

WineTrails

ΑΜΠΕΛΟΣ & ΟΙΝΟΣ

ISSN 2241-9454

Τεύχος Νο 12 *
Σεπτέμβριος 2016 *
ΚΥΚΛΟΦΟΡΕΙ ΔΩΡΕΑΝ
ΜΕ ΤΗΝ AGENDA ΚΑΙ
ΣΤΗ ΣΥΝΕΧΕΙΑ ΑΥΤΟΤΕΛΩΣ
με 4 ευρώ

ΟΙΝΙΚΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ

IAN HARRIS THE ONE & ONLY

Ο ΠΑΓΚΟΣΜΙΟΣ ΕΚΚΕΝΤΡΟΦΟΡΟΣ
ΕΠΙΚΕΦΑΛΗΣ ΤΟΥ WSET ΣΕΛ. 78-79

ΕΡΧΟΝΤΑΙ ΚΟΙΝΟΤΙΚΟΙ ΕΛΕΓΧΟΙ

ΣΕΛ. 40



ΤΡΥΓΟΣ 2016

ΣΤΙΣ ΤΑΙΝΙΕΣ ΔΙΑΛΟΓΗΣ ΚΡΙΘΗΚΕ ΤΟ 2016

ΟΙ ΑΠΟΣΤΟΛΕΣ ΤΟΥ WINE TRAILS ΣΕ
ΟΛΗ ΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ ΚΑΤΑΓΡΑΦΟΥΝ ΤΟΝ ΠΑΛΜΟ
ΤΗΝ ΠΙΟ ΚΡΙΣΙΜΗ ΩΡΑ ΤΟΥ 2016 ΣΕΛ. 8-21

ΕΥΑΓΓΕΛΟΣ
ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ
Σχεδιάζουμε το μέλλον
στοχεύοντας σε Ασία & ΗΠΑ

ΣΕΛ. 76-77

ΝΙΚΟΣ
ΑΦΙΑΝΕΣ
Υποθαλάσσια υπάρχει
οινικό μονοπάτι

ΣΕΛ. 44-45

ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΑ
ΠΡΟΗΓΜΕΝΑ,
ΕΡΓΟΝΟΜΙΚΑ
ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΜΕΝΑ



ΗΛΕΚΤΡΙΚΑ ΚΛΑΔΕΥΤΗΡΙΑ ΒΑΗCO Για ανάγκες... κάθε μεγέθους

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

Για επαγγελματίες που επιζητούν ακρίβεια, άνεση, ευελιξία και αξιοπιστία

SNÆurope

ΛΕΩΦΟΡΟΣ ΒΟΥΛΙΑΓΜΕΝΗΣ 604Γ, ΕΛΛΗΝΙΚΟ 16777
Τηλ.: 210-9914263, Fax: 210-9914587
E-mail: info.gr@snaeurope.com

www.snaeurope.com



Στο εξώφυλλο του Wine Trails φιλοξενείται το νέο μοντέλο ποδοσφαιρικών παπουτσιών της NIKE. Το όνομα του MERLOT και δημιουργήθηκε προς τιμήν του Ιταλού ποδοσφαιριστή και οινολογού Andrea Pirlo.

ΚΕΙΜΕΝΟ Γιάννης Πανάγος, **Εκδότης-Διευθυντής**

Editorial



ΝΑ ΚΑΛΟΠΙΑΣΟΥΜΕ ΤΟΥΣ ΚΑΛΕΣΜΕΝΟΥΣ ΜΑΣ



Στη συνάντηση στο Σατό ντε Σαμπόρντ στο Παρίσι, η οποία πραγματοποιήθηκε την 1η Σεπτεμβρίου, ο Γάλλος υπουργός Γεωργίας, Στεφάν Λε Φορ, κάλεσε τους ομολόγους του να υιοθετήσουν έναν αμπελώνα.

**ΣΤΟ ΕΠΟΜΕΝΟ
WINE TRAILS ΣΤΙΣ
23 ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΥ**

Πώματος
ανάβαση

Διαφέρουν σε υλικά κατασκευής, μεγέθη και λειτουργία προσφέροντας πολλαπλές λύσεις σε διαφορετικές ανάγκες.

Μεταλλικότητα
ή Ορυκτότητα

Το Wine Trails κάθεται στα θρανία για να ανακαλύψει και να διαχωρίσει μύθους και πραγματικότητες.

Vinitech -
Sifel 2016

Το Wine Trails ταξιδεύει στο Bordeaux, καταγράφει και αξιολογεί τις νέες τάσεις σε μηχανήματα, υπηρεσίες και συσκευασία οίνων και αποσταγμάτων.

Σε μία από τις τελευταίες συναντήσεις των υπουργών Γεωργίας στο Παρίσι, μετά από πρόσκληση του Γάλλου υπουργού Λε Φορ, πέραν της ανταλλαγής απόψεων για την ΚΑΠ μετά το 2020 στο Σατό ντε Σαμπόρντ, υπουργοί και εθνικές αντιπροσωπείες είχαν την ευκαιρία να επισκεφθούν τους αμπελώνες της περιοχής. Εκεί ο Λε Φορ, με αφορμή και κάποιες ζημιές που έγιναν τον τελευταίο καιρό στα γαλλικά αμπελίσια από την κακοκαιρία, ζήτησε από τους ομολόγους του να υιοθετήσουν από έναν αμπελώνα, σε ένα κάλεσμα αβροφροσύνης, το οποίο περιποιεί τιμή, τόσο στους υπουργούς όσο και στους αμπελώνες. Τις ίδιες μέρες περίπου, εδώ στην Ελλάδα, με αφορμή τις εκδηλώσεις της Διεθνούς Έκθεσης Θεσσαλονίκης, όπου τιμωμένη χώρα φέτος ήταν η Ρωσία, ο αναπληρωτής υπουργός Γεωργίας της ρωσικής ομοσπονδίας, Σεργκέι Λβοβιτς Λεβίν, κάλεσε τους Έλληνες αμπελουργούς να ακολουθήσουν, όπως είπε, τα βήματα των πρωτοπόρων Γάλλων, Ιταλών και Πορτογάλων συναδέλφων τους και να στήσουν αμπελώνες με ελληνικές ποικιλίες στον Καύκασο και την Κριμαία. Θα μπορούσε να πει κανείς ότι τις δύο προτάσεις τις χωρίζει άβυσσος. Στην πρώτη περίπτωση, ο Γάλλος υπουργός ζητάει από τους Ευρωπαίους ομολόγους του να δείξουν στοργή και φροντίδα για τον Γαλλικό αμπελώνα. Στη δεύτερη, ο Ρώσος αξιωματούχος ζητάει από τους Έλληνες αμπελουργούς να ξεσηκωθούν και δοκιμάσουν την τύχη τους στις πηλινές του Καύκασου, με μόνο ίσως δέλεαρ τη δυνατότητά τους να δρομολογήσουν αυτή την προσπάθεια με δοκιμασμένες ελληνικές ποικιλίες, οι οποίες βέβαια δεν ξέρουμε κατά πόσο ταιριάζουν με το μικροκλίμα και τα λοιπά χαρακτηριστικά της περιοχής. Το περίεργο είναι ότι τόσο ορισμένοι εκ των παρακαθήμενων χαιρέτησαν με ενθουσιασμό την πρόσκληση, υποτιμώντας προφανώς το γεγονός ότι μια τέτοια μαζική προσπάθεια, ακόμα κι αν καρποφορούσε για τους τολμηρούς επιχειρηματίες αμπελουργούς, θα ύψωνε ένα ακόμη εμπόδιο στη διάθεση των ελληνικών κρασιών στην τεράστια από πλευράς δυνατοτήτων ρωσική αγορά. Εκτός και αν το μόνο ζητούμενο ήταν... να καλοπιάσουμε τους καλεσμένους μας, μήπως και μας ανοίξουν την πόρτα. 🍇

8



Σεπτέμβριος 2016

ΚΑΛΛΙΕΡΓΗΤΙΚΑ

- 22 **ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΑΠΟ ΤΟ ΩΙΔΙΟ**
26 Παραδοσιακή άρδευση vs αισθητήρων

ΘΕΣΜΙΚΑ

- 30 **ΟΙ ΝΕΕΣ ΑΔΕΙΕΣ ΣΤΟΥΣ ΜΕΓΑΛΟΥΣ**
38 Παράταση για τη μετατροπή ζητά ο ΕΟΣ Σάμου

ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ

- 46 **Η ΔΡΥΣ ΣΕ ΑΛΛΗ ΔΙΑΣΤΑΣΗ**
54 Γέμισε drones ο αμπελώνας της Καλιφόρνια

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΑ

- 64 **ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΠΑΠΑΓΙΑΝΝΑΚΟΥ**
68 Οινοποιείο Διαμαντάκη στο Ηράκλειο Κρήτης

ΑΓΟΡΑ

- 76 **Η ΑΣΙΑ ΑΝΟΙΓΕΙ ΤΗΝ ΑΓΟΡΑ ΤΗΣ**
77 Πλήρες αναπτυξιακό πλάνο για το Κτήμα Κόκκαλη

ΜΠΥΡΑ & ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΑ

- 96 **ΝΟΣΤΥΑ, Η ΜΠΥΡΑ ΤΗΣ ΠΟΛΗΣ**
100 Ο Τύρναβος εμφιέλιξε το ελληνικό τσίπουρο

ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ

- 111 **ΕΡΧΕΤΑΙ Η VINITECH - SIFEL**
112 Στις 3-4 Δεκεμβρίου ο Χάρτης των Γεύσεων

- 114 Τέχνη των σκιάδων το ούισκι
λέει σήμερα η Jack Daniel's



Wine Trails

ΚΥΚΛΟΦΟΡΕΙ
ΔΩΡΕΑΝ ΜΕ ΤΗΝ
AGRENDΑ ΚΑΙ
ΣΤΗ ΣΥΝΕΧΕΙΑ
ΑΥΤΟΤΕΛΩΣ

Ταυτότητα

ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑ

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

ΕΚΔΟΤΗΣ/ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ

Γιάννης Πανάγος

ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ ΕΚΔΟΣΗΣ

Λάζαρος Γατσέλιος

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ

Ειρήνη Σηρέκη

ΣΥΝΤΑΞΗ

Μαρία Νέτσινα
Γρηγόρης Κόντας
Χαρ. Σπινθηροπούλου
Γιώργος Κοντονής
Μαρία Γιουρुकέλη
Αλέξανδρος Μπίκας
Μαρία Κρόκου
Φανή Γιαννακοπούλου
Ελένη Δούσκα

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΟ/ ΣΕΛΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Βασιλική Κονόμου
Αθηνά Βέν

ΕΜΠΟΡΙΚΟΣ ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ

Παναγιώτης Αραβαντινός

ΔΙΑΦΗΜΙΣΗ/ ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ

Νατάσσα Στασινού
Ελισάβετ Μπουζαλάκου

ΔΙΑΝΟΜΗ

Ευρώπη Πρακτορείο
Διανομής Τύπου Α.Ε.

ΕΚΤΥΠΩΣΗ/ ΒΙΒΛΙΟΔΕΣΙΑ

ΕΚΤΥΠΩΣΕΙΣ ΙΡΙΣ ΑΕΒΕ

www.agronews.gr

Τρακτέρ ειδικών καλλιεργειών



Διαστάσεις

- Η νέα σειρά προσφέρει λύσεις για κάθε ειδική καλλιέργεια
- Για σπωρώνες, χαμηλού προφίλ, αμπελουργικά και στενά αμπελουργικά μοντέλα
- Εκδόσεις με καμπίνα και πλατφόρμα
- Ειδικά κατασκευασμένο για να ταιριάζει παντού

Υδραυλικά

- Τα καλύτερα υδραυλικά της κατηγορίας
- Έως 3 αντλίες και 122,5 λίτρα /λεπτό, σας δίνουν τη δύναμη της επιλογής
- Έως 8 οπίσθια χειριστήρια και 7 προαιρετικά για τοποθέτηση στη μέση

Άνεση/Καμπίνα

- Έξτρα φορδιά καμπίνα για τα 5GF και 5GN
- Νέοι ηλεκτρουδραυλικοί χειρισμοί SCV
- Χειρισμός ακριβείας των υδραυλικών παρελκόμενων
- Εργονομική καμπίνα για περισσότερο χώρο
- Έξυπνοι χειρισμοί
- Έξτρα στενή καμπίνα για τα 5GV

Ακτίνα στροφής

- Μειωμένη σε 3,4 μέτρα
- Γρήγορη στροφή στα κεφάλαια
- Ευελιξία μέσα στις καλλιέργειες
- Αποδοτικό μέσα στο χωράφι

Δύναμη

- Diesel κινητήρες προδιαγραφών Stage IIIA
- «Τρέχει» έως 500 ώρες μεταξύ της αλλαγής λαδιών
- Βέλτιστη ψύξη για καλύτερη απόδοση
- Μεγάλη δύναμη έλξης του οπίσθιου φορτωτή-3.100 κιλά
- Μηροσπινά υδραυλικά και μηροσπινά PTO εκ του εργοστασίου

Προσαρμοσμένα για κάθε τύπο ειδικής καλλιέργειας

Γνωρίστε την πιο ολοκληρωμένη σειρά λύσεων για ειδικές καλλιέργειες: τη σειρά John Deere 5G. Τα 5GF είναι τα τέλεια τρακτέρ για όλες τις δουλειές, με εφαρμογή σε φαρδύς αμπελώνες και σπωρώνες. Τα χαμηλού προφίλ 5GL είναι σχεδιασμένα για σπωρώνες με χαμηλά κλαδιά και αμπελώνες με τη μορφή κληματαριάς. Τα 5GV είναι η επιλογή για υπερ-στενούς αμπελώνες. Συμπαγή και ευέλικτα, τα 5GN είναι ειδικά διαμορφωμένα για αμπελώνες και σπωρώνες με στενές γραμμές μεταξύ των 5GF και των 5GV. Πατάνε απαλά στο χώμα και οικονομικά στα καύσιμα, διαθέτουν όλα την κατάλληλη ισχύ για να φροντίζουν ένα μεγάλο εύρος καθημερινών εργασιών. Διαλέξτε μεταξύ μία μεγάλης ποικιλίας επιλογών και ρυθμίσεων για να ικανοποιήσετε την κάθε σας ανάγκη.



JOHN DEERE

AGROTECH
S.A.
ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ - ΜΗΤΣΙΟΛΟΓΙΑ

ΜΠΟΖΑΤΖΙΔΗΣ - ΜΗΤΣΙΟΛΙΔΗΣ ΑΕ
ΕΜΠΟΡΙΑ ΓΕΩΡΓΙΚΩΝ ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΩΝ ΚΑΙ ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΩΝ
ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ: 8ο ΧΛΜ. ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ-ΑΘΗΝΩΝ, ΤΗΛ. 2310 795018
ΛΑΡΙΣΑ: 6ο ΧΛΜ. ΛΑΡΙΣΑΣ-ΦΑΡΣΑΛΩΝ, ΤΗΛ. 2410 661995, 2410 660960
ΟΡΕΣΤΙΑΔΑ: 1ο ΧΛΜ ΟΡΕΣΤΙΑΔΑΣ-ΔΙΔΥΜΟΤΕΙΧΟΥ, ΤΗΛ. 25520 81040, 25520 27755
E-mail/Web: info@agrotechniki.gr, www.agrogroup.gr, www.johndeeredistributor.gr

JohnDeere.com



Η ΑΤΕΡΜΟΝΗ ΓΟΗΤΕΙΑ ΤΟΥ ΧΥΜΑ ΚΡΑΣΙΟΥ



Του Λάζαρου Γατσέλη
Οινολόγου
Dip. WSET

Για περισσότερο από μία 20ετία το χύμα κρασί αποτελούσε, για πολλές ανιάτες περιπτώσεις συνεχίζει να είναι, η πηγή όλων των κακών του κλάδου κι όσων θα συμβούν στις επόμενες δύο, τρεις, πιθανά και τέσσερις δεκαετίες. Τις ώρες λοιπόν που εδώ κάποιος διατυμπάνιζαν τα περί «Εμφιαλωμένης Ανωτερότητας», οι ανά τον κόσμο σύμμαχοι και ευγενείς ανταγωνιστές μας, αναδιαμόρφωναν στο εσωτερικό τους και συνδιαμόρφωναν στο σύνολό τους τις εμπορικές κατευθύνσεις των διαφορετικών περιεκτών.

Πριν τρέξει κάποιος απλά να αναγνώσει τη προβλέπει η ελλειμματική ελληνική νομοθεσία περί «χύμα κι εμφιαλωμένου κρασιού», ας δούμε πώς και γιατί πράττουν ορισμένοι ανά τον κόσμο σύμμαχοι και ευγενείς ανταγωνιστές μας. Αλουμινένια δοχεία (cans), πλαστικές φιάλες τύπου PET, χάρτινες συσκευασίες όπως τα Tetrapack, παραδοσιακοί ασκοί (bag in - box) και σύγχρονοι ασκοί αυτό-υποστηριζόμενοι (pouch), περιγράφονται ξεκάθαρα και προσδιορίζονται από την αμερικανική αγορά και νομοθεσία ως ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΟΙ ΠΕΡΙΕΚΤΕΣ ΚΡΑΣΙΟΥ.

Έχοντας ξεπεράσει τη διαδικασία ανθυποβολής για το καλύτερο κρασί της οδού, της γειτονιάς, της περιοχής, της πόλης του νομού, των παππούδων κ.ο.κ και γνωρίζοντας πως ουδείς γνωστός περιέκτης μπορεί να ξεπεράσει το γυαλί σε θέματα κατευθυνόμενης, πολυετούς ευγενούς παλαιώσης, οι Αμερικανοί μελέτησαν τις συμπεριφορές των οινόφιλων διαπιστώνοντας πως στη συντριπτική πλειοψηφία των ανεξάρτητων ερευνών το 90% των κρασιών καταναλώνονται μέσα σε 24 ώρες από την ώρα αγοράς. Ακολουθώντας, οι ίδιοι οινόφιλοι σε ποσοστό πάνω από 65% δηλώνουν απερίφραστα πως θεωρούν τα γυαλίνα μπουκάλια βαριά, εύθραυστα και επιβαρυντικά για το περιβάλλον.

Επιπλέον, η βιομηχανία του κρασιού στο σύνολο της αναλαμβάνει να εξηγήσει πώς και γιατί επιλέγονται οι εναλλακτικοί περιέκτες, σύμφωνα με τις τάσεις και τις προτιμήσεις των οινόφιλων. Τα Tetrapack π.χ ζυγίζουν μόνο 10% από το συνο-

λικό βάρος των ελαφρύτερων και αντίστοιχων σε όγκο γυαλινών περιεκτών. Οι πλαστικές φιάλες τύπου PET χρειάζονται για να κατασκευαστούν μόνο το 10% της ενέργειας των αντίστοιχων γυαλινών. Παραγωγοί από την Καλιφόρνια χρηματοδότησαν έρευνα που απέδειξε πως δείγματα σε PET έμειναν αναλλοίωτα, οργανοληπτικά και αναλυτικά ως και 2 χρόνια. Παραδοσιακοί και σύγχρονοι ασκοί, διατηρούν το κρασί αναλλοίωτο από 2 ως 9 μήνες από την ημερομηνία απογέμισης και ως 4εις εβδομάδες από το άνοιγμα του περιέκτη.

Ταξιδεύοντας πολλά μίλια πιο κοντά μας στην Αγγλία, τα πράγματα ταξίδεψαν ακόμα πιο κοντά στο μέλλον, πατώντας σε παραδοσιακές πρακτικές 100 και πλέον ετών, σε λιγότερο από δέκα χρόνια. Το 2008, λιγότερα από 3/10 μπουκάλια αυστραλέζικου κρασιού ταξίδευαν χύμα κι εμφιαλώνονταν στη χώρα κατανάλωσης. Οκτώ χρόνια αργότερα το αντίστοιχο ποσοστό προσεγγίζει το 80%, με το σύνολο του κρασιού που εξάγεται χύμα να έχει ξεπεράσει το αντίστοιχο εμφιαλωμένο από το 2012. Οι αντίστοιχες συμπεριφορικές τάσεις των Άγγλων οινόφιλων βρίσκονται εξαιρετικά κοντά σε αυτές των Αμερικανών.

Στις προαναφερόμενες συνθήκες και περιβαλλοντικές ανησυχίες λοιπόν, αξίζει να συνυπολογίσει κανείς πως ένα container βασικού μεγέθους μπορεί να φιλοξενήσει 12.000 ως 13.000 φιάλες ανάλογα με το σχήμα, το μέγεθος και το βάρος των φιαλών.

Στις αντίστοιχες χύμα περιπτώσεις, το βασικό μέγεθος flexi-tank μπορεί να φιλοξενήσει κρασί προς μεταφορά που αντιστοιχεί σε 32.000 φιάλες 750 ml, ενώ το βασικό μέγεθος ISO tank σχεδόν 35.000 φιάλες 750 ml.

Μήπως τελικά η εξωστρέφεια χρειάζεται αρχικά «χύμα προσέγγιση»; Πάντως, το 1ο Συνεταιριστικό Εμφιαλωτήριο Ελληνικού κρασιού στη Νέα Υόρκη αναμφίβολα θα βοηθούσε άμεσα κι ακαριαία σε αυτή την πολύπαθη προσπάθεια.



PET, Tetrapack, bag in - box και pouch περιγράφονται ως οι ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΟΙ ΠΕΡΙΕΚΤΕΣ ΚΡΑΣΙΟΥ.



Ενα container βασικού μεγέθους μπορεί να φιλοξενήσει 12.000 ως 13.000 φιάλες ανάλογα με το σχήμα, το μέγεθος και το βάρος των φιαλών.



ΔΑΜΑΖΟΝΤΑΣ ΤΑ ΣΑΚΧΑΡΑ

Ο τρύγος του 2016 θα καταγραφεί ως σημείο αναφοράς για τη σκληρή δουλειά και την επιμονή στη λεπτομέρεια. Το ρεπορτάζ του Wine Trails σε όλη την Ελλάδα αποκαλύπτει πως όσοι εργάστηκαν σκληρά στο αμπέλι, αφουγκραζόμενοι τις ιδιαιτερότητες μιας θερ-

μής και πρώιμης στο σύνολο χρονιάς, σίγουρα θα ανταμειφθούν, ξεπερνώντας τον μέσο όρο μιας απλά καλής χρονιάς σε κάθε επίπεδο.

Αναμφίβολα, ο σύντομος μα εξαιρετικά δριμύς καύσωνας στις αρχές του καλοκαιριού προκάλεσε από αξιοσημείωτα ως σοβαρά προβλήματα υποβάθμισης της

ποιότητας αλλά και των παραγόμενων ποσοτήτων σε κάθε γωνιά της χώρας.

Την ίδια επίδραση είχαν και οι τοπικές χαλαζοπτώσεις κατά το πρώτο μισό του καλοκαιριού, συνεχίζοντας ουσιαστικά την επιβαρυντική ή και καταστροφική επίδραση των όψιμων ανοιξιότικων έντονων παγετώνων και χαλαζοπτώσεων.

Σε ποιοτική επανάληψη του 2015 επιμένουν πολλοί αμπελουργοί και οινολόγοι πως βρισκόμαστε, με τον πράσινο τρύγο και τις ταινίες διαλογής να είναι σε πολλές περιπτώσεις κάτι περισσότερο από μια λύση ανάγκης.

ΜΑΚΕΔΟΝΙΑ

Οινοποιείο:
Κτήμα Γεροβασιλείου
Ρεπορτάζ:
Λεωνίδας Λιάμης
Φωτογραφίες:
Νίκος Γιακουμίδης

ΘΕΣΣΑΛΙΑ

Οινοποιείο:
Οινοποιητικός
Συνεταιρισμός
Τυρνάβου
Ρεπορτάζ
& **Φωτογραφίες:**
Βασιλική Πασχάλη
- Τσαντοπούλου

ΑΤΤΙΚΗ

Οινοποιείο:
Κτήμα Παπαγιαννάκου
Ρεπορτάζ:
Μαρία Κρόκου
Φωτογραφίες:
Γεωργία Καραμανλή

ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ

Οινοποιείο:
Vassaltis
Ρεπορτάζ &
Φωτογραφίες:
Ηλίας Ρουσάκης

ΚΡΗΤΗ

Οινοποιείο:
Οινοποιείο Διαμαντάκη
Ρεπορτάζ
& **Φωτογραφίες:**
Βασιλική Πασχάλη
- Τσαντοπούλου

ΚΕΙΜΕΝΟ Δημοσιογραφική Ομάδα Wine Trails

Φθάνοντας στο τέλος του καλοκαιριού και στην έναρξη του φθινοπώρου, πραγματικά δοκιμάστηκε η ετοιμότητα των οινοποιείων, καθώς οι διαρκείς και σε ορισμένες περιπτώσεις έντονες βροχοπτώσεις οδήγησαν τους περισσότερους αμπελουργούς και οινοποιούς να διπλασιάσουν τις ταχύτητες συγκομιδής

αναγκάζοντας σχεδόν τους πάντες να κινηθούν ακαριαία.

Με το +95% του τρυγητού να έχει ολοκληρωθεί πανελλαδικά, μπορούμε πλέον να γευθούμε τις διαφορετικές ταχύτητες κίνησης μεταξύ σακχάρων και φαινολικών στα ερυθρά, κάτι που οδήγησε αρκετούς οινολόγους ανά τη χώρα να ε-

πανασχεδιάσουν εξ αρχής τις εκχυλίσες στο οινοποιείο.

Αντίστοιχα, κυριαρχούν τα έντονα σωματώδη, εξωστρεφή αρωματικά λευκά κρασιά που δύσκολα όμως θα συμπεριλάβουν τη λέξη «κομψότητα» στη μελλοντική οργανοληπτική, περιγραφική τους φαρέτρα.►



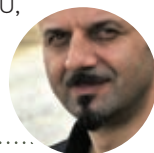
ΜΑΚΕΔΟΝΙΑ: ΚΤΗΜΑ ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ

Όσο πιο υψηλή η παραγωγή, τόσο πιο πράσινος ο τρύγος

Στο ξεκίνημα του τρύγου της Μαλαγουζιάς, της ποικιλίας που κυριαρχεί στο Κτήμα Γεροβασίλειου, το Wine Trails ταξίδεψε στην Επανομή και μπήκε στον αμπελώνα των 630 πια στρεμμάτων

ΚΕΙΜΕΝΟ **Λεωνίδας Λιάμης**

* ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ **Νίκος Γιακουμίδης**



Τέσσερις μέρες μετά τη γιορτή της Παναγίας, πρωί Παρασκευής 19ης Αυγούστου με τον ήλιο να δείχνει από νωρίς τα «δόντια» του, το ραντεβού ήταν «κλεισμένο» για τις 10 π.μ. Προορισμός το Κτήμα Γεροβασίλειου, καθώς ο έμπειρος αμπελουργός – οينوποιός, Ευάγγελος Γεροβασίλειου, που κατάφερε να βάλει την Επανομή Θεσσαλονίκης στον παγκόσμιο οικόδομο, θα μας αποκαλύπτε τα μυστικά του φετινού τρύγου. Στο Κτήμα το «πανηγύρι» είχε ήδη ξεκινήσει μία εβδομάδα πριν και στην καταπράσινη «ριγέ» πλαγιά των 630 στρεμμάτων του ενιαίου ιδιόκτη-

του αμπελώνα ένα πολύχρωμο ανθρωπινό «μελίσσι» -πάνω από 50 άτομα με τα σύγνεργά τους- βρίσκονταν σε «οργασμό» εργασίας.

Με ένα θερμό καλωσόρισμα ο Ευάγγελος Γεροβασίλειου μας ζήτησε ευγενικά να τον ακολουθήσουμε στο «λαβύρινθο» με τα κλήματα, που ανοίγονταν στον ορίζοντα φόντο τη θάλασσα του Θερμαϊκού, ενημερώνοντάς μας ότι ο τρύγος του 2016 για το Κτήμα Γεροβασίλειου ξεκίνησε με τα Sauvignon, εκείνες τις μέρες τελειώνει η Chardonnay και πως μετά από μια μικρή παρένθεση με κάποιες μικρές ποσότητες

Merlot, θα ακολουθούσε τη Δευτέρα 22 Αυγούστου, ο τρύγος της Μαλαγουζιάς. Η τελευταία αποτελεί κυρίαρχη ποικιλία στο Κτήμα, καλύπτοντας το 55% της έκτασης του αμπελώνα, αφήνοντας στη δεύτερη θέση το Ασύρτικο. Οι υπόλοιπες ποικιλίες είναι σε μικρές ποσότητες.

«ΕΙΧΑΜΕ ΚΑΛΕΣ ΒΡΟΧΕΣ»

«Έχουμε τρυγήσει μέχρι στιγμής λιγότερο από το ένα τρίτο της παραγωγής μας. Ο κύριος όγκος είναι της ποικιλίας Μαλαγουζιά,. Στη συνέχεια θα ακολουθήσει ο τρύ-



Κτήμα ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ



Επάνω και δεξιά: Ο Ευάγγελος Γεροβασίλειος υποδέχθηκε το Wine Trails στο Κτήμα του στις 19 Αυγούστου.

γος των κόκκινων ποικιλιών, που αποτελούν το 15% -20% του αμπελώνα. Ο βασικός όγκος του Merlot αρχίζει μετά τις 22 Αυγούστου και προς το τέλος του μήνα οι όψιμες Syrah, Λιμνιό, Μαυρουδή και το Μαυροτράγανο», μας είπε χαρακτηριστικά και συμπλήρωσε με ικανοποίηση πως «η χρονιά εξελίσσεται πολύ καλά. Ήδη γνωρίζουμε τι γίνεται. Αυτό οφείλεται στο ότι είχαμε ορισμένες βροχές σε καίρια χρονικά σημεία της καλλιέργειας. Είχαμε δύο καλές βροχές τον Ιούνιο, μία τον Ιούλιο και μια στις αρχές του Αυγούστου, οι οποίες κράτησαν το αμπέλι σε πολύ καλή φυσική κατάσταση και του πρόσφεραν πλούσια αρώματα και»





«Η γη εδώ έχει τετραπλήσια αξία απ' ό,τι στα 500 μέτρα μακριά από το Κτήμα», ανέφερε ο Ευ. Γεροβασιλείου.

ισορροπία με τα σάκχαρα. Ανάλογα καλή ποιοτική χρονιά, πληροφορούμαι, καταγράφεται σε όλη την Ελλάδα για τη φετινή καλλιεργητική σεζόν, εκτός από κάποιες περιοχές της χώρας, οι οποίες είχαν την ατυχία να πληγούν από τη χαλαζόπτωση και θα έχουν προβλήματα».

Καθοριστικό ρόλο για το καλό αποτέλεσμα επίσης, όπως τόνισε, διαδραμάτισε το γεγονός ότι «πέρα από τις 3-4 βροχές που είχαμε μέσα στη χρονιά, ο καιρός ήταν στεγνός, με συνέπεια να μην παρατηρηθούν ασθένειες. Φέτος είχαμε ελάχιστα πράγματα, που αφορούσαν κυρίως ωίδιο και περονόσπορο και δεν χρειάστηκαν ιδιαίτερες επεμβάσεις. Οπότε φτάσαμε στην εποχή του τρύγου έχοντας άριστη ποιότητα κι υγιεινή σταφυλιών, που είναι πρωταρχικό για να κάνεις καλό κρασί».

ΕΝΤΟΝΑ ΠΡΑΣΙΝΟΣ ΤΡΥΓΟΣ

Όσον αφορά στους παραγόμενους όγκους, ο κ. Γεροβασιλείου ξεκαθάρισε πως οι αποδόσεις είναι ελεγχόμενες στο Κτήμα, προκειμένου να επιτυγχάνεται καλό αποτέλεσμα σε επίπεδο ποιότητας. «Επειδή κάνουμε πράσινο τρύγο, πάντα φέρνουμε τα αμπέλια σε σταθερή παραγωγή. Δηλαδή στα κόκκινα από 600 έως 700 κιλά το στρέμμα και στα λευκά το πολύ να φτάσουμε 1 τόνο το στρέμμα. Είναι απολύτως ελεγχόμενα. Η αλήθεια είναι, ωστόσο, ότι φέτος υπήρξε υψηλή παραγωγή και έχουμε κάνει έντονα πράσινο τρύγο, ώστε να πετύχουμε ποιοτικό κρασί».

Σε κάθε περίπτωση, ωστόσο, η παραγωγή δεν αρκεί για να καλύψει τη ζήτηση κι αυτό δημιουργεί έναν ευχάριστο πονοκέφαλο στον επιχειρηματία. «Η ποσότητα κρασιού, που παράγουμε είναι πεπερασμένη, διότι έχουμε μόνο σταφύλια από δικά μας αμπέλια.





Από τη στιγμή που η ζήτηση είναι μεγαλύτερη από την παραγωγή, σαφώς προκύπτει έλλειψη και γι' αυτό προσπαθούμε να βάλουμε καινούργια αμπέλια» αναφέρει ο συνομιλητής μας και θυμίζει ότι και φέτος στο Κτήμα προστέθηκαν άλλα 40 στρέμματα νέου αμπελώνα, εκ των οποίων 28 με Μαλαγουζιά και τα υπόλοιπα 12 με Sauvignon.

Σύνολο, πλέον, 630 στρέμματα, σε ένα εγχείρημα που ξεκίνησε το 1981, όπως θυμάται ο κ. Γεροβασιλείου, όταν και φυτεύτηκαν από τον ίδιο τα πρώτα 40 στρέμματα του αμπελώνα με Μαλαγουζιά. 🍇

ΜΕ ΔΥΝΑΜΙΚΟΤΗΤΑ 500 ΤΟΝΩΝ

Από τα 630 στα 1.000 στρέμματα

Η περαιτέρω επέκταση του αμπελώνα όμως, δεν είναι και τόσο εύκολη υπόθεση. «Καταρχήν δεν μπορούμε να βάλουμε άπειρα αμπέλια διότι η γη κοστίζει πολύ κι αφετέρου έχουμε σχεδόν εγκλωβιστεί από ιδιοκτησίες που δεν μπορούν να μας επιτρέψουν να επεκταθούμε. Ο στόχος, αν μπορούσαμε, θα ήταν να φτάσουμε τον αμπελώνα στα 1.000 στρέμματα, αλλά είναι δύσκολο. Εγώ πάντως θα ήμουν ευχαριστημένος και με 750 στρέμματα. Συν 120 στρέμματα δηλαδή. Θα ήθελα να το πετύχω άμεσα, αλλά είναι το θέμα των ιδιοκτησιών, διήγα από το Κτήμα, οι οποίες δεν πουλιούνται. Η γη εδώ έχει τετραπλάσια αξία απ' ό,τι στα 500 μέτρα μακριά από το Κτήμα. Είναι φυσιολογικό, βέβαια. Όταν κάποιος ενδιαφέρεται να αγοράσει και να αξιοποιήσει ένα κομμάτι γης, οι νυν ιδιοκτήτες της θέλουν να το επωφεληθούν. Και με το δίκαιό τους. Δεδομένων των συνθηκών, ουσιαστικά, πλησιάζουμε στο μάξιμουμ των δυνατοτήτων μας, που είναι να πλησιάσουμε τις 400.000 φιάλες ή το μέγιστο 500.000, από τις περίπου 350.000, που είμαστε τώρα», εξήγησε και τόνισε: «Αν πάνε όλα καλά και μεγαλώνουμε τα αμπέλια μας, θα πρέπει να κάνουμε και μια μικρή επέκταση στο οινοποιείο. Είμαστε ήδη οριακά και αυτό σημαίνει πως του χρόνου, το 2017, θα πρέπει να γίνει. Θα προσθέσουμε 150 τόνους σε επίπεδο δυναμικότητας, ώστε να πάμε στους 500 τόνους, που σημαίνει μια επένδυση της τάξης των 500-600 χιλ. ευρώ. Αυτή τη στιγμή η δυναμικότητά μας είναι μέχρι 350 τόνους».

**VINITECH
SIFEL**

Η ΠΑΓΚΟΣΜΙΑ ΕΚΘΕΣΗ
Αμπελο-οινικού και
φρουτολαχανικών κλάδων

**29 NOV
1^η ΔΕΚ
2016**

ΜΠΟΡΝΤΟ

**1 ΕΚΘΕΣΗ, 70 ΧΩΡΕΙΣ ΣΥΓΚΕΝΤΡΩΜΕΝΕΣ,
97% ΑΠΟΔΟΧΗ***

- ❖ Ανακαλύψτε καινοτόμους εξοπλισμούς
- ❖ Συναντήστε τους στρατηγικούς επαγγελματίες
- ❖ Εμπλουτίστε τις πρακτικές του επαγγέλματος

20^η έκθεση

vinitech-sifel.com

*Γραφείο επισημοποίησης CIVA, 2016

Για περισσότερα πληροφορίες, επικοινωνήστε με:
Βασίλη Σαβίτ Παπαγεωργίου
Tel.: +33 210 32 36 66/790 vin@sifel.fr

«ΑΔΕΛΦΟΤΗΤΑ ΤΩΝ ΧΡΕΜΑΤΩΝ»

CONGRÈS
ET EXPOSITIONS
DE BORDEAUX

ΤΡΥΓΟΣ 2016



ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΟΣ
ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ
ΤΥΡΝΑΒΟΥ

Δεξιά: Σήμερα ο Οινοποιοτικός Συνεταιρισμός Τυρνάβου έχει 466 μέλη που καλλιεργούν συνολικά 8.259 στρέμματα οινοποιήσιμων σταφυλιών.



ΘΕΣΣΑΛΙΑ: ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΤΥΡΝΑΒΟΥ

Ευράφι ο καιρός για τα σταφύλια

Τρίτη γενιά αμπελουργός, ο Κυριάκος Τσικριτσής, μέλος του ΑΟΣ Τυρνάβου, πάλεψε με μια χρονιά που έδειξε από την αρχή τα δόντια του

ΚΕΙΜΕΝΟ & ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ
Βασιλική Πασχάλη-Τσαντοπούλου





Αντίξοες καιρικές συνθήκες έπαιξαν φέτος άσχημο παιχνίδι εις βάρος των αμπελοκαλλιερητών της ευρύτερης περιοχής του Τυρνάβου, αναφέρει στο Wine Trails ο αμπελουργός, μέλος του Αγροτικού Συλλόγου Τυρνάβου, του Α.Ο.Σ. Τυρνάβου και του Συλλόγου Αμβυκούχων Τυρνάβου Κυριάκος Τσικριτής. Ο κ. Τσικριτής, 3η γενιά αμπελουργών με παππού τον Αστέρη, από τα πρώτα μέλη του Α.Ο.Σ. Τυρνάβου, θεωρεί ευλογία την ύπαρξη του οινοποιείου Τυρνάβου, το οποίο απορροφά μεγάλη ποσότητα της παραγωγής του, δίνει μία σταθερή, λογική τιμή (Μοσχάτο 0,35 λεπτά, Ροδίτη 0,33 το κιλό) και κάνει τα γύρω οινοποιεία να συναγωνίζονται στις τιμές, συμβάλλοντας έτσι στο να μείνει ο αμπελουργός στην παραγωγή.

ΣΧΙΣΤΗΚΕ Ο ΚΑΡΠΟΣ ΣΤΗ ΣΥΓΚΟΜΙΔΗ

«Φέτος δεν υπάρχουν σταφύλια για να καλύψουν στις ανάγκες των οινοποιών. Επειδή η χρονιά ήταν πρώιμη ξεκίνησα τον τρύγο τέλη Αυγούστου αντί για αρχές Σεπτεμβρίου, δηλαδή ένα 10ήμερο νωρίτερα. Η χρονιά από την αρχή «έδειξε τα δόντια της», αφού στις 25 Μαρτίου έπεσε παγετός που «έκαψε» τα καλά «μάτια» και το αμπέλι καρπο-

φόρησε από τα παρακλάδια, που είναι ελάχιστα παραγωγικά. Το χαλάζι την Πέμπτη 8 Σεπτεμβρίου έριξε κυρίως στις περιοχές του Δαμασίου και του Αργυροπουλίου κάτω ρώγες, φύλλα και κλαδιά. Οι έντονες βροχοπτώσεις που συνεχίζονται ως τώρα κατέστρεψαν πολλά στρέμματα αμπέλου, καθώς «σκίστηκαν» τα σταφύλια πάνω στην συγκομιδή. Ευτυχώς οι ασθένειες φέτος δεν χτύπησαν ιδιαίτερα το αμπέλι και περιορίστηκαν στους βασικούς ψεκασμούς από την άνοιξη και μετά κυρίως για τον περονόσπορο».

Και συνεχίζει: «Η κυβερνητική πολιτική είχε σαν σχέδιο και υλοποίησε τη φορολόγηση του κρασιού που έπληξε ανεπανόρθωτα την αμπελοκαλλιέργεια. Το τελευταίο διάστημα ακούγονται διάφορα για το μέλλον του χύμα τσίπουρου που αποτελεί μεταποίηση του αγροτικού μας προϊόντος από τον ίδιο τον παραγωγό, απορροφώντας μέρος της παραγωγής του. Αν αλλάξει το καθεστώς στο χύμα κρασί και στο χύμα τσίπουρο, η αμπελοκαλλιέργεια θα εξαφανιστεί την επόμενη μέρα. Ακόμη μια καλλιέργεια θα θαφτεί, για να εξυπηρετηθούν τα συμφέροντα των πολυεθνικών που έχουν εισβάλει στον χώρο της ποτοποιίας, φέρνοντας αγνώστου προλεύσεως πρώτη ύλη από διάφορες χώρες, σε αντίθεση με εμάς που χρησιμοποιούμε το αγνό σταφύλι της περιοχής μας».



Επάνω: Ο Κυριάκος Τσικριτής υποδέχθηκε στις 15 Σεπτεμβρίου το Wine Trails στον αμπελώνα του στον Παλιόμυλο Τυρνάβου.



ΑΤΤΙΚΗ: ΚΤΗΜΑ ΠΑΠΑΓΙΑΝΝΑΚΟΥ

Δυναμική εξέλιξης για Σαββατιανό και Μαλαγουζιά

Οι φετινές καιρικές συνθήκες, το δροσερό καλοκαίρι και η απουσία βροχών, ευνόησαν τη σοδειά στο Κτήμα Παπαγιαννάκου

ΚΕΙΜΕΝΟ **Μαρία Κρόκου**
ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ **Γεωργία Καραμαλή**



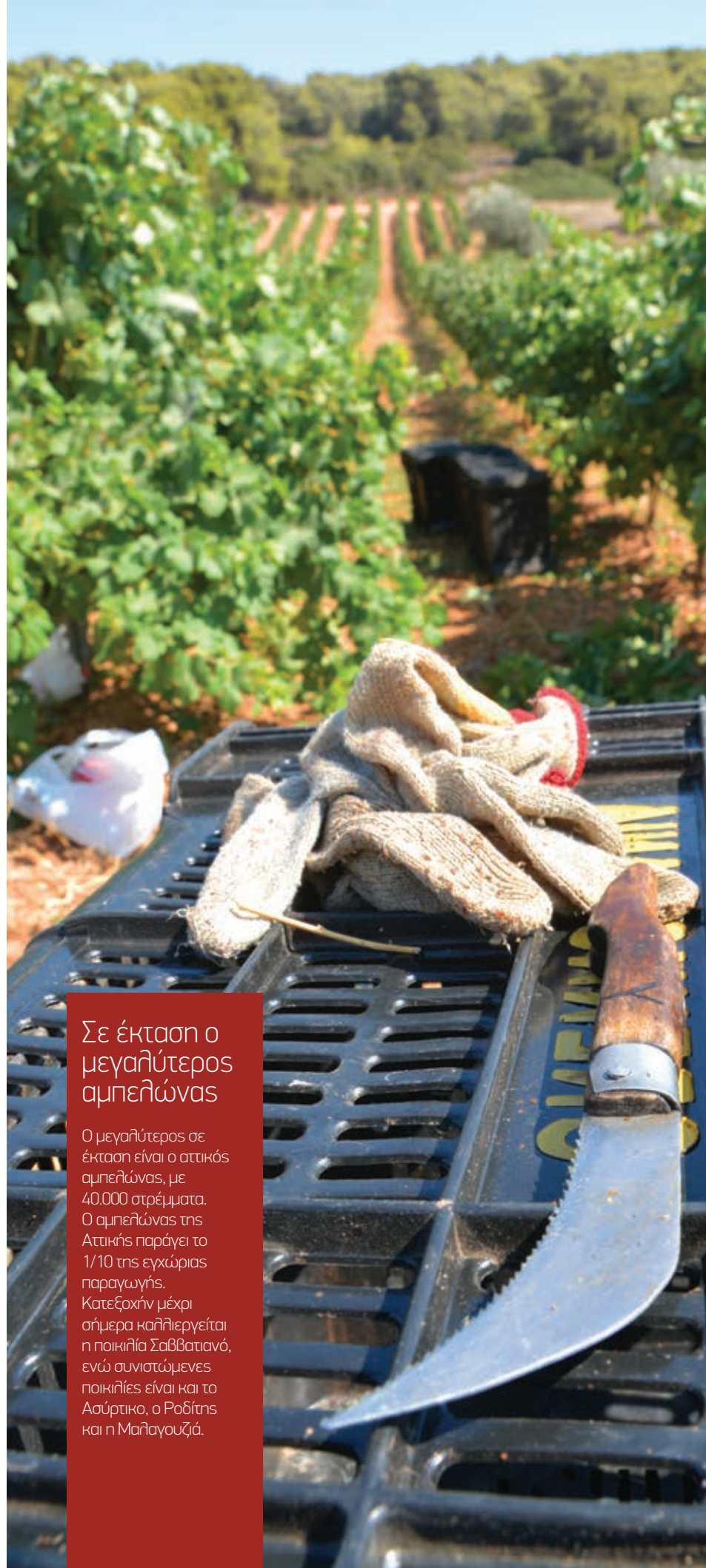
Στο Κτήμα **Παπαγιαννάκου** ο τρύγος **ξεκίνησε** στις 2 Αυγούστου και **τελείωσε** στις **18 Σεπτεμβρίου**.



Υψηλή ποιότητα αναμένει για τη φετινή οινοπαραγωγή ο οινοποιός και αμπελουργός Βασίλης Παπαγιαννάκος, τον οποίο συναντήσαμε στο Κτήμα του στην περιοχή Πούσι-Καλογέρι στο Μαρκόπουλο Αττικής την Πέμπτη 4 Αυγούστου, την 3η ημέρα της συγκομιδής. Οι ενδείξεις που προδιαγράφουν μία ποιοτική σεζόν συνίστανται στο πολύ καλό ΡΗ και τις πολύ καλές οξύτητες των οίνοςτάφυλων, όπως εξηγεί ο κ. Παπαγιαννάκος.

ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΟ ΦΡΕΣΚΙΕΣ ΟΞΥΤΗΤΕΣ ΦΕΤΟΣ

Συγκεκριμένα, «έχουμε πιο φρέσκιες οξύτητες φέτος», σημειώνει ο ίδιος, ενώ οι αλκοολικοί βαθμοί δεν είναι ιδιαίτερα υψηλοί. Η χρονιά από άποψη καιρικών συνθηκών κύλησε ομαλά, καθώς ακόμα και το Σεπτέμβριο στην περιοχή έβρεξε μόλις μία μέρα. Απαριθμώντας τις καιρικές συνθήκες της φετινής σεζόν, ο κ. Παπαγιαννάκος μάς είπε ότι αν και η χρονιά... ►



Σε έκταση ο μεγαλύτερος αμπελώνας

Ο μεγαλύτερος σε έκταση είναι ο αττικός αμπελώνας, με 40.000 στρέμματα. Ο αμπελώνας της Αττικής παράγει το 1/10 της εγχώριας παραγωγής. Κατεξοχήν μέχρι σήμερα καλλιεργείται η ποικιλία Σαββατιανό, ενώ συνιστώμενες ποικιλίες είναι και το Ασύρτικο, ο Ροδίτης και η Μαλαγουζιά.



Στις **4 Αυγούστου** το «WT» βρέθηκε στο Κτήμα **Παπαγιαννάκου**, την τρίτη ημέρα του **τρύγου** του, που φέτος ήταν **πρώιμος** για 10 **ημέρες** περίπου, όπως και στις **περισσότερες** περιοχές της χώρας.

Επάνω: Ο Βασίλης Παπαγιαννάκος με τον θείο του, Ιωάννη Παπαγιαννάκο.

Ξεκίνησε άνδρην, με την απουσία βροχών το χειμώνα, στη συνέχεια το καλοκαίρι ήταν δροσερό λόγω των Βοριάδων, παρά τις υψηλές θερμοκρασίες που σημειώνονταν, ενώ ακόμα και αρχή Ιουλίου που σημειώθηκε μίνι καύσωνας επηρεάστηκαν μόνο τα αμπέλια που είχαν ξεφυλλωθεί πριν την ώρα τους. «Το δροσερό καλοκαίρι και η απουσία βροχών κράτησαν τα σταφύλια υγιή και στεγνά», μας είπε ο κ. Παπαγιαννάκος μετά το πέρας του τρύγου.

ΕΛΑΦΡΩΣ ΑΥΞΗΜΕΝΗ Η ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΤΟΥ 2016

Να σημειωθεί επίσης, ότι η απουσία βροχών οδήγησε σε ελαφριά αύξηση της φετινής παραγωγής κατά 2-3%, αν και αναμενόταν μεγαλύτερη άνοδος στην παραγωγή λόγω της περσινής μειωμένης σοδειάς. «Η καλοκαιρία από το Φεβρουάριο οδήγησε σε πρώιμη ανθοφορία κατά 10 ημέ-

ρες περίπου», μας είπε ο κ. Παπαγιαννάκος, προσθέτοντας ότι «ευτυχώς μετά δε σημειώθηκαν δυσμενείς καιρικές συνθήκες (χαλάζι κτλ), που θα είχαν ως αποτέλεσμα να καούν τα σταφύλια».

ΚΑΛΗ Η ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΚΑΙ ΣΤΑ ΚΟΚΚΙΝΑ ΚΑΙ ΣΤΑ ΛΕΥΚΑ ΟΙΝΟΣΤΑΦΥΛΑ

Έτσι, η ωρίμανση είναι καλή τόσο των κόκκινων όσο και των λευκών οινοστάφυλων, όπως επίσης και η υγιεινή τους λόγω και της απουσίας βροχοπτώσεων, διευκρίνισε ο κ. Παπαγιαννάκος, ο οποίος είναι αισιόδοξος για την ποιότητα της φετινής σεζόν.

«Η φετινή σοδειά θυμίζει αυτήν του '13», λέει χαρακτηριστικά, από άποψη καιρικών συνθηκών. Να σημειωθεί ότι τα κρασιά του Κτήματος εκείνης της σεζόν είχαν πολύ καλή εξέλιξη και πολύ μεγάλο δυναμικό παλαίωσης.

ΕΝ ΖΥΜΩΣΕΙ ΤΑ ΦΕΤΙΝΑ ΚΡΑΣΙΑ

Όσον αφορά τα χαρακτηριστικά των φετινών οίνων, δεν μπορούν να εξαχθούν ακόμα ασφαλή συμπεράσματα δεδομένου ότι «είναι ακόμα εν ζυμώσει, αν και τα πρώτα χαρακτηριστικά φαίνονται (φρεσκάδα, οξύτητα, ΡΗ)», περιγράφει ο κ. Παπαγιαννάκος.

Ο τρύγος στο Κτήμα Παπαγιαννάκου ξεκίνησε στις 2 Αυγούστου με την ποικιλία Greco di Tufo και τελείωσε την περασμένη Κυριακή, 18 Σεπτεμβρίου, με το Σαββατιανό. Όπως επισημαίνει ο κ. Παπαγιαννάκος, «είναι σημαντικό τα οινοστάφυλα να τρυγούνται στο κατάλληλο επίπεδο ωρίμανσης, όταν δηλαδή το ΡΗ είναι όσον το δυνατό χαμηλότερο, η οξύτητα υψηλή και οι αλκοολικοί βαθμοί τουλάχιστον 11,5-12». 🍇

ΚΡΗΤΗ: ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΔΙΑΜΑΝΤΑΚΗ

Τον πιο πρώιμο τρύγο της δεκαετίας είχε φέτος η Κρήτη

Ο ήπιος περυσινός χειμώνας στην Κρήτη επιτάχυνε την ανάπτυξη των αμπελιών με αποτέλεσμα στις περισσότερες περιοχές της να γίνει ο πιο πρώιμος τρύγος της δεκαετίας

ΚΕΙΜΕΝΟ & ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ

Βασιλική Πασχάλη-Τσαντοπούλου

Όπως αναφέρει ο Ζαχαρίας Διαμαντάκης του ομώνυμου κρητικού οινοποιείου, τον οποίο το Wine Trails επισκέφθηκε κοντά στον Δεκαπενταύγουστο, «από το 2008 που οινοποιούμε πρώτη φορά ξεκινήσαμε τόσο νωρίς. Ο τρύγος ξεκίνησε 1η Αυγούστου στην περιοχή μας με τις πρώιμες ποικιλίες Malvasia Aromatica και Chardonnay. Ακολούθησαν το Λιάτικο και το Βιδιανό ενώ όπως πάντα ο τρύγος στην Κρήτη ολοκληρώνεται με την συγκομιδή του Μαντηλαριού».

Σύμφωνα με τον κ. Διαμαντάκη, «από πλευράς ποιότητας πρώτης ύλης είχαμε μια εξαιρετική χρονιά. Η γευσιγνωσία των πρώτων κρασιών που έχουν αποζυμώσει δείχνει σπουδαία για την Κρήτη χρονιά. Η ποιότητα της πρώτης ύλης αποτυπώνεται στα νέα κρασιά για το σύνολο των ποικιλιών. Από τα λευκά τα νέα Βιδιανά ξεχωρίζουν για την αρωματική και γευστική τους πολυπλοκότητα που είναι έντονη από τις πρώτες μέρες της αποζύμωσης. Για τα ερυθρά είναι πολύ καλή χρονιά για το Μαντηλάρι».

Οι καιρικές συνθήκες σε όλη την καλλιεργητική περίοδο δεν ευνόησαν την ανάπτυξη των ασθενειών με αποτέλεσμα τα σταφύλια να τρυγηθούν σε άψογη κατάσταση από πλευράς υγιεινής. Προβλήματα αντιμετώπισαν τα μη αρδευόμενα χαμηλού υψόμετρου αμπελία λόγω της έλλειψης νερού από την παρατεταμένη ανομβρία.





ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ: VASSALTIS VINEYARDS

Πήραν φωτιά οι ταινίες διαλογής

Με εξαιρετική υγιεινή το σταφύλι φέτος αθλά και πολλά άγουρα και εγκαύματα λόγω της αύξησης του αριθμού των τσαμπιών ανά πρέμνο, που κατά περίπτωση έφθασε στο 100% σε σχέση με το 2015

ΚΕΙΜΕΝΟ & ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ **Ηλίας Ρουσσάκης** * Γεωπόνος



Στις 31 Ιουλίου με το Μαυροτράγανο ξεκίνησε ο τρύγος για το οινοποιείο Vassaltis και συνεχίστηκε στις 3 Αυγούστου με το Ασύρτικο. Οι πρώτες περιοχές που τρυγήθηκαν ήταν ο Βουρβούλος και ο Μονόλιθος, ενώ οι τελευταίες ο Πύργος και το Ημεροβίγλι στις 27 του Αυγούστου. Το μεγαλύτερο πρόβλημα στην ποιότητα του καρπού της φετινής χρονιάς ήταν η ανομοιομορφία στην ωρίμανση μέσα στο ίδιο αμπελοτεμάχιο και πολλές φορές ακόμη και πάνω στο ίδιο πρέμνο. Έτσι, ενώ κατά τη διάρκεια της διαλογής η υγιεινή του σταφυλιού βαθμολογήθηκε εξαιρετική, με παντελή απουσία όξινης και φατιάς σήψης, παρουσιάστηκε το φαινόμενο αρκετών άγουρων τσαμπιών και αρκετών εγκαυμάτων, λόγω της μειωμένης φυλλικής επιφάνειας.

Ο χειμώνας του 2015-2016 στη Σαντορί-

νη ήταν ιδιαίτερα ξηρός και θερμοκρασιακά ήπιος. Η πολύ υγρή και δροσερή άνοιξη του 2015, η εποχή δηλαδή που διαμορφώνονται οι ανθικές καταβολές μέσα στους λανθάνοντες οφθαλμούς, καθώς και η καλή ποιότητα και διάμετρος του ετήσιου ξύλου των αμπελιών, ήταν σημάδια για μια αυξημένη σε όγκο σοδειά το 2016.

