

A woman with dark curly hair, wearing a blue short-sleeved shirt with a white and red floral pattern and a wide-brimmed straw hat, is standing in a vineyard. She is holding the hat with both hands, partially covering her face. The background is filled with green grapevines and leaves.

WineTrails

ISSN 2241-9454



Τεύχος Νο 24

Ιούλιος-Αύγουστος 2020

ΚΥΚΛΟΦΟΡΕΙ ΔΩΡΕΑΝ ΜΕ ΤΗΝ AGENDA
ΚΑΙ ΣΤΗ ΣΥΝΕΧΕΙΑ ΑΥΤΟΤΕΛΟΣ με 3 ευρώ

Συνέντευξη: *Σπύρος Λαφαζάνης*

ΟΙΝΟΣ ΙΣΟΝ ΕΠΑΦΗ

Ό,τι και να λέμε, το κρασί στο Instagram δεν πίνεται

Το Ροζέ του Γεροβασιλείου





Στο εξώφυλλο του Wine Trails Ιουνίου 2020 φιλοξενείται η Αθηνά Λαφαζάνη σε στιγμιότυπο από τον αμπελώνα του ομώνυμου οίνοποιείου.

ΚΕΙΜΕΝΟ Γιάννης Πανάγος, Εκδότης-Διευθυντής

Editorial



Η ΚΑΤΑΡΡΕΥΣΗ ΤΗΣ ΜΑΖΙΚΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ ΑΠΟΚΑΛΥΨΕ ΑΔΥΝΑΜΙΕΣ



Η άκρως ενδιαφέρουσα ανάπτυξη του αμπελοοινικού κλάδου και η επικίνδυνη αυταρέσκεια.

Η αποκατάσταση της ισορροπίας στον αμπελοοινικό τομέα, μετά την αναστάτωση που επέφερε ο Covid-19, δεν θα είναι μια εύκολη υπόθεση, όσο καλά κι αν εξελιχθούν τα πράγματα στο θέμα της πανδημίας. Η διακοπή στη λειτουργία της μαζικής εστίασης και η πρωτοφανής κάμψη του τουρισμού ήρθαν να αναδείξουν τις μεγάλες αδυναμίες που συνοδεύουν την άκρως ενδιαφέρουσα ανάπτυξη του κλάδου τα τελευταία χρόνια. Το κρασί, όπως και πολλά από τα στοιχεία που συνθέτουν τη μαζική εστίαση στη χώρα μας, δείχνει να έχει προσαρμοστεί σε ένα πολύ μέτριο επίπεδο απαιτήσεων, τουλάχιστον σε ό,τι αφορά την εσωτερική κατανάλωση. Την ίδια στιγμή, οι μικρές, αδύναμες και αποσπασματικές κατά βάση προσπάθειες για κάτι καλύτερο σκοντάφτουν στα γνωστά «δίκτυα», τα οποία καθορίζουν ποιος και τι θα έχει θέση στα ράφια και τις προθήκες και ποιος και τι όχι. Το μεταίχμιο της πανδημίας συνιστά μια καλή ευκαιρία για το ελληνικό κρασί να επαναπροσδιοριστεί και να ξανασυστηθεί. Ακόμα καλύτερα, συνιστά μια καλή ευκαιρία για τους συντελεστές του κλάδου να επιδοθούν στην απαραίτητη αυτογνωσία πριν συνεχίσουν με φόρα στο δρόμο της μυθοπλασίας και του εύκολου κέρδους, ο οποίος δεν θα μπορούσε να πάει πολύ μακριά, ακόμα κι αν δεν είχε ενσκήψει η πανδημία. «Η βόλεψη του λιονταριού», που χαρακτηρίζει πολλούς από τους αυτάρεσκους καθοδηγητές του αμπελοοινικού τομέα, δυσκολεύει τα πράγματα και σε κάποιες περιπτώσεις υπονομεύει το μέλλον του ελληνικού κρασιού και την πορεία του στον καινούργιο, ακόμα πιο απαιτητικό, κόσμο της παγκόσμιας αγοράς. 🍀

**ΣΤΟ ΕΠΟΜΕΝΟ
WINE TRAILS
ΣΤΙΣ 12 ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΥ**

Έξυπνο πώμα
βαρελιών

Μια νέα καινοτόμα
συσσκευή επιτρέπει
τη μεταφορά των
δεδομένων του
βαρελιού σας εκεί
όπου βρίσκεστε.

Τρύγος 2020

Το Wine Trails
ταξιδεύει σε
όλη τη χώρα και
αποτυπώνει τον
σφυγμό της νέας
σοδειάς.

Στην αγορά
του κόσμου

Αποτυπώνουμε
και αναλύουμε
τα αποτελέσματα
έρευνας για την
κατανάλωση στις
σημαντικότερες
αγορές του κρασιού.

La Vie en Rose

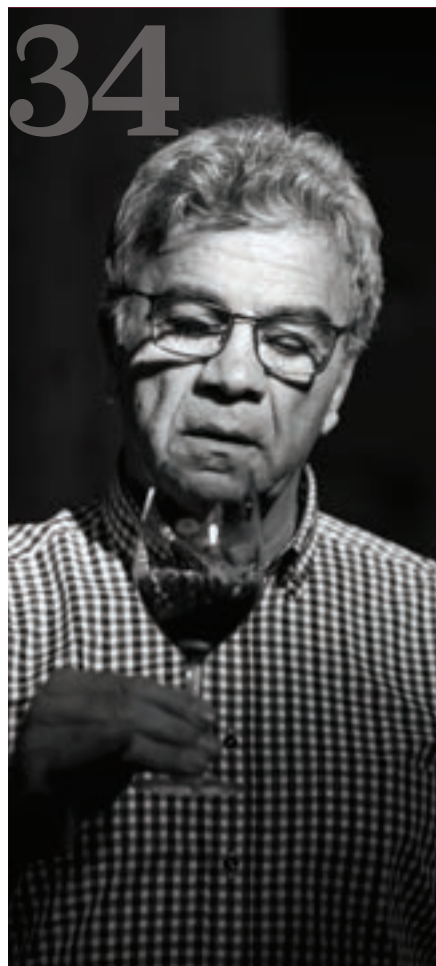
ROSE DEMI SEC & SEC

Ανακαλύψτε τον Αφρώδη Αμυνταίου
και δείτε τη ζωή με άλλο... χρώμα!



1^ο χλμ. Αμυνταίου - Φλώρινας, 532 00, Αμύνταιο
T 23860 22258 | E info@amyntaswines.gr | www.amyntaswines.gr





Ιούλιος-Αύγουστος 2020

ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΔΟΚΙΜΗ

- 10 **ΛΕΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ ΑΠΟ ΤΗΝ ΚΡΗΤΗ**
12 Αιθάζει τον οινικό χάρτη η νέα γενιά οινοποιών του νησιού

ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ

- 20 **ΑΝΑΘΕΩΡΩΝΤΑΣ ΤΑ ΘΕΡΙΝΑ ΚΛΑΔΕΜΑΤΑ**
28 Τεχνολογία Carraro για δύναμη και αποτέλεσμα στον αμπελώνα

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ

- 42 **Ο ΛΕΥΚΟΣ ΑΓΡΙΠΠΙΩΤΗΣ ΤΗΣ ΑΙΓΙΑΛΕΙΑΣ**
26 Κερδίζει θέση στον ελληνικό αμπελώνα η ποικιλία Μαυρόστυφο

ΘΕΣΜΙΚΑ

- 31 **ΑΝΤΙΧΑΛΑΖΙΚΑ ΕΩΣ 3.950 ΕΥΡΩ/ΣΤΡΕΜΜΑ**
30 Παράταση 12 μηνών για τις άδειες φύτευσης που έληγαν το 2020

ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ

- 34 **Ο ΣΠΥΡΟΣ ΛΑΦΑΖΑΝΗΣ ΕΦ' ΟΛΗΣ ΤΗΣ ΥΛΗΣ**
40 Τετράμυθος και Οινοποιείο Αφριανέ έκαναν τη διαφορά μέσα στην κρίση





Ιούλιος-Αύγουστος 2020

ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ

- 50 **ΝΕΑ ΕΠΕΝΔΥΣΗ VS ΤΣΑ ΑΠΟ AMORIM**
51 Διαθέσιμα από τον τρύγο του 2020 τα Seguin Moreau QTT

ΑΓΟΡΑ

- 48 **ΧΑΝΟΥΝ 30% ΟΙ ΤΙΜΕΣ ΤΩΝ BORDEAUX**
52 Το Νότιο Ημισφαίριο δίδαξε τι σημαίνει τρύγος στην πανδημία

ΔΙΕΘΝΗ

- 53 **ΚΑΙ ΚΡΑΣΙ ΚΑΙ ΜΠΥΡΑ ΤΟ ILLEGAL**
49 Μουσικό χαλί στο Spotify για κάθε ετικέτα Frontera

ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΣ

- 54 **ΣΤΗΝ ΤΟΣΚΑΝΗ ΜΕ ΤΟΝ FERRAGAMO**
44 Νέα ευφυΐα για το κρασί η ιδέα του New Old Wine World

ΕΤΑΙΡΙΚΑ

- 64 **ΓΙΑ ΤΟ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΑΠΟΣΤΑΓΜΑ**
64 Επιστρέφουν σε πλήρη λειτουργία τα εγχώρια Μουσεία Οίνου

ΕΤΙΚΕΤΕΣ

- 60 **Η ΑΙΩΝΙΑ ΓΟΗΤΕΙΑ ΤΗΣ ΦΥΣΑΛΙΔΑΣ**
63 Για τη Νάουσσα του Κυρ Γιάννη όλα ξεκινούν στο αμπέλι

63 Για τη Νάουσσα
Κυρ-Γιάννη επιλέχθηκαν
αμπελώνες του Κτήματος
και ευρύτερα της ζώνης
της Νάουσας, κυρίως
νεαρής ηλικίας.



Wine Trails

ΚΥΚΛΟΦΟΡΕΙ
ΔΩΡΕΑΝ ΜΕ ΤΗΝ
AGRENDΑ ΚΑΙ
ΣΤΗ ΣΥΝΕΧΕΙΑ
ΑΥΤΟΤΕΛΩΣ

Ταυτότητα

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

ΕΚΔΟΤΗΣ/ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ
Γιάννης Πανάγος

ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ ΕΚΔΟΣΗΣ
Λάζαρος Γατσέλης

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ
Ειρήνη Σκρέκη

ΣΥΝΤΑΞΗ
Χαρ. Σπινθηροπούλου
Χρ. Κανελλόπουλος
Γιώργος Κοντολής
Μαρία Γιουρούκη
Μαρίνα Σκοπελίτου
Λεωνίδας Λιάμης
Πέτρος Γκόγκος
Γρηγόρης Κόντος
Κώστας Λώνης
Μιχάλης Χούλης
Βασίλης Πατάκης
Παναγιώτης Πασχαλίδης
Αγάπη Κατσουλιέρη

**ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΟ/
ΣΕΛΙΔΟΠΟΙΗΣΗ**
Βασιλική Κονόμου

ΕΜΠΟΡΙΚΟΣ ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ
Παναγιώτης Αραβαντινός

**ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ/
ΔΙΑΦΗΜΙΣΗ**
Μαρίς Σιακής
Νατάσσα Στασινού

ΔΙΑΝΟΜΗ
ΑΡΓΟΣ Α.Ε.

**ΕΚΤΥΠΩΣΗ/
ΒΙΒΛΙΟΔΕΣΙΑ**
NONSTOP

www.agronews.gr

Lidl Summer Wines



Καλοκαίρι σημαίνει αρώματα και στιγμές που απηχούνται με την κατάλληλη παρέα.

Ανακάλυψε τη γεύση που ταιριάζει στο δικό σου καλοκαίρι, σε ένα κατάστημα Lidl και άφησέ την να σε ταξιδέψει μακριά.

Απολαύστε Υπεύθυνα

lidl-hellas.gr



Αγιωργίτικο ροζέ ημίγλυκο ΠΓΕ (2018) ΠΓΕ Πελοπόννησος

Ποικιλία: 100% Αγιωργίτικο
Ορεκτικό ροζέ ημίγλυκο με έντονο σορόν χρώμα και φινετσάτο κόκκινο φρούτο. Στο στόμα, θα χαρείτε την αίσθηση φρεσκάδας, την ευωδιά και την πατινιδιέρα γλυκύτητα.

Αρμονίες: Συνοδεύει φρούτα, φρέσκα αλλαντικά, κίτρινα τυριά.

Θερμοκρασία σερβιρίσματος: 7-8° C

750 ml

2,99€
1L = 3,99€



Αφρώδης οίνος Αμύνταιον Ξινόμαυρο Π.Ο.Π. Rose Demi Sec

Ποικιλία: 100% Ξινόμαυρο

Ελκυστικό ημίγλυκο ροζέ αφρώδες Ξινόμαυρο με ανοιχτόχρωμη εμφάνιση και θελκτικές νότες βατόμουρου, φράουλας, λεμονιού στη μύτη, δυναμική παρουσία στο στόμα, με φρεσκάδα και νύξεις γλυκας στο μακρύ τελείωμα.

Αρμονίες: Συνοδεύει φρούτα, φρέσκα αλλαντικά. Εξαιρετο aperitif.

Θερμοκρασία σερβιρίσματος: 7-8° C

750 ml

6,99€
1L = 9,32€



Fragolino ημιαφρώδης οίνος

Ποικιλία: Fragola της Βόρειας Ιταλίας

Ανάλαφο και αρωματικό ερυθρό αφρώδες από την Ιταλία, χαρίζει χωρίς φειδώ πυκνά αρώματα φρεσκοκομμένης φράουλας. Φίνες φυσαλίδες, δροσιστική οξύτητα και γλυκό τελείωμα συνθέτουν το γαργαλιστικό στόμα ενός τέλειου καλοκαιρινού aperitif!

Αρμονίες: Συνοδεύει Εηρούς καρπούς, φρούτα, φρέσκα αλλαντικά. Εξαιρετο aperitif.

Θερμοκρασία σερβιρίσματος: 8-10° C

750 ml

3,99€
1L = 5,32€





Με διαφορεική αρρυθμία και ουσιώδεις ασυνέχειες



Του Λάζαρου Γατσέλου
Οινολόγου
Dip. WSET



Η **καλή** προετοιμασία **πρωτοκόλλου** ασφάλειας οδήγησε σε μια ομαλή **εξέλιξη** του τρύγου 2020 στη Ν. Ζηλανδία. **Jeffrey Clarke**

Αναμφίβολα το περασμένο δίμηνο ήταν μια πρωτόγνωρη εμπειρία για τους περισσότερους από εμάς, ειδικά για όσους βρίσκονται στα χαμηλότερα σκαλοπάτια της ηλικιακής κλίμακας και δεν έχουν βρεθεί ποτέ ξανά εντός ή στις παρυφές προ-πολεμικών, πολεμικών και μετα-πολεμικών καταστάσεων.

Από τη φύση του ο άνθρωπος είναι όν κοινωνικό. Έτσι η όποια κατάσταση περιορισμών στρέφεται τόσο ενάντια στην ίδια την ανθρώπινη φύση, όσο και στις διάφορες μορφές που λαμβάνει η εκφραστικότητά της. Ιδιαίτερα στις περιπτώσεις όπου το αύριο παραμένει θολό, μετέωρο κι αμφίβολο μέρα με τη μέρα. Επικοινωνώντας καθημερινά με ανθρώπους του κρασιού και της μπύρας τόσο στην Ελλάδα, όσο και στο εξωτερικό, αυτό που διαπίστωνα στο πλείστον των περιπτώσεων ήταν πως αυτή η αμφιβολία λειτουργούσε ως πλήρης απονεύρωση για τις ανθρώπινες δραστηριότητες, μεταξύ αυτών και για ό,τι περιστρέφει και περιστρέφεται από το κρασί.

Όσο βάθαινε η αμφιβολία για την επόμενη μέρα, αντίστοιχα βάθαινε και η απονεύρωση, κοινωνική και προσωπική, για όσους είχαν μπει σε αυτό το γαϊτανάκι που έχει μορφή αντιστροφου χωνιού. Κι αν κυλήσει κάποιος μέσα του, δύσκολα ξαναβγαίνει στην επιφάνεια μόνος. Υπήρξαν όμως και κάποιες στιγμές που έδειξαν πως την ώρα που κάποιοι μπο-

ρεί να κλαίνε πάνω από ένα χυμένο σούγλο με φρεσκο-αρμεγμένο γάλα, κάποιοι άλλοι ετοιμάζουν τη διαίτα της επόμενης ημέρας για την αγελάδα.

ΚΟΙΤΩΝΤΑΣ ΜΠΡΟΣΤΑ

Οι αναλυτικές κι επικεντρωμένες οδηγίες για το πρωτόκολλο της επόμενης ημέρας, που παρουσίασαν οι άνθρωποι του WSPC για ασφαλές, εξυπηρετικό και ταυτόχρονα φιλικό ως προς τον πελάτη σερβίρισμα του κρασιού στα σημεία επιτόπιας κατανάλωσης, αποτελεί ξεκάθαρα μια τέτοια περίπτωση.

Θα πρέπει, αν μη τι άλλο, να αγκαλιαστεί από όσους εμπλέκονται άμεσα ή έμμεσα στην εστίαση και τον τουρισμό, καθώς θέτει τις βάσεις απόδειξης πως οι υπηρεσίες εστίασης της χώρας μπορούν να αξιώσουν την πολυπόθητη αλλαγή επιπέδου προς τα επάνω.

Μια δεύτερη περίπτωση είναι το πρωτόκολλο για την ασφαλή κι αποτελεσματική εργασία στο οινοποιείο και τον αμπελώνα υπό συνθήκες περιορισμού που δημιούργησε κυριολεκτικά μια χούφτα πτυχιούχων οινολόγων. Η ζωή στο αμπέλι και το οινοποιείο δεν σταμάτησε ποτέ παρά μόνο σε ελάχιστες περιπτώσεις. Συνεχίστηκε και συνεχίζεται για τις 365 ημέρες του χρόνου όπως και πριν. Το ίδιο ακριβώς συνέβηκε και συμβαίνει με την αγελάδα. Αν όμως μόνο την αρμέγεις δίχως να την φροντίζεις, απλά κάποια στιγμή τρελαίνεται... 🌿



Στην **Αυστραλία** είχαν εφαρμοστεί αντίστοιχα **πρωτόκολλα** ασφάλειας στην εργασία λόγω των ισχυρών **πυρκαγιών**.

GEOMETRIA

ASSYRTIKO



THE NEW ENTRY

www.lafazanis.gr





Η ΚΡΗΤΗ ΦΩΝΑΖΕΙ ΛΕΥΚΑ

Στο τελευταίο βαγόνι της αναγέννησης του ελληνικού κρασιού ανέβηκε η Κρήτη και χρειάστηκε να κυλήσει πολύ κρασί και να γράψει πολλή χιλιόμετρα σε διαδρόμους και αίθουσες γευσιγνωσίας η νέα γενιά οινοποιών, ώστε να στρέψει επάνω της τα φώτα της δημοσιότητας. Και το έκανε αυτό με όπλο κάτι που δεν περίμενε κανείς. Φυσικά είναι απαραίτητο να υπάρχουν οι σωστές συνθήκες, ίσως και συμπτώσεις. Στην περίπτωσή τους ήταν ο συνδυασμός της δίψας του παγκόσμιου οινικού εμπορίου για άγνωστες ποικιλίες που μπορούσαν να σε ταξιδέψουν στον τόπο τους με τη ζήτηση για αρωματικά, χαμηλόβαθμα λευκά κρασιά που θυμίζουν ψυχρές περιοχές οινοποίησης.

ΚΕΙΜΕΝΟ Κώστας Λώνης * ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ Γεωργία Καραμαλή



Γευσιγνωσία **Κρήτη**

Για χρόνια η δυσκολότερη ελληνική ονομασία προέλευσης για το οινεμπόριο ήταν η Κρήτη. Μια περιοχή με πιθανότατα την παλαιότερη οινική ιστορία της χώρας αλλά κι ένας μοναδικός γαστρονομικός προορισμός. Από τη μια μεριά, το στίγμα του Μαρουβά που δεν αξιοποιήθηκε ως η ελληνική απάντηση στην Madeira κι από την άλλη ερυθρά με άγριες ταννίνες και αλκοόλ που σε έστελνε κατευθείαν για παυσίπονα συμπιέζαν τη συνάφεια με τα λευκά. Η Κρήτη στάθηκε τυχερή που είναι γεμάτη ποικιλίες άγνωστες ακόμα και για τους υπόλοιπους κατοίκους της χώρας. Στάθηκε τυχερή που είναι γεμάτη κουζουλούς που δεν θέλησαν να παρατήσουν σταφύλια που βρίσκονταν ξεχασμένα στα αμπέλια τους για χάρη άλλων ξενόφερτων. Στάθηκε τυχερή που έχει τόσο μεγάλη εδαφική διαφοροποίηση ώστε στο πιο θερμό μέρος της χώρας, να μπορούν να παραχθούν λευκά κρασιά που το αλκοόλ τους να μην ξεπερνάει το 13% δίνοντας αρκετές φορές την αίσθηση αμπελοκαλλιέργειας σε ψυχρό κλίμα.

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΝΤΟΥΡΑΚΗ ΡΙΖΙΤΗΣ 2018

Μια Βηλάνα που παρουσιάζει μέτρια αρωματική ένταση ώριμων εσπεριδοει-

δών και πράσινων φρούτων. Στο στόμα, έχουμε μέτριας εντάσης τυπικότητα φρούτου και ισορροπία, που δημιουργούν ένα ευχάριστο σύνολο το οποίο ζητάει επίμονα κάτι να το συνοδέψει.

ΙΔΑΙΑ ΓΗ ΒΗΛΑΝΑ 2018

Βηλάνα από έναν αμπελώνα στη ζώνη Δαφνών. Διαθέτει μέτρια ένταση αρωματικά με κυρίαρχα τα λευκά φρούτα και βοτανικά στοιχεία. Στον ουρανίσκο είναι στρογγυλό με μέτρια δροσιστική οξύτητα, μέτριο σώμα και μέτριο προς μακρύ τελείωμα. Ακόμα δείχνει αρκετά φρέσκο και σε προ(σ)καλεί να το ταιριάξεις με έντονους μεζέδες.

ΚΤΗΜΑ ΜΙΧΑΛΑΚΗ ΜΟΣΧΑΤΟ ΣΠΙΝΑΣ 2018

Αρωματικά το κρασί παρουσιάζει μέτρια ένταση με κυρίαρχες ανθικές νότες που προδίδουν το γενεαλογικό του δέντρο. Στο στόμα η υφή είναι ιδιαίτερα απαλή, με μέτρια δροσιστική οξύτητα, ισορροπία κι επίγευση που ξεχειλίζει φρεσκάδα.

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΝΤΟΥΡΑΚΗ ΚΥΔΟΣ 2019

Malvasia Aromatica από τους αμπελώνες του κτήματος στις πλαγιές των Λευκών Ορέων. Τυπικότητα ανθικά στοιχεία συνθέτουν ένα ευδιάκριτο μπουκέτο μέτριας αρωματικής έντασης. ...►





Η δοκιμή: Τα κρασιά δοκίμασαν οι Νατάσα Στασινού (δημοσιογράφος, αριστερά), Ζήσης Πανάγος (οινόφιλος, σελ. 10), Μιχάλης Παπασίμπας (υπεύθυνος αγορών στο wine bar Materia Prima, σελ. 14 κάτω), Κώστας Λώνης (οινολόγος, υπεύθυνος γευστικών δοκιμών στο wine bar Oinoscent, δεξιά), Λάζαρος Γατσέλλος (οινολόγος-Dip. WSET σύμβουλος οίνου, αριστερά). Όλα τα κρασιά της δοκιμής αγοράστηκαν από σημεία λιανικής πώλησης και δοκιμάστηκαν σύμφωνα με την ποικιλιακή τους σύνθεση και τη σοδεία παραγωγής τους.



Γευσιγνωσία **Κρήτη**

Στο στόμα οι εντάσεις αυξάνονται και συνοδεύονται από δομική βοτανική παρουσία και δροσιστική οξύτητα, καταλήγοντας σε ένα τυπικό ανθικό τελείωμα.

ΙΔΑΙΑ ΟCEAN ΘΡΑΨΑΘΗΡΙ 2018

Θραψαθήρι από τη ζώνη Δαφνών και υψόμετρο 400 και 500 μέτρων. Πυκνό αρωματικά με φρεσκοκομμένα εσπεριδοειδή και βοτανικές νότες. Άμεσο γευστικά οδηγεί σταδιακά σε πολυπλοκά μονοπάτια εσπεριδοειδών και φρέσκων βοτάνων. Τραγανό και ισορροπημένο χαρίζει ένα επίμονο μεσογειακό γευστικό τελείωμα.

