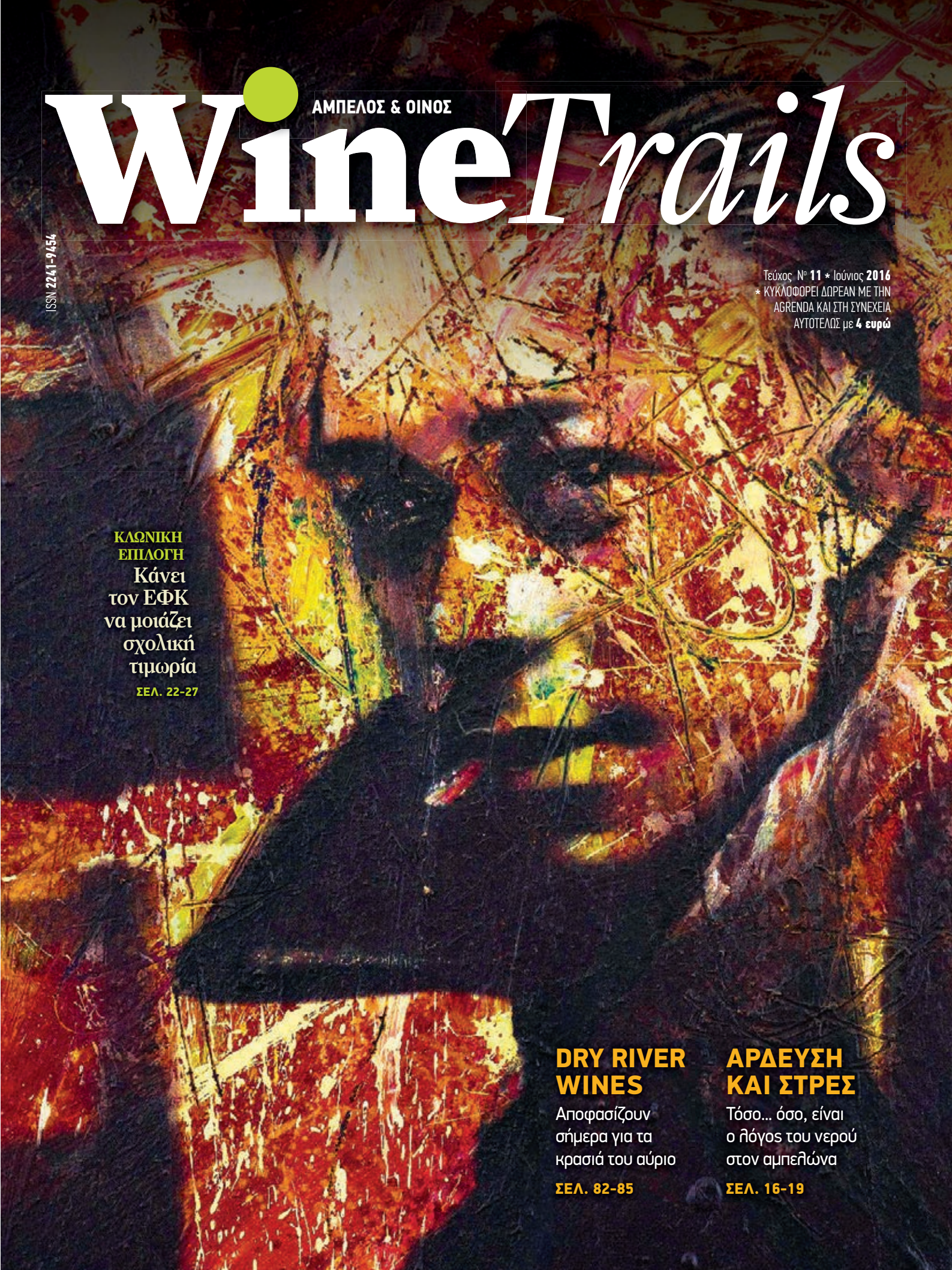




WineTrails

ΑΜΠΕΛΟΣ & ΟΙΝΟΣ

ISSN 2241-9454

Τεύχος Νο 11 * Ιούνιος 2016

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

ΚΛΩΝΙΚΗ ΕΠΙΛΟΓΗ

Κάνει
τον ΕΦΚ
να μοιάζει
σχολική
τιμωρία

ΣΕΛ. 22-27

DRY RIVER WINES

Αποφασίζουν
σήμερα για τα
κρασιά του αύριο

ΣΕΛ. 82-85

ΑΡΔΕΥΣΗ ΚΑΙ ΣΤΡΕΣ

Τόσο... όσο, είναι
ο λόγος του νερού
στον αμπελώνα

ΣΕΛ. 16-19

70
ΧΡΟΝΙΑ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ



ΑΠΟΛΥΤΗ ΙΣΟΡΡΟΠΟΙΑ



Αρχαίες Κλεωνές, Νεμέα, 205 00 - Τηλ.: 27460 31450 / Fax: 27460 31400
e-mail: winery@lafazanis.gr - www.lafazanis.gr

LAFAZANIS
WINERY
ΑΡΧΑΙΕΣ ΚΛΕΩΝΕΣ ΝΕΜΕΑ



Στο εξώφυλλο του Wine Trails φιλοξενείται το έργο Α.Σ.Ν.Ρ (ακρυλλικά και ψηφιακή εκτύπωση σε καμβά / 60x75 εκ.) από την ατομική έκθεση της Νατάσσας Πουλιαντζά με τίτλο «Είναι Όλα Ψέμα» που πραγματοποιείται στην Γκαλερί Ζουμπουλάκη από τις 9 Ιουνίου έως τις 2 Ιουλίου 2016.

ΣΤΟ ΕΠΟΜΕΝΟ WINE TRAILS ΣΤΙΣ 24 ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΥ

Ανταπόκριση από τον τρύγο

Χρονιά με ιδιαιτερότητες και το 2016. Οι προβλέψεις μαρτυρούν πως μάλλον θα είναι μια από τις πιο παραγωγικές της τελευταίας 20ετίας.

Νέα εποχή για τη χρήση δρυός

Τα αποτελέσματα μιας πολυετούς έρευνας φέρνουν όσα ξέρουμε ως σήμερα για τη σχέση κρασιού και δρυός.

Υποθαλάσσια 2η ζύμωση

Μετά από 20 χρόνια λειτουργίας και αμέτρητα πειράματα στο αμπέλι και τις ζυμώσεις, το οινοποιείο Αφινάνες στην Ικαρία τολμά και εφαρμόζει 2η υποθαλάσσια ζύμωση στους αφρώδεις οίνους.

ΘΩΡΑΚΙΖΟΝΤΑΣ ΘΕΣΜΙΚΑ ΤΟ ΑΜΠΕΛΙ ΚΕΡΔΙΖΟΥΜΕ ΟΛΟΙ



Βρισκόμαστε στην αρχή του καλοκαιριού και το θερμόμετρο δείχνει, τόσο κυριολεκτικά όσο και μεταφορικά, κολλημένο στα κόκκινα απαιτώντας τους αντίστοιχους ρυθμούς απ' όλους. Από πλευράς σοδειάς, αν και είναι ιδιαίτερα νωρίς για τελικούς ποιοτικούς χαρακτηρισμούς, μάλλον οδηγούμαστε σε μιά άφθονη συγκομιδή με υψηλά ποιοτικά χαρακτηριστικά, δίχως όμως να ακούγονται έστω οι γνωστοί ψίθυροι για μεγαλεία και διθυράμβους. Την ίδια στιγμή παραδοσιακές δυνάμεις του κρασιού όπως είναι πλέον η Νέα Ζηλανδία, +30% σε σχέση με πέρυσι, ανακοινώνουν αύξηση της παραγωγής διαθέτοντας αποδεδειγμένα υψηλή ποιότητα πρώτης ύλης και τελικών προϊόντων. Ακολουθώντας, αρκετοί νέοι παίκτες, χώρες αλλά και μεμονωμένες περιοχές όπως η Κίνα, η Βολιβία ή η Upper Eden Valley στην Αυστραλία, προστίθενται διαρκώς στους αιτούντες από την πίτα, εφοδιάζοντας ταυτόχρονα και διαρκώς με νέες συνιστώσες τη συνισταμένη της παγκόσμιας γεύσης στις αγορές.

Επιπλέον, μέχρι το τέλος του Απριλίου του 2017, όσο κι αν φαντάζει μακρινό σε κάποιους πραγματικά μας ακουμπά, θα έχει οριστεί το νέο οινολογικό εκπαιδευτικό πλαίσιο για τα μέλη του O.I.V., μεταξύ των οποίων βρίσκεται και η Ελλάδα. Αν κάτι θα πρέπει πρωτίστως να μας προκαλέσει να μην αφεθούμε βαθιά στην απολαυστική προετοιμασία του τρύγου, δηλαδή στο παρόν, είναι η ανάγκη για άμεσο σχεδιασμό του μέλλοντος, καθώς βρισκόμαστε είδη μετά το λήκτισμα δυναμικών αλλαγών σε κάθε πτυχή του παγκόσμιου αμπελο-οινοικού χάρτη. Είμαστε κατ' αρχήν θεσμικά εφοδιασμένοι ως ελληνικό κρασί να αντιμετωπίσουμε το διαρκώς μεταβαλλόμενο οινικό περιβάλλον και τις συμπεριφορές που θα αναδυθούν μέσα σε αυτό την επόμενη δεκαετία.



Ιούνιος 2016

ΚΑΛΙΕΡΓΗΤΙΚΑ

- 12 ΘΕΡΙΝΑ ΚΛΑΔΕΜΑΤΑ
16 Άρδευση και υδατικό στρες στο αμπέλι

ΘΕΣΜΙΚΑ

- 26 ΕΝΣΤΑΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΝΕΕΣ ΑΔΕΙΕΣ
32 Στα χέρια του ΣτΕ ο Ειδικός Φόρος στο κρασί

ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ

- 36 ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΒΑΡΕΛΙΩΝ
40 Τεχνολογία Ferrari στην υπηρεσία του αμπελιού

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΑ

- 44 ΚΤΗΜΑΜΙΧΑΗΛΙΔΗ - ΔΡΑΜΑ
48 Οινοποιείο Ντούγκος στην Κοιλάδα των Τεμπών

- 60 ΟΙΝΟΣ & ΑΘΛΗΣΗ ΣΕ ΟΛΗ ΤΗ ΓΗ
64 Γέμισε ποδηλάτες ο ελληνικός αμπελώνας

ΜΠΥΡΑ

- 76 ΠΕΡΙΠΕΤΕΙΑ Η ΜΙΚΡΟΖΥΘΟΠΟΙΑ
80 Πανέτοιμη η πρώτη ομάδα αξιολόγησης ζύθου

ΟΙΝΙΚΗ ΕΚΠΑ

- 88 ΑΠΟΦΟΙΤΗΣΗ ΜΕ ΠΟΛΛΑ ΡΕΚΟΡ
92 Σουηδός ο Καλύτερος Οινοχόος του 2016

Wine Trails

ΚΥΚΛΟΦΟΡΕΙ
ΔΩΡΕΑΝ ΜΕ ΤΗΝ
AGRENDΑ 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 Γατσέλος

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ

Ειρήνη Σκρέκη

ΣΥΝΤΑΞΗ

Μαρία Νέτσικα
Γρηγόρης Κόντος
Χαρ. Σπινθηροπούλου
Γιώργος Κοντονής
Μαρία Γιουρुकέλη
Αλέξανδρος Μήλικας
Μαρία Κρόκου
Φανή Γιαννακοπούλου
Ελένη Δούσκα

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΟ/ ΣΕΛΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Βασιλική Κονόμου
Αθηνά Βέν

ΕΜΠΟΡΙΚΟΣ ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ

Παναγιώτης Αραβαντινός

ΔΙΑΦΗΜΙΣΗ/ ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ

Νατάσσα Στασινού
Ελισάβετ Μπουζαλάκου

ΔΙΑΝΟΜΗ

Ευρώπη Πρακτορεία
Διανομής Τύπου Α.Ε.

ΕΚΤΥΠΩΣΗ/ ΒΙΒΛΙΟΔΕΣΙΑ

ΕΚΤΥΠΩΣΕΙΣ ΙΡΙΣ ΑΕΒΕ

www.agronews.gr



- 98 Βρετανική εφεύρεση του 17ου
αιώνα είναι το τιρμπουσόν.



Ο αμπελώνας καθώς
και το οινοποιείο
της RIRA είναι επισκέψιμα
όλο το χρόνο αλλάζοντας
– ανάλογα με την εποχή –
τα χρώματα και τις εικόνες
που δείχνουν στον επισκέπτη.



Με τη γνώση στο χέρι το κρασί ζωντανεύει στο ποτήρι και στο πορτοφόλι



Του Λάζαρου
Γατσέλου
Οινολόγου
Dip. WSET



Το κάστρο
Becou όπου
βρέθηκε η
συλλογή των
133 φιαλών
του 19ου αιώνα.

Τέσσερα είναι τα βασικά αλλά σταθερά στο πέρασμα του χρόνου κριτήρια για τον τρόπο επιλογής των κρασιών που συνθέτουν σταδιακά μια οινική συλλογή, δηλαδή κατ' ουσία μια υγρή βιβλιοθήκη:

■ Αναγνωρισιμότητα-φήμη συγκεκριμένων περιοχών, οινοποιείων, ετικετών κατά τις δεδομένες χωροχρονικές επισημάνσεις που εμπλουτίζεται μια συλλογή.

■ Αποδεδειγμένη, σύμφωνα με τα κριτήρια κάθε χωροχρονικής επισημάνσης, ικανότητα συγκεκριμένων ετικετών κρασιών από συγκεκριμένες περιοχές και οινοποιεία να αυξάνουν τη γοητεία τους ταξιδεύοντας στο χρόνο.

■ Ενδεχόμενη αλλά αποδεδειγμένη ύπαρξη καλπάζουσας με την ωριμότητα επιπρόσθετης οικονομικής υπεραξίας κρασιών συγκεκριμένων περιοχών, οινοποιείων, ετικετών κατά τις δεδομένες χωροχρονικές επισημάνσεις, που συμμετέχουν σε μια συλλογή.

■ Το τέταρτο κριτήριο δεν είναι τίποτα από το προσωπικό γούστο του συλλέκτη, που αν και φαίνεται να παίζει καθοριστικό ρόλο στο χτίσιμο οινικών συλλογών, σε καμία περίπτωση δεν παρακάμπτει χώρες και περιοχές την ίδια στιγμή που μπορεί να γυρίζει την πλάτη σε συγκεκριμένα οινοποιεία και ετικέτες.

Έτσι, μπορεί οποιοσδήποτε να παρατηρήσει πως η συμμετοχή σε διεθνείς οινικές συλλογές αποτελεί, ιδιαίτερα όταν οι συμμετοχές αφορούν υπερ-αιωνόβιες περιπτώσεις, ακράδαντο ποιοτικό δείκτη της θέσης που κατέχουν τα κρασιά μιας χώρας, μιας περιοχής ακόμα κι ενός οινοποιείου στη διεθνή εμπορική σκηνή.

Ακολούθως, τον περασμένο μήνα (Μάρ) τα φώτα της οινικής βιομηχανίας άναψαν ξανά στην Τσεχία, μια χώρα και μια ευρύτερη περιοχή άρρηκτα συνδεδεμένη με τη μπύρα κι όχι με το κρασί.

Ανατρέχοντας ωστόσο κανείς στο οινικό παρελθόν μπορεί να διαπιστώσει πως το συγκεκριμένο φαινόμενο έχει περιοδικά επαναληφθεί.

Κριτικοί κρασιών από περισσότερες από 4 χώρες είχαν την ευκαιρία να δοκιμάσουν κρασιά από μια συλλογή 133 φιαλών του 19ου αιώνα. Οι πρώτες εκτιμήσεις υ-

πολογίζουν πως η αξία της συλλογής ισοδυναμεί τουλάχιστον με 1 δισ. 240 εκατομμύρια δολάρια. Ανάμεσα στα 133 μοναδικά και κυριολεκτικά οινικά διαμάντια βρίσκονται τουλάχιστον από μια φιάλη Chateau d'Yquem του 1892 και του 1896. Σε αυτό το σημείο αξίζει ενδεικτικά να αναφερθεί πως η αξία της φιάλης του 1892 ανέρχεται σε τουλάχιστον 31.000 δολάρια.

Η δοκιμή για την εκτίμηση των κρασιών πραγματοποιήθηκε με τη βοήθεια της συσκευής CORAVIN.

Τα περισσότερα κρασιά της συλλογής προέρχονται από το 1892 και το 1899 και σύμφωνα με τον Greg Lambrecht στη δοκιμή εφάρμοσε τη χρήση μιας ιδιαίτερα λεπτής βελόνας, σε σχέση με αυτή που υπάρχει στην αγορά, καθώς και χαμηλότερη πίεση αναρρόφησης.

Επιπλέον, προς αντίληψη της σοβαρότητας με την οποία αντιμετωπίζονται αυτές οι δοκιμές από τους γνώστες συμμετέχοντες ο κ. Lambrecht δίλωσε για τη χρήση της νέας βελόνας: «Με τη νέα βελόνα και τη χαμηλότερη πίεση σίγουρα απαιτείται πολύ περισσότερος χρόνος για να έχει κάποιος την ποσότητα που χρειάζεται. Χρειάστηκε περισσότερος από ένας αιώνας ταξιδιού σε αυτά τα κρασιά για να εξελιχθούν έτσι. Το λιγότερο που μπορούμε να κάνουμε ως ένδειξη σεβασμού είναι λίγη ακόμα υπομονή».

Για να μην υπάρχουν αυταπάτες, στην ερώτηση ενός Άγγλου δημοσιογράφου σχετικά με το ποια άλλα κρασιά θα μπορούσαν ενδεχόμενα να αποτελούν κομμάτι της συγκεκριμένης συλλογής, κανείς δεν αναφέρθηκε σε κάποιο ελληνικό κρασί τόσο σχετικά με το παρελθόν όσο και αναφορικά για το μέλλον.

Σημαντικότερα ωστόσο θα πρέπει να θεωρούνται τα ακόλουθα ερωτήματα κι όχι η ύπαρξη ελληνικού κρασιού στη λίστα του Becou: ■ Υπάρχει η πιθανότητα να έχει δημιουργηθεί στην Ελλάδα μια αντίστοιχου κύρους και αξίας υγρή βιβλιοθήκη; ■ Έχουμε, ακόμα και σήμερα, την απαιτούμενη παιδεία - οινική να δημιουργήσουμε αξιολογήσουμε και προστατεύσουμε μια αντίστοιχη ζωντανή συλλογή; Γιατί απλά, κάπως έτσι ξεκινούν όλα. 🍷



Ο Greg
Lambrecht-
Mr Coravin στη
δοκιμή εφάρμοσε
τη χρήση μιας
ιδιαίτερα λεπτής
βελόνας, σε
σχέση με αυτή
που υπάρχει στην
αγορά, καθώς και
χαμηλότερη πίεση
αναρρόφησης.

ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΑ
ΠΡΟΗΓΜΕΝΑ,
ΕΡΓΟΝΟΜΙΚΑ
ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΜΕΝΑ



ΗΛΕΚΤΡΙΚΑ ΚΛΑΔΕΥΤΗΡΙΑ ΒΑΗCO Για ανάγκες... κάθε μεγέθους

Μικρά ή βαρέος τύπου, τα κλαδευτήρια ΒΑΗCO καλύπτουν κάθε ανάγκη. Βάρος από 670 έως 860 γραμμάρια, για ελάχιστη καταπόνηση. Άνετη λαβή, σχεδιασμένη ώστε να ταιριάζει σε δεξιόχειρες και αριστερόχειρες. Κεφαλή κοπής Pradines με επίστρωση Xylan για ευκολότερη διείσδυση στο ξύλο, με διάμετρο κοπής από 35 έως και 45 mm. Προσαρμοστικότητα, με 3 ή 4 διαφορετικές μεθόδους κοπής. Πλήρης σειρά αξεσουάρ, άριστη υποστήριξη μετά την πώληση και 2 χρόνια ευρωπαϊκή εγγύηση.

Για επαγγελματίες που επιζητούν ακρίβεια, άνεση, ευελιξία και αξιοπιστία

SNAEurope

ΛΕΩΦΟΡΟΣ ΒΟΥΛΙΑΓΜΕΝΗΣ 604Γ, ΕΛΛΗΝΙΚΟ 16777

Τηλ.: 210-9914263, Fax: 210-9914587

E-mail: info.gr@snaeurope.com

www.snaeurope.com

ICCWS 2016 ΨΥΧΡΗ ΑΥΡΑ ΑΠΟ ΤΟ ΜΕΛΛΟΝ ΤΩΝ ΚΡΑΣΙΩΝ



Οσοι συνεχίζουν να φαντάζονται πως ψυχρές ή και κρύες χαρακτηρίζονται μόνο οινοπαραγωγικές περιοχές με ακραίο κλίμα, όπου τα σταφύλια μόλις και μετά βίας, περιοδικά σε βάθος δεκαετίας, αποκτούν τα επιθυμητά όρια ωριμότητας καλά θα κάνουν να το ξανασκεφτούν. Το International Cool Climate Wine

Symposium 2016 πραγματοποιήθηκε από τις 26 ως και τις 28 Μάρτ στρέφοντας όλα τα φώτα του μέλλοντος στο Brighton της Μεγάλης Βρετανίας. Όπως επισήμανε κατά την ομιλία του ο Bruce Tindale, προεδρεύων του Συμποσίου, «η κεντρική ιδέα είναι η παραγωγή κάθε ύφους κρασιών εξαιρετικής ποιότητας σε ψυχρές περιοχές του πλανήτη με πρότερη ή μη ιστορία οινοποίησης», τονίζοντας πως «αναμφίβολα

όπως μπορεί να διαπιστώσει κανείς από τη σύνθεση των ομιλιών στο φετινό Συμπόσιο η εποχή που το ζητούμενο ήταν απλά μια βασική ποιοτική παραγωγή έχει περάσει στο παρελθόν». Επιπλέον, ο κ. Tindale δεν έχασε την ευκαιρία να υπερθεματίσει για την αλματώδη ποιοτική πρόοδο που έχουν σημειώσει τα αγγλικά κρασιά τόσο στην αφρώδη όσο και στην ήσυχη πλευρά τους, ιδιαίτερα την τελευταία 5ετία.



**BRIGHTON,
ΜΕΓ. ΒΡΕΤΑΝΙΑ**



ΚΕΙΜΕΝΟ Δημοσιογραφική Ομάδα Wine Trails

Ιδιαίτερο ενδιαφέρον είχε η από κοινού παρουσίαση και ομιλία των καθηγητών Dr Reiner Hans Schultz, προέδρου του Πανεπιστημίου του Geisenheim στη Γερμανία, και του Greg Jones από το Πανεπιστήμιο του South Oregon στις ΗΠΑ, με θέμα τις αναδυόμενες για το μέλλον νέες ψυχρές περιοχές αμπελοκαλλιέργειας και οινοποίησης. Όπως τόνισε ο καθηγητής Schultz, τόσο η οινοποιήσιμη όσο και η βρώσιμη αμπε-

λοκαλλιέργεια πραγματοποιούνται πλέον στις 6 από τις 7 ηπείρους του πλανήτη, σε τεράστιο εύρος κλιματικών συνθηκών.

ΑΛΛΑΖΕΙ Ο ΧΑΡΤΗΣ

Μέσα από την παρουσίαση της εξέλιξης των αμπελοκαλλιεργητικών και οινοποιητικών, κλασικών και μη, περιοχών τα τελευταία 50 χρόνια οι καθηγητές τοποθέτησαν ως πρω-

τεύοντα παράγοντα των αλλαγών που συνέβησαν αλλά και θα συμβούν τις θερμοκρασιακές μεταβολές. Επιπλέον τόνισαν πως το συγκεκριμένο σύστημα μεταβολών είναι δυναμικό κι όχι γραμμικό δημιουργώντας προς το παρόν και το άμεσο μέλλον ένα εξελικτικό περιβάλλον, όπου στις υπάρχουσες περιοχές παραγωγής ποιοτικών κρασιών προστίθενται επιπλέον δόχως να αφαιρούνται αντίστοιχες ή έστω σημαντικά λιγότερες,►



Η πολυδύναμη Κίνα: Σύμφωνα με πολλά εξελικτικά μοντέλα, μέσα στα επόμενα 50 χρόνια, αρκετές και υπερμεγέθεις ψυχρές περιοχές της Κίνας θα αποτελέσουν τις πηγές παραγωγής σταφυλιών για κρασιά ανώτατης ποιότητας.



Ο καθηγητής James **Kennedy** από το C.S.U. επισήμανε πως η παραλαβή **φαινολικών** υψηλής ποιότητας απαιτεί οι αμπελοουργοί να βρίσκονται σε διαρκή **επαγρύπνηση**.

Επιπλέον, για όσους αγνοούν την ύπαρξη αμπελοκαλλιέργειας για την παραγωγή κρασιών υψηλής ποιότητας σε διάφορες επαρχίες της Κίνας, οι δύο καθηγητές παρουσίασαν τα δικά τους μοντέλα εξέλιξης σε βάθος 50ετίας για ιδιαίτερα σημαντικό αριθμό αναδυόμενων περιοχών, τόσο στο νότιο όσο και στο βόρειο ημισφαίριο, συμπεριλαμβανομένων περιοχών από τη Σκανδιναβική χερσόνησο τις Κάτω Χώρες αλλά και ορισμένα υψίπεδα της Βολιβίας. Οι δύο καθηγητές επίσης στάθηκαν με ιδιαίτερη επιμονή στο γεγονός πως ο καθοριστικός παράγοντας για την ανάδυ-

ση η μη ορισμένων περιοχών δεν θα είναι τόσο οι ποιοτικές και ποσοτικές παράμετροι του κλίματος και του μέσω-κλίματος αλλά κυρίως η συχνότητα και η ένταση περιοδικών φαινομένων όπως οι χειμερινοί και ανοιξιάτικοι παγετοί.

ΝΕΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΤΩΝ ΦΑΙΝΟΛΙΚΩΝ ΣΥΣΤΑΤΙΚΩΝ

Ακρογωνιαίο φαινόμενο στην παραγωγή οίνων υψηλής ποιότητας αποτελεί αναμφίβολα η διαχείριση των φαινολικών συστατικών του σταφυλιού και κατ'επέκταση του παραχθέντος κρασιού. Τα φαινολικά συστατικά του κρασιού επηρεάζουν τόσο άμεσα όσο και έμμεσα μια ακολουθία ποιοτικών και ποσοτικών παραμέτρων που αφορούν την όραση, την όσφρηση, τη γεύση αλλά και την αφή, από το χρώμα ως τη δομή της επίγευσης. Η θεωρία, που για σειρά ετών διατυπώνιζε πως η διαχείριση των συγκεκριμένων ουσιών αποτελεί εργασία που πραγματοποιείται αποκλειστικά στο οινοποιείο, έχει κλειδωθεί στο συρτάρι των ξεπερασμένων, καθώς διαρκώς επαναλαμβανόμενες έρευνες σε κάθε οινολογική σχολή παγκοσμίως αποδεικνύουν πως η διαχείριση των φαινολικών ανεξάρτητα από το όνομα της ποικιλίας ξεκινά από τα πρώτα στάδια εξέλιξης στον ετήσιο βιολογικό κύκλο της αμπέλου και ολοκληρώνεται μετά από σημαντικό αριθμό ετών, κατά περίπτωση, στη φιάλη.

Όπως επισήμανε ο καθηγητής James Kennedy από το California State University των Η.Π.Α.: «Πρόκειται για ουσίες ιδιαίτερα ευαίσθητες στις περιβαλλοντολογικές συνθήκες με περιοδικά εμφανιζόμενες ή μακροχρόνιες μεταβολές» τονίζοντας πως «ιδιαίτερα στις ψυχρές οινοπαραγωγικές περιοχές οι ποιοτικοί δείκτες των φαινολικών συστατικών παρουσιάζουν τεράστιες διαφοροποιήσεις από σοδειά σε σοδειά, αναλύοντας πως η παραγωγή οίνων υψηλής ποιότητας σε αυτές απαιτεί διαρκή επαγρύπνηση κάθε χρόνο. Μόνο έτσι μπορεί κάποιος να οδηγηθεί στα επιθυμητά αποτελέσματα με δεδομένα την ποικιλιακή σύνθεση, τη συνολική ισορροπία και το ύψος του κρασιού». Αξιοσημείωτη κατά την ίδια θεματική ενότητα με τίτλο ήταν τόσο η συγκριτική παρουσίαση του καθηγητή Dr James Harbertson από το Washington State University των Η.Π.Α., με βάση την οποία μεταξύ των ποιοτικών και ποσοτικών παραμέτρων, ως προς τα φαινολικά, κρασιών από τα σταφύλια Cabernet Sauvignon του ίδιου αμπελώνα όπου εφαρμόστηκαν αντίστοιχα επι ζετίας ελεγχόμενη τεχνητή εφαρμογή περιορισμένης λειψυδρίας, παρατεταμένη εκχύλιση και μέθοδος της αφαίμαξης. Ομοίως και η παρουσίαση του Stephane Vidal Γενικού διευθυντή του οινολογικού τομέα της Nomacore, η οποία αφορούσε την ύπαρξη μιας καινοτόμου ταχείας ηλεκτροχημικής μεθόδου που επιτρέπει την επιτόπια ανάλυση των φαι-



Το Πανεπιστήμιο του **Geisenheim** συνεχίζει να πρωτοστατεί στην έρευνα κάθε **οινικής** παραμέτρου που αφορά την παραγωγή κρασιών σε **ψυχρό** κλίμα.

νολικών συστατικών των σταφυλιών, των γλευκών και των οίνων.

Τα ποιοτικά όρια των αφρωδών κρασιών που παράγονται αποκλειστικά στο Μεγάλη Βρετανία θέλησε να χαράξει η ESSIE Avelan MW από τη Φιλανδία σε μια σπάνια παρουσίαση με την κατάλληλη συνοδεία αγγλικών αφρωδών κρασιών. Η κυρία Avelan στάθηκε στην ιδιαίτερα υψηλή αναβάθμιση των βρετανικών αφρωδών σε κάτι λιγότερο από 25 χρόνια τονίζοντας πως «παρόλη την άμεση επιτυχία που σημείωσε ο αφρώδης οίνος του οινοποιείου Nyetimber της σοδειάς του 1992, ελάχιστοι άνθρωποι παγκοσμίως κατάφεραν τότε να προβλέψουν τους ποιοτικούς και οικονομικούς ρυθμούς ανάπτυξης των αγγλικών αφρωδών κρασιών».



ΒΡΙΣΚΟΜΑΣΤΕ ΣΕ ΠΕΡΙΟΔΟ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗΣ ΑΝΑΠΡΟΣΑΡΜΟΓΗΣ ΤΗΣ ΑΜΠΕΛΟΥ

Dr. H. R. Schultz: «Τόσο η οινοποιήσιμη όσο και η βρώσιμη αμπελοκαλλιέργεια πραγματοποιούνται πλέον στις έξι από τις επτά ηπείρους του πλανήτη. Το συγκεκριμένο σύστημα κλιματικών μεταβολών είναι δυναμικό δημιουργώντας ένα εξελικτικό περιβάλλον, όπου στις υπάρχουσες περιοχές παραγωγής προστίθενται νέες δίχως να αφαιρούνται αντίστοιχες αριθμητικά».

PANTEBOY ΣΕ 4 ΧΡΟΝΙΑ ΣΤΟΝ ΚΑΝΑΔΑ

Εδώ, αξίζει να σημειωθεί πως σήμερα στη Μεγάλη Βρετανία υπάρχουν περισσότερα από 2.250 εκτάρια που χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για την παραγωγή σταφυλιών που προορίζονται για την παραγωγή κρασιών. Στο 65% αυτών των εκτάσεων παράγονται σταφύλια αποκλειστικά για την παραγωγή αφρωδών κρασιών σύμφωνα με την παραδοσιακή μέθοδο. Όπως δε τόνισε ο πάντα εφευρετικός Willy Kilinger υπεύθυνος marketing του γραφείου σχεδιασμού και προώθησης των αυστριακών κρασιών «δεν μπορούν να ειπωθούν τα πάντα σ' ένα μόνο συμπόσιο, ραντεβού σε τέσσερα χρόνια στον Καναδά». 🍇

ΘΕΡΙΝΑ ΚΛΑΔΕΜΑΤΑ ΣΤΟΝ ΑΜΠΕΛΩΝΑ



Το βλαστολόγημα, η αφαίρεση των ταχυφυών, το κορυφολόγημα, η αραίωση σταφυλιών και η αφαίρεση φύλλων, αποτελούν τα συνήθη θερινά κλαδέματα. Τόσο ο χρόνος εφαρμογής τους, όσο και η αυστηρότητά τους εξαρτώνται από πολλούς παράγοντες, με σημαντικότερους την ποικιλία, τον αμπελώνα, τις συνθήκες της χρονιάς και τον επιδιωκόμενο στόχο. Πρέπει βέβαια να σημειωθεί ότι πολλά από τα θερινά κλαδέματα τίθενται πλέον υπό αμφισβήτηση ως προς τη σχέση κόστους – ωφελείας, ιδιαίτερα μετά την παρατηρούμενη κλιματική αλλαγή σε πολλές αμπελουργικές περιοχές του κόσμου

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



Με τον όρο θερινά κλαδέματα εννοούμε τις ανθρώπινες επεμβάσεις στη βλάστηση που πραγματοποιούνται κατά τη διάρκεια της άνοιξης και του καλοκαιριού. Ο στόχος των επεμβάσεων αυτών είναι η επίτευξη ισορροπίας ανάμεσα στη βλάστηση και την παραγωγή, η διατήρηση του υφιστάμενου συστήματος διαμόρφωσης, η δημιουργία υγιούς μικροκλίματος στο εσωτερικό του φυτού, ο έλεγχος της παραγωγής, η βελτίωση της ποιότητας κ.λπ. Το βλαστολόγημα, η αφαίρεση των ταχυφυών, το κορυφολόγημα, η αραίωση σταφυλιών, η αφαίρεση φύλλων, αποτελούν τα συνήθη θερινά κλαδέματα. Τόσο ο χρόνος εφαρμογής τους, όσο και η αυστηρότητά τους εξαρτώνται από πολλούς παράγοντες, με σημαντικότερους την ποικιλία, τον αμπελώνα, τις συνθήκες της χρονιάς, τον επιδιωκόμενο στόχο. Πολλά από τα θερινά κλαδέματα τίθενται πλέον υπό αμφισβήτηση ως προς τη σχέση κόστους - ωφελείας, ιδιαίτερα μετά την παρατηρούμενη κλιματική αλλαγή σε πολλές αμπελουργικές περιοχές του κόσμου. Αυτό όμως που είναι αναμφισβήτητο είναι ότι όσο πιο ισορροπημένος ο αμπελώνας (μέτριας ζωρότητας φυτά), τόσο λιγότερες είναι οι θερινές επεμβάσεις στη βλάστηση που απαιτούνται για την παραγωγή υψηλής ποιότητας σταφυλιών, τόσο λιγότερες οι απαιτούμενες εισροές και μικρότερο το κόστος παραγωγής. Ενδεικτικά να αναφέρουμε ότι τα θερινά κλαδέματα αποτελούν το 20% με 25% του κόστους παραγωγής του σταφυλιού.

A. ΒΛΑΣΤΟΛΟΓΗΜΑ

Το πιο σημαντικό από τα θερινά κλαδέματα και ίσως το μόνο που απαιτεί εξειδικευμένο προσωπικό είναι το βλαστολόγημα, όπου αφαιρούνται βλαστοί που εκπύσσονται σε θέσεις μη επιθυμητές. Οι βλαστοί αυτοί μπορεί να είναι γόνιμοι ή άγονοι και συνήθως εκπύσσονται από το παλαιό ξύλο (βραχίονες, κορμός), από μάπα που αφήνουμε κατά το κλάδεμα (από ένα μάτι μπορούν να εκπτυχθούν περισσότεροι του ενός βλαστοί, αφού τα μάτια του αμπελιού είναι σύνθετα) ή από φυλλίτες, δηλαδή μάπα στη βάση των κεφαλών.

Στόχοι είναι η δημιουργία ισορροπίας ανάμεσα στα βλαστικά και τα αναπαραγωγικά μέρη του φυτού, η διατήρηση και βελτίωση του συστήματος διαμόρφωσης, η βελτίωση του μικροκλίματος στο εσωτερικό του πρέμνου και η βελτίωση της ποιότητας του σταφυλιού. Το βλαστολόγημα γίνεται όταν οι βλαστοί έχουν μήκος 10 -30 εκ. Όσο νωρίτερα γίνει, τόσο λιγότερα αποθέματα καταναλώνει το φυτό, ώστε να θρέψει καλύτερα τους βλαστούς που θα παραμείνουν. Βέβαια σε περιπτώσεις ποικιλιών όπως το Sauvignon για παράδειγμα, το πρώιμο βλαστολόγημα απαιτεί και ένα δεύτερο πέρασμα, ιδιαίτερα στους ζωηρούς αμπελώνες, αφού νέοι βλαστοί θα εκπτυχθούν μετά το πρώτο πέρασμα, που θα πρέπει επίσης να αφαιρεθούν.

Από την άλλη, όταν ο αμπελώνας είναι ιδιαίτερα ζωηρός και θέλουμε να μετριάσουμε τη ζωρότητά του, είναι καλύτερο να καθυστερήσουμε το βλαστολόγημα. Αυτό βέβαια σημαίνει μία αύξηση του κόστους της συγκεκριμένης εργασίας της τάξης του 20%, αφού οι βλαστοί μεγαλώνοντας είναι δυσκολότερο να εκριζωθούν και συνήθως η απομάκρυνσή τους πρέπει με γίνει με ψαλίδι. Το καθυστερημένο βλαστολόγημα ενέχει και τον κίνδυνο προβολής από ασθένειες, όπως ο περονόσπορος, λόγω κακού αερισμού στο εσωτερικό του πρέμνου. ...►



Επάνω: Πριν το βλαστολόγημα

Υπενθυμίζεται ότι στόχοι του βλαστολογήματος είναι η δημιουργία ισορροπίας ανάμεσα στα βλαστικά και τα αναπαραγωγικά μέρη του φυτού, η διατήρηση και βελτίωση του συστήματος διαμόρφωσης, η βελτίωση του μικροκλίματος στο εσωτερικό του πρέμνου και η βελτίωση της ποιότητας του σταφυλιού.

Κάτω: Μετά το βλαστολόγημα.





Επάνω αριστερά: Πριν την αφαίρεση των ταχυφυών.

Επάνω δεξιά: Μετά την αφαίρεση των ταχυφυών. Σημειώνεται ότι η αφαίρεση των ταχυφυών συμβάλλει στη δημιουργία ευνοϊκού μικροκλίματος στο εσωτερικό του πρέμνου (σταφυλική ζώνη) και στην καλύτερη θρέψη των υπό διαμόρφωση σταφυλιών (ανθοταξιές-σταφυλές).

Β. ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΤΑΧΥΦΥΩΝ

Από τους μασχαιαίους οφθαλμούς που βρίσκονται στα γόνατα-κόμβους των νεαρών κληματιδών, πριν την άνθηση συνήθως, εκπύσσονται οι λεγόμενοι ταχυφυείς βλαστοί ή αλλιώς μασχάλες. Ονομάζονται ταχυφυείς γιατί εκπύσσονται τον ίδιο χρόνο που σχηματίζονται από τους μασχαιαίους οφθαλμούς (εξ ου και η ονομασία μασχάλες).

Η αφαίρεσή τους συμβάλλει στη δημιουργία ευνοϊκού μικροκλίματος στο εσωτερικό του πρέμνου (σταφυλική ζώνη) και στην καλύτερη θρέψη των υπό διαμόρφωση σταφυλιών (ανθοταξιές-σταφυλές).

Συνήθως αφαιρούνται οι μασχάλες που εκπύσσονται μέχρι και ένα γόνατο πάνω από το τελευταίο σταφύλι, ενώ τοποθετούνται οι βλαστοί μέσα στα σύρματα.

Ο χρόνος εφαρμογής ποικίλει, ανάλογα με τον επιδιωκόμενο σκοπό. Σε δυνατούς αμπελώνες, όταν επιδιώκεται ο έλεγχος της ζωηρότητάς τους, είναι καλό η αφαίρεση να γίνεται όσο το δυνατόν πιο αργά (με όλο το ρίσκο της αυξημένης πίεσης προβολής κυρίως από το ωίδιο και τον περονόσπορο). Το ίδιο σε ποικιλίες που εμφανίζουν πολύ πυκνές σταφυλές π.χ. Ξινόμαυρο, Μαλαγουζιά. Σης ποικιλίες αυτές η όψιμη αφαίρεση των ταχυφυών οδηγεί σε χαλαρότερο και άρα λιγότερο ευπαθές σταφύλι (μερική ανθόρροια).

Από την άλλη σε μεγάλης ηλικίας, καθώς και σε ισορροπημένους αμπελώνες, ίσως η αφαίρεση να μην είναι αναγκαία, αφού οι ταχυφυείς που βρίσκονται στη ζώνη των σταφυλιών δεν μεγαλώνουν αρκετά και δεν επιβαρύνουν το μικροκλίμα στο επίπεδο των σταφυλιών.

Στον ίδιο αμπελώνα μία χρονιά με ιδιαίτερα βρο-

χερή άνοιξη η αφαίρεση μπορεί να γίνει νωρίτερα, πριν από την ανθοφορία και κάποια άλλη χρονιά η επέμβαση να επιβάλλεται να γίνει μετά την ανθοφορία ή και καθόλου (π.χ. με θερμοκρασία πολύ υψηλή όταν επιδιώκεται σκίαση των σταφυλιών).

Τελευταία η αφαίρεση των ταχυφυών σε πολλούς αμπελώνες δεν εφαρμόζεται λόγω κόστους. Περιορίζεται απλά το μήκος τους με κόψιμο με ψαλίδι ή μαχαίρι (χειροκίνητα ή με κορυφολογητή). Όμως αυτός ο τρόπος περιορισμού διατηρεί ένα τρίτο στρώμα φύλλων γύρω από τη σταφυλική ζώνη, το οποίο καταναλώνει χωρίς να προσφέρει, αφού η προστίπτουσα σε αυτό ηλιακή ακτινοβολία είναι ελάχιστη, ενώ περιορίζεται η κυκλοφορία του αέρα στη ζώνη των σταφυλιών.

Γ. ΚΟΡΥΦΟΛΟΓΗΜΑ

Το κορυφολόγημα συνίσταται στην αφαίρεση μικρού, 1-20 εκ. (ελαφρύ κορυφολόγημα) ή μεγάλου τμήματος της κορυφής της κληματίδας, 20-50 εκ. (αυστηρό κορυφολόγημα). Ο βασικός του σκοπός είναι η κατάργηση της κυριαρχίας της κορυφής των βλαστών προς όφελος των ανθοταξιών και των νεοσχηματιζόμενων σταφυλιών, η αλλαγή δηλαδή στην κατεύθυνση των θρεπτικών ουσιών από την αναπτυσσόμενη κορυφή του κύριου βλαστού και των ταχυφυών προς το σταφύλι. Παράλληλα το κορυφολόγημα συμβάλλει στη δημιουργία υγιούς μικροκλίματος εντός του αμπελώνα, στον έλεγχο της παραγωγής, του χρόνου τρυγητού κ.λπ. Ανάλογα με τη ζωηρότητα του αμπελώνα μπορούν να γίνουν από κανένα ως 3 με 4 περάσματα.

Σε αδύνατους αμπελώνες, μπορεί να μη χρειαστεί κανένα κορυφολόγημα, ενώ σε πολύ ζωηρούς αμπελώνες, ιδιαίτερα όταν το κορυφολόγημα που εφαρμόζεται είναι αυστηρό και οι συνθήκες ευνοούν τη βλάστηση (περίσσεια νερού και θρεπτικών) μπορεί να χρειαστούν 3-4 περάσματα.

Ο χρόνος εφαρμογής του κορυφολογήματος ποικίλει όπως και των άλλων θερινών κλαδεμάτων ανάλογα με τον επιδιωκόμενο σκοπό. Σε ποικιλίες που ανθοροοούν (Μοσχάτο Αμβούργου, Merlot, Sauvignon κ.λπ.), το ελαφρύ κορυφολόγημα όταν ξεκινά η άνθηση (τα πρώ-



τα ανοικτά λουλούδια), βελτιώνει την καρπώδεση και αυξάνει την παραγωγή του αμπελώνα, ενώ σε ποικιλίες που έχουν πυκνά σταφύλια, το όψιμο κορυφολόγημα οδηγεί σε χαλαρότερο σταφύλι που προστατεύεται ευκολότερα από τις ασθένειες. Σε ποικιλίες που ωριμάζουν πρώιμα και επιδιώκεται η όψιμότητά τους, ένα αυστηρό κορυφολόγημα, ακριβώς 1-2 γόνατα πάνω από το τελευταίο σταφύλι, μπορεί να βοηθήσει στην καθυστέρηση της ωρίμανσής τους (βέβαια ίσως καθυστερήσει τη βλάστηση την επόμενη χρονιά).

Δ. ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΦΥΛΛΩΝ

Είναι μία εργασία η οποία πραγματοποιείται είτε με το χέρι είτε μηχανικά με αποφυλλωτή. Ως προς την επίδρασή της στα ποιοτικά χαρακτηριστικά του σταφυλιού υπάρχουν αντικρουόμενα ερευνητικά δεδομένα. Θεωρείται αναγκαίο κακό και γίνεται έχοντας ως στόχο τη βελτίωση του μικροκλίματος στο επίπεδο των σταφυλιών (φωτισμός-αερισμός) και την αποτελεσματικότερη φυτοπροστασία, όταν η πίεση των ασθενειών είναι μεγάλη, ιδιαίτερα σε ποικιλίες μεγάλης ζωηρότητας με μεγάλα φύλλα όπως το Negro Amaro για παράδειγμα.

Αποφύλλωση πραγματοποιείται συνήθως είτε αμέσως μετά την καρπώδεση, είτε στο στάδιο του μπιζελιού ή λίγο πριν τον τρυγητό. Η αφαίρεση των φύλλων γίνεται από τη μία ή και τις δύο πλευρές της γραμμής πρέμνων.

Αφαιρούνται συνήθως τα φύλλα της βάσης της κληματίδας, μέχρι και το γόνατο στο οποίο βρίσκεται το τελευταίο σταφύλι. Η αυστηρότητα της επέμβασης πρέπει να λαμβάνει υπόψη της τον προσανατολισμό των γραμμών φύτευσης και την κλίση του αμπελοτεμαχίου.

Είναι γνωστό ότι ο χρόνος που τα φύλλα της βάσης της κληματίδας είναι πλήρως λειτουργικά είναι περίπου δύο μήνες, από τη στιγμή που παίρνουν το τελικό τους μέγεθος. Όταν η αφαίρεση γίνει νωρίς, μετά την καρπώδεση όπως συνηθίζουν αρκετοί αμπελουργοί, αφαιρούνται φύλλα τα οποία είναι ακόμη λειτουργικά και προσφέρουν στο σταφύλι.

Την περίοδο αυτή βέβαια, οι ράγες εγκλιματίζονται καλύτερα στο ζεστό περιβάλλον και αποφεύγονται έτσι εγκαύματα στα σταφύλια (αλλά

όχι οι αρνητικές επιπτώσεις της απευθείας έκθεσης των ραγών στον ήλιο στη συγκέντρωση του μηλικού κυρίως οξέως, αλλά και των αρωματικών ενώσεων). Είναι εγκαληματικό όμως σε αυτή τη φάση να γίνεται αφαίρεση φύλλων και από τις δύο πλευρές της γραμμής, ιδιαίτερα δε όταν το ύψος της φυλλικής επιφάνειας πάνω από τη σταφυλική ζώνη περιορίζεται στα 30-40 εκ. Εάν η αφαίρεση των φύλλων γίνει αργότερα, θα πρέπει να γίνει από την πλευρά που δέχεται τον πρωινό ήλιο και όχι από αυτήν που εκτίθεται στον ήλιο μετά το μεσημέρι, ώστε να αποφευχθούν τα εγκαύματα των σταφυλιών.

