

ISSN 2241-9454

WineTrails

ΑΜΠΕΛΟΣ & ΟΙΝΟΣ



Τεύχος Νο 21
Ιούλιος-Σεπτέμβριος 2019
ΚΥΚΛΟΦΟΡΕΙ ΔΩΡΕΑΝ ΜΕ ΤΗΝ AGENDA
ΚΑΙ ΣΤΗ ΣΥΝΕΧΕΙΑ ΑΥΤΟΤΕΛΟΣ με 3 ευρώ

ΣΤΕΦΑΝΟΣ ΚΟΥΝΔΟΥΡΑΣ

Η ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΑ ΑΝΤΕΠΙΤΙΘΕΤΑΙ

ΚΛΙΜΑΤΙΚΗ • ΑΛΛΑΓΗ

Ο ΚΑΙΡΟΣ ΚΑΘΟΡΙΖΕΙ ΧΑΡΤΕΣ ΚΑΙ ΓΕΥΣΕΙΣ

ΠΡΟΓΕΥΣΗ ΤΡΥΓΟΥ 2019

ΛΑΙΜΑΡΓΑ

τα πράσινα μέρη του αμπελώνα,
στο «φρένο» κρίνεται η ποιότητα



ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΕΝΔΕΙΞΗ ΤΡΙΦΥΛΙΑ

IT TAKES TWO TO TANGO!

Η σπάνια ποικιλία
της Μεσσηνίας «Φιλέρι»
σε δύο εκδοχές!



NESTOR
www.nestorwines.gr



Στο εξώφυλλο του Wine Trails φιλοξενείται ο δρ. Στέφανος Κουνδουράς στον αγαπημένο του προορισμό, τον αμπελώνα, κατά τη διάρκεια της αποκλειστικής συνέντευξης που παραχώρησε στο περιοδικό Wine Trails.

ΚΕΙΜΕΝΟ Γιάννης Πανάγος, **Εκδότης-Διευθυντής**

Editorial



ΤΙ ΚΑΛΟ ΚΡΑΣΙ ΚΑΝΟΥΝ ΟΙ ΑΛΛΟΙ



Ετοιμοπόλεμος κι εφοδιασμένος πρέπει να είναι όποιος αποφασίζει να μπει στην παραγωγή.

Αν παρατηρήσει και καταγράψει κάποιος προσεκτικά τα βήματα και τις διαδικασίες που απαιτούνται για την εγκατάσταση ενός παραγωγικού αμπελώνα με οινοποιήσιμες ποικιλίες, το πιθανότερο είναι ότι θα αναφωνήσει στο τέλος ότι οι άνθρωποι που επιλέγουν αυτόν το δρόμο είναι κάτι σαν ήρωες. Τυπικά τα βάσανα αρχίζουν με την υποβολή των δικαιολογητικών για την εξασφάλιση άδειας φύτευσης, επί της ουσίας ωστόσο για κάποιον που δεν έχει γεννηθεί μέσα στους αμπελώνες, η έρευνα και μελέτη του όλου θέματος θα πρέπει να έχει αρχίσει πολύ νωρίτερα. Άλλωστε, η ενασχόληση με το αμπέλι, πολύ περισσότερο δε με το κρασί, συνιστά δαπανηρή επένδυση και το ρίσκο που θα πρέπει να αναληφθεί είναι μεγάλο. Ακόμα μεγαλύτερη, πάντως, είναι η γραφειοκρατία με την οποία έρχεται κανείς αντιμέτωπος, ακολουθώντας τη νόμιμη οδό για την άδεια φύτευσης. Πολλές φορές και παρά τη συστηματική υποστήριξη του φακέλου, η αδειοδότηση δεν επιτυγχάνεται και όταν φθάνει, αφορά μέρος μόνο της αιτούμενης έκτασης. Αυτό σημαίνει ότι το όποιο business plan έχει καταρτιστεί, θα πρέπει να επανεξεταστεί. Κάπου εκεί αρχίζουν και τα δύσκολα. Το βάθος των τριών χρόνων μέσα στο οποίο θα πρέπει να ενεργοποιηθεί η άδεια είναι αρκετό, ωστόσο στο μεσοδιάστημα επιβάλλεται να γίνουν πολλά και πρώτα απ' όλα εκτεταμένες αναλύσεις εδάφους. Να αναζητηθούν ιστορικά στοιχεία για τη σχέση της περιοχής με τις αντίστοιχες ποικιλίες και να βεβαιωθεί ότι οι ποικιλίες που ταιριάζουν εδαφολογικά ανταποκρίνονται με τις τάσεις των αγορών. Τις περισσότερες φορές ο εν λόγω συνδυασμός, που έχει ιδιαίτερη σημασία, κολλάει στις προτεινόμενες ή μάλλον αποδεκτές από τους καταλόγους των περιφερειών ποικιλίες. Ακόμα και στις περιπτώσεις που για όλα αυτά βρεθεί τελικά μια χρυσή τομή, αρχίζει η τρίτη φάση των δυσκολιών. Πού βρίσκει κανείς τις παραπάνω ποικιλίες; Και πώς είναι βέβαιος ότι το πολλαπλασιαστικό υλικό που υπάρχει διαθέσιμο στην αγορά πληροί τις προβλεπόμενες προδιαγραφές φυτογείας και δεν αφήνει περιθώρια για αμφισβητήσεις; Κι ακόμα, ποια είναι η καταλληλότερη προεργασία εδάφους, τι λένε οι κανόνες της λίπανσης, σε ποιες αποστάσεις φυτεύουμε, ποια είναι η ενδεικνυόμενη τεχνική για την εγκατάσταση του αμπελώνα, τι κάνουμε με το νερό, το αρδευτικό δίκτυο και τα υποστρώματα, που φθάνουν οι ορίζοντες της φυτοπροστασίας; Με στελέχη της δημόσιας διοίκησης που ξέρουν να στέκονται δίπλα στον παραγωγό, με λογιστές και νομικούς έτοιμους για λύσεις σε κάθε εμπόδιο, με καταρτισμένους τεχνικούς συμβούλους, καλές επιλογές από την αγορά εισρωών, αγρεργάτες με αυτοθυσία κι ένα... τσουβάλι λεφτά, το εγχείρημα έχει ελπίδες να επιτύχει. Αλλιώς, κάθεται και απολαμβάνεις... τι καλό κρασί κάνουν οι άλλοι! 🍇

**ΣΤΟ ΕΠΟΜΕΝΟ
WINE TRAILS
ΣΤΙΣ 21 ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΥ**

Έφτασε ο τρύγος
του 2019

Το Wine Trails ταξιδεύει
στους αμπελώνες της
χώρας αποτυπώνοντας
τον παλμό, τις δυσκολίες,
τα χαμόγελα και την
ποιότητα της νέας
σοδειάς.

Κουμανταρία

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

Γαλακτικά
Βακτήρια

**Αυτό που κάποτε
ονόμαζαν δεύτερη
ζύμωση σήμερα
αποτελεί ένα πολύτιμο
εργαλείο για το τελικό
στυλ κάθε τύπου
κρασιού.**

ΚΑΛΥΤΕΡΟ ΑΠΟΣΤΑΓΜΑ & ΧΡΥΣΟ ΜΕΤΑΛΛΙΟ

ΔΙΕΘΝΗΣ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΣ ΟΙΝΟΥ &
ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΩΝ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ 2019





48

Ιούνιος 2019

ΚΛΙΜΑΤΙΚΗ ΑΛΛΑΓΗ

- 10 **ΣΕ ΝΕΑ ΚΑΛΟΥΠΙΑ ΟΙ ΚΛΑΣΙΚΕΣ ΕΚΦΡΑΣΕΙΣ**
 14 Chardonnay με άρωμα τροπικών φρούτων ψηφίζουν οι Αυστραλοί

ΠΡΟΓΕΥΣΗ ΤΡΥΓΟΥ 2019

- 16 **ΜΕ ΤΑ ΧΑΛΙΝΑΡΙΑ ΣΤΑ ΧΕΡΙΑ ΟΙ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΟΙ**
 21 Ο υδάτινος ορίζοντας δημιουργεί ερωτηματικά στη Σαντορίνη

ΘΕΣΜΙΚΑ

- 27 **ΑΠΟ 1ης ΙΟΥΛΙΟΥ ΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΕΠΕΝΔΥΣΕΙΣ**
 26 Με μπροστάρηδες νέες ποικιλίες το Σχέδιο για την Αμπελουργία

ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ

- 32 **ΟΡΓΑΝΩΝΟΝΤΑΣ ΤΟ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΓΙΑ ΤΡΥΓΟ**
 37 Ρομπότ αναλαμβάνουν τη φροντίδα των ευρωπαϊκών αμπελώνων

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ

- 38 **ΣΤΕΦΑΝΟΣ ΚΟΥΝΔΟΥΡΑΣ ΕΦ' ΟΛΗΣ ΤΗΣ ΥΛΗΣ**
 41 Στη Θεσσαλονίκη οι κορυφαίοι της επιστήμης της Αμπελουργίας



36





64



54



47

Ιούνιος 2019

ΑΓΟΡΑ

- 44 **ΑΥΞΗΣΗ 99% ΤΗΣ ΑΞΙΑΣ ΕΞΑΓΩΓΩΝ**
46 Δέσμευση της BASF Ελλάς η πρόωθηση του οίνου στη Γερμανία

ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ

- 47 **ΣΥΜΦΩΝΙΑ ΜΕΤΑΧΑ ΜΕ LIMNOS WINES**
48 ΠΟΠ Σαββατιανό στην Αττική θέλει ο Ανδρέας Γκίκας

ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΑ

- 54 **ΚΑΤΙ ΛΕΠΙΕΙ ΑΠΟ ΤΑ ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΑ**
58 Όταν το τσίπουρο γίνεται μια γαστρονομική εμπειρία

ΕΤΑΙΡΙΚΑ

- 68 **ΜΕ ΔΥΟ ΠΟΠ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ Η ΜΙΚΡΗ ΘΗΡΑ**
67 Με το Eden Drop γιορτάζει τα 20 χρόνια της η Lidl Ελλάς

ΔΙΕΘΝΗ

- 71 **ΤΕΣΤ DNA ΛΕΝΕ ΤΗΝ ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΟΥ ΟΙΝΟΥ**
70 Η πιο σταθερή επένδυση αποδεικνύονται τα εκλεκτά κρασιά

ΙΣΤΟΡΙΑ

- 79 **ΜΟΔΑ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ ΤΟ DRINK PINK**
77 Wines of Greece για πρώτη φορά στο London Wine Fair

72 Μεταμοντέρνο, όσο και παραδοσιακό παραμένει το Οινοποιείο Muga στη Rioja



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 Γατσέλλος

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ

Ειρήνη Σκρέκη

ΣΥΝΤΑΞΗ

Χαρ. Σπινθηροπούλου
Χρ. Κανελλοπούλου
Γιώργος Κοντολής
Μαρία Γιουρκελή
Μαρίνα Σκοπελίτου
Λεωνίδας Λιάμης
Αίγινη Χουλιάρη
Πέτρος Γκόγκος
Γρηγόρης Κόντος
Κώστας Λώνης
Μιχάλης Χούλης
Βασίλης Πατάκης
Παναγιώτης Πασχαλίδης

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΟ/ ΣΕΛΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Βασιλική Κονόμου

ΕΜΠΟΡΙΚΟΣ ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ

Παναγιώτης Αραβαντινός

ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ/ ΔΙΑΦΗΜΙΣΗ

Μωρίς Σιακής
Νατάσσα Στασινού

ΔΙΑΝΟΜΗ

ΑΡΓΟΣ Α.Ε.

ΕΚΤΥΠΩΣΗ/ ΒΙΒΛΙΟΔΕΣΙΑ

Sykaris graph

www.agronews.gr

— ΣΤΑ LIDL —
ΦΕΡΝΟΥΜΕ ΚΑΘΕ ΜΕΡΑ
ΣΤΟ ΤΡΑΠΕΖΙ ΣΑΣ
ΤΑ ΠΙΟ ΠΟΙΟΤΙΚΑ
ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

ΤΟ ΜΟΝΟ ΠΟΥ ΣΑΣ ΜΕΝΕΙ
ΕΙΝΑΙ ΝΑ ΔΙΑΛΕΞΕΤΕ
ΤΟ ΚΑΤΑΛΛΗΛΟ ΚΡΑΣΙ



Τα ελληνικά προϊόντα είναι παγκοσμίως γνωστά για την ξεχωριστή, πλούσια γεύση και την αυθεντική τους ποιότητα. Εμείς, στα Lidl, το ξέρουμε καλά, γι' αυτό συνεργαζόμαστε με περισσότερους από 400 Έλληνες προμηθευτές, επιλέγοντας για εσάς ό,τι καλύτερο έχουν να προσφέρουν.

Δεν σταματάμε, όμως, εκεί. Διεξάγουμε συστηματικούς ελέγχους για κάθε προϊόν που προσρίζεται για τα ράφια μας, ώστε να είμαστε 100% σίγουροι ότι σας προσφέρουμε πραγματική φρεσκάδα και εγγυημένη ποιότητα. Έτσι καταφέρνουμε, εδώ και 20 χρόνια, να κάνουμε την κάθε μέρα, αλλά και το κάθε τραπέζι σας, να αξίζει!



Κάθε μέρα αξίζει!



www.lidl-hellas.gr



Κλέβονται οι πόλεις μεταξύ τους;



Του Λάζαρου
Γατσέλλου
Οινολόγου
Dip. WSET



Λειτουργικά
στοιχεία
συμβάλλουν
ώστε ο **IWSC**
να διατηρεί
το **κορυφαίο**
κύρος του.

Υπάρχει ένα τεράστιο πλήθος οινικών εγχειρημάτων, ανά τον κόσμο, έτοιμο να αποτύχει πριν καν ολοκληρωθεί ως ιδέα. Δίχως να στερούνται θέλησης, προσπάθειας, επιστημονικότητας, κατάρτισης και μόχθου, τα εν λόγω εγχειρήματα στερούνται πρωτοτυπίας, αυθεντικότητας και τελικά ταυτότητας. Ένα από τα κλασικότερα και δυστυχώς επί δεκαετίες επαναλαμβανόμενα αντίστοιχα παραδείγματα είναι η προσπάθεια τηλεμεταφοράς, υλικά και άυλα, κρασιών από έναν τόπο επιτυχίας, ιστορικότητας και αυθεντικότητας σε κάθε γνωστό και άγνωστο πρώην σιτοβολώνα ανά τον πλανήτη.

Κρασιά τα οποία έμεναν και μένουν να στοιβάζονται ως δείγματα στα ράφια και τους δειγματοληπτικούς συντηρητές υπεύθυνων αγορών εισαγωγικών εταιρειών, δικτύων διακίνησης, υπεραγορών και καβών. Κρασιά τα οποία αντίστοιχα στοιβάζονται κάπου από τη μέση και κάτω στη σειρά των βαθμολογιών δεκάδων διαγωνισμών ανά τον κόσμο, με τις ελάχιστες εξαιρέσεις να επιβεβαιώνουν τον κανόνα.

Έναν κανόνα, που τα τελευταία χρόνια συμμετέχοντας στην ομάδα κριτών του IWSC (International Wine and Spirit Challenge) διαπίστωσα πως όχι μόνο ισχύει αλλά ως επιδημία έχει εξαπλωθεί σε κάθε στυλ κρασιού στο πλείστον των οινοπαραγωγικών χωρών.

Ο ΓΗΡΑΙΟΤΕΡΟΣ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΣ ΟΙΝΟΥ

Σε αυτό το σημείο κρίνεται σκόπιμο να αναφερθούν ορισμένα λειτουργικά στοιχεία του συγκεκριμένου διαγωνισμού. Στοιχεία που έχουν συμβάλει τόσο στο να διατηρούν στην παγκόσμια κορυφή το κύρος του, όσο και στο να παραμένει ο γηραιότερος αδιάκοπα συνεχιζόμενος διαγωνισμός οίνου και αποσταγμάτων.

Ο διαγωνισμός πραγματοποιείται σε πολλαπλές συνεδρίες κατά τη διάρκεια του έτους, σε ακολουθία ημερών ή και μην. Δεν πρόκειται δηλαδή για μια διαδικασία που ξεκινά με την έναρξη μιας εβδομάδας και ολοκληρώνεται στο τέλος της. Το πότε θα δοκιμαστούν τα δείγματα από μία συγκεκριμένη χώρα ή και περιοχή είναι σε άμε-

ση συνάρτηση τόσο του πότε έχουν παραληφθεί βάση του προγράμματος παραλαβής, όσο και του συνολικού τους αριθμού.

Με αυτό τον τρόπο εξασφαλίζονται τόσο η αντοχή του κρασιού στο χρόνο, όσο και η καταλληλότητά του να δοκιμαστεί διαγωνιστικά, δηλαδή αν μπορεί να εκφράσει επαρκώς τα ποιοτικά του χαρακτηριστικά λόγω νεότητας. Για να γίνουν ευκολότερα κατανοητές οι δύο αυτές καταστάσεις, από τη μία αρκεί να φανταστεί κάποιος ένα κρασί που καταρρέει οργανοληπτικά δύο μήνες μετά την εμφιάλωσή του και στον αντίποδα ένα κρασί που στέλνεται να διαγωνιστεί μία εβδομάδα μετά την εμφιάλωσή του.

ΟΤΑΝ Η ΕΠΙΒΡΑΒΕΥΟΝΤΑΙ Η ΤΥΠΙΚΟΤΗΤΑ ΚΑΙ Η ΑΥΘΕΝΤΙΚΟΤΗΤΑ

Για την αξιολόγηση των δειγμάτων υπάρχει μια δεξαμενή δοκιμαστών η οποία ανανεώνεται ετησίως. Βοηθητικό ρόλο στην αξιολόγηση έχει μια δεύτερη δεξαμενή υποψήφίων δοκιμαστών. Άνθρωποι δηλαδή που εκπαιδεύονται χρόνο με το χρόνο, δοκιμή με τη δοκιμή για να μπορέσουν στο άμεσο μέλλον να συμμετάσχουν ως επίσημοι δοκιμαστές του διαγωνισμού.

Τόσο η δεξαμενή των δοκιμαστών, όσο και η δεξαμενή των εκκολαπτόμενων δοκιμαστών, γεμίζουν σύμφωνα με τα βιογραφικά και τις συστατικές επιστολές των υποψηφίων, αναμφίβολα όχι σύμφωνα με τις δημόσιες σχέσεις τους.

Η αξιολόγησή τους δεν σταματά στα βιογραφικά και τις συστατικές επιστολές αλλά συνεχίζεται επαναλαμβανόμενα κατά τη διάρκεια των γευστικών δοκιμών. Για όλους όσοι συμμετέχουν στις δεξαμενές των αξιολογητών-δοκιμαστών προβλέπεται αμοιβή. Αμοιβή ούτε συμβολική, ούτε διθυραμβική αλλά αξιοπρεπής.

Τα παραπάνω αποτελούν μόνο ορισμένα από τα δομικά στοιχεία που συμβάλλουν εδώ και χρόνια στη δημιουργία και τη διατήρηση ενός εξαιρετικού οινικού περιβάλλοντος, τόσο γι' αυτούς που δοκιμάζουν, όσο και για τα δείγματα που δοκιμάζονται. Ένα περιβάλλον όπου η ποιότητα, η τυπικότητα και η αυθεντικότητα σίγουρα επιβραβεύονται. 🍇



Οι **δεξαμενές** των δοκιμαστών **γεμίζουν** σύμφωνα με τα **βιογραφικά** τους και όχι τις δημόσιες **σχέσεις** τους.

Το μέγεθος μετράει!



ΚΟΥΤΣΙΚΟ

7 διαφορετικές ποικιλίες... 6 νέοι κόσμοι!

Μόνο σε 187ml!



#koutsiko_lafazanis

www.lafazanis.gr



Lafazanis Winery



lafazanis_winery

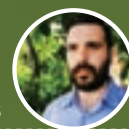


@LafazanisWinery



ΑΛΛΑΖΕΙ ΓΕΥΣΗ ΤΟ ΚΡΑΣΙ

Αποτελεί κομμάτι της οινικής καθημερινότητας εδώ και τουλάχιστον δύο δεκαετίες. Ναι, τα κρασιά έχουν αλλιάξει τόσο δομικά, όσο και οργανοχημικά. Μπορεί χρονιές όπως το 2003 να αποτελούν τρανταχτές εξαιρέσεις, σίγουρα όμως επιβεβαιώνουν τον κανόνα. Οι κλασικές εκφράσεις μπαίνουν ξανά σε νέα καλούπια. Οι οινόφιλοι μπαίνουν;



ΚΕΙΜΕΝΟ **Ελισσαίος-Ιωάννης Μανιάτης**

Πριν από πέντε χρόνια, όταν πρωτοξεκινούσε το Wine Trails, φιλοξενούσαμε στις σελίδες του τόσο τις δικές μας όσο και διεθνείς απόψεις σχετικά με την επίδραση που έχει η περιβαλλοντολογική - κλιματική αλλαγή στον οινικό κόσμο. Όλες, μα όλες, οι συνιστώσες οδηγούσαν σε μία κοινή συνισταμένη. Οι εκφράσεις των κλασικών περιοχών, από το Pauillac ως την Coonawarra από το Vosne-Romane ως το Central Otago, από το Piemonte ως το Bentigo κι από τη Σαντορίνη ως την Claire Valley, σταδιακά απομακρύνονται από αυτό που είχε σχηματιστεί, από τον Β' Παγκόσμιο Πόλεμο κι εδώ, ως αρχέτυπο. Στα τέλη της δεκαετίας του 1990 και στις αρχές της νέας χιλιετίας, δεν ήταν λίγοι αυτοί που βιάστηκαν να καταδικάσουν, οινολόγους, κριτικούς οίνου αλλά και ολόκληρες οινικές αγορές για διαφορετικότητας που αδυνατούσαν να κατανοήσουν αλλά και να εξηγήσουν. Στον αντίποδα, όσοι πραγματικά αντιλαμβάνονταν τις μεταβολές στην καθημερινότητα και τις ακολουθίες των συνεπειών στο επόμενο οινικό ξημέρωμα, χαμογελούσαν με περίσσεια απλότητα καλωσορίζοντας την Touriga Nacional στον αμπελώνα του Chateau Cheval

Blanc. Αναμφίβολα πρόκειται για τους ίδιους ανθρώπους που βίωσαν με ενθουσιασμό την αναβίωση του Pignatello στη γειτονική Τοσκάνη. Το κλειδί στην όλη ιστορία αποκάλυψε στο ευρύ ελληνικό κοινό ο Christian Moueix, προ τριετίας, καλεσμένος του WSPC τον Οκτώβριο του 2017 για μία σειρά άκρως εκπαιδευτικών οργανοληπτικών δοκιμών. Σύμφωνα με τον κ. Moueix οι λύσεις στην περιβαλλοντολογική αλλαγή είναι αρκετές. Μεταξύ αυτών η εισαγωγή νέων ποικιλιών, αλλαγή ημερομηνιών τρυγητού, ακόμα και Ιούνιο για πολύ θερμές περιοχές της Μεσογείου, μετανάστευση σε υψηλότερα υψόμετρα ή και σε άγνωστες ως τώρα περιοχές. Το κλειδί ωστόσο παραμένει ένα υιοθετώντας μία ή και περισσότερες από τις παραπάνω αλλαγές. Μπορούμε σε παράλληλο βηματισμό με τις δομικές παραγωγικές αλλαγές να μεταφέρουμε το νέο τοπίο στους οινόφιλους διευρύνοντας έτσι το αύριο του οινικού κόσμου;

Η στρατηγική που ακολουθεί διεθνώς ο αμπελοοινικός κλάδος για να διαχειριστεί τις προκλήσεις της κλιματικής αλλαγής συζητήθηκε στο 8ο Διεθνές Συμπόσιο Οενονίτι, την Τρίτη 13 Μαΐου 2019, στο Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, από το οποίο προέρχονται οι τοποθετήσεις που ακολουθούν στις επόμενες σελίδες.

Λιγότερη Βροχή τους θερμούς μήνες στη Σαντορίνη

Αν και η άνοδος της θερμοκρασίας δεν μπορεί να γίνει αισθητή σε ένα νησί τέτοιου μεγέθους, καθώς το περιβάλλον επηρεάζεται άμεσα από τον υδάτινο όγκο, με αποτέλεσμα να συγκομιζείται η παραγωγή το πολύ 20 μέρες νωρίτερα, το πρόβλημα που εντοπίζουν τα στοιχεία του Γ. Παρασκευόπουλου της Γαία είναι ότι ενώ από Νοέμβριο ως Μάρτιο, έπεφτε συνήθως το 71,6% των βροχών, τώρα πια αυτό το ποσοστό έχει ανέβει στο 90%. Αυτό σημαίνει πως η ποσότητα νερού που πέφτει τους πιο θερμούς μήνες του έτους, είναι μειωμένη κατά 2/3. Σύμφωνα με τον ίδιο την κατάσταση επιβαρύνει η σύσταση του εδάφους του νησιού που δεν κρατάει υγρασία προς χρήση για τα φυτά.



(© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ)

Πολλές τεχνικές οψίμισης

Πείραμα του Γεωπονικού χρησιμοποιεί ρυθμιστές ανάπτυξης ABA για να εμποδίσει την απότομη ωρίμανση

Το βασικό πρόβλημα των αυξημένων θερμοκρασιών, είναι ότι τα σταφύλια ωριμάζουν γρήγορα και απότομα. Δεν προλαβαίνουν να γίνουν στο εσωτερικό της ράγας οι απαραίτητες διεργασίες για την παραγωγή αρωμάτων, αλλά κυρίως παρατηρείται απότομη αύξηση των σακχάρων και μείωση της οξύτητας.

Ο Γιώργος Κοτσερίδης από το Γ-ΠΑ παρουσίασε στο Συμπόσιο Οενοβίτι επιτυχή οψίμιση της παραγωγής μέσω χρήσης ABA, ενός ρυθμιστή ανάπτυξης. Το πείραμα στο οποίο συμμετείχαν οι Δημήτριος Ευάγγελος Μιλιόρδος, Νικόλαος Κοντουδάκης και Καλλιθρακά Σταματίνα, αφορούσε στις ποικιλίες Μούχταρο και Σαββατιανό, και αναζητούσε μέθοδο αντιμετώπισης της ανόδου της θερμοκρασίας. Το Σαββατιανό είναι μια ποικιλία ευρέως καλλιεργούμενη στην Ελλάδα, απαραίτητη είναι όμως η επέκταση της έρευνας και σε άλλες ποικιλίες. Με την ε-

φαρμογή του ABA, εκτός από την καθυστέρηση της συγκομιδής, μετρήθηκε πως παρεμποδίζεται η απότομη αύξηση του brix, δηλαδή η εκτίναξη των σακχάρων που περιέχονται στις ράγες μέσα σε λίγες μέρες. Η καθυστέρηση αυτή στη συγκομιδή, συνεπάγεται μεγαλύτερο χρονικό διάστημα κατά το οποίο ωριμάζει ο καρπός, έχοντας ως αποτέλεσμα τη δημιουργία μικρότερων ραγών, υψηλότερης ολικής οξύτητας και υψηλότερων τιμών σε ανθοκυάνες. Έτσι, όπως συμπεραίνει η εργασία, η εφαρμογή ABA μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να βελτιώσει αισθητά τη συγκέντρωση ανθοκυανών, αλλά, κάτι που έχει ιδιαίτερη σημασία, και των ολικών φαινολικών στο παραγόμενο κρασί. Εκτός από την αύξηση στα επιθυμητά συστατικά του κρασιού, πρέπει να ληφθεί υπ' όψη και η επίδραση του ρυθμιστή ανάπτυξης στην ποσότητα παραγωγής, όπως τονίζεται στο κείμενο της εργασίας.

Κλάδεμα πρέμνων το Μάιο

Κλάδεμα στα πρέμνα το Μάιο για να χαθούν οι πρώτες ταξιανθίες των φυτών και να πάρουν παραγωγή από τους βλαστούς που θα αναπτυχθούν εκεί, πετυχαίνοντας συγκομιδή αργότερα, επιχείρησαν στην Ιαπωνία. Μάλιστα σύμφωνα με τον Tohru Okuda από το Ινστιτούτο Αμπελουργίας του Πανεπιστημίου του Yamanashi η εφαρμογή φέρνει αποτέλεσμα, καθώς επετεύχθη συγκομιδή ακόμη και το Δεκέμβριο αντί για Σεπτέμβριο – Οκτώβριο. Επίσης σύμφωνα με τον ίδιο, χρησιμοποιούν ομπρέλλες, συχνά και μεμονωμένα πάνω από κάθε ταμπί, για να μη βρέχονται τα σταφύλια γιατί αντιμετωπίζουν έξαρση από βοτρυτή και γλίσσοσποριο.



ΣΤΟ BORDEAUX Η ΘΕΡΜΑΝΣΗ ΤΩΝ ΠΡΕΜΝΩΝ ΕΠΙΔΡΑ ΣΤΟ ΑΡΩΜΑ ΤΟΥ ΟΙΝΟΥ

Πειραματικούς αμπελώνες όπου χρησιμοποιούνται τέντες από τη μέση των πρέμνων και κάτω, σχηματίζοντας μια «σκηνή» και πετυχαίνοντας 0,5 έως 1,6 °C υψηλότερη θερμοκρασία από αυτήν του αέρα για προστασία από το κρύο παρουσίασε ο Philippe Darriet, καθηγητής από το Bordeaux

Σύμφωνα με τον καθηγητή Darriet, μελέτη του, στην οποία έγινε χρήση του 3-sulfanylhexanol ως δείκτη για το άρωμα στο κρασί των ποικιλιών Sauvignon Blanc και Cabernet Sauvignon, έδειξε πως η τεχνητή «θέρμανση» των πρέμνων επιδρά στα αρώματα του κρασιού, όχι θεαματικά, επιβεβαιώνοντας όμως πως στο μέλλον πρέπει να εξεταστεί η μέθοδος στη δημιουργία ενός πρωτοκόλλου βελτίωσης των αρωμάτων. Ας σημειωθεί ότι τα αρώματα αποτελούν μεγάλο μέρος της εμπειρίας της οινοποίησης, αλλά η διαδικασία με την οποία παράγονται στο κρασί δεν έχει ακόμη αποκωδικοποιηθεί εντελώς και αποτελεί στόχο για τη μελλοντική έρευνα, σύμφωνα με την ομιλία του P. Darriet. Οι τωρινές αμπελουργικές γνώσεις όμως δίνουν περιθώριο για βελτίωση των αρωμάτων του κρασιού και μείωση των συνεπειών της κλιματικής αλλαγής. Εκτός από την παγκόσμια άνοδο της

θερμοκρασίας, όπως επεσήμανε ο καθηγητής Darriet, έχουν αυξηθεί κατά πολύ και τα ακραία καιρικά φαινόμενα. Έτσι, χρειάζεται προστασία του αμπελιού ανάλογα με την περιοχή και κατά του ψύχους, των παγετώνων και του χαλαζιού. Στη Γαλλία, αντιμετώπισαν πέρσι πρόβλημα με το κρύο, ειδικά στην παραγωγή των αφρωδών οίνων, όπως της σαμπάνιας.

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΖΟΝΤΑΣ ΤΟ ΨΥΧΟΣ ΜΕ ΜΟΝΩΣΗ ΤΟΥ ΚΟΡΜΟΥ

Στον Λίβανο, όπως ανέφερε η Yolla Ghorra Chamoun, από το Πανεπιστήμιο του Saint-Joseph, επειδή εμφανίστηκαν σπάνια μεν, αλλά καταστροφικά φαινόμενα παγετού με αποτέλεσμα τη θανάτωση ολόκληρων αμπελώνων, εφάρμοσαν με επιτυχία μόνωση του κορμού και των βραχιόνων που φέρουν τους πολύτιμους οφθαλμούς με πλαστικά φύλλα.



Κλιματική αλλαγή

© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ



Η πιο ανθεκτική ελληνική ποικιλία είναι το Ξινόμαυρο

Έρευνα του Αριστοτέλειου

Το Ξινόμαυρο ήταν η μόνη ποικιλία στην οποία δεν παρατηρήθηκε πρωίμηση της παραγωγής λόγω αυξημένης μέγιστης θερμοκρασίας αέρος, σε έρευνα για την επίδραση των αλλαγών του καιρού στην παραγωγή κρασιού της Ελλάδος. Η όσιμη, ούτως ή άλλως, παραγωγή του φαίνεται να προσδίδει στην ποικιλία ανθεκτικότητα στο φαινόμενο. Η έρευνα εκπονήθηκε από τους Γιώργο Κουφό, Θεόδωρο Μαυρομμάτη, Στέφανο Κουνδουρά και Gregory Jones και αποτέλεσε προϊόν συνεργασίας του Αριστοτελείου Πανεπιστημίου με το Linfield College του Oregon. Μελετήθηκαν Αγιωργίτικο, Ασύρτικο, Μοσχοφίτερο, Ξινόμαυρο, Chardonnay και Sauvignon Blanc.

Στροφή στις παλιές τοπικές ποικιλίες που καλύπτουν μεγαλύτερο εύρος θερμοκρασιών

Μια χρονοβόρα διαδικασία καθώς απαιτούνται πολλά χρόνια για την καταχώρησή τους

Νά εντοπίζουν και να καλλιεργούν τοπικές ξεχασμένες ποικιλίες οι οποίες έχουν μεγαλύτερο εύρος στις θερμοκρασίες με τις οποίες μπορούν να φέρουν επιθυμητό σε σύσταση κρασί έχουν αρχίσει στην Ισπανία και τη Χιλή σύμφωνα με τη Mireia Torres από το οινοποιείο Miguel Torres με εγκαταστάσεις σε πολλές χώρες. Μόλις εντοπίσουν μια γνωστή ή άγνωστη ποικιλία που ανταποκρίνεται σε αυτό που θέλουν, προχωρούν σε μικροπολλαπλασιασμό, ιστοκαλλιέργεια δηλαδή με σκοπό την παραγωγή ίδιων γενετικά φυτών, χωρίς φορτίο ιών που μπορεί να καταχωρηθεί ως ποικιλία, μια διαδικασία που μπορεί να κρατήσει έως και 18 χρόνια, σύμφω-

να με την ίδια. Ας σημειωθεί ότι στις περισσότερες οινοπαραγωγές χώρες καλλιεργούνται σε συντριπτική πλειοψηφία δέκα ή και λιγότερες ποικιλίες αμπέλου, όπως οι Chardonnay, Merlot, Cabernet Sauvignon, Sauvignon Blanc, Syrah, Pinot Noir κ.α. Λόγω της κλιματικής όμως αλλαγής σε κάποιες περιοχές οι συνθήκες είναι οριακές για την παραγωγή τους όπως την ξέρουμε. Οι αλλαγές στον καιρό έχουν επηρεάσει το τελικό προϊόν, το κρασί. Όπως προαναφέρθηκε δυσκολίες έχουν προκύψει στην επίτευξη των επιθυμητών σακχάρων, αλλά κυρίως της οξύτητας και των αρωμάτων στα κρασιά, σε πολλές παραδοσιακά οινοπαραγωγές περιοχές. 🍇



«Δεν πρέπει να μένουμε **προσκολλημένοι** στις κλασικές **γέυσεις**», ανέφερε στον **απεσταλμένο** του WT **Ελίας** Ιωάννη Μανιάτη, η Keren **Bindon** από το Αυστραλιανό Ινστιτούτο **Έρευνας** Κρασιού.

© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ



ΑΥΣΤΡΑΛΙΑ

Chardonnay αλλιά με τροπικό άρωμα

Στην Αυστραλία, όπου παράγονται κρασιά από την ίδια ποικιλία σε διαφορετικά κλίματα, που αλλιάζουν την περιεκτικότητα σε οξέα και αρώματα, έχουν λανσάρει διαφορετικά στυλ μιας ποικιλίας. Έτσι μπορεί κανείς να αγοράσει Chardonnay φρουτώδες ή όχι, περισσότερο ή λιγότερο γλυκό, με έντονα ή απαλά αρώματα, χωρίς να θεωρείται πως η διαφορετικότητα αυτή αποκλίνει από το επιθυμητό.



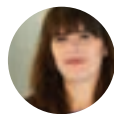
Το Σάββατο
με την Agrenda
γίνεσαι καλύτερος



Εύρωστα φυτά άφησε το πολύ νερό του χειμώνα

«Χόρτασε» φέτος ο ελληνικός αμπελώνας, μιας και ο καιρός δεν «ταιγκουνεύτηκε» το νερό. Οι αμπελουργοί στις περισσότερες περιοχές ετοιμάζονται για έναν όψιμο τρύγο, χωρίς να ανησυχούν για μια ενδεχόμενη καλοκαιρινή ανομβρία λόγω αποθεμάτων, αν και ο κίνδυνος προσβολών βρίσκεται πάντα στο προσκήνιο, ενώ το αραιώμα σε κάποιες περιπτώσεις κρίνεται απαραίτητο. Παράλληλα, έχει ανοίξει μια μεγάλη συζήτηση περί κλιματικής αλλαγής. Ποιοι θεωρούν ότι επηρεάζονται; Γιατί ο Βορράς την αποτιμά θετικά; Σε ποιες περιπτώσεις ανέβασε τους αμπελουργούς «ψηλότερα»;

ΡΕΠΟΡΤΑΖ **Μαρίνα Σκοπελίτου**



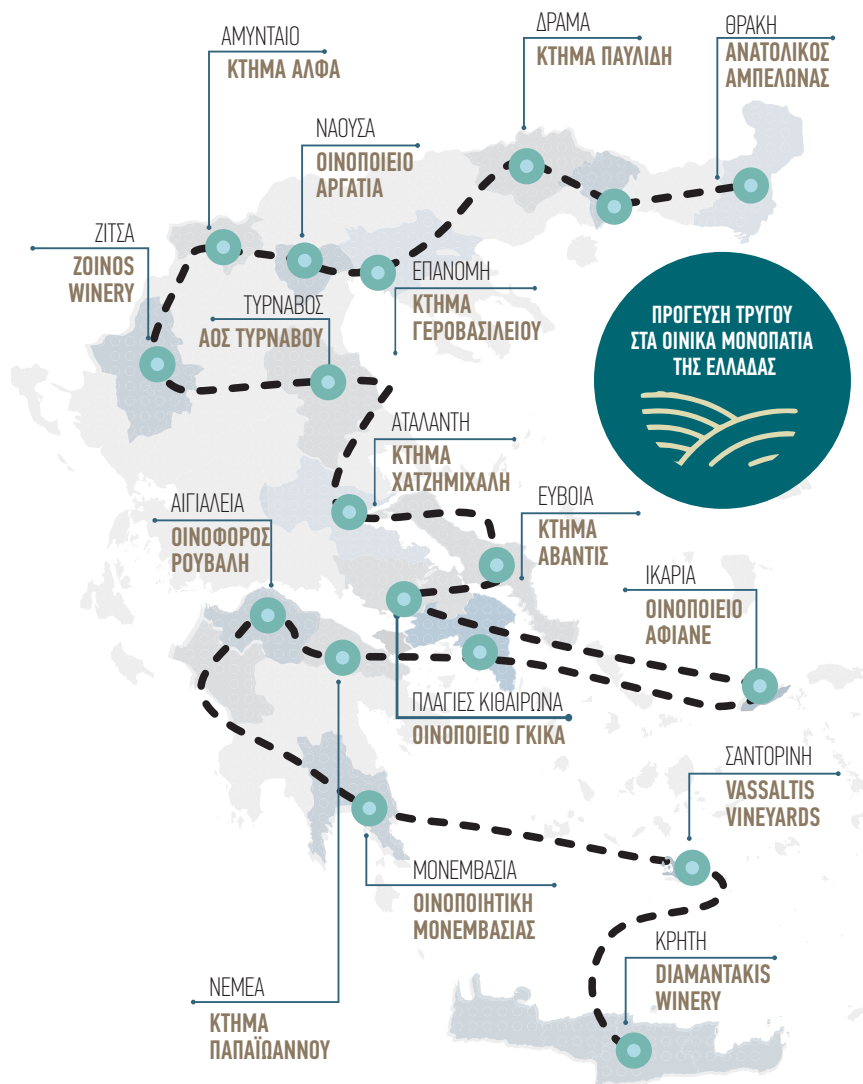
Μετά από δύο χρονιές ανομβρίας, ο αμπελώνας στα Άβδηρα Ξάνθης, όπως και πολλοί άλλοι σε όλη την Ελλάδα, δέχτηκε φέτος τις βροχές που του αναλογούσαν. «Ο καιρός προς το παρόν είναι σύμμαχος», σημειώνει ο Μάριος Νικολαΐδης από τον Ανατολικό Αμπελώνα και συνεχίζει: «Τα φυτά είναι εύρωστα και η παραγωγή φαίνεται προς το παρόν ικανοποιητική. Υπολογίζουμε ότι θα ξεκινήσουμε τον τρύγο γύρω στις 20 Αυγούστου με τη Μαλαγουζιά». Λίγο νοτιότερα, μετά από έναν χειμώνα

με αρκετά χιόνια και βροχές, ήρθε μια επίσης βροχερή άνοιξη να βοηθήσει την ανάπτυξη του δραμινού αμπελιού. Ωστόσο, η αστάθεια του καιρού ανησυχεί τους παραγωγούς. «Την τελευταία εβδομάδα έχουμε κατά τόπους αρκετές εναλλαγές ήλιου και βροχής, που αυξάνουν τον κίνδυνο εμφάνισης περονόσπορου και ωιδίου», επισήμανε στο WT ο Παναγιώτης Κυριακίδης του Κτήματος Παυλίδη, ο οποίος σημείωσε ότι ο τρύγος αναμένεται να ξεκινήσει γύρω στα μέσα Αυγούστου με το Sauvignon Blanc. Μια ημερομηνία πιο «φυσιολογική» για την περιοχή, σε σύγκριση με ό,τι συνέβη





[ΦΩΤΟ ΑΠΟ ΤΑ SOCIAL MEDIA ΤΟΥ ΑΝΑΤΟΛΙΚΟΣ WINERY]



προηγούμενες χρονιές. «Η Δράμα έχει επηρεαστεί από την κλιματική αλλαγή. Χαρακτηριστικά, πριν από δύο χρόνια φτάσαμε να λέμε ότι θα τρυγήσουμε Ιούλιο. Επιπλέον, βλέπουμε ότι οι πολύ υψηλές θερμοκρασίες του καλοκαιριού “καίνε” τα οξέα του σταφυλιού, με αποτέλεσμα το κρασί να υπολείπεται σε οξύτητα. Αναζητώντας λοιπόν περιοχές με χαμηλότερες θερμοκρασίες, ανεβαίνουμε ψηλότερα με νέες φυτεύσεις πάνω από τα 400 με 500 μέτρα», ανέφερε ο κ. Κυριακίδης.

Επανομή: Κάθε μέρα στο αμπέλι

Οι φυτεύσεις σε μεγαλύτερο υψόμετρο αποτελούν μία ενδεδειγμένη λύση στα προβλήματα που δημιουργεί η κλιματική αλλαγή και για τους ανθρώπους του Κτήματος Γεροβασιλείου. Μία ακόμη λύση όμως είναι η επιλογή όψιμων ποικιλιών, όπως το Δημνίο και το Ξινόμαυρο, πράγμα που εφαρμόζεται στο Κτήμα. Ο Αργύρης Γεροβασιλείου ανέφερε τόνισε ότι φέτος αναμένουν μία φυσιολογική χρονιά, καθώς ο βλαστικός κύκλος εξελίσσεται κανονικά, σε αντίθεση με πέρυσι, που ο

τρύγος ξεκίνησε εξαιρετικά νωρίς, στις 6 Αυγούστου. Μέχρι την άνθιση «έπεσε» αρκετό νερό, που βοήθησε το αμπέλι να αναπτυχθεί. Χαρακτηριστικό παράδειγμα η Μαλαγουζιά. «Είναι μία από τις λίγες χρονιές που μειώνουμε το φορτίο της, γιατί έχει δέσει πάρα πολύ καρπό», συμπλήρωσε ο κ. Γεροβασιλείου. Αυτή τη στιγμή, ωστόσο, το Κτήμα έχει περάσει σε μία περίοδο λειψυδρίας, που «απαιτεί» σχεδόν καθημερινό πότισμα. Τις καλλιεργητικές φροντίδες έχει αυξήσει, επίσης, η περίοδος υγρασίας στο αμπέλι κάθε πρωί, που οδήγησε στην εμφάνιση ωιδίου. Ένα πρόβλημα βέβαια εύκολα διαχειρίσιμο για τις δυνατότητες του Κτήματος Γεροβασιλείου, που για φέτος προβλέπει μία εξαιρετική σοδειά.

Νάουσα: Η υγρασία πνέζει

Μετά από δύο χρονιές πρώιμων τρύγων, φέτος η Νάουσα προσεγγίζει την οψιμότητα, καθώς την έκπτυξη του Ξινόμαυρου καθυστέρησαν τα κρύα και οι βροχές του Απριλίου και του Μαΐου. Καθυστερημένα ήρθε και η ανθοφορία και μάλιστα όχι ομοιόμορφα. Κάπως έτσι η έναρξη του τρύγου ...►

υπολογίζεται μετά τις 20 Σεπτεμβρίου. Αυτό που απασχολεί τώρα τους παραγωγούς είναι οι ασθένειες. «Η κατάσταση κρατιέται με νύχια και με δόντια, μιας και βρέχει κάθε μέρα. Προς το παρόν είμαστε καλά, αλλά η πίεση είναι πολύ μεγάλη. Από την άλλη, τα φυτά είναι πάρα πολύ ζωντά με πολύ σταφύλι, γεγονός που μας αναγκάζει να επεμβαίνουμε με αραίωμα, ενώ τα προηγούμενα χρόνια είχαμε καταφέρει μία ισορροπία», ανέφερε η Χαρούλα Σπινθηροπούλου από το Οινοποιείο Αργατία. Ενώ λοιπόν τα δεδομένα για το Ξινόμαυρο δείχνουν να αλλάζουν κάθε χρονιά, το ερώτημα είναι αν η Νάουσα έχει επηρεαστεί από την κλιματική αλλαγή με την κυρία Σπινθηροπούλου να απαντά: «Η αύξηση της μέσης θερμοκρασίας κατά ένα βαθμό στη Νάουσα επηρέασε το χαρακτήρα των κρασιών μας. Τα τελευταία χρόνια, το Ξινόμαυρο δεν έχει τους υψηλούς δείκτες φαινολών του παρελθόντος. Από τη μεριά μας προσπαθούμε να προσαρμοστούμε με καλλιεργητικές τεχνικές, όπως τα θερινά κλαδέματα, ή με διαφορετικά πρωτόκολλα στην οινοποίηση, πιέζοντας δηλαδή λιγότερο το σταφύλι».

Αμύνταιο: Τα θετικά της κλιματικής αλλαγής

Η κλιματική αλλαγή φαίνεται να έχει επηρεάσει και το γειτονικό Αμύνταιο με θετικό όμως πρόσημο, όπως παρατηρεί ο Άγγελος Ιατρίδης του Κτήματος Άλφα. «Οι υψηλότερες θερμοκρασίες φέρνουν τον τρύγο 7-10 ημέρες νωρίτερα, μέσα στο Σεπτέμβριο, οπότε αποφεύγουμε τις βροχοπτώσεις και τις χαμηλές θερμοκρασίες του Οκτωβρίου, που αυξάνουν τον κίνδυνο εμφάνισης ασθενειών. Επιπλέον, τα τελευταία πέντε χρόνια παρατηρούμε μια σταδιακή αύξηση της οξύτητας στα σταφύλια, γεγονός πολύ θετικό για την ωρίμανση». Επιστρέφοντας στα της φετινής χρονιάς ο κ. Ιατρίδης σημείωσε ότι «οι βροχές και οι ευνοϊκές θερμοκρασίες βοήθησαν την ανάπτυξη του Ξινόμαυρου. Ο τρύγος αναμένεται όψιμος κατά μία εβδομάδα σε σχέση με πέρσι, οπότε

	ΟΡΕΙΝΗ ΑΙΓΙΑΛΕΙΑ (Σεπτέμβριος – Μάιος 2019)	ΟΡΕΙΝΗ ΑΙΓΙΑΛΕΙΑ (Ιανουάριος – Μάιος 2019)
	Βροχόπτωση (mm)	Μέση θερμοκρασία αέρα (°C)
2019	733	8.68
2018	606	11.16
2017	536	9.5
2016	568	11.24
2015	654	9.00

Ξεκίνησε 28 Σεπτεμβρίου».

Η πρωιμότητα ζητούμενο για τη Ζίτσα

Στην αρχή της άνθισης βρίσκεται η Ντεμπίνα της Ζίτσας με την παραγωγή να εξελίσσεται πολύ καλά, χωρίς ασθένειες. «Υπολογίζουμε ότι ο τρύγος θα ξεκινήσει γύρω στις 15 Σεπτεμβρίου, δηλαδή 15 μέρες αργότερα σε σχέση με πέρυσι», ανέφερε η Ελένη Σίντου, οινολόγος της Ζοίνος ΑΕ, η οποία παράλληλα επισημαίνει ότι η πρωιμότητα των τελευταίων ετών ήταν ζητούμενο για τη Ζίτσα των όψιμων τρύγων. «Η ζώνη μας, λόγω του ορεινού της χαρακτήρα, είχε πάντα ανάγκη από υψηλή φυτοπροστασία. Σήμερα είναι πιο εύκολη η κατάσταση, επιτρέποντας πλέον στην περιοχή μας τη δημιουργία βιολογικού αμπελώνα», σημείωσε η κυρία Σίντου.

Τύρναβος: Ο φόβος της χαλαζόπτωσης

«Από πλευράς ποσότητας θα είναι μια ικανοποιητική χρονιά, ωστόσο είναι νωρίς να μιλήσουμε για την ποιότητα. Μέχρι τώρα ο καιρός δεν ήταν και τόσο καλός, αφού ένα μικρό μέρος του αμπελώνα χτυπήθηκε από χαλάζι. Μπορεί να μην φοβόμαστε τις ασθένειες γιατί έχουμε ολοκληρωμένη διαχείριση και έμπειρους γεωπόνους, ...»



(ΦΩΤΟ ΑΠΟ ΤΑ SOCIAL MEDIA ΤΟΥ ΚΤΗΜΑΤΟΣ ΠΑΥΛΙΔΗ)



Παναγιώτης Κυριακίδης



Χαρούλα Σπινθηροπούλου



Χόρτασε νερό η Αιγιαλεία

Μια όψιμη χρονιά αναμένουν και στο Οινοποιείο Ρούβαλη λόγω των χαμηλών θερμοκρασιών της προηγούμενης περιόδου. «Οι δύο μετεωρολογικοί σταθμοί του οινοποιείου σημειώνουν για τους 5 πρώτους μήνες του 2019 μέση θερμοκρασία αέρα 8,68°C, ενώ αντίστοιχα για το 2018 ήταν 11,1°C. Σύμφωνα και με τις ενδείξεις ο τρύγος αναμένεται περίπου 15 μέρες πιο όψιμος απ' ό,τι συνήθως, ξεκινώντας στα τέλη Αυγούστου. Επιπλέον, φέτος οι βροχοπτώσεις ήταν σημαντικές. Την περίοδο από το Σεπτέμβριο μέχρι το Μάιο σημειώθηκαν 733 mm βροχής, δηλαδή 127 mm περισσότερα σε σχέση με το 2018. Τα φυτά έχουν αναπτύξει πλούσια βλάστηση και φαίνονται ικανά να ανταπεξέλθουν καλύτερα σε πιθανή καλοκαιρινή ανομβρία», ανέφερε στις αρχές Ιουνίου η Θεοδώρα Ρούβαλη.



Θεοδώρα Ρούβαλη



Στον αμπελώνα της Ζίτσας



Ανδρέας Γίκας

«Η **κλιματική** αλλαγή μας δείχνει φέτος τα δόντια της. Είχαμε **απρόβλεπτα** μεγάλες βροχοπτώσεις, όχι μόνο στην **ηπειρωτική** αθήνα και στην νησιωτική Ελλάδα. Στ' αμπελίσια μας στις πλαγιές του **Κιθαιρώνα**, οι βροχοπτώσεις μίας εβδομάδας

κάλυψαν την αναμενόμενη ετήσια **βροχόπτωση**. Αυτό είναι μια ένδειξη ότι θα έχουμε μια καλή **παραγωγή**. Βέβαια, δεν κοιμόμαστε ήσυχά γιατί ο φόβος μίας έντονης **χαλαζόπτωσης** δεν έχει περάσει ακόμα», σημείωσε ο **οινοποιός** Ανδρέας Γίκας.

© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

όμως στο κομμάτι της ποιότητας μας φοβίζονται οι χαλαζοπτώσεις που έχουν ενταθεί τα τελευταία χρόνια», ανέφερε ο διευθυντής του ΑΟΣ Τυρνάβου, Βαγγέλης Σίκαλος.

Αταλάντη: Δύναμη στο αμπέλι

«Οι βροχές φέτος ήταν πολλές και η πρόσβαση στους ορεινούς μας αμπελώνες δύσκολη. Αυτό μπορεί να πήγε τις δουλειές μας πίσω, όμως παράλληλα έδωσε δύναμη στο αμπέλι», ανέφερε ο Λεωνίδας Χατζημιχάλης του ομώνυμου Κτήματος. Ο ίδιος υπολογίζει ότι και στην Αταλάντη ο τρύγος θα είναι οψιμότερος συγκριτικά με πέρσι: «Πέρσι ξεκινήσαμε 22 Ιουλίου, ενώ φέτος υπολογίζουμε ότι θα είμαστε έτοιμοι με το Chardonnay 7-10 μέρες αργότερα».

Εύβοια: Απαιτείται καλή φυτοπροστασία

«Φέτος στην Εύβοια είχαμε πολύ δυνατό χειμώνα με κρύο, χιόνια και πολύ νερό. Ο βλαστικός κύκλος ξεκίνησε πιο αργά και εξελίχθηκε πιο ήρεμα, ενώ τα αμπέλια παρουσιάζουν μεγάλη ευρωστία. Αναμένουμε την έναρξη του τρύγου στις 15 Αυγούστου με το Sauvignon Blanc», ανέφερε ο Απόστολος Μουντριχας του Κτήματος Αβαντίς, ο οποίος συμπλήρωσε ότι η φετινή χρονιά απαιτεί ένα καλό πρόγραμμα φυτοπροστασίας λόγω κάποιων κρουσμάτων περονόσπορου και ωιδίου. Ωστόσο, εκτιμά ότι φέτος οι αμπελουργοί της περιοχής θα πάρουν ένα τραγανό σταφύλι, αρωματικά δυνατό με ωραίες οξύτητες.

Ικαρία: Η φύση έφερε ισορροπία

«Το επίπεδο των βροχοπτώσεων από το Δεκέμβριο μέχρι τα μέσα Μαΐου ξεπέρασε εκείνο των δύο προηγούμενων ετών μαζί. Έτσι, μετά από δύο άνυδρες χρονιές που έθεσαν σε κίνδυνο τα φυτά, πήγαμε στο άλλο άκρο με τα αμπέλια να παρουσιάζουν απίστευτη ζωνηρότητα και εμάς να αφαιρούμε ήδη βλαστούς», ανέφερε στο WT ο οινοποιός Νίκος Αφινιάς και συνέχισε: «Ωστόσο, ένας απίστευτα δυνατός νοτιάς, λίγο μετά το Πάσχα, ήρθε να ισορροπήσει τη φύση ελαφρώνοντας το φορτίο των αμπελιών και σπάζοντας πρασινάδες και βλαστούς». Την περσινή πρώιμη χρονιά θα ακολουθήσει μια πρώιμη φέτος, αν και το Φωκιανό και το Μπεγλέρι δεν βιάζονται όσο πέρσι, οπότε ο τρύγος ξεκίνησε 3 εβδομάδες νωρίτερα, στις 12 Σεπτεμβρίου.

Νεμέα: Δυσκολεύτηκαν στον κάμπο

«Οι πολλές χειμωνιάτικες βροχοπτώσεις, που ξεκίνησαν πριν την έκπτυξη, δημιούργησαν προβλήματα στην καλλιέργεια των αμπελιών του κάμπου της Νεμέας, ενώ παράλληλα η συνεχής απορρόφηση υγρασίας δημιουργεί υπερανάπτυξη του σταφυλιού με αραίωση του χυμού. Επιπλέον, μια χαλαζόπτωση στις αρχές Μαΐου προκάλεσε κατά τόπους μείωση της παραγωγής, που σε κάποια αμπέλια ξεπέρασε και το 50%. Ενδεικτικά, μία από τις περιοχές που επλήγησαν ήταν οι Κολώνες της Αρχαίας Νεμέας», σημείωσε στο WT ο οινοποιός Γιώργος Παπαϊωάννου. Φέτος, αναμένεται μικρή οψι-

μότητα στο Αγιωργίτικο λόγω των χαμηλών θερμοκρασιών σε αντίθεση με ό,τι συνέβη το 2017 και το 2018, οπότε ο τρύγος ξεκίνησε περίπου 3 εβδομάδες νωρίτερα, γεγονός που από τον έμπειρο οινοποιό αποτιμάται θετικά. «Από το 1970 και μετά, λόγω της χρήσης εμβολιασμένων φυτών σε αμερικανικό υποκείμενο, έχουμε μια οψιμότητα δύο εβδομάδων. Με τη νέα κατάσταση έχουμε μια αναστροφή, φτάνοντας δύο εβδομάδες νωρίτερα στην ωρίμανση χωρίς να ανησυχούμε για τις βροχές που ακολουθούν. Μένει να δούμε αν η συγκεκριμένη κατάσταση θα μονιμοποιηθεί ή αν ήταν κάτι συμπτωματικό».

Μονεμβασιά: Όλα βαίνουν καλώς

«Είχαμε χρόνια να δούμε τις φετινές βροχές, οι οποίες βοήθησαν στην ανάπτυξη του φυτού. Με τις δροσιές της άνοιξης έδεσαν τα αμπέλια και νομίζω ότι φέτος θα έχουμε μια καλή χρονιά. Λογικά ο τρύγος θα είναι όψιμος», σημειώνει ο οινοποιός Γιώργος Τσιμπίδης της Οινοποιητικής Μονεμβασιάς.

Σαντορίνη: Θα μπορούσε να έχει μια εξαιρετική χρονιά

«Λόγω της εξαιρετικά υψηλής βροχόπτωσης τα αμπέλια έχουν φουντώσει, ανα-

πτύσσοντας πολύ καλό βλαστό. Επιπλέον, δεν είχαμε ανοιξιάτικες βροχές και υγρασίες που θα δημιουργούσαν πίεση για ασθένειες. Αυτή τη στιγμή είμαστε στη φάση που κλείνει το τσαμπί, δηλαδή 15 μέρες πιο όψιμοι από πέρυσι, οπότε ο τρύγος του Ασύρτικου ξεκίνησε γύρω στις 20 Ιουλίου», ανέφερε στο WT ο Ηλίας Ρουσάκης του Vassaltis. Θα μπορούσε να πει κανείς λοιπόν ότι φέτος η χρονιά είναι εξαιρετική για τη Σαντορίνη, αν δεν υπολόγιζε το ζήτημα της πρώτης ύλης. «Η περσινή ξηρασία οδήγησε στη μειωμένη ανάπτυξη βλαστών και οφθαλμών. Το πρόβλημα επιδείνωσε ένας χιονιάς την 25η Μαρτίου και ένας ισχυρός νότιος άνεμος μετά το Πάσχα, που οδήγησαν σε απώλεια παραγωγής. Αξίζει να σημειωθεί ότι εδώ και δύο εβδομάδες βρίσκεται στο νησί ο ΕΛΓΑ και σε κάποιες περιπτώσεις καταγράφει απώλειες 60-70%. Η φετινή παραγωγή θα είναι τουλάχιστον 20-25% χαμηλότερα από πέρυσι και ίσως να καταγραφεί ιστορικό χαμηλό 15ετίας. Έτσι αναμένουμε ότι η ζήτηση θα είναι πάρα πολύ αυξημένη. Ωστόσο, η φετινή εικόνα είναι πάρα πολύ ενθαρρυντική για την καρποφορία του 2020», συμπλήρωσε ο κ. Ρουσάκης. 🌿

Χρειαζόταν τον βαρύ χειμώνα το Ηράκλειο

«Ήταν μία βροχερή χρονιά με έναν ασυνήθιστα βαρύ χειμώνα για τα δεδομένα της Κρήτης, ο οποίος ήταν επιθυμητός μιας και τα δύο προηγούμενα καλοκαίρια ήταν πολύ ξηρά. Τα αμπέλια έχουν μεγάλη ζωηρότητα και η παραγωγή τους φαίνεται να είναι σε καλή επίεδα. Το μόνο πρόβλημα που μπορούμε να επισημάνουμε είναι κάποια θέματα με περονόσπορο δεδομένου ότι είχαμε υγρασίες στα τέλη Μαΐου. Τέλος, φέτος θα είναι μία όψιμη χρονιά συγκριτικά με πέρυσι, με τον τρύγο να ξεκινά γύρω στις 10 Αυγούστου με τη Malvasia Aromatica και το Chardonnay», επισήμανε ο οινοποιός Ζαχαρίας Διαμαντάκης αναφερόμενος στην ζώνη ΠΟΠ Δαφνές του Ηρακλείου.

**ΗΛΕΚΤΡΟΣΤΑΤΙΚΑ
ΨΕΚΑΣΤΙΚΑ
MARTIGNANI**

ΤΑ ΜΟΝΑ ΜΕ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ



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

Ο ΙΔΑΝΙΚΟΣ
ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΣ
**ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ
+
ΑΠΟΔΟΣΗΣ**

**NEXOS
ΓΙΑ ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ**



ΝΕΟΣ ΚΙΝΗΤΗΡΑΣ
ΚΙΒΩΤΙΟ ΤΑΧΥΤΗΤΩΝ
2 ΕΚΔΟΣΕΙΣ

TIER 4i ΕΩΣ 112 HP
ΜΗΧΑΝΙΚΗ / ΗΛΕΚΤΡΟΥΔΡΑΥΛΙΚΗ
ΡΕΒΕΡΣΙΑ REVERSHIFT
CAB / ΑΦΨΙΔΑ



Γ. ΧΙΓΚΑΣ ΑΒΕΕ
ΓΕΩΡΓΟΤΕΧΝΙΚΗ
ΓΕΣΠΕΡΙΚΑ ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ

Θεσσαλονίκη: 9^η γλ. Παλας Εθν. Οδού Θεσσαλονίκης-Κάλας Τηλ. 2310 780866
Αθήνα: 5^η γλ. Παλας Εθν. Οδού Αθηνών - Βύλου Τηλ. 2410 572420
Ορεστιάδα: Ιπποκράτους 69 Τηλ. 25520 21012
higas@higas.gr / www.higas.gr





ΠΟΙΚΙΛΙΑ

Η ΑΡΩΜΑΤΙΚΗ ΚΥΔΩΝΙΤΣΑ ΚΕΡΔΙΖΕΙ ΕΔΑΦΟΣ

Η Κυδωνίτσα είναι μια λευκή ποικιλία, η οποία καλλιεργείται κυρίως στην περιοχή της Λακωνίας και γενικότερα στη Νοτιοανατολική Πελοπόννησο. Τα τελευταία χρόνια ωστόσο κερδίζει διαρκώς έδαφος κι εκτάρια στο δυτικό κομμάτι της Πελοποννήσου ενώ ταυτόχρονα αρκετοί παραγωγοί από την κεντρική και νησιωτική χώρα δηλώνουν πρόθυμοι να πειραματιστούν άμεσα μαζί της



ΚΕΙΜΕΝΟ Δημήτρης Σκαφίδας * Οινολόγος



Πρόκειται για μία από τις περιπτώσεις όπου η φράση «όνομα και πράγμα» ή καλύτερα «όνομα και άρωμα» βρίσκει κυριολεκτική ερμηνεία, καθώς όλοι γνωρίζουν πως το κυρίαρχο άρωμα της Κυδωνίτσας είναι το ώριμο κυδώνι. Πριν φτάσουμε όμως στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, ας πάρουμε το κουβάρι ή μάλλον την Κυδωνίτσα από την αρχή.

Είναι μέτρια ζωηρή ως φυτό, γόνιμο, παραγωγικό και σχετικά ανθεκτικό στις ασθένειες. Στον αντίποδα παρουσιάζει ευαισθησία στην ξηρασία. Ακολουθως, παρουσιάζει ανθόρροια όταν επικρατούν βροχές και χαμηλές θερμοκρασίες την περίοδο της άνθησης. Μέχρι στιγμής οι επικρατέστερες διαμορφώσεις είναι σε κύπελλο και γραμμικό αμφίπλευρο κορδόνι ενώ επικρατούσα τάση στο κλάδεμα ορίζει κοντό κλάδεμα στα δύο μάτια.

Ωριμάζει αργά από το δεύτερο δεκαήμερο του Σεπτεμβρίου και μετά. Αυτό έχει ιδιαίτερα μεγάλη σημασία αν αναλογιστούμε τις θερ-

μές κλιματολογικές συνθήκες των περιοχών όπου καλλιεργείται σήμερα και την αντίστοιχη αναζήτηση όψιμων και αρωματικών ποικιλιών λόγω της κλιματικής αλλαγής. Κάθε καρποφόρα κληματίδα φέρει 1-2 σταφύλια μέτρια ως μεγάλα, μονά ή διπλά, κυλινδρικών, κανονικής πυκνότητας. Οι ράγες είναι μέσου μεγέθους, με παχύ φλοιό, κιτρινόχρυσου χρώματος και σάρκα εύχυμη. Είναι από τις περιπτώσεις των ποικιλιών όπου η σάρκα παρουσιάζει άμεσο αρωματικό προφίλ, ενώ φέρει ένα με δύο γίγαρτα.

Η Κυδωνίτσα δίνει κρασιά με κιτρινοπράσινο χρώμα μέτριας προς υψηλής αρωματικής και γευστικής έντασης, στα οποία κυριαρχούν οι νότες ώριμου κυδωνιού, εξ ου και το όνομα της ποικιλίας, όπως αναφέρθηκε και παραπάνω. Επιπλέον αρωματικά και γευστικά κινείται σε όλο το φάσμα των πυρηνόκαρων φρούτων. Γενικά πρόκειται για κρασιά χαμηλού προς μέτριου αλκοολικού τίτλου, στρογγυλά, μαλακά στην υφή με μέτρια δροσιστική οξύτητα και άρτια δομή. 🍇

[ΟΙ ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ ΠΡΟΕΡΧΟΝΤΑΙ ΑΠΟ ΤΟΝ ΑΜΠΕΛΩΝΑ
ΤΗΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗΣ ΜΟΝΕΜΒΑΣΙΑΣ.]





Αντίθετος στην επέκταση της απαγόρευσης των φυτεύσεων έως το 2050 καθώς και στη μη δυνατότητα δημιουργίας εθνικών αποθεματικών δηλώνει ο ΣΕΟ (φωτό Γιώργος Σκούρας). Ας σημειωθεί ότι με γνώμονα τη συμμόρφωση στις διατάξεις περί προστασίας των προσωπικών δεδομένων, οι δικαιούχοι αδειών φύτευσης οινάμπελων 2019 που έκαναν αίτηση την άνοιξη θα ενημερωθούν μέσω προσωπικών emails, σύμφωνα με τροποποιητική απόφαση ενώ τα αποτελέσματα θα πρέπει να έχουν βγει μέχρι 31 Ιουλίου.

ΚΑΤΑΝΟΜΗ ΑΔΕΙΩΝ ΦΥΤΕΥΣΗΣ 2019-2021

1^η ΖΩΝΗ	Ήπειρος, Β. και Ν. Αιγαίο, Ιόνια Νησιά και Κρήτη	1.800 ΣΤΡΕΜΜΑΤΑ
2^η ΖΩΝΗ	Κ. Δ. Μακεδονία, Αν. Μακεδονία και Θράκη, Θεσσαλία και Δ. Ελλάδα	2.200 ΣΤΡΕΜΜΑΤΑ
3^η ΖΩΝΗ	Αττική, Στ. Ελλάδα Πελοπόννησος	2.300 ΣΤΡΕΜΜΑΤΑ

Σε τρεις ζώνες οι Περιφέρειες, οι οποίες θα λαμβάνουν κατ' έτος σε στρέμματα το ισοδύναμο του 1% του αθροίσματος των επιφανειών με αμπέλια των περιφερειών της ζώνης

ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΓΕΩΡΓΙΑΣ ΟΧΙ ΣΤΟ ΑΠΟΘΕΜΑ ΑΔΕΙΩΝ

Την επέκταση της απαγόρευσης των φυτεύσεων αμπέλου έως το 2050 ενέκρινε η Επιτροπή Γεωργίας του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου, απορρίπτοντας παράλληλα τη δυνατότητα δημιουργίας εθνικών αποθεματικών για τις άδειες φύτευσης που δεν χρησιμοποιήθηκαν



ΚΕΙΜΕΝΟ Γιώργος Κοντονής



Αλλαγές αποστάσεων στη νέα Αναδιάρθρωση

Με ένα νέα μέτρο θα ανοίξουν οι αιτήσεις για το Πρόγραμμα Αναδιάρθρωσης αμπελώνων το 2020, καθώς οι δικαιούχοι θα μπορούν επιπλέον να επιδοτηθούν για την αλλαγή αποστάσεων φύτευσης, σύμφωνα με ΥΑ για την εφαρμογή της δράσης την περίοδο 2020-2023.

Σύμφωνα με την απόφαση (ΦΕΚ/Β'/2096), οι αιτήσεις ξεκινούν από 1η Μαρτίου κάθε έτους και οι αμπελουργοί θα μπορούν να κάνουν αίτηση για δράσεις που περιλαμβάνουν τα εξής μέτρα:

α. Εκρίζωση -αναφύτευση: Έως 1.455 ευρώ ανά στρέμμα. Τα μέτρα που καλύπτονται είναι η εκρίζωση, η προετοιμασία εδάφους, η αναφύτευση και η απώλεια εισοδήματος.

