένειας *Flavescence dorée* (Χρυσίζουσα Χλωρώση), ενός μυκοπλάσματος που τα τελευταία χρόνια καταστρέφει πολλούς αμπελώνες κυρίως Chardonnay στη χώρα μας, θεωρείται ότι προς το παρόν δεν έχει εμφανιστεί στην Ελλάδα. Τα τζιτζικάκια έχουν 3-4 γενιές το χρόνο.

Γιατί πρέπει να τα καταπολεμήσουμε; Γιατί μειώνουν τη φωτοσυνθετική ικανότητα των πρέμνων και άρα τη συγκέντρωση των σακχάρων στα σταφύλια, αλλά και τα αποθέματα του φυτού λόγω της πρόωρης φυλλόπτωσης που μπορούν να προκαλέσουν, όταν η παρουσία τους είναι μεγάλη. Η καταπολέμησή τους γίνεται με κατάλληλα εντομοκτόνα από την πρώτη τους γενιά, όταν την άνοιξη διαπιστωθούν 2-3 νύμφες ανά φύλλο. Σύμφωνα με τον Ν. Ροδιτάκη, οι κίτρινες παγίδες μπορούν να μας πληροφορήσουν για την ποσοτική παρουσία των εντόμων στις επόμενες γενιές και την αναγκαιότητα του ψεκασμού, όταν οι συλλήψεις ξεπερνούν τα 200 άτομα την εβδομάδα.



Ο **Βοτρύτης**, είναι η σημαντικότερη **ασθένεια** του σταφυλίου στην **ωρίμανση**. Θεωρείται παράσιτο αδυναμίας και απαιτεί **πληγές** για να εισβάλει μέσα στους φυτικούς **ιστούς** (ευδαιμίδα, **ωίδιο**, κ.α.) αν και έχει αποδειχθεί ότι μπορεί να εισβάλει και **απευθείας** χωρίς την ύπαρξη πληγών. Με **βροχερό** και **δροσερό** καιρό προσβάλλει νεαρούς βλαστούς, φύλλα, **άνθη**, ταξιανθίες, **ράγες**. Εξαιτίας των γκρι **σπορίων** που αναπτύσσονται στα **προσβεβημένα** όργανα, ο μύκητας είναι γνωστός και ως **τεφρά** ή γκρι σήψη.



Συχνά στο αρχικό στάδιο της προσβολής από όξινη σήψη μπορεί να συνυπάρχουν στις προσβεβλημένες ράγες και μύκητες όπως ο βοτρυτής, ο *Aspergillus niger* (μαύρη μούχλα) το *Penicillium* (πράσινη μούχλα) κ.α. Στη συνέχεια κυριαρχούν οι ζυμομύκητες και τα οξικά βακτήρια.



Όξινη σήψη

Ασθένεια που εμφανίζεται μετά τον περκασμό των ραγών. Οφείλεται σε βακτήρια και σαικαρομύκητες που αναπτύσσονται αρχικά ως παράσιτα αδυναμίας, όταν δηλαδή στις ράγες υπάρχουν πηγές από άλλο αίτιο (ωίδιο, ευδαιμίδα). Με την εκροή χυμού από τις προσβεβλημένες ράγες μοιούνται και οι διηλάνες και στη συνέχεια τα παθογόνα μεταφέρονται σε όλο τον αμπελώνα με τη βοήθεια της μύγας του ξυδιού (*Drosophila melanogaster*). Χαρακτηριστική η οσμή ξυδιού των προσβεβλημένων σταφυλιών, από την οποία πήρε και το όνομά της η ασθένεια.

Γιατί πρέπει να την καταπολεμήσουμε; Γιατί καταστρέφει μέρος της παραγωγής και υποβαθμίζει την ποιότητά της. Σταφύλια προσβεβλημένα δεν γίνονται αποδεκτά σε αρκετά οινοποιεία, αφού ο κίνδυνος αύξησης της πτηκικής οξύτητας των δεξαμενών είναι μεγάλος. Παρόληθθα θεωρείται ότι η συνύπαρξη υγιών και «προσβεβλημένων» δεξαμενών αποβαίνει σε βάρος των υγιών.

Πώς αντιμετωπίζεται

Και εδώ το πιο σημαντικό μέτρο προστασίας από την όξινη σήψη είναι η ύπαρξη μέτριας ζωηρότητας φυτών. Και στην περίπτωση αυτή περισσότερο ευαίσθητες είναι οι πυκνότερες και με λεπτό φλοιό ποικιλίες. Όσον αφορά τη χημική αντιμετώπιση, αυτή περιορίζεται στη χρησιμοποίηση χαλκούχων σκευασμάτων 20 μέρες τουλάχιστον πριν τον τρύγο και στην καταπολέμηση του φορέα μετάδοσης με κάποια πυρεθρίνη, με αμφίβοθα όμως, είναι αλήθεια, αποτελέσματα.

Ο ΒΟΤΡΥΤΗΣ ΚΑΤΑ ΤΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

Ο βοτρυτής πρέπει να καταπολεμηθεί γιατί πέρα από τη μείωση της παραγωγής που επιφέρει, υποβαθμίζει την ποιότητα των σταφυλιών. Όταν μάλιστα ο Αύγουστος και ο Σεπτέμβριος είναι βροχεροί, η ανάπτυξη και η εξέλιξη του μύκητα είναι γρήγορη με αποτέλεσμα η προσβολή να είναι ανεξέλεγκτη.

Η υποβάθμιση της ποιότητας των σταφυλιών και του παραγόμενου κρασιού σχετίζεται με την ιδιότητα του μύκητα να μετατρέπει τα απλά σάκχαρα σε γλυκερόλη και γλουκονικό οξύ και να παράγει ένζυμα που καταλύουν την οξείδωση των φαινολικών συστατικών. Παράλληλα η παρουσία του στα σταφύλια ευνοεί τη δράση πολυσακχαριτών που εμποδίζουν τη διαύγαση του κρασιού. Κρασιά που παράγονται από σταφύλια προσβεβλημένα από βοτρυτή υστερούν σε αρώματα και είναι επιρρεπή σε οξειδώσεις.

Η σημασία της καταπολέμησης της ευδεμίδας και του ωιδίου, ο αερισμός των πρέμων και η μείωση της ζωηρότητας των φυτών είναι στοιχεία απαραίτητα για την παρεμπόδιση της ανάπτυξης της ασθένειας και την εξέλιξή της. Πιο επιρρεπείς στο βοτρυτή είναι ποικιλίες με πυκνόραγα τσαμπιά και λεπτό φλοιό με παράδειγμα τη Μαλαγουζιά.

Συνήθως το πρόγραμμα καταπολέμησης του βοτρυτή περιλαμβάνει 4 ψεκασμούς: Στο τέλος της άνθησης, στο κλείσιμο του τσαμπιού,

στον περκασμό και 3 βδομάδες με ένα μήνα πριν τον τρύγο. Στην πράξη, ο ψεκασμός στο τέλος της άνθησης εφαρμόζεται με εξειδικευμένο βοτρυδιοκτόνο (όπως τα *vinchlozonil*, *improdone*, *pyrimethanil* κ.ά.) κυρίως σε ποικιλίες που παρουσιάζουν ευαισθησία στο βοτρυτή στο στάδιο αυτό, όπως η *Syrah* ενώ συνήθως χρησιμοποιούνται σκευάσματα μη εξειδικευμένα αλλά με ταυτόχρονη δράση στον περονόσπορο ή το ωίδιο.

Το πιο σημαντικό βέβαια μέτρο που δυστυχώς ξεχνούν οι αμπελουργοί είναι η ύπαρξη μέτριας ζωηρότητας φυτών και η εξασφάλιση του σωστού αερισμού της ζώνης των σταφυλιών. Στους βιολογικούς αμπελώνες, ο χαλκός με την ιδιότητά του να σκληραίνει την επιδερμίδα της ράγας, καθώς και τα παραφινικά και φυτικά λάδια περιορίζουν την προσβολή από το βοτρυτή, ενώ σκευάσματα που ενισχύουν την άμυνα των φυτών φαίνεται να ευνοούν την πετυχημένη αντιμετώπισή του. Ο βοτρυτής όμως έχει συνδέσει το όνομά του και με την ευγενή σήψη και την παραγωγή γλυκών κρασιών τύπου *Sauternes* και *Tokay*. Υπό συνθήκες (πρωινή ατμοσφαιρική υγρασία ακολουθούμενη από ξηρό και ζεστό καιρό) ο βοτρυτής προσβάλλει το εσωτερικό λεπτόφλουδον και πυκνότερων ποικιλιών τις οποίες σταδιακά αφυδατώνει με αποτέλεσμα την παραγωγή υψηλόβαθμων σταφυλιών και κατ' επέκταση γλυκού κρασιού. 🍇

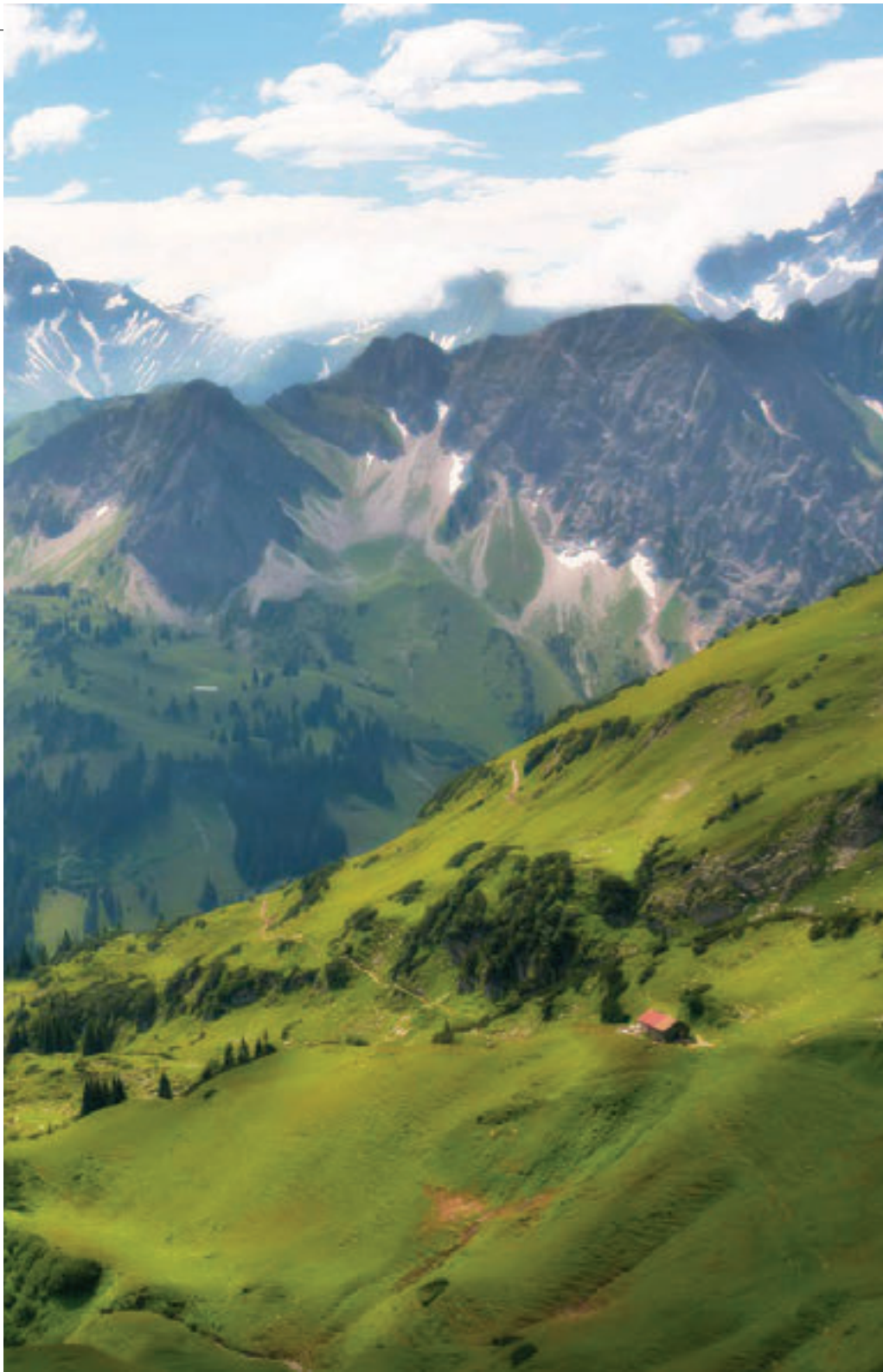
ΚΑΛΛΙΕΡΓΗΤΙΚΑ

ΑΠΟ ΤΟ DDT ΣΤΗΝ ΕΠΑΝΟΔΟ ΤΗΣ ΒΙΟΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ ΚΑΙ Η ΜΕΣΗ ΟΔΟΣ

Τα προβλήματα και τις δυσκολίες που αντιμετωπίζουν τόσο η Βιολογική, όσο και η Συμβατική, γεωργία έρχεται να λύσει η Ολοκληρωμένη Γεωργία. Η τελευταία αποτελεί το ενδιάμεσο σκαλοπάτι, ενώ αναπόσπαστο κομμάτι της είναι και η Ολοκληρωμένη Φυτοπροστασία, την οποία βήμα-βήμα προσεγγίζει το παρόν άρθρο

Ένα σημαντικό όπλο της Ολοκληρωμένης Αντιμετώπισης είναι τα καλλιεργητικά μέτρα και τεχνικές, στα οποία θα αναφερθούμε αναλυτικά στο επόμενο τεύχος του Wine Trails. Για επιπλέον πληροφορίες: fytodignosi@gmail.com





ΚΕΙΜΕΝΟ Δρ. Φάνης

A. Τσαπικούνης*

Μικροβιολογική Βιολογική
Αντιμετώπιση ασθενειών
των φυτών



Το 1938 στα εργαστήρια της ελβετικής Ciba Geige η σύνθεση του γνωστού σε όλους μας DDT ουσιαστικά σήμανε το τέλος της Βιολογικής γεωργίας, η οποία διήρκεσε 8 χιλιάδες χρόνια. Οι άνθρωποι κατά τη διάρκεια της 7ης και 6ης χιλιετηρίδας π.Χ. περνούν από την κυνηγετική συλλεκτική φάση στη συστηματική καλλιέργεια. Η γεωργία που αναπτύσσεται είναι καθαρά Βιολογική για να περάσει στη σημερινή λεγόμενη Συμβατική λίγο πριν τον Β' Παγκόσμιο Πόλεμο. Όμως ήδη από τη δεκαετία του 1950 οι πρώτες ανησυχίες είναι ορατές για να γενικευτούν και να πάρουν τη μορφή κινήματος, φιλοσοφίας αλλά και ανάγκης ζωής στις μέρες μας.

ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΗ VS ΒΙΟΛΟΓΙΚΗΣ

Η βιολογική καταπολέμηση στηρίζεται στη χρήση ωφελίμων εντόμων και μικροοργανισμών για την αντιμετώπιση των εχθρών και ασθενειών των φυτών. Ενώ ολοκληρωμένη αντιμετώπιση ουσιαστικά σημαίνει το συνδυασμό καλλιεργητικών, βιολογικών, βιοτεχνολογικών και χημικών (εκλεκτικών) φυτοπροστατευτικών μέσων κατά το καλύτερο δυνατό τρόπο με σκοπό τον έλεγχο των εχθρών και ασθενειών των καλλιεργούμενων φυτών. Λαμβάνει υπόψη την παραγωγικότητα, την ποιότητα, την οικονομικότητα και την ασφάλεια του χρήστη, του καταναλωτή και του περιβάλλοντος. Στοχεύει στην προστασία της δημόσιας υγείας, στην προστασία του περιβάλλοντος, στη μείωση του κόστους παραγωγής, στην παραγωγή προϊόντων ποιότητας και στην πρόληψη ανάπτυξης ανθεκτικότητας διαφόρων εχθρών ενώ στηρίζεται στα ήδη συσσωρευμένα προβλήματα και στην πρόθεσή μας για ποιότητα ζωής. ...►





ΚΑΛΛΙΕΡΓΗΤΙΚΑ



Τερπένια, φαινόλες και σεσκιτερπένια χαμηλού μοριακού βάρους παραγόμενα σε ειδικούς φυτικούς αδένες πιθανώς να είναι σε θέση να διαδραματίσουν ένα πολύ σημαντικό ρόλο στη φυτοπροστασία.

Καίριος ο ρόλος των ωφέλιμων εντόμων στην Ολοκληρωμένη Αντιμετώπιση εχθρών και ασθενειών των καλλιεργειών

Ας δούμε τώρα ποια μέσα έχει στη διάθεσή της η Ολοκληρωμένη Αντιμετώπιση εχθρών και ασθενειών των καλλιεργούμενων φυτών, αρχίζοντας από τα ωφέλιμα έντομα. Η παρουσία τους στη φύση είναι άφθονη και ανήκουν σε όλες σχεδόν τις γνωστές τάξεις εντόμων (δίπτερα, κολεόπτερα, υμενόπτερα όπως και τα ακάρεα). Διακρίνονται σε αρπακτικά (τρέφονται με τα βλαβερά έντομα) και παρασιτοειδή (γεννούν το αυγό τους μέσα στο σώμα του επιβλαβούς). Η χρήση τους είναι αποτελεσματική μέσα στο θερμοκήπιο αλλά και στα δενδρώδη όπως στα ξινά (ερίωδης αλευρώδης - Cales rosae).

Είναι κοινή παραδοχή ότι ένας μεγάλος αριθμός εντομολογικών εχθρών θα μπορούσε να τεθεί υπό έλεγχο εάν τα ωφέλιμα έντομα ήταν σε θέση να δράσουν ελεύθερα. Η χωρίς περιορισμούς όμως χρήση αγροχημικών φυτοπροστατευτικών προϊόντων οδηγεί σε πλήρη πώληση φορές εξόντωσή τους. Έτσι, απουσία ενός ανασταλτικού σε ρόλο αντίβαρου μηχανισμού και δεδομένης της ικανότητας των βλαβερών εντόμων να αναπαράγονται ταχύτατα και σε μεγάλους αριθμούς και της ικανότητάς τους να αναπτύσσουν ανθεκτικότητα, είναι σε θέση να αναπτύξουν

υψηλούς πληθυσμούς εξαναγκάζοντας σε μεγαλύτερη χρήση αγροχημικών με συνέπεια να διογκώνεται το πρόβλημα. Όμως θα πρέπει να έχουμε επίσης υπόψη μας πως στα περισσότερα λαχανικά, άνθη, πυρηνόκαρπα και γιγαρτόκαρπα στις περισσότερες των περιπτώσεων η είσοδος ενός ωφέλιμου χωρίς την δική μας παρέμβαση γίνεται με διάφορα χρόνου από ένα επιβλαβές με αποτέλεσμα το τελευταίο να έχει αρκετό χρόνο στη διάθεση του να αναπτυχθεί σε υψηλούς πληθυσμούς και να προκαλέσει πολλές φορές μεγάλη ζημία πριν να ελεγχθεί από το ωφέλιμο. Γι' αυτό ακριβώς είναι πολύ σημαντικός ο έγκαιρος εντοπισμός του επιβλαβούς και η εισαγωγή του ωφέλιμου.

Η εξασφάλιση συνθηκών υγιεινής και η χρήση εκλεκτικών χημικών μικρής υπολειμματικής δράσης που σέβονται τα ωφέλιμα θα βοηθήσει τα τελευταία σημαντικά στο έργο τους. Υπάρχει γενικώς η εντύπωση πως παρασιτοειδή μεγαλύτερης γονιμότητας δίνουν καλύτερο έλεγχο και συνιστούν καλύτερους παράγοντες βιολογικού ελέγχου. Αυτό όμως είναι δεδομένο μόνο για τα λεπιδόπτερα και είναι δεδομένο επίσης ότι για έναν συγκεκριμένο

εντομολογικό εχθρό προσαρμόζεται καλύτερα και δίνει σαφώς καλύτερα αποτελέσματα κάποια συγκεκριμένη φυλή του ωφέλιμου, η οποία προφανώς είναι καλύτερα προσαρμοσμένη στον εν λόγω εντομολογικό εχθρό.

ΕΝΤΟΜΟΠΑΘΟΓΟΝΟΙ ΜΙΚΡΟΟΡΓΑΝΙΣΜΟΙ

Εντομοπαθογόνα βακτήρια: Ένας μεγάλος αριθμός εντομοπαθογόνων βακτηρίων έχει μελετηθεί με σκοπό την αξιοποίησή τους για το έλεγχο των επιβλαβών εντόμων. Μολύνουν και σκοτώνουν το έντομο κατόπιν κατάποσης. Δρουν στα εντερικά τοιχώματα και προκαλούν το θάνατο σε 3 με 5 περίπου ημέρες. Διαθέσιμα σκευάσματα στο εμπόριο υπάρχουν αρκετά, ανήκουν σε διάφορες φυλές του *Bacillus thuringiensis* και δρουν εναντίον λεπιδοπτερών, κολεοπτερών και διπτερών. Αυτά τα σκευάσματα έχουν πολύ καλύτερη δράση με προσθήκη 0,3-0,5% ζάχαρης.

Εντομοπαθογόνοι μύκητες: Συνιστούν ένα ιδιαίτερα σημαντικό κεφάλαιο στην έρευνα για τη βιολογική καταπολέμηση αλλά και στους μηχανισμούς ισορροπιών της



**Τα εκλεκτικά φυτοπροστατευτικά δεν είναι διασπ
στηματικά, έχουν μικρή υπολειμματική διάρκεια και
δράση που σκοτώνει μόνο το παθογόνο-στόχο και
σέβονται ωφέλιμα έντομα και μικροοργανισμούς**

φύσης. Έχουν απομονωθεί, μελετηθεί και αξιολογηθεί πάνω από 700 είδη για τον έλεγχο επιβλαβών εντόμων. Γύρω στους 10 έχουν αναπτυχθεί σε σκευάσματα. Η έρευνα συνεχίζεται αμείωτη. Η μόλυνση των εντόμων γίνεται με τα σπόρια που παράγουν οι μύκητες. Τα σπόρια μεταφέρονται κυρίως με τον άνεμο αλλά και τα μολυσμένα έντομα. Όταν το σπόριο βρεθεί στην επιφάνεια του κατάλληλου εντόμου (ξενιστή) βλαστάνει, παράγει απρεσσώρια, διεισδυτικές υφές και διεισδύει εντός του εντόμου του οποίου λίγες ημέρες αργότερα προκαλεί το θάνατο. Εκατομμύρια νέα σπόρια θα παραχθούν στην επιφάνεια του νεκρού εντόμου για να ξεκινήσει πάλι ο κύκλος. Οι σημαντικότεροι περιοριστικοί παράγοντες αναφορικά με την αποτελεσματικότητά τους είναι η απαίτηση για υψηλή σχετική υγρασία και μέτριες θερμοκρασίες ώστε να έχουμε ικανοποιητική βλάστηση και ανάπτυξη. Όμως ακόμα και εάν αυτές οι συνθήκες είναι ιδανικές ο απαιτούμενος έως τη θανάτωση του εντόμου χρόνος δίνει την ευκαιρία στο έντομο να τραφεί και να αναπαράχθει εν μέρει.

Εντομοπαθογόνοι νηματώδεις:
Διεξάγεται εντατική έρευνα σε πολλά

εργαστήρια ανά τον κόσμο με τους εντομοπαθογόνους νηματώδεις. Έχουν δώσει πολύ καλά αποτελέσματα και ήδη κυκλοφορούν κάποια σκευάσματα για την καταπολέμηση σημαντικών εχθρών. Οι ανάγκες τους για υγρασία, απαραίτητη προϋπόθεση επιβίωσης και μετακίνησης, τους καθιστούν σχεδόν άχρηστους για έντομα φυλλήματος αλλά πολύ καλούς υποψήφιους για έντομα που ζουν σε μικροκλίματα με υψηλή υγρασία όπως το έδαφος και πιθανώς οι κορμοί των δένδρων ή και ακόμα οι στοές στα φύλλα από τις διάφορες λιριόμυζες.

Εντομοπαθογόνοι ιοί: Σημαντικό κεφαλαίο στα πλαίσια των ρυθμιστικών μηχανισμών ισορροπιών της φύσης στο γεωργικό οικοσύστημα. Προσβάλλουν όλες σχεδόν τις γνωστές τάξεις των εντόμων προκαλώντας πολλές φορές μεγάλες επιδημίες εξοντώνοντας με αυτό τον τρόπο τεράστιους αριθμούς εντόμων. Μεταδίδονται οριζόντια (από έντομο σε έντομο της ίδιας γενεάς) αλλά και κάθετα (από γονείς σε τέκνα). Οι δυνατότητές τους να αναχθούν σε αποτελεσματικά βιολογικά όπλα κατά των εντομοπαθογόνων εχθρών είναι μάλλον περιορισμένες καθώς προκύπτουν μια σειρά από εμπόδια.►

Πριν την εγκατάσταση καλλιέργειας

Στάδια εφαρμογής

1. Μελέτη και καταγραφή των προβλημάτων φυτοπροστασίας στη συγκεκριμένη περιοχή
2. Εισαγωγή της κατάλληλης ποικιλίας ή υβριδίου ανάλογα με τις εδαφοκλιματικές συνθήκες, τα προβλήματα φυτοπροστασίας και τον επιδιωκόμενο σκοπό
3. Εισαγωγή εκλεκτικών χημικών φυτοπροστατευτικών προϊόντων σύμφωνα με το «κατώφλιο οικονομικής επέμβασης» και εφαρμογή με κατάλληλες τεχνικές
4. Εισαγωγή και χρήση βιολογικών φυτοπροστατευτικών προϊόντων, φερομονικών παγίδων, ωφέλιμων εντόμων, και εντομοπαθογόνων μικροοργανισμών (όπως μύκητες, βακτήρια κ.λπ.).
5. Λήψη δέσμευς μέτρων που να ευνοούν την ανάπτυξη και δράση των ωφέλιμων
6. Κατάλληλα καλλιεργητικά μέτρα
7. Εξασφάλιση συνθηκών υγιεινής από αρχής μέχρι τέλους.

Μετά την εγκατάσταση

Κρίσιμες επιδησίες

1. Ανάπτυξη συστημάτων παρακολούθησης και έλεγχου των εχθρών και ασθενειών των φυτών
2. Καθορισμός «κατωφλίων» (ανεκτό επίπεδο οικονομικής ζημίας) για κάθε εχθρό ή ασθένεια της καλλιέργειας
3. Διενέργεια δειγματοληψιών σε κανονικά διαστήματα καθόλη την καλλιεργητική περίοδο.

Ο ρόλος της εκπαίδευσης των παραγωγών

Εδώ θα πρέπει να τονιστεί ότι έχει ιδιαίτερη σημασία για την εφαρμογή της Ολοκληρωμένης Καταπολέμησης η σχετική εκπαίδευση των παραγωγών και η ύπαρξη ειδικευμένων γεωπόνων. Επίσης η εφαρμογή της δεν μπορεί να είναι άμεση, πρέπει σταδιακά και με προσεκτικά βήματα να προσαρμοστούν οι αρχές και οι βασικοί της κανόνες στις συνθήκες της κάθε περιοχής.

ΦΕΡΟΜΟΝΕΣ

Παρεμπόδιση σύζευξης

Μπορούν να χρησιμοποιηθούν στο θερμοκήπιο και το αγρό. Μας βοηθούν στο να εντοπίσουμε την παρουσία ενός βλαβερού εντόμου, να παρακολουθήσουμε τον πληθυσμό, να ψεκάσουμε στην κατάλληλη στιγμή ή να το καταπολεμήσουμε με μαζική παγίδευση ή με παρεμπόδιση της σύζευξης ανάμεσα στα δυο φύλλα. Με την ανάρτηση υψηλού αριθμού διανεμητών φερομόνης (dispenser) σε ένα στρέμμα μπορούμε να προκαλέσουμε τον αποπροσανατολισμό των αρσενικών με αποτέλεσμα η σύζευξη να ματαιωθεί και ο πληθυσμός του εντόμου να βαίνει μειούμενος. Τα αρσενικά προσπαθούν να βρουν τα θηλυκά και να συζευχθούν, όμως όταν τα σημεία εκπομπής της φερομόνης είναι πολλά τότε είναι πιθανό το αρσενικό να εντοπίσει το όργανο

διάχυσης και όχι το θηλυκό. Υπάρχουν πολλοί παράγοντες που επηρεάζουν την αποτελεσματικότητα της μεθόδου όπως η συγκέντρωση της φερομόνης, η ταχύτητα του ανέμου, το ανάγλυφο της περιοχής και ο πληθυσμός.

ΠΑΓΙΔΕΣ

Προσελκυστικό τροφής

Τέτοιες είναι οι παγίδες για δάκο και Μύγα της Μεσογείου. Τοποθετώντας στο εσωτερικό θεική αμμωνία με νερό εξυπηρετούμε την εκπομπή αμμωνίας, η οποία προσελκύει τα δίπτερα. Μπορούμε να παρακολουθήσουμε τον πληθυσμό ώστε να είμαστε σε θέση να ψεκάσουμε στην κατάλληλη στιγμή ελαχιστοποιώντας τα χημικά ή και να προβούμε σε μαζική παγίδευση καταργώντας τα.

Έως 80% ο τελικός έλεγχος των ασθενειών από τους ανταγωνιστές

Δεκάδες ωφέλιμοι μικροοργανισμοί -οι οποίοι ονομάζονται και ανταγωνιστές- έχουν δοκιμαστεί για τον έλεγχο ασθενειών του ριζικού συστήματος κυρίως αββά και των ασθενειών που προσβάλλουν υπέργειο τμήμα και καρπούς. *Ampelomycesquisqualis*, *Candida oleophila*, *Trichoderma spp*, *Pseudomonas syringae*, *Pseudomonas fluorescens*, *Burkholderia cepacia*, *Coniothyrium minitans*, *Myrothecium verrucaria*, *Bacillus subtilis*, *Agrobacterium radiobacter*, *Pseudomonas cepacia*, *Streptomycesgriseoviridis*, *Gliocladium virens*, *Pythium oligandrum*, *Talaromyces flavus*, μη παθογόνες φυλές *Rhizoctonia*, μη παθογόνες φυλές *Fusarium*, μη παθογόνες φυλές *Pseudomonas solanacearum*, *Phlebia gigantea* και *Plant Growth Promoting Rhizobacteria* είναι μερικοί από τους πιο δοκιμασμένους. Ο τελικός έλεγχος που δίνουν αγγίζει το 80% αββά συνήθως συνοδεύονται από μειονεκτήματα. Τα πιο σημαντικά είναι τα εξής:

1. Δεν επιτυγχάνονται μόνιμα αποτελέσματα.
2. Η αύξηση του πληθυσμού στο έδαφος δεν είναι μόνιμη και εξαρτάται από μια σωρεία παραγόντων μεταξύ των οποίων καταλυτικό ρόλο διαδραματίζει η οργανική ουσία.
3. Δεν ελέγχουν όλα τα παθογόνα.
4. Κακή διαχείριση υγρασίας στο έδαφος μπορεί να οδηγήσει σε άσχημες καταστάσεις εξουδετερώνοντας τον ανταγωνιστή. Οι μηχανισμοί μέσα από τους οποίους οι ανταγωνιστές επιτυγχάνουν τον έλεγχο ενάντια σε παθογόνα, μπορούν να συνοψιστούν στις εξής κατηγορίες:

1. Ανταγωνισμός για θρεπτικά και χώρο.
 2. Υπερπαρασιτισμός.
 3. Αντιβίωση.
 4. Επαγόμενη Συστηματική Ανθεκτικότητα
 5. Τοξίνες
 6. Προ-εγκοπισμός και
 7. Χρήση υδρολυτικών ενζύμων.
- Υπάρχουν κάποιοι παράγοντες οι οποίοι επηρεάζουν την αποτελεσματικότητα των ανταγωνιστών. Αυτοί θα πρέπει να λαμβάνονται υπόψη στην παρασκευή αββά και εφαρμογή του σκευάσματος και είναι οι εξής:

1. Κάποιες απομονώσεις είναι πιο αποτελεσματι-

κές στην καταστολή του παθογόνου.

2. Ο φορέας στον οποίο ενσωματώνονται τα σπόρια του ανταγωνιστή επηρεάζει την βιωσιμότητα και αποτελεσματικότητα του, γι' αυτό θα πρέπει η επιλογή του να γίνεται προσεκτικά

3. Η τελική συγκέντρωση στο σκεύασμα και ποσότητα εφαρμογής.

4. Το στάδιο ανάπτυξης του φυτού στο οποίο γίνεται η εφαρμογή. Έχει βρεθεί για τις ετήσιες καλλιέργειες και την πατάτα ότι η επικάλυψη του σπόρου και των κονδύλων δίνει τα καλύτερα αποτελέσματα αναφορικά με την προστασία από παθογόνα

Ωφέλιμοι μικροοργανισμοί υπάρχουν σε όλα σχεδόν τα εδάφη. Δυστυχώς όμως η μονοκαλλιέργεια, η ανεξέλεγκτη χρήση χημικών και η εφαρμογή άσποχων καλλιεργητικών χειρισμών οδηγεί συνήθως σε μείωση του πληθυσμού ή ακόμα και σε εξαφάνιση. Είναι επιτακτική ανάγκη η μέριμνα για σωστή διαχείριση του εδάφους αββά και του περιβάλλοντος σε χώρους όπως τα θερμοκήπια. Από τους σημαντικότερους παράγοντες που ευνοούν την ύπαρξη και αύξηση των ανταγωνιστών στο έδαφος ο πιο σημαντικός είναι η οργανική ουσία και ιδιαίτερα η χλωρή λίπανση (ιδιαίτερα με σόργο) ενώ πολύ καλά αποτελέσματα δίνει και η προσθήκη composts.

Η ενδειγμένη πρακτική αντιμετώπισης των φυτοπαθογόνων μικροοργανισμών του ριζικού

συστήματος, όπως *Fusarium*, *Verticillium*, *Pythium* κ.λπ., είναι η ενσωμάτωση στο ριζικό σύστημα των καλλιεργούμενων φυτών ωφέλιμων μικροοργανισμών όπως *Trichoderma*, *Gliocladium*, *Bacillus* κ.λπ.

ΤΕΧΝΗΤΑ ΝΕΥΡΟΠΕΠΤΙΔΙΑ

Τα νευροπεπτίδια στα έντομα παράγονται στα νευρογεννητικά κύτταρα και μεταφέρονται μέσω των νευρώνων στις θέσεις στόχους. Είναι χημικοί μεταφορείς μηνυμάτων που υποστηρίζουν μια σειρά από σημαντικές λειτουργίες μέσα στο έντομο στηρίζοντας την ίδια του την ύπαρξη. Πέψη, έκδυση και σύζευξη είναι μερικές λειτουργίες που ελέγχονται από τα νευροπεπτίδια. Η ανθεκτικότητα σε διάφορα εντομοκτόνα και η ανάγκη για φιλικά προς το περιβάλλον φυτοπροστατευτικά προϊόντα οδήγησαν τους ερευνητές στην προσπάθεια για σύνθεση τεχνητών νευροπεπτιδίων τα οποία θα ψεκάζονται στις καλλιέργειες.

ΔΕΥΤΕΡΟΓΕΝΕΙΣ ΜΕΤΑΒΟΛΙΤΕΣ

Κάθε ουσία που παράγουν οι μικροοργανισμοί και δεν είναι άμεσα απαραίτητη για την ανάπτυξη τους θεωρείται σαν δευτερογενής μεταβολίτης. Σαν τέτοιοι έχουν αναγνωρισθεί παρά πολλοί με πολλές εφαρμογές σε πολλά επιστημονικά πεδία.



Ένας μεγάλος αριθμός από αυτούς έχει αναγνωριστεί να έχει εντομοκτόνο δράση. Ως εκ τούτου κήληστα μπορούν να χρησιμοποιηθούν για την ανάπτυξη εντομοκτόνων φυτικών προς το περιβάλλον. Τα συμβιωτικά βακτήρια *Photobacterium* των εντομοπαθογόνων νηματωδών παράγουν μια ομάδα τοξινών με εντομοκτόνο δράση. Οι τοξίνες αυτές είναι σε μεγάλο βαθμό υπεύθυνες για το θάνατο του εντόμου μετά από μόλυνση με τον νηματώδη. Οι τοξίνες αυτές μπορούν να χρησιμοποιηθούν σαν εντομοκτόνα οι ίδιες με απ' ευθείας ψεκασμό στο ή στα έντομα στόχους. Ο μικροοργανισμός *Saccharopolyspora spinosa* βρέθηκε να παράγει μια οικογένεια από νέες μακρολίδες (macrolides), μόρια που περιέχουν μια μακροκυκλική πλακτόνη, οι οποίες ονομάζονται spinosyns και εμφανίζουν καλή δράση ενάντια σε λεπιδόπτερα, δίπτερα, κολεόπτερα και θυσανόπτερα. Η Omphalotin, ένα κυκλικό δωδεκαπεπτίδιο που απομονώθηκε από τον βασιδιομύκητα *Omphalotus olearius* βρέθηκε να έχει καλή και εκλεκτική δράση ενάντια στον φυτοπαράσιτο νηματώδη *Meloidogyne incognita*. Το δωδεκαπεπτίδιο δεν φαίνεται να έχει φυτοτοξική, αντιβακτηριακή ή αντιμυκητιακή δράση (Buchel et al 1998).

ΦΥΤΙΚΑ ΕΚΧΥΛΙΣΜΑΤΑ

Πάρα πολλά φυτικά εκχυλίσματα έχουν δοκιμα-

Βιολογικά προϊόντα φυτοπροστασίας

Τα βιολογικά φυτοπροστατευτικά αριθμούν μόνο το 0,5% της διεθνούς αγοράς φυτοπροστατευτικών με τα σκευάσματα του *Bacillus thuringiensis* να κυριαρχούν.

0,5%

στεί και βρεθεί να έχουν από μέτρια έως πολύ καλή δράση ενάντια σε έντομα, μικροοργανισμούς, ακάρεα, ζιζάνια και νηματώδεις. Η έρευνα προς αυτή την κατεύθυνση γίνεται πάνω από έναν αιώνα.

Η δράση που εμφανίζουν τα φυτικά εκχυλίσματα ποικίλει με τις κατηγορίες των ουσιών που κάθε φορά συνθέτουν το φυτοπροστατευτικό παρασκεύασμα. συνήθως η δράση που εγείρουν θα είναι απωθητική, αντιδιατροφική, διαταραχή στην έκδυση, μειωμένη γονιμότητα έως και νευροτοξική δράση.

Μια ευρέως γνωστή κατηγορία είναι τα Neem εντομοκτόνα. Η κυρίως δραστική ουσία είναι η Azadirachtin η οποία παράγεται από τους σπόρους του δένδρου *Azadirachta indica* το οποίο είναι γνωστό σαν Neem δένδρο. Η δράση των

Neem εντομοκτόνων είναι απωθητική, αντιδιατροφική, και με διαταραχή στην έκδυση. Εκχυλίσματα των pepper/mustard, cassia and clove όταν προστέθηκαν σαν υδατικό γαλάκτωμα 10% μείωσε τον πληθυσμό του *Fusarium oxysporum* f.sp. *chrysanthemi* έως και κατά 99.9% (Bowers and Locke 2000).

ΘΕΡΙΝΟΙ, ΧΕΙΜΕΡΙΝΟΙ ΠΟΛΤΟΙ, ΟΡΥΚΤΕΛΑΙΑ, ΦΥΤΙΚΑ ΛΑΔΙΑ

Δίνουν ικανοποιητικά αποτελέσματα σε αρκετά και σημαντικά έντομα όπως αφίδες, ακάρεα και κοκκοειδή. Δρουν όμως αδιακρίτως σκοτώνοντας και τα ωφέλιμα. Η δράση τους στηρίζεται στη δημιουργία λεπτού φιλμ που προκαλεί ασφυξία στα έντομα.

ΠΑΓΙΔΕΣ ΤΥΠΟΥ ΚΟΛΛΑΣ

Μας εξυπηρετούν στον εντοπισμό της παρουσίας ενός βλαβερού εντόμου καθώς τα έντομα εμφανίζουν σαφείς τάσεις προτίμησης σε κάποιο χρώμα. Ο αλευρώδης, οι αφίδες και το φιδάκι προτιμούν το κίτρινο ενώ ο θρίπας το μπλε. Μπορούμε απλά να διαπιστώσουμε την παρουσία τους με λίγες παγίδες ή να προχωρήσουμε στη μαζική τους παγίδευση τοποθετώντας υψηλούς αριθμούς στο σπορείο και το θερμοκήπιο. Δεν ενδείκνυται για τις υπαίθριες καλλιέργειες. 🌿

ΥΓΙΕΣ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΜΕΝΟ ΥΛΙΚΟ

VNB
BAKASIETA



ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ VNB S04 762

φυτώρια σμύελου Μπακσιέτα Λεόντιο Κορινθίας τηλ. 2746 0 61711 www.bakasieta.gr

ΤΟ ΠΡΩΤΟΚΟΛΛΟ ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΛΩΝΙΚΗ ΕΠΙΛΟΓΗ ΑΜΠΕΛΟΥ

Επείγουσα η ανάγκη του ρυθμιστικού πλαισίου στην Ελλάδα, σύμφωνα με τους θεσμικούς φορείς του αμπελοοινικού κλάδου

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ Γιώργος Κοντονής



Στα συρτάρια των αρμόδιων υπηρεσιών του υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης βρίσκεται το Σχέδιο Πρωτοκόλλου για την Κλωνική Επιλογή Αμπέλου, το πλήρες κείμενο του οποίου δημοσιεύει αποκλειστικά το Wine Trails. Την ίδια στιγμή σε άλλες χώρες η κλωνική επιλογή ελληνικών ποικιλιών βρίσκεται ήδη προ των πυλών, ενώ στη γειτονική Βουλγαρία εντάχθηκαν στον Εθνικό Κατάλογο οι ποικιλίες Agiorgitiko, Assyrtiko, Malagousia, Moschofilero, Mavrodaphni, Roditis και Ksinomavro. Μάλιστα, σύμφωνα με σχετικό έγγραφο του Συνδέσμου Ελληνικού Οίνου (ΣΕΟ), ο οποίος στο πλαίσιο της σχετικής διαβούλευσης έκρινε ότι το παρόν Σχέδιο κινείται προς τη σωστή κατεύθυνση, η δημιουργία του κατάλληλου θεσμικού πλαισίου για την κλωνική επιλογή πολλαπλασιαστικού υλικού αμπέλου αποτελεί αναγκαioτητα έναντι των οιοπαγωγικών κρατών της ΕΕ και πέραν αυτής και ήδη έχει καθυστερήσει να εξελιχθεί σε επίσημη απόφαση με ό,τι αυτό συνεπάγεται για την ανταγωνιστικότητα του ελληνικού εμπελόνου.

Το πλήρες κείμενο του Σχεδίου

ΑΡΘΡΟ 1 Σκοπός - Πεδίο εφαρμογής

Διά της παρούσας απόφασης καθορίζονται οι όροι και οι προϋποθέσεις για την παραγωγή, τον έλεγχο και την πιστοποίηση του αρχικού και βασικού υλικού αγενούς πολλαπλασιασμού ποικιλιών αμπέλου, τα οποία παράγονται και τίθενται σε εμπορία στη Χώρα και μέσω αυτής σε άλλες Χώρες καθώς και η μεθοδολογία εφαρμογής της μεθόδου της κλωνικής επιλογής στην άμπελο (Πρωτόκολλο Κλωνικής Επιλογής).

ΑΡΘΡΟ 2 Ορισμοί

Για τους σκοπούς της απόφασης:

1. Ισχύουν οι ορισμοί που αναφέρονται στο άρθρο 2 της αριθμ. 258678/29-09-2003 Κοινής Απόφασης των Υπουργών Οικονομικών και Αγροτικής Ανάπτυξης «Τεχνικός Κανονισμός Ελέγχου και Πιστοποίησης των υλικών αγενούς πολλαπλασιασμού της αμπέλου» (ΦΕΚ 1517/Β72003).
2. Επίσης, νοούνται ως:

● **Βιότυπος:** Το αρχικό επισημασμένο φυτό αμπέλου σε έναν αμπέλωνα το οποίο επι-

λέχθηκε για την ταυτότητα της ποικιλίας, τα φαινοτυπικά χαρακτηριστικά και την υγειονομική του κατάσταση, από τη στιγμή της επιλογής του στον αμπέλωνα μέχρι τη λήξη της υγειονομικής αξιολόγησής του, σύμφωνα με τις διαδικασίες της παρούσας απόφασης. Τα φυτά που εγκαθίστανται στον αμπέλωνα τελικής αξιολόγησης προέρχονται από αγενή πολλαπλασιασμό βιότυπου.

● **Υλικό εκκίνησης κλώνου:** Το σύνολο των φυτών των βιότυπων μιας ποικιλίας που παράγονται απευθείας με αγενή πολλαπλασιασμό από τους αρχικά επισημασμένους σε έναν αμπέλωνα βιότυπους, οι οποίοι επιλέχθηκαν για περαιτέρω πολλαπλασιασμό έπειτα από τη διεξαγωγή των προβλεπόμενων από την παρούσα απόφαση ελέγχων από τους οποίους διαπιστώθηκε ότι πληρούνται οι αναφερόμενες στην παρούσα απόφαση προϋποθέσεις και τα οποία προορίζονται για πιστοποίηση σαν αρχικό υλικό της ποικιλίας.

● **Υποψήφιος κλώνος:** Ο βιότυπος που α. επιλέχθηκε μετά το τέλος του σταδίου υγειονομικής αξιολόγησής του, για εγκατάσταση στον αμπέλωνα τελικής αξιολόγησης και μέχρις ότου ολοκληρωθεί η αξιολόγηση αυτή.

β. εγκαθίστανται στον αμπέλωνα τελικής αξιολόγησης με αγενή πολλαπλασιασμό του βιότυπου. γ. πληροί τις προϋποθέσεις των διατάξεων της παρούσας απόφασης.

● **Επιλεγμένος κλώνος:** Ο υποψήφιος κλώνος που α. επιλέγεται από το δημιουργό του για συγκεκριμένα χαρακτηριστικά μετά τη λήξη του τελικού σταδίου αξιολόγησης. β. προέρχεται από αγενή πολλαπλασιασμό του υποψήφιου κλώνου. γ. πληροί τις προϋποθέσεις των διατάξεων της παρούσας απόφασης.

● **Επίσημα αποδεκτός κλώνος:** Ο επιλεγμένος κλώνος που μετά από επίσημη εξέταση διαπιστώθηκε ότι πληροί τις προϋποθέσεις της παρούσας απόφασης και εγγράφεται στον Εθνικό Κατάλογο Αμπέλου με την ένδειξη του κλώνου.

● **Κλωνική επιλογή:** Η μέθοδος γενετικής βελτίωσης των ποικιλιών αμπέλου (*Vitis vinifera* L.) καθώς και των ανδεκτικών στη ριζόβια μορφή της φυλλοξήρας υποκειμένων με σκοπό την παραγωγή επιλεγμένων και επίσημα αποδεκτών κλώνων αυτών, σύμφωνα με τις διαδικασίες που καθορίζονται με την παρούσα απόφαση.

● **Αγρανάπανση:** Η απουσία οποιαδήποτε καλλιέργειας αμπέλου, μητρικής φυτείας ή φυτωρίου και κάθε νέα ανάπτυξη αμπέλου. Η διάρκεια της αγρανάπανσης καθορίζεται μεταξύ της ημερομηνίας εκρίζωσης της προηγούμενης καλλι-



έργειας αμπέλου ή φυτωρίου και της ημερομηνίας φύτευσης της μητρικής φυτείας ή φυτωρίου.

● **Άμμος:** Τα εδάφη που περιλαμβάνουν, σε όλο το βάθος που μπορεί να ανιχνευθεί ρίζα αμπέλου, τουλάχιστον 95% άμμο (εξ ορισμού, εξετάζουμε τα ιχνοστοιχεία που φιλτράρονται στα 2 mm), και το πολύ 2% άργιλο.

● **Υδροπονική καλλιέργεια:** Κάθε τεχνική πολλαπλασιασμού που αποφεύγει κάθε επαφή ριζών με το έδαφος, χρησιμοποιώντας μοσχεύματα είτε σκληρού ξύλου είτε χλωρού βλαστού.

● **Ενιαίο αγροτεμάχιο:** Αγροτεμάχιο μητρικής φυτείας εγγεγραμμένο, ενός μόνου κατόχου, φυτεμένο με πολλαπλασιαστικό υλικό μιας και της αυτής ποικιλίας, της αυτής κατηγορίας, εάν συντρέχει περίπτωση του αυτού κλώνου, ήτοι της αυτής υγειονομικής οικογένειας.

● **Ενιαία παρτίδα μοσχευμάτων:** Σύνολο μοσχευμάτων της αυτής ποικιλίας ή του αυτού κλώνου, προερχόμενα από ίδιο ενιαίο αγροτεμάχιο.

● **Ενιαία παρτίδα φυτών:** Σύνολο φυτών που ελήφθησαν από ενιαίες παρτίδες μοσχευμάτων, καλλιεργήθηκαν και διατηρήθηκαν, χωρίς να χωρισθούν, που ανταποκρίνονται στην αυτή ταυτότητα ποικιλίας και, εάν είναι δυνατό, κλώνου, συμπεριλαμβανομένης της μητρικής φυτείας σε περίπτωση εμβολιασμένων αμπελιών.

● **Υγειονομική οικογένεια:** Σύνολο των προερχόμενων από έναν κλώνο με φυτικό πολλαπλασιασμό σε πρώτο βαθμό. Σε περίπτωση ανάγκης εμβολιασμού, που ελήφθη από τον συνδυασμό εμβολίου ενός και μοναδικού φυτού ενός κλώνου και μιας ποικιλίας και υποκειμένου από ένα και μοναδικό φυτό ενός κλώνου και μιας ποικιλίας, η υγειονομική οικογένεια είναι η κατιούσα πρώτου βαθμού.

ΑΡΘΡΟ 3 Προϋποθέσεις για τη διενέργεια κλωνικής επιλογής

● 1. Η μέθοδος της κλωνικής επιλογής δύναται να εφαρμόζεται στις καλλιεργούμενες στη Χώρα ποικιλίες αμπέλου (*Vitis vinifera* L.) και των ανδεκτικών στη ριζόβια μορφή της φυλλοξήρας υποκειμένων που χαρακτηρίζονται ως «ελεύθερες» και που αποτελούν την πλειονότητα των καλλιεργούμενων ποικιλιών αμπέλου της χώρας μας, από τα σχετικά με την άμπελο ερευνητικά ινστιτούτα ή πανεπι-



στημιακά εργαστήρια της Χώρας μας ή Κράτους-Μέλους της ΕΕ, τα οποία είναι αναγνωρισμένα και διαπιστευμένα για τις διαδικασίες που υπογράφουν αλλά και από κάθε φυσικό ή νομικό πρόσωπο σε συνεργασία ή υπό την εποπτεία των ανωτέρω ιδρυμάτων. Οι διαδικασίες παραγωγής και ελέγχου των διαφόρων σταδίων της κλωνικής επιλογής (Πρωτόκολλο) καθορίζονται με την παρούσα απόφαση.

- 2. Προκειμένου να εφαρμοσθεί η κλωνική επιλογή σε μια ποικιλία *V. vinifera* ή υποκείμενο, θα πρέπει η υπό εξέταση ποικιλία ή το υποκείμενο να είναι εγγεγραμμένη στον Εθνικό Κατάλογο.
- 3. Για την εφαρμογή της κλωνικής επιλογής σε ποικιλίες *V. vinifera* ή υποκείμενα που προστατεύονται από σχετική νομοθεσία, απαιτείται η έγκριση του δημιουργού / διατηρητή.

ΑΡΘΡΟ 4 Επιλογή βιότυπων

- 1. Το ερευνητικό Ινστιτούτο ή Πανεπιστημιακό εργαστήριο ή οποιοδήποτε φυσικό ή νομικό πρόσωπο προτίθεται να ξεκινήσει εργασίες κλωνικής επιλογής, σε συνεργασία ή υπό την εποπτεία των ανωτέρω ιδρυμάτων, οφείλει να γνωστοποιήσει εγγράφως στην αρμόδια Κεντρική Υπηρεσία του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης την πρόθεσή του αυτή. Στο έγγραφο γνωστοποίησης θα πρέπει να αναφέρονται: i) Η ποικιλία ή οι ποικιλίες αμπέλου στις οποίες πρόκειται να εφαρμοσθεί η μέθοδος της κλωνικής επιλογής, ii) η περιοχή ή οι περιοχές καλλιέργειας της Χώρας στις οποίες πρόκειται να πραγματοποιηθεί η επιλογή, iii) τα ερευνητικά ιδρύματα ή πανεπιστημιακά εργαστήρια που πρόκειται να διεξαγάγουν τους προβλεπόμενους από την παρούσα απόφαση εργαστηριακούς ελέγχους.
- 2. Η επιλογή και επισημάνση των βιότυπων πραγματοποιείται σε αμπελώνες του κέντρου ή των κέντρων καλλιέργειας της ποικιλίας, ηλικίας άνω των 20 ετών, καλής φυτοϋγειονομικής κατάστασης. Σε εξαιρετικές περιπτώσεις είναι δυνατή η εφαρμογή κλωνικής επιλογής και σε αμπελώνες ηλικίας 15 ετών και άνω, με την προϋπόθεση ότι τα φυτά των αμπελώνων προέρχονται από δετική μαζική επιλογή ή από αποδεδειγμένα επιλεγμένους αμπελώνες. Τα κριτήρια επιλογής

των βιότυπων καθορίζονται με βάση τον προορισμό χρήσης της ποικιλίας ή του υποκειμένου ανάλογα με την υπάρχουσα, εντός της ποικιλίας, γενετική παραλλακτικότητα και αναφέρονται στο Παράρτημα I της παρούσας απόφασης.

- 3. Ανεξαρτήτως του αριθμού των επιλεγέντων βιότυπων και του προορισμού χρήσης της ποικιλίας ή του υποκειμένου, απαιτείται, για κάθε βιότυπο από τον οποίο θα προκύψουν οι υποψήφιοι κλώνοι έως το τέλος της διαδικασίας της κλωνικής επιλογής, η αμπελογραφική περιγραφή 62 τουλάχιστον αμπελογραφικών χαρακτηρισμών, σύμφωνα με το Παράρτημα II της παρούσας απόφασης. Επίσης καταγράφονται, σε ειδικά έντυπα για κάθε επιλεγμένο βιότυπο, τα φαινολογικά στάδια, τα στοιχεία που αναφέρονται στο οικολογικό του περιβάλλον και τις εφαρμοζόμενες σε αυτό καλλιεργητικές τεχνικές, τα προβλεπόμενα αγρονομικά χαρακτηριστικά και οι τεχνολογικές ιδιότητες των αμπελοφυτικών προϊόντων που μελετούνται κατά την κλωνική επιλογή, σύμφωνα με τα Παραρτήματα III, IV και V της παρούσας απόφασης. Τέλος, αναφέρονται τα συγκριτικά στοιχεία του υπό μελέτη βιότυπου σε σχέση με το σύνολο των φυτών του αμπελώνα στον οποίο εφαρμόζεται η κλωνική επιλογή.

- 4. Η μελέτη και καταγραφή όλων των στοιχείων των επιλεγέντων βιότυπων γίνεται για 3 τουλάχιστον έτη, κατά τη διάρκεια των οποίων ελέγχεται η σταθερότητα των χαρακτηρισμών και η υγεία των φυτών. Στο τέλος του τρίτου έτους, οι βιότυποι που δεν διατηρούν σταθερούς τους χαρακτήρες για τους οποίους επιλέχθηκαν, απορρίπτονται.

- 5. Ο αμπελώνας πρώτης αξιολόγησης των αρχικών πρέμνων (βιότυπων) εγκαθίσταται σε έδαφος του οποίου οι παραδιαγραφές και προϋποθέσεις καθορίζονται στο Παράρτημα VIII.

- 6. Το σύνολο των παρατηρήσεων και μετρήσεων διατηρούνται σε ειδικό, για κάθε βιότυπο, φάκελο, σύμφωνα με το Παράρτημα VII.

- 7. Οι υποψήφιοι κλώνοι που θα επιλεγούν, με την προαναφερθείσα στο παρόν άρθρο διαδικασία, για περαιτέρω αξιολόγηση, μπορούν επίσης να χρησιμοποιηθούν για την παραγωγή υλικού προς πιστοποίηση σαν αρχικό πολλαπλασιαστικό υλικό της μελετούμενης ποικιλίας, σύμφωνα με τις προβλεπόμενες, στα άρθρα 6 και 7 της παρούσας απόφασης, διαδικασίες.

ΑΡΘΡΟ 6 Διατήρηση πολλαπλασιαστικού υλικού υποψήφιων κλώνων αμπέλου

- 1. Από κάθε βιότυπο, που επιλέγεται με τις διαδικασίες που αναφέρονται στα άρθρα 4 και 5 της απόφασης, παράγεται, με αγενή πολλαπλασιασμό, ικανός αριθμός φυτών τα οποία διατηρούνται σύμφωνα με τα αναφερόμενα στα ακόλουθα σημεία του άρθρου. Ο ελάχιστος επιτρεπόμενος αριθμός διατηρούμενων φυτών είναι 10 φυτά ανά ποικιλία. Το σύνολο των φυτών όλων των υποψήφιων κλώνων της μελετούμενης ποικιλίας δύναται να αποτελέσει αρχικό πολλαπλασιαστικό υλικό για τη συγκεκριμένη ποικιλία.