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΛΥΡΑΡΑΚΗ ΨΑΡΑΔΕΣ ΠΛΥΤΟ 2019

Απο τον αμπελώνα Ψαράδες στα 480 μ. υψόμετρο. Διαθέτει φρέσκο αρωματικό χαρακτήρα, μέτριας έντασης, με πυρηνόκαρπα και εσπεριδοειδή. Ισορροπημένο γευστικά διαθέτει χαρακτηριστική αμεσότητα εκφρασμένη ως λευκά φρούτα και ξαφνιάζει με το τροπικό του τελείωμα.

ΚΤΗΜΑ ΜΙΧΑΛΑΚΗ ΒΙΔΙΑΝΟ 2018

Απο σταφύλι φυτεμένο στα 550 μ. υψόμετρο στους ιδιόκτητους αμπελώ-

νες του μεσαιωνικού μοναστηριού του Αγ. Γεωργίου του Επανωσήφη στο Ηράκλειο. Αρωματικά το κρασί στηρίζεται στην καθαρότητα των φρέσκων πράσινων φρούτων. Ισορροπημένο γευστικά διαθέτει ιδιαίτερα απαλή υφή και κυριαρχείται από ώριμο πράσινο μήλο, αχλάδι και ορυκτές νότες που οδηγούν σε μακρά επίγευση.

ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ ΜΑΝΟΥΣΑΚΗ ΝΟΣΤΟΣ ΒΙΔΙΑΝΟ 2016

Από αμπελώνα στα 320 μ. υψόμετρο. Μέτριας έντασης, αρωματικά συνδυάζει πυρηνόκαρπα φρούτα, εσπεριδοειδή και

Τη γευστική **δοκιμή** συνόδευσαν χαμόγελα και ενθουσιασμός, καθώς το επίπεδο των κρασιών τόσο ως **μέσος** όρος, όσο και ανά **ετικέτα**, ξεπέρασε τις αρχικές **προσδοκίες** όλων όσοι συμμετείχαν στη δοκιμή. **Τυπικότητα**, φρεσκάδα και αμεσότητα ήταν τα **τρία** βασικά συμπεράσματα.



info

Η δοκιμή φιλοξενήθηκε από το «αδερφάκι» του Materia Prima, που βρίσκεται στο Κουκάκι, στον αριθμό 3 της Πλατείας Μεσολογγίου στο Παγκράτι. Cafe, delicatessen, κάβα και wine bar με χαρακτηριστικά ευάερο και ήσυχο εξωτερικό χώρο.



ορυκτά στοιχεία. Στο στόμα οι εντάσεις στέκουν ψηλά τονίζοντας την πληθωρικότητά του, που σε οδηγεί στο παρατεταμένο πυρηνόκαρπο τελειώμά του.

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΛΥΡΑΡΑΚΗ ΨΑΡΑΔΕΣ ΔΑΦΝΙ 2018 - 2015

Από τον αμπελώνα Ψαράδες στα 480 μ. υψόμετρο. Αδράξαμε την ευκαιρία να συγκρίνουμε δύο διαφορετικές χρονιές μιας ετικέτας που στηρίζεται στην καθαρότητα της ποικιλιακής έκφρασης. Τυπικότερες, και οι δύο χρονιές διαθέτουν το μεν 2018 μια χαρακτηριστική φρεσκάδα και το 2015 ευδιάκριτη ωριμότητα. Ά-

κρως τυπικά και ισορροπημένα αναζητούν παραδοσιακά μεσογειακά πιάτα.

ΚΤΗΜΑ ΟΙΚΟΝΟΜΟΥ ΑΣΥΡΤΙΚΟ 2012

Ένα κρασί που συνδυάζει την τυπικότητα της ποικιλίας και την οινοποιητική φιλοσοφία του Γιάννη Οικονόμου. Πολύπλοκο και πολυεπίπεδο σε μύτη και στόμα, αναζητά την υπομονή σας για να σας ανταμείψει στο ποτήρι.

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΔΟΥΛΟΥΦΑΚΗΣ ΔΑΦΝΙΟΣ ΒΙΔΙΑΝΟ 2018

Απο τις Δαφνές και υψόμετρο 350-450

μ. διαθέτει υψηλές εντάσεις αρωμάτων με πρωταγωνιστές τα πυρηνόκαρπα στοιχεία. Πλούσιο γευστικά, ισορροπημένο με δομική οξύτητα και πολύπλοκο, οδηγεί σε ένα επίμονο τελείωμα με εσπεριδοειδή, πυρηνόκαρπα και ορυκτά στοιχεία.

ΚΤΗΜΑ ΟΙΚΟΝΟΜΟΥ ΣΗΤΕΙΑ 2013

Πολλοί το έχουν χαρακτηρίσει απλά συγκλονιστικό. Θραψαθήρι και Βηλάνα δημιουργούν μια εξαιρετική οινική σύνθεση που σφίζει απο ζωντάνια πολυπλοκότητα και υποσχέσεις σε άρωμα και γεύση. 🌿

Αναμφίβολα τα **Ρεουκά** ξηρά κρασιά από **ενδογενείς** ποικιλίες της Κρήτης **τιμούν** τον τόπο τους και προσφέρουν ένα **τεράστιο** φάσμα πρωτογενών και στυλιστικών **διαφοροποιήσεων**, που αρκετές **διάσημες** οινικά χώρες θα ζήλευαν **επιθυμώντας** να έχουν στην οινική τους φαρέτρα.



ΡΕΤΣΙΝΑ

Η ΠΑΡΑΔΟΣΗ

ΕΞΕΛΙΣΣΕΤΑΙ

Η Ρετσίνα στα χέρια των οινοποιών της Αττικής, και όχι μόνο, απέκτησε τις τελευταίες δεκαετίες μία νέα διάσταση, εικόνα και ποιότητα. Μία καινούργια πρωτοβουλία μελών της Ένωσης Οινοπαραγωγών του Αμπελώνα Αττικής (ΕΝΟΑΑ) στοχεύει στην περαιτέρω ανάδειξη και προβολή αυτού του ιστορικού και διαχρονικού προϊόντος

ΚΕΙΜΕΝΟ **Μαρίνα Σκοπελίτου**



Με ρίζες στην αρχαία Ελλάδα, η Ρετσίνα είναι ένα προϊόν δεμένο με την ιστορία της οινοποιίας της Αττικής και του αμπελώνα της. Μπορεί κάποια στιγμή να ξεστράτισε από το δρόμο της, όμως αυτή τη στιγμή διανύει μία από τις καλύτερες περιόδους της. Άμεσος στόχος των οινοπαραγωγών της Αττικής είναι η δημιουργία μίας ομάδας εργασίας με αντικείμενο την έρευνα και τη μελέτη πάνω στο συγκεκριμένο προϊόν αλλά και την προβολή του με όχημα τα wine tastings και το food pairing.

«Είμαι τρίτης γενιάς οινοποιός. Ο παππούς και ο πατέρας μου παρήγαγαν μόνο Ρετσίνα. Για εμάς είναι μέρος της οικογενειακής μας παράδοσης. Η περιοχή μας, η Αττική και τα Μεσόγεια, έχουν επίσης τεράστια παράδοση σε αυτό το προϊόν. Θυμάμαι όταν ήμουν μικρός και πήγαινα στους πελάτες μας στην Αθήνα, ότι έβλεπα συνέχεια διαφημίσεις για τη Ρετσίνα Μεσογεί-

ων. Τη διαφίμιζαν όλα τα οινοπωλεία της εποχής. Όταν έμαθα ότι γίνεται μία προσπάθεια από κάποια μέλη της ΕΝΟΑΑ, θεώρησα ότι έπρεπε να συμμετάσχω», αναφέρει στο Wine Trails ο οινοποιός Βασίλης Παπαγιαννάκος, υπογραμμίζοντας την ιστορική σημασία της Ρετσίνας για τους οινοπαραγωγούς της περιοχής.

Το κρασί της Αθήνας

Ως Ρετσίνα ορίζεται το κρασί που παράγεται από προσθήκη ρητίνης πεύκου (*Pinus Halepensis*) σε γλεύκος που ζυμώνεται. Το ρετσίνι είναι ένα άμορφο και κολλώδες υγρό το οποίο κυκλοφορεί σε ειδικά διαμορφωμένα σωληνοειδή όργανα τριχοειδών διαστάσεων, τους ρητινοφόρους αγωγούς των κωνοφόρων δένδρων, όπως το πεύκο.

Η Αττική επένδυσε στη Ρετσίνα και το συγκεκριμένο προϊόν κατέκτησε την πρωτεύουσα λόγω της εγγύτητας των Μεσογείων με αυτή. Κάπως έτσι η Ρετσίνα έγινε το καθημερινό κρασί του Αθηναίου.►



Υπήρξε μάλιστα το πιο πολυτραγουδισμένο ελληνικό κρασί του μεσοπολέμου ενώ αποτέλεσε πηγή έμπνευσης για τους ρεμπέτες. Το άνοιγμα του φρέσκου βαρελιού ήταν ένα είδος ιεροτελεστίας στην Αθηναϊκή ταβέρνα, ενώ ο αφρός από το γιοματάρι ήταν το μέτρο σύγκρισης που συνόδευε τους πιο εκλεκτούς κρασομεζέδες.

Ωστόσο, η δεκαετία του 1960 σημάδεψε αρνητικά το ιστορικό αυτό προϊόν. Πολύ ενδιαφέροντα στοιχεία για εκείνη τη περίοδο παρέθεσε ο Ανδρέας Γκίκας, Πρόεδρος της ΕΝΟΑΑ, στην πρόσφατη ομιλία του στο BCA College με τίτλο «Η Ρετσίνα – Η ιστορία και οι προοπτικές της».

«Η κακή φήμη της Ρετσίνας ξεκίνησε τη δεκαετία του 1960. Εκείνη την περίοδο η Ρετσίνα και το ψωμί διαμόρφωναν τον τιμάρημο. Καθώς ο τιμάρημος έπρεπε να κρατιέται χαμηλά, αυτό επηρέασε αρνητικά την ποιότητα της. Εκείνη την περίοδο η Ρετσίνα εμπορευματοποιήθηκε σε τέτοιο βαθμό, με αποτέλε-

Η Ρετσίνα υπήρξε το πιο πολυτραγουδισμένο κρασί του Μεσοπολέμου και πηγή έμπνευσης για τους ρεμπέτες

σμα να ξεκινήσει η υποβάθμισή της. Κακής ποιότητας κρασιά και ρετσίνα χρησιμοποιούνταν για την παραγωγή της, δημιουργώντας μία κακή φήμη. Φωτεινή εξαίρεση εκείνης της περιόδου ήταν η εταιρεία Καμπάς και ο Συνεταιρισμός Πικερμίου, που επέμεναν με ποιοτικό προϊόν. Η παράλληλη ανάπτυξη του τουρισμού εξάπλωσε την εν λόγω φήμη. Θα πρέπει να περιμένουμε μέχρι το 1990, οπότε κάποιοι εμπνευσμένοι οινοποιοί έθεσαν τις βάσεις για τη νέα εποχή της ρετσίνας», ανέφερε κατά τη διάρκεια της ομιλίας του ο κ. Γκίκας.

ΜΙΑ ΚΟΜΨΗ ΕΛΛΗΝΙΔΑ

Η σύγχρονη ρετσίνα είναι μία κομψή Ελληνίδα, στην οποία μπορεί να διακρίνει κανείς τα χαρακτηριστικά της ποικιλίας αλλά και το χαρακτηριστικό άρωμα του ρετσινιού. Στην αρμονία αυτού του συνδυασμού φαίνεται η τέχνη του οινοποιού.

Στην καθιέρωση αυτής της καλής εικόνας για τη ρετσίνα, που χτίστηκε με πολλή προσπάθεια από τη δεκαετία του 1990 μέχρι και σήμερα, αποσκοπεί η νέα πρωτοβουλία των οινοποιών ρετσίνας της ΕΝΟΑΑ.

«Αυτή η νέα προσπάθεια θα βοηθήσει την εμπέδωση της καλής ρετσίνας. Της επώνυμης και ποιοτικής ρετσίνας, που παράγουν πλέον τα οινοποιεία. Η ρετσίνα των περασμένων δεκαετιών είχε συνδεθεί με πιο φθηνά κρασιά μέτριας ποιότητας. Σε αυτή την εικόνα έπαιξε βεβαίως ρόλο και η συσκευασία με το καπάκι crown. Η νέα εικόνα της ρετσίνας στη φιάλη και φυσικά η ποιότητά της χάρισε το κύρος, που έχει αποκτή-

ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ ΜΑΡΚΟΥ

ΑΩΤΟΝ

GIKAS VINEYARDS

ΚΕΛΛΑΡΙ ΠΑΠΑΧΡΗΣΤΟΥ

ΚΤΗΜΑ ΒΑΣΙΛΕΙΟΥ

ΚΤΗΜΑ ΔΑΒΑΡΗ

ΚΤΗΜΑ ΕΥΘΙΝΟΣ -
ΣΤ. ΚΟΥΛΟΧΕΡΗΣ

ΚΤΗΜΑ ΠΑΠΑΓΙΑΝΝΑΚΟΥ

LIEROYRIS WINERY

ΜΙΚΡΟΟΙΝΟΠΟΙΑ
ΜΥΛΩΝΑΣ

ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑ ΓΕΩΡΓΑ

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΝΙΚΟΛΟΥ

ΟΙΝΟΠΟΙΑ ΑΓΓΕΛΟΥ

ΟΙΝΟΠΟΙΑ ΑΝΑΣΤΑΣΙΑ
ΦΡΑΓΚΟΥ

ΠΑΠΑΓΙΑΝΝΙΣ WINERY

TSOURIS WINES



[© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ]

Ο Βασίλης Παπαγιαννάκος (επάνω), ο Ανδρέας Γκίκας (κάτω αριστερά) και η Αναστασία Φράγκου (κάτω δεξιά) μίλησαν στο Wine Trails για τη σημασία της Ρετσίνας για την οινοποιία της Αττικής.



[© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ]



Η νέα ομάδα εργασίας της ΕΝΟΑΑ για τη Ρετσίνα μετρά δεκαέξι μέλη.

σει σήμερα. Στόχος είναι να “περάσει” η ρετσίνα στις επόμενες γενιές ως ένα αξιόλογο προϊόν, το οποίο έχει θέση στο τραπέζι των Ελλήνων, όπως και πολλών καταναλωτών του εξωτερικού που έχουν αποδείξει ότι την αγαπούν. Πρόκειται για ένα πολύ σημαντικό κομμάτι της ιστορίας μας, που έχει επιβιώσει εδώ και αιώνες και δεν πρέπει να χαθεί. Με την νέα ταυτότητα που έχει η ρετσίνα μας αυτή τη στιγμή, πιστεύω ότι αναπτύχθει σε διεθνές επίπεδο», επισημαίνει ο κ. Παπαγιαννάκος.

Με ιστορία αιώνων

Από τη μεριά της, η Αναστασία Φράγκου της ομώνυμης Οινοποιίας τονίζει ότι «είναι καθοριστικής σημασίας η προβολή της Ρετσίνας» μέσα από τις δράσεις αυτής της νέας πρωτοβουλίας καθώς όπως επισημαίνει η ίδια «οφείλουμε να σεβαστούμε την ιστορία του αττικού αμπελώνα, του Σαββατιανού, που έχει ξεχωρίσει εδώ και αρκετά χρόνια, αλλά και της παραγωγής της Ρετσίνας».

Και η αλήθεια είναι ότι η ιστορία της Ρετσίνας είναι τεράστια. Σύμφωνα με τα στοιχεία που παρέθεσε στην ομιλία

Η σύγχρονη Ρετσίνα, μία κομψή Ελληνίδα που συνδυάζει τα αρώματα της ποικιλίας και του ρετσινιού

του ο πρόεδρος της ΕΝΟΑΑ, «η ιστορία της ξεκινά χιλιάδες χρόνια πριν, όταν κατά την αποθήκευση και μεταφορά του κρασιού σε πιθάρια γινόταν επάλειψη του εσωτερικού του δοχείου με ρετσίνα για στεγανοποίηση, επισκευή του πιθαριού από ρωγμές, και σφράγισμα του στόμιού του δοχείου. Στον οικισμό του Μύρτου στη Ν. Κρήτη, ανακαλύφθηκαν πήλινα δοχεία, τα οποία χρονολογούνται μεταξύ του 2700 και του 2200 π.Χ., στα οποία, όπως επιβεβαιώθηκε επιστημονικά, είχε αποθηκευτεί κρασί με ρητίνη. Κάπου εκεί λοιπόν εντοπίζονται οι ρίζες του εμπλουτισμού του κρασιού με το χαρακτηριστικό άρωμα του ρετσινιού».

Στην αρχαιότητα εντοπίζονται και οι

πρώτες αναφορές στο κρασί της Ρετσίνας. Ο Θεόφραστος αναφέρεται σε αυτό αλλά και το πώς ταιριάζει η ρητίνη με το σταφύλι. Ο Πλίνιος περιγράφει τον τρόπο που παρασκευάζεται ο ρητινίτης οίνος. Αργότερα οι Ρωμαίοι χρησιμοποιούσαν την ρετσίνα σαν το κρασί των ευγενών και περνώντας στο Βυζάντιο και τους νεότερους χρόνους η χρήση περιορίστηκε σε ορισμένα σημεία της Ελλάδος κυρίως στην Στερεά.

ΝΕΕΣ ΠΡΟΟΠΤΙΚΕΣ ΚΑΙ ΕΥΚΑΙΡΙΕΣ

Η νέα γενιά της Ρετσίνας δημιουργεί νέες προοπτικές και ευκαιρίες. Βεβαίως δεν πρέπει να ξεχνάει κανείς ότι θέτει και συγκεκριμένα standards. Όλα ξεκινούν από την παραγωγή ενός καλού λευκού ή ροζέ οίνου, από υγιή σταφύλια, σε χαμηλές θερμοκρασίες ζύμωσης, κ.λπ. Ποιοτικό θα πρέπει να είναι φυσικά και το ρετσίνα, που θα χρησιμοποιηθεί. Η ποιότητά του καθορίζεται μεταξύ άλλων από την περιοχή, την ηλικία του δέντρου και τους τρόπους ξύλευσης και συντήρησης.

Μια καλή ρετσίνα «δίνει» αρώματα πεύκου, μαστίχας, δεντρολίβανου, θυμαριού και παράλληλα νότες από εσπεριδοειδή και πυρηνόκαρπα φρούτα. Συνδυάζεται με όλες σχεδόν τις συνταγές της ελληνικής κουζίνας ενώ η πικάντικη γεύση της ταιριάζει μοναδικά με την κορεατική κουζίνα και το sushi. 🌿



info

Η **Ρετσίνα** ή ρητινίτης οίνος παράγεται μόνο στην Ελλάδα και είναι **κατοχυρωμένη** διεθνώς. Είναι Προϊόν **Ονομασίας** κατά Παράδοση. Ως ΠΓΕ μπορεί να παραχθεί σε επίπεδο περιφέρειας μόνο στην **Αττική**, τη Βοιωτία και την Εύβοια από τις ποικιλίες **Σαββατιανό** και Ροδίτης σε ποσότητα maximum 1kg/tn γλεύκους. Ως **ΠΓΕ** σε τοπικό επίπεδο σε άλλες 12 περιοχές, όπως του **Κορωπίου**, της Παιανίας, των Σπάτων, του Μαρκοπούλου, της Παλλήνης, του Πικερμίου, των **Μεγάρων**, της Θήβας, των Γιάλτρων, της Χαλκίδας και της Καρύστου.

ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΟΡΙΖΟΥΝ ΤΑ ΘΕΡΙΝΑ ΚΛΑΔΕΜΑΤΑ

Ζωηρά και πολύ παραγωγικά φυτά ως αποτέλεσμα της αλλαγής του κλίματος καλούνται να διαχειριστούν τα τελευταία χρόνια οι Έλληνες αμπελουργοί. Σημαντικό όπλο στα χέρια τους η αναθεώρηση του τρόπου εφαρμογής τους, ώστε να ενισχύσουν την ποιότητα της παραγωγής

ΚΕΙΜΕΝΟ **Δρ. Χαρούλα Σπινθηροπούλου**

* Γεωπόνος, ειδικός αμπελουργίας, οινοποιός



Τα τελευταία 10 χρόνια ο καιρός ξέφυγε από τη συνηθισμένη του ρότα. Ο χειμώνας είναι συνήθως μαλακός, ενώ η άνοιξη εμφανίζεται με τρομερά άστατο καιρό, θερμοκρασίες που παρουσιάζουν απότομες μεταβολές και με το χαλάζι να κάνει συχνά-πυκνά την εμφάνισή του στις αμπελουργικές περιοχές. Τα φυτά, εξαιτίας των ανοιξιάτικων βροχοπτώσεων και των ευνοϊκών για τη βλάστηση και την ανάπτυξη θερμοκρασιών, γίνονται πολύ ζωνηρά και παραγωγικά, ενώ παράλληλα ευνοείται η ανάπτυξη των ασθένειών (περονόσπορος, ωίδιο, βοτρυτς). Υπό το πρίσμα αυτών των συνθηκών, τα θερινά κλαδέματα πλέον αναθεωρούνται ως προς τον τρόπο εφαρμογής τους, ώστε να βελτιώσουν την ποιότητα της παραγωγής.

Λέγοντας θερινά κλαδέματα εννοούμε τις ανθρώπινες επεμβάσεις στη βλάστηση κατά τη διάρκεια της άνοιξης και του καλοκαιριού με στόχο την επίτευξη ισορροπίας ανάμεσα στη βλάστηση και την παραγωγή, τη διατήρηση του υφιστάμενου συστήματος διαμόρφωσης, τη δημιουργία υγιούς μικροκλίματος στο εσωτερικό του φυτού, τον έλεγχο της παραγωγής, τη βελτίωση της ποιότητας κ.λπ. Το βλαστολόγημα, η αφαίρεση των ταχυφυών, το κορυφολόγημα, η αραίωση σταφυλιών, η αφαίρεση φύλλων, αποτελούν τα συνήθη θερινά κλαδέματα. Τόσο ο χρόνος εφαρμογής τους, όσο και η αυστηρότητά τους εξαρτάται από πολλούς παράγοντες, με σημαντικότερους την ποικιλία, τον αμπελώνα, τις συνθήκες της χρονιάς, τον επιδιωκόμενο σκοπό.

Φέτος, η εμφάνιση του κορωνοϊού, έκανε εντονότερη την έλλειψη εργατικών χεριών που συνήθως παρατηρείται την περίοδο αυτή, καθυστερώντας τις αναγκαίες καλλιεργητικές εργασίες.

ΤΟ ΒΛΑΣΤΟΛΟΓΗΜΑ ΑΠΑΙΤΕΙ ΕΞΙΔΙΚΕΥΜΕΝΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ

Το πιο σημαντικό από τα θερινά κλαδέματα και ίσως το μόνο που απαιτεί εξειδικευμένο προσωπικό, είναι το βλαστολόγημα. Κατά το βλαστολόγημα αφαιρούνται βλαστοί που εκπτύσσονται σε θέσεις μη επιθυμητές. Οι βλαστοί αυτοί μπορεί να είναι γόνιμοι ή άγονοι και συνήθως εκπτύσσονται από το παλαιό ξύλο (βραχίονες, κορμούς), από μάτια που αφήνουμε κατά το κλάδεμα (από ένα μάτι μπορούν να εκπτυχθούν περισσότεροι του ενός βλαστοί, αφού τα μάτια του αμπελιού είναι σύνθετα) ή από φυλλίτες, δηλαδή μάτια στη βάση των κεφαλών. Στόχοι του βλαστολογήματος είναι η δημιουργία ισορροπίας ανάμεσα στα βλαστικά και τα αναπαραγωγικά μέρη του φυτού, η διατήρηση και βελτίωση του συστήματος διαμόρφωσης (σχήμα του φυτού), η βελτίωση του μικροκλίματος στο εσωτερικό του πρέμνου και η βελτίωση της ποιότητας του σταφυλιού.

Το βλαστολόγημα γίνεται όταν οι βλαστοί έχουν μήκος 10-30 εκ. Όσο νωρίτερα γίνει, τόσο λιγότερα αποθέματα καταναλώνει το φυτό ώστε να θρέψει καλύτερα τους βλαστούς που θα παραμείνουν. Βέβαια σε περιπτώσεις ποικιλιών όπως το Merlot, η Μαλαγουζιά, η Μαυροδάφνη κ.λπ., το πρώτο βλαστολόγημα απαιτεί και ένα δεύτερο πέρασμα, ιδιαίτερα στους ζωνηρούς αμπελώνες, αφού νέοι βλαστοί που θα εκπτυχθούν μετά το πρώτο πέρασμα, θα πρέπει επίσης να αφαιρεθούν.

