

ISSN 2241-9454

WineTrails

ΑΜΠΕΛΟΣ & ΟΙΝΟΣ

Τεύχος Νο 18

Ιούλιος-Σεπτέμβριος 2018

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

**NEMEA • ΕΤΟΙΜΟΙ
ΓΙΑ ΜΕΓΑΛΕΣ
ΜΕΡΕΣ ΞΑΝΑ**

«ΜΙΚΡΟΙ - ΜΕΓΑΛΟΙ»

ΤΟ ΞΑΝΑΣΚΕΦΤΟΝΤΑΙ;

*Δεύτερες σκέψεις των συνδαιτυμόνων του αμπελοοινικού τομέα
με αφορμή την αιφνίδια πρωτοβουλία των «μικρών» για ΣΜΟΕ*



#KaneisAllos

ΒΡΑΒΕΥΜΕΝΕΣ ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΕΣ ΠΟΥ ΤΙΣ ΑΠΟΛΑΜΒΑΝΕΤΕ... ΟΠΩΣ ΚΑΝΕΙΣ ΑΛΛΟΣ!

Γνωρίστε κι εσείς την κόβα της LIDL,
με μια μεγάλη ποικιλία βραβευμένων
ελληνικών κρασιών.



ΑΣΥΡΤΙΚΟ
Π.Ο.Π. 2017
ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ

6.99€



Κάθε μέρα αξίζει!

ΑΠΟΛΑΥΣΤΕ ΥΠΕΥΘΥΝΑ



Στο εξώφυλλο του Wine Trails φιλοξενείται φωτογραφία από τη συνάντηση 28 οινοποιείων με σκοπό την προετοιμασία για τις Μεγάλες Μέρες της Νεμέας 2018 η οποία πραγματοποιήθηκε στην αυλή του Σπιτιού Venikos.

**ΣΤΟ ΕΠΟΜΕΝΟ
WINE TRAILS
ΣΤΙΣ 29 ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΥ**

Κρασί &
Ποδόσφαιρο

Το Wine Trails παρουσιάζει πώς το κρασί εισχωρεί σταδιακά στον άηλητο απαγορευτικό χώρο του ποδοσφαίρου.

Ο σωστός
εμβολιασμός

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

Τρύγος 2018

Καταγράφουμε τον παλμό της σοδειάς απ' άκρη σ' άκρη της χώρας, δίνοντας ακριβείς εκτιμήσεις για τις ποιοτικές διαστάσεις της νέας χρονιάς.

ΚΕΙΜΕΝΟ Γιάννης Πανάγος, **Εκδότης-Διευθυντής**

Editorial



ΤΟ ΚΑΠΑΝΔΡΙΤΙ ΛΕΣ ΚΑΙ ΗΤΑΝ ΧΘΕΣ



Ανασκαλίζοντας τα αρχεία μου, αυτές τις μέρες, έπεσα στα Πρακτικά της 1ης Συνάντησης για την Ελληνική Αμπελουργία που πραγματοποιήθηκε στο Καπανδρίτι Αττικής στις 20 και 21 Απριλίου του 2012. Επειδή μάλιστα έχει ανοίξει τον τελευταίο καιρό μια συζήτηση για το νέο Στρατηγικό Σχέδιο στον αμπελοοινικό τομέα, θα πρότεινα στους θύοντες να μελετήσουν το υψηλό επίπεδο των εισηγήσεων που φιλοξενήθηκαν στη συνάντηση και θα διαπιστώσουν όχι μόνο την αντοχή τους στο χρόνο αλλά και την αξία που μπορεί να έχουν για τις επικείμενες επιλογές. Προς επίρρωση των παραπάνω, παραθέτω ένα μικρό απόσπασμα από την εισήγηση της Δρ Χαρούλας Σπινθηροπούλου, με θέμα τα «χαρακτηριστικά μιας οικογενειακής αμπελοοινικής εκμετάλλευσης» το πνεύμα της οποίας παραμένει σύγχρονο και διδακτικό. «Θα ξεκινήσω την εισήγησή μου, αναφέρει η κυρία Σπινθηροπούλου, δίνοντας τον ορισμό της οικογενειακής εκμετάλλευσης, όπως εγώ τον αντιλαμβάνομαι: Μια οικογενειακή μορφή επιχείρησης που περιλαμβάνει αμπελώνες και οινοποιείο και στην οποία όλες οι αναγκαίες εργασίες πραγματοποιούνται από τα μέλη της οικογένειας. Για να είναι βιώσιμη θα πρέπει να διαθέτει 20-50 στρμ., έκταση την οποία μια τετραμελής οικογένεια μπορεί να διαχειριστεί. Όταν μιλώ για ένα οικογενειακό οινοποιείο, το μυαλό μου πάντα πηγαίνει στη Βουργουνδία, όπου υπάρχουν πολλές αντίστοιχες εκμεταλλεύσεις που δραστηριοποιούνται σε ένα γεωμορφολογικό περιβάλλον που μοιάζει με αυτό ελληνικών περιοχών. Υπάρχουν βέβαια και σημαντικά στοιχεία διαφοροποίησης. Στη Βουργουνδία τα οικογενειακά οινοποιεία δραστηριοποιούνται μέσα σε ένα *zonage viticole* με ξεκάθαρα χαρακτηριστικά ποιότητας, χαρακτήρα και «τιμής» των κρασιών. Έχουν παράλληλα μια μακρόχρονη παράδοση και μια ιστορία που δικαιολογεί την τιμολογιακή πολιτική των οινοποιείων και εξασφαλίζει τη βιωσιμότητά τους ακόμη και με ένα πολύ μικρό αριθμό φιαλών. Τι γίνεται στην Ελλάδα; Την τελευταία εικοσαετία έχουμε μία αύξηση των οικογενειακών μορφών οινοποιείων, με αμπελώνες ηλικίας μικρότερης των 20 ετών, χωρίς όμως ξεκάθαρους στόχους. Μικρά οινοποιεία που θέλουν να γίνουν Μπουτάρης στη θέση του Μπουτάρη, που να λένε ότι είναι οικογενειακά, αλλά να έχουν και τους εργάτες τους για να αισθάνονται «αφεντικά». Ευτυχώς συχνά η επιλογή μιας οικογενειακής αμπελοοινικής εκμετάλλευσης είναι συνειδητή. Σε πολλές όμως περιπτώσεις είναι καθαρά για την απόκτηση ενός *prestige* που θεωρείται ότι παρέχει η ενασχόληση με το κρασί και μιας λάθος αντίληψης που συνδέει το «μου αρέσει να πίνω κρασί» με το «αγαπώ το κρασί». Έτσι οι ιδιοκτήτες συχνά στερούνται γνώσεων και δεν έχουν καμία διάθεση να εκπαιδευτούν». *Υ.Γ. Στο επόμενο τεύχος του Wine Trails θα φροντίσουμε να υπάρχει περισσότερο υλικό από την πολύ ενδιαφέρουσα 1η Συνάντηση του Καπανδριτίου για την Ελληνική Αμπελουργία.* 🍇

Moscato ARTISTI

WHITE SPARKLING WINE

The elegant extras in life!



GEORGIOS LAFAZANIS
— WINERY —

www.georgioslafazanis.gr



16



44



10

Ιούνιος 2018

ΣΥΜΠΟΣΙΟ MASTER OF WINE

- 10 **ΤΑ ΜΙΚΡΟΒΙΑ ΩΣ ΤΕΤΑΡΤΟ ΟΡΓΑΝΟ**
 12 Για τέσσερις μέρες η καρδιά του κρασιού χτύπησε στη Rioja

VOLCANIC WINES

- 18 **ΜΕ BRAND ΤΑ ΚΡΑΣΙΑ ΤΩΝ ΗΦΑΙΣΤΕΙΩΝ**
 20 Σε πρώτο πλάνο το Ασύρτικο της Σαντορίνης από το Bloomberg

ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ

- 22 **ΔΕΥΤΕΡΗ ΕΠΑΝΑΣΤΑΣΗ ΑΠΑΙΤΕΙ ΤΟ ΚΡΑΣΙ**
 24 Με πολυαπλήρες προκλήσεις αντιμετώπισης ο εγχώριος αμπελοοινικός κλάδος

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ

- 36 **ΑΛΛΑΖΕΙ Η ΝΕΑ ΚΑΠ ΤΙΣ ΑΔΕΙΕΣ ΦΥΤΕΥΣΗΣ**
 37 Συν 3.000 στρέμματα νέων αμπελώνων κάθε χρόνο για τη Γαλλία

ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ ΟΙΝΟΥ

- 44 **ΤΙ ΕΙΔΑΝ ΟΙ ΓΕΡΜΑΝΟΙ ΣΤΗ ΒΟΡ. ΕΛΛΑΔΑ**
 47 Ασύρτικο και Ξινόμαυρο μπαίνουν στη διάσημη κάβα της BASF



18



26



65



52

Ιούνιος 2018

ΚΑΛΛΙΕΡΓΗΤΙΚΑ

- 26 **ΠΡΩΙΜΟΣ ΕΡΧΕΤΑΙ ΦΕΤΟΣ Ο ΤΡΥΓΟΣ**
28 Αντιμέτωπο με ασθένειες και οργιαστική βλάβιση το αμπέλι

ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ

- 32 **ΜΕ ΣΕΒΑΣΜΟ ΣΤΟ ΣΤΑΦΥΛΙ Η PELLENC**
56 Οινοποίηση μετά την εμφιάλωση με τεχνολογία Diam

ΓΕΥΣΗ

- 50 **WINE PAIRING ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΙΝΔΟΣ**
52 Όταν η Ντίνα Νικολάου συνάντησε την Υλιάννα Στέγγου

ΕΤΙΚΕΤΕΣ

- 58 **ΟΛΟΙ ΑΓΑΠΟΥΝ ΤΑ ΡΟΖΕ ΚΡΑΣΙΑ**
63 Η πρώτη αφρώδης ρετσίνα έτοιμη να κατακτήσει τον κόσμο

ΕΤΑΙΡΙΚΑ ΝΕΑ

- 65 **ΓΙΟΡΤΑΖΕΙ 130 ΧΡΟΝΙΑ ΤΟ ΜΕΤΑΧΑ**
68 Φόρος τιμής στον αμπελουργό ο Αρμακάς του Αϊβαλή

ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΑ

- 74 **ΚΟΚΤΕΙΛ ΑΛΛΑ ΜΕ ΕΛΛΗΝΙΚΟ TWIST**
76 Το εγχώριο απόσταγμα βρίσκει θέση στις διεθνείς μπάρες

ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ

- 80 **ΕΤΟΙΜΗ ΓΙΑ ΜΕΓΑΛΕΣ ΜΕΡΕΣ Η ΝΕΜΕΑ**
81 Πίνοντας ροζέ κρασιά στο Long Island της Νέας Υόρκης

- 76 Το εμβληματικό ελληνικό ποτό, πολυεργαλείο στα χέρια των barmen



Wine Trails

ΚΥΚΛΟΦΟΡΕΙ
ΔΩΡΕΑΝ ΜΕ ΤΗΝ
AGENDA ΚΑΙ
ΣΤΗ ΣΥΝΕΧΕΙΑ
ΑΥΤΟΤΕΛΩΣ

Ταυτότητα

ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑ

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

ΕΚΔΟΤΗΣ/ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ

Γιάννης Πανάγος

ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ ΕΚΔΟΣΗΣ

Λάζαρος Γατσέλος

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ

Ειρήνη Σκρέκν

ΣΥΝΤΑΞΗ

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

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΟ/

ΣΕΛΙΔΟΠΟΙΗΣΗ
Βασιλική Κονάμου

ΕΜΠΟΡΙΚΟΣ ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ

Παναγιώτης Αραβαντινός

ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ/ ΔΙΑΦΗΜΙΣΗ

Μωρίς Σιακής
Νατάσσα Στασινού

ΔΙΑΝΟΜΗ

ΑΡΓΟΣ Α.Ε.

ΕΚΤΥΠΩΣΗ/ ΒΙΒΛΙΟΔΕΣΙΑ

Sykaris graph

www.agronews.gr

antama
means together




Domaine
PORTO CARRAS
www.portocarraswines.gr



Στου ΤΑΥΡΟΥ την αρένα



Του Λάζαρου
Γατσέλου
Οινολόγου
Dip. WSET



Βιολογική
ωρίμανση σε
ξηρά ερυθρά
κρασιά. Όσοι
το **παίζουν**
ακόμα δύσκολοι
μπορούν να
δοκιμάσουν τα
απειθάρχα μα
και **πολύπλοκα**
κρασιά του Raul
Perez.

Το τελευταίο πρωινό του 9ου Συμποσίου του Ινστιτούτου των Masters of Wine, πριν το αυστραλέζικο γεύμα που ουσιαστικά αποτέλεσε πρόγευση του τι να περιμένει κανείς σε τέσσερα χρόνια από την Αδελαΐδα, πραγματοποιήθηκε η γευστική δοκιμή με ταυτόχρονη παρουσίαση από τους ίδιους τους δημιουργούς «Inspirational Spain» (Εμπνευσμένη Ισπανία). Τα κρασιά που παρουσιάστηκαν ήταν:

- Enoteca Gramona 2002, Gramona, Cava, 2002
- Vina Tondonia Rosado Gran Reserva 2008, R Lopez DeHeredia Vina Tondonia, S.A. DO Ca Rioja
- Pingus 2015, Dominio de Pingus S.L. Ribera del Duero
- Unico 1996, Vega Sicilia, Ribera del Duero
- Ultreia 2014, Raul Perez, D.O. Bierzo
- La Faraona 2015, Descendientes de J. Palacios DO Bierzo
- Don PX Convento Seleccion 1931, Bodegas Toro Albala, Montilla-Moriles.

Πρόκειται για επτά πραγματικά αξιομνημόνευτα κρασιά, σκοτεινά αντικείμενα του πόθου για πολλούς οινοφίλους αλλά κι επαγγελματίες σε κάθε μήκος και πλάτος του πλανήτη, με εύρος τιμών από +20 ως και +1.000 ευρώ. Αυτό είναι πιθανά και το ανυπέροβλο πλεονέκτημα του ισπανικού κρασιού σε σχέση με τους άμεσους ανταγωνιστές του Ιταλία, Γαλλία κ.ο.κ. Η εξαιρετική σχέση ποιότητας-τιμής. Ποια άλλη κραταιά οινική χώρα, με εξαίρεση βέβαια την Αυστραλία και τη Νέα Ζηλανδία, θα μπορούσε σε μία αντίστοιχη παρουσίαση να συμπεριλάβει εμβληματικό κρασί με τιμή η οποία δεν ξεπερνά στο ράφι τα 30 ευρώ; Το ερώτημα είναι ξεκάθαρα ρητορικό. Απολύτως καμία.

ΑΥΘΕΝΤΙΚΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΜΟΝΟ

Επιπλέον, αν σκεφτεί κανείς πως όλα τα κρασιά προέρχονται αποκλειστικά από ενδογενείς ποικιλίες, εύκολα αντιλαμβάνεται την πίστη στις δυνάμεις που διαθέτει το ισπανικό κρασί αλλά και το πολυδιάστατο του χαρακτήρα του.

Ένα χαρακτήρα που σταδιακά θα γνωρίσουμε καλύτερα τα επόμενα 10-15 οινικά χρόνια.

Σύμφωνα με τον Pedro Ballesteros MW, εμπνευστή και παρουσιαστή της συγκεκριμένης εκδήλωσης, «τα σπουδαία κρασιά είναι αποτέλεσμα του μοναδικού συνδυασμού ανάμεσα στο ανάγλυφο, στα εδάφη, στα αμπέλια και τις καλλιεργητικές πρακτικές, σε ό,τι δη-

λαδή ονομάζουμε οινοπέδιο (terroir).

Για την παραγωγή ωστόσο σπουδαίων κρασιών δεν αρκεί η ύπαρξη και μόνο ενός εξαιρετικά σπουδαίου οινοπεδίου. Χρειάζεται η ταυτόχρονη ύπαρξη μιας ή περισσότερων εμπνευσμένων προσωπικτήτων.

ΟΙ ΟΙΝΙΚΟΙ ΗΡΩΕΣ ΟΛΩΝ ΤΩΝ ΕΠΟΧΩΝ

Αυτοί δηλαδή που έχοντας το όραμα της δημιουργίας ενός εξαιρετικού οινικού προϊόντος, θα δουν πέρα από τις γραμμές και θα δημιουργήσουν νέα κρασιά ορόσημα τόσο για τη χώρα τους, όσο και για το ίδιο το κρασί, έχοντας ταυτόχρονα την απαιτούμενη βαθιά γνώση των αμπελώνων τους, της κοινωνίας και των κρασιών της». Πόσο πιο απλά θα μπορούσε να δώσει κάποιος το στίγμα πως από τη μία το κρασί αποτελεί πρωτίστως κοινωνικό στοιχείο της υλικής πολιτισμικής κληρονομιάς της ανθρωπότητας κι από την άλλη πως ο άνθρωπος αποτελεί αναπόσπαστο δομικό κομμάτι της ύπαρξης του ορισμού του οινοπεδίου (terroir) από το να χαρακτηρίσει τους εφτά αυτούς δημιουργούς ως ήρωες;

Η ΑΞΙΑ ΤΗΣ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑΣ

Μάλλον εξαιρετικά δύσκολο ιδιαίτερα αν συνυπολογίσει τον πυρήνα της αιτιολόγησης του «κανένας από τους εφτά δεν θα αποδεχθεί το χαρακτηρισμό και την ιδιότητα του ήρωα, μεταφέροντας την αξία της δημιουργίας τους στη φύση και τις περασμένες γενιές. Έτσι, η ταπεινότητα που τους διακρίνει από τη μία συμβάλλει επιπλέον στην εμπνευση άλλων ανθρώπων κι από την άλλη δεν αφαιρεί από εμάς τους υπόλοιπους το δικαίωμα να γευόμαστε το σύνολο της μοναδικότητας των οραμάτων, των προσπαθειών και της δημιουργικότητάς τους μέσα από τα κρασιά τους».

Το 2026 είναι τραγικότερα περισσότερο οινικά κοντά μας από όσο πιθανά κανείς να φαντάζεται. Αν λοιπόν υποθέσουμε πως υπάρχει η πιθανότητα να διοργανώσουμε ως χώρα, όχι ως αμπελουργική περιοχή όπως η Rioja ή το Bordeaux, το μεθεπόμενο συμπόσιο του IMW, αναμφίβολα αξίζει ταυτόχρονα να αναρωτηθεί αν θα μπορούσαμε να έχουμε ένα αντίστοιχο εφταμελές πάνελ εισηγητών, επί της ουσίας σύγχρονων οινικών ηρώων. Άντε πέντε γιατί είμαστε και μικρή χώρα. Η μήπως τεσσάρων για να μην κουράσουμε τους συνδαιτυμόνες; 🍷



Pedro **Ballesteros**
MW, «Τα **σπουδαία** κρασιά είναι αποτέλεσμα του **μοναδικού** συνδυασμού **οινοπεδίου** (terroir) και **εμπνευσμένων** προσωπικοτήτων».

ΑΓΡΟΤΙΚΕΣ ΑΣΦΑΛΙΣΕΙΣ INTERAMERICAN

Ένας ισχυρός σύμμαχος τη στιγμή
που τον χρειάζεστε περισσότερο

Ασφάλιση υπαίθριας Φυτικής Παραγωγής

Παρεχόμενες Ασφαλιστικές Καλύψεις από:

- Πυρκαγιά
- Παγετός
- Χαλάζι
- Ανεμοθύελλα
- Πλημμύρα
- Καύσινας και ηλιακή ακτινοβολία
- Χιόνι
- Υπερβολικές ή άκαιρες βροχοπτώσεις
- Κίνδυνοι από τη θάλασσα
- Καταλίψεις / καθίζηση από σεισμό

Δίνεται η δυνατότητα Ασφάλισης της Υπαίθριας Φυτικής Παραγωγής,
με τα πλεονεκτήματα που παρέχει η Ομαδική Ασφάλιση, σε:

- Ομάδες Παραγωγών
- Εταιρίες Συμβολαιοκής Γεωργίας
- Αγροτικούς Συνεταιρισμούς
- Εταιρίες Μεταποίησης

Επικοινωνήστε σήμερα

με το συνεργάτη της INTERAMERICAN
στην περιοχή σας.

Εξυπηρέτηση πελατών

Τηλ.: 210 946 2223

e-mail: agro@interamerican.gr

www.interamerican.gr/agro





BUENAS NOCHES **RIOJA**
GOOD MORNING **ADELAIDA**



Μέχρι το 2030 ο παγκόσμιος οινικός χάρτης θα έχει αλλιάξει άρδην. Ιαπωνία, Κίνα, Αρμενία και Περού αποτελούν ορισμένες μόνο από τις οινικές εκπηλές που θα μας απασχολήσουν στο 10ο Συμπόσιο της Αδελαΐδας

ΚΕΙΜΕΝΟ **Λάζαρος Γατσέλης** * Οινολόγος Dip. WSET



Από τις 14 ως τις 17 Ιουνίου πραγματοποιήθηκε το 9ο Συμπόσιο του Institute of Masters of Wine με γενικό τίτλο «LIVING WINE» στην πόλη Logroño, στην καρδιά της αμπελουργικής ζώνης Rioja Alta στην Ισπανία. Με περισσότερους από 450 συνδαιτυμόνες, 250 εκ των οποίων Masters of Wine, αλλά και κορυφαίους οινικούς επαγγελματίες από όλο τον κόσμο, το Συμπόσιο αποδείχθηκε ξανά το ιδανικό μέρος για ανταλλαγή ιδεών και συζήτηση σημαντικών θεμάτων για την ύπαρξη και το χαρακτήρα του κρασιού στο μέλλον.

ΤΑ ΚΛΕΙΔΙΑ ΤΟΥ ΣΥΜΠΟΣΙΟΥ

Τα κλειδιά του Συμποσίου ήταν πραγματικά δύο, προερχόμενα από τις πρωινές εισηγήσεις της Παρασκευής και του Σαββάτου, 15 και 16 Ιουνίου αντίστοιχα. Έτσι το πρωί της Παρασκευής οι Dr Laura Catena, από το οινοποιείο Catena Zapata στη Mendoza της Αργεντινής, ο καθηγητής Dario Cantu από το U.S. Davis της California των Η.Π.Α. και ο Michael Brajkovich MW από το οινοποιείο Kumeau River στο Auckland της Ν. Ζηλανδίας, υπό τη συντονιστική καθοδήγηση της Julia Harding MW, παρουσίασαν ο καθένας με την οπτική του, τη σημασία αλλά και αναγκαιότητα των μικροβίων σε κάθε πτυχή της παραγωγής του κρασιού από τη φύτευση και τη διατήρηση ενός αμπελώνα ως την τελική οινοποίηση και ωρίμανση των κρασιών. Ναι, προχωρώντας ένα βήμα παρακάτω όλοι μίλησαν για τη μοναδικότητα ...►

του μικροβιακού αποτυπώματος κάθε περιοχής καθώς και για τη συμβολή του σ' έναν ολιστικό ορισμό του οινοπεδίου (terroir). Περαιτέρω, χαρακτηριστική ήταν η ιατρική, κατά την ίδια, αντιστοίχιση της Dr. Laura Catena που χαρακτήρισε τα μικρόβια ως το «4ο όργανο του αμπελιού», με τα φύλλα, το ριζικό σύστημα και τον καρπό ν' αποτελούν τα άλλα τρία.

Ακολούθως, καταγιστικός υπήρξε ο Marco Simonit κατά την παρουσίαση της θεματικής ενότητας «η βιόσφαιρα της αμπέλου» υπό την επιμέλεια της Fiona Morrison MW. Ο κ. Simonit δεν είχε κάτι καινούργιο τονίζοντας πως το κλειδί για την ποιότητα στο μέλλον είναι η ύπαρξη και η διατήρηση των παλαιών αμπελώνων. Το σημαντικό ήταν πως παρουσίασε απλούς τρόπους, θεωρητικούς και πρακτικούς, μέσω φωτογραφιών και αποτελεσμάτων μετρήσεων, για να το επιτύχει κανείς, τονίζοντας πως για να μπορέσει να διατηρήσει κάποιος





Δέκα ελληνικά ποιοτικά κρασιά, τρία **ελληνικά πιότα** δια χειρός του Chef Κωνσταντίνου **Βάσσαρη** και πηγαίο μεράκι από τους **ανθρώπους** του Enterprise Greece, συνέθεσαν το εξαιρετικό **ελληνικό** γεύμα της τρίτης ημέρας που ανύψωσε την εικόνα του ελληνικού **κρασιού** στο μυαλό και τη γεύση των **συνδαιτυμόνων**.



ένα αιωνόβιο αμπέλι «πρέπει να μάθει να αφουγκράζεται τις πραγματικές ανάγκες του αμπελιού, λειτουργώντας μέσα από αυτές κι όχι σύμφωνα με προσωπικές και θεωρητικές αυθαιρεσίες, τονίζοντας πως «η ύπαρξη βιώσιμων και παραγωγικών αιωνόβιων αμπελιών σήμερα αποδεικνύει πως οι τεχνικές που εφαρμόζαν +100 χρόνια πριν ήταν αναμφίβολα προς αυτή την κατεύθυνση».

ΗΤΑΝ Η ΔΙΨΑ ΓΙΑ ΓΝΩΣΗ

Δεν ήταν όμως μόνο οι ιδιαίτερα αποκαλυπτικές για το μέλλον του κρασιού θεματικές ενότητες, η αιχμή του δόρατος του Συμποσίου. Σύμφωνα με τον Κωνσταντίνο Λαζαράκη MW, η δίψα για γνώση και η ύπαρξη μιας ζώσας παλλόμενης διεθνούς οινικής κοινότητας αποτελούν μοναδικό στοιχείο των συμποσίων.

«Δεν θα ήταν υπερβολή να πούμε πως κάθε άνθρωπος που πραγματικά αγαπά το κρασί σε βάθος, πρέπει να υπάρξει σε ένα Συμπόσιο του Ινστιτούτου των Masters of Wine. Οι περισσότεροι θα νομίσουν πως ο κύριος λόγος είναι τα κρασιά που θα δοκιμαστούν εκεί, ειδικά βλέποντας πως οι συμμετέχοντες του τελευταίου Συμποσίου είχαν την ευκαιρία να δοκιμάσουν από το Marques de Riscal Reserva 1955, μέχρι το Pinus 2015, το Vega Sicilia Unico 1996, το Penfolds Bin 389 2007 και το Toro Al-

bala Don PX 1931. Αυτό όμως είναι μόνο ένας από τους λόγους. Το να βρεθείς σε ένα χώρο όπου συζητούνται τα σοβαρότερα θέματα του χώρου του κρασιού από γνώστες, αλλά με τρόπο που μπορεί να παρακολουθήσει και ένας απλός οινόφιλος, είναι και αυτό σημαντικό. Το να συνυπάρχεις τέσσερις ημέρες με μερικές από τις πιο φωτεινές οινικές προσωπικότητες που έχει ο πλανήτης είναι υπέροχο. Ίσως όμως να είναι ακόμη πιο συγκλονιστικό το να παρακολουθείς το πώς αυτές οι προσωπικότητες έχουν δίψα για γνώση, για νέες εμπειρίες, για συνύπαρξη με άλλα άτομα του χώρου».

«Οι γευσιγνώσεις που πραγματοποιήθηκαν ήταν κάτι παραπάνω από εντυπωσιακές σύμφωνα με τον Χρήστο Κουλουριώτη Dip. WSET και ειδικότερα η γευσιγνώση “Masters of Winemaking”, όπου δοκιμάστηκαν κρασιά που φτιάχνονται από MWs σε όλο τον κόσμο ενώ κατά την οργανοληπτική δοκιμή “The New Spain – a discovery tasting” παρουσιάστηκαν οι νέες τάσεις σχετικά με το κρασί στην Ισπανία σήμερα. Στις θεματικές ενότητες που συνδυάζαν γευστική δοκιμή και παροχή πληροφοριών “Discovering new terroirs throughout the world” δοκιμάστηκαν κρασιά αναδυομένων περιοχών από όλο τον κόσμο ενώ την τελευταία ημέρα η “Inspirational Spain” όπου επτά iconic ισπανικά κρασιά παρουσιάστηκαν ...»

από τους δημιουργούς τους όπου πραγματικά έκλεψαν την παράσταση». Για τον Παναγιώτη Πασχαλίδη Dip. WSET: «Ήταν ένα τετραήμερο γεμάτο από πρωτοπόρες ιδέες, νέες αντιλήψεις, ανταλλαγές απόψεων, αλλά και επιστροφή στα βασικά, στα θεμέλια της παραγωγής του κρασιού από όλο τον κόσμο, όπως αυτά παρουσιάστηκαν από MW's, Ισπανούς και διεθνείς ομιλητές που απασχολούνται σε κάθε κλάδο, από την αμπελοκαλλιέργεια ως την της εμπορία και τη διακίνηση του κρασιού. Ακολουθώς εντυπωσιακές ήταν από κάθε άποψη οι γενσιγνωσίες τόσο από το πλήθος των κρασιών, όσο και από την ποιότητα που περιοχές λιγότερο γνωστές είχαν να προσφέρουν. Επιπροσθέτως, ο ενθουσιασμός με τον οποίο οι συνδαιτυμόνες από όλο τον κόσμο δοκίμαζαν, άκουγαν και επιχειρηματολογούσαν σχετικά με τις προσπάθειες των παραγωγών, ενώ τα δείγματα μπορεί να ήταν φιάλες των λίγων ευρώ μέχρι επιλογές που κινούνται σε τετραψήφια νούμερα. Εντυπωσιακός είναι ο σεβασμός και η ταπεινότητα με την οποία αντιμετωπίζουν το όλο γεγονός οι περισσότεροι συμμετέχοντες ανεξαρτήτως της πορείας και της εμπειρίας τους στο κρασί. Ενώ αξιέπαινες οι προσπάθειες των οινοπαραγωγών της περιοχής της Rioja να μας προσφέρουν το καλύτερο κατά τις επισκέψεις μας, αλλά και να μας μεταδώσουν λίγο από τον ενθουσιασμό τους, αλλά και την παράδοση της τόσο σημαντικής αυτής οινοπαραγωγού περιοχής. Συνολικά, η συμμετοχή στο 9ο Παγκόσμιο Συμπόσιο του Ινστιτούτου των Master of Wine που έγινε στο Logron δεν είναι κάτι που τα λόγια και οι εικόνες μπορούν εύκολα να περιγράψουν, μόνο η συμμετοχή».

ΦΙΛΟΞΕΝΙΑ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗ

«Αυτό που με εντυπωσίασε περισσότερο ήταν η φιλοξενία και η οργάνωση.»



Ύστερα από μία άκρως **επιβλητική** αυτοκινούμενη περιμετρική επίσκεψη στους αμπελώνες του οινοποιείου **Marques de Murrieta**, ο χρόνος για το οινικό δείπνο φιλοξενίας κυλούσε πλέον αντίστροφα. **Βαδίζοντας** προς το βασικό κτίριο του **οινοποιείου**, κανείς από τους καλεσμένους δεν φανταζόταν πως θα είχε την τύχη να δοκιμάσει το **Castillo Ygay White Grand Reserva especial** του 1986. Το λευκό κρασί μύθο για την μεταπολεμική εποχή της **Rioja**, καθώς κατάφερε να αποσπάσει το πολυπόθητο 100άρι του **R. Parker JR**, σε μια εποχή σχεδόν αποκλειστικής ερυθρής οινικής κυριαρχίας.



Φωτογραφία: Παναγιώτης Πασχαλίδης





Μεγάλη δύναμη του ισπανικού **κρασιού** για το μέλλον **αποτελούν** τόσο οι υγρές βιβλιοθήκες των **οινοποιείων**, όσο και τα άρτια φυλαγμένα παλαιά **αποθέματα** προς διάθεση στις **διεθνείς** αγορές.

Από τη μία η οργάνωση από το IMW και τους ισπανικούς φορείς και από την άλλη η φιλοξενία και η γενναιοδωρία των ισπανικών οινοποιείων» τόνισε ο Μιχάλης Χούλης σημειώνοντας πως: «Τη δεύτερη ημέρα, μετά το συνέδριο ακολούθησε ξενάγηση και δείπνο στα οινοποιεία της Rioja. Είχαν μοιράσει τον κόσμο σε 25 διαφορετικά οινοποιεία τα οποία λειτουργούσαν ομαδικά με κοινό σκοπό τη φιλοξενία και την ενημέρωση. Υπήρχε σύμπνοια. Είναι πραγματικά εντυπωσιακό να βλέπεις τη σημαντικότερη περιοχή κρασιού της Ισπανίας να γιορτάζει σε ρυθμούς φλαμένκο με τους ανθρώπους του κρασιού. Ξεκινούσαν με την ξενάγηση στα κελάρια και τα αμπέλια και στη συνέχεια η κουβέντα κατέληγε σε μεγάλα τραπέζια κουβεντιάζοντας για την ιστορία της Rioja το παρόν, το μέλλον και το όραμα των οινοπαραγωγών για τη ζώνη.

Η γαστρονομία τους μαγευτική με παραδοσιακές συνταγές εκτελεσμένη από γνωστούς σεφ πάντα με τη συνοδεία κρασιών από της οινικές βιβλιοθήκες τους, που χρονολογούνται ακόμα και 100 χρόνια πίσω. Για άλλη μια φορά αποδεικνύεται πως τίποτα δεν είναι τυχαίο και ο τρόπος για να πετύχουν και άλλες χώρες τέτοια αναγνώριση

στον τομέα του κρασιού δεν είναι άλλοι από οργάνωση, κοινό στοχο, όραμα, συνειδητότητα και πάνω απ' όλα συνεργασία. Θα ήταν ιδιαίτερα ευτυχές να δούμε και στη χώρα μας περισσότερες προσπάθειες προς αυτήν την κατεύθυνση και αργά ή γρήγορα θα έρθει το αποτέλεσμα».