- 2. Τα φυτά αυτά διατηρούνται σε αυτόρριζη μορφή, σε δοχεία με απολυμασμένο εδαφικό μείγμα. Τα δοχεία θα πρέπει να τοποθετούνται σε ειδικά διαμορφωμένους χώρους (εντομοστεγή δικτυοκπία) για την αποφυγή ιολογικών μολύνσεων, από φορείς αυτών του εδάφους ή του αέρα και θα πρέπει να λαμβάνονται όλα τα ενδεικνυόμενα μέτρα φυτοπροστασίας. (Ελάχιστες προδιαγραφές δικτυοκπίου: Μέγιστη διάμετρο τρύπας 300 x 300 μ.). Το έδαφος του θερμοκηπίου δεν πρέπει να είναι χόμα, αλλά υλικό (τοιμμένο ή χαλίκι τουλάχιστον 50 εκ. βάθους) ώστε να διασφαλίζεται κάθε μόλυνση από το έδαφος.

- 3. Εντός του χώρου διατήρησης θα πρέπει, τα δοχεία με τα φυτά κάθε υποψήφιου κλώνου, να τοποθετούνται σε χωριστά τμήματα ανά υποψήφιο κλώνο. Σε περίπτωση που ο ίδιος χώρος χρησιμοποιείται για τη διατήρηση υποψήφιων κλώνων διαφόρων ποικιλιών, θα πρέπει η τοποθέτηση των δοχείων να γίνεται ώστε να αποφευχθεί η καθ' οιονδήποτε τρόπο ανάμειξη ποικιλιών ή υποψήφιων κλώνων των ποικιλιών μεταξύ τους.

- 4. Σε κάθε δοχείο τοποθετείται πινακίδα σημάδεψης στην οποία αναφέρονται: i) ο κωδικός αριθμός του υποψήφιου κλώνου, ii) η ποικιλία.

- 5. Διατήρηση αριθμού φυτών μπορεί να γίνει και *in vitro*, εφόσον εξασφαλίζονται οι κατάλληλες εργαστηριακές συνθήκες. Οι λεπτομέρειες για τη χρησιμοποίηση των τεχνικών πολλαπλασιασμού *in vitro* θα καθορίζονται με σχετική απόφαση του Υπουργού Αγροτικής Ανάπτυξης.

- 6. Διατήρηση αριθμού φυτών μπορεί να ... ▶

Η επιλογή των βιότυπων γίνεται σε αμπελώνες του κέντρου καλλιέργειας της ποικιλίας, ηλικίας άνω των 20 ετών, καλής φυτοϋγειονομικής κατάστασης

γίνει και στο έδαφος, εφόσον εξασφαλίζονται οι κατάλληλες εδαφοκλιματικές συνθήκες. Το έδαφος πρέπει να έχει ελάχιστο ποσοστό σε άμμο τουλάχιστον 95%. Επίσης πρέπει να πληρούνται οι προδιαγραφές όπως καθορίζονται στο άρθρο 8.

ΑΡΘΡΟ 7 Πιστοποίηση αρχικού πολλαπλασιαστικού υλικού ποικιλίας αμπέλου

1. Προκειμένου να πιστοποιηθεί, ως αρχικό πολλαπλασιαστικό υλικό, το υλικό εκκίνησης που παράχθηκε με τις διαδικασίες που αναφέρονται στα άρθρα 4, 5 και 6 της παρούσας απόφασης απαιτείται η κατάθεση αίτησης του ενδιαφερόμενου, στην αρμόδια Υπηρεσία Ελέγχου και Πιστοποίησης του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων για τον έλεγχο και την πιστοποίηση του υλικού αυτού.
2. Με την αίτηση αυτή είναι απαραίτητη η προσκόμιση αντιγράφου του/ των φακέλου/ ων που έχουν τηρηθεί για τους επιλεγμένους βιότυπους κάθε ποικιλίας, που θα πρέπει τουλάχιστον να περιλαμβάνει τα οριζόμενα στο Παράρτημα VII.
3. Οι φάκελοι, της ανωτέρω παραγράφου, αποστέλλονται στην αρμόδια Κεντρική Υπηρεσία του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Αντίγραφου αυτών στο Ινστιτούτο Ελέγχου Ποικιλιών Καλλιεργούμενων Φυτών. Η Υπηρεσία αυτή, αφού εξετάσει τους φακέλους, δύναται να αποφασίσει τη διενέργεια οποιονδήποτε ελέγχων κρίνει απαραίτητους από διαπιστευμένα κρατικά εργαστήρια της Ελλάδας ή διαπιστευμένα εργαστήρια κρατους μέλους της ΕΕ για την επιβεβαίωση όποιων αποτελεσμάτων κρίνεται απαραίτητο. Η συνολική διάρκεια των ελέγχων δε δύναται να είναι μεγαλύτερη των έξι μηνών, εκτός του φυτοϋγειονομικού ελέγχου με ξυλώδη φυτά δείκτες όπου η διαδικασία διαρκεί 2 χρόνια, από την κατάθεση των σχετικών φακέλων. Εφόσον παρέλθουν οι έξι μήνες και η Κεντρι-

κή Υπηρεσία του Υπουργείου δεν έχει λάβει από τα αρμόδια εργαστήρια στα οποία έχει ανατεθεί ο έλεγχος τις απαντήσεις που χρειάζεται, τότε ο φορέας που αιτείται την πιστοποίηση μπορεί να προτείνει να γίνει ο έλεγχος από οποιοδήποτε αναγνωρισμένο και διαπιστευμένο εργαστήριο Κράτους - Μέλους της ΕΕ το οποίο φέρει τα απαραίτητα επιστημονικά εχέγγυα. Σε περίπτωση που ο φορέας έχει προσκομίσει φακέλους που υπογράφονται από εργαστήριο ή Ινστιτούτο αναγνωρισμένο και διαπιστευμένο της ΕΕ, τότε δεν χρειάζεται να πραγματοποιηθεί επανέλεγχος από την πλευρά του φορέα εφόσον έχουν παρέλθει οι έξι μήνες προθεσμίας της δυνατότητας ελέγχου από το Υπουργείο. Σε αυτή την περίπτωση και το ίδιο το Υπουργείο μπορεί να δεχτεί στιδήποτε υπογράφεται από εργαστήριο ή Ινστιτούτο ή Πανεπιστήμιο της ΕΕ, αναγνωρισμένο και διαπιστευμένο για τις διαδικασίες που υπογράφει. Στη συνέχεια οι φάκελοι υποβάλλονται στην Επιτροπή που ορίζεται στο άρθρο 20 του Ν. 1564/1985, όπως ισχύει σήμερα, από την οποία εξετάζονται και η οποία γνωμοδοτεί στον Υπουργό Αγροτικής Ανάπτυξης για την αναγνώριση του υλικού αυτού ως αρχικό πολλαπλασιαστικό υλικό της συγκεκριμένης ποικιλίας. Αν η εν λόγω ποικιλία δεν έχει αναγνωρισμένο και επίσημα καταγεγραμμένο κάποιο κλώνο στην Ελλάδα, τότε και μόνο τότε δύναται κατ' εξαίρεση να λαμβάνει κωδικό αριθμό ο πρώτος υποψήφιος κλώνος από κάθε ποικιλία, σύμφωνα με τις διατάξεις των παραγράφων 5 έως 9 του παρόντος άρθρου. Η αναγνώριση επίσημα θα γίνεται μόνο για τον πρώτο κλώνο ανά ποικιλία για τον οποίο ο διατηρητής του πλέον θα υποχρεούται σε πέντε (5) χρόνια, ως ανώτερο χρονικό διάστημα, να καταθέσει στην κεντρική και αρμόδια υπηρεσία του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και τους υπόλοιπους φακέλους που προβλέπονται από τα άρθρα 10 & 11. Σε αντίθετη περίπτωση, μη έγκυρης κατάθεσης των φακέλων, ο

κλώνος θα διαγράφεται από τους επίσημους καταλόγους. Για οποιοδήποτε επιπλέον κλώνο εκτός του πρώτου, η αναγνώριση αυτού θα γίνεται βάσει και των άρθρων 10 και 11.

● 4. Μετά την αναγνώρισή του, ως αρχικό πολλαπλασιαστικό υλικό, το υλικό αυτό μπορεί να χρησιμοποιηθεί για εγκατάσταση αμπελώνων παραγωγής βασικού ή πιστοποιημένου πολλαπλασιαστικού υλικού της συγκεκριμένης ποικιλίας και του κλώνου, αν είναι ο πρώτος για την ποικιλία, και υπόκειται στις διαδικασίες ελέγχου και πιστοποίησης που προβλέπονται στην αριθ. 258678/29-09-2003 Κοινή Απόφαση των Υπουργών Οικονομίας & Οικονομικών και Γεωργίας «Τεχνικός Κανονισμός Ελέγχου και Πιστοποίησης των υλικών αγενούς πολλαπλασιασμού της αμπέλου» (ΦΕΚ 1517/Β'/2003), όπως ισχύει σήμερα, με την προϋπόθεση ότι δε γίνεται, κατά την παραγωγή και εμπορία των μοσχευμάτων, διαχωρισμός μεταξύ των επιλεγμένων υποψήφιων κλώνων της ποικιλίας, εφόσον έχει ήδη αναγνωριστεί ένας κλώνος ανά ποικιλία. Οι υπόλοιποι υποψήφιοι κλώνοι εκτός από τον πρώτο, ο οποίος αναγνωρίστηκε επίσημα ως κλώνος λαμβάνοντας τον ειδικό κωδικό αριθμό σύμφωνα με το άρθρο 6 και 7, θα πρέπει να πληρούν τα κριτήρια των άρθρων 10 και 11. Έως την επίσημη αναγνώρισή τους, για το υλικό θα δύναται η παραγωγή και η εμπορία ως πιστοποιημένο, χωρίς διαχωρισμό με κάποιον κωδικό.

● 5. Το Υπουργείο διατηρεί κατάλογο όπου καταγράφονται ανά ποικιλία οι κλώνοι, με ονομασία συνοδευόμενη από κωδικό αριθμό σύμφωνα με την § 6 του ίδιου άρθρου και την ονομασία που επιθυμεί ο δημιουργός. Η ονομασία κάθε κλώνου δίδεται μετά από σχετική αίτηση του δημιουργού του πρώτου υποψήφιου κλώνου, σύμφωνα με τα οριζόμενα στην παράγραφο 3 του παρόντος άρθρου, ο οποίος προτείνει σχετική ονομασία και με επιφύλαξη παντός Εθνικού, Κοινοτικού ή διεθνούς δικαιώματος πνευματικής ιδιοκτησίας τόσο επί του πολλαπλασιαστικού υλικού όσο και επί της προτεινόμενης ονομασίας. Σε περίπτωση ομωνυμίας ή κινδύνου σύγχυσης με υπάρχουσα ονομασία, η αρμόδια Διεύθυνση του Υπουργείου προτείνει εναλλακτική ονομασία. Σε περίπτωση που η πρόταση δεν γίνει αποδεκτή, το Υπουργείο απορρίπτει την αίτηση.

● 6. Κάθε ονομασία συνοδεύεται από κωδικό αριθμό. Η αρίθμηση ξεκινά από τον αριθμό 001, και ο αριθμός είναι πάντα μοναδικός. Ενώ για κάθε νέο κλώνο που προέρχεται είτε από τον διατηρητή υπαρχόντων κλώνων είτε από άλλο δι-

1 Στοιχεία οικολογικού περιβάλλοντος, καλλιεργητικές τεχνικές

Κατά την κλωνική επιλογή θα πρέπει να καταγράφονται, σε ειδικό έντυπο, για κάθε επιλεγμένο βιότυπο τα ακόλουθα στοιχεία:

- Ονοματεπώνυμο παραγωγού
- Στοιχεία περιοχής αμπελώνα (νομός, Δήμος, Δημοτικό διαμέρισμα, τοποθεσία)
- Στοιχεία αμπελώνα (υψόμετρο, έκθεση, κλίση εδάφους)
- Συντεταγμένες επιλεγμένων πρέμνων (γραμμή, αριθμός πρέμνου επί της γραμμής) σε σχέση με κάποιο σταθερό σημείο που θα θεωρείται σαν αφετηρία
- Ηλικία αμπελώνα

- Έκταση αμπελώνα
- Καλλιεργούμενη ποικιλία και χρησιμοποιούμενο υποκείμενο
- Αποστάσεις φύτευσης
- Σχήμα διαμόρφωσης
- Ύψος κορμού
- Κλάδεμα καρποφορίας
- Θερμικά κλάδεμα

2 Αγρονομικοί χαρακτήρες

Για κάθε επιλεγμένο κλώνο και για κάθε έτος παρατηρήσεων καταγράφονται, σε ειδικά έντυπα, οι ακόλουθοι αγρονομικοί χαρακτήρες

- Αριθμός σταφυλιών
- Βάρος σταφυλιών ανά πρέμνο

- Αριθμός παραγωγικών μονάδων πρέμνου
- Αριθμός οφθαλμών ανά παραγωγική μονάδα
- Αριθμός οφθαλμών που βλάστησαν και θέση τους σε κάθε παραγωγική μονάδα
- Αριθμός καρποφόρων βλαστών πρέμνου
- Προσδιορισμός της θέσης των σταφυλιών σε κάθε καρποφόρο βλαστό
- Μέσος αριθμός σταφυλιών ανά πρέμνο του αμπελώνα
- Μέσο βάρος σταφυλιών ανά πρέμνο του αμπελώνα (g)
- Βάρος κληματίδων πρέμνου κατά το χειμερινό κλάδεμα (g)
- Μέσο βάρος κληματίδων ανά πρέμνο του αμπελώνα κατά το χειμερινό κλάδεμα (g)
- Τα αμπελογραφικά χαρακτηριστικά όπως αυτά περιγράφονται στο Παράρτημα II.

ατηρητή ο κωδικός αριθμός του κλώνου αλλάζει με αυξουσα σειρά, και είναι πάντα ένας αριθμός μεγαλύτερος από τον προηγούμενο επίσημα καταγεγραμμένο κλώνο ανεξάρτητα ποικιλίας.

● 7. Οι διατάξεις των παραγράφων 5 και 6 δεν δίνουν τον Εθνικό Κατάλογο ποικιλιών και την ονομασία της ποικιλίας του κάθε κλώνου. Συγκεκριμένα κάτω ή δίπλα από το όνομα της ποικιλίας στον Εθνικό Κατάλογο τίθεται και το όνομα του κλώνου με κωδικούς ή και ονόματα.

● 8. Ο σχετικός Κατάλογος και οι τροποποιήσεις γνωστοποιούνται στο κοινοτικό γραφείο φυτικών ποικιλιών και είναι προσβάσιμος στην ιστοσελίδα του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης.

● 9. Τυχόν εκχώρηση πνευματικών δικαιωμάτων επί του κλώνου ή αλλαγής του διατηρητή δεν έχει επίδραση επί της καταχωρημένης ονομασίας ή αριθμισμού του στον κατάλογο των ανωτέρω παραγράφων.

ΑΡΘΡΟ 8 Προϋποθέσεις και υποχρεώσεις για εγκατάσταση μητρικών φυτειών παραγωγής αρχικού και βασικού πολ/κού υλικού ποικιλιών αμπέλου και υποκειμένων και φυτωρίου αυτών

● 1. Τα εδάφη που προορίζονται για τη φύτευση μητρικών φυτειών υποκειμένων και ποικιλιών αμπέλου για κατηγορία αρχικού και βασικού υλικού στην υπαίθρο, πρέπει: i) να έχουν υποστεί αγρανάπανση ελάχιστης διάρκειας 20 ετών πριν την φύτευση, ii) να έχουν υποστεί 12 ετών τουλάχιστον αγρανάπανση και απολύμανση πριν τη φύτευση. Στην άμμο απαιτείται διάρκεια αγρανάπανσης 3 ετών.

● 2. Η αναγγελία εγγραφής των μητρικών φυτειών αρχικού και βασικού υλικού γίνεται στην αρμόδια υπηρεσία του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης. Σε περίπτωση απόρριψης της εγγραφής, η αρμόδια υπηρεσία του Υπουργείου είναι υποχρεωμένη να τεκμηριώσει εμπειριστωμένα τους λόγους απόρριψης στον αιτούντα.

● 3. Η αναγγελία πρέπει να συνοδεύεται από δικαιολογητικά που βεβαιώνουν την κατοχή πολλαπλασιαστικού υλικού κατηγορίας αρχικού ή βασικού που είναι αναγκαία για τη φύτευση.

● 4. Σε σχέση με τα γειτονικά αμπέλια τόσο οι μητρικές φυτείες αρχικού και βασικού υλικού όσο και φυτώρια αντίστοιχου υλικού, πρέπει να εγκαθίστανται υπό συνθήκες απομόνωσης, ώστε να περιορίζεται στο μέγιστο βαθμό ο κίνδυνος μόλυνσης από ιώσεις που καθορίζονται στο Παράρτημα VI. Αγοτεμάχιο αρχικού και βασικού υλικού ποικιλιών αμπέλου και υποκειμένων πρέπει να εγκαθίσταται σε ελάχιστη απόσταση 20 μέτρων από αμπέλια ή φυτώρια αμπέλου.

● 5. Τα εδάφη που προορίζονται για εγκατάσταση φυτωρίων παραγωγής αρχικού και βασικού υλικού πολλαπλασιαστικού υλικού πρέπει να υποστούν: i) 15 έτη τουλάχιστον αγρανάπανση, αν χρησιμοποιήθηκαν προηγούμενως σε αμπέλο ή μητρική φυτεία αμπέλου, χωρίς προϋπόθεση απολύμανσης, ii) 8 έτη τουλάχιστον αγρανάπανση, αν χρησιμοποιήθηκαν προηγούμενως σε αμπέλο ή μητρική φυτεία και να απολυμανθούν πριν τη φύτευση, iii) 6 έτη τουλάχιστον αγρανάπανση, αν χρησιμοποιήθηκαν προηγούμενως σε φυτώριο αμπέλου, χωρίς προϋπόθεση απολύμανσης, iv) 4 έτη τουλάχιστον αγρανάπανση, αν χρησιμοποιήθηκαν προηγούμενως σε φυτώριο αμπέλου και απολυμανθούν πριν την φύτευση, v) στην άμμο απαιτείται αγρανάπανση του-

Προδιαγραφές και προϋποθέσεις εγκατάστασης αμπελώνων αξιολόγησης βιότυπων ή υποψήφιων κλώνων

Οι πειραματικοί αμπελώνες αξιολόγησης στους οποίους εγκαθίστανται οι επιλεγμένοι βιότυποι ή υποψήφιοι κλώνοι προκειμένου να αξιολογηθούν, θα πρέπει να πληρούν τις ακόλουθες προϋποθέσεις:

● Να μην χρησιμοποιήθηκε το έδαφος για καλλιέργεια αμπέλου τα προηγούμενα 10 χρόνια

● Να μην συμπεριλαμβάνονται στα πειραματικά τεμάχια δένδρα ή θάμνοι

● Περιφερειακά, να μην υπάρχουν αμπελώνες με υλικό κατώτερης κατηγορίας σε απόσταση 20 μέτρων

● Να υπάρχει ομοιογένεια του μικροκλίματος της περιοχής

● Η επιφάνεια του εδάφους θα πρέπει να είναι ομαλή

● Το έδαφος θα πρέπει να είναι ελαφράς μέχρι μέσης μηχανικής σύστασης, βαθύ, γόνιμο, με επαρκή εδαφική υγρασία και αποστράγγιση και χωρίς χαρακτηριστικά παθολογείας

● Το έδαφος πρέπει να παρέχει τη μέγιστη εγγύηση ότι δεν είναι προσβεβλημένο από επιβλαβείς οργανισμούς ή φορείς τους και ιδιαίτερα από νηματώδεις που μπορούν να μεταφέρουν ιώσεις

● Να υπάρχει δυνατότητα άρδευσης με νερό καλής ποιότητας

λάχιστον 3 ετών, εάν χρησιμοποιήθηκαν προηγούμενως σε αμπέλο ή μητρική φυτεία αμπέλου, και 1 έτος αν χρησιμοποιήθηκαν προηγούμενως σε φυτώριο αμπέλου, vi) εφόσον ο διατηρητής του αρχικού υλικού ή κάτοχος βασικού υλικού κρίνει ότι δεν μπορεί να εγκαταστήσει φυτώριο κάτω από τις προδιαγραφές του παρόντος άρθρου, τότε μπορεί να πραγματοποιήσει τον πολλαπλασιασμό του φυτωρίου για τις δύο αυτές κατηγορίες σε θερμοκήπιο. Σε αυτή την περίπτωση το υλικό για την ριζοβολία των μοσχευμάτων ή των εμβολιασμένων μοσχευμάτων πρέπει να είναι είτε χώμα το οποίο έχει υποστεί απολύμανση σε ειδικό κλίβανο για αυτή την περίπτωση είτε να χρησιμοποιηθούν άλλα προϊόντα, που χρησιμοποιούνται για την ριζοβολία στα φυτώρια (τύρφη, περλίτης, ειδικό σφουγγάρι κ.ά.).

● 6. Οι υγειονομικές δοκιμές στο αρχικό και βασικό υλικό πρέπει να πραγματοποιούνται κατά τη διάρκεια του έτους για το βασικό υλικό και κατά τη διάρκεια του τρίτου έτους για το αρχικό υλικό μετά από το έτος φύτευσης. Οι υγειονομικές δοκιμές στο αρχικό υλικό, πρέπει να επαναλαμβάνονται το αργότερο κατά τη διάρκεια του πέμπτου έτους, μετά το πρώτο έτος δειγματοληψίας, ενώ για το βασικό υλικό το αργότερο κατά την διάρκεια του όγδωτου έτους, μετά το πρώτο έτος δειγματοληψίας.

Εάν δεν υπάρχει μόλυνση από ιώσεις, που καθορίζονται στο Παράρτημα VI, η εγγραφή ανανεώνεται για 5 χρόνια για το αρχικό υλικό και για 8 χρόνια για το βασικό υλικό. Εφόσον βρεθεί κάποιο δείγμα θετικό, πρέπει ο διατηρητής να καταστρέψει άμεσα το φυτό από όπου προέρχεται το δείγμα και όλο το υλικό του κλώνου (μόνο για βασικό υλικό) αν το δείγμα είναι θετικό σε περισσότερα του 10% των φυτών ανά κλώνο. Εν απουσία υγειονομικής δοκιμής (με υπαιτιότητα του κατόχου αρχικού και βασικού υλικού) που πραγματοποιείται σύμφωνα με την προαναφερμένη περιοδικότητα, απαγορεύεται όλη η συγκομιδή του πολλαπλασιαστικού υλικού και για τις δύο κατηγορίες και το υλικό συγκομίζεται για να κατασπαρθεί. Εφόσον επαναληφθεί για δεύτερη φορά μέσα σε μια πενταετία το ίδιο παράπτωμα για τον κάτοχο του αρχικού και του βασικού υλικού, τότε το συγκομισμένο υλικό καταστρέφεται και τα φυτά εκρίζονται και κα-

ταστρέφονται επίσης. Οι υγειονομικές δοκιμές της παραγράφου αυτής διεξάγονται με την ευθύνη του διατηρητή και τα αποτελέσματα των ελέγχων αποστέλλονται στην αρμόδια Δ/ση της Κεντρικής Υπηρεσίας του ΥΠΑΑΤ.

● 7. Ειδικές προϋποθέσεις που εφαρμόζονται για την παραγωγή αρχικού και βασικού υλικού: Εφόσον το αρχικό υλικό δεν βρίσκεται σε εντομοστεγές θερμοκήπιο όπως προβλέπεται στο άρθρο 6, οι μητρικές φυτείες οι οποίες παράγουν αρχικό υλικό εκτός των προϋποθέσεων της παρ. 1 και 4, άρθρο 9 πρέπει:

i) Να φυτευτούν για κάθε κλώνο αν συντρέχει περίπτωση, ανά υγειονομική κατηγορία
ii) Δύο ενιαία αγοτεμάχια μητρικών φυτειών εμβολιοληψίας πρέπει να διαχωρίζονται φυσικά (απόσταση διπλάσια της απόστασης μεταξύ δύο φυτών επί της γραμμής), εάν είναι φυτεμένες στην ίδια σειρά.

iii) Τα εμβολιομοσχεύματα ή άρριζα μοσχεύματα πρέπει να συλλέγονται και να εφαρμόζονται ανά χωριστές παρτίδες και αν συντρέχει λόγος να χωριστές οικογένειες, ώστε να διατηρείται η υψηλαιομοιογένεια του 100% των περιπτώσεων.

Οι μητρικές φυτείες οι οποίες παράγουν βασικό υλικό εκτός από των προϋποθέσεων της παρ. 1 και 4, άρθρο 9 πρέπει:

i) Οι μητρικές φυτείες που παράγουν υλικό βασικής κατηγορίας εγκαθίστανται μόνο με φυτά της κατηγορίας αρχικού υλικού, που προήλθαν από εγκατάσταση επιλογής του διατηρητή.

ii) Όταν τα φυτά του αρχικού υλικού ενός κλώνου προέρχονται από περισσότερες υγειονομικές οικογένειες, τα φυτά κάθε οικογένειας πρέπει να φυτευτούν χωριστά από των άλλων οικογενειών.
iii) Δύο ενιαία αγοτεμάχια μητρικών φυτειών εμβολιοληψίας βασικού υλικού πρέπει να χωρίζονται φυσικά (απόσταση διπλάσια της απόστασης μεταξύ δύο φυτών επί της γραμμής), εάν είναι φυτεμένες στην ίδια σειρά.

iv) Η αντικατάσταση των ανεπαρκών φυτών ή από απώλεια αυτών, πραγματοποιείται χρησιμοποιώντας φυτά της κατηγορίας αρχικού υλικού, του αυτού κλώνου και της υγειονομικής οικογένειας που παράγεται και χορηγείται από την εγκατάσταση επιλογής του διατηρητή. Οι καταβολές επιτρέπονται έως ένα ποσοστό 10% του συνόλου των φυτών του συγκεκριμένου κλώνου.►

ΑΡΘΡΟ 9 Έγκριση και λειτουργία διατηρητή αρχικού ποτ/κού υλικού ποικιλιών αμπέλου και υποκειμένων και υποχρεώσεις αυτού

● 1. Οι εγκαταστάσεις προπολλαπλασιασμού του διατηρητή αρχικού υλικού εγκρίνονται από το Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης κατόπιν γνωμοδοτήσεως της Περιφερειακής του Υπηρεσίας (ΚΕΠΠΥΕΛ), που στην περιοχή ευθύνης της πρόκειται να λειτουργήσουν αυτές, κατόπιν αιτήσεως του ενδιαφερόμενου.

Η έρευνα που προηγείται της προτάσεως έγκρισης πραγματοποιείται από επιτροπή που περιλαμβάνει: i) Έναν εκπρόσωπο του αρμόδιου ΚΕΠΠΥΕΛ, ii) Έναν εκπρόσωπο της αρμόδιας Δ/νσης Αγροτικής Οικονομίας & Κτηνιατρικής των Περιφερειακών Ενότητων, iii) Έναν εκπρόσωπο που θα ορίσει η Κεντρική Υπηρεσία της Διεύθυνσης Εισροών Φυτικής Παραγωγής του Υπουργείου, από Ερευνητικό ή Πανεπιστημιακό Ίδρυμα (προαιρετική εκπροσώπηση).

Το αρμόδιο ΚΕΠΠΥΕΛ ελέγχει την ύπαρξη των προϋποθέσεων που ορίζονται στην Υ.Α. με αριθμ. 217265/28-01-2004 «Διατηρητές ποικιλιών φυτικών ειδών» (ΦΕΚ 203/Β'/2004), λαμβάνει υπ' όψη την πρόταση της παραπάνω επιτροπής και γνωμοδοτεί προς την Κεντρική Υπηρεσία του ΥΠΑΑΤ, εγκρίνοντας ή όχι την λειτουργία του διατηρητή.

● 2. Η έγκριση δίνεται για 5 χρόνια. Κάθε 5 χρόνια πραγματοποιείται επανέλεγχος των εγκαταστάσεων προπολλαπλασιασμού του διατηρητή.

● 3. Η έγκριση δύναται να αφαιρεθεί μόνο από την Κεντρική Υπηρεσία του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης, εφόσον η επιτροπή έχει γνωμοδοτήσει αρνητικά και έχει τεκμηριώσει εμπειριστατωμένα τους λόγους για τους οποίους θεωρεί ότι ο διατηρητής δεν μπορεί πλέον να κατέχει εγκαταστάσεις προπολλαπλασιασμού.

● 4. Οποιαδήποτε σημαντική αλλαγή των προϋποθέσεων που υπήρχαν όταν εκδόθηκε η έγκριση, ειδικότερα σε περίπτωση αλλαγής ιδιοκτητή, τροποποίηση του νομικού καθεστώτος, αλλαγή της διεύθυνσης ή του υπευθύνου του προπολλαπλασιασμού προσωπικού, μεταφορά ή μετακίνηση των εγκαταστάσεων, πρέπει να αναφέρεται και δύναται να επιφέρει αναστολή της έγκρισης.

● 5. Στην περίπτωση αμφισβήτησης της γνωμοδότησης της επιτροπής, των παρ. 1. και 2. του παρόντος άρθρου, από τον ενδιαφερόμενο η έρευνα ανατίθεται σε επιτροπή που τίθεται υπό την αρχή του υπεύθυνου Τμήματος του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και είναι ανάλογης δομής με τις προηγούμενες επιτροπές αλλά με διαφορετικό πρόσωπα.

ΑΡΘΡΟ 10 Αναγνώριση πειραματικού αμπελώνα πρώτης αξιολόγησης υποψήφιων κλώνων μιας ποικιλίας σαν μητρική φυτεία εμβολιοληψίας για παραγωγή βασικού ή πιστοποιημένου ποτ/κού υλικού

● 1. Απαραίτητη προϋπόθεση για να αναγνωριστεί ο αμπελώνας αυτός σαν μητρική φυτεία εμβολιοληψίας βασικού πολλαπλασιαστικού υλικού της συγκεκριμένης ποικιλίας είναι το υλικό του υποκειμένου και του εμβολίου του υποψήφιου κλώνου που χρησιμοποιήθηκε για την εγκατάστασή του να έχει πιστοποιηθεί σαν «αρχικό» πολλαπλασιαστικό υλικό. Στην περίπτωση που το υλικό του υποκειμένου και του εμβολίου που

Τεχνολογικές ιδιότητες των αμπελουργικών προϊόντων που μελετούνται κατά την κλωνική επιλογή

Η αξιολόγηση του γλεύκους κάθε υποψήφιου κλώνου θα γίνεται στο στάδιο τεχνολογικής ωριμότητας των σταφυλιών και θα περιλαμβάνει τις εξής αναλύσεις:

1. Αναλύσεις γλεύκους

- Δυναμικός αλκοολικός τίτλος
- Ογκομετρούμενη οξύτητα
- pH
- Τρυγικό οξύ
- Μηλικό οξύ

Για τις ερυθρές ποικιλίες θα πρέπει επιπλέον να προσδιορίζεται σε δείγμα σταφυλιών:

- Ολικές Ανθοκυάνες
- Δείκτης Ολικών Φαινολών

2. Αναλύσεις οίνων

- Αλκοολικός τίτλος
- Ογκομετρούμενη οξύτητα
- pH
- Τρυγικό οξύ
- Μηλικό οξύ
- Στερεό υπόλειμμα
- Φαινολικά συστατικά
- Οργανοληπτικές características (άρωμα, γεύση, σώμα)

χρησιμοποιήθηκε είναι κατηγορίας «βασικό», τότε ο αμπελώνας πειραματισμού δύναται να αναγνωριστεί, με τις διαδικασίες που προβλέπονται στο παρόν άρθρο, μόνο σαν αμπελώνας εμβολιοληψίας για την παραγωγή «πιστοποιημένου» υλικού της συγκεκριμένης ποικιλίας.

Για να γίνει η αναγνώριση της φυτείας και να εγγραφεί στο Μητρώο φυτωριακών επιχειρήσεων Μητρικών Φυτειών Αμπέλου (παραγωγής βασικού ή πιστοποιημένου πολλαπλασιαστικού υλικού) θα πρέπει ο ενδιαφερόμενος να υποβάλλει σχετικό αίτημα στην αρμόδια Κεντρική Υπηρεσία του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και να ακολουθηθεί η διαδικασία που ορίζεται στην Κ.Υ.Α. 3967/4140/02-04-2012 «Καθορισμός της διαδικασίας και των προϋποθέσεων λειτουργίας των φυτωριακών επιχειρήσεων μητρικών φυτειών Αμπέλου» (ΦΕΚ 1080/Β'/2012), αμέσως μετά τη λήξη της άδειας που του έχει χορηγηθεί για πειραματισμό.

● 2. Σε περίπτωση που ο ενδιαφερόμενος έχει ήδη φυτωριακή επιχείρηση εγγεγραμμένη στο Μητρώο Μητρικών Φυτειών Αμπέλου, τότε το αίτημα που θα υποβληθεί θα αφορά την επέκταση της υπάρχουσας φυτείας.

● 3. Σε κάθε περίπτωση, η αίτηση θα πρέπει να συνοδεύεται από: i) θεωρημένα αντίγραφα των τίτλων ιδιοκτησίας (ή ενοικιαστήρια ελάχιστας διάρκειας 10 ετών) των αγροτεμαχίων στα οποία είναι εγκατεστημένος ο αμπελώνας, ii) αντίγραφο της άδειας πειραματισμού που είχε χορηγηθεί, iii) το όνομα της ποικιλίας καθώς και τους κωδικούς που έχουν δοθεί στους υποψήφιους κλώνους που είναι εγκατεστημένοι στον αμπελώνα, iv) αντίγραφο της απόφασης αναγνώρισης ως αρχικού υλικού, του υλικού της συγκεκριμένης ποικιλίας που χρησιμοποιήθηκε για την εγκατάσταση, v) αντίγραφο των επίσημων ετικετών τόσο των εμβολιοκληματίδων όσο και των υποκειμένων που χρησιμοποιήθηκαν για

την εγκατάσταση του αμπελώνα, vi) αντίγραφο των οποιονδήποτε εργαστηριακών εξετάσεων έχουν γίνει στα φυτά του υπό εξέταση αμπελώνα.

● 4. Τα στάδια αυτά επιβλέπονται από την Περιφερειακή Υπηρεσία (ΚΕΠΠΥΕΛ) του ΥΠΑΑΤ, που στην περιοχή ευθύνης της πρόκειται να εγκατασταθεί ο αμπελώνας αυτός και εφ' όσον πληρούνται οι προβλεπόμενες προϋποθέσεις, του παρόντος άρθρου, εισηγείται ανάλογα στην αρμόδια Κεντρική Υπηρεσία, η οποία προχωράει στην εγγραφή της επιχείρησης στο Μητρώο φυτωριακών επιχειρήσεων Μητρικών Φυτειών Αμπέλου.

ΑΡΘΡΟ 11 Τελική αξιολόγηση των υποψήφιων κλώνων σε πειραματικούς αμπελώνες για παραγωγή επιλεγμένων κλώνων

● 1. Προκειμένου να εγκατασταθούν αμπελώνες για την τελική αξιολόγηση των επιλεγμένων υποψήφιων κλώνων, θα πρέπει να απευθυνθεί σχετικό αίτημα από τον ενδιαφερόμενο προς τις αρμόδιες Κεντρικές Υπηρεσίες του ΥΠΑΑΤ.

● 2. Το αίτημα αυτό αφορά την επέκταση της ήδη υπάρχουσας Μητρικής Φυτείας, σύμφωνα με τα οριζόμενα στην Κ.Υ.Α. 3967/4140/02-04-2012 «Καθορισμός της διαδικασίας και των προϋποθέσεων λειτουργίας των φυτωριακών επιχειρήσεων μητρικών φυτειών Αμπέλου» (ΦΕΚ 1080/Β'/2012) και πρέπει να συνοδεύεται από θεωρημένα αντίγραφα των τίτλων ιδιοκτησίας των αγροτεμαχίων στα οποία πρόκειται να γίνει η εγκατάσταση, την προβλεπόμενη χρονική διάρκεια του πειραματισμού, το όνομα της ποικιλίας καθώς και με τους κωδικούς που έχουν δοθεί στους υποψήφιους κλώνους που θα δοκιμαστούν.

● 3. Οι επιλεγέντες υγιείς υποψήφιοι κλώνοι εγκαθίστανται σε πειραματικούς αμπελώνες τελικής αξιολόγησης, σε έδαφος του οποίου οι προδιαγραφές και προϋποθέσεις καθορίζονται στο Παράρτημα VIII. Η αξιολόγηση αναφέρεται στην προσαρμοστικότητα των υποψήφιων κλώνων σε διάφορα οικολογικά περιβάλλοντα, τις εφαρμόζομενες καλλιεργητικές τεχνικές και την συμπεριφορά τους με τα ευρέως χρησιμοποιούμενα στην Ελλάδα υποκειμένα αμπέλου.

● 4. Η εγκατάσταση των πειραματικών αμπελώνων για την τελική αξιολόγηση των υποψήφιων κλώνων μιας ποικιλίας πρέπει: i) να γίνεται σε δύο τουλάχιστον διαφορετικά περιβάλλοντα (συμπεριλαμβανομένου του κέντρου καλλιέργειας της ποικιλίας), ii) να ελέγχεται η συμπεριφορά τους με 2 τουλάχιστον υποκειμένα αμπέλου, τουλάχιστον σε ένα από τα δύο διαφορετικά περιβάλλοντα, από τα καταλληλότερα για τις ελληνικές συνθήκες, με τρεις επαναλήψεις. Κάθε επανάληψη θα περιλαμβάνει τουλάχιστον 15 φυτά αμπέλου ώστε ο ελάχιστος αριθμός φυτών ανά υποψήφιο κλώνο και υποκείμενο να μην είναι μικρότερος του 50, iii) η εγκατάσταση του πειραματικού αμπελώνα να γίνεται με τη χρησιμοποίηση πολλαπλασιαστικού υλικού υποκειμένων κατηγορίας τουλάχιστο «βασικού» υλικού. Εφόσον υπάρχει η πρόθεση, του φορέα που διενεργεί την επιλογή, να χρησιμοποιήσει τους αμπελώνες αξιολόγησης σαν αμπελώνες εμβολιοληψίας, μετά τη λήξη της αξιολόγησης, τότε τα εμβολιομοσχεύματα των υποψήφιων κλώνων των ποικιλιών V. vinifera που πρόκειται να αξιολογηθούν όσο και τα χρησιμοποιούμενα υποκειμένα πρέπει να προέρχονται από τέτοια κατηγορία πολλαπλασιαστικού υλικού ανάλογα με το μελλοντικό σκοπό χρήσης, σύμφωνα με τα ανα-

φερόμενα στο άρθρο 12 της απόφαση, iv) εφόσον ο αμπελώνας πρώτης αξιολόγησης πληροί τα κριτήρια του άρθρου 11, τότε μπορεί να είναι ένας από τους δύο αμπελώνες τελικής αξιολόγησης σύμφωνα με την παρούσα παράγραφο.

● 5. Το πειραματικό σχέδιο που θα πρέπει να ακολουθείται κατά το σχεδιασμό φύτευσης, χρειάζεται ιδιαίτερη προσοχή εφόσον το έδαφος δεν είναι ομοιογενές κατά τη μηχανική του σύσταση και εφόσον υπάρχει κλίση πάνω από 5%, του αμπελώνα αξιολόγησης καθώς και η στατιστική επεξεργασία των δεδομένων δύναται να γίνονται με οποιαδήποτε ενδεδειγμένη μέθοδο, σε συνεργασία με αρμόδια ιδρύματα εάν αυτό κρίνεται αναγκαίο, ώστε να εξασφαλίζεται η αξιοπιστία.

● 6. Η αξιολόγηση των υποψήφιων κλώνων διαρκεί τουλάχιστον 3 έτη από τον χρόνο της πρώτης παραγωγής. Οι χαρακτηριστικές που αξιολογούνται περιλαμβάνονται στο Παράρτημα V.

● 7. Μετά την ολοκλήρωση της αξιολόγησης, προκύπτουν τελικοί οι επιλεγμένοι κλώνοι της υπό μελέτη ποικιλίας, ο αριθμός των οποίων εξαρτάται από τον αριθμό των αρχικών επιλεγμένων υποψήφιων κλώνων και την πιστή και αυστηρή εφαρμογή των ελέγχων της γενετικής και υγειονομικής επιλογής που καθορίζονται με την παρούσα απόφαση. Καθ' όλη τη διάρκεια της αξιολόγησης το φυτικό υλικό ελέγχεται για την καθαρότητα και την υγιεινή του κατάσταση σύμφωνα με το Παράρτημα VI της απόφασης.

● 8. Η αξιολόγηση των υποψήφιων κλώνων στους αμπελώνες αξιολόγησης περιέχει τα αγρονομικά και οινολογικά χαρακτηριστικά αυτών, όπως περιγράφονται στ Παραρτήματα IV & V.

● 9. Μετά την αναγνώριση του αμπελώνα τε-

λικής αξιολόγησης των υποψήφιων κλώνων μιας ποικιλίας σαν μητρική φυτεία εμβολιοληψίας (βασικού ή πιστοποιημένου) πολλαπλασιαστικού υλικού της συγκεκριμένης ποικιλίας, υπόκειται πλέον στις διαδικασίες ελέγχου και πιστοποίησης που προβλέπονται στην αριθ. 258678/29-09-2003 Κοινή Απόφαση των Υπουργών Οικονομίας & Οικονομικών και Γεωργίας «Τεχνικός Κανονισμός Ελέγχου και Πιστοποίησης των υλικών αγενούς πολλαπλασιασμού της αμπέλου» (ΦΕΚ 1517/Β'/2003) όπως ισχύει σήμερα, με την προϋπόθεση ότι δε γίνεται, κατά την παραγωγή και εμπορία των μοσχευμάτων, διαχωρισμός μεταξύ των επιλεγμένων υποψήφιων κλώνων της ποικιλίας. Η διάκριση μεταξύ των κλώνων γίνεται μόνο μετά την επίσημη καταγραφή αυτών στον Εθνικό Κατάλογο του Υπουργείου, αφού έχουν ελεγχθεί όλοι οι φάκελοι σύμφωνα με τα προηγούμενα άρθρα.

● 10. Τα στάδια αυτά επιβλέπονται από την / τις Περιφερειακή / -ες Υπηρεσία / -ες (ΚΕΠΠΥ-ΕΛ) του ΥΠΛΑΤ, που στην περιοχή ευθύνης της πρόκειται να εγκατασταθούν οι αμπελώνες του άρθρου. Οι Υπηρεσίες αυτές ελέγχουν και πιστοποιούν το παραγόμενο πολλαπλασιαστικό υλικό, της παραγράφου 9 του άρθρου.

ΑΡΘΡΟ 14 Αναγνώριση και επίσημη καταγραφή των κλώνων

● 1. Στο τελικό στάδιο της διαδικασίας πρέπει ο διατηρητής να έχει προσκομίσει στο Υπουργείο και πλήρη φάκελο, όπου να προκύπτει με σαφήνεια η φυτουγειονομική κατάσταση των κλώνων,

τα αγρονομικά και τα οινολογικά χαρακτηριστικά.

● 2. Το Υπουργείο κάθε χρόνο, θα δέχεται φακέλους για έγκριση και εγγραφή κλώνων έως την τελευταία εργάσιμη ημέρα Ιανουαρίου. Η αρμόδια επιτροπή του άρθρου 7 θα συνεδριάζει για την τελική έγκριση των κλώνων εντός εξήντα ημερών από την παραλαβή των φακέλων.

● 3. Κατά την συνεδρίαση της επιτροπής, της παραγράφου 2 του άρθρου, παρίσταται και ο διατηρητής αιτών ή εκπρόσωπος αυτού, προκειμένου να υποβοηθήσει το έργο της επιτροπής απαντώντας σε τυχόν σχετικά ερωτήματα.

● 4. Με ευθύνη του υπουργείου τα μέλη της επιτροπής υποχρεούνται στην τήρηση πλήρους εχεμύειας ως προς τις πληροφορίες που εμπεριέχονται στους φακέλους, σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις περί βιομηχανικής ιδιοκτησίας.

● 5. Εφόσον η επιτροπή γνωμοδοτήσει δεικτικά με σχετική πλειοψηφία, ο κλώνος καταγράφεται άμεσα και επίσημα στους εθνικούς καταλόγους. Η καταγραφή γίνεται μόνο μια φορά το χρόνο.

● 6. Εφόσον η επιτροπή γνωμοδοτήσει αρνητικά κατά τρόπο εμπεριστατωμένο, ο κλώνος δεν καταγράφεται. Παραμένει στις μητρικές φυτείες και μπορεί να πολλαπλασιάζεται και εμπορεύεται χωρίς αναφορά κωδικού, μόνον με ένδειξη ποικιλίας.

● 7. Κατά της αρνητικής απόφασης της επιτροπής, χωρεί ένσταση ενώπιον της ίδιας επιτροπής, εντός τριάντα ημερών. Τότε είναι δυνατή η προσκόμιση πραγματογνωμοσύνης ή άλλων μέσων, τα οποία ο ενδιαφερόμενος θεωρεί απαραίτητα.

Ολόκληρος ο Κανονισμός και τα παραρτήματά του στο www.agronews.gr



NEXOS VE

Ο αμπελώνας σας, το φυσικό του περιβάλλον

Ελάχιστο συνολικό πλάτος 1,0 m

Κιβώτιο 24x24 με μηχανική ή ηλεκτροϋδραυλική ρεβέρσα

Εκδόσεις με αψίδα ή καρπύνα

3 μοντέλα με ιπποδυνάμεις από 70 έως 90 ίππους



Γ. ΧΙΓΚΑΣ ABEE
ΓΕΩΡΓΟΤΕΧΝΙΚΗ
ΓΕΩΡΓΙΚΑ ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ

9^ο χλμ. Παλαιάς Εθν. Οδού Θεσσαλονίκης-Κιλκίς
Τ.Κ. 57008 Ιωνία Θεσσαλονίκη
Τηλ. 2310 780 806 Fax. 2310 782 217
email: higas@higas.gr / www.higas.gr

CLAAS





Ζορίζουν το «άτυπο» παζάρι δικαιωμάτων οι νέοι κανονισμοί αμπελοφυτεύσεων

Τις εκτάσεις θα ακολουθούν κατά τη μεταβίβαση τα δικαιώματα από το 2016 και μετά. Αντιδρά ο κλάδος ζητώντας παράταση του ισχύοντος καθεστώτος

Από 300 έως 500 ευρώ «πιάνει» κατά μέσο όρο τιμή αυτή την εποχή η αγοράπωλησία του δικαιώματος για φύτευση οινάμπελων, με τη ζήτηση σύμφωνα με πληροφορίες να διαμορφώνει υψηλές τιμές κυρίως σε περιοχές της Κρήτης και της Πελοποννήσου, 6 μήνες πριν το νέο καθεστώς φυτεύσεων βάλει «στοπ» στη διακίνηση δικαιωμάτων χωρίς έκταση.

Σύμφωνα με ανθρώπους της αγοράς ωστόσο οι νέοι Κανονισμοί 2015/560 και 2015/561 της Κομισιόν που ορίζουν τις αμπελοφυτεύσεις μετά το 2016, δεν συμφέρουν καμία από τις δύο πλευρές. «Αν κάποιος ήθελε να ανεβάσει την παραγωγή του, τότε αγοράζε για παράδειγμα με 5.000 ευρώ 10 δικαιώματα. Από το 2016 και μετά, θα χρειάζονται άλλα τόσα για να αγοράσουν πακέτο και

Πρόεδρος

Σκούρας Γιώργος

Αντιπρόεδροι

Τσάνταλης Γιώργος
Μπουτάρης Στέλλιος

Γενικός Γραμματέας

Ρούβαλης Άγγελος

Έφορος

Σπανός Αρίστος

Μέλη

Αθανασόπουλος Τάσος
Αλεξάκης Απόστολος
Βογιατζής Γιάννης
Στέγγου Στυλιανή
Τριανταφυλλοπούλου Μαίρη
Τσιλιλής Κώστας



ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ
ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΟΙΝΟΥ

Ο Γιώργος Σκούρας στο τιμόνι του Συνδέσμου Ελληνικού Οίνου

Κατά τις αρχαιρεσίες της Γενικής Συνέλευσης της 19ης Μαρτίου 2015 ο ΣΕΟ ανέδειξε νέο ΔΣ με πρόεδρο -ομόφωνα- τον Γιώργο Σκούρα, ο οποίος δήλωσε: «Συναισθανόμενος το χρέος της συνέχισης του έργου του ΣΕΟ, θέλω να διαβεβαιώσω τον κόσμο του κρασιού, πως το νέο Δ.Σ. θα καταβάλει κάθε προσπάθεια για την επίλυση των προβλημάτων του κρασιού, την προώθηση του στο εσωτερικό και το εξωτερικό, καθώς και την ενδυνάμωση του ίδιου του ΣΕΟ».

τα στρέμματα», τονίζουν οι έχοντες γνώση του κλάδου. Το γεγονός αυτό, ζορίζει την ήδη πιεσμένη αγορά από την απαγόρευση φυτεύσεων, οπότε και υπάρχει η πιθανότητα για παράταση στο ισχύον καθεστώς και να μπει σε νέες διαβουλεύσεις το καινούργιο.

Γενικότερα, οι αγοραπωλησίες αυτές γίνονται «άτυπα» καθώς δεν υφίσταται θεσμικό πλαίσιο να τις καλύπτει, και συνήθως όταν κάποιος αμπελουργός αποφασίζει να εκριζώσει τα οινάμπελά του (χωρίς επιδότηση) πουλάει τα δικαιώματα με αυτόν τον τρόπο σε παραγωγούς ΠΟΠ και ΠΓΕ κρασιών που θέλουν να επωφεληθούν και από το πρόγραμμα αναδιάρθρωσης αμπελώνων (βάσει του Καν(ΕΚ) 1234/2007 και το άρθρο 85θ). Ωστόσο πλέον από 1η Ιανουαρίου 2016 και μετά, το «παζάρι» αυτό θα σταματήσει, καθώς οι άδειες (όπως μετονομάζονται τα δικαιώματα) θα πηγαίνουν «πακέτο» με την έκταση εκτός εξαιρετικών περιπτώσεων.

ΑΠΟ 15 ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΥ ΟΙ ΑΔΕΙΕΣ

Όσα «ενεργά» δικαιώματα (έχουν δηλωθεί στο ΟΣΔΕ και έχει γίνει δήλωση συγκομιδής διετίας) έχει τελικά αποκτήσει ο παραγωγός με οποιονδήποτε τρόπο (μεταβιβάσεις, Εθνικό Απόθεμα κοκ) από 15 Σεπτεμβρίου 2015, θα ανοίξουν οι αιτήσεις ώστε να τα μετατρέψουν σε άδειες φύτευσης οι οποίες «κλειδώνουν» με τις εκτάσεις σύμφωνα με το Μητρώο.

Παράλληλα όπως ορίζεται από τους νέους Κανονισμούς της ΕΕ 2015/560 και 2015/561, η έκταση για την οποία δίνονται άδειες φύτευσης αυξάνεται κάθε χρόνο κατά 1% σε σχέση με τη συνολική έκταση (συν περίπου 6.500 στρέμματα το 2016 στην Ελλάδα) με κάθε κράτος μέλος να μπορεί να ορίσει όρια σε περιφερειακό επίπεδο, ή σε περιοχές ανάλογα το παραγόμενο προϊόν (ΠΟΠ, ΠΓΕ). Ουσιαστικά δηλαδή, η ΕΕ δίνει το δικαίωμα στο κράτος να θέτει πλαφόν στην αγορά, δίνοντας ώθηση στον όγκο της παραγωγής σε ορισμένες περιοχές ή ποικιλίες και ως εκ τούτου για μία περιοχή να δίνονται άδειες για 400 στρέμματα και σε μία άλλη για 200 στρέμματα. Αναφορικά με το 1% που θα δοθεί για νέες άδειες, οι εκτάσεις αυτές εξετάζεται να μοιράζονται αναλογικά κατά 40% και κατά 60% με 10 κριτήρια που ορίζουν οι νέοι κανονισμοί. 🍇



ΣΥΝΘΕΣΗ ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ ΕΔΟΑΟ 2015 - 2017

Πρόεδρος

Γιάννης Βογιατζής, οριζόμενος από ΣΕΟ

Αντιπρόεδρος

Μάρκος Καφούρος, οριζόμενος από ΚΕΟΣΟΕ

Μέλη

Οριζόμενα από ΚΕΟΣΟΕ

Αργύρης Ευάγγελος

Κορδοπάτης Παρασκευάς

Μάρκου Χρήστος

Μπέρκης Εμμανουήλ

Ραφανιώτης Αγισήλαος

Μέλη

Οριζόμενα από ΣΕΟ

Ιωάννου Σωτήρης

Μπουτάρης Στέλιος

Τριανταφυλλοπούλου Μαίρη

Τσάνταλης Γεώργιος

Τσέλεπος Γιάννης



Ο Γιάννης Βογιατζής, πρόεδρος της ΕΔΟΑΟ

Νέο Διοικητικό Συμβούλιο και νέους αντιπροσώπους στη Γενική Συνέλευση για τη διετία 2015-2017 εξέλεξε η Εθνική Διεπαγγελματική Οργάνωση Αμπέλου και Οίνου (ΕΔΟΑΟ) στο πλαίσιο της 16ης τακτικής Γενικής Συνέλευσής της την 1η Απριλίου 2015. Νέος Πρόεδρος, στη θέση του Μάρκου Καφούρου, ορίστηκε ο Γιάννης Βογιατζής, προερχόμενος από τον ΣΕΟ. Στο χαιρετισμό του ο νέος Πρόεδρος είπε ότι βασικός στόχος θα είναι η ευόδωση της διεπαγγελματικής συνεργασίας.

Ομάδα εργασίας για ταξινόμηση των ποικιλιών αμπέλου

Με το έργο της μελέτης και αξιολόγησης των υποβληθέντων αιτημάτων μέσω ΔΑΟΚ των ενδιαφερομένων φορέων για την ταξινόμηση ποικιλιών αμπέλου της χώρας, έχει επιφορτιστεί νέα δεκαμελής ομάδα εργασίας που συστήθηκε από το υπουργείο Παραγωγικής Ανασυγκρότησης, Περιβάλλοντος και Ενέργειας. Η ομάδα, που θα συντάξει σχετικό πόρισμα για την έκδοση σχετικών αποφάσεων, αποτελείται από τους:

- α. Γεωργία Κωστοπούλου, προϊσταμένη της Διεύθυνσης Συστημάτων Καλλιέργειας, η οποία εκτελεί χρέη προέδρου,
- β. Μαρία Τσουκάκη, προϊσταμένη του Τμήματος Πολλαπλοποιητικού Υλικού Δενδρωδών και Αμπέλου,
- γ. Νικόλαο Ταβουλάρη, προϊστάμενο Τμήματος Οίνου,
- δ. Αναστασία Γκανή, από το Τμήμα Ελαίας Αμπέλου της Διεύθυνσης Συστημάτων Καλλιέργειας,
- ε. Κατερίνα Μπινιάρη, Επίκουρο Καθηγήτρια του Εργαστηρίου Αμπελοποιίας του ΓΠΑ,
- στ. Νικόλαο Νικολάου, Καθηγητή του Εργαστηρίου Αμπελοποιίας στο Αριστοτέλειο
- ζ. Παντελή Ζαμανίδη, Αναπληρωτή Ερευνητή Ινστιτούτο Ελιάς, Αμπέλου,
- η. Ασπασία Νησιώτου, Δόκιμη Ερευνήτρια Ινστιτούτου Τεχνολογίας Αγροτικών Προϊόντων Αθηνών, του ΕΛΓΟ,
- θ. Ιωάννη Βογιατζή, εκπρόσωπο του ΣΕΟ,
- ι. Μανόλη Σταυρακάκη, ομότιμο Καθηγητή Εργαστηρίου Αμπελοποιίας ΓΠΑ, εκπρόσωπο ΚΕΟΣΟΕ.

Κανονισμός (ΕΕ) 561/2015 (L 93)

Εκτελεστικός Κανονισμός (ΕΕ) 2015 της
Επιτροπής της 7ης Απριλίου 2015 για τη
δέσφιση κανόνων εφαρμογής του κανονισμού
(ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού
Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά
το καθεστώς αδειοδότησης αμπελοφυτεύσεων.

**ΥΠΟΥΡΓΙΚΕΣ
ΑΠΟΦΑΣΕΙΣ**

Υ.Α. 1123/26427

(ΦΕΚ Β ' 432/24.03.2015)

Κατανομή δικαιωμάτων φύτευσης από το
Εθνικό Αποθεματικό έτους 2015.

Υ.Α. 1547/39636

(ΦΕΚ Β 695 24.4.2015)

Τροποποίηση της με αριθ. 3323/99635/1-
8-2014 υπουργικής απόφασης «Δυναμικό
παραγωγής οινοποιήσιμων ποικιλιών
αμπέλου».

