

ISSN 2241-9454

WineTrails

ΑΜΠΕΛΟΣ & ΟΙΝΟΣ

Τεύχος Νο 15
Ιούνιος-Αύγουστος 2017
ΚΥΚΛΟΦΟΡΕΙ ΔΩΡΕΑΝ
ΜΕ ΤΗΝ AGENDA
ΚΑΙ ΣΤΗ ΣΥΝΕΧΕΙΑ
ΑΥΤΟΤΕΛΩΣ
με 4 ευρώ



ΥΠΟΘΕΣΗ BONARDA
**Η ΜΕΤΑΝΑΣΤΡΙΑ
ΠΟΙΚΙΛΙΑ
ΑΠΟ ΤΗ SAVOIE**

ΔΙΔΑΣΚΕΙ ΓΕΥΣΤΙΚΟ
TANGO ΣΤΗΝ ΑΡΓΕΝΤΙΝΗ

ΣΕΛ. 26-29

8 βραβευμένες ΕΤΙΚΕΤΕΣ



Μία
ΠΕΡΗΦΑΝΗ
ΧΩΡΑ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ



Κάθε μέρα αξίζει!



Σάμος οίνος
γλυκός
Π.Ο.Π.

750 ml
5.99€
(1L = 5.99€)



Μαλαγουζιά
Π.Γ.Ε. Στερεά
Ελλάδα
2016

750 ml
4.19€
(1L = 5.59€)



Οινοχώρα
Σαββατιανό
Ροδίτης
Chardonnay
Π.Γ.Ε. Πλαγιάς
Κιθαιρώνα
2016

750 ml
2.79€
(1L = 3.79€)



Σαντορίνη
Ασύρτικο
Π.Ο.Π. 2016

750 ml
5.99€
(1L = 7.99€)



Syrah
Π.Γ.Ε.
Πελοπόννησος
2015

750 ml
3.49€
(1L = 4.65€)



Merlot
Π.Γ.Ε.
Πελοπόννησος
2014

750 ml
3.69€
(1L = 4.92€)



Νεμέα
Αγιωργίτικο
Π.Ο.Π.
2015

750 ml
2.95€
(1L = 3.93€)



Νεμέα
Αγιωργίτικο
Barrique
Π.Ο.Π.
2014

750 ml
4.45€
(1L = 5.93€)



www.lidl-hellas.gr



Στο εξώφυλλο του Wine Trails φιλοξενείται ο Alejandro Vigil, ακρογωνιαίος λίθος της έκφρασης της ιδιαίτερης ποικιλίας Bonarda στην Αργεντινή.

ΣΤΟ ΕΠΟΜΕΝΟ WINE TRAILS ΣΤΙΣ 30 ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΥ

Ρεπορτάζ
Τρύγου

Το Wine Trails παρουσιάζει τα σημεία που θα κρίνουν τα ποιοτικά όρια της σοδειάς του 2017 σε όλη τη χώρα.

Οξυγόνο και
οινοποίηση

Φίλος ή εχθρός; Ποιος είναι ο πραγματικός ρόλος του οξυγόνου σε κάθε φάση της οινοποίησης. Πότε πραγματικά απογειώνει και πότε καταστρέφει;

Κάβα στο σπίτι

Η, αλλιώς, όταν η ανάγκη ξεπερνά τις συνθήκες της καθημερινότητας. Πόσο είναι πραγματικά ασφαλές, για το χαρακτήρα των κρασιών, να διαφέρουν οι θερμοκρασίες δωματίου από δωμάτιο σε δωμάτιο φύλαξης κι από πόλη σε πόλη;

ΚΕΙΜΕΝΟ Γιάννης Πανάγος, **Εκδότης-Διευθυντής**

Editorial



ΟΙ ΑΚΑΜΠΤΟΙ ΒΟΥΡΓΟΥΝΔΟΙ ΚΑΙ ΟΙ ΕΥΕΛΙΚΤΟΙ ΤΟΥ ΜΠΟΡΝΤΟ



Για να φθάσει η αξία της γης στη Βουργουνδία σ' αυτά τα επίπεδα, εκτός από τον Μέγα Ναπολέοντα που είδε μακριά θεσπίζοντας το κατάλληλο κληρονομικό δίκαιο, στην υπόθεση αυτή συνέβαλε υπομονετικά μια ολόκληρη κοινωνία.

Αν η είδηση ότι η αξία της αγροτικής γης στην αμπελουργική ζώνη της Βουργουνδίας προσεγγίζει τα 8 εκατομμύρια ευρώ το εκτάριο δεν λείει πολλά, το γεγονός ότι η τιμή για το Ασύρτικο σταφύλι της Σαντορίνης τριπλασιάστηκε την τελευταία πενταετία, ίσως έχει τη σημασία του. Σε κάθε περίπτωση, αυτό το οποίο γίνεται εύκολα αντιληπτό είναι ότι οι αξίες και πολύ περισσότερο οι υπεραξίες, πηγαίνουν εκεί όπου οι άνθρωποι αγωνίζονται να τις χτίσουν. Κι όταν με το καλό τις χτίσουν, ακόμη δυσκολότερο, είναι να τις συντηρήσουν. Για να φθάσει η αξία της γης στη Βουργουνδία σ' αυτά τα επίπεδα, εκτός από τον Μέγα Ναπολέοντα που είδε μακριά και θέλησε να προσορίσει αυτή την υπόθεση με το κατάλληλο κληρονομικό δίκαιο, μια ολόκληρη κοινωνία στον ευλογημένο αυτό τόπο δούλεψε υπομονετικά για να συντηρήσει και να δώσει νέα πνοή στο μύθο. Κάτι απ' όλη αυτά ξετυλίγεται τα τελευταία χρόνια στις ηφαιστειογενείς πλαγιές της Σαντορίνης. Το στοίχημα εδώ θα μπορούσε υπό προϋποθέσεις να είναι, η αξία της αγροτικής γης να ξεπεράσει κατά κάποιο τρόπο τις αγοραίες αξίες της λεγόμενης αστικής ακίνητης περιουσίας. Ποιο είναι σ' αυτές τις περιπτώσεις το μυστικό; Περιφρουρούμε τα κερημένα, δεν εγκαταλείπουμε την προσπάθεια, αντιστεκόμαστε στις σειρήνες που θέλουν την κεφαλαιοποίηση των υπεραξιών εδώ κι τώρα. Είναι μάλιστα βέβαιο ότι σ' αυτή την υπόθεση δεν παίζει μόνο η Σαντορίνη. Είναι και η Νεμέα και η Νάουσα και η Ραφήνη και το Παγγαίο και πολλές άλλες περιοχές, τα χαρακτηριστικά των οποίων προσμοιάζουν σε πολλή με τη Βουργουνδία, διαθέτοντας παράλληλα τη δική τους μοναδικότητα. Αυτό που χρειάζεται είναι σκληρή και επίμονη δουλειά. Χτίζουμε και δεν πουλάμε. Περιφρουρούμε και δεν σπαταλάμε. Τα μεγάλα οφέλη έρχονται από τη διαχείριση του χρόνου και την αξιοποίηση της εμπειρίας, που με τον καιρό συσσωρεύεται. Όπως σε πολλά έτσι κι εδώ, η σπουδή είναι κακός σύμβουλος. Άλλωστε, στην αντίπερα όχθη της Βουργουνδίας βρίσκεται το Μπορντό, που έσπευσε να πουλήσει σε Κινέζους και Άραβες. 🌿



Ιούνιος - Αύγουστος 2017

ΚΑΛΙΕΡΓΗΤΙΚΑ

- 20 **ΠΕΡΙ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΗΣ ΩΡΙΜΟΤΗΤΑΣ**
16 Συμπράξεις στην πιστοποίηση πολυαπλησιαστικού υλικού

ΘΕΣΜΙΚΑ

- 14 **ΙΟΥΛΙΟ Η ΜΟΙΡΑΣΙΑ ΤΩΝ ΑΔΕΙΩΝ**
34 Ακαδημία Οίνου με πειραματικούς αγρούς στο Τατόι

ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ

- 40 **ΣΤΑ ΑΔΥΤΑ ΤΟΥ ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟΥ AMORIM**
38 Τρακτέρ της Χρονιάς 2016 το SAME Frutteto S 90.3

ΟΙΝΟΣ & ΔΙΚΤΥΑ

- 54 **ΣΥΝ 285% Η ΤΙΜΗ ΤΟΥ ΑΣΥΡΤΙΚΟΥ**
58 Στον κόσμο των εκλεκτών κρασιών με τον Οίκο Christie's

ΔΙΕΘΝΗΣ ΣΚΗΝΗ

- 74 **ΔΕΡΜΑ ΑΠΟ ΣΤΑΦΥΛΙ, Η ΝΕΑ ΤΑΣΗ**
75 Γέμισαν Κινέζους οι σχολές Οινολογίας της Αυστραλίας

ΕΤΑΙΡΙΚΑ ΝΕΑ

- 71 **ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΚΡΑΣΙ ΣΕ BUSINESS CLASS**
53 Συμβοληακή σε βιολογικό οίνο Λήμνου από την Πειραιώς

ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ

- 80 **ΠΙΟ ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ ΑΠΟ ΠΟΤΕ Η VINEXPO**
81 Από 17 έως 27 Αυγούστου το ταξίδι της Οινογένειας

44 Αντιμετώπιση της ασθένειας του φελλού υπόσχεται η τεχνολογία NDtech της Amorim.



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 Γατσέλιος

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ

Ειρήνη Σκρέκη

ΣΥΝΤΑΞΗ

Μαρία Νέτσικα
Γρηγόρης Κόντος
Χαρ. Σπινθηροπούλου
Χρ. Κανελλοπούλου
Γιώργος Κοντονής
Μαρία Γιουρκελή
Μαρίνα Σκοπελίτου
Λεωνίδας Λιάμης
Αλέξανδρος Μπίκας
Φανή Γιαννακοπούλου
Ελένη Δούσα
Κώστας Λώνης
Μιχάλης Χούλης
Βασίλης Πατάκης
Άρης Σκαβενίτης
Παναγιώτης Πασχαλίδης

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΟ/ ΣΕΛΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Βασιλική Κονόμου
Αθηνά Βέν

ΕΜΠΟΡΙΚΟΣ ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ

Παναγιώτης Αραβαντινός

ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ/ ΔΙΑΦΗΜΙΣΗ

Μωρίς Σιακής
Νατάσσα Στασινού

ΔΙΑΝΟΜΗ

Ευρώπη Πρακτορείο
Διανομής Τύπου Α.Ε.

ΕΚΤΥΠΩΣΗ/ ΒΙΒΛΙΟΔΕΣΙΑ

ΕΚΤΥΠΩΣΕΙΣ ΙΡΙΣ ΑΕΒΕ

www.agronews.gr

PELLENC

Η ελευθερία του κλαδέματος

Vision



+ Μπαταρία 150
• Αυτονομία : Μέχρι 9 ώρες
• Βάρος : < 845 γρ.
790€ χωρίς ΦΠΑ



+ Μπαταρία 250
• Αυτονομία : Μέχρι 15 ώρες
• Βάρος : < 1,7 κιλά.
950€ χωρίς ΦΠΑ



+ Μπαταρία 250 και M12
• Αυτονομία : Μέχρι 12 ώρες
• Βάρος μπαταρίας : < 1,7 κιλά.
1650€ χωρίς ΦΠΑ



Ανακαλύψτε την νέα γενιά του δενδροκομικού ψαλιδιού.

Prunion



+ Μπαταρία 150P
• Αυτονομία : Μέχρι 9 ώρες
• Βάρος : < 850 γραμ
890€ χωρίς ΦΠΑ



+ Μπαταρία 250
• Αυτονομία : Μέχρι 12 ώρες
• Βάρος : < 1,7 κιλά
990€ χωρίς ΦΠΑ



+ Μπαταρία 250 και M12
• Αυτονομία : Μέχρι 9 ώρες
• Βάρος μπαταρίας : < 1,7 κιλά
1690€ χωρίς ΦΠΑ



www.pellenc.com.gr

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



AGROTECH Α.Ε.
ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΟΣ ΕΙΣΑΓΩΓΕΑΣ



Εστιατόρια με θέα το Αιγαίο



Του Λάζαρου Γατσέλη
Οινολόγου
Dip. WSET



Η σημασία ενός οργανοληπτικού ελαττώματος σ' ένα κρασί δεν εξαρτάται μόνο από τις απόλυτες εργαστηριακές του τιμές και το επίπεδο εκπαίδευσης αυτού που το δοκιμάζει αλλά και από την τελική του τιμή.

Πριν από δύο ακριβώς μήνες δέχθηκα ένα ηλεκτρονικό γράμμα που με καλούσε να σκεφτώ αν θα επιθυμούσα να παρευρεθώ σε μια επαγγελματική συνέντευξη.

Το ηλεκτρονικό γράμμα ξεκίνησε από τη Μεγάλη Βρετανία κι, όπως με ενημέρωνε, οι άνθρωποι της συγκεκριμένης εμπορικής εταιρείας είχαν το βιογραφικό μου σημείωμα στα χέρια και τις οθόνες τους, άκουσον άκουσον, μέσω ανταγωνιστή τους, συναδέλφου τους, ή ομοεργασιακής εταιρείας αν προτιμάτε.

Πράγματι τον Ιούλιο και τον Αύγουστο του 2015 είχα πραγματοποιήσει μια σειρά συναντήσεων με μια εταιρεία που εδράζεται στο κέντρο του Λονδίνου, η οποία διαχειρίζεται τόσο την παραγωγή όσο και την εμπορία κρασιών από τέσσερις πτείρους. Όταν στην τελική φάση των συναντήσεων τους είπα πως απορρίπτω την ομολογουμένως άκρως δελεαστική τους πρόταση, εξηγώντας ταυτόχρονα τους λόγους, μου ζήτησαν με περίσσεια ευγένεια τη συγκατάθεσή μου για να κρατήσουν το βιογραφικό μου σημείωμα για κάτι που θα μπορούσε ενδεχομένως να προκύψει στο μέλλον.

Έτσι, κάτι λιγότερο από δύο χρόνια μετά, έφτασε το συγκεκριμένο ηλεκτρονικό γράμμα από τη συνάδελφο εταιρεία της πρώτης, ρωτώντας με αν θα με ενδιέφερε να διαπραγματευτώ μαζί τους για τη θέση του Quality Control Buying Manager, δηλαδή του QCBM επί το ελληνικότερον. Έχοντας ζητήσει την άδειά τους, ιδού οι πιθανές ευθύνες του επόμενου QCBM της εταιρείας, που ζήτησε να κρατήσει την ανωνυμία της.

- Ενόργανη ποιοτική αξιολόγηση των προϊόντων εμπορίας όταν αυτό κρίνεται απαραίτητο.
- Ενόργανη ποιοτική αξιολόγηση των προϊόντων παραγωγής και εμπορίας όταν αυτό κρίνεται απαραίτητο.
- Οργανοληπτική αξιολόγηση και των δύο κατηγοριών προϊόντων.
- Σχεδιασμός και πραγματοποίηση ποιοτικού ελέγχου για την ταυτοποίηση, αποφυγή και εξάλειψη οργανοληπτικών ελαττωμάτων.
- Ποιοτικός σχεδιασμός για τη βελτίωση των υπάρχοντων προϊόντων προς συγκεκριμένες στιλιστικές κατευθύνσεις.
- Ποιοτικός σχεδιασμός νέων προϊόντων για συγκεκριμένες αγορές.
- Εβδομαδιαίες οργανοληπτικές συναντήσεις με τους αγοραστές και τους πωλητές της εταιρείας.
- Εβδομαδιαία οργανοληπτική εκπαίδευση των αγο-

ραστών και των πωλητών της εταιρείας στα ελαττώματα του κρασιού.

Βλέπετε για κάποιους ανθρώπους, η σημασία ενός οργανοληπτικού ελαττώματος σ' ένα κρασί δεν εξαρτάται μόνο από τις απόλυτες εργαστηριακές του τιμές και το επίπεδο εκπαίδευσης αυτού που το δοκιμάζει αλλά και από την τελική του τιμή. Εδώ κρίνεται σκόπιμο να αναφερθεί πως για όλα τα παραπάνω δεν απαιτείται καθημερινή παρουσία στους βασικούς και κεντρικούς χώρους εργασίας της εταιρείας παρά μόνο στις οργανοληπτικές δοκιμές και τις ομαδικές συναντήσεις εργασίας, meetings επί το ελληνικότερον.

Την ίδια ώρα μαθαίνω με περίσσεια χαρά και περηφάνια πως έχει φουντώσει το ενδιαφέρον της οινικής εκπαίδευσης για τους σερβίτ-ωραίους του κρασιού, από εκπαιδευτές και εστιάτορες, σε εστιατόρια αιχμής με θέα το Αιγαίο, προσφέροντας οι εκπαιδευτές στους εστιάτορες και τη δυνατότητα να ανέβουν επίπεδο και κλάση διορθώνοντας μικρές αλλά άκρως σημαντικές λεπτομέρειες στις λίστες τους. Όλα μαζί, καθώς ο χρόνος είναι κρίμα, σε πάνω κάτω 72 ώρες. Το ολύμπιο αυτό τσαπατσούλημα κοστίζει κάτι λιγότερο από 3-4 αεροπορικά εισιτήρια μετ' επιστροφής, 3-4 δωμάτια με θέα και 5-6-7 τραπέζια των 7-8 άντε 10 ατόμων. Βλέπετε τέτοια κολοσσιαία εγχειρήματα απαιτούν την απαραίτητη κουστωδία φίλων, υποτακτικών και σφουγγοκωλάρων.

Ξεπερνώντας το ρητορικό ερώτημα αν αυτό αποτελεί στοιχειώδη οινική εκπαίδευση, μάλλον θα πρέπει οποιοσδήποτε ν' αναρωτηθεί τα παρακάτω:

- Θα μπορούσαν τα συγκεκριμένα, καθώς και πολλά άλλα, εστιατόρια να έχουν διαδικασίες ποιοτικού ελέγχου;
- Ποιες εταιρείες που τους προμηθεύουν κρασί διαθέτουν QCBM;
- Ποια ελληνικά οινοποιεία και εταιρείες πρώτων υλών διαθέτουν QCBM και QA/QC συστήματα και διαδικασίες; Τελικά θα ήταν πιθανά παραγωγικότερο αν οι φερέλπιδες εστιάτορες δεν ξεχνούσαν ποτέ μα ποτέ να παρέχουν ως bonus εκπαιδευτικής αμοιβής πατάτες με τηγανητές πατάτες και καλαμαράκια σε εβδομαδιαίο λάδι. Ε, και κανένα ψιλό δεν έβλαψε ποτέ κανέναν. Στο λάδι και στη βρωμιά δεν βρίσκεται εξάλλου το ζουμί και η ουσία ενός πιάτου; 🍷



«Μεταμοντέρνο marketing» αποτελεί σύμφωνο με τον Ian Harris επικεφαλής του παγκόσμιου εκπαιδευτικού οργανισμού WSET η σωστά δομημένη οινική εκπαίδευση.



ΠΑΡΑΓΩΓΗ



ΕΡΕΥΝΑ & ΜΕΛΕΤΗ



ΕΠΕΝΔΥΣΕΙΣ



ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ

36 ΧΡΟΝΙΑ
ΚΟΝΤΑ ΣΤΟΥΣ
ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΟΥΣ

VNB
Bakasietas

 **HELLENIFERA**
MEDITERRANEAN OPPORTUNE SELECTION

www.bakasietas.gr



**NEMEA ΛΕΟΝΤΙΟ
ΚΟΡΙΝΘΙΑΣ**
τηλ. 27460 61711
email. vnb@bakasietas.gr

BECKSTOFFER



VINEYARDS

TO KALON

Ο ΤΑΛΑΝΤΟΥΧΟΣ ΚΥΡΙΟΣ ANDY ΚΑΙ ΤΟ ΚΑΛΟΝ

Ξεφεύγοντας από τα ευρωπαϊκά, γνωστά και επαναλαμβανόμενα, για τα συστήματα ονομασιών προέλευσης και το τι μπορεί να κρύβεται πίσω από αυτά, όπως ισχυρίζονται αρκετοί επικριτές τους, αξίζει να δούμε μια περίπτωση προερχόμενη από τον λεγόμενο Νέο Κόσμο του κρασιού



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

Στο Νέο Κόσμο υποτίθεται πως τα πράγματα είναι αρκετά πιο χαλαρά στους συσχετισμούς μεταξύ ονομασιών προέλευσης, απόδειξης της αξίας της όποιας ζώνης και τελικού παραγόμενου προϊόντος.

Το παράδειγμα δεν είναι άλλο από τον γνωστό αμπελώνα «Το Καλον» στην Καλιφόρνια των ΗΠΑ. Για όσους δε κάνουν τον συνειρμό, ναι ο μύθος θέλει το όνομα του συγκεκριμένου αμπελώνα να προέρχεται από την ελληνική γλώσσα.

Από το 2014 κι εδώ υπάρχουν τουλάχιστον 3 με 4 κρασιά, στις αντίστοιχες αξιολογήσεις του περιοδικού The Wine Advocate με απόλυτη 100 / 100 επίδοση, τα οποία παράγονται από σταφύλια από τον συγκεκριμένο αμπελώνα. Επιπλέον, σε αυτό το χρονικό διάστημα από 12 ως 16 κρασιά, με την ίδια προέλευση πρώτης ύλης, επιτυγχάνουν επιδόσεις από 95 /100 και άνω.

Ο πολυμήχανος κύριος Andy Beckstoffer, στον οποίο ανήκουν τα δικαιώματα εκμε-

τάλλευσης 36 εκταρίων του αμπελώνα, από τη μία δεν παράγει κρασί ο ίδιος κι από την άλλη χρησιμοποιεί ένα κλιμακούμενο σύστημα πώλησης των σταφυλιών του. Στα συμβόλαια με τους πελάτες του αναφέρονται με ιδιαίτερη σαφήνεια οι ακόλουθες τρεις υποθέσεις απόδοσης εσόδων: α) Τιμή ανά τόνο σταφυλιών, β) Τιμή ανά εκτάριο και γ) Προτεινόμενο ποσοστό κέρδους για τα σταφύλια επί της προτεινόμενης τελικής τιμής λιανικής πώλησης της φιάλης του κρασιού.►



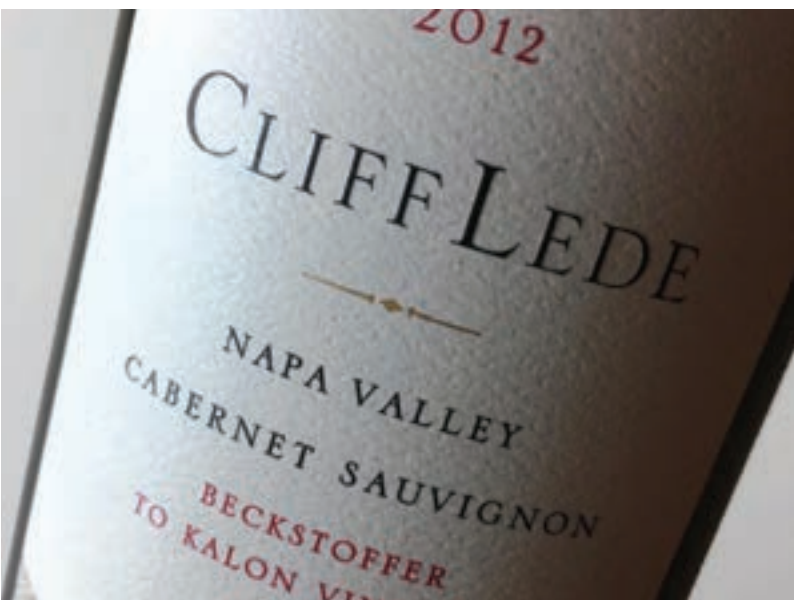
ΧΟΡΤΑΙΝΟΝΤΑΣ ΑΕΡΑ ΚΟΠΑΝΙΣΤΟ

Με κάπως διαφορετικό τρόπο φαίνεται να εργαζόμαστε στην Ελλάδα. Εδώ και περίπου ένα χρόνο, από τις 3 Ιουνίου 2016, το υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης έχει συντάξει και γνωστοποιήσει στην Ευρωπαϊκή Επιτροπή το αίτημα για «Τροποποίηση του Τεχνικού Φακέλου ΠΟΠ Μαντινείας». Όπως λοιπόν περιγράφεται στο εν λόγω κείμενο «Αποφασίζουμε... β) στη διόρθωση για τον λευκό ξηρό οίνο και για τον αφρώδη λευκό οίνο ποιότητας της μέγιστης απόδοσης σε εκατόλιτρα τελικού προϊόντος ανά εκτάριο από 66HL σε 82,5 HL». Αυτό που σίγουρα δεν περιγράφεται, δίχως καν την υπόνοια παραπομπής, είναι ο χρόνος εργασίας που οδήγησε στη συγκομιδή των αποτελεσμάτων που προέκριναν το συγκεκριμένο αίτημα, καθώς και οι επιστημονικές μέθοδοι εργασίας οι οποίες ακολουθήθηκαν από την όποια ομάδα εργασίας υπήρξε. Το χειρότερο όλων είναι πως η αμπελουργική αυτή πρωτοπορία άνοιξε αντίστοιχες συζητήσεις και σε άλλες ζώνες ΠΟΠ.



Η **Napa Valley** συνεχίζει αδιάκοπα εδώ και δεκαετίες να αποτελεί την **πραγματική ατμομηχανή** του αμερικανικού κρασιού συνδυάζοντας τη διαρκή εξέλιξη της ποιότητας πάνω σε **σταθερά** θεμέλια.





Beckstoffer To Kalon Vineyard και **100 / 100** επίδοση στο περιοδικό **Wine Advocate**: Αυτό αρχίζει να δείχνει ως κάτι **σταθερά** αυτονόητο.

Ιδιαίτερα για τη δεύτερη υπόθεση αξίζει να αναφερθεί πως από τη στιγμή που όλοι οι ενδιφερόμενοι συμφωνούν με τα προαπαιτούμενα ποιοτικά χαρακτηριστικά, εξασφαλίζεται έτσι η αποφυγή της οποιαδήποτε πονηρίας που θα έθετε στο τραπέζι θέμα μείωσης των αποδόσεων. Σε γενική ομολογία σχεδόν όλοι οι αγοραστές προτιμούν να επιλέγουν εξ αρχής τις υψηλότερες τιμές των σεναρίων (α) και (γ). Από το 2014 ωστόσο τα πράγματα άλλαξαν άρδην. Την άνοιξη του 2014 ο κ. Beckstoffer οργάνωσε ομαδικές και προσωπικές συναντήσεις με όλους τους πελάτες, εξηγώντας τους πως δεν θα ανανέωνε κανένα συμβόλαιο πώλησης σταφυλιών. Στον αντίποδα τούς ανακοίνωσε, προς μεγάλη έκπληξη πολλών, τη νέα τιμολογιακή πολιτική με τα τρία ακόλουθα σεναρία επιλογών: 1) 18.000 δολάρια ΗΠΑ για κάθε τόνο σταφυλιών, 2) 175 φορές την τιμή λιανικής πώλησης της φιάλης για κάθε τόνο σταφυλιών και 3) 18.000 δολάρια ΗΠΑ για την παραγωγή από κάθε εκτάριο ως διασφάλιση στην όποια προσπάθεια μείωσης των αποδόσεων. Δηλαδή ελάχιστη τιμή για κάθε φιάλη που θα έγραφε στην ετικέτα «Beckstoffer To Kalon» 125 δολάρια ΗΠΑ.

Γνωρίζοντας πως οι τιμές των κρασιών που παράγονται από το συγκεκριμένο τμήμα του αμπελώνα κυμαίνονται πολύ υψηλότερα, ως ακολούθισουμε το υποθετικό σενάριο των 150 δολαρίων ανά φιάλη, απλά και μόνο για τη στρογγυλοποίηση των αριθμών. Με απλά μαθηματικά κάθε τόνος σταφυλιών αποδίδει στον κ. Beckstoffer αρχικά έσοδα τουλάχιστον 26.500 δολάρια. Πολλαπλασιάζοντας λοιπόν το νέο ελάχιστο επί τον μαγικό αριθμό 36, όσα και τα εκτάρια δηλαδή, εμφανίζεται το διόλου ευκαταφρόνητο ποσό των 954.000 δολαρίων, ελάχιστης οικονομικής απόδοσης για έναν αμπελώνα 360 στρεμμάτων. Δόκιμο θα ήταν εδώ να συνυπολογίσει κάποιος πως η πλειοψηφία των κρασιών άνω των 300 δολαρίων, του διπλάσιου κέρδους δηλαδή, καλά κρατεί.

Σαφώς και κάποιοι αποφάσισαν να διακόψουν τη συνεργασία μαζί του όταν πραγματοποιήθηκε το τιμολογιακό αυτό salto mortale και αντίστοιχα ορισμένοι δήλωσαν πως δεν θα συνεχίσουν την όποια συνεργασία μετά τη λήξη των τότε υπάρχοντων συμβολαίων. Αντικαταστάθηκαν ωστόσο από άλλους παραγωγούς ακαριαία, ή σχεδόν ακαριαία. Έτσι, σή-

μερα η ζήτηση συνεχίζει να ξεπερνά την προσφορά. Εξάλλου, όπως έχει δηλώσει πολλές φορές δημόσια ο Andy Beckstoffer «δυστυχώς είναι μόνο 36 εκτάρια. Οποιαδήποτε μεταβολή θα διατάραζε την ποιότητα και την ισορροπία». Αυτό που έπραξε ο κ. Beckstoffer είναι πάρα πολύ απλό. Ίσως ξεχειλίζει μόνο από διάθεση και αποφασιστικότητα. Διέκρινε τα ποιοτικά επίπεδα σταφυλιού που θα μπορούσαν να αναζητούν οι ποιοτικοί παραγωγοί και τα χρήματα που θα μπορούσαν αλλά και διέθεταν να δαπανήσουν για την αγορά εξαιρετικής ποιότητας πρώτης ύλης, προσφέροντάς τους κάτι «ελαφρά» καλύτερο, στο οποίο δεν θα μπορούσαν να αρνηθούν την υπέρβαση της δαπάνης. Το πρώτο κι ευκολότερο τελικό συμπέρασμα όπου σχεδόν ρητορικά καταλήγει κάποιος δεν είναι πως το «Beckstoffer To Kalon» είναι ένας πασίγνωστος και ποιοτικός αμπελώνας στη Ναρα της Καλιφόρνια, αλλά πως έχει μετατραπεί σε μια άμεσα αναγνωρίσιμη επωνυμία, brand επί το ελληνικότερον, με ακλόνητα θεμέλια που θα ζήλευαν οι περισσότεροι και ιστορικότεροι ευρωπαϊκοί αμπελώνες. Μπορούμε άραγε να κάνουμε το ίδιο, έστω και με μια ζώνη ΠΟΠ ή τμήμα της, εδώ; 🍇



ΦΥΤΩΡΙΑ ΑΜΠΕΛΟΥ

ΝΙΚΟΛΑΟΣ ΣΤ. ΜΕΛΕΤΙΟΥ

100 και πλέον ελληνικές και ξένες ποικιλίες πιστοποιημένες και standard

Παραγωγή υγιών φυτών άριστης ποιότητας

4* χλμ. Θερμών - Αιθιοπιάς, 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



ΠΡΩΤΗ ΦΟΡΑ ΕΝΙΣΧΥΣΗ ΓΙΑ ΟΙΝΑΜΠΕΛΑ ΑΠΟ ΣΧΕΔΙΑ ΒΕΛΤΙΩΣΗΣ



Όσοι λαμβάνουν άδειες με το νέο καθεστώς θα μπορούν να επιδοτηθούν για την αγορά και φύτευση του πολλαπλασιαστικού υλικού σύμφωνα με την προδημοσίευση του Μέτρου 4.1.1. Ζήτημα να κλείσουν ακόμα κάποια τεχνικά θέματα ήέει η ΚΕΟΣΟΕ, ώστε να μην υφίσταται κώλυμα στην ένταξη των οινοποιήσιμων ποικιλιών



ΚΕΙΜΕΝΟ Γιώργος Κοντονής

Μέσω των Σχεδίων Βελτίωσης θα μπορέσουν να καλύψουν τα έξοδα αγοράς και φύτευσης οινοποιήσιμων αμπελώνων, όσοι έλαβαν άδειες τον Αύγουστο του 2016 αλλά και οι νέοι ιδικοί ούχοι που θα προκύψουν από τη φετινή κατανομή. Συγκεκριμένα στην προδημοσίευση του Μέτρου 4.1.1. και στην παράγραφο 3.8 της ενότητας 7 «Επιλέξιμες Δαπάνες» προβλέπεται:

3.8: Ενισχύονται δαπάνες αγοράς και εγκατάστασης πολυετών φυτειών εφόσον πληρούνται συνολικά οι εξής προϋποθέσεις: α) έχουν διάρκεια παραγωγικής ζωής άνω των 5 ετών, β) η εγκατάστασή τους δεν γίνεται με τη χρήση σπόρου και γ) συμπεριλαμβάνονται στην ΥΑ 1415/28732/06-03-2013 (ΦΕΚ/Β/574/2013) που αφορά στον «Καθορισμό προωθούμενων ειδών, ποικιλιών δενδροκνηπευτικών καλλιεργειών και λοιπών δραστηριοτήτων» όπως ισχύει κάθε φορά. Στην εν λόγω ΥΑ (ΦΕΚ/Β/574/2013) και στην παράγραφο Ε σημείο α, αναφέρεται ότι: Όσον αφορά το αμπέλι προωθούνται οι ποικιλίες κατά κατηγο-

ρία χρήσης ως εξής: α) Οι οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου που περιλαμβάνονται στην Υπουργική Απόφαση με αριθ. 247771/4.3.2010 «Ταξινόμηση ποικιλιών αμπέλου» όπως κάθε φορά ισχύει. Οι ποικιλίες αυτές διέπονται από την ΚΟΑ του αμπελοοινικού τομέα [Καν (ΕΚ) 1234/2007 (ενιαίος κανονισμός ΚΟΑ)], σύμφωνα με την οποία απαγορεύεται η επέκταση αμπελοκαλλιέργειας οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου έως τις 31 Δεκεμβρίου 2015 (άρθρο 85ζ), εκτός των περιπτώσεων όπου η φύτευση, αναφύτευση ή επανεμβολιασμός πραγματοποιούνται με αντίστοιχο δικαίωμα φύτευσης σύμφωνα με τις ισχύουσες Κοινοτικές και Εθνικές διατάξεις.

Η ΚΕΟΣΟΕ ΓΙΑ ΤΑ ΟΙΝΑΜΠΕΛΑ

Όμως, σύμφωνα με την ΚΕΟΣΟΕ, η συγκεκριμένη απόφαση καλύπτει μόνο δικαιώματα που δόθηκαν μέχρι 31/12 του 2015 και ως εκ τούτου πρέπει να τροποποιηθεί για να περιλάβει τα νέα στρέμματα που προκύπτουν από το καθεστώς Αδειών Φύτευσης που ισχύει από το 2016 και μετά. Είτε ακόμα και να καταργηθεί, ώστε να μην υφίσταται κώλυμα για την ένταξη των αμπελώνων οινοποιήσιμων ποικι-

	ΜΙΚΡΑ ΝΗΣΙΑ ΑΙΓΑΙΟΥ	ΑΝ. ΜΑΚΕΔΟΝΙΑ- ΘΡΑΚΗ, ΗΠΕΙΡΟΣ	ΘΕΣΣΑΛΙΑ, Δ. ΕΛΛΑΔΑ, Κ. ΜΑΚΕΔΟΝΙΑ, ΙΟΝΙΑ ΝΗΣΙΑ, ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΣ, ΚΡΗΤΗ	ΣΤ. ΕΛΛΑΔΑ, Δ. ΜΑΚΕΔΟΝΙΑ	ΑΤΤΙΚΗ
• Γεωργοί οι οποίοι δεν έχουν υπερβεί το 41ο έτος της ηλικίας ή Νέοι Γεωργοί 2014, 2016	80%	70%	60%	60%	50%
• Συλλογικές επενδύσεις	85%	60%	60%	60%	60%
• Ορεινές περιοχές	75%	60%	60%	60%	50%
• Μειονεκτικές περιοχές	75%	50%	50%	50%	40%
• Λοιποί Γεωργοί	75%	50%	50%	40%	40%

λιών στα Σχέδια Βελτίωσης.

Η κάλυψη των νέων φυτεύσεων από τα Προγράμματα δεν σημαίνει ότι θα σταματήσει το πρόγραμμα αναδιάρθρωσης που καλύπτει τις εξής δράσεις:

- Η αλλαγή ποικιλίας των αμπελώνων, συμπεριλαμβανομένου και του εμβολιασμού.
- Η εκρίζωση και επαναφύτευση των αμπελώνων στο ίδιο ή σε άλλο αγροτεμάχιο ισοδύναμης έκτασης.
- Η φύτευση αμπελώνων με άδεια από το Εθνικό Αποθεματικό.
- Η βελτίωση των τεχνικών διαχείρισης. 🌿

Ποσοστά ενίσχυσης από τα Σχέδια Βελτίωσης για τον αμπελοοινικό τομέα.

W
VENETSANOS
WINERY



VENETSANOS WINERY

Καλλιέργειες Μεγίστης Ποιότητας | Τ. 30 22860 21100
info@venetsanoswinery.com | www.venetsanoswinery.com

Αρχές Ιουλίου η λίστα δικαιούχων των Αδειών

Αρχές Ιουλίου θα βγουν στη δημοσιότητα οι πίνακες δικαιούχων για τις Άδειες Φύτευσης του 2017, με τη διαδικασία αξιολόγησης των αιτήσεων να βρίσκεται κοντά στην ολοκλήρωσή της. Σε μερικούς μάλιστα έχει ήδη γνωστοποιηθεί μέσω της ηλεκτρονικής εφαρμογής η οριστική τους βαθμολογία, κάτι που σημαίνει ότι είναι σε θέση να γνωρίζουν ποια αγροτεμάχιά τους θα λάβουν πιθανότατα άδεια. Υπενθυμίζεται ότι οι αιτήσεις ξεπερνούν τα διαθέσιμα αγροτεμάχια, κάτι που σημαίνει ότι η βαθμολογία θα παίξει ρόλο για τις τελικές αδειοδοτήσεις. Εντωμεταξύ, τη δυνατότητα να μεταφέρουν την άδεια φύτευσης οινάμπελου σε άλλο αγροτεμάχιο από αυτό που δήλωσαν οι δικαιούχοι, δίνει εγκύκλιος του υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης, όταν διαπιστωθεί ότι το αρχικά δηλωμένο κτήμα είναι ακατάλληλο για την καλλιέργεια. Η δυνατότητα αυτή αφορά, μεταξύ άλλων, όσους προχώρησαν σε αναλύσεις εδάφους και διαπίστωσαν ότι δεν μπορούν να καλλιεργήσουν οινοποιήσιμα οινάμπελα στο συγκεκριμένο κτήμα.