β. Φύτευση αμπελώνων: Έως 745 ευρώ ανά στρέμμα. Καλύπτονται προετοιμασία εδάφους και φύτευση.

γ. Επανεμβολιασμός: Έως 680 ευρώ ανά στρέμμα. Καλύπτονται η απώλεια εισοδήματος και ο εμβολιασμός.

δ. Βελτίωση τεχνικών διαχειρίσεων: Έως 390 ευρώ ανά στρέμμα. Τα μέτρα που καλύπτονται είναι υποστύλωση, κατασκευή αναβαθμιδών, αλλαγή αποστάσεων φύτευσης (ελάχιστη ποσοστιαία μεταβολή στον αριθμό των πρέμνων πριν και μετά την αναδιάρθρωση 20%) χωρίς αλλαγή συστήματος διαχείρισης.

Τα παραπάνω ποσά είναι τα μέγιστα για ορεινές ή μειονεκτικές περιοχές σε μειονεκτικές περιφέρειες. 🌿

Το υπάρχον σχήμα αδειών φύτευσης, με ισχύ από το 2016 έως το 2030, θα πρέπει να επεκταθεί έως το 2050 αποφάνθηκε η Επιτροπή Γεωργίας του Ευρωκοινοβουλίου απορρίπτοντας τη δυνατότητα δημιουργίας αποθεματικού για τις άδειες που δεν χρησιμοποιούνται. Μάλιστα, όπως αναφέρεται στο σχετικό κείμενο, η Κομισιόν θα πρέπει να αξιολογεί τα αποτελέσματά του κάθε 10 χρόνια, ξεκινώντας από το 2023, και εφόσον κρίνεται απαραίτητο να καταθέτει προτάσεις που θα βελτιώνουν την αποτελεσματικότητά του. Σε ό,τι αφορά τουλάχιστον το θέμα του αποθεματικού και εφόσον φθάσει αυτό το σημείο στην ψήφισή του, για την ελληνική πραγματικότητα μεταφράζεται σε πολλά χαμένα στρέμματα αμπελώνων, καθώς υπολογίζεται πως από τα περίπου 19.000 στρέμματα με άδειες φύτευσης που έχουν μοιραστεί από το 2016, μόλις 4.000-5.000 έχουν γίνει αμπέλι.

ΚΑΤΑΝΟΜΗ ΣΕ ΕΠΙΠΕΔΟ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΣ ΑΠΟ ΤΟ 2019

Σε ό,τι αφορά το νέο μοντέλο διαμοιρασμού των αδειών που επέλεξε η Ελλάδα για τη δεύτερη τριετία (2019-2022), θα οδηγήσει τις Περιφέρειες με τη με-

γαλύτερη ζήτηση σε σαφώς λιγότερες άδειες σε σχέση με όσες λάμβαναν την περασμένη τριετία, επηρεάζοντας σε μεγαλύτερο βαθμό Μακεδονία και Θεσσαλία. Σύμφωνα με μελέτη της ΚΕΟ-ΣΟΕ, την περασμένη τριετία με το «παλιό» μοντέλο που λειτουργήσε σε εθνικό επίπεδο οι περιφέρειες στις οποίες χορηγήθηκαν περισσότερα στρέμματα είναι οι εξής: Πρώτη η Κεντρική Μακεδονία με 2.469,58 στρμ., δεύτερη η Θεσσαλία με 2.471,2 στρμ. και ακολουθούν η Δυτική Μακεδονία με 2.081,54 στρμ., η Αν. Μακεδονία-Θράκη με 2.045,38 στρμ. και η Ήπειρος με 303,75 στρμ. Στις υπόλοιπες που ακολουθούν χορηγήθηκαν αναλογικά με το περιφερειακό τους δυναμικό συγκρινόμενο με το 1% των αμπελουργικών τους επιφανειών, λιγότερα στρέμματα, ως εξής: Πρώτη η Πελοπόννησος με 2.753,76 στρμ., δεύτερη η Δυτική Ελλάδα με 1.865,42 στρμ. και ακολουθούν μεταξύ άλλων η Στ. Ελλάδα με 1.555,03 στρμ. και η Κρήτη με 1.327,28 στρέμματα. Τα παραπάνω σημαίνουν ότι ουσιαστικά ότι οι μεν «ευνοημένες» Περιφέρειες θα πρέπει να περιοριστούν στο όριο του 1% και αφετέρου οι περιοχές που έλαβαν αναλογικά λίγες άδειες με το δυναμικό τους καλούνται να απορροφήσουν επιπλέον φυτεύσεις. 🌿



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

Με μπροστάρηδες νέες ποικιλίες το Σχέδιο για την αμπελουργία

Στις μυλόπετρες της γραφειοκρατίας και των πολιτικών σκοπιμοτήτων δείχνει να έχει κολλήσει το πολυετές Στρατηγικό Σχέδιο για την Ελληνική Αμπελουργία, το οποίο ετοιμάζουν εδώ και καιρό οι οργανώσεις του αμπελοοινικού κλάδου σε συνεργασία με τις δημόσιες αρχές

ΚΕΙΜΕΝΟ **Γιάννης Πανάγος**

Πρόκειται για μια ενδιαφέρουσα πρωτοβουλία, η οποία θέτει ως στόχο την αναζήτηση νέων δρόμων ανάπτυξης της εγχώριας αμπελουργίας, έτσι ώστε αφενός να ανταποκρίνεται στις τάσεις των καιρών και στα κελεύσματα των αγορών και αφετέρου να δίνει τη δυνατότητα δημιουργίας οίνων με ισχυρή ταυτότητα και αναφορά στην ιστορική διαδρομή του ελληνικού αμπελώνα.

Όπως έχει γράψει και άλλες φορές το Wine Trails οι κύριοι εκφραστές του αμπελοοινικού κλάδου δείχνουν να συμφωνούν επί της βασικής αρχής, που λέει ότι ένας Στρατηγικός Σχεδιασμός οφείλει να διευκολύνει την εξέλιξη του ελληνικού αμπελώνα μέσα από μια διαδικασία υπόδειξης, ανάδειξης, υποστήριξης και προβολής νέων ποικιλιών οινοποιήσιμων σταφυλιών, οι οποίες καλό είναι να διαθέτουν ισχυρούς δεσμούς με τόπους και περιοχές που ανέδειξαν την αμπελουργία και προσαρμόζονται με ιδιαίτερη άνεση στις αντίστοιχες συνθήκες.

Μια πρώτη σκέψη για το νέο σχεδιασμό λέει ότι, όπως το προηγούμενο Στρατηγικό Σχέδιο αποδέσμευσε το ελληνικό κρασί από το άρμα των ξενικών ποικιλιών και έδωσε τη δυνατότητα να βγουν μπροστά το Ασύρτικο και το Μοσχοφίλερο στα λευκά και το Σινόμαυρο και το Αγιωργίτικο στα κόκκινα, έτσι κι αυτή τη φορά θα πρέπει να αναζητηθούν νέοι ποικιλιακοί, και όχι μόνο, άζονες, οι οποίοι θα διευκολύνουν την ανάπτυξη της αμπελουργίας και θα βοηθήσουν τη στοιχειοθέτηση ταυτότητας στο ελληνικό κρασί τα επόμενα χρόνια.

Κι αν οι βασικοί φορείς έκφρασης του ελληνικού κρασιού, δηλαδή ο ΣΕΟ, η ΚΕΟΣΟΕ και η ΕΔΟΑΟ, δείχνουν να έχουν συμφωνήσει στις βασικές αρχές που καλό είναι να διέπουν το νέο Στρατηγικό Σχέδιο, η εμπλοκή των δημόσιων αρχών σ' αυτήν τη διαδικασία δεν δείχνει να διευκολύνει ιδιαίτερα την όλη προσπάθεια. Αυτήν τη φορά μάλιστα, το «αγκάθι» δείχνει να ακούει στο όνομα του ΕΛΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ, ενός δημόσιου οργανισμού δυσκίνητου και με μεγάλες αγκυλώσεις, ο οποίος δεν είναι σε θέση να αφουγκραστεί τις αγορές και να συμβάλει έγκαιρα στη διαμόρφωση μιας στρατηγικής που θα οδηγήσει το ελληνικό κρασί στην επόμενη δεκαετία.

Να αναφερθεί εδώ ότι η ανάθεση της επεξεργασίας των στοιχείων για την κατάρτιση του Στρατηγικού Σχεδίου στον ΕΛΓΟ, ήρθε ως αποτέλεσμα μιας ιδιότυπης συμφωνίας της Διεπαγγελματικής του Οίνου (ΕΔΟΑΟ), με πρόεδρο εκείνη την εποχή τον Βαγγέλη Αργύρη, με την τότε πολιτική ηγεσία του υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης της οποίας προϊστάτο το τότε υπουργός Βαγγέλης Αποστόλου. Η αδυναμία του υπουργού στον ΕΛΓΟ και η καλή χημεία του Αργύρη με τον Αποστόλου, έφεραν αυτό τον «αρραβώνα», δεν έφεραν όμως το αποτέλεσμα που θα περίμεναν οι βασικοί του υποστηρικτές. Σήμερα, όλα αυτά τίθενται υπό αναθεώρηση. Όχι μόνο γιατί ο Αποστόλου δεν είναι υπουργός εδώ και ένα χρόνο περίπου αλλά και γιατί, μια κυβερνητική αλλαγή το επόμενο διάστημα θέτει σε νέα βάση τις σκέ-

ψεις που επικράτησαν όταν αποφασίστηκε η συμπόρευση με τον ΕΛΓΟ.

ΟΙ ΜΙΚΡΟΙ ΣΤΗ ΔΙΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ

Υπό νέο πρίσμα ενδεχομένως να αντιμετωπιστεί το επόμενο διάστημα και το θέμα του ΣΜΟΕ (Σύνδεσμος Μικρών Οινοποιών Ελλάδος), το οποίο έχει ανακύψει στις τάξεις του αμπελοοινικού κλάδου και έχει επίσης φέρει καθυστερήσεις στην προώθηση μιας σειράς θεσμικών θεμάτων που απασχολούν όλους τους συντελεστές. Υπενθυμίζεται ότι το τελευταίο διάστημα και πριν το κυβερνητικό σχήμα δει τη δυναμική του στις Ευρωεκλογές να συρρικνώνεται, υπήρχε ασφυκτική πίεση από την πλευρά των μικρών οινοποιών, όπως αυτοί εκφράζονται από τον ΣΜΟΕ, να συμμετάσχουν με ισότιμο μάλιστα τρόπο στη Διεπαγγελματική. Σήμερα δεν ξέρουμε αν υπάρχει η ίδια φιλοδοξία αλλά και, αν υπάρχει, οι πολιτικοί συσχετισμοί δεν δείχνουν να διευκολύνουν με τον ίδιο τρόπο αυτό το σενάριο.

ΕΤΟΙΜΟ ΤΟ ΤΕΧΝΙΚΟ ΔΕΛΤΙΟ

«Έχουμε φτάσει στο σημείο να ετοιμαστεί το τεχνικό δελτίο του έργου, ενώ υπογράψαμε και μνημόνιο αλληλοκατανόησης με τον ΕΛΓΟ» τόνισε σε ημερίδα, που οργάνωσε πρόσφατα στη Θεσσαλονίκη η ΕΝΟΑΒΕ, ο πρόεδρος της Διεπαγγελματικής Γ. Βογιατζής συμπληρώνοντας «επομένως είμαστε στο στάδιο του να βρούμε τη χρηματοδότηση». 🌿

Από 1η Ιουλίου αιτήσεις για επενδύσεις σε οινοποιεία

Οινοποιοτικές επιχειρήσεις που έχουν καταθέσει δήλωση παραγωγής την προηγούμενη αμπελουργική περίοδο θα μπορέσουν να επωφεληθούν από το πρόγραμμα ενίσχυσης επενδύσεων, που ανοίγει την 1η Ιουλίου στα πλαίσια των ευρωπαϊκών αμπελουργικών προγραμμάτων. Το ανώτερο επιλέξιμο ποσό επένδυσης ανά δικαιούχο αυξάνεται στις 350.000 ευρώ έναντι 200.000 ευρώ και ως κατώτερο ποσό επένδυσης ανά δικαιούχο ορίζεται το ποσό των 10.000 ευρώ ενώ διατηρείται το ανώτερο ποσό επένδυσης για συλλογικά σχήματα στις 500.000 ευρώ με βάση την Υπουργική Απόφαση, που καθορίζει τη διαδικασία χρηματοδότησης των

επενδύσεων. Επιπλέον καθορίζεται ως σημαντικότερο κριτήριο (συντελεστής βαρύτητας 0,20) για την επιλογή ενός επενδυτικού σχεδίου η υποβολή του από συλλογικό σχήμα, όπως οργάνωση παραγωγών, ένωση οινοπαραγωγών, διεπαγγελματική οργάνωση ή συνεταιρισμό. Προτεραιότητα έχουν επίσης επενδύσεις για αγορά μηχανημάτων που συμβάλουν στην εξοικονόμηση ενέργειας, για παραγωγή βιολογικών προϊόντων ή προϊόντων ΠΟΠ/ΠΓΕ/Ποικιλιακών και οίνων ονομασίας. Επιπλέον, σημασία έχει και το μέγεθος οινοπαραγωγής, με τα οινοποιεία που παρήγαγαν 200- 500 εκατόλιτρα, να λαμβάνουν επιπλέον μόρια.

Το πρόγραμμα αφορά επενδύσεις σε τεχνολογίες αιχμής, στη βελτίωση της ποιότητας του παραγόμενου οίνου και στο μάρκετινγκ οινικών προϊόντων. Το συνολικό ύψος των κονδυλίων καθορίζεται ανά οικονομικό έτος σύμφωνα με το «Εθνικό Πρόγραμμα στήριξης του αμπελοοινικού τομέα 2019 – 2023». Η συνεισφορά της ΕΕ στις πραγματικές δαπάνες χορηγείται μέσω του Ευρωπαϊκού Γεωργικού Ταμείου Προσανατολισμού και Εγγυήσεων, ως εξής:

1. 50% των δαπανών για τις περιφέρειες που έχουν οριστεί ως λιγότερο ανεπτυγμένες, δηλαδή, Αν. Μακεδονίας Θράκης, Κεντρ. Μακεδονίας, Θεσσαλίας, Ηπείρου και Δυτικής Ελλάδας. **2.** 40% των δαπανών για τις άλλες περιφέρειες, δηλαδή Δ. Μακεδονίας, Ιονίων Νήσων, Στ. Ελλάδας, Πελοποννήσου, Αττικής, Κρήτης. **3.** 65% των δαπανών για τα μικρά νησιά Αιγαίου.

Το 3% των μονάδων οινοποιεί το 60% της παραγωγής

Την εικόνα του εγχώριου αμπελοοινικού κλάδου παρουσίασε κατά την Γενική Συνέλευση της Εθνικής Διεπαγγελματικής Οργάνωσης Αμπέλου και Οίνου στις αρχές Απριλίου ο νέος πρόεδρος της Γιάννης Βογιατζής. Ο ίδιος μάλιστα σημείωσε ότι παρά τη θεαματική, κατά 105%, αύξηση του αριθμού των οινοποιείων, το 3% αυτών οινοποιεί το 60% της συνολικής παραγωγής, ενώ το 14% το 90% της παραγωγής οινοποιήσιμων σταφυλιών. Υπενθυμίζεται ότι η αλλαγή προέδρου, έγινε στο πλαίσιο της εναλλασσόμενης ανά διετία προεδρίας ενώ ο κ. Βογιατζής, που τώρα διαδέχθηκε τον Βαγγέλη Αργύρη, είχε διατελέσει ξανά πρόεδρος της ΕΔΟΑΟ κατά την περίοδο 2015-2017, ενώ στη διάρκεια της παρούσας σύνθεσης του ΔΣ είχε τη θέση του αντιπροέδρου.

Οι **ενδιαφερόμενοι** μπορούν να **υποβάλουν** αίτηση ηλεκτρονικά, από την 1η Ιουλίου έως και τη 10η **Σεπτεμβρίου** κάθε έτους.



ΕΙΚΟΝΑ ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΟΥ ΚΛΑΔΟΥ

ΑΡΙΘΜΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΩΝ

2010 **635**

2018 **1.290**

105%
ΑΥΞΗΣΗ



ΜΕΣΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟΥ

-67,4%
ΜΕΙΩΣΗ



ΕΓΧΩΡΙΑ ΟΙΝΟΠΑΡΑΓΩΓΗ

-38,8%
ΜΕΙΩΣΗ

ΣΤΡΕΜΜΑΤΑ ΜΕ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ

2018
628.000

ΜΕΤΑΒΟΛΗ
-23,13%



Κρασί χωρίς αλκοόλ και ελάχιστου αλκοολικού τίτλου οι δύο νέες κατηγορίες οίνου

Την ένταξη στην αμπελοοινική νομοθεσία δύο νέων επίσημων κατηγοριών ενέκριναν τα μέλη του Ευρωκοινοβουλίου για τα κρασιά μηδενικού ή ελάχιστου αλκοολικού τίτλου, χωρίς όμως να έχουν ένδειξη καταγωγής στην πρώτη από τις τρεις νομοθετικές πράξεις που συνιστούν την ΚΑΠ μετά το 2020

ΚΕΙΜΕΝΟ **Μαρία Γουρουκέλη**



Στο ίδιο κείμενο οι Ευρωβουλευτές, επίσης, απέρριψαν την πρόταση για την ένταξη της Vitis Labrusca, μίας αμερικανικής ποικιλίας σταφυλιών, στην ευρωπαϊκή αμπελουργική παραγωγή. Αρνήθηκαν να άρουν την απαγόρευση στις εξής έξι ποικιλίες: Noah, Othello, Isabell, Jacquez, Clinton και Herbemont. Ωστόσο, επισημάνθηκε ότι οι ποικιλίες θα μπορούσαν να αναφυτευθούν στους υπάρχοντες ιστορικούς αμπελώνες, αρκεί οι φυτεμένες επιφάνειες να μην αυξάνονται.

Παράλληλα ψηφίστηκαν τα εξής:

■ Η συνέχιση των προγραμμάτων προβολής και προώθησης του κρασιού στο πλαίσιο των εθνικών προγραμμάτων στήριξης.

■ Η δυνατότητα παραγωγής οίνων ΠΟΠ και από υβρίδια του είδους Vitis Vinifera, όπως ισχύει για του οίνους με Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη.

■ Η εισαγωγή διατάξεων σχετικών με την υποχρέωση αναγραφής στις ετικέτες της διατροφικής αξίας και του καταλόγου των συστατικών στο πλαίσιο της νέας ΚΑΠ.

■ Ο εκμοντερνισμός της νομοθεσίας που διέπει τους αρωματικούς οίνους.

■ Ο περιορισμός των διαθέσιμων κονδυλίων που αφορούν επενδύσεις, μέτρα καινοτομίας και προώθησης για τις

μεγάλες οινοποιητικές εταιρείες.

■ Η επέκταση της απαγόρευσης των φυτεύσεων αμπέλου έως το 2050 απορρίπτοντας παράλληλα τη δυνατότητα δημιουργίας εθνικών αποθεματικών για τις άδειες φύτευσης που δεν χρησιμοποιήθηκαν.

Να σημειωθεί ότι το συγκεκριμένο κείμενο εγκρίθηκε με 29 ψήφους υπέρ και 7 κατά και αποτελεί την πρώτη από τις τρεις νομοθετικές πράξεις που συνιστούν τη μετά το 2020 ΚΑΠ, ενώ αναμένει τη Διάσκεψη των Προέδρων του νέου Ευρωκοινοβουλίου για να αποφανθεί για την πορεία του. 🍇



Στις **τάξεις** που θα καθορίσουν το **μέλλον** της βιομηχανίας **οίνου** είναι η κατανάλωση οίνων χαμηλής **περιεκτικότητας** ή χωρίς αλκοόλ, σύμφωνα με τους διεθνείς **αναλυτές**.



ΚΟΜΙΣΙΟΝ

Με 15 εκατ. σακιά ζάχαρης εμπλουτίζει το κρασί η Ευρώπη

Εννέα γραπτές ερωτήσεις σχετικά με το παράδοξο χρήσης ζάχαρης για την αύξηση του αλκοολικού βαθμού των κρασιών, στο πλαίσιο του εμπλουτισμού τους, υπέβαλε προς την Κομισιόν ο Ισπανός ευρωβουλευτής του Ευρωπαϊκού Λαϊκού Κόμματος Jose Ignacio Salafranca Sanchez-Neyra. Ο ευρωβουλευτής επιμένει ότι σύμφωνα με τον ορισμό του κρασιού (το οποίο παράγεται αποκλειστικά από ζύμωση νωπών σταφυλιών ή γλεύκους), δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί σακχαρόζη, ενώ αξίζει να σημειωθεί ότι στην απάντησή της η Κομισιόν αναφέρει ότι κατά την οινοποίηση κάθε έτος τα οινοποιεία της ΕΕ χρησιμοποιούν πάνω από 15 εκατομμύρια σάκους ζάχαρης από τεύτλα.

Να υπενθυμίσουμε ότι προσθήκη ζάχαρης για την αύξηση του αλκοολικού βαθμού στα κρασιά επιτρέπεται μόνο στις βόρειες περιοχές της ΕΕ συμπεριλαμβανομένων και αυτών της Γαλλίας και της Ιταλίας, αλλή και ολόκληρων κρατών όπως Γερμανία. Στο Νότο απαγορεύεται, επιβαρύνοντας τα παραγόμενα κρασιά με το τριπλάσιο κόστος που έχει για να παραχθεί το συμπυκνωμένο γλεύκος σε σύγκριση με αυτό της ζάχαρης. 🍇



Πλήρες μέλος του CEVI έγινε ο ΣΜΟΕ

Πλήρες μέλος της Ευρωπαϊκής Ομοσπονδίας των Ανεξάρτητων Οινοποιών (European Federation of Independent Winegrowers, CEVI) αποτελεί πλέον ο Σύνδεσμος Μικρών Οινοποιών Ελλάδος (ΣΜΟΕ). Η CEVI αποτελεί έναν διεθνή οργανισμό που αντιπροσωπεύει τους ανεξάρτητους Ευρωπαίους οινοποιούς, έχει μέλη από όλη τη Γηραιά Ήπειρο και προωθεί τα συμφέροντα των μικρών αμπελοκαλλιεργητών και οινοποιών αλλά και των καταναλωτών. Στην τελευταία μάλιστα σύνοδο το Μάιο στη Βουλγαρία συζητήθηκαν και αποφασίστηκαν σημαντικά θέματα που απασχολούν τον κλάδο, σύμ-

φωνα με τη σχετική ανακοίνωση. Τέτοια είναι η νέα ΚΑΠ και οι επιπτώσεις της στον αμπελοοινικό τομέα και η υποχρεωτική αναγραφή των διατροφικών στοιχείων στην ετικέτα. Μάλιστα η CEVI πέτυχε τη δυνατότητα σάρωσης με QR-Code, ώστε να μπορεί ο καταναλωτής να ανοίξει ένα αρχείο online και να έχει πρόσβαση στις πληροφορίες. Επίσης μεταξύ άλλων συζητήθηκαν οι πωλήσεις από απόσταση, ένα θέμα που απασχολεί πολλά οινοποιεία που θέλουν να αυξήσουν τις εξαγωγές τους. Ας σημειωθεί τέλος πως τον ΣΜΟΕ και την Ελλάδα εκπροσώπησε ο πρόεδρός του, Θάνος Ντούγκος. 🌿



Ναι στη σήμανση από τα αλκοολούχα

Στις 4 Ιουνίου, στο Παρίσι, στην ετήσια γενική συνέλευσή του, ο Ευρωπαϊκός Σύνδεσμος Αλκοολούχων Ποτών υπέγραψε μνημόνιο κατανόησης σχετικά με το ετικετάρισμα και την επισήμανση σε αυτό της ενεργειακής και διατροφικής αξίας των αλκοολούχων, με την παρουσία του Επιτρόπου Υγείας Vytienis Andriukaitis. Συγκεκριμένα, η σήμανση των θερμίδων θα τοποθετηθεί στις ετικέτες των αλκοολούχων ποτών με δύο μορφές: ο αριθμός θερμίδων ανά 100 mL και ο αριθμός ανά μονάδα σερβιρίσματος. Όσον αφορά τα συστατικά, οι καταναλωτές θα μπορούν να βρουν τις πρώτες ύλες στην ετικέτα. Για τα συστατικά επίσης, η επισήμανση θα είναι προσβάσιμη με απευθείας σύνδεση διαβάζοντας τον γραμμωτό κώδικα μέσω smartphone. 🌿

ΜΟΝΕΜΒΑΣΙΑ
MALVASIA



ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ
ΜΟΝΕΜΒΑΣΙΑΣ
Γ. Τσιμπιδής
ΒΕΛΙΣ
ΜΟΝΕΜΒΑΣΙΑΣ
ΛΑΚΩΝΙΑ



ΜΟΝΕΜΒΑΣΙΑ
WINERY
Γ. Τσιμπιδής



www.malvasiawines.gr

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

(Καίριος Παπαρηγόπουλος,
Ιστορία του Ελληνικού Έθνους).



ΜΟΝΕΜΒΑΣΙΑ
WINERY
Γ. Τσιμπιδής

Κανονισμός (ΕΕ) 2019/787 (ΕΕ L 130 της

17.5.2019, σ. 1) για τον ορισμό, την περιγραφή, την παρουσίαση και την επισήμανση των αλκοολούχων ποτών, τη χρήση των ονομασιών των αλκοολούχων ποτών στην παρουσίαση και επισήμανση άλλων τροφίμων, την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, τη χρήση της αιθυλικής αλκοόλης και των προϊόντων απόσταξης γεωργικής προέλευσης σε ποτά με αλκοόλη και για την κατάργηση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 110/2008

Κανονισμός (ΕΕ) 2019/934 (ΕΕ L 149 της

7.6.2019, σ. 1) Κατ' εξουσιοδότηση Κανονισμός (ΕΕ) 2019/934 της Επιτροπής, της 12ης Μαρτίου 2019, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του ΕΚ και του Συμβουλίου όσον αφορά τις αμπελοουργικές ζώνες στις οποίες ο αλκοολικός τίτλος μπορεί να αυξηθεί, τις συγκεκριμένες οινολογικές πρακτικές και τους περιορισμούς που ισχύουν για την παραγωγή και διατήρηση αμπελοοινικών προϊόντων, το ελάχιστο ποσοστό αλκοόλης για υποπροϊόντα και την απόρριψή τους, και τη δημοσίευση των φακέλων του ΟΙV

Υ.Α. 279/20125 (ΦΕΚ Β ' 441/15.02.2019) Τελική κατάταξη δικαιούχων στο πρόγραμμα αναδιάρθρωσης και μετατροπής αμπελοοινικών εκτάσεων 2018-19
Υ.Α. 586/35408 (ΦΕΚ Β 613/26.2.2019) Τροποποίηση της 609/16822/14-02-2017 Υ.Α «Θέσπιση των αναγκαίων συμπληρωματικών μέτρων για την εφαρμογή των Κανονισμών (ΕΚ) αριθμ. 1308/2013, (ΕΕ) αριθμ. 2015/560 και (ΕΕ) αριθμ. 2015/561, για τη διαχείριση αδειών για νέες αμπελοφυτεύσεις (ΦΕΚ 600 Β)»

Υ.Α. 67/4037 (ΦΕΚ Β' 89/24.01.2019) Τροποποίηση της 3005/107013/31-07-2018 Υ.Α «Επενδύσεις σε επιχειρήσεις οινοπαραγωγής σύμφωνα με το άρθρο 50 του Κανονισμού (ΕΕ) αριθμ. 1308/2013 για την περίοδο 2019-2023 (ΦΕΚ Β'3250)»

Υ.Α. 827 (ΦΕΚ Β ' 1463/02.05.2019) Προϋποθέσεις και διαδικασία χορήγησης του Ειδικού Σήματος Ποιότητας για την Ελληνική Κουζίνα (Ε.Σ.Π.Ε.Κ.)

Υ.Α. 491/62337 (ΦΕΚ Β' 1549/07.05.2019) Συμπληρωματικά μέτρα για την εφαρμογή του Κανονισμού (ΕΕ) αριθμ. 1308/2013 του ΕΚ και του Συμβουλίου (ΕΕ L 347 της 20-12-2013, σ. 671), του Κατ' Εξουσιοδότηση Κανονισμού (ΕΕ) 2016/1149 της Επιτροπής (ΕΕ L 190 της 15-07-2016, σ. 1) και του Εκτ. Κανονισμού (ΕΕ) 2016/1150 της Επιτροπής (ΕΕ L 190 της 15-07-2016, σ. 23), σχετικά με το ειδικό μέτρο στήριξης της προώθησης οίνων σε τρίτες χώρες 2019-23

Υ.Α. 299/38407 (ΦΕΚ Β 781/6.3.2019) Συμπληρωματικά μέτρα για την εφαρμογή του Κανονισμού (ΕΕ) αριθμ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΕ L 347, 20.12.2013, σ. 671), του Κατ' Εξουσιοδότηση Κανονισμού (ΕΕ) 2016/1149 της Επιτροπής (ΕΕ L 190, 15.7.2016, σ. 1) και του Εκτ. Κανονισμού (ΕΕ) 2016/1150 της Επιτροπής (ΕΕ L 190, 15.7.2016, σ. 23), σχετικά με το ειδικό μέτρο στήριξης της ενημέρωσης στα κράτη 2019-2023



ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ
ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΟΙΝΟΥ

ΠΟΤΕ ΕΧΕΙ ΝΟΗΜΑ;

Συλλογικό σήμα και αμπελοοινικός κλάδος

Προτιμντέα η λύση ενός ευρωπαϊκού σήματος

Όλο και περισσότερο οργανώσεις οινοπαραγωγών αναζητούν νέους τρόπους προβολής των προϊόντων τους σε ένα διεθνές περιβάλλον έντονου ανταγωνισμού, είτε πρόκειται για δίκτυα οινοποιείων και περιοχές με ΠΟΠ/ΠΓΕ ή ακόμα για υποζώνες εντός μιας ευρύτερης ΠΟΠ/ΠΓΕ. Προς την κατεύθυνση αυτή σημαντικό ρόλο μπορεί να παίξει η καταχώριση και εκμετάλλευση συλλογικού σήματος.

Συλλογικό σήμα προβλέπει τόσο το εθνικό δίκαιο, όσο και εκείνο της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Με δεδομένη την πρόθεση των οινοπαραγωγών να χτίζουν φήμη μέσω δράσεων προώθησης των προϊόντων τους εκτός των συνόρων της χώρας παραγωγής, η λύση του ευρωπαϊκού συλλογικού σήματος είναι σαφώς προτιμντέα.

ΠΛΗΡΩΣΗ ΣΥΓΚΕΚΡΙΜΕΝΩΝ ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΩΝ

Σύμφωνα με το άρθρο 74 παρ. 1 του Καν. 2017/1001, συλλογικά σήματα «δύνανται να αποτελέσουν τα σήματα της Ευρωπαϊκής Ένωσης που προσδιορίζονται ως συλλογικά κατά

την κατάθεση και είναι ικανά να διακρίνουν τα προϊόντα ή τις υπηρεσίες των μελών της δικαιούχου οργάνωσης του σήματος από εκείνα άλλων επιχειρήσεων». Έτσι, σε αντίθεση με το ατομικό εμπορικό σήμα, κάτοχος του είναι ένας συλλογικός φορέας και χρήστες τα μέλη αυτού. Το σήμα αυτό μπορούν να καταθέσουν συνεταιρισμοί, ενώσεις παραγωγών, παρεχόντων υπηρεσιών ή εμπόρων, για να διακρίνουν την προέλευση των προϊόντων ή των υπηρεσιών των μελών τους ή τη γεωγραφική τους προέλευση ή το είδος ή την ποιότητα ή και τις ιδιότητές τους.

Κρίσιμο στοιχείο είναι το γεγονός ότι ο συλλογικός φορέας που έχει καταχωρίσει το συλλογικό του σήματος δύναται να εξαρτά την χρήση του από την πλήρωση προϋποθέσεων, όπως η πλήρωση των όρων που θέτει ο τεχνικός φάκελος ενός ΠΟΠ ή ΠΓΕ. Ειδικότερα, σύμφωνα με το άρθρο 74 παρ. 2 του Καν. 2017/1001, «συλλογικά σήματα της ΕΕ (...) μπορούν να αποτελέσουν σημεία ή ενδείξεις που δύνανται να χρησιμεύσουν στο εμπόριο για δήλωση της γεωγραφικής προέλευσης των προϊόντων ή των υπηρεσιών». Έτσι, το συλλογικό σήμα, χωρίς να ταυτίζεται με την ΠΟΠ ή ΠΓΕ, λειτουργεί ως εργαλείο επικοινωνίας αυτής.



Ο Θεόδωρος Γ. Γεωργόπουλος 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

CHIANTI CLASSICO ΚΑΙ RIOJA

Ας πάρουμε δύο παραδείγματα: Στην περίπτωση του «Chianti Classico», όπως και σε εκείνη της «Rioja», οι φημισμένες οινικές ΠΟΠ συνοδεύονται από σύνθετο συλλογικό σήμα (το οποίο αποτελείται από το προστατευόμενο όνομα, συνοδευόμενο από απεικονιστικό γράφημα).

Το εν λόγω σήμα έχει κατατεθεί από το αντίστοιχο τοπικό συμβούλιο της ζώνης, το οποίο έχει ως εκ τούτου αποκλειστικό δικαίωμα να αποφασίζει επί της χρήσης αυτού.

Βέβαια, είναι νομικά ασθενές να υποστηρίξει κανείς ότι το τοπικό συμβούλιο μπορεί, μέσω της χρήσης του εν λόγω συλλογικού σήματος, να απαγορεύσει σε οιοδήποτε ο οποίος πληροί τις προϋποθέσεις του τεχνικού φακέλου, την χρήση της ΠΟΠ.

ΔΕΝ ΑΝΤΙΚΑΘΙΣΤΑ ΤΟ ΠΟΠ ή ΠΓΕ

Με άλλα λόγια, η χρήση του συλλογικού σήματος δεν αντικαθιστά την αναγραφή της ΠΟΠ/ΠΓΕ, η οποία συνιστά υποχρεωτική ένδειξη επί της ετικέτας. Εκτός βέβαια, και τίποτα δεν το εμποδίζει, αν η χρήση του συλλογικού σήματος καθίσταται υποχρεωτική με βάση τον ίδιο τον τεχνικό φάκελο. Σε μια τέτοια περίπτωση, χρήση αυτού μπορούν να κάνουν οι οινοπαραγωγοί/μέλη για τους οίνους που έ-

χουν ταξινομηθεί ως τέτοιοι, ενώ η χρήση του συλλογικού σήματος, χωρίς να υποκαθιστά τυπικά, ταυτίζεται από επικοινωνιακής άποψης (ιδιαίτερα έναντι των καταναλωτών) με την ΠΟΠ ή ΠΓΕ. Να σημειώσουμε δε, ότι είναι δυνατό η χρήση του να εξαρτάται από τη διεξαγωγή εσωτερικών ποιοτικών ελέγχων καθώς και από την πληρωμή συνδρομής ή άλλων τελών προς τον συλλογικό φορέα.