Η ΑΥΣΤΡΑΛΙΑ ΕΙΝΑΙ ΕΤΟΙΜΗ ΝΑ ΥΠΟΔΕΧΘΕΙ ΤΟΥΣ MASTERS OF WINE

Αξίζει να σημειωθεί πως και η παρουσία του ελληνικού κρασιού όχι μόνο υπήρξε δυναμική αλλά κατάφερε να δώσει το παρόν μέσα από ένα ελληνικό γεύμα αφήνοντας τον κόσμο να συζητά γι' αυτό, ακρως εντυπωσιασμένος, στα πηγαδάκια που ακολούθησαν. Το σίγουρο είναι ότι ήταν κάτι παραπάνω από μια υπέροχη εμπειρία και σίγουρα όσοι παρεβρέθηκαν προσβλέπουν με ανυπομονησία στην επόμενη συνάντησή των Masters of Wine που θα πραγματοποιηθεί στην Αδελαΐδα της Αυστραλίας από τις 21 ως τις 24 Ιουνίου του 2022. Όπως δήλωσε κι ο Brian Croser, εκ μέρους του διοργανωτή φορέα Wine Australia, «Μπορώ να σας εγγυηθώ πως θα είμαστε έτοιμοι, εσείς θα είστε;». 🍀



Φωτογραφία: Παναγιώτης Πασαλίδης

Οι **διοργανωτές** του επίσημου **δείπνου** στο οινοποιείο Marques de Riscal, **χρησιμοποίησαν** κάθε τύπου εξοπλισμό για το άνοιγμα των **φιαλών** με **κατεστραμμένους** φελλούς.



Love is a choice you make every day

J' aime Le Blanc



J' aime Le Rouge





Αυτόχθονες ποικιλίες

Στα χαρακτηριστικά των αμπελώνων που αναπτύσσονται σε ηφαιστειακά εδάφη ανήκει και η διατήρηση μοναδικών, αυτόχθονων ποικιλιών σταφυλίου της κάθε περιοχής που προσφέρουν διαφορετικές γεύσεις από τις πανταχού παρούσες διεθνείς ποικιλίες.





Ο δαχτύλιος της φωτιάς

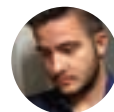
Στη ζώνη που εκτείνεται σε μία απόσταση 40.000 χλμ., από τη Νότια Χιλή ως τη Νέα Ζηλανδία και στην οποία ανήκει το 75% των ηφαιστειών, ενεργών και μη, της Γης, τοποθετούνται μερικές από τις πιο αναγνωρισμένες οινικές περιοχές, όπως τα Κανάρια Νησιά. Αξίζει να σημειωθεί ότι σύμφωνα με την τοπική ένωση αμπέλου και οίνου, οι πωλήσεις των κρασιών τους εκτός της πατρίδας τους αυξήθηκαν περισσότερο από 40% μέσα στο έτος 2017.

ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΥΡΤΙΚΟ ΠΡΟΤΑΣΣΕΙ ΣΕ ΣΧΕΤΙΚΟ ΔΗΜΟΣΙΕΥΜΑ ΤΟΥ ΤΟ ΔΙΕΘΝΕΣ ΠΡΑΚΤΟΡΕΙΟ BLOOMBERG

ΧΤΙΖΟΥΝ BRAND ΤΑ ΚΡΑΣΙΑ ΤΗΣ ΛΑΒΑΣ

Αντιπροσωπεύουν μόλις το 1% της επιφάνειας του παγκόσμιου αμπελώνα κι όμως απασχολούν έντονα εδώ και χρόνια την οινική κοινότητα, η οποία ιντριγκάρεται από τη διαφορετικότητά τους και προσπαθεί να ξεκαθαρίσει αν το έδαφος -και δη το ηφαιστειακό- είναι τελικά αυτό που δίνει τη γεύση στο κρασί

ΚΕΙΜΕΝΟ Ζήσης Πανάγος



ΤΙ ΠΡΟΤΕΙΝΕΙ ΤΟ

Bloomberg



ΧΑΤΖΗΔΑΚΗΣ
2016
ΑΣΥΡΤΙΚΟ

ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ
ΕΛΛΑΔΑ



Στην πρώτη θέση της λίστας των προτάσεων που έδωσε το πρακτορείο Bloomberg για τους λάτρεις των ηφαιστειακών κρασιών δεσπόζει η Σαντορίνη με το Ασύρτικο του Χατζηδάκη (2016), το οποίο περιγράφει ως έντονο, σπριτόζικο, με αρκτικότεις νότες, αρώματα εσπεριδοειδών.

BIONDI
2014
ETNA
ROSSO
OUTIS

ΑΙΤΝΑ
ΣΙΚΕΛΙΑ



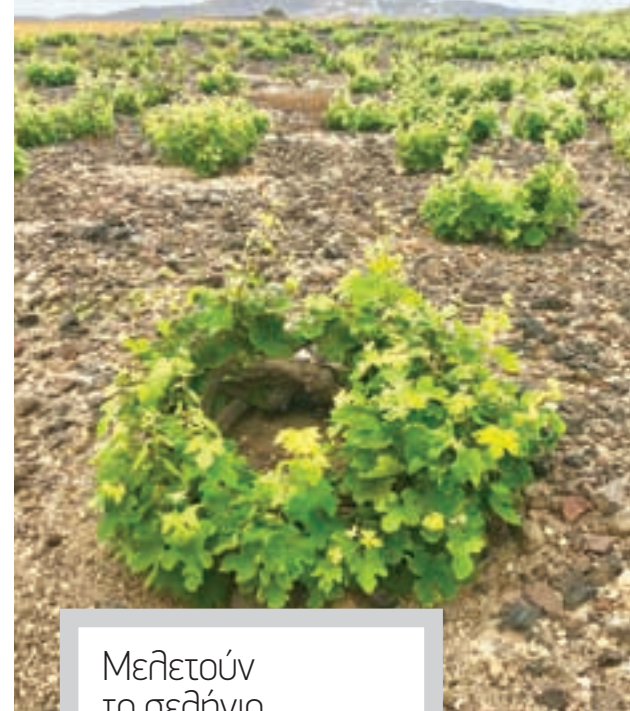
Με τον σχεδόν βουργουνδικό χαρακτήρα του, το κρασί Biondi Etna Rosso Outis του 2014 αποτελεί ένα πολύ φωτεινό και κομψό μείγμα σικελικών γεύσεων από αμπέλια Mascalese και Nerello Cappuccino, που μεγαλώνουν στις νοτιοανατολικές πλαγιές του Βεζούβιου.

SOMLOI
APATSAGI
PINCE
JUHARK
2015

SOMLO
ΟΥΓΓΑΡΙΑ



Ένα λευκό κρασί από το Somloi της Ουγγαρίας, το εξαφανισμένο ηφαιστείο της χώρας ή αλλιώς το «ξεχασμένο καπέλο του θεού». Τα στοιχεία που το χαρακτηρίζουν είναι η πλούσια, καπνιστή και σχεδόν πικάντικη γεύση του, ενώ φυάχνεται από τη σπάνια ποικιλία Juhark, που καλλιεργείται αποκλειστικά στην περιοχή.



Μελετούν το σελήνιο στη Σαντορίνη

Η συσχέτιση του φυσικού γεωλογικού υποβάθρου της Σαντορίνης με το πηλόν γνωστό παραγόμενο προϊόν του νησιού, το κρασί, βρίσκεται στο επίκεντρο της διδακτορικής έρευνας που πραγματοποιεί η υποψήφια διδάκτωρ του ΓΠΑ, Μυρτώ Τσιουμηρή. Εμφαση δίνεται στην παρουσία του σεληνίου, ενώ αξίζει να σημειωθεί ότι στη μελέτη συμβάλλουν με την οικονομική συνεισφορά τους τα οиноποιεία Χατζηδάκη και Vassaltis. Επιστημονικός υπεύθυνος είναι ο Σταμάτης Γεώργιος, καθηγητής Υδρογεωλογίας και Διευθυντής Εργαστηρίου Ορυκτολογίας του ΓΠΑ.

Στο ερώτημα αν τελικά το έδαφος -και δη το ηφαιστειακό- είναι αυτό που ορίζει τη διαφορετικότητα στο κρασί επιχειρήσε να απαντήσει και το 1ο Διεθνές Συνέδριο για τα Κρασιά των Ηφαιστειών (Volcanic Wines) που πραγματοποιήθηκε στο τέλος Μαρτίου στο Metropolitan Pavilion της Ν. Υόρκης, ενώ την ίδια ώρα το διεθνές πρακτορείο Bloomberg, αφουγκραζόμενο τον παλμό της επικαιρότητας, προσέφερε στους λάτρεις των ηφαιστειών μια λίστα με προτάσεις, στην πρώτη θέση της οποίας δεσπόζει η Σαντορίνη με το Ασύρτικο. «Αυτό το τέλειο τουριστικό καταφύγιο στη θάλασσα του Αιγαίου παράγει κάποια από τα καλύτερα παραδείγματα ηφαιστειακών κρασιών. Τα αμπέλια φυτεύονται σε πετρώδη χωράφια, από στάχτη και ηφαιστειακούς βράχους», γράφει χαρακτηριστικά το διεθνές πρακτορείο για τη Σαντορίνη. Μάλιστα, όπως αναφέρθηκε, ο συντάκτης του άρθρου βάζει πρώτο στη λίστα του με τα κορυφαία κρασιά από ηφαιστειακά εδάφη το Ασύρτικο του Χατζηδάκη (2016) το οποίο περιγράφει ως έντονο, σπριτόζικο και ατίθασο, με ορυκτώδεις νότες, αρώματα εσπεριδοειδών που παράγεται από βιολογικά σταφύλια.

Τα αλμυρά, έντονα λευκά κρασιά του ελληνικού νησιού έκαναν δυνατή είσοδο στη σκηνή της Νέας Υόρκης, πριν από δύο χρόνια, εξασφαλίζοντας διεθνή αναγνώριση, σύμφωνα με το Bloomberg. Και, ό-

πως τονίστηκε στο Διεθνές Συνέδριο, όλος αυτός θόρυβος γύρω από τα κρασιά αυτά δεν είναι απλώς ένα τέχνασμα μάρκετινγκ. Σύμφωνα με τις τοποθετήσεις των ειδικών, αυτό που τα κάνει συναρπαστικά είναι ότι οι αμπελώνες όπου παράγονται βρίσκονται εκτεθειμένοι στις πλαγιές είτε ενός ηφαιστείου που εξακολουθεί να εκπέμπει φωτιά, καπνό και λάβα, είτε σε χώμα εμπλουτισμένο με τέφρα που είναι επίσης υπεύθυνο για τα καπνιστά, γήινα κόκκινα και τα λευκά που γεννιούνται για παράδειγμα στη σκιά της Αίτνας της Σικελίας. «Έχουν γοητεύσει περιπετειώδεις εραστές του κρασιού που θέλουν να σοκάρουν τους ουρανίσκους τους με κάτι διαφορετικό», γράφει το Bloomberg.

Η ΣΥΖΗΤΗΣΗ ΓΙΝΕΤΑΙ ΟΛΟ ΚΑΙ ΠΙΟ ΕΝΤΟΝΗ ΤΑ ΤΕΛΕΥΤΑΙΑ ΧΡΟΝΙΑ

Ας σημειωθεί ότι το Διεθνές Συνέδριο για τα Volcanic Wines τελεί σε απόλυτη συνάφεια με τα σχετικά events για τα ηφαιστειακά κρασιά που έγιναν σε δύο πρόσφατες ευρωπαϊκές εμπορικές εκθέσεις, τη Vinisud στη Γαλλία και την ProWein στη Γερμανία, οι οποίες πραγματοποιήθηκαν τον Φεβρουάριο και τον Μάρτιο του 2018.

ΤΙ ΕΣΤΙ ΗΦΑΙΣΤΕΙΑΚΟΣ ΟΙΝΟΣ

Κύριος στόχος ήταν ο ορισμός και η δημιουργία ηφαιστειακής κατηγορίας οι-

νων. Επιπλέον, αναπτύχθηκαν καινοτόμοι τρόποι προώθησης και παρουσίασής τους. Για όσες περιοχές συμμετείχαν ήταν απαραίτητο το 1/3 των εκτάσεων όπου παράγεται το κρασί να προέρχεται από σταφύλια που καλλιεργούνται σε ηφαιστειακά εδάφη ή να περιλαμβάνουν υψηλά ποσοστά τέφρας και άλλων υλικών. Συμμετείχαν μεταξύ άλλων οι Καμπανία, Αίτνα, Νάπα, Soave (Βερόνα), Κανάρια νησιά, Ουγγαρία, Αζόρες, Μαδέρα (Πορτογαλία), Σονόμα (Καλιφόρνια), Χιλή, Lessini Durello (Ιταλία), Σαντορίνη, Ουάσινγκτον (ΗΠΑ) κ.λπ. Σε ό,τι αφορά τα χαρακτηριστικά των αμπελώνων που αναπτύσσονται σε ηφαιστειακά εδάφη οι περισσότεροι είναι γνωστοί για τη διατήρηση μοναδικών, αυτόχthonων ποικιλιών σταφυλιού που προσφέρουν διαφορετικές γεύσεις από αυτές

Στη Νέα Υόρκη από κάθε άκρη της Γης

Ιθύνων νους πίσω από το Συνέδριο της Νέας Υόρκης ήταν ο John Szabo, συγγραφέας του βιβλίου «Volcanic Wines: Salt, Grit and Power» και master sommelier από τον Καναδά, ο οποίος συγκέντρωσε 40 διαφορετικά οινοποιεία από πολλές χώρες. Στους διοργανωτές ήταν ο νεοϊδρυθείς φορέας «Volcanic Wines International», ο οποίος αποσκοπεί στην προβολή αυτής της κατηγορίας οίνων διεθνώς.



τις πανταχού παρούσες διεθνείς ποικιλίες όπως το Chardonnay και το Cabernet. Μάλιστα, σε μέρη όπως οι Κανάριες Νήσοι, το ηφαιστειακό έδαφος έσωσε τοπικά σταφύλια, όπως το Listan Negro.

Επίσης τα κρασιά από τους διάφορους τύπους ηφαιστειακών εδαφών - λάβα, ελαφρόπετρα, τέφρα, βασάλτη και πολλά άλλα- μπορεί να ποικίλουν ευρέως, αλλά τα περισσότερα μοιράζονται πολύπλοκα αρώματα, μυρωδιές με υψηλή οξύτητα και αλμυρές γήινες γεύσεις. Το πορώδες αυτών των εδαφών αποθηκεύει περισσότερο νερό, γεγονός που συμβάλλει στη χαρακτηριστική φρεσκάδα και ευζωία των κρασιών.

Βέβαια, σύμφωνα με μία άποψη, η εικόνα των ηφαιστειών μπορεί να είναι τελικά ο μυστικός λόγος για τον οποίο επικρατεί όλος αυτός ο θόρυβος γύρω από τα κρασιά της λάβας. Σύμφωνα με τον Eric Guido, διευθυντή μάρκετινγκ κρασιού στο Morrell and Co: «Σκεφτείτε μόνο τον ρομαντισμό που περιβάλλει κρασιά που καλλιεργούνται σε εδάφη που προέρχονται από τετηγμένη γη και τέφρα»...

ΠΡΟΣ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ ΝΕΟΥ BRAND

Διοργανωτές της εκδήλωσης της Νέας Υόρκης ήταν η εταιρεία marketing και

δημοσίων σχέσεων, κυρίως οίνων και δευτερευόντως τροφίμων, «Colangelo & Partners» και ο νεοϊδρυθείς φορέας «Volcanic Wines International», ο οποίος αποσκοπεί στην προβολή και προώθηση αυτής της μοναδικής κατηγορίας οίνων διεθνώς, την επιμόρφωση του καταναλωτικού κοινού για τα ιδιαίτερα ποιοτικά χαρακτηριστικά της και τη δημιουργία ενός νέου «brand» για τα εν λόγω κρασιά. Αξιοσημείωτο είναι ότι στην εν λόγω πρωτοβουλία συμμετέχουν, πέραν της χώρας μας, και οινοπαραγωγές χώρες με ισχυρή παρουσία στη διεθνή, αλλά και την αμερικανική αγορά οίνου. 🍷



VENETSANOS
WINERY



VENETSANOS WINERY

Καλιντέρα Μεγαλοχώρι Σαντορίνη | Τ. 30 22660 21100
info@venetsanoswinery.com | www.venetsanoswinery.com



Τατόι και Διαγωνισμός Καινοτομίας στο δρόμο της οινικής ανάπτυξης

Ενδιαφέρον έχουν τον τελευταίο καιρό και οι συζητήσεις οι οποίες γίνονται αναφορικά με τη δυνατότητα αξιοποίησης ενός τμήματος του κτήματος στο Τατόι (στα λεγόμενα θερινά ανάκτορα) με την οινική ανάπτυξη της χώρας. Εκτιμάται αρμοδίως ότι η τοποθεσία και οι εγκαταστάσεις του εν λόγω κτήματος θα μπορούσαν να αποτελέσουν δέλεαρ για τη συγκέντρωση όλων των δυνάμεων της αμπελίου και του οίνου σε μια κοινή στέγη, όπου θα αναπτύσσονται, ταυτόχρονα, η επιστημονική έρευνα και οι τεχνικές

marketing, έτσι ώστε σύντομα ο κλάδος να βρει έναν άλλο βηματισμό. Στο ίδιο μήκος κύματος κινείται και η συνεργασία που εγκαινιάστηκε πριν από λίγο καιρό για τη διοργάνωση ενός διαγωνισμού καινοτομίας (VitiVini LAB) μέσα από τη συνεργασία της ΕΔΟΑΟ και του κέντρου Aephoria του Πέτρου Κόκκαλη. Είναι σαφές ότι αναζήτηση καινοτόμων δράσεων που συνδέονται με το αμπέλι και το κρασί, απηχεί αφενός το πνεύμα της εποχής, αφετέρου τη διάθεση καταξιωμένων φορέων να κινηθούν στην κατεύθυνση της ανάπτυξης του εν λόγω κλάδου.

Πάνω αριστερά: Ο πρόεδρος της ΕΔΟΑΟ, Βαγγέλης Αργύρης (αριστερά), και ο ιδρυτής της Aephoria.net, Πέτρος Κόκκαλης.

Πάνω δεξιά: Ο πρόεδρος του ΣΕΟ, Γιώργος Σκαύρας.

Κάτω αριστερά: Ο γενικός διευθυντής της ΚΕΟΣΣΟΕ, Παρασκευάς Κορδοπάτης (αριστερά), και ο πρόεδρος της οργάνωσης Χρήστος Μάρκου.

Κάτω δεξιά: Ο πρόεδρος του ΣΜΟΕ, Θάνος Ντούγκος (αριστερά), και ο αντιπρόεδρος Γιάννης Παράργυριου.



ΣΥΜΦΩΝΙΑ ΚΥΡΙΩΝ ΓΙΑ ΧΑΡΗ ΤΟΥ ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΟΙΝΟΥ

Πληθαίνουν οι προκλήσεις με τις οποίες βρίσκεται αντιμέτωπος αυτό τον καιρό ο αμπελοοινικός κλάδος, εξέλιξη η οποία κάνει αμπελοκαθηλιεργητές και οινοποιούς να ανησυχούν, παρά την προηγηθείσα μακρά και ενδιαφέρουσα περίοδο ανάπτυξης, που έδωσε την ευκαιρία στο ελληνικό κρασί να έχει μια πρώτη καλή γνωριμία με τη διεθνή κοινότητα των οινόφιλων και με τις αγορές αντίστοιχα

ΚΕΙΜΕΝΟ Γιάννης Πανάγος * ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ Γεωργία Καραμαλή

Το πρόβλημα του ειδικού φόρου στο κρασί που ενέσκηψε προ διετίας, η υποχώρηση των συνεταιριστικών δομών του κλάδου, οι αμπελώνες πολλών ταχυτήτων και οι φωνές αγωνίας των μικρών, η ραγδαία αύξηση των οινοποιείων και το πρόβλημα βιωσιμότητας πολλών εξ αυτών, είναι ορισμένα μόνο από τα ζητήματα «δεύτερης γενιάς» που βιώ-

νει ο αμπελοοινικός τομέας και τα οποία αν δεν αντιμετωπιστούν έγκαιρα, ενδεχομένως να θολώσουν την καλή εικόνα που έχει καλλιεργηθεί στο ελληνικό κρασί τα προηγούμενα χρόνια.

Ένα ακόμα θέμα που απασχολεί έντονα τις τελευταίες ημέρες, ειδικά τους οινοποιούς της Μακεδονίας, έχει να κάνει με τους πιθανούς κινδύνους που θα φέρει η συμφωνία με τα Σκόπια και η χρήση

του όρου Μακεδονικός Οίνος, όπως και της ΠΓΕ Μακεδονία, με την οποία έχουν κατοχυρωθεί πολλά σήματα και ετικέτες του βορειολλαδίτικου αμπελώνα.

Μέσα σ' αυτό το κλίμα εντείνονται οι διεργασίες που αποσκοπούν στην κατοχύρωση της ταυτότητας του ελληνικού κρασιού, στη βάση των δυνατών του σημείων και των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών που μπορεί να προσφέρει το κάθε ...►



Το **πρόβλημα** του ειδικού φόρου στο κρασί, η υποχώρηση των **συνεταιριστικών** δομών του **κλάδου**, οι αμπελώνες πολλών ταχυτήτων είναι ορισμένα μόνο από τα **ζητήματα** «δεύτερης γενιάς» που **βιώνει** ο αμπελοοινικός τομέας.

αμπελοτόπι (terroir) και της τεχνογνωσίας που διαθέτουν οι Έλληνες παραγωγοί τόσο στη διαχείριση του αμπελώνα, όσο και στη διαδικασία της οινοποίησης. Όπως αναφέρει συχνά στα πονήματά του ο επικεφαλής του Εργαστηρίου Αμπελουργίας, της Γεωπονικής Σχολής του Α-ΠΘ, καθηγητής Στέφανος Κουνδουράς, ο γαλλικός όρος «terroir», που έχει καθιερωθεί διεθνώς, περιγράφει ένα οικοσύστημα μέσα στο οποίο αλληλεπιδρούν στο χρόνο οι παράγοντες του φυσικού περιβάλλοντος (έδαφος και κλίμα), η άμπελος (ποικιλία και κλώνος) και ο άνθρωπος (παραδοσιακές αμπελουργικές και οινοποιητικές τεχνικές). Ο όρος αυτό χρησιμοποιείται διεθνώς όχι μόνο ως δηλωτικό της ποιότητας του οίνου αλλά κυρίως της γνησιότητας (γεωγραφική προέλευση) και της αυθεντικότητάς του (μοναδικά και ιδιαίτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά) προσδίδοντας μία φήμη και ασφαλώς μια προστιθέμενη αξία στο τελικό προϊόν.

ΑΓΩΝΙΟΥΝ ΟΙ ΣΥΝΤΕΛΕΣΤΕΣ ΤΟΥ ΚΛΑΔΟΥ ΤΟΥ ΟΙΝΟΥ

Τα παραπάνω είναι γνωστά για τους μυημένους στα θέματα του κλάδου, παρά το γεγονός ότι η αγωνία για την εξέλιξη των πραγμάτων εκδηλώνεται κάποιες φορές και με τρόπο σπασμωδικό. Έτσι, εκτός από την έναρξη των τυπικών τουλάχιστον διαδικασιών (σύμφωνο συνεργασίας με τον ΕΛΓΟ) για τη διαμόρφωση της νέας στρα-

τηγικής του κλάδου, τον τελευταίο καιρό λαμβάνουν χώρα και μια σειρά από κινήσεις οι οποίες θίγουν οργανωτικά και άλλα ζητήματα, με πιο χαρακτηριστικό βέβαια την πρωτοβουλία για την έκφραση των μικρών οινοποιών, μέσα από ξεχωριστό σύνδεσμο, τον λεγόμενο Σύνδεσμο Μικρών Οινοποιών Ελλάδος (ΣΜΟΕ).

ΝΕΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΑΝΑΖΗΤΗΣΕΩΝ

Το πού μπορεί να οδηγήσει αυτός ο νέος κύκλος αναζητήσεων μάλλον είναι δύσκολο να εκτιμηθεί σ' αυτήν τη φάση, ωστόσο, τα απτά αποτελέσματα μιας ανάλογης διαδικασίας που είχε ξεκινήσει μια δεκαετία νωρίτερα και προσδιόρισε σε μεγάλο βαθμό τον σημερινό οινικό χάρτη της χώρας, αφήνει περιθώρια αισιοδοξίας. Από τις τοποθετήσεις όσων ηγούνται σήμερα των θεσμοθετημένων οργανώσεων του κλάδου, προκύπτει με σαφήνεια ότι αυτή τη φορά το ενδιαφέρον των προσπαθειών θα πρέπει να επικεντρωθεί στην αναμόρφωση του ελληνικού αμπελώνα, στην αξιοποίηση διαθέσιμων ποικιλιών και κλώνων ή ακόμα και στην αναζήτηση νέων, με ιδιαίτερο ενδιαφέρον για τον εμπλουτισμό της οινικής ταυτότητας αλλά και τη συγκρότηση εκμεταλλεύσεων οι οποίες θα κινούνται σε μεγέθη ικανά για την επίτευξη βιωσιμότητας μακροπρόθεσμα. Βεβαίως η συνεννόηση όλων των πλευρών για τα παραπάνω δεν είναι απλή υπόθεση, ειδικά σε μια χώρα, όπως η Ελλάδα, όπου τα διαφορετικά συμφέροντα

και οι αποκλίνουσες στρατηγικές ακόμα και των ίδιων των συντελεστών του κλάδου, ενθαρρύνονται συχνά από μικροκομματικές επιδιώξεις και εφήμερες τακτικές των εκάστοτε κυβερνώντων. Όποια κι αν είναι η διαδρομή την οποία θα ακολουθήσει από δω και μπρος ο ΣΜΟΕ, κανείς δεν είναι σε θέση να διαψεύσει πειστικά ότι η πρωτοβουλία για τη συγκρότησή του ενθαρρύνθηκε από τους επιτελείς του κυβερνώντος κόμματος και ειδικότερα από κομματικές οργανώσεις του ΣΥΡΙΖΑ που έχουν αναφορά σε κάποιες αμπελουργικές ζώνες. Κι αυτό γιατί οι κομματικοί διέκριναν στη συγκεκριμένη δομή δυνατότητες δικτύωσης του εν λόγω κομματικού μηχανισμού με έ-





ναν κλάδο στον οποίο, μέχρι σήμερα, οι δυνάμεις της Κουμουνδούρου δεν διέθεταν σχεδόν καμιά επιρροή.

Επιστρέφοντας λοιπόν στη σημερινή πραγματικότητα και στις μεγάλες προκλήσεις που αντιμετωπίζει ο κλάδος, αυτές αποτυπώνονται τόσο στη δυσκολία περαιτέρω ενίσχυσης της θέσης του ελληνικού κρασιού στις μεγάλες αγορές του εξωτερικού, όσο και στη δαιδαλώδη εικόνα της εγχώριας κατανάλωσης. Αυτή τη φορά, το βάρος της προσπάθειας δείχνει να πέφτει στην αναμόρφωση του εγχώριου αμπελώνα, στην κατοχύρωση και ανάδειξη εξαίρετων παραδοσιακών ποικιλιών κρασοστάφυλων που έχουν παραμείνει στην αφάνεια και γενικά στη δημιουργία νέων ετικετών, οι οποίες θα αξιοποιούν την πλούσια τεχνογνωσία στο πεδίο της οινοποίησης και θα φέρνουν τον καταναλωτή μπροστά σε νέες γευστικές εμπειρίες. Πρόκειται στην ουσία για τις βασικές παραμέτρους μιας νέας «πολυετούς συμφωνίας κυρίων», η οποία θα διαμορφώνει τις προϋποθέσεις οργάνωσης του αμπελοοινικού τομέα σ' αυτό που υπαγορεύει η ανάγκη παρουσίας του ελληνικού κρασιού στις διακεκριμένες θέσεις της παγκόσμιας αγοράς. 🍇

ΜΙΑ ΔΕΥΤΕΡΗ ΕΠΑΝΑΣΤΑΣΗ

Μετά από μια καλή συντονισμένη προσπάθεια η οποία αποτυπώθηκε στο προηγούμενο δεκαετές Στρατηγικό Σχέδιο, σήμερα ο κλάδος καλείται σε μια «δεύτερη επανάσταση». Κατά την προηγούμενη δεκαετία κατάφερε να αφήσει πίσω τις μεγάλες εταιρείες της «ρετσίνας» και γενικά του φθηνού κρασιού και να χτίσει τις πρώτες αξιόλογες ετικέτες υπεραξίας, αξιοποιώντας ξενικές αλλά και καταξιωμένες γηγενείς ποικιλίες αμπέλου.

ΚΤΗΜΑ ΚΟΝΤΟΒΡΑΚΗ



Αμπελώνας & Οινοποιείο



Mob. +30 6977.12.13.81

Tel/Fax +30 27540.29444

www.ktimakontovraki.gr

e-mail: ktimakontovraki@hotmail.gr

Κρανίδι Αργολίδας
Ελλάδα τ.κ 21300

Follow us:



Θαρρείς πια ότι τα αμπέλια βιάζονται να μπουν και να βγουν από τον κύκλο ζωής τους

Με αυτά τα λόγια η οινοποιός Χαρούλα Σπινθηροπούλου περιγράφει την αίσθηση που δίνει τα τελευταία χρόνια ο ελληνικός αμπελώνας και συμπληρώνει: «Όπως τα έφερε ο καιρός, σε αυτή τη χρονιά που έρχεται πρώιμα, οι αμπελουργοί έχουν να παλέψουν με “θηρία”, αλλιώς και με την οργανιστική βλάβηση που απαιτεί συχνό κορυφολόγημα και την αυξημένη παραγωγή που θα τους οδηγήσει στο αναγκαίο κακό της αραίωσης των σταφυλιών προς αναζήτηση υψηλής ποιότητας»

ΡΕΠΟΡΤΑΖ **Μαρίνα Σκοπελίτου**
Βασιλική Πασχάλη-Τσαντοπούλου
Λεωνίδας Λιάμης &
Χρήστος Διαμαντόπουλος

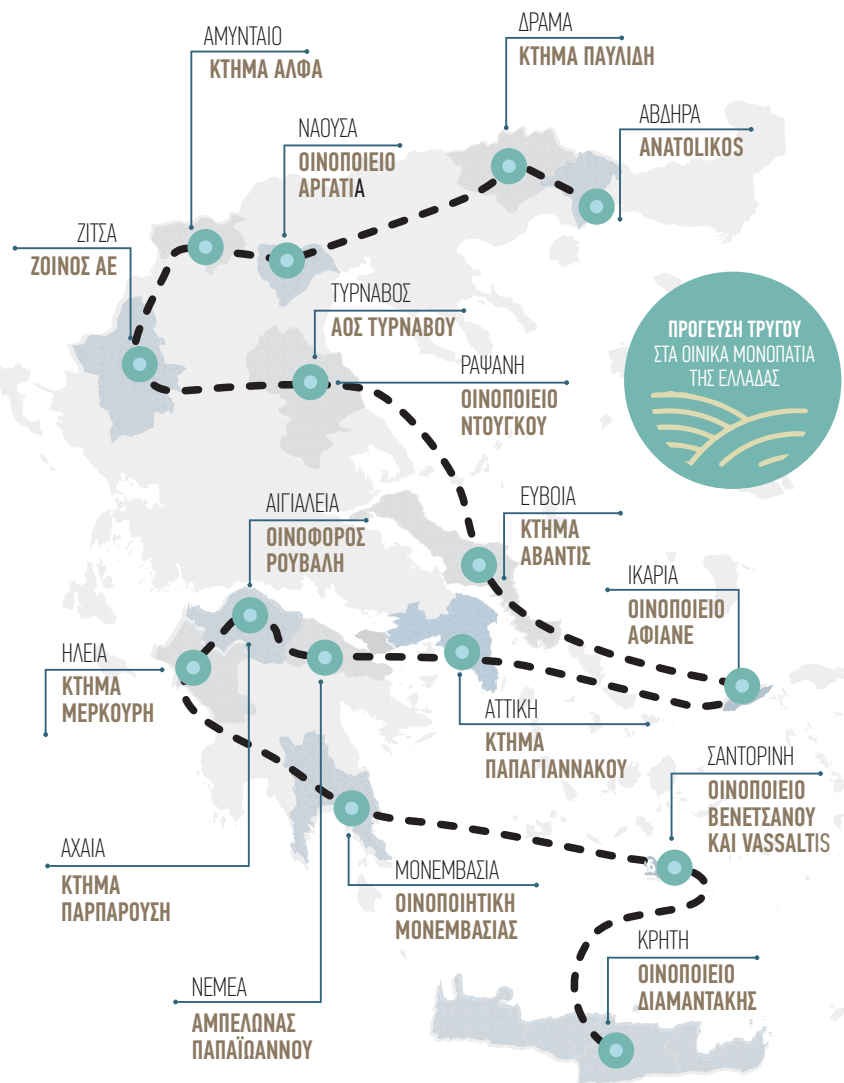
Από τη Φλώρινα μέχρι τη Δράμα και από την Κρήτη μέχρι την Ικαρία, σύμφωνα με τις προβλέψεις των οινοποιών που μίλησαν στο Wine Trails, ο τρύγος θα είναι πρώιμος. Στη Σαντορίνη για παράδειγμα το Ασύρτικο θα μπει στον τρύγο τέλη Ιουλίου, σύμφωνα πάντα με τα σημερινά δεδομένα, ενώ πέρσι είχε αρχίσει στις 5 Αυγούστου. Οι οινοποιοί αποδίδουν το φαινόμενο στις φετινές καιρικές συνθήκες, τις οποίες χαρακτηρίζουν «περίεργες». Κοινός τόπος είναι η ανησυχία για την εκδήλωση ασθενειών το επόμε-

νο διάστημα ή μία ενδεχόμενη ξηρασία και ο προβληματισμός για τις αυξημένες φροντίδες που απαιτούνται. Για παράδειγμα, στη Νάουσα «οι βροχοπτώσεις φέτος έχουν αυξήσει την πίεση των ασθενειών, με τον περονόσπορο να κάνει αργά την εμφάνισή του, προσβάλλοντας φύλλα και τσαμπιά, ενώ το ωίδιο δηλώνει και αυτό το παρών με αρκετά μεγάλη ένταση», αναφέρει η κυρία Σπινθηροπούλου από το Οινοποιείο Αργατία της Νάουσας. Από την άλλη, η πρωιμότητα θέτει μία ακόμη πρόκληση, «καθώς το φυτό χρειάζεται χρόνο για να ωριμάσει σωστά. Ορισμένες ποικιλίες





ΙΟ ΦΟΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΒΑΣΙΛΙΚΗ ΠΑΣΧΑΛΗ-ΤΣΑΝΤΟΠΟΥΛΟΥ



ωριμάζουν στα σάκχαρα, αλλά δεν είναι έτοιμες φαινοτικά, έτσι μπορεί να χάσουμε μεγάλο ποσοστό από το δυναμικό της ποικιλίας. Στα κόκκινα επηρεάζεται η δυνατότητα παλαίωσης, ενώ στα λευκά επηρεάζονται οι οξύτητες», τόνισε στο WT ο οινοποιός Ζαχαρίας Διαμαντάκης από την Κρήτη.