Συνοδικά, για τις Άδειες του 2017 έχουν καταχωρηθεί 1.182 αιτήματα για 20.000 στρέμματα. Υπενθυμίζεται ότι θα μοιραστούν άδειες μόνο για περίπου 6.500 στρέμματα.

Όπως αναφέρει η εγκύκλιος (Αριθ. Πρωτ. 1541/49475), δυνατότητα αλλαγής τεμαχίου δίνεται όταν η έκταση για την οποία δόθηκε η αδειοδότηση δεν είναι διαθέσιμη επειδή:

- Αντιστοιχεί σε τεμάχια που παίρνουν μέρος σε αναδασμό και δεν είχε οριστικοποιηθεί η διαδικασία απόδοσης τίτλων ως την ημερομηνία κατάθεσης της αίτησης από τον αιτούντα παραγωγό.
- Έχουν τροποποιηθεί ή διαπιστώνονται παράγοντες που επηρεάζουν τα χαρακτηριστικά του και το καθιστούν ακατάλληλο για την καλλιέργεια της οινοποιήσιμης αμπέλου.
- Αδειοδοτήθηκε μέρος της έκτασης τεμαχίων παραγωγού και όχι η συνολική τους έκταση. Σε αυτή την περίπτωση και προς αποφυγή πολυτεμαχισμού.
- Εμπλέκεται σε περίπτωση απαλλοτρίωσης. Σημειώνεται ότι για όλες τις περιπτώσεις αλλαγής αγροτεμαχίων, τα νέα τεμάχια πρέπει να πληρούν τις ανάλογες προϋποθέσεις που ίσχυαν για τα επιλέξιμα τεμάχια αδειοδότησης (έκταση, υψόμετρο, βιολογική καλλιέργεια κ.α.), σε εφαρμογή του Άρθρου 10, (Καν.215/561). 🌿

Εντός του έτους η κατάργηση ΕΦΚ στο κρασί

Την κατάργηση του Ειδικού Φόρου Κατανάλωσης στο κρασί εντός του έτους, σε συνεννόηση με το υπουργείο Οικονομικών, προανήγγειλε ο υπουργός Βαγγέλης Αποστόλου στους οινοποιούς με τους οποίους συναντήθηκε την Παρασκευή 26 Μαΐου κατά την περιοδεία του σε Δράμα και Καβάλα. «Το κρασί είναι στην αιχμή του δόρατος των εξαγωγών μας και κάνουμε ό,τι μπορούμε να το στηρίξουμε. Μέσα στις ασφυκτικές δημοσιονομικές συνθήκες και πιέσεις που περνάει η χώρα μας επιβάλαμε ένα φόρο στο κρασί ο οποίος σύντομα, δηλαδή πριν το κλείσιμο της χρονιάς, θα καταργηθεί, μετά τη συνεννόηση και τη διαβεβαίωση που έχουμε από το υπουργείο Οικονομικών» είπε χαρακτηριστικά ο υπουργός, στην ημερίδα της Ένωσης Οινοποιών Δράμας.



ΤΟ ΜΙΣΟ ΜΠΑΤΖΕΤ ΔΙΕΚΔΙΚΟΥΝ 27 ΑΙΤΗΣΕΙΣ ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΗΣ

Μέχρι τις 18 Αυγούστου ανοιχτή
η πρόσκληση για εκσυγχρονισμό και
ίδρυση οινοποιείων και εμφιαλωτήριων

Μέχρι τις 18 Αυγούστου θα παραμείνουν ανοιχτές οι αιτήσεις για το Μέτρο 4.2.1 Μεταποίησης και Εμπορίας, στο οποίο μέχρι στιγμής έχουν υποβληθεί 100 αιτήσεις, σύμφωνα με σχετική ενημέρωση των διαχειριστικών αρχών. Ενδιαφέρον έχει ότι μόλις την πρώτη εβδομάδα που άνοιξε η πρόσκληση υποβλήθηκαν και οριστικοποιήθηκαν 27 φάκελοι -προφανώς μιλάμε για ώριμες επενδύσεις- ύψους 57 εκατ. ευρώ, την ώρα που ο προϋπολογισμός της πρόσκλησης διαμορφώνεται στα 120 εκατ. ευρώ. Αιτήσεις στο Μέτρο μπορούν να κάνουν επιχειρηματίες και συνεταιρισμοί για έργα ύψους 600.000 ευρώ έως 5 εκατ. ευρώ. Όσον αφορά τον οινοποιητικό τομέα, το Μέτρο καλύπτει επενδύσεις ίδρυσης, εκσυγχρονισμού και μετεγκατάστασης οινοποιείων και εμφιαλωτηρίων. Σημειώνεται εδώ ότι για μικρότερα έργα έως 300.000 ευρώ αναμένεται να ανοίξει μία ακόμα δράση Μεταποίησης (4.2.3) αυτό το φθινόπωρο η οποία θα αφορά μόνο επαγγελ-

ματίες αγρότες. Σύμφωνα πάντως με ανθρώπους που γνωρίζουν βαθιά τον κλάδο των οινοποιείων ένας καλός μηχανολογικός εξοπλισμός, κοστίζει γύρω στο μάζιμουμ του παραπάνω προϋπολογισμού, δηλαδή 300.000 ευρώ.

Αναλυτικότερα, στο πλαίσιο της πρόσκλησης του Μέρους 4.2.1 «Μεταποίηση, εμπορία ή /και ανάπτυξη γεωργικών προϊόντων» ενισχύονται πολύ μικρές, μικρές, μεσαίες επιχειρήσεις, καθώς και μεγάλες επιχειρήσεις. Η ένταση ενίσχυσης για το Μέτρο 4.2.1 κυμαίνεται μεταξύ 50 και 75% του αιτούμενου προϋπολογισμού.

Οι επιλέξιμες δαπάνες είναι οι εξής:

- α) Κατασκευή ή βελτίωση κτιριακών υποδομών, απόκτηση ή βελτίωση της ακίνητης περιουσίας.
- β) Διαμόρφωση του περιβάλλοντος χώρου για τις ανάγκες του έργου.
- γ) Αγορά, μεταφορά και εγκατάσταση εξοπλισμού.
- δ) Αγορά καινούργιων οχημάτων
- ε) Απόκτηση πιστοποιητικών διασφάλισης ποιότητας. 🍇



ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ
ΜΟΝΕΜΒΑΣΙΑΣ
Γ. Τσιμπιδης

ΒΙΛΛΕΣ ΜΟΝΕΜΒΑΣΙΑΣ
ΛΑΡΙΣΣΑΣ



ΜΟΝΕΜΒΑΣΙΑ
WINERY
G. Tsibidis
www.malvasiawines.gr

ΜΟΝΕΜΒΑΣΙΑ MALVASIA











...πολύτιμον ούσαν ού μόνον
διά τήν οκυράν αυτής θέσιν
αλλά και διά τον περί αυτήν
παραγόμενον κάλλιστον οἶνον
τον γνωστόν καθ' ὅλην
την Ευρώπην υπό το ὄνομα
του οἶνου της Μαλβασίας...

(Κω/νός Παπαρρηγόπουλος,
Ιστορία τοῦ Ἑλληνικοῦ ἔθνους).



**ΜΟΝΕΜΒΑΣΙΑ
WINERY**
Γ. Τσιμπιδης



Παράγοντας του branding η πιστοποίηση στη Γαλλία

Τους τρόπους με τους οποίους η πιστοποίηση του φυτικού πολλαπλάσιαστικού υλικού μπορεί να λειτουργήσει ως ισχυρό εργαλείο του branding υπέδειξαν ο Δημήτρης Σκουτέλλας, Σύμβουλος Αμπελουργίας-Οινολογίας στην περιοχή της Καμπανίας, και η Κωνσταντίνα Δεμέστιχα, Δρ Αγροοικολογίας Οπωρώνων, που συμμετείχαν ως ομιλητές στην ημερίδα της ΕΦΕ. Αρχικά, τόνισαν ότι τα κριτήρια πιστοποίησης δεν αφορούν μόνο το να είναι το υλικό απαλλαγμένο από αρρώστιες αλλά το αν έχει επίσης παραχθεί με περιβαλλοντικά και κοινωνικά κριτήρια. Αυτά τα κριτήρια μπορούν να δημιουργήσουν μία εύκολα αναγνωρίσιμη ταυτότητα και τις επιθυμητές αξίες που αναζητούν οι καταναλωτές. Επισήμαναν δε ότι η πιστοποίηση είναι μία τεχνονγνωσία που εξελίσσεται. Στάθηκαν ιδιαίτερα στη διαδικασία αλλαγής του σχεδιασμού της πιστοποίησης από μία από τα πάνω διαδικασία (top-down process) σε μία διαδικασία που ξεκινά πλέον από τον παραγωγό (bottom-up process). Τα δίκτυα παραγωγών καταγράφουν τα θετικά στοιχεία της παραγωγής τους βάσει των οποίων θα δημιουργήσουν μία διακριτή ταυτότητα. Οι πιστοποιήσεις που ανέφεραν παραδειγματικά στην ομιλία τους ήταν «Βιώσιμη Αμπελουργία στην Καμπανία» (Viticulture Durable en Champagne), που αναγνωρίζει στους αμπελουργούς και στους οίκους σμπάνιας την προσπάθεια προστασίας του περιβάλλοντος. Η επόμενη πιστοποίηση ήταν η Terra Vitis, που επίσης αφορά Γάλλους αμπελουργούς, και στηρίζεται εξίσου στους τρεις πυλώνες της αειφόρου ανάπτυξης: την περιβαλλοντική, την κοινωνική και την οικονομική. Στόχος της Terra Vitis είναι η δημιουργία αγροκτημάτων να αποτελούν μοντέλα κοινωνικής ευθύνης.



 **500**
ΜΕΛΗ

 **11.000**
ΕΚΤΑΡΙΑ



Η Δρ Αγροοικολογίας
Οπωρώνων Κων/
να Δεμέστιχα και
ο Σύμβουλος
Αμπελουργίας-
Οινολογίας,
Δημήτρης Σκουτέλης

Ε Ν Ω Σ Η



ΦΥΤΩΡΙΟΥΧΩΝ
ΕΛΛΑΔΟΣ

Πάνω αριστερά: Θεόδωρος Γεωργόπουλος, Γενικός Διευθυντής του ΣΕΟ και καθηγητής Νομικής στο πανεπιστήμιο του Reims

Κάτω αριστερά: Ο πρόεδρος της ΕΦΕ, Σωτήρης Σαλής, και ο φυτωριούχος, Παναγιώτης Μπακασιέτας

Κάτω δεξιά: Ο καθηγητής Φυτοπαθολογίας του ΑΠΘ, Νικόλαος Κάτσης

Το πιστοποιημένο πολλαπλασιαστικό υλικό απαιτεί σύμπραξη δημοσίου και ιδιωτών

ΚΕΙΜΕΝΟ **Μαρίνα Σκοπελίτου**

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ **Γεωργία Καραμαλή**



Η εμπορική αξία που διατηρούν οι γενεϊκές ποικιλίες της ελληνικής αμπέλου καθιστούν επιβεβλημένη την πιστοποίηση του πολλαπλασιαστικού της υλικού, δεδομένου μάλιστα ότι η χρήση του θα είναι υποχρεωτική εντός της Ευρωπαϊκής Ένωσης τα επόμενα χρόνια. Αξίζει να σημειωθεί ότι αυτή τη στιγμή στην Ελλάδα δεν παράγεται πιστοποιημένο και εγγυημένο φυτικό υλικό για τα φυτικά είδη που πολλαπλασιάζονται με μοσχεύματα, με τους φυτωριούχους να εμπορεύονται πιστοποιημένο υλικό μόνο για διεθνείς ποικιλίες που προμηθεύονται από ξένους φορείς. Σε αυτό το πλαίσιο, η Ένωση Φυτωριούχων Ελλάδος έθεσε ως κύρια αιτήματά της τον εκσυγχρονισμό της νομοθεσίας και τη δημι-

ουργία βάσης συνεργασίας μεταξύ δημοσίου και ιδιωτών για την επίλυση του προβλήματος στην ημερίδα που διοργάνωσε την Παρασκευή 2 Ιουνίου στην Αθήνα.

ΕΚΣΥΓΧΡΟΝΙΣΜΟΣ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑΣ

Ενώ οι εξελίξεις στον τομέα του γενεϊκού υλικού τρέχουν με ταχύτητα φωτός σε διεθνές επίπεδο, στη χώρα μας ο τομέας ρυθμίζεται ακόμη από τον Ν. 1564/ 1985. Ο Θεόδωρος Γεωργόπουλος, Γενικός Διευθυντής του ΣΕΟ και καθηγητής Νομικής στο πανεπιστήμιο του Reims, από τη θέση του ομιλητή στην ημερίδα της ΕΦΕ τόνισε ότι ο συγκεκριμένος νόμος δεν έχει επιτρέψει την παραγωγή πιστοποιημένου και υγιούς υλικού ...►



Πάνω αριστερά: Η Κωνσταντίνα Δεμέστιχα συζητά με τον εκδότη του Wine Trails, Γιάννη Πανάγο.

Πάνω δεξιά: Ο Αθανάσιος Βλάχος, Διευθύνων Σύμβουλος του ΕΛΓΟ-Δήμητρα, εκδήλωσε το ενδιαφέρον του στην προοπτική των απαραίτητων συνεργειών μεταξύ ιδιωτών και δημοσίου.



στη χώρα μας, καθώς δεν έχει προχωρήσει η έρευνα και η εξυγίανση του υλικού από τους εθνικούς κρατικούς φορείς, ενώ σήμερα δεν υπάρχουν τα μέσα για μια άμεση και ουσιαστική βελτίωση.

Η ΕΥΘΥΝΗ ΤΟΥ ΣΥΝΤΟΝΙΣΜΟΥ

Παράλληλα, η κατάσταση επιβαρύνεται από το γεγονός ότι δεν υπάρχει σαφής διαχωρισμός των αρμοδιοτήτων των εθνικών φορέων, ώστε να υπάρξει συντονισμός μεταξύ αυτών αλλά και συνέργειες με ιδιωτικούς φορείς. «Θα πρέπει να συνδράμουν όλοι οι φορείς, δημόσιοι και ιδιωτικοί, με κάποιον να έχει την ευθύνη του συντονισμού», ανέφερε στο πλαίσιο της ημερίδας ο Νικόλαος Κατής, καθηγητής Φυτοπαθολογίας του ΑΠΘ. Εφόσον, οι κρατικοί φορείς αποδεδειγμένα δεν έχουν τη δυνατότητα να προχωρήσουν αυτόνομα, άμεσα, άρθρα και γενικευμένα στην παροχή βασικού υλικού και από την άλλη οι φυτωριούχοι δεν έχουν το απαιτούμενο προβατικό υλικό και βέβαια την αρμοδιότητα πιστοποίησης, η λύση θα μπορούσε

να βρεθεί στη σύμπραξη των δύο σύμφωνα με τον κ. Γεωργόπουλο. Ο ίδιος πρόσθεσε ότι ο νόμος, μέσω των ΣΔΙΤ ή των δημοσίων συμβάσεων με απευθείας ανάθεση, προσφέρει πρόσφορα εργαλεία. Οι ιδιωτικοί φορείς θα μπορούσαν να συμβάλλουν οικονομικά στην εκτέλεση του έργου, με το δημόσιο να παρέχει την υλικοτεχνική γνώση και τις εγκαταστάσεις.

Συνεχίζοντας ο κ. Γεωργόπουλος απαρίθμησε τις προοπτικές που θα άνοιγε στον κλάδο μία ενδεχόμενη συνέργεια, οι οποίες μπορούν να συνοψιστούν στη δημιουργία ενός ή περισσότερων σταθμών παραγωγής πιστοποιημένου πολλαπλασιαστικού υλικού, τη γρήγορη διάθεση αυτού του υλικού στη χώρα μας, χωρίς να επιβαρύνεται οικονομικά το κράτος, με δυνατότητα το υλικό να δίδεται με τους ίδιους όρους σε όλους τους φυτωριούχους (ακόμα και σε εκείνους που συμμετέχουν ή δεν συμμετέχουν στο έργο) και όλα αυτά υπό τον έλεγχο των αρμόδιων φορέων.

ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΡΟΛΩΝ

Η πρόταση που κατέθεσε ο κ. Γεωργόπουλος απαιτεί σαφή καθορισμό ρόλων: Ποιος φορέας ελέγχει τον διατηρητή, τον παραγωγό και το υλικό προς πιστοποίηση. Επ' αυτού ο κ. Κατής, μιλώντας στην Agrenda, επισήμανε ότι το δημόσιο θα πρέπει να διατηρήσει τον ελεγκτικό του ρόλο, καθώς και αυτόν του διατηρητή, που αυτή τη στιγμή έχει περάσει από το παλιό ΕΘΙΑΓΕ στον ΕΛΓΟ, και να παρέχει τις υποδομές πα-

ροχής προβατικού υλικού (μπτρικές φυτείες) που δεν μπορούν να συντηρηθούν από τους ιδιώτες. Κατόπιν, οι φυτωριούχοι θα λαμβάνουν το βασικό υλικό από το οποίο θα παράγουν το πιστοποιημένο. Ο ίδιος στάθηκε και στην προσπάθεια των ερευνητικών φορέων της χώρας, όπως το εργαστήριο Φυτοπαθολογίας του ΑΠΘ, το Μπενάκειο και το Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, να εξυγιάνουν τις εγγεγραμμένες στον Εθνικό Κατάλογο ποικιλίες, οι οποίες δεν βρίσκονται και στην καλύτερη δυνατή κατάσταση.

Η ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

Αυτή τη στιγμή στη χώρα μας μπορεί να βρει κάποιος μόνο υλικό CAC (όσον αφορά τα δέντρα) και Standard (για το αμπέλι)





που δεν μπορεί να εγγυηθεί φυτοϋγειονομικά την ασφάλεια του υλικού, σε αντίθεση με το πιστοποιημένο που μπορεί να το εγγυηθεί κυρίως όσον αφορά τις ιδioses. Θεωρητικά και τα δύο εγγυώνται την ταυτότητα της ποικιλίας, αν και το επίπεδο της εγγύησης στις δύο περιπτώσεις είναι πολύ διαφορετικό.

Στην μεν πιστοποίηση το υλικό θα περάσει από πολλαπλά στάδια ελέγχου γενετικού και φυτοϋγειονομικού, ενώ στην άλλη περίπτωση ο φυτωριούχος θα πάρει υλικό από αμπελώνες που γνωρίζει ο ίδιος ότι παράγουν την ποικιλία Αγιωργίτικο, επί παραδείγματι, και θα φτιάξει το πολλαπλασιαστικό υλικό. Οπότε έχουμε να κάνουμε με διασφάλιση κατά δήλωση του φυτωριούχου.

Αξίζει να σημειωθεί ότι το γενικό ισοζύγιο εισαγωγών-εξαγωγών του τομέα του φυτικού πολλαπλασιαστικού υλικού στη χώρα μας είναι αρνητικό κατά περίπου 100 εκατ. ευρώ. Πιο αναλυτικά, στους σπόρους των κηπευτικών η πλειοψηφία τους εισάγεται. Οι σπόροι των σιτηρών, κτηνοτροφικών, ελαιούχων και κλωστικών έχουν κάποια ισορροπία με εξαίρεση τους σπόρους του βάμβακος και του καλαμποκιού που κατά πλειοψηφία εισάγονται. Στα δενδρώδη και την άμπελο δεν παράγουμε καθόλου πιστοποιημένο υλικό αλλά το εισάγουμε σε σημαντικές ποσότητες. 🌿



ΣΤΟΧΟΣ ΤΗΣ ΕΦΕ

Η Ένωση Φυτωριούχων Ελλάδος ιδρύθηκε το 2015 με κοινό στόχο όλων των φυτωριών την παραγωγή πιστοποιημένου και εγγυημένου φυτικού υλικού, που θα οδηγήσει στην ανάπτυξη του αγροτικού τομέα και στη βιωσιμότητα των φυτωριακών μονάδων. Ταυτόχρονα, η ΕΦΕ ενώνει όλα τα φυτώρια με εξωστρεφή χαρακτήρα, που διακρίνονται για τον επαγγελματισμό τους.

Τσίπουρο ΑΒΑΡΙΝΟ

χωρίς γλυκάνισο

Ταξίδεψε μαζί του...



www.nestorwines.gr

Ο έλεγχος της τεχνολογικής ωριμότητας θα σημάνει την ώρα του τρυγητού

Η συλλογή των σταφυλιών στη λεγόμενη τεχνολογική τους ωριμότητα, δηλαδή στο στάδιο εκείνο κατά το οποίο έχουν την κατάλληλη χημική σύσταση, ώστε να δώσουν τον τύπο του κρασιού για το οποίο ο οينوποιός τα προορίζει, αποτελεί μία από τις βασικότερες παραμέτρους για έναν επιτυχημένο τρύγο



ΚΕΙΜΕΝΟ **Δρ. Χαρούλα Σπινθηροπούλου**

* Γεωπόνος, ειδικός αμπελουργίας, οينوποιός

Μέχρι σήμερα, είναι αλήθεια, παραδεχόμαστε ότι οι περισσότερες ποικιλίες έχουν μία τεχνολογική ωριμότητα. Εξαιρούνται βέβαια οι λεγόμενες πολυδυναμικές, οι οποίες είναι προικισμένες να δίνουν ανάλογα με τον τόπο όπου καλλιεργούνται ή το χρόνο που συγκομίζονται διαφορετικούς και πάντα αξιόλογους τύπους κρασιών.

Ως παράδειγμα μπορούμε να αναφέρουμε το Ξινόμαυρο στην αμπελουργική ζώνη του Αμύνταιου. Σταφύλια που πλησιάζουν τα 18 brix και έχουν υψηλή οξύτητα (9 g/l τρυγικού) τρυγούνται πρώτα και χρησι-

μοποιούνται από τους οينوποιούς του Αμύνταιου για την παραγωγή αφρωδών οίνων, σταφύλια που φθάνουν τα 20-22 brix για την παραγωγή αξιόλογων ροζέ οίνων, ενώ αυτά που ωριμάζουν καλά ξεπερνώντας τα 22-23 brix, στα κατάλληλα αμπελοτόπια, χρησιμοποιούνται για την παραγωγή ερυθρών οίνων.

Στη Νεμέα, από την άλλη, είναι το υψόμετρο που, διαφοροποιώντας την ωρίμανση του Αγιωργίτικου, συμβάλλει στην παραγωγή διαφορετικών τύπων κρασιού, γλυκά στα μικρά υψόμετρα (250 μέτρα), αξιόλογα ερυθρά σε μεγαλύτερα υψόμετρα και ροζέ στους ορεινούς αμπελώνες (750 μέτρα).





Παρακολουθώντας τα φαινολικά στοιχεία φλοιού και γιγάρτων

Για τις ερυθρές ποικιλίες ιδιαίτερα σημαντικά για τον καθορισμό της ημερομηνίας τρυγητού είναι τα φαινολικά στοιχεία και κυρίως οι ανθοκυάνες και οι τανίνες του φλοιού και των γιγάρτων.

Η παρακολούθηση των ολικών και των εκχυλίσμων ανθοκυανών, καθώς και του δείκτη φαινολών και της ωρίμανσης των γιγάρτων, όταν τα σάκχαρα ξεπεράσουν τα 22 brix, είναι αναγκαία, σε συνδυασμό με τη γευστική δοκιμή των ραγών (φλοιού, σάρκας και γιγάρτων) για τον καθορισμό της ημερομηνίας τρυγητού.

Και ενώ τα τελευταία χρόνια πολλοί καταναλωτές δεν θεωρούν σημαντικό στοιχείο ποιότητας το χρώμα του κρασιού, ένα κρασί χωρίς επιθετικές τανίνες, αλλά με όγκο και δομή είναι πάντα το ζητούμενο. Έτσι για τις ποικιλίες που διαθέτουν τα φόντα για να δώσουν στιβαρά, γεμάτα κρασιά με δυνατότητα να παλαιώσουν, η ωριμότητα των φλοιών και κυρίως των γιγάρτων που συνήθως ακολουθεί αυτήν του φλοιού, αναδεικνύεται ως ο σημαντικότερος παράγοντας στον καθορισμό του χρόνου του τρυγητού. Βέβαια πολλές φορές στην προσπάθεια να επιτευχθεί η πλήρης ωριμότητα των γιγάρτων, καθυστερεί ο τρύγος με αποτέλεσμα τα σάκχαρα να αυξάνουν πολύ και το κρασί να γίνεται υπερβολικά αλκοολικό για τα γούστα του σημερινού καταναλωτή, φαινόμενο που γίνεται εντονότερο εξαιτίας της κλιματικής αλλαγής.

ΑΠΟ ΤΟΝ ΠΕΡΚΑΣΜΟ ΣΤΗΝ ΩΡΙΜΑΝΣΗ

Από τον περκασμό έως την ωρίμανση, στα σταφύλια συμβαίνουν σημαντικές αλλαγές, τόσο στην εμφάνιση, όσο και στη σύστασή τους.

Αλλαγές στην όψη των ραγών: Οι ράγες αυξάνουν σε μέγεθος λόγω συσσώρευσης σακχάρων, φαινολικών, νερού, κ.ο.κ. Η αύξηση συνεχίζει μέχρι και μία εβδομάδα πριν την πλήρη ωρίμανση και στη συνέχεια το βάρος τους μπορεί να μειωθεί έως και 10%. Επίσης ο χρωστίρας, το σημείο πρόσφυσης της ράγας στον ποδίσκο, σταδιακά χάνει το πρασινωπό του χρώμα, κιτρινίζει στις λευκές

και κοκκινίζει στις ερυθρές ποικιλίες. Τα κουκούτσια τέλος μετατρέπονται σταδιακά από πράσινα σε καφέ ανοικτό και στη συνέχεια σκούρο, δείγμα της πλήρους ωρίμανσής τους.

Αλλαγές στη χημική σύσταση των ραγών: Κατά τη διάρκεια του περκασμού-ωρίμανσης, τα σάκχαρα και τα ανόργανα συστατικά και κυρίως το κάλιο αυξάνουν, ενώ αντίθετα τα οξέα μειώνονται. Οι αρωματικές ενώσεις αυξάνουν και από κάποιο σημείο ωριμότητας και μετά, χαρακτηριστικό της ποικιλίας και της περιοχής, αρχίζουν να μειώνονται, όπως και οι ανθοκυάνες. Οι τανίνες του φλοιού γενικά μειώνονται με αυξομειώσεις όμως ...►



Υπάρχουν λευκές **ποικιλίες** όπως το **Ασύρτικο** και το Chardonnay που τρυγούνται όταν τα **σάκχαρα** ξεπεράσουν τα 23,5 Brix, για να οиноποιηθούν σε **βαρέλι** ή για να δώσουν πιο **γεμάτα** κρασιά ικανά να **παλαιώσουν**, ανάλογα πάντα με το στυλ του κρασιού που **επιθυμεί** ο οινοποιός.

που σχετίζονται με τις καιρικές συνθήκες, ενώ οι τανίνες των γιγάρτων αυξάνονται μέχρι το μέσο της περιόδου περκασμού - ωρίμανσης, στη συνέχεια μειώνονται και η τιμή τους σταθεροποιείται πλησιάζοντας στον τρυγητό.

ΣΕ ΕΓΓΡΗΓΟΡΣΗ

Οινολόγοι, γεωπόνοι, οινοποιοί βρίσκονται σε εγρήγορση από την ολοκλήρωση του περκασμού, μέχρι και τον τρύγο. Συνεχείς δειγματοληψίες και αναλύσεις σταφυλιών, γευστική δοκιμή ραγών που όσο πλησιάζουμε στην ωρίμανση γίνονται σε καθημερινή βάση, αποτελούν τα εργαλεία για τον καθορισμό της ημερομηνίας συγκομιδής των σταφυλιών στην τεχνολογική τους ωριμότητα. Ιδιαίτερα για κάποιες ποικιλίες που πραγματοποιούν άλματα ωρίμανσης όπως το Merlot για παράδειγμα, η τεχνολογική ωριμότητα μπορεί πολύ εύκολα να ξεπεραστεί ακόμα και με καθυστέρηση μίας μέρας. Και αν σε κάποιες περιοχές υπάρχουν ακόμα οινοποιοί που τρυγούν σταθερά μετά του Σταυρού, για τους περισσότερους η περίοδος των δειγματοληψιών πριν την ωρίμανση, ώστε τα σταφύλια να τρυγηθούν χωρίς καθυστέρηση στη βέλπστη τεχνολογική τους ωριμότητα, είναι ο κανόνας.

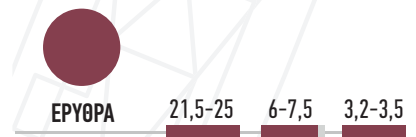
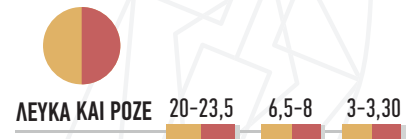
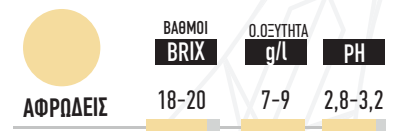
ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΑΡΑΔΟΧΕΣ ΑΛΛΑ ΚΑΙ ΕΞΑΙΡΕΣΕΙΣ

Για την παραγωγή αφρωδών οίνων τα σταφύλια είθισται να τρυγούνται στους 18-20 βαθμούς brix, να διαθέτουν οξύτητα σε τρυγικό 7-9 g/l, και pH 2,8-3,2. Αντίστοιχα τα σταφύλια για τα λευκά και ροζέ κρασιά τρυγούνται στους 20-23,5 βαθμούς brix, οξύτητα 6,5-8 g/l και pH 3-3,30, ενώ για τα ερυθρά κρασιά στους 21,5-25 βαθμούς brix, οξύτητα 6-7,5 g/l και pH 3,2-3,5. Φυσικά υπάρχουν πάντα και οι εξαιρέσεις. Υπάρχουν, για παράδειγμα, λευκές ποικιλίες όπως το Ασύρτικο, το Chardonnay που τρυγούνται όταν τα σάκχαρα ξεπεράσουν τα 23,5 Brix, για να οινολοποιηθούν σε βαρέλι ή για να δώσουν πιο γεμάτα κρασιά ικανά να παλαιώσουν, ανάλογα πάντα με το στυλ του κρασιού που επιθυμεί ο οινοποιός.

ΤΟ ΑΡΩΜΑ ΤΟΥ ΣΤΑΦΥΛΙΟΥ

Εκτός όμως από τα σάκχαρα και την οξύτητα (ολική και ενεργό) και τη μεταξύ τους σχέση, στην εκτίμηση της τεχνολογικής ωριμότητας και άρα του τρυγητού υπεισέρχονται και άλλοι παράγοντες όπως το άρωμα και τα φαινοτικά

ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΑΡΑΔΟΧΕΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΗΣ ΩΡΙΜΟΤΗΤΑΣ



Για **κάποιες** ποικιλίες που **πραγματοποιούν** αλλαγές **ωρίμανσης** όπως το Merlot η τεχνολογική ωριμότητα μπορεί πολύ **εύκολα** να ξεπεραστεί ακόμα και με **καθυστέρηση** μίας μέρας.

συστατικά των σταφυλιών και κατ' επέκταση του οίνου. Υπάρχουν ποικιλίες όπως το Αθήρι, που η αρωματική του έκφραση είναι μεγαλύτερη σε χαμηλή συγκέντρωση σακχάρων. Έτσι εάν ο οινοποιός επιδιώκει να φτιάξει ένα ελαφρύ, αρωματικό λευκό θα πρέπει να τρυγήσει το Αθήρι στους 20-21 βαθμούς brix ώστε να διατηρήσει την οξύτητα και το άρωμά του.

Άλλες ποικιλίες και κυρίως οι πλούσιες σε τερπένια (μοσχάτες, μοσχατίζουσες) διατηρούν το άρωμά τους ακόμα και αν τρυγηθούν στην υπερωρίμανση, οπότε η αρωματική διάσταση αποκτά μικρότερη σημασία και υπερσχύει η διατήρηση για παράδειγμα της οξύτητας σε ικανοποιητικά επίπεδα. Γιατί υπάρχουν ποικιλίες που γενετικά «πάσχουν» από χαμηλή οξύτητα, που εντείνεται από τις κλιματολογικές συνθήκες της χώρας μας.

Τέτοιες είναι οι περισσότερες λευκές γηγενείς ποικιλίες, οπότε σε βασικό στοιχείο

επιλογής του χρόνου τρυγητού είναι η διατήρηση της οξύτητας σε ικανοποιητικά επίπεδα, ώστε τα κρασιά να διαθέτουν φρεσκάδα και να μην είναι πλαδαρά.

Είναι αλήθεια ότι η εκτίμηση του αρώματος των σταφυλιών είναι δύσκολο να αποτελέσει βασικό κριτήριο επιλογής του χρόνου τρυγητού. Και αυτό γιατί οι περισσότερες ποικιλίες, πέρα από τα πρωτογενή τους αρώματα, αναπτύσσουν κατά τη διάρκεια της οινοποίησης και άλλα αρώματα, αφού στην αρωματική σύνθεσή τους πέρα από τις αρωματικές ενώσεις που αντιλαμβάνομαστε κατά τη διάρκεια της γευστικής δοκιμής των ραγών στον αμπελώνα (κυρίως για τις πολύ έντονα αρωματικές ποικιλίες όπως τα μοσχάτα, η Μαλαγουζιά το Sauvignon, το Traminer, κ.ά.), υπάρχουν οι πρόδρομες αρωματικές ενώσεις που μετατρέπονται σε αρωματικές κατά την οινοποίηση. 🌿

Το νέο NEXOS 2017

Πιο δυνατό,
πιο αποτελεσματικό,
πιο ευέλικτο.

Εξειδικευμένο στις
αμπελοκαλλιέργειες

 Tier 4i έως 112 hp

ΝΕΟΣ ΚΙΝΗΤΗΡΑΣ

 μηχανική / ηλεκτροϋδραυλική ρεβέρσα

REVERSHIFT

ΚΙΒΩΤΙΟ ΤΑΧΥΤΗΤΩΝ

 1,46/1,40/1,26/1,00

ΕΛΑΧΙΣΤΟ ΠΛΑΤΟΣ



Γ. ΧΙΓΚΑΣ ΑΒΕΕ
ΓΕΩΡΓΟΤΕΧΝΙΚΗ
ΓΕΩΡΓΙΚΑ ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ

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

CLAAS



ΡΟΔΙΤΗΣ

ΕΝΑΣ ΟΙΝΙΚΟΣ ΧΑΜΑΙΛΕΟΝΤΑΣ

Ο Ροδίτης είναι αναμφισβήτητα μια αρχαία ελληνική ποικιλία, η οποία καλλιεργείται ευρέως στη χώρα μας καταλαμβάνοντας τη δεύτερη μεγαλύτερη έκταση στον αμπελώνα με 9.000 στρέμματα. Το βασικό χαρακτηριστικό της είναι ότι προσαρμόζεται στο περιβάλλον όπου καλλιεργείται -σαν ένας πραγματικός οινικός χαμαιλέοντας- και παράγει εντελώς διαφορετικά στυλ κρασιών



ΚΕΙΜΕΝΟ ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΣΚΑΦΙΔΑΣ * Οινολόγος

Είναι μια από τις πιο παλιές γνηθείς ποικιλίες αλλά και η πλέον πολυφυτεμένη σε πολλά αμπελουργικά διαμερίσματα της χώρας, όπως στην Πελοπόννησο, την Αττική, τη Βοιωτία, την Εύβοια, τη Θεσσαλία, αποτελώντας βάση για πολλά λευκά κρασιά. Το όνομά της προέρχεται από το χαρακτηριστικό ρόδινο χρώμα που φυσιολογικά παίρνει η ρόγα στην ωρίμανσή της. Εμφανίζει μεγάλη παραλλακτικότητα ανάλογα με τον τόπο καλλιέργειας και υπάρχουν τουλάχιστον τρεις βασικοί κλώνοι (παραλλαγές) της ποικιλίας, που ξεχωρίζουν κύρια από το μέγεθος και το χρωματισμό της ρώγας αλλά και το μέγεθος, τη γεωμετρία και τη συνεκτικότητα του βότρου (τσαμπί).

Εύρωστη, γόνιμη και παραγωγική ποικιλία, ευαίσθητη στον περονόσπορο αλλά σχετικά ανθεκτική στην ξηρασία, χρειάζεται καλλιεργητική προσοχή ώστε να μπορέσει να δώσει τα πραγματικά ποιοτικά της χαρακτηριστικά. Ο τόπος επίσης όπου θα φυτευτεί παίζει πολύ

σημαντικό ρόλο στο τελικό ποιοτικό αποτέλεσμα, προτιμά εδάφη ελαφρά, αβεστώδη, μέσης γονιμότητας. Είναι γενικά αποδεκτό πως ορεινοί αμπελώνες, χαμηλής παραγωγικότητας σε περιοχές χωρίς θερμοκρασιακές εξάρσεις και σε εδάφη μετρίως γόνιμα και στραγγερά, σε συνδυασμό με μια προσεκτική οиноποίηση και παραμονή των κρασιών για μικρά διαστήματα με τις οινολάσπες τους, δίνουν τα τελειότερα αποτελέσματα. Η βλάστηση ξεκινά τέλος Μάρτη με αρχές Απρίλη και σε κάθε καρποφόρα κληματίδα φέρει δύο πολύ μεγάλες αραιόρραγες σταφυλές, κωνικού σχήματος από τον τρίτο κόμπο και πάνω. Οι ράγες είναι σφαιρικές μέτριες έως μεγάλες με πράσινο έως ρόδινο χρώμα. Η σάρκα είναι άχρωμη, εύχυμη με μεγάλα γίγαρτα.