Τέλος, αφαίρεση φύλλων γίνεται λίγες μέρες πριν τον τρυγητό, ώστε να διευκολυνθεί η συγκομιδή των σταφυλιών.

Η αύξηση της μέσης θερμοκρασίας του αέρα σε αρκετές αμπελουργικές περιοχές στον κόσμο, επανέφερε στο προσκήνιο την αποφύλλωση, σε μια προσπάθεια καθυστέρησης της ωρίμανσης των σταφυλιών ώστε αυτή να πραγματοποιηθεί σε συνθήκες ευνοϊκότερες (χαμηλότερη θερμοκρασία). Έτσι για παράδειγμα στην ποικιλία Merlot που στη χώρα μας αρχίζει και τρυγείται όλο και πιο γρήγορα, η αφαίρεση 3-4 ώριμων φύλλων πάνω από τη ζώνη των σταφυλιών στην έναρξη του περκασμού θα μπορούσε να συμβάλει προς αυτή την κατεύθυνση. 🍇

Ε. Αφαίρεση σταφυλιών - πράσινο τρύγος

Στόχος του πράσινου τρύγου είναι η μείωση της παραγωγής και η συνακόλουθη βελτίωση της ποιότητας των σταφυλιών.

Το ποσοστό των σταφυλιών που αφαιρούνται και ο χρόνος αραίωσης σχετίζεται με το ύψος της επιθυμητής παραγωγής. Όσο νωρίτερα, αφαιρούνται τα τσαμπιά, τόσο μικρότερο το ποσοστό της μείωσης, αφού τόσο τα σταφύλια που απομένουν, όσο και οι ράγες τους αποκτούν μεγαλύτερο μέγεθος.

Στη χώρα μας έχουν δοκιμαστεί διαφορετικοί χρόνοι αραίωσης των σταφυλιών (μετά την καρπόδεση, στο στάδιο του μπιζελίου, στην έναρξη ή το μέσο του περκασμού) σε αρκετές ελληνικές ποικιλίες. Ιδιαίτερα στις ερυθρές ως καταλληλότερος χρόνος θεωρείται αυτός της έναρξης με μέσα περκασμού, αφού η πρόωγη αφαίρεση των σταφυλιών οδηγεί σε μεγαλύτερα και πυκνότερα τσαμπιά και μεγαλύτερες ράγες.

Η πρακτική της αραίωσης των σταφυλιών μπορεί να βελτιώνει την ποιότητα της παραγωγής ως ένα βαθμό, παράλληλα όμως συμβάλλει στην αύξηση της ζωηρότητας των φυτών με ό,τι αρνητικό αυτό συνεπάγεται (αύξηση της παραγωγής την επόμενη χρονιά, ανισορροπία κ.λπ.). Είναι μια πρακτική που θα λέγαμε ότι οδηγεί σε έναν φαύλο κύκλο. Ο αμπελουργός αραιώνει τον ένα χρόνο, αυξάνοντας τη ζωηρότητα και την παραγωγικότητα της επόμενης χρονιάς, οπότε θα πρέπει να επέμβει και πάλι και ούτω καθεξής. Είναι προτιμότερο σε περιπτώσεις που επιζητείται ο έλεγχος της παραγωγής αυτός να επιδιώκεται με τη δημιουργία ισορροπημένων φυτών (περιορισμός της λίπανσης, έλεγχος του νερού της άρδευσης, ενίσχυση του ανταγωνισμού με τη φυσική χλωρίδα των αμπελώνων κ.λπ.) και όχι με την αραίωση του φορτίου.



ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ
ΜΟΝΕΜΒΑΣΙΑΣ
Γ. Τσιμπιδης

ΒΕΛΙΕΣ ΜΟΝΕΜΒΑΣΙΑΣ
ΛΑΚΟΝΙΑ



MONEMVASIA
WINERY
G. Tsiibidis
www.malvasiawines.gr







...πολύτιμον ούσαν ού μόνον
διά τήν οχυράν αυτής θέσιν
αλλά και διά τον περί αυτήν
παραγόμενον κάλλιστον οίνον
τον γνωστόν καθ' όλην
την Ευρώπην υπό το όνομα
του οίνου της Μαλβαζίας...

(Κων/νος Παπαρρηγόπουλος,
Ιστορία του Ελληνικού Έθνους).



MONEMVASIA
WINERY
Γ. Τσιμπιδης

ΤΟ ΥΔΑΤΙΚΟ ΣΤΡΕΣ ΟΡΙΖΕΙ ΣΤΟ ΑΜΠΕΛΙ ΤΗΝ ΑΡΔΕΥΣΗ

Τόσο η έλλειψη όσο και η περίσσεια νερού στο φυτό της αμπέλου μπορούν να είναι επιζήμιες ή επωφελείς, για διαφορετικούς λόγους, ανάλογα με το βλαστικό στάδιο που συμβαίνουν και την έντασή τους. Έχοντας αυτό κατά νου, ο αμπελουργός καλείται να παρακολουθεί από κοντά την αντίδραση των φυτών του με σύμμαχο όχι πια μόνο την εμπειρία του αλλά και τους σύγχρονους ειδικούς θαλάμους πίεσης που μετρούν το υδατικό «stress» των φύλλων

ΚΕΙΜΕΝΟ **Δρ. Χαρούλα Σπινθηροπούλου**

* Γεωπόνος, ειδικός αμπελουργίας, οινοποιός

Η άρδευση αποτελεί μία από τις σημαντικότερες πρακτικές που ο αμπελουργός έχει στη διάθεσή του προκειμένου να βελτιώσει την ποιότητα των αμπελοοινικών του προϊόντων. Μάλιστα μόλις το 2003 το Διεθνές Γραφείο Αμπέλου και Οίνου αναγνώρισε την αναγκαιότητα άρδευσης των οινοποιήσιμων ποικιλιών, υπό την προϋπόθεση ότι αυτή αποτελεί εργαλείο ελέγχου της ζωηρότητας και της παραγωγικότητας των αμπελώνων. Η άρδευση βέβαια των οινοποιήσιμων ποικιλιών στη χώρα μας εφαρμοζόταν σε πάρα πολλές αμπελουργικές περιοχές παρόλη την τότε απαγόρευση της εθνικής νομοθεσίας, αφού τόσο η εμπειρία όσο και πολλά ερευνητικά δεδομένα συνηγορούσαν στη λελογισμένη χρήση της που σχετίζεται με τη φυσιολογική λειτουργία του φυτού. Άλλωστε το νερό αποτελεί βασικό στοιχείο του μεταβολισμού του φυτού και σχετίζεται με την ανάπτυξή του, την ποσότητα αλλά και την ποιότητα της παραγωγής.





ΣΤΑΓΔΗΝ ή ΥΠΟΓΕΙΑ ΑΡΔΕΥΣΗ

Ως προς το σύστημα ποτίσματος, μέχρι σήμερα θεωρείται η στάγδην άρδευση ως το καταλληλότερο, αφού εξασφαλίζει οικονομία νερού παρέχοντας ουσιαστικά το νερό που το φυτό χρειάζεται εστιασμένο στο σημείο όπου αναπτύσσεται το ριζικό σύστημά του (ή που το αναγκάζουμε να αναπτυχθεί).

Λόγω της ανάγκης για ακόμη μεγαλύτερη οικονομία νερού και στη λογική της ώθησης του ριζικού συστήματος να αναπτυχθεί σε μεγαλύτερο βάθος, τα τελευταία χρόνια βρίσκει εφαρμογή η υπόγεια άρδευση των αμπελιώνων. Αυτή συνίσταται, με δυο λόγια, στην εγκατάσταση ενός σταλακτηφόρου σωλήνα σε βάθος 30 εκατοστών, συνήθως μεταξύ των γραμμών φύτευσης, που τροφοδοτεί τον αμπελιώνα με μικρότερες ποσότητες νερού, που είναι όμως πιο αποτελεσματικό (περιορισμένη εξάτμιση), ενώ παράλληλα με την τεχνική αυτή αναγκάζεται το ριζικό σύστημα να αναπτυχθεί σε μεγαλύτερο βάθος με ό,τι θετικό αυτό συνεπάγεται (μεγαλύτερη ανθεκτικότητα σε stress, καλύτερη έκφραση ίσως του terroir κ.λπ.). Βέβαια η όλη εγκατάσταση στοιχίζει διπλάσια ή και τριπλάσια σε σχέση με την υπέργεια άρδευση με αναμφισβήτητα όμως πλεονεκτήματα εάν πραγματοποιηθεί σωστά.

ΤΟ ΝΕΡΟ ΣΤΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΤΟΥ ΒΛΑΣΤΙΚΟΥ ΚΥΚΛΟΥ

Τόσο η έλλειψη όσο και η περίσσεια νερού μπορούν να είναι επιζήμιες ή επωφελείς, για διαφορετικούς λόγους, ανάλογα με το βλαστικό στάδιο που συμβαίνουν και την έντασή τους.

● **Μεταξύ έκπτυξης και καρπόδεσης:** Στις περισσότερες αμπελουργικές περιοχές της χώρας η περίοδος που μεσολαβεί μεταξύ της έκπτυξης και της καρπόδεσης είναι περίοδος με περίσσεια υγρασίας στο έδαφος λόγω των χειμερινών-ανοιξιάτικων βροχοπτώσεων. Όταν τα φυτά ξεκινούν με αυξημένα αποθέματα νερού στο έδαφος, ο ρυθμός βλάστησης είναι έντονος και συνήθως η πίεση των ασθενειών μεγάλη. Τα φυτά αποκτούν γρήγορα το επιθυμητό ύψος φυλλικής επιφάνειας και συχνά η βλάστηση ανταγωνίζεται την καρπόδεση οδηγώντας σε ανθόρροια ποικιλίες επιρρεπείς σε αυτήν (ζωπρόι κλώνοι Merlot, Sauvignon, Ροδίτη κ.λπ.). Πολύ σπάνια σε περιοχές όπου το αμπέλι ξεκινά με λίγα υδατικά αποθέματα απαιτείται άρδευση στη φάση αυτή ώστε να μπορέσει το φυτό να αποκτήσει ένα ικανοποιητικό μήκος κληματίδας.►

ΣΤΟΝ ΚΑΥΣΩΝΑ ΕΝΑ ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΟ ΦΥΤΟ ΧΡΕΙΑΖΕΤΑΙ ΕΩΣ 20 ΛΙΤΡΑ ΚΑΘΕ ΜΕΡΑ

Από μελέτες που έχουν γίνει σε ελληνικούς αμπελώνες προκύπτει ότι η κατανάλωση νερού από ένα νεαρό φυτό τους καλοκαιρινούς μήνες φθάνει τα 4-5 λίτρα ημερησίως, ενώ ένα παραγωγικό φυτό καταναλώνει 10-15 λίτρα, μπορεί όμως να φθάσει και τα 20 λίτρα σε καύσωνα.

- Αμπελώνες με βαρύ έδαφος ποτίζονται με μεγαλύτερες ποσότητες νερού και αραιότερα σε σχέση με αμπελώνες ελαφριάς μηχανικής σύστασης που ποτίζονται συχνότερα και με μικρότερες ποσότητες.

- Αμπελώνες με βαθύ ριζικό σύστημα ποτίζονται λιγότερο (αραιότερα) από τους αμπελώνες που το ριζικό τους σύστημα είναι επιπολαιόριζο (λόγω υποκειμένου ή εδάφους, ή πρακτικών κατά το παρελθόν)

- Αμπελώνες νεαρής ηλικίας λόγω περιορισμένης ανάπτυξης του ριζικού συστήματος έχουν ανάγκη μεγαλύτερων ποσοτήτων νερού και πιο συχνά.

- **Από την καρπόδεση έως τον περκασμό:** Την περίοδο που μεσολαβεί από το στάδιο της καρπόδεσης έως τον περκασμό, η ύπαρξη περίσσειας νερού στο έδαφος οδηγεί στη μη έγκαιρη διακοπή της βλάστησης, την αυξημένη ζωρότητα και άρα παραγωγή (αύξηση του μεγέθους του τσαμπιού και των ραγών) και στην αυξημένη πίεση των ασθενειών (περονόσπορος, ωίδιο, βοτρυτής). Η έλλειψη νερού, από την άλλη, μπορεί να επιφέρει μείωση του μεγέθους των σταφυλιών και των ραγών, σταμάτημα της βλάστησης του κεντρικού βλαστού, αλλά και των ταχυφυών. Τέτοια έλλειψη μπορεί να εμφανιστεί την περίοδο αυτή στις νότιες περιοχές της χώρας, αλλά και σε αβαθή ή ελαφριά εδάφη στις βορειότερες περιοχές. Ειδικά σε αμπε-

λώνες μικρής ζωρότητας η έλλειψη μπορεί να αποβεί καταστροφική, αφού η διακοπή της βλάστησης μπορεί να οδηγήσει σε μειωμένη φυλλική επιφάνεια, ανίκανη να ωριμάσει ικανοποιητικά την παραγωγή.

- **Από τον περκασμό ως την ωρίμανση:** Από τον περκασμό έως την ωρίμανση η περίσσεια νερού στο έδαφος οδηγεί σε εκ νέου αύξηση των ταχυφυών που ανταγωνίζονται το σταφύλι και επιβραδύνουν την ωρίμανσή του, σκιάζουν τη ζώνη των σταφυλιών, καθυστερούν την ξυλοποίηση των κληματίδων και δημιουργούν συνθήκες ιδανικές για την ανάπτυξη κυρίως του βοτρυτή ιδιαίτερα στις λεπτόφλουδες ποικιλίες. Η έλλειψη νερού στη διάρκεια του σταδίου αυτού οδηγεί σε πρόωρη φυλλόπτωση και ατελή ωρίμανση του σταφυλιού.

- **Μετά τον τρύγο:** Αρκετά συχνά στη χώρα μας τα τελευταία χρόνια παρατηρείται έλλειψη νερού μετά τον τρύγο, ιδιαίτερα όταν οι συνθήκες είναι έντονα ξηροθερμικές στη διάρκεια της βλαστικής περιόδου. Η έλλειψη αυτή οδηγεί σε πρόωρη φυλλόπτωση, περιορισμό της ανάπτυξης του ριζικού συστήματος με συνέπεια μειωμένη απορρόφηση θρεπτικών την επόμενη άνοιξη, περιορισμό των αποθεμάτων του φυτού κ.λπ.

Η ΕΠΙΔΡΑΣΗ ΤΟΥ ΝΕΡΟΥ ΣΤΟ ΣΧΗΜΑΤΙΣΜΟ, ΤΗΝ ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΚΑΙ ΤΗΝ ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΤΗΣ ΡΑΓΑΣ

Η καρπόδεση ακολουθείται από μία γρήγορη αύξηση του μεγέθους της ράγας που διαρκεί 40-60 μέρες (Φάση 1). Στη συνέχεια και για 14-40 μέρες (ως τον περκασμό) το μέγεθος

Προχωρημένη
έλλειψη νερού
σε ξερά φύλλα
τον Ιούνιο

ΠΩΣ ΠΟΤΙΖΟΥΜΕ ΚΑΙ ΜΕ ΤΙ ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ

Σε αυτό το θέμα δεν υπάρχουν συγκεκριμένες συνταγές. Η ποσότητα του νερού με την οποία ποτίζουμε και η συχνότητα των αρδεύσεων επηρεάζεται από πολλούς παράγοντες με σημαντικότερους τον τύπο του εδάφους και κυρίως τη μηχανική του σύσταση, το βάθος του, το υποκείμενο, την ποικιλία την εξαμεισοδιαπνοή στον συγκεκριμένο αμπελώνα, την ηλικία των φυτών κ.ο.κ.

της ράγας δεν μεταβάλλεται (Φάση 2), ενώ στις επόμενες 35-55 μέρες (ως τον τρύγο) συνεχίζεται η αύξηση του μεγέθους της (Φάση 3).

Είναι αλήθεια ότι η αύξηση του μεγέθους της ράγας επηρεάζεται σε μικρότερο βαθμό από την έλλειψη νερού σε σχέση με αυτή των βλαστών. Παρόλα αυτά σοβαρή έλλειψη νερού σε όλες τις φάσεις της ανάπτυξης της ράγας επηρεάζει το μέγεθος των ραγών και μειώνει την ποσότητα της παραγωγής, αλλά και την ποιότητά της (διακοπή της φωτοσύνθεσης αφού τα στομάτια παραμένουν τη μεγαλύτερη περίοδο της ημέρας κλειστά, μείωση της συγκέντρωσης των σακχάρων, πτώση του pH κ.λπ.) ενώ η υπερβολική παρουσία νερού στο έδαφος συμβάλει στην αύξηση του μεγέθους των ραγών και της παραγωγής, με όλες τις αρνητικές επιπτώσεις στην ποιότητα (ευαισθησία στο βοτρυτό, χαμηλή περιεκτικότητα των ραγών σε διαλυτά στερεά, ανθοκυάνες, τανίνες κ.λπ.).

ΤΟ ΥΔΑΤΙΚΟ ΔΥΝΑΜΙΚΟ ΤΩΝ ΦΥΛΛΩΝ

Πολλές μελέτες που έχουν γίνει σε διάφορες περιοχές και ποικιλίες στον κόσμο, σχετικά με την άρδευση της αμπέλου, έχουν επιβάλλει το λεγόμενο μέτριο stress ως έναν από τους σημαντικότερους παράγοντες ποιότητας των ερυθρών ποικιλιών, ενώ το ελαφρύ stress ως ιδανικό στην περίπτωση των λευκών ποικιλιών. Όταν λέμε ελαφρύ stress, εννοούμε ότι το υδατικό δυναμικό του φύλλου, που είναι ένας από τους πιο αντιπροσωπευτικούς, προς το παρόν, δείκτες της υδατικής κατάστασης των φυτών, είναι γύρω στο -10 με -12 Bars, ενώ στο μέτριο stress μεταξύ -12 με -14 Bars.

Πότε πρέπει να εμφανίζεται αυτό το stress;

Σύμφωνα με μελέτες το υδατικό δυναμικό του φύλλου θα πρέπει να βρίσκεται μεταξύ αυτών των ορίων από τα μέσα της πρώτης φάσης ανάπτυξης της ράγας μέχρι και την ωρίμανση του σταφυλιού. Η μέτρηση του υδατικού δυναμικού των φύλλων γίνεται ουσιαστικά με τη βοήθεια ενός θαλάμου πίεσης που κοστίζει από 900- 7.000 ευρώ.

Λόγω κόστους λίγοι αμπελουργοί διαθέτουν αυτό τον εξοπλισμό και οι περισσότεροι εκτιμούν το αν χρειάζεται να ποτίσουν ή όχι το αμπέλι τους εμπειρικά, παρακολουθώντας τα φυτά: Όταν καίγεται η κορυφή της κληματίδας ή όταν ξεραίνονται οι έλικες ή τα φύλλα της βάσης της κληματίδας ξεκινούν το πότισμα. Πολλές φορές όμως αυτά τα σημάδια εμφανίζονται ενώ υπάρχει ήδη σοβαρή έλλειψη νερού. Άλλοι μετρούν κάθε μέρα την αύξηση του μήκους συγκεκριμένων κάθε φορά βλαστών και όταν αυτή για μία με δύο μέρες σταματά, τότε ποτίζουν.

Ένας από τους πιο αξιόπιστους εμπειρικούς δείκτες που ο αμπελουργός έχει στη διάθεσή του είναι το μήκος της κορυφαίας έλικας σε σχέση με την κορυφή. Όταν η έλικα δεν ξεπερνά την κορυφή είναι σημάδι ότι ο αμπελώνας θα πρέπει να ποτιστεί. 🌿

**Επάρκεια νερού
στο φυτό**



ΜΙΚΡΟΡΩΓΗ ΚΑΙ ΣΥΜΠΥΚΝΩΜΕΝΗ

Με κυρίαρχο χαρακτηριστικό τη μεγάλη διαφοροποίηση ανάμεσα στα κρασιά που παράγει, η Μαλαγουζιά η οποία επανεμφανίστηκε δυναμικά τα τελευταία 30 περίπου χρόνια, έχει ήδη γίνει μόδα για τον καταναλωτή, οδηγώντας αρκετά οινοποιεία στην καλλιέργειά της και στην παραγωγή κρασιών υψηλής ποιότητας

ΕΝΑΣ ΑΚΟΥΡΑΣΤΟΣ ΦΩΤΕΙΝΟΣ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΟΣ

Το σίγουρο πάντως είναι ότι μια τόσο μεγάλη ποικιλία όπως είναι η Μαλαγουζιά, χρειάζεται επίσης μεγάλους αμπελουργούς, όπως ήταν ο Γιάννης Διδαχαίος.





ΒΑΣΙΚΑ ΑΓΡΟΝΟΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΗΣ ΠΟΙΚΙΛΙΑΣ

- Η πολύ μεγάλη ρώγα
 - Το πολύ μεγάλο σταφύλι
 - Αρκετά πρώιμη ποικιλία
 - Μεγάλη ευρωστία
- Αυτά τα χαρακτηριστικά της ποικιλίας σε συνδυασμό με τις κλιματολογικές συνθήκες της περιοχής, τις δυνατότητες άρδευσης και τα φυσικά χαρακτηριστικά του εδάφους αποτελούν τις βασικές αιτίες που οι Μαλαγουζιές έχουν τόσο μεγάλη διαφοροποίηση. Δεν είναι δυνατόν από αυτή την ποικιλία να παραχθούν ίδια κρασιά από αμπελώνες που καλλιεργούνται στην πεδινή Αχαΐα και από αμπελώνες που καλλιεργούνται στα 850 μέτρα υψόμετρο. Το ίδιο ισχύει και για δεκάδες άλλα διαφορετικά terroirs όπου καλλιεργείται η ποικιλία ανά την Ελλάδα. Αν στις παραπάνω μεταβλητές προσθέσουμε τις ποιοτικές ιδιαιτερότητες της μικρόρωγης εκδοχής της Μαλαγουζιάς (**φωτό**), αντιλαμβανόμαστε το φάσμα της πολυεκφραστικότητας της ποικιλίας.



ΚΕΙΜΕΝΟ **Κωνσταντίνος Μπακασιέτας**
* Γεωπόνος MSc Αμπελουργίας



Η ιστορία είναι λίγο πολύ γνωστή και ανήκει εξ ολοκλήρου φυσικά σε αυτούς που δούλεψαν, παρατήρησαν και βρήκαν τα τότε φυτά της ποικιλίας. Ύστερα από 30 χρόνια, η ποικιλία έχει καταφέρει να γίνει μόδα για τον καταναλωτή, αφού αρκετά οινοποιεία καλλιεργούν και παράγουν κρασιά υψηλής ποιότητας. Αυτό όμως που εντυπωσιάζει παραγωγούς και καταναλωτές είναι η μεγάλη διαφοροποίηση ανάμεσα στα κρασιά από την ίδια ποικιλία.

Γεγονός που έρχεται να επιβεβαιώσει την τρομερά μεγάλη παραλλακτικότητά της. Έτσι, υπάρχουν Μαλαγουζιές που είναι πιο ανθικές, άλλες είναι πιο φρουτώδεις, άλλες ίσως να είναι αρκετά κλειστές τον πρώτο χρόνο ή με ελαφριά αρώματα πυραζινών κι άλλες έντονα εξελιγμένες με αρώματα που οδηγούν προς μια μοσχάτη κατεύθυνση.

Κάποιοι κακοπροαίρετοι οριοθετούν την υψηλή διαφοροποίηση αποκλειστικά στις διαδικασίες της ανάμειξης. Φυσικά δεν προήλθε κανείς από παρθενογένεση σε αυτή τη χώρα και όλα μπορούν να συμβούν, εξάλλου στο πρίσμα αυτής της λογικής βρίσκουμε πάντα πολλές απαντήσεις στην Ελλάδα.

Αν θέλουμε όμως να δούμε λίγο πιο ορθολογικά τα γεγονότα και να ψάξουμε την απάντηση στον πυρήνα της, αρκεί να θέσουμε τον εξής προβληματισμό: **γιατί αυτή η μεγάλη παραλλακτικότητα στα κρασιά μόνο από τη Μαλαγουζιά, μόνο εκεί κάνουν τα οινοποιεία τις αναμειξεις τους και γιατί κάθε χρόνο;**

Αν σε όλα αυτά προσθέσουμε και την γενετική διαφοροποίηση της ποικιλίας η οποία είναι τόσο εμφανής στα μάτια και του λιγότερο παρατηρητικού αμπελουργού, τότε δεν είναι υπερβολή να περιμένουμε τα επόμενα χρόνια ακόμα δυναμικότερα κρασιά αλλά και πιο έντονες διαφοροποιήσεις σε αυτά. Το 2007, παρακολουθώντας τους αμπελώνες και τους αμπελουργούς της οινοποιίας Αντωνόπουλου, είχα την τύχη να συναντήσω έναν αρκετά πα-

ρατηρητικό αμπελουργό που καλλιεργούσε Μαλαγουζιά. Ύστερα από μια και πλέον ώρα περιήγησης στον αμπελώνα, στην ερώτησή μου αν γνωρίζει την ύπαρξη της μικρόρωγης Μαλαγουζιάς προς μεγάλη μου έκπληξη, δίχως καμία χρονοτριβή και δισταγμό ο αμπελουργός μου απάντησε: «Είναι η ρώγα πιο μικρή, το σταφύλι πιο μικρό, επίσης δεν είναι το σταφύλι τσουπωτό, αλλά δεν βγάζει καθόλου αρώματα, όπως η κανονική Μαλαγουζιά, και αν θες να τη δεις εδώ πήγαινε πάλι στην 4η σειρά 1ο φυτό μετά τον 6ο πάσσαλο και 8η σειρά, 3ο φυτό μετά τον 5ο πάσσαλο». Φυσικά έμεινα άφωνος τόσο από την επισήμανση των φυτών από τον αμπελουργό, όσο και από την πλήρη, αναλυτική και περιεκτικότητα περιγραφή του δίχως επιστημονική κατάρτιση.

Αυτή η ημέρα αποτέλεσε για εμένα την αφορμή και την έμπνευση ταυτόχρονα να ασχοληθώ τα επόμενα χρόνια ποιο εντατικά με την επισήμανση κλώνων στην ποικιλία. Μια ποικιλία τελικά, που έχει μεγάλη παραλλακτικότητα τόσο γενετική όσο και φυτοπαθολογική. Στη συνέχεια, της ίδιας χρονιάς παρατήρησα ότι η μη ύπαρξη αρωμάτων στη **μικρόρωγη Μαλαγουζιά** του συγκεκριμένου φυτικού υλικού, οφείλεται καθαρά στο γεγονός ότι **αυτός ο «κλώνος» είναι πιο όψιμος από το μέσο όρο της ποικιλίας, συνεπώς όταν τρυγείται ο οποιοδήποτε αμπελώνας τα φυτά της μικρόρωγης Μαλαγουζιάς, αρωματικά δεν έχουν ωριμάσει.** Η πιο όψιμη αρωματική και αλκοολική ωρίμανση δεν γνωρίζουμε ακόμη αν οφείλεται σε γενετική παραλλακτικότητα ή στις ιώσεις με τις οποίες είναι μολυσμένο το συγκεκριμένο φυτικό υλικό αυτού του «κλώνου». Βέβαια, ύστερα από όλα αυτά τα χρόνια των παρατηρήσεων, έχουμε καταλήξει σε 8 κλώνους, τους οποίους παρατηρούμε και πραγματοποιούμε μικροοινοποιήσεις για να δούμε το μέγεθος των διαφοροποιήσεων μεταξύ τους, αλλά και τη δυναμική του καθενός ξεχωριστά. 🌿

Χρειάστηκαν 14 χρόνια για να γυρίσει η αμπελουργία στο σωτήριο έτος 1985

Με μια κίνηση που ξεχειλίζει από δημιουργικότητα και ολιστικό σχεδιασμό, οι υπεύθυνοι, με τον πρόσφατα δημοσιευμένο Τεχνικό Κανονισμό για την κλωνική επιλογή, για τη σύνταξη του οποίου χρειάστηκαν 14 χρόνια, καταφέρνουν να γυρίσουν ολόκληρο τον κλάδο του κρασιού πίσω στο 1985. Τότε ήταν (1985/164 άρθρο 10) που περιγράφηκε νομικά πως το ΕΘΙΑΓΕ όφειλε να παρέχει και τον κλώνο μάρτυρα ως διατηρητής της ποικιλίας

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

Δυστυχώς πρόκειται για ένα προχειρογραμμένο κείμενο που σε πλήρη εναρμόνιση με την εισπρακτική λογική του Ειδικού Φόρου Κατανάλωσης ενισχύει τα θεμέλια του τείχους παρεμπόδισης της προσπάθειας εξέλιξης και εξωστρέφειας του κλάδου. Διαβάζοντας κανείς προσεκτικά περισσότερες από μία φορές το συγκεκριμένο ΦΕΚ εύκολα διαπιστώνει πως στο περιγραφικό πλαίσιο ενός τόσο σημαντικού ζητήματος, για το μέλλον της αμπελουργίας στη χώρα, το σημείο με την περίσσεια αναβράζουσα σαφήνεια δεν είναι άλλο από την οριοθέτηση και κατεύθυνση της οικονομικής επιβάρυνσης αποκλειστικά στον διενεργούντα την προσπάθεια επιλογής. Ακολούθως, και με μια κίνηση που ξεχειλίζει από δημιουργικότητα και μακροχρόνιο ολιστικό σχεδιασμό, οι υπεύθυνοι καταφέρνουν να γυρίσουν, κατ' αρχήν αμπελουργικά και κατ' επέκταση ολόκληρο τον κλάδο του κρασιού, πίσω στο 1985. Τότε ήταν (1985/164 άρθρο 10) που περιγράφηκε ξεκάθαρα νομικά πως το ΕΘΙΑΓΕ όφειλε να παρέχει και τον κλώνο μάρτυρα ως διατηρητής της ποικιλίας. Από τότε πέρασαν 31 χρόνια...

ΥΠΗΡΞΑΝ, ΑΡΑΓΕ, ΠΟΤΕ ΚΛΩΝΟΙ ΜΑΡΤΥΡΕΣ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

Εδώ αξίζει να παρατεθεί το ακόλουθο περιστατικό που περιγράφει με σαφήνεια την ύπαρξη η μη κλώνων μαρτύρων ή αναφοράς, αν προτιμάτε, στην ελληνική επικράτεια.

Οι υπεύθυνοι των Tryphon Vineyards μπορούν να υπερηφανεύονται πως διαθέτουν τον μεγαλύτερο αμπελώνα εμπορικής διάθεσης Ασύρτικου στην California. Η επιμονή και υπομονή τους με τη φύτευση του Ασύρτικου στις ΗΠΑ και μάλιστα σε υψόμετρο 975 μέτρων πηγάζει εν μέρει από τη μερική ελληνική καταγωγή τους. Το ενδιαφέρον της σύνδεσης με το συγκεκριμένο ΦΕΚ ξεκινά από το που προμηθεύτηκαν τα φυτά του Ασύρτικου. Προς επιβεβαίωση όσων γνωρίζουν τη νομοθεσία και τις διαδικασίες πιστοποίησης στο εξωτερικό, δεν τα προμηθεύτηκαν ούτε από αρμόδιο κρατικό φορέα στην Ελλάδα, ούτε από έναν οι περισσότερους ιδιώτες. Προμηθεύτηκαν τον εγγεγραμμένο και πιστοποιημένο, από το Πανεπιστήμιο UC Davis, κλώνο Assyrtiko FPS 01 από την Καλιφόρνια, καθώς, όπως δηλώνουν οι ίδιοι αλλά και Έλληνες φυτωριούχοι με τους οποίους είχαν έρθει οι ίδιοι σε επαφή, εδώ κανείς δεν ήταν, βάσει νομοθεσίας, σε θέση να τους πιστοποιήσει πως τα φυτά που θα έφταναν στα χέρια τους θα είχαν συγκεκριμένα κλωνικά χαρακτηριστικά, ούτε κρατικοί φορείς, ούτε ιδιώτες. Για ιστορικούς λόγους αξίζει να αναφερθεί πως ο πρώην καθηγητής του UC Davis, Dr H. P. Olmo, ήταν αυτός που δώρισε τον κλώνο Assyrtiko FPS 01, από συλλογή που του χάρισε το ελληνικό κράτος στα πλαίσια του σχεδίου Marshall το 1948, στην Εθνική Βιβλιοθήκη Κλωνικού Γενετικού Υλικού (NCGR) του Πανεπιστημίου U.C. Davis. ...▶

Κρυστάλλινη προχειρότητα

Οι οινολογικές - τεχνολογικές αναλύσεις όπου περιγράφεται πώς πρέπει να διενεργούνται στα σταφύλια και στα πειραματικά κρασιά που θα προκύψουν σε πιστοποιημένα εργαστήρια μικρο-οινοποιήσεων, θα πρέπει να προέρχονται από δείγματα σταφυλιών που θα έχουν σφραγιστεί από τον υπεύθυνο γεωπόνο του Τμήματος Αγροτικής Ανάπτυξης και Αποσταλεί (πάντα αναληθώς αφού θα τα συνοδεύουν πάντα) στα αναγνωρισμένα από το ΥΠΑΑΤ εργαστήρια κ.ο.κ., είναι σχεδόν στο σύνολό τους ποσοτικές, αναχρονιστικές και ουδεμία σχέση έχουν με την ανάδειξη των ποιοτικών χαρακτηριστικών των διαφόρων τύπων οίνων όπως αυτά διαμορφώνονται σε παγκόσμιο επίπεδο.

Π.χ. Πώς ορίζει και πιστοποιεί κάποιος την πλήρη ωρίμανση (ποικιλίες οινοποιίας) σε κάθε τύπο παραγόμενου οίνου; Δεν είναι δυνατόν μια ποικιλία ή περισσότεροι του ενός κλώνοι της να ευνοούν την παραγωγή συγκεκριμένων τύπων κρασιών; Και κατ' επέκταση προβάλλεται τελικά η διατήρηση και η ανάδειξη της βιοποικιλότητας του τόπου, που τόσο περήφανα διατυμπανίζουν πως υπερασπίζονται οι κομματάρχες κάθε κατεύθυνσης, μέσα από λογικές σαλιανοποίησης;

Αυτόχειρες ή ανίδεοι με στυλ και γαλόνια

Για περισσότερο από μια 20ετία επιχειρήσεις αλλιά και ιδιώτες ερευνητές έχουν ολοκληρώσει αυτόνομα ή σε συνεργασία με ιδρύματα, εταιρείες και οργανισμούς του εξωτερικού, σημαντικό κομμάτι εφαρμοσμένης έρευνας στις κυρίως κι εναλλακτικές ελληνικές ποικιλίες, καθώς και σε υποψήφιους κλώνους τους. Μέσα στο συγκεκριμένο Φ. Ε. Κ πουθενά δεν περιγράφεται πώς και με ποια κριτήρια θα υιοθετηθεί και αξιολογηθεί σε πραγματικό χρόνο υλικής και άυλης υπεραξίας όλη αυτή η εργασία. Τελικά στις αρμόδιες υπηρεσίες συνεχίζουν, όπως στο παρελθόν, να αγνοούν την πραγματικότητα ή απλά χαράζουν πολιτικές που κατευθύνουν απλά και μόνο δημόσιο χρήμα και κατασκευασμένη υστεροφημία σε συγκεκριμένα γραφεία;



Ο ΤΕΧΝΙΚΟΣ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΛΩΝΙΚΗ ΕΠΙΛΟΓΗ

Δημοσιεύθηκε στις 7 Ιουνίου 2016 στη Εφημερίδα της Κυβερνήσεως ο «Τεχνικός Κανονισμός επιλογής και αποδοχής κλώνων ποικιλιών και κλώνων υποκειμένων αμπέλου», ο οποίος σύμφωνα με τους θεσμικούς φορείς του κλάδου αποτελούσε επείγουσα ανάγκη. Παρόλα αυτά υπενθυμίζεται ότι παρέμεινε για χρόνια στα συρτάρια των αρμόδιων υπηρεσιών του υπουργείου ενώ η συζήτηση για την επικείμενη δημοσίευσή του ξεκίνησε πριν από έναν χρόνο και η σύνταξή του πριν από 14 έτη

Άρθρο 1. Σκοπός - Πεδίο εφαρμογής

Με την παρούσα απόφαση καθορίζονται οι όροι και οι προϋποθέσεις για την επιλογή κλώνων ποικιλιών και κλώνων υποκειμένων αμπέλου και η διαδικασία εγγραφής τους στον εθνικό κατάλογο ποικιλιών αμπέλου.

Άρθρο 2. Ορισμοί

1. Για τους σκοπούς της παρούσας απόφασης ισχύουν οι ορισμοί που αναφέρονται στο άρθρο 2 της αριθμ. 258676/29-09-2003 απόφασης των Υπουργών Οικονομίας και Οικονομικών και Γεωργίας (Β'/1517), όπως κάθε φορά ισχύει, και επιπλέον νοούνται ως:

α) Κλωνική επιλογή: Η διαδικασία επιλογής κλώνων ποικιλιών αμπέλου με βάση την γενετική τους ιδιαιτερότητα και σταθερότητα, με σκοπό την γενετική και φυτοϋγειονομική βελτίωση των ποικιλιών αμπέλου (*Vitis vinifera* L.) καθώς και των ανθεκτικών στη ριζόβια μορφή της φυλλοξήρας υποκειμένων για την παραγωγή επιλεγμένων και επίσημα αποδεκτών κλώνων αυτών, σύμφωνα με τις διαδικασίες που καθορίζονται με την παρούσα απόφαση.

β) Βιότυπος: Το αρχικά εισηγνησμένο φυτό αμπέλου σε έναν αμπελώνα το οποίο επιλέχθηκε για την ταυτότητα της ποικιλίας, τα φαινοτυπικά χαρακτηριστικά και την υγειονομική του κατάσταση.

γ) Αμμος: Τα εδάφη που περιλαμβάνουν, σε όλο το βάθος που μπορεί να αναπτυχθεί ρίζα αμπέλου, τουλάχιστον 95 % άμμο (εξετάζουμε τα ιχνοστοιχεία που φιλτράρονται στα 2 χιλιοστά), και το πολύ 2% άργιλο.

Άρθρο 3. Διαδικασία κλωνικής επιλογής

1. Η επιλογή υποψήφιου κλώνου εφαρμόζεται στις καλλιεργούμενες ποικιλίες αμπέλου της Χώρας (*Vitis vinifera* L.) και στα ανθεκτικά στη ριζόβια μορφή της φυλλοξήρας υποκειμένα που είναι εγγεγραμμένα στον εθνικό κατάλογο ποικιλιών αμπέλου.

2. Το πρόσωπο που διενεργεί την κλωνική επιλογή υποβάλλει στο Τμήμα Ελέγχου Ποικιλιών Καλλιεργούμενων Φυτών της Διεύθυνσης Αποκεντρωμένων Υπηρεσιών Μακεδονίας - Θράκης του ΥΠΑΑΤ και κοινοποιεί στη Διεύθυνση Φυτογενετικών Πόρων και Πολλαπλασιαστικού Υλικού Καλλιεργούμενων Φυτών Ειδών του ΥΠΑΑΤ, έγγραφο γνωστοποίησης, που περιλαμβάνει το ονοματεπώνυμο

του φυσικού προσώπου ή την επωνυμία της επιχείρησης και τα πλήρη στοιχεία επικοινωνίας του και το οποίο συνοδεύεται από:

α) Ιδιωτικό συμφωνητικό μεταξύ του κατόχου των δικαιωμάτων επί φυτικής ποικιλίας και του προσώπου που επιθυμεί να διενεργήσει την κλωνική επιλογή. Ποικιλίες για τις οποίες δεν αναφέρεται δημιουργός στον εθνικό κατάλογο νοούνται ως ελεύθερες και δεν απαιτείται η υποβολή του ιδιωτικού συμφωνητικού της περίπτωσης αυτής, β) Φάκελο, ο οποίος περιλαμβάνει τα ακόλουθα: αα) Στοιχεία περιοχής αμπελώνα στον οποίο διενεργείται η επιλογή υποψήφιου κλώνου (Περιφέρεια, Περιφερειακή Ενότητα, Δήμος, Δημοτική Ενότητα, Δημοτική ή Τοπική Κοινότητα, τοποθεσία, γεωγραφικό μήκος και πλάτος, υψόμετρο, έκταση, κλίση εδάφους). ββ) Συντεταγμένες επιλεγμένων πρέμων (γραμμή, αριθμός πρέμνου επί της γραμμής) σε σχέση με κάποιο σταθερό σημείο που θα θεωρείται σαν αφετηρία (στίγμα GPS). γγ) Ηλικία αμπελώνα (έτος φύτευσης). δδ) Έκταση αμπελώνα. εε) Καλλιεργούμενη ποικιλία και χρησιμοποιούμενο υποκείμενο. στστ) Αποστάσεις φύτευσης. ζζ) Σχήμα διαμόρφωσης. ηη) Ύψος κορμού. θθ) Κλάδεμα καρποφορίας. ιι) Θερμινά κλαδέματα.

ιαια) Τα αγρονομικά ή τεχνολογικά γνωρίσματα σύμφωνα με τα οποία επιλέχθηκε ο υποψήφιος κλώνος. ιβιβ) Στοιχεία του αγροτεμαχίου στο οποίο θα εγκατασταθεί ο πειραματικός αμπελώνας για την αξιολόγηση του υποψήφιου κλώνου (Περιφέρεια, Περιφερειακή Ενότητα, Δήμος, Δημοτική Ενότητα, Δημοτική ή Τοπική Κοινότητα, τοποθεσία). Τα στοιχεία της περίπτωσης αυτής μπορούν να προσκομιστούν με την αίτηση για εγγραφή του κλώνου του άρθρου 4. ιγιγ) Αμπελογραφική περιγραφή.

3. Η επιλογή των υποψήφιων κλώνων γίνεται σύμφωνα με τις παραγράφους Α, Β και Γ του Παραρτήματος Ι.

Άρθρο 4. Διαδικασία εγγραφής του κλώνου στον εθνικό κατάλογο ποικιλιών αμπέλου

1. Το πρόσωπο που διενεργήσει την κλωνική επιλογή ή ο νόμιμος εκπρόσωπός του υποβάλλει στο Τμήμα Ελέγχου Ποικιλιών Καλλιεργούμενων Φυτών της Διεύθυνσης Αποκεντρωμένων Υπηρεσιών Μακεδονίας - Θράκης του ΥΠΑΑΤ αίτηση εγγραφής του υποψήφιου κλώνου στον

εθνικό κατάλογο ποικιλιών αμπέλου, στην οποία αναγράφονται τα πλήρη στοιχεία του προσώπου που διενήργησε την κλωνική επιλογή και τα πλήρη στοιχεία του διατηρητή (το ονοματεπώνυμο του φυσικού προσώπου ή την επωνυμία της επιχείρησης και πλήρη στοιχεία επικοινωνίας). Η αίτηση συνοδεύεται από φάκελο, που περιλαμβάνει τα ακόλουθα:

α) Έγγραφο με το οποίο ζητείται να αναγνωριστεί το υλικό του προσώπου που διενήργησε την κλωνική επιλογή ως αρχικό και να προβεί σε εγκατάσταση πειραματικού αμπελώνα.

β) Αγρονομικά και τεχνολογικά χαρακτηριστικά σύμφωνα με το Παράρτημα ΙΙΙ και μορφολογικά χαρακτηριστικά των υποψήφιων προς εγγραφή κλώνων, σύμφωνα με το Τεχνικό Πρωτόκολλο του Κοινοτικού Γραφείου Φυτικών Ποικιλιών (TR/O50/2), όπως έχουν καταγραφεί με ευθύνη του προσώπου που διενήργησε την κλωνική επιλογή όπως αναγράφεται στο Παράρτημα Ι Α. Τα ανωτέρω στοιχεία συνοδεύονται από φωτογραφικό υλικό και τη μοριακή ταυτότητα της ποικιλίας από διαπιστευμένο αναγνωρισμένο εργαστήριο, με την προϋπόθεση ότι η μοριακή ταυτότητα της ποικιλίας έχει προσδιορισθεί από τον διατηρητή αυτής στο εξυγιανμένο υλικό.

γ) Αποτελέσματα εξυγιάνσης και ελέγχου φυτοϋγείας σύμφωνα με το Παράρτημα Ι Β της παρούσας.

δ) Στοιχεία του αγροτεμαχίου στο οποίο θα εγκατασταθεί ο πειραματικός αμπελώνας για την αξιολόγηση του υποψήφιου κλώνου (Περιφέρεια, Περιφερειακή Ενότητα, Δήμος, Δημοτική Ενότητα, Δημοτική ή Τοπική Ενότητα, τοποθεσία) εφόσον αυτά δεν έχουν προσκομιστεί με το έγγραφο γνωστοποίησης του άρθρου 3.

2. Η αίτηση της παραγράφου 1 κατατίθεται από 1 Νοεμβρίου έως 31 Δεκεμβρίου. Το παράβολο εγγραφής του κλώνου στον εθνικό κατάλογο είναι ίσες αξίες με το παράβολο εγγραφής της ποικιλίας αμπέλου, όπως ορίζεται στην αριθμ. 6321/44913/30- 04-2015 απόφαση του Αναπληρωτή Υπουργού Παραγωγικής Ανασυγκρότησης, Περιβάλλοντος και Ενέργειας (Β'/1099), όπως κάθε φορά ισχύει, και καταβάλλεται για κάθε ένα από τα συνολικά τρία έτη δοκιμών.

3. Το Τμήμα Ελέγχου Ποικιλιών Καλλιεργούμενων Φυτών της Διεύθυνσης Αποκεντρωμένων Υπηρεσιών Μακεδονίας - Θράκης ελέγχει τον φάκελο και προβαίνει σε επιβεβαίωση ποικιλιακής ταυτότητας και στον έλεγχο των αποτελε-

σμάτων φυτοϋγείας. Για τους ιούς της παρ. 2 του παραρτήματος ΙΒ που δεν έχουν προσκομιστεί αποτελέσματα φυτοϋγείας, η υπηρεσία διενεργεί ελέγχους σε επίσημα αναγνωρισμένα εργαστήρια με οικονομική επιβάρυνση του αιτούντα.

4. Το πρόσωπο που διενήργησε την κλωνική επιλογή προβαίνει σε εγκατάσταση πειραματικού αμπελώνα σύμφωνα με το Παράρτημα ΙΙ. Ο φάκελος που τηρείται στο Τμήμα Ελέγχου Ποικιλιών Καλλιεργούμενων Φυτών της Διεύθυνσης Αποκεντρωμένων Υπηρεσιών Μακεδονίας - Θράκης συμπληρώνεται με τα στοιχεία αξιολόγησης του πειραματικού αμπελώνα σύμφωνα με το Παράρτημα ΙΙΙ.

5. Τα στοιχεία του φακέλου της παραγράφου 1 τίθενται στη διάθεση μόνο των προσώπων που έχουν έννομο συμφέρον σχετικά με το θέμα αυτό.

6. Με την ολοκλήρωση της διαδικασίας ελέγχου, το Τμήμα Ελέγχου Ποικιλιών Καλλιεργούμενων Φυτών της Διεύθυνσης Αποκεντρωμένων Υπηρεσιών Μακεδονίας - Θράκης εισηγείται στην Τεχνική Επιτροπή Πολλαπλασιαστικού Υλικού (στο εξής ΤΕΠΥ) του άρθρου 20 του Ν. 1564/1985 (Α' 164). Η εγγραφή των κλώνων στον εθνικό κατάλογο ποικιλιών αμπελού γίνεται με απόφαση του Υπουργού Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων μετά από γνωμοδότηση της ΤΕΠΥ.

