

ISSN 2241-9454

ΑΜΠΕΛΟΣ & ΟΙΝΟΣ

WineTrails



Τεύχος Νο 16

Σεπτέμβριος-Νοέμβριος 2017

ΚΥΚΛΟΦΟΡΕΙ ΔΩΡΕΑΝ

ΜΕ ΤΗΝ AGENDA

ΚΑΙ ΣΤΗ ΣΥΝΕΧΕΙΑ

ΑΥΤΟΤΕΛΩΣ με 4 ευρώ

ΠΑΝΕΛΛΑΔΙΚΑ ΤΡΥΓΟΣ 2017

ΟΣΟΙ ΔΙΑΒΑΣΑΝ

*περνάνε στην επόμενη τάξη ποιότητας,
πιο αρωματικά τα λευκά, γεμάτα τα κόκκινα*

BURN COTTAGE • C. OTAGO

**ΑΦΙΕΡΩΜΕΝΟΙ
ΣΤΟ PINOT NOIR**

ΤΑΞΙΔΙ • ΓΕΡΜΑΝΙΑ

**SCHLOSS
JOHANNISBERG
ΑΠΟ ΤΟ 12^ο ΑΙΩΝΑ**

4
ΕΚΛΕΚΤΕΣ
ΕΤΙΚΕΤΕΣ



ΜΙΑ
ΠΕΡΗΦΑΝΗ
ΧΩΡΑ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ



Κάθε μέρα αξίζει!



MERLOT
Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος
2014

Ζωηρό βαθυκόκκινο χρώμα και αρώματα που ξεκινούν με άφθονα κόκκινα φρούτα και βότανα, για να καταλήξουν στη μαύρη σοκολάτα και σε διάφορα γλυκά μπαχαρικά. Φίνες τανίνες και καλή δομή υποστηρίζουν τον ξεχωριστό χαρακτήρα του. Σερβίρεται στους 16-18°C.

750 ml
3.49€
(1 L = 4.65€)

SYRAH
Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος
2015

Διαθέτει σώμα με πλούσιο όγκο και ζουμερές τανίνες. Έχει μακρά, γλυκιά επίγευση και τα αρώματά του διακρίνονται σε κάθε γουλιό, όπως μούρα, μαύρο πιπέρι και μαύρη σοκολάτα. Σερβίρεται στους 16-18°C.

750 ml
3.49€
(1 L = 4.65€)

NEMEA
Αγιοργίτικο Barrique
Π.Ο.Π. 2014

Το βελούδινο Αγιοργίτικο βραβευμένο με ασημένιο μετάλλιο στο διεθνή διαγωνισμό Mundus Vini, στον οποίο και διακρίθηκε μέσα από χιλιάδες ποικιλίες που συμμετείχαν. Ιδανικό, για να συνοδεύσει κόκκινα κρέατα με πικάντικες σάλτσες. Σερβίρεται στους 18-20°C.

750 ml
4.45€
(1 L = 5.93€)

AMYNTAION
Ξινόμαυρο Reserve
Π.Ο.Π. 2013

Εκλεκτό Ξινόμαυρο από το Αμύνταιο με μια φωτεινή κόκκινη όψη που θα σας αφήσει στη μύτη διαδοχικά αρωματικά κύματα τομάτας και μπαχαρικών. Η γεύση του φινετσάτη με ζωντανή οξύτητα και ευχάριστα τανικό τελείωμα. Συνδυάζεται ιδανικά με λουκάνικα, χοιρινό, πικάντικα κρέατα και έντονα τυριά. Σερβίρεται στους 16-18°C.

750 ml
4.49€
(1 L = 5.99€)



www.lidl-hellas.gr



Στο εξώφυλλο του Wine Trails φιλοξενείται ο Γιώργος Παπαϊωάννου από το ομώνυμο οινοποιείο στην Αρχαία Νεμέα, που αποτελεί σταθμό στην εξέλιξη της ζώνης στο σύνολό της.

**ΣΤΟ ΕΠΟΜΕΝΟ
WINE TRAILS ΣΤΙΣ
23 ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΥ**

Michelangelo
competition

Κάν' το όπως οι
Νοτιοαφρικανοί. Μια
εκ των έσω ματιά
στον μεγαλύτερο
διαγωνισμό οίνου και
αποσταγμάτων της
μακρινής χώρας.

Οξυγόνο και
οινοποίηση

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

Φελλός & κρασί
Με τη μάχη του ΤCA να
δείχνει πως κρίθηκε
για πάντα, πώματα
και φελλός αποκτούν
πραγματικά άλλη έννοια
στο μέλλον. Πόσο
σημαντική θα είναι για
ένα κρασί η οινοποίηση
μετά την εμφιάλωση...

ΚΕΙΜΕΝΟ Γιάννης Πανάγος, **Εκδότης-Διευθυντής**

Editorial



Η ΣΗΜΑΝΣΗ ΚΙΝΕΙΤΑΙ ΑΡΓΑ, Ο ΟΙΝΟΤΟΥΡΙΣΜΟΣ ΑΡΓΟΤΕΡΑ



Με «κόκκινο λεωφορείο» δρομολογούνται οι εξελίξεις στα θέματα που αφορούν στον οινοτουρισμό.

Στο άρθρο 25 του νόμου 4276/2014 (ΦΕΚ. 155 – 30 Ιουλίου 2014) αναφέρονται κατά γράμμα τα εξής:

1. «Οινοτουρισμός» είναι η ειδική μορφή τουρισμού η οποία αφορά την παροχή υπηρεσιών υποδοχής, ξενάγησης, φιλοξενίας και εστίασης σε χώρους λειτουργικά ενοποιημένους με οινοποιητικές ή και οινοπαραγωγικές (αμπελώνες) εγκαταστάσεις. Οι υπηρεσίες αυτές προσφέρονται συνδυαστικά με δραστηριότητες σχετικές με την αμπελοκαλλιέργεια και την οινική παραγωγή.
2. Κατά παρέκκλιση των ισχυουσών διατάξεων μέσα στα όρια των οινοποιητικών ή και οινοπαραγωγικών , εγκαταστάσεων μπορούν να ιδρύονται μη κύρια τουριστικά καταλύματα και χώροι εστίασης.
3. Θεσπίζεται «Σήμα Επισκέψιμου Οινοποιείου». Μία οινοποιητική ή και οινοπαραγωγική εγκατάσταση χαρακτηρίζεται ως οινοτουριστική και εφοδιάζεται με «Σήμα επισκέψιμου οινοποιείου», εφόσον: α) μέσα στα όρια της εγκατάστασης παρέχονται υπηρεσίες είτε ξενάγησης είτε υποδοχής και φιλοξενίας σε μη κύρια τουριστικά καταλύματα είτε εστίασης είτε το σύνολο των ως άνω υπηρεσιών και β) διαθέτει χώρους και εγκαταστάσεις ειδικών προδιαγραφών που διασφαλίζουν την επισκεψιμότητα.
4. Το «Σήμα Επισκέψιμου Οινοποιείου» είναι σήμα με ειδικό λογότυπο που χορηγείται από το Υπουργείο Τουρισμού, με το οποίο πιστοποιείται ότι μία οινοποιητική ή και οινοπαραγωγική επιχείρηση είναι οινοτουριστική και πληροί τις προϋποθέσεις της παραγράφου 3 του άρθρου αυτού.
5. Με απόφαση των Υπουργών Τουρισμού και Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων καθορίζονται οι προδιαγραφές 4886 ΕΦΗΜΕΡΙΣ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΕΩΣ (ΤΕΥΧΟΣ ΠΡΩΤΟ) για τις υπηρεσίες της παραγράφου 1 οι τεχνικές και λειτουργικές προδιαγραφές των εγκαταστάσεων της παραγράφου 2, η μορφή και ο τύπος του Σήματος Επισκέψιμου Οινοποιείου, οι ειδικές προδιαγραφές επισκεψιμότητας και κάθε άλλη σχετική λεπτομέρεια.

Μετά κόπων και βασάνων, τέσσερις μέρες πριν από τις εθνικές εκλογές του 2015 και συγκεκριμένα στις 21 Ιανουαρίου 2015, οι αρμόδιοι τότε υπουργοί Αγροτικής Ανάπτυξης και Τουρισμού (Γιώργος Καρασμάνης και Όλγα Κεφαλογιάννη), υπέγραψαν και την Υπουργική Απόφαση που ορίζει τα καθήκαστα. Έκτοτε, ούτε φωνή ούτε ακρόαση! ❀



All Rights Reserved



All Rights Reserved



We can make anyone a
wine expert.



The place to
study
wine

T: 210 9882 540 & 210 9882 544 F: 210 9882 482

email: education@wspc.gr www.wspc.gr



Σεπτέμβριος 2017

ΤΡΥΓΟΣ 2017

- 10 **ΕΥΝΟΟΥΝΤΑΙ ΤΑ ΟΨΙΜΑ TERROIR**
12 Πλούσια αρώματα και κανονικές τανίνες στο Παγγαίο

ΔΡΑΜΑ

- 16 **ΤΡΥΓΟΣ ΣΤΟ ΚΤΗΜΑ ΠΑΥΛΙΔΗ**
20 Χρονιά σταθμός για το Ξινόμαυρο της Νάουσας

ΠΙΕΡΙΑ

- 22 **Η ΚΑΛΥΤΕΡΗ ΧΡΟΝΙΑ ΤΗΣ ΔΕΚΑΕΤΙΑΣ**
26 Μία από τις υγιείς χρονιές για τον Τσάνταλη στη Ραψάνη

ΑΤΤΙΚΗ

- 30 **ΠΛΗΘΩΡΙΚΑ ΝΕΑ ΚΡΑΣΙΑ ΤΗΣ ΡΩΞΑΝΗΣ**
32 Αγιωργίτικο με έντονα και δυνατά αρώματα για το 2017

ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ

- 38 **ΟΙ ΚΟΥΛΟΥΡΕΣ ΕΣΩΣΑΝ ΤΑ ΑΜΠΕΛΙΑ**
40 Στη θέση του έφερε τον τρύγο ο άστατος καιρός στην Κρήτη





64



78



76

Σεπτέμβριος 2017

ΚΑΛΙΕΡΓΗΤΙΚΑ

- 42 **ΑΣΤΑΤΟΣ ΚΑΙΡΟΣ ΣΤΟ ΑΜΠΕΛΙ**
44 Πιο ευαίσθητοι οι ποιοτικοί αμπελώνες

ΘΕΣΜΙΚΑ

- 46 **ΕΠΙΣΗΜΑ ΦΥΤΕΥΣΕΙΣ ΣΤΑ ΣΧΕΔΙΑ**
49 Χωρίς ελάχιστη έκταση οι μητρικές φυτείες αμπελίου

ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ

- 52 **PELLENC 8090 SELECTIV**
54 Ηλεκτρικά ψαλίδια για αποτελεσματική συγκομιδή

ΣΚΕΨΕΙΣ

- 56 **ΒΙΟΠΟΙΚΙΛΟΤΗΤΑ & ΜΕΛΛΟΝ**
58 Τα αδέλφια Αναστασίου εφ' όλης της ύλης

ΕΤΑΙΡΙΚΑ ΝΕΑ

- 68 **MERCI, MONSIEUR MACRON**
69 Στην κορυφή του Wine Advocate η Santo Wines

ΕΙΔΗΣΕΙΣ

- 76 **ΑΛΕΥΡΙ ΑΠΟ ΟΙΝΟΣΤΑΦΥΛΑ**
77 Πάνω από 35.000 ευρώ για μία φιάλη οίνου

ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ

- 81 **Η ΣΙΤΕΝΙ ΓΙΝΕΤΑΙ 40 ΕΤΩΝ**
80 Οι νέες οινικές τάσεις στον Χάρτη των Γεύσεων

- 54 Πολύτιμος
σύμμαχος
στον τρύγο τα
ηλεκτρικά ψαλίδια



Wine Trails

ΚΥΚΛΟΦΟΡΕΙ
ΔΩΡΕΑΝ ΜΕ ΤΗΝ
AGENDA ΚΑΙ
ΣΤΗ ΣΥΝΕΧΕΙΑ
ΑΥΤΟΤΕΛΩΣ

Ταυτότητα

ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑ

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

ΕΚΔΟΤΗΣ/ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ

Γιάννης Πανάγος

ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ ΕΚΔΟΣΗΣ

Λάζαρος Γατσέλος

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ

Ειρήνη Σκρέκη

ΣΥΝΤΑΞΗ

Χαρ. Σπινθηροπούλου
Χρ. Κανελλόπουλος
Γιώργος Κοντονής
Μαρία Γιουρούκη
Μαρίνα Σκοπελίτου
Λεωνίδας Λιάμης
Γρηγόρης Κόντος
Αλέξανδρος Μπίκας
Φανή Γιαννακοπούλου
Ελένη Δούσκα
Κώστας Λώνης
Μιχάλης Χούλης
Βασίλης Πατάκης
Άρης Σκληβενίτης
Παναγιώτης Πασχαλίδης

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΟ/

ΣΕΛΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Βασιλική Κονόμου
Αθηνά Βέν

ΕΜΠΟΡΙΚΟΣ ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ

Παναγιώτης Αραβαντινός

ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ/

ΔΙΑΦΗΜΙΣΗ

Μαρίν Σιακλής
Νατάσσα Στασινού

ΔΙΑΝΟΜΗ

ΑΡΓΟΣ Α.Ε.

ΕΚΤΥΠΩΣΗ/

ΒΙΒΛΙΟΔΕΣΙΑ

Sykaris graph

www.agronews.gr



ΡΟΔΙΤΗΣ

Η ποικιλία Ροδίτης δίνει κρασιά στρογγυλά, ευχάριστα, γεμάτα φρεσκάδα.

Ξηρό, μέτρια αρωματικό, με νότες πεπονιού και αχλαδιού.

Εξαιρετικό με: Θαλασσινά, ψάρια, σαλάτες.

ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ

Η χαρισματική ποικιλία Αγιωργίτικο δίνει κρασιά πολύπλοκα, ρωμαλέα.

Ξηρό, με αρώματα κόκκινων φρούτων και απαλό στο στόμα.

Εξαιρετικό με: Λευκά κρέατα, μαγειρευτά & μεζέδες της γης.



ΚΙΑΤΟ WINES

Άγιος Ιωάννης
Θέση Σφαγεία Κιάτο
Τ. 2742022234
www.easkiatou.gr
info@easkiatou.gr

Οι αμπελώνες της Κορινθίας, ανάμεσα στον Κορινθιακό κόλπο και στους ορεινούς όγκους της Πελοποννήσου, συνδυάζουν χαμηλές θερμοκρασίες, άπλετο ηλιακό φως και εδάφη κατάλληλα για την αμπελοκαλλιέργεια.



Merroir... φοριέται και στο δεξί



Του Λάζαρου
Γατσέηου
Οινολόγου
Dip. WSET



Καλό είναι να
αρχίσουμε ν'
αγναντεύουμε
συχνότερα
τη θάλασσα
και τις θίμνες
της χώρας
σκεπτόμενοι
το κρασί.

Κατά τη διάρκεια της νέας σχολικής χρονιάς, Σεπτέμβριος 2017 - Ιούνιος 2018, θα κυκλοφορήσει προς διάθεση το πρώτο ελληνικό αφρώδες κρασί σχεδόν παραδοσιακής μεθόδου, στην περίπτωση μας εξαιρούνται οι ποικιλίες, το οποίο έχει πραγματοποιήσει τη δεύτερη ζύμωση και την ωρίμανσή του εξ ολοκλήρου κάτω από την επιφάνεια της θάλασσας.

Αυτό που είναι σημαντικό στη συγκεκριμένη περίπτωση δεν αφορά την όποια πρωτοτυπία μπορεί να εμπεριέχει το τολμηρό αυτό εγχείρημα, αλλά στην πραγματικότητα πώς χαρίζει απλόχερα στο ελληνικό κρασί ένα παγκοσμίου ανεξερεύνητο νέο μονοπάτι.

Όπως κάθε μονοπάτι έτσι κι αυτό περιέχει τουλάχιστον μία προοπτική.

Ό,τι είναι το οινοπέδιο, terroir για τους απανταχού συμμάχους μας, για τη στεριά είναι το merroir για τη θάλασσα. Ο όρος υπάρχει επίσημα και όπως οι περισσότεροι φαντάζονται μονομιάς αφορά, μέχρι τώρα, τη συνέργια πολλών παραγόντων που συμβάλλουν στη μοναδικότητα έμβιων και άβιων όντων κάτω από την επιφάνεια της θάλασσας. Η μοναδικότητα αυτή ξεκινά από τα μορφολογικά χαρακτηριστικά ενός οργανισμού και καταλήγει στα γευστικά χαρακτηριστικά που έχει στο πιάτο.

Σύμφωνα με τη θεωρία της προφανούς προφάνειας αφού ο όρος οινοπέδιο μετασηματίστηκε στο πέρασμα των αιώνων από τους συμμάχους μας ως terroir, το merroir μπορεί να μετασηματιστεί, από τη σύγχρονη Ελληνική Οινοτική Βιομηχανία, σε υποθαλάσσιο οινοπέδιο.

Πριν φαγωθούν τα μουςτάκια, όσων διαθέτουν, αστράψουν οι λόγες κι αρχίζουν οι πολεμικοί αλαλαγοί για την ορθή κι επιστημονικώς άρτια οριοθέτηση του merroir, ας ρίξουμε μια ματιά προς τη θάλασσα.

ΑΓΝΑΝΤΕΥΟΝΤΑΣ ΛΟΙΠΟΝ
ΤΗ ΘΑΛΑΣΣΑ ΜΠΟΡΕΙ ΚΑΠΟΙΟΣ ΝΑ:

- Πολλαπλασιάζει τον αριθμό των ετικετών που διαθέτει δίχως να αυξήσει τον όγκο παραγωγής.
- Πολλαπλασιάζει τον αριθμό των ετικετών που διαθέτει δίχως να επενδύσει σε επιπλέον σταθε-

ρό εξοπλισμό μόνιμης εγκατάστασης.

- Διεκδικήσει επιπλέον πρόσθετη αξία για τα νέα υποθαλάσσια προϊόντα.

- Διευρύνει ακαριαία τις οινοτουριστικές δραστηριότητες του οινοποιείου και μιας ολόκληρης ζώνης.

Εδώ είναι καλό να αναφερθεί, μιας και δεν διαθέτουν όλες οι οινοπαραγωγικές περιοχές και μονάδες πρόσβαση στη θάλασσα, πως όπως αγναντεύει κάποιος τη θάλασσα μπορεί να αγναντέψει και μια λίμνη.

Σε τρία επιπλέον πράγματα μπορεί να συμβάλει κάποιος αγναντεύοντας το υγρό στοιχείο:

- Στην έρευνα παρθένων πεδίων που τόσο έχει ανάγκη εξίσου η χώρα και το κρασί.
- Στην εξωτερική πολιτική της χώρας καθώς το μεγαλύτερο τμήμα των συνόρων εμπεριέχουν το υγρό στοιχείο.
- Στην προστασία του περιβάλλοντος και της βιοποικιλότητας.

Χαρακτηριστικό παράδειγμα της τελευταίας παραμέτρου αποτελεί ο Κορινθιακός κόλπος. Οι κήποι των κοραλλιών και τα υποθαλάσσια λιβάδια της Ποσειδωνίας είναι μόνο δύο από τα σπάνια προστατευόμενα υποθαλάσσια οικοσυστήματα που διαθέτει και απειλούνται.

Αστικά και βιομηχανικά λύματα έχουν συνθέσει ένα εξαιρετικά τοξικό πέπλο, με τη συμμετοχή των απαραίτητων βαρέων μετάλλων, που έχει καλύψει περισσότερο από 10% του πυθμένα του κόλπου σύμφωνα με πρόσφατη έρευνα του Πανεπιστημίου Πατρών.

Για περισσότερες λεπτομέρειες αλλά και για παρόμοιες περιπτώσεις με αυτή του Κορινθιακού μπορεί αρχικά κανείς να απευθυνθεί στη συνείδησή του και κατ' επέκταση στο όποιο όραμα έχει ή δεν έχει για το ελληνικό κρασί.

Εδώ λοιπόν όπου οινοποιήσιμη ποικιλία αμπέλου που συμμετέχει αποκλειστικά στην παραγωγή ΠΟΠ κρασιών δεν βρίσκεται στον όποιο εθνικό κατάλογο ποικιλιών καλό είναι να αρχίσουμε ν' αγναντεύουμε συχνότερα τη θάλασσα για περισσότερους από έναν λόγους.

Εναλλακτικά, τώρα που ξεκίνησε η νέα σχολική χρονιά μπορεί να ψάξει κάποιος για εντατικά μαθήματα νεοελληνικής γραμματικής. Ιπποζώνω, ιπποζώνεις, ιπποζώνη...



Παρόμοιες και σε πολλές φορές ταυτόσημες ιδιότητες προσφέρει και ο βυθός των λιμνών. Στο μέλλον πιθανά να μιλάμε για merroir εναντίον lerroir.

PELLENC

Η ελευθερία του κλαδέματος

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.



FIXION Το δετικό με τις περισσότερες πωλήσεις στον κόσμο!



Fixion

ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ ΔΕΤΙΚΟ

895 €/προ Φ.Π.Α.

- Μέχρι και 12.000 δεσίματα την ημέρα, χωρίς φόρτιση μπαταρίας.
- 40% τουλάχιστον πιο γρήγορο δέσιμο από το δέσιμο στο χέρι.
- Απλοποιημένη εργασία: εφαρμόζουμε, πατάμε, δένσυμε.
- Γκάμα 5 διαφορετικών ταινιών στην διάθεσή σας.

www.pellenc.com.gr



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



AGROTECH S.A.
ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΟΣ ΕΙΣΑΓΩΓΕΑΣ



ΤΡΥΓΟΣ 2017 ΓΙΑ ΔΙΑΒΑΣΜΕΝΟΥΣ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΟΥΣ

Χωρίς βροχές ήταν φέτος το τέλος του χειμώνα και τα 2/3 της άνοιξης. Στη συνέχεια φεύγοντας η άνοιξη και με την είσοδο του καλοκαιριού ήρθαν έντονες βροχοπτώσεις και μάλιστα αρκετά μεγάλες για την περίοδο. Αυτό είχε ως αποτέλεσμα να αυξηθεί αρκετά η ευρωστία των φυτών και οι ρώγες να μεγαλώσουν αρκετά. Στη συνέχεια ακολούθησαν παρατεταμένες ζεστές περιόδους, οι οποίες κατά τη διάρκεια του Ιουλίου συνδυάστηκαν και με υψηλές θερμοκρασίες της νύχτας, αντίθετα τον Αύγουστο οι θερμοκρασίες της νύχτας σε αντίστοιχες περιόδους ήταν αρκετά πιο δροσερές του αναμενόμενου. Πρόκειται για μια χρονιά που από τον περκασμό και ύστερα οι ημέρες έμοιαζαν στις αντίστοιχες του 2007 και οι νύχτες σε αυτές του 2013. Εδώ υπάρχει μια συγκυρία μοναδική, αφού οι βροχοπτώσεις στις αρχές καλοκαιριού πλησίασαν σε όγκο την άνοιξη του 2011. Μια χρονιά λοιπόν όπου τελικά θα ευνοηθούν αρκετά τα όψιμα terroir με τα «κρύα» εδάφη. Όλοι περιμένουμε ότι θα προκύψουν στοιχεία αρκετά ενδιαφέροντα αρωματικά τόσο για τις λευκές, όσο και για τις έγχρωμες ποικιλίες, όμως φαινορικά θα υπάρξουν εκπλήξεις τόσο ευχάριστες όσο και δυσάρεστες. Μένει λοιπόν να δούμε τα επόμενα χρόνια ποιοι διάβασαν το 2017, μια χρονιά πραγματικά για αμπελουργούς...



ΘΕΣΣΑΛΙΑ

Οινοποιείο Τσάνταλη
Οινοποιείο Παπρά

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

ΜΑΚΕΔΟΝΙΑ

Βιβλία Χώρα
Κτήμα Παυλίδου

Ρεπορτάζ:
Λεωνίδας Λιάμης

Οινοποιείο Μπουτάρη
Κτήμα Κούρτη
Ρεπορτάζ
& **Φωτογραφίες:**
Βασιλική Πασχάλη
- Τσαντοπούλου

ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ

Οινοποιείο
Βενετσάνου

Ρεπορτάζ:
Χρήστος
Κανελλοκόπουλος

ΑΤΤΙΚΗ

Κτήμα Ρωξάνης Μάτσα

ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΣ
Κτήμα Παπαϊωάννου

Ρεπορτάζ:
Μαρίνα Σκοπελίτου

ΚΡΗΤΗ

Οινοποιείο Μανουσάκη

Ρεπορτάζ:
Κατερίνα Μυλωνά



ΚΑΒΑΛΑ: ΚΤΗΜΑ ΒΙΒΛΙΑ ΧΩΡΑ

ΕΝΤΟΝΟ ΧΡΩΜΑ ΚΑΙ ΣΥΜΠΥΚΝΩΣΗ ΣΗΜΑΙΝΕΙ ΥΨΗΛΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑ

Κρασιά με καλές οξύτητες, κανονικές τανίνες, πολλή χρωστική, αλλή και πλούσια αρώματα, αναμένεται να δώσει ο φετινός τρύγος στο Παγγαίο της Καβάλας επισημαίνει ο οινολόγος Βασίλης Τσακταρλής

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

Κρασιά με καλές οξύτητες, κανονικές τανίνες, πολλή χρωστική, αλλά και πλούσια αρώματα, αναμένεται να δώσει ο φετινός τρύγος στο Παγγαίο της Καβάλας επισημαίνει ο οινολόγος Βασίλης Τσακταρλής, και παρότι χαρακτηρίζει τη χρονιά «λίγο μυστήρια», λόγω των μεγάλων εναλλαγών του καιρού, κάνει λόγο, εν τέλει, για εξαιρετική σεζόν στα οινοστάφυλα της περιοχής.

Συναντήσαμε τον συνιδρυτή του Κτήματος «Βίβλια Χώρα», στο ομώνυμο οινοποιείο στο Κοκκινοχώρι Καβάλας, λίγες ημέρες αφότου είχε αρχίσει ο τρύγος, στις 21 Αυγούστου, και όπως μας είπε «μέχρι στιγμής το Syrah είναι εξαιρετικό, το Pinot Noir

πολύ καλό και τα Sauvignon πολύ αρωματικά, ενώ κι οι τανίνες δείχνουν κανονικές. Τα σταφύλια φαίνεται, επίσης, ότι θα έχουν πολλή χρωστική, άρα αναμένουμε έντονο χρώμα κι ανάλογη συμπύκνωση, γεγονός που προοικονιάζει υψηλή ποιότητα».

Στο ερώτημά μας πώς επηρέασαν την πορεία του τρύγου, οι εναλλαγές των καιρικών συνθηκών φέτος, ο συνομιλητής μας εξήγησε ότι η χρονιά άρχισε με πολλές βροχές και κρύο, έως τον Ιούνιο και ενώ φαινόταν ότι θα οδηγήσει σε όψιμο τρύγο, ο καιρός άλλαξε και οι μίνι καύσωνες που ακολούθησαν τον Ιούλιο και τον Αύγουστο έφεραν πρωίμηση. «Έτσι, η σεζόν αντί να αρχίσει μετά τις 22 Αυγούστου,

όπως αναμενόταν αρχικά, ξεκίνησε στις 13 Αυγούστου», τόνισε χαρακτηριστικά.