Τα τυπικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά της ποικιλίας είναι τα φρουτώδη και ανθώδη αρώματα (πράσινο μήλο, εξωτικά φρούτα, εσπεριδοειδή και άνθη εσπεριδοειδών) και ένα ρωμαλέο σώμα που τονίζεται από μια δροσιστική οξύτητα. 🍷



Πολλά ονόματα

Ο Ροδίτης αποτελεί μια από τις ποικιλίες με τα περισσότερα ονόματα. Στην Αχαιο την καλούν Κουτσανιστή, στα Μέγαρα Κοκκινοστάφυλο, στην Καστοριά Σουρβιώτη, αθηλού Ροδομοσσι, Κανελλότο Λιτσιτσίνες, Κριτσανιστή, Τουρκοπούλα, Κοκκινάρα, αλλά και Ρογδίτη ή Ροϊδίτη. Πίσω από τα περισσότερα

ονόματά της κρύβεται προφανώς το ερυθρώπο της χρώμα. Βέβαια η ποικιλία δεν είναι όμως αποκλειστικά ερυθρώπη, αφού υπάρχουν πέντε κλώνοι της με χρώματα που ξεκινούν από το πράσινο ανοιχτό μέχρι και το ερυθρώπο. Από τους κλώνους περιζήτητος είναι ο ερυθρώπος που είναι γνωστός σαν Αθηνού.



Η αναγέννηση

Στο San Martin, μια μικρή πόλη της περιοχής Mendoza της Αργεντινής, χτυπάει χρόνια η καρδιά της Bonarda. Εκεί σήμερα οι πιο συνειδητοποιημένοι οινοποιοί έχουν ξεκινήσει να εμφανίζουν μονοποικιλιακά κρασιά σε απλές εκδοχές αλλά και premium εμφανιώσεις.





Μονοποικιλιακά κρασιά

Δεύτερο μεγάλο κέντρο για την ποικιλία, μετά το San Martín, είναι η περιοχή San Juan βόρεια της Mendoza με ακόμα πιο υψηλές θερμοκρασίες και περισσότερη ξηρασία, ενώ σημαντικές φυτεύσεις υπάρχουν και στη La Rioja. Τα εμφιαλωμένα κρασιά από την ποικιλία Bonarda είναι συνήθως μονοποικιλιακά, ενώ συχνή είναι και η μείξη της ποικιλίας με το Syrah.

ΑΝΘΙΖΕΙ ΣΤΟΥΣ ΠΡΟΠΟΔΕΣ ΤΩΝ ΑΝΔΕΩΝ ΚΑΙ ΗΡΘΕ ΣΤΗΝ ΑΘΗΝΑ ΔΙΕΚΔΙΚΩΝΤΑΣ ΤΗ ΘΕΣΗ ΤΗΣ ΣΤΟΝ ΚΟΣΜΟ

ΑΠΟ ΤΗΝ ΑΡΓΕΝΤΙΝΗ BONARDA

Ίσως κάποιοι τη γνωρίζουν σαν μια ποικιλία της γειτονικής Ιταλίας, ίσως κάποιοι δεν την έχουν ακούσει ποτέ. Παρόλα αυτά η Bonarda είναι μια ποικιλία που έχει περάσει πολλά και στην παρούσα φάση μας έρχεται από τη μακρινή Αργεντινή

ΚΕΙΜΕΝΟ Παναγιώτης Πασχαλίδης * Υποψήφιος Dip. WSET





Το δικό του πείραμα

O Alejandro Vigil, οινολόγος μεταξύ άλλων του «Bodegas Catena Zapata» και μια από τις οινικές προσωπικότητες της Αργεντινής, «τρέχει» το δικό του πείραμα στο οίνοποιείο του «Aleanna», κάνοντας ξεχωριστές εμφιαλώσεις από Bonarda προερχόμενη από διαφορετικές περιοχές, στη σειρά «El Enemigo, single vineyard» σε μια προσπάθεια να δει αν μπορεί η ποικιλία να εκφράσει το «terroir».

Η Bonarda έφτασε στην Αργεντινή από Ιταλούς μετανάστες κατά τον 19ο αιώνα. Από τότε παίζει το ρόλο του ακούραστου αλόγου που κλήθηκε να κουβαλήσει τις ανάγκες των διψασμένων Αργεντινών σε κρασί και να τους προσφέρει απλόχερα μεγάλες αποδόσεις από οικονομικά κρασιά. Παλαιότερα ήταν γνωστή σαν Bonarda Barbera ή σαν Ποικιλία του Τορίνου (Turin Grape). Μέσα στον 20ό αιώνα έχει ταυτοποιηθεί πλέον με τη γαλλική Douce Noir ή αλλιώς Corbeau Noir και κατάγεται από την περιοχή Savoie και το ομώνυμο βασίλειο που εκτείνονταν στα γάλλο-ιταλικά σύνορα. Κατ' επέκταση πατρίδα της αποτελεί η περιοχή της σημερινής Jura. Πρέπει όμως να σημειωθεί ότι οι ποικιλίες που ακούν στο όνομα Bonarda από την Ιταλία, ουδεμία σχέση έχουν με την αργεντινική εκδοχή.

Σε ό,τι αφορά την παρουσία σε άλλες χώρες, στη Γαλλία μόνο σε δύο εκτάρια αμπελώνων μόνο σε δύο εκτάρια αμπελώνων και σε μερικές δεκάδες εκτάρια στην Καλιφόρνια των ΗΠΑ συναντάται σήμερα η Bonarda. Εκεί σαν Charbono αποτελούσε μονοποικιλιακή ετικέτα του διάσημου οίνοποιείου Inglenook με πρώτη εμφιάλωση το 1941, φυσικά αργότερα η αίγλη της ξεθώριασε και πλέον αποτελεί μι-

κρό κομμάτι σε πολυποικιλιακούς οίνους. Στη χώρα της Λατινικής Αμερικής τώρα πρόκειται για τη δεύτερη σε έκταση φυτεύσεων ερυθρή ποικιλία της χώρας μετά το Malbec και τρίτη στο σύνολο μετά και το Torrontes κατέχοντας το 16,99% των ερυθρών ποικιλιών έναντι 35,05% του Malbec. Καλλιεργείται σε όλες τις αμπελουργικές ζώνες της Αργεντινής με εξαίρεση την Παταγονία όπου και δυσκολεύεται να ωριμάσει πλήρως και κατά το έτος 2015 οι φυτεύσεις της ανήλθαν σε 19.142 εκτάρια.

ΤΟ 8% ΤΟΥ ΟΙΝΟΥ, ΜΕΤΑ ΤΟ MALBEC

Το 2012 η Bonarda έδωσε το 8% του κρασιού που παρήγαγε η Αργεντινή, ενώ το 2014 κατέλαβε το 1% των εξαγωγών της χώρας σε κρασί με 21.795 εκατοστόλιτρα, σύμφωνα με το Εθνικό Ινστιτούτο Αμπελοκαλλιέργειας. Το παραπάνω αποτέλεσμα ήρθε σε μια χρονική περίοδο που η εγχώρια οικονομία ξεκινούσε να δείχνει σημάδια ανάκαμψης και η κατανάλωση μεγάλωνε, ενώ ταυτόχρονα ο προσανατολισμός μεγάλης μερίδας των παραγωγών ήταν προς ποιοτικότερα από Bonarda κρασιά. Βασικοί προορισμοί των εξαγωγών αποτελούν οι ΗΠΑ, ο Καναδάς, η Βραζιλία, το Ηνωμένο Βασίλειο και οι Κάτω Χώρες.

ΣΤΟ ΑΜΠΕΛΙ ΕΩΣ ΤΗΝ ΠΛΗΡΗ ΩΡΙΜΑΝΣΗ

Η ποικιλία ωριμάζει αργά και προσφέρει μεγάλες αποδόσεις, ενώ είναι σημαντική επιλογή να μείνει στο αμπέλι έως ότου ωριμάσει πλήρως, ώστε να μπορέσει να δώσει τις απαλές τανίνες που τη χαρακτηρίζουν, χωρίς να χρειάζεται ωρίμανση σε βαρέλι ή παλαίωση. Τα τσιμπιά είναι αρκετά μεγάλα και συμπαγή οπότε την κάνουν επιρρεπή σε ασθένειες και μυκητιάσεις. Βέβαια στο φυσικό περιβάλλον των περιοχών που καλλιεργείται, κυρίαρχο στοιχείο είναι οι Άνδεις. Το γεγονός αυτό σε συνδυασμό με το υψόμετρο προσφέρει ατμόσφαιρα ιδιαίτερα καθαρή και στεγνή, με αποτέλεσμα τον μικρό κίνδυνο προσβολής από ασθένειες σε επίσημη βάση.

Στο ποτήρι το χρώμα είναι έντονο κόκκινο – πορφυρό με βιολετί ανταύγειες. Τα κρασιά από Bonarda κατ' επέκταση έχουν ευχάριστο φρουτώδη χαρακτήρα με κόκκινα και μαύρα ώριμα φρούτα, όπως φράουλες και κεράσια καθώς και απαλό άγγιγμα γλυκών μπαχαρικών, ενώ τον ανθικό τους χαρακτήρα συμπληρώνουν αρώματα που θυμίζουν βιολέτα. Οι τανίνες είναι μαλακές και η οξύτητα μέτρια. Ταυτόχρονα η ποικιλία έχει την ιδιότητα να μην ξεφεύγει στο αλκοόλ και δεν υπάρ-

Γευστική δοκιμή

Στην Αθήνα η Bonarda βρήκε την τιμητική της σε μια γευστιγνώση από μια σειρά εμφιαλώσεων της ποικιλίας στην οποία είχαμε την τύχη να συμμετέχουμε. Εκεί στις 11 Μαΐου στο χώρο του Wine bar «Materia Prima» στο Κουκάκι, η εταιρεία «Hebe Argentinian Wineology» έφερε στην Ελλάδα μια σειρά από κρασιά μονοποικιλιακά ή με το χαρακτηριστικό πάντρεμα με το Syrah, με σκοπό να δοκιμαστούν από ανθρώπους του χώρου και να ελεγχθεί η προοπτική μόνιμης εισαγωγής κάποιων ετικετών στη χώρα μας.



χουν πολλά παραδείγματα με περισσότερους από 13,5 αλκοολικούς βαθμούς.

ΣΤΟ SAN MARTIN ΤΟ ΕΠΙΚΕΝΤΡΟ

Κυρίαρχη περιοχή καλλιέργειας είναι αυτή της Mendoza όπου στα ανατολικά της βρίσκεται η μικρή πόλη San Martín με αισθητά χαμηλότερα υψόμετρα και τις κοιλάδες των ποταμών Mendoza και Tunuján να προσφέρουν προσχλωσιγενή εδάφη και το απαραίτητο νερό για πότισμα καθώς τα επίπεδα βροχοπτώσεων στην περιοχή είναι χαμηλά. Εδώ στο San Martín χτυπάει η καρδιά της Bonarda, όπου για χρόνια παράγει οικονομικά, βασικά ερυθρά κρασιά για τοπική κατανάλωση, σε φιάλες, μεγάλες νταμπζάνες και χύμα, αλλά ταυτόχρονα έχει αρχίσει και η αναγέννηση της ποικιλίας. Σε μια προσπάθεια να επαναπροσδιορίσουν την Bonarda τόσο στην εγχώρια αγορά που αρχίζει να αποκτά οινική συνείδηση, όσο και στα μεγάλα κέντρα του εξωτερικού, οι συνειδητοποιημένοι οινοποιοί της περιοχής έχουν ξεκινήσει να εμφιαλώνουν μονοποικιλιακά κρασιά σε καθημερινές εκδοχές αλλά και σε premium εμφιαλώσεις. Στο San Martín βρίσκεται και το κέντρο εκπαίδευσης για την ποικιλία. Πρόκειται για μια πανεπιστημιακού επιπέδου αίθουσα, η δημιουργία της οποίας στόχο έχει τις επιστημονικές παρουσιάσεις αλλά και γευστιγνώσεις.

ΜΟΝΑΔΙΚΗ ΣΤΟΝ ΚΟΣΜΟ

Πρώτη επίσημη εμφιάλωση της ποικιλίας έγινε από το οινοποιείο «Bodegas Nieto Senetiner», ενώ πολλοί οινοποιοί έχουν ακολουθήσει τον ίδιο δρόμο, ανάμεσά τους και πολλά από τα κορυφαία οινοποιεία της χώρας όπως το «Bodegas Zuccardi». Ταυτόχρονα πρέπει να τονίσουμε πως για την Αργεντινή και τις εξαγωγές, η Bonarda αποτελεί μια μοναδική ευκαιρία, αφού όχι μόνο μπορεί να αποτελέσει τη δεύτερη ερυθρή ποικιλία «σημαία» της, αλλά δεν θα βρει και ανταγωνισμό, εφόσον η ποικιλία πρακτικά δεν υφίσταται σε άλλη οινοπαραγωγική περιοχή του πλανήτη. 🍇

ΤΡΙΑ ΚΡΑΣΙΑ ΠΟΥ ΟΔΗΓΟΥΝ ΣΤΑ ΥΠΕΡΟΧΑ ΜΟΝΟΠΑΤΙΑ ΤΗΣ ΓΟΗΤΕΥΤΙΚΗΣ BONARDA



ΖΗΑΚΑ 2016

BODEGAS
MATIAS
MORCOS
SAN MARTIN
100% BONARDA



Η πιο μοντέρνα εκδοχή της ποικιλίας από τον Βενιαμίν της οικογένειας Morcos σε μια δική του προσπάθεια, με νεανικό, φρέσκο χαρακτήρα, φρέσκα κόκκινα φρούτα, ελαφρά φυτικότητα και τελείωμα που χρειάζεται επιπλέον διάρκεια. Ιδιαίτερα εμπνευσμένη η ετικέτα. Ένα κρασί που απολαμβάνεται ευχάριστα και δροσερά.

BONARDA SYRAH 2012

BODEGAS
FAMILIA
MORCOS
SAN MARTIN



Μια value for money εκδοχή από το κλασικό blend στην Αργεντινή, Bonarda με Syrah, όπου η πρώτη προσφέρει έντονο χρώμα και φρούτο, ενώ το δεύτερο προσφέρει πιο σιβαρό αρωματικό χαρακτήρα με μπαχαρικά και λίγες ζωικές νότες. Το εντυπωσιακό με αυτό το κρασί, πέραν της τιμής του, ήταν πως αν και του 2012 κρατούσε αρκετά φρεσκάδα.

LOS PARAISOS EL MIRADOR EL BARRANCO LA ESPERANZA 2013

BODEGAS
ALEANNA
EAST MENDOZA
100% BONARDA



Τέσσερις μονοποικιλιακές προτάσεις του Alejandro Vigil από διαφορετικά αμπελοτόπια. Τα κρασιά έχουν οινοποιηθεί με τον ίδιο τρόπο, παραμένοντας για 12 μήνες σε παλιά βαρέλια 1.000 λίτρων, με το El Barranco να κερδίζει τις ψήφους. Τα κρασιά έδειξαν έντονη συμπίκνωση, με πλούσια αρώματα φρούτων και γλυκών μπαχαρικών, ενώ το δυναμικό παλαιώσης τους φάνηκε να αγγίζει τα 8 με 10 έτη.

ΤΑ ΥΠΟΛΟΙΠΑ ΚΡΑΣΙΑ ΠΟΥ ΔΟΚΙΜΑΣΤΗΚΑΝ

2016
COMIENZOS
BODEGAS FAMILIA GROTTA
SAN MARTIN 100% BONARDA



2015
CUENTO
BODEGAS MI ESTANCIA
SANTA ROSA 100% BONARDA



2014
BONARDA ROBLE
BODEGAS FAMILIA MORCOS
SAN MARTIN, 100% BONARDA



2013
EL ENEMIGO
BODEGAS ALEANNA, RIVADAVIA
GUALTALLARY,
85% BONARDA / 15% CAB. FRANC





Βιογραφικό

Γεννήθηκε το 1967 στον Πειραιά. Αποφοίτησε από το Τμήμα Οινολογίας το 1985 με αρ. πτυχίου 2. Συμμετέχει ως αναπληρωματικό μέλος στο Δ.Σ της ΕΔΟΑΟ. Βρίσκεται 15 χρόνια στο τιμόνι του Αμπελουργικού Συνεταιρισμού Μεγάρων ασκώντας συμβουλευτική δράση σε όλη τη χώρα.

ΡΩΤΗΣΑΝ Τ' ΑΜΠΕΛΙ ΚΙ ΑΥΤΟ ΕΔΕΙΞΕ ΠΡΟΣ ΤΟΝ ΟΙΝΟΛΟΓΟ

Δεν μπορεί να υπάρξει καλό κρασί χωρίς έναν καλό οινολόγο, όπως δεν μπορεί να υπάρξει και καλός οινολόγος χωρίς την ύπαρξη ποιοτικής πρώτης ύλης, σημειώνει χαρακτηριστικά ο πρόεδρος της Πανελληνίας Ένωσης Πτυχιούχων Οινολόγων, ενώ, όπως τονίζει ο ίδιος, αυτά τα δύο θεμελιώδη στοιχεία της έννοιας του *terroir* βρίσκονται σε άμεση εξάρτηση και αλληλεπίδραση το ένα από το άλλο

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ ΣΤΗ **Μαρίνα Σκοπελίτου** * ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ **Γεωργία Καραμαλή**

Η λαϊκή σοφία λέει πως στη χώρα μας ό,τι δηλώσεις είσαι. Ποιοι πραγματικά μπορούν, διακρίνονται νομικά, να περιγράφουν τον εαυτό τους ως οινολόγο;

Σύμφωνα με τον ν.δ. 243/1969 (ΦΕΚ 144) διακρίνονται νομικά να περιγράφουν τον εαυτό τους ως οινολόγοι: α) Οι πτυχιούχοι του Τμήματος Οινολογίας και Τεχνολογίας Ποτών των Τ.Ε.Ι. ή αναγνωρισμένων ως ισότιμων σχολών της αλλοδαπής. β) Οι πτυχιούχοι ανώτατων εκπαιδευτικών ιδρυμάτων Α.Ε.Ι. ημεδαπής ή αλλοδαπής που έχουν στο πρόγραμμα σπουδών τους πρόγραμμα οινολογικής εκπαίδευσης, σύμφωνα με τις αποφάσεις του Διεθνούς Οργανισμού Οίνου & Αμπέλου, διαρκείας τουλάχιστον δύο εξαμήνων. γ) Οι απόφοιτοι της σχολής ΝΤΙΖΟΝ και οι κάτοχοι πτυχίου ανωτέρων Σχολών Τεχνολόγων Τροφίμων Φυτικής Προέλευσης (Κ.Α.Τ.Ε.Ε.) μέχρι 31.12.1986 με υποχρέωση όμως οινολογικής μετεκπαίδευσης.

Πόσο σημαντικό θεωρείτε το ανθρώπινο στοιχείο, κατ' επέκταση τον οινολόγο, ως παράμετρο στον ορισμό του οινοπεδίου (*terroir*);

Ο τόπος καλλιέργειας των αμπελιών αποτελεί παράμετρο της ταυτότητας ενός κρασιού. Ο ανθρώπινος παράγοντας είναι άρδην σημαντικός στην παραγωγική διαδικασία. Η δουλειά του οινολόγου είναι να συντονίζει την εργασία από το αμπέλι (τις καλλιεργητικές τεχνικές, την αμπελουργική και οινοποιητική παράδοση της περιοχής, τους ανθρώπους που καλλιεργούν και που φροντίζουν για καλλιεργηθεί επιμελώς ο αμπελώνας), μέχρι το οινοποιείο, όπου θα επεξεργαστεί την πρώτη ύλη έτσι ώστε να τη βοηθήσει να αναδείξει το σύνολο της ιδιαιτερότητάς της και άρα την ταυτότητα του παραγόμενου προϊόντος.

Πολλοί σημαντικοί οινοποιοί ανά τον κόσμο δηλώνουν πως τα εξαιρετικά κρασιά φτιάχνονται στο αμπέλι. Υπάρχει εξαιρετικό κρασί δίχως οινολόγο;

Το ένα έχει άμεση εξάρτηση και αλληλεπίδραση από το άλλο. Ο σοφός λαός μας λέει ότι το αμπέλι θέλει αμπελουργό και το καλό κρασί θέλει τον οινολόγο του, θα πρόσθετα εγώ. Δεν μπορεί να υπάρξει καλό κρασί χωρίς τον καλό οινολόγο, όπως δεν μπορεί να υπάρξει και καλός οινολόγος χωρίς την ύπαρξη ποιοτικής πρώτης ύλης.

Πολλοί συνάδελφοί σας θεωρούν -και έχουν κρίνει δημόσια- την οινική νομοθεσία ως ξεπερασμένη από την καθημερινότητα. Συμφωνείτε;

Τα τελευταία 6-7 χρόνια έχει γίνει μια σοβαρή προσπάθεια από το υπουργείο με τη συμμετοχή (δυστυχώς κατά περίπτωση) και φορέων του κλάδου για την αναθεώρηση και την προσαρμογή της νομοθεσίας στην ευρωπαϊκή αλλά και στη σύγχρονη ελληνική πραγματικότητα. Όπως, παραδείγματος χάριν, το ΦΕΚ 3324 27/12/2013 όσον αφορά τα ΠΟΠ και ΠΓΕ, η επισήμανση και παρουσίαση προϊόντων του αμπελοοινικού τομέα, η ΥΑ (ΦΕΚ με αριθμό 1847 / 60594, από 7 Ιουνίου 2016) με θέμα «Τεχνικός κανονισμός επιλογής και αποδοχής κλώνων ποικιλιών και κλώνων υποκειμένων αμπελώ», η έκδοση του ΠΔ Νο 51/2016 σε αντικατάσταση του Βασιλικού Διατάγματος 641/1970 για τα οινολογικά εργαστήρια). Κάλλιο αργά παρά ποτέ.

Η ΠΑΝ. Ε.Π.Ο σε όσες επιτροπές έχει προσκληθεί να συμμετάσχει είτε όχι, έχει καταθέσει και έγγραφως τις προτάσεις της (βασισμένες και τεκμηριωμένες με επιστημονικά κριτήρια) που άλλοτε έγιναν δέκτες, άλλοτε όχι.

Έχουμε ακόμα δρόμο μέχρι να εκσυγχρονίσουμε το νομοθετικό πλαίσιο που αφορά τον αμπε-

λο-οινικό τομέα. Το θετικό είναι ότι έχει γίνει η αρχή. Η πολιτεία θα πρέπει να καταλάβει ότι ο ρόλος της είναι εποπτικός και νομοθετικός. Θα πρέπει να νομοθετεί έπειτα από υποδείξεις του συνόλου του κλάδου και μόνο, χωρίς προκαταλήψεις και σκοπιμότητες.

Ποια τμήματα της οινικής νομοθεσίας πιστεύετε πως πρέπει να αλλάξουν άμεσα;

Στις πρόσφατες συναντήσεις που είχαμε με τον αναπληρωτή υπουργό, Γ. Τσιρώνη, αλλά και τον υφυπουργό Β. Κόκκαλη εκτός των άλλων, τονίστηκε η ανάγκη να συνεχίσουμε με πιο γρήγορους ρυθμούς την προσαρμογή της νομοθεσίας στη σύγχρονη πραγματικότητα και ότι είναι απαραίτητο εν έτει 2017 να λειτουργούμε με Βασιλικά Διατάγματα όπως π.χ. για την αποκλειστική ή μερική απασχόληση οινολόγου ανάλογα με την παραγωγή της μονάδας. Τονίστηκε η ανάγκη να ξαναδούμε προσεκτικά τους τεχνικούς φακέλους των ΠΟΠ και των ΠΓΕ και να αναθεωρήσουμε κάποια κριτήρια, όπως, παραδείγματος χάριν, η ξεπερασμένη οινολογική έννοια της στρεμματικής απόδοσης και του ελάχιστου αλκοολικού τίτλου. Τους τονίσαμε επίσης την ανάγκη επαναπροσδιορισμού των ζωνών ΠΟΠ με βάση τεκμηριωμένα και μετρήσιμα ποιοτικά στοιχεία, όπως συμβαίνει και στις άλλες αμπελο-οινικά ανεπτυγμένες χώρες και όχι σε γεωγραφικούς και... ► δημογραφικούς χαρακτηρισμούς, λαμβάνοντας παράλληλα υπ' όψιν την κλιματική αλλαγή με ό,τι αυτό συνεπάγεται. Ο εκσυγχρονισμός του θεσμικού πλαισίου πρέπει να είναι συνεχής και να διορθώνει τυχόν λάθη και παραλείψεις άμεσα και αποτελεσματικά.

Πόσο σημαντικοί είναι για το ελληνικό κρασί οι αμπελουργικοί και οινοποιητικοί συνεταιρισμοί σήμερα;



Ο ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΜΟΣ ΘΑ ΩΦΕΛΗΣΕΙ ΤΗΝ ΜΠΥΡΑ, ΟΠΩΣ ΕΓΙΝΕ ΚΑΙ ΜΕ ΤΟ ΚΡΑΣΙ

Αντέχει η αγορά τον αυξημένο αριθμό μικροζυθοποιείων, όπως αυτός έχει διαμορφωθεί σήμερα στην Ελλάδα;

Εάν μου κάνετε την ερώτηση αυτή πριν 25 χρόνια για το κρασί, θα δυσκολευόμουν να απαντήσω. Η ιστορία όμως έδειξε ότι η ύπαρξη πολλών οινοποιείων, ο συναγωνισμός και ο ανταγωνισμός, το ενδιαφέρον του καταναλωτή να δοκιμάζει καινούργιες γεύσεις, συνέβαλαν στη ραγδαία ανάπτυξη της ποιότητας του ελληνικού κρασιού αλλά και των οινοποιείων. Το ίδιο θετικά πιστεύω ότι θα λειτουργήσει και στην περίπτωση της μπύρας. Ο ανταγωνισμός που θα υπάρξει θα είναι προς όφελος της ποιότητας και της δημιουργίας μιας διαφορετικής κουλτούρας στην κατανάλωση της μπύρας.

παραγωγής. Η συμβολή τους στη γενικότερη ανάπτυξη της χώρας μπορεί και πρέπει να είναι σημαντική, απαιτεί την προώθηση και ανάπτυξη υφιστάμενων συνεταιρισμών αλλά και νέων με τρόπο που να είναι βιώσιμοι και με σεβασμό της αυτονομίας τους.

Ποια θεωρείτε αχίλλειο πτέρνα του αμπελοοινικού κλάδου σήμερα και γιατί;

Κατά τη γνώμη μου η αχίλλειος πτέρνα του αμπελοοινικού κλάδου σήμερα έχει να κάνει με τρεις άξονες:

Α) Τον μικρό και κατακερματισμένο κλήρο καθώς και η οριστική εγκατάλειψη της καλλιέργειας που παρατηρήθηκε τα τελευταία δεκαπέντε χρόνια λόγω των χαμηλών τιμών στην πρώτη ύλη. Β) Την απουσία ελέγχων στην αγορά, που οδηγεί στην κυκλοφορία κρασιών (κυρίως χύμα) ποιοτικά απαράδεκτων. Το πρόβλημα αυξάνεται στις τουριστικές περιοχές αφού έτσι αμαυρώνεται η εικόνα του ελληνικού οίνου συνολικά Γ) Η έλλειψη οινολογικής παιδείας και κουλτούρας από τον Έλληνα καταναλωτή αλλά και τον επαγγελματία εσπάτορα, ξενοδόχο, καβίστα αλλά και (ευτυχώς λίγων) οινοποιών. Θεωρούμε μεζονος σημασίας την άμεση διεξαγωγή των συζητήσεων, με τη συμμετοχή όλων των φορέων του κλάδου για τον στρατηγικό σχεδιασμό για την ελληνική αμπελουργία. Μια αμπελουργία σύγχρονης, που θα διευρύνει την κερδοφορία και θα εξασφαλίζει ικανοποιητικό αμπελουργικό εισόδημα.

Είναι το ελληνικό κρασί έτοιμο να αντέξει το βάρος που θα του επιφέρει η δημιουργία ποιοτικών υποζωνών μέσα στις υπάρχουσες ζώνες ΠΟΠ;

Το θέμα των ζωνών αλλά και των υποζωνών δεν θα πρέπει να το δούμε αποσπασματικά. Θα πρέπει να λύσουμε πρώτα τις παθογένειες του παρελθόντος στο σύνολό τους (επαναπροσδιορισμό των ζωνών ΠΟΠ όπου αυτό χρειάζεται, επανεξέταση των τεχνικών φακέλων, δημιουργία και άμεση ενεργοποίηση των Περιφερικών Διεπαγγελματικών Οργανώσεων, κλωνική επιλογή) και μετά να προχωρήσουμε στην οριοθέτηση των υποζωνών έπειτα από προτάσεις που θα κάνουν οι ίδies οι Περιφεριακές Διεπαγγελματικές Οργανώσεις, βασιζόμενοι αποκλειστικά σε ποιοτικά κριτήρια και σύγχρονες ανάγκες.

Ποια θα πρέπει να είναι τα βασικά κριτήρια

στη δημιουργία των υποζωνών;

Στη συντριπτική τους πλειοψηφία, ποιοτικά, βασισμένα στην έρευνα και στη σύγχρονη αμπελουργική και οινολογική πρακτική. Η αναγνωσιμότητα, η ταυτοποίηση και η ανάδειξη της ποιοτικής διαφοροποίησης εντός των ζωνών ΠΟΠ να είναι εμφανής και μετρήσιμη. Τα γεωγραφικά και δημογραφικά κριτήρια θα πρέπει να έχουν δευτερεύουσα σημασία.

Θεωρείτε πως υπάρχουν περιοχές στην ελληνική επικράτεια που έχουν τα προσόντα, για να σταθούν επάξια ως νέες ζώνες ΠΟΠ;

Ναι. Εάν μια περιοχή μπορεί να αποδείξει την ιδιαιτερότητα του μικροκλίματος, της ποικιλίας, της αμπελουργικής και οινοποιητικής τεχνικής, βασιζόμενη πάντα σε επιστημονικές μελέτες, τότε ναι, γιατί όχι. Οι αποκλεισμοί ντε φάκτο δεν έχουν καμιά θέση στις μέρες μας, δεν ωφέλησαν και δεν ωφελούν.

Ποιες είναι οι σημαντικότερες επιπτώσεις του ΕΦΚ στο σύνολο του κλάδου;

Τα βασικά κομμάτια του παζλ που συνθέτουν το τοπίο στην εγχώρια αγορά μετά την επιβολή Ειδικού Φόρου Κατανάλωσης στο κρασί είναι έκρηξη της λαθραίας διακίνησης, καθίζηση του τζιρού, οινοποιεία στο χείλος της πτώχευσης και μεγάλη απώλεια εσόδων από ΦΠΑ αλλά και από φόρο εισοδήματος για τα ταμεία του κράτους. Η παραοικονομία πλήττει κυρίως τα κρασιά λαϊκής κατανάλωσης (ασκός). Στο εμφιαλωμένο των 750 ml η επιβάρυνση από τον ΕΦΚ ανέρχεται σε 0,18 ευρώ. Με το πιο φθηνό μπουκάλι να μην πέφτει κάτω από τα 3-3,5 ευρώ, η αύξηση αυτή είναι σχεδόν ανεπαίσθητη. Αντίθετα, στο φθηνό κρασί που πωλείται σε ασκούς και η τιμή του κινείται μεταξύ 0,70-0,90 ευρώ το λίτρο, η επιβάρυνση κατά σχεδόν 0,25 ευρώ ανά λίτρο σε ποσοστιαία βάση είναι πολύ μεγάλη. Το φθηνό κρασί καθίσταται ακριβότερο έως και 40% και από τη στιγμή που δεν υπάρχει ελεγκτικός μηχανισμός φυσιολογικά δηλώνουν τις ποσότητες οίνου όσοι δεν μπορούν να φοροδιαφύγουν. Οι συνεταιριστικές μονάδες και τα μεγάλα οινοποιεία κατά κύριο λόγο.

Ούζο, τσίπουρο, ρετσίνα. Τρία ελληνικά και αμφιλεγόμενα, μοναδικού χαρακτήρα ωστόσο, προϊόντα. Πιστεύετε πως έκλεισαν τον

Γνωρίζω το συνεταιριστικό κίνημα από μέσα, μιας και τα τελευταία δεκαπέντε χρόνια είμαι οινολόγος και διευθυντής του Αμπελουργικού Συνεταιρισμού Μεγάρων. Δυστυχώς οι συνεταιρισμοί (πλην ελαχίστων εξαιρέσεων) δεν έχουν ακόμα διαδραματίσει το ρόλο που θα έπρεπε. Λάθη και παραλείψεις από ανίκανες διοικήσεις του παρελθόντος αμαυρώσαν την εικόνα των συνεταιρισμών. Έτσι, δημιουργήθηκαν σύγχρονες αλλά καταχρεωμένες μονάδες χωρίς πολλά περιθώρια επιβίωσης και ανάπτυξης. Ταυτόχρονα εντατικοποιήθηκε η ανυπαρξία συνεταιριστικής συνείδησης από τα μέλη τους.

Ευτυχώς μετά από επεμβάσεις της πολιτείας, για ρύθμιση των χρεών, σε συνδυασμό με την ανάληψη των διοικήσεων πολλών συνεταιρισμών από ανθρώπους που έχουν όραμα και αγάπη γι' αυτό που κάνουν και για τη συνεταιριστική ιδέα, το κλίμα έχει αντιστραφεί. Οι συνεταιρισμοί μπορούν και θα πρέπει να εξελιχθούν σε ένα από τα βασικά εργαλεία για την καταπολέμηση της βαθιάς κρίσης που μαστιάζει την ελληνική οικονομία και κοινωνία. Τα οφέλη τους μπορούν να είναι πολλαπλά, καθώς μπορούν σήμερα να λειτουργήσουν ως εργαλείο κοινωνικής δικαιοσύνης, αποκέντρωσης και αναζωογόνησης της ελληνικής περιφέρειας, προστασίας της μικρής και μεσαίας



κύκλο τους; Μπορούν να συμβάλλουν περαιτέρω στον κλάδο; Με ποιο τρόπο;

Πιστεύω ότι έκλεισαν τον κύκλο τους με τη μορφή που τα ξέραμε, δηλαδή σαν προϊόντα μέτριας ποιότητας που διατηρούν το λαϊκό τους προφίλ. Τα τελευταία χρόνια πολλοί συνάδελφοι έχουν πειραματιστεί με αυτά τα τρία προϊόντα και έχουν παρουσιάσει εκπληκτικά αποτελέσματα θέτοντας υψηλά ποιοτικά όρια. Επιπλέον, το ούζο, το τσίπουρο και η τσικουδιά, αλλά και η κυπριακή Ζιβανία, είναι

προστατευόμενα προϊόντα εντός της ΕΕ, αλλά και έναντι των Τρίτων χωρών, σύμφωνα με απόφαση του Συμβουλίου Υπουργών Γεωργίας της ΕΕ. Αυτό λοιπόν που μένει είναι να κάνουμε γνωστό ότι ναι μεν είναι παραδοσιακά και επιπλέον ιδιαίτερα με υψηλή ποιότητα.

Πού θα πρέπει να δοθεί το άμεσο το βάρος ώστε να βοηθηθεί περαιτέρω η εξωστρέφεια του ελληνικού κρασιού συνολικά;

Κατά γενική ομολογία η ποιότητα δείχνει ση-

μάντικη άνοδο εδώ και 25 χρόνια. Οι διακρίσεις σε διεθνείς διαγωνισμούς αλλά και η αποδοχή των κρασιών στις πιο απαιτητικές αγορές του εξωτερικού το αποδεικνύουν. Το 1ο βήμα λοιπόν έγινε. Το βάρος θα πρέπει να πέσει στον αμπελουργικό σχεδιασμό (είναι κάτι που θα έπρεπε να το είχαμε ξεκινήσει χθες αλλά είπαμε ότι ποτέ δεν θα είναι αργά). Ο σχεδιασμός θα πρέπει να προσδιορίσει το παραγωγικό μοντέλο στο πλαίσιο μιας βιώσιμης διαχρονικά και ανταγωνιστικής αμπελουργίας, μιας αμπελουργίας που θα κερδίζουν και οι δύο, και οι αμπελουργοί και οι οινοποιοί, με σκοπό την περαιτέρω αναβάθμιση της θέσης του ελληνικού οίνου στις αγορές, την ανάδειξη των γηγενών ποικιλιών, τη σοβαρότητα και τη συνέπεια στις αγορές που μας αποδέχονται αλλά και την περιφρούρηση της διακίνησης των επώνυμων ποιοτικών κρασιών στο εσωτερικό της χώρας σε βάρος των ανώνυμων και ποιοτικά απαράδεκτων, τις περισσότερες φορές, που σαν αποτέλεσμα έχουν να απομακρύνουν τον καταναλωτή από το προϊόν αλλά και να αμαυρώνουν γενικότερα την εικόνα του ελληνικού κρασιού.

Τελικά μπορούμε να πούμε ότι στο κρασί ισχύει πως εν αρχή οιν-ο-λόγος;

Είναι η πρώτη και βασική αναγκαία συνθήκη.



argatia
Winery

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



με ταυτότητα, τα δικά μας κρασιά. Δουλέψαμε, δουλεύουμε και θα συνεχίσουμε να δουλεύουμε γι' αυτό μαζί με τα παιδιά μας. Δημιουργήσαμε τρία κρασιά, ένα **λευκό** από **Ασσύρτικο**, **Μαλαγουζιά** και **Αθήρι**, ένα **ερυθρό** από 85% **Ξινόμαυρο** μαζί με **Νεγκόστα** και **Μαυροδάφνη** και τη **Νάουσα**, από 100% **Ξινόμαυρο**, τα οποία παράγουμε στο μικρό οικογενειακό οινοποιείο μας στο Ροδαχώρι της Νάουσας, όπου και ζούμε.

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



Δεξιά: Ο νέος πρόεδρος της ΕΔΟΑΟ, Βαγγέλης Αργύρης, και κατά την ομιλία του στο Συνέδριο Αμπελος 2017.

Ακαδημία Οίνου και κιβωτός ποικιλιών με έδρα το Τατόι

Συντονισμένες δράσεις των συλλογικών οργανώσεων του οίνου και του υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης για την αξιοποίηση του παλιού οινοποιείου και του αμπελώνα στο πρώην βασιλικό κτήμα

ΚΕΙΜΕΝΟ **Μαρίνα Σκοπελίτου**

Η αξιοποίηση από την πολιτεία του παλαιού οινοποιείου και των 200 στρεμμάτων αμπελώνα του πρώην βασιλικού κτήματος στο Τατόι για τη δημιουργία ενός προτύπου ερευνητικού κέντρου με πειραματικούς και αποδεικτικούς αγρούς, το οποίο θα στηρίζει πρώτα απ' όλα την αμπελουργία και το ελληνικό κρασί, αποτελεί μία από τις βασικές προτεραιότητες των συλλογικών οργανώσεων του οίνου (ΕΔΟΑΟ, ΣΕΟ, ΚΕΟΣΟΕ), στις οποίες ανήκει και η ιδέα.