7. Αν ο κλώνος δεν γίνει αποδεκτός, δεν εγγράφεται, παραμένει στις μητρικές φυτείες, μπορεί να πολλαπλασιάζεται και να εμπορεύεται χωρίς αναφορά κλώνου, μόνον με την ένδειξη της ποικιλίας και εφόσον πληροί τις προϋποθέσεις της αριθμ. 258676/29-09-2003 απόφασης των Υπουργών Οικονομίας και Οικονομικών και Γεωργίας, όπως κάθε φορά ισχύει.

8. Κατά της απορριπτικής απόφασης χωρεί ένσταση ενώπιον του Υπουργού μέσα σε προθεσμία τριάντα (30) ημερών από την κοινοποίηση της απόφασης.

9. Η εγγραφή του κλώνου ισχύει για χρονικό διάστημα που λήγει στο τέλος του εικοστού πέμπτου ημερολογιακού έτους που έπεται της εγγραφής. Η διάρκεια εγγραφής μπορεί να παρατείνεται μετά από σχετική αίτηση του διατηρητή η οποία υποβάλλεται δύο χρόνια πριν τη λήξη της περιόδου εγγραφής. Μετά την εγγραφή ο κλώνος εμπορεύεται με την ονομασία που έχει καταχωρηθεί.

10. Αλλαγή διατηρητή πραγματοποιείται με απόφαση του Υπουργού Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων μετά από εισήγηση του Τμήματος Ελέγχου Ποικιλιών Καλλιεργούμενων Φυτών της

Διεύθυνσης Αποκεντρωμένων Υπηρεσιών Μακεδονίας - Θράκης και γνωμοδότηση της ΤΕΠΥ.

Άρθρο 5. Επίσημη δημοσίευση των κλώνων στον εθνικό κατάλογο ποικιλιών αμπελού

1. Η ονομασία του κλώνου είναι ένας κωδικός αριθμός, συνδυασμός γραμμάτων και αριθμών, ο οποίος είναι μοναδικός και δίδεται από το Τμήμα Ελέγχου Ποικιλιών Καλλιεργούμενων Φυτών της Διεύθυνσης Αποκεντρωμένων Υπηρεσιών Μακεδονίας - Θράκης, από κατάλογο που διατηρεί αυτή.

2. Ο κλώνος εγγράφεται στον εθνικό κατάλογο ποικιλιών αμπελού κάτω από το όνομα της ποικιλίας. Ο εθνικός κατάλογος εκδίδεται με απόφαση του Υπουργού Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων και περιλαμβάνει το όνομα του κλώνου και δίπλα σε αυτό το όνομα του υπεύθυνου ή των υπευθύνων για την διατήρηση και το έτος αποδοχής.

3. Για κλώνους ποικιλιών που έχουν εγγραφεί στους εθνικούς καταλόγους άλλων κρατών μελών ή έχουν γίνει επίσημα αποδεκτοί για πιστοποίηση σε άλλο κράτος μέλος, εφαρμόζεται το άρθρο 5 της υπ' αριθμ. 258676 κοινής υπουργικής απόφασης των υπουργών Οικονομίας και Οικονομικών και Γεωργίας (ΦΕΚ Β'1517/15-10-2003) «Τεχνικός Κανονισμός ελέγχου και πιστοποίησης των υλικών αγενούς πολλαπλασιασμού της αμπελούς» όπως κάθε φορά ισχύει.

Άρθρο 6. Ανάκληση αποδοχής και διαγραφή κλώνου από τον εθνικό κατάλογο ποικιλιών

1. Η αποδοχή του κλώνου ανακαλείται αν:

α) αποδειχθεί κατά τις εξετάσεις ότι ο κλώνος δεν είναι πλέον σταθερός και επαρκώς ομοιόμορφος.

β) το αιτηθεί ο διατηρητής του κλώνου.

γ) δεν τηρηθούν οι νομοθετικές ή κανονιστικές διατάξεις.

δ) κατά την αίτηση εγγραφής ή τη διαδικασία της εξέτασης έχουν παρασχεθεί ψευδείς ή απατηλές πληροφορίες, ως προς τα στοιχεία από τα οποία εξαρτάται η αποδοχή.

ε) δεν πληρούνται οι προϋποθέσεις διατήρησης όπως ορίζονται στην αριθμ. 217265/28-01-2004 απόφαση του Υπουργού Γεωργίας (Β'/203), όπως κάθε φορά ισχύει.

2. Ο κλώνος διαγράφεται από τον εθνικό κατάλογο ποικιλιών αμπελού αν: α) έχει ανακληθεί η αποδοχή του κλώνου.

β) έχει λήξει η περίοδος ισχύος της εγγραφής και δεν έχει ζητηθεί η ανανέωσή της.

3. Η ανάκληση της αποδοχής ενός κλώνου και

η διαγραφή του από τον εθνικό κατάλογο ποικιλιών αμπελού, πραγματοποιείται με απόφαση του Υπουργού Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, μετά από εισήγηση του Τμήματος Ελέγχου Ποικιλιών Καλλιεργούμενων Φυτών της Διεύθυνσης Αποκεντρωμένων Υπηρεσιών Μακεδονίας - Θράκης και γνωμοδότηση της ΤΕΠΥ.

Άρθρο 7. Προϋποθέσεις και υποχρεώσεις για την εγκατάσταση μητρικών φυτειών παραγωγής βασικού και πιστοποιημένου πολλαπλασιαστικού υλικού κλώνων αμπελού

Μετά την εγγραφή του κλώνου στον εθνικό κατάλογο ποικιλιών αμπελού, ο αμπελώνας αξιολόγησης του Παραρτήματος ΙΙ του υποψήφιου κλώνου μιας ποικιλίας ή υποκειμένου, εφόσον πληροί τις προϋποθέσεις της αριθμ. 3967/41140/2-4-2012 απόφασης των Υπουργών Ανάπτυξης, Ανταγωνιστικότητας και Ναυτιλίας και Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων (Β'/1080), όπως κάθε φορά ισχύει, μπορεί να αποτελέσει τη μητρική φυτεία (βασικού ή πιστοποιημένου) πολλαπλασιαστικού υλικού του συγκεκριμένου κλώνου ποικιλίας ή του υποκειμένου και υπόκειται στις διαδικασίες ελέγχου και πιστοποίησης που προβλέπονται στην αριθμ. 258676/29-09-2003 απόφαση των Υπουργών Οικονομίας και Οικονομικών και Γεωργίας, όπως κάθε φορά ισχύει.

Άρθρο 8. Έλεγχος διατηρητών κλώνων ποικιλιών και υποκειμένων

1. Ο έλεγχος της ύπαρξης των προϋποθέσεων και υποχρεώσεων του διατηρητή αρχικού πολλαπλασιαστικού υλικού κλώνων ποικιλιών αμπελού και υποκειμένων γίνεται από το Τμήμα Ελέγχου Ποικιλιών Καλλιεργούμενων Φυτών της Διεύθυνσης Αποκεντρωμένων Υπηρεσιών Μακεδονίας - Θράκης, σύμφωνα με την αριθμ. 217265/28-01-2004 απόφαση του Υπουργού Γεωργίας, όπως κάθε φορά ισχύει.

2. Όταν αλλάξει η εγκατάσταση του αρχικού υλικού, ο διατηρητής υποχρεούται να ενημερώσει εγγράφως το Τμήμα Ελέγχου Ποικιλιών Καλλιεργούμενων Φυτών της Διεύθυνσης Αποκεντρωμένων Υπηρεσιών Μακεδονίας - Θράκης προκειμένου να γίνει επανέλεγχος των προϋποθέσεων, σύμφωνα με την παράγραφο 1.

Ολόκληρος ο Κανονισμός στο

AgroNews



ΦΥΤΩΡΙΑ ΑΜΠΕΛΟΥ ΝΙΚΟΛΑΟΣ ΣΤ. ΜΕΛΕΤΙΟΥ

100 και πλέον ελληνικές και ξένες ποικιλίες πιστοποιημένες και standard

Παραγωγή υγιών
φυτών άριστης ποιότητας

4^ο χλμ. Θηβών - Λειβαδιάς, 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



Ο στόχος δεν είναι ο κλώνος αλλά η αποτύπωση του εγχώριου αμπελώνα

Σύμφωνα με τον Νίκο Μελετίου, μέλος του Συνδέσμου Φυτωριούχων Αντιφυλλοξηρικής Αμπέλου



Ο ΣΕΦΑΑ έλαβε μέρος στις εργασίες της Ομάδας, η οποία επεξεργάστηκε τον Τεχνικό Κανονισμό, που δημοσιεύτηκε; Ποια είναι η άποψή σας;

“Ο ΣΕΦΑΑ είναι ο μόνος σύνδεσμος που δραστηριοποιείται στον τομέα της Αντιφυλλοξηρικής Αμπέλου αποκλειστικά και είναι στην πραγματικότητα ένας σύνδεσμος με μεγάλη συνοχή των μελών του, πρωτόγνωρη για τα ελληνικά δεδομένα. Στις 27-03-2015 με την υπ’ αριθμόν Πρωτ.: 2568/35739 απόφαση του τότε αναπληρωτή υπουργού Παραγωγικής Ανασυγκρότησης και νυν υπουργού Αγροτικής Ανάπτυξης Ευάγγελου Αποστόλου, συστάθηκε μια Ομάδα Εργασίας για την εισήγηση Νομοθετικών Κανόνων για το Αμπέλι. Εμείς ορίσαμε μέλη της τον κ. Ιωάννη Πολιτικό Γεωπόνο με ειδίκευση στην άμπελο και την κυρία Ελένη Χρυσικοπούλου, νομική μας σύμβουλο. Στόχος της Ομάδας (η οποία αποτελούσαν εκτός από τα αρμόδια τμήματα του υπουργείου και από φορείς που ασχολούνται συστηματικά με το αμπέλι και γνωρίζουν την ελληνική πραγματικότητα, τις ανάγκες της ελληνικής γης και του Έλληνα αμπελουργού) ήταν ο εντοπισμός των προβλημάτων που μαστίζουν τον τομέα, η επισήμανση και η αντιμετώπισή τους με ένα εργαλείο προσαρμοσμένο στα ελληνικά δεδομένα. Οι εδαφοκλιματολογικές συνθήκες που έχουν μεταβληθεί σημαντικά τα τελευταία χρόνια απαιτούν συγκεκριμένη μελέτη των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών κάθε περιοχής ώστε να μπορέσουμε να παράγουμε πολλαπλασιαστικό υλικό ανάλογα με τις ανάγκες του Έλληνα αμπελουργού, οινοποιού, εξαγωγέα. Ο κλώνος δεν είναι τόσο σημαντικός. Ο στόχος είναι να αποτυπώσουμε τον ελληνικό αμπελώνα. Ως κλώνος ορίζεται ο απόγονος από αγενή πολλαπλασιασμό μιας ποικιλίας σύμφωνα με στέλεχος αμπέλου, επιλεγμένου για την αδιαμφισβήτητη ταυτότητα της ποικιλίας, τα φαινοτυπικά χαρακτηριστικά και την υγειονομική του κατάσταση. Αυτό σημαίνει απλά λόγια ότι ο φυτωριούχος επισημαίνεται αμπελώνες άνω των 20 ετών καλής φυτοϋγειονομικής κατάστασης, επιλέγει κάποιο από τα φυτά που έχουν κάποιο ιδιαίτερο χαρακτηριστικό κατά τον αμπελουργό διαφορετικό από εκείνα της ποικιλίας, λαμβάνει με συγκεκριμένη διαδικασία δείγμα, το αποστέλλει για να γίνει ο πρώτος φυτοϋγειονομικός έλεγχος και η ταυτοποίηση της ποικιλίας και αφού το δείγμα βρεθεί καθαρό τότε αρχίζει τη διαδικασία της παρατήρησης σε πειραματικούς αμπελώνες. Πολλές φορές τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του φυτού δεν αφορούν το φυτό αλλά τη σύσταση του εδάφους και ο πειραματισμός δεν καταλήγει σε κλώνο. Η κλωνική επιλογή είναι μια αέναη διαδικασία που δεν σταματά ποτέ όσο εξελίσσεται η ποικιλία και αυτό συμβαίνει για όσο η ποικιλία είναι σημαντική για τις ανάγκες και τους στόχους του παραγωγού. Το βασικότερο είναι ότι μέσα από τη διαδικασία της κλωνικής επιλογής θα έρθουμε πάλη κοντά στις ποικιλίες μας και στα αμπελοτόπια μας και θα δημιουργήσουμε ένα νέο επικαιροποιημένο δάτυπα. Η κλωνική επιλογή θα οδηγήσει σε ένα ξεκαθάρισμα αμπελώνων αλλά και ποικιλιών. Θεωρώ αυτόν τον κανονισμό πολύτιμο εργαλείο.

Η Κλωνική Επιλογή διενεργείται στα κέντρα καλλιέργειας των ποικιλιών;

“Είναι φυσικό να επιλέξουμε τα κέντρα καλλιέργειας των ποικιλιών γιατί εκεί έχουμε μια κρίσιμη μάχη της ποικιλίας.

Τον τελευταίο καιρό γίνεται λόγος για ποικιλίες ελληνικές που έχουν εγγραφεί στους καταλόγους άλλων χωρών. “Και η Ελλάδα έχει εγγραφεί ξένες ποικιλίες στον κατάλόγό της. Το αν ένας Έλληνας αμπελουργός θα οδηγηθεί τα επόμενα χρόνια στο να θελήσει κάποιο κλώνο της ποι-

κιλίας και όχι την ποικιλία για να φυτέψει, αυτό είναι προσωπική του υπόθεση και έχει να κάνει με τους στόχους του που σχετίζονται είτε με το είδος του κρασιού που θέλει να παράγει είτε με τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά που πρέπει να έχει το επιτραπέζιο σταφύλι που θα πουλήσει. Σημαντική παραμένει πάντα η ποικιλία. Η επιλογή του κλώνου είναι προσωπική υπόθεση του αμπελουργού και του γεωπόνου του. Προσωπικά θα επέλεγα έναν κλώνο ο οποίος θα είχε παραχθεί σύμφωνα με το ελληνικό πρωτόκολλο για τον απλούστατο λόγο ότι θα είναι προσαρμοσμένο στις ανάγκες της ελληνικής γης και θα έχει δοκιμαστεί στις ελληνικές εδαφοκλιματικές και κλιματολογικές συνθήκες. Για να γνωρίζεις αν έχεις κλώνο και ποια είναι τα χαρακτηριστικά του, πρέπει να γνωρίζεις το πρωτόκολλο και την ποικιλία.

Μιλάτε σε μέληντα; “Είναι γνωστό τουλάχιστον σ’ εμάς τους επαγγελματίες του κλάδου ότι κλώνοι ελληνικών ποικιλιών δεν υπάρχουν. Αν κάποιος παραγωγός έχει εξαπατηθεί τον προσακλώ να κάνει επίσημη καταγγελία στο υπουργείο. Ο Σύνδεσμος μας, γνωρίζοντας κάποια φαινόμενα που παρουσιάστηκαν οργάνωσε και ένα συνέδριο στη Νεμέα με θέμα την κλωνική επιλογή. Στόχος του ήταν η ενημέρωση του Έλληνα αμπελουργού σχετικά με τον τομέα αυτό και κατ’ επέκταση η προστασία του. Αυτό που πρέπει να συγκρατήσει ο Έλληνας αμπελουργός είναι ότι σημαντικότερο όλων είναι η επιλογή της ποικιλίας, μετά η καλλιέργεια, το νερό και πολύ αργότερα έρχεται αν έρθει ο κλώνος. Κλώνος μπορεί να υπάρχει, μπορεί και να μην υπάρχει σε μια ποικιλία. Είναι συχνό φαινόμενο η κλωνική επιλογή να μην οδηγήσει σε κλώνο δηλαδή σε κάποιο φυτό με εμπορικά ενδιαφέροντα χαρακτηριστικά. Αδιαμφισβήτητη υποχρέωσή μας, αρχικά προς τους εαυτούς μας και ύστερα προς τους εταίρους μας, είναι η δημιουργία αμπελώνων καλής φυτοϋγειονομικής κατάστασης.

Κάποιοι συνάδελφοί σας και όχι μόνο δηλώνουν ότι έχουν γίνει εργασίες σχετικά με την επιλογή κλώνων και ο Κανονισμός θα έπρεπε να προβλέπει τη νομιμοποίηση των εργασιών αυτών.

“Όλοι έχουμε κάνει σε επίπεδο φυτωρίου μια έρευνα. Εγώ και σχεδόν όλοι τα μέλη του ΣΕΦΑΑ. Έχουμε συνεργαστεί και με φυτώρια του εξωτερικού. Ο Πατέρας μου συνεργαζόταν με τη Morisson- Couderc από το 1998 και ήταν από τους πρώτους αν όχι ο πρώτος που έφερε πιστοποιημένο υλικό στην Ελλάδα και κλώνους ξένων ποικιλιών, τη συμπεριφορά των οποίων δοκίμασε σε δικές μας εκτάσεις για πολλά χρόνια. Είναι η δουλειά του φυτωριούχου να παρατηρεί, να πειραματίζεται. Αν όμως κάποιος είχε πραγματικά καταλήξει σε κάποιο αξιόλογο αποτέλεσμα θα είχε κάνει αίτηση για να παρουσιαστεί στην Τεχνική Επιτροπή Πολλαπλασιαστικού Υλικού, θα είχε παρουσιάσει το πρωτόκολλό του και θα είχε αναγκάσει το υπουργείο όχι τώρα αλλά δέκα - δεκαπέντε χρόνια πριν ν’ αποφανθεί επί του θέματος. Τουλάχιστον εγώ αυτό θα είχα κάνει. Νομίζω ότι τόσο ο γγ. που υπέγραψε τον Κανονισμό, ο κ. Νίκος Στουπής όσο και ο αναπληρωτής υπουργός κ. Μάρκος Μπόλαρης γνώριζαν πολύ καλά τι έκαναν και ενήργησαν με γνώμονα τα συμφέροντα του Έλληνα αμπελουργού. Ιδιαίτερα ο αναπληρωτής υπουργός που και ο ίδιος είναι δικηγόρος αν υπήρχε λογική βάση σε κάτι τέτοιο θα το είχε εξετάσει. Φοβάμαι όμως ότι αν είχε δοθεί αυτή η δυνατότητα να αξιοποιηθεί υλικό που έχει προέλθει από διαδικασία η οποία είναι άγνωστη στις αρμόδιες υπηρεσίες θα δημιουργούσε ένα επισφαλές περιβάλλον στην ελληνική αμπελουργία, τις συνέπειες του οποίου θα διαπιστώναμε αργά.



ΘΕΜΑ ΑΓΝΟΙΑΣ ή ΕΜΠΑΘΕΙΑΣ

Καλώς ήρθε το Ιταλικό Μοσχοφίλερο, λέει η ΕΦΕ

Πρόκειται για μια απόφαση-σταθμό στη μακράιωνη αμπελοοινική ιστορία της Ελλάδας, η οποία απειλεί ευθέως με αφελήθηνισμό τις εγχώριες ποικιλίες. Αξίζει να σημειωθεί ότι ολόκληρος ο αμπελοοινικός χώρος ανέμενε επίσημα από το 2002 (πρώτη Ομάδα Εργασίας) την έκδοση νομοθεσίας σχετικά με την κληνική επιλογή, την ώρα που τα υπόλοιπα κράτη μέλη είχαν όχι μόνο νομοθεσία αλλά και σημαντικά έργα να επιδείξουν.

Τελικά, έπειτα από 14 έτη, διάφορες ομάδες εργασίας και την αναγωγή του ζητήματος σε χώρο διεμβολισμού της λογικής και επιβολής του εγωισμού και της μικρόνοιας, θεσπίστηκε η νομοθεσία. Κατά πάγια δε πρακτική όλων των ηγεσιών του υπουργείου, η απόφαση αντί να επιλύσει το ζήτημα, το καθιστά πιο περίπλοκο και αντί να ωφελεί τη χώρα, την ωθεί δεκαετίες πίσω. Φυσικά το αποτέλεσμα όλων αυτών των χρόνων κωλυσιεργίας είναι να εγγράφονται οι κλώνοι των ελληνικών ποικιλιών σε καταλόγους άλλων κρατών (ήδη έχει ξεκινήσει η Ιταλία) και κατά συνέπεια οι ελληνικές ποικιλίες στα επόμενα χρόνια να αφελήθηνίζονται.

Ουδείς δύναται να εννοήσει γιατί δεν εφαρμόστηκε ούτε και αυτή τη φορά το αυτονόητο, δηλαδή η μελέτη και προσαρμογή στα ελληνικά δεδομένα των πρωτοκόλλων που εφαρμόζουν εδώ και δεκαετίες οι πιο έμπειρες χώρες στο θέμα, όπως η Γαλλία, η Γερμανία και η Ιταλία. Το ερώτημα που τίθεται τόσο από την Ένωση Φυτωριούχων Ελλάδος αλλά φανταζόμαστε και από όλους τους αμπελοουργούς της χώρας μας είναι απλό: Γιατί εδώ και 14 χρόνια δεν έγινε μια απλή μετάφραση στην νομοθεσία ενός από τα κράτη με τόσα χρόνια εμπειρία στο θέμα, και στην συνέχεια να γίνουν οι απαραίτητες αλλαγές και προσαρμογές; Μήπως κάποιοι που είχαν και έχουν ακόμη, την δύναμη να επηρεάζουν γεγονότα και καταστάσεις σε τόσο εξειδικευμένα θέματα δεν ήθελαν να εκδοθεί ποτέ μια απόφαση που θα επέτρεπε να προχωρήσουν οι διαδικασίες της πιστοποίησης του φυτικού υλικού των ελληνικών ποικιλιών;

Η Ένωση Φυτωριούχων Ελλάδος, θεωρεί ότι η πρόσφατη νομοθεσία είναι ένα κείμενο που επειδή ακριβώς παραβλέφθηκε τόσο η νομοθεσία των λοιπών ευρωπαϊκών κρατών, όσο και τα επιστημονικά δεδομένα, βρίθκει επιστημονικών και νομικών σφαλμάτων. Προβλέπει επίσης όρους και διαδικασίες που δεν απαντώνται πουθενά στην Ένωση ή στα κράτη, καταδικάζει την ιδιωτική πρωτοβουλία, και επαναφέρει την υποχρέωση του διατηρητή των ποικιλιών (ΕΘΙΑΓΕ) για παραγωγή βασικού υλικού, όταν αυτό το καθεστώς ισχύει από το 1985, δηλαδή εδώ και 31 χρόνια χωρίς να έχει παράξει τίποτα εκτός από χαμένα κονδύλια ... Εξακολουθεί πάντως η νέα νομοθεσία να επιμένει στην παλιά αναποτελεσματική λογική, αφού ως γνωστό οι ελληνικοί εγκέφαλοι είναι οι πιο προχωρημένοι της Ευρώπης...

Τελικά, πρόκειται για ένα κείμενο που έχει προκαλέσει έντονες αντιδράσεις της επιστημονικής κοινότητας ενώ ταυτόχρονα εκθέτει ανεπανόρθωτα και το υπουργείο και το ΕΘΙΑΓΕ, αφού καθιστά μονόδρομο την εγγραφή των κλώνων σε άλλες χώρες της ΕΕ. Εμείς από νωρίς και ποικιλοτρόπως μαζί με άλλους φορείς αντιδράσαμε στο έγκλημα με επιστολές και με συναντήσεις, ωστόσο, όπως αποδεικνύεται, δεν εισακουστήκαμε. Η συνείδηση όλων εισηγήθηκαν αυτή τη νομοθεσία είτε από άγνοια είτε από εμπάθεια, ως τους βαρύνει στον αιώνα τον άπαντα. Το παιχνίδι των ελληνικών ποικιλιών χάθηκε. Καλωσήλθε το Ιταλικό Μοσχοφίλερο... 🌿

Ε Ν Ω Σ Η



ΦΥΤΩΡΙΟΥΧΩΝ
ΕΛΛΑΔΑΣ

ΣΤΑ E-MAIL ΟΙ ΠΡΩΤΕΣ ΑΠΟΡΡΙΨΕΙΣ

Γύρω στα 620 αγροτεμάχια έχουν βγει μέχρι στιγμής εκτός αδειοδότησης για τις νέες φυτεύσεις οινάμπελων. Παράταση μέχρι τις 15 Ιουλίου για τη διαδικασία των ενστάσεων



ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ Γιώργος Κοντονίδης

Στα ηλεκτρονικά ταχυδρομεία των παραγωγών βρίσκονται ήδη τα πρώτα μηνύματα απόρριψης αγροτεμαχίων για τις νέες άδειες φύτευσης οινάμπελων. Οι πληροφορίες αναφέρουν ότι μέχρι τα μέσα Ιουνίου βγήκαν εκτός επιλεξιμότητας γύρω στα 620 τεμάχια, από τα συνολικά 3.896 που αιτήθηκαν οι ενδιαφερόμενοι. Ήδη κάποιες ΔΑΟΚ βρίσκονται στη διαδικασία των ενστάσεων, η οποία πήρε παράταση σύμφωνα με τροποποιητική (ΦΕΚ 1813/Β'/2016) και δύναται να κρατήσει μέχρι τις 25 Ιουλίου. Ωστόσο η κοινοτική δέσμευση της 1η Αυγούστου για την τελική μοιρασιά των αδειών, αναμένεται να τρέξει τις διαδικασίες νωρίτερα, όπως αναφέρουν στο Wine Trails οι έχοντες γνώση των πραγμάτων.

Όσον αφορά τα μηνύματα έγκρισης, αυτά θα φτάσουν στους παραγωγούς μέσα στον Αύγουστο, όπου θα δίνεται η άδεια ανά αγροτεμάχιο που έχει δηλωμένο.

ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΗ Η ΠΟΙΚΙΛΙΑ

Σημειώνεται εδώ, ότι η ποικιλία που έχει δηλώσει ο αμπελουργός είναι ενδεικτική και όχι δεσμευτική, όπως και το αν θα χρησιμοποιηθεί για ΠΟΠ κρασί. Οι δεσμεύσεις έχουν να κάνουν κυρίως με τη φύση και τα χαρακτηριστικά του αγροτεμαχίου (πχ. κλίση, μέγεθος κλπ). Ωστόσο, σε περιπτώσεις που έχει διαπιστωθεί η αθέτηση της δέσμευσης για τη φύτευση βιολογικού οινάμπελου, τότε η φύτευση χαρακτηρίζεται «παράνομη» και απαιτείται εκρίζωση. Εφόσον η άδεια που χορηγήθηκε αντιστοιχεί σε λιγότερο από το 50% της έκτασης που ζητείται στην αίτηση, ο αιτών μπορεί να αρνηθεί την άδεια αυτή εντός ενός μηνός από την ημερομηνία κατά την οποία χορηγήθηκε η άδεια, χωρίς να υποστεί κυρώσεις.

Η άρνηση της χορήγησης άδειας φύτευσης απευθύνεται στην αρμόδια ΔΑΟΚ της Π.Ε. του αιτούντα και αυτή με τη σειρά της υποχρεούται μετά το πέρας της προθεσμίας και εντός 10 εργάσιμων ημερών να ενημερώσει σχετικά τις Δ/σεις Συστημάτων Καλλιέργειας και Ηλεκτρονικής Διακυβέρνησης του ΥΠΑΑΤ.

ΕΝΤΟΣ 10 ΗΜΕΡΩΝ Η ΕΝΣΤΑΣΗ

Αναλυτικά η διαδικασία των ενστάσεων έχει ως εξής (Απόφαση Αρ. πρωτ.: 1012/21063):

1. Ο ενδιαφερόμενος για χορήγηση άδειας φύτευσης δύναται να υποβάλει ένσταση εντός δέκα (10) ημερών από την ημερομηνία ηλεκτρονικής ενημέρωσης για την απόρριψη της αίτησής του (άρθρο 7 παρ. 4 της παρούσας) σύμφωνα με το Υπόδειγμα 1 στην οικεία Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής/Αγροτικής Οικονομίας, προσκομίζοντας τα απαραίτητα αποδεικτικά στοιχεία.
2. Για την εξέταση των ενστάσεων της παραγράφου 1 η τριμελής επιτροπή, η οποία περιγράφεται στην παρ. 2 του άρθρου 9 της παρούσας, αποφαινεται το αργότερο έως τις 25 Ιουλίου 2016 για την αποδοχή ή την απόρριψη της ένστασης. Για κάθε απόφαση συντάσσεται πρακτικό με πλήρη αιτιολόγηση της αποδοχής ή απόρριψης της ένστασης. Οι αποφάσεις της επιτροπής είναι ανέγκλητες και κοινοποιούνται με απόδειξη στον ενδιαφερόμενο.
3. Στη συνέχεια η ΔΑΟΚ, οριστικοποιεί εκ νέου την αίτηση για κάθε αποδεκτή ένσταση.

Οι νέες φυτεύσεις δεν περνούν, προς το παρόν, στο Πρόγραμμα Αναδιάρθρωσης και Μετατροπής

Χώρεσαν στα Σχέδια οι αμπελώνες

Στα Σχέδια Βελτίωσης αναμένεται να ενταχθούν για πρώτη φορά δράσεις για την ενίσχυση αγοράς και εγκατάστασης οινάμπελων. Η εξέλιξη αυτή έρχεται ως συνέχεια απόρριψης του αιτήματος του υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης, για την ενίσχυση των νέων φυτεύσεων από το Πρόγραμμα «Αναδιάρθρωσης και Μετατροπής Αμπελώνων». Η απάντηση της Ευρωπαϊκής Επιτροπής ήταν τελικά ότι οι νέες φυτεύσεις μπορούν να χρηματοδοτηθούν από το Πρόγραμμα της Αγροτικής Ανάπτυξης. Υπενθυμίζεται ότι οι νέες άδειες θα έχουν τριετή διάρκεια, οπότε δίνεται η δυνατότητα να περιμένουν έως ότου βγει η προκήρυξη για τα νέα Σχέδια.

Αξίζει να σημειωθεί πάντως ότι στα πλαίσια του «Μπαλτατζή» τα οινάμπελα ήταν εκτός ενισχύσεων, μετά την ε-

φαρμογή της Κοινής Οργάνωσης Αγοράς (ΚΟΑ) στον αμπελοοικονομικό τομέα, σύμφωνα με τα όσα αποτυπώνονταν στον οδηγό των Προγραμμάτων.

ΖΗΤΟΥΝ ΔΙΠΛΗ ΕΝΙΣΧΥΣΗ

Σύμφωνα με σχετικό δελτίο τύπου του υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης μετά από συνάντηση της ΚΕΟΣΟΕ με τον αναπληρωτή υπουργό, Μάρκο Μπόλαρη, έχει κατατεθεί και νέο αίτημα ώστε να ενισχυθούν οι φυτεύσεις παράλληλα με το Πρόγραμμα Αγροτικής Ανάπτυξης, προκειμένου μη μείνουν αδιάθετα δικαιώματα νέων φυτεύσεων.

Αναλυτικότερο στο δελτίο τύπου του υπουργείου αναφέρεται ότι: Το υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης με έγγραφο της 10ης Μαΐου 2016 προς την Ευ-

ρωπαϊκή Επιτροπή Γενική Δ/νση Γεωργίας C.2 Τμήμα Οίνου, υπογραμμίζει την άμεση ανάγκη υποστηρικτικής ενίσχυσης των αμπελουργών, παράλληλα με το Πρόγραμμα Αγροτικής Ανάπτυξης, προκειμένου μη μείνουν αδιάθετα δικαιώματα νέων φυτεύσεων, διότι σύμφωνα με το άρθρο 64 του Καν(ΕΚ) αριθμ. 1308/2013 δίνεται η δυνατότητα σε μικρές και μεσαίες εκμεταλλεύσεις να αυξήσουν το μέγεθός τους. 🍇



«ΑΓΚΑΘΙΑ» ΣΤΟ ΔΡΟΜΟ ΤΗΣ ΕΟΣΣ ΣΚΟΡΠΑ Η ΑΡΣΗ ΤΗΣ ΑΝΑΓΚΑΣΤΙΚΟΤΗΤΑΣ

Μόνο με «ροδοπέταλα» δεν είναι στρωμένη η από εδώ και πέρα πορεία της Ένωσης Οινοποιητικών Συνεταιρισμών (ΕΟΣ) Σάμου, που καταβάλλει προσπάθειες να προσαρμοστεί στα νέα δεδομένα της εποχής



ΚΕΙΜΕΝΟ **Αλέξανδρος Μνίκας**

Ετσι, αν και οι ιθύνοντες νέες της διατείνονται πως η αλλαγή στο καθεστώς της δεν αλλάζει βίαια το τοπίο, τουλάχιστον όσον αφορά στην εμπορική δραστηριότητα της οργάνωσης

και τα μερίδιά της στις αγορές, εντούτοις ήδη δημιουργεί προβλήματα που σχετίζονται με τη λειτουργικότητά της, τον τρόπο δηλαδή που διοικείται και κατ' επέκταση εργάζεται ως οινοποιητική.

Χαρακτηριστικό παράδειγμα των επιπτώσεων και μάλιστα άμεσο από την καταχρηστική άρση της Αναγκαστικότητας είναι η αντικειμενική δυσκολία των διοικούντων να «μαζέψουν» τον απαιτούμενο αριθμό συμμετεχόντων παραγωγών (2.500 άτομα), που απαιτείται στη Γενική Συνέλευση, η οποία επίκειται να πραγματοποιηθεί μέσα στον Ιούλιο. Μια Γενική Συνέλευση στην οποία «παιζεται» σε μεγάλο βαθμό το μέλλον της ΕΟΣΣ και ο τρόπος με τον οποίο θα λειτουργεί στο μέλλον.

«Κάτι τέτοιο, όπως μπορεί να αντιληφθεί κανείς εφόσον μιλάμε για τη Σάμο είναι πολύ δύσκολο», αναφέρει στο WineTrails ο γενικός διευθυντής της ΕΟΣ Σάμου, Ηλίας Καριώτογλου, απευθύνοντας ευρύ κάλεσμα στους αμπελουργούς του νησιού να συμμετάσχουν στις διαδικασίες.

Ο ίδιος δεν παραλείπει ν' αναφερθεί «στην εντύπωση που προκαλεί» ο τρόπος με τον οποίο επιβλήθηκε στην ΕΟΣΣ η άρση της Αναγκαστικότητάς της, με μια Κοινή Υπουργική Απόφαση καθώς επίσης η βίαιη μετατροπή της σε πρωτοβάθμιο Αγροτικό Συνεταιρισμό εντός προθεσμίας εξαμήνου, σε α-

Ηλίας Καριώτογλου

Τουλάχιστον περιέργη η σπουδή της Βάθης

Σημειωτέον πως ήταν τέτοια η σπουδή των επιτελών του υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης να «τελειώσουν» την υπόθεση «Αναγκαστικότητα ΕΟΣ Σάμου», αφού μια μόλις μέρα μετά την ψήφιση του σχετικού νόμου, Βαγγέλης Αποστόλου και Ευκλείδης Τσακαλιώτος, ως συναρμόδιοι υπουργοί έβαλαν τις υπογραφές τους σε μια ΚΥΑ, που ανατρέπει την Αναγκαστικότητα, το πολύ σε διάστημα έξι μηνών, από την δημοσίευσή της. Μέσα στο θολό αυτό τοπίο η ΕΟΣS καλείται να προσαρμόσει την «πολιτική» της στα νέα δεδομένα, της μετά-Αναγκαστικότητας, εποχή και να διατηρήσει τα μερίδιά της στην αγορά και το τζιρό των 9 εκατ. ευρώ περίπου που καταγράφει σε ετήσια βάση τα τελευταία δυο – τρία χρόνια.



ΕΟΣΣΑΜΟΥ

Στα 9 εκατ. ευρώ έφτασε ο τζίρος της ΕΟΣΣ το 2015.





ντίθεση με τις υπόλοιπες οργανώσεις που έχουν Αναγκαστικό χαρακτήρα.

ΚΑΘΟΡΙΣΤΙΚΟ ΤΟ DEAL ΜΕ ΚΕΛΛΑΡΙΑ

Εμπορική συμφωνία τις τελευταίες ημέρες δεν υπεγράφη, τονίζει στο WineTrails ο γενικός διευθυντής, ωστόσο κομβικό θεωρεί για το μέλλον το πρόσφατο deal με την εταιρεία «Ελληνικά Κελλάρια Οίνων».

Η συμφωνία αφορά σε διακίνηση από 1ης

Μαρτίου 2016 των συνεταιριστικών οίνων μέσω του δικτύου της ιδιωτικής εταιρείας, πλην του νομού Σάμου, σε όλη την ελληνική αγορά, αλλά και στις αγορές του εξωτερικού, με βάση το κοινό εξαγωγικό δίκτυο των εταιριών.

Υπενθυμίζεται πως η Ένωση Οινοποιητικών Συνεταιρισμών Σάμου, ιδρύθηκε το 1934 με τη συμμετοχή 24 τοπικών συνεταιρισμών που αντιπροσωπεύουν όλους τους καλλιεργητές αμπέλου του νησιού. 🍇

Προσφυγή στα ελληνικά δικαστήρια

- Μονόδρομο θεωρούν στην
- ΕΟΣ Σάμου την προσφυγή
- στα δικαστήρια. Παρ' όλα
- αυτά, όπως λέει ο Ηλίας
- Καριώτογλου, αυτό θα γίνει
- μόνο στα ελληνικά δικαστήρια
- και όχι στην Ευρωπαϊκή
- Επιτροπή.
- Αξίζει να σημειωθεί πως
- το θέμα για άρση της
- Αναγκαστικότητας μήκε στην
- ατζέντα πριν από μια δεκαετία
- περίπου έπεται από δικαστικές
- προσφυγές δυο αμπελοργών
- της περιοχής που δεν ήθελαν να
- συνεταιριστούν.
- Παρόλο που δεν υπάρχει
- απόφαση Κομισιόν που να
- ανατρέπει την Αναγκαστικότητα
- της ΕΟΣ Σάμου, παρά μόνο
- μια απόφαση του ευρωπαϊκού
- δικαστηρίου ανθρώπινων
- δικαιωμάτων, το ελληνικό
- υπουργείο Αγροτικής
- Ανάπτυξης έσπευσε να
- προσαρμοστεί αλληλάγοντας
- το σχετικό Νόμο αρχικά και
- υπογράφοντας σχετική ΚΥΑ, σε
- δεύτερο χρόνο.

ΜΕΤΑΤΡΟΠΗ ΤΩΝ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΩΝ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΩΝ ΤΗΣ ΝΗΣΟΥ ΣΑΜΟΥ ΚΑΙ ΤΗΣ ΕΝΩΣΗΣ ΤΟΥΣ

Ολοκλήρη η ΚΥΑ για την Αναγκαστικότητα

Άρθρο 1

1). Οι Οινοποιητικοί Συνεταιρισμοί Σάμου και η Ένωσή τους του Α.Ν. 6085/1934 (Α' 85) μετατρέπονται σε Αγροτικούς Συνεταιρισμούς (ΑΣ) του Ν. 4384/2016 (ΦΕΚ Α' 78). 2). Η ΕΟΣΣ μετατρέπεται σε ΑΣ του Ν. 4384/2016 με τη συγχώνευση των αναγκαστικών συνεταιρισμών μελών της σύμφωνα με το άρθρο 32 παρ.2 του ως άνω νόμου. Για τη μετατροπή της παρούσας παραγράφου εφαρμόζονται συμπληρωματικά και αναλογικά οι διατάξεις του άρθρου 24 του ως άνω νόμου πλην της παρ. 2. 3). Όσοι ΟΣΣ δεν αποφασίσουν τη συγχώνευσή τους, μετατρέπονται σε ΑΣ του Ν. 4384/2016 με τροποποίηση του καταστατικού τους για προσαρμογή στον ως άνω νόμο, μετά από απόφαση της γενικής τους συνέλευσης που λαμβάνεται με την απαρτία της παραγράφου 3 του άρθρου 13 και με την πλειοψηφία της παραγράφου 2 του άρθρου

14 και εγγράφονται στο Μητρώο του άρθρου 19 του Ν. 4384/2016. Οι αποχωρούντες ΟΣΣ λαμβάνουν την αξία της συνεταιριστικής τους μερίδας κατά τους όρους του καταστατικού της ΕΟΣΣ και τις διατάξεις του ως άνω νόμου. 4). Η διαδικασία μετατροπής τους ολοκληρώνεται εντός αποκλειστικής προθεσμίας έξι (6) μηνών από την έναρξη ισχύος της παρούσας. Με μόνη την παρέλευση του εξαμήνου καταργείται αυτοδικαίως ο Α.Ν. 6085/1934 που διέπει και ρυθμίζει τη λειτουργία των ΟΣΣ και ΕΟΣΣ.

Άρθρο 2

Η απόφαση αυτή ισχύει από τη δημοσίευσή της στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως. Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.
Αθήνα, 27 Απριλίου 2016





Θερμό καλοκαίρι με τον Ειδικό Φόρο Οίνου στα έδρανα του ΣτΕ

Σε αναμονή της απόφασης του Συμβουλίου της Επικρατείας για τον ΕΦΚ παραμένουν οι οινοποιοί εν μέσω φαινομένων έξαρσης της παράνομης διακίνησης, από αδήλωτες αποθήκες αλλιά ακόμη και σπίτια, αφανών αποθεμάτων οίνου

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ **Αλέξανδρος Μπίκας**

Η υπόθεση συζητήθηκε στις 11 Μαΐου, μετά την αίτηση ακύρωσης και αναστολής εφαρμογής για τον ΕΦΚ στο κρασί, που κατέθεσαν η ΚΕΟΣΟΕ, η ΕΔΟΑΟ και ο ΣΕΟ ενώπιον του ΣτΕ, ωστόσο από τότε και μέχρι να βγει απόφαση εκτιμάται πως πρέπει να μεσολαβήσει μια περίοδος 4-5 μηνών. Σ' όλο αυτό το διάστημα, όπως είναι φυσολογικό, οι διαμαρτυρίες των θιγμένων μόνον δεν θα κοπάσουν. Αντιθέτως μάλιστα, δείχνουν να οδηγούνται σε κλιμάκωση με αφορμή φαινόμενα έξαρσης της παραοικονομίας στην αγορά, τα οποία και είναι ορατά διά γυμνού οφθαλ-

μού. Όπως καταγγέλλει επ' αυτού η ΚΕΟΣΟΕ, «οι παράνομες διακινήσεις οίνων πραγματοποιούνται και από οινοποιεία, αλλά και αμπελουργούς που οινοποιούν μόνοι τους την παραγωγή τους». Η διακίνηση μάλιστα παράνομα πωλούμενων οίνων πραγματοποιείται, είτε με την έκδοση τιμολογίων τα οποία εκ των υστέρων ακυρώνονται, είτε με την έκδοση τιμολογίων στα οποία αντί για οίνος στην περιγραφή είδους αναγράφεται «Τρόφιμα», είτε ακόμη και με το επαναγέμισμα ή την αντικατάσταση του περιέκτη συσκευασιών που εμπεριέχουν τα bag-in-box (ασκοί). «Εντονο είναι και το φαινόμενο παράνο-

μης διακίνησης οίνων από αδήλωτες αποθήκες ή ακόμη και σπίτια, αποθεμάτων οίνων που δεν δηλώθηκαν κατά την υποχρεωτική απογραφή της 31ης Δεκεμβρίου 2015», σημειώνουν από την ΚΕΟΣΟΕ.

«ΑΡΝΗΤΙΚΗ ΠΡΩΤΟΤΥΠΙΑ»

Χαρακτηριστική του γενικότερου κλίματος που επικρατεί στην αγορά είναι σχετική τοποθέτηση, του προέδρου του Συνδέσμου Ελληνικού Οίνου (ΣΕΟ), Γιώργου Σκούρα, σε εκδήλωση για τις επιπτώσεις της φορολογίας στα αγροτικά προϊόντα. «Αντίθετα με όσα προβλέπει το δίκαιο της ΕΕ με τη δυνατότητα μηδενικού συντελε-



Με απόφαση του υπ. Οικονομίας

Μόνο το ξίδι γλιτώνει τον ΕΦΚ

Την απαλλαγή από τον Ειδικό Φόρο του οίνου που προορίζεται για παρασκευάσματα αναμένεται να προβλέπει απόφαση που έχει στα σκαριά το υπουργείο Οικονομίας, σύμφωνα με πληροφορίες της ΚΕΟΣΟΕ.

Προς τούτο το Γενικό Χημείο προεώρα τις διαδικασίες ελέγχου αλκοολών που κατεργάζονται οξοποίηση, τόσο αυτών που είναι αυτούσιες (όπως ο οίνος ΣΟ 2206), όσο και εκείνων (ξηρά σταφίδα, διάφορα φρούτα κ.λπ.) από την κατεργασία των οποίων λαμβάνονται ενδιαμέσως προϊόντα, που υπόκεινται σε μη μηδενικό συντελεστή ΕΦΚ.

στην, η ελληνική κυβέρνηση ψήφισε πρόσφατα την επιβολή ΕΦΚ. Κάτι τέτοιο κινείται αντίθετα από την πολιτική του συνόλου σχεδόν των οινοπαραγωγικών χωρών της ΕΕ, οι οποίες δεν επιβάλλουν ΕΦΚ στο κρασί. Η Ελλάδα ως αμπελοοικονομική χώρα θα πρέπει επίσης να παραμείνει σε αυτή τη θέση», σημείωσε χαρακτηριστικά.

Ο κ. Σκούρας, τόνισε τη δυσμενή θέση στην οποία έχουν περιέλθει εκατοντάδες επιχειρήσεις γύρω από το κρασί που δεν έχουν τη δυνατότητα καταβολής φόρου και έχουν

Σύμφωνα με την τοποθέτηση του προέδρου του ΣΕΟ, Γιώργου Σκούρα, η αποδυνάμωση και αποδιοργάνωση της εσωτερικής αγοράς θα δώσει το τελικό χτύπημα στους Έλληνες αμπελοουργούς, στην ανάπτυξη της υπαίθρου αλλά και στις προσπάθειες να αναπτυχθεί η **γαστρονομία**.

χάσει έως και το 60% του τζίρου τους. Αναφέρθηκε σε επιστολή που απέστειλε το Δ.Σ. του Συνδέσμου Ελληνικού Οίνου στην κυβέρνηση, στην οποία τονίζεται πως η επιβολή ΕΦΚ στο κρασί είναι ένα μέτρο οικονομικά και κοινωνικά καταστροφικό, καθώς επηρεάζει άμεσα 200.000 αμπελοουργούς, 700 και πλέον οργανωμένα οινοποιεία, 20.000 εργαζόμενους στο χώρο της οινοποιίας και εκατοντάδες επιχειρήσεις που κινούνται γύρω από το κρασί καθώς θα αναγκαστούν σε περικοπές, μειώσεις προσωπικού ή ακόμη και λουκέτο. Ωστόσο, δεν παρέλειψε να τονίσει την ανάπτυξη των επιχειρήσεων αυτών στα χρόνια της κρίσης και μέσα σε εξαιρετικά δυσμενείς συνθήκες, δηλώνοντας πως «ακόμη και στα χρόνια της κρίσης, πάντα υπήρχε τρόπος να κάνουμε κάτι καλύτερο».