Η χρονιά ξεκίνησε πρώιμα, με την έκπτυξη των οφθαλμών στο Ασύρτικο να λαμβάνει χώρα μεταξύ 5 και 15 Μαρτίου,

την άνθηση 20-25 Απριλίου και την καρπόδεση στις αρχές του Μάη. Πράγματι, ο αριθμός των τσαμπιών ανά πρέμνο ήταν ίσως ο μεγαλύτερος της τελευταίας τριετίας, με πολλούς αμπελώνες να παρουσιάζουν ακόμη και 100% αύξηση σε σχέση με το 2015 και τη μέση αύξηση να κυμαίνεται στο 30%.

Η άνοιξη ήταν επίσης ξηρή και δροσερή, με εξαίρεση κάποιες ασθενείς βροχές που έπεσαν στην περιοχή πριν και μετά το Πάσχα. 🌿



Επάνω: Στις 27 Αυγούστου ολοκληρώθηκε ο φετινός τρύγος για το καινούργιο οινοποιείο Vassaltis.



Στη φάση των αποζυμώσεων φέτος τα κρασιά παρουσιάζουν υψηλές οξύτητες, καλή συμπίκνωση και υψηλή παρουσία φαινολικών.



ΜΕΤΑ ΤΙΣ 10 ΙΟΥΛΙΟΥ ΣΕ ΠΕΡΚΑΣΜΟ ΤΟ ΑΣΥΡΤΙΚΟ

Μειωμένο μέγεθος ρώγας κατά 40%

Ο Ιούνιος ήταν ο μήνας όπου τα συμπτώματα της έλλειψης επαρκούς εδαφικής υγρασίας άρχισαν να γίνονται αντιληπτά, και σε συνδυασμό με τον καύσωνα στα μέσα του μήνα, οδήγησαν σε μειωμένο μήκος κύριων βλαστών, απουσία μεσοκάρδιων και μειωμένη φυλλοπλή επιφάνεια. Ακόμα και αμπελιές με αυξημένο μήκος ριζικού συστήματος, που φυσιολογικά είναι πιο ανθεκτικές στο υδατικό στρες, παρουσίασαν συμπτώματα υψηλής αλατότητας και αυξημένης οσμωτικής πίεσης του εδαφικού διαλύματος, καθώς σύμφωνα με μετρήσεις που πραγματοποιήθηκαν σε διάφορες γεωτρήσεις του νησιού, οι υδροφόροι ριζόντες είχαν αυξημένη ηλεκτρική αγωγιμότητα. Για τους παραπάνω λόγους πολλά τσαμπιά και ρώγες είχαν μειωμένο μέγεθος κατά περίπου 30-40% σε σχέση με το φυσιολογικό μέγεθός τους. Ο περκασμός του Ασύρτικου ήταν σχετικά καθυστερημένος, με πολλά αμπέλια να μπαίνουν σε αυτόν μετά τις 10 Ιουλίου.

ΗΛΕΚΤΡΟΣΤΑΤΙΚΑ ΨΕΚΑΣΤΙΚΑ MARTIGNANI



ΤΑ ΜΟΝΑ ΜΕ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ

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

ΙΔΑΝΙΚΟΣ
ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΣ
**ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ
+
ΑΠΟΔΟΣΗΣ**



24 μηχανική / ηλεκτροϋδραυλική ρεβέρσα
x
REVERSHIFT



ελάχιστο πλάτος
μέτρα **1,00 μ.**

NEXOS VE

ΓΙΑ ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ



Γ. ΧΙΓΚΑΣ ΑΒΕΕ
ΓΕΩΡΓΟΤΕΧΝΙΚΗ
ΓΕΩΡΓΙΚΑ ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ

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

CLAAS



Η ΠΡΩΤΗ, ΟΔΗΓΟΣ ΤΗΣ ΔΕΥΤΕΡΗΣ ΣΕΖΟΝ ΓΙΑ ΤΟ ΩΙΔΙΟ

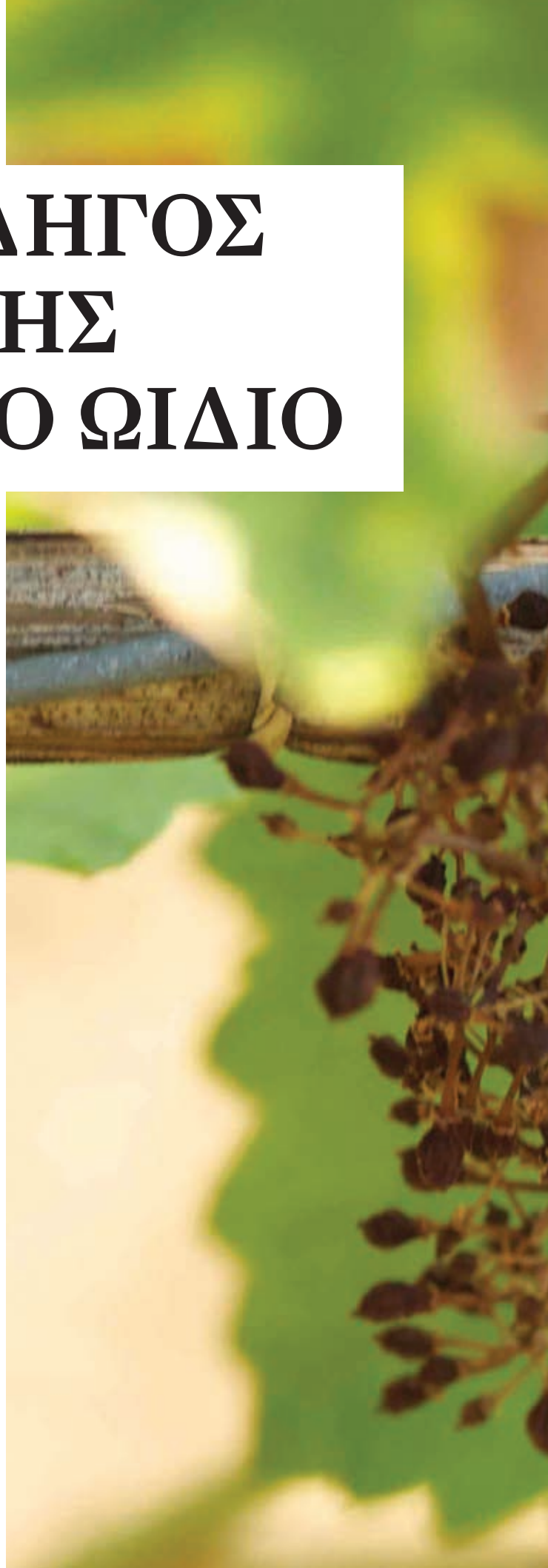
Είναι ευρέως γνωστό σε όλες τις περιοχές που παράγουν οινοστάφυλα ότι η πλέον καταστροφική νόσος για την καλλιέργεια είναι το ωίδιο, με την ποιότητα του κρασιού να επηρεάζεται ακόμη κι όταν μόνο ένα ποσοστό 3% από τις ρώγες είναι μολυσμένο. Αυτό που δεν είναι τόσο γνωστό είναι ότι ο κύκλος της ασθένειας είναι διετής και οι προληπτικές δράσεις που ξεκινούν από το φθινόπωρο μπορούν να γλιτώσουν τον παραγωγό από μία σεζόν «φύρα». Και φυσικά από περιττά έξοδα, γιατί, αν «φουντώσει» ο μύκητας την άνοιξη, δύσκολα εκριζώνεται ενώ απαιτούνται κατά πολύ αυξημένες εισροές

ΚΕΙΜΕΝΟ **Χρήστος Κανελλακόπουλος** * Οινολόγος



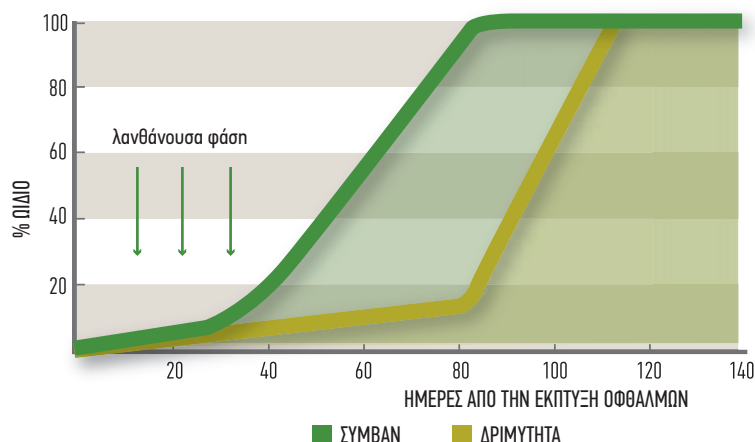
Η ασθένεια μπορεί να προσβάλει όλους τους πράσινους τιστούς του αμπελιού, συμπεριλαμβανομένων φύλλων, βλαστών αλλά και τις νεαρές ρώγες. Συνήθως ξεκινάει στο αμπέλι, είτε από φύλλα τα οποία φαίνονται από μακριά από το χαρακτηριστικό κασάρωμα που παρουσιάζουν (από κοντά είναι εμφανείς οι κηλίδες και η γκρι σκότη του ωιδίου), είτε από τρυφερές κληματίδες που παρουσιάζουν σκοτεινότερου χρώματος κηλίδες στο φλοιό τους. Για να διακρίνει κανείς καθαρά τις νεαρές κηλίδες της ασθένειας, πρέπει να γυρίσει το φύλλο ή τον καρπό προς τον ήλιο. Έτσι φαίνεται καλύτερα η μυκητια-

σική σπορίωση. Καθώς το ωίδιο έχει κύκλο ασθένειας που επεκτείνεται για δύο σεζόν, οι προσπάθειες ελέγχου της επιδημίας θα πρέπει να λάβουν υπόψη τη σεζόν της επιδημίας. Τη Σεζόν 1, αν η ασθένεια έχει αναπτυχθεί, μερικοί οφθαλμοί θα έχουν προσβληθεί από τις αρχές της σεζόν και τα κλειστοθέσια θα αναπτυχθούν στα μέσα προς τα τέλη της σεζόν. Οι οφθαλμοί που προσβάλλονται τη Σεζόν 1 θα πετάξουν βλαστούς νωρίς τη Σεζόν 2. Αν οι συνθήκες είναι οι κατάλληλες, τα κλειστοθέσια από τη Σεζόν 1 θα αφήσουν ασκοσπόρια είτε πριν είτε στις αρχές της Σεζόν 2. Τα κλειστοθέσια δεν συνεχίζουν και τρίτη σεζόν. Τη Σεζόν 1, το ωίδιο παράγει μόλυσμα που διαχειμάζει, ...►





ΠΟΣΟΣΤΙΑΙΟ ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΤΗΣ ΑΣΘΕΝΕΙΑΣ

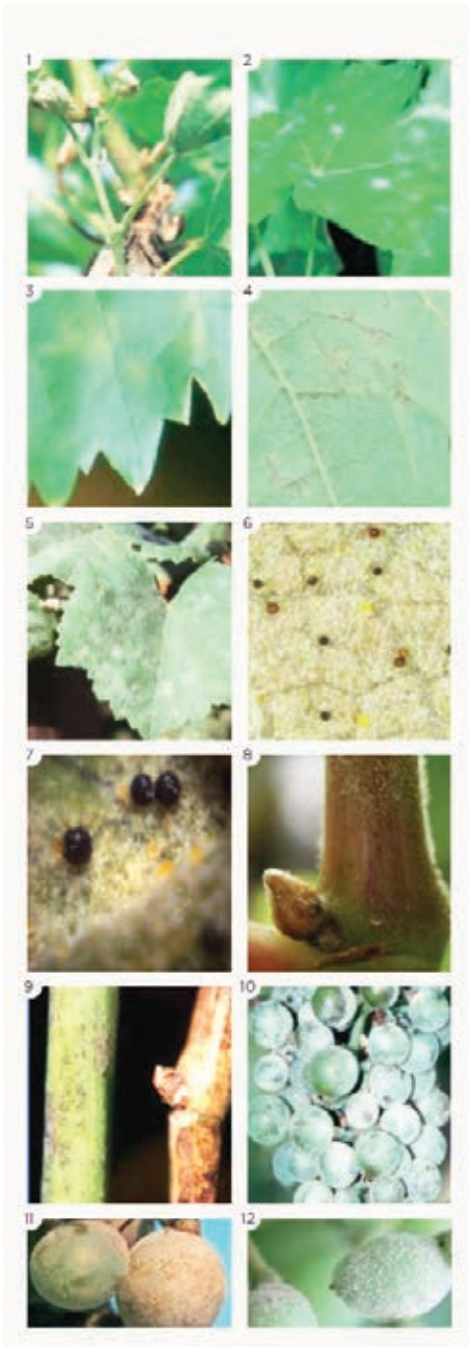


ΟΙ ΑΡΧΙΚΕΣ ΜΟΛΥΝΣΕΙΣ

Καθώς το ωίδιο αναπτύσσεται στην επιφάνεια των ιστών του αμπελιού, σκοτώνεται εύκολα από οποιαδήποτε επαφή με το κατάλληλο μυκητοκτόνο. Ως αποτέλεσμα, ο αποτελεσματικός έλεγχος μπορεί να επιτευχθεί από ένα επίκαιρο πρόγραμμα ψεκασμού αρχές της σεζόν, που μειώνει τις αρχικές μολύνσεις και προστατεύει τα νεαρά φυλλώματα. Σημειώνεται ότι απαιτείται καλή κάλυψη με ψέκασμα σε όλες τις πράσινες επιφάνειες. Τα μυκητοκτόνα που χρησιμοποιούνται για τον έλεγχο ανήκουν σε δύο μεγάλες κατηγορίες, βάσει της ανθεκτικότητας που μπορεί να παρουσιαστεί. Μπορεί να χρησιμοποιηθούν διασυστημικά μυκητοκτόνα (π.χ. θειάφι), ή μονοσυστημικά (π.χ. στροβιλουρινών).

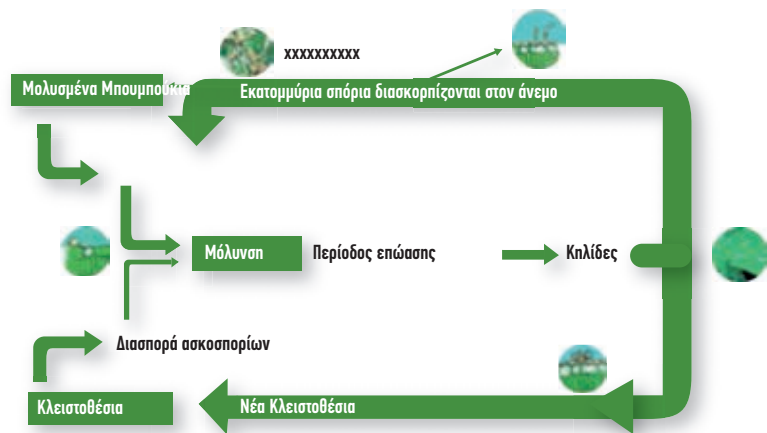
Μερικές ακόμα συμβουλές:

- Η εφαρμογή πρέπει να ξεκινά όταν οι βλαστοί είναι 5 εκατοστά.
- Τα διαστήματα μεταξύ ψεκασμών είναι καλύτερα μεταξύ 10-14 ημερών. Μην ξεπερνιούνται οι 14 μέρες.
- Πρέπει να εξασφαλιστεί καλή κάλυψη. Τα περισσότερα προγράμματα αποτυγχάνουν γι' αυτόν το λόγο.
- Οι ρώγες είναι επιρρεπείς στη μόλυνση για 3-5 εβδομάδες μετά από το κάρπισμα. Αυτή είναι η κρίσιμη περίοδος για την εφαρμογή ψεκασμού και για να προστατευτούν τα τσαμπιά.



- ① Καχεκτικά βλαστάρια με κατσαρωμένα φύλλα καλυμμένα με ωίδιο
- ② Κηλίδες απλωμένες στο φύλλο
- ③ Κίτρινες κηλίδες αναπτύσσονται σε μολυσμένα φύλλα
- ④ Το καφέτισμα της φλέβας βοηθά στη διάγνωση σε ορισμένες ποικιλίες
- ⑤ Ολόκληρα φύλλα μπορεί να καλύπτονται από ωίδιο
- ⑥ Κίτρινα (ανώριμα) και μαύρα (ώριμα) κλειστοθέσια αναπτύσσονται σε ώριμα «χαλιά» ωιδίου
- ⑦ Κοντινό κλειστοθεσίας
- ⑧ Τα μπουμπούκια μολύνονται σε νεαρή ηλικία
- ⑨ Η ανάπτυξη ωιδίου οδηγεί σε λιπαρές κηλίδες σε βλαστούς
- ⑩ Ανάπτυξη σε τσαμπί
- ⑪ Η αύξηση του ωιδίου σε καρπό με κλειστοθεσία
- ⑫ Ανάπτυξη ωιδίου σε καρπό.

Ο ΚΥΚΛΟΣ ΤΗΣ ΑΣΘΕΝΕΙΑΣ



ως κληρονομιά που πηγαίνει στη Σεζόν 2 που ενεργοποιεί τη μόλυνση. Αυτή η διαδικασία μέσα στον αμπελώνα είναι ο κύριος παράγοντας που επηρεάζει τα αρχικά επίπεδα της ασθένειας και, γι' αυτόν το λόγο, το ύψος της δυσκολίας που θα αντιμετωπίσει ο παραγωγός για να εκριζώσει την ασθένεια την επόμενη σεζόν.

ΣΤΗ «ΛΑΝΘΑΝΟΥΣΑ» ΦΑΣΗ ΤΑ ΜΥΚΗΤΟΚΤΟΝΑ

Το μόλυσμα από το ωίδιο έρχεται μόνο από άλλα μολυσμένα αμπέλια. Μολύσματα στις αρχές της σεζόν συνήθως μετακινούνται κατά 200-300 μέτρα, κάτι που σημαίνει ότι τα σπόρια που επηρεάζουν τον αμπελώνα στις αρχές έρχονται από το ίδιο κτήμα. Δηλαδή είναι στο χέρι του παραγωγού το τι θα κληρονομήσει στη Σεζόν 2, καθώς αυτό καθορίζεται από το πόσο θα επιτρέψει να εξελιχθεί η ασθένεια τη Σεζόν 1.

Ο έλεγχος της ασθένειας είναι πιο εφικτός όταν τα μυκητοκτόνα εφαρμόζονται στη «λανθάνουσα φάση». Δηλαδή, στη φάση της αργής ανάπτυξης, αρχές της σεζόν όταν τα φορτία με σπόρια είναι στο ναδίρ. Η εφαρμογή πρέπει να αρχίσει όταν οι βλαστοί είναι στα 5 εκατοστά.

ΕΚΠΑΙΔΕΥΜΕΝΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ

Από την έκπτυξη των οφθαλμών και μετά, το ωίδιο είναι σχεδόν πάντα παρόν στο αμπέλι και σε επαρκείς ποσότητες ώστε να προκαλεί οικονομική καταστροφή αν μείνει χωρίς φροντίδα από τον παραγωγό. Το στρατηγικό ψέκασμα μπορεί να

ξεκινήσει ανεξάρτητα αν φαίνονται τα μολυσμένα βλαστάρια ή όχι. Η στρατηγική περιλαμβάνει το ψέκασμό στη σωστή χρονική περίοδο, ξεκινώντας από το κατάλληλο στάδιο μεγέθους και μετά η συνέχιση του ψεκασμού σε διαστήματα που θα αναστείλουν την εξάπλωση της ασθένειας (όχι περισσότερο από 10-14 μέρες χωριστά).

Τα χαμηλά επίπεδα μόλυνσης είναι δύσκολο να τα διακρίνει ο παραγωγός, και χρειάζεται εκπαίδευση του προσωπικού για να εντοπίσει και να καταγράψει τους μολυσμένους βλαστούς στην αρχή της σεζόν. Η παρακολούθηση από εκπαιδευμένο προσωπικό μπορεί να παρέχει χρήσιμες πληροφορίες για το αν το πρόγραμμα ψεκασμού είναι αποδοτικό.

Οι μολυσμένοι βλαστοί δείχνουν σημάδια σε ένα ή περισσότερα φύλλα καθώς το βλαστάρι ξεδιπλώνεται από το μπουμπούκι. Μπορεί να εντοπιστούν ομάδες μολυσμένων βλαστών και φυλλωμάτων λίγο αργότερα μέσα στη σεζόν, κάτι που οδηγεί συνήθως στον εντοπισμό ενός σημαντικά μολυσμένου βλαστού στο κέντρο.

Εκεί είναι όπου τα περισσότερα αν όχι όλα τα σπόρια του ωιδίου βρίσκονται στον αμπελώνα και θα αναπτυχθούν τις επόμενες 40-50 μέρες από την έκπτυξη των οφθαλμών.

Καλλιεργητικά μέτρα διαχείρισης της κόμης των πρέμνων, όπως σωστό κλάδεμα, κατάλληλα βλαστολογήματα και ξεφυλλίσματα που εξασφαλίζουν καλό αερισμό και διείσδυση του ηλιακού φωτός, βοηθούν πολύ στον περιορισμό της ασθένειας και στην καλύτερη αποτελεσματικότητα των επεμβάσεων που θα γίνουν. ✨

LBG-01F34

Το μόνο σκεύασμα φωσφορικού καλίου με έγκριση
φυτοπροστατευτικού προϊόντος!



ΠΡΟΣΟΧΗ

Τα φυτοπροστατευτικά προϊόντα να χρησιμοποιούνται με ασφαλή τρόπο.
Να διαβάσετε πάντα την ετικέτα και τις πληροφορίες σχετικά με το προϊόν πριν από τη χρήση.
Δείτε τις προειδοποιητικές φράσεις και σύμβολα πριν χρησιμοποιήσετε τα προϊόντα.
Τηλ. Κέντρου Δηλητηριάσεων: 210 7793777

BASF ΕΛΛΑΣ Α.Β.Ε.Ε.

Παραδείσου 2 & Κηφισίας, 151 25 Μαρούσι
Τηλ. κέντρο: 210 68.60.100, Fax: 210 68.60.200
<http://www.basf-agro.gr>

- Υψηλή προστασία από τον περονόσπορο
- Ταχεία απορρόφηση, υψηλή διασυστηματικότητα
- Ενεργοποίηση των μηχανισμών φυσικής άμυνας του φυτού
- Ιδανικό προϊόν για μίγματα βυτίου

 **BASF**
We create chemistry

ΕΛΑ ΠΑΠΠΟΥ ΝΑ ΣΟΥ ΔΕΙΞΩ ΠΟΥ ΔΙΨΑ ΤΟ ΑΜΠΕΛΙ ΣΟΥ

Σημαντικά είναι τα περιθώρια βελτίωσης της παραδοσιακής άρδευσης στο αμπέλι, με την εμπειρική παρατήρηση να δίνει τη θέση της στους αισθητήρες, οι οποίοι, αν και μπορεί να επιβαρύνουν αρχικώς με ένα σημαντικό πρόσθετο κόστος την αγροτική επιχείρηση, οι ερευνητές υποστηρίζουν ότι αξίζουν τελικά τον κόπο και την επένδυση



ΚΕΙΜΕΝΟ Γιώργος Κοντονής

① Θερμάστρα: Μένει στη θέση του με βέλητρο, το πορτοκαλί μανίκι θερμαίνει την κλιματίδα.

② Θερμοηλεκτρικά ζεύγη: Αυτές παίρνουν τις μετρήσεις της θερμοκρασίας από την επιφάνεια των κοτσανιών λίγο πριν και μετά τη στιγμή που εφαρμόζεται η θέρμανση. Η διαφορά στις μετρήσεις δείχνει πόσο γρήγορα το νερό κυκλοφορεί στο αμπέλι.

③ Αλουμινένιο bubble wrap: Προστατεύει από εξωτερικές πηγές θερμότητας.

④ Σύνδεσμος: Το σύρμα συνδέεται με έναν ηλιακό καταγραφέα δεδομένων, ο οποίος μεταδίδει πληροφορίες.

Η σύγκριση μεταξύ του παραδοσιακού και του συντηρητικού τρόπου άρδευσης με αισθητήρες πραγματοποιήθηκε σε έξι πειραματικούς αμπελώνες στην Καλιφόρνια των ΗΠΑ. Εκεί έγινε η μέτρηση της εξοικονόμησης νερού και ενέργειας, της διαφοράς στην παραγωγή και της σύνθεσης του καρπού.

Σημειώνεται ότι την έρευνα πραγματοποίησε η εταιρεία μελετητών-γεωπόνων Fruition Sciences, η οποία δραστηριοποιείται στους αμπελώνες των ΗΠΑ και της Γαλλίας. Όλα τα αμπέλια φυτεύτηκαν μεταξύ 1999 και 2008 με μέσο όρο τα 170 φυτά ανά στρέμμα ενώ για τις ανάγκες του πειράματος, παρατηρήθηκαν διαφορετικές ποικιλίες (Cabernet Sauvignon, Syrah και Merlot). Ο σκοπός ήταν να συγκριθούν οι παραδοσιακές μέθοδοι άρδευσης με τη μέθοδο άρδευσης με αισθητήρα στο φυτό σε 6 αμπελώνες το 2014 που βρίσκονταν στο Paso Robles, στη Νάπα και στις περιοχές

του Healdsburg. Οι πειραματικές περιοχές, χωρίστηκαν σε 2 μέρη με διαφορετικές μεθόδους άρδευσης, που ονομάστηκαν «Fruition» (με αισθητήρες ροής- τεχνικής άρδευσης) και «Παραδοσιακή» με την παραδοσιακή άρδευση:

Παραδοσιακή άρδευση: πρόκειται για άρδευση που εφαρμόζεται ανάλογα με τα ιστορικά δεδομένα του αμπελώνα και τον καιρό.

Αισθητήρες ροής: πρόκειται για την πειραματική άρδευση όπου η άρδευση εφαρμόζεται ανάλογα με τα δεδομένα που θα δώσουν οι αισθητήρες. Το απόθεμα νερού στο αμπέλι καταγράφεται καθημερινά, οπότε η άρδευση ξεκινά κάθε φορά που το απόθεμα πέσει κάτω από ένα ορισμένο επίπεδο, οπότε και απαιτείται πότισμα.

ΤΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΤΗΣ ΕΡΕΥΝΑΣ

Σύμφωνα με τα αποτελέσματα, μία πρώτη παρατήρηση είναι η μεγάλη μείωση στον αριθμό των



αρδεύσεων. Συγκεκριμένα ανάμεσα στην 1η Ιουνίου και στον τρύγο, λιγότερα από πέντε ποτίσματα έγιναν στους αμπελώνες με αισθητήρες σε αντίθεση με το παραδοσιακό αρδευτικό που χρησιμοποιήθηκε από 6 έως 30 φορές. Ως εκ τούτου, το νερό και η ενέργεια που καταναλώθηκαν σημείωσαν μείωση 65% κατά μέσο όρο. Εντούτοις, η απόδοση της παραγωγής δεν είχε μεγάλες αυξομειώσεις αλλά η σύνθεση του καρπού επηρεάστηκε θετικά. Επιπλέον, επειδή η έλλειψη νερού στο αμπέλι ωφελεί τη σύνθεση του καρπού, παρατηρήθηκε βελτίωση της ποιότητας του κρασιού.

ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΚΗ ΣΥΜΠΕΡΙΦΟΡΑ

Με τη μέθοδο της άρδευσης με αισθητήρες, το αμπέλι συμπεριφέρεται φυσιολογικά παρά τη μείωση στον όγκο νερού που δέχεται το χωράφι. Συγκεκριμένα, οι αεροφωτογραφίες δεν έδειξαν διαφορές ανάμεσα στις διαφορετικές μεθόδους άρδευσης όσον αφορά στην ανάπτυξη των φύλλων, ενώ οι αμπελουργοί επιβεβαιώνουν πως δεν παρατηρήθηκαν απώλειες φύλλων. Επιπλέον, πανάπτυξη του φυτού ήταν «φυσιολογική». Αυτό φαίνεται από τη διατήρηση της ομοιομορφίας στις περιοχές των φύλλων και στις δύο τεχνικές, επιτρέποντας έτσι τη σωστά επίπεδα ωρίμανσης.

ΕΚΠΑΙΔΕΥΟΝΤΑΣ ΤΟ ΑΜΠΕΛΙ

Στην αρχή της σεζόν το αμπέλι πρέπει να μαθαίνει με μέτριο απόθεμα νερού και η άρδευση μπορεί να περιμένει μέχρι τον περκασμό. Η μείωση του όγκου του καρπού και άρα η μειωμένη απόδοση παραγωγής είναι λιγότερο ευαίσθητη στις ζέστες στο τέλος της σεζόν. Αυτό έχει ως αποτέλεσμα, η απόδοση παραγωγής να είναι υψηλότερη με τη μέθοδο άρδευσης με αισθητήρες ενώ οι καρποί που «μαραίνονται» έχουν παρατηρηθεί στην παραδοσιακή άρδευση.

Η μεγάλη μείωση της άρδευσης, ακόμη και κατά τη διάρκεια ξηρασίας, δεν σημαίνει αυτόματα πως θα επηρεαστεί το αμπέλι και η παραγωγή. Τα οικονομικά οφέλη όσον αφορά στην παραγωγή και η απόδοση του αμπελιού έχουν συνδεθεί με την εκτέλεση πιο συντηρητικών μεθόδων άρδευσης σε κάθε περιοχή: η απόδοση παραγωγής είναι ελαφρώς αυξημένη, η ποιότητα του φρούτου είναι καλύτερη και σε ορισμένες περιπτώσεις, η αύξηση στην τιμή πώλησης της φιάλης κρασιού έχει παρατηρηθεί. Η μελέτη δείχνει επίσης, πως τα κόστη ενός αμπελώνα επηρεάζονται θετικά όταν ακολουθείται μια πιο συντηρητική μέθοδος άρδευσης, ειδικά στις αρχές της σεζόν. Ο πειραματικός αυτός τρόπος άρδευσης μεγιστοποιεί την χρήση νερού του αμπελώνα και βελτιώνει την οικονομική του απόδοση. Σημειώνεται ότι το ίδιο πείραμα είχε εφαρμοστεί με επιτυχία για τρία χρόνια και σε άλλη περιοχή, με παρόμοια συμπεράσματα. 🌿





ΜΕ ΕΥΛΥΓΙΣΤΕΣ ΚΑΙ ΑΠΑΛΕΣ TANNINES

Μια ποικιλία σπάνια, που όμως τα τελευταία χρόνια συναντάται και στο αμπελουργικό διαμέρισμα των Κυκλάδων και στους νομούς Σάμου και Λέσβου

ΚΕΙΜΕΝΟ **Δημήτρης Σκαφίδας** * Οινολόγος



Μια ακριβοθώρητη ποικιλία της Δυτικής Ελλάδας και των Ιόνιων νησιών, άγνωστης προέλευσης. Πιθανόν να είχε εισαχθεί από τη Δυτική Ευρώπη στη Ζάκυνθο τον 14ο αιώνα όπου καλλιεργείται σε ένα μεγάλο ποσοστό αμπελώνων και από εκεί πέρασε στην Ηλεία και στην Αχαΐα. Η καλλιέργειά του τα τελευταία χρόνια συναντάται και στο αμπελουργικό διαμέρισμα των Κυκλάδων και στους νομούς Σάμου και Λέσβου.

Το όνομά του μάλλον προέρχεται από το μήνα Αύγουστο επειδή φυσιολογικά το σταφύλι τότε φτάνει στη φυσιολογική και φαινολική του ωρίμανση, από τις 18 Αυγούστου μέχρι και τα μέσα



Σεπτέμβρη ανάλογα με το φορτίο του κλήματος. Το φυτό είναι αρκετά ζωνρό, παραγωγικό, μέτρια ανθεκτικό στον περονόσπορο και σχετικά ανθεκτικό στην ξηρασία.

Προτιμά εδάφη με καλή στράγγιση. Η βλάστηση ξεκινά το 2ο δεκαπενθήμερο του Μαρτίου και κάθε καρποφόρα κληματίδα φέρνει δύο σταφύλια μεγάλα, κωνικού σχήματος, μέτρια πυκνόρραγα. Οι ράγες είναι μέτριες, σφαιρικές, με κυανομέλανο χρώμα φλοιού.

Η σάρκα είναι άχρωμη, εύχυμη με υπόξινη γεύση. Ο απορραγισμός του Αυγουστιάτη είναι αρκετά δύσκολος εξαιτίας του πολύ κοντού ποδίσκου και της μερικής

ξυλοποίησης του στο στάδιο ωρίμανσης. Δίνει κρασιά με βαθύ, ζωνρό, έντονο κόκκινο χρώμα, ευλύγιστες και απαλές ταννίνες και μέτρια οξύτητα.

Τα αρώματά του ποικίλουν από βύσσινο, βατόμουρο, βανίλια, κόκκινο πιπέρι και καρύδι. Εξαιτίας των μαλακών ταννινών του σταφυλιού και των πρωτογενών αρωμάτων του μπορεί να καταναλωθεί χωρίς παλαίωση. Μπορεί να παλαιώσει σε δρύινα βαρέλια όχι παραπάνω από δύο χρόνια όμως και γι' αυτόν το λόγο τον συναντάμε συνήθως σε χαρμάνι με άλλες ερυθρές ποικιλίες όπως το Mourvedre, η Μαυροδάφνη, το Αγιωργίτικο. 🍇

Προτιμά εδάφη με καλή στράγγιση. Η **βλάστηση** ξεκινά το 2ο δεκαπενθήμερο του Μαρτίου και κάθε **καρποφόρα** κληματίδα φέρνει δύο σταφύλια μεγάλα, κωνικού σχήματος, **μέτρια** πυκνόρραγα. Οι ράγες είναι μέτριες, σφαιρικές, με **κυανομέλανο** χρώμα φλοιού.

ΑΠΟ ΓΕΝΑΡΗ ΟΙ ΑΔΕΙΕΣ ΠΑΝΕ ΣΕ ΜΕΓΑΛΟΥΣ

Δεδομένος θεωρείται από τις αρμόδιες αρχές ο επαναπροσδιορισμός των κριτηρίων βάσει των οποίων δόθηκαν οι άδειες φύτευσης οινάμπελων τον περασμένο Αύγουστο. Στη νέα μοιρασιά, για την οποία οι αιτήσεις θα ξεκινήσουν το αργότερα στις 15 Ιανουαρίου, θα γίνει προσπάθεια οι μεγάλες εκμεταλλεύσεις και οι ώριμες επιχειρηματικές δυνάμεις να λάβουν μεγαλύτερο κομμάτι από την πίτα των αδειών, ώστε να εξασφαλιστεί η πρώτη ύλη για τα οινοποιεία της χώρας. Δεν αποκλείεται επίσης να υπάρξει μία, έστω και μερική, περιφερειοποίηση των κριτηρίων ώστε να δοθούν οι άδειες πιο στοχευμένα. Πάντως, η περασμένη κατανομή έδειξε σημαντική ζήτηση από νεοεισερχόμενους στο χώρο, κάτι που δείχνει και τη σοβαρή δυναμική του κλάδου



ΚΕΙΜΕΝΟ Γιώργος Κοντονής

Επαναπροσδιορισμό των κριτηρίων με βάση τα οποία θα αξιολογηθούν οι αιτήσεις για την κατανομή των καινούριων δικαιωμάτων φύτευσης αμπελιών, οι οποίες ξεκινούν τον ερχόμενο Γενάρη, δρομολογεί το υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης.

«Ο πολύς ο κόσμος που είχε μεράκι να φυτέψει έφυγε και θα πάμε τώρα σε μια πιο επιχειρηματική κατεύθυνση», ανέφερε στο περιοδικό Wine Trails, ο προϊστάμενος στο τμήμα Αμπέλου και Ελαίας του υπουργείου, Διονύσης Γραμματικός. Αυτό σημαίνει ότι κάποιος που διατηρεί ήδη μια εκμετάλλευση "Α" μορφής θα παίρνει μεγαλύτερη βαθμολογία ώστε να υπάρξει μια στροφή σε πιο βιώσιμα σχήματα.

Για τις επερχόμενες αλλαγές, θα ξεκινήσει βέβαια μια διαδικασία διαβούλευσης, στο πλαίσιο της οποίας θα σταλούν ορισμένες πληροφορίες στους φορείς και στις περιφερειακές ενότητες, ώστε να μπορέσουν να στείλουν τις προτάσεις τους στο υπουργείου.

«Όλη αυτή η διαδικασία θέλουμε να έχει ολοκληρωθεί έως το τέλος Νοεμβρίου, το αργότερο, καθώς επιδιώξή μας είναι να τρέξουμε την παραλαβή των αιτήσεων ώστε να μειωθεί η αγωνία των παραγωγών και εφόσον κριθούν δικαιούχοι να έχουν τη χρονική δυνατότητα να προετοιμάσουν τα χωράφια για να αξιοποιήσουν τα δικαιώματα», ανέφερε στο Wine Trails ο κ. Γραμματικός.

Παράλληλα, από τα συμπεράσματα που εξήχθησαν, μετά την αξιολόγηση των στατιστικών της προηγούμενης κατανομής, διαφάνηκε πως οι μεγάλοι οινοποιοί, που έχουν απόλυτη ανάγκη πρώτης ύλης, βρέθηκαν απ' έξω.

Αν όλα πάνε βάσει του υφιστάμενου προγραμματισμού, η περίοδος για την υποβολή των αιτήσεων θα ξεκινήσει, αν όχι την

1η Ιανουαρίου, στις 15 του μήνα, με στόχο να διαρκέσει το πολύ έως και το τέλος Φεβρουαρίου του 2017.

Αναλυτικότερα η λίστα με μερικές από τις εξεταζόμενες αλλαγές:

- Χορήγηση αδειών νέας φύτευσης σε επίπεδο Περιφερειών της χώρας σε ποσοστό ανάλογο του αμπελουργικού δυναμικού τους ή του αριθμού (στρεμμάτων) των υποβληθέντων αιτήσεων.

- Η μερική περιφερειοποίηση της χώρας και η εφαρμογή διαφορετικών κριτηρίων ανά περιφέρεια.

- Προτεραιότητα σε εκμεταλλεύσεις με ικανό αμπελουργικό δυναμικό (πχ άνω των 20 στρεμμάτων).

- Επαναστάθμιση των κριτηρίων με τη μεγαλύτερη βαρύτητα πλνν αυτού της αύξησης του μεγέθους των εκμεταλλεύσεων. 🌸

ΕΥΑΓΓΕΛΟΣ ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ

Επιχειρηματική αξιοποίηση

Το θέμα είναι τα αμπέλια αυτά να μπαίνουν από παραγωγούς οι οποίοι θα μπορούν να τα αξιοποιήσουν, διότι πολλές φορές η ποσική του υπουργείου είναι να μην δυσχεραίνεται κανέναν, με αποτέλεσμα να παραχωρεί μικρές εκτάσεις που δεν είναι αξιοποιήσιμες επιχειρηματικά. Είναι προτιμότερο να δίνει κάποιες εκτάσεις σε λιγότερους για παράδειγμα από 15-20 στρέμματα και πάνω.

ΟΙ ΕΠΙΚΡΑΤΕΣΤΕΡΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΣΤΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΑΝΑΔΙΑΡΘΡΩΣΗΣ

ΡΟΔΙΤΗΣ (ΑΛΕΠΟΥ)	11420,23	22.51 %
ΣΑΒΒΑΤΙΑΝΟ (ΔΟΥΜΠΡΑΙΝΑ ΑΣΠΙΡΗ)	467,03	6.83
ΑΣΥΡΤΙΚΟ	3034,76	5.98
ΚΑΜΠΕΡΝΕ ΣΩΒΙΝΙΟΝ (CABERNET SAUVIGNON)	3024,46	5.96
ΜΕΡΛΟ (MERLOT)	2896,95	5.71
ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ	2783,73	5.49
ΣΥΡΑΧ (SYRAH)	2756,13	5.43
ΜΟΣΧΟΦΙΛΕΡΟ (ΦΙΛΕΡΙ)	2333,35	4.6
ΣΩΒΙΝΙΟΝ ΜΠΛΑΝΚ	2312,78	4.56
ΑΓΙΟΡΓΙΤΙΚΟ (ΜΑΥΡΟ ΝΕΜΕΑΣ)	2312,78	3.2
ΣΥΝΟΛΟ	35653,96	70.28%

ΔΙΑΡΘΡΩΣΗ ΑΓΡΟΤΕΜΑΧΙΩΝ ΠΟΥ ΚΑΤΕΣΤΗΣΑΝ ΕΠΙΛΕΞΙΜΑ ΓΙΑ ΑΔΕΙΕΣ

Εύρος αγροτικής εκμετάλλευσης σε στρέμματα	Επιλέξιμα αγροτεμάχια για φύτευση αμπέλου
0-5	42
5-50	855
50-100	515
100-250	400
250-άνω	367



Η ΤΕΛΙΚΗ ΧΟΡΗΓΗΣΗ ΑΔΕΙΩΝ ΦΥΤΕΥΣΗΣ

Χορηγηθείσες Άδειες σε στρέμματα	Αριθμός αγροτεμαχίων που έλαβαν Άδεια Φύτευσης	Ποσοστό (%)
1-3	517	42,37
3,01-5	285	23,34
5,01-10	300	24,57
10-20	92	7,53
20-άνω	27	2,21

Ανεπάρκεια πρώτης ύλης, λένε οι οινοποιοί

Η επιχειρηματική διάσταση που επιθυμούν να δώσουν οι αρμόδιες αρχές στις νέες άδειες φύτευσης, έρχεται σε συνέχεια των στοιχείων από την περασμένη μοιρασιά, που έδειξε ευνοημένους κυρίως νεοεισερχόμενους και όσους έχουν μικρά κτήματα. Στα κύρια συμπεράσματα περιλαμβάνεται επίσης ο αριθμός των παραγωγών που θέλουν να «εισέλθουν» στην αμπελοκαλλιέργεια και το μεγάλο ενδιαφέρον για εγκατάσταση αμπελώνων βιολογικής καλλιέργειας. Στο γενικό πλαίσιο, τα στοιχεία που επεξεργάστηκε το Τμήμα Αμπέλου και Ελαιάς του υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης, δείχνουν ότι χορηγήθηκαν άδειες για συνολικά 1.221 αγροτεμάχια (6352 στρέμματα), ε-

νώ ζητήθηκαν άδειες για 2.229 αγροτεμάχια (26.054 στρέμματα). Το 2017 θα δοθούν αντίστοιχα άδειες για περίπου 6.400 στρέμματα. Τα αγροτεμάχια κατά 90,28% θα φυτευθούν σε αγροτεμάχια αμπελώνες από 1-10 στρέμματα. Σχολιάζοντας, το γεγονός αυτό, δηλαδή, δηλαδή ότι το υπουργείο για να έχει κατά το δυνατό περισσότερους ευχαριστημένους διένειμε από λίγα δικαιώματα (από 1,5 – 2 στρέμματα), πλην όμως, μη αξιοποιήσιμα σε επιχειρηματική βάση, ο προϊστάμενος του Τμήματος Αμπέλου και Ελαιάς, Διονύσης Γραμματικός, τόνισε πως εν μέρει πρόκειται για πλαστή εικόνα διότι υπήρξαν περιπτώσεις κατά τις οποίες το ίδιο πρόσωπο είχε αιτηθεί 10 διαφορετικά τεμάχια συγκεντρώνοντας στο τέλος εκτάσεις

Το **κριτήριο** των νεοεισερχομένων το επέλεξε πλήθος αιτούντων για επιλέξιμα 7.190,66 στρέμματα, από τα οποία τελικά εγκρίθηκαν 2.655,09 στρέμματα όπου φαίνεται ο σημαντικός αριθμός των παραγωγών που θέλουν να «εισέλθουν» στην αμπελοκαλλιέργεια.

10-15 στρεμμάτων, που δίνουν τη δυνατότητα επιχειρηματικής αξιοποίησης. Όσο για το ποιες περιοχές ευνοήθηκαν στην προηγούμενη κατανομή των 6.400 στρεμμάτων, από τα στοιχεία φαίνεται ότι ήταν κυρίως τα νησιά του Αιγαίου όπου έγιναν πολλές αιτήσεις, αλλά και οι τρεις περιφέρειες της Βόρειας Ελλάδας (σ. σ. Δυτική, Κεντρική, Ανατολική Μακεδονία και Θράκη), στις οποίες δόθηκε περίπου το 1/3 των συνολικών προς διάθεση δικαιωμάτων.

Το κριτήριο των νεοεισερχομένων το επέλεξε πλήθος αιτούντων για επιλέξιμα 7.190,66 στρέμματα, από τα οποία τελικά εγκρίθηκαν 2.655,09 στρέμματα όπου φαίνεται ο σημαντικός αριθμός των παραγωγών που θέλουν να «εισέλθουν» στην αμπελοκαλλιέργεια.

ΠΡΩΤΑ ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

Από την συνδυαστική μελέτη εφαρμογής των κριτηρίων προτεραιότητας που προχώρησε η Κεντρική Συνεταιριστική Ένωση Αμπελοοινικών Προϊόντων (ΚΕΟΣΟΕ) εξαγονται και τα πρώτα συμπεράσματα:

- Το βασικότερο από άποψη προμηθοποίησης κριτήριο της αύξησης του μεγέθους των μικρών εκμεταλλεύσεων προμηθοποίησε όλες σχεδόν τις αιτήσεις πλην των νεοεισερχομένων και συνεπώς λειτουργήσει ουδέτερα. Ο αρχικός στόχος ήταν το κριτήριο αυτό να αποτελέσει πολιτικό στόχο για την διαρθρωτική διόρθωση του μικρού μεγέθους των αμπελοοικονομικών εκμεταλλεύσεων, στόχος ο οποίος δεν επιτυγχάνεται, συνεπώς χρειάζεται αλλαγή των προϋποθέσεων του κριτηρίου

- Από το ανωτέρω συμπέρασμα συνάγεται ότι τα υπόλοιπα κριτήρια απέκτησαν μεγαλύτερη βαρύτητα για την προμηθοποίηση των αιτημάτων και ο συνδυασμός δυο επιπλέον κριτηρίων (πλην αυτού της αύξησης του μεγέθους των εκμεταλλεύσεων) επιτύχανε υψηλό σκορ βαθμολογίας. Ενδεχομένως να απαιτείται για τους παραπάνω λόγους η επαναστάθμιση των κριτηρίων

- Η επιλογή των κριτηρίων διαφαίνεται ότι έχει περιφερειακά χαρακτηριστικά. Εφόσον από την από την περαιτέρω επεξεργασία των στοιχείων, αυτό επαληθευθεί, είναι σκόπιμο να εξετασθεί η μερική περιφερειοποίηση της χώρας και η εφαρμογή διαφορετικών κριτηρίων ανά περιφέρεια. 🌿

Δηλώσεις συγκομιδής μέχρι 30 Νοεμβρίου

Όλοι οι αμπελουργοί με οινοποιήσιμες ποικιλίες, μετά το πέρας του τρυγητού και μέχρι τις 30 Νοεμβρίου καλούνται να υποβάλλουν δήλωση συγκομιδής σύμφωνα με τον Καν (ΕΚ) 436/2009, μόνο ηλεκτρονικά μέσω της ψηφιακής υπηρεσίας «Δήλωση Συγκομιδής Αμπελουργικών Προϊόντων» της επίσημης ιστοσελίδας του υπουργείου. Από τη δήλωση συγκομιδής, απαλλάσσονται:

α) οι αμπελουργοί των οποίων οι εκμεταλλεύσεις τους καταλαμβάνουν λιγότερο από 0,1 εκτάριο αμπελώνων και το παραγόμενο προϊόν τους προορίζεται αποκλειστικά για οικογενειακή κατανάλωση.

β) οι οινοποιοί κάτοχοι αμπελουργικής έκτασης οι οποίοι οινοποιούν οι ίδιοι το σύνολο της παραγωγής τους (δήλωση παραγωγής). Σε αντίθετη περίπτωση (π.χ. πώληση μέρους σταφυλικής παραγωγής) οι οινοποιοί, κάτοχοι εκμετάλλευσης πρέπει να υποβάλλουν.

Φουντώνει το ενδιαφέρον για οινοποιεία μέσω Leader

Μεγάλο ήταν το ενδιαφέρον για επενδύσεις σε οινοποιεία, σύμφωνα με τα όσα προέκυψαν από τις διαβουλεύσεις των Ομάδων Τοπικής Δράσης με αγρότες και άλλα ενδιαφερόμενα μέρη όπου έγινε η συλλογή από επενδυτικές φόρμες για τα νέα Leader, διαδικασία που ολοκληρώθηκε στις 15 Σεπτεμβρίου. Πλέον αυτό που μένει είναι να εγκριθούν οι φάκελοι των ΟΤΔ ώστε να «κλειδωθούν» οι περιοχές στις οποίες θα τρέξουν τα Leader, με τον προγραμματισμό των αρχών να περιλαμβάνει προκήρυξη ακόμα και μέσα στο έτος.

Όσον αφορά συγκεκριμένα τις ενισχύσεις για οινοποιεία μέσω των Leader, άνθρωποι που γνωρίζουν το χώρο αναφέρουν στο Wine Trails ότι είναι «ό,τι πρέπει», καθώς το Μέτρο αυτό θεωρείται πιο ευέλικτο από τη Μεταποίηση και λιγότερο γραφειοκρατικό. Ο συνολικός προϋπολογισμός για ένα έργο



μπορεί να ανέλθει μέχρι τα 600.000 ευρώ, οπότε καλύπτεται εύκολα ένας παραγωγός που θέλει να καθετοποιήσει την παραγωγή του. Καθώς, ένα μικρομεσαίο οινοποιείο, σύμφωνα με στοιχεία του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών και του επίκουρου καθηγητή Οινολογίας, Γιώργου Κοτσερίδη, κοστίζει από 69.910 ευρώ έως 162.000 ευρώ, χωρίς την κτηριακή υποδομή.

PELLENC

Vision



+ Μπαταρία 150

- Αυτονομία : Μέχρι 9 ώρες
- Βάρος : < 845 γρ.

790€ ΧΩΡΙΣ Φ.Π.Α.

+ Μπαταρία 250

- Αυτονομία : Μέχρι 15 ώρες
- Βάρος : < 1,7 κιλά.

950€ ΧΩΡΙΣ Φ.Π.Α.

+ Μπαταρία 250 και M12

- Αυτονομία : Μέχρι 12 ώρες
- Βάρος μπαταρίας : < 1,7 κιλά.

1650€ ΧΩΡΙΣ Φ.Π.Α.



www.pellenc.com.gr

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



AGROTECH S.A.
ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΟΣ ΕΙΣΑΓΩΓΕΑΣ

ΠΡΩΤΗ ΕΠΑΦΗ ΔΙΧΩΣ ΗΛΕΚΤΡΙΣΜΟ

Πραγματοποιήθηκε την Πέμπτη 1η Σεπτεμβρίου συνάντηση μεταξύ αντιπροσωπείας της ΠΑΝ.Ε.Π.Ο και του αναπληρωτή υπουργού Αγροτικής Ανάπτυξης, Μάρκου Μπόλαρη, με μία μεγάλη ατζέντα θεμάτων του κλάδου

Κατά τη συνάντηση της ΠΑΝ.Ε.Π.Ο με τον αναπληρωτή υπουργό Αγροτικής Ανάπτυξης Μάρκο Μπόλαρη τέθηκαν και αναλύθηκαν εκατέρωθεν θέματα που αφορούν το σύνολο της εύρυθμης λειτουργίας του αμπελοοινικού κλάδου.

Πιο συγκεκριμένα, τα σημαντικότερα επιμέρους θέματα που παρουσιάστηκαν από την ΠΑΝ.Ε.Π.Ο ήταν:

- ο καθορισμός των επαγγελματικών δικαιωμάτων των οινολόγων,
- η επαναξιολόγηση και τροποποίηση του πρόσφατου Προεδρικού Διατάγματος υπ' αριθμόν 51 (αριθμός φύλλου 82 9/5/2016) περί ίδρυσης και λειτουργίας οινολογικών εργαστηρίων,
- η εύρυθμη λειτουργία των υπηρεσιών ελέγχων των αρμόδιων υπηρεσιών για αμπελοοινικά θέματα,
- το παρεμπόριο και οι επιπτώσεις της λαθραίας διακίνησης οίνων και αποσταγμάτων,
- η επιβάρυνση και οι αλυσιδωτές στρεβλώσεις που προκαλεί ο ΕΦΚ,

ΔΙΕΞΑΓΩΓΗ ΗΜΕΡΙΔΑΣ ΠΡΟΤΕΙΝΕΙ Η ΠΑΝΕΠΟ ΣΤΟ ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΚΑΙ ΤΟΥΣ ΦΟΡΕΙΣ

Αναγκαίες οι διορθώσεις στον Τεχνικό Κανονισμό επιλογής κλώνων ποικιλιών

Τη διεξαγωγή ημερίδας ώστε να καταγραφούν όλες οι απόψεις για τον Τεχνικό Κανονισμό επιλογής κλώνων προτείνει η Πανελλήνια Ένωση Πτυχιούχων Οινολόγων (ΠΑΝΕΠΟ). Ο σκοπός, σύμφωνα με τη σχετική ανακοίνωσή της, είναι να γίνουν οι απαιτούμενες διορθώσεις στην ΥΑ (ΦΕΚ 1847 / 60594, 7 Ιουνίου 2016) και να προχωρήσουν άμεσα οι διαδικασίες.

Ολόκληρη η ανακοίνωση της ΠΑΝΕΠΟ

«Η ΠΑΝΕΠΟ έχοντας μελετήσει τον Τεχνικό Κανονισμό και θεωρώντας το πρωτίστης σημασίας, επισημαίνει τα ακόλουθα προς αλλαγή και διόρθωση, με σκοπό την ύπαρξη του κατάλληλου Τεχνικού Κανονισμού που θα προάγει ιδιαίτερα το μέλλον των ελληνικών ποικιλιών, των κλώνων αυτών αλλά και γενικότερα όλων των σταφυλιών που καλλιεργούνται στη χώρα μας, εφοδιάζοντας έτσι τη φαρέτρα του οινολόγου με τα κατάλληλα εφόδια ώστε να έχει τη δυνατότητα σχεδιασμού, δημιουρ-

γίας και παραγωγής:

- 1) Ελληνικών κρασιών υψηλότερης ποιότητας στο σύνολό τους.
- 2) Ελληνικών κρασιών υψηλότερης ποιότητας από ελληνικές οινοποιήσιμες ποικιλίες σταφυλιών.
- 3) Καινοτόμων γευστικά ελληνικών κρασιών υψηλότερης ποιότητας που θα αποτελέσουν παράδειγμα στις παγκόσμιες οινικές εξελίξεις τόσο βραχυπρόθεσμα όσο και μακροπρόθεσμα.

Μερικές από τις παρατηρήσεις μας εστιάζονται παρακάτω:

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙΙ, § 3 Ι: «Η συλλογή των σταφυλιών για μικροοινοποίηση, διεξάγεται παρουσία του υπευθύνου γεωπόνου του τμήματος Αγροτικής Ανάπτυξης, στη ζώνη ευθύνη του οποίου έχει εγκατασταθεί ο πειραματικός αμπελώνας, όπου έχει εγκατασταθεί ο πειραματικός αμπελώνας. Το δείγμα σφραγίζεται από τον γεωπόνο του τμήματος Αγροτικής Ανάπτυξης και αποστέλλεται με ευθύνη και οικονομική επιβάρυνση του διενεργούντα την ε-

πιλογή υποψήφιου κλώνου σε εργαστήριο μικροοινοποίησης αναγνωρισμένο από το ΥΠΑΑΤ και το οποίο δεν ανήκει στον ενδιαφερόμενο. Στον οίνο διενεργούνται οι παρακάτω τεχνολογικές αναλύσεις και η διαδικασία της γευσιγνωσίας από τουλάχιστον 3 αναγνωρισμένους γευσιγνώστες και σύμφωνα με τις διεθνώς αποδεκτές μεθόδους»

1 Θεωρούμε ότι ήταν παράλειψη του ΥΠΑΑΤ και της υπηρεσίας που ήταν αρμόδια για τη σύσταση της ομάδας εργασίας, το γεγονός ότι δεν υπήρχε κανένας οινολόγος, από την στιγμή που η διαδικασία της κλωνικής επιλογής προβλέπει κατά 33% γνώσεις Οινολογίας. Δυστυχώς η ΠΑΝΕΠΟ δεν κλήθηκε να συμβάλει ως επαγγελματικός και επιστημονικός φορέας στη διαμόρφωση του κειμένου, όπως θα έπρεπε.