(Για το έτος 2015 δεν θα κατατεθούν νέες
αιτήσεις δικαιωμάτων φύτευσης από το
Εθνικό Αποθεματικό. Οι αιτήσεις που έχουν
υποβληθεί στις κατά τόπους Διευθύνσεις
Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής
από 1η Αυγούστου έως 15 Δεκεμβρίου 2014,
παραμένουν σε ισχύ και θα ενεργοποιηθούν
σε οποιαδήποτε κατανομή δικαιωμάτων
φύτευσης από το Εθνικό Αποθεματικό).

Υ.Α. 82821/2248

(ΦΕΚ Β' 594/15/04/2015)

Παροχή εξουσιοδότησης υπογραφής
εγγράφων, αποφάσεων και άλλων πράξεων
«ΜΕ ΕΝΤΟΛΗ ΑΝΤΙΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΡΧΗ
ΗΛΕΙΑΣ», στον Προϊστάμενο της Δ/νσης
Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής της
Π.Ε. Ηλείας καθώς και των Προϊσταμένων
Τμημάτων αυτής.

(Παρέχεται στον Προϊστάμενο της Δ/νσης
Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής
της Περιφερειακής Ενότητας Ηλείας την
εξουσιοδότηση υπογραφής «ΜΕ ΕΝΤΟΛΗ
ΑΝΤΙΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΡΧΗ» για τη χορήγηση
δικαιώματος φύτευσης, αναφύτευσης και
μεταβίβασης δικαιώματος αναφύτευσης
αμπέλου, καθώς και τις άδειες αναφύτευσης
αμπελώνων. Επίσης για τη χορήγηση
βεβαίωσης χωρικής απόστασης στεμφύλων για
παραγωγή τσίπουρου).

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



ΙΣΟΝΟΜΙΑ ΣΤΙΣ ΝΕΕΣ ΦΥΤΕΥΣΕΙΣ

Ασαφές παραμένει αν το 1% των νέων αδειών θα πρέπει
να κατανέμεται ισομερώς ή αν θα υπάρχει ελαστικότητα

Ο ευρωπαϊκός αμπελώνας
βρίσκεται σε κρίσιμο σταυ-
ροδρόμο. Η εφαρμογή του
νέου καθεστώτος αδειών
φύτευσης, το οποίο αντι-
καθιστά εκείνο των δικαιωμάτων, θέτει
τους κανόνες ανάπτυξης του δυναμι-
κού παραγωγής για το κρασί για το σύ-
νολο των κρατών μελών της Ε.Ε. Στις 7
Απριλίου 2015 εκδόθηκε ο Εκτελεστι-
κός Κανονισμός (ΕΕ) 2015/561 της Ευ-
ρωπαϊκής Επιτροπής, ο οποίος καθορί-
ζει (μαζί με τον Κανονισμό 2015/560)
τις λεπτομέρειες εφαρμογής των διατά-
ξεων του Κανονισμού (ΕΕ) 1308/2013,
σχετικά με το καθεστώς των αδειοδοτή-
σεων αμπελοφυτεύσεων και των κριτη-
ρίων επιλεξιμότητας και προτεραιότη-
τας. Για την Ελλάδα, ο αμπελώνας της
οποίας συρρικνώνεται, αυτοί οι κανόνες
έχουν μεγάλη σημασία. Γι' αυτό και η ε-
θνική νομοθεσία, η οποία θα καθορίσει
προσεχώς τις λεπτομέρειες εφαρμογής
αυτών των κανόνων, θα πρέπει να είναι
αποτέλεσμα σοβαρού σχεδιασμού.
Υπενθυμίζουμε ότι με το νέο καθεστώς,
δίδεται σε κάθε κράτος μέλος η δυνατό-
τητα να δίδει νέες άδειες φύτευσης με α-
νώτατο όριο συνολική έκταση που ισο-
δυναμεί με το 1% επί της εθνικής έκτα-
σης αμπελοκαλλιέργειας. Για την Ελ-
λάδα είναι απαραίτητο να εκμεταλλευ-
θεί πλήρως και κατ' εξακολούθηση αυ-
τή την ούτως ή άλλως περιορισμένη δυ-

νατότητα χορήγησης νέων αδειών.

Από την ανάγνωση των νέων Κανονι-
σμών, παραμένει ασαφές αν αυτό το 1%
θα πρέπει να κατανέμεται κατ' ισομοι-
ρία σε όλους τους νομούς, τα αμπελουργι-
κά διαμερίσματα ή όποια άλλη γεω-
γραφική ή διοικητική ενότητα ή αν θα
δύνανται να υπάρχει ελαστικότητα. Π.χ.
αν σε μια περιοχή θα μπορούν να δο-
θούν δικαιώματα πάνω από το 1% της
φυτεμένης έκτασης επί αυτής και, συ-
νεπώς, σε άλλη περιοχή θα δοθούν λι-
γότερες άδειες. Προτιμητέο θα ήταν να
μην υπάρξει τέτοια διαφοροποίηση α-
φενός για λόγους ισονομίας και αντι-
κειμενικότητας, αφετέρου καθώς δεν
μπορεί κανείς να προκρίνει τις ανάγκες
και το εύρος των αιτήσεων ανά περιοχή.
Εξάλλου, όπως θα δούμε στη συνέχεια
για περιοχές ειδικού ενδιαφέροντος δύ-
νεται να δοθεί προτεραιότητα.

ΕΠΙΛΕΞΙΜΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΠΡΟΤΕΡΑΙΟΤΗΤΑ

Περαίτερω, οι ευρωπαϊκοί Κανονισμοί
ρυθμίζουν το ζήτημα της επιλεξιμότη-
τας και εκείνο της προτεραιότητας των
αιτήσεων.

Η επιλεξιμότητα συνιστά το πρώτο, «ο-
ριζόντιο» στάδιο ελέγχου όπου αποφα-
σίζεται αν μια αίτηση θα εξεταστεί ως
προς την ουσία της ή αν θα απορριφθεί
σε αυτό το πρώτο στάδιο ως απαράδε-
κτη ενός ή περισσοτέρων κριτηρίων, ο
Κανονισμός (ΕΕ) 1308/2013 επιτρέπει
(άρθρο 64 παρ 1) στα κράτη μέλη να ορί-
σουν ένα ή περισσότερα από τα παρακά-
τω τρία κριτήρια: 1. Ο αιτών να κατέχει



Ο Θεόδωρος Γ. Γεωργόπουλος είναι κάτοχος της έδρας Αμπελοοικονομικού Δικαίου του Πανεπιστημίου της Reims (Καμπανία Γαλλίας), Διευθυντής του Μεταπτυχιακού Προγράμματος στο Δίκαιο του Οίνου και των Οινοπνευματωδών, Διευθυντής του Ινστιτούτου Αμπέλου και Οίνου Καμπανίας, Πρόεδρος του Ινστιτούτου Georges Chappaz, Διευθυντής του Σ.Ε.Ο. και δικηγόρος Αθηνών.

γεωργική έκταση ίση με αυτή που αιτείται. 2. Ο αιτών να διαθέτει επαρκείς επαγγελματικές δεξιότητες και ικανότητες. 3. Από την αίτηση δεν προκύπτει σημαντικός κίνδυνος κατάχρησης της φήμης συγκεκριμένων ΠΟΠ, ΠΓΕ.

Η «ΚΑΤΟΧΗ» ΔΕΝ ΙΣΟΔΥΝΑΜΕΙ ΜΕ ΚΥΡΙΟΤΗΤΑ

Ως προς το πρώτο κριτήριο, η εφαρμογή του θα ήταν πολύτιμη προκειμένου να αποφευχθεί το φαινόμενο πλασματικών αιτήσεων χωρίς περαιτέρω υλοποίηση. Εξάλλου η «κατοχή» δεν ισοδυναμεί με κυριότητα, γεγονός που επιτρέπει να αποφευχθούν οι άσκοπες επενδύσεις από ενδιαφερόμενους η αίτηση των οποίων δεν θα γίνει τελικά δεκτή. Θα πρέπει ωστόσο να καθοριστεί με σαφήνεια η έννοια της κατοχής (π.χ. νοικίαση και για πόσο χρονικό διάστημα).

Για τα υπόλοιπα κριτήρια, φαίνεται ότι το δεύτερο δεν ανταποκρίνεται στην ελληνική πραγματικότητα, καθώς οι επαγγελματίες αμπελουργοί και/ή γεωπόνοι είναι λίγοι ενώ δεν θα πρέπει το ζήτημα να συγχέεται με την ενεργό παρουσία γεωπόνου στην αμπελουργική εκμετάλλευση.

Τέλος, το τρίτο κριτήριο μπορεί να σταθεί σαν όριο «δημοσίας τάξεως» στις αιτήσεις, ωστόσο θα πρέπει για λόγους νομιμότητας να υπάρξει από το Υπουργείο (ακόμα και αν στραφεί με την σειρά του στην Ε.Ε.) εγκύκλιος που θα επεξηγή εκ των προτέρων και με σαφήνεια το εφαρμοστέο «διοικητικό δόγμα» επί της έννοιας του «σημαντικού κινδύνου κατάχρησης της φήμης συγκεκριμένων ΠΟΠ/ΠΓΕ».

Ως προς τον καθορισμό κριτηρίων προτεραιότητας, αυτά αφορούν στην περίπτωση όπου οι αιτήσεις αφορούν συνολικά σε έκταση μεγαλύτερη από εκείνη των διαθέσιμων αδειών φύτευσης. Στην

περίπτωση της Ελλάδας, μια τέτοια περίπτωση φαίνεται να ισχύσει τουλάχιστον για τα πρώτα χρόνια, καθώς θα επιτρέπει σταδιακά την αποσυμφόρμηση που έχει δημιουργηθεί τα τελευταία χρόνια ως προς την πληθώρα αιτήσεων.

Το ευρωπαϊκό δίκαιο προτείνει δύο βασικές μεθόδους στο σημείο αυτό. Αφενός, την αναλογική κατανομή των αδειών φύτευσης με την εφαρμογή κοινού συντελεστή σε συνάρτηση με την αιτούμενη έκταση. Αφετέρου, την εφαρμογή κριτηρίων προτεραιότητας στη λογική ότι εφόσον πληρούνται ικανοποιούνται προνομιακά. Ο Κανονισμός (ΕΕ) 1308/2013 θέτει μια λίστα, μη εξαντλητικού χαρακτήρα, από τέτοια κριτήρια αφήνοντας στα κράτη μέλη τη δυνατότητα να επιλέξουν αν και ποια από αυτά θα θεσπίσουν.

ΕΚΤΑΣΕΙΣ ΜΕ ΕΙΔΙΚΟΥΣ ΠΕΡΙΟΡΙΣΜΟΥΣ

Για την Ελλάδα, χρήσιμη θα ήταν η εφαρμογή ενός μικτού συστήματος. Ένα ποσοστό (πάνω από το ήμισυ, π.χ. 75%) του συνόλου των δικαιωμάτων φύτευσης που δίδονται κατ' έτος θα πρέπει να μοιράζεται αναλογικά με βάση τις αιτήσεις. Έτσι όλοι οι αιτούντες θα λαμβάνουν άδεια φύτευσης κατά το ίδιο ποσοστό επί της έκτασης που αιτούνται. Το υπόλοιπο θα δίδεται με βάση αντικειμενικά κριτήρια από τα προτεινόμενα στο άρθρο 64 παρ. 2 του Κανονισμού (ΕΕ) 1308/2013. Σαφώς προτιμητέα είναι τα κριτήρια που παρουσιάζουν έναν «δομικό» χαρακτήρα νέες φυτεύσεις στο πλαίσιο μέτρου αναδιασμού, εκτάσεις με ειδικούς περιορισμούς (π.χ. μικρά νησιά Αιγαίου, σύμφωνα με τον Κανονισμό 229/2013 ή ακόμα ορεινές ή μειονεκτικές περιοχές). Οι αιτήσεις που εμπίπτουν σε κάθε ένα από αυτά τα κριτήρια θα ικανοποιούνται επίσης κα-

τά ίσον ποσοστό εφόσον και πάλι δεν ικανοποιούνται πλήρως.

Μεταξύ των υπολοίπων προτεινόμενων κριτηρίων προτεραιότητας, αξίζει να σημειώσουμε ότι εκείνο των παραγωγών που εγκαθίστανται για πρώτη φορά ως αρχηγοί της εκμετάλλευσης (φυσικά και νομικά πρόσωπα), η αυστηρή και γενικευμένη εφαρμογή του δύναται να υπονομεύσει το μέλλον του ελληνικού αμπελώνα. Η πρακτική έχει αποδείξει ότι είναι πολύ δύσκολο να αποφευχθούν οι καταστρατηγήσεις τέτοιων ευνοϊκών ρυθμίσεων (π.χ. αιτήσεις από παρένθετα πρόσωπα).

Επιπλέον όμως είναι σημαντικό το ζήτημα της χρήσης των νέων αδειών φύτευσης να χρησιμεύσει προκειμένου να αντιμετωπιστεί σταδιακά το μείζον πρόβλημα του κατακερματισμού του κλήρου, το οποίο ταλανίζει τον ελληνικό αμπελώνα, μέσω της χορήγησης δικαιωμάτων φύτευσης για πολύ μικρές εκτάσεις, όπως έχει γίνει στο παρελθόν. Για το λόγο αυτό θα πρέπει προτεραιότητα να δοθεί σε μικρές εκμεταλλεύσεις (π.χ. μέχρι 20 στρέμματα) οι οποίες επιθυμούν να αυξήσουν την αμπελουργική τους έκταση προκειμένου να καταστούν βιώσιμες.

Τέλος, να σημειώσουμε ότι η θέσπιση των σχετικών κριτηρίων θα πρέπει να λάβει χώρα ταυτόχρονα με την αντιμετώπιση του προβλήματος της αναζήτησης και επανένταξης των λεγόμενων ανενεργών δικαιωμάτων. Όπως έχουμε επισημάνει και στο παρελθόν, θα πρέπει να υπάρξει συντονισμένη κινητοποίηση των δημοσίων αρχών σε εθνικό, περιφερειακό και τοπικό επίπεδο καθώς και των φορέων του κλάδου προκειμένου να «σωθούν» όσο το δυνατόν περισσότερα από αυτά τα δικαιώματα. Πολλώ δε μάλλον καθώς οι νέες άδειες φύτευσης δεν μπορούν να χρησιμοποιηθούν προκειμένου να «τακτοποιηθούν» φυτεμένες εκτάσεις χωρίς δικαιώματα φύτευσης. 🌿

4+1 βήματα ΟΞΥΓΟΝΟ ΣΤΗΝ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Οταν το κρασί εκτίθεται σε υπερβολικές ποσότητες οξυγόνου, ένα ποσοστό της αλκοόλης του οξειδώνεται. Το χρώμα του γίνεται πιο βαθύ και αρχίζει να παίρνει χαρακτηριστικά τύπου sherry. Οι οξειδώσεις καταστρέφουν σημαντικές ποσότητες οίνων κάθε χρόνο, επομένως η προστασία από αυτές είναι σημαντικός παράγοντας που πρέπει να ελεγχθεί.

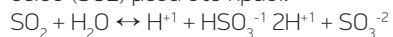
1 Αλκοόλη

Με την οξείδωση του κρασιού ένα ποσοστό της αλκοόλης μετατρέπεται σε ακεταλδεΐδη, μια πιπτική ένωση με οσμή πικραμύγδαλου. Η μετατροπή αυτή της αλκοόλης σε ακεταλδεΐδη δεν γίνεται απευθείας αλλά είναι μια αντίδραση δύο σταδίων. Αρχικά το οξυγόνο αντιδρά με τις φαινολικές ενώσεις του κρασιού παράγοντας υπεροξειδίο του υδρογόνου ως παραπροϊόν. Κατά δεύτερον το υπεροξειδίο αντιδρά με την αλκοόλη και παράγει ακεταλδεΐδη και νερό.

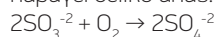
Η παραγωγή υπεροξειδίου στο πρώτο στάδιο είναι μικρής σημασίας για τους οινοποιούς γιατί αυτό αντιδρά απευθείας με το διοξειδίο του θείου σχηματίζοντας θειϊκό οξύ. Το κρασί περιέχει περίπου 100 γρ. αλκοόλης ανά λίτρο και μόνο 0,1 γρ. διοξειδίου του θείου ανά λίτρο. Το παραγόμενο υπεροξειδίο στο πρώτο στάδιο οξείδωσης προτιμά να αντιδρά με το διοξειδίο του θείου και λιγότερο με την αλκοόλη.

2 Αντιδράσεις ανάμεσα σε διοξειδίο του θείου και οξυγόνο

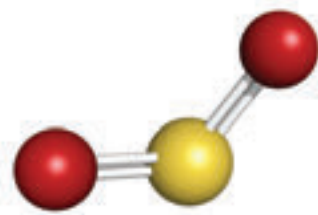
Το οξυγόνο αφομοιώνεται από το κρασί σε μια μετάγγιση, ένα φιλτράρισμα, κατά την εμφιάλωση κ.α. Με οποιοδήποτε χειρισμό του κρασιού συμβαίνει κάποια οξείδωση επομένως είναι σημαντική η προσθήκη του διοξειδίου του θείου σ' αυτό. Κάποια από την ποσότητα της προσθήκης αντιδρά με το νερό και σχηματίζει (HSO_3^{-1}) και (SO_3^{-2}). Ένα μικρό μέρος παραμένει ως μοριακό διοξειδίο του θείου (SO_2) μέσα στο κρασί:



Το σουλφίδιο μετά αντιδρά με το οξυγόνο και παράγει θειϊκό άλας:



Το ποσοστό του ελεύθερου διοξειδίου του θείου σιγά-σιγά μειώνεται στο κρασί. Μερικό καταναλώνεται με την αντίδρασή του με το οξυγόνο και μερικό ελεύθερο αντιδρά και γίνεται δεσμευμένο. Ο ρυθμός εξάντλησης του διοξειδίου του θείου εξαρτάται πρωτίστως από τις συνθήκες αποθήκευσης. Κρασιά που αποθηκεύονται σε δροσερούς χώρους, σε μεγάλες δεξαμενές με τον ελάχιστο υπερκείμενο κενό χώρο μπορεί να χάσουν περίπου 5 mg /l ελεύθερου διοξειδίου του θείου ανά μήνα. Από την άλλη, κρασιά αποθηκευμένα σε θερμούς χώρους, σε μικρά μερικώς γεμισμένα δοχεία τα οποία ανοίγουν συχνά μπορεί να χάσουν 20mg/l και πάνω ελεύθερου SO_2 το μήνα.



Χιλιάδες τόνοι παραγωγής υποβαθμίζονται κάθε χρόνο από την οξείδωση κατά τη διάρκεια της οινοποίησης, με τη συχνή παρακολούθηση και την επιλογή του σωστού εξοπλισμού να αποτελεί την «άμυνα» του οινοπαραγωγού

ΚΕΙΜΕΝΟ Δημήτρης Σκαφίδας * Οινολόγος



3 Παλαίωση

Κατά την διάρκεια της παλαίωσης των ερυθρών κρασιών στα βαρέλια το οξυγόνο αντιδρά με τις φαινολικές ενώσεις επιφέροντας πολλές θετικές αλλαγές. Οι κυριότερες θετικές επιδράσεις είναι η ενίσχυση και η σταθεροποίηση του ερυθρού χρώματος, το μαλάκωμα των ταννινών, η εμφάνιση σύνθετων αρωμάτων και η βελτίωση της δομής και του στόματος του κρασιού.

Υπερβολικές ποσότητες οξυγόνου θα επηρεάσουν δυσμενώς την ποιότητα του κρασιού. Επομένως, ο οινοποιός θα πρέπει να παρακολουθεί στενά την διαδικασία της παλαίωσης ώστε το κρασί να έρχεται σε επαφή μόνο με την σωστή ποσότητα οξυγόνου κάτι που εξαρτάται και από το φαινολικό δυναμικό του. Ένα κρασί με υψηλό φαινολικό δυναμικό χρειάζεται περισσότερο χρόνο ώστε να στρογγυλέψουν οι ταννίνες του.



5 Εμφιάλωση

Κατά την διάρκεια της εμφιάλωσης υπάρχει μικρός αφρισμός όταν εργαζόμαστε με μικρές ταχύτητες. Ο αφρισμός εκθέτει μία μεγάλη επιφάνεια του κρασιού στο οξυγόνο με αποτέλεσμα σημαντικές ποσότητες αυτού να διαλύονται στο κρασί και να το καθιστά κορεσμένο σε οξυγόνο. Ένα κορεσμένο κρασί περιέχει 7mg/l οξυγόνου, επομένως μια φιάλη των 750ml περιέχει 5,2mg/l. Το δεύτερο σημείο που απαιτείται προσοχή είναι το είδος του πώματος. Τα πώματα διαφέρουν κατά πολύ μεταξύ τους ως προς το



επίπεδο του οξυγόνου που μεταβιβάζουν στο κρασί και αυτό επηρεάζει το πως το κρασί αναπτύσσεται μετά την εμφιάλωση. Τα βιδωτά πώματα επιτρέπουν να περάσει ελάχιστο έως καθόλου οξυγόνο στο κρασί ενώ οι συνθετικοί φελλοί επιτρέπουν μικρές ποσότητες οξυγόνου επειδή είναι φτιαγμένοι από πλάστικό. Οι τεχνικοί φελλοί (Twin Top, Diam) είναι πιο σταθεροί ως πώματα και προσφέρουν καθορισμένες ποσότητες οξυγόνου. Οι φυσικοί φελλοί διαφέρουν ως προς τις ποσότητες οξυγόνου που διαχέουν.

4 Μικροοξυγόνωση

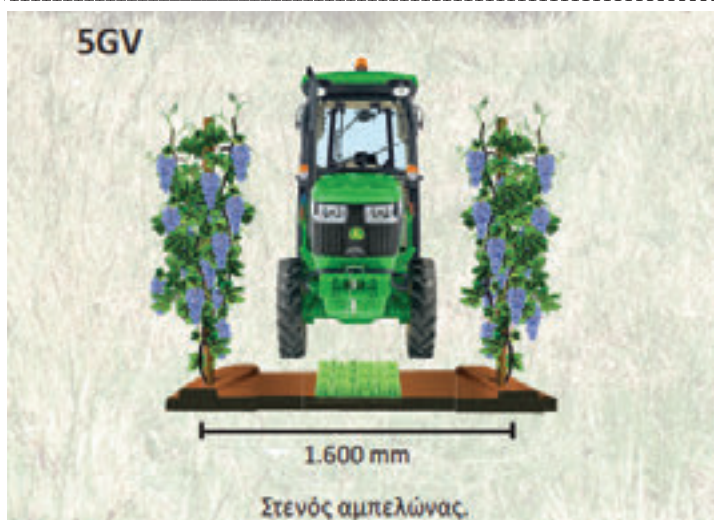
Ο σκοπός της μικροοξυγόνωσης είναι να επιφέρει τις επιθυμητές αλλαγές στη δομή και το άρωμα του κρασιού, μιμούμενη της συνθήκης που επικρατούν στα βαρέλια παλαίωσης και δεν μπορούν να πραγματοποιηθούν με τις παραδοσιακές τεχνικές.

Η επιλογή του κρασιού: η ιδανική αναλογία ταννινών/ανθοκυανών είναι 4:1, και πρέπει να ξεκινήσει όσο το δυνατόν πιο σύντομα το τελείωμα της αλκοολικής ζύμωσης.

Οι συνθήκες: σε δεξαμενή 2 μέτρων τουλάχιστον, εύρος θερμοκρασίας 15-20 °C, μικρή θολερότητα στα ερυθρά κρασιά, μεγάλη στα λευκά.

Παρακολούθηση: οργανοληπτικά μέσω γευσισγινωσιών, μέτρηση του διαλυμένου οξυγόνου, μέτρηση θολερότητας, σπεκτροφωτομετρικές μετρήσεις. Προσοχή, η προσθήκη διοξειδίου του θείου αλλιάζει τα πάντα στην διαδικασία.





ΦΤΙΑΓΜΕΝΟ ΓΙΑ ΣΤΕΝΑ ΜΟΝΟΠΑΤΙΑ

Ειδικά διαμορφωμένο για εργασία σε στενούς αμπελώνες το John Deere 5075GV αποτελεί το μικρότερο και πιο ευέλικτο μέλος της σειράς ειδικών τρακτέρ 5G, διαθέτοντας σασί πλάτους 1,6 μέτρων, ακτίνα στροφής 3,6 μέτρων και νέα άνετα χειριστήρια παρελκόμενων που παρέχουν ακρίβεια χειρισμού ακόμα και σε ανώμαλο έδαφος



ΚΕΙΜΕΝΟ Γιώργος Κοντονής

Το 5075GV είναι εξοπλισμένο με τετρακύλινδρο κινητήρα ντίζελ 3,2 λίτρων ισχύος 75 ίππων, συμβατό με τους κανονισμούς εκπομπών Stage III A, που είναι σχεδιασμένος ώστε να χρειάζεται αλλαγή λαδιών κάθε 500 ώρες εργασίας. Επίσης προσφέρει έως 40% απόθεμα ροπής για αξιόπιστη απόδοση, ακόμη και σε ανώμαλα εδάφη και ο νέος υπερσυμπίεστης και ψύκτης αέρα καύσης συμβάλλει στην υψηλή ροπή και στην πιο γρήγορη απόκριση του κινητήρα με φορτίο.

Το 5075GV όπως και όλα τα τρακτέρ σειράς 5G προσφέρουν δυνατότητα επιλογής ανάμεσα σε τέσσερα κιβώτια ταχυτήτων: Από το μικρότερο 12F/12R έως το 24F/24R με μηχανικό ή ηλεκτροϋδραυλικό Hi-Lo, και το κορυφαίο 24F/12R με ηλεκτρικό PowrReverser. Διαθέτουν τρεις ομάδες και τέσσερις ταχύτητες σε κάθε ομάδα. Όλες οι ταχύτητες είναι πλήρως συγχρονισμένες.

Το κιβώτιο PowrReverser 24/12 είναι ιδανικό για εφαρμογές που απαιτούν συνεχείς αλλαγές κατεύθυνσης πορείας, ενώ ο υγρός συμπλέκτης διασφαλίζει μεγάλη διάρκεια ζωής ακόμη και με πολύ μεγάλη καταπόνηση. Το ηλεκτροϋδραυλικό Hi-Lo προσφέρει άνετες αλλαγές ταχύτητας πορείας εμπρός και αδιάλειπτη έλξη για μεγαλύτερη παραγωγικότητα.

Το πλήκτρο αποσύμπλεξης είναι ενσωματωμένο στο μοχλό επιλογής ταχυτήτων για εύκολη αλλαγή εν κινήσει, αυξάνοντας την απόδοση μεταφοράς και την άνεση. Υπάρχει επίσης ομάδα έρπουσας για εφαρμογές που απαιτούν μικρές ταχύτητες όπως 500 μέτρα/ώρα στις 2.300 σ.α.λ.

Όσον αφορά το «γραφείο» του χειριστή, το 5075GV κυκλοφορεί σε έκδοση καμπίνας ή πλατφόρμας. Η καμπίνα είναι μονωμένη και με αυξημένη πίεση εσωτερικά για να κρατά μακριά σκόνη και βρομιές ενώ τα σινεμπλόκ ανάρτησης διασφαλίζουν άνεση όλη την ημέρα. Το ρυθμιζόμενο ύψους κάθισμα διαθέτει φαρδιά μαξιλάρια και πλάτη με πλούσια τυλιχτή επένδυση για να στηρίζει τον οδηγό καλά σε ανώμαλο ή κεκλιμένο έδαφος. Επίσης διατίθεται κολόνα τιμονιού με ρύθμιση γωνίας και απόστασης.



Κινητήρας: 75 ίππων με 4 κυλίνδρους, ντεπόζιτο 73 λίτρων

Κιβώτιο ταχυτήτων: 12x12 ή 24x24 συγχρονιζέ, 24 x 24 με Hi-Lo ή με ηλεκτροϋδραυλικό

Υδραυλικά: Στάνταρ ροή 52 λίτρων, PTO 540/540 E σ.α.λ

Διαστάσεις και βάρη: Ολικό πλάτος τρακτέρ

1.088-1388 χλστ., Βάρος με καμπίνα 2.745 κιλά, μεταξόνιο 2.098 χλστ..

Ελαστικά: 6.50R16

info

Τα τρακτέρ της John Deere διαθέτει αποκλειστικά στην ελληνική αγορά η εταιρεία Agrotech SA.
Τηλέφωνο: 2310795018



Συνέντευξη Αθανάσιος και Γεώργιος Παπαϊωάννου



Ν' αφήσουμε το φυτό μας να αντιμετωπίσει με τις δικές του δυνάμεις τη βιολογική προσαρμογή του, να απλώσει το ριζικό του σύστημα ώστε να αφομοιώνει τροφή και υγρασία χωρίς τη δική μας παρέμβαση, είναι ο βασικός κανόνας για τον αμπελουργό, σύμφωνα με τον Αθανάσιο Παπαϊωάννου, έκτη γενιά της οικογένειας οινοποιών που έχουν συνδέσει το όνομά τους με τις μεγάλες οινικές στιγμές της περιοχής της Νεμέας. Μαζί με τον γιο του Γιώργο, έβδομη γενιά της οικογένειας, αλλά και τα εγγόνια του, ακούνει τις ανάγκες των βιολογικών αμπελώνων τους, τους μισούς από τους οποίους καταλαμβάνει η ποικιλία Αγιωργίτικο, αμφιβιτώντας όλες τις καθιερωμένες φόρμες και ψάχνοντας πάντα το καλύτερο για τον τόπο τους και την παραγωγή κρασιών τους...



ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ ΣΤΗ |

Μαρία Κρόκου

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ

Studio ALL4MAT

«Εγώ έχω δώσει έναν **ορισμό**, ο οποίος, νομίζω, είναι το **κοινό** σημείο των ανθρώπων: Καλό κρασί είναι εκείνο που το πίνεις **ευχάριστα** εσύ και νιώθεις ευχάριστα μετά, αυτό είναι το καλό. Το να επιβάλλουν κάποιοι **κηδεμόνες**, γιατί έτσι μπορώ να τους χαρακτηρίσω, ότι «αυτό είναι το **καλύτερο**», είναι **παρέμβαση** στην προσωπικότητα του ανθρώπου. Ένας **πολιτισμένος** άνθρωπος και όχι ένας που έχει **χρήματα**, εξετάζει τις **αξίες** ενός κρασιού, για μένα», αναφέρει χαρακτηριστικά ο Αθ. Παπαϊωάννου.



ΑΦΟΥΓΚΡΑΖΟΜΑΣΤΕ
ΤΟ ΑΜΠΕΛΙ
ΓΙΑ ΝΑ ΚΑΤΑΛΑΒΟΥΜΕ
ΤΙ ΘΕΛΕΙ ΓΙΑ ΝΑ ΔΩΣΕΙ
ΚΑΛΟ ΚΡΑΣΙ

Συνέντευξη Αθανάσιος και Γεώργιος Παπαϊωάννου

Η οικογένεια Παπαϊωάννου μετρά 8 γενιές στον αμπελώνα, σπάνιο φαινόμενο για την Ελλάδα. Θα θέλατε να μας μιλήσετε λίγο για τις επιλογές σας στο πέρασμα του χρόνου;

ΑΠ: Πολλά θα μπορούσε να πει κανείς αλλά θα ξεκινήσω από το ότι κάποτε έπαιρναν σταφύλια διαφόρων ποιοτήτων και έκαναν ένα ενιαίο κρασί. Χωρίς να γίνεται διάκριση, ώστε να δημιουργηθούν δύο τουλάχιστον τύποι, το τρεχούμενο για τους πολλούς και το κρασί που απευθύνεται στους λίγους. Όχι οικονομικά λόγους αλλά εκείνους ο πολιτισμός των οποίων θέλει μία κατανάλωση που να τον ευχαριστεί και να νιώθει υγιής. Εμείς αρχίσαμε να διαφοροποιούμε τον ενιαίο τύπο και να κάνουμε ποιοτικό κρασί με πολλές ποικιλίες, ελληνικές και γαλλικές κυρίως. Με την καλλιέργεια των γαλλικών εδώ παρεξηγήθηκαν, γιατί ο πατριωτισμός ορισμένων νόμιζε ότι ένα κρασί ελληνικής ποικιλίας που ήταν άγνωστο θα μπορούσε να επιβληθεί στη διεθνή αγορά. Αφού εμείς μπορούμε να παράγουμε παράλληλα με το Αγιωργίτικο, π.χ. και ένα Pinot Noir, που είναι ανώτερο των κρασιών της Βουργουνδίας, και να το εξάγουμε, γιατί να μην το κάνουμε;

Πώς σας αντιμετώπισαν τότε στο εξωτερικό;

ΑΠ: Έγινε τεράστια προσπάθεια για να ανατραπεί η εντύπωση ότι οι Έλληνες παράγουν ρετσίνα κακής ποιότητας αλλά και ότι δεν ενέπνεαν εμπιστοσύνη στις διαπραγματευτικές τους και επιχειρηματικές τους θέσεις. Πώς το καταφέραμε; Στέλνοντας δείγματα σε έγκυρους διεθνείς διαγωνισμούς με τη δαπάνη μόνο αποστολής και συμμετοχής. Οι βραβεύσεις που έρχονταν είχαν έναν έμμεσο αλλά αποτελεσματικό τρόπο γνωριμίας με εκείνους που άμεσα ενδιαφέρονται για το κρασί. Έτσι, άλλαξε η εντύπωση.

Σήμερα, ποια είναι η δυναμική του ελληνικού κρασιού στη διεθνή αγορά;

ΑΠ: Σήμερα, εφόσον τα ποιοτικά κρασιά απευθύνονται σε εξειδικευμένη αγορά, πρέπει να ενοποιηθούν τα καταστήματα, που θα κυκλοφο-

ρήσουν τα κρασιά μας σε έναν ευρύτερο αριθμό εκλεκτικών αγοραστών. Εάν φτάσουμε σε αυτό το σημείο -και το έχουμε πλησιάσει- θα έχουμε ένα συγκριτικό πλεονέκτημα έναντι των Γάλλων. Γιατί; Γιατί ένα γαλλικό château πωλείται 100, 200, 500 ευρώ, ενώ ένα ελληνικό ξεκινά με 10 ευρώ, το οποίο θεωρείται ακριβό κρασί για τα ελληνικά δεδομένα αλλά είναι πάρα πολύ φθηνό εν σχέση με το γαλλικό. Και παράλληλα υπάρχει και το θέμα του κόστους, αφού στη Γαλλία π.χ., για ένα Cabernet Sauvignon ή ένα Pinot Noir η μέγιστη ποσότητα είναι 600 κιλά το στρέμμα, ενώ εδώ μπορεί να έχουμε 800 ή 1.000 κιλά, ίσης και καλύτερης ποιότητας λόγω κλιματολογικών συνθηκών, αξίας γης και εργασίας. Έχουμε, λοιπόν, ανταγωνιστικότητα κόστους και ποιοτική ανταγωνιστικότητα. Το μέλλον, κατά συνέπεια, του ελληνικού κρασιού εξαρτάται από τους Έλληνες παραγωγούς, τους οποίους δυστυχώς η κρίση υποχρέωσε να αρχίσουν να ασχολούνται και με κρασιά φθηνού κόστους για να συμπληρώσουν τον τζίρο τους...

Κάποιοι χωρίς να έχουν ανάγκη το κάνουν γιατί το βλέπουν ως ευκαιρία ότι μπορώ από 1 κιλό σταφύλι να φτιάξω 1,5 κιλό κρασί...

ΑΠ: Για όσους έχουν ανάγκη να καλύψουν κάποια έξοδα, εάν είχαν ένα βαθμό φήμης με τα καλά κρασιά, έρχονται οι ίδιοι να πουν ότι εμείς δεν είμαστε εκεί, είμαστε πιο κάτω τώρα. Βέβαια όταν οι παραγωγοί αρχίζουν να ρίχνουν τις τιμές των αρχικά καλών κρασιών, δε θα αναφέρω όνομα, ένας πουλούσε, π.χ. το Syrah, με 14 ευρώ και τώρα το πουλά με 3, αυτός είναι εξευτελισμός. Νομίζω ότι η περίοδος της κρίσης θα ξεκαθαρίσει ορισμένα πράγματα και θα δείξει ποιοι είναι οινοποιοί, παραγωγοί, που προσβλέπουν στα πλεονεκτήματα του ελληνικού κρασιού και στην ποιοτική ανταγωνιστικότητά του.

Από πού αντλεί τελικά τη δύναμή του ο ελληνικός αμπελώνας;

ΑΠ: Οι κλιματολογικές συνθήκες που υπάρχουν στην Ελλάδα είναι σπάνιες στον παγκό-

σμιο αμπελώνα και θα σας πω γιατί. Έχουμε ένα μέσο γεωγραφικό σημείο το οποίο ούτε πολύ κρύο, ούτε πολλή ζέση έχει, και το εύκρατο κλίμα, κάτι που δεν υπάρχει πουθενά. Ιδιαίτερα, επίσης, η διαβροχή της χώρας μας από τη θάλασσα είναι κάτι το σπάνιο. Το άλλο πλεονέκτημα είναι οι διάφορες εδαφολογικές συστάσεις, τα μικροκλίματα, που αυτό επιτρέπει το να ευνοείται η καλλιέργεια ορισμένων ποικιλιών, διότι κάθε ποικιλία χρειάζεται το δικό της αμπελοτόπι, δεν μπορείς να πεις ότι καλλιεργώ όλες τις ποικιλίες με την ίδια ποιοτική απόδοση παντού και πάντοτε.

Ποια είναι η άποψή σας για την ιδιωτική ετικέτα; Έχω εγώ το δικαίωμα ως έμπορος να πάρω το δικό σας το κρασί, να το ονοματίσω δικό μου και να το βγάλω στην αγορά ακριβότερα ή φθηνότερα ή θα πρέπει και ο παραγωγός να έχει συμμετοχή;

ΑΠ: Με την ιδιωτική ετικέτα έρχεται το super market και σε πολεμά από δίπλα. Έχει κρασί Αγιωργίτικο, π.χ., με 5 ευρώ το μπουκάλι. Φτιάχνω εγώ ιδιωτική ετικέτα Αγιωργίτικο με 3 ευρώ. Πολεμάς το Αγιωργίτικο του παραγωγού, ναι ή όχι; Για να γίνει η ιδιωτική ετικέτα Αγιωργίτικου προσπίπτει στους καταναλωτές, αύξησε αυθαίρετα την τιμή του Αγιωργίτικου του Παπαϊωάννου, από 5 το κάνει 6 ευρώ για να είναι ακριβότερο από την ιδιωτική ετικέτα. Βέβαια είναι άλλο να αναλαμβάνει μία μονάδα να ικανοποιήσει τη ζήτηση ενός εμπόρου κρασιού στις Ηνωμένες Πολιτείες, θέλω 100.000 μπουκάλια Αγιωργίτικου με αυτήν την ετικέτα. Αυτό είναι υπέρ διότι πηγαίνει στην Αμερική, γίνεται γνωστό, άρα ωφελείται και ο άλλος που έχει ποιοτικότερο κρασί κ.λπ. Βέβαια υπάρχει κι άλλο θέμα: Το Αγιωργίτικο εάν δεν το παλαιώσεις σε βαρέλι, το δικό μας κοστίζει 3,80 ευρώ το μπουκάλι, το παλαιωμένο έχει 6 ευρώ, το καλύτερης ποιότητας έχει 10 ευρώ ή και 20 ευρώ. Έχουμε μία διαβάθμιση ποιοτική και δεν μας πειράζει το 3,80 ευρώ το μπουκάλι το Αγιωργίτικο, διότι απευθύνεται στον κάθε ένα για τις δι-



Κτήμα
Παπαϊωάννου

κές του ανάγκες. Θέλω να πω στο τραπέζι μου ένα μπουκάλι κρασί, θα πάρω Αγιωργίτικο, που είναι υγιέστατο, ευχάριστο κ.λπ. Θέλω να πάρω ένα κρασί παλαιωμένο, είτε έχω να φιλοξενήσω είτε εγώ ο ίδιος για προσωπική μου ευχαρίστηση. Το Πάσχα ή τα Χριστούγεννα, για παράδειγμα, θέλω ένα κρασί, το οποίο θα καθιερώσει τη γιορτή, τον κόσμο, τους φίλους, την οικογένεια.

ΓΠ: Εμείς δεν μπήκαμε ποτέ στη διαδικασία της ιδιωτικής ετικέτας γιατί το θεωρήσαμε μίας μορφής ισοπέδωση στην προσπάθεια να αναδείξεις ιδιαίτερες προσωπικότητες κρασιών, ιδιαίτερες ποικιλίες, ιδιαίτερες δουλειές, ιδιαίτερους αμπελώνες. Με αυτό το σκεπτικό μία άλλη παράλληλη δουλειά που θα έβαζε το παραγόμενο κρασί ανώνυμα κάτω από μία ελληνική ετικέτα, δεν μας βρίσκει σύμφωνους. Εμείς φυτέψαμε όχι μόνο το Αγιωργίτικο που αποτελεί περίπτωση το μισό της έκτασης που καλλιεργούμε -γύρω στα 650 στρέμματα που καλλιεργεί η οικογένεια με βιολογικό τρόπο- αλλά φυτέψαμε κι άλλες ποικιλίες, είτε πολύ καλές ελληνικές, όπως είναι το Ασύρτικο, η Μαλαγουζιά, γιατί όχι ο Ροδίτης, είτε άλλες διεθνείς, όπως είναι το Cabernet, το Merlot, το Syrah, το Pinot Noir, το Petit Verdot, και κάποιες πειραματικά.

Πώς θα χαρακτηρίζατε το νομικό καθεστώς των πειραματικών οινοποιήσεων στην Ελλάδα;

ΓΠ: Η πειραματική δουλειά περνά από μία γραφειοκρατία πενταετιών και δεκαετιών και είναι πολύ δύσκολο να γίνει αποδεκτή από το υπουργείο Γεωργίας. Σκέφτομαι το Pinot Noir που χρειάστηκε περισσότερα από 15 χρόνια για να μπορέσουμε μία πειραματική ποικιλία να περαστεί στις επιτρεπόμενες και συνιστώμενες. Το λογικό είναι αφού διαπιστωμένα έχει καλλιεργηθεί πειραματικά μία ποικιλία και έχει δώσει απτά δείγματα, να μην υπάρχουν όλες αυτές οι προϋποθέσεις επαναφύτευσης ενός στρέμματος, να την παρακολουθήσουμε για άλλα πέντε χρόνια κ.λπ., το οποίο οδηγεί σε ένα πάγωμα της εξέλιξης των πειραματικών ποικιλιών. Αυτό που πρέπει να κάνει το υπουργείο είναι να ...►



Δεξιά: Ο Γεώργιος

Παπαϊωάννου γεννήθηκε το 1958.

Μετά τις σπουδές του στη Χημεία και την Οινολογία εντάχθηκε στην οικογενειακή οινοποιητική μονάδα.

Μαζί με τον πατέρα του θανάση

επέκτειναν τον αμπελώνα με νέες

ποικιλίες και το

οινοποιείο με

καινοτομίες και

νέους χώρους

παθαίωσης.

Είναι παντρεμένος

και έχει δύο παιδιά.

Κάτω: Ο Αθανάσιος

Παπαϊωάννου γεννήθηκε το 1928.

Είχε σπουδές στα

Οικονομικά.

Από νωρίς ασχολήθηκε με την αμπελουργία και την οινοποίηση.

Το 1980 μαζί με

τον γιο του Γιώργο

προχώρησαν σε

εμφράτωση.

Είναι παντρεμένος

και έχει τρία παιδιά.





Δεν θα δέλαμε το όνομα Νεμέα να καταλήξει όπως το Bordeaux: Γιατί σήμερα είναι γνωστά τα chateaux τάδε και τάδε και το Bordeaux είναι brand name της χειρότερης ποιότητας κρασιού της περιοχής

καταλάβει ότι, εφόσον κάθε παραγωγός είναι πολύ πιο κοντά στην παγκόσμια αγορά απ' ό,τι είναι το υπουργείο, αυτός ξέρει ποια ποιότητα και ποια ποικιλία μπορεί να έχει ανταγωνιστικότητα στο εξωτερικό.

Ποια θεωρείτε ότι πρέπει να είναι η οικονομική στρατηγική αποκτώντας η Ελλάδα φήμη; Θεωρείτε ότι τιμολογιακά πρέπει να αυξήσουμε και τις τιμές;

ΑΠ: Για να υπάρχει ζήτηση, πρέπει να υπάρχει γνωριμία του προϊόντος. Τώρα, έχουμε μία μη είσπραξη της πραγματικής αξίας λόγω του ότι είναι άγνωστο το προϊόν. Επίσης δεν έχουμε βρει τις ειδικές αγορές των κρασιών ποιότητας ή τους εμπόρους. Στη Γαλλία π.χ. ένας έμπορος μόλις διαπιστώσει ότι η χρονιά τάδε, του τάδε παραγωγού, θα έχει μέλλον, πηγαίνει και προαγοράζει την ποσότητα για να τη βγάλει στην αγορά μετά.

ΓΠ: Είναι επικίνδυνη και η μείωση και η απότομη αύξηση των τιμών. Αν θέλεις να φτιάξεις ένα προϊόν εκλεκτής ποιότητας μπορείς να το φτιάξεις εξαρχής και αν πεις, αυτό το προϊόν κάνει 30 ευρώ, αλλά είναι δύσκολο είτε να μειώσεις τιμή είτε να αυξήσεις. Ο καταναλωτής δεν το βλέπει θετικά ούτε το ένα, ούτε το άλλο.

Νομίζω ότι έφθασε η στιγμή να μιλήσουμε για την πολύχρονη ιστορία της οικογένειάς σας και τα μελθοντικά σχέδιά σας.

ΓΠ: Ο παππούς του προπάππου μου ήταν Γιάννης και παπάς και αμπελουργός και εξ ου Παπαϊωάννου. Στη συνέχεια όλες οι γενιές, μετά ο Κωνσταντίνος, μετά ο Γιώργος, ο Θανάσης, ο πατέρας, εμείς και τα παιδιά μας πάλι που συνεχίζουν, θα συνεχίσουμε πάντα στο κρασί και στο αμπέλι. Άρα είναι κάτι που έρχεται από περισσότερο από 100 χρόνια, όταν οι πρόγονοι της οικογένειας εγκαταστάθηκαν στην περιοχή. Εγώ είμαι έκτη γενιά. Ξεχάσαμε και την πρώτη γενιά, τον Νικόλα που ο Παπαϊωάννου ήταν το παιδί του. Ο πατέρας μου ξεκίνησε μετά το στρατιωτικό του, απ' το 1960 δραστηριοποιήθηκε στην καλλιέργεια Αγιωργίτικου, στην οινοποίηση και μετά μαζί, εγώ όταν τελείωσα τις σπουδές μου στη Χημεία, ξεκινήσαμε την

εμφιάλωση το 1980, επεκταθήκαμε στους αμπελώνες, σε νέες φυτεύσεις, νέες ετικέτες. **ΑΠ:** Όλοι καλλιεργούσαν αμπέλια και πουλούσαν σταφύλια, από πάππου προς πάππου καλλιεργούσαν αμπέλια και οινοποιούσαν. Ποια είναι η σημασία αυτού του συνδυασμού, καλλιεργώ αμπέλια και βγάζω κρασί; Θα σας πω ένα παράδειγμα. Όταν άρχισα να κάνω κρασί αντιμετώπισα δύο προβλήματα. Το ένα ήταν ότι δεν με ικανοποιούσαν οι χημικοί που έκαναν αναλύσεις και αναγκάστηκα να αγοράσω σύγγραμμα οινολογίας –το περίφημο του Ζαγανιάρη– να στήσω το εργαστήριο. Έπρεπε μόνος μου εγώ να υποστηρίξω την παραγωγή μου. Παράλληλα έπρεπε να έχω θεωρητική ενημέρωση. Έτσι παντρεύτηκε η θεωρητική γνώση με την πραγματικότητα, κάτι που σπάνια υπάρχει. Αγόραζαν σταφύλια, έφτιαχναν κρασί, δεν καλλιεργούσαν αμπέλι. Έφτιαχναν κρασί χωρίς οι ίδιοι να μπορούν να παρακολουθήσουν την ποιότητα εξέλιξή του.

Κύριε Θανάση, μιλήσατε για τη συμβατότητα της ποικιλίας με το υποκείμενο...

ΑΠ: Απόλυτη συμβατότητα δεν υπάρχει, έχουμε ένα νέο φυτό σε ένα άλλο φυτό. Είναι όπως ο καρδιοχειρουργός θέλει το μόσχευμα να είναι συμβατό με τον λήπτη αλλιώς θα αποβληθεί. Εάν δεν επιτύχεις να έχεις συμβατότητα ή να προσαρμόσεις την καλλιέργεια για να έχεις μία βιολογική ισορροπία, το φυτό σου θα καταστραφεί μέσα σε λίγα χρόνια ή και πιο γρήγορα. Από την αρχαιότητα ο Θεόφραστος μιλούσε για βραχυτόμηση, αυτό που λέμε κοντοκλάδι. Θα πρέπει να κλαδεύουμε αυστηρά στα πρώτα χρόνια ανάπτυξης του φυτού, περιμένοντας. Επίσης μιλούσε για ριζοτόμηση, δηλαδή αφαιρούμε τις επιφανειακές ρίζες, διότι οι επιφανειακές ρίζες όταν υπάρχει επιφανειακή υγρασία δουλεύουν, αλλά αν αύριο με την ξηρασία δεν θα μπορούν να αφομοιώσουν υγρασία έχουμε άλλο σοκ στα φυτά μας.

As μιλήσουμε λίγο για την επιλογή της βιολογικής καλλιέργειας;

ΑΠ: Το πρωτεύον θέμα για την επιλογή αυ-

«Είναι **μύθος** ότι το καλό κρασί έχει **ανάγκη** το βαρέλι. Το θέμα είναι η **μόδα**, είναι η κουητούρα, η οποία έχει επηρεαστεί πάρα πολύ από τη **γαλλική** εκδοχή του παλαιωμένου κόκκινου κρασιού. Σε αυτή την εκδοχή, μπορούμε να φτάσουμε σε κάτι το οποίο είναι **αριστοτεχνικό**. Αυτό το κάνουμε και **πράγματι** το πιστεύουμε, αλλά δεν μπορούμε να αποκλείσουμε το **πρώτο** που είπαμε, ότι ένα κρασί εξαιρετικό δεν έχει καθόλου ανάγκη το **Βαρέλι**», σύμφωνα με τον Γεώργιο Παπαϊωάννου.



τή ήταν όταν διαπίστωσα ότι υπάρχει αδιέξοδο με τη χρήση φυτοφαρμάκων για τον εξής λόγο: Ο νόμος της διαιωνίσεως των ειδών του Δαρβίνου μιλά για φυσική επιλογή. Έρχεται ο νοήμων άνθρωπος και χρησιμοποιεί μία χημική ουσία με την αφέλεια ότι θα εξαφανίσει το επιβλαβές. Μόνο απομείωση του πληθυσμού κάνει η χρήση του φαρμάκου. Διαπίστωσα λοιπόν το αδιέξοδο και λέω, μήπως αυτό που μέχρι σήμερα εφαρμόζεται είναι μηριδατισμός των επιβλαβών; Μήπως θα πρέπει να εφαρμόσουμε μηριδατισμό στα φυτά μας, στις φυσιολογικές αμυντικές δυνατότητες που έχουν, στις φυτοαλλεργίες, όπως εμείς έχουμε τα αντισώματα; Παραδείγματος χάριν, χρειάστηκε να εφαρμόσω ουσίες οι οποίες δημιουργούν σκληραγώγηση στο φυτό μας, για να μην είναι φιλόξενο σε μύκητες ή έντομα. Όταν εγώ τους δυσκολεύω το περιβάλλον, έχω προστατέψει το φυτό μου και έχω πετύχει και ποιότητα. Εδώ η μείωση της παραγωγής, λόγω αυτής της μορφής καλλιέργειας, θα μου δώσει την υπεραξία της ποιότητας, δεν έχω να χάσω. Μίλησα για συμβατότητα, μίλησα για σκληραγώγηση, μίλησα για κατάργηση φαρμάκων και λιπασμάτων. Ήδη τελευταία έχω καταλήξει στο ότι λάθος μας επηρέασε η φυλλοξήρα, ειδικά για το Αγιωργίτικο, στο να εκριζώσουμε τα παλιά αμπέλια και να φυτέψουμε αντιφυλλοξηρικά.

Θεωρείτε ότι ήταν λάθος ως επιλογή να φυτευτούν αντιφυλλοξηρικά αμπέλια;

ΑΠ: Ναι, και θα σας πω γιατί. Όταν ξερίζωσα τα παλιά αμπέλια, είχε γεμίσει η επιφάνεια, όταν μάζευα τις ρίζες, είχε μαυρίσει από ρίζες. Αν ξεριζώσεις τώρα αμπέλι, δεν έχει ρίζες τόσο. Άνοιγα ένα πηνάδι και βρήκα ρίζες στα οκτώ μέτρα, δηλαδή είχε υποχρεωθεί -εφόσον δεν αρδεύταν- να προσαρμοστεί στις συνθήκες αυτές εδώ, σε κάθε μέρος, σε κάθε περιοχή το αμπέλι, για να επιβιώσει, για να διαιωνιστεί. Το αγνοήσαμε αυτό. Σήμερα αρχίζω να καλλιεργώ χωρίς αρδεύσεις και αφήνω το φυτό να προσαρμοστεί από μόνο του, να στείλει βαθύτερα το ριζικό του σύστημα, για να μπορέσει να αφομοιώνει τροφές και υγρασία χωρίς δική μου παρέμβαση που θα διαταράζει τη βιολογική εξέλιξή του. Το φυτό είναι ένα computer, προγραμματίζει την εξέλιξή του ανάλογα με τα δεδομένα που έχει.



Όλα τα πράγματα στη φύση λειτουργούν με βάση βάσει το ενεργειακό ελάχιστο...

ΑΠ: Εγώ αμφισβητώ όλα τα κιτάπια, όλες τις φόρμες, ότι έτσι, έτσι, έτσι... Τα αμφισβητώ, όχι κακόπιστα, τα αμφισβητώ για να δω μήπως υπάρχει κάτι καλύτερο, γιατί όλη η ζωή μου είναι συνυφασμένη με το αμπέλι. Συνδιαλέγομαι με το αμπέλι, το ακούω, το αφουγκράζομαι και το αμπέλι έχει φωνή, έχει εικόνα. Μόλις δω το φύλλο του, θα σου πω, αυτό το αμπέλι έχει αυτό το πρόβλημα.

Ας έρθουμε λίγο στον τόπο σας, τη Νεμέα.

ΑΠ: Στον κάμπο της Νεμέας, που είναι εύφορο και με υγρασία περιοχή, θα περιμένω οκτώ-δέκα χρόνια το αμπέλι να εξαντλήσει τα δεδομένα για να εξισορροπήσει, κάτι που κάνουν στη Γαλλία λόγω βροχοπτώσεων. Η υπερανάπτυξη των νεαρών φυτών δεν δίνει ποιότητα. Όλα αυτά είναι στοιχεία μελέτης, τα οποία είχα την περιέργεια, αν θέλετε, μια ζωή να παρατηρήσω και να προσαρμόσω τα αμπέλια και την κάθε ποικιλία σε συνθήκες που θα μου δώσουν αυτό που σήμερα η δική μας μονάδα θέλει, ποιότητα και υγιεινή. Βλέπω ότι και στο μέλλον τα κριτήρια

θα είναι γύρω από αυτά τα δύο στοιχεία, τα οποία εκφράζουν αξίες όχι τιμές, δε μετράμε με ευρώ, μετράμε με αξίες.

Για να πάμε στα εν οίκω, ποιο είναι το επόμενο βήμα και στο αμπέλι και στο οινοποιείο;

ΓΠ: Επιδιώκουμε συνέχεια με την πάροδο του χρόνου να βγάζουμε και κάτι καλύτερο, βλέποντας κάποιο κτήμα που είναι καλύτερο ή κάποια τεχνική ή κάποιο βιολογικό τρόπο καλλιέργειας. Πρώτα κάναμε το Κτήμα, μετά κάναμε το Παλαιά Κλήματα, μετά κάναμε το Μικροκλίμα, μετά κάναμε το Terroir και το γλυκό, μας οδήγησε η γνώση αυτή και η εμπειρία να ανεβαίνουμε σκαλοπάτι. Σήμερα με αυτήν τη γνώση και την εμπειρία μπορούμε να πούμε ότι τα καλύτερα κρασιά του κτήματος μπορούν να παράγονται ευκολότερα, ανετότερα και να απευθύνονται στους πιο απαιτητικούς, όχι μόνο στην Ελλάδα, παγκόσμια, που θέλουν ένα, τύπου chateau κρασί και να μένουν ικανοποιημένοι καταρχάς από την ποιότητα, αλλά κατ'επέκταση και από την τιμή.