Για την Ελλάδα, η ανάπτυξη συλλογικών σημάτων στο χώρο της οινοποιίας είναι ιδιαίτερα περιορισμένη. Ωστόσο, πρόκειται για καθεστώδες που δύναται να δώσει ώθηση στην αναγνωρισιμότητα κρασιών, εφόσον μάλιστα προχωρήσει η θέσπιση ομάδων διαχείρισης για ΠΟΠ και ΠΓΕ του άρθρου 38 του Ν. 4384/2016 (αλήθεια, πόσο θα περιμένει ο αγροδιατροφικός τομέας για την υπογραφή της σχετικής υπουργικής απόφασης;). Επίσης, στην περίπτωση δικτύων οινοποιών, περιφερειακού ή και τοπικού χαρακτήρα, το συλλογικό σήμα έχει σημαντικό συνεκτικό ρόλο, καθώς συμβολοποιεί την κοινή ταυτότητα των παραγωγών και των προϊόντων τους, στοιχείο απαραίτητο σε επικοινωνιακό επίπεδο για την εκτέλεση κοινών δράσεων.

Τέλος, στην περίπτωση των υποζωνών, εντός μιας ευρύτερης ζώνης, που προβλέπονται από το άρθρο 11

της ΚΥΑ 5833/155045/12-12-2013 (ΦΕΚ Β' 3324), η χρήση συλλογικού σήματος διευκολύνει τη δυνατότητα, σε όσους επιθυμούν, να επικοινωνήσουν μια τέτοια διαφοροποίηση.

ΤΟ ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ ΕΙΝΑΙ Η ΠΡΟΣΤΙΘΕΜΕΝΗ ΑΞΙΑ

Και εδώ βρίσκεται και ο κίνδυνος: Αν το συλλογικό σήμα αντιμετωπιστεί σαν εργαλείο για την αποδόμηση φορέων και ζωνών ΠΟΠ/ΠΓΕ, τότε πέρα από τον κίνδυνο πληθωρισμού σημάτων και διακριτικών γνωρισμάτων, ο κατακερματισμός θα φέρει, μοιραία, την αποδυνάμωσή. Εξ ου και είναι απαραίτητο, τουλάχιστον για συλλογικά σήματα για ΠΟΠ/ΠΓΕ αν όχι και για τις υποζώνες, η αναγνώρισή τους να περνά μέσα από τον τεχνικό φάκελο. Εξάλλου, ας μην γελιόμαστε:

Το σημαντικό στοιχείο είναι η προστιθέμενη αξία πίσω από το συλλογικό σήμα. Με άλλα λόγια, δεν είναι το συλλογικό σήμα που εγγυάται την αναγνωρισιμότητα των προϊόντων αλλά η ποιότητα των κρασιών και η βούληση για (συλλογική) προστασία αυτής που δίδει αξιοπιστία, σε βάθος χρόνου, στο εν λόγω συλλογικό σήμα. Εξάλλου, αυτό δεν ισχύει, κατ'αναλογία, και για κάθε εμπορικό σήμα επιχείρησης; 🍷



8+1 βήματα ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΤΡΥΓΟ

Κάθε χρόνο περίπου τέτοια εποχή, ενώ το καλοκαίρι και οι καλοκαιρινές διακοπές ξεκινούν για πολλούς, οι υπεύθυνοι των οινοποιείων συνειδητοποιούν και πρακτικά ότι ο τρύγος πλησιάζει και πιθανά με γοργούς ρυθμούς. Σιγά σιγά κάθε οινοποιείο θα πρέπει να αρχίσει τις απαραίτητες προετοιμασίες για την όσο το δυνατόν πιο οργανωμένη και ομαλή διεξαγωγή της συγκομιδής των σταφυλιών. Μια διαδικασία με μεγάλη ένταση, γρήγορους ρυθμούς που συχνά άνθρωποι και μηχανές φθάνουν στο μέγιστο της απόδοσής τους και με τη μεγαλύτερη πίεση που μπορεί να τους ασκηθεί και στους δύο ταυτόχρονα. Μια διαδικασία η οποία κρίνεται σίγουρα εκ του αποτελέσματος αλλά με τη σωστή και λεπτομερή προετοιμασία της, συγκρινόμενη με την προετοιμασία αυτή των Ολυμπιονικών, βοηθάει σημαντικά τους επιμελείς και οργανωτικούς να αποκομίσουν στο τέλος της ημέρας ένα καλό αποτέλεσμα. Ανάλογα με τον χρόνο, την εμπειρία αλλά και την τελική οργάνωση που θέλει να επιτύχει ο κάθε υπεύθυνος του οινοποιείου θα πρέπει σίγουρα να ασχοληθεί από τώρα με τους παρακάτω τομείς προετοιμασίας.

1 Μηχανολογικός εξοπλισμός

Το μεγαλύτερο ποσοστό όλου του μηχανολογικού εξοπλισμού ενός οινοποιείου και ιδίως αυτού που χρησιμοποιείται κατά κόρον στον τρύγο, αυτή τη στιγμή βρίσκεται σε αδράνεια. Έτσι, πιεστήρια, απορραγιστήρια, αντλίες μεταφοράς σταφυλοπολτού, αντλίες μεταφοράς υγρών, ταινίες διαλογής, ψυκτικά συγκροτήματα βγαίνουν από τα νάιλον σκεπάσματά τους, αποκαλύπτονται και μαζί μ' αυτά και οι βλάβες ή τα προβλήματα που είχαν συμβεί κατά την διάρκεια λειτουργίας τους στον προηγούμενο τρύγο, που καλό θα είναι να έχουν καταγραφεί τόσο σ' ένα πρόχειρο τετράδιο βλαβών-συντήρησης όσο και φωτογραφικά. Αρχικά ένα καλό πλύσιμο με άφθονο νερό υπό πίεση βοηθά, απομακρύνοντας σκόνη και μικρά υπολείμματα από την περσινή χρονιά. Ανάλογα με το πόσο σχολαστικοί ήμασταν με τον καθαρισμό τους θα πρέπει αντιστρόφως ανάλογα να προχωρήσουμε σε πιο έντονους και επιμελείς καθαρισμούς τώρα, αν και η καθαριότητα στους χώρους και τα μηχανήματα των οινοποιείων πρέπει πάντα να είναι λεπτομερής και στην ώρα της! Το 2ο στάδιο προετοιμασίας του εξοπλισμού είναι σίγουρα η επισκευή ζημιών-βλαβών αλλά και η συντήρησή του ακόμα και αν δεν υπάρχουν





Δεν είναι λίγες οι περιπτώσεις των οινοποιείων κάθε χρόνο όπου κατά τη διάρκεια του τρυγητού, ιδιαίτερα τις δύσκολες ώρες, ξεκινούν οι εκπλήξεις, καταλήγοντας συνήθως σ' ένα ντόμινο βλαβών κι αστοχιών

ΚΕΙΜΕΝΟ Δημήτρης Σκαφίδας * Οινολόγος

Βλάβες. Οι βλάβες σε όλα τα μηχανήματα συμβαίνουν όταν είναι σε λειτουργία, γι' αυτό θα πρέπει να έχουν ελεγχθεί για την ορθή λειτουργία τους. Το μάτι ενός έμπειρου μηχανικού μπορεί να προλάβει μελλοντικές βλάβες. Με την μικρή εμπειρία των 14 χρόνων ως υπεύθυνου οινολόγου παραγωγής, μεταφέρω ότι είναι απολύτως απαραίτητη. Κανείς μας άλλωστε δεν θέλει να του συμβούν βλάβες κατά την διάρκεια του τρύγου. Για παράδειγμα αρκεί να σκεφτεί κανείς την εικόνα ενός γεμάτου και μπλοκαρισμένου πνευματικού πιεστηρίου.



2 Μέσα μεταφοράς α' ύλης

Είναι σημαντικό, είτε διαθέτουμε ιδιόκτητο είτε χρησιμοποιούμε νοικιασμένο, μέσο μεταφοράς όπως τρακτέρ, αγροτικό, φορτηγό, φορτηγό ψυγείο αυτό να μας εξυπηρετεί από άποψη

χωρητικότητας, ευκολίας στο φόρτωμα – ξεφόρτωμα αλλιά και ταχύτητας μεταφοράς ιδίως από πιο απομακρυσμένους αμπελώνες από το οινοποιείο μας. Επίσης ο παράγοντας καθαριότητα υπεισέρχεται και εδώ φυσικά τόσο πριν όσο και μετά την μεταφορά περισσότερο, αλλιά μεγαλύτερη προσοχή πρέπει να δείξουμε στην περίπτωση του φορτηγού ψυγείου.

3 Δοχεία συλλογής α' ύλης



Τα περισσότερα οινοποιεία έχουν επιλέξει ως δοχεία συλλογής των σταφυλιών τις κλασικές πλαστικές κλούβες, χωρητικότητας περίπου 20 κιλών. Η μοναδική προετοιμασία που έχουμε να κάνουμε και πάλι εδώ είναι η σχολαστική καθαριότητα, γιατί είναι το μέσο με το οποίο έρχεται σε επαφή για πρώτη φορά το σταφύλι και θα παραμείνει σε αυτό για αρκετό χρονικό διάστημα

μέχρι το επόμενο στάδιο της οινοποίησης. Ο καθαρισμός τους μπορεί να γίνει είτε με τη βοήθεια ενός πλυστικού μηχανήματος είτε με τη χρήση ειδικού κλειστού τύπου πλυντηρίων πλαστικών κλουβιών για οινοποιεία που διαχειρίζονται μεγάλες ποσότητες. Ένα άλλο μικρό αλλιά σημαντικό σημείο είναι και ο απαιτούμενος αριθμός αυτών των πλαστικών κλουβιών κατά τη διάρκεια του τρύγου και της μεταφοράς του σταφυλιού, πολλές από αυτές φθείρονται σε τέτοιο βαθμό ώστε πρέπει να πεταχτούν, στην ανακύκλωση φυσικά, μια καταμέτρηση θα μας βγάλει από δύσκολες καταστάσεις τη στιγμή που θα τις χρειαστούμε.►



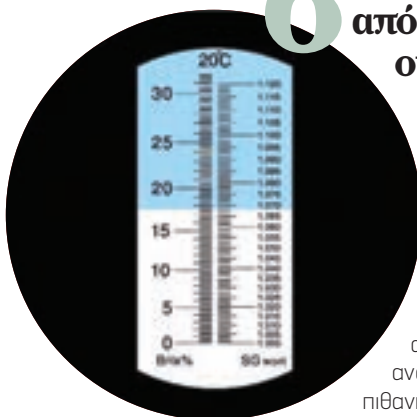
4 Δεξαμενές οινοποίησης

Φυσικά και εδώ κατά πρώτον προετοιμαζόμαστε καθαρίζοντας καλά τις άδειες δεξαμενές και κατά δεύτερον προσέχουμε ό,τι έχει να κάνει με την λειτουργία της. Έτσι στις απλές δεξαμενές ελέγχουμε βάνες, βανάκια, λάστιχα, πλαστικάκια, δειγματολήπτες, πόρτες, καπάκια, ανθρωποθυρίδες ότι έχει να κάνει με την στεγανότητα της δηλαδή. Για τις δεξαμενές σύνθετου τύπου όπως οινοποιήτες, που περιλαμβάνουν και άλλα μηχανικά μέρη όπως αντλίες ανακύκλωσης ή άλλα ηλεκτρικά μοτέρ απαιτείται και ηλεκτρολογικός έλεγχος σωστής λειτουργίας. Επίσης καλό είναι να έχουμε κάνει ένα προγραμματισμό για το ποιες δεξαμενές θα χρησιμοποιηθούν κατά την οινοποίηση ώστε αν την περίοδο προετοιμασίας του τρύγου είναι γεμάτες, να μεριμνήσουμε για την έγκαιρη μετάγχιση του κρασιού που περιέχουν πριν τις χρειαστούμε.

5 Επιλογή ανθρώπινου δυναμικού

Το πλήθος των ανθρώπων που θα χρησιμοποιηθούν κατά την διάρκεια του τρύγου καθώς και το φύλλο τους πρέπει να υπολογιστούν με ακρίβεια ώστε ο μέν αριθμός του εργατικού δυναμικού να μην επηρεάζει το χρόνο μέσα στον οποίο πρέπει να τελειώσει ο τρύγος ενός αμπελοτεμαχίου ή την οινοποίηση μιας ποσότητας συγκομισμένου σταφυλιού ή τις υπόλοιπες εργασίες του οινοποιείου κατά την διάρκεια των ζυμώσεων. Το δε φύλλο των εργατών αποτελεί βασικό παράγοντα σε ορισμένες εργασίες όπως στον τρύγο, στην επιλογή σταφυλιών κατά την διάρκεια του τρύγου (προσβεβλημένα σταφύλια), στη λειτουργία της ταινίας διαλογής. Εδώ καλό είναι να χρησιμοποιούμε συνήθως γυναίκες.

6 Εκτίμηση τρύγου από την οινολογική ομάδα



Όλοι οι βασικοί συντελεστές ενός οινοποιείου, ο οινοποιός, ο οινολόγος και ο αμπελουργός θα πρέπει να συσχεφθούν αρκετές φορές πριν τον τρύγο για να συζητήσουν θέματα όπως η πορεία ωρίμανσης των σταφυλιών και η υγιεινή τους, η πρόβλεψη ποσοτήτων για κάθε αμπελοτεμάχιο, ανά ποικιλία και ανά ετικέτα τελικού προϊόντος, την πιθανή ημερομηνία τρυγητού του κάθε αμπελοτεμαχίου. Όλα αυτά συμβάλλουν οργανωτικά στο να κερδίσουμε πολύτιμο χρόνο την εποχή του τρύγου και να πάρουμε σωστές αποφάσεις.

7 Οργάνωση τμήματος ποιοτικού ελέγχου

Είναι μια δουλειά που ο υπεύθυνος οινολόγος θα πρέπει να προετοιμάσει τις δειγματοληψίες για την ωρίμανση των σταφυλιών (πότε, πόσες και σε ποια αμπελοτεμάχια), αναλύσεις για την φαινολική ωρίμανση των ερυθρών ποικιλιών και γενικότερες αναλύσεις κατά την διάρκεια της οινοποίησης.





Οινοποίηση

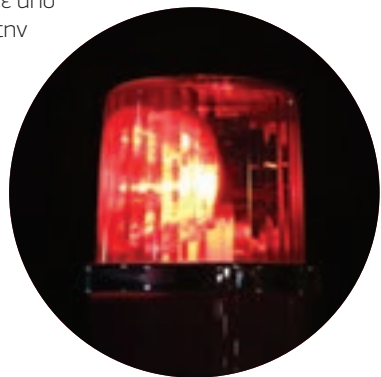
8

Μάλλον το σημαντικότερο στάδιο προετοιμασίας για τους οινολόγους οι οποίοι θα πρέπει να έχουν έτοιμα πρωτόκολλα και τεχνικές οινοποίησης αλλά και ποια υλικά οινοποίησης θα χρησιμοποιηθούν. Μα όλα αυτά είναι απαραίτητα να γίνονται κάθε χρόνο; Δυστυχώς ή ευτυχώς για το πώς θα γίνει η οινοποίηση δεν υπάρχει συνταγή και ποτέ ο τρύγος της προηγούμενης χρονιάς δεν είναι ίδιος με της επόμενης, οπότε πάντα κάτι θα πρέπει να «πειράξουμε» στο στάδιο της οινοποίησης.

Σχέδιο κόκκινου συναγερμού «Όλα πάνε ανάποδα»

9

Ένα καλά οργανωμένο οινοποιείο θα πρέπει να έχει προετοιμαστεί ακόμα και γι' αυτό το ενδεχόμενο και αχρείαστο να είναι. Έτσι καλό είναι να έχουν προβλεφθεί ειδικές συνθήκες τρύγου αλλά και οινοποίησης όταν η πρώτη μας ύλη έχει επηρεαστεί είτε από τις καιρικές συνθήκες την εποχή του τρύγου, είτε έχει προσβληθεί από εκθρούς ή ασθένειες του αμπελιού κατά τη διάρκεια της καλλιέργειας.



Μα μόνο αυτά είναι τα στάδια προετοιμασίας για τον επερχόμενο τρύγο ενός οινοποιείου; Φυσικά και όχι. Αυτοί είναι μόνο κάποιοι βασικοί άξονες που θα πρέπει να ακολουθήσουμε για να έχουμε έναν όσο το δυνατόν πιο ομαλό τρύγο και μην ξεχνάτε ότι ο τρύγος είναι ένα σταυρόλεξο για δυνατούς λύτες που ακόμα και μια απλή ευχή μπορεί να μας βοηθήσει, «ΚΑΛΟ ΤΡΥΓΟ» σε όλους λοιπόν.



argatia
Winery

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



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

στο Ροδοχώρι της Νόουσας, όπου και ζούμε.

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





ΔΕΝΔΡΟΚΟΜΙΑ ΣΥΓΧΡΟΝΕΣ ΛΥΣΕΙΣ

Έντεκα John Deere για το Κτήμα Λαζαρίδην

Ένας παγκόσμιος κατασκευαστής και ένα φημισμένο οίνοποιείο

Την ενίσχυση του Κτήματος Λαζαρίδην με τρακτέρ ανέλαβε η Agrotech S.A. Ειδικότερα, αγοράστηκαν και παραδόθηκαν άμεσα 11 τρακτέρ από τα οποία τα επτά της σειράς 5G τύπου 5075GN, δύο τύπου 5090GN και δύο τύπου 5090GL Cab. Όσον αφορά ειδικότερα τα τρακτέρ τύπου 5075GN, αποτελούν μέλος της σειράς των δενδροκομικών χαμηλού προφίλ John Deere GL. Το 5075GL διαθέτει έναν κινητήρα 3,2 λίτρων με 75 ίππους και 330Nm ροπής. Ο ισχυ-

ρός κινητήρας σε συνδυασμό με το σχεδιασμό του σασί και τις μαζεμένες διαστάσεις κάνουν το μικρό τρακτέρ μία από τις «λειτουργικότερες» προτάσεις στον κλάδο της δενδροκομίας. Όσον αφορά τις δυνατότητες ανύψωσης, το συγκεκριμένο μοντέλο μπορεί να σηκώσει έως και 2,6 τόνους. Σημαντικός λόγος για να θεωρείται ευέλικτο το 5075GL είναι και η εξωτερική διαμόρφωσή του.

ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ ΚΟΡΥΦΗΣ

Η Agrotech S.A. ανήκει στον όμιλο AgroGroup (Μποζατζίδης-Μητσιολίδης) που δραστηριοποιείται στον χώρο των γεωργικών μηχανημάτων και ανταλλακτικών από το 1984 ενώ κατέχει ηγετική θέση στον κλάδο. Σε ό,τι αφορά το Κτήμα Λαζαρίδην οι απαρχές εντοπίζονται στη δεκαετία του 1970, όταν ο Κώστας Λαζαρίδης πίστεψε βαθιά ότι ο τόπος μας μπορεί να δώσει κρασιά υψηλής ποιότητας, ικανά να σταθούν στον παγκόσμιο στίβο και να μετατραπεί η Δράμα σε μια Πόλη του Κρασιού. Σήμερα τα κρασιά του Κτήματος κυκλοφορούν σε περισσότερες από 23 χώρες και οι αμπελώνες στη Δράμα είναι μοιρασμένοι σε πέντε ενότητες με συνολική έκταση 2.800 στρέμματα. 🍇



ROBOT ΣΤΟ ΑΜΠΕΛΙ ΓΑΛΛΙΑ

Ο Ted στη Rémy Martin

Δύο μηχανικοί, οι Gaëtan Séverac και Aymeric Barthes, κατασκεύασαν ένα ρομπότ στο οποίο έχει δοθεί το όνομα Ted με στόχο να προσφέρουν απαντήσεις σε σύγχρονα προβλήματα που σχετίζονται με τη βιωσιμότητα της γεωργίας και τις εντατικές εργασίες που απαιτούνται. Ο Ted αναπτύχθηκε με βάση την τεχνολογία Naïo στην Toulouse και πέρυσι η Naïo τον τοποθέτησε στη Rémy Martin, που υιοθέτησε την καινούργια τεχνολογία και θεωρεί ότι η συγκεκριμένη συνεργασία θα της επιτρέψει να ανανεώσει την παραγωγική διαδικασία. Την ώρα βέβαια που και η Naïo επωφελείται από τη συλλογή των δεδομένων για υποστηρίξει την ανάπτυξη της ρομποτικής τεχνολογίας.



ΜΕΙΩΝΕΙ ΤΟ ΚΟΣΤΟΣ ΙΣΠΑΝΙΑ & ΠΟΡΤΟΓΑΛΙΑ

Το πρόγραμμα Vine Scout

Στην Ισπανία, ο Dr. Francisco Rovira-Más, καθηγητής στο Πολυτεχνείο της València και διευθυντής του Εργαστηρίου Ρομποτικής για τη Γεωργία, επιβλέπει ένα πρόγραμμα ρομποτικής σε αμπελώνες, το VineScout. Το ρομπότ που έχουν στη διάθεσή τους αναλύει χιλιάδες δεδομένα, από τη θερμοκρασία στη φυλλωσιά μέχρι τα επίπεδα αζώτου, τα οποία μαζεύει ένα στερεοσκοπικό τρισδιάστατο οπτικό σύστημα και αισθητήρες παλμικής ακτινοβολίας λέιζερ και υπερήχων. ο Dr. Rovira-Más αντιεί έμπνευση από τις συνέπειες του να μην υπάρχει ενιαίος χαρακτήρας στην ποιότητα μέσα στο μπουκάλι.



Ανάλυση χιλιάδων δεδομένων

Τα δεδομένα που παρέχει το VineScout βοηθούν όσους διαχειρίζονται τον αμπελώνα να εντοπίσουν ομοιογενείς ζώνες με σταφύλια υψηλής ποιότητας. Εκεί που σήμερα χρειάζονται εβδομάδες στους οινοπαραγωγούς για να τα συγκεντρώσουν και να τα αναλύσουν, το ρομπότ έχει την ικανότητα να τα διαχειριστεί σε πολύ λιγότερο χρόνο συνδράμοντας για παράδειγμα στον υπολογισμό της περιόδου τρύγου, των μετρήσεων σχετικά με το νερό και τις ποσότητες αζώτου στα φύλλα των αμπελώνων. 🍷



Συνέντευξη Στέφανος Κουνδουράς

ΜΕ ΣΦΡΑΓΙΔΑ ΤΟΥ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΟΥ ΒΓΑΙΝΕΙ ΤΟ ΚΡΑΣΙ ΑΠΟ ΤΟ ΑΜΠΕΛΙ

Για στοχευμένες επεμβάσεις στον αμπελώνα με όπλο την επιστήμη, που παρέχει στους παραγωγούς τα μέσα για να επηρεάσουν αποτελεσματικά τα χαρακτηριστικά της σοδειάς τους, κάνει λόγο ο Αναπληρωτής Καθηγητής Αμπελουργίας του Αριστοτέλειου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης, Στέφανος Κουνδουράς. Ο ίδιος μάλιστα εκφράζει την πεποίθηση ότι συχνά η προσωπικότητα των κρασιών έχει την τελική σφραγίδα του αμπελουργού παρά του τόπου προέλευσης. Γι' αυτό και σε όποιον ενδιαφέρεται να εμπλακεί στον κλάδο προτείνει επένδυση στη γνώση που προσφέρει η επιστήμη της Αμπελουργίας

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ ΣΤΟΝ Γιάννη Πανάγο



Ποια η σημασία ενός Παγκόσμιου Συνεδρίου Αμπελουργίας στην Ελλάδα;

Το 21ο Επιστημονικό Συνέδριο της GiESCO έχει ως στόχο τη διάδοση της πρόσφατης έρευνας και την ανταλλαγή πληροφοριών σχετικά με την επιστήμη της Αμπελουργίας. Με τον τρόπο αυτό εξελίσσεται η αμπελουργική γνώση σε όλα τα πεδία, ενώ σταδιακά κάποιες καινοτομίες περνούν και στην αμπελουργική πράξη. Πέρα από το επιστημονικό ενδιαφέρον, το Συνέδριο θα αποτελέσει μία ιδανική περίπτωση για την ανάδειξη και προβολή του αμπελοοινικού κλάδου της Β. Ελλάδας, αλλά και της ιστορίας και του πολιτισμού της ενώ θα προβάλει και το ΑΠΘ, το μεγαλύτερο ανώτατο εκπαιδευτικό ίδρυμα της χώρας και ιδιαίτερα το Τμήμα Γεωπονίας με τη μεγάλη προσφορά στον αγροδιατροφικό τομέα εδώ και 90 χρόνια.

Ποιες είναι οι προκλήσεις της παγκόσμιας αμπελουργίας σήμερα και τι δείχνει το ορατό μέλλον;

Η κλιματική αλλαγή και η επίδρασή της στην άμπελο, η γενετική βελτίωση για τη δημιουργία ανθεκτικών ποικιλιών, η αντιμετώπιση εξάρσεων διαφόρων παθογόνων, η κλωνική επιλογή και η πιστοποίηση του πολλαπλασιαστικού υλικού, η αξιοποίηση της αμπελουργίας ακριβείας και

φυσικά η αειφορική και βιώσιμη αμπελοκαλλιέργεια, είναι μερικοί από τους κυριότερους προβληματισμούς στην αμπελουργική επιστήμη και πράξη σήμερα. Στο άμεσο μέλλον οι κυριότερες προκλήσεις που θα πρέπει να είναι έτοιμος να αντιμετωπίσει ο κλάδος θα είναι η προσαρμογή της αμπελουργίας στις νέες κλιματικές συνθήκες με τη συνδρομή καλλιεργητικών λύσεων και γενετικής βελτίωσης, η αντιμετώπιση των ασθενειών του ξύλου, ο αποτελεσματικός έλεγχος της ποιότητας του πολλαπλασιαστικού υλικού και η μείωση του περιβαλλοντικού αποτυπώματος. Ταυτόχρονα, ο μοριακός και χημικός χαρακτηρισμός των σημαντικών μεταβολιτών του αρώματος και της γεύσης των διαφόρων ποικιλιών και η σύνδεσή τους με τις αμπελουργικές συνθήκες και επεμβάσεις θα συνεχίσει να αποτελεί ένα βασικό άξονα της εφαρμοσμένης έρευνας.

Πώς στοιχίζεται με τα θέματα αυτά η ελληνική πραγματικότητα;

Στην Ελλάδα, σημαντικό μειονέκτημα για την ανάπτυξη του κλάδου είναι η απουσία πιστοποιημένου πολλαπλασιαστικού υλικού για τις γηγενείς ποικιλίες. Έτσι οι ελληνικές οινοποιήσιμες ποικιλίες (πάνω από 200) παρουσιάζουν ανομοιομορφία κληρονομούμενη με αγενή πολλαπλασιασμό, γεγονός που επηρεάζει την ποιοτική σταθερότητα των οίνων και δεν επιτρέπει την πλήρη εκμετάλλευση του δυναμικού των εγχώριων γενετικών πόρων. Αποτελεί λοιπόν εθνική ανάγκη να διενεργηθεί σε όλες τις γηγενείς ποικιλίες έρευνα και αξιολόγηση για την εξεύρεση του καλύτερου δυνατού πολλαπλασιαστικού υλικού. Τα τελευταία χρόνια υπάρχουν προσπάθειες για την

επιλογή βιοτύπων των γηγενών ποικιλιών, ενώ θετική είναι η προσπάθεια για νομοθετική ρύθμιση της κλωνικής επιλογής. Επίσης, ελάχιστες είναι οι έως τώρα μελέτες για τη διερεύνηση των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών που καθορίζουν την οργανοληπτικά ταυτότητα των προϊόντων των γηγενών ποικιλιών (φαινολικό και αρωματικό προφίλ), γεγονός που θα αποτελούσε ένα ισχυρό εργαλείο προς την ανάδειξη της «διαφορετικότητας» τους (μέσω προσαρμογής των αμπελουργικών και οινοποιητικών επεμβάσεων) και θα βοηθούσε στην προώθηση των ελληνικών οίνων. Σε ό,τι αφορά στην κλιματική αλλαγή, η Ελλάδα έχει πλήθος διαφορετικών συνθηκών που ευνοούν την καλλιέργεια της άμπελου, ωστόσο δεν υπάρχουν μελέτες σχετικές με την καταλληλότητά τους για την καλλιέργεια των γηγενών ποικιλιών και την παραγωγή του ενδεδειγμένου προϊόντος.

Αυτή τη στιγμή ολοκληρώνουμε στο ΑΠΘ, σε συνεργασία με τον Τομέα Μετεωρολογίας-Κλιματολογίας, τη μοναδική έρευνα για τις τρέχουσες αλλά και τις μελλοντικές επιπτώσεις της κλιματικής αλλαγής στον αμπελουργικό τομέα της Ελλάδας, με πολύ ενδιαφέροντα αποτελέσματα, ιδιαίτερα σε ό,τι αφορά στις κλιματικές απαιτήσεις των γηγενών ποικιλιών, γνώση που θα βοηθήσει στην ορθολογικότερη γεωγραφική κατανομή τους. Επίσης, σε συνεργασία με το Εργαστήριο Φυτοπαθολογίας μελετούμε την έξαρση των ασθενειών του ξύλου και τις μεθόδους πρόληψης ενώ διενεργούμε σε συνεργασία με άλλα εθνικά ιδρύματα και με τη χρηματοδότηση από τη ΓΓΕΤ στο πλαίσιο του εθνικού δικτύου «Οι Δρόμοι των Αμπελώνων», που δημιούργησε το Υπουργείο Παιδείας, Έρευνας και Θρησκευμάτων, έρευνα γύρω από τη γενετική

Κορυφαία στιγμή της **επιστήμης** της Αμπελουργίας αποτελεί το 21ο Επιστημονικό **Συνέδριο** της GiESCO, από τις 23 έως τις 28 Ιουνίου στο **Porto Palace Hotel and Conference Center** στη **Θεσσαλονίκη**.



ταυτότητα και τον χημικό και οργανοληπτικό χαρακτηρισμό των κυριότερων γηγενών ποικιλιών με στόχο την ανάδειξή τους και ελπίζουμε να προσφέρουμε σύντομα στους παραγωγούς τα μέσα να αξιοποιήσουν πιο αποτελεσματικά το δυναμικό της ελληνικής βιοποικιλότητας της αμπέλου.

Ποιες ελληνικές ποικιλίες μπορούν να κάνουν διεθνή καριέρα και γιατί;

Οι τέσσερις τοποποικιλίες-πρεσβευτές, Ασύρτικο, Μοσχοφίλερο, Αγιωργίτικο και Ξινόμαυρο, σύμφωνα με τον στρατηγικό και επιχειρησιακό σχεδιασμό για τον Ελληνικό Οίνο, που εκπονήθηκε για λογαριασμό της ΕΔΟΑΟ, είναι σίγουρα οι πρώτες που θα διαδοθούν. Ωστόσο θεωρώ ότι πολλές ελληνικές ποικιλίες όπως (ενδεικτικά) το Βιδιανό, η Ρομπόλα, το Σαββατιανό, η Λημνιώνα, το Λημνιό, η Μανδηλαριά, η Μαλαγουζιά... (θα έπρεπε να τις αναφέρω όλες) έχουν τη δυνατότητα να επεκταθούν εκτός Ελλάδας.

Το Ασύρτικο ήδη έχει φυτευτεί στην Αυστραλία και δεν θα αργήσουν να ακολουθήσουν και άλλες. Το κυριότερο ενδιαφέρον γύρω από τις ελληνικές ποικιλίες, πέρα από την ιδιαίτερη οινική τους ταυτότητα, είναι η ανθεκτικότητά τους στην ξηρασία και στις υψηλές θερμοκρασίες, η ζωηρότητα και παραγωγικότητά τους και η όψιμη ωρίμανση της παραγωγής τους, χαρακτηριστικά που τις καθιστούν ιδανική λύση στο πλαίσιο των προσαρμογών του αμπελοοινικού κλάδου στην κλιματική αλλαγή. Ωστόσο θα πρέπει πρώτα να τις μελετήσουμε εμείς ώστε να γνωρίσουμε και να αναδείξουμε τις ιδιαιτερότητές τους και να παράγουμε το σωστό πολλαπλασιαστικό υλικό γι' αυτές που σήμερα δεν υπάρχει....►



Οι κορυφαίοι της Αμπελουργίας στη Θεσσαλονίκη

«Το 21ο Συνέδριο της GiESCO απευθύνεται σε όσους ασχολούνται ερευνητικά και επαγγελματικά με το αντικείμενο της Αμπελουργίας. Το επιστημονικό μέρος του Συνεδρίου περιλαμβάνει περίπου 80 προφορικές ανακοινώσεις διακεκριμένων Επιστημόνων από τα κορυφαία Πανεπιστήμια και ερευνητικά ιδρύματα του κόσμου.»

Μια ημέρα για τους επαγγελματίες του κλάδου

«Στο πλαίσιο του Συνεδρίου θα λάβει χώρα και μία ημέρα για τους επαγγελματίες του κλάδου (Professional Day την Πέμπτη 27 Ιουνίου), με στόχο την ενίσχυση της επαφής και της ανταλλαγής πληροφοριών μεταξύ ερευνητών και αμπελουργών/οινοποιών και πιστεύω ότι θα ήταν ιδιαίτερα χρήσιμη για τους αμπελουργούς και οινοποιούς μας να την παρακολουθήσουν καθώς θα υπάρχει και μετάφραση.»



Πόσο δύσκολη είναι η μετάβαση ενός τυπικού ελληνικού αμπελώνα στην αμπελουργία ακριβείας;

Στη χώρα μας υπάρχει μια διστακτικότητα στην εφαρμογή των συστημάτων Γεωργίας Ακριβείας στον αμπελοοινικό κλάδο. Αυτό αποδίδεται στις επικρατούσες συνθήκες που χαρακτηρίζονται από μικρές εκμεταλλεύσεις, επιμονή στις παραδοσιακές μεθόδους παραγωγής καθώς και στην απουσία εξειδικευμένων τεχνολογιών προσαρμοσμένων στις ανάγκες των αμπελώνων. Θεωρώ πως το πιο πρόσφορο έδαφος για την εφαρμογή της αμπελουργίας ακριβείας στην Ελλάδα βρίσκεται στην αξιοποίηση της χωρικής παραλλακτικότητας των ελληνικών αμπελώνων με τον επιλεκτικό τρυγητό ζωνών ομοιόμορφης χημικής σύστασης με απώτερο στόχο την παραγωγή οίνων διαφορετικής τυπολογίας και τιμής.