ΣΤΟ ΜΗΤΡΩΟ 160.000 ΕΚΜΕΤΑΛΛΕΥΣΕΙΣ

Σημειωτέον πως από τις 160.000 αμπελουργικές εκμεταλλεύσεις που είναι καταγεγραμμένες στο Αμπελουργικό Μητρώο, μόνο οι 27.000 προέβησαν σε ψηφιακή υποβολή δήλωσης συγκομιδής και εάν αφαιρεθούν οι αμπελουργικές εκμεταλλεύσεις κάτω του ενός στρέμματος (περίπου 40.000), που δεν έχουν υποχρέωση υποβολής Δήλωσης Συγκομιδής, σημαίνει ότι η παραγωγή 93.000 αμπελουργικών εκμεταλλεύσεων (ποσοστό περίπου 60%) μπορούν να διακινούν παράνομα τους οίνους που παράγουν. 🍷

Διπλσσιος ο ΕΦΚ

Υπό απειλή οι ζυθοποιίες

Για αποδυνάμωση της ντόπιας παραγωγής και συρρίκνωση της εγχώριας αγοράς μπύρας έκανε λόγο με τη σειρά του ο πρόεδρος της μικροζυθοποιίας Septem, Σοφοκλής Παναγιώτου, με αφορμή τις αλλαγές στην φορολογία του ζύθου. «Ο ΕΦΚ 5 ευρώ ανά Plato ανά εκατόλιτρο, αποτελεί τον υψηλότερο φόρο στην μπύρα μεταξύ όλων των Ευρωπαϊκών χωρών, πλην Φιλανδίας, Σουηδίας, Αγγλίας και Ιρλανδίας», ανέφερε ο ίδιος. Ωστόσο ο αντιπρόεδρος του Συνδέσμου Ελληνικών Αποσταγμάτων & Οινοπνευματωδών Ποτών (ΣΕΑΟΠ), Λάμπρος Πάσχος, χαρακτηρίζει τις αλλαγές πολύ πρόσφατες ώστε να φανεί ο αντίκτυπος. Από την άλλη οι λιανοπωλητές αναφέρουν ότι τα παραπάνω θα φέρουν αύξηση τιμών κατά 20%. Αναλυτικά όσα αναφέρει το Άρθρο 66 του νομοσχεδίου, περί φορολογίας του ζύθου: *Με τις διατάξεις της παραγράφου 2β του άρθρου 60 του ως άνω σχεδίου νόμου, από 1.6.2016 ο συντελεστής Ειδικού Φόρου Κατανάλωσης (ΕΦΚ) της μπύρας που προβλέπεται στην παράγραφο 2 του άρθρου 87 του νόμου 2960/01 αυξάνεται από δύο ευρώ και εξήντα λεπτά 2,60 ευρώ σε 5 ευρώ ανά βαθμό PLATO κατά όγκο και εκατόλιτρο μπύρας. Με τις διατάξεις της παραγράφου 2γ του άρθρου 60 του ως άνω σχεδίου νόμου, προβλέπεται αντίστοιχη αύξηση του μειωμένου κατά 50% συντελεστή Ειδικού Φόρου Κατανάλωσης (ΕΦΚ) της μπύρας έναντι του ισχύοντος κανονικού συντελεστή για τη μπύρα που παράγεται στη χώρα μας ή στα άλλα Κράτη-Μέλη της Ευρωπαϊκής Ένωσης από ανεξάρτητα μικρά ζυθοποιεία, εφόσον η παραγωγή τους δεν υπερβαίνει τα 200.000 εκατόλιτρα μπύρας ετησίως.*

Σοφ. Παναγιώτου, πρόεδρος της μικροζυθοποιίας Septem.



ΝΟΜΟΙ

N. 4389/2016 (ΦΕΚ Α 94 27.05.2016)

Επείγουσες διατάξεις για την εφαρμογή της συμφωνίας δημοσιονομικών στόχων και διαρθρωτικών μεταρρυθμίσεων και άλλες διατάξεις (Τροποποίηση του ν. 2969/2001 (Α' 281) και του ν.δ. της 29.12.1923 (Α' 384), περί αδειών για οινοπνευματωτικούς Β' κατηγορίας και περί διαδικασία επιβολής κυρώσεων για τις παραβάσεις των νόμων περί φορολογίας του ζύδου)

ΝΟΜΟΣ ΥΠ' ΑΡΙΘ. 4384/2016

(ΦΕΚ Α 78 26.4.2016)

Αγροτικοί Συνεταιρισμοί, μορφές συλλογικής οργάνωσης του αγροτικού χώρου και άλλες διατάξεις. (Τροποποίηση παρ. 2 του άρθρου 19 του ν. 396 / 1976 (Α' 198), περί συστέγασης οινοποιείων με εγκαταστάσεις παραγωγής σταφιδίνης, μαρμελάδας από ξηρή σταφίδα, χυμού από σταφύλια ή με εγκαταστάσεις που χρησιμοποιούν σάκχαρη και σακχαρούχες ύλες)

ΠΡΟΕΔΡΙΚΑ ΔΙΑΤΑΓΜΑΤΑ

ΠΡΟΕΔΡΙΚΟ ΔΙΑΤΑΓΜΑ ΥΠ' ΑΡΙΘΜ. 51

(ΦΕΚ Α 82 9.5.2016)

Καθορισμός των προϋποθέσεων και της διαδικασίας έναρξης λειτουργίας οινολογικών εργαστηρίων, των υποχρεώσεων και των ελέγχων κατά τη λειτουργία.

ΥΠΟΥΡΓΙΚΕΣ ΑΠΟΦΑΣΕΙΣ

Υ.Α. 2254/53201 (ΦΕΚ Β' 1352/13.05.2016)

Καθορισμός των όρων, προϋποθέσεων και των διαδικασιών λειτουργίας και ελέγχου των οινοποιείων στις περιπτώσεις συστέγασης με εγκαταστάσεις παραγωγής σταφιδίνης, μαρμελάδας από ξηρή σταφίδα, χυμού από σταφύλια ή με εγκαταστάσεις που χρησιμοποιούν σάκχαρη και σακχαρούχες ύλες.

Υ.Α. 1224/37627 (ΦΕΚ Β' 953/07.04.2016)

Απόκτηση από άλλα κράτη - μέλη της Ευρωπαϊκής Ένωσης (ΕΕ) πολλαπλάσιαστικού υλικού καλλιεργούμενων φυτικών ειδών από φυσικά και νομικά πρόσωπα για τις ανάγκες σποράς ή φύτευσης των αγροτικών τους εκμεταλλεύσεων.

Υ.Α. 902/51563 (ΦΕΚ Β 1240/27.4.2016)

Μετατροπή των Οινοποιητικών Συνεταιρισμών της νήσου Σάμου και της Ενότητάς τους.

Υ.Α. 30/003/000/1026

(ΦΕΚ Β 755/21.3.2016)

Οροι και προϋποθέσεις για την πλήρη μετουσίωση της αιθυλικής αλκοόλης, την παρυσκευή, διάθεση και την εμφιάλωση της πλήρως μετουσιωμένης αιθυλικής αλκοόλης.



ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ
ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΟΙΝΟΥ

ΟΜΑΔΕΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΠΟΠ ΚΑΙ ΠΓΕ ΓΙΑ ΟΙΝΟΥΣ

Επανάσταση ΤΩΡΑ!

Επιτέλους, η Ελλάδα αποκτά τοπικά συμβούλια διαπαγγελματικού χαρακτήρα για τη διαχείριση των ζωνών ΠΟΠ και ΠΓΕ στο χώρο του οίνου αλλά και ευρύτερα των γεωργικών προϊόντων. Ειδικά για το κρασί θυμίζουμε ότι αποτελούσε πάγιο αίτημα του κλάδου η νομική δυνατότητα δημιουργίας τέτοιων φορέων κατά τα πρότυπα άλλων αμπελοοινικών χωρών

Από προσωπική εμπειρία γνωρίζω τις προσπάθειες εδώ και χρόνια στη Νεμέα, τη Μαντινεία, τη Νάουσα, τη Νάξο, την Πρέβεζα και αλλού για τη δημιουργία τέτοιων συλλογικών προσπαθειών. Σε αυτές τις φιλότιμες προσπάθειες ορισμένοι αντέτειναν ότι η ίδρυση τέτοιων φορέων σωματειακής ή άλλης μη κερδοσκοπικής μορφής ήταν δυνατή με βάση τις διατάξεις του Αστικού Κώδικα.

Και όμως η ελληνική νομοθεσία δεν διέθετε κατάλληλο νομικό πλαίσιο για τη λειτουργία τέτοιων τοπικών φορέων. Και αυτό διότι απουσίαζαν τρία τουλάχιστον δομικά στοιχεία: Η τριτενέργεια των αποφάσεών τους (δηλαδή η υποχρεωτικότητα των αποφάσεων και για παραγωγούς μη μέλη), η διεξαγωγή εσωτερικών ελέγχων από όργανα του φορέα και η υποχρεωτικότητα των εισφορών για τη χρηματοδότηση της λειτουργίας του φορέα. Αυτά όμως προϋπέθεταν σχετική νομοθετική παρέμβαση για να υπάρχει αφενός η σχετική εκχώρηση δημόσιας εξουσίας (περί αυτού πρόκειται) και να θεσπιστεί αφετέρου η υποχρεωτικότητα της εισφοράς. Έτσι, με το άρθρο 38 του Νόμου 4384/2016 (ΦΕΚ Α' 78) εισάγεται

μία νέα μορφή συλλογικής δράσης του αγροτικού τομέα, οι «ομάδες προστασίας και διαχείρισης προϊόντων ΠΟΠ/ΠΓΕ/ΕΠΙΠ». Η σχετική ρύθμιση αφορά σε προϊόντα με ΠΟΠ και ΠΓΕ αλλά και σε Εγγυημένα Παραδοσιακά Ιδιότυπα Προϊόντα (ΕΠΙΠ), δυνάμει του Κανονισμού 509/2006.

ΕΝΑ ΟΡΓΑΝΟ ΑΝΑ ΠΟΠ

Παρότι δεν προβλέπεται ρητώς, είναι προφανές ότι ένα μόνο όργανο διαχείρισης ανά ΠΟΠ, ΠΓΕ ή ΕΠΙΠ μπορεί να συσταθεί. Σε διαφορετική περίπτωση θα λαμβάνονταν δυνητικά αντικρουόμενες αποφάσεις που θα έπρεπε να εφαρμοστούν από το σύνολο των παραγωγών. Αυτό εξάλλου συνάγεται αναγκαστικά από το γεγονός ότι προκειμένου να αναγνωριστεί μια ομάδα διαχείρισης, θα πρέπει να εκπροσωπούνται τουλάχιστον τα 2/3 του «πιστοποιημένου προϊόντος». Για το κρασί αυτό σημαίνει τα 2/3 του ταξινομημένου τελικού προϊόντος, αφήνει ωστόσο ασαφές το ζήτημα της εκπροσώπησης των αμπελουργών. Με δεδομένο ότι οι οινοποιητικοί συνεταιρισμοί κάνουν δόλωση παραγωγής και άρα παράγουν ενδεχομένως μέρος του ταξινομημένου προϊόντος, πώς θα εκπροσωπηθούν οι αμπελουργοί σε αυτούς τους νέους φορείς διαχείρισης; Επίσης, πώς θα υπολογίζεται η δύναμη ψήφου για την εκλογή των οργάνων της ομάδας διαχείρισης και τη λή-



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

ψη αποφάσεων; Η διάταξη αναφέρεται γενικώς σε «αναλογική» εκπροσώπηση, στοιχείο που θα πρέπει να τύχει προσεκτικής διευκρίνισης στην ΥΑ που θα ακολουθήσει. Οι πιθανές ερμηνείες είναι πολλές. Το πλέον ορθό θα ήταν ο συνδυασμός κριτηρίων για τη λήψη απόφασης στη λογική της θεωρίας των θεσμικών αντίβαρων (checks and balances). Δηλαδή π.χ. να υπάρχει ένα ελάχιστο όριο ενισχυμένης πλειοψηφίας (π.χ. 60% των συνολικών ψήφων που έχουν απονεμηθεί με βάση ποσοτικά κριτήρια -δηλαδή την παραγωγή- σε αμπελουργούς και οινοποιούς ή και άλλους συμμετέχοντες φορείς, χωρίς όμως να υπολογίζονται ξεχωριστά ανά παραγωγικό φορέα, καθώς κάτι τέτοιο θα οδηγούσε σε δικαίωμα veto) και ταυτόχρονα η λήψη της απόφασης να λαμβάνεται από τουλάχιστον την πλειοψηφία των φυσικών ή νομικών προσώπων που συνιστούν μέλη (οινοποιοί και αμπελουργοί) της ομάδας διαχείρισης. Εξαίρεση μπορεί να υπάρχει για τους αμπελουργούς οι οποίοι λόγω του αριθμού τους θα ήταν σκόπιμο να εκπροσωπούνται μέσω αμπελουργικών συλλόγων. Κρίσιμο στοιχείο είναι ο ανοιχτός χαρακτήρας των εν λόγω ομάδων διαχείρισης. Είναι απαραίτητο η καταστατική ελευθερία να συνδυάζεται με κανόνες διαφάνειας, αντιπροσωπευτικότητας και ανοιχτής πρόσβασης, όπως εξάλλου ορίζει ο Κανονισμός (ΕΕ) 1308/2013. Σε κάθε περίπτωση ο διεπαγγελματικός χαρακτήρας των εν λόγω ομάδων είναι αναγκαίος (γι' αυτό και το άρθρο 38 παρ. 1 αναφέρεται σε ομάδα «ομάδα αποτελείται κυρίως από παραγωγούς και μεταποιητές του προϊόντος») ενώ αφήνεται ανοιχτή η δυνατότητα ευρύτερης συμμετοχής φορέων που εμπλέκονται στη διαχείριση των προϊόντων (π.χ. τοπική αυτοδιοίκηση).

Παραμένει ανοιχτό το ενδεχόμενο να δημιουργηθούν όργανα προστασίας και διαχείρισης για περισσότερα προϊόντα ΠΟΠ/ΠΓΕ/ΕΠΙΠ. Κάτι τέτοιο θα ήταν ενδιαφέρον ίσως για περιοχές με γεωγραφικές ιδιαιτερότητες (π.χ. νησιά) ή στις περιπτώσεις όπου μια Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης ή Γεωγραφική Ένδειξη καλύπτει περισσότερα προϊόντα. Και βέβαια κάτι τέτοιο επιτρέπει οικονομία ως προς τα λειτουργικά έξοδα και τις δράσεις ή ακόμα συνοχή ως προς το «δόγμα» που θα γεννήσει η δράση του κάθε οργάνου διαχείρισης (π.χ. σε σχέση με την αυστηρότητα των ελέγχων).

ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑΚΗ ΒΑΣΗ

Ενδιαφέρον θα ήταν ακόμα να εξεταστεί το ενδεχόμενο τα εν λόγω όργανα διαχείρισης να δομηθούν, εφόσον υπάρχει η σχετική βούληση, σε «ομοσπονδιακή» βάση: Περιφερειακές ομάδες διαχείρισης θα μπορούσαν να αναλάβουν τη διαχείριση τοπικών ΠΓΕ (για τα ΠΟΠ ίσως αυτό είναι πολιτικά πιο δύσκολο αλλά νομικά δυνατό), οι οποίες με τη σειρά τους θα συντονίζονται από εθνικό φορέα διεπαγγελματικού χαρακτήρα. Η παράγραφος 3 ορίζει εξάλλου ότι οι ομάδες διαχείρισης συνεργάζονται «με τις αρμόδιες αρχές, καθώς και με την αναγνωρισμένη διεπαγγελματική οργάνωση του τομέα». Οι αρμοδιότητες των ομάδων ορίζονται κατά τρόπο ευρύ. Παρεμβαίνουν «για όλα τα θέματα που αφορούν σε οποιοδήποτε στάδιο της παραγωγής, μεταποίησης και της εμπορίας» του κρασιού. Ιδού πεδίο δόξης λαμπρόν για τις ομάδες με δεδομένη την ανάγκη τροποποιήσεων και εκσυγχρονισμού των τεχνικών φακέλλων. Σήμερα είναι γνωστά τα προβλήματα που προκύπτουν με τις επικαιροποιήσεις των φακέλων, αφού

ούτε καν ποιοι νομιμοποιούνται να αιτηθούν σχετικής τροποποίησης είναι σαφές.

ΕΣΩΤΕΡΙΚΟΙ ΕΛΕΓΧΟΙ

Επιπλέον, οι ομάδες δύνανται να πραγματοποιούν ελέγχους «για θέματα που αφορούν την προστασία και τη συμμόρφωση με τις προδιαγραφές του προϊόντος», με κλιμάκια ελεγκτών. Τα ευρήματα των ελέγχων τίθενται στη διάθεση των αρμόδιων αρχών και δεν υποκαθιστούν τους επίσημους ελέγχους. Ωστόσο, αντίστοιχα παραδείγματα στο εξωτερικό δείχνουν ότι όταν οι εν λόγω εσωτερικοί έλεγχοι είναι αξιόπιστοι, οι επίσημοι έλεγχοι περιορίζονται σε τυπικό επίπεδο.

Μια μικρή νομική επανάσταση λαμβάνει χώρα λοιπόν, ο αντίκτυπος της οποίας είναι δυνητικά πολλαπλός και ριζικός, θα φανεί δε σε βάθος χρόνου. Χρειάζεται βεβαίως μεγάλη προσοχή στον τρόπο με τον οποίο θα καταστεί λειτουργικό το νεοπαγές καθεστώς, σε επίπεδο κανονιστικών πράξεων (ΥΑ), διοικητικής πρακτικής και καταστατικής συγκρότησης αυτών των φορέων.

Δεν πρέπει ακόμα να παροράται ότι αναγκαστικά η θέσπιση των φορέων αναδεικνύει δύο ζητήματα του αμπελοοινικού κλάδου, τα οποία δεν έχουν αποτελέσει αντικείμενο ακόμα ουσιαστικού θεσμικού διαλόγου: Την ανάπτυξη αμπελουργικών συλλόγων και την ενδυνάμωση και τον εκσυγχρονισμό της διεπαγγελματικής. Επίσης, το πλέον κρίσιμο είναι η χρήση του εργαλείου από τους ενδιαφερόμενους και η αξιοπιστία των ελέγχων και η συνέπεια και η συνέχεια των δράσεων. Αυτό δεν είναι ούτε εύκολο ούτε χωρίς κινδύνους. Τουλάχιστον πάντως οι αμπελουργοί και οι οινοποιοί δεν έχουν πια δικαιολογία για να μην προχωρήσουν τον τόπο τους και τα προϊόντα τους ένα βήμα παραπέρα. Συλλογικά. 🍇

5+1 βήματα ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΒΑΡΕΛΙΩΝ

Μελέτες έχουν δείξει ότι υπάρχει μια συσχέτιση μεταξύ του πάχους και της ποσότητας των τρυγικών με την ηλικία του βαρελιού. Τα ιζήματα των τρυγικών δεν απομακρύνονται επαρκώς με τις απλές μεθόδους καθαρισμού αυξάνοντας το πάχος και την σκληρότητά τους. Επιπροσθέτως, μικροοργανισμοί που μπορούν να αλλοιώσουν το κρασί, φράσσουν τους πόρους του ξύλου μέσω τριχοειδούς δράσης. Για παράδειγμα σχηματισμοί ψευδομυκηλίων του βρεττανομύκητα αποικίζουν στους πόρους και καθώς και σε χώρους που δημιουργούνται κατά τη διαδικασία καβουρντίσματος.

Οι συνήθεις μέθοδοι καθαρισμού των βαρελιών όπως η χρήση καυτού νερού υπό πίεση και κάποιων χημικών καθαριστικών δεν αρκούν. Στις μέρες μας δύο είναι οι επικρατέστερες μέθοδοι, η χρήση κρύου ή ζεστού οξονούχου νερού και η χρήση ατμού. Επίσης άλλες μέθοδοι για τη συντήρηση του βαρελιού είναι η «αμμοβολή» με ξηρό παγό, η χρήση υπεριώδους ακτινοβολίας και υπερήχων υψηλής ισχύος.

1 Όζον

Στην επιμόλυνση από βρεττανομύκητα κατά πρώτον επιθυμούμε να σκοτώσουμε όλους τους μικροοργανισμούς και κατά δεύτερον να απαλλαγούμε από τα μεταβολισμένα παραπροϊόντα τα οποία προκαλούν τη δυσάρεστη οσμή και γεύση. Το όζον διαπερνά το ξύλο κατά 0,5-0,7 εκατ. με τη χρήση κρύου νερού όχι μόνο απομακρύνονται οι μικροοργανισμοί αλλά και τα παραπροϊόντα τους, τα οποία οξειδώνονται και χάνονται οι άσχημες οσμές. Η χρήση αέριου όζοντος για την αποθήκευση των άδειων βαρελιών είναι καλύτερη από το διοξείδιο του θείου, το οποίο σιγά σιγά διαφεύγει από τους πόρους του βαρελιού. Από την άλλη όμως το όζον αποικοδομείται σε καθαρό οξυγόνο. Ένα πρωτόκολλο καθαρισμού και αποστείρωσης των βαρελιών εφαρμόζει αρχικά γίνεται ένα καλό ξέπλυμα στους 80 °C και έπειτα στους 65 °C για τρία λεπτά ο κάθε κύκλος. Μετά εφαρμόζουμε το όζον για 75 δευτερόλεπτα με νερό υψηλής πίεσης. Το όζον αναμειγνύεται με το νερό σε ποσοστό περίπου 5-6 ppm. Το οξονούχο νερό μετά το πλήσιμο των βαρελιών μπορεί να επαναχρησιμοποιηθεί στον καθαρισμό των επιφανειών του οινοποιείου.





Δύο είναι οι βασικοί λόγοι που θα πρέπει να υπάρχει ένα αυστηρά προκαθορισμένο πρόγραμμα καθαρισμού των βαρελιών: Η απομάκρυνση των μικροβιακών επιμολύνσεων και η εξαφάνιση των τρυγικών αλάτων

ΚΕΙΜΕΝΟ **Δημήτρης Σκαφίδας** * Οινολόγος



2 Ατμός

Με τη χρήση ατμού για την αποστείρωση των βαρελιών, για περίπου τρία έως οκτώ λεπτά, μπορούμε να ελέγξουμε το ποσοστό εκχύλισης του βαρελιού στο κρασί. Όταν ένα βαρέλι ατμίζεται ακόμα και έπειτα από τον πρώτο χρόνο χρήσης του ο ωφέλιμος χρόνος χρήσης του μεγαλώνει καθώς επίσης φαίνεται ότι η παλαίωση γίνεται πιο σταθερή και προβλέψιμη. Πολλά οινοποιεία χρησιμοποιούν τα βαρέλια τους για ένα έως δύο χρόνια παραπάνω από τα τρία με τέσσερα που συνήθως τα κρατούν, χωρίς η δρυσ να δείχνει ξεθιγμένη αλλά ανανεωμένη. Η διαφορά μεταξύ της Γαλλικής και Αμερικανικής δρυός είναι ότι η Αμερικανική έχει πολύ ανοιχτή κυτταρική δομή με μεγάλους πόρους. Η Γαλλική δρυσ έχει μικρούς πόρους οι οποίοι βουλώνουν πολύ πιο εύκολα από τις τρυγικές επικαθίσεις και να χαθεί γρήγορα έως και το 50% τις ικανότητας παλαίωσης του βαρελιού.



Με την άτμιση των βαρελιών για τουλάχιστον μια φορά το χρόνο όχι μόνο καθαρίζουμε σε μικροβιολογικό επίπεδο αλλά απομακρύνουμε και τα τρυγικά άλατα. Το επιθυμητό επίπεδο καθαριότητας με τη χρήση ατμού επιτυγχάνεται με το σωστό χρόνο επαφής, έτσι ανάλογα με την βακτηριακή επιμόλυνση την οποία έχουμε ο χρόνος κυμαίνεται από πέντε έως δέκα λεπτά στους 100 °C.

3 Ποια μέθοδο επιλέγω;

Η χρήση του ατμού είναι μια σωστή επιλογή εξαιτίας της υψηλής θερμοκρασίας που



επιτυγχάνεται και της ικανότητάς του να διεισδύει στο ξύλο από την άλλη το όζον αποτελεί πιο σωστή επιλογή για λείες επιφάνειες των δεξαμενών, των σωληνώσεων, των αντλιών και γενικότερα των κλειστών κυκλωμάτων και όχι των βαρελιών γιατί ο

χρόνος ημίσειας ζωής του είναι μικρός και διαφεύγει εύκολα από τα υδατικά διαλύματα μέσα στο βαρέλι.

Με τον ατμό εξοικονομούμε νερό αλλά απαιτούνται μεγάλα ηλεκτρικά φορτία για τη λειτουργία του, εάν η εφαρμογή του δεν είναι ορθή μπορεί να προκαλέσει σοβαρά εγκαύματα.

Το όζον έχει επίσης αποδειχθεί ότι είναι επικίνδυνο γι' αυτούς που το εισπνέουν.

Μετά από περιοδικούς ελέγχους που έγιναν σε βαρέλια έπειτα από την εφαρμογή καθαρισμού τους φαίνεται ότι η χρήση του ατμού είναι καλύτερη μέθοδος για τη μείωση του μικροβιακού πληθυσμού τους.►

4 «Αρμολογία» με Ξηρό πάγο

Μια εναλλακτική μέθοδος χωρίς την χρήση νερού είναι η χρήση ριπών με κρυστάλλους ξηρού πάγου στο μέγεθος ενός κόκκου ρυζιού στην επιφάνεια του βαρελιού. Με την μέθοδο αυτή ουσιαστικά αφαιρούμε μια λεπτή στρώση του ξύλου, περίπου 1-2 χιλιοστά, από το επιφανειακό κάψιμό του. Είναι μια καλή μέθοδος για ταυτόχρονο καθαρισμό αλλά και ανανέωση του ξύλου, ιδίως σε βαρέλια τριών και τεσσάρων ετών, αλλά απαιτεί μεγάλο μηχανολογικό εξοπλισμό και έχει μεγαλύτερο κόστος εφαρμογής ανά βαρέλι.



5 Υπεριώδης ακτινοβολία

Αποτελεί το μέλλον στην υγιεινή των οινοποιείων η χρήση μικρού μήκους κύματος υπεριώδους φωτός για την εξόντωση ή αδρανοποίηση των μικροοργανισμών. Αρχικά αναπτύχθηκε για τον καθαρισμό των δεξαμενών και βυτίων τροφίμων. Τώρα πια έχουν σχεδιαστεί ειδικά μηχανήματα για τον καθαρισμό βαρελιών ώστε να αντικαταστήσουν τον ατμό και το όζον. Το πλεονέκτημα της μεθόδου αυτής εκτός από τη μη χρήση νερού είναι ότι δεν χρησιμοποιεί κάποιο οξειδωτικό παράγοντα και έτσι έχει την μικρότερη επίδραση στην διάρκεια ζωής του ξύλου από τις άλλες. Ο ατμός σίγουρα έχει την μεγαλύτερη επίδραση στο ξύλο αλλά μπορεί να μειώσει σημαντικά τα γευστικά συστατικά του ξύλου.



6 Υπέρηχοι

Η χρήση των υπερήχων έχει αποτελέσει την μέθοδο αναφοράς για τον καθαρισμό εξοπλισμού στην βιομηχανία τροφίμων, αλκοολούχων ποτών και φαρμάκων. Λειτουργεί μετατρέποντας την ηλεκτρική ενέργεια σε ηχητικά κύματα υπερήχων κάτω από το φάσμα της ανθρώπινης ακοής. Μέσα σε ένα υγρό όπως το νερό, αυτά τα ηχητικά κύματα παράγουν υψηλής ενέργειας μικροφουσλίδες, αυτές σπάνε και δημιουργούν δόνηση. Με τον τρόπο αυτό μπορούν να απομακρύνουν στερεά υλικά και βρωμιά από επιφάνειες πορώδης ή μη, να σκοτώσουν μικροοργανισμούς σε επιφάνειες και υγρά μέσα. Αξιολογώντας τα πλεονεκτήματα και τα μειονεκτήματα των μεθόδων καθαρισμού, οι οινοποιοί θα λάβουν την τελική απόφαση μεθόδου εφαρμογής αξιολογώντας παράγοντες όπως το μέγεθος του οινοποιείου, τον αριθμό των βαρελιών, οικονομικούς περιορισμούς και αφού βέβαια πρώτα εξετάσουν μια πρακτική εφαρμογή των μεθόδων καθαρισμού. 🍇



L200 DOUBLE CUB 2.4lt Intense: Κατανάλωση καυσίμου συνδυασμένη (λίτρα/100χιλιόμετρα) 6.4. Εκπομπές CO₂ (γρ./χλμ.) 169



MITSUBISHI
MOTORS
Drive@earth

Ευκολία στην οδήγηση, άνεση, αξιοπιστία και ασυναγώνιστη ανθεκτικότητα.
Το νέο L200, ακόμη πιο ισχυρό, με 180hp, **βελτιωμένη κατανάλωση καυσίμου**,
με το νέο **πετρελαιοκινητήρα αλουμινίου με "MIVEC"**, με σύστημα **τετρακίνησης
Super Select**, με κεντρικό διαφορικό και **εξαιρετικά άνετη καμπίνα**
είναι ικανό να σας τα προσφέρει όλα!

Ζήστε την οδηγική εμπειρία ενός οχήματος που ξεφεύγει από τα όρια της επαγγελματικής χρήσης!



ΟΜΙΛΟΣ
ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ
ΣΑΡΑΚΑΚΗ



Η FERRARI ΤΩΝ ΑΜΠΕΛΩΝΩΝ

Πρωτοεμφανίστηκε στην έκθεση Fieragricola Verona στις αρχές Φεβρουαρίου αποτελώντας το πρώτο αμπελουργικό τρακτέρ, όπως λέει η Ferrari, με κινητήρα common rail που ικανοποιεί τους κανονισμούς ρύπων Euro IIIB. Από τον ερχόμενο Σεπτέμβριο λοιπόν έρχεται και στα δικά μας χωράφια, το Ferrari Vega SDT Dualsteer K105

ΚΕΙΜΕΝΟ Γιώργος Κοντονής



Το **K105** προσφέρει στον χειριστή ένα πλήρως ηχομονωμένο **εργονομικό** λειτουργικό **περιβάλλον** υψηλής ποιότητας με δύο πόρτες που ανοίγουν και πίσω **τζάμι**. Παρέχει ακόμα **καλοριφέρ-AC** φίλτρα σκόνης και **φίλτρα** ενεργού άνθρακα.

Τεχνικές λεπτομέρειες

Κινητήρας: Kubota V3800 CR-TE4, 72,1kW/98 ίππων, 4 κυλίνδρους, 3.769 κυβικά, στις 2.400 σ.α.λ.

Κιβώτιο ταχυτήτων: Συγχρονιζέ 32 ταχυτήτων (16 μπροστά+16 πίσω), με συγχρονιζέ ρεβέρσα

Οπίσθιο ΡΤΟ: Ανεξάρτητο από το κιβώτιο ταχυτήτων, 540/750 σ.α.λ, με εμβαπτισμένο στο λάδι πολύδισκο συμπλέκτη, ηλεκτροϋδραυλική λειτουργία

Φορτωτής: Προεραϊτικός μπροστινός

Εσωτερικό: Ψηφιακό ταμπλό με λειτουργία χρωμάτων ανά ρύθμιση

Τετρακίνηση: ηλεκτροϋδραυλική απεμπλοκή μπροστινών τροχών

info

Τα τρακτέρ Ferrari διαθέτει αποκλειστικά στην ελληνική αγορά η εταιρεία **ΑΓΡΟΓΕΩΠΟΝΙΚΗ ΚΡΗΤΗΣ**



Το K105 εγκαινιάζει την πρώτη σειρά αμπελουργικών τρακτέρ, που είναι εξοπλισμένη με κινητήρα Euro IIIΒ, ικανοποιώντας έτσι τα αυστηρά στάνταρ ρύπων των ευρωπαϊκών κανονισμών. Όμως αυτό δεν σημαίνει ότι το πιο «καθαρό» σημαίνει και λιγότερο ισχυρό. Ο κινητήρας Kubota V3800 CR-TE4 Turbo Euro IIIΒ που φοράει, έχει ισχύ 98 ίππων στις 2.400 σ.α.λ. Είναι 3.769 κ.εκ. με 330 Nm στις 1.500 στροφές επιτυγχάνοντας μεγάλη υποδύναμη με λιγότερη κατανάλωση καυσίμου.

ΚΙΒΩΤΙΟ ΤΑΧΥΤΗΤΩΝ

Η κίνηση στο σασμάν μεταδίδεται με πολύδισκο μέσα στο λάδι (τύπου τρικουβέρτο) το οποίο αποτελείται από συγχρονιζέ ρεβέρσα, 32 ταχύτητες, 16

μπροστά και 16 πίσω (4 επιλογές και 4 ταχύτητες) για να καλύψει τις απαιτήσεις του χειριστή. Η τελική του ταχύτητα φτάνει τα 40 χλμ./ώρα.

ΚΑΜΠΙΝΑ ΚΑΙ ΕΞΩΤΕΡΙΚΟ

Στο εσωτερικό τώρα του K105, όπου η καμπίνα αποτελεί παραδοσιακά ένα από τα πιο δυνατά σημεία των Ιταλών. Συγκεκριμένα προσφέρει στον χειριστή ένα πλήρως ηχομονωμένο εργονομικά λειτουργικό περιβάλλον υψηλής ποιότητας με δύο πόρτες που ανοίγουν και πίσω τζάμι, παρέχοντας ακόμα καλοριφέρ-AC φίλτρα σκόνης και φίλτρα ενεργού άνθρακα. Εξωτερικά, έχει αεροδυναμικό σχεδιασμό με πολύ καλή ορατότητα και μέγιστο ύψος 1,68 εκ. που βοηθά το χειριστή να έχει καλύτερη πρόσβαση σε αμπελώνες, αλλά και σε οπωρώνες ή ελαιώνες. Σημαντικό εί-

ναι επίσης, ότι το Ferrari παρέχει πολύ μεγάλη ασφάλεια και σταθερότητα στον χειριστή με το σύστημα Safe Drive προς αποφυγή ανατροπών. Τέλος, το σύστημα Dualsteer, επιτρέπει στο K105 να «σπάει» στη μέση και να στρίβουν σύγχρονως οι τροχοί κάνοντας ακτίνα περιστροφής 2,20 εκ. παρέχοντας στον χειριστή μέγιστη ευελιξία.

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Διαφορικά: Έχει δυο διαφορικά με δυνατότητα απεμπλοκής του μπροστινού διαφορικού ηλεκτροϋδραυλικά.

Υδραυλικό σύστημα: Φέρει 2 αντλίες υδραυλικού με παροχή 49 λίτρα/λεπτό με δυνατότητα ανύψωσης 2700 κιλά.

Φρένα: Είναι βαπτιζόμενα μέσα στο λάδι και στους 4 τροχούς.

ΡΤΟ: Τίθεται σε λειτουργία ηλεκτροϋδραυλικά όπως επίσης και τα κάρα. 🌿



ΤΟΥ **ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΥ ΠΑΣΣΑΛΗ**

* ΙΔΙΟΚΤΗΤΗ ALEX BEACH HOTEL ΡΟΔΟΥ

www.alexbeach.gr/

Απ' τη θεωρία του οινοτουρισμού στην πράξη πέρασαν στη Σαντορίνη

Αν και πολλά έχουν ειπωθεί για τη σύνδεση γαστρονομίας και τουρισμού στην Ελλάδα, το θέμα ήταν να συνδεθεί η θεωρία με την πράξη, όπως ακριβώς συνέβη στη Σαντορίνη...

Η σημασία της τοπικής κουζίνας και του κρασιού, ως τμήμα της πολιτιστικής μας ταυτότητας αλλά και ως μια σημαντική πηγή ικανοποίησης για κάθε τουρίστα, έχει αναλυθεί ίσως περισσότερο από κάθε άλλη μορφή «εναλλακτικού» τουρισμού, που θα εμπλουτίζει το τουριστικό προϊόν και θα αποτελούσε διέξοδο από το τετριμμένο πρότυπο «ήλιος και θάλασσα». Το θεωρητικό υπόβαθρο συνεπώς υπήρχε, αυτό που έμενε ήταν να περάσουν κάποιοι προορισμοί στη πράξη, ώστε να αποτελέσουν σημεία αναφοράς και παραδείγματα προς μίμηση. Στη Σαντορίνη βρήκα το παράδειγμα που ήθελα. Ένα προορισμό που τα τελευταία χρόνια, ειδικά στον τομέα του κρασιού έχει κάνει άλματα.

Τον οινοτουρισμό στη Σαντορίνη τον είδα με τα μάτια μου, ένα χρόνο μετά την προ-

γούμενη επίσκεψή μου, και μπορώ να πω ότι εμπλουτίζεται συστηματικά. Καινούργια οينوποιία προστέθηκαν, κάποια άλλα εκσυγχρονίστηκαν, απέκτησαν εστιατόρια που προβάλλουν την τοπική γαστρονομία και την «παντρεύουν» με τις ετικέτες του κτήματος.

Εταιρείες που ειδικεύονται στον οινοτουρισμό και οργανώνουν καθημερινά επισκέψεις σε οينوποιεία (εννοείται ότι όλα είναι επισκέψιμα) και αμπελώνες. Εστιατόρια που αναδεικνύουν την τοπική γαστρονομία, τις ιδιαίτερες πρώτες ύλες του νησιού και καλύπτουν στις λίστες τους τον Σαντορινιό αμπελώνα στο σύνολό του. Ένα ολόκληρο δίκτυο κινείται γύρω απ' το κρασί.

ΟΙ ΚΑΤΑΛΛΗΛΕΣ ΥΠΟΔΟΜΕΣ

Σύμφωνα με τον Μάρκο Καλούμενο, local wine expert (ναι, αυτή είναι η θέση του) του ξενοδοχείου Vedema Resort, «τα τελευταία χρόνια ο τουρισμός και, δηλ ο οινοτουρισμός, έχει αυξηθεί στο έπακρον, καθώς υπάρχουν πλέον οι κατάλληλες υποδομές. Έχουν διαμορφωθεί οι κατάλληλες συνθήκες (αίθουσες γευσιγνωσίας, εστιατόρια με έμφαση στο κρασί, επισκέψιμα οينوποιία), ώστε ο κάθε τουρίστας που επισκέπτεται τη Σαντορίνη να μένει έκπληκτος από τη γευστική εξερεύνηση. Παραδοσιακά το ενδιαφέρον επικεντρώνεται στα λευκά κρασιά, όπου κυριαρχεί το στοιχείο της αυξημένης οξύτητας ενώ το υπόβαθρο της Σαντορινικής προσδίδει μεταλλικά στοιχεία καθώς και αρώματα λεμονιού και μελιού.

Τα τελευταία τρία χρόνια καταγράφεται αυξημένη ζήτηση και για τα ερυθρά κρασιά, καθώς επικρατεί η ποικιλία του Μαυροτράγανου με γεμάτο σώμα, τανίνες και αρώματα κανέλας και κερασιού».



ΕΚΠΛΗΣΣΕΤΑΙ ΕΥΧΑΡΙΣΤΑ

Προσελκύει δηλαδή το νησί τουρίστες με βασικό κίνητρο την επίσκεψη στα οινοποιεία και τους αμπελώνες; Ίσως ναι, ένα μικρό (μάλλον αμελητέο) ποσοστό των συνολικών αφίξεων. Αλλά αυτό μικρή σημασία έχει. Όπως μου εξηγεί ο Φώτης Σταθόπουλος, ξεναγός στην εταιρεία Santorini Wine Tour «μόνο ένα μικρό είναι το ποσοστό επισκεπτών γνωρίζει πριν έρθει εδώ τι είναι η Σαντορίνη για τον οινικό κόσμο, και εκπλήσσεται ευχάριστα. Το σίγουρο είναι ότι φεύγοντας έχουν καταλάβει ότι είναι ένας από τους σημαντικότερους αμπελώνες μιας μικρής χώρας, που προσδίδει οινικά σταθερά, σοδειά με τη σοδειά. Αυτό που εντυπωσιάζει τους περισσότερους είναι η επίσκεψη στο αμπέλι. Οι περισσότεροι από

αυτούς, πριν τους εξηγήσει κάποιος για τις κουλούρες, μπορεί να περνάνε δίπλα από τα αμπέλια και να μην συνειδητοποιούν καν τι είναι, καθώς τους είναι οικεία μόνο η εικόνα του γραμμικού αμπελώνα».

Όπως μου εξηγεί, αυτό που στην ουσία έχει αλλάξει τα τελευταία χρόνια είναι «η δική μας ετοιμότητα να προσφέρουμε αυτήν την εμπειρία στους επισκέπτες μας. Στη Σαντορίνη όταν έρχεται ένας επισκέπτης και αναζητά τρόπους να γεμίσει την μέρα του και να γνωρίσει το νησί έχει πλέον καθιερωθεί ως must do ένα wine tour».

Αυτό που έχει καταφέρει η Σαντορίνη μέσα σε λίγα χρόνια είναι να καταστήσει το κρασί της αναπόσπαστο κομμάτι της εμπειρίας που προσφέρει στον ταξιδιώτη. Αυτό επιδρά καταλυτικά στην ανάδειξη

του γαστρονομικού της προφίλ, προσελκύοντας ένα υψηλό επίπεδο τουρισμού. Εκμεταλλευόμενη παράλληλα το μεγάλο αριθμό των επισκεπτών της απ' όλο τον κόσμο, η Σαντορίνη φαίνεται να σηκώνει το βάρος της ελληνικής οινοποιητικής εξωστρέφειας, δίνοντας ώθηση στις εξαγωγές ελληνικού κρασιού. «Το να προσπαθείς να ανταγωνιστείς μεγάλους αμπελώνες με παρουσία επί χρόνια σε διεθνείς αγορές, είναι από μόνο του άθλος», υποστηρίζει ο οινοπαραγωγός Πάρις Σιγάλας. Η Σαντορίνη κατάφερε όμως να κάνει το κρασί της brand name και να το στείλει από τα φθαισιτογενή εδάφη της, στις κάβες πρωτοκλασάτων εστιατορίων παγκοσμίως. Το μέλλον προμηνύεται λαμπρό... ✨



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

Μηχανήματα απόσταξης για παραγωγή αλκοολούχων ποτών και INOX αποστακτικές αρωματικών φυτών

Μελέτη Κατασκευής και Εγκατάστασης

Μεταφορά & Τοποθέτηση

Συντήρηση & Επισκευή στο χώρο σας

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



ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΧΑΛΚΟΥ - ΚΑΖΑΝΙΑ ΓΙΑ ΤΣΙΠΟΥΡΟ

17ο ΧΑΜ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ-ΕΔΕΣΣΗΣ, ΤΗΛ: 2310 722290, ΦΑΞ: 2310 510239, ΚΙΝ: 6977 152410

e-mail: info@kazania-tsipourou.gr, site: www.kazania-tsipourou.gr

LIMITED EDITION Η ΝΕΑ ΦΙΛΟΣΟΦΙΑ ΤΗΣ ΟΙΝΟΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

Αρχηγός μιας μικρής οικογενειακής επιχείρησης, με «βαθιές ρίζες» παράδοσης στον αμπελοοινικό τομέα της Δράμας, ο Ιορδάνης Μιχαηλίδης γνωρίζει καλά ότι η πρώτη δουλειά του οينوποιού είναι να βρίσκεται μέσα στο αμπέλι του και να βγάζει, αν είναι δυνατόν κάθε χρόνο, καλά σταφύλια και καλά κρασιά

ΚΕΙΜΕΝΟ Λεωνίδας Λιάμης



Η τάση, στις τάξεις των... ρεκτών του καλού κρασιού, διεθνώς, θέλει την ελληνική Μαλαγουζιά να φιγουράρει ψηλά στη λίστα με τις οινικές επιλογές, που αυτή την περίοδο θεωρούνται «must». Δεν είναι, όμως, η μοναδική ελληνική ποικιλία. Με τους ουρανίσκους όσων αρέσκονται να πίνουν κρασί, συνοδεύοντας ένα γεύμα σε καλό εστιατόριο ή στη βραδινή τους έξοδο στο bar σε πολλά μεγάλα αστικά κέντρα ανά τον κόσμο, «ερωτοτροπούν» γενικώς οι οίνοι από γηγενείς ποικιλίες, όπως το Ασύρτικο, το Ξινόμαυρο κ.λπ. Αυτός είναι, άλλωστε, και ο λόγος για τον οποίο ολοένα και περισσότεροι εμπλεκόμενοι στην παγκόσμια οινική αλυσίδα, αποφαίνονται πως το ποιοτικό ελληνικό κρασί έχει ιδιαίτερα ευόωμο μέλλον.

Τα μηνύματα της αγοράς τα αποκωδικοποίησε έγκαιρα ο Ιορδάνης Μιχαηλίδης, ιδιοκτήτης του ομώνυμου Κτήματος στον

Άγιο Αθανάσιο Δράμας και αναδιαρθρώνει συστηματικά τον αμπελώνα του, φυτεύοντας γηγενείς ποικιλίες, αντί των ξενικών που διατηρούσε.

Ήδη, σήμερα, σε σύνολο 130 στρεμμάτων, του ιδιόκτητου αμπελώνα του, έχει αντικαταστήσει περίπου το 60% των γαλλικών ποικιλιών με τις οποίες είχε στήσει τα κτήματά του και στη θέση τους έβαλε ελληνικές, όπως Ασύρτικο, Μαλαγουζιά, Μαυροτράγανο και πιλοτικά τη Μαυρουδή, μια τοπική ποικιλία της Δράμας που ευδοκίμει και στη βουλγαρική πλευρά της οροσειράς της Ροδόπης.

Στη λίστα με τις ποικιλιακές επιλογές που εξετάζει το Κτήμα Μιχαηλίδη, για να τις εντάξει στο πρόγραμμα νέων φυτεύσεων, καθώς σημειώνεται ότι στις άμεσες επιδιώξεις του, για τα επόμενα 5 χρόνια, είναι να αυξήσει τον αμπελώνα του κατά 20-30 στρέμματα, περιλαμβάνονται και άλλες ποικιλίες όπως το Λημνικό και η Μαυροδάφνη, αλλά, για την ώρα, δεν

έχουν ληφθεί οριστικές αποφάσεις.

ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΚΑΙ ΜΟΝΟΠΟΙΚΙΛΙΑΚΑ ΓΙΑ ΤΙΣ ΔΙΕΘΝΕΙΣ ΑΓΟΡΕΣ

«Προχωρούμε σε αναδιάρθρωση του αμπελώνα γιατί οι διεθνείς αγορές ζητούν ντόπιες ποικιλίες. Το γεγονός ότι είναι μοναδικές σε όλο τον κόσμο, καθιστά το ελληνικό κρασί πολύ πιο διεξοδικό στο εξωτερικό» μας εξηγεί ο κ. Μιχαηλίδης και αποκαλύπτει ότι στα άμεσα πλάνα του είναι να προχωρήσει στην εμφιάλωση και ορισμένων μονοποικιλιακών οίνων, από καθαρά ελληνικές ποικιλίες.

«Τα κρασιά αυτά θα απευθύνονται αποκλειστικά στις αγορές του εξωτερικού. Η αρχή θα γίνει με ένα Ασύρτικο μονοποικιλιακό παλαιωμένο, που σχεδιάζεται να οينوποιηθεί από τη φετινή σοδειά, με προοπτική να κυκλοφορήσει στην αγορά τον Ιούνιο ή τον Ιούλιο του 2017, ύστερα από περίπου 8-10 μήνες παλαίωσης σε



βαρέλι», αναφέρει χαρακτηριστικά. Στην πορεία θα κυκλοφορήσει και ένας κωδικός ερυθρού μονοποικιλιακού και πάλι από ελληνική ποικιλία, η οποία, προς το παρόν, δεν έχει επιλεγεί ποια θα είναι. «Μπορεί να είναι Μαυροτράγανο, μπορεί η Μαυρουδή που έχω φυτέψει πιλοτικά σε κτήμα 5 στρεμμάτων για να δω πώς θα εξελιχθεί. Θα δούμε» απαντά και διευκρινίζει ότι «η φιλοσοφία μου είναι να παντρέψω τις ντόπιες ποικιλίες με τις ξένες και να κάνω κρασιά από ποικιλιακά χαρμάνια».