Εδώ και ενάμιση χρόνο υπάρχει ένας αναβρασμός σχετικά με το αν θα πρέπει και με ποια κριτήρια να δημιουργηθούν υποζώνες στη Νεμέα. Θέλω την άποψή σας.

ΑΠ: Κοιτάζτε, υπήρξε μία προσωπική επιδίωξη ενός συναδέλφου να ξεχωρίσει την περιοχή στην οποία έχει το οινοποιείο και τα κτήματα σαν ξεχωριστή ζώνη. Έγινε συζήτηση στο Σύνδεσμό μας, ότι δεν μπορείς στη Νεμέα, που έχει 50 υποζώνες, να πεις ότι αυτή είναι η πρώτη. Είπα τότε στη συζήτηση που έγινε ότι υπάρχουν τέσσερις Ευαγγελιστές, εκ των τριών οι δύο, ο Αποστόλος Παύλος. Για να το αναλύσω στην πραγματικότητα, δεν είναι η ζώνη η οποία θα μου δώσει καλό κρασί, η ζώνη θα μου δώσει έναν τύπο κρασιού. Η γνώση της καλλιέργειας σε κάθε περιοχή είναι ξεχωριστή υπόθεση, τόσο ξεχωριστή και τόσο λεπτομερής που εγώ μπορώ να πάρω άριστο κρασί...►

Συνέντευξη Αθανάσιος και Γεώργιος Παπαϊωάννου

από τον κάμπο της Νεμέας, π.χ., όταν εφαρμόσω αυτήν την τακτική. Μπορεί να πάρεις εσύ το χειρότερο κρασί σε μία κλιματολογικά και εδαφολογικά άριστη περιοχή, γιατί σου λείπουν οι γνώσεις. Υπάρχει ένα μπερδεμα εδώ, αγαπητοί μου, πολλοί θέλησαν να αντιγράψουν συνθήκες και τεχνολογία γαλλικών αναγκών και συνηθειών, ήρθαν να καλλιεργήσουν αμπέλι όπως στη Γαλλία. Βλέπω λοιπόν κάποιο συνάδελφο να εκθέτει τα σταφύλια στον ήλιο, επειδή στη Γαλλία τα εκθέτουν στον ήλιο για να αποφύγουν τον χονδρίτη, εδώ όμως η επίδραση των υπεριδιών ακτινών κατέστρεψε τα σταφύλια για ξηρό κρασί. Τα σταφύλια αυτά έχουν υποστεί μαδεροποίηση και είναι για γλυκό κρασί.

Προτείνετε δηλαδή να αυξήσουμε την ποιότητα μέσω καλλιέργειας και οινολογικών τεχνικών προσαρμοσμένων στα ελληνικά δεδομένα;

ΓΠ: Όποιος θέλει μπορεί να γράφει στην πίσω επκέτα από ποια περιοχή, υποζώνη, από ποιο συγκριμένο χωριό προέρχονται οι αμπελώνες του. Αυτό δεν μπορεί να το απαγορεύσει κανείς. Όμως η ζώνη της Νεμέας πρέπει να είναι ενιαία και οι λόγοι είναι πολλοί. Ο ένας είναι το ζήτημα marketing. Είναι διαφορετικό να απευθύνεσαι σε μία παγκόσμια αγορά η οποία τώρα πρωτομαθαίνει τη Νεμέα με ένα brand name και χειρότερα να απευθύνεσαι με κάθε όνομα χωριού, αποσπασματικά, σε αυτήν την αγορά η οποία δύσκολα συγκρατεί και το Νεμέα.

Ποια είναι η άποψή σας για τη νέα νομοθεσία της Ευρωπαϊκής Ένωσης για τα βιολογικά κρασιά;

ΓΠ: Εμείς έχουμε ήδη μπει στην οиноποίηση χωρίς θειώδες, δηλαδή κάνουμε ζύμωση χωρίς προσθήκη θειώδους. Ήδη η νέα νομοθεσία της ΕΕ η οποία είναι εξομοίωση με την ήδη αυστηρή αμερικανική, με τη μείωση των ορίων του θειώδους, οδηγεί το βιολογικό κρασί σε μία νέα μορφή, η οποία ταυτόχρονα είναι και η επιθυμητή από τον καταναλωτή. Δηλαδή νεότερο κρασί, πυκνό, πιο φρουτώδες, το οποίο δεν έχει ανάγκη από την υπερβολική ετών παλαίωση, αλλά πίνεται πολύ ευχάριστα τώρα, και έχει περάσει, αν χρειάζεται, ένα χρόνο από βαρέλι για παράδειγμα, αλλά είναι πάρα πολύ μαλακό στις τανίνες του, είναι πάρα πολύ ζωντανό στο φρούτο του...

ΑΠ: Αρχίζουν να αναγνωρίζονται ποιοτικά και υγιή στοιχεία στην παραγωγή κρασιών, όπως τα περιέγραψε ο Γιώργος, δηλαδή με φρουτώδη αρώματα και όχι με βαρέλια, οξειδώσεις κ.λπ. Αυτό το επιβάλλει όχι η νομοθεσία, το επιβάλλει ο πολιτισμός μιας μερίδας των ανθρώπων. Ένας πολιτισμένος άνθρωπος και όχι ένας που έχει χρήματα, εξετάζει τις αξίες ενός κρασιού. Εγώ έχω δώσει έναν ορισμό, ο οποίος, νομίζω, είναι το κοινό σημείο των ανθρώπων με τις διαφορετικές προτιμήσεις, καλό κρασί είναι εκείνο που το πίνεις ευχάριστα εσύ και νιώθεις ευχάριστα μετά, αυτό είναι το καλό κρασί.

Ποια θέση έχει για εσάς η χρήση του ξύλου στην παραγωγή ενός ποιοτικού φρουτώδους ζωντανού κρασιού, είναι απλά ένα εργαλείο που κάποιες

φορές πρέπει να χρησιμοποιείται;

ΑΠ: Η ακραία περίπτωση για να εκφράσω αυτά που είπα προηγουμένως, μάλλον θα είναι καγχασμός να πω αντί για αμπέλια θα φυτεύαμε βαρελιές.

ΓΠ: Είναι μύθος ότι το καλό κρασί έχει ανάγκη το βαρέλι. Το δεύτερο όμως θέμα είναι η μόδα, είναι η κουλτούρα, η καλλιέργεια, η οποία έχει επηρεαστεί πάρα πολύ από τη γαλλική εκδοχή του παλαιωμένου κόκκινου κρασιού. Σε αυτή την εκδοχή, ξεκινώντας από ένα πολύ πυκνό κρασί, πολύ εκφραστικό, με το φρούτο του, με το σώμα του, με την προσωπικότητά του, βάζοντάς το σε ένα βαρέλι, χωρίς όμως να υπερτερήσει το βαρέλι, χωρίς να αφίσουμε δηλαδή το βαρέλι να σκεπάσει το φρούτο, να φτάσουμε σε κάτι το οποίο είναι αριστοτεχνικό. Αυτό το κάνουμε και πράγματι το πιστεύουμε, αλλά δεν μπορούμε να αποκλείσουμε το πρώτο που είπαμε, ότι ένα κρασί εξαιρετικό δεν έχει καθόλου ανάγκη το βαρέλι.

Το μέλλον του κρασιού σε όλο τον κόσμο...

ΑΠ: Παγκοσμίως βρίσκεται σε εξέλιξη μία επανάσταση που σιγά-σιγά ξηλώνει κάποια πράγματα τα οποία καθιερώθηκαν. Αν παραμείνουμε στο «Αριστοτέλης έφα», έτσι έλεγαν δύο αιώνες μετά τον Αριστοτέλη λόγω μεγέθους, αυτό αποτέλεσε στασιμότητα. Πόσο μάλλον στη γαλλική κουλτούρα να πούμε ότι τη δεχόμαστε στατικά. Μάλιστα σαν Έλληνας μπορώ να πω το εξής, τόσος μεγάλος σύνδεσμος κρασί-πολιτισμός, δεν υπήρξε πουθενά αλλού, ακολουθήσαν όλοι οι άλλοι. Αυτό που ο Θουκυδίδης έλεγε είναι ότι ναυό τη στιγμή που καλλιεργήθηκε αμπέλι στη Μεσόγειο, εξέλειψε η βαρβαρότητα. Μήπως, λοιπόν, ένα μέσο πολιτισμού ξεκινά προς την Ευρώπη αρχικά και επεκτείνεται σε όλον τον κόσμο δυναμικά; Δεν μπορεί να αγνοήσει κανείς ότι ο Σωκράτης έλεγε το κρασί είναι ελιξίριο του φόβου. Μήπως ο Μέγας Αλέξανδρος το υιοθέτησε ποτίζοντας το στρατό του με κρασί και μέθυσε και ο ίδιος και έφτασε μέχρι Ινδίες;

Η αλήθεια πάντως είναι ότι ο λαός θέλει ότι ο τρελής είδε τον μεθυσμένο και τον φοβήθηκε...

ΑΠ: Ο Πλάτων έλεγε αν θέλεις να γνωρίσεις έναν άνθρωπο, δώσε του να πει κρασί, δηλαδή μία πολύ σύγχρονη ψυχολογική αντίληψη. Ο Shakespeare, π.χ., είτε το κρασί δεν είναι υλικό αγαθό αλλά πνευματικό. Ο δε Hemingway λέει, το κρασί είναι πολιτισμός. Ορίστε; Εμείς οι Έλληνες θα πρέπει οπωσδήποτε κάποτε να συναισθανθούμε και να συνειδητοποιήσουμε τα πλεονεκτήματα και του πολιτισμού και των προϊόντων που παράγονται στη χώρα μας. Εγώ αν ήμουν κυβερνήτης, θα έδινα τη μεγαλύτερη σημασία στην αγροτική παραγωγή, αλλά σε μεταποιημένη ποιοτική και υγιεινή παραγωγή, σε επώνυμη συσκευασία πολυτελή. Θα πήγαινα στην κατανάλωση αυτής της κατηγορίας και στον τουρισμό και στη ναυτιλία που από την αρχαιότητα αποτέλεσε πηγή πληροφωριών από όλο τον κόσμο και εισοδήματος, για να μπορούν να φιλοσοφούν οι αρχαίοι Έλληνες. 🌿



Εγκλωβισμένοι στην ποσότητα

- Στην Ελλάδα οι οινοποιοί είναι εγκλωβισμένοι στην ποσοτική παραγωγή, γιατί μέχρι πρόσφατα το εισόδημα που απολάμβαναν ήταν μεγαλύτερο, αφού δεν είχε αξιοποιηθεί η ποιότητα για να δικαιολογεί υψηλή τιμή στα σταφύλια.





Είναι δυνατόν να λείπει στοιχ στη φύτευση;

Αυτήν τη στιγμή σε όλο τον κόσμο επεκτείνεται η καλλιέργεια του αμπελιού και έρχεται εσύ στην Ευρώπη να λες, απαγορεύεται η φύτευση. Αυτό είναι τελείως παράλογο και είναι κατάλοιπο του προστατευτισμού. Δεν μπορεί να μου απαγορεύσει εμένα να φυτέψω αμπέλι όταν μπορώ να πουλήσω το κρασί.

Σεβασμός στη βιολογική εξέλιξη

Όταν ποτίζεις π.χ. το αμπέλι, θα δημιουργήσεις μία ανάπτυξη πρόσκαιρη, διότι μόλις σταματήσει η επίδραση της υγρασίας, της άρδευσης, το φυτό θα υστερήσει. Άρα, αντί να έχει μια βιολογική εξέλιξη, κάνει μία κυματοειδή εξέλιξη, η οποία δεν μπορεί παρά να είναι καταστροφική για το φυτό και για τα σταφύλια.

Εξέλιξη επί τα χείρω είναι οι υποζώνες

Στη Γαλλία οι ζώνες δεν είναι όπως τις σχεδιάζουν εδώ. Εκεί έγιναν πριν από 200 χρόνια, τουλάχιστον σχηματίστηκαν, δεν είναι πρόσφατες, έχουν καταγραφεί προ 40-50 ετών. Άρα, είχαν όλον αυτόν το χρόνο στη διάθεσή τους για να προβληθούν και να γίνουν γνωστές.



Οινοποιείο Βενετσάνου



Νέα εποχή για το πρώτο βιομηχανικό οινοποιείο

Ένα λαμπρό μυαλό, όπως αυτό του Γιώργου Βενετσάνου, ήταν αρκετό για να αλλιάξει τον ρου της οινικής ιστορίας της Σαντορίνης με τη δημιουργία του πρώτου βιομηχανικού οινοποιείου στο νησί. Σήμερα οι κληρονόμοι του συνεχίζουν με το ίδιο πάθος...

ΚΕΙΜΕΝΟ
Γιάννης Τσατσάκης



Αριστερά: Οι αμπελώνες βρίσκονται στις γνωστότερες και παραγωγικότερες περιοχές του νησιού στον Πύργο και στο Μεγαλοχώρι σε υψόμετρο 200 – 300 μ. Η καλλιέργειά τους γίνεται με σεβασμό στις παραδοσιακές καλλιεργητικές τεχνικές.



Το ιστορικό οινοποιείο Βενετσάνου βρίσκεται ακριβώς πάνω από το λιμάνι του Αθηνιού, με θέα την Καλντέρα της Σαντορίνης. Πρόκειται για μία οικογένεια με μακρά παράδοση στην παραγωγή κρασιού, το οποίο αρχικά πουλούσαν μόνο στο νησί, στη συνέχεια όμως άρχισαν να το εξάγουν. Το τέλος του 19ου αιώνα βρίσκει την οικογένεια στο Κάιρο της Αιγύπτου, όπου ο Αντώνης Βενετσάνος, ακολουθώντας τον πατέρα του, συνέχισε τις εξαγωγές οίνου και άλλων αγαθών. Το κρασί που παρήγαγε μάλιστα έγινε πολύ δημοφιλές και γνωστό με τα γράμματα Α Φ. που αναγράφονταν στις φιάλες. Μετά το θάνατο του Αντώνη Βενετσάνου, τη σκυτάλη στην παραγωγή κρασιού, παρέλαβαν οι δύο γιοι του, Γιώργος και Τζάννης. Ο Γιώργος, ένα λαμπρό μυαλό, δεν ήταν μόνο εξαιρετικός οινολόγος, αλλά είχε και πολλά άλλα ενδιαφέροντα, όπως η δημιουργία και άλλων αλκοολούχων ποτών, καθώς επίσης και αρωμάτων. Ανέλαβε την κάρνα της οικογένειας δίπλα στο αρχοντικό στο Μεγαλοχώρι και όχι μόνο αύξησε την παραγωγή, αλλά αναβάθμισε και την ποιότητα. Την ίδια εποχή άνοιξαν ένα κατάστημα στα Φηρά, όπου πωλούσαν τα σαντορινιά τους κρασιά.

ΑΝΤΙΣΥΜΒΑΤΙΚΗ ΟΙΚΟΔΟΜΗΣΗ

Το μεγαλύτερο επίτευγμα όμως ήρθε λίγα

χρόνια μετά το τέλος του Β' Παγκόσμιου Πολέμου το 1947, όταν ίδρυσαν το πρώτο βιομηχανικό οινοποιείο της Σαντορίνης. Το κύριο χαρακτηριστικό του είναι το οικοδομικό του σχέδιο, το οποίο μειώνει σημαντικά την κατανάλωση ενέργειας, ήδη σε μια πρώιμη γι' αυτά τα θέματα εποχή, χρησιμοποιώντας κυρίως τη βαρύτητα για τη μεταφορά του γλεύκους και του κρασιού προς το λιμάνι του Αθηνιού για αποθήκευση σε δεξαμενές και για να φορτωθεί στο πλοίο για εξαγωγή.

ΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝ ΑΓΑΠΗΣ

Σήμερα η ιστορία του οινοποιείου συνεχίζεται από τους κληρονόμους του Γιώργου Βενετσάνου, Αναστάσιο - Νικόλαο Ζώρζο και τον αδελφό του Ευάγγελο Ζώρζο, οι οποίοι με την οινολόγο Ιωάννα Βαμβακούρη ίδρυσαν την εταιρεία Οινοποιείο Βενετσάνου. Κύριος στόχος της είναι η παραγωγή κρασιών ανώτερης ποιότητας, αποκλειστικά από τους ιδιόκτητους αμπελώνες, με αφοσίωση στις τοπικές ποικιλίες, ιδιαίτερα το Ασύρτικο, διατηρώντας την τυπικότητα του terroir της Σαντορίνης. Δεύτερος στόχος είναι η μύηση του καταναλωτή στον οινικό πολιτισμό και την απόλαυση ποιοτικών οίνων. Θέλουν να μεταφέρουν ότι το κρασί είναι προϊόν αγάπης, σεβασμού και μακροχρόνιας προσπάθειας. Και οι τρεις μαζί συνεχίζουν το έργο του ιδρυτή με το ίδιο πάθος και γράφουν τη δική τους ιστορία.►

Επάνω αριστερά: Ο Ευάγγελος Ζώρζος, εκ των ιδιοκτητών της νέας εταιρείας.

Επάνω δεξιά: Το ιστορικό οινοποιείο Βενετσάνου χτίστηκε με αντισυμβατικό τρόπο, αρχίζοντας την κατασκευή στο φρύδι της καλντέρας, από πάνω προς τα κάτω. Τα διαφορετικά επίπεδα προσφέρουν το πλεονέκτημα εκμετάλλευσης της βαρύτητας.



Οινοποιείο Βενετσάνου



Αριστερά: Η συνολική έκταση του νέου οινοποιείου είναι 10 στρέμματα. Οι κτιριακές εγκαταστάσεις καταλαμβάνουν 600 τ.μ. και αποτελούν ένα ενοποιημένο συγκρότημα που περιλαμβάνει τους χώρους οινοποίησης, παραγωγής, εμφιάλωσης και αποθήκευσης.

Δεξιά: Στο υπόγειο κελάρι του νέου οινοποιείου Βενετσάνου ωριμάζει μία ικανοποιητική ποσότητα φιαλών από την πρώτη χρονιά με πίστη στο δυναμικό παλαιώσης του Ασύρτικου.



ΟΙΝΟΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ

Το Οινοποιείο Βενετσάνου, είναι επισκέψιμο. Είναι το αποκορύφωμα της πλούσιας οικογενειακής παράδοσης με τα πρόσφατα ανακαινισμένα κτίρια. Η περιήγηση στο οινοποιείο είναι μια ενδιαφέρουσα πρόταση για τον επισκέπτη της Σαντορίνης και μια γευστική νότα στο ταξίδι του. Έχει τη δυνατότητα να ξεναγηθεί από έμπειρο προσωπικό ξεκινώντας μέσα από τα αμπέλια, στη συνέχεια να το περπατήσει για να ανακαλύψει την ιστορία του, καθώς και τις παραδοσιακές και τις σύγχρονες τεχνικές οινοποίησης. Η ξενάγηση καταλήγει στο χώρο γευσιγνώσης, όπου ο επισκέπτης μπορεί να δοκιμάσει ή να προμηθευτεί τα κρασιά, καθώς και παραδοσιακά προ-

ϊόντα της Σαντορίνης. Τέλος μπορεί να χαλαρώσει, απολαμβάνοντας τη θέα από την ταράτσα του wine bar.

ΤΑ ΠΡΩΤΑ ΚΡΑΣΙΑ

Σαντορίνη Βενετσάνου 2014: Τα σταφύλια της ετικέτας αυτής προέρχονται από τον ιδιόκτητο αμπελώνα στο «Γιαννά» Μεγαλοχωρίου. Λαμπερό λευκοκίτρινο χρώμα με πράσινες ανταύγειες. Κομψά, έντονα και σύνθετα αρώματα αχλαδιού, λευκών ανθών, εσπεριδοειδών με κυρίαρχο το πράσινο νεράντζι και το πορτοκάλι με απαλές νότες μαστίχας και μαραθόριζας. Στόμα πλούσιο με έντονα δροσιστική λεμονάτη οξύτητα και χαρακτηριστική αλμύρα. Απολαυστική επίγευση μεγάλης διάρκειας.

Νυχτέρι Βενετσάνου 2014: Τα σταφύλια της ετικέτας προέρχονται αποκλειστικά από τον ιδιόκτητο αμπελώνα στα «Λειβάδια». Λαμπερό κίτρινο χρώμα με αντανάκλασεις χρυσού. Ευγενή αρώματα γλυκολέμονου και ανθισμένης μανόλιας με γλυκές νότες μαρμελάδας κίτρου και μαστίχας συνυπάρχουν με βοτανικά αρώματα θυμαριού και φασκόμηλου και ορυκτές νύξεις. Η παρουσία βαρελιού είναι αισθητή κυρίως ως βανίλια. Το στόμα έχει όγκο, λιπαρότητα και οξύτητα που δημιουργεί ισορροπία και έντονη επίγευση. Η ωρίμανση στο βαρέλι παρουσία φίνων οινολασπών εμφανίζεται με αρώματα ξύλου, καβουρδισμένου καφέ και ανθοσμίας. Μάλιστα σημειώνεται ότι οι πρώτες 1.000 φιάλες κυκλοφορούν με αριθμημένη επετηακή ετικέτα και για τα δύο αυτά κρασιά. 🌿



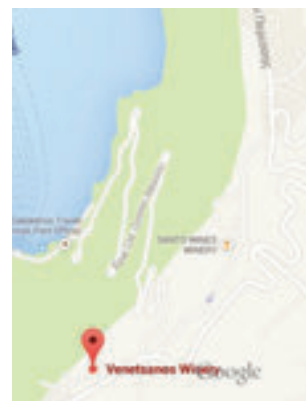
Αριστερά: Ο μουσειακός χώρος του παλιού οινοποιείου Βενετσάνου περιλαμβάνει μεταξύ άλλων το χώρο γευσιγνώσης.

Δεξιά: Ο Αναστάσιος - Νικόλαος Ζώρζος, εκ των ιδιοκτητών της εταιρείας και δήμαρχος Σαντορίνης, δίπλα η Ιωάννα Βαμβακούρη μαζί με τον Ευάγγελο Ζώρζο, οι άλλοι δύο ιδιοκτήτες..



..... info

Το Οινοποιείο **Βενετσάνου**, το οποίο βρίσκεται στο **Μεγαλοχώρι** Σαντορίνης, είναι **ανοιχτό** καθημερινά 10:00 π.μ. - 21:00 μ.μ. Για πληροφορίες μπορεί ο **ενδιαφερόμενος** να **επικοινωνήσει** στο τηλέφωνο 22860 21100 ή και μέσω **e-mail** στο info@venetsanoswinery.com και www.venetsanoswinery.com. Επίσης διαθέτει σελίδα στο **facebook**.



Αμπελώνες Μάρκου



Πλέκουν ιστορία τα κλήματα της Αττικής γης

Όλα ξεκίνησαν τέσσερις γενιές πριν, στα τέλη του 19ου αιώνα, από τον Σπύρο Μάρκου που δημιούργησε τους πρώτους αμπελώνες στα Μεσόγεια Αττικής. Σήμερα ο Βασίλης και ο Νίκος γράφουν το δικό τους κεφάλαιο στο οικογενειακό βιβλίο

ΚΕΙΜΕΝΟ & ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ Γρηγόρης Κόντος
www.gregoryswinejournal.com



Η Αθήνα και Βιέννη είναι οι μοναδικές ευρωπαϊκές πρωτεύουσες που έχουν αμπελώνες σε τόσο κοντινή απόσταση από το κέντρο της πόλης. Η επίσκεψη λοιπόν στο οινοποιείο των Αμπελώνων Μάρκου, μιας οικογένειας που ασχολείται με το κρασί 150 χρόνια, αποτελεί για τους κατοίκους της Αθήνας μια πρώτης τάξης, πανεύκολη απόδραση. Το οινοποιείο της οικογένειας βρίσκεται στην αρχή της Λεωφόρου Μαρκοπούλου,

λίγο μετά την Intracom.

Το πολύ λειτουργικό και ζεστό διακοσμημένο κτίριο δημιουργεί εξαρχής μια πολύ όμορφη αίσθηση οικειότητας που σε συνδυασμό με τα γοητευτικά κρασιά, φτιαγμένα με γνώση και μεράκι από εξαιρετικούς ανθρώπους, δημιουργούν πολλούς λόγους για να επισκεφτεί το οινοποιείο ο κάθε οινόφιλος.

Φτάνοντας εκεί συναντήσαμε τον Βασίλη και τον Νίκο Μάρκου, δύο εξαιρετικούς νέους επαγγελματίες του κρασιού.

Καθόμαστε λοιπόν σε ένα μεγάλο ξύλινο τραπέζι και -υπό τους ήχους των καναρινιών τους- τα δύο αδέλφια ξετυλίζουν το νήμα της οικογενειακής ιστορίας. Όλα ξεκίνησαν από τον προπάππου, Σπύρο Μάρκου, στα τέλη του 19ου αι. Εκείνος δημιούργησε τους πρώτους οικογενειακούς αμπελώνες στην περιοχή, η οποία είχε μακρά παράδοση στο κρασί και τη ρετσίνα. Κάποια χρόνια αργότερα, τη δεκαετία του 1920, αξιοποιώντας ένα ιδιόκτητο ακίνητο εγκαινίασε ένα μαγειρείο στου



Ο γιος του ιδρυτή Σπύρου Μάρκου, Βασίλης, δηλαδή ο **παππούς** των σημερινών ιδιοκτητών, επεκτάθηκε στο **εμπόριο** κρασιού ενώ οι γιοι του, **Σπύρος** και Κώστας, **δημιούργησαν** το σημερινό οινοποιείο στην Παιανία το **1983**. Σήμερα η **τέταρτη** γενιά, οι γιοι του Σπύρου, Βασίλης και Νίκος (επάνω), έχουν πλέον υπό την **ευθύνη** τους το οινοποιείο και την παραγωγή κρασιού.

Ψυρρή, την «Σπαταναίικη Μάντρα», όπου ο Σπύρος Μάρκου διοχέτευε το κρασί του. Η κάθε γενιά από εκεί και πέρα έχτιζε στα θεμέλια που έβαλε ο προπάππους.

ΑΠΟ ΓΕΝΙΑ ΣΕ ΓΕΝΙΑ

Ο γιος του, Βασίλης (παππούς των παιδιών) επεκτάθηκε στο εμπόριο του κρασιού αυξάνοντας την παραγωγή του, ενώ οι γιοι του, Σπύρος και Κώστας, δημιούργησαν το σημερινό οινοποιείο στην Παιανία το 1983, επίσης επεκτείνοντας τα αμπέλια τους στα Μεσόγεια Αττικής και στη Νεμέα. Και φτάνουμε στην τέταρτη γενιά και τα παιδιά του Σπύρου, Βασίλη και Νίκο, που μόλις γνωρίσαμε. Εκείνοι είναι που έχουν πλέον υπό την ευθύνη τους το οινοποιείο και την παραγωγή κρασιού.

ΣΤΟ ΤΡΑΠΕΖΙ ΤΗΣ ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑΣ

Μετά από μια σύντομη ξενάγηση, επιστρέψαμε στο τραπέζι της γευσιγνωσίας όπου δοκιμάσαμε μια εξαιρετική συλλογή ποι-

κλιακών κρασιών διαφορετικών στυλ από τις λευκές ποικιλίες Σαββατιανό, Μαλαγουζιά και Trebbiano και τις ερυθρές Merlot και Αγιωργίτικο. Ιδού λοιπόν οι σημειώσεις που κράτησα δοκιμάζοντας:

- Σαββατιανό 2014: Απόλυτα τυπικό Σαββατιανό από 50χρονα θαμνοειδή αμπέλια κυρίως από την περιοχή των Σπάτων με τροπικά (μπανάνα, πεπόνι) και πυρηνόκαρπα φρούτα (ροδάκινο). Στόμα γεμάτο, πληθωρικό, παρόλο που το αλκοόλ είναι σωστά συγκρατημένο στο 12,5%.

- Σαββατιανό 2013: Το ίδιο κρασί ένα χρόνο παλαιότερο είναι πολύ πιο κομψό! Τα τροπικά αρώματα έχουν υποχωρήσει, πλέον κυριαρχούν τα πυρηνόκαρπα με μια επιπλέον ορκετή διάσταση. Οι γωνίες της νεότητας στη μύτη έχουν λειανθεί, ενώ και στο στόμα είναι πολύ πιο στρογγυλό και φινό.

- Μαλαγουζιά 2014: Το φρούτο προέρχεται από επτάχρονα αμπέλια από την περιοχή του Λεοντίου Κορινθίας (Νεμέα). Lime, ανθικά αρώματα, ελάχιστη φυτική και λίγα πυρηνόκαρπα φρούτα συνθέτουν ένα αρωματικό προφίλ ...►



Στο **τραπέζι** της γευσίγνωσης δοκιμάσαμε μια **εξαιρετική** συλλογή **ποικιλιακών** κρασιών **διαφορετικών** στυλι από τις **λευκές** ποικιλίες Σαββατιανό, Μαλαγουζιά και Trebbiano και τις **ερυθρές** Merlot και Αγιωργίτικο.



με μικρότερο βάθος φρούτου από τα προηγούμενα κρασιά –φαντάζομαι η μικρότερη ηλικία των αμπελιών παίζει βασικό ρόλο. Στόμα πιο εκφραστικό, δροσερό, με τονισμένη οξύτητα.

- Trebbiano «Wine Express» 2013: Είναι μια ποικιλία δομής, με σχετικά ουδέτερο χαρακτήρα που λειτουργεί ως όχημα για να αναδειχτεί περισσότερο το terroir της περιοχής που κάθε φορά καλλιεργείται. Ελάχιστο φρούτο, λίγα εσπεριδοειδή και στοιχεία ορυκτότητας στη μύτη. Ενώ έχει πολύ διακριτική μύτη, το στόμα είναι πολύ πιο πληθωρικό, με υψηλή οξύτητα που θα φρεσκάρει τέλεια τις κουρασμένες από τη λιπαρότητα του φαγητού παλέτες μας.
- Σαββατιανό βαρέλι 2013: Η ζύμωση ολόκληρης της ποσότητας του κρασιού σε

- δρύνα βαρέλια και η παραμονή σε αυτά για 5 μήνες, έχουν αποτέλεσμα ένα κρασί με πολυσύνθετη μύτη που θυμίζει ροδάκινο, νεκταρίνι, ξηρούς καρπούς, βανίλια. Στο στόμα μεγάλη ένταση και απίστευτη συμπίκνωση (εξηγείται λόγω των 50χρονων αμπελιών και του βαρελιού), πληθωρική και μακρά διάρκεια. Ένας πραγματικός δυναμίτης.
- Σχινόπευκο 2014 (Σαββατιανό 100%): Πρόκειται για μια ρετσίνα νέας γενιάς με αρώματα μαστίχας, πράσινου μήλου, lime, ρητίνης πεύκου. Στο στόμα πιο έντονος ο ποικιλιακός χαρακτήρας του Σαββατιανού, με τα γνωστά αρώματα μπανάνας. Θα ήθελα πιο έντονο το άρωμα της ρητίνης.
 - Κλέφτες 2010 (100% Σαββατιανό): Η συγκεκριμένη εμφιάλωση έχει γίνει χω-

- ρίς προσθήκη θειώδους. Πολύ εξελιγμένη μύτη, με αρκετό όμως αρωματικό ενδιαφέρον: Αχλάδι, μανιτάρι, τρούφα, χώμα, ξηροί καρποί και στόμα που θυμίζει sherry με αρώματα στόματος που θυμίζουν κυρίως κάστανο, αμύγδαλα, μανιτάρι portobello.
- Μάρκου Selections Fume 1998 (100% Σαββατιανό): Ένα επικό Σαββατιανό 17 ολόκληρων χρόνων. Η πρώτη ύλη από τα παλιά και άνυδρα αμπέλια των Μεσογείων σε συνδυασμό με την οινοποίηση σε βαρέλι με batonnage έχουν δημιουργήσει τα τέλεια θεμέλια για παλαίωση λευκού κρασιού που πλησιάζει τις δύο δεκαετίες. Στη μύτη ζαμπόν (luncheon meat), καπνός και μανιτάρι, ενώ το στόμα έχει απίστευτη ευγένεια και ισορροπία. Η οξύτητα είναι εκεί, κρατάει το κρασί ολο-

Η πρώτη ύλη από τα παλιά και **άνυδρα** αμπέλια των **Μεσογείων** σε συνδυασμό με την **οινοποίηση** σε βαρέλι με **batonnage** έχουν δημιουργήσει τα τέλεια **θεμέλια** για παλαίωση **λευκού** κρασιού που πλησιάζει τις δύο **δεκαετίες**. Ο λόγος για το **Selections Fume 1998** από 100% **Σαββατιανό** 17 ολόκληρων χρόνων. Η **οξύτητα** είναι εκεί, κρατάει το κρασί **ολοζώντανο**. Πρόκειται για ένα πραγματικό αριστούργημα...





Το **βάρος** που δίνει η οικογένεια **Μάρκου** στην **ποιότητα** δείχνει **απόλυτη** αφοσίωση και σεβασμό τόσο στο ίδιο το προϊόν όσο και στον πολύ **ιστορικό** τόπο που αυτό **καλλιεργείται**. Τους **ευχόμαστε** κάθε επιτυχία και **πάντα** να μας χαρίζει **μοναδικά** κρασιά.

ζώντανο. Τέλεια λιπαρό και κρεμμώδες. Πραγματικό αριστούργημα!

ΤΑ ΚΟΚΚΙΝΑ ΚΡΑΣΙΑ

- Αγιωργίτικο 2013 (και πάμε στα κόκκινα): Δείγμα από το βαρέλι, από σταφύλια που προέρχονται από το Λεόντιο Νεμέας. Το κρασί αυτό έχει όλα τα χαρακτηριστικά της γοπτευτικής ποικιλίας της Πελοποννήσου, κόκκινο φρούτο, κεράσι, βύσσινο, γλυκά μπαχαρικά και γενικότερα περισσότερο γλυκά αρώματα.
- Merlot «Wine Expressions» 2008: Πολύπλοκη μύτη με αποξηραμένα κόκκινα φρούτα (δαμάσκηνα, μαύρα κεράσια), γήινα αρώματα, καπνό, μπαχαρικά, μια γοπτευτική υποψία ζωϊκότητας. Μεγάλη βεντάλια αρωμάτων και όμορφος χαρακτήρας.

- Merlot «Wine Expressions» 2005 (από Magnum φιάλη 1,5 lt): Μύτη που θυμίζει μελάνι, πυκνό μαύρο φρούτο, δαμάσκηνα, δέρμα, καπνό, μπαχαρικά. Στο στόμα αιμάτινο, σαρκώδες. Το νιώθεις πιο νεαρό από το 2008. Το 2005 ήταν μια εξαιρετική χρονιά, γι αυτό και το εμφιάλωσαν σε Magnum.

ΣΤΟ ΜΟΥΣΕΙΟ ΟΙΝΟΥ

Τελευταία μας στάση το Μουσείο Οίνου της οικογένειας στην Παλλήνη, ένας χώρος φιλοξενίας εκδηλώσεων, εκθέσεων τέχνης και πολιτισμού, με μια ξεχωριστή αίθουσα στην οποία φιλοξενούνται παλιά εργαλεία αμπελουργίας και οινοποίησης και παλιές φωτογραφίες που ταξιδεύουν τον επισκέπτη στο χρόνο. 🍷



info

Το **οινοποιείο** των Αμπελώνων Μάρκου, το οποίο **δημιουργήθηκε** το **1983** στην Παιανία Αττικής, βρίσκεται στην αρχή της λεωφόρου **Μαρκοπούλου**, λίγο μετά την Intracom. Οι **αμπελώνες** της οικογένειας βρίσκονται στα **Μεσόγεια** αλλά και στη **Νεμέα**.





ΤΟΥ ΑΓΓΕΛΟΥ ΝΟΥΛΑ

Ένας τεχνοκράτης αγάπησε το κρασί

Είναι οδυνηρός ο τρόπος με τον οποίο κάποιος ανακαλύπτει πόσο γραφειοκρατική και ευκαιριακή είναι η επιχειρηματικότητα στην Ελλάδα

Η αλλαγή επαγγελματικής πορείας και η απόρριψη μιας καριέρας είναι σύνθετος φαινόμενο στις ανεπτυγμένες χώρες όπου ο καθημερινός ρυθμός ζωής, κυρίως επαγγελματικός, είναι έντονος και κουραστικός. Σε σύντομία το βιογραφικό μου έχει ως εξής. Γόνος γεωργικής οικογένειας από το Συκούριο Λάρισας με βιώματα τρύγου και παραδοσιακής χωρικής οινοποίησης, μετανάστευσα το 1980 στην τότε Δυτική Γερμανία για σπουδές στους Η/Υ. Μετά από 5ετή φοίτηση και σύντομη προϋπηρεσία επιστρέφω γεμάτος νοσταλγία κάνοντας το στρατιωτικό μου και αμέσως μετά ξεκινάω εργασία σε εταιρεία του χώρου των τηλεπικοινωνιών με πολλά ταξίδια στην Ευρώπη και ενίοτε στις ΗΠΑ. Η εκπαίδευση κλείνει με ένα μεταπτυχιακό στη διοίκηση επιχειρήσεων το οποίο λειτούργησε θετικά στην εξέλιξη της επαγγελματικής μου καριέρας. Κατά βάθος ποτέ μου δεν συμφιλιώθηκα με τον αστικό τρόπο ζωής. Το όνειρο ήταν να παντρεύω τις ευκαιρίες και ανέσεις της πόλης με την αρμονία της φύσης.

ΤΟ ΚΑΛΥΤΕΡΟ ΣΧΟΛΕΙΟ ΤΗΣ ΖΩΗΣ ΜΟΥ

Έτσι το 1998 εν μέσω μιας πολύ καλής επαγγελματικής μεταγραφής ξεκίνησα ένα σεμινάριο αμπελουργίας που είχε διοργανώσει το Ινστιτούτο Οίνου & Αμπέλου στο Κτήμα Συγγρού. Έναρξη μαθήματος 17:00 μ.μ., πολύ νωρίς για στέλεχος να αφήσει το πόστο του, το πρόβλημα όμως ήταν ... η ενδυμασία! Οι συμμαθητές κυρίως αμπελουργοί από τα Μεσόγεια με κοιτούσαν περίεργα προσπαθώντας να αποκωδικοποιήσουν εάν θα μοιράσω... ψηφοδέλτια ή θα αρχίσω τον προσοπλισμό σε νέες αστικές θεωρίες! Έτσι ξεκίνησα να σπουδάζω. Περιπλανήθηκα σε διάφορα σεμινάρια γευσιγνωσίας, όπου ένας μπήκα σε έναν νέο μαγικό κόσμο. Ήμουν από τους πρώτους σπουδαστές του WSPC με δάσκαλο τον «θεϊκό» Κωνσταντίνο Λαζαράκη. Ακόμα το λέω σε φίλους, ήταν το καλύτερο σχολείο της ζωής μου, ένα λευκό τραπέζι με πα-



ραταγμένα ποτήρια γευσιγνωσίας. Στα μαθήματα, πρώτο θρανίο, κοιτώντας να μην χάσω ούτε λέξη τέλειωνα το 3ωρο χωρίς να το καταλάβω. Νέος κόσμος, νέοι φίλοι, πολλά όνειρα.

Ο ΠΡΩΤΟΣ ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ ΦΥΤΕΥΘΗΚΕ ΤΟ 1997

Η φύτευση του πρώτου αμπελώνα έγινε το 1997, παράλληλα ξεκινάει και η συχνότερη επικοινωνία με την οικογένεια στο χωριό και οι ατέρμονες αντιπαράθεσεις περί σύγχρονης εναντίον παραδοσιακής αμπελουργίας και οινοποίησης. Γονείς και αδέρφια βοηθούν στο εγχείρημα και στήνεται ένα μικρό οινοποιείο, αρχίζουν οι πειραματικές οινοποιήσεις το 2005 και η πρώτη εμπορική εμφιάλωση το 2010, στο ξεκίνημα της πολυετούς πια κρίσης. Έπρεπε να μάθω επί τω έργω βασικά πράγματα για το εμπόριο (μεγάλο-μικρό φέσι), την παραγωγή, τη διακίνηση, το μάρκετινγκ, επενδύσεις, κεφάλαιο κίνησης και όλες τις άλλες λειτουργίες μιας επιχείρησης. Στην πορεία ανακάλυψα με τον πιο άμεσο τρόπο πόσο ρηχή, ανοργάνωτη, γραφειοκρατική και ευκαιριακή είναι η επιχειρηματικότητα στην Ελλάδα. Επίσης, η έλλειψη συλλογικότητας έχει οδυνηρές συνέπειες. Μεταφέρει το κόστος σε όλους μικρούς και μεγάλους στερώντας τους από ευκαιρίες που τις βλέπουμε σε χώρες όπως η Νέα Ζηλανδία και η Αυστραλία να μεγαλουργούν στο χώρο του κρασιού παγκοσμίως χωρίς το πλεονέκτημα του φυσικού οινικού πλούτου. Αποφεύγοντας να κλείσω με ρήσεις όπως η λογική δεν φύτεται στην Ελλάδα, διατηρώ τον έρωτά μου για την οινοποίηση κοιτώντας προς τις χώρες του Νέου Κόσμου που απαλλαγμένες από τα βάρη της παράδοσης χαρακτηρίζονται για την ευελιξία στο επιχειρείν. Έτσι σήμερα, περιμένοντας καλύτερες ημέρες, συμμετέχουμε με φίλους οινοποιούς με κοινό stand σε εκθέσεις μοιράζοντας τα έξοδα ή κρατάμε χαμηλά τις επενδύσεις μέχρι το brand να αποκτήσει αναγνωρισιμότητα και να κατακτήσουμε ικανό μερίδιο αγοράς μειώνοντας έτσι τον επιχειρηματικό κίνδυνο. 🌿

Σπάνιες και συλλεκτικές παλιές σοδειές από την Οινοποιία Μπουτάρη

Η παλαίωση των κρασιών και η διάθεση παλαιών εσοδειών απαιτεί μακρόχρονη εμπειρία στην οινοπαραγωγή και άρτιο εξοπλισμό, τόσο σε εγκαταστάσεις όσο και σε επιστημονικό ανθρώπινο δυναμικό.

Η οινοποιία Μπουτάρη καλύπτει όλες τις προϋποθέσεις για τη διάθεση παλαιών σοδειών και στο πλαίσιο αυτό, προσφέρει σήμερα κρασιά υψηλής ποιότητας από παλαιότερους τρύγους.

Τα κρασιά Παλαιών Εσοδειών φυλάσσονται ξεχωριστά σε έναν ειδικά διαμορφωμένο χώρο του Οινοποιείου στη Νάουσσα, ο οποίος παρέχει όλες τις κατάλληλες συνθήκες για την ομαλή και βέλτιστη παλαίωσή τους. Σε τακτά χρονικά διαστήματα γίνονται αναλύσεις και γευστικές δοκιμές από τους Χημικούς και τους Οινολόγους της οινοποιίας για τον έλεγχο του κρασιού όσον αφορά στον ποιοτικό του χαρακτήρα, την ανάπτυξή του και το βέλτιστο σημείο του «κύκλου ζωής» του. Παράλληλα διεξάγονται οι απαραίτητες εργασίες που απαιτούνται για την κάβα παλαιών εσοδειών, όπως οι αλλαγές φελλών, που βοηθούν στην στεγανοποίηση της φιάλης, με αποτέλεσμα τη διαφύλαξη των χαρακτηριστικών του κρασιού στο ακέραιο.

Η παράδοση των Οίνων Παλαιών Εσοδειών Μπουτάρη γίνεται σε ειδικό ξυλοκιβώτιο που περιέχει έξι φιάλες των κρασιών της προτίμησης του καταναλωτή, ο οποίος μπορεί να επιλέξει τη σοδειά που θέλει, είτε με γνώμονα τη συμβουλή της Μπουτάρη, είτε γιατί η χρονιά θυμίζει προσωπικές στιγμές που θέλει να κρατήσει στη μνήμη του για πάντα! Σπάνιες σοδειές εξαιρετικής παλαίωσης και εξέλιξης είναι η Κάβα Μπουτάρη 1989 και του 2000, η Νάουσσα Μπουτάρη του 1990, η Γουμένισσα του 1992 αλλά και λευκά όπως η Καλλίστη του 1989!

Αν δελεστείτε και εσείς να ανακαλύψετε το οινοφυλάκιο της Οινοποιίας Μπουτάρη αποκτώντας μια σπάνια φιάλη, μπειτε στο www.boutari.gr

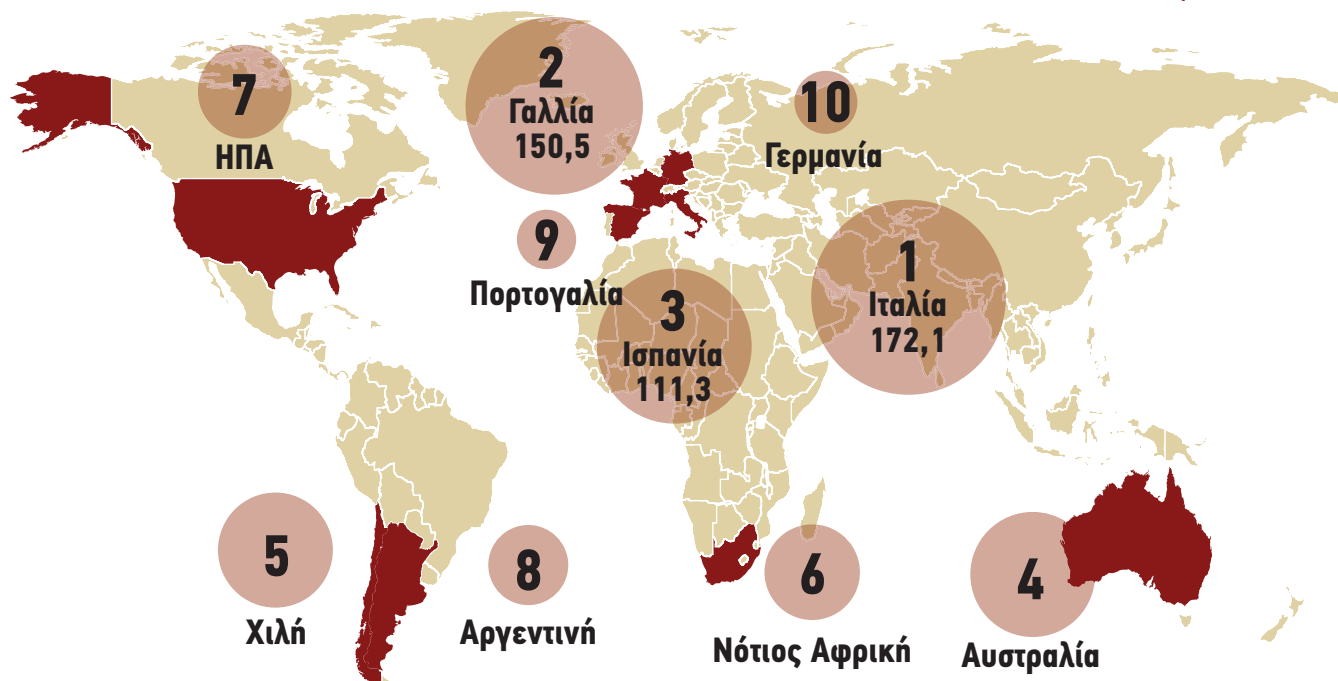




ΑΓΟΡΑ

ΠΙΟ ΠΟΛΛΟΙ ΤΟΥΡΙΣΤΕΣ ΦΕΤΟΣ, ΙΣΩΣ ΑΝΕΒΑΣΟΥΝ ΤΗ ΖΗΤΗΣΗ ΓΙΑ ΚΡΑΣΙ

ΤΟΡ 10 ΕΞΑΓΩΓΕΙΣ ΟΙΝΟΥ ΚΑΙ ΑΦΡΩΔΟΥΣ ΟΙΝΟΥ ΤΟ 2013 (σε εκατ. κιβώτια -9 λίτρα το καθένα-)



Παγκόσμια έλλειψη αφρώδους οίνου «βλήπουν» επιχειρηματίες του κλάδου στην **Ιταλία** λόγω της **περσινής** ιταλικής παραγωγής **οινοστάφυλων**, η οποία ήταν **μειωμένη** έως και **50%** σε κάποιες περιοχές. Μάλιστα, οι Ιταλοί **οινοποιοί** εκτιμούν ότι είναι πιθανό το ενδεχόμενο πολλοί **έμποροι** να **εκμεταλλευτούν** το γεγονός προκειμένου να **αυξήσουν** τις τιμές ακόμα και κατά **50%** στο **απόθεμά** τους.



Καλύτερες πωλήσεις αναμένουν οι Έλληνες οινοποιοί το προσεχές διάστημα στην τουριστική αγορά, καθώς ήδη η προσέλευση τουριστών στους δημοφιλείς νησιωτικούς προορισμούς είναι αυξημένη για την εποχή και μεγαλύτερη από την αντίστοιχη περσινή

ΚΕΙΜΕΝΟ **Μαρία Κρόκου**

«**Σ**τη Σαντορίνη ήδη η τουριστική κίνηση είναι αυξημένη σαν να είναι Ιούλιος», λένε στο «WT», κάτοικοι του νησιού. Το ίδιο παρατηρείται και στην Κω, τη Ρόδο, την Πάρο, την Κρήτη και άλλα νησιά, όπου οι αφίξεις ξένων τουριστών φαίνεται να είναι περισσότερες από πέρυσι. Αύξηση της εισερχόμενης ταξιδιωτικής κίνησης (κατά 45,6%) είχε παρατηρηθεί και το διάστημα Ιανουαρίου-Μαρτίου 2015 σε σχέση με την αντίστοιχη περίοδο το '14, σύμφωνα με στοιχεία της Τράπεζας της Ελλάδος. Παράλληλα, οι αεροπορικές θέσεις είναι αυξημένες φέτος κατά 1 εκατ. σε σχέση με το 2014.

Εδώ αξίζει να αναφερθεί ότι τα τελευταία 2 χρόνια προκειμένου να αντιμετωπίσουν τη γενικότερη μειωμένη αγοραστική κίνηση οι οινοποιοί στράφηκαν στην τουριστική αγορά των νησιών, αλλά και σε νέες αγορές του εξωτερικού. Βέβαια, αυτό δεν αποτυπώνεται ευκρινώς στα νούμερα, καθώς παλαιότερα εξαγόταν μεγαλύτερες ποσότητες ελληνικού κρασιού με φτηνότερη τιμή, ενώ τώρα λιγότερα και ακριβότερα κρασιά. Έτσι, τα τελευταία 2-3 χρόνια το ελληνικό κρασί εισήλθε στη Νορβηγία, την Κορέα, τη Βραζιλία, τον Παναμά, ενώ οι ελληνικές εξαγωγές οίνου αυξήθηκαν και σε αγορές, όπου είχε ήδη μακρόχρονη παρουσία το προϊόν, όπως είναι η Γερμανία, η Αμερική και ο Καναδάς. Βέβαια, η μεγαλύτερη αύξηση στις εξαγω-

γές ελληνικού οίνου παρατηρείται στην Κίνα, η οποία εδώ και 2-3 χρόνια έχει και δική της οινοπαραγωγή, με αρκετούς παράγοντες του κλάδου να προβλέπουν ότι έως το 2025 η χώρα θα είναι η 1η δύναμη σε παραγωγή κρασιού, προσπερνώντας τη Γαλλία.

Ο ΜΕΓΑΛΥΤΕΡΟΣ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΚΟΚΚΙΝΟΥ ΟΙΝΟΥ Η ΚΙΝΑ ΤΟ 2014

Αν και η ζήτηση, αρχικά, στην κινεζική αγορά αφορούσε φτηνά κρασιά, μετέπειτα έγιναν εξαγωγές και ακριβότερων κρασιών (Μερλό κτλ). Ενδεικτικό είναι ότι σε πρόσφατη οινογνωσία κινεζικών κρασιών, οι κορυφαίοι Γάλλοι κριτικοί οίνου Michel Bettane και Thierry Desseauve διαπίστωσαν ότι το ένα στα πέντε κρασιά ήταν πολύ καλής ποιότητας. «Πιστεύω ότι το 15%-20% ήταν πολύ καλό, πολύ κοντά στα γαλλικά και ευρωπαϊκά πρότυπα», υπογράμμισαν οι κριτικοί. Επίσης, το ενδιαφέρον των εκδοτών οίνου να διεισδύσουν στην κινεζική αγορά, η οποία κατέστη ο μεγαλύτερος καταναλωτής κόκκινου οίνου το '14 παγκοσμίως, έχει αυξηθεί. Οι Κινέζοι καταναλώνουν κόκκινο κρασί, αν και δεν ταιριάζει με το φαγητό τους, καθώς θεωρούν ότι συμβάλλει στη μακροζωία.

Στην ελληνική αγορά και από τη στιγμή που ανέβηκε η θερμοκρασία η ζήτηση των καταναλωτών προσανατολίστηκε στα λευκά και τα ροζέ κρασιά, αλλά και στα ελαφριά κόκκινα (Αγιωργίτικα κτλ), ενώ αυξημένη ζήτη-

ση παρατηρείται και στις μπύρες. «Στα 10 κιβώτια μίας παραγγελίας, το 1 αφορά κόκκινο κρασί, καθώς το καλοκαίρι καταναλώνονται τα ελαφριά φαγητά (ψάρι, σαλάτες) και όχι τόσο το κρέας», αναφέρουν στο «WT» παράγοντες του λιανικού εμπορίου.

Ως εκ τούτου, αυτή την περίοδο έχουν μεγαλύτερη ζήτηση τα φρουτώδη κρασιά Sauvignon Blanc, Μοσχοφίλερο κτλ και γενικά, τα αρωματικά, ενώ, από την άλλη, μειώνεται η ζήτηση για Ξινόμαυρο, Μερλό, Syrah και για τα βαριά Cabernet.

ΚΑΛΥΤΕΡΑ ΕΙΝΑΙ ΤΩΡΑ ΤΑ ΡΟΖΕ ΚΡΑΣΙΑ ΣΕ ΕΛΛΑΔΑ ΚΑΙ ΕΞΩΤΕΡΙΚΟ

Βέβαια, το ροζέ κρασί καλύπτει το μικρότερο μερίδιο στην εγχώρια αγορά οίνου, ποσοστό, ωστόσο, που σταδιακά αυξάνεται, καθώς πλέον υπάρχει μεγαλύτερη γνώση για την παραγωγή του, με αποτέλεσμα να κυκλοφορούν πλέον πολλά ροζέ κρασιά πολύ καλής ποιότητας. Μάλιστα, βγαίνουν στην αγορά πολλά «ροζέ φαγητού», που μπαίνουν στο μενού των εστιατορίων.

Η καλύτερη ποιότητα των ροζέ κρασιών τώρα σε σχέση με την αντίστοιχη στο παρελθόν παρατηρείται και στα προϊόντα ξένων χωρών. Σύμφωνα με διεθνείς αναλυτές, το ροζέ κρασί δεν είναι πια ένα καλοκαιρινό κρασί, αλλά η νέα τάση.

Ωστόσο, στο εξωτερικό προτιμούν κυρίως τα λευκά κρασιά ανάμεσα στα ελληνικής προέλευσης λόγω του τραγανού χαρακτήρα τους,



Εγχώρια αγορά

Αποφεύγουν τις μεγάλες παραγγελίες στα νησιά

Πτώση των πωλήσεων παρατηρείται το τελευταίο διάστημα στα σούπερ μάρκετ, με αρκετούς οινοποιούς και χονδρέμπορους να χαρακτηρίζουν την αγορά συγκρατημένη σε σχέση με άλλες χρονιές. Κι αυτό καθώς, σε αντίθεση με προηγούμενα έτη, φέτος δεν γίνονται μεγάλες παραγγελίες αυτή την περίοδο από εστιατόρια και ξενοδοχεία στα νησιά, αλλά μόνο για τις τρέχουσες ανάγκες, καθώς διστάζουν λόγω ενδεχόμενων ακυρώσεων.

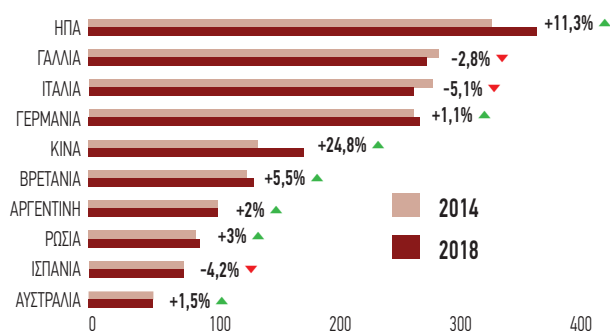
Όσον αφορά τις εξαγωγές, το ελληνικό κρασί βρίσκεται κυρίως στη Γερμανία, την Αμερική, την Κύπρο και το Βέλγιο, ενώ τα τελευταία 2-3 χρόνια οι πωλήσεις του αυξήθηκαν σε Αγγλία και Κίνα.