Χρειάζεται νερό το αμπέλι και πόσο σημαντική θεωρείτε τη διαχείρισή του για την παραγωγή σταφυλιών υψηλής ποιότητας;

Η παγκόσμια κλιματική αλλαγή και η σταδιακή εξάντληση των διαθέσιμων υδατικών αποθεμάτων αναμένεται στις προσεχείς δεκαετίες να υποβάλλουν τους αμπελώνες σε συνθήκες εντονότερης υδατικής καταπόνησης. Σήμερα, στις περισσότερες αμπελουργικές περιοχές του κόσμου, η άρδευση αποτελεί πλέον μία καθιερωμένη πρακτική, καθώς η αμπελουργική επιστήμη και πράξη έχουν αποδείξει ότι η διαχείριση της άρδευσης έχει άμεση επίδραση στην ποιότητα των σταφυλιών και του οίνου. Το άριστο υδατικό καθεστώς για την ποιότητα των οινικών προϊόντων βρίσκεται συνήθως σε έναν περιορισμό της υδατικής διαθεσιμότητας σε συγκεκριμένα στάδια του ετήσιου κύκλου της αμπέλου, κάτι που επιτυγχάνεται με την εφαρμογή «ελλειμματικής άρδευσης (Regulated Deficit Irrigation ή RDI)». Ωστόσο, η διαχείριση της υδατικής κατάστασης απαιτεί διαθεσιμότητα υδατικών πόρων που είναι πλέον λιγότερο, οπότε πρέπει να γίνονται παράλληλα προσαρμογές και άλλων παραμέτρων της καλλιέργειας που συνδέονται με την υδατική κατάσταση της αμπέλου (π.χ. υποκείμενο, πυκνότητα φύτευσης κ.λπ.) ώστε να επιτυγχάνεται η περιβαλλοντική και οικονομική βιωσιμότητα της αμπελουργίας σε ξηροθερμικές συνθήκες.

Πιστεύετε πως το υπάρχον καθεστώς των ζωνών ΠΟΠ και ΠΓΕ εξυπηρετεί τις πραγματικές ανάγκες της σύγχρονης και ποιοτικής ελληνικής οινοπαραγωγής;

Ο οίνος είναι ένα προϊόν που έχει πολύ στενή σχέση με τον τόπο καταγωγής του και η προέ-

λευσή του χρησιμοποιείται συχνά ως δείκτης ποιότητας. Αυτή η σύνδεση είναι συνηθέστερη σε περιοχές του Παλαιού Κόσμου όπου είναι δημοφιλής η έννοια του «terroir», αλλά αποκτά αυξανόμενη ισχύ και στα κρασιά του Νέου με τη θέσπιση κι εκεί γεωγραφικών ενδείξεων (π.χ. Καλιφόρνια και Αυστραλία). Παρά τον ρόλο του τόπου προέλευσης, η αμπελουργική επιστήμη μας παρέχει πλέον τα μέσα να επηρεάσουμε αποτελεσματικά τα χαρακτηριστικά της παραγωγής με στοχευμένες επεμβάσεις στον αμπελώνα. Είναι βέβαιο ότι συχνά ο τελικός χαρακτήρας των κρασιών έχει περισσότερο τη σφραγίδα του παραγωγού παρά του περιβάλλοντος, αν και αυτός ο ρόλος των αμπελουργών δεν είναι γνωστός στους καταναλωτές, ίσως επειδή δεν είναι τόσο «εμπορικός».

Πώς θα επηρεάσει την Ευρώπη η ανάπτυξη αμπελώνων στην Κίνα και γιατί;

Σε πρόσφατη παρουσίαση εκπροσώπου της κινεζικής βιομηχανίας οίνου της επαρχίας Ningxia στην Επιτροπή Αμπελουργίας του ΟΙΥ αναφέρθηκε ότι μέχρι το 2020 θα υπάρχουν περίπου 600.000 στρέμματα αμπελώνων φυτεμένων στην περιοχή, δηλαδή περίπου η έκταση του ελληνικού αμπελώνα οινοποιήσιμων ποικιλιών, κι όλα αυτά μέσα σε μια δεκαετία. Στην περιοχή δραστηριοποιούνται 80 οινολογεία, τα μισά από τα οποία χτίστηκαν την τελευταία πενταετία. Μπορεί κανένας να φανταστεί το μέλλον. Ασφαλώς αρχικά τα παραγόμενα κρασιά θα καλύψουν ανάγκες της εγχώριας αγοράς αλλά στη συνέχεια θα αναζητήσουν εξαγωγικές διεξόδους. Δεν μπορώ να υποθέσω πόσο ανταγωνιστικά θα είναι αλλά πιστεύω ότι θα χρειαστούν χρόνια μέχρι να σταθεροποιήσουν την ποιότητά τους.

Τι θα συμβουλευάτε κάποιον που αποφασίζει να γίνει αμπελουργός το 2019;

Να επενδύσει στη γνώση πρώτα απ' όλα. Τα εφόδια που προσφέρει σήμερα η αμπελουργική επιστήμη πρέπει να αξιοποιούνται από τους αμπελουργούς ώστε να γίνεται ο σωστός σχεδιασμός και διαχείριση των αμπελώνων και να επιτυγχάνεται το επιθυμητό ποιοτικό αποτέλεσμα μέσα από μία βιώσιμη περιβαλλοντική και οικονομική αμπελουργία. Χωρίς να παραγνωρίζω τις παραδοσιακές αμπελουργικές μεθόδους, όπως και την οινολογική επιστήμη, έτσι και στην αμπελουργία, τη διαφορά στο μέλλον θα κάνουν όσοι αξιοποιήσουν τη σύγχρονη τεχνογνωσία με τρόπο ασφαλώς που εξυπηρετεί καλύτερα το ποιοτικό και επιχειρηματικό τους όραμα. 🍇



(© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΒΑΣΙΛΙΚΗ ΚΟΝΟΜΟΥ)

Αγαπημένο Riesling

- Χωρίς να το έχω
- ποθούσκει, αν με
- ρωτήσει κάποιος ποιες
- είναι οι αγαπημένες μου
- από τις διεθνείς ποικιλίες,
- θα έλεγα Verdicchio και
- Riesling από τις λευκές, και
- Tempranillo και Pinot Noir
- από τις ερυθρές.





· Στους αμπελώνες
· της αχανούς Κίνας

· Στην επαρχία Ningxia της Κίνας
· μέχρι το 2020 θα υπάρχουν
· 600.000 στρέμματα αμπελώνων
· φυτεμένων στην περιοχή, δηλαδή
· περίπου η έκταση του ελληνικού
· αμπελώνα οινοποιήσιμων
· ποικιλιών, κι όλα αυτά μέσα σε
· μια δεκαετία. Μπορεί κανείς να
· φανταστεί το μέλλον.

· Εθνική η ανάγκη για
· πολυαπληστικό υλικό

· Αποτελεί εθνική ανάγκη να
· διενεργηθεί σε όλες τις γηγενείς
· ποικιλίες έρευνα και αξιολόγηση
· για την εξεύρεση του καλύτερου
· δυνατού πολυαπλησιστικού
· υλικού. Τα τελευταία χρόνια
· υπάρχουν προσπάθειες για την
· επιλογή βιολύπων των γηγενών
· οινοποιήσιμων ποικιλιών.

· Η δύναμη της γνώσης
· για τον αμπελουργό

· Είναι βέβαιο ότι συχνά ο τελικός
· χαρακτήρας των κρασιών
· έχει περισσότερο τη σφραγίδα
· του παραγωγού παρά του
· περιβάλλοντος, αν και αυτός
· ο ρόλος των αμπελουργών
· δεν είναι γνωστός στους
· καταναλωτές, ίσως επειδή δεν
· είναι τόσο «εμπορικός».



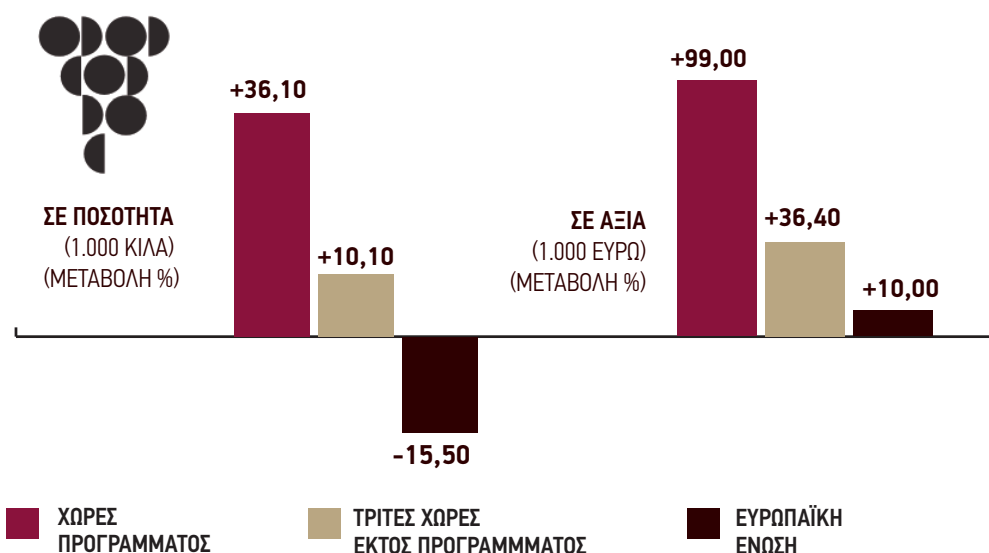


Βασίλης Γούναρης,
διευθύνων σύμβουλος
της BASF Ελλάς ΑΒΕΕ
και μέλος Δ.Σ. του
Ελληνογερμανικού
Επιμελητηρίου

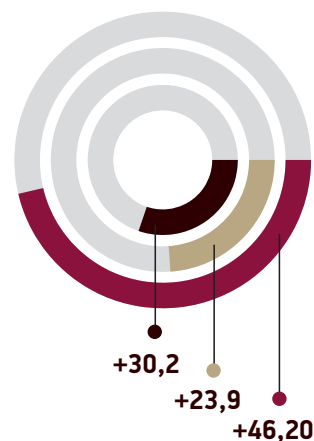
ΠΑΝΙΣΧΥΡΟ ΔΙΑΒΑΤΗΡΙΟ Η ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑ ΓΙΑ ΤΟ ΤΑΞΙΔΙ ΤΩΝ ΕΞΑΓΩΓΩΝ

WINES
OF GREECE

ΕΞΕΛΙΞΗ ΕΞΑΓΩΓΩΝ 2009-2016



ΕΞΕΛΙΞΗ ΜΕΣΗΣ ΤΙΜΗΣ
ΟΙΝΟΥ 2009-2016
(ΕΥΡΩ/ΚΙΛΟ) (ΜΕΤΑΒΟΛΗ %)

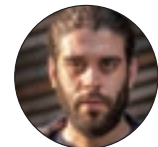


Την εντυπωσιακή **αύξηση** της **αξίας** των εξαγωγών κατά 99%, αλλά και της **ποσότητας** (36%) και της **μέσης** τιμής (46,2%) του οίνου, στις χώρες όπου εφαρμόστηκαν **προγράμματα** προβολής και προώθησης καταγράφει η **ακτινογραφία** της πορείας του ελληνικού κρασιού στις αγορές την τελευταία δεκαετία, που εκπόνησαν η **διευθύντρια** της Εθνικής Διεπαγγελματικής Οργάνωσης Αμπέλου και Οίνου Μαρία **Τριανταφύλλου** και στελέχη της οργάνωσης και η οποία παρουσιάστηκε στη Γενική **Συνέλευση** της ΕΔΟΑΟ στις αρχές Απριλίου.



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

«Κανένας έμπορος, και μάλιστα Γερμανός, δεν θα επισκεφθεί την Ελλάδα για να δει ένα μόνο οινοποιείο. Γι' αυτό η διάθεση των σωστών πληροφοριών μέσω των κατάλληλων συνεργασιών αποτελεί την αρχή κάθε επιτυχημένης εξαγωγικής προσπάθειας» αναφέρθηκε μεταξύ άλλων στο Wine and Currant Marketing Forum, που διοργάνωσαν στις 9 Μαΐου το Ελληνογερμανικό Επιμελητήριο, η BASF Ελλάς ABEE και η Τράπεζα Πειραιώς, υπό την αιγίδα του υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης στο ξενοδοχείο Domotel Kastri



ΚΕΙΜΕΝΟ Πέτρος Γκόγκος

Να ενισχύσει τον ήδη σημαντικό ρόλο του ελληνικού οίνου, και της σταφίδας, στην ιδιαίτερα απαιτητική γερμανική αγορά επιχείρησε το Wine and Currant Marketing Forum. Αποτέλεσε στην ουσία, όπως και οι προηγούμενες πέντε αντίστοιχες διοργανώσεις που υποστήριξαν στο σύνολό τους 173 ελληνικές και 51 γερμανικές επιχειρήσεις, μια συνάντηση των παραγωγικών δυνάμεων της χώρας μας που μπορούν να αναδείξουν προϊόντα υψηλής διατροφικής, καθώς και γευστικής αξίας, με γερμανικές επιχειρήσεις, προκειμένου να ανοίξουν δρόμους εξωστρέφειας προς τους καταναλωτές της Γερμανίας, της μεγαλύτερης οικονομίας της Ευρωζώνης. Όπως μάλιστα σημειώθηκε χαρακτηριστικά έμποροι και καταναλωτές στη Γερμανία διατηρούν μια πολύ θετική στάση στα ελληνικά προϊόντα αγροδιατροφής, τα οποία ξεχωρίζουν για την ποιότητά τους και η αίσθηση αυτή είναι που σπιντρίζει τα τελευταία χρόνια μια τάση αύξησης των αποσπολών στην ισχυρή χώρα της Κεντρικής Ευρώπης. Όσοι παρακολούθησαν τις ομιλίες και τις

συζητήσεις που έγιναν στα πλαίσια του Forum, την Πέμπτη 9 Μαΐου, κατάλαβαν πως η γερμανική αγορά, αν και απαιτητική, μπορεί να αποτελέσει βασικό προορισμό για τα ελληνικά προϊόντα. Και φυσικά το κλείσιμο συνεργασιών μεταξύ γερμανικών εισαγωγικών εταιρειών και Ελλήνων παραγωγών, αποτέλεσαν τον κεντρικό στόχο του Forum, κατά τη διάρκεια του οποίου πραγματοποιήθηκαν πάνω από 90 B2B συναντήσεις μεταξύ γερμανικών εισαγωγικών εταιρειών και ελληνικών επιχειρήσεων παραγωγής κρασιού και σταφίδας.

ΟΙ ΠΡΟΚΛΗΣΕΙΣ ΤΩΝ ΕΞΑΓΩΓΩΝ

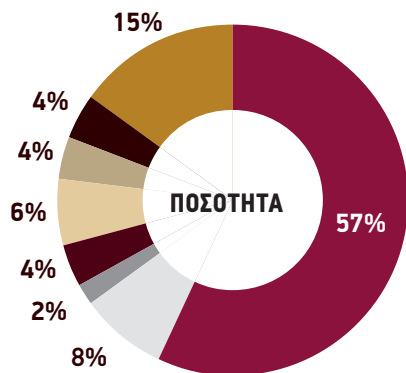
Βέβαια, δεν είναι όλα ρόδινα σε ό,τι αφορά τις εξαγωγές, σύμφωνα με τον Σταύρο Τσουρουκίδη, ανταποκριτή της εφημερίδας Lebensmittel Zeitung, ο οποίος έθεξε τις απαιτήσεις και τις προϋποθέσεις της γερμανικής αγοράς για την εισαγωγή των ελληνικών προϊόντων. Όπως ανέφερε, το πρόβλημα της ελληνικής παρουσίας στα γερμανικά ράφια εντοπίζεται και στην έλλειψη συνεργασιών. «Κανένας Γερμανός έμπορος δεν θα επισκεφθεί τη

χώρα για να δει μόνο ένα οινοποιείο», σχολίασε, υποστηρίζοντας πως «πρώτα και βασικά παίρνουμε τις σωστές πληροφορίες. Πάνω σε αυτές τις πληροφορίες καταstrώνουμε τη σωστή στρατηγική που πρέπει να περιλαμβάνει μια αποδεκτή τιμή για το προϊόν, μια ολοκληρωμένη στρατηγική, μια ιστορία και μια ενδιαφέρουσα συσκευασία του προϊόντος μαζί με ενέργειες προβολής» σημείωσε ο ίδιος.

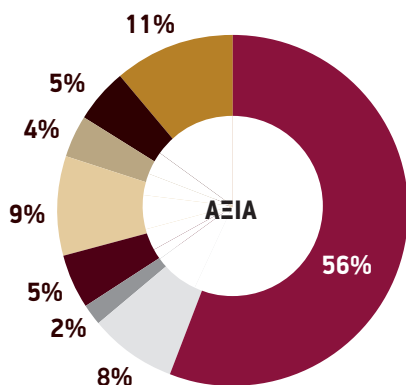
ΣΥΜΜΑΧΟΣ ΟΙ ΚΑΒΕΣ

Παρουσιάζοντας τα πεπραγμένα της κάβας BASF Weinkeller, ο Marc Oliver Heilos, υπεύθυνος προμηθειών της κάβας, υπογράμμισε τις μεγάλες δυνατότητες που έχει το ελληνικό κρασί, εφόσον τοποθετηθεί σε στοχευμένες κάβες. Προς το παρόν, στην ιστορική κάβα της πολυεθνικής εταιρείας, στο ελληνικό κρασί αναλογεί μόλις το 1%, με πέντε κρασιά εκ των οποίων το ακριβότερο αγγίζει τα 30 ευρώ. Ακριβώς αυτό το χαμηλό ποσοστό είναι που δίνει τα περιθώρια για περαιτέρω ανάπτυξη. «Για πάνω από 100 χρόνια, οι ειδικοί της κάβας Weinkeller της BASF ...»

% ΣΥΜΜΕΤΟΧΗΣ ΑΝΑ ΧΩΡΑ ΤΩΝ ΧΩΡΩΝ ΤΗΣ ΕΕ ΣΤΙΣ ΕΞΑΓΩΓΕΣ ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΟΙΝΟΥ ΠΡΟΣ ΕΕ - 2016



ΓΕΡΜΑΝΙΑ ● ΚΥΠΡΟΣ
ΓΑΛΛΙΑ ● ΗΝ. ΒΑΣΙΛΕΙΟ
ΒΕΛΓΙΟ ● ΑΥΣΤΡΙΑ
ΚΑΤΩ ΧΩΡΕΣ ● ΛΟΙΠΕΣ



ΑΠΟ 2,06 ΔΙΣ. ΤΟ 2017 ΣΕ 2,15 ΔΙΣ. ΤΟ 2018

Αύξηση της αξίας των ελληνικών εξαγωγών προς τη Γερμανία

«Όπως και τα προηγούμενα χρόνια, έτσι και το 2018 η Γερμανία υπήρξε ο σημαντικότερος εμπορικός εταίρος της Ελλάδας. Είμαστε περήφανοι γι' αυτό. Στον γεωργοεπισιτιστικό τομέα και στον τομέα της επεξεργασίας τροφίμων υπάρχει μεγάλο δυναμικό επενδύσεων και για τις γερμανικές επιχειρήσεις που ενδιαφέρονται για την Ελλάδα. Στις αυξανόμενες ελληνικές εξαγωγές προς τη Γερμανία, τα τρόφιμα, αλλά και ο ελληνικός οίνος διαδραματίζουν ήδη σημαντικό ρόλο» ανέφερε μεταξύ άλλων ο Επιτετραμμένος της Πρεσβείας της Ομοσπονδιακής Δημοκρατίας της Γερμανίας, Marc Bogdahn. Παράλληλα ο Πρόεδρος του Ελληνογερμανικού Εμπορικού και Βιομηχανικού Επιμελητηρίου, Μιχάλης Μαϊήλης, δήλωσε από την πλευρά του «Η αξία των ελληνικών εξαγωγών προς τη γερμανική αγορά φθάνει για το 2018 στα 2,15 δισ. ευρώ από 2,06 δισ. ευρώ το 2017».



Για **κονδύλια** ύψους 9 εκατ. για κάθε έτος την **περίοδο** 2019-2023 με σκοπό την στήριξη του **αμπελοοινικού** τομέα έκανε λόγο ο υφυπουργός Βασιλής **Κόκκαλης**, ο οποίος παρευρέθηκε στο Wine and Currant **Marketing Forum**.

επιλέγουν τα καλύτερα κρασιά ώστε να προσφέρουν στους πελάτες τους μοναδικές γευστικές εμπειρίες. Η κάβα Weinkeller της BASF έχει συμπεριλάβει στη λίστα της πάνω από 2.000 διαφορετικές ετικέτες κρασιών από όλο τον κόσμο, από πολύ καλά επιτραπέζια έως σπάνια κρασιά από διάφορες οινοποιοτικές περιοχές», ανέφερε ο ίδιος.

Στις προκλήσεις και τις προοπτικές των κλάδων οίνου και σταφίδας, τις απαιτήσεις της γερμανικής αγοράς και του Γερμανού καταναλωτή, καθώς και τις συνεργασίες που μπορεί να αναπτυχθούν μεταξύ των ελληνικών επιχειρήσεων και των γερμανικών εισαγωγικών εταιρειών, αναφέρθηκαν επίσης ο πρόεδρος της ΕΔΟΑΟ Γιάννης Βογιατζής, ο Ιωάννης Τρουπής, Αντιπρόεδρος της Ένωσης Οινοπαραγωγών Αμπελώνων Πελοποννήσου, ο Χρήστος Σταυρόπουλος, Διευθυντής Εμπορίου της Παναγιαλείου Ένωσης Συνεταιρισμών, ο δρ. Αντώνης Περγικάρης, Συντονιστής Κλαδικής Ομάδας Εργασίας Τροφίμων του Ελληνογερμανικού Επιμελητηρίου, και η Χριστίνα Ηλιάδου, Δικηγόρος και Διευθύντρια του Τμήματος Υπηρεσιών Ελληνογερμανικού Εμπορικού και Βιομηχανικού Επιμελητηρίου.

Η ΔΕΣΜΕΥΣΗ ΤΗΣ BASF ΕΛΛΑΣ

Για προσπάθειες προς αυτή την κατεύθυνση δεσμεύτηκε ο Βασίλης Γούναρης, διευθύνων σύμβουλος της BASF Ελλάς ΑΒΕΕ και μέλος Δ.Σ. του Ελληνογερμανικού Εμπορικού και Βιομηχανικού Επιμελητηρίου, δηλώνοντας πως «στόχος μας είναι να προωθήσουμε τα ποιοτικά ελληνικά κρασιά σε μία απαιτητική αγορά όπως αυτή της Γερμανίας».

ΝΕΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΕΞΑΓΩΓΙΚΗΣ ΣΥΜΒΟΛΑΙΑΚΗΣ ΤΡΑΠΕΖΙΚΗΣ ΑΠΟ ΤΗΝ ΤΡΑΠΕΖΑ ΠΕΙΡΑΙΩΣ

Στην ανάγκη εκσυγχρονισμού του αγροδιατροφικού τομέα εστίασε ο Αναπληρωτής Γενικός Διευθυντής Αγροτικού Τομέα της Τράπεζας Πειραιώς, Αλκιβιάδης Αλεξάνδρου, σημειώνοντας ότι: «Η ανάπτυξη του ελληνικού αγροδιατροφικού τομέα, πρέπει να ακολουθήσει σύγχρονα παραγωγικά πρότυπα, με έμφαση στην εξωστρέφεια και στον εξορθολογισμό όλης της αλυσίδας αξίας. Προς την κατεύθυνση αυτή, η Τράπεζα Πειραιώς, με στρατηγική επιλογή τη στήριξη του αγροδιατροφικού τομέα, λαμβάνει πρωτοβουλίες και σχεδιάζει πολιτικές, με το βλέμμα στην ανάπτυξη της αγροτικής οικονομίας της χώρας. Μια από τις σημαντικές παρεμβάσεις της είναι το Πρόγραμμα Συμβολαϊκής Τραπεζικής, που υλοποιείται από το 2013. Σήμερα, η Τράπεζα Πειραιώς κάνει το επόμενο βήμα: ενισχύει την εξωστρέφεια των ελληνικών επιχειρήσεων και τονώνει την εξαγωγική τους δραστηριότητα μέσω του νέου Προγράμματος Εξαγωγικής Συμβολαϊκής Τραπεζικής».

συμφωνίες ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΕΠΕΝΔΥΣΕΙΣ

Συμφωνία Metaxa και Limnos Wines

Πρώτη ύλη για το διάσημο ποτό το γλυκό κρασί από Μοσχάτο Αλεξανδρείας

Συμφωνία για ετήσια προμήθεια 400 τόνων γλυκού κρασιού, που θα προορίζεται για την παραγωγή του Metaxa, υπέγραψαν η Remy Cointreau, ο γαλλικός οίκος στον οποίο ανήκει το brand, και ο Αγροτικός Οινοποιητικός Συνεταιρισμός Λήμνου. Ας σημειωθεί ότι οι δύο πλευρές έχουν συνεργαστεί και κατά το παρελθόν για την προμήθεια κρασιού. Η παραγωγή γλυκών και ξηρών κρασιών από Μοσχάτο -που αποτελεί την πρώτη ύλη του Metaxa- είναι αυτή που χαρακτηρίζει τις περισσότερες ετικέτες του Συνεταιρισμού της Λήμνου, με την καλλιιεργούμενη ποικιλία να είναι το Μοσχάτο Αλεξανδρείας. Αξίζει να σημειωθεί ότι για την ολοκλήρωση της συμφωνίας βρέθηκαν στη Λήμνο ο Patrick Marchand, Senior Vice President Operations της Remy Cointreau, και ο Κωνσταντίνος Ράπτης, Τεχνικός Διευθυντής της ΜΕΤΑΧΑ



A.B.E. ενώ υπενθυμίζεται ότι την ευθύνη για την αποκλειστική διανομή της Remy Cointreau στην Ελλάδα έχει η Β.Σ. Καρούλιας ABEE.

Ο χρυσός καρπός της Λήμνου

Το Μοσχάτο Αλεξανδρείας καλλιεργείται αποκλειστικά στη Λήμνο, με εξαιρετικά αποτελέσματα και παραμένει χρυσός καρπός εκατοντάδων αμπελοκαλλιεργητών στο νησί. Μεμονωμένες καλλιέργειες υπάρχουν και στην υπόλοιπη Ελλάδα, αλλά μόνο στη Λήμνο έχει αποδοθεί καθεστώς Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΠΟΠ), τόσο για τους γλυκούς («Μοσχάτος Λήμνου», 1971) όσο και για τους ξηρούς, ημίξηρους και ημίγλυκους οίνους («Λήμνος», 1982). Πρόκειται για μια από τις λίγες ποικιλίες τριπλής χρήσης (επιτραπέζια, οινοποιήσιμη και σταφίδα). 🍇

Πιο ακριβά και κυρίως ΠΟΠ τα εισαγόμενα στην Ελλάδα κρασιά

Οι ακριβές σαμπάνιες, οι φθινοί ιταλικοί χύμα οίνοι και το γλυέικος, χαρακτηρίζουν τις ελληνικές εισαγωγές οίνων για το 2018, σύμφωνα με τα στοιχεία της ΕΛΣΤΑΤ που επεξεργάστηκε η ΚΕΟΣΟΕ. Πιο συγκεκριμένα η αύξηση ήταν 15,32% στη συνολική αξία των εισαγωγών και 4,2% στην συνολική ποσότητα. Όπως είναι προφανές, τα στοιχεία δείχνουν εισαγωγή ακριβότερων κρασιών στη χώρα σε σχέση με την προηγούμενη χρονιά. Πρώτη μακράν είναι η κατηγορία των οίνων ΠΟΠ αφού το 2018 αντιστοιχούσε στο 71,16% των εισαγωγών σε αξία (2017: 68,28%). Αύξηση παρουσίασε και κατά εισαγόμενη ποσότητα με 26,93%. Δεύτερη η κατηγορία «Άλλοι Οίνοι» αντιπροσωπεύουν το 12,60% (2017: 16,50%) της συνολικής αξίας εισαγωγών,

όμως το 23,27% των ποσοτήτων (2017: 35,03%). Τρίτη κατηγορία οι «Ποικιλιακοί Οίνοι» που καταλαμβάνουν το 3,79% της συνολικής αξίας εισαγωγών (2017: 4,82%). Η ανάλυση των δεδομένων δείχνει επίσης αθροιστική αύξηση και στην εισαγωγή γλυέικους. Η νομοθεσία ορίζει ότι η «τελειοποίηση» γλυέικους σε οίνο εντός του ελληνικού εδάφους, δίνει τη δυνατότητα της επισήμανσης του τελικού προϊόντος ως ελληνικού. 🍷

Με **ακριβές** προτιμήσεις το **άρωμα** των εισαγωγών **οίνων** στην Ελλάδα, σύμφωνα με τα στοιχεία της ΕΛΣΤΑΤ που επεξεργάστηκε η ΚΕΟΣΟΕ.



Πού πάει η Αττική χωρίς Ζώνη ΠΟΠ για το Σαββατιανό σταφύλι

«Να δώσουμε στην ποικιλία προστιθέμενη αξία σαν κρασί ζώνης και terroir προσπαθούμε στον Αττικό Αμπελώνα», σημειώνει ο Ανδρέας Γκίκας

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

Με μακρά οικογενειακή ιστορία και μεγάλη προσωπική εμπειρία ο οινοποιός Ανδρέας Γκίκας δεν σταματά να θέτει μικρούς και μεγάλους στόχους. Από να φτιάξει μια ρετσίνα από Ασύρτικο ή να εξασφαλίσει ότι θα έχει τη δική του πρώτη ύλη μέχρι την ανάδειξη του Σαββατιανού σε ένα κρασί ζώνης, τα φιλόδοξα σχέδια δεν σταματούν ποτέ... Ο Ανδρέας Γκίκας, έχοντας πλέον στο

πλευρό του τις κόρες του, Βασιλική και Μαρία, συνεχίζει στο οινοποιείο του στα Σπάτα την οινική ιστορία της οικογένειάς του, η οποία ξεκινά από το 1875, την εποχή του μεγάλου Ανδρέα Καμπά, και συνεχίζει με νέες ιδέες και φιλόδοξα projects. Ένα από αυτά είναι η δημιουργία ζώνης ΠΟΠ για το Σαββατιανό στην Αττική.

Ο ΑΤΤΙΚΟΣ ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ

«Προσπαθούμε να δημιουργήσουμε μία

ζώνη ΠΟΠ για το Σαββατιανό στην Αττική. Να δώσουμε στην ποικιλία προστιθέμενη αξία σαν κρασί ζώνης και terroir. Από τη θέση του προέδρου του Αττικού Αμπελώνα, μπορώ να σας πω ότι έχουμε κάνει κάποιες κινήσεις με το Γεωπονικό Πανεπιστήμιο για να υποστηρίξουμε επιστημονικά το κομμάτι της οινοποίησης. Σημαντικό στοιχείο βέβαια για την επίτευξη του στόχου μας είναι η ιστορία και δόξα τω θεώ, η αμπελοκαλλιέργεια στην Αττική ξεκινά από την αρχαιότητα», ανέφερε ο κ.



Γκίκας μιλώντας στο Wine Trails.

Με την πεποίθηση ότι «τα νόστιμα και γεμάτα κρασιά ξεκινούν από το αμπέλι», ο έμπειρος οινοποιός δεν παρεκκλίνει από την προσήλωσή του στην αξία της πρώτης ύλης. Το οινοποιείο Γκίκας, λοιπόν, δεν θα μπορούσε να μην επενδύσει στην απόκτηση της δικής του γης στις Πλαγιές Κιθαιρώνα. «Με το σταφύλι από τα 190 στρέμματα ιδιόκτητων αμπελώνων προσπαθούμε να φτιάξουμε κρασιά που να διαφοροποιούνται από τα υπόλοιπα της αγοράς. Αυτήν τη στιγμή, σε παραγωγή πρώτης ύλης αγγίζουμε τους 140 τόνους, ενώ το οινοποιείο εμφιαλώνει γύρω στα 80.000 μπουκάλια».

Ο Ανδρέας Γκίκας επέλεξε τον Κιθαιρώνα για το terroir, για τη διαθεσιμότητα ενός ενιαίου αμπελώνα αλλά και για το υψόμετρο της περιοχής, που σύμφωνα με τον ίδιο, δημιουργεί προοπτικές τα επόμενα χρόνια λόγω της κλιματικής αλλαγής. «Σε αυτό το κομμάτι γης βρήκαμε ξενικές ποικιλίες γιατί κάποια στιγμή ήταν της μόδας στη συγκεκριμένη περιοχή. Βρήκαμε, λοιπόν, Cabernet, Merlot, Syrah και Grenache. Εμείς φυτέψαμε ποικιλίες ντόπιες, όπως το Ασύρτικο και η Μαλαγουζιά, γιατί σε αυτές πιστεύουμε. Επίσης, έχουμε φυτέψει Βραδιανό και πειραματιζόμαστε με τον Αυγουσιάτη, για να βγάλουμε έναν νέο ποικιλιακό οίνο».

Οι **ετικέτες** του Οινοποιείου Γκίκας περιλαμβάνουν μεταξύ **πολλών** άλλων την καθημερινή θευκή επιλογή **«Μαΐστρος»**, μια Μαλαγουζιά δεξαμενής, το **«Μαΐστρος» ροζέ** από Merlot και Cabernet Sauvignon και το **ερυθρό** **«Μαΐστρος»**, ένα **Merlot** δεξαμενής για όλες τις ώρες.





ΜΕ ΠΕΝΤΕ ΕΤΙΚΕΤΕΣ ΜΠΑΙΝΕΙ ΣΤΗΝ ΝΕΑ ΕΠΟΧΗ



Μια συναρπαστική εξόρμηση και γαστρονομική εμπειρία βίωσαν οι προσκεκλημένοι της οικογένειας του Σπύρου Λαφαζάνη σε ένα press trip, που σκοπό είχε να συστήσει ξανά τον θρυλικό «Νέστωρ» της Μεσσηνίας. Το Wine Trails ήταν εκεί

ΚΕΙΜΕΝΟ Νατάσα Στασινού

.....

● ΜΕΣΣΗΝΙΑ



Η Οικογένεια Λαφαζάνη ήρθε στη Μεσσηνιακή Γη το 2015, ένωσε τις δυνάμεις της με τα μέλη του Αγροτικού Οινοποιητικού Συνεταιρισμού Μεσσηνίας «ο Νέστωρ» και ανέλαβε να οδηγήσει το οινοποιείο σε νέα εποχή. Με στόχο την ανασύσταση του μεσσηνιακού αμπελώνα και την ανάδειξη της δυναμικής του, ο Σπύρος Λαφαζάνης και η οικογένειά του, μετά την επιτυχημένη πορεία στη Νεμέα κάνει το επόμενο βήμα και επενδύει σε ένα ιστορικό οινοποιείο. Αναnevώνει κατασκευαστικά τις εγκαταστάσεις και τους περιβάλλοντες χώρους, ενώ φυτεύει νέους αμπελώνες δίνοντας έμφαση στις γηγενείς ποικιλίες.