ΠΕΡΙΟΡΙΣΜΕΝΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

Αυτή τη στιγμή το Κτήμα Μιχανλίδη παράγει ετησίως περίπου 50.000 φιάλες, σε πέντε κωδικούς και συγκεκριμένα τη σειρά «Πύλη» με τρεις οινικές επιλογές (λευκό, ερυθρό και ροζέ), το «Κλειδί», μια Μαλαγουζιά και το «Queen» ένα ροζέ ημίξηρο. Το 70% της παραγωγής

διοχετεύεται στην ελληνική αγορά, κυρίως σε εστιατόρια και κάβες, ενώ το υπόλοιπο 30% αφορά στις εξαγωγές κυρίως προς Γερμανία και Σουηδία. Στόχος πάντως είναι οι εξαγωγές να φτάσουν στο 50% σε μια πενταετία.

«Έχουμε προτάσεις και από Αγγλία, Η-ΠΑ, Κύπρο και Ελβετία, αλλά η παραγωγή μας είναι μικρή για να μπορέσει να ανταποκριθεί σε αυτή τη ζήτηση», σημειώνει ο κ. Μιχανλίδης και συμπληρώνει πως με τη σταδιακή επέκταση του αμπελώνα, στόχος είναι να αυξηθεί και η ετήσια παραγωγική δυναμικότητα της επιχείρησης.

Ο πήχης για την αύξηση της παραγωγής έχει μπει στις 90.000 φιάλες ετησίως και συνδυάζεται με μια στροφή σε πιο premium προϊόντα. «Δεν μας ενδιαφέρει η ποσότητα. Όλη η δουλειά που γίνεται μέσα στο αμπέλι, είναι για να βγάλουμε ποιοτική πρώτη ύλη κι εφεξής ό,τι κωδικός θα παράγεται από το Κτήμα, ...»▶

«Δεν μας ενδιαφέρει η ποσότητα. Όλη η δουλειά που γίνεται μέσα στο αμπέλι, είναι για να βγάλουμε ποιοτική πρώτη ύλη κι εφεξής ό,τι κωδικός θα παράγεται από το Κτήμα, θα είναι μικροεμφιαλώσεις περιορισμένης έκδοσης, από 1.500 έως το πολύ 3.000 φιάλες το χρόνο και θα πωλούνται με υψηλότερη προστιθέμενη αξία» αναφέρει ο Ιορδάνης Μιχανλίδης.

Κτήμα Μιχανλίδη



θα είναι μικροεμφιαλώσεις περιορισμένης έκδοσης, από 1.500 έως το πολύ 3.000 φιάλες το χρόνο και θα πωλούνται με υψηλότερη προστιθέμενη αξία» αναφέρει ο ίδιος. Στο σημείο αυτό δε, επισημαίνει πως έχουν βάση οι εκτιμήσεις ότι το ελληνικό κρασί έχει μέλλον, διότι «τα τελευταία χρόνια γίνεται σοβαρή προσπάθεια και σε επίπεδο αμπελουργών και σε επίπεδο οινοποιών, οι οποίοι αντιλήφθηκαν ότι τα ψέματα και οι αρπακολατζίδικες δουλειές τελειώσαν και πως πρέπει να είσαι σοβαρός και να έχεις ποιοτικό προϊόν για να σταθείς στο εξωτερικό».

ΣΤΑ 1925 ΤΟ ΠΡΩΤΟ ΑΜΠΕΛΙ ΤΗΣ ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑΣ

Το Κτήμα Μιχανλίδη είναι μια μικρή οικογενειακή επιχείρηση, με «βαθιές ρίζες» παράδοσης στον αμπελοοινικό τομέα, καθώς η σκυτάλη, μαζί με το μεράκι για το σταφύλι και το κρασί, περνά από τον παππού, στον πατέρα και πλέον στο εγγόνι. «Ο παππούς μου συγκαταλέγεται στους πιο παλιούς αμπελουργούς της Δράμας. Ήρθε το 1922 στην περιοχή και τρία χρόνια μετά, το 1925 έστησε το πρώτο του αμπέλι. Από εκεί άρχισαν όλα, διότι τον ακολούθησε ο πατέρας μου και κατόπιν το «μικρόβιο» το κόλλησα κι εγώ. Αρχικά ερασιτεχνικά και μετά επαγγελματικά», τονίζει ο Ιορδάνης Μιχανλίδης και θυμάται ότι την πρώτη φύτευση, δικού του αμπελιού, την έκανε όταν ήταν μόλις 16 ετών. «Ήταν ένα αμπέλι με Chardonnay, Cabernet, Sauvignon blanc και Merlot, αλλά δεν σταμάτησα εκεί. Συνέχισα το στήσιμο του αμπελώνα κι όταν τον έφτασα στα 50 στρέμματα, γύρω στο 2003, άρχισα την κατασκευή του οινοποιείου, η οποία ολοκληρώθηκε ένα χρόνο μετά, το 2004, ενώ δεν έπαψα να επενδύω και στη γη με τον αμπελώνα σήμερα να εκτείνεται σε 130 στρέμματα, όλα ολοκληρωμένης διαχείρισης». Σε ό,τι αφορά το οινοποιείο, συνολικά, περιλαμβάνει χώρο παραγωγής με αίθουσα παραλαβής και επεξερ-





γασίας του τρυγητού, δεξαμενές ζύμωσης, χώρο παλαίωσης με κελάρια δρύινων βαρελιών, χώρο εμφιάλωσης με σύγχρονη εμφιαλωτική γραμμή και σημείο αποθήκευσης του εμφιαλωμένου οίνου.

Η πρώτη οινοποίηση έγινε το 2004, με την παραγωγή να φτάνει τις 7.000 φιάλες, ένα λευκό κρασί με το σήμα «Κτήμα Μιχαλίδης», οι οποίες διοχετεύτηκαν δειλά-δειλά στην περιοχή της Δράμας, της Καβάλας και της Θεσσαλονίκης.

ΟΛΗ Η ΔΟΥΛΕΙΑ ΓΙΝΕΤΑΙ ΜΕ ΤΑ ΧΕΡΙΑ

Ο 40χρονος σήμερα Ιορδάνης Μιχαλίδης επιμένει να δηλώνει αμπελουργός και μετά οινοποιός. Το μεράκι του τον φέρνει καθημερινά στα κτήματά του, μαζί με τους εργάτες, προκειμένου να συμμετέχει στις εργασίες και να ελέγχει όλα όσα γίνονται και δεν γίνονται στα αμπέλια του. «Ξεκινάμε στις 6 το πρωί, όταν έχει δουλειά μέσα στο αμπέλι και κάνουμε τα πάντα χειρονακτικά, από το κλάδεμα έως και το τελευταίο κορφολόγημα. Μόνη εξαίρεση για να μπει μηχανήμα μέσα στα κλήματα είναι το πρώτο σκάλισμα με το τρακτέρ και οι φυτοπροστατευτικές επεμβάσεις», τονίζει ο συνομιλητής μας και ξεκαθαρίζει πως «ο καθένας πρέπει να κάνει αυτό που ξέρει, διότι δεν είναι όλοι για όλα. Η δουλειά του παραγωγού είναι να βρίσκεται μέσα στο αμπέλι του και να βγάζει, αν είναι δυνατόν κάθε χρόνο, καλά σταφύλια και καλά κρασιά, ενώ για την προώθηση και την εμπορία, πρέπει να έχει ειδικούς. Στην περίπτωσή μας, ευτυχώς, σε μεγάλο βαθμό έχουμε επιτύχει αυτή την ισορροπία, καθώς έχουμε ένα πολύ καλό δίκτυο και έναν καλό αντιπρόσωπο, που βγαίνουν έξω και πουλάνε και μου αφήνουν το περιθώριο να προσπαθώ να κάνω το καλύτερο μέσα στο αμπέλι και στο οινοποιείο».

Η πρώτη οινοποίηση έγινε το 2004, με την παραγωγή να φτάνει τις 7.000 φιάλες, ένα λευκό κρασί με το σήμα «Κτήμα Μιχαλίδης», οι οποίες διοχετεύτηκαν δειλά-δειλά στην περιοχή της Δράμας, της Καβάλας και της Θεσσαλονίκης.



Οινοποιείο Ντούγκος



ΠΑΝΑΡΧΑΙΑ ΑΡΩΜΑΤΑ ΚΑΙ ΓΕΥΣΕΙΣ ΤΟΥ ΟΛΥΜΠΟΥ





Με το αμπέλι στο DNA τους, τα αδέλφια Θάνος και Λουίζα Ντούγκου έχουν βάλει σκοπό ν' απογειώσουν την οινική παραγωγή της Κοιλιάδας των Τεμπών οينوποιώντας μικρές ποσότητες αλλιά με μεγάλο πάθος

ΚΕΙΜΕΝΟ - ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ **Βασιλική Πασχάλη-Τσαντοπούλου**



Οινοποιείο Ντούγκος



Σε ένα γοπητευτικό ταξίδι δημιουργίας εξελίχθηκε η είσοδος της οικογένειας Δημητρίου Ντούγκου το 1991 στον κόσμο του ελληνικού κρασιού. Τόσο στο ελπιδοφόρο ξεκίνημα, όσο και κυρίως μετά την είσοδο της νεότερης γενιάς της οικογένειας, του Θάνου και της Λουίζας Ντούγκου, κυριάρχησαν το πάθος και η φιλοσοφία για βελτίωση της ποιότητας, με σεβασμό στην προστασία του περιβάλλοντος και την υγεία των καταναλωτών μέσω της βιολογικής καλλιέργειας αμπελού. Εξήντα τέσσερα στρέμματα ιδιόκτητων βιολογικών αμπελώνων, 12 ελληνικές και γαλλικές ποικιλίες, 8 μοναδικές επικέτες, 9 χώρες εξαγωγής, μαρτυρούν την ανοδική πορεία ενός παραδοσιακού οινοποιείου, που βρίσκεται στην αγκαλιά της κοιλάδας των Τερπών και του Ολύμπου, σε μια πανέμορφη ιστορική περιοχή, με θέα τον Κίσσαβο και τα Αμπελά-

κια. Μούσες, νύμφες και θεοί περιδίδαν στα μονοπάτια της και λούζονταν στα νερά του Πηνειού, που σμίγει λίγο πιο κάτω με τη θάλασσα.

ΣΤΙΣ ΠΛΑΓΙΕΣ ΤΟΥ ΟΛΥΜΠΟΥ

Οι αμπελώνες βρίσκονται σε υψόμετρο 550-700 μέτρων στις βορειοανατολικές πλαγιές του Ολύμπου, στις θέσεις Προσύλια και Τουρτούρα Ραψάνης. Το έδαφος είναι πετρώδες σχιστολιθικό, πλούσιο σε οργανική ουσία και σε συνδυασμό με το ιδανικό, μικρόκλιμα, δίνει, σύμφωνα με τον γεωπόνο και υπεύθυνο για τους αμπελώνες, Θάνο Ντούγκο, θαυμάσια οργανοληπτικά χαρακτηριστικά στο κρασί. Η καλλιέργεια είναι ξηρική, βιολογική με αποτέλεσμα η στρεμματική απόδοση να μην ξεπερνά τα 500-800 κιλά/στρέμμα. Στους αμπελώνες καλλιεργούνται οι ελληνικές ποικιλίες Ξινόμαυρο, Κρασάτο,

Σταυρωτό, Λημνιώνα, Ροδίτης, Ασύρτικο, Μπατίκι και οι γαλλικές Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Grenache Rouge.

Το οινοποιείο, σε έκταση 8 στρεμμάτων με αμπέλι, περιλαμβάνει και εκθετήριο 29 ποικιλιών σταφυλιού. Εδώ έχει δημιουργηθεί ένα κτίριο παραδοσιακής αρχιτεκτονικής, με σύγχρονη υλικοτεχνική υποδομή, όπου οι μοντέρνες τεχνικές οινοποίησης συνδυάζονται με την παράδοση και το σεβασμό προς το περιβάλλον.

Καλύπτει χώρο 500 τ.μ. με 250 τ.μ. υπόγειο κελάρι - κόσμημα, όπου υπομονετικά ωριμάζουν τα ερυθρά κρασιά σε γαλλικά και αμερικανικά δρύινα βαρέλια και είναι επισκέψιμο κατόπιν συνεννόησης. «Οινοποιώντας μικρές ποσότητες με υψηλή ποιότητα, εργαζόμαστε με πάθος, αγάπη και μεράκι, στοιχεία τα οποία μοιραζόμαστε μαζί σας, όταν απολαμβάνετε μια φιάλη οίνου του αμπελώνα μας», ανα-



Πάππου προς πάππου φυτωριούχοι αμπελού και οινοποιοί οι πρόγονοι από την μεριά της μητέρας της Λουίζας Ντούγκου και με πατέρα οικονομολόγο, ο οποίος ίδρυσε το οινοποιείο «Ντούγκος», η πορεία των δύο αδελφών ήταν προδιαγεγραμμένη.

Προώθηση ΠΟΠ εξαγωγές

ΘΑΝΟΣ & ΛΟΥΙΖΑ
ΝΤΟΥΓΚΟΥ

φέρει χαρακτηριστικά ο Θάνος Ντούγκος, που μας ξενάγησε στο οινοποιείο.

ΤΟ ΚΡΑΣΙ ΘΕΛΕΙ ΣΥΝΑΙΣΘΗΜΑ

«Το καλό κρασί γίνεται στο αμπέλι, όπου η καλή πρώτη ύλη, το σταφύλι, απογειώνεται το αποτέλεσμα. Ο οινολόγος σαν παραλάβει το καλό αυτό σταφύλι, εύκολα το μετατρέπει σε καλό κρασί. Το να κάνεις κρασί είναι εύκολο, το να κάνεις καλό κρασί έχει τη δυσκολία του» τονίζει χαρακτηριστικά η Λουίζα Ντούγκου, η οποία σπούδασε Χημικός στο ΑΠΘ, συνέχισε με Αμπελοργία-Οινολογία στην Β. Ιταλία και εργάστηκε για δύο χρόνια σε οινοποιεία της Ούντινε και της Σικελίας, ενώ από το 2006 έχει αναλάβει το τμήμα παραγωγής, οικονομικών και πωλήσεων σε Ευρώπη. Και συμπληρώνει: «Το «μεγάλο» κρασί θέλει φτωχό αμπέλι και πλούσιο οινοποιό. Φτωχό αμπέλι σημαίνει ότι έχει μικρή στρεμματική απόδοση, άρα πιο συμπυκνωμένο καρπό. Πλούσιος οινοποιός είναι αυτός που έχει την υλικοτεχνική υποδομή, ώστε να μπορεί να διαχειριστεί αυτόν το συμπυκνωμένο καρπό σε άριστες συνθήκες και να βγάλει αυτό το «μεγάλο» κρασί. Σε όλα τα στάδια προσέχουμε, όμως το σημαντικότερο είναι η διαχείριση της πρώτης ύλης στον αμπελώνα. Υπάρχουν στη χώρα μας επαγγελματίες οινοποιοί, όπως εμείς, και επιχειρηματίες οινοποιοί που απλά επενδύουν και πιθανώς να μην έχουν πατήσει ποτέ σε αμπελώνα... Το κρασί θέλει και συναίσθημα για να απογειώσει αυτόν που το διάλεξε για παρέα του», συμπληρώνει.

Η ΒΑΡΙΑ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ

«Δεν μπορεί να υποδεχόμαστε 24.000.000 τουρίστες και να μην έχουν πρόσβαση στα καλά ελληνικά κρασιά. Τους έχουμε στα πόδια μας και αναγκαζόμαστε να πηγαίνουμε στις χώρες τους για να μας γνωρίσουν» αναφέρει ο κ. Ντούγκος και συνεχίζει: «Η «βαριά» βιομηχανία της Ελλάδας είναι το κρασί, το λάδι, το τυρί και το σιτηρά, όμως «χάνονται στη μετάφραση»! Ο τουρισμός είναι άμεσα συνδεδεμένος με τα προϊόντα που παράγει κάθε χώρα. Η Τοσκάνη έχει 30.000.000 οινογαστρονομικούς τουρίστες, αντιμετωπίζοντας τα παραπάνω ως επιστήμη, φυσικά με πολλαπλά οφέλη για τους κατοίκους της. 🍷

Επτά χρόνια αγώνα για το ΠΟΠ Ραψάνη

Είναι το κρασί του τόπου μας, λέει ο Θάνος Ντούγκος, που κλείνει στο μπουκάλι του όλα τα αρώματα και τις πανάρχαιες γεύσεις του Ολύμπου



«Μετά από επτά χρόνια προσπαθειών καταφέραμε να πάρουμε την ονομασία Π.Ο.Π. Ραψάνη, με το οποίο κυκλοφορούν στην αγορά δύο οίνοι ερυθροί ξηροί, η «ΡΑΨΑΝΗ» και η «ΡΑΨΑΝΗ OLD VINES». Είμαστε προσηλωμένοι στην καλλιέργεια και παραγωγή καθαυτού κρασιού και διαρκώς ενημερωνόμαστε για τα τελευταία επιτεύγματα στον παγκόσμιο οινικό χάρτη», αναφέρει χαρακτηριστικά η Λουίζα Ντούγκου. Παράλληλα ο Θάνος Ντούγκος συμπληρώνει: «Εδώ και τρία χρόνια είμαστε σε ευρωπαϊκά προγράμματα προώθησης οίνου προς Τρίτες χώρες, χρηματοδοτούμενα από την Ε.Ε. και τα «τρέχουμε» στη Νέα Υόρκη, όπου θα βρεθώ πάλι σε λίγες μέρες. Έως τώρα, με

επτά επισκέψεις μας εκεί, σε εστιατόρια και κάβες προωθούμε τα κρασιά μας κάνοντας winemakers diner (δείπνο οινοποιού), δηλαδή παρουσιάζοντάς τα στα πλαίσια γαστρονομικού δείπνου με συγκεκριμένα πιάτα. Οι καθεσμένοι είναι αναγνωρισμένοι επαγγελματίες στο χώρο του κρασιού. Εκεί δεχτήκαμε παραγγελίες, αφού τα κρασιά μας εντάχθηκαν στους καταλόγους τους. Αν και το κρασί «ΜΕΘ' ΥΜΩΝ» μας έκανε περήφανους και ευρέως γνωστούς, συχνά σε φίλους και πελάτες προτείνω το «ΡΑΨΑΝΗ», για να απολαύσουν το κρασί του τόπου μας, που κλείνει στο μπουκάλι του όλα τα αρώματα και τις πανάρχαιες γεύσεις του Ολύμπου και της κοιλάδας των Τεμπών».

Οι ξένες αγορές είναι σκληρές

Σήμερα το οινοποιείο απασχολεί έως και δέκα άτομα και παράγει κοντά στις 70.000 φιάλες, εκ των οποίων πάνω από το μισό εξάγεται στις ΗΠΑ, την Αυστραλία, την Ολλανδία, το Βέλγιο, την Γερμανία, την Αυστρία, την Κύπρο, την Ελβετία και το Χονγκ-Κονγκ. «Μέχρι το 2008 οι εξαγωγές δεν ξεπερνούσαν το 5%

της παραγωγής. Αρχικά το 70% απορροφούνταν από το νομό Λάρισας, ο οποίος μας στήριξε και μας στηρίζει. Με την έλευση όμως της κρίσης, το πρώτο που έκοψε ο καταναλωτής ήταν το εμφιαλωμένο κρασί. Έτσι το 2009 έπεσαν οι πωλήσεις 50%! Αυτό αποτέλεσε σύνθημα για αναζήτηση νέων αγορών» αναφέρει ο κ. Ντούγκος. «Βγαίναμε σε θεματικές εκθέσεις στη Γερμανία με επισκέπτες απ' όλο τον πλανήτη. Αναγκαστήκαμε να τους βλέπουμε όλους ως δυνη-

τικά πελάτες μας. Οι αγορές του εξωτερικού είναι σκληρές, με δικούς τους νόμους και υπέρτατο όλων την ποιότητα σταθερότητα και διάρκεια. Θέλουν το σωστό προϊόν στη σωστή τιμή και τον σωστό χρόνο. Οι σοβαροί αγοραστές δοκιμάζουν χρόνια και μετά κάνουν δουλειά», συμπληρώνει.

.....
info

<http://www.doutos.gr/>



Συνέντευξη Παναγιώτης Τσίτσας



Ιδιοκτήτης και ψυχή των αμπελώνων με το «εξωτικό» όνομα «RIRA», ο Παναγιώτης Τσίτσας, αν και ξεκίνησε τις φυτεύσεις μόλις το 2010, ονειρεύεται να εγκαταστήσει μια σύγχρονη και ολοκληρωμένη αμπελοοινική εκμετάλλευση στη γενέτειρά του, την Αιγιάλεια, η οποία σύμφωνα με τον ίδιο διαθέτει από τις πιο ωραίες εκτάσεις στην Ελλάδα. Βέβαια, όπως ο ίδιος παραδέχεται, ακόμη και στις πιο ιδανικές συνθήκες για την καλλιέργεια της αμπέλου, η επιλογή των ποικιλιών και ο τρόπος που αυτές θα εκφραστούν είναι τελικά τα στοιχεία που χτίζουν την αξία του αμπελώνα

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ ΣΤΟΝ
Χρήστο Κανελλακόπουλο
* Οινολόγο



Η ετήσια **παραγωγή** σε σταφύλια των Αμπελώνων Ρίρα κυμαίνεται στα **250.000** κιλά με στόχο να **ανεβεί** προοδευτικά στις 350.000 ενώ η παραγωγή σε **φιάλες** είναι της **τάξης** των 130.000 με στόχο να φτάσει **προοδευτικά** τις 250.000 φιάλες, **αναφέρει** χαρακτηριστικά ο Παναγιώτης Τσίτσας.



ΤΗΝ ΑΞΙΑ ΣΤΟ ΑΜΠΕΛΙ
ΧΤΙΖΕΙ Η ΨΥΧΗ
ΤΗΣ ΠΟΙΚΙΛΙΑΣ

Συνέντευξη Παναγιώτης Τσίτσας

Τι σημαίνει η λέξη ΡΙΡΑ;

Ξεκινώντας από το πραγματικά εξωτικό όνομα η απάντηση βρίσκεται στα παλιά συμβόλαια. Το όνομα ΡΙΡΑ αναφέρεται από τα παλιά σε μια περιοχή πάνω από τις Νεραντζιές Αιγίου, πάνω από τα χωριά Λόγγου και τα Σελανιτικά στην παραλιακή ζώνη της Αιγιαλείας. Δεν έχουμε ακόμα εξακριβώσει τις ρίζες του ονόματος ή την ακριβή του σημασία.

Ποια η ιστορία του κτήματος;

Το κτήμα, 1.200 στρεμμάτων, που υπάρχει στα σημερινά του όρια από το 1872 καλλιεργούνταν με σταφίδα. Μάλιστα αναφέρεται σαν ενιαίο κομμάτι σε συμβόλαιο της εποχής εκείνης. Περί στις αρχές του 1990 μετά από πολλές προσπάθειες αγοράζεται (από τον Παναγιώτη Τσίτσα), που οραματίζεται από τότε τη δημιουργία ενός μοναδικού κτήματος. Στην πορεία προκύπτουν διάφορα προβλήματα της ελληνικής γραφειοκρατίας που καθυστερούν τη φύτευση του αμπελώνα. Τελικά μετά από πολλές καθυστερήσεις παίρνει τα δικαιώματα φύτευσης το 2006 και μέσα σε δύο χρόνια ολοκληρώνεται η φύτευση του υπάρχοντος αμπελώνα με 14 διαφορετικές ποικιλίες που καλύπτουν μια έκταση 250 στρεμμάτων ενώ στο κτήμα υπάρχουν και περίπου 3.500 ελιές και μικροί λόγγοι και χαράδρες όπου φυόνται αρωματικά και άλλοι θάμνοι. Όλα αυτά διαμορφώνουν ένα θελκτικό φυσικό περιβάλλον. Οι καλλιεργούμενες ποικιλίες είναι: Οι ελληνικές Ασύρτικο, Μαλαγουζιά, Αγιωργίτικο και Μαυροδάφνη δίπλα στις κοσμοπολίτικες Chardonnay, Sauvignon blanc, Viogner και Gewurtztraminer, Cabernet Sauvignon και Merlot, Syrah και Pinot Noir, Grenache Rouge και Chêrache Blanc.

Το αμπέλι είναι γραμμικό σε σχήμα Guyot, με πυκνότητα φύτευσης περίπου στα 490 φυτά /στρέμμα.

Πώς και γιατί επιλέχτηκε η περιοχή;

Η περιοχή γειτνιάζει με το χωριό καταγωγής του Παν. Τσίτσα. Οι πρώτες αναμνήσεις του είναι από τις σταφιδαμπέλους που ήταν φυτεμένες στο χώρο το κτήματος και ήταν από παλιά ένας γνωστός χώρος που ενέπνεε όμορφα συναισθήματα λόγω της γεωμορφολογίας του τοπίου, οπότε η επιθυμία να αποκτηθεί ήταν θα λέγαμε ένα παιδικό όνειρο.

Ποια στοιχεία διαμορφώνουν έναν σπουδαίο αμπελώνα;

Η απάντηση είναι προφανής. Το έδαφος και το κλίμα κυρίως. Τα αμπέλια της Αιγιαλείας είναι από τα ωραιότερα της Ελλάδας, τα οποία εκτείνονται σε ήπιες πλαγιές και δέχονται τους δροσερούς θαλασσινούς ανέμους του Κορινθιακού που τα προστατεύουν από τη ζέση. Το έδαφος, που ποικίλλει ελαφρά, είναι κυρίως αργιλοπηλώδες, αλλά με καλή στράγγιση. Το ήπιο κλίμα, το οποίο οφείλεται και στην ύπαρξη πληθώρας χαραδρών, με πλούσια φυσική βλάστηση συντελεί στην ήπια ωρίμαση των σταφυλιών. Τέλος στην αξία ενός αμπελώνα συμβάλλουν η ποικιλιακή σύνθεση και ο τρόπος που εκφράζονται σε κάθε τόπο οι ποικιλίες.

Ποια και γιατί θεωρείται ως τη σημαντικότερη ποικιλία σταφυλιού;

Η όλη φιλοσοφία του εγχειρήματος είναι η πεποίθηση ότι το πολυποικιλιακό δυναμικό είναι η βάση ενός μεγάλου κρασιού. Από τις καλλιεργούμενες στο κτήμα ποικιλίες

εξ δεν μπορεί να ξεχωρίσει μόνο μία, αλλά τα αποτελέσματα από το Sauvignon Blanc, το Chardonnay και το Pinot Noir εμφανίζονται εξαιρετικά. Θεωρούμε ότι ο παγκόσμιος καταναλωτής προσεγγίζεται πιο εύκολα όταν υπάρχει κοινό σημείο αναφοράς.

Ποια ελληνική ποικιλία πιστεύετε ότι θα ξεχωρίσει την επόμενη πενταετία.

Και εδώ η απάντηση είναι δύσκολη. Η Μαλαγουζιά όμως κατά την εκτίμησή μου είναι μια ποικιλία με πολλές δυνατότητες.

Πόσο σημαντική είναι η συμβολή της οινοποίησης στην παραγωγή μεγάλων κρασιών;

Μπορεί η δουλειά που γίνεται στον αμπελώνα να είναι η βάση για τη δημιουργία ποιοτικών κρασιών, όμως η διαδικασία της οινοποίησης είναι αυτή που θα καθορίσει την τελική μορφή. Οι εγκαταστάσεις φιλοξενούνται σε δύο βιομηχανικά κτίρια που κάποτε ήταν μέγρος αποθηκών της ΑΣΟ. Διτά αλλά λειτουργικά, αφού μπορεί κάποιος να τα διαμορφώσει ανάλογα με το σχεδιασμό του. Είναι η βάση της παραγωγής των ετικετών.

Ποια είναι τα επόμενα βήματα του κτήματος άμεσα αληθά και μελλοντικά;

Το αρχικό όραμα της δημιουργίας του αμπελώνα έχει πλέον ολοκληρωθεί. Τα άμεσα σχέδια του κτήματος κινούνται στην τελειοποίηση του μηχανολογικού εξοπλισμού του οινοποιείου και την ολοκλήρωση του τμήματος με τα βαρέλια, όπως και η εδραίωση στην αγορά. Στο πιο ψηλό σημείο του αμπελώνα βλέ-



θηκαν τα ερείπια ενός κτίσματος στο οποίο παλαιότερα μπορεί να θρυμματίζονταν οι θειαφόστερες για το θειάφισμα. Το κτίσμα αυτό είναι τώρα διαμορφώνεται σε ένα υπέροχο καταφύγιο -όπου ο επισκέπτης, προστατευμένος από τον καιρό, μπορεί να γευτεί το κρασί του απολαμβάνοντας μοναδική θέα. Στα πιο μακροπροθεσμία σχέδια βρίσκονται η εξαγωγική προοπτική και η διεθνής αναγνώριση.

Πώς βλέπετε τη θέση του ελληνικού κρασιού στη διεθνή αγορά σήμερα;

Το ελληνικό κρασί έχει μια καλή αναγνώριση στην παγκόσμια αγορά αρκεί να χαράξει ένα δικό του δρόμο και όχι την πεπατημένη. Έτσι κι αλλιώς έχει μια ξεχωριστή ιστορία... Γίνονται πολλές προσπάθειες με πολύ καλούς επιχειρηματίες αλλά συνάμα υπάρχουν αρκετοί που δεν έχουν βρει ακόμα το δρόμο τους... Η συνταγή επιτυχίας κατά τον Παναγιώτη Τσίτσα είναι: «Όταν κάποιος καταφέρει την όποια δραστηριότητά του να τη μετατρέψει σε χόμπι, τότε η επιτυχία θα έρθει σίγουρα»

Πώς βλέπετε την θέση του οινοποιείου σας στην εγχώρια αγορά σήμερα;

Τα προϊόντα του κτήματος έχουν μια καλή απήχηση στον Έλληνα καταναλωτή και πρεσβεύοντας ότι το πολύ καλό κρασί οφείλει να είναι προσιτό σε όλους, χωρίς εξεζητημένη εμφάνιση, χωρίς περιττά λόγια, χωρίς ακριβή τιμή, στοχεύουμε στην εδραίωση. Ξεκινήσαμε τις εμφιαλώσεις το 2010, μέσα στην κρίση, και προσπαθούμε πολύ να φτάσουμε τους στόχους μας χωρίς να κάνουμε εκπτώσεις στα ποιοτικά χαρακτηριστικά. Δεν παίζουμε στη χαμηλή γκάμα τιμών όποτε η κρίση επέδρασε αρνητικά στους εμπορικούς μας στόχους. 🍇



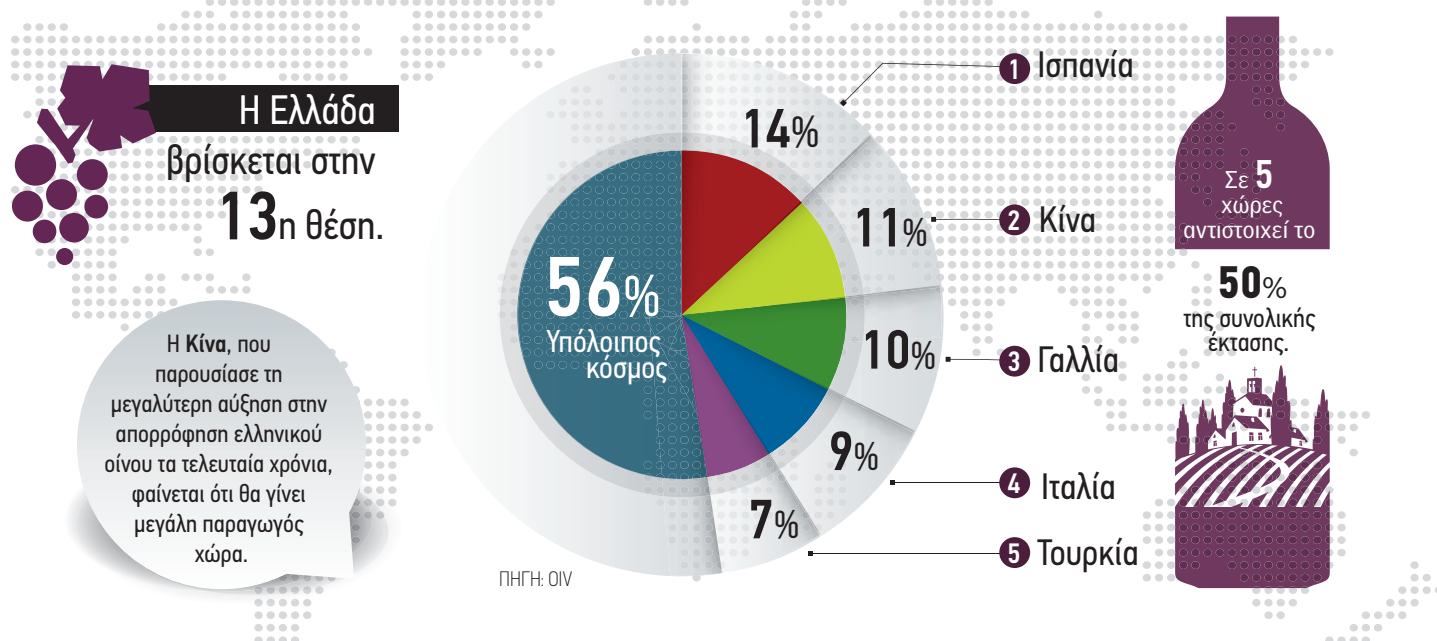
ΟΚΤΩ ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΕΣ ΕΤΙΚΕΤΕΣ

- Concert Π.Γ.Ε Πελοπόννησος
- Αιγιαθός Π.Γ.Ε Πελοπόννησος
- Coryphee Οίνος Λευκός
- Δεσμός Π.Γ.Ε Πελοπόννησος
- Δεσμός Π.Γ.Ε Πελοπόννησος
- Αιγιαθός Π.Γ.Ε Πελοπόννησος
- Solist Π.Γ.Ε Πελοπόννησος
- 2 Roses Π.Γ.Ε Πελοπόννησος



ΠΡΟΪΔΕΑΖΟΥΝ ΓΙΑ ΖΗΤΗΣΗ ΤΑ ΕΛΑΧΙΣΤΑ ΑΠΟΘΕΜΑΤΑ ΣΕ ΚΡΗΤΗ ΚΑΙ ΝΕΜΕΑ

ΠΑΓΚΟΣΜΙΑ ΕΚΤΑΣΗ ΑΜΠΕΛΩΝΩΝ



Καλύτερη **παραγωγή** αναμένεται φέτος -εκτός απρόοπτου- για τα οινοστάφυλα των **ποικιλιών** Αγιωργίτικο, Ροδίτη, Μοσχάτο Σάμου, Ξινόμαυρο, Σαββατιανό, **Ασύρτικο**, ενώ και στο Αμύνταιο **προβλέπεται** καλή φετινή παραγωγή. Επίσης, **καλή** φαίνεται η σεζόν τόσο όσον αφορά την **ποιότητα** όσο και την ποσότητα για τα οινοστάφυλα της Βοιωτίας (**Σαββατιανό** κ.λπ.), αλλά και για το Αγιωργίτικο και το **Ροδίτη** στην Κορινθία, εκτός αν σημειωθεί **χαλάζι** έως το Σεπτέμβριο που ξεκινάει η συγκομιδή.



Αυξημένη ζήτηση αναμένεται να παρουσιαστεί τόσο για τα οινοστάφυλα της ποικιλίας Αγιωργίτικο, της Νεμέας, όσο και για αυτά της Κρήτης δεδομένων των ελάχιστων αποθεμάτων κρασιού απ' την περσινή σεζόν, η οποία έφερε μειωμένη σταφυλοπαραγωγή και στις δύο περιοχές λόγω περονόσπορου

ΚΕΙΜΕΝΟ **Μαρία Κρόκου**

Με βάση τις μέχρι τώρα εκτιμήσεις, φέτος στη Νεμέα προβλέπεται καλύτερη παραγωγή από την περσινή χρονιά που «οι βροχές την άνοιξη και η υγρασία είχαν επιφέρει μείωση έως και 60-70% όσον αφορά το Αγιωργίτικο», επισημαίνει ο παραγωγός από την περιοχή, Σταύρος Καραβασιλής. Φέτος αν και ορισμένες περιοχές είχαν έντονο πρόβλημα μέχρι και πριν 2 εβδομάδες λόγω της ξηρασίας, οι τελευταίες βροχές ανέτρεψαν την εικόνα και «τώρα τα σταφύλια στ' αμπέλια είναι περισσότερα σε σχέση με αντίστοιχη περσινή περίοδο», περιγράφουν παραγωγοί από την περιοχή.

Βέβαια, η ποιότητα της επικείμενης σοδειάς εξαρτάται από τον τελευταίο μήνα πριν τη συγκομιδή, η οποία ξεκινάει στις αρχές Σεπτεμβρίου. Συγκεκριμένα, «εάν δε σημειωθούν βροχές έως τότε η ποιότητα θα είναι καλή», εκτιμά ο κ. Καραβασιλής, υπενθυμίζοντας ότι πέρυσι η ποιότητα ήταν πολύ υψηλή λόγω της μειωμένης παραγωγής, με αλκοολικούς βαθμούς πάνω από 12-13% κ.ό. Σημειωτέον ότι ανάλογα με τους αλκοολικούς βαθμούς οι τιμές πέρυσι για το Αγιωργίτικο κυμάνθηκαν μεταξύ 30 και 40 λεπτών το κιλό, με την εκκαθάριση του Οινοποιοτικού Συνεταιρισμού Νεμέας να προσδιορίζεται στα 35 λεπτά το

κιλό και να εξοφλείται μες σε 8 μήνες, έως το Πάσχα, σε αντίθεση με παλαιότερα που η αποπληρωμή γινόταν ακόμα και σε βάθος διατίας.

Υψηλότερη ζήτηση από πέρυσι φαίνεται ότι θα έχουν και τα οινοστάφυλα του Ηρακλείου λόγω των ελάχιστων αποθεμάτων κρασιού, όπως προαναφέρθηκε. Τα λίγα αποθέματα οφείλονται στη «μειωμένη περσινή παραγωγή, καθώς τα αμπέλια είχαν πάθει ζημιά από τον περονόσπορο», λέει στο «WT» ο πρόεδρος της Ένωσης Πεζών, Γιώργος Φραγκιαδουλάκης.

Και εκεί η φετινή παραγωγή φαίνεται ότι «θα είναι καλή, σε όσα αμπέλια έχουν μείνει», λέει χαρακτηριστικά ο κ. Φραγκιαδουλάκης, συμπληρώνοντας ότι τα τελευταία 3 περίπου χρόνια αρκετοί παραγωγοί έχουν ξεπατώσει αμπέλια λόγω των χαμηλών τιμών σε συνδυασμό με τα πολλά έξοδα που έχουν, στρεφόμενοι στην ελαιοκαλλιέργεια, ενώ έχουν γίνει και πολλές αναμπελώσεις.

«Λόγω και της δυσκολίας των συνεταιρισμών να αποπληρώσουν άμεσα, πρέπει να καλλιεργεί κανείς μόνος του για να έχει κάποιο κέρδος από την καλλιέργεια», τονίζουν παραγωγοί από την περιοχή.

Τα προβλήματα ρευστότητας ενδεχομένως να επιδεινωθούν στο μέλλον για τους παραγωγούς που βρίσκονται σε περιοχές, ό-

πως στην Αχαΐα, όπου τα ιδιωτικά οινοποιεία δίνουν χαμηλότερες τιμές αλλά περισσότερο άμεσα απ' το συνεταιρισμό, που πληρώνει σε 3 ισάριθμες δόσεις έως τον Ιούνιο, καθώς με την ψήφιση του νομοσχεδίου για τους συνεταιρισμούς, τα μέλη τους υποχρεούνται να παραδίδουν το 80% της παραγωγής τους σ' αυτούς.

ΜΕΙΩΜΕΝΗ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΑΠ' ΤΟΥΣ ΤΟΥΡΙΣΤΕΣ, ΠΟΥ ΕΡΧΟΝΤΑΙ ΠΙΑ ΜΕ «ALL INCLUSIVE»

Στην Αχαΐα εγείρει ανησυχίες σε παράγοντες του κλάδου η μειωμένη κατανάλωση από τους τουρίστες, αν και σε αριθμό η τουριστική κίνηση φαίνεται μεγαλύτερη από πέρυσι.

Λόγω των προγραμμάτων all inclusive σε χαμηλές τιμές, η κατανάλωση εκτός ξενοδοχείων, αλλά και εκτός караβιών έχει μειωθεί κατακόρυφα, επισημαίνουν επαγγελματίες στον Πύργο και άλλες περιοχές. Σύμφωνα με τον διευθυντή υπηρεσιών του Ε.Α.Α.Σ. Πατρών, Νικόλαο Καρπάνο, λόγω και της σταδιακής εξάντλησης του μαύρου κρασιού και της αύξησης του φόρου στην μπίρα, έχει εκδηλωθεί έντονο ενδιαφέρον για το κρασί του συνεταιρισμού.

«Οι προσφορές που μας ζητούσαν»



Ευάγγελος Γεροβασιλείου στο 4ο Summit του ΣΕΒΕ

Αρχές Ιουνίου ακόμη και έχουμε εξαντλήσει όλα τα αποθέματά μας

Ιδιαίτερα ελπιδοφόρα είναι τα μηνύματα από τις διεθνείς αγορές, στις οποίες η αποδοχή των ελληνικών ετικετών έχει γίνει τάση με μεγάλη δυναμική και δημιουργεί τις προοπτικές ανέφερε μεταξύ άλλων ο Ευάγγελος Γεροβασιλείου από το βήμα του 4ου Export Summit, που οργάνωσε στις 15 Ιουνίου ο Σύνδεσμος Εξαγωγέων Βορείου Ελλάδος (ΣΕΒΕ), με θέμα το branding μιας χώρας, μιας πόλης ή ενός προϊόντος. «Το ελληνικό κρασί, ιδίως το λευκό, αυτή τη στιγμή, στην τιμή που το παράγουμε και το πουλάμε θεωρώ ότι είναι το καλύτερο στον κόσμο. Ήδη οι διεθνείς αγορές το έχουν καταλάβει αυτό και το αξιοποιούν δεόντως», τόνισε χαρακτηριστικά ο Ευάγγελος Γεροβασιλείου, ενώ συμπλήρωσε: «Το ποιοτικό ελληνικό κρασί, αυτή τη στιγμή, δεν επαρκεί για να ικανοποιήσει τις εξαγωγές. Η έλλειψη είναι μεγάλη σε σχέση με τη ζήτηση από το εξωτερικό» και φέρνοντας για παράδειγμα τις οινοποιητικές επιχειρήσεις, στις οποίες εμπίλεκται ο ίδιος μετοχικά (Κτήμα Γεροβασιλείου, Βιβλία Χώρα), σημείωσε πως «μολοντί είμαστε ακόμη στις αρχές Ιουνίου, με μόνο 4 μήνες κυκλοφορία, δηλαδή, έχουμε εξαντλήσει, ήδη, όλα μας τα αποθέματα».

Λιγότεροι τόνοι, μεγαλύτερη αξία

«Αν το δει κανείς σε απόλυτα μεγέθη, οι ελληνικές εξαγωγές σε τόνους δείχνουν ότι έχουμε πείσει αρκετά σε σχέση με το παρελθόν. Τα τελευταία χρόνια, ωστόσο, αυξάνουν, αλλά εκείνο που είναι πιο σημαντικό είναι ότι η αξία τους έχει σχεδόν διπλασιαστεί και αυτό διότι πουλάμε, πλέον, το κρασί μας εμφιαλωμένο, ακριβό και όχι χύμα όπως γίνονταν στα παλιότερα χρόνια με τη φθηνή ρετσίνα», εξήγησε. Στο σημείο αυτό δε, ο κ. Γεροβασιλείου ξεκαθάρισε πως «το φθινό κρασί δεν έχει μέλλον. Το προϊόν πρέπει να πωλείται σε μια τιμή που να επιτρέπει στον παραγωγό να κάνει και επενδύσεις». Όσον αφορά στις ποικιλίες που κυριαρχούν στον ελληνικό αμπελώνα, τονίστηκε ότι τα τελευταία χρόνια αλλιάζει η εικόνα. «Τα τελευταία χρόνια οι καλλιεργητές έχουν αντιληφθεί ποιες είναι οι ποιοτικές ποικιλίες, με αποτέλεσμα να αλλιάζει όλη η εικόνα της αμπελοκαλλιέργειας στην Ελλάδα», ανέφερε ο κ. Γεροβασιλείου. **Λεωνίδας Λιάμης**

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΟΙΝΙΚΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ



φέτος ήταν πολλές, σε σημείο να σκεφτούμε ότι θα ξεμείνουμε από κρασί, αλλά δεν γίνονται παραγγελίες», διευκρινίζει ο κ. Καρπάνος. Σύμφωνα με τον ίδιο, από τη στιγμή που παρουσιάστηκαν δυσκολίες στην ευρωπαϊκή αγορά, στραφήκαμε περισσότερο στην αγορά της Αμερικής, που πάντα εκδήλωνε ενδιαφέρον για τα κρασιά του συνεταιρισμού, ενώ στα επόμενα σχέδια είναι η ισχυρή είσοδος στις αγορές του Καναδά, της Αυστραλίας και της Βραζιλίας. «Η αγορά του Καναδά παρουσιάζει σταδιακή βελτίωση», σημειώνει και ο γεν. διευθυντής της ΕΟΣ Σάμου, Ηλίας Καριώτογλου, προσθέτοντας ότι η Γερμανία φαίνεται πως θα έχει την καλύτερη δυναμική ανάμεσα στις χώρες που απορροφούν τα κρασιά της Ένωσης. Απαντώντας σε σχετική ερώτηση για την πορεία των πωλήσεων της Ένωσης, ο κ. Καριώτογλου υπογράμμισε ότι αυτές παρουσιάζουν σταθερότητα όσον αφορά τις αγορές του εξωτερικού, ενώ η νέα συνεργασία της Ένωσης με την «Ελληνικά Κελάρια» βαδίζει καλά. Όπως τονίζουν συντελεστές του κλάδου, το πρόβλημα που έχει προκύψει μετά την επιβολή ΕΦΚ στο κρασί είναι κυρίως η αύξηση της παράνομης διακίνησης, εκτός της χαμηλής κατανάλωσης κρασιού που παρατηρήθηκε Γενάρη-Μάρτη σε πολλές επιχειρήσεις.

Βέβαια, ο κ. Καριώτογλου επισημαίνει ότι το σαμιώτικο κρασί έχει μέλλον, καθώς παρόλο που περνά μία δυσκολία, αν υπολογίσει κανείς τη συγκυρία, μπορεί να πει ότι έχει σταθερή πορεία. Στο νησί φαίνεται μία τάση εγκατάλειψης από αρκετούς αμπελουργούς λόγω του μεγάλου βαθμού ετεροαπασχολούμενου πληθυσμού.

«Φέτος ο όγκος της παραγωγής αναμένεται βελτιωμένος σε σχέση με μία μέση χρονιά, αλλά και την περσινή περιορισμένη παραγωγή», εκτιμά ο κ. Καριώτογλου.