Η αρχή έγινε με την ποικιλία Syrah στο Κτήμα Κόκκαλη στην Αμαλιάδα, που εξαγόρασε πέρσι η Βίβλια Χώρα (τη σχετική αποκάλυψη είχε κάνει το WineTrails) και μια ημέρα μετά, στις 14 Αυγούστου, τρυγήθηκαν τα πρώτα Sauvignon Blanc στον αμπελώνα του Κοκκινοχωρίου. Κατόπιν ακολούθησαν οι ποικιλίες Pinot Noir, Sauvignon, Chardonnay και Merlot έως το τέλος Αυγούστου και ο τρύγος έκλεισε μέσα στο Σεπτέμβριο με το Ασύρτικο, το Semillon, το Cabernet, το Αγιωργίτικο και τον Βιβλίνο, σε ιδανικές συνθήκες για την ωρίμανση των σταφυλιών. 🍇



Όλος ο **βιολογικός** αμπελώνας του **Κτήματος «Βίβλια Χώρα»** εκτείνεται σήμερα σε **480** στρέμματα, στα οποία θα **προστεθεί** από του χρόνου η **παραγωγή** άλλων 40 στρεμμάτων. Το οινοποιείο διαθέτει δε, πρόσθετες **άδειες** φύτευσης για άλλα 50 στρέμματα, που θα **μπουν** το 2018 με Cabernet, Sauvignon, Cabernet Franc και **Βιδιανό**.

Στην **γκάμα** των συνολικά 12 **ετικετών** που διαθέτει ήδη το κτήμα «Βίβλια Χώρα» θα προστεθεί ένα **ακόμη** κρασί, πιθανότατα την περίοδο κοντά στα **Χριστούγεννα**. «Θα είναι ένας γλυκός οίνος, με **όψιμο** τρύγο από την ποικιλία **Semillon**, και θα **κυκλοφορήσει** σε 1.100- 1.200 φιάλες», εξήγησε ο κ. Τσακταρλής.





Αριστερά: Κρυστάλλινα και έντονα αρωματικά προβλέπονται τα λευκά του 2017 για το κτήμα.

Κέντρο: Η ορθή ψύξη είναι πάντα σύμμαχος της απόδοσης της εξαιρετικής ποιότητας του σταφυλίου.

Δεξιά: Μετά τη συγκομιδή των σταφυλιών η ένταση της δημιουργίας μεταφέρεται εντός των τειχών του οινοποιείου.



Επάνω: Στο Κτήμα επιμένουν πως μόνο με πλήρη έλεγχο από την αρχή ως το τέλος μπορεί να φτάσει κάποιος στα προσδοκούμενα επίπεδα ποιότητας.

Δεξιά: Περιμένουμε ότι θα προκύψουν στοιχεία αρκετά ενδιαφέροντα αρωματικά στοιχεία κυρίως για τις λευκές ποικιλίες.







Μετά τον **τρύγο** του Sauvignon Blanc που παρακολουθήσαμε, ο **προγραμματισμός** του Κτήματος Παυλίδου, όπως ανέφερε ο κ. Κυριακίδης «**προβλέπει** τρυγητό του Chardonnay. Κατόπιν του Tempranillo για το **ροζέ** και μετά το **Syrah** από τα κόκκινα, το Ασύρτικο από **λευκά** και θα **κλείσουμε** με το Αγιωργίτικο, στο τέλος Σεπτεμβρίου ή αρχές **Οκτωβρίου**» επισήμανε.



ΔΡΑΜΑ: ΚΤΗΜΑ ΠΑΥΛΙΔΗ

ΤΟ ΜΙΚΡΟΚΛΙΜΑ ΝΙΚΗΣΕ ΤΟΝ ΔΥΣΚΟΛΟ ΚΑΙΡΟ

Την σπάνια ευκαιρία να καταγράψουμε στο φως του ήλιου τον τρύγο στο Κτήμα Παυλίδη είχαμε στις 12 Αυγούστου, όταν κατ' εξαίρεση και εν όψει της αργίας του Δεκαπενταύγουστου δεν έγινε ο καθιερωμένος για το σινοποιείο νυχτερινός τρύγος

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

.....







Στον ιδιόκτητο αμπελώνα που απλώνεται στα «πόδια» του εντυπωσιακού οινοποιείου, ένα «μπουλούκι» από γυναικείες πολύχρωμες φυγούρες μας υποδέχθηκαν στις 12 Αυγούστου πρόσχαρα, παρότι είχαν ξεκινήσει τον τρύγο από τις 6 τα χαράματα κι είχαν συμπληρώσει ήδη σχεδόν τρεις ώρες κοπιώδους δουλειάς συγκομίζοντας τα σταφύλια της ποικιλίας Sauvignon Blanc.

Βέβαια όπως μας ενημέρωσε ο Παναγιώτης Κυριακίδης, γενικός διευθυντής και οινολόγος του Κτήματος Παυλίδη, η εικόνα αυτή δεν είναι συνήθης για το δικό τους οινοποιείο, αφού προτιμούν τον νυχτερινό τρύγο. «Από τις 10 το βράδυ έως και τις 6 το πρωί, και οι λόγοι είναι πολλοί και ποιότητας και οικονομίας. Σήμερα είναι εξαίρεση. Και αυτό γιατί, αν τρυγούσαμε βράδυ, έπρεπε να δουλέψουμε ανήμερα τον Δεκαπενταύγουστο» ανέφερε χαρακτηριστικά ο ίδιος.

Σύμφωνα με τον έμπειρο συνομιλητή μας, φέτος η χρονιά (σ.σ. μέχρι τη στιγμή που γινόταν η κουβέντα) εξελίχθηκε πολύ καλά για τον αμπελώνα του Κτήματος. «Είχαμε αρκετές βροχές την άνοιξη και το καλοκαίρι κι αυτό μας βοήθησε να έχουμε πολύ καλή παραγωγή με μικρόρωγα τσαμπιά που σημαίνει ποιοτική πρώτη ύλη και συμπυκνωμένο χυμό. Όσο για την επίδραση του καύσωνα, ήταν περιορισμένη», τόνισε.

Σε ό,τι αφορά τις στρεμματικές αποδόσεις, σύμφωνα με τον κ. Κυριακίδη, από τα κλήματα που προορίζονται για λευκά κρασιά δεν ξεπερνά τα 700-800 κιλά. «Αν θέλεις να πετύχεις ποιότητα αυτός είναι ο τρόπος», αναφέρει και προσθέτει πως «από τα περίπου 600 στρέμματα αμπελώνα που διαθέτει το Κτήμα, έχουμε επιλέξει να βγάζουμε μόνο 360.000 φιάλες το χρόνο, για να επιτυγχάνουμε το καλύτερο δυνατό ποιοτικό αποτέλεσμα». 🍇

Τσίπουρο ΑΒΑΡΙΝΟ

χωρίς γλυκάνισο

Ταξίδεψε μαζί του...



ΑΨΟΓΗ ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΓΙΑ ΤΟ ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ

«Είχαμε πάνω από 5 χρόνια να δούμε τόσο ιδανικό καιρό για τη φαινολική ωρίμανση των σταφυλιών» αναφέρει χαρακτηριστικά ο οινολόγος Βασίλης Γεωργίου, ενώ κάνει λόγο για χρονιά σταθμό για το Ξινόμαυρο της Νάουσας

ΚΕΙΜΕΝΟ **Μαρίνα Σκοπελίτου**

Με τον τρύγο να βρίσκεται σε πλήρη εξέλιξη στον αμπελώνα της Νάουσας και το μεγαλύτερο μέρος της παραλαβής του Ξινόμαυρου να έχει ήδη ολοκληρωθεί, σύμφωνα με τον Βασίλη Γεωργίου με τον οποίο το Wine Trails επικοινωνήσε στις 26 Σεπτεμβρίου, τώρα βρίσκονται στο αρχικό στάδιο της εκχύλισης ενώ δειλά δειλά ξεκινάει και η αλκοολική ζύμωση στις δεξαμενές. Ο τρύγος στη Γουμένισσα βρίσκεται επίσης σε εξέλιξη με τα Ξινόμαυρα να τρυγούνται εντός της εβδομάδας καιρού επιτρεπόντος ενώ ο τρύγος του Ξινόμαυρου στο Αμύνταιο ξεκινάει εντός της εβδομάδας.

Όπως σημειώνει ο κ. Γεωργίου, γενικότερα στην Ελλάδα υπήρξε κάπως μειωμένη παραγωγή σε σχέση με άλλες χρονιές, το οποίο έχει να κάνει με τις καιρικές συνθήκες που επικράτησαν κατά την ανάπτυξη του καρπού. Στη Νάουσα υπήρχε κάπως πιο μειω-

μένη παραγωγή επίσης αλλά όχι στα επίπεδα που παρουσίασαν οι πιο θερμές περιοχές της Ελλάδας. Στο Ξινόμαυρο κυμάνθηκε περίπου στα 800-1.000 κιλά/στρέμα ενώ στα Merlot/Syrah υπήρχαν και αμπελοτεμάχια που ήταν ακόμα πιο ζορισμένα με χαμηλότερες αποδόσεις.

Σε ό,τι αφορά τα ποιοτικά χαρακτηριστικά, η σοδειά του 2017 φαίνεται να είναι μία από τις χρονιές σταθμός για τη Νάουσα και το Ξινόμαυρο. «Είχαμε πάνω από 5 χρόνια να δούμε τόσο ιδανικό καιρό για τη φαινολική ωρίμανση των σταφυλιών. Με ψηλές θερμοκρασίες κατά τη διάρκεια της ημέρας και χαμηλές την νύχτα σε όλη τη διάρκεια του Σεπτεμβρίου διατηρήθηκαν οι οξυπτες ενώ στο χρώμα τα σταφύλια σε σχεδόν όλες τις υποζώνες της Νάουσας ήταν κατάμαυρα (ένδειξη καλής φαινολικής ωρίμανσης που στο Ξινόμαυρο επιτυγχάνεται μόνο σε πολύ καλές χρονιές)», σημειώνει ο ίδιος. 🍇

Συμφωνά με τον κ. Γεωργίου, τα **κουκούτσια** του **Ξινόμαυρου** φέτος γευστικά παρουσιάζουν **ξηλώδη** χαρακτηριστικά και όχι **πράσινους** χλωρούς χαρακτήρες που **δίνουν** άγριο χαρακτήρα στο κρασί.

Στην **ερώτησή** μας για τα κρασιά που περιμένει, αναφέρει: «Περιμένουμε **κρασιά** με έντονο χρώμα μέσου όρου 13-13,5% αλκοολικού βαθμού ενώ τα σωστά **δουλεμένα** κρασιά στην εκχύλιση θα **προορίζονται** και για μακρόχρονη **παλαίωση**. Επίσης θα παρουσιάζουν πολύ έντονο αρωματικό χαρακτήρα με πολύ γεμάτες **τανίνες** στο σώμα τους».





Felco 2

Επαγγελματικά εργαλεία κλάδου από το 1945

Αντιπρόσωπος Ελλάδος

ΜΠΕΜΠΟΣ ΑΕ

ΒΙ.ΠΕ. ΠΑΤΡΩΝ Ο.Τ 8, ΤΚ. 25 018 ΠΑΤΡΑ
Τηλ. +30 2610 242050, Fax. +30 2610 242052
www.felco.gr e-mail: info@bempos.gr



Κάτω και δεξιά: Στο Κτήμα Κούρτη υπάρχει κάθε χρόνο για τον τρύγο μια δεμένη ομάδα φίλων και συγχωριανών που ξεκινά από τις 6 το πρωί έως το βράδυ με μια μεσημεριανή παύση. Τα σταφύλια κόβονται με ειδικά ψαλιδάκια και συλλέγονται σε μικρές δεκάκιλες κηλίδες για να αποφεύγεται η πίεση, ο τραυματισμός και η οξείδωση του καρπού και να επιτρέπει ο καλύτερος αερισμός του.



Η ΚΑΛΥΤΕΡΗ ΧΡΟΝΙΑ ΤΗΣ ΔΕΚΑΕΤΙΑΣ

«Στην αρχή του καλοκαιριού ανησυχίσαμε, μετά όμως έστρωσε ο καιρός και σήμερα στα δέκα χρόνια που οινοποιώ, μπορώ να πω με σιγουριά πως αυτή είναι η καλύτερή μου χρονιά, χωρίς ασθένειες, ποιοτικά πολύ ανεβασμένη, αλλήλα και μειωμένη από πέρσι κατά 20%», αναφέρει χαρακτηριστικά ο Απόστολος Κούρτης

ΚΕΙΜΕΝΟ ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ **Βασιλική Πασχάλη Τσαντοπούλου**

Στους αμπελώνες του αμπελουργού οινοποιού Απόστολου Κούρτη που είναι σκαρφαλωμένοι στις πλαγιές του Ολύμπου, στη Ράχη Πιερίας, στις τοποθεσίες Χονδρηπάδι, Τούμπα και Μακρή, ωρίμασε φέτος νωρίς το Βιδιανό και στις 25 Αυγούστου μπήκε πρώτο στον τρύγο. Ακολούθησαν τα Syrah, Trebbiano, Cabernet Sauvignon, Merlot και αυτές τις μέρες ολοκληρώνεται η συγκομιδή του Αγιοργίτικου και του Ξινόμαυρου.

«Στην αρχή του καλοκαιριού ανησυχίσαμε με τις έντονες βροχοπτώσεις, μετά όμως έστρωσε ο καιρός και σήμερα στα δέκα χρόνια που οινοποιώ, μπορώ να πω με σιγουριά πως αυτή

είναι η καλύτερή μου χρονιά, μια χρονιά χωρίς ασθένειες, ποιοτικά πολύ ανεβασμένη, αλλά και μειωμένη από πέρσι κατά 20%. Τα πρώτα δείγματα που πήραμε μία βδομάδα πριν τον τρύγο κάθε ποικιλίας μας «χαμογέλασαν», δείχνοντάς μας την καλύτερη ισορροπία σακχάρων, οξέων και φαινολικών, που θα φανούν στο τελικό προϊόν, το κρασί. Εμείς κάθε χρόνο επιδιώκουμε να κρατάμε τις στρεμματικές αποδόσεις χαμηλά, για να έχουμε καλύτερα ποιοτικά χαρακτηριστικά στο σταφύλι και κατά συνέπεια στο κρασί. Σε χρονιές που έχουμε περισσότερη παραγωγή, τη ρυθμίζουμε με τον «πράσινο τρύγο». Δηλαδή όταν έχει φτάσει στο 40% της ωρίμανσης το





αμπέλι, κάνουμε αραίωμα σταφυλιών» αναφέρει χαρακτηριστικά ο ίδιος.

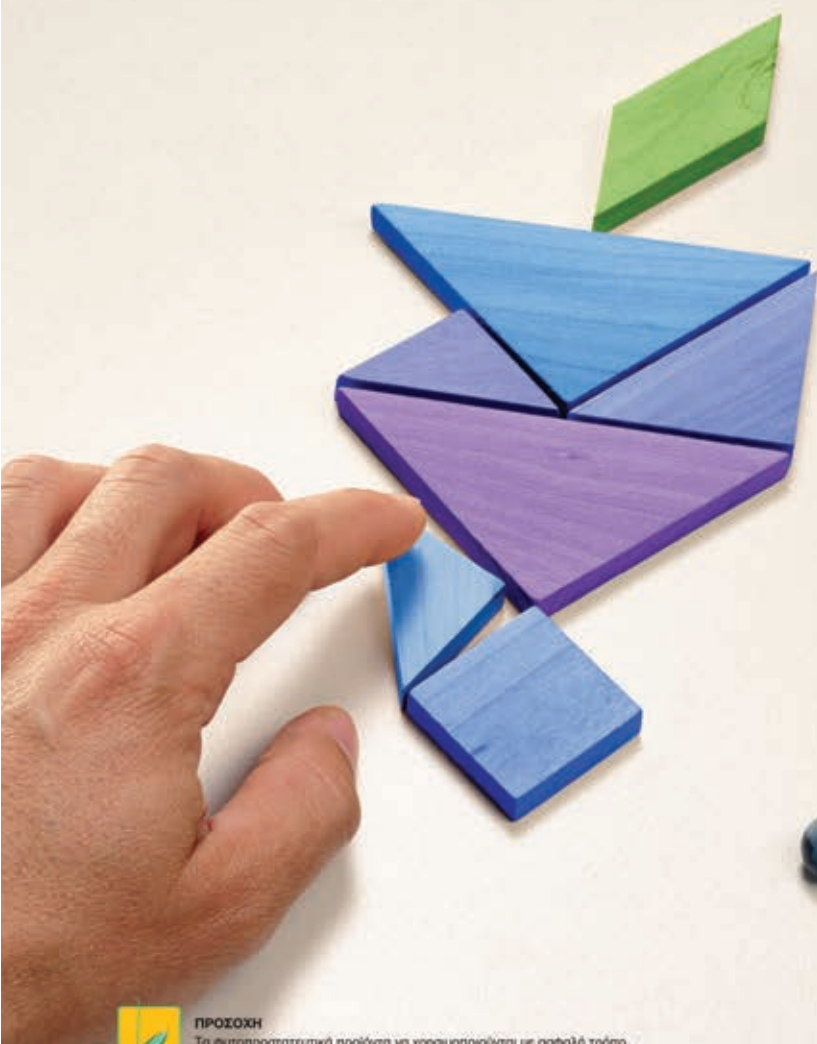
Όπως μάλιστα συμπληρώνει: «Στο Κτήμα Κούρτη έχουμε κάθε χρόνο για τον τρύγο τη δεμένη ομάδα φίλων και συγχωριανών μας που ξεκινά από τις 6 το πρωί έως το βράδυ με μια μεσημεριανή παύση. Τα σταφύλια κόβονται με ειδικά ψαλιδάκια και συλλέγονται σε μικρές δεκάκιλες κλούβες για να αποφεύγεται η πίεση, ο τραυματισμός και η οξείδωση του καρπού και να επιτρέπεται ο καλύτερος αερισμός του. Από τον αμπελώνα οδηγούνται στο ψυγείο δύο 24ωρα, όπου ρίχνουμε τη θερμοκρασία στους 2 βαθμούς Κελσίου και από κει και πέρα παίρνουν το δρόμο της οινοποίησης».

Η ΣΗΜΑΣΙΑ ΤΟΥ ΟΙΝΟΤΟΥΡΙΣΜΟΥ

Εδώ και τέσσερα χρόνια, παράλληλα με την αμπελοκαλλιέργεια και την οινοποίηση, το Κτήμα Κούρτη δίνει ιδιαίτερη βαρύτητα και στον οινοτουρισμό, ο οποίος επιτυγχάνεται με την επισκεψιμότητα οινόφιλων και μη, για γευστικές δοκιμές και γνωριμία της παραγωγής των ποικιλιών και του οίνου. Άνθρωποι από την χώρα μας αλλά και κάθε γωνιά του πλανήτη επισκέπτονται συχνά τους αμπελώνες και το οινοποιείο για τις οινικές τους εξερευνήσεις. 🍇

Sercadis®

Τοσο ευέλικτο
όσο και οι ανάγκες σας



ΠΡΟΣΟΧΗ

Τα φυτοπροστατευτικά προϊόντα να χρησιμοποιούνται με ασφαλή τρόπο.
Να διαβάζετε 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

© Σήμα κατατεθέν της BASF.

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>

- Νέας γενιάς καρβοξαμίδιο Xemium®
- Αξιόπιστος έλεγχος του ιιδίου
- Μεγάλη διάρκεια προστασίας
- Ελευθερία εφαρμογής από την έκπτυξη των οφθαλμών έως και 35 ημέρες πριν τη συγκομιδή
- Ευέλικτη χρήση σε εναλλαγές με προϊόντα με διαφορετικό τρόπο δράσης

 **BASF**
We create chemistry



ΡΑΨΑΝΗ: ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΤΣΑΝΤΑΛΗ

ΥΓΙΕΙΝΗ ΣΤΟ ΣΤΑΦΥΛΙ ΕΔΩΣΕ Η ΣΥΜΒΟΛΑΙΑΚΗ

Για την πιο «υγιή» χρονιά της τελευταίας εικοσαετίας μιλά στο Wine Trails ο επικεφαλής του αμπελουργικού τμήματος της Tsantali, Γιώργος Σαλπυγγίδης, όταν τον συναντήσαμε στις 15 Σεπτεμβρίου στον τρύγο των αμπελουργών Μιχάλη και Στέργιου Παζάρα στην τοποθεσία Σμίξη

ΚΕΙΜΕΝΟ & ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ **Βασιλική Πασχάλη Τσαντοπούλου**

Χρονιά με καλή ωριμότητα, χωρίς προβλήματα προσβολών, υψηλό αλκοολικό βαθμό και έντονη χρωματική ένταση είναι η φετινή, αν και πιο ξηροθερμική από ό,τι συνηθίζεται και με ελαφρώς μειωμένη στρεμματική απόδοση, σύμφωνα με τον κ. Σαλπυγγίδη. Ο ίδιος συμπληρώνει ότι λόγω της συμβολαιακής γεωργίας που συμμετέχει η Tsantali για τρίτη χρονιά υπήρξε δυνατότητα χρηματοδότησης των παρα-

γωγών από την αρχή με αποτέλεσμα τόσο οι καλλιεργητικές τεχνικές, όσο και οι ψεκασμοί λιπάνσεως, να γίνουν στον σωστό χρόνο και να επιτευχθεί εξαιρετική υγιεινή σταφυλιών και πολύ καλή ωριμότητα.

«Η Ραψάνη εμπεριέχει τις αξίες που κτίζουν τα μεγάλα wine brands: Το απαραίτητο «intriguing» αμπελοοινικό στοιχείο, έχει ως σημείο αφετηρίας τον Όλυμπο, ένα διεθνώς αναγνωρίσιμο brand, ταυτισμένο με σαγηνευτικές αφηγήσεις. Δουλεύοντας

στρατηγικά πάνω σε αυτή τη δυναμική βάση, έχουμε καταφέρει το όνομα Rapsani να αποτελεί σήμερα ένα από τα πλέον αναγνωρίσιμα σήματα του ελληνικού αμπελώνα με επώνυμη ζήτηση. Έχουμε την τύχη να βρισκόμαστε σε μια ζώνη που προσφέρει πολλά στοιχεία που ξεχωρίζουν και μπορούν να αξιοποιηθούν εξελίσσοντας το brand. Επόμενο στόχο για εμάς αποτελεί η ανάδειξη των υπό-ζωνών της Ραψάνης», συμπληρώνει ο κ. Σαλπυγγίδης. 🍇



Δεν μιλάμε για το πόσο ξεχωριστή είναι η Ραψάνη, το δείχνουμε...

Η διαχείριση της Ραψάνης σαν «μια από τα ίδια» με συνηθισμένες επισκέψεις και κλασικές γευσιγνωσίες, σύμφωνα με τον κ. Σαπλιγγίδη, αδικούν τη ζώνη, καθώς δεν αναδεικνύουν τη μοναδικότητά της. Έτσι, η Tsantali δημιούργησε το concept του Rapsani Wine Adventure, ενσωματώνοντας τις πιο σύγχρονες τάσεις του οινοτουρισμού και ένα δημιουργικό marketing. «Δεν μιλάμε για το πόσο ξεχωριστή είναι η Ραψάνη, το δείχνουμε οδηγώντας τον επισκέπτη στη βιωματική ανακάλυψη της ζώνης. Μέσα από την ανάβαση στον Όλυμπο με ανοικτά τζιπ και την αίσθηση της περιπέτειας, η «ψυχή» (ιστορία, παράδοση, εξέλιξη, κρασί και γαστρονομία) της Ραψάνης αποκαλύπτεται με έναν τρόπο που «γράφει» στον επισκέπτη. Σχεδόν τρεις δεκαετίες μετά, η ανταπόκριση στο Rapsani Wine Adventure είναι θεαματική, με κρατήσεις από όλο τον κόσμο» αναφέρει χαρακτηριστικά ο ίδιος.





Από **παλαιά** τυρναβίτικη οικογένεια που εδώ και πολλές **γενεές** ασχολείται με την αμπελοκαλλιέργεια, ο **Θωμάς Ι. Παπράς** πέρασε στην βιολογική **καλλιέργεια** των αμπελιών λόγω πεποιθήσεως και **περιβαλλοντικής** ευαισθησίας και στην **οινοποίηση** σαν αποτέλεσμα της ανάγκης αξιοποίησης των **παραγόμενων** σταφυλιών με την αυξημένη προστιθέμενη **αξία**.



ΤΥΡΝΑΒΟΣ: ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΠΑΠΡΑ

ΚΑΘΑΡΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ

Στις 4 Σεπτεμβρίου συναντήσαμε στον αμπελώνα τους τα ξαδέλφια Παπρά, από παλαιά τυρναβίτικη οικογένεια που εδώ και πολλές γενεές ασχολείται με την αμπελοκαλλιέργεια, για να δούμε και από κοντά τι σημαίνει η παραγωγή να βγαίνει καθαρή και να κερδίζει αμέσως πόντους στην ποιότητα

ΚΕΙΜΕΝΟ&ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ **Βασιλική Πασχάλη Τσαντοπούλου**



Λόγω παγετού φέτος στα μέσα του Γενάρη το Μπαντίκι και το Σαρντονέ δεν χτύπησε στα κεντρικά μάτια. Αναγκαστήκαμε να κλαδέψουμε αφήνοντας μάτι και καβαλάρη και στην πορεία, όταν τίναξαν, να κάνουμε διπλό βλαστολόγημα. Η άνοιξη ήταν κακή για τους αμπελουργούς της περιοχής μας, που πήραν στο τέλος μειωμένη σοδειά. Λόγο των πολλών και έντονων βροχοπτώσεων πάνω στην ανθοφορία, δεν έδεσαν σωστά τα τσαμπιά και μειώθηκε πολύ η παραγωγή. Εμείς που καλλιεργούμε από το 1993 βιολογικά σταφύλια, περνάμε τα αμπέλια μόνο με καταστροφέα για τον καθαρισμό χόρτων και με μισινέζα καθαρίζουμε ανάμεσα στις ρίζες. Ρίχνουμε γαλαζόπετρα -βορδιγάλαιο πολτό για τον περονόσπορο και θειάφι για ιδιομπάστρα. Φέτος μας πήρε και ο καύσωνας και έτσι κάναμε επιπλέον ποτίσματα, ανεβάζοντας το κόστος παραγωγής». Με αυτά τα λόγια τα ξαδέλφια Γιάννης Παπράς του Θωμά και Γιάννης Παπράς του Αστερίου, που πατώντας στα χνάρια της παλιάς γενιάς δίνουν νέα ώθηση στην επιχείρηση με ειδικές σπουδές, περιγράφουν τον τρύγο του 2017. Και συνεχίζουν: «Το

Σαρντονέ μπήκε πρώτο στον τρύγο στις 18 Αυγούστου και σήμερα 4 Σεπτεμβρίου μας πετύχατε στην ολοκλήρωση της πρώτης μέρας του Merlot και του Cabernet Sauvignon. Το στρέμμα έβγαλε 700 κιλά σταφύλι, δηλαδή 350 κιλά κρασί. Το καλό είναι ότι και πέρσι και φέτος δεν είχαμε ασθένειες, η παραγωγή βγαίνει καθαρή και έτσι ποντάρουμε στην άριστη ποιότητα. Στον τρύγο είμαστε κατά πάνω τρεις οικογένειες από το πρωί στις 6 έως αργά το απόγευμα. Φορτώνουμε τα σταφύλια σε τελάρα των 20 κιλών και τα πηγαίνουμε κατευθείαν στο οινοποιείο μας, όπου τα ρίχνουμε στον αποδοστρυχστή. Αν είναι για λευκή οινοποίηση οδηγούνται στο πιεστήριο και στην συνέχεια σε ανοξειδωτή δεξαμενή μέχρι να ολοκληρωθεί η ζύμωση, συνήθως σε τρεις εβδομάδες στους 15 βαθμούς Κελσίου. Στην περίπτωση της κόκκινης οινοποίησης οδηγούνται σε ανοξειδωτους οινοποιητές έως τρεις εβδομάδες, μέχρι δηλαδή την ολοκλήρωση της ζύμωσης στους 25 βαθμούς Κελσίου, ενώ στο ροζέ κρασί αφήνουμε τα στέμφυλα μέσα μόνο δύο μέρες».