Σύμφωνα με πρόσφατη μελέτη για την αγορά των Η.Π.Α. το '14, το Ίντερνετ καθόρισε τις επιλογές των γεννημένων τη δεκαετία '95-'15, οι οποίοι χαρακτηρίζονται από τη διάθεση για πειραματισμό σε διαφορετικά κρασιά. Επίσης, για πρώτη φορά, οι γυναίκες, που καταναλώνουν κρασί στις ΗΠΑ ξεπέρασαν τους άνδρες φτάνοντας το 54% της αγοράς. Επιπλέον, αύξηση στην αμερικανική αγορά γνώρισαν τα κόκκινα blends. Μάλιστα, αυτά αντιστοιχούν στην μεγαλύτερη αύξηση της κατανάλωσης την προηγούμενη χρονιά, ήτοι 15%, με μέση τιμή τα 8.33 δολάρια. Ένα ακόμα χαρακτηριστικό της εν λόγω αγοράς, όπου κατευθύνονται μεγάλες ποσότητες ελληνικού κρασιού, είναι και η αλληλεπίδραση των καταναλωτικών συμπεριφορών όσον αφορά την μπίρα και το κρασί. Συγκεκριμένα, το 69% των καταναλωτών κρασιών σε υψηλή συχνότητα, είναι, επίσης, καταναλωτές μπίρας σε υψηλή συχνότητα, με τις ποιοτικές μπίρες μικρής παραγωγής να σημειώνουν αύξηση 15% τον προηγούμενο χρόνο.

Επιπρόσθετα, στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης γίνεται η συζήτηση για το κρασί στις Η.Π.Α., με τους καταναλωτές ηλικίας 21-38, που αντιστοιχούν στο 30% της αγοράς, να χρησιμοποιούν κατά 38% το Twitter και κατά 62% το Facebook για να συζητήσουν για τον οίνο και να προτείνουν κρασιά ο ένας στον άλλο.

ΤΟΠ 10 ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΡΙΕΣ ΧΩΡΕΣ

Προβλεπόμενη μεταβολή, 2014-2018, (σε εκατ. κιβώτια -9 λίτρα το καθένα-)



αλλά και της δροσιάς σε συνδυασμό με την οξύτητα, που προτιμάται σε Ευρώπη και Αμερική, με τη «Σαντορίνη» να παρομοιάζεται ως γαλλικό κρασί σε φτηνότερη τιμή.

ΤΟ ΔΙΑΔΙΚΤΥΟ ΒΟΗΘΑΕΙ ΤΟ ΚΡΑΣΙ

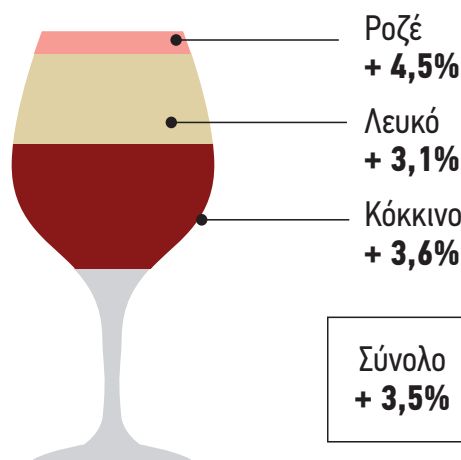
Τα τελευταία χρόνια έχει αυξηθεί στην εγχώρια αγορά η ζήτηση για ροζέ κρασί, καθώς πλέον οι Έλληνες καταναλωτές είναι ενημερωμένοι γι' αυτό κυρίως χάρη στα Wine Bars, που έχουν εμφανιστεί τα τελευταία 3 χρόνια και παρουσιάζουν κατά καιρούς και μικρούς παραγωγούς.

Η ζήτηση για ελληνικά κρασιά αυξάνεται σε καινούρια σημεία, όπως τα bar restaurants και τα καφέ-μπαρ, όπου εκτός από καφέ, αλκοολούχα ποτά και μπίρα, πλέον καταναλώνεται και εμφιαλωμένο κρασί, ενώ, από την άλλη, σε μεγάλες ξενοδοχειακές μονάδες και ταβέρνες πρωταγωνιστεί το χύμα κρασί. Μάλιστα, η ζήτηση γι' αυτό έχει αυξηθεί την τελευταία τετρατία-πενταετία. Ενδεικτικό είναι ότι αν και καλύπτει το 20% σε κάβα σουπερμάρκετ αντιστοιχεί στο 60-70% του τζίρου της.

Τέλος, τα τελευταία χρόνια παρατηρείται διεθνώς αύξηση των πωλήσεων στα ηλεκτρονικά καταστήματα οίνου (wine shops), που έχουν εμφανιστεί και στην Ελλάδα την τελευταία διετία. Η δημιουργία των wine shops, αλλά και τα μέσα κοινωνικής δικτύωσης (Facebook κτλ) έχουν επηρεάσει την κατανάλωση κρασιού, αν σκεφτεί κανείς ότι η «wine generation» (πάνω από 25 χρονών) επηρεάζεται από τους συνομηλίκους και τους γνωστούς και λιγότερο από κάποιον κριτικό. Και στις Η.Π.Α. οι καταναλωτές ηλικίας 21-38, που αντιστοιχούν στο 30%, χρησιμοποιούν το Facebook κατά 62% προκειμένου να προτείνουν κρασιά ο ένας στον άλλον και το Twitter σε ποσοστό 38%. 🌿

ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΚΡΑΣΙΟΥ ΑΝΑ ΤΥΠΟ

Προβλεπόμενη αύξηση, 2014-2018, σε ποσοστό



Συμφωνίες Επιχειρήσεις Εξαγορές



Ο Πολυχρόνιος Ιερόπουλος (φωτό) έχει προχωρήσει και σε συνεργασία με το γνωστό οινολόγο Γρηγόρη Σκοπελίτη.



Ο ΚΟΜΠΟΛΟΓΑΣ ΠΟΥ ΘΕΛΕΙ ΝΑ ΓΙΝΕΙ ΚΑΙ ΟΙΝΟΠΟΙΟΣ

Την τύχη και τις δυνάμεις του στο πεδίο της οινοποιίας αποφάσισε να δοκιμάσει ένας επιχειρηματίας ο οποίος έχει συνδέσει το όνομά του με τη σύγχρονη ιστορία του κομπολογιού. Ο Πολυχρόνιος Ιερόπουλος είναι ο δημιουργός της αλυσίδας καταστημάτων «Κομπολογάδικο» που ξεκίνησε από το Ναύπλιο το 1998 αλλά πλέον διαθέτει καταστήματα στο Κολωνάκι, στη Θεσσαλονίκη και στη Μύκονο ενώ επιπλέον διαθέτει τα κομπολόγια του στις πτήσεις της Aegean Airlines αλλά και στις αραβικές αγορές (όπου χρησιμοποιούνται για θρησκευτικούς κυρίως σκοπούς). Πέρα από τις... κεχριπαρένιες χάντρες, όμως, ότι ο κ. Ιερόπουλος έχει ένα ακόμα πάθος, αυτό του καλού κρασιού το οποίο επέλεξε να διοχετεύσει σε ένα μικρό αλλά υπερασύγχρονο οινοποιείο που έστησε στη Νεμέα με στόχο την παραγωγή premium κρασιών. Στη μονάδα έγιναν σημαντικές επενδύσεις όπως ο πανάκριβος απορραγιστήρας που λειτουργεί χωρίς

άξονα και περιστρεφόμενα «κλινιδιά» αλλά, αντίθετα, χρησιμοποιεί μία απλή ταλάντευση των κλινιδιών για να διαχωρίσει κοτσάνια από ρώγες με τη βοήθεια της αδράνειας. Παράλληλα έστησε κι έναν ιδιόκτητο αμπελώνα σε υψόμετρο πίσω από το Κούτσι Κορινθίας ο οποίος «πατάει» σε ασβεστολιθικά εδάφη, βλέπει Κορινθιακό και δέχεται την ευεργετική επίδραση της θαλάσσιας αύρας. Βεβαίως, χρειάζεται μερικά χρόνια για να μπει σε παραγωγή. Παρόλα αυτά ο επιχειρηματίας έχει ήδη ξεκινήσει να εμφιαλώνει, περισσότερο για πειραματικούς σκοπούς, κρασί που παράγεται με αγορασμένα σταφύλια και σε δύο ετικέτες: Νεμέα Χρυσόβουλο (του 2010 και του 2011) και Νεμέα Grande Reserve Δαίμων (του 2011). Η πρώτη παρτίδα, ωστόσο, που θα διατεθεί εμπορικά στην αγορά θα είναι αυτή της εσοδείας 2013 και θα φέρει την υπογραφή του γνωστού οινολόγου Γρηγόρη Σκοπελίτη με τον οποίο το οινοποιείο έχει ξεκινήσει συνεργασία.



Ερατεινές Ευχές
...η γοητεία του Λευκού

Η γεύση και τα αρώματα της Πιερίας, μέσα από ένα γενναϊόδωρο λευκό κρασί με ένταση και φινέτσα



*κατάλληλο μόνο για ενήλικους ουρανίσκους



www.ktimapieriaeratini.gr



Υπέρμαχος του Προγράμματος Συμβολαιοτικής Γεωργίας, δηλώνει ο Γιάννης Τρουπής (δεξιά).



«ΓΗ ΓΕΜΑΤΗ ΑΜΠΕΛΙΑ»

Στην «Αμπελόεσσα» του Ομήρου, την Πελοπόννησο, έχουν την προέλευσή τους πολλές από τις αγαπημένες ποικιλίες κρασιού των οινόφιλων

ΚΕΙΜΕΝΟ **Φανή Γιαννακοπούλου**

Η νήσος του Πέλοπα καταλαμβάνει τις πρώτες θέσεις στην ελληνική επικράτεια, μια κατ' εξοχήν χώρα κρασιού, ως προς την οινοπαραγωγή. Η Αρκαδία, γνωστή για την ποιότητα του κρασιού της από την αρχαιότητα, παραμένει και σήμερα σημαντικό οινοπαραγωγικό κέντρο. Στα ανατολικά του νομού βρίσκονται οι ωραιότεροι αμπελώνες της Ευρώπης, στη Νεμέα, εκεί όπου αναπτύσσονται αρμονικά με την περιοχή αγκαλιάζοντας τους πρόποδες των βουνών.

Ο πιο φημισμένος αμπελότοπος, πάντως,

είναι στο Μαντινειακό οροπέδιο όπου καλλιεργείται το Μοσχοφίλερο, από τα πιο αρωματικά ελληνικά κρασιά. Η περιοχή που παράγει κρασί Ονομασίας Προέλευσης Ανώτερης Ποιότητας, έχει χαρακτηριστεί από το 1971 ως η ζώνη του ΠΟΠ Μαντίνεια.

Κτήμα Τσέλεπου

Στις ανατολικές πλαγιές του Πάρωνα τα εδάφη μπορεί να είναι φτωχά και αργυλοπετρώδη, αλλά είναι ικανά να παράγουν υψηλής ποιότητας κρασί. Εκεί δημιουργείται το 1989 ο πρώτος αμπελώνας του Κτήματος Τσέλεπου, μετά από μια δεκάχρονη μελέ-

τη και παρακολούθηση της αρκαδικής γης. Σε υψόμετρο 750 μέτρων, η οικογένεια Τσέλεπου μετατρέπει μερικές από τις πιο δημοφιλείς ντόπιες ποικιλίες σταφυλιών σε κρασιά που απολαμβάνουν οι οινόφιλοι σε όλο τον κόσμο. Το Κτήμα ολοκληρώθηκε με την επιλογή του αμπελώνα Κούτσι 50 ετών και έκτασης 85 στρεμμάτων στην Νεμέα, σε υψόμετρο 380 μέτρων –ιδανική περιοχή για κρασιά υψηλών προδιαγραφών. Το νέο κτήμα προσφέρει το κόκκινο κρασί ΠΟΠ Νεμέας της ελληνικής ποικιλίας «Αγιωργίτικο».

Σε αυτά προστίθενται τα 200 στρέμματα των συνεργαζόμενων παραγωγών με αμπέλια μέσης ηλικίας 50 χρόνων.

«Το οινοποιείο είναι αυτόνομο, με 600 ιδιόκτητα στρέμματα, που δίνουν το 70% της παραγωγής. Το υπόλοιπο 30% το προμηθευόμαστε από 20 -25 συνεργαζόμενους παραγωγούς, με 250 -300 στρέμματα» σημειώνει ο ιδιοκτήτης της ομώνυμης εταιρείας Γιάννης Τσέλεπος για να τονίσει ότι: «Η Συμβολαιοκή είναι πολύ μεγάλο στοίχημα, τώρα που μπαίνουν οι βάσεις στον οινοποιοτικό κλάδο από την πρώτη γενιά επιχειρηματιών. Η Ελλάδα μπορεί να παίξει σημαντικό ρόλο στον πρωτογενή τομέα ενισχύοντας την ανάπτυξη». Η εταιρεία είναι στραμμένη στις εξαγωγές, με το 50% από τις 350.000 φιάλες κρασιού να εξάγεται σε Ευρώπη, Βόρεια Αμερική, Ασία και Αυστραλία.

Αγροτικός Οινοποιητικός Συνεταιρισμός Νεμέας

Η Νεμέα διαθέτει πολλά οινοποιεία. Από τα μεγαλύτερα οινοποιεία της Κορίνθου είναι το «Αγροτικού Οινοποιητικού Συνεταιρισμού Νεμέας», το οποίο είναι και ένα από τα 7-8 επισκέψιμα σε σύνολο 39 οινοποιείων της περιοχής.

«Το μοναδικό συνεταιριστικό και το μεγαλύτερο οινοποιείο της περιοχής», όπως μας διευκρινίζει ο Διευθυντής του Συνεταιρισμού Παναγιώτης Σταθακόπουλος. Με 1.000 μέλη αμπελοηγούς και συνολική έκταση 12.000 στρεμμάτων, ο ΑΟΣ παράγει –αναλόγως της χρονιάς, 5.000 με 8.000 τόνους κρασί.

«Το 2014 ήταν μια μέτρια χρονιά. Μας έδωσε μόνο 4.500 τόνους κρασί» μας εξηγεί ο κ. Σταθακόπουλος προσθέτοντας πως το 2013 έπιασαν καλύτερα νούμερα, κοντά 8.500 τόνους «Αν και τις καλές χρονιές έχουμε φθάσει και στους 11.000 τόνους».

Ο Συνεταιρισμός επέλεξε την ένταξη στο πρόγραμμα Συμβολαιοτικής Γεωργίας της Τράπεζας Πειραιώς «Για την εξυπηρέτηση των παραγωγών και τη διευκόλυνση του Συνεταιρισμού» επισημαίνει ο Διευθυντής του, σημειώνοντας ότι εκκρεμεί η τελική έγκριση της Γενικής Συνέλευσης, που θα πραγματοποιηθεί τον Ιούλιο. Πάντως, ο διευθυντής του ΑΟΣ διευκρινίζει ότι με τον τρόπο αυτό τους δίνεται η δυνατότητα να προχωρήσουν στην αυτοχρηματοδοτούμενη επένδυση ύψους 150.000 ευρώ για τη γραμμή εμφιάλωσης.

Ο ΑΟΣ ΝΕΜΕΑΣ ιδρύθηκε το 1937 και δέχεται σταφύλια από όλη την αμπελοαγωγική ζώνη ΟΠΑΠ της περιοχής. Η πρώτη ύλη για την παρασκευή των οίνων Νεμέας είναι το αγιωργίτικο, το γνωστό «Μαύρο Νεμέας». Το κρασί που παράγει ο ΑΟΣ καταναλώνεται εγχώρια το 70% και το υπόλοιπο 30% εξάγεται στη Βόρεια και την Κεντρική Ευρώπη, καθώς και στις Ανατολικές Χώρες.



«Η Συμβολαιακή είναι πολύ μεγάλο **στοίχημα**», σύμφωνα με τον Γιάννη **Τσάλεπο**.



Οινοποιείο Τρουπής

Η ευγενική διαχείριση του περιβάλλοντος, το έδαφος και το κλίμα της αρκαδικής γης, σε συνδυασμό με τον σωστό τρόπο οινοποίησης δίνουν τα χαρακτηριστικά εκείνα στο κρασί που το κάνουν ιδιαίτερο σε ποιότητα. Η αρχή της οικογένειας Τρουπή γίνεται πράξη από τα μέσα της δεκαετίας του '70. Οι αμπελώνες τους συνεχίζουν να έχουν χαμηλές αποδόσεις, καθώς με τον τρόπο αυτό εξασφαλίζουν την εκλεκτή ποιότητα των κρασιών, στην οποία έχει παράδοση αιώνων η αρκαδική γη.

Αιχμή του δόρατος για το οινοποιείο Τρουπή είναι το ΠΟΠ Μοσχοφιλέρο Μαντινεία - αναπόσπαστο κομμάτι της οινικής ιστορίας της Αρκαδίας.

Τα ιδιόκτητα αμπελικά της οικογένειας βρίσκονται σε υψόμετρο 700 μέτρων στην Φτέρη Αρκαδίας. Κάθε χρόνο μαζεύουν κοντά 90 τόνους σταφύλια. Με άλλους περίπου 200 τόνους που προμηθεύονται από 10 αμπελουργούς βγάζουν κοντά 220 τόνους κρασί.

Το 80% καταναλώνεται εγχώρια και το 20% εξάγεται σε έξι σημεία πώλησης από το Βέλγιο (Olidon και Spice SRL) μέχρι τη Ν. Υόρκη (αντιπρόσωπος Frederic Wildman), την Καλιφόρνια (DNS), την Ουάσινγκτον, τη Βιρτζίνια και το Μέριλαντ, αλλά και τον Καναδά (LCBO).

Η πολύχρονη συνεργασία του οινοποιείου με τους αμπελουργούς σφραγίστηκε την

τελευταία καλλιεργητική χρονιά με την συμμετοχή και των δυο μερών στο πρόγραμμα Συμβολαιακής Γεωργίας της Τράπεζας Πειραιώς. «Το μέλλον της αγροτιάς είναι η Συμβολαιακή Γεωργία. Οι σωστές δουλειές γίνονται μέσα από σωστές ενέργειες. Και αυτές εντοπίζονται στη βελτιστοποίηση της παραγωγής» τονίζει ο κ. Τρουπής υπέρμαχος του Προγράμματος Συμβολαιακής Γεωργίας.

Η εταιρεία βρίσκεται αυτή την περίοδο σε επαφή με το μονοπώλιο της Νορβηγίας, όπως μας ενημερώνει ο Γιάννης Τρουπής, ενώ συζητούν και για την εξαγωγή του «Ροζέ Φτέρη» σε Τελ Αβίβ και Αυστραλία. Το Μαντινεία 2014 του Κτήματος Τρουπή επελέγη σε μια ιδιαίτερη εμπειρία.

Είναι το μοναδικό κρασί που συνοδεύει το πρώτο πιάτο στο κυρίως μενού του «Dinner in the sky».

Σε ύψος 50 μέτρα πάνω από το έδαφος, στην Τεχνόπολη του Δήμου Αθηναίων, 22 άτομα βρίσκονται σε απόλυτη γαστρονομική εμπειρία απολαμβάνοντας την πιο γοητευτική θέα της πόλης, από την φωτισμένη Ακρόπολη μέχρι το Λιμάνι του Πειραιά και την Πάρνηθα. Στην πιο «νόστιμη» πτήση καθένας από τους 22 πελάτες απολαμβάνει το κρασί Μαντινεία!

Το κρασί Τρουπής επελέγη και ως το εισαγόμενο ελληνικό κρασί στην τουριστική διαφημιστική καμπάνια του Καναδά από τους κρατικούς φορείς της χώρας. 🍇



Ο **Διευθυντής** του ΑΟΣ **Νεμέας** Παναγιώτης **Σταθακόπουλος**.

www.agronews.gr



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

AgroNews

Καλλιεργεί ιδέες



Επιστρέφει η αμπελουργία στην Πιερία

Μόνο οι περιορισμένες άδειες αμπελοφύτευσης στέκονται εμπόδιο στην οινοποιητική αναγέννηση του νομού Πιερίας, που εδώ και μία δεκαετία φτιάχνει όνομα σε Ελλάδα και εξωτερικό



ΚΕΙΜΕΝΟ **Λεωνίδας Λιάμης**

Το δικό της «στίγμα» στον εθνικό, αλλά και το διεθνή αμπελοοινικό χάρτη με «αιχμή» τη νέα γενιά οινοποιών, επιχειρεί να ξαναβάλει η αμπελουργική ζώνη του νομού Πιερίας, μετά το κύμα εκριζώσεων που «εξαφάνισε» τις ετικέτες από την αμπελουργική ζώνη του νομού πριν από περίπου 15 χρόνια.

Η προσπάθεια συστηματικής αναβίωσης της αμπελοκαλλιέργειας στην περιοχή μετρά στην πραγματικότητα περίπου 10 χρόνια, αλλά παρόλα αυτά έχει δημιουργήσει ήδη μια κρίσιμη μάζα, κυρίως νέων, οινοποιών, μέσης ηλικίας 35-45 ετών, οι οποίοι με το μεράκι και το πάθος τους για το σταφύλι και το κρασί, έχουν αναπτύξει δυναμικά τον κλάδο τοπικά.

Ήδη μέχρι στιγμής, όπως διαπίστωσε το Wine Trails σε περιήγηση σε τοπικά οινοποιεία, έχουν αυξήσει σημαντικά τις καλλιέργειες τους, παρά τις αντιξοότητες και τους περιορισμούς που θέτει η νομοθεσία για τις νέες άδειες, ενώ παράλληλα έχουν αναδείξει το προϊόν τους, ως προϊόν γεωγραφικής ένδειξης (ΠΓΕ), κερδίζοντας, σιγά - σιγά θέσεις στις προθήκες, αρχικά, των τοπικών σημείων πώλησης, κατόπιν σε εθνικό και σταδιακά και στο εξωτερικό.

«Πριν 10-15 χρόνια η Πιερία δεν είχε ούτε μια γνωστή ετικέτα κρασιού και σήμερα στους πρόποδες του μυθικού βουνού των Ολύμπων Θεών και στα Πιέρια Όρη, υπάρχουν 8 α-



Από 12 στρέμματα και με ετικέτα

Περίπου στα 15 στρέμματα έκτασης καλλιεργεί ο Δημήτρης Παπαγιαννούλης με τον πατέρα του Κώστα (φωτό πάνω), παράγοντας γύρω στις 5.000 φιάλες από δικά τους αμπέλια και 10.000 από σταφύλια που αγοράζουν. Ιδιόκτητο οινοποιείο και 14,5 στρέμματα αμπελώνων κατέχει κι ο 50χρονος Ιωακείμ Μαυρίδης, που εμφιαλώνει με το brand «Ναδίρ», ενώ ο Ιωάννης Κακουλίδης (φωτό δεξιά), με την ετικέτα «Σφένδαμος», έχει αμπέλι 12 στρεμμάτων.



δειοδοτημένα μικρά οινοποιεία και επίκειται αδειοδότηση κι άλλων, ενώ υφίστανται και 14 οινοπαραγωγοί οι οποίοι παράγουν το δικό τους κρασί με νόμιμες επικέςτες», τονίζει ο περιφερειακός σύμβουλος και υπεύθυνος για τα αγροτικά στο νομό, Δημήτρης Τσιμήτρης. Συνολικά στην αμπελοοινική ζώνη Πιερίας, σύμφωνα με τον προϊστάμενο στο τμήμα ποιοτικού και φυτοϋγειονομικού ελέγχου και αμπελουργίας Πιερίας, Γιώργο Κουκουλή, καλλιεργούνται σήμερα περί τα 2.240 στρέμματα με αμπέλια όλων των ποικιλιών, ελληνικών και ξενόφερτων, τα οποία κατανέμονται σε 274 παραγωγούς, εκ των οποίων λίγοι είναι εκείνοι που έχουν πάνω από 30-40 στρέμματα και ασχολούνται με το αντικείμενο για βιοπορισμό και όχι για ιδιοχρηστική της παραγωγής τους.

«Όσοι ασχολούνται επαγγελματικά καλλιεργούν τα αμπέλια με ολοκληρωμένη διαχείριση, και σε κάποιες περιπτώσεις βιολογικά», εξηγεί ο ειδικός σύμβουλος σε θέματα αγροδιατροφής Δημήτρης Ρουκάς της Αντιπεριφερειάρχης Πιερίας Σοφίας Μαυρίδου. Η τελευταία έχει πρωτοστατήσει σχεδόν 4 χρόνια τώρα στην εκστρατεία ανάδειξης τοπικών ποιοτικών προϊόντων με ταυτότητα και με υψηλή προστιθέμενη αξία, αξιοποιώντας και την αναγνωρισιμότητα του Ολύμπου διεθνώς, η οποία δίνει ένα πλεονέκτημα το οποίο δεν είχε τύχει, διαχρονικά, της αξιοποίησης που θα μπορούσε.

ΕΛΑΧΙΣΤΑ ΤΑ 10 ΣΤΡΕΜΜΑΤΑ ΓΙΑ ΝΕΕΣ ΦΥΤΕΥΣΕΙΣ

Σε βαρίδι που εμποδίζει την αμπελοκαλλιέργεια της Πιερίας να «τρέξει» εξελίσσεται το ισχύον θεσμικό πλαίσιο γύρω από τις αδειοδοτήσεις για τη φύτευση νέων αμπελιών. Όπως αναφέρει στο Wine Trails ο προϊστάμενος στο τμήμα ποιότητας, φυτοϋγειονομικού ελέγχου, οινοποιίας και αμπελουργίας του νομού Γιώργος Κουκουλής, το ενδιαφέρον από καλλιεργητές για νέες φυτεύσεις είναι μεγάλο. «Για να σκεφτείτε, με την τελευταία διανομή από το εθνικό απόθεμα, μας χορηγήθηκαν μόλις 10 στρέμματα, ενώ τα αιτήματα είναι πολλαπλάσια» μας είπε χαρακτηριστικά το στέλεχος της ΠΕ Πιερίας, τονίζοντας ότι από το 2016 ίσως η κατάσταση να αλλάξει. 🍇



Το 80% πηγαίνει στη Γερμανία

Στην ανέγερση ιδιόκτητου επισκέψιμου οινοποιείου, είναι έτοιμος να προχωρήσει άμεσα ο 37χρονος Νικόλαος Μάνος (φωτό αριστερά), στην περιοχή της Κονταριώτισσας, ακριβώς δίπλα στο γνωστό Μοναστήρι του Οσίου Εφραίμ.

Η επένδυση αναμένεται να ανέλθει στο ποσό του 1 εκατ. ευρώ και ο οινοποιός περιμένει από μέρα σε μέρα την έγκριση για να ξεκινήσει. Στην ίδια περιοχή ο κ. Μάνος έχει αναπτύξει έναν αμπελώνα 70 στρεμμάτων κι εμφανίζει γύρω στις 30.000 φιάλες (σε 4 ετικέτες και το brand «Asteri»), τις οποίες σε ποσοστό 80% εξάγει στη γερμανική αγορά. Στόχος του είναι σε μια δετία να έχει φτάσει στις 100.000 φιάλες παραγωγή και να αυξήσει τις εξαγωγές του.

Παράλληλα, τα πρώτα βήματα στο χώρο της οινοποίησης, αναζητώντας την καταξίωση στην αγορά, κάνουν η 21χρονη Χριστίνα και ο αδελφός της Αλέξανδρος Ξηρομερίτης (φωτό πάνω), οι οποίοι έχουν αμπελώνα 15 στρεμμάτων και μικρό οινοποιείο, εμφανίζοντας περίπου 5.500 φιάλες.

Νέα «φουρνιά» οινοποιών

Ένας από τους σκαπανείς της νέας «φουρνιάς» αμπελοκαλλιεργητών του νομού είναι ο 43χρονος Απόστολος Κούρτης (φωτό αριστερά), ο οποίος καλλιεργεί βιολογικά γύρω στα 60 στρέμματα και εμφανίζει, σε 5 διαφορετικές ετικέτες, περίπου 20.000 φιάλες οίνου, καθώς και αρκετούς ασκούς, στο μικρό ιδιόκτητο οινοποιείο που διαθέτει στη Ράχη της Πιερίας. Το 30%-35% της παραγωγής απορροφάται από καταστήματα στην ελληνική αγορά, σχεδόν 25% είναι οι εξαγωγές προς Ιταλία, Ελβετία, Γερμανία και λίαν συντόμως στην Ολλανδία. Στους «δυνατούς παίκτες» της τοπικής αμπελουργικής ζώνης συγκαταλέγεται και το δίδυμο των οινολόγων Ανδρέα Πάντου και Παύλου Αργυρόπουλου, οι οποίοι καλλιεργούν περί τα 150 στρέμματα στην περιοχή του Κορινδρού.

ΣΕ 100 ΣΤΡΕΜΜΑΤΑ

Το έτερο «δίδυμο» που πάει... σφαίρα, τουλάχιστον για τα δεδομένα του νομού, είναι των αδελφών Νίκου και Ηλία Χρυσοστόμου, οι οποίοι καλλιεργούν περίπου 100 στρέμματα με αμπέλια διαφόρων ποικιλιών και παράγουν κρασιά σε 9 ετικέτες, στο ιδιόκτητο οινοποιείο που διαθέτουν στο Κίτρος Πιερίας. Στην ίδια περιοχή δραστηριοποιείται και ο «πατριάρχης» της αναβίωσης της καλλιέργειας αμπελού στο νομό, ο Γιώργος Αδάμος. Η οικογένεια έχει 45 στρέμματα αμπελοκαλλιέργειας και ετοιμάζεται να φυτέψει άλλα 10 για τα οποία πήρε άδεια. Εμφανίζει κάθε χρόνο γύρω στις 40.000 φιάλες, κάτω από έξι ετικέτες και το 90% περίπου πωλείται στην ελληνική αγορά.



ΟΙΝΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ ΣΤΑ ΣΠΙΤΙΑ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ

Πόσα τοπικά οινοποιεία πρέπει άραγε να επισκεφθεί κάποιος για να μυηθεί στα μυστικά μιας αμπελοοινικής περιοχής; Στη Γαλλία τον ρόλο του οινοτουριστικού οδηγού αναλαμβάνουν τα περίφημα Maison Du Vin

ΚΕΙΜΕΝΟ **Χρήστος Κανελλακόπουλος** * Οινολόγος

Ο ευκαιρίες για καθέναν από εμάς να επιλέξει τον οινοτουρισμό ως μια ιδιαίτερη εκδρομική συμπεριφορά είναι πλέον παρά πολλές. Όμως μία ισχυρή πρόκληση με την οποία θα κληθεί να αναμετρηθεί ένας επισκέπτης που ενδιαφέρεται να προσεγγίσει μια περιοχή με παράδοση στην οινοπαραγωγή είναι η επιθυμία του να γνωρίσει όσο το δυνατόν πιο αντιπροσωπευτικά κρασιά του τόπου: Πώς θα την αντιμετωπίσει; Θα πρέπει να επιλέξει να επισκεφτεί κάποιο -ή έστω κάποια- από τα οινοποιεία που έχουν τις πόρτες τους ανοιχτές. Είναι όμως το συγκεκριμένο οινοποιείο αντιπροσωπευτικός εκπρόσωπος της αμπελοοινικής παράδοσης της περιοχής;

ΣΤΟ ΜΠΟΡΝΤΟ ΒΡΗΚΑΝ ΤΗ ΛΥΣΗ

Μεταφέροντας τον αντίστοιχο προβληματισμό επί γαλλικού εδάφους, θα μπορούσε κανείς να αναρωτηθεί πώς γίνεται, για παράδειγμα, σε μια 4ημερη παραμονή στο Bordeaux να μπορέσεις όχι να γνωρίσεις αλλά έστω να ψηλαφίσεις γευστικά μια περιοχή με 37 διαφορετικές ονομασίες προέλευσης, πάνω από 9.000 οινοποιεία και περισσότερους από 13.000 καλλιεργητές που παράγουν άπειρες εκδοχές οινικών προϊόντων. Κι όμως στη Γαλλία, όπου ο οινοτουρισμός έχει καταστεί εθνικός στόχος με άριστα οργανωμένους «Δρόμους του Κρασιού» ανά περιοχή και πολλές δράσεις η ανάγκη αυτή του επισκέπτη ήταν από τις πρώτες που διέγινωσαν οι επαγγελματίες του εν λόγω τομέα δημιουργώντας τα λεγόμενα Maison Du Vin (Οινικά Σπίτια). Συγκεκριμένα

στο Bordeaux λοιπόν λειτουργεί το Maison du Vin du Bordeaux. Βρίσκεται στο κέντρο της πόλης και είναι ένας ολόκληρος οργανισμός όπου στους χώρους του ο επισκέπτης μπορεί μεταξύ άλλων να ενημερωθεί για όλη την οινική πραγματικότητα της περιοχής, να παρακολουθήσει σχολείο οινικής εκπαίδευσης, να επισκεφθεί wine bar που σερβίρει κρασιά της περιοχής και εστιατόριο όπου συνδυάζονται τα κρασιά με τοπικές σπεσιαλιτέ.

ΒΟΥΡΓΟΥΝΔΙΑ ΚΑΙ ΛΙΓΗΡΑΣ

Στο άλλο μεγάλο κάστρο του γαλλικού αμπελώνα, στη Βουργουνδία, υπάρχουν αντίστοιχα Maison du Vin, όπως το ξακουστό Hospices de Beaune στην πόλη Beaune, όπου υπάρχει η δυνατότητα να δοκιμάσεις μια πλειάδα κρασιών από regional Bourgogne AOC έως Grands Crus (44 συνολικά). Στο κέντρο της πόλης Tours, υπάρχει το Tours Wine Centre, που παρέχει τη δυνατότητα για δοκιμή και αγορά για πάνω από 70 κρασιά, που περιλαμβάνονται όλες οι ονομασίες προέλευσης της κοιλάδας του Λίγηρα (Loire Valley AOC) ενώ γίνονται εβδομαδιαία ξεναγήσεις με γευσιγνωσία. Παρόμοια Maison du Vin λειτουργούν σε όλη τη χώρα και βέβαια σε αυτά προστίθενται πολλά αντίστοιχα ιδιωτών που συνδυάζουν το ρόλο της πώλησης κρασιών με γευσιγνωσίες από παραγωγούς της περιοχής τους. ✨

Το **Maison du Vin** du Bordeaux βρίσκεται στο **κέντρο** της πόλης και είναι ένας ολόκληρος **οργανισμός** όπου στους χώρους του ο **επισκέπτης** μπορεί μεταξύ άλλων να **ενημερωθεί** για όλη την οινική **πραγματικότητα** της περιοχής.



Βουργουνδία

Μπαντόλ



Τα «οινικά σιτίτα» δεν υπάρχουν μόνο στις πιο δημοφιλείς περιοχές αλλιώς και σε πιο μικρές όπως το **Bandol** όπου στο Maison des Vins du **Syndicat** des Domaines du Bandol οι επισκέπτες μπορούν να **δοκιμάσουν** τα κρασιά του Bandol δωρεάν.



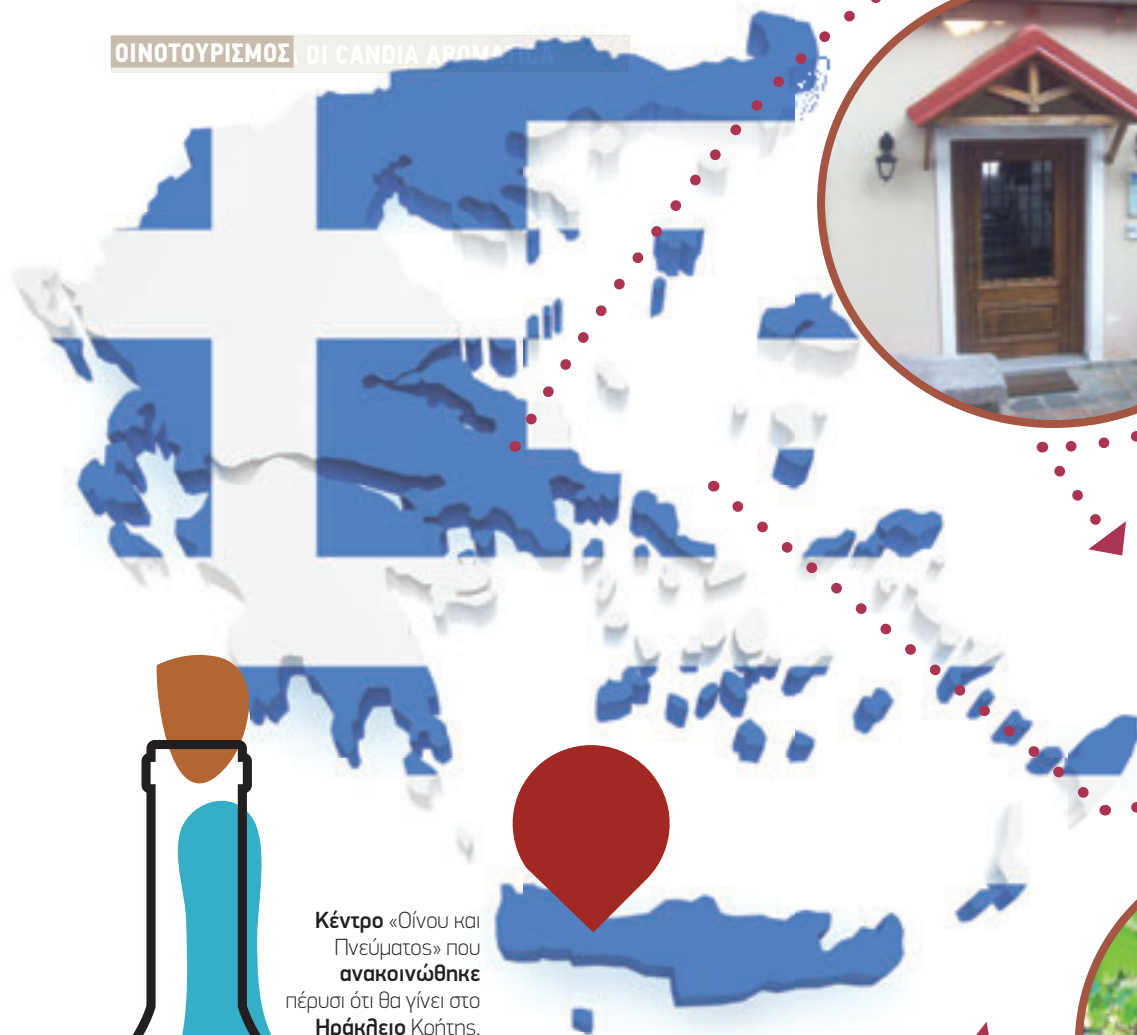
Στο **κέντρο** της πόλης Tours, υπάρχει το Tours **Wine Centre**, που παρέχει τη δυνατότητα για **δοκιμή** και αγορά για πάνω από 70 **κρασιά**, που **περιλαμβάνονται** όλες οι ονομασίες **προέλευσης** της Κοιλάδας του Λίγηρα (**Loire Valley AOC**)



Maison du Vin υπάρχουν, εκτός από την **πόλη**, και άλλες περιοχές του **Bordeaux**, όπως το «The Maison du Vin of Saint-Emilion» όπου μπορεί να έχει κάποιος **αναλυτική** ενημέρωση για τις διάφορες **ονομασίες** προέλευσης Κ.Ο.Κ.



Ενα **εμβληματικό** κτήριο στη **γραφική** πόλη Beaune της Βουργουνδίας είναι το **Hospices de Beaune**. Αρχικά λειτουργούσε ως **νοσοκομείο** όπως λέει και το όνομά του και έπειτα έφτασε να είναι ένα **σημαντικό** σημείο όπου γίνονταν οι εκτιμήσεις και οι **κεντρικές** αγορές για τις **οινικές** σοδειές της περιοχής.



Ο «**Οίκος** Αμπέλου και Κρασιού» στον **Μεσενικόλα** στεγάζεται σε κτίριο του **Δήμου**, **αναπτύσσεται** λειτουργικά σε τρία επίπεδα και έχει **διατηρήσει** την παραδοσιακή όψη των **κτισμάτων** της περιοχής.

Κέντρο «Οίνου και Πνεύματος» που **ανακοινώθηκε** πέρυσι ότι θα γίνει στο **Ηράκλειο** Κρήτης.



Υπάρχουν **διακηρύξεις** για **οινοτουριστική** δομή στην περιοχή της **Νάουσας** για την παράδοση του **Ξινόμαυρου**.



Το ελληνικό οινοτουριστικό... κενό

Καλύπτεται από wine bars ή κάβες με δράση στην οινογευσία

Στην Ελλάδα δομές όπως τα γαλλικά Maison du Vin δεν υπάρχουν, ενώ κατά καιρούς έχουν γίνει κάποιες πρωτοβουλίες, θα λέγαμε, προσπάθειες που έχουν σαν αφετηρία ατομικές πρωτοβουλίες δημοτικών αρχόντων, αν και κυρίως η ίδρυσή τους έχει αφετηρία μάλλον τη λαογραφία και όχι τον οινοτουρισμό. Ενδεικτικά αναφέρουμε τον «Οίκο Αμπέλου και Κρασιού» στο χωριό Μεσενικόλα του Δήμου Λίμνης Πλαστήρα όπου υπάρχει μουσείο σχετικά με το κρασί και τη ζωή του χωριού και αίθουσα γευσιγνωσίας που λειτουργεί μόνο σε εκδηλώσεις ενώ η επίσκεψη γίνεται κατόπιν συνεννόησης με το Δήμο. Υπάρχουν και διακηρύξεις για μια παρόμοια δομή στην περιοχή της Νάουσας για την παράδοση του Ξινόμαυρου ή σχέδια για δημιουργία χώρων όπως ενός πολυχώρου Πολιτισμού και Εκθέσεων Τοπικών Αγροτικών Προϊόντων με την ονομασία Κέντρο «Οίνου και Πνεύματος» που ανακοινώθηκε πέρυσι ότι θα γίνει στο Ηράκλειο Κρήτης με σκοπό όμως να πραγματοποιούνται δράσεις για την προβολή των αγροτικών προϊόντων, διαλέξεις και σεμινάρια και όχι να καταστεί ένα σημείο όπου ο επισκέπτης θα μπορεί να έχει πληροφόρηση για τις παρακείμενες ζώνες ΠΟΠ Πεζά, ΠΟΠ Δάφνες, ΠΟΠ Αρχάνες με την πληθώρα των οινοποιείων.



Wine bar στη Σαντορίνη: Στο ρόλο του οινικού σπιτιού

Η «Σπηλιά του Ηλιότοπου» -ένα τυπικό Σαντορινιό υπόσκαφο- λειτουργούσε εδώ και πολλά χρόνια ως χώρος γευσιγνωσιών τοπικών κρασιών για τους επισκέπτες του ξενοδοχείου και σημείο συνάντησης κάποιων οινόφιλων του νησιού. Το Wine Bar άνοιξε τις πόρτες του για τον κόσμο εκτός του ξενοδοχείου τον Οκτώβριο του 2013 και είναι ανοικτό κάθε βράδυ, όλο το χρόνο.

Ο κατάλογός του περιλαμβάνει κρασιά όλων των οινοποιειών της Σαντορίνης και αντιπροσωπευτικές ετικέτες από τις κύριες ελληνικές αμπελοοινικές περιοχές. Αρκετά από αυτά προσφέρονται και με το ποτήρι.

Παραδόξως η Σαντορίνη άργησε να υιοθετήσει την ιδέα του wine bar. Πλέον ακούγεται ότι θα ανοίξουν επιπλέον δύο -τρία μέσα στο 2015 και μέχρι το 2016 θα έχουν αναμφίβολα πολλαπλασιαστεί.

Το σίγουρο είναι ότι η ύπαρξη ενός ενημερωμένου wine bar ωφελεί μια οινοπαραγωγική καθώς αναπτύσσεται η οινική παιδεία και προβάλλεται η οινική ταυτότητα μιάς περιοχής δια μέσου των επιλογών της λίστας. Βέβαια δεν πρέπει να ξεχνάμε ότι ένας τουρίστας που επισκέφθηκε έναν ιδιαίτερο χώρο, απόλαυσε ένα ωραίο κρασί, και γυρνάει σπίτι του με όμορφες μνήμες, θα μιλήσει γι' αυτό το κρασί στον κύκλο του, θα κάνει ένα post στο facebook με φωτογραφία την ετικέτα, πιθανώς και να αγοράσει από τη χώρα του το ίδιο κρασί. Αυτό είναι το ατού του οίνου. Ότι δημιουργεί εμπειρίες και αυτές οι εμπειρίες εξαπλώνονται από στόμα σε στόμα, φέρνοντας κι άλλο κόσμο σε κάποιο οινοποιείο, κάποιο μαγαζί ή κάποιον προορισμό. Στον Ηλιότοπο οι τιμές είναι πολύ προσιτές και, για όποιον ενδιαφέρεται, μπορεί να συζητήσει για το κάθε κρασί που δοκιμάζει με τους εξειδικευμένους ανθρώπους της επιχείρησης που είναι εκεί για να εξυπηρετήσουν

heliotopos
**WINE
Bar**

Το μικρό μενού ενός wine bar του δίνει τη δυνατότητα να αλλάζει τα πιάτα συχνά και να μαγειρεύει πάντα φρέσκα και σπιτικά. Ταυτόχρονα εκεί ο επισκέπτης μπορεί να απολαύσει τη σύγχρονη δημιουργική εκδοχή εγχώριων εδεσμάτων...



ΜΕΣΟΓΕΙΟ
ΚΛΙΜΑ
ΕΝΤΟΝΟ
ΑΝΑΓΛΥΦΟ
ΣΧΙΣΤΟΛΙΘΟΣ
ΕΔΑΦΟΣ
ΜΕΣΟΓΕΙΟΣ

Από την Τοσκάνη **ΤΑΞΙΔΕΥΟΥΜΕ** στη Βουργουνδία

Αφήνουμε την οικεία γοητεία του έντονου αναγλύφου της Κεντρικής Ιταλίας και της Μεσαγειακής Τοσκάνης για να μεταφερθούμε στην Κεντρο-Ανατολική Γαλλία, στην ιδιαίτερα παραδοσιακή Βουργουνδία των Κιστεροϊανών μοναχών και του Ναπολέοντειου νόμου κληρονομιάς. Από τις ανάγλυφες αιχμές του Sangiovese και την ωριμότητα των Super Tuscans δοκιμάζουμε βελούδινα Pinot Noir και πολύντοκα Chardonnay.

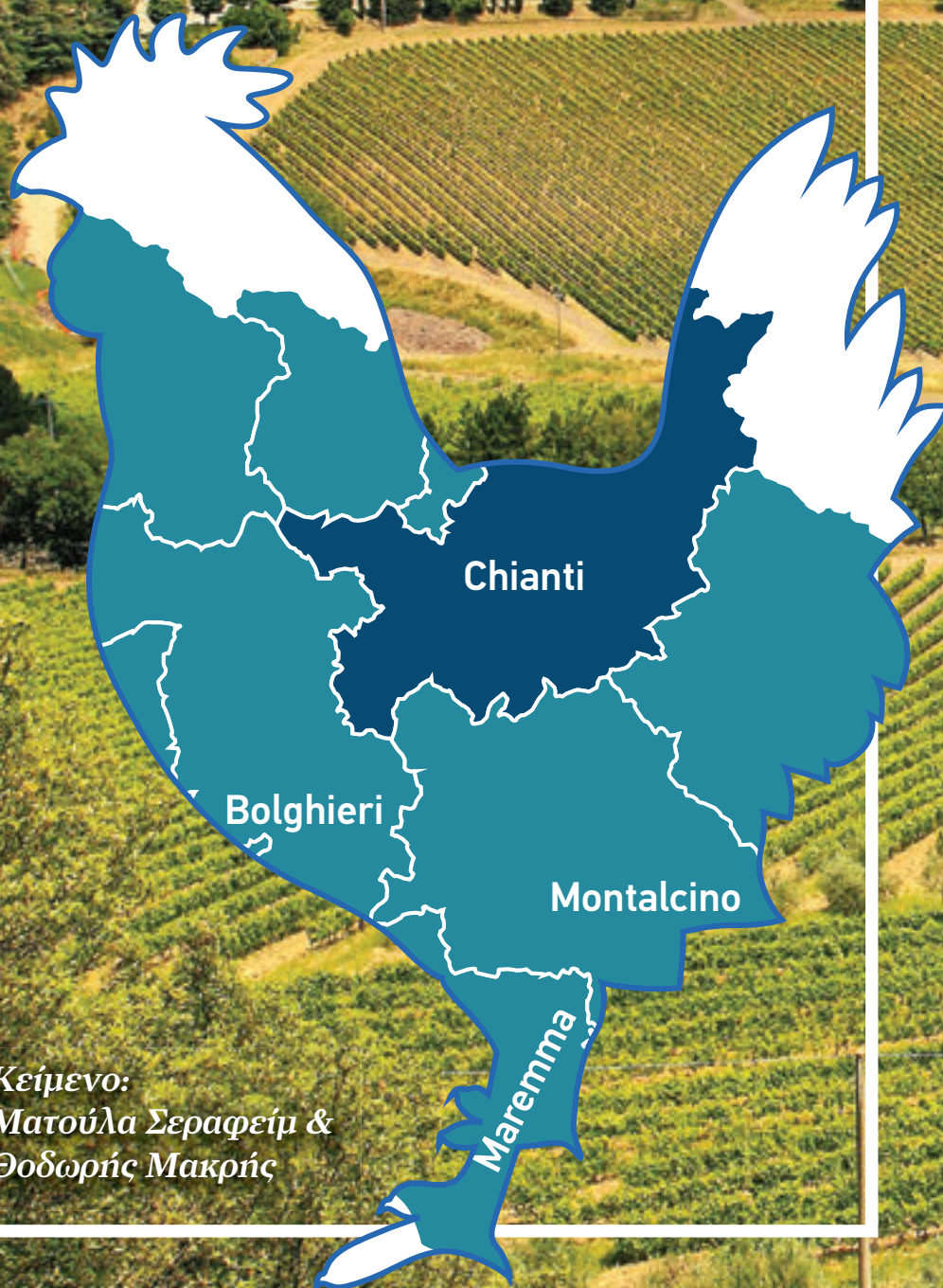
Στο Wine Trails που κυκλοφορεί στις 25 Ιουλίου

ΦΛΟΡΕΝΤΙΑ
ΑΘΗΝΑ
ΠΑΡΙΣΙ
ΝΤΙΖΟΝ

ΒΡΟΧΟΠΤΩΣΕΙΣ
ΒΙΟΔΥΝΑΜΙΚΗ
ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ
ΜΟΝΑΧΟΙ
ΨΥΧΡΟ ΚΛΙΜΑ
ΑΡΓΙΝΟΣ

ΤΟΣΚΑΝΗ

Οίνος επί χάρτου



Κείμενο:
Ματούλα Σεραφεΐμ &
Θοδωρής Μακρής

Rocca di Frassinello Maremma

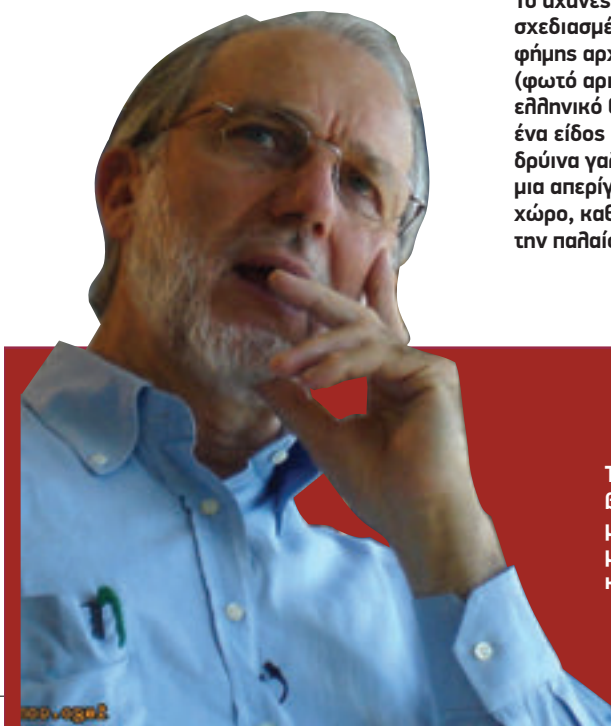


Το αχανές υπόγειο κελάρι, σχεδιασμένο από τον παγκόσμιας φήμης αρχιτέκτονα Renzo Piano (φωτό αριστερά), μοιάζει με αρχαίο ελληνικό θέατρο. Στο κέντρο, υπάρχει ένα είδος «σκηνής» και γύρω της τα δρύινα γαλλικά βαρέλια προσδίδουν μια απερίγραπτη δραματικότητα στο χώρο, καθώς περιμένουν σιωπηλά την παλαίωση του περιεχομένου τους.

Μόλις 1,5 ώρα από το αεροδρόμιο Fiumicino μέσω της παράκτιας μαγευτικής διαδρομής της SS1 Aurelia, το Rocca di Frassinello, ο προορισμός της πρώτης μέρας του οδοιπορικού μας, είναι ένα project που προέκυψε από την ανάγκη επέκτασης του Castellare di Castellina, του οινοποιείου του Paolo Panerai, εκτός της ζώνης του Chianti Classico. Προσφορότερη διέξοδος αποδείχτηκε η Maremma και δημιουργήθηκε το Rocca di Frassinello, το οποίο μετά και τη σύμπραξη του Domain Baron De Rothschild-Lafite, οδήγησε στο πρώτο joint venture μεταξύ Ιταλού και Γάλλου παραγωγού. Βέβαια η επιλογή της τοποθεσίας δεν ήταν τυχαία: Ενώ όλοι οι τότε οινοποιοί του Chianti προσανατολίζονταν προς το Bolgheri και το Scansano, ο Panerai προτίμησε τη Maremma. Μετά από γεωλογικές μελέτες, η περιοχή

Πολύ ενδιαφέρον είναι το γεγονός ότι στις τιμεντένιες δεξαμενές γίνεται η εκχύλιση των φαινολικών ουσιών (maceration), η μηλογαλακτική ζύμωση και το τελικό blend.

Το Rocca di Frassinello, το οποίο βρίσκεται στη ΝΑ περιοχή της Τοσκάνης με την υπέροχη παράκτια ζώνη, είναι το μοναδικό οινοποιείο που σχεδίασε στην καριέρα του ο Renzo Piano.





Εδέσματα από τοπικούς παραγωγούς

Ο Simone είχε κανονίσει και γεύμα με εδέσματα της περιοχής και πρώτες ύλεις από μικρούς παραγωγούς κοντά στο κτήμα. Το food & wine pairing λοιπόν και αυτή τη φορά επέδειξε ότι τα προϊόντα του ίδιου τόπου συνδυάζονται άψογα μεταξύ τους.

Ποια κρασιά δοκιμάσαμε και πώς συνδυάστηκαν:

1. Vermentino 2013 με panzanella
2. Poggio alla Guardia 2011 (Merlot 45%, Cabernet 40%, Sangiovese 15%) με mortadella
3. Le Sughere di Frassinello 2011 (50% Sangiovese, 25% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon) με pancetta
4. Ornello 2011 (40% Sangiovese, 20% Syrah, 20% Cabernet, 20% Merlot) με prosciutto crudo και pecorino stagionato
5. Rocca di Frassinello 2010 (60% Sangiovese, 20% Merlot, 20% Cabernet) με pancetta και prosciutto crudo
6. Baffonero 2011 (100% Merlot) με prosciutto crudo και pecorino stagionato
7. Feudi del Pisciotto Passito (50% Gewurztraminer, 50% Semillon) με κρέμα βανίλιας και φρέσκα φρούτα
8. Grappa Rocca di Frassinello Riserva

αποδείχτηκε ότι έχει παρόμοια εδαφική σύσταση με το Chianti και το Montalcino με μια ουσιώδη διαφορά: Η μέση θερμοκρασιακή διαφορά είναι 4-5°C υψηλότερη και τα σταφύλια ωριμάζουν 3-4 εβδομάδες νωρίτερα.

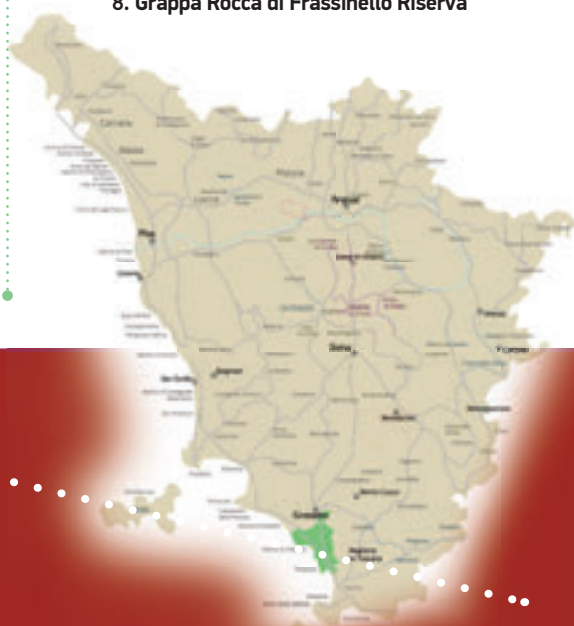
Η φύση μπαίνει στο κτίριο

Αρχικά, το οινοποιείο από μακριά δεν φαίνεται κάτι το ιδιαίτερο... ένα κεραμιδί, φουτουριστικό κτίριο πάνω σε ένα λόφο. Το

μόνο που σε προιδοάζει για οινοποιείο είναι οι αμπελώνες. Όταν όμως μπει μέσα, σιγά-σιγά γίνονται... Μοντέρνο, φιλικό προς το περιβάλλον, με φωτοβολταϊκά συστήματα για την παραγωγή ενέργειας και μεγάλες γυάλινες επιφάνειες για την απρόσκοπτη είσοδο του ηλιακού φωτός. Μας υποδέχτηκε με ένα ζεστό χαμόγελο ο Simone Marrioti, ο υπεύθυνος γεωπόνος, ο οποίος μας ανέβασε αμέσως στη στέγη: Είναι μια τεράστια βεράντα, από όπου έχεις μια θέα 360° στα αμπελίσια και στη θάλασσα. Στο κέντρο της βεράντας βρίσκεται ένα γυάλινο δωμάτιο για γευστηγνώσεις. Στο ισόγειο υπάρχει μία ακόμη γυάλινη αίθουσα γευστηγνώσεως με ένα τεράστιο γυάλινο τραπέζι, σε κάθε θέση του οποίου αντιστοιχεί ένα ενσωματωμένο συρτάρι με συνεχή ροή νερού, το οποίο είναι ένα state-of-the-art πτυελοδοχείο! Η επιτομή του στυλ...