ΑΝΑΚΑΜΨΗ ΓΙΑ ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ ΚΑΙ ΑΣΥΡΤΙΚΟ

«Εξαιρετικά καλά έχει κυλήσει έως τώρα η χρονιά και για το Ξινόμαυρο στη Νάουσα, μετά από 3 χρόνια που λόγω ακραίων καιρικών συνθηκών πριν τη συγκομιδή είχαν παρουσιαστεί μειωμένη παραγωγή και προβλήματα ποιότητας σε μεγάλο ποσοστό», λέει στο «WT» ο πρόεδρος του Α.Α.Ο.Σ. Βαένι Νάουσα, Γιώργος Φουντούλης. Ο Συνεταιρισμός που αγόρασε το περσινό Ξινόμαυρο έναντι 52 λεπτών το κιλό (η εκκαθάριση έχει γίνει σε σημαντικό ποσοστό), στοχεύει σε νέες αγορές (Ρωσία, Λευκορωσία, Βραζιλία), ενώ ήδη έχει κάνει συμφωνία με Ινδία και Αυστραλία αναμένοντας παραγγελίες. Στον αντίποδα, στην ανατολική Μακεδονία οι παραγωγοί δέχονται μεγάλη πίεση λόγω των μυκητολογικών ασθενειών που αυξάνουν το κόστος και της πιστωτικής ασφυξίας, επισημαίνει ο πρόεδρος του ΓΕΩΤΕΕ Αν. Μακεδονίας, Ζαφείρης Μυστακίδης.

Ανάκαμψη φαίνεται να παρουσιάζει φέτος και η παραγωγή Ασύρτικου, καθώς μετά από τα τελευταία χρόνια της μειωμένης παραγωγής «τη φετινή σεζόν φαίνεται ότι θα πιαστεί ο μέσος όρος παραγωγής του νησιού», εκτιμά ο οινολόγος Ηλίας Ρουσάκης. 🌿

Συμφωνίες Επιχειρήσεις Εξαγορές

Νέα εμφάνιση για το Κτήμα Άλφα

Νέες ετικέτες και κουτιά συσκευασίας από το Οικοσύστημα Αμυνταίου παρουσίασε το Κτήμα Άλφα, που προέρχονται από πλήρως ανακυκλώσιμα υλικά και μπορούν- οι συσκευασίες- να χρησιμοποιηθούν ως προθήκη προβολής και ως δωροσυσκευασία.

Το Οικοσύστημα Αμυνταίου, αποτελεί προϊόν συνεργασίας του οινοποιού, Άγγελου Ιατρίδη με τον αμπελουργό, Μάκη Μαυρίδη και είναι προικισμένο με μοναδικά εδαφολογικά και γεωλογικά



χαρακτηριστικά (αμμώδη ελαφριά εδάφη, φτωχά σε οργανική ύλη και άριστη αποστραγγιστική ικανότητα, τα οποία βρίσκονται πάνω σε ασβεστολιθικό προσκωσιγενή υπόστρωμα που έχουν δημιουργηθεί από τις προϋπάρχουσες λιμναίες αποθέσεις και στο οποίο δημιουργούνται ριζικά συστήματα με πυκνή διακλάδωση και πυκνές τριχοειδείς ρίζες). Τα κλιματικά δεδομένα ανταποκρίνονται πλήρως στις υψηλές απαιτήσεις μιας «ισορροπημένης» αμπελουργίας.



TRINITY WINES

'Omne bonum trium'

FINE WINES & PREMIUM SPIRITS TRADING

MEIs dasdas dasIA

Στην Trinity ο Σωτήρης Γεωργίου

Ανακατατάξεις στο χώρο του κρασιού εν μέσω θέρους. Ο έμπειρος Σωτήρης Γεωργίου, με πάνω από 10 χρόνια επιτυχημένης καριέρας στον «Οινόκοσμο», προσχώρησε στην εταιρεία «Trinity Wines». Την θέση του Γεωργίου, ανέλαβε στον «Οινόκοσμο», ο οινοχόος Νικόλας Γιαννόπουλος, που είχε ψηφιστεί ως «Καλύτερος Οινοχόος» για το 2014. Ξεκίνησε τη θητεία του από σπουδές ξενοδοχειακού management στην Κέρκυρα και συνέχισε την καριέρα του σε εστιατόρια, όπως το «Σπονδή» και το «Jerome Serres», καθώς και σε επιχειρήσεις οίνου, όπως η «Cava Vinoterra».

Κτήμα,
Μερκούρη
ΑΠΟ ΤΟ 1864



ΦΟΛΗ 2015

ΚΟΚΚΙΝΟΣ ΟΡΕΙΝΟΣ
ΡΟΔΙΤΗΣ-VIOGNIER
Π.Γ.Ε. ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΣ

Με κρυστάλλινο κιτρινοπράσινο χρώμα, έντονα αρώματα ανθών εσπεριδοειδών, πράσινου μήλου και λευκόσαρκου ροδάκινου και με διακριτική οξύτητα, συνοδεύει ιδανικά τις γεύσεις του καλοκαιριού.

ΟΙΝΟΣ & ΑΘΛΗΣΗ



BEAUJOLAIS
- ΓΑΛΛΙΑ



MEDOC -
ΓΑΛΛΙΑ
DOURO -
ΠΟΡΤΟΓΑΛΙΑ
ΗΠΑ



BORDEAUX -
ΓΑΛΛΙΑ
MOSEL -
ΓΕΡΜΑΝΙΑ
ΗΠΑ



BIENNE -
ΑΥΣΤΡΙΑ
ΗΠΑ



ΜΑΔΕΡΑ -
ΙΣΠΑΝΙΑ

Ψηλά στη λίστα των επιλογών για τους σύγχρονους ταξιδευτές τοποθετούνται τόσο ο αθλητικός τουρισμός, όσο και ο οινοτουρισμός. Μπορούν άραγε αυτές οι δύο μορφές εναλλακτικού τουρισμού να συνδυαστούν;

ΚΕΙΜΕΝΟ Χρήστος Κανελλακόπουλος * Οινολόγος



Η απάντηση είναι ότι το κρασί και ο αθλητισμός μπορούν να «παντρευτούν» και μάλιστα να δημιουργήσουν μια πολύ ενδιαφέρουσα ταξιδιωτική εμπειρία. Ας σταχυολογήσουμε λοιπόν κάποιες από τις ταξιδιωτικές επιλογές που ήδη υπάρχουν και συνδυάζουν την άθληση και τον κόσμο του κρασιού για τον σημερινό ταξιδιώτη.

ΤΑΞΙΔΕΥΟΝΤΑΣ ΣΤΗ ΓΑΛΛΙΑ

Μαραθώνιος

Στην περιοχή Medoc της Γαλλίας γίνεται εδώ και 30 χρόνια τον Σεπτέμβριο ένα ξεχωριστό δρώμενο που συνδυάζει έναν επίπονο αγώνα δρόμου όπως ο μαραθώνιος με μια μακροχρόνια οινική παράδοση του Bordeaux. Πρόκειται βέβαια για έναν διαφορετικό αγώνα, αφού κατά τη διάρκειά του οι συμμετέχοντες έχουν την ευκαιρία να δοκιμάσουν μερικά από τα πιο γευστικά κρασιά της περιοχής ενώ

κάθε χρόνο υπάρχει και ένα διαφορετικό θέμα και το 90% των συμμετεχόντων τρέχουν μεταμφιεσμένοι.

Η διαδρομή περνά ανάμεσα από τους πιο διάσημους αμπελώνες της περιοχής και οι αθλητές καλούνται να ξεκουραστούν σε διάφορα σημεία, όπου γεύονται κρασί και τοπικά εδέσματα και παρακολουθούν πολιτιστικές εκδηλώσεις.

Ποδηλασία

Εκτός βέβαια από το τρέξιμο στην περιοχή του Bordeaux μπορεί να συνδυάσει κανείς την ιδιαίτερα διαδεδομένη στη Γαλλία ποδηλασία με επισκέψεις σε κάποιο από τα φημισμένα αμπέλια του Bordeaux και στα ιστορικά χωριά μαζί φυσικά με γευσιγνωσία κρασιού και τοπικά εδέσματα.

Ποδηλασία αλλά και mountain bike μπορεί να απολαύσει ο επισκέπτης και στην Αλσατία, μια περιοχή που έχει εμπειρία πάνω από 60 ετών στον οινοτουρισμό. Η διάρκεια αυτών των εξορμήσεων μπορεί να είναι πέραν της μιας ημέρας και να πάρει τη μορ-

φή περιήγησης για 3-5 μέρες. Η γνωριμία του τόπου και η δοκιμή κρασιών από ποικιλίες όπως το Müller-Thurgau είναι σίγουρα μια ενδιαφέρουσα εμπειρία. Πρόκειται για μια ποικιλία σχετικά άγνωστη στον Έλληνα καταναλωτή, η οποία δημιουργήθηκε το 1880 και θεωρούνταν διασταύρωση Riesling με Sylvaner, ενώ πολύ πρόσφατα στα μέσα της δεκαετίας του 1990 η γενετική διερεύνηση του γονότυπου αποκάλυψε ότι είναι διασταύρωση Riesling με Madeleine Royal, που με τη σειρά του είναι διασταύρωση με ταξύ Pinot και Trolliger.

Ιππασία

Στην περιοχή του Beaujolais μπορεί να συνδυάσει κανείς την ιππασία και τη γευσιγνωσία σε ένα από τα πολλά μικρά οίνοποιεία της περιοχής και να μυηθεί στη γαλλική οινική παράδοση μετά από μια μοναδική επίσκεψη κρυμμένων μονοπατιών ανάμεσα σε αμπελώνες.►



Στο Medoc της Γαλλίας γίνεται εδώ και 30 χρόνια το Σεπτέμβριο ένας ξεχωριστός μαραθώνιος μέσα στα αμπέλια στον οποίο οι συμμετέχοντες τρέχουν μεταμφιεσμένοι.





ΙΣΠΑΝΙΑ

Rally

Στην Ισπανία, στο νησί της Μαδέρας, πραγματοποιείται το Madeira Wine Rally, που διαρκεί τρεις ημέρες. Αυτή η κορυφαία εκδήλωση του μηχανοκίνητου αθλητισμού προσελκύει μεγάλο αριθμό οδηγών και βέβαια λάτρεις των rally που συρρέουν για να παρακολουθήσουν τον αγώνα. Σε πολλή από τα σημεία συγκέντρωσης απ' όπου οι επισκέπτες μπορούν να εκτιμήσουν την ταχύτητα και την εμπειρία των οδηγών λαμβάνουν χώρα εκδηλώσεις σχετικές με την τοπική οινική παραγωγή.



ΝΕΑ ΖΗΛΑΝΔΙΑ

Αγώνας δρόμου με βαρέλια



Στην Νέα Ζηλανδία στην περιοχή Central Otago, η τοπική οινική βιομηχανία, που αποτελεί ένα σημαντικό τμήμα της οικονομίας (τόσο σε τοπικό όσο και σε εθνικό επίπεδο), διοργανώνει ένα πρωτότυπο οινικό αγώνισμα. Πρόκειται για έναν πρωτότυπο αγώνα δρόμου με βαρέλια (Wine Barrel Racing Championship) που αποτελεί μέρος του Gibbston Wine and Food Festival.



ΓΕΡΜΑΝΙΑ

Ποδηλασία

Στη Γερμανία, η περιοχή του ποταμού Mosel είναι κατά κοινή πεποίθηση είναι ένα εξαιρετικό μέρος για να επισκεφθεί κανείς γραφικά χωριά και κάστρα όπως το Burg Eltz, να δοκιμάσει εξαιρετικά τοπικά προϊόντα και να γευτεί τους καρπούς της πιο γνωστής και μεγαλύτερης αμπελουργικής περιοχής στην Γερμανία. Οι ποδηλάτες αγαπούν αυτό τον τόπο μιας και είναι ως επί το πλείστον επίπεδος με πολύ γραφικούς ποδηλατοδρόμους που διασχίζουν τα λιβάδια και τους αμπελώνες και να περνούν μέσα από ιστορικά χωριά.



ΒΟΡΕΙΑ ΑΜΕΡΙΚΗ

Αγώνες δρόμου, πεζοπορία, ποδηλασία extreme sports

Λίγο πιο μακριά στην Αμερική, ο αθλητισμός συνδυάζεται με τον οινoturισμό με κάθε ευκαιρία. Από απλές πεζοπορικές ή ποδηλατικές δραστηριότητες μέχρι extreme sports όπως το rafting. Ενδεικτικά αναφέρουμε την δυνατότητα να κανείς rafting (συνήθως είναι μονοήμερες εξορμήσεις) στην πολιτεία του Νέου Μεξικού και τη γειτονική Καλιφόρνια που συνδυάζονται με επισκέψεις στους αμπελώνες και σε οινοποιεία της περιοχής αλλή και στο Κάνσας κάθε Μάιο πραγματοποιείται ο αγώνας δρόμου Wine-O Trail Run. Επίσης στην πολιτεία του Μίσιγκαν λίγο πριν τον τρύγο (αρχές Σεπτεμβρίου) γίνεται τα τελευταία χρόνια το Harvest Stompede Wine Tour. Αυτή η ετήσια διοργάνωση περιλαμβάνει έναν θεματικό αγώνα δρόμου μέσα από αμπελώνες και ξενάγηση στα οινοποιεία και τους αμπελώνες μαζί με πολλές εκδηλώσεις σχετικές με το κρασί και τη γαστρονομία. Χαρακτηριστικό είναι ότι ο αγώνας είναι ο προπομπός του τρύγου που ξεκινά αμέσως μετά τον αγώνα...

ΛΑΤΙΝΙΚΗ ΑΜΕΡΙΚΗ

Ορειβάσι, rafting

Σε αυτό το σημείο αξίζει να σημειώσουμε ότι στην Αργεντινή και στη μεγαλύτερη οινοπαραγωγική περιοχή της Mendoza στους πρόποδες των Άνδων, με τα 900 και πλέον οινοποιεία, υπάρχει μια πληθώρα προτάσεων στους τουρίστες της περιοχής που συνδυάζει ορειβατικές εξορμήσεις ή rafting με επισκέψεις και γευστικές της τοπικής οινικής παραγωγής.



ΑΥΣΤΡΙΑ

Πεζοπορία

Στην Αυστρία η πεζοπορία στην περιοχή της Βιέννης με τους ορεινούς αμπελώνες της είναι μια εξαιρετική πρόταση που συνδυάζει την απόλαυση εξαιρετικών κρασιών με μια όμορφη άποψη της πόλης από ψηλά. Κάθε φθινόπωρο λαμβάνει χώρα το Vienna Wine Hiking Day που περιέχει μοναδικές διαδρομές μιας και περνά μέσα από ιδιωτικούς αμπελώνες όπου δίνεται πρόσβαση για το κοινό μόνα για εκείνη την ημέρα. Με τον τρόπο αυτό προβάλλονται οι πάνω από 190 οινοποιοί της περιοχής που καλλιεργούν περίπου 700 εκτάρια αμπελώνων.

ΓΕΜΙΣΑΝ ΠΟΔΗΛΑΤΕΣ ΟΙ ΕΛΛΗΝΙΚΟΙ ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ

Με βασική έκφραση τους Ποδηλατικούς Γύρους που ξεκίνησαν από τις Μεγάλες Μέρες της Νεμέας το 2009 και σήμερα απλώνονται σε όλο τον εγχώριο αμπελώνα, το πάντρεμα αθλητικού τουρισμού και οινοτουρισμού στην Ελλάδα έχει πολύ ακόμη δρόμο για να καρποφορήσει



ΕΛΛΑΔΑ

Ποδηλατικός Γύρος

Η πιο σημαντική προσπάθεια επί ελληνικού εδάφους που έχει σαν στόχο να ενώσει τη άσκηση με τον περιγητικό τουρισμό και την οινονομία είναι μια ποδηλατική εκδήλωση, η οποία ξεκίνησε πριν από μερικά χρόνια σαν δρώμενο κατά τις Μεγάλες Μέρες στην Νεμέας (1ος Ποδηλατικός Γύρος Οινοποιείων Νεμέας 2009) και βρήκε μεγάλη ανταπόκριση. Έκτοτε έχει δημιουργηθεί μια ομάδα που διοργανώνει αρκετά συχνά Ποδηλατικό Γύρο Οινοποιείων και σε άλλες περιοχές (Κορινθία, Νεμέα, Αττική, Μαντινεία κ.α.). Πρόσφατα μάλιστα έγινε ο 3ος Ποδηλατικός Γύρος Οινοποιείων στην περιοχή της Στυμφαλίας που περιείχε ποδηλασία 40-45 χλμ. με επίσκεψη σε 3 οινοποιεία και όχι μόνο.

Πεζοπορία, ιππασία

Περιστασιακά σε αρκετές περιοχές της Ελλάδας γίνονται προσπάθειες οργάνωσης από οινοποιεία εκδηλώσεων που συνδυάζουν την ήπια άσκηση (πεζοπορία, ιππασία) με γευσιγνωσία οίνων συνοδεία τοπικών εδεσμάτων. Επίσης σε αρκετά μέρη υπάρχουν οργανωμένες εκδρομές κυρίως πεζοπορικές που περιλαμβάνουν στο πρόγραμμά τους μια επίσκεψη σε οινοποιεία. Οι πρωτοβουλίες αυτές συνήθως δεν είναι τακτικές. Η οργανωμένη συνεργασία οινοποιείων με εξειδικευμένα γραφεία ειδικού τουρισμού θα μπορούσε να έχει ευεργετικά αποτελέσματα για όλους τους εμπλεκόμενους ενώ παράλληλα θα δώσει και ένα νέο ποιοτικό διαφοροποιημένο τουριστικό προϊόν στους ταξιδιώτες.



ΜΕΤΣΟΒΟ

Ορεινό τρέξιμο

Στο ειδικητικό Μέτσοβο τα τελευταία χρόνια στα τέλη Μαΐου, διοργανώνονται οι αγώνες ορεινού τρεξίματος «Ursa Trail» (περίπου 40 χλμ.) και στα «Χνάρια της Αρκούδας» (18 χλμ.). Φέτος μάλιστα πραγματοποιήθηκαν στις 29 Μαΐου ενώ οι επισκέπτες έχουν την ευκαιρία να επισκεφτούν και το ξενοδοχείο-οινοποιείο Κατώγι Αβέρωφ, που στηρίζει ενεργά τους αγώνες. Πρόκειται για δύο αγώνες που γίνονται στο απaráμιλλησ ομορφιάς ορεινό τοπίο της περιοχής. Κατά τη διάρκεια τους το οινοποιείο είναι ανοιχτό στους επισκέπτες και πραγματοποιούνται ξεναγήσεις, ενώ στόχος είναι να αναδεικνύονται οι τοπικές γεύσεις, με τη γευστική δοκιμή των κρασιών και με τη δυνατότητα γνωριμίας με τον κόσμο του κρασιού.



Katwgi Averof Hotel & Winery



Το **ξενοδοχείο-οινοποιείο Κατώγι Αβέρωφ** **στηρίζει ενεργά** τους αγώνες, που γίνονται στο **απaráμιλλησ ομορφιάς ορεινό τοπίο της περιοχής** του Μετσόβου.



ΗΛΕΚΤΡΟΣΤΑΤΙΚΑ ΨΕΚΑΣΤΙΚΑ MARTIGNANI



ΤΑ ΜΟΝΑ ΜΕ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ

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

NEXOS VE

ΓΙΑ ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ

ΙΔΑΝΙΚΟΣ
ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΣ
ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ
+
ΑΠΟΔΟΣΗΣ



24 μηχανική / ηλεκτροϋδραυλική ρεβέρσα
REVERSHIFT



ελάχιστο πλάτος
μέτρο **1,00 μ.**



Γ. ΧΙΓΚΑΣ ΑΒΕΕ
ΓΕΩΡΓΟΤΕΧΝΙΚΗ
ΓΕΩΡΓΙΚΑ ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ

9^ο χλμ. Παλαιάς Εθν. Οδού Θεσ/νίκης-Κιλκίς
Τ.Κ. 57008 Ιλιούσα Θεσσαλονίκη
Τηλ. 2310 780 866 Fax. 2310 782 217
email: higas@higas.gr / www.higas.gr

CLAAS



Από το εστιατόριο
«Πηγάως», Βόλος

Χοιρινά φιλετάκια με κρέμα μήλου και πουρέ καπνιστής μελιτζάνας

Υλικά

- Ένα ψαρονέφρι, ελαιόλαδο, brandy
- Για τον πουρέ: 2 μέτριες μελιτζάνες, 2 σκελίδες σκόρδου, μια πατάτα σε μορφή πουρέ, 1 κουταλιά ελαιόλαδο, 1 κουταλιά βούτυρο, μερικά φύλλα βασιλικού, μια κουταλιά κρεμά γάλακτος, αλάτι, πιπέρι, μοσχοκάρυδο
- Για την κρέμα μήλου: 1 πράσινο μήλο, 1 κόκκινο μήλο, 50 γρ. σταφίδες, βούτυρο, μέλι, 1 ποτήρι κρασί λευκό γλυκό, λίγο αλάτι, 500 γρ. ζωμό κοτόπουλο

Εκτέλεση: Κόβουμε το ψαρονέφρι σε μικρά στρογγυλά κομμάτια και αφού ζεστανούμε καλά το ελαιόλαδο το θωρακίζουμε και από τις δύο πλευρές και το σβήνουμε με brandy. Το τελειώνουμε στο γκριλ. Ψήνουμε τις μελιτζάνες σε δυνατή φωτιά στο γκριλ και αφαιρούμε το εξωτερικό τους και τις κόβουμε σε πολύ μικρά κομμάτια μέχρι να λιώσουν. Ζεσταίνουμε το βούτυρο και το λάδι και προσθέτουμε το σκόρδο χωρίς να το κάψουμε, προσθέτουμε τη μελιτζάνα, την πατάτα, την κρέμα και στο τέλος το βασιλικό και αλατοπιπερώνουμε. Σοτάρουμε τα μήλα με το βούτυρο προσθέτουμε τις σταφίδες και σβήνουμε με το γλυκό κρασί. Προσθέτουμε σιγά σιγά το ζωμό κοτόπουλο και το μέλι και αφήνουμε να σιγοβράσουν μέχρι να λιώσουν. Περνάμε από το μούλι και μετά από μια ψιλή σήτα για να πάρουν μια βελούδινη ύφη.

Όταν η αντίθεση γεννά τη γευστική πανδαισία

Ένα γευστικό πιάτο με αρκετά στοιχεία διαφορετικά, τα οποία όμως, αν συνδυαστούν όλα μαζί, δημιουργούν μία καλή ισορροπία. Ξεκινάμε με τη βάση που είναι το χοιρινό το οποίο έχει ψηθεί, ενώ η σάλτσα μας είναι όξινη και γλυκιά, αφού το βασικό της χαρακτηριστικό είναι το μήλο. Σε όλα αυτά προσθέτουμε και τον πουρέ στον οποίο συνυπάρχουν η πατάτα με τη μελιτζάνα. Συνεπώς με αυτό τον τρόπο παντρεύουμε το κρέας με το φρούτο και τα λαχανικά και προσπαθούμε να βρούμε ένα κρασί που να μπορεί να συνδυάσει διαφορετικές γεύσεις αλλήλα και υφές. Ένα πιάτο που μπορεί να δέσει με αρκετά και διαφορετικά στυλ κρασιών και όχι μόνο, όπως προκύπτει από τις προτάσεις μας, που αυτή τη φορά περιλαμβάνουν και μία μπύρα από το γνωστότερο ίσως craft ζυθοποιείο του κόσμου. Μιλάμε φυσικά για το Brewdog της Σκωτίας... 🍀

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.



ΔΙΑΔΟΧΟΣ ΣΥΜΕΩΝΙΔΗ Π.Γ.Ε. ΠΑΓΓΑΙΟ 2015



Ο Διάδοχος του Συμεωνίδη είναι ένα λευκό ξηρό κρασί από την ποικιλία Chardonnay και προέλευση το Παγγαίο Όρος της Καβάλλας. Ένα τυπικό Chardonnay δεξαμενής με πρασινοκίτρινο χρώμα και χαρακτηριστικά αρώματα μήλου, τροπικών φρούτων και εσπεριδοειδών. Μέτρια αρωματική ένταση, τονισμένη οξύτητα και μέτριο σώμα σε ένα κρασί με εξαιρετική ισορροπία που αποτελεί μία πολύ καλή πρόταση για το τραπέζι μας και με τιμή γύρω στα 10 ευρώ. Αναφορικά με το πιάτο μας υπάρχει ένα αρμονικό αρωματικό δέσιμο με τα αρώματα του μήλου, ενώ η ζωηρή οξύτητα και η καλή δομή στο στόμα συμβάλλουν στο γευστικό ταίριασμα με την συνταγή μας.



ΛΕΥΚΗ
ΠΡΟΤΑΣΗ

ΚΙΚΟΝΕΣ ΡΟΖΕ 2014 (ΜΑΡΩΝΕΙΑ)

Από τη Μαρώνεια της Θράκης ένα από τα σημαντικότερα οινοποιεία της περιοχής. Ο βιολογικής καλλιέργειας αμπελώνας (έκταση 100 στρεμμάτων) με έδαφος αργιλοπηλώδες και το μεσοκλίμα της περιοχής δημιουργούν τις ιδανικές συνθήκες για κρασιά με υψηλά ποιοτικά χαρακτηριστικά. Το ροζέ προέρχεται από τις ποικιλίες Λημνιό, Sangiovese, Syrah και Cabernet Sauvignon. Είναι ένα κρασί με πορτοκαλί χρώμα μεγάλης έντασης και έντονο αρωματικό χαρακτήρα. Κόκκινα φρούτα, εσπεριδοειδή αλβή και ανθικές νότες συμπληρώνουν την αρωματική του παλέτα. Στο στόμα είναι γεμάτο (αλκοόλη 13,5%), με τραγανή οξύτητα, μαλακές τανίνες και εξαιρετική επίγευση. Ένα ροζέ κρασί φαγητού που συνδυάσει ιδανικά το πιάτο μας και τόνισε ακόμα περισσότερο τον φρουτώδη χαρακτήρα της συνταγής μας. Θα το βρείτε σε τιμή γύρω στα 12 ευρώ και μπορεί να αποτελέσει τον ιδανικό συνοδό για πολλά απολαυστικά καλοκαιρινά πιάτα...



ΡΟΖΕ
ΠΡΟΤΑΣΗ

HELLO MY NAME IS HOLY MOOSE BREWDOG BERRY INDIA PALE ALE



Επιλέξαμε μία μπύρα από το γνωστότερο ίσως craft ζυθοποιείο και μιλάμε για το Brewdog της Σκωτίας. Η μπύρα όπως προδίδει και το όνομά της αναφέρεται στο θρύλο του ιερού σκανδιναβικού ελαφιού. Ουσιαστικά αποτελεί φόρο τιμής στις χώρες της Σκανδιναβίας. Έτσι επέλεξαν προϊόντα από κάθε χώρα (Δανία Blueberries, Φινλανδία Lingonberries, Νορβηγία Lingonberries και Σουηδία Cloudberries) φτιάχνοντας μία ξεχωριστή India Pale Ale στη οποία ο φρουτώδης χαρακτήρας συγκρούεται με την υψηλή αρωματική και γευστική ένταση του λυκίσκου. Γλυκό, πικρό και ξινό σε μία μπύρα που ταίριαξε με απίστευτο τρόπο με το πιάτο μας. Οι νότες των φρούτων συνδυάστηκαν άψογα με την σάλτσα μήλου ενώ ο πικρός χαρακτήρας τιθάσευσε το χοιρινό σε μία μπύρα που θα βρείτε σε τιμή κοντά στα 4,00 ευρώ.

ΤΟΛΜΗΡΗ
ΠΡΟΤΑΣΗ



ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ Μαρία Νέτσικα

ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΑΦΡΩΔΗ ΚΡΑΣΙΑ

ΕΤΙΚΕΤΕΣ *Εγχώριες ντίβες*

ΑΚΑΚΙΕΣ SPARKLING, ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ

Το μοναδικό ελληνικό, ροζέ αφρώδες κρασί που φέρει ένδειξη Ονομασίας Προέλευσης, παράγεται στο Αμύνταιο από Ξινόμαυρο με τη μέθοδο Cuvée Close. Με διακριτική μύτη βατόμουρου και φράουλας, μακρύ και πλούσιο στόμα τελειώνει με δροσιστική οξύτητα και μετρημένη γλυκύτητα.

BRUT CUVÉE SPECIALE, ΚΑΡΑΝΙΚΑΣ

Ξηρό και κρυσταλλικό αφρώδες, blanc de noirs 100% Ξινόμαυρο από το Αμύνταιο που οиноποιείται σύμφωνα με την παραδοσιακή μέθοδο της Καμπανίας. Έχει φρίνα αρώματα φρούτων και φρεσκοφουρνισμένου ψωμιού, τραγανή οξύτητα, μέτριο σώμα, μαλακό κρεμώδη αφρισμό διάρκειας και χαρακτήρα!

ΖΙΤΣΑ ΗΜΙΑΦΡΩΔΗΣ, ΖΟΙΝΟΣ

Ζωηρό, λευκό ημιαφρώδες κρασί από Ντεμπίνα που καλλιεργείται στη Ζίτσα. Οι αμπελώνες απλωμένοι σε πλαγιές στα 650-700 μ. απολαμβάνουν τη θέα και την αύρα του Ιονίου. Δροσιστικό και φρουτώδες, με ωραίο αφρισμό στο ψιλόμισχο ποτήρι του.

LEFTERIS GLINAVOS BRUT, ΚΤΗΜΑ ΓΚΛΙΝΑΒΟΣ

Κομψό λευκό, ξηρό αφρώδες, από την ηπειρωτίσσα Ντεμπίνα που οиноποιείται σύμφωνα με την παραδοσιακή μέθοδο της Καμπανίας. Με πλούσιο αφρισμό και διάρκεια στις φυσαλίδες, πυκνά αρώματα φρούτων και φρεσκοφουρνισμένου ψωμιού, φινέτσα, ευωδία και χαρακτήρα.

ΩΔΗ ΠΑΝΟΣ ΡΟΖΕ, ΚΤΗΜΑ ΣΠΥΡΟΠΟΥΛΟΥ

Νέα κυκλοφορία η ροζέ έκδοση της Ωδής! Ένα ιδιαίτερα ευχάριστο και ευκολόπιστο κρασί από Μοσχοφίτερο, ιδανικό για aperitif. Δροσιστικό, με ωραίο ώριμο φρούτο σε μεγάλη ένταση. Με παιχνιδιάρικη γεύση, φρεσκάδα και διακριτική γλυκύτητα έχει ένα τελείωμα που θα διαρκέσει ολόκληρο το βράδυ.

GREEN BUBBLY, ΑΠΟΣΤΟΛΟΣ ΜΑΤΑΜΙΣ

Η πρώτη αφρώδης Μαθαγουζιά είναι σπινθηροβόλα και φινετσάτη. Ένα δροσιστικό αφρώδες που ξεχειλίζει αρώματα εσπεριδοειδών, βασιλικού και πράσινης πιπεριάς. Καλά δομημένο, μαλακό και κομψό με αφυπνιστική οξύτητα. Παράγεται από αμπέλια στις πλαγιές του Παρνασσού.

Το καλοκαίρι θέλει φυσαλίδες

Η παγκόσμια κατανάλωση αφρωδών κρασιών αγγίζει κάθε χρόνο το 1,5 δις. φιάλες! Και η ζήτηση αυξάνεται συνεχώς, σε κάθε γωνιά του πλανήτη. Είναι σαφές το ότι οι φυσαλίδες έχουν πλέον κατακτήσει μια περίοπτη θέση στη γεύση μας

Η ελληνικός αμπελώνας μάς προσφέρει αρκετές ενδιαφέρουσες, σπινθηροβόλες και φινετσάτες προτάσεις φυσαλίδων. Πρώτα και καλύτερα τα ροζέ Π.Ο.Π. Αμύνταιο που ξεχωρίζουν από τη φυσική οξύτητα του Ξινόμαυρου. Τα αφρώδη Ξινόμαυρα, εκτός από δροσιστικά και «ρομαντικά» κρασιά, είναι και οι ιδανικοί συνοδοί των θαλασσινών και πολλών καλοκαιρινών πιάτων που βασίζονται στο κρέας και τα λαχανικά. Η Ζίτσα είναι

άλλη μία περιοχή στην Ελλάδα που έχει παράδοση στην παραγωγή αφρωδών από την ανθεκτική Ντεμπίνα. Η αλήθεια είναι πως παραδοσιακά, στην ευρύτερη περιοχή, παράγονταν αφρώδεις οίνοι, διότι συνήθως η αλκοολική ζύμωση διακοπτόταν λόγω του κρύου, τον χειμώνα. Και ολοκληρωνόταν την άνοιξη. Σε αυτό το δεύτερο στάδιο της ζύμωσης, το CO₂ εγκλωβιζόταν στα σφραγισμένα βαρέλια ή τα γυάλινα δοχεία. Επίσης, το Αθήρι στη Ρόδο και το Μοσχοφίτερο στο οροπέδιο





της Μαντινείας αποδείχθηκαν ιδανικά για την παραγωγή αξιόλογων αφρώδων κρασιών, τα οποία πλέον μπορούν να φέρουν και την ένδειξη Π.Ο.Π.

Τα τελευταία χρόνια δε, στο παιχνίδι των φυσαλίδων μπήκαν κι άλλα σταφύλια όπως το Μοσχάτο Αλεξανδρείας, το Ασύρτικο, αλλά και το Αγιωργίτικο και η Λημνιώνα.

Απολαύστε τα ελληνικά αφρώδη κρασιά, μια ιδανική παρέα για το καλοκαίρι! ✨

Το δεύτερο αφρώδες κρασί του Γιάννη Τσέληπου είναι 100% Αγιωργίτικο από τον ορεινό Ασηρόκαμπο. Πραγματικά ξεχωριστό με παιχνιδιάρικο χρώμα, επίμονα κορδόνια φυσαλίδων.

Ένα κομψό και απολαυστικό ροζέ αφρώδες από τη Λημνιώνα, βιολογικής γεωργίας, στα Μετέωρα. Γοητευτικό, με παιχνιδιάρες φυσαλίδες και λαμπερό ρουμπινί χρώμα, ευδιάζει σμέουρα, κεράσια και βότανα.

Λευκό, ξηρό αφρώδες από την ποικιλία Zibibbo (Μοσχάτο Αλεξανδρείας). Φινετσάτο, παιχνιδιάρικο στο στόμα, αλλιά και στην εμφάνιση.

Τα τριαντάφυλλα και τα φρούτα της μύτης κάνουν την εμφάνισή τους και στο στόμα.

Κομψός αφρισμός. Έντονη μύτη γεμάτη από αρώματα ροδάκινου και τριαντάφυλλου. Σατινένια γεύση, φρεσκάδα, μετρημένη γλυκύτητα και ήπια οξύτητα. Προσέξτε και τη φιλική αλκοόλη, μόλις

Η Ένωση Συνεταιρισμών Σαντορίνης παρουσιάζει ένα αφρώδες Ασύρτικο που επενδύει στον πολυδυναμικό χαρακτήρα της εκλεκτής λευκής ποικιλίας. Το πρώτο Ασύρτικο με φυσαλίδες παράγεται με την παραδοσιακή μέθοδο της Καμπανίας.

Οι λεπτές οσμές φρούτων, λουλουδιών, ζυμαριού γαργαλούν τα ρουθούνια. Φίνες ξηρές, υπόγλυκες, γλυκές γεύσεις χτυπούν στην οροφή της στοματικής κοιλότητας με χιλιάδες μικρές εκρήξεις.

AMALIA ROSÉ, ΚΤΗΜΑ ΤΣΕΛΕΠΟΥ



EDENIA, ΚΤΗΜΑ ΘΕΟΠΕΤΡΑ



ZIBIBBO BLINK BRUT



MOSCATO D'IFESTIA, ΧΑΤΖΗΓΕΩΡΓΙΟΥ-ΛΗΜΝΟΣ



SANTO BRUT 2013, SANTO WINES



CAIR BRUT



ΕΤΙΚΕΤΕΣ *Εγχώριες ντίβες*

ΟΙΝΙΚΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ

ΟΡΟΠΕΔΙΟ ΜΠΟΥΤΑΡΗ

ΥΜΝΟΣ ΣΤΟ ΜΟΣΧΟΦΙΛΕΡΟ

Όλη την τέχνη και την πείρα των 88 χρόνων της οινοποιίας σε κάθε στάδιο της οινοποίησης του σταφυλίου εκφράζει η πιο πρόσφατη και ιδιαίτερα εκφραστική ΠΟΠ Μαντίνεια της Μπουτάρης

Τι σημαίνει αυτό; Ότι τα σταφύλια προέρχονται από ειδικά επιλεγμένα σημεία του οροπεδίου της Μαντινείας, με χαλικώδη εδάφη, στα οποία τα φυτά δίνουν χαμηλές αποδόσεις. Εκεί το Μοσχοφίλερο αναπτύσσει τα ποικιλιακά του αρώματα, καλύτερα από οπουδήποτε αλλού. Μετά τον τρύγο, στο οινοποιείο, πραγματοποιείται χειροδιαλογή, επιλέγονται δηλαδή τα σταφύλια με το χέρι, για τη διασφάλιση της αρίστης υγιεινής τους κατάστασης. Στο σύνολο της ποσότητας εφαρμόζεται η προζυμωτική εκχύλιση, διαδικασία που αποσκοπεί στην απόκτηση του αρωματικού δυναμικού που βρίσκεται στο φλοιό της ράγας και τη μετάδοσή του στο γλεύκος. Η αλκοολική ζύμωση πραγματοποιείται σε ελεγχόμενες θερμοκρασίες 12-18°C και στα τέλη της, το κρασί περνά για σύντομο χρονικό διάστημα από δρύινα βαρέλια ώστε σταδιακά να δημιουργηθούν η δομή, ο ό-

γκος και η πολυπλοκότητά του.

Εμφιαλώνεται μετά από ήπιο φιλτράρισμα ώστε να διατηρηθούν στο έπακρο τα οργανοληπτικά του χαρακτηριστικά.

Ας δοκιμάσουμε, λοιπόν, το Οροπέδιο. Χρώμα λευκοκίτρινο με χρυσοπράσινες ανταύγειες. Ό,τι αναμένουμε από τα προσεκτικά οινοποιημένα λευκά κρασιά. Άρωμα με ένταση και πυκνότητα. Με καθαρότητα χαρακτήρα που παραπέμπει στους λεμονανθούς, στα αρωματικά χόρτα και στο τριαντάφυλλο. Η γεύση είναι πλούσια, γεμάτη, λιπαρή. Ένα Μοσχοφίλερο με πολύ καλή δομή, και χαρακτηριστικό αρωματικό τελείωμα που του χαρίζει φρεσκάδα. Για συνοδεία του σας προτείνω αρωματικές χορτόπιτες, ρύζι σαφρανάτο, μυρωδάτο ριζότο με θαλασσινά, φιλέτο κοτόπουλο με σάλτσα πορτοκαλιού και βεβαίως, καλοκαιρινά πιάτα με ψάρι ή λαχανικά.. 🌿

*Ένα Μοσχοφίλερο με πολύ καλή δομή,
πιο γεμάτο στο στόμα και χαρακτηριστικό
αρωματικό τελείωμα που χαρίζει φρεσκάδα*



*Η γεύση είναι πλούσια, ζεστή,
μαλακιά, δροσιστική. Ένα απίστευτα
γλυκόπιτο κρασί που ταιριάζει
απόλυτα με το καλοκαίρι*



ΣΥΓΧΡΟΝΗ ΚΑΛΛΟΝΗ

Κατευθυνόμενοι από Θεσσαλονίκη προς Καβάλα... Διασχίζουμε τον Στρυμόνα, μπαίνουμε στην παλιά Εθνική και στην είσοδο του Ποδοχωρίου σταματάμε. Έχουμε φτάσει στον προορισμό μας, το οινοποιείο του Κτήματος Βιβλία Χώρα

Η εταιρεία δημιουργήθηκε το 2001 από τον γνωστό οινολόγο-οινοποιό Βαγγέλη Γεροβασιλείου και τον οινολόγο Βασίλη Τσακταρλή. Γιατί επέλεξαν αυτή την περιοχή; Πρώτα απ' όλα διότι διαθέτει αμπελοοικονομική φήμη από την αρχαιότητα. Ο Ησίοδος και ο Αχαιός ο Ερετρίας, ο Θεόκλιτος και ο Μιχαήλ ο Ψελλός την αποκάλεσαν Βιβλία ή Βιβλίνη Χώρα, εξ ου και η ονομασία. Βρισκόμαστε στις ΝΑ πλαγιές του Παγγαίου Όρους, στα 260 μ. Πράγμα που σημαίνει πως δεχόμαστε τη δροσερή αύρα του Στρυμονικού ενώ ο εντυπωσιακός σιωπηλός όγκος του βουνού μας προφυλάσσει από τους ψυχρούς βοριάδες. Τα εδάφη είναι πε-

τρώδη, άγονα και καλά στραγγιζόμενα. Ευνοϊκές με δυο λόγια οι συνθήκες για την καλλιέργεια του αμπελιού.

Αυτά λαμβάνοντας υπόψη τους οι δύο οινοποιοί φύτεψαν ελληνικές και ξένες ποικιλίες: Ασύρτικο, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Sémillon, Cabernet Sauvignon, Merlot και Syrah, αλλά και Βιδιανό, Αγιωργίτικο, Pinot Noir, Gewürztraminer. Έτσι προέκυψαν 350 στρέμματα ιδιόκτητων αμπελώνων κι ένα ευρύχωρο οινοποιείο που διαθέτει ξεχωριστές πτέρυγες για τους παραγωγικούς χώρους, αλλά και μεγάλες, ωραιότερες αίθουσες για την υποδοχή. Τα κρασιά τους, με καθαρό και μοντέρ-

νο στυλ, αγαπήθηκαν αμέσως από τους Έλληνες και ξένους καταναλωτές.

Εμείς θα δοκιμάσουμε τη ροζέ «Βιβλία χώρα». 100% Syrah, είναι μια καλλονή, με χρώμα στα όρια του τριαντάφυλλου και του βύσσινου. Η φρεσκάδα, η ένταση και η διάρκεια χαρακτηρίζουν το άρωμα που αναδύει λουλούδια, κεράσια και μια νότα καραμέλας. Η γεύση είναι πλούσια, ζεστή, μαλακιά, δροσιστική. Ένα απίστευτα γλυκόπιτο κρασί που ταιριάζει απόλυτα με το καλοκαίρι. Φέρτε το στο τραπέζι σας μαζί με πιάτα θαλασσινών και μαγειρευτών λαχανικών. Με λευκά κρέατα και ζυμαρικά που συνοδεύονται από σάλτσες φρέσκιας ντομάτας..

ΕΤΙΚΕΤΕΣ *Εγχώριες ντίβες*

ΝΕΕΣ ΚΥΚΛΟΦΟΡΙΕΣ

ΚΑΙ ΑΛΛΑ ΟΙΝΙΚΑ ΝΕΑ

ΙΕΡΕΙΑ 2015, ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΜΠΟΣΙΝΑΚΗ

Μοσχοφίτερο Single Vineyard από έναν συγκεκριμένο αμπελώνα στον ημιορεινό Σπασόλακα στη Μαντίνεια. Η προζυμωτική εκχύλιση 40 ωρών έδωσε ένα ροζέ με ωραίο παλί φόρεμα και εκφραστικό άρωμα λουλουδιών. Φίνο, με ευηρόσδεκτη την επίθεση δροσιάς που το συνοδεύει από τη στιγμή που θα το βάλουμε στο στόμα μας έως το σβήσιμό του.



ΜΟΣΧΑΤΟΣ ΤΥΡΝΑΒΟΥ ΡΟΖΕ 2015, ΚΤΗΜΑ ΜΙΓΑ

Μοντέρνο ροζέ από Μοσχάτο Αμβούργου που φτάνει στο τραπέζι για να σας αποηλάνησει. Εφόδιά του, το ορεκτικό, αχνό ροδίζον χρώμα. Η μύτη ροδοπέταλων. Το άρωμά του θα σας ταξιδέψει σε οληνθιστούς κήπους! Στο στόμα, θα χαρείτε την αίσθηση φρεσκάδας και την ευωδιά. Οι ιδιότητες αμπελώνες βρίσκονται στη θέση «Παλιός Άμπελος» Τυρνάβου.



ΕΜΜΕΤΡΟΣ ΛΟΓΟΣ ΡΟΖΕ 2015, ΤΣΑΝΤΑΛΙ

Ξινόμαυρο-Syrah (80-20%) από αμπελώνες της Μακεδονίας, εκχυλίζουν για λίγες ώρες για να δώσουν ένα ανοιχτό σωμόν χρώμα και πεντακάθαρη μύτη που αναδύει ρόδι, φράουλα, βύσσινο. Γεύση δροσιστική, γλυκόπιση, χωρίς να χάνει στιγμή το νεύρο της.



CORYPHÉE 2015, RIRA

Gewürztraminer 100% από τους Αμπελώνες Rira στην Αιγαίδια. Το άρωμα σε κατακτά από την πρώτη

στιγμή με το αρωματικό φόντο περγαμόντου, lime και λεμονιών. Όσο απολαμβάνετε τη

φινέτσα του σώματος, τη φρεσκάδα, τη δροσιστική οξύτητα που επιδεικνύει σεμνά τη δύναμή της.



ΔΟΚΙΜΑΣΤΕ ΑΚΟΜΗ

TO WINE TRAILS ΠΡΟΤΕΙΝΕΙ

A. MUSE ΚΤΗΜΑ ΜΟΥΣΩΝ

Απαλό ροδακινί χρώμα. Στη μύτη είναι έντονο και φρουτώδες. Γευστικά κυριαρχούν τα πυρηνόκαρπα φρούτα χαρίζοντας ένα στρογγυλεμένο ουρανίσκο. Το δροσερό και μακρύ τελείωμα αναδεικνύει μια επιπλέον διάσταση. Απολαύστε το με μια ποικιλία από ελαφριά Μεσογειακά πιάτα, καλοκαιρινές σαλάτες και κασιόσια τυριά με ελαφρά γλυκές και πικάντικες σάλτσες.



FINE MAVROUDI 2012, ΑΝΑΤΟΛΙΚΟΣ VINEYARDS

Μαυρούδι με μικρή συμμετοχή CS (10%) από αμπελώνες μικρής στρεμματικής απόδοσης στα Άβδηρα. Μετά από ζύμωση και 18μηνω ωρίμανση σε δρύινα βαρέλια, το φρούτο του κρασιού τυλίχτηκε κομψά με τον μανδύα του ξύλου. Ωραία δομημένο, με στιβαρές τανίνες.



ROSÉ ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ 2015 ΚΤΗΜΑ ΑΡΒΑΝΙΤΙΔΗ

Ένα απολαυστικό ροζέ, 100% Ξινόμαυρο από τον Ασκό Θεσσαλονίκης. Με ελκυστική εμφάνιση, μύτη με κομψά αρώματα φράουλας και φραγκοστάφυλου μαζί με μια αίσθηση φρεσκάδας που θυμίζει ξύσμα λεμονιού και καραμέλα. Στο στόμα δροσιστικό και τραγανό. Με την παιχνιδιάρη οξύτητα και τη φρεσκάδα του σταφυλιού. Διαθέτει την προσωπικότητα ενός μοντέρνου ροζέ που θα αναδείξει τα καλοκαιρινά πιάτα.

ΡΟΖΕ ΜΟΣΧΟΦΙΛΕΡΟ ΤΟΜΗ 2015



Τομή στην έκφραση της ποικιλίας

Το ροζέ Μοσχοφίλερο Τομή γεννήθηκε με κριτήρια την αμεσότητα και την εξωστρέφεια της τυπικότητας της ποικιλίας αλλά και του τόπου. Σύμφωνα με τον Γιάννη Τρουπή «ορισμένες φορές δεν χρειάζονται συμπλεγματικές διαδικασίες για να δημιουργηθεί κάτι νέο με χαρακτήρα και ταυτότητα. Αρκεί να μπορείς να μεταφράσεις και να μετασχηματίσεις σε προϊόν της αμπελουργικής και οινολογικής ενδείξεις. Η Τομή είχε χαραχθεί μόνη της. Το ίδιο το σταφύλι, από τον συγκεκριμένο αμπελώνα, μας έδειχνε γιατί πρέπει να ακολουθήσουμε συγκεκριμένα ίχνη από το αμπέλι ως την εμφιάλωση».