ΑΤΤΙΚΗ: ΚΤΗΜΑ ΡΩΞΑΝΗΣ ΜΑΤΣΑ

ΠΛΟΥΣΙΑ ΚΑΙ ΜΕΣΤΑ ΣΑΝ ΤΗ ΡΩΞΑΝΗ

Πληθωρικά και ενδιαφέροντα αναμένονται τα κρασιά που θα οινοποιήσει φέτος το Κτήμα Μάτσα. Ως φαίνεται πήραν κάτι από την προσωπικότητα της Ρωξάνης Μάτσα, της ψυχής του Κτήματος ή της μητέρας της Μαθαγουζιάς, όπως την έχουν αποκαλέσει. Το Wine Trails επισκέφθηκε το κτήμα στις 10 Αυγούστου για να βρει εκεί ένα μελίσσι ανθρώπων να συλλέγει την πολύτιμη πρώτη ύλη

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





Επάνω και αριστερά: Η Ρωξάνη Μάτσα, η ψυχή του Κτήματος Μάτσα, που βρίσκεται στην Κάντζα της Αττικής.
Κάτω και δεξιά: Ο Αλέξανδρος Τσαχρήστας, οινολόγος του Κτήματος.



Χρειάζεται μετά βίας μισή ώρα για να φτάσει κανείς από το πολύβουο αστικό κέντρο της Αθήνας στην όαση που έχει δημιουργήσει η Ρωξάνη Μάτσα στην Κάντζα της Αττικής. Το περιοδικό Wine Trails επισκέφθηκε το Κτήμα Μάτσα στις 10 Αυγούστου, ενώ ο τρύγος βρισκόταν ήδη σε εξέλιξη. «Η χρονιά ήταν φέτος πρόωμη για το εμάς» αναφέρει ο οινολόγος του κτήματος, Αλέξανδρος Τσαχρήστας και συνεχίζει: «Ο τρύγος ξεκίνησε ήδη από την 1η Αυγούστου. Πρώτα στα κοφίνα μπήκαν τα σταφύλια της ποικιλίας Sauvignon Blanc, μετά η Μαλαγουζιά, η κορωνίδα του κτήματος, για να ακολουθήσουν το Ασύρτικο, ο Ροδίτης, το Syrah και το Σαββατιανό».

«Ο καιρός και, πιο συγκεκριμένα, το θερμό peak του Ιουλίου οδήγησε σε χαμηλές στρεμματικές αποδόσεις για το Κτήμα Μάτσα, με τη μεγαλύτερη μείωση να σημειώνεται στις ποσότητες του Σαββατιανού. Το θετικό ήταν βέβαια ότι η ποιότητα των οινοστάφυλων δεν επηρεάστηκε» ανέφερε ο κ. Τσαχρήστας. «Ο σακχαρικός τίτλος και η φαινολική ωριμότητα των οινοστάφυλων δίνουν πολύ θετικά μηνύματα για τη φετινή χρονιά. Τα έντονα αρώματα και η μεστή γεμάτη γεύση θα είναι τα βασικά χαρακτηριστικά των κρασιών του κτήματος Μάτσα» αναφέρει ο ίδιος.

Το Κτήμα Μάτσα, υπό την καθοδήγηση της Ρωξάνης Μάτσα που πολλοί έχουν αποκαλέσει μπτέρα της Μαλαγουζιάς, αποτελεί μία έκταση 122 στρεμμάτων που καλλιεργείται σύμφωνα με τις αρχές της βιολογικής καλλιέργειας και απολαμβάνει τα πλεονεκτήματα του περίφημου «αττικού»

κλίματος, που χαρακτηρίζεται ιδανικό για την αμπελοκαλλιέργεια. Πρόκειται για έναν ιστορικό αμπελώνα που καλλιεργείται από τα τέλη του 19ου αιώνα. Με τη συνεργασία της εταιρείας Μπουτάρη, τη συνέχιση αυτής της παράδοσης έχει αναλάβει η Ρωξάνη Μάτσα, μια αυθεντική αμπελοκαλλιεργήτρια, που έχει ξεχωρίσει τόσο για τη συμβολή της στον κλάδο όσο και την προσωπικότητά της. Μάλιστα, βάσει αυτών των χαρακτηριστικών της το 2001 αναδείχθηκε Οινική Προσωπικότητα από την Ένωση Ελλήνων Δημοσιογράφων Οίνου. 🍇







ΝΕΜΕΑ: ΚΤΗΜΑ ΠΑΠΑΙΩΑΝΝΟΥ

ΦΡΑΟΥΛΑ & ΚΕΡΑΣΙ ΣΤΑ ΜΠΟΥΚΑΛΙΑ ΤΗΣ ΝΕΜΕΑΣ

Αγιωργίτικο με έντονα και δυνατά αρώματα για το 2017 υπόσχονται τα οινοστάφυλα που συγκομίζονται αυτές τις ημέρες στη Νεμέα. Το Wine Trails επισκέφθηκε την «ελληνική Τοσκάνη» και ένα από τα ιστορικότερα σημεία της, το Κτήμα Παπαϊωάννου αναζητώντας τον παλμό της ιστορικής ποικιλίας

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



Στις 22 Σεπτεμβρίου, στον αμπελώνα του Κτήματος Παπαϊωάννου στην περιοχή Αχλαδιά είχε ήδη συγκομιστεί το 1/3 της παραγωγής. Ο Γιώργος Παπαϊωάννου έδειχνε ιδιαίτερα ευχαριστημένος από το περιεχόμενο των κοφινιών. «Ξεκινήσαμε ανεπαίσθητα όψιμα στο Αγιωργίτικο, με μια βδομάδα καθυστέρηση από πέρυσι» αναφέρει στο WT και συνεχίζει: «Η φρεσκάδα, η υγιεινή και το μέγεθος, που είναι σχετικά μικρότερο από πέρσι, είναι σημάδια μίας χρονιάς με χρώματα, αρώματα και υψηλή ποιότητα στο κρασί. Το σταφύλι είναι τόσο φρέσκο που το βλέπεις και θέλεις να το φας».

Σύμφωνα με τον ίδιο η ποιοτική αναβάθμιση φέτος οφείλεται σε σειρά παραγόντων μεταξύ των οποίων η μικρότερη παραγωγή, 10-20% σε σχέση με πέρυσι, η προστασία από τον ήλιο μέσω της σκίασης αλλά και η έλλειψη βροχοπτώσεων κατά τη διάρκεια του τρύγου. «Οι καιρικές συνθήκες ήταν ιδανικές κατά τη διάρκεια του τρύγου. Δεν είχαμε ούτε μια βροχόπτωση. Η καλύτερη δυνατή περίπτωση, καθώς μία βροχή μπορεί να επηρεάσει τους αλκοολικούς βαθμούς, αραιώνοντας τα σάκχαρα του οινოსτάφυλου.

Αυτό με τη σειρά του μπορεί να έχει αρνητικές

Οι **τρεις** γενιές των οινοποιών του **Κτήματος Παπαϊωάννου**. Από αριστερά ο **εγγονός** Θάνος Παπαϊωάννου, στη μέση ο γιος **Γιώργος** Παπαϊωάννου και δεξιά ο παππούς **Θανάσης** Παπαϊωάννου, που θεωρείται από **πολλούς** ο «γκουρού» της Νεμέας και **ίσως** ο πιο ολοκληρωμένος, **παραδοσιακός** αμπελουργός της Ελλάδας.







Τόσο λαχταριστό και φρέσκο

που το βλέπεις και θέλεις να το φας. Με αυτά τα λόγια μιλά ο Γιώργος Παπαϊωάννου για τη φετινή συγκομιδή του Αγιωργίτικου, της κορυφαίας ποικιλίας όχι μόνο του Κτήματος του αθλά και ολόκληρης της Νεμέας. Τα φετινά κρασιά θα είναι πλούσια, μεστά με έντονα αρώματα φράουλας και κερασιού.

επιπτώσεις σε δύο επίπεδα. Κατ' αρχάς, μπορεί να καθυστερήσει τον τρύγο από 4-5 μέρες με αμφίβολη την αναπλήρωση μετά το μπομέ των σακχάρων. Το δεύτερο προκύπτει από το γεγονός ότι μετά τις 15 Σεπτεμβρίου, που αρχίζει να ψυχραίνει η νύχτα και η ημέρα δεν είναι τόσο ζεστή, μία δυνατή βροχόπτωση επηρεάζει την υγρασία του εδάφους, το οποίο δεν μπορεί να στεγνώσει τόσο γρήγορα, λόγω της πτώσης της θερμοκρασίας. Οι συνθήκες αυξημένης υγρασίας μπορούν σίγουρα να αποδειχθούν επιβαρυντικές για την ποιότητα των σταφυλιών, καθώς δημιουργείται ένα υγρό περιβάλλον στην επιφάνειά τους, το οποίο μπορεί να ευνοήσει την ανάπτυξη μυκητολογικών ασθενειών, βοτρυτή, μούχλας, φαιάς σήψης» σημειώνει ο έμπειρος οινοποιός. Ο τρύγος για Κτήμα Παπαϊωάννου, αν και γενικά για όλες τις ποικιλίες του ήταν όψιμος έχει προχωρήσει ήδη πολύ, με τις τρεις γενιές Παπαϊωάννου να είναι έτοιμες να αφιερώσουν όλες τους τις δυνάμεις στην οινοποίηση. «Έχουμε ήδη τρυγήσει το Merlot, το Pinot Noir, το Chardonnay, το Ασύρτικο, το Sauvignon Blanc και το Syrah, ενώ τις επόμενες ημέρες θα μπούμε στον τρύγο του Petit Verdot και του Ροδίτη Αλεπού, αλλά και της ποικιλίας Τουρίγκα που καλλιεργούμε πειραματικά».

ΤΑ ΦΕΤΙΝΑ ΚΡΑΣΙΑ ΤΗΣ ΝΕΜΕΑΣ

Κλείνοντας ζητήσαμε από τον κ. Παπαϊωάννου να προσδιορίσει τα χαρακτηριστικά των φετινών κρασιών του Κτήματος: «Όσον αφορά τους λευκούς οίνους θα είναι πλούσιοι και αρωματικοί. Το Αγιωργίτικο θα είναι επίσης πλούσιο σε εκχύλισμα και αρώματα φράουλας και κερασιού. Η εύνοια του καιρού μας βοήθησε καθώς τα αρώματα δε διατηρούνται σε σταφύλια που έχουν καταπόνηση και προβλήματα. Επίσης, σε όλες τις εκδόχές του, το Αγιωργίτικο πίνεται πολύ ευχάριστα από την πρώτη στιγμή λόγω των πολύ μαλακών τανινών που διαθέτει. Αυτό φυσικά είναι ένα γενικότερο χαρακτηριστικό του Αγιωργίτικου και το βασικό του πλεονέκτημα σε σχέση με τις γαλλικές ποικιλίες, που δεν διαθέτουν αυτή τη βελούδινη γεύση στο ξεκίνημά τους, σαν νέα κρασιά. Δηλαδή το Cabernet, πριν το παλαιώσουμε λίγα χρόνια δεν πίνεται ευχάριστα».

Κάντε την εγγραφή σας
δωρεάν στο
www.sitevi.com
με τον κωδικό: WINETRAILS

In partnership with



Credit photo: Peopleimages.com / Gettyimages

Στην καρδιά της παραγωγής

40
years

1977-2017

ΕΞΑΤΟΜΙΚΕΥΜΕΝΕΣ ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΓΙΑ ΣΕΝΑ:

- **Υποδοχή** - International Club, καλωσόρισμα στη γλώσσα σας, ξενάγηση στην έκθεση
- **Συζητήσεις** - δωρεάν επισκέψεις σε αγροκτήματα γύρω από το Montpellier
- **Business** - επιχειρηματικές συναντήσεις δικτύωσης με τους εκθέτες
- **Ανακαλύψτε** - αξιοθέατα, αγορές, εστιατόρια ψυχαγωγία, στο Montpellier

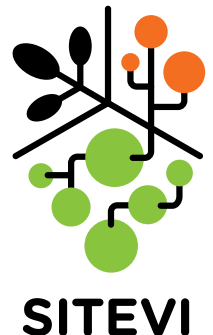
CCI France-Grèce c/o Promosalons Grèce:
Aphrodite ANTONAKAKI - aantonakaki@promosalons.com - +30 210 36 25 516

28-30 NOVEMBER 2017
ΕΚΘΕΣΙΑΚΟ ΚΕΝΤΡΟ
MONTPELLIER - FRANCE
www.sitevi.com

ΑΜΠΕΛΙ
ΚΡΑΣΙ

ΕΛΙΑ

ΦΡΟΥΤΑ
ΛΑΧΑΝΙΚΑ



Follow us on :



ΔΙΕΘΝΗΣ ΕΚΘΕΣΗ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΤΕΧΝΟΓΝΩΣΙΑΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΕΣ
ΑΜΠΕΛΟΥ-ΟΙΝΟΥ, ΕΛΙΑΣ & ΟΠΩΡΟΚΗΠΕΥΤΙΚΩΝ

COMEXPOSIUM



EXPOSIMA
70, avenue du Général de Gaulle - 92058 Paris La Défense cedex
Tél.: +33 (0)1 76 77 11 11 - Fax: +33 (0)1 53 30 95 09
E-mail: sitevi@comexposium.com

ΟΙ ΚΟΥΛΟΥΡΕΣ ΦΕΤΟΣ ΤΙΜΗΣΑΝ ΤΟΝ ΡΟΛΟ ΤΟΥΣ

Εύρωστα και υγιή σταφύλια έδωσε ο φετινός καλός χειμώνας αλλιώς ο καύσωνας στο τέλος Ιουλίου έπληξε την παραγωγή. Η ζημιά θα ήταν μεγαλύτερη αν οι κουλούρες δεν προφύλασσαν τα αμπέλια

ΚΕΙΜΕΝΟ Χρήστος Κανελλακόπουλος * ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ Santo Wines



Μείωση σοδειάς κατά 30%

Αν και οι καιρικές συνθήκες επέτρεψαν την προσδοκία μιας πολύ καλής χρονιάς για το νησί της Σαντορίνης ακολούθησε ένας καύσωνας στα μέσα του Ιουλίου που τελικά οδήγησε σε δραματική μείωση της σοδειάς κατά 30%. Υπήρξαν περιοχές όπου το κάπνισμα έφτασε το 70%.

Σύντομος και χωρίς απρόοπτα ο τρύγος

Τα έντονα μετέωρα του Αυγούστου οδήγησαν σε μικρή επιβράδυνση της ωρίμανσης σχετικά με την πρωιμότητα του περυσινού τρύγου που ξεκίνησε στις 11 Αυγούστου και διήρκησε έως στις 15 Αυγούστου. Καθ' όλη τη διάρκεια του επικρατούσαν ηλιοφάνεια, βόρειοι άνεμοι και κανονικές θερμοκρασίες ενώ δεν παρατηρήθηκε καθόλου υγρασία κατά τις βραδινές ώρες.

Μεστά τα κρασιά που έρχονται

Η ποιότητα των σταφυλιών ήταν καλή, οι τιμές της ογκομετρούμενης ολικής οξύτητας θα κυμανθεί στις συνήθεις τιμές, κρατώντας το pH στα γνωστά χαμηλά νούμερα της περιοχής (2.9-3.3). Τα κρασιά που θα παραχθούν αναμένονται μεστά με διακριτικό σώμα με τη χαρακτηριστική μεταλλικότητα στο βάθος και στέρεη δομή. 🍇



A registered trademark of SNA Europe Group

ΚΟΨΤΕ ΠΙΟ ΓΡΗΓΟΡΑ ΚΑΙ ΠΙΟ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΑ

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ & ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ



Ελαφρύ



Οικονομικό



Δυνατότητα
Κοπής



Μεγάλη διάρκεια
Φόρτισης



Μπαταρία
Λιθίου



Εγγύηση



για περισσότερες πληροφορίες για τα ηλεκτρικά
ψαλίδια λιθίου επισκεφτείτε την ιστοσελίδα:

BAHCO.COM



ΚΡΗΤΗ: ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΜΑΝΟΥΣΑΚΗ

ΟΨΙΜΟΣ ΤΡΥΓΟΣ ΜΕ ΧΑΜΗΛΕΣ ΟΞΥΤΗΤΕΣ

Ο έντονος χειμώνας, που άλλαξε τον βιολογικό κύκλο του αμπελιού σύμφωνα με τον γεωπόνο Κώστα Γαλάνη, οψίμησε κατά 15 μέρες τον τρύγο στο Οινοποιείο Μανουσάκη στα Χανιά, που ξεκίνησε στις 12 Αυγούστου. Στις 28 Αυγούστου, όταν και επισκεφθήκαμε το κτήμα, όλα κυλούσαν ομαλά

ΚΕΙΜΕΝΟ **Κατερίνα Μυλωνά** * ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ **Διογένης Παπαδόπουλος**





Αυτό που παρατηρούμε στην ποιότητα των σταφυλιών είναι ότι φέτος έχουμε λίγο πιο απαλές οξύτητες από ό,τι είχαμε άλλες χρονιές», αναφέρει ο Κώστας Γαλάνης και εξηγεί: «Η χρονιά στην Κρήτη ήταν, γενικότερα, πάρα πολύ δύσκολη. Είχαμε πάρα πολλά προβλήματα τόσο από τις βροχές που ευνοούσαν την εμφάνιση του περονόσπορου, όσο και από τον καύσωνα».

Παρόλα αυτά, το οινοποιείο κατάφερε σε ποσοστό 90% να ανταπεξέλθει στον περονόσπορο ενώ οι ζημιές που προκάλεσε ο καύσωνας ήταν εντελώς αμελητέες.

«Προβλήματα παρατηρούμε περισσότερο στους συνεργαζόμενους παραγωγούς, όχι στην ποιότητα, καθώς ο περονόσπορος ουσιαστικά ό,τι ακουμπήσει το καταστρέφει, δεν είχαμε σάπια σταφύλια αλλά αρκετά μειωμένες παραγωγές από συνεργαζόμενους», αναφέρει ο κ. Γαλάνης. Σε επίπεδο όγκου παραγωγής, το οινοποιείο κυμάνθηκε στα ίδια με τα περσινά δεδομένα.

Για την ποιότητα των φετινών οίνων, αναφέρει πως στα σάκχαρα δεν παρουσιάζεται κάποιο πρόβλημα, υπάρχουν σωστά και ώριμα σταφύλια ενώ το οινόπνευμα κυμαίνεται στα ποσοστά των κρασιών του οινοποιείου, δηλαδή στο 14 με 14,5%, με σωστά ωριμασμένα φαινολικά και απαλές οξύτητες. «Αυτό που θα χαρακτήριζε την χρονιά για εμάς εδώ στα Χανιά είναι ότι τα σταφύλια τα οποία φέρνουμε στο οινοποιείο έχουν λίγο χαμηλότερες οξύτητες από τα προηγούμενα χρόνια, οπότε περιμένουμε κρασιά πιο μαλακά στη γεύση, πιο εύκολα, πιο γρήγορα στην κατανάλωση», καταλήγει ο κ. Γαλάνης. 🍇





Σε αρκετές περιοχές, παρόλο τις **χαμηλές** θερμοκρασίες του **χειμώνα** και της άνοιξης, τα φυτά ξεκίνησαν πρώιμα τον **βλαστικό** τους κύκλο, σε **ελάχιστες** οψιμότερα. Το στάδιο της **ανθοφορίας-καρπώδεσης** σε όσες περιοχές εξελίχθηκε κάτω από βροχές και

χαμηλές **θερμοκρασίες** οδήγησε σε ανθόρροια, **αρραιοραγία** και ανισορραγία τις ευαίσθητες **ποικιλίες** (για παράδειγμα Sauvignon). Στη **φωτογραφία** επάνω εικονίζεται ένα σταφύλι **Merlot** που παρουσιάζει **ανισορραγία**.

ΔΙΕΘΝΕΙΣ ΚΑΙ ΠΡΩΙΜΕΣ ΝΤΟΠΙΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΠΛΗΤΤΕΙ ΚΥΡΙΩΣ Ο ΑΣΤΑΤΟΣ ΚΑΙΡΟΣ

Την τελευταία δεκαετία οι απότομες αλλαγές του καιρού στη διάρκεια της βλαστικής περιόδου του αμπελιού είναι ολοένα και συχνότερες, με τα ακραία καιρικά φαινόμενα να θεωρούνται ως έκφραση της κλιματικής αλλαγής. Μια τέτοια χρονιά είναι και η φετινή, που πλησιάζει στο τέλος της με τον τρύγο των αμπελιών

ΚΕΙΜΕΝΟ **Δρ. Χαρούλα Σπινθηροπούλου**
* Γεωπόνος, ειδικός αμπελουργίας, οινοποιός



Η εκίνησε με αρκετές βροχές το χειμώνα, πολυπόθητες, ιδιαίτερα στις περιοχές με χαμηλή μέση ετήσια βροχόπτωση (Σαντορίνη, Κυκλάδες, Αττική κ.α.). Η θερμοκρασία ήταν τυπική, χειμωνιάτικη, μετά από 3-4 χρόνια ζεστού χειμώνα, που μόνο προβλήματα δημιουργήσε (ανομοιόμορφη έκπτυξη και παραγωγή). Η άνοιξη ήταν επίσης κρύα, με τη θερμοκρασία να κατεβαίνει κάτω από μηδέν βαθμούς Κελσίου «καίγοντας» μέρος της παραγωγής σε κάποιες περιοχές (Μαντινεία, πεδινά Νεμέας κ.α.). Ευτυχώς οι αμπελουργοί μας δεν βίωσαν την ολοκληρωτική καταστροφή που έπληξε τους ευρωπαϊκούς αμπελώνες (Καμπανία, Βουργουνδία, περιοχές της Γερμανίας, της Ιταλίας κ.α.). Ακολούθησαν καταρακτώδεις βροχές έως και το τέλος Ιούνη και μέτριες έως χαμηλές, για την εποχή, θερμοκρασίες (Νάουσα, Αμύνταιο, Μέτσοβο, Δομοκός κ.α), απότομη άνοδος της θερμοκρασίας, βροχές και χαλάζι (Αμύνταιο, Ζίτσα, Μέτσοβο κ.α) και πάλι καύσωνας το πρώτο πενήντημερο του Αυγούστου. Το βέβαιο είναι ότι κάθε άλλο παρά για μια φυσιολογική χρονιά μπορούμε να μιλάμε.

ΠΩΣ ΑΝΤΕΔΡΑΣΕ ΤΟ ΑΜΠΕΛΙ

Σε αρκετές περιοχές, παρόλες τις χαμηλές θερμοκρασίες του χειμώνα και της άνοιξης, τα φυτά ξεκίνησαν πρώιμα τον βλαστικό τους κύκλο, σε ελάχιστες οψιμότερα. Το στάδιο της ανθοφορίας-καρπώδους σε όσες περιοχές εξελίχθηκε κάτω από βροχές και χαμηλές θερμοκρασίες οδήγησε σε ανθόροια, αρραιοραγία και ανισορραγία τις ευαίσθητες ποικιλίες (π.χ. Sauvignon). Η πρωιμότητα στις πιο ζεστές περιοχές συνεχίστηκε μέχρι και τον περκασμό, παρόλη τη σχετική αυξημένη παραγωγή λόγω των βροχοπτώσεων, ενώ στις δροσερότερες περιοχές όλα τα στάδια του βλαστικού κύκλου καθυστέρησαν ή συνέβησαν στις συνήθεις ημερομηνίες. Αξιοσημείωτη ήταν και η συμπεριφορά των ποικιλιών ως προς το χρόνο έναρξης του περκασμού: Ποικιλίες που παραδοσιακά ξεκινούσαν και ολοκληρώναν τον περκασμό τους αργότερα από άλλες, φέτος σε αρκετές περιοχές προηγήθηκαν (π.χ. Chardonnay σε σχέση με Sauvignon, Cabernet Sauvignon σε σχέση με Syrah κ.ο.κ.). Σε πολλές περιοχές μιλούν για πρωιμότητα 2-10 ημερών ανάλογα με την ποικιλία και σε σχέση με την περσινή χρονιά που ήταν πρώιμη. Οι υψηλές θερμοκρασίες του Ιουλίου άφησαν μάλλον ανεπηρέαστη την πορεία ωρίμανσης

του σταφυλιού, ενώ αντίθετα αυτές του Αυγούστου επηρέασαν με διαφορετικό τρόπο τις ποικιλίες, ανάλογα με το στάδιο της ωρίμανσής τους. Έτσι οι ποικιλίες που η αυξημένη θερμοκρασία τις βρήκε κοντά στην ωρίμανση (>12,5 Be) επιτάχυναν τον βλαστικό τους κύκλο, ενώ αυτές που ήταν πιο άγουρες φαίνεται να στρεσορρίστηκαν και η ωρίμανσή τους να καθυστερήσει και μάλιστα πιο έντονα όσο πιο «φορτωμένα» ήταν τα αμπέλια.

ΠΕΡΟΝΟΣΠΟΡΟΣ, ΩΙΔΙΟ, ΕΥΔΕΜΙΔΑ ΚΑΙ ΚΟΚΚΟΕΙΔΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΙΣΑΝ ΦΕΤΟΣ

■ Ο περονόσπορος μείωσε την παραγωγή στις πιο ζεστές νότιες περιοχές, ενώ στις οψιμότερες εμφανίστηκε αργότερα μέσα στον Ιούλιο, προβάλλοντας τα φύλλα των ταχυφυών της κορυφής, κυρίως στους ακάλυπτους αμπελώνες, αλλά και ποδίσκους σταφυλιών.