Θράκη: Μικρά τσαμπιά, μεγαλύτερη ποιότητα

«Οι χαμηλές θερμοκρασίες και τα χιόνια του χειμώνα, αλλά και οι βροχές και η δροσιά της άνοιξης καθυστέρησαν την έναρξη του βλαστικού κύκλου, με αποτέλεσμα να καθυστερήσει η έκπτυξη των οφθαλμών και η ανθοφορία κατά 12 ημέρες. Από το Πάσχα και μετά διανύουμε μια μεγάλη αλλά συνήθη για την περιοχή των Αβδέρων περίοδο ανομβρίας με αρκετούς άνεμους, που βοήθησε στην υγεία του αμπελώνα. Τα μικρά τσαμπιά που προέκυψαν δείχνουν μικρή μείωση παραγωγής, επιτυγχάνοντας όμως την ποιότητα που επιθυμούμε» ανέφερε ο Μάριος Νικολαΐδης από τον Ανατολικό Αμπελώνα στα Άβδηρα της Σάνθης.

Δράμα: Έως 8 ημέρες πρωιμότεροι

Σύμφωνα με τον Παναγιώτη Κυριακίδη, οιολόγο του Κτήματος Παυλίδη «φέτος η χρονιά προβλέπεται 5-8 ημέρες πρωιμότερη, σε σχέση με πέρσι, αν φυσικά δεν εκδηλωθούν καύσωνες ή χαλαζοπτώσεις. Αν επαληθευτούν οι προβλέψεις για ένα ζηροθερμικό καλοκαίρι, ιδίως κατά την ωρίμανση των σταφυλιών, τότε θα μπορούμε να μιλάμε για μια πολύ καλή χρονιά».

Αμύνταιο: Από όψιμοι, πρώιμοι

«Οι χαμηλές θερμοκρασίες και οι έντονες χιονοπτώσεις της φετινής χρονιάς βοήθησαν τα φυτά να γεμίσουν σε υδατικά και θρεπτικά αποθέματα για την ερχόμενη βλαστική περίοδο. Ενώ αρχικά οι παραγωγοί πίστευαν ότι ο τρύγος φέτος θα ήταν όψιμος, οι έντονες βροχοπτώσεις και οι υψηλές θερμοκρασίες του Μαΐου επιτάχυναν τη βλάστηση και πλέον οι προβλέψεις μιλούν για μία πρόωπη χρονιά, γεγονός που επιβεβαιώθηκε με την ολοκλήρωση της ανθοφορίας, μία εβδομάδα νωρίτερα από το κανονικό. Επιπλέον, αναμένεται μεγαλύτερη παραγωγή, αν και οι κλιματολογικές συνθήκες του τελευταίου...»

διμίνου θέτουν τους παραγωγούς σε επιφυλακή. «Η έγκαιρη και σίγουρα προληπτική διαχείριση σε θέματα φυτοϋγείας θα αποτελέσει ικανή και αναγκαία συνθήκη έτσι ώστε η φετινή σοδειά να οδηγηθεί σε υψηλά ποιοτικά επίπεδα», ανέφερε ο Άγγελος Ιατρίδης από το Κτήμα Άλφα.

Ζίτσα: Η ηλιοφάνεια του χειμώνα ευνόησε τις ερυθρές ποικιλίες

Όπως ανέφερε στο WT η Ελένη Σίντου, οινολόγος της Ζοίνος ΑΕ, «ο Μάιος με τις πολλές βροχοπτώσεις απέτρεψε την υδατική καταπόνηση της αμπελού και έδωσε διαθεσιμότητα σε νερό που αποτελεί καθοριστικό παράγοντα ρύθμισης της ζωρότητας και της παραγωγικότητας της αμπελού, τόσο για το τελικό προϊόν, όσο και για το φυτικό κεφάλαιο. Αναμένουμε μια παραγωγική χρονιά με υψηλά ποιοτικά χαρακτηριστικά, ιδιαίτερα για τις ερυθρές ποικιλίες που ευνοήθηκαν από την έντονη ηλιοφάνεια του χειμώνα».

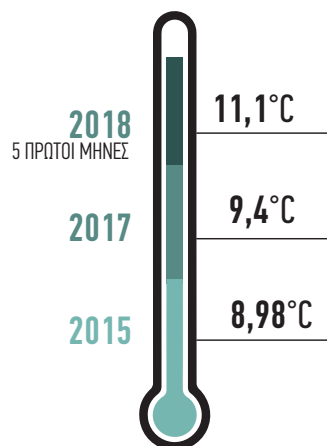
Τύρναβος: Μείωση της παραγωγής λόγω χαλαζοπτώσεων

«Η έναρξη της βλάστησης παρουσιάζει πρωιμότητα, συγκριτικά με πέρσι. Το θετικό είναι ότι η ποιότητα των σταφυλιών, μέχρι στιγμής, είναι άριστη. Σε ορισμένες περιοχές και ποικιλίες παρατηρήθηκε ανθόρροια, η οποία αποδίδεται στις πολύ υψηλές θερμοκρασίες κατά την ανθοφορία. Επίσης, στα μέσα Ιουνίου σημειώθηκαν δυο χαλαζοπτώσεις στις περιοχές Αμπελών, Δελερίων και Δαμασίου. Σε κάποιες περιοχές η ζημιά ήταν έντονη, έτσι περιμένουμε μείωση της παραγωγής» αναφέρει ο Βαγγέλης Σικάλος, διευθυντής του ΑΟΣ Τυρνάβου.

Εύβοια: Αμπελουργοί σε εγρήγορση

Σύμφωνα με τον Απόστολο Μούντριχα από το Κτήμα Αβαντίς, «φέτος ο χειμώνας δεν ήταν ιδιαίτερα κρύος ενώ η άνοιξη ήταν ζεστή με αποτέλεσμα να περιμένουμε πρωιμότητα. Οι βροχές του Ιουνίου ωστόσο χρειάζονται προ-

ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΑΕΡΑ ΜΕΤΕΩΡΟΛΟΓΙΚΟΣ ΣΤΑΘΜΟΣ ΟΙΝΟΦΟΡΟΥ ΠΕΡΙΟΧΗ ΑΙΓΙΑΛΕΙΑΣ (ΜΕΣΗ ΤΙΜΗ)



σοχή. Θα πρέπει οι αμπελουργοί να είναι πάνω από τις καλλιέργειές τους γιατί υπάρχει κίνδυνος ωιδίου και μετά βοτρυτή. Φέτος η παραγωγή αναμένεται στα ίδια επίπεδα με πέρσι με τον τρύγο στις 10 Αυγούστου με τα Sauvignon».

Αττική: «Περιμένουμε μια καλή ποσοτικά παραγωγή φέτος»

«Μέχρι στιγμής τα πράγματα πάνε καλά. Ευτυχώς οι βροχές του Ιουνίου δεν μας επηρέασαν, καθώς στην περιοχή μας είχαμε αέρα και ηλιοφάνεια. Φέτος, περιμένουμε μια καλή χρονιά ποσοτικά, σε αντίθεση με πέρσι», τονίζει ο οινολογός, Βασίλης Παπαγιαννάκος.

Αιγιάλεια: Μια ψιχάλα κάθε απόγευμα και ζέστη

Καλύτερα προετοιμασμένα για μία πιθανή καλοκαιρινή ανομβρία είναι φέτος τα αμπέλια της Αιγιάλειας. Πιο συγκεκριμένα, όπως αναφέρει στο WT η Θεοδώρα Ρούβαλη: «Οι βροχοπτώσεις φέτος ήταν ...»



(© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ)



Βασίλης Παπαγιαννάκος

(© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΒΑΣΙΛΙΚΗ ΠΑΣΧΑΛΗ-ΤΣΑΝΤΟΠΟΥΛΟΥ)



Ζαχαρίας Διαμαντάκης

Εκπαίδευση ιδιοκτητών

Ναυαρχίδα των κηδευτικών μηχανημάτων της Pellenc αποτελεί το μοντέλο Panorama με παλινδρομικές ράβδους κοπής, που παρουσιάστηκε πρόσφατα από την Agrotech σε αμπελώνες της Β. Ελλάδας.



(© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΒΑΣΙΛΙΚΗ ΠΑΣΧΑΛΗ-ΣΤΑΝΤΟΠΟΥΛΟΥ)

Η χρονιά μας εξελίσσεται πολύ ομαλά, λέει ο Δημήτρης Αλατάς από τη Λάρισα

«Η φετινή χρονιά μας εξελίσσεται μέχρι τώρα ομαλά. Σχετικά με την περσινή χρονιά έχουμε πρωιμότητα λόγω των υψηλών θερμοκρασιών του Μαρτίου και του Απριλίου, με γρηγορότερη την ανάπτυξη των βλαστών και την ανθοφορία. Σε ένα αμπελώνα μου στις Αρμούδες έχω μείωση παραγωγής, καθώς τον χτύπησε το χαλάζι που έπεσε την Τετάρτη 13 Ιουνίου και με χαλκούχα μυκητοκτόνα προσπαθώ να επουλώσω τις πληγές. Στον τρύγο μπαίνουμε, αν όλα πάνε καλά, αμέσως μετά τον Δεκαπενταύγουστο με πρώτες τη Μαλαγουζιά και την Chardonnay» σημειώνει ο Θανάσης Αλατάς της ομώνυμης οινοποιίας της Λάρισας.



Δημήτρης Αλατάς



Γιώργος Παπαϊωάννου

(© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ)



Λουίζα Ντούγκου

(© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΒΑΣΙΛΙΚΗ ΠΑΣΧΑΛΗ-ΤΣΑΝΤΟΠΟΥΛΟΥ)

«Η **άνοιξη** στη Ραψάνη ήταν ιδιαίτερα ξηρή με κάποιες βροχές στα μέσα **Απριλίου**. **Ακολούθησε** στα τέλη Μαΐου μία περίοδος υψηλών θερμοκρασιών και **ξηρασίας**, που μας **οδήγησε** στην ανάγκη να ποτίσουμε, όπου υπάρχει **δυνατότητα**. Στα μέσα **Ιουνίου** έπεσε αρκετή βροχή, ικανή να

ποτίσει **επαρκώς** τα αμπέλια. Στη φάση αυτή έπρεπε να **προσέξουμε** πολύ με τους **ψεκασμούς**, όπως και κάναμε. Τέλος, σε σχέση με πέρυσι, **θεωρώ** ότι η παραγωγή **σταφυλιού** στην περιοχή είναι **ελαφρώς** ανεβασμένη», σημειώνει η οινολόγος Λουίζα **Ντούγκου**.

σημαντικές, φτάνοντας τα 500mm, σε αντίθεση με τα 186mm της περσινής χρονιάς. Ωστόσο, ο Ιούνιος ήρθε περιέργως. Μια ψιχάλα κάθε απόγευμα και υψηλές θερμοκρασίες! Η Αιγιάλεια λόγω υψομέτρου και γεωτοπίας με τη θάλασσα, παρουσιάζει μία φορά στα 20 χρόνια συνθήκες ευνοϊκές για την ανάπτυξη ασθενειών. Φέτος, όμως, παρατηρείται προσβολή στην Δυτική Αιγιάλεια από οίδιο και περονόσπορο, που αφορά κυρίως τις ξένες ποικιλίες. Η χρονιά, με τα σημερινά δεδομένα, αναμένεται πρώιμη και ελαφρώς αυξητική».

Δυτική Αχαΐα: Έως 30% μείωση

Σύμφωνα με τον οινολόγο και οινοποιό Θανάση Παρπαρούση για τη Δυτ. Αχαΐα «μέχρι στιγμής τα πράγματα εξελίσσονται ικανοποιητικά. Γλιτώσαμε κάποιες παράπλευρες χαλαζοπτώσεις την άνοιξη και ευτυχώς ο αμπελώνας μας δεν επλήγη ούτε από τις βροχοπτώσεις του Ιουνίου. Κάποια περίοδο παρουσιάστηκε περονόσπορος αλλά τον καταπολεμήσαμε. Ο τρύγος ξεκινάει τέλος Αυγούστου με Μοσχάτα και Ασύρτικα. Η παραγωγή αναμένεται μικρότερη κατά 30%. Αυτό δεν οφείλεται σε ζημιά, απλώς τα αμπέλια μας έχουν λιγότερα σταφύλια».

Ηλεία: Οι βροχές άλλαξαν τα δεδομένα της φυτοπροστασίας

«Τον στεγνό Οκτώβριο, ακολούθησε ένας Νοέμβριος με πολλές και συνεχόμενες βροχές. Χαρακτηριστικό είναι ότι οι βροχοπτώσεις συνεχίστηκαν και τον Ιούνιο, με αποτέλεσμα να αλλάξουν τα δεδομένα της φυτοπροστασίας. Εμφανίστηκαν κάποια προβλήματα με περονόσπορο και οίδιο αλλά μόνο στα σταφιδάμπελα, όχι στα οινοποιήσιμα. Αν οι θερμοκρασίες είναι φυσιολογικές τον Ιούλιο, όλα δείχνουν ότι θα έχουμε μια πολύ καλή ποιοτικά χρονιά», σημειώνει ο Β. Κανελλακόπουλος, διευθύνων σύμβουλος του Κτήματος Μερκούρη.

Νεμέα: «Χωρίς εκπλήξεις φέτος»

«Τη φετινή καλλιεργητική περίοδο, έως και αυτή την ώρα τουλάχιστον, δεν είχαμε ιδιαίτερα προβλήματα με τον καιρό, ή με εχθρούς και ασθένειες. Ακόμα και στις πρόσφατες βροχές, στα μέσα Ιουνίου, τα φαινόμενα ήταν ήπια στην περιοχή χωρίς αρνητικό αντίκτυπο στην ανάπτυξη των σταφυλιών. Όσον αφορά την παραγωγή, αναμένεται στα ίδια επίπεδα με πέρσι. Ο τρύγος στα μέρη μας ξεκινάει περίπου στις 20 Αυγούστου με τις ποικιλίες Merlot, Chardonnay και Sauvignon κ.ά. ενώ στη συνέχεια μπαίνουν και οι υπόλοιπες», επισήμανε στο WT ο οινοποιός, Γιώργος Παπαϊωάννου.

Μονεμβασιά: «Όλα κυλούν ομαλά»

«Προς ώρας όλα κυλούν ομαλά. Αυτό που θα πρέπει να επισημάνουμε είναι ότι πέρσι είχαμε πολύ μειωμένη παραγωγή, λόγω καύσωνα και ασθενειών».

ών. Ως εκ τούτου φέτος αναμένουμε αύξηση. Επίσης, θεωρούμε ότι θα πάμε και καλύτερα ποιοτικά», σύμφωνα με τη Μαριαλένα Τοιμπή-δη της Οινοποιητικής Μονεμβασίας.

Ικαρία: Ο Μάρτιος έγινε Μάιος

Όπως σημειώνει στο WT ο οινοποιός Νίκος Αφινιάς, θα μπορούσαμε να πούμε ότι είμαστε τρεις εβδομάδες μπροστά. Ο Μάρτιος «έγινε» Μάιος, με τη θερμοκρασία να φτάνει τους 30 βαθμούς, κάτι πρωτόγνωρο. Έτσι, η ανάπτυξη του φυτού ξεκίνησε πολύ γρήγορα. Στην παραλία θα μπορεί να φάει κανείς σταφύλι το πρώτο 10ημέρο του Ιουλίου. Επίσης, και φέτος δεν είχαμε νοτιάδες που δημιουργούν ασθένειες, ενώ ποσοτικά είμαστε καλύτερα από πέρσι. Εμείς ξεκινήσαμε την αραίωση. Φυσικά, όλα θα πάνε καλά εφόσον αντέξουν τα φυτά την ξηρασία».

Σαντορίνη: Έως και 30% μεγαλύτερη παραγωγή

Σε πρωίμιση έως και 10 ημερών οδηγείται και ο αμπελώνας της Σαντορίνης, λόγω της ξηρασίας, όπως αναφέρει ο Χρυσός Κανελλακόπουλος από το Οινοποιείο Βενετσάνου. Έτσι, ενώ «πέρσι το Ασύρτικο μπύκε στις 5 Αυγούστου,

φέτος μπορεί να ξεκινήσουμε τον Ιούλιο. Βέβαια, όσο περνούν οι μέρες αυτή η διαφορά θα κλείνει» ανέφερε ο Ηλίας Ρουσάκης του Οινοποιείου Βασάλτης, ο οποίος θεωρεί επίσης ότι η χρονιά θα είναι καλή ποσοτικά: «Είχαμε από πέρσι καλό κλαδί, οπότε ποσοτικά θα είμαστε πολύ καλά. Ενδεχομένως, η αύξηση στην ποσότητα να φτάσει και το 30%. Βέβαια, ο καρπός μπορεί να είναι περισσότερος, αλλά λόγω της ξηρασίας η ρώγα θα είναι πιο μικρή. Ασθένειες δεν έχουμε, μόνο λίγο περονόσπορο καθώς έπεσαν λίγες ψιχάλες με χρώμα τον Μάιο».

Ηράκλειο: Ακόμη πιο πρώιμα

«Περιμένουμε πρωιμότητα λόγω της ξηρασίας. Ήταν μία πολύ ξηρή χρονιά στην Κρήτη. Εξαιρεση αποτελεί για τη ζώνη ΠΟΠ Δάφνες η τελευταία εβδομάδα. Οι εκτιμήσεις μας, αυτή τη στιγμή, λένε ότι θα είμαστε έως και 10 ημέρες νωρίτερα από πέρσι. Πέρσι οι πρώτες ποικιλίες, η Μαλβάζια και το Chardonnay, μπύκαν στον τρύγο στις 8 με 9 Αυγούστου. Είχαμε όμως και πέρσι πρώιμο τρύγο, καθώς κανονικά μπαίνουμε γύρω στον Δεκαπενταύγουστο. Οι ενδείξεις δείχνουν ότι η παραγωγή θα είναι οριακά αυξημένη από πέρσι», αναφέρει ο Ζαχαρίας Διαμαντάκης. 🌿

Αποφυλλωτής επόμενης γενιάς

Ένας από τους πιο επιτυχημένους αποφυλλωτές της ελληνικής αγοράς, ο Binger Seilzug EB 490 Professional, που διατίθεται από την εταιρεία Sanidas SA, χάρη στους περιστρεφόμενους κυλίνδρους που απομακρύνουν τα φύλλα απαλά επιτρέπει την εργασία στην περιοχή του σταφυλιού με τον πιο με φιλικό και αποτελεσματικό τρόπο. Ο ένας κύλινδρος, ειδικά σχεδιασμένος με εγχοπές, βελτιώνει την ροή αέρα και ένα ειδικά σχεδιασμένο χτένι καθαρισμού εμποδίζει τη συσσώρευση στους κυλίνδρους. Τα σταφύλια παραμένουν άθικτα με αυτή την τεχνολογία, ώστε το μηχάνημα να μπορεί να χρησιμοποιηθεί από την άνθηση μέχρι την συγκομιδή. Χρησιμοποιώντας τον αποφυλλωτή επιτυγχάνεται αερισμός του σταφυλιού, εύκολο ράντισμα, προστασία και διατήρηση του χρώματος και ευκολία στον τρύγο. Στον αμπελώνα θα πρέπει το μηχάνημα να κινείται κοντά στη σειρά των κλημάτων. Κάθε χρήστης θα πρέπει να βρει την κατάλληλη ταχύτητα για τις δικές του ανάγκες. Η απόδοση του εξαρτάται σε μεγάλο βαθμό από την ποιότητα και τοποθετείται στο μπροστινό μέρος του ελκυστήρα και με ανάλογη βάση, είτε απλή κολώνα, είτε κολώνα με περιστροφή.



Επισκεφτείτε μας στο www.sanidas-e.gr και γνωρίστε την εξειδίκευση και την καινοτομία σε αμπελουργία - δένδροκομία - αρωματικά φυτά



ΚΟΡΥΦΟΛΟΓΗΤΗΣ ΜΕ ΤΑΧΥΤΗΤΑ & ΑΚΡΙΒΕΙΑ !!!

ΠΡΟ-ΚΛΑΔΕΜΑ ΜΕ ΕΜΠΕΙΡΙΑ 20 ΧΡΟΝΩΝ !!!



- Εργασία χωρίς κόπωση με άμεση παύση λειτουργιών
- Εξαιρετική κοπτική ακμή χάρη στα ανοξείδωτα μαχαίρια κοπής
- Διαφορετικά μήκη κοπής από 950 έως 1550mm επιτρέπουν την χρήση του σε διαφορετικούς αμπελώνες
- Στην κολλώνα του κορυφολογητή τοποθετείστε προ-κλάδεμα, αποφυλλωτή, καρπιδικά πασσάλων γρήγορα και εύκολα



- Μοντέλο VSL 07 P, κατάλληλο για μικρούς ελκυστήρες και χρήση σε απότομες πλαγιές, δύσκολο έδαφος
- Περιστρεφόμενοι προνάρκτοι δίσκοι κόβουν τα αμπέλια στο επιθυμητό ύψος από 210 έως 770mm
- Γρήγορη και εύκολη προσαρμογή
- Πολύ λίγη συντήρηση

ΜΕ ΣΕΒΑΣΜΟ ΣΤΟ ΣΤΑΦΥΛΙ

Παρουσίαση των έξυπνων μηχανημάτων αμπελώνα της Pellenc, και συγκεκριμένα του αποφυλλωτικού Soft Touch και του κλαδευτικού Panorama με παλινδρομικές ράβδους κοπής, με παράλληλη εκπαίδευση των νέων ιδιοκτητών τους, συνδύασε η Agrotech SA, ταξιδεύοντας από τη Βέγορα Αμυνταίου μέχρι και τη Φαλάνη Λάρισας

ΚΕΙΜΕΝΟ **Βασίλης Σοφός**



Ενα μηχάνημα που ταιριάζει σε όλους τους αμπελώνες είναι το αποφυλλωτικό Soft Touch, ο απλός σχεδιασμός του οποίου εξασφαλίζει εύκολο και γρήγορο χειρισμό πέρα από την ελάχιστη συντήρηση που απαιτούν οι προδιαγραφές του. Κύριο πλεονέκτημα του μοντέλου είναι η ύπαρξη αισθητήρα στο τύμπανο που του επιτρέπει να μην έρχεται σε επαφή με τον καρπό προκαλώντας ζημιά. Το κάλυμμα παρακολουθείται από έναν αισθητήρα, ο οποίος διαχειρίζεται αυτόματα την πίεση του εργαλείου στο πλέγμα σε πραγματικό χρόνο. Το περιστρεφόμενο αποφυλλωτικό μισής σειράς μπορεί να λειτουργήσει στα αριστερά ή στα δεξιά του μηχανήματος και επιτρέπει γρήγορη περιστροφή στο τέλος της σειράς. Σημειώνεται ότι το Soft Touch προσφέρε-

ται σε τρεις τύπους: Περιστρεφόμενο μισής σειράς, όπως το μοντέλο της παρουσίασης, με μία σειρά στον πολυλειτουργικό μεταφορέα 2 μέτρων ή σε πλαίσιο Multivity και σε 2 x 1/2 σειρές.

ΑΚΟΜΗ ΠΙΟ ΓΡΗΓΟΡΗ ΕΡΓΑΣΙΑ

Ναυαρχίδα των κλαδευτικών μηχανημάτων της Pellenc αποτελεί το μοντέλο Panorama με παλινδρομικές ράβδους κοπής, το οποίο χαρακτηρίζεται από την εξαιρετική ορατότητα κατά μήκος της σειράς στον αμπελώνα. Αυτό, όπως φάνηκε και στις επιδείξεις (φωτό σελ. 27) σε πραγματικές συνθήκες αμπελώνα που πραγματοποιήσε η Agrotech SA, προσφέρει σημαντική αύξηση της ταχύτητας εργασίας.

Σε ό,τι αφορά τα υπόλοιπα χαρακτηριστικά του μηχανήματος, σύμφωνα με την

Pellenc, ξεχωρίζουν η κατασκευαστική απλότητα που εγγυάται απροβλημάτιστη λειτουργία, το μεγάλο εύρος ρυθμίσεων του πλαισίου για αποτελεσματική λειτουργία σε όλες τις διαμορφώσεις αμπελώνων, ο έξυπνος έλεγχος του μηχανήματος με πολυλειτουργικό τηλεχειρισμό, αλλά και η αναδίπλωση των οριζόντιων μονάδων κοπής χωρίς εργαλεία για γρήγορη και ασφαλή οδική μεταφορά. Σημειώνεται ότι το μοντέλο Panorama, το οποίο κινείται σε ταχύτητες μεταξύ 8 και 10 χλμ./ώρα και παραδίδεται σε βάση στήριξης παλετών, προσφέρεται με δύο συστήματα κοπής: Με παλινδρομικές κοπτικές ράβδους, όπως το μοντέλο της παρουσίασης, και με λεπίδες. Επίσης το πλάτος κοπής για το μοντέλο της δοκιμής είναι στη στενή διαμόρφωση από 0,88 έως 2,02 μ. και στη φαρδιά από 1,05 έως 2,70 μέτρα. 🌿

Η προσαρμογή των μηχανημάτων στις συνθήκες των **αμπελώνων** και η **εκπαίδευση** των ιδιοκτητών σε ό,τι αφορά τον **κατάλληλο** τρόπο **λειτουργίας** τους πραγματοποιήθηκαν από το ειδικά εκπαιδευμένο **προσωπικό** της **Agrotech SA** και της Pellenc.



Πριν το πέρασμα του μηχανήματος



Μετά το πέρασμα του μηχανήματος

PELLENC

Σύστημα Soft Touch

Η μονάδα αναρρόφησης

ευθυγραμμίζεται αυτόματα στην επιφάνεια του καλύμματος των φυτών: Κινείται προς τα εμπρός και προς τα έξω σύμφωνα με την πίεση που ασκείται στον αισθητήρα.

Το Soft Touch εξασφαλίζει:

Σταθερό ρυθμό αφαίρεσης φύλλων (αδιάσπαστη ρωρίδα φυλλώματος στο έδαφος)

Απόλυτη προστασία σταφυλιού με την ανταπόκριση του κυλίνδρου

Απαράμιλλη άνεση χειριστή, με απαιοική αναταράξεις, χωρίς να επηρεάζεται ο ρυθμός της αποφύλλωσης

Παράκαμψη joystick ώστε να αναλάβει τον έλεγχο ο χειριστής όταν δεν υπάρχει βλάβη.

.....
info

Τα μηχανήματα της Pellenc διαθέτει αποκλειστικά στην ελληνική αγορά η εταιρεία Agrotech SA

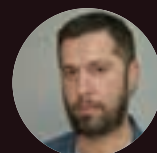


ΚΟΛΛΙΝΙΑΤΙΚΟ

ΠΛΟΥΣΙΟ ΣΕ ΑΡΩΜΑ ΚΑΙ ΓΕΥΣΗ



Πήρε το όνομά του από το ορεινό χωριό Κολλίνες της Αρκαδίας, καθώς υπήρξε η βασική ερυθρή ποικιλία την οποία οι κάτοικοι της περιοχής χρησιμοποιούσαν ανελλιπώς στην ετήσια παραγωγή τους, για να φτιάξουν ερυθρά ή ροζέ κρασιά. Σήμερα το Κτήμα Τσέλεπου μετά από ενδελεχή έρευνα προχωρά στην αναβίωσή της



ΚΕΙΜΕΝΟ ΧΡΗΣΤΟΣ ΔΙΑΜΑΝΤΟΠΟΥΛΟΣ

Μια γηγενή ποικιλία της Αρκαδίας, η οποία τείνει να χαθεί, επέλεξε να αναβιώσει το Κτήμα Τσέλεπου μετά από δεκαετή αναζήτηση με σκοπό την ταυτοποίηση, αναβίωση και ανάδειξή της. Όπως μάλιστα χαρακτηριστικά αναφέρει ο ιθύνων νους, Γιάννης Τσέλεπος, αυτή η προσπάθεια έγινε σε συνεργασία με τον φυτωριόχο από το Λεόντιο Νεμέας Κώστα Μπακασιέτα και οδήγησε μέσα στον Απρίλιο σε φύτευση δέκα στρεμμάτων στον αμπελώνα του Κτήματος στην περιοχή της Τεγέας. Πρόκειται για μία ερυθρή ποικιλία, ζωηρή, ιδιαίτερα παραγωγική, ανθεκτική στις ασθένειες και την ξηρασία με μεγάλα, πυκνά σταφύλια και φλοιό ερυθρομέλανο. Τα κρασιά που βγαίνουν από Κολλινιάτικο είναι μέτριας χρωματικής έντασης, με θαυμάσια γεύση και άρωμα. Και μάλιστα σύμφωνα με τον κ. Τσέλεπο «με τις κατάλληλες αμπελουργικές φροντίδες που εφαρμόζει το έμπειρο τεχνικό τμήμα του οινοποιείου θεωρούμε ότι θα λάβουμε τα επιθυμητά αποτελέσματα ως προς την ποιότητα της

πρώτης ύλης από Κολλινιάτικο».

Ο οίνος που θα παραχθεί αρχικά θα συμμετάσχει στο δυναμικό των ερυθρών οίνων blend με στόχο να δώσει ένα νέο χαρακτήρα στο κρασί και όπως σημειώνει ο Γιάννης Τσέλεπος: «Περιμένουμε πως μετά από μια επιπλέον δεκαετή ενασχόληση με την ποικιλία και πιο λεπτομερή μελέτη και πειραματισμούς, θα μπορέσουμε να παράξουμε μία νέα ετικέτα ερυθρού οίνου με βέλτιστα ποιοτικά χαρακτηριστικά, που θα εμπλουτίσει την οινική παλέτα του Κτήματος. Άλλωστε η πολυετής ενασχόλησή μου με το Μοσχοφίλερο, το Αγιωργίτικο και ακολούθως το Ασύρτικο, με τα ενθαρρυντικά αποτελέσματα ως προς την ποιότητα των οίνων, ενθαρρύνει αυτή τη σκέψη».

Και συμπληρώνει: «Ως φανατικοί υποστηρικτές του ελληνικού αμπελώνα και θερμοί οπαδοί του τρίπτυχου ελληνική ποικιλία, αμπελοτόπι (terroir), ποιότητα θεωρούμε ότι αυτό είναι το κλειδί στο εγχείρημα ανάδειξης του ελληνικού κρασιού, που υιοθετείται πλέον σε όλο τον ελλαδικό χώρο για την παραγωγή ποιοτικού οίνου. ✨



Μητρικές φυτείες πιστοποιημένου υλικού για τέσσερις ελληνικές ποικιλίες

Αγιωργίτικο, Ξινόμαυρο, Μοσχοφίλερο και Ροδίτης είναι οι τέσσερις πρώτες ελληνικές ποικιλίες για τις οποίες έχουν εγκατασταθεί στην Ελλάδα μητρικές φυτείες πιστοποιημένου υλικού. Συγκεκριμένα, σύμφωνα με τον φυτωριόχο Κωνσταντίνο Μπακασιέτα, πρόκειται για τις ποικιλίες AGIORGITIKO N. ENTAV-INRA® 1252, XINOMAVRO N. ENTAV-INRA® 1255, MOSCHOFILEROS. ENTAV-INRA® 1253 και RODITIS Rs. ENTAV-INRA® 1254, οι οποίες θα διατίθενται από τα Φυτώρια Μπακασιέτα με μπλε καρτελάκι από το 2020, σε μια επισφράγιση όλων των ερευνητικών προσπαθειών και των επενδύσεων που έχει πραγματοποιήσει από το 2004 έως σήμερα. Την ίδια στιγμή θα πρέπει να υπογραμμιστεί, σύμφωνα με τον φυτωριόχο, ότι σε αυτή την προσπάθεια αρωγός ως προς την πιστοποίηση του υλικού υπήρξε σταθερά και αδιαπραγμάτευτα το υπουργείο Γεωργίας της Γαλλίας, αφού το υλικό αυτών των

τεσσάρων ποικιλιών αναγνωρίστηκε στην Γαλλία, αποδεικνύοντας, σύμφωνα με τον ίδιο, το μεράκι και την αποτελεσματικότητα ξένων φορέων στην προστασία του ελληνικού αμπελοοινικού πλούτου.

Η ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΛΩΝΙΚΗ ΕΠΙΛΟΓΗ

Την ίδια στιγμή, υπογραμμίζει ο κ. Μπακασιέτας, στην Ελλάδα, «έπετα από πολυτελείς ανούσιες συζητήσεις και μια ατέρμονη ακολουθία αναποτελεσματικών επιτροπών, εκδόθηκε η πολυαναμενόμενη Υπουργική Απόφαση για την κλωνική επιλογή το 2016. Ως τροχοπέδη, φαλκιδεύει οποιαδήποτε διαδικασία πιστοποίησης του φυτικού υλικού των ελληνικών ποικιλιών στον τόπο τους». Και συνεχίζει: «Είναι πραγματικά λυπηρό η ανάδειξη της ελληνικής αμπελοοινικής βιοποικιλότητας να προσωθείται μονόδρομα από έξω προς τα μέσα. Τα Φυτώρια



Μπακασιέτα θα επιμείνουν στην προσπάθεια για πιστοποίηση και εγγραφή του φυτικού υλικού των ελληνικών ποικιλιών αμπελού στην Ελλάδα, παρόλα τα διαρκή εμπόδια που τίθενται από παράγοντες που δεν θέλουν ή δεν μπορούν να υπερασπιστούν στην πράξη την έρευνα και την κλωνική επιλογή στο αμπέλι».