Η Grappa Rocca di Frassinello Riserva αποτέλεσε μία από τις πιο ενδιαφέρουσες γευστικές επιλογές της οινογνωσίας στο οινοποιείο.



Antinori nel Chianti Classico

Θαύμα της αρχιτεκτονικής

Με σεβασμό στο τοπίο της Τοσκάνης, ο Ιταλός αρχιτέκτονας Marco Casamonti κατάφερε με την επιλογή των κατάλληλων υλικών και χρωμάτων να επιτύχει την απόλυτη ενσωμάτωση του κτιρίου στο τοπίο και να σχεδιάσει ένα θαύμα της αρχιτεκτονικής.

Ακολουθώντας την εθνική οδό Φλωρεντίας-Σιένα προσεγγίζουμε, τη δεύτερη ημέρα του οδοιπορικού μας, το οινοποιείο Antinori nel Chianti Classico και μας κάνει εντύπωση ότι δεν γίνεται αντιληπτό από το δρόμο παρόλο που αποτελεί πόλο έλξης εκατομμυρίων επισκεπτών. Το κτίριο είναι κατασκευασμένο κατά το μεγαλύτερο τμήμα του κάτω από τη γη, σε ένα λόφο, και το μόνο που διακρίνεις είναι το φημισμένο εστιατόριό του Rinuccio 1180 και ένα τμήμα των αμπελιών, τα οποία βρίσκονται στην οροφή του.

Φουτουρισμός και παράδοση

Ανεβαίνοντας με τα πόδια από το parking προς το χώρο υποδοχής μένεις εκστασιασμένος από τις στριφογυριστές σκάλες, οι οποίες, όπως μάθαμε αργότερα, είναι κατασκευασμένες από ένα ειδικό κράμα σιδήρου, ώστε να δίνουν την εντύπωση σκουριάς. Καθαρές γραμμές, μεγάλες επιφάνειες, μέταλλο, ξύλο και γυαλί είναι τα κυρίαρχα υλικά,

Οι Antinori έγιναν γνωστοί από το ρόλο τους στην «επανάσταση» των Super Tuscans το '70 με το λανσάρισμα του Tignanello, του πρώτου Super Tuscan, το οποίο θεωρείται ένα από τα μεγαλύτερα κρασιά του κόσμου.

Όλοι όσοι ασχολούνται με το κρασί έχουν ακούσει το όνομα Antinori. Η οικογενειακή επιχείρηση των Marchesi Antinori (φωτό Piero) χρονολογείται από το 1385 και ξεκίνησε από το Chianti.



Το φημισμένο εστιατόριο Rinnuccio 1180 αξίζει να επισκεφθεί κανείς, πάντα με κράτηση. Σε ένα καλαίσθητο περιβάλλον δίπλα ακριβώς από τα νεαρά αμπέλια που είναι φυτεμένα κυριολεκτικά στη στέγη του οινοποιείου δοκιμάσαμε χαρακτηριστικά πιάτα της περιοχής, με μια αύρα νεωτερισμού...

Οι πύργοι του San Gimignano

Μετά το οινοποιείο μπορείτε να επισκεφθείτε το μεσαιωνικό San Gimignano. Για διανυκτέρευση προτείνεται το boutique hotel Leon Bianco στην Piazza Cisterna. Επισκεφτείτε επίσης την κάβα της Fattoria Guicciardini Strozzi, για να δοκιμάσετε την περίφημη Vernaccia.

τα οποία μαζί με τις τεράστιες κυκλικές οπές για την ελεύθερη διάοδο του ηλιακού φωτός συνθέτουν ένα φουτουριστικό κτίριο που όμως σέβεται την παραδοσιακή ομορφιά του τοπίου.

Το Bariccaia Tour

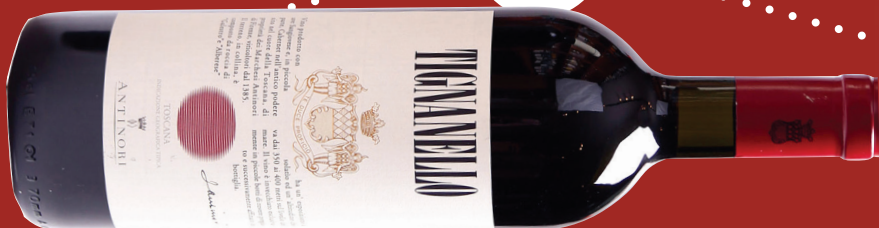
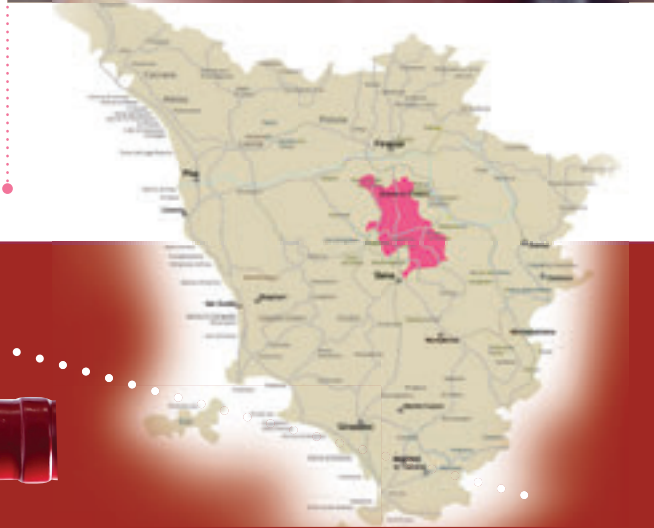
Είχαμε κάνει κράτηση για το Bariccaia Tour, που περιλαμβάνει περίπου μία ώρα ξεναγήση σε group μέχρι 20 ατόμων στους χώρους παραγωγής και παλαίωσης και καταλήγει σε γευστική δοκιμή τριών κρασιών. Αφού περάσαμε από το χώρο των ανοξείδωτων δεξαμενών, καταλήξαμε στο αχανές κελάρι, όπου εκατοντάδες βαρέλια (αμερικανικά, γαλλικά και ουγγρικά) στοιβαγμένα σε αυστηρές σειρές, περιμένουν υπομονετικά να περάσει ο προβλεπόμενος χρόνος παλαίωσης του κρασιού. Μέσα στο κελάρι, υπάρχουν ειδικοί γυάλινοι χώροι γευσίγνωσης οι οποίοι κυριολεκτικά κρέμονται σε μεγάλο ύψος πάνω από τα βαρέλια, συνθέτοντας ένα μαγικό σκηνικό. Στο τέλος, και λίγο πριν τη

γευστική δοκιμή, ξεναγηθήκαμε στη Vinsantaia, όπου παλαιώνουν τα Vin Santo.

Δοκιμή τριών ετικετών

1. Villa Antinori 2013 (80% Trebbiano & Malvasia, 20% Tuscan Chardonnay)
2. Peppoli 2011 Chianti Classico
3. Marchese Antinori 2011 Chianti Classico Riserva

Μετά τη γευστική δοκιμή, μπορείτε να περιηγηθείτε είτε στο χώρο του wine shop και να δοκιμάσετε ή να αγοράσετε όποια άλλα κρασιά του κτήματος επιθυμείτε, είτε να παρακολουθήσετε την ιστορία και την πορεία της οικογένειας Antinori στο ειδικά διαμορφωμένο auditorium του οινοποιείου. Εμείς, δοκιμάσαμε τα Super Tuscans Solaia και Tignanello (Cabernet Sauvignon, Sangiovese & Cabernet Franc) και δεν το μετανιώσαμε... Δύο ιστορικά κρασιά-ορόσημα του κτήματος με απόλυτη ισορροπία, συμπύκνωση φρούτου, αλγιά και κομψότητα.



Castellare di Castellina *chianti*



Η ναυαρχίδα του οινοποιείου, το I Sodi di San Niccolò, είναι η απτή απόδειξη της φιλοσοφίας του Castellare di Castellina: Οι γηγενείς ποικιλίες μπορούν να δώσουν ένα κρασί με υψηλά διεθνή standards, χωρίς την υποστήριξη γαλλικών ή διεθνών ποικιλιών. Με σύνθεση 85-90% Sangiovese και 10-15% Malvasia Nera, προερχόμενο από τα δύο cru αμπελοτόπια του κτήματος και με παλαίωση σε γαλλικά δρύινα βαρέλια για 12-18 μήνες, το I Sodi είναι ένα κρασί υψηλών προδιαγραφών.



Στην καρδιά της Τοσκάνης, την περιοχή του Chianti, παραμένουμε για την τρίτη ημέρα που οδοιπορικού μας και επισκεπτόμαστε το Castellare di Castellina, το οποίο είναι ακριβώς αυτό που περιμένεις σε ένα οινοποιείο της Τοσκάνης: Γραφικά, πέτρινα κτίσματα περιτριγυρισμένα από αμπέλια, οργιάζουσα φύση, λόφοι με κυπαρίσσια και μεθυστική μυρωδιά από θυμάρι και δεντρολίβανο.

Ένα ιστορικό οινοποιείο

Το Castellare di Castellina είναι ένα ιστορικό οινοποιείο που υφίσταται από το 1968. Με σεβασμό στις γηγενείς ποικιλίες παλεύει για την ανάδειξή τους χωρίς να τις αναμειγνύει με ξένες. Από τα τέλη του '70, που πέρασε στην ιδιοκτησία του Paolo Panerai και μαζί με τη συμβολή του οινολόγου Alessandro Cellai, συνέβαλε στην παγκόσμια καθιέρωση του Chianti Classico.



Από τα τέλη του '70, το Castellare πέρασε στην ιδιοκτησία του Paolo Panerai και μαζί με τη συμβολή του οινολόγου Alessandro Cellai, συνέβαλε στην παγκόσμια καθιέρωση του Chianti.





Πρώτα για pizza μετά στη Siena

Μετά την επίσκεψη στο οινοποιείο απολαύσαμε αυθεντική pizza στο Ristorante Palazzo Pretorio του γραφικού χωριού San Donato in Poggio και επισκεφθήκαμε τη Siena, την περίφημη μεσαιωνική πόλη για δείπνο υπό το φως των κεριών στην Enoteca Italiana, που αποτελεί κέντρο προώθησης του ιταλικού κρασιού παγκοσμίως.

Προϋπήρχε για 25 χρόνια, πριν τη «γέννηση» των δύο θυγατρικών οινοποιείων του Rocca di Frassinello στη Maremma και του Feudi del Pisciotto στη Σικελία.

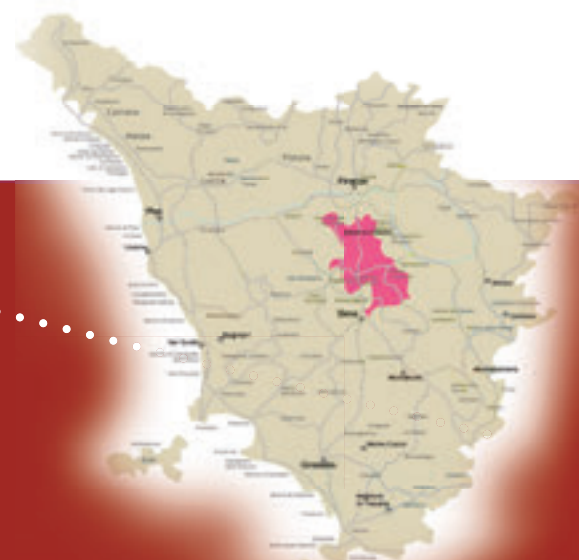
Sangiovetto στον αμπελώνα

Αρχίσαμε την ξενάγηση από τα αμπέλια και ήμασταν τυχεροί, γιατί είδαμε από κοντά το Sangiovetto ως καρπό. Έπειτα, συνεχίσαμε την ξενάγηση αρχικά στο παλιό κελάρι και κατόπιν στο νέο. Στο παλιό έχεις την τύχη να δεις από κοντά πολύ παλιές χρονιές των Chianti Classico, Chianti Classico Riserva και του I Sodi di San Niccolo σκεπασμένες με τη σκόνη του χρόνου, ενώ στο νέο κελάρι το τοπίο είναι διαφορετικό: Ανοξείδωτες δεξαμενές με σύστημα θερμοκρασιακής ρύθμισης και νέα δρύινα γαλλικά βαρέλια. Πριν τη δοκιμή, κάναμε μια στάση στη Vinsantaia, το χώρο παλαίωσης των Vin Santo, στην οποία «ξεκουράζονται» στα caratelli, τα μικρά βαρέλια από δρυ ή καστανιά. Η ευωδιά δεν περιγράφεται...

Γευστική δοκιμή

Σε ένα υπέροχο δωμάτιο δοκιμάσαμε τα εξής κρασιά:

1. Le Ginestre 2013 (60% Sauvignon Blanc, 40% Chardonnay)
2. Spartito 2013 (100% Sauv. Blanc)
3. Canonico (100% Chardonnay)
4. Chianti Classico DOCG 2012 (90% Sangiovetto, 5% Canaiolo, 5% Ciliegio)
5. Chianti Classico Riserva DOCG 2011 (90% Sangiovetto, 5% Canaiolo, 5% Ciliegio)
6. Chianti Classico Riserva Il Poggiale 2011 (90% Sangiovetto, 5% Canaiolo, 5% Ciliegio)
7. I Sodi di San Niccolo 2010 (Sangiovetto 85%-90%, Malvasia nera 15-10%)
8. Coniale 2008 (100% Cabernet)
9. Poggio ai Merli 2007 (100% Merlot)
10. Vin Santo S. Niccolo 2008 (60% Malvasia Bianca, 40% Trebbiano Toscano), το οποίο δοκιμάστηκε με τον παραδοσιακό τρόπο των Τοσκανέζων: Βουτώντας χειροποίητα cantuccini (παξιμαδάκια από αμύγδαλο).



Εντύπωση προκαλούν οι ετικέτες των κρασιών. Κάθε χρόνο απεικονίζεται ένα είδος πτηνού προς εξαφάνιση ως ένδειξη του σεβασμού προς τη φύση (αποφεύγεται η χρήση χημικών προϊόντων).



Gaja Ca' Marcanda Bolgheri



Bolgheri έδειξε η νυξίδα για την τέταρτη ημέρα του οδοπορικού μας στην Τοσκάνη και το οινοποιείο Gaja Ca' Marcanda, το οποίο στη διάλεκτο του Piemonte σημαίνει «το σπίτι των ατέλειωτων διαπραγματεύσεων». Η ονομασία αυτή δόθηκε από τον ιδιοκτήτη Angelo Gaja, γιατί έκανε 18 ταξίδια στο Bolgheri μέχρι την

επίτευξη της συμφωνίας αγοράς το 1996. Το οινοποιείο είναι ένα έργο τέχνης μέσα σε ένα μαγευτικό περιβάλλον με ελαιώνες και θαμνώδη αρωματικά φυτά. Χτυπήσαμε το κουδούνι και μας υποδέχτηκε η οικοδέσποινά μας, Valentina Montanari, Welcome and Export Manager. Χαμογελαστή, γεμάτη ενέργεια, νιώσαμε σαν να γνωριζόμασταν χρόνια... μας συνόδεψε στην περιήγησή μας και μας διηγήθηκε την ιστορία της οικογένειας Gaja.

Ένα έργο τέχνης

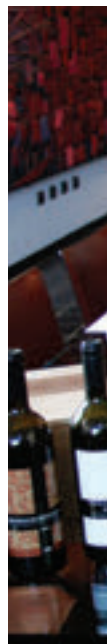
Μπαίνοντας στο οινοποιείο και βλέποντας όπως πάντα τις ανοξείδωτες δεξαμενές και τα βαρέλια παλαίωσης, εντύπωση μας έκανε η τάξη που κυριαρχούσε στο χώρο. Αυτό όμως που μας άφησε άφωνους, ήταν ότι το οινοποιείο ήταν στην ουσία και ένας χώρος τέχνης. Παντού, ακόμα και στις σκάλες, υπήρχαν πίνακες και γλυπτά, από καλλιτέχνες φίλους της οικογένειας, που προσέδιδαν μια υψηλή αισθητική.

Στην αίθουσα γευσιγνωσίας

Η αίθουσα γευσιγνωσίας ήταν η ηλογική και θεματική συνέχεια του υπόλοιπου οινοποιείου... Τεράστιες γυάλινες τζαμαρίες, που άφηναν τον αμπελώνα να «μπει» στο κτίριο, ένα τεράστιο γυάλινο τραπέζι στο κέντρο και διάσπαρτα γλυπτά. Υπό την καθοδήγηση της Valentina δοκιμάστηκαν οι εξής ετικέτες:

1. Promis 2012 (55% Merlot, 35% Syrah, 10% Sangiovese)
2. Magari 2012 (50% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 25% Cabernet Franc)
3. Ca' Marcanda 2010 (50% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc).

Αποχαιρετώντας τη Valentina τη ρωτήσαμε εάν έχει να μας προτείνει κάποιο εστιατόριο για φαγητό στην περιοχή. Στο άκουσμα του ονόματος «La Pinetta» στην παραλιακή Marina di Bibbona, ποτέ δεν θα μπορούσαμε να φανταστούμε όμως αυτό που θα ακολουθούσε...



Η εντολή του ιδιοκτήτη του Ca' Marcanda, Angelo Gaja (φωτό), προς τον αρχιτέκτονα Giovanni Bo ήταν ρητή: Η επίτωση προς το περιβάλλον να μηδενιστεί. Στόχος επετεύχθη, αφού το Ca' Marcanda είναι σχεδόν αόρατο...

Στον Angelo Gaja δεν αρέσουν οι λεκέδες από κρασί, γι' αυτό και το κεντρικό τμήμα όλων των βαρελιών του οινοποιείου είναι βαμμένο κόκκινο.



Must για κάθε οινόφιλο

Το εστιατόριο La Pinetta βρίσκεται στη Marina di Bibbona στην ακτή της Θάλασσας της Λιγουρίας, και είναι φημισμένο για τα ψάρια και τα θαλασσινά του. Όταν φτάσαμε, απογοητευτήκαμε από την εξωτερική εικόνα του κτιρίου. Μπαίνοντας μέσα όμως, είδαμε ένα εστιατόριο 5 αστέρων, με ροτόντες ντυμένες με λευκά τραπεζομάντιλα, πιάτα πορσελάνης, ασημένια μαχαιροπήρουνα και

ποτήρια Riedel. Καθίσαμε στο τελευταίο τραπέζι που υπήρχε (χρειάζεται κράτηση) και υπήρχε τεράστια λίστα κρασιών σε τιμές τόσο λογικές, που δύσκολα συναντάς. Ο sommelier, μάλιστα όταν έμαθε ότι ερχόμαστε συστημένοι από το Ca' Marcanda, μας έδωσε να δοκιμάσουμε σε ποτήρι ό,τι καλύτερο θεωρούσε ότι έπρεπε να δοκιμάσουμε από τον ιταλικό αμπελώνα με re-fill χωρίς επιπλέον χρέωση, ενώ ο chef μας καλωσόρισε.

Η Λεωφόρος των Κυπαρισσιών

Οπωσδήποτε να διασχίσετε με το αυτοκίνητο την περίφημη «Λεωφόρο των Κυπαρισσιών» (Viale dei Cipressi), η οποία εκτείνεται σε μήκος έξι χιλιομέτρων καταλήγοντας στην είσοδο του κάστρου του Bolgheri και «διακοσμείται» από δύο σειρές αιωνόβιων κυπαρισσιών.



Το εστιατόριο La Pinetta βρίσκεται στη Marina di Bibbona στην ακτή της Θάλασσας της Λιγουρίας, και είναι φημισμένο για τα ψάρια και τα θαλασσινά του.



Casanova di Neri Montalcino

Ένα carte postale από την Τοσκάνη. Ανεβαίνοντας το λοφίσκο και μπαίνοντας από τον πετρόχτιστο φράκτη του Casanova di Neri, αντικρίζεις στο βάθος ένα επίσης πετρόχτιστο αγρόκτημα πνιγμένο στα κυπαρίσσια... Το τοπίο το έχεις δει σίγουρα σε carte postale της Τοσκάνης. Εκεί βρίσκεται το σπίτι και το wine shop του Giacomo Neri, του ιδιοκτήτη του κτήματος, ο οποίος ζει εκεί μαζί με την οικογένειά του.

Σε πολύ κοντινή απόσταση, διακρίνεις το οινοποιείο. Φτιαγμένο από πέτρα, μέταλλο και γυαλί, χτισμένο σε τρία επίπεδα (για να επωφεληθεί της βαρύτητας), κάτω από το έδαφος κατά τα 2/3 και καλυμμένο με γρασίδι, είναι σε πλήρη αρμονία με την περιβάλλουσα φύση, χωρίς να πληγώνει το τοπίο, παρά τη μοντέρνα σχεδίασή του.

«Για ένα πράγμα είμαστε πραγματικά περήφανοι και σίγουροι: για τα αμπέλια μας, την ποιότητά τους και την ιστορία τους», αναφέρει χαρακτηριστικά στο site του κτήματος ο σημερινός ιδιοκτήτης Giacomo Neri.

Στο χώρο της ζύμωσης (μόνο άγιρες αυτόχθονες ζύμες), δεσπόζουν τεράστιες κωνικές ανοξείδωτες δεξαμενές με θερμοκρασιακή ρύθμιση, αλλά χωρίς αντλίες. Έτσι επιτυγχάνεται η ελάχιστη μηχανική παρέμβαση.



Όπως μας είπε ο Pier Luigi, κατά τη διάρκεια της βόλτας μας στα αμπέλια, το κτήμα αγοράστηκε το 1971 από τον Giovanni Neri, ο οποίος πρόβλεψε το δυναμικό του terroir του Montalcino. Το 1991 το κτήμα πέρασε στην ιδιοκτησία του γιου του, Giacomo Neri, που είναι και ο τωρινός οικοδεσπότης μας.

Στο Montalcino ταξιδέψαμε την πέμπτη -και δυστυχώς τελευταία- μέρα του οδοιπορικού μας και μόλις πατήσαμε το πόδι μας στο Casanova di Neri, το οποίο ουσιαστικά σημαίνει «το νέο σπίτι της οικογένειας Neri», ο Pier Luigi Bonari μας πήγε κατευθείαν στα κτήματα. Δεν είναι μικρό πράγμα να αγγίζεις τα σταφύλια του Sangiovese του Casanova di Neri, ενός από τα πιο εμβληματικά κτήματα στον κόσμο, όσον αφορά το Brunello di Montalcino. Εάν αυτό συνδυαστεί με την ηλιόλουστη ημέρα, με το Montalcino να διακρίνεται στο βάθος και την απρόσμενη παρουσία του Giacomo Neri... δεν χρειάζεται τίποτα περισσότερο.

Απλός και φιλικός

Ο Giacomo Neri, ένας άνθρωπος απλός, μεστός, άμεσος, φιλικός και ζεστός, πιστεύει ότι το κρασί

είναι ο καρπός του αμπελιού και του ανθρώπινου μόχθου. Γι' αυτόν έχει σημασία η γη, το μικροκλίμα και η γηγενής ποικιλία, για να εκφραστεί στο μέγιστο το terroir στο τελικό προϊόν.

Στο Wine Bar

Στον μικρό και κουκλίστικο bar του wine shop είχαμε την τύχη να δοκιμάσουμε παρουσία του οικοδεσπότη μας τις εξής ετικέτες:

1. Ibbianco 2013 (Vermentino 50%, Grechetto 50%)
2. Rosso Di Montalcino 2012
3. Pietradonice 2010 (Cabernet Sauvignon 100%)
4. Brunello Di Montalcino 2009
5. Tenuta Nuova Brunello Di Montalcino 2008
6. Cerretalto Brunello Di Montalcino 2008.

Το κτήμα παράγει επίσης εξαιρετική Grappa (di Brunello και di Cerretalto) και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο. 🌿



Παρόλο που μια επίσκεψη στο κοντινό χωριό Montalcino επιβάλλεται, προτείνουμε καλύτερα μια βόλτα στη μικροσκοπική αλλά γραφική και φημισμένη για τα τυριά της Pienza.



Όμορφη Pienza

Φημισμένη για τα τυριά της, αξίζει να επισκεφθεί κανείς την Pienza για να περιπλανηθεί στα σοκάκια της, να αγοράσει τοπικά προϊόντα υψηλής γαστρονομικής αξίας, να κάνει μια βόλτα πάνω στα τείχη, να πιει καθώς σουρουπώνει ένα aperitif λίγο πριν το δείπνο στο ατμοσφαιρικό bar Il Castello με θέα που κόβει την ανάσα και να επισκεφθεί το εστιατόριο «La Terrazza del Chiostro».



ΟΙΝΙΚΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ

Ο Κωνσταντίνος
Λαζαράκης MW κατά
τη διάρκεια του Rioja
Masterclass.

RIOJA... ΣΥΓΧΡΟΝΗ ΟΣΟ ΚΛΑΣΙΚΗ

Η Rioja αποτελεί μία από τις χαρακτηριστικά πιο αναγνωρίσιμες οινοπαραγωγικές περιοχές του πλανήτη. Τα τελευταία χρόνια, πολλοί είναι αυτοί που μιλούν για δύο κυρίαρχες τάσεις στην εκφραστικότητα των κρασιών της, την παραδοσιακή και τη σύγχρονη, δίχως να υπερθεματίζουν για την ισχύ των χαρακτηριστικών της τυπικότητας της περιοχής, υπέρ μιας εκ των δύο. Με «οδηγό» τον μοναδικό Έλληνα MW, Κωνσταντίνο Λαζαράκη, πραγματοποιήθηκε την Τρίτη 28 Απριλίου μια γευσίγνωσία / master class, όπου πραγματικά δεν έφευγε καρφίτσα στον Εκπαιδευτικό Οργανισμό W.S.P.C. με θέμα την ανατομία της «Rioja». Δοκιμάστηκαν 8 κρασιά από 6 κορυφαίους διαφορετικούς παραγωγούς της περιοχής. Επιλέχθηκαν οι καλύτερες εκφράσεις αυτών των παραγωγών, σε «παραδοσιακές» και «μοντέρνες» εκδοχές, σε διαφορετικές χρονιές και τρόπους οινοποίησης

ΚΕΙΜΕΝΟ: WSPC

Σημεία που θα θέλαμε να σταθούμε : Οι παραγωγοί της Rioja θα είχαν κάθε λόγο να θεωρήσουν πως έχουν δικαίωμα να κυκλοφορήσουν στην αγορά τα πιο ακριβά κρασιά της Ισπανίας, αφού η Rioja ήταν η πρώτη «κλασική» περιοχή της χώρας. Όμως, είναι αξιοσημείωτο πως οι τιμές αυτών των κρασιών, ακόμη και σε εμφιαλώσεις που είναι πολύ σπάνιες, είναι κρατημένες σε σχετικά λογικά επίπεδα. Για να βάλουμε το σχόλιο στη σωστή του βάση, ενώ μερικά κρασιά από το Priorato και από την Ribera Del Duero φτάνουν πια στην αγορά σε τιμές που ξεπερνούν τα 500 ευρώ, ενώ υπάρχουν δεκάδες ετικέτες άνω των 200 ευρώ, οι κορυφαίες Rioja σπάνια ξεπερνούν τα 100 ευρώ. Οι οινοπαραγωγοί της Rioja δεν έπεσαν στην παγίδα του εύκολου εντυπωσιασμού και των στρατοσφαιρικών τιμών.

ΣΕ ΠΑΓΚΟΣΜΙΟ ΕΠΙΠΕΔΟ

● Οι πιο πολλοί οινοπαραγωγοί προσπαθούν να βγάλουν τα κορυφαία κρασιά τους από συγκεκριμένα αμπελοτόπια. Το σκεπτικό είναι να βρεθεί το «φιλέτο» των αμπελώνων, το υπέρτατο terroir που διαθέτουν και αυτό να οινοποιηθεί και να εμφιαλωθεί μόνο του, ώστε να δειχθεί, χωρίς παρεμβάσεις, η ξεχωριστή προσωπικότητα και η υψηλή ποιότητα. Αυτή η τακτική μπορεί να φέρνει καλά αποτελέσματα, με τέτοια κρασιά να κερδίζουν εξαιρετικές βαθμολογίες από σημαντικότερους οινολογικούς. Υπάρχουν όμως δύο ζητήματα που δεν σχολιάζονται σχεδόν ποτέ. Το πρώτο είναι το κατά πόσον ένα βιολί, όσο και καλό να είναι, μπορεί να χαρίσει μεγαλύτερη μαγεία από ένα κουαρτέτο ή μια ολόκληρη ορχήστρα. Μήπως ένα χαρμάνι από αμπελοτόπια δίνει στον οινολόγο μεγαλύτερες δυνατότητες από ότι ένα single vineyard; Το δεύτερο ζήτημα είναι το τι συμβαίνει στις

άλλες ετικέτες ενός οινοποιείου όταν «ξεριζώνεται η καρδιά του» και εμφιαλώνεται ξεχωριστά. Τελικά, τη μακροπρόθεσμη εμπορική ταυτότητα ενός οινοπαραγωγού φτιάχνει ένα πολύ ακριβό, υψηλά βαθμολογημένο κρασί μικρής παραγωγής ή μια βασική εμφιάλωση που συναρπάζει. Αν και υπάρχουν εξαιρέσεις, οι παραγωγοί της Rioja τείνουν να δημιουργούν τις καλύτερες εμφιαλώσεις τους από χαρμάνια αμπελώνων και όχι με το σκεπτικό του single vineyard. Σύμφωνα με αυτούς, αυτό τους δίνει περισσότερη ευελιξία αλλά και, ουσιαστικά, μεγαλύτερη δυνατότητα να πετύχουν μια υψηλή ποιότητα και ιδιαιτερότητα του χαρακτήρα του κρασιού.

ΟΡΘΗ ΧΡΗΣΗ ΔΡΥΟΣ

● Αν μιλούσαμε για τις κορυφαίες εκφράσεις της Rioja τη δεκαετία του 1970, θα είχαμε κρασιά με παλαιώση σε 100% βαρέλι από αμερικανική δρυ. Λίγα χρόνια μετά, μέσα στη δεκαετία του 1980, άρχισε η επέλαση της γαλλικής δρυός, ενώ η επόμενη δεκαετία έφερε τη μόδα του καινούργιου βαρελιού. Σαν αποτέλεσμα, οι πιο ακριβές Rioja είχαν υπερβολικά αρώματα νέου βαρελιού και έτσι έχαναν πολύ από την τυπικότητα του τόπου και της βασικής ποικιλίας αυτών των κρασιών, του Tempranillo. Τα κρασιά αυτής της δοκιμής έδειξαν μια ξεχωριστή ωριμότητα στον τρόπο που προσεγγίζεται το ξύλο στην οινοποίηση. Τα ποσοστά του νέου βαρελιού ήταν τις πιο πολλές φορές κάτω του 50%, ακόμα και σε φιάλες που η τιμή τους θα δικαιολογούσε αλλά και θα επέτρεπε την χρήση 100% νέου ξύλου, ενώ σχεδόν όλα τα κρασιά είχαν ένα μείγμα αμερικανικής και γαλλικής δρυός. Η ισορροπία στο ποιοτικό κρασί είναι σημαντικότερη και σπάνια αυτή έρχεται μέσα από μονοδιάστατες αποφάσεις.

ΑΝΑΚΑΛΥΠΤΟΝΤΑΣ...

● Όλο και πιο πολλοί παραγωγοί της Rioja καταλαβαίνουν πως καλό είναι να δουν με άλλο μάτι τις περιοχές της ονομασίας προέλευσης που παράτησαν οι παππούδες τους, αφού εκείνοι δεν μπορούσαν να ωριμάσουν καλά τα σταφύλια σε αυτές τις τοποθεσίες. Οι παραγωγοί σιγά-σιγά ανακαλύπτουν τις ακραίες περιοχές της ζώνης τους και αναθεωρούν το ποιοτικό δυναμικό αυτών, μέσω των νέων αμπελουργικών «εργαλείων» που έχουν στα χέρια τους, όπως οι

κατάλληλοι κλώνοι των ποικιλιών που επιτρέπονται, η μοντέρνα κατανόηση των βασικών αρχών της διαχείρισης φυλλικού τείχους και άλλα πολλά. Εκεί που ο αμπελουργός του παρελθόντος τα έβρισκε δύσκολα και η όποια προσπάθεια θα έμοιαζε χωρίς νόημα, ο καλλιεργητής του σήμερα βλέπει ένα ακραίο και ίσως χαοτικό σύστημα που όμως μπορεί να υποσχεθεί υπέροχα αποτελέσματα επιτρέποντας τη μοντέρνα κατανόηση των βασικών αρχών της διαχείρισης φυλλικού τείχους κ.α. 🍇



The place to study wine



Τα κρασιά που δοκιμάστηκαν είναι:

- ✓ Imperial, Gran Reserva 2007, Compania Vinicola del Norte de Espana
- ✓ Roda I, Reserva 2007, Bodegas Roda
- ✓ Torre Muga 2006, Bodegas Muga
- ✓ Gran Reserva 2005, Marques de Caceres
- ✓ Allende 2004, Finca Allende
- ✓ Roda I Reserva 2004,

- Bodegas Roda*
- ✓ Prado Eneas, Gran Reserva 1995 Bodegas Muga*

* Τα δύο τελευταία κρασιά στάλθηκαν απευθείας από τα οινοποιεία για τις ανάγκες της γευσίγνωσας. Ευχαριστούμε τις εταιρείες Οινόκοσμος και Αίοιος για τη μεσοδιάθεση τους.



Από το Νίκο Χριστόπουλο,
chef στο εστιατόριο της Καλαμάτας
με την ονομασία Καστράκι.

Φιλετάκια χοιρινά σε σάλτσα απο πετιμέζι με ριζότο τραχανά

Το παρακάτω είναι ένα πιάτο με άρωμα Μεσσηνίας και «γλυκό» χαρακτήρα. Συνδυάζει απολαυστικά τον μεσσηνιακό ξινό τραχανά με τα φρούτα και το πετιμέζι, αναδεικνύοντας τα παραδοσιακά προϊόντα της περιοχής σε μια πολύ ενδιαφέρουσα παραλλαγή του ριζότου.

Υλικά:

- Τρία φιλετάκια χοιρινά
- Μεσσηνιακός τραχανάς
- Πετιμέζι
- Κρεμμυδάκια
- Σκόρδο
- Ελαιόλαδο
- Αχλάδι
- Πελτές ντομάτας
- Μπαχαρικά
- Φρέσκα μυρωδικά
- Τζίντζερ
- Ζωμός κότας
- Γραβιέρα Μεσσηνίας
- Λευκό κρασί

Εκτέλεση:

Μαρινάρουμε τα χοιρινά φιλετάκια σε μια μαρινάδα από τοπικό μεσσηνιακό παρθένο ελαιόλαδο, αλάτι, πιπέρι και φρέσκα μυρωδικά – ρίγανη και θυμάρι.

Τα αφίνουμε στην άκρη για λίγη ώρα.

Σωτάρουμε τα φιλετάκια και σβήνουμε με λευκό κρασί.

Προσθέτουμε το ζωμό και το πετιμέζι και το αφίνουμε να σιγοβράσει ώσπου να δέσει η σάλτσα.

Σε ένα τηγάνι σωτάρουμε το κρεμμύδι, το σκόρδο, τον τραχανά και τον πελτέ. Στη συνέχεια σβήνουμε με το κρασί και αλατοπιπερώνουμε. Προσθέτουμε αχλάδι κομμένο και τζίντζερ τριμμένο. Προσθέτουμε λίγο λίγο το ζωμό, ώσπου να βράσει ο τραχανάς και να χυλώσει. Τελειώνουμε με γραβιέρα Μεσσηνίας και βούτυρο.

Υλικά από την παράδοση σε μία έκρηξη γεύσης

Μία «πλούσια» σε εντάσεις συνταγή με διαφορετικές υφές και γεύσεις πραγματικά απολαυστική και με έντονα παραδοσιακό χαρακτήρα.

Η ύπαρξη του χοιρινού και του πελτέ της ντομάτας αυτόματα μας οδηγεί σε ένα ερυθρό κρασί. Βέβαια υπάρχουν και στοιχεία όπως είναι το αχλάδι, το τζίντζερ και το λευκό κρασί που μας παραπέμπουν σε λευκό οίνο συν βέβαια την ύπαρξη κάποιων γλυκών στοιχείων όπως είναι το πετιμέζι αλλά και ξινών όπως είναι ο μεσσηνιακός τραχανάς.

Έχουμε λοιπόν ένα πολύπλοκο πιάτο το οποίο πρέπει να συνδυάσουμε με ένα κρασί που ουσιαστικά να μπορεί να ισορροπήσει την εκρηκτικότητα της συνταγής μας.

Έτσι αν και θα μπορούσαμε να δούμε και κάποια λευκά κρασιά θα οδηγηθούμε με μεγαλύτερη σιγουριά σε κάποια ερυθρά τα οποία να μπορούν να υποστηρίξουν την παρασκευή μας χωρίς τον κίνδυνο να «σκεπαστούν» από το πιάτο μας. 🍷

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



Γευστική αρμονία



ΕΞΙΣ ΕΡΥΘΡΟ ΜΑΝΩΛΕΣΑΚΗ 2014 Π.Γ.Ε. ΔΡΑΜΑ

ΜΕ ΤΙ
ΝΑ ΤΟ
ΣΥΝΔΥ-
ΑΣΕΤΕ



Ένα ερυθρό κρασί δεξαμενής από τις ποικιλίες Μοσχόμαυρο (55%) και Λημνιά (45%) από τη Δράμα και τον Μανωλεσάκη που παράγει τα κρασιά με την επωνυμία «Γέννημα Ψυχής». Ένα πολύ ασυνήθιστο χαρμάνι δύο ποικιλιών που συναντάμε κυρίως στη Βόρεια Ελλάδα και ένα κρασί με ξεχωριστό χαρακτήρα. Σίγουρα αυτό που μας εντυπωσιάζει στο Έξις είναι η φρεσκάδα του και η υψηλή αρωματική ένταση. Το Λήμνιο προσδίδει έναν ελαφρά πικάντικο χαρακτήρα με την παρουσία μπαχαρικών αλλά και φυτικότητας, ενώ το Μοσχόμαυρο προσφέρει σε αφθονία το φρούτο και μία αίσθηση γλυκύτητας απαραίτητη για το πιάτο μας. Οι τανίνες είναι χαμηλές και το αλκοόλ στο 12,5% σε ένα κρασί που η τιμή του δεν ξεπερνάει τα 7,00 ευρώ στο ράφι.

ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ
ΠΡΟΤΑΣΗ

ΜΑΡΙΣΥΝΗ ΕΡΥΘΡΟ ΔΙΓΕΝΑΚΗ 2010 Π.Γ.Ε. ΚΡΗΤΗ

Από την περιοχή της Κρήτης ένα κρασί από τις ποικιλίες Cabernet Sauvignon, Syrah και Λιάτικο. Ένα «ζεστό» κρασί με χαρακτήρα. Έντονο ρουμπινί χρώμα και αρωματικός χαρακτήρας πλούσιος και πολυπλοκός. Αρώματα κόκκινων φρούτων, μαρμελάδας βύσσινου, βανίλιας, καφέ και μπαχαρύνιος χαρακτήρας με γλυκά αλλά και πικάντικα μπαχαρικά. Σώμα γεμάτο με αλκοόλ στο 14%, τανίνες βελούδινες, επίγευση μεγάλης διάρκειας σε ένα κρασί που διακρίθηκε το 2014 με χρυσό μετάλλιο στο διαγωνισμό Decanter World wine Awards. Ένα κρασί «φτιαγμένο» για το πιάτο μας, στο οποίο το ώριμο γλυκό φρούτο δένει αρμονικά με το πικάντικο χαρακτήρα του Syrah και καταφέρνει χάρη στο πληθωρικό του χαρακτήρα να «αγκαλιάσει» και να απογειώσει τη συνταγή μας.



ΤΥΠΙΚΗ
ΠΡΟΤΑΣΗ

ΚΤΗΜΑ ΘΕΟΔΩΡΑΚΑΚΟΥ ΡΟΖΕ 2013 Π.Γ.Ε. ΛΑΚΩΝΙΑ

Από τη Λακωνία ένα ροζέ ημίξηρο κρασί, βιολογικής γεωργίας από τις ποικιλίες Μαυρούδι (80%) και Αγιωργίτικο (20%), το οποίο δύσκολα μπορεί να σταθεί στο τραπέζι μας αλλά εδώ αξίζει να δοκιμάσουμε έναν ιδιαίτερα τολμηρό συνδυασμό. Το ροζέ Θεοδωρακάκου είναι ένα κρασί με υψηλής έντασης τριανταφυλλί χρώμα και πολύ γεμάτο αρωματικό χαρακτήρα. Κόκκινα φρούτα όπως κεράσι, φράουλα αλλά και τριαντάφυλλο συνθέτουν ένα γοητευτικό αρωματικό μπουκέτο. Στο στόμα είναι ημίξηρο με μία πολύ ισορροπημένη αίσθηση γλυκας, τονισμένη οξύτητα και μέτριο σώμα με αλκοόλ στο 12,5%. Ένα κρασί που το έχουμε συνηθίσει ως απεριτίφ αλλά στη δική μας περίπτωση δένει αρμονικά με τον γλυκό χαρακτήρα του πιάτου μας και ανοίγει ένα νέο δρόμο απόλαυσης...



ΤΟΛΜΗΡΗ
ΠΡΟΤΑΣΗ



ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ Μαρία Νέτσικα

Η ΚΑΒΑ ΤΩΝ ΡΟΖΕ ΚΡΑΣΙΩΝ

ΕΤΙΚΕΤΕΣ *Εγχώριες ντίβες*

DOMAINE COSTA LAZARIDI, MERLOT

Νέα κυκλοφορία από το κτήμα στην Αδριανή Δράμας. Με ωραίο παλί φόρεμα και εκφραστικό άρωμα λουλουδιών και κερασιών. Φίνο, με ευπρόσδεκτη την επίθεση δροσιάς που το συνοδεύει από τη στιγμή που θα το βάλουμε στο στόμα μας έως το σβήσιμό του.

ΚΤΗΜΑ ΒΙΒΛΙΑ ΧΩΡΑ ΡΟΖΕ

Μια καλληονή, με χρώμα στα όρια του τριαντάφυλλου και του βύσσινου. Φρέσκο, χυμώδες, με άρωμα κερασιού και μικρή ανάσα καραμέλας. Η γεύση πλούσια, ζεστή, μαλακιά, δροσιστική. Syrah από αμπελώνες του Παγγαίου.

ΡΟΖΕ, ΚΤΗΜΑ ΠΟΡΤΟ ΚΑΡΡΑΣ

Ζωηρόχρωμο ροζέ που ταιριάζει απόλυτα με το καλοκαίρι. Όλο φρεσκάδα και φρούτο, επιδεικνύει την ιδιαίτερα ελκυστική φορεσιά του και αρωματική παλέτα φρούτων του δάσους. Από τη Σιθωνία Χαλκιδικής και τη συνύπαρξη Syrah - Cabernet Sauvignon.

ΚΤΗΜΑ ΑΒΑΝΤΙΣ ΡΟΖΕ

Θα ξετρελαθείτε με το βαθύ του χρώμα. Θα το μυρίσετε και.. είναι σαν οι ανθισμένες αμυγδαλιές της ετικέτας να έκαναν κατάληψη στο μεθυστικό του άρωμα. Μακρύ, ελκυστικό, η αποθέωση της συνύπαρξης Grenache Rouge και Syrah, στη ροζέ της έκφραση.

ΚΤΗΜΑ ΔΡΥΟΠΗ, ΡΟΖΕ

Μοντέρνο ροζέ από Αγιωργίτικο που φτάνει στο τραπέζι για να σας αποπληάνσει. Εφθδιά του, το ορεκτικό χρώμα, το οξύ άρωμα, ο πλούτος, η φρεσκάδα, η δροσιστική οξύτητα. Αγιωργίτικο από το Κούτσι στη Νεμέα.

ΟΡΕΙΝΟΣ ΗΛΙΟΣ ΡΟΖΕ

Ακόμη ένα τριανταφυλλένιο ροζέ από Αγιωργίτικο που θα σας κλέψει την καρδιά. Το καθαρό ποικιλιακό του άρωμα θα σας θυμίσει μαρμελάδα φράουλα και βατόμουρο. Βάψτε μια γουλιά στο στόμα σας και θα απολαύσετε τον πλούτο του.

ΒΥΣΣΙΝΟΚΗΠΟΣ, ΚΤΗΜΑ ΠΑΛΥΒΟΥ

Θαυμάστε τη ζωηρόχρωμη φορεσιά, αναζητήστε το γλυκό βύσσινο στη μύτη και ξεχαστείτε απολαμβάνοντας την πυκνότητα του στόματος. Το Αγιωργίτικο από ιδιόκτητους αμπελώνες στην Αρχαία Νεμέα είναι υπεύθυνο για την έντονη παρουσία αυτού του κρασιού.

Η «άνοιξη» των ελληνικών ροζέ

Χρώμα που ανεβοκατεβαίνει μια μεγάλη γκάμα αποχρώσεων, από το απαλό ροζ του σοφομού μέχρι το κερασί. Άρωμα φρουτώδες. Γεύση δροσερή και φρέσκια με έντονη όμως προσωπικότητα. Κυρίες και κύριοι, αυτά είναι τα ροζέ κρασιά...

Κάθε καλοκαίρι οι μεσογειακοί μας εταίροι πλημμυρίζουν τη Γαλλική και την Ιταλική Ριβιέρα με ροζέ κρασιά από την Προβηγκία, το Tavel, το Anjou ή το Trento. Στην Ελλάδα, αντίθετα, μέχρι πριν από λίγα χρόνια, το ροζέ κρασί δεν έπαιζε και πολύ σοβαρό παιχνίδι στο τραπέζι του Έλληνα. Αντιμετωπιζόταν με προκατάληψη και καχυποψία, οι οποίες εν πολλοίς είχαν τις ρίζες τους στην αντιμετώπισή του από τους ίδιους τους οινοποιούς, ως το παραπαίδι του ερυθρού, του «καλού» τους κρασιού. Ωστόσο, η ραγδαία άνοδος των πωλήσεων των ροζέ που παρατηρείται την τελευταία δεκαετία πα-

γκοσμίως, έχει οδηγήσει στη mini «άνοιξη» και των ελληνικών. Οι οινοποιοί περιβάλλουν με φροντίδα τα ροζέ κρασιά που φτιάχνουν, αντίστοιχη μ' αυτή που δίνουν στα λεπτέπιλεπτα λευκά ή στα πολύπλοκα ερυθρά τους. Επιπλέον, προτείνουν μια αυξανόμενη γκάμα επιλογών από ανοιχτόχρωμα ντελικάτα τύπου Προβηγκίας έως πλούσια, βαθύχρωμα και σαρκώδη. Και οι καταναλωτές ανταποκρίνονται θερμά, δηλώνοντας γοητευμένοι από το ελκυστικό χρώμα, τη φινέτσα του αρώματος και τη δροσιστική γεύση. Πόσο περισσότερο που έχουμε την τύχη να ζούμε σε μια μεσογειακή χώρα, όλο ζωηρά χρώματα και μυρωδιές,





αλλά και θερμοκρασίες που ευνοούν, αν όχι απαιτούν, δροσιστικές γεύσεις. Τα ροζέ είναι ευέλικτοι παρτενέρ. Συνδυάζονται τέλεια, με όλα τα ορεκτικά και τα λαδερά των λαών της Μεσογείου. Είναι εντυπωσιακό το πόσο ταιριάζουν με τις, όλο σκόρδο και αρωματικά χόρτα, κουζίνες αυτών των περιοχών. Τα πηγαίνουν επίσης πολύ καλά με τα αλλαντικά και τα ζυμαρικά, με τις φριτούρες και τις μυρωδάτες σαλάτες της κινέζικης. Απλώς, με τους μεζέδες σερβίρουμε τα πιο όξινα, με τα ψαρικά τα πιο μαλακά, ενώ για τα πουλερικά, τα ψπτά κρέατα και τα μαγειρευτά κρατάμε τα λιπαρά και σαρκώδη. Όλα τους βεβαίως, σερβίρονται δροσερά, αλλά όχι παγωμένα. ❁

Εκλεκτό ροζέ αφρώδες (ΠΟΠ Αμύνταιο), παράγεται από Ξινόμαυρο με τη μέθοδο Cuve Close. Με ζωηρό χρώμα, όμορφες φυσαλίδες και αρωματική φρεσκάδα βατόμουρου και φράουλας.

Ξινόμαυρο-Syrah (50-50%), από τα αμπελοτέμαχια Χελώνες και Σκαντζόχοιρος του κτήματος στο Αμύνταιο, δίνουν πεντακάθαρη μύτη που αναδύει ρόδι, φράουλα, βύσσινο. Γεύση δροσιστική, γλυκόπιση, χωρίς να χάνει στιγμή το νεύρο της.

Λαμπερό και αχνόροδινο, με συναρπαστικό άρωμα φραγκοστάφυλου και την τυπική φρεσκάδα του Ξινόμαυρου. Το καινούργιο κρασί του κτήματος στον Ασκό διαθέτει προσωπικότητα μοντέρνου ροζέ.

Ένταση και ζωντάνια στην τριανταφυλλένια όψη. Πλούτος στη μύτη όπου ξεχωρίζει η ώριμη φράουλα. Γεύση μαλακή. Syrah, Merlot, Sangiovese, Nebbiolo, Cabernet Sauvignon από το Μικροχώρι Δράμας.

Ελκυστικό τριανταφυλλένιο ροζέ, 100% Tempranillo από τα Κοκκινόγεια Δράμας. Η απολαυστικά φρέσκια μύτη παραπέμπει σε κεράσια, βύσσινα, βατόμουρα. Πλούσια δομή, δύναμη και παιχνιδιάρη οξύτητα.

Γλυκόπιση με αρωματική παλέτα γεμάτη φρούτα του δάσους. Η αχνόροδινη φορεσιά του δημιουργεί συνειρμούς αγαπημένων ροζέ του γαλλικού νότου. Cabernet Sauvignon και Grenache Rouge από την Αδριανή Δράμας.

ΑΚΑΚΙΕΣ SPARKLING, ΚΥΡ ΓΙΑΝΝΗ



ROSÉ, ΚΤΗΜΑ ΑΛΦΑ



ROSÉ ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ, ΚΤΗΜΑ ΑΡΒΑΝΙΤΙΔΗ



ΤΕΧΝΗ ΑΛΥΠΙΑΣ, ΚΤΗΜΑ ΤΕΧΝΗ ΟΙΝΟΥ



THEMA ROZE, ΚΤΗΜΑ ΠΑΥΛΙΔΗ



ΦΕΓΓΙΤΕΣ ΡΟΖΕ, ΟΙΝΟΓΕΝΕΣΙΣ





ΕΤΙΚΕΤΕΣ *Εγχώριες ντίβες*

ΟΙΝΙΚΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ

ΚΤΗΜΑ ΑΛΦΑ – SAUVIGNON BLANC

ΠΛΗΘΩΡΙΚΟΣ ΧΑΡΑΚΤΗΡΑΣ

Σε υψόμετρο 620-710 μέτρων και σε ημι-ηπειρωτικό κλίμα, 750 στρέμματα ενιαίου αμπελώνα στη θέση «Αμπέλια» της Βεγόρας δίνουν τα εκλεκτά κρασιά του Κτήματος Άλφα, μεταξύ των οποίων τον Μακεδονικό Τοπικό Οίνο από Sauvignon Blanc που αγαπήθηκε πολύ από την πρώτη στιγμή

Το Κτήμα Άλφα δημιουργήθηκε το 1998 στο Αμύνταιο από τον χημικό-οινολόγο Άγγελο Ιατρίδη και τον αμπελουργό Μάκη Μαυρίδη. Ο καθένας είναι αυθεντία στον τομέα του. Ο μεν Άγγελος Ιατρίδης για χρόνια βρισκόταν, ως σύμβουλος οινοποίησης, πίσω από τις ετικέτες πολλών βραβευμένων ετικετών απ' ολόκληρη την ελληνική επικράτεια. Ο δε Μάκης Μαυρίδης, εμπλεκόμενος από παλιά στα «κοινά» των αμπελουργικών δραστηριοτήτων του Αμυνταίου, γνωρίζει σπιθαμή προς σπιθαμή τη ζώνη.

Κι επειδή, όπως είναι πλέον ευρέως αποδεκτό, για να κάνεις ποιοτικό κρασί είναι απαραίτητο το καλό σταφύλι, οι δύο συνεργάτες έδωσαν μεγάλη σημασία στους αμπελώνες. Επέλεξαν συγκεκριμένα κομμάτια γης στην περιοχή του Αμυνταίου, τα οποία φημίζονται για την παραγωγή σταφυλιών καλύτερης ποιότητας απ' ό,τι τα γειτονικά τους κι έστησαν τον αμπελώνα. Η μικρή κλίση του εδάφους επιτρέπει την εύκολη καλλιέργεια και ο προσανατολισμός των γραμμών των φυτών -από Βορρά προς Νότο- αφήνει τους βο-

ριάδες να περνούν ανεμπόδιστα ανάμεσά τους. Τα σταφύλια που καλλιεργούνται είναι τα ερυθρά: Σινόμαυρο, Merlot, Syrah, Μαυροδάφνη, Pinot Noir, Tannat, Montepulciano και τα λευκά Sauvignon Blanc, Μαλαγουζιά, Chardonnay και Gewurztraminer.

Η δημιουργία του αμπελώνα του κτήματος, πρότυπου τόσο ως προς την εγκατάσταση όσο και τη διαχείρισή του, αποτέλεσε μία μεγάλη και πρωτοποριακή επένδυση. Συγχρόνως δημιουργήθηκε και το οινοποιείο, εξίσου πρότυπο ως προς τον τεχνολογικό εξοπλισμό και σε άμεση γειτνίαση με τον αμπελώνα, μειώνοντας το χρόνο μεταφοράς των σταφυλιών κατά τον τρύγο.

Η ένταση στο ποτήρι μας

Το κρασί που προτείνω να δοκιμάσουμε είναι η λευκή ετικέτα του Κτήματος Άλφα. Κρασί με φοβερό φρούτο. Φρέσκο και χυμώδες, με λεμονάτες νότες μεγαλειώδους καθαρότητας. Μυρωδιές φρέσκων εξωτικών φρούτων, εσπεριδοειδών και χορταριού ξεχύνονται ένα γύρω, με το που θα πλησιάσουμε το ποτήρι. 🌿

*Η γεύση του είναι πλούσια, ζεστή
και μαλακιά χωρίς καμία μετριοπάθεια
στον πλούτο του σώματος*

*Ζωνρό κρασί, τιδασεύει τη
χαρακτηριστική οξύτητα του
Ασύρτικου με τη θέρμη
που δίνει η αλκοόλη*



ΔΡΟΣΙΣΤΙΚΟ ΑΣΥΡΤΙΚΟ

Το κυρίαρχο σταφύλι στη Σαντορίνη είναι το Ασύρτικο. Λευκό που διατηρεί αρκετά υψηλή οξύτητα ακόμη και στη πλήρη ωρίμανσή του. Απ' αυτό φτιάχνεται η Σαντορίνη Σιγάλα, η οποία, σεβιρισμένη στο ποτήρι μας έχει κρυστάλλινη όψη με χρυσαφίς και πρασινωπές ανταύγειες

Φηρά, Ημεροβίγλι, Οία. Μια φορά να 'ρθεις σ' αυτό το νησί φτάνει, σ' έχει κάνει δέσμιό του. Πως να ξεχάσεις τα λευκά των σπιτιών που λαμποκοπούν στον ανελέητο ήλιο; Την πληγή της καλντέρας που κάποτε πλημμύρισε θάλασσα; Τους κόκκινους βράχους που χάνονται σε τρομακτικά βάθη; Πρέπει να το ομολογήσεις. Τη Σαντορίνη την ερωτεύθηκες ανεπανόρθωτα. Με το δίκιο σου βέβαια. Η ομορφιά της είναι ανεπανάληπτη. Οι χάρες της πολλές. Εμείς θα εντυφλήσουμε σε μία, στο κρασί της, δοκιμάζοντας τη Σαντορίνη του Πάρι Σιγάλα.