■ Το ωίδιο φέτος προβλημάτισε μόνο τους καλλιεργητές πολύ ευαίσθητων ποικιλιών όπως το Chardonnay, ενώ ο βοτρυτής εμφανίστηκε δειλά σε υπερφορτωμένα πρέμνα με τις βροχές του Ιουλίου που οδήγησαν σε σκίσιμο ραγών, αλλά περιορίστηκε στη συνέχεια λόγω των υψηλών θερμοκρασιών που επούλωσαν, σε...►



ΦΥΤΩΡΙΑ ΑΜΠΕΛΟΥ ΝΙΚΟΛΑΟΣ ΣΤ. ΜΕΛΕΤΙΟΥ

100 και πλέον ελληνικές και ξένες ποικιλίες πιστοποιημένες και standard

Παραγωγή υγιών
φυτών άριστης ποιότητας

4° 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





Όλο και πιο πρώιμος τρύγος σε όλη τα μήκη και πλάτη της γης

Κατά ενάμιση μήνα πρωίμισε, για παράδειγμα, στο Chablis το Chardonnay την τελευταία πεντακονταετία, καθώς από τις 15-20 Οκτώβρη που ξεκινούσε ο τρύγος τη δεκαετία 1957 - 1967, έφτασε να ξεκινά από 1η-15 Σεπτέμβρη τη δεκαετία 2007-2017. Αλλά και στη χώρα μας, στη Νάουσα για παράδειγμα, το Merlot από τις αρχές Σεπτέμβρη που τρυγούνταν τη δεκαετία 1987 - 1997, έφτασε να τρυγείται την τελευταία δεκαετία μέσα Αυγούστου.

συνδυασμό με φυτοπροστασία, τις πληγές.

■ Όσον αφορά τους εχθρούς του αμπελιού, σημαντικοί ήταν στις περισσότερες περιοχές οι πληθυσμοί της ευδεμίδας, αρκετά συχνά με αλληλοεπικάλυψη των γενεών της, γεγονός που ανάγκασε τους αμπελουργούς να καταφύγουν σε περισσότερους ψεκασμούς, αυξάνοντας το κόστος παραγωγής.

■ Τα κοκκοειδή (κοινώς βαμβάκαδα), έντομα που δημιουργούν τα τελευταία χρόνια όλο και μεγαλύτερα προβλήματα, εμφάνισαν υψηλούς πληθυσμούς σε πολλές αμπελουργικές περιοχές. Δυστυχώς με τα περιορισμένα ούτως ή άλλως διαθέσιμα σκευάσματα εναντίον του εντόμου δεν επιτεύχθηκε το ζητούμενο αποτέλεσμα. Τα αίτια θα μπορούσαν να είναι η κακή χρήση των σκευασμάτων (χρησιμοποίηση σε λάθος χρόνο), η ανάπτυξη ανθεκτικότητας (χρήση του ίδιου σκευάσματος συνεχώς, ιδιαίτερα όσον έχουν εφαρμογή και ενάντια στην ευδεμίδα), καθώς και η ίδια η θέση ανάπτυξης των εντόμων (καλυμμένα κάτω από το φλοιό του κορμού και των βραχιόνων, κάτω από ξερά φύλλα και σταφύλια κολλημένα στους βραχίονες των φυτών, που δεν ευνοεί την πρόσβαση των σκευασμάτων). Τόσο στην περίπτωση της ευδεμίδας, όσο και τελευταία, και της βαμβάκαδας, η εφαρμογή της μεθόδου της σεξουαλικής σύγχυσης φαίνεται να περιορίζει το πρόβλημα. Αξίζει να ευαισθητοποιηθούν όλοι οι εμπλεκόμενοι στην παραγωγική διαδικασία, σε κάθε αμπελουργική ζώνη και να αναζητήσουν τρόπους ένταξης του συνόλου των αμπελώνων στην εφαρμογή της μεθόδου και για τα δύο έντομα. Το κέρδος θα μπορούσε να είναι όχι μόνο οικονομικό αλλά και περιβαλλοντικό, οδηγώντας σε πιο υγιές περιβάλλον εργασίας και ζωής, με αύξηση της ωφέλιμης πανίδας λόγω διακοπής των εντομοκτόνων και την απόκτηση της επιθυμητής ισορροπίας εχθρών-ωφελίμων προς όφελος όλων.

ΤΑ «ΘΗΡΙΑ» ΤΟΥ ΑΜΠΕΛΩΝΑ

Εκτός των συνηθισμένων αυτών εχθρών, ολοένα και μεγαλύτερα προβλήματα εμφανίζονται

Κανόνια και δίκτυα πολεμούν τα πουλιά

Τα πουλιά επιτίθενται αρχικά (όπως και τα υπόλοιπα «θηρία») στις πιο γλυκιές και λεπτόφλουδες ποικιλίες, ενώ τα παραδοσιακά μέσα που οι αμπελουργοί χρησιμοποιούν, όπως τα κανόνια, τα σκιάτρες κ.ο.κ., αποδεικνύονται πλέον αναποτελεσματικά, με τα πουλιά να συνθιζούν τόσο τα σκιάτρες, όσο και τον ήχο των κανονιών και να μην ενοχλούνται. Μπαλόνια, CD, χρυσές και ασημένιες κορδέλες τα διώχνουν για μια-δύο μέρες, όμως φαίνεται ότι τα πουλιά προσαρμόζονται εύκολα. Η τοποθέτηση δικτύων εμφανίζεται αυτή τη στιγμή ως η μόνη αποτελεσματική λύση που όμως κοστίζει αρκετά και επιβαρύνει σημαντικά το κόστος παραγωγής, ενώ συσκευές με υπέρηχους που μιμούνται φωνές των φυσικών εχθρών των πουλιών ή δονούμενα γεράκια και άλλα πτηνά παρουσιάζονται ως αποτελεσματικά σε αμπελώνες της Αμερικής και της Αυστραλίας. Το βέβαιο είναι ότι η φυσική ισορροπία των οικοσυστημάτων των αμπελώνων, και όχι μόνο, έχει εμφανώς διαταραχθεί και πρέπει όλοι οι εμπλεκόμενοι στην παραγωγική διαδικασία να λάβουμε τα μέτρα μας, ο καθένας όπως μπορεί με στόχο την ισορροπία ανάμεσα στους «απειλούντες» και τους «απειλούμενους».

κάθε χρόνο από άλλα «θηρία»: Πουλιά, ζαρκάδια, λαγοί, αλεπούδες, αγριογούρουνα, ασβόι, αρκούδες, σφήκες ... Οι πληθυσμοί τους αρχίζουν να μεγαλώνουν ανεξέλεγκτα όπως και οι ζημιές που προκαλούν.

Οι αρκούδες σε ορεινούς αμπελώνες κοντά σε δασικές περιοχές καταβροχθίζουν τα σταφύλια και φαίνεται να αναχαιτίζονται μόνο με τοποθέτηση ηλεκτροφόρου σύρματος, ενώ τελευταία ο αυξημένος πληθυσμός των γουρουνιών, άγριων και ημίαιμων, αναχαιτίζεται μόνο με ισχυρή μόνιμη περίφραξη, εκτοξεύοντας το κόστος. Ίσως θα έπρεπε να ακολουθηθεί το παράδειγμα της Γαλλίας που ενέκρινε νέες άδειες κυνηγιού σε μια προσπάθεια περιορισμού του πληθυσμού των άγριων γουρουνιών που απειλούν τους αμπελώνες σε αρκετές περιοχές ή μεγαλώνοντας την κυνηγετική περίοδο;

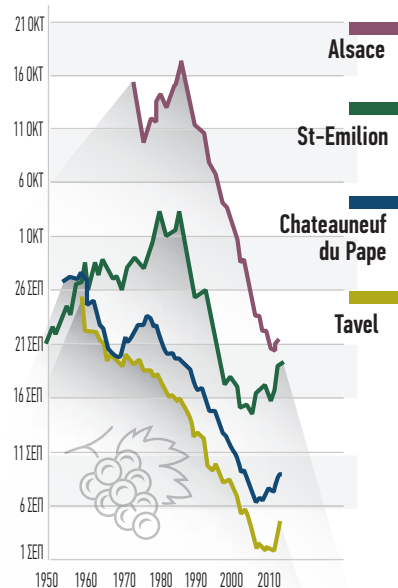
ΠΙΟ ΕΥΑΙΣΘΗΤΟΙ ΑΠΟΔΕΙΚΝΥΟΝΤΑΙ ΟΙ ΠΙΟ ΠΟΙΟΤΙΚΟΙ ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ

Οι ποικιλίες οι οποίες πλύνονται περισσότερο από τις απότομες αλλαγές του καιρού φαίνεται να είναι κυρίως οι διεθνείς, αλλά και οι πρώιμες γηγενείς. Το ανησυχητικό είναι ότι επηρεάζονται περισσότερο οι μικρότερης παραγωγής και πιο ποιοτικοί αμπελώνες που ωριμάζουν όλο και πρωιμότερα και σε πιο ζεστές συνθήκες

με ό,τι αυτό συνεπάγεται (μικρότερη οξύτητα, λιγότερο φρουτώδη και πιο μαρμελαδένια αρώματα, πιο άγριες τανίνες στα κόκκινα, αφού η σακχαρική ωρίμανση συντελείται πολύ γρήγορα με πράσινα κουκούτσια στις ράγες).

Ήδη τόσο στην Ισπανία, όσο και στη Γαλλία, ορισμένοι επιστήμονες εφιστούν την προσοχή των αμπελουργών σε παλιές παραδοσιακές ποικιλίες που έχουν σχεδόν εξαφανιστεί, θεωρώντας ότι αυτές μπορούν να ανταπεξέλθουν καλύτερα στην ολόένα και μεγαλύτερη πρωίμηση των γνωστών διεθνών ποικιλιών. Επιτακτική προβάλλει η ανάγκη προετοιμασίας μας ως χώρα, ως κλάδος, για να αντιμετωπίσουμε τα νέα δεδομένα που η αλλαγή του κλίματος θα επιφέρει: Αλλαγή ποικιλιών, συστημάτων διαμόρφωσης, χρήση σκευασμάτων που μειώνουν τη θερμοκρασία των ψεκαζόμενων επιφανειών, διαφορετικοί τρόποι άρδευσης, διαφορετικά θερινά και χειμερινά κλαδέματα, αλλαγή στα επίπεδα παραγωγής και τα κρασιά; Ενθαρρυντικό είναι το γεγονός ότι η Διεπαγγελματική, έχοντας κατανοήσει το πρόβλημα, προετοιμάζει τον στρατηγικό σχεδιασμό της ελληνικής αμπελουργίας και δρομολογεί ένα συνέδριο στο οποίο πέραν των άλλων σημαντικών θεμάτων για την ανταγωνιστικότητα της ελληνικής αμπελουργίας θα τεθεί και το θέμα της αντιμετώπισης της κλιματικής αλλαγής. *

ΕΞΕΛΙΞΗ ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΩΝ ΕΝΑΡΞΗΣ ΤΟΥ ΤΡΥΓΟΥ



Στον πίνακα φαίνονται οι χρονικές μεταβολές τρύγου ανα 10ετία στις σημαντικότερες οινοπαραγωγικές περιοχές της Γαλλίας.

Πώματα
κάθε είδους

ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟ:
29ο χλμ. Θεσσαλονίκης - Μουδανίων
Τ.Θ. 170 11, 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 γευσισγνωσίας!

www.diam-cork.com



ΚΑΙ ΕΠΙΣΗΜΑ ΦΥΤΕΥΣΕΙΣ ΣΤΑ ΣΧΕΔΙΑ ΒΕΛΤΙΩΣΗΣ

1
ΚΟΣΤΟΣ
ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ
ΑΜΠΕΛΩΝΑ

1.200

ευρώ / στρέμμα

2
ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΑ
ΣΤΑΦΥΛΙΑ
ΣΧΕΔΙΑ ΒΕΛΤΙΩΣΗΣ

474

ευρώ / στρέμμα

Όσοι έλαβαν άδεια φύτευσης αμπελώνων θα έχουν τη δυνατότητα να επιδοτηθούν για το κόστος εγκατάστασης μέσω των Σχεδίων Βελτίωσης μετά τις τεχνικές βελτιώσεις που φάνηκαν στην υπό διαβούλευση προκήρυξη. Ζήτηση τώρα, να υπολογιστεί το εύλογο κόστος της επένδυσης

ΚΕΙΜΕΝΟ Γιώργος Κοντονής





Ενίσχυση για Αμπελώνια Σαντορίνης

Στα 76,5 ευρώ το ημ

Εντός των επόμενων ημερών αναμένεται να εκδοθεί η προκήρυξη για τη Δράση 10.1.03 Διατήρηση Αμπελοκομικής Πρακτικής στον Αμπελώνα Νήσου Θήρας, καθώς εκδόθηκε η Υπουργική Απόφαση που ορίζει τους όρους και τις προϋποθέσεις του νέου προγράμματος. Επιλέξιμα για ένταξη είναι τα αγροτεμάχια, τα οποία:

Α. είναι δηλωμένα στην πλέον πρόσφατη ΕΑΕ του ενδιαφερόμενου με την επιλέξιμη για τη δράση καλλιέργεια (αμπέλι)

Β. βρίσκονται εντός της περιοχής παρέμβασης.

Οι δικαιούχοι της Δράσης αναλαμβάνουν τις παρακάτω ειδικές δεσμεύσεις:

α. τη διατήρηση των αμπελώνων στην παραδοσιακή τους μορφή, τηρώντας το παραδοσιακό κλάδεμα (κυπελλοειδές «γυριστό» ή «στεφανωτό», κυπελλοειδές με «κουλούρια» ή «στόστες»),

β. τη δημιουργία χώρου οικολογικής αντιστάθμισης 0,5 μέτρου περίε του αγροτεμαχίου, στον οποίο εφαρμόζεται χειρωνακτική ζιζανιοκτονία, χωρίς τη χρήση φυτοφάρμακων, σκαπτικών μηχανημάτων (φρέζας) και χωρίς άροση.

Οι δικαιούχοι πρέπει να εκπληρώνουν τις υποχρεώσεις που απορρέουν από τις διατάξεις του Καν.(Ε.Ε) 1308/2013 του ΕΚ και του Συμβουλίου καθώς και του Καν. (Ε.Ε) 436/2009 της ΕΕ αναφορικά με τη νομιμότητα των φυτεύσεων, την τήρηση του μητρώου και την υποχρεωτικότητα των δηλώσεων συγκομιδής και παραγωγής.

Οι νέες φυτεύσεις οινοποιήσιμων αμπελώνων θα είναι για πρώτη φορά επιλέξιμες στα Σχέδια Βελτίωσης σύμφωνα με την υπό διαβούλευση προκήρυξη του Μέτρου, καθώς προσπεράστηκαν τα όποια τεχνικά προβλήματα είχαν διαπιστωθεί στην προδημοσίευση. Αυτό σημαίνει, ότι όσοι έχουν λάβει ή αναμένεται να λάβουν άδειες φύτευσης θα μπορούν να συντάξουν φάκελο για την ενίσχυση αγοράς πολλαπλασιαστικού υλικού και εργασιών εγκατάστασης. Παρόλα αυτά, στον πίνακα του εύλογου κόστους για τις πολυετείς φυτεύσεις που καλύπτουν τα καινούργια Σχέδια Βελτίωσης, γίνεται αναφορά μόνο στα επιτραπέζια σταφύλια, κάτι που σημαίνει ότι οι ενδιαφερόμενοι πρέπει να δώσουν οι ίδιοι μελέτη και να δικαιολογήσουν το κόστος εγκατάστασης για τα οινάμπελα.

Από εκεί και πέρα, όπως ανέφερε ο διευθυντής της ΚΕΟΣΟΕ στο Wine Trails, Παρασκευάς Κορδοπάτης, υπάρχουν φόβοι, μήπως προσμειωθεί η δαπάνη που έχει προβλεφθεί για τα επιτραπέζια σταφύλια (σε κύπελλο 140 ευρώ ανά στρέμμα, σε υποστηριγμένα σχήματα 474 ανά στρέμμα) με τα οινοποιήσιμα. Σε αυτή την περίπτωση τα ποσά που προβλέπονται είναι πολύ μικρά, με τους παραγωγούς να χρειάζονται να κάνουν σχεδόν τριπλάσιες δα-

πάνες για τη φύτευση. Επιπλέον, όπως ανέφερε, είναι αναγκαίο οι Περιφέρειες να ορίσουν ως κλάδο προτεραιότητας την αμπελουργία, ώστε οι παραγωγοί να λαμβάνουν μόρια για την ένταξή τους στο Μέτρο.

Η διαβούλευση των Σχεδίων Βελτίωσης έληξε στις 26 Σεπτεμβρίου, κάτι που σημαίνει ότι η πρόκληση αναμένεται να ακολουθήσει μέσα στο Νοέμβριο. Υπενθυμίζεται ότι για να υποβάλουν φάκελο, οι αμπελουργοί θα πρέπει να συγκεντρώνουν τυπική απόδοση εκμετάλλευσης άνω των 8.000 ευρώ. Σύμφωνα με τον πίνακα τυπικών αποδόσεων, οι αμπελώνες που τα προϊόντα τους προορίζονται συνήθως για οίνους ΠΟΠ ή ΠΓΕ, αποδίδουν 706,6 ευρώ ανά στρέμμα, με τους υπόλοιπους να έχουν τυπική απόδοση 686,6 ευρώ. Οπότε, στην πρώτη περίπτωση οι αμπελουργοί χρειάζεται να έχουν δηλώσει στο ΟΣΔΕ του 2017 άνω των 11,3 στρεμμάτων και στη δεύτερη άνω των 11,6 στρεμμάτων, ώστε να είναι επιλέξιμοι προς ενίσχυση. Σημειώνεται εδώ ότι φάκελό ενίσχυσης μπορούν να υποβάλουν οινοποιητικοί συνεταιρισμοί και ομάδες παραγωγών, αρκεί να εμφανίζουν τις τρεις προηγούμενες χρήσεις από το έτος υποβολής, κερδοφόρο μέσο όρο αποτελεσμάτων προ φόρων και αποσβέσεων και μέσο κύκλο εργασιών μεγαλύτερο των 30.000 ευρώ. ✨

ΠΡΩΤΑ ΟΙ ΝΕΟΙ ΑΓΡΟΤΕΣ ΣΤΗΝ ΑΝΑΔΙΑΡΘΡΩΣΗ

Αλλάζουν τα κριτήρια βαθμολογίας για πρώτη φορά στο πρόγραμμα αναδιάρθρωσης αμπελώνων και έτσι στις αιτήσεις της ερχόμενης άνοιξης νέοι αγρότες και κάτοχοι εκμεταλλεύσεων έως 20 στρεμμάτων θα έχουν προτεραιότητα για την οικονομική ενίσχυση. Επιπλέον αναδιαμορφώνονται τα ποσά αναφύτευσης (έως 500 ευρώ) και φύτευσης (έως 745 ευρώ)

Στα 1.455 ευρώ ανά στρέμμα διαμορφώνεται η οικονομική ενίσχυση για τη δράση εκρίζωσης και αναφύτευσης αμπελώνων, όπως ορίζεται σε υπουργική απόφαση (ΦΕΚ 3361/Β/2017), για την αμπελοοινική περίοδο 2017-2018. Για πρώτη φορά ωστόσο αλλάζουν τα κριτήρια προτεραιότητας που ίσχυαν μέχρι την έκδοση του ΦΕΚ και υιοθετούνται τα κριτήρια προτεραιότητας που ισχύουν για την λήψη Αδειών Φύτευσης. Αυτό σημαίνει ότι αγρότες έως 40 ετών, εκμεταλλεύσεις έως 20 στρεμμάτων και εκτάσεις ΠΟΠ/ΠΓΕ ή βιολογικές, θα έχουν προτεραιότητα ένταξης, σε περίπτωση που το συνολικό ποσό δεν φτάσει για τις αιτήσεις της περιόδου 2017/2018. Άλλες ουσιώδεις διατάξεις που τροποποιούνται, όπως παρατηρεί η ΚΕΟΣΟΕ, αφορούν τη μείωση του ποσοστού προκαταβολής από 100% στο 80%, τη δυνατότητα τροποποίησης του φακέλου από τον αιτούντα, την πρόβλεψη ενστάσεων, κ.α. Όσον αφορά τις οικονομικές ενισχύσεις ενώ σε επίπεδο συνόλου ενισχύσεων δεν υπάρχουν μεταβολές (1.455 ευρώ ανά στρέμμα), αυξομειώσεις κονδυλίων παρατηρούνται στις Δράσεις με σημαντικότερη την αναφύτευση (από 615 - 332 ευρώ ανάλογα με την περιφέρεια μειώνεται σε 500 ευρώ - 270 ευρώ), ενώ αντίθετα αυξάνονται οι ενισχύσεις για τη δράση φύτευσης (από 615 ευρώ - 332 ευρώ σε 745 ευρώ - 332 ευρώ).

ΔΙΚΑΙΟΥΧΟΙ ΣΤΗΡΙΞΗΣ

Οι αιτήσεις για το πρόγραμμα αναμένεται να ξεκινήσουν την ερχόμενη άνοιξη

και δικαιούχοι θα είναι οι εξής: Φυσικά ή Νομικά πρόσωπα, που καλλιεργούν οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου και η έδρα της εκμετάλλευσής τους δύναται να βρίσκεται σε οποιαδήποτε χώρα της Ε.Ε., ή/και διαθέτουν άδειες φύτευσης από μετατροπή ή άδειες αναφύτευσης όπως αυτές περιγράφονται παρακάτω:

i) Βάσει αδειών φύτευσης οι οποίες έχουν προέλθει από μετατροπή, σύμφωνα με την με αριθ. 3535/96221/ 07-09-2015 υπουργική απόφαση «Μετατροπή δικαιωμάτων φύτευσης σε άδειες φύτευσης σύμφωνα με τις μεταβατικές διατάξεις του (ΕΚ) αριθ. 1308/2013» (Β' 1996).

ΠΙΟ ΑΝΑΛΥΤΙΚΑ ΟΙ ΕΝ ΛΟΓΩ ΑΔΕΙΕΣ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΑΦΟΡΟΥΝ:

α) δικαιώματα αναφύτευσης προερχόμενα από εκρίζωση ισοδύναμης έκτασης, β) δικαιώματα αναφύτευσης από μεταβίβαση γ) δικαιώματα φύτευσης προερχόμενα από το Εθνικό Αποθεματικό.

ii) Βάσει άδειας αναφύτευσης σύμφωνα με το άρθρο 66 του Καν.(Ε.Ε.) αριθ. 1308/2013.

Στην περίπτωση ια) η άδεια από μετατροπή μπορεί να λάβει στήριξη στο πλαίσιο του Προγράμματος για όσο χρονικό διάστημα αυτή ισχύει. Στις περιπτώσεις ιβ) και ιγ) η άδεια από μετατροπή μπορεί να λάβει στήριξη στο πλαίσιο του Προγράμματος μόνο εντός του Εθνικού Προγράμματος Στήριξης του αμπελοοινικού τομέα 2014-2018, δηλαδή μέχρι το οικονομικό έτος 2018, ανεξάρτητα από το εάν η διάρκεια ισχύος της άδειας από μετατροπή εκτείνεται πέραν της ημερομηνίας αυτής. ✱

ΠΙΝΑΚΑΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ ΕΝΙΣΧΥΣΕΩΝ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΝΑΔΙΑΡΘΡΩΣΗ ΚΑΙ ΜΕΤΑΤΡΟΠΗ (ΤΥΠΟΠΟΙΗΜΕΝΕΣ ΚΛΙΜΑΚΕΣ ΜΟΝΑΔΙΑΙΟΥ ΚΟΣΤΟΥΣ)

α. ΕΚΡΙΣΩΣΗ - ΑΝΑΦΥΤΕΥΣΗ 1.020 - 1.455

i. ΕΚΡΙΣΩΣΗ 130 - 210

ii. ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΕΔΑΦΟΥΣ 120 - 245

iii. ΑΝΑΦΥΤΕΥΣΗ 270 - 500

ΑΠΩΛΕΙΑ ΕΙΣΟΔΗΜΑΤΟΣ 500

β. ΦΥΤΕΥΣΗ ΑΜΠΕΛΩΝΩΝ 390 - 745

i. ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΕΔΑΦΟΥΣ 120 - 245

ii. ΦΥΤΕΥΣΗ 270 - 500

γ. ΕΠΑΝΕΜΒΟΛΙΑΣΜΟΣ 610 - 700

i. ΕΜΒΟΛΙΑΣΜΟΣ 110 - 200

ΑΠΩΛΕΙΑ ΕΙΣΟΔΗΜΑΤΟΣ 500

δ. ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ 240 - 390

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΑΝΑΔΙΑΡΘΡΩΣΗΣ

Σε 3 δράσεις με δικό τους πριμ

Το πρόγραμμα καλύπτει μία ή περισσότερες από τις ακόλουθες δράσεις:

- α) την ποικιλιακή μετατροπή των αμπελώνων, συμπεριλαμβανομένου και του επανεμβολιασμού.
- β) την μετεγκατάσταση των αμπελώνων.
- γ) τις βελτιώσεις των τεχνικών διαχείρισης των αμπελώνων που συνδέονται με το στόχο του προγράμματος.

Ανά περιφέρεια η κατανομή των νέων αδειών φύτευσης

Να επανεξετάσει τους όρους και τις προϋποθέσεις χορήγησης των αδειών φύτευσης καλεί για δεύτερη χρονιά το υπουργείο η ΚΕΟΣΟΕ επιμένοντας στην πρότασή της για κατανομή τους περιφερειακά και με βάση τα κριτήρια προτεραιότητας που θα θέτει η κάθε Περιφέρεια. Η υιοθέτηση αυτού του μοντέλου θα αποκαταστήσει, σύμφωνα με την Ένωση, τις ανισορροπίες που δημιουργεί το υφιστάμενο πλαίσιο. Βάσει του περιφερειακού μοντέλου κάθε μία από τις 13 περιφέρειες της χώρας θα δικαιούται να λάβει Άδειες ίσες σε έκταση με το 1% της επιφάνειας οινάμπελων.