Από την άλλη, όταν ο αμπελώνας είναι ιδιαίτερα ζωνηρός και θέλουμε να μετριάσουμε τη ζωνρότητά του, είναι καλύτερο να καθυστερήσουμε το βλαστολόγημα. Αυτό βέβαια σημαίνει μία αύξηση του κόστους της συγκεκριμένης εργασίας της τάξης του 20%, αφού οι βλαστοί μεγαλώνοντας είναι δυσκολότερο να εκριζωθούν και συνήθως η απομάκρυνσή τους πρέπει με γίνει με ψαλίδι. Το καθυστερημένο βλαστολόγημα ενέχει παράλληλα τον κίνδυνο προσβολής από ασθένειες, όπως ο περονόσπορος, λόγω κακού αερισμού στο εσωτερικό του πρέμνου, ιδιαίτερα σε χρονιές με βροχερή άνοιξη. Σε περιοχές βέβαια με ιδιαίτερα ξηροθερμικές συνθήκες, το βλαστολόγημα δεν είναι αναγκαίο, αφού οι βλαστοί που παράγονται ...►



ΤΥΠΟΙ ΘΕΡΙΝΩΝ ΚΛΑΔΕΜΑΤΩΝ



ΑΦΑΙΡΕΣΗ
ΤΑΧΥΦΥΩΝ



ΚΟΡΥΦΟΛΟΓΗΜΑ



ΑΦΑΙΡΕΣΗ
ΣΤΑΦΥΛΙΩΝ -
ΠΡΑΣΙΝΟΣ ΤΡΥΓΟΣ



ΑΦΑΙΡΕΣΗ
ΦΥΛΛΩΝ



[© ΣΤΟΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΔΟΝΟΥΦΑΚΗ]

Στον ίδιο **αμπελών**α μία χρονιά με ιδιαίτερα **βροχερή** άνοιξη η αφαίρεση των **ταχυφυών** μπορεί να γίνει **νωρίτερα**, πριν από την ανθοφορία και κάποια άλλη χρονιά η επέμβαση να **επιβάλλεται** να γίνει μετά την **ανθοφορία** ή και **καθόλου** (για παράδειγμα όταν η θερμοκρασία είναι πολύ υψηλή και επιδιώκεται **σκίαση** των σταφυλιών).

από το παλαιό ξύλο είναι συνήθως μικρής ανάπτυξης και δεν είναι αναγκαία η αφαίρεσή τους, ενώ η έλλειψη υγρασίας δεν ευνοεί την ανάπτυξη κρυπτογαμικών ασθενειών. Σε αρκετές περιοχές του κόσμου, πλέον η συγκεκριμένη εργασία δεν εκτελείται λόγω κόστους ή περιορίζεται στον κορμό του πρέμνου με τη χρήση ειδικών εργαλείων (βούρτσες) προσαρμοσμένων στο τρακτέρ.

ΕΥΝΟΙΚΟ ΜΙΚΡΟΚΛΙΜΑ ΔΗΜΙΟΥΡΓΕΙ Η ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΤΩΝ ΤΑΧΥΦΥΩΝ

Από τους μασχालιάους οφθαλμούς που βρίσκονται στα γόνατα-κόμβους των νεαρών κληματιδίων, πριν την άνθηση συνήθως, εκπύσσονται οι λεγόμενοι ταχυφυείς βλαστοί ή αλλιώς μασχάλες. Ονομάζονται ταχυφυείς γιατί εκπύσσονται τον ίδιο χρόνο που σχηματίζονται από τους μασχालιάους οφθαλμούς (εξ ου και η ονομασία μασχάλες). Η αφαίρεσή τους συμβάλλει στη δημιουργία ευνοϊκού μικροκλίματος στο εσωτερικό του πρέμνου (σταφυλική ζώνη) και στην καλύτερη θρέψη των υπό διαμόρφωση σταφυλιών (ανθοταξίες-σταφυλές).

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

Ο χρόνος εφαρμογής ποικίλλει, ανάλογα με τον επιδιωκόμενο σκοπό. Σε δυνατούς αμπελώνες, όταν επιδιώκεται ο έλεγχος της ζωηρότητάς τους, είναι καλό η αφαίρεση να γίνεται όσο το δυνατόν πιο αργά (με όλο το ρίσκο της αυξημένης πίεσης προσβολής κυρίως από το ωίδιο και τον περονόσπορο). Το ίδιο σε ποικιλίες που εμφανίζουν πολύ πυκνές σταφυλές π.χ. Ξινόμαυρο και Μαλαγουζιά. Στις ποικιλίες αυτές η όψιμη αφαίρεση οδηγεί σε χαλαρότερο και άρα λιγότερο ευπαθές σταφύλι. Από την άλλη σε μεγάλης ηλικίας, καθώς και σε ισορροπημένους αμπελώνες, ενδεχόμενα η αφαίρεση των ταχυφυών να μην είναι αναγκαία, αφού οι ταχυφυείς που βρίσκονται στη ζώνη των σταφυλιών δεν μεγαλώνουν αρκετά και άρα δεν επιβαρύνουν το μικροκλίμα στο επίπεδο των σταφυλιών.

Στον ίδιο αμπελώνα μία χρονιά με ιδιαίτερα βροχερή άνοιξη η αφαίρεση των ταχυφυών μπορεί να γίνει νωρίτερα, πριν από την ανθοφορία και κάποια άλλη χρονιά η επέμβαση να επιβάλλεται να γίνει μετά την ανθο-

Ο χρόνος εφαρμογής και η αυστηρότητα των θερινών κλαδεμάτων εξαρτώνται από πολλούς παράγοντες

φορία ή και καθόλου (για παράδειγμα όταν η θερμοκρασία είναι πολύ υψηλή και επιδιώκεται σκίαση των σταφυλιών).

Τελευταία η αφαίρεση των ταχυφυών σε πολλούς αμπελώνες δεν εφαρμόζεται λόγω κόστους. Περιορίζεται απλά το μήκος τους με κόψιμο με ψαλίδι ή μαχαίρι (χειροκίνητα ή με κορυφολόγητή). Η μείωση του μήκους των ταχυφυών δημιουργεί ένα τρίτο στρώμα φύλλων γύρω από τη σταφυλική ζώνη, το οποίο ουσιαστικά καταναλώνει χωρίς να προσφέρει, αφού η προσπίπτουσα σε αυτό ηλιακή ακτινοβολία είναι ελάχιστη, ενώ παράλληλα περιορίζεται η κυκλοφορία του αέρα στη ζώνη των σταφυλιών. Όμως η αύξηση των ανοιξιότικων βροχοπτώσεων που ακολουθείται από απότομη άνοδο της θερμοκρασίας οδηγεί πολλούς αμπελουργούς να ακολουθούν την τεχνική αυτή ώστε να περιορίσουν τα εγκαύματα στα σταφύλια, ιδιαίτερα στις πιο ζεστές περιοχές της χώρας. Παράλληλα θέλοντας να αυξήσουν την προσπίπτουσα ακτινοβολία στο εσωτερικό του φυλλώματος, αφαιρούν τα κύρια φύλλα της βάσης της κληματίδας και ένα ή δύο στο επίπεδο των σταφυλιών, χωρίς να αφαιρούν τους ταχυφυείς, οι οποίοι μεγαλώνοντας σκιάζουν τα σταφύλια. Πρόκειται για μία τεχνική που μάλλον θα βρει πρόσφορο έδαφος στο μέλλον, αφού προστατεύει τα σταφύλια από την άμεση έκθεση στον ήλιο, όσο οι ράγες αναπτύσσονται, διατηρώντας παράλληλα καλύτερα επίπεδα μηλικού οξέως και αρωματικών συστατικών σε αυτές.

ΑΛΛΑΖΕΙ ΤΗΝ ΚΑΤΕΥΘΥΝΣΗ ΤΩΝ ΘΡΕΠΤΙΚΩΝ ΟΥΣΙΩΝ ΤΟ ΚΟΡΥΦΟΛΟΓΗΜΑ

Το κορυφολόγημα συνίσταται στην αφαίρεση μικρού, 1-20 εκ. (ελαφρύ κορυφολό-



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

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

Ο χρόνος εφαρμογής του κορυφολογήματος ποικίλει όπως και των άλλων θερινών κλαδεμάτων ανάλογα με τον επιδιωκόμενο σκο-

πό. Σε ποικιλίες που ανθορροούν (Μοσχάτο Αμβούργου, Merlot, Sauvignon κ.λπ.), το ελαφρύ κορυφολόγημα όταν ξεκινά η άνθηση (τα πρώτα ανοικτά λουλούδια), βελτιώνει την καρπόδεση και αυξάνει την παραγωγή του αμπελώνα, ενώ σε ποικιλίες που έχουν πυκνά σταφύλια, το όψιμο κορυφολόγημα οδηγεί σε χαλαρότερο σταφύλι που προστατεύεται ευκολότερα από τις ασθένειες. Σε ποικιλίες που ωριμάζουν πρώιμα και επιδιώκεται η οψίμησή τους, ένα αυστηρό κορυφολόγημα, ακριβώς 1-2 γόνατα πάνω από το τελευταίο σταφύλι μπορεί να βοηθήσει στην καθυστέρηση της ωρίμανσής τους, ώστε αυτή να πραγματοποιηθεί σε δροσερότερες συνθήκες δίνοντας πιο «τυπικά» της ποικιλίας κρασιά.

ΕΛΕΓΧΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΜΕ ΠΡΑΣΙΝΟ ΤΡΥΓΟ

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

Το ποσοστό των σταφυλιών που αφαιρούνται και ο χρόνος αραίωσης σχετίζεται με το ύψος της επιθυμητής παραγωγής.►

Η πρακτική της **αραίωσης** των σταφυλιών μπορεί να βελτιώνει την **ποιότητα** της παραγωγής ως ένα βαθμό, παράλληλα όμως **συμβάλλει** στην **αύξηση** της ζωνρότητας των φυτών με ό,τι **αρνητικό** αυτό συνεπάγεται (αύξηση της παραγωγής την επόμενη χρονιά, **ανισορροπία** κ.λπ.).



Όταν η **αφαίρεση** των φύλλων της βάσης της κληματίδας γίνει **νωρίς**, πριν ή αμέσως μετά την καρπώδεση όπως **συνηθίζουν** αρκετοί αμπελουργοί, αφαιρούνται **φύλλα** τα οποία είναι ακόμη λειτουργικά και **προσφέρουν** στο σταφύλι. Είναι εγκληματικό να γίνεται αφαίρεση φύλλων και από τις δύο **πλευρές** της γραμμής, ιδιαίτερα δε όταν το ύψος της φυλλικής **επιφάνειας** πάνω από τη σταφυλική ζώνη **περιορίζεται** στα 30-40 εκατοστά.

Όσο **νωρίτερα** αφαιρούνται τα τσαμπιά, τόσο μικρότερο το ποσοστό της μείωσης, αφού τόσο τα σταφύλια που απομένουν, όσο και οι ράγες τους αποκτούν μεγαλύτερο μέγεθος. Στη χώρα μας έχουν δοκιμαστεί διαφορετικοί χρόνοι αραίωσης των σταφυλιών (μετά την καρπώδεση, στο στάδιο του μπιζελιού, στην έναρξη ή το μέσο του περκασμού) σε αρκετές ελληνικές ποικιλίες. Ιδιαίτερα στις ερυθρές ποικιλίες ως καταλληλότερος χρόνος θεωρείται αυτός της έναρξης με μέσα περκασμού, αφού η πρόωπη αφαίρεση των σταφυλιών οδηγεί σε μεγαλύτερα και πυκνότερα τσαμπιά και μεγαλύτερες ράγες. Η πρακτική της αραίωσης των σταφυλιών μπορεί να βελτιώνει την ποιότητα της παραγωγής ως ένα βαθμό, παράλληλα όμως συμβάλλει στην αύξηση της ζωηρότητας των φυτών με ό,τι αρνητικό αυτό συνεπάγεται (αύξηση της παραγωγής την επόμενη χρονιά, ανισορροπία κ.λπ.). Είναι μια πρακτική που θα λέγαμε ότι οδηγεί σε ένα φαύλο κύκλο. Ο αμπελουργός αραιώνει τον ένα χρόνο, αυξάνοντας τη ζωηρότητα και την παραγωγικότητα της επόμενης χρονιάς, οπότε θα πρέπει να επέμβει και πάλι και ούτω καθεξής. Είναι προτιμότερο σε περιπτώσεις που επιζητείται ο έλεγχος της παραγωγής, αυτός να επιδιώκεται με τη δημιουργία ισορροπημένων φυτών (περιορισμός της λίπανσης, έλεγχος του νερού της άρδευσης, ενίσχυση του ανταγωνισμού με τη φυσική χλωρίδα των αμπελώνων κ.λπ.) και όχι με την αραίωση φορτίου. Δυστυχώς όμως, τα τελευταία χρόνια οι υπερβολικές βροχοπτώσεις και οι ευνοϊκές για τη βλάστη-

ση και την ανάπτυξη θερμοκρασίες την άνοιξη, φαίνεται να ενισχύουν τη ζωηρότητα και την παραγωγικότητα ακόμη και αμπελώνων που δεν δέχονται λίπανση, ιδιαίτερα στη Βόρεια Ελλάδα, οπότε ο «πράσινος τρύγος» αρχίζει και γίνεται αναγκαίος

ΜΕ ΤΟ ΧΕΡΙ ή ΜΗΧΑΝΙΚΑ Η ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΦΥΛΛΩΝ

Είναι μία εργασία η οποία πραγματοποιείται είτε με το χέρι είτε μηχανικά με αποφυλλωτή. Ως προς την επίδρασή της στα ποιοτικά χαρακτηριστικά του σταφυλιού υπάρχουν αντικρουόμενα ερευνητικά δεδομένα. Θεωρείται αναγκαίο κακό και γίνεται έχοντας ως στόχο τη βελτίωση του μικροκλίματος στο επίπεδο των σταφυλιών (φωτισμός-αερισμός) και την αποτελεσματικότερη φυτοπροστασία, όταν η πίεση των ασθενειών είναι μεγάλη, ιδιαίτερα σε ποικιλίες μεγάλης ζωηρότητας με μεγάλα φύλλα όπως το Negro Amaro για παράδειγμα. Αποφύλλωση πραγματοποιείται συνήθως είτε αμέσως μετά την καρπώδεση, είτε στο στάδιο του μπιζελιού ή λίγο πριν τον τρυγητό. Η αφαίρεση στο στάδιο του μπιζελιού αρχίζει πλέον να εγκαταλείπεται λόγω αυξημένων θερμοκρασιών και δημιουργίας εγκαυμάτων στις πράσινες ράγες. Η αφαίρεση των φύλλων γίνεται από τη μία ή και τις δύο πλευρές της γραμμής πρέμνων, με την προϋπόθεση της ύπαρξης αρκετών φύλλων που θα οδηγήσουν σε πλήρη ωρίμανση τα σταφύλια. Αφαιρούνται συνήθως τα φύλλα της βάσης της κληματίδας, μέχρι και το γόνατο στο οποίο βρίσκεται το τελευταίο σταφύλι. Η αυστηρότητα δε της ε-

πέμβασης πρέπει να λαμβάνει υπόψη της τον προσανατολισμό των γραμμών φύτευσης και την κλίση του αμπελοτεμαχίου.

Είναι γνωστό ότι ο χρόνος που τα φύλλα της βάσης της κληματίδας είναι πλήρως λειτουργικά είναι περίπου δύο μήνες, από τη στιγμή που παίρνουν το τελικό τους μέγεθος. Όταν η αφαίρεση γίνει νωρίς, πριν ή αμέσως μετά την καρπόδεση όπως συνηθίζουν αρκετοί αμπελουργοί, αφαιρούνται φύλλα τα οποία είναι ακόμη λειτουργικά και προσφέρουν στο σταφύλι. Την περίοδο αυτή, βέβαια, οι ράγες εγκλιματίζονται καλύτερα στο ζεστό περιβάλλον και αποφεύγονται έτσι εγκαύματα στα σταφύλια (αλλά όχι οι αρνητικές επιπτώσεις της απευθείας έκθεσης των ραγών στον ήλιο στη συγκέντρωση του μηλικού κυρίως οξέως, αλλά και των αρωματικών ενώσεων). Είναι εγκληματικό όμως σε αυτήν τη φάση να γίνεται αφαίρεση φύλλων και από τις δύο πλευρές της γραμμής, ιδιαίτερα δε όταν το ύψος της φυλλικής επιφάνειας πάνω από τη σταφυλική ζώνη περιορίζεται στα 30-40 εκ.



(© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΔΟΥΛΟΥΦΑΚΗ)

Εάν η αφαίρεση των φύλλων γίνει αργότερα, θα πρέπει να γίνει από την πλευρά που δέχεται τον πρωινό ήλιο και όχι από αυτήν που εκτίθεται στον ήλιο μετά το μεσημέρι, ώστε να αποφευχθούν τα εγκαύματα των σταφυλιών. Τέλος, αφαίρεση φύλλων γίνεται λίγες μέρες πριν τον τρυγητό, ώστε να διευκολυνθεί η συγκομιδή των σταφυλιών.

Η αύξηση της μέσης θερμοκρασίας του αέρα σε αρκετές αμπελουργικές περιοχές στον κόσμο, επανέφερε στο προσκήνιο την αποφύλλωση, σε μια προσπάθεια καθυστέρησης της ωρίμανσης των σταφυλιών ώστε αυτή να πραγματοποιηθεί σε συνθήκες ευνοϊκότερες (χαμηλότερη θερμοκρασία). Έτσι για παράδειγμα στην ποικιλία Merlot που στη χώρα μας αρχίζει και τρυγείται όλο και πιο γρήγορα, η αφαίρεση 3-4 ώριμων φύλλων πάνω από τη ζώνη των σταφυλιών στην έναρξη του περκασμού θα μπορούσε να συμβάλλει σε αυτή την κατεύθυνση. Η αποφύλλωση επομένως δεν είναι ο κανόνας που οι αμπελουργοί θα πρέπει να εφαρμόζουν, αλλά η εξαίρεση που επιβάλλουν οι καιρικές συνθήκες, ώστε να εξασφαλιστεί η σωστή φυτοπροστασία των σταφυλιών. Και ενώ στις δροσερές περιοχές κάποιες χρονιές η αφαίρεση φύλλων μπορεί να βοηθά στην ωρίμανση των σταφυλιών, στις περισσότερες περιοχές και συνθήκες, η άμεση έκθεση των σταφυλιών στην ηλιακή ακτινοβολία δεν βοηθά στη σωστή ωρίμανση των σταφυλιών. ✨

Βάζουμε τα αφρώδη στη θέση τους.



Στην αμπελουργική ζώνη της Ζίτσας έχουμε παράδοση 40 χρόνων στην παραγωγή υψηλής ποιότητας αφρώδων οίνων. Το ιδιαίτερο κλίμα και οι γηγενείς ποικιλίες της περιοχής Ντεμπίνα, Βλάχικο, Μπεκάρι συμβάλλουν στη δημιουργία δύο εκλεκτών και πραγματικά ξεχωριστών κρασιών.

**Ζίτσα, Λευκός Ημιαφρώδης Οίνος ΠΟΠ
Aurelia, Ροζέ Αφρώδης Οίνος ΠΓΕ**

Τα αφρώδη όπως αξίζει να είναι.



**ZOINOS WINERY
ZITSA**

www.zitsawine.gr • info@zoinos.gr

ΜΑΥΡΟ & ΥΠΕΡΗΦΑΝΟ

Ένα από τα σημαντικότερα εφόδια του ελληνικού κρασιού για την επόμενη δεκαετία είναι η πληθώρα γηγενών ποικιλιών με μοναδικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, ικανά να διευρύνουν τον κύκλο των εν δυνάμει οινόφιλων, που ασχολούνται με τον εγχώριο οίνο. Το Μαυρόστυφο αποτελεί μία από αυτές τις ιδιαίτερες περιπτώσεις.

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

Η πρώτη φορά που ήρθα σε επαφή με την ποικιλία ήταν το καλοκαίρι του 2005 όταν ένας υπερήλικας αμπελουργός από την περιοχή της Επιδαύρου στο άκουσμα πως είμαι οινολόγος με πλησίασε και ζήτησε να μου δείξει μια ποικιλία που είχε στο αμπέλι του. Τρία χρόνια μετά ο Γιώργος Σκούρας κατά τη διάρκεια μιας δοκιμής στο οινοποιείο ανέφερε πως είχε κεντρίσει το ενδιαφέρον του μια άγνωστη ενδογενής ποικιλία της περιοχής της Αργολίδας, το Μαυρόστυφο, και είχαν είδη σχεδιάσει να ασχοληθούν επισταμένα με αυτό. Στο Κτήμα ερευνούσαν για την ποικιλία από το 2001 όταν ο γεωπόνος και αείμνηστος φίλος του κ. Σκούρα, ο Αριστείδης Ζούζιας, του τη συνέστησε μέσω της αμπελογραφίας του Νταβίδη.

Τα επόμενα χρόνια θα περνούσαν παρακολουθώντας την αμπελουργική και οινολογική συμπεριφορά σταφυλιών από διάσπαρτα παλαιά κλήματα ώσπου το 2009 το Κτήμα πληροφορήθηκε πως το φυτώριο VNB είχε προβεί σε προετοιμασία φυτών. Έτσι το 2010-11 πραγματοποιήθηκε η πρώτη φύτευση στο Γυμνό από το συνεργάτη αμπελουργό του κτήματος Βαγγέλη Δρίτσα.

Το 2013 ξεκίνησαν οι πρώτες οινοποιήσεις πειραματικές και μη τόσο γλυκών όσο και ξηρών κρασιών και το 2018 δημιουργήθηκε ένας νέος αμπελώνας την περίοδο αναμπέλωσης του Κτήματος στην περιοχή Κλεισούρα Αργολίδος. Όπως χαρακτηριστικά αναφέρει ο κ. Σκούρας, «το σημαντικότερο στοιχείο

Το Μαυρόστυφο μπορεί να αποτελέσει απάντηση στις διεθνείς πλούσιες φαινολικά ποικιλίες

του Μαυρόστυφου είναι η ισχύς της έκφρασης της προσωπικότητάς του», γι' αυτό και μετά τη δημιουργία του Τιτάνα 2013, το Κτήμα σκοπεύει να προχωρήσει και στην κυκλοφορία τουλάχιστον ενός ξηρού κρασιού της ποικιλίας. Στο ίδιο μήκος κύματος και ο Γιάννης Παπαργυρίου πιστεύει πως «έχει όλες

τις προδιαγραφές να γίνει η ναυαρχίδα των ελληνικών ερυθρών ποικιλιών για ξηρούς οίνους, θέλει όμως ψάξιμο και πολλή δουλειά. Διαθέτουμε 0,45 εκτάρια με Μαυρόστυφο. Τα πρώτα 0,2 εκτάρια εμβολιάστηκαν με την ποικιλία το 2015 και τα υπόλοιπα το 2016. Αυτό που έχουμε παρατηρήσει ως τώρα αμπελουργικά είναι πως στη διαχείρισή του σίγουρα απαιτείται πράσινος τρύγος και υπομονή ως την πλήρη φαινολική ωριμότητα έτσι ώστε να μπορεί να εκφραστεί πλήρως και να δώσει καλά αποτελέσματα».

Επιπλέον σημαντικά αμπελουργικά και οινολογικά θετικά στοιχεία που παρουσιάζει το Μαυρόστυφο είναι η ιδιαίτερη αντοχή και ανθεκτικότητα στις ξηροθερμικές συνθήκες, η υψηλή αναλογία φλοιών και γιγάρτων προς τη σάρκα, η ικανότητα να διατηρεί ικανοποιητικά επίπεδα οργανικών οξέων υπό στρεσογόνες υδατικές συνθήκες, καθώς και ο σχετικά παρατεταμένος ετήσιος βιολογικός του κύκλος.

Επίσημα ως τώρα έχουν κυκλοφορήσει τρεις ετικέτες εμφιαλωμένου κρασιού από Μαυρόστυφο. Ο Τιτάνας 2013 από το Κτήμα Σκούρα, Μαυρόστυφο Strange Bird 2015 και το The Unique Mavrostyfo από το Κτήμα Παπαργυρίου. 🍷



ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ ΑΠΟ ΤΟ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΠΑΠΑΡΓΥΡΙΟΥ

ΤΙΤΑΝΑΣ 2013 ΚΤΗΜΑ ΣΚΟΥΡΑ

Το νέο ερυθρό, γλυκό κρασί του Κτήματος Σκούρα διαθέτει οργανοληπτικά τη δύναμη ενός Τιτάνα. Για να επιτευχθεί αυτό, αρχικά τα σταφύλια λιάστηκαν για οκτώ ημέρες με έκθεση στον ήλιο κι έπειτα για 38 επιπλέον υπό σκιά. Η οινοποίηση έλαβε χώρα σε μικρά δρύινα βαρέλια και το κρασί έμεινε να ωριμάσει για πέντε ολόκληρα χρόνια. Εκτός από τη χαρακτηριστική του δύναμη διαθέτει εξαιρετική συνοχή και ισορροπία δίνοντας την αίσθηση πως πρόκειται για ένα κρασί δίχως ραφές στον ουρανίσκο.