Ο Σαντορινιός Αμπελώνας

Στη Σαντορινιά γη, την καλυμμένη με λάβα, ελαφρόπετρα, σκουριά και στά-

χτη από τις εκρήξεις του ηφαιστείου, καλλιεργούνται τ' αμπέλια. Κι η ζωή τους δεν είναι από τις πιο εύκολες. Έχουν να αντιμετωπίσουν σοβαρή ανομβρία (σπάνια βρέχει) και βοριάδες που φυσούν ανελέητοι, σαρώνοντας τα πάντα. Για όλα όμως υπάρχει λύση. Έτσι η πυκνή νυχτερινή ομίχλη που ανεβαίνει από την καλντέρα, τους προσφέρει την υγρασία, ενώ οι αμπελουργοί μεριμνούν για τους ανέμους. Τα κλαδεύουν χαμηλά και τα πλέκουν σαν κοφίνια που μέσα τους προφυλάσσονται τα σταφύλια από την οργή της... αμμοβολής.

Νεύρο και φρεσκάδα

Το κυρίαρχο σταφύλι στη Σαντορίνη είναι το Ασύρτικο. Απ' αυτό φτιάχνε-

ται η Σαντορίνη Σιγάλα. Ας τη δοκιμάσουμε... Στην πλούσια μύτη διακρίνουμε τα αρώματα λεμονανθών, βρίσκουμε όμως και το πορτοκάλι -σαν γλυκό του κουταλιού- και το φρεσκοκομμένο grapefruit.

Οδηγός απόλαυσης

Σας προτείνω να απολαύσετε το κρασί δροσερό στους 12°C. Ιδανικά συνοδέψτε το με γεύσεις της παραδοσιακής κουζίνας που χρησιμοποιεί ευρηματικά τα φτωχά υλικά του άνυδρου νησιού. Όπως φάβα με κρεμμύδι, λάδι και ρίγανη, ξεροψημένους ντοματοκεφτέδες, χλωρό (ντόπιο φρέσκο λευκό τυρί), κουνέλι με κόκκινη σάλτσα, κανέλλα, μπαχάρι, θρούμπα και φυσικά με ψητά ψάρια. 🌿

Ετικέτες *Εγχώριες ντίβες*

ΝΕΕΣ ΚΥΚΛΟΦΟΡΙΕΣ

ΚΑΙ ΑΛΛΑ ΟΙΝΙΚΑ ΝΕΑ



ΑΣΠΡΟ ΒΟΤΣΑΛΟ Ε.Ο.Σ. ΣΑΜΟΥ

Νέο προϊόν από την Ένωση Οινοποιητικών Συνεταιρισμών Σάμου και το χαρισματικό λευκό Μοσχάτο. Το καθαρό ποικιλιακό του άρωμα θα σας θυμίσει τριαντάφυλλο, κίτρο και περγαμόντο. Βάλτε μια γουλιά στο στόμα σας και θα απολαύσετε τη φρεσκάδα του. Ένα τέλειο κρασί για το ελληνικό καλοκαίρι.

UNTITLED SAUVIGNON BLANC, ΣΕΜΕΛΗ

Νέα σειρά 3 premium προϊόντων από τη Σεμέλη, με την ονομασία Untitled. Αρωματικό και φινετσάτο Sauvignon Blanc, λιπαρό και βανιλιότο Chardonnay, γλυκόπιστο και δροσιστικό ροζέ από Αγιωργίτικο-Syrah. Κυκλοφορούν σε περιορισμένη ποσότητα και διατίθενται αποκλειστικά σε κάβες και εστιατόρια.



ΝΤΡΟΥΜΟ, ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ

Premium single vineyard Sauvignon Blanc από την Κυρ Γιάννη και το αμπελοτόπι Ντρούμο στο Αμύνταιο, έναν από τους παλαιότερους αμπελώνες SB στην Ελλάδα. Κρασί έντονου χαρακτήρα, με κομψή μύτη που συνδυάζει γρασίδι και φρούτο, πλούσιο και συγχρόνως δροσιστικό σώμα.



ΦΤΕΡΗ ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ/ΜΟΣΧΟΦΙΛΕΡΟ, ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΤΡΟΥΠΗ

Κι ένα ροζέ χαρμάνι Μοσχοφίλερου -Αγιωργίτικου. Με

αχνό ροδίζον χρώμα και μύτη ροδοπέταλων και αγριοπούλουδων.

Το άρωμά του θα σας ταξιδέψει σε ολάνθιστους κήπους.

Στο στόμα, θα χαρείτε την αίσθηση φρεσκάδας και την ευωδιά του.

ΔΟΚΙΜΑΣΤΕ ΑΚΟΜΗ

ΤΟ WINE TRAILS ΠΡΟΤΕΙΝΕΙ



ΕΥΑΜΠΕΛΟΣ ΓΗ SAUVIGNON BLANC

Μαλακό και ευγενικό στην πρώτη του επαφή, αποκαλύπτοντας στη συνέχεια τη δομή τη ζωντάνια και τα πλούσια αρώματά του, όπως ακριβώς γίνεται και με το Κτήμα στο οποίο παράγεται εδώ και δεκαπέντε χρόνια το οποίο μας εκπλήσσει με τις δημιουργίες του. Πρόκειται για ένα κορυφαίο Sauvignon Blanc και μία ιδανική καλοκαιρινή επιλογή.



ΘΕΜΑ ΛΕΥΚΟ ΚΤΗΜΑ ΠΑΥΛΙΔΗ

Ασύρτικο και Sauvignon Blanc με πρασινοκίτρινο χρώμα και πολυσύνθετο άρωμα από εξωτικά και λευκόσαρκα φρούτα. Κυρίαρχα το γκρέιπφρουτ και το ροδάκινο και με μία διακριτική αίσθηση «ορυκτών», χάρη στο Ασύρτικο, το οποίο στο στόμα, με το χαρακτηριστικό νευρώδες του προσδίδει φρεσκάδα και μεγάλης διάρκειας επίγευση.



ΝΕΜΕΑ ΛΑΦΑΖΑΝΗ

ΠΟΠ Νεμέα, ερυθρός ξηρός, Αγιωργίτικο 100%. Ζύμωση στους 23 °C και ωρίμανση για 12 μήνες σε δρύινα βαρέλια. Σύνθετα αρώματα ώριμων φρούτων, βανίλιας και καπνού, πλούσια και ωραία δομημένη στοματική αίσθηση με άριστη οξύτητα, βελούδινες τανίνες και μακρά επίγευση. Μπορεί να παλαιωθεί για 4 έως 6 χρόνια.

ΠΡΩΤΟΠΟΡΑ ΝΕΜΕΑ

Wine
Trails
επιλογή

ΚΤΗΜΑ ΓΑΙΑΣ 2012



Η δημιουργία του Κτήματος Γαίας ξεκινά από τον τρόπο που καλλιεργείται, με ακρίβεια στη λεπτομέρεια, ο ιδιόκτητος αμπελώνας στο ημιορεινό Κούτσι της Νεμέας. Με συνειδητοποιημένο στόχο έναν σπάνιο οίνο βαθύτατης παλαιώσης, καθοδηγείται ο αμπελώνας έτσι ώστε να «συμπυκνώσει» όλες του τις ουσίες σε ένα πολύ μικρό αριθμό σταφυλιών. Ακολούθως, η οινοποίηση γίνεται με τέτοιο τρόπο ώστε να μπορέσει το, ήδη πυκνό σε ουσίες, σταφύλι να μετασχηματιστεί σε κρασί με τον πιο απόλυτο και ολοκληρωμένο τρόπο. Η πολύ μακρά μεταζυμωτική εκχύλιση είναι το σημείο κλειδί της πρώτης φάσης της οινοποίησης. Στη συνέχεια ο νέος οίνος ωριμάζει για 12 – 14 τουλάχιστον μήνες μέσα σε καινούργια δρύινα γαλλικά βαρέλια των 225 λίτρων. Η φάση αυτή, της οξειδωτικής παλαιώσης, θα ολοκληρωθεί με ένα δμνηνο πέρασμα (polishing) από μεγάλα ξύλινα βαρέλια δρυός των 1.500 λίτρων. Η κοκκομετρία της δρυός, ο βαθμός καψίματός της, ο τρόπος κοπής της και άλλες μικρές αλλά ιδιαίτερα σημαντικές λεπτομέρειες έχουν εξεταστεί και επιλεγεί έτσι ώστε να συνεισφέρουν στην πολυσχιδή προσωπικότητα του οίνου. Εμφιαλώνεται αφιltrάριστο, δίχως να μεσολαβήσει καμία απολύτως κατεργασία με σαφή σκοπό τη μέγιστη προστασία των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών και της προσωπικότητάς του. Είναι ακριβώς ο λόγος για τον οποίο το Κτήμα Γαίας δεν παράγεται κάθε χρόνο. Μέσα στην τρέχουσα 12ετία «παρακάμφθηκαν» οι εσοδείες του 2002, του 2009 και του 2011... ακριβώς γιατί δεν διέθεταν τα χαρακτηριστικά και την προσωπικότητα που οριοθετείται από την ομάδα του οινοποιείου.

Το Κτήμα Γαίας 2012 διαθέτει πυκνή ιώδη όψη. Εξωστρεφή αρώματα έντασης, καθαρότητας και πολυπλοκότητας με συνιστώσες από ώριμο μαύρο και κόκκινο φρούτο, δρύ και μπλογαλακτική μετατροπή. Το υψηλό φορτίο λεπτοδομημένων, πυκνών και ώριμων ταννινών, η λιπαρότητα, ο όγκος, η υψηλή συμπίκνωση φρούτου και η πολύπλοκη μακρά επίγευση συμπληρώνουν τον γευστικό καμβά της ξανά πρωτοπόρας αυτής Νεμέας.

Κτήμα Γαίας 2012

Αριθμός φιαλών: 18.500

Ημερομηνία τρυγητού: 3 & 12 Σεπτεμβρίου 2012

Αλκοολικός βαθμός: 14.5% - pH : 3.61

Απολαύστε το μετά το άνοιγμα, συγκρίνετέ το μετά από

μετάγγιση 1 ή και 24 ωρών, φυλάξτε το για 10 και πλέον έτη. ✨

ΣΕ ΟΛΗ ΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

9-10
Μαΐου '15

11:00-19:00

ανοιχτές
πόρτες

στα οινοποιεία-μέλη
των Δρόμων του Κρασιού
της Ελλάδας

ΕΠΙΛΕΓΜΕΝΕΣ ΔΙΑΔΡΟΜΕΣ

Τους φίλους του κρασιού υποδέχθηκαν το Σάββατο 9 και την Κυριακή 10 Μαΐου από τις 11 το πρωί έως τις 7 το βράδυ τα επισκέψιμα οινοποιεία μέλη των Δρόμων Κρασιού της Ελλάδας για ξεναγήσεις, γευστικές δοκιμές, εκδηλώσεις, δώρα και πολλές εκπλήξεις. Οι Δρόμοι του Κρασιού στην Ελλάδα διέρχονται μέσα από τις σημαντικότερες αμπελουργικές και οινοποιητικές περιοχές και έτσι δόθηκε η ευκαιρία στους ταξιδιώτες να απολαύσουν εξαιρετικά κρασιά, μικρής παραγωγής, βιολογικής καλλιέργειας, βραβευμένα και καταξιωμένα σε διεθνείς διαγωνισμούς, ακριβώς στον τόπο παραγωγής τους. Πρόκειται για μια σχετικά νέα μορφή τουρισμού, απόλυτα εναρμονισμένη με το φυσικό περιβάλλον και άριστα οργανωμένα, που στοχεύει στην ουσιαστική γνωριμία με τον κάθε τόπο, μέσα από την παράδοση της αμπελουργίας και της οινοποιίας.

ΠΡΕΣΒΕΥΤΕΣ ΤΩΝ NEW WINES OF GREECE

Ως **γευστικοί** αντιπρόσωποι των **New Wines of Greece** στην κατηγορία «Κρασιά από **γηγενείς** ποικιλίες» αναδείχθηκαν δύο προϊόντα της **Zoivos**, το **Zítsa Classico**

2014, οίνος λευκός ξηρός, ΠΟΠ από 100% Ντεμπίνα, και ο ροζέ αφρώδης **Aurelia**, αποτέλεσμα παντρέματος τριών γηγενών **ποικιλιών** Ντεμπίνα, Βλάχικο και Μπεκάρι.

CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN

ΣΤΗΝ ΚΟΡΥΦΗ ΤΩΝ ΛΕΥΚΩΝ ΤΟ SANTORINI ASSYRTIKO GRANDE RESERVE 2012

Με τρία μετάλλια, δύο χρυσά για τα Santorini Assyrtiko Grande Reserve 2012 και Santorini Nykteri 2014, και ένα ασήμενο για το Vinsanto 12 ετών παλαιώσης, επέστρεψε από το Παρίσι η Santo Wines. Ειδικότερα μάλιστα για το Assyrtiko Grande Reserve 2012, το χρυσό συνδυάστηκε και με ειδικό βραβείο -ένα από τα 18 που απονεμήθηκαν- καθώς απέσπασε την υψηλότερη βαθμολογία από όλους τους λευκούς οίνους με προέλευση εκτός Γαλλίας.

ΓΕΡΜΑΝΙΑ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΚΕΛΑΡΙΑ

Μοντέρνα οινική τριλογία

Μια σειρά φρέσκων κρασιών δημιούργησε η Ελληνικά Κελάρια Οίνων, μια εταιρεία με ισχυρή εξαγωγική παρουσία σε 32 χώρες, για να καλύψει τις απαιτήσεις της γερμανικής αγοράς για ελληνικό ποιοτικό κρασί. Πρόκειται για τη σειρά «Moderne Trilogie» που αποτελείται από τρία κρασιά, άξιους πρεσβευτές των γηγενών ελληνικών ποικιλιών, Αγιωργίτικο, Μοσχοφίληρο και Ασύρτικο. Η σειρά προάγει το ελληνικό στοιχείο και μέσα από την ετικέτα των μπουκαλιών της όπου χρησιμοποιούνται ελληνικά στοιχεία.



ΗΜΕΡΑ ΜΟΥΣΕΙΩΝ 18 ΜΑΪΟΥ

Πρεμιέρα για το Συμπόσιον

Το Μουσείο Οίνου Γεροβασιλείου γιόρτασε και φέτος την Παγκόσμια Ημέρα Μουσείων, με ελεύθερη είσοδο στις μοναδικές συλλογές του. Παράλληλα ο συνθέτης Δημήτρης Μαραμής παρουσίασε το νέο του έργο σε πρώτη εκτέλεση με τίτλο Συμπόσιον. Πρόκειται για έναν κύκλο τραγουδιών με θέμα το κρασί και τον έρωτα μέσα από διαφορετικές εποχές της ελληνικής ποίησης, από την αρχαιότητα, ο οποίος για πρώτη φορά προστίθεται στην ελληνική μουσική εργογραφία.

Κρήνα
ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ



**Ασύρτικο 60%,
Chardonnay
30% και
Μαλαγουζιά 10%,
συνθέτουν το
Ευχές Ερατεινές,
Λευκό.**

ΕΥΧΕΣ ΕΡΑΤΕΙΝΕΣ

ΜΕ ΤΟΛΜΗ ΚΑΙ ΦΥΣΙΚΗ ΤΕΧΝΗ ΣΕ ΠΡΟΙΚΙΣΜΕΝΟ ΑΜΠΕΛΟΤΟΠΙ

Ένα πληθωρικό λευκό κρασί, με βάθος και ένταση είναι το Ευχές Ερατεινές, το λευκό κρασί της Πιερίας Ερατεινής. Η προσωπικότητά του βασίζεται στο οικοσύστημα του αμπελώνα και είναι το αποτέλεσμα των τριών χαρακτηριστικών ποικιλιών, Ασύρτικο, Chardonnay και Μαλαγουζιά, που χτίζουν μεταξύ τους αρμονικούς δεσμούς με χαρακτήρα και ένταση. Οι τρεις ποικιλίες καλλιεργούνται με πολύ μικρές αποδόσεις, οινοποιούνται ξεχωριστά και ωριμάζουν για έξι μήνες σε βαρέλια ακακίας και δρυός. Στο στόμα είναι νόστιμο, δροσερό και τραγανό με ευχάριστη ελαφριά λιπαρότητα. Κλείνει ευγενικά με πικάντικες νότες και αφήνει στην επίγευση πασχαλινά λουλούδια. Σημειώνεται ότι η Πιερία Ερατεινή, συστάθηκε πριν από 8 χρόνια στον Κοινοτικό Πιερίας, όταν ο Πάυλος Αργυρόπουλος και ο Ανδρέας Πάντος, δύο καταξιωμένοι οινολόγοι, αποφάσισαν να πραγματοποιήσουν το βαθύτερο όραμά τους.

**ΟΙΝΟΠΟΙΑ
ΠΙΕΡΙΑ ΕΡΑΤΕΙΝΗ**



ΣΚΛΑΒΑ & ΚΥΔΩΝΙΤΣΑ

Σπάνιες ποικιλίες από τον Ζαχαριά

Σπάνιες και ξεχωριστές ποικιλίες που δίνουν εξαιρετικά κρασιά αναβιώνουν οι Αμπελώνες Ζαχαριά, μια από τις παλαιότερες οινοπαραγωγικές εταιρείες της περιοχής της Νεμέας, που έδιναν πάντα έμφαση στις τοπικές ποικιλίες. Συγκεκριμένα, πρόκειται για τις σπάνιες ποικιλίες Σκλάβα και Κυδωνίτσα που ήδη κυκλοφορούν τη σεζόν του 2014, εμψυχώνοντας την πλούσια γκάμα της εταιρείας. Η Σκλάβα είναι μια παλαιά λευκή ποικιλία που συνήθιζαν να καλλιεργούν στην περιοχή της Νεμέας διάσπαρτα μέσα στους αμπελώνες του Αγιοργίτικου. Η Κυδωνίτσα είναι μια σπάνια γηγενής ποικιλία της Πελοποννήσου.



CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN

Διεθνείς διακρίσεις σε γαλλικό έδαφος για τη Σεμέλη

Με τρία σημαντικά βραβεία επέστρεψε η εταιρεία Σεμέλη από τον διεθνή διαγωνισμό οίνου Challenge International du Vin που πραγματοποιήθηκε 10 και 11 Απριλίου στη Γαλλία: Το ροζέ της σειράς των Ορεινών Ηλίων (εσοδείας 2014) απέσπασε Χρυσό Μετάλλιο, η Semeli Μαντινεία Νασιόκος 2014 έλαβε Αργυρό Μετάλλιο, ενώ το Chateau Semeli 2008 έλαβε Χάλκινο Μετάλλιο.



SEMELI

ΓΙΑ ΤΟ ΚΑΤΩΓΙ ΑΒΕΡΩΦ

ΒΡΑΒΕΙΟ ΟΙΝΙΚΗΣ ΚΟΥΛΤΟΥΡΑΣ

Χρυσό Βραβείο στην κατηγορία «Οινική Κουλιτούρα», απέσπασε το ξενοδοχείο-οινοποιείο Κατώγι Αβέρωφ Μετσόβου στα φετινά Tourism Awards 2015. Το βραβείο παρέλαβε ο Αλέξανδρος Ιωάννου, μέλος του Δ.Σ. της Κατώγι και Στροφιλιιά Α.Ε.



ΓΚΑΛΕΡΙ ΖΟΥΜΠΟΥΛΑΚΗ

ΤΑΞΙΔΙ ΓΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΑΡΩΜΑΤΩΝ ΣΤΟΥΣ ΔΡΟΜΟΥΣ ΤΗΣ ΤΕΧΝΗΣ

Φρουτώδεις νότες και αρώματα του παλαιωμένου οίνου IANOS Chardonnay του οινοτέχνη Άγγελου Ρούβαλη γέμισαν την καθιερωμένη Έκθεση Παλαισιωτών «Art-Design-Antiques» που πραγματοποιήθηκε το Σαββατοκύριακο 9 και 10 Μαΐου στη Γκαλερί Ζουμπουλάκη. Οι πέντε γνωστοί παλαισιωτές της Αθήνας: «Antiqua», Απόστολος Αργυριάδης, Άγγελος Βλαστόρης, Μαρτίνος και Ζουμπουλakis Galleries άνοιξαν και φέτος τις αποθήκες τους και διέθεσαν προς πώληση έργα που εντυπωσιάζουν σε πολύ χαμηλές τιμές.



«ΚΑΙΝΕ» ΤΟ ΤΣΙΠΟΥΡΟ ΟΙ ΛΑΘΡΑΙΕΣ ΚΑΖΑΝΙΕΣ

Απώλειες 55 εκατ. ευρώ ετησίως σε φορολογικά έσοδα και πολλαπλά πηγήματα σε «διήμερους» και προϊόν προκαλούν τα περίπου 10 εκατ. λίτρα από παράνομες «καζανιές» που διοχετεύονται κάθε χρόνο στην αγορά

ΕΥΚΑΙΡΙΑΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Διαφοροποίηση ΕΦΚ στο 50%

Σύμφωνα με τις προτάσεις των μελών-αποσταγματοποιών της Ευκαιριακής Επιτροπής που συστάθηκε από το υπουργείο Οικονομικών ζητούνται τα εξής:

- Να παραμείνει η μικρή φορολογική επιβάρυνση, ωστόσο να επιτρέπεται η εμπορία μόνο μέσα στο νομό που δραστηριοποιείται ο παραγωγός.
- Μετατροπή του φόρου σε «τέλος» σε συνδυασμό με την αναγνώριση του τσίπουρου και της τσικουδιάς ως αγροτικά προϊόντα.
- Παραγωγή μικρότερης ποσότητας για ιδία χρήση (στέμφυλα που προορίζεται για 1000 λίτρα οίνου), είτε στελώς, είτε με την επιβολή τέλους ή δικαιώματος απόσταξης. Η πρόταση αυτή αξιολογήθηκε ως αντίθετη με τις Ευρωπαϊκές Οδηγίες.
- Φορολογική διαφοροποίηση του ΕΦΚ τουλάχιστον με το 50% του γενικού καθεστώτος.
- Διάθεση του προϊόντος των διήμερων στους συστηματικούς αποσταγματοποιούς, προς περαιτέρω επεξεργασία, και διάθεση με πλήρη φορολόγηση. (προσक्रούει στην αδυναμία ικνλησισμότητας του προϊόντος και στη διασφάλιση της ταυτότητας και ποιότητάς τους).

ΚΕΙΜΕΝΟ Γιώργος Κοντονής

Τροχοπέδη για την εξέλιξη της ποιότητας του τσίπουρου και την περαιτέρω ανάπτυξη του εν λόγω τομέα, που τα τελευταία χρόνια έχει δώσει ενδιαφέροντα δείγματα γραφής, δείχνει να αποτελεί το καθεστώς των «διήμερων αποσταγματοποιών», τουλάχιστον όπως αυτό εφαρμόζεται στη χώρα μας. Αναγνωρισμένα στελέχη του χώρου με «ένσημα» στην αναδιοργάνωση της παραγωγής τσίπουρου στην Ελλάδα, επιμένουν ότι είναι αδήριτη ανάγκη να κλείσει «το παράθυρο» που οδηγεί στην υπερεκμετάλλευση μιας ενδιαφέρουσας παραδοσιακής τελετουργίας, χωρίς να υπάρξει εξαφάνιση του «εθίμου» και αποκλεισμός των αμπελουργών να παράγουν μια μικρή ποσότητα τσίπουρου για ιδιοκατανάλωση. Αντίθετα, τονίζουν, όσοι έχουν μελετήσει καλά το θέμα, τα «καζανέματα» θα πρέπει να στηρίζουν με κάθε τρόπο το μύθο του τσίπουρου, ως αποστάγματος υψηλής ποιότητας και αισθητικής αξίας, αποτρέποντας με κάθε τρόπο τη δράση των επιτήδειων που «ποτίζουν» κάθε χρόνο την αγορά με χιλιάδες τόνους αμφιβόλου ποιότητας προϊόντος, υπονομεύοντας τη λειτουργία της οικονομίας (δημόσιας και ιδιωτικής) και βάζοντας σε κίνδυνο την υγεία των καταναλωτών. Το θέμα της παράνομης διακίνησης τσίπουρου και τσικουδιάς, από εμπόρους που εκμεταλλεύονται το χαμηλό καθεστώς φορολόγησης των «διήμερων αποσταγματοποιών», έχει αναδείξει από τον Αύγουστο του 2012, η «Ένωση Αποσταγματοποιών Αμπελοοινικών Προϊόντων Ελλάδος» (ΕΝΑΠΑΠΕ), με υπόμνημα που είχε στείλει στο υπουργείο Οικονομικών. Στις προτάσεις της η Ένωση ανέδειξε μεταξύ άλλων την ανάγκη περιορισμού της απόσταξης υπό του καθεστώτος μικρών αποσταγματοποιών έτσι ώστε να μην ενθαρρύνεται ακουσίως από το νομοθετικό πλαίσιο η φοροδιαφυγή. Όπως αναφέρεται και σε μελέτη του ΙΟΒΕ για τον κλάδο των αλκοολούχων ποτών στην Ελλάδα (2013) κάποιοι έμποροι (50 στον αριθμό σύμφωνα με

πληροφορίες) εκμεταλλεύονται το ειδικό φορολογικό καθεστώς που ισχύει για τους «μικρούς αποσταγματοποιούς» διήμερου (1,40 ευρώ ανά λίτρο αιθυλικής αλκοόλης) και προωθούν πολλαπλάσιες ποσότητες τσικουδιάς ή τσίπουρου που τις προορίζουν κατεξοχήν για εμπορική χρήση, δραστηριότητα η οποία θα φορολογούνταν κανονικά με 12,25 ευρώ ανά λίτρο αιθυλικής αλκοόλης.

Ως επιστέγασμα των παραπάνω συστάθηκε η Ευκαιριακή Επιτροπή «για την επανεξέταση του όλου καθεστώτος των διήμερων μικρών αποσταγματοποιών» (Μάρτιος 2013) από το υπουργείο, η οποία κατέληξε σε κάποια συμπεράσματα, χωρίς ωστόσο να προτείνει ένα σαφές πλαίσιο για να «περπατήσει» η τροποποίηση της σχετικής νομοθεσίας (Νόμοι 2969/2001, 2960/2001) που αφορά το σύνολο των συστηματικών αποσταγματοποιών και των περίπου 30.000 διήμερων.

ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

Οι κύριοι λόγοι συστηματικής καταστρατήγησης της σχετικής νομοθεσίας, σύμφωνα με το πόρισμα της Επιτροπής, εντοπίζονται στην αδυναμία των ελεγκτικών μηχανισμών λόγω του μεγάλου αριθμού των δραστηριοποιούμενων και της γεωγραφικής τους διασποράς σε όλη τη χώρα, όπως και στην υψηλή φορολογία επί της αιθυλικής αλκοόλης (24,9 ευρώ ανά λίτρο άνυδρης αλκοόλης), που δίνει σοβάρια κίνητρα λαθρεμπορίας. Οι προτάσεις της Επιτροπής στο ζήτημα αυτό, περιλαμβάνουν τη δυνατότητα τυποποίησης του προϊόντος από μικρούς αποσταγματοποιούς και την απαγόρευση της χύμα διάθεσης, τον ορισμό ορίου 1.000 λίτρων άνυδρης αλκοόλης ανά άμβυκα και την καταβολή του 50% του κανονικά εφαρμοζόμενου συντελεστή από μικρά αποστακτήρια (περίπου 12,25 ευρώ) ως αντικίνητρο λαθρεμπορίας.

Αναλυτικά τα συμπεράσματα:

- Η εφαρμοζόμενη σήμερα φορολογία στο... ▶



ΠΡΟΣΘΕΤΑ ΔΥΝΗΤΙΚΑ ΟΦΕΛΗ ΑΠΟ ΤΙΣ ΠΑΡΕΜΒΑΣΕΙΣ ΣΤΗΝ ΑΓΟΡΑ ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΩΝ ΠΟΤΩΝ



		(collection rate – on trade)			
		75%	80%	90%	100%
1	Βελτίωση είσπραξης ΦΠΑ (collection rate)*	24,6	49,2	98,4	123,4

*Στο Collection rate τα ποσοστά (%) αντιστοιχούν σε εκατοστιαίες μονάδες.

		% Βελτίωσης			
		5%	10%	20%	50%
2	Διοχέτευση παράνομα διακινούμενων όγκων ποτών στα νόμιμα κανάλια (Επιπλέον έσοδα ΕΦΚΟΠ)	5,0	10,0	19,9	50,0
3	Διοχέτευση παράνομα διακινούμενων όγκων ποτών στα νόμιμα κανάλια (Επιπλέον έσοδα ΦΠΑ)	4,1	8,2	16,4	41,0
4	Διοχέτευση παράνομα διακινούμενων όγκων τσίπουρου διημέρων στα νόμιμα κανάλια (Επιπλέον έσοδα ΕΦΚΟΠ)	6,9	13,7	27,4	68,6
5	Διοχέτευση παράνομα διακινούμενων όγκων τσίπουρου διημέρων στα νόμιμα κανάλια (Επιπλέον έσοδα ΦΠΑ)	6,4	12,8	25,6	64,0
6	Πρόσθετα έσοδα από τη μείωση του συντελεστή ΕΦΚΟΠ (Σενάριο Α)	6,3	6,3	6,3	6,3
Συνολικά πρόσθετα έσοδα		53,3	100,2	194,0	353,3

*Για τον υπολογισμό των παραπάνω έχει γίνει η υπόθεση ότι η παράνομη εμπορία θα αντικατασταθεί εξ ολοκλήρου με νόμιμες ποσότητες αλκοολούχων. Λόγω της έλλειψης στοιχείων υποκατάστασης δεν μπορεί να υποτεθεί ακριβώς ο βαθμός που αυτές οι ποσότητες θα αντικατασταθούν. Εκτιμάται όμως ότι όποια «απώλεια» προκύπτει από αυτήν την υπόθεση, καλύπτεται από τις συντηρητικές εκτιμήσεις αναφορικά με το μέγεθος της προκαλούμενης παραοικονομίας στον κλάδο, καθώς και με το βαθμό είσπραξης ΦΠΑ (70% είσπραξιμότητα).

Το ειδικό φορολογικό καθεστώς που ισχύει για τους «διήμερους αποσταγματοποιούς» εκμεταλλεύονται ορισμένοι έμποροι διακινώντας πολλαπλές ποσότητες με φόρο 1,4 ευρώ ανά λίτρο αντί για 12,25 ευρώ



ΕΝΩΣΗ ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΟΠΟΙΩΝ

Τέλος το χύμα στις ταβέρνες

- Αναμόρφωση του νομικού καθεστώτος του Ν. 2969/2001 με γνώμονα την ανάγκη περιορισμού της απόσταξης υπό καθεστώς μικρών αποσταγματοποιών έτσι ώστε να μην ενθαρρύνεται ακουσίως από το νομοθετικό πλαίσιο η φοροδιαφυγή.
- Απαγόρευση κατανάλωσης ανώνυμου τσίπουρου στα καταστήματα μαζικής εστίασης.
- Επενεξέταση μεθόδων ελέγχου με έμφαση στην τελική κατανάλωση του προϊόντος, ώστε να εξακριβώνεται η προέλευση του τελικού τσίπουρου και η καταβολή των απαιτούμενων φόρων.
- Πύκνωση ελέγχων και επιβολή νόμιμες, άμεσες και αυστηρές κυρώσεις στους παραβάτες ώστε ο φόβος να στερούσε τους παράνομους αποσταγματοποιούς από την πρώτη ύλη για την παραγωγή λαθραίου τσίπουρου.

Οι **απώλειες** που προκύπτουν από την παράνομη εμπορία του τσίπουρου **διημέρων** είναι σημαντικές σε όρους φορολογικών εσόδων, ενώ ακόμα και με τη συντηρητική **εκτίμηση** για 10,8 εκατ. λίτρα παράνομης εμπορίας, οι απώλειες **υπολογίζονται** σε περίπου 55 εκ. ευρώ λόγω μη καταβολής του αντίστοιχου **ΕΦΚΟΠ**, ενώ στις απώλειες αυτές δεν έχουν συμπεριληφθεί οι απώλειες από **ΦΠΑ** που επίσης συμβάλλουν στη **ζημιά**.



προϊόν απόσταξης που παράγεται από τους διήμερους μικρούς αποσταγματοποιούς (0,59 ευρώ αν χιλ/μο ετοιμού προϊόντος 40% vol.), διαφοροποιημένη σε σχέση με τη φορολογία (ΕΦΚ) που εφαρμόζεται σε όλα τα αλκοολούχα ποτά, προσκρούει στις σχετικές διατάξεις. Στη μόνη δυνατότητα (γενική εφαρμογή) φορολογικής διαφοροποίησης, σύμφωνα με τις σχετικές διατάξεις (άρθρο 22) της Οδηγίας 92/83/ΕΟΚ, προβλέπεται ότι ο εφαρμοζόμενος συντελεστής του ΕΦΚ δεν μπορεί να είναι χαμηλότερος του 50% του κανονικά εφαρμοζόμενου συντελεστή (δηλαδή στην περίπτωση «μικρών αποστακτριών» που παράγουν «τσίπουρο/τσικουδιά» περίπου 12,25 ευρώ (κατ. ελάχιστο) ανά λίτρο άνυδρης αλκοόλης).

● Στην άνω περίπτωση, προβλέπεται αποκλειστικός περιορισμός για την ετήσια παραγωγή τους στα 1.000 λίτρα άνυδρης αλκοόλης κατ' ανώτατο. Επσημαίνεται ότι, σε περίπτωση υιοθέτησης της ρύθμισης αυτής, με τον ίδιο ακριβώς τρόπο πρέπει να αντιμετωπίζονται και τα αντίστοιχα προϊόντα που προέρχονται από «μικρά αποστακτήρια» των Άλλων Κρατών-Μελών (άρθρο 22, παρ. 3). Το ανώτατο όριο των 1.000 λίτρων, αντιστοιχεί, προκειμένου για απόσταξη από μικρά αποστακτήρια, ως πρώτης ύλης, στεμφύλων με τις ίδιες προϋποθέσεις (ήτοι αποστακτικό μηχανήμα απλός άμβυκας 130 χιλ/μω, απαιτούμενος χρόνος απόσταξης για μία καζανιά 3,5 ώρες και αποσταζόμενη ποσότητα στεμφύλων ανά καζανιά 100 χιλ/μα περίπου) σε ποσότητα στεμφύλων 13.333 χιλ/μων για την απόσταξη της οποίας, απαιτείται συνολικός χρόνος 466 ωρών περίπου (9,7 διήμερα).

● Αν υιοθετηθεί κάτι τέτοιο τότε: Τα μικρά αποστακτήρια θα συνιστούν επιχειρήσεις οπότε τίθενται ενδεχομένως και θέματα αδειοδότησης και από άλλες Αρχές εκτός από το Τελωνείο.

Ακόμα και στην περίπτωση που, λόγω ακριβώς της μικρής τους δυναμικότητας, ήθελαν προβλεφθεί διαφορετικές προδιαγραφές όσον αφορά τους χώρους, τις εγκαταστάσεις, τον εξοπλισμό κλπ - πράγμα που οπωσδήποτε χρήζει περαιτέρω μελέτης-θα πρέπει να είναι τέτοιες ώστε να μπορεί να εφαρμοσθεί, ίσως με μεγαλύτερη ευελιξία, σύστημα ελέγχου γενικά ανάλογο προς το εφαρμοζόμενο

και σήμερα στους υφιστάμενους (συστηματικούς) αποσταγματοποιούς προκειμένου να διασφαλίζεται η ποιότητα και ταυτότητα του προϊόντος, ως και η παραλαβή του φόρου. Αυτά θα πρέπει ενδεχομένως να συνδυασθούν και με παράλληλες εγκαταστάσεις ποτοποιίας, ώστε να είναι δυνατή η εμφιάλωση και τυποποίηση του παραγόμενου προϊόντος για τη διάθεση του στην κατανάλωση, καθ' όσον για προφανείς λόγους διασφάλισης του φορολογικού αντικειμένου θα πρέπει να προβλεφθεί η απαγόρευση της (χύμα) διάθεσης του προς τρίτο (ποτοποιό, αποσταγματοποιό, εμφιαλωτή κοκ).

ΠΕΡΙΟΡΙΣΜΕΝΗ ΔΙΑΘΕΣΗ

Όσον αφορά την κατά καιρούς διατυπωθείσα πρόταση για τη διάθεση του προϊόντος των διημέρων μικρών αποσταγματοποιών στους συστηματικούς αποσταγματοποιούς και ποτοποιούς, προς περαιτέρω επεξεργασία, εμφιάλωση κλπ και διάθεση από αυτούς στην κατανάλωση με πλήρη φορολόγηση, το ενδεχόμενο αυτό θα πρέπει μάλλον να αποκλεισθεί καθ' όσον προσκρούει στην αδυναμία απ' ενός μεν ιχνυλασιμότητας του προϊόντος και διασφάλισης της ταυτότητάς και ποιότητας αυτού και συνακόλουθα της διασφάλισης της τήρησης και εφαρμογής της ισχύουσας νομοθεσίας, απ' ετέρου δε διασφάλισης και αυτού του φορολογικού αντικειμένου. Προτάθηκε εκτός της δυνατότητας της ίδιας χρήσης από τους παραγωγούς - αντί της ισχύουσας σήμερα ελεύθερης εμπορίας σε όλη τη χώρα, η ελεύθερη εμπορία, με την ισχύουσα σήμερα μικρή φορολογική επιβάρυνση, του προϊόντος εντός της Περιφέρειας παραγωγής του, ως και των όμορων προς αυτή Περιφερειών. Στο προϊόν («τσίπουρο/τσικουδιά») δεν πρέπει να επιβάλλεται φόρος και προτείνεται η αναγνώριση του ως παραδοσιακού αγροτικού προϊόντος, τη διάθεση του στην κατανάλωση από τους ίδιους τους παραγωγούς, ως και την μετατροπή του φόρου σε «τέλος».

ΑΠΩΛΕΙΕΣ 55 ΕΚΑΤ. ΕΥΡΩ

Σύμφωνα με τη μελέτη του ΙΟΒΕ που αφορά τον «Κλάδο των Αλκοολούχων Ποτών στην Ελλάδα» (Μάρτιος 2013), οι απώλειες που



προκύπτουν από την παράνομη εμπορία του τσίπουρου διημέρων είναι σημαντικές σε όρους φορολογικών εσόδων, ενώ ακόμα και με τη συντηρητική εκτίμηση για 10,8 εκ λίτρα παράνομης εμπορίας, οι απώλειες υπολογίζονται σε περίπου 55 εκ. ευρώ λόγω μη καταβολής του αντίστοιχου ΕΦΚ Οινοπνευματωδών Ποτών, ενώ στις απώλειες αυτές δεν έχουν συμπεριληφθεί οι απώλειες από ΦΠΑ που εκτιμάται ότι επίσης δεν καταβάλλεται σε μεγάλο τμήμα της αγοράς. Έτσι δημιουργούνται αρνητικές επιπτώσεις:

1) Στη λειτουργία της αγοράς: Αθέμιτος ανταγωνισμός προς τους ποτοποιούς που τυποποιούν το προϊόν, το οποίο φορολογείται κανονικά και υπόκειται σε συνεχείς ελέγχους, τόσο στην παραγωγή, όσο και στην εμφιάλωση.

2) Στη δημόσια υγεία για το τμήμα της παραγωγής στο οποίο:

2.1. Έχει γίνει προσθήκη μη ελεγχμένων συστατικών στην απόσταξη, (υψηλά επίπεδα μεθυλικής αλκοόλης - ξυλόπνευμα) και

2.2. Η διακίνηση πραγματοποιείται σε πλαστική συσκευασία, η οποία δεν είναι κατάλληλη για την αποθήκευση ποτών που περιέχουν οινόπνευμα.

3) Στα φορολογικά έσοδα: Απώλεια εσόδων από τα διαφυγόντα φορολογικά έσοδα ΕΦΚΟΠ και ΦΠΑ

ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΙΟΒΕ

● Εντατικοποίηση των ελέγχων, τόσο στα σύνορα, όσο και επιτόπια στην εγχώρια αγορά: για τον περιορισμό του παράνομου εμπορίου και την ελαχιστοποίηση των κινήτρων για την παράνομη εμπορία του τσίπουρου διημέρων.

● Δημιουργία ίσων όρων εμπορίας για τα αποστάγματα (ούζο, τσίπουρο), κοινή φορολόγηση για τα τοπικά αποστάγματα που διοχετεύονται στα κανάλια εμπορίας (π.χ. τσίπουρο διημέρων που παρανόμως διοχετεύεται για εμπορία).

● Έλεγχος για τον τρόπο συσκευασίας και εμπορίας τσίπουρου διημέρων.

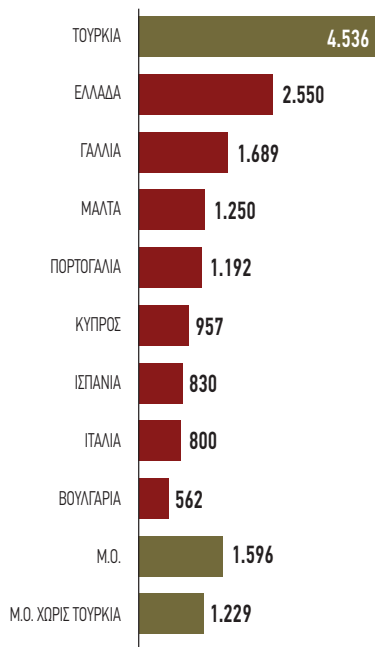
● Συντονισμός ελεγκτικών μηχανισμών για καλύτερη αποτελεσματικότητα.

● Δημιουργία Ομάδας Εργασίας με συμμετοχή των αρμόδιων υπηρεσιών και των επιχειρήσεων του κλάδου για την καταπολέμηση της νοθείας / λαθρεμπορίου οινοπνευματωδών ποτών που αποβαίνει εις βάρος των δημοσίων εσόδων και δημιουργεί συνθήκες αθέμιτου ανταγωνισμού για τις επιχειρήσεις του κλάδου.

● Στόχος της Ομάδας Εργασίας η κατάρτιση Σχεδίου Δράσης με συγκεκριμένες παρεμβάσεις για την καταπολέμηση του φαινομένου. 🍀

ΕΙΔΙΚΟΣ ΦΟΡΟΣ ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΩΝ ΠΟΤΩΝ (ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΤΙΚΩΝ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΑ ΧΩΡΩΝ)

ΕΦΚΟΠ (ευρώ/100 λίτρα αιθυλικής αλκοόλης)



ΠΗΓΗ: CEPS

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

ΣΤΟ ΜΑΤΙ ΤΩΝ ΜΕΓΑΛΩΝ ΟΙ ΜΙΚΡΟΖΥΘΟΠΟΙΟΙ

Σε εξέλιξη ζυμώσεις και συζητήσεις για συνεργασία
σε εμπορικό ή ακόμα και σε μετοχικό επίπεδο



ΚΕΙΜΕΝΟ Γιάννης Τσατσάκης

Κρίσιμα νούμερα

35
λίτρα

Κατακεφαλήν
κατανάλωση
στην Ελλάδα

Η μέση κατά κεφαλήν
λίτρα ετησίως στις
περισσότερες χώρες

70
λίτρα

40.000
εκατόλιτρα

Η συνολική
κατανάλωση
μπύρας στην
Ελλάδα
το 2014

Η αύξηση της
κατανάλωσης
λόγω τουρισμού
πέρυσι

3,9
εκατ. εκατόλιτρα

Με συγκοινωνούντα δοχεία μοιάζουν οι ανακατατάξεις που συντελούνται ταυτόχρονα το τελευταίο διάστημα στην κορυφή και τη βάση της «πυραμίδας» της ελληνικής αγοράς μπύρας με φόντο τις αλλαγές στις καταναλωτικές συνήθειες που έχει φέρει η οικονομική συγκυρία.

Στα «ψηλά πατώματα» του κλάδου, η συγχώνευση των Μύθος και Ολυμπιακής Ζυθοποιίας η οποία ολοκληρώθηκε και τυπικά πριν από μερικές εβδομάδες, έρχεται να δημιουργήσει μια νέα πραγματικότητα και, πιο συγκεκριμένα, ένα δεύτερο πόλο απέναντι στον κυρίαρχο της αγοράς, Αθηναϊκή Ζυθοποιία.

Την ίδια στιγμή, όμως αμφότεροι οι δυο ισχυροί παίκτες καλούνται να αντιμετωπίσουν την πρόκληση που ακούει στο όνομα «μικροζυθοποιίες». Οι τελευταίες συνεχίζουν να «ξεφυτρώνουν» με αμείωτους ρυθμούς σε κάθε γωνιά της Ελλάδας και να μπολιάζουν την αγορά με νέες, ετικέτες τικέτες και διαφοροποιημένα μεταξύ τους προϊόντα που διευρύνουν τις επιλογές του καταναλωτή.

Αν και τα μερίδια των μικρών, τοπικών εταιρειών αντιπροσωπεύουν μέχρι στιγ-

μής ένα πολύ μικρό κομμάτι της συνολικής «πίτας» και παρά τις εύλογες αμφιβολίες που έχουν αρχίσει να εκφράζονται για τη βιωσιμότητα όλων αυτών των νέων εγχειρημάτων, ουδείς αρνείται ότι έχουν κατορθώσει κάτι πολύ σημαντικό: Να ανοίξουν προς τα κάτω το παιχνίδι του ανταγωνισμού και να δημιουργήσουν ένα ρεύμα το οποίο σχεδόν νομοτελειακά είναι υποχρεωμένες να ακολουθήσουν οι μεγάλες δυνάμεις του κλάδου. Άλλωστε σε μια αγορά, όπως η ελληνική όπου η κατανάλωση έχει υποχωρήσει τα τελευταία επτά χρόνια πάνω από 30% σε επίπεδο όγκων, κάθε... εκατόλιτρο μετράει.

ΕΠΑΦΕΣ ΓΙΑ ΝΤΗΛ

Δεν εκπλήσσει, λοιπόν, που έστω και με κάποια καθυστέρηση οι μεγάλες βιομηχανίες μπύρας σπεύδουν να αγκαλιάσουν, ακόμα και να επωφεληθούν από τη στρόφη προς τις μικροζυθοποιίες.

Το ενδιαφέρον εγχείρημα της Αθηναϊκής Ζυθοποιίας με το «Αθηνέο» (ρεπορτάζ σε άλλες σελίδες του περιοδικού) δείχνει έναν τρόπο όμως υπάρχουν κι άλλοι, πιο... επθετικοί: Πληροφορίες του Wine Trails θέλουν την Αθηναϊκή Ζυθοποιία

Τα νέα της μπίρας

ΕΞΑΓΩΓΕΣ ΜΠΥΡΑΣ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

ΕΤΟΣ	ΑΞΙΑ ΣΕ ΕΥΡΩ	ΛΙΤΡΑ	ΑΞΙΑ/ΛΙΤΡΟ
2011	19.730.029	31.523.532	1,60 Ευρώ
2012	21.224.812	41.013.655	1,93 Ευρώ
2013	19.486.962	36.419.569	1,69 Ευρώ
IAN-OKT 2013	16.730.685	29.281.205	1,75 Ευρώ
IAN-NOE 2014	13.648.045	21.365.955	1,56 Ευρώ

Λεωνίδας Κουμάκης – Στοιχεία: ΕΛΣΤΑΤ
(Προσωρινά, Ιανουάριος 2015)



και την νέα Ολυμπιακή Ζυθοποιία (το σχήμα που προέκυψε από την ένωση Μύθος και «παλαιάς» Ολυμπιακής) να έχουν προσεγγίσει δύο από τις πιο επιτυχημένες επιχειρήσεις μικροζυθοποιίας, τη Νήσος και τη Volkan αντίστοιχα, για συνεργασία, αν όχι σε μετοχικό, τουλάχιστον σε εμπορικό επίπεδο. Στη δεύτερη περίπτωση μάλιστα οι έπαφες φέρονται να βρίσκονται και σε αρκετά προχωρημένο στάδιο. Επισημώς, πάντως, η σχετική φημολογία διαψεύδεται από όλους τους εμπλεκόμενους.

Σε κάθε περίπτωση, πάντως, παράγοντες του κλάδου εμφανίζονται αισιόδοξοι ότι, βοηθώντας του καιρού και των πολιτικοοικονομικών εξελίξεων, η ελληνική αγορά θα καταφέρει φέτος να κλείσει με -οριακό έστω- θετικό πρόσημο, αν και πιθανότατα χαμηλότερα από το 3% που προβλεπόταν στις αρχές του χρόνου. Πολλές ελπίδες εναποτίθενται στον τουρισμό ο οποίος, πάντως, δεν κατάφερε πέρυσι να γυρίσει το παιχνίδι. Όπως εξηγήσε πρόσφατα ο διευθ. σύμβουλος της Αθηναϊκής Ζωούλης Μηνά, οι απώλειες το 2014 έφτασαν το 3% καθώς η εσωτερική κατανάλωση υποχώρησε 80.000 εκατόλιτρα. Πτώση που δεν αντισταθμίστηκε από την αύξηση της τουριστικής κίνησης η οποία «πρόσθεσε» 40.000 εκατόλιτρα. 🍀

Κρύο-ζέστη η αγορά

Πιο εντυπωσιακές ίσως είναι οι αλλαγές που έχουν συντελεστεί στα μοτίβα της κατανάλωσης όπου η λεγόμενη «κρύα» αγορά (σούπερ-μάρκετ, καταστήματα λιανικής γενικότερα) από το 60%-65% του 2010 έχει περιοριστεί πλέον στο 54% και, σύμφωνα με τις προβλέψεις των ιδίων των επιχειρηματιών, αναμένεται να ισορροποήσει πλήρως με τη ζεστή αγορά (μπαρ, καφετέριες κ.α.) αφού η κρίση έχει στρέψει πολλούς καταναλωτές στη διασκέδαση κατ' οίκον.

Ο μεγάλος «πονοκέφαλος» ωστόσο των ανθρ' πων του κλάδου -αλλά και ο λόγος που συνεχίζουν να πιστεύουν ότι υπάρχουν περιθώρια ανάπτυξης- εξακολουθεί να είναι το χαμηλό ποσοστό της κατά κεφαλήν κατανάλωσης στη χώρα μας.

Το τελευταίο είναι αγκιστρωμένο στα 35 λίτρα ετησίως όταν στη μεγάλη πλειονότητα των χωρών του εξωτερικού ξεπερνάει τα 70 λίτρα (στη Γερμανία π.χ. αγγίζει τα 115 λίτρα ενώ στην Ιρλανδία ξεπερνάει κατά πολύ τα 130 λίτρα).

ΜΙΚΡΟΖΥΘΟΠΟΙΑ ΚΕΦΑΛΟΝΙΑΣ

Με κεφαλονίτικη κουρλαμάδα

Μετά την Κέρκυρα, τη δική της μπίρα με «ονομασία προέλευσης» ετοιμάζεται να αποκτήσει ένα ακόμα νησί των Επτανήσων: Η «Κεφαλονίτικη» ή Kefalonian Beer, μια Premium Lager με περιεκτικότητα 5% σε

αλκοόλ ετοιμάζεται να κάνει σύντομα το ντεμπούτο της στα ράφια των τοπικών καταστημάτων από τη νεόκτευτη Μικροζυθοποιία Κεφαλονιάς και Ιθάκης.



Πρόκειται για μια «οικογενειακή υπόθεση» καθώς πίσω από την εταιρεία βρίσκονται ο Γιάννης Πολυχρονάτος και ο ανιψιός του, Νίκος Μωραΐτης. Οι ίδιοι περιγράφουν το μπίρα τους ως «φτιαγμένη με μεράκι, χρησιμοποιώντας πραγματικά επιλεγμένα υλικά και γερή δόση

Κεφαλονίτικης κουρλαμάδας!».

Σκοπός των επιχειρηματιών είναι, σε πρώτη φάση, να κερδίσουν την τοπική αγορά και, σε επόμενο στάδιο, να επεκτείνουν την παρουσία τους και στην υπόλοιπη Ελλάδα. Το ιδιόκτητο ζυθοποιείο βρίσκεται στον γραφικό Καραβόμυλο Σάμης και θα λειτουργεί παράλληλα ως ένας πολύ-χώρος ζυθοποιίας, ανοιχτός σε όσους θέλουν να δουν από κοντά και να μάθουν τα μυστικά της διαδικασίας παραγωγής.

ΜΙΚΡΟΖΥΘΟΠΟΙΑ ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ

Ντεμπούτο στο ράφι για την Αργώ

Με τη δική της... Αργώ «σαλπάρει» η μικροζυθοποιία Θεσσαλίας για το ταξίδι της στην εγχώρια αγορά. Με «καπετάνιο» τον Γιάννη Ρηγαλέζη και τη βοήθεια ενός Νεοζηλανδού ζυθοποιού και του ΤΕΙ Αθήνας, το νεοσύστατο επιχειρηματικό «σκαρί» από το Βόλο λάνσαρε μετά το Πάσχα την πρώτη παρτίδα 2.500 φιαλών μιας «ξανθιάς», φητταρισμένης απαστερώτης μπίρας

«Golden Ale», υψηλής ποιότητας.



ΕΤΟΙΜΟ ΤΟ ΠΡΩΤΟ ΣΧΟΛΕΙΟ ΓΙΑ ΜΑΘΗΤΕΥΟΜΕΝΟΥΣ ΜΙΚΡΟΖΥΘΟΠΟΙΟΥΣ

Σημείο αναφοράς για τους απανταχού λάτρεις της μπίρας αλλά και κέντρο πειραματισμών κι εκπαίδευσης για νέους... μαθητευόμενους μικροζυθοποιούς φιλοδοξεί να εξελιχθεί το Αθηνέο, ο πρώτος χώρος Δημιουργικής Ζυθοποιίας που έστησε στις εγκαταστάσεις της στον Κηφισό η Αθηναϊκή Ζυθοποιία

ΚΕΙΜΕΝΟ Αντώνης Σερέπας



Τα νέα της μπίρας



Ο χώρος όπου πριν από 50 χρόνια ξεκίνησαν να παράγονται τα γνωστά σήματα της εταιρείας εδώ και λίγους μήνες έχει αλλάξει χρήση προκειμένου να φιλοξενησει τις δημιουργικές ανησυχίες εκείνων που θέλουν να ασχοληθούν επαγγελματικά ή ερασιτεχνικά με τη ζυθοποίηση. Και οι δύο κατηγορίες ενδιαφερομένων θα έχουν την ευκαιρία, υπό την καθοδήγηση των ειδικών της εταιρείας, να παράγουν τη δική τους μπίρα και, επιπλέον, να την πάρουν εμφιαλωμένη σε μπουκάλια στο σπίτι προκειμένου να τη μοιραστούν με τους φίλους και την παρέα τους.

Αν πάλι οι φιλοδοξίες τους δεν φτάνουν τόσο μακριά μπορούν απλά να «ενημερωθούν» για την ιστορία του προϊόντος, τις μεθόδους ζυθοποίησης και να δοκιμάσουν μαζί τους κάποια από τις απαστεριώτερες μπίρες (μία για κάθε εποχή) που θα βγαίνουν από τα καζάνια του Αθήνεο σε βαρέλια των 20 λίτρων και θα προορίζονται κυρίως για draft κατανάλωση μέσω πέντε καταστημάτων στην Αθήνα.

ΟΙ ΠΡΩΤΕΣ ΣΥΝΕΡΓΕΙΕΣ

Το Wine Trails ξεναγήθηκε στο χώρο από την υπεύθυνη εταιρικών σχέσεων της Αθ. Ζυθοποιίας, Έλλη Παναγιωτοπούλου, η οποία μας αποκάλυψε ότι στις τρεις εβδομάδες λειτουργίας του, έχουν προσεγγίσει το Αθήνεο ερασιτεχνικοί σύλλογοι μικροζυθοποιίας ζητώντας συνεργασίες ακόμα και για την παραγωγή μπίρας σε εκπαιδευτικό πλαίσιο.

Με μια από τις ομάδες αυτές θα υπάρξει σύντομα μια πρώτη συνάντηση «προκειμένου να δούμε τι μπορεί να τους ενδιαφέρει περισσότερο και πώς μπορούν κι αυτοί να αξιοποιήσουν το χώρο μας», όπως ανέφερε η κυρία Παναγιωτοπούλου καταλήγοντας ότι «σίγουρα θα υπάρξουν κάποιες συνέργειες».

ΗΜΕΡΗΣΙΑ ΚΑΙ ΕΝΤΑΤΙΚΑ ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ

Τα ειδικά εκπαιδευτικά σεμινάρια θα είναι ημερήσια, εντατικά και θα οργανώνονται περίπου ανά δίμηνο, για ομάδες των είκοσι περίπου με τριάντα ατόμων, κατόπιν δέλωσης συμμετοχής και της καταβολής ενός συμβολικού αντιτίμου.

Η εταιρεία δηλώνει ανοιχτή και σε συνεργασία με το Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών στην εκπαιδευτική διαδικασία.



Μετά το **στροβιλισμό** έπεται η **μεταφορά** του **ζυθογλεύκους** σε δεξαμενές **ζύμωσης** και η **ψύξη** του σε κατάλληλες **θερμοκρασίες** για την έναρξη της **αλκοολικής ζύμωσης**.