Για την ιστορία να υπενθυμίσουμε ότι αν και κατά το δεύτερο χρόνο της εφαρμογής του νέου καθεστώτος για τις Άδειες το υπουργείο είχε δεχτεί την πρόταση του συλλογικού οργάνου των αμπελουργών για υιοθέτηση του περιφερειακού μοντέλου, τελικώς αυτό εγκαταλείφθηκε υπό το φόβο της απώλειας εκτά-

σεων στην περίπτωση που κάποιες περιφέρειες δεν ήταν σε θέση να απορροφήσουν το 1%. Εκ του αποτελέσματος, ωστόσο, μετά την κατανομή των φετινών αδειών φάνηκε ότι αυτός ο φόβος επαληθεύτηκε μόνο στα Ιόνια Νησιά. Από την άλλη, η εφαρμογή του εθνικού μοντέλου φέτος οδήγησε σε μία έντονη ανισοκατανομή ανά περιφέρεια. Πιο αναλυτικά, με βάση την ανάλυση της ΚΕΟΣΟΕ, 5 περιφέρειες έλαβαν περισσότερες Άδειες από το 1% της περιφερειακής τους έκτασης, καθώς οι αιτούντες σε αυτές κατείχαν μικρές εκμεταλλεύσεις, που έλαβαν τη μεγαλύτερη πριμοδότηση βάσει της φετινής πρόσκλησης. Αντιθέτως, δυναμικοί αμπελουργικοί νομοί έλαβαν λιγότερες από το 1% άδειες. Μεταξύ αυτών, η Πελοπόννησος, η Στερεά Ελλάδα, η Κρήτη, η Αττική, αλλά και μειονεκτικές περιοχές όπως η Ήπειρος και τα νησιά Αιγαίου και Ιονίου. 🍇

Χωρίς ελάχιστη έκταση οι μητρικές φυτείες αμπέλου

Στην κατάργηση του ελάχιστου ορίου των 20 στρεμμάτων για τη δημιουργία φυτωριακής μονάδας αμπέλου προχώρησε το υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης με την ΚΥΑ 2128/83966 που δημοσιεύτηκε στις 3 Αυγούστου. Από την πλευρά τους οι φυτωριόχοι τονίζουν ότι η κυβέρνηση προχώρησε στην έκδοση της σχετικής απόφασης χωρίς να προηγηθεί διαβούλευση, γεγονός που υποδεικνύει ότι η ποιολογική ηγεσία δεν δίνει την πρέπουσα βαρύτητα στο κλήδο. Να σημειωθεί ότι σύμφωνα με την προηγούμενη ΚΥΑ η έκταση θα έπρεπε να μην είναι μικρότερη των 20 στρεμμάτων για μητρικές φυτείες αντιφυλλοξηρικών υποκειμένων αμπέλου και των 10 στρεμμάτων για μητρικές φυτείες εμβολιοθηπίας. «Η τροποποίηση όσον αφορά τα στρέμματα σημαίνει ότι ακόμη και με ένα στρέμμα κάποιος θα μπορεί να στήσει μητρική φυτεία. Από την άλλη, οι παράγοντες του κλήδου ενοχλούνται από το γεγονός ότι το υπουργείο δεν έβγαλε το θέμα σε διαβούλευση.



VENETSANOS
WINERY



VENETSANOS WINERY

Καλντέρα Μεγαλοχώρι Σαντορίνη | Τ. 30 22860 21100
info@venetsanoswinery.com | www.venetsanoswinery.com

ΥΠΟΥΡΓΙΚΕΣ ΑΠΟΦΑΣΕΙΣ

Καθορισμός λεπτομερειών εφαρμογής των Καν. Υ.Α. 2078/80743 (ΦΕΚ Β 2679/31.7.2017)

Καθορισμός των προϋποθέσεων και της διαδικασίας έναρξης λειτουργίας των επιχειρήσεων παραγωγής πολλαπλασιαστικού υλικού καλλιεργούμενων φυτικών ειδών και των επιχειρήσεων εμπορίας του υλικού αυτού.

Υ.Α. 91354 (ΦΕΚ Β' 2983/30.08.2017)

Κωδικοποίηση Κανόνων Διακίνησης και Εμπορίας Προϊόντων και Παροχής Υπηρεσιών (Κανόνες Δ.Ε.Π.Π.Υ.). (Άρθρο 48: Διάθεση οίνων, ζύθου, αλκοολούχων, χυμών και αναψυκτικών - Επισήμανση και παρουσίαση).

Υ.Α. 2128/83966 (ΦΕΚ Β' 2725/03.08.2017)

Καθορισμός των προϋποθέσεων και της διαδικασίας για την έναρξη λειτουργίας των φυτωριακών επιχειρήσεων μητρικών φυτειών αμπελού.

Υ.Α. 2448/56895 (ΦΕΚ Β 1892/31.5.2017)

Τροποποίηση της υπ αριθμ. 311496/13.07.2009 (Β1477) ΥΑ «Λεπτομέρειες εφαρμογής της αριθμ. 302157/10.06.2009 (Β/1209) απόφασης των Υπουργών Οικονομίας και Οικονομικών και Αγροτικής Ανάπτυξης «Πρώδηση οίνων σε αγορές Τρίτων Χωρών στο πλαίσιο των Καν. (ΕΚ) 479/2008 του Συμβουλίου και 555/2008 της Επιτροπής».

Υ.Α. 193/62237 (ΦΕΚ Β 2007/12.6.2017)

Ανάθεση στον Ε.Α.Γ.Α. της υλοποίησης του προγράμματος κρατικών οικονομικών ενισχύσεων: Μέτρα υπέρ των παραγωγών της χώρας που οι γεωργικές τους εκμεταλλεύσεις ζημιώθηκαν από θεομηνίες (πλημμύρες, καταιγιστικές) και δυσμενείς καιρικές συνθήκες (ανεμοθύελλες, υπερβολικές βροχοπτώσεις και χαλάζι), κατά τη χρονική περίοδο Ιανουάριος - Δεκέμβριος 2013.

Υ.Α. 156586/2798 (ΦΕΚ Β' 1782/23.05.2017)

Καθορισμός του τρόπου και της διαδικασίας χορήγησης της έγκρισης γεωργικής εκμετάλλευσης, των απαιτούμενων δικαιολογητικών, των υποχρεώσεων του δικαιούχου και κάθε αναγκαία λεπτομέρεια για την εφαρμογή των άρθρων 47 και 47Β του νόμου του ν. 998/1979 όπως αντικαταστάθηκαν με το άρθρο 36 του ν. 4280/2014 και το άρθρο 12 του νόμου 4315/2014 αντίστοιχα και τροποποιήθηκαν με τα άρθρα 2 και 4 του νόμου 4467/2017.

Υ.Α. ΔΕΦΚΦ1116601ΕΞ2017 (ΦΕΚ Β' 2744/04.08.2017)

Καθορισμός όρων και προϋποθέσεων για τη χορήγηση άδειας εγκεκριμένου αποθηκευτή προϊόντων υποκείμενων σε ΕΦΚ.



ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ
ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΟΙΝΟΥ

Η ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΜΟΣΧΟΦΙΛΕΡΟ

Μέσω Ρώμης στον Εθνικό Κατάλογο

Πρόκειται για μια από τις τέσσερις ποικιλίες πρεσβευτές του εθνικού στρατηγικού σχεδίου για το κρασί

Στην ελληνική αγορά έχει ήδη κάνει την εμφάνισή του πιστοποιημένο πολλαπλασιαστικό υλικό αμπελού από την Ιταλία, που φέρει το όνομα «Moscofilero», το οποίο συνοδεύεται βεβαίως από φυτοϋγειονομικό διαβατήριο και αριθμό κλώνου, όπως αυτός έχει καταχωριστεί στον ιταλικό κατάλογο. Να ξεκαθαρίσουμε ότι πρόκειται για απολύτως νόμιμη κυκλοφορία φυτικού υλικού εντός της ενιαίας αγοράς. Το «Μοσχοφίλερο» είναι από νομικής άποψης τόσο ελληνικό όσο ιταλικό είναι το Refosco.

ΕΚΤΟΣ ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΚΑΤΑΛΟΓΟΥ

Το πρόβλημα βρίσκεται αλλού: Το Μοσχοφίλερο δεν έχει εγγραφεί στον ελληνικό κατάλογο ποικιλιών καλλιεργούμενων φυτικών ειδών. Ναι, μια από τις τέσσερις ποικιλίες πρεσβευτές του εθνικού στρατηγικού σχεδίου για το κρασί απουσιάζει! Και βέβαια δεν είναι η μόνη έλλειψη. Από το 1992, με την υπ' αριθμ. 396943/9-11-1992 Κοινής Υπουργικής Απόφασης περί «Εγγραφή ποικιλιών αμπελού στον Εθνικό Κατάλογο Ποικιλιών Καλλιεργούμενων φυτικών ειδών» (ΦΕΚ Β 684), ο κατάλογος έχει μείνει ουσιαστικά αμετάβλητος. Ειδικά για το αμπέλι δεν έχουν ληφθεί υπόψη οι επιστημονικές εξελίξεις είτε για να απαλειφθούν πολλαπλές γε-

γραφές ποικιλίας με διαφορετικό όνομα είτε για να εγγραφούν ποικιλίες οι οποίες δεν είχαν περιληφθεί στον αρχικό κατάλογο. Ας μην λησμονούμε εξάλλου ότι σύμφωνα με το άρθρο 6 παρ. 4 του Τεχνικού Κανονισμού ελέγχου και πιστοποίησης των υλικών αγενούς πολλαπλασιασμού της αμπελού (ΦΕΚ Β' 1517/15-10-2003), «οι ποικιλίες που έχουν γίνει επίσημα αποδεκτές υποβάλλονται σε τακτικά χρονικά διαστήματα σε επίσημους ελέγχους. Εάν μια από τις προϋποθέσεις αποδοχής για πιστοποίηση ή έλεγχο δεν πληρούται πλέον, η απόφαση για την επίσημη αποδοχή της ποικιλίας ανακαλείται και η ποικιλία διαγράφεται από τον Κατάλογο». Ούτε αυτή η δυνατότητα τέθηκε σε εφαρμογή.

ΠΡΟΣΩΡΙΝΗ, ΕΠΟΜΕΝΩΣ ΜΟΝΙΜΗ ΛΥΣΗ

Βεβαίως, λύση προσωρινή (και άρα η πλέον μόνιμη) βρέθηκε: Με την απόφαση του υπουργού Γεωργίας υπ' αριθμ. 24368/10.01.2006 επετράπη η ταξινόμηση στα αμπελουργικά διαμερίσματα της χώρας ποικιλιών που βρίσκονται εκτός Εθνικού Καταλόγου αλλά καλλιεργούνται πριν την εφαρμογή της Οδηγίας 68/193/ΕΟΚ, δηλαδή πριν το έτος 1986. Υπενθυμίζουμε ότι, παρά τις εδώ και πολλά χρόνια εκκλήσεις του Σ.Ε.Ο. για απλοποίηση του συστήματος, η Ελλάδα είναι χωρισμένη σε 11 αμπελουργικά διαμερίσματα. Ταξινομώντας συνεπώς απευθείας ποικιλίες σε αμπελουργικά διαμερίσματα καλύφθηκε το κενό της μη ανανέωσης του Κα-



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

ταλόγου. Το «Μοσχοφίλερο» περιλαμβάνεται στα αμπελουργικά διαμερίσματα χωρίς να είναι καταχωρισμένο στον Εθνικό κατάλογο. Ευτυχώς λοιπόν που υπήρξε έστω αυτή η δυνατότητα. Επίσης, η πρόσφατα εκπνεφρασμένη πρόταση για εγγραφή των «γηνγενών» ή «ελληνικών» ποικιλιών (όροι νομικά αδιάφοροι, για ποικιλίες οι οποίες απουσιάζουν από τον εθνικό κατάλογο) αυτόματα σε όλα τα αμπελουργικά διαμερίσματα της χώρας ανταποκρίνεται σε σύγχρονη αναγκαιότητα και ακολουθεί την ίδια λογική: της ταξινόμησης στην βάση αμπελουργικών διαμερισμάτων χωρίς ενδιαφέρον για τον εθνικό κατάλογο ποικιλιών.

Εξάλλου, με την υπουργική απόφαση υπ' αριθ. 3881/39976/2012 (ΦΕΚ Β 1029) ορίστηκε ότι «οι ποικιλίες των καταλόγων ποικιλιών αμπέλου των κρατών μελών θεωρούνται ποικιλίες του Εθνικού Καταλόγου». Με άλλα λόγια, ευτυχώς που, λόγω του ενδιαφέροντος του διεθνούς αμπελώνα για τις ποικιλίες μας τα τελευταία χρόνια, το Μοσχοφίλερο (και αύριο άλλες «γηνγενείς» ποικιλίες που δεν έχουν περιληφθεί στον ελληνικό κατάλογο) θεωρείται ποικιλία του Εθνικού Καταλόγου μέσω... Ρώμης. Και βέβαια όλα αυτά είναι τυπικά νόμιμα: το άρθρο 81 παρ. 2 του Κανονισμού 1308/2013 ορίζει απλώς ότι τα κράτη μέλη ταξινομούν τις οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου που επιτρέπεται να φυτεύονται, να αναφυτεύονται ή να εμβολιάζονται στα εδάφη τους προς οινοπαραγωγή. Αυτό συμβαίνει και στην Ελλάδα. Μόνο που ο νομοθέτης της Ε.Ε. δεν μπορούσε να φανταστεί ότι νοείται ταξινόμηση χωρίς εγγραφή σε (οποιοδήποτε) εθνικό κατάλογο. Με αυτή την έννοια βέβαια, η εμμονή για α-

νανέωση του Εθνικού Καταλόγου φαίνεται τυπολατρική εμμονή. Και όμως...

ΠΡΟΒΛΗΜΑ ΣΤΗΝ ΚΛΩΝΙΚΗ ΕΠΙΛΟΓΗ

Το άρθρο 3 παρ. 1 της Υ.Α. 1847/60594/2016 (ΦΕΚ Β '1599) περί τεχνικού κανονισμού επιλογής και αποδοχής κλώνων ποικιλιών και κλώνων υποκειμένων αμπέλου είναι σαφές: «η επιλογή υποψήφιου κλώνου εφαρμόζεται στις καλλιεργούμενες ποικιλίες αμπέλου της Χώρας (*Vitis vinifera* L.) και στα ανθεκτικά στη ριζόβια μορφή της φυλλοξήρας υποκειμένα που είναι εγγεγραμμένα στον εθνικό κατάλογο ποικιλιών αμπέλου». Έχουμε επισημάνει στο παρελθόν τις ατυχείς επιλογές του συγκεκριμένου κανονισμού, ο οποίος δεν ανταποκρίνεται στην αναγκαιότητα να καλύψει η Ελλάδα το χαμένο έδαφος. Όμως, τουλάχιστον, υπάρχει πλέον μια διαδικασία για κλωνική επιλογή. Και να όμως, που το πρόβλημα το βρίσκουμε μπροστά μας: το άρθρο 5 παρ. 2 της απόφασης δεν αφήνει περιθώρια: «Ο κλώνος εγγράφεται στον Εθνικό Κατάλογο ποικιλιών αμπέλου κάτω από το όνομα της ποικιλίας». Στην περίπτωση ποικιλιών οι οποίες δεν έχουν εγγραφεί στον ελληνικό κατάλογο ή τον κατάλογο άλλων κρατών μελών, όπως η Μακρυποδιά, το Μαυρομπουμπουκό ή ο Αυγουσιδάτης, θα θέλαμε να γνωρίζουμε πώς θα προχωρήσει αυτή η διαδικασία. Αντίστροφα, στην περίπτωση που υπάρχουν πλείονες εγγραφές για την ίδια ποικιλία, η οποία «επιβιώνει» στον κατάλογο με διαφορετικά ονόματα, δεν είναι νομικά δυνατή η εγγραφή του ίδιου κλώνου κάτω από το όνομα των «διαφορετικών» ποικιλιών;

Και βέβαια δεν είναι μόνο αυτό. Από την στιγμή που πιστοποιημένο υλικό «γηνγενών» ποικιλιών με αναγραφή κλώνου εισάγονται ήδη στην ελληνική αγορά είναι θέμα χρόνου να φανεί το ανταγωνιστικό μειονέκτημα των ελληνικών φυτωρίων: απέναντι στο φυτικό υλικό του Έλληνα φυτωριούχου που έχει να προβάλει μόνο το επιχείρημα «με ξέρεις και σε ξέρω» (:), υπάρχει εκείνο που εισάγεται πιστοποιημένο με αναγραφή του κλώνου. Η εμπορική χρήση των κλώνων και η διαφήμιση που συνοδεύει αυτούς δρα ως εχέγγυο για τον αμπελουργό καθώς αναμένει να βρεί τις ιδιότητες που υπόσχεται ο φυτωριούχος. Στην περίπτωση του υλικού από τον φυτωριούχο της Χώρας μας, δεν υπάρχει δυνατότητα για τέτοια εμπορική υπόσχεση (και υπεραξία). Εκτός βέβαια αν ο φυτωριούχος προμηθευτεί υλικό για μητρική φυτεία από άλλο κράτος.

ΚΑΙ ΙΣΤΟΡΙΚΗ Η ΣΗΜΑΣΙΑ

Εξάλλου, είναι ορατός ο κίνδυνος λιγότερο γνωστές γηνγενείς ποικιλίες οι οποίες ωστόσο δεν έχουν εγγραφεί στον ελληνικό κατάλογο, να εγγραφούν στο εξωτερικό με άλλο όνομα, το οποίο βεβαίως δεν θα είναι ελληνικό. Η έννοια της «ελληνικής ποικιλίας» έχει ιστορική και αμπελουργική σημασία αλλά καμία ως προς την θεμελίωση δικαιωμάτων πνευματικής ιδιοκτησίας. Με τον τρόπο αυτό, θα χαθεί η ηθική και πολιτιστική σημαντική ελληνικότητα (μέσω του ονόματος με το οποίο θα επικρατήσουν διεθνώς) τέτοιων ποικιλιών. Δεν είναι υψηλό το τίμημα; 🍇

· Αυτόματη · ροπή

- Το σύστημα αυτόματης
- ροπής προωθεί το μηχάνημα
- συγκομιδής σε ανηφορικές
- κλίσεις και το φρενάρει στην
- καταφορική πορεία.

· Δεξαμενή

- Η Σειρά 8000 διαθέτει δύο
- κάδους που μπορούν να
- χωρέσουν 1.500 λίτρα ο
- καθένας.

· Τα μηχανήματα της Pellenc
· διαδέχεται στην ελληνική αγο-
· ρά η εταιρεία Agrotech SA
· (2310/795018)





ΕΜΠΕΙΡΑ ΜΗΧΑΝΙΚΑ ΧΕΡΙΑ

Επεξεργασία, αποβοστρύχωση και διαλογή συγκομιδής με αποδοση καθαρισμού 99,82% υπόσχεται το ρυμουλκούμενο μηχάνημα 8090 Selectiv της Pellenc, το οποίο αφήνει άθικτες τις ρώγες και έτοιμες για οινοπαραγωγή. Το μηχάνημα είναι εξοπλισμένο με ταινία τροφοδοσίας, η οποία μεταφέρει τη συγκομιδή χωρίς να κολλάει, ενώ το αυτόματο σύστημα ροπής εξασφαλίζει την ομαλή καθοδήγηση

ΚΕΙΜΕΝΟ Γιώργος Κοντονής

Το μηχάνημα 8090 Selectiv της Pellenc είναι απλό στη ρύθμιση, συνδέεται εύκολα στο τρακτέρ και απαλλάσσει τους παραγωγούς από το κόστος αγοράς τράπεζας διαλογής και αποβοστρυγής. Με απόδοση καθαρισμού 99,82%, η συγκομιδή μπορεί να περάσει κατευθείαν στη δεξαμενή για οινοπαραγωγή. Στην τράπεζα διαλογής αφαιρείται το 100% των αμπελόφυλλων όπως και το 95% ολόκληρων μίσχων. Η τράπεζα διαλογής αποτελείται από μία σειρά κυλίνδρων τροφοδοσίας που διανέμουν τις ρώγες στην τράπεζα, και ευθυγραμμίζουν τα απόβλητα για να εκκενωθούν. Ο ρυθμιζό-

μενος κύλινδρος κόσκινου επιτρέπει στις ρώγες να πέφτουν στον κάδο άθικτες. Η συγκομιδή παραμένει άθικτη χάρη στους υψηλής ταχύτητας και απόδοσης γραμμικούς αποβοστρυγτές. Όταν αφαιρεθούν τα κοτσάνια, οι ρώγες περνάνε μέσα από τον ιμάντα και πέφτουν στους κυλίνδρους της τράπεζας διαλογής.

ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΣΕ ΣΧΗΜΑ L

Η ταινία τροφοδοσίας σε σχήμα L στο πίσω μέρος μεταφέρει τη συγκομιδή χωρίς να κολλάει ή να επανεκκινεί. Παράλληλα, δεν παρατηρείται απώλεια χυμών, ενώ μόνο το 30% της συγκομιδής περνά κάτω από τους ανεμιστήρες αναρρόφησης, οι οποίοι έχουν ρυθμιζόμενο ύψος.

Το σύστημα αυτόματης ροπής προωθεί το μηχάνημα συγκομιδής σε ανηφορικές κλίσεις και το φρενάρει στην κατηφορική

πορεία. Αυτό εξασφαλίζεται μέσω του συνεχούς συγχρονισμού της ταχύτητας του μηχανήματος με εκείνη του τρακτέρ.

ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΣΥΓΚΟΜΙΔΗΣ

Η διαλογή πραγματοποιείται κατά τη διάρκεια της συγκομιδής, χάρη στο ευέλικτο σύστημα τροφοδοσίας-διαλογής. Η Σειρά 8000 διαθέτει δύο κάδους που μπορούν να χωρέσουν 1.500 λίτρα ο καθένας. Το άδειασμα των κάδων μπορεί να γίνεται ταυτόχρονα σε ύψος μέχρι 2,88 μέτρων για το μοντέλο 8090 Selectiv. Σημειώνεται ότι δεν υπάρχουν απώλειες στο έδαφος, καθώς στη μεγαλύτερη ταινία στεγανοποίησης της αγοράς (2,5 μέτρων), υπάρχουν δίσκοι τοποθετημένοι σε ελαστικούς αρμούς που πιάνουν τη συγκομιδή, οι οποίοι κατευθύνουν τη συγκομιδή ξανά στον ιμάντα τροφοδοσίας. 🌿



Τρακτέρ: Απαιτούμενη ιπποδύναμη 70 ίπποι

Δεξαμενή:

Χωρητικότητα
2x1.500 λίτρα

Διαστάσεις (μ.):

Πλάτος 4,76, ύψος
3,01 και μήκος 2,55 μ.

**Ελάχιστο πλάτος
γραμμής:** 1,5 μέτρα





Σχεδιασμένο και **κατασκευασμένο** στην καρδιά της Watch Valley, το **FELCO 811** είναι το κατ' εξοχήν πολυλειτουργικό **εργαλείο**, το οποίο περίμεναν όλοι οι επαγγελματίες

ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ ΨΑΛΙΔΙ FELCO 811

Το νέο ισχυρό, φορητό ηλεκτρικό ψαλίδι για όλες τις εργασίες κλαδέματος

Η FELCO συμπληρώνει τη σειρά φορητών ηλεκτρικών ψαλιδιών κλαδέματος με ένα νέο ισχυρό, πολυλειτουργικό και γρήγορο μοντέλο. Ιδανικό για κάθε εντατική εργασία κλαδέματος και για όλους τους τομείς εφαρμογής, το FELCO 811 ξεχωρίζει ως το εργαλείο που προτιμούν περισσότερο οι αμπελουργοί και οι δενδροκόμοι.

Τα κύρια πλεονεκτήματά του, αλλά όχι και τα μοναδικά, είναι η ισχύς και η ευχρηστιά του, που του επιτρέπουν να κόβει εύκολα διαμέτρους έως και 35 χλστ..

Συνδυάζοντας την ισχύ του FELCO 820 και την ταχύτητα του FELCO 801, το FELCO 811 αποτελεί το νέο προϊόν του μηχανολογικού τμήματος του Ελβετικού εργοστασίου.

Σχεδιασμένο και κατασκευασμένο στην καρδιά της Watch Valley, το FELCO 811 είναι το κατ' εξοχήν πολυλειτουργικό εργαλείο, το οποίο περίμεναν όλοι οι επαγγελματίες. Με σώμα από αλουμίνιο, βάρος 810 γρ., λειτουργία ημιαυτόματου, εξωτερικό μπουλόνι λίπανσης, επένδυση soft touch και εγγύηση 3 χρόνια το FELCO 811 είναι ένα εργαλείο κλαδέματος που τηρεί όλα όσα υπόσχεται. Η FELCO με την μακρά ιστορία των 70 και πλέον ετών προσφέρει πάντα στους επαγγελματίες πελάτες της μια σειρά ψαλιδιών κλαδέματος που ανταποκρίνονται σε κάθε ανάγκη.

Αναζητήστε τα αυθεντικά εργαλεία FELCO μέσω του δικτύου συνεργατών της επίσημης αντιπροσωπείας ΜΠΕΜΠΟΣ ΑΕ.





ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ ΨΑΛΙΔΙ BAHCO BCL21

Ρυθμιζόμενο με τρεις διαφορετικές επιλογές κοπής

Άνετο στη χρήση χάρη στο μικρό του βάρος που μειώνει την καταπόνηση στους αγκώνες και στους ώμους. Εύκολη αλλαγή και ρύθμιση λάμας με το σύστημα συγκράτησης λάμας.

Ρυθμιζόμενο με 3 διαφορετικές επιλογές κοπής:

Προοδευτική γρήγορη κοπή, προοδευτική κοπή, μη προοδευτική γρήγορη κοπή, Γρήγορη ακριβής κοπή λόγω της οπτικής σκανδάλης.

Ένα εργαλείο κατάλληλο και για αριστερόχειρες και για δεξιόχειρες χρήστες.

Φιλικό για το περιβάλλον, με λειτουργία χαμηλού θορύβου, άοσμη και με μηδενικές εκπομπές. 🌿



Δυνατότητα κοπής:

35 χλστ.

Βάρος:

670 γρ.

Περιλαμβάνει μπαταρία BCL1B1, φορτιστή BCL1C0, ζώνη BCL2B, θήκη BCL2H, λάστιχο μπράτσου BCL21AB και γράσο BCL2GR



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.





ΤΟΥ ΒΑΣΙΛΗ
ΝΤΟΥΡΤΟΓΛΟΥ*

Η βιοποικιλότητα σε κάθε επίπεδο δείχνει το μέλλον

Βρισκόμαστε εξαιρετικά κοντά στο χρονικό όριο όπου η χαρτογράφηση του βιοτικού και αβιοτικού περιβάλλοντος θα αποτελούν το δακτυλικό αποτύπωμα κάθε φιάλης κρασιού

Οι αμπελουργοί επιλεκτικά δημιούργησαν ποικιλίες αμπέλου με διαφορετικά χαρακτηριστικά (μέγεθος σταφυλιών, σχήμα, χρώμα, γεύση, απόδοση σε καρπό κ.λπ.) και με μικρές παραλλαγές ανάλογα με τη σύνθεση του εδάφους, την επάρκεια των υδάτων και το κλίμα, αφού οι χαρακτήρες των ποικιλιών αυτών συνδέονται στενά με τα χαρακτηριστικά αυτών των παραλλαγών.

Παρά ταύτα, πολλοί κλώνοι υπάρχουν στα αμπέλια ακόμη και εντός συγκεκριμένων ποικιλιών σταφυλιών, όπως πχ σήμερα στο Αγιωργίτικο και σε άλλες πολλές. Έτσι έχουμε ένα περίπλοκο σύστημα κλώνων εντός των ποικιλιών. Δυστυχώς η περιπλοκότητα δεν σταματά εκεί.

Η συμβιωτική μικροβιακή χλωρίδα που συνυπάρχει στον αγρό μαζί με αυτή του οινοποιείου, είναι επίσης ένας από τους βασικούς παράγοντες που επηρεάζουν τα χαρακτηριστικά του παραγόμενου κρασιού. Η ανάπτυξη νέων τεχνολογιών μας επιτρέπει να δούμε σε βάθος την κοινότητα βακτηρίων και μυκήτων που συνοδεύουν μαζί με τον σακχαρομύκητα το κρασί, πριν από τη γέννησή του έως και την εμφιάλωσή του. Μέχρι σήμερα, ο οινολόγος του πεδίου δύσκολα ξεχώριζε το παθογόνο από τον σακχαρομύκητα και έτσι περίμενε να εμφανιστεί η χαρακτηριστική ιδιότητα, οπτική ή οσφρητική, για να αποφανθεί εάν πρόκειται περί ασθένειας ή κάτι άλλο. Συννηθισμένη πρακτική είναι αυτή της προληπτικής καταπολέμησης και επομένως η βιοποικιλότητα πηγαίνει «περίπατο».