2 Αξίζει να σημειωθεί ότι δεν υπάρχουν εργαστήρια μικροοινοποιήσεων α-



Ο **αναπληρωτής** υπουργός Αγροτικής Ανάπτυξης, Μάρκος **Μπόλαρης**, ανάμεσα στα μέλη της **αντιπροσωπείας** της ΠΑΝ.Ε.Π.Ο.

- η αναγκαιότητα του άμεσου Στρατηγικού Σχεδιασμού για την ελληνική αμπελουργία ως κομμάτι αγροτικής και πολιτιστικής κληρονομιάς της χώρας,
- η επανεξέταση και ο επαναπροσδιορισμός της νομοθεσίας γύρω από τον προσδιορισμό και την οριοθέτηση των ζωνών Π.Ο.Π.,
- η αναγκαιότητα επανασχεδιασμού της λειτουργίας των επιτροπών αξιολόγησης οίνων Π.Ο.Π.

Η συζήτηση που εξελίχθηκε σε εξαιρετικά παραγωγικό περιβάλλον είχε εφελτήριο και σημείο αναφοράς τις

σύγχρονες ανάγκες και προοπτικές του κλάδου, όπως αυτές διαμορφώνονται στο ευρωπαϊκό και παγκόσμιο περιβάλλον.

Η ολοκλήρωση της συνάντησης έγινε με τη διαπίστωση και των δύο πλευρών πως ήταν μια καλή και παραγωγική αρχή που θα πρέπει να έχει πραγματικά δημιουργική και άμεση συνέχεια καθώς τα δομικά ζητήματα που καθυστερούν την αειφόρο ανάπτυξη του αμπελοοικονομικού κόσμου είναι πολλά και εμποδίζουν τόσο την άμεση και περαιτέρω ανάπτυξη του κλάδου στο σύνολο του, όσο και τη βελτίωση της συνο-

λικής εικόνας του ελληνικού κρασιού στο εξωτερικό. Το τελευταίο αυτό σημείο μπορεί από μόνο του να προσφέρει επιπλέον ευκαιρίες στο ελληνικό κρασί και την ελληνική οικονομία, αναδύκνειοντας το σε σταθερό παράγοντα της διεθνούς οινικής σκηνής.

Σε αυτή την προοπτική αναμφίβολα χωρούν μόνο σύγχρονα νομικά πλαίσια με δυναμική προοπτική, ικανά να συμπεριλάβουν τις απαιτήσεις της σύγχρονης, αμπελουργίας, οινολογίας, ζυθοποιίας και αποσταγματοποιίας στο παρόν αλλά και στο άμεσο και μεσοπρόθεσμο μέλλον. 🌿



**ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΑ
ΕΝΩΣΗ
ΠΤΥΧΙΟΥΧΩΝ
ΟΙΝΟΛΟΓΩΝ**



ναγνωρισμένα από το ΥΠΑΑΤ, ούτε κάτι αντίστοιχο στην Ε.Ε.

③ Είναι πρακτικά αδύνατον να σφραγίζονται δείγματα με 100 τουλάχιστον κιλά σταφύλια και να μεταφέρονται χωρίς αλλοίωση του προϊόντος, διότι ο όγκος είναι πολύ μικρός και οποιαδήποτε ελάχιστη αλλοίωση (επαφή με οξυγόνο, μεταβολή θερμοκρασίας κ.ά.) θα επηρεάσει τα μέγιστα το τελικό προϊόν. Το πρόβλημα αυτό ενισχύεται σε περιπτώσεις απομακρυσμένων περιοχών, π.χ. νησιά.

④ Κατά τη διάρκεια της κλωνικής επιλογής και των υπόλοιπων διαδικασιών που αναφέρονται στο ΦΕΚ, προβλέπεται ότι ο ενδιαφερόμενος (υποψήφιος διατηρητής κλώνου) ενεργεί σε όλα τα στάδια βάσει των αυστηρών προδιαγραφών που προβλέπονται και ελέγχεται για τα αποτελέσματα που καταθέτει. Γιατί δεν πραγματοποιείται το ίδιο και στα τεχνολογικά χαρακτηριστικά;

Συνεπώς γιατί και σε αυτό το σημείο δεν επιτρέπεται σε αυτόν που διενεργεί την κλωνική επιλογή να κάνει τις μικρονοποποιήσεις με την υποχρεωτική επίβλεψη οινολόγου (με εφαρμογή καθορισμένου πρωτοκόλλου) και τις γευσιγνωσίες, και να ελέγχεται πολύ απλά, γρήγορα και αποτελεσματικά αποστέλλοντας δείγμα του τελικού σταφυλοπολτού και / ή οίνου σε αναγνωρισμένο οινολογικό εργαστήριο, για να συγκρίνονται τα αποτελέσματα με αυτά του φακέλου του υποψήφιου διατηρητή του κλώνου. Πώς ορίζονται οι «αναγνωρισμένοι» γευσιγνώστες; Ο όρος θα πρέπει να απαλειφθεί. Το καλύτερο θα είναι να συμμετέχουν τουλάχιστον 7 στις γευσιγνωσίες που θα διοργανώνει ο υποψήφιος διατηρητής του κλώνου, εκ των οποίων η πλειοψηφία να είναι οινολόγοι.

⑤ Ίσως από τα πιο σημαντικά: πώς ορίζεται η «πλήρης» ωρίμανση. Εδώ το ΦΕΚ αφήνει περιθώρια για πολλές ερμηνείες και

διαφορετικές, που το μόνο που μπορούν να επιφέρουν είναι παρακώλυση της διαδικασίας. Η λέξη «πλήρης» ωρίμανση χρειάζεται να φύγει. Το καλύτερο θα είναι να οριστεί ο έλεγχος ωριμότητας, όπως και στη γαλλική νομοθεσία.

⑥ Είναι απαραίτητο να οριστεί ένας ελάχιστος όγκος προς μικροοινοποίηση (π.χ. 50 λίτρα γλεύκους/σταφυλοπολτού) ώστε να είναι αντιπροσωπευτικές οι συνθήκες, το οποίο σχετίζεται και με τον ελάχιστο αριθμό φυτών που θα φυτευτούν.

⑦ Δεδομένου ότι η όλη διαδικασία είναι πολύ σοβαρή και η χώρα μας έχει μείνει πολύ πίσω στον τομέα αυτό, η ΠΑΝΕΠΟ προτείνει την άμεση οργάνωση και διεξαγωγή ημερίδας για να καταγραφούν όλες οι απόψεις, από όλους τους εμπλεκόμενους φορείς, ώστε να γίνουν οι απαιτούμενες διορθώσεις στο ΦΕΚ και να προχωρήσουν άμεσα οι διαδικασίες».



ΠΡΩΤΑ ΘΑ ΕΞΑΦΑΝΙΣΕΙ ΤΟΝ ΕΦΚ Ο ΜΗΤΣΟΤΑΚΗΣ

Μόνιμη επωδός αποτελεί εδώ και καιρό για τον πρόεδρο της Νέας Δημοκρατίας, Κυριάκο Μητσοτάκη, η κατάργηση του φόρου στο κρασί. Μ' αυτό κατηφόρισε στη Νεμέα, μ' αυτό ανηφόρισε στη συνέχεια για τη ΔΕΘ στη Θεσσαλονίκη



ΚΕΙΜΕΝΟ **Αλέξανδρος Μπίκας**

Τη σημασία που αποδίδει η Νέα Δημοκρατία και προσωπικά ο πρόεδρός της, Κυριάκος Μητσοτάκης, στον αμπελοοινικό κλάδο, τόσο στους παραγωγούς, όσο και στις επιχειρήσεις του χώρου που πλήττονται από την παράλογη φορολογία σηματοδοτεί η προγραμματική εξαγγελία για κατάργηση του Ειδικού Φόρου Κατανάλωσης κρασιού και η αποτύπωσή της στο σχετικό πρόγραμμα, με το οποίο «ταξίδεψε» στην 81η ΔΕΘ ο Αρχηγός της Αξιοματικής Αντιπολίτευσης. Το αυτό φαίνεται και από το ότι προηγουμένως, ο ίδιος είχε φροντίσει να πάρει ένα άρωμα τρύγου και γι' αυτό βρέθηκε στη Νεμέα, στη «ναυαρχίδα», όπως ο ίδιος χαρακτήρισε, της ελληνικής οινοποιίας, απ' όπου και επανέλαβε για μια ακόμη φορά, ότι μόλις το κόμμα του γίνει κυβέρνηση, θα καταργήσει την παράλογη

αυτή φορολογική επιβάρυνση.

Ειδικότερα, με τον τρύγο να προχωρά στις διάφορες περιοχές της χώρας, ο Κυριάκος Μητσοτάκης βρέθηκε την Τετάρτη 31 Αυγούστου σε βιολογικό αμπελώνα κοντά στο χωριό Κούτσι, επισκέφθηκε την Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Νεμέας και τον πρωτοβάθμιο Αγροτικό Οικοποιητικό Συνεταιρισμό (ΑΟΣ), ενώ συναντήθηκε με αγρότες και κατοίκους σε καφενείο της περιοχής, θέλοντας να υπογραμμίσει την σπουδαιότητα για την Νέα Δημοκρατία του πρωτογενούς τομέα.

Αναφορικά με το καυτό θέμα του Ειδικού Φόρου Κατανάλωσης στο κρασί, τον οποίο χαρακτήρισε «τραγικό λάθος» δεσμεύτηκε για την άμεση κατάργησή του, καθώς όπως είπε δεν απέδωσε τα αναμενόμενα έσοδα, αλλά πρόσθεσε σημαντική γραφειο-

ΖΟΡΙΑ ΜΕ ΤΟ ΤΣΙΠΟΥΡΟ

ΟΛΟΙ ΣΤΟ ΠΟΔΙ

Από μέρα σε μέρα αναμένεται να εκδοθεί η Υπουργική Απόφαση που θα καθορίζει το νέο καθεστώς για τους διήμερους και της απόσταξης στο τσίπουρο. Οι τελευταίες πληροφορίες θέλουν τους επιτελείς της κυβέρνησης να μοιάζουν με καζάνι που βράζει, αφού η δέσμευση που έχει αναληφθεί από τις αρχές του έτους και μάλιστα με νόμο, υπαγορεύει την πλήρη ευθυγράμμιση του καθεστώτος φορολογίας των διήμερων παραγωγών (αυτοκατανάλωση) με αυτό που ισχύει για το ούζο. Είναι σαφές μια τέτοια εξέλιξη θα δημιουργούσε εκρηκτική ατμόσφαιρα στις περιοχές όπου λειτουργούν, χρόνια τώρα, τα γνωστά ρακοκάζανα, με τα μυνήματα να έχουν φθάσει ήδη στην πλατεία Βάθη, ενδεχομένως και στο Μαξίμου, όπου και αναζητείται φόρμουλα για τη διευθέτηση της κατάστασης.

**Περισσότερα στην Agenda
και στο AggroNews.gr**

κρατία, ειδικά για τους μικρούς παραγωγούς. «Αποτελεί ρητή δέσμευση της ΝΔ, ότι αυτός ο άδικος και αναποτελεσματικός φόρος θα καταργηθεί το συντομότερο δυνατό», είπε χαρακτηριστικά για να προσθέσει ότι «το κρασί είναι ένα προϊόν, στο οποίο η χώρα έχει συγκριτικό πλεονέκτημα» και πρέπει «αυτό το συγκριτικό πλεονέκτημα να υποστηρίζεται από τις κατάλληλες δημόσιες πολιτικές».

ΔΕΝ ΑΠΕΔΩΣΕ ΕΣΟΔΑ Ο ΦΟΡΟΣ

Επιτακτική καθίσταται, σύμφωνα με την ΚΕΟΣΟΕ η ανάγκη κατάργησης του ΕΦΚ στο κρασί, καθώς όχι μόνο δεν απέδωσε τα αναμενόμενα έσοδα στο δημόσιο, αλλά έγινε και αιτία απώλειας σταθερών εσόδων με τη διόγκωση της παραοικονομίας που προκάλεσε. Από στοιχεία που παρέθεσε ο διευθυντής της, Παρ. Κορδοπάτης προκύπτει ότι η επιβολή του γιγάντωσε το παρμπόριο κρασιού καθώς 4,5 εκατ. εκατόλιτρα (hl) διακινούνται παράνομα. Το δημόσιο θα εισπράξει μόλις 14 εκατ. ευρώ στην καλύτερη περίπτωση από τα 60 που προσδοκούσε, ενώ θα απωλέσει και σημαντικό μέρος των τακτικών εσόδων (από ΦΠΑ και φόρο εισοδήματος) λόγω μείωσης των κανονικών συναλλαγών. Τυχόν διατήρηση του ΕΦΚ θα επιφέρει πλήρη κατάρρευση της αγοράς οίνου, τονίστηκε σε σχετική σύσκεψη, ενώ επισημάνθηκε ότι ενόψει της 2ης αξιολόγησης η κυβέρνηση οφείλει να τον καταργήσει. 🍇

Ο κλάδος σε αριθμούς



Σημαντικά συνεισφέρει στην εθνική οικονομία ο **αμπελοοινικός** τομέας. **Πέραν** των 200.000 **αγροτών**, σε 20.000 υπολογίζονται οι **εργαζόμενοι** στο χώρο της **οινοποιίας** και σε 700 τα **οργανωμένα** οινοποιεία.



ΑΠΟΚΑΛΥΨΗ

Επιλογή της Ελλάδας ο φόρος στο κρασί, λήξει η Κομισιόν

Την ώρα που η παραοικονομία στον κλάδο του κρασιού αποκτά ρίζες εξαιτίας της επιβολής του Ειδικού Φόρου Κατανάλωσης, προκαλώντας ανυπολόγιστο πλήγμα στον κλάδο, αποκαλυπτική είναι η απάντηση του αρμόδιου Επιτρόπου της Κομισιόν Πιέρ Μοσκοβισί, ότι αποτελεί «επιλογή της ελληνικής κυβέρνησης και μόνο» και όχι επιταγή της ΕΕ. Η απάντηση ήρθε μετά από σχετική ερώτηση του ευρωβουλευτή της ΝΔ, Μανώλη Κεφαλογιάννη, ο οποίος είχε ζητήσει να πληροφορηθεί, αν η αύξηση του ΕΦΚ στο κρασί αποτελεί ως μέρος της δέσμευσης της ελληνικής κυβέρνησης στο πλαίσιο του προγράμματος του Ευρωπαϊκού Μηχανισμού Σταθερότητας. Σημείωσε ότι πρόκειται για αύξηση «που έχει οδηγήσει σε απόγνωση πολλές οινοποιητικές επιχειρήσεις, καθώς σε πολλές περιπτώσεις ανεστάλησαν ή ματαιώθηκαν σημαντικές εμπορικές συμφωνίες». Μεταξύ άλλων ο ευρωπαίος Επίτροπος Οικονομικών Υποθέσεων αναφέρει ότι «η ελληνική κυβέρνηση αντιμετωπίζει τις δημοσιονομικές προκλήσεις μέσω διάφορων μέτρων που ευνοούν την εξοικονόμηση πόρων. Τα ειδικά μέτρα που θέσπισε η κυβέρνηση, ενώ εξετάζονται ως μέρος των δεσμεύσεων που έχει αναλάβει στο πλαίσιο του προγράμματος του ΕΜΣ, εξακολουθούν να υπάγονται στην αρμοδιότητα της κυβέρνησης».

ΣΑΜΟΣ ΔΕΝ ΒΓΑΙΝΟΥΝ ΟΙ ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΜΕΤΑΤΡΟΠΗ

Επιβεβλημένη θεωρούν μια παράταση, έστω και ενός μήνα, στην ΕΟΣ Σάμου, προκειμένου να συμμορφωθούν στα νέα δεδομένα, που δημιουργεί η άρση στο καθεστώς λειτουργίας της, που επέβαλε το υπουργείο, παρά τις σφοδρές αντιδράσεις

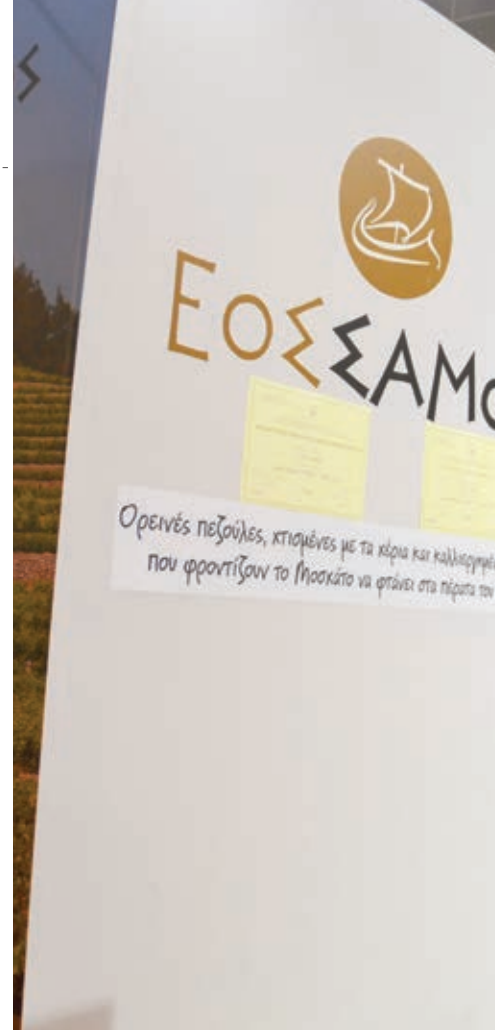
ΚΕΙΜΕΝΟ **Αλέξανδρος Μπίκας**

Εκ των ων ουκ άνευ χαρακτηρίζουν στην Ένωση Οινοποιητικών Συνεταιρισμών Σάμου, μια παράταση της προθεσμίας, μέσα στην οποία καλούνται να μετατραπούν σε πρωτοβάθμιο συνεταιρισμό,

βάσει των διατάξεων του σχετικού νόμου (4384/2016), που αλλάζει άρδην το καθεστώς στην Ένωση. Ο εν λόγω νόμος, για τον οποίο υπήρξαν σφοδρές αντιδράσεις από τους Σαμιώτες και όχι μόνον, προβλέπει τη σύγκληση γενικής συνέλευσης για μετατροπή της ΕΟΣ σε πρωτοβάθμιο συνεταιρισμό μέχρι το τέλος Οκτωβρίου και από την Ένωση ζητούν τουλάχιστον μηνιαία παράταση της σχετικής προθεσμίας. Όπως διαμνύουν στο υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης πέραν των ασφυκτικών πλαισίων, πρέπει να γίνει και κάποια τροποποίηση, ώστε να διευκολυνθεί η απαρτία της Συνέλευσης, για την οποία απαιτείται παρουσία τουλάχιστον 1.000-1.250 μελών της οργάνωσης, αριθμός, που είναι σαφώς δύσκολος, να συγκεντρωθεί, με τις υπάρχουσες συνθήκες.

ΝΑΙ ΣΕ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΠΡΟΩΘΗΣΗΣ ΚΑΙ ΠΡΟΣΘΕΤΗ ΣΤΡΕΜΜΑΤΙΚΗ

Για τα θέματα αυτά και άλλα ακόμη μίλησαν οι ιθύνοντες της ΕΟΣ Σάμου πριν από λίγες μέρες, σύμφωνα με πληροφορίες, σε συνάντηση που είχαν στον 6ο όροφο του υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων. Οι ιθύνοντες του οποίου, με αφορμή την κατάργηση του καθεστώτος Αναγκαστικότητας και σε μια προσπάθεια να «χρυσώσουν το χάπι» τάζουν στους Σαμιώτες της ΕΟΣ ένα νέο πρόγραμμα προώθησης οίνων σε αγορές χωρών εκτός της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Παράλληλα, με το πρόγραμμα αυτό, το οποίο σημειωτέον είναι σε καλό δρόμο κατά ορισμένες πληροφορίες, το αρμόδιο



mastihashop
ΤΑΞΙΔΙ ΑΝΑΓΝΩΣΤΑ ΣΤΗ ΜΕΛΕΤΗΣ

«Αγκάλιασαν» το κρασί Samos Anthemis, για την αξεπέραστη ποιότητα του και τη γεμάτη γεύση του τα Mastiha Shop, μετά από σχετική συμφωνία με την Ένωση Οινοποιητικών Συνεταιρισμών Σάμου.



Σαμιακός Αμπελώνας

Έβαλε πλώρη για Unesco

Δεν το βάζουν κάτω για την προστασία και περαιτέρω ανάδειξη του αμπελώνα οι Σαμιώτες, παρά τις αντικειμενικά δύσκολες συνθήκες που δημιουργεί το νέο status quo με την άρση της Αναγκαστικότητας. Σ' αυτό το πλαίσιο, με πρωτοβουλία του Πνευματικού Ιδρύματος Ν. Δημητρίου και της ΕΟΣ συνεδρίασε άτυπη ομάδα που θα ασχοληθεί αποκλειστικά με το θέμα ένταξης του τοπικού αμπελώνα στον κατάλογο της Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς του Υπουργείου Πολιτισμού. Ανώτερος στόχος είναι η αποδοχή του ως Παγκόσμιο Μνημείο Πολιτιστικής Κληρονομιάς της Unesco, ενδεχόμενο που ισοδυναμεί με παγκόσμια καταξίωση. Ωστόσο «η διαδικασία είναι χρονοβόρα και απαιτεί βοήθηση από κυβέρνηση και ντόπιους», όπως σημείωσε ο πρόεδρος της ΕΟΣ, Γ. Σκούτας.



Αισιοδοξούν στα Πεζά για το σχέδιο

- Εκτελέστηκε το β' στάδιο της
- διαδικασίας που προβλέπεται
- από το άρθρο 99 και στην
- ουσία ανοίγει το δρόμο, για να
- ξεκινήσουν οι διαπραγματεύσεις
- με τους πιστωτές της ΕΑΣ
- Πεζών, προκειμένου να
- βρεθεί η χρυσή τομή και να
- καταλήξουν σε συμφωνία.
- Οι διαπραγματεύσεις έχουν
- χρονικό όριο 4 μήνες, ενώ αν
- τελικά επιτευχθεί συμφωνία, η
- διαδικασία θα προχωρήσει στο
- 3ο στάδιο, το οποίο προβλέπει
- δικαστική επικύρωση.
- Οι συνήγοροι της ΕΑΣ, κκ. Φ.
- Λαμπρινός και Α. Αργυριάδης
- εξέφρασαν συγκρατημένη
- αισιοδοξία, σημειώνοντας
- ότι σχέδιο εξυγίανσης θα
- προχωρήσει. Αυτό άφησε
- να διαφανεί, το γεγονός
- ότι κατά τη διαδικασία της
- Πέμπτης 15 Σεπτεμβρίου
- το 95% των πιστωτών δεν
- έκανε παρέμβαση, αφήνοντας
- το έδαφος να καλλιεργηθεί
- ένα θετικό κλίμα για
- τις διαπραγματεύσεις.
- Σημειωτέον ότι μόνον
- τα τραπεζικά χρέη της
- οργάνωσης αγγίζουν το ποσό
- των 23 εκατ. ευρώ.

υπουργείο προωθεί την ένταξη της αμπελοκαλλιέργειας ειδικά για το νομό Σάμου σ' ένα γεωργοπεριβαλλοντικό πρόγραμμα. Αδρές γραμμές του περιέγραψε μιλώντας στη Βουλή, ο υπουργός Αγροτικής Ανάπτυξης. Ο Βαγγέλης Αποστόλου εκτίμησε, απαντώντας σε ερώτηση του βουλευτή Σάμου του ΣΥΡΙΖΑ, Δημήτρη Σεβαστάκη, ότι το εν λόγω πρόγραμμα, θα σημάνει την καταβολή ενισχύσεων 70 ευρώ για κάθε στρέμμα αμπέλου. «Επειδή δεν μπορούμε να την εντά-

ξουμε στο καθεστώς των συνδεδεμένων, θα προχωρήσουμε στην ένταξή της σε ένα γεωργοπεριβαλλοντικό πρόγραμμα συγκεκριμένο για το νησί -κάτι ανάλογο που έχουμε κάνει στη Σαντορίνη- όπου θα προβλέψουμε ένα πρόγραμμα γύρω στο 1 εκατομμύριο, που συνολικά θα έχει ένα όφελος γύρω στα 70 ευρώ το στρέμμα, οπότε να μπορέσουμε να φτάσουμε στα 200 ευρώ το στρέμμα», τόνισε χαρακτηριστικά ο υπουργός Αγροτικής Ανάπτυξης Βαγγέλης Αποστόλου. 🌿

ΕΠΕΙΤΑ ΑΠΟ ΠΑΡΕΜΒΑΣΗ 18 ΚΥΒΕΡΝΗΤΙΚΩΝ ΒΟΥΛΕΥΤΩΝ

Ισχύει προστασία για το ΠΟΠ Σάμος και όχι το Μοσχάτο, λήξει το Εξωτερικών

Καθυσυχαστικά εμφανίστηκαν τα συναρμόδια υπουργεία σε ερώτηση του 18 Βουλευτών του ΣΥΡΙΖΑ, σχετικά με τους κινδύνους που εγκυμονούν για το ΠΟΠ κρασί Μοσχάτο Σάμου οι συμφωνίες της Ευρωπαϊκής Ένωσης με Τρίτες Χώρες (CETA κ.λπ.). Στα καθαρά τεχνικά ο Δημήτρης Μάρδας απάντησε πως «σύμφωνα με το Άρθρο 118ιβ του κανονισμού 1234/2007 το Μοσχάτο Σάμου θεωρείται προστατευόμενο προϊόν» και πως «στην υπό διαπραγμάτευση συμφωνία CETA που διέπει τις διμερείς οικονομικές σχέσεις ΕΕ και Καναδά, συμφωνήθηκε όπως ενταχθούν νέα παραρτήματα, μεταξύ των οποίων αυτούσια η προϋπάρχουσα συμφωνία του 2004. Με αυτήν προστατεύονταν στον Καναδά όλα τα τότε ΠΟΠ, ΠΓΕ

προϊόντα στην ΕΕ, με τις τότε ονομασίες τους. Σύμφωνα με εκείνο το συμβατικό πλαίσιο, η προστατευόμενη ονομασία ήταν Μοσχάτο Σάμου». Ωστόσο, σημείωσε πως το 2011 η ΕΕ αντικατέστησε τις ονομασίες με την περιοχή προέλευσης και εν προκειμένω με το όνομα «Σάμος» και πως μικτά κλιμάκια από Καναδά και ΕΕ θα δουν τις αλλαγές στα παραρτήματα σε δεύτερο χρόνο. Από το υπουργείο Εξωτερικών επικαλέστηκαν και τηλεφωνική επικοινωνία που είχαν με την Διεπαγγελματική Οργάνωση Αμπέλου και Οίνου (ΕΔΟΑΟ), στις οποίες όπως αναφέρεται στην απάντηση «δεν αναφέρθηκε κάποιο πρόβλημα ή ανησυχία από πλευράς οινοπαραγωγών της Σάμου».

Κοινοτικά καμπανάκια ηχούν στα επίσημα συστήματα ελέγχου

Κλιμάκια ελέγχου έρχονται στην Ελλάδα από 15 έως 25 Νοεμβρίου, σύμφωνα με έγγραφο του υπουργείου

ΚΕΙΜΕΝΟ Γιώργος Κοντονής

Επιθεώρηση, προκειμένου να αξιολογηθούν τα επίσημα συστήματα ελέγχου σε προϊόντα με ΠΟΠ, ΠΓΕ και Εγγυημένα Παραδοσιακά Ιδιότυπα Προϊόντα, θα πραγματοποιηθεί στην Ελλάδα από 15 έως 25 Νοεμβρίου από ομάδα επιθεωρητών της Γενικής Διεύθυνσης Γεωργίας και Αγροτικής Ανάπτυξης (DG AGRI) και της Γενικής Διεύθυνσης για την υγεία και ασφάλεια των τροφίμων (DG SANTE), σύμφωνα με το 2016-8748 (Annex I και Annex II) έγγραφο της Γενικής Διεύθυνσης για την υγεία και ασφάλεια των τροφίμων.

για την Υγεία και Ασφάλεια των Τροφίμων (DG SANTE), ένα υπάλληλο της Γενικής Διεύθυνσης Γεωργίας και Αγροτικής Ανάπτυξης (DG AGRI) και ένα εμπειρογνώμονα από Κράτος Μέλος της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Σκοπός της εν λόγω επιθεώρησης είναι να επαληθευθεί ότι οι επίσημοι έλεγχοι διενεργούνται σύμφωνα με τον Καν (ΕΚ) 607/2009 της Επιτροπής της 14ης Ιουλίου 2009 για τον καθορισμό ορισμένων λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 του Συμβουλίου όσον αφορά τις προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης και τις προστατευόμενες γεωγραφικές ενδείξεις, τις παραδοσιακές ενδείξεις, την επισήμανση και την παρουσίαση ορισμένων προϊόντων του αμπελοοινικού τομέα και να αξιολογηθεί η εφαρμογή της ενωσιακής νομοθεσίας που περιγράφεται στους Καν: (ΕΕ) αριθ. 1306/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 17ης Δεκεμβρίου 2013 σχετικά με τη χρηματοδότηση, τη διαχείριση και την παρακολούθηση της κοινής γεωργικής πολιτικής και (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 17ης Δεκεμβρίου του 2013.

Όπως αναφέρεται στο συγκεκριμένο έγγραφο: «Τα προϊόντα με ΠΟΠ και ΠΓΕ του αμπελοοινικού τομέα που θα συμπεριληφθούν στην επιθεώρηση είναι: ΠΟΠ Μαντινεία, ΠΟΠ Νεμέα, ΠΓΕ Κόρινθος, ΠΓΕ Ίλιον και ΠΓΕ Ρετσίνα Αττικής. Η ομάδα επιθεώρησης θα αποτελείται από τρία μέλη του προσωπικού της Γενικής Διεύθυνσης

Οι περιοχές όπου θα γίνουν οι έλεγχοι



Κατά τον έλεγχο ιδιαίτερη προσοχή θα δοθεί στους εξής τομείς:

- Σχετική εθνική νομοθεσία
- Αρμόδιες αρχές ελέγχου
- Οργάνωση και εφαρμογή των επίσημων ελέγχων
- Συνεργασία των αρμόδιων αρχών και μέτρα που λαμβάνονται

Χάρτης ΤΩΝ Γεύσεων

Μια μοναδική ευκαιρία
να δοκιμάσετε εκλεκτά
κρασιά & αποστάγματα

Ώρες λειτουργίας: 12.00 - 20.00
Αποθήκη Γ, Λιμάνι Θεσσαλονίκης
3-4 Δεκεμβρίου
2016



Οργάνωση:

Wine Plus

T: +30 2310 888.311
info@wineplus.gr
www.wineplus.gr

Χορηγοί Επικοινωνίας



Χορηγοί



Αγίδα



**Υ.Α. ΥΠ' ΑΡΙΘΜ. 1847/60594
(ΦΕΚ Β 1599/7.6.2016)**

Τεχνικός κανονισμός επιλογής και αποδοχής κλώνων ποικιλιών και κλώνων υποκειμένων αμπέλου. (Με την παρούσα απόφαση καθορίζονται οι όροι και οι προϋποθέσεις για την επιλογή κλώνων ποικιλιών και κλώνων υποκειμένων αμπέλου και η διαδικασία εγγραφής τους στον εθνικό κατάλογο ποικιλιών αμπέλου)

**Υ.Α. ΥΠ' ΑΡΙΘΜ. 2975/68931
(ΦΕΚ Β 1813/21.6.2016)**

Τροποποίηση της αριθμ. 1012/21063/18-02-2016 απόφασης Αναπληρωτή Υπουργού Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων «Θέσπιση των αναγκαίων συμπληρωματικών μέτρων για την εφαρμογή των Κανονισμών (Ε.Κ.) αριθ. 1308/2013, (Ε.Ε) αριθ. 2015/560 και (Ε.Ε) αριθ. 2015/561, σχετικά με τη διαχείριση των αδειών για νέες αμπελοφυτεύσεις για το έτος 2016»

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

Καθορισμός των όρων, προϋποθέσεων και των διαδικασιών λειτουργίας και ελέγχου των οινοποιείων στις περιπτώσεις συστεγάσης με εγκαταστάσεις παραγωγής σταφιδίνης, μαρμελάδας από ξηρή σταφίδα, χυμού από σταφύλια ή με εγκαταστάσεις που χρησιμοποιούν σάκχαρη και σακχαρούχες ύλες. (Οι χώροι (κύριοι και βοηθητικοί) των οινοποιείων που συστεγάζονται με μία ή περισσότερες από τις εν λόγω εγκαταστάσεις θα πρέπει να είναι αυτόνομοι, αποκλειστικοί και σαφώς διαχωρισμένοι από τους χώρους των εγκαταστάσεων με τις οποίες συστεγάζονται)

**Υ.Α. ΥΠ' ΑΡΙΘΜ. 3660/84485
(ΦΕΚ Β ' 2324/27.07.2016)**

Τροποποίηση της υπ' αριθμ. 311496/13.07.09 (Β' 1477) υπουργικής απόφασης «Λεπτομέρειες εφαρμογής της αριθμ. 302157/10.06.09 (Β' 1209) απόφασης των Υπουργών Οικονομίας και Οικονομικών και Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων «Πρώδηση οίνων σε αγορές τρίτων χωρών στο πλαίσιο των Καν (ΕΚ) 479/2008 του Συμβουλίου και 555/2008 της Επιτροπής» (Λήξη υλοποίησης των δράσεων έως 31 Ιουλίου κάθε έτους. Καμία δράση δεν θεωρείται επιλέξιμη αν υλοποιηθεί μετά το πέρας της παραπάνω προθεσμίας. Ειδικά για το έτος 2016 η λήξη υλοποίησης των δράσεων είναι η 20η Αυγούστου)

**Υ.Α. ΥΠ' ΑΡΙΘΜ. ΔΕΦΚΦ 1111872 ΕΞ2016
(ΦΕΚ Β 2375 02.08.2016)**

Όροι, προϋποθέσεις, διατυπώσεις και διαδικασίες για την παραλαβή και κατεργασία, από τα οξοποιεία, πρώτων υλών για την παραγωγή ξυδιού οι οποίες, είτε αυτούσιες είτε κατόπιν κατεργασίας, υπόκεινται σε Ε.Φ.Κ., ως και την απάλλαγή τους από τον Ε.Φ.Κ.

**Υ.Α. ΥΠ' ΑΡΙΘΜ. 30/003/000/1028
(ΦΕΚ Β 774 22.3.2016)**

Παραγωγή ειδικού τύπου μπίρας με χρήση βύνης κριθαριού σε συνδυασμό με μέλι, λυκίσκο, κοριάνδρο και μαγιά

**Υ.Α. ΥΠ' ΑΡΙΘΜ. 30/003/000/1027
(ΦΕΚ Β 774 22.3.2016)**

Παραγωγή ειδικού τύπου μπίρας με χρήση βύνης κριθαριού σε συνδυασμό με λυκίσκο, μαστίχα ή/και αιθέριο έλαιο μαστίχας και μαγιάς



ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ
ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΟΙΝΟΥ

ΓΗ ΥΨΗΛΗΣ (ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΚΗΣ) ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΟΤΗΤΑΣ

Το χαμένο ΣΤΟΙΧΗΜΑ

Εν μέσω του θέρους, κατετέθη τροπολογία σε νομοσχέδιο η οποία θα καταργούσε τις παραγράφους 11 (α) και (β) του άρθρου 51 του Ν. 4178/2013. Οι διατάξεις που θα καταργούνταν επιτρέπουν κατά παρέκκλιση την χορήγηση έγκρισης δόμησης και άδειας δόμησης σε ακίνητα εντός εκτάσεων Αγροτικής Γης Υψηλής Παραγωγικότητας.

Πρόκειται για μια παρέμβαση που θα έχετε τέλος σε μια τροχοπέδη στην αγροτική ανάπτυξη καθώς και σε έναν μηχανισμό που κατέστη, από εξαίρεση, κανόνα υποβαθμίζοντας το περιβάλλον και την αισθητική της υπαίθρου με αμφίβολα οικονομικά αποτελέσματα. Την ώρα που ο αγροτικός κόσμος μαστιζείται από την οικονομική δυσπραγία και η Χώρα αναζητά τρόπους να αναπτυχθεί η οικονομία της σε υγιείς βάσεις, η σχετική τροπολογία θα ήταν ένα θετικό πρώτο βήμα για να μπει μια τάξη στις χρήσεις γης που συνδέονται με την αγροτική παραγωγή και δη ποιοτικών «επώνυμων» προϊόντων. Για κλάδους μάλιστα όπως η αμπελουργία και η οινοποίηση που δοκιμάζονται από μέτρα όπως ο Ε.Φ.Κ., κάθε μέτρο που υποβοηθά την ανάπτυξη πρέπει να ενθαρρύνεται.

Είναι όμως προφανές ότι η συγκεκριμένη ρύθμιση – η οποία βεβαίως δεν έφτασε καν να συζητηθεί, δίχως άλλο για λόγους πολιτικού

κόστους – θα έπρεπε να αποτελέσει μέρος μιας ευρύτερης νομοθετικής μεταρρύθμισης περί των χρήσεων γης.

Το παράδοξο είναι ότι δεν βρισκόμαστε ενώπιον νομικού κενού αλλά διαπιστώνεται κυρίως ανεπαρκής αποτελεσματικότητα υφιστάμενων κανόνων, πολλοί από τους οποίους έχουν τεθεί σε αχρησία.

Υπενθυμίζουμε ειδικότερα ότι σύμφωνα με το άρθρο 56 παρ. 6α του Ν. 2637/1998, «σε αγροτεμάχια που χαρακτηρίζονται από την Διεύθυνση Αγροτικής Ανάπτυξης ως αγροτική γη υψηλής παραγωγικότητας απαγορεύεται η άσκηση οποιασδήποτε άλλης δραστηριότητας εκτός από τη (γεωργική εκμετάλλευση)». Με την Κ.Υ.Α. υπ' αριθ. 168040/2010 (ΦΕΚ Β ' 1528/7-9-2010) οι αμπελουργικές ζώνες ΠΟΠ αναγνωρίζονται ως γεωργική γη υψηλής παραγωγικότητας.

Με το συγκεκριμένο νομικό πλαίσιο δημιουργούνται οι συνθήκες αξιοποίησης της γεωργικής γης για την ανάπτυξη δραστηριοτήτων του πρωτογενούς τομέα, κατά τα πρότυπα των σύγχρονων κρατών, όπου ο σαφής καθορισμός των χρήσεων γης είναι απαραίτητη προϋπόθεση για την ανάπτυξη της γεωργίας και την ορθολογική οικιστική ανάπτυξη.



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

Στο πνεύμα αυτό, με τον Ν. 2637/1998, συνίσταται η ΑΓΡΟΓΗ, ανώνυμη εταιρία μη κερδοσκοπικού χαρακτήρα για την αξιοποίηση της αγροτικής γης. Σκοπός της είναι, κατά τα πρότυπα άλλων κρατών (βλ. τις SAFER στην Γαλλία), με σκοπό την συγκέντρωση γεωργικών εκτάσεων και την διευκόλυνση μεταφοράς γεωργικής γης προς τους αγρότες για να μπορέσουν να δημιουργήσουν βιώσιμες γεωργικές εκμεταλλεύσεις.

Σύμφωνα με το άρθρο 49 του συγκεκριμένου νόμου, για λόγους κοινής ωφέλειας και δημοσίου συμφέροντος παρέχεται στην εταιρία δικαίωμα προτίμησης για την αγορά αγροτικών εκτάσεων.

Πρακτικά η εν λόγω εταιρεία επιδιώκει μεταξύ άλλων την διατήρηση ή την δημιουργία βιώσιμων αγροτικών εκμεταλλεύσεων. Για την αμπελουργία αλλά και την οινοποίηση αυτός ο σκοπός έχει κεφαλαιώδη σημασία. Ο κατακερματισμός του αμπελουργικού κλήρου, τον οποίο επέτεινε το καθεστώς των δικαιωμάτων (πλέον αδειών) φύτευσης όπως εφαρμόστηκε στην Ελλάδα για πολλά χρόνια, καθιστά ιδιαίτερα ενδιαφέρουσα αυτή την δυνατότητα. Η θέσπιση των νέων κριτηρίων για την απόκτηση άδειας φύτευσης που ικανοποιεί – μερικώς μόνο, είναι αλήθεια – την ανάγκη για επέκταση των υφιστάμενων μικρών αμπελουργικών εκμεταλλεύσεων θα μπορούσε να συνδυαστεί με την δράση της ΑΓΡΟΓΗΣ.

Το άρθρο 50 του Ν. 2637/1998 ορίζει ό-

τι σε περίπτωση αγοραπωλησίας αγροτικής γης υψηλής παραγωγικότητας, ακολουθείται ειδική διαδικασία ενημέρωσης της εν λόγω εταιρείας αλλά και δημοσίευσης της πρόθεσης πώλησης της γης. Η εταιρεία συντονίζει την διαδικασία της αγοραπωλησίας και μεταξύ των ενδιαφερομένων αγοραστών αποφαίνεται ποια από τις προτεινόμενες δηλώσεις αγοράς εξυπηρετεί καλύτερα τους δημόσιους σκοπούς που με βάση τον νόμο επιδιώκει. Με άλλα λόγια, λαμβάνει υπόψη την απόκτηση του αμπελοτεμαχίου από αμπελουργό με συνορεύον ακίνητο. Αυτή όμως η διαδικασία έχει δίχως άλλο περιπέσει σε αχρησία. Παρότι ο νόμος αναφέρεται σε υποχρέωση ενημέρωσης της ΑΓΡΟΓΗΣ (άρθρο 50 παρ. 1 στοιχ. α'), στην πράξη δεν εφαρμόζεται. Αν όμως η υποχρεωτική ενημέρωση π.χ. συνοδευόταν από ποινή ακυρότητας της αγοραπωλησίας τα πράγματα θα ήταν πολύ διαφορετικά. Εξάλλου, λόγω των ηλεκτρονικών δηλώσεων συγκομιδής, η δημόσια αρχή (το ΥπΑΑΤ) θα μπορούσε πολύ εύκολα να διαπιστώσει αν έχει γίνει αγοραπωλησία αμπελοτεμαχίου και να προβεί σε διασταύρωση με τη δήλωση που πρέπει να έχει γίνει στην ΑΓΡΟΓΗ.

Επιπλέον, ο ρόλος των υπό ίδρυση «ομάδων προστασίας και διαχείρισης προϊόντων ΠΟΠ/ΠΓΕ/ΕΠΙΠ» του άρθρου 38 του Ν. 4384/2016 (ίδε προηγούμενο τεύχος του Wine Trails) θα ήταν αποφασιστικός καθώς θα επέβλεπαν με την σειρά τους την εφαρμογή

του δικαιώματος προτίμησης στην συγκεκριμένη περιοχή, ενώ θα ήταν καταστατικώς (και ενδεχομένως νομικώς) υπεύθυνες για την έγκαιρη διάχυση της πληροφορίας αγοραπωλησίας.

Αυτή εξάλλου η παρέμβαση των εν λόγω ομάδων θα μπορούσε επικουρικά να διευκολύνει την καλύτερη εφαρμογή του άρθρου 56 παρ. 6α του Ν. 2637/1998, σύμφωνα με το οποίο κάθε επέμβαση στις εκτάσεις υψηλής αγροτικής παραγωγικότητας (όπως οι ζώνες ΠΟΠ), « είτε για τη μεταβολή του προορισμού τους και τη διάθεσή τους για άλλες χρήσεις είτε για την εκτέλεση έργων ή τη δημιουργία εγκαταστάσεων ή παροχή άλλων εξυπηρετήσεων μέσα σε αυτές, έστω και χωρίς μεταβολή της κατά προορισμό χρήσης τους, αποτελεί εξαιρετικό μέτρο και ενεργείται πάντοτε ύστερα από άδεια της οικείας Διεύθυνσης Αγροτικής Ανάπτυξης και μόνο για λόγους που εξυπηρετούν το γεωργικό χαρακτήρα της αγροτικής εκμετάλλευσης ». Οι ομάδες προστασίας και διαχείρισης οίνων ΠΟΠ θα πρέπει να έχουν γνωμοδοτική τουλάχιστον εμπλοκή και βεβαίως εποπτικό ρόλο στην εφαρμογή αυτής της κρίσιμης και στην πράξη σήμερα ανεφάρμοστης διάταξης.

Συμπερασματικά, δεν απουσιάζει το νομοθετικό πλαίσιο για την ενδυνάμωση και χωροταξική αναβάθμιση των αμπελουργικών εκτάσεων αλλά μάλλον ο καλύτερος συντονισμός των υπαρχουσών διατάξεων και βέβαια η βούληση για την εφαρμογή τους. 🌿



«ΖΩΝΗ ΑΙΓΑΙΟΥ» ΥΦΑΙΝΕΙ Ο ΑΦΡΩΔΗΣ ΤΗΣ ΙΚΑΡΙΑΣ



Τις διεργασίες στις οποίες υπόκειται ο μονοποικιλιακός αφρώδης οίνος του εάν η δεύτερη ζύμωση είναι υποθαλάσσια μελετά το Οινοποιείο Αφινέ στην Ικαρία μέσα στο πλαίσιο των συνεχών πειραματισμών του στην οινοποίηση και φιλοδοξώντας να προσθέσει τον βυθό της θάλασσας στον επίσημο ορισμό του terroir



Επάνω: «Η συμβουλή μου», λέει ο Νίκος Αφριανές, «σε όσους οραματίζονται να παράγουν αφρώδεις οίνους είναι να το τηρήσουν, είναι κάτι που γίνεται χωρίς σημαντικά έξοδα υποδομών, που δίνει μια άλλη διάσταση έκφρασης στις ποικιλίες. Νομίζω ότι ο χώρος του Αιγαίου με τις ποικιλίες που δίνουν κρασιά με υψηλές οξύτητες και μεταλλικότητες μπορεί να δώσει χαρακτηριστικούς αφρώδεις οίνους».



ΚΕΙΜΕΝΟ **Φανή Γιαννακοπούλου**

Οι λόγοι που επιλέχθηκε η θάλασσα, σύμφωνα με τον Νίκο Αφριανέ, είναι ότι η θερμοκρασία είναι τέλεια, υπάρχει ένα συνεχώς μεταβαλλόμενο διαθλώμενο φως και το βάθος και κατ'επέκταση η πίεση που δέχεται η φιάλη εμποδίζει φυσικά την ανταλλαγή αερίων και κρατά τις φυσαλίδες σε ένα πρωτόγνωρο αφρισμό. Επιπλέον, τα υποθαλάσσια ρεύματα που κινούν συνεχώς τα μπουκάλια με μεταβαλλόμενο παλμό διατηρούν τις οινολάσπες σε κινητικότητα. Τέλος, είναι ένα περιβάλλον αρκετά άγνωστο και αυτού του είδους οι πειραματισμοί μέσω της παρατήρησης βοηθούν τον οινοποιό να ανακαλύψει ποια οινοποίηση δίνει το καλύτερο αποτέλεσμα στις ποικιλίες Φωκιανό και Μπεγλέρι που χρησιμοποιούνται. «Η θάλασσα είναι και εν συνεχεία ο βυθός της η κύρια πηγή έμπνευσης και δημιουργίας των ανθρώπων που ζουν στα νησιά. Θα σας πω το κοινότυπο ότι από εκεί ξεκίνησε η ζωή. Το αποτέλεσμα φυσικών φαινομένων όπως η ταλάντωση που προκαλείται στα μπουκάλια έχει καλύτερα αποτελέσματα από οποιαδήποτε τεχνητή διαδικασία εφαρμόζεται. Προς στιγμήν όμως δεν μπορώ εκφράσω τα αποτελέσματα της εφαρμογής, αυτά θα τα

δούμε προς το χειμώνα του '16. Ως προς το περιεχόμενο αυτή την στιγμή υπάρχει μια σημαντική διαφορά μεταξύ των φιαλών που είναι ακινητοποιημένες μέσα στην άμμο και αυτών που είναι ελεύθερες μέσα στα κιβώτια υποθαλάσσια. Εάν όλα πάνε καλά, την άνοιξη του 2017 οι πρώτες φιάλες θα είναι σε πώληση. Τα μειονεκτήματα είναι ο κόπος, τα έξοδα, τα ατυχήματα και η γραφειοκρατία», σημειώνει χαρακτηριστικά ο κ. Αφριανές.

ΝΑ ΕΝΤΑΧΘΕΙ ΣΤΑ TERROIR Ο ΥΠΟΘΑΛΑΣΣΙΟΣ ΧΩΡΟΣ

Μάλιστα, ο ίδιος συμπληρώνει ότι συγκεκριμένα η γραφειοκρατία είναι το στάδιο που θα δημιουργήσει σημαντικού βαθμού καθυστέρηση. «Γιατί αυτή την στιγμή δεν υπάρχει επίσημα ενταγμένος ο υποθαλάσσιος χώρος στον όρο τερουάρ. Εφόσον μας δείξουν τα αποτελέσματα εργαστηριακά αλλά και οργανοληπτικά διαφορετικά γνωρίσματα, νομίζω θα ήταν μεγάλο πλεονέκτημα να υπάρξει μια Ζώνη Αιγαίου με το τόσο μεγάλο πολιτιστικό όνομα που να περιλαμβάνει όλες τις τοπικές ποικιλίες των νησιών», αναφέρει ο Ικαριώτης οινοποιός. 🍇

Το 2013 ο πρώτος αφρώδης

Το Οινοποιείο Αφριανέ μέχρι και το 2012 παρήγαγε ξηρούς, ημίγλυκους και φυσικούς γλυκείς οίνους, ενώ πειραματιζόταν με τη μέθοδο σφραγίσματος της φιάλης πριν ολοκληρωθεί η ζύμωση. Σε δεύτερο χρόνο πειραματίστηκε για τη δημιουργία αφρώδους οίνου με τη μέθοδο champenoise. Η πρώτη φιάλη βγήκε στην αγορά το 2013 (AFIANES Φυσικός Αφρώδης ροζέ οίνος) από την κόκκινη ποικιλία Φωκιανό. Στη συνέχεια, στο πλαίσιο πάντα των συνεχών πειραματισμών του, το Οινοποιείο χρησιμοποίησε και τη λευκή ποικιλία Μπεγλέρι για την παραγωγή αφρώδους οίνου. Στην ερώτηση αν το οινοποιείο προτίθεται να αυξήσει την ποικιλιακή σύνθεση του αφρώδους οίνου τους, ο Νίκος Αφριανές απαντά κατηγορηματικά όχι και σημειώνει: «Σκοπός μας είναι να αναδείξουμε τις ποικιλίες του νησιού και να φτιάξουμε ένα προϊόν με τον δικό του μοναδικό χαρακτήρα. Εμείς θέλουμε να δημιουργήσουμε ένα δηλωτικό αφρώδη οίνο της Ικαρίας».

AFIANES
wines

ΜΕ ΤΗ ΔΡΥ ΣΕ ΑΛΛΗ ΔΙΑΣΤΑΣΗ

Ξεκίνησαν τη σχέση τους με το κρασί ως απλά δοχεία φύλαξης και μεταφοράς. Σταδιακά επικράτησαν των υπόλοιπων περιεκτών λόγω άμεσης και πληθωριστικής προσβασιμότητας στο βασικό υλικό κατασκευής

ΚΕΙΜΕΝΟ Χρήστος Κανελλιάκόπουλος * Οινολόγος

Στη συνέχεια μετεξελίχθησαν σε σχεδόν αναπόσπαστο κομμάτι της παραγωγής κρασιών προτύπων ανά την υφήλιο. Απέκτησαν υποκατάστατα κάθε επεξεργασμένης μορφής, σχήματος και μεγέθους. Την τελευταία δεκαετία αποτελούν μίλλον της έριδος σχετικά με το επίπεδο της χρήσης τους, διατηρώντας αναλλοίωτο το βασικό τους χαρακτηριστικό:

Μπορούν με την ίδια απλότητα να απογειώσουν ή να καταστρέψουν ένα κρασί.

Η ιδιότητα αυτή των δρυίνων βαρελιών οφείλεται στην ανομοιογένεια της πρώτης ύλης, κατ'επέκταση στην ανομοιογένεια που μπορεί να παρουσιάζουν στο ταννικό και αρωματικό τους φορτίο.

Για να αντιληφθεί κανείς το μέγεθος της διάστασης που αποκτά η ανομοιογένεια της δρυός, αρκεί να αναλογιστεί σε ποιο ποσοστό και με ποιο μηχανισμό συμμετέχουν στοι-

χεία του ξύλου στο προαποφασισμένο ύφος ενός κρασιού.

Η ανάγκη για αποκλειστικότητα και αδιάλειπτη επαναληψιμότητα και αναπαραγωγικότητα στην οινοποίηση από σοδειά σε σοδειά, οδήγησε τις βαρελοποιίες να κατευθύνουν την τελευταία 30ετία μεγάλο ποσοστό των ερευνητικών εξόδων τους προκειμένου να μελετήσουν και να ανακαλύψουν τα καλά κρυμμένα μυστικά της ομοιογένειας στην πρώτη ύλη άρα και την ομοιογένεια στα επιθυμητά συστατικά της δρυός.

Έτσι τρεις από τις σημαντικότερες βαρελοποιίες παγκοσμίως διαθέτουν εδώ και λιγότερο από 15 χρόνια αποκλειστικές αλληλουχίες διεργασιών που τους επιτρέπουν να εξασφαλίζουν ομοιογένεια στα χαρακτηριστικά της δρυός που επιλέγεται και κατευθύνεται για την παραγωγή βαρελιών, σύμφωνα πάντα με τα αρχικά κριτήρια που οι ίδιες έχουν θέσει ως σημαντικά.

OAK SCAN RADOUX

Στη Βαρελοποιία Radoux δημιούργησαν την αποκλειστική τεχνολογία OakScan που εξασφαλίζει την ακριβή μέτρηση των ταννινών στις δούγες των ομώνυμων βαρελιών. Σύμφωνα με το τμήμα έρευνας και τεχνολογίας της εταιρείας έχει αναπτυχθεί ένα εύρος +165 επιλογών με μοναδικό στόχο να «ταιριάζουν το ξύλο στο κρασί κι όχι το αντίστροφο».

Ουσιαστικά το OakScan ως μέθοδος, αποτελεί το επιστέγασμα στην κατανόηση των δυνατοτήτων της πρώτης ύλης πάνω σε συγκεκριμένες ανάγκες. Το πρώτο βήμα ωστόσο πραγματοποιείται στο δάσος κι όχι στο χώρο παραγωγής ή στο αναλυτικό εργαστήριο, καθώς επιλέγονται δέντρα μακροβιότερα των 160 ετών και στη συνέχεια κρατείται μόνο το τμήμα του

κορμού με τους σφικτότερους πόρους. Ακολουθώντας, με τη χρήση τεχνολογίας FTIR υπολογίζεται το επίπεδο συγκέντρωσης των ταννινών σε 100βάθμια κλίμακα και οι δούγες κατανέμονται σε τέσσερις διαφορετικές κατηγορίες. Στην 1η κατηγορία κατατάσσονται δούγες με δείκτη μικρότερο 21/100 και συνιστώνται για κρασιά ευαίσθητα στην παρουσία υψηλού ταννικού φορτίου. Η 2η περιέχει δούγες με δείκτη από 21 ως 56/100, διαθέτει τη μεγαλύτερη ζήτηση προσφέροντας πλούσια υφή και μέτρια δομή. Η 3η, από 56 ως 67/100 συνίσταται για κρασιά που απαιτούν δρύννη υποστηρικτική δομή κατά την παλαίωση, ενώ η 4η, άνω του 67/100, συνίσταται αποκλειστικά για παλαίωση αποσταγμάτων.