Η περιγραφή της μεθόδου οινοποίησης έρχεται να επαληθεύσει την τοποθέτηση του κ. Τρουπή. Έτσι, τα σταφύλια συλλέγονται από το συγκεκριμένο αμπελοτόπι στα Λιθαράκια στο αρωματικό τους απόγειο. Στη συνέχεια ψύχονται πριν τον εκραγισμό τους για 24 ώρες και παραμένουν για εκχύλιση άλλες περίπου 24 ώρες (σύμφωνα με τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά κάθε χρονιάς) στον οινοποιητή. Μετά την απολάπωση ακολουθεί εμβολιασμός με επιλεγμένα στελέχη ζυμομυκήτων και ζύμωση κάτω από ελεγχόμενη θερμοκρασία 15 °C. Δεν πραγματοποιείται μηλογαλακτική μετατροπή,

τουλάχιστον μέχρι σήμερα, με στόχο την απόδοση ενός κρασιού με έντονα αρωματικό και κρυστάλλινο δροσιστικό ανθικό και φρουτώδες χαρακτήρα. Την 20ήμερη ανάδευση των οινολασπών ακολουθούν 3εις μήνες ξεκούρασης στη δεξαμενή.

Ο συνδυασμός της υψηλής ποιότητας πρώτης ύλης και της παραδοσιακής οινοποίησης με σύγχρονες μεθόδους απελευθερώνει όλο το αρωματικό και γευστικό δυναμικό του Μοσχοφίλερου, χαρίζοντάς μας έντονα αρώματα ώριμων βερίκοκων, φρούτων του πάθους και κόκκινων μήλων, συνδυασμένα με τριαντάφυλλο, γιασεμί, και βασιλικό οδηγούν σε μια παλλόμενη, μακρά επίγευση με έντονα μεσογειακά χαρακτηριστικά και κυρίαρχες τις φλούδες εσπεριδοειδών.

ΤΟΜΗ 2015

Τοποθεσία αμπελώνων:.....Λιθαράκια /
.....Μαντινεία
Υψόμετρο:..... 700 μ.
Έδαφος:..... Αμμοαργιλλώδες
με καλή αποστράγγιση
Κλίμα:..... Ήπιο ηπειρωτικό με βαρύ χειμώνα,
ζεστές καλοκαιρινές ημέρες με δροσερές νύχτες
Ποικιλιακή Σύνθεση:..... 100% Μοσχοφίλερο
Ηλικία αμπελώνων:..... 15 ετών
Ημερομηνία τρύγου:..... 1ο μισό Οκτωβρίου 2015
Απόδοση παραγωγής:..... 60 hl/ha
Συνολική Παραγωγή:..... 2.600 φιάλες



ΤΟ ΑΓΕΡΙ ΤΟΥ ΑΙΓΑΙΟΥ



ROUVALIS WINERY

Νέα σειρά λευκών κρασιών «Μίτος της Αριάδνης» από τον Άγγελο Ρούβαλη

Διεθνής καριέρα για το Aegean Breez

Με νέα εικόνα και το αγγλόφωνο όνομα «Aegean Breez», κυκλοφορεί «Το Αγέρι του Αιγαίου» φιλοδοξώντας να χτίσει μία νέα πορεία στον οινικό χάρτη. Πρόκειται για ένα εξαιρετικό ξηρό Μοσχάτο, της Ένωσης Οινοποιητικών Συνεταιρισμών Σάμου (ΕΟΣΣ) το οποίο συνοδεύει άριστα ψάρια και θαλασσινά. Ένα «τραγανό» Μοσχάτο δηλαδή, που εκπλήσσει με τη μεταλλικότητα και τη δροσιά του ενώ ταυτόχρονα παντρεύεται άψογα με την λιπαρότητα των μεγάλων ψαριών. Ένα «διαμάντι» του νησιού το οποίο πλέον θα κυκλοφορεί επίσημα και στην υπόλοιπη Ελλάδα και γιατί όχι και στο εξωτερικό.

ΟΙΝΟΠΟΙΑ ΚΕΧΡΗ

Γιόρτασε τα 10 του χρόνια το Δάκρυ του Πεύκου

Σε μια πολύ ιδιαίτερη βραδιά, η οποία πραγματοποιήθηκε την Τρίτη 17 Μαΐου 2016 στο εστιατόριο Varoulko Seaside, η οικογένεια Κεχρή, μαζί με περισσότερους από 100 καλεσμένους, γιόρτασε τη συμπλήρωση 10 χρόνων από τη δημιουργία της ρετσίνας Δάκρυ του Πεύκου, ένα σημαντικό ορόσημο στο ταξίδι «Από το στερεότυπο του χθες στο πρότυπο του αύριο» και έναν ακόμα σταθμό σε μια δημιουργική πορεία που συνεχίζεται. Δέκα χρόνια μετά, όπως είπε χαρακτηριστικά ο Στέλιος Κεχρής, το Δάκρυ του Πεύκου είναι ένα από τα πιο πολυβραβευμένα ελληνικά κρασιά, δείχνοντας ότι η ρετσίνα δεν έχει μόνο ένδοξο παρελθόν, αλλά και ένα πολλή υποσχόμενο μέλλον.





Η νέα σειρά λευκών κρασιών του Άγγελου Ρούβαλη, «Μίτος της Αριάδνης» είναι το δημιούργημα που ξετυλίγει τα μεγάλα λευκά κρασιά της ορεινής Αιγιάλειας. Η σειρά αυτή, αποτελείται από δύο πολύ ιδιαίτερες ετικέτες που προκύπτουν από τον συνδυασμό αγαπημένων οινικών γεύσεων: Στη φιάλη με την χρυσή ετικέτα, συναντώνται οι

ποικιλίες του Viognier και του ελληνικού Ροδίτη. Το κρασί, αποτελεί μια σύνθεση από τα καλύτερα χαρακτηριστικά των δυο ποικιλιών σε ένα ενιαίο σύνολο -δημιουργώντας ένα κρασί διαμάντι στην παγκοσμιοποιημένη αγορά του κρασιού. Με λευκοκίτρινο χρώμα και σύνθετο άρωμα φρέσκων άγουρων λευκόσαρκων και

εξωτικών φρούτων κορυφώνει την γευστική απόλαυση σε όλο το στόμα, αφήνοντας πίσω μια τριδιάστατη γευστική αίσθηση που κολλάει υπέροχα πιάτα πλούσια με λευκό κρέας, ψιτά ψάρια, θαλασσινά και ζυμαρικά με φίνες λευκές σάλτσες. Το μπλε χρώμα της δεύτερης φιάλης της σειράς ΜΙΤΟΣ της Αριάδνης, σηματοδοτεί την

ένωση Sauvignon Blanc με το σπάνιο Ασύρτικο. Το καθαρό λευκοκίτρινο χρώμα του και το έντονο, μεθυστικό άρωμά του μαγνητίζουν σε ένα κρασί που συνοδεύει εξαιρετικά, πιάτα με μεγάλα, λιπαρά ψάρια στη σχάρα, οστρακοειδή σε όλives τις γευστικές εκδοχές τους, αρμυρά και λιπαρά τυριά και ψητό ιπτάμενο κυνήγι.

ΚΤΗΜΑ ΠΑΥΛΙΔΗ ΒΡΑΒΕΥΣΕΙΣ

Έφτασε τα 25 βραβεία μόνο για το 2016

Συνολικά 25 βραβεία απέσπασε το 2016 το Κτήμα Παυλίδη, που συμμετείχε με τα κρασιά του σε 10 διαγωνισμούς, με νουαρχίδες τις ετικέτες Thema και Emphasis (ΠΓΕ Δράμας). Συγκεκριμένα βραβεύτηκε μεταξύ άλλων στους εξής διαγωνισμούς:

- **Berliner Wein Trophy 2016:** Χρυσό Thema λευκό 2015
- **Διεθνής Διαγωνισμός Οίνου Θεσσαλονίκης:** Χρυσό Emphasis Syrah 2012, Thema ερυθρό 2013, Ασημένιο για τα Thema ροζέ 2015 και Emphasis Tempranillo 2012
- **Mundus Vini 2016 Γερμανία:** Χρυσό για τα Thema λευκό 2015, Thema ερυθρό 2013, Emphasis Tempranillo 2012
- **TEXSOM International Wine Awards 2016 ΗΠΑ:** Ασημένιο στο Thema ερυθρό 2012
- **DECANTER Wine World Awards 2016**
- Ηνωμένο Βασίλειο:** Ασημένιο/91 βαθμοί Thema ερυθρό 2013, Χάλκινο/88 βαθμοί Thema λευκό 2015, Emphasis Tempranillo 2012, Emphasis Syrah 2012
- **Balkans International Wine Competition 2016 Βουλγαρία:** Red Wine Trophy Emphasis Tempranillo 2012, Χρυσό Emphasis Syrah 2012, Ασημένιο Thema ερυθρό 2013, Χάλκινο Thema λευκό 2015
- **Vinalies Internationales 2016 Γαλλία:** Ασημένιο Thema λευκό 2015 Emphasis Assyrtiko 2014

ΚΤΗΜΑ ΠΑΥΛΙΔΗ



ΚΑΒΑΛΑ SAUVIGNON BLANC

Στολίδι του Παγγαίου η Οινοποιία Συμεωνίδη

Η νέα υψηλού επιπέδου διάκριση της Οινοποιίας Συμεωνίδη η οποία συμμετέχει σε μεγάλους διαγωνισμούς οίνου στην Ελλάδα και το εξωτερικό, αποτελεί πλέον γεγονός. Πιο συγκεκριμένα στον διεθνή διαγωνισμό οίνου «Concours Mondial du Sauvignon 2016» αποκλειστικά για Sauvignon Blanc, το Sauvignon Blanc Συμεωνίδη εσοδείας 2015 απέσπασε ασημένιο μετάλλιο. Η νέα αυτή διάκριση του ανάμεσα σε πολλή άλλα κρασιά μεγάλων εταιρειών σε ολόκληρο τον κόσμο, αποτελεί τη βράβευση των άοκνων προσπάθειών που συνεχίζει να καταβάλλει η Οινοποιία για την παραγωγή κρασιών υψηλής ποιότητας.

ΚΤΗΜΑ ΜΠΡΙΝΤΖΙΚΗ

Limited edition το «Διά Πυρός»

Πρεμιέρα στη Νέα Υόρκη έκανε το «Δια Πυρός», το κρασί που γεννήθηκε στις πυρκαγιές που έκαψαν την Αρχαία Ολυμπία το 2007. Το κρασί παρουσιάστηκε από την Διονυσία και τον Διονύση Μπριντζίκη στις 17 Μαΐου στο Upstairs του Kimberly Hotel. Το «Δια Πυρός» είναι διαθέσιμο για με τις 2.300 αριθμημένες φιάλες, ενώ αξίζει να σημειωθεί ότι οι πωλήσεις είναι ονομαστικές (μόνο μία φιάλη κατ' άτομο).





«Εμείς θεωρούμε **ανταγωνιστικό** μας πλεονέκτημα και το ότι παράγουμε την **Delphi**, που είναι ένας κωδικός **φτιαγμένος** ειδικά για την ελληνική (μεσογειακή) **γαστρονομία**, αφού είναι μοναδική τύπου Pilsner μπίρα με **διπλή** ζύμωση στη φιάλη, διατηρώντας έτσι τα **αρώματά** της και τη φρεσκάδα της» αναφέρει χαρακτηριστικά ο **Παντελής** Αβραμίδης.

Delphi BEER

ΜΙΑ ΠΕΡΙΠΕΤΕΙΑ ΠΟΥ ΛΕΓΕΤΑΙ ΜΙΚΡΟΖΥΘΟΠΟΙΑ

Υψηλή ποιότητα και πάνω απ' όλα πειραματισμός συνιστούν το πραγματικό νόημα της μικροζυθοποιίας σύμφωνα με τον Παντελή Αβραμίδη της πρωτοποριακής Elixī, ο οποίος δεν καταλαβαίνει γιατί στην Ελλάδα δεν επιτρέπεται να παράγεις μπύρα από φρούτα αλλιά μπορείς να την εισάγεις...

ΚΕΙΜΕΝΟ **Κώστας Λώνης** * Οινολόγος, Ζυθοποιός

“**Η** αρχή της περιπέτειάς μας ήταν η μπύρα Delphi» τονίζει με σημασία από το πρώτο λεπτό της συνάντησής μας ο Παντελής Αβραμίδης και συνεχίζει: «Η πρώτη επιλογή για το εργοστάσιό μας ήταν η Φωκίδα και μάλιστα εντός των ορίων του Δήμου Δελφών. Δυστυχώς ανυπέρβλητα εμπόδια μας έδιωξαν αλλά το όνομα έμεινε και έφερε και το σήμα μας, την σπείρα, και αυτή με κάποιον ακροβατικό συνειρμό έφερε την (περι)έλιξη. Όσο για το Mareia η έμπνευση ήρθε από το συνδυασμό των νερών του Ευρίπου και του μελοποιημένου ομότιτλου ποιήματος του Καββαδία που ακουγόταν εκείνο το βράδυ στά «Καϊκια» στη Χαλκίδα. Mareia στα ιταλικά αλλά και στη διεθνή γλώσσα των ναυτικών σημαίνει παλίρροια.

Πότε πραγματικά ξεκινά η ενασχόλη-

σή σας με την μπύρα; Η πρώτη επαφή έγινε τον Νοέμβριο του 2012 στην έκθεση της Νυρεμβέργης που πήγαμε μια παρέα μπυρόφιλων. Εκεί επήλθε η «μοιραία» συνάντηση με τον μετέπειτα ζυθοποιό μας Davide Jancareli, που εκτός του ότι μας τίμησε με τη φιλία του μας έβαλε και πιο βαθιά στον κόσμο της μπύρας. Έτσι δύο από την παρέα καταλήξαμε να μπλέξουμε σ' αυτήν την περιπέτεια που λέγεται «μικροζυθοποιία» στην Ελλάδα.

Γιατί όχι κρασί ή αποστάγματα; Η καρδιά μου μοιράζεται στα δύο. Η μισή ανήκει στην μπύρα αλλά η άλλη μισή στο κρασί, όμως ο χώρος του κρασιού είναι κορεσμένος. Η μικροζυθοποιία ήταν και παραμένει επιχειρηματικά και προϊόντικά ένας παρθένος χώρος με πάρα πολλές δυνατότητες καινοτομίας. Η αλήθεια βέβαια είναι πως η άγνοιά μας για την εμπορική πραγματικότητα και τις αθέμι-

τες συνθήκες ανταγωνισμού στην ελληνική αγορά μας έκρυψε πόσος λίγος χώρος στην πραγματικότητα υπάρχει.

Μέλι, φλούδες εσπεριδοειδών, δεύτερες ζυρώσεις στις φιάλες. Λιγότερο από μία δεκαετία πριν όλα αυτά ακούγονταν εξωπραγματικά για την Ελλάδα. Πιστεύετε πως βρισκόμαστε στο όριο μεγάλων ποιοτικών αλλαγών στον κλάδο ή απλά αποτελείτε την εξαίρεση που επιβεβαιώνει τον κανόνα; Πρώτα από όλα χαίρομαι γιατί με μία μόνο πρόταση περιγράψατε την πραγματική μαγεία της δουλειάς μας. Το πραγματικό νόημα της μικροζυθοποιίας είναι η υψηλή ποιότητα και ο πειραματισμός και είναι και ο λόγος που κάποιος θα δελεαστεί να δοκιμάσει μία πιο ακριβή μπύρα. Το ζυθοποιείο της Elixī είναι το μοναδικό στην Ελλάδα που παράγει μπύρες διπλής ζύμωσης στη φιάλη και σ' αυτό... ▶

Delphi BEER

αποτελεί εξαίρεση αλλά όσον αφορά τον κλάδο ένα κομμάτι του δικατέχεται από την ίδια «αγωνία» με μας για την ποιότητα και τον πειραματισμό. Όπως σε όλους τους κλάδους όμως δεν έχουν όλοι την ίδια φιλοσοφία.

Ποια πιστεύετε πως είναι τα σημαντικότερα πλεονεκτήματα των ελληνικών μικροζυθοποιείων; Στο χώρο των premium προϊόντων η ελληνική παραγωγή έχει καταφέρει να είναι πλήρως ανταγωνιστική ποιοτικά και ταυτόχρονα να έχει καλύτερη τιμή. Εμείς θεωρούμε ανταγωνιστικό μας πλεονέκτημα και το ότι παράγουμε την Delphi, που είναι ένας κωδικός φτιαγμένος ειδικά για την ελληνική (μεσογειακή) γαστρονομία, αφού είναι μοναδική τύπου pilsner μπύρα με διπλή ζύμωση στη φιάλη, διατηρώντας έτσι τα αρώματά της και τη φρεσκάδα της. Θα σας πρότεινα να τη δοκι-

μάσετε με ωμά θαλασσινά ή ψάρια ή ακόμα και με τηγανητό ψάρι, για να επιβεβαιώσετε του λόγου το αληθές. Επίσης είναι εξαιρετική με φρέσκα τυριά που η πατρίδα μας παράγει σε μεγάλη ποικιλία.

Αντίστοιχα ποια θεωρείτε πως είναι τα αδύναμα σημεία του κλάδου. Τα αδύναμα σημεία του κλάδου είναι κυρίως τα θέματα που έχουν να κάνουν με τη διάθεση των προϊόντων. Βασικό είναι το ανταγωνιστικό αθέμιτο παιχνίδι των δύο μεγάλων πολυεθνικών που κυριαρχούν στην αγορά με αθροιστικό μέγεθος περίπου 90%. Οι παράνομες συμφωνίες αποκλειστικότητας είναι η παθογένεια της ελληνικής αγοράς και ο λόγος που ο καταναλωτής έστω κι αν θέλει είναι πολύ δύσκολο να απολαύσει μια ελληνική premium μπύρα. Αν και οι πολυεθνικές δεν παράγουν τέτοια προϊόντα, δυστυχώς τα εμπορεύονται από το εξωτερικό με αποτέλε-

σμα να νομίζει κανείς αν επισκεφθεί ένα «καλό» μαγαζί ότι βρίσκεται στο Βέλγιο. Το επίσης μεγάλο πρόβλημα είναι η έλλειψη γευστικής γνώσης του Έλληνα καταναλωτή και η αδυναμία του κλάδου να τον επηρεάσει σε μεγάλους αριθμούς, μιας και, όπως προανέφερα, ζούμε σε μία «προστατευόμενη» αγορά.

Σε ποιο στάδιο ανάπτυξης πιστεύετε πως βρίσκεται η μικροζυθοποιία σήμερα και γιατί; Σήμερα η πραγματική μικροζυθοποιία και όχι όπως ορίζεται νομικά αλλά βάση αυτού που εννοούμε όλοι όταν λέμε μικροζυθοποιία έχει ένα μερίδιο στην αγορά της τάξης του 0,3% όταν στη διπλανή Ιταλία με μόλις δέκα χρόνια μεγαλύτερη ιστορία από εμάς το ποσοστό είναι πια πάνω από 10%. Όπως αντιλαμβάνεστε με αυτό το παράδειγμα ευλόγως προκύπτει ότι η αναπτυξιακή προοπτική του κλάδου είναι τεράστια. Αυτή την στιγμή τα μικροζυθο-





Η ΘΕΣΜΙΚΗ ΕΥΕΛΙΞΙΑ ΘΑ ΔΩΣΕΙ ΠΙΝΟΗ ΣΤΗΝ ΜΠΥΡΑ

Η υπάρχουσα νομοθεσία, καθώς και ο τρόπος λειτουργίας των μηχανισμών ελέγχου καλύπτουν τις ανάγκες των ελληνικών μικροζυθοποιείων. Πιστεύετε πως υπάρχουν κενά, στρεβλώσεις κ.ο.κ και, αν ναι, πού εντοπίζονται; Θα χρειαζόμουν

πολλές σελίδες για να περιγράψω τα εμπόδια που έχουμε καθημερινά αλλά ακόμα και στο σχεδιασμό μας από το κράτος και τη γραφειοκρατία του. Θα αναφέρω μόνο μερικά παραδείγματα. Ας ξεκινήσουμε από το πρώτο, που πρόσφατα έγινε πρόβλημα και για το κρασί, απίστευτα υψηλός φόρος κατανάλωσης αντίστοιχος χωρών με προβλήματα αλκοολισμού που θέλουν να αποθαρρύνουν την κατανάλωση. Ο νόμος που διέπει την παραγωγή ζύθου χρονολογείται από το μακρινό 1932, αγνοώντας τις τεχνολογικές εξελίξεις και τις νέες καταναλωτικές συμπεριφορές. Η ελευθερία δημιουργίας ενός προϊόντος είναι περιορισμένες, π.χ. στην Ελλάδα δεν μπορείς να παράγεις μπίρα από φρούτα (παγκόσμιο trend) αλλά μπορείς να την εισάγεις. Μεγάλο πρόβλημα η μη σύνδεση των τελωνείων με τις εφορίες που στοιχίζει σε ρευστότητα σε όλους τους κλάδους, που υποχρεώνονται ουσιαστικά να έχουν φορολογικές αποθήκες, με αποτέλεσμα να συσσωρεύεται πιστωτικός ΦΠΑ στην εφορία αλλά οι επιχειρήσεις κάθε μήνα να πληρώνουν ΦΠΑ στο τελωνείο. Θα σταματήσω εδώ γιατί ο κατάλογος είναι μακρύς.

ποιεία, όπως σας τα περιέγραψα, σε αριθμό είναι τουλάχιστον εικοσιπέντε, με αυξητικές τάσεις, που θεωρώ πως είναι σχετικά καλός. Οι παραγωγικές δυνατότητες αυτών των μικροζυθοποιείων καλύπτουν τη ζήτηση μέχρι του 3% της αγοράς.

Αν είχατε τη δυνατότητα να αλλάξετε τρία πράγματα στον κλάδο της ζυθοποιίας στην Ελλάδα ποια θα ήταν αυτά και γιατί; Θα άλλαζα το κράτος αν μπορούσα, γιατί όλες οι δυσκολίες ξεκινούν από αυτό. Το κράτος θα μπορούσε να εξασφαλίσει τον υγιή ανταγωνισμό, θα μπορούσε να βάλει φυσιολογικούς φόρους, θα μπορούσε να απελευθερώσει τη δημιουργικότητα, θα μπορούσε να επιτρέψει τη ρευστότητα και άλλα πολλά. Ζούμε στο χειρότερο κράτος της Ευρώπης σε σχέση με την αντιμετώπιση της παραγωγής και αν αυτό αλλάξει και εκσυγχρονιστεί τότε θα έρθουν πολύ κα-

λύτερες μέρες για τις μικροζυθοποιίες και όχι μόνο.

Τι θα πρέπει να περιμένουμε στο άμεσο αλλά και στο έμμεσο - μακροπρόθεσμο μέλλον από την Ελιξ; Άμεσα ετοιμάζουμε να διευρύνουμε το κωδικολόγιο μας με δύο καινούργιους κωδικούς και πιθανόν να συνεχίσουμε το «παιχνίδι» με on-off κωδικούς μετά τη μεγάλη επιτυχία που είχε η 1129 IPA που παρουσιάσαμε πέρσι μόνο σε 15.000 φιάλες των 330ml. Επίσης πειραματιζόμαστε και για μια Special edition παραγωγή Delphi για την περίπτωση των Χριστουγέννων που ελπίζουμε να ευοδωθεί. Όσο για το μακροπρόθεσμο σχέδιό μας ένα μόνο είναι βέβαιο ότι θα παραμείνουμε πιστοί στην προσπάθειά μας τόσο για την ποιότητα των προϊόντων μας αλλά και τη διαφορετικότητά τους. 🍀



Πρώτη γεύση για την επίλεκτη Ομάδα της Μπίρας

Απόλυτα εκπαιδευμένη για να αναγνωρίσει τα 40 χαρακτηριστικά που μπορεί να αντιληφθεί κανείς στο ζύθο καθώς και τα πάνω από 25 διαφορετικά ελαττώματα που ενδέχεται να υπάρχουν είναι η πρώτη ελληνική ομάδα οργανοληπτικής αξιολόγησης

ΚΕΙΜΕΝΟ **Θεόδωρος Μπίζιος**

* Msc in Beer Science

Αφιετηρία για τη δημιουργία της ομάδας στάθηκε η παρακολούθηση του μαθήματος της οργανοληπτικής ανάλυσης στο μεταπτυχιακό της Επιστήμης του Ζύθου από έμπειρους και αξιόλογους καθηγητές και εισηγητές, οι οποίοι διαθέτουν βαθιά γνώση της παραγωγικής διαδικασίας του ζύθου και της οργανοληπτικής επιστήμης. Το ενδιαφέρον για την ενότητα αυτή ήταν τόσο έντονο, που η επιλογή μιας πτυχιακής εργασίας με τίτλο: «Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά ελληνικών ζύθων (Descriptive analysis and other methods – tasters training & statistics)» κατέστη αναπόφευκτη. Έτσι λοιπόν ξεκίνησε η επιλογή, οργάνωση, σύσταση και εκπαίδευση, ομάδας οργανοληπτικής αξιολόγησης ζύθων. Τα μέλη της οποίας στην πλειοψηφία τους είτε απασχολούνται στον ευρύτερο κλάδο της βιομηχανίας του ζύθου, είτε βρίσκονται στο στάδιο μεταπτυχιακής εκπαίδευσης στην επιστήμη του ζύθου.

ΥΨΗΛΟ ΤΟ ΚΟΣΤΟΣ ΤΩΝ ΧΗΜΙΚΩΝ ΑΝΑΛΥΣΕΩΝ

Τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του ζύθου είναι ένα από τα πιο βασικά χαρακτηριστικά που αξιολογούν οι καταναλωτές. Άλλοι λόγοι που καθιστούν την οργανοληπτική αξιολόγηση ζύθου σημαντική για τον κλάδο της μικροζυθοποιίας είναι το ότι οι χημικές και μικροβιολογικές αναλύσεις του προϊόντος ανά τακτά διαστήματα, αν και αντικειμενικές και απαραίτητες, είναι ακριβές και χρονοβόρες, και σε αρκετές περιπτώσεις ανεπαρκείς για να διαπιστώσουν την ποιότητα που αντι-



Η **επιλογή** των μελών της ομάδας είναι **πολύ** σημαντική για την **ποιότητα** των **δεδομένων** που λαμβάνονται.



λαμβάνεται ο καταναλωτής. Το δε ποσοστό του κόστους των αναλύσεων αυξάνεται σημαντικά στις παραγωγικές μονάδες ζύθου μικρής δυναμικότητας.

Είναι ιδιαίτερα σημαντική η ύπαρξη μεγάλου αριθμού διαθέσιμων δοκιμαστών, καταρτισμένων τόσο στην επιστήμη του ζύθου όσο και εκπαιδευμένων επαρκώς στην οργανοληπτική ανάλυση και ικανών να συμμετάσχουν σε τακτική βάση σε οργανοληπτική ομάδα με σκοπό να αξιολογούν τα ειδικά χαρακτηριστικά και τα ελαττώματα που προκύπτουν. Τότε και μόνο η ύπαρξη ομάδων δοκιμαστών που θα αποτελούνται από εξειδικευμένα μέλη, θα εξυπηρετήσει και θα ικανοποιήσει την ανάγκη του κλάδου της μικροζυθοποιίας.

ΕΧΕΓΓΥΟ ΓΙΑ ΟΡΘΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Ένα ζωτικό πλεονέκτημα είναι η αξιοποίηση των δοκιμαστών ως όργανα μέτρησης που επιθυμούμε να μας παρέχουν επαναλήψιμα και αξιόπιστα στοιχεία (ίδια απάντηση στο ίδιο ερέθισμα) για στατιστική επεξεργασία. Η χρήση ελεγχμένης ομάδας δοκιμαστών που έχουν επιτυχώς ανταποκριθεί στις απαιτήσεις των κανόνων και των προτύπων διεθνών οργανισμών (European Brewing Council-EBC, American Society of Brewing Chemists-ASBC, International Organization for Standardization-ISO, κ.α.) για την δοκιμασία ζύθων, είναι εχέγγυο για τη συγκέντρωση σωστών αποτελεσμάτων. Το κριτήριο συμμετοχής είναι οι δοκιμαστές να έχουν επιδείξει υψηλά ποσοστά επιτυχίας και επαναληψιμότητας στα αποτελέσματα των εν λόγω δοκιμών.



Τα **τεστ** περιλαμβάνουν **δοκιμές** όπως δοκιμασίες ανίχνευσης, **αντιστοιχίας**, κατάταξης με βάση την ένταση, **περιγραφικής** ικανότητας, **"κατώφλι"** αντίληψης ουσιών, συμπεριλαμβανομένων και της **αναγνώρισης** ελαττωμάτων.

Η επιλογή των μελών της ομάδας είναι πολύ σημαντική για την ποιότητα των δεδομένων που λαμβάνονται. Η αρχική επιλογή των δοκιμαστών εξασφαλίζει επίσης τη φυσιολογική καταλληλότητα (απουσία ασθενειών) που σχετίζονται με τις αισθήσεις.

ΙΣΧΥΣ ΕΝ ΤΗ ΕΝΩΣΕΙ

Όταν αναφερόμαστε σε έναν δοκιμαστή, όσο ικανός και εκπαιδευμένος αν είναι, πάντα θα υπάρχει η μικρή πιθανότητα οι απόψεις του να μην αντιπροσωπεύουν το μέσο όρο. Άλλοι παράγοντες που επηρεάζουν την οργανοληπτική ικανότητα ενός ατόμου είναι, η κακή ψυχολογική κατάσταση και οι προσωπικές του αντιλήψεις/προτιμήσεις, καθώς και εξωγενείς παράγοντες ή ασθένειες. Τα παραπάνω μπορεί να οδηγήσουν στη συγκέντρωση στοιχείων τα οποία δεν χαρακτηρίζουν σωστά το προϊόν. Σε αντίθεση με τα παραπάνω, μια ομάδα εκπαιδευμένων δοκιμαστών, της οποίας τα αποτελέσματα θα τύχουν στατιστικής επεξεργασίας, θα οδηγήσει σε πιο ασφαλή αποτελέσματα, μειώνοντας τις ενδεχόμενες προκαταλήψεις και αστοχίες που μπορεί να εμφανίζει ο κάθε ένας δοκιμαστής.

ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΚΑΙ ΕΛΕΓΧΟΣ

Οι υποψήφιοι ενδιαφερόμενοι δεν είναι απαραίτητο να είναι ήδη αξιολογητές για να μπορούν να γίνουν μέρος μιας ομάδας γευστιγνώσας ζύθου. Απαραίτητο είναι να ενδιαφέρονται σε σημαντικό βαθμό για το προϊόν και την οργανοληπτική ανάλυση του και να έχουν μια σχετική εμπειρία σε αυτό.

Θα πρέπει να είναι διαθέσιμοι, τυπικοί, πειθαρχημένοι και συνεπείς ως προς την ομάδα και τα σεμινάρια κατάρτισης και έπειτα αξιολόγησης, καθώς επίσης και να διαθέτουν στοιχειώδη ικανότητα έκφρασης και μεταφοράς οργανοληπτικών ερεθισμάτων σε γραπτό λόγο. Η γενικότερη κατάσταση της υγείας τους πρέπει να επιτρέπει αυτή την οργανοληπτική διαδικασία. Πιο συγκεκριμένα να μη ταλαιπωρούνται από ασθένειες ή προβλήματα που σχετίζονται με τις αισθήσεις (π.χ. ανοσμία, αχρωματοψία, κ.α.) αλλεργίες, καταθλίψεις, να μη χρησιμοποιούν τεχνητές οδοντοστοιχίες και να μη κάνουν χρήση φαρμάκων και ουσιών που μπορεί να επηρεάσουν την ικανότητα της οργανοληπτικής τους αντίληψης.

ΤΑ 40 ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Απαιτείται εκπαίδευση και έλεγχος της ομάδας σχετικά με τις βασικές γεύσεις, αρώματα, τα οπτικά και άλλα ερεθίσματα, τα περισσότερα από 40 χαρακτηριστικά που αντιλαμβάνομαστε στο ζύθο καθώς και τα πάνω από 25 διαφορετικά ελαττώματα που ενδέχεται να υπάρχουν. Ιδιαίτερος σημαντικός ο βαθμός αναγνώρισής των χαρακτηριστικών σε συνάρτηση με συγκριτικές δοκιμές, βαθμονομήσεις, κατατάξεις, duo-trio, τριγωνικές κ.α., οι οποίες καθιστούν τον ενδιαφερόμενο αναλόγως αποτελέσματος, μέρος ή όχι της ομάδας οργανοληπτικής αξιολόγησης ζύθου. Απαιτείται επίσης η εκπαίδευση και ο έλεγχος της ομάδας ως συνόλου ώστε να διαμορφώσουν κοινά πρότυπα και κλίμακες και εμφανίζουν ομοιομορφία ως προς την αξιολόγηση των ίδιων χαρακτηριστικών. 🍀

ΤΟ ΚΡΑΣΙ ΔΗΜΙΟΥΡΓΟΥΝ ΟΙ ΚΟΙΝΩΝΙΕΣ ΠΟΥ ΚΑΛΛΙΕΡΓΟΥΝ ΤΗ ΓΗ ΤΟΥ ΤΟΠΟΥ ΤΟΥΣ

Τη σημασία του ανθρώπινου παράγοντα στην παραγωγή του κρασιού τονίζει στο Wine Trails ο οινολόγος Wilco Lam, από το νεοζηλανδέζικο «Dry River», ένα από τα είκοσι οινοποιεία του πλανήτη που αποφασίζουν σήμερα για την οινική πραγματικότητα του αύριο...

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

Πού θα φυτευθούν οι αμπελώνες, πώς θα φυτευθούν και ποιες ποικιλίες θα επιλεγούν, όλες αυτές οι αποφάσεις αλλά και πολλές ακόμη που επηρεάζουν την τελική ποιότητα του κρασιού, ορίζονται από την κοινωνία, τον πολιτισμό και την ιστορία, σύμφωνα με τον Wilco Lam από το διάσημο οινοποιείο Dry River της Νέας Ζηλανδίας. Στη συνέχεια, βέβαια, οι διάφορες παρεμβάσεις από τον αμπελουργό αλλά και τον οινοποιό, γίνονται ανάλογα με το δικό τους υπόβαθρο και με τον στόχο που θέλουν οι ίδιοι να επιτύχουν για το τελικό προϊόν τους. «Πιστεύουμε ότι το πώς διαχειριζόμαστε το κλίμα και το έδαφός μας, επηρεάζει σημαντικά το τελικό αποτέλεσμα του κρασιού μας. Με άλλα λόγια, ο δρόμος που οδηγεί στο δικό μας κρασί ξεκινά με όσο το δυνατόν μικρότερη παρέμβαση στο έδαφος, ακόμη και χωρίς άρδευση ή λιπάσματα αλλά δουλεύοντας με το χώμα προκειμένου να συντηρήσουμε τη ζωτικότητα του, ανακυκλώνοντας τη φυτική ύλη που θα αναπλάσει τα αμπέλια μας. Αυτό το επιτυγχάνουμε με εύκολα διαχειρίσιμα στέγαστρα, ώστε να

διασφαλίσουμε την απαιτούμενη αναλογία φύλλων/καρπών. Αυτή η πρακτική επιτρέπει στις ακτίνες του ήλιου να ωριμάσουν και τα φυτά και τα φρούτα μας. Έχουμε δικούς μας αμπελώνες, που τους φροντίζει μια αφοσιωμένη ομάδα αμπελουργών και δεν αγοράζουμε πρώτη ύλη από αλλού», αναφέρει ο ίδιος.

ΜΙΑ ΑΛΥΣΙΔΑ ΟΡΘΩΝ ΑΠΟΦΑΣΕΩΝ

«Η οινοποιία ξεκινά με τη σωστή επιλογή αποφάσεων και επιτόπιο έλεγχο σχετικά με το ποιοι από τους καρπούς μας επιτρέπεται να μπουν σε διαδικασία οινοποίησης. Στη συνέχεια, φροντίζουμε το κρασί με ελάχιστη επεμβατικότητα. Όλες αυτές οι αποφάσεις που έχουμε πάρει μέχρι εδώ είναι εξαιρετικά σημαντικές γιατί επηρεάζουν την τελική ποιότητα. Καμιά προσθήκη στο οινοποιείο δεν θα μπορέσει να διορθώσει ή να καλύψει ατέλειες. Ακολουθεί η διαδικασία σύνθλιψης των σταφυλιών που γίνεται με χαμηλή πίεση και τα προστατευτικά αέρια που χρησιμοποιούνται με σύνεση. Στη συνέ-

χεια, έρχεται η ζύμωση, ενώ συνεχίζεται στις οινολάσπες η διαδικασία της ωρίμανσης χωρίς παρεμβολές. Επομένως, δεν χρειάζεται καν να πούμε πως το οινοποιείο μας είναι παλιός τεχνολογίας και υπολογίζουμε στην επέμβαση του οινοποιού και της ομάδας του για διόρθωση μόνο αν αυτή είναι απολύτως απαραίτητη. Εμφιαλώνουμε με το δικό μας σύστημα, όταν θεωρούμε πως το κρασί είναι έτοιμο», συνεχίζει ο Wilco Lam, δίνοντας το στίγμα που ξεχωρίζει τα κρασιά Dry River από τον παγκόσμιο ανταγωνισμό.

ΕΝΑ ΚΡΑΣΙ ΑΠΟ...ΞΕΡΟ ΠΟΤΑΜΙ!

Στην περίεργη ονομασία «Dry River», δηλαδή «Ξερό Ποτάμι», αναφέρθηκε ιδιαίτερα ο έμπειρος οινοποιός, τονίζοντας πως ανήκει σε έναν από τους παλιότερους σταθμούς προβάτων της Νότιας Γουάιραράπα στη Νέα Ζηλανδία. Και παρόλο που τα κρασιά καλλιεργούνται αρκετά χιλιόμετρα μακριά, η ονομασία ορθώς περιγράφει τον ξερό, άνυδρο και απομακρυσμένο τόπο.►



**MARTINBOROUGH
TERRACE**



Αριστερά: Το οινοποιείο Dry River οινοποιεί κρασιά μόνο από τους δικούς του αμπελώνες, που τους φροντίζει μια αφοσιωμένη ομάδα αμπελουργών και δεν αγοράζει α' ύλη από αλλού.

Κάτω και δεξιά:
Σύμφωνα με τον Wilco Lam στα άμεσα και μελθοντικά σχέδια του Dry River βρίσκονται μόνο οι ποικιλίες Pinot Noir, Syrah, Pinot Gris, Gewurztraminer, Riesling και Chardonnay.



ΝΑΙ ΣΤΑ ΔΡΥΪΝΑ ΒΑΡΕΛΙΑ, ΟΧΙ ΣΤΗ ΛΑΝΘΑΣΜΕΝΗ ΧΡΗΣΗ ΤΟΥΣ

Η ωρίμανση σε δρύινα βαρέλια προσθέτει υπεραξία, αναφέρει ο κ. Lam, γιατί το κρασί στο τέλος ωφελείται από αυτό. Ωστόσο, όπως δήλωσε, «δεν μπορούμε να καλύπτουμε λάθη και παραλείψεις ή να προσθέσουμε στο κρασί κάτι που διαφορετικά θα έλειπε». Πρέπει να είμαστε προσεκτικοί, ανέφερε, καθώς δεν ωφελούνται όλα τα κρασιά από αυτό και σκοπός μας είναι η στήριξη και διατήρηση της ζωτικότητας του κρασιού. «Τα οφέλη της αργής ωρίμανσης και της εναλλαγής γεύσεων και υφής, δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται εις βάρος άλλων ιδιοτήτων του τελικού προϊόντος» τονίζει.

ΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΕΣ ΚΑΙ ΚΛΩΝΙΚΗ ΕΠΙΛΟΓΗ

Σε ό,τι αφορά τα μελλοντικά σχέδια των κρασιών Dry River, ο Wilco Lam αναφέρει πως μετά από 7 χρόνια εντατικής καλλιέργειας, η εταιρεία έχει πλέον αφοσιωθεί στη βιολογική γεωργία, δίνοντας ιδιαίτερη σημασία στην υγεία και τη ζωτικότητα των εδαφών και του περιβάλλοντος.

Παράλληλα, τα κρασιά Dry River, έχουν ξεκινήσει ένα πρόγραμμα κλωνικής επιλογής για την ποικιλία Μασσαλίας, όπου μεταφέρουν υλικό από Pinot Noir από επιλεγμένα κρασιά εκτός της έκτασης των αμπελώνων της, προκειμένου να καλλιεργηθούν σε αμπελώνα με επαγγελματική παρακολούθηση. Συγκεκριμένα, σκοπεύουν να καλλιεργήσουν τα πρώτα Pinot Noir «Dry River», την άνοιξη του 2017 σε μερικά από τις εκτάσεις τους που βρίσκονται υπό αγρανάπαυση. Τέλος, σε ερώτηση για το αν θα επέλεγαν στο μέλλον να καλλιεργήσουν κάποια ελληνική ποικιλία, ο Wilco Lam, ανέφερε πως, δεν υ-

πάρχει τέτοια περίπτωση, καθώς στο μέλλον εστιάζουν μόνο στο Pinot Noir, το Syrah, το Pinot Gris, το Gewurztraminer, το Riesling και το Chardonnay.

ΣΤΗ ΧΙΛΗ ΜΕΤΑ ΤΗ ΝΕΑ ΖΗΛΑΝΔΙΑ

Στην ερώτηση του «Wine Trails», για το αν θα έπρεπε να επιλέξει νέους αμπελώνες εκτός της Νέας Ζηλανδίας, πού ακριβώς θα τους επέλεγε, ο Wilco Lam, ανέφερε πως θα επέλεγε τη Χιλή, καθώς αυτό το κομμάτι του πλανήτη, αναπτύχθηκε ουσιαστικά μόνο του.

«Η Χιλή διασφάλισε το σχηματισμό μιας πλούσιας και δυναμικής κουλτούρας που είναι ανοιχτή στην καλλιέργεια της γης και σέβεται τη σοδειά που λαμβάνει από αυτήν», ανέφερε χαρακτηριστικά αλλά δεν μπόρεσε να απαντήσει στο ποια ποικιλία θα καλλιεργούσε καθώς δεν γνωρίζει τα ιδιαίτερα στοιχεία των τοπικών καιρικών συνθηκών και της δυναμικής της αγοράς. Ωστόσο τόνισε, πως πασχίζει πραγματικά να βρει ένα μέρος παρόμοιο με το Martinborough, καθώς οι επιμέρους κοινωνικοί, ιστορικοί και πολιτιστικοί παράγοντες, το έχουν καταστήσει μοναδικό, όπως και κάθε άλλο μέρος του πλανήτη.

Τέλος, ανέφερε, πως τα κριτήρια που αναζητά όταν πρέπει να δώσει την έγκρισή του για περιοχή καλλιέργειας νέων αμπελώνων, είναι ο συνδυασμός ή η σχέση ανάμεσα στο έδαφος, το κλίμα και την προσωπικότητα του καλλιεργητή. Πάντα φυσικά με την προϋπόθεση, η αγορά να δεχθεί αυτή τη σχέση.

**Τα κρασιά Dry River εισάγονται περιοδικά και αποκλειστικά στην Ελλάδα από την εταιρεία Κ & Ε Μαλέδρος*





Νέοι δρόμοι ανοίγονται με το ηλεκτρονικό εμπόριο

«Πρόκειται για ένα πανίσχυρο εργαλείο που μόλις τώρα ξεκινάμε να αντιλαμβανόμαστε. Ωστόσο, πιστεύω πως πρέπει να διασφαλίσουμε ότι και οι δύο πλευρές ξέρουν τις δυνατότητες», συμπληρώνει. Δεν παρέλειψε ωστόσο, να αναφερθεί και στα μειονεκτήματα του ηλεκτρονικού εμπορίου. Το βασικότερο, σύμφωνα με τον ίδιο, είναι πως μέσω διαδικτύου είναι δύσκολο να βρεις τρόπο να «αφηγηθείς» την ιστορία που θες να πεις μέσω του κρασιού. Ωστόσο, αυτή είναι και η μεγάλη πρόκληση, συμπληρώνει.



Αφαιρεί το μυστήριο η υποχρεωτική αναγραφή συστατικών στην ετικέτα

Στο θέμα της υποχρεωτικής αναγραφής των συστατικών στην ετικέτα, ο Wilco Lam, είναι κατηγορηματικά αντίθετος. «Νομίζω πως κάτι τέτοιο, θα προκαλούσε σύγχυση και φόβο στον τελικό καταναλωτή. Η διαφάνεια, ορισμένες φορές, έχει αντίθετα αποτελέσματα», τόνισε χαρακτηριστικά. Παρόλα αυτά πιστεύει, πως η ανάγκη για χαμηλές τιμές ευθύνεται για την είσοδο στην αγορά κρασιών με συστατικά αμφισβητούμενης προέλευσης. 🍇



ΡΩΣΙΑ ALLIANCE 1892 BRANDY FACTORY

Ρωσικό... ούισκι από το 2021 στην αγορά

Το πρώτο αποσταγματοποιείο ούισκι θα χτιστεί στο Καλίνινγκραντ της Ρωσίας και αναμένεται να καλύψει το 35% της ρωσικής κατανάλωσης, σύμφωνα με δημοσιεύματα του τοπικού Τύπου.

Στην είδηση που αναδημοσίευσε το αμερικανικό περιοδικό Newsweek, αναφέρεται ότι ο μεγαλύτερος παραγωγός κονιάκ στη Ρωσία, η «Alliance 1892» βρίσκεται πίσω από αυτή τη νέα επένδυση.

Το αποσταγματοποιείο που θα έχει δυναμικότητα 5 εκατ. λίτρων το χρόνο, θα είναι λειτουργικό από το 2018 και το πρώτο ρωσικό ούισκι θα εμφανιστεί στη διεθνή αγορά το 2021.

Να σημειωθεί πως η καθυστέρηση εμφάνισής του στην αγορά οφείλεται στις προϋποθέσεις που θέτει η Ρωσία και σύμφωνα με τις οποίες το ούισκι θα πρέπει να ωριμάσει για τουλάχιστον 3 χρόνια σε δρύινα βαρέλια.



Στα 14,6 εκ. δολ.

Σύμφωνα με τον Igor Kudryavtsev, έναν από τους κύριους χρηματοδότες για την κατασκευή του πρώτου αποσταγματοποιείου ούισκι στη Ρωσία, η επένδυση θα κοστίσει 14,6 εκατ. δολάρια (περίπου 13 εκατ. ευρώ).



BLOOMBERG ONLINE ΕΠΕΝΔΥΣΕΙΣ

ΜΕ 1.000 ΕΥΡΩ ΕΠΕΝΔΥΤΗΣ ΣΕ ΓΑΛΛΙΚΟ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ

Νέους επενδυτές αναζητά διακαώς ο παραδοσιακός οινοπαραγωγικός κόσμος στη Γαλλία, σύμφωνα με δημοσίευμα του πρακτορείου Bloomberg, και μάλιστα οι οινοποιοί είναι διατεθειμένοι για 1.000 ευρώ να αφήσουν τον οποιοδήποτε να μπει στην αγορά κρασιού. Χαρακτηριστικό παράδειγμα, ο 38χρονος οινολόγος Maxime Debure, ο οποίος παράτησε τη δουλειά του σε δύο οινοποιεία στο Μπορντό και έφτιαξε την ιστοσελίδα Wine-Funding, η οποία λειτουργεί ως διαδικτυακή πλατφόρμα για οινοποιούς που ψάχνουν χρηματοδότηση για επενδύσεις. Ουσιαστικά αξιοποίησε τη γνωστή διαδικασία του crowdfunding (χορηγίες από το ευρύ κοινό)

DECANTER WORLD WINE AWARDS MONEDA RESERVA MALBEC

Το καλύτερο κρασί στον κόσμο κοστίζει μόνο 5,50 ευρώ

Ούτε ένα ούτε δύο αλλά 16.000 ετικέτες κατάρρε να εκτοπίσει ένα κόκκινο κρασί από τη Χιλή αξίας μόλις 4,37 λιρών (περίπου 5,50

ευρώ) στα διεθνή βραβεία οίνου του έγκυρου περιοδικού Decanter (DWWA 2016).