Έτσι, ποικιλίες, κλώνοι, κλίμα και έδαφος, μύκητες και βακτήρια του φύλλου και του κορμού, βακτήρια του άνθους,



μύκητες και βακτήρια του εδάφους και τέλος μύκητες και βακτήρια του καρπού μαζί με τον σακχαρομύκητα έρχονται για να δημιουργήσουν την βιοποικιλότητα του ξεκινήματος η οποία συνεχίζεται με το οινοποιείο, και πρόσφατα ανακαλύψαμε ότι υπάρχει και στο μπουκάλι.

Κάποιοι πίστεψαν ότι η βιολογική καταπολέμηση, καταπολεμά τον εχθρό καλύτερα από τη χημική. Και εκεί ένα μεγάλο λάθος. Ό,τι και να προσθέσουμε αλλάζουμε τις βιολογικές ισορροπίες και απομακρυνόμαστε από το terroir, μικροβιοτικό η εδαφοκλιματικό. Το ίδιο ισχύει με τις μυκόριζες.

Η εξομαλυμένη τυπικότητα δεν είναι πάντα ένα επιθυμητό στοιχείο. Ιδιαίτερα στο κρασί. Η τυπικότητα μέσα στην ιδιαιτερότητα είναι το επιθυμητό στοιχείο. Εκφράζεται με σταθερούς και επαναλαμβανόμενους χαρακτήρες, όλοι αποτέλεσμα ενός συγκεκριμένου περιβάλλοντος.

Τα μεγάλα γαλλικά κρασιά δεν είναι παντού μεγάλα, έστω και σε ένα συγκεκριμένο terroir. Π.χ. στο Clos de Vougeot μέσα σε 50 στρέμματα κτήματος με τείχους γύρω μόνο τα 30 περίπου έχουν την δυνατότητα παραγωγής μεγάλων κρασιών και αυτά στα ψηλότερα μέρη του κτήματος. Η βιοποικιλότητα επιβάλλει τους κανόνες της.

Στην νέα εποχή της οινοποιίας η αναγνώριση ενός κρασιού με την καταγραφή του βιοτικού και αβιοτικού περιβάλλοντος από όπου προέρχεται, θα αποτελέσει ένα νέο κλάδο έρευνας και προτεραιότητας για την ορθή αξιολόγηση προϊόντων. Ίσως θα πρέπει να αποτελέσει και μια αλλαγή για το νομικό καθεστώς που θα διέπει το κρασί και την αμπελουργία. 🍇

* ΚΑΘΗΓΗΤΗ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΟΙΝΟΛΟΓΙΑΣ, ΤΕΙ ΑΘΗΝΑΣ

Χάρτης των Γεύσεων

Μια μοναδική ευκαιρία
να δοκιμάσετε εκλεκτά
κρασιά & αποστάγματα

2-3 Δεκεμβρίου 2017

ΝΕΟΣ
ΧΩΡΟΣ

Φέτος ο ΧΑΡΤΗΣ ΤΩΝ ΓΕΥΣΕΩΝ
μας υποδέχεται στο
Συνεδριακό Κέντρο
Ι. ΒΕΛΛΙΔΗΣ

Οργάνωση:

Wine Plus

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



Χορηγοί Επικοινωνίας

K ΟΙΝΟΧΟΟΣ

Γαστρονόμος

WP
THE WINE PLUS MAGAZINE

WineTrails

Agrenda

AgroNews

parallaxi
www.parallaxi.gr

MAKEDONIA
makthes.gr

ΕΠΙΛΟΓΕΣ



Debbiestravel.gr

Χορηγοί



IANOS
ΚΑΤΕΙΛΑ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ

thessprint.
theatrical
events production



RE Decoration

Αγίδα



THESSALONIKI
Food Festival



Συνέντευξη Αδερφοί Αναστασίου

ΝΕΟΙ ΝΕΜΕΑΤΕΣ ΠΟΥ ΤΙΜΟΥΝ ΤΟΝ ΤΟΠΟ ΤΟΥΣ



Τα αδέλφια Αναστασίου αγαπούν βαθιά τη γη της Νεμέας και με
καμάρι δηλώνουν πως «ό,τι καλλιεργείται εδώ γίνεται καλύτερο».
Πιστεύουν στην αξία της γης και τη σημασία των συλλογικών
προσπαθειών από τη βάση

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



Ποιες είναι οι σημαντικότερες διαφορές μεταξύ Αρχαίας Νεμέας και Νεμέας;

Κυριάκος Αναστασίου: Εδώ είμαστε στην περιοχή της Αρχαίας Νεμέας, που παλιά ονομαζόταν Άγιος Γεώργιος, γι' αυτό η ποικιλία λέγεται Αγιωργίτικο. Με την Νεμέα έχουμε 3 βαθμούς διαφορά στη θερμοκρασία, ενώ τα χώματα της είναι πιο βαριά και με τελείως διαφορετική σύσταση. Επίσης, εμείς είμαστε 15 ημέρες πιο πρώιμοι. Αλλά και μέσα στη ζώνη της Αρχαίας Νεμέας υπάρχουν διαφορές. Στο βουνό του Φωκά με υψόμετρο 500 μέτρα και στον κάμπο οι συνθήκες είναι εντελώς διαφορετικές.

Ποια θεωρείται τα σημαντικότερα πλεονεκτήματα της ζώνης της Νεμέας;

Κ. Α.: Το οινοπέδιο της περιοχής είναι εξαιρετικό, γι' αυτό ακόμη και οι ξένες ποικιλίες που καλλιεργούνται εδώ έχουν πολύ καλά αποτελέσματα.

Καλύπτει ο τεχνικός φάκελος ΠΟΠ Νεμέα τις ανάγκες της περιοχής;

Κ.Α.: Ναι. Αυτό που θα μπορούσε να προστεθεί ίσως είναι ένα ΠΟΠ ροζέ. Το Αγιωργίτικο είναι μία πολυδυναμική ποικιλία που μπορεί να δώσει εξαιρετικό ροζέ και α-συναγώνιστο φρέσκο κόκκινο. Επιπλέον, υπάρχουν τμήματα στη ζώνη που δίνουν εξαιρετικά αποτελέσματα στην παλαιώση.

Υπάρχει πραγματική ανάγκη για τη δημιουργία υποζωνών;

Κ. Α. : Αποψη του οινοποιείου είναι ότι δεν υπάρχει ανάγκη άμεσα. Κατ' αρχάς δεν έχουν γίνει όλες αυτές οι πειραματικές αναλύσεις που μπορούν να κρίνουν ότι μία ζώνη είναι ανώτερη ή υποδεέστερη, πόσο διαφορετική αν

προτιμάται, από μία άλλη. Αυτό θα απαιτούσε έναρξη της ίδιας καλλιέργειας, με τις ίδιες παραμέτρους και μετά από 5-10 χρόνια να κρίνουμε με σιγουριά.

Ν. Α. Οι ζώνες και υποζώνες είναι ο τελικός στόχος για μία περιοχή, που θα πρέπει να παιδεύεται και εκπαιδεύεται για να δεχτεί αυτό το δεδομένο. Αυτή τη στιγμή, οι αγρότες έχουν πολλά να μάθουν ακόμη όσον αφορά τον τρόπο καλλιέργειας και τη γη. Η διαδικασία ξεκινά πάντα από τη βάση. Αν η βάση είναι ανέτοιμη από την κορυφή δε γίνεται τίποτα. Αυτή τη στιγμή στον κάμπο υπάρχουν πολλά αμπέλια που είναι παρατημένα γιατί απλά ο κόσμος κουράστηκε. Το σταφύλι δεν πληρώνεται όπως θα έπρεπε. Αν η διαφορά στην τιμή ανάμεσα σε ένα ποιοτικό και ένα κοινό σταφύλι είναι 10 λεπτά γιατί να κάτσει να ασχοληθεί ο αγρότης. Βέβαια, η διαδικασία θα προχωρήσει, ήδη γίνονται κινήσεις από κάποιους. Χωρίς τη βάση όμως θα κρατήσει μερικά χρόνια, θα βοηθήσει εμπορικά κάποιους και μετά θα εκλείψει. Επιπλέον, η δημιουργία υποζωνών θα δημιουργήσει εντάσεις. Ποιος θα ορίσει τις ζώνες και τις υποζώνες και πού; Βάσει ποιων μελετών; Έρχομαι εγώ και σου λέω ότι οι πλαγιές του Φωκά έχουν καλύτερο *terroir* από το Κούτσι, που έχει τη φήμη ότι βγάζει το καλύτερο Αγιωργίτικο. Πώς θα το ελέγξουμε; Η βάση γνωστών είτε μέσω του υπουργείου θα προχωρήσει.

Έχει η Νεμέα, αυτή τη στιγμή, κορυφαία κρασιά σε διεθνές επίπεδο;

Ν. Α.: Υπάρχουν αλλά το μερίδιο τους στην παγκόσμια αγορά είναι πάρα πολύ μικρό. Παράλληλα, γίνεται ένας αγώνας από διάφορες ενώσεις όπως η ΕΔΟΑΟ, ο ΣΕΟ και η τοπική εδώ Ένωση για να

μπούμε στις αγορές. Όλοι μαζί συνεργάζονται για να προχωρήσει η προσπάθεια, χωρίς όμως καμία υποστήριξη από την κυβέρνηση. Όταν αποφασίζει να επιβάλει ΕΦΚ στο κρασί κόβει την όποια ανοδική πορεία. Αντί να μας βοηθά, μας τιμωρεί. Πριν 8 χρόνια μας επισκέφθηκε ο πρόεδρος της Μολδαβίας, ο οποίος μας ανέφερε ότι στη χώρα του έχουν πολλά κρασιά και στρέμματα και ότι την επόμενη 2ετία θα έκαναν μία προσπάθεια να μπουν και στην ελληνική αγορά με επικεφαλής στο Merlot και το Syrah. Μετά από 2 χρόνια υπήρχαν στις κάβες σταντ με τη χορηγία της πρεσβείας της Μολδαβίας. Άσχετα από το αν προχώρησε ή όχι, η προσπάθεια ήταν συλλογική. Στην Ελλάδα μέχρι στιγμής οι προσπάθειες είναι μεμονωμένες και σπασμωδικές με επικεφαλής τους μεγάλους οινοποιούς που μπορούν να ανταπεξέλθουν στο οικονομικό κόστος.

Θα πρέπει να επιτραπούν άλλες ποικιλίες, γηγενείς ή διεθνείς, εντός της ζώνης;

Κ. Α.: Σαφώς και θα πρέπει να επιτραπούν, αφενός γιατί, όπως ήδη ανέφερα, όποια ποικιλία έχει καλλιεργηθεί εδώ έχει ευδοκιμήσει, αφετέρου γιατί καλλιεργώντας διεθνείς ποικιλίες μπορούμε να συναγωνιστούμε το εξωτερικό. Χωρίς να θέλω να φανώ τοπικιστής, ακόμη και το Cabernet, το Merlot και το Syrah γίνονται καλύτερα στη Νεμέα. Οινοποιεία που τις καλλιεργούν έχουν σαρώσει στους διεθνείς διαγωνισμούς.

Πρόσφατα ο αρμόδιος υπουργός ανακοίνωσε την κατάργηση του ΕΦΚ στο κρασί. Τι θα αλλάξει την επόμενη μέρα;

Ν. Α.: Θα έχουμε λιγότερο «μαύρο» κρασί.



Χωρίς να έχω ζήσει την ποτοαπαγόρευση στην Αμερική αρχίζω και καταλαβαίνω τι ήταν αυτό το πράγμα. Εμείς αναγκαζόμαστε να προσθέτουμε συνέχεια φόρους και διαπιστώνουμε ότι υπάρχουν προμηθευτές που δε φαίνονται πουθενά. Και το υπουργείο μας λέει «Καταδώστε τους!». Αυτό θα οδηγήσει σε εμφύλιο.

Κ. Α. : Ο φόρος στο κρασί έφερε μεγάλα προβλήματα και στη λειτουργία των επιχειρήσεων. Πολλή γραφειοκρατία που για ένα μικρό οινοποιείο είναι δυσβάσταχτη. Ακόμη και ο φόρος να βγει, όπως ακούγεται, αν δεν αλλάξει το φορολογικό σύστημα θα υπάρχει πρόβλημα για τα μικρά οινοποιεία. Στους συνδέσμους δημιουργούνται εντάσεις γι' αυτό το θέμα. Τα συμφέροντα τα δικά μου που έχω 100 τόνους δεν είναι τα ίδια με αυτόν που έχει 5000 τόνους.

Ν. Α.: Τέλος, ένα μικρό οινοποιείο που δεν έχει φορολογική αποθήκη δεν μπορεί να πουλήσει το προϊόν του σε ένα μεγάλο που έχει. Επίσης, είναι δύσκολο να πουλήσει στο εξωτερικό χωρίς αριθμό φορολογικής αποθήκης και δυνατότητα διεκπεραίωσης της όλης διαδικασίας μέσω internet. Ένας Γερμανός ή Σουηδός δεν μπορεί να διανυθθεί ότι θα πάει στο τελωνείο για να παραλάβει το εμπόρευσό σου.

Ποια θα είναι τα επόμενα βήματά σας;

Κ. Α.: Σκοπεύουμε να επενδύσουμε σε γη και σε πρώτη ύλη. Όσον αφορά το οινοποιείο θα προσθέσουμε μηχανολογικές πινελιές για ακόμη υψηλότερη ποιότητα. Φυσικά, όλα θα εξαρτηθούν από τη γενικότερη κατάσταση. Πώς να επενδύσω όταν ο πελάτης μου δεν είναι σε καλή κατάσταση; Θέλουμε να φτιάξουμε σύγχρονες υποδομές οινοτουρισμού κι ένα μικρό εστιατόριο, όπου θα συνδυάζεται το φαγητό με την ξενάγηση. Έχουμε ήδη κάνει τα πρώτα βήματα. 🍇

Στην κοιλάδα της

Αρχαίας Νεμέας και στις πηλαγές του λόφου Απέσσας η οικογένεια Αναστασίου **καλλιεργεί**

το παραδοσιακό

Αγιοργγίτικο, Ροδίτη, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot και

Ασύρτικο. Σε υψόμετρο 400μ. από τη θάλασσα το **Κτήμα Αναστασίου**

απολαμβάνει το

κλίμα 4 εποχών που

σε συνδυασμό με

το αργιώδες και

αμμώδες έδαφος

του συμβάλλει στην

εξαιρετική ευδοκίμηση

των καλλιεργούμενων

ποικιλιών. Οι **ιδιόκτητοι**

αμπελώνες του

κτήματος φτάνουν

τα 145 στρέμματα και

καλύπτουν το 80% της

ετήσιας παραγωγής

ενώ το υπόλοιπο

20% καλύπτεται με

την **αγορά** σταφυλιών

από ελεγχόμενους

αμπελώνες. Η έμφραση

της οικογένειας στην

ποιότητα έχει κερδίσει ήδη

την προτίμηση του κοινού

ενώ βοήθησε το Κτήμα

Αναστασίου να ξεχωρίσει

στο διαγωνισμό **Concours**

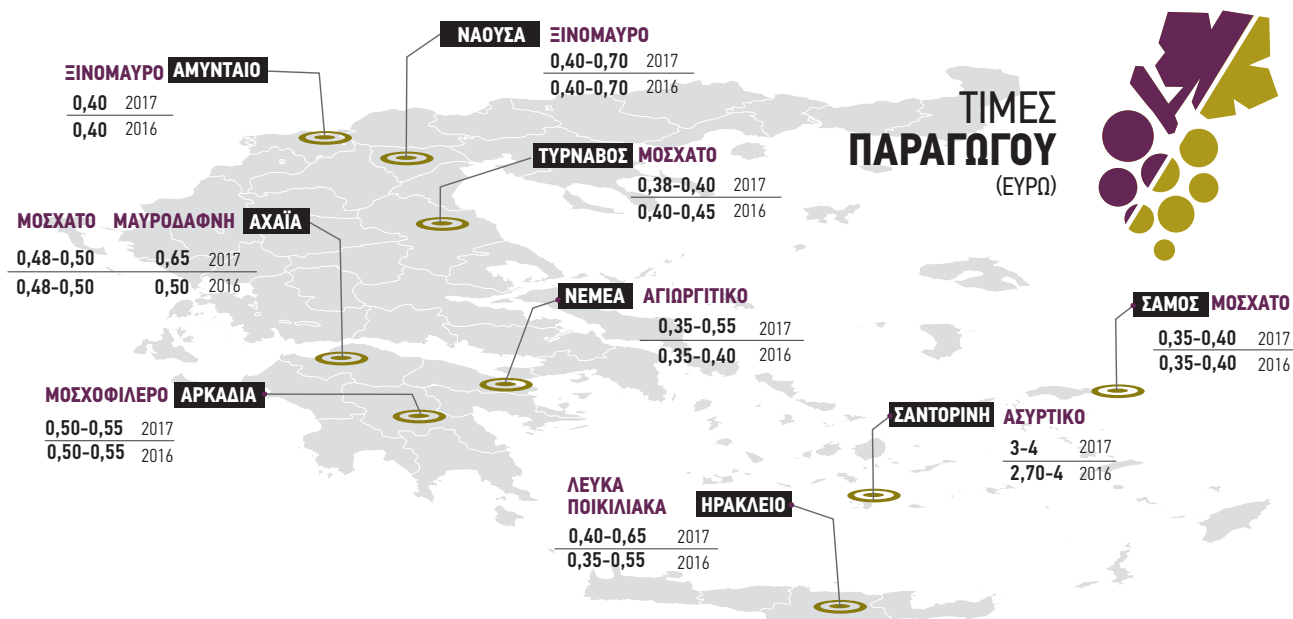
Mondial στις Βρυξέλλες,

όπου το 2017 απέσπασε

το **ασημένιο** μετάλλιο.



ΠΟΠ, ΠΓΕ ΚΑΙ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΡΩΜΑΤΙΚΕΣ ΠΛΗΡΩΝΟΝΤΑΙ ΚΑΛΥΤΕΡΑ



Εδραιώνει την καλή του θέση στην αγορά το **Ασύρτικο**, με την φετινή τιμή να κυμαίνεται από τα 3-4 ευρώ το κιλό. Σημαντική η αύξηση και για την **ΠΟΠ Μαυροδάφνη της Αχαΐας**, που ανέβηκε στα 65 από τα 50 λεπτά της περσινής χρονιάς. Τον δρόμο τους φαίνεται πως έχουν βρει και τα λευκά ποικιλιακά οινοποιήσιμα σταφύλια του **Ηρακλείου Κρήτης**, οι τιμές των οποίων ανέβηκαν στα 40-65 λεπτά το κιλό. Σε υψηλά επίπεδα διατηρήθηκαν οι τιμές για το **Μοσχοφίλερο Μαντινείας** και το **Μοσχάτο Πατρών**, στα 50-55 λεπτά και τα 48-50 λεπτά αντίστοιχα.



Στις ποικιλίες με υπεραξία, όπως το Ασύρτικο της Σαντορίνης, τα λευκά ποικιλιακά της Κρήτης και η Μαυροδάφνη της Αχαΐας, κρίβονται οι καλύτερες τιμές παραγωγού. Έξτρα ώθηση σε αυτές, αλλήλ και στις τιμές όλων των ποικιλιών έδωσε φέτος ο συνδυασμός της μειωμένης, λόγω καιρού, συγκομιδής και των άδειων δεξαμενών των οινοποιών. Στις τάσεις που επηρεάζουν την αγορά μπορεί να προσθέσει κανείς το γεγονός ότι ιστορικές ποικιλίες «χάνουν έδαφος» από λευκές και πρώιμες, όπως η Μαλαγουζιά, καθώς τα οινοποιεία ζητούν το άρωμά της για τα χαρμάνια τους

ΚΕΙΜΕΝΟ Μαρίνα Σκοπελίτου

Εδραιώνει την καλή του θέση στην αγορά το Ασύρτικο, με την φετινή τιμή να εκκινεί από τα 3 ευρώ, έναντι των 2,70 της περσινής χρονιάς, ενώ κάποιες μικρές ποσότητες ποιοτικών σταφυλιών έφτασαν και τα 4 ευρώ/κιλό. Το Ασύρτικο είναι μία ποικιλία με δυναμική αναφέρει στο WT ο οινολόγος Η. Ρουσάκης, όπως αποδεικνύεται από το γεγονός ότι «φυτεύεται συνεχώς σε άλλες περιοχές». Με καλή τιμή και ποιότητα το πρόβλημα φέτος για το Ασύρτικο ήταν η ποσοτική μείωση, που κατά μέσο όρο έφτασε το 30%, με την παραγωγή να φτάνει τους 2.000 τόνους, έναντι των 3.000 τόνων της μέσης δυναμικής του νησιού.

Σημαντική αύξηση και στην τιμή της Μαυροδάφνης, που ανέβηκε στα 65 από τα 50 λεπτά του 2016, και για κάποια ποιοτικά σταφύλια στα 80. Σύμφωνα με τον Δ. Παρασκευόπουλο, πρόεδρο της ΕΑΑΣ Πατρών, η αύξηση οφείλεται στο ότι η ΠΟΠ ποικιλία βρίσκεται σιγά-σιγά την αξία της. Για το Μοσχάτο Αχαΐας, η τιμή κρατήθηκε στα 48-50 λεπτά λόγω της μειωμένης παραγωγής της Μαντινείας. Αύξηση τιμών και για τους Κρητικούς παραγωγούς των λευκών ποικιλιών, οι τιμές των οποίων κυμάνθηκαν από 0,40-0,65 λεπτά έναντι 0,35-0,55 της περσινής χρονιάς, με το Μοσχάτο Σπίνας να φτάνει ως και τα 80 λε-

πτά. Αύξηση που αποδίδεται στις άδειες δεξαμενές των οινοποιών από τον πρόεδρο της Ένωσης Ηρακλείου, Μ. Χιλετζάκη. Ωστόσο, ο καύσωνας του Σεπτεμβρίου, αλλά και η ευδεμίδα προκάλεσαν ποσοτική μείωση 30% και σημαντική ποιοτική αλλοίωση στο 70% για την παραγωγή της Κρήτης.

Ακόμη μεγαλύτερη είναι η ζημιά που προκάλεσε ο παγετός της 23ης Απριλίου στα αμπέλια της Μαντινείας. «Μπορούμε να μιλάμε με σιγουριά για μία απώλεια του 60-70%. Παρ' όλα αυτά, ποιοτικά είναι μία καλή χρονιά χωρίς καμία εμφάνιση βοτρυτή» ανέφερε στο WT ο οινοποιός Γ. Τρουπιά. «Για 2η συνεχόμενη χρονιά η μειωμένη συγκομιδή κράτησε ψηλά την τιμή του Μοσχοφίλερου στα 50-55 λεπτά» συμπλήρωσε ο ίδιος. Αντιθέτως, πολύ θετικά εξελίχθηκαν τα πράγματα για τον Τύρναβο σύμφωνα με τον πρόεδρο του ΑΟΣ Τυρνάβου, Β. Σίκαλο: «Δεν θυμάμαι άλλη τόσο ποιοτική χρονιά. Για το Μοσχάτο οι τιμές ξεκίνησαν από τα 38 λεπτά, έναντι των 35 πέρσι».

ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΤΙΚΕΣ ΛΕΥΚΕΣ & ΠΡΩΙΜΕΣ

Οι τιμές για το Αγιωργίτικο της Νεμέας κυμαίνονται φέτος από 35-55 λεπτά/κιλό. Αύξηση σημαντική από τα 40-45 λεπτά του 2016. Ο οινοποιός Κυριάκος Αναστασίου α-

ποδίδει την αύξηση της τιμής στη μειωμένη παραγωγή λόγω του καύσωνα του καλοκαιριού. «Ωστόσο, ακόμη και σε αυτή την τιμή το Αγιωργίτικο δεν πληρώνεται όσο θα έπρεπε, με αποτέλεσμα οι παραγωγοί να στρέφονται σε πρώιμες ποικιλίες, όπως η Μαλαγουζιά. Όταν τίθεται το θέμα με τις ζώνες και τις υποζώνες το υπουργείο θα πρέπει να υπολογίσει ότι ο παραγωγός θα στράψει σε όποια ποικιλία του εξασφαλίζει εισόδημα» αναφέρει ο κ. Αναστασίου. Και το Ξινόμαυρο στο Αμύνταιο φαίνεται να αντιμετωπίζει έντονο ανταγωνισμό από διεθνείς και λευκές ποικιλίες, όπως το Ασύρτικο και η Μαλαγουζιά. «Την Μαλαγουζιά ζητούν τα οινοποιεία, καθώς είναι μία αρωματική ποικιλία που μπορεί να μπει σε πολλά χαρμάνια» ανέφερε ο Γ. Γιαννιτσόπουλος, πρόεδρος του Α.Σ. Αμυνταίου. Η τιμή για το Ξινόμαυρο διατηρήθηκε στα περσινά επίπεδα των 35-40 λεπτών, ενώ κάποια ποιοτικά σταφύλια έφτασαν και τα 70 λεπτά.

Ο ανταγωνισμός νέων ποικιλιών δεν φαίνεται να ακουμπά το Ξινόμαυρο της Νάουσας, για το οποίο η χρονιά αναμένεται εξαιρετική. «Προβλέπουμε ότι τα φετινά κρασιά θα είναι βαθύχρωμα, αρωματικά, με ώριμες τανίνες. Η τιμή του κυμάνθηκε στα 40-50 λεπτά/κιλό» αναφέρει η οινολόγος Χ. Σπινθηροπούλου. 🍇



Συνέντευξη Andy Crozier



ΠΑΛΜΟΣ ΚΑΙ ΦΡΟΥΤΟ ΣΤΗΝ ΚΟΨΗ

Για δύο δεκαετίες εστιάζουν την προσοχή τους ολοκληρωτικά στην περιοχή τους και σχεδόν αποκλειστικά στο Pinot Noir δηλώνοντας πως δεν θα άλλαζαν με τίποτα κανένα από τα δύο

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ Λάζαρος Γατσέλος * ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ Γεωργία Καραμαλή

Μπορείτε να περιγράψετε τις φιλοσοφικές αρχές όπου βασίζονται τα κρασιά του οινοποιείου Burn Cottage;

Φροντίζοντας τη γη, τα εδάφη, τα αμπέλια, θα παράγουμε τα καλύτερα κρασιά, που πραγματικά αντικατοπτρίζουν το ιδιαίτερο μέρος που έχουμε το οινοποιείο Burn Cottage στο Κεντρικό Οτάγκο στη Νέα Ζηλανδία. Για να έχουμε καλή υγεία, μακροζωία της περιοχής και των κρασιών και την καλύτερη ποιότητα, καλλιεργούμε με βιολογικές και βιοδυναμικές μεθόδους.