Vicard Generation 7

Στα χνάρια της Radoux η βαρελοποιία VICARD, για όσους δεν το γνωρίζουν κατασκευάζει δρύινα βαρέλια εδώ και έξι γενιές, ανέπτυξε μια καινούργια σειρά βαρελιών, τα βαρέλια Generation 7 (έβδομη γενιά) ή το «ομογενοποιημένο βαρέλι» όπως το αποκαλούν οι ίδιοι. Το Generation 7 αναπτύχθηκε, σύμφωνα με την εταιρεία, με σκοπό να παρέχει τη δυνατότητα παραγωγής βαρελιών με ταυτόσημο ταννικό προφίλ κάθε χρόνο.

Πιο συγκεκριμένα η εταιρεία μετρά τη συγκέντρωση του φορτίου των ελλαγιταννινών πριν το καβούρδισμα της δρυός. Κι εδώ ο υπολογισμός του φορτίου γίνεται σε κάθε δούγα ξεχωριστά με τη χρήση τεχνολογίας μέτρησης στο εγγύς υπέρυθρο, λόγω ταχύτητας, ακρίβειας και μη καταστροφής του δείγματος. Ακολουθώντας, οι δούγες χωρίζονται σε τρεις κατηγορίες

- Συγκέντρωση ελλαγιταννινών μικρότερη των 4.000 μικρογραμμάρων
- Συγκέντρωση ελλαγιταννινών μεταξύ 4.000 και 6.000 μικρογραμμάρων.
- Συγκέντρωση ελλαγιταννινών ίση ή υψηλότερη των 6.000 μικρογραμμάρων

Το επόμενο στάδιο που διαφοροποιεί τα Generation 7 σε σχέση με τα κλασικά βαρέλια της εταιρείας είναι η χρήση ενός αυτόματου, ηλεκτρονικού συστήματος ελέγχου και πραγματοποίησης του τελικού καβουρδίσματος των βαρελιών αξίας 3,2 εκ. ευρώ.

Το σύστημα είναι ικανό να ελέγχει και να πραγματοποιεί 60 καβουρδίσματα ταυτόχρονα, ελαχιστοποιώντας τα σφάλματα που μπορεί να οφείλονται στο περιβάλλον ή τον άνθρωπο. Η σημαντικότητα του ελέγχου του καβουρδίσματος γίνεται εύκολα αντιληπτή αν συνυπολογίσει κανείς πως +50% των ταννινών της δρυός είναι θερμοδιασπώμενες και πως οι φουρνακές ενώσεις ξεκινούν να μετασχηματίζονται μόνο από τους 180 βαθμούς Κελσίου κι έπειτα.



Seguin Moreau Icone

Δώδεκα χρόνια αρχικής έρευνας η οποία συνεχίζεται και ερευνητική συνεργασία με 200 οινοποιεία διασκορπισμένα σε κάθε γωνιά του πλανήτη οδήγησαν τη SEGUIN MOREAU στη δημιουργία της σειράς ICONE. Σύμφωνα με τον επικεφαλής του τμήματος έρευνας και ανάπτυξης της εταιρείας Dr. Adrei Prida «Δεν αρκούν η μέτρηση των ταννινών και ο συνυπολογισμός της κοκκομετρίας. Για μας αυτό είναι μόνο ένα μικρό κομμάτι

του puzzle. Κάθε κομμάτι δρυός διαθέτει οινολογικό δυναμικό, αποτέλεσμα συνδυασμού πολλών πραγμάτων». Το πρώτο στάδιο του εγχειρήματος ICONE ήταν η δημιουργία ενός πρότυπου μαθηματικού μοντέλου που το οινολογικό δυναμικό κάθε δούγας ελέγχεται και αξιοποιείται, συνυπολογίζοντας την κοκκομετρία, τη συγκέντρωση των ταννινών, των αρωματικών συστατικών, των λακτονών, μορίων που συμβάλλουν στη γλυκιά γεύση δίκως να ανήκουν στα σάκχαρα. Το μαθηματικό αυτό μοντέλο παραμένει μοναδικό στη

βιομηχανία δρύινων βαρελιών παγκοσμίως. Για τη δημιουργία του χρειάστηκαν περισσότερες από 10.000 αναλύσεις δουγών και η κατασκευή περισσότερων από 3.000 πειραματικών βαρελιών.

«Δεν γίνεται καμία έκπτωση ποτέ και σε κανένα κομμάτι δρυός, εξηγεί ο Dr. Adrei Prida. Ένα κομμάτι δρυός ή περιέχει το οινολογικό δυναμικό και εγκρίνεται για τη διαδικασία ICONE ή απλά απορρίπτεται. Η έρευνα μας είναι επικεντρωμένη σε μοριακό επίπεδο στη δρύ καθώς και στις χημικές, ενζυμικές και βιοχημικές αντιδράσεις που συμβαίνουν κατά την παλαίωση. Η σύνθεση αυτών των επιμέρους στοιχείων θα δημιουργήσουν τα ποιοτικά χαρακτηριστικά των αρωματικών και γευστικών συστατικών ενός κρασιού».

Τέσσερα διαφορετικά ICONE βαρέλια από την SEGUIN MOREAU

ELEGANCE

Τα βαρέλια αυτής της ομάδας κατασκευάζονται αποκλειστικά από γαλλική δρυ για να συμβάλλουν στη διεύρυνση του χαρακτήρα ερυθρών κρασιών με γεμάτο σώμα και υψηλή συγκέντρωση λευτόκοκκων ταννινών φρούτου.

BLANC

Επίσης κατασκευάζονται αποκλειστικά από γαλλική δρυ για να συμβάλλουν στην εξωστρέφεια του ποικιλιακού χαρακτήρα έντονων αρωματικών λευκών κρασιών με γεμάτο σώμα, ζυμωμένων η μη στο βαρέλι.

LOW AROMA

Τα βαρέλια αυτής της ομάδας κατασκευάζονται αποκλειστικά από αμερικανική δρυ για να συμβάλλουν στην ανάδειξη και τη διεύρυνση του ποικιλιακού χαρακτήρα εκφραστικών ερυθρών κρασιών.

ELEVATION

Πρόκειται για τη δεύτερη ομάδα που κατασκευάζεται αποκλειστικά από αμερικανική δρυ, σε διαμετρικά αντίθετη κατεύθυνση από το low aroma αναδεικνύοντας δομικά συστατικά που στηρίζονται στη δρυ.



Επιστροφή στο μέλλον

Λίγα χρόνια πίσω, κατά τη διάρκεια ενός εφ' όλης της ύλης σεμιναρίου σχετικά με την περιοχή A.O.C CHABLIS στο IMW, μια τοποθέτηση του David Pepercorn MW πραγματικά έδωσε άλλη διάσταση και κατεύθυνση στο σεμινάριο, εκτρέποντας τον χρόνο κατά 50 ολόκληρα λεπτά. «Φαίνεται ξεκάθαρα στα δείγματα που προέρχονται από ψυχρές χρονιές πως

η ορθή κι επιμελημένη χρήση δρυός ενισχύει τη μεταλλική/ορυκτή διάσταση των συγκεκριμένων κρασιών». Η συζήτηση φούντωσε και η συνέχεια από τον David Pepercorn MW ήταν αποστομωτική και χαρακτηριστικά βρετανική προς τους δύσπιστους. «Είναι μια τεχνική, αν μπορεί να χαρακτηριστεί ως τέτοια, κάτι που

χρησιμοποιούν οι παραγωγοί σε πολλές κλασικές οινοπαραγωγικές περιοχές του πλανήτη εδώ και τουλάχιστον 50 χρόνια. Δεν είναι κάτι που ανακαλύφθηκε χθες», θυμίζοντας το λογότυπο της σειράς ICONE της SEGUIN MOREAU «εμπνευσμένο από το παρελθόν δημιουργήθηκε για το μέλλον (Inspired by the past built for the future)».

Αυξημένη γλύκα δίχως ζάχαρη

«Τα ανάγοντα σάκχαρα είναι τμήμα της ισορροπίας σε κάθε κρασί. Κάθε φορά που αλληλάζουμε τη συγκέντρωση σε μια παράμετρο που συμμετέχει στην ισορροπία πολλαπλασιάζουμε τις πιθανές εκφράσεις ενός κρασιού. Τα τελευταία χρόνια καθώς και στο άμεσο μέλλον φαίνεται να υπάρχει μια παγκόσμια τάση για ξηρά κρασιά που εκφράζουν μια δομική γλυκύτητα προερχόμενη ή μη από υποηλεκτρομαγνητικά σάκχαρα όσο το νομικό πλαίσιο το επιτρέπει», σύμφωνα με τον Kevin Judd δημιουργό των Greywacke. Οι τρόποι για να το επιτύχει αυτό κάποιος είναι γνωστοί και πολλοί. Αυτό που ίσως δεν είναι γνωστό είναι πως στο κυνήγι της γλυκύτητας δίχως σάκχαρα συμμετέχει υποσχόμενη για το μέλλον η βαρελοποίηση. Το εντυπωσιακό είναι πως στην αύξηση της γλυκύτητας με τη χρήση δρυός συμμετέχουν αρκετά μόρια με ποιο χαρακτηριστικά τα QTT 1 &

2 τα οποία παράγονται σε σημαντικά αξιοποιήσιμες συγκεντρώσεις από το είδος Sessile της δρυός κι όχι από το είδος Peduncular που παρουσιάζει υψηλές συγκεντρώσεις σε ενώσεις που συμβάλλουν περισσότερο στην αύξηση της πικρής γεύσης. Ανάμεσα στα αξιοσημείωτα που μπορούν να μας δώσουν μια ακόμα εικόνα από το μέλλον είναι το πείραμα που λαμβάνει χώρα στο Οινοποιείο της Luis Roederer στη Reims. Με σκοπό να αυξήσει τη αίσθηση του γλυκού δίχως αύξηση των υπ. σακχάρων και διατηρώντας ταυτόχρονα τη μεταλλική/ ορυκτή διάσταση στο Chardonnay που προορίζεται για την δημιουργία των Louis Roederer Cristal and Blanc de Blancs, η LVMH ζήτησε από την SEGUIN MOREAU να κατασκευάσει 3 δοχεία ζύμωσης με ελαφρύ καβούρδιμα αποκλειστικά από το Sessile είδος της δρυός. Μέχρις στιγμής καμία βαρελοποίηση δεν συμπεριλαμβάνει τέτοιους διαχωρισμούς στους καταλόγους της οπότε... η συνέχεια στα ποτήρια σας. 🍇



ΦΥΤΩΡΙΑ
ΑΜΠΕΛΟΥ
ΜΠΑΚΑΣΙΕΤΑ

VNB
Bakasietas

ΛΕΟΝΤΙΟ ΝΕΜΕΑΣ
2746 0 61711
2746 0 61444
vnb@bakasietas.gr
www.bakasietas.gr

ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ
&
ΞΕΝΕΣ
ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ

ΥΓΙΕΣ
&
ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΜΕΝΟ
ΥΛΙΚΟ

ΔΙΑΥΓΕΙΑ ΕΦΑΠΤΟΜΕΝΗΣ

Εξασφαλίζοντας την εύκολη χρήση χάρη στην αυτόματη λειτουργία της, η εφαπτομενική διήθηση από την Bucher Vaslin, υπόσχεται ένα απόλυτα διαυγές και εξαιρετικό κρασί χωρίς προφιλτράρισμα και φυγοκέντριση, το οποίο με το που περάσει από το φίλτρο, είναι έτοιμο για το εμφιαλωτήριο

ΚΕΙΜΕΝΟ Γιώργος Κοντονής

BUCHER
vaslin

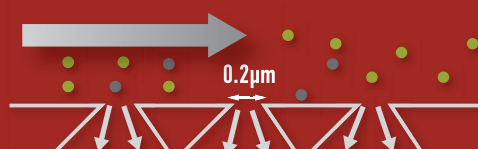


Η λειτουργία της εφαπτομενικής διήθησης της Bucher Vaslin, βασίζεται στη χρήση μίας μικρο-πορώδους μεμβράνης. Το αφιλτράριστο κρασί κυκλοφορεί κατά μήκος αυτής της μεμβράνης εφαπτομενικά και σε ταχύτητα που ελαττώνει, σταθεροποιεί ή επιβραδύνει την εισροή του σε ένα κλειστό κύκλωμα αποφεύγοντας τυχόν οξειδώσεις. Σε σύγκριση με άλλες μεθόδους φιλτραρίσματος, το σύστημα αυτό υπόσχεται:

1. Συνεχόμενη ροή: Η συσσώρευση των σωματιδίων επί της επιφανείας της μεμβράνης είναι πολύ μικρότερη από αυτήν που προκαλείται κατά τους έως τώρα τρόπους φιλτραρίσματος (π.χ. φίλτρο πλακών). Έτσι, αποφεύγεται η φραγή των πόρων που παρεμπο-

Η διαφορά με τη ασύμμετρη μεμβράνη της Bucher Vaslin.

ΑΣΥΜΜΕΤΡΗ ΜΕΜΒΡΑΝΗ



ΣΥΜΜΕΤΡΙΚΗ ΜΕΜΒΡΑΝΗ



δίζει τη συνεχόμενη ροή.

2. Μια απλοποιημένη οργάνωση στο οινοποιείο: Μία λειτουργία είναι απαραίτητη, χωρίς προφιλτράρισμα, χωρίς φυγοκέντριση, προκειμένου να αποκτήσει ο παραγωγός ένα απόλυτα διαυγές και εξαιρετικό κρασί, αναφέρει η Bucher Vaslin. Όταν φιλτραριστεί το προϊόν, είναι έτοιμο για εμφιάλωση.

3. Φιλικά προς το περιβάλλον και την υγεία: Η εφαπτομενική διήθηση σέβεται το περιβάλλον αφού μειώνεται δραστικά ο όγκος των αποβλήτων. Σύμφωνα με την Bucher Vaslin, επίσης δε δημιουργείται επίσης κανένας κίνδυνος για την υγεία του χειριστή καθώς δε γίνεται χρήση υλικών όπως το χρώμα, του οποίου η περιεκτικότητα σε μικροσκοπικά σωματίδια κρυστάλλινου πυριτίου.

ΕΦΑΠΤΟΜΕΝΙΚΗ ΔΙΗΘΗΣΗ

Η Bucher Vaslin, μια από τις κορυφαίες εταιρίες στο χώρο των μηχανημάτων οινοπαραγωγής, έχει δώσει έμφαση στην κατασκευή φίλτρων εφαπτομενικής διήθησης αποκλειστικά για το φιλτράρισμα κρασιού και οινολαστών με γνώμονα τα εξής χαρακτηριστικά:

1. Προτεραιότητα η διασφάλιση της ποιότητας κάθε είδους κρασιού: Η γαλλική εταιρεία παρέχει μια αποτελεσματική λύση και για κρασιά που θεωρούνται «δύσκολα» λόγω της υψηλής περιεκτικότητάς τους σε κολλοειδή: Νεαρά ερυθρά κρασιά, θολά (800-1000 NTU), ερυθρά κρασιά προερχόμενα από θερμοοινοποίηση, γλυκά κρασιά (μέχρι 450gr/l σάκχαρο). Επιπλέον, δεν προκαλείται καμία απώλεια χρώματος στο κρασί και επίσης παρέχεται η δυνατότητα φιλτραρίσματος σε περιβάλλον αζώτου. Πα-

ράλληλα εξασφαλίζεται σημαντική μείωση της χρήσης του SO₂ ενώ διατηρούνται οι αρωματικές ιδιότητες του κρασιού.

2. Σταθερή ροή προϊόντος: Με τη σειρά Flavy FX η Bucher Vaslin έχει σχεδιάσει μία διαδικασία που ρυθμίζει τη ροή του φιλτραρισμένου κρασιού, η οποία, σε συνδυασμό με τη νέα μεμβράνη από πολυαιθεροσουλφόνη (PES) προσφέρει βελτιωμένες επιδόσεις σε σύγκριση με της προϋφιστάμενες. Προκειμένου να πάρει ο παραγωγός το καλύτερο αποτέλεσμα έχει ταυτόχρονα σχεδιαστεί μία ογκομετρική αντλία που επιτρέπει να ελέγχεται και να ρυθμίζεται η διαμεμβρανική πίεση (TMP) κατά τη διάρκεια της διήθησης ανάλογα με τον τύπο του κρασιού, με αποτέλεσμα τη διατήρηση σταθερού ρυθμού ροής από την αρχή έως το τέλος της διαδικασίας. Αυτό δεν συναντάται σε άλλες τεχνολογικές εφαρμογές σε φίλτρα εφαπτομενικής διήθησης, σύμφωνα με τους Γάλλους.

3. Έλεγχος φραγής: Με το σύστημα επαναφοράς δεν δημιουργείται φραγή σε βάθος.

4. Γρήγορη απόσβεση: Η εφαπτομενική διήθηση επιτρέπει αξιοσημείωτες οικονομίες αναφορικά με τα ετήσια λειτουργικά κόστη (από 50-60%) και περιορισμό «κρυφών εξόδων». Συγκεκριμένα δεν απαιτείται ανάλωση υλικών, μειώνει το χρόνο απασχόλησης λόγω αυτόματης λειτουργίας, ενώ υποσχεται και πολύ μικρή απώλεια κρασιού (0,5-2% ανάλογα με τον τύπο του κρασιού). Επιπλέον πολύ μικρές απώλειες χυμού σε περίπτωση φιλτραρίσματος μουςτολάσσης (περίπου 1%). Σημαντικό είναι επίσης ότι το κόστος λειτουργίας εκτιμάται πως είναι από 10-80 λεπτά ανά τόνο, ενώ παρατηρείται και μείωση του κόστους από επεξεργασία λυμάτων. 🌿

Τεχνικά χαρακτηριστικά σειράς FLAVY FX

Backflush (σύστημα επαναφοράς): Αυτόματο, συχνό, σύντομο (1 δευτερόλεπτο) και αποτελεσματικό.

Υδροφιλική μεμβράνη PES:

Τριχοειδείς ίνες με εσωτερική διάμετρο 1,5 mm για φιλτράρισμα κρασιού και 3 mm για φιλτράρισμα μουςτολάσσης.

Ασύμμετρη δομή για καλύτερη αποδοτικότητα της επαναφοράς (back flushes) και των πλυσιμάτων.

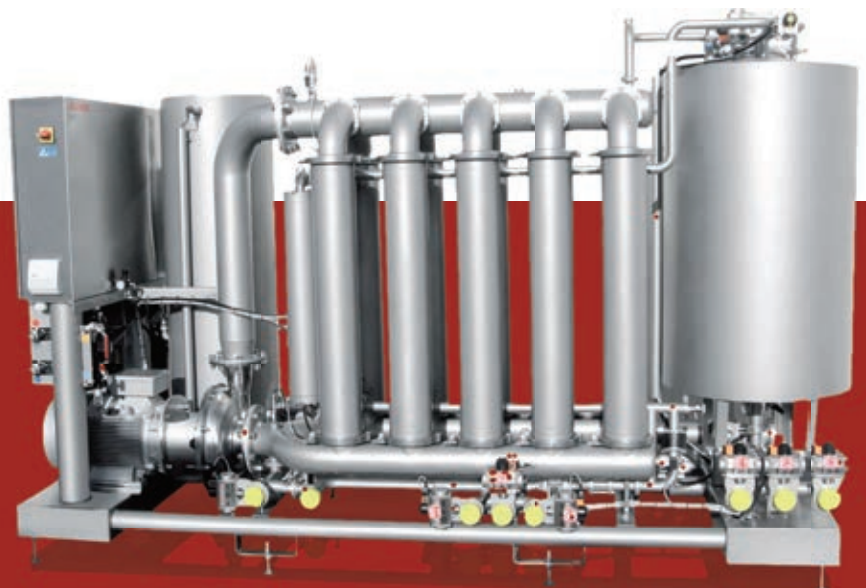
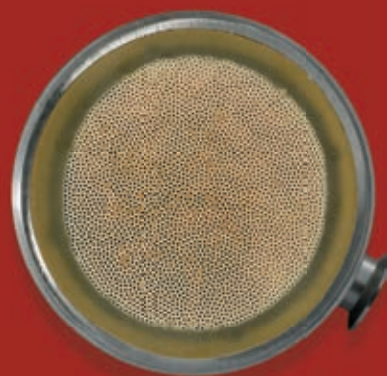
Διάμετρος πόρου: 0,2 μm το μέγιστο για καλύτερο έλεγχο της φραγής. Επιλογή του προγράμματος διήθησης και του τύπου κρασιού που θα φιλτραριστεί.

Διάρκεια ζωής: 10.000 ώρες φιλτραρίσματος και 1.250 χημικοί καθαρισμοί. Μέση απόδοση (εξαρτάται από το είδος/τύπο του κρασιού) 2500 λίτρα ανά modul (12 m² φίλτρου).

.....

Η εταιρεία Enotech είναι αποκλειστική αντιπρόσωπος των μηχανημάτων της Bucher Vaslin

Από τη στιγμή που το μηχάνημα συνδεθεί και μπει σε πρόγραμμα, μόνο μια μικρή προσοχή από τον χειριστή είναι απαραίτητη.



ΕΝΑ ΠΩΜΑ ΓΙΑ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΦΙΑΛΕΣ

Για τον πρώτο φελλό που έχει σχεδιαστεί για να προστατεύει τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του οίνου γίνεται έρευνα της DIAM σε συνεργασία με το Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών

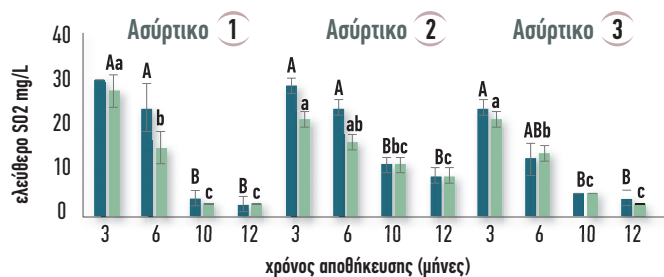
DIAM
Reinvented cork



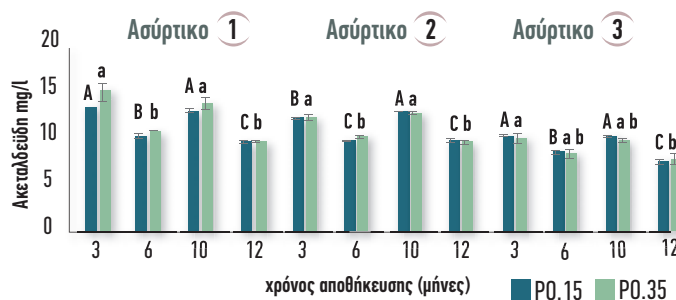
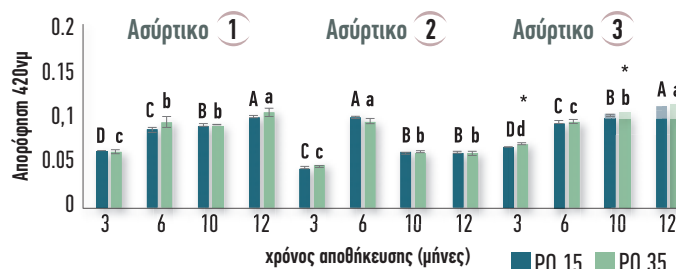
ΕΙΔΙΚΗ ΕΚΔΗΛΩΣΗ ΣΤΗ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ

Η DIAM Bouchage και η Αφοί Κοκκαλίδη ΟΕ, η οποία την αντιπροσωπεύει στην Ελλάδα, διοργανώνουν εκδήλωση στη Σαντορίνη την Τρίτη 27 Σεπτεμβρίου, με καλεσμένους οινοποιούς και οινολόγους από όλα τα οινοποιεία της Σαντορίνης. Όπως σημειώνει η εταιρεία, η πλήρης γκάμα των φελλών της καλύπτει τις απαιτήσεις του φρέσκου και βαρελάτου Ασύρτικου, όπως επίσης το Αηδόνη, το Αθήρι, το Μαυροτράγανο και τα Vinsanto.

Ενα καινοτόμο πώμα φελλού που παρέχει ομοιογένεια και επαναληψιμότητα μεταξύ μιας φιάλης και μιας άλλης και έλεγχο ακρίβειας πάνω σε διαφορετικά επίπεδα διαπερατότητας αποτελεί, σύμφωνα με τα πειραματικά δεδομένα που έχει συλλέξει ο κατασκευαστής του, ο φελλός DIAM. Μέσω μιας πατενταρισμένης διαδικασίας ο φελλός «από-αρωματίζεται» και έτσι απαλλάσσεται από μόρια που προκαλούν οργανοληπτικά σφάλματα συμπεριλαμβανόμενου του TCA, της ουσίας που είναι υπεύθυνη για την «οσμή φελλού». Στο πλαίσιο της πειραματικής συνεργασίας της DIAM με το ΓΠΑ, ο οίνος από κάθε ποικιλία ετοιμάστηκε για εμφιάλωση και στη συνέχεια οι μισές φιάλες πωμάτιστηκαν με φελλό τύπου P0.15 και οι άλλες μισές με φελλό τύπου P0.35. Ο φελλός P0.15 αντιστοιχεί σε διαπερατότητα 0.15cm³/ημέρα όπως καταγράφεται από το όργανο μέτρησης της DIAM (ή 0,0008cm³ ανά ημέρα μετρημένο με Mocon) ενώ ο φελλός P0.35 σε δια-



Εξέλιξη του ελεύθερου θειωδούς ανυδρίτη στους οίνους από ασύρτικο από 0 έως 15 μήνες



Οι τιμές με * δείχνουν τα ζεύγη των μέσων που είναι σημαντικά διαφορετικά
Τα επίπεδα που δεν συνδέονται με το ίδιο γράμμα είναι σημαντικά διαφορετικά

- Οι εμφιαλώσεις πραγματοποιήθηκαν σε όλα τα οινοποιεία τον Ιανουάριο του 2015.
- Τα οινοποιεία που συμμετείχαν και προσέφεραν δείγματα είναι: Κτήμα Αίλη, Βιβλία Χώρα, Πόρτο Καρρά, Αργυρού, Κ. Λαζαρίδη και Παπαργυρίου.
- Όλοι οι προσδιορισμοί έγιναν σε δύο επαναλήψεις και οι τιμές υπολογίστηκαν κατά μέσο όρο. Η τυπική απόκλιση (SD) υπολογίστηκε επίσης.
- Συσχετίσεις μεταξύ των δύο φελλών P0.15 και P0.35 καθορίστηκαν με βάση την one way analysis και οι συγκρίσεις για κάθε ζευγάρι, χρησιμοποιώντας Student's t. Επίσης, έγιναν συγκρίσεις για όλα τα ζεύγη χρησιμοποιώντας Tukey - Kramer HSD για κάθε φελλό στη διάρκεια του χρόνου.

Ολόκληρη η μελέτη έχει αναρτηθεί στο www.corkhellas.gr

περατότητα 0.35 cm³ / ημέρα (ή 0.0019 cm³/ημέρα κατά Moco), συνεπώς επιτρέπει την εισροή διπλάσιας ποσότητας οξυγόνου ώστε να διερευνηθεί η επίδραση της παραμέτρου στα ποιοτικά χαρακτηριστικά κάθε ποικιλίας.

ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

1. Ελεύθερος SO₂ Μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως δείκτης της έκθεσης σε οξυγόνο και της οξειδωτικής κατάστασης των οίνων. Τα αποτελέσματα έδειξαν ότι ο ελεύθερος SO₂ μειώθηκε κατά χρόνο αποθήκευσης κάτι που ήταν άλλωστε γνωστό και αναμενόμενο και συμβαίνει σε μεγάλο βαθμό και κατά την χρήση συμβατικών φελλών αλλά και των βιδωτών πωμάτων λόγω δέσμευσης του ελεύθερου θειώδους από το διαλυτό στον οίνο O₂. Σε γενικές γραμμές δεν παρατηρήθηκαν διαφορές στη συγκέντρωση του ελεύθερου SO₂ μεταξύ των φελλών διαφορετικής διαπερατότητας, γεγονός που σημαίνει ότι, τουλάχιστον για το χρονικό διάστημα της μελέτης, η διαφορετική διαπερατότητα δεν επέ-

δρασε σημαντικά στις συγκεντρώσεις του ελεύθερου θειώδους ανυδρίτη.

2. Επίπεδο οξείδωσης του χρώματος Η εκτίμηση του χρώματος του λευκού οίνου γίνεται με μέτρηση της απορρόφησης στα 420 nm, που απορροφά το κίτρινο χρώμα. Η απορρόφηση ενός λευκού κρασιού στα 420nm (γενικώς στην περιοχή 400- 440 nm) είναι ανάλογη με το βαθμό οξείδωσης. Γενικά, η ένταση χρώματος εμφανίζει μια μικρή αύξηση κατά τη διάρκεια του χρόνου συντήρησης. Ο P0.35, ο φελλός με τη μεγαλύτερη διαπερατότητα, φαίνεται να έχει ένα αντίκτυπο στο χρώμα των λευκών οίνων κυρίως στην περίπτωση των οίνων από Sauvignon blanc. Αυτό γίνεται αντιληπτό και οπτικά κατά την οργανοληπτική εξέταση και στο Sauvignon Blanc αλλά και στη Μαλαγουζιά. Πάντως η οξείδωση είναι σχετικά περιορισμένη για τις συγκεκριμένες ποικιλίες με την χρήση των DIAM. Σε σχέση με την χρήση των συμβατικών φελλών η εξέλιξη είναι πιο γρήγορη και συχνά μετά από 12 μή-

νες στην φιάλη ξεπερνά την τιμή των 0.15.

3. Ακεταλδεΐδη Η συγκέντρωσή της θεωρείται μία ένδειξη της κατάστασης οξείδωσης του κρασιού. Η συγκέντρωση ακεταλδεΐδης αρχικά μειώθηκε σε πολλές περιπτώσεις, πιθανότατα λόγω δέσμευσης από τον θειώδη ανυδρίτη. Ενώ στην πορεία παρατηρείται να αυξάνεται, προφανώς λόγω χημικής οξείδωσης της αιθανόλης. Η αύξηση αυτή δείχνει να είναι πιο σημαντική στους φελλούς με την μεγαλύτερη διαπερατότητα.

4. Η οργανοληπτική αξιολόγηση αρχίζει να εμφανίζει διαφορές μεταξύ των οίνων με διαφορετικούς φελλούς όσον αφορά την ένταση του αρώματος, τον φρουτώδη χαρακτήρα και την απόχρωση. Οι γευστιγνώστες δεν προτίμησαν στην παρούσα φάση τον οίνο με τον έναν ή με τον άλλο φελλό. Περαιτέρω αναλύσεις, κυρίως πτητικών συστατικών που συμμετέχουν στο άρωμα, καθώς και μελέτη για μεγαλύτερο διάστημα θα βοηθήσουν στην καλύτερη κατανόηση των φαινομένων.

ΟΤΑΝ ΑΚΟΥΣ ΒΟΥΗΤΟ ΣΤΗ ΝΑΠΑ ΣΗΜΑΙΝΕΙ ΨΕΚΑΣΜΑ

Το πράσινο φως για την πρώτη δοκιμή ελικοπτέρου για αγροτική χρήση έδωσαν οι αεροπορικές αρχές στις ΗΠΑ και στην κοιλάδα της Νάπα πάνω από τους αμπελώνες πλέον ακούγεται το ευχάριστο βουητό της Yamaha

ΚΕΙΜΕΝΟ Γιώργος Κοντονής

Την πρώτη αεροπορική βάση για την πτήση αγροτικών drones κατασκεύασε στην κοιλάδα της Νάπα η Yamaha Motor Corp., φιλοδοξώντας να πάει ένα βήμα παραπέρα τις καλλιεργητικές μεθόδους της αμπελοκαλλιέργειας των ΗΠΑ.

Για το συντονισμό των επιχειρήσεων η Yamaha έφτιαξε γραφεία στο κοντινό αεροδρόμιο και στις 18 Μαΐου, η κοιλάδα της Νάπα έγινε η πρώτη περιοχή όπου πραγματοποιείται σε μεγάλη κλίμακα, πτήση drone, για τις ανάγκες ψεκασμού των αμπελώνων. Συγκεκριμένα η υπεύθυνη ομάδα που «τρέχει» τις εγκαταστάσεις, ξεκίνησε εφαρμόζοντας μυκητοκτόνα για λογαριασμό της Silverado Farming Company για την αντιμετώπιση του ωιδίου.

Το μοντέλο που χρησιμοποιεί η Yamaha ονομάζεται RMAX και αποτελεί δημιούργημα σχεδόν 20ετίας, όμως η πτήση του πάνω από τους αμπελώνες των ΗΠΑ ήταν κάτι που υπήρχε στα σχέδια εδώ και καιρό σύμφωνα με ανθρώπους της εταιρείας. Σημειώνεται ότι η Yamaha συνεργάστηκε με τις αμερικανικές αεροπορικές αρχές, ώστε να λάβει τις κατάλληλες πιστοποιήσεις που απαιτούνται για την εφαρμογή στο χωράφι. Μάλιστα το,

RMAX είναι το μόνο μη-επανδρωμένο σύστημα που έχει λάβει άδεια στις ΗΠΑ, αναφέρει η Yamaha.

«Το RMAX έχει τύχει μεγάλης αποδοχής από την αγροτική κοινότητα και ιδιαίτερα από τους αμπελουργούς, καθώς μπορεί να ψεκάζει με ευκολία σε δύσκολα και υπό κλίση εδάφη», σημειώνει ο Brad Anderson, εμπορικός διευθυντής της Yamaha στο τμήμα των μη-επανδρωμένων υπηρεσιών. Παράλληλα, όπως αναφέρει, τα τρακτέρ μπορεί να αντιμετωπίσουν εμπόδια στις στενές γραμμές και σε υπό κλίση εδάφη, κάτι που δεν ισχύει για το ελικοπτεράκι. Επιπλέον δεν συμπιέζει το έδαφος αφήνοντας οξυγόνο για τις ρίζες.

Την πρώτη δοκιμή του ελικοπτέρου, παρακολούθησαν και γεωπόνοι της Καλιφόρνια, όπως η Brittany Pederson που υποστήριξε ότι: «Τα αποτελέσματα των δοκιμών ήταν πολύ δυνατά και μας έδωσαν τη σιγουριά που χρειαζόμαστε για να χρησιμοποιούμε παρόμοια τεχνολογία στους αμπελώνες σε ευρεία κλίμακα». Σημειώνεται ότι τα συγκεκριμένα ελικοπτεράκια της Yamaha εκτελούν διάφορων ειδών αγροτικές εργασίες από το 1997, καταγράφοντας πάνω από 2 εκατ. ώρες πτήσεις πάνω από αγροτεμάχια. ✨



Τεχνικά στοιχεία

Απόδοση: Φορτίο 28 κιλά, Οπτικό εύρος έως 400 μέτρα, Σύστημα χειρισμού YACS-G (RMAX Type II G) / YMCS (RMAX Type II)

Διαστάσεις: Διάμετρος κύριου ρότορα 3.130 χλστ., Διάμετρος ρότοτερα ουράς 535 χλστ., Συνολικό μήκος 2.750 χλστ. / 3.630 χλστ. (με ρότορα), Συνολικό πλάτος 720 χλστ., Συνολικό ύψος 1.080 χλστ..

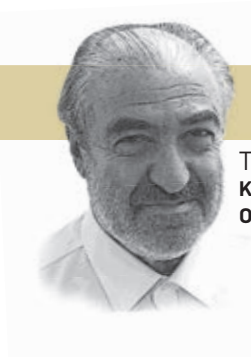
Κινητήρας: 246 κυβικών, Μέγιστη απόδοση 15.4 kW, Καύσιμο Βενζίνη regular με μείξη 2-κυκλίου λαδιού κινητήρα

Ψεκαστικό υγρό: 8 λίτρων με 2 δεξαμενές, Ρυθμός εφαρμογής 1,3-2 λίτρα/हेctό, Βάρος 7,4 κιλών

Ψεκαστικό κόκκων: Δύο δεξαμενές των 13 λίτρων



Σήμερα, υπάρχουν γύρω στα 2.500 Yamaha RMAX που βρίσκονται στον αέρα παγκοσμίως, ψεκάζοντας πάνω από 5 εκατ. στρέμματα σε διάφορες καλλιέργειες.



ΤΟΥ ΒΑΣΙΛΗ ΝΤΟΥΡΤΟΓΛΟΥ *
ΚΑΘΗΓΗΤΗ ΤΜΗΜΑΤΟΣ
ΟΙΝΟΛΟΓΙΑΣ, ΤΕΙ ΑΘΗΝΑΣ

Metabolomics: Η συσχέτιση μεταβολιτών, δηλαδή των χημικών ενώσεων βιοχημικών διεργασιών

...μπορεί να αποτελέσει στο άμεσο μέλλον το απόρθητο κάστρο της ικνηλασιμότητας και της διασφάλισης της αυθεντικότητας ενός οινικού προϊόντος υψηλής μεταφερόμενης υπεραξίας

Το κρασί είναι το πιο λαϊκό ποτό στον κόσμο. Ο σύγχρονος τρόπος ζωής μας προσπαθεί είτε να το εντάξει στα πλαίσια μιας ισορροπημένης διατροφής, είτε γενικότερα να το συνδέσει με την πρόληψη διαφόρων νοσημάτων. Ωστόσο, δεν είναι αυτό που του δίνει αξία. Το κρασί παραμένει ένας δείκτης κοινωνικού status και τρόπου ζωής, και ένα αντικείμενο αυξημένης εμπορικότητας. Επιπλέον, έχουν αλλάξει και τα δεδομένα, νέες περιοχές κατανάλωσης και παραγωγής εμφανίζονται στον παγκόσμιο χάρτη, όπως η Κίνα ή η Αυστραλία, ενώ στα παραδοσιακά κράτη, όπως η Γαλλία και η Ισπανία παρατηρείται μια μείωση στους επιτραπέζιους οίνους και εμφάνιση διαφοροποιημένων ποιοτικά κρασιών, με έμφαση σε μεταβλητές όπως το terroir, η ποικιλία, η ηλικία, το στυλ, καθώς και οι τεχνικές οινοποίησης.

Από την άλλη μεριά, τα νομικά εργαλεία δεν φτάνουν για να προστατεύσουν τον υποψήφιο αγοραστή από τυχόν παρασπονδίες, ενώ τυχόν ατασθαλίες έχουν σαν στόχο πάντα την εξαπάτησή του. Η ετικέτα πρέπει ανά πάσα στιγμή να εξασφαλίζει τον καταναλωτή ότι το προϊόν το οποίο έχει μπροστά του αντιστοιχεί σ' αυτό που αναγράφεται σε αυτή. Πολλές οι επιστημονικές μέθοδοι που χρησιμοποιήθηκαν για να το εξασφαλίσουν.

Μεγάλα μηχανήματα χημικής ανάλυσης (NMR, GC-MS, IRMS, κλπ) αλλά και μικρά, όπως ένας αέριος χρωματογράφος, μπορούν να δώσουν αποτελέσματα, με μερικές παραμέτρους, οι οποίες αφού υποστούν επεξεργασία μέσα από ένα στατιστικό πρόγραμμα, θα δημιουργήσουν μια «εικόνα» που θα αποτελέσει τη



«φωτογραφία» της ταυτότητας του προϊόντος.

Σε όλες αυτές τις πολύ απλές αρχές βασίζεται και η τεχνική ανάλυσης, η οποία θα παρουσιαστεί παρακάτω. Ενώ όλες οι προηγούμενες τεχνικές της ομικής ανάλυσης διαπραγματεύονταν με μεγάλα μόρια, η νέα αυτή τεχνική βασίζεται σε μόρια τα οποία έχουν μικρό μοριακό βάρος και για την ακρίβεια λιγότερο από 1,5 kD. Επειδή το έντυπο αυτό δεν απευθύνεται αποκλειστικά σε επιστήμονες, θα λέγαμε ότι είναι μόρια σαν τις αρωματικές ενώσεις του κρασιού, τα αμινοξέα, παράγωγα τους, χημικές ενώσεις που βγαίνουν από την ζύμωση, τυπικές χημικές ενώσεις των ποικιλιών, χρώματος κ.λπ.

Σε αντίθεση με τις προηγούμενες μεθόδους, η νέα αυτή μέθοδος συλλέγει δεδομένα από κάθε χαρακτηριστική διεργασία που λαμβάνει χώρα κατά την οινοποίηση, την ωρίμανση, την παλαίωση, και γενικά κάθε διεργασία, η οποία δίνει μια ταυτότητα στο κρασί που επιβεβαιώνει τις αξιώσεις της ετικέτας. Στόχος μας είναι να καθορίσουμε την ταυτότητα κάποιων κρασιών συγκεκριμένης προέλευσης, συγκεκριμένου τρόπου οινοποίησης, καθορισμένης ποικιλίας και αν αυτό το κάνουμε και λίγο πιο περι-

πλοκο, θα λέγαμε και ζυμωμένους με άγριες ζύμες της περιοχής. Γνωρίζουμε από μελέτες ότι κάθε μια παράμετρος που αναφέραμε προηγουμένως αφήνει ένα χημικό αποτύπωμα. Χημικό αποτύπωμα ορίζουμε τη φύση και την ποσότητα των χημικών ενώσεων ή ομάδων που προκύπτουν από μια ανάλυση ανάλογα με το μηχανήμα ανάλυσης. Αν λοιπόν αυτά τα χημικά αποτυπώματα, που παίρνουμε από ένα μεγάλο στατιστικό δείγμα 200-300 φιαλών και που πληρούν τα παραπάνω κριτήρια, όπως π.χ. αυτό της συγκεκριμένης προέλευσης κ.λπ., τα τοποθετήσουμε σαν παραμέτρους σε ένα πίνακα και αφαιρέσουμε τα μη κοινά μετά από μια στατιστική επεξεργασία, φτιάχνουμε την ταυτότητα της ετικέτας, δηλαδή του προϊόντος που θέλουμε να γνωρίζουμε και να προστατεύουμε. Αυτή την μεταβολομική ταυτότητα χρησιμοποιεί το στατιστικό εργαλείο για να τακτοποιήσει όλα αυτά τα κρασιά που παράχθηκαν με τους συγκεκριμένους τρόπους που ορίσαμε σε μία περιοχή ενός διαγράμματος. Κοινώς τα κάνει μια ομάδα.

Εάν τώρα βρούμε ένα τυχαίο μπουκάλι που δηλώνει τα παραπάνω και δεν έχει την ίδια ταυτότητα με αυτή, τότε το στατιστικό πρόγραμμα δεν το βάζει μέσα στην ομάδα που προέκυψε από την μεταβολομική ανάλυση αλλά εκτός, και έτσι έχουμε κάθε λόγο να μιλάμε για παραποίηση ετικέτας. Πάντα ωστόσο υπάρχει ένα μεγάλο αλλά.

Ένα από τα βασικά ερωτήματα για τη φιλοσοφία της επιστήμης αυτής είναι το παρακάτω: Τι είδους δεδομένα μπορούν να χρησιμοποιηθούν για τη διάκριση μεταξύ πραγματικών αιτιών και τυχαίων κανονικότητων; Οι φιλόσοφοι της επιστήμης πιθανόν να εί-

χαν βοηθηθεί περισσότερο στην ανάπτυξη των θεωριών τους και να είχαν δώσει απάντηση, εάν είχαν προλάβει τις τελευταίες εξελίξεις σε αυτόν το χώρο της μεταβολομικής.

Ας αφήσουμε όμως την θεωρία της επιστήμης και ας έρθουμε να δούμε τι προσφέρει στην επιστήμη του κρασιού ή μεταβολομική. Η προσέγγιση της είναι πολύ χρήσιμη για την γνώση του κρασιού. Είναι η πρώτη ολιστική προσέγγιση η οποία μας επιτρέπει με μια λογική και σωστή επιστημονική διάκριση την κατάταξη κρασιών, σύμφωνα με την προέλευσή τους ή τον τρόπο υλοποίησής τους ή με οποιοδήποτε άλλο κριτήριο διάκρισης που θα θέλαμε να ορίσουμε και που θα προστάτευε αυτό που ονομάζουμε ποιότητα και branding. 🍷

..... Η ετικέτα είναι πολυεργαλείο

Καθώς πρέπει ανά πάσα στιγμή να εξασφαλίζει τον καταναλωτή ότι το προϊόν το οποίον έχει μπροστά του, αντιστοιχεί σ' αυτό που αναγράφεται σε αυτή. Πολλές οι επιστημονικές μέθοδοι που χρησιμοποιήθηκαν για να το εξασφαλίσουν. Μεγάλα μηχανήματα χημικής ανάλυσης (NMR, GC-MS, IRMS κ.λπ.) αλλά και μικρά, όπως ένας αέριος χρωματογράφος, μπορούν να δώσουν αποτελέσματα, με μερικές παραμέτρους, οι οποίες αφού υποστούν επεξεργασία μέσα από ένα στατιστικό πρόγραμμα, θα δημιουργήσουν μια μοναδική «εικόνα», μια φωτογραφία ταυτότητας του



ΟΙΝΟΠΟΙΪΑ ΠΑΠΑΝΤΩΝΗ
PAPANTONIS WINERY

www.papantonis.gr T. 2751023620

Συνέντευξη Δημήτρης Κιουτσούκης



«Αυτό θα κάνει εκείνο που θέλει, αλλιώς εσύ οφείλεις να προσέχεις να μην χτυπήσει. Αυτό κάνεις και με το κρασί, το οποίο έχει τη δική του προσωπικότητα και ας μην ξεχνούμε πως κάθε χρονιά είναι και διαφορετική». Με αυτά τα λόγια ο τολμηρός οινοποιός Δημήτρης Κιουτσούκης περιέγραψε τη σχέση του με το κρασί, η οποία πλησιάζει στην πρώτη της δεκαετία. Ήταν το 2008 όταν ο 45χρονος, τότε, χημικός μηχανικός πήρε την απόφαση να ανοίξει μια νέα σελίδα στο βιβλίο της επαγγελματικής του σταδιοδρομίας. Πούλησε τμήμα της εταιρείας ιατρικών μηχανημάτων που διέθετε και αγόρασε 30 στρέμματα γης, βάζοντας τις βάσεις γι' αυτό που σήμερα λέγεται «Κτήμα Καμάρα». Επέλεξε το Μελισσοχώρι, μεταξύ Θεσσαλονίκης και Κιλκίς, όπου στο παρελθόν καλλιεργούνταν πάνω από 8.500 στρέμματα αμπελώνων και φύτεψε τα πρώτα κλήματα Μαλαγουζιάς, Ξινόμαυρου και Merlot. Οκτώ χρόνια μετά, το «Κτήμα Καμάρα» διαθέτει ιδιόκτητο βιολογικό αμπελώνα 100 στρεμμάτων και σύγχρονο οινοποιείο. Σε αυτό το «ταξίδι», ο κ. Κιουτσούκης έχει στο πλευρό του την επταμελή οικογένειά του.

ΚΕΙΜΕΝΟ **Λεωνίδας Λιάμης**
* ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ **Νίκος Γιακουμίδης**



«Μέχρι το 2008 έκανα **το δικό μου κρασί ερασιτεχνικά** και μαζευόμασταν με τους φίλους και περνούσαμε ωραία. Ε, αυτή την **ομορφιά που ένιωθα** κάθε φορά που κάναμε το δικό μας κρασί, αποφάσισα να την **μετατρέψω** σε επάγγελμα και από τη γραβάτα και το κουστούμι, βγήκα **στη γη με το τρακτέρ**», ανέφερε χαρακτηριστικά κατά τη διάρκεια της συνέντευξής του ο **Δημήτρης Κιουτσούκης**.



**ΣΑΝ ΤΟ ΠΑΙΔΙ
ΠΟΥ ΤΟ ΠΑΙΡΝΕΙΣ
ΑΠΟ ΤΟ ΧΕΡΙ
ΕΙΝΑΙ ΤΟ ΚΡΑΣΙ**

Γιατί επιλέξατε τη συγκεκριμένη περιοχή για να στήσετε τον αμπελώνα;

Η περιοχή του Μελισσοχωρίου στο παρελθόν είχε 8.500 στρέμματα με αμπέλια. Λεγόταν «Μπάλτζια» που στα τουρκικά σημαίνει «αμπέλι». Σταδιακά όμως η καλλιέργεια εγκαταλείφθηκε. Η παράδοση αυτή, ωστόσο, κέντρισε το ενδιαφέρον μου και επειδή ήθελα να κάνω κάτι κοντά στη Θεσσαλονίκη και στο αεροδρόμιο, ώστε να έχω πιο εύκολη εμπορική πρόσβαση. Ένας εξίσου σημαντικός λόγος είναι γιατί θεωρώ ότι διαθέτει εξαιρετικό μικροκλίμα. Το απόγευμα μετά τις 3 χτυπά ένα αεράκι, που δροσίζει τα αμπέλια και έτσι δεν ευνοείται η ανάπτυξη ασθενειών. Πολλές φορές επίσης η βροχή περνά από γύρω κι δεν έχουμε πρόβλημα ούτε με χαλάζι.

Τι ποικιλίες φυτέψατε και ποιο ήταν το επόμενο βήμα;

Ξεκινήσαμε με 10 στρέμματα Μαλαγουζιά, 14 Ξινόμαυρο και 6 Merlot. Μιλάμε, δηλαδή, κυρίως για ελληνικές ποικιλίες. Το Merlot το φυτέψαμε για συμπλήρωμα στο Ξινόμαυρο αλλά, αν ήταν τώρα να κάνω τη φύτευση, θα έβαζα άλλες ποικιλίες. Μετά, το 2010, βάλαμε ακόμη 50 στρέμματα, πολύ κοντά στα πρώτα, και προτιμήσαμε αρκετή Μαλαγουζιά και πάλι, αλλά και Ασύρτικο, Sauvignon Blanc και Syrah. Παράλληλα ξεκίνησε η διαδικασία για την ανέγερση του οινοποιείου, ενώ δημιουργήσαμε περί τα 2,5 χιλιόμετρα δίχτυα. Πριν 3 χρόνια ξεκίνησε μια νέα φάση φυτεύσεων, με επιπλέον 5 στρέμματα Ξινόμαυρο και συνεχίζουμε τώρα με λίγο Ροδίτη, για τη ρετσίνα μας.

Δεν σας πτόησε καθόλου το γεγονός ότι ξεκινήσατε την επιχειρηματική σας περιπέτεια πάνω στην έναρξη της κρίσης;

Αυτό ήταν ένα θέμα. Δεν φανταζόμουν, όμως, πως η κρίση θα έχει τόσο βάθος. Πίστευα

ότι η Ελλάδα θα δώσει βάρος στην παραγωγή. Δεν υπάρχει όμως αυτό. Το κακό είναι ότι όχι μόνο δεν στηρίζεται ο πρωτογενής τομέας, αλλά κυνηγείται. Ένα παράδειγμα θα σας φέρω. Αυτός ο ειδικός φόρος που επιβλήθηκε στο κρασί, φέρνει στους επαγγελματίες τεράστια γραφειοκρατία. Δεν θέλουν μικρές επιχειρήσεις, ευνοούν μόνο τις μεγάλες, ώστε να μπορούν να τις ελέγχουν πιο εύκολα φορολογικά. Όμως στην περίπτωση του κρασιού, αυτού του είδους η ποιότητα της δουλειάς δεν μπορεί να επιτευχθεί από μεγάλες επιχειρήσεις. Εκεί πίστευα και πήρα την απόφαση να κάνω αυτή την επένδυση. Ήθελα να κάνω ένα brand και να μην μπορεί να έρθει και να το πάρει ένας άλλος. Το Q7 (σ. σ. η επκέτα παραπέμπει στην επταμελή οικογένειά του) δεν μπορεί να το βγάλει κανείς άλλος.

Ο κύκλος της επέκτασης έχει κλείσει;

Θέλουμε να προσθέσουμε άλλα 25 στρέμματα, μέσα στα επόμενα 2-3 χρόνια και ψάχνουμε να βρούμε και να αξιοποιήσουμε και παλιές ελληνικές ποικιλίες, που είναι χαμένες. Βρήκα παλιά αμπέλια που υπήρχαν και θα τα δοκιμάσουμε, ενώ θα φυτεύουμε και κάποιες παρεξηγημένες ποικιλίες.

Τι εννοείτε με τον όρο παρεξηγημένες;

Έχω διάφορες σκέψεις, κυρίως για ποικιλίες με αναφορές στο Μακεδονικό τόπο, που είναι προσαρμοσμένες στην περιοχή και αντέχουν στη ξηρασία και στον περονόσπορο, αλλά θα μου επιτρέψετε να μην επεκταθώ. Από εκεί και πέρα, θα συνεχίσουμε, φυσικά, και με φυτεύσεις ποικιλιών που καλλιεργούμε. Στο τέλος θα έχουμε γύρω στα 110-120 στρέμματα και θεωρώ ότι εκεί πρέπει να σταματήσουμε. Πεποίθησή μου είναι ότι από το επίπεδο αυτό και πάνω, δηλαδή από τα 150 στρέμματα, όταν μιλάμε για μια οικογενειακή επιχείρηση, μπορεί να βγάξεις χρήματα, αλλά χάνεις αυτό που έχεις και σου δίνει τη

χαρά. Δεν μπορείς να το ελέγξεις.

Τι καλλιεργητικές μεθόδους εφαρμόζετε;

Όλα τα αμπέλια μας είναι βιολογικής καλλιέργειας. Η κόρη μου η Σταυρούλα, που έχει σπουδάσει τη Γεωπονική, επιμένει στη λογική της λιγότερης δυνατής επέμβασης του καλλιεργητή στο αμπέλι. Όσο μειώνουμε τις εισροές στο έδαφος, όπως λέει, δεν φορτώνουμε το περιβάλλον και το ίδιο το αμπέλι κι αυτό μακροπρόθεσμα θα αποφέρει όφελος, τόσο στο επίπεδο της επιμήκυνσης του χρόνου ζωής του αμπελιού, όσο και στην ποιότητα του σταφυλιού, που είναι το Α και το Ω για την παραγωγή καλού κρασιού. Τη λογική των περιορισμένων επεμβάσεων την εφαρμόζουμε και στο επίπεδο της οινοποίησης.

Τι ακριβώς εννοείτε;

Δοκιμάζουμε κάποια κρασιά με ελάχιστα θειώδη στην εμφιάλωση και καθόλου στην οινοποίηση. Παρατηρούμε, στα πειράματα που κάνουμε στα βαρέλια, ότι κρασιά με χαμηλά θειώδη δεν παθαίνουν τίποτε. Βέβαια αν το αφήσεις το κρασί και φύγει, χρειάζεται να του βάλεις θειώδη. Αν όμως, είσαι μέρα παρά μέρα από πάνω του και δοκιμάζεις, δεν θα σου ξεφύγει. Έτσι, λοιπόν, τόσο στα θειώδη, όσο και στις διάφορες οινολογικές χημικές ουσίες, έχουμε αποφασίσει να πάμε σε χαμηλότερα επίπεδα. Πάμε σε αυτό που λέμε Organic Wine, που σημαίνει ότι η διαδικασία της παραγωγής σταφυλιών θεωρείται βιολογική -επιτρέπεται μόνο χαλκός και θειάφι- ενώ στο κρασί επιτρέπεται να βάλεις πολύ συγκεκριμένα και ελεγχόμενα πρόσθετα και κατά το δυνατό λιγότερα χημικά και χαμηλά θειώδη. Θα έλεγα ότι εμείς πάμε πιο πέρα, στο More than Organic, κάτι που ελάχιστα άλλοι κάνουν στην Ελλάδα. Υπάρχουν δυνατές αγορές, ακριβές, με καλά εστιατόρια, που ζητούν το κρασί να έχει παραχθεί με τέτοιες μεθόδους. Να είναι φυσικό. Δεν λέω ό-



τι είναι μεγάλη αγορά, αλλά υπάρχει κι έχει μάλιστα καλή δυναμική. Άλλωστε εμείς δεν είμαστε μεγάλο οinouποείο να ποντάρουμε στον όγκο. Έτσι ψάχνουμε την εξειδίκευση.