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΜΕΝΟ ΥΛΙΚΟ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΠΟΙΚΙΛΙΩΝ ΑΜΠΕΛΟΥ

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



AGIORGITIKO N
ENTAV & INRA 1252



MOSCHOFILEROS
ENTAV & INRA 1253



XINOMAVRO N
ENTAV & INRA 1255



RODITIS Rs
ENTAV & INRA 1254



ΝΕΑ ΚΑΠ ΑΥΞΗΣΗ ΕΤΗΣΙΩΝ ΑΔΕΙΩΝ ΦΥΤΕΥΣΗΣ

Η προσαύξηση του αριθμού των στρεμμάτων κατά το 1% της έκτασης που αντιστοιχεί στα δικαιώματα φύτευσης που ήταν να μετατραπούν σε άδειες από 1η Ιανουαρίου 2016 βάσει του νέου Κανονισμού, δίνει στη Γαλλία συν 3.000 στρέμματα ετησίως και στην Ελλάδα μόλις... 10



ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ Γιώργος Κοντονής

Στο 1% της συνολικής έκτασης αμπελώνων, όπως αυτό καταγράφηκε στις 31 Ιουλίου 2015, προσαυξημένο κατά το 1% της έκτασης που αντιστοιχεί στα δικαιώματα φύτευσης που ήταν να μετατραπούν σε άδειες από 1η Ιανουαρίου 2016, θα έχουν τα δικαιώματα να διαμορφώσουν τα κράτη μέλη τον αριθμό των αδειών φύτευσης. Η πρόταση αυτή περιέχεται στο κείμενο τροποποίησης του Κανονισμού 1308/2013 που περιλαμβάνει την ΚΟΑ οίνου, και αν ψηφιστεί, αναμένεται να ισχύσει τη νέα προγραμματική περίοδο. Ωστόσο, στην Ελλάδα τα αντίστοιχα δικαιώματα φύτευσης ανέρχονται σε 100 εκτάρια, συνεπώς δεν αναμένεται συμβάλλουν στην αύξηση των αμπελουργικών επιφανειών όπως για παράδειγμα στη Γαλλία, που ο νέος αυτός κανονισμός φαί-

νεται να φέρνει περίπου συν 3.000 στρέμματα ετησίως στη μοιρασιά των αδειών.

Όμοια ωστόσο με τη Γαλλία, όμως, παρά την ετήσια χορήγηση 6.300 περίπου στρεμμάτων μέσω των νέων αδειών φύτευσης, επειδή οι δικαιούχοι δεν προβαίνουν στη φύτευση αμπελώνων εξαιτίας του υψηλού κόστους εγκατάστασης, υπάρχει σημαντικός κίνδυνος μετά την πάροδο τριετίας να χαθούν οι άδειες, σημειώνει σχετικά η ΚΕΟΣΟΕ.

«Χαιρετίζουμε την απόφαση της Κομισιόν που περιλαμβάνει στην ΚΑΠ κάποια στοιχεία ευελιξίας για το καθεστώς αδειών φύτευσης. Αν και δεν λύνει το πρόβλημα, αποτελεί ένα βήμα προς τη σωστή κατεύθυνση», δήλωσε σχετικά ο Ignacio Sanchez Recarte, γενικός γραμματέας της Ευρωπαϊκής Επιτροπής Αμπελοοινικών Εταιρειών (CEEV).

Όπως αναφέρεται στο σκεπτικό της απόφασης «Ενόψει της μείωσης της πραγματικής έκτασης που καλλιεργείται με αμπέλια σε πολλά κράτη μέλη κατά τα έτη 2014-2017 και ενόψει της πιθανής απώλειας της παραγωγής που προκύπτει, κατά τον καθορισμό της έκτασης για νέες άδειες φυτεύσεων που αναφέρεται στο άρθρο 63 παράγραφος 1, αριθ. 1308/2013, τα κράτη μέλη θα πρέπει να έχουν τη δυνατότητα να επιλέγουν μεταξύ της υφιστάμενης βάσης και ενός ποσοστού της συνολικής έκτασης που έχει πράγματι φυτευτεί με αμπέλια στην επικράτειά τους στις 31 Ιουλίου 2015, προσαυξημένο κατά μια έκταση που αντιστοιχεί στα δικαιώματα φύτευσης βάσει του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1234/2007 για μετατροπή σε άδειες στο οικείο κράτος μέλος την 1η Ιανουαρίου 2016».



ΕΩΣ ΤΟ 2023 Η ΑΝΑΔΙΑΡΘΡΩΣΗ

Επεκτείνεται έως το 2023 το νέο πρόγραμμα αναδιάρθρωσης αμπελώνων σύμφωνα με ΥΑ που δημοσιεύτηκε στην Εφημερίδα της Κυβερνήσης αρχές Μαΐου. Επιπλέον σύμφωνα με όσα αναφέρει, το θεσμικό πλαίσιο πάνω στο οποίο θα στηρίζεται το νέο πρόγραμμα ξεκινά από το 2019. Να σημειωθεί ότι σε σχέση με το πρόγραμμα που ενεργοποιήθηκε τη σεζόν 2017 -2018 δεν υπάρχει αλλαγή, ενώ, όπως επισημαίνεται στην ΥΑ, οι εκτάσεις που εντάσσονται καθώς και το ύψος των κονδυλίων για κάθε περίοδο ανά παραγωγό και ΠΕ θα προκύψουν σύμφωνα με το Εθνικό Πρόγραμμα στήριξης του αμπελοοικονομικού τομέα 2019-2023, όπως κάθε φορά ισχύει. Το πρόγραμμα καλύπτει μία ή περισσότερες από τις ακόλουθες δράσεις: α) την ποικιλιακή μετατροπή των αμπελώνων (και επανεμβολιασμός) β) τη μεταγκατάσταση των αμπελώνων γ) τις βελτιώσεις των τεχνικών διαχείρισης. 🍇



Ο πρώτος διαγωνισμός καινοτομίας στον οίνο

Οι προτάσεις θα αξιολογηθούν από την Επιτροπή Αξιολόγησης, για να ξεχωρίσουν 15, ενώ με την ψήφο του κοινού 10 θα διακριθούν



Ιδέες που θα καλύπτουν όλα τα στάδια της παραγωγής του αμπελοοικονομικού τομέα, «από τον σπόρο μέχρι και την ανακύκλωση της φιάλης», θα αναμετρηθούν στον πρώτο διαγωνισμό καινοτομίας του κλάδου του οίνου «VitiVini LAB», ο οποίος ανακοινώθηκε την Τετάρτη 13 Ιουνίου από τον πρόεδρο της ΕΔΟΑΟ, Βαγγέλη Αργύρη, και τον ιδρυτή της Aephoria.net, Πέτρο Κόκκαλη. Βασικός στόχος του διαγωνισμού είναι η ανάπτυξη και η ενίσχυση της ανταγωνιστικότητας του αμπελοοικονομικού τομέα, μέσω της εισαγωγής της καινοτομίας, της τεχνολογικής ανάπτυξης και της ψηφιοποίησης, καθώς και της διασύνδεσης των οινοποιητικών επιχειρήσεων και των αμπελοοικονομικών εκμεταλλεύσεων με καινοτόμες πρακτικές. Όλα αυτά μέσα στο πλαίσιο ενός στρατηγικού σχεδιασμού για την

Στο πλαίσιο του **στρατηγικού** σχεδιασμού για την αμπελοοικονομική που προωθεί η ΕΔΟΑΟ εντάσσεται και ο **διαγωνισμός** καινοτομίας «VitiVini LAB», σύμφωνα με τον Β. Αργύρη.

αμπελοοικονομική που προωθεί η ΕΔΟΑΟ. «Ο πρωτογενής τομέας θα μας βγάλει από την κρίση, να εκμεταλλευτούμε αυτό που ξέρουμε να δημιουργήσουμε και το κλίμα ώστε να προχωρήσουμε», ανέφερε χαρακτηριστικά ο κ. Αργύρης, εκφράζοντας ταυτόχρονα την επιθυμία του ο διαγωνισμός αυτός να γίνει θεσμός. Οι προτάσεις που θα υποβληθούν πρέπει να αφορούν στην ανάπτυξη καινοτόμων μεθόδων, προϊόντων και υπηρεσιών στα στάδια της καλλιέργειας της αμπελούς, της παραγωγής, της μεταποίησης, της τυποποίησης, της εμπορίας, της προβολής και προώθησης του οίνου. 🍇



ΦΥΤΩΡΙΑ ΑΜΠΕΛΟΥ ΝΙΚΟΛΑΟΣ ΣΤ. ΜΕΛΕΤΙΟΥ

100 και πλέον ελληνικές και ξένες ποικιλίες μοσχοποιημένες και standard

Παραγωγή υγιών
φυτών άριστης ποιότητας

4* χλμ. Θοβών - Αιτ/βαδιάς, Τ.Κ. 322 00 Θάβα,
Τηλ.: 22620 21626, Fax: 22620 21625,
Κιν.: 6932 441888, 6972 305222
E-mail: info@fytoriaampelou.gr
www.meletiounurseries.gr, www.fytoriaampelou.gr





(© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ)

Ένας ΣΕΟ άλλος ΣΜΟΕ

Πάνω που τα βρήκαν οι τρεις, οι «μικροί» είπαν, είμαστε τέσσερις

Ξαφνικά προέκυψε θέμα εκπροσώπησης των μικρών οινοποιών. Θέλητε γιατί κανείς δεν το πίστευε, θέλητε γιατί οι παλιοί τους υποτίμησαν, θέλητε γιατί κάποιος τους... σήκωσε την ουρά, τώρα στους τρεις (ΣΕΟ, ΚΕΟΣΟΕ, ΕΔΟΑΟ) προέκυψε και τέταρτος, εν ονόματι ΣΜΟΕ. Το πού θα βγάλει αυτή η δουλειά θα το δείξει ο καιρός, προς το παρόν μένει η αντιπαράθεση

Με μια αυστηρή ανακοίνωση, που υπογράφει ο Γιώργος Σκούρας, ο ΣΕΟ απαντά στη συγκρότηση του Συνδέσμου Μικρών Οινοποιών Ελλάδος. Όπως αναφέρεται σχετικά, είναι δύσκολη η αποκωδικοποίηση των κινήτρων που οδήγησαν στην απόφαση για την ίδρυση του ΣΜΟΕ, η σκοποθεσία του οποίου συμπίπτει με αυτή του ΣΕΟ, σύμφωνα με τον κ. Σκούρα. Η ανακοίνωση στέκεται ιδιαίτερα στο γεγονός πως στον ΣΕΟ οι λεγόμενοι «μικροί» και «μεγάλοι» οινοπαραγωγοί αποτελούσαν μέχρι σήμερα ισότιμα μέλη, καθώς με μια μικρή ετήσια συνδρομή (300 ευρώ) ο κάθε οινοποιός αποκτούσε το δικαίωμα του εκλέγειν, του εκλέγεσθαι και του εκφράζεσθαι μέσα στα πλαίσια του Συνδέσμου. Όσον αφορά τις ενέργειες που έκανε τα προηγούμενα χρόνια ο ΣΕΟ, έτσι ώστε να βελτιώσει τη θέση των μικρών οινοποιών της χώρας μας, αναφέρονται ενδεικτικά τόσο το αίτημά του, το οποίο έγινε δεκτό, για περιοδική κατα-

βολή του ΕΦΚ για τα μικρά οινοποιεία και μετά το πρώτο έτος εφαρμογής του μέτρου, όσο και οι νομικοί ισχυρισμοί του στην αίτηση ακύρωσης στο ΣτΕ για την επιστροφή του ΕΦΚ σε περίπτωση εξαγωγών από μικρά οινοποιεία, χωρίς μάλιστα τα μικρά οινοποιεία να επιβαρυνθούν ούτε στο ελάχιστο με δικαστικά έξοδα.

Επιπλέον, ο ΣΕΟ καταθέτει την αντίληψη ότι «η γνήσια συναδελφικότητα εκφράζεται στην πράξη και όχι μέσα από καταστατικά», επιμένοντας ότι το ελληνικό κρασί έχει μια εικόνα και αποτελεί ενιαία οντότητα σαν προϊόν, ανεξάρτητα αν το παράγει «μικρός» ή «μεγάλος» απορρίπτοντας κάθε διαχωρισμό και διχοτόμηση της ελληνικής οινοποιίας. «Ο ΣΕΟ ήταν και είναι πάντα παρών για όλους όσους ασπάζονται την παρὰπάνω αρχή, με μυαλά και αυτιά ανοιχτά, πόρτες διάπλατες αλλά και σε επαγρύπνηση», καταλήγει η σχετική ανακοίνωση στέλνοντας ένα μήνυμα ενότητας. 🌿

ΤΙΣ ΕΩΣ ΤΩΡΑ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ ΤΟΥ ΣΕΟ ΓΙΑ ΤΗΝ ΣΤΗΡΙΞΗ ΤΩΝ ΜΙΚΡΩΝ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΩΝ ΠΕΡΙΓΡΑΦΕΙ Ο Γ. ΣΚΟΥΡΑΣ

Ένα είναι το επώνυμο ελληνικό κρασί και δεν δέχεται διαχωρισμό, κατά τον ΣΕΟ

Αδυνατεί να κατανοήσει την κίνηση σύστασης του ΣΜΟΕ και δεν αντιλαμβάνεται τις κληδικές αναγκαιότητες που οδήγησαν σε αυτό το διαχωρισμό τονίζοντας στην επιστολή του ο ΣΕΟ, όπου αναφέρονται μεταξύ άλλων: «Καλώς τους! Μάθαμε από τα μέσα κοινωνικής δικτύωσης για την ίδρυση του Συνδέσμου Μικρών Οινοποιών Ελλάδος, διαβάσαμε προσεκτικά

τις δηλώσεις και ακούσαμε τους εκπροσώπους του. [...] Στο ΣΕΟ, επί δεκαετίες συναντιούνται και συζητούν επί ίσους όρους οι «μεγάλοι» και οι «μικροί» (που όχι σπάνια γίνονται κι αυτοί «μεγάλοι»). [...] Η γνήσια συναδελφικότητα, επομένως, στον ΣΕΟ, δεν εκφράζεται μόνο καταστατικά, αλλά στην πράξη, διότι το επώνυμο ελληνικό κρασί είναι ένα, έχει μία

εικόνα, ανεξάρτητα από το εάν το παράγει «μικρός» ή «μεγάλος». Δεν πιστεύουμε, κατά συνέπεια, σε κανενός είδους διαχωρισμό, σε καμία διχοτόμηση της ελληνικής οινοποιίας. Πιστεύουμε στην αναγκαιότητα να προχωρήσουμε όλοι μαζί, σαν ένα τρένο με πολλά βαγόνια που όμως κινούνται στις ίδιες ράγες, γιατί έχουν τον ίδιο προορισμό: την επιτυχία.[...].



Το πρώτο ΔΣ του ΣΜΟΕ γεννήθηκε στις 16 Απριλίου με κύριο στόχο να συνδράμει στην **ανάπτυξη** και την ενίσχυση των **Μικρών Οινοποιητικών Επιχειρήσεων**, σύμφωνα με τη σχετική ανακοίνωση.

(© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ)

Ένα πλεονέκτημα και μία ευθύνη

Είναι δικαίωμά μας να δημιουργήσουμε ένα νέο σύνδεσμο οινοποιών, σε όλη την Ευρώπη υπάρχουν αντίστοιχα όργανα, και επιβάλλεται να το κάνουμε εφόσον ο ΣΕΟ αδυνατεί να εκφράσει τα συμφέροντά μας». Με αυτή την τοποθέτησή του ο οινοποιός Γιάννης Παπαργυρίου, από τη θέση του αντιπροέδρου του ΣΜΟΕ, συμπυκνώνει το σκεπτικό πίσω από τη δημιουργία του νέου οργάνου. «Από τη μεριά μας δεν υπάρχει αντιπαλότητα, βέβαια και εμείς αν δεχτούμε επίθεση θα αμυνθούμε» σημείωσε ο κ. Παπαργυρίου όταν το Wine Trails τον συνάντησε στο πλαίσιο της πρώτης παρουσίασης των μελών του ΣΜΟΕ (φτάνουν

τα 35), την Κυριακή 3 Ιουνίου στο «Λίθιον Private 16» στη Σαρωνίδα. Το ελληνικό κρασί βρίσκεται ενόψει μεγάλων αλλαγών σε νομοθετικό επίπεδο, υποστηρίζουν οι μικροί οινοποιοί, και γι' αυτό ζητούν να είναι παρόντες. «Η φωνή μας πρέπει να ακούγεται και οι νόμοι να προσαρμόζονται και στις δικές μας ανάγκες, γιατί είμαστε η ραχοκοκαλιά του ελληνικού κρασιού» ανέφερε ο κ. Παπαργυρίου, ενώ ο πρόεδρος του ΣΜΟΕ, Θάνος Ντούγκος, συμπλήρωσε ότι είναι «διαφορετικές οι ανάγκες ενός οινοποιού που παράγει 5.000 τόνους, από έναν άλλον που μένει στους 50 ή τους 100 τόνους» ενώ σημείωσε ότι ο ΣΕΟ έχει στα-

θεί δίπλα στους μικρούς μόνο κατά δήλωσή του. «Στην Ελλάδα λειτουργούν περισσότερα από 1.000 οινοποιεία. Ξέρετε πόσα συμμετέχουν στο ΣΕΟ; Λιγότερο από το 10%. Αν ο ΣΕΟ είχε 700 μέλη θα λέγαμε ναι, είναι ο φορέας», σημείωσε ο κ. Παπαργυρίου. Όσον αφορά την άποψη ότι τα μέλη του ΣΜΟΕ απέχουν από το ΣΕΟ για πολιτικούς λόγους, υποστηρίχθηκε από τους ίδιους ότι κάτι τέτοιο δεν ισχύει, με τον κ. Παπαργυρίου να σχολιάζει «Δεν υπάρχει σωματείο στην Ελλάδα που να μπορούσε να εξυπηρετήσει τους στόχους συμπορευόμενο με ένα κόμμα ή μία κυβέρνηση και να μην το έκανε».

**ΗΛΕΚΤΡΟΣΤΑΤΙΚΑ
ΨΕΚΑΣΤΙΚΑ
MARTIGNANI**

ΤΑ ΜΟΝΑ ΜΕ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ

Ο ΙΔΑΝΙΚΟΣ
ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΣ
**ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ
+
ΑΠΟΔΟΣΗΣ**

**NEXOS
ΓΙΑ ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ**

ΕΠΙΣ ΚΑΙ

- 90% ΨΕΚΑΣΤΙΚΟ ΔΙΑΛΥΜΑ
- 50% ΚΑΥΣΙΜΑ
- 30% ΦΥΤΟΦΑΡΜΑΚΑ
- 50% ΕΡΓΑΤΙΚΑ

ΝΕΟΣ ΚΙΝΗΤΗΡΑΣ

ΚΙΒΩΤΙΟ ΤΑΧΥΤΗΤΩΝ

2 ΕΚΔΟΣΕΙΣ

ΤΙΣ 4: ΕΩΣ 112 HP

ΜΗΧΑΝΙΚΗ / ΗΛΕΚΤΡΟΥΔΡΑΥΛΙΚΗ

ΡΕΒΕΡΣΙΑ REVERSIFT

CAV / ΑΨΙΔΑ



Γ. ΧΙΓΚΑΣ ΑΒΕΕ
ΓΕΩΡΓΟΤΕΧΝΙΚΗ
ΓΕΩΤΕΧΝΙΚΑ ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ

Θεσσαλονίκη: 9^ο χλμ. Πελοπίδας Εθν. Οδού Θεσσαλονίκης-Κιλκίς Τηλ: 2310 780880
Λάρισα: 5^ο χλμ. Πελοπίδας Εθν. Οδού Λάρισας - Βάλκων Τηλ: 3410 572420
Ορεστιάδα: Πτοχόμας 68 Τηλ: 25520 21012
higan@higan.gr / www.higan.gr

CLAAS



Μακεδονικός οίνος, από άλλον... πατέρα;

Φωπές έχει ανάψει στις τάξεις και των οινοποιών της Β. Ελλάδας, το επίμαχο άρθρο της συμφωνίας για το ονοματολογικό της ΠΓΔΜ, που αναφέρεται στην έναρξη διαπραγματεύσεων, μεταξύ των δύο χωρών, για τα εμπορικά σήματα και τις επωνυμίες επιχειρήσεων, τα γνωστά «trade marks», αλλά και τα «brand names», που ενέχουν τον προσδιοριστικό όρο «Μακεδονία», «Μακεδονικός» και παράγωγά τους. Παρότι για τους τοπικά παραγόμενους οίνους υφίσταται η ασφαλιστική δικλείδα της αναγνώρισής τους από την ΕΕ ως προϊόντα ΠΓΕ «Μακεδονία» δεν είναι λίγοι οι οινοπαραγωγοί της περιοχής, οι οποίοι διατυπώνουν ανησυχίες για τον... διάολο, που κρύβεται στις λεπτομέρειες.

Κι από τέτοιες φαίνεται πως το άρθρο 1 της παραγράφου 3 στο εδάφιο Θ, της συμφωνίας των Πρεσβών, θα έχει πολλές, καθώς δίνει περιθώριο τριών ετών για να γίνουν οι απαραίτητες διευθετήσεις μεταξύ των δύο μερών και σε ένα τόσο ευρύ χρονικό διάστημα, όπως τονίζεται, πολλά μπορούν να ανακύψουν.

Ενδεικτικό του έντονου προβληματισμού που έχει ενσκήψει στο τοπικό δυναμικό του οινοποιητικού τομέα, είναι το γεγονός ότι οι εκπρόσωποι από τα 19 οινοποιεία που δραστηριοποιούνται στην αμπελουργική ζώνη της Νάουσας, είχαν μια πρώτη μάζωξη την Πέμπτη 21 Ιουνίου με σκοπό να κάνουν μια αρχική αποτίμηση της κατάστασης.

Η συνάντηση οργανώθηκε στην έδρα του Συνδέσμου Αμπελουργών & Οινοποιών Νάουσας, στις εγκαταστάσεις του συνεταιρισμού «ΒΑΕΝΙ» κι όπως μας είπε ο πρόεδρος και των δύο φορέων Γιώργος Φουντούλης, η ανησυχία ήταν έκδηλη, καθώς το 95% των μελών του Συνδέσμου, διαθέτει κρασιά ΠΓΕ «Μακεδονία». Ο επικεφαλής της ΕΝΟΑΒΕ και εκ των ιδιοκτητών του «Κτήματος Κυρ Γιάννη», Στέλλιος Μπουτάρης, εκτιμά πως στην ευρύτερη περιοχή της Μακεδονίας, πρέπει να ξεπερνούν τις 100 οι ετικέτες που ανήκουν στην κατηγορία αυτή. «Ακριβή αριθμό ακόμη δεν έχουμε, αλλά είμαστε σε διαδικασία να τον καταγράψουμε» ανέφερε ο κ. Μπουτάρης, αλλά επέμεινε πως το πρό-

βλημα είναι ευρύτερο και αφορά σε μια γενικότερη προσπάθεια γειτονικών μας χωρών, να προσποριστούν όφελος από την καλή πορεία που καταγράφει το ελληνικό κρασί. Δεν είναι μόνο οι Σκοπανοί που προσπαθούν να αξιοποιήσουν γκρίζες ζώνες στο διεθνές εμπόριο, παραπλανώντας το καταναλωτικό κοινό. Ανάλογη τακτική, κατά τον συνομιλητή μας, έχει διαπιστωθεί πως ακολουθούν οι Βούλγαροι οινοποιοί με ετικέτες στα κρασιά τους που παραπέμπουν στη «Θράκη», όπως επίσης και οι Τούρκοι για χρήση σημάτων και επωνυμιών με αναφορές στο «Αιγαίο».

«Δόθηκαν συγκεκριμένα παραδείγματα στη συνάντηση που έγινε πριν λίγες ημέρες στο υπουργείο Εξωτερικών, παρουσία και της ηγεσίας του ΣΕΟ» είπε ο πρόεδρος της ΕΝΟΑΒΕ και θύμισε ότι σε αυτή «αποφασίστηκε να σταλεί άμεσα εγκύκλιος προς όλα τα γραφεία των Οικονομικών και Εμπορικών Υποθέσεων στις Πρεσβείες μας στο εξωτερικό με την οποία θα τους ζητείται να αναζητήσουν όλες τις ετικέτες που παραπέμπουν σε ελληνικές ΠΟΠ ή ΠΓΕ, καθώς επίσης και σε στοιχεία ελληνικότητας και να υποβάλουν τη σχετική αναφορά τους έως το τέλος Ιουνίου». Με βάση το υλικό που θα συγκεντρωθεί, θα υπάρξει νέα σύσκεψη στο Υπουργείο Εξωτερικών, με στόχο να αναζητηθούν, με τη σύμπραξη του ΣΕΟ, οι βέλτιστες λύσεις για την προστασία του ελληνικού οίνου, αλλά και της φήμης του στις διεθνείς αγορές. ✱

ΛΕΩΝΙΔΑΣ ΛΙΑΜΗΣ



Μια γενικότερη προσπάθεια **γειτονικών** μας χωρών, να **προσποριστούν** όφελος από την καλή πορεία που καταγράφει το **ελληνικό** κρασί, **καταγράφουν** οι οινοποιοί της Β. Ελλάδας.



ΩΣ ΙΣΟΔΥΝΑΜΟ ΤΟΥ ΕΦΚ

Από 0,59 στα 6 ευρώ
ο φόρος των διήμερων

Το θέμα φέρεται να ανακίνησε ο υπουργός Αγροτικής Ανάπτυξης στο πλαίσιο της επίσκεψής του στον Τύρναβο την Πέμπτη 3 Μαΐου και της συζήτησης με εκπροσώπους του κλάδου, με τον Βαγγέλη Αποστόλου όμως να επιχειρεί το επόμενο διάστημα λόγω του θορύβου που προκάλεσε να διασκεδάσει τις εντυπώσεις.

Ο υπουργός επιμένει ότι η κυβέρνηση δεν έχει λάβει αποφάσεις για το θέμα της φορολόγησης του τσίπουρου, παραπέμποντας ωστόσο στις πιέσεις που δέχεται για κατάργηση της διακίνησης χύμα τσίπουρου από τις προβλήσεις της εργαλειοθήκης ΟΟΣΑ και της Κομισιόν για αύξηση του Ειδικού Φόρου Κατανάλωσης. Σημειωτέον, η Κομισιόν έχει παραπέμψει από της 15 Φεβρουαρίου 2017 την Ελλάδα στο Ευρωπαϊκό Δικαστήριο λόγω του μειωμένου συντελεστή ειδικού φόρου κατανάλωσης που εφαρμόζει στην παραγωγή τσίπουρου και τσικουδιάς καθώς βάσει της νομοθεσίας της Ε.Ε για την παραγωγή άλλων των αλκοολούχων ποτών, πρέπει να εφαρμόζεται ο ίδιος συντελεστής. Στην Ελλάδα για την παραγωγή τσίπουρου εφαρμόζεται φόρος 12,25 ευρώ ανά λίτρο καθαρού αλκοόλ για τα μεγάλα αποστακτήρια.

Τσίπουρο **ΑΒΑΡΙΝΟ**

χωρίς γλυκάνισο

Ταξίδεψε μαζί του...



ΝΟΜΟΙ

N. 4521/2018 (ΦΕΚ Α 38/2.3.2018) Ιδρυση Πανεπιστημίου Δυτ. Αττικής και άλλες διατάξεις (Ιδρύεται Σχολή Επιστημών Τροφίμων, που συγκροτείται από Τμήματα: α) Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων και β) Επιστημών Οίνου, Αμπελίου και Ποτών)

N. 4537/2018 (ΦΕΚ Α 84/15.05.2018) Ενσωμάτωση στη νομοθεσία της Οδηγίας 2015/2366/ΕΕ για τις υπηρεσίες πληρωμών και άλλες διατάξεις.

ΥΠΟΥΡΓΙΚΕΣ ΑΠΟΦΑΣΕΙΣ-ΕΓΚΥΚΛΙΟΙ
Υ.Α. υπ' αριθμ. 30/003/000/1614 (ΦΕΚ Β 1624/10.5.2018) Διατυπώσεις και διαδικασίες για την έγκριση χρήσης δεξαμενών αιθυλικής αλκοόλης και ποτών με αλκοόλη των άρθρων 80, 86, 88, 90 και 92 του ν. 2960/2001 - Τροποποίηση της αριθ. ΔΕΦΚΦ Β 5026381 Εξ 2015/16.12.2015 Α.Υ.Ο. (Β 2785).

Υ.Α. υπ' αριθμ. 1849/57000 (ΦΕΚ Β' 1505/02.05.2018) Καθορισμός των αναγκαίων συμπληρωματικών μέτρων για την εφαρμογή του άρθρου 46 του Καν. (Ε.Ε) 1308/2013, του κατ' Εξουσιοδότηση Κανονισμού (Ε.Ε) αριθμ. 1149/2016 της Επιτροπής και του Εκτελεστικού Κανονισμού (Ε.Ε) 1150/2016 της Επιτροπής σχετικά με την εφαρμογή του Προγράμματος Αναδιάρθρωσης και Μετατροπής των αμπελουργικών εκτάσεων στην Ελλάδα - Εθνικό «Πρόγραμμα Στήριξης του αμπελοοινικού τομέα 2019-2023.

Υ.Α. υπ' αριθμ. 801/28083 (ΦΕΚ Β' 887/14.03.2018) Τροποποίηση και συμπλήρωση της 271/15981/30-01-2018 υπουργικής απόφασης «Επενδύσεις σε επιχειρήσεις οινοπαραγωγής σύμφωνα με το άρθρο 50 του Κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 περιόδου 2017-2018.

Υ.Α. 374/20210 (ΦΕΚ Β' 507/16.02.2018) Τελική κατάταξη ένταξης δικαιούχων στο πρόγραμμα αναδιάρθρωσης και μετατροπής αμπελουργικών εκτάσεων για την περίοδο 2017 - 2018.

ΠΟ.Α. 1101(ΦΕΚ Β 2102/8.6.2018) Εκδοση στοιχείων λιανικής πώλησης για τις πωλήσεις οίνου ή αποσταγμάτων (τσίπουρου, τσικουδιάς) σε χύμα μορφή (Για τις πωλήσεις οίνου ή αποσταγμάτων σε χύμα μορφή σε ιδιώτες, εκδίδονται στοιχεία λιανικής στα οποία, εκτός από τις ενδείξεις της παραγράφου 2 του άρθρου 12 του ν. 4308/2014 (Α 251), αναγράφονται υποχρεωτικά η ποσότητα και το είδος των παραδιδόμενων αγαθών. Η υποχρέωση της παραγράφου αυτής είναι καθολική και καταλαμβάνει τις πωλήσεις των υπόψη αγαθών που πραγματοποιούνται από καταστήματα λιανικής πώλησης, όπως ενδεικτικά κάβες, καταστήματα εστίασης και λοιπά καταστήματα υγειονομικού ενδιαφέροντος, συμπεριλαμβανομένων των πωλήσεων που πραγματοποιούνται λιανικώς από τους αγρότες του κανονικού ή του ειδικού καθεστώτος Φ.Π.Α. Τα στοιχεία λιανικής πώλησης οίνου ή αποσταγμάτων (τσίπουρου, τσικουδιάς) σε χύμα μορφή εκδίδονται υποχρεωτικά με τη χρήση φορολογικού ηλεκτρονικού μηχανισμού (Φ.Η.Μ.), κατά τα οριζόμενα στην παράγραφο 8 του άρθρου 12 του ν. 4308/2014)

ΑΠΟ ΤΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΣΤΗΝ ΟΥΣΙΑ

Τροποποίηση φακέλων ΠΟΠ/ΠΓΕ

Ο επίσημος αριθμός τεχνικών φακέλων που περιμένουν την εξέτασή τους από την Ευρωπαϊκή Επιτροπή είναι επισήμως 450

Όπως αναφέρθηκε στο τεύχος Ιουνίου 2017 του Wine Trails, από το 2008 με την εφαρμογή του νέου ευρωπαϊκού συστήματος, η διαδικασία αναθεώρησης ενός τεχνικού φακέλου ΠΟΠ/ΠΓΕ περνά από την ίδια διαδικασία ελέγχου και έγκρισης με εκείνη της αίτησης για νέα καταχώριση ΠΟΠ ή ΠΓΕ, εκτός αν η τροποποίηση είναι «ίσσοнос σημασίας» οπότε δεν χρειάζεται η έγκριση της Επιτροπής. Σύμφωνα δε με το άρθρο 20 παρ. 4 του ισχύοντος Κανονισμού της Επιτροπής 607/2009, μια τροποποίηση θεωρείται ίσσοнос σημασίας όταν: α) δεν αφορά ουσιώδη χαρακτηριστικά του προϊόντος, β) δεν αλλοιώνει τον δεσμό, γ) δεν επηρεάζει την οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή και δ) δεν προσθέτει περιορισμούς στη διάθεση του προϊόντος στην αγορά.