Ποια πιστεύετε ότι είναι τα κύρια και μοναδικά χαρακτηριστικά της περιοχής σας ως αμπελουργική και οινοποιητική ζώνη;

Το κλίμα της πείρου με λίγες βροχές και υγρασία, ένα ήπιο δροσερό κλίμα γενικά αλλά με έντονα καλοκαίρια και μεγάλη ημερήσια μεταβολή θερμοκρασίας. Υπάρχουν ελάχιστα κρούσματα παρασίτων και ασθενειών στους αμπελώνες και η βιολογική διαχείριση λειτουργεί πολύ καλά. Τα κρασιά είναι φίνα, εκφραστικά και ζωνρά, η φυσική οξείδωση και ισορροπία διατηρείται σ' αυτό το κλίμα (και τη μοναδική τοποθεσία μας) και υπάρχει ένα υπέροχο φάσμα γεύσης και πολυπλοκότητας. Τα κρασιά παλαιώνονται καλά για πάνω από 10 χρόνια.

Σε διεθνές επίπεδο μπορείτε να βρείτε ένα πανομοιότυπο με το δικό σας ή τουλάχιστον παρόμοιο μέρος κάπου αλλού;

Έχουμε ομοιότητες με τη Βουργουνδία σε γεωγραφικό πλάτος, υψόμετρο και μερικές κλιματολογικές πτυχές αλλά έχουμε λιγότερες βροχοπτώσεις, δεν έχουμε τόσο ζεστό καιρό όσο η πλειοψηφία των περιοχών του Pinot Noir της Αυστραλίας, του Όρεγκον ή της Καλιφόρνιας και σε σύγκριση μ' όλες αυτές τις περιοχές έχουμε πολύ περισσότερα έντονη υπεριώδη ακτινοβολία και επίσης απότομες ανόδους και πτώσεις της θερμοκρασίας κατά την καλλιεργητική περίοδο.

Πιστεύετε ότι ο άνθρωπος συνεισφέρει στην έκφραση της αίσθησης του τόπου (oenopedion-terroir) σ' ένα τελικό κρασί και πώς αυτό συμβαίνει πραγματικά;

Μέσω της φροντίδας της γης, των αμπελώνων και της οινοπαραγωγής, η ενέργεια και η προσοχή στη λεπτομέρεια που μεταδίδεται σ' όλα τα στάδια της οινοπαραγωγής και της διατήρησης του κρασιού μέσα στο μπουκάλι, επιτρέπουν την καλύτερη αντανάκλαση του τόπου.

Τι να περιμένουμε στο μέλλον από τα κρασιά του Burn Cottage;

Ανυπομονούμε η έκφραση του τόπου να γίνει ακόμα πιο επικεντρωμένη μέσα στο χρόνο και με την παλαίωση οίνων και συνεχώς μαθαίνου-

με περισσότερα από τον τόπο μας με κάθε παλαιωμένο κρασί. Βλέπουμε ένα επιπλέον μοναδικό κρασί από μια εξαιρετική τοποθεσία στον αμπελώνα μας κάποια στιγμή στο μέλλον.

Σκέφτεστε να φυτέψετε μια ελληνική ποικιλία οίνου; Πείτε μας ποια και γιατί.

Μέχρι αυτή τη στιγμή οποιαδήποτε νέα φύτευση θα έχει να κάνει με την ποικιλία Pinot Noir, την οποία θεωρούμε ως πλέον κατάλληλη για το μέρος που καλλιεργούμε και βρισκόμαστε. 🍷

Ο Andy Crozier είναι διευθυντής πωλήσεων στο οινοποιείο Burn Cottage.





ΕΤΙΚΕΤΕΣ *Εγχώριες ντίβες*

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ Νατάσα Στασινού

ΝΕΕΣ ΚΥΚΛΟΦΟΡΙΕΣ

ΞΗΡΟΣ ΟΙΝΟΣ

MOSCHOPOLIS 8

MOSCHOPOLIS WINERY

Ένα ζωντανό και φρουτώδες ροζέ με δροσιστική οξύτητα και ελαφριά τανική αίσθηση φωτεινό ροδί χρώμα, από Syrah και Ξινόμαυρο, με αρώματα φράουλας, κερασιού και φραγκοστάφυλου που συναντούν την καραμέλα τη βανίλια και το ρόδι.



14,0% VOL



ΦΥΣΙΚΩΣ ΓΛΥΚΕΙΣ

VINSANTO 2013

VENETSANOS WINERY

Ένα blend από Ασύρτικο, Αθήρι και Αηδάνι με αρώματα ξερού σύκου, βερίκοκου, μελιού και σταφίδας. Έχει υψηλή οξύτητα που εξισορροπεί τη γλυκύτητά του. Είναι γεμάτο στο στόμα και χαρακτηρίζεται θερμό, σαρκώδες και στέρεο με διακριτικές νότες περγαμόντο και σοκολάτας.



11,0% VOL



LIASTOS

Α.Σ. ΛΗΜΝΟΥ - Η ΕΝΩΣΗ

Παλαιωμένος οίνος με ισορροπημένη γλυκύτητα, χωρίς προσθήκη άλλων συστατικών με τη ζύμωση να ξεκινά και να τελειώνει αυθόρμητα. Έχει βαθύ κεχριμπαρένιο χρώμα λόγω της εξαιρετικής παλαιώσής του σε χρησιμοποιημένα δρύινα βαρέλια, το οποίο αναδεικνύεται άψογα με την απουσία ετικέτας.



15,5% VOL



Νέα

Με ροζέ και ερυθρωπές αποχρώσεις, φρουτώδη αρώματα και πρωτότυπους συνδυασμούς υποδέχονται οι Έλληνες οινοποιοί τη νέα σεζόν. Το Wine Trails δοκίμασε και προτείνει στους οινόφιλους αναγνώστες του τις πιο ενδιαφέρουσες νέες γεύσεις της κάβας



ΗΓΙΟΜΠΕ

WineTrails

ΔΙΑΛΟΓΟΣ GRIS DE NOIR ΑΓΓΕΛΟΣ ΝΟΥΛΑΣ

Πρόκειται για μία από τις λίγες οινικές περιπτώσεις όπου δεν περιμένει ο οινόφιλος το κρασί του να ωριμάσει αλλήλ το κρασί να ωριμάσει ο οινόφιλος. Με στιβαρή ραχοκοκκαλιά, βάθος, παλμό και πολυπλοκότητα αξίζει να το δοκιμάσετε ξανά και ξανά

Αναμφίβολα ένα μεταμοντέρνο ροζέ κρασί ή ερυθρωπός ξηρός οίνος αν προτιμάται. Από 85% Cabernet Sauvignon και 15% Αγιωργίτικο, οι άνθρωποι πίσω από τον Διάλογο στόχευσαν το μάτι του ταύρου και πέτυχαν δημιουργώντας ένα κρασί γευστικά εκφραστικό με το χαρακτήρα κόκκινου και την τραγανή υφή ενός λευκού κρασιού. Πιθανά η επιτυχία του να οφείλεται στο γεγονός πως πρόκειται ουσιαστικά για το πρώτο ελληνικό ροζέ κρασί που φτιάχτηκε ύστερα από αυστηρή και αποκλειστική επιλογή σταφυλιών για την παραγωγή ροζέ κρασιού. Το Cabernet Sauvignon βρέθηκε σε ημιορεινή περιοχή της Αταλάντης και το Αγιωργίτικο σε ημιορεινή περιοχή της ζώνης της Νεμέας. Ακολουθώς, τον απορραγισμό των σταφυ-

λιών ακολουθεί μια σύντομη προ-ζυμωτική εκχύλιση σε χαμηλές θερμοκρασίες. Διατηρούμε τους φλοιούς σε επαφή με τον μούστο για σύντομο χρονικό διάστημα. Ο ελαφρά βαμμένος χυμός διαχωρίζεται από τα στέμφυλα και εμβολιάζεται με επιλεγμένες ζύμες που ζυμώνουν τα σάκχαρα μέχρι το τέλος, συνδυαστικά σε δεξαμενες ανοξείδωτου χάλυβα και δρύινων βαρελιών νέων και παλαιών. Έτσι προκύπτει οπτικά το ασυνήθιστο απαλό χρώμα σολομού. Ακολουθούν αρωματικές νότες ροδιού, κερασιού και κόκκινου μούρου. Η δομική φρεσκάδα συνοδεύει άριστα τις νότες πράσινης πιπεριάς και κόκκινων φρούτων. Στρογγυλό και επίμονο, ξεδιπλώνει ένα άκρως κομψό γευστικό προφίλ. 🍀



ΕΟΣ ΣΑΜΟΥ



ΙΟΥΝΙΟΣ 2017 ROBERT PARKER

Στην κορυφή
της αξιολόγησης
του Wine Advocate
η SantoWines

Merci, Monsieur Macron...

Ένας ακόμη ηγέτης κράτους, ο πρόεδρος της Γαλλικής Δημοκρατίας Εμμανουέλ Μακρόν, γεύτηκε το ευχάριστο δροσερό και διακριτικά γλυκό κρασί του Ενιαίου Οινοποιητικού Αγροτικού Συνεταιρισμού της Σάμου, το πολυβραβευμένο «Samos Grand Cru» κατά το επίσημο δείπνο που παρατέθηκε χθες Πέμπτη 7 Σεπτεμβρίου 2017 στο Προεδρικό Μέγαρο προς τιμήν του. Το μενού «έκλεισε» απολαυστικά με παγωτό saint honore και φρούτα εποχής, συνοδεία του σημαντικότερου πρεσβευτή των οίνων Samos, του «Samos Grand Cru» με χρώμα που μοιάζει με τοπάζ. Παράγεται από καλά ωριμασμένα σταφύλια της ποικιλίας «Άσπρο Μοσχάτο» που φύονται σε επιλεγμένα ημιορεινά αμπελοτόπια της ακριτικής Σάμου.



Κορυφαίες διακρίσεις για την ZOINOS WINERY Χρυσή Ντεμπίνα

Με κορυφαίες διακρίσεις επισφραγίστηκε η προσπάθεια της ZOINOS WINERY για παραγωγή οίνων με έμφαση στις τοπικές ποικιλίες, την λευκή Ντεμπίνα και τις ερυθρές Βλάχικο και Μπεκάρι, που καλλιεργούνται στις πλαγιές της ορεινής Ζίτσας. Η οινοποίηση της Ντεμπίνας αποδείχτηκε χρυσή μιας και το ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΝΤΕΜΠΙΝΑ διακρίθηκε με το χρυσό μετάλλιο στον διαγωνισμό Berliner Wein Trophy, ενώ το ΖΙΤΣΑ CLASSICO και το νέο DEBINA RESPECT με χάλκινο και ειδική διάκριση αντίστοιχα. Στον ίδιο διαγωνισμό το AURELIA, ροζέ αφρώδης οίνος από τις τρεις ποικιλίες τιμήθηκε με το χάλκινο μετάλλιο. Τα αποστάγματα της Ντεμπίνας, το Ηπειρωτικό τσίπουρο ZITA και το νέο ZITA GOLD διακρίθηκαν στον International Wine and Spirits Competition με αργυρό και χάλκινο μετάλλιο. Τέλος, με τέσσερα υπερατλαντικά μετάλλια τιμήθηκε η ZOINOS WINERY και οι αντιπροσωπευτικοί της οίνοι: ΖΙΤΣΑ CLASSICO, ΑΡΚΤΟΥΡΟΣ, ΖΙΤΣΑ ημιαφρώδης και AURELIA στον διεθνή διαγωνισμό οίνου TexSom International Wine Awards 2017 που λαμβάνει χώρα στις ΗΠΑ.





Στο Santorini Assyrtiko Grande Reserve 2014 απονεμήθηκε το 95, δηλαδή η υψηλότερη βαθμολογία που έδωσε ο Mark Squires στα ελληνικά κρασιά που δοκίμασε για το τεύχος Ιουνίου 2017 του «Robert Parker's Wine Advocate». «Εξαιρετική, απολαυστική, με

εντυπωσιακή δομή» χαρακτήρισε ο οινογράφος την Grande Reserve εκδοχή του Ασύρτικου Σαντορίνης που διατίθεται από τη SantoWines. Ένα κρασί από κλήματα ηλικίας πλέον των 100 ετών, με 12μηνια ωρίμαση σε γαλλική δρυ και 12μηνια παλαίωση στη φιάλη.

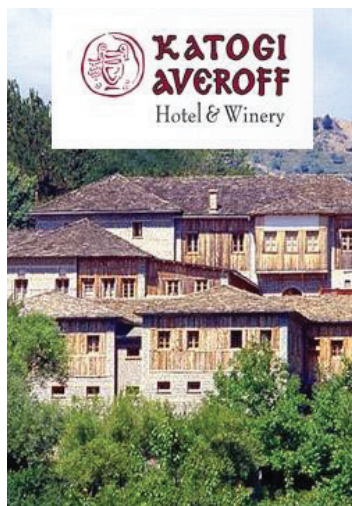
Τη δεύτερη υψηλότερη βαθμολογία κατέκτησε το Santorini Vinsanto 2010 ενώ τα εντυπωσιακά αποτελέσματα συνεχίστηκαν με το Santorini Assyrtiko 2016, το νέο Μαντοτράγανο 2015 και το Santo Sparkling Brut Methode Traditionnelle 2014.

Robert Parker
WINE ADVOCATE

ΑΡΙΣΤΕΙΑ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΚΕΛΛΑΡΙΑ ΟΙΝΩΝ

Στα διαμάντια της ελληνικής οικονομίας

Για δεύτερη συνεχή χρονιά η Ελληνικά Κελλάρια Οίνων Α.Ε. βραβεύτηκε με Certificate κατά τη διάρκεια της εκδήλωσης επιχειρηματικής αριστείας Diamonds Of The Greek Economy 2017, που διοργάνωσε η New Times Publishing στο ξενοδοχείο «Μεγάλη Βρετανία», την Τρίτη 4 Ιουλίου. Οι επιχειρηματικές διακρίσεις Diamonds of the Greek Economy αποτελούν θεσμό για την ανάδειξη της υγιούς επιχειρηματικής δραστηριότητας, ενώ διοργανώθηκαν υπό την αιγίδα του Χρηματιστηρίου Αθηνών και του ΕΟΤ. Η Ελληνικά Κελλάρια Οίνων ΑΕ τιμήθηκε για τη συνεχή συνεισφορά της στην ελληνική οικονομία, αλλά και τη δυναμική εξωστρεφή πορεία της. Η εταιρεία συμμετέχει κάθε χρόνο σε σημαντικές διεθνείς εκθέσεις του κλάδου και έχει κατορθώσει την εξαγωγή των κρασιών της σε περισσότερες από 35 χώρες παγκοσμίως, προβάλλοντας έτσι τον ελληνικό αμπελώνα.



12 ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΥ ΖΑΠΠΕΙΟ ΜΕΓΑΡΟ

Βραβείο Ποιότητας στο Κατώγι Αβέρωφ από το περιοδικό Γαστρονόμος

Το βραβείο παραγωγής οίνου για τα εκλεκτά, ιστορικά ομώνυμα κρασιά του και το σύγχρονο οινολογικό προφίλ της επιχείρησης απονεμήθηκε στο Κατώγι Αβέρωφ στο πλαίσιο των Βραβείων Ποιότητας του περιοδικού Γαστρονόμος, που φέτος διοργανώθηκαν για δέκατη χρονιά. Το βραβείο παρέλαβε ο Αλέξανδρος Ιωάννου, Διευθύνων Σύμβουλος της Κατώγι Αβέρωφ ΑΕ, ενώ σημειώνεται ότι η εκδήλωση έλαβε χώρα στο Ζάππειο Μέγαρο στις 12 Σεπτεμβρίου.



ΧΡΥΣΟ ΜΕΤΑΛΛΙΟ WINE CHALLENGE

Κατέκτησε την Ιαπωνία ο Άγιος Χρόνος

Χρυσό μετάλλιο στον Ιαπωνικό διαγωνισμό Japan Wine Challenge 2017 κατέκτησε ο Άγιος Χρόνος του Κτήματος Αβαντίς. Πρόκειται για ένα κρασί, γευστικό αποτέλεσμα του παντρέματος δύο ευγενών ποικιλιών, Syrah και Viognier, όπως συνθίζεται στον Βόρειο Ροδανό της Γαλλίας. Βαθύ ρουμπινί χρώμα, μύτη με έντονο πολυπλοκό bouquet, αρώματα βιοθέτας, γλυκιάς, κόκκινων γλυκών φρούτων, βερίκοκου και ισορροπημένου βαρελιού. Στόμα πλούσιο, πικάντικο, με πολύ κομψές βελούδινες τανίνες, οξύτητα καταλυτική και φινέτσα σπάνια για ελληνικό κρασί. Βεβαίως η υψηλή και μακριά επίγευση. Επίσης τα σαντορινιά κρασιά του κτήματος, Άφουρα 2015 και Δελφινία 2016, βραβεύτηκαν με χάλκινο μετάλλιο στον ίδιο διαγωνισμό.



Συνέντευξη Karen Douglas

Who is who

Η Karen Douglas DipWSET, είναι διευθύντρια διεθνών σπουδών και εκπαίδευσης του WSET. Αρχικά εκπαιδεύτηκε και εργάστηκε ως chef. Σταδιακά την κέρδισε η Οινική και γαστρονομική εκπαίδευση. Διδάσκει τα τελευταία 30 χρόνια. Για 10 χρόνια, ως διευθύντρια εκπαίδευσης, ηγήτω του κεντρικού παραρτήματος στο Λονδίνο, διδάσκοντας σε όλα τα επίπεδα και επιβλέποντας το πρόγραμμα πιστοποίησης εκπαιδευτών. Τώρα ως διευθύντρια διεθνών σπουδών κι εκπαίδευσης είναι υπεύθυνη για την διαχείριση και εξέλιξη των απαιτούμενων προσόντων των βαθμίδων του WSET, της διδακτέας ύλης και των εκπαιδευτικών υλικών, της εκπαίδευσης των εκπαιδευτών και των απαιτούμενων μεταφράσεων.



WSET
WINE & SPIRIT
EDUCATION TRUST

Η ΓΝΩΣΗ ΣΕ ΤΑΞΙΔΕΥΕΙ ΠΑΝΤΟΥ

Στους σπουδαστές θα πρέπει να δίνεται τόσο στέρεη βασική εκπαίδευση, όσο και τα μαθησιακά εργαλεία, που θα τους επιτρέψουν να πολλαπλασιάσουν τη γνώση και να χτίσουν σταδιοδρομίες

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ **Λάζαρος Γατσέλλος** * Οινολόγου Dip. WSET

Ποια πιστεύετε πως θα είναι τα κυρίαρχα οινικά εκπαιδευτικά προφίλ, λόγω των νέων αναδυόμενων οινοπαραγωγικών χωρών, ως το 2030;

Οι μεγαλύτερες και σημαντικότερες οινοπαραγωγικές χώρες, Ιταλία, Ισπανία, Γαλλία, Η.Π.Α και Κίνα, διαθέτουν ικανοποιητικό αριθμό μαθητών που συμμετέχουν στα εκπαιδευτικά προγράμματα του WSET, με ετήσια αύξηση ως και 30%. Οι αυξήσεις των σπουδαστών αναμένουμε να διατηρηθούν σε εξίσου σημαντικά επίπεδα την επόμενη 5ετία συμπεριλαμβανομένης και της Αυστραλίας. Αυτές οι αγορές περιγράφονται ως ώριμες, αλλά ακόμα κι αν γνωρίζουν τα ενδογενή κρασιά το WSET ξεκάθαρα τους προσφέρει μια διεθνή προοπτική στην εκπαίδευση.

Κοιτάζοντας μπροστά προς το 2030, διακρίνονται αρκετές νέες σημαντικές αγορές. Το WSET ξεκίνησε τα τελευταία χρόνια, εκπαιδευτικά προγράμματα, στη Ρουμανία, την Κροατία, τη Σλοβενία, τη Σερβία, τη Βουλγαρία και προσφάτως στο Μαυροβούνιο και την Τσεχία. Όλες οι παραπάνω χώρες διαθέτουν διαφορετικές και ποικιλόμορφες οινοπαραγωγές και τους αντίστοιχους επαγγελματίες που επιθυμούν να επικοινωνήσουν επαρκώς τις όποιες διαφορετικότητές τους. Το να επικοινωνούν τη διαφορετικότητά τους με διεθνή οινική γλώσσα τους εγχώριους οινόφιλους είναι σημαντικό, ωστόσο το διεθνές κοινό είναι θεμελιώδες για όλους αυτούς, καθώς ανακαλύπτονται τόσο από οινικούς τουρίστες όσο κι από αγοραστές από κάθε γωνιά του πλανήτη. Η απόκτηση οπτικής και προοπτικής εξαγωγών είναι ιδιαίτερα σημαντική για όλους τους παραγωγούς στα Βαλκάνια και τη Ν. Ευρώπη, καθώς τα κρασιά τους τιμούνται υψηλά. Η αποτελεσματική και ειλικρινής επικοινωνία των κρασιών αυτών γύρω από θέματα προέλευσης και ποιότητας είναι ζωτικής σημασίας, αρκεί να σκεφτεί κανείς πως πολλά από αυτά ακόμα και στα χέρια ταλαντούχων εξαγωγέων θα έχουν μία και μόνο ευκαιρία τοποθέτησης σε κάποια σημαντική αγορά.

Θα επηρεάσει το Brexit την οινική εκπαίδευση εντός κι εκτός Η.Β και γιατί;

Σε κάθε χώρα όπου υπάρχει δίψα για μάθηση και οι εταιρίες που εμπλέκονται στο κρασί επενδύουν σε αυτό, θα συνεχίσει να υπάρχει η αντίστοιχη άνιση στην εκπαίδευση. Υπάρχουν λίγες ώριμες οινικές αγορές στον πλανήτη. Ακόμα και στο Η.Β το οποίο διαθέτει οινική βιομηχανία-αγορά για περισσότερα α-

πο 200 χρόνια και βίωσε από τη δεκαετία του 1970 ως σήμερα, σημαντική αύξηση στην κατανάλωση, λιγότεροι από 0,5% των ανθρώπων που συγκροτούν τη βιομηχανία φιλοξενίας διαθέτουν οποιουδήποτε επιπέδου πιστοποιημένη οινική εκπαίδευση. Έτσι, καταλαβαίνει κανείς πως ακόμα υπάρχει ένας τεράστιος κόσμος που θα συναντήσει, ξεκινώντας από το άμεσο μέλλον, την οινική εκπαίδευση καθώς και οι αντίστοιχες προκλήσεις.

Ποια/ες είναι οι αγαπημένες σας ελληνικές ποικιλίες;

Κατά τη γνώμη μου σημαντικό κομμάτι της απόλαυσης των Ελληνικών κρασιών βρίσκεται στο μεγάλο αριθμό διαφορετικών ενδογενών ποικιλιών. Πραγματικά απολαμβάνω τις δοκιμές κρασιών από ποικιλίες που δεν έχω ξαναδοκιμάσει. Συχνότερα από όλα τα άλλα δοκιμάζω και απολαμβάνω Ασύρτικο. Αγαπώ την υψηλή του οξύτητα, τη γευστική του πολυπλοκότητα όπου κυριαρχούν το μήλο, το λεμόνι και το βερύκοκο παισιομένα από στοιχεία μεταλλικότητας.

Συμμετέχει η οινική εκπαίδευση στον ορισμό του οινοπέδιου (terroir);

Οι σπουδαστές μας μαθαίνουν τόσο για τους φυσικούς παράγοντες στον αμπελώνα όσο και για τους ανθρώπινους παράγοντες, στον αμπελώνα και το οινοποιείο, που επιδρούν στο στυλ και την ποιότητα του κρασιού. Υπό αυτή την εκπαιδευτική οπτική, σαφέστατα αποκτούν την απαιτούμενη γνώση για να κατανοήσουν τις γευστικές ποιοτικές παραμέτρους ενός κρασιού καθώς και τις όποιες γευστικές διαφορετικότητες μεταξύ διαφορετικών κρασιών

Το WSET αποτελεί, σε παγκόσμιο επίπεδο, τον θεμελιώδη λίθο της οινικής εκπαίδευσης. Μέρα με τη μέρα όλο και περισσότεροι άνθρωποι πιστεύουν πως πλησιάζει η ώρα της ανθρώπινης διαστημικής μετανάστευσης. Είναι το WSET έτοιμο να πρωταγωνιστήσει και σε μια τέτοια πρόκληση;

Όπως συνέβη με κάθε νέα αγορά. Αν υπάρξει ζήτηση σαφέστατα και θα αναλάβουμε την πρόκληση. 🍷

Η ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΟΥ RIESLING

ΣΤΟ SCHLOSS JOHANNISBERG

ΚΕΙΜΕΝΟ **Παναγιώτης Πασχαλίδης**
* Υποψήφιος Dip. WSET



Με μια μακρά ιστορία οινοποίησης, που ξεκινά από τους αποφασισμένους να διαπρέψουν στην οινοποιία Βενεδικτίνους μοναχούς του 12 μ.Χ. αιώνα, ο αρχαιότερος αμπελώνας με Riesling στον κόσμο απλώνεται στο λόφο του Johannisberg που φιλοξενεί το ομώνυμο κτήμα





Η ποικιλία Riesling πιστεύεται ότι αποτελεί τη βασίλισσα των λευκών ποικιλιών αμπέλου στον μάλιστα αυτό κόσμο, και όχι άδικα καθώς δίνει κάποια από τα μακροβιότερα λευκά κρασιά στον πλανήτη, αλλά και έχει τη δυνατότητα να παράγει τόσο ξηρά όσο και γλυκά κρασιά με γοητευτικά αρώματα, καθαρό φρούτο, υψηλή οξύτητα και αντικατοπτρίζοντας το οινοπέδιο - «terroir» δίνει διαφορετικές και πάντα ενδιαφέρουσες εκφάνσεις ορυκτότητας. Κατά πολλούς ειδικούς του κρασιού, Riesling είναι η Γερμανία και Γερμανία είναι το Riesling, και ποιος είμαι εγώ να το αμφισβητήσω;

ΣΤΟ ΞΕΧΩΡΙΣΤΟ RHEINGAU

Και βέβαια μια από τις περιοχές της Γερμανίας που ξεχωρίζει για τους ιστορικούς και φημισμένους αμπελώνες της είναι το Rheingau, γενέτειρα κάποιων εκ των πιο ιστορικών και μακροβιότερων οινοποιείων στη Γερμανία και γενικότερα στον κόσμο, καθώς και εξαιρετικών και σπάνιων κρασιών. Σημειωτέον ότι το Rheingau είναι μία από τις μικρότερες περιοχές που παράγουν κρασί στη Γερμανία με 3.155 εκτάρια έκταση αμπελώνων το 2013 και το 3% του κρασιού που παράγεται στη χώρα. Παρόλα αυτά αποτελεί μοναδικό οινουριστικό προορισμό με την κωμόπολη του Rüdesheim να δέχεται σε ετήσια βάση περί τα τρία εκατομμύρια επισκέπτες από όλα τα μήκη και τα πλάτη της υψηλούς κατά την τουριστική σαιζόν που ξεκινά από τις πρώτες μέρες του Απριλίου και φθάνει μέχρι τα μέσα του Νοεμβρίου....