Η εμπορική σας πολιτική απευθύνεται κυρίως σε κάβες και εστιατόρια;

Στην περίπτωση των εξαγωγών, σε κάθε χώρα έχουμε έναν εισαγωγέα κι εκείνος απευθύνεται σε κάβες, εστιατόρια και βιολογικές αγορές. Μας ενδιαφέρει να πάμε και σε ράφι, αλλά μόνο σε εξειδικευμένα markets. Δεν με απασχολεί να μπούμε σε μια κοινή λιανεμπορική αλυσίδα. Δεν μπορεί ο καταναλωτής, για παράδειγμα, να πάει σε μια αλυσίδα σούπερ μάρκετ και να βρει το Q7 με 5 ευρώ και μετά να το πει στο εστιατόριο με 15 ή 18 ευρώ. Διότι τα κρασιά μας τα έχουν βάλει σε καλά εστιατόρια στη Θεσσαλονίκη, στην Αθήνα, στη Μύκονο, στην Κέρκυρα. Αυτό δεν είναι σωστό, όχι μόνο πηκτικά, αλλά και σε επίπεδο marketing. Ο καταναλωτής θα πει “καλά, ρε φίλε, με κοροϊδεύεις;”. Εδώ, βέβαια, πρέπει να επισημάνω ότι με τη λογική του all inclusive στα ξενοδοχεία προκύπτει ένα πρόβλημα καθώς ακόμη και τα ακριβά συγκροτήματα ζητούν φθηνά κρασιά. Ο άλλος μπορεί να πληρώνει 800 ευρώ τη βραδιά στο ξενοδοχείο και το κρασί είναι των 3 ευρώ.

Γενικά πώς θα χαρακτηρίζατε το επίπεδο των ελληνικών κρασιών;

Θεωρώ πως είναι πάρα πολύ καλό, καλύτερο από πολλά - πολλά γαλλικά. Ίσως το ελληνικό κρασί ταιριάζει πιο πολύ με το ιταλικό. Αυτό που μας λείπει είναι να στήσουμε το μάρκετινγκ μας. Σε πολλά κρασιά αντιγράφουμε ο ένας τον άλλο. Δεν έχουμε καλό στήσιμο ετικέτας, μπουκαλιού ή μάρκετινγκ. Για παράδειγμα ένα κρασί σε διάφανη φιάλη για τους Έλληνες σημαίνει ότι πρόκειται για low cost προϊόν. Όμως για πολλά οinouποεία και μάλιστα ακριβά στις ΗΠΑ, στη Γαλλία και...►

ΜΙΑ ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑΚΗ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ

«Ο καθένας στην οικογένεια έχει το ρόλο του στο Κτήμα. Η Ελευθερία είναι το ταμείο της επιχείρησης και φυσικά έχει και το ρόλο της μντέρας, βοηθάει ενεργά, αλλά δεν μπαίνει μέσα στο αμπελί. Τα αγόρια είναι μαθημένα να δουλεύουν από μικρά. Χθες που ξεκινήσαμε τον τρύγο, κουβάλησαν 12 – 15 τόνους σταφύλια.

Θηρία είναι, δεν καταπαθαίνουν τίποτε και δεν υπολογίζουν χρόνο και κόπο.

Η Σταυρούλα έχει την εποπτεία του αμπελίου ως γεωπόνος. Η Μαρία, η φιλόλογος είναι στην Κύπρο και με τον Chef σύντροφό της θα αξιοποιήσουν τα κρασιά μας, ενώ η Δημητρούλα είναι ακόμη μικρή», αναφέρει χαρακτηριστικά ο κ. Κιουτσιούκης.



στην Ιταλία σε διαφανή μπουκάλια εμφιαλώνουν πολύ ακριβά κρασιά. Οι Αμερικανοί θέλουν να βλέπουν το περιεχόμενο. Είναι ένας νέος τρόπος παρουσίασης του λευκού οίνου και στην Ελλάδα δεν το κάνουμε. Οι Ιταλοί, αντίθετα, το κάνουν. Τα κρασιά μας είναι εξαιρετικά. Θα έλεγα ότι σε σχέση με την ποιότητά τους τα πουλάμε τσάμπα.

Κερδίζουν έδαφος, πάντως, στο εξωτερικό...

Το ελληνικό κρασί στο εξωτερικό αρχίζει να γίνεται γνωστό, θα έλεγα και λίγο εξωτικό. Και σε αυτό βοήθησαν κάποιοι πολύ καλοί Έλληνες οινοποιοί, οι οποίοι μόχθησαν και άνοιξαν το δρόμο και για εμάς τους υπόλοιπους. Πολύ μεγάλο καλό μας έκανε η Σαντορίνη, αλλά είναι η μόνη που τραβάει το βάρος του ελληνικού κρασιού. Πρέπει να αναδειχθούν και άλλες περιοχές, διότι έτσι και πει η Σαντορίνη ότι χάλασε το κρασί μια χρονιά, όλη η Ελλάδα θα τρέχει και θα ψάχνεται. Από εκεί έγινε γνωστό το Ασύρτικο και πλέον ακούγεται παντού. Είναι διεθνής ποικιλία σαν το Chardonnay και το Sauvignon. Μάλιστα ψάχνουν και Ασύρτικα από την πειρωτική Ελλάδα. Για εμάς στο Κτήμα είναι εντυπωσιακό αυτό που ζούμε με την απαίτηση και τον ενθουσιασμό πολλών ξένων με ένα προϊόν που εδώ στην Ελλάδα το έχουμε πολύ χαμηλά σε εκτίμηση και μιλώ για τη ρετσίνα.

Είναι πάντως πολλοί συνάδελφοί σας που υποστηρίζουν ότι η ρετσίνα αποτελεί τροχοπέδη για τη διεθνή καριέρα του ελληνικού κρασιού...

Η ρετσίνα έχει τη «ρετσίνα» της ρετσίνας, αλλά είναι γνωστή παγκόσμια. Στον κόσμο δεν μπορεί να παράξει κανείς με το όνομα ρετσίνα. Θα μπορούσαμε να την έχουμε κάνει τη ρετσίνα να οδηγήσει μπροστά και άλλα κρασιά και να πουλείται μάλιστα και ακριβά, όπως συμβαίνει με τα Cherry της Ν. Ισπανίας, τα οποία εμένα δεν μου αρέσουν. Ουσιαστικά είναι φιλο-χαλασμένα και τα μοςχοπουλάνε. Η ρετσίνα θα μπορούσε να πουλάει γιατί περικλείει μέσα της τη διαφορετικότητα της Ελλάδας. Μυρίζει πεύκο, μαστίχα...! Δεν λέω πως είναι το προϊόν που θα έκρινε την πορεία του ελληνικού κρασιού, αλλά θα μπορούσε να είναι ένας πολύ καλός πρεσβευτής. Διαφωνώ με εκείνους τους συναδέλφους που λένε ότι η ρετσίνα μας κατέστρεψε. Κατά την άποψή μου η ρετσίνα μπορεί στα επόμενα δέκα χρόνια να παίξει πολύ σημαντικό ρόλο. Ειδικά στους νεαρές ηλικίες καταναλωτές. Εμείς στην Ελλάδα κάνουμε και τα κρασιά λάθος. Και το λέω αυτό γιατί όταν τα παράγουμε έχουμε στο μυαλό μας πως θα τα καταναλώσει η γενιά η δική μου. Οι νέοι θέλουν άλλα κρασιά, πιο ζωνρά, πιο ζωντανά. Και θα έλεγα πως η ρετσίνα έχει αυτή την αυθεντικότητα.

Τι άλλο θα θέλατε να αλλάξει στον κλάδο;

Ο ειδικός φόρος που επιβλήθηκε, αποτελεί σο-

βαρό πρόβλημα. Αντί να προωθείται το εμφιαλωμένο, προωθείται το «μαύρο» κρασί, το οποίο διακινείται σε νταμιτζάνες, σε σπίτια, σε πλαστικά και πουλάνε ό,τι να 'ναι, φθηνά. Ακούμε συχνά ότι πολλά εστιατόρια τα παίρνουν και μάλιστα συχνά και χωρίς τιμολόγια. Ο νόμιμος και αυτός που ακολουθεί τη διαδικασία, είναι αυτός που την πατάει στο τέλος, ενώ οι παράνομοι αναπτύσσονται. Γι' αυτό κι εμείς δίνουμε το βάρος στις εξαγωγές, διότι εκεί έχει νόμιμους τρόπους να λειτουργεί η αγορά. Στην Ελλάδα δεν ελέγχεται τίποτε. Εγώ συνήθως έβγαζα τσίπουρο από τα αποστάγματα και φέτος αποφάσισα ότι δεν θα βγάλω καθόλου. Σταμάτησα. Όταν σου φέρνουν από τη Βουλγαρία παράνομο τσίπουρο με 2,5 ευρώ, εγώ τι να κάνω; Πώς να πουλήσω με τέτοιες τιμές; Δεν έχει νόημα. Αφήστε που προκύπτει και άμεσος κίνδυνος για την υγεία των καταναλωτών γιατί πρώτον η εμφιάλωση σε πλαστικές φιάλες ή δεξαμενές οδηγεί σε διάσπαση διαφόρων καρκινογόνων ουσιών που περνούν στο τσίπουρο και αυτό είναι μεγάλο πρόβλημα. Αφετέρου δεν ελέγχεται τι έχει μέσα.

Γυρίζω λίγο πίσω την κουβέντα μας και στην αναφορά σας στη Σαντορίνη. Μια και θέσατε θέμα γεωγραφικών περιοχών, το σύστημα της ονομασίας προέβλεπε πως το κρίνεται;

Καλό, αλλά πάσχει. Στο εξωτερικό αυτοί που ασχολούνται με αυτού του τύπου τα κρασιά τα βάζουν ως επιτραπέζιος οίνος, δεν βάζουν καν ονομασία προέλευσης, γιατί περιορίζει σε συγκεκριμένες διαδικασίες. Καλό μεν, γιατί θεωρητικά έχει μια καλή ποιότητα, αλλά και εκεί δεν μπορείς να πεις πως αυτή η περιοχή είναι καλή και η άλλη δεν είναι. Πολλές περιοχές μπορούν να βγάλουν καλά κρασιά, αρκεί να ακολουθήσεις τη διαδικασία που πρέπει. Δεν είναι μόνο ο τόπος που σου κάνει το κρασί. Είναι και η διαδικασία.

Ναι αλλά το μικροκλίμα μιας περιοχής και οι συνθήκες που εξασφαλίζει για μια συγκεκριμένη ποικιλία, δεν παίζει καθοριστικό ρόλο για το τι κρασί θα παραχθεί;

Είναι πολύ σημαντικό, αλλά δεν σημαίνει ότι υπάρχει μόνο σε μια περιοχή τέτοιο μικροκλίμα. Υπάρχει ήδη το ΠΓΕ, ο τοπικός οίνος, αλλά ψάχνουμε να βρούμε το επόμενο βήμα. Και ποιο είναι αυτό; Να πάμε σε αυτό που σας έλεγα νωρίτερα. Σε διαδικασίες λιγότερο επεμβατικές. Ακολουθώ το κρασί και δεν πάω να του βάλω τα καλούπια που θέλω εγώ. Να δω το δρόμο του κι απλώς να προσπαθήσω να μη μου ξεφύγει και γίνει ξίδι. Σαν ένα παιδί που το παίρνεις από το χέρι. Αυτό θα κάνει εκείνο που θέλει, αλλά εσύ οφείλεις να προσέχεις να μην χτυπήσει. Αυτό κάνεις και με το κρασί, το οποίο έχει τη δική του προσωπικότητα και μην ξεχνούμε πως κάθε χρονιά είναι και διαφορετική. 🍷



Οι εξαγωγές θέλουν ρετσίνα

• «Εχω φυτέψει ήδη 4
• στρέμματα Ροδίτη, αηλά
• θα βάλω και άλλα, διότι
• υπάρχει ζωνρή ζήτηση
• και από το εξωτερικό. Η
• ρετσίνα μας είναι ιδιαίτερη,
• δεν βάζουμε σταφύλια β'
• διαλογής και η πορεία της
• στο εξωτερικό μας έχει
• σοκάρει ευχάριστα.»





Μπουκάλη με πιο ελαφρύ γυαλί

«Στο εξωτερικό ήδη ψάχνουν για κρασιά με ελαφρύτερο γυαλί απ' ό,τι στο παρελθόν, γιατί αυτό σημαίνει λιγότερα μεταφορικά και κατ' επέκταση και λιγότερη χρήση καυσίμων, με μικρότερη περιβαλλοντική επιβάρυνση. Όλα αυτά λειτουργούν θετικά για τον καταναλωτή. Είναι τρομερό το πρόβλημα των μεταφορών.»

Δεν είναι εύκολο να πουλάς στις ΗΠΑ

«Το να μπει σε κάποιο αμερικανικό δίκτυο είναι εύκολο, αλλά ο σκοπός είναι να πουλάς κιόλας. Όταν ο άλλος έχει στη γκάμα του 50 ελληνικά οινοποιεία, ποιο να πρωτοπροωθήσει; Πρέπει να βρεις κάποιον που να κάνει focus σε άλλου τύπου κρασιά και να απευθύνεται σε εξειδικευμένες αγορές.»

Επένδυση στον οινοτουρισμό

«Χρειάζεται να γίνει και μια άλλου είδους αξιοποίηση στο οινοποιείο, να γίνει ένας χώρος και να λειτουργήσει για παράδειγμα σαν ένα μικρό εστιατόριο, για να έρχονται επισκέπτες να τρώνε και να δοκιμάζουν κρασί. Αυτό είναι στα σχέδιά μας, αλλά δεν είναι ακόμη εποχή για να μπορούμε σε αυτή τη διαδικασία.»



Γιατί επιλέξατε τη συγκεκριμένη περιοχή για να στήσετε τον αμπελώνα;

Η περιοχή του Μελισσοχωρίου στο παρελθόν είχε 8.500 στρέμματα με αμπέλια. Λεγόταν «Μπάλτζια» που στα τούρκικα σημαίνει «αμπέλι». Σταδιακά όμως η καλλιέργεια εγκαταλείφθηκε. Η παράδοση αυτή, ωστόσο, κέντρισε το ενδιαφέρον μου και επειδή ήθελα να κάνω κάτι κοντά στη Θεσσαλονίκη και στο αεροδρόμιο, ώστε να έχω πιο εύκολη εμπορική πρόσβαση. Ένας εξίσου σημαντικός λόγος είναι γιατί θεωρώ ότι διαθέτει εξαιρετικό μικροκλίμα. Το απόγευμα μετά τις 3 χτυπά ένα αεράκι, που δροσίζει τα αμπέλια και έτσι δεν ευνοείται η ανάπτυξη ασθενειών. Πολλές φορές επίσης η βροχή περνά από γύρω κι δεν έχουμε πρόβλημα ούτε με χαλάζι.

Τι ποικιλίες φυτέψατε και ποιο ήταν το επόμενο βήμα;

Ξεκινήσαμε με 10 στρέμματα Μαλαγουζιά, 14 Σινόμαυρο και 6 Merlot. Μιλάμε, δηλαδή, κυρίως για ελληνικές ποικιλίες. Το Merlot το φυτέψαμε για συμπλήρωμα στο Σινόμαυρο αλλά, αν ήταν τώρα να κάνω τη φύτευση, θα έβαζα άλλες ποικιλίες. Μετά, το 2010, βάλαμε ακόμη 50 στρέμματα, πολύ κοντά στα πρώτα, και προτιμήσαμε αρκετή Μαλαγουζιά και πάλι, αλλά και Ασύρτικο, Sauvignon Blanc και Syrah. Παράλληλα ξεκίνησε η διαδικασία για την ανέγερση του οινοποιείου, ενώ δημιουργήσαμε περί τα 2,5 χιλιόμετρα δίχτυα. Πριν 3 χρόνια ξεκίνησε μια νέα φάση φυτεύσεων, με επιπλέον 5 στρέμματα Σινόμαυρο και συνεχίζουμε τώρα με λίγο Ροδίτη, για τη ρετσίνα μας.

Δεν σας πτόησε καθόλου το γεγονός ότι ξεκινήσατε την επιχειρηματική σας περιπέτεια πάνω στην έναρξη της κρίσης;

Αυτό ήταν ένα θέμα. Δεν φανταζόμουν, όμως, πως η κρίση θα έχει τόσο βάθος. Πίστευα

ότι η Ελλάδα θα δώσει βάρος στην παραγωγή. Δεν υπάρχει όμως αυτό. Το κακό είναι ότι όχι μόνο δεν στηρίζεται ο πρωτογενής τομέας, αλλά κυνηγείται. Ένα παράδειγμα θα σας φέρω. Αυτός ο ειδικός φόρος που επιβλήθηκε στο κρασί, φέρνει στους επαγγελματίες τεράστια γραφειοκρατία. Δεν θέλουν μικρές επιχειρήσεις, ευνοούν μόνο τις μεγάλες, ώστε να μπορούν να τις ελέγχουν πιο εύκολα φορολογικά. Όμως στην περίπτωση του κρασιού, αυτού του είδους η ποιότητα της δουλειάς δεν μπορεί να επιτευχθεί από μεγάλες επιχειρήσεις. Εκεί πίστεια και πήρα την απόφαση να κάνω αυτή την επένδυση. Ήθελα να κάνω ένα brand και να μην μπορεί να έρθει και να το πάρει ένας άλλος. Το Q7 (σ. σ. η επκέτα παραπέμπει στην επταμελή οικογένειά του) δεν μπορεί να το βγάλει κανείς άλλος.

Ο κύκλος της επέκτασης έχει κλείσει;

Θέλουμε να προσθέσουμε άλλα 25 στρέμματα, μέσα στα επόμενα 2-3 χρόνια και ψάχνουμε να βρούμε και να αξιοποιήσουμε και παλιές ελληνικές ποικιλίες, που είναι χαμένες. Βρήκα παλιά αμπέλια που υπήρχαν και θα τα δοκιμάσουμε, ενώ θα φυτεύουμε και κάποιες παρεξηγημένες ποικιλίες.

Τι εννοείτε με τον όρο παρεξηγημένες;

Έχω διάφορες σκέψεις, κυρίως για ποικιλίες με αναφορές στο Μακεδονικό τόπο, που είναι προσαρμοσμένες στην περιοχή και αντέχουν στη ξηρασία και στον περονόσπορο, αλλά θα μου επιτρέψετε να μην επεκταθώ. Από εκεί και πέρα, θα συνεχίσουμε, φυσικά, και με φυτεύσεις ποικιλιών που καλλιεργούμε. Στο τέλος θα έχουμε γύρω στα 110-120 στρέμματα και θεωρώ ότι εκεί πρέπει να σταματήσουμε. Πεποίθησή μου είναι ότι από το επίπεδο αυτό και πάνω, δηλαδή από τα 150 στρέμματα, όταν μιλάμε για μια οικογενειακή επιχείρηση, μπορεί να βγάξεις χρήματα, αλλά χάνεις αυτό που έχεις και σου δίνει τη

χαρά. Δεν μπορείς να το ελέγξεις.

Τι καλλιεργητικές μεθόδους εφαρμόζετε;

Όλα τα αμπέλια μας είναι βιολογικής καλλιέργειας. Η κόρη μου η Σταυρούλα, που έχει σπουδάσει τη Γεωπονική, επιμένει στη λογική της λιγότερης δυνατής επέμβασης του καλλιεργητή στο αμπέλι. Όσο μειώνουμε τις εισροές στο έδαφος, όπως λέει, δεν φορτώνουμε το περιβάλλον και το ίδιο το αμπέλι κι αυτό μακροπρόθεσμα θα αποφέρει όφελος, τόσο στο επίπεδο της επιμήκυνσης του χρόνου ζωής του αμπελιού, όσο και στην ποιότητα του σταφυλιού, που είναι το Α και το Ω για την παραγωγή καλού κρασιού. Τη λογική των περιορισμένων επεμβάσεων την εφαρμόζουμε και στο επίπεδο της οινοποίησης.

Τι ακριβώς εννοείτε;

Δοκιμάζουμε κάποια κρασιά με ελάχιστα θειώδη στην εμφιάλωση και καθόλου στην οινοποίηση. Παρατηρούμε, στα πειράματα που κάνουμε στα βαρέλια, ότι κρασιά με χαμηλά θειώδη δεν παθαίνουν τίποτε. Βέβαια αν το αφήσεις το κρασί και φύγει, χρειάζεται να του βάλεις θειώδη. Αν όμως, είσαι μέρα παρά μέρα από πάνω του και δοκιμάζεις, δεν θα σου ξεφύγει. Έτσι, λοιπόν, τόσο στα θειώδη, όσο και στις διάφορες οινολογικές χημικές ουσίες, έχουμε αποφασίσει να πάμε σε χαμηλότερα επίπεδα. Πάμε σε αυτό που λέμε Organic Wine, που σημαίνει ότι η διαδικασία της παραγωγής σταφυλιών θεωρείται βιολογική -επιτρέπεται μόνο χαλκός και θειάφι- ενώ στο κρασί επιτρέπεται να βάλεις πολύ συγκεκριμένα και ελεγχόμενα πρόσθετα και κατά το δυνατό λιγότερα χημικά και χαμηλά θειώδη. Θα έλεγα ότι εμείς πάμε πιο πέρα, στο More than Organic, κάτι που ελάχιστα άλλοι κάνουν στην Ελλάδα. Υπάρχουν δυνατές αγορές, ακριβές, με καλά εστιατόρια, που ζητούν το κρασί να έχει παραχθεί με τέτοιες μεθόδους. Να είναι φυσικό. Δεν λέω ό-





«**Η** μεγάλη δικαίωση ήρθε από το εξωτερικό, αλλάζοντας κατ'επέκταση και την μέχρι τότε εικόνα στην ελληνική αγορά για το Σαββατιανό που κυριαρχούνταν από την προκατάληψη πως δίνει μόνο ρετσίνα, αγνοώντας την υψηλή ποιότητα του κρασιού αυτού», περιγράφει ο κ. Παπαγιαννάκος, ιδιοκτήτης του ομώνυμου οινοποιείου. Συγκριτικά με άλλες περιοχές, τα Μεσόγεια δεν έχουν μεγάλες στρεμματικές αποδόσεις, ωστόσο το *terroir* «είχε αδικηθεί κατάφωρα, καθώς δεν γίνονταν προσπάθειες να γίνουν ποιοτικές οινοποιήσεις», αναφέρει χαρακτηριστικά ο οινοποιός.

«Αν δεν ήταν τόσο βαθιά η πίστη μου λόγω της οικογενειακής ιστορίας και δε γνώριζα τα ποιοτικά χαρακτηριστικά της ποικιλίας, θα είχα σταματήσει την προσπάθεια», συμπληρώνει, και συνεχίζει εξηγώντας πως επειδή η αποδοχή από την εσωτερική αγορά καθυστέρησε, «στραφήκαμε νωρίς στο εξωτερικό, όπου η αναγνώριση ήταν άμεση, αφού μοναδικό κριτήριο αποτελούσε η ποιότητα».

Πλέον η ελληνική αγορά διαθέτει χιλιάδες καταναλωτές που προτιμούν το Σαββατιανό, το οποίο είναι φινετσάτο, με λευκόσαρκα φρούτα και εσπεριδοειδή, ισορροπημένη οξύτητα, μακρά επίγευση, ντελικάτα αρώματα και συνδυάζεται άψογα με την ελληνική κουζίνα.

Γενικότερα, τα κρασιά της Αττικής χαρακτηρίζονται από ορυκτότητα, κομπό φρούτο, φινέτσα και φρεσκάδα λόγω του ιδιαίτερου κλίματος και υπεδάφους που διαθέτει.

Η ΕΛΛΕΙΨΗ ΥΓΡΑΣΙΑΣ ΤΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ ΣΥΜΒΑΛΛΕΙ ΣΤΗΝ ΑΠΟΥΣΙΑ ΑΣΘΕΝΕΙΩΝ

Πιο συγκεκριμένα, η εγγύτητα με τη θάλασσα, η απουσία υγρασίας και η θαλάσσια αύρα του Νότιου Ευβοϊκού αποτελούν τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της περιοχής. Επιπρόσθετα, το γεγονός ότι το 98% των αμπελιών είναι μη αρδευόμενο σε συνδυασμό με την μέση ηλικία των πρεμνών, που αγγίζει τα 55 έτη, έχουν ως αποτέλεσμα την παραγωγή λίγου αλλά συμπυκνωμένου χυμού, προσδίδοντας πλούσια γεύση και αρώματα στο κρασί.

Επίσης, λόγω της απουσίας υγρασίας δεν εκδηλώνονται ασθένειες στα αμπέλια κατά τους καλοκαιρινούς μήνες, με αποτέλεσμα η καλλιέργεια να γίνεται ήπια, χωρίς ραντίσματα.

ΧΡΥΣΕΣ ΚΑΙ ΑΡΓΥΡΕΣ ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ ΔΙΕΘΝΩΣ ΚΑΘΕ ΧΡΟΝΟ

Όλοι οι πρόγονοι του κ. Παπαγιαννάκου ήταν αμπελουργοί, όπως και οι περισσότεροι κάτοικοι του Μαρκοπούλου, ενώ χρονιά ορόσημο για την οινική ιστορία της οικογένειας υπήρξε το 1919, όταν ο παππούς του, Βασίλης Παπαγιαννάκος, «γέμισε» το πρώτο βαρέλι. Στη συνέχεια, τη δεκαετία του '60 ο πατέρας του, Ιωάννης Παπαγιαννάκος, επένδυσε στην οικογενειακή επιχείρηση αγοράζοντας τα πρώτα πιεστήρια που ήρθαν στην Ελλάδα, ενώ η μεγάλη πρόοδος ήρθε το '91-'92, όταν τα πνία της επιχείρησης ανέλαβε η 3η γενιά, η οποία προχώρησε σε νέες επενδύσεις, εξοπλίζοντας το οινοποιείο με ανοξείδωτες δεξαμενές και μηχανήματα τελευταίας τεχνολογίας.►

Ο πρώτος τρύγος στο νέο οινοποιείο, που είναι το 1ο βιοκλιματικό στην Ελλάδα, έγινε το 2007. Από εκείνη τη χρονιά δέχεται επισκέπτες που μπορούν να συνδυάσουν την περιήγησή τους εκεί και με την επίσκεψή τους στο Μουσείο της Βραυρώνας, στο νάο της Αρτέμιδας κ. α.

Στην περιοχή Πούσι-Καθολόγρι στο Μαρκόπουλο Αττικής βρίσκεται το Οινοποιείο Παπαγιαννάκου, 30 χλμ. περίπου από το κέντρο της Αθήνας.

Οινοποιείο Παπαγιαννάκου



Ο **παππούς** του κ. Παπαγιαννάκου είχε πελάτες 1-2 ταβέρνες της **Αθήνας**, ο **πατέρας** του τους αύξησε στους 10 και ο ίδιος μπήκε στο **εμφιαλωμένο** κρασί το '95. Και ο **πατέρας** του παρήγε μία **ποσότητα** λευκού ξηρικού, το οποίο το έλεγαν τότε «**αρετσίνωτο**».

Από τα μέσα του **περασμένου** Ιουλίου **εξαντλήθηκε** η Μαλαγουζιά του '15 του Οινοποιείου. **Γενικότερα**, η Μαλαγουζιά Αττικής **έδειξε** ότι έχει δική της ταυτότητα, παρατηρεί ο κ. **Παπαγιαννάκος**.



Σήμερα, το οινοποιείο, που έχει ξεκινήσει εξαγωγές από το 2000, πιστοποιεί την παρουσία του σε πολλές ευρωπαϊκές χώρες, στην Αμερική, τον Καναδά και την Αυστραλία και τα κρασιά του αποσπούν δεκάδες χρυσά και αργυρά μετάλλια διεθνώς κάθε χρόνο.

Κορυφαίες διακρίσεις για το 2016, το Χρυσό Μετάλλιο και Best White on Show Greece MundusVini για το Σαββατιανό 2015, 91 βαθμοί από το Wine Advocate (Robert Parker) για το Κτήμα Παπαγιαννάκου 2012 και Χρυσό Μετάλλιο για δεύτερη συνεχή χρονιά για το Καλογέρι Μαλαγουζιά στο Sommelier Wine Awards UK.

«Στόχος μας είναι η διατήρηση της υψηλής ποιότητας των κρασιών μας και η διατήρηση όσων έχουμε επιτύχει, έργο με

αρκετές δυσκολίες τις οποίες καλούμαστε να ξεπεράσουμε με αρκετή δουλειά και αφοσίωση», απαντά ο κ. Παπαγιαννάκος ερωτώμενος για τους επόμενους στόχους της επιχείρησης, προσθέτοντας, ακόμα, την προσπάθεια στόχευσης πιο sophisticated αγορών, όπως είναι τα εστιατόρια με αστέρια Michelin κτλ.

ΕΝΑ ΑΠΟ ΤΑ ΔΥΟ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΑ ΜΕ ΠΑΡΟΥΣΙΑ ΣΤΑ HARVEY NICHOLS

Αξίζει να σημειωθεί πως το οινοποιείο Παπαγιαννάκου είναι ένα από τα δύο ελληνικά οινοποιεία που έχει παρουσία στα πολυτελή πολυκαταστήματα Harvey Nichols, με μικρή, ωστόσο, παραγωγή. Γενικότερα, η παραγωγή του

οινοποιείου ανέρχεται στις 230.000 φιάλες ετησίως τα τελευταία έτη, κυρίως Σαββατιανό, Μαλαγουζιά και λιγότερο Ασύρτικο (3.000-3.500 φιάλες), ενώ φέτος έγινε οινοποίηση για πρώτη φορά της λευκής ποικιλίας Greco di Tufo.

Επιπλέον, το οινοποιείο έχει λανσάρει:

- παλιές σοδειές μετά από 4 χρόνια παλαίωσης σε φιάλη, χωρίς να έχει προηγηθεί παλαίωση σε βαρέλι,
- εκδοχή Σαββατιανού που είναι ζυμωμένο σε δρύινα γαλλικά βαρέλια,
- Σαββατιανό Single Vineyard, απ' το οποίο εμφιαλώνονται 3.000 φιάλες,
- το ροζέ κρασί «Granatus» από Cabernet Sauvignon και Αγιωργίτικο,
- τρία ερυθρά κρασιά από τις ποικιλίες Αγιωργίτικο, Merlot, Cabernet Sauvignon, με σημαντικές διεθνείς διακρίσεις. 🍇



Το οινοποιείο έχει **βραβευτεί** για το σχέδιό του από το Ελληνικό Ινστιτούτο Αρχιτεκτονικής.

Ο κ. Παπαγιαννάκος είναι πρόεδρος της Ένωσης Wine of Athens που στοχεύει στην ανάδειξη του Σαββατιανού και του αττικού αμπελώνα.



info

Ο κ. **Βασίλης Παπαγιαννάκος** καλλιεργεί Σαββατιανό σε **300 στρέμματα**, ενώ συνεργάζεται μακροχρόνια και με **10-12 παραγωγούς**. Επίσης, καλλιεργεί Μαλαγουζιά σε 30 στρμ.

Σημειωτέον ότι από το Σαββατιανό παράγει και **20.000 φιάλες** το χρόνο εμφιαλωμένη ρετσίνα **Μεσογείων** υψηλής ποιότητας. Για περισσότερες πληροφορίες: <http://www.papagiannakos.gr/>, info@papagiannakos.gr



Οινοποιείο Διαμαντάκη

ΦΥΤΕΨΕ ΑΜΠΕΛΙ, ΒΓΗΚΕ ΔΙΑΜΑΝΤΟΠΕΤΡΑ





Η αγάπη και το μεράκι για το ποιοτικό κρασί και η μακρόχρονη παράδοση της οικογένειας στην αμπελοκαλλιέργεια ώθησαν τους τρεις γιους του Νίκου Διαμαντάκη, να στήσουν το οινοποιείο τους στους πρόποδες του Ψηλορείτη

ΚΕΙΜΕΝΟ - ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: **Βασιλική Πασχάλη - Τσαντοπούλου**

.....



Οινοποιείο Διαμαντάκη

Το πάθος για το σταφύλι και τη γη των προγόνων τους έσπρωξε τους τρεις γιους του αμπελουργού Νικολάου Διαμαντάκη, τον Ιωάννη, τον Μιχάλη και τον Ζαχαρία, να στήσουν το 2007 ένα μικρό οινοποιείο στους ανατολικούς πρόποδες του Ψηλορείτη, νοτιοδυτικά της πόλης του Ηρακλείου, στην καρδιά της επαρχίας Μαλεβιζίου, έξω από το χωριό Κάτω Ασίτες και την ιστορική Μονή Αγίου Γεωργίου Γοργοαίτη. Η περιοχή τους, σε υψόμετρο 450 μ., με μεγάλη ιστορία στην καλλιέργεια της αμπέλου και την παραγωγή κρασιών και αποσταγμάτων, διαθέτει εξαιρετικό κλίμα για την ανάπτυξη της αμπελοκαλλιέργειας. Η αγάπη και το μεράκι για το ποιοτικό κρασί και η μακρόχρονη παράδοση της οικογένειας στην αμπελουργία, τους οδήγησαν στην παραπάνω επένδυση, με αρχικό σκοπό την αξιοποίηση των σταφυλιών από τα ιδιόκτητα 70 στρέμματα, στα οποία καλλιεργούνται διάφορες ποικιλίες αμπέλου, ελληνικές, ντόπες και διεθνείς. Σε αυτά προστέθηκαν άλλα

25 στρέμματα, που είναι διαμορφωμένα σε πεζούλες και φυτεύτηκαν την άνοιξη του 2010. Τα δύο πρώτα αδέρφια, Ιωάννης και Μιχάλης, έμπειροι αμπελουργοί τρίτης γενιάς, έχουν αναλάβει το αμπελουργικό τμήμα του οινοποιείου, ενώ ο Ζαχαρίας με σπουδές στο τμήμα Οινολογίας και Τεχνολογίας Ποτών του ΤΕΙ Αθηνών, ασχολείται με τη διαδικασία της οινοποίησης και προώθησης των κρασιών.

Η ΠΡΩΤΗ ΕΜΦΙΑΛΩΣΗ ΤΟ 2009

Η πρώτη εμφιάλωση ήρθε το 2009 με δύο φρέσκα κρασιά δεξαμενής, ένα λευκό (Malvasia di Candia Aromatica Chardonnay) και ένα ερυθρό από Syrah με την επωνυμία ΠΡΙΝΟΣ. Στις αρχές του 2010 κυκλοφόρησε η νέα ετικέτα του οινοποιείου με ένα ερυθρό κρασί παλαιώσεως από τις ποικιλίες Syrah και Μαντηλάρι, με την επωνυμία Διαμαντόπετρα 2008. Στην γκάμα των κρασιών του οινοποιείου προστέθηκε στις

αρχές του 2011 η νέα ετικέτα από τη σπουδαία τοπική λευκή ποικιλία της Κρήτης, το Βιδιανό, ενώ αρχές του 2014 εμφιαλώθηκε το πρώτο ροζέ κρασί του οινοποιείου το Πρίνος ροζέ 2013 από τις ποικιλίες Syrah και Μαντηλάρι. Στις αρχές του 2015 μπήκε και η λευκή Διαμαντόπετρα, ένα βαρελάτο λευκό κρασί από Βιδιανό και Ασύρτικο.

Σήμερα το οινοποιείο αποτελεί μια νέα σύγχρονη μονάδα παραγωγής ποιοτικών οίνων στην Κρήτη, όπου στα 95 στρέμματά του καλλιεργούνται γηγενείς, ελληνικές και δι-



Μαντηλάρι Λιάτικο ποικιλίες

ΜΟΝΟΠΟΙΚΙΛΙΑΚΑ
ΚΑΙ ΣΕ ΧΑΡΜΑΝΙ

εθνείς ποικιλίες που παράγουν κρασιά, τα οποία έχουν ήδη αποσπάσει διακρίσεις διεθνώς. Όλα τα κρασιά του οινοποιείου έχουν συμμετάσχει σε διαγωνισμούς και έχουν αποσπάσει σημαντικές διακρίσεις στους μεγαλύτερους διαγωνισμούς κρασιών (Decanter World Wine Awards, Vienna Wine Challenge, Les Citadelles du Vin, Challenge International du Vin, Concours Mondial du Bruxelles, Berliner Wein Trophy).

ΣΤΑ ΣΚΑΡΙΑ ΑΙΘΟΥΣΑ ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑΣ

Με την ολοκλήρωση των σπουδών του Ζαχαρία Διαμαντάκη, ήρθε και η απόφαση δημιουργίας του οινοποιείου. Βέβαια πριν από αυτό τα τρία παιδιά έκαναν τα πρώτα επενδυτικά τους βήματα με τη δημιουργία αποσταγματοποιείου κρητικής τοικουδιάς, δραστηριότητα που συνεχίζει ως σήμερα. Επόμενος στόχος είναι η επέκταση του οινοποιείου και η δημιουργία μιας αίθουσας γευσιγνωσίας για να μπορεί να δοκιμάσει ο επισκέπτης και να αγοράσει τα κρασιά του με περισσότερη άνεση.

«Το οινοτουριστικό κομμάτι είναι πολύ σημαντικό για εμάς και πιστεύουμε ότι έχει πάρα πολλά περιθώρια ανάπτυξης για όλα τα οινοποιεία του νησιού», τονίζει ο οινοποιός Ζαχαρίας Διαμαντάκης και αναφέρει ότι «η Κρήτη «βουλιάζει» κάθε χρόνο από επισκέπτες και πολλοί από αυτούς που έρχονται, πηγαίνουν μόνο στις ακτές και φεύγουν, χωρίς να ξέρουν ότι αυτό το όμορφο νησί παράγει κρασιά».

«Ευτυχώς τα τελευταία χρόνια γίνεται μια ιδιαίτερα σημαντική προσπάθεια ανατροπής αυτής της κατάστασης από το Δίκτυο Οινοποιών Κρήτης (Wines of Crete), στο οποίο είμαι αντιπρόεδρος. Αποσκοπούμε με οργανωμένα και σταθερά βήματα, στην προβολή και την προώθηση του κρητικού κρασιού και στη δημιουργία οινοτουριστικής ταυτότητας για το νησί», συμπληρώνει. Μέσα από το δίκτυο συμμετέχουμε μαζί σε εκθέσεις στην Ελλάδα αλλά και στο εξωτερικό. Μόνο πέρυσι συμμετείχαμε 11 οινοποιεία στην Prowein 2016 στη Γερμανία και επίσης κάναμε παρουσίαση του κρητικού αμπελώνα στις ΗΠΑ για τέταρτη συνεχόμενη χρονιά, ενώ για πρώτη φορά έγινε εκδήλωση στη Νορβηγία στο Όσλο με τη συμμετοχή 10 οινοποιείων. Έχει δημιουργηθεί εξαιρετικά σημαντικό πληροφοριακό υλικό για τον αμπελώνα, τη γαστρονομία και τις ποικιλίες της Κρήτης και έχουν χαραχτεί οινοτουριστικές διαδρομές για τους επισκέπτες. 🍇

Σπουδαία ποικιλία το Βιδιανό, που πάει και για παλαίωση

Στις μέρες μας υπάρχει έντονο ενδιαφέρον και στροφή των οινοποιών σε γηγενείς ποικιλίες, γεγονός πολύ ελπιδοφόρο για το μέλλον του κρητικού κρασιού



Δώσαμε και δίνουμε βάση στον αμπελώνα, αναφέρει ο Ζαχαρίας Διαμαντάκης του ομώνυμου οινοποιείου. Ακόμα φυτεύουμε νέα αμπελία δίνοντας παραπάνω έμφαση στις γηγενείς ποικιλίες. Το κύριο μέρος των αμπελιών μας βρίσκεται στους Κάτω Ασίδες και εκτείνεται από 400 μ. υψόμετρο ως 670 μ. που είναι από τα ποιά υψηλά αμπελοτόπια στους ανατολικούς πρόποδες του Ψηλορείτη. Σημαντικό κομμάτι αμπελώνα υπάρχει γύρω από το οινοποιείο περίπου 25 στρέμματα, τα οποία είναι διαμορφωμένα σε πεζούλες και φυτεμένα από το 2010. Η Κρήτη έχει 11 γηγενείς ποικιλίες και σε αυτές πρέπει να στηριχτούμε, όχι μόνο εμείς

αλλά όλα τα οινοποιεία του νησιού. Στο οινοποιείο μας δουλεύουμε αρκετά με το Βιδιανό που είναι εξαιρετική ποικιλία, δίνει κρασιά φρέσκα με έντονα φρουτώδη χαρακτηριστικά, αλλά το σημαντικό είναι ότι ενδείκνυται και για παλαίωση. Είναι πολύ παλιά ποικιλία από το Ρέθυμνο, που μόλις πριν δέκα χρόνια άρχισε να καλλιεργείται συστηματικά και να εμφιαλώνεται. Το θετικό είναι ότι στις μέρες μας ο καταναλωτής μπορεί να βρει πάνω από 17 διαφορετικά οινοποιεία που έχουν στη γκάμα τους ετικέτα με Βιδιανό 100%, χωρίς να υπολογίζω τις ετικέτες που το Βιδιανό συμμετέχει σε χαρμάνι. Σπουδαίες είναι και οι βραβεύσεις για το Βιδιανό του νησιού.

Επενδύουμε σε Μαντηλάρι και Λιάτικο

Αυτή τη στιγμή παράγουμε 70.000 φιάλες στις 6 ετικέτες μας και μια ποσότητα πηγαίνει για κρασί σε ασκό. Έχουμε την ετικέτα Διαμαντάκης Βιδιανό που πρωτοκυκλοφόρησε το 2010 και είναι ένα 100% Βιδιανό δεξαμενής. Επίσης έχουμε την ετικέτα Διαμαντόπετρα Λευκή που πρωτοκυκλοφόρησε το 2015 και το Βιδιανό

συμμετέχει κατά 50%. Έχει περάσει από δρύινο βαρέλι για τρεις μήνες και μαζί με το Ασύρτικο δίνει ένα λευκό κρασί με εξαιρετική ισορροπία και αντοχή στο χρόνο. Άλλες ποικιλίες που πιστεύουμε πολύ είναι το Μαντηλάρι και το Λιάτικο και στα μελλοντικά μας σχέδια είναι η περαιτέρω αξιοποίηση τους από το οινοποιείο μας. Μέχρι στιγμής δουλεύουμε με το Μαντηλάρι, αφού η Διαμαντόπετρα ερυθρή είναι ένα χαρμάνι Μαντηλαριού με Syrah, ενώ με

το Λιάτικο δουλεύουμε κυρίως στο αποσταγματοποιείο, αφού τα στέμφυλα του μας δίνουν εξαιρετικά αποστάγματα. Το αμπέλι είναι το κυρίαρχο στοιχείο σε κάθε κρασί, γι' αυτό επενδύουμε πολύ εκεί. Το οινοποιείο είναι εξοπλισμένο με τα βασικά εργαλεία για κρασιά ποιότητας.

.....
info

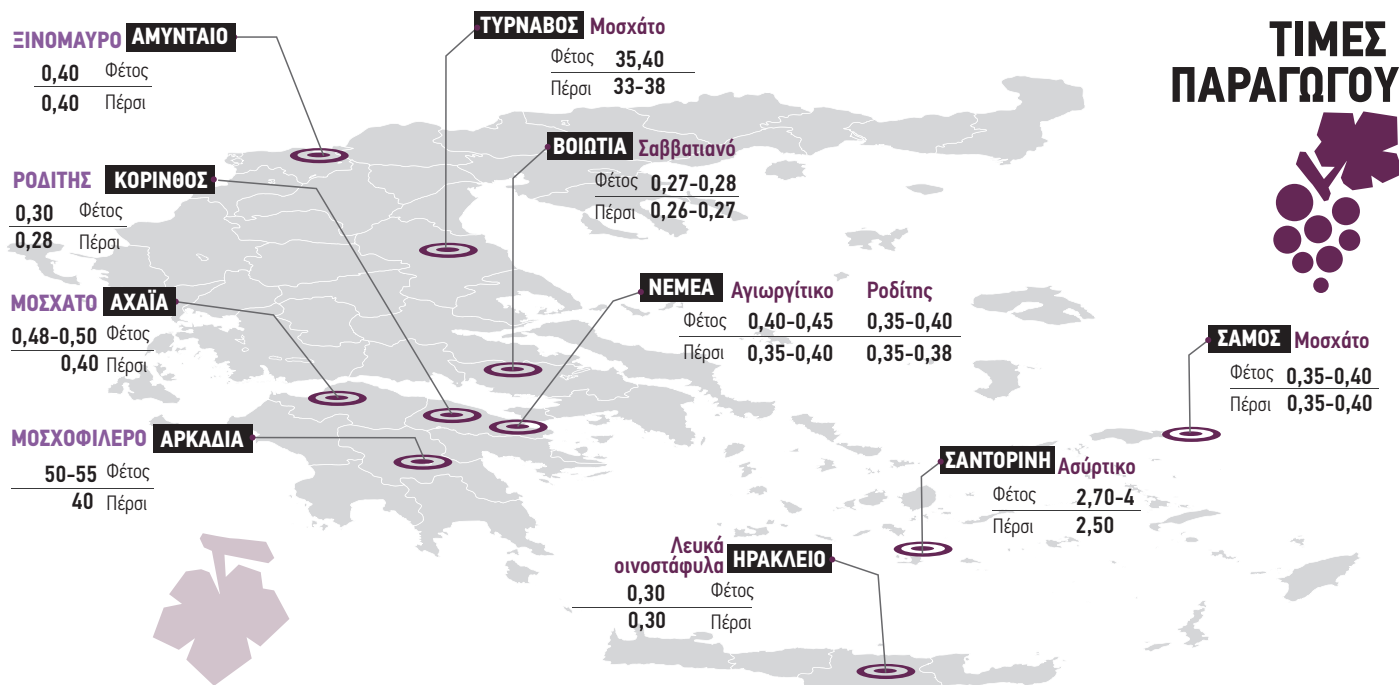
<http://www.diamantakiswines.gr/>





ΑΓΟΡΑ

ΥΓΙΗ ΣΤΑΦΥΛΙΑ ΦΕΤΟΣ, ‘ΦΤΑΣΑΝ ΚΑΤΑ ΤΟΠΟΥΣ ΟΙ ΤΙΜΕΣ ΣΤΑ ΟΥΡΑΝΙΑ



Υψηλά **ποιοτικά** χαρακτηριστικά έχει **φέτος** η σεζόν, σύμφωνα με τα **στοιχεία** της **ΚΕΟΣΟΕ** που κάνουν, επίσης, λόγο για μειωμένη παραγωγή, στο **Ηράκλειο** (πάνω από 60%), στον **Τύρναβο** (κατά 50% όσον αφορά το Μοσχάτο), ενώ και σε περιοχές όπως η **Νεμέα**, που η **παραγωγή** υπολογίζεται στα ίδια επίπεδα με πέρυσι, είναι **χαμηλή**. Παράλληλα, στο Ηράκλειο η ζήτηση είναι **ασθενή** και αναμένεται παραγωγή **ποιοτικών** οίνων, όπως και στις **περισσότερες περιοχές** λόγω της **ανομβρίας** φέτος.



Στα ύψη έφτασαν οι τιμές για το Ασύρτικο της Σαντορίνης φέτος, ενώ σημαντική είναι η αύξηση και για αυτές του Μοσχάτου Πάτρας και του Μοσχοφίλερου, με τις τιμές για τις περισσότερες υπόλοιπες ποικιλίες (Αγιωργίτικο, Σαββατιανό, Μοσχάτο Τυρνάβου) να είναι ελαφρώς ανοδικές

ΚΕΙΜΕΝΟ **Μαρία Κρόκου**

Φέτος η ζήτηση για το Ασύρτικο έχει ανέβει πολύ, τάση που φαίνεται απ' το γεγονός ότι αν και η παραγωγή ήταν κατά 20% μεγαλύτερη από τους 2.600 τόνους της περσινής σεζόν οι τιμές για τους παραγωγούς ήταν κατά μέσο όρο στα 2,70 ευρώ το κιλό, κατά 0,20 ευρώ παραπάνω από πέρυσι, ενώ οι τιμές για ορισμένες ποσότητες πολύ ποιοτικές έφτασαν φέτος και τα 3,5-4 ευρώ το κιλό.

Να σημειωθεί, βέβαια, ότι «η φετινή παραγωγή της Σαντορίνης ήταν και πάλι μειωμένη, κατά 25% περίπου σε σχέση με τη μέση παραγωγή του νησιού», όπως επισημαίνει ο επικεφαλής οινολόγος της Ένωσης Συνεταιρισμών Θηραϊκών Προϊόντων (Santo Wines), Νίκος Βαρβαρήγος. Συγκεκριμένα, παρά τις αρχικές προβλέψεις, η ανομβρία δεν επέτρεψε στα αμπέλια να αποδώσουν το 100% των δυνατοτήτων τους. Βέβαια, «λόγω της έλλειψης υγρασίας το καλοκαίρι και της απουσίας σοβαρών ασθενειών, η χρονιά έδωσε υγιή σταφύλια με ποιοτική ωρίμαση», συμπληρώνει ο κ. Βαρβαρήγος.

Στο ίδιο κλίμα, στη Νεμέα ορισμένα οινοστάφυλα πολύ καλής ποιότητας της ποικιλίας Αγιωργίτικο πληρώθηκαν έναντι 50-55 λεπτών το κιλό λόγω της μείωσης της παραγωγής, που στα μη αρδευόμενα α-

μπέλια έφτασε το 60%. «Φέτος η ποιότητα είναι εξαιρετική», επισημαίνει ο οινοποιός Γιώργος Παπαϊωάννου. Γενικότερα, οι τιμές για το Αγιωργίτικο είναι ελαφρώς υψηλότερες από πέρυσι, στα 40-45 λεπτά το κιλό.

Μεγάλη ζήτηση έχει και το Μοσχάτο Πατρών λόγω ζημιών που έχει υποστεί το Μοσχοφίλερο μεταξύ Τρίπολης και Καλαμάτας. Ως εκ τούτου, οι τιμές για τους παραγωγούς Μοσχάτου Πατρών φτάνουν φέτος τα 48-50 λεπτά το κιλό, υψηλότερα κατά 25% από την περσινή σεζόν που ήταν γύρω στα 40 λεπτά το κιλό.

Σύμφωνα με παραγωγούς και γεωπόνους της περιοχής, οι τελευταίες βροχές σημειώθηκαν την πιο κρίσιμη περίοδο, ειδικά του Ροδίτη, που βρίσκεται στην αρχή της συγκομιδής, με αποτέλεσμα να επηρεαστεί αρνητικά η περιεκτικότητα σε σάκχαρα.

Ωστόσο, δεν υπήρχαν ούτε σαπίσματα ούτε ασθένειες. Όσον αφορά τον Ροδίτη της περιοχής, που πέρυσι πληρώθηκε έναντι 22-25 λεπτών το κιλό κατά μέσο όρο, έως την Τρίτη 20 Σεπτεμβρίου, που γράφονταν αυτές οι γραμμές, τα μεγάλα οινοποιεία δεν είχαν ανοίξει τα χαρτιά τους.

«Εάν σταματήσει η βροχή άμεσα και δεν ανέβει η θερμοκρασία, ίσως σωθεί η κατάσταση στην Αχαΐα, ενώ αν σημειωθούν

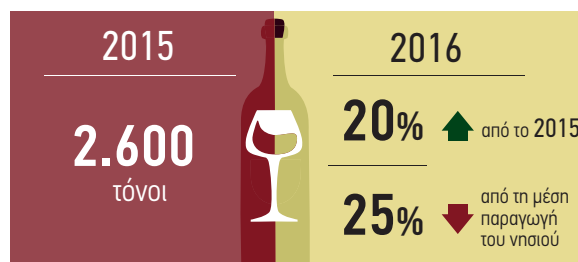
30-32 °C θα υπάρξει πρόβλημα», λένε στο «WT» παραγωγοί από την περιοχή. Ωστόσο, για τη Μαυροδάφνη ήταν καλή η χρονιά, καθώς οι αμπελουργοί πρόλαβαν να τη μαζέψουν πριν τις βροχές και οι τιμές της αναμένονται να κινηθούν στα ίδια με τα περσινά επίπεδα (50 λεπτά το κιλό).

ΜΕΓΑΛΥΤΕΡΗ Η ΖΗΤΗΣΗ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΟΣΦΟΡΑ ΓΙΑ ΤΙΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΜΟΣΧΟΦΙΛΕΡΟ ΚΑΙ ΜΟΣΧΑΤΟ

Νοτιότερα, «στην Αρκαδία τα μεγάλα οινοποιεία θα δυσκολευτούν να καλύψουν τις ανάγκες τους», επισημαίνουν οι οινοποιοί, χαρακτηρίζοντας το φετινό τρύγο το χειρότερο της τελευταίας εικοσαετίας. Όπως αναλύει ο Γιάννης Τρουπής από το ομώνυμο οινοποιείο, το ¼ των σταφυλιών κάηκε από έναν πρώιμο πάγο τον Μάιο, άλλο ¼ από πλημμύρες και χαλάζι στις 25 Ιουνίου, που σε 4 ώρες έπεσαν 190 χιλιοστά βροχής, και όσο είχε απομείνει, επλήγισε από τις τελευταίες βροχοπτώσεις. «Η μείωση φτάνει το 60% και υπάρχουν παραγωγοί που δε θα μπουν καν στον κόπο να τρυγήσουν», υπογραμμίζει ο κ. Τρουπής. Έτσι, οι τιμές που ακούγονται είναι στα 50-55 λεπτά το κιλό για το Μοσχοφίλερο, κατά 37% περίπου υψηλότερα...►



ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ



BREXIT

Τσουχτερές τιμές για το εισαγόμενο κρασί περιμένουν τους Βρετανούς

Ανακατατάξεις προμηνύονται στη μετά Brexit εποχή κυρίως για την αγορά κρασιού, καθώς η Βρετανία είναι κορυφαία εισαγωγέας από Γαλλία, Ιταλία και Ισπανία, ενώ ταυτόχρονα η ίδια εξάγει Σκωτσέζικο ούισκι έχοντας παράλληλα αξιόλογη παρουσία στις μπύρες.

Πιο αναλυτικά, όσον αφορά το κρασί φαίνεται ότι η ΕΕ θα πρέπει να αναζητήσει νέες αγορές, με πιο πιθανές τις Κίνα και ΗΠΑ. Για την επενδυτική τράπεζα Rabobank, οι συναλλαγματικές ισοτιμίες και τα τελωνειακά εμπόδια είναι οι δύο βασικοί οικονομικοί παράγοντες που θα παίξουν σημαντικό ρόλο. Συγκεκριμένα, η επενδυτική τράπεζα τονίζει ότι η συναλλαγματική ισοτιμία θα είναι το κρίσιμο ζήτημα σε βραχυπρόθεσμο διάστημα. Μακροπρόθεσμα, οι συνέπειες θα αφορούν τους εμπορικούς φραγμούς που θα επηρεάσουν το εμπόριο. «Θα υπάρξουν νικητές και ηττημένοι», αναφέρει η έκθεση της Rabobank. Με την αδύναμη στερλίνα, τα κρασιά από την Ευρωπαϊκή Ένωση που έχουν την μεγαλύτερη αγορά εξαγωγών τους στη Βρετανία θα γίνουν λιγότερο ανταγωνιστικά στη βρετανική αγορά και θα πρέπει να αλληλάρουν έτσι κατεύθυνση. Την ίδια ώρα ήδη, σύμφωνα με δημοσίευμα της βρετανικής εφημερίδας Telegraph, οι εισαγωγείς κρασιού στη Βρετανία έχουν ήδη αρχίσει να ανεβάζουν τις τιμές για να αντισταθμίσουν τον αντίκτυπο από την πρόσφατη πτώση της στερλίνας, η οποία θα ωθήσει ψηλά τις τιμές και για το επόμενο έτος. Μάλιστα, η Enotria & Coe, μια από τις μεγαλύτερες εταιρείες εισαγωγής premium κρασιών, ενημέρωσε εγγράφως στις αρχές Σεπτεμβρίου τους πελάτες της ότι τον επόμενο μήνα θα ανεβάσει τις τιμές ως αποτέλεσμα της αδύναμης στερλίνας.