STRANGE BIRD ΜΑΥΡΟΣΤΥΦΟ 2015

Θα μπορούσε να χαρακτηριστεί ως εισαγωγή στο Μαυρόστυφο το Strange Bird του Σοφοκλή Πετρόπουλου. Τυπικό, ισορροπημένο και σίγουρα φιλικό προς τον οινόφιλο αλλά και κάθε καταναλωτή διαθέτει πηγαία αμεσότητα αρωματικού και γευστικού χαρακτήρα. Πρόκειται για ένα κρασί που δεν οινοποιείται κάθε χρόνο καθώς όπως ανέφερε χαρακτηριστικά ο κ. Πετρόπουλος «δεν είναι δυνατόν να εξασφαλιστεί η αναγκαία ποσότητα πρώτης ύλης από τα παλαιά αμπελία από όπου προέρχεται. Εξάλλου ο πρωτίστος στόχος της σειράς Strange Bird είναι να γνωστοποιήσει την ύπαρξη άγνωστων και πολλή υποσχόμενων ελληνικών ποικιλιών».

THE UNIQUE MAVROSTYFO 2018 - ΚΤΗΜΑ ΠΑΠΑΡΓΥΡΙΟΥ

Προέρχεται από την περιοχή Λιμνάρια Σοφριανών στα 950 μ. υψόμετρο με τελικές αποδόσεις που δεν ξεπερνούν τα 23 hl/ha. Ακολουθείται μια διαδικασία κλασικής ερυθρής οινοποίησης και έπειτα από 12 μήνες συνύπαρξης με τη δρυ εμφανίστηκε αφιητράριστο και ασταθεροποίητο. Πρόκειται για μια πολλά υποσχόμενη ετικέτα που αποτυπώνει εξαιρετικά τα βασικά τυπικά χαρακτηριστικά της ποικιλίας και του οινοποιητικού στυλ του Οινοποιείου.



Δύναμη στο αμπέλι

υποστήριξη στο οινοποιείο

Μια πλούσια γκάμα εξοπλισμού, που τίθεται στη διάθεση των Ελλήνων αμπελουργών και οινοποιών, διαθέτει στην ελληνική αγορά η ΚΟΥΙΜΤΖΙΣ Group με έδρα τη Θεσσαλονίκη. Τον τελευταίο καιρό μάλιστα διευρύνει τη συνεργασία του με αγρότες, με μικρά οινοποιεία, καθώς και με μεγάλες παραγωγικές μονάδες. Σε ό,τι αφορά την αμπελουργία, η ΚΟΥΙΜΤΖΙΣ Group εκπροσωπεί την εταιρεία Carraro η οποία αποτελεί έναν κατ' εξοχήν κατασκευαστή αμπελουργικών τρακτέρ, ενώ παράλληλα μέσω της αντιπροσώπευσης της Fendt διαθέτει στην εγχώρια αγορά τη Σειρά 200V με το σύστημα Vario. Στα προϊόντα του Ομίλου περιλαμβάνεται μεγάλη ποικιλία σε καταστροφείς (αποβλήτων, κλαδιών κ.ά.) της TMC Cancela. Στον τομέα του εξοπλισμού οινοποίησης, η εταιρεία διαθέτει ρουλεμάν και κουζινέτα απλά και αντιδιαβρωτικά, μοτέρ και μειωτήρες και για αντιδιαβρωτικό περιβάλλον και αλυσίδες inox και αντιδιαβρωτικές. Η ΚΟΥΙΜΤΖΙΣ Group συνεργάζεται

με τους μεγαλύτερους οίκους βιομηχανικών εξαρτημάτων και εξαρτημάτων μετάδοσης κίνησης όπως Timken, Bonfiglioli και Tsubaki, εξασφαλίζοντας και για την ελληνική αγορά την επάρκεια των προϊόντων τους.

Τέλος, παρέχει πλήρη τεχνική υποστήριξη στο κομμάτι των γεωργικών μηχανημάτων μετά την πώληση καθώς και άρτια εκπαιδευμένο και καταρτισμένο προσωπικό στον τομέα της βιομηχανίας και των ανταλλακτικών εξαρτημάτων που επίσης προσφέρει τεχνογνωσία και after sales customer service. Ας σημειωθεί ότι η ΚΟΥΙΜΤΖΙΣ Group δραστηριοποιείται από το 1936 στην περιοχή της Θεσσαλονίκης και αποτελεί έναν διεθνώς καταξιωμένο κατασκευαστή και προμηθευτή μηχανολογικών εξαρτημάτων. Με γνώμονα την καινοτομία και πρωτοποριακό προσανατολισμό, έχει αναπτύξει ένα ισχυρό δίκτυο διανομής σε περισσότερες από 40 χώρες.





Carraro η νούμερο ένα επιλογή σε αμπελουργικά και δενδροκομικά μηχανήματα

- Ισχυρός τετρακύλινδρος κινητήρας TIIIB
- Από 75 μέχρι 105 HP
- 3 επιλογές σασμάν
- Επιλογή ανοικτού τύπου και 2 επιλογές καμπίνας

Αμέτρητες επιλογές διαμόρφωσης βάσει των αναγκών σας
After Sales τεχνική υποστήριξη
Οικονομία - Ευελιξία - Δύναμη



KOUIMTZIS

Group

Κ. ΚΟΥΙΜΤΖΗΣ Α.Ε.
ΕΠΙΘΗΜΟΙ ΕΙΣΑΓΩΓΕΑΣ ΚΑΙ ΔΙΑΝΟΜΕΑΣ FENDT ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ ΚΑΙ ΣΤΗΝ ΚΥΠΡΟ
Εκθεση & Συνεργείο FENDT : 11ο χλμ Ε.Ο Θεσσαλονίκης Αθηνών 57400, Τίνδος
Τηλ: 2310 792222, fax 2310 794236, e mail: fendt@kouimtzis.gr,
www.kouimtzis.gr, www.fendthellas.gr

ΠΑΡΑΤΑΣΗ 12 ΜΗΝΩΝ ΓΙΑ ΑΔΕΙΕΣ ΦΥΤΕΥΣΗΣ

Οι άδειες φύτευσης αμπελώνων που έληγαν το 2020 παρατείνονται για 12 μήνες, ενώ δεν θα υπάρξει κάποια κύρωση για όποιον αμπελουργό ενημερώσει τις αρχές ότι δεν θα προχωρήσει στην αξιοποίησή τους έως τις 31 Δεκεμβρίου 2020, σύμφωνα με τον ΕΚ της ΕΕ (2020/601) που είναι δεσμευτικός για όλα τα κράτη-μέλη.



ΚΕΙΜΕΝΟ Γιώργος Κοντονής

Αυτό σημαίνει ότι οι Έλληνες αμπελουργοί που είχαν κάνει αίτηση προ τριετίας και φέτος λήγει η προθεσμία τους για να προχωρήσουν στη φύτευση έχουν δύο επιλογές: Είτε να προχωρήσουν αργότερα στη φύτευση μέσα στο 2021, είτε να παραιτηθούν της άδειας χωρίς κυρώσεις. Την παράταση ισχύος των αδειών φύτευσης και αναφύτευσης που λήγουν το 2020 προβλέπει ο Εκτελεστικός Κανονισμός (ΕΕ) 2020/601 της 30ής Απριλίου, που ήρθε δεδομένων των απρόβλεπτων πρακτικών και οικονομικών δυσχερειών που αντιμετωπίζουν οι αμπελοκαλλιεργητές λόγω της πανδημίας Covid19. Εν τω μεταξύ, μέσα στον ερχόμενο Ιούλιο αναμένεται να αναρτηθούν τα αποτελέσματα με τη βαθμολογία για τη μοιρασιά των αδειών φύτευσης 2020, οι αιτήσεις για τις οποίες έληξαν μέσα στο Μάιο. Συγκεκριμένα στο Άρθρο 7 της ΥΑ «Θέσπιση των αναγκαίων

συμπληρωματικών μέτρων για την εφαρμογή των Κανονισμών (Ε.Κ.) αριθμ. 1308/2013, (Ε.Ε.) αριθμ. 2018/273 και (Ε.Ε.) αριθμ. 2018/274, σχετικά με τη διαχείριση των αδειών για νέες αμπελοφυτεύσεις» αναφέρεται ότι: «Μετά το πέρας της εξέτασης των ενστάσεων επί της βαθμολογίας των αιτήσεων αυτές κατατάσσονται με φθίνουσα σειρά βαθμολογίας. Οι αιτούντες ενημερώνονται ηλεκτρονικά για τη βαθμολογία της αίτησής τους το αργότερο μέχρι την 31η Ιουλίου. Σημειώνεται εδώ πως για τις νέες αιτήσεις αδειών φύτευσης που θα ξεκινήσουν την άνοιξη του 2021, τα κράτη-μέλη θα μπορούν να εισάγουν επιπλέον ένα καινούργιο κριτήριο προτεραιότητας, σύμφωνα με την πρόταση αναμόρφωσης των κανονισμών της Κοινής Αγοράς Οίνου από την Κροατική Προεδρία. Συγκεκριμένα, θα έχουν τη δυνατότητα να δώσουν προτεραιότητα σε αμπελουργούς που δραστηριοποιούνται στον οινοποιητικό τομέα για τουλάχιστον μία 10ετία. 🍷





ΑΠΟΦΑΣΗ

Επιστροφή ΕΦΚ στους μικρούς

Την απόφαση με την οποία καθορίζεται η διαδικασία επιστροφής του ΕΦΚ, που οι μικροί οινοπαραγωγοί είχαν προκαταβάλει για κρασί, το οποίο, όμως, δεν είχαν διαθέσει στην κατανάλωση κατά την περίοδο που ίσχυε ο συντελεστής ΕΦΚ κρασιού και έως την ημερομηνία κατάργησής του, υπέγραψε στο τέλος Μαΐου το υπουργείο Οικονομικών.

ΠΑΝΕΠΟ

Νέο Διοικητικό Συμβούλιο

Στις αρχαιρεσίες που ακολούθησαν τις εκλογές στην Πανελλήνια Ένωση Πτυχιούχων Οινολόγων (ΠΑΝΕΠΟ), Πρόεδρος αναδείχθηκε ξανά ο Παναγιώτης Μανωλόπουλος, Αντιπρόεδρος η Μαριάννα Μακρύγιαννη, Γ.Γ η Βασιλική Κουτσοβούλου Αναπληρωτής Γ.Γ. ο Δημήτριος Σκουτέλλας, Ταμίαση Σπυριδούλα Σουπιώνη και Μέλη η Ελευθερία Τσιτσιπά και η Ιωάννα Βαμβακούρη.

Έως 3.950 ευρώ/στρμ. η ενίσχυση των αντιχαλαζικών

Στις επιλέξιμες καλλιέργειες της 2ης πρόσκλησης της προκήρυξης του Μέτρου 5.1, που επιδοτεί την αγορά και εγκατάσταση αντιχαλαζικής και αντιβρόχινης προστασίας, περιλαμβάνονται και τα αμπέλια

Μέσα στο καλοκαίρι σύμφωνα με τον ΕΛΓΑ αναμένεται να προκηρυχθεί η 2η πρόσκληση του Μέτρου 5.1 που επιδοτεί αντιχαλαζικά δίκτυα και εξοπλισμό αντιβροχικής προστασίας για τα αμπέλια, μέχρι του ποσού των 3.950 ευρώ το στρέμμα. Η επιδότηση θα καλύπτει το 80% των δαπανών για τα φυσικά πρόσωπα και το 100% των δαπανών για τις οργανώσεις παραγωγών και τους συνεταιρισμούς. Ο προϋπολογισμός της 2ης προκήρυξης αναμένεται να οριστεί στα 25 εκατ. ευρώ σύμφωνα με τον ΕΛΓΑ που είναι ο ενδιαμέσος διαχειριστής του Μέτρου. Σημειώνεται εδώ πως ειδικά για τα αμπέλια, υπάρχει και μία αλλαγή σε σχέση με την περασμένη προκήρυξη, καθώς πλέον θα επιδοτούνται και τα συρματόσχοινα.

ΕΠΙΛΕΞΙΜΕΣ ΔΑΠΑΝΕΣ

Οι δικαιούχοι του Μέτρου επιδοτούνται για: **Αντιχαλαζική προστασία:** Δενδρώδεις κάτω των 7 στρεμμάτων η επιλέξιμη δαπάνη ανά στρέμμα ορίζεται στα 2.050 ευρώ (πυκνή φύτευση 2.350 ευρώ). Άνω των 7 στρεμμάτων 1.850 ευρώ (πυκνή φύτευση 2.050 ευρώ). Για τα ρόδια αντίστοιχα η ενίσχυση φτάνει τα 1.900 και 1.700 ευρώ ανά στρέμμα. Στα αμπέλια η ενίσχυση κυμαίνεται μεταξύ 2.000 και 2.250 ευρώ το στρέμμα. **Αντιχαλαζική και αντιβρόχινη προστασία:** Αμπέλια με υποστύλωση 3 μέτρων 3.300 ευρώ, άνω των 3,8 μέτρων 3.750. Για τα κεράσια το ποσό ορίζεται

στα 3.400 ευρώ. **Δίκτυα:** Πυρηνόκαρπα, μηλοειδή, ροδιά και ακτινιδιά 520 ευρώ, αμπέλια 380 ευρώ. **Αντιβροχική:** Κεράσια και αμπέλια επιλέξιμη δαπάνη 1.000 ευρώ. **Αντιπαγετική προστασία:** Από 8 έως 44 στρέμματα το εύλογο κόστος κυμαίνεται αντίστοιχα από 9.000 έως 21.500 ευρώ. Τα παραπάνω ποσά μένει να επιβεβαιωθούν με την έκδοση της προκήρυξης. Παράλληλα, αναμένεται να ισχύσουν και τα νέα κριτήρια μοριοδότησης με μειωμένη τη βάση στους 35 πόντους (από 40). Προτεραιότητα θα έχουν εκμεταλλεύσεις με τυπική απόδοση άνω των 20.000 ευρώ, νέοι αγρότες, κατ'επάγγελμα αγρότες, μέλη συλλογικών οργανώσεων, κάτοικοι ορεινών περιοχών και καλλιέργειες με υψηλή αξία ασφάλισης. 🍇

ΑΝΩΤΑΤΗ ΕΠΙΛΕΞΙΜΗ ΔΑΠΑΝΗ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ ΑΝΤΙΧΑΛΑΖΙΚΗΣ – ΑΝΤΙΒΡΟΧΙΝΗΣ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ



Αμπέλια
με υποστύλωση



Το **Μέτρο 5.1** καλύπτει το **80%** του κόστους των επενδύσεων για **αγρότες** και νομικά πρόσωπα και το 100% για **συλλογικά** σχήματα αγροτών.

Την επανεκκίνηση του τουρισμού σήμανε από τη Santo Wines ο πρωθυπουργός Κ. Μητσοτάκης

Μήνυμα πως η χώρα «ανοίγει» στους επισκέπτες από το εξωτερικό έστειλε ο πρωθυπουργός Κυριάκος Μητσοτάκης, σε συνέντευξη Τύπου για εκπροσώπους διεθνών μέσων ενημέρωσης, η οποία έλαβε χώρα στη Σαντορίνη το Σάββατο 13 Ιουνίου. Με φόντο το ηλιοβασίλεμα και θέα το γαλάζιο του Αιγαίου από το μπαλκόνι της Santo Wines έξω από τα Φηρά, ο Έλληνας πρωθυπουργός Κυριάκος Μητσοτάκης με την ομιλία του έδωσε το έναυσμα για την έναρξη της φετινής σεζόν. Μετά το τέλος της συνέντευξης Τύπου, ο πρόεδρος της Ένωσης Συνεταιρισμών Θηραϊκών Προϊόντων, Μάρκος Καφούρος, ξενάγησε τον πρωθυπουργό στις εγκαταστάσεις του οινοποιείου και του Κέντρου Οινοτου-

ρισμού SantoWines. Στο κελάρι γεύτηκαν Santorini Grande Reserve που ωρίμαζε ακόμα στο βαρέλι, ενώ ως ενθύμιο του πρόσφερε μία από τις 600 συλλεκτικές φιάλες Vinsanto εσοδείας 1993. Στη συνέχεια, ακολούθησε συνάντηση εργασίας όπου συμμετείχαν ο κ. Μητσοτάκης, ο υπουργός Αγροτικής Ανάπτυξης Μ. Βορίδης, ο υπουργός Τουρισμού Χ. Θεοχάρης, ο πρόεδρος και τα μέλη του ΔΣ της SantoWines. Συζητήθηκαν θέματα σχετικά με την αειφορία, την κυκλική οικονομία, τις ιδιαιτερότητες της τοπικής αγροτικής παραγωγής, τη συνέργεια του πρωτογενούς τομέα με την τουριστική βιομηχανία και το ρόλο του στην αναβάθμιση της εμπειρίας των επισκεπτών στο νησί. 🍇



Το **οινοποιείο** Santo Wines, ως ένα από τα πιο **εντυπωσιακά** σημεία του νησιού, **επιλέχθηκε** για τη συνέντευξη Τύπου που **παράχώρησε** ο κ. Μητσοτάκης σε **ανταποκριτές** ξένων μέσων ενημέρωσης.



Εισόδημα έκτακτης ανάγκης για αμπελουργούς προτείνει ο ΣΥΡΙΖΑ

Για εισόδημα έκτακτης ανάγκης στους αγρότες, μείωση 6% του ΦΠΑ στην εστίαση, πρόσβαση των οινοποιών σε μία σοβαρή επιδότηση για να προχωρήσουν σε απόσταση αλλήλ και αξιοποίηση των ταμειακών διαθέσιμων για στήριξη των επιχειρήσεων, λόγω της πανδημίας, έκανε λόγο ο πρόεδρος της αξιωματικής αντιπολίτευσης, Αλέξης Τσίπρας. Αφορμή, η συνάντηση του προέδρου του ΣΥΡΙΖΑ την Τρίτη 2 Ιουνίου με το ΔΣ του Συνδέσμου Μικρών Οινοποιών στα Σπάτα. Βασικά αιτήματα των αμπελουργών και οινοποιών είναι άμεσες πολιτικές παρεμβάσεις που θα αφορούν μια στοχευμένη απόσταση κρίσης, οικονομική ενίσχυση για το μέτρο του πράσινου τρύγου, αλλήλ και δυνατότητα άτοκου δανεισμού υπό όρους στους οινοποιούς, ώστε να παραληφθεί η επερχόμενη συγκομιδή απρόσκοπτα και να αποφευχθεί ο κίνδυνος πείσεων των τιμών της σταφυλικής παραγωγής. Απευθυνόμενος στους παραγωγούς, ο κ. Τσίπρας αναφέρθηκε στην πρόταση του κόμματος για τη δυνατότητα πρόσβασης σε επιδοτήσεις για τις επιχειρήσεις, για να υπάρξει μέριμνα, δηλαδή μία σοβαρή επιδότηση, για να προχωρήσουν στην απόσταση. 🍇

Agrenda

*Γράφουμε
με την καρδιά μας*



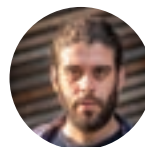




ΚΡΑΣΙ ΣΗΜΑΙΝΕΙ ΕΠΑΦΗ ΚΑΤ' ΕΞΟΧΗΝ ΠΡΟΣΩΠΙΚΗ

«Σκεφτείτε τις πολύ ωραίες φωτογραφίες στο Instagram που απεικονίζουν κρασί και από κάτω διαβάσεις τι εξαιρετικό είναι, αλλά κάπως τελικά αυτή η επικοινωνία μένει μισή εφόσον δεν το μυρίζεις, δεν το γεύεσαι και τελικά δεν συνοδεύει το γεύμα σου» σημειώνει χαρακτηριστικά ο δραστήριος οινοποιός Σπύρος Λαφαζάνης, αναφερόμενος στη δύναμη της προσωπικής επαφής στον οίνο. Αυτή, σύμφωνα με τον ίδιο, εξηγεί τη διάθεση που έδειξαν παρέες και οικογένειες να επισκεφθούν τα ελληνικά οινοποιεία αμέσως μετά το άνοιγμά τους και φυσικά δίνει το στίγμα της αντίδρασης του κόσμου, που άλλωστε είναι αυτή που περιμένουν οι οινοποιοί την επόμενη -μετάCovid19- ημέρα

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ ΣΤΟΝ Πέτρο Γκόγκο



Μέσα σε όλο αυτό που ζούμε το θετικό είναι ότι η φύση δεν «ανέστειλε» τη λειτουργία της, σημειώνει ο Σπύρος Λαφαζάνης αναφερόμενος στη φετινή αμπελουργική χρονιά. Σύμφωνα με τον ίδιο, το ιδιαίτερο φέτος είναι ότι «έχουμε παντού καλοφροντισμένα αμπέλια. Στην αρχή υπήρξε από τους παραγωγούς μια ανησυχία γιατί η καραντίνα μας έπιασε πάνω σε εποχή που γίνονταν πολλές εργασίες

ες όπως το κλάδεμα, όμως τελικά ήταν βλέπετε και το αμπέλι μια διέξοδος», σημειώνει.

Πολύς λόγος γίνεται για το διάστημα που χρειάζεται ο κλάδος του οίνου για να επανέλθει στην κανονικότητά του. Κάποιοι μιλούν για περισσότερα από πέντε χρόνια. Ποια είναι η άποψη του Σπύρου Λαφαζάνη;

Η απάντηση σε αυτή την ερώτηση δεν είναι καθόλου εύκολη. Θυμάμαι ότι παλαιότερα με ενοχλούσε πολύ η έκφραση «βαδίζουμε σε αχατογράφητα νερά» που συνήθιζαν να χρησιμοποιούν οι πολιτικοί. Είναι για εμένα η πρώτη φορά που η έκφραση αυτή αποτυπώνει απόλυτα την πραγματικότητα. Δεν μπορώ λοιπόν να σας πω τίποτα πιο συγκεκριμένο από το ότι θα χρειαστούν από ένα έως και δέκα έτη! Το θέτω με αυτό το τρόπο θέλοντας να τονίσω το μέγεθος της αβεβαιότητας που έχει περιέλθει ο κλάδος. Κατά κύριο ...►

...►

λόγο θα εξαρτηθεί από τη διάρκεια της πανδημίας και από την ποσότητα και ποιότητα των μέτρων που θα πάρουν οι κυβερνήσεις -γιατί το πρόβλημα είναι σε ολόκληρη την Ευρώπη- αλλά και τη σοβαρότητα και την ακεραιότητα στην εφαρμογή τους.

Είναι αναμφίβολο ότι ο Covid19 δημιούργησε πρωτόγνωρες συνθήκες. Στην ελληνική οινική πραγματικότητα τα βρήκε όμως όλα εύρυθμα; Ή μήπως λειτούργησε αθροιστικά σε μια επιβαρυσμένη ήδη κατάσταση;

Τώρα αγγίζετε ένα πολύ κρίσιμο σημείο και θα πρέπει κάποια στιγμή όλοι με ειλικρίνεια να δούμε ποια είναι σήμερα η οινική πραγματικότητα και πόσο κοντά η

ντωθεί και απειλούν την υπόστασή του. Η αξία της κανονικότητας ήταν ιδιαίτερα αισθητή κατά τη διάρκεια της υγειονομικής κρίσης. Και βέβαια αναλογιστείτε πόσο αδύναμος και άοπλος είναι ο Έλληνας εκπρόσωπος όταν διαπραγματεύεται για το ελληνικό κρασί και διεκδικεί την άκρως απαραίτητη ευρωπαϊκή στήριξη.

Μπορούμε σήμερα στην οινική Ελλάδα να μιλήσουμε για μετά-Covid19 εποχή;

Όχι, δεν θα το έλεγα είναι πολύ νωρίς. Το πρώτο βήμα θα είναι να ξεπεράσουμε τον σκόπελο των αποθεμάτων που παραμένουν ακίνητα στα κελάρια και στις δεξαμενές των οινοποιείων από τον Μάρτη και μετά. Παράλληλα και άμεσα θα πρέπει να ξε-

να μούδιασμα. Φυσικά ήταν απαραίτητη η σταδιακή και όχι η καθολική επαναφορά των αγορών, όμως τελικά ήταν πολύ μεγάλο το διάστημα που περάσαμε, συμπληρώνονται σχεδόν 4 μήνες, και όλες οι επιχειρήσεις χρειάζονται χρόνο για να ανακάμψουν. Από τη Δευτέρα 15 Ιουνίου άνοιξαν και τα ξενοδοχεία της χώρας, των οποίων οι κρατήσεις αποτελούν έναν δείκτη για τη σεζόν. Σε πολλές επιχειρήσεις υπάρχει προβληματισμός αν θα μπορέσουν να λειτουργήσουν με τα, ορθά βεβαίως, υγειονομικά μέτρα που έχουν ληφθεί τα οποία όμως φέρνουν τεράστιες λειτουργικές δυσκολίες. Υπάρχουν και πολλές επιχειρήσεις οι οποίες δεν θα ανοίξουν. Σε κάθε περίπτωση θα υπάρχει περιορισμένη προσέλευση και κατανάλωση. Δεν περιμένουμε κάτι άλλο, περιμένουμε την αντίδραση του κόσμου.