Το **νερό** στη **ζυθοποίηση** συχνά αποτελεί συγκριτικό **πλεονέκτημα** και στοιχείο **διαφοροποίησης** για κάθε μπύρα. Με την προσθήκη νερού κατά την **έκθλιψη** επιτυγχάνεται σημαντική **μείωση** αρωμάτων της **βύνης**.



Βασική παράμετρος του **Αθηνέο** είναι η πραγματοποίηση **σεμιναρίων** για μαθητευόμενους **μικροζυθοποιούς**.



Η **μπύρα** που προκύπτει από την **ανοικτή** στο κοινό **παραγωγική** διαδικασία συσκευάζεται πάντα σε **βαρέλια** των είκοσι λίτρων, και **διανέμεται** σε πέντε επιλεγμένα **καταστήματα** στην Αθήνα με σκοπό την **draft** κατανάλωση, σύμφωνα με την **Έλλη** Παναγιωτοπούλου.

Έχοντας ολοκληρώσει το στάδιο της **βυνοποίησης**, δηλαδή τη **μετατροπή** του **κριθαριού** σε **βύνη** (ελεγχόμενα **φυτρωμένο κριθάρι**), ακολουθούν τα **10 βήματα** στην παραγωγή **μπύρας**:

1 ΕΚΘΛΙΨΗ ΤΗΣ ΒΥΝΗΣ

Το 93%, κατά μέσο όρο, της **μπύρας** αποτελείται από νερό. Το νερό που χρησιμοποιείται στη **ζυθοποίηση** συχνά αποτελεί συγκριτικό **πλεονέκτημα** και στοιχείο **διαφοροποίησης** για κάθε μπύρα. Επιπλέον, ανάλογα με το στοιχειομετρικό προφίλ του συμβάλλει σε μεγάλο βαθμό στο τελικό γευστικό αποτέλεσμα μιας μπύρας. Όταν το νερό δεν έχει τις κατάλληλες ιδιότητες αυτές ρυθμίζονται μέσω κατάλληλων επεξεργασιών. Γενικά, η επεξεργασία του νερού περιλαμβάνει τα εξής στάδια: **μείωση pH**, **ρύθμιση μεταλλικών αλάτων**, **αποχλωρίωση**, **αφαίρεση** άλλων ανεπιθύμητων συστατικών και **αποστείρωση**. Με την προσθήκη νερού κατά την **έκθλιψη** επιτυγχάνεται σημαντική **μείωση** αρωμάτων της **βύνης**, ιδιαίτερα στην περίπτωση της έντονης **έκθλιψης**.

2 ΠΟΛΤΟΠΟΙΗΣΗ

Η **συνέργεια** του κατάλληλου νερού με το επιθυμητό **μείγμα βύνης** δημιουργεί το **βυνοποητό**. Ο **βυνοποητός** υπόκειται σε **θερμική επεξεργασία** μεταβληθόμενων **θερμοκρασιών** υπό **ανάδευση** για συγκεκριμένα **χρονικά διαστήματα**. Στο 2ο στάδιο σκοπός είναι η **μετατροπή** του **αμύλου** σε **ζυμώσιμα σάκχαρα**, μέσω της δράσης **ενζύμων**. Η πρωτεϊνική σύνθεση του **κριθαριού**, κατ' επέκταση των **αμινοξέων** του, είναι **καθοριστικός** παράγοντας της **ποιότητας** της **βύνης**, η οποία επηρεάζει τα εξής: **γεύση**, **άρωμα**, **σώμα**, και **χρώμα** της **μπύρας**. Ακολουθεί η **απομάκρυνση** των **στερεών υπολειμμάτων** της **βύνης**, κυρίως **ρητινών**. Το **εκχύλισμα** που περιέχει όλες τις **διαλυτοποιημένες ουσίες** της **βύνης**, **ζυμώσιμες** και **μη ζυμώσιμες**, ονομάζεται **βυνογλεύκος**.

3 ΒΡΑΣΜΟΣ-ΠΡΟΣΘΗΚΗ ΛΥΚΙΣΚΟΥ

Ακολουθεί η διαδικασία του **βρασμού** όπου επιτυγχάνονται δύο ιδιαίτερα σημαντικά στοιχεία. Η **αποστείρωση** του νερού μέσω **θερμικής επεξεργασίας** και η **διαλυτοποίηση** των **μη υδατοδιαλυτών** **επιθυμητών** **συστατικών** του **λυκίσκου** μέσω **ισομερείωσης** τους. Ακολουθώντας, επιτυγχάνεται **συμπύκνωση** του **ζυθογλεύκους** στην επιθυμητή **αρχική πυκνότητα**. Θα πρέπει να σημειωθεί πως ο **λυκίσκος** περιέχει **εκατοντάδες ουσίες** κυρίως **ρητίνες**, **έλαια**, και **πολυφαινόλες**, μερικές από τις οποίες **λειτουργούν** **αντιοξειδωτικά** **προστατεύοντας** τη **μπύρα** από την **οξείδωση**, **προσδίδοντας** μία επιπλέον **διάσταση** στη **χρήση** του **λυκίσκου** στη **μπύρα**.

4 ΣΤΡΟΒΙΛΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΨΥΞΗ

Μετά το πέρας του **βρασμού**, το **ζυθογλεύκος** δεν φέρει την επιθυμητή **διαύγεια**, αποτέλεσμα τόσο της **διήθησης** όσο και της **προσθήκης** του **λυκίσκου**. Το **ζυθογλεύκος**

Τα νέα της μπίρας

οδηγείται από το βραστήρα στο σύστημα whirlpool όπου μέσω στροβιλισμού τα στερεά υπολείμματα συγκεντρώνονται στο κέντρο της δεξαμενής και απομακρύνονται. Ακολουθεί η μεταφορά του ζυθογλεύκους στις δεξαμενές ζύμωσης και η ψύξη του σε κατάλληλες θερμοκρασίες για την έναρξη της αλκοολικής ζύμωσης.

5 ΖΥΜΩΣΗ

Ανεξάρτητα από το αν χρησιμοποιούνται επιλεγμένες α) αφροζύμες, β) βυθοζύμες ή γ) αυθόρμητες ζυμώσεις η κύρια διεργασία κατά τη ζύμωση είναι η ανάπτυξη της ζύμης με κατανάλωση του ζυμώσιμου εκχυλίσματος και παραγωγή αιθυλικής αλκοόλης και CO₂. Κατ' αυτήν τη διεργασία σχηματίζονται και τα δευτερεύοντα προϊόντα του μεταβολισμού της ζύμης, επιθυμητά και μη επιθυμητά, που έχουν μεγάλη επίδραση στον οργανοληπτικό χαρακτήρα της μπίρας. Ελεγχόμενη διακοπή της ζύμωσης και μεταφορά για ωρίμανση.

6 ΜΕΘ' ΩΡΙΜΑΝΣΗ

Πρόκειται για ένα ιδιαίτερα σημαντικό στάδιο, καθώς η μεθ' ωρίμανση λαμβάνει χώρα παρουσία ζυμών. Έτσι, έχουμε πλήρη ζύμωση του εναπομείναντος ζυμώσιμου εκχυλίσματος, φυσικό κορεσμό της μπίρας με διοξείδιο του άνθρακα (CO₂). Πραγματοποιείται ο σχηματισμός επιθυμητών αρωματικών ενώσεων και η αποικοδόμηση μη επιθυμητών, αύξηση της γενετικής αρμονίας της μπίρας καθώς και φυσική σταθεροποίησή της.

7 ΔΙΑΥΓΑΣΗ

Μετά την ολοκλήρωση της μεθ' ωρίμανσης η μπίρα ψύχεται με σκοπό τη συγκέντρωση και

απομάκρυνση της βιομάζας των ζυμών που πραγματοποιήσαν τη μεθ' ωρίμανση. Πρόκειται ουσιαστικά για το πρώτο από τα τελικά στάδια διαμόρφωσης της τελικής όψης της μπίρας.

8 ΦΙΛΤΡΑΡΙΣΜΑ

Η μπίρα οδηγείται στα φίλτρα ώστε να επιτευχθεί η επιθυμητή διαύγεια, να απομακρυνθούν ανεπιθύμητοι μικροοργανισμοί, τυχόν πρωτεΐνες και φαινολικά συστατικά που μπορούν να προκαλέσουν μελλοντικά θολώματα και αλλοιώσεις. Σημειώνεται πως δεν φιλτράρονται όλες οι μπίρες. Σημαντικό ποσοστό της διεθνούς παραγωγής εμφιαλώνεται αφιιτράριστο.

9 ΕΜΦΙΑΛΩΣΗ

Η μπίρα οδηγείται στους προεπιλεγμένους περιέκτες όπως μεταλλικά κυλινδρικά κιτιά, γυάλινες φιάλες διαφόρων μεγεθών καθώς και βαρέλια. Σκοπός της εμφιάλωσης είναι η προστασία του προϊόντος, η ποιότητα του ταυτοποίηση καθώς και η εμπορική του προστασία.

10 ΠΑΣΤΕΡΙΩΣΗ

Η παστερίωση είναι μία ήπια θερμική κατεργασία που στοχεύει στην καταστροφή μέρους των ανεπιθύμητων μικροοργανισμών (συνήθως των παθογόνων) που υπάρχουν στη μπίρα. Κατ' επέκταση μέσω της παστερίωσης συμβάλλουμε τόσο στην αποφυγή μελλοντικών βιολογικών θολωμάτων, όσο και στην επιμήκυνση της ζωής του προϊόντος δίχως τη χρήση συντηρητικών. Θα πρέπει να σημειωθεί πως δεν παστεριώνονται όλες οι μπίρες. Σημαντικό ποσοστό της παγκόσμιας παραγωγής διανέμεται και πωλείται απαστερίωτο.

ΜΕ ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ

Δυναμικότητα 10 εκατόκιλων

Η μονάδα παραγωγής του Αθηνέο έχει δυναμικότητα 10 εκατόκιλων που «μεταφράζονται» σε 1.000 λίτρα μπίρας δύο φορές την εβδομάδα. Εκεί θα παράγονται απαστερίωτες μπίρες κυρίως Lager και Ale, με την προσθήκη εκλεκτών τοπικών προϊόντων και κριθάρι ελληνικής προέλευσης. Η πρώτη μπίρα που έχει ήδη παραχθεί είναι η ιδιαίτερα αρωματική ΑΘΗΝΕΟ#1, μια γνήσια Lager στα συστατικά της οποίας κυριαρχούν το μέλι και ο κόλιανδρος. «Για εμάς μικροζυθοποιία σημαίνει παραγωγή μιας απαστερίωτης αφιιτράριστης μπίρας σε πολύ συγκεκριμένη ποσότητα και με μικρή διάρκεια ζωής. Εμείς δεν αισθανόμαστε αντίπαλοι με τους μικροζυθοποιούς, πέρα από τις διαφορετικές στρατηγικές έχουμε έναν κοινό στόχο: Να βοηθήσουμε να γεννιούνται καινούρια πράγματα που θα οδηγήσουν στην ανάπτυξη της αγοράς της μπίρας», δηλώνει η κυρία Παναγιωτοπούλου.

Το **Αθηνέο** έχει να προτείνει μία **ολοκληρωμένη** προσέγγιση, που περιλαμβάνει το κομμάτι της **παραγωγής** και καινοτομίας αλλή και τη λειτουργία, **εκπαίδευση** και **ψυχαγωγία** της μικροζυθοποιίας. Αποτελείται από τη **μονάδα παραγωγής** μπίρας σε κοινή θέα και ελεύθερη πρόσβαση, ένα **χώρο ιστορίας** και **πολιτισμού** και ένα **χώρο** πρώτης **κατανάλωσης** του προϊόντος.





ΜΕΓΑΛΗ ΒΡΕΤΑΝΙΑ ΟΙΝΙΚΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ

Βραβεύει το WSET η Βασίλισσα της Αγγλίας

Τον μητρικό οργανισμό του W.S.P.C (Wine and Spirit Professional Center-Επαγγελματικό Κέντρο Οίνου & Αποσταγμάτων) Ελλάδος βραβεύει η Βασίλισσα της Αγγλίας για τη συνεισφορά του στην παγκόσμια οινική εκπαίδευση. Το βραβείο που θα απονεμηθεί στο WSET (Wine & Spirit Education Trust) Αγγλίας, το Queen's Award for Enterprise 2015 in International Trade, αποτελεί μία από τις σπουδαιότερες διακρίσεις για τις βρετανικές επιχειρήσεις. Ο Διευθύνων Σύμβουλος του WSET, Ian Harris AIWS, θεωρεί τη βράβευση ορόσημο στην παγκόσμια αγορά και μαζί με τον Πρόεδρο του Δ.Σ., James Simpson MW, θα παραστούν σε δεξίωση στο Παλάτι του Μπάκιγχαμ στις 14 Ιουλίου 2015 για να γιορτάσουν τη νίκη του WSET μαζί με τους υπόλοιπους εκπροσώπους εταιρειών που θα τιμηθούν με το βραβείο της Βασίλισσας Ελισάβετ.

Περήφανο το W.S.P.C. Ελλάδος

Το W.S.P.C Ελλάδος, με 3.500 Έλληνες και ξένους σπουδαστές, είναι περήφανο για την επιστήγασή του παγκόσμιου κύρους του οργανισμού που εκπροσωπεί στα Βαλκάνια τα δέκα τελευταία χρόνια. Το ίδιο το W.S.P.C βραβεύτηκε το 2009 από το WSET Αγγλίας ως το Καλύτερο Παράρτημα του Κόσμου.



ΜΕΤΑ ΤΗΝ ΙΣΠΑΝΙΑ ΜΕ 799.000 ΕΚΤΑΡΙΑ

ΠΙΟ ΠΟΛΛΟΥΣ ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ ΑΠ' ΤΗ ΓΑΛΛΙΑ ΕΧΕΙ Η ΚΙΝΑ

Την αυξανόμενη εγχώρια ζήτηση για κρασί αντιμετωπίζει η Κίνα αυξάνοντας τις εκτάσεις αμπελοκαλλιέργειάς της και φθάνοντας να ξεπεράσει τη Γαλλία. Όπως ανέφερε στο BBC ο γενικός διευθυντής του IOVW, Jean-Marie Aurand, η Κίνα έχει τώρα 799.000 εκτάρια γης για αμπέλι και τοποθετείται δεύτερη μετά την Ισπανία, η οποία διατηρεί μόλις πάνω από 1 εκατομμύριο εκτάρια. «Πρέπει να ληφθεί υπ' όψη ότι η Κίνα θέλει να είναι αυτάρκης σε όλους τους τομείς», συμπλήρωσε ο κ. Aurand. Στην Κίνα καλλιεργούνται κυρίως εισαγόμενες ποικιλίες, συμπεριλαμβανομένων των Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot και Chardonnay στις επαρχίες



ΓΑΛΛΙΑ ΠΡΟΒΛΕΨΕΙΣ 2015

Οι εξαγωγές σαμπάνιας θα ξεπεράσουν την κατανάλωση

Το 2015 περισσότερη θα είναι η σαμπάνια που θα στέλνεται εκτός συνόρων, παρά αυτή που θα καταναλώνεται εντός Γαλλίας, σύμφωνα με τον νέο επικεφαλής της Comité Champagne, ο οποίος μόλις προειδοποίησε ότι οι οίκοι σαμπάνιας θα πρέπει να πολεμήσουν ενεργά κατά της κλιματικής αλλαγής. Ο διευθύνων σύμβουλος της Comité

Champagne, Vincent Perrin, ανέφερε στην ετήσια γιορτή του Αγίου Βικεντίου στο Epernay: «Οι εξαγωγικές πωλήσεις θα συνεχίσουν να αυξάνονται, και θα ξεπεράσουν τις πωλήσεις εντός χώρας μέχρι το τέλος του 2015». Πράγματι οι πωλήσεις της σαμπάνιας αυξήθηκαν 1% σε όλο το 2014 κατά 308 εκ. φιάλες, σύμφωνα με προσωρινά στοιχεία.



Ningxia, Sichuan και Hebei. Μάλιστα, σύμφωνα με στατιστικά στοιχεία, την περασμένη χρονιά αφιέρωσε το 11% του εδάφους της στους αμπελώνες σε σύγκριση με το 4% του 2000. Η Γαλλία εξακολουθεί να είναι στην πρώτη θέση παγκοσμίως όσον αφορά την παραγωγή κρασιού με 46.700.000 Mhl, ενώ η Κίνα είναι στην όγδοη θέση με 11 Mhl. Ωστόσο, υπάρχει ένα πρόβλημα: Η παγκόσμια βιομηχανία οίνου πιέζεται από υπερπροσφορά και αδύναμη ζήτηση, που επεξηγεί γιατί η παραγωγή πέρσι ήταν μειωμένη κατά 5,1% από το 2013 και 17% από το 2012 στις 5 από τις 10 κορυφαίες οινοπαραγωγικές χώρες, συμπεριλαμβανομένης και της Κίνας.



IOVW
Ο γενικός διευθυντής του IOVW (International Organization of Vine and Wine), Jean-Marie Aurand.

ΚΟΜΙΣΙΟΝ ΝΟΜΟΣ ΜΕΣΑ ΣΤΟ 2016

Υποχρεωτική σήμανση θερμίδων στα αλκοολούχα

Να υποβάλει προτάσεις για τη σήμανση των συστατικών και των θερμίδων των αλκοολούχων ποτών, το αργότερο έως τις αρχές του 2016, καλεί την Ευρωπαϊκή Επιτροπή με ψήφισμά του το Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο. Με αυτή την κίνηση, η οποία εντάσσεται στο πλαίσιο της νέας στρατηγικής της ΕΕ για την καταπολέμηση των βλαπτικών επιπτώσεων του αλκοόλ, το Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο επισημαίνει, μεταξύ άλλων, ότι η Κομισιόν θα πρέπει να αξιολογήσει κατά πόσον η υποχρέωση παροχής πληροφοριών για τα συστατικά και τη θερμική αξία πρέπει να ισχύσει και για τα αλκοολούχα ποτά, ώστε να υποβληθεί νομοθετική πρόταση για το σκοπό αυτό το αργότερο εντός του 2016. Οι ευρωβουλευτές ζητούν επίσης από την ΕΕ να εξετάσει το ενδεχόμενο θέσπισης συστήματος σήμανσης σε όλη την κοινότητα, το οποίο θα προειδοποιεί τους καταναλωτές για τους κινδύνους που ενέχει η οδήγηση σε κατάσταση μέθης, όπως και να εντείνει τις προσπάθειες για την προστασία ειδικά των νέων σε ηλικία ανθρώπων.



HARPERS ΕΞΕΛΙΓΜΕΝΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑΣ

Επανάσταση από τη συσκευή κρασιού Coravin

Τη χρήση ενός νέου gadget για τους οινόφιλους που βασίζεται στη λογική της μηχανής καφέ Nespresso, φιλοδοξεί να επεκτείνει η εταιρεία Coravin που λάνσασε ομώνυμο προϊόν για την κατ'οίκον κατανάλωση κρασιού. Ο Φρέντερικ Λεβί, ο πρώην πρόεδρος της Nespresso B. Αμερικής, νυν Διευθύνων Σύμβουλος της Coravin Wine Access Sys, ανέφερε σχετικά στον ενημερωτικό ιστότοπο Harpers.co.uk: «Οι μεγαλύτερες εταιρείες στοχεύουν στην κατ'οίκον χρήση. Δεν πρόκειται για συσκευή συντήρησης κρασιού αλλά είναι ιδανικό για δείπνο στο σπίτι».



5-7 ΝΟΕΜΒΡΙΟΥ ΔΙΕΘΝΕΣ ΣΥΜΠΟΣΙΟ UNESCO ΓΙΑ ΤΟ ΚΡΑΣΙ

ΒΟΥΡΓΟΥΝΔΙΑ - ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ

Τη Σαντορίνη επέλεξε ως τόπο διεξαγωγής του φετινού διεθνούς επισημονικού συμποσίου της η έδρα για τον πολιτισμό και τις παραδόσεις του οίνου του Πανεπιστημίου της Βουργουνδίας. Συνδιοργανωτές του συμποσίου με τίτλο «Η κληρονομιά και η αξιοποίηση των αμπελοοινικών περιοχών», το οποίο θα λάβει χώρα στις 5, 6 και 7 Νοεμβρίου 2015, είναι ο Δήμος Θήρας, το ΓΠΑ, η ΕΔΟΑΟ, ο ΣΕΟ και η ΚΕΟΣΟΕ. Η θεματολογία περιλαμβάνει τους τρόπους αξιοποίησης της κληρονομιάς των αμπελοοινικών περιοχών, τους φορείς δημιουργίας τους και τους κανονισμούς που τους διέπουν, την τουριστική αξιοποίηση και ανάδειξη των αμπελουργικών παραδόσεων, τη σχέση τουρισμού και οινοτουρισμού καθώς και τη χρησιμότητα της προόδου στον επισημονικό και τεχνικό τομέα για την αξιοποίηση των αμπελοοινικών περιοχών. Με βάση πολυάριθμα παραδείγματα, θα γίνει προσπάθεια να συγκριθεί η στρατηγική ανάδειξης σε πολιτισμική κληρονομιά των «αρχαίων αμπελώνων» με εκείνη των νέων οινοπαραγωγών περιοχών. Σημειώνεται, τέλος, ότι στην παγκόσμια κληρονομιά της Unesco έχουν ενταχθεί 9 αμπελώνες σε 15 χρόνια. Καταληκτική ημερομηνία αποστολής περιλήψεων για όσους ενδιαφέρονται να συμμετάσχουν είναι η 10η Ιουνίου (email: kbiniari@aia.gr).

ΑΝΑΚΤΟΡΑ ΤΑΤΟΪΟΥ ΠΡΟΤΑΣΗ

ΔΙΑ ΧΕΙΡΟΣ ΜΠΟΥΤΑΡΗ 300.000 ΜΠΟΥΚΑΛΙΑ

Την πρόταση για εκμετάλλευση 350 στρεμμάτων στα Ανάκτορα Τατοΐου επανέφερε στο τραπέζι ο δήμαρχος Θεσσαλονίκης, Γιάννης Μπουτάρης, προκειμένου να τα μετατρέψει σε έναν μεγάλο αμπελώνα με 300 ποικιλίες αμπέλου. Ο Γ. Μπουτάρης είχε υποβάλει την ίδια πρόταση και σε προηγούμενες κυβερνήσεις - μέσω του Συνδέσμου Ελληνικού Οίνου - και τώρα την επαναφέρει. Σύμφωνα με όσα υπόσχεται, θα προχωρήσει σε παραγωγή 300.000 μπουκαλιών εκλεκτού κρασιού.

BOTILIA ΕΛΛΗΝΙΚΗ START UP

Delivery με ένα κλικ

Το Botilia.gr είναι μια ηλεκτρονική πλατφόρμα που φέρνει σε επαφή τους οινοπαραγωγούς με τους οινόφιλους προσφέροντας εξαιρετικά δυσεύρετα και συχνά συλλεκτικά ελληνικά κρασιά σε τιμές οινοποιείου, για λίγες μόνο μέρες κάθε φορά. Τα κρασιά επιλέγονται από μια ομάδα ειδικών που αποτελείται από οινολόγους και σομελιέ που ψάχνουν τον ελληνικό αμπελώνα και τα καλύτερα κελάρια.



ΠΡΟΞΕΝΙΟ ΕΛΛΑΔΑΣ ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ

Τα κρασιά της Κρήτης ταξίδεψαν στη Φλωρεντία

Μια ημέρα γευσίγνωσης αφιερωμένη στα κρητικά κρασιά διοργανώθηκε από το Επίτιμο Προξενείο της Ελλάδας στη Φλωρεντία στις 27 Μαρτίου. Η γευσίγνωση έγινε στην La Divina Enoteca, όπου 21 ετικέτες κρητικού κρασιού από 21 παραγωγούς του δικτύου οινοποιών «Wines of Crete» παρουσιάστηκαν σε επαγγελματίες κρασιού, δημοσιογράφους και στο οινόφιλο κοινό της πόλης.



KARAVITAKIS WALL STREET JOURNAL

ΕΝΑ ΚΡΗΤΙΚΟ ΚΡΑΣΙ ΣΤΑ 5 ΚΑΛΥΤΕΡΑ ΤΟΥ ΚΟΣΜΟΥ

Ένα κρασί που παράγεται στην Κρήτη εντάσσεται μέσα στα 5 καλύτερα του κόσμου για την άνοιξη η αμερικανική εφημερίδα Wall Street Journal. Ο δημοσιογράφος της, ένας από τους κορυφαίους στον κόσμο στον τομέα του κρασιού, παρουσίασε στην ηλεκτρονική έκδοση της εφημερίδας 5 κρασιά από όλα τα μέρη του κόσμου, τα οποία ονόμασε «από τα καλύτερα» τα οποία πιθανώς να μην έχουμε ακούσει. Ανάμεσά τους το Karavitakis Vidiano Klima, παραγωγής 2014, το οποίο παράγεται από τον Νίκο Καραβιτάκη στο Κολυμπάρι Χανίων. Την υπόλοιπη ομάδα συμπληρώνουν, ένα κρασί από την Ουρουγουάη, ένα από την Ουγγαρία, ένα από τη Βουλγαρία, που παράγεται από αγγλική εταιρεία, και ένα από τα Σκόπια. Η εφημερίδα τα χαρακτηρίζει ως «τα τέλεια και πιο ασυνήθιστα για την άνοιξη»

AIDV ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ

ΤΟΝ ΟΚΤΩΒΡΙΟ ΤΟ ΔΙΕΘΝΕΣ ΣΥΝΕΔΡΙΟ ΓΙΑ ΤΟ ΔΙΚΑΙΟ ΚΡΑΣΙΟΥ

Η Διεθνής Ένωση Νομικών του Οίνου (AIDV) επέλεξε την Ελλάδα και δη την Σαντορίνη, για να διοργανώσει το ετήσιο συνέδριό της στις 2-4 Οκτωβρίου 2015, εορτάζοντας ταυτόχρονα 30 χρόνια από την ίδρυσή της.

Το ετήσιο συνέδριο αποτελεί σημείο αναφοράς για τα μέλη της Ένωσης καθώς στο πλαίσιο της διοργάνωσης συζητούνται τα φλέγοντα ζητήματα του κλάδου σε διεθνές επίπεδο, ενώ παράλληλα τα μέλη επιδιώκουν να έρθουν κοντά στην ιστορία, την κοιλτούρα τον οινικό και γευστικό πολιτισμό του τόπου που τους φιλοξενεί. Στο συνέδριο θα συζητηθούν πολύ σημαντικά θέματα όπως η διεθνής νομοθεσία και η εφαρμογή της στον αμπελοοινικό τομέα καθώς και ο αντίκτυπος της στις επιχειρήσεις κρασιού, οι νομικές πτυχές της εισαγωγής των νέων τεχνολογιών και της καινοτομίας στον τομέα του οίνου και άλλα.

Πριν την έναρξη του συνεδρίου, την 1η Οκτωβρίου θα πραγματοποιηθεί επίσης στη Σαντορίνη η Συνεδρίαση του Διοικητικού Συμβουλίου της Ένωσης. Υπεύθυνος για τη διοργάνωση του συνεδρίου στην Ελλάδα είναι ο Καθ. Αμπελοοινικού Δικαίου Θεόδωρος Γεωργόπουλος, Μέλος Δ.Σ. Διεθνούς Ένωσης Νομικών του Κρασιού, Δικηγόρος. Πληροφορίες για το συνέδριο: <http://www.aidv.org/2015grfir/index.html>



ΑΤΤΙΚΗ ΜΕ ΛΑΒΑΡΟ ΤΟ ΣΑΒΒΑΤΙΑΝΟ

ΠΟΛΗΛΑΤΙΚΟΣ ΓΥΡΟΣ

Σε μια διαδρομή 54,5 χλμ. με σταθμούς 3 οινοποιεία στα Μεσόγεια Αττικής, πραγματοποιήθηκε στις 26 Απριλίου ο 6ος Ποδηλατικός Γύρος Οινοποιείων Αττικής. Μάλιστα οι ποδηλάτες, κινούμενοι μέσα σε αμπέλια και λιόδεντρα δίκιμασαν κρασιά από Σαββατιανό. Ο 6ος Ποδηλατικός Γύρος διοργανώθηκε από το cycling4wine και στη διαδρομή περιλαμβάνονταν το Κτήμα Παπαγιαννάκου, οι Αμπελώνες Μάρκου και η Μικροοινοποιία Μυλωνά ενώ στην πρωτοβουλία συμμετέχουν άλλα δύο, το Κτήμα Κοκκοτού και Κτήμα Α. Φράγκου.



NEW WINES OF GREECE ΗΠΑ & ΚΑΝΑΔΑ

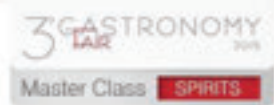
Ρέει ελληνικό κρασί στη Βόρεια Αμερική

Το ελληνικό κρασί με λογότυπο «New Wines of Greece», ταξιδεύει στη Βόρεια Αμερική, προκειμένου να συμμετάσχει στο road show που θα διεξαχθεί εκεί από την Εθνική Διεπαγγελματική Οργάνωση Αμπέλου και Οίνου (ΕΔΟΑΟ). Σύμφωνα με στοιχεία της καναδικής και αμερικανικής κυβέρνησης οι πωλήσεις ελληνικού κρασιού έχουν αυξηθεί περίπου κατά 25% σε αξία τα τελευταία πέντε χρόνια στις αγορές του Καναδά και των Η.Π.Α.





Η μεγάλη δύναμη του διημέρου ήταν η λίστα με μπύρες από όλον τον κόσμο, τα premium αποστάγματα, η σοκολάτα Valrhona, καφές, τσάι και χυμοί.



Υπεροχή των μεγάλων φιαλών στο 3ο Gastronomy Fair

ΚΕΙΜΕΝΟ Κώστας Λώνης * Οινολόγος, Ζυθοποιός

Ελληνικά οινοποιεία μεγάλα και μικρά σαν το κτήμα Γεροβασιλείου και Σιγάλα, τη Σεμέλη και το Δουλουφάκη ως το εξαιρετικό κτήμα Μοντοφώλη, το μοναδικό ίσως στην Ελλάδα που αφιερώνεται μόνο σε γλυκά κρασιά, συμμετείχαν την Κυριακή 29 και Δευτέρα 30 Μαρτίου στο 3ο Gastronomy Fair της εταιρείας Deals, στο ξενοδοχείο M. Βρετανία. Οι επισκέπτες, επαγγελματίες και μη, είχαν την ευκαιρία να ανακαλύψουν προϊόντα από το εκτεταμένο portfolio της. Όπως πάντα, οι παραδοσιακοί σύμμαχοι της εταιρείας στο κομμάτι των κρασιών εισαγωγής είχαν στείλει αντιπροσώπους, με Ιταλούς και Γάλλους να προσφέρουν ένα αέρα φινέτσας.

Προσωπικά βέβαια αυτό που είχε ενδιαφέρον και συνεχίζει να διαχωρίζει τις εκθέσεις της συγκεκριμένης εταιρείας από τις άλλες, είναι η διάθεση να πραγματοποιεί masterclasses που καλύπτουν το σύνολο των παροχών της. Κινητήρια δύναμη παραμένουν οι γευσιγνωσίες των κρασιών αλλά εμπλουτίζονται κάθε

χρόνο από μαθήματα για τη χρήση της σοκολάτας, χυμών και ποτών για τους απανταχού bartenders και στην μπύρα. Για φέτος ξεχώρισε η γευσιγνωσία της Κυριακής με θέμα «το μέγεθος μετράει» κατά την οποία δοκιμάστηκαν 4 κρασιά σε 3 διαφορετικά μεγέθη φιαλών:

- Champagne Deutz Brut (non vintage) σε 750ml, 1.5lt και 3lt.
 - Regine Sumeire Petale de Rose 2013 σε 750ml, 1.5lt και 3lt.
 - Κτήμα Γεροβασιλείου Chardonnay 2012 σε 750ml, 1.5lt και 3lt.
 - Il Poggione Brunello di Montalcino 2010 σε 375ml, 750ml και 1,5 λίτρων.
- Τέτοιες γευσιγνωσίες δεν συνηθίζονται στη χώρα μας ενώ απέδειξε και στην πράξη την υπεροχή των μεγάλων φιαλών. Το γεγονός της Δευτέρας δε, ήταν η κάθετη γευσιγνωσία στο Clos Mireille Blanc de Blancs του Domaine Ott από την Προβηγκία. Εξαιρετικό λευκό κρασί από Semillon (70%) και Rolle (30%) που δοκιμάστηκε στις χρονιές 2005, 2007, 2011, 2012 και 2013. 🍷

Το κρασί των βασιλιάδων, η Κουμανδαρία της Κύπρου, κάθισε ξανά στο θρόνο του

ΚΕΙΜΕΝΟ **Μάριος Νικολάου** * Οινολόγος

Εκατό τριάντα εννέα (139) ποιοτικά κρασιά από 31 οινοποιεία της Κύπρου, μπήκαν σε διαδικασία αξιολόγησης από επταμελή κριτική επιτροπή για την ανάδειξη των 42 καλύτερων. Όλα αυτά το τριήμερο 22-24 Απριλίου 2015 όταν πραγματοποιήθηκε στη Λεμεσό ο 8ος Κυπριακός Διαγωνισμός Οίνου, με τη συνδιοργάνωση του υπουργείου Γεωργίας, του Συνδέσμου Οινοποιών Κύπρου και της Ένωσης Πτυχιούχων Οινολόγων. Δικαίωμα συμμετοχής και βράβευσης είχαν αποκλειστικά ήρεμοι οίνοι (όχι αφρώδεις και ημιαφρώδεις) παραγωγής Κύπρου και κατηγορίας Π.Γ.Ε., Π.Ο.Π. καθώς και οίνοι χωρίς Π.Ο.Π. ή Π.Γ.Ε. με δικαίωμα αναγραφής έτους εσοδείας και ποικιλίας αμπέλου (ποικιλιακοί).

Μόνο το 30% μπορούσε να βραβευθεί

Η όλη διαδικασία ήταν υπό την αιγίδα του Ο.Ι.Υ., που με εκπρόσωπο-κριτή επόπτευε την όλη διαδικασία. Η κριτική επιτροπή αποτελείτο από 7 καταξιωμένους κριτές από την Κύπρο, την Ελλάδα, τη Ρωσία και τη Γερμανία. Σε αυτήν προέδρευε η γνωστή χημικός-οινολόγος δημοσιογράφος και συγγραφέας οίνου από την Ελλάδα Μαρία Νέτσικα και συμμετείχαν επίσης οι οινολόγοι Αγγελική Τσιώλη (εκπρόσωπος Ο.Ι.Υ.), Σάββας Κωνσταντίνου και Νικόλαος

Βαρβαρήγος, ο Ρώσος οινογράφος κύριος Denis Roudenko καθώς και οι οινοχόοι Βάσος Μανώλης και Alissa Gortsinskaia.

Τρία μεγάλα χρυσά

Πάντα πρώτη και καλύτερη η Κουμανδαρία μας. Ο βασιλιάς των κρασιών ή το κρασί των βασιλιάδων όπως συχνά αποκαλείται, στρογγυλοκάθισε και πάλι στο θρόνο του. Όταν ρίξετε μια ματιά στα αποτελέσματα θα ανακαλύψετε ότι σε σύνολο 10 συμμετοχών, οι Οίνοι Ελεγχόμενης Ονομασίας Προέλευσης Κουμανδαρία, πήραν 3 μεγάλα χρυσά και 7 χρυσά μετάλλια και μάλιστα ήταν και στις πρώτες 11 ψηλότερες βαθμολογίες.

Στην Κύπρο τελικά φτιάχνουμε καλό κρασί!

Αξιολογώντας είναι το γεγονός ότι 135 από τα 139 κρασιά που συμμετείχαν στο διαγωνισμό είχαν εξασφαλίσει βαθμολογία για μετάλλιο (≥80). Το βασικό συμπέρασμα και με βάση το μέτρο σύγκρισης από την πείρα μου από προηγούμενους διαγωνισμούς οίνου στην Κύπρο, είναι αφού ροιπόν, αποδεδειγμένα πια, στην μοιρασμένη μας πατρίδα των 600 χιλιάδων κατοίκων, έχουμε τουλάχιστον 135 ποιοτικούς οίνους από τουλάχιστον 30 διαφορετικά οινοποιεία, μπορούμε με ασφάλεια να πούμε, ότι φτιάχνουμε πολύ καλό κρασί! Δοκιμάστε μας! Στην υγεία σας! 🍷



Στην κριτική επιτροπή συμμετείχε ο Νίκος Βαρβαρήγος.



Της κριτικής επιτροπής του Κυπριακού Διαγωνισμού προέδρευε η γνωστή χημικός-οινολόγος δημοσιογράφος και συγγραφέας οίνου από την Ελλάδα Μαρία Νέτσικα.

Το έργο της κριτικής επιτροπής ήταν πραγματικά πολύ **δύσκολο**.

Είχαν να **βαθμολογήσουν** 139 τυφλά δείγματα χωρισμένα σε 4 **βασικές** κατηγορίες. Λευκά ξηρά και ημίξηρα, ροζέ ξηρά και ημίξηρα, ερυθρά ξηρά και γλυκά. Η υψηλή **ποιότητα** και ο **μεγάλος** ανταγωνισμός έκαναν ακόμα δυσκολότερο το **έργο** τους, όμως τελικά **κατάφεραν** να ξεχωρίσουν τους **καλύτερους**.





Αχατογράφος ο ελληνικός αμπελώνας

ΚΕΙΜΕΝΟ **Χρήστος Κανελλακόπουλος** * Οινολόγος



Να δώσουν την ευκαιρία στους επισκέπτες να δοκιμάσουν κρασιά από μικρά οινοποιεία τα προϊόντα των οποίων δεν διανέμονται ακόμα στην αγορά της Αθήνας ήταν ο στόχος της 2ης έκθεσης με τίτλο «Οινικές Αποκαλύψεις», η οποία πραγματοποιήθηκε τη Δευτέρα 11 Μαΐου στην Αίγλη Ζαππείου. Στη διοργάνωση συμμετείχαν πολύ μικρά οινοποιεία με παραγωγή μικρότερη από 50.000 φιάλες, τα οποία θα μπορούσαν να κινήσουν το ενδιαφέρον χώρων που προσπαθούν να προσφέρουν οινικά προϊόντα «προς ανακάλυψη». Φέτος στην έκθεση οι διοργανωτές είχαν εντάξει και μια παρουσίαση οίνων από «αφανείς ποικιλίες», όπως τις ονόμασαν, της πατρίδας μας, δηλαδή ποικιλίες που δεν συμμετέχουν στους οίνους ΠΟΠ και εκείνες που δεν περιλαμβάνονται στη λίστα των «ανερχόμενων» της ΕΔΟΑΟ, με μερικές εξαιρέσεις. Στην προσπάθεια μάλιστα να οριστούν τι είναι και κυρίως ποιες είναι οι «αφανείς ποικιλίες» οι διοργανωτές είχαν πλαισιώσει την έκθεση με μια ημερίδα

αφιερωμένη στις «αφανείς» ή «ξεχασμένες» ποικιλίες αμπέλου της Ελλάδας με τη συμμετοχή καθηγητών και ερευνητών Οινολογίας και Αμπελουργίας.

Ταυτοποίηση των ποικιλιών

Σαν συμπέρασμα προέκυψε ότι υπάρχει αχατογράφητη γη όσον αφορά το ποικιλιακό δυναμικό της χώρας μας. Αν και ο εθνικός κατάλογος περιλαμβάνει 250 ποικιλίες δεν είναι όλες απολύτως διαφορετικές μεταξύ τους, όπως επίσης υπάρχει σχεδόν βεβαιότητα ότι υπάρχουν ελληνικές ποικιλίες που δεν αναφέρονται στον κατάλογο. Επίσης η χρήση πολλών φορές διαφορετικών ονομάτων (συνώνυμα) για την ίδια ποικιλία εντείνει την σύγχυση. Η ανάγκη να γίνει επιτέλους πραγματικότητα ένα πρόγραμμα ταυτοποίησης των ποικιλιών αμπέλου είναι επιτακτική ώστε να αποφεύγεται η σύγχυση. Ας μην ξεχνάμε ότι πριν από 20 χρόνια η Μαλαγουζιά ήταν μια άγνωστη σπάνια ενδιαφέρουσα ποικιλία, ενώ η Λημνιώνα είναι μια παρόμοια περίπτωση που βρίσκει τον ρόλο της στην οινική σκηνή της Ελλάδας...

Η ΚΑΘΕ ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΣΤΟΝ ΤΟΠΟ ΤΗΣ ΛΕΕΙ ΤΗΝ ΑΛΗΘΕΙΑ

Ντίνος Στεργίδης, Vinetum: (Από την τοποθέτησή του στην ημερίδα για τις αφανείς ποικιλίες): «Βλέπω ότι το μόνο που ενδιαφέρει τους οινοποιούς είναι να φυτέψουν ποικιλίες που θεωρούν ότι είναι της μόδας. Το οποίο σημαίνει ότι είναι εμπορικές. Άρα, έβγαλε ο Γεροβασιλείου Μαλαγουζιά; Ήταν επιτυχημένη; Ξαφνικά απ' άκρη σ' άκρη στην Ελλάδα όλοι έχουν φυτέψει Μαλαγουζιά. Τώρα το ίδιο θα γίνει με τη Σαντορίνη, με το Ασύρτικο.

Ξαφνικά όλη η Ελλάδα θα γεμίσει Ασύρτικο. Είναι κακό, γιατί απαρνείσαι τη δική σου παράδοση. Η ποικιλία πρέπει να εκφράζει το terroir, το αμπελοτόπι της και αυτό το κάνουν πολύ καλύτερα ποικιλίες, οι οποίες παραδοσιακά είναι φυτεμένες σε ένα μέρος. Θα σας φέρω ένα άλλο παράδειγμα, Σαββατιανό των Μεσογείων, ένα απαξιωμένο κρασί, το οποίο, όταν οινοποιείται με παραδοσιακό τρόπο, έχει ένα χαρακτήρα πραγματικά

ξεχωριστό. Όμως το Σαββατιανό μόνο εδώ εκφράζεται έτσι... Βλέπουμε, λοιπόν, ότι υπάρχει πολλή δουλειά που πρέπει να γίνει και πολύ φοβάμαι ότι πολλές από αυτές τις αφανείς ποικιλίες, που βρίσκονται σε διάφορα μέρη της χώρας, αν δεν δουλεутούν σε εκείνα τα μέρη, για να μπορέσουν να εκφράσουν το terroir εκείνων των περιοχών, θα χάσει η χώρα μας ένα πολύ μεγάλο κεφάλαιο στο χώρο του κρασιού....

*Κάθε Σάββατο
στα περίπτερα*



*Είναι, τιμή μας
και καμάρι σας*

ΣΤΗ ΣΟΦΙΑ ΚΡΙΝΕΤΑΙ ΤΟ ΚΑΛΥΤΕΡΟ ΚΡΑΣΙ ΤΩΝ ΒΑΛΚΑΝΙΩΝ

Από 28 έως 31 Μαΐου διεξάγεται
ο 4ος Διεθνής Διαγωνισμός Balkan
International Wine Competition

Κατά τη **διάρκεια** των
εκδηλώσεων θα λάβει χώρα
η έναρξη και **ίδρυση** του
φορέα «The Balkan Wine
Chamber» υπό την **αιγίδα** του
Βουλγάρικου υπουργείου
Γεωργίας και Τροφίμων.



Ο 4ος Διεθνής Διαγωνισμός
Balkan International Wine
Competition διεξάγεται από
28-31 Μαΐου στη Σόφια.

ΚΕΙΜΕΝΟ Γιώργος Κοντονής

Ο 4ος Διεθνής Διαγωνισμός Balkan International Wine Competition (BIWC) διεξάγεται από τις 28 ως και τις 31 Μαΐου 2015 στη Σόφια της Βουλγαρίας.

Τρία σημαντικά στοιχεία κλειδιά χαρακτηρίζουν τον φετινό διαγωνισμό.

Α) Αν και ο διαγωνισμός δεν ακολουθεί τα πρότυπα του ΟΙΒ (Office International de la Vigne et du Vin), την απονομή του μεγάλου πρώτου βραβείου για το καλύτερο κρασί των Βαλκανίων, σύμφωνα με το διαγωνισμό, θα πραγματοποιήσει ο Jean - Marie Aurand, γενικός διευθυντής του ΟΙΒW.

Β) Ανάμεσα στους κριτές θα βρίσκεται και η Julia Harding MW, άμεση συνεργάτιδα της Jancis Robinson MW. Επιπλέον, η κυρία Harding έχει εκφράσει την επιθυμία να δοκιμάσει όλα τα κρασιά του διαγωνισμού κατά τη διάρκεια του εκθεσιακού τμήματος της έκθεσης, καθώς και να γνωρίσει προσωπικά κάθε παραγωγό.

Γ) Κατά τη διάρκεια των εκδηλώσεων θα λάβει χώρα η έναρξη και ίδρυση του φορέα «The Balkan Wine Chamber» υπό την αιγίδα του βουλγάρικου υπουργείου Γεωργίας και Τροφίμων.

Για περισσότερες πληροφορίες
επισκεφθείτε την ηλεκτρονική
σελίδα: <http://www.balkanswine.eu/>.



5-6 ΙΟΥΝΙΟΥ

Ζωντανή επίδειξη μηχανημάτων



Η έκθεση Enovitis in Campo, που θα πραγματοποιηθεί το διήμερο 5 και 6 Ιουνίου στην πόλη Marsala της Σικελίας, είναι μία εκδήλωση με φόντο όλες τις τάσεις γύρω από τη δοκιμασία μηχανημάτων και εξοπλισμού απευθείας στον αμπελών. Από τη φύτευση (αμπελοκλήματα) στις θεραπείες, (φυτοπροστατευτικά προϊόντα) και από τον εξοπλισμό για την επεξεργασία του εδάφους και των αμπελώνων (τρακτέρ, εκσκαφείς κ.λπ.) μέχρι τα διάφορα μοντέλα θεριζοαλωνιστικών μηχανών περιλαμβάνονται στην έκθεση της Σικελίας. Η Enovitis in Campo είναι η μόνη εξειδικευμένη εκδήλωση στην Ιταλία, και συνδιοργανώνεται με την Fieragricola. Περισσότερες πληροφορίες: <http://www.enovitisincampo.it/EN/>

14-18 ΙΟΥΝΙΟΥ

Με το βλέμμα στα αφρώδη n Vinexpo 2015

Με ξεχωριστό πάνελ συζήτησης για τις ευκαιρίες που ανοίγονται στο πλαίσιο της λεγόμενης «αφρικανικής έκρηξης» στην αγορά του κρασιού, έχοντας παράλληλα την προσοχή στραμμένη στην ανερχόμενη μόδα των ροζέ και αφρωδών οίνων, θα ανοίξει της πόρτες της η παγκοσμίως μεγαλύτερη διεθνής έκθεση κρασιών και οινοπνευματωδών ποτών Vinexpo από 14 έως 18 Ιουνίου στο Μπορντό της Γαλλίας. Στην πενήμερη έκθεση αυτή που θα φιλοξενήσει 80 παράλληλες εκδηλώσεις, συμμετέχουν πάνω από 2.400 εκθέτες από 44 χώρες, ενώ λόγω και της νέας διοργανώτριας αρχής ο σχεδιασμός του χώρου θα είναι



διαφορετικός από τις υπόλοιπες χρονιές. Έτσι, σύμφωνα με τους διοργανωτές, οι χώροι θα χωριστούν σε ελεύθερες περιοχές γευσιγνωσίας, ένα ψηφιακό χώρο, ένα Food & Wine εργαστήρι με βραβευμένους σεφ, ενώ θα περιλαμβάνεται επίσης και ένα κέντρο ευεξίας. Εκτός από κρασιά, οι επισκέπτες θα βρουν κομποβιανό ρούμι, ουκρανική βότκα, περουβιανό πίσκο και ιαπωνικό ουίσκι όπως και οινοπνευματώδη ποτά από Μεξικό, Χιλή, Αργεντινή, Γερμανία, Ιταλία, Αγγλία, Ιρλανδία και Αυστραλία.



3-7 ΙΟΥΝΙΟΥ

Πενθήμερη γιορτή κρασιού στη Δράμα

Επισκέψεις σε οινοποιεία, εκδηλώσεις γευσιγνωσίας και πολιτισμού, ιππασία και ποδηλατοδρομίες περιλαμβάνονται στο πλούσιο πρόγραμμα των εκδηλώσεων της «2ης ΔραμΟΙΝΟγνωσίας», που ανοίγει τις πύλες της στη Δράμα, το διάστημα από τις 3 έως τις 7 Ιουνίου 2015. Η επίσημη έναρξη θα πραγματοποιηθεί στις 5 Ιουνίου και ώρα 19.00 μ.μ. στην πλατεία Ελευθερίας Δράμας.

4-6 Ιουνίου

Winexpo 2015, Κίνα

Η έβδομη διεθνής έκθεση για το κρασί και τα οινοπνευματώδη στην Κίνα, Wine Expo 2015, διοργανώνεται το διάστημα 4-6 Ιουνίου στην πόλη Guangzhou. Η έκθεση επικεντρώνεται στο να βοηθήσει τις επιχειρήσεις του εξωτερικού, που έχουν ως στόχο να βρουν διανομείς και αντιπροσώπους για να επεκταθούν στην αγορά της Κίνας.

5-6 Ιουνίου

Beer Festival, Τσεχία

«Όλα όσα είναι μία καλή μπύρα» θα παρουσιαστούν στο Φεστιβάλ Μπύρας 5-6 Ιουνίου στην πόλη Τσέσκε Μπουντεγιόβιτσε (České Budějovice) στην Τσεχία. Συγκεκριμένα, στο Φεστιβάλ θα παρουσιαστούν ζυθοποιεία, αλκοολούχα και ελαφριά ποτά, φαγητό, αναμνηστικά, και γενικότερα στιγμιότυπα σχετίζονται με μία καλή μπύρα.

26-28 Ιουνίου

Wine & Gourmet Taipei

Το σύνολο της εφοδιαστικής αλυσίδας οίνου θα βρίσκεται 26 -28 Ιουνίου '15 στην Ταϊβάν. Συγκεκριμένα, στην έκθεση Wine & Gourmet Taipei θα παρευρίσκονται έμποροι οίνου, οινοποιεία κ.ά. Όπως αναφέρεται σε

σχετική ανακοίνωση, η εν λόγω έκθεση είναι η μόνη επαγγελματική έκθεση στην Ταϊβάν, που ενσωματώνει όλη την αλυσίδα της οινικής βιομηχανίας.



14-16 Ιουλίου

Wine Tech 2015

Τα πάντα -από το κρασί ως το ποτήρι- θα παρουσιαστούν στην Wine Tech 2015 στην Αδελαΐδα της Αυστραλίας το διάστημα 14-16 Ιουλίου 2015. Ειδικότερα, οι παρευρισκόμενοι θα έχουν την ευκαιρία να ενημερωθούν για τον εξοπλισμό εμφιάλωσης και σήμανσης, την καλλιέργεια οινοστάφυλων κ. ά.





ΙΣΤΟΡΙΑ



Με ηλικία 20 αιώνων από τους Αιγυπτίους η λύση στο hangover

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ: **Φανή Γιαννακοπούλου**

Ξεχάστε τα λιπαρά ηρωινά γεύματα μετά την υπερβολική οίνοποσία. Η λύση για την αντιμετώπιση των συμπτωμάτων της μέθης (πονοκέφαλος κ.ο.κ.) κρύβεται... στα φύλλα δάφνης. Αυτό προκύπτει από τη μετάφραση αιγυπτιακού πάπυρου ηλικίας 2.000 ετών. Συγκεκριμένα, η αλεξάνδρεια δάφνη είναι αυτοφυές φυτό στην ανατολική Μεσόγειο και πιστεύεται ότι είναι η ίδια ακριβώς δάφνη που δίδονταν στους Ολυμπιονίκες. Απεικονίσεις οίνοποίησης έχουν βρεθεί σε αρχαίες τοιχογραφίες μέσα σε αιγυπτιακούς τάφους, όπου δεν παρέλειπαν να ζωγραφίζουν και τα δυσάρεστα επακόλουθα της μέθης



Το να «κολλήσεις» ένας **μεθυσμένος** το **κεφάλι** του σ' ένα θάμνο **δάφνης**, μπορεί να φαντάζει **αστείο** όμως για τους αρχαίους **συνιστούσε** ίσως για το **μεθύσι**.

Συμβουλές για την επιτυχή αντιμετώπιση των επιπτώσεων που προέρχονται από το μεθύσι περιέχει αιγυπτιακός πάπυρος σχεδόν 20 αιώνων. Πρόκειται για ένα αρχαίο πάπυρο γραμμένο στα ελληνικά, ο οποίος βρέθηκε στην Αίγυπτο και σύμφωνα με τον οποίο ένα κολλίε από βότανα, περασμένο στο λαιμό ενός μεθυσμένου, θα μπορούσε να ανακουφίσει και να επαναφέρει τη νηφαλιότητα. Ο ηλικίας περίπου 2.000 ετών πάπυρος είχε βρεθεί, μαζί με τουλάχιστον 500.000 άλλους, στην αρχαία αιγυπτιακή πόλη της Οξυρρύγχου πριν από σχεδόν έναν αιώνα.

Η μετάφρασή του έγινε μόλις πρόσφατα και φυλάσσεται στη Βιβλιοθήκη Σάκλερ του Πανεπιστημίου της Οξφόρδης, στη Βρετανία.

Ανάμεσα σε άλλες θεραπείες και συνταγές, το κείμενο -ένα ελληνιστικό αμάλγμα ελληνικής και αιγυπτιακής σοφίας- παρέχει συμβουλές για την αντιμετώπιση του αποκαλούμενου και «hangover», το οποίο προφανώς ανέκαθεν συνιστούσε ένα πρόβλημα για τους ανθρώπους που έπιναν ένα ποτηράκι κρασί παραπάνω.

Η οδηγία στον μεθυσμένο ήταν να πλέξει φύλλα αλεξάνδρινης χαμαιδάφνης (*Ruscus racemosus* L.) και να τα φορέσει... σαν κολλίε γύρω από το λαιμό του. Το εν λόγω φυτό θεωρείτο κατάλληλο για θεραπεία του πονοκέφαλου και κατ' επέκταση για τα μεθεόρτια του μεθυσίου. Το κατά πόσο κάποιος ξεμεθούσε -πολύ περισσότερο όταν δεν το έπινε, αλλά το φορούσε σαν κολλίε- αυτό είναι άλλο ερώτημα, που δεν μπορεί να απαντηθεί.

Μάλιστα η έκδοση του τόμου υπ. αρ. 80, που περιέχει τη μετάφραση 30 ιατρικών παπύρων, μεταξύ των οποίων αυτός με τις συμβουλές για το μεθύσι είναι πολύ πρόσφατη. Όπως δήλωσε η καθηγήτρια Βίβλιαν Νάτον του University College του Λονδίνου (UCL), πρόκειται για «τη μεγαλύτερη συλλογή ιατρικών παπύρων, που έχει δημοσιευτεί μέχρι σήμερα». Μεταξύ άλλων, περιλαμβάνει θεραπείες για το έλκος, τα χαλασμένα δόντια, κολλήματα για τα μάτια κ.α. Σημειώνεται ότι οι αρχαίοι ήταν λάτρεις του κρασιού που είχε διπλό ρόλο: Τελετουργικό και ψυχαγωγικό. Επομένως, είναι λογικό ότι θα έχουν τις δικές τους θεραπείες για το hangover. Εκτός από τα φύλλα δάφνης άλλα αρχαία γιστροσόφια είναι το τρίψιμο σαλιγκαριών στο μέτωπο (Ρωμαίοι) και η κατανάλωση ενός ποτηριού αποβουτυρωμένου γάλακτος (Σκωτσέζοι).



Διαστάσεις

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

Υδραυλικά

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

Άνεση/Καμπίνα

- Έξτρα φαρδιά καμπίνα για τα 5GF και 5GN
- Νέοι ηλεκτροϋδραυλικοί χειρισμοί SCV
- Χειρισμός ακριβείας των υδραυλικών παρελκόμενων
- Εργονομική καμπίνα για περισσότερο χώρο
- Έξυπνοι χειρισμοί
- Έξτρα στενή καμπίνα για τα 5GV

Ακτίνα στροφής

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

Δύναμη

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



Προσαρμοσμένα για κάθε τύπο ειδικής καλλιέργειας

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



JOHN DEERE

AGROTECH_{S.A.}
ΜΗΧΑΝΙΣΜΕΣ - ΜΗΤΕΡΑΙΟΛΟΓΙΑ

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

JohnDeere.com

AS10030.1 EEX



Η φύση σε όλο της το μεγαλείο

Ένα αρωματικό κρασί, απαλό
και διαυγές γίνεται ακόμα καλύτερο με
την προσθήκη της εξαιρετικής ποικιλίας
Sauvignon Blanc.

Με ιδιαίτερα αρώματα λεμονιού, πεπονιού
και τριαντάφυλλου, κάθε γουλιά υπόσχεται
να αναδείξει μοναδικά τις στιγμές σας.



Semeli. Γιατί κάθε μέρα είναι μοναδική.