Πρόκειται για το κρασί «Moneda Reserva Malbec» από την κεντρική πεδιάδα της Χι-

λής, παραγωγής 2015, που βραβεύτηκε ως το καλύτερο κρασί περνώντας από το απαραίτητο «τυφλό» τεστ οινογνωσίας σε ένα πάνελ με 240 ειδικούς. Οι οινογνώστες, αποφάνθηκαν ότι είχε «εξαιρετική φρεσκάδα» και μια επίγευση «γεμάτη ενέργεια». Μάλιστα, διέκριναν στη γεύση τους «φρέσκο μαύρο φρούτο, κρεμώδες γιαούρτι βανίλιας και πιπέρι» και υπογράμμισαν την καλή σχέση μεταξύ ποιότητας και τιμής.





WINEFUNDING

και ως αντάλλαγμα δίδεται η δυνατότητα σε ιδιώτες επενδυτές να αγοράσουν ένα μερίδιο των κρασιών που μόλις αρχίζουν, ή των οινοποιεών που ανακαινίζονται ή επεκτείνονται. Οι οινοπαραγωγοί που παρουσιάζονται στην ιστοσελίδα του Debuter επιλέγονται από ειδικούς (σομελιέ, κριτικούς οίνου κ.λπ.) και οι επενδυτές μπορούν να τους βοηθήσουν χρηματοδοτώντας έναν αριθμό projects όπως για παράδειγμα απόκτηση γης ή προμήθεια εξοπλισμού. Αναλόγως το σχέδιο οι επενδυτές είτε γίνονται μέτοχοι είτε αποπληρώνονται με κρασιά. Μέχρι στιγμής το Wine-Funding αφορά Γάλλους οινοποιούς, αλλά αργότερα θα επεκταθεί και σ' άλλες χώρες.

Crowd-funding

Πέραν του Wine-Funding στη Γαλλία, στις ΗΠΑ ένας διανομέας κρασιού μάζεψε μέσω του Kickstarter 100.000 δολάρια μέσα σε 15 ώρες, ενώ μια μικρή ζυθοποιία μάζεψε πάνω από 1 εκατ. δολάρια, όταν ο στόχος της ήταν μόλις 200.000 δολάρια.

DECANTER Η ΑΠΟΨΗ ΤΟΥ PETER LIEM

Γιατί δεν υπάρχει και κόκκινη σαμπάνια;

Αναρωτηθήκατε ποτέ γιατί ενώ δύο στις τρεις βασικές ποικιλίες που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή σαμπάνιας είναι μαύρες δεν υπάρχει κόκκινη σαμπάνια; Η απάντηση είναι απλή. «Για όλα φταίνει τα ιστορικά γούστα», σημειώνει ο Peter Liem του έγκυρου περιοδικού για τα κρασιά «Decanter». Πιο αναλυτικά, σύμφωνα με τον ίδιο, στα τέλη του 17ου με αρχές του 18ου αιώνα, όταν οι αφρώδεις οίνοι ξεκίνησαν να παράγονται στην περιοχή της Καμπανίας, τα καλά κρασιά αξιολογούνταν με βάση τα εξής χαρακτηριστικά: Λαμπρότητα, διαύγεια, λεπτότητα και φινέτσα. Ο Dom Pérignon είναι σχεδόν βέβαιο ότι δεν εφάρμοζε την αφρώδη σαμπάνια, αλλά ένα από τα πιο αξιοσημείωτα επιτεύγματά του ήταν η τελειοποίηση της παραγωγής λευκού κρασιού από μαύρα σταφύλια. Οι σαμπάνιες έγιναν της μόδας λόγω του χαρούμενου και αναζωογονητικού χαρακτήρα τους και σε ορισμένους κύκλους θεωρήθηκαν πιο υγιεινές και εύπεπτες από τα κόκκινα κρασιά. Πιθανώς να ήταν και ένας τρόπος να ξεχωρίσει η Καμπανία τα κρασιά της από αυτά της Βουργουνδίας.



ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ AVA WINERY

Συνθετικό κρασί από αιθανόλη στις ΗΠΑ

«Μπορούμε να μετατρέψουμε το νερό σε κρασί μέσα σε 15 λεπτά». Αυτό ισχυρίζονται οι ιδρυτές της Ava Winery, μια start-up εταιρείας στο Σαν Φρανσίσκο, η οποία δημιουργήσε συνθετικό κρασί που δεν προέρχεται από σταφύλια, αλλά από αιθανόλη και άλλες αρωματικές ουσίες. Η νεοσύστατη Ava Winery, δημιουργήθηκε από την Μάρντον Τσούα και τον Άλεκ Λι, σύμφωνα με την ιστοσελίδα «New Scientist». Μέσα σε 6 μήνες έχουν καταφέρει να συνθέσουν κρασί που απομιμείται τη γεύση του ιταλικού αφρώδους οίνου Moscato d' Asti και ετοιμάζονται να κάνουν κάτι ανάλογο με τη γνωστή γαλλική σαμπάνια Dom Perignon.



The place to study wine

Η φετινή αποφοίτηση του W.S.P.C. συγκεντρώνει όλα τα ρεκόρ: Αποφοίτων, προσέλευσης των σπουδαστών από όλη την Ελλάδα, την Κύπρο, τη Γερμανία αλλά και το μακρινό Όσλο, στον αριθμό των υποτροφιών με είκοσι αριστούχους.



ΟΙΝΙΚΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ SUMMA CUM LAUDE

Με κάθε επισημότητα, όπως αρμόζει στην πορεία του WSPC στην Ελλάδα, η οποία, όπως ανέφερε ο Ian Harris βρέθηκε στις δέκα κορυφαίες αγορές του μητρικού οργανισμού WSET στον κόσμο για το 2015, πραγματοποιήθηκε στις 23 Μαΐου η αποφοίτηση των τάξεων 2014 & 2015

ΚΕΙΜΕΝΟ Γιώργος Κοντονής

Στο βιοκλιματικό οινοποιείο Παπαγιαννάκου στο Μαρόκ-πουλο, όπου πραγματοποιήθηκε η τελετή αποφοίτησης, πραγματικά δεν έπεφτε καρφίτσα, ενώ ανάμεσα στους 650 και πλέον προσκεκλημένους ήταν και ο οινοποιός και νυν δήμαρχος Θεσσαλονίκης, Γιάννης Μπουτάρης, στον οποίο απονεμήθηκε η κορυφαία διάκριση WSPC Exemplary Award.

«Υπάρχει μια λέξη που χρησιμοποιούν οι Άγγλοι για τα άτομα που δεν κάνουν συμβιβασμούς, που δεν λειτουργούν κάτω από το κοινώς αποδεκτό και που τραβούν τον δικό τους, πολλές φορές, μοναχικό δρόμο. Αυτά τα άτομα χαρακτηρίζονται ως Mavericks. Αν ο χώρος του ελληνικού κρασιού έχει έναν Maverick αυτός δεν είναι άλλος από τον Γιάννη Μπουτάρη!» δή-



Η Μαρία-Σοφία Καλασσαρίνη ανάμεσα στον Κ. Λαζαράκη MW και τον Στέλιο Μπουτάρη κατά την παραλαβή της υποτροφίας της.



Ο Γρηγόρης Κόντος Dir. WSET ανάμεσα στον Κ. Λαζαράκη και τον Ian Harris.

Λωσε για την βράβευσή του ο Κωνσταντίνος Λαζαράκης. Κατά τη διάρκεια της απόδοσης των υποτροφιών, άκρως συγκινητική ήταν η υποτροφία που απονεμήθηκε από την εταιρεία ΑΙΟΛΟΣ Α.Ε. στον Παναγιώτη Μπαρμπίτσα εργαζόμενο στο F & B Department της Costa Navarino, για τις επιδόσεις του, στη μνήμη του Αλβέρτου Αρούχ / Επικούρου. Η εκδήλωση ωστόσο έκρυβε και μια απρόσμενη οινική έκπληξη. Ο Βασίλης Παπαγιαννάκος παρουσίασε για πρώτη φορά τη νέα ετικέτα του κτήματος «SAVATIANO SINGLE VINEYARD» προερχόμενο από ξερικό αμπελώνα 60 ετών.►



Η Δρ. Σταυρούλα Κουράκου – Δραγώνα Hon AIWS (διακρίνεται πίσω) με την πολύχρονη προσφορά της αποτελεί επίτιμο μέλος του WSPC. Σε πρώτο πλάνο ο οينوποιός Κώστας Μπουτάρης.



Ian Harris, Κ. Λαζαράκης MW και Γιάννης Μπουτάρης κατά τη βράβευσή του δημάρχου.



WSET
LEVEL 4 DIPLOMA
CERTIFIED

WSET DIPLOMA Analysis



Με στοιχεία
του Σωτήρη
Κόλλια
WSET Dip

1

Σύμφωνα με τη λίστα που δημοσιεύει το περιοδικό **"off licence News"** κάθε χρόνο για τους 100 επαγγελματίες με την ισχυρότερη επιρροή στο εμπόριο του κρασιού στη Μεγάλη Βρετανία: **1 στους 4 είναι απόφοιτοι WSET Diploma**

2

Αν και **61.452 σπουδαστές** πήραν μέρος έστω και σε μια εξέταση του WSET, σε όλο τον κόσμο το ακαδημαϊκό έτος 2014 - 2015, μόνο **316 αποφοίτησαν** με επιτυχία από το πολυπόθητο **WSE Diploma!**

3

Οι **πέντε (5) χώρες** με τη συνεχή αυξανόμενη εκπαίδευση στο κρασί το 2015:

26%

USA

16%

CANADA

11%

UK

11%

AUSTRALIA

6%

CHINA

4

8.500 έχουν αποφοιτήσει από το **WSET Diploma** από το 1969 έως σήμερα σε ολόκληρο τον κόσμο

5

75 ετών ο μεγαλύτερος απόφοιτος του WSET Diploma ever και μάλιστα Έλληνας, ο Σωτήρης Κόλλιας WSET Dip!



WINE & SPIRIT
PROFESSIONAL CENTER

Το Diploma στην Ελλάδα

100

άτομα **έχουν φοιτήσει συνολικά** με τους **22** από αυτούς να είναι στο τρέχον τμήμα

78

από τους που έχουν ολοκληρώσει την φοίτηση **έχουν αποφοιτήσει 22**

28%

των σπουδαστών που έχουν φοιτήσει είναι κάτοχοι **Diploma**

40

χρονών ο **μέσος όρος ηλικίας** των απόφοιτων. Ο **νεότερος** απόφοιτος είναι **31 χρονών** και ο **γνραιότερος 75**

3

άτομα έρχονται από το Εξωτερικό (**Κύπρο, Γερμανία**)

1

άτομο ήταν **Αμερικανός**

5

άτομα δραστηριοποιούνται στο **εξωτερικό**

75%

των σπουδαστών είναι **επαγγελματίες** και το **25%** **ιδιώτες**

77%

των **απόφοιτων** είναι **επαγγελματίες** και το **23%** είναι **ιδιώτες**

35%

των ιδιωτών σπουδαστών Diploma **άλλαξαν καριέρα προς το κρασί**

25%

των σπουδαστών είναι **γυναίκες**

30%

του δυναμικού του WSPC είναι **απόφοιτοι Diploma**.

2^{ος}

Έλληνας Master of Wine είναι απόφοιτος **Diploma** του WSPC

Αποκτώντας το Dip WSET

Η προσωπική μου εμπειρία

Τον περασμένο Αύγουστο μου τηλεφώνησε ο βετεράνος -και για χρόνια μοναδικός στην Ελλάδα- Master of Wine, Κωνσταντίνος Λαζαράκης, για να μου αναγγείλει ότι τον Ιούνιο είχα επιτυχώς ολοκληρώσει τις προϋποθέσεις για την απονομή του Advanced Diploma του WSET Wine & Spirits Education Trust. Δεν ήταν άμεσος. Με άφηνε να το εκμαιεύσω μέσα από την κουβέντα, όπως π.χ ανακαλύπτουμε την κομψότητα και την πολυπλοκότητα ενός εξαιρετικού κρασιού του παλαιού κόσμου μέσα από τις γωνίες του. Αλλά και εγώ επιθυμούσα να καθυστερήσει το “διά ταύτα”, καθώς η ευχάριστη αίσθηση γινόταν εντονότερη, όπως ένα Hunter Valley Semillon όσο παλαιώνει στο μπουκάλι.

Είμαι ήδη κάτοχος 3 M.Sc (Οικονομία, Οικονομετρία, Θεωρητικά Μαθηματικά). Και επομένως ένα ακόμη ανώτερο δίπλωμα όσο σπουδαίο κι αν είναι, δεν θα μπορούσε να προσθέσει παρά οριακή συγκίνηση. Ούτε επρόκειτο να μου ανοίξει επαγγελματικούς δρόμους ή να βελτιώσει τις θέσεις μου και τις προοπτικές, καθώς είμαι ήδη συνταξιούχος μετά από σταδιοδρομία ως οικονομολόγος σε διεθνείς οργανισμούς (ΔΝΤ, Κομισιόν). Εντούτοις ένιωσα βαθιά ικανοποίηση, γιατί είδα το Diploma ως το επιστέγασμα των οφελών που άντλησα στην πορεία προς την απόκτησή του: 1) πολύπλευρες συστηματικές και ολοκληρωμένες γνώσεις, 2) συστηματική εκμάθηση και απόλαυση της γευσιγνωσίας με τα χρώματα τα αρώματα και τις γεύσεις, 3) σωρεία ευρύτερων εγκυκλοπαιδικών γνώσεων –ιστορία, γεωγραφία κ.λπ., που απορρέουν ως παράγωγα των ανωτέρω. Είναι τόσο ελκυστικές που κινδυνεύεις να ξεχάσεις τι χρειάζεται για τις εξετάσεις και 4) τις κοινωνικές και πολιτιστικές διαστάσεις του κρασιού. Έγινε πεποίθησή μου ότι το κρασί είναι ένα σημαντικό, διαχρονικό και πολιτιστικό στοιχείο. Ο συνδυασμός αυτών των οφελών, πέρα από κάθε επαγγελματική χρησιμότητα, συμβάλλει στην πραγμάτωση του ατόμου σήμερα σε μια κοινωνία πολιτών (civic society).

Το WSET είναι ένα ιδιότυπο αλλά κορυφαίο εκπαιδευτικό ίδρυμα στον τομέα του κρασιού και των αποσταγμάτων με διεθνή εμβέλεια και απήχηση. Εντυπωσιάζει η άρτια οργάνωσή του, η μεθοδικότητα παρουσίασης της ύλης και η συστηματική προσέγγιση στη γευσιγνωσία. Εδρεύει στο Λονδίνο αλλά έχει δώσει άδεια διδασκαλίας μέρους ή όλου του προγράμματος του σε δυγατρικά παραρτήματα ανά την υφήλιο. Όλα διδάσκουν την ίδια ύλη. Οι εξετάσεις διεξάγονται ταυτόχρονα. Όλα τα γραπτά βαθμολογούνται με κοινά κριτήρια στο Λονδίνο. Επικεφαλής των παραρτημάτων (providers) είναι αυστηρώς επιλεγμένα άτομα. Στην Ελλάδα λειτουργεί το Wine & Spirits Professional Centre W.S.P.C υπό τον έμπειρο Master of Wine Κων/νο Λαζαράκη. Παρέχει όλο το πρόγραμμα σπουδών του WSET. Αυτό κλιμακώνεται σε τέσσερα επίπεδα αλλά αυτοτελή επίπεδα. Ο σπουδαστής μπορεί να προχωρήσει μέχρι το επίπεδο που θα επιλέξει και μετά από εξετάσεις θα αποκτήσει τον ανάλογο τίτλο. Το 4ο επίπεδο αποτελεί την κορωνίδα του προγράμματος και οδηγεί στο Advanced Diploma.

Αίγοι είναι εκείνοι που τολμούν το Advanced. Πράγματι είναι απαιτητικό. Η ύλη είναι εκτενής, προϋποθέτει επαρκή γνώση της Αγγλικής, οι εξετάσεις αντανακλούν όλη την ύλη και το κόστος, ιδιαίτερα για τους νέους, είναι σημαντικό. Απαιτείται πειδαρχημένη συστηματική μελέτη, “Structure your Study” επέμενε ο Κωνσταντίνος. Η γνώμη μου είναι ότι όσοι έχουν τελειώσει το τρίτο επίπεδο να διαβούν τον Ρουβίκωνα. Δεν θα απογοητευτούν. Η προσπάθεια και το κόστος υπερανταμείβονται από τα οφέλη, όπως τα περιέγραφα στην αρχή και πολλαπλά άλλα. Σημειωτέον, οι απόφοιτοι γίνονται δεκτοί για περαιτέρω σπουδές στο Institute of Masters of Wine, το οποίος επίσης εδρεύει στο Λονδίνο.

Οι R. Heskett και R. Butler MW στο βιβλίο τους “Divine Vintage” καταλήγουν ότι η κατανάλωση κρασιού με τα γεύματα ή με φίλους μας θυμίζει ότι όλη η ζωή είναι γερή και αξίζει να την τιμήσουμε με ένα ποτήρι στο χέρι.

Στην υγεία μας λοιπόν! 🍀

Όσες περισσότερες συστηματικές γνώσεις έχουμε γύρω από το αμπέλι και το κρασί, τόσο περισσότερο ανακαλύπτουμε τις κοινωνικές και πολιτιστικές του αξίες



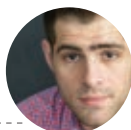
Ο Σ.Κόρηλιās (αριστερά) με τον G. Basset MW MS OBE κατά τη διάρκεια της αποφοίτησης του Diploma WSET.



ΣΟΥΗΔΟΣ Ο ΚΑΛΥΤΕΡΟΣ ΟΙΝΟΧΟΟΣ ΤΟΥ ΚΟΣΜΟΥ ΓΙΑ ΤΟ 2016

Με νικητή τον Arvid Rosengren από τη Σουηδία ολοκληρώθηκε στις 19 Απριλίου στην Αργεντινή ο Παγκόσμιος Διαγωνισμός Οινοχόων 2016 επιβεβαιώνοντας ότι στον κόσμο του οίνου τίποτε δεν είναι τυχαίο. Αρκεί να σκεφθεί κανείς τόσο ότι ο κ. Rosengren ήταν φέτος ο νικητής και της αντίστοιχης ευρωπαϊκής διοργάνωσης, όσο και ότι η Σουηδία έχει εθνική ομάδα Sommelier, με προπονητές, ψυχολόγους αλλά και πολλούς σπόνσορες

ΚΕΙΜΕΝΟ Άρνης Σκθαβενίτης
* Καλύτερος Έλληνας Οινοχόος 2016

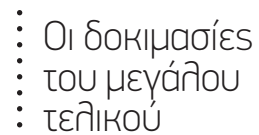


Στις 8 το πρωί της 16ης Απριλίου 2016 οι 61 διαγωνιζόμενοι από τις 59 χώρες που συμμετείχαν στον Παγκόσμιο Διαγωνισμό Οινοχόων 2016 έλαβαν τις θέσεις τους. Η πρώτη ημέρα είχε ένα αρκετά δύσκολο γραπτό ερωτηματολόγιο, τυφλή δοκιμή δύο κρασιών, αναγνώριση τεσσάρων αποσταγμάτων και service ενός αφρώδους κρασιού. Κατά την ανακοίνωση των οινοχόων που πέρασαν στα ημιτελικά, οι κριτές αποφάσισαν να επιλέξουν 15 άτομα αντί των 12 που συνθηζείται. Δυστυχώς ο δικός μας Νικόλας Γιαννόπουλος δεν κατάφερε να είναι στον ημιτελικό λαμβάνοντας την αξιολογή 17η θέση. Την επόμενη ημέρα το πρωί ξεκίνησε ο ημιτελικός με ένα μικρού μήκους γραπτό ερωτηματολόγιο και στη συνέχεια με την παρουσία κοινού το πρακτικό κομμάτι. Οι δοκιμασίες που κλήθηκαν να αντεπεξέρθουν οι διαγωνιζόμενοι ήταν πολλές και σε διαφορετικές αίθουσες. Ξεκίνησαν με τυφλή δοκιμασία δύο κρασιών και στη συνέχεια με προφορικό συνδυασμό φαγητού κρασιού. Στην ίδια αίθουσα έπρεπε να α-

ναγνωρίσουν ένα κρασί τι είναι και σε τέσσερα λεπτά να πείσουν τους κριτές ότι διάλεξαν κατάλληλο κρασί για το event τους. Η επόμενη δοκιμασία ήταν στο δωμάτιο της μετάγγισης, εκεί πρώτα είχε ένα προφορικό task πρότασης δύο γλυκών κρασιών και στη συνέχεια άνοιγμα και service δύο ποτηριών ενός ενισχυμένου Malbec και την επιλογή ενός συνοδευτικού ανάμεσα από τέσσερα διαφορετικά είδη. Το τελευταίο task του ημιτελικού ήταν θεωρητικό, ζητήθηκε από τους διαγωνιζόμενους να φτιάξουν ένα πρόγραμμα δραστηριοτήτων μιας ομάδας οινόφιλων που θα επισκέπτονταν το ξενοδοχείο. Με χαλάρωση μιας ημέρας για τους 15 διαγωνιζόμενους, ήρθε η μεγάλη ημέρα του τελικού με τους κριτές να ετοιμάζουν 14 task, το ένα πιο δύσκολο από το άλλο. Οι τρεις φιναλίστ, στάθηκαν στο ύψος των περιστάσεων αλλά αυτός που θα ξεχωρίσει πρέπει να έχει δουλέψει πολύ, να έχει καλή πνευματική και σωματική κατάσταση, αντοχή, πείσμα και καθαρό μυαλό. Νικητής του Παγκόσμιου Διαγωνισμού Οινοχόων 2016, ανακηρύχθηκε ο Arvid Rosengren από τη Σουηδία. 🌿



“Ήταν η **πρώτη** φορά που παρακολούθησα από κοντά έναν Παγκόσμιο **Διαγωνισμό**, σίγουρα μια **εμπειρία** που δεν θα ξεχάσω ποτέ. Η **αίσθηση** του άγχους, του τρακ και της **αγωνίας** ήταν **μοναδική**», τονίζει ο Άρνης Σκθαβενίτης, που ταξίδεψε στη **Μεντόζα**.



• Προφορικές τυφλές δοκιμές
• κρασιών και αποσταγμάτων,
• συνδυασμούς φαγητών
• με κρασιά, διόρθωση wine
• list, service μίας Magnum
• φιάλης σε 16 ποτήρια αλλιά
• και αναγνώριση γνωστών
• προσωπικοτήτων του
• κρασιού, οινοποιείων και
• εντόμων. Επίσης άλλες
• δοκιμασίες που καλέστηκαν
• να ανταπεξέρθουν οι
• διαγωνιζόμενοι ήταν το
• άνοιγμα αφρώδους κρασιού,
• η δημιουργία cocktail
• αλλιά και η μετάγγιση μιας
• Magnum φιάλης ερυθρού
• κρασιού. Οι δοκιμασίες
• ήταν πολλές, δύσκολες
• και με πολλά τρικ... Οι
• τρεις φιναλίστ, σε κάθε
• περίπτωση, στάθηκαν στο
• ύψος των περιστάσεων...





20 ΑΠΡΙΛΙΟΥ

Window to Greece στο Λονδίνο

Στο πλαίσιο των εκδηλώσεων υπό τον τίτλο Window to Greece, πραγματοποιήθηκε στις 20 Απριλίου, η εκδήλωση παρουσίασης ελληνικών οίνων που διοργανώθηκε από το Γραφείο Οικονομικών και Εμπορικών Υποθέσεων της Ελληνικής Πρεσβείας στο Vintners' Hall στο κεντρικό Λονδίνο. Ο χώρος ανήκει στο Σωματείο Οινοποιών του Η.Β., το οποίο αποτελεί ένα από τα 12 Liveries που συμμετέχουν στην εκλογή του Λόρδου Δημάρχου του City του Λονδίνου. Την εκδήλωση επισκέφτηκε και ο υφυπουργός Εξωτερικών Δ. Μάρδας, ενώ συμμετείχαν δώδεκα εισαγωγείς και χονδρέμποροι ελληνικών οίνων, οι οποίοι παρουσίασαν περί τις 250 διαφορετικές ετικέτες κρασιών, όλων των κατηγοριών, από 49 οινοποιεία. Υποστηρικτής της εκδήλωσης ήταν ο Σ.Ε.Ο. ενώ η ΒΙΚΟΣ προσέφερε το εμφιαλωμένο νερό και η RIDEL τα ποτήρια.

15 ΙΟΥΝΙΟΥ

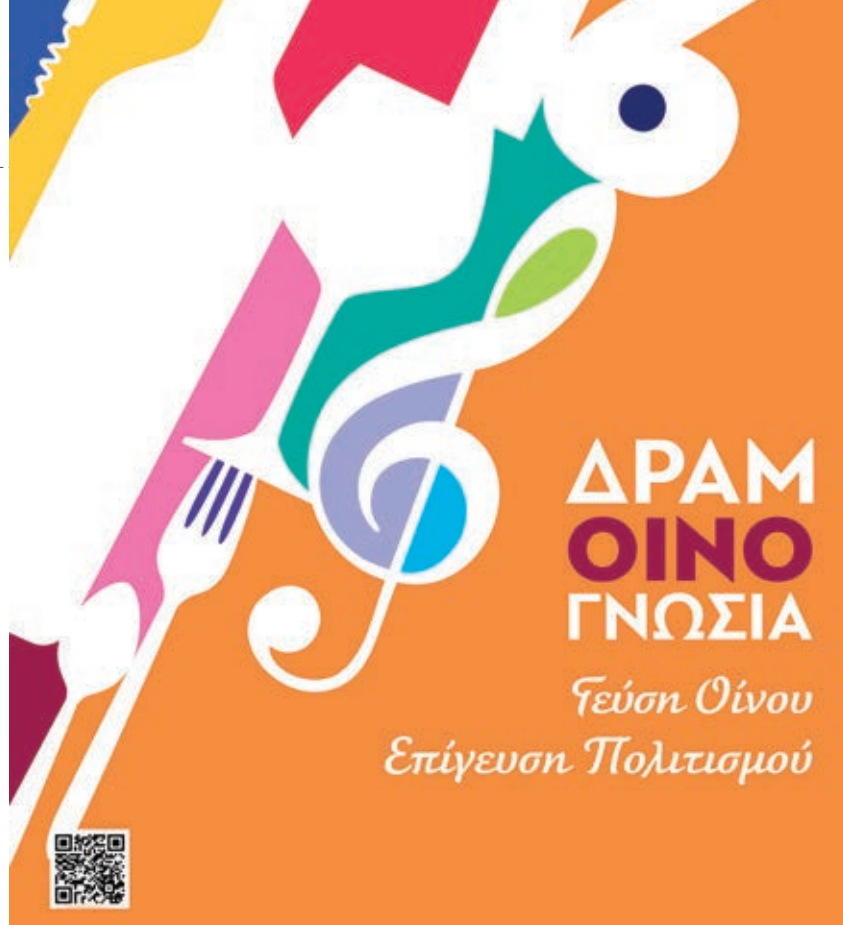
Ισπανικά κρασιά στην Αθήνα

Το Οικονομικό και Εμπορικό Γραφείο της Πρεσβείας Ισπανίας στην Αθήνα, διοργάνωσε την Τετάρτη 15 Ιουνίου 2016, την εκδήλωση: « 3η Παρουσίαση Ισπανικών Κρασιών». Κατά τη διάρκεια της γευσίγνωσας προσφέρθηκαν τα ακόλουθα κρασιά από δεκατρία γνωστά οινοποιεία της Ισπανίας: Bodegas Felix Callejo - Coto de Gomariz - HGA Bodegas y Vinedos de Altura - Bodega Astobiza - Xose Lois Sebio, Vinos de Encostas - Bodegas Toro Albala - Descendientes de J.Palacios (εισαγωγέας: ΑΙΟΛΟΣ, Α.Ε.) - Bodegues Sumarroca (εισαγωγέας: SOMMELIER'S CHOICE - ΞΥΝΟΓΑΛΛΑΣ Α.Ε.) - Bodegas Sonsierra (εισαγωγέας: ΟΙΝΩΣΙΣ - ΣΠΥΡΟΥ Γ. ΚΑΙ ΣΙΑ ΟΕ) - Marques del Real Tesoro (εισαγωγέας: DEALS) - Bodegas La Horra (εισαγωγέας: ΟΙΝΟΚΟΣΜΟΣ) - Bodegas Telmo Rodriguez (εισαγωγέας: ALL ABOUT WINE - RODITIS A. & Co) - Marques de Murrieta (εισαγωγέας: ALL ABOUT WINE - RODITIS A. & Co). Η παρουσίαση της γευσίγνωσας πραγματοποιήθηκε από τον διακεκριμένο sommelier, Νικόλα Γιαννόπουλο. Η εκδήλωση, η οποία πραγματοποιήθηκε στο Ξενοδοχείο Χίλτον Hilton, έγινε δεκτή με ιδιαίτερη θερμότητα από το επαγγελματικό κοινό, Τύπο, εισαγωγείς, επιχειρηματίες του τομέα Horeca, όπως επίσης και εκπροσώπους αθυσίων θιανικής.



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE EDUCACIÓN, CULTURA
Y DEPORTE



23-29 ΜΑΪΟΥ

Επίκεντρο το κρασί στην ανάπτυξη της Δράμας

Όλα ξεκίνησαν όταν μια ιδέα της Εύης Τζήμου, ενός ανθρώπου που υπηρετεί την Περιφέρεια της Δράμας με μεράκι και επαγγελματισμό, πήρε σάρκα και οστά πριν από 3 χρόνια και πραγματοποιήθηκε η πρώτη Δραμνοιογνωσία.

Φέτος, τρία χρόνια μετά, παρ' όλες τις οικονομικές δυσκολίες, η 3η Δραμνοιογνωσία 2016, εκτός από μια ευκαιρία, τόσο για τους Δραμνούς όσο και για τους επισκέπτες της περιοχής, να διασκεδάσουν, να επισκεφτούν τα επτά οινοποιεία (Κτήμα Παυλίδη, Κτήμα Κώστα Λαζαρίδη, Chateau Nico Lazaridi, Κτήμα Μανωλεσάκη, Κτήμα Τέχνη Οίνου, Κτήμα Μιχαηλίδη, Οινογένεσις) του Αμπελώνα της Δράμας, να ξεναγηθούν στις εγκαταστάσεις τους, να μάθουν τη διαδικασία παραγωγής του κρασιού, να δοκιμάσουν κρασιά αλητά και να γνωρίσουν τους ίδιους τους οινοπαραγωγούς, ήταν και μια αφορμή για να τεθεί σε συζήτηση και προβληματισμό, η θέση του κρασιού ως επίκεντρο της ανάπτυξης της περιοχής.

Και με αφορμή τον οινοτουρισμό -καθώς η Δράμα μπορεί να καθιερωθεί ως ένας προορισμός οινικού τουρισμού- να γίνουν γνωστά και όλα τα αξιοθέατα της περιοχής. Το κλείσιμο των εκδηλώσεων έγινε στη γεμάτη από κόσμο κεντρική πλατεία, όπου από ένα γιγάντιο μπουκάλι 5 μέτρων προσφέρθηκαν στον κόσμο 1.000 λίτρα δραμινού οίνου, υπό τους ήχους των ξεσηκωτικών κρουστών των «Fasarioso» και των χάλικινων από λαϊκούς οργανοπαίκτες της περιοχής.

Η **τρίτη** χρονιά της διοργάνωσης «**Δραμνοιογνωσία**» είχε τίτλο «Γεύση οίνου, **επίγευση** πολιτισμού» και πραγματοποιήθηκε από τις 23 έως τις 29 **Μαΐου** στη Δράμα.

22 ΜΑΪΟΥ

Τα δυνατά χαρτιά του αμπελώνα του Αιγαίου Πελάγους

Ένα συναρπαστικό οινικό ταξίδι στις περιφέρειες Νοτίου και Βορείου Αιγαίου πραγματοποιήθηκε στις 22 Μαΐου. Ικαρία, Κως, Λέσβος, Σαντορίνη, Λήμνος, Πάρος, Σάμος, Ρόδος και Χίος ήταν εκεί, στο ξενοδοχείο King George στην πλατεία Συντάγματος στην Αθήνα, με τα οινοποιεία: Αμπελώνες Αφριανέ, Αριούσιος Οινοποιτική, Αμπελώνες Τριανταφυλλόπουλου, Artemis Karanolegos Winery, Γαία Οινοποιτική, Cair Rhodes, Canava Roussos, ΕΟΣ Σάμου, Τσέλεπος - Κανάβα Χρυσού, Κελάρια Ικαρίας, Κτήμα Αργυρού, Κτήμα Καρίμαλη, Κτήμα Σιγάλα, Κτήμα Χατζηγεωργίου, Limnos Organic Wines, Μεθυμναίος Οίνος, Μπουτάρη Οινοποιτική, Νοπέρα Οινοποιτική Σάμου, Οινοποιείο Βακάκη, Οινοποιείο Μωραΐτη, Οινοποιία Γαβαλά, Οινοποιία Γκαράλη, Οινοφόρος Μεγαλοχωρίου, Santo Wines, Vassaltis Vineyards. Η εκδήλωση διοργανώθηκε από τη Vinetum και με την υποστήριξη της Ένωσης Οινοποιών και Αμπελουργών Νήσων Αιγαίου (ΕΝΟΑΝΑ).



Εκδηλώσεις



28-29 ΜΑΪΟΥ

Βροντερό και φέτος το ετήσιο κάλεσμα των οινοποιείων

Ξεναγήσεις, γευστικές δοκιμές, εκδηλώσεις, δώρα και πολλές εκπλήξεις περίμεναν τους φίλους του κρασιού το Σαββατοκύριακο 28-29 Μαΐου στο πλαίσιο εκδήλωσης Ανοιχτές Πόρτες, η οποία εορτάστηκε σε όλη την Ελλάδα.

Οι «Ανοιχτές Πόρτες» αποτελούν μία πρωτοβουλία του Ευρωπαϊκού Δικτύου Πόλεων του Κρασιού που

έχει καθιερωθεί τα τελευταία χρόνια στη χώρα μας, με στόχο το κάθε οινοποιείο που συμμετέχει να δημιουργήσει ένα γεγονός γύρω από το κρασί που θα φέρει τον καταναλωτή κοντά στο χώρο παραγωγής του. Σύμφωνα μάλιστα με σχετική ανακοίνωση των Δρόμων Β.Ελλάδος 10.184 επισκέπτες πέρασαν τις πόρτες των οινοποιείων τους.



ΣΑΣ ΠΕΡΙΜΕΝΟΥΜΕ
ΣΤΑ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΑ Μ

Τα **οινοποιεία** των «Δρόμων του Κρασιού της Β. Ελλάδος» **επισκέπτονται** ετησίως περίπου 90.000 **φίλοι** του κρασιού.



12 ΙΟΥΝΙΟΥ

Πιο πολλά αλλά και ευκολόπιτα τα ροζέ κρασιά του σήμερα

Η δημιουργία ακόμα πιο ελαφριών, ευκολόπιτων, ανοιχτόχρωμων και ευχάριστων κρασιών, πιο κοντά στα λευκά παρά στα κόκκινα, με οδηγό τα εμβληματικά ροζέ κρασιά της Προβηγκία, ήταν η βασική ιδέα της εκδήλωσης με τίτλο Drink Pink, Rosé Wine Extravaganza, που έλαβε χώρα στις 12 Ιουνίου στο ξενοδοχείο Χίλτον στην Αθήνα και διοργανώθηκε από το Οινόγραμμα. Ένας ολόκληρος οινικός κόσμος, με 104 από τα καλύτερα ροζέ κρασιά της αγοράς (ελληνικά και ξένα), συνάντησε τους φίλους του κρασιού

σε μια πρωτοποριακή αυτή εκδήλωση, που οργανώθηκε χωρίς τη φυσική παρουσία των ίδιων των οινοπαραγωγών με τα κρασιά εκτεθειμένα με όμορφο τρόπο μέσα στην αίθουσα και τη δυνατότητα κατανάλωσης περισσότερων από 100 ετικετών. Ένα από τα βασικά συμπεράσματα ήταν η πρόοδος που έχει επιτευχθεί στην ποιότητά τους και το γεγονός ότι η κατανάλωσή τους αποτελεί παγκόσμια τάση (στη Γαλλία η κατανάλωση των ροζέ έχει ξεπεράσει εκείνη των λευκών), τα καθιστούν ιδανική επιλογή για το καλοκαίρι.

20th VINITECH-SIFEL

Με στόχο την εξωστρέφεια

Από τις 29 Νοεμβρίου έως την 1η Δεκεμβρίου θα πραγματοποιηθεί στο Bordeaux της Γαλλίας η 20th Vinitech ως Vinitech-Sifel πλέον με εξοπλισμό και υπηρεσίες γύρω από το αμπέλι, το κρασί, τα αποστάγματα, τα φρούτα και τα λαχανικά. Ο στόχος παραμένει την τελευταία δεκαετία κοινός και σύμφωνα με τους διοργανωτές προσεγγίζεται βήμα βήμα παρ' όλης τις περιοδικές οικονομικές αντιξοότητες στο διεθνές περιβάλλον.

Για το 2014, τα στατιστικά στοιχεία αποκαλύπτουν πως το 20% (από 750) των εκθετών προέρχονταν εκτός Γαλλίας και αντίστοιχα το 14% των επισκεπτών, με ξεκάθαρο στόχο την αύξηση και των δύο εισροών με πρωτεύοντα αυτόν των διεθνών επισκεπτών.

Οι λόγοι για να επισκεφθεί κάποιος τη σημαντικότερη ίσως έκθεση οινικού περιεχομένου επί ευρωπαϊκού



εδάφους δεν περιορίζονται απλά και μόνο στα εκθέματά της. Οι υψηλού επιπέδου παράλληλες ανοικτές επιστημονικές εκδηλώσεις και συζητήσεις γύρω από φλέγοντα θέματα όλων των εμπλεκόμενων κλάδων, αποτελούν τα τελευταία χρόνια πόλο έλξης τόσο σημαντικών ομιλητών όσο και αυξανόμενου αριθμού επισκεπτών από το διεθνές οινικό περιβάλλον.



14-16 ΟΚΤΩΒΡΙΟΥ

Οινοτουρισμός και φώτα ανάβουν ξανά στη Σαντορίνη

Στις 14-16 Οκτωβρίου 2016 θα πραγματοποιηθεί στη Σαντορίνη, στο Συνεδριακό Κέντρο Πέτρος Μ. Νομικός, Διεθνές Συνέδριο για τον Οινικό Τουρισμό (1st Winetourism Congress).

Το Συνέδριο οργανώνεται με την επιστημονική συνεργασία του University of South Australia και εντάσσεται στη σειρά συνεδρίων IMIC η οποία ξεκίνησε η Ηλιότοπος Συνέδρια, το 2004. Από τότε πραγματοποιείται σε ετήσια βάση ένα εξειδικευμένο θέμα που αφορά τόσο στην ακαδημαϊκή κοινότητα, όσο και τον επιχειρηματικό κόσμο του τουρισμού.



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

7-9 Οκτωβρίου

Greek Wine Festival

Μετά το περυσινό βάπτισμα του πυρός, η νεοφώτιστη έκθεση ελληνικών κρασιών επανέρχεται στην καρδιά του Λονδίνου με στόχο την ανάδειξη των ελληνικών οίνων στο οινόφιλο κι εμπορικό βρετανικό κοινό, πάντα υπό την αιγίδα του εστιατορίου THE GREEK LARDER και του δραστήριου κ. Θ. Κυριακού.

LONDON GREEK
WINE FESTIVAL

12-13 Νοεμβρίου

Fine Wine Encounter

Δεν είναι απλά πως μαζεύει ως εκθέτες την αφρόκρεμα του παγκόσμιου οινικού χάρτη, οι παράλληλες γευσισγνωσίες της αποτελούν συνήθως μοναδική εμπειρία ζωής για τη συντριπτική πλειοψηφία των παρευρισκομένων.



9-11 Νοεμβρίου

ProWine China 2016

Το τριήμερο αυτό θα πραγματοποιηθεί η Ασιατική έκδοχή της ProWine για το 2016 στον εκθεσιακό χώρο Shanghai New International Expo Centre (SNIEC), China. Το ενδιαφέρον αναμένεται στο κατακόρυφο καθώς οι

σπουδαιότερες οινοπαραγωγικές χώρες έχουν για ακόμα μία χρονιά το βλέμμα τους στραμμένο στην αυξανόμενη δυναμική που φαίνεται να εκφράζει η πολυπληθής Ασιατική αγορά





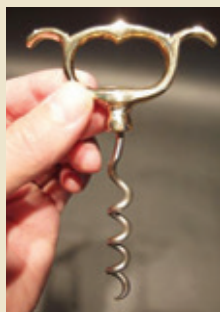
ΙΣΤΟΡΙΑ



ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ: Φανή Γιαννακοπούλου

Το εργαλείο που χρησιμοποιείται για την αφαίρεση του φελλού από τα μπουκάλια του κρασιού, γνωστό ως ανοικτήρι αλλιά και με τη γαλλική ονομασία τιρμπουσόν (tirebouchon), είναι βρετανικής προέλευσης. Από τη στιγμή που τα κρασιά εμφιαλώθηκαν σε γυάλινες φιάλες και σφραγίστηκαν με πώματα φελλού οι καταναλωτές ήθελαν να μπορούν να τα αφαιρούν όσο πιο εύκολα γινόταν. Αυτό χρονικά προσδιορίζεται από τους ιστορικούς γύρω στον 17ο αιώνα στην Αγγλία, οπότε και ξεκίνησαν οι διάφοροι εφευρέτες να βρίσκουν τρόπους που θα διευκόλυναν την άμεση απομάκρυνση των φελλών

Εργαλεία 336 ετών Βρετανική εφεύρεση 17ου αιώνα το τιρμπουσόν



Το 2010 κατοχυρώθηκε η patente Coravin του πυρηνικού μηχανικού και λάτρη του κρασιού Γκρεγκ Λάμπρεχτ. Το Coravin επιτρέπει στο κρασί να ρέει χωρίς να αφαιρεθεί ο φελλός του μπουκαλιού. Το κρασί που παραμένει στη φιάλη προστατεύεται από την οξείδωση σαν να μην ανοίχτηκε ποτέ, και η παλαιότητά του συνεχίζεται κανονικά.

Η πιο πρόσφατη ιστορική αναφορά για το τιρμπουσόν βρίσκεται στις αρχές του 1680. Πριν από 336 χρόνια ήταν κυρίως ακατέργαστα εργαλεία από χάλυβα και ξύλο που εμφανισιακά έμοιαζαν με «σκοιλήκια» και τα κατασκεύαζαν οπλοποιοί που τα είχαν εμπνευστεί από τα εργαλεία καθαρισμού των τότε τουφεκιών.

Η πρώτη κατοχυρωμένη patente για το τιρμπουσόν το 1795 ανήκει στον Σάμουελ Χένσαλ, ένα θρησκευτικό αξιωματούχο από την Οξφόρδη, ο οποίος μαζί με τον Μάθιου Μπουλτόν, κατασκευαστή από το Μπέρμιγχαμ, προκάλεσε την πρώτη επανάσταση στα τιρμπουσόν. Η βελτίωση του Χένσαλ στο ξύλινο - χαλυβένιο ανοικτήρι ήταν η εισαγωγή ενός κοίλου δίσκου μεταξύ της λαβής και του «σκοιλήκιου». Ο δίσκος υπήρξε δύο σκοπούς: Απέτρεπε τον χρήστη από το να το βιδώσει πάρα πολύ βαθιά και πίεζε το φελλό να γυρίσει μόλις έφτανε στο όριο αυτό, σπάζοντας κάθε σφραγίδα μεταξύ του φελλού και του λαιμού της γυάλινης φιάλης. Το Τιρμπουσόν του Χένσαλ ήταν τόσο αποτελεσματικό που χρησιμοποιούνταν ευρέως για πάνω από 100 χρόνια. Οι λάτρες αυτής της εφεύρεσης (γνωστοί και ως heliophiles), ισχυρίζονται ότι αν και η patente αυτή έχει κατοχυρωθεί στον Χένσαλ πιθανότητα δεν ήταν αυτός ο εφευρέτης, καθώς παρόμοια μοντέλα είχαν εφευρεθεί πριν από αυτό τις προηγούμενες δεκαετίες. Η επόμενη εφεύρεση ήταν πάλι βρετανικής εμπνεύσεως. Ο λόγος για τον Έντουαρντ Τόμσον ο οποίος το 1802 κατασκεύασε ένα ανοικτήρι με τη χρήση ένθετων βιδών που επέτρεπε την ενιαία διαχείριση από το χρήστη και έστριβε σε αντίθετες κατευθύνσεις.

Το 1883, ο Γερμανός εφευρέτης, Καρλ Βιένκε, κατέθεσε μια patente γνωστή ως ο «φίλος του σερβιτόρου» ή ο «φίλος του μπάτλερ» ή το «Ηλιδί του κρασιού» (Waiter's Friend, Butler's Friend, Wine Key). Επρόκειτο για ένα λεπτό αναδιπλούμενο τιρμπουσόν με μια ενιαία βίδα και ένα μοχλό ανύψωσης. Με διπλό μοχλό ανύψωσης και γρανάζια το τιρμπουσόν με την επωνυμία «Wing» (φτερά) έχει τις ρίζες του στο 1888 και το δίπλωμα ευρεσιτεχνίας ανήκει στο Βρετανό Χ. Χίλι.

Το 1979 σχεδιάστηκε από τον Αμερικανό Χέρμπερτ Άλεν έναν μηχανικό της αεροδιαστημικής Βιομηχανίας το τιρμπουσόν «Screwpull», το οποίο το εμπνεύστηκε από το πάθος του για τα κρασιά όταν ταξίδευε στην Ευρώπη τη δεκαετία του 1950. Επίσης, ο ίδιος κατοχύρωσε ακόμα μια patente: Το ανοικτήρι «Rabbit» που ήταν ιδιαίτερα δημοφιλές στους Αμερικανούς καταναλωτές.

Τρακτέρ ειδικών καλλιεργειών



Διαστάσεις

- Η νέα σειρά προσφέρει λύσεις για κάθε ειδική καλλιέργεια
- Για σπωρώνες, 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 μέσα 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
- Μηροσπινά υδραυλικά 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 σπωρώνες. Τα χαμηλού προφίλ 5GL είναι σχεδιασμένα για σπωρώνες 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 σπωρώνες 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.}
Hellas - Greece

ΜΠΟΖΑΤΖΙΔΗΣ – 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/Web: info@agrotechniki.gr, www.agrogroup.gr, www.johndeeredistributor.gr

JohnDeere.com

ΑΓΡΟΤΙΚΑ
ΠΡΟΪΟΝΤΑ

Κάρτα
Αγρότη



Η γη σου δεν μπορεί να περιμένει.

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

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

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

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

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

ΤΡΑΠΕΖΑ ΠΕΙΡΑΙΩΣ