Ο οινοτουρισμός, από την άλλη, παρουσιάζει μια μικρή κινητικότητα από την άποψη ότι κάποιες παρέες και οικογένειες έδειξαν μια μικρή προτίμηση στο να επισκεφθούν οινοποιεία, τα οποία εκ των πραγμάτων διαθέτουν ανοιχτούς χώρους και προωθούν την επαφή με τη φύση που όλοι έχουν ανάγκη αυτή τη στιγμή. Αυτό που δε γνωρίζουμε είναι πώς θα εξελιχθεί η χρονιά σε σχέση με τα γκρουπ που κανονίζονταν από τουριστικά γραφεία.

Κι όλα αυτά την ώρα που κορυφώνονται οι προετοιμασίες για τον τρύγο, ο οποίος διαδικαστικά θα είναι σίγουρα διαφορετικός. Αναμένεται η κατάρτιση κάποιου υγειονομικού πρωτοκόλλου;

Δε νομίζω ότι θα επηρεαστεί η διαδικασία της παραγωγής από τα μέτρα, ούτε υπάρχει κίνδυνος διασποράς. Εννοείται ότι θα εφαρμόζονται τα μέτρα υγιεινής και θα αποφεύγεται ο συνωστισμός όπου παρατηρείται. Δεν είμαστε σε αναμονή ανακοίνωσης κάποιας αλλαγής στη διαδικασία του τρύγου και της παραγωγικής διαδικασίας. Ούτως ή άλλως το κρασί ανήκει στην ευρύτερη κατηγορία του τροφίμου και όλα τα οργανωμένα οινοποιεία της χώρας διαθέτουν πιστοποιημένα συστήματα ποιότητας HACCP & ISO τα οποία προβλέπουν σε ένα μεγάλο βαθμό όλες τις διαδικασίες υγειονομικού ενδιαφέροντος οι οποίες φυσικά και τηρούνται απολύτως. Εάν υπάρξει...►

Από το έδαφος του αμπελώνα έως τα ποτήρια μας πρέπει όλοι να συνειδητοποιήσουμε ότι λειτουργούμε ως κρίκοι μιας μεγάλης αλυσίδας

μακριά είναι σε αυτό που χαρακτηρίζετε ως «εύρυθμο» -για να χρησιμοποιήσω τη δική σας λέξη. Αρκεί να θέσουμε μία και μόνο (φαινομενικά) απλή ερώτηση σε όλους τους ιθύνοντες, τον υπουργό Γεωργίας, τους ηγέτες των κλαδικών οργάνων, τους αρμόδιους υπηρεσιακούς: Πόσο κρασί παράγει η Ελλάδα; Τι πιστεύετε ότι θα απαντούσαν; Πολύ απλά ότι δε γνωρίζουν! Κανείς δε γνωρίζει. Ο ελληνικός οيناμπελώνας εκτείνεται σε 650.000 στρμ. με μέση παραγωγή 800-1.500 κιλά ανά στρέμμα. Αυτό θα πρέπει να μας δίνει πάνω από 500.000 τόνους κρασιών. Η επίσημη παραγωγή είναι λίγο πάνω από 200.000 τόνους. Από τα νούμερα καταλαβαίνετε το μέγεθος της στρέβλωσης. Οι ευθύνες των κυβερνήσεων είναι τεράστιες τόσο με την αλλοπρόσκληση φορολογική πολιτική, με αποκορύφωμα την επιβολή ΕΦΚ αλλά και με την προκλητική ανοχή σε κάθε τι παρά...νομο. Τεράστιες είναι βέβαια και οι ευθύνες του κλάδου που έμεινε αδιάφορος σε αυτές τις νοσηρές καταστάσεις που τώρα πλέον έχουν για-

κινήσει η απόσταση κρίσης ώστε να αδειάσουν οι δεξαμενές και να ανακτηθούν τα κεφάλαια που δαπανήθηκαν για την παραγωγή των κρασιών. Κατά τους δικούς μου υπολογισμούς πρέπει να αποσταχθούν 40.000 τόνοι κρασιού. Δεν έχουμε ακόμα την επίσημη θέση της κυβέρνησης ούτε για την ποσότητα ούτε για τον τρόπο με τον οποίο θα πραγματοποιηθεί. Το περιμένουμε με αγωνία. Αυτό, ελπίζουμε ότι θα διαμορφώσει τις προϋποθέσεις ενός σχετικά ομαλού τρύγου. Το επόμενο ερώτημα βέβαια είναι αν θα επικρατήσει το αίσθημα ασφάλειας και σταθερότητας τον Σεπτέμβριο ώστε να παραλάβουν τα οινοποιεία τις συνήθεις ποσότητες σταφυλιών. Γενικά είναι μια πολύ δύσκολη συγκυρία με μεγάλο ρίσκο.

Η εστίαση άνοιξε, το ίδιο και τα οινοποιεία, και ο τουρισμός, μαζί και ο οινοτουρισμός, φαίνεται να επανεκκινεί, όπως και οι εξαγωγές. Τι άλλο έχει να περιμένει ο Έλληνας οινοποιός;

Τα είπατε όλα. Απλά οι αγορές που αναφέρατε αυτήν τη στιγμή παρουσιάζουν έ-



[© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΓΙΑΝΝΗΣ ΣΤΑΘΗΣ]



Δύο **λευκά**, ένα ροζέ και δύο **ερυθρά κρασιά** σηματοδοτούν τη νέα **εποχή** του Οινοποιείου **Νέστωρ** και φέρουν την **υπογραφή** του Βασίλη και της **Αθηνάς** Λαφαζάνη, του νέου **αίματος** της οικογένειας.

Συνέντευξη Σπύρος Λαφαζάνης

κάποια μικρή αλλαγή λογικά θα το μάθουμε λίγες ημέρες πριν ξεκινήσει ο τρύγος.

Πώς εξελίσσεται η φετινή χρονιά; Πόσο βοήθησε ο φετινός χειμώνας το αμπέλι; Τι σημάδια δείχνουν οι αμπελώνες της Νεμέας και της Μεσσηνίας;

Το θετικό μέσα σε όλο αυτό που ζούμε είναι ότι η φύση δεν «ανέστειλε» τη λειτουργία της. Η χρονιά εξελίχθηκε σχετικά κανονικά χωρίς να έχουμε κάποιο ακραίο καιρικό φαινόμενο που να επηρεάσει αρνητικά την παραγωγή στους αμπελώνες της Πελοποννήσου. Σε κάποιες περιοχές διαπιστώθηκαν μικρά προβλήματα από χαλάζι και ισχυρούς ανέμους. Εάν δεν υπάρξει κάτι που να μας προβληματίσει μέσα στον επόμενο 1,5 μήνα, τότε θα είναι μια καλή χρονιά. Το ιδιαίτερο που παρατηρώ φέτος είναι ότι έχουμε παντού καλοφροντισμένα αμπέλια γιατί βλέπετε η δουλειά στο αμπέλι ήταν μια διέξοδος στην καραντίνα.

Εβδομήντα χρόνια ιστορίας και ηθούσια επενδυτική δραστηριότητα για τον Σπύρο Λαφαζάνη, που μόλις πέρσι ολοκλήρωσε μια θηριώδη ανακαίνιση μαζί με rebranding του ονομαστού Νέστωρ της Μεσσηνίας. Πώς αποτιμάται αυτή η κίνηση; Αποτελεί τελικά η δυνατή επένδυση μια ακόμη δικλίδα ασφαλείας για τους δύσκολους καιρούς;

Έχετε δίκιο, το οινοποιείο μας μετρά 74 χρόνια οινικής διαδρομής, τα τελευταία έξι έχουμε επενδύσει σε ένα από τα πιο ιστορικά οινοποιεία της χώρας, το οινοποιείο Νέστωρ, ενώ παράλληλα τα τελευταία δύο έχουμε μπει σε ένα πρόγραμμα ανάπτυξης / επέκτασης του ιδιόκτητου αμπελώνα μας στην περιοχή της Νεμέας και της Τριφυλίας με κυρίως ελληνικές ποικιλίες. Εντάξει, κάναμε σημαντικά βήματα και έχουμε πάρει μεγάλα ρίσκα αλλά αυτή τη στιγμή δε μπορώ να απαντήσω τι θα ήταν καλύτερο διότι βρισκόμαστε σε πρωτόγνωρες καταστάσεις. Ό,τι κάναμε μέχρι τώρα βεβαίως βοήθησε στο να δημιουργηθεί αυτή η δυναμική της οινοποιίας μας και ποσοτικά αλλά κυρίως ποιοτικά και είμαστε πράγματι σε θέση να ανταποκριθούμε στις υψηλές προσδοκίες και απαιτήσεις της αγοράς.

Πώς σκοπεύει ο Σπύρος Λαφαζάνης να ενισχύσει στον επόμενο καιρό την επαφή με το καταναλωτικό κοινό. Μπορεί τελικά η digital να υποκαταστήσει τη φυσική επαφή;

Τα μέσα κοινωνικής δικτύωσης έχουν εδώ και καιρό αντικαταστήσει ένα ποσοστό της επικοινωνίας μας με το καταναλωτικό κοινό. Έχουμε έρθει πιο κοντά, αυτό είναι γνωστό. Την περίοδο της πανδημίας κατέστη αναγκαίο ένα παγκόσμιο τεχνολογικό άλμα όσον αφορά τις διαδικτυακές επικοινωνίες κυρίως όμως, στον κλάδο μας, αυτό το κομμάτι αφορά τη διάθεση προϊόντων, για παράδειγμα τις online κάβες. Όμως όσον αφορά το κρασί δε πρόκειται ποτέ, κατά την άποψή μου, να εκλείψει η προσωπική επαφή, γιατί το κρασί, η γευστιγνώση του και η κατανάλωσή του συνδέονται άμεσα με τις αισθήσεις και τις παρέες. Σκεφτείτε τις πολύ ωραίες φωτογραφίες στο Instagram που απεικονίζουν κρασιά και διαβάσεις από κάτω τι εξαιρετικό και γευστικό είναι, αλλά κάπως αυτή η επικοινωνία μένει μισή εφόσον δεν το μυρίζεις, δεν το γεύεσαι και τελικά δεν συνοδεύει το γεύμα σου!

Ίσως αυτή την ερώτηση η αναταραχή του Covid19 να την κάνει να φαντάζει άκαιρη αλλά ένας υπερδραστήριος αμπελουργός και οινοποιός δεν μπορεί να μην έχει στα σκαριά και άλλα σχέδια για το μέλλον. Ιδιαίτερα με μια τόσο δυναμική νέα γενιά στο προσκήνιο.

Θα ήθελα κι εγώ πολύ το θέμα αυτής της συνέντευξης να ήταν άλλο, αλλά γνωρίζω και κατανοώ ότι το ενδιαφέρον του κόσμου αυτή τη στιγμή εστιάζεται στην μετά-covid εποχή. Ελπίζω όλα να πάνε καλά και σύντομα να συζητήσουμε εκτενέστερα για το μέλλον χωρίς να μας απασχολούν τόσο σοβαρά ζητήματα. Τα οινικά μου όνειρα είναι πολλά και τα σχέδια της δυναμικής νέας γενιάς, όπως την αναφέρατε, των παιδιών μου, ακόμη περισσότερα! 🍇

..... info

Η **ιστορία** της Οινοποιίας **Λαφαζάνη** έχει τις ρίζες της **74** χρόνια πριν, το 1946. Η δεύτερη **γενιά** το 1985, δημιούργησε το υπόβαθρο μιας ποιοτικής και **σύγχρονης** οινοποιίας και με αυτή την προοπτική το 1993, με **πρωτοβουλή** του **Σπύρου Λαφαζάνη**, κατασκευάζεται ένα σύγχρονο οινοποιείο στη **ζώνη ΠΟΠ Νεμέα**, ενώ επόμενη **μεγάλη** κίνηση ήταν η **εξαγορά** αλλά και το rebranding του συνεταιρισμού της **Μεσσηνίας** «Νέστωρ».



[© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΓΙΑΝΝΗΣ ΣΤΑΘΗΣ]





Η **κόρη** του Σπύρου και της Στέλλας Λαφαζάνη, **Αθηνά**, με σπουδές στη **Διοίκηση** Επιχειρήσεων έχει αναλάβει το **marketing** και την εμπορική **διεύθυνση** της εταιρείας.





ΕΠΙΤΥΧΙΕΣ ΣΤΗΝ ΕΠΟΧΗ ΤΩΝ ΑΠΑΓΟΡΕΥΣΕΩΝ

Παρά τη γενικότερη οικονομική δυστοπία που επέφερε η δίμηνη παύση εργασιών και οι απαγορεύσεις που επιβλήθηκαν, υπήρξαν σε όλη τη χώρα παραδείγματα οινοποιείων, που αύξησαν τις πωλήσεις τους ως αποτέλεσμα στόχευσης και σκληρής δουλειάς. Ανάμεσά τους ξεχωρίζουν δύο -αντικειμενικά- διαφορετικές περιπτώσεις.



Το **ύψος** των κρasiών του Τετράμυθου είναι **άρρηκτα συνδεδεμένο** με τα χαρακτηριστικά που προσδίδει στο **σταφύλι** το **υψηλό υψόμετρο**. Έτσι κάθε νέα **φύτευση ακολουθεί** υψομετρικά τις προηγούμενες.

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

Μιλώντας με συναδέλφους από το εξωτερικό κατά την περίοδο των περιορισμών, όλοι είχαν να αναφέρουν αμέτρητες ιστορίες συμπίεσης και δυσκολιών, ενώ ταυτόχρονα όλοι είχαν να ρωτήσουν αν υπήρξε κάποια ιστορία επιτυχίας κατά την πρωτόγνωρη και καταπιεστική αυτή περίοδο. Κατά τη διάρκεια τηλεφωνικών συνομιλιών μπορούσα να δω σχεδόν να μπροστά μου τη ζωγραφισμένη απορία στα πρόσωπά τους και το παγωμένο βλέμμα κάποιου που σαστίζει μπρός στο άγνωστο κατά το ξεστόμισμα της φράσης «ναι, αναμφίβολα, έχουμε ιστορίες επιτυχίας αυτή την περίοδο διάσπαρτες στη χώρα».

Ανάμεσά τους επέλεξα δύο για να μοιραστώ μαζί με όσους τις αγνοούν αλλά και να τις υπενθυμίσω σε όσους τις γνωρίζουν.

Η πρώτη έρχεται από την ορεινή Αιγιάλεια από το Άνω Διακοφτό της Αχαΐας όπου δραστηριοποιείται από το 2004 ο Τετράμυθος. Πριν προχωρήσουμε, θα ήθελα να σημειωθεί πως πρόκειται για ένα οινοποιείο με αξιόλογη, αν όχι αξιοζήλευτη, επίσημη επισκεψιμότητα τόσο από Έλληνες όσο κι από οινόφιλους του εξωτερικού κάτι το οποίο αναμφίβολα έχει συμβάλει στη γνωστοποίηση των κρasiών, των ανθρώπων και της φιλοσοφίας του οινοποιείου εντός και εκτός συνόρων. Όπως χαρακτηριστικά αναφέρει ο Παναγιώτης Παπαγιανόπουλος επικεφαλής οινολόγος του Κτήματος (φωτό αριστερά) «η συντριπτική πλειοψηφία των επισκεπτών μας έχει συνδέσει και μας επικοινωνεί ως οινοποιείο με βιο-

λογικώς πιστοποιημένα, ήπιες οινολογικής παρέμβασης κρasiά, κάτι το οποίο αναμφίβολα κερδίζει διαρκώς έδαφος τα τελευταία χρόνια στις διεθνείς αγορές».

Το 75% των αμπελώνων που παρέχουν πρώτη ύλη στον Τετράμυθο αποτελείται από γηγενείς ποικιλίες αμπελού. Το Οινοποιείο στοχεύει από την έναρξη της λειτουργίας του στην ανάδειξη του terroir των πλαγιών της Ορεινής Αιγιάλειας και σαφώς θα πρέπει να αισθάνεται δικαιωμένο, καθώς την τελευταία οκταετία παρατηρείται μια έντονη στροφή των διεθνών αγορών προς εξωστρεφή κι εύγευστα κρasiά από ενδογενείς ποικιλίες οινοπαραγωγικών χωρών και περιοχών.

ΣΤΟΧΕΥΜΕΝΗ ΕΠΙΤΥΧΙΑ

Βήμα βήμα και με πολύ στοχευμένες κινήσεις οι άνθρωποι του Τετράμυθου είδαν το 86% και πλέον της συνολικής τους παραγωγής να εξάγεται σε 16 διαφορετικές χώρες, με μεγαλύτερη αγορά αυτή του Καναδά. Αυτό που πιθανά να μην είχαν δει είναι πως το πρώτο τετράμυθο του 2020 οι εξαγωγές τους στην αγορά του Quebec θα αυξάνονταν περισσότερο από 60%. Αναμφίβολα η έλλειψη σε ιταλικό και ισπανικό κρasi λόγω αδυναμίας εξαγωγών δημιούργησε ένα κενό που έπρεπε να καλυφθεί. Τα κενά στις αγορές ωστόσο δεν καλύπτονται μόνο τους.

Μια ισχυρή συνεργασία ετών με μια ευυπόληπτη εγχώρια εταιρεία σίγουρα διαδραματίζει έναν επιπλέον ρόλο. Στον Τετράμυθο έχουν επιλέξει την εταιρεία Agency ως συνεργάτη. Η Agency διακινεί κάποια <...>



Η **αγάπη** των ανθρώπων του Τετράμυθου για τον **τόπο** τους φαίνεται σε κάθε **έκφραση** των έργων τους. Από τις **επιλογές** των ποικιλιών ως την **αρχιτεκτονική** των κτηρίων.

από τα κορυφαία βιολογικά/βιοδυναμικά σπίτια από Ιταλία και Γαλλία, αφουγκράζεται την γαστρονομική σκηνή του Καναδά τις ανησυχίες και τις τάσεις της έχοντας σοβαρή παρουσία σε αυτήν.

Ο κ. Παπαγιανόπουλος θεωρεί πως «ήταν επίσης αποδοτικό αποτέλεσμα των εξαετών δράσεων του προγράμματος προώθησης ελληνικών οίνων στον Καναδά, με αμφότερες επισκέψεις στις δύο χώρες από ανθρώπους-διαμορφωτές των τάσεων που κερδίζουν ή χάνουν έδαφος, με μη αρμονική περιοδικότητα, στις προτιμήσεις των καταναλωτών του κρασιού».

Όλα όμως τα παραπάνω δεν θα μπορού-

σαν να βοηθήσουν αν τα κρασιά του Τετράμυθου δεν είχαν τη δομή και την εκφραστικότητα να καλύπτουν τις απαιτήσεις που διαμορφώνει η παγκόσμια γεύση από την καθημερινότητα ως τις υψηλές γαστρονομικές τάσεις.

ΦΕΡΝΕΙ ΣΤΟ ΦΩΣ ΤΗΝ ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΑΓΡΙΠΠΙΩΤΗΣ

Το επόμενο βήμα για τον Τετράμυθο είναι γνωρίσει στο παγκόσμιο οινικό κοινό την ενδογενή ποικιλία Αγριππιώτης. Πρόκειται για μια ξεχασμένη λευκή ποικιλία, που συναντάται στον οικισμό Λόφος και στο Άνω Διακοπτό. Παραδοσιακά συμμετείχε σε χαρμάνια, σε μικρό ποσοστό με τους Ροδίτες συμβάλλοντας στο γευστικό βάθος και την ευπλαστότητα του κρασιού. Από τεχνολογικής άποψης ωριμάζει λίγο νωρίτερα από τον Ροδίτη και έχει υψηλότερη οξύτητα, με παρούσες κι εύπλαστες ταννίνες χάριν του παχιού φλοιού του. Αρωματικά, αν και διαθέτει αυτόνομο χαρακτήρα, κινείται σε μέτριες και χαμηλές εντάσεις. Από τα λίγα διάσπαρτα κλήματα μέσα σε παλαιά



αμπέλια Ροδίτη, από τα οποία επιλέχθηκαν κληματαίδες και σε συνεργασία με γνωστό φυτώριο δημιούργησαν τα πρώτα φυτά, πλέον έχει φυτευθεί ένας μικρός αμπελώνας τριών στρεμμάτων αποκλειστικά με Αγριππιώτη. Τα πρώτα σημάδια είναι άκρως ενθαρρυντικά καθώς οι αποδεικτικές οινοποιήσεις προηγούμενων ετών, από διάσπαρτα κύπελλα, έχουν δημιουργήσει φανατικό κοινό στην Ιαπωνία, ενώ χρησιμοποιήθηκαν στις παρουσιάσεις του Simon Wolf για το βιβλίο του Amber Revolution, στη χώρα αυτή.

Η οινοποίηση του 2019 αφορά ένα orange κρασί μικρής παραγωγής, με υψηλής έντασης αρώματα κομπόστας ανανά και καραμελωμένης πορτοκαλόφλουδας, που εκφράζει τόσο τις ιδιαιτερότητες της ποικιλίας όσο και του συγκεκριμένου οινοποιητικού ύφους. 🍇

***Κρασιά ήπιων
επεμβάσεων και
άμεσου χαρακτήρα που
κερδίζουν οινόφιλους***



ΟΙ ΠΡΟΠΑΡΑΓΓΕΛΙΕΣ ΓΕΜΙΣΑΝ ΤΑ ΠΙΘΑΡΙΑ ΤΟΥ ΑΦΙΑΝΕ

Η δεύτερη περίπτωση έρχεται από το νησί της Ικαρίας και σίγουρα έχει σημαντικές διαφοροποιήσεις από αυτή του Τετράμυθου. Όπως χαρακτηριστικά αναφέρει ο Νίκος Αφianές «το αρχικό γεγονός του lockdown σε παγκόσμια κλίμακα μας γέμισε άγχος και ανασφάλεια. Η χρονιά είχε ξεκινήσει με τους καλύτερους οιωνούς, αλλά τον Μάρτιο ξεκίνησαν να ακυρώνονται ή να μένουν σε αναμονή παραγγελίες του εξωτερικού». Και συνεχίζει: «Οπωσδήποτε αρχίσαμε κι εμείς με

την σειρά μας να μεταβάλουμε τον εργασιακό προγραμματισμό για τις εμφιαλώσεις αλλά και τις επιπλέον εργασίες του οινοποιείου». Μέχρις εδώ όλα φαντάζουν αρνητικά. Όπως όμως αποδείχθηκε με το πέρασμα των ημερών, οι επενδύσεις του Οινοποιείου σε πρωτοποριακά για τα ελληνικά δεδομένα κανάλια διάθεσης των προϊόντων σε συνδυασμό με τη μοναδικότητα του χαρακτήρα που διαθέτουν τα κρασιά του Κτήματος δημιούργησε ένα θετικό εμπορικό περιβάλλον.