Η αδύναμη στερλίνα θα έχει σοβαρό αντίκτυπο με τη σειρά της και στις εισαγωγές οινοπνευματικών ποτών, όπως το κονιάκ και το ούισκι. Μάλιστα, η αποχώρηση της Βρετανίας από την ΕΕ θα μπορούσε να οδηγήσει σε αυξήσεις δασμών ως και 20%, όπως προειδοποίησε η Ένωση παραγωγών Σκωτσέζικου ούισκι (SWA). Τέλος, σε πρόσφατη δημοσκόπηση με θέμα: «Το Brexit και οι επιχειρήσεις σας», πάνω από το 50% των ερωτηθέντων δήλωσε ότι η αποχώρηση της Βρετανίας από την ΕΕ θα επηρεάσει αρνητικά τις δουλειές τους, ενώ το 32% ήταν αντίθετο μ' αυτή τη δήλωση και ένα 11% ανέφερε ότι δεν μπορούσε να προβλέψει αν τελικά το Brexit θα έχει θετικό ή αρνητικό αντίκτυπο στις επιχειρήσεις τους.

Φανή Γιαννακοπούλου

από πέρυσι, που είχαν κινηθεί στα 40 λεπτά το κιλό. Παρομοίως, η παραγωγή του Μοσχάτου Τυρνάβου εκτιμάται μειωμένη περίπου 50% με πιθανό το ενδεχόμενο να μην καλύψει τη ζήτηση των ιδιωτικών οινοποιείων. Λόγω της μικρότερης παραγωγής οι τιμές παραγωγού είναι ελαφρώς υψηλότερες σε σχέση με πέρυσι και συγκεκριμένα στα 35-40 λεπτά το κιλό. Χάρη στη μικρή παραγωγή και την πολύ καλή υγιεινή κατάσταση των σταφυλιών, «αν ο καιρός εξελιχθεί κανονικά το επόμενο δεκαήμερο, που τελειώνει η συγκομιδή, θα 'ναι μία ποιοτική χρονιά», εκτιμά η γεωπόνος-οινολόγος του ΑΟΣ Τυρνάβου, Αναστασία Παναγιώτου.

ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΗ Η ΣΕΖΟΝ ΣΕ ΣΑΜΟ ΚΑΙ ΝΑΟΥΣΑ

«Οι μειωμένες βροχοπτώσεις οδήγησαν σε μία από τις καλύτερες σεζόν της εικοσαετίας όσον αφορά την ποιότητα», λέει χαρακτηριστικά ο διευθυντής της Ένωσης Οινοποιοτικών Συνεταιρισμών Σάμου, Ηλίας Καριώτογλου, ο οποίος συμπλήρωσε ότι η χρονιά είναι εξαιρετική και από άποψη ποσοτήτων, καθώς αυτές είναι 15-20% παραπάνω από την περσινή σεζόν. Σημειωτέον ότι η μέση τιμή για το Μοσχάτο της περιοχής, όπου ο τρύγος ολοκληρώνεται αυτές τις ημέρες είναι 35-40 λεπτά το κιλό, στα ίδια με τα περσινά επίπεδα.

«Μία από τις καλύτερες χρονιές ήταν η φετινή και για τη Νάουσα, που βρίσκεται στη μέση της συγκομιδής, καθώς οι τελευταίες βροχές δεν επηρέασαν την υγιεινή των σταφυλιών, ενώ η παραγωγή εκτιμάται ελαφρώς αυξημένη από την περσινή σεζόν», επισημαίνει ο πρόεδρος του ΑΑΟΣ ΒΑΕΝΙ ΝΑΟΥΣΑ, Γιώργος Φουντούλης.

Βορειότερα, στο Αμύνταιο, που την επόμενη εβδομάδα ξεκινάει η συγκομιδή του Ξινόμαυρου, τα οινοστάφυλα λόγω των φροντίδων από πλευράς παραγωγών «δεν επηρεάστηκαν από τις τελευταίες βροχοπτώσεις», σημειώνει ο πρόεδρος του Α. Σ. Αμυνταίου, Γιώργος Γιαννιτσόπουλος, προσθέτοντας ότι στην περιοχή είναι προετοιμασμένοι για βροχές το Σεπτέμβριο. Εκεί η παραγωγή είναι μειωμένη κατά 15-20% σε σχέση με την περσινή που ήταν, όμως, αρκετά μεγάλη. Έτσι, και η ποιότητα είναι καλύτερη, ενώ οι τιμές κυμαίνονται στα περσινά επίπεδα, μεταξύ 40 και 70 λεπτών το κιλό αναλόγως την ποικιλία, ενώ οι συμφωνίες που έγιναν με το στρέμμα είναι στα 670 ευρώ έναντι 600 πέρυσι. «Είμαστε τυχεροί ως ζώνη ΟΠΑΠ Αμυνταίου γιατί αναπτύσσουν μεγάλη δραστηριότητα τα Κτήματα Άλφα, Κυρ Γιάννη και η εταιρεία Τσάνταλη, καθώς μέσω αυτών τα κρασιά της περιοχής αποκτούν μεγάλη αναγνωρισιμότητα», λέει χαρακτηριστικά ο κ. Γιαννιτσόπουλος.

Μειωμένη είναι, επίσης, και η παραγωγή Σαββατιανού στη Βοιωτία λόγω της Ξηρασίας και οι τιμές για αυτήν είναι στα 27-28 λεπτά το κιλό, με αποτέλεσμα αρκετοί παραγωγοί να δηλώνουν ζημιωμένοι από τη φετινή σεζόν. 

Συμφωνίες Επιχειρήσεις Επενδύσεις

Να ακολουθήσουν τα βήματα των πρωτοπόρων Γάλλων, αλλιά και τον Ιταλών και των Πορτογάλων, που τους έχουν ακολουθήσει και να στήσουν αμπελώνες με ελληνικές κι άλλες ποικιλίες, στον Καύκασο και την Κριμαία, προσκάλεσε τους Έλληνες αμπελοουργούς ο αναπληρωτής υπουργός Γεωργίας της ρωσικής ομοσπονδίας, Σεργκέι Λβοβιτς Λεβίν, τονίζοντας ότι έτσι θα αυξηθεί η διείσδυση των γηγενών ποικιλιών και εμμέσως του ελληνικού κρασιού στη ρωσική αγορά. Η πρόσκληση, που συνοδεύτηκε και με το δέλεαρ παροχής υψηλότερων επιδοτήσεων από την τοπική κυβέρνηση που μπορεί να φτάσουν σε ποσοστό ως και 80% του προϋπολογισμού της αρχικής επένδυσης, ακόμη κι αν το εταιρικό σχήμα είναι 100% ελληνικών συμφερόντων, αρκεί να καλύπτει τον όρο να έχει την έδρα του στη Ρωσία, διατυπώθηκε στο πλαίσιο στρογγυλής τράπεζας που οργάνωσε το ελληνορωσικό επιμελητήριο και το υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης, στο πλαίσιο της 81ης ΔΕΘ, στη Θεσσαλονίκη. Στις τάξεις της ελληνικής αντιπροσωπείας, η πρόταση του Ρώσου αξιωματούχου ήχησε μεν θετικά, αλλιά συνοδεύτηκε και με την ανάλογη περίσκεψη.

Όχι στα τυφλά ανάπτυξη ελληνικών ποικιλιών στο εξωτερικό

Για ευκαιρία που μπορεί να ανοίξει νέους δρόμους για το ελληνικό κρασί στη ρωσική αγορά έκανε λόγο ο πρόεδρος της ΕΔΟΑΟ, Γιάννης Βογιατζής, με

ΚΡΥΒΕΙ ΠΑΓΙΔΕΣ Η ΡΩΣΙΚΗ ΠΡΟΤΑΣΗ ΣΤΟΥΣ ΕΛΛΗΝΕΣ ΝΑ ΣΤΗΣΟΥΝ ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ ΣΕ ΚΑΥΚΑΣΟ ΚΑΙ ΚΡΙΜΑΙΑ



Η **σύσταση** Ομάδας Εργασίας για τον αμπελοοινικό **τομέα** αποφασίστηκε στο πλαίσιο διμερούς **συνάντησης**, στην οποία παραβρέθηκε ο Γ. Γραμματέας του **υπουργείου** Χ. Κασίμης.

αφορμή την πρόταση του κ. Λεβίν, αλλιά δεν παρέλειψε να εκφράσει επιφυλάξεις. «Ανοίγεται μια προοπτική για το ελληνικό κρασί. Όσο θα ανοίξουν σε άλλες χώρες οι ελληνικές ποικιλίες, τόσο θα γίνει πιο μεγάλη η κατηγορία που θέλουμε εμείς οι Έλληνες οίνοποιοί να αναπτύξουμε», τόνισε καταρχήν ο κ. Βογιατζής, αλλιά έσπευσε να διευκρινίσει: «Ναι στην ανάπτυξη των ελληνικών ποικιλιών στο εξωτερικό, αλλιά όχι στα τυφλά, γιατί έχουμε χτίσει με κόπο ένα όνομα που δεν θέλουμε να μαυρίσουμε. Το στήσιμο και ο σχεδιασμός του αμπελώνα αποτελεί το θεμέλιο λίθο. Στη συνέχεια, για να τυγχάνει επιτυχίας το εγχείρημα, πρέπει να ακολουθηθεί ο σωστός τρόπος, υπό την καθοδήγηση των Ελλήνων επιστημόνων και αμπελοουργών που ξέρουν και θα δουν καλύτερα από τον οποιοδήποτε άλλο την προσαρμογή των ελληνικών ποικιλιών σε ξένο έδαφος».



Θέλει προσεκτική μελέτη

«Το να πάνε ελληνικές επιχειρήσεις να στηθούν στη Ρωσία και να καλλιεργήσουν και ελληνικές ποικιλίες εκεί, δεν είναι αρνητικό. Ωστόσο, πρέπει να γίνει έπαιτα από πολύ προσεκτική έρευνα, ώστε να αποτραπεί ο κίνδυνος αλλογάης της φιλοσοφίας των εγχώριων ποικιλιών και της ποιότητας των ελληνικών προϊόντων», τόνισε ο Δ. Γραμματικός, προϊστάμενος στο τμήμα Αμπέλου και Ελθείας του ΥπΑΑΤ. Από την άλλη, όπως σημειώνει ο ίδιος, πρέπει ό,τι πάει εκεί να καλλιεργηθεί, να ταιριάζει απόλυτα με το περιβάλλον, προκειμένου να αποδώσει όσο το δυνατό πιο κοντά στα χαρακτηριστικά τα οποία έχουν αυτές οι ποικιλίες στην Ελλάδα.



ΦΥΤΩΡΙΑ ΑΜΠΕΛΟΥ ΝΙΚΟΛΑΟΣ ΣΤ. ΜΕΛΕΤΙΟΥ

100 και πλέον ελληνικές και ξένες ποικιλίες πιστοποιημένες και standard

Παραγωγή υγιών
φυτών άριστης ποιότητας

4^ο χλμ. Θηβών – Λειβαδιάς, Τ.Κ. 322 00 Θήβα,
Τηλ.: 22620 21626, Fax: 22620 21625,
Κιν.: 6932 441888, 6972 305222
E-mail: info@futoriaampelou.gr
www.meletiounurseries.gr, www.futoriaampelou.gr





ΚΑΙ ΑΓΡΟΤΟΥΡΙΣΜΟΣ

Στο παιχνίδι και η νέα γενιά

«Ο γιος μου ο Αργύρης τελείωσε φέτος Οινολογία, μετά τη Γεωπονική, οπότε έχει έρθει στην παραγωγή μαζί μου και σταδιακά θα του παραδώσουμε και τα πλάνια», μας είπε με περηφάνεια ο κ. Γεροβασιλείου, αλλά όταν τον ρωτήσαμε αν αυτό σημαίνει ότι ο ίδιος βάζει τον εαυτό του σε πλάνο... συνταξιοδότησης, ήταν κατηγορηματικός: «Όχι, δεν τίθεται θέμα συνταξιοδότησης. Έχουμε τόσα πολλά πράγματα στο μυαλό να κάνουμε. Δίνουμε βάση, τώρα, και στον αγροτουρισμό, για τον οποίο κάνουμε κάποια σχέδια. Θέλουμε να δημιουργήσουμε ορισμένους περιπάτους μέσα στο αμπέλι. Το πώς θα στηθεί το εγχείρημα, όμως, είναι ακόμη στα πλάνια. Τα σχεδιάζουμε σταδιακά».



ΗΠΑ ΚΑΙ ΑΣΙΑ, ΟΙ ΑΓΟΡΕΣ - ΣΤΟΧΟΙ ΩΣ ΤΟ ΕΤΟΣ 2035

Παρότι η γερμανική αγορά είναι μεγαλύτερη σε μέγεθος, δεν είναι και η πιο ποιοτική, κάτι που αντίθετα έχει κατακτήσει η αμερικανική, η οποία έχει και τις πιο ευνοϊκές προοπτικές για τον ελληνικό οίνο, μαζί με την Ασία, σύμφωνα με τον Ευάγγελο Γεροβασιλείου, ο οποίος μίλησε στο Wine Trails και για το μέλλον της αγοράς οίνου

Ένας από τους λόγους για τους οποίους το ελληνικό κρασί επιβιώνει από την κρίση, σύμφωνα με τον Ευάγγελο Γεροβασιλείου, είναι ότι καταγράφει πολύ καλή πορεία στις ξένες αγορές. Ο ίδιος μάλιστα διδει ιδιαίτερη σημασία στις προοπτικές που ανοίγονται για το προϊόν στο εξωτερικό. «Πάντα κυνηγάμε τις νέες αγορές. Οι εξαγωγές αποτελούν κύριο πνεύμονα και ευτυχώς πάνε καλά. Γι' αυτό άλλωστε δεν αντιμετωπίσαμε κρίση», σημείωσε και διευκρίνισε πως «σήμερα, ως Κτήμα Γεροβασιλείου, βρισκόμαστε σε 29 χώρες, με τη γερμανική αγορά να παραμένει η μεγαλύτερη σε ύψος, χωρίς να σημαίνει πως είναι και η πιο ποιοτική. Κάτι που αντίθετως έχει κατακτήσει η αμερικανική αγορά. Γιατί στη Γερμανία υπάρχει πολλή ελληνική εστίαση και ένα μεγάλο μέρος των εξαγωγών απορροφάται εκεί. Αυτές δεν είναι πραγματικές εξαγωγές, όπως γίνεται στις ΗΠΑ όπου πηγαίνει ο Αμερικανός και το αγοράζει το ελληνικό κρασί. Αυτή η αγορά είναι πιο υγιής, διότι δεν εξαρτάται από την ελληνική εστίαση, η οποία πρέπει να πούμε πως έχει προβλήματα, καθώς τα περισσότερα εστιατόρια δεν εξελίχθηκαν και σε μεγάλο ποσοστό παρέμειναν στην παραδοσιακή κουζίνα του 1960-1970, με το τζατζίκι, το ούζο και το φθηνό κρασί».





ΚΤΗΜΑ ΚΟΚΚΑΚΗ **ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΟ ΠΛΑΝΟ**

«Μας τήμησε η επιλογή του Χρήστου Κόκκαλη να μας δώσει το Κτήμα του»

Υπερδιπλάσιασμό της έκτασης του υφιστάμενου αμπελώνα, με την προσθήκη και άλλων 50 στρεμμάτων γης, καθώς και τη δημιουργία μίας ακόμη ετικέτας λευκού κρασιού που θα προστεθεί στις υπάρχουσες δύο ερυθρές, προβλέπουν τα άμεσα σχέδια για το «Κτήμα Κόκκαλη», στην Πελοπόννησο, που έχουν εκπονήσει οι νέοι ιδιοκτήτες του, Ευάγγελος Γεροβασιλείου και Βασίλης Τσαχταρλής.

Η εξαγορά υλοποιήθηκε μέσω της «Κτήμα Βιβλία Χώρα» που έχουν συστήσει οι δύο επιχειρηματίες κι όπως μας εξηγεί ο κ. Γεροβασιλείου «ο Χρήστος Κόκκαλης συνταξιοδοτήθηκε και επειδή ο γιος του δεν ασχολήθηκε με το αντικείμενο γιατί εργάζεται σε μια μεγάλη αμερικανική πολυεθνική με πολύ καλή θέση, θέλησε να μεταβιβάσει το αμπελί του, το οποίο αγαπούσε πάρα πολύ και να το παραδώσει σε καλή χέρια. Έτσι, νομίζω, επέλεξε εμάς. Πρέπει να πω, ωστόσο, ότι δεν ήταν καθόλου στα σχέδιά μας η κίνηση αυτή, αλλά ο Χρήστος επέμενε και στο τέλος μας έπεισε. Να φανταστείτε πως εγώ του πρότεινα να το δώσει στα παιδιά του Μερκούρη, οι οποίοι είναι εκεί ή τους Κανελλακόπουλους. Η απόφαση όμως του Κόκκαλη ήταν να το δώσει σε εμάς και φυσικά αυτό είναι πολύ τιμητικό και εμείς πρέπει να σεβαστούμε την απόφασή του και να αναδείξουμε καλύτερα το Κτήμα. Ήδη αγοράσαμε άλλα 50 στρέμματα δίπλα, κολλητά, για να επεκτείνουμε τον αμπελώνα του, ο οποίος με τα υπάρχοντα, ήδη, 30 στρέμματα, θα φτάσει, πλέον, στα 80 στρέμματα. Η φύτευση θα γίνει φέτος, ένα μεγάλο μέρος τουλάχιστον και το πιο πιθανό είναι να προτιμήσουμε την τοπική ποικιλία Κυδωνίτσα, Cabernet, ίσως και Αγιωργίτικο. Θα δούμε. Δεν έχουμε πάρει ακόμη απόφαση».



Η Τριλογία είναι ίσως το πιο ακριβό κόκκινο κρασί που πωλείται αυτή τη στιγμή στη γερμανική αγορά, σύμφωνα με τον κ. Γεροβασιλείου.

Wine Trails **77**

ΣΥΝΟΠΕΙΑ **ΕΛΕΓΧΟΣ Α' ΥΛΗΣ**

Ιδιοκτησία αμπέλια

«Το **ποιοτικό** κρασί, από ελληνικές ποικιλίες έχει **μέλλον**. Και φυσικά πρέπει να υπάρχει και σοβαρότητα, γιατί δεν μπορεί να βγάλει κάποιος ένα κρασί χωρίς καλές **προδιαγραφές** και να θέλει να έχει μεγάλη επιτυχία. Η **συνέπεια**, επίσης, είναι κρίσιμος παράγοντας και για να την έχει κανείς πρέπει να διαθέτει **δικά** του αμπέλια, ώστε να ελέγχει την πρώτη ύλη, να είναι **σταθερή**. Όταν βασίζεται στις αγορές σταφυλιών, εκεί έχει πάντα το **ρίσκο** να μην έχει σταθερή ποιότητα», αναφέρει ο κ. Γεροβασιλείου.

ΠΟΙΟΤΗΤΑ **ΔΙΕΞΟΔΟΣ ΟΙ ΕΞΑΓΩΓΕΣ**

Οι επόμενες γενιές

Στο ερώτημά μας «τι πρέπει να **προσέξουμε** για να μην πάει στράφι η προσπάθεια;» έσπευσε να προειδοποιήσει πως ο πιο **μεγάλος** **εχθρός** των Ελλήνων οινοποιών είναι ο ίδιος ο **εαυτός** τους. «Αν στηρίξουμε την **ποιότητα** του κρασιού, θα στηρίξουμε τις επόμενες **γενιές**, ώστε να έχουν **διέξοδο** στις εξαγωγές».

ΕΞΑΓΩΓΕΣ **ΑΥΞΙΣΗ ΤΙΜΩΝ**

Σταθερή φήμη

Τις ευνοϊκότερες προοπτικές για τον **ελληνικό** οίνο, όπως εκτιμά ο κ. Γεροβασιλείου, τις κρύβουν **αγορές** όπως είναι αυτές των ΗΠΑ, του Καναδά και της **Ασίας** «η οποία ανοίγει πιο αργά, αλλά θα είναι μια αγορά που θα μας απασχολήσει την **επόμενη** **20ετία**». «Συγκρατηγόμεστε ανάμεσα στις **τέσσερις** καλύτερες χώρες που εξάγουν κρασί στις ΗΠΑ, είμαστε στα καλύτερα **εστιατόρια**, οι κριτικές είναι ότι σχεδόν το νέο trend, ιδιαίτερα στο **λευκό** κρασί, είναι το ελληνικό κρασί και επαναλαμβάνω ότι για την τιμή του είναι το **καλύτερο** του κόσμου. Η ποιότητα των ελληνικών οίνων **ιδιαίτερα** των λευκών είναι πολύ μεγαλύτερη σε **σχέση** με την τιμή που πουλάνε. Έχει σημαντικά περιθώρια να αυξηθεί, αλλά για να συμβεί αυτό πρέπει πρώτα να **σταθεροποιηθεί** η φήμη του, κάτι που θέλει πολλή χρόνια **δουλειάς**. Ήδη πάντως πάμε πολύ καλά και σταδιακά, εφόσον θα υπάρξει και έλλειψη **προσφοράς** σε σχέση με τη ζήτηση, η τιμή του θα ανέβει» εξηγεί ο ίδιος.

ΕΥ. ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ «ΜΕ ΤΟΝ ΣΙΓΑΛΑ ΕΙΧΑΜΕ ΣΥΖΗΤΗΣΕΙ»

«Δεν αγοράζουμε τον Μπουτάρη»

Στο ερώτημά μας «Άλλα σχέδια, ενδεχομένως για νέες κινήσεις ή ετικέτες, έχετε;» ο κ. Γεροβασιλείου απάντησε. «Χθες και προχθές γραφόταν έντονα ότι έγινε μια αγοραπωλησία του Μπουτάρη στο κτήμα Γεροβασιλείου. Εγώ, ωστόσο, τα έμαθα σήμερα. Δεν υπάρχει τίποτε», απάντησε γελώντας ο συνομιλητής, αποκαλύπτοντας, πάντως ότι «είχαμε κάνει μια προσπάθεια με τον κ. Σιγάλα, αλλά δεν ευδοκίμησε, οπότε προς το παρόν, δεν έχουμε τίποτε».

Ο Ian Harris αποκλειστικά στο Wine Trails

ΜΕΤΑΜΟΝΤΕΡΝΟ ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ Η ΟΙΝΙΚΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ

Ολοένα και πιο σημαντική, καθώς η αγορά εξελίσσεται, γίνεται η εκπαίδευση για τον επαγγελματία του οίνου αλλά και τον καταναλωτή σύμφωνα με τον ισχυρό άνδρα του βρετανικού WSET

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ ΣΤΟΝ Λάζαρο Γατσέλο

*Οινολόγου Dip. WSET

Σε ό,τι αφορά τον καταναλωτή, ο Ian Harris επισημαίνει ότι με βάση τα δεδομένα των τελευταίων 10 χρόνων, η πιστοποιημένη εκπαίδευση μοιάζει ως ο πιο αποτελεσματικός παράγοντας για τη δημιουργία νέων καταναλωτών οίνου ειδικά στις αναδυόμενες αγορές όπως η Κίνα ή η Ινδία και αυτό πιστοποιείται από την επιτυχία του WSET στην Κίνα. Όπως σημειώνει: «Προσπαθώντας να βρούμε νέους καταναλωτές οίνου με τα παραδοσιακά μέσα διαφήμισης ή ακόμα και με μοντέρνα μπορεί να αποβεί πολύ κοστοβόρα πρακτική και η εκπαίδευση (ειδικά η πιστοποιημένη οινική εκπαίδευση WSET) είναι ένας πολύ αποδοτικός τρόπος για να φτάσουμε στους καταναλωτές σε αναδυόμενες αγορές. Για την Ινδία το θέμα σχετίζεται πιο πολύ με τα υψηλά επίπεδα φόρου στο εισαγόμενο κρασί παρά με την προθυμία των Ινδών καταναλωτών οίνου να μαθαίνουν».

Ποιες είναι οι βασικές διαφορές μεταξύ των σπουδαστών οίνου από τις παραδοσιακές οινοπαραγωγικές χώρες και σπουδαστές από τις μη παραδοσιακές;

Η κύρια διαφορά μεταξύ των σπουδαστών που ζουν και εργάζονται σε παραδοσιακές οινοπαραγωγικές χώρες και των σπουδαστών που μένουν σε αναδυόμενες αγορές είναι ότι στις παραγωγι-

κές χώρες συνήθως γνωρίζουν καλά τα τοπικά προϊόντα αλλά έχουν χαμηλή γνώση για τα προϊόντα εκτός της περιοχής ή της χώρας τους. Οι σπουδαστές στις αναδυόμενες αγορές τείνουν να έχουν μια δίψα για μάθηση για όλα τα κρασιά του κόσμου. Η διδακτέα ύλη για την πιστοποίηση WSET καλύπτει αυτή την δίψα, έχοντας ένα παγκόσμιο πρόγραμμα σπουδών το οποίο είναι αποδεκτό σε 67 χώρες, όπου τα προγράμματα WSET είναι διαθέσιμα.

Πολλοί ακαδημαϊκοί πιστεύουν ότι όσο πιο βαθιά είναι η πληροφόρηση και η γνώση που μοιράζονται με τους σπουδαστές τόσο πιο μεγάλους επαγγελματίες θα δημιουργήσουν. Πιστεύετε ότι αυτό εφαρμόζεται και στην οινική εκπαίδευση και γιατί;

Είναι βέβαια αλήθεια ότι η βαθιά γνώση του κρασιού θα δημιουργήσει μια μεγαλύτερη ομάδα επαγγελματιών. Το κρασί είναι εξειδικευμένο αντικείμενο και η βιομηχανία αποκτά ολοένα και περισσότερο ένα επαγγελματικό προφίλ σε όλους τους τομείς, στις αλυσίδες λιανικού εμπορίου και στα τοπικά καταστήματα.

Ο πιστοποιημένος εκπαιδευτής κρασιού θα είναι ένα από τα πιο δημοφιλή επαγγέλματα τα επόμενα 10 χρόνια, ειδικά στην Άπω Ανατολή. Φανταζόσασταν ποτέ την εξέλιξη



αυτή όταν αναλάβατε τη θέση του διευθυντή στο WSET;

Όταν ανέλαβα στο WSET το 2002, τα 3/4 των σπουδαστών μας ζούσαν και εργάζονταν στη Βρετανία. Το 2016 σε ποσοστό 76% είναι διεθνείς και μόλις το 24% Βρετανοί. Μεγάλο μέρος της διεθνούς μας επέκτασης οφείλεται στις δραστηριότητές μας στην Άπω Ανατολή και στη δίψα για μάθηση εκεί και, αν και δεν φανταζόμουν ότι θα σημειώναμε τόσο υψηλά επίπεδα, ήταν μέρος της στρατηγικής μου η προώθηση της εκπαίδευσης WSET στις αναδυόμενες αγορές.

Πιστεύετε ότι το Brexit θα επηρεάσει την οινική εκπαίδευση, τόσο στο εσωτερικό όσο και εκτός Βρετανίας;

Το Brexit θα επηρεάσει πολλές επιχειρήσεις συμπεριλαμβανομένων και εκείνων που πουλάνε και διανέμουν κρασί. Από την εμπειρία μου, όταν τα πράγματα στις επιχειρήσεις γίνονται δύσκολα, τα πρώτα κονδύλια που περικόπτονται είναι τα εκπαιδευτικά. Αυτό κάνει πιο επιτακτική την ανάγκη οι επιχειρήσεις διεθνώς να θεωρήσουν την εκπαίδευση του προσωπικού και των καταναλωτών τους ως μια επιχειρηματική επένδυση.

Πώς τέτοιες αλλαγές μπορούν να αλληλένδεστον και να επαναδομήσουν την παγκόσμια αγορά;

Είναι πολύ νωρίς να πούμε πως θα επηρεάσει το Brexit την παγκόσμια αγορά. Παρόλα αυτά, η Βρετανία θα παραμείνει μια ελκυστική αγορά για τις μεγάλες οινικές χώρες του κόσμου, συμπεριλαμβανομένης της ΕΕ.

Σύμφωνα με πολλούς ομιλητές στα πλαίσια του ICCWS 2016, τα επόμενα 5 χρόνια θα έχουμε πολλές ευκαιρίες να απολαύσουμε υψηλής ποιότητας εμπορικά κρασιά από χώρες όπως η Ολλανδία ή τη Σουηδία. Πώς πιστεύετε ότι αυτές οι εξελίξεις θα επηρεάσουν την παγκόσμια αγορά οίνου;

Καθώς χώρες, ειδικά στη Β. Ευρώπη, αρχίζουν να αναπτύσσουν την ικανότητα να παράγουν καλό και εμπορικό κρασί, το κλειδί για τη μελλοντική τους επιτυχία είναι να προωθούν τα προϊόντα τους έξω από τη χώρα τους. Σ' αυτό το πλαίσιο η οινική εκπαίδευση θα διαδραματίσει το ρόλο της.

Πιστεύετε ότι η οινική εκπαίδευση θα βοηθήσει άμεσα τον οινικό τουρισμό;

Σίγουρα μια εμπλουτισμένη γνώση για το κρασί ανοίγει τα μάτια του καταναλωτή και στις δυνατότητες του οινικού τουρισμού. Όπως μαθαίνουν οι σπουδαστές για διαφορετικές περιοχές τόσο μεγαλώνει γι' αυτούς όχι μόνο η δίψα για μάθηση αλλά και η επιθυμία να επισκεφτούν τις περιοχές.

Ποια είναι η αγαπημένη σας ελληνική ποικιλία οινοστάφυλου και γιατί;

Είμαι φαν της Ρομπόλα από την Κεφαλονιά. Έχω επισκεφτεί πολλές φορές το Οινοποιείο Gentilini στις διακοπές μου. Επίσης, ακόμα μια αγαπημένη ποικιλία είναι η Μαυροδάφνη ειδικά με κόκκινο κρασί!

Μοιραστείτε μαζί μας τυχόν νέα εκπαιδευτικά προγράμματα, συμπεριλαμβανομένων νέων επιπέδων,

Who is who

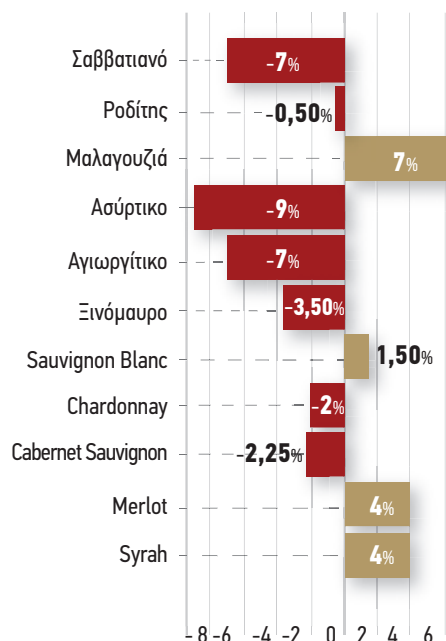
Ο Ian Harris ανέλαβε το 2002 τη θέση του Εκτελεστικού Διευθυντή στον Βρετανικό εκπαιδευτικό οργανισμό για τους οίνους και τα αλκοολούχα ποτά (WSET) μετά από μια μακρά και επιτυχημένη καριέρα στις πωλήσεις και το μάρκετινγκ για τη βιομηχανία οίνου και των αλκοολούχων ποτών. Το 2015 ο WSET έλαβε το βραβείο της Βασιλίσσας για τις Επιχειρήσεις και το Διεθνές Εμπόριο - που είναι η υψηλότερη διάκριση για τις επιχειρήσεις στη Βρετανία. Είναι παντρεμένος και έχει 2 παιδιά.



που προσφέρει σήματα ο WSET.

Ο WSET συνεχώς εξελίσσει συνεχώς τα εκπαιδευτικά του προγράμματα και έχουμε αναπτύξει πρόσφατα το Επίπεδο 3 ως μέρος της δέσμευσής μας για την εξέταση όλων των προσόντων σε κύκλο 3 ετών. Το επόμενο μεγάλο project είναι να επανεξετάσουμε τα διπλώματα πιστοποίησης για να περιλαμβάνουν μερικά από τα κρασιά από τις αναπτυσσόμενες χώρες παραγωγούς όπως η Κίνα, ως μέρος του νέου αναλυτικού μας προγράμματος. 🍇

ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ 1: ΠΟΣΟΣΤΙΑΙΑ ΜΕΤΑΒΟΛΗ ΦΥΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΕΚΤΑΣΗΣ ΑΝΑ ΠΟΙΚΙΛΙΑ



Με τη ματιά ενός σπουδαστή Diploma του WSPC

ΣΤΙΣ ΛΕΥΚΕΣ ΝΤΟΠΙΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΤΟΥ ΣΤΡΕΦΕΤΑΙ Ο ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ

Αναζητώντας τις νέες τάσεις στην αμπελουργία, ένας σπουδαστής του WSPC, συγκέντρωσε στοιχεία από φυτώρια αμπέλου σε όλη την ελληνική επικράτεια και το υπουργείο και ομαδοποίησε τα συμπεράσματά του

ΚΕΙΜΕΝΟ **Κώστας Προβατάς** * υπ. Dip WSET



Παρακολουθώντας κάποιος τις τελευταίες εξελίξεις στο χώρο του κρασιού, είναι δύσκολο να μην παρασυρθεί από την ροή των γεγονότων. Τα «έκτακτα» φορολογικά μέτρα που επιβλήθηκαν στα οινοποιεία, η μείωση των πωλήσεων αλλά και η στροφή των ελληνικών οινοποιείων προς τις αγορές του εξωτερικού, τείνουν να μονοπωλήσουν το ενδιαφέρον στις αναλύσεις που αφορούν το κρασί στα social media. Συνεπώς, γίνεται σχεδόν επιτακτική η ανάγκη να μελετηθούν πιο προσεκτικά οι τάσεις που διαμορφώνονται στον ελληνικό αμπελώνα.

Μια ενδελεχής έρευνα θα απαιτούσε σίγουρα αρκετό χρόνο και έκταση, για να ξεχωρίσει τις επιμέρους αντιθέσεις ή διαφοροποιήσεις στο χώρο της αμπελουργίας, επειδή είναι πολύ δύσκολο να ομαδοποιηθούν σε ένα σύνολο οι επαγγελματίες αμπελουργοί (Πίνακας 1), οι οινοποιοί που διαθέτουν ιδιόκτητο αμπελώνα, οι αγρότες με μικρό κλήρο- που η αμπελοκαλλιέργεια συνιστά για αυτούς ένα συμπληρωματικό έσοδο- και οι αμπελουργοί «του Σαββατοκύριακου» που αγαπούν την άμπελο και την ενασχόληση με αυτήν (Πίνακας 2). Μοιραία κατάληξη αυτής της δυσκολίας είναι η αναγκαία συνάντηση των παραπάνω υποσυνόλων

προς χάριν χώρου.

Αναζητώντας λοιπόν την ενιαία τάση που έχει διαμορφωθεί τα τελευταία χρόνια, ερωτήθηκαν αρχικά, φυτώρια αμπέλου σε όλη την επικράτεια και στη συνέχεια το ΥΠΑ-ΑΤ, ώστε να συγκεντρωθούν στοιχεία και σχόλια αναφορικά με τις προτιμήσεις των αμπελουργών.

ΜΕ ΡΟΔΙΤΗ ΚΑΙ ΣΑΒΒΑΤΙΑΝΟ ΤΑ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΑ ΣΤΡΕΜΜΑΤΑ

Συγκεκριμένα, στις λευκές ποικιλίες, το Σαββατιανό -με πάνω από 10.800 εκτάρια- και ο Ροδίτης -με περισσότερα από 9.000

Κριτήριο η εντοπιότητα

Μια πρώτη διαπίστωση κοινή σε όλους είναι ότι, τα τελευταία χρόνια παρατηρείται μια ξεκάθαρη στροφή προς τις λευκές ποικιλίες έναντι των

ερυθρών. Πολλοί φυτωριόχοι εκτιμούν πως η στροφή αυτή από τη μεριά των οινοποιείων, οφείλεται στην αυξημένη ζήτηση λευκών οίνων από την μεριά του εμπορίου, καθώς οι τελευταίοι έχουν μεγαλύτερη κατανάλωση και διατίθενται πιο εύκολα σε σχέση με τους ερυθρούς, ενώ ταυτόχρονα απαιτούν μικρότερο κεφάλαιο καθ'ότι κατα πλειοψηφία παράγονται «φρέσκοι». Η δεύτερη διαπίστωση έχει να κάνει με την στροφή, πλέον, των αμπελουργών προς ελληνικές ποικιλίες, με βασικά κριτήρια την παραγωγικότητα και την εντοπιότητα. Σε αυτό το σημείο πρέπει να προστεθεί ότι το εύρος επιλογών στις ερυθρές ποικιλίες είναι αρκετά περιορισμένο -όσον αφορά τις ελληνικές ποικιλίες- σε αντίθεση με τις λευκές όπου είναι πιο διευρυμένο.



εκτάρια-, παραμένουν με διαφορά οι πιο περιζήτητες από τους αμπελουργούς με το Ροδίτη να δείχνει μεγαλύτερη αυξητική τάση.

Μεγάλη έκπληξη αποτελεί το γεγονός ότι οι ποικιλίες Ασύρτικο και Μαλαγουζιά, παρ' όλη την αυξημένη ζήτηση και προβολή των αντίστοιχων κρασιών, παραμένουν χαμηλά στις φυτεμένες εκτάσεις των αμπελουργών. Οι μόνες περιπτώσεις όπου παρατηρείται αύξηση των εκτάσεων στις συγκεκριμένες ποικιλίες, είναι σε επιμέρους οινοποιούς με ιδιόκτητους αμπελώνες, ενώ σε επαγγελματίες αμπελουργούς τα ποσοστά παραμένουν χαμηλά. Χαρακτηριστικά είναι τα νούμερα που δίνει το ΥΠΑΑΤ με το Ασύρτικο την περίοδο 2013-2014 να ανακόπτει την χρόνια φθίνουσα πορεία του σε καλλιέργεια και να εμφανίζει ελαφρά άνοδο σε έκταση φτάνοντας τα 1.845 εκτάρια -από τα 2.025 την περίοδο 2008-2009. Στην περίπτωση της Μαλαγουζιάς, η καλλιεργούμενη έκταση φτάνει το 2014 στα 431 εκτάρια, παρουσιάζοντας όμως μια αύξηση 7% σε σχέση με την προηγούμενη χρονιά.

ΚΥΡΙΑΡΧΟΥΝ ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ ΚΑΙ ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ ΣΤΙΣ ΕΡΥΘΡΕΣ, ΤΟ ΛΙΑΤΙΚΟ ΣΤΗΝ ΠΡΩΤΗ 5ΑΔΑ

Στις ερυθρές ποικιλίες το ενδιαφέρον για τις δύο πιο γνωστές και διαδεδομένες ποικιλίες παραμένει έντονο, καθώς Αγιοργίτικο και Ξινόμαυρο αποτυπώνουν την κυριαρχία τους και στις καλλιεργούμενες εκτάσεις, με 3.380 και 2.166 εκτάρια αντιστοίχως, αλλά και στην ζήτηση τους πανελλαδικά. Έντονη αυξητική τάση παρουσιάζει η Μανδηλαριά με τη ζήτησή της να έχει επεκταθεί και εκτός Κρήτης, σε περιοχές του Νοτίου Αιγαίου. Στην Κρήτη είναι χαρακτηριστική η αύξηση της ζήτησης συγκεκριμένων ποικιλιών ανά νομό. Συγκεκριμένα, το Ρωμείο παρουσιάζει έντονη ζήτηση στον νομό Χανίων, το Κοτσιφάλι στον νομό Ηρακλείου και το Λιάτικο στο νομό...▶

το απόλυτο βελούδο



Αδάμ Θεσσαλονίκης
info@adam-oinos.gr | 6940644102
www.adam-oinos.gr



ΠΙΝΑΚΑΣ 1: ΔΙΑΡΘΡΩΣΗ ΕΓΧΩΡΙΟΥ ΑΜΠΕΛΩΝΑ



ΠΗΓΗ: ΑΓΓΕΛΟΣ ΡΟΥΒΑΛΗΣ : ΠΡΩΗΝ ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΣΣΟ

ΠΙΝΑΚΑΣ 2



ΠΗΓΗ: ΑΓΓΕΛΟΣ ΡΟΥΒΑΛΗΣ : ΠΡΩΗΝ ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΣΣΟ

**ΠΙΝΑΚΑΣ 3
ΜΕΣΗ ΕΤΗΣΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΟΙΝΟΥ
ΑΠΟ ΜΟΣΧΑΤΟ ΑΜΒΟΥΡΓΟΥ**



ΠΗΓΗ: ΑΓΓΕΛΟΣ ΡΟΥΒΑΛΗΣ : ΠΡΩΗΝ ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΣΣΟ

Ρεθύμνου και στο νομό Λασιθίου. Ενδιαφέρον παρουσιάζει το γεγονός ότι βάσει του υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, το Διάτικο αποτελεί την πέμπτη πιο διαδεδομένη ποικιλία στην Ελλάδα. Πολλές ερυθρές ποικιλίες με έντονο τοπικό χαρακτήρα όπως η Μαυροδάφνη, ο Αυγουσιτιάτης, το Φωκιανό και το Βραδιανό παρουσιάζουν έντονη ζήτηση αλλά κυρίως από οινοποιούς που προσπαθούν να αυξήσουν την παραγωγή τους. Αναφορικά με τις ξενικές ερυθρές ποικιλίες, τα στοιχεία για τις εκτάσεις φύτευσης δείχνουν μικρές αυξομειώσεις με το Cabernet Sauvignon να είναι πρώτο με 2.059 εκτά-

ρια το 2014 έχοντας υποστεί μεταβολή της τάξεως του -2,5%. Έπονται το Merlot και το Syrah στα οποία τα στατιστικά δείχνουν μεταβολή της τάξεως του +4% το 2014. Οι φυτωριόχοι εκτιμούν ότι στην περίπτωση του Merlot, η αύξηση οφείλεται στην μεγαλύτερη παραγωγικότητά του σε σχέση με το Cabernet Sauvignon και στην πρωιμότητά του που το βοηθάει να μην υφίσταται καταστροφές από την κακοκαιρία (χαρακτηριστικό πρόβλημα που αντιμετώπισαν πολλές αμπελουργικές περιοχές στην Ελλάδα το 2015 με τις έντονες βροχοπτώσεις στα μέσα του Σεπτεμβρίου). Αντίστοιχα στο Syrah η αυξητική του τάση πηγάζει από την αυξημένη ζήτηση της αγοράς για κρασιά αυτής της ποικιλίας ή και για τη δυνατότητα του να ενισχύει σημαντικά ελληνικές ερυθρές ποικιλίες.

ΣΤΑ ΥΨΗ Η ΖΗΤΗΣΗ ΓΙΑ ΜΟΣΧΑΤΟ ΑΜΒΟΥΡΓΟΥ Η ΤΥΡΝΑΒΟΥ

Σκοπίμως από την μέχρι τώρα ανάλυση έχει εξαιρεθεί η οικογένεια των Μοσχάτων σταφυλιών, τα οποία παρουσιάζουν πολύ έντονη αυξητική τάση σε όλη την Ελλάδα. Στα λευκά μοσχάτα κυρίαρχο είναι το Μοσχάτο Άσπρο Μικρόρωγο, ακολουθούμενο από το Μοσχάτο Αλεξανδρείας και το Μοσχάτο Σπίνας. Αυτό που αποτελεί κοινή συνισταμένη για τα Μοσχάτα σταφύλια είναι ότι αποτελούν την πιο σταθερή επιλογή αμπελουργών με μικρό κλήρο, που παράγουν κρασί κυρίως για ίδια κατανάλωση και ενθουσιάζονται από τα έντονα αρώματα των ποικιλιών αυτών. Στα ερυθρά Μοσχάτα η ζήτηση για Μοσχάτο Αμβούργου ή Τυρνάβου έχει εκτοξευθεί στα ύψη. Για τη συγκεκριμένη ποικιλία αξίζει να επισημανθεί το γεγονός ό-

τι η μεγάλη ζήτηση που έχει από τους αμπελουργούς οφείλεται αρχικά στο ότι είναι επιτραπέζια ποικιλία, η οποία μπορεί να φυτευτεί χωρίς άδεια και επιπλέον στο ότι μπορεί να χρησιμοποιηθεί για αποστάξη, που σε συνέργεια με την ελεύθερη φύτευση, έχει ενισχύσει την παράνομη παραγωγή τσίπουρου σε πολλές περιοχές (Πίνακας 3).

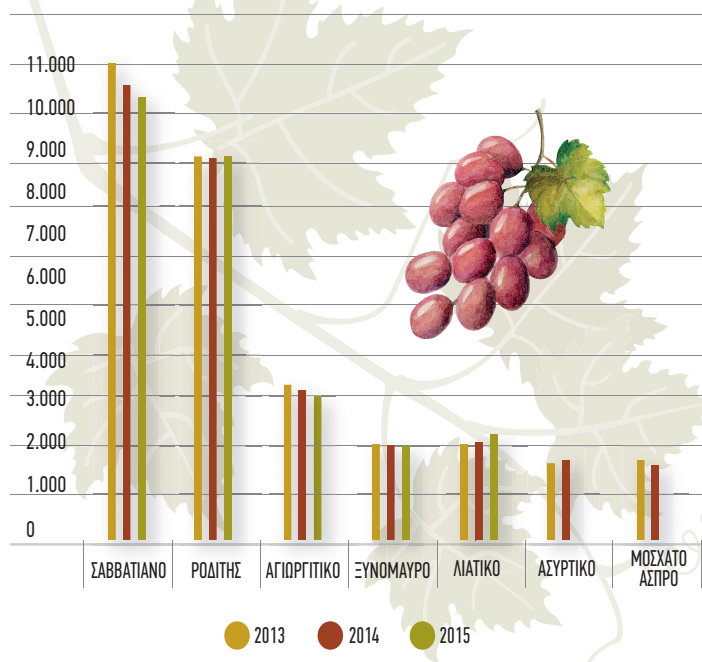
ΣΤΟ ΔΡΟΜΟ ΤΗΣ ΣΥΜΒΟΛΑΙΑΚΗΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Εν κατακλείδι, είναι απαραίτητο να αποτυπωθεί το συλλογικό παράπονο όλων των φυτωριών αμπελού για την αδυναμία τους αλλά και για την έλλειψη κρατικού φορέα -αντίστοιχου των οινικά ανεπτυγμένων χωρών- που να μπορεί να συμβάλει στη διάσωση απειλούμενων ποικιλιών αλλά και στην ανάπτυξη κλώνων των ήδη διαδεδομένων. Επιπρόσθετα, αναφέρουν και το πρόβλημα πιστοποίησης πολλαπλασιαστικού υλικού που αντιμετωπίζουν λόγω των κενών στην εθνική νομοθεσία. Τέλος, αξίζει να σταθούμε στο πρόβλημα που εντοπίζει η πλειονότητα των επαγγελματιών του χώρου της αμπελοκαλλιέργειας το οποίο αφορά την αδυναμία συσχέτισης των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών των ποικιλιών με τις κλιματολογικές συνθήκες της εκάστοτε περιοχής φύτευσης. Ας μην ξεχνάμε πως το πιο σημαντικό βήμα για την παραγωγή ποιοτικού κρασιού, είναι η παραγωγή ποιοτικού σταφυλιού. Σε αυτήν την κατεύθυνση η διεκδικημένη συμβολαιακή γεωργία δείχνει το δρόμο για τη διατήρηση και ποιοτική αναβάθμιση της αμπελουργίας στη χώρα μας, με απαραίτητη τη συνέργεια οινοποιών, γεωπόνων και αμπελουργών. 🌿

Σε όλη την Κρήτη βάζουν Βιδιανό

Επιπλέον, σημαντικός παράγοντας που σχετίζεται με την έντονα αυξητική τάση που εμφανίζουν πολλές λευκές ποικιλίες είναι η εντοπιότητα. Χαρακτηριστικό παράδειγμα αποτελεί η αυξημένη ζήτηση της ποικιλίας Βιδιανό στο σύνολο της Κρήτης. Αντίστοιχες περιπτώσεις είναι ποικιλίες όπως η Κυδωνίτσα, ο Κακοτρύγης, η Ρομπόλα, το Πλυτό και το Θραψαθήρι που αναφέρθηκε ότι δείχνουν αυξημένη συχνότητα ζήτησης, χωρίς όμως αυτή να αντιστοιχεί σε μεγάλες ποσότητες. Οι φυτωριοί αναφέρουν πως, οι ξενικές ή βελτιωτικές ποικιλίες εμφανίζουν καθοδική τάση ως προς τη ζήτηση τους, αν και βάσει των μετρήσεων του υπουργείου για τις χρονιές 2013 και 2014, το Sauvignon Blanc εμφανίζει μια μικρή αύξηση (1,5%) η οποία οφείλεται στην τάση της αγοράς για φρουτώδη κρασιά. Αντίστοιχα, το Chardonnay εμφανίζει μείωση της τάξεως του 2%. Άλλες ποικιλίες με έντονα αρωματικά χαρακτηριστικά όπως οι Malvasia di Candia και Malvasia Aromatica αυξάνουν το μερίδιο τους στις προτιμήσεις των αμπελουργών.

**ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ 2: ΠΡΑΓΜΑΤΙΚΑ ΦΥΤΕΥΟΜΕΝΗ
ΕΚΤΑΣΗ ΑΝΑ ΠΟΙΚΙΛΙΑ**



**Πώματα
κάθε είδους**

ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟ:
29ο χλμ. Θεσσαλονίκης - Μουδανίων
Τ.Θ. 170 II, Τ.Κ. 542 10 Θεσσαλονίκη
Τηλ.: 23920 29.760, 28.582
Fax: 23920 92.185
E-mail: info@corkhellas.gr
www.corkhellas.gr

**...DIAM*
Εγγύηση!**

DIAM είναι το μόνο πώμα φελλού που προσφέρει τέλεια ομοιογένεια μεταξύ διαφορετικών φιαλών.

Ο άριστος έλεγχος των διαφορετικών επιπέδων διαπερατότητας εξασφαλίζεται από τη διαδικασία DIAMANT® και παρέχει επίσης ασύγκριτη αισθητήρια ουδετερότητα.

Διατηρεί τα αρώματα του κρασιού σε όλη τη διάρκεια παραμονής του στη φιάλη.

Το DIAM είναι εγγυητής κάθε επιτυχημένης γευσίγνωσας!

www.diam-cork.com



Θερινές οινογνωσίες στην Καμπανία

Με θέμα «Τα δικαιώματα πνευματικής ιδιοκτησίας στον τομέα του οίνου- Διεθνείς και Συγκριτικές πτυχές» πραγματοποιήθηκε από 20-29 Ιουνίου 2016, το Wine & Law Summer School στην πρωτεύουσα της σαμπάνιας

Πρόκειται για την 6η συνάντηση του αγγλόφωνου προγράμματος Wine & Law Summer School, όπου φέτος συμμετείχαν μεταξύ άλλων και 4 Έλληνες (φοιτητές και δικηγόροι). Σημαντική ήταν και η συμβολή του καθηγητή Θεόδωρου Γεωργόπουλου. Το πρόγραμμα συγχρηματοδοτείται από το διεθνές γκρουπ Moët Hennessy και είναι το μοναδικό Summer School στο είδος του. Οι συμμετέχοντες στο πρόγραμμα έχουν τη δυνατότητα μέσω ενός έντονου 10ήμερου προγράμματος, εξολοκλήρου στα αγγλικά, να μάθουν για τις νομικές πλευρές του οινικού εμπορίου εντός και μέσα στην ΕΕ. Φέτος, το πρόγραμμα, που τελεί υπό την ευθύνη του Wine & Law Program - Jean Monnet Chair

του Πανεπιστημίου της Reims αφορούσε:

- Εισαγωγή στο μάρκετινγκ του κρασιού: Οίνοι-Terroir και Κοινωνία.
- Εισαγωγή στην ευρωπαϊκή προστασία γεωγραφικών ενδείξεων.
- Ευρωπαϊκό Δίκαιο Εμπορικών Σημάτων.
- Ευρωπαϊκές υποθέσεις σχετικές με δικαιώματα πνευματικής ιδιοκτησίας.
- Διεθνές σύστημα προστασίας γεωγραφικών ενδείξεων & εμπορικών σημάτων.
- Δικαιώματα πνευματικής ιδιοκτησίας για φυτικές ποικιλίες στην ΕΕ.
- Γεωγραφικές ενδείξεις και Εμπορικά Σήματα για τα κρασιά στο δίκαιο των ΗΠΑ.
- Αυστραλιανές Γεωγραφικές ενδείξεις και Εμπορικά Σήματα στον οινικό κλάδο.



Παρέδωσαν μαθήματα και σεμινάρια οι εξής: Steve Charters (Γαλλία), Silvere Lefevre (Λουξεμβούργο), Tracy Genesen (ΗΠΑ), Theodore Georgopoulos (Γαλλία), Stephen Stern (Αυστραλία) και Tjeerd Overdijk (Ολλανδία)



Οινογνωσίες και περιηγήσεις

Οινοικά διαλείμματα

Όπως κάθε χρόνο έτσι και φέτος οι συμμετέχοντες είχαν την ευκαιρία για οινικές δοκιμές, επίσκεψη σε αξιοθέατα και δικτύωση. Κυρίαρχη θέση είχε η επίσκεψη στο Cooperative Sanger στο λύκειο που ιδρύθηκε το 1919 στην Καμπανία, έπειτα από απαίτηση των εμπόρων σαμπάνιας.





Επίσκεψη του Μουσικού Σχολείου Λάρισας στο οινοποιείο Ural της Νότιας Ιταλίας

Εκπαιδευτική επίσκεψη στο οινοποιείο του UPAL στην πόλη Cisternino στη περιοχή της Πούλιας της νότιας Ιταλίας, πραγματοποίησαν μαθητές και μαθήτριες του Συνόλου Κρουστών του Μουσικού Σχολείου Λάρισας, συνοδευόμενοι από τον καθηγητή τους μάεστρο Γιάννη Μακρυγιάννη και γονείς. Στο οινοποιείο που βρίσκεται στη κοιλάδα της Ίτρια (Valle d' Itria) και παράγει κρασί κόκκινο, ροζέ, λευκό και αφρώδη, προϊόντα χαρακτηρισμένα Π.Ο.Π., ξεναγήθηκαν από τους υπεύθυνους οινολόγους στους χώρους των χμειών, των δεξαμενών και των κελαριών, μνήθηκαν στην τεχνογνωσία και γνώρισαν τα φημισμένα προϊόντα του. Το Σύνολο Κρουστών του Μουσικού Σχολείου Λάρισας, γνωστό για τις επιτυχημένες συναυλίες του, συμμετείχε μετά από πρόσκληση στο τριήμερο 22ο Διεθνές Φεστιβάλ Μπαντών- Festival Internazionale Delle Bande Valle d'Itria Cisternino.

Βασιλική Πασχάλη- Τσαντοπούλου



argatia
Winery

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

με ταυτότητα, τα δικά μας κρασιά. Δουλέψαμε, δουλεύουμε και θα συνεχίσουμε να δουλεύουμε γι' αυτό μαζί με τα παιδιά μας.

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

στο 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

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



Από τη Νίκη Λιάμου,
Εστιατόριο Κρίτσα, Πορταριά Πηλίου

Αγρια χόρτα τσιγαριστά με αυγά μάτια

Υλικά

4 αυγά
300 γραμμάρια άγρια χόρτα του βουνού
(καυκαλήθρες, μυρώνια, ντοματοκορφάδες,
κολοκυθολούλουδα)
Άνηθο, μαϊντανό, μάραθο
1 μικρή ντομάτα ψιλοκομμένη
Αλάτι
Φρέσκο πιπέρι
1/2 κούπα έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

Προετοιμασία

Κόβουμε τα χόρτα ψιλά όπως στην πίτα, τα πλένουμε και τα ρίχνουμε στην κατσαρόλα να μαραθούν, προσθέτουμε τα κρεμμύδια, το λάδι, αλάτι, φρέσκο πιπέρι, την ντομάτα και μια κούπα νερό. Αφού βράσουν, σπάζουμε όσα αυγά χρειάζονται ένα ένα πάνω από τα χόρτα. Σκεπάζουμε την κατσαρόλα μέχρι να σφίξουν τα ασπράδια και οι κρόκοι, θα χρειαστούν γύρω στα 4 λεπτά για να είναι έτοιμα. Τα χόρτα θα πρέπει να μείνουν με το λάδι.