Ταυτόχρονα στην περιοχή βρίσκεται το χωριό Geisenheim, έδρα του πασίγνωστου και ενός εκ των πιο σημαντικών πανεπιστημίων Οινολογίας, με σπουδαίο ερευνητικό και πειραματικό έργο τόσο σε τοπικό όσο και σε διεθνές επίπεδο. Στην περιοχή του Rheingau βασιλεύει το Riesling με συντριπτικά ποσοστά ενώ μικρές εκτάσεις καλύπτει το Pinot Noir (Spätburgunder στα γερμανικά) και η ποικιλία Sylvaner στις περιοχές κυρίως που το Rheingau συνορεύει με το Mittelrhein. Με αυτό το γεωγραφικό στίγμα ξεχωρίζει στο χάρτη το χωριό Johannisberg με τον ομώνυμο λόφο, πάνω στον οποίο δεσπόζει το πρώην μοναστήρι, παλάτι και νυν οινοποιείο Schloss Johannisberg.

ΑΠΟ ΤΟ 1100 Μ.Χ. Η ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΟΥ

Η ιστορία του ξεκινά περίπου το 1100 μ.Χ. όταν Βενεδικτινοί μοναχοί αποφασίζουν να χτίσουν ένα μοναστήρι στο λόφο Bischofsberg, που το 1130 μ.Χ. παίρνει το όνομα Johannisberg αφιερωμένο στον Άγ. Ιωάννη τον Βαπτιστή. Αξίζει να σημειωθεί ότι υπάρχουν έγγραφες αναφορές στους αμπελώνες του λόφου, αλλά και την ποιότητά τους από το 817 μ.Χ. Υπό την καθοδήγηση των μοναχών, που και χρόνο να διαθέσουν για αμπελοκαλλιέργεια είχαν αλλά και δυνατότητες να ...►



Ταξίδι Γερμανία

κρατούν αρχεία με τις εσοδείες και να βελτιώνουν τεχνικές, ξεκινά η μακρά ιστορία οινοποίησης. Το αρχικό κτίσμα καθώς και η εκκλησία καταστρέφονται ολοσχερώς τον 16ο αιώνα κατά τη διάρκεια μιας εξέγερσης αγροτών και πληβείων ενάντια στην υψηλή κοινωνία που ξέσπασε στη Γερμανία και σε γερμανόφωνες χώρες, γνωστή στα γερμανικά σαν Deutscher Bauernkrieg.

Η νεότερη ιστορία ξεκινά τον 18ο αιώνα και πιο συγκεκριμένα το 1716 όταν το αβαείο της πόλης Fulda που βρίσκεται σε μικρή απόσταση αγοράζει την έκταση αμπελώνων που περιβάλλει τα συντρίμια του μοναστηριού υπό την καθοδήγηση του ηγούμενου και πρίγκιπα Konstantin von Buttlar και ξεκινά την κατασκευή ενός παλατιού ακριβώς. Έτσι και το κτήμα παίρνει το όνομά του Schloss Johannisberg, δηλαδή το παλάτι του Johannisberg. Η οινοποίηση ξεκινά και πάλι επίσημα στο λόφο του Johannisberg, ο οποίος φυτεύεται εξ ολοκλήρου και εκ νέου με την ποικιλία Riesling, καθιστώντας το σαν τον παλιότερο αμπελώνα της ποικιλίας παγκοσμίως.

Η ΠΡΩΤΗ ΕΠΙΣΗΜΗ ΤΟΥ SPATLESE

Όπως παραδίδεται, το πρωτόκολλο της εποχής προέβλεπε ότι για να προχωρήσει ο τρύγος, έπρεπε να ληφθεί η απαραίτητη άδεια από το αβαείο της Fulda, κάπου 150 χιλιόμετρα μακριά. Έτσι λοιπόν στάλθηκε και το έτος 1775 αγγελιοφόρος, ώστε να λάβει την απαραίτητη έγκριση. Ο αγγελιοφόρος αυτός όμως καθυστέρησε για αρκετές εβδομάδες λόγω αδιευκρίνιστων συνθηκών στη διαδρομή, πιθανότατα γένους θηλυκού... Έτσι ο καιρός πέρασε και τα σταφύλια στα αμπελίες προσεβλήθησαν από ευγενή σήψη. Μόλις ο αγγελιοφόρος έφθασε και υπό την πίεση που θα δεχόταν ο υπεύθυνος του οινοποιείου, ώστε να παραδώσει κάποια ποσότητα κρασιού στο αβαείο, έδωσε την εντολή να ξεκινήσει ο τρύγος. Στη συνέχεια οινοποίησε αυτά τα προσβεβλημένα από την ευγενή σήψη σταφύλια δημιουργώντας τελικά ένα νέο στυλ κρασιού το «Spätlese», από σταφύλια ώριμου τρύγου και με τα χαρακτηριστικά αρώματα του βοτρυτύ.

Η τεχνική αυτή από εκεί και μετά αποτέλεσε σταθερή έκφραση των κρασιών από το Schloss Johannisberg και αποτελεί την πρώτη επίσημη εμφάνιση αυτού του είδους κρασιού στον κόσμο. Φυσικά οι επόμενες γενιές αποτιμώντας φόρο τιμής στον «τσαχπίν» αγγελιοφόρο, έχουν στήσει το άγαλμά του πάνω στο αλογάκι του, που βρίσκεται σε περίοπτη θέση στους κήπους του οικισμού του Schloss Johannisberg.



***Το Schloss
Johannisberg αποτελεί
ανεξάρτητη ΠΟΠ ζώνη,
χωρίς να απαιτείται
οποιαδήποτε περαιτέρω
Γεωγραφική Ένδειξη***

Η ιστορία από εκεί και μετά έχει διάφορες ανακατατάξεις και το οινοποιείο άλλαξε χέρια αρκετές φορές. Πέρασε στα χέρια του πρίγκιπα Γουλιέλμου του 5ου της Ολλανδικής Αυτοκρατορίας την περίοδο 1802-1803, ενώ υπό την παρουσία του Goethe το κτήμα περνά στην κατοχή του Αυστριακού Αυτοκράτορα το 1815. Το 1816 ο Αυτοκράτορας Franz ο 1ος της Αυστρίας δωρίζει το Schloss Johannisberg στον Καγκελάριο του, «Clemens Wenzel Lothar Fürst von Metternich» σε αναγνώριση της προσφοράς του, υπό την πολύ σημαντική προϋπόθεση ότι το ένα δέκατο της συνολικής ετήσιας σοδειάς θα δίδεται σαν αντάλλαγμα στον Οίκο των Αψβούργων, κάτι που ακολουθεί το κτήμα μέχρι και τις μέρες μας, πιθανότατα πια σε μορφή κρασιού ή χρημάτων με δικαιούχους τους απόγονους και νόμιμους κληρονόμους της δυναστείας.

Το 1942 κατά την περίοδο του Β Παγκόσμιου Πολέμου το Schloss Johannisberg καταστράφηκε από ένα ατυχές και συνάμα απρόβλεπτο γεγονός. Όταν συμμαχικά αεροπλάνα πετούσαν το βράδυ της 12ης Αυγούστου με προορισμό το Βερολίνο, κάποιο από αυτά υπέστη βλάβη. Ο πιλότος του θεώρησε καλό να ρίξει τις βόμβες του πιο νωρίς αφού ήταν βέβαιο ότι δε θα έφθανε μέχρι τον προορισμό του. Έτσι επέλεξε μια ήσυχη πλαγιά δίπλα στον ποταμό Ρήνο και ξεφορτώθηκε το «εκρηκτικό» φορτίο του. Δυστυχώς το μέρος που έπεσαν οι βόμβες ήταν ο λόφος του Johannisberg με αποτέλεσμα τα οικήματα να καούν ολοσχερώς, ενώ σώθηκαν οι περιμετρικοί τοίχοι και αποτέλεσαν τις βάσεις και τα σχέδια για την ανακατασκευή του παλατιού και του πρώτου υπογείου κελαριού από το ζεύγος «Fürstin Tatiana και Paul Alfons Fürst von Metternich» σε όλο το αρχικό του μεγαλείο κατά το έτος 1965.

ΣΤΑ ΧΕΡΙΑ ΤΩΝ OETKER

Σήμερα το Schloss Johannisberg ανήκει στον γερμανικό κολοσσό της οικογένειας Oetker. Και συνεχίζει να παράγει εξαιρετικά κρασιά από Riesling ενώ ταυτόχρονα υπό την σκέπη των Oetker αλλά και του κτήματος, έχει περιέλθει και το γειτονικό G.H. von Mumm οινοποιείο που παράγει εντυπωσιακά κρασιά. Υπό τον Γερμανικό οινικό νόμο, το Schloss Johannisberg αποτελεί ανεξάρτητη ΠΟΠ ζώνη, χωρίς να απαιτείται οποιαδήποτε περαιτέρω Γεωγραφική Ένδειξη. Ταυτόχρονα το παλάτι δεσπόζει πάνω στον ομώνυμο λόφο δίπλα στον ποταμό Ρήνο και αποτελεί οινοτουριστικό προορισμό για τους οινόφιλους που επισκέπτονται την περιοχή. 🍷

*Το άγαλμα του
«τσαχπίνη»
αγγελιοφόρου ο οποίος
εν έτει 1775 συνέβαλε
στη δημιουργία του οίνου
ευγενούς σήψης Spatlese*



Επάνω: Ο επισκέπτης μπορεί να ξεναγηθεί στους αμπελώνες, να μάθει την ιστορία του κτήματος από τα χείλη των ειδικών, αλλά και να περιηγηθεί στα δύο υπόγεια επίπεδα, όπου βρίσκεται το νεότερο κελάρι από το 1950, αλλά και η «Bibliotheca Subterranea» με μαρτυρίες από το 1786 όπου και φυλάσσεται η παλαιότερη εμφιαλωμένη εσοδεία του Schloss Johannisberg από το 1748.

Δεξιά: Η νεότερη ιστορία του κτήματος ξεκινά το 1716 όταν το αβαείο της πόλης Fulda αγοράζει την έκταση αμπελώνων που περιβάλλει τα συντρίμια του μοναστηριού και ξεκινά την κατασκευή ενός παλατιού.





DECANTER FINGER LAKES

Αλεύρι από οινοστάφυλα έφτιαξαν στις ΗΠΑ

Μια ευρεία ποικιλία αλεύρων χρησιμοποιώντας υπολείμματα από γνωστές ποικιλίες οινοστάφυλων όπως Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Riesling, Gewurztraminer και ένα μείγμα ερυθρών δημιούργησε η αμερικανική εταιρεία Finger Lakes, σύμφωνα με την ιστοσελίδα Decanter.com. Επιπλέον, από αυτά τα αλεύρια η εταιρεία φτιάχνει κρακεράκια, cupcakes και τρούφες. «Αρχικά προσπάθησα να φτιάξω βιοντίζελ από το έλαιο που περιέχεται στα κουκούτσια των σταφυλιών όταν το οίνο πιέζεται τα σταφύλια για να βγάλουν το χυμό τους. Όμως, το μεγαλύτερο μέρος των υπολειμμάτων αποτελείται από τη φλούδα, που έχει πολλά θρεπτικά συστατικά αλλά παραδοσιακά στις ΗΠΑ απορρίπτονταν», αναφέρει η Hilary Niver-Johnson δημιουργός της μικρής εταιρείας Finger Lakes. Σύμφωνα με την ίδια το αλεύρι κρασιού χρησιμοποιείται συμπληρωματικά στα αλεύρια που ήδη υπάρχουν και δεν αποσκοπούν στο να τ' αντικαταστήσουν.



Περίπου 72 ευρώ

Το κόστος για ένα πακέτο με 8 αλεύρια κρασιού από διαφορετικές ποικιλίες οινοστάφυλων ξεκινά με 63,52 ήρες (περίπου 72,10 ευρώ).



CHÂTEAU PHÉLAN SÉGUR

ΣΤΑ ΧΕΡΙΑ ΤΟΥ ΒΕΛΓΟΥ PHILIPPE VAN DE VYVERE

Το γαλλικό σατό Phélan Ségur, που αποτελεί ένα από τα πολλά υποσχόμενα κτήματα του Μπορντό, πουλήθηκε στον Philippe Van de Vyvere, ιδρυτή του ναυτιλιακού κολοσού Sea-Invest, σύμφωνα με πληροφορίες του Wine Spectator. Ο Βέλγος επιχειρηματίας το αγόρασε από την οικογένεια Gardinier, το αντίτιμο δεν έχει γίνει γνωστό αλλά η διαδικασία αναμένεται να ολοκληρωθεί στις αρχές του 2018. Με βάση τη συμφωνία ο Van de Vyvere θα αποκτήσει τον αμπελώνα 70 εκταρίων στο Saint-Estèphe και το οίνοποιείο. «Ερωτεύτηκα αμέσως το σατό Phélan Ségur. Πρόκειται για ένα καταπληκτικό κτήμα. Μίλησα αρκετές φορές με τ' αδέρφια Gardinier



ΒΕΛΓΙΟ ΚΡΑΣΙ Η ΜΠΥΡΑ;

Βέλγος οίνοποιός έφτιαξε λευκό κρασί με γεύση μπύρας

Τέλος στο δίλημμα κρασί ή μπύρα έβαλε ο 49χρονος Βέλγος οίνοποιός Filip Decroix καθώς κατάφερε να τελειοποιήσει τη φόρμουλά του για το «Steenstraetse Hoprewijn», ένα λευκό κρασί με γεύση μπύρας, που δημιουργήθηκε από τον συνδυασμό Chardonnay με βελγικό ρυκίσκο. Η επίτευξη του συνδυασμού λευκού κρασιού με ρυκίσκο ήταν μια πολύπλοκη και δαπανηρή διαδικασία. Ο Decroix ήδη έχει έτοιμες για αποστολή περίπου 3.000 φιάλες «Steenstraetse Hoprewijn», ενώ εργάζεται για μια δεύτερη παρτίδα 8.000 φιαλών.



ΑΥΣΤΡΑΛΙΑ PENFOLDS GRANGE 1951

Πάνω από 35.000 ευρώ για μια σπάνια φιάλη κόκκινου οίνου

Μια πολύ σπάνια φιάλη κρασιού του υπέροχου αμπελώνα Penfolds στην Αυστραλία πωλήθηκε σε δημοπρασία έναντι 51.750 δολλαρίων Αυστραλίας (35.158 ευρώ), ποσό συνιστά ρεκόρ, όπως ανακοίνωσε αυστραλιανός οίκος δημοπρασιών. Πρόκειται για ένα Penfolds Grange του 1951, πρώτου millesime αυτού του συλλεκτικού ερυθρού οίνου με βάση το syrah, του οποίου ενδεχομένως απομένουν περίπου μόνο 20 φιάλες. «Είναι πολύ σπάνιο να πετύχεις αυτό το είδος του συνδυασμού, αλλά η φιάλη αυτή αποτελεί μέρος της ιστορίας του αυστραλιανού κρασιού», δήλωσε ο Νικ Στάμφορντ, ιδιοκτήτης του MW Wines που οργάνωσε τη δημοπρασία την Τετάρτη 19 Ιουλίου 2017 στη Μελβούρνη. «Πιστεύουμε ότι είναι ένα από τα ακριβότερα κρασιά που έχουν πουληθεί στην Αυστραλία», πρόσθεσε χωρίς να αποκαλύψει το όνομα του νέου κατόχου του.

ώστε να γίνει κατανοητό ότι ήμουν ένας αγοραστής που θα σεβαστεί την ιστορία του κτήματος και ότι ήμουν αποφασισμένος να συνεχίσω την εξαιρετική δουλειά που γίνεται εκεί», ανέφερε ο Van de Vyvere στο Wine Spectator. «Ο παππούς μου ήταν αφοσιωμένος γνώστης και συλλέκτης κρασιών του Μπορντό και από όταν ήμουν πολύ νέος μου έμαθε αυτόν τον κόσμο και από τότε συνεχίζω την οικογενειακή παράδοση. Έχω πολλούς φίλους που έχουν τα δικά τους οινοποιεία στο Μπορντό και το όνειρό μου ν' αποκτήσω το δικό μου έγινε πραγματικότητα όταν συνάντησα την οικογένεια Gardinier», πρόσθεσε ο ίδιος.

1810

Ο αμπελώνας δημιουργήθηκε το 1810 και το σατό χτίστηκε μια δεκαετία αργότερα από τον Ιρλανδό έμπορο Bernard Phélan. Στην οικογένεια Gardinier περιήλθε από το 1985 και τα τρία αδέρφια Thierry, Laurent και Stéphane ήταν υπεύθυνοι από τα τέλη της δεκαετίας του 1990.



ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ ΠΟΛΥΒΡΑΒΕΥΜΕΝΟΣ ΚΑΙ ΟΡΑΜΑΤΙΣΤΗΣ

Ο οινικός κόσμος αποχαιρέτησε τον οινοποιό Χαρίδημο Χατζηδάκη

Ένας από τους σημαντικότερους Έλληνες οινοποιούς, ο Χαρίδημος Χατζηδάκης, έφυγε από τη ζωή στις 11 Αυγούστου 2017. Με καταγωγή από το Τυμπάκι, κατάφερε να αλλιάξει την ιστορία της Σαντορίνης αφού με τον Θαλασσίτη του είχε συστήσει στους Έλληνες την οξύτητα, το Ασύρτικο και το μοναδικό terroir του νησιού. Έχαιρε μεγάλης εκτίμησης στη Σαντορίνη, ενώ πολλὰ διεθνή μέσα είχαν κάνει εκτενή και εγκωμιαστικά αφιερώματα στα εξαιρετικά βιολογικά κρασιά του.



Στις **Μεγάλες** Μέρες της Νεμέας **συμμετείχαν** σχεδόν όλα τα οινοποιεία της **περιοχής** που άνοιξαν τις πόρτες τους και **πραγματοποίησαν** παράλληλες **εκδηλώσεις**.

ΕΠΙΣΚΕΨΙΜΑ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΑ

Μέρες Πολιτισμού και Οίνου για άλλη μια χρονιά στη Νεμέα

Για 13η χρονιά πραγματοποιήθηκαν φέτος οι Μεγάλες Μέρες Νεμέας 2017, ο θεσμός που συνδιοργανώνουν ο Σύνδεσμος Οινοποιών ΠΟΠ Νεμέας, ο Οινοποιητικός Συνεταιρισμός και ο Δήμος Νεμέας με στόχο την προβολή του ονομαστού κρασιού της περιοχής με βάση την ποικιλία Αγιωργίτικο και οι οποίες εγκαινιάστηκαν στο Δημαρχείο της Νεμέας το Σάββατο 26 Αυγούστου από τον υπουργό Αγροτικής Ανάπτυξης Βαγγέλη Αποστόλου. Μαζί με τις παράλληλες εκδηλώσεις που κάθε χρόνο πραγματοποιούνται, τα τοπικά οινοποιεία είχαν ανοιχτές τις πόρτες τους στο κοινό το Σάββατο 2 και την Κυριακή 3 Σεπτεμβρίου.



2-3 ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΥ

Ξεπέρασαν κάθε προσδοκία οι επισκέπτες στο Οινοποιείο Λαφαζάνη

Με μεγάλη επιτυχία εορτάστηκαν το διήμερο 2-3 Σεπτεμβρίου στο Οινοποιείο Λαφαζάνη οι Μεγάλες Μέρες της Νεμέας. Εκατοντάδες επισκέπτες πέρασαν από τις εγκαταστάσεις του στις Αρχαίες Κλεωνές, ξεναγήθηκαν στα κελάρια και δοκίμασαν τα κρασιά. Το Σάββατο το μεσημέρι ανοίχτηκαν φιάλες από την πιο παλιά Νεμέα, δοκιμάστηκαν και συζητήθηκε η εξέλιξή της στο χρόνο. Το οινοποιείο άνοιξε τις πόρτες του και τις δύο μέρες από τις 10:00 π.μ. το

πρωί έως τις 19:00 μ.μ. το απόγευμα για ξεναγήσεις στους χώρους του και γευστικές δοκιμές. Το Σάββατο ήταν μια μέρα αφιερωμένη στο Θέατρο Σκιών, ενώ όλο το διήμερο φιλοξενήθηκαν στο υπόγειο κελάρι του οινοποιείου αντικείμενα από την προσωπική συλλογή του σπουδαίου καραγκιοζοπαίκτη Σωτήρη Χαρίδημου. Η Κυριακή, όπως κάθε χρόνο, ήταν ημέρα αφιερωμένη στο «παραδοσιακό πάτημα» με τη συμμετοχή να ξεπερνά κάθε προσδοκία.



BEER & BRUNCH

Ο ΚΟΣΜΟΣ ΤΗΣ ΜΠΙΡΑΣ ΚΑΙ ΤΗΣ ΑΠΟΛΑΥΣΗΣ

*Το νέο τεύχος
έρχεται στις 14 Οκτωβρίου
με την Agrenda*



Χάρτης των Γεύσεων

Μια μοναδική ευκαιρία να δοκιμάσετε εκλεκτά κρασιά & αποστάγματα

2-3 Δεκεμβρίου 2017

Συνεδριακό Κέντρο
Ι. ΒΕΛΛΙΔΗΣ

Οργάνωση
Wine Plus
T: +30 2310 888.311 | info@wineplus.gr | www.wineplus.gr

2-3 ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΥ

Στον Χάρτη των Γεύσεων όλες οι τελευταίες οινικές τάσεις

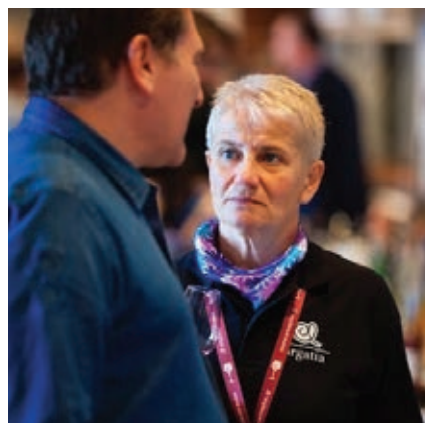
Σε έναν νέο και μεγαλύτερο χώρο η Wine Plus και ο Χάρτης των Γεύσεων καλούν οινοφίλους και μη να ανακαλύψουν τη μαγεία του κρασιού. Για πρώτη φορά στην πολύχρονη ιστορία της η διοργάνωση θα πραγματοποιηθεί στο Συνεδριακό Κέντρο Ιωάννης Βελλιδής της ΔΕΘ Ηεlexpo, το οποίο για δύο μέρες θα μεταμορφωθεί σε έναν τεράστιο μαγνήτη που θα συγκεντρώσει όλο τον κόσμο του κρασιού της Ελλάδας. Οινοπαραγωγοί, αποσταγματοποιοί, εισαγωγείς οίνων, επαγγελματίες του κρασιού, της εστίασης, του τουρισμού και χιλιάδες οινοφίλοι καλούνται να δοκιμάσουν, να συζητήσουν, να ανταλλάξουν απόψεις και εμπειρίες σε ένα καλαίσθητο και πολιτισμένο περιβάλλον.

Την ίδια στιγμή θα παρουσιαστεί ένα τεράστιο φάσμα κρασιών, ξεκινώντας από τα φρέσκα, τις νέες ετικέτες και συσκευασίες, αρκετές από τις οποίες θα κάνουν το ντεμπούτο τους στην εκδήλωση φθάνοντας έως τις

κορυφαίες ελληνικές και τις συναρπαστικές διεθνείς επιλογές.

Πλούσιες παράλληλες εκδηλώσεις

Ένα γεμάτο πρόγραμμα εκδηλώσεων προτείνει κάθε χρόνο ο Χάρτης των Γεύσεων και η φετινή διοργάνωση, χορηγός επικοινωνίας της οποίας είναι το Wine Trails, δεν αποτελεί εξαίρεση. Μάλιστα, όπως σημειώνει η Wine Plus, ο νέος χώρος επιτρέπει τη δημιουργία 4 διαφορετικών σκηνών: α) Την κλειστή αίθουσα Marco Polo για απαιτητικές γευστικές δοκιμές, παρουσιάσεις και συζητήσεις. β) Έναν ευρύχωρο ανοιχτό χώρο για Γευστικές Εξερευνήσεις. γ) Τον μεγαλύτερο χώρο για το πολύ επιτυχημένο και με μεγάλη ζήτηση Wine School και δ) το καινούργιο Θέατρο Γεύσης για άνετες μαγειρικές επιδείξεις. Δέσμευση σύμφωνα με τη διοργανώτρια Wine Plus αποτελεί η προσφορά σε εκθέτες και επισκέπτες της έκθεσης υπηρεσιών ποιότητας



15 ΟΚΤΩΒΡΙΟΥ

Cellier Wine Fair 2017

Τis πόρτες του ανοίγει το 12ο Cellier Wine Fair την Κυριακή 15 Οκτωβρίου στο Hilton Athens. Επιλεγμένα κρασιά και αποστάγματα, premium cocktails και delicatessen, από τους καλύτερους Έλληνες και ξένους παραγωγούς, αποτελούν το αντικείμενο της έκθεσης, που θα πραγματοποιηθεί για 12η συνεχή χρονιά. Εκεί οι επισκέπτες θα έχουν την ευκαιρία να γνωρίσουν από κοντά γνωστούς οινοποιούς,

να ανταλλάξουν μαζί τους απόψεις, να μάθουν τη διαδικασία δημιουργίας των προϊόντων τους, να γευτούν μερικές από τις καλύτερες ετικέτες του ελληνικού και του παγκόσμιου αμπελώνα και να αγοράσουν τα προϊόντα που θέλτε σε προνομιακές τιμές από το σημείο πώλησης. Η έκθεση θα πραγματοποιηθεί από τις 11:00 π.μ. έως τις 20:00 μ.μ. στο Hilton Athens, αίθουσα Τερψιχόρη.



28-30 ΝΟΕΜΒΡΙΟΥ

Η SITEVI γίνεται 40 ετών το 2017

Από τις 28 ως τις 30 Νοεμβρίου 2017, στο Εκθεσιακό Πάρκο του Μονπελιέ, θα πραγματοποιηθεί η SITEVI, που κλείνει φέτος 40 χρόνια πρωτοπορίας και τεχνολογίας. Πρόκειται για τη μεγαλύτερη διεθνή έκθεση αγροτικού εξοπλισμού και τεχνολογίας για την παραγωγή αμπέλου - οίνου, ελιάς και σπαραγγιών. Η SITEVI ανεβάζει τον πήχη φέτος καλύπτοντας το 97% της εμπορικής της επιφάνειας (έναντι 87% το 2015 την ίδια περίοδο). Σε αυτό συνέβαλε η μεγάλη άνοδος του αριθμού των διεθνών επιχειρήσεων (+12%), ενώ σημαντική είναι και η αύξηση στους τομείς της οينوποίησης, της συσκευασίας και των υλικών δενδροκαλλιέργειας, των κηπευτικών και των χώρων πρασίνου, επιβεβαιώνοντας έτσι τη βούλησή της έκθεσης να ανταποκριθεί στις ανάγκες τριών παραγωγικών κλάδων. Σημειώνεται ότι με την ευκαιρία των 40 της χρόνων, η SITEVI δίνει ακόμα περισσότερο χώρο στην καινοτομία. Τέλος με τον ειδικό χώρο υποδοχής για τους διεθνείς επισκέπτες, η SITEVI ολοκληρώνει τον κατάλογο των υπηρεσιών της. Περισσότερες πληροφορίες: CCI France-Grèce c/o Promosalons Grèce: (email: aantonakaki@