Η μεγάλη καθυστέρηση στην εξέταση των αιτήσεων τροποποίησης και τα προβλήματα «ομπρίας» για τους παραγωγούς που προκύπτουν από αυτή, οδήγησαν την Επιτροπή να αποδεχθεί την αναθεώρηση του υφιστάμενου συστήματος. Στο σχέδιο κατ' εξουσιοδότηση πράξης της Επιτροπής που θα αντικαταστήσει τον Κανονισμό 607/2009 (πιθανότατα πριν το τέλος του έτους) προβλέπεται ότι κατ' αρχήν μια αίτηση τροποποίησης εξετάζεται από μόνη την αρμόδια ε-

θνική αρχή (δηλαδή το ΥπΑΑΤ στα καθήκοντάς της), εκτός από ειδικά προβλεπόμενες περιπτώσεις, όπου χρειάζεται και η τελική έγκριση της Επιτροπής. Τέτοια είναι η αλλαγή του ονόματος της ΠΟΠ ή ΠΓΕ, η προσθήκη κατηγορίας αμπελοοινικού προϊόντος που καλύπτεται από τον τεχνικό φάκελο, η αλλαγή του γεωγραφικού δεσμού του προϊόντος και η θέσπιση περιορισμών στη διάθεσή του στην αγορά. Σε όλες τις υπόλοιπες περιπτώσεις, η Επιτροπή απλώς ενημερώνεται για τις σχετικές αλλαγές.

ΔΟΜΙΚΑ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ

Το κλειδί πάντως της εν λόγω αναθεώρησης βρίσκεται στη διάταξη του 14 παρ. 2 του σχεδίου, η οποία σε συνδυασμό με το άρθρο 10 θεσπίζει προθεσμία 6 μηνών στην Επιτροπή προκειμένου να αποφανθεί επί οποιασδήποτε αίτησης τροποποίησης. Στην πραγματικότητα, αυτή η αλλαγή λίγο θα διευκολύνει στην επίλυση μια σειράς από προβλήματα που αντιμετωπίζουν σήμερα οι τεχνικοί φάκελοι των ΠΟΠ/ΠΓΕ της χώρας. Γιατί τα προβλήματα των τεχνικών μας φακέλων είναι πρωτίτως δομικά, όχι τεχνικά.

ΤΟ ΝΕΟ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΚΡΑΣΙ

Κανείς δεν μπορεί να αμφισβητήσει το μεγάλο έργο που έγινε εδώ και σαράντα και πλέον χρόνια για να μπουν βάσεις στο «νέο» ελληνικό κρασί. Οι ονομασίες προέλευσης αλλά και η ύπαρξη τοπικών οίνων (που επέτρεπαν την οινική α-



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

νάπτυξη κρασιών μιας περιοχής που δεν είχε κατ' αρχήν την συμβολική, έστω, ειδική βαρύτητα μιας Ο.Π.Α.Π.) έπαιξαν σημαντικό ρόλο στο να κερδηθεί επί της αρχής ένα στοίχημα, το οποίο είχε τεθεί για πρώτη φορά στη χώρα μας στη διάρκεια του Μεσοπολέμου (ίδε την περίπτωση του Εθνικού Συνδέσμου Αμπελοκτημόνων στο Wine Trails Μαρτίου 2017) αλλά δεν μπόρεσε να ωριμάσει για πλείονες λόγους τους οποίους θα πρέπει κάποια στιγμή να αναλύσουμε σε βάθος. Το στοίχημα αυτό ήταν η νομική κατοχύρωση οίνων *terroir* με την αντίστοιχη αναγνωρισιμότητα (και προστιθέμενη αξία για τον καταναλωτή).

ΑΣΠΙΔΑ ΚΑΙ ΟΧΙ ΦΥΛΑΚΗ Η ΠΡΟΑΣΠΙΣΗ ΤΗΣ «TYPICITÉ»

Τα στοίχηματα όμως που βασίζονται στην επιστημονική ακρίβεια και την εμπορική φήμη δεν κερδίζονται εφάπαξ. Κατακτώνται στο διηνεκές. Στην περίπτωση των ΠΓΕ αλλά και των ΠΟΠ η κατοχύρωσή τους λειτουργεί ως ασπίδα για την προάσπιση του τυπικού χαρακτήρα («typicité») του κρασιού. Αντίθετα, δεν είναι δυνατό να καθίσταται «φυλακή» για οποιαδήποτε καινοτομία, προσαρμογή ή ακόμα και διόρθωση. Επί παραδείγματι, πολλές ονομασίες ή ενδείξεις απαιτούν αλλαγές ως προς τους ισχύοντες όρους σε λατινικό αλφάβητο ή στην αγγλική γλώσσα που έχουν ενσωματωθεί στον σχετικό τεχνικό φάκελο, καθόσον δεν ανταποκρίνονται στα καταναλωτικά ήθη ή τη φήμη της γεωγραφικής ένδειξης. Εδώ η επερχόμενη τροποποίηση θα διευκολύνει καθώς θα υπάρχει σύντημηση του χρό-

νου της διοικητικής διαδικασίας. Άλλες αλλαγές οι οποίες είναι αναγκαίες (ή ευκαταίεες) για τα ελληνικά (και όχι μόνο!) δεδομένα είναι η προσθήκη νέων κατηγοριών οίνου και κυρίως η δυνατότητα να συμπεριληφθούν σε μία υπάρχουσα ΠΓΕ (ή και ΠΟΠ) η παραγωγή αφρώδους ή ερυθρώπου (ροζέ) οίνου. Οι σύγχρονες καταναλωτικές τάσεις καλούν για μεγαλύτερη παραγωγή και ποικιλία τέτοιων τύπων κρασιού, οι οποίοι δεν μπορούν να περιοριστούν σε ποιλιακούς οίνους αλλά «χτυπούν την πόρτα» των υφιστάμενων τεχνικών φακέλων. Η προσθήκη νέων ποικιλιών, η ακόμα η αλλαγή σε στρεμματικές αποδόσεις με τη σειρά τους καλούν σε αναπροσαρμογή τεχνικών φακέλων που στη συντριπτική τους πλειοψηφία συμπληρώθηκαν υπό μεγάλη πίεση χρόνου και στηρίχθηκαν σε υπουργικές αποφάσεις δεκαετιών αν όχι σε... βασιλικά διατάγματα. Εδώ χρειάζεται περισσότερη δουλειά και το ζήτημα δεν είναι πρωτίστως διαδικαστικό.

ΤΟ ΘΕΜΑ ΤΩΝ ΖΩΝΩΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

Είναι ζήτημα ουσίας. Κατ' αναλογία, πότε π.χ. θα ανοίξει η συζήτηση για τον καθορισμό των ζωνών παραγωγής ΠΟΠ/ΠΓΕ όχι αποκλειστικά με διοικητικά κριτήρια αλλά ταυτόχρονα με έλεγχο ανά αμπελοτεμάχιο, στην βάση κατά κανόνα εδαφολογικών κριτηρίων; Με απλά λόγια, τα αμπελοτεμάχια όλων των διοικητικών περιφερειών μιας ζώνης παραγωγής οίνων ΠΟΠ έχουν στο σύνολο τους αρκούντως κοινά στοιχεία ώστε να ανταποκρίνονται στα περιγραφόμενα (και επιδιωκόμενα) αναλυτικά και οργα-

νοληπτικά χαρακτηριστικά ενός κρασιού; Σε ευρείες ζώνες μια τέτοια φυσική ομοιογένεια είναι, στην πραγματικότητα, επιστημονικά και στατιστικά αδύνατη.

ΣΥΛΛΟΓΙΚΗ ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ

Αλλά το ευαίσθητο παράδειγμα που επέλεξα θέτει το πρόβλημα επί τον τύπον των ήλων: Στα κρίσιμα ζητήματα (αν όχι σε όλα) εκείνο που υπολείπεται είναι συχνά διάθεση για συλλογικότητα. Όχι με την έννοια της θέσπισης συλλογικών οργάνων αλλά από την σκοπιά της ανάπτυξης θεσμισμένου διαλόγου σε τοπικό και εθνικό επίπεδο προκειμένου να υπάρξουν προτάσεις με ειδικό βάρος, αντιπροσωπευτικότητα και βλέμμα στραμμένο στο μέλλον. Η νέα διαδικασία τροποποίησης των φακέλων δεν διευκολύνει ούτε προσθέτει κάτι ως προς αυτά τα πιο βαθιά ζητήματα τα οποία ο ελληνικός αμπελώνας και η ελληνική οινοποιία θα κληθούν εκ των πραγμάτων να επιλύσουν στο μέλλον. Στην Καμπανία, η θεσμική διαδικασία για την αναθεώρηση της οριοθετημένης ζώνης παραγωγής της, κατά γενική ομολογία, πιο διάσημης οινικής ΠΟΠ στον κόσμο έχει ξεκινήσει εδώ και 15 χρόνια και δεν θα ολοκληρωθεί πριν το 2023. Μεγάλο το χρονικό διάστημα και για όσους δεν γνωρίζουν τις λεπτές ισορροπίες της περιοχής θα φαντάζει σίγουρα υπερβολικό. Από την άλλη, το παράδειγμα προτρέπει να δούμε ότι υπάρχουν δύο τρόποι να προσαρμοστεί το μέλλον του αμπελώνα σου και των κρασιών σου μέσω του τεχνικού φακέλου: Είτε προετοιμάζοντας και, εν μέρει έστω, ορίζοντας το μέλλον, ή «βλέποντας και κάνοντας»... 🍇



ΑΓΟΡΑ

ΔΕΝ ΕΧΟΥΝ ΙΔΕΑ ΟΙ ΓΕΡΜΑΝΟΙ ΤΙ ΦΤΙΑΧΝΟΥΝ ΟΙ ΕΛΛΗΝΕΣ ΜΕ ΤΟ ΚΡΑΣΙ ΤΟΥΣ

ΓΕΡΜΑΝΙΑ

ΕΙΣΑΓΩΓΕΣ
2,5
ΔΙΣ. ΕΥΡΩ



ΕΤΗΣΙΑ
ΚΑΤΑ ΚΕΦΑΛΗΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ

24,4
ΛΙΤΡΑ



ΕΞΑΓΩΓΕΣ
ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ
ΟΙΝΟΥ
ΣΤΗ ΓΕΡΜΑΝΙΑ
2009 - 2016



+ 8,4%

ΑΞΙΑ
ΕΞΑΓΩΓΩΝ

+ 3,1%

ΠΟΣΟΤΗΤΑ
ΕΞΑΓΩΓΩΝ

+ 5,2%

ΜΕΣΗ ΤΙΜΗ
ΠΩΛΗΣΗΣ

Η ημερίδα ήταν πρωτοβουλία της BASF και του Γερμανικού Προξενείου στη Θεσσαλονίκη για την ενίσχυση της εξωστρέφειας του ελληνικού κρασιού και την προώθηση του στις αγορές του εξωτερικού. Συνδιοργανωτές ήταν η Περιφέρεια Κεντρικής Μακεδονίας, η Αμερικανική Γεωργική Σχολή Θεσσαλονίκης, οι Οίνοι Βορείου Ελλάδος, το Γενικό Προξενείο της Γερμανίας στη Θεσσαλονίκη & το Σωματείο «Συνέργεια».



«Τα τελευταία 20 χρόνια είχα δοκιμάσει περίπου 40-50 ελληνικά κρασιά αλλήλ χθες σε μια μόλις ημέρα γεύτηκα τα έξι καλύτερα ελληνικά κρασιά που έχω δοκιμάσει ποτέ στη ζωή μου. Αυτό δεν το έχω ξαναζήσει κι από εδώ και εμπρός θα είμαι πιο κοντά στα ελληνικά οινοποιεία. Και πρέπει να παραδεχθώ πως στη Γερμανία, δεν έχουν ιδέα για το τι πραγματικά γίνεται εδώ και πόσο ποιοτικά κρασιά παράγονται»



ΚΕΙΜΕΝΟ ΛΕΩΝΙΔΑΣ ΛΙΑΜΗΣ

Τα ενθουσιώδη σχόλια για το ποιοτικό άλμα, που έχει κάνει το ελληνικό κρασί εδώ και σχεδόν μια δεκαετία, τα οποία όμως αφήνουν και μια στυφή γεύση για την έλλειψη αποτελεσματικού marketing, ανήκουν στον Tom Driesenberg, έναν Γερμανό οινοπαραγωγό, ο οποίος καλλιεργεί τη φημισμένη ποικιλία Riesling. Διατυπώθηκαν δε στις εργασίες της ημερίδας για το μάρκετινγκ οίνου, που πραγματοποιήθηκε την Παρασκευή 15 Ιουνίου στις εγκαταστάσεις της Αμερικανικής Γεωργικής Σχολής Θεσσαλονίκης με χρυσό χορηγό την BASF.

Αποκτούν μάλιστα, ακόμη μεγαλύτερη σημασία, αν ληφθεί υπόψη ότι ο «κεραυνοβολημένος» πλέον με τον ελληνικό οίνο Γερμανός οινοποιός ανήκει στο Σύνδεσμο Γερμανικών Διακεκριμένων Οικοκτημάτων. Τον γνωστό κι ως VDP, ένα αυστηρό club ιδιωτών οινοποιών, με ρίζες στο 1910, που μπορεί να μετέχει με μόλις 7,5% στον συνολικό τζίρο κρασιού στη Γερμανία, πλην όμως δεν υπάρχει περίπτωση να ληφθεί απόφαση σε κυβερνητικό επίπεδο για τον κλάδο, αν δεν ζητηθεί η άποψή του, καθώς αναγνωρίζεται η δουλειά που κάνουν τα περίπου 100 μέλη του.

Τι όμως είχε γίνει το προηγούμενο βράδυ και ξετρέλανε τον κ. Driesenberg; Ο Γερμανός Πρόξενος στη Θεσσαλονίκη, Walter Stechel, είχε τη φαινή, κυριολεκτικά, ιδέα να παραθέσει στην οικία του, προς τιμήν των μελών της γερμανικής αποστολής που θα λάμβανε μέρος στην ημερίδα, ένα δείπνο με... βακχικές προδιαγραφές. Σε αυτό ήταν προσκεκλημένοι και προσωπικότητες του οινοποιοτικού και του αυτοδιοικητικού τομέα της Β. Ελλάδας.

ΤΟ ΒΑΚΧΙΚΟ ΔΕΙΠΝΟ ΜΕ ΤΑ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΚΡΑΣΙΑ

Το μενού, δε, ετοιμάστηκε από έναν Έλληνα της διασποράς, τον Αντώνιο Ασκητή, ειδικό στο χώρο της γαστρονομίας, που ζει στο Ντίσελτορφ, ο οποίος συνταίριαξε ένα Μοσχοφίλερο, ένα Ξινόμαυρο, ένα Ασύρτικο, μια Μαλαγουζιά, ένα τύπου λικέρ και μια ρετσίνα. Υπήρχε επίσης κι ένα ούζο από τη Θράκη. Όλα επιλεγμένα από βορειοελλαδικά οινοποιεία -σε δύο από αυτά, μάλιστα, το Κτήμα Γεροβασιλείου και το Κτήμα Φλωριάν, είχε προηγηθεί και επίσκεψη- γνωστά για την προσίλωσή τους στην παραγωγή ποιοτικού κρασιού, που έχουν δώσει τα διαπιστευτήριά τους σε πολλές αγορές του εξωτερικού.

«Δεν έχουν να ζηλέψουν τίποτε από πολλά ποιοτικά κρασιά στη διεθνή αγορά», μας είπε ο κ. Driesenberg, λίγα λεπτά αφότου ολοκλήρωσε την εισήγησή του στην ημερίδα, ενώ όταν τον ρωτήσαμε σε ποια κατηγορία οίνων του VDP (σ. σ. η πυραμίδα ποιότητάς τους, έχει τρία επίπεδα) θα κατέτασσε τα κρασιά που είχε δοκιμάσει την προηγούμενη, δεν δίστασε ούτε στιγμή. «Προσωπικά μιλώντας, θα έλεγα ότι ανήκουν όλα τους στο πάνω τμήμα της πυραμίδας», τόνισε και παραδέχθηκε ότι, πλέον, στην προσωπική του κάβα θα υπάρχουν και ελληνικά κρασιά. Και να σκεφτεί κανείς πως τα σχόλια του δεν είχαν λάβει υπόψη τους τη δεύτερη οινογευσία που ακολούθησε το Σάββατο 16 Ιουνίου, όταν η αποστολή επισκέφθηκε το οινοποιείο Κυρ Γιάννη στη Νάουσα, όπου δοκιμάστηκαν κρασιά από άλλα οκτώ οινοποιεία, ενώ στη συνέχεια υπήρξε και μετάβαση σε άλλο οινοποιείο στη Γουμένισσα, στο οποίο έγινε δοκιμή οίνων από τρία κτήματα.

ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΧΩΡΙΣ ΕΚΠΤΩΣΕΙΣ

Ως προς το ποιο κατά την άποψή του είναι το κλειδί για να ανοίξει η πόρτα της γερμανικής (ή και κάθε άλλης) αγοράς για το ελληνικό κρασί, ο κ. Driesenberg από το βήμα ...►



«ΝΑ Η ΕΥΚΑΙΡΙΑ ΣΑΣ» ΤΟΝΙΣΕ Ο ΚΑΘΗΓΗΤΗΣ SZOLONKI

Μέτρια έως κακή η εικόνα του ελληνικού κρασιού στη Γερμανία

Το θάθος της χαμηλής ποιότητας και τιμής διατηρήθηκε για χρόνια από το ελληνικό κρασί στη Γερμανία, σε σημείο που ακόμη και σήμερα στη γερμανική αγορά, που εισάγει κάθε χρόνο οίνους αξίας περί τα 2,5 δισ. και η ετήσια κατά κεφαλήν κατανάλωσή της είναι στα 24,4 λίτρα, στο καταναλωτικό κοινό κυριαρχεί το στερεότυπο ότι ελληνικό κρασί ισούται με την κακής ποιότητας ρετσίνα.

Το χαμηλό σκορ προτίμησης του ελληνικού οίνου ανέδειξε και η διπλωματική εργασία του Κωνσταντίνου Καθηγητή (σ. σ. Έλληνα που ζει μόνιμα και εργάζεται στη Γερμανία) σε δείγμα 212 καταναλωτών, 7 πωλητών λιανικής, 2 χονδρεμπόρων στη Γερμανία και 41 οινοποιών από την Ελλάδα, την οποία παρουσίασε ο Dr Gergely Szolnoki, καθηγητής στο πανεπιστήμιο του Geisenheim.

«Οι Γερμανοί καταναλωτές έχουν μέτρια εικόνα για το ελληνικό κρασί, το πίνουν κυρίως σε εστιατόρια και υπάρχει περιορισμένη δυνατότητα να τα βρουν. Επίσης δηλώνουν πως γνωρίζουν πολύ λίγα γι' αυτό και όμως το ενδιαφέρον τους είναι υψηλό», ανέφερε ο κ. Szolnoki. Τόνισε, ακόμη, πως για τις κάβες που συμμετείχαν στο δείγμα, το image του ελληνικού κρασιού είναι κακό, δεν υπάρχει ικανοποιητική διαφήμιση, είναι ελάχιστη των πελατών και των πωλητών, οι οποίοι, ωστόσο, είναι διατεθειμένοι να περιλάβουν στη λίστα των κρασιών τους και κάποια ελληνικά. Μάλιστα όπως είπε ο καθηγητής, Szolnoki, «εδώ είναι η ευκαιρία σας».

Έλλειμμα προώθησης από τους Έλληνες παραγωγούς

«Κακή» χαρακτήρισαν την εικόνα του ελληνικού κρασιού, όμως και οι χονδρέμποροι, οι οποίοι εκτιμούν πως υπάρχει έλλειμμα προώθησης και διαφήμισης από τους Έλληνες παραγωγούς. Εν κατακλείδι ο καθηγητής Szolnoki ανέφερε πως το ελληνικό κρασί έχασε ποσότητες στην αγορά της Γερμανίας, όμως στο ίδιο διάστημα αυξήθηκε η μέση τιμή του στα 119 ευρώ ανά εκατόλιτρο. Πρόσθεσε ακόμη πως ο στόχος εφεξής πρέπει να επικεντρώνει στους multichannels πελάτες, οι οποίοι αγοράζουν από όλα τα κανάλια διανομής (discount stores, super market, κάβες, ηλεκτρονικά καταστήματα τύπου Amazon) και έχουν και το βαλάντιο να υποστηρίξουν αυτή την καταναλωτική συμπεριφορά.



Η γερμανική αποστολή που συμμετείχε στην ημερίδα για το μάρκετινγκ του οίνου επισκέφθηκε και το οινοποιείο Γεροβασίλειου στην Επανομή.

της ημερίδας έκανε διαρκείς αναφορές στο πόσο σημαντική είναι η ποιότητα. «Απαιτούμε από τα μέλη μας αυστηρότερες προδιαγραφές από αυτές που προβλέπει η υπάρχουσα γερμανική οινική νομοθεσία. Για παράδειγμα στην περίπτωση των ξερών κρασιών υψηλής ποιότητας η διαλογή των σταφυλιών γίνεται με το χέρι», εξήγησε ο κ. Driesenberg. «Όποιος δεν συμμορφώνεται, αυτοβούλως, με αυτήν τη νοοτροπία, δεν μπορεί να γίνει μέλος κι αν είναι μέλος αποχωρεί», είπε χαρακτηριστικά ο Γερμανός οινοπαραγωγός και τόνισε πως όταν ο Σύνδεσμος και γενικότερα το γερμανικό κρασί, παρέκκλινε από την προσήλωση στην ποιότητα αυτό το πλήρωσε ακριβά.

«Για πολλά χρόνια, μετά τον Β' Παγκόσμιο Πόλεμο, επειδή κανείς δεν ήθελε να πει κρασί από μια χώρα η οποία προκάλεσε τόσο πόνο, ο κλάδος προσπάθησε να πουλήσει φθινό κρασί. Όμως αυτό οδήγησε σε μια αρνητική σπείρα και για πάνω από 20 έτη δεν μπορούσαμε να ανακάμψουμε. Έτσι το 1971 μπήκαν ειδικά πρότυπα ποιότητας και αυτό σταδιακά άρχισε να αποδίδει», υποστήριξε.

«ΤΟΥΣ ΠΡΟΤΕΙΝΑ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΚΡΑΣΙΑ ΚΑΙ ΜΕ ΚΟΙΤΑΖΑΝ ΣΑΝ ΧΑΖΟ»

Τη δυσπιστία που συνάντησε στις τάξεις των Γερμανών καταναλωτών για την ποιότητα του ελληνικού κρασιού, έθιξε και ο Αντώνης Ασκητής, ειδικός sommelier σε θέματα γαστρονομίας, που εργάζεται και στο εστιατόριο που διατηρεί η οικογένειά του στο Ντίσελντορφ. «Όταν τους έλεγα ότι στη wine list μας έχουμε και ελληνικά κρασιά, με κοίταζαν σαν χαζό. Ακόμη και όταν έπιναν κόκκινο κρασί, έλεγαν πως είναι ρετσίνα. Έχουν προκατάληψη», είπε ο κ. Ασκητής και σημείωσε πως «στην αρχή τους έβαζα να κάνουν τυφλή γευσίγνωσία, τους έδινα κάποιο από τα ποιοτικά ελληνικά κρασιά που είχαμε διαλέξει και αφού το δοκίμαζαν και έλεγαν πως τους άρεσε, τους αποκάλυπτα ότι ήταν ελληνικό. Έτσι σιγά σιγά άρχισα να φέρνουμε την Ελλάδα και στους πελάτες μας, οι οποίοι άρχισαν να προτιμούν τα ελληνικά κρασιά», συμπλήρωσε.

ΝΑ ΥΠΟΣΤΗΡΙΧΘΟΥΝ ΟΙ ΕΛΛΗΝΕΣ ΦΟΙΤΗΤΕΣ

Καθοριστικό ρόλο, όμως, στο να παράξει κανείς ποιοτικό κρασί, παίζει κι η εκπαίδευση, όπως είπε η Ελληνίδα καθηγήτρια του πανεπιστημίου Geisenheim, δρ Med Evelyn Dimkou, η οποία παρουσίασε τα προπτυχιακά και μεταπτυχιακά προγράμματα φοίτησης του ξακουστού ιδρύματος που συνδυάζει θεωρία και πράξη, λέγοντας πως πρέπει να υποστηριχθούν οι Έλληνες φοιτητές να βγουν να συνεχίσουν τις σπουδές τους στο εξωτερικό, διότι έτσι θα επωφεληθούν οι ίδιοι αλλά και πολλαπλάσια το ελληνικό κρασί. Αποκάλυψε ακόμη πως στη μάχη για την αντιστροφή της αρνητικής εικόνας που χαρακτηρίζει το ελληνικό κρασί στη Γερμανία, έχει τάξει κι η ίδια τον εαυτό της οργανώνοντας βραδιές γευσίγνωσίας, στις οποίες προσπαθεί να αναδείξει τα ποιοτικά χαρακτηριστικά του. 🌿

Ασύρτικο και Ξινόμαυρο στο κελάρι της BASF



Marc Oliver Heilos και Renate Fleischer

Ζήτησε δείγματα η Renate Fleischer, υπεύθυνη αγορών της κάβας Weinkeller

Ένα Ασύρτικο και ένα Ξινόμαυρο θα είναι δύο από τα ελληνικά κρασιά που σίγουρα θα κοιτάξει να εντάξει στο περίφημο κελάρι της η BASF, το οποίο κατατάσσεται στο αντίστοιχο Top 10 της Γερμανίας. Όπως ανέφερε η Renate Fleischer, υπεύθυνη αγορών της κάβας Weinkeller της BASF στο Ludwigshafen της Γερμανίας, αυτή θα είναι η αρχή χωρίς να αποκλείεται και κάτι περισσότερο σε αυτή τη συνεργασία.

Μάλιστα όπως ανέφερε ο Σταύρος Τσουρουκίδης, από τη «Συνέργεια», το φορέα που συνδιοργάνωσε την ημερίδα και ο στόχος της είναι να φέρει τους Γερμανούς και τους Έλληνες πιο κοντά, η Γερμανίδα ειδικός ανέφερε πως μόλις επιστρέψει θα ζητήσει δείγματα από τους οίνους τους οποίους δοκίμασε και με συνεργάτες της θα δει με ποιες ετικέτες θα διανθίσει την γκάμα του κελαριού. Στις σκέψεις της είναι επίσης να προταθεί κάποιο από αυτά να



Walter Stechel, Γενικός Πρόξενος Γερμανίας στη Θεσσαλονίκη

αποτελέσει το κρασί του μήνα, όπως συνηθίζει να κάνει η κάβα της BASF για διάφορα κρασιά της.

«Ήταν ένα τριήμερο στο οποίο πετύχαμε όλους τους στόχους μας, τόνισε ο κ. Τσουρουκίδης, διότι υπήρξε ανταλλαγή πληροφοριών και εμπειρίας με τους Γερμανούς ειδικούς, μπήκαν τα θεμέλια για τη συνεργασία στο επίπεδο των εκπαιδευτικών ιδρυμάτων (σ. σ. η Αμερικανική Γεωργική Σχολή και το Geisenheim θα διερευνήσουν την προοπτική από κοινού αξιοποίησης ευρωπαϊκών προγραμμάτων), ενώ έγιναν και οινογευσίες που πιθανώς θα οδηγήσουν και σε εμπορικές συμφωνίες. «Συνολικά σε τρεις ημέρες δοκίμασαν πάνω από 45 ελληνικά κρασιά, λευκά, ροζέ και ερυθρά, ορισμένα από αυτά βιολογικά, ενώ γεύτηκαν και ρετσίνα» μας ανέφερε ο κ. Τσουρουκίδης, προσθέτοντας πως «μαζί με όλα τα άλλα, κάναμε κι ορισμένους πρεσβευτές του ελληνικού οίνου στη Γερμανία».

Νέα πρωτοβουλία για τα κρασιά της Ν. Ελλάδας από την BASF

«Η σημερινή εκδήλωση εντάσσεται σε μία σειρά πρωτοβουλιών που έχει αναλάβει η BASF Ελλάς για την έμπρακτη ενίσχυση της ανταγωνιστικότητας και εξωστρέφειας των ελληνικών ποιοτικών αγροτικών προϊόντων. Ευελπιστούμε να διοργανώσουμε κάτι αντίστοιχο και στη Ν. Ελλάδα, ώστε να δώσουμε ευκαιρίες για την προώθηση των ποιοτικών κρασιών της Πελοποννήσου και της Κρήτης στην απαιτητική αγορά της Γερμανίας», δήλωσε ο Βασίλης Γούναρης, Διευθύνων Σύμβουλος της BASF Ελλάς ABEE. «Ένα ακόμα παράδειγμα έμπρακτης στήριξης του πρωτογενούς τομέα είναι και το Ελληνογερμανικό Φόρουμ Τροφίμων, που η BASF διοργανώνει από το 2014 και κάθε χρόνο, σε συνεργασία με το Ελληνογερμανικό Εμπορικό και Βιομηχανικό Επιμελητήριο», τόνισε ο κ. Γούναρης. 🌿



Η ΡΕΤΣΙΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕ ΤΟ ΤΙΜΗΜΑ ΤΟΥ ΕΚΣΥΓΧΡΟΝΙΣΜΟΥ

...και ταυτόχρονα το ελληνικό κρασί πλήρωσε ακριβά την κακή ποιότητα της ρετσίνας», σημείωσε ο οينوποιός Στέλιος Κεχρής, από το βήμα του επιστημονικού συμποσίου με τίτλο «Ρετσίνα. Η διαχρονική ιστορία της ρητίνης στην οινοποιητική τέχνη» που οργάνωσε η ομώνυμη οινοποιία στις 19 Μαΐου

ΚΕΙΜΕΝΟ **Λεωνίδας Λιάμης**

Για πολλές δεκαετίες, πριν την αναγέννηση του ελληνικού οίνου, η ρετσίνα ήταν το βασικό κρασί στην Ελλάδα. Με βαθιές ρίζες στην παράδοση, η ρετσίνα ήταν το ποτό με το οποίο συνδύαζε ο Έλληνας τη διασκέδασή του.

Η ποιότητά της, όμως, απείχε πολύ από τα στάνταρντ που, εδώ και 2-3 δεκαετίες, θεωρείται ότι πρέπει να έχει ένα καλό κρασί. Νομοτελειακά, σχεδόν, όσο οι συνθήκες στην ελληνική κοινωνία άλλαζαν, στη ρετσίνα «φορτώθηκαν» οι αδυναμίες και τα προβλήματα του ελληνικού κρασιού εν συνόλω.

«Νομίζω ότι, κατά μία έννοια, πλήρωσε το τίμημα του εκσυγχρονισμού του ελληνικού κρασιού, αλλά, ταυτόχρονα, και το ελληνικό κρασί, στο σύνολό του, πλήρωσε ακριβά την κακή ποιότητα της ρε-

τσίνας», εξήγησε ο οينوποιός Στέλιος Κεχρής, από το βήμα του επιστημονικού συμποσίου με θέμα «Ρετσίνα. Η διαχρονική ιστορία της ρητίνης στην οινοποιητική τέχνη», που οργάνωσε η «Οινοποιία Κεχρής» στις 19 Μαΐου.

«Το χειρότερο ήταν πως παγιωνόταν η άποψη ότι αυτό το κρασί, που στα μάτια των περισσότερων φαινόταν ξεπερασμένο, αχρείαστο, αν όχι και επικίνδυνο για τον κλάδο, έπρεπε να εκλείψει», τόνισε. Παραδέχθηκε μάλιστα, πως «όσοι υποστήριζαν τα παραπάνω, ασφαλώς και δεν είχαν άδικο. Πολλοί ξένοι επαγγελματίες κι ειδικοί, καλοπροαίρετα συμβούλευαν ότι κάνει κακό στην εικόνα γενικά του ελληνικού κρασιού. Στο ερώτημα τι θα έπρεπε να γίνει, η απάντηση μερικές φορές είναι προφανής. Εξοστρακισμός. Αυτή ήταν η σωστή λέξη», σημείωσε.

ΕΠΑΝΑΣΤΑΣΗ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΠΟΧΗ ΤΗΣ

Η ρετσίνα στα τέλη της δεκαετίας του 1950 έκανε μια πραγματική επανάσταση για την εποχή, καθώς άρχισε να εμφιαλώνεται σε γυάλινη φιάλη των 500 ml με μεταλλικό πώμα. Έως τότε παραγόταν κυρίως σε βαρέλια και καταναλωνόταν επιτόπου, χωρίς δυνατότητα συντήρησης. Με την καινοτομία της φιάλης η ρετσίνα πλέον μπορούσε να εξαχθεί, να μένει αναλλοίωτη για καιρό και κυρίως απέκτησε επώνυμη ζήτηση, εξελισσόμενη σε brand.

ΗΤΑΝ ΑΔΙΚΗ Η... ΡΕΤΣΙΝΙΑ

«Η εξέλιξη αυτή έδωσε πολύ μεγάλη ώθηση στην κατανάλωσή της», επισήμανε ο ομιλητής. Ο κλάδος, όμως, δεν κατάφερε να ξεφύγει από τον κανόνα που λέει ότι ό-



Στο **Συμπόσιο** αναλύθηκαν, επίσης, θέματα σχετικά με την ιστορία των **ρητινούχων** ποτών αλβό και για το πώς και πότε γίνεται η **συλλογή** ρητίνης -μια **δραστηριότητα** με φθίνουσα **πορεία**- στην ελληνική επικράτεια από τη «Χαλιέπια πεύκη».