«Θα επιμείνουμε σε αυτό που για όλες τις διοικήσεις της ΕΔΟΑΟ, με πρωτεργάτες τους Γιάννη Μπουτάρη και Σωτήρη Ιωάννου, αποτέλεσε διαχρονικά στόχο. Πρόκειται για την ανακατασκευή του παλαιού οινοποιείου στο πρώην βασιλικό κτήμα Τατοΐου με την κατασκευή ενός προτύπου εκπαιδευτικού οινο-

ποιείου» τόνισε κατά την ομιλία στο Διεθνές Συνέδριο «Αμπελος 2017», ο νέος πρόεδρος της ΕΔΟΑΟ, Βαγγέλης Αργύρης.

ΣΥΜΠΝΟΙΑ ΜΕ ΤΟ ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ

Σε αυτή την κατεύθυνση το υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης επιχειρεί να θέσει σε εφαρμογή σχέδιο αξιοποίησης της δημόσιας περιουσίας, κάνοντας την αρχή από τα ακίνητα φιλέτα, εξέχουσα θέση ανάμεσα στα οποία κατέχουν τα πρώην θερινά ανάκτορα στο Τατόι. Μάλιστα, σε συνάντηση του υπουργού Αγροτικής Ανάπτυξης με τον πρόεδρο και τα μέλη της Εθνικής Διεπαγγελματικής Αμπέλου και Οίνου συμφωνήθηκε η σύναψη προγραμματικής συμφωνίας για αυτό το σκοπό.

Αξίζει να σημειωθεί ότι η περίπτωση του κτή-

ματος στο Τατόι είναι λίγο πιο σύνθετη, καθώς βρίσκεται στις παρυφές της πρωτεύουσας και πρόκειται για ένα ανεκτίμητης αξίας αστικό ακίνητο, που διαθέτει ήδη σημαντικές εγκαταστάσεις με ιστορικό και αρχιτεκτονικό ενδιαφέρον, οι οποίες θα πρέπει να διασωθούν χωρίς να αλλάξουν φυσιογνωμία.

ΜΕΤΑΦΟΡΑ ΑΠΟ ΛΥΚΟΒΡΥΣΗ

Περαιτέρω, δίνοντας την πρέπουσα βαρύτητα στο κομμάτι της έρευνας, τα συλλογικά όργανα του κλάδου βάζουν στη συζήτηση τη μεταφορά στο Τατόι του Ινστιτούτου Αμπέλου και Οίνου από τη Λυκόβρυση, που αυτή τη στιγμή είναι υποστελεχωμένο και σχεδόν δεν λειτουργεί. Η μεταφορά του ερευνητικού κέντρου σε ένα κεντρικό χώρο από τον οποίο θα δίνονται οι κατευθύνσεις προς τον



Δεξιά: Αρχιτεκτονικό ενδιαφέρον έχει το ακίνητο του Τατοΐου, η φυσιογνωμία του οποίου θα πρέπει να διασωθεί.

Αριστερά: Το παλιό οινοποιείο και ο 200 στρεμμάτων αμπελώνας θα αξιοποιηθούν για τη δημιουργία ενός προτύπου ερευνητικού κέντρου με πειραματικούς και αποδεικτικούς αγρούς.



αγροτικό τομέα από την παραγωγή έως και την κατανάλωση κρίνεται απαραίτητη από τους ίδιους.

Συνοπτικά, το σχέδιο που έχει δημοσιοποιήσει η ΕΔΟΑΟ περιλαμβάνει τους ακόλουθους στόχους:

- Ανακατασκευή του παλαιού οινοποιείου σε ένα πρότυπο εκπαιδευτικό οινοποιείο και εμφιαλωτήριο οίνου.
- Δημιουργία ανεξάρτητου αμπελώνα-κιβωτού διάσωσης και προβολής όλων των ελληνικών ποικιλιών
- Λειτουργία κέντρου οινοτουρισμού και ενημέρωσης
- Συνδυασμό της αμπελοοινικής έρευνας

με την αντίστοιχη εκπαίδευση.

Πηγαίνοντας ένα βήμα παρακάτω η ΕΔΟΑΟ συμπληρώνει τις προτάσεις της με τη λειτουργία ενός Κέντρου Αγροτικών Προϊόντων και Προβολής Αγροτουρισμού, με σκοπό τη δημιουργία ενός χώρου που θα συνδυάζει την έρευνα, την παραγωγή και προώθηση των χαρακτηριστικότερων ελληνικών αγροτικών προϊόντων (ελιά, μέλι, κρασί). Οι δραστηριότητες του κέντρου μπορούν να αφορούν και την προβολή αγροτικών προϊόντων των υπολοίπων περιοχών της Ελλάδας καθώς και της ίδιας της περιοχής του Τατοΐου ως αγροτουριστικού προορισμού.

Η ΕΔΟΑΟ επισημαίνει ότι σύμφωνα με

εκτιμήσεις η προβολή των περιοχών και του προϊόντος, γύρω από το οποίο αναπτύσσονται οι αγροτουριστικές δραστηριότητες, δεν μπορεί να αναπτυχθεί αποτελεσματικά σε τοπικό επίπεδο. Αντίθετα, απαιτείται κεντρική προβολή όλων των αγροτικών και των αγροτουριστικών δραστηριοτήτων, η οποία θα προσδώσει επιπρόσθετη αξία στα αγροτικά και αγροτουριστικά προϊόντα (ανάπτυξη οινοτουρισμού, δρόμων της ελιάς κ.λπ.). Αξίζει να σημειωθεί ότι η πρόταση της Ένωσης προϋποθέτει φυσικά τη δράση και ενεργοποίηση και άλλων διεπαγγελματικών και κλαδικών ενώσεων. 🍂

ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ

Terroir & ΠΟΠ ή ΠΓΕ

Έννοια γεωγραφική, αμπελοοινική ή νομική το *terroir*;

Το ερώτημα δεν έχει φιλοσοφικό ή επιστημολογικό χαρακτήρα. Δεν είναι καν καινοφανές. Στις 29 Ιουνίου στη Νομική Σχολή της Ρενς θα παρουσιαστούν δημόσια τα αποτελέσματα διδακτορικής διατριβής, η οποία επιχειρεί να απαντήσει στο ερώτημα της σχέσης μεταξύ του γεωγραφικού δεσμού και της ιδιαίτερης ταυτότητας οίνου ΠΟΠ ή ΠΓΕ, ιδωμένης από την σκοπιά του δικαίου. Στην Ελλάδα, το ζήτημα απέκτησε ενδιαφέρον εξαιτίας της θέσης σε εφαρμογή της διαδικασίας τροποποίησης των προδιαγραφών οίνων ΠΟΠ ή ΠΓΕ, όπως περιγράφονται στον τεχνικό φάκελο.

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΤΟΥ ΦΑΚΕΛΟΥ

Είναι χρήσιμο να υπενθυμίσουμε σε αδρές γραμμές τη διαδικασία τροποποίησης ενός φακέλου. Εφόσον η τροποποίηση αφορά σε μείζονες αλλαγές (π.χ. αλλαγή ποικιλιακής σύνθεσης, στρεμματικής απόδοσης, δυνατότητα παραγωγής νέας κατηγορίας οίνου, όπως οι αφρώδεις, αλλαγή της ζώνης παραγωγής κ.λπ.), η αίτηση υποβάλλεται στο Τμήμα Οίνου του υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων. Το υπουργείο εξετάζει την αρτιότητα της αίτησης τροποποίησης και στην πραγματικότητα ασκεί προληπτικό έλεγχο προκειμένου να αμ-

βλυνθούν ζητήματα που ενδέχεται να κριθούν ως προβληματικά στη συνέχεια. Κατόπιν η αίτηση εξετάζεται από την Κεντρική Επιτροπή Προστασίας Οινοπαραγωγής (ΚΕΠΟ). Η ΚΕΠΟ συνιστά γνωμοδοτικό όργανο όπου μετέχουν και εκπρόσωποι του αμπελοοινικού κλάδου (Σ.Ε.Ο, ΚΕΟΣΟΕ).

Η Διεύθυνση Μεταποίησης του ΥΠΑ-ΑΤ συντάσσει σχετική εισήγηση η οποία αποτελεί αντικείμενο συζήτησης στην εν λόγω Επιτροπή. Μετά την γνωμοδότηση της ΚΕΠΟ, εφόσον είναι θετική (ενδεχομένως μετά από αλλαγές που μπορεί να ζητηθούν από τους αιτούντες), η αίτηση τροποποίησης αναρτάται στην ιστοσελίδα του υπουργείου, επιτρέποντας έτσι σε όσους έχουν έννομο συμφέρον να υποβάλουν τεκμηριωμένες ενστάσεις, εντός προθεσμίας δύο μηνών. Η ΚΕΠΟ εξετάζει τις ενστάσεις και εν τέλει αποφάινεται επί της αίτησης τροποποίησης. Βέβαια, όλα αυτά υπόκεινται σε μια σειρά από περιορισμούς που το δίκαιο επιβάλλει στη διοίκηση. Τέτοιο περιορισμό συνιστά η αρχή της ισότητας ενώπιον του νόμου. Πρακτικά αυτό σημαίνει ότι οι αιτήσεις θα πρέπει να κρίνονται με τον ίδιο βαθμό επιείκειας (ή αυστηρότητας!). Επίσης, η γενική αρχή της χρηστής διοίκησης επιβάλλει την τακτική σύγκληση της ΚΕΠΟ, προκειμένου να εξετάζονται με γοργό ρυθμό οι αιτήσεις τροποποίησης.

ΑΠΟΣΤΟΛΗ ΣΤΗΝ ΕΕ

Η απόφαση της ΚΕΠΟ δεν δύναται να προβληθεί ενώπιον των διοικητικών δι-

ΠΡΟΕΔΡΙΚΟ ΔΙΑΤΑΓΜΑ

Π.Δ. 10/2017 (ΦΕΚ Α 23/1.3.2017)

Κώδικας Καταναλωτικής Δεοντολογίας (Κάθε διαφήμιση και προωθητική ενέργεια που απευθύνονται ειδικά σε κοινό ανήλικων δεν επιτρέπεται να τους υποκινεί, άμεσα ή έμμεσα, σε χρήση οινοπνευματωδών ποτών)

ΥΠΟΥΡΓΙΚΕΣ ΑΠΟΦΑΣΕΙΣ

Υ.Α. 419/18559 (ΦΕΚ Β' 855/16.03.2017)

Καθορισμός λεπτομερειών εφαρμογής των Καν (ΕΕ) 1144/2014 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, του κατ' εξουσιοδότηση Καν(ΕΕ)2015/1829 της Επιτροπής και του εκτελεστικού Καν (ΕΕ)2015/1831 της Επιτροπής, σχετικά με τις ενέγγειες ενημέρωσης και προώθησης γεωργικών προϊόντων στην εσωτερική αγορά και σε Τρίτες χώρες. [Καλύπτει τα αλκοολούχα ποτά με Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη, τους οίνους με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης ή Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη και οίνους που φέρουν ένδειξη οινοποίησης ποικιλίας αμπέλου, οι οποίοι σε περίπτωση απλών προγραμμάτων προωθούνται με άλλα από τα προαναφερθέντα προϊόντα (καλάθι προϊόντων)].

Υ.Α. 593/37447 (ΦΕΚ Β' 1190/04.04.2017)

Καθορισμός των λεπτομερειών εφαρμογής του υπομέτρου 4.2 «Στήριξη για επενδύσεις στη μεταποίηση/εμπορία και/ή ανάπτυξη γεωργικών προϊόντων» του Προγράμματος Αγροτικής Ανάπτυξης (ΠΑΑ) της Ελλάδας περιόδου 2014-2020. [Οι κλάδοι που ενισχύονται στο πλαίσιο της δράσης 4.2.1 και 4.2.3 είναι, μεταξύ άλλων, ο οίνος, η αμπελουργία και το ξίδι (ενδεικτικά: παραγωγή ξιδιού από οίνο, από φρούτα και άλλες γεωργικές πρώτες ύλες)]

Υ.Α. 609/16822 (ΦΕΚ Β' 600/24.02.2017)

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

Υ.Α. 31619/οικ. (ΦΕΚ Β 969/22.3.2017)

Κώδικας Καταναλωτικής Δεοντολογίας για το Ηλεκτρονικό Εμπόριο. (Κάθε διαφήμιση και προωθητική ενέργεια που απευθύνονται ειδικά σε κοινό ανήλικων δεν επιτρέπεται να τους υποκινεί, άμεσα ή έμμεσα, σε χρήση οινοπνευματωδών ποτών)



Ο Θεόδωρος Γ. Γεωργίουπουλος είναι Πρόεδρος του Ινστιτούτου Αμπέλου και Οίνου της Champagne, κάτοχος της έδρας Jean Monnet για το Δίκαιο του Οίνου και Διευθυντής του Συνδέσμου Ελληνικού Οίνου.

καστηρίων, καθώς δεν παράγει έννομα αποτελέσματα. Αντίθετα έννομα αποτελέσματα παράγει η απόφαση του υπουργού Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων η οποία κάνει δεκτή ή απορρίπτει την αίτηση. Στην συνέχεια, και εδώ είναι ίσως το κλειδί της υπόθεσης, η αίτηση αποστέλλεται στην Ευρωπαϊκή Επιτροπή που ενδέχεται να ζητήσει αλλαγές προκειμένου να εγκριθεί τελειωτικά το αίτημα. Εξάλλου, σε αυτή την τελευταία φάση δύναται να υποβληθούν ενστάσεις από φυσικά και νομικά πρόσωπα με έννομο συμφέρον και που έχουν την κατοικία ή έδρα τους εκτός της ελληνικής επικράτειας.

ΤΟ ΚΛΕΙΔΙ ΣΤΗΝ ΕΥΡΩΠΗ

Με δεδομένο λοιπόν ότι η Ευρωπαϊκή Επιτροπή έχει το μονοπώλιο της τελικής έγκρισης, οι θέσεις της ως προς τις απαιτήσεις που πρέπει να ικανοποιεί μια αίτηση τροποποίησης (το διοικητικό «δόγμα» δηλαδή) έχουν καθοριστική σημασία: Όποια και αν είναι η θέση της ΚΕΠΟ και κατά συνέπεια του υπουργείου για την αποδοχή συγκεκριμένων θέσεων των αιτούντων, εν τέλει θα ευθυγραμμιστεί με εκείνη της Επιτροπής, λόγω της επαπειλούμενης απόρριψης του αιτήματος. Πολλοί βέβαια, όταν εισήχθη το νέο σύστημα το 2008, θεώρησαν ότι η Επιτροπή θα εξακολουθούσε να παίζει ένα ρόλο τυπικό, αποδεχόμενη μηχανικά τα αιτήματα τροποποίησης που συνοδεύονταν από την θετική εισήγηση των εθνικών αρχών. Η πρακτική τους δέχθηκε. Η Επιτροπή ασκεί κατά τρόπο ουσιαστικό αλλά παιδαγωγικό την εξουσία έγκρισης που της αναγνωρίζει το ισχύον δίκαιο. Από τα πρώτα δείγματα επεξεργασίας αιτημάτων τροπο-

ποίησης διαφαίνεται καθαρά η πρόθεση της Επιτροπής να προβαίνει σε ενδελεχή έλεγχο των αιτήσεων, τόσο σε επίπεδο τυπικών παραλείψεων όσο και ουσιαστικών ζητημάτων. Η θέση της Επιτροπής διατυπώνεται με τη μορφή παρατηρήσεων οι οποίες αποστέλλονται στην εθνική διοίκηση (και εμμέσως στον αιτούντα) προκειμένου να γίνουν οι απαραίτητες αλλαγές για να υπάρξει τελική έγκριση.

Η εκφορά αυτών των παρατηρήσεων δεν αφήνει περιθώρια για αμφιβολίες: Η Επιτροπή τιτλοφορεί το κείμενο των παρατηρήσεων «Λόγοι μη συμμόρφωσης της αίτησης για την έγκριση τροποποίησης των προδιαγραφών του προϊόντος». Αν δεν συμμορφωθεί εν τέλει η αίτηση με τις θέσεις της Επιτροπής, θα απορριφθεί.

ΝΑ ΥΠΑΡΧΕΙ ΕΠΑΡΚΗΣ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΗ ΤΕΚΜΗΡΙΩΣΗ

Η μελέτη της πρακτικής, παρά τον περιορισμένο για την ώρα χαρακτήρα της, επιτρέπει δύο βασικά συμπεράσματα γι' αυτές θέσεις της Επιτροπής:

1. Η «απίωδης αλληλεπίδραση» του γεωγραφικού δεσμού με τα χαρακτηριστικά του οίνου πρέπει να αποδεικνύεται κατά τρόπο συγκεκριμένο και επιστημονικά πειστικό. Η χρήση γενικόλογων χαρακτηριστικών, π.χ. ως προς το χρώμα ή τα αρώματα του κρασιού, δεν κρίνεται ικανοποιητική. Είναι απαραίτητη η απόδειξη της απιώδους συνάφειας. Μια περιγραφή που περιορίζεται στο να αναφέρει ότι ο μοναδικός χαρακτήρας ενός οίνου ΠΟΠ ή ΠΓΕ οφείλεται στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της περιοχής, όπως το έδαφος και το κλίμα σε συνδυασμό με τις καλλιεργούμενες ποικιλίες και τις εφαρμο-

ζόμενες οινολογικές πρακτικές δεν αρκεί. Η περιγραφή αυτή δεν εξηγεί τον τρόπο με τον οποίο οι παράγοντες της γεωγραφικής περιοχής επηρεάζουν τα ειδικά χαρακτηριστικά ή την ποιότητα των οίνων. Είναι κατά συνέπεια απαραίτητο, κατά την Επιτροπή, να υπάρχει επαρκής επιστημονική τεκμηρίωση. Αυτή η απαίτηση επιβεβαιώνει την θεωρία του terroir ως συνδυασμός κρίκων μεταξύ του τόπου παραγωγής του κρασιού και της ιδιαίτερης ταυτότητας του.

Αν και ο όρος «αλληλεπίδραση» είναι μάλλον υπερβολικός –ο γεωγραφικός δεσμός επηρεάζει μεν τα χαρακτηριστικά του οίνου αλλά το αντίστροφο δεν προκύπτει, τουλάχιστον άμεσα– είναι βέβαιο ότι είμαστε ενώπιον ενός κρίσιμου, αν όχι του πλέον σημαντικού στοιχείου στην περίπτωση τροποποίησης των προδιαγραφών ενός οίνου ΠΟΠ/ΠΓΕ.

2. Σε συνέχεια των παραπάνω, η αλλαγή των παραγόντων που διαμορφώνουν την ιδιαίτερη ταυτότητα του οίνου απαιτεί αλλαγή και της περιγραφής των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του.

Για παράδειγμα, η εισαγωγή νέας καλλιεργούμενης ποικιλίας έχει κατ' αρχήν αντίκτυπο στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του κρασιού, τα οποία θα πρέπει επίσης να τροποποιηθούν και μάλιστα είναι απαραίτητο να τεκμηριωθεί επαρκώς ο τρόπος (και ο βαθμός) που η ποικιλία επιδρά επί των χαρακτηριστικών.

Δίχως άλλο ο κατάλογος των συμπερασμάτων θα μεγαλώνει προοδευτικά και νέα ζητήματα θα προκύπτουν, αμπελουργικού, οινολογικού ή γεωγραφικού χαρακτήρα τα οποία φωτίζει με το δικό του, άλλοτε καθαρό άλλοτε στρεβλό, αλλά πάντως απαραίτητο φως, η Νομική επιστήμη. ✱

· Τρακτέρ · της Χρονιάς

- Το SAME Frutteto S
- ActiveDrive κέρδισε την
- κατηγορία του «Καλύτερου
- στα Εξειδικευμένα» στα
- βραβεία Τρακτέρ της Χρονιάς
- 2016. Το βραβείο απονέμεται
- κάθε χρόνο από μία επιτροπή
- 23 δημοσιογράφων των
- μεγαλύτερων ευρωπαϊκών
- περιοδικών για τα αγροτικά
- μηχανήματα.



· Ελιγμοί

- Με γωνία περιστροφής έως
- 60 μοίρες (για τις εκδόσεις
- 4WD) και με ακόμη κοντύτερο
- μεταξόνιο, αυτό το ευκίνητο
- τρακτέρ κάνει τους ελιγμούς
- στο τέλος των σειρών να
- φαίνονται παιχνίδι.

· Τα τρακτέρ της Same δια-
· δέτει στην ελληνική αγορά
· η εταιρεία Θεοχαράκης ΑΕ
· (210/ 3479700)





ΣΑΝ ΑΝΕΜΟΣ ΑΛΛΑ ΠΙΟ ΗΣΥΧΟ

Μεγαλύτερη και πιο ευέλικτη έγινε η οικογένεια εξειδικευμένων τρακτέρ Frutteto της Same, που αριθμεί πλέον έξι εκδόσεις με καθεμία από τις προσθήκες να επιδεικνύει τις δικές της αρετές. Αυτή πάντως που ξεχωρίζει είναι η έκδοση Frutteto S Active Drive, που έλαβε και το βραβείο «Τρακτέρ της Χρονιάς» για το 2016, χάρη στο σύστημα μπροστινής ανάρτησης ανεξάρτητου τροχού και την καρμπίνα με την ιδανική ηχομόνωση

ΚΕΙΜΕΝΟ Γιώργος Κοντονής

Η έκδοση Same Frutteto S ActiveDrive περιλαμβάνει στους κόλπους της έξι μοντέλα που χωρίζονται ανάλογα με την ισχύ του συμπαγών διαστάσεων κινητήρα FAFMotion, ο οποίος στην τρικύλινδρο εκδοχή του αποδίδει μέγιστη ισχύ 96 ίππων και στην 4κύλινδρο 113 ίππων. Το Frutteto S 90.3 που παρουσιάζεται εδώ, διαθέτει 3κύλινδρο κινητήρα ισχύος 88 ίππων (65kW), ο οποίος παράγει καμπύλες ροπής βελτιστοποιημένες ειδικά για τις ανάγκες των εργασιών στους αμπελώνες. Όλα αυτά συνδυάζονται με χαμηλή κατανάλωση σε όλη την κλίμακα λειτουργίας και εξαιρετικά κοντό μεταξόνιο και υψηλή γωνία τιμονιού, χαρακτηριστικά που συναντώνται σε όλη τη νέα σειρά Same Frutteto. Οι εκδόσεις S είναι στάνταρ εξοπλισμένες με ένα μηχανικό κιβώτιο ταχυτήτων 30+15 με συγχρονισμένη μηχανική ρεβέρσα της

όπισθεν, λειτουργία Overspeed και ένα προαιρετικό κιβώτιο ταχυτήτων της σειράς Powershift (45+45 ταχύτητες), καθώς και PTO με προοδευτικά εμπλεκόμενο ηλεκτροϋδραυλικό συμπλέκτη. Οι εκδόσεις GS είναι επίσης στάνταρ εξοπλισμένες με ηλεκτροϋδραυλική ρεβέρσα όπισθεν και τη λειτουργία «Stop & Go».

Η ανεξάρτητη μπροστινή ανάρτηση ActiveDrive σημαίνει ότι κάθε μπροστινός τροχός μπορεί να κινηθεί επάνω και κάτω εντελώς ανεξάρτητα από τον άλλο. Η Same το πέτυχε αυτό χωρίς να θυσιάζει την ολική στιβαρότητα του μηχανήματος, ενώ ουσιαστικά χαμηλώνοντας το κέντρο βάρους του τρακτέρ, βελτίωσε την κατανομή του βάρους. Έτσι, προσφέρει επίπεδα άνεσης του οδηγού και ευστάθειας που είναι χαρακτηριστικό των τρακτέρ μεγάλης ισχύος. Επιπλέον, οι δύο

πλευρές της ανάρτησης, που είναι ικανές να κινούνται ανεξάρτητα η μία από την άλλη, συνδυασμένες με μία εντυπωσιακή γωνία περιστροφής έχουν κάνει δυνατή την επίτευξη ενός κύκλου περιστροφής μόλις 3 μέτρων.

Το Frutteto S Active Drive είναι εξοπλισμένο με ένα υδραυλικό σύστημα που χρησιμοποιεί μία μονή αντλία ή, προαιρετικά, μία διπλή διαδοχική αντλία με κλίμακα ροής 38+26 λίτρων/λεπτό. Αυτή είναι μία επιλογή που μεγιστοποιεί την ευκινησία. Επίσης είναι διαθέσιμες πολλές επιλογές που αφορούν στον αριθμό και τη διάταξη των κατανεμητών. Η εξαιρετική ευστροφία επεκτείνεται και στο PTO με επιλογές ταχυτήτων 540/1000/540 ECO και μία ταχύτητα εδάφους.

Τα μοντέλα της Σειράς S είναι διαθέσιμα με καρμπίνα και δύο πλατφόρμες, μία ευρύτερης έκδοσης για τροχούς 28 ιντσών και μία στενότερη για τροχούς με ζάντες 20, 24 ιντσών. 🌿

Κινητήρας: Τούρμπο ιντερκούλτερ FARMotion, 88 ίππων με τρεις κυλίνδρους
Κιβώτιο ταχυτήτων: Στάνταρ

μηχανικό 30+15 με συγχρονιζέ μηχανική ρεβέρσα
Πλάτος μέγιστο: 1.366 χλστ.
Μεταξόνιο: 2.050 χλστ.





ΣΤΑ ΑΔΥΤΑ ΤΟΥ ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟΥ ΤΟΥ ΗΓΕΤΗ ΠΑΡΑΓΩΓΟΥ ΦΕΛΛΟΥ

ΚΕΙΜΕΝΟ **Χρήστος Κανελλοκόπουλος** * Οινολόγος

Corticeira Amorim: Οι αριθμοί στην περίπτωση αυτή είναι αμείλικτοι... Πρόκειται για τη μεγαλύτερη εταιρεία παραγωγής φελλού στον κόσμο με την έδρα της να βρίσκεται στην Πορτογαλία. Ηγείται της παραγωγής περισσότερο από 150 χρόνια επενδύοντας διαρκώς στην καινοτομία και την ικανότητα να προβλέπει και να ανταποκρίνεται στις ανάγκες της αγοράς, προωθώντας παράλληλα τη διατήρηση των δασών βελανιδιάς. Η εταιρεία λειτουργεί σε περισσότερες από 100 χώρες σε όλες τις ηπείρους και κυρίως στις μεγάλες οινοπαραγωγούς και στις κεφαλαιαγορές και συνεργάζεται με κορυφαίους σχεδιαστές, επιστήμονες, αρχιτέκτονες, οι οποίοι καλούνται να ανακαλύπτουν νέες δυνατότητες για το φελλό. Επιπλέον, πρωτοπορεί στην έρευνα και την ανάπτυξη για τη δημιουργία premium φελλών, ανεβάζοντας συνεχώς ποιότητα το προφίλ της χρήσης του τόσο στον κλάδο του οίνου, όσο και στους τομείς των κατασκευών, στις μεταφορές και την αεροναυπηγική.

1870

Ιδρύθηκε το 1870 από τον António Alves de Amorim, ως παραγωγός πωμάτων φελλού για το φημισμένο κρασί Port της Πορτογαλίας.

20^{ος} αιώνας

Στη δεκαετία του 1920, όταν η εξαγωγή των πωμάτων από φελλό έφθασε σε απρόβλεπτα επίπεδα, η δεύτερη γενιά άνοιξε το πρώτο εργοστάσιο.

1930

Το 1930, ο Όμιλος Amorim ήταν ο μεγαλύτερος κατασκευαστής πωμάτων φελλού στη Βόρεια Πορτογαλία έχοντας καθιερωθεί για την ποιότητά της.

1940

Παρά τις αναταράξεις του Β' Παγκόσμιου Πολέμου, η αγορά φελλού συνέχισε να αυξάνεται και η τρίτη γενιά εισάγει ριζικές αλλαγές στον κλάδο του φελλού.



Η Corticeira Amorim συνεργάζεται με **κορυφαίους** σχεδιαστές, επιστήμονες, **αρχιτέκτονες**, οι οποίοι καλούνται να ανακαλύπτουν νέες **δυνατότητες** για το φελλό ενώ πρωτοπορεί στην **έρευνα** και την ανάπτυξη **premium** φελλών.





Antonio
Rios de
Amorim

ΠΟΙΟΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ

Κεντρικό εργαστήριο ελέγχει όλη την παραγωγή του Ομίλου

Μετά την ίδρυσή της το 1963 η Corticeira Amorim δεν χρειάστηκε πολύ για να εδραιώσει τη θέση της ως ηγέτης της αγοράς. Από τις αρχές της δεκαετίας του 1980 ήδη παράγει όλα τα προϊόντα που σχετίζονται με φελλό, οδηγώντας ως και σήμερα τις επενδύσεις σε R&D προγράμματα στη βιομηχανία του φελλού. Ο στόχος είναι σαφής: Να ξεχωρίσει με την ενίσχυση των δεξιοτήτων στην έρευνα και τον ποιοτικό έλεγχο. Δημιουργείται έτσι ένα κεντρικό εργαστήριο που λειτουργεί εγκάρσια σε όλες τις δραστηριότητες της εταιρείας. Από τη δεκαετία του '90, η Amorim εγκαθιδρύει ένα δίκτυο θυγατρικών εταιρειών στις πιο σημαντικές αγορές οίνου: Γαλλία, Ιταλία, Ισπανία, Αυστραλία, Αμερική, Αργεντινή και Χιλή.

Στον κλάδο του οίνου η Corticeira Amorim, με την τεχνογνωσία τεσσάρων γενεών, είναι ο μεγαλύτερος παραγωγός και προμηθευτής πωμάτων από φελλό σε όλο τον κόσμο. Εδώ θα πρέπει να τονιστεί πως η εταιρεία ξεκίνησε ως ένα μικρό εργοστάσιο πωμάτων φελλού, που ιδρύθηκε το 1870 στην καρδιά του Port και πλέον διαθέτει θυγατρικές σε βασικές οινοπαραγωγικές χώρες. Από τη Γηραιά Ήπειρο έως τη Νότια Αφρική, την Αυστραλία και τη Νότια Αμερική ενώ συνεργάζεται με πάνω από 15.000 ενεργά εμπορικά δίκτυα σε 82 χώρες και αποτελώντας σημείο αναφοράς ανάμεσα στους διασημότερους παραγωγούς κρασιού παγκοσμίως.

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ ΤΗΣ ΑΚΑΔΗΜΙΑΣ AMORIM

Πρόκειται απλά για μία έμπρακτη ενίσχυση της ανάπτυξης και της έρευνας στο κρασί. Ιδρύθηκε το 1992 στη Γαλλία από την τρίτη γενιά Amorim με σκοπό την οικονομική ενίσχυση της έρευνας γύρω από καινοτόμα θέματα στο χώρο του ...►

1950

Το 1950 η Américo Amorim μετατρέπει την εταιρεία στον μεγαλύτερο εξαγωγέα προς την Αν. Ευρώπη που προμηθεύει με πρώτης ποιότητας προϊόν.

1962

Το 1962, η Πορτογαλία εδραιώνεται ως μεγαλύτερος παραγωγός φελλού στον κόσμο παρόλο που το 80% εξάγεται χωρίς επεξεργασία.

1963

Μια σημαντική αύξηση στην παραγωγή πωμάτων οδηγεί την Amorim στη χρήση των υποπροϊόντων του φελλού και στην άφιξη μιας νέας εποχής - agglomerates. Είναι το πρώτο βήμα για τη δημιουργία μιας πιο ολοκληρωμένης εταιρείας, της Corticeira Amorim και δημιουργούνται νέες επιχειρήσεις σε Ν. Πορτογαλία, Ισπανία, Μαρόκο και Τυνησία.



Η εταιρεία **ξεκίνησε** ως ένα μικρό εργοστάσιο **πωμάτων** φελλού, που ιδρύθηκε το 1870 στην καρδιά του **Port** στην Πορτογαλία και πλέον διαθέτει **θυγατρικές** σε βασικές περιοχές παραγωγής οίνου, όπως **Γαλλία**, **Ιταλία**, **Ισπανία**, **Αυστραλία**, **Αμερική**, **Αργεντινή**.



κρασιού, συμπεριλαμβανομένης της οινολογίας, των οικονομικών, της ιστορίας και της κοινωνιολογίας.

Το 2016 η Ακαδημία Amorim παρουσίασε σε συνεργασία με τη διοργανώτρια αρχή της έκθεσης Vinitech Sifel το Μέγα Βραβείο Καινοτομίας και Ανάπτυξης, το οποίο αφορά αποκλειστικά τη σύλληψη και εφαρμογή καινοτομιών από νέους ερευνητές στην αμπελοκαλλιέργεια, την οινοποίηση, τις περιβαλλοντικές επιπτώσεις, την επικοινωνία και το marketing.

ΒΙΟΠΟΙΚΙΛΟΤΗΤΑ ΚΑΙ «ΜΕΡΕΣ ΦΙΛΟΞΕΝΙΑΣ»

Για περισσότερο από μια δεκαετία η Amorim συνεργάζεται ή δρα αποκλειστικά σε μια σειρά ενεργειών με στόχο την ανάδειξη θεμάτων οικολογίας και βιοποικιλότητας που σχετίζονται άμεσα ή και έμμεσα με τον κλάδο του κρασιού.

Ανάμεσά τους μπορεί κάποιος να ξεχωρίσει την καθοριστική συμμετοχή της Amorim στα «Πράσινα Βραβεία» του διεθνούς περιοδικού the drinks business, καθώς και την έμπρακτη συμβολή της στην έρευνα και την επικοινωνία της σημασίας του φελλού ως φυσική ασπίδα ενάντια στην ερημοποίηση περιοχών της Μεσογείου.

Αναπόσπαστο κομμάτι όλων των παραπάνω δράσεων αποτελούν και οι μέρες φιλοξενίας Amorim, όπου οι επισκέπτες, επιλεγμένοι οινοποιοί, οιнологи, οινοχόοι και δημοσιογράφοι συμμετέχουν, ανά τον κόσμο, σε ολιγόήμερες ενημερωτικές εκπαιδεύσεις γύρω από θέματα καινοτομίας, έρευνας κι εφαρμογής, βιοποικιλότητας και ανάπτυξης του φελλού. 🍇

AMORIM

Τα ιδανικά πώματα για το κρασί



- Ο Οίκος Amorim είναι ο μεγαλύτερος παραγωγός πωμάτων φελλού στον κόσμο.
- 150 χρόνια Δημιουργίας, Ποιότητας, Έρευνας και Συμπόρευσης με τους Οινοποιούς σε όλο τον κόσμο.
- Εργαστήρια υψηλής τεχνολογίας ελέγχουν και πιστοποιούν όλα τα στάδια παραγωγής των πωμάτων φελλού.
- Η μεγάλη γκάμα και ποιότητα των πωμάτων φελλού Amorim καλύπτει όλες τις ανάγκες των Οινοποιών και προστατεύει τον πλούτο των κρασιών τους.



Α.Γ. ΚΟΡΟΠΟΥΛΗΣ ΑΒΕΕ

**Πώματα - Φιάλες
Μηχανήματα - Εξοπλισμός**

Λεωφ. Κρυονερίου 118, Κρυονέρι Αττικής 145 68

Τηλ.: 210 8161202 • Fax.: 210 8161280 • info@coropoulis.gr • www.coropoulis.gr





ΝΙΚΗΤΡΙΑ ΣΤΗ ΜΑΧΗ ΜΕ ΤΗΝ ΑΣΘΕΝΕΙΑ ΤΟΥ ΦΕΛΛΟΥ Η AMORIM

Την τεχνολογία που θα σβήσει από τον οινικό χάρτη την περίφημη «ασθένεια του φελλού» υποστηρίζει ότι έχει ήδη κατακτήσει η πορτογαλική Amorim, η εταιρεία που παράγει πάνω από 4 δισεκατομμύρια πώματα το χρόνο, δηλαδή περισσότερο από το 1/3 της παγκόσμιας αγοράς. Η «οσμή φελλού», το γεγονός δηλαδή το κρασί μπορεί να εμφανίσει άρωμα που να θυμίζει μούχλα, το οποίο στην ουσία εξουδετερώνει αρωματικά (ίσως και γευστικά) το προϊόν, είναι από τα πιο συζητημένα θέματα στην οινική βιομηχανία εδώ και δεκαετίες και συχνό θέμα στην εστίαση. Ο λόγος της εμφάνισής της είναι η TCA (τρι-χλωρο-ανισόλη). Πρόκειται για μια ουσία, που κάτω από συγκεκριμένες συνθήκες είναι δυνατόν να δημιουργηθεί κυρίως κατά τη διαδικασία παραγωγής του πώματος φυσικού φελλού (αλλά και σε σε κελάρια οινοποιείων όπου υπάρχει υγρασία και επιφάνειες ή υλικά που έρχονται σε επαφή με το ξύλο και υλικά καθαρισμού με βάση το χλώριο), μολύνοντας τελικά το φελλό και στη συνέχεια το κρασί. Πρέπει να σημειωθεί ότι το τίμημα της ασθένειας του φελλού πλήρωσε η βιομηχανία και τα φυσικά πώματα, που κάλυπταν σχεδόν το 100% της αγοράς, στα μέσα της τελευταίας δεκαετίας έφτασαν να είναι το 67%. Βέβαια η βιομηχανία όλα αυτά τα χρόνια δεν έμεινε αδρανής, καθώς αναπτύχθηκαν τεχνικές για έλεγχο των πωμάτων για ύπαρξη TCA και

ΕΠΙΣΤΡΕΦΕΙ Ο ΦΕΛΛΟΣ ΣΤΗΝ ΑΓΟΡΑ

Υψηλότερη κατά 40% η τιμή της φιάλης οίνου πωματισμένου με φελλό

Το γεγονός ότι η ανάπτυξη της τεχνολογίας φέρνει την ανάκαμψη του φελλού στην οινική αγορά θα έχει πολλαπλές συνέπειες ειδικά όσον αφορά κορυφαία εμπορικά οινικά σήματα. Υπάρχουν ερευνητικά δεδομένα που δείχνουν μια τάση ανόδου στις πωλήσεις οίνων με φελλό μεγαλύτερη κατά 4 φορές από αυτή οίνων πωματισμένων με άλλο είδος υλικό. Επίσης η μέση τιμή οίνων με φυσικό φελλό διαμορφώνονται 40% υψηλότερη την μέση τιμή πώλησης οίνων με εναλλακτικά πώματα.