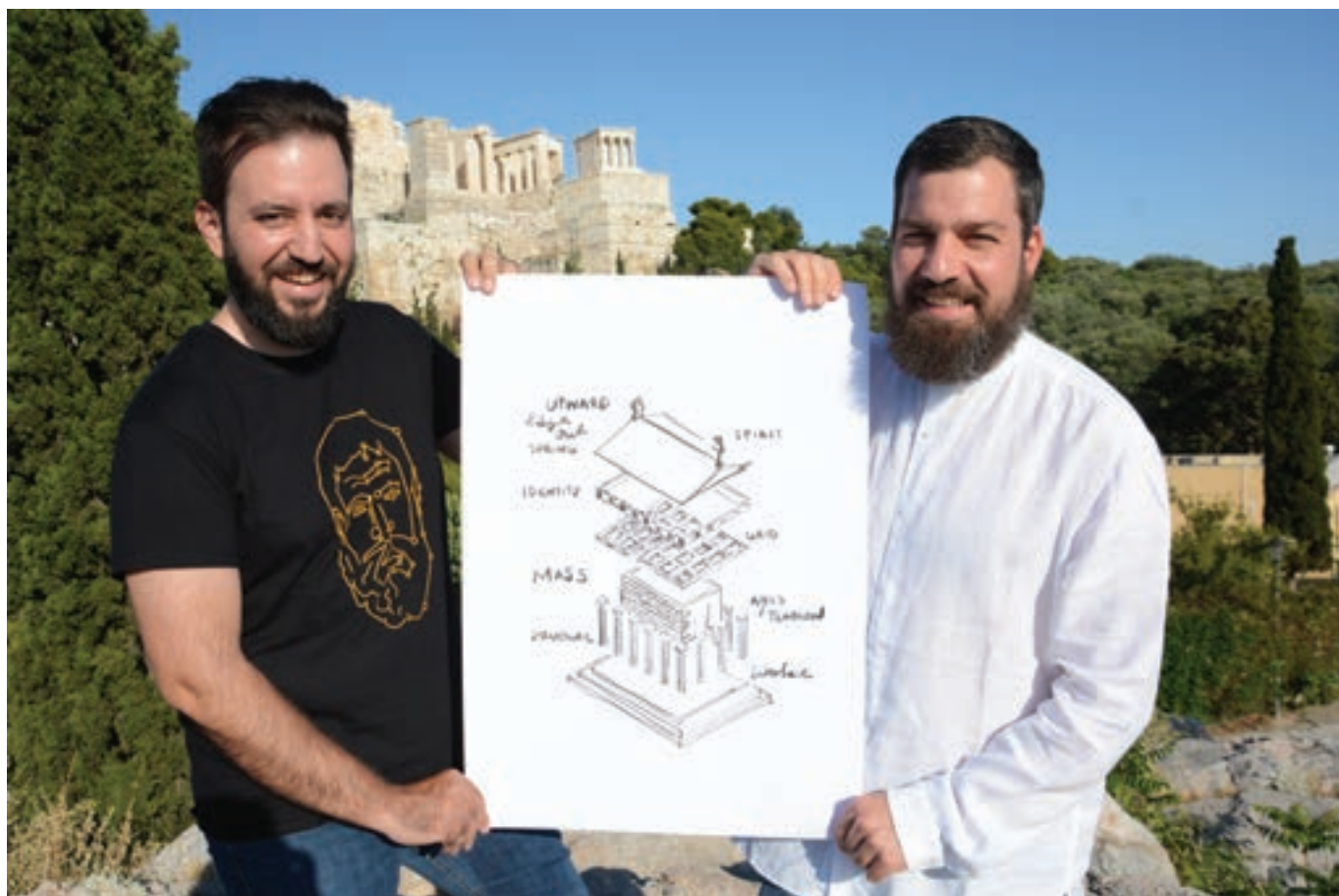
ΑΠΟΔΟΣΗ ΕΠΕΝΔΥΣΗΣ

Το οινοποιείο Αφianές είχε βρεθεί αρκετές φορές στη θέση όπου η ζήτηση από το εξωτερικό να ξεπερνά τη συνολική παραγωγή μεμονωμένων ετικετών του. Έτσι, προ διετίας περίπου, για να μη δημιουργούνται δυσaréσκειες, πάρθηκε η απόφαση κάποιες από τις ετικέτες του Κτήματος να διακινούνται ηλεκτρονικά μέσω σειράς προτεραιότητας και πλει-

οδότησης. Όπως εξήγησε ο κ. Αφianές «στις 24 Μαρτίου κάναμε την πρώτη διανομική προσέγγιση για πωλήσεις από το ηλεκτρονικό μας κατάστημα με αυτό τον τρόπο. Την επόμενη ημέρα ήρθε η πρώτη παραγγελία και σε διάστημα δύο μηνών είχαμε ηλεκτρονικά περισσότερες παραγγελίες απ' ό,τι τα τελευταία δύο χρόνια αθροιστικά. Ο κάθε ένας μπορεί να αντιληφθεί τη σημασία αυτής της εξέλιξης όχι μόνο σε οικονομικό επίπεδο αλλά και σε επίπεδο ψυχολογίας. Είναι εξαιρετικά σημαντικό να διαπιστώνει κάποιος πως μια επικοινωνιακή επένδυση λειτουργήσει αποτελεσματικά σε ιδιαίτερα δυσμενείς συνθήκες. Από τα μέσα Μαΐου άρχισαν να έρχονται και οι παραγγελίες από το εξωτερικό μέσω των κλασικών καναλιών διακίνησης αλλά και παραγγελίες για προαγορές από το Σεπτέμβριο. Αυτό ήταν ένας από τους θεμελιώδεις στόχους του οινοποιείου κι επιτεύχθηκε φέτος». 🌿

***Η έντονη
προσωπικότητα είναι
το στίγμα των κρασιών
του Κτήματος***

ΝΕΑ ΕΥΦΥΙΑ ΓΙΑ ΤΟ ΚΡΑΣΙ

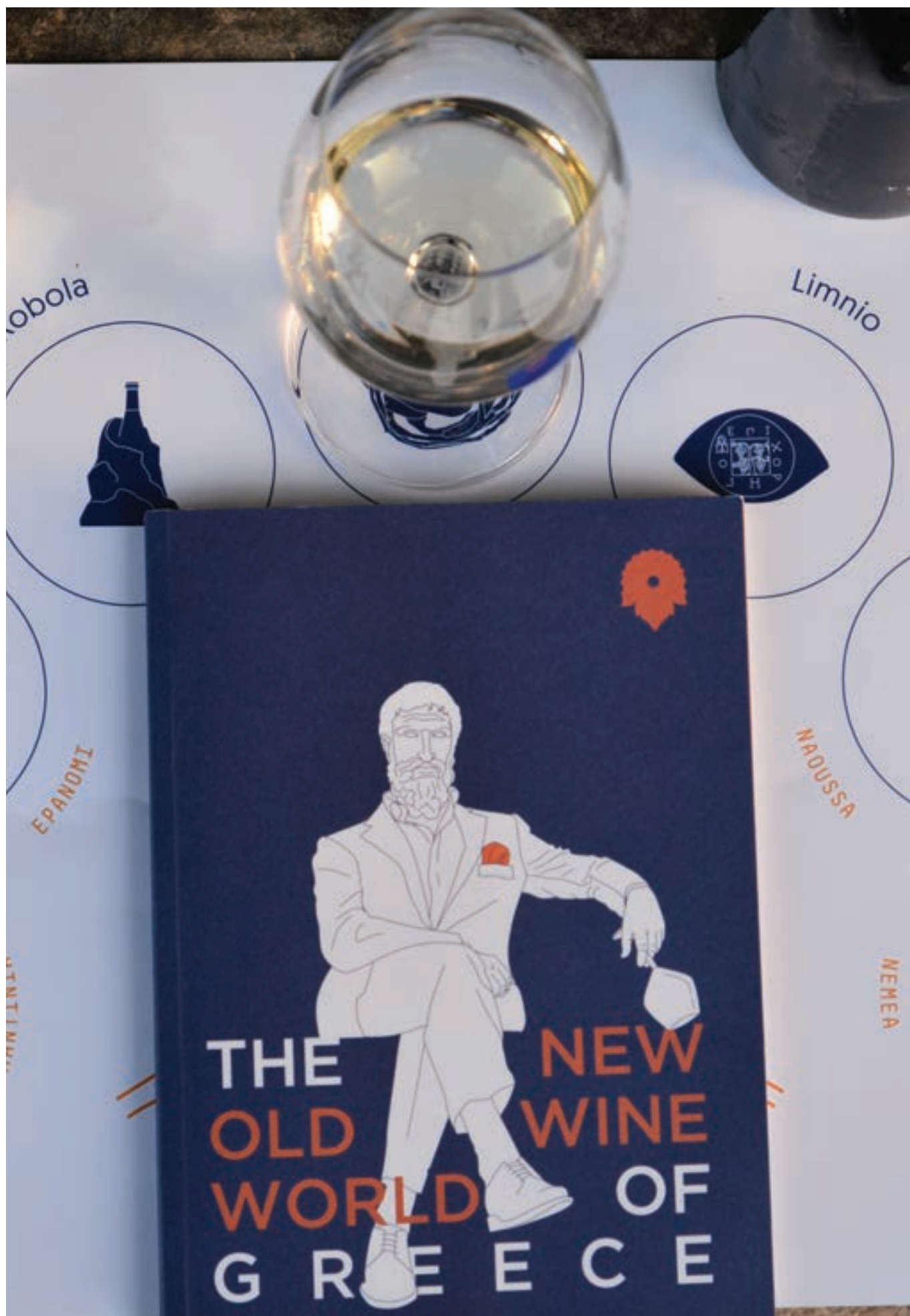


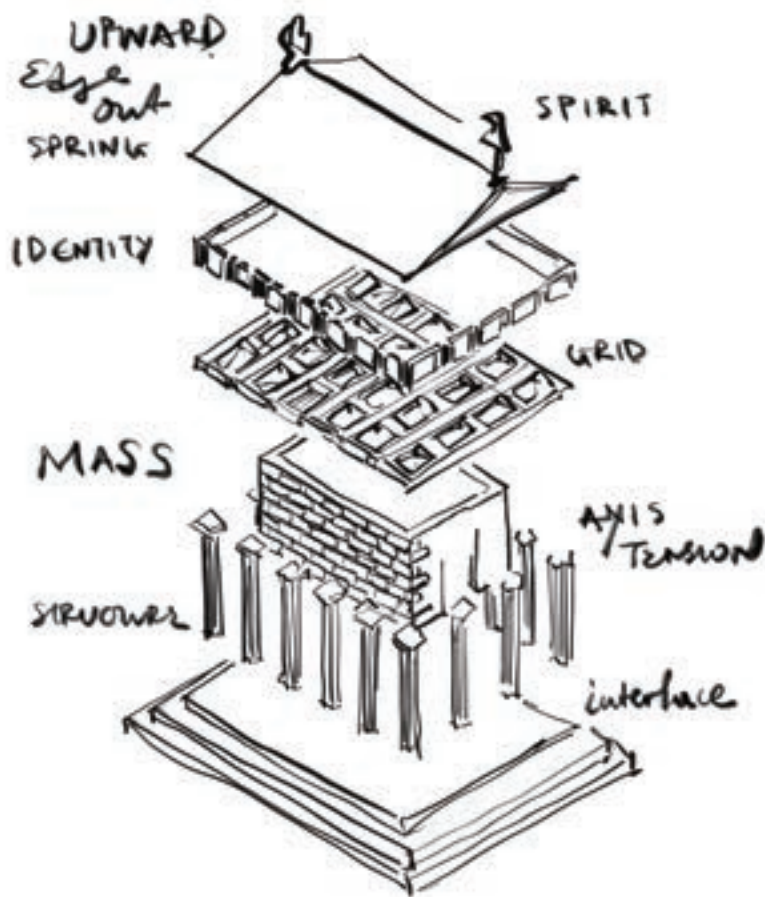
[ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ]

Ένα από τα concepts που θα μας απασχολήσουν έντονα το επόμενο διάστημα είναι η Οινοτεκτονική. Ένα νέο εργαλείο branding και ένα πρωτότυπο wine tasting interface για το ελληνικό κρασί, και όχι μόνο, που αναπτύχθηκε από την ομάδα της New Old Wine World. Για το concept μίλησε στο Wine Trails ο δημιουργός του, Ηλίας Κωνσταντακόπουλος.

ΚΕΙΜΕΝΟ **Μαρίνα Σκοπελίτου**







Η Οινοτεκτονική παραλληλίζει τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά κάθε οινικής ποικιλίας με στοιχεία της αρχαίας ελληνικής αρχιτεκτονικής. Σκοπός του concept είναι να δημιουργήσει μια «βιβλιοθήκη», όπου κάθε οινόφιλος θα «τακτοποιεί» τις γνώσεις του για το κρασί. Ή, με άλλα λόγια, μια νέα μορφή ευφυΐας για να πλοηγηθεί μέσα στην απέραντη διαθέσιμη γνώση. Οδηγός σε αυτό το ταξίδι, ο Epicurus Gambardella. Ένα αμάλγαμα του αρχαίου Έλληνα φιλοσόφου Επίκουρου και του Jer Gambardella, από την ταινία «La grande bellezza». Το κεφάλι της φιγούρας «συμβολίζει την ευφυΐα που θέλουμε να αναπτύξει το κοινό, η οποία σχετίζεται με την Αρχαία Ελλάδα. Οι αρχαίοι Έλληνες ήταν ίσως οι πρώτοι που δημιούργησαν ένα ολόκληρο πλαίσιο, για να αντιλαμβάνονται, να καταγράφουν και να επικοινωνούν το κρασί. Το σώμα του σύγχρονου Ρωμαίου, Jer Gambardella, αντιπροσωπεύει τη σύγχρονη αισθητική και διάσταση αυτής της ευφυΐας», αναφέρει ο κ. Κωνσταντακόπουλος. Κατά τη διάρκεια των wine tastings αλλά και μέσα στο πολυτελές booklet της New Old Wine World, ο Epicurus Gambardella χρησιμοποιεί δύο εργαλεία, το Oenotecture and το G.reek T.erroir P.ositioning S.ystem. Όπως αναφέρθηκε, στο πλαίσιο της Οινοτεκτονικής χρησιμοποιούνται αναλογίες μεταξύ των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών και των αρχιτεκτονικών στοιχείων. Η οξύτητα παραλληλίζεται με τους κίονες, καθώς και τα δύο στηρίζουν δομές και δίνουν ένταση. Τα αρώματα αποδίδονται με τη μορφή της ζωοφόρου, το «στολίδι» των δομών κ.ο.κ. Η οπτικοποίηση αυτών των χαρακτηριστικών οδηγεί στη δημιουργία των



ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΛΗ

Στη **δημιουργική** ομάδα της New Old Wine World **συμμετέχουν** πέρα από τον Ηλία **Κωνσταντακόπουλο** (επάνω), ο Χρήστος **Αποστολόπουλος** (αριστερά), ως συνιδρυτής του project. Η Εύα **Καπαδουκάκη** ως αρχιτεκτονικός σύμβουλος και ο Γιάννης **Μελέτιος** από τη θέση του creative director. Μάλιστα, το **εξώφυλλο** που σχεδίασε ο ίδιος για το **booklet** του project βραβεύτηκε προσφάτως στα **Βραβεία EBΓΕ 2020**.

αντίστοιχων γνωστικών συνδέσεων. Το G.T.P.S. είναι ένα σύστημα τριών συντεταγμένων, της «ιστορίας», του «τόπου» και του «οίνου», που καθορίζουν την ταυτότητα κάθε terroir.

Σε αυτό το αρχικό στάδιο το project εστιάζει σε επτά βασικές ελληνικές ποικιλίες, το Μοσχοφίλερο, τη Μαλαγουζιά, τη Ρομπόλα, το Ασύρτικο, το Λημνιό, το Ξινόμαυρο και το Αγιωργίτικο. Αλλά αυτό είναι μόνο η αρχή. «Στόχος μας είναι το project να επεκταθεί. Αυτήν τη στιγμή δουλεύουμε πάνω σε ένα από τα πιο ενδιαφέροντα σύμβολά μας, που σχετίζεται με την Αττική και το Σαββατιανό», επισημαίνει ο ίδιος.

Η New Old Wine World θέτει λοιπόν ένα ευρύτερο πλάνο, ενδείξεις για το μέγεθος του οποίου παίρνουμε από τις τελευταίες σελίδες του booklet, όπου «το αμπέλι παρουσιάζεται ως βιολογικός και πολιτισμικός μετασχηματιστής. Μετασχηματίζει τα φυσικά στοιχεία για να δώσει καρπό, ενώ το κρασί που παράγεται από αυτόν, “τρεφόμενο” από τον πολιτισμό του χθες παράγει τον πολιτισμό του σήμερα. Κάτι ανάλογο συμβαίνει και με τους ανθρώπους. Δουλεύουμε λοιπόν προς την κατεύθυνση της δημιουργίας μιας κοινής νοοτροπίας και ενός κοινού τρόπου προσέγγισης του κρασιού, και όχι μόνο του ελληνικού», καταλήγει ο δημιουργός του concept. 🍷

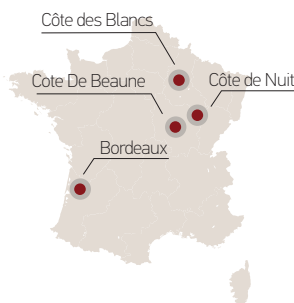




ΕΚΤΟΣ ΖΩΝΩΝ ΧΑΜΗΛΟΤΕΡΗ ΑΥΞΙΣΗ

Βαίνει αυξανόμενη η αξία των γαλλικών αμπελώνων

Όλοι όσοι ονειρεύονται να φτιάξουν το δικό τους γαλλικό κρασί, θα χρειαστεί φέτος να βάλουν το χέρι πιο βαθιά στην τσέπη, συγκριτικά με μερικά χρόνια νωρίτερα. Ένα εκτάριο γης στη Βουργουνδία κοστίζει κατά μέσο όρο 6,5 εκατ., τιμή αυξημένη κατά 4% από το 2018, σύμφωνα με στοιχεία από το Γαλλικό Κτηματολόγιο. Βέβαια, παρά το απαγορευτικό των τιμών, ακόμα και ο πιο δεινός μετρ του real estate θα δυσκολευόταν να βρει ένα φιλετάκι, αφού προτεραιότητα έχουν οι ντόπιοι κορυφαίοι αμπελουργοί και οινοποιοί, με τους «μετοίκους» να χρυσοπληρώνουν αγροτεμάχια μικρότερα του εκταρίου. Στην Côte d'Or οι οινοποιοί θα συμφωνούσαν πως η κατάσταση έχει ξεφύγει. Το αυξημένο κόστος της γης αλλά και οι δυσκολίες από το αυστηρό κληρονομικό δίκαιο της Γαλλίας, θα μπορούσαν να αντικαταστήσουν τους έμπειρους Βουργουνδούς αμπελουργούς με χομπίστες πολυεκατομμυριούχους.



Στο **Bordeaux** η αξία ενός εκταρίου με αμπέλια μπορεί να **υπερβεί** τα 2,3 εκατ., ενώ στη δεξιά «όχθη», οι τιμές έχουν **απογειωθεί** κατά 6%, στα 1,9 εκατ. ευρώ ανά εκτάριο. Στο **Côte des Blancs**, 10 στρέμματα κοστίζουν πάνω από 1,6 εκατ. ευρώ.



ΛΙΓΟΤΕΡΕΣ ΚΑΙ ΟΙ ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ

ΣΥΜΠΙΕΣΜΕΝΕΣ ΚΑΤΑ 30% ΟΙ ΤΙΜΕΣ ΓΙΑ ΤΑ BORDEAUX

Δεν θα περίμενε σε καμία περίπτωση κανείς μια φυσιολογική χρονιά στην αγορά του οίνου για το 2020, έπειτα από τον πρωτόγνωρο περιορισμό των πολιτών της Ευρώπης και του κόσμου για ολόκληρη την άνοιξη. Έτσι, αν κάποιος επιχειρούσε να περιγράψει με μια λέξη αυτό που συμβαίνει στα κελάρια της Γαλλίας και δη σε αυτά της ζώνης του Bordeaux, θα χρησιμοποιούσε μία λέξη: Συμπίεση.



JAMES HALLIDAY ΠΡΟΣΩΠΙΚΗ ΣΥΛΛΟΓΗ

Η πιο μεγάλη δημοπρασία της Αυστραλίας

Ένας θρυλικός κριτικός οίνου της Αυστραλίας, ο James Halliday, βγάζει στο σφυρί 250 συλλεκτικές φιάλες από την ιδιωτική του συλλογή υπολογίζοντας ότι θα συλλέξει πλέον του ενός εκατ. δολαρίων Αυστραλίας, δηλαδή 610.000 ευρώ. Από τη συλλογή ξεχωρίζει μια φιάλη Domaine de la Romanée-Conti του 1973 αλλά και ένα μπουκάλι 1999 Domaine de la Romanée-Conti La Tâche, το καθένα από τα οποία θα εκτιμηθεί πάνω από 6.000 ευρώ έκαστο, με τις μέσες τιμές εκκίνησης για τα υπόλοιπα κοντά στα 1.200 ευρώ. «Ανυπομονώ να μοιραστώ τις εμπειρίες που συνέλεξα εδώ και 60 χρόνια με άλλους λάτρεις του κρασιού» δηλώνει ο ίδιος.



ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ZORZETTIG ΒΟΡΕΙΑ ΙΤΑΛΙΑ

«Όλα θα πάνε καλά» σε ένα μπουκάλι κρασί

«Όλα θα πάνε καλά», αυτό το μήνυμα μεταφέρει με ένα μπουκάλι κρασί το οινοποιείο Zorzettig από το Friuli της Β. Ιταλίας. Οι άνθρωποι της οικογενειακής επιχείρησης επέλεξαν να δείξουν την αλληλεγγύη τους στους συμπολίτες τους όταν δοκιμάζονταν από την εξάπλωση του COVID-19, παράγοντας σε περιορισμένη έκδοση την ετικέτα «Andrà tutto bene». Τα έσοδα από την πώληση των 720 φιαλών διατέθηκαν για την ενίσχυση της ΜΕΘ του Πανεπιστημιακού Νοσοκομείου Santa Maria della Misericordia στο Udine. Το κρασί προέρχεται από την ποικιλία Refosco dal Peduncolo Rosso, η οποία καλλιεργείται κυρίως στην περιοχή Friuli-Venezia Giulia της ΒΑ Ιταλίας. «Στο μέλλον, αυτό θα αποτελεί υπενθύμιση μιας συγκυρίας που μας δίδαξε πόσο πολύτιμες είναι οι μικρές χαρές και τα αγαπημένα μας πρόσωπα», αναφέρει η Annalisa Zorzettig, επικεφαλής του οινοποιείου.

«Όλα δείχνουν συμπεσμένα. Οι όγκοι, ο χρόνος κυκλοφορίας, οι τιμές και ταυτόχρονα οι επιλογές στην αγορά, αφού πολλές κυκλοφορίες ήρθαν νωρίτερα από το αναμενόμενο. Έχουμε 25 με 30 κρασιά που μόλις κυκλοφόρησαν και κάπως έτσι μόνο τα τρία κορυφαία παίρνουν την προσοχή που αξίζει στο σύνολο της λίστας» εξηγεί ο Justin Gibbs της πλατφόρμας πωλήσεων Liv-Ex.

Με όρους μάρκετινγκ όμως, το χειρότερο σε μια ομολογουμένως δύσκολη χρονιά, είναι ο χειρισμός των οινοποιείων. Σύμφωνα με τον ίδιο, πολλά οινοποιεία δεν θα κυκλοφορήσουν παραπάνω από το 50% των συνολικών ποσοτήτων που έχουν στα βαρέλια τους, ενώ το 2019 θεωρείται μια καλή χρονιά για τον γαλλικό αμπελώνα...

Justin Gibbs

Σύμφωνα με τον ειδικό της πλατφόρμας πωλήσεων Liv-Ex, ίσως θα άξιζε οι επενδυτές του οίνου να έχουν περισσότερες φιάλες Bordeaux του 2019 στη διάθεσή τους ώστε να αγοράσουν.



ΗΠΑ ΚΑΘΕ PLAYLIST ΔΙΑΘΕΤΕΙ 40 ΜΟΥΣΙΚΑ ΚΟΜΜΑΤΙΑ

Μουσικό χαλί στο Spotify για κάθε ετικέτα Frontera

Το κρασί συνδυάζεται απόλυτα με τη μουσική, σύμφωνα με το οινικό brand Frontera του Concha y Toro, του μεγαλύτερου οινικού παραγωγού της Λ. Αμερικής. Μέσω συνεργασίας με την πλατφόρμα ψηφιακής μουσικής Spotify, οι χρήστες της πλατφόρμας στις ΗΠΑ μπορούν να σκανάρουν τον QR code πάνω στις φιάλες και να αποκτήσουν πρόσβαση σε playlists ειδικά για το κρασί που απολαμβάνουν. Αφορμή γι' αυτήν την πρωτοβουλία αποτέλεσε έρευνα που πραγματοποίησε το Πανεπιστήμιο του Oxford, σύμφωνα με την οποία οι αλλαγές στους ήχους μπορούν να επηρεάσουν τη γεύση του κρασιού.



Ένα **ποσοστό** εμφάνισης του προβλήματος του **TCA** της τάξης του **1%** θεωρείται **υψηλό** στον σημερινό κόσμο.

Νέα επένδυση κατά του TCA από την Amorim

Θωρακίζει με νέα τεχνολογία όλους τους φελλούς που παράγονται στο εργοστάσιό της

«Από τον επόμενο Δεκέμβριο, θα είμαστε σε θέση να εγγυηθούμε ότι όλοι οι φελλοί που παράγουμε στο εργοστάσιο Amorim δεν θα εμφανίσουν σχεδόν ποτέ το ελάττωμα του φθαρμένου φελλού λόγω της χημικής ουσίας TCA» δήλωσε στο τεύχος Απριλίου 2020 του γαλλικού περιοδικού «La Revue du Vin de France» ο CEO της εταιρείας, Antonio Amorim. Ας σημειωθεί ότι η εταιρεία Amorim ήδη εγγυάται τη μη ανιχνευσιμότητα της συγκεκριμένης ουσίας στους φελλούς που παράγονται μέσω της τεχνολογίας NDtech, που λάνσαρε το 2016, ωστόσο χρησιμοποιείται κυρίως για ακριβότερες ετικέτες. «Η νέα τεχνολογία θα επεκτείνει το χαρακτηριστικό της μη ανιχνευσιμότητας και στους φυσικούς φελλούς που δεν έχουν υποστεί επεξεργασία μέσω NDtech», αναφέρει ο Carlos de Jesus, εκπρόσωπος της Amorim, ενώ πρόσθεσε ότι η εταιρεία έχει ήδη επιτύχει τη μη ανιχνευσιμότητα της ουσίας τους «τεχνητούς φελλούς», οι οποίοι περιλαμβάνουν και την γκάμα Neutrocork, όπου μικροκόκκοι φυσικού φελλού συμπίεζονται για να δημιουργήσουν ένα νέο σώμα.