Σερβίρισμα

Σερβίρουμε με έξτρα πιπέρι και πάηρικα αν θέλουμε. Συνοδεύεται με φέτα τυρί δίπλα ή τριμμένη πάνω από τα αυγά. Εναλλακτικά μπορούμε αντί για άγρια χόρτα να χρησιμοποιήσουμε σπανάκι, πράσα, σέσκουλα, ψιλοκομμένο κολοκυθάκι και κρεμμύδια (ξερά και φρέσκα).

Με τα αρώματα της πηλιορείτικης κουζίνας

Ένα πιάτο που μας ταξιδεύει πίσω στο χρόνο. Σύνθεση απλή στην οποία απαραίτητη προϋπόθεση για την επιτυχία είναι η ποιότητα των πρώτων υλών. Δυστυχώς πλέον δύσκολα μπορούμε να βρούμε στα αστικά κέντρα αυτά τα απλά υλικά με τη ζωντάνια και τη φρεσκάδα που απαιτεί η συνταγή μας. Αν βέβαια σας άρεσε η συνταγή μας με τα υλικά που μπορέσατε να βρείτε τότε σίγουρα θα απογειωθείτε γευστικά αν το ίδιο πιάτο το δοκιμάσετε με φρέσκα χωριάτικα αυγά και φρεσκοκομμένα άγρια χόρτα και μυρωδικά.

Μιλώντας για το πιάτο μας με μία πρώτη ματιά θα λέγαμε ότι είναι αρκετά δύσκολο να συνδυαστεί με κρασί λόγω της παρουσίας του αυγού που αποτελεί ένα από τα υλικά που συνήθως «σκοτώνουν» το κρασί... Με μία πρώτη ματιά ως ιδανικές λύσεις μπορεί να είναι μία Πετσίνα, ένα Ασύρτικο Σαντορίνης ή ένας λεμονάτος Ροδίτης. Αλλά είπαμε αυτή την φορά να κάνουμε μία αρμονία παραδοσιακών γεύσεων με λίγο πιο μοντέρνους οινικούς συνοδούς... 🍷

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



**ΜΕ ΤΙ
ΝΑ ΤΟ
ΣΥΝΔΥ-
ΑΣΕΤΕ**

SAUVIGNON BLANC ΑΣΛΑΝΗ 2015 Π.Γ.Ε. ΜΑΚΕΔΟΝΙΑ



**ΛΕΥΚΗ
ΠΡΟΤΑΣΗ**

Από τη Νέα Μηνανιώνα και ένα boutique οινοποιείο ένα λευκό ξηρό κρασί με εξαιρετική σχέση ποιότητας τιμής (θα το βρείτε γύρω στα 9 ευρώ), από την πολυαγαπημένη ποικιλία των Ελλήνων και μιλήσαμε για το Sauvignon Blanc. Το έδαφος είναι ασβεστολιθικό και η απόδοση παραγωγής των ξερικών αμπελιών ιδιαίτερα χαμηλή (300 - 350 κιλά / στρέμμα). Ένα κρασί με λαμπερό κίτρινο χρώμα και ζωηρή αρωματική ένταση. Κυριαρχεί ο φυτικός χαρακτήρας με το γρασίδι και την πιπεριά, ενώ σε δεύτερο φόντο συναντάμε τροπικό φρούτο και εσπεριδοειδή. Στο στόμα είναι γεμάτο (αλκοόλ 13,2%) με δροσιστική οξύτητα και επίγευση που διαρκεί. Γευστικά ο βοτανικός χαρακτήρας σε συνδυασμό με το πιάτο μας δίνει γευστικά ενώ η τραγανή οξύτητα

συμπληρώνει την αρμονία.

ΑΕΡΙΚΟ ΔΙΓΕΝΑΚΗ 2014 Π.Γ.Ε. ΚΡΗΤΗ

Από το Ηράκλειο της Κρήτης ένα λευκό ξηρό κρασί από τον ασυνήθιστο συνδυασμό των ποικιλιών Δαφνί (30%) και Sauvignon Blanc (70%). Ένα οινοποιείο που τα τελευταία χρόνια «παντρεύει» με ιδανικό τρόπο τις κρητικές με τις διεθνείς ποικιλίες. Υψόμετρο στα 550 μέτρα, έδαφος ασβεστολιθικό, αποδόσεις στα 850 κιλά ανά στρέμμα και κλασική λευκή οινοποίηση. Η ιδιαιτερότητα είναι το γεγονός ότι το 40% έχει περάσει τρεις μήνες από βαρέλι. Χρώμα κίτρινο, μέσης έντασης με λεπτά δάκρυα. Στη μύτη συναντάμε φυτικότητα, βοτανικότητα και εσπεριδοειδή με τροπικές νότες (κουμ κουατ, lime). Στο στόμα είναι λιπαρό με αλκοόλ στο 13%, οξύτητα αρκετά ισορροπημένη και επίγευση μεγάλης διάρκειας. Ένα καλοδομημένο κρασί (γύρω στα 11 ευρώ) με ένα πρωτότυπο ποικιλιακό «πάντρεμα» που δημιουργεί ένα υπέροχο ταίριασμα με το πιάτο μας !



**ΡΟΖΕ
ΠΡΟΤΑΣΗ**

MAXIMUS BRUTUS AMBER LAGER, VOL 6% BREWDOG



**ΤΟΛΜΗΡΗ
ΠΡΟΤΑΣΗ**

Μία pub ζυθοποιείο (Maximus) στην Ολλανδία (Ουτρέχτη) παράγει μία εξαιρετική Amber Lager η οποία μας εντυπωσίασε και την επιλέξαμε για το πιάτο μας. Αν νομίζετε ότι οι μπύρες Lager είναι μόνο οι απλές και δροσιστικές μπύρες που πίνουμε παγωμένες το καλοκαίρι για να ξεδιψάσουμε έχετε κάνει λάθος και η Brutus είναι εδώ για να σας δείξει ένα νέο δρόμο απόλαυσης. Μία Amber Lager με το χαρακτηριστικό κοκκινωπό χρώμα, τη φρεσκάδα και τη δροσιά μιας Lager μπύρας αλλά ταυτόχρονα με μεγάλες ποσότητες αμερικανικού ρυκίσκου που την απογειώνουν τόσο αρωματικά όσο και γευστικά. Τα αρώματα του πιάτου μας αλληλεπιδρούνται με αυτά της Brutus στην οποία κυριαρχεί η ζωηρή ένταση του ρυκίσκου. Παράλληλα η αίσθηση οξύτητας με την εξαιρετική ενανθράκωση και την πικρή επίγευση ισορροπούν το πιάτο και δημιουργούν έναν απολαυστικό γευστικό συνδυασμό.



ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ Μαρία Νέτσικα

ΑΡΩΜΑΤΙΚΟ ΜΟΣΧΟΦΙΛΕΡΟ

ΕΤΙΚΕΤΕΣ *Εγχώριες ντίβες*

BLANC DE GRIS, ΚΤΗΜΑ ΤΣΕΛΕΠΟΥ

Ένα εντυπωσιακό Μοσχοφίλερο (Π.Γ.Ε. Αρκαδία) από ιδιόκτητο αμπελώνα στη βοιωτική περιοχή Περαπτιάρες, στην Αρκαδία. Η θωρη κρυσταλλική προσδίδει ελκυστικές ρόδινες ανταύγειες και καθαρό ποικιλιακό άρωμα. Η αποζύμωση και η 3μηνη ωρίμανση πάνω στις οινολάσπες, μέσα σε δρύινα βαρέλια, προσθέτουν τον όγκο και τις νότες καθουρντισμένου φουντουκιού που παραμένουν για ώρα στο στόμα. Όσο δηλαδή απολαμβάνουμε τον πλούτο και τη δροσιστική οξύτητα που ξεπλένει τη γεύση.

ΟΡΟΠΕΔΙΟ, ΜΠΟΥΤΑΡΗ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ

Καινούργια ετικέτα και μια pre-mium Μαντίνεια από την εταιρεία Μπουτάρη και επιλεγμένα κομμάτια του 700 στρεμμάτων αμπελώνα που δημιούργησε ο Ανδρέας Καμπάς. Κρασί με ζωηρά αρώματα βοτάνων, λουλουδιών και εσπεριδοειδών. Στο λιπαρό στόμα συμβάλλει το σύντομο πέρασμα από δρύινο βαρέλι.

ΝΑΣΙΑΚΟΣ ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ, ΣΕΜΕΛΗ

Μια ωραιότατη, κλασική Μαντίνεια από Μοσχοφίλερο που καλλιεργείται στην περιοχή Ζευγοθατιό, στα 650 μέτρα. Το άρωμά της σε κατακτά από την πρώτη στιγμή με το φρούτο, ενώ συγχρόνως αναδύονται οι επίμονες νότες τριαντάφυλλου. Στη γεύση, η δροσιστική οξύτητα και η ζωντανία υποστηρίζονται άψογα από το χορταστικό σώμα.

ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ, ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΤΡΟΥΠΗ

Η καθαρή, τυπικά ποικιλιακή μύτη που θυμίζει ροδόξυρο αποδεικνύει την τέλεια αρμονία σταφυλιού και περιοχής. Και η ευχάριστη φρεσκάδα κυριαρχεί στη συγκρατημένα νευρική γεύση που τιθασεύεται από τον πλούτο του σώματος. Από τους οικογενειακούς αμπελώνες στην περιοχή Φτέρη Μαντινείας, στα 700 μ. υψόμετρο.

ΦΡΟΥΡΟΙ ΤΩΝ ΑΜΠΕΛΙΩΝ, ΚΤΗΜΑ ΣΠΥΡΟΠΟΥΛΟΥ

Μια Μαντίνεια από το Κτήμα Σπυρόπουλου με brand name που παραπέμπει στους διαχρονικούς φύλακες των αμπελιών, τα σκιάχτρα. Αέρινο, μεταξένιο και ισορροπημένο κρασί, με αρώματα ώριμων φρούτων που αφήνουν στο στόμα τη γεύση του φθινοπωρινού ήλιου.

Υψηλής οξύτητας και περιπετειώδες

Το Μοσχοφίλερο είναι ένα από τα πιο αρωματικά σταφύλια της Ελλάδας. Γεμάτο φρεσκάδα, με μύτη που θυμίζει ροδοπέταλα και με ωραιότατη οξύτητα, αφού κατάκτησε τους ντόπιους ουρανίσκους, κάνει επιτυχώς καριέρα και στις ξένες αγορές

Τα ονομαστά κρασιά του Μοσχοφίλερου παράγονται στη Μαντίνεια, βορειοανατολικά της Τρίπολης (ΠΟΠ από το 1971). Εδώ το υψόμετρο ξεπερνά τα 650 μ. και το έδαφος είναι εν γένει φτωχό, καλά σταγγιζόμενο. Όσο για το κλίμα, χαρακτηρίζεται από πολλές βροχές και χιόνια το χειμώνα, συχνές μπόρες και καταιγίδες το καλοκαίρι και θερμοκρασίες χαμηλές, συγκριτικά με την υπόλοιπη πειρωτική χώρα. Αυτά τα στοιχεία του οικοσυστήματος συντελούν στην επιμήκυνση της περιόδου ωρίμανσης των σταφυλιών. Έτσι, το Μο-

σχοφίλερο ωριμάζει συνήθως στο δεύτερο δεκαπενθήμερο του Σεπτεμβρίου, αρκετά αργά για νότια ελληνική περιοχή. Εκτός Μαντινείας, το Μοσχοφίλερο θα το συναντήσουμε στην Πελοπόννησο και σε σημεία της Στερεάς Ελλάδας, ενώ ένας λιγότερο αρωματικός κλώνος, το Φιλέρι, καλλιεργείται στη Λακωνία. Είναι σταφύλι με κοκκινωπή φλούδα, όμως το κρασί που παράγουν από την οινοποίησή του, είναι κυρίως λευκό. Ένα άλλο χαρακτηριστικό του είναι το έντονο, εύκολα αναγνωρίσιμο άρωμα. Με μοσχάτιζουσες νότες θυμίζει στην πιο καθαρή



έκφρασή του πράσινο μήλο, lime, τριαντάφυλλο, ενώ στα πιο πολύπλοκα κρασιά μπορεί να πλαισιωθεί από αρώματα μέντας και λεμονιού. Τέλος, πρέπει να έχουμε υπόψη μας πως το Μοσχοφίλερο ακόμα και στην πλήρη ωρίμανσή του, εμφανίζεται με σχετικά χαμηλή περιεκτικότητα σε σάκχαρα και με οξύτητα υψηλή για μια τόσο νότια περιοχή. Αυτός ακριβώς ο χαρακτήρας του έχει οδηγήσει τους οινοπαραγωγούς στην περιπέτεια της παραγωγής αξιόλογων αφρωδών κρασιών από Μοσχοφίλερο. Σας συστήνω ιδιαίτερώς να τα συντροφέψετε με σαλάτες με κολοκύθια, αστακομακαρονάδες, κοτόπουλο με μπάμιες, μοσχάρι με σάλτσα ολαντέζ.



Η οικογένεια Μποσινάκη φτιάχνει τη Μαντίνειά με ύλη από τις θέσεις Αγιοργίτικα, Στενό και Λιθοβούνια, στα 650 μέτρα. Με διακριτικές ρόδινες ανταύγειες και έντονο τριανταφυλλένιο χαρακτήρα είναι υπέροχο απεριτίφ, αλλιά και συνοδός θαλασσινών.

Από Μαυροφίλερο (τον πιο αρωματικό κλώνο του Μοσχοφίλερου), ένα συγκεκριμένο αμπελώνα (single vineyard) και με χρήση άγριων ζυμών παράγεται αυτό το φινό λευκό ΠΓΕ Πελοπόννησος. Η πυκνή, εντυπωσιακή μύτη εσπεριδοειδών είναι από μόνη της μια βόλτα στην εξοχή.

Μοσχοφίλερο από επιλεγμένα αμπελοτόπια στα Ζευγοστάδια, Λιθοβούνια και Παρθένος Μαντινείας αλλιά και τον ιδιόκτητο αμπελώνα του κτήματος Λαντίδη (ΠΓΕ Πελοπόννησος). Στη μύτη αναζητήστε κομψά αρώματα εσπεριδοειδών και λουλουδιών.

Ένα λαμπερό, λευκοκίτρινο και όλο φρεσκάδα ΠΓΕ Πελοπόννησος του οινοποιείου Λαυκιώτη, αποκλειστικά από Μοσχοφίλερο. Θα αναγνωρίσετε τη λεμονάτη πινελιά του σταφυλιού δίπλα στο διακριτικό, φινό άρωμα ροδάκινων.

Μία εξόχως δροσερή και φρουτώδης έκφραση του Μοσχοφίλερου από αμπελώνες της κεντρικής Πελοποννήσου (ΠΓΕ) και το κτήμα Εύχαρις. Η μύτη εκφράζεται με τη συνύπαρξη φρέσκων φρούτων, βερίκοκου, εσπεριδοειδών. Στο στόμα είναι ντελικάτο και δροσερό με όχημα τη φινέτσα.

MANTINEIA, ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΜΠΟΣΙΝΑΚΗ



SALTO WILD YEAST, ΓΙΩΡΓΟΣ ΣΚΟΥΡΑΣ



ΜΟΣΧΟΦΙΛΕΡΟ ΛΑΝΤΙΔΗ



ΜΟΣΧΟΦΙΛΕΡΟ, ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΛΑΥΚΙΩΤΗ



ΜΟΣΧΟΦΙΛΕΡΟ, ΕΥΧΑΡΙΣ



ΕΝΑΣ ΠΡΕΣΒΗΣ ΑΠΟ ΤΗ ΔΡΑΜΑ

Ίσως να μην είναι πολλοί οι οινόφιλοι που συνδυάζουν την Ελλάδα με τα πραγματικά ζωηρά, δροσιστικά και φρουτώδη λευκά κρασιά. Οι γνώστες ωστόσο αναγνωρίζουν τη Δράμα ως πατρίδα τέτοιων, και το Thema ως τη μετουσίωσή τους

Η Δράμα είναι μία από τις περιοχές της Βόρειας Ελλάδας που εμφανίζουν έντονη αμπελοοινική δραστηριότητα. Ωραιότατα επισκέψιμα οινοποιεία, εξαιρετικά κρασιά και οινοπαραγωγοί προσπλωμένοι στην ποιότητα. Όπως το Κτήμα Παυλίδη που δημιουργήθηκε στις αρχές της δεκαετίας του 2000 στα Κοκκινόγεια Δράμας, πάνω στον δρόμο για το χιονοδρομικό του Φαλακρού και το σπύλαιο του Αγίγης. Με 400 στρέμματα αμπελώνων κι ένα οινοποιείο πρωτοποριακής αισθητικής, θεωρείται μία από τις πιο φιλόδοξες αμπελοοινικές εκμεταλλεύσεις στον ελληνικό χώρο. Η ξενάγηση οδηγεί τον επισκέπτη σε χώρους απαstrάπτοντες και ευρύχωρους που φιλοξενούν τελευταίας τεχνολογίας εξοπλισμό. Γραμμές λιτές, απολύτως μοντέρνες, παραπέμπουν ευθέως σε οινοποιεία του Νέου Κόσμου. Για να καταλήξει στην εντυπωσιακή αίθουσα γευσισγνώσιας. Εκεί θα απολαύσουμε το βασικό λευκό κρασί του κτήματος, το

Λευκό Thema, έναν Τοπικό Οίνο Δράμας από Sauvignon Blanc και Ασύρτικο. Το πρώτο σταφύλι χαρίζει διαπεραστικό, εύκολα αναγνωρίσιμο άρωμα εξωτικών φρούτων και μεστή γεύση. Το δεύτερο εντείνει την όμορφη οξύτητα και δίνει τόνους εσπεριδοειδών. Τα σταφύλια και των δύο ποικιλιών τρυγήθηκαν στη βέλτιστη ωριμότητα κατά τη διάρκεια της νύχτας, αποσκοπώντας στη διατήρηση του δυναμικού της κάθε ποικιλίας. Εφαρμόστηκε η προζυμωτική εκχύλιση και το κρασί παρέμεινε με τις φίνες λάσπες του για 3 μήνες, διάστημα αρκετό για να του χαρίσει όγκο και πολυπλοκότητα που αναδεικνύεται στη μακριά επίγευση. Αν προσθέσουμε και τη θέρμη που προσδίδει η αλκοόλη, έχουμε στο ποτήρι μας ένα κρασί με ένταση, ειλικρίνεια στη γεύση, καλή ισορροπία και επιμονή. Γι' αυτό και σας το προτείνω ως συνοδεία πιάτων με θαλασσινά, λιπαρών ψαριών στη σχάρα, αλλαντικών, γλυκών κίτρινων τυριών και ζυμαρικών με άσπρες σάλτσες. 🍷

*Στη μύτη ξεχωρίζουμε τη διακριτική
παρουσία του λεμονανθού,
του grapefruit και του πεπονιού*



Το κρασί-σημαία του κτήματος, το Κτήμα Μερκούρη. Η πρώτη επίσημη κυκλοφορία του, με τη νέα ποικιλιακή σύνθεση είναι η σοδειά του 1989



ΒΕΛΟΥΔΙΝΟ ΑΓΓΙΓΜΑ ΜΑΥΡΟΔΑΦΝΗΣ

Χαμηλά σκίνα, οξίες, πεύκα και κυπαρίσσια. Ελιές, ροδιές, αχλαδιές, μηλιές, κερασιές και εσπεριδοειδή. Και φυσικά αμπέλια. Αυτή είναι η πανίδα του Κτήματος Μερκούρη που θεωρείται το «ωραιότερο μικρό κτήμα στην Ελλάδα»

Το Κτήμα Μερκούρη βρίσκεται στο ακρωτήρι Ιχθύς, κοντά στο Κορακοχώρι του Πύργου Ηλείας. Ένα μεγάλο αγρόκτημα, απίστευτης ομορφιάς με φόντο το Ιόνιο και ιστορία τουλάχιστον 150 χρόνων στην παραγωγή ελαιόλαδου, κρασιού και παλαιότερα κορινθιακής σταφίδας. Τον πρώτο αμπελώνα τον έστησε το 1870 ο Θόδωρος Μερκούρης, ο οποίος εισήγαγε και φύτεψε το Refosco. Ερυθρό σταφύλι βορειοϊταλικής προέλευσης, ρωμαλέο, ανθεκτικό στις ασθένειες, με νεύρο και πλούσιο σε τανίνες. Το κρασί που έδινε είχε επιτυχία και στην Ευρώπη. Στα τέλη του 19ου αιώνα, καίκια της εποχής άραζαν στον μικρό όρμο του κτήματος,

για να φορτώσουν τα γεμάτα με κρασί δρύινα βαρέλια, με προορισμό το λιμάνι της Τεργέστης.

Στη δεκαετία του '80 αρχίζει η «αναγέννηση» του κτήματος και η μετάβασή του στη νέα εποχή της ελληνικής οινοποιίας με τους αδελφούς Κανελλακόπουλους, δισέγγονους του δημιουργού του, να αναβιώνουν την αμπελοοικονομική δραστηριότητα. Νέες φυτεύσεις αμπελώνων, πειραματισμοί με σπάνιες ποικιλίες της Πελοποννήσου και εκσυγχρονισμός των εγκαταστάσεων του παλιού οινοποιείου μας οδηγούν στο σήμερα, με τη νέα γενιά της οικογένειας να συμμετέχει πλέον ενεργά στη διαχείριση και τα κρασιά του κτήματος

να ακολουθούν μια σταθερά ανοδική πορεία στην κλίμακα της ποιότητας.

Όπως το κρασί-σημαία του κτήματος, το Κτήμα Μερκούρη. Η πρώτη επίσημη κυκλοφορία του, με τη νέα ποικιλιακή σύνθεση είναι η σοδειά του 1989. Refosco και Μαυροδάφνη (85% - 15%) δίνουν ένα πολύπλοκο, φινετσάτο, ξεχωριστό ερυθρό κρασί που ωριμάζει για περίπου ένα χρόνο σε δρύινα γαλλικά βαρέλια Allier και εμφιαλώνεται επιτόπου στην κάβα του κτήματος. Θα σας γοητεύσει με το βελούδινο άγγιγμα της Μαυροδάφνης, μαλακές τανίνες και ρώμη. Όταν αναπνεύσει στο ποτήρι αποκαλύπτει και το μεγαλείο του μπουκέτου του. (ΠΓΕ Λετρίνοι) 🍀

Ετικέτες *Εγχώριες ντίβες*

ΝΕΕΣ ΚΥΚΛΟΦΟΡΙΕΣ

ΚΑΙ ΑΛΛΑ ΟΙΝΙΚΑ ΝΕΑ

THEA 2015, ΣΕΜΕΛΗ

Ολοκαίνουργια ετικέτα και μια premium Μαντίνα από τη Σεμέλη. Αέρινο, μεταξένιο, κομψό, εξίσια ισορροπημένο κρασί με ζωηρά αρώματα βοτάνων, λουλουδιών και εσπεριδοειδών. Η δροσιστική οξύτητα, και η ζωντάνια υποστηρίζεται από χορταστικό σώμα στο οποίο συνέβαλλε η συγκατοίκηση με τις φίνες λάσπες.



LA VIE EN ROSE 2015, ΚΤΗΜΑ ΠΑΛΥΒΟΥ

Καινούργια ροζέ ετικέτα από το κτήμα στην Αρχαία Νεμέα Δράμας. 100% Μοσχοφίτερο από αμπελοτόπι συνεργατών του στην Τρίπολη. Με ωραίο σομόν φόρεμα και εκφραστικό ποικιλιακό άρωμα λουλουδιών και μοσχολέμονου. Φίνο, μεταξένιο με ευπρόσδεκτη την επίθεση δροσιάς και την υπόνοια γλύκας που το συνοδεύει.



ΠΑΛΠΟ 2014, ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ

Εξαιρετικό Chardonnay, με το βαρέλι να ενσωματώνεται άριστα στο κρασί (ζύμωση, 8μηνη παλαίωση σε καινούργια βαρέλια 228 λ.). Από το πυκνό βουτυράτο άρωμα ξεφεύγουν φρέσκιες νότες κίτρου και περγαμόντου. Γεμάτη γεύση, τονισμένη από πιπεράτα τσιμπήματα και ωραιότατη οξύτητα. Παράγεται, παράγεται από το αμπελοτόπι του Πάλπο στο Αμύνταιο.

ΠΝΟΕ ΛΕΥΚΟ, ARTEMIS KARAMOLEGOS WINERY

Λευκό, ημισφρώδες και ημίγλυκο, το καινούργιο κρασί του Σαντορινιού οινοποιείου συνδυάζει τις τρεις βασικές λευκές ποικιλίες του νησιού:

Ασύρτικο, Αθήρι και Ανδάνι με ορισμένα από τα σπάνια ντόπια σταφύλια, «ξενόδοξ» ποικιλίες τις αποκαλούν: Πιλάτι, Κρητικό και Κατσάνο.

Λαμπερό και χρυσαφένιο, ξεκινά με το τυπικό άρωμα εσπεριδοειδών του Ασύρτικου και στην πορεία εμφανίζεται με διακριτικούς τόνους

λευκών λουλουδιών. Στο στόμα είναι φρέσκο και δροσιστικό, με μικρές, φίνες φυσαλίδες και γλυκό τελείωμα.



ΔΟΚΙΜΑΣΤΕ ΑΚΟΜΗ

TO WINE TRAILS ΠΡΟΤΕΙΝΕΙ

REFOSCO 2011 ΟΙΝΟΙ ΑΔΑΜ

Ποικιλιακά ιδιαίτερο (Refosco) βαθύ ρουμπινί χρώμα, πορφυρές ανταύγειες και φαρδιά δάκρυα με εκρηκτικά αρώματα κερασιού, φράουλας και δαμάσκηνου, τα οποία αναδεικνύονται επάνω σε ένα φόντο γλυκών μπαχαρικών και βανίλιας. Στο στόμα, ο συμπυκνωμένος χαρακτήρας, αρώματα φρούτων και μεταξένιες, ώριμες τανίνες φτιάχνουν ένα γεμάτο σώμα.



CLAUDIA ROSE 2015 DOMAINE CLAUDIA PARAYIANNI

Ένα ιδιαίτερο, μοδάτο ροζέ σε αποχρώσεις «σολομού» από την ποικιλία Grenache rouge. Εκρηκτικά λουλουδάτες νότες, σε μια παλέτα αρωματικών βοτάνων και ζαχαρωτών, πλήμμυρίζουν την μύτη. Το στόμα του κομψό, γεμάτο φρεσκάδα, σατινένια δομή, καταλήγει σε μια μακριά αρωματική επίγευση. Πιείτε το στους 8-10°C, παρέα με σουσί, δροσερές σαλάτες και καλοκαιρινά φρούτα.



LAGOPATI BRUT ΚΤΗΜΑ ΧΑΤΖΗΓΕΩΡΓΙΟΥ ΛΗΜΝΟΣ

Αφρώδης οίνος, λευκός ξηρός από Μοσχάτο Αλεξανδρείας. Εντονο άρωμα εσπεριδοειδών, βερούκοκο, ροδάκιν ο, ισορροπημένο σώμα με σφιχτόδεις φυσαλίδες. Το Brut είναι η εξαιρετική αφρώδης εκδοχή του Lagopati. Σερβίρεται σε θερμοκρασία 7-8°C. Συνοδεύεται με: σκέτο ως απεριτίφ, τάρτες φρούτων, λευκά τυριά.



STRANGE BIRD ΜΑΥΡΟΘΗΛΥΚΟ



Οι 50 αποχρώσεις του Μαυροθήλυκου

Ο ανεξερεύνητος ελληνικός αμπελώνας, συνεχίζει να μας εκπλήσσει με ξεχασμένες ποικιλίες να έρχονται και πάλι στο προσκήνιο. Από τις τελευταίες 'αφίξεις', είναι η ποικιλία Μαυροθήλυκο ή Μαυροθήλυκο, από την ηφαιστειακή Νίσυρο. Λίγα πράγματα είναι γνωστά για την ποικιλία η οποία συναντάται διάσπαρτα στα Δωδεκάνησα και στις Κυκλάδες, πιο συχνά ανακατεμένη με τις τόσες άλλες αιγαιοπελαγίτικες ποικιλίες. Όψιμη ποικιλία, που δεν ανεβάζει αλκοολικούς βαθμούς, μέτριας έντασης χρώμα, ελαφρύ στόμα αλλά με μοναδική και πλούσια παλέτα αρωμάτων η οποία ξεφεύγει από τους φρουτώδεις χαρακτήρες τείνοντας περισσότερα προς τα γλυκά μπαχαρικά, την κανέλα και το μοσχοκάρυδο. Αν και αρκετοί παραγωγοί γνωρίζουν το Μαυροθήλυκο, ως τώρα δεν είχε γίνει κάποια προσπάθεια να οινοποιηθεί

χωρίς την ανάμειξη του με άλλες πιο γνωστές ελληνικές ή διεθνείς ποικιλίες. Η «Strange bird» είναι η πιο πρόσφατη "άφιξη" στο χώρο του κρασιού, με σκοπό την έρευνα, διάσωση, ανάδειξη και διάδοση των 'ξεχασμένων' ελληνικών ποικιλιών. Ο Σοφοκλής Πετρόπουλος, οινολόγος με μεγάλη εμπειρία σε οινοποίηση της Νοτίου Ελλάδας, οινοποιεί σε περιορισμένο αριθμό φιαλών άγνωστες ποικιλίες του ελληνικού αμπελώνα με ελάχιστες επεμβάσεις κατά την οινοποίηση, χωρίς παλαιοποίηση ή ωρίμανση, προσπαθώντας να αναδείξει τα τυπικά χαρακτηριστικά των ποικιλιών. Το Μαυροθήλυκο είναι μία από τις πρώτες άγνωστες ποικιλίες που κυκλοφορούν σε επιλεγμένα εστιατόρια και wine bar, ενώ ο ανεξερεύνητος ελληνικός αμπελώνας, μας κάνει αισιόδοξους ότι κάθε χρόνο ένα καινούργιο 'περίεργο πουλί' θα προστίθεται στην συλλογή.

Κλάδεμα: Αμφίπλευρο κορδόνι (Guyot)

Απόδοση: 850 κιλά ανά στρέμμα

Ημερομηνία τρυγητού: 20-09-2015

Πρέμνα ανά στρέμμα: 400

Μέγεθος σταφυλής: Μέτριο

Αλκοολικοί βαθμοί: 12.3 % vol.

Ογκομετρούμενη

οξύτητα: 6,3 (τρυγικό οξύ)

ph: 3.60


**STRANGE
BIRD** WINES
FROM
UNKNOWN
GREEK
VARIETIES

ΚΡΗΤΗ - ΔΟΥΛΟΥΦΑΚΗΣ



ΜΠΟΡΝΤΟ ΓΕΥΣΤΙΚΑ ΣΧΟΛΙΑ

Το ΘΕΜΑ
ερυθρό 2013
στη «La Cité
du Vin»

Αφρώδες κρητικό και brut

Ο λευκός αφρώδης οίνος Δουλουφάκης παράγεται αποκλειστικά από Βιδιανό, τρύγος του 2013, και αναδεικνύει μία ακόμη διάσταση αυτής της ποικιλίας. Αρχικά έγινε κλασική λευκή οινοποίηση για να παραχθεί κρασί βάσης κατάλληλο για αφρώδες με τη méthode traditionnelle. Δηλαδή, με υψηλή οξύτητα και χαμηλό ΡΗ, ώστε να αντέξει την παλαίωση, «ουδέτερο» αρωματικά και με μεγάλο όγκο. Ακολούθησε η δεύτερη ζύμωση στη φιάλη και η παραμονή στις οινοθήκες για 24 μήνες. Η εκπαμύτιση (dégorgement), έγινε το Μάιο του 2016 επιλέγοντας το liqueur d'expedition ώστε να έχουμε ένα κρασί brut.

TSANTALI
VINEYARDS & WINERIES

Λευκό και απαλό σαν πούπουλο

Ένα λευκό κρασί με βάση την αρωματική ποικιλία του Μοσχάτου, μέλει να γίνει ο προάγγελος στη χώρα μας της τάσης των κατ' εξοχήν lifestyle οίνων, που είναι εξαιρετικά δημοφιλείς στο εξωτερικό με προτάσεις από κορυφαίες οινοποιίες (TORRES, GALLO, KIM CRAWFORD), αλλά και super trendy brands. Ο λόγος για το Pupulo της Tsantali. Έχει χαμηλό αλκοολικό τίτλο (9%), ενώ αντίστοιχα χαμηλή είναι και η θερμιδική του περιεκτικότητα (50-54 θερμίδες τα 100ml, δηλαδή περίπου το μισό από ένα μέσο λευκό κρασί της αγοράς). Κυκλοφορεί μόνο σε μικρά μπουκάλια των 187ml με βιδωτό πώμα και εντυπωσιακό design, που έχει ως κεντρικό δημιουργικό στοιχείο ένα χρυσό πούπουλο.



Απαλό **κίτρινο** χρώμα. Απολαυστικά αρώματα **εσπεριδοειδών** με ανθικές **νότες**. Φρεσκάδα και **δροσιστική** επίγευση. Πίνεται πάντα δροσερό.



Τον περασμένο μήνα άνοιξε τις πόρτες του στο Μπορντό της Γαλλίας η «La Cité du Vin» (Η Πόλη του Κρασιού), το μεγαλύτερο μουσείο και πολιτισμικό κέντρο αφιερωμένο στην παγκόσμια ζωντανή κληρονομιά του κρασιού. Πρόκειται για ένα εντυπωσιακό φρουτουριστικό κτίριο, που έγινε το έμβλημα του Μπορντό,

εκτείνεται σε 13.350 τ.μ. με ύψος 55 μέτρων. Στον πόλο αυτό έληξε για τους λάτρεις του κρασιού βρίσκεται το «Latitude20», με wine bar, snack bar και κάβα. Ανάμεσα στους οίνους που επιλέχθηκαν βρίσκεται και το ΘΕΜΑ ερυθρό, Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης Δρόμα από το Κτήμα Παυλίδη.

Με έναν ειδικό QR κωδικό που βρίσκεται πάνω στην κάθε φιάλη ΘΕΜΑ ερυθρού οι επισκέπτες θα μπορούν να ανακαλύψουν video με τα γευστικά σχόλια του Andreas Larsson, Καλύτερο Οινοκόο του Κόσμου 2007, για την εσοδεία 2013 (στα αγγλικά, με υποτίτλους στη γαλλική, ισπανική και κινέζικη γλώσσα).

MARK SQUIRES Η ΓΝΩΜΗ ΤΟΥ ΕΙΔΙΚΟΥ

Grand Reserve Νάουσσα ο μεγάλος νικητής

Συνεχίζονται οι σημαντικές, διεθνείς διακρίσεις για τις ετικέτες της Οινοποιίας Μπουτάρη. Αυτή τη φορά, τα κρασιά Μπουτάρη έλαβαν υψηλές βαθμολογίες από το πιο έγκυρο περιοδικό οίνου, το Wine Advocate. Μεγάλος νικητής αναδείχτηκε το Grand Reserve Νάουσσα Μπουτάρη, που έλαβε διθυραμβικά

σχόλια και απέσπασε κορυφαίες βαθμολογίες σε επτά σοδειές του, εδραιώνοντας τη θέση του ως ένα από τα καλύτερα ελληνικά κρασιά, διαχρονικά. Συγκεκριμένα, ο διακεκριμένος δημοσιογράφος οίνου Mark Squires, στο τεύχος Αυγούστου του περιοδικού έδωσε 93 βαθμούς για το Grand Reserve Νάουσσα Boutari 1990, 92 βαθμούς για τις σοδειές 1993 & 2011, 91 βαθμούς για τις σοδειές 2001, 2007 και 2010 και 89 βαθμούς για τη σοδειά του 2000. Συγκεκριμένα για τη τρέχουσα σοδειά του Grande Reserve (2011) ο διεθνής οινολογικός δήλωσε ότι πρόκειται για «την πιο κλασική και καλύτερη πρόταση της αγοράς».



ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ ΔΙΑΦΕΡΕΙ ΑΠΟ ΑΛΛΕΣ

Το νέο κρασί της Τήνου

Ο βιολογικός αμπελώνας της Volacus Wines φυτεύτηκε το 2010 στο χωριό Φαλατάδος της Τήνου, στη θέση Γάρδαρη, σε ένα σεληνιακό τοπίο με βώλιακες. Όπως λέει ο Μιχάλης Κοντιζάς, ψυχή του οινοποιείου, «τα αμπέλια έχουν διαμορφωθεί έτσι ώστε η διακλήδωση των βραχιόνων να γίνεται κοντά στο έδαφος για να προστατεύονται από το δυνατό μετέωρο και να δέχονται την ευεργετική επίδραση του ήλιου και του ήπιου αέρα, που τα προστατεύει από ασθένειες». Η Μαλαγουζιά που έβγαλε πρώτη φορά φέτος είναι αρωματική, αλλιά όχι με το χαρακτηριστικό λιγνιτικό άρωμα φρούτων και ρουλουδιών.



ΙΣΠΑΝΙΑ ΜΗΔΕΝ ΑΓΑΝ & ΜΕΤΡΟΝ ΑΡΙΣΤΟΝ

Δύο χρυσά βραβεία για τον Παπαντώνη

Η οινοποιία Παπαντώνη απέσπασε δύο χρυσά μετάλλια για τα δύο κρασιά που παράγει, το ερυθρό ΜΗΔΕΝ ΑΓΑΝ από σταφύλι αγιογρήτικο και το λευκό ΜΕΤΡΟΝ ΑΡΙΣΤΟΝ από ποικιλίες Ροδίτης 65% και Chardonnay 35%. Ο διαγωνισμός αυτός διεξάγεται κάθε χρόνο στην Ισπανία. Φέτος έλαβαν μέρος 2.723 κρασιά από 30 χώρες. Τα κρασιά της οινοποιίας ήταν τα μόνα από την Ελλάδα που τιμήθηκαν με χρυσά βραβεία. Η νέα αυτή διάκριση των κρασιών της Οινοποιίας Παπαντώνη στηρίζει τις προσπάθειες της για περαιτέρω βελτίωση των προϊόντων της. Στόχος είναι το ΜΗΔΕΝ ΑΓΑΝ και το ΜΕΤΡΟΝ ΑΡΙΣΤΟΝ να παραμείνουν δυο από τους καλύτερους πρεσβευτές της πλούσιας οινοπαραγωγικής ιστορίας της Ελλάδας στις διεθνείς αγορές.



ΤΕΣΣΕΡΙΣ ΦΙΛΟΙ ΟΠΩΣ ΛΕΜΕ ΝΕΡΟ, ΒΥΝΗ, ΛΥΚΙΣΚΟΣ, ΜΑΓΙΑ

Οι συζητήσεις ήταν πολλές, το ίδιο και τα όνειρα αλλιά και τα homebrews που οδήγησαν τελικά μία ομάδα τεσσάρων φίλων με λατρεία για τις craft μπύρες να στήσουν το δικό τους ζυθοποιείο και μάλιστα στην καρδιά της πόλης της Αθήνας

ΚΕΙΜΕΝΟ **Κώστας Λώνης**
ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ **Γεωργία Καραμαλή**

Παρατήσαμε ό,τι δουλειές είχαμε και αφοσιωθήκαμε στο να στήσουμε το ζυθοποιείο. Βρήκαμε τους κατάλληλους συνεργάτες, από τον οινολόγο - ζυθοποιό Νίκο Χατζάκη, που μας πήρε από το χέρι και από τις κουβέντες μας πήγε στις πράξεις για το πώς στήνεται μια συνταγή, τη χρήση των μηχανημάτων και χίλια δυο, αλλά και μέχρι τον Andy από τη symbolic.gr που έφτιαξε όλο το design και το packaging της Noctua», διηγείται ο Ιάσωνας Παναγιωτόπουλος.

«Ουσιαστικά μας πήρε δύο χρόνια μέχρι να φτιάξουμε business plan, να παραγγείλουμε τον εξοπλισμό, να βρούμε και να διαμορφώσουμε από την αρχή το κτίριο, να ολοκληρωθούν όλα τα απαιτούμενα και βράσουμε τη πρώτη παρτίδα. Βέβαια μέσα σε αυτά τα χρόνια συνέβησαν πολλά στην Ελλάδα, που ενώ θα μπορούσαν να μας αποτρέψουν, αντιθέτως μας έ-

πεισαν πως έπρεπε να το φέρουμε εις πέρας. Στόχος μας είναι να φτιάχνουμε ποιοτικές, γευστικές και μυρωδάτες μπύρες παρόμοιες με αυτές που δοκιμάσαμε πρώτη φορά μας συγκίνησαν και μας “έμπασαν” στο craft κίνημα», συμπληρώνει ο ίδιος.

Όσον αφορά το όνομα Noctua, ο Δημήτρης Γιαννόπουλος θυμάται: «Μια μέρα λίγο πριν καταλήξουμε σε ένα άλλο όνομα, συζητάγαμε με τον designer και αναφέραμε πως σε ένα παλαιότερο brainstorming είχε πέσει η ιδέα της Noctua, την οποία δεν προχωρήσαμε τότε. Μας είπε απευθείας πως αυτό είναι το όνομα. Noctua: Η κουκουβάγια της Αθήνας, η νυχτερινή. Το σύμβολο της πόλης. Ανεξάρτητη, σπιρτόζα, αντισυμβατική, τοπικός συμβολισμός. Ό,τι πρέπει για ένα ανεξάρτητο ζυθοποιείο στο κέντρο της Αθήνας».

Η ενασχόληση όμως των τεσσάρων φί-

λων με την μπύρα πάει πολύ πολύ πίσω. «Από τα πλαστικά μπουκάλια της Craft στο Χαλάνδρι και τους Αμπελόκηπους μέχρι τις πρώτες γουλιές craft μπύρας σε bar του εξωτερικού πολλά χρόνια πριν», αναφέρει ο Χρήστος Βασιλειάδης και συνεχίζει: «Όσον αφορά τη ζυθοποίηση όμως ξεκινά από το homebrewing και σχεδόν παράλληλα με τις πρώτες συζητήσεις για τα όνειρά μας να ανοίξουμε ζυθοποιείο. Στην αρχή βράσαμε σε κατσαρόλες στην κουζίνα και μετά ζύμωση και ωρίμανση σε νταμιτζάνα 10 λίτρων. Ύστερα αγοράσαμε μεγαλύτερα καζάνια 50 λίτρων, τα βελτιώσαμε και εκεί ξεκινήσαμε να φτιάχνουμε σπιτική μπύρα με πρώτες ύ-



λες από homebrew shops εγχώρια και εξωτερικού. Στη συνέχεια καταλήξαμε στις συνταγές και προχωρήσαμε στις πειραματικές βρασιές για τις μπύρες που παράγουμε τώρα. Κάναμε λάθη, βγάλαμε “παράξενες” μπύρες αλλά τις ήπιαμε όλες μαζί με φίλους και γνωστούς και εκεί ακριβώς βρίσκονται οι ρίζες της Noctua».

«Δεν είχαμε πραγματικά ποτέ μεγάλη επαφή με το κρασί ή άλλα ποτά. Η μπύρα ήταν πάντα η πρώτη και βασική επι-

λογή σε μια έξοδο, σε μια παρέα, οπότε και η ενασχόληση μαζί της ήταν εντονότερη και κατέληξε να είναι και πιο εμπειρισταωμένη», επισημαίνει ο Ορφέας Δημόπουλος. «Ωστόσο με την “άνοιξη” της craft μπύρας παγκοσμίως, διαπιστώνουμε πως η μπύρα μπορεί να επεκταθεί και σε άλλους τομείς. Barley wine, barrel aged μπύρες σε βαρέλια από διάφορα αποστάγματα που►

«Σε παγκόσμιο επίπεδο η μικροζυθοποιία βιώνει μια τεράστια **έκρηξη**. Ειδικά σε ΗΠΑ, Βρετανία, Σκανδιναβία και Βέλγιο ανοίγουν **εκατοντάδες** μικροζυθοποιεία συνεχώς και παρέχουν οδοένα **καινούργια** και καλύτερα προϊόντα. Αυτό προφανώς δείχνει μια γενική **στροφή** των καταναλωτών», σημειώνουν οι **συντελεστές** της Noctua.



**Δημήτρης
Γιαννόπουλος**



**Ορφέας
Δημόπουλος**

«Χαμηλότερη **φορολογία** και κίνητρα για τα τοπικά προϊόντα. Περισσότερη **φαντασία** από τα ζυθοποιεία και τα καταστήματα. Στενότερη **συνεργασία** μεταξύ των ανεξάρτητων **μικρών** ζυθοποιείων ώστε να εξαπλωθεί καλύτερα η **κουλτούρα** της **craft** μπύρας και συντονισμένη πίεση για **αλλαγή** της νομοθεσίας», ζητούν οι νέοι μικροζυθοποιοί.

προκαλούν το ενδιαφέρον σε όποιον ψάχνει να βρει πιο ιδιαίτερες γεύσεις», συμπληρώνει.

Με ποια κριτήρια όμως επιλέγει κάποιος να ζυθοποιήσει εντός αμιγούς αστικού περιβάλλοντος και να στήσει το πρώτο ζυθοποιείο -μικροζυθοποιείο με έδρα παραγωγής το δήμο Αθηναίων; Ο Ιάσοντας Παναγιώτοπουλος απαντά: «Είχαμε το όραμα να κάνουμε ένα ζυθοποιείο μέσα στον αστικό ιστό βλέποντας άλλα στις ΗΠΑ, τη Βρετανία, τη Γερμανία ή το Βέλγιο όπου βράζουν σε ένα γκαράζ, σε ένα υπόγειο κυριολεκτικά δίπλα από το σπίτι σου και λειτουργούν σε ένα εντελώς τοπικό επίπεδο. Θέλαμε να κάνουμε ένα επισκέψιμο ζυθοποιείο, εύκολα προσβάσιμο, που παράλληλα θα αποτελέσει και κέντρο για την craft με εκδηλώσεις, ξεναγήσεις και πειραματισμούς. Επιπλέον θέλαμε να βάλουμε την Αθήνα ξανά στο χάρτη της ζυθοποίησης, που δεν είχε παρουσία στο χώρο των μικροζυθοποιείων. Βέβαια να ση-

μειώσουμε ότι ταλαιπωρηθήκαμε πολύ για να βρούμε το κατάλληλο κτίριο. Ζητούνται πολλά παράλογα πράγματα βασισμένα σε απαρχαιωμένα διατάγματα».

Σε ό,τι αφορά τα σημαντικότερα πλεονεκτήματα των ελληνικών μικροζυθοποιείων, ο Ορφέας Δημόπουλος σημειώνει: «Η μεγάλη διασπορά τους σε όλα τα μήκη και τα πλάτη της Ελλάδας τα βοηθά να αναπτυχθούν τοπικά και να στηριχθούν στις κοινωνίες βάζοντας στέρεες βάσεις για τη βιωσιμότητά τους. Η νεότητα και η φρεσκάδα των μικροζυθοποιών είναι βασικό πλεονέκτημα απέναντι στις κουρασμένες εμπορικές μεγάλες μπύρες αλλά και το γεγονός ότι ο Έλληνας καταναλωτής είναι πιο έτοιμος να στηρίξει τοπικά ποιοτικά προϊόντα.

Στα αδύναμα σημεία του κλάδου ο Δημήτρης Γιαννόπουλος επισημαίνει: «Αρχικά η λανθασμένη αντίληψη της πλειοψη-



**Χρήστος
Βασιλειάδης**



Ιάσωνας
Παναγιωτόπουλος

φίας των καταναλωτών αλλά και των καταστηματαρχών για την μπίρα που τη θεωρούν ως ένα προϊόν που πρέπει να πίνεται παγωμένο και να συνοδεύει το φαγητό το καλοκαίρι. Επιπλέον η αντίληψη του κοινού ότι η μπίρα είναι μόνο μια άγευστη lager και pilsner και η μειωμένη προσπάθεια από κάποια ζυθοποιεία να παρουσιάσουν στον καταναλωτή γευστικές και τολμηρές παραλλαγές των συγκεκριμένων ειδών αλλά και πολλά νέα είδη. Ευτυχώς όμως πλέον πολλά μικροζυθοποιεία προσπαθούν να αναδείξουν αυτά τα νέα, για τη χώρα μας, είδη. Ένα ακόμη πιο σημαντικό πρόβλημα που έχουν να αντιμετωπίσουν όλοι οι μικροζυθοποιοί είναι η επιβλητική παρουσία των μεγάλων εμπορικών πολυεθνικών μπίρας στα σημεία κατανάλωσης που ουσιαστικά εκτοπίζουν τους μικρούς. Προσφέρουν δηλαδή στους καταστηματάρχες δελεαστικές προτάσεις προσπαθώντας να αποσπάσουν αποκλειστικότητες. Άτυπα βέβαια καθώς όλοι γνωρίζουν ότι είναι παράνομο».

Σε ό,τι αφορά τα μελλοντικά τους σχέδια ο Ιάσωνας Παναγιωτόπουλος σημειώνει: «Ο πρώτος μας στόχος είναι αρχικά να βγούμε στην αγορά με τις δύο πρώτες μπίρες μας. Μια γευστικότερη pale ale και μια μαύρη IPA στην οποία έχουμε προσθέσει τεράστιες ποσότητες λυκίσκου. Θέλουμε άμεσα να αρχίσουμε τις δοκιμές για τις επόμενες συνταγές που θα ακολουθήσουν έτσι ώστε να μπορούμε να παρέχουμε μια ολοκληρωμένη γκάμα με όλες τις μπίρες που μας συγκινούν αρχικά ως καταναλωτές και στη συνέχεια ως παραγωγοί. Επιπλέον διαμορφώνουμε το χώρο του ζυθοποιείου προκειμένου να γίνει 100% επισκέψιμος ώστε να μπορούμε να διοργανώνουμε εκδηλώσεις και να ενημερώνουμε όσους ενδιαφέρονται για τη παραγωγή της μπίρας».

«Κάναμε λάθη, βγάλαμε “παράξενες” μπίρες αλλά τις ήπιαμε όλες μαζί με φίλους και γνωστούς και εκεί ακριβώς βρίσκονται οι ρίζες της **Noctua**», σημειώνουν οι συντελεστές της.



Αποστάγματα



ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΤΥΡΝΑΒΟΥ





Αγροτικός Οινοποιητικός Συνεταιρισμός Τυρνάβου

Ίδρυση **1961**

Μέλη **466** αμπελουργοί

Εγκαταστάσεις **60.000 τ.μ.**

Επεξεργάζεται **10-13** χιλιάδες
τόνους σταφύλι

Καλλιεργούμενη γη **8.259**

6.000 τόνοι κρασιά
Παραγωγή **400** τόνοι τσίπουρο και ούζο

ΜΕ ΜΥΑΛΟ ΚΑΙ ΧΕΡΙΑ ΕΒΑΛΕ ΤΟ ΤΣΙΠΟΥΡΟ ΣΤΟ ΜΠΟΥΚΑΛΙ

Από τα βάθη των αιώνων φυτρώνει το αμπέλι στην περιοχή του Τυρνάβου, με παγκόσμια γνωστές τις διονυσιακές τελετές, οι οποίες φτάνουν στις μέρες μας ως έθιμα όπως το Μπουρανί και συνιστούν λατρεία στη γονιμότητα γης. Εκεί, στον ίδιο τόπο, σήμερα ο Αγροτικός Συνεταιρισμός Τυρνάβου καυχιέται για το γεγονός ότι η είναι πρώτη εταιρεία επί ελληνικού εδάφους που έστησε μονάδα εμφιάλωσης τσίπουρου, η οποία αποτελεί και τη ναυαρχίδα του

ΚΕΙΜΕΝΟ - ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ **Βασιλική Πασχάλη-Τσαντοπούλου**



Σήμερα ο Συνεταιρισμός έχει 466 μέλη - αμπελουργούς της περιοχής **Τυρνάβου**, Δαμασίου, Αμπελώννα, Δελέρων, **Αργυροπουλίου** και Πλατανουλίων, που **καλλιεργούν** συνολικά 8.259 στρμ. οиноποιήσιμων σταφυλιών.



Σε έναν τέτοιο τόπο με δυναμική αμπελοκαλλιέργεια δεσπόζει από το 1961 μια εξίσου δυναμική επιχείρηση ο Αγροτικός Οινοποιητικός Συνεταιρισμός Τυρνάβου, του οποίου οι εγκαταστάσεις εκτείνονται σε μια επιφάνεια 60.000 τ.μ., ενώ η δυνατότητα σε αποθηκευτικό χώρο δεξαμενών είναι 130.000 εκατόλιτρα.

Σήμερα ο Συνεταιρισμός έχει 466 μέλη-αμπελουργούς της περιοχής Τυρνάβου, Δαμασίου, Αμπελώννα, Δελέρων, Αργυροπουλίου και Πλατανουλίων, που καλλιεργούν συνολικά 8.259 στρμ. οиноποιήσιμων σταφυλιών. Είναι η πρώτη επιχείρηση που τα προϊόντα της πήραν το ελληνικό σήμα, πιστοποιημένη κατά ISO 9001/2000 και στους αμπελώνες των μελών της εφαρμόζεται σύστημα ολοκληρωμένης διαχείρισης κατά AGRO 2.1-2.2. Όπως είναι και η πρώτη στην Ελλάδα (1991) που έστησε μονάδα εμφιάλωσης τσίπουρου, το οποίο αποτελεί και την ναυαρχίδα της.

ΠΑΡΑΓΩΓΗ 400 ΤΟΝΩΝ ΤΣΙΠΟΥΡΟΥ

Στις 10-13 χιλιάδες τόνους σταφύλι α-νέρχονται οι ποσότητες που επεξεργάζεται κάθε χρόνο το οινοποιείο, σύμφωνα με τον διευθυντή του Βαγγέλη Σίκαλο, ενώ τα προϊόντα που παράγονται από την επεξεργασία αυτή είναι περίπου: 6.000 τόνοι κρασιά, 400 τόνοι τσίπουρο και ούζο, καθώς και 100-200 τόνοι συμπυκνωμένα και ανακαθαρισμένα συμπυκνωμένα γλεύκη. Τα προϊόντα μας κυκλοφορούν σε πάνω από 60 ετικέτες, πωλούνται σε όλη σχεδόν την Ελλάδα, ενώ μια ποσότητα εξάγεται, κυρίως στην Αυστραλία, Καναδά, Κίνα και Γερμανία, αναφέρει ο κ. Σίκαλος, ο οποίος τονίζει ότι:

«Από νωρίς χαράξαμε την καλή μας πορεία, στηριζόμενοι στο μυαλό και τα χέρια μας. Ο Συνεταιρισμός μας συμμετέχει σε επενδυτικά και ερευνητικά προγράμματα, δραστηριοποιείται σε οργανώσεις και φορείς του κλάδου του, λαμβάνει μέρος σε πολιτιστικές και κοινωνικές εκδηλώσεις, βάζοντας τον Έλληνα καταναλωτή να γεύεται τα προϊόντα του, απολαμβάνοντας την ιδανική σχέση ποιότητας και τιμής. Τη μεγάλη διάκριση του καλύτερου οίνου της κατηγορίας του (BEST ROSE WINE) κατέκτησε ο Ρόδοινος του Αγροτικού Οινοποιητικού Συν/σμού Τυρνάβου σε διαγωνισμό οίνου στα πλαίσια της διεθνούς έκθεσης INTERWINE της πόλης Guangzhou (Καντόνα) της Κίνας.