ΣΕ 20 ΔΕΥΤΕΡΟΛΕΠΤΑ

Η νέα **τεχνική** της Amorim επιτρέπει την εξέταση κάθε **πώματος** φελλού σε **20** μόνο δευτερόλεπτα, επομένως την καθιστά δυνατή σε **βιομηχανική** βάση.

δημιουργήθηκαν πατενταρισμένες μηχανές επεξεργασίας και ειδικά πρωτόκολλα που χρησιμοποιούνται κατά τη διάρκεια της παραγωγικής διαδικασίας όλων των φυσικών φελλών ενώ αναφέρεται χαρακτηριστικά από την Amorim ότι πραγματοποιούσε περισσότερες από 16.000 αναλύσεις κάθε μήνα μέσω αέριας χρωματογραφίας αλλά η μέθοδος απαιτούσε χρόνο 14 λεπτά. Οπότε η ανάλυση ήταν δειγματοληπτική σε κάθε παρτίδα.

NDTECH - NOT DETECTABLE TECHNOLOGY

Σήμερα η Amorim υποστηρίζει ότι το νέο σύστημα ελέγχου, που στηρίζεται στην αέρια χρωματογραφία και επιτρέπει την ίδια ανάλυση σε 20 μόνο δευτερόλεπτα, εξαλείφει παντελώς τον κίνδυνο ένας φελλός που έχει προβληθεί από TCA να περάσει στην παραγωγική διαδικασία πωματοποίησης. Πρόκειται για την κατοχυρωμένη με δίπλωμα ευρεσιτεχνίας διαδικασία NDTech- Not

Detectable Technology, η οποία εφαρμόζεται με μια συσκευή που επιτρέπει την ατομική σάρωση/έλεγχο του κάθε παραγόμενου φελλού. Τα πώματα που εμφανίζουν ποσά μεγαλύτερα από 0,5 νανογραμμάρια TCA ανά λίτρο (ngrams/litre) απορρίπτονται απευθείας από την γραμμή παραγωγής. Αυτό το όριο είναι το ισοδύναμο με το να έχουμε μια σταγόνα νερού σε μια έκταση ίση με 800 πισίνες ολυμπιακών διαστάσεων. Σε όρους οργανοληπτικού ελέγχου τα 0,5 nanograms /lt είναι μια συγκέντρωση 500 φορές μικρότερη από το ελάχιστο κατώφλι αντίληψης TCA για όσους είναι πιο ευαίσθητοι σε αυτό.

Όπως αναφέρει σε πρόσφατη ανακοίνωσή της η Amorim παράγαγε 10 εκατομμύρια πώματα NDTech πέρυσι και αναμένει να ανεβάσει την παραγωγή της στα 50 εκατομμύρια φέτος ενώ ήδη υπάρχουν αρκετά οινοποιεία που χρησιμοποιούν τα πιστοποιημένα πώματα φελλού NDTech που έρχονται στην αγορά μαζί με ένα ασφαλιστήριο σχετικά με την «μη ανάπτυξη TCA». 🍇



CARLOS DE JESUS

«Νικήσαμε κατά κράτος την TCA»,
λένε οι άνθρωποι της Amorim



Κατά τη βράβευση της τεχνολογίας της Amorim με το Μεγάλο Χρυσό Βραβείο στην κατηγορία «Αμπέλι και Οίνος» του Διαγωνισμού Καινοτομίας που διοργανώθηκε στα πλαίσια της Vinitech 2016 ο διευθυντής της Amorim, Carlos de Jesus, τόνισε με έμφαση ότι «...η συγκεκριμένη τεχνολογία είναι προϊόν πολλών χρόνων έρευνας και το αποκορύφωμα πολλών δράσεων, ερευνών και τεχνολογιών, που έχει εδώ και χρόνια επενδύσει η εταιρεία και πραγματοποιήθηκαν μετά την απόφασή της να νικήσει κατά κράτος την TCA». Οι υπεύθυνοι της AMORIN υπενθυμίζουν με κάθε ευκαιρία ότι γι' αυτή την τεχνολογία επενδύθηκαν πάνω από 10 εκατομμύρια ευρώ και τουλάχιστον 5 χρόνια έρευνας πάνω στις τεχνικές της αέριας χρωματογραφίας.

Συνέντευξη Απόστολος Κούρτης

Παλαιότερα στα χωράφια του Κτήματος Κούρτη καλλιεργούνταν κυρίως καπνά, όπως συνέβαινε και στο σύνολο σχεδόν των αγρών της περιοχής. Το 1997 ο Απόστολος Κούρτης φύτεψε το πρώτο αμπέλι, με σκοπό την επαγγελματική πλέον ενασχόλησή του με την καλλιέργεια του αμπελιού και την παραγωγή οίνου, αξιοποιώντας αφενός μια παράδοση που κάλυπτε ως τότε τις καθημερινές, οικογενειακές ανάγκες, αφετέρου όμως προσπαθώντας να συνδυάσει την εμπειρική γνώση γεωπόνου και οινολόγου. Σε μια τέτοια μικρής κλίμακας οικογενειακή επιχείρηση, το «Κτήμα Κούρτη» κατάφερε να καθιερωθεί όλη την παραγωγή. Δηλαδή, η επιχείρηση φέρνει σε πέρας όλες τις διαδικασίες, από τη φύτευση μέχρι την προώθηση των οίνων ακόμη και με προσφορά τους μέσα από τον ειδικά διαμορφωμένο χώρο γευστιγνώσας που έχει διαμορφωθεί μέσα στο οινοποιείο στη Ράχη Πιερίας

ΚΕΙΜΕΝΟ-ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ
ΒΑΣΙΛΙΚΗ ΠΑΣΧΑΛΗ
- ΤΣΑΝΤΟΠΟΥΛΟΥ



Και παραγωγός κερασιού είναι ο Απόστολος Κούρτης, αφού παράλληλα με τη βασική δραστηριότητα καλλιεργεί και 12 στρέμματα κεράσια ως μέλος του Αγροτικού Συνεταιρισμού Ράχης Ολύμπου «Άγ. Λουκάς».

ΜΕΣΑ
ΣΤΟ ΠΟΤΗΡΙ
ΒΛΕΠΟΥΜΕ
ΣΤΙΓΜΕΣ ΑΠΟ
ΤΗ ΖΩΗ
ΜΑΣ



Πώς και γιατί επιλέξατε το συγκεκριμένο σημείο για τον αμπελώνα σας;

Τρίτη γενιά δραστηριοποίησης στον αγροτικό τομέα και αποφασίζω να εγκατασταθώ μόνιμα στο χωριό και να ασχοληθώ με μια νέα παραγωγή, αυτή του οίνου. Δεν είναι τυχαίο ότι τα αμπέλια του Κτήματος και όλες οι εγκαταστάσεις βρίσκονται στην Πιερία, στην σκιά του Ολύμπου και των Πιερίων, δύο οροσείων με έντονη αναφορά στην αρχαιοελληνική μυθολογική και οινική παράδοση: Ο Όλυμπος, η κατοικία των 12 Θεών, τα Πιέρια, η κατοικία των Μουσών, και δίπλα το Δίον, με έντονη την παρουσία του Διονύσου. Τα τοπογραφικά αυτά στοιχεία και η γειτνίαση με τη θάλασσα, δεν έχουν όμως μόνο μυθολογική διάσταση. Δίνουν ι-δαιτερότητα στον τόπο, κυρίως από άποψη κλίματος που είναι μοναδικό.

Ποια είναι η παραγωγή του κτήματος, πόσες οι ετικέτες και ποιες οι αγαπημένες;

Η ετήσια παραγωγή ανάλογα με την περίοδο κάθε έτους κυμαίνεται περίπου στα 12.000-15.000 λίτρα. Οι ετικέτες που διαθέτουμε είναι πέντε, δύο λευκού ξηρού οίνου, δύο ερυθρού ξηρού και ενός ροζέ ημί-ξηρου. Ως παιδιά μου, δεν μπορώ να ξεχωρίσω καμιά ετικέτα, μπορώ να πω όμως μια μικρή αγαπημένη ιστορία για την κάθε μία από αυτές, γύρω από τα ονόματά τους και τον τρόπο που φτιάχνεται το κάθε κρασί σε συνδυασμό με τον δικό μας βίο.

Ονειρικές εικόνες κοσμούν τις ετικέτες σας. Η τέχνη της ζωγραφικής στην υπηρεσία του οινοποιού;

Η εκ βαθέων έκφραση του Απόστολου

οινοποιού είναι η απαρχή του Οινοβίου, του οίνου, άποψη που μεταφέρεται στις δύο ετικέτες λευκού και ερυθρού ξηρού οίνου, ο βίος του οίνου που εκφράζεται μέσα από την προσωπική εμπειρία της διαδικασίας παραγωγής του για ένα και μοναδικό αποτέλεσμα. Είναι η ιδέα, η άποψη, ο τρόπος, η ανησυχία για κάτι που ξεχάσαμε ή ενδεχομένως θάψαμε για πολλές ιστορίες. Μαζί με τον φίλο, ζωγράφο-αγιογράφο Σωτήρη Παναϊλίδη, συνάψαμε πρόσωπα έκφρασης, τα οποία χαρακτηρίζουν και διακοσμούν τις ετικέτες κάθε οίνου, ανάλογα πάντα με το οινικό περιεχόμενο, το οποίο μεταβάλλεται μέσα από τη ζωή μας.

Και ο ONIROS ή η Ηώς;

Ο ONIROS είναι ένα κρασί που συνδέει άμεσα τις γευστικές περιπλανήσεις του οίνου μας. Ο προσωπικός αγγελιοφόρος του Δία που μεταφέρει τα όνειρα στους ανθρώπους, γιατί όχι και ονειρικές αένες απολαύσεις, με έναν συνεπαικτικό λόγο θα έλεγα της Ηούς (Ηώς, ροζέ ημί-ξηρος), που είναι η προσωποποίηση της αυγής, η ροδοδάκτυλη και αγγελόμορφη, μέσα από το σκοτάδι να υποδεχθεί το φως της ημέρας, σε ένα πρωινό ταξίδι αρωμάτων και γεύσεων. Και μετά ήρθε το πλήρωμα του χρόνου, μετά από μικρές περιπλανήσεις, ήρθε η μεγάλη ώρα της συμβίωσης, η οποία είναι απαραίτητη για τη φυσιο-λογική εξέλιξη κάθε ανθρώπου, ένα αλληλένδετο σχήμα που μπορεί να ξεπεράσει κάθε όριο και με επιδέξιους χειρισμούς να φτάσει σε ονειρικές πραγματικότητες. Μέσα σε όλο αυτό το σκηνικό, πολύ σημαντικό ρόλο έχουν παίξει η οικογένεια, οι γονείς, τα αδέρφια, οι φίλοι και ξεχωριστοί συνεργάτες, που βάλα-

νε την πινελιά τους, ώστε να ομορφαίνει κάθε στιγμή ο πίνακας της ζωής.

Βλέπουμε ότι υπερτερούν οι διεθνείς ποικιλίες στο Κτήμα σας. Θεωρείται ότι οι τελευταίες έχουν κάποιο πλεονέκτημα;

Καλλιεργούμε ελληνικές και διεθνείς ποικιλίες, οι οποίες προσαρμόστηκαν πολύ καλά στο μικροκλίμα της περιοχής και το πλεονέκτημα είναι ο συνδυασμός αυτών, που δίνει εξαιρετικά αποτελέσματα στην ποιότητα και στα χαρακτηριστικά των οίνων μας.

Ωστόσο, οι ελληνικές ποικιλίες είναι μία τάση. Ποια πιστεύετε ότι θα ξεχωρίσει;

Φυσικά υπάρχει μια τάση στις ελληνικές ποικιλίες αλλά πιστεύω πως ό,τι καλλιεργείται στο ελληνικό έδαφος έχει και τη μοναδική ταυτότητά του. Μία ποικιλία που θα εξελιχθεί και πιστεύω ότι θα ξεχωρίσει είναι το Βιδιανό της Κρήτης το οποίο και καλλιεργώ, αλλά μελλοντικά ίσως και κάποια τοπική ποικιλία στην περιοχή μας.

Τι θα αηλάζατε στον κλάδο;

Κατάργηση του Ειδικού Φόρου Κατανάλωσης στο κρασί και πιστεύω ότι το φορολογικό σύστημα θέλει αλλαγή και εξυγίανση. Επίσης θα έδινε μεγάλη βαρύτητα στο πολυπλασιαστικό υλικό (ποικιλίες- κλώνοι).

Γενικά πώς θα χαρακτηρίζατε το επίπεδο των ελληνικών κρασιών και πώς βλέπετε τη θέση του ελληνικού κρασιού στην ελληνική αγορά σήμερα;

Σε εξαιρετικό επίπεδο βρίσκονται τα ελληνικά κρασιά με συνεχή αναβάθμιση της ποιότητας, από το αμπέλι στο οι-



νοποιείο μέχρι την τελική διάθεση. Από την άλλη η θέση του στην εγχώρια αγορά είναι πολύ δύσκολη, λόγω ανταγωνισμού από αθρόες εισαγωγές κρασιού, αλλά και τιμολογιακά για τον τελικό αποδέκτη. Φυσικά υπάρχει και το αυξημένο κόστος παραγωγής, και εδώ υπάρχει άμεση συσχέτιση με το φορολογικό σύστημα που ακολουθεί το κράτος.

Φέτος ήταν μία δύσκολη χρονιά για τον παγκόσμιο αμπελώνα καθώς οι καιρικές συνθήκες προκάλεσαν πολλές απώλειες; Ποια είναι η εκτίμησή σας για την οινική αγορά φέτος;

Για την Ευρώπη 40-80% κατά τόπους, είχαμε μείωση της παραγωγής λόγω παγετώνων, αλλά φέτος είναι γενικά δύσκολη χρονιά εξαιτίας των αντίξωων καιρικών συνθηκών. Σε τοπικό επίπεδο έρχεται να συμβάλει και η κακή και μη αναπτυξιακή πολιτική του κράτους που φρενάρει την εξέλιξη του επιτυχημένου επιχειρηματικού κλάδου.

Ποια είναι η φιλοσοφία του Κτήματος;

Φιλοσοφία του Κτήματος Κούρτη είναι η σταθερή και συνεχής εξέλιξη της ποιότητας των οίνων, όπως προκύπτει μέσα από την οργανική καλλιέργεια του αμπελιού και της οινοποίησης, που για μας είναι τρόπος ζωής. Τα τελευταία χρόνια πολύ ενδιαφέρον παρουσιάζει η προσέλευση στο οινοποιείο μας τουρίστων, οινόφιλων και μη, που επισκέπτονται τη χώρα μας. Έτσι μέσα από συνεργασίες με τουριστικές επιχειρήσεις ή και μεμονωμένων επισκεπτών, αλλά και προβάσιμου τουρισμού, τους υποδεχόμαστε να γευτούν τα κρασιά μας συνοδεία παραδοσιακών εδεσμάτων και να γνωρίσουν την παραγωγή του οίνου από κοντά. 🍇

Το πρόσωπο πίσω από τις λέξεις

Ο Απόστολος Κούρτης του Κωνσταντίνου και της Αφροδίτης γεννήθηκε στις 24 Δεκεμβρίου του 1972 στη **Ράχη** Πιερίας, και είναι **ιδιοκτήτης** του «Κτήματος Κούρτη».

Παράλληλα με την αγροτική ενασχόληση εργάστηκε για 15 χρόνια ως **μουσικός** (ροκ-οινοποιός). Η έκταση των **αμπελώνων** είναι 60 στρέμματα στο Χονδρηπάδι, στην Τούμπα και στο Μακρή. Εκτός από τις **ξένες** ποικιλίες Trebbiano, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon καλλιεργούνται και οι **ελληνικές** Ασύρτικο Ξινόμαυρο, Αγιωργίτικο και την περσινή χρονιά (2015) προχώρησαν στον **επανεμβολιασμό** της ποικιλίας Chardonnay και την αλλαγή της στην ελληνική σπάνια ποικιλία **Βιδιανό**. Η παραγωγή αγγίζει τις 15.000 φιάλες ενώ από το 2006 εφαρμόζεται **βιολογική** διαχείριση στους αμπελώνες και στην **οινοποίηση** πιστοποιημένη από την Green Control.



ΑΓΟΡΑ

ΤΑ ΟΡΙΑΚΑ ΑΠΟΘΕΜΑΤΑ ΖΥΜΩΝΟΥΝ ΖΗΤΗΣΗ ΓΙΑ ΤΗ ΝΕΑ ΣΟΔΕΙΑ

ΕΚΤΑΣΕΙΣ
ΠΟΙΚΙΛΙΩΝ
ΑΜΠΕΛΟΥ
2015
(σε εκτάρια)

64.012,91

ΣΥΝΟΛΟ ΧΩΡΑΣ



ΣΑΒΒΑΤΙΑΝΟ	10.501,44	ΦΟΚΙΑΝΟ	1.117,31
ΡΟΔΙΤΗΣ	9.094,53	ΜΟΣΧΟΦΙΛΕΡΟ	1.145,37
ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ	3.383,49	SYRAH	1.108,15
ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ	2.166,10	ΜΑΝΔΗΛΑΡΙΑ	951,54
ΛΙΑΤΙΚΟ	2.418,89	ΜΟΣΧΑΤΟ ΑΛΕΞΑΝΔΡΕΙΑΣ	853,56
CABERNET SAUVIGNON	1.978,24	SAUVIGNON BLANC	764,98
ΑΣΥΡΤΙΚΟ	1.924,54	ΦΙΛΕΡΙ	686,45
ΜΟΣΧΑΤΟ ΑΣΠΡΟ	1.630,09	CHARDONNAY	714,46
MERLOT	1.519,23	ΣΚΙΑΔΟΠΟΥΛΟ	507,72
ΚΟΤΣΙΦΑΛΙ	1.366,49		

ΠΗΓΗ: ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΚΟ ΜΗΤΡΩΟ

Σαββατιανό και Ροδίτης αναδεικνύονται πρώτες ποικιλίες στις προτιμήσεις των Ελλήνων αμπελουργών, με 10.501 και 9.094 στρέμματα αντίστοιχα. Η κυριαρχία του **Σαββατιανού** επιβεβαιώνει την επικράτηση των λευκών στον **αμπελώνα** της χώρας μας. Αρκετά πιο κάτω ακολουθούν δύο ερυθρές γηγενείς ποικιλίες στο **Αγιωργίτικο** με 3.383 και το **Ασύρτικο** με 2.166 στρέμματα. Ακολουθεί η διεθνής ποικιλία **Cabernet Sauvignon** με 1.978 στρέμματα. Αξίζει να σημειωθεί ότι Σαββατιανό και Ροδίτης αναδείχθηκαν οι νικητές της αναδιάρθρωσης αμπελώνων από το 2004 έως το 2015.



Έτοιμα να απορροφήσουν τη φετινή παραγωγή οινοστάφυλων τα οινοποιεία της χώρας που βρίσκονται σε οριακό σημείο από άποψης αποθεμάτων, ιδιαίτερα όσον αφορά το Ξινόμαυρο και το Ασύρτικο. Παρά τα τερτίπια του καιρού, η ελληνική παραγωγή φαίνεται ότι μπορεί να ανταποκριθεί στη ζήτηση, με εξαίρεση τη Μαντίνεια και το Αμύνταιο όπου ορισμένες περιοχές είδαν μείωση 50% και 20-30% αντίστοιχα λόγω των χαλαζοπτώσεων

ΚΕΙΜΕΝΟ Μαρίνα Σκοπελίτου

Σύμμαχος των αμπελουργών στις περισσότερες περιοχές στάθηκε ο καιρός, εξασφαλίζοντας ποσοτικά καλύτερα αποτελέσματα σε σχέση με πέρσι. Με εξαίρεση τα αμπελοτόπια της Μαντίνειας και του Αμυνταίου, που απώλεσαν λόγω της κακοκαιρίας σημαντικό μέρος της παραγωγής τους. Σε άλλες περιοχές οι ζημιές ήταν αμελητέες έως ανύπαρκτες. Μάλιστα δεν λείπουν οι περιπτώσεις αύξησης της παραγωγής όπως με το Ασύρτικο της Σαντορίνης και τον Ροδίτη της Νεμέας. Όσον αφορά την ποιότητα, οι παραγωγοί είναι αισιόδοξοι, αν και παραμένουν σε επιφυλακή καθώς η έντονη υγρασία λόγω των συχνών βροχοπτώσεων, κυρίως στη Νάουσα, την Κρήτη και τη Νεμέα, αυξάνει τον κίνδυνο εμφάνισης περονόσπορου και ωιδίου. Όσον αφορά τις τιμές, αυξητικά προσδοκούν ότι θα κινηθεί η τιμή στο Ασύρτικο, καθώς όπως ανέφερε στο WT ο οινολόγος Ηλίας Ρουσάκης: «Φέτος ο πλειοψηριασμός θα ανοίξει από τα 2,70-2,80, έναντι του 2,40 της περσινής περιόδου. Η τιμή θα ενισχυθεί περαιτέρω από τα ελάχιστα αποθέματα, με τους περισσότερους οινοποι-

ούς να είναι ελλειμματικοί, ενώ παράλληλα πρέπει να καλύψουν την μεγάλη ποσότητα που πάει φασόν στη Lidl». Ποσοτικά, η Σαντορίνη φαίνεται να ανακάμπτει, αφού η μείωση 25% λόγω της περσινής ανομβρίας θα δώσει τη θέση της σε μία αύξηση της τάξεως του 20%. «Η χρονιά ήταν εξαιρετική με τον χειμώνα να είναι κρύος και υγρός, έτσι όλες οι φάσεις (καρπώδεση, άνθιση κ.λπ.) έγιναν τις σωστές ημέρες. Η αύξηση οφείλεται στα μεγαλύτερα σε σχέση με πέρσι τοαμπιά αλλά και στη μεγαλύτερη ράγα λόγω των βροχοπτώσεων και της ευρωστίας των φυτών. Ενισχυμένος ποσοτικά αναμένεται και ο Ροδίτης της Νεμέας. Σύμφωνα με τους υπολογισμούς των παραγωγών η αύξηση θα φτάσει το 20-30%, λόγω του καιρού και της στρεμματικής αύξησης στην περιοχή. «Ο Μάνης είχε ζέστες το πρωί και κρύο το βράδυ που είχαν ως αποτέλεσμα μεγαλύτερα τσαμπιά. Σε αυτό θα πρέπει να προστεθεί η νέα παραγωγή που προέκυψε από τις αναμπελώσεις στην περιοχή της Κορίνθου πριν από 2-3 χρόνια» αναφέρει παραγωγός της περιοχής. Αντιθέτως, μειωμένη θα είναι φέτος η πα-

ραγωγή σε περιοχές του κάμπου της Μαντίνειας και στο Αμύνταιο εξαιτίας χαλαζοπτώσεων. Πιο συγκεκριμένα, «ο παγετός της 23ης Απριλίου στον κάμπο της Μαντίνειας έχει ως αποτέλεσμα μειωμένη παραγωγή κατά 50% στα χωριά Ζευγολατιό, Παρόρι, Μπλιά και Φτέρη» επισημαίνει ο οινοποιός Γιάννης Τρουπής. Ωστόσο, ο κ. Τρουπής ξεκαθαρίζει ότι τα πράγματα είναι καλύτερα σε σχέση με πέρσι που οι πλημμύρες κατέστρεψαν το 90% της παραγωγής.

ΠΕΡΙΜΕΝΟΝΤΑΣ ΝΑ ΣΤΕΓΝΩΣΕΙ Ο ΤΟΠΟΣ

Προβληματισμό στους παραγωγούς δημιουργεί η υγρασία των τελευταίων ημερών που δημιουργεί ευνοϊκές συνθήκες για την ανάπτυξη περονόσπορου ή ωιδίου. Ενδεχόμενη ανάπτυξή τους θα είχε επιπτώσεις στην ποιότητα του οινοστάφυλου, αναφέρει στο WT ο κ. Καραβασιλής από τη Νεμέα, ο οποίος τόνισε ότι τα χαμηλά αποθέματα του Αγιωργίτικου θα λειτουργήσουν ενισχυτικά στην τιμή, η οποία πέρσι κινήθηκε στα 40-45 λεπτά το κιλό. Η προσοχή των παραγωγών έχει στραφεί ...►



ΣΕ ΕΞΕΛΙΞΗ ΤΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΠΡΩΘΗΣΗΣ ΤΗΣ ΕΔΟΑΟ

Αύξηση κατά 27% της αξίας των ελληνικών κρασιών που εξάγονται στην Αυστραλία

Άρωμα ελληνικού οίνου έχει και ο φετινός Ιούνιος, τρίτος κατά σειρά, στην Αυστραλία, όπου με αφετηρία την 7η Ιουνίου και το Σίδνεϊ βρίσκεται ακόμη σε εξέλιξη ο κύκλος εκδηλώσεων προβολής του ελληνικού κρασιού, μέσα από το Πρόγραμμα της Διεπαγγελματικής Αμπέλου και Οίνου (ΕΔΟΑΟ), που χρηματοδοτείται από την ΚΟΑ οίνου και το οποίο ολοκληρώνεται στις 26 Ιουνίου στη Μελβούρνη. Όπως αναφέρεται στο σχετικό δελτίο Τύπου της ΕΔΟΑΟ οι εκδηλώσεις έχουν τη στήριξη της Πολιτείας, είναι ενδεικτικό μάλιστα ότι κάποιες από αυτές συνδιοργανώνονται από την Ελληνική Πρεσβεία και το Γενικό Προξενείο της Ελλάδας στο Σίδνεϊ. Επίσης σημειώνεται ότι το πρόγραμμα κρίνεται ήδη επιτυχημένο από τον κλάδο, καθώς από την έναρξή του, το 2015, οι εξαγωγές ελληνικού κρασιού στην Αυστραλία αυξήθηκαν κατά 27% σε αξία, ενώ και η μέση τιμή πώλησης φιάλης αυξήθηκε περίπου 23 %.

Από 2 έως 16 Μαΐου το πρόγραμμα ταξίδεψε στη Β. Αμερική

Με τεράστια επιτυχία, σύμφωνα με την ΕΔΟΑΟ, ολοκληρώθηκε το road show των Ελλήνων οινοπαραγωγών στη Β. Αμερική, στα πλαίσια του οποίου από 2 έως 16 Μαΐου έλαβαν χώρα συνολικά δέκα γευστικές δοκιμές και εκπαιδευτικά workshops με μεγάλη λίστα αναμονής για το ελληνικό κρασί στα οποία παραβρέθηκαν περίπου 2.000 επαγγελματίες και οιονόφιλοι καταναλωτές στις αγορές του Μόντρεαλ, Τορόντο, Νέας Υόρκης, Σικάγο και Χιούστον.

Δυναμικό παρών στις εκδηλώσεις έδωσαν master sommeliers, masters of wine, δημοσιογράφοι γνωστών ΜΜΕ και πλήθος αγοραστών δικτύων εισαγωγής και διανομής οίνων, εστιατορίων, ξενοδοχείων και άλλων σημείων λιανικής (κάβες κ.λπ.).

Παραβρέθηκαν επίσης οι αγοραστές οίνων των δύο μονοπωλίων διακίνησης αλκοολούχων, του SAQ στο Quebec και του LCBO στο Οντάριο, καθώς και ο πρόεδρος του LCBO.

Όπως σημειώνει η ΕΔΟΑΟ, η προσέλευση μεγάλου αριθμού σημαντικών επαγγελματιών της οινικής αγοράς της Β. Αμερικής αλλιά και η άμεση εξάντληση των εισιτηρίων για τις καταναλωτικές εκδηλώσεις φανερώνουν τη μεγάλη αύξηση της αναγνωρισιμότητας του ελληνικού κρασιού, πράγμα που επιβεβαιώνεται και από τα στοιχεία της Eurostat, που αναφέρουν ότι η αύξηση της αξίας των εξαγωγών ελληνικού κρασιού στη Βόρεια Αμερική την τελευταία 5ετία έχει ξεπεράσει το 70%.



Ο οινολόγος Ηλίας Ρουσάκης από τη Σαντορίνη αναφέρει ότι οι παραγωγοί αναμένουν αύξηση της παραγωγής κατά 20%, λόγω των καλών καιρικών συνθηκών του φετινού χειμώνα.

στο χωράφι και στη Νάουσα όπου «οι συνεχείς βροχές έχουν δημιουργήσει μία αποπνικτική κατάσταση τα αμπέλια και οι παραγωγοί είναι σε επιφυλακή για να αποτρέψουν την ανάπτυξη ωιδίου» επισημαίνει στο WT η οινοποιός Χαρούλα Σπινθηροπούλου. Ωστόσο, οι παραγωγοί του Ξινόμαυρου θα πρέπει να υπολογίζουν σε ένα καλό ξεκίνημα της σεζόν. Πέρα από το γεγονός ότι η φετινή παραγωγή θα είναι πρώιμη, σύμφωνα με την προσωπική εκτίμηση της κυρίας Σπινθηροπούλου τα αποθέματα των οινοποιείων πρέπει να είναι πολύ περιορισμένα: «Το γεγονός ότι κυκλοφορεί Νάουσα του 2015 είναι ενδεικτικό των μειωμένων αποθεμάτων». Ίδια προβλήματα με την υργασία και για τους παραγωγούς της Κρήτης. «Τα χωράφια είναι μέχρι στιγμής καθαρά. Ωστόσο, ΔΑ-ΟΚ Χανίων και το γραφείο Φυτοπροστασίας του ΥΠΑΑΤ προσήλθαν εσπευσμένα, λόγω της υγρασίας, που μπορεί να επιφέρει προβλήματα στην ποιότητα» ανέφερε μιλώντας στο WT ο παραγωγός κ. Πατερομιχελάκης.

Τέλος, ενθαρρυντικά είναι τα νέα και από τον Τύρναβο. «Η περιοχή που χτυπήθηκε από το χαλάζι καλύπτει το 5% της έκτασης των περιοχών Αργυροπούλι και Ροδιά. Από την άλλη δεν είχαμε ασθένειες, οπότε η φετινή περίοδος εξελίσσεται πολύ ομαλά. Ο δικός μας συνεταιρισμός με την έναρξη της περιόδου θα χρειαστεί 10-12 εκατομμύρια τόνους σταφύλια. Οι τιμές θα διατηρηθούν στα περσινά επίπεδα, με το Μοσχάτο Τυρνάβου στα 33-35 λεπτά και τον Ροδίτη και το Ασύρτικο στα 42 λεπτά» ανέφερε ο πρόεδρος του Οινοποιητικού Συνεταιρισμού Τυρνάβου, Αγησίλαος Ραφανιώτης.

ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΣΤΟΝ ΠΑΓΚΟΣΜΙΟ ΑΜΠΕΛΩΝΑ ΕΝΙΣΧΥΟΥΝ ΟΣΟΥΣ ΕΜΕΙΝΑΝ ΟΡΘΙΟΙ

Πολλοί οι Ευρωπαίοι παραγωγοί που επλήγησαν, καθώς εκτός από τη Γαλλία, που χτυπήθηκε σκληρά, η Ιταλία, η Ισπανία και η Γερμανία δεν έμειναν αλώβητες. Σύμφωνα με τα στοιχεία που συνέλεξε η Cora-Cogeca, η ιταλική περιφέρεια της Τοσκάνης έχει χάσει περισσότερο από το 20% της παραγωγής της, λόγω παγετού. Ορισμένοι παραγωγοί του Chianti, του Chianti Classico και του Chianti Rufina κατέγραψαν απώλειες έως και 90%.

Όμως, σύμφωνα με την ιταλική επαγγελματική οργάνωση CIA, πολλές επίσης περιοχές παραγωγής οίνων των Άλπεων επηρεάστηκαν από το κύμα ψύχους. Πρόκειται για περιοχές όπως η Βενετία, η Λομβαρδία, το Πιεμόντε, το Abruzzo και η Marche.

Στην Ισπανία, σχεδόν 18.000 στρέμματα αμπελώνων επλήγησαν από τον παγετό, στις περιοχές της Castille και Leon (πάνω από 7000 εκτάρια) και στην Rioja. Σημαντικές ζημιές αναφέρονται επίσης στη Γαλικία και στη Ναβάρρα, καθώς και σε τμήματα της Αραγονίας και της Καταλονίας, σημειώνει η Cora-Co. «Η αναθεώρηση προς τα κάτω των προβλεπόμενων όγκων στην Ευρώπη το 2017 σε συνδυασμό με την κακή συγκομιδή στην Αργεντινή και τη Χιλή θα επιφέρει ενίσχυση των τιμών σε όλο τον κόσμο», αναφέρει ο διεθνής μεσίτης Ciatti στο τελευταίο μηνιαίο δελτίο του. Προσθέτει δε ότι: «Αν η ισορροπία μεταξύ προσφοράς και ζήτησης δεν είχε επιτευχθεί στο παρελθόν, σίγουρα θα επιτευχθεί σύντομα». 🌿

Συμβολαιακή σε βιολογικό οίνο Λήμνου

Μετά τη συμφωνία της Τράπεζας Πειραιώς με την εταιρεία Limnos Organic Wines

Με στόχο την ενίσχυση της καλλιέργειας σταφυλιών βιολογικής γεωργίας προς οινοποίηση η Τράπεζα Πειραιώς προχώρησε σε συμφωνία συμβολαιακής γεωργίας με την εταιρεία Ι. Σαββόγλου -Π. Τσιβόγλου Ο.Ε. με διακριτικό τίτλο Limnos Organic Wines και έδρα τη Λήμνο. Η εταιρεία ιδρύθηκε το 2002 ενώ, όπως αναφέρεται στη σχετική ανακοίνωση, οι φορείς της με συμβασμό στην παράδοση, αλλα και με την επιστημονική γνώση και την πολύχρονη πείρα τους στον αμπελοοικονομικό τομέα, στοχεύουν στην αξιοποίηση του πλούσιου ποικιλιακού δυναμικού της Λήμνου για την παραγωγή οίνων υψηλής ποιότητας, φιλοδοξώντας τα προϊόντα τους να αποτελούν διαχρονικά έναν άξιο πρεσβευτή του νησιού. Ειδικότερα, φιλοδοξία της είναι να αναδείξει κυρίως την ιδιαίτερη ποικιλία Μοσχάτο Αλεξανδρείας, από την οποία παράγει μια σειρά εκλεκτών γλυκών οίνων σε περιορισμένο αριθμό φιαλών.



Εκλεκτά γλυκά κρασιά

Ανάδειξη του ιδιαίτερου Μοσχάτου Αλεξανδρείας

Η Limnos Organic Wines αξιοποιεί την παραγωγή αμπελώνων περίπου 200 στρεμμάτων (ιδιόκτητα και συνεργαζόμενων αμπελοουργών) και οι καλλιεργούμενες ποικιλίες της είναι κυρίως το Μοσχάτο Αλεξανδρείας, το Λημνιά, καθώς και λίγες ποσότητες Cabernet Sauvignon και Φωκιανού. Στα άμεσα σχέδιά της είναι ο εμπλουτισμός του ιδιόκτητου αμπελώνα και με άλλες ποικιλίες, κυρίως Ασύρτικο, καθώς και η αναδιαμόρφωσή του ώστε να είναι επισκέψιμος με δυνατότητα διαμονής, στα πλαίσια ενός αγροτουριστικού προγράμματος, όπως αναφέρεται στην ανακοίνωση. Το υπεράσχυρο οινοποιείο-αποσταγματοποιείο της βρίσκεται λίγα χιλιόμετρα έξω από τη Μύρινα, στην αμπελοοικονομική περιοχή Μαυραμπέλια, είναι επισκέψιμο και πιστοποιείται από τον Οργανισμό Δ.Η.Ω, ο οποίος ελέγχει και τον αμπελώνα. 🍇

Προς την εξυγίανση η πορεία της Ι. Μπουτάρης & Υιός Οινοποιητική ΑΕ

Τη συμφωνία αναδιάρθρωσης του δανεισμού της εταιρείας Ι. Μπουτάρης & Υιός Οινοποιητική ΑΕ με τις πιστώτριες τράπεζες Alpha Bank, Εθνική Τράπεζα της Ελλάδος, Eurobank και Πειραιώς επικύρωσε η απόφαση 12/ΕΠ/2017 του Πολυμελούς Πρωτοδικείου Βεροίας. Σύμφωνα με την ανακοίνωση, η επικύρωση της συμφωνίας ουσιαστικά ενεργοποιεί το επιχειρηματικό σχέδιο που προβλέπει μεταξύ

των άλλων μεσοσταθμική αύξηση των εσόδων της κατά 6,5% την επόμενη πενταετία και αύξηση της μεικτής κερδοφορίας της σταδιακά σε ποσοστό άνω του 40%. Οι σημαντικότεροι άξονες της συμφωνίας περιλαμβάνουν: ● Ρύθμιση του τραπεζικού δανεισμού της εταιρείας σε 15 έτη και χρηματοδότηση των βραχυπρόθεσμων αναγκών της. ● Χαμηλό επιτόκιο για όλη τη διάρκεια της συμφωνίας.