Η **ποικιλία** Nerello Mascalese προσφέρει **ορυκτότητα** ενώ η Nocera έχει στοιχεία από **κόκκινα** και πυρηνόκαρπα στο blend.

ΣΙΚΕΛΙΑ ΑΠΟ ΤΟΠΙΚΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ

Με ετικέτα διά χειρός Dolce & Gabbana το Donnafugata Rosa

Με έμπνευση από τις διακοσμητικές λεπτομέρειες που υπάρχουν στις παραδοσιακές άμαξες της Σικελίας ο οίκος Dolce & Gabbana σχεδίασε την ετικέτα για το νέο rosé του οινοποιείου Donnafugata, ένα κλωμό rosé τύπου Προβηγκίας από ένα blend των τοπικών ποικιλιών Nerello Mascalese και Nocera της Σικελίας.



Η σειρά **Invino X** αποτελείται από το ροζέ και ένα Sauvignon **Blanc**.

ΝΕΑ ΖΗΛΑΝΔΙΑ INVINO X

Νέο ροζέ κρασί από τη Sarah Jessica Parker

Η δημοφιλής πρωταγωνίστρια του Sex and the City, Sarah Jessica Parker, προσθέτει ένα νέο rosé Προβηγκίας στην γκάμα των ετικετών Invino X, που έχει λανσάρει σε συνεργασία με το οινοποιείο Invino από τη Νέα Ζηλανδία. Το blend των ποικιλιών που χρησιμοποιήθηκε στο Sarah Jessica Parker Rosé δεν έχει αποκαλυφθεί.



Έπειτα από **τρία** χρόνια εντατικών **ερευνών** ανακαλύφθηκε στη γαλλική δρυ μια νέα **οικογένεια** ουσιών τα οποία ονομάστηκαν **Quercotriterpenosides**.

Διαθέσιμα από τον τρύγο του 2020 τα νέα βαρέλια Seguin Moreau QTT

Για πολλά χρόνια αποτελούσε κοινό μυστικό, χωρίς επιστημονική εξήγηση, μεταξύ οινολόγων, οινοποιών, ερευνητών και επαγγελματιών της γεύσης πως η επαφή του κρασιού με τη δρυ αυξάνει τον όγκο, πολλαπλασιάζει τις διαστάσεις αλλά και προσδίδει μια αίσθηση γλυκάς δίχως να υπάρχει μεταβολή των ολικών υπολειμματικών σακχάρων του κρασιού. Το 2007 όμως η βαρελοποιία Seguin Moreau ξεκίνησε μια νέα πολυετή ερευνητική μελέτη σε συνεργασία με έναν από τους διαχρονικούς της συνεργάτες, το ISVV, και συγκεκριμένα με τα εργαστήρια των δρ Denis Doubourdie και Axel Marchal. Ο σχεδιασμός της έρευνας ξεκίνησε με δύο αρχικές υποθέσεις. Η επιπλέον αίσθηση γλυκύτητας ήταν εξ ολοκλήρου προϊόν αλληλεπίδρασης ήδη αναγνωρισμένων και ταυτοποιημένων μορίων που συμβάλλουν στα «γλυκά και μαλακά» αρώματα, προερχόμενα απευθείας από τη δρυ ή και από τη διαδικασία του καβουρδισμού της, ή πως οφείλεται σε άγνωστα άοσμα μόρια που χαρακτηρίζονται από την ιδιότητα να συμβάλουν άμεσα η έμμεσα στην αύξηση της αίσθησης της γλυκιάς γεύσης. Η δεύτερη υπόθεση ήταν αυτή που υιοθετήθηκε και αποδείχθηκε σωστά καθώς έπειτα από τρία χρόνια εντατικών ερευνών ανακαλύφθηκε στη γαλλική δρυ

μια νέα οικογένεια ουσιών τα τρι-τερπενισοειδή, τα οποία ονομάστηκαν Quercotriterpenosides ή «δρυο -τρι-τερπενισοειδή» σε ελεύθερη μετάφραση. Τα επόμενα τρία χρόνια η εντατικοποίηση της έρευνας οδήγησε στην ύπαρξη και της αντίστροφης ομάδας ουσιών, αυτής δηλαδή που συμβάλλει στην αύξηση της αίσθησης της πικρής γεύσης, ενώ το μεγάλο βήμα έγινε όταν διαπιστώθηκε πως η συγκέντρωση των οικογενειών των δύο ουσιών μεταβαλλόταν κυρίως ανάλογα με το είδος της γαλλικής δρυός, από το οποίο προέρχονταν τα δείγματα προς ανάλυση.

Η ΠΡΩΤΗ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΓΙΑ ΤΗ LOUIS ROEDERER

Διαδικασίες και μέθοδοι πατενταρίστηκαν και η πρώτη παραγγελία για κατασκευή βαρελιών από τη Seguin Moreau με υψηλή συγκέντρωση QTT ήρθε από τον διάσημο οίκο της Champagne Louis Roederer που έψαχνε τρόπο να μειώσει τα σάκχαρα στο τελικό dosage δίχως να μειωθεί η ένταση της γλυκιάς αίσθησης στο ποτήρι. Τα υψηλά επίπεδα επιτυχίας του τελικού αποτελέσματος και η κατακόρυφη αύξηση της ζήτησης οδήγησαν τη Seguin Moreau να δημιουργήσει μια νέα σειρά βαρελιών τα QTT, τα οποία είναι παγκοσμίως διαθέσιμα από τον τρύγο του 2020.



ΠΑΝΩ ΑΠΟ 90% ΚΥΡΙΑΡΧΕΙ ΤΟ ΓΥΑΛΙ ΣΤΟΝ ΟΙΝΟ

Προτεραιότητα η ανακύκλωση γυαλιού

Μέλος της πανευρωπαϊκής ομάδας «Circular Economy Platform for Glass Collection & Recycling», που θέτει ως στόχο την ανακύκλωση του 90% του χρησιμοποιούμενου γυαλιού μέχρι το 2030, έγινε η CEEV, το όργανο των επαγγελματιών που δραστηριοποιούνται στην ευρωπαϊκή παραγωγή και εμπορία κρασιού. Μάλιστα ο γγ. της CEEV, Ignacio Sánchez Recartey, ανέφερε ότι πάνω από το 90% του κρασιού συσκευάζεται σε γυάλινες φιάλες. «Παρά τις εναλλακτικές συσκευασίες, καταναλωτική έρευνα που διεξήγαγε η "Friends of Glass" έδειξε ότι οκτώ στους δέκα Ευρωπαίους προτιμούν να αγοράσουν το γυαλί στο κρασί» σημείωσε ο ίδιος.



ΟΙV ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ WEBINAR

Το Νότιο Ημισφαίριο δίδαξε τι σημαίνει τρύγος εν μέσω πανδημίας

Ένα διαδικτυακό σεμινάριο διοργάνωσε ο ΟΙV με καλεσμένους ανθρώπους κλειδιά από πέντε χώρες του Ν. Ημισφαιρίου που έζησαν τον τρύγο του 2020 υπό καθεστώς περιορισμού λόγω Covid19. Τη συζήτηση μεταξύ των Jeffrey Clarke (Ν. Ζηλανδία), Tony Battaglene (Αυστραλία), Daniel Rada (Αργεντινή), Aurelio Montes (Χιλή) και Yvette Van Den Merwe (Ν. Αφρική) διέυθυνε ο Antonio Graca από τον ΟΙV, ο οποίος παρατήρησε εύστοχα ότι «η κρίση αντέστρεψε ιστορικά τη ροή της γνώσης» εξηγώντας πως ιστορικά ξεκινούσε από το Β. Ημισφαίριο και κατέληγε στο Νότιο. Όλοι οι ομιλητές έκλιναν στο συμπέρασμα πως το σημείο κλειδί για τον κλάδο σε κάθε χώρα ήταν η στοχευμένη προετοιμασία, δηλαδή κατά πόσο είχαν δημιουργηθεί πρωτόκολλα τρύγου, μεταφοράς και οινοποίησης ώστε να διαφυλαχθεί το έμφυτο δυναμικό αλλά και η ομαλή εξέλιξη τρυγητού και οινοποίησης.



ΕΝΑ ΝΕΟ ΚΑΙΝΟΤΟΜΟ ΠΡΟΪΟΝ

Κρασί ή μπύρα; Γιατί να χρειάζεται να διαλέξεις;

«Πολύς κόσμος πιστεύει πως illegal σημαίνει απλά και μόνο κάτι παράνομο. Κι όμως σε όλες τις λατινογενείς γλώσσες σημαίνει και κάτι που πάει κόντρα στο κατεστημένο. Όπως αυτό που θέλει τους ανθρώπους να καλούνται να διαλέξουν μεταξύ μπύρας και κρασιού. Αυτό το δίπολο πολλές φορές μπλοκάρει τις επιθυμίες των ανθρώπων που δίκως να έχουν στο πίσω μέρος του μυαλού τους την κατάχρηση αλκοόλ επιθυμούν να συνδυάσουν στο ίδιο γεύμα κρασί και μπύρα. Δημιουργήσαμε το Illegal που από τη μία πάει κόντρα σε ένα παλαιό κατεστημένο δίκως να είναι παράνομο κι από την άλλη έρχεται να δώσει λύση στις ανασφάλειες πολλών ανθρώπων που εκτιμούν τόσο το κρασί όσο και τη μπύρα...».

Με αυτή την ξεκάθαρη και σύντομη επεξήγηση όρισαν οι δημιουργοί του Illegal τον τρόπο με τον οποίο επέλεξαν όνομα για το μοναδικό προϊόν τους που συνδυάζει κατά 50% υψηλής ποιότητας κρασί από σταφύλια Sauvignon Blanc από την οινοπαραγωγική περιοχή Casablanca της Χιλής και κατά 50% μπύρα Lager. Το εκπληκτικό με το Illegal είναι πως καταφέρνει να συνδυάσει δύο παγκοσμίως διάσημα προϊόντα με χαρακτηριστικά αναγνωρίσιμη τυπικότητα το καθένα, αποδίδοντας στο ακέραιο τόσο τις δύο αντίρροπες προσωπικότητες, όσο και τη δική του. Με χαμηλό αλκοόλ στο 6% vol, είναι έντονο και τροπικό αρωματικά και γευστικά ενώ διαθέτει αμεσότητα στην έκφραση. Ισορροπημένο δομικά με έντονα δροσιστική οξύτητα στην οποία συμβάλει χαρακτηριστικά το CO₂ από τη δεύτερη ζύμωση.



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 Ασαύρτικο, Μαλαγουζιά και Αθήρι, ένα **ερυθρό** από 85% Ξινόμαυρο μαζί με Νεγκόστα και Μαυροδάφνη και τη **Νάουσα**, από 100% Ξινόμαυρο, τα οποία παράγουμε στο μικρό οικογενειακό οινοποιείο μας

στο Ροδοχώρι της Νάουσας, όπου και ζούμε.

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



Επικοινωνία: τηλ.: 23320 51080, www.argatia.gr

 [argatia.winery](https://www.facebook.com/argatia.winery)

ΟΙΝΟΣ ΔΙΑ ΧΕΙΡΟΣ FERRAGAMO

Με τους ήχους της υπαίθρου της Τοσκάνης να γεμίζουν τον αέρα και φόντο ένα μεσαιωνικό χωριό, πλήρως ανακοινισμένο, ώστε να προσφέρει όλες τις σύγχρονες ανέσεις και πολύ παραπάνω, το λαμπερό στο χώρο της μόδας όνομα Ferragamo δίνει τα διαπιστευτήριά του και στην οργανική αμπελουργία και παραγωγή εκλεκτού οίνου

ΚΕΙΜΕΝΟ **Αγάπη Κατσουλιέρη**





Γιος του Ferruccio Ferragamo και εγγονός και συνονόματος του θρύλου της μόδας, ο Salvatore Ferragamo εκτελεί σήμερα χρέη CEO του αγροτουριστικού προορισμού Il Borro στην καρδιά της Τοσκάνης. Πρόκειται στην ουσία για το ομώνυμο μεσαιωνικό χωριό, το οποίο η οικογένειά του μετέτρεψε σε έναν τόπο όπου συνδυάζονται η εξαιρετική διαμονή, η τυπική τοσκανική κουζίνα και η παραγωγή εκλεκτών κρασιών. Το Il Borro, ένα κτήμα 1.100 εκταρίων, πέρασε στην ιδιοκτησία της οικογένειας το 1993, όταν ο Ferruccio Ferragamo το αγόρασε από έναν δούκα. «Μεγάλη δέσμευση του πατέρα μου ήταν να επιστρέψει η ιδιοκτησία στην αρχική της ομορφιά διατηρώντας την ιστορία και τις παραδόσεις της περιοχής» αναφέρει ο Salvatore, αφού ήταν μεν σε πολύ κακή κατάσταση, όμως η περιοχή είχε ένα πολύ ισχυρό ανεκμετάλλευτο δυναμικό. Ο ίδιος ολοκλήρωσε τις σπουδές του στη Νέα Υόρκη και σήμερα είναι διευθύνων σύμβουλος του Il Borro και υπεύθυνος για την παραγωγή των κρασιών του Κτήματος, υποστηρίζοντας με σθένος ότι η οινοποιία έχει πολλές ομοιότητες με το χώρο της μόδας, καθώς τη διαφορά κάνει μεγάλη προσοχή στις λεπτομέρειες.

ΟΡΓΑΝΙΚΗ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΑ

Όπως προαναφέρθηκε, το οινοποιείο αλλά και οι αγροικίες, οι οποίες είναι τυπικές του μεγάλου Δουκάτου της Τοσκάνης, βρίσκονται στη διαχείριση του Salvatore και της αδερφής του, Vittoria, οι οποίοι έκαναν πολλές βελτιώσεις, ώστε να αναδειχθεί το Il Borro και να μην μοιάζει με κανέναν άλλον τόπο. Μάλιστα αξίζει να σημειωθεί ότι ο λαχανόκηπος του Κτήματος, Orto del Borro, που από το 2014 είναι πιστοποιημένος βιολογικός, αποτελεί αποκλειστική ευθύνη της Vittoria. «Είμαστε απίστευτα τυχεροί που είχαμε την ευκαιρία να κάνουμε τις σωστές επενδύσεις και έχουμε πολύ πάθος γι' αυτό το κτήμα», αναφέρει συχνά ο Salvatore Ferragamo. Μάλιστα, ο ίδιος τονίζει ότι «συνεχίζω να ονειρεύομαι τόσο έντονα για το Il Borro που αποφασίσαμε να χρησιμοποιήσουμε το motto "μην σταματήσετε να ονειρεύεστε το Il Borro" στις ...» ▶

δημοσιεύσεις των social media.

Σε ένα κτήμα λοιπόν με αρνητικό αποτύπωμα άνθρακα και σε ένα οινοποιείο με μεγάλη ιστορία, η τέχνη της οινοποίησης συνεχίζεται σήμερα με βάση την οργανική φιλοσοφία της αμπελουργίας. Όπως πιστεύει ο διευθύνων σύμβουλος της Il Borro Wines, Salvatore Ferragamo, ο καλύτερος τρόπος, για να παραχθούν ποιοτικά κρασιά είναι εφαρμόζοντας τους κανόνες της βιώσιμης γεωργίας. Στους αμπελώνες του, χρησιμοποιούνται όλες οι τεχνικές βιολογικής και βιώσιμης γεωργίας, εξασφαλίζοντας άριστα προϊόντα χωρίς επιβάρυνση του περιβάλλοντος. Για τον Salvatore Ferragamo, η αγάπη και το πάθος που έχει γι' αυτήν τη γη σημαίνει συγχρόνως και σεβασμός. Σύμφωνα με τον ίδιο, όλες οι πρακτικές από τον αμπελώνα μέχρι την οινοποίηση προσανατολίζονται προς τη βιωσιμότητα και το σεβασμό για τις ζωές και το περιβάλλον.

ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

Ως οινοποιός και άνθρωπος της γης εκτιμάει τη βιώσιμη γεωργία και θέλει να προστατεύσει το περιβάλλον παράγοντας άριστα προϊόντα. Στο Il Borro οι αποφάσεις λαμβάνονται μόνο μετά από πολλή σκέψη για τον αντίκτυπο στην ευρύτερη κοινότητα και τις μελλοντικές γενιές, δείχνοντας μια αφοσίωση και παράλληλα μια απτή δέσμευση όχι μόνο για την καλύτερη χρήση του εδάφους, αλλά και για κάθε πτυχή της ζωής στο χωριό. Οι αρχές της βιοδυναμικής καλλιέργειας και της αειφορίας είναι εμφανείς σε πολλά έργα στο Κτήμα, καθώς η αξιοποίηση της ηλιακής ενέργειας, η χρήση ηλεκτρικών οχημάτων και ηλιακών συλλεκτών έχουν ελαχιστοποιήσει όλες τις επιπτώσεις της γεωργικής δραστηριότητας στο περιβάλλον. Το Il Borro είναι πράγματι ένα κτήμα με αρνητικό αποτύπωμα άνθρακα.

ΠΟΛΛΑ TERROIR

Αξίζει να σημειωθεί ότι ο Ferragamo αναγνώρισε τη δυναμική και τις προοπτικές στα τόσο μοναδικά terroirs που έχει το Il Borro κι έτσι αποφάσισε να φυτέψει διαφορετικές ποικιλίες αμπελιών ανάλογα



*Τυπική κουζίνα της
Τοσκάνης σε συνδυασμό
με εκλεκτά κρασιά*

με το διαφορετικό τύπο εδαφών στο αγρόκτημα, το οποίο περιλαμβάνει βουνά και κοιλάδες. Όπως γίνεται αντιληπτό, το Il Borro είναι ένα κτήμα που απολαμβάνει μοναδικές εδαφολογικές και κλιματικές συνθήκες που οδηγούν σε υψηλής ποιότητας κρασιά, παρά το γεγονός ότι βρίσκεται περίπου 45 λεπτά απόσταση με το αυτοκίνητο από τη Φλωρεντία.

«Δίνουμε εξαιρετικά μεγάλη προσοχή στη διαδικασία παραγωγής για να διασφαλίσουμε την μέγιστη ποιότητα των κρασιών μας και μια πραγματική έκφραση του terroir μας. Έχουμε το βραχώδες έδαφος που είναι πιο κατάλληλο για την καλλιέργεια της ποικιλίας Sangiovese, το βοτσαλωτό έδαφος για το Syrah, το αμώδες για το Cabernet και όσο κατεβαίνετε πιο κάτω στην κοιλάδα, το έδαφος γίνεται περισσότερο συμπαγές αργιλοπηλώδες που είναι ιδανικό για καλλιέργεια Merlot» αναφέρει ο ίδιος.

Μερικά από τα καλύτερα κρασιά του Il Borro είναι το Alessandro dal Borro (100% Syrah, φιάλη magnum), και τα παλαιωμένα της ναυαρχίδας Il Borro (50% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon, 15% Syrah), τα οποία σερβίρονται με κόκκινο κρέας στο εστιατόριο του Il Borro, στο Osteria del Borro. Ας σημειωθεί ότι η επιχείρηση διαθέτει και ένα εστιατόριο στη Φλωρεντία, το Il Borro Tuscan Bistro, το οποίο το 2017 έκανε το ντεμπούτο του σε διεθνές επίπεδο και συγκεκριμένα στο Ντουμπάι και αναμένεται νέα αντίστοιχη επένδυση στο Λονδίνο.

Σε ό,τι αφορά την κρίσιμη περίοδο της πανδημίας, όπως αναφέρει ο Salvatore Ferragamo σε σχετική συνέντευξή του, το οινοποιείο και ο λαχανόκηπος δεν σταμάτησαν να λειτουργούν ενώ την Ιουλίου αναμένεται να επανεκκινήσουν οι σουίτες του Κτήματος. Όπως ο ίδιος σημειώνει, οι βίλες και οι αγροικίες είναι ήδη διαθέσιμες για μακροχρόνιες μισθώσεις αφού βρίσκονται στην ανοιχτή ύπαιθρο. Στόχος της επιχείρησης, σύμφωνα με τον ίδιο, είναι να κλείσουν όλες οι πληγές που άνοιξαν οι συνέπειες του κορωνοϊού. Στην Ελλάδα τα κρασιά του Il Borro αντιπροσωπεύονται από την οικογένεια Λεμονή και την εταιρεία ASL IMPORTS. 🍇

*Στο Il Borro οι αποφάσεις
λαμβάνονται μόνο
μετά από πολλή σκέψη
για τον αντίκτυπο στις
μελλοντικές γενιές*



«Μεγάλη **δέσμευση**
του πατέρα μου
Ferruccio ήταν
να επιστρέψει η
ιδιοκτησία στην
αρχική της ομορφιά
διατηρώντας
την ιστορία και τις
παραδόσεις της
περιοχής» **αναφέρει** ο
Salvatore.

Αποκλειστική
ευθύνη της **Vittoria**
Ferragamo, **αδελφής**
του Salvatore, αποτελεί
ο **Παχανόκηπος** του
Κτήματος, Orto del
Borro, που από το **2014**
είναι πιστοποιημένος
βιολογικός.



Νέα ήθη στην υπηρεσία σερβιρίσματος του κρασιού

Έχοντας εδώ και λίγες ημέρες μπει στη διαδικασία επανεκκίνησης της λειτουργίας των σημείων εστίασης αλλά και, πιο πρόσφατα, των ξενοδοχείων, ξεκίνησαν να δημιουργούνται νέες ανάγκες και ανησυχίες γύρω από το σωστό σερβίρισμα του κρασιού. Το WSPC ανέλαβε δράση, δημιουργώντας ένα νέο σχετικό πρωτόκολλο.

ΚΕΙΜΕΝΟ **Νατάσσα Στασινού**



Η ομάδα του WSPC, αφού συνομίλησε με πλήθος ανθρώπων της εστίασης και του τουρισμού και μοιραζόμενη τις ίδιες ανησυχίες και αβεβαιότητες για το πώς θα διαμορφωθούν οι τρόποι λειτουργίας των εστιατορίων με τα νέα δεδομένα που προκύπτουν από την πανδημία του Covid19, προχώρησε στη δημιουργία ενός νέου πρωτόκολλου σερβιρίσματος. Οι όποιες αλλαγές δημιουργήθηκαν σε σχέση με τα προ-υπάρχοντα πρωτόκολλα σερβιρίσματος βασίστηκαν σε τρεις πυλώνες:

■ Στη συμμόρφωση με την τρέχουσα νομοθεσία,

■ Στην προστασία της υγείας των εργαζομένων και των πελατών της επιχείρησης, και, τέλος,

■ Στη δημιουργία αίσθησης ασφάλειας στους πελάτες αλλά και, μην τους ξεχνάμε, τους υπαλλήλους.

Το Wine Trails είχε την ευκαιρία να απολαύσει την εφαρμογή αυτού του προϊόντος πηγαίας ευθύνης από μεριάς των εισηγητών του WSPC στο wine bar Heteroklito, που φιλοξένησε τη φωτογράφιση του Wine Trails. 🍷



3
Όταν οι **πελάτες** επιθυμούν να επιλέξουν από την **τυπωμένη** λίστα κρασιών, αυτή παραμένει στα χέρια του **οινοχόου**, ο οποίος παρέχει τις απαραίτητες **εισηγήσεις** και προτάσεις. Με αυτό τον τρόπο **αποφεύγονται** οι συχνές επαφές με αντικείμενα **κοινόχρηστα** μέχρι πρότινος, όπως η λίστα κρασιών.

4
Το **άνοιγμα** της φιάλης αλλά και το σερβίρισμα των **ποτηρίων** γίνεται σε απόσταση ασφαλείας από τους πελάτες πάντα μέσω της **χρήσης** ατομικών μέτρων προστασίας. Έτσι **μειώνονται** σημαντικά οι πιθανότητες διασποράς **υγρών** που μπορεί να μεταφέρουν τον **ϊό** Covid19 ή και άλλα παθογόνα.



Πρωτόκολλο σερβιρίσματος

1

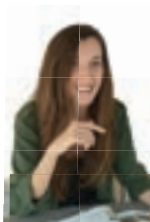
Τόσο κατά την **αποχώρηση** μιας **παρέας**, όσο και πριν την προσέλευση της **επόμενης**, τα τραπέζια και οι καρέκλες **απολυμαίνονται** με ισχυρά απολυμαντικά, που δεν **αφήνουν** υπολείμματα, τα οποία μπορεί να **δημιουργήσουν** μια άσχημη αίσθηση τόσο στην **υφή** των αντικειμένων, όσο και στην ατμόσφαιρα.

2

Στις περιπτώσεις που οι **πελάτες** έχουν προεπιλέξει ηλεκτρονικά το **κρασί** που **επιθυμούν** να καταναλώσουν ως ποτήρι ή και **φιάλη** αυτό επιδεικνύεται κατά την **άφιξή** τους, όπου και τους παρέχεται **απολυμαντικό** για προσωπική χρήση.