Σήμερα η «Νέστωρ ΑΕ» έχει ως συμμάχους της 200 αμπελοκαλλιεργητές, μέλη του Συνεταιρισμού, οι οποίοι δραστηριοποιούνται καλλιεργώντας περισσότερα από 2.500 στρέμματα. Οι εγκαταστάσεις του Οινοποιείου μιμούνται στην αρχιτεκτονική και στα χρώματα το αρχαίο παλάτι του βασιλιά Νέστορα, από το οποίο απέχουν μόλις 6 χιλιόμετρα. Ο «Νέστωρ» αποτελεί μια από τις μεγαλύτερες οινοποιητικές μονάδες της χώρας, παρουσιάζοντας παράλληλα μεγάλο οινοτουριστικό ενδιαφέρον.

Αυτή λοιπόν τη νέα ταυτότητα είχε σκοπό να αναδείξει το ταξίδι, ...►

Η **ξενάγηση** στο εντυπωσιακό οινοποιείο **Νέστωρ** και η **γευσιγνωσία** των κρασιών του αποτέλεσε **βασικό** κομμάτι του ταξιδιού μαζί με την απαραίτητη στάση στις Αρχαίες **Κήωνές** και την Οινοποιία Λαφαζάνη, που φέτος **συμπεληρώνει** 73 χρόνια στο κρασί. Φυσικά δεν **έλειψαν** οι επισκέψεις σε επιλεγμένα **εστιατόρια** της Μεσσηνίας, όπου μελετημένο **pairing** με τα κρασιά και το τσίπουρο **Anarino** του Νέστωρ άφησαν τις καλύτερες **εντυπώσεις**.

που πραγματοποιήθηκε στις 20 και 21 Απριλίου με προσκεκλημένους ανθρώπους που δραστηριοποιούνται στο χώρο του κρασιού, όπως δημοσιογράφοι, οινολόγοι, bloggers κ.ά. οι οποίοι είχαν την ευκαιρία να γνωρίσουν και τα πέντε νέα μονοποικιλιακά κρασιά του Οινοποιείου, τα οποία προέκυψαν μετά από σχεδόν τέσσερα χρόνια συνεχών επενδύσεων στον αμπελώνα και στο οινοποιείο, μετά από πέντε τρύγους και συνεχείς πειραματισμούς.

Η ΝΕΑ ΓΕΝΙΑ ΣΤΟ ΠΡΟΣΚΗΝΙΟ

Δύο λευκά, ένα ροζέ και δύο ερυθρά που σηματοδοτούν τη νέα εποχή και φέρουν την υπογραφή του Βασίλη και της Αθηνάς Λαφαζάνη, του νέου αίματος της οικογένειας του Σπύρου και της Στέλλας Λαφαζάνη. Ο Βασίλης σπούδασε Οινολόγος και είναι ο υπεύθυνος παραγωγής ενώ η Αθηνά με σπουδές στη Διοίκηση Επιχειρήσεων έχει αναλάβει το marketing και την εμπορική διεύθυνση. Ο φρέσκος «αέρας» που φέρνει η νέα γενιά αντικατοπτρίζεται τόσο στο νεανικό και φιλικό στυλ των κρασιών όσο και στη μοντέρνα εμφάνισή τους.

Δύο από τα κρασιά, το Φιλέρι Νέστωρ λευκό 2018 και το Φιλέρι Νέστωρ ροζέ 2018 παράγονται από τη γηγενή ποικιλία Φιλέρι που ευδοκimeί στην περιοχή και το οινοποιείο Νέστωρ στοχεύει να αναδείξει όλες τις πτυχές του. Τα υπόλοιπα τρία κρασιά, παράγονται από διεθνείς ποικιλίες, το Chardonnay, το Merlot και το Cabernet Sauvignon, που καλλιεργούνται εδώ και 50 χρόνια στη Μεσσηνία. Το Pylos Chardonnay Nestor 2018 ωριμάζει για 6 μήνες σε δρύινα βαρέλια, το Pylos Merlot Nestor 2017 ωριμάζει για 12 μήνες σε δρύινα βαρέλια και το Pylos Cabernet Sauvignon Nestor 2017 για 14 μήνες. 🍷





Θεόφιλος και Σπύρος Λαφραζάνης

Αποστάγματα

ΚΑΤΙ ΛΕΙΠΕΙ ΑΠΟ ΤΑ ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΑ

Τι χρειάζεται προκειμένου να αποκτήσουν τα ελληνικά αποστάγματα έρεισμα στο χώρο του μπαρ; Αρκούν δράσεις σαν το Aegean Cocktails and Spirits για να επαναπροσδιορίσουν την ταυτότητά τους στη συλλογική συνείδηση του μέσου Έλληνα καταναλωτή; Είναι ένα ουσιαστικό πρώτο βήμα, αλλά όχι, δεν αρκούν.

ΚΕΙΜΕΝΟ ΤΟΥ ΓΙΑΝΝΗ ΚΟΡΟΒΕΣΗ από το www.bitterbooze.com
με τίτλο Ελληνικά αποστάγματα: Παρελθόν, Παρόν και Μέλλον που δημοσιεύτηκε στις 28 Μαΐου 2019

(© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ)



Για τρίτη χρονιά φέτος, η ομάδα του Aegean Cocktails and Spirits προσπάθησε να πείσει τους επαγγελματίες του μπαρ να ενσωματώσουν την ιδέα της τοπικότητας στα μπαρ τους. Μία τάση που δείχνει πως παίρνει γιγάντιες διαστάσεις παγκοσμίως και που φυσικά βοηθά τους παραγωγούς αποσταγμάτων της εκάστοτε χώρας να δυναμώσουν και να εδραιωθούν στις αγορές τους. Ταυτόχρονα, βοηθά τα τοπικά προϊόντα μέσα από ένα story-telling που διαδίδει σε επαγγελματίες και καταναλωτές τις αξίες τους και τα ποιοτικά χαρακτηριστικά τους. Τα ελληνικά αποστάγματα βρίσκονται εν μέσω μιας παγκόσμιας συγκυρίας που τους επιτρέπει να αναπτυχθούν και να ανθίσουν. Η παγκόσμια τάση της τοπικότητας έ-

χει χτυπήσει την πόρτα και των ελληνικών μπαρ και αυτό που μέχρι κάποια χρόνια χαρακτηριζόταν ως έθνικ και φολκ, πλέον χρησιμοποιεί τη μοναδικότητά του για να ξεχωρίσει και να καταπλήξει.

Η τοπικότητα βοήθησε να γίνουν μόδα ξανά το pisco και η cachaza (χωρίς το όχημα του pisco sour και της caipirinha αντίστοιχα), ο κόσμος μαθαίνει σιγά σιγά το κινέζικο baijiu, το σέρι γκρέμισε την εικόνα με τη γιαγιά και τα λονδρέζικου στυλ cream sherry κατακτώντας τα μπαρ, τα ουίσκι από σίκαλη και τα ιρλανδικά παρουσιάζονται ως οι πλέον αναπτυσσόμενες κατηγορίες, ακόμα και το cognac έγινε μόδα ξανά και ανέβασε τα νούμερα του. Η τάση της τοπικότητας ενίσχυσε την ταυτότητά τους, τα έκανε γνωστά σε ολόκληρο τον κόσμο και (κυρίως) η μικρή και ποιοτική παραγωγή τα

βοήθησε να εδραιωθούν.

Όσο για τα ποιοτικά ελληνικά αποστάγματα, μπήκαν με φούρια σε καταλόγους και μπαρ του εξωτερικού, βασιζόμενα στη διαφορετικότητά και στην ευελιξία τους στη χρήση σε κοκτέιλ, ξεχωρίζοντας σε διεθνείς διαγωνισμούς μέσα από τα χέρια και τη δημιουργικότητα σπουδαίων μπαρτέντερ και με τη βοήθεια φιλόδοξων και εργατικών παραγωγών-ποτοποιών.

Από την άλλη, το έρεισμα των ελληνικών αποσταγμάτων στα μπαρ εμφανίζεται ακόμη σε πολύ μικρή κλίμακα. Θεωρώ πως η συγκυρία που βιώνουμε είναι τεράστια σε σχέση με τα αποτελέσματα που εμφανίζονται στη χώρα μας. Η πλειονότητα των ελληνικών μπαρ εξακολουθεί να αγνοεί τα ελληνικά αποστάγματα ή να μη γνωρίζει πώς να τα ...►

Οι φετινές εργασίες του **Aegean Cocktails and Spirits**, που **διοργανώθηκε** για άλλη μια χρονιά στα χνάρια του Tinos Food Paths στην **Τήνο**, κορυφώθηκαν στην Αθήνα, στο Κέντρο **Πολιτισμού** Ιδρύματος Σταύρος Νιάρχος, όπου στις **7 Ιουνίου** πραγματοποιήθηκε το **2ο International Aegean Cocktails and Spirits**.



χρησιμοποιήσει/ενσωματώσει στο bar program της. Οι τουρίστες παθαίνουν εγκεφαλικό όταν ένα μπαρ τους χρεώνει επτά ευρώ για κάποιο premium τσίπουρο, αφού έχει μάθει να το αγοράζει 1-2 ευρώ και το χύμα αποστάγμα εξακολουθεί να ξεπερνά πανελλαδικά σε όγκους το εμφιαλωμένο, αφού είναι «καλύτερο το σπιτικό φτιαγμένο από οποιοδήποτε εμφιαλωμένο», δεν το ξέρετε;

ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΑΠΟΣΤΑΓΜΑ: ΧΥΜΑ Η ΕΜΦΙΑΛΩΜΕΝΟ;

Για να καταλάβει κάποιος λίγο καλύτερα τις διαφορές, συγκέντρωσα μερικά επίσημα στοιχεία. Σύμφωνα με αυτά, υπάρχουν δύο κατηγορίες παραγωγών και όγκου παραγωγής.

Οι επίσημα εγγεγραμμένοι αποσταγματοποιοί σε ολόκληρη τη χώρα είναι 68, ενώ οι ποτοποιοί 258. Η συνολική, επίσημη παραγωγή τσίπουρου και τσικουδιάς ανέρχεται στα 3.154.235 λίτρα, ενώ αυτή του ούζου στα 29.701.628 λίτρα. Οι παραγωγοί, εκτός από την φορολόγηση που προκύπτει βάσει εισοδήματος, φορολογούνται και με ΕΦΚ 5,10 ευρώ ανά λίτρο. Φυσικά, δεν έχουν κανένα δικαίωμα να διαθέτουν χύμα το προϊόν τους και λειτουργούν υπό ένα πολύ αυστηρό και παρωχημένο πλαίσιο που δυσκολεύει, τουλάχιστον, την αρτιζάνικη παραγωγή και τους πειραματισμούς.

Σύμφωνα με το τμήμα ΕΦΚ της ΑΑΔΕ, περίπου 43.500 είναι οι διήμεροι αποσταγματοποιοί. Αυτοί μπορεί να είναι αγρότες-αμπελουργοί με άδεια απόσταξης που επιθυμούν να εκμεταλλευτούν για ιδία χρήση ή και μεταξυ συγγενικών τους προσώπων την παραγωγή τσίπουρου από τα υπολείμματα της οινοποίησης τους ή απλώς, ιδιοκτήτες κάποιου άμβυκα που μπορούν να παράγουν απόσταγμα εκ-

Υπάρχει ανάγκη για ένα Σύνδεσμο Ελλήνων Αποσταγματοποιών δυνατό και εξωστρεφής, με ισχυρό lobbying προς το κράτος και την ΕΕ

μεταλλευόμενοι συνήθως την παραγωγή κάποιου αγρότη. Χαρακτηριστικό μάλιστα είναι το γεγονός πως οι άδειες κατοχής άμβυκα λειτουργούν υπό το καθεστώς των κλειστών επαγγελματιών και μπορούν μόνο να μεταβιβαστούν ή να κληρονομηθούν.

Η «δηλωθείσα» ποσότητα τελικού ποτού των διήμερων αποσταγματοποιών για το 2017 είναι περίπου 5.000.000 λίτρα. Εκτιμάται όμως πως, κυρίως λόγω της ανυπαρξίας ή/και αδυναμίας ελέγχου, αυτή η ποσότητα ξεπερνά τα 24.000.000 λίτρα! Επιπροσθέτως, εξαιτίας κυρίως του ομιχλώδους θεσμικού πλαισίου, η διάθεση χύμα τσίπουρου και τσικουδιάς, από τον παραγωγό προς οποιονδήποτε το επιθυμεί (!) σχεδόν ποτέ δε λογίζεται ως επιχειρηματική δραστηριότητα, άρα δε φορολογείται, παρά μόνο μέσα από τον ΕΦΚ, ο οποίος ανέρχεται στα 0,59 ευρώ ανά λίτρο παραγωγής. Η φορολόγηση μάλιστα αυτή, προκύπτει έπειτα από δική τους δήλωση(!) και όχι έπειτα από κάποιον έλεγχο. Η σημαντική διαφορά μάλιστα του ΕΦΚ των διήμερων αποσταγματοποιών από τον ισχύοντα ΕΦΚ των αποσταγμάτων στην Ελλάδα, οδήγησε το 2017 στην παραπομπή της Ελλάδας από την Ευρωπαϊκή Επιτροπή στο Ευρωπαϊκό Δικαστήριο.

Και μπορεί η παράδοση της διήμερης απόσταξης και οι ίδιοι οι διήμεροι αποσταγματοποιοί να θεωρούνται οι αποκλειστικοί υπεύθυνοι για τη γέννηση των εθνικών μας αποσταγμάτων, παρόλα αυτά, γύρω από τα παραδοσιακά καζάνια και τη χρήση τους έχει εδώ και χρόνια στηθεί ένα ολόκληρο κύκλωμα διακίνησης μαύρου χρήματος και λαθραίων εισαγωγών, νοθείας και φυσικά φοροδιαφυγής.

Η παραγωγή άλλωστε κάποτε προοριζόταν για ιδία χρήση και μέχρι το 1997 επιτρεπόταν η εμπορία εντός του νομού παραγωγής, πάντα με σκοπό την αξιοποίηση των στεμφύλων των οινοπαραγωγών και την ενίσχυση του εισοδήματός τους.

ΟΙ ΕΠΙΠΤΩΣΕΙΣ ΤΟΥ ΧΥΜΑ

Συμπερασματικά, η διοχέτευση χύμα αποστάγματος στην αγορά:

- Προκαλεί προβλήματα υγείας από το λάθος συντηρημένο, κακοφτιαγμένο ή νοθευμένο με μεθανόλη απόσταγμα.
- Δημιουργεί διαφυγόντα δημόσια έσοδα.
- Διευκολύνει τις λαθραίες εισαγωγές.
- Μπερδεύει τον καταναλωτή και προκαλεί ζημιά στην εικόνα των εθνικών μας αποσταγμάτων, τόσο στον Έλληνα πολίτη όσο και στον τουρίστα.
- Προκαλεί ζημιά στην αγορά. Τι μπορεί να γίνει ώστε οι κόποι και η δημιουργικότητα των επαγγελματιών αποσταγματοποιών να ανταμειφθούν και να ενισχυθεί η επιχειρηματική δραστηριότητά τους; Τι μπορεί να γίνει ώστε να καταφέρει το τσίπουρο, η τσικουδιά και το ούζο να γίνουν γνωστά στο εξωτερικό, όχι ως μέσο τύφλωσης και ατελείωτου μεθυσισμού στις φθηνές διακοπές τους αλλά ως ποιοτικά αποστάγματα που να θέλουν να φέρνουν πίσω στη χώρα τους και να απολαμβάνουν με τον ίδιο τρόπο που πίνουν ένα cognac, ένα ακριβό τζιν ή ένα ούισκι;

Πρώτο μέλημα της ομάδας του Aegean Cocktails and Spirits, που προσέληκε δεκάδες επαγγελματίες από την Ελλάδα και το εξωτερικό, είναι η πλήρης κατανόηση των κατηγοριών των ελληνικών αποσταγμάτων, των οποίων τα χαρακτηριστικά είναι γεγονός πως παραμένουν άγνωστα στην πλειοψηφία της αγοράς.



Υπάρχει ανάγκη για έναν Σύνδεσμο Ελληνικών Αποσταγματοποιών δυνατό και εξωστρεφής. Με ισχυρό lobbying προς το κράτος και τους ευρωπαϊκούς φορείς. Ακόμη, πρωτοβουλίες σαν της Ελένης Νικολούλια και της Ντένης Καλλιβωκά που να εμπνέουν τους παραγωγούς και τις τοπικές κοινότητες, επικοινωνώντας ταυτόχρονα και την ταυτότητα των εθνικών μας αποσταγμάτων σε επαγγελματίες και καταναλωτές. Σεβόμενοι την παράδοση, αλλά κοιτώντας και μπροστά.

ΟΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΕΣ ΠΡΟΕΚΤΑΣΕΙΣ

Το ζήτημα όμως έχει και κοινωνική προέκταση. Ειδικά από τη στιγμή που μιλάμε για κατανάλωση αλκοόλ. Στη Μεγάλη Βρετανία όλα ξεκίνησαν όταν αποφάσισαν να αντιμετωπίσουν την κατανάλωση αλκοόλ ως ζήτημα υγείας. Τελευταία τους νομοθετική πράξη η θέσπιση ελάχιστης μονάδας πώλησης αλκοόλ, προκειμένου να καταπολεμήσουν την κατάχρηση στην κατανάλωση. Όσο για τις ατομικές μας ευθύνες; Θυμηθείτε πως, επιχειρηματικότητα δεν είναι να αγοράσουμε 5 ευρώ το λίτρο χύμα τσίπουρου για να πουλήσουμε 2 ευρώ το ποτήρι. Επιχειρηματικότητα δεν είναι να αγοράσουμε χύμα βότκα και τζιν από τις γειτονικές χώρες για να μεθύσουμε μια ντουζίνα Άγγλους. Επιχειρηματικότητα που δίνει μάλιστα και προστιθέμενη αξία στην επιχείρηση και στο εθνικό μας προϊόν είναι η δημιουργία story telling, η τίμια πώληση, η δημιουργία επιχειρήσεων-ορόσημα, ο σεβασμός στην ίδια την πράξη του δούναι και λαβείν. Μόνο έτσι μπορούμε να μιλάμε για ελληνικά αποστάγματα, χωρίς να αναφερόμαστε απλώς σε επιβεβλημένες -βάσει συνείδησης και εθνικοφροσύνης- ποσοστώσεις τους στην κάβα των ελληνικών μπαρ. 🍀



Aegean
&S cocktails&spirits



Difford's Guide

FOR DISCERNING DRINKERS

Με την υποστήριξη του Difford's Guide

Το Aegean Cocktails and Spirits διοργανώθηκε για άλλη μια χρονιά στα χνάρια του Tinos Food Paths στην Τίνο, προσελκύοντας μερικές δεκάδες επαγγελματίες από την Ελλάδα και το εξωτερικό, προκειμένου να δημιουργήσουν awareness σχετικά με τα ελληνικά αποστάγματα. Η ατομική πρωτοβουλία της Ελένης Νικολούλια και της Ντένης Καλλιβωκά, με την υποστήριξη του Difford's Guide, βρήκε ανταπόκριση, πρωτίστως μέσα από την κοινότητα του μπαρ και με τη βοήθεια παραγωγών ελληνικών αποσταγμάτων δημιούργησαν έναν πυρήνα που μοναδικός του σκοπός ήταν η αφιλοκερδής προώθηση των ελληνικών προϊόντων. Πρώτο μέλημα της ομάδας του Aegean Cocktails and Spirits είναι η πλήρης κατανόηση των κατηγοριών των ελληνικών αποσταγμάτων, των οποίων τα χαρακτηριστικά είναι γεγονός πως παραμένουν άγνωστα στην πλειοψηφία της αγοράς. Πώς παράγεται το τσίπουρο και το ούζο; Ποιες οι διαφορές στην παραγωγή ανά περιοχή; Πώς μπορούν να «δουλεψτούν» στο μπαρ και πώς συνδυάζονται με φαγητό; Ποια τα στοιχεία που αντλούν από την ελληνική παράδοση και πώς διαμορφώνεται το μέλλον τους;

Το τσίπουρο, ως πρωταγωνιστής μιας γαστρονομικής εμπειρίας

Και για όσους αναρωτιούνται αν μπορεί... Η απάντηση είναι χωρίς αμφιβολία θετική, όπως απέδειξε η βραδιά με θέμα τα «Καρνάγια των Κυκλάδων» στο εστιατόριο «Άδολο» με τη συνοδεία των αποσταγμάτων «Antama»

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



Το ελληνικό απόσταγμα απέκτησε στα χέρια των σύγχρονων αποσταγματοποιών μια εντελώς νέα υπόσταση που του δίνει άξια μια θέση στις λίστες των καλών εστιατορίων. Του λόγου το αληθές απέδειξε η βραδιά με θέμα τα «Καρνάγια των Κυκλάδων», που πραγματοποιήθηκε την Πέμπτη 30 Μαΐου στο εστιατόριο «Άδολο» της Νέας Κηφισιάς με τη συνοδεία των αποσταγμάτων «Antama» του Κτήματος Porto Carras. Τα αρώματα από τα κυκλαδίτικα καρνάγια έδωσαν την έμπνευση στον executive

chef, Βασίλη Τσατσάκη, και τον καλεσμένο του, Ηλία Μαμαλάκη, για ένα μενού βασισμένο σε παραδοσιακές νησιωτικές γεύσεις αλλά με μία πιο «εστιατορική» προσέγγιση. Από τα πιάτα του μενού ξεχώριζαν το κανταΐφι με λακέρδα και μους αβοκάντο, η μαρινάτη τσιπούρα με τουρσί αρμυρίκι και καπνιστό ταραμά, η παντρεμένη σαρδέλα με αγιολί μαύρου σκόρδου, το πεϊνιρλί θαλασσινών και το γεμιστό καλαμάρι με αρσενικό Νάξου, μανούρι και κατσικίσιο τυρί. Όλα πικάντικα και ελαφρώς «ανεβασμένα» στο αλάτι ταίριαζαν ιδανικά με το τσί-

πουρο χωρίς γλυκάνισο, «Antama», του Κτήματος Porto Carras.

ΕΚΡΗΚΤΙΚΟ ΜΟΣΧΑΤΟ ΚΑΙ ΚΟΜΨΗ ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ

Το τσίπουρο «Antama» παράγεται από στέμφυλα Μοσχάτου και Μαλαγουζιάς του βιολογικού αμπελώνα του Κτήματος. Το εκρηκτικό Μοσχάτο και η κομπή και αρωματική Μαλαγουζιά δίνουν ένα απόσταγμα καθαρό, κρυστάλλινο και άχρωμο με πυκνά δάκρυα που κατεβαίνουν με μέτρια ταχύτητα. Τα αρώμα-



Το «Antama» χωρίς γλυκάνισο έχει πιστοποιηθεί ως βιολογικό προϊόν από τον αρμόδιο φορέα πιστοποίησης **Βιολογικών** προϊόντων και φέρει στη **φιάλη** του το σήμα του Ελληνικού Προϊόντος.



τά του θυμίζουν σύκο, σταφίδα, καρύδι και τριαντάφυλλο, εσπεριδοειδή, αχλάδι, λεμόνι, βερίκοκο, ενώ τα λευκά άνθη, όπως η γαρδένια και το γιασεμί, έρχονται να ολοκληρώσουν την παλέτα. Το πλούσιο σώμα, η ισορροπία, η πολυπλοκότητα και η απαλή αλλά μακρά επίγευση έρχονται να συμπληρώσουν τις αρετές του «Antama», που όπως αποδείχθηκε συνοδεύει άριστα την παραδοσιακή κουζίνα, τα πιάτα θαλασσινών, ενώ μπορεί να σταθεί και μόνο του ως απεριτίφ.

Μετά την ολική αλκοολική ζύμωση, τα στέμφυλα αποστάζονται με τη μέθοδο της

ασυνεχούς απόσταξης στο αποσταγματοποιείο του Κτήματος. Από τα τρία μέρη του αποστάγματος -«κεφαλές», «καρδιά» και «ουρές»- συλλέγεται μόνο η «καρδιά», η οποία εμπεριέχει τα αρώματα των σταφυλιών, απαλλαγμένη από βλαβερές ουσίες. Μετά την παραμονή του αποστάγματος στις δεξαμενές για 2-4 μήνες, περίοδο κατά την οποία σταθεροποιούνται τα συστατικά του, παρασκευάζεται το τσίπουρο. Η παρασκευή του επιτυγχάνεται με την αραίωση από νερό χαμηλής σκληρότητας και χωρίς χλώριο για να επιτευχθεί η επιθυμητή πυκνότητα αλκοόλης. 🍇



Το **εστιατόριο** «Αδολο» ανήκει στην **Voulgarakis Group**, ενώ **οικοδέσποινα** της βραδιάς ήταν η «ψυχή» του Κτήματος Porto Carras, **Υλιάννα Στέγγου**.



Θεόδωρος Γεωργόπουλος

Κίνδυνος νέας φορολογίας για το τσίπουρο

Η σχετική απόφαση του Ευρωπαϊκού Δικαστηρίου αναμένεται μεταξύ Σεπτεμβρίου – Δεκεμβρίου του 2019, με τη ρουμανική προεδρία να μην επιτυγχάνει τελικά τη λύση

ΚΕΙΜΕΝΟ **Αθήνα Χουλιάρη** * ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ **Γεωργία Καραμαλή**

Το αίτημα για μείωση των φορολογικών επιβαρύνσεων στην εσωτερική αγορά και η πρόταση για αξιοποίηση του τουρισμού και προσανατολισμό σε επώνυμα προϊόντα αυξημένης προστιθέμενης αξίας, που ιδανικά θα υποστηρίζονται από εξαγωγικά προγράμματα, τέθηκαν στην εκδήλωση με θέμα: «Τα Ελληνικά Αποσταγμάτα. Η εξωστρέφεια μονόδρομος για την ανάπτυξη» που διοργάνωσε τη Δευτέρα 10 Ιουνίου ο Σύνδεσμος Ελλήνων Παραγωγών Αποσταγμάτων και Αλκοολούχων Ποτών (ΣΕΑΟΠ).

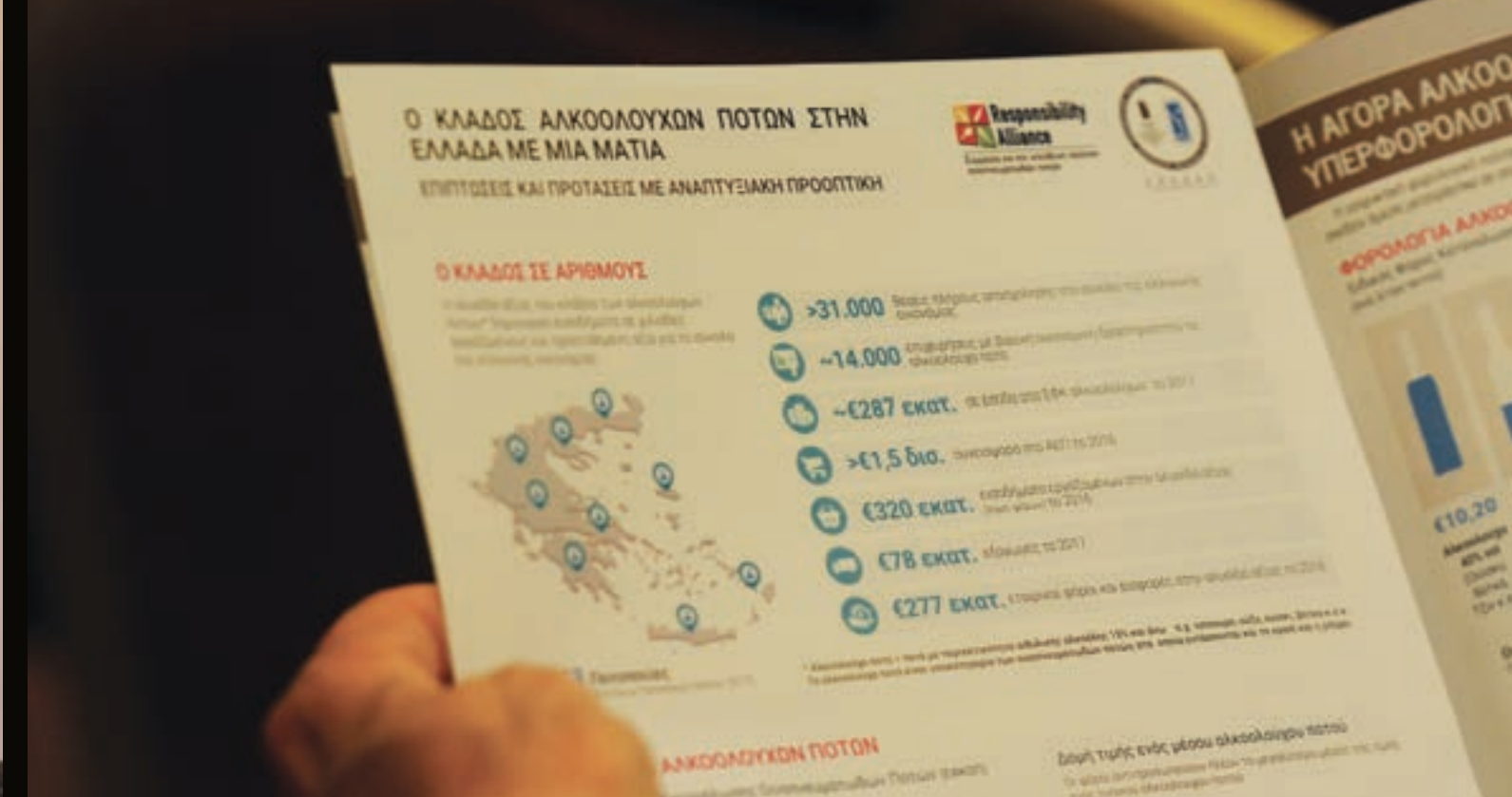
Ο Σύνδεσμος που ιδρύθηκε το 1995, εκπροσωπεί 60 εταιρείες, παράγει και διακινεί το 76% των εμφιαλωμένων αλκοολούχων ποτών στην Ελλάδα και εξαγεί το 75%. Το διάστημα 2008 – 2018, σύμφωνα με στοιχεία της Eurostat, η αξία των εξαγωγών των αλκοολούχων ποτών σε εκατομμύρια ευρώ ξεπερνούσε εκείνη του κρα-



Νίκος Καλογιάννης



Κώστας Τσιλιθής



σιού – με εξαίρεση το 2016, που εμφανίζονταν στα ίδια επίπεδα των 74 εκατομμυρίων ευρώ, ενώ το 2018 η αξία των εξαγωγών οίνου πέρασε μπροστά με 83 εκατομμύρια ευρώ, έναντι 75 εκατομμυρίων ευρώ των αλκοολούχων. Το 60% σε αξία των ελληνικών αλκοολούχων ποτών κατευθύνεται στις αγορές της ΕΕ.

ΜΕΡΙΔΑ ΤΟΥ ΛΕΟΝΤΟΣ ΤΟ ΟΥΖΟ

Το ούζο αντιπροσωπεύει τη μερίδα του λέοντος στις εξαγωγές ελληνικών αλκοολούχων ποτών το 2018, με ποσοστό 71,80%, το λικέρ αποτυπώνεται στο 2,50%, το τσίπουρο στο 0,50%, και άλλα αλκοολούχα ποτά εμφανίζουν μέγεθος της τάξης του 25,19%.

Στην ημερίδα ο προϊστάμενος της Δ/νσης Αλκοόλης και Τροφίμων του Γενικού Χημείου του Κράτους Σταύρος Σάμιος ανέλυσε συγκριτικά το νέο νομοθετικό πλαίσιο της ΕΕ (787/2019) που διέπει

τα αλκοολούχα ποτά, μετά από πρόταση της Επιτροπής το 2016 για Σχέδιο Κανονισμού προς αντικατάσταση του 110/2008. Σύμφωνα με την ανάλυσή του, στα αρνητικά χαρακτηριστικά του νέου τοπίου περιλαμβάνεται η υιοθέτηση ενός πολύπλοκου και γραφειοκρατικού συστήματος για τις γεωγραφικές ενδείξεις με κίνδυνο τη δυσκολία αναγνώρισης νέων.

Ο Θεόδωρος Γεωργόπουλος, νομικός σύμβουλος του ΣΕΑΟΠ, έθιξε στη συνάντηση την υπόθεση των ελληνικών αποσταγμάτων ενόπion του Ευρωπαϊκού Δικαστηρίου (C-91/18), το οποίο κινήθηκε νομικά εναντίον της χώρας σχετικά με τον 2960 του 2001 θέτοντας θέμα προστατευτισμού λόγω μειωμένου συντελεστή φορολόγησης για το τσίπουρο κατά παράβαση των διατάξεων της οδηγίας 83 του 1992 και του καθεστώτος των διήμερων αποσταγματοποιών. Με την απόφαση του Δικαστηρίου να αναμένεται μεταξύ Σεπτεμβρί-

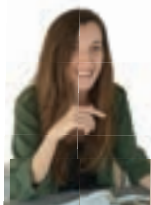
ου – Δεκεμβρίου του 2019 ή το πρώτο τρίμηνο του 2020, η προσδοκία το πρόβλημα να επιλυόταν με αρωγή τη ρουμανική προεδρία, μέσω διάταξης στην κατεύθυνση της τροποποίησης της παραπάνω οδηγίας, προλαβαίνοντας την ανακοίνωση της απόφασης του Δικαστηρίου, αν συμπεριλαμβανόταν - κάτι που δεν έγινε - στα θέματα ημερήσιας διάταξης του πρόσφατου ECOFIN (στις 14 Ιουνίου) – τελικά έμεινε χωρίς αντίκρισμα, καθώς εκτιμήθηκε ότι δεν μπορούσε να επιτευχθεί ομοφωνία.

Στην εκδήλωση παρουσιάστηκε, επίσης, η πλατφόρμα LOTify (www.lotify.gr), συνιστάμενη της συνεργασίας φορέων της αγοράς και ελεγκτικών αρχών, για την ιχνηλασιμότητα των αλκοολούχων ποτών, με σκοπό την καταπολέμηση του λαθρεμπορίου. Επίσης, πριν ξεκινήσουν οι εργασίες της γενικής συνέλευσης, απονεμήθηκε τιμητική πλακέτα στη μνήμη του Ανέστη Μπαμπατζιμόπουλου στον γιο του. 🌿



Στην **πλατφόρμα LOTify** ο χρήστης αφού φτιάξει λογαριασμό, προχωρά σε **αναζήτηση** είτε με βάση τον αριθμό παρτίδας του **προϊόντος** (LOT), όπως αναγράφεται στη φιάλη είτε με βάση το brand name. Δίνεται η **κίνηση** αγορών και πωλήσεων, ενώ **ενδέχεται** να εμφανιστεί ένδειξη ύποπτου LOT σε περίπτωση που οι εταιρείες έχουν **ενημερωθεί** για ή εντοπίσει δείγματα αλλοίωσης ή **παραιοίνων**.