Συγκριτικό πλεονέκτημα

ταν δεν είσαι έτοιμος να αντιμετωπίσεις την επιτυχία, τότε τα προβλήματα εμφανίζονται γρήγορα. «Οι ανάγκες της αγοράς για αυξημένη κατανάλωση δεν συνοδεύτηκαν από αντίστοιχα μέτρα για υποδομές. Έτσι η ποιότητα της ρετσίνας σε όλη τη χώρα έμεινε στάσιμη ή έπεσε», παρατήρησε ο κ. Κεχρής, αν και έσπευσε να υπογραμμίσει πως εκείνη την εποχή, «δεν ήταν σε καλύτερο επίπεδο τα υπόλοιπα κρασιά, ιδίως τα λευκά, γι' αυτό επιμένω πως ήταν αδικία να φορτωθεί στη ρετσίνα όλη αυτή η... ρετσίνα». Μέσα σε αυτό το «περιβάλλον», τόνισε ο ίδιος, η ρετσίνα αναπτύχθηκε κάτω από συνθήκες μειωμένης ή παντελούς έλλειψης ανταγωνισμού, χωρίς τον οποίο δεν μπορείς να αναμένεις βελτίωση της ποιότητας. Ταυτόχρονα, άρχισαν να τίθενται οι επιστημονικές βάσεις πάνω στις οποίες αναπτύχθηκε το σύγχρονο κρασί διεθνώς και κατά συνέπεια η τεχνολογία μέσων και μεθόδων παραγωγής άρχισαν να μπαίνουν και στην ελληνική παραγωγή τη

δεκαετία του 1970 και μετά. Καθοριστικός παράγοντας, επίσης, κατά τον κ. Κεχρή, για την εξέλιξη του προϊόντος, ήταν το γεγονός ότι η ρετσίνα ήταν το κρασί με το οποίο συνδύαζε τη βραδινή του έξοδο ο Έλληνας. «Ήταν το κρασί της παρέας. Βοηθούσε να αναπτυχθούν ανθρώπινες σχέσεις», επισήμανε και τόνισε πως «ήταν ένας συναισθηματικός δεσμός. Αυτή ήταν η σχέση και σε μια τέτοια σχέση, η ποιότητα, με τον τρόπο που τη γνωρίσαμε δεκαετίες αργότερα, δεν παίζει πρωταγωνιστικό ρόλο. Σήμερα τα πράγματα έχουν αλλάξει και ο εκπαιδευμένος σύγχρονος καταναλωτής έχει πολλές απαιτήσεις και δεν δέχεται να του προσφέρεται τίποτε λιγότερο από ό,τι δικαιούται». Παρόλα αυτά, ο κ. Κεχρής υποστήριξε ότι γύρω από τη ρετσίνα υπήρξε, και ίσως υπάρχει, πλάνη ως προς την ανάγκη για εξοστρακισμό της, καθώς η αναβάθμιση της θα μπορούσε να προσφέρει σημαντικά πλεονεκτήματα. 🍇

«Έχουμε ένα προϊόν που καμιά άλλη χώρα δεν παράγει. Όλα θα ήταν πιο εύκολα αν έγκαιρα είχαμε απαλλογεί από τις προκαταλήψεις μας. Πίστεια ακράδαντα ότι η ρετσίνα μπορούσε κι έπρεπε να αλλάξει, ότι μπορούσε να εξελιχθεί και σε συγκριτικό πλεονέκτημα όχι μόνο για την επιχείρησή μας, αλλά εν γένει για την εθνική οικονομία», υπογράμμισε ο Στ. Κεχρής και η μετέπειτα πορεία του, από το 1980 και μετά, έδειξε πως αυτά που έλεγε τα εννοούσε. Σήμερα η «Οινοποιία Κεχρής», παράγει τέσσερις διαφορετικές ρετσίνες, που αναγνωρίζονται για την ποιότητά τους και στο εξωτερικό και δείχνουν ότι το στοίχημα μπορεί να κερδηθεί και η «ρετσίνα» να φύγει πάνω από την «παρεξηγημένη» ρετσίνα.



MOI JE M'EN FOUS!
ROSE 2017

FROM TWO VILLAGES
ROSE 2017

INTERNATIONAL GUSTO OF ROSE WINES / TRAMER
BERLIER WINE TROPHY / GOLD
INTERNATIONAL WINE STRATEGY OF GREECE / SILVER

BERLIER WINE TROPHY / GOLD
INTERNATIONAL GUSTO OF ROSE WINES / SILVER

La Vie en Rose
www.winerymonsieurnicolas.gr

Wine pairing από τους πιονιέρους της διατροφής

Τοποθετώντας δίπλα στη νέα σειρά αλλαντικών της καταξιωμένα κρασιά της ελληνικής αγοράς και εξηγώντας τους ιδιαίτερους γευστικούς συνδυασμούς που δημιουργούνται, η κραταιά Πίνδος απλά εφαρμόζει στην ελληνική αγορά το διεθνές εργαλείο μάρκετινγκ του «wine pairing»

ΚΕΙΜΕΝΟ **Μαρία Γιουρουκέλη** * ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ **Γεωργία Καραμαλή**

Τη δυναμική που μπορεί να προσδώσει στο marketing ενός νέου προϊόντος διατροφής ο συνδυασμός του με κρασί απόλαυσαν όσοι είχαν την ευκαιρία να βρεθούν την Πέμπτη 10 Μαΐου σε γνωστό wine bar της Αθήνας στην εκδήλωση παρουσίασης της νέας σειράς αλλαντικών Πίνδος από ορεινό κοτόπουλο, η οποία συνδυάστηκε με καταξιωμένα κρασιά της ελληνικής αγοράς μεταξύ των οποίων και της Ζοίνος ΑΕ.

Την επιμέλεια του γευστικού αυτού ταξιδιού είχε η οινολόγος Βάσω Κουτσοβούλου, που δημιούργησε μοναδικούς συνδυασμούς επεξηγώντας τους λόγους που ταιριάζουν οι γεύσεις μεταξύ τους αλλά και τους λόγους για τους οποίους τα αλλαντικά από ορεινό κοτόπουλο Πίνδος, χωρίς γλουτένη, εκτός από απαραίτητο συστατικό για κάθε γεύμα για όλα τα μέλη της οικογένειας, μπορούν να συντροφεύσουν ιδανικά την α-

πόλαυση του αγαπημένου κρασιού.

Σε ό,τι αφορά τους συνδυασμούς, το κοτοπαριζάκι Πίνδος ταίριαξε ιδανικά με την Ντεμπίνα, τα λουκάνικα cocktail χρειάζονται τον φρουτώδη χαρακτήρα ενός λευκού ημι-αφρώδους όπως είναι ο Λευκός της Ζοίνος, τα λουκάνικα Φρανκφούρτης συνδυάζονται εξαιρετικά με ένα κρασί με ευχάριστη οξύτητα όπως είναι η Μαλαγουζιά του Κτήματος Άλφα, το καπνιστό φιλέτο αναδεικνύεται δίπλα σε ένα απαλό φρουτένιο ροζέ με δροσερή οξύτητα όπως είναι το 4-6H Αγιωργίτικο της Gaia Wines. Παράλληλα το λουκάνικο Hot Dog χρειάζεται το L'Esprit du Lac της Κυρ-Γιάννη από Ξινόμαυρο, το πληθωρικό χωριάτικο λουκάνικο απαιτεί ένα κρασί με οξύτητα όπως είναι η Dr Debina Respect Orange της Ζοίνος ενώ το πικάντικο σαλάμι ισορροπεί με ένα φρουτώδες κόκκινο με βάθος, οξύτητα και βελούδινες τανίνες όπως είναι το Βλάχικο της Ζοίνος. 🍇



Ομάδα κορυφής με 500 πτηνοτρόφους

Την **ποιότητα** ως συστατικό της επιτυχίας **αναγνωρίζουν** τόσο ο πρόεδρος της ΑΠΣ Πίνδος Ανδρέας **Δημητρίου** (επάνω δεξιά), όσο και ο επικεφαλής της **Ζοίνος**, Βαγγέλης Αργύρης.





Σήμερα με
 κρασί, αύριο
 με μπίρα

Να σημειωθεί ότι στα πρότζεκτ
 της Πίνδος περιλαμβάνεται
 και το πάντρεμα της εν λόγω
 σειράς αθλητικών με μπίρα,
 εξ ου και στην εκδήλωση
 της 10ης Μαΐου έδωσε το
 παρών και ο επικεφαλής
 της Ελληνικής Ζυθοποιίας
 Αταλάντης-ΕΖΑ Αθανάσιος
 Συριανός, επιβεβαιώνοντας τα
 εν λόγω επιχειρηματικά σχέδια.



Η **Υλιάννα** Στέγγου, ψυχή του Porto Carras, η **διάσημη** σεφ **Ντίνα** Νικολάου, που **διοργανώνει** τα σεμινάρια μαγειρικής, και η βοηθός της **Σοφία** Γεωργιάδου.

Διάσημα τα σαγανάκια, ιστορικά τα κρασιά

Ένα δημιουργικό ταξίδι στις γεύσεις και τα αρώματα που απλόχερα προσφέρει η ελληνική γη πραγματοποιήσαν μαζί η γνωστή σεφ Ντίνα Νικολάου και τα κρασιά του Porto Carras στον φιλόξενο χώρο του Yoleni's

ΚΕΙΜΕΝΟ **Μαρίνα Σκοπελίτου** * ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ **Γεωργία Καραμαλή**





Μαλαγουζιά ΠΓΕ Χαλκιδικής με λαμπερό λεμονί χρώμα, που ανέδειξε με την ισορροπημένη οξύτητά της ένα σαγανάκι από πικάντικες γαρίδες με φέτα, αλλά και το βαθύ ρουμπινί LimNeon ΠΟΠ Πλαγίες Μελίτων που πάντρεψε τα αρώματα ώριμων φρούτων του δάσους και τις τρυφερές τανίνες με ένα δυνατό σαγανάκι από λουκάνικα με πιπεριές και κασέρι αποτέλεσαν κάποια από τα λαμπερά στιγμιότυπα της γευστικής συνάντησης της σεφ Ντίνας Νικολάου με την Υλιάννα Στέγγου.

Μαζί φυσικά με την ιδιαίτερη Melissanthi που συνόδευσε ένα σαγανάκι γραβιέρας σε φύλλο κρούστας με διάφορους σπόρους και μέλι. Και στο επιδόρπιο πρωταγωνίστησε ο φυσικός ροζέ αφρώδης οίνος Zoe σε συνδυασμό -φυσικά- με σαγανάκι, αυτή τη φορά από γιαούρτι και πετιμεζάτα φρούτα και ξηρούς καρπούς. «Πιστεύουμε πολύ στον οινοτουρισμό. Οι άνθρωποι πρέπει να ζήσουν την εμπειρία και να τη μεταφέρουν στην πατρίδα τους» τόνισε μεταξύ άλλων η κυρία Στέγγου, η δυναμική κυρία του Porto Carras, το οποίο έχει να καταθέσει στην ελληνική αγορά μια μοναδική οινοτουριστική εμπειρία. 🍷

Ο κύκλος **σεμιναρίων** που πραγματοποίησε Απρίλιο και Μάιο η Ντίνα Νικολάου στο **Yoleni's** περιελάμβανε **μαγειρικές** συνδυασμένες με τα κρασιά που παράγουν γυναίκες οινοποιοί, οι «**Ελληνίδες του Κρασιού**», όπως ονομάζεται ο Σύνδεσμός τους, που **ιδρύθηκε** το 1997 και σήμερα **επικεφαλής** του είναι η Υλιάννα Στέγγου.





ΟΙΝΟΤΟΥΡΙΣΜΟΣ ΨΗΦΙΑΚΟ ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ

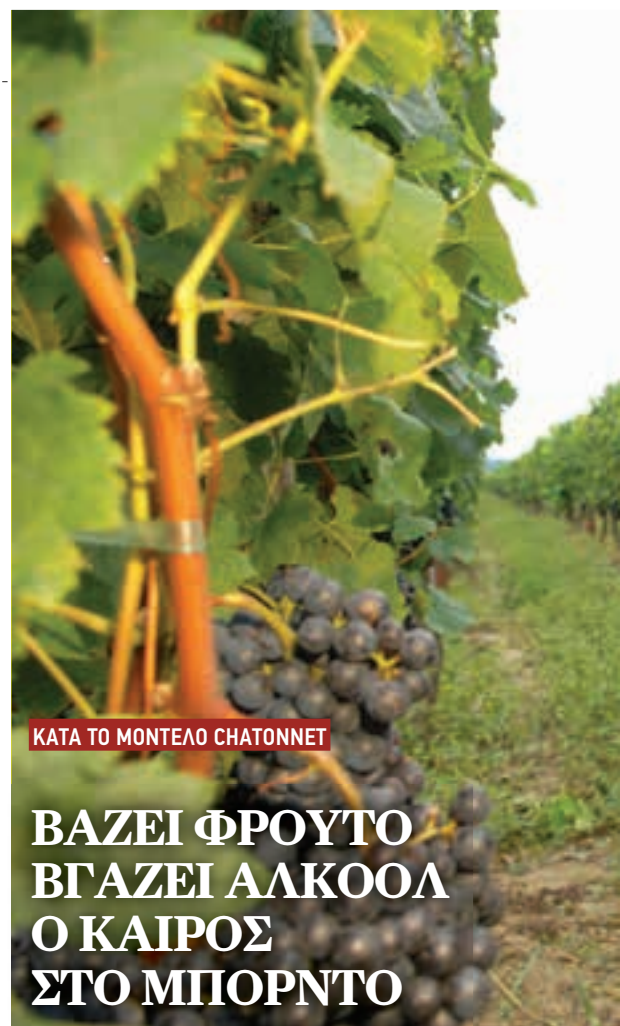
«Νότια Αυστραλία σημαίνει κρασί»

Στην προσέλκυση ακόμη 10.000 διεθνών τουριστών στις αμπελουργικές περιοχές της μέχρι το 2020, χάρη σε μια στοχευμένη εκστρατεία μάρκετινγκ ύψους 2 εκατ. δολαρίων, στοχεύει η Ν. Αυστραλία. Συγκεκριμένα, η εκστρατεία θα επικεντρωθεί στην Κίνα, τις ΗΠΑ και τη Μ. Βρετανία, τις τρεις αγορές με το μεγαλύτερο αναπτυξιακό δυναμικό του τουρισμού. Η καμπάνια «Όταν σκέφτεστε τη Νότια Αυστραλία, σκέφτεστε το κρασί» χρηματοδοτείται από κοινού από την ομοσπονδιακή και την κυβέρνηση της Ν. Αυστραλίας. Έλλωστε, η Αυστραλία, τα τελευταία χρόνια, αυτοπροσδιορίζεται ως χώρα του κρασιού, με τη Νότια Αυστραλία να είναι ευρέως γνωστή για τις αμπελουργικές περιοχές της όπως η Barossa, η McLaren Vale και η Coonawarra. Αξίζει να σημειωθεί ότι οι εξαγωγές οίνων της χώρας συνεχίζουν να αυξάνονται (αύξηση 15% σε αξία το 2017 και 8% σε όγκο), ενώ η Νότια Αυστραλία αντιπροσωπεύει το 60% της αξίας των συνολικών εξαγωγών οίνου.



Υποστήριξη στην οινική βιομηχανία

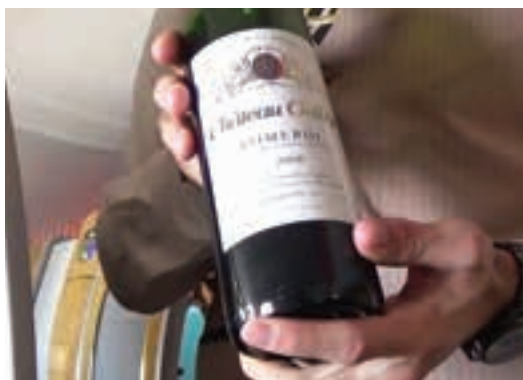
Η αυστραλιανή κυβέρνηση υποστηρίζει την βιομηχανία κρασιού με ένα πακέτο 50 εκατ. δολαρίων ενώ ο Σύνδεσμος Οίνου της Ν. Αυστραλίας (SAWIA) έχει εξασφαλίσει 2 εκατ. δολάρια μέσω κρατικών και ιδιωτικών προγραμμάτων οίνου και τουρισμού.



ΚΑΤΑ ΤΟ ΜΟΝΤΕΛΟ CHATONNET

ΒΑΖΕΙ ΦΡΟΥΤΟ ΒΓΑΖΕΙ ΑΛΚΟΟΛ Ο ΚΑΙΡΟΣ ΣΤΟ ΜΠΟΡΝΤΟ

Τα κρασιά του Μπορντό έχουν σοβαρές πιθανότητες να είναι πιο φρουτώδη, να μην διαθέτουν την ίδια δυνατότητα για παλαίωση και να έχουν χαμηλότερη περιεκτικότητα σε αλκοόλ στο μέλλον, σύμφωνα με ειδικούς που ερευνούν το κρασί της περιοχής. Εάν η μέση θερμοκρασία ανέβει μεταξύ 2-4 βαθμών μέχρι το 2050, όπως δηλαδή προβλέπει η Διακυβερνητική Επιτροπή για την κλιματική αλλαγή, τότε τα κρασιά θα διαφοροποιηθούν πάρα πολύ σε σχέση με σήμερα, υποστηρίζει ο Pascal Chatonnet, οινολόγος και παραγωγός ο ίδιος. Ο Chatonnet δημιούργησε ένα μοντέλο, θέλοντας να προσεγγίσει το πώς μπορεί να μεταβληθεί το κρασί μέχρι το 2050, καλλιεργ-



ΣΕ ΔΙΕΘΝΕΙΣ ΠΤΗΣΕΙΣ ΑΠΟ ΤΗΝ EMIRATES

Εκλεκτοί οίνοι στα 40.000 πόδια

Τέσσερα ακόμη εξαιρετικά κρασιά για τους επιβάτες της πρώτης θέσης και επιλεγμένες διαδρομές, προσέθεσε η αεροπορική εταιρεία Emirates, η οποία επένδυσε αξίζει να σημειωθεί ότι μόνο πέρσι 56 εκατομμύρια δολάρια σε fine wine. Πρόκειται για τα Cheval Blanc 2004, Haut-Brion 2004, Mouton Rothschild 2001 και Margaux 1998 που προστίθενται στα 80 συνολικά κρασιά και σαμπάνιες που σερβίρονται σε όλους τους επιβάτες και τα οποία αποκτήθηκαν από την Emirates και αποθηκεύτηκαν στο κελάρι της στη Βουργουνδία, όπου σήμερα διαθέτει 4,7 εκατομμύρια μπουκάλια κρασιού. Να σημειωθεί ότι η εταιρεία από το 2006 έχει επενδύσει 500 εκατ. δολάρια, για να δημιουργήσει ένα «Fort Knox» του κρασιού.



ΑΥΣΤΡΑΛΙΑ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ D' ARENBERG

Μια συσκευασία με οκτώ πόδια για το Daddy Long Legs

Μια περιορισμένη έκδοση ενισχυμένου οίνου, που παλαιώσε πάνω από 50 χρόνια, ονομάζεται Daddy Long Legs Extra Rare NV και «φιλοξενείται» σε ένα εντυπωσιακό πλαίσιο σε σχήμα αράχνης, παρουσίασε το οινοποιείο D'Arenberg της Αυστραλίας. Δημιουργήθηκε από ένα μείγμα Grenache, Syrah και Mataro (Mourvedre), τα φρούτα συνθλίφθηκαν με το πάτημα των ποδιών και το πάτημα του καθαριού, ενώ η ζύμωση σταμάτησε με την προσθήκη αλκοόλης σταφυλιών και έπειτα ωρίμασε σε βαρέλια. Η μέση ηλικία των οίνων που χρησιμοποιήθηκαν είναι περισσότερο από 50 χρόνια, με κρασιά στην γκάμα που χρονολογούνται από το 1928. Το κρασί, που διατίθεται αποκλειστικά από το οινοποιείο, παίρνει το όνομά του από το υπόστεγο όπου στεγάζονται αυτά τα βαρέλια, τα οποία κατοικούνται από εκατοντάδες αράχνες Daddy Long Leg...

γώντας σταφύλια Cabernet Sauvignon και Merlot σε θερμότερα κλίματα, νοτιότερων περιοχών, όπως η περιοχή του Languedoc-Roussillon και η Τυννησία. Σε δηλώσεις του σε γαλλικά μέσα ο Chatonnet ανέφερε: «Η γεύση που αφήνουν αυτά τα κρασιά στον ουρανίσκο είναι γεμάτη αλλά σχεδόν σαν σιρόπι, ενώ το άρωμά τους είναι σαν αυτό ενός ώριμου φρούτου, σχεδόν σαν μαρμελάδα. Επιπλέον, η περιεκτικότητα σε αλκοόλ είναι πιθανό να μειωθεί από 14-15% σε 13,5%, εξαιτίας της ταχύτερης ωρίμανσης των σταφυλιών, παρά την εντύπωση που υπάρχει πως το θερμότερο κλίμα μπορεί να οδηγήσει σε άνοδο της περιεκτικότητας σε αλκοόλ».

P. Chatonnet

«Η ταχύτερη ωρίμανση των σταφυλιών σε υψηλότερες θερμοκρασίες θα έχει σαν συνέπεια τα κρασιά να έχει μικρότερη δυνατότητα για παλαίωση και κάποιες από τις λεπτές αποχρώσεις της γεύσης θα χαθούν. Με την επιτάχυνση του κύκλου ωρίμανσης είναι πιθανό να χάσουμε πολλά»



ΑΠΟ ΤΗ ΣΟΔΕΙΑ ΤΟΥ 1998 ΓΙΟΡΤΑΖΕΙ ΤΑ 20 ΧΡΟΝΙΑ ΤΟΥ ΣΤΟ ΤΕΝΙΣ

Η Moët & Chandon προς τιμήν του Federer

Είκοσι magnums, αξίας 19.998 ευρώ με το όνομα «Greatness since 1998» κυκλοφόρησε ο οίκος Moët & Chandon προς τιμήν του διάσημου τενίστα με όλα τα κέρδη να πηγαίνουν στο Ίδρυμα Roger Federer. Κάθε φιάλη είναι τυλιγμένη με μια μαύρη δερμάτινη κορδέλα, παριστάνοντας μεταφορικά την λαβή μιας ρακέτας του τένις ενώ ανάγλυφο στο δέρμα είναι το «Greatest since 1998» και η υπογραφή του Federer. Κάτω από το δέρμα, οι ετικέτες φέρουν χειρόγραφη υπογραφή από τον σπουδαίο αθλητή. Το περιεχόμενο προέρχεται από τη σοδειά του 1998, την 65ο του σπιτιού της Champagne και είναι το ίδιο έτος που ο Federer ξεκίνησε την επαγγελματική του σταδιοδρομία στο τένις.



110 αποχρώσεις του pink

Διάφανα ή σκούρα ροζέ κρασιά;

Ενώ το ροζέ εδραιώνεται ως τάση, ένα μεγάλο debate έχει ξεκινήσει για τις αποχρώσεις του. Για το θέμα συζητήσαμε με τους επισκέπτες του φετινού Drink Pink, Rosé Wine Extravaganza

ΚΕΙΜΕΝΟ **Μαρίνα Σκοπελίτου** * ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ **Γεωργία Καραμαλή**

Από τη μία έχουμε τα ανοιχτόχρωμα ροζέ τύπου Προβηγκίας. Οι καταναλωτές τ' αγαπούν, οι πωλητές τα ζητούν και οι οινοποιοί παλεύουν να δημιουργήσουν όλο και πιο ανοιχτόχρωμες προτάσεις. Ωστόσο, αυτή η «μανία» έχει προκαλεί ενστάσεις. «Μήπως κολλάμε στο στυλ χάνοντας την ουσία;», αναρωπιέται η Master of Wine, Elizabeth Gabay. Έτσι, ήρθαν στο προσκήνιο πιο σκουρόχρωμες επιλογές... Όσον αφορά την ελληνική οινική παραγωγή, το ερώτημα που τίθεται είναι αν η χώρα μας θα μπορούσε να ξεχωρίσει επενδύοντας σε πιο παραδοσιακές και ερυθρωπές προτάσεις; Η καταλληλότερη περίπτωση για να συζητήσουμε επί του θέματος δεν θα μπορούσε να





είναι άλλη από την εκδήλωση γευσιγνωσίας Drink Pink, Rosé Wine Extravaganza, που πραγματοποιήθηκε στις 10 Ιουνίου στο Hilton φιλοξενώντας 110 ροζέ οίνους από τον ελληνικό και το διεθνή αμπελώνα. Σύμφωνα με τους διοργανωτές η αύξηση των επισκεπτών σε σχέση με πέρυσι ξεπέρασε το 45%, επιβεβαιώνοντας ότι το ροζέ είναι η νέα αγάπη του ελληνικού κοινού. Σκουρόχρωμα λοιπόν ή τύπου Προβηγκίας; Η απάντηση είναι μία και ξεκάθαρη... Και τα δύο. «Υπάρχει σαφώς μία τάση να δημιουργήσουμε ανοιχτόχρωμα ροζέ και καλώς υπάρχει, γιατί έχουμε πολύ καλά αποτελέσματα. Νομίζω, όμως, ότι το ελληνικό παραδοσιακό ροζέ, το λίγο πιο σκούρο, δεν θα πρέπει να μείνει πίσω», επισήμανε

στο WT η Γιοβάννα Λύκου, εκπρόσωπος του Wine in the City.

Στο ίδιο μήκος κύματος ο Ντίνος Στεργίδης, διοργανωτής της έκθεσης ανέφερε: «Θα ήταν λάθος αν όλα τα ελληνικά κρασιά θελήσουν να αντιγράψουν το στυλ της Προβηγκίας. Εδώ έχουμε μερικά κλασικά ελληνικά ροζέ σε στυλ πιο τανικό, πιο γεμάτο και αλκοολικό, τα οποία είναι πολύ ωραία και ταιριάζουν πολύ με την ελληνική κουζίνα. Νομίζω ότι χρειαζόμαστε όλα τα στυλ».

Φυσικά, ο αντίλογος είναι ότι δεν μπορεί κανένας επαγγελματίας να γυρίσει την πλάτη του στην αγορά. Ωστόσο, θα πρέπει να κρατήσουμε κατά νου ότι οι πιο σκουρόχρωμες επιλογές έχουν το κοινό τους, όπως επιβεβαιώνει και η Γιοβάννα Λύκου.

Αντίστοιχα, η Gabay αναφέρει στο αμερικανικό δημοφιλές site Food&Wine το παράδειγμα συγκεκριμένων παραγωγών από το Μπορντό που κάνουν θραύση παράγοντας το Clairet, ένα παραδοσιακό γαλλικό σκουρόχρωμο ροζέ κρασί.

Άλλες προκλήσεις που πρέπει να αντιμετωπίσει το ροζέ είναι η επέκταση της κατανάλωσης όλο το χρόνο, με όχημα κυρίως τη γαστρονομία. «Το ροζέ είναι πραγματικά ένα κρασί φαγητού που μπορεί να καλύψει όλα τα φαγητά», ανέφερε ο κ. Στεργίδης. Η καλύτερη προσέγγιση του ανδρικού κοινού και η εξερεύνηση των δυνατοτήτων της παλαιώσης είναι κάποια από τα θέματα στα οποία θα πρέπει να εστιάσουν οι οινοποιοί. 🌿



Στο Drink Pink συμμετείχε το «Wine in the city», το project που θέλει να δώσει στο ελληνικό επώνυμο εμφιαλωμένο κρασί τη θέση που του αρμόζει στα **bars**. «Έχουμε μία ομάδα από συνεργάτες παραγωγούς και μια ομάδα από bars και προσπαθούμε να τους **ενώσουμε**, κάνοντας την οινική επιμέλεια. Ουσιαστικά μεταφράζουμε το κρασί στη γλώσσα των μπαρ», ανέφερε στο WT η **Γ. Λύκου**, εκ των εμπνευστών του εγχειρήματος.



ΑΡΕΣΟΥΝ ΠΟΛΥ ΣΗΜΕΡΑ ΤΑ ΡΟΖΕ

Μεταξύ του κόκκινου και του λευκού όχι μόνο χρωματικά αλλά και στο χαρακτήρα, το ροζέ ήταν για πολλά χρόνια στην Ελλάδα ο πιο παραμελημένος τύπος κρασιού. Ωστόσο, η πρόοδος που έχει επιτευχθεί στην ποιότητα και στις επιλογές του, αλλάζει τις ισορροπίες στην εγχώρια αγορά, την ώρα μάλιστα που η παγκόσμια κατανάλωσή του συνεχίζει να καλπάζει

ΔΙΑΛΟΓΟΣ GRIS DE NOIR 2013 ΑΓΓΕΛΟΣ ΝΟΥΛΑΣ

Το Gris de Noir δημιούργησε αναμφίβοτα τη δική του κατηγορία. Των Ελληνικών ροζέ που όχι μόνο αντέχουν αλλά εξελίσσονται με το πέρασμα του χρόνου. Αναζητήστε το.

PETITE FLEUR ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ ΠΑΡΠΑΡΟΥΣΗ

Ανοιχτό ροζέ χρώμα, λεπτά αρώματα λουλουδιών και φρούτων του δάσους, μεταλλικότητα στη γεύση, ευχάριστη επίγευση με τραγανή οξύτητα. Ένας ροζέ Τοπικός Αχαικός Οίνος από 100% Σιδερίτη. **12,5 vol.**

ΒΥΣΣΙΝΟΚΗΠΟΣ ΚΤΗΜΑ ΠΑΛΥΒΟΥ

Λαμπερό ροδί, σχεδόν βυσσινί χρώμα, δυνατή φρουτώδης μύτη και πολύ γεμάτο στόμα με ωραία αίσθηση οξύτητας και τανινών για τον ροζέ οίνο από 90% Αγιωργίτικο και 10% Syrah. **ΠΓΕ Κόρινθος**





L' ESPRIT DU LAC 2016 **ΚΤΗΜΑ ΚΥΡ ΓΙΑΝΝΗ**

Από κλήματα ηλικίας άνω των 30 ετών ένας ροζέ οίνος από 100% Ξινόμαυρο με πολύπλοκη μύτη, ελαφριά αίσθηση τανινών στο στόμα και έντονη επίγευση. Παρούσα η δροσιστική οξύτητα ενώ το μέτριο σε όγκο σώμα έχει λιπαρότητα. **ΠΟΠ Αμύνταιο**

AETHERIA ROSE 2017 **SEMEI**

Με ποικιλιακή σύνθεση Syrah 60% και Grenache Rouge 40%, μύτη καθαρή και ντόμπρα και γεύση γοητευτική στα όρια μεταξύ λευκού και ερυθρού ο «Καλύτερος Ροζέ Οίνος 2018» της Θεσσαλονίκης. **12,5 vol.**



THEMA ROSE **ΚΤΗΜΑ ΠΑΥΛΙΔΗ**

Ροζέ από τη γοητευτική ισπανική ποικιλία Tempranillo με εκλεπτυσμένα αρώματα φρούτων και φρούτων του δάσους σε ένα φόντο από ρόδα και μακριά επίγευση ώριμων φρούτων και καραμέλλας. **ΠΓΕ Δράμα**



ΒΙΒΛΙΝΟΣ **ΚΤΗΜΑ ΒΙΒΛΙΑ ΧΩΡΑ**

Με ένα λαμπερό χρώμα, ένα πλούσιο, φρέσκο, με πολύ καλή δομή και άριστη ισορροπία κρασί, το οποίο προέρχεται από μια τοπική ποικιλία που ανακαλύφθηκε στο Παγγαίο, στα ίδια χώματα που παραγόταν ο ξακουστός Βιβλίνος Οίνος της αρχαιότητας. **13,5 vol.**

ROSE DE XINOMAVRO **ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ ΘΥΜΙΟΠΟΥΛΟΥ**

Ένα αντισυμβατικό ροζέ με πληθωρικό χαρακτήρα από 100% Ξινόμαυρο εντός της ζώνης ΠΟΠ της Νάουσας που σπάει τον κανόνα του φρέσκου και κυκλοφορεί ώριμο με περίπου δύο χρόνια στην πηγή του. **ΠΓΕ Ημαθία**



ΕΤΙΚΕΤΕΣ *Εγχώριες ντίβες*

ΝΕΕΣ ΚΥΚΛΟΦΟΡΙΕΣ

ΚΑΙ ΑΛΛΑ ΟΙΝΙΚΑ ΝΕΑ



Νέα

Με ροζέ και αφρώδη, με πλούσια φρουτώδη αρώματα και πρωτότυπες ετικέτες υποδέχονται οι Έλληνες οινοποιοί τη νέα σεζόν. Το Wine Trails δοκίμασε και δίνει στους οινοφίλους αναγνώστες του μία ιδέα από τις πιο πωλητές ενδιαφέρουσες νέες γεύσεις της κάβας



GRANDUCA ROSE PORTO CARRAS

Βιολογικό ροζέ με όνομα εμπνευσμένο από το θρυλικό λουλούδι της Ανατολής. Λαμπερό τριανταφυλλί χρώμα, άφθονα αρώματα κόκκινων φρούτων, γίασεμιού, μπαχαρικών, σοκολάτας και καραμέλας προκύπτουν από το blend Syrah, Mourvedre, Cinsault. Έχει τραγανή οξύτητα, mineral χαρακτήρα και μακρά επίγευση.

13,0% VOL



ARTISTI MOSCHATO SPARKLING

GEORGIOS LAFAZANIS WINERY

Ένα σπιντόζικο κρασί με λαμπερό λεμονοπράσινο χρώμα και διακριτικές φυσαλίδες. Έχει έντονα αρώματα ώριμου βερίκοκου, ροδάκινου, σταφυλιού και τροπικών φρούτων αβλά και νότες λουλουδιών. Πλούσιο και στρογγυλό στο στόμα, με δροσερό αφρισμό και κομψή μακρά επίγευση.

11,5% VOL



PINOT NOIR ROSÉ ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ ΠΙΡΑ

Ένα ροζέ ξηρό από 100% Pinot Noir. Με κομψά αρώματα εσπεριδοειδών και ανθέων σε συνδυασμό με νότες από μικρά κόκκινα φρούτα, όπως φράουλες και βατόμουρα. Στρογγυλή αίσθηση στο στόμα που εξελίσσεται με δομή και όγκο, καθιστώντας το ως ένα γαστρονομικό ροζέ κρασί.