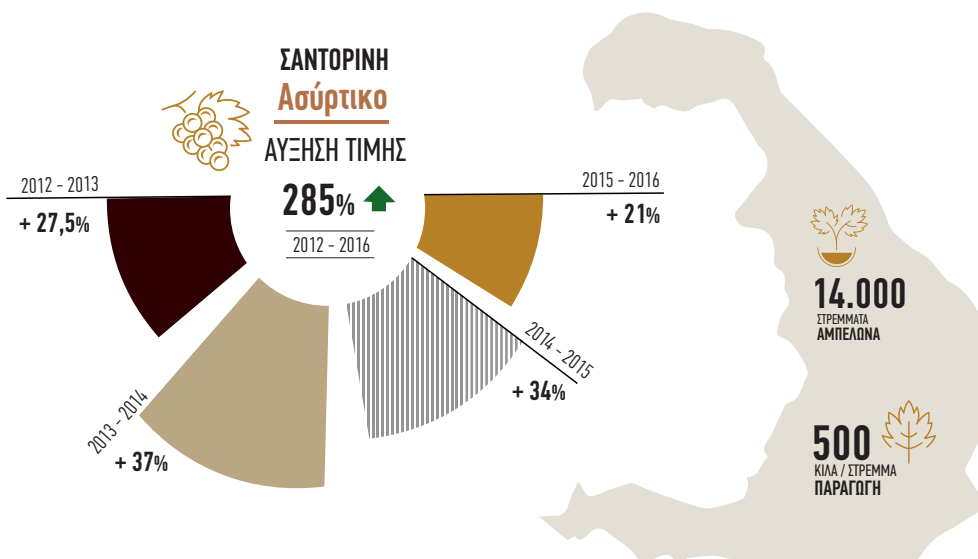
● Ρύθμιση υποχρεώσεων προς το Δημόσιο και τους Ασφαλιστικούς Οργανισμούς σε 15 έτη. ● Περίοδο χάριτος 1 έτους, με πληρωμή μόνο των τόκων. Παράλληλα, τονίζεται ότι «η συμφωνία ορίζει την αποπληρωμή των οφειλών σε όλους τους προμηθευτές σταδιακά και στο ακέραιο, κάτι που αποτελούσε βασικό όρο της εταιρείας κατά την υπογραφή της συμφωνίας, σεβόμενη τις σχέσεις της με τους συνεργάτες της». 🍇



ΑΓΟΡΑ

ΣΥΝ 285% ΣΤΗΝ ΤΙΜΗ ΤΟΥ ΑΣΥΡΤΙΚΟΥ ΣΤΑΦΥΛΙΟΥ ΤΗΝ ΤΕΛΕΥΤΑΙΑ ΠΕΝΤΑΕΤΙΑ





18
ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΑ

5
από αυτά
μετά το
2010



38%

αύξηση στον αριθμό
των οινοποιείων από
την προηγούμενη δεκαετία



ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ

• ΑΣΥΡΤΙΚΟ
• ΑΘΗΡΙ
• ΑΝΔΑΝΙ
• ΜΑΝΔΗΛΑΡΙΑ Κ.Α.

ΤΙΜΗ ΠΑΡΑΓΩΓΟΥ ΕΥΡΩ / ΚΙΛΟ

ΕΚΤΟΣ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ

0,32-1,00



ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ

2,70-3,00



ΤΙΜΗ ΑΓΟΡΑΣ ΚΡΑΣΙΟΥ ΕΥΡΩ / ΦΙΑΛΗ

ΗΠΕΙΡΩΤΙΚΗ ΕΛΛΑΔΑ

ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ



7-13
ΦΡΕΣΚΑ
ΛΕΥΚΑ



12-17
ΑΠΟ ΔΡΥΪΝΑ
ΒΑΡΕΛΙΑ



13,5-20
ΦΡΕΣΚΑ
ΛΕΥΚΑ



17-32
ΑΠΟ ΔΡΥΪΝΑ
ΒΑΡΕΛΙΑ

ΚΕΙΜΕΝΟ Κώστας Προβατάς* Υποψήφιος Dip. WSET



Ένας μοναδικός προορισμός και τόπος παραγωγής του ομώνυμου λευκού κρασιού που ταξιδεύει την Ελλάδα στις οινικές αγορές όλου του κόσμου, η Σαντορίνη αποτέλεσε ήδη από το 1989 πόλο έλξης επενδύσεων στην παραγωγή οίνου ενώ παράλληλα οι αμπελώνες της συρρικνώθηκαν προς όφελος της τουριστικής ανάπτυξης με τη θάλασσα φυσικά να αποκλείει κάθε σκέψη για επέκταση. Ως εκ τούτου η αυξημένη ζήτηση ήταν αναμενόμενο να εκτοξεύσει την τιμή παραγωγού του σταφυλιού, η οποία έφθασε σε βάθος πενταετίας το 285%, μια εξέλιξη που ενέχει θετικές και αρνητικές συνιστώσες

Μια πρόχειρη μελέτη της ανάπτυξης του οινικού τομέα στο νησί της Σαντορίνης μπορεί να δώσει με στατιστικούς όρους την τωρινή εικόνα όπως έχει διαμορφωθεί. Ο αριθμός των οινοποιείων στο νησί σήμερα είναι 18, με τουλάχιστον 5 από αυτά να έχουν ιδρυθεί μετά το 2010. Στατιστικά αυτό αποτελεί 38% αύξηση στον αριθμό των οινοποιείων από την προηγούμενη δεκαετία (2000-2009). Η έκταση του Σαντορινιού αμπελώνα υπολογίζεται περί τις 14.000 στρέμματα και η παραγωγή του κυμαίνεται -ίσως με αισιόδοξη πρόβλεψη- στα 500 κιλά ανά στρέμμα. Προκύπτει λοιπόν εύλογα το ερώτημα: Μπορεί να καλυφθεί η ζήτηση; Πρέπει να αναφερθεί ότι η εν λόγω έκταση δεν αντιστοιχεί εξ ολοκλήρου σε καλλιέργεια Ασύρτικου, αλλά περιέχει πλήθος άλλων ποικιλιών όπως Αθήρι, Ανδάνι, Μανδηλαριά κ.α. Εύλογα λοιπόν, η ποσότητα του παραγόμενου Ασύρτικου είναι μικρότερη από τον αρχικό υπολογισμό. Συμπερασματικά, η αυξημένη ζήτηση από την μεριά των οινοποιείων ήταν αναμενόμενο να εκτοξεύσει την τιμή αγοράς του σταφυλιού κατά 285% σε βάθος πενταετίας (βλέπε πίνακα επάνω), με άμεσο αποτέλεσμα την αύξηση της τιμής της φιάλης ex cellar και συ-

νεπώς την αύξηση της τιμής της φιάλης στο ράφι λιανικής αλλά και στις λίστες των εστιατορίων -εντός και εκτός Ελλάδος. Το τελευταίο δεν αποτελεί απαραίτητα αρνητική εξέλιξη, καθώς η σπανιότητα του σαντορινιού Ασύρτικου σε συνδυασμό με τη μοναδικότητα του terroir του νησιού, όφειλε κάποια στιγμή να αποτυπωθεί και στην τελική του τιμή. Η επιτυχία του Ασύρτικου αποτελεί σημαντική ευκαιρία για τον ελληνικό αμπελώνα, καθώς το πρώτο «ίσο» κρασί της χώρας πιθανότατα θα προέρχεται από τη Σαντορίνη και θα μπορέσει να αναδείξει και τις υπόλοιπες ελληνικές ποικιλίες. Το Ασύρτικο βέβαια δεν είναι πλέον αποκλειστική υπόθεση της Σαντορίνης, αφού καλλιεργείται σε πολλές περιοχές της ηπειρωτικής Ελλάδας. Ενδιαφέρον παρουσιάζουν οι κατά τόπους τιμές του σταφυλιού που είναι άμεσα συνδεδεμένες με τις καλλιεργημένες εκτάσεις Ασύρτικου στην εκάστοτε περιοχή. Σε αρκετές από αυτές τις περιοχές όμως, υπάρχουν και ιδιόκτητοι αμπελώνες με Ασύρτικο που ίσως αλλοιώνουν το δείγμα της ανάλυσης των τιμών αγοράς.

ΑΣΥΡΤΙΚΟ ΕΝΤΟΣ ΚΙ ΕΚΤΟΣ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ

Η διαφαινόμενη απόκλιση των τιμών αγοράς σταφυλιών εντός και εκτός ...►



Σαντορίνης είναι προφανές, αλλά για τη συνολική εικόνα της ποικιλίας πανελλαδικά απαιτείται και μια σύγκριση στις τιμές φιάλης. Μια γρήγορη έρευνα σε ιστοσελίδες εμπορίας κρασιών μπορεί να αναδείξει τη διαφορά στη λιανική τιμή ανάμεσα στα Ασύρτικα. Οι τιμές των φιαλών από την ηπειρωτική Ελλάδα κυμαίνονται από 7 έως 13 ευρώ για φρέσκα λευκά, ενώ εκείνα που έχουν ωριμάσει σε δρύινα βαρέλια κυμαίνονται από 12 έως 17 ευρώ. Αντίστοιχα, οι φιάλες από τη Σαντορίνη κυμαίνονται από 13,5 έως 20 ευρώ για τα φρέσκα, ενώ γι' αυτά που έχουν παραμείνει σε δρύινα βαρέλια από 17 έως 32 ευρώ. Η διαμόρφωση των παραπάνω τιμών εκφράζει την κατοχυρωμένη υπεροχή της Σαντορίνης έναντι των στεριανών «ανταγωνιστών» της. Σε αυτό το σημείο θα έπρεπε ίσως το παραπάνω συμπέρασμα να θεωρηθεί ως μη καθοριστικό ως προς τη σημασία του, στο βαθμό που το κρασί της Σαντορίνης δεν φάνηκε ποτέ να κινδυνεύει από τον ηπειρωτικό ανταγωνισμό στα ράφια της λιανικής ή στις λίστες των εστιατορίων. Οι μοναδικοί κίνδυνοι που θα αντιμετωπί-

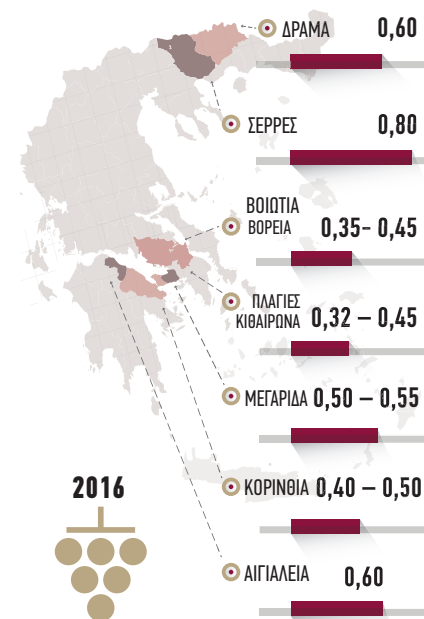
ζε η Σαντορίνη είναι από τη μία μεριά η έλλειψη ξεκάθαρης συνολικής στοχοθεσίας του παραγόμενου προϊόντος και από την άλλη μεριά η νόθευσή του με σταφύλια αλλότριας προέλευσης. Ως προς την στοχοθεσία, η συνολική προσπάθεια των παραγωγών για πολλά χρόνια και οι συνεχείς πειραματισμοί για βελτίωση της ποιότητας αλλά και ανάδειξη των επιμέρους ιδιαιτεροτήτων του νησιού, δείχνουν να έχουν θέσει τις βάσεις ώστε στο κοντινό μέλλον τα λευκά κρασιά της Σαντορίνης να μπορέσουν να επιτύχουν τιμές που σήμερα συναντάει κανείς σε παγκοσμίως αναγνωρισμένες premium ζώνες. Φαίνεται ότι από το 2014 που είχε γίνει μια πρώτη καταγραφή του διλήμματος της Σαντορίνης ανάμεσα στην premiumization και στην εγκατάλειψη του «φθηνού» Ασύρτικου σε ασκό ή σε φασόν εμφιαλώσεις, έχουν γίνει βήματα προς την πρώτη κατεύθυνση χωρίς αυτό να σημαίνει ότι έχει απορριφθεί πλήρως η δεύτερη. Πρέπει να ξεκαθαριστεί ότι, η αναφορά περί νοθείας σαν πρόβλημα της Σαντορίνης στηρίζεται στον χρόνιο προβληματισμό και



ΤΙΜΕΣ ΑΣΥΡΤΙΚΟΥ

ΕΚΤΟΣ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ

ΕΥΡΩ/ΚΙΛΟ



στον ενδόμυχο φόβο τόσο του γραφόντος, όσο και πολλών συνομιλητών του, και όχι σε στοιχεία που το αποδεικνύουν. Παρόλα αυτά μπορεί να γίνει μια προληπτική καταγραφή των πιθανοτήτων να πραγματοποιείται νοθεία στο Ασύρτικο.

ΤΑ ΕΡΩΤΗΜΑΤΑ ΠΟΥ ΕΓΓΕΙΡΟΝΤΑΙ

Οι τιμές αγοράς σταφυλιού Ασύρτικου εντός και εκτός Σαντορίνης που αναφέρθηκαν, μαζί με τη συνεκδοκική οπτική ότι το μέγεθος παραγωγής ανα στρέμμα είναι τουλάχιστον διπλάσιο εκτός Σαντορίνης, εγεί-



Η συνολική προσπάθεια των παραγωγών για πολλά χρόνια και οι συνεχείς πειραματισμοί για **βελτίωση** της ποιότητας αλλή και **ανάδειξη** των επιμέρους ιδιαιτεροτήτων του νησιού, δείχνουν να έχουν θέσει τις **βάσεις** ώστε στο κοντινό μέλλον τα λευκά κρασιά της **Σαντορίνης** να μπορέσουν να επιτύχουν **τιμές** που σήμερα συναντάει κανείς σε παγκοσμίως αναγνωρισμένες **premium** ζώνες.

ρουν ερωτήματα και ρίχνουν βαριά την σκιά της αμφιβολίας. Μια ενδελεχής έρευνα θα προϋπέθετε την πλήρη καταγραφή των παραγόμενων σταφυλιών στο νησί, των παραγόμενων φιαλών αλλά και του διακινούμενου σε ασκό κρασί. Ειδικά για το τελευταίο, μετά την εφαρμογή του ΕΦΚ και την εκτίναξη της παράνομης διακίνησης του ασκού, είναι κάτι που ξεπερνάει τις ανάγκες και τις δυνατότητες του παρόντος άρθρου.

ΣΕΝΑΡΙΑ ΑΝΗΣΥΧΙΑΣ

Είναι αναγκαίο να ξεκαθαριστεί ότι υπάρχει διαφορά ανάμεσα στην εισαγωγή σταφυλιών Ασύρτικου εκτός Σαντορίνης και στην πώληση κρασιού εκτός νησιού σαν ντόπιο. Το πρώτο θα αποτελούσε νοθεία και απάτη με σκοπό την αύξηση του κέρδους του παραγωγού που θα το έκανε, ενώ το δεύτερο πλύνει άμεσα τη συνολική εικόνα του σαντορινιού κρασιού συγχέοντας την προβαλλόμενη εικόνα που παρουσιάζει το brandname: Σαντορίνη – Ασύρτικο. Η πρώτη περίπτωση μπορεί να μην διαστρεβλώνει το μήνυμα που στέλνει το προϊόν στον πελάτη, αλλά στην περίπτωση που όντως γίνεται και αποκαλυφθεί, μπορεί να καταστεί καταστρεπτική για το σύνολο του ελληνικού κρασιού. Αξίζει να θυμηθούμε περιπτώσεις που σκάνδαλα αποκαλύφθηκαν και ζημιώσαν καίρια το σύνολο των παραγωγών, όπως το Brunellogate, η δική των Chanson Pere & Fils και Bollinger στη Βουργουνδία και το σκάνδαλο των αυστριακών κρασιών το 1985. Όλα τα προηγούμενα προφανώς αποτελούν σενάρια φόβου και ανησυχίας και στόχο έχουν να αναδείξουν πόσο επικίνδυνες μπορούν να γίνουν αυτές οι ατραπές. Η απλή καταγραφή τους από μόνη της θα αποσκοπούσε σε μια κίνηση εντυπωσιασμού αν δεν συνοδεύονταν και από μια πρόταση για την προώθηση και αποτροπή τέτοιων πιθανών ενδεχομένων. 🌿

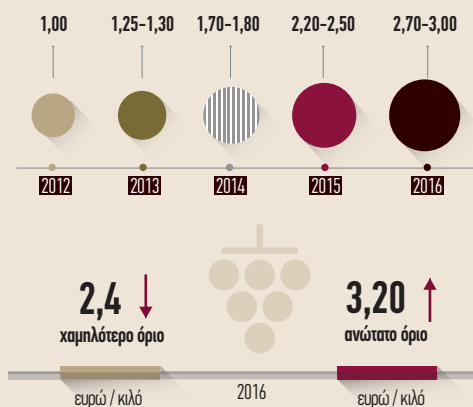
Έλεγχος brand name ζώνη ΠΟΠ

ΣΤΟΝ ΑΜΠΕΛΩΝΑ ΚΑΙ ΤΗΝ ΕΜΠΟΡΙΑ

Πρώτη η Σαντορίνη στα Συμβούλια Ζώνης

Το πιο κατάλληλο μοντέλο φαίνεται να είναι το Consejo Regulador της Rioja DOCa, όπου οι έλεγχοι ξεκινούν από την καταγραφή των αμπελώνων και της παραγωγής και φτάνουν μέχρι το εμπορικό κομμάτι

ΕΞΕΛΙΞΗ ΤΙΜΩΝ ΑΣΥΡΤΙΚΟΥ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ



Η **αυξημένη** ζήτηση από την μεριά των **οινοποιείων** και η συρρίκνωση του **αμπελώνα** ήταν αναμενόμενο να **εκτοξεύσει** την τιμή αγοράς του σταφυλιού.

Το βασικότερο είναι ότι το παραγόμενο προϊόν της Σαντορίνης είναι κύριο μέλημα των αμπελουργών και των παραγωγών του νησιού. Αυτοί κυρίως οφείλουν να βρίσκονται σε συνεχή συνεννόηση για τη βελτίωση της ποιότητας αλλή και της εικόνας του brandname Σαντορίνη – Ασύρτικο. Αν οι ίδιοι δεν μπορούν να διαφυλάξουν τα του οίκου τους τότε προφανώς η κερκόπορτα έχει ήδη ανοίξει. Τα Συμβούλια Ζώνης είναι αναγκαία πλέον πανελλαδικά για κάθε ΠΟΠ προϊόν και η Σαντορίνη σαν η πιο διασημή ζώνη παραγωγής ΠΟΠ οίνων οφείλει να αναλάβει το βάρος της πρωτοπορίας.

Μετά την αναφορά στο Brunellogate δεν είναι εύκολο να επικαλεστεί κάποιος την ανάγκη μεταφοράς του ιταλικού μοντέλου συμβουλίων ζώνης. Ίσως το πιο κατάλληλο μοντέλο για να μελετηθεί να είναι το Consejo Regulador της Rioja DOCa, όπου οι έλεγχοι δεν περιορίζονται μόνο στην παραγωγή αλλή ξεκινούν από την πλήρη καταγραφή των αμπελώνων και της παραγωγής τους και φτάνουν μέχρι το εμπορικό κομμάτι. Οι έλεγχοι περιλαμβάνουν οργανοληπτική εξέταση με τυφλή δοκιμή του οίνου από τους αμπελουργούς και τα οινοποιεία και εργαστηριακό έλεγχο των παραγόμενων

οίνων. Η αλήθεια είναι ότι τα τελευταία χρόνια, η χώρα μας καταφέρνει περισσότερο να γκρεμίζει θεσμούς αντί να τους συστήνει, με συνέπεια κάθε πρόταση προς σύσταση νέων θεσμών να φαντάζει περισσότερο με ευχή για το μακρινό μέλλον. Παρόλα αυτά, αν μια πρόταση αποκτά βαρύτητα συναρτήσει της εφαρμοσιμότητας της, τότε ο πιο άμεσος και αποτελεσματικός τρόπος για την Σαντορίνη να διασφαλίσει την ποιότητα και την αυθεντικότητα των οίνων της είναι η καταφυγή στην εφαρμογή του κανονισμού του «Κοινοτικού Οινολογικού Κώδικα» και την καταχώρηση των δικών της ιδιαίτερων ιστοπικών δεδομένων στην αντίστοιχη ευρωπαϊκή «Κοινή Τράπεζα Ιστοπικών Δεδομένων». Με αυτό τον τρόπο οι εργαστηριακοί έλεγχοι θα μπορούν να εξακριβώσουν με σταθερό και επαναληψίμο τρόπο την καταγωγή των οίνων που παραγονται και διακινούνται στο νησί. Εμν κατακλείδι το παρόν άρθρο αποτελεί ίσως το άθροισμα πολλών επιμέρους συζητήσεων ανάμεσα σε ανθρώπους που εμπλέκονται επαγγελματικά με το κρασί από διαφορετικά πόστα, αλλή πάνω από όλα αγαπούν τόσο το ελληνικό κρασί όσο και την μοναδικότητά του.



ΣΤΟΝ ΚΟΣΜΟ ΤΩΝ ΕΚΛΕΚΤΩΝ ΟΙΝΩΝ ΜΕ ΟΔΗΓΟ ΤΟΝ ΟΙΚΟ CHRISTIE'S

Με εμπειρία μεγαλύτερη των 250 ετών ο διάσημος οίκος ξετυλίγει το νήμα των δημοπρασιών οίνου και σκιαγραφεί τους συλλέκτες που μαγεύονται από την παραγωγή των αμπελώνων σε κάθε στιγμή του χρόνου και κάθε άκρη της Γης

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ: **Λάζαρος Γατσέλης** * Οινολόγος Dip. WSET

Ποια είναι η φιλοσοφία που κρύβει μια δημοπρασία;

Οι δημοπρασίες υπάρχουν για να συνδέσουν αγοραστές με πωλητές ανά τον κόσμο που μοιράζονται το ίδιο πάθος. Κάθε αντικείμενο που πωλείται στον οίκο Christie's έχει ελεγχθεί από έναν εμπειρογνώμονα σχετικό με τον τομέα και έρχεται μ' αυτή τη σφραγίδα της μακροπρόθεσμης ποιότητας και αξίας. Όλα τα αντικείμενα που προσφέρονται έχουν ήδη μια δευτερεύουσα αξία, που τα τοποθετεί σε μια καλή θέση και ίσως αυξάνει την αξία τους μακροπρόθεσμα. Πρόκειται για μια έντονη διαφορά από πολλά σύγχρονα καταστήματα λιανικής πώλησης που δεν την έχουν ενσωματώσει στις δικές τους προσφορές προϊόντων.

Γιατί θα προτείνετε σε κάποιον να συμμετάσχει;

Ο οίκος Christie's προσφέρει μια ευρεία γκάμα από κρασιά και τιμές εκκίνησης που είναι ανοικτά για όλους. Όχι μόνο αντιπροσωπεύει την αξία σε σύγκριση με την ποιότητα, αλλά πολλά σπάνια και μοναδικά αντικείμενα τα οποία δεν είναι διαθέσιμα σε κανάλια λιανεμπορίου μπορεί να βρει κανείς στις δημοπρασίες του οίκου. Οι ειδικοί μας είναι μεταξύ των καλύτερων στην αγορά και χαίρουν σεβασμού ως ηγέτες στην κατηγορία τους και είναι

πάντα διαθέσιμοι για να απαντήσουν σε ερωτήσεις-κλειδιά σχετικά με ένα αντικείμενο, την κατάστασή του και την εκτιμώμενη τιμή του.

Ποιο είναι το απαραίτητο στοιχείο του κρασιού για να επιλεγεί;

Οι ειδικοί μας ψάχνουν για μια σειρά από κριτήρια ώστε να προσφέρουν τα καλύτερα στους συλλέκτες μας. Οι κύριοι παράγοντες είναι οι εξής: Σπανιότητα, προέλευση, κατάσταση και πηγή της δημιουργίας.

Πόσο σημαντικό είναι για ένα οινοποιείο, τα κρασιά του να προσφέρονται μέσω δημοπρασίας;

Οι δημοπρασίες αποτελούν ένα υγιές κομμάτι της βιομηχανίας οίνου εδραιώνοντας δευτερεύουσες τιμές και λειτουργούν ως μια αποτελεσματική πλατφόρμα για τους συλλέκτες τόσο για να ισορροπήσουν τις συλλογές τους όσο και για να αποκτήσουν νέα μπουκάλια. Αν και οι παραγωγοί οίνου συνήθως δεν πωλούν απευθείας σε πλειστηριασμούς, οι οίκοι δημοπρασιών αποτελούν σημαντικό πυλώνα της αγοράς οίνου παρέχοντας ένα φόρουμ για τους αγοραστές και τους πωλητές ώστε να αλληλεπιδρούν και να διεξάγουν επιχειρηματικές δραστηριότητες.

Οι δημοπρασίες είναι μόνο για τα εξαιρετικά κρασιά; Αν ένα κρασί δημοπρατείται αυτό αυτομάτως σημαίνει ότι είναι και εξαιρετικό;

Στον οίκο δημοπρασιών Christie's εστιάζουμε στη σπανιότητα, την προέλευση και την κατάσταση ώστε να παρουσιάσουμε μόνο τα καλύτερα στους πελάτες μας. Αν και όλα τα μπουκάλια θεωρούνται ως «εξαιρετικής» ποιότητας, προσφέρονται σε μια ευρεία κλίμακα τιμών σε μια δημοπρασία, δίνοντας την ευκαιρία σε όλους τους τύπους συλλεκτών να συμμετέχουν και να αγοράσουν.

Παρακαλώ περιγράψτε τα βασικά βήματα που ακολουθείται πριν, κατά τη διάρκεια και μετά.

Το πρώτο βήμα είναι να εντοπίσουμε τα υψηλής ποιότητας μπουκάλια που υπάρχουν και νέους πελάτες. Ελέγχουμε την ποιότητα, την αυθεντικότητα και την κατάσταση. Αυτά αποτελούν τον κεντρικό κορμό για τη διαδικασία επιλογής που προηγείται της δημοπρασίας για τον οίκο Christie's και αφού οι ειδικοί πραγματοποιήσουν μια αρχική εκτίμηση στο κελάρι του πωλητή πριν μεταφερθούν οι φιάλες σε μια αποθήκη όπου διεξάγεται η έρευνα για τον κατάλογο.

Επειτα, μερικές φορές συμβουλευόμαστε εξωτερικούς εμπειρογνώμονες και δημοσι-

CHRISTIE'S

WHO IS WHO

Ο Simon Tam είναι επικεφαλής των οινικών δημοπρασιών του οίκου Christie's στο Hong Kong. Λατρεύει την Καμπανία, τη Μαδέρα και γενικά οτιδήποτε φλαχταριστό που δεν έχει δοκιμάσει ποτέ πριν. Διστυμπανίζει την ποιοτική δυναμική του Ασύρτικου, τοποθετώντας το δίπλα στα Chablis Grand Cru.

ευμένες πηγές. Σε καμία περίπτωση ο οίκος Christie's δεν θα προσέφερε εν γνώσει του κάποια παρτίδα, αν υπάρχουν βάσιμες ανησυχίες για την αυθεντικότητα ή την ποιότητά της. Μετά την ολοκλήρωση όλων των εργασιών προετοιμασίας, τα μπουκάλια είναι έτοιμα για δημοπρασία, με τις ελπίδες για την επίτευξη των καλύτερων τιμών για τον πωλητή.

Η διαδικασία δεν τελειώνει όταν το σφυρί κατεβαίνει στην τελική παρτίδα. Αν και κάθε πώληση είναι διαφορετική, όλα αυτά συμβάλλουν σε μια διαδικασία μάθησης. Είναι σημαντικό να λάβουμε ανατροφοδότηση από τους συλλέκτες μετά. Τα διδάγματα εφαρμόζονται αμέσως στην επόμενη δημοπρασία.

Μοιραστείτε μαζί μας τέσσερα από τα αγαπημένα σας κρασιά.

Θα έλεγα τα 1988 Dom Perignon, 1990 Chave Blanc, 1968 Blandy's Sercial και 1985 DRC La Tache.

Αν είχατε 10 δευτερόλεπτα για να διαλέξετε ένα κρασί από ένα εικονιστικό κελάρι που περιλαμβάνει κάθε ετικέτα που παρήχθη ποτέ. Ποιο θα ήταν αυτό;

Φυσικά το 1795 Terrantez of Companhia Vinicola da Madeira. 🍇



ΑΝΟΙΧΤΕΣ ΠΟΡΤΕΣ

Ημέρες Οινογευσίας

2017

Με πρωτότυπες ενέργειες όπως οι διαγωνισμοί φωτογραφίας μέσω των social media με έπαθλο εκλεκτά κρασιά αλλά και η δράση «Bring Your Own Bottle», τα ελληνικά οινοποιεία κέρδισαν τις εντυπώσεις οργανώνοντας το Σαββατοκύριακο 27 και 28 Μαΐου τις «Ανοιχτές Πόρτες», την καθιερωμένη δράση του Ευρωπαϊκού Δικτύου Πόλεων του Κρασιού, που έχει στόχο τη γνωριμία του καταναλωτικού κοινού με το χυμό του σταφυλιού

ΚΕΙΜΕΝΟ Χρήστος Κανελλακόπουλος * Οινολόγος



Γνωριμία με την παραγωγική διαδικασία του οίνου, εξερεύνηση των γεύσεων και των αρωμάτων του αλλά και διασύνδεση των οινόφιλων και μη σε κοινές εμπειρίες αποτελούν -με μία συνοπτική διατύπωση- τα οφέλη που προκύπτουν για την πορεία του ελληνικού κρασιού από δράσεις οινοτουρισμού όπως οι Ανοιχτές Πόρτες. Ως εκ τούτου η συμμετοχή όλο και περισσότερων οινοποιείων δημιουργεί ένα επιπλέον πλεονέκτημα, αφού ενισχύει μεν την προβολή και την επικοινωνία των δράσεων, ενώ δημιουργεί μια γκάμα επιλογών που πολλαπλασιάζει το ενδιαφέρον του κοινού.

Με αυτόν το τρόπο, θα μπορούσε να πει κανείς ότι λειτούργησε και φέτος ο θεσμός Ανοιχτές Πόρτες, ο οποίος έλαβε χώρα το Σαββατοκύριακο 27-28 Μαΐου, με τη συμμετοχή όλων των ενώσεων οινοποιών που δραστηριοποιούνται επί ελληνικού εδάφους αλλά και κάτω από την ομπρέλα του Ευρωπαϊκού Δικτύου Πόλεων του Κρασιού. Το εν λόγω δίκτυο παρέχει μια κοινή πλατφόρμα ανταλλαγής εμπειριών, επαφών και εταιρικών σχέσεων μεταξύ των μελών του, προσπαθώντας να ενώσει και να συντονίσει ενέργειες πόλεων και περιοχών που έχουν παράδοση στην παραγωγή εκλεκτών οίνων. Το Δίκτυο υποστηρίζουν οι εθνικές οργανώσεις κρασιού των 11 κρατών (Γερμανία, Αυστρία, Βουλγαρία, Σλοβενία, Ισπανία, Γαλλία, Ελλάδα, Ουγγαρία, Ιταλία, Πορτογαλία και Σερβία) που είναι μέλη, ενώ περίπου στις 800 ανέρχονται οι πόλεις που συμμετέχουν από όλη την Ευρώπη.

Στο πρόσφατο λοιπόν διήμερο, τα επισκέψιμα οινοποιεία που συμμετείχαν στο πρόγραμμα ανοίξαν τις πόρτες τους χωρίς είσοδο και προσκάλεσαν τον καταναλω-

Σε ένα σύνολο **133 φωτογραφιών** που ανέβασαν στα social media οι **επισκέπτες** των «Δρόμων της Β. Ελλάδος» **βραβεύτηκαν** έξι, μία από τις οποίες είναι και η **φωτογραφία** αριστερά, που κατέλαβε την 5η θέση.



τή σε μια διαφορετική απόδραση Σαββατοκύριακου, γεμάτο ξεναγήσεις, γευστιγνώσεις, παρουσιάσεις αλλά και πλήθος πολιτιστικών εκδηλώσεων, που όλες τους είχαν σαν κεντρικό πρωταγωνιστή το κρασί.

ΣΠΑΝΙΕΣ ΣΟΔΕΙΕΣ ΚΑΙ ΠΕΙΡΑΜΑΤΙΚΑ

Κάθε περιοχή αλλά και κάθε οινοποιείο είχε ένα διαφορετικό πρόγραμμα. Σε πολλά είχαν προαναγγελθεί και διοργανώθηκαν σεμινάρια ή ομιλίες για το ευρύ κοινό σχετικά με θέματα μύησης του απλού καταναλωτή στον μαγικό κόσμο της οινοποίησης και της γευστιγνώσης. Από τις αναρτήσεις και τα δελτία Τύπου των περισσότερων από τα οινοποιεία, είδαμε ότι διατηρείται αμείωτο το ενδιαφέρον του καταναλωτή να μάθει περισσότερα σχετικά με το κρασί. Επίσης σε πολλά από τα συμμετέχοντα οινοποιεία υπήρχαν επίσημες παρουσιάσεις των οινικών προϊόντων της πρόσφατης εσοδείας (τρύγος 2016) ενώ υπήρχαν περιπτώσεις όπου διοργανώθηκαν ειδικές γευστιγνώσεις σε σπάνιες εσοδείες παλαιότερων ετών ή παρουσίαση πειραματικών οινοποιήσεων περιορισμένης παραγωγής, που ήταν διαθέσιμες μόνο για το συγκεκριμένο διήμερο.

ΜΥΗΣΗ ΣΤΗ ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΑΡΜΟΝΙΑ

Επίσης οι περισσότερες ενώσεις οινοπαραγωγών υιοθέτησαν δύο πολύ ενδιαφέρουσες ενέργειες. Υπήρχε ένας διαγωνισμός φωτογραφίας σχετικά με το αμπέλι και το κρασί, αποκλειστικά για το Σαββατοκύριακο, όπου οι συμμετέχοντες αναρτούσαν σχετικές φωτογραφίες με τη βοήθεια εφαρμογών social media και οι πιο ενδιαφέρουσες είχαν δώρο εκλεκτά κρασιά. Επίσης με τη δράση «Bring Your Own Bottle», σε συνεργασία με εστιατόρια περιοχών, μπορούσες να φέρεις εσύ ο ίδιος κάποιο κρασί που είχες αγοράσει από κάποιο οινοποιείο της περιοχής και να το συνδυάσεις (χωρίς επιπλέον κόστος) με κάποιο από τα πιάτα που προσφέρονταν, βοήθοντας έτσι στην εμπέδωση της κουλτούρας του σωστού συνδυασμού οίνου και εδεσμάτων. 🍷



Σε πολλά από τα οινοποιεία υπήρχαν επίσημες παρουσιάσεις των οινικών προϊόντων της πρόσφατης εσοδείας (τρύγος 2016) ενώ διοργανώθηκαν και ειδικές γευστιγνώσεις σε σπάνιες εσοδείες αλλά και παρουσίαση πειραματικών οινοποιήσεων.



Executive Chef
Γρηγόρης Χέλμης
Bar Restaurant «Ισαάκος» (Βόλος)

Ριζότο με παντζάρι, σύγκλινο Μάνης, κατσικίσιο τυρί & ρόκα

Υλικά

- Ελαιόλαδο
- Αλάτι
- Πιπέρι
- Ρύζι Arborio 200 γρ.
- Κρεμμύδια ξερά 50 γρ.
- Βούτυρο 20 γρ.
- Κρασί λευκό 40ml
- Σύγκλινο Μάνης 60 γρ.
- Κατσικίσιο τυρί κορμός 30 γρ.
- Παντζάρια με φύλλο 120 γρ.
- Τυρί Παρμεζάνα 10 γρ.
- Φύλλα ρόκας
- Ζωμός κοτόπουλου

Εκτέλεση

Σε ελαιόλαδο σοτάρουμε το σύγκλινο (4-5 φέτες). Αφαιρούμε και προσθέτουμε το κρεμμύδι. Προσθέτουμε το ριζότο, γυρνάμε μέχρι να ζεσταθεί και σβήνουμε με το κρασί. Σε άλλο μάτι έχουμε σε χαμηλή φωτιά το ζωμό του κοτόπουλου και προσθέτουμε μία μικρή ποσότητα στο ρύζι μας. Ανακατεύουμε συνεχώς το ρύζι μέχρι να απορροφήσει τα υγρά και αμέσως μετά προσθέτουμε μία μικρή ποσότητα ζωμού. Επαναλαμβάνουμε συνεχώς τη διαδικασία και λίγο πριν τελειώσουμε προσθέτουμε το παντζάρι. Όταν δούμε ότι το ριζότο έχει αρχίσει να απελευθερώνει το άμυλο και να δημιουργεί παχύρευστη υφή προσθέτουμε το κατσικίσιο χοντροκομμένο. Στο τέλος το βγάζουμε από το μάτι και προσθέτουμε την παρμεζάνα και το βούτυρο. Σερβίρουμε με το σύγκλινο από πάνω μαζί με φύλλα ρόκας.

Γλυκές και όξινες γεύσεις σε μοναδική ισορροπία

Είναι μερικά πιάτα στα οποία η γευστική αρμονία είναι σχεδόν απόλυτη. Δηλαδή βλέπεις τη συνταγή και λες θα το απολάμβανα ιδανικά με αυτό το κρασί. Συνήθως σε αυτά τα πιάτα η ευκολία είναι αποτέλεσμα του μονοδιάστατου χαρακτήρα τους και πέρα από το προφανές είναι δύσκολο να ταιριάξουν με κάποιο άλλο κρασί. Από την άλλη υπάρχουν γευστικές δημιουργίες, που αν και αρχικά μας δημιουργούν μία δυσκολία στο να διαλέξουμε με τι να τις συνδυάσουμε, στη πράξη μπορούν να ταιριάξουν με αρκετά (και μάλιστα με διαφορετικό χαρακτήρα) κρασιά. Σε αυτή την κατηγορία ανήκει και το πιάτο μας, που αποτελεί μία εξαιρετική εστιατορική πρόταση ακριβώς εξαιτίας αυτής της ιδιαιτερότητάς του.

Λιπαρότητα, καπνιστός χαρακτήρας, γλυκές αλλά και όξινες γεύσεις σε ένα πιάτο που τα συνδυάζει όλα με εξαιρετική ισορροπία. Δύσκολο φαινομενικά αλλά εύκολο στην πράξη, αφού μπορεί να δέσει ιδανικά με γεμάτα ροζέ, με βαρελάτα λευκά αλλά και με ελαφριά φρουτώδη ερυθρά κρασιά. 🍷

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



ΜΕ
ΤΙ ΝΑ ΤΟ
ΣΥΝΔΥΑΣΕΤΕ

ΖΑΧΑΡΙΑ Ο ΕΡΥΘΡΟ Π.Γ.Ε. ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΣ 2016



ΕΡΥΘΡΗ
ΠΡΟΤΑΣΗ

Το οινοποιείο Ζαχαριά είναι ένα από τα ιστορικότερα της περιοχής αφού η λειτουργία του ξεκινάει από την δεκαετία του '60. Οι ιδιόκτητοι αμπελώνες ξεπερνάνε σε μέγεθος τα 400 στρέμματα με κάποιους από αυτούς να μετρώνε ηλικία κοντά στα 40 χρόνια! Γι' αυτό και προσφέρει μία γκάμα κρασιών που καλύπτουν τιμολογιακά όλες τις κατηγορίες. Το Ο ερυθρό αποτελεί την απάντηση στο ερώτημα αν υπάρχει ποιοτικό εμφιαλωμένο με τιμή κάτω από τα 5 ευρώ. Από την περιοχή της Νεμέας και την ποικιλία Αγιωργίτικο είναι ένα φρέσκο ερυθρό κρασί με έντονο αρωματικό χαρακτήρα με κυρίαρχο το κόκκινο φρούτο αλλά και νότες γλυκών μπαχαρικών. Λεπτό σώμα, αλκοόλ στο 12,5%, μέτρια οξύτητα και ευχάριστη επίγευση συμπληρώνουν το γευστικό προφίλ ενός καθοκαρινού κρασιού που μπορούμε να το απολαύσουμε και ελαφρώς δροσερό στους 15°.