ΑΠΟ ΟΛΑ ΤΑ ΦΙΛΕΡΙΑ ΤΟ ΠΙΟ ΜΥΡΩΔΑΤΟ

Μπορεί το γόντρώ της ως πανίσχυρη πόλη της αρχαιότητας να μην υφίσταται πλέον για τη Μαντίνεια, όμως το τόσο εξωτικό όσο και γηγενές Μοσχοφίλερό της την κατατάσσει στις ισχυρότερες αμπελουργικές ζώνες της χώρας. Το πιο αρωματικό από όλα τα Φιλέρια, όπως προδίδει και το όνομά του, δεν θυσιάζει τις χάρες του του όπως κι αν το διαχειριστεί ο οινοποιός

SALTO ΚΤΗΜΑ ΣΚΟΥΡΑ

Χρώμα απαλό με μια ελαφριά γκρι απόχρωση. Μύτη κρυστάλλινη κι εκρηκτική. Στόμα μεσαίου σώματος με δροσερή οξύτητα και αρώματα εσπεριδοειδών, άνθεων και τροπικών φρούτων. Επίγευση μεσαίας διάρκειας με πολυπλοκότητα και ένταση. **vol. 11,5%**



THEA MANTINEIA SEMELI ESTATE

Πολυπλοκότητα αρωμάτων, άμετρη φρεσκάδα και γευστικός όγκος. Από ενιαίο αμπελώνα στο Ζευγολασιό ηλικίας 25 ετών, στα 650 μέτρα. Κλειδί στη γεύση του, η αυστηρή οινοποίηση με ζύμωση και παραμονή στη δεξαμενή για 6 μήνες με τις ευγενικές οινολάσπες. **vol. 12%**



AMALIA BRUT ΚΤΗΜΑ ΤΣΕΛΕΠΟΥ

Ένας κομψός αφρώδης φυσικός οίνος με δεύτερη ζύμωση στο μπουκάλι. Ανοιχτό κιτρινοπράσινο χρώμα και λεπτές φυσαλίδες με ένταση και αντοχή στο χρόνο. Στη μύτη διακρίνονται αρώματα τριαντάφυλλου και μελιού, με φόντο γοπτευτικές ευωδιές ζύμης. **vol. 12%.**





ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ ΠΟΠ ΟΙΝΟΠΟΙΑ ΜΠΟΣΙΝΑΚΗ

Ένα οινοποιείο της Μαντίνειας που αφοσιώθηκε στην «αναδιατύπωση» της ιδιαίτερης τοπικής ποικιλίας του Μοσχοφίτερου και μια ΠΟΠ Μαντίνεια από αμπελώνες με μικρή στρεμματική απόδοση, που επιλέγονται προσεκτικά από την οικογένεια. **vol. 12,5%**

THEROES ΚΤΗΜΑ ΣΤΑΥΡΟΠΟΥΛΟΥ

Λευκός οίνος από Μοσχοφίτερο από το κτήμα Σταυρόπουλου που τα τελευταία χρόνια εκπλήσσει διαρκώς ευχάριστα το οινόφιλο κοινό. Τυπικό κι εξωστρεφές στη μύτη και ισορροπημένο στο στόμα με έντονη φρουτώδη επίγευση. **vol. 12, 5 %**



ANOSIS ΚΤΗΜΑ ΛΑΝΤΙΔΗ

Τα θουλουδοτά αρώματα στη μύτη, καθώς και οι ευχάριστες γεύσεις και η δροσιστική οξύτητα στο στόμα δίνουν την ευκαιρία στην ποικιλία να εκφράσει σωστά τόσο τον αρωματικό της χαρακτήρα, όσο και την κομψότητά της. Ένα φινετσάτο κρασί με δυνατό σώμα, καλής έντασης οξύτητα και λεμονάτη γεύση. Επίγευση που διαρκεί γεμάτη φρεσκάδα. **vol. 12%**



ΓΕΩΜΕΤΡΙΑ ΟΙΝΟΠΟΙΑ ΛΑΦΑΖΑΝΗ

Φωτεινό λευκοκίτρινο χρώμα. Αρώματα τριαντάφυλλου και εσπεριδοειδών. Δροσερό στο στόμα με καλή οξύτητα και ισορροπημένη γεύση. Προέρχεται από αμπελοτόπια της περιοχής Μαντίνειας σε υψόμετρο 450 μέτρων. **vol. 11,5%**



THESIS 1 ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΤΡΟΥΠΗ

Φόρος τιμής του Οινοποιείου στα κρασιά που δημιουργούνται στη Μαντίνεια εδώ και αιώνες. Αυθόρμητη ζύμωση από γηγενείς ζύμες σε αμφορείς, αφιτηράριστο και με την ελάχιστη συνοδικές παρεμβάσεις. **vol.13,0%**



ΕΤΙΚΕΤΕΣ *Εγχώριες ντίβες*

ΝΕΕΣ ΚΥΚΛΟΦΟΡΙΕΣ

ΚΑΙ ΑΛΛΑ ΟΙΝΙΚΑ ΝΕΑ



Νέα

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



SILPHIUM ROSE 2018 LA TOUR MELAS



Ένα διαυγές ροζέ από Grenache 60% και Syrah 40% με υπέροχα φινετσάτα αρώματα εξωτικών φρούτων όπως το μάνγκο.



Πλούσιο στο στόμα με εξαιρετική δομή προσφέρει αρώματα ανθέων, χαμομηλιού και ψημένου ψωμιού. Έχει ευγενικές τανίνες που δίνουν μεγάλης διάρκειας επίγευση. Παρουσιάζει μεγάλο δυναμικό παλαίωσης.



13,0% VOL



RIMPATRIO GIRLEMIS WINERY



Η λέξη Rimpatrio σημαίνει επαναπατριsmός και με αυτή την ονομασία στην ετικέτα σφραγίζεται η επιστροφή της ελληνικής καταγωγής ποικιλίας Greco Di Tufo. Ένα λευκό κρασί με αρώματα βερίκοκου, μήλου και ανοιξιάτικων λουλουδιών. Στο στόμα ώριμα λευκόσαρκα φρούτα αλτά και μία ορυκτότητα. Πολύπλοκο και μέτρια επίγευση.



13,3% VOL



DELEAR SEMELI ESTATE



Ένα εκλεπτυσμένο και δροσερό ανοιχτόχρωμο ροζέ από τις ποικιλίες Syrah και Grenache Rouge. Αρώματα με νύξεις ροδιού, κερασιού, καρπουζιού και passion fruit. Τραγανό στο στόμα και ευκολόπιοτο με γεύσεις φρούτων και λουλουδιών. Πολύ καλά δομημένο, ταιριάζει άψογα με όλα τα φαγητά του καλοκαιριού.



12,5% VOL

ORANGE 2017

ΓΕΝΝΙΕΤΑΙ ΣΤΗΝ

ΟΡΕΙΝΗ ΟΛΥΜΠΙΑ

Ένα κρασί που συνδυάζει την τυπικότητα με την εξωστρέφεια. Τα μεσογειακά αρώματα βρίσκουν αρωγούς στο χρόνο και τις ελάχιστες επεμβάσεις, αποδίδοντας ένα σύνολο με εξαιρετικά στιβαρή δομή



Η Οινοποιία Μαρκόγιαννη βρίσκεται στη Σκιλλουντία Ολυμπίας του Δήμου Ανδρίτσαινας - Κρεστένων και ξεκίνησε την παραγωγή οίνου το 1982. Η οικογενειακή επιχείρηση καλλιεργεί αμπελώνες έκτασης 3,25 εκταρίων με βιολογικό τρόπο ενώ συνεργάζεται και με ποιοτικούς αμπελώνες της περιοχής για την κάλυψη των επιπλέον αναγκών της. Για τη δεύτερη γενιά του Κτήματος, Γιάννη και Αντωνία, αποτελεί ουσιώδες μέλημα η μελέτη και ανάπτυξη των γηγενών ποικιλιών του οικογενειακού αμπελώνα αλλά και του ευρύτερου αμπελώνα της περιοχής. Το ποικιλιακό δυναμικό της ημιορεινής και ορεινής Ολυμπίας είναι ογκώδες, υψηλού βαθμού ερευνητικού και πολύ πιθανά οινικού ενδιαφέροντος με τις σημαντικότερες επιρροές να προέρχονται από τα γειτονικά Επτάνησα αλλά και ευρύτερα από το σύνολο

της Πελοποννήσου. Το Orange, ο πορτοκαλί ξηρός οίνος της Οινοποιίας, ή -ορθότερα- ο ξηρός οίνος ελάχιστων επεμβάσεων, εσοδείας 2017, προέρχεται αποκλειστικά από την ποικιλία Ροδίτη σε αμπελώνα βιολογικής καλλιέργειας της Ορεινής Ολυμπίας με αυτόρριζα πρέμνα ηλικίας 30 ετών. Οι στρεμματικές αποδόσεις δεν ξεπερνούν τα 950 κιλά ανά στρέμμα. Πρόκειται για ένα κρασί που πραγματικά μεταφέρει σε άλλη διάσταση τον Ροδίτη. Πολύπλοκο και εξωστρεφές στη μύτη θα σας κερδίσει με τα πηγαία αρώματα εσπεριδοειδών και βοτάνων της Μεσογείου, όπως η λουίζα και το φασκόμηλο. Στον ουρανίσκο ξεχωρίζει η ισορροπία μεταξύ αλκοόλης και μέτριας δροσιστικής οξύτητας, αλλά και η έντονη φαινολική του δομή. Ανάμεσα στα άλλα η Οινοποιία Μαρκόγιαννη καλλιεργεί τοπικές Ασπρούδες, Φιλέρι, Κολλιναίτικο και Μανδηλαριά, με εντυπωσιακά πρώτα αποτελέσματα. 🍀



Οινικά Νέα **Ελληνική αγορά**

ΑΠΟ ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ ΤΗΣ ΝΑΟΥΣΑΣ



ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΙ ΣΕ ΕΛΛΑΔΑ ΚΑΙ ΕΞΩΤΕΡΙΚΟ

Ειδικές διακρίσεις
και πολλαπλά
μετάλλια για
το Κτήμα Παυλίδη

Νέο ροζέ κρασί από την Οινοποιία Μπουτάρη

Συμπληρώνοντας φέτος 140 χρόνια από την ίδρυσή της, η Οινοποιία Μπουτάρη λανσάρει τη νέα ετικέτα «Dianthos» από Ξινόμαυρο και τα αμπελοτόπια της Νάουσας, τα οποία αποδεικνύουν ξανά ότι μπορούν να δώσουν εξαιρετικά ροζέ που διαφοροποιούνται από άλλα, ως προς τη φρεσκάδα και την αρωματική τους πολυπλοκότητα. Το όνομά του είναι εμπνευσμένο από τη μυθολογία, σύμφωνα με την οποία ο Δίας ζήτησε τον κρίνο, το λουλούδι που είχε η γυναίκα του η Ήρα και αποφάσισε να δημιουργήσει ένα δικό του λουλούδι, αντάξιο ή καλύτερο από το δικό της. Έτσι μια μέρα έριξε έναν κεραυνό και μέσα από την αστραπή και τον πυκνό καπνό φύτρωσε ο Δίανθος. As σημειωθεί ότι το «Dianthos» έχει περάσει από τη διαδικασία των πειραματικών κρασιών της Μπουτάρη.

ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ ΝΕΑ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ ΜΠΟΣΙΝΑΚΗ

Με τα φτερά του Oenocosmos

Την αποκλειστική διάθεση των κρασιών της Οινοποιίας Μποςινάκη ανέλαβε η εταιρεία Oenocosmos, η οποία είναι ταυτισμένη στην ελληνική αγορά τόσο με την εισαγωγή κορυφαίων κρασιών από τον διεθνή αμπελώνα, όσο και με τη διανομή εγχώριων «διαμαντιών» που ταιριάζουν απόλυτα με την προσήλωση της στην υψηλή ποιότητα. Σύμφωνα με μάλιστα με τη σχετική ανακοίνωση της εταιρείας: «Τα αδέρφια Σωτήρης και Κατερίνα αποφασίζουν να ταράξουν τα νερά στην αγορά της Μαντινείας και από το 2009 μας χαρίζουν μια συγκλονιστική και διαφορετική εκδοχή του Μοσχοφίτερου. Για εμάς όλα ξεκίνησαν όταν δοκιμάσαμε παλιές χρονιές της Μαντινείας. Οι γκρίζες προς χαλκόχρωμες ανταύγειες είναι πιο χαρακτηριστικό δείγμα της δουλειάς τους. Με προσήλωση στο Μοσχοφίτερο μας χαρίζουν και τη δεύτερη ετικέτα τους, Ιέρεια. Ένα ανοικτό ροζέ κρασί που ξεφεύγει από τον αρωματικό χαρακτήρα του σταφυλιού δίνοντάς του μια πιο earthy διάσταση, με μαλακές τανίνες και εμφανώς πιο γεμάτο στόμα».





Ενισχύθηκε κατά το 2019 ο αριθμός των εκατοντάδων διεθνών βραβείων που έχει λάβει το Κτήμα Παυλίδης από την ίδρυσή του. Πιο συγκεκριμένα από την αρχή του έτους έως σήμερα βραβεύτηκε με συνολικά 25 βραβεία, ήτοι 13 χρυσά,

8 ασημένια και 4 χάλκινα, καθώς και με δύο ιδιαίτερης σημασίας διακρίσεις. Οι τελευταίες προέρχονται από τη Γερμανία και αναδεικνύουν τη δουλειά της ομάδας σε μια χώρα που παραμένει για δεκαετίες η πρώτη εξαγωγική αγορά για τον ελληνικό οίνο.

Πρόκειται για τα Best Producer «Still Wine» Greece «Καλύτερος Παραγωγός Ξηρού Οίνου Ελλάδας» στον Berlin Wein Trophy 2019 και Best of Show Greece red wine για το Emphasis Agiorgitiko 2015 στο Mundus Vini Spring Tasting 2019.

TEXAS TEXSOM INTERNATIONAL

Παγκόσμια βράβευση για τη Σαντορίνη της Οινοποιίας Γαβαλά

Το Ειδικό Βραβείο Κριτών του καλύτερου ελληνικού λευκού οίνου σ' έναν από τους σημαντικότερους διαγωνισμούς οίνου παγκοσμίως απέσπασε η Σαντορίνη 2018 της Οινοποιίας Γαβαλά. Πρόκειται για τον Διεθνή Διαγωνισμό Texsom International Wine Awards, που πραγματοποιήθηκε τον Φεβρουάριο στο Texas, όπου αξίζει να σημειωθεί ότι η Σαντορίνη 2018, προβάλλοντας τη μοναδικότητα του Ασύρτικου, απέσπασε και Χρυσό Μετάλλιο ενώ το Κατανό 2018 Ασημένιο Μετάλλιο. Στο διαγωνισμό συμμετείχαν συνολικά 3.294 κρασιά από 32 χώρες, με το Χρυσό Μετάλλιο να δίνεται στο 8% των συμμετοχών, το Ασημένιο Μετάλλιο στο 26%, και το Χάλκινο στο 34%.



ΗΡΑΚΛΕΙΟ ΚΡΗΤΗΣ ALEXAKIS WINES

Έφυγε ο Στέλιος Αλεξάκης

Έφυγε στις 12 Μαΐου, σε ηλικία 83 ετών, ο Στέλιος Αλεξάκης, μία από τις πιο επιφανείς προσωπικότητες του ελληνικού οίνου. Γεννημένος στο Ηράκλειο το 1936, φοίτησε στη Σχολή Ευελπίδων και στο Μετσόβειο Πολυτεχνείο. Στη συνέχεια, ασχολήθηκε με την εκπαίδευση, ενώ εργάστηκε ως σύμβουλος σε οινοποιεία, ιδρύοντας μάλιστα οινολογικό εργαστήριο. Με γνώμονα την ανάδειξη του κρητικού αμπελώνα, δημιούργησε το 1981 ανώνυμη οινοποιητική εταιρεία με τη σύζυγό του στη γενέτειρά του. Ιδρυτικό μέλος του ΣΕΟ και αντιπρόεδρος από το 2001, ανέλαβε την προεδρία την περίοδο 2005-2008 ενώ υπήρξε ο αρχιτέκτονας του «νέου» ΣΕΟ, δίδοντας σε αυτόν, μέσω καταστατικής αλλαγής, ομοσπονδιακή δομή, με συμμετοχή των περιφερειακών οργανώσεων.

ΧΡΥΣΟΣ ΧΟΡΗΓΟΣ SANI GOURMET

Με το Eden Drop γιορτάζει τα 20 χρόνια της η Lidl Ελλάς

Για τέταρτη χρονιά η Lidl Ελλάς υποστήριξε το Sani Gourmet, που έλαβε χώρα από τις 10 έως τις 14 Μαΐου, ως χρυσός χορηγός γαστρονομίας προσφέροντας προσεκτικά διαλεγμένα υλικά, από την ελληνική γη και θάλασσα και από επιλεγμένες συνεργασίες με Έλληνες προμηθευτές και συνεχείς ελέγχους ποιότητας. Παράλληλα στο πλαίσιο του Sani Gourmet, παρουσίασε τον επετειακό ροζέ οίνο «Eden Drop» που δημιούργησε με αφορμή τα 20 χρόνια δραστηριοποίησής της στη χώρα μας.





DECANTER 2019 ΟΒΗΛΟΣ ΛΕΥΚΟΣ 2018

Στην κορυφή του κόσμου

Συνεχίζοντας τη λαμπρή πορεία των προηγούμενων ετών, ο Οβήλος Λευκός εσοδείας 2018, εντυπωσίασε τους Βρετανούς κριτές του διαγωνισμού Decanter 2019 και κατετάγη ανάμεσα στα 50 κρασιά που έλαβαν το βραβείο Best in Show (Trophy). Πρόκειται για το μοναδικό ελληνικό κρασί που έλαβε αυτή τη διάκριση, ενώ αξίζει να αναφερθεί ότι η επιλογή έγινε ανάμεσα σε περίπου 16.500 οίνους, που συμμετείχαν στο διαγωνισμό. Πρόκειται για ένα κρασί που παράγεται στις πλαγιές του Παγγαίου Όρους από το Κτήμα Βιβλία Χώρα και η σύνθεσή του από Ασύρτικο και Semillon.

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΜΙΚΡΑ ΘΗΡΑ

ΝΤΕΜΠΟΥΤΟ ΜΕ «ΠΟΠ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ»

Με δύο οινικές προτάσεις ΠΟΠ Σαντορίνη ξεκίνησε το νεοσύστατο οινοποιείο «Μικρά Θήρα», από το νησί της Θηρασίας, απέναντι από τη Σαντορίνη. Πρόκειται για τις ετικέτες «Santorini» και «Terrasea», τα οποία, ήδη, έχουν ξεκινήσει την εμπορική τους καριέρα. «Το Santorini είναι ένας ΠΟΠ οίνος πιο αρωματικός, γεμάτος και στρογγυλός, που προέρχεται από 100% Ασύρτικο και από σταφύλια που τρυγήθηκαν σε αμπέλια του νησιού της Σαντορίνης, ενώ το Terrasea, ένα επίσης μονοποικιλιακό ΠΟΠ Ασύρτικο, με μεγαλύτερη διάρκεια στο στόμα κι αυστηρότητα στη μύτη, παρήχθη αποκλειστικά από σταφύλια που καλλιεργούνται στη Θηρασία», εξηγεί στο Wine Trails η οινολόγος, Ιωάννα Βαμβακούρη, η οποία έχει συμπράξει στο όλο εγχείρημα του οινοποιείου «Μικρά Θήρα», με το «αχώριστο δίδυμο» των οινοποιών Βαγγέλη Γεροβασίλειου και Βασίλη Τσακταρλή (φωτό). Και τα δύο κρασιά του Κτήματος, έχουν κυκλοφορήσει σε περιορισμένη έκδοση, λόγω της μικρής παραγωγής που έχει ακόμη το οινοποιείο.



Απογειώνει η Tsantali το γνηνές Μαυρούδι

Με Χρυσό Μετάλλιο που απονεμήθηκε στο Berliner Wine Trophy 2019 Spring Tasting, το Μαυρούδι της Tsantali βρίσκεται και πάλι στην κορυφή. Η διάκριση αυτή έρχεται να προστεθεί δίπλα στο Χρυσό Μετάλλιο που απονεμήθηκε τον Μάρτιο από το Διεθνή Διαγωνισμό PAR Wine Award International 2019.

BALKANS WINE COMPETITION 2019

ΣΑΡΩΣΕ ΤΑ ΒΡΑΒΕΙΑ ΣΤΗ ΣΟΦΙΑ Η ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ ΜΟΝΕΜΒΑΣΙΑΣ

Με 19 μετάλλια βραβεύθηκε η Οινοποιητική Μονεμβασίας στη Σόφια της Βουλγαρίας όπου για 8η συνεχή χρονιά διεξήχθη ο Balkans International Wine Competition: Έλαβε το Sweet Wine Trophy για το καλύτερο γλυκό κρασί για το Μονεμβασία-Malvasia 2012, το Best Indigenous White Variety Trophy για το καλύτερο λευκό από αυτόχθονη λευκή ποικιλία για την Κυδωνίτσα 2018, 7 χρυσά μετάλλια, 7 ασημένια και 3 χάλκινα.





ΣΤΑ ΦΗΡΑ ΤΗΣ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ

Άνοιξαν οι πόρτες του Αβαντίς Cellar

Υποδέχεται καθημερινά τους επισκέπτες του με πολυαπλές δραστηριότητες σε ένα μοναδικό οινικό σύμπαν

Η ιστορία του Οινοποιείου Αβαντίς στη Σαντορίνη ξεκίνησε το 2012, όταν ο οινοποιός Απόστολος Μούντριχας, που μέχρι τότε οινοποιούσε στη Χαλκίδα, οινοποίησε τα πρώτα του κρασιά. Σήμερα και μετά από την τριετή παραμονή του στην Κάναβα της Μεσσαριάς, γιορτάζει τα εγκαίνια του εντυπωσιακού επισκέψιμου οινοποιείου Αβαντίς Cellar Doors στο Κοντοχώρι Φηρών, σε απόσταση μόλις πέντε λεπτών από την πρωτεύουσα του νησιού.

Το Αβαντίς Cellar Doors λειτουργεί καθημερινά από τις 11.00 το πρωί έως τις 9.00 το βράδυ, καλωσορίζοντας τους επισκέπτες του από όλο τον κόσμο για να τους ταξιδέψει στον οινικό κόσμο μέσα από ολοκληρωμένη εμπειρία οινοτουρισμού και πολλαπλές δραστηριότητες ό-

πως η ξενάγηση στο οινοποιείο, η γευστική δοκιμή, ο συνδυασμός κρασιού και φαγητού, τα μαθήματα μαγειρικής και η σταφυλοθεραπεία.

Πιο συγκεκριμένα, όπως εξηγεί στο Wine Trails η Λένγκα Γρηγοριάδου, οι οινόφιλοι που επισκέπτονται Αβαντίς Cellar Doors μπορούν να ξεναγηθούν στο κελά-

ρι με τις άφουρες, δηλαδή βαρέλια περιεκτικότητας γύρω στα 1.400 κιλά, και να γευθούν τα πολυβραβευμένα κρασιά Αβαντίς για να ανακαλύψουν τα όμορφα αρώματα και τις γεύσεις τους.

Παράλληλα προσφέρεται η δυνατότητα να πραγματοποιηθούν γευστικές δοκιμές από τους οινοχόους του Αβαντίς Cellar

Doors που συνδυάζουν γεύση και τοπική γαστρονομία, ενώ ιδιαίτερα ευεργετική για τον οργανισμό μπορεί να αποδειχθεί η σταφυλοθεραπεία από τις ειδικές θεραπευτικές και σε απόλυτα προσαρμοσμένους χώρους.

Φυσικά κανείς δεν πρέπει να παραλείψει τα μαθήματα μαγειρικής ελληνικών και σαντορινίων συνταγών από τον Chef του εστιατορίου του Αβαντίς Cellar Doors. 🌿





ΣΤΗ ΜΕΣΟΓΕΙΟ ΕΠΕΝΔΥΕΙ ΣΤΟ ΡΟΖΕ ΚΡΑΣΙ

Στην Προβηγκία το νέο οινοποιείο του Louis Vuitton

Στην αγορά του Chateau du Galoupet στην Προβηγκία ανακοίνωσε ο Οίκος LVMH. Στο οινοποιείο του 17ου αιώνα, που βρίσκεται στις μεσογειακές ακτές της Γαλλίας, διαθέτει αμπελώνες συνολικής έκτασης 679.872 τ.μ. θα παράγεται ροζέ κρασί με την εμπορική σφραγίδα του οίκου, ενώ σύμφωνα με το πρακτορείο Bloomberg πρόκειται για την πρώτη από μια σειρά εξαγορών που σχεδιάζει ο Οίκος LVMH για την είσοδο και εδραίωσή του και σε αυτόν τον κλάδο των προϊόντων πολυτελείας. Η συγκεκριμένη περιοχή επελέχθη λόγω «του μικροκλίματός της που αναζωογονεί τα κρασιά με τη θερμοκρασία της και τους ανέμους με αλμύρα από τη θάλασσα» όπως αναφέρει ο Οίκος ενώ με τον τρόπο αυτό εντάσσεται στα προϊόντα του και το ροζέ κρασί. Οι γαλλικές ακτές της Μεσογείου είναι, επίσης, πολυσύχναστο τουριστικό θέρετρο για επισκέπτες υψηλών εισοδημάτων.



Κρασί, σαμπάνια και κονιάκ

As σημειωθεί ότι ο Οίκος διαθέτει μεταξύ άλλων στην προϊοντική του γκάμα τη σαμπάνια Dom Perignon και Ruinart καθώς και το Hennessy Cognac ενώ το τελευταίο διάστημα προχώρησε στην εξαγορά και άλλων οινοποιείων όπως το Clos des Lambrays.



ΕΤΟΙΜΑΖΕΙ ΔΑΣΜΟΥΣ ΓΙΑ ΑΝΙΣΗ ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΣΧΕΣΗ ΚΑΝΕΙ ΛΟΓΟ Ο ΤΡΑΜΠ

«Η Γαλλία μας χρεώνει πολύ για το κρασί»

Έμπνευση για νέους δασμούς φαίνεται να έφερε στον Αμερικανό πρόεδρο το πρόσφατο ταξίδι του στην Ευρώπη με αφορμή την 75η επέτειο από την Απόβαση στη Νορμανδία. Ειδικότερα, ψάχνοντας τρόπο να διορθώσει κάτι που, όπως ο ίδιος πιστεύει, συνιστά άδικη εμπορική σχέση ανάμεσα στις δύο χώρες, ο Ντόναλντ Τραμπ παραπονιόταν σε τηλεοπτική συνέντευξή του στο CNBC: «Η Γαλλία μας χρεώνει πολύ για το κρασί. Και όμως τους χρεώνουμε πολύ λίγο για το γαλλικό κρασί». Σημειωτέον, οι ΗΠΑ χρεώνουν ένα τίμημα 5 σεντς ανά φιάλη των 750ml και 14 λεπτά για τους αφρώδεις. Από την άλλη, τα τιμολόγια της ΕΕ για εισαγόμενο κρασί κυμαίνονται από 11 σεντς έως 29 σεντς ανά φιάλη, σύμφωνα με την ίδια ομάδα.

OLIVIER STAUB:

Η ΠΙΟ ΣΤΑΘΕΡΗ ΕΠΕΝΔΥΣΗ ΟΙ ΕΚΛΕΚΤΟΙ ΟΙΝΟΙ

Το καλό κρασί εμφανίζεται ως πιο σίγουρη επένδυση σε σχέση με άλλα σημαντικά επενδυτικά αγαθά όπως τα hedge funds, η ακίνητη περιουσία, τα εμπορεύματα και τα έργα τέχνης, αποφέροντας μεγαλύτερα κέρδη με λιγότερο ρίσκο, σύμφωνα με το Alternative Investment Report της Cult Wine για το 2019. Όπως σημειώνεται, ενώ όλα τα υπόλοιπα assets είχαν αρνητικές επιδόσεις το 2018, το καλό κρασί συνδέθηκε με υψηλό ποσοστό ανάπτυξης σε αξία της τάξης του 9,2%. Επίσης, ένα επενδυτικό χαρτοφυλάκιο που περιλάμβανε το καλό κρασί απέδωσε 8,63% μεταξύ 2015 και 2018. Άλλο στοιχείο είναι ότι το καλό κρασί ξεχώρισε τόσο στον δείκτη S&P 500 όσο και



ΣΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΘΕΣΗ ΟΙ ΗΠΑ

Ο πλανήτης ήπιε 6,5 δισ. γαλόνια κρασί μέσα στο 2018

Τα στοιχεία της παγκόσμιας κατανάλωσης οίνου δημοσιοποίησε ο Διεθνής Οργανισμός Αμπέλου και Κρασιού. Πρώτος καταναλωτής οι ΗΠΑ με 872 εκατ. γαλόνια (είναι η πρώτη φορά που η χώρα βρίσκεται σε αυτή τη θέση από το 2011) και ένα ποσοστό της τάξης του 13%. Ακολουθεί η Γαλλία με 11% και έπονται Ιταλία, Γερμανία και Κίνα. Βέβαια παρ' ότι οι ΗΠΑ είχαν την υψηλότερη συνολική κατανάλωση, οι πιο μεγάλοι «πότες» με σειρά κατά κεφαλήν κατανάλωσης είναι η Ανδόρα, η Πόλη Βατικανού, η Κροατία, η Πορτογαλία και η Γαλλία. Σε ό,τι αφορά την παραγωγή οίνου, στην πρώτη θέση τοποθετείται η Ιταλία με 1,45 δισ. γαλόνια και ακολουθούν η Γαλλία με 1,3 δισ. γαλόνια και η Ισπανία με 1,2 δισ. γαλόνια. Ο μεγαλύτερος εξαγωγέας είναι η Ισπανία με 552 εκατ. γαλόνια καταλαμβάνοντας το 20% των παγκόσμιων εξαγωγών.

στα εμπορεύματα κατά τη διάρκεια της πτωτικής πορείας του 2008. «Η χαμηλή συνάφεια του καλού κρασιού με άλλες επενδυτικές κατηγορίες και τα αξιοσημείωτου μεγέθους έσοδα καταδεικνύουν ότι το άνοιγμα στο καλό κρασί δίνει ευκαιρίες για απόδοση και δεν τίθεται σε κίνδυνο όταν επικρατούν δύσκολες συνθήκες», υποστήριξε ο Olivier Staub, διευθυντής επενδύσεων στην Cult Wines. Εκτός από το κρασί, και το ούισκι είναι επένδυση που επιλέγεται πολύ. Σύμφωνα με τη Rare Whisky 101, περισσότερα από 100.000 μπουκάλια σπάνιου ούισκι μάλτ πουλήθηκαν σε δημοπρασίες στο Ηνωμένο Βασίλειο το 2018, αντιπροσωπεύοντας αύξηση 29% σε σύγκριση με το 2017.

Cult Wines

Ο Olivier Staub, ο οποίος ανέλαβε καθήκοντα Διευθυντή Επενδύσεων στην Cult Wines τον Μάρτιο του 2019, ήταν ένας από τους ιδρυτές και ιδύνοντες του 67 Pall Mall, ενώ ανέπτυξε το ενδιαφέρον για του για την οινική βιομηχανία ενώ σπούδαζε Οικονομικά στο Burgundy School of Business.



ΤΕΣΤ DNA ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΟΥ ΟΙΝΟΥ

Πίνουμε το ίδιο κρασί με τους Ρωμαίους;

Από εννιά διαφορετικούς αρχαιολογικούς χώρους σε όλη τη Γαλλία ήρθαν στην επιφάνεια σπόροι από το Μεσαίωνα, τους Ρωμαϊκούς χρόνους και την Εποχή του Σιδήρου. Αναλύθηκαν συνολικά 28 αρχαίες ποικιλίες, με την ομάδα των ερευνητών να βρίσκει έξι διαφορετικά ζευγάρια ή γκρουπ γενετικά παρόμοιων σπόρων. Μια ομάδα σπόρων της Ρωμαϊκής εποχής ήταν γενετικά παρόμοια, ωστόσο όχι ίδια, με την ποικιλία Mondeuse Blanche. Αν και τα τεστ DNA δεν είναι νέα, υπάρχουν ακόμη κομμάτια που λείπουν από το παζλ των σύγχρονων ποικιλιών. Όπως σημειώνει ο Chris Mercer το 2006 οι ερευνητές είχαν διαπιστώσει πιθανή «σχέση τρίτου βαθμού» ανάμεσα στα Syrah και Pinot.

ΤΕΧΝΗ & ΤΕΧΝΙΚΗ

ΣΤΙΣ ΟΧΘΕΣ ΤΟΥ ΠΟΤΑΜΟΥ ΟJA

ΚΕΙΜΕΝΟ Παναγιώτης Πασχαλίδης
Dip. WSET



Σε μία από τις πιο διάσημες
οινοπαραγωγικές περιοχές του
κόσμου, όπου μεσαίου μεγέθους
οινοποιείο σημαίνει, μεταξύ άλλων,
μερικές χιλιάδες βαρέλια με κρασί που
παλαιώνει, ιδιόκτητη βαρελοποιία και
πολλά τεχνολογικά καλούδια, το ταξίδι
γίνεται η απόλυτη οινική εμπειρία...





Η Ιβηρική Χερσόνησος και τα κρασιά από την Ισπανία και την Πορτογαλία έχουν τις τελευταίες δεκαετίες αποκτήσει εξέχουσα θέση στην παγκόσμια οινική σκηνή. Ομολογουμένως η κυριαρχία των ενισχυμένων ξηρών ή γλυκών κρασιών από το Jerez, το Porto ή το νησί της Madeira έχει παρέλθει ανεπιστρεπτή, όμως η οινική σκηνή των χωρών αυτών έχει μεγάλο βάθος πάγκου, κάτι που φαίνεται τόσο σε κλασικές περιοχές, όσο και νέες αναπτυσσόμενες, που δείχνουν να έχουν πολλά κρυμμένα μυστικά. Σαφέστατα ο πλούτος σε γηγενείς ποικιλίες είναι μεγάλο πλεονέκτημα και όντως τόσο η Ισπανία, όσο και η Πορτογαλία έχουν επενδύσει πολλά στην ανάδειξη και στην εξέλιξη κρασιών από τις ποικιλίες αυτές, ενώ ταυτόχρονα οι βασικές ονομασίες προέλευσης τυγχάνουν κοινής αποδοχής παράγοντας κρασιά σε κλασικά αλλά και πιο μοντέρνα στυλ.

Στην Ελλάδα, είναι αλήθεια, τα κρασιά από την Ιβηρική χερσόνησο δεν έχουν αποκτήσει την αποδοχή που τους αρμόζει, ενώ ξεχνάμε συχνά τις ομοιότητες που έχει η ελληνική κουζίνα με τις κουζίνες της Ισπανίας και της Πορτογαλίας, γεγονός που αυτομάτως κάνει τα κρασιά από αυτές τις χώρες να αποτελούν ιδανικό παρεννέρ για κλασικά εγχώρια πιάτα.