13,0% VOL



Η ΠΡΩΤΗ ΑΦΡΩΔΗΣ ΡΕΤΣΙΝΑ ΣΕ ΟΛΟ ΤΟΝ ΚΟΣΜΟ

Αν και η Ρετσίνα μαζί με τη Βερντέα αποτελούν πολύτιμους εγχώριους οινικούς λίθους, δεν λίγοι αυτοί που κατά καιρούς δηλώνουν εντός κι εκτός ελληνικών τειχών πως το σύγχρονο ποιοτικό κρασί πρέπει να αποβάλλει τη ρετσινιά της ρετσίνας

Από την άλλη όμως προσπάθειες όπως το Botanic του Οινοποιείου Νικολού με έδρα τα Μεσόγεια Αττικής φωτίζουν ορισμένα από τα μονοπάτια αυθεντικότητας που πρέπει να ακολουθήσει το άμεσο οινικό μέλλον. Το Botanic όχι μόνο καταφέρνει να ισορροπήσει μεταξύ δύο μοναδικών στυλ κρασιού και τεχνικών οινοποίησης, αλλά ταυτόχρονα επαναπροσδιορίζει τα όρια εκφραστικότητας του παραδοσιακού μέσα από ένα άκρως σύγχρονο αποτέλεσμα έκφρασης. Παράγεται από πρόωγο χυμό 100% της ποικιλίας Σαββατιανό ενώ για την επίτευξη των επιθυμητών επιπέδων pH ο τρυγητός πραγματοποιείται σε πρώιμο στάδιο

της ωρίμανσης των σταφυλιών. Στη συνέχεια πραγματοποιείται αποκλειστικά στατική απολάσπωση του γλεύκους ενώ η προσθήκη της ρητίνης από πευκόδασος της Αττικής λαμβάνει χώρα κατά τη διάρκεια της αλκοολικής ζύμωσης, η οποία πραγματοποιείται στο προστατευτικό περιβάλλον του ανοξείδωτου χάλυβα, σε μέση θερμοκρασιακά όρια 16-17 βαθμών Κελσίου. Μετά την ολοκλήρωση των σταθεροποιητικών διεργασιών πραγματοποιείται δεύτερη ζύμωση, την οποία ακολουθεί εξάμηνη αυτολυτική ωρίμανση στη φιάλη. Ισορροπημένο, νευρώδες με έντονη ραχοκοκκαλιά και μεσογειακό αρωματικό και γευστικό χαρακτήρα, το Botanic μπορεί να αποτελέσει ακόμα και τη βάση για μοναδικά θερινά cocktails. 🍀





ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΜΕΤΑ ΤΗΝ ΕΜΦΙΑΛΩΣΗ

Είναι γνωστό ότι μετά την εμφιάλωση των οίνων με οποιοδήποτε πώμα, φελλού ή μη, το κρασί βρίσκεται σε περιβάλλον αναγωγικό. Ωστόσο, η πραγματικότητα είναι ότι όσο ελάχιστη κι αν είναι η ποσότητα του προσφερόμενου οξυγόνου, είναι υπαρκτή και επηρεάζει την εκφραστικότητα και την εξέλιξη του οίνου

ΚΕΙΜΕΝΟ **Χρήστος Κανελλακόπουλος** *Οινολόγος

Η επαρκής στεγάνωση (sealing) και η ελάχιστη, άρτια παροχή οξυγόνου για τη συντήρηση και επιθυμητή εξέλιξη του κρασιού είναι ο ρόλος που καλείται να αναλάβει ο φελλός. Ως εκ τούτου μια παράμετρος που απασχολεί σχετικά με τον πωματισμό με φελλό είναι η τεχνικά άρτια τοποθέτησή του στη φιάλη, ώστε να επιτευχθεί σωστή πρόσφυση στη σχεδόν κυλινδρική επιφάνεια του γυαλιού και ισορροπία σε σχέση με τις δυνάμεις που συγκρατούν το πώμα στη θέση του (αποφυγή πετάγματος, βουλιάγματος, περιστροφής), όπως βέβαια και επιθυμητή δύναμη εξαγωγής. Τα παραπάνω που βρίσκουν εφαρμογή και στον πωματισμό με εναλλακτικά του φελλού πώματα έχουν άμεση σχέση με την ποιότητα του πωματισμού και με το υπό εξέταση σε αυτό το άρθρο θέμα, δηλαδή τη μικροοξυγόνωση του κρασιού μέσα από το φελλό.

Καλούμαστε λοιπόν να ερευνήσουμε κατά πόσον είναι μετρήσιμη η ποσότητα του οξυγόνου κατά τύπο πώματος. Κι αν ορίζεται μετρήσιμη, σε ποια πώματα, σε ποιες τιμές, σε ποιες ποσότητες, για ποια διαστήματα και πώς μεταβάλλεται.

Πειράματα που έγιναν με φυσικούς φελλούς έδειξαν τα ακόλουθα δεδομένα:

- Δεν είναι δυνατόν να οριστεί τιμή για το OTR, ορίζεται διάστημα το οποίο αναφέρεται σε ικανή ποσότητα πωμάτων, ακόμη και δείγματος, για ορισμένη κατηγορία, ποιότητα και παρτίδα. Κάποιες μετρήσεις δίνουν διακύμανση από 0,25 έως 2,5 mL O₂ που εισέρχεται μέσα στις φιάλες. Αυτό έχει ως αποτέλεσμα μεγάλη παραλακτικότητα στην εξέλιξη του ί-

διου οίνου σε κάθε μία φιάλη. Η συμπίεση του φυσικού φελλού κατά τον πωματισμό απελευθερώνει άμεσα ποσότητα οξυγόνου στη φιάλη, γι' αυτό η εμφιάλωση με φυσικό φελλό χρειάζεται περίπου 3-4 εβδομάδες για να σταθεροποιηθεί.

- Στο φυσικό φελλό σημαντική παράμετρος είναι η πυκνότητά του. Οι επίσημες μετρήσεις του οίκου Colombin έδειξαν τιμές για την πυκνότητα του άρτιου μονοκόμματος φυσικού φελλού, που είναι της τάξης των 150 έως 210 kg/m³, με ελάχιστο το 120 και μέγιστο το 230. Στα τεχνικά πώματα η πυκνότητα είναι μεγαλύτερη, από 230 έως 300-320 kg/m³.

- Και στις δύο περιπτώσεις, φυσικών και τεχνικών φελλών, λαμβάνονται υπ' όψη: α) Η πιθανή παρουσία οξειδωτικού μέσου από υπολειμματικό πλυσίματος με H₂O₂ (η ουδετεροποίηση με διάλυμα βάσης πρέπει να είναι τέλεια). Αυτό μπορεί να επηρεάσει το ελεύθερο SO₂ ή / και τη χρωματική εξέλιξη του οίνου. β) Η αναπόφευκτη παρουσία μορίων κυρίως αερίων ενώσεων που δεν μπορούν να εξαχθούν με πλύσιμο με υδατικά διαλύματα, άτμιση, H₂O₂.

Η ΠΡΩΤΟΠΟΡΙΑ ΤΟΥ DIAM ΣΕ ΠΕΝΤΕ ΒΗΜΑΤΑ

Εξετάζοντας τις ιδιότητες του πώματος φελλού Diam, είναι δυνατόν να δοθούν απαντήσεις όχι μόνο στο ζητούμενο του ασφαλούς πωματισμού αλλά και στο θέμα της μετά την εμφιάλωση οινοποίησης.

1) Το πρώτο που πρέπει να αναφέρει κανείς είναι το σύστημα καθαρισμού - απόσμησης «Diamant» όπου με τη μέθοδο του CO₂ εξαгонται όλες οι προσμείξεις στο υλικό, αφήνοντας καθαρή φελλίνη.

Ας σημειωθεί ότι εξαгонται περίπου 150 διαφορετικά μόρια με κύριο το TCA.

2) Το επόμενο σημαντικό σημείο είναι η χρήση μικροσφαιριδίων αέρα σε μικρό ποσοστό μέσα στο τρίμμα φελλού που επανασυντίθεται, ώστε να προσομοιάζει σε συμπίεστικότητα και πλαστική επαναφορά τις ιδιότητες του φυσικού φελλού, προς το καλύτερο και να δημιουργεί επίσης την ασυνέχεια της φυσικής α' ύλης.

3) Η σύνθεση των φελλών Diam (ως προς την πυκνότητα, κοκκομετρία κ.λπ.) τους κατηγοριοποιεί σε Diam 2, Diam 3, Diam 5, Diam 10, Diam 30, γεγονός που επηρεάζει την επιλογή του χρόνου συντήρησης των οίνων.

4) Στο θέμα της διαπερατότητας η Diam, μετά από παρατηρήσεις και έρευνα, τοποθετεί τα καλύτερα αποτελέσματα του φυσικού φελλού σε διαπερατότητα μεταξύ του 0,30 και 0,44 (κατά την κλίμακά της), με μεγαλύτερη συγκέντρωση γύρω από το 0,35. Σε αυτή την τιμή P035 τοποθετεί τη μεσαία διαπερατότητα. Όρισε σε λιγότερο από τη μισή, P015, τη χαμηλή διαπερατότητα και απέδειξε ότι σε αυτή συντηρούνται αρτιότερα οι λευκοί και ροζέ οίνοι, ενώ εξελίσσονται καλύτερα πολλοί ερυθροί κυρίως υψηλής οξύτητας και τανικότητας. Υπάρχει επίσης η πολύ χαμηλή διαπερατότητα P007 για πολύ αργή και μακρόχρονη παλαίωση.

5) Τέλος έδωσε στην αγορά τον φελλό Diam 10 Origine, Diam 30 Origine, P015, πρωτοποριακά πώματα, διότι συντίθενται μόνο από φυσικές πρώτες ύλες, φυσικό κερί μέλισσας και 100% οργανικές πολυόλες, εξασφαλίζοντας την πιο φυσική και ταυτόχρονα ασφαλή και μακρόχρονη εξέλιξη του οίνου. 🌿

"Αν είναι DIAM, λέω Ναι!"

Σε ελάχιστο χρόνο, μόλις 10 ετών, το DIAM έγινε το πύμα επιλογής για οινολόγους και οenοπαρτεργούς σε όλο τον κόσμο. Αυτό συνέβη διότι οι φελλοί DIAM με την εγγύηση της απόλυτης σταθερότητας των χαρακτηριστικών τους από το ένα πύμα στο άλλο, διασφαλίζουν ότι το κρασί θα ωριμάζει σε κάθε μπουκάλι όπως ακριβώς προβλέφθηκε. Η ασύγκριτη μηχανική συμπεριφορά και η αισθητική ουδετερότητα που παρέχουν τα πύματα DIAM σε συνδυασμό με την ελεγχόμενη διαπερατότητα σταθερά μέσα στο χρόνο, δίνουν τη δυνατότητα στα κρασιά να αναδείξουν τον μοναδικό χαρακτηριστικό χαρακτήρα τους. Επιλέγοντας DIAM είστε σίγουροι ότι οι καταναλωτές θα απολαμβάνουν σταθερά την εμπειρία της καλύτερης δημιουργίας σας.»

www.diam-cork.com

Romain Jousseaume, Έμπορος οίνου, La Cave Spirituelle.



DIAM

Ο φρουρός των αρωμάτων

ΗΡΑΚΛΕΙΟ, 11 ΜΑΪΟΥ



«DON'T DRINK IT EXPLORE IT»

Με επετειακή
καμπάνια για
τα 130 χρόνια του
ο Οίκος Metaxa

Η Δούκισσα της Κορνουάλης στο Οινοποιείο Λυραράκη

Ιδιαίτερο ενδιαφέρον προς τις γηγενείς ποικιλίες της Κρήτης και τις προσπάθειες που γίνονται για την ανάδειξη του αμπελοοινικού πλούτου του νησιού έδειξε η η Δούκισσα της Κορνουάλης, Καμίλα Πάρκερ Μπούουλις, που ξεναγήθηκε στο Οινοποιείο Λυραράκη στα πλαίσια της επίσημης επίσκεψης που πραγματοποίησε με τον Πρίγκιπα της Ουαλίας, Κάρολο, στην Ελλάδα. Η Δούκισσα της Κορνουάλης, που είναι μάλιστα πρόεδρος του Συλλόγου Αμπελοκαλλιεργητών και Οινοπαραγωγών του Ηνωμένου Βασιλείου (United Kingdom Vineyards Association) ξεναγήθηκε από τον Βαρθολομαίο Λυραράκη και συμμετείχε σε γευσιγνωσία οίνων Λυραράκη, από την οινολόγο του οινοποιείου, Μύριαμ Αμπουζέρ, σε συνδυασμό με τοπικά τυριά.

ΜΑΪΟΣ 2018 ΤΕΤΑΡΤΟΣ ΠΟΔΗΛΑΤΙΚΟΣ ΓΥΡΟΣ

Κτήμα Τσέληπου και Cycling4Wine μαζί για άλλη μια χρονιά στη Μαντίνεια

Στις 6 Μαΐου πραγματοποιήθηκε φέτος, για τέταρτη χρονιά, ο ποδηλατικός γύρος του Κτήματος Τσέληπου σε συνεργασία με το club των οινόφιλων ποδηλατοδρόμων Cycling4Wine. Ήταν μια ανοιξιάτικη διαδρομή ανάμεσα στα αμπελοχώρια της Μαντινειακής γης, τα Αγιωργίτικα, το Παρθένι, το Ζευγοδατιό και τα χωριά της Τεγέας με υποχρεωτική στάση στο Μουσείο Τεγέας. Παρότι ο καιρός δεν συμμάχησε μέχρι το τέλος με τους ποδηλάτες, η διοργάνωση στέφθηκε κατά γενική ομολογία με απόλυτη επιτυχία. Υπενθυμίζεται ότι το Cycling4Wine διοργανώνει εδώ και δέκα περίπου χρόνια ποδηλατικούς γύρους σε διαφορετικές οινοπαραγωγικές ζώνες της Ελλάδας (Αττική, Νεμέα, κ.α.) και απευθύνει κάθε φορά ανοιχτό κάλεσμα σε φίλους του κρασιού και της ποδηλασίας να παντρέψουν τις δύο αυτές τους αγάπες με τον πιο ευχάριστο τρόπο.





Με μια νέα καμπάνια που εκφράζει το όραμά του για την εξερεύνηση, «μιλώντας» σε όσους αισθάνονται εξερευνητές και ψάχνουν τις απολαύσεις της ζωής, γιορτάζει τα 130 χρόνια του το Metaxa. Παράλληλα, καλεί το κοινό να εξερευνήσει την Ελλάδα, μέσα

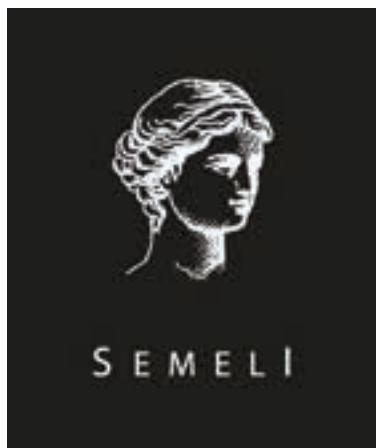
από συνεργασία με το bar The Clumsies και ένα ταξίδι σε τρία ελληνικά νησιά. Η καμπάνια, με κεντρικό μήνυμα «Don't Drink it, Explore it», έχει με συμμάχους τους εξερευνητές Mike Horn, Laura Bingham και Guillaume Nery ενώ ο Βασίλης Κυρίτσος, bartender του The Clumsies,

δημιουργεί τα cocktails των τριών εξερευνητών. Υπενθυμίζεται ότι στη μοναδική τέχνη δημιουργίας του Metaxa συμμετέχει το γλυκό αρωματικό Μοσχάτο της Σάμου, με την αραστή συνεργασία του ΕΟΣ Σάμου με τον Οίκο Μεταξά να μετρά πολλές δεκαετίες.

ΠΩΜΑΤΙΣΜΟΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΔΙΑΜ

Παγκόσμια αποδοχή από το Chablis έως τη Ν. Αφρική

Δεν θα ήταν υπερβολή να μιλήσουμε για μια παγκόσμια διαρκώς εξαπλούμενη Diam... mania την τελευταία πενταετία. Από τα Grand Cru του Chablis ως τον Eben Sadie στη Νότιο Αφρική αυξάνεται ο αριθμός των οινοπαραγωγών που δηλώνουν τουλάχιστον ενθουσιασμένοι με τα αποτελέσματα χρήσης πωμάτων Diam σε κάθε στυλ κρασιού. Δεν θα ήταν υπερβολή λοιπόν να πει κάποιος πως πιθανά κανένα άλλο πώμα φελλού δεν συγκεντρώνει τόσες ιδιότητες, ώστε να εξασφαλίζει αρτιότητα πωματισμού, εξάλειψη ενδογενών προβλημάτων του φελλού και συνεπαγωγικά να συμβάλει στην ομαλή εξέλιξη των οίνων, αναδεικνύοντας και όχι αντιμάχοντας τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά κάθε κρασιού. Απαιτεί: Γνώση και τήρηση ορισμένων ευνοήτων και βασικών αρχών ορθού πωματισμού. Επιζητεί: Πειραματισμό και έρευνα για κατανόηση των χαρακτηριστικών και της συμπεριφοράς του, ώστε να αναδειχθεί ως εργαλείο πωματισμού και οινοποίησης μετά την εμφιάλωση.



ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ WINE EXPERIENCE

Φιλοξενία και οινογευσία

Η Semeli, ένα από τα πρώτα οινοποιεία στην Ελλάδα που έδωσαν ιδιαίτερη έμφαση στον αναπτυσσόμενο τομέα του οινοτουρισμού, έχει σχεδιάσει για τους φίλους - επισκέπτες τρία διαφορετικά προγράμματα γευσσιγνωσίας, τα οποία υπό τον γενικό τίτλο #SEMELIWINEEXPERIENCE και υπόσχονται ένα μαγικό ταξίδι στο χώρο του κρασιού. Στο πλαίσιο των προγραμμάτων αυτών οι επισκέπτες έχουν τη δυνατότητα να δοκιμάσουν στην κεντρική αίθουσα φιλοξενίας ή στο κελάρι, διαφορετικές ετικέτες του οινοποιείου, μαζί με τοπικά τυριά, χωριάτικα παξιμάδια, κριτσίνια και κράκερς. Επίσης όλα τα προγράμματα γευσσιγνωσίας μπορούν να συνδυαστούν με ελαφρύ ή κανονικό γεύμα, κατόπιν παραγγελίας. Οι ώρες λειτουργίας του οινοποιείου είναι καθημερινά από Δευτέρα μέχρι Παρασκευή 10:00 π.μ. - 16:00 μ.μ.



ABATON ΑΠΟ ΤΗΝ TSANTALI

Νέα σειρά από τα αμπέλια του Αγ. Όρους

Μία νέα ετικέτα προστέθηκε πρόσφατα στην οικογένεια των εμβληματικών κρασιών «Αγιορείτικο ABATON», ολοκληρώνοντας τη σειρά που κυκλοφορεί από την Tsantali. Η σειρά Αγιορείτικο ABATON περιλαμβάνει τέσσερις ετικέτες:

- Αγιορείτικο ABATON (λευκό) Αθήρι 50% και Ασύρτικο 50%
- Αγιορείτικο ABATON (ερυθρό) Ξινόμαυρο 50%, Grenache 30% και Λημνιά 20%
- Αγιορείτικο ABATON Gold Selection (ερυθρό) - Cabernet Sauvignon 80% και Λημνιά 20% βιολογικής καλλιέργειας
- Αγιορείτικο ABATON Λιστό (φυσικώς γλυκός οίνος) - Ξινόμαυρο 50% και Grenache Rouge 50%.



ΜΟΝΟΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟΙ ΟΙΝΟΙ ΚΤΗΜΑ ΒΟΥΡΒΟΥΚΕΛΗ

Μαυρούδι 100% από τα Άβδηρα

Μονοποικιλιακό Μαυρούδι ΠΓΕ Θράκη από επιλεγμένο αμπελοτόπι 25 στρεμμάτων, ένα κόκκινο ξηρό κρασί που παλαιώνει για 12 μήνες σε δρύινο βαρέλι και έχει 13% αλκοόλ, αποτελεί μία από τις νέες προτάσεις του Κτήματος Βουρβουκέλη. Το οίνοποιείο από τα Άβδηρα Ξάνθης έχει στραφεί στον εμπλουτισμό της γκάμας των προϊόντων του με καθαρά μονοποικιλιακά κρασιά, με πρώτη ύλη από ποικιλίες προερχόμενες, κυρίως, από τη Β. Ελλάδα, όπως είναι το Μαυρούδι και το Παμίδι από τη Θράκη αλλά κι άλλες ποικιλίες όπως το Λημνιό. Ακόμη πιο πρόσφατη κυκλοφορία για το Κτήμα αποτελεί ο ροζέ ξηρός οίνος από 100% Παμίδι.

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΛΑΦΑΖΑΝΗ

ΚΟΥΤΣΙΚΟ ΜΕ ΣΤΥΛ ΣΕ ΕΞΙ ΕΠΙΛΟΓΕΣ

«Τα καλὰ ἀρώματα μπαίνουν σε μικρά μπουκαλάκια». Αυτή είναι η λογική πίσω από τη νέα άκρως καθακαιρινή και φρέσκια σειρά προϊόντων του οίνοποιείου Λαφαζάνη, «Koutsiko».

Η νέα σειρά οινικών επιλογών, που παρουσιάστηκε την Πρωτομαγιά στους επισκέπτες του οίνοποιείου, κυκλοφορεί σε ατομικές και ντιζαϊνάτες συσκευασίες των 187ml.

Η σειρά διαθέτει έξι επιλογές, δύο λευκές, δύο ροζέ και δύο ερυθρές στην ξηρή και την ημίγλυκη εκδοχή τους, καλύπτοντας μία ευρεία γκάμα προτιμήσεων. Η ημίγλυκη εκδοχή φάνηκε να ξεχωρίζει ιδιαίτερα στις προτιμήσεις των γυναικών, ενώ απέσπασε τα καλύτερα σχόλια και από τους άνδρες. «Ξεκινώντας από τα wine bars και τους χώρους εστίασης, η νέα σειρά "Koutsiko" κυκλοφορεί στην αγορά από τις 2 Μαΐου. Ενδεχομένως αργότερα να μπει και σε κάποιες αλυσίδες λιανικής», ανέφερε η εμπορική διευθύντρια του οίνοποιείου, Αθηνά Λαφαζάνη.



25 ΧΡΟΝΙΑ ΕΝΟΑΒΕ

Πρόεδρος Ξανά ο Στέλλιος Μπουτάρης

Εκλογές πραγματοποιήθηκαν πρόσφατα για το νέο ΔΣ της Ένωσης Οίνοπαραγωγών «Οίνοι Βορείου Ελλάδος» όπου δόθηκε εντολή συνέχισης του έργου του στον ήδη πρόεδρο, Στέλλιο Μπουτάρη, για τη διετία 2018-2020. Ιδιαίτερη σημασία έχει το γεγονός πως στο μέσον της συνολικής θητείας του κ. Μπουτάρη, η Ένωση συμπληρώνει πλέον τα 25 χρόνια από την ίδρυσή της.

ΚΤΗΜΑ ΠΑΥΛΙΔΗ

ΔΕΚΑΠΕΝΤΕ ΧΡΥΣΑ ΜΕΤΑΛΛΙΑ ΓΙΑ ΤΟ EMPHASIS SYRAH

Δύο ακόμα χρυσά μετάλλια έφερε στο Κτήμα Παυλίδη ο μονοποικιλιακός ερυθρός οίνος Emphasis Syrah 2014 ΠΓΕ Δράμα από τους διεθνείς διαγωνισμούς οίνου Challenge International Du Vin 2018 και Citadelles Du Vin 2018. Με αυτά τα μετάλλια το Emphasis Syrah έφτασε συνολικά στα 15 χρυσά. Πρόκειται για μία από τις βασικές ετικέτες του Κτήματος από τα Κοκκινόγεια Δράμας, που δημιουργήθηκε το 1998 από το Χριστόφορο Παυλίδη.



Η ΚΑΛΥΤΕΡΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΣΤΗΝ ΚΑΛΥΤΕΡΗ ΤΙΜΗ

PELLENC



ΣΕΙΡΑ 8000: ΤΑ ΒΑΣΙΚΑ



ΑΠΟΔΟΤΙΚΟ



ΒΕΛΤΙΣΤΟΣ ΧΡΟΝΟΣ



ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟ



ΕΥΚΟΛΟΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ

ΣΥΡΟΜΕΝΑ ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΤΗΣ ΣΕΙΡΑΣ 8000

8030 | 8035 | 8050 | 8090

Η σειρά 8000 ενσωματώνει τις τελευταίες καινοτομίες Pellenc: ανακίνηση, μεταφορά, διαλογή και σύστημα διεύθυνσης. Προσφέρει ποιότητα συγκομιδής ισοδύναμη με αυτοκινούμενο μηχάνημα με εξαιρετική οδηγική άνεση.

- Συνολική χωρητικότητα κόβου μέχρι 3.000 L
- Αποτελεσματικό σε πυκνή βλάστηση
- Απαρόμιλη ποιότητα συγκομιδής
- 99,8 % καθαρότητα στο δοχείο με το Selective Process
- Βέλτιστη συλλογή γύρω από τις θέσεις
- Προστατεύει το φυτό



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@agrotechniki.gr, www.agrotechniki.gr, www.pellenc.com.gr



AGROTECH S.A.
ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΟΣ ΕΙΣΑΓΩΓΕΑΣ



Παρουσίαση Αρμακάς 2014

ΦΟΡΟΣ ΤΙΜΗΣ ΣΤΟΝ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΟ

Όταν ο Χρήστος Αϊβαλίδης βρήκε τα παρθένα κλήματα που θα μπορούσαν να δώσουν το μεγάλο κρασί που οραματιζόταν, δοκίμασε για χρόνια τις δυνάμεις του πριν τη δημιουργία του μοναδικού Αρμακά

ΚΕΙΜΕΝΟ Μιχάλης Χούλης * L3 WSET

Αρμακάς σημαίνει σωρός από πέτρες. Όταν κάνεις μια βόλτα στην αμπελουργική ζώνη της Νεμέας, αποτυπώνεται μέσα σου η εικόνα και η σημασία του.

Είναι η ξερολιθιά που φτιάχνεται από τις πέτρες που βγαίνουν από το ίδιο το αμπέλι, όταν σκάβεται, και στην οποία, στη συνέχεια, όσοι δουλεύουν στο αμπέλι κάθονται για να ξεποστάσουν, για να φάνε το κολατσιό τους όταν κάνουν διάλειμμα. Θα μπορούσαμε να πούμε ότι είναι φόρος τιμής του αμπελουργού. Είναι πολύ σύνθηρες να βλέπεις αμπέλια στη Νεμέα με αρμακάδες να τα οριοθετούν και να τα διαχωρίζουν από τα διπλανά τους. Στα πιο πετρώδη αμπελοτόπια της ζώνης, ιδιαίτερα σε αυτά που βρίσκονται χαμηλά στις πλαγιές, οι αρμακάδες εντυπωσιάζουν με τη μορφή που ο χρόνος έχει σμιλεύσει. «... Ξαποστάτης και αφουγκραστής από τους παλιούς καιρούς. Ήλιος καυτός, πάγος σκληρός, γέμισαν ρυτίδες την πέτρα. Εκκωφαντική σιωπή εξιστορεί το χρόνο...» όπως λέγαν οι παλιοί στη Νεμέα.

Είναι πολύ όμορφο να σου εξιστορεί ο Χρήστος Αϊβαλής την ιστορία και το όραμά του περπατώντας σε αυτά τα ιδιαίτερα αμπέλια.

Σκοπός του ήταν να βρει κλήματα παρθένα, σκληραγωγημένα, ικανά να δώσουν το μεγάλο κρασί που οραματιζόταν. Του πήρε αρκετά χρόνια για να τα βρει και αμέσως ξεκίνησε δοκιμές μέχρι να καταλήξει στο κρασί που αντιπροσώπευε ακριβώς αυτό που είχε στο μυαλό του. Δεν θα μπορούσε να δώσει άλλο όνομα από «Αρμακάς». Η χρονιά του 2014, καθώς και όλες οι προηγούμενες, δεν ξεπερνούν τις 700 φιάλες. Ο Χρήστος λέει ότι αναζητά την ισορροπία σε συνδυασμό με την ένταση και έτσι η οινοποίηση του κρασιού πρέπει να εκτελείτε με τέτοιο τρόπο ώστε πάντα να αναδεικνύει το terroir και τη χρονιά και όχι να κυριαρχεί επάνω τους.

Ο Αρμακάς 2014 είναι ένα πολύ εντυπωσιακό κόκκινο κρασί με βαθύχρωμο μαυροκόκκινο χρώμα.

Η ποικιλιακή σύνθεση έχει γίνει με έναν άκρως περίτεχνο τρόπο, ώστε να κρατηθεί η ένταση και η ισορροπία: 40% Syrah, 20% Merlot, 5% Malbec δίνουν συγκλονιστική δύναμη και πλούτο και συνδυάζονται άψογα με την κομψότητα του Αγιωργίτικου, που αποτελεί το 35% του blend.

Στη μύτη αναδύεται ένα έντονο μπουκέτο αρωμάτων που συνεχώς εξελίσσεται στο ποτήρι.

Πιπεράτα αρώματα μπαχαρικών, πυκνά αρώματα μαύρων κερασιών, δαμάσκηνων, έντονος γραφίτης, αρώματα σοκολάτας, γλυκώριζας και βανίλιας. Στο στόμα ο υπερσυμπυκνωμένος ουρανίσκος αποκαλύπτει ταυτόχρονα την ένταση, τον πλούτο και τη δομή αφήνοντας μία τεράστια γευστική διάρκεια που εντυπωσιάζει και διεγείρει τα αισθητήρια του στόματος. Ο μεγαλειώδης χαρακτήρας του και το σώμα αναδεικνύονται στο στόμα με ακόμα περισσότερα αρώματα κόκκινων και μαύρων φρούτων του δάσους, βατόμουρου, σμέουρου, νότες καπνού, βανίλιας και δέρματος. Ο συνδυασμός της υψηλής και δροσιστικής οξύτητας με τις δυνατές αλλά καλοδουλεμένες τανίνες δεν κυριεύουν το στόμα αλλά επιμηκύνουν την απόλαυση. Αυτός ο αδυσώπητος χαρακτήρας απαιτεί να ταιριάζει με πρωτεϊνούχα ψητά υψηλού επιπέδου όπως καλοσιτεμένα βουβάλια και μοσχάρια σε εξειδικευμένες κοπές.

Ο Χρήστος Αϊβαλής ωριμάζει τον Αρμακά για 40 μήνες

σε καινούργια γαλλικά λεπτόκοκκα δρύινα βαρέλια έτσι ώστε να τιθασεύσει τον ακραίο χαρακτήρα του.

Αφού εμφιαλωθεί παραμένει τουλάχιστον επιπλέον έξι μήνες για ξεκούραση στη φιάλη, καθώς το κρασί κλείνει μέσα του ένα τεράστιο δυναμικό παλαίωσης και προσδοκά να μυήσει τον σύγχρονο καταναλωτή στον πολύπλευρο και συναρπαστικό κόσμο της ανεξερεύνητης Νεμέας. 🍷



Όλα ξεκίνησαν από δέκα κλήματα με τον τοπικό Ροκανιάρη

Σε υψόμετρο 250 έως 300 μέτρων λίγο έξω από το Κρανίδι ο Γιάννης Κοντοβράκης συνεχίζει να καλλιεργεί το αμπέλι με υπεράσύγχρονες μεθόδους αλλά και σεβασμό στην οικογενειακή παράδοση

Σε μια πλαγιά λίγο έξω από το Κρανίδι, στην περιοχή Κομίνι και σε υψόμετρο από 250 έως 300 μέτρων με βορειοανατολικό προσανατολισμό, βρίσκεται ο αμπελώνας της οικογένειας Κοντοβράκη. Εκεί ο Γιάννης Κοντοβράκης συνεχίζει με σεβασμό να καλλιεργεί το αμπέλι όπου κληρονόμησε από τον πατέρα του, Βασίλειο, ο οποίος, στα χρόνια της ακμής του, είχε μια από τις πιο φημισμένες ταβέρνες του τόπου του, που λειτουργούσε μέχρι το 1970.

Με μεγάλο μεράκι ο Γιάννης Κοντοβράκης και η ανιψιά του Αδαμαντία Κωτσάκη συνεχίζουν την πατροπαράδοτη ενασχόληση, εκσυγχρονίζοντας όμως και την καλλιέργεια του αμπελώνα, τον οποίο έχουν τετραπλασιάσει σε έκταση.

Η παραγωγή κρασιού γίνεται σήμερα στις σύγχρονες εγκαταστάσεις που διαθέτει το οινοποιείο τους, δίπλα στους αμπελώνες. Η διατήρηση και η παλαίωση γίνεται με τις πιο σύγχρονες μεθόδους αλλά πάντα με σεβασμό στην

παράδοση. Βασική τους μέριμνα η διαφύλαξη της ποιότητας. Τα κρασιά έχουν βραβευτεί με μετάλλια σε διαγωνισμούς οίνου ανάμεσα σε ετικέτες με ελληνικές και διεθνείς ποικιλίες.

Ο ΡΟΚΑΝΙΑΡΗΣ ΤΟΥ ΚΡΑΝΙΔΙΟΥ

«Αναβιώσαμε και διατηρούμε την παλιά κρανιδιώτικη ποικιλία Ροκανιάρης. Τα παλιά χρόνια υπήρχαν πολλές οικογένειες στο Κρανίδι που καλλιεργούσαν

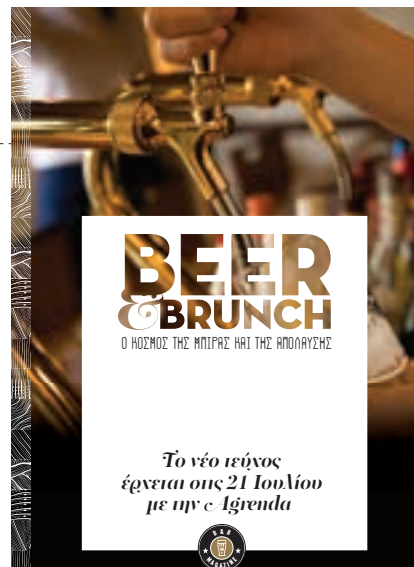


μικρά αμπελάκια για το κρασί του σπιτιού με διάφορες ποικιλίες, κυρίαρχη όμως πάντα ήταν η ποικιλία Ροκανιάρης. Πλέον είμαστε οι μοναδικοί καλλιεργητές και ο Ροκανιάρης είναι ΠΓΕ Αργολίδας. Η ποικιλία αυτή πήρε την ονομασία της από την κάπως σκληρή και τραγανή ρόγα του σταφυλιού που στο στόμα δίνει την αίσθηση του ροκανίσματος», σημειώνει ο Γιάννης Κοντοβράκης.