ΔΙΓΕΝΑΚΗ ΥΠΟΨΙΑ ΡΟΖΕ Π.Γ.Ε. ΚΡΗΤΗ 2015

Αν σκέφτεστε ένα λεπτό ροζέ κρασί με ελαφριά γλυκιά επίγευση, τότε η συγκεκριμένη επιλογή δεν είναι ιδανική. Η Υποψία είναι ένα κρασί για... υποψιασμένους οινόφιλους. Ένα ροζέ ξηρό από τις ποικιλίες Syrah, Grenache Rouge και Μανδηλάρι που διακρίνεται για την πληθωρική του. Ένα κρασί που αναζητά επίμονα κάποιο γευστικό σύντροφο για να ισορροπήσει. Χρώμα κρεμμυδόφλουδας μέτριας έντασης, αρκετά λαμπερό εντυπωσιάζει χάρη στην καθαίσθητη ετικέτα και την όμορφη φιάλη. Στη μύτη είναι μέτριας έντασης με νότες φρούτων, αρώματα ρουμπουδιών (τριαντάφυλλο) αλλά και εσπεριδοειδών. Στο στόμα έχει πλούσιο σώμα, αλκοόλ 13,5%, με μέτρια προς υψηλή οξύτητα και επίγευση σύνθετη που διαρκεί. Η τιμή του είναι στα 10 ευρώ και μπορούμε να το κρατήσουμε για 1-2 χρόνια στην κάβα μας.



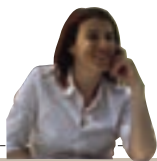
ΡΟΖΕ
ΠΡΟΤΑΣΗ

ΚΟΥΡΤΗ TREBBIANO Π.Γ.Ε. ΠΙΕΡΙΑ 2015



ΛΕΥΚΗ
ΠΡΟΤΑΣΗ

Στην Ελλάδα η ποικιλία Trebbiano σε αντίθεση με την Ιταλία δεν είναι ιδιαίτερα διαδεδομένη. Για την ακρίβεια τα μονοποικιλιακά Trebbiano είναι πλέον ελάχιστα. Η αλήθεια είναι ότι είχαμε την τύχη να γνωρίσουμε την ποικιλία μέσα από τις δύο επιλογές του Νίκου Λαζαρίδη, οι οποίες έκαναν μεγάλη καριέρα στις προηγούμενες δεκαετίες αλλά πλέον έχουν καταργηθεί ως ετικέτες. Το Trebbiano του Κούρτη αποτελεί μία από τις σημαντικότερες προτάσεις για τα ελληνικά δεδομένα. Είναι ένα λευκό ξηρό κρασί από την Πιερία και τον ιδιόκτητο βιολογικό αμπελώνα που βρίσκεται σε ύψος 300 μ. στη Ράχη μεταξύ Ολύμπου και Πιερίων. Χρυσόκτρινο χρώμα και σύνθετη μύτη με έντονο φρούτο, βανίλια, ξηρούς καρπούς και μέλι. Στο στόμα είναι πληθωρικό, αλκοόλ 13,5%, με τονισμένη οξύτητα και επίγευση μεγάλης διάρκειας. Ένα κρασί που παλαιώνει 6 μήνες σε δρύινα βαρέλια και θα το απολαύσετε για τουλάχιστον 2-3 χρόνια με τιμή κοντά στα 11 ευρώ.



ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ Μαρία Νέτσικα

ΞΗΡΑ ΜΟΣΧΑΤΑ & GEWÜRZTRAMINER

ΕΤΙΚΕΤΕΣ *Εγχώριες ντίβες*

ΑΣΠΡΟ ΒΟΤΣΑΛΟ, ΕΝΙΑΙΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΟΣ ΑΓΡΟΤΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΣΑΜΟΥ

Το λευκό Μοσχάτο καλύπτει περισσότερο από το 97% του αμπελώνα της Σάμου. Δοκιμάζοντας το νέο φινό, αρωματικό και φρουτώδες ξηρό κρασί του Συνεταιρισμού, θα ανανεώσετε τις... γευστικές σας αναμνήσεις από την έκρηξη αρωμάτων που προκαλεί στο στόμα. Καθαρό ποικιλιακό άρωμα, νύξεις γλύκας, υπέροχη οξύτητα.

ΑΜΥΓΔΑΛΙΕΣ, ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΥ

Ένα θαυμάσιο Μοσχάτο από τη γνωστή οινοποιία της Πάτρας. Κρασί εξαιρετικής ράτσας με εξωτικά αρώματα και μεταλλικές νότες. Φινετσάτο, με φρεσκάδα λεμονιού και λιπιδοειδή οξύτητα. Ένα τέλειο κρασί για το ελληνικό καλοκαίρι.

ΑΡΩΜΑ ΛΗΜΝΟΥ LIMNOS WINES

Η Λήμνος είναι γνωστή για τα λευκά κρασιά της, ξηρά και γλυκά, με το Μοσχάτο Αλεξανδρείας να έχει την αποκλειστικότητα της ποικιλιακής τους σύνθεσης. Η Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών μας προτείνει ένα τυπικότατο, πεντακάθαρο στο χαρακτήρα, παράδειγμα της ονομασίας προέλευσης. Με άρωμα που θυμίζει έντονα τριαντάφυλλο και ελκυστική γεύση.

ΚΑΝΕΝΑΣ, ΕΥΑΓΓΕΛΟΣ ΤΣΑΝΤΑΛΗΣ

Η κραταία μακεδονική οινοποιία χαρμανιάζει το Μοσχάτο Αλεξανδρείας με Chardonnay από τη Μαρώνεια της Θράκης και μας προτείνει ένα ηδονικό, πλούσιο αρωματικό, με μεγάλη συγκέντρωση κρασί. Πολύ εξωτικό με στρώματα τριαντάφυλλου και φλούδας εσπεριδοειδών.

ΜΟΣΧΑΤΟ ΑΜΒΟΥΡΓΟΥ, ΚΤΗΜΑ ΜΙΓΑ

Και ένα blanc de noirs, λευκό δηλαδή κρασί από σταφύλια του ερυθρού Μοσχάτου Αμβούργου που καλλιεργείται ευρέως στον Τύρναβο. Η οικογένεια Μίγα παράγει ένα πυκνό, έντονα φρουτώδες κρασί που κουβαλάει όλη την τυπικότητα της ποικιλίας.

ΤΑΞΙΔΙ ΣΤΗ ΛΗΜΝΟ, LIMNOS ORGANIC WINES

Ο οινολόγος και οινοποιός Γιάννης Σαββόγλου δίνει το στίγμα του με ένα σαγηνευτικό ξηρό Μοσχάτο Αλεξανδρείας με εκρηκτικό αρωματικό χαρακτήρα. Η γεύση γίνεται μεστή για να τελειώσει με πολύ ευχάριστη οξύτητα. Σχεδιάστε από τώρα τις ονειρεμένες στιγμές των διακοπών, όταν απομακρύνεστε αργά στο ήσυχο δωμάτιο για να το απολαύσετε.

Άρωμα στο φουλ

Μοσχάτα, όπως λέμε σταφύλια αρωματικά, με μύτη και γεύση που συχνά θυμίζουν ροδοπέταλα, grapefruit, εξωτικά φρούτα. Και Gewürztraminer, που όσο δύσκολο είναι να προφέρεις το όνομά του, τόσο εύκολο είναι να αναγνωρίσεις το άρωμά του. Και τα δύο τα προτείνουμε για το καλοκαίρι

Τα Μοσχάτα είναι μια πολύ μεγάλη οικογένεια σταφυλιών. Μπορεί να είναι λευκά με ελαφρά χρωματισμένη φλούδα μέχρι έντονα κόκκινα, μαύρα. Μπορεί να καταναλώνονται σαν επιτραπέζια, να χρησιμοποιούνται για την παραγωγή σταφίδων, χυμών ή κρασιών διαφόρων στυλ. Τα κρασιά τους ξεχειλίζουν φρεσκάδα και φρούτο. Υπέροχα, θελκτικά, με μεθυστικά αρώματα σε απίστευτο βάθος. Μας αποπλάνουν με την πρώτη γουλιά, από λευκά φι-

νετσάτα ξηρά, συχνά αφρίζοντα, μέχρι παλαιωμένα και ενδυναμωμένα ερυθρά γλυκά. Ανάμεσά τους πιο γνωστά είναι το λευκό Μοσχάτο (Muscat blanc à petits grains) και το Μοσχάτο Αλεξανδρείας. Και δίπλα σε αυτά ο απόγονος του Traminer, Gewürztraminer, με ρόδινο φλοιό και μύτη που ξεχειλίζει ροδοπέταλα και εξωτικά λίτσις, μας δίνει πλούσια λευκά κρασιά με απίστευτα συμπυκνωμένη μύτη. Ωστόσο, επειδή πρόκειται για μια ποικιλία που ωριμάζει πολύ γρήγορα,



για να διατηρήσει την αρωματική της φινέτσα και οξύτητα ικανή για τη γευστική ισορροπία, προτιμά να καλλιεργείται σε σχετικά δροσερές περιοχές. Απολύτως λογικώς, λοιπόν, τα πιο ονομαστά Gewürztraminer κατάγονται από την Αλσατία, τη Γερμανία και την Αυστρία. Στην Ελλάδα, ανήσυχτοι οινοποιοί φύτεψαν το Gewurz σε αμπελώνες δροσερούς, σε μεγάλα υψόμετρα και σε πλαγιές που δροσίζονται από τους ανέμους.



Το Gewürztraminer του Γ. Τσέλεπου από το ιδιόκτητο αμπελοτόπι Μελισσόπετρα στη Μαντίνεια κερδίζει το χειροκρότημά μας για το εκρηκτικό κοκτέιλ αρωμάτων στη μύτη. Κρασί αρωματικό, με κομμά πιπεράτη έκφραση στη γεύση και δροσιστική οξύτητα.

Το κρασί που αφιέρωσε ο Απόστολος Μούντριχας στην γυναίκα του Λένγκα φέρνει την άνοιξη στο ποτήρι μας. Τριαντάφυλλα, λεμόνια, grapefruit κι ένα παιχνιδιάρικο στόμα με όγκο, ηλιούτο και κομψότητα, θα ξετρελάνουν τους θιασώτες του Gewürztraminer.

Μυρίστε το και απολαύστε άρωμα φρεσκάδας. Επίμονα τριαντάφυλλα, βασιλικός, ιύσμος και εξωτικά φρούτα. Ξυτεύτε τον εξαιρετικό ηλιούτο και την αργά ηλικιζόμενη οξύτητα στο τελείωμά του. Από την οινοποιία Δύο Φίλοι και τους αμπελώνες τους στη Σιάτιστα.

Κρασί τυπικό της ποικιλίας, μας κερδίζει με τα καθαρά, κλασικά, φίνα αρώματα και την πληθωρική, θερμή αίσθηση στο στόμα που ισορροπεί θαυμάσια από την οξύτητα. Το άνετο, μακρύ τελείωμα ολοκληρώνει την απολαυστική εμπειρία.

Οι ορεινές Πλαγιές της Αιγιαλείας έχουν μεγάλη επιτυχία με τα σταφύλια των «ψυχρών» κλημάτων, όπως το Gewürztraminer. Απόδειξη αυτό το κρασί από τους Αμπελώνες οινοποιίας Rira στην Αιγιαλεία. Οπτευτικό με αρωματικό φόντο ώριμου περγαμόντου, lime και λεμονιών, φινέτσα σώματος, φρεσκάδα και δροσιστική οξύτητα.

ΜΕΛΙΣΣΟΠΕΤΡΑ, ΚΤΗΜΑ ΤΣΕΛΕΠΟΥ



LENGA GEWÜRZTRAMINER, ΚΤΗΜΑ ΑΒΑΝΤΙΣ



GEWÜRZTRAMINER, ΔΥΟ ΦΙΛΟΙ



ΟΡΕΙΝΟΙ ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ ΛΑΛΙΚΟΥ



CORYPHÉE 2015, RIRA





ΜΕ ΤΗ ΛΑΜΨΗ ΤΗΣ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ

Είναι το αγαπημένο μου νησί, τ' ομολογώ. Κι αυτός ο έρωτας κρατά από παλιά. Από τότε που πρωτοπάτησα το πόδι μου στα Φηρά και τυφλώθηκα από το λευκό των σπιτιών που λαμποκοπά στον ανελέητο ήλιο

Την ερωτεύθηκα ανεπανόρθωτα και δηλώνω δέσμιός της. Έχω βέβαια το δίκιο με το μέρος μου, γιατί η ομορφιά της Σαντορίνης είναι ανεπανάληπτη. Οι χάρες της πολλές. Το κρασί έχει καταχωρηθεί ανάμεσα στις πιο ενδιαφέρουσες.

Ο Σαντορινιός αμπελώνας είναι σίγουρα ιδιόμορφος. Πρώτα απ' όλα, είναι ο πιο γηραιός στον Ελλαδικό χώρο, μερικά αμπέλια μπορεί να είναι και 300 χρόνων. Κι αυτό γιατί η φυλλοξήρα, το ενοχλητικό αυτό έντομο που συνεχίζει να καταστρέφει τον αμπελώνα όλης της υφηνλίου, δεν έφτασε ποτέ εδώ.

Ευτυχώς το έδαφος του νησιού -αμμώδες, χωρίς καθόλου οργανική ουσία ή άργιλο και με πολύ χαμηλό Κ (που συμβάλλει και στις υψηλές οξύτητες των κρασιών)- δεν την ευνοεί. Σ' αυτήν τη γη, την καλυμμένη με λάβα, ελαφρόπετρα, σκουριά και στάχτη από τις εκρήξεις του ηφαιστείου, καλλιεργούνται τ' αμπέλια.

Οι αμπελώνες είναι κυρίως φυτεμένοι με λευκές ποικιλίες (80%). Από αυτές, τουλάχιστον το 90% είναι Ασύρτικο. Η εκλεκτή λευκή ποικιλία, που διατηρεί αρκετά υψηλή οξύτητα ακόμη και στην πλήρη ωρίμασή της, είναι συνώνυμη με το ξηρό Π.Ο.Π. Σαντορίνη.

Εμείς θα δοκιμάσουμε μία καινούργια Σαντορίνη που προτείνει η δραστήρια Ένωση Συνεταιρισμών Θηραϊκών Προϊόντων με περισσότερους από 1.000 αμπελουργούς-ενεργά μέλη.

Για το Ασύρτικο Organic χρησιμοποιούνται τα σταφύλια από δύο επιλεγμένα αμπελοτόπια πιστοποιημένες οργανικής καλλιέργειας στην Επισκοπή, συνολικής έκτασης 0,9 ha. Σερβιρισμένο στο ποτήρι, το κρασί έχει θελκτική, κρυστάλλινη όψη με χρυσαφίες και πρασινωπές ανταύγειες. Διαθέτει κομψή μύτη με αρώματα λεμονοανθών, φρεσκοκομμένου grapefruit και περγαμόντου. Είναι ζωνρό με την χαρακτηριστική οξύτητα του Ασύρτικου μαζί με μια αίσθηση αλμύρας και ορυκτότητας που διαρκεί.

Όταν βρεθείτε στη Σαντορίνη, σας προτείνω να επισκεφτείτε το οινοποιείο της Santo Wines, με τη θέα-μαγνήτης του ηφαιστείου. Η περιήγηση στο Κέντρο Προβολής Κρασιού περιλαμβάνει ξενάγηση στους χώρους οινοποίησης, παλαιώσης και παρακολούθησης του πρωτότυπου οπτικοακουστικού θεάματος για το κρασί της Σαντορίνης. Απαραίτητη κατάληξη στο μπαλκόνι πάνω από την καλντέρα για τη γευστική δοκιμή των κρασιών τους.

*Σερβιρισμένο στο ποτήρι, το κρασί της
Santo έχει θελκτική, κρυστάλλινη όψη*

*Η μύτη ξεκινά με αρώματα βοτάνων
και ώριμων καλοκαιρινών φρούτων
για να καταλήξει σε νότες βανίλιας και
καραμέλας βουτύρου*



ΣΟΝΑΤΑ ΓΙΑ ΒΙΔΙΑΝΟ

Το Βιδιανό είναι μια λευκή ποικιλία της Κρήτης, από αυτές που θεωρούμε «ανερχόμενες» και αποτελούν «κρυμμένο θησαυρό» για τους οινόφιλους, Έλληνες και ξένους

Η καλλιέργειά του ξεκίνησε σε μικρές εκτάσεις από την περιοχή του Ρεθύμνου. Σήμερα υπάρχουν αμπελώνες του στο Ηράκλειο και τα Χανιά, αλλά πλέον βρίσκουμε και πειραματικές φυτεύσεις σε αρκετές περιοχές της ηπειρωτικής Ελλάδας. Φαίνεται ότι αγαπά τον ήλιο και αντέχει στη ζέση. Ταιριάζει σε μέτριας γονιμότητας, ξηρά, ασβεστώδη εδάφη, με καλή αποστράγγιση, γι' αυτό και δίνει ισορροπημένες αποδόσεις όταν καλλιεργείται σε πλαγιές.

Οι εξαιρετικές δυνατότητες του Βιδιανού αποδεικνύονται στα κρασιά του, τα οποία εμφανίζονται με έντονα, πολυσύνθετα αρώματα, που ανάμεσα σε άλλα θυμίζουν ώριμα καλοκαιρινά φρούτα, αρωματικά βότανα και νύξεις ορυκτότητας. Στο στόμα είναι γεμάτα και έχουν υψη-

λή αλκοόλη, την οποία εξισορροπεί ικανοποιητικά η οξύτητα.

Εμείς δοκιμάζουμε το single vineyard Άσπρος Λαγός Βιδιανό από την Οινοποιία Δουλουφάκη, την εταιρεία που ξαναέφερε στην αγορά το κρασί από τις Δαφνές. Η οικογένεια ασχολείται με το κρασί πολλές δεκαετίες, η νέα της όμως εποχή αρχίζει το 1991 με τον Νίκο Δουλουφάκη, ο οποίος μετά τις σπουδές Οινολογίας στο Piemonte προχώρησε στην αναδιάρθρωση των οικογενειακών αμπελώνων. Σε 7 ha φυτεύθηκαν και καλλιεργούνται σύμφωνα με τις αρχές της βιολογικής γεωργίας ντόπιες και κοσμοπολίτικες ποικιλίες. Από Λιάτικο, Κοτσιφάλι, Βνλάνα, Βιδιανό, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Malvasia di Candia Aromatica, Μοσχάτο Σπίνας, Cabernet

Sauvignon, Sangiovese και Syrah παράγονται κρασιά με ωραίο μοντέρνο στυλ.

Ο Άσπρος Λαγός μετά από ζύμωση και 5μηνη ωρίμανση σε βαρέλια (60% ακακία - 40% γαλλική δρυς) εμφανίζεται με κρυστάλλινο λευκοκίτρινο χρώμα που μας υπόσχεται φρεσκάδα και δροσιά. Η μύτη είναι εξαιρετικά πλούσια και σύνθετη. Ξεκινά με ανθικές νότες για να συνεχίσει με αρώματα βοτάνων και ώριμων καλοκαιρινών φρούτων και να καταλήξει σε νότες βανίλιας και καραμέλας βουτύρου. Στο στόμα είναι πλούσιο, στρόγγυλο και λιπαρό, με αρκετό όγκο και μια αφυπνιστική οξύτητα που συμβάλλει ουσιαστικά στην ισορροπία. Στο τραπέζι βάλτε το πλάι σε πιάτα με θαλασσινά, με ψητά ψάρια, μαγειρεμένα λαχανικά και γλυκά κίτρινα τυριά.

Ετικέτες *Εγχώριες ντίβες*

ΝΕΕΣ ΚΥΚΛΟΦΟΡΙΕΣ

ΚΑΙ ΆΛΛΑ ΟΙΝΙΚΑ ΝΕΑ



ΓΕΩΜΕΤΡΙΑ ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ, ΛΑΦΑΖΑΝΗΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ

Μια εξόχως δροσερή και φρουτώδης Μαλαγουζιά από επιλεγμένους ημιορεινούς αμπελώνες της Κορινθίας. Ένα θαυμάσιο κρασί, γεμάτο με τη φρεσκάδα του λεμονιού και του lime. Πλούσιο και μαλακό με έντονη την αίσθηση της φρεσκάδας.



ESPRIT DU LAC, ΚΥΡ ΓΙΑΝΝΗ

Καινούργια κυκλοφορία από τον αμπελώνα του Κυρ-Γιάννη στο Αμύνταιο. Ροζέ ΠΟΠ., 100% Ξινόμαυρο με παλ φόρεμα και εκφραστικό άρωμα λουλουδιών. Φινό, με ευπρόσδεκτη την επίθεση δροσιάς που το συνοδεύει από τη στιγμή που θα το βάλουμε στο στόμα μας έως το σβήσιμό του.



ΣΑΝΤΟΠΙΝΗ, ARTEMIS KARAMOLEGOS WINERY

Μια λαμπερή Σαντορίνη με αρώματα εσπεριδοειδών πάνω σε στέρεο «ορυκτό» υπόβαθρο από την οικογένεια Καραμολέγκου. Η σοδειά του 2016 διακρίθηκε στον διεθνή διαγωνισμό οίνου TEXSOM IWA 2017 με το ειδικό βραβείο της επιτροπής Judges' Selection-Greece White.



AGIORITIKO AVATON ΛΕΥΚΟ 2016, TSANTALI

Η λευκή version της εμβληματικής ετικέτας της Tsantali από το Μετόχι της Χρωμίτσας στο Άγιο Όρος. Χαρμάνι Αθήρι/Ασύρτικο. Το φινετσάτο, αλλή ταυτόχρονα αρωματικό

προφίλ του Αθηριού με νότες λεμονοανθών και τριαντάφυλλου δίνει τον καθαρό χαρακτήρα στη μύτη. Και το Ασύρτικο την τραγανή, ζουμερή, πλούσια γεύση.

ΔΟΚΙΜΑΣΤΕ ΑΚΟΜΗ

TO WINE TRAILS ΠΡΟΤΕΙΝΕΙ



ΣΕΙΡΙΟΣ ΖΟΙΝΟΣ WINERY ΠΓΕ ΗΠΕΙΡΟΣ

Ροζέ ημίξηρο από 90% Βλάχικο και 10% Μπεκάρι. Εκρηκτικός αρωματικός χαρακτήρας κόκκινων φρούτων, μανιταριών με πιπεράτα στοιχεία, τραγανή οξύτητα και βελούδινη επίγευση σε ένα μοναδικό χαρμάνι που χαρακτηρίζει τον οινικό πλούτο της περιοχής. Συνοδεύει λευκό και κόκκινο κρέας, ψάρια, οστρακοειδή και ριζότο.



ΙΕΡΕΙΑ 2016 ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ ΜΠΟΣΙΝΑΚΗ ΠΓΕ ΑΡΚΑΔΙΑ

Ένα κρασί με απαλό ροζ χρώμα από τη Μαντίνεια, 100% Μοσχοφίλερο από αμπελώνες υψόμετρου 650-700 μέτρων. Φινετσάτο με φρέσκα αρώματα λεμονοανθών και τριαντάφυλλου, lime και εσπεριδοειδών. Ήπρό, με μέτριο σώμα, δροσερή οξύτητα και μακρά επίγευση. Έχει 12,5% αλκοόλ και σερβίρεται ιδανικά στους 9-12°C.



PETIT FLEUR 2016, ΠΑΡΠΑΡΟΥΣΗ ΠΓΕ ΑΧΑΪΑ

Από 100% Σιδερίτη, με ελαφρύ ροζέ χρώμα και γλυκά αρώματα φρούτων του δάσους και λουλουδιών. Τραγανό και δροσερό λόγω της οξύτητάς του με μακρά επίγευση. Πίνεται και χωρίς τη συνοδεία φαγητού αλλή ταιριάζει υπέροχα και με ψάρια, κρέατα, λευκές σάλτσες, ζυμαρικά και αλλαντικά.

SALTO WILD YEAST

Wine
Trails
επιλογή

Salto στη στρατόσφαιρα της έκφρασης

Πρόκειται για το κρασί που επανατοποθέτησε την εκφραστικότητα του Μοσχοφίτερου ξανά σε πολυαξιόδη μονοπάτια. Το Salto Wild Yeast του Κτήματος Σκούρα με Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (ΠΓΕ) Πελοπόννησος, είναι ένας ξηρός λευκός οίνος που φτιάχνεται 100% από Μαυροφίτερο.

Οι αμπελώνες της Μαντίνειας από όπου προέρχονται τα σταφύλια έχουν αργίλοαμμώδες έδαφος και βρίσκονται σε υψόμετρο 600 μέτρων ενώ η ηλικία των φυτών ξεπερνά τα 10 χρόνια. Οι στρεμματικές αποδόσεις είναι 800 κιλά ανά στρέμμα και 40 hl/ha με τον τρόπο να πραγματοποιείται στις αρχές Οκτωβρίου.

Κατά τη μέθοδο της οινοποίησης πραγματοποιείται προζυμωτική εκχύλιση για περίπου 3 ώρες στους 13°C. Γίνεται παραλαβή προρρόγου έως 48% για την αποφυγή ανεπιθύμητων χρωστικών ενώ η αλκοολική ζύμωση λαμβάνει χώρα σε ανοξείδωτες δεξαμενές στους 16°C με άγριες ζύμες. Το κρασί ωριμάζει

πάνω σε φίνες οινολάσπες για σύντομο χρονικό διάστημα.

Ο αλκοολικός τίτλος είναι 11,5% και η ολική οξύτητα (σε τρυγικό) 6,2 g/l με το pH 3,10, δημιουργώντας ένα άκρως θερινό, σπινθηροβόλο κι εκρηκτικό αποτέλεσμα.

Το χρώμα είναι απαλό με μια ελαφριά γκρι απόχρωση. Μύτη υψηλής έντασης και πολυπλοκότητας με αρώματα τριαντάφυλλου, γιασεμιού, γλυκοθέμονου, γκρέιφρουτ και εσπεριδοειδή. Το στόμα είναι μεσαίου σώματος με εκρηκτική δροσερή οξύτητα και αρώματα εσπεριδοειδών άνθεων και τροπικών φρούτων. Επίγευση μεσαίας διάρκειας με πολυπλοκότητα.

Το Salto πραγματικά άνοιξε νέα μονοπάτια εκφραστικότητας για το πολύπαθο στο παρελθόν Μοσχοφίτερο αποδεικνύοντας από την πρώτη σοδειά κυκλοφορίας πως χαμηλό αλκοόλ, εκρηκτικές αρωματικές εντάσεις και δροσερός χαρακτήρας μπορούν να συνυπάρξουν.



ΝΕΑ ΕΠΟΧΗ ΓΙΑ ΤΟ PORTO CARRAS

THE
NEW ERA
IS
LOADING...



ΚΤΗΜΑ ΧΑΤΖΗΒΑΡΥΤΗ

Καλύτερο Οινοποιείο 2017 στο Διαγωνισμό Οίνου της Αθήνας

Το ειδικό βραβείο του Καλύτερου Οινοποιείου 2017 απονεμήθηκε στο Κτήμα Χατζηβαρύτη στο πλαίσιο του διαγωνισμού Athens Wine & Spirits Olymp Awards 2017, ο οποίος πραγματοποιήθηκε στο Divani Caravel στις 27-29 Μαΐου. Στο διαγωνισμό, όπου συμμετείχαν 170 οίνοι από όλη την ελληνική επικράτεια, βραβεύτηκαν οι κατηγορίες «Ποιότητας οίνων και αποσταγμάτων» και «Συσκευασίας οίνων και αποσταγμάτων», ενώ το ειδικό βραβείο δόθηκε στο οινοποιείο τα κρασιά του οποίου συγκέντρωσαν τον υψηλότερο μέσο όρο βαθμολογίας. Ο αμπελώνας του Κτήματος Χατζηβαρύτη στη Γουμένισσα αποτελείται από 120 στρέμματα βιολογικής καλλιέργειας ενώ εστιάζει στις ελληνικές ποικιλίες Ξινόμαυρο, Νεγκόσκα, Ροδίτης και Ασύρτικο.



ΔΙΕΘΝΕΙΣ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΙ 40 ΔΙΑΚΡΙΞΕΙΣ

Ρεκόρ μεταλλίων
για τα κρασιά του
Κτήματος Semeli

Με σύμβολο το μουστάκι του Νταλί

Τη νέα εποχή, στην οποία εισέρχεται το ιστορικό Κτήμα Πόρτο Καρράς, παρουσίασε σε μια λαμπερή βραδιά στη Γκαλερί Ζουμπουλάκη η ιδιοκτήτρια Υλιάνα Στέγγου. Με χαρακτηριστικό σύμβολο της νέας εποχής, το μουστάκι του εκκεντρικού καλλιτέχνη Σαθθατόρ Νταλί, μόνιμου επισκέπτη του συγκροτήματος και «νονού» του πρώτου λευκού Blanc de Blancs, το Domaine Porto Carras διατηρώντας την αίγλη και εμπειρία του παρελθόντος, μεταβαίνει δυναμικά σε μια νέα εποχή εξωστρέφειας, με χαρακτηριστικά γνωρίσματα την υψηλή τεχνογνωσία, την αέναν δημιουργικότητα, το μεράκι και την αφοσίωση.





Μια εξαιρετική χρονιά ήταν το 2016 για το Κτήμα Semeli που σημείωσε ρεκόρ μεταλλίων και διακρίσεων για τα κρασιά του. Ο απολογισμός κλείνει με 40 διακρίσεις σε 7 διεθνείς διαγωνισμούς για 9 ετικέτες. Ήταν τα μετάλλια που απέσπασε μόνο ο λευκός ξηρός Semeli Aetheria 2016 από Μαλαγουζιά

και Chardonnay ενώ στον κορυφαίο διαγωνισμό Decanter, που διεξήχθη πρόσφατα στο Λονδίνο, απονεμήθηκε Χρυσό Μετάλλιο στο Semeli Thea Mantinia 2015 (Μοσχοφίτερο), και οκτώ ακόμα διακρίσεις απέσπασαν τα υπόλοιπα κρασιά του. Την ανώτατη διάκριση, ως «Ο Καλύτερος Λευκός

Ξηρός Οίνος» κέρδισε ο Ορεινός Ήλιος Λευκός 2016 (Μοσχοφίτερο & Sauvignon Blanc), που ξεχώρισε στο διεθνή διαγωνισμό Challenge International Du Vin, που γίνεται κάθε χρόνο στη Γαλλία. Σημείο αναφοράς, τόσο στην Ελλάδα όσο και στο εξωτερικό, έχουν καταστεί πλέον το Κτήμα και το Οινοποιείο Semeli.

ΚΤΗΜΑ ΣΚΟΥΡΑ & ΚΥΡ ΓΙΑΝΝΗ

Το ελληνικό κρασί ταξιδεύει στη διακεκριμένη θέση

Τα κρασιά Κυρ-Γιάννη Παράγκα ερυθρό και Μοσχοφίτερο Σκούρα προσφέρονται το διάστημα αυτό στους επιβάτες της αμερικανικής αεροπορικής εταιρείας United Airlines, στην Polaris Business Class, στις πτήσεις μεγάλων αποστάσεων. Η λίστα των κρασιών είναι επιλογή του Doug Frost, Master of Wine και Master Sommelier αθηά και φίλου του ελληνικού κρασιού. Πίσω από αυτή την επιτυχία βρίσκεται ο Ted Diamandis και οι προσπάθειες της Diamond Importers.



ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ ΜΟΝΕΜΒΑΣΙΑΣ

Θρίαμβος στα Βαλκάνια με 8 νέα μετάλλια

Οκτώ είναι τα μετάλλια που απέσπασε η Οινοποιητική Μονεμβασίας στον Διεθνή Βαλκανικό Διαγωνισμό BIWC 2017, που πραγματοποιήθηκε τον Ιούνιο. Μεταξύ αυτών το Trophy Gold Medal για το «Monemvasia – Malvasia 2012», που διακρίθηκε ως το καλύτερο γλυκό κρασί των Βαλκανίων, ενώ χρυσό μετάλλιο πήραν Ασπρούδι 2016 και «300» Κόκκινο 2008. Η Οινοποιητική Μονεμβασίας ιδρύθηκε το 1997 από τον Γιώργο Τσιμπίδη με στόχο την αναβίωση του οίνου Malvasia από λιαστά σταφύλια.



LIDL ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΑ ΚΡΑΣΙΑ ΤΟΥ

«Όλα τα καλά στην κάβα μας»

Δώδεκα συνοδικά διακρίσεις κέρδισε το τελευταίο διάστημα η Lidl λαμβάνοντας μέρος σε τρεις διεθνείς, ιδιαίτερα απαιτητικούς, διαγωνισμούς βράβευσης κρασιών, ο ένας μάλιστα επί ελληνικού εδάφους. Πιο συγκεκριμένα συμμετείχε στον Διεθνή Διαγωνισμό Οίνου Berliner Wein Trophy όπου έλαβε τρία βραβεία και στον Διεθνή Διαγωνισμό Mundus Vini όπου απέσπασε επτά βραβεία. Επίσης στον Διεθνή Διαγωνισμό Οίνου & Αποσταγμάτων Θεσσαλονίκης διακρίθηκαν τα Ασύρτικο Σαντορίνη 2016, οίνος λευκός με GOLD βραβείο και Syrah Π.Ο.Π. 2015, οίνος ερυθρός ξηρός με SILVER βραβείο. Παράλληλα τον Μάρτιο η Lidl διακρίθηκε με το IF DESIGN AWARD 2017 στην κατηγορία Packaging Beverages για τα τρία ακόλουθα κρασιά της γκάμας της: Merlot 2014 – οίνος ερυθρός ξηρός, Syrah 2015 – οίνος ερυθρός ξηρός και Chardonnay 2015 – οίνος λευκός ξηρός.



ΤΣΙΠΟΥΡΟ ΠΑΛΑΙΩΣΗΣ Η ΑΝΤΙΠΡΟΤΑΣΗ ΣΤΑ ΞΕΝΑ MALT



Εδώ και μία δεκαετία το τσίπουρο είναι το μόνο αλκοολούχο ποτό που κινείται συνεχώς ανοδικά, ξεπερνώντας σε πωλήσεις ακόμη και το ούζο μετά το 2010. Επιπλέον, οι παλαιωμένες προτάσεις των Ελλήνων αποσταγματοποιών έδωσαν θέση ποτού στο απόσταγμα που συνόδευε συνήθως το φαγητό

ΚΕΙΜΕΝΟ: **Μαρίνα Σκοπελήτου**

Το τσίπουρο είναι μία από τις πιο δυναμικές τάσεις των τελευταίων ετών, που ενισχύθηκε από την αλλαγή του τρόπου διασκέδασης και την άνοδο των τσιπουράδικων, αλλά και από τις ενδιαφέρουσες προτάσεις των αποσταγματοποιών, που ανέδειξαν τις αρωματικές και γευστικές δυνατότητές του. Ωστόσο, το επώνυμο και εμφιαλωμένο προϊόν πιέζεται από την υψηλή φορολογία και από την επακόλουθη άνθιση στο χύμα. Σύμφωνα με εκτιμήσεις της αγοράς η κατανάλωση χύμα τσίπουρου είναι τουλάχιστον 10πλάσια σε σχέση με το εμφιαλωμένο, με το 85% αυτού που κυκλοφορεί να μην δηλώνεται.

«Η αγορά ακολουθεί το τσίπουρο. Ωστόσο, στους χώρους μαζικής εστίασης κυριαρχεί το χύμα προϊόν. Έτσι, ανταγωνιζόμενοι το χύμα τσίπουρο οι παραγωγοί του εμφιαλωμένου κρατούν πολύ χαμηλά τις τιμές τους» ανέφερε στο WT ο αποσταγματοποιός, Δημήτρης Αποστολάκης. Η άνιση φορολογία που επιβάλλεται στο καθένα

Σύμφωνα με εκτιμήσεις της αγοράς η κατανάλωση χύμα τσίπουρου είναι τουλάχιστον 10πλάσια σε σχέση με το εμφιαλωμένο, με το 85% αυτού να μην δηλώνεται.

Αποστάγματα ... αγνώστου προελεύσεως

έχει μειώσει σημαντικά την κατανάλωση στο επώνυμο προϊόν ενώ δεν αφήνει περιθώρια κερδοφορίας» συμπληρώνει ο ίδιος. Σύμφωνα με τα στοιχεία του ΣΕΑΟΠ, ο Ειδικός Φόρος Κατανάλωσης ανά λίτρο αιθυλικής αλκοόλης στα εμφιαλωμένα αποστάγματα φτάνει τα 12,75 ευρώ, ενώ για τα χύμα αποστάγματα διήμερων είναι μόλις 1,40 ευρώ. Ο ίδιος χαρακτήρισε τη συγκεκριμένη πολιτική «μεγάλο αγκάθι» και κατέληξε: «Θα πρέπει να δοθεί μία λύση από την πολιτεία για ένα εθνικό ποτό, όπως το τσίπουρο, ειδικά αν λάβουμε υπ' όψιν τις πολιτικές άλλων χωρών, όπως η Ιταλία, όσον αφορά το αντίστοιχο ποτό της γκράπας».

ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΕΣ ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ

Παρά τα προβλήματα που έχει δημιουργήσει η φορολογία, «η αγορά του τσίπουρου ανεβαίνει συνεχώς, όπως αποδεικνύει και το γεγονός ότι οι συνάδελφοι λανσάρουν συνεχώς νέες ετικέτες» ανέφερε στο WT η Αθηνά Λαφαζάνη από το ομώνυμο απο-

σταγματοποιείο. Συνεχίζοντας η ίδια τονίζει ότι «αποτελεί πλέον μόδα, καθώς θεωρείται πιο εκλεπτυσμένο από το ούζο. Ανάλογα με τις ποικιλίες σταφυλιού που θα χρησιμοποιήσει ο αποσταγματοποιός μπορεί να αναδείξει διαφορετικά αρώματα και χαρμάνια». Η κυρία Λαφαζάνη χαρακτήρισε πολύ ωραίες προσπάθειες τα παλαιωμένα τσίπουρα, που «αποτελούν μία διαφορετική πρόταση η οποία δεν αφορά τη συνοδεία γεύματος αλλά σερβίρεται μόνο του». Στροφή σε αυτό τον τύπο αποστάγματος φαίνεται να έχει κάνει η εταιρεία Τσιλιλής με ένα ελαφρά παλαιωμένο σε βαρέλι τσίπουρο 12 μηνών, που προσφέρεται για πιο περίπλοκους γευστικούς συνδυασμούς, αλλά και ένα παλαιωμένο δετίας απόσταγμα, που μπορεί να καταναλωθεί μόνο του σαν ποτό. «Αυτά τα ιδιαίτερα προϊόντα, σε συνδυασμό με τις προωθητικές ενέργειες που υλοποιούμε, έχουν λειτουργήσει ενισχυτικά στον τζίρο μας», ανέφερε ο Μανώλης Γιαμιαδάκης από το τμήμα πωλήσεων της εταιρείας Τσιλιλής.