Ταυτόχρονα δεν πρέπει να θεωρεί κανείς την Ισπανία μια ζεστή μεσογειακή χώρα. Αυτό που είναι πολύ σημαντικό να γίνει αντιληπτό είναι ότι η χώρα της Ιβηρικής είναι τεράστια σε έκταση. Αποτέλεσμα αυτού είναι το γεγονός ότι το κλίμα της είναι μεσογειακό μόνο στα νότια και ανατολικά της παράλια, ενώ στα βόρεια και δυτικά η επίδραση του Ατλαντικού είναι τεράστια, καθώς επίσης το κλίμα στα κεντρικά και βόρεια της χώρας θεωρείται ηπειρωτικό, με το παζλ να συμπληρώνουν το έντονο ανάγλυφο και τα πολύ μεγάλα υψόμετρα.

ΤΟ ΒΑΣΙΛΕΙΟ ΤΗΣ RIOJA

Μία από τις πιο γνωστές οινοπαραγωγικές περιοχές στην Ισπανία είναι αυτή της Rioja. Βρισκόμενη στην αυτόνομη περιοχή της La Rioja αυτή η αναγνωρισμένη ανά τον κόσμο αμπελουργική ζώνη παίρνει το όνομά της από τον ποταμό (rio) Oja που είναι παραπόταμος του ποταμού Ebro που διατρέχει όλη την κοιλάδα στα βόρεια και ανατολικά της Ισπανίας, ενώ το βόρειο και ανατολικό τμήμα της περιοχής ανήκει στη Χώρα των Βάσκων. Ιστορική έρευνα στην ευρύτερη περιοχή έδειξε καλλιέργειες αμπέλου από τη Ρωμαϊκή κιόλας εποχή, ενώ πρακτικά η σύγχρονη οινική παράδοση στήθηκε με τη βοήθεια μοναστηριών που εξυπηρετούσαν προσκυνητές στο δρόμο τους για το Santiago de Compostela. Πολλά τα οινοποιεία στην περιοχή σήμερα και δεν είναι τυχαίο το γεγονός ότι το Ινστιτούτο των Masters of Wine επέλεξε αυτή τη γωνιά της Ισπανίας...►

για να φιλοξενήσει το Συμπόσιο των Masters of Wine τον Ιούνιο του 2018. Με αφορμή τη συμμετοχή μας στις εργασίες του Συμποσίου, επισκεφτήκαμε και κάποια από τα σημαντικότερα οινοποιεία της περιοχής. Αναμεσα σε αυτά που επιστρέψαμε είναι και το Οινοποιείο Muga.

ΕΝΑ ΜΙΚΡΟ ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑΚΟ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΣΤΗΝ ΠΟΛΗ HARO

Η Muga αποτελεί οικογενειακή επιχείρηση και από το 1932 υφίσταται με τη μορφή οινοποιείου στην πόλη Haro, ένα από τα οινικά κέντρα της Rioja Alta. Πρόκειται για οινοποιείο μικρής σχετικά παραγωγής που είναι αφιερωμένο στην παραγωγή κρασιών ποιότητας. Κατά τη διάρκεια της επίσκεψης συνειδητοποιήσαμε ότι μεσαίου μεγέθους οινοποιείο για την περιοχή σημαίνει κελάρι με μερικές χιλιάδες βαρέλια γεμάτα με κρασί που παλαιώνει.

Στο οινοποιείο βλέπει κανείς να συνυπάρχουν η παράδοση με την καινοτομία σε κάθε στάδιο της παραγωγής ενώ και στα κρασιά που αποτελούν μια πιο μοντέρνα προσέγγιση οινοποίησης για τα δεδομένα της περιοχής, παρούσες είναι όλες οι κλασικές ποικιλίες που συναντά κανείς στη Rioja.

Η ξενάγηση ξεκίνησε με μια βόλτα στους χώρους της αλκοολικής ζύμωσης που συμβαίνει σε μεγάλες δρύινες δεξαμενές, όπως και η μπλογαλακτική ζύμωση. Στη συνέχεια μεταβήκαμε στο υπόγειο κελάρι με τα χιλιάδες βαρέλια όπου διαδικασίες όπως η μεταφορά από βαρέλι σε βαρέλι ή η απογέμιση γίνονται φυσικά με χρήση της βαρύτητας. Στο σημείο αυτό σε περίοπτη θέση ήταν τοποθετημένη μια συσκευή που διαχωρίζει τον κρόκο από το ασπράδι του αυγού με στόχο το φυσικό φινιρίσμα του κρασιού, κάτι για το οποίο είναι ιδιαίτερα υπερήφανο το οινοποιείο.

Η ΒΑΡΕΛΟΠΟΙΙΑ ΤΗΣ MUGA

Στη συνέχεια η διαδρομή μας έφερε στην οινοθήκη όπου ξεκουράζονται πολλές χιλιάδες φιάλες πριν τη διάθεσή τους στην ισπανική, αλλά και την παγκόσμια αγορά, αλλά και φιάλες από παλιές χρονιές όλων των κρασιών. Στο δρόμο για την επόμενη στάση την παράσταση έκλεψε ένας τοίχος γεμάτος πλακέτες αφιερωμένους σε όλους τους εγχώριους αλλά και διεθνείς συνεργάτες του οινοποιείου που εμπορεύονται τα κρασιά του. Στο κέντρο του συγκροτήματος βρίσκεται η βαρελοποιία της Muga. Πρόκειται για μια μεγάλη μονάδα που ασχολείται με την κατασκευή νέων βαρελιών, αλλά και την επιδιόρθωση, καθαρισμό και ανανέωση παλαιών, και πρόκειται τό-



*Το ερυθρό κρασί
με τις μεγαλύτερες
πωλήσεις για το
Οινοποιείο Muga*

σο για βαρέλια παλαιώσης, όσο και για τεράστιες δρύινες δεξαμενές αλκοολικής ζύμωσης. Εκεί ξυλεία από διαφορετικά δάση της Γαλλίας συλλέγεται, κόβονται οι δούλες και τα καπάκια που θα συνθέσουν τα βαρέλια και μένουν σε συνθήκες του περιβάλλοντος της περιοχής ώστε να ωριμάσουν. Αφού γίνει η σύνθεση των βαρελιών, ακολουθεί η διαδικασία του καψίματος σε φωτιά από υπολείμματα του ίδιου ξύλου από τα βαρέλια στους φούρνους της βαρελοποιίας. Εδώ να σημειώσουμε ότι στο δυναμικό του οινοποιείου ανήκουν τρεις βαρελοποιεία με την ομάδα τους.

Η υπέροχη ξενάγηση ολοκληρώθηκε στην τραπεζαρία του οινοποιείου, μια αίθουσα στην οποία δέσποζε ένα τεράστιο στρογγυλό τραπέζι με περιστρεφόμενο κέντρο, ενώ το αναμμένο τζάκι, αν και Ιούνιος, ήταν ευπρόσδεκτο καθώς στη Rioja η θερμοκρασία ήταν λίγο πάνω από τους 12 βαθμούς. Φυσικά και τα κρασιά που θα δοκιμάσαμε αρκούσαν για να ζεστάνουν την ατμόσφαιρα. Στην τραπεζαρία μας περίμενε ο ένας εκ των αδερφών Muga, ο Manu, μια φυσιογνωμία καλосυνάτη και ένας άνθρωπος που εξέπεμπε σεβασμό τόσο για τον τόπο, όσο και για τα κρασιά του. Μας μίλησε για την ιστορία του οινοποιείου και της περιοχής, για τις εγκαταστάσεις, για τις ποικιλίες και φυσικά για τα κρασιά.

ΣΕ ΠΕΝΤΕ ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ

Το Οινοποιείο Muga καλλιεργεί και οινοποιεί τις πιο κλασικές λευκές και ερυθρές ποικιλίες για την περιοχή της Rioja, όπως Viura (Macabeo), Malvasia, Tempranillo, Garnacha (Grenache), Mazuelo (Carignan) και Graciano. Ενώ τα αμπέλια του βρίσκονται σε πέντε επιλεγμένους αμπελώνες που χαρακτηρίζουν όλη την περιοχή και δέχονται επιρροές τόσο από τον Ατλαντικό, όσο και από την Μεσόγειο, ενώ δεν λείπει το πνευματικό στοιχείο. Οι αμπελώνες έχουν επίσης ποικιλομορφία ως προς την κλίση τους, τον προσανατολισμό τους αλλά και το υψόμετρο, ώστε να αναδεικνύουν τα χαρακτηριστικά της La Rioja.

Μια επίσκεψη στην περιοχή σίγουρα ανταμείβει τον επισκέπτη. Όμορφα περιποιημένα μικρά χωριά και κομπούλες, αφιερωμένα όλα στην παραγωγή κρασιού, διέπονται από ομοιομορφία τάξη και παράδοση. Τα οινοποιεία, μικρά ή μεγαλύτερα, έχουν ανοικτές τις πόρτες τους και είναι έτοιμα να υποδεχθούν επισκέπτες, ενώ η γαστρονομία βασισμένη σε τοπικά προϊόντα κινείται σε πολύ υψηλά επίπεδα. Και ως μην ξεχνάμε ότι σε απόσταση δύο ωρών βρίσκεται το San Sebastian. 🍷

Τα αδέλφια Muga (από αριστερά) Isaac, Manu και Juan, στην παρουσίαση του νέου γαστρονομικού ροζέ οίνου Flor de Muga από 100% Garnacha



Επάνω: Τις κλασικές λευκές και ερυθρές ποικιλίες για την περιοχή της Rioja, όπως Viura (Macabeo), Malvasia, Tempranillo, Garnacha (Grenache), Mazuelo (Carignan) και Graciano καλλιεργεί και οινοποιεί το Οινοποιείο Muga σε πέντε αμπελώνες, που χαρακτηρίζονται για την ποικιλομορφία τους/

Δεξιά: Τρεις βαρελοποιό με την ομάδα τους ανήκουν στο δυναμικό του Οινοποιείου, ενώ το βαρελοποιείο βρίσκεται στο κέντρο του συγκροτήματος και διαχειρίζεται ξυλεία που προέρχεται από διαφορετικά περιοχές της Γαλλίας.



ΑΘΗΝΑ • 7 ΑΠΡΙΛΙΟΥ

Παρθενική έκθεση για τους Μικρούς Οινοποιούς Ελλάδος

ΚΕΙΜΕΝΟ **Μαρίνα Σκοπελίτου**

Την πρώτη τους έκθεση πραγματοποίησαν τα μέλη του Συνδέσμου Μικρών Οινοποιών Ελλάδος (ΣΜΟΕ) στις 7-8 Απριλίου στο The Hub Events στα Πετράλωνα. Στις επιλογές που προσφέρθηκαν στους επισκέπτες ήταν κρασιά με χαρακτήρα από μικρά, ξεχωριστά οινοποιεία, που αναβιώνουν και εξελίσσουν σπάνιες και ξεχασμένες ελληνικές ποικιλίες, και που πιστεύουν ότι η ταυτότητα ενός κρασιού είναι άρρηκτα δεμένη με τη γη και τους ανθρώπους που την καλλιεργούν. «Μιλώντας με ανθρώπους στο εξωτερικό και συγκεκριμένα στις ΗΠΑ η τάση που βλέπουμε είναι μία στροφή σε

μικρά οινοποιεία, δηλαδή επιχειρήσεις που παράγουν ποσότητες ικανές να στηρίξουν μία τοποθέτηση στην αγορά αλλά και φτιάχνουν κρασιά με προσωπικότητα και φυσικά από γηγενείς ποικιλίες», ανέφερε μιλώντας στο Wine Trails ο αντιπρόεδρος του ΣΜΟΕ, Γιάννης Παπαργυρίου. Εκατοντάδες ήταν οι επισκέπτες, οινόφιλοι και επαγγελματίες που ήρθαν για να γνωρίσουν από κοντά τα 44 οικογενειακά οινοποιεία του Συνδέσμου, αρκετά από τα οποία λάμβαναν πρώτη φορά μέρος σε έκθεση. Αξίζει να σημειωθεί ότι η πρώτη μέρα της έκθεσης πλαισιώθηκε από δύο σεμινάρια.

Το πρώτο με εισηγητή τον συγγραφέα και δημοσιογράφο Νίκο Μάνεση και θέμα τα Ακατέργαστα Διαμάντια του Ελληνικού Αμπελώνα, ενώ το δεύτερο, με εισηγητή τον βραβευμένο οινολόγο και οινολόγο Άρη Σκληβαενίτη ανέδειξε τις αλλαγές που παρουσιάζουν έξι δημοφιλείς ελληνικές ποικιλίες δοκιμασμένες σε διαφορετικά ποτήρια. Τη δεύτερη μέρα τα σεμινάρια ξεκίνησαν με το master class για τα παλαιά αμπέλια του Γιάννη Καρακάση MW και συνέχισαν με αυτό του Γρηγόρη Μιχαήλου Dip WSET που παρουσίασε αντισυμβατικά κρασιά που κοντράρουν τους κανόνες.



(© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ)



Ο φωτεινός χώρος του **The Hub Events** φιλοξένησε φέτος τη διήμερη επίσημη «**πρώτη**» έκθεση κρασιών των **Μικρών Οινοποιών Ελλάδας** που **πραγματοποιήθηκε** στις 7 και 8 Απριλίου 2019.

ΔΡΑΜΑ • 12-19 ΜΑΪΟΥ

Μέρες Πολιτισμού και Οίνου στη Δράμα

Την διοργάνωση Δραμοσινογνωσία φιλοξένησε για 6η συνεχόμενη χρονιά η Δράμα προσκαλώντας τους λάτρεις του καλού κρασιού να γευτούν εξαιρετικά κρασιά που συνθέτουν τη 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 στις 16 Μαΐου ημερίδα στο αμφιθέατρο της ΠΕ Δράμας από το ΤΕΙ Οιολογίας και Τεχνολογίας Ποτών με θέμα: «Αύξηση της προστιθέμενης αξίας στα προϊόντα του αγροτο-διατροφικού τομέα στην Περιφέρεια Ανατολικής Μακεδονίας και Θράκης». Την Κυριακή 12 Μαΐου πραγματοποιήθηκε ο «3ος Drama Wine Trail» μέσα από αμπελώνες και οινοποιεία με εκκίνηση και τερματισμό την Αδριανή του Δήμου Παρανεστίου.



Στην **έκθεση**, που συμπλήρωσε φέτος **39** έτη διοργάνωσης, συμμετείχαν **980** συνολικά εκθέτες.

ΛΟΝΔΙΝΟ • 20 ΜΑΪΟΥ

«Wines of Greece» για πρώτη φορά στο London Wine Fair

Οργανωμένη εθνική παρουσία με την ονομασία «Wines Of Greece» και συμμετοχή 36 οινοποιείων είχε φέτος η Ελλάδα στη Διεθνή Έκθεση «London Wine Fair», που πραγματοποιήθηκε στο Λονδίνο, από τις 20 έως τις 22 Μαΐου, και αποτελεί μία από τις μεγαλύτερες εκθέσεις της Ευρώπης και της παγκόσμιας αγοράς κρασιών.

Το Ηνωμένο Βασίλειο αποτελεί μια αγορά στρατηγικής σημασίας για το ελληνικό κρασί και η εθνική συμμετοχή υποστηρίχθηκε από τον Οργανισμό Enterprise Greece, λαμβάνοντας παράλληλα τη σημαντική

υποστήριξη του γραφείου ΟΕΥ της Πρεσβείας του Λονδίνου, της ΕΔΟΑΟ, του ΣΕΟ και του Ελληνο-Βρετανικού Επιμελητηρίου.

Οι δράσεις της ελληνικής συμμετοχής βρήκαν εξαιρετική ανταπόκριση. Πιο συγκεκριμένα η Ελλάδα παρουσίασε Masterclass με τίτλο «Greek wines: Indigenous varieties and fascinating terroirs», που δέχτηκε σχεδόν 400 αιτήσεις συμμετοχής. Το Masterclass παρουσίασαν οι Γιάννης Καρακάσος MW και Λευτέρης Κανδύλης προσελκύοντας τα σημαντικότερα ονόματα της βρετανικής αγοράς μεταξύ των οποίων

μεγαλοεισαγωγείς, χονδρέμπορους, ΜΜΕ και trend-setters. Επιπρόσθετα εντός του περιπτέρου λειτούργησε το Greek Wine Bar, υπό την επίβλεψη του πολύ έμπειρου Sommelier Γρηγόρη Μιχαήλου, στο οποίο επαγγελματίες της έκθεσης είχαν την ευκαιρία να δοκιμάσουν τα ελληνικά κρασιά λαμβάνοντας ενημερώσεις και επεξηγήσεις. Ας σημειωθεί ότι στο πλαίσιο της ελληνικής συμμετοχής πολύ δυναμική ήταν η παρουσία της Περιφέρειας Θεσσαλίας με 6 οινοποιεία και ένα εντυπωσιακό περίπτερο σε κεντρικό σημείο της έκθεσης.



Ο **νέος** Διευθύνων Σύμβουλος της Vinexpo, Rodolphe **Lameyse**, είναι ο πρώτος που δεν προέρχεται από τον **κλάδο** του κρασιού.

BORDEAUX • 13-16 ΜΑΙΟΥ

Αύξηση 250% για τους βιολογικούς αμπελώνες

Από το 1981 που πρωτοξεκίνησε, η Vinexpo σήμερα φιλοξενείται και σε Χονγκ Κονγκ, Νέα Υόρκη, Σαγκάη και Παρίσι. Μεταξύ 13 και 16 Μαΐου φέτος στη Bordeaux φιλοξένησε Συμπόσιο για την Κλιματική Αλλαγή όπου σημειώθηκε ότι η συγκομιδή στην Καμπανία έχει επιταχυνθεί κατά μερικές εβδομάδες, επιφέροντας αλλαγές στην οξύτητα του σταφυλιού και Συνέδριο για το Ηλεκτρονικό Εμπόριο. Ο κόσμος των οργανικών κρασιών (WOW) επέστρεψε με 150 παραγωγούς οργανικών, βιοδυναμικών κρασιών και αλκοολούχων ποτών από δέκα χώρες. Σύμφωνα με στοιχεία που παρατέθηκαν, τα τελευταία δέκα χρόνια οι οργανικοί αμπελώνες έχουν αυξηθεί κατά 250% σε όλο τον κόσμο, με την Ισπανία, την Ιταλία και τη Γαλλία να αντιπροσωπεύουν το 73% αυτών.



18-19 ΜΑΙΟΥ

Περισσότεροι από 13.000 επισκέπτες μόνο στους Δρόμους του Κρασιού της Βόρειας Ελλάδας

Μια μοναδική γευστική και ταξιδιωτική εμπειρία είχαν την ευκαιρία να βιώσουν για ακόμη μια φορά οι πολυάριθμοι φίλοι και οι φίλες του κρασιού σε όλη την Ελλάδα, συμμετέχοντας στην εκδήλωση «Ανοιχτές Πόρτες», η οποία διοργανώνεται συλλογικά από τις Ενώσεις Οινοπαραγωγών της χώρας και τα επισκέψιμα οινοποιεία-μέλη τους. Αξίζει μάλιστα να σημειωθεί ότι αύξηση 20% σημείωσε ο αριθμός των οινόφιλων, που επισκέφτηκαν τα 22

επισκέψιμα οινοποιεία των «Δρόμων του Κρασιού της Β. Ελλάδος», καθώς 13.000 άνθρωποι πέρασαν τις πύλες τους σε μόλις δύο ημέρες, στην 15η εκδήλωση «Ανοιχτές Πόρτες 2019». Στη Βορ. Ελλάδα όπως και στις υπόλοιπες περιοχές της χώρας το κοινό απήλασε μεταξύ άλλων θεματικές γευστικές δοκιμές, wine cocktails, κεράσματα από τοπικές γεύσεις, μαθήματα μαγειρικής, εικαστικές προτάσεις και μουσικές συναυλίες.





ΑΘΗΝΑ • 9 ΙΟΥΝΙΟΥ

Μόδα και στην Ελλάδα έγιναν τα ροζέ κρασιά

Το ροζέ είναι το μεγαλύτερο οινικό success story του 21ου αιώνα μέχρι αυτή τη στιγμή. Ένα από τα μυστικά της επιτυχίας είναι ότι η παραγωγή ροζέ οίνων είναι ένα «πεδίο» που αφήνει στους οινοποιούς την ελευθερία να καινοτομήσουν και να εκπλήξουν το κοινό τους, καθώς δεν υπάρχει μια παγιωμένη οινική παράδοση να τους περιορίζει. Αυτό το στοιχείο της καινοτομίας και του πλουραλισμού, από ελληνικής πλευράς, αναδείχθηκε στο πλαίσιο της εκδήλωσης γευσιγνωσίας «Drink Pink, Rosé Wine Extravaganza» που διοργανώθηκε από τη Vinetum την Κυριακή 9 Ιουνίου στο ξενοδοχείο Χίλτον. «Τα ροζέ γίνονται μόδα στην Ελλάδα. Επιτέλους! Γιατί αξίζει να τα ανακαλύψουν όλοι οι φίλοι του κρασιού. Όπως και να τα πείτε, “ροζέ”, “pink” ή “ερυθροπά”, είναι φρέσκα και ξεδιψαστικά, φρουτώδη και γοητευτικά, παιχνιδιάρικα και ευκολόπιστα. Είναι τα κατεξοχήν κρασιά του καλοκαιριού και δεν είναι τυχαίο ότι στη Γαλλία έχουν ξεπεράσει σε κατανάλωση τα λευκά κρασιά», ανέφεραν οι διοργανωτές της εκδήλωσης.

ΚΕΙΜΕΝΟ **Μαρίνα Σκοπελίτου**

Παγκόσμια αύξηση 30% σε 15 χρόνια

Σύμφωνα με πρόσφατη μελέτη που δημοσιοποίησαν από κοινού η FranceAgriMer και το Διεπαγγελματικό Συμβούλιο «Vins de Provence», η παγκόσμια κατανάλωση ροζέ οίνων αυξάνεται σταθερά τα τελευταία 15 χρόνια, φτάνοντας το +28% από το 2002 έως το 2017, με μία πολύ μικρή κάμψη την περίοδο 2016-2017. Αυτήν τη στιγμή οι μεγαλύτεροι καταναλωτές ροζέ οίνων είναι η Γαλλία και οι ΗΠΑ. Από την άλλη, η αγορά της Ασίας είναι ακόμα μικρή, αν και υπάρχουν ενδείξεις ότι στο μέλλον θα κινηθεί αυξητικά. Επί παραδείγματι, στην Κίνα οι πωλήσεις είναι πολύ χαμηλές, αλλά προβλέπεται ότι θα αυξηθούν πάνω από 36% έως το 2029, σύμφωνα με τα στοιχεία που παρουσιάστηκαν στη Vinexpo, που έγινε τον Μάρτιο στο Χονγκ Κονγκ.





23-28 ΙΟΥΝΙΟΥ, ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ

Στην Ελλάδα οι κορυφαιοί της παγκόσμιας αμπελουργίας

Με στόχο τη διάδοση της πρόσφατης έρευνας και την ανταλλαγή πληροφοριών σχετικά με την επιστήμη της Αμπελουργίας πραγματοποιείται -για πρώτη φορά στην Ελλάδα- το 21ο Επιστημονικό Συνέδριο GiESCO από το Εργαστήριο Αμπελουργίας του Τμήματος Γεωπονίας του Αριστοτέλειου Πανεπιστημίου. Το Συνέδριο, που θα φιλοξενηθεί στο ξενοδοχείο Porto Palace Hotel & Conference Center, από τις 23 έως τις 28 Ιουνίου 2019, αναμένεται να παρακολουθήσουν περισσότεροι από 250 διακεκριμένοι επιστήμονες αλλά και επαγγελματίες του αμπελοοινικού τομέα από όλο τον κόσμο, μεταξύ των οποίων οι Gregory Jones (Linfield College, Oregon, ΗΠΑ), Cassandra Collins (University of Adelaide, Αυστραλία), Markus Keller (Washington State University, ΗΠΑ), Mark Matthews (University of California Davies, ΗΠΑ), Stefano Poni (Università Cattolica del Sacro Cuore, Ιταλία), Javier Tardaguila (Universidad de la Rioja, Ισπανία), Laurent Torregrosa (Montpellier SupAgro, Γαλλία) και Kees van Leeuwen (Bordeaux Science Agro, Γαλλία) και ο Alain Carbonneau, ιδρυτής της εταιρείας και ένας από τους πλέον σημαντικούς ερευνητές στον τομέα των αμπελουργικών τεχνικών. Η GiESCO (Groupe international d'Experts en Systèmes vitivinicoles pour la CoOpération - Διεθνής Ομάδα Εμπειρογνομώνων σε συστήματα Αμπελοκαλλιέργειας) είναι

η Παγκόσμια Επιστημονική Εταιρεία για την Αμπελουργία. Σκοπός της είναι να προάγει ερευνητικά και τεχνολογικά την αμπελοκαλλιέργεια σε διεθνές, εθνικό και τοπικό επίπεδο, μέσα από ένα διεπιστημονικό και συλλογικό πνεύμα. Για την πραγμάτωση των στόχων της, η GiESCO διοργανώνει ανά διετία Διεθνή Συνέδρια με στόχο την πληροφόρηση και επιμόρφωση των μελών της αλλά και τη δημοσίευση της σύγχρονης έρευνας γύρω από την Αμπελουργία.

Ανάδειξη του αμπελοοινικού κλάδου της Βόρειας Ελλάδας

Πέρα από το επιστημονικό ενδιαφέρον, το Συνέδριο θα αποτελέσει μία ιδανική περίπτωση για την ανάδειξη και προβολή του αμπελοοινικού κλάδου της Βόρειας Ελλάδας, αλλά και της ιστορίας και του πολιτισμού της ενώ θα προβάλει και το Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο, το μεγαλύτερο ανώτατο εκπαιδευτικό ίδρυμα της χώρας και ιδιαίτερα το Τμήμα Γεωπονίας με τη μεγάλη προσφορά στον αγροδιατροφικό τομέα εδώ και 90 χρόνια. Σημειώνεται ότι το πλήρες πρόγραμμα των ομιλιών του 21ου Επιστημονικού Συνεδρίου GiESCO, του οποίου χορηγός επικοινωνίας είναι το Wine Trails, βρίσκεται αναρτημένο στην ιστοσελίδα του συνεδρίου www.giesco2019.gr.

ΚΕΙΜΕΝΟ **Αλίκη Χουλιάρα**



Η GiESCO διοργάνωσε με επιτυχία στο παρελθόν, σε διάφορες **περιοχές** του κόσμου τα **διεθνή** συνέδριά της. Τα τελευταία πραγματοποιήθηκε στη **Mendoza** της Αργεντινής το 2017.



25-28 ΙΟΥΛΙΟΥ

Μέχρι 26 Ιουνίου εγγραφή στο Berliner Wein Trophy



Έναν από τους μεγαλύτερους διαγωνισμούς οίνου στον κόσμο και την κορυφαία διεθνή γευσίγνωσία οίνου της Γερμανίας αποτελεί η διοργάνωση Berliner Wein Trophy, που έλαβε χώρα για πρώτη φορά το 2004 και τελείται υπό την αιγίδα του International Organisation of Vine and Wine (OIV). Το Berliner Wein Trophy,

που φέτος θα διεξαχθεί από 25 έως 28 Ιουλίου με τις αιτήσεις συμμετοχών να λήγουν στις 26 Ιουνίου, συγκεντρώνει στο Βερολίνο παραγωγούς και διανομείς οίνου από όλο τον κόσμο, ακόμη και από χώρες με μικρή παράδοση, με τις συμμετοχές να αγγίζουν τις 14.000 κάθε χρόνο, μαζί για το θερινό και το χειμερινό event.

ΓΕΝΕΥΗ

Παγκόσμιο Συνέδριο και τη Γιορτή των Αμπελουργών ετοιμάζει η Ελβετία

Από τις 15 μέχρι τις 19 Ιουλίου η Ελβετία θα φιλοξενήσει το 42ο Παγκόσμιο Συνέδριο Αμπελίου και Οίνου, το οποίο σε ό,τι αφορά τη θεματολογία του θα εστιάσει σε θέματα σχετικά με τη βιωσιμότητα γύρω από τον άξονα «Παράδοση και καινοτομία: Προσδοκίες στο περιβαλλοντικό, οικονομικό και κοινωνικό επίπεδο».

Παράλληλα οι συνέδριοι θα έχουν την ευκαιρία, εφόσον το επιλέξουν και κηλείσουν έγκαιρα θέση συμμετοχής, να παρευρεθούν, το απόγευμα της

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



3-4 Ιουλίου

Muscats du Monde®

Ο 19ος διαγωνισμός Muscats du Monde® θα λάβει χώρα στις 3-4 Ιουλίου στην κοινότητα Frontignan-la-Peyrade (Maison Voltaire) στη γαλλική επαρχία Languedoc Roussillon.

22-24 Ιουλίου

WineTech στην Αυστραλία

Η μεγαλύτερη εμπορική έκθεση για τη βιομηχανία οίνου της Αυστραλίας λαμβάνει χώρα στην Αδελαΐδα κάθε τρία χρόνια.

24-25 Αυγούστου

62η Γιορτή Κρασιού στον Έμπωνα της Ρόδου

Πρόκειται για την αρχαιότερη γαστρονομική γιορτή που διοργανώνεται στο νησί της Ρόδου και αναδεικνύει τα ήθη και τα έθιμα του οινικού πολιτισμού της Δωδεκανήσου.

Σεπτέμβριος 2019

Το Chianti γιορτάζει

Κάθε χρόνο η περιοχή του Chianti στην Τοσκάνη γιορτάζει τον τρύγο με πολλές και διαφορετικές εκδηλώσεις ανά περιοχή. Περισσότερα στο <https://lovefromtuscany.com/chianti-wine-festivals-september/>

6-16 Σεπτεμβρίου

Φεστιβάλ Κρασιού Wurstmarkt

Με 550 χρόνων ιστορία η Γιορτή Κρασιού Wurstmarkt που λαμβάνει χώρα στην πόλη Duerkheim της Γερμανίας αποτελεί μία από τις μεγαλύτερες του κόσμου και κάθε Σεπτέμβριο προσελκύει περισσότερους από μισό εκατομμύριο επισκέπτες.



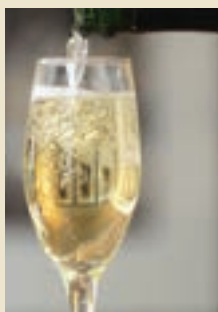
ΙΣΤΟΡΙΑ

Ο θεολόγος που άλλαξε μπύρα και σαμπάνια



ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ: ΑΛΙΚΗ ΧΟΥΛΙΑΡΑ

Η εμμονή μας με τις φουσαλίδες οφείλεται σε μια ιδιοφυΐα του 18ου αιώνα, τον Joseph Priestley. Ο Priestley, ένας Βρετανός χημικός, εκπαιδευτικός αθλητής και θεολόγος, που εγκαθίδρυσε το δόγμα του Ουνιταριανισμού και συνέταξε οδηγούς πάνω στον ηλεκτρισμό, ήταν εκείνος που ξεκίνησε την έρευνα των αερίων. Και έμεινε περισσότερο γνωστός για την ανακάλυψη του οξυγόνου και του ανθρακούχου νερού.



Το 2017, ο κόσμος **κατανάλωσε** 544 εκατομμύρια μπουκάλια (αξίας 913 εκατ. δολαρίων) **Prosecco**, 307 εκατομμύρια μπουκάλια (αξίας 5,6 δισ. δολαρίων) **σαμπάνιας** και 550 δισ. μπουκάλια (αξίας 661 δισ. δολαρίων) **μπύρας**.

Στις αρχές του 1770 ο Joseph Priestley ζούσε κοντά σε ζυθοποιία στο Leeds όπου πραγματοποιούσε διάφορα πειράματα. Παρατήρησε λοιπόν ότι το νερό που είχε παραμείνει πάνω σε δεξαμενή μπύρας έπαιρνε μια γεύση και υφή παρόμοια με του μεταλλικού νερού πηγής και αποκάλεσε το φαινόμενο «τεχνητό αέρα». Παρόλο που τότε δεν το ήξερε, η ζύμωση ζυθογλυέκουσ απελευθέρωνε διοξείδιο του άνθρακα στο νερό. Το 1772 ο Priestley δημοσίευσε τις «Κατευθύνσεις για εισαγωγή διοξειδίου του άνθρακα στο νερό» ωστόσο δεν είχε σχέδια να διαθέσει στην αγορά την ανακάλυψή του. Χρειάστηκε ένας άλλος επιστήμονας που διείδε την επιτυχία που θα είχε στο καταναλωτικό κοινό. Το όνομά του ήταν Johann Jacob Schweppe, της ομώνυμης εταιρείας Schweppes (1793). Το 1838 ακόμη μάθαμε χάρη στον Cagniard de Latour ότι οι ζυμομύκητες προσθέτουν διοξείδιο του άνθρακα στην μπύρα, ενώ το 1850 οι ζυμομύκητες κατανοήθηκαν ως μικροοργανισμοί υπεύθυνοι για τη δημιουργία του αλκοόλ. Βέβαια παρόλο που η ζύμωση φυσικά επιφέρει κάποιου βαθμού ανθράκωση σε μπύρα και κρασί, στην πλειοψηφία των ανθρακούχων με φουσαλίδες γίνεται τεχνητή ενανθράκωση για να επιτευχθεί μια ακριβής αναλογία αερίου προς υγρό. Σύμφωνα με τον μύθο, τώρα, ένας Γάλλος Βενεδικτίνος μοναχός του 17ου αιώνα που είχε επωμιστεί την απομάκρυνση του επιπλέον αέρα από τα μπουκάλια στο αβαείο του στην Καμπανία, αφού δοκίμασε το κρασί που είχε ξαναυποβληθεί σε ζύμωση, φέρεται να είπε: «Ελάτε γρήγορα αδελφοί μου, πίνω αστεράκια!» Το όνομά του; Dom Pérignon. Στον ίδιο ωφείλεται η βελτίωση της «μεθόδου champenoise», που ακολουθείται στη Γαλλία για την παρασκευή σαμπάνιας και αφρώδους οίνου, μέσω της οποίας η δεύτερη ζύμωση γίνεται μέσα στο μπουκάλι. 🍷



BEER & BRUNCH

Ο ΚΟΣΜΟΣ ΤΗΣ ΜΠΙΡΑΣ ΚΑΙ ΤΗΣ ΑΠΟΛΑΥΣΗΣ

*Το νέο τεύχος
έρχεται στις 13 Ιουλίου
με την Agrenda*





antama

Λεξη: αντάμα

Ετυμολογία: [«μην. άντάμα
« έντάμα « φρ. έν τῷ ᾄμα]

Σημασία: [όχι μόνος, με άλλους,
στο ίδιο σύνολο]

Αντάμα, θα πει “μαζί, παρέα!”
Antama mean together!



Domaine
PORTO CARRAS

www.portocarraswines.gr