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ





ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ Νατάσα Στασινού

ΑΦΡΩΔΗ

ΕΤΙΚΕΤΕΣ *Εγχώριες ντίβες*

ΜΕ ΤΟΝ ΑΦΡΟ ΤΟΥ ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΟΥ ΦΕΓΓΑΡΑΔΑ

Για τη γοητεία της φουσαλίδας έχουν κυθεί τόνοι μελάνης. Η έλευση του θερινού ηλιοστασίου αποτελεί μιας πρώτης τάξης αφορμή, για να απολαύσουμε ξανά τα αγαπημένα αφρώδη κρασιά

BLINK BLINK WINES

Από Μοσχάτο Αλεξανδρείας ένα δροσερό και φινετσάτο κρασί με φουσαλίδες, απαλές και παιχνιδιάρικες, που καίδευουν τον ουρανίσκο. **11% vol.**



MOSCATO ARTISTI ΟΙΝΟΠΟΙΑ ΓΕΩΡΓΙΟΣ ΛΑΦΑΖΑΝΗΣ

Λαμπερό λεμονοπράσινο χρώμα με διακριτικές φουσαλίδες. Στόμα πλούσιο και στρογγυλό με τραγανή οξύτητα και δροσερό αφρισμό που συμπληρώνεται αρμονικά με τη γλυκύτητα και τα τυπικά αρώματα του Μοσχάτου. **12% vol.**



ΑΚΑΚΙΕΣ ΚΤΗΜΑ ΚΥΡ ΓΙΑΝΝΗ

Ξινόμαυρο σε μια κοσμοπολίτικη έκφραση σε λαμπερό ροζ τριανταφυλλί χρώμα. Στη μύτη κυριαρχούν φρούτα του δάσους, φράουλα και ντομάτα. Το στόμα ακολουθεί τη μύτη, πλούσιο, αρωματικό και ζωηρό σε σωστή ισορροπία αλκοόλ κι οξύτητας. **12,5% vol.**





SANTO WINES SPARKLING BRUT

Ένα 100% Ασύρτικο με λεμονί χρώμα και κομψές, επίμονες φυσαλίδες. Στρογγυλό και ισορροπημένο στον ουρανίσκο, με αναζωογονητική οξύτητα που οδηγεί σε ένα μακρύ τελείωμα.

12% vol.



BOTANIC ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΝΙΚΟΛΟΥ

Σαββατιανό 100% με χρώμα λεμονί και λεπτές επίμονες φυσαλίδες. Λεπτά και εξαιρετικά ενσωματωμένα βοτανικά στοιχεία συνδυάζονται με πυρηνόκαρπα και λευκά φρούτα σε ένα αρμονικό σύνολο με παρατεταμένη επίγευση. **12,5% vol.**

MOSCATO D' IFESTIA ΚΤΗΜΑ ΧΑΤΖΗΓΕΩΡΓΙΟΥ ΛΗΜΝΟΣ

Εκρηκτικά αρώματα Μοσχάτου απελευθερώνονται μέσα από δροσιστικές φυσαλίδες. Χαμηλό αλκοόλ, λεπτά, φίνα αρώματα φρούτων με ευχάριστη επίγευση και επίμονο, κομψό αφρισμό. **8,5% vol.**



POZE DEMI SEC AMYNTAS WINES

Ημίξηρο ροζέ αφρώδες κρασί από Ξινόμαυρο με έντονα τα χαρακτηριστικά της ποικιλίας. Έχει όμορφα αρώματα κερασιού, βύσσινου με κάποιες νότες φυτικότητας στη μύτη, ενώ το στόμα χαρακτηρίζεται από απαλή γλύκα και ήπιο αφρισμό. **12,5% vol.**

AURELIA PINK SPARKLING ZOINOS WINERY

Προέρχεται από το πάντρεμα των τριών γηγενών ποικιλιών της περιοχής, Ντεμπίνα, Βλάχικο και Μπεκάρι. Οι άφθονες φυσαλίδες του δίνουν ένα δροσερό και νεανικό χαρακτήρα. **12% vol.**



Ετικέτες *Εγχώριες ντίβες*

ΟΙΝΙΚΕΣ ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ

ΝΕΕΣ ΚΥΚΛΟΦΟΡΙΕΣ



Ανάμεσα στις πολλές νέες ετικέτες που παρουσιάστηκαν στην ελληνική αγορά, οι οποίες έδωσαν έμφαση στην αξιοποίηση των τοπικών ποικιλιών, ταξιδεύουμε στη Γουμένισσα, στη Ζίτσα και την Ηλεία για να επιλέξουμε τις τρεις του τεύχους



MIGMA PETNAT ROSE **ΚΛΗΜΑ ΧΑΤΖΗΒΑΡΥΤΗ**

Ένα ιδιαίτερο φυσικώς αφρώδες κρασί που δημιουργήθηκε αντιστρέφοντας τα ποσοστά της Γουμένισσας, με 70% Νεγκόσκα και 30% Ξινόμαυρο. Στη μύτη έχει αρώματα φράουλας και κερασιών ενώ στο στόμα έχει πολύ καλή οξύτητα και είναι σχεδόν ξηρό. Έχει έντονο αφρισμό και καλοσχηματισμένη φυσαλίδα.



12,0% VOL



ESCAPE **ZOINOS WINERY**

Δροσερός αφρώδης ημίξηρος οίνος, αποτέλεσμα της συνομινοποίησης επιλεγμένων ηπειρωτικών και ελθηνικών ποικιλιών. Ένα ιδιαίτερο δημιούργημα με ανθικά και φρουτώδη αρώματα, που έρχεται να προσθέσει μια αίσθηση φρεσκάδας και νεανικότητας στην γκάμα των προϊόντων της Zoinos Winery.



11,0% VOL



PHYTINITHS ORANGE **ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ ΜΑΡΚΟΓΙΑΝΝΗ**

Μετά την επιτυχία που γνώρισε το γνωστό Orange η Οίνοποιία Μαρκόγιαννη μας παρουσίασε και την εκδοχή του Ρητινίτη. Ένα κρασί με έντονο αρωματικό και γευστικό χαρακτήρα με δομική ισορροπία που εκφράζει την τυπικότητα της ρητινής με ιδιαίτερα εκλεπτυσμένο τρόπο.



12,0% VOL

ΟΡΙΟ ΕΞΕΛΙΞΗΣ ΝΑΟΥΣΣΑ ΚΥΡ ΓΙΑΝΝΗ

Ένα ταξίδι με οδηγό τους νέους αμπελώνες και την ανάδειξη των ισχυρών τυπικών χαρακτηριστικών της ποικιλίας



Το να δημιουργήσει κάποιος ένα κρασί ικανό να ξαναβάλει στο καθημερινό αλλά και γιορτινό τραπέζι μιας χώρας τα κρασιά μιας ολόκληρης οινοπαραγωγικής ζώνης, όπως η Νάουσα, είναι σίγουρα ένα φιλόδοξο στοίχημα. Ταυτόχρονα είναι και μια δύσκολη άσκηση για ικανότατους λύτες, καθώς η δημιουργία και μόνο ενός πολύ καλού προϊόντος δεν αρκεί. Θα πρέπει να μπορεί να συνδυαστεί τόσο με τα χνάρια που αφήνουν τα όρια της γευστικής εξέλιξης στη σύγχρονη καθημερινότητα, όσο και με τα σταθερά πρότυπα του παρελθόντος. Για τη Νάουσα Κυρ-Γιάννη όλα ξεκινούν από το αμπέλι. Έτσι, επιλέχθηκαν αμπελώνες του Κτίματος και ευρύτερα της ζώνης της Νάουσας, κυρίως νεαρής ηλικίας, οι οποίοι παρουσιάζουν ένα ισχυρό αρωματικό δυναμικό και βρίσκονται κατά κύριο λόγο σε εδάφη ελαφριάς έως μέτριας μηχανικής σύστασης και χαμηλότερου pH. Η συλλογή

της πρώτης ύλης γίνεται χειρωνακτικά και ο σεβασμός στην πρώτη ύλη επιβάλλει τη χρήση μικρών τελάρων.

Περνώντας στο οινοποιείο, τα σταφύλια ψύχονται αρχικά στους 10° C, στη συνέχεια οδηγούνται σε δύο διαδοχικές τράπεζες διαλογής και τέλος σε ανοξειδωτες δεξαμενές. Με κύριο στόχο την παραγωγή ενός έντονα αρωματικού κι εκφραστικού κρασιού που διατηρεί την τυπικότητα ποικιλίας και περιοχές αλλά εκφράζει εύκαμπτα το χαρακτήρα τους, ακολουθούνται τα παρακάτω βήματα.

Η προζυμωτική εκχύλιση διαρκεί 6 ημέρες στους 8-10° C. Έπειτα, το γλεύκος ζυμώνει για 12-15 ημέρες υπό ελεγχόμενη μέση θερμοκρασία. Κατόπιν, το κρασί οδηγείται στα δρύινα μεταχειρισμένα βαρέλια, 225 και 500 λίτρων κυρίως γαλλικά για τη μηλογαλακτική ζύμωση και 12μηνη παλαίωση. Το πρώτο χαρμάνι γίνεται κατά τον 6ο μήνα ωρίμασης και το τελικό χαρμάνι γίνεται μετά από 12 μήνες, πριν την εμφιάλωση. 🍇



Οινικά Νέα **Ελληνική αγορά**



AEGEAN COCKTAILS & SPIRITS

A sip of Greece:
Νέα καμπάνια για το
ελληνικό απόσταγμα

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΣΚΟΥΡΑ

Το καλύτερό της εαυτό
έδωσε η Μαντίνεια
για το ροζέ Perlo 2019

Με συνθήκες ιδανικές για τα Φιλέρια και συγκεκριμένα για το Μαυροφίλερο του Perlo πραγματοποιήθηκε ο τρύγος του 2019, σύμφωνα με σχετική ανακοίνωση του Οινοποιείου Σκούρα, όπου σημειώνεται ότι και το Αγιωργίτικο και το Syrah, παρόλες τις δυσκολίες και τις αγωνίες του τρύγου, φανέρωσαν όλες τις αρετές που μπορούσαν να δώσουν μια εξαιρετική χρονιά στο κρασί. Το Perlo 2019 ξεχωρίζει για την αρωματική του ένταση, τη δροσιά, την κοφτερή οξύτητα, το πάχος, τη δομή και τη συμπύκνωσή του αποκαλύπτοντας μια αρμονική ισορροπία διακοσμημένη με μια σπάνια πολυπλοκότητα.

ΑΠΟ 15 ΙΟΥΝΙΟΥ ΜΙΑ ΜΕΡΑ ΣΤΟ ΚΤΗΜΑ ΤΗΣ ΕΠΑΝΟΜΗΣ

Το Μουσείο Οίνου Γεροβασιλείου επέστρεψε

Με προσοχή και υπευθυνότητα για την ασφάλεια προσωπικού, επισκεπτών και κοινότητας και όλα τα μέτρα προστασίας που προβλέπει το υπουργείο Πολιτισμού, το Μουσείο Οίνου Γεροβασιλείου επέστρεψε τη Δευτέρα 15 Ιουνίου. Όπως ενημερώνει σχετικά το Οινοποιείο, η επίσκεψη περιλαμβάνει ξενάγηση στον αμπελώνα και στο Μουσείο, ενώ η πρόσβαση στους χώρους παραγωγής και εμφιάλωσης δεν επιτρέπεται για προληπτικούς λόγους. Η επίσκεψη μπορεί να ολοκληρωθεί με γευστική δοκιμή σε ειδικά διαμορφωμένους χώρους, όπου ο οινόφιλος μπορεί να επιλέξει τις ετικέτες που θα δοκιμάσει συνοδεία γευστικών επιλογών.





Το Aegean Cocktails & Spirits μέσω της καμπάνιας «A Sip of Greece» προτρέπει το κοινό να στηρίξει τους Έλληνες παραγωγούς, να μαγειρεύει με τοπικά προϊόντα, να πίνει τοπικά αποστάγματα, κρασιά και μπύρες και να βάζει το ελληνικό στοιχείο στα κοκτέιλ του. Η καμπάνια τρέχει στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης και καλεί τους καταναλωτές να ανεβάσουν μία φωτογραφία από μια αγαπημένη

τοποθεσία γράφοντας τι θα επιθυμούσαν να πίνουν εκεί αναφέροντας ένα brand. Για κάθε δημοσίευση οι εταιρείες που το επιθυμούν θα δωρίζουν δύο ευρώ στη AMKE Metron Ariston Making Responsibility a Trend, που στηρίζει την τοπικότητα, την υπευθυνότητα και το trade του χώρου των κοκτέιλ. Τα hashtags με τα οποία η ομάδα θα αναζητά τις αναρτήσεις είναι: #ASipOfGreece και #AegeanCocktailsandSpirits.

ΠΑΥΛΟΣ Γ. ΚΑΡΑΚΩΣΤΑΣ ΕΦΥΓΕ Ο MR. CELLIER

Κληρονομιά 143 ετών επιχειρηματικής ιστορίας στην Ελλάδα

Την απώλεια του προέδρου τους, Παύλου Γ. Καρακώστα Ο.Β.Ε, πενθούν οι εταιρείες ΓΕΝΚΑ Εμπορική ΑΕ, Μυρτώα ΑΕ, Δύναμις Α.Ε.Γ.Α και ΓΕΝΚΑ Επενδυτική & Πρακτορειακή ΑΕ. Μια μεγάλη προσωπικότητα του κρασιού που έφυγε αφήνοντας κληρονομιά 143 ετών επιχειρηματικής ιστορίας. Μεταξύ άλλων ο Παύλος Γ. Καρακώστας Ο.Β.Ε. διετέλεσε Πρόεδρος του Ελληνοβρετανικού Επιμελητηρίου, μέλος του Δ.Σ. του Συνδέσμου Ελλήνων Βιομηχάνων και μέλος του Δ.Σ. της Alpha Bank, ενώ είχε τιμηθεί σε διεθνές επίπεδο με τους τίτλους: Officer of the Order of the British Empire, Chevalier de l'Ordre du Merite Agricole, Keeper of the Quaich και Chevalier de l'Ordre de Napoleon.



ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ AVANTIS ESTATE

Συνεργασία με Γιάννη Μπαξεβάνη για το Cellar Door

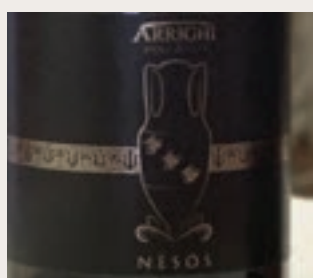
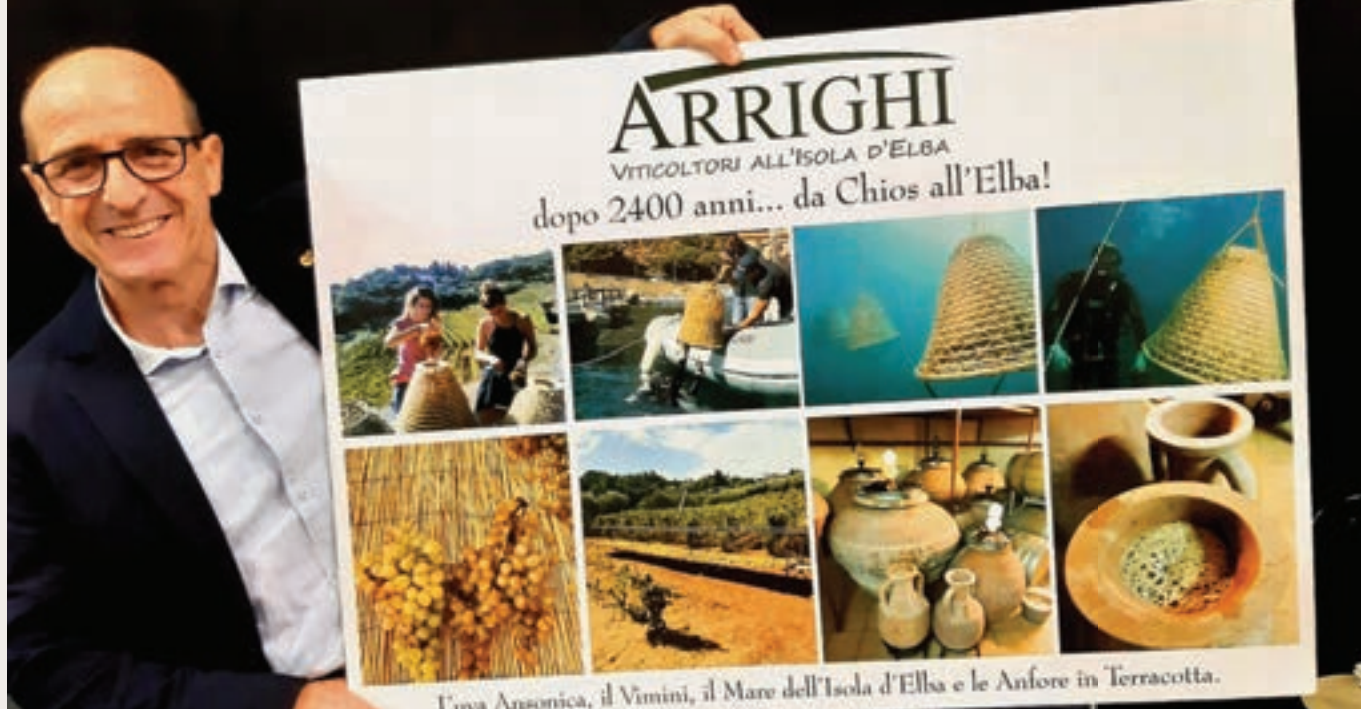
Ξεναγήσεις, γευστικές δοκιμές και αρμονία φαγητού-κρασιού θα προσφέρει από την 1η Ιουλίου το Cellar Door του Avantis Estate στη Σαντορίνη. Σύμφωνα μάλιστα με σχετική ανακοίνωση του Κτήματος φέτος συνεργάζεται με τον διεθνούς φήμης Chef Γιάννη Μπαξεβάνη, ο οποίος τιμά τις παραδοσιακές ελληνικές γεύσεις και έχει σχεδιάσει ένα μενού σε απόλυτη αρμονία με τα κρασιά του Οινοποιείου. Σημειώνεται ότι οι ξεναγήσεις στο Οινοποιείο πραγματοποιούνται κατόπιν τηλεφωνικού ραντεβού ενώ το νέο ηλεκτρονικό κατάστημα Lenga Grape Spa, εξυπηρετεί παραγγελίες για την Ελλάδα και όλο τον κόσμο.

ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΣ 2020

Χρυσές διακρίσεις για την Tsantali

Το ειδικό βραβείο του Καλύτερου Ερυθρού Οίνου για τον Αγιορείτικο Άβατον ερυθρό και του Καλύτερου Αποστάγματος της διοργάνωσης για το Kanenas Τσίπουρο αλλά και συνολικά 16 μετάλλια ήταν η συγκομιδή της Οινοποιίας Tsantali στον φετινό Διεθνή Διαγωνισμό Θεσσαλονίκης. Για ακόμη μια χρονιά τα αποτελέσματα αποδεικνύουν τη σταθερή ποιότητα που είναι ταυτοσημή με το όνομα Tsantali και αντανακλάται μέσα από μια ευρεία γκάμα προτάσεων που εκπροσωπούν διαφορετικές ζώνες του βορειοελλαδίτικου αμπελώνα, διαφορετικά στυλ και διαφορετικές κατηγορίες τιμής.





ΙΣΤΟΡΙΑ

Από τη Χίο στη ν. Έλβα τα «βυθισμένα» σταφύλια

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ:
ΑΓΑΠΗ ΚΑΤΣΟΥΛΙΕΡΗ

Τι είδους κρασί έβαζε άραγε στους αμφορείς του ο Ιούλιος Καίσαρας; Σύμφωνα με πρόσφατα στοιχεία αυτό το κρασί ήταν δυνατό, γλυκό και... αλμυρό. Μια ομάδα ερευνητών ανακάλυψε ότι μερικά από τα πιο φημισμένα κρασιά της αρχαιότητας φτιάχτηκαν από σταφύλια που, πριν οδηγηθούν στα πατητήρια, είχαν βυθιστεί με καλάθια στη θάλασσα της Μεσογείου, με σκοπό την πλύση και την ενίσχυση της γεύσης τους. Ο οινοποιός Antonio Arrighi στο άκουσμα αυτής της ανακάλυψης σκέφθηκε ότι, αν αυτό το κρασί ήταν αρκετά καλό για τον Καίσαρα, αξίζει μια ευκαιρία για πειραματισμό.



«Το **χρώμα** του κρασιού είναι ένα σκουριασμένο **κίτρινο**, με ανταύγειες χρυσού», δήλωσε ο Antonio Arrighi. «Στη μύτη κυριαρχούν αρώματα από ώριμα **λευκόσαρκα** φρούτα, σμάλτο, **αμύγδαλο** και βερνίκι, ενώ η επίγευση είναι **επίμονη** και πολύπλοκη.

«Στο τέλος ενός συνεδρίου όπου ο επικεφαλής ερευνητής Attilio Scienza μίλησε γι' αυτό το φημισμένο βυθισμένο κρασί από το ελληνικό νησί της Χίου, το οποίο καταναλωνόταν από την ελίτ της αρχαίας Ρώμης και της Μασσαλίας αλλά και πέραν αυτών, τον πλησίασα», δήλωσε ο Antonio Arrighi παρουσιάζοντας την πηγή της έμπνευσής του. «Μου είπε ότι κανείς δεν προσπάθησε να επαναλάβει αυτή την τεχνική αυτά τα 2.500 χρόνια και σκέφτηκα πως εγώ θα το προσπαθίσω στο νησί της Έλβας. Από εκείνη τη στιγμή η περιπέτεια ξεκίνησε».

Ο οινοποιός Arrighi κράτησε μέχρι τέλους τον αρχικό ενθουσιασμό του και αναβίωσε όλη τη διαδικασία με ακρίβεια, χρησιμοποιώντας σε κάθε στάδιο του πειράματος υλικά και τεχνικές που χρησιμοποιούσαν οι αρχαίοι Έλληνες και Ρωμαίοι. Ο Arrighi και ο ερευνητής Scienza χρησιμοποίησαν στο πείραμα σταφύλια της λευκής ποικιλίας Ansonica, που σύμφωνα με τους ερευνητές κατάγεται από αρχαίες ελληνικές ποικιλίες. Αρχικά, τα σταφύλια βυθίστηκαν με ψάθινα καλάθια για πέντε ημέρες, 10 μέτρα κάτω από την επιφάνεια της θάλασσας. Όπως παρατηρήθηκε, η σκληρή επιδερμίδα των ραγών της ποικιλίας εμπόδισε τη διήθηση του μεγαλύτερου μέρος του αλατιού και του νερού στο εσωτερικό. Έπειτα, ακολούθησε στέγνωμα σε δίσκους από ζαχαροκάλαμο και ζύμωση σε πήλινα βάζα παρόμοια με τους αμφορείς των αρχαίων Ελλήνων και των Ρωμαίων. Μετά την ωρίμανση για ένα χρόνο, η πρώτη σοδειά του 2018, που ονομάζεται Nesos, έκανε το ντεμπούτο της με μόλις 40 μπουκάλια. Το «vino marino» περιέχει διπλάσια συγκέντρωση πολυφαινόλων από ένα κανονικό λευκό κρασί. Μόνο ένα μπουκάλι θα πλειστηριαστεί για φιλανθρωπικούς σκοπούς, αλλά τα αιτήματα από συλλέκτες και καταναλωτές επέβαλαν τη συνέχιση του πειράματος. Το «Nesos 2019» θα είναι διαθέσιμο στην Ιταλία και διεθνώς. Αλλά το ερώτημα που τίθεται είναι αν είναι έτοιμοι οι ουρανίσκοι μας για ένα τόσο ιδιαίτερο κρασί; 🍷



The place to
**study
wine**

**WSET DIPLOMA
IN SANTORINI
& ATHENS**
INTERNATIONAL MODE

WSET LEVEL 4 DIPLOMA

The globally recognized title for the wine professionals



**UNIQUE
EDUCATIONAL
EXPERIENCE
IN GREECE**

FROM 10th MARCH 2021

ENROLL & STAND A CHANCE TO WIN ONE OF OUR DIPLOMA BURSARIES

Registration Deadline: 18th December 2020

For info & enrollments:

E education@wspc.gr T (+30) 210 9882544 & 540

www.wspc.gr



WSET
APPROVED
PROGRAMME PROVIDER



@WSPC.Wine.Education



@winestudies

11 Glafkou str., 175 64 P. Faliro, Athens, Greece

Watch our WSET
Diploma Video



MERLOT - CHARDONNAY - CABERNET SAUVIGNON

PYLÓS

The Art of Terroir



NESTOR

www.nestorwines.gr