Μηχανήματα απόσταξης για παραγωγή αλκοολούχων ποτών και INOX αποστακτικές αρωματικών φυτών

Μελέτη Κατασκευής και Εγκατάστασης

Μεταφορά & Τοποθέτηση

Συντήρηση & Επισκευή στο χώρο σας



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

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



ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΧΑΛΚΟΥ - ΚΑΖΑΝΙΑ ΓΙΑ ΤΣΙΠΟΥΡΟ

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



BREXIT ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΑ ΑΠΟ 42.000 ΜΠΟΥΚΑΛΙΑ

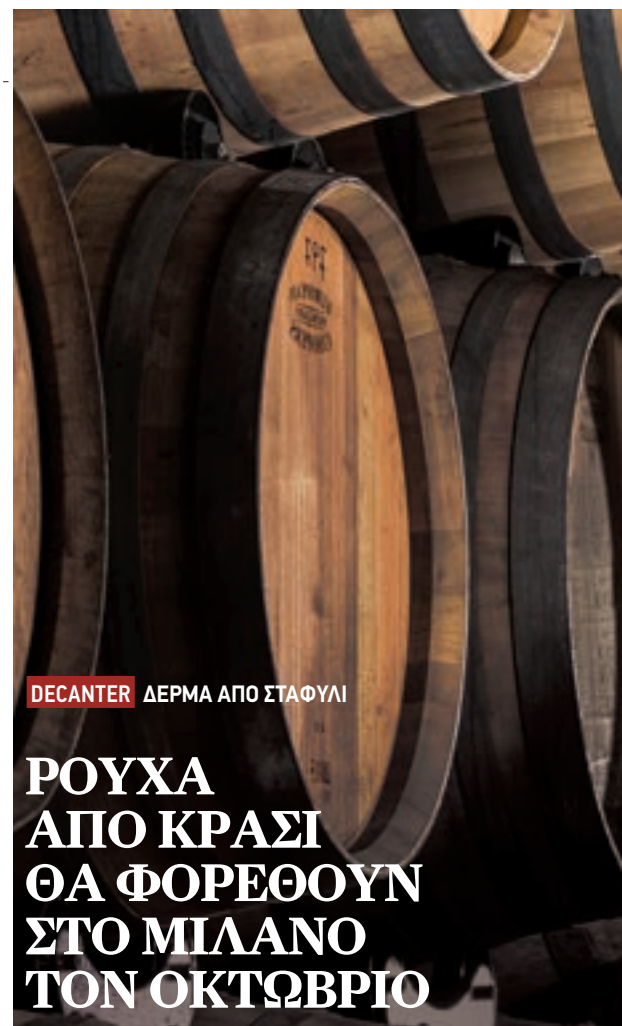
Μερίδιο από το κελάρι της ΕΕ θέλει η Βρετανία

«Χέρι» στο γεμάτο με οίνους κελάρι της Ευρωπαϊκής Ένωσης θέλουν να βάλουν οι Βρετανοί μετά το Brexit. Εκεί φιλοξενούνται 42.000 μπουκάλια και ακόμη 1.000 μπουκάλια με Cognac, Armagnac και άλλα οινοπνευματώδη ποτά που σερβίρονται ως συνοδευτικά μετά από γεύματα. Συγκεκριμένα, σύμφωνα με δημοσίευμα της βρετανικής ιστοσελίδας Express, το κελάρι -που βρίσκεται κάτω από το κτίριο Justus-Lipsius στις Βρυξέλλες και το οποίο δημιουργήθηκε για τους απαιτητικούς ουρανίσκους αξιωματούχων και πολιτικών στις ατελείωτες συνόδους κορυφής- θα αποτελέσει μέρος των διαπραγματεύσεων για την έξοδο της Βρετανίας. Την ίδια ώρα η γερμανική Bild αναφέρει σε άρθρο της: «Οι διπλωμάτες στις Βρυξέλλες αναρωτιούνται τι θα γίνει με το μερίδιο της Βρετανίας στο κελάρι μετά την έξοδο. Κανείς όμως δεν μπορεί ούτε να φωτογραφίσει αλλά ούτε και να καταγράψει το απόθεμα».



Από το 1970

Το μεγαλύτερο μέρος της **συλλογής** ξεκίνησε τη δεκαετία του 1970. Τα **κρασιά** αγοράζονταν απευθείας από τους **παράγωγους** και παλαιώνονταν σε **ελεγχόμενη** θερμοκρασία μέσα στο κελάρι της ΕΕ.



DECANTER ΔΕΡΜΑ ΑΠΟ ΣΤΑΦΥΛΙ

ΡΟΥΧΑ ΑΠΟ ΚΡΑΣΙ ΘΑ ΦΟΡΕΘΟΥΝ ΣΤΟ ΜΙΛΑΝΟ ΤΟΝ ΟΚΤΩΒΡΙΟ

Ένας Ιταλός επιχειρηματίας αναμένεται να λανσάρει για πρώτη φορά μέσα στην επόμενη χρονιά στο Μιλάνο δέρμα από κρασί, σύμφωνα με την έγκριτη ιστοσελίδα Decanter. «Σκεφτείτε πολυτελή αντικείμενα και κρασιά. Τώρα συνδυάστε τα», αναφέρεται σε σχετικό άρθρο. Ο λόγος για ένα νέο δέρμα που φτιάχτηκε από τη φλούδα και ίνες από τους σπόρους σταφυλιών που παρέχουν Ιταλοί βιοκαλλιεργητές οίνων. Το νέο υλικό αποτελεί μια φόρμα ενός πρωτότυπου ρούχου, τσαντών και άλλων αξεσουάρ μόδας που θα κυκλοφορήσουν επίσημα τον Οκτώβριο στο Μιλάνο.

Πιθανότατα αυτή η τάση να αποσυμπίεσει τη



BIENNEH INTERNATIONAL SOMMELIER ASSOCIATION

Από τη Ρίγα της Λετονίας ο καλύτερος σομελιέ σε Ευρώπη και Αφρική

Ο Raimonds Tomsons, από τη Ρίγα της Λετονίας, είναι πλέον ο καλύτερος sommelier στην Ευρώπη και την Αφρική αφού κέρδισε τους αντιπάλους του στον τελικό της «International Sommelier Association» που πραγματοποιήθηκε στη Βιέννη αρχές Μαΐου. Ο

36χρονος Tomsons, σομελιέ του εστιατορίου Vincents στη Ρίγα, νίκησε 36 υποψηφίους από 33 ευρωπαϊκές και 3 αφρικανικές χώρες στους 3 γύρους της διοργάνωσης. Οι διαγωνιζόμενοι έπρεπε μεταξύ άλλων να μιλήσουν τους καλεσμένους τους για το ιαπωνικό sake.



ΑΥΣΤΡΑΛΙΑ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΑΔΕΛΑΪΔΑΣ

Διπλάσιοι οι Κινέζοι φοιτητές Οινολογίας

Αζηματώδης είναι η αύξηση στη φοίτηση Κινέζων στο Τμήμα Οινολογίας του Πανεπιστημίου της Αδελαΐδας, στην Αυστραλία. Συγκεκριμένα, μέσα σε μόλις 5 χρόνια οι Κινέζοι φοιτητές αυξήθηκαν κατά 50%. Σημειώνεται ότι η φοίτηση στο πανεπιστήμιο αυτό είναι 4ετής και θεωρείται το πιο ολοκληρωμένο τμήμα για τον τομέα στη μακρινή Αυστραλία. Επιπλέον, παρέχει τη δυνατότητα και για μεταπτυχιακά και μαθήματα Master's. Συνολικά από τους 280 φοιτητές οι 114 είναι από την Κίνα όταν το 2013 ήταν μόλις 44. Επιπλέον, εκτός από Κινέζους, το πανεπιστήμιο φιλοξενεί και φοιτητές από πιο παραδοσιακές αγορές όπως η Αμερική, ο Καναδάς, η Νότια Αφρική, η Νότια Αμερική και μερικούς Ευρωπαίους. Υπενθυμίζεται ότι η Αυστραλία είναι η 5η μεγαλύτερη χώρα παραγωγής οίνου, παράγοντας 1,3 δισ. λίτρα, σε σύγκριση με την Κίνα που είναι στην 6η θέση με 1,15 δισ. λίτρα, σύμφωνα με στοιχεία του Διεθνούς Οργανισμού Αμπέλου και Οίνου (OIV).

ζήτηση για δέρμα ζώων και ερπετών, συμπεριλαμβανομένων αγελάδων, γαϊδουριών, στρουθοκαμήλων, σκύλων, αλιγατόρων και κροκοδείλων. Πίσω από αυτήν την ιδιαίτερη εφεύρεση βρίσκεται ο Gianpiero Tessitore. Σύμφωνα με τον ίδιο το προϊόν στοχεύει καταναλωτές που προτιμούν να ξοδεύουν τα χρήματά τους σε πιο οικολογικές εναλλακτικές. Επιπλέον, επιχειρήσεις πέραν της βιομηχανίας οίνου και της μόδας μπορεί να ενδιαφέρονται. Σύμφωνα με την Οργάνωση Ηθική Μεταχείριση των Ζώων (PETA) η BMW ήδη παράγει αυτοκίνητο όπου τα εσωτερικά μέρη είναι φυτικής προέλευσης και το ίδιο κάνουν Buick, Chevrolet, Honda κ.ά.

2014-2016

Το 2014 ξεκίνησε η έρευνα για το δέρμα κρασιού σε συνεργασία με ιταλικά ερευνητικά κέντρα και το Πανεπιστήμιο της Φλωρεντίας. Το 2016 κατοχύρωσε την πατέντα ο Gianpiero Tessitore και λάνσαρε την εταιρεία του



ΚΡΟΑΤΙΑ EDIVO VINA

Επισκέψιμο το πρώτο υποβρύχιο οινοποιείο στην Κροατία

Το οινοποιείο Edivo Vina στο Drače, μια ώρα βόρεια του Ντουμπρόβνικ, δίνει θαλασσινή αύρα στην οινοποίηση. Το υποβρύχιο οινοποιείο του, το πρώτο του είδους, καλεί τους ταξιδιώτες να βουτήξουν και να εξερευνήσουν τη διαδικασία παλαίωσης του κρασιού Navis Misterium (Μυστήριο της Θάλασσας). Η συγκομιδή γίνεται στις πηγαίες της χερσονήσου του Pelješac, οι φιάλες φτιάχνονται από πηλό ψημένο στην Petrinja και τα κουτιά από πεύκο στο Varaždin.



11 ΙΟΥΝΙΟΥ

Ημέρα Σπιτικής Μπύρας στον Άλιμο γιόρτασε ο ΣΕΖΕ

Στην προσπάθειά του να στηρίξει το θεσμό του Διαγωνισμού Ερασιτεχνικής Ζυθοποίησης και να κάνει γνωστή στο ελληνικό κοινό την οικιακή ζυθοποίηση, ο Σύλλογος Ερασιτεχνών Ζυθοποιών Ελλάδος αποφάσισε να διοργανώσει για πρώτη φορά μια εκδήλωση που θα είχε τη μορφή ενός απλού και μονοήμερου φεστιβάλ. Η «Ημέρα Σπιτικής Μπύρας» πραγματοποιήθηκε την Κυριακή 11 Ιουνίου στο Σινέ Άλιμος, με τη Βροχή να συνοδεύει σχεδόν όλη τη διάρκειά της. Παρόλα αυτά περίπου 200 επισκέπτες αφήκησαν τον καιρό και ήρθαν για να δοκιμάσουν χειροποίητες μπύρες, παρακολούθησαν σεμινάριο ερασιτεχνικής ζυθοποίησης και παρέστησαν στη βράβευση των νικητών. Μάλιστα, σύμφωνα με τους ανθρώπους του ΣΕΖΕ, αν ο καιρός βοηθούσε, οι επισκέπτες θα ξεπερνούσαν τους 800, αριθμός διόλου ευκαταφρόνητος για μια εκδήλωση που διοργανώθηκε για πρώτη φορά και χωρίς καθόλου εμπειρία.

Εν αναμονή της επόμενης χρονιάς το ΣΕΖΕ εκφράζει, με σχετική ανακοίνωσή του τις ευχαριστίες του σε ανθρώπους αλλιά και επιχειρήσεις που στήριξαν την εκδήλωση.

Υπό **Βροχή** πραγματοποιήθηκε στον Άλιμο το 1ο **Φεστιβάλ** Ερασιτεχνικής Ζυθοποίησης.

10 ΙΟΥΝΙΟΥ

2ος Διαγωνισμός Ερασιτεχνικής Ζυθοποίησης

Για δεύτερη χρονιά οι αίθουσες του Τμήματος Οινολογίας και Τεχνολογίας Ποτών του ΤΕΙ Αθήνας φιλοξένησαν την κορωνίδα των εκδηλώσεων του Συλλόγου Ερασιτεχνών Ζυθοποιών Ελλάδος (ΣΕΖΕ), που δεν είναι άλλη από τον Πανελλήνιο Διαγωνισμό Ερασιτεχνικής Ζυθοποίησης. Ο καθηγητής Π. Ταταρίδης ανέλαβε τον συντονισμό 13 κριτών, οι οποίοι ευγενικά προσφέρθηκαν να στελεχώσουν τα πάνελ των κριτών, ενώ η οργανωτική επιτροπή του ΣΕΖΕ πραγματοποιείσε το συντονισμό της διαδικασίας αξιολόγησης των μπυρών που συμμετείχαν στο διαγωνισμό. Δύο στυλ μπύρας και δύο μέθοδοι και επομένως τέσσερις κατηγορίες βραβείων με μία ακόμη η οποία αφορούσε το μεγάλο νικητή ανεξαρτήτως κατηγορίας, ο οποίος ήταν η Ομάδα CONIFER (Ζαχαρίας Κώστας – Παπαδόπουλος Θάνος) με την μπύρα Conifer IPA.

Ο μεγάλος **νικητής** κέρδισε δύο διανυκτερεύσεις στο **Ξενοδοχείο Allegory** που βρίσκεται στην Παλαιά **Πόλη** της Ρόδου, που ήταν ο μεγάλος **χορηγός** του διαγωνισμού.





BEER & BRUNCH

Ο ΚΟΣΜΟΣ ΤΗΣ ΜΠΙΡΑΣ ΚΑΙ ΤΗΣ ΑΠΟΛΑΥΣΗΣ

*Το νέο τεύχος
έρχεται τον Οκτώβριο
με την cAgrenda*





Στο Συνέδριο που **διοργανώθηκε** από την Ηλιότοπος Συνέδρια και τη SantoWines, **τονίστηκε** η σημασία της απόκτησης γνήσιου και πιστοποιημένου **πολλαπλάσιαστικού** υλικού αμπελίου ενόψει και των νέων περιβαλλοντικών **συνθηκών**.

12-14 ΜΑΪΟΥ, ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ

Σχέδιο για την αντιμετώπιση της κλιματικής αλλαγής ζήτησε το Συνέδριο Αμπελος

Με επιτυχία ολοκληρώθηκαν στη Σαντορίνη οι εργασίες του 4ου Διεθνούς Συμποσίου Αμπελος με θέμα «Μεσογειακός Αμπελώνας και Κλιματική Αλλαγή» το οποίο πραγματοποιήθηκε στις 12-14 Μαΐου με χορηγό επικοινωνίας το Wine Trails και στο οποίο συμμετείχαν επιστήμονες από την Ευρώπη (Γαλλία, Γερμανία, Ιταλία, Ισπανία, Κροατία, Γεωργία, Σλοβενία, Ελλάδα) και την Αυστραλία. Οι εργασίες που παρουσιάστηκαν επιβεβαίωσαν τη σημαντική επίδραση της κλιματικής αλλαγής και ειδικότερα της αύξησης της μέσης θερμοκρασίας του αέρα, στη φαινολογία, τη φυσιολογία, και τον χρόνο ωρίμανσης των σταφυλιών. Επισημάνθηκε δε ότι ανεξάρτητα από τα προγνωστικά μοντέλα ο ευρωπαϊκός αμπελο-οινικός χάρτης θα αλλάξει, τόσο ως προς την ποικιλιακή διάρθρωση όσο και τα δομικά του συστατικά, με μάλλον δυσμενείς συνέπειες στην ποιότητα των οίνων, ιδιαίτερα των λευκών ποικιλιών. Παράλληλα διατυπώθηκε η αναγκαιότητα της εκπόνησης στρατηγικού σχεδίου για την αντιμετώπιση της κλιματικής αλλαγής.

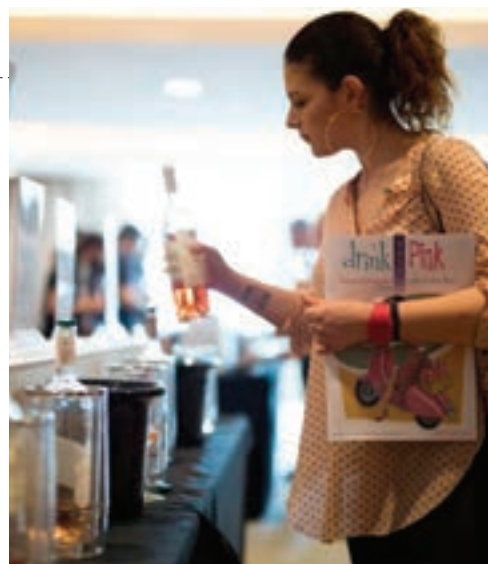


21-28 ΜΑΪΟΥ

Η μεγάλη γιορτή του αμπελώνα της Δράμας

Με μια σειρά από εκδηλώσεις με επίκεντρο το φημισμένο και ποιοτικό δραμινό κρασί εορτάστηκε και φέτος η εβδομάδα της «Δραμιογνωσίας». Η γιορτή που ξετυλίγεται από τους αμπελώνες στην ύπαιθρο μέχρι τα εστιατόρια, τα στέκια διασκέδασης και τους δρόμους της πόλης και τα τελευταία τρία χρόνια προσέλκυσε περισσότερους από 100.000 επισκέπτες, πραγματοποιήθηκε για τέταρτη

χρονιά στην πόλη Δράμας από τις 21 έως τις 28 Μαΐου υπό τη διοργάνωση της Περιφέρειας Αν. Μακεδονίας & Θράκης και της Αντιπεριφέρειας Δράμας και με χορηγό επικοινωνίας το Wine Trails. Για άλλη μια χρονιά το πρόγραμμα περιλάμβανε και επισκέψεις στα ξακουστά οινοποιεία της Δράμας ώστε να γνωρίσει ο κόσμος από κοντά τη διαδικασία της οινοπαραγωγής και τον αγώνα δρόμου 12 χλμ. Drama Wine Trail.



12 ΙΟΥΝΙΟΥ

Πιο πολλά αλλά και ευκολόπιστα τα ροζέ κρασιά του σήμερα

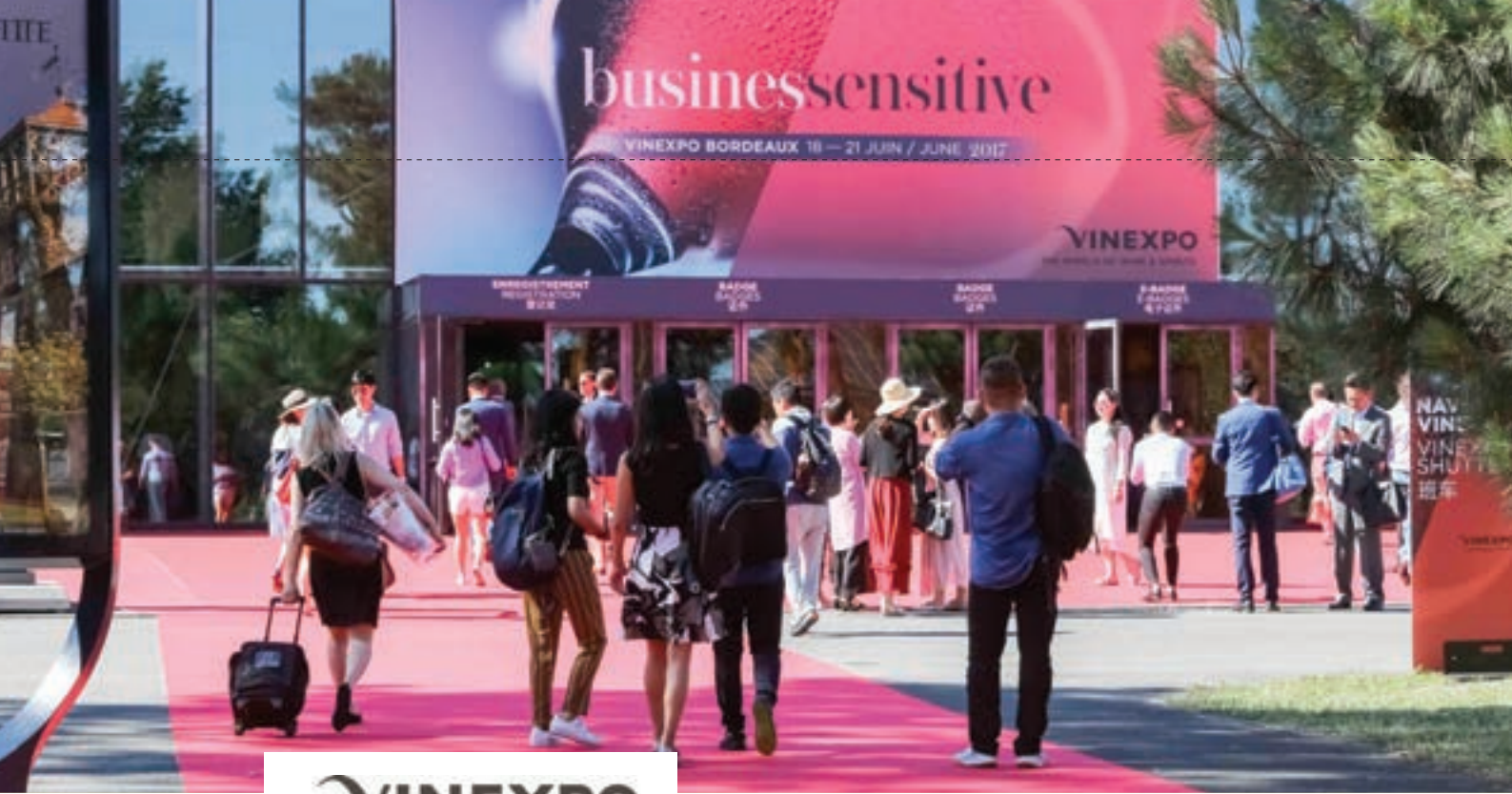
Η δημιουργία ακόμα πιο ελαφριών, ευκολόπιστων, ανοιχτόχρωμων και ευχάριστων κρασιών, πιο κοντά στα λευκά παρά στα κόκκινα, με οδηγό τα εμβληματικά ροζέ κρασιά της Προβηγκίας, ήταν η βασική ιδέα της εκδήλωσης με τίτλο Drink Pink, Rosé Wine Extravaganza, που έλαβε χώρα στις 12 Ιουνίου στο ξενοδοχείο Χίλτον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



1η ΙΟΥΝΙΟΥ, ΣΤΗΝ ΑΘΗΝΑ

Με τη συμμετοχή 35 οινοποιείων το 1ο Φεστιβάλ Βιολογικού Κρασιού

Με μεγάλη επιτυχία και ρεκόρ προσέλευσης ολοκληρώθηκε το 1ο Φεστιβάλ Βιολογικού Κρασιού στην Αθήνα, που διοργανώθηκε από την Ermou Spirits Κάβα Πιτταράς στο Roof Garden του ξενοδοχείου Lotus Center, το café bar bistro La Vista Optimista, την Πέμπτη 1η Ιουνίου. Με φόντο τον ιερό ναό του Παρθενώνα, εκατοντάδες Έλληνες και ξένοι επισκέπτες καλωσόρισαν το καλοκαίρι, έχοντας την ευκαιρία να γευτούν βιολογικό κρασί από 35 οινοποιεία απ' όλη την Ελλάδα. Στο πλαίσιο των εκδηλώσεων του Φεστιβάλ, εκτός από τη διαδικασία της οινογευσίας, ειδικοί του χώρου του οίνου αθλη και λάτρεις του κρασιού παρακολούθησαν ενημερωτικές διαλέξεις από έγκριτους επιστήμονες σχετικά με τη βιολογική καλλιέργεια και πιστοποίηση ενώ μετείχαν και σε συζητήσεις με επαγγελματίες της εστίασης, αναφορικά με τις τάσεις της αγοράς γύρω από τους βιολογικούς και φυσικούς οίνους. Διοργανωτές και συμμετέχοντες ανανέωσαν το ραντεβού τους για το επόμενο καλοκαίρι, δίνοντας την υπόσχεση να συνεχίσουν να δημιουργούν και να παράγουν προς όφελος της ελληνικής οικονομίας, προβάλλοντας παράλληλα, με την παραγωγή τους το θετικό πρόσωπο της Ελλάδας στο εξωτερικό. 🌿



VINEXPO
18-21 JUIN 2017
BORDEAUX

ΜΕ ΔΙΚΟ ΤΟΥΣ ΣΑΛΟΝΙ ΒΙΟΛΟΓΙΚΑ & ΒΙΟΔΥΝΑΜΙΚΑ ΚΡΑΣΙΑ ΣΤΗ VINEXPO

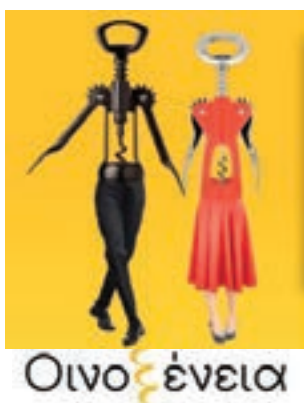
Στο 9,5% έχει φθάσει στον γαλλικό αμπελώνα το ποσοστό των βιολογικών και βιοδυναμικών καλλιιεργειών, μια τάση που καταγράφηκε στη φετινή Vinexpo, όπου για πρώτη φορά εκτέθηκαν σε δικό τους χώρο

Το δικό τους σαλόνι και μάλιστα ένα από τα μεγαλύτερα είχαν για πρώτη φορά στην έκθεση Vinexpo τα βιολογικά και βιοδυναμικά κρασιά, ένας κλάδος με ιδιαίτερη δυναμική στη Γαλλία που ανεβαίνει παράλληλα σταθερά και στον υπόλοιπο πλανήτη. Αρκεί να αναφερθεί ότι το 2015, τα στρέμματα βιολογικού ή υπό μετατροπή αμπελώνων αντιπροσώπευαν το 1,5% της αμπελοοινικής έκτασης στη Γαλλία και τώρα το ποσοστό αυτό έχει φτάσει το 9,5%.

Στην έκθεση που έκλεισε τις πόρτες της στις 21 Ιουνίου, τιμώμενη χώρα ήταν η Ισπανία και τα κρασιά της, ενώ μεγάλο θέμα συζήτησης υπήρξε και η κλιματική αλλαγή. Σύμφωνα με εισήγηση καθηγητή από το Χάρ-

βαρντ, η ζήτηση για πιο πλούσιες και ώριμες γεύσεις στο κρασί επηρεάζεται θετικά από τις υψηλότερες θερμοκρασίες, ωστόσο είτε ότι περαιτέρω αλλαγή στο κλίμα θα επηρεάσει αρνητικά το ριζικό σύστημα. Παράλληλα, οι υπεύθυνοι της Vinexpo υπέγραψαν μνημόνιο συνεργασίας με το κολλοσιαίο site αγορών και δημοπρασιών Alibaba, με σκοπό την προώθηση και την επικοινωνία των δραστηριοτήτων της οργάνωσης μέσω του κινέζικου δικτύου. Με τους Κινέζους να είναι πλέον δεύτεροι στην επισκεψιμότητα μετά τους Γάλλους στην έκθεση Vinexpo, στις 9 Σεπτεμβρίου το Alibaba διοργανώνει το δικό του οινικό φεστιβάλ στην Κίνα. 🍇





17-27 ΑΥΓΟΥΣΤΟΥ

Πολιτιστικό και γαστρονομικό ταξίδι

Ένα ταξίδι μεθυστικό, πουσμένο στα αρώματα και στις γεύσεις των εκλεκτών τοπικών οίνων, θα παρουσιάσει για πέμπτη συνεχόμενη χρονιά, από τις 17 έως τις 27 Αυγούστου, η Αιγιάλεια, με τη σειρά εκδηλώσεων «Οινοξένεια», μια πολυήμερη πολιτιστική και γαστρονομική διαδρομή, με φόντο μια από τις σημαντικότερες αμπελουργικές περιοχές της Ελλάδας.

ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΣ 2017

Υπ' ατμόν για τις Μεγάλες Μέρες της Νεμέας

Για 13η χρονιά ο Σύνδεσμος Οινοποιών Νεμέας και ο Δήμος Νεμέας προετοιμάζουν τις «Μεγάλες Μέρες της Νεμέας», με στόχο την προβολή του κρασιού ΠΟΠ ΝΕΜΕΑ που βασίζεται στο Αγιωργίτικο, αλλά και την ανάπτυξη του οινικού τουρισμού στην περιοχή. Οι επισκέπτες των εκδηλώσεων θα έχουν την ευκαιρία, μεταξύ άλλων, να παρακολουθήσουν καλλιτεχνικές εκδηλώσεις, να επισκεφτούν τα οινοποιεία της περιοχής, να μιλήσουν προσωπικά με τους οινοποιούς, να δοκιμάσουν κρασιά της αρεσκείας τους, αλλά και να ξεναγηθούν σε αρχαιολογικούς χώρους. Υπενθυμίζεται ότι η ζώνη της Νεμέας περιλαμβάνει 16 χωριά, ενώ η περιοχή



συγκεντρώνει τον μεγαλύτερο αριθμό μεγάλων και οργανωμένων οινοποιείων στην Ελλάδα που ξεπερνούν τα 40 και παράγουν εκατοντάδες επώνυμες ετικέτες κρασιού.

19-21 ΟΚΤΩΒΡΙΟΥ

Το μεγάλο συνέδριο για τον τουρισμό

Στις 19-21 Οκτωβρίου 2017 η Σαντορίνη φιλοξενεί το σημαντικό Διεθνές Συνέδριο «Τουρισμός: Τάσεις, Προοπτικές και Επιπτώσεις στις Επιχειρήσεις και τους Προορισμούς» που θα πραγματοποιηθεί στο Συνεδριακό Κέντρο Πέτρος Μ. Νομικός, στο Φηροσεφάνι. Πρόκειται για το 5ο Διεθνές Συνέδριο Τουρισμού (<http://imic2017.conferences.gr/past-aegean-university-conferences/>) του Μεταπτυχιακού Προγράμματος «Σχεδιασμός, Διοίκηση και Πολιτική του Τουρισμού» και του Εργαστηρίου



Τουριστικών Ερευνών και Μελετών, του Τμήματος Διοίκησης Επιχειρήσεων του Πανεπιστημίου Αιγαίου και το 13ο Συνέδριο της γνωστής σειράς IMIC (<http://imic2017.conferences.gr/past-imics/>) της Ηλιότοπος Συνεδρία τα οποία ένωσαν φέτος τις δυνάμεις τους σε μια κοινή συνεδριακή δράση.

7-11 Οκτωβρίου

Anuga Κοθωνία

Στην Κοθωνία θα χτυπήσει ξανά για πέντε ολόκληρες ημέρες η εστιατορική καρδιά όλης της Ευρώπης με έντονη και την οινική παρουσία.



11-12 Νοεμβρίου

Decanter Fine Wine Encounter



Η φετινή έκδοση της γνωστής έκθεσης στην καρδιά του Λονδίνου αναμένεται να συγκεντρώσει περισσότερους επισκέπτες από κάθε άλλη φορά σύμφωνα με τους οργανωτές.

20-21 Νοεμβρίου

9η WBWE, Amsterdam

Στο Αμστερνταμ της Ολλανδίας θα χτυπάει ξανά για δύο ημέρες η καρδιά του παγκόσμιου εμπορίου χύμα κρασιού, το οποίο αυξάνει διαρκώς τα ποσοστά του στον παγκόσμιο χάρτη.





Εκεί όπου μέχρι το 1800 **βοσκοί** με ξυλοπόδαρα πρόσεχαν τα πολυάριθμα **κοπάδια**, σήμερα απλώνεται το Landes Forest, το μεγαλύτερο **τεχνητό** δάσος που προστατεύει τον **αμπελώνα** του Μπορντό.



ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ: **Φανή Γιαννακοπούλου**

Τι κάνει τόσο ιδιαίτερο το Μπορντό; Γιατί θεωρείται ως μια από τις καλύτερες αμπελοοινικές περιοχές του κόσμου; Η απάντηση κρύβεται στο δάσος που έφτιαξαν οι άνθρωποι περί τα 1800. Το περίφημο Landes Forest βρίσκεται στα νοτιοδυτικά του Μπορντό και προσφέρει τα μέγιστα στο ιδανικό κλίμα της περιοχής. Μάλιστα, πριν από δύο αιώνες δεν είχε καν δημιουργηθεί. Είναι αυτό μια ένδειξη ότι μπορεί να κατασκευαστεί μια αμπελοοινική περιοχή; Δυστυχώς όχι...

ΙΣΤΟΡΙΑ

Στα πεύκα του Δρυμού Landes το μυστικό των γαλλικών Sautern



Το «Landes de Gascogne», έχει **τριγωνικό** σχήμα και εκτείνεται σε 5.400 τ.μ. από το Μπορντό ως την **κοινότητα** των Βάσκων, κοντά στα **ισπανικά** σύνορα. Σε πολλά σημεία του **σκιάζει** τον ποταμό Ciron, διατηρώντας τον πολύ **δροσερό** σε σχέση με τον Garonne.

Το μεγαλύτερο δάσος που έχει φτιαχτεί από άνθρωπο στην Ευρώπη είναι το Landes Forest. Αποκαλείται και «Landes de Gascogne», έχει τριγωνικό σχήμα και εκτείνεται σε 5.400 τ.μ. από το Μπορντό ως την κοινότητα των Βάσκων, κοντά στα ισπανικά σύνορα. Αυτός ο τόπος, περί τα 1780, διατηρούνταν χέρσος μέσω καύσης από τους κτηνοτρόφους, ώστε να μπορούν να εκτραφούν τα πολυάριθμα κοπάδια προβάτων (ένα εκατομμύριο ζώα υπήρχαν το 1850), τα οποία πρόσεχαν βοσκοί, με τη χρήση ξυλοπόδων. Αργότερα και μετά τον Νόμο της 19ης Ιουνίου 1857 για την «Καλλιέργεια των Χερσότοπων της Γασκώνης», άλλαξαν πολλά στην αγροτική Γαλλία και σε ό,τι αφορά την κτηνοτροφία χρησιμοποιούνταν, πλέον, γαίες που ανήκαν στο κράτος και στις οποίες η πρόσβαση ήταν ελεύθερη. Τα χρόνια που ήρθαν έφεραν και συστηματοποίηση της φύτευσης πεύκων (για τη ρετσίνα και τα ξύλα τους) με το μεγαλύτερο μέρος του Landes Forest να γεμίζει με ψηλά πεύκα.

Πώς αυτό σχετίζεται με το κρασί; Ο Ατλαντικός Ωκεανός ρυθμίζει το κλίμα του Μπορντό αλλά φέρνει ισχυρούς, αλατούχους ανέμους που μπορούν να προκαλέσουν ζημιές στα αμπέλια. Το Landes Forest μπλοκάρει αυτούς τους ανέμους και προστατεύει τα αμπέλια. Επίσης επωφελούνται τα γλυκά κρασιά του Μπορντό στο Sauternes και Barsac: Λόγω του Landes Forest, ο ποταμός Ciron, που βρέχει το Landes Forest, είναι πολύ δροσερός, καθώς τα δέντρα σκιάζουν το μεγαλύτερο μέρος του. Αυτή η ροή ψυχρότερου νερού σε θερμότερο βοηθά να δημιουργηθούν φθινοπωρινές ομίχλες που ενθαρρύνουν την ανάπτυξη του μύκητα Bortytis Cinerea και ο οποίος δίνει τη λεγόμενη ευγενή σήψη, το πολύτιμο χαρακτηριστικό των εκλεκτών γλυκών κρασιών της περιοχής. 🌿

Τρακτέρ ειδικών καλλιεργειών



Διαστάσεις

- Η νέα σειρά προσφέρει λύσεις για κάθε ειδική καλλιέργεια
- Για σκληρώνες, χαμηλού προφίλ, αμπελοουργικά και στενά αμπελοουργικά 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 στο κεφάλαιο
- Ευελιξία μέσα στις καλλιέργειες
- Αποδοτικό μέσο στο χωράφι

Δύναμη

- Diesel κινητήρες προδιαγραφών Stage IIIA
- «Τρέχει» έως 500 ώρες μεταξύ της αλλαγής λαδιών
- Βέλτιστη ψύξη για καλύτερη απόδοση
- Μεγάλη δύναμη έλξης του σπασίθου φορτωτή-3.100 κιλά
- Μηροσπινά υδραυλικά και μηροσπινά 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 σκληρώνες. Τα χαμηλού προφίλ 5GL είναι σχεδιασμένα για σκληρώνες 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 σκληρώνες 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.

AGROTECH_{S.A.}
ΑΓΡΟΤΕΧΝΙΚΗ - ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ

ΜΠΟΖΑΤΖΙΔΗΣ – ΜΗΤΣΙΟΝΙΔΗΣ 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



JOHN DEERE

JohnDeere.com

GEOMETRIA

ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ
ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ
ΜΟΣΧΟΦΙΛΕΡΟ



LAFAZANIS

WINERY

ΑΡΧΑΙΕΣ ΚΑΤΟΝΕΣ ΝΕΜΕΑ