Και συνεχίζει: «Ο σκοπός είναι οι άνθρωποι που έρχονται στο χώρο μας να χαλαρώνουν, να πρεμούν, να διασκεδάζουν και να φεύγουν με γεμάτη την ψυχή τους. Ασχολούμαστε με το αμπέλι και το κρασί, όχι μόνο για βιοπορισμό αλλά και για να γνωρίζουμε ανθρώπους, για να κάνουμε φίλους. Το κρασί δένει παρέες, κάνει φίλους και προπαντός.... ευφραίνει καρδιάν ανθρώπου!». 🍀

Οι **επισκέπτες** μπορούν να γνωρίσουν και να δοκιμάσουν από **κοντά** όλα τα **κρασιά** του Οινοποιείου **Κοντοβράκη**, αφού **οργανώνονται** γευσιγνωσίες κατόπιν ραντεβού για μικρές αλλιά και για **μεγαλύτερες** παρέες, σημειώνει η **Αδελφότητα** Κωτσάκη.





Με **στέμματα** αφρού να στολίζουν κάθε γωνιά της **Ελλάδας** και τους... **πρίγκιπες** της εγχώριας ζυθοποίησης κάνουν τις **αδελχημείες** τους το καλοκαίρι προβλέπεται δροσερό. Όπως και το **νέο** τεύχος του Β&Β που έρχεται στις 21 Ιουλίου, για να **αποκαλύψει** τη δική του **συνταγή**, να προτείνει τις **καλύτερες** ετικέτες αλλιά και να να περπατήσει το διάσημο Beer **Mile** του Λονδίνου...

ΤΕΣΣΕΡΑ SUPERIOR TASTE AWARDS ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΖΑ

Και μία σταθερή θέση
στους Πρωταγωνιστές της
Ελληνικής Οικονομίας

Η Ελληνική Ζυθοποιία Αταλάντης κατέκτησε τέσσερα Superior Taste Awards από το Διεθνές Ινστιτούτο Ανώτερης Γεύσης και Ποιότητας (iTQi), για τις μπύρες EZA Fine Lager, EZA Premium Pilsener, Blue Island και EZA Alcohol Free. Μάλιστα πρέπει να σημειωθεί ότι τα προϊόντα της ΕΖΑ βρίσκονται για δεύτερη συνεχή χρονιά ανάμεσα στα πιο ποιοτικά και γευστικά προϊόντα της Ευρώπης μέσα από μία διαδικασία τυφλής γευστιγνωσίας στην οποία συμμετείχαν 175 chefs και sommeliers από τις πιο αναγνωρισμένες λέσχες μαγειρών και γευστιγνωστών. Πρωταγωνιστές της Ελληνικής Οικονομίας. Παράλληλα την ανώτερη διάκριση για τον κλάδο της ζυθοποιίας κατέλαβε η Ελληνική Ζυθοποιία Αταλάντης στη διοργάνωση «Πρωταγωνιστές της Ελληνικής Οικονομίας». Η τελετή απονομής πραγματοποιήθηκε στο Μέγαρο Μουσικής τη Δευτέρα 11 Ιουνίου και τη διάκριση παρέλαβε ο Αθανάσιος Συριανός, προέδρος και διευθύνων σύμβουλος της ΕΖΑ.



Με τη Fischer

8ο Athens Open Air Film Festival

Το Φεστιβάλ Θερινού Κινηματογράφου της Αθήνας που έχει γίνει πλέον θεσμός, καλεί τους λάτρεις των καλών ταινιών σε περισσότερες από 15 προβολές, στα πιο απρόσμενα σημεία της πόλης και κάτω από τον έναστρο αττικό ουρανό με ελεύθερη είσοδο και τη συνοδεία μίας παγωμένης Fischer. Για ακόμη ένα καλοκαίρι Fischer και σινεμά πάνε μαζί, για μοναδικές βραδιές.



Stella Artois

Παγκόσμια καμπάνια τρέχει σε 19 χώρες

Τη μεγαλύτερή της έως τώρα παγκόσμια καμπάνια, με μήνυμα «Joie de Bière» (η χαρά της μπύρας), λανσάρει η βελγική Stella Artois. Η καμπάνια θα «τρέξει» σε 19 χώρες συμπεριλαμβανομένων των ΗΠΑ. «Στόχος μας είναι να εμπνεύσουμε τους καταναλωτές να βρουν το χρόνο να χαρούν πραγματικά τη ζωή», αναφέρει στα διεθνή μέσα ο Harry Lewis, αντιπρόεδρος της Stella Artois.

Το tagline «Joie de Bière» αποτελεί παράφραση της γαλλικής έκφρασης «joie de vivre» (χαρά της ζωής).



πίνδος®

ΤΑ ΝΟΣΤΙΜΑ ΟΡΕΙΝΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΑ

ΝΕΑ ΣΕΙΡΑ
αθλητικών
Πίνδος

Από φρέσκα
ορεινά κοτόπουλα,
ελεύθερης βοσκής

Η νόστιμη & υγιεινή επιλογή
στα αθλητικά!

Με τη γεύση και τον αέρα του χωριάτικου, η ΠΙΝΔΟΣ φέρνει κοντά μας μια νέα σειρά αθλητικών! Από φρέσκα ορεινά κοτόπουλα, ελεύθερης βοσκής, τα νέα αθλητικά ΠΙΝΔΟΣ είναι η πιο νόστιμη και υγιεινή επιλογή για όλη την οικογένεια, για όλες τις ώρες της ημέρας, χωρίς γλυτένη και με την υπογραφή ποιότητας του Αγροτικού Πτηνοτροφικού Συνεταιρισμού Ιωαννίνων «Η ΠΙΝΔΟΣ».



COCKTAILS ΜΕ ΕΛΛΗΝΙΚΟ TWIST

Έρθε η στιγμή τα εγχώρια αποστάγματα να βρουν τη θέση τους στον παγκόσμιο χάρτη με έναν τρόπο πιο σύγχρονο. Μπαίνοντας στις συνταγές των cocktails το ελληνικό απόσταγμα αποκτά έναν άλλο αέρα

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ **Μαρίνα Σκοπελίτου**



Σε έναν κόσμο όπου κυριαρχεί το μότο «think global, act local» και που οι απανταχού ταξιδευτές προσπαθούν να γνωρίσουν τους τόπους που επισκέπτονται μέσα από τις γεύσεις τους, είναι καιρός τα ελληνικά αποστάγματα να βρουν και να κατοχυρώσουν τη θέση τους στον παγκόσμιο χάρτη. Από την άλλη, το ελληνικό απόσταγμα, και ιδιαιτέρως το τσίπουρο, ως προϊόν ενισχύεται συνεχώς λόγω των αλλαγών στον τρόπο διασκέδασης και της ανόδου των τσιπουράδικων. Φυσικά, καλοδεχούμενη αυτή η εξέλιξη, γιατί ώθησε τους αποσταγματοποιούς να μας δώσουν καλύτερη ποιότητα και νέες προτάσεις, όμως έχει έρθει η στιγμή για το επόμενο βήμα. Καθώς η Αθήνα γίνεται όλο και πιο γνωστή για τη δυναμική μπαρ σκηνή της, οι Έλληνες αποσταγματικοί πρέπει να βρουν έναν σύγχρονο τρόπο να προσεγγίσουν τον μοντέρνο καταναλωτή. Ποιο θα μπορούσε να είναι καλύτερο μέσο για να το καταφέρουν αυτό; Μα φυσικά το να μπουν στις συνταγές των cocktails.

ΑΥΞΑΝΟΥΝ ΣΥΝΕΧΩΣ ΟΙ ΛΑΤΡΕΣ ΤΟΥΣ

Δροσερά, πολύχρωμα και παιχνιδιάρικα, τα cocktails είναι μία τάση που δεν γυρίζει πίσω. Σύμφωνα με έρευνα που πραγματοποιήσε το World Class των Reserve Brands της Diageo, σε συνεργασία με το The Future Laboratory, μία από τις κορυφαίες εταιρείες πρόβλεψης των τάσεων διεθνώς, η κουλτούρα των cocktails μπορεί μόνο να αναπτυχθεί περαιτέρω, καθώς κανείς δεν μπορεί να εντοπίσει σημάδι πτώσης. Επιπλέον, υπολογίζεται ότι μέχρι το 2020 περισσότεροι από 400 εκατομμύρια νέοι καταναλωτές θα απολαμβάνουν πολυτελή spirits. Ακόμη πιο ενδιαφέρον είναι το γεγονός ότι ως μόδα τα cocktails έχουν ξεπεράσει προ πολλού τα όρια των μεγάλων μητροπόλεων, όπως η Νέα Υόρκη και το Λονδίνο, κατακτώντας το κοινό αναπτυσσόμενων χωρών. Έτσι, τα τελευταία χρόνια, η κατανάλωση στην Αφρική και τη Μέση Ανατολή έχει αυξηθεί κατά 26%, στην Ασία κατά 15% και στην Κίνα κατά 22%. Σύμφωνα με την ίδια έρευνα, οι επόμενες τάσεις στα cocktails επιτάσσουν «φιζοσπαστικά» cocktail, «συναισθηματικά» cocktail, αλλά και cocktail που κλείνουν την «ιστορία σε ένα



ποτήρι». Πρόκειται για συνταγές που στόχο έχουν να αφηγηθούν μία ιστορία και να μεταφέρουν τους καταναλωτές σε εξωτικούς προορισμούς με τη χρήση τοπικών spirits. Χαρακτηριστικό παράδειγμα αποτελεί το μπαρ Artesian του Λονδίνου, όπου οι bartender ρωτούν τον προορισμό των τελευταίων διακοπών των καταναλωτών για να δημιουργήσουν cocktails που εκπροσωπούν τον συγκεκριμένο τόπο και να εγκλωβίσουν τη διάθεση των διακοπών σ' ένα ποτήρι.

AEGEAN COCKTAILS & SPIRITS FESTIVAL 2018

Αυτό τον σκοπό, του επαναπροσδιορισμού των ελληνικών αποσταγμάτων στη συνείδηση του μοντέρνου καταναλωτή, θέλησε να υπηρετήσει το Aegean Cocktails & Spirits Festival 2018, μια πρωτοβουλία του Difford's Guide Greece, που πραγματοποιήθηκε τη Δευτέρα 23 Απριλίου στην ταράτσα του 360ο Cocktail Bar στο Μοναστηράκι. Για μία ολόκληρη μέρα, από τις 13:00 έως τις 22:00 μ.μ., οι επισκέπτες του festival είχαν την ευκαιρία να γευτούν βραβευμένα ελληνικά αποστάγματα από κορυφαίους παραγωγούς, καθώς και πάρα πολλά cocktails με ένα ελληνικό twist, που παρασκευάστηκαν από τους bartender των μεγαλύτερων cocktail bar της Αθήνας. Οι επισκέπτες μπορούσαν φυσικά να δοκιμάσουν τα αποστάγματα και μόνα τους, αλλά και να καταποτιστούν ...►



Σύμφωνα με έρευνα που πραγματοποίησε το **World Class** των Reserve Brands της Diageo, **υπολογίζεται** ότι μέχρι το **2020** περισσότεροι από **400 εκατομμύρια** νέοι καταναλωτές θα απολαμβάνουν **πολυτελή** spirits.

από εξειδικευμένους bartender για τη χρήση τους μέσα σε cocktail. Επίσης, παρουσιάστηκαν σεμινάρια για την ιδιαιτερότητα του τσίπουρου αλλά και για το πώς μπορεί να χρησιμοποιηθεί στην παρασκευή ενός cocktail.

Λαμβάνοντας όλη αυτή την πληροφορία, οι επισκέπτες μπορούσαν μετά να φτιάξουν τα δικά τους Aegean Cocktails στους ειδικά διαμορφωμένους χώρους του «fun cocktailmaking».

Επιπλέον, οι επαγγελματίες είχαν την ευκαιρία να παρακολουθήσουν για πρώτη φορά στην Ελλάδα μία σειρά σεμιναρίων του Ρ(our), μίας ΜΚΟ που ίδρυσαν μερικοί από τους καλύτερους bartender του κόσμου, με κεντρική θεματική το «Localisation».

Τον συντονισμό των σεμιναρίων είχαν η Ντένη Καλλιβόκα και η Ελένη Νικολού-

λια, ενώ ως ομιλητές συμμετείχαν η Βιβή Βασδαβάνου, ο Ισίδωρος Αρβανίτης, η Λουκία Λουκά, η Καλλιόπη Θεοδώρου, ο Δημήτρης Μπλιώτης, ο Δημήτρης Γριζάς, ο Κώστας Καρδάσης καθώς και ο Θάνος Καραθάνος και όλοι τους μετέδωσαν πολλές σημαντικές πληροφορίες για το τσίπουρο και τη σημαντικότητά του.

Στο Aegean Cocktails & Spirits Festival συμμετείχαν με τα προϊόντα τους (αλφαβητικά) οι: ● Ποτοποιία Πλωμαρίου Ισίδωρος Αρβανίτης Μ Dry, Δεκαράκι, Άδολο, ● Β. Γ. Σπηλιόπουλος- 4041, Blue Bay Gin, NYX μαυροδάφνη, ● Eoliki Λικέρ, ● METAXA, ● Αποσταγματοποιία Τσιλιλή, ● Αποσταγματοποιία Αποστολάκης, ● Norega Οινοποιητική Σάμου, ● Αποσταγματοποιία Καρδάση, ● Three Cents, ● LKC - Grace Gin, ● Avantes Distillery, ● Concepts AE - Skinos Mastiha Spirit,

Otto's Athens Vermouth, ● Puro Karathanos Artisan Spirits, ● Ένωση οινοπαραγωγών «Οίνοι Βορείου Ελλάδος», ● Zoinos Winery - Zitsa, ● Κτήμα Πόρτο Καρράς, ● Κυρ -Γιάννη, ● Tsantali.

ΜΕΤΑΧΑ: ΜΠΑΛΑΝΤΕΡ ΤΩΝ COCKTAILS

Στο festival συμμετείχε και το Metaxa, το εμβληματικό ελληνικό αλκοόλ, που προσφέρεται ως «πολυεργαλείο» στα χέρια ενός barman. Είτε είναι το χρώμα, το άρωμα ή η γεύση του, η αύρα του το Metaxa ως βάση έχει όλες τις προϋποθέσεις για τη δημιουργία ξεχωριστών cocktail. Ο πλούσιος αρωματικός του χαρακτήρας διευκολύνει τις ζεστές αναμειξεις. Συνδυάζεται πολύ εύκολα με φρουτώδη λικέρ, μπαχαρικά και χυμούς από κόκκινα φρούτα. 🍷

ΤΣΙΠΟΥΡΟ ΝΑΙ ...αλλά αλλιώς

Η ιδιαιτερότητα του τσίπουρου αλλιώς και η αξιοποίησή του στις συνταγές των cocktail παρουσιάστηκαν στα σεμινάρια του Aegean Cocktails & Spirits Festival 2018. As πάρουμε μία ιδέα...

(© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ)



ΑEGEAN NEGRONI ΤΣΙΠΟΥΡΟ ΤΣΙΛΙΛΗ

30 ml Τσίπουρο Τσιλιλή
20 ml Martini Ambrato Vermouth
10 ml Amontillado Sherry
30 ml Martini Bitter
5 ml Λικέρ περγαμόντο
1 γρ. σπόροι μάρραθου
1 γρ. δίκταμο

Ανακατεύουμε όλα τα υλικά με mixing glass και σερβίρουμε με δύο ice balls. Γαρνίρουμε με φύλλο κάππαρης.





COCKTAIL TSIPOURO KANENAS TSANTALIS

Tsipouro Kanenas
Aloe liqueur Vedrenne
Elderflower Tonic Thomas Henry
Plum bitter φιάλη
Μήλα κόκκινα

Γεμίζουμε όλο το ποτήρι παγάκια (όχι
τριμμένα) με δοσομετρητή βάζουμε

45ml Tsipouro Kanenas,
20ml Aloe liqueur Vedrenne,
3 σταγόνες Plum bitter φιάλη,
100ml Elderflower tonic Thomas Henry
και τέλος 4 λεπτές φέτες από μήλα
κόκκινα και ανακατεύουμε ελαφρώς.
Το Cocktail Tsipouro Kanenas
δημιούργησαν οι Δημήτρης Κορρές και
Δημήτρης Βακουφάρης.



Προϊόντα Χαλκού & Καζάνια για Τσίπουρο

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



ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΧΑΛΚΟΥ - ΚΑΖΑΝΙΑ ΓΙΑ ΤΣΙΠΟΥΡΟ

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



Οι εκδηλώσεις της Δράμας περιλάμβαναν τον αγώνα δρόμου Drama Wine Trail, 12 χιλιόμετρων, στον οποίο συμμετείχαν αθλητές από όλη την Ελλάδα.

Μέρες Πολιτισμού και Οίνου για άλλη μια χρονιά στη Δράμα

Την πετυχημένη διοργάνωση Δραμοοινογνωσία φιλοξένησε για 5η συνεχόμενη χρονιά η Δράμα προσκαλώντας τους λάτρεις του καλού κρασιού να γευτούν εξαιρετικά κρασιά που συνθέτουν την γαστρονομική ταυτότητα της πόλης και να βιώσουν το μεγάλο θαύμα που βιώνει η περιοχή τα τελευταία 20 χρόνια στις οινοποιητικές τεχνικές. Στο πλούσιο πρόγραμμα εκδηλώσεων συμμετείχαν φορείς πολιτισμού της Δράμας, επαγγελματίες του άρτου και του οίνου ενώ πραγματοποιήθηκε ημερίδα της Ένωσης Οινοποιών Δράμας την Παρασκευή 26 Μαΐου με θέμα «Οίνοι Δράμας: Η Δράμα διεκδικεί μια Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης για τα κρασιά της».



ΠΛΗΘΟΣ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ

Μια μοναδική ταξιδιωτική και γευστική εμπειρία στους Δρόμους του Κρασιού της Ελλάδας

Με πρωτότυπες ενέργειες όπως οι διαγωνισμοί φωτογραφίας μέσω των social media, τα ελληνικά οινοποιεία κέρδισαν τις εντυπώσεις οργανώνοντας το Σαββατοκύριακο 26 και 27 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. Από τις 11 περίπου το πρωί μέχρι τις 6 το απόγευμα τα επισκέψιμα οινοποιεία που συμμετείχαν στο

πρόγραμμα σε όλη την ελληνική επικράτεια άνοιξαν τις πόρτες τους και προσκάλεσαν τον καταναλωτή σε μια διαφορετική απόδραση Σαββατοκύριακου, γεμάτο ξεναγήσεις, γευστιγασίες, παρουσιάσεις αλητά και πλήθος πολιτιστικών εκδηλώσεων, που όλες τους είχαν σαν κεντρικό πρωταγωνιστή το κρασί. Αξίζει μάλιστα να σημειωθεί ότι ο διαγωνισμός φωτογραφίας μέσω social media που έλαβε χώρα στους Δρόμους της Β. Ελλάδας ολοκληρώθηκε με επιτυχία εισπράττοντας χιλιάδες likes!



Στην κορυφή η Οινοποιητική Μονεμβασιάς

Καλύτερος Οίνος του Διαγωνισμού αναδείχθηκε στη φετινή διοργάνωση το Μονεμβασία – Malvasia 2012 Οίνος Λιαστός της Γ. Τσιμπιδής & Σία Οινοποιητικής Μονεμβασιάς Ε.Ε (από την κατηγορία Καλύτερος Επιδόρπιος Οίνος). Για την ανάδειξή του επαναξιολογήθηκαν και από τους 30 κριτές οι καλύτεροι οίνοι με χρυσό μετάλλιο της κάθε κατηγορίας. Στα βραβευθέντα με χρυσό μετάλλιο κρασιά ήταν επίσης ο Χαραγματικός Sauvignon Blanc 2017 της Καμπερίδου Χρυσούλας, το Shoufas Ροζέ Dry 2017, το Argus Syrah 2015 της Οινοποιίας Κορωνιώτη, το Samos Anthemis 2012 του Ε.Ο.Σ. Σάμου, το Frizzante 2017 της Ν. Κουκουλιθρας & Υιοί ΟΕ κ.ά.

WINE OLYMP AWARDS

Καλό εργαλείο marketing που κοστίζει ελάχιστα

Πραγματοποιήθηκε φέτος για δεύτερη χρονιά ο διαγωνισμός Wine Olymp Awards 2018 από την Confexpro Ltd, στις 26 και 27 Μαΐου στο ξενοδοχείο Wyndham στην Αθήνα. Σύμφωνα με πρόσφατη μελέτη του American Association of Wine Economists (AAWE), η διάκριση ενός οίνου σε έναν διαγωνισμό μπορεί να αυξήσει έως και 13% την τιμή του συγκεκριμένου προϊόντος. Στο ίδιο μήκος κύματος ο διοργανωτής του διαγωνισμού, Γιώργος Κουβέλης, μιλώντας στο Wine Trails ανέφερε: «Όποιος καταφέρει να αποσπάσει ένα βραβείο μπορεί να χρησιμοποιήσει το λογότυπό μας πάνω στη συσκευασία του προϊόντος και όχι μόνο. Μπορεί επίσης να κάνει χρήση του λογότυπου στα social media ή το website του, δίνοντας έτσι υπεραξία στο προϊόν του. Ο καταναλωτής και ο έμπορος που θα δει το βραβείο θα θεωρήσει εκ προοιμίου ότι το προϊόν είναι ανώτερης ποιότητας, άρα θα το εμπιστευτεί πιο εύκολα. Πιστεύουμε, λοιπόν, ότι συνεισφέρουμε στην εξωστρέφεια των ελληνικών επιχειρήσεων και την αύξηση των εξαγωγών τους, παρέχοντας ένα καλό εργαλείο marketing που κοστίζει ελάχιστα και είναι εύκολο αναγνωρίσιμο».





ΟΛΟΙ ΜΑΖΙ ΓΙΑ ΤΙΣ ΜΕΓΑΛΕΣ ΜΕΡΕΣ ΤΗΣ ΝΕΜΕΑΣ 2018

Με αφορμή μια φωτογράφιση για την προώθηση των Μεγάλων Ημερών της Νεμέας 2018, 28 οινοποιοί της ζώνης συναντήθηκαν στην αυλή του σπιτιού Venikos, συζήτησαν για τις προοπτικές του Αγιωργίτικου, δοκίμασαν ο ένας τα κρασιά του άλλου και βέβαια είχαν την ευκαιρία να ανταλλάξουν απόψεις με χαλαρή διάθεση χωρίς την πίεση των επίσημων συναντήσεων του οινικού κλάδου

Η υποστήριξη του ελληνικού κρασιού απαιτεί δημιουργική σκέψη, πάθος, στόχευση και, κυρίως, ενότητα, ήταν η κυρίαρχη σκέψη της ημέρας. Αυτό άλλωστε υποδεικνύει η ίδια η φύση του κρασιού. Με αυτά τα δεδομένα οι 28 οινοποιοί της Νεμέας συναντήθηκαν για να αποφασίσουν από κοινού τη φιλοσοφία της μεγάλης εκδήλωσης που οργανώνουν, ο ο κυρίως κορμός της οποίας θα πραγματοποιηθεί φέτος στις 31 Αυγούστου, 1η και 2 Σεπτεμβρίου. Ο λόγος για τη μεγάλη γιορτή του Αγιωργίτικου, τις Μεγάλες Μέρες της Νεμέας για το έτος 2018.

Στη συνάντηση συμμετείχαν τα οινοποιεία: Οινοποιείο Ζαφείρη, Κτήμα Νικολάου, Οινοποιείο Μπαραφάκα, Κτήμα Ρεπάνη, Κτήμα Όψιμος, Κτήμα Γκόφα Οινοποιείο Αθανασίου, Οινοποιείο Γιαννίκου, Κτήμα Αναγέννηση, Κτήμα Ράπτη, Κτήμα Νέμειον, Κτήμα Βασιλείου Κτήμα Μπτραβέλα, ΑΟΣ Νεμέας, Σοφία της Φύσης, Κτήμα Πυργάκη, Κτήμα Τσέλεπου, Κτήμα Παλυβού, Αμπελώνες Ζαχαριά, Οινοποιείο Λαυκιώτη, Οινοποιείο Λιάκου, Οινοποιείο Λαφαζάνη, Οινοποιείο Παπαντώνη, Οινοποιείο Κορωνιώτη, Κτήμα Γαίας, Στροφιλιά, Κτήμα Σκούρα. 🍷





4 ΙΟΥΛΙΟΥ

An Italian Wine Journey

Πρόκειται για μία νέα μονοήμερη εκδήλωση, αυστηρά για όσους έχουν εμπορικό ενδιαφέρον, επικεντρωμένη στις τεράστιες επιλογές που προσφέρει η ιταλική οινική βιοποικιλότητα στο σύνολό της. Όσοι λοιπόν αναζητούν τα επόμενα διαμάντια του ιταλικού αμπελώνα καθώς και κρασιά με εξαιρετική σχέση ποιότητας τιμής θα πρέπει να σπεύσουν στις 4 Ιουλίου στο κεντρικό Λονδίνο. Κρασιά από ποικιλίες όπως Vespaiole, Pedevenda, Marzemina Bianca, Gruaja, Groppello, Riesling Italico, Uva Rara, Vite dei Fantini, Momasca, Erbaluce, Vespolina, θα έχουν την τιμητική τους.

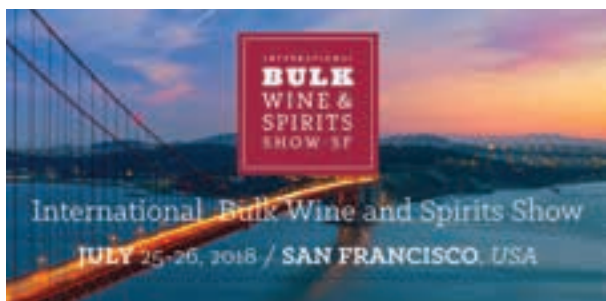


25-26 ΙΟΥΛΙΟΥ

International Bulk Wine & Spirits Show

Στο San Francisco της California των Η.Π.Α. θα πραγματοποιηθεί η ετήσια καθιερωμένη συνάντηση των ανθρώπων του χύμα (bulk wine) κρασιού. Με τον τομέα να δείχνει διαρκώς αυξητικές τάσεις την τελευταία πενταετία και τις προβλέψεις

να μιλούν για επιπλέον σταθερή άνοδο στο άμεσο μέλλον, αποτελεί μιας πρώτης τάξης ευκαιρία για όσους επιθυμούν να ανοίξουν νέες αγορές, να τομήσουν στις ιδιωτικές ετικέτες (private labels), να ενημερωθούν για ο,τι νέο.



3-4 ΝΟΕΜΒΡΙΟΥ

Decanter Fine Wine Encounter

Το καθιερωμένο ραντεβού του διεθνούς οινικού περιοδικού Decanter με την αφρόκρεμα της οινικής σκηνής έχει ανακοινώσει και φέτος πληθώρα master-classes και discovery theatres. Ανάμεσά τους ξεχωρίζουν «Οι τρεις δεκαετίες του Sassicaia», «Κρασιά απ την Κίνα» καθώς και τα «Πιο αξιολογούμενα κρασιά του Steven Spurrier». Η υψηλή οργανωτική ποιότητα αποτελεί από μόνη της κίνητρο για παρθενική επίσκεψη στην έκθεση.



13-15 Ιουλίου

Φεστιβάλ Γκουρμέ στο Chateaux de Pommard

Στον αμπελώνα του Chateau de Pommard, που είναι παγκοσμίως γνωστός για το κόκκινο Clos Morey-Monge, ξεκινούν οι ετοιμασίες για ένα γκουρμέ φεστιβάλ. Εκτός από πιάτα μαγειρεμένα από ντόπιους chefs, οι λάτρεις του κρασιού θα έχουν την ευκαιρία να απολαύσουν κορυφαίους οίνους από τη Βουργουνδία, μεταξύ των οποίων τα διάσημα Côte des Nuits και Côte de Beaune.



13-24 Ιουλίου

Wein am Stein

Πρόκειται για ένα φεστιβάλ που γίνεται κάθε χρονιά και συνδυάζει φοιτηκλήρ στοιχεία με αρκετό κρασί. Κάθε απόγευμα οι αμπελώνες του Wurzburg γεμίζουν από λάτρεις του κρασιού και ήχους ζωντανής παραδοσιακής μουσικής.

28 Ιουλίου

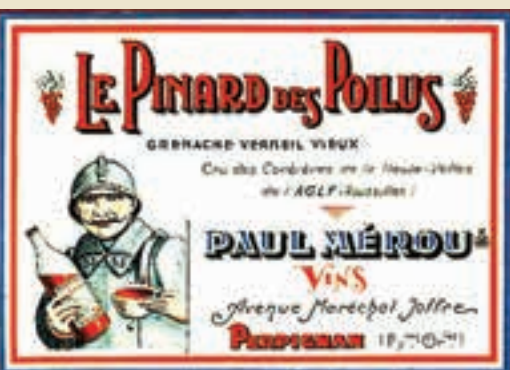
Πίνοντας ροζέ στη Ν. Υόρκη

Ροζέ κρασιά, ροζέ σαμπάνιες, αφρώδεις οίνοι μουσική και καλοκαίρι στο Summer Rose and Bubbly Fest που λαμβάνει χώρα στο East End του Long Island. Περισσότεροι από 25 ντόπιοι παραγωγοί διαθέτουν τα προϊόντα τους σε ένα φεστιβάλ γευσσιγνωσίας οίνου.

23-26 Αυγούστου

Winzerfest στο Αμβούργο

Το «αντισυμβατικό» λιμάνι του Αμβούργου διοργανώνει το δικό του φεστιβάλ κρασιού και φαγητού, γνωστό ως «Winzerfest», στην ιστορική πλατεία Spielbundenplatz στην καρδιά του St. Pauli, συστήνοντας στο κοινό Γερμανούς οινοπαραγωγούς από τους πιο διάσημους αμπελώνες της χώρας.



ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ: ΠΕΤΡΟΣ ΓΚΟΓΚΟΣ

Κατά γενική ομολογία τα λευκά κρασιά συνδυάζονται υπέροχα με το τυρί. Η διάσημη ιστοσελίδα συνταγών «Kitchn» ορκίζεται στο συνδυασμό ενός λουλουδένιου Gewürztraminer με ένα «μαστιχωτό» mor-bier και φυσικά ένα chèvre από την Κοιλάδα του Λίγνρα ταιριάζει απίστευτα με ένα ντόπιο Pouilly Fumé. Παρόλα αυτά οι Γάλλοι ειδήμονες στο wine pairing προτιμούν να συνοδεύουν τους δίσκους με τα τυριά τους με κόκκινα κρασιά μόνο. Γιατί άραγε;

ΙΣΤΟΡΙΑ

Δεν είναι η γαστρονομία που δένει τα τυριά των Γάλλων με ερυθρό κρασί



Ο **συνδυασμός** των τυριών κυρίως με **κόκκινο** κρασί παραμένει στις **ζωές** των Γάλλων πολιτών και των **συμπατριωτών** τους ειδημόνων στη γευστική **αρμονία** του τυριού.

Η πρακτική αυτή είναι περισσότερο πολιτισμική παρά γαστρονομική, εξηγεί η Anne Moreau, υπεύθυνη δημοσίων σχέσεων του Κτήματος Louis Moreau στην Βουργουνδία. «Την περίοδο του Α' Παγκόσμιου Πολέμου, η ημερήσια μερίδα που δινόταν στους στρατιώτες περιλάμβανε ένα τυρί καμαμπέρ και 250 ml κόκκινου κρασιού», εξηγεί. Αυτές οι ποσότητες μπορεί να ακούγονται στους σύγχρονους επαγγελματίες της εστίασης ως πολύ γενναιόδωρες, ωστόσο ένας πρακτικός λόγος κρύβεται πίσω από αυτήν την πολυτέλεια στο μέτωπο του πολέμου. Τα αποθέματα νερού ήταν μολυσμένα και ως εκ τούτου τα σφραγισμένα μπουκάλια κρασιού ήταν πιο ασφαλή στο να καταναλωθούν από τους στρατιώτες.

Ταυτόχρονα, οι οινοπαραγωγοί της Γαλλίας εκείνο τον καιρό παρήγαγαν κατά βάση κόκκινο κρασί, συμπληρώνει η κυρία Moreau. Ο λόγος γι' αυτό και πάλι πρακτικός. «Είχαν μόλις καλλιεργήσει νέες ποικιλίες αμέσως μετά την καταστροφή της φυλλοξήρας» ανέφερε, για να προσθέσει πως «συν τοις άλλοις, οι παραγωγοί έβλεπαν με αυτές τις ποικιλίες πολύ μεγαλύτερες αποδόσεις». Άλλωστε η προσφορά επιπλέον «χυμού» στους στρατιώτες στο πεδίο της μάχης, ενίσχυε το ηθικό τους. Προχωρώντας προς το τέλος του πολέμου, οι «μερίδες» του κρασιού στο μέτωπο έφτασαν τα 750 ml. «Τα επίπεδα αλκοόλ σε αυτό το κρασί ήταν πολύ χαμηλά, οπότε οι στρατιώτες μπορούσαν να πίνουν σε κάθε μέρα χωρίς πρόβλημα», εξήγησε η κυρία Moreau. Με αυτή την αφετηρία και φθάνοντας στο σήμερα ο συνδυασμός κόκκινου κρασιού με τυρί παραμένει στις ζωές των πολιτών, αφού οι παραδόσεις σπάνε πιο δύσκολα απ' ό,τι ένα κεφάλι εκλεκτό Comté. 🍷

Πηγή: <https://vinepair.com>

ΔΙΝΟΝΤΑΣ
έμφραση
σε αυτό που
αξίζει.

Διεύθυνση

Emphasis. Chardonnay



ΚΤΗΜΑ ΠΑΥΛΙΔΗ

ΚΟΚΚΙΝΟΓΕΙΑ ΔΡΑΜΑ



follow us on  

GEOMETRIA ASSYRTIKO



THE NEW ENTRY

www.lafazanis.gr