ΠΟΛΛΕΣ ΒΡΑΒΕΥΣΕΙΣ

Η διεθνής έκθεση INTERWINE στην Guangzhou, στην οποία συμμετείχε ο Αγροτικός Οινοποιητικός Συν/σμός Τυρνάβου με περίπτερο, είναι η μεγαλύτερη έκθεση ποτών στη Νότια Κίνα (μια περιοχή 400 εκ κατοίκων), πρόκειται για έκθεση υψηλού κύρους, ανήκει απευθείας



στο Υπουργείο Εμπορίου της Κίνας και έχει δυνατότητα προώθησης οινικών προϊόντων σε όλη την κινεζική επικράτεια. Ο διαγωνισμός οίνου στα πλαίσια της έκθεσης αυτής γίνεται με τη συμμετοχή κριτών που είναι σημαντικές προσωπικότητες του χώρου του κρασιού από Κίνα, Χονγκ Κόνγκ, Ταϊβάν και Γαλλία. Ο Ρόδοινος (πρόκειται για ιδιαίτερα αρωματικό ημίγλυκο οίνο από Μοσχάτο Τυρνάβου) κέρδισε κορυφαία θέση στον διαγωνισμό αυτό, αναφέρεται ως το καλύτερο κρασί της έκθεσης στην κατηγορία των ροζέ κρασιών και η θέση αυτή έχει μεγάλο ειδικό βάρος όχι μόνο λόγω του κύρους της έκθεσης αλλά και λόγω του ότι η INTERWINE εγκαίνιασε την πρώτη επίσημη συνεργασία της με χώρα, που για τη χρονιά που διανύσαμε είναι η Ελλάδα. Στον διεθνή διαγωνισμό αποσταγμάτων της Θεσσαλονίκης, το Τσίπουρο με γλυκάνισο και το Τσίπουρο με κρόκο βραβεύτηκαν



με χρυσό μετάλλιο.» Λίγες πόλεις στον κόσμο ταυτίζουν το όνομά τους με το όνομα μιας ποιικιλίας, όπως ο Τύρναβος με το Μοσχάτο του, τονίζει η γεωπόνος-οινολόγος και προϊσταμένη του Οινολογικού τμήματος Αναστασία Παναγιώτου, η οποία επισημαίνει ότι όλες οι παραγωγές των προϊόντων είναι σύγχρονες, όμως ευλαβικά φυλάσσεται για δεκαετίες και ένας παλαιωμένος Οίνος Λικέρ-Ηριγόνη είναι η εμπορική ονομασία που είναι η ζωντανή γευστική ιστορία του Μοσχάτου μιας άλλης εποχής, αφού τα κλήματα που έθρεψαν τα σταφύλια δεν υπάρχουν πια και οι άνθρωποι που τα καλλιέργησαν και τα οινοποίησαν είναι προηγούμενων γενεών. 🌿



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

Μηχανήματα απόσταξης για παραγωγή αλκοολούχων ποτών και INOX αποστακτικές αρωματικών φυτών

Μελέτη Κατασκευής και Εγκατάστασης
Μεταφορά & Τοποθέτηση
Συντήρηση & Επισκευή στο χώρο σας

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



ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΧΑΛΚΟΥ - ΚΑΖΑΝΙΑ ΓΙΑ ΤΣΙΠΟΥΡΟ

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



NIKE ΑΦΙΕΡΩΜΑ ΣΤΟΝ ΑΝΤΡΕΑ ΠΙΡΛΟ

Ποδόσφαιρο-κρασί σημειώσατε διπλό

Τον Αντρέα Πίρλο αποφάσισε να τιμήσει η εταιρία αθλητικών ειδών, Nike, αφιερώνοντάς του ένα νέο μοντέλο ποδοσφαιρικού παπουτσιού, που θα κυκλοφορήσει σε περιορισμένο αριθμό αντιτύπων και θα φέρει χαρακτηριστικά από τα δύο μεγάλα πάθη του Ιταλού, το ποδόσφαιρο και το... κρασί! Ο λόγος για τα «Tiempo Pirlò» της NIKE για τον Ιταλό μαέστρο έχουν το χρώμα από τον χυμό του σταφυλιού. Το πάθος του Πίρλο αλλά και της οικογένειάς του για το καλό κρασί, είναι γνωστό. Ο ίδιος μάλιστα διατηρεί ένα οινοποιείο στην περιοχή της Λομβαρδίας το οποίο το έχει ονομάσει «Pratum Coller». Η NIKE εμπνεύστηκε από αυτό και σχεδίασε τα παπούτσια του Πίρλο. Τα «Tiempo Pirlò» είναι δερμάτινα και έχουν ένα παρόμοιο λογότυπο με την εταιρεία κρασιού που διατηρεί ο Ιταλός ενώ στο πίσω μέρος τους κυριαρχούν τέσσερα χρυσά αστέρια, όσα και τα παγκόσμια Κύπελλα που έχει κατακτήσει η Ιταλία, ενώ η σημαία της χώρας βρίσκεται στην άκρη των κορδονιών.



Αντρέα Πίρλο

Περιγράφοντας την κληρονομιά της σειράς Tiempo και της παραγωγής κρασιού, το μότο «παίχτειν από το '94» εμφανίζεται με μεταλλικά χρυσά γράμματα στους πάτους των παπουτσιών και στο κομμάτι τους. Μάλιστα, το κομμάτι των παπουτσιών θυμίζει την εικόνα ενός ξύλινου κουτιού που περιλαμβάνει μία φιάλη κρασί.

ΚΑΝΑΔΑΣ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΒΡΕΤΑΝΙΚΗΣ ΚΟΛΟΜΒΙΑΣ (UBC)

Στο μικροσκόπιο το DNA των οινικών περιοχών παγκοσμίως

Ένα βήμα πιο κοντά στην ταυτοποίηση της βιολογικής ταυτότητας των σπουδαιότερων κρασιών του κόσμου βρίσκονται οι ερευνητές του Πανεπιστημίου της Βρετανικής Κολομβίας στον Καναδά (UBC). Σε μια πρόσφατη μελέτη, οι ερευνητές Dan DuRall και Mansak Tantikachornkiat, ανέπτυξαν μια τεχνική που συνδυάζει μια διαδικα-



DEUTSCHE WELLE ΕΜΠΟΡΙΟ ΟΙΝΩΝ ΣΤΗΝ ΕΕ

«ΠΟΛΕΜΟΣ» ΓΑΛΛΩΝ ΚΑΙ ΙΣΠΑΝΩΝ ΓΙΑ ΤΟ ΚΡΑΣΙ

Έντονη ήταν η αντίδραση των Γάλλων οινοποιών τον περασμένο Αύγουστο στις φθηνές εισαγωγές ισπανικού κρασιού: προχώρησαν σε δολιοφθορές σε φορτηγά που μετέφεραν κρασί νοτιοδυτικά της Γαλλίας και οι δρόμοι βάφτηκαν κόκκινοι! Ο πόλεμος του κρασιού κρατάει μήνες, κυρίως με δράσεις των Γάλλων σαμποτέρ της οινοπαραγωγικής περιοχής Λανγκντόκ-Ρουσιγιόν. Οι μασκοφόροι άνδρες της μυστικής οργάνωσης Επιτροπή Δράσης για το Κρασί, που είναι πιο γνωστή ως CRAV ή CAV, άδειασαν το περιεχόμενο 5 φορτηγών στο λιμάνι Σετ κοντά στο Μονπελιέ με αποτέλεσμα περίπου 50.000 λίτρα οίνου να γεμίσουν δρόμους, πάρκινγκ και υ-

σία για την αναγνώριση του πλήρους φάσματος του DNA σε δείγματα ζυμομυκήτων και βακτηρίων και μια τεχνική που διαχωρίζει τους ζωντανούς από τους νεκρούς μικροοργανισμούς. Η έρευνα των DuRall και Tantikachornkiat, δημοσιεύθηκε πρόσφατα στο περιοδικό International Journal of Food Microbiology.



πόγεια πολυκατοικιών. Στόχος -όπως ανέφεραν τα γαλλικά Μέσα Ενημέρωσης- ήταν να εγείρουν το θέμα της «ισπανοποίησης» της αγοράς κρασιού της Γαλλίας. Είχε προηγηθεί από την CRAV μια λιγότερο συμβολική δράση, όταν έβαλαν φωτιά στα κελάρια του κτήματος Ζαν Γκλιζέ, έξω από τη Ναρμπόν και στους τοίχους του κτιρίου έγραψαν με σπρέι «κλέφτης» και «απατεώνας». Οι γαλλικές Αρχές είχαν ξεκινήσει έρευνα εναντίον του ιδιοκτήτη του κτήματος, καθώς υπάρχει η υποψία ότι αγόρασε 26.000 εκατόλιτρα (περίπου 3,5 εκατ. μπουκάλια) φθηνού ισπανικού κρασιού, τα οποία μεταπώλησε με γαλλική ετικέτα ως τοπικό προϊόν.

Φθηνές εισαγωγές

Η Γαλλία εισήγαγε από Ισπανία 7,5 εκ. εκατόλιτρα από τα 2 εκ. εκατόλιτρα το 2014, με τιμή/εκατόλιτρο έναντι 32 ευρώ/εκατόλιτρο. Πρόκειται για αθέμιτο ανταγωνισμό, γιατί στη Γαλλία η παραγωγή ενός εκατόλιτρου κοστίζει τα διπλάσια.



**Droit du vin
et santé publique**

ΠΑΡΙΣΙ OIV AWARDS 2016

Διεθνής διάκριση για το βιβλίο του Θ. Γεωργόπουλου

Στις 6 Ιουλίου στο Παρίσι το νέο γαλλόφωνο βιβλίο του καθηγητή αμπελοοικονομικού δικαίου, δικηγόρου και διευθυντή του Συνδέσμου Ελληνικού Οίνου, Θεόδωρου Γεωργόπουλου, με τίτλο: «Δίκαιο του Οίνου και Δημόσια Υγεία» απέσπασε βραβείο στην κατηγορία: «Πρακτικά Συμposium». Η επιτροπή των βραβείων του Διεθνούς Οργανισμού Αμπέλου και Οίνου (OIV) παρουσίασε 12 βραβεία και 13 ειδικές αναφορές από τα 40 έργα που προτάθηκαν σε σύνολο 76. Η φειντή εκδήλωση των βραβείων OIV χαρακτηρίστηκε από την υψηλή ποιότητα των έργων που διαγωνίστηκαν. Εκπροσωπήθηκαν συνολικά 27 χώρες. Πρόκειται για ρεκόρ συμμετοχής από τη δημιουργία των βραβείων OIV.

ΟΚΛΑΧΟΜΑ ΔΗΜΟΠΡΑΣΙΑ ΣΤΟ GOLD COAST

Στο σφυρί η μονάκριβη συλλογή του ΜακΚλέντον

Μόλις 7 μήνες από το θάνατο του μεγιστάνα του πετρελαίου, Όντρεϊ ΜακΚλέντον, πραγματοποιήθηκε το Σεπτέμβριο δημοπρασία για τη μοναδική συλλογή των κρασιών του. Το ποσό που συγκεντρώθηκε στο Σικάγο ξεπέρασε κάθε προσδοκία καθώς η συλλογή του έπιασε τα 8,4 εκ. δολάρια (7,52 εκ. ευρώ), ενώ οι αρχικές εκτιμήσεις ήταν μεταξύ 5,1-7,7 εκ. δολάρια. Ο ΜακΚλέντον, ο οποίος σκοτώθηκε σε τροχαίο ήταν ιδρυτής της Chesapeake Energy Corp. και είχε αναδειχθεί κορυφαίος στις ΗΠΑ δισεκατομμυριούχος στον κλάδο και παγκοσμίως φήμης συλλέκτης ασυνήθιστα μεγάλων μπουκαλιών κρασιών από το Μπροντ. Στη δημοπρασία συμμετείχαν 1.000 πλειοδότες από 17 χώρες, σύμφωνα με τον Μπεν Νέλσον, πρόεδρο του Hart Davis Hart Wine Co., που διοργάνωσε την εκδήλωση. Συνολικά 1.057 παρτίδες πουλήθηκαν. Ένα Jeroboam of 1989 Haut Brion -αντίστοιχο του είναι 6 κανονικά μπουκάλια- έπιασε τα 33.460 δολάρια (30.000 ευρώ).



17-28 ΑΥΓΟΥΣΤΟΥ

Ο οίνος. Ο τόπος. Η γεύση. Η γιορτή...

Ένα ταξίδι μεθυστικό, πλουσμένο στα αρώματα και στις γεύσεις των εκλεκτών τοπικών οίνων, παρουσίασε για τέταρτη συνεχόμενη χρονιά, από τις 17 έως τις 28 Αυγούστου, η Αιγιάλεια, με τη σειρά εκδηλώσεων «Οινοξένηια», μια πολυήμερη πολιτιστική και γαστρονομική διαδρομή, με φόντο μια από τις σημαντικότερες αμπελουργικές περιοχές της Ελλάδας. Με motto: «Ο οίνος. Ο τόπος. Η γεύση. Η γιορτή», το κρασί και η σταφίδα της περιοχής ταξίδεψαν τους επισκέπτες για 12 μέρες μέσα από πολυδιάστατες δράσεις ενώ σημειώνεται ότι για πρώτη φορά φέτος η εκδήλωση, η οποία διοργανώνεται από τη Δημοτική Κοινωφελή Επιχείρηση Αιγιάλειας, τελούσε υπό την αιγίδα του Υπουργείου Οικονομίας Ανάπτυξης και Τουρισμού.



Με Ασύρτικο ξεκινά το Wine Club Thessaloniki '96

Στην τρίτη 10ετία της λειτουργίας του μπήκε το Wine Club Thessaloniki '96, διοργανώνοντας, την πρώτη, για τη φετινή σεζόν, συνάντηση, την Τετάρτη 21 Σεπτεμβρίου με οδηγό τη χημικό-οινολόγο-δημοσιογράφο οίνου Μαρία Νέτσικα.. Το μοναδικό ντουέτο «Ασύρτικο @ Σαντορίνη» που αποτελεί την κορυφαία έκφραση της γεύσης αυτού που αποκαλείται terroir, βρέθηκε στο επίκεντρο της εν λόγω συνάντησης, η οποία θα πραγματοποιήθηκε στο The Met Hotel, όπως και όλες οι υπόλοιπες.

Ανανεωμένο το βασικό σεμινάριο της Wine Plus

Wine Plus

Οινοική εκπαίδευση για όλους όσοι συνεχίζουν να αναζητούν μια ζωή με ποιότητα προτείνει η Wine Plus ανανεώνοντας για τη νέα σεζόν το βασικό της σεμινάριο «Γνωριμία με τον κόσμο του κρασιού», το οποίο πραγματοποιήθηκε την Τετάρτη 21 Σεπτεμβρίου στο The Met Hotel. Με οδηγό την χημικό-οινολόγο, δημοσιογράφο οίνου-συγγραφέα Μαρία Νέτσικα, το σεμινάριο ακολουθεί βήμα-βήμα τα κεφάλαια του νέου εκπαιδευτικού υλικού και διερευνεί τα «τι, πώς, πότε, ποιο» του κρασιού. Πληροφορίες στο info@wineplus.gr.

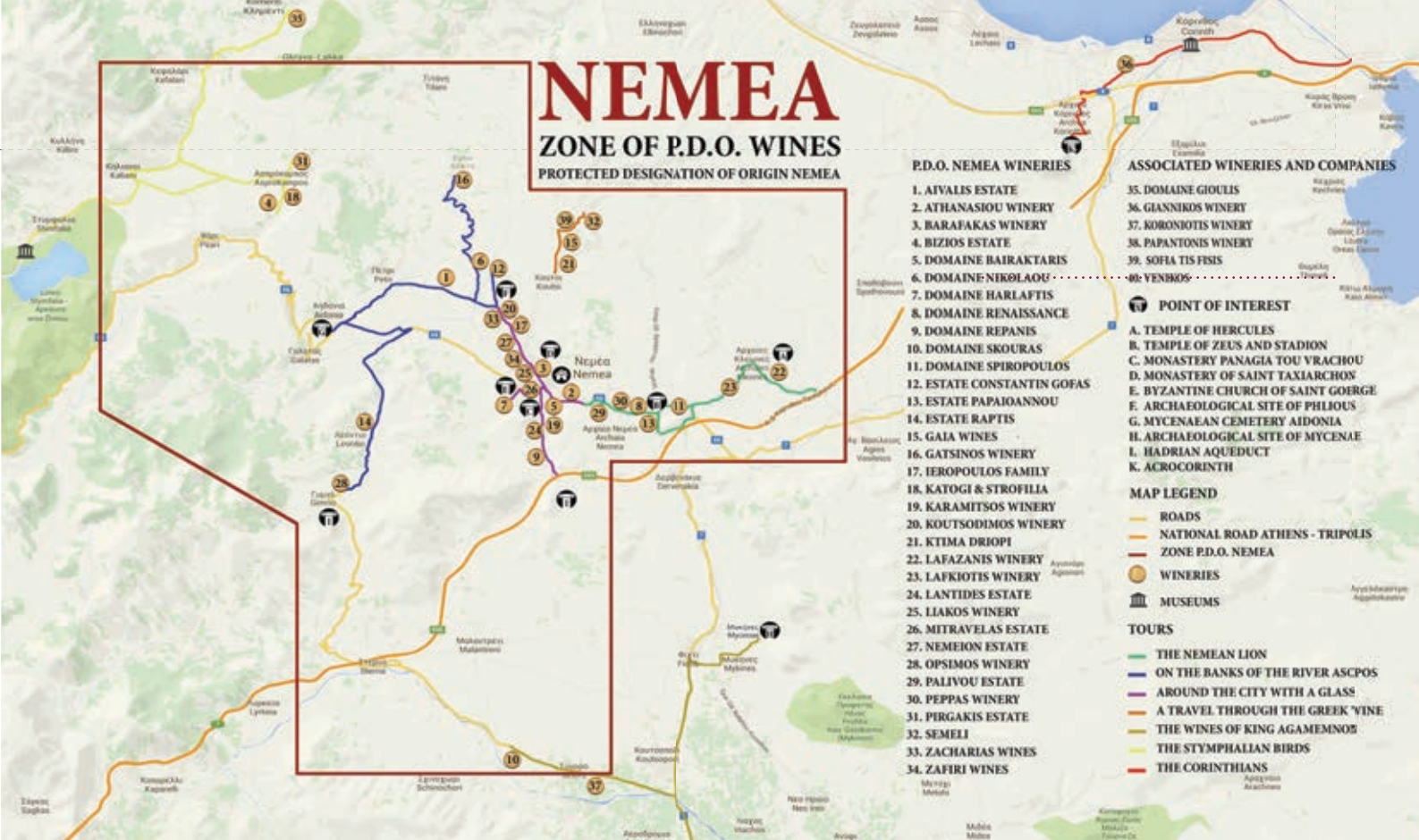
Βραδιά Jazz στον Οινοφόρο του Άγγελου Ρούβαλη

Πέρα από τη συμμετοχή του στη σύλληψη και οργάνωση του θεσμού, το οινοποιείο Οινοφόρος του Άγγελου Ρούβαλη πραγματοποίησε την Τετάρτη 24 Αυγούστου μια ξεχωριστή βραδιά συναυλίας Jazz μουσικής με το συγκρότημα «Yiannis Papadopoulos Trio».

Στην διάρκεια της εκδήλωσης πραγματοποιήθηκαν ξεναγήσεις στο βαρυντικό οινοποιείο της Οινοφόρου (κτισμένο σε έξι επίπεδα) και γευστικές δοκιμές όπου

παρουσιάστηκαν τα δύο νέα λευκά κρασιά «ΜΙΤΟΣ της Αριάδνης». Η εκδήλωση δημιούργησε την ευκαιρία για σημαντικούς διαλόγους πάνω στην προσέγγιση της σχέσης κρασιού-φαγητού και πάνω στην καλύτερη οργάνωση του θεσμού «ΟΙΝΟΞΕΝΕΙΑ», ενώ εντυπωσίασε με τον χαιρετισμό του ο συγγραφέας Γιώργος Πίττας, μέλος του Δ.Σ. του Ξενοδοχειακού Επιμελητηρίου Ελλάδος και εμπνευστής του σήματος «Ελληνικό πρωινό».

ROUVALIS  WINERY



NEMEA

ZONE OF P.D.O. WINES

PROTECTED DESIGNATION OF ORIGIN NEMEA

P.D.O. NEMEA WINERIES

1. AIVALIS ESTATE
2. ATHANASIOU WINERY
3. BARAFAKAS WINERY
4. BIZIOS ESTATE
5. DOMAINE BAIKARTARIS
6. DOMAINE NIKOLAOU
7. DOMAINE HARLAFTIS
8. DOMAINE RENAISSANCE
9. DOMAINE REPANIS
10. DOMAINE SKOURAS
11. DOMAINE SPIROPOULOS
12. ESTATE CONSTANTIN GOFAS
13. ESTATE PAPAIOANNOU
14. ESTATE RAPTIS
15. GAIA WINES
16. GATSIKOS WINERY
17. IEROPOULOS FAMILY
18. KATOI & STROFILLA
19. KARAMITSOS WINERY
20. KOUTSODIMOS WINERY
21. KITIMA DRIPI
22. LAFANIS WINERY
23. LAFKIOTIS WINERY
24. LANTIDES ESTATE
25. LIAKOS WINERY
26. MITRAVELAS ESTATE
27. NEMEION ESTATE
28. OPSIMOS WINERY
29. PALIVOU ESTATE
30. PEPPAS WINERY
31. PIRGAKIS ESTATE
32. SEMELI
33. ZACHARIAS WINES
34. ZAFIRI WINES

ASSOCIATED WINERIES AND COMPANIES

35. DOMAINE GIOULIS
36. GIANNIKOS WINERY
37. KORONOTIS WINERY
38. PAPANTONIS WINERY
39. SOFIA TIS FESIS
40. YENIDIOS

POINT OF INTEREST

- A. TEMPLE OF HERCULES
- B. TEMPLE OF ZEUS AND STADION
- C. MONASTERY PANAGIA TON VRACHOU
- D. MONASTERY OF SAINT TAXIARCHOS
- E. BYZANTINE CHURCH OF SAINT GEORGE
- F. ARCHAEOLOGICAL SITE OF PHILLOUS
- G. MYCENAEAN CEMETERY AIDONIA
- H. ARCHAEOLOGICAL SITE OF MYCENAE
- I. HADRIAN AQUEDUCT
- K. ACROCORINTH

MAP LEGEND

- ROADS
- NATIONAL ROAD ATHENS - TRIPOLIS
- ZONE P.D.O. NEMEA
- WINERIES
- MUSEUMS

TOURS

- THE NEMEAN LION
- ON THE BANKS OF THE RIVER ASPOPOS
- AROUND THE CITY WITH A GLASS
- A TRAVEL THROUGH THE GREEK 'VINE'
- THE WINES OF KING AGAMEMNON
- THE STYMPHALIAN BIRDS
- THE CORINTHIANS

Ο δρόμος του κρασιού έδειξε ξανά Νεμέα

Για 12η χρονιά ο Σύνδεσμος Οινοποιών Νεμέας και ο Δήμος Νεμέας διοργάνωσαν τις «Μεγάλες Μέρες της Νεμέας», με στόχο την προβολή του κρασιού ΠΟΠ NEMEA που βασίζεται στο Αγιωργίτικο, αλλά και την ανάπτυξη του οινικού τουρισμού στην περιοχή.

Οι επισκέπτες των εκδηλώσεων είχαν την ευκαιρία, μεταξύ άλλων, να παρακολουθήσουν καλλιτεχνικές εκδηλώσεις, να επισκεφτούν τα οινοποιεία της περιοχής, να μιλήσουν προσωπικά με τους οινοποιούς, να δοκιμάσουν κρασιά της αρεσκείας τους, αλλά και να ξεναγηθούν σε αρχαιολογικούς χώρους.

Παράλληλα στο κέντρο της Νεμέας σε έναν πολυχώρο γευσιγνωσίας και πληροφόρησης του Συνδέσμου Οινοποιών Νεμέας, οι επισκέπτες που το επιθυμούσαν μπορούσαν να δοκιμάσουν όλα τα κρασιά, συνοδικά, των οινοποιείων της ζώνης Νεμέας και να παίρνουν πληροφορίες για ό,τι αφορά στην περιοχή, το Αγιωργίτικο και τα οινοποιεία.

Μάλιστα, πρέπει να σημειωθεί ότι και φέτος, όπως και την περσινή χρονιά, οι εκδηλώσεις διήρκεσαν όλο τον Αύγουστο, ενώ κορυφώθηκαν το Σαββατοκύριακο 3-4 Σεπτεμβρίου.

Η καινοτομία στη φετινή διοργάνωση αφορούσε στην επέκταση της έκθεσης των κρασιών και της γευσιγνωσίας και σε χώρους εκτός της Νεμέας, όπως στο Φουγάρο στο Ναύπλιο και στον πολυχώρο ΣΓΙΑ στο Λουτράκι.

Υπενθυμίζεται ότι η ζώνη της Νεμέας περιλαμβάνει 16 χωριά, ενώ η περιοχή συγκεντρώνει τον μεγαλύτερο αριθμό μεγάλων και οργανωμένων οινοποιείων στην Ελλάδα που ξεπερνούν τα 40 και παράγουν εκατοντάδες επώνυμες ετικέτες κρασιού.

Μεγάλες Μέρες της Νεμέας 2016

4 Αυγούστου - 4 Σεπτεμβρίου, 2016



ΜΙΑ ΙΣΤΟΡΙΑ ΜΕ ΑΜΠΕΛΙ ΚΑΙ ΚΡΑΣΙ

Μέσα από μια περιπετειώδη διαδρομή η Οινοποιία Λαφαζάνη έφθασε στην επέτειο των 70 χρόνων της, ένα ορόσημο το οποίο εορτάστηκε με την πρέπουσα μεγαλοπρέπεια το Σαββατοκύριακο 3-4 Σεπτεμβρίου με αφορμή και τις Μεγάλες Μέρες της Νεμέας. Το Wine Trails ήταν εκεί και μεταφέρει τις εντυπώσεις του...

Με όλο το ανθρώπινο δυναμικό του επί ποδός να γιορτάζει μαζί με τους επισκέπτες το αμπέλι και το κρασί, το Οινοποιείο Λαφαζάνη επισφράγισε στη Νεμέα τα 70 χρόνια του με μια σειρά εκδηλώσεων που έκλειψαν τις εντυπώσεις των απλών οινόφιλων, όσο και των μυστών της τέχνης του οίνου. Ένα διήμερο που περιλάμβανε φυσικά τρύγο, παραδοσιακό πάτημα σταφυλιών, ξεναγήσεις για τους επισκέπτες καθόλη τη διάρκεια της μέρας, γευσιγνωσίες οίνων Λαφαζάνη και Νέστωρ αλλά και δύο σεμινάρια για τις βασικές αρχές γευσιγνωσίας και τον συνδυασμό φαγητού και κρασιού καθώς και ένα ιδιαίτερο master class με με τίτλο «Η Γέννηση ενός Κρασιού» από τον βραβευμένο ως Καλύτερο Οινοχόο για το 2016, Άρη Σκληραβενίτη, αποτέλεσαν τον κορμό των εκδηλώσεων. **Δεξιά:** Η Αθηνά Λαφαζάνη, υπεύνη εμπορικής διεύθυνσης και marketing, με τη Νατάσα Στασινού και τη Μπέτυ Σταυροπούλου από το εμπορικό τμήμα του Wine Trails.



Αριστερά: Δύο σεμινάρια για τις βασικές αρχές γευσιγνωσίας και τον συνδυασμό φαγητού και κρασιού και ένα ιδιαίτερο master class με τον τίτλο «Η Γέννηση ενός Κρασιού» από τον βραβευμένο ως Καλύτερο Οινοχόο για το 2016, Άρη Σκληραβενίτη, αποτέλεσαν τον κορμό των εκδηλώσεων. **Δεξιά:** Η Αθηνά Λαφαζάνη, υπεύνη εμπορικής διεύθυνσης και marketing, με τη Νατάσα Στασινού και τη Μπέτυ Σταυροπούλου από το εμπορικό τμήμα του Wine Trails.



χό για το 2016, Άρη Σκλαβενίτη ολοκληρώθηκε με απόλυτη επιτυχία και με αθρόα προσέλευση. Επιπλέον, σύμφωνα με σχετική ανακοίνωση του οινοποιείου υπήρξε συνεργασία με τους κορυφαίους Έλληνες γευσσιγνώστες για τη δημιουργία ενός πολύ ιδιαίτερου κρασιού δομημένου με «κώδικα» που θα συζητηθεί.

ΟΙ ΠΙΟ ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΣΤΙΓΜΕΣ

Παρόμοια με την εξέλιξη της ελληνικής οινοποιίας χαρακτηρίζει την πορεία της εταιρείας του ο σημερινός ιδιοκτήτης, Σπύρος Λαφαζάνης, χημικός οινολόγος, και συνειδητοποιημένος οινοποιός από τα εφηβικά χρόνια ενώ τις πιο σημαντικές στιγμές τις οριοθετεί ως εξής:

- Το 1946 ξεκινά στον Πειραιά ο Βασίλης Λαφαζάνης – πατέρας του Σπύρου.
- Το 1960 ανοίγει το πρώτο ιδιόκτητο οι-

νοποιείο στη Μαγούλα Αττικής.

- Ανώνυμη εταιρεία έγινε το 1986.
- Το 1994 ξεκίνησε το οινοποιείο της Νεμέας, που εξελίσσεται μέχρι σήμερα ίσως ο πιο σημαντικός σταθμός.
- Από 2008 ξεκινά η φύτευση αξιόλογου ιδιόκτητου αμπελώνα.
- Το 2012 ξεκίνησε και η παραγωγή Αποσταγμάτων με έμφαση στο τσίπουρο από στέμφυλα των πιο φημισμένων ποικιλιών της Πελοποννήσου. Την ίδια χρονιά στην Ελευσίνα Αττικής ανοίγει την Αποθήκη έτοιμων προϊόντων για την ταχύτερη εξυπηρέτηση των πελατών μας και την διευκόλυνση της διανομής σε όλη την χώρα. Να σημειωθεί ότι το οινοποιείο παράγει 4.000.000 λίτρα οίνους τον χρόνο που καταναλώνονται 80% εντός και περίπου 20% εκτός, ενδεικτικά σε Γερμανία, Καναδά, Φινλανδία Κύπρο και Κίνα. Έχει περίπου 350 αμπελουργούς μόνιμους συνεργάτες.

..... info

ΤΟ ΜΕΓΑΛΥΤΕΡΟ ΒΗΜΑ ΗΤΑΝ Ο ΝΕΣΤΩΡ

Το πιο μεγάλο βήμα στην πορεία του Οινοποιείου Λαφαζάνη ήταν η συνεργασία με τον Νέστορα από την 1η Αύγουστου του 2014. Πρόκειται για το εμβληματικό οινοποιείο της Μεσσηνίας με ιστορία 60 ετών, η οποία ξεκίνησε το 1954, όταν 800 αμπελουργοί ενώθηκαν για να διαθέσουν καλύτερα το προϊόν. Δραστηριοποιείται σε ένα από τα πιο όμορφα κομμάτια της Ελλάδας όπου ο οίνος παράγεται διαχρονικά τουλάχιστον 3500 χρόνια. Οι συζητήσεις για την εξαγορά του Νέστορα διήρκεσαν περίπου ενάμιση χρόνο. Ήταν ιδιαίτερα επίπονες μπήκαν και από τις δύο πλευρές όλες οι σκέψεις. Όπως μάλιστα διηγείται ο Σπύρος Λαφαζάνης: «Μας δοκίμασαν, τον τρύγο του 2013 τον δουλέψαμε στον Νέστορα. Πραγματοποιήθηκε μια συμφωνία ξεκάθαρη και έντιμη. Τα κρασιά που παράγονται με αυτές τις σκέψεις, από τα πανέμορφα αμπελοτόπια μας, δισάπαρα με αρχαίους θησαυρούς, δεν προσφέρουν μόνο γαστρονομική απόλαυση αλλά και συναισθήματα ανθρώπινα και μηνύματα ανεξίτηλα. Αυτό είναι το μεγαλείο των ελληνικών κρασιών και η πεμπτουσία του αμπελοοινικού μας οικοσυστήματος», συμπληρώνει ο ίδιος.



NESTOR
ΠΟΙΟΤΙΚΟΙ ΟΙΝΟΙ ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ



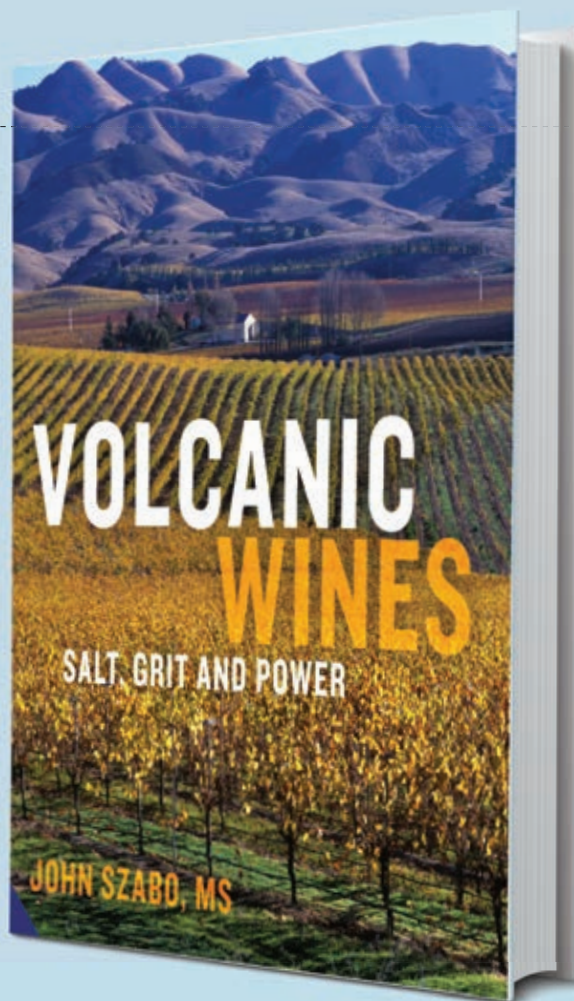
14-16 ΟΚΤΩΒΡΙΟΥ

Στη Σαντορίνη το πρώτο Παγκόσμιο Συνέδριο για τον Οινοτουρισμό

Στην Ελλάδα, και πιο συγκεκριμένα στο Συνεδριακό Κέντρο Πέτρος Μ. Νομικός στο Φηροστεφάνι της Σαντορίνης, θα πραγματοποιηθεί από τις 14-16 Οκτωβρίου το 1ο Διεθνές Συνέδριο για τον Οινοτικό Τουρισμό. Το συνέδριο οργανώνεται με την επιστημονική συνεργασία του Πανεπιστημίου Αιγαίου και του University of South Australia, ενώ έχει τεθεί υπό την αιγίδα του ΣΕΤΕ, της ΕΔΟΑΟ, του ΣΕΟ, της ΚΕΟΣΟΕ και του Δήμου Θήρας. Πρόεδροι του συνεδρίου είναι οι Πάρις Τσάρτας, καθηγητής Τουρισμού του Πανεπιστημίου Αιγαίου, και Γιάννης Βογιατζής, Πρόεδρος της Εθνικής Διεπαγγελματικής Οργάνωσης Αμπέλου και Οίνου, ενώ επίτιμος πρόεδρος ορίστηκε ο Γιάννης Μπουτάρης, Δήμαρχος Θεσσαλονίκης, ο οποίος θα συμμετέχει και ως ομιλητής.

Το συνέδριο εντάσσεται στη σειρά συνεδρίων IMIC, που διεξάγονται σε ετήσια βάση από το 2004, με πρωτοβουλία της «Ηλιότοπος Συνέδρια» και φιλοδοξεί αφενός να παρέχει τη δυνατότητα στους συμμετέχοντες να ενημερωθούν σε σχέση με μια σειρά από ζητήματα που σχετίζονται με την οινοτουριστική ανάπτυξη, και αφετέρου να προάγει το διάλογο και την ανταλλαγή καλών πρακτικών μεταξύ επιστημόνων, επαγγελματιών και φορέων πολιτικής.

Αναλυτικές πληροφορίες υπάρχουν στην ιστοσελίδα
<http://imic2016.conferences.gr>



Την παγκόσμια πρώτη παρουσίαση του βιβλίου *Volcanic Wines*, του John Szabo MS, το θέμα του οποίου πραγματεύεται τα κρασιά που παράγονται σε ηφαιστιογενή εδάφη θα φιλοξενήσει το συνέδριο IMIC της Σαντορίνης.

Wine Tours & Gastronomy



29 ΝΟΕΜΒΡΙΟΥ – 1 ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΥ

Από το Bordeaux η Ευρώπη υποκλίνεται στον κόσμο του οίνου

Από τις 29 Νοεμβρίου έως την 1η Δεκεμβρίου θα πραγματοποιηθεί στο Bordeaux της Γαλλίας η 20ή Vinitech ως Vinitech-Sifel πλέον με εξοπλισμό και υπηρεσίες γύρω από το αμπέλι, το κρασί, τα αποστάγματα, τα φρούτα και τα λαχανικά. Ο στόχος παραμένει την τελευταία δεκαετία κοινός και σύμφωνα με τους διοργανωτές προσεγγίζεται βήμα βήμα παρ' όλες τις περιοδικές οικονομικές αντιξοότητες στο διεθνές περιβάλλον. Για το 2014, τα στατιστικά στοιχεία αποκαλύπτουν πως το 20% (από 750) των εκθετών προέρχονταν εκτός Γαλλίας και αντίστοιχα το 14% των επισκεπτών, με ξεκάθαρο στόχο την αύξηση και των δύο εισροών με πρωτεύοντα αυτών των διεθνών επισκεπτών. Οι λόγοι για να επισκεφθεί κάποιος τη σημαντικότερη ίσως έκθεση οινικού περιεχομένου επί ευρωπαϊκού εδάφους δεν περιορίζονται απλά και μόνο στα εκθέματά της. Οι υψηλού επιπέδου παράλληλες ανοικτές επιστημονικές εκδηλώσεις και συζητήσεις γύρω από φλέγοντα θέματα όλων των εμπλεκόμενων κλάδων, αποτελούν τα τελευταία χρόνια πόλο έλξης τόσο σημαντικών ομιλητών όσο και αυξανόμενου αριθμού επισκεπτών από το διεθνές οινικό περιβάλλον.

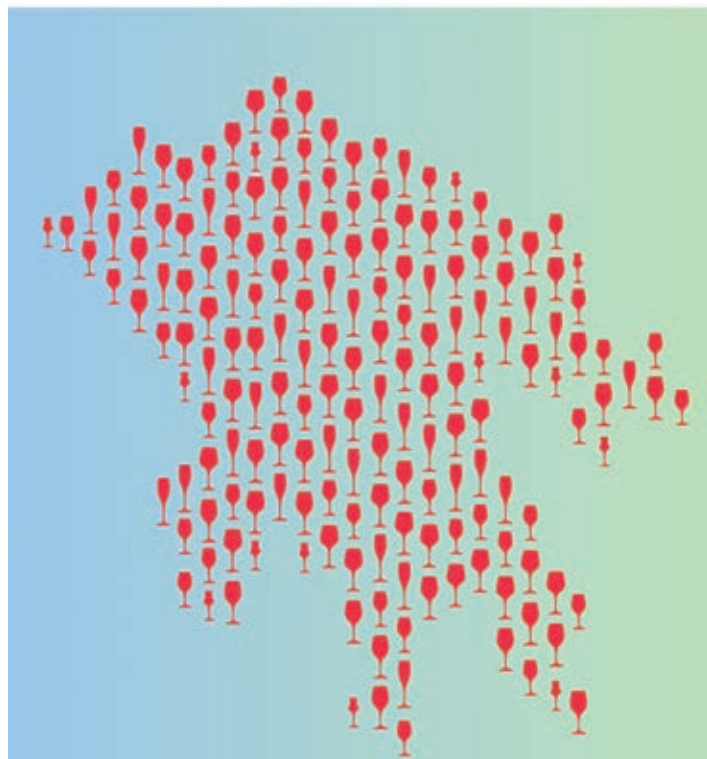
Πληθώρα παράλληλων επιστημονικών εκδηλώσεων θα πλαισιώσουν και φέτος την Vinitech Sifel.

24 ΟΚΤΩΒΡΙΟΥ

Το κρασί της Πελοποννήσου στη Θεσσαλονίκη

Τη Δευτέρα 24 Οκτωβρίου 2016, στο ξενοδοχείο Makedonia Palace επαγγελματίες και οινόφιλοι καταναλωτές της Βόρειας Ελλάδας θα περιηγηθούν στους Δρόμους του Κρασιού της Πελοποννήσου, δοκιμάζοντας τα κρασιά των οινοποιείων τους. Η εκδήλωση θα πραγματοποιηθεί από τις 16.00 έως τις 18.00 μ.μ. για τους επαγγελματίες του χώρου (με πρόσκληση) και στη συνέχεια, έως τις 22.00 μ.μ., για όλους τους φίλους του κρασιού (με είσοδο 3 ευρώ). Οργανώνεται από τη Wine Plus για λογαριασμό της Ένωσης Οινοπαραγωγών του Αμπελώνα της Πελοποννήσου.

THE WP Guide ΤΑ ΚΡΑΣΙΑ ΤΗΣ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ





3-4 ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΥ

Για 14η χρονιά ο Χάρτης των Γεύσεων στη Θεσσαλονίκη

Το Σαββατοκύριακο 3 και 4 Δεκεμβρίου θα πραγματοποιηθεί στην Αποθήκη Γ', στο Λιμάνι Θεσσαλονίκης. Σύμφωνα με την διοργανώτρια Wine Plus τα νούμερα – κλειδιά της περσινής διοργάνωσης, δηλαδή οι 105 οινοποιοί, αποσταγματοποιοί από κάθε αμπελουργική ζώνη της Ελλάδας και εισαγωγείς οίνων, οι 5.040 επισκέπτες, επαγγελματίες και καταναλωτές, τα περισσότερα από 500 κρασιά προς γευστική δοκιμή και οι 17 παράλληλες εκδηλώσεις, αποδεικνύουν ότι εκτός από τη σημαντικότερη καταναλωτική έκθεση στη Βόρεια Ελλάδα, έχει εξελιχθεί σε έναν εξαιρετικά καταξιωμένο θεσμό πανελλαδικά, μια πραγματική πλατφόρμα συνάντησης της οινικής «προσφοράς & ζήτησης».

Ο Χάρτης των Γεύσεων 2016, που πραγματοποιείται υπό την αιγίδα του Δήμου Θεσσαλονίκης και του Φεστιβάλ Γαστρονομίας Θεσσαλονίκης, αναμένεται να αποτελέσει για ακόμη μία χρονιά την πιο σημαντική ετήσια συνάντηση του κόσμου του κρασιού στη Βόρεια Ελλάδα, ικανοποιώντας τους χιλιάδες οινόφιλους επισκέπτες από ολόκληρη την Ελλάδα. Παράλληλα, αναμένεται να συγκεντρώσει πλήθος σημαντικών οινικών προσωπικοτήτων και επαγγελματιών από την Ελλάδα και το εξωτερικό, που τον χρησιμοποιούν για τις επαγγελματικές επαφές τους.



Χάρτης των Γεύσεων

Μια μοναδική ευκαιρία
να δοκιμάσετε εκλεκτά
κρασιά & αποστάγματα



2 ΟΚΤΩΒΡΙΟΥ

Με ορχήστρα το 11ο Cellier Wine Fair

Εκατοντάδες προϊόντα αναμένεται να παρουσιαστούν στο φετινό Cellier Wine Fair δίνοντας την ευκαιρία στους επισκέπτες να δοκιμάσουν κρασιά και αποστάγματα του ελληνικού και του διεθνούς αμπελώνα αλλιά και να γευτούν πρωτότυπα cocktails και delicatessen γεύσεις. Η έκθεση ανοίγει τις πόρτες της την Κυριακή 2 Οκτωβρίου και θα λάβει χώρα στο ξενοδοχείο Hilton της Αθήνας. Το Cellier Wine Fair απευθύνεται σε όλους τους φίλους των κρασιών και των ποτών.



9 ΟΚΤΩΒΡΙΟΥ

Από τον Αίοιο με πίστη στο κρασί

Η ομάδα του Αίοιου προσκαλεί τους φίλους του οίνου, όπως κάθε χρόνο, στην παρουσίαση νέων αλλιά και παλιών προϊόντων, εσοδειών και συνεργασιών για την περίοδο 2016-2017. Η γευσίγνωσία θα λάβει χώρα στο ξενοδοχείο Intercontinental, την Κυριακή 9 Οκτωβρίου, από τις 11 π.μ. έως τις 20.00 μ.μ. ενώ τα κρασιά που θα παρουσιαστούν θα προέρχονται από πολλά γνωστά ελληνικά οινοποιεία αλλιά και από οίλους που εισάγει ο Αίοιος.



14-16 ΟΚΤΩΒΡΙΟΥ

Σε ρυθμούς προετοιμασίας η 3η διοργάνωση της Oenotelia

Τις προετοιμασίες για την επόμενη διοργάνωσή της ξεκίνησε ήδη η Oenotelia, που θα γίνει 18-20 Μαρτίου 2017 στο Metropolitan Expo. Λειτουργώντας παράλληλα κάτω από την ίδια στέγη με την Food EXPO, τη μεγαλύτερη διεθνή έκθεση Τροφίμων και Ποτών στη Ν.Α. Ευρώπη, το ενδιαφέρον για των εκθετών για συμμετοχή είναι ιδιαίτερα μεγάλο. Μάλιστα στα πλαίσια της έκθεσης θα υλοποιηθεί και ένα πρόγραμμα προσέληψης ξένων εμπορικών επισκεπτών, το οποίο δώσει την ευκαιρία στους οινοπαραγωγούς να ενισχύσουν τον εξαγωγικό προσανατολισμό

τους και να κλείσουν μαζί τους εμπορικές συμφωνίες. Η διοργανώτρια εταιρεία στοχεύει επίσης να πλαισιώσει την έκθεση με ποικίλα σεμινάρια επιμόρφωσης και ενημέρωσης των επαγγελματιών της οργανωμένης λιανικής και της μαζικής εστίασης. Παράλληλα, στην αίθουσα των σεμιναρίων του εκθεσιακού χώρου οινοποιεί και ειδικοί από τον οινικό κλάδο θα βρίσκονται σε «ετοιμότητα» για να συζητήσουν με τους επισκέπτες.

oenotelia
INTERNATIONAL TRADE FAIR WINE & SPIRITS



7-9 Οκτωβρίου

Greek Wine Festival

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

LONDON GREEK
WINE FESTIVAL

9-11 Νοεμβρίου

ProWine China 2016

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



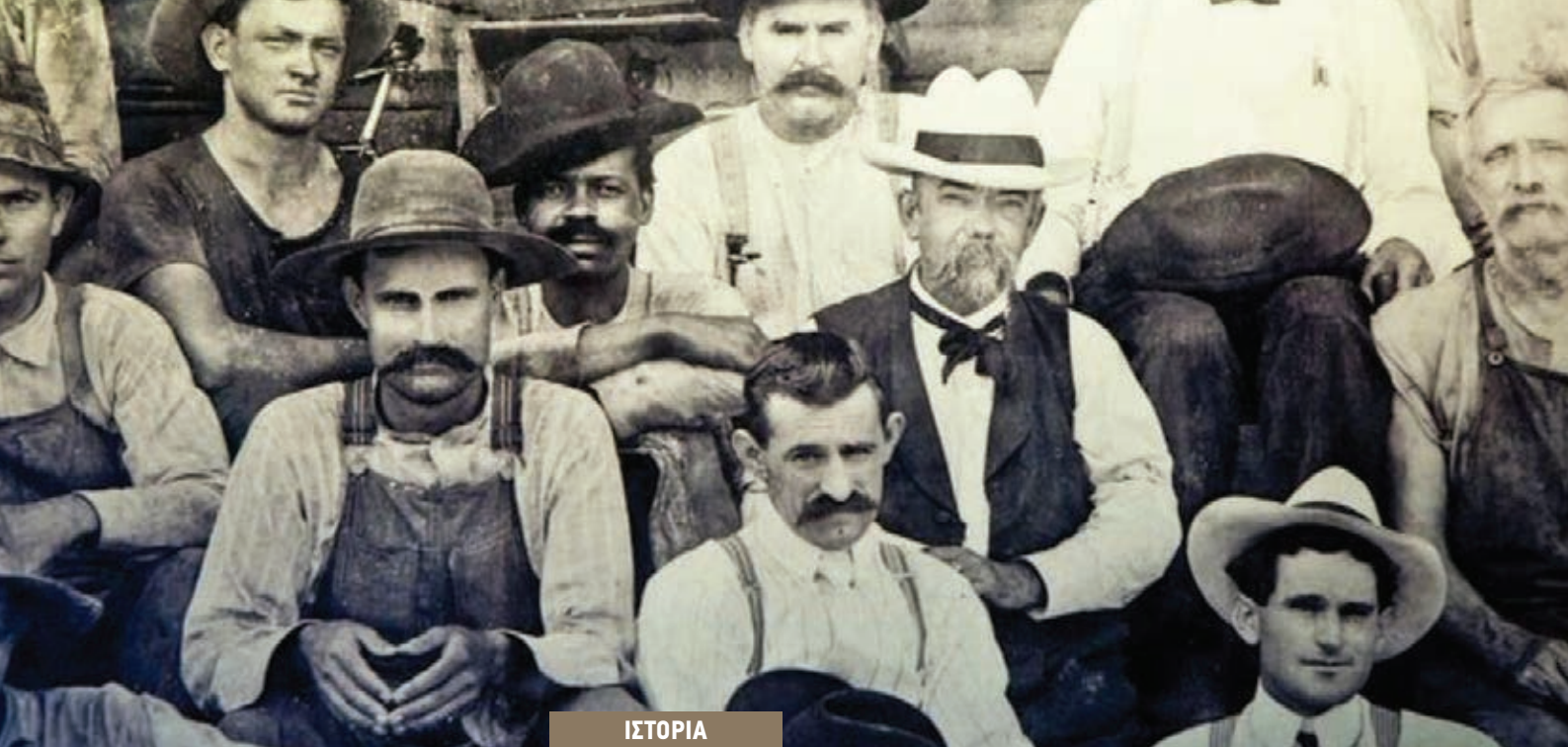
κατακόρυφο καθώς οι σπουδαιότερες οινοπαραγωγικές χώρες έχουν για ακόμα μία χρονιά το βλέμα τους στραμμένο στην αυξανόμενη δυναμική που φαίνεται να εκφράζει η πολυπληθής Ασιατική αγορά.

12-13 Νοεμβρίου

Fine Wine Encounter

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





ΙΣΤΟΡΙΑ



ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ: Φανή Γιαννακοπούλου

Κάθε χρόνο περίπου 275.000 επισκέπτες επιλέγουν να περιηγηθούν στο αποστακτήριο Jack Daniel's, στο Τενεσί των ΗΠΑ, όπου παράγεται το ομώνυμο ούισκι. Εκεί μαθαίνουν την εξής ιστορία: Κάπου στα 1850, όταν ο Jasper Newton «Jack» Daniel ήταν μόλις 13 ετών, βρέθηκε στη δούλεψη του πάστορα Dan Call, ο οποίος είχε στην κατοχή του ένα παντοπωλείο και πουλούσε το ούισκι που παρασκεύαζε μόνος του. Κοντά του, έμαθε την τέχνη της απόσταξης. Χρόνια αργότερα, ο Daniel θα χάριζε στον κόσμο το κλασικό μπέριμπον, με την ασπρόμαυρη ετικέτα και το χαρακτηριστικό τετράγωνο μπουκάλι

Η γέννηση του ούισκι Τέχνη των σκλάβων, λέει σήμερα η Jack Daniel's



Καθαριστική ήταν η **συμβολή** των σκλάβων στην παρασκευή **ούισκι** στην Αμερική, καθώς τόσο ο πρώην πρόεδρος Τζορτζ Ουάσινγκτον όσο και ο **Jack Daniel** βασίζονταν σ' αυτούς όχι μόνο για το εργατικό κομμάτι αλλά και για τα **μυστικά** και τις συνταγές παραγωγής αλκοόλ που έφεραν μαζί τους από τη **Δυτική Αφρική**.

Φέτος και με αφορμή την επέτειο των 150 χρόνων του Jack Daniel's, η εταιρεία αποφάσισε να φέρει στο φως μια διαφορετική ιστορία σχετικά με τη «γέννηση» του πιο δημοφιούς ούισκι στον κόσμο. Υποστηρίζουν ότι την τέχνη της απόσταξης ο Daniel την έμαθε από έναν σκλάβο. Ο λόγος για τον Nearis Green, που ήταν ένας από τους σκλάβους του πάστορα Dan Call. «Χρειάστηκε η επέτειος για να αρχίσουμε να μιλάμε για εμάς», δήλωσε ο ιστορικός της Jack Daniel's, Nelson Eddy, στους New York Times (N.Y.T.). Η ιστορία του Nearis Green, βασισμένη σε προφορικές κυρίως μαρτυρίες και ελάχιστα αρχεία, ενδέχεται να μην αποδειχθεί ποτέ με απόλυτη βεβαιότητα. Ντοκουμέντο αποτελεί μια φωτογραφία του Daniel και των εργατών του που τραβήχτηκε στα τέλη του 19ου αιώνα, όπου ένας μαύρος άντρας, πιθανότατα ένας από τους γιους του Green, κάθεται στα δεξιά του. Πρόκειται για μια εικόνα που προκαλεί εντύπωση, καθώς σε φωτογραφίες της ίδιας εποχής σε άλλα αποστακτήρια, οι μαύροι υπάλληλοι αναγκάζονταν να στέκονται στις πίσω σειρές. Η απόφαση, ωστόσο, να γίνει ευρύτερα γνωστή, αποκτά έναν ιδιαίτερο συμβολισμό. Εδώ και πάρα πολλά χρόνια η κυρίαρχη ιστορία του αμερικανικού ούισκι αποτελεί μια υπόθεση των λευκών, επικεντρωμένη στους Γερμανούς και Σκωτσέζους εποίκους που έφτιαχναν το δικό τους ούισκι. Άνθρωποι σαν τον Nearis Green δεν είχαν ιδιαίτερη θέση σε αυτή την ιστορία. Όμως, η δουλειά και το ούισκι στην πράξη είναι δύο κομμάτια της αμερικανικής ιστορίας άρρηκτα συνυφασμένα μεταξύ τους. Οι σκλάβοι δεν αποτελούσαν απλώς το πολύτιμο εργατικό δυναμικό στα αποστακτήρια, αλλά είχαν συχνά και κρίσιμο ρόλο στην ίδια τη διαδικασία παραγωγής του ούισκι. Ωστόσο, δεν είναι λίγοι εκείνοι που υποστηρίζουν ότι αυτή η ανακοίνωση δεν έγινε τυχαία από την εταιρεία αλλά αποσκοπεί είτε στην αύξηση των κερδών μέσω της αυξανόμενης ευαισθητοποίησης των Αμερικανών σε θέματα ρατσισμού είτε για λόγους μάρκετινγκ. «Η ιστορία του Jack Daniel γίνεται όλο και πιο ελκυστική με την πάροδο των ετών», δηλώνει στους N.Y.T. ο Peter Krass, συγγραφέας του βιβλίου «Αίμα και ούισκι: Η ζωή και οι καιροί του Jack Daniel». «Τη δεκαετία του 1980, στόχευαν στους γιάνηδες. Τους βλάνεω να πηγαίνουν τα πράγματα στο επόμενο επίπεδο, στοχεύοντας στη γενιά της νέας χιλιετίας, που "σκαλίζει" τα ζητήματα κοινωνικής δικαιοσύνης». Από την πλευρά της, η εταιρεία απαντά πως θέλει απλώς να αποκαταστήσει την αλήθεια. 🌿

ΕΠΙΣΗΜΟΣ ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΟΣ

BUCHER
vaslin

**λύσεις
παραγωγής**

αξιοποιήστε και
τον παλιό σας
εξοπλισμό



SERVICE - ΕΜΠΟΡΙΟ - ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΕΙΕΣ
ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΩΝ ΟΙΝΟΠΑΡΑΓΩΓΗΣ,
ΕΜΦΙΑΛΩΣΗΣ & ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

SERVICE - ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ | ΕΜΠΟΡΙΟ | ΚΑΤΑΣΚΕΥΕΣ

ΦΙΛΤΡΑΡΙΣΜΑ | ΜΕΤΡΗΣΕΙΣ & ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ



Αναπαύσεως 12 - τ.κ 194 00 Κορωπί



ΤΗΛ / ΦΑΞ: 210 66 22 585
ΚΙΝ: 694 83 81 330



www.enotech.gr



info@enotech.gr

ΝΕΑ ΕΠΟΧΗ

Νέα Εικόνα!



NESTOR

Quality Wines of Messinia

NESTOR A.E. - ΠΥΡΓΟΣ ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ 24 400 - Τ.: (+30) 2763 041073 - F: 2763 041069

www.nestorwines.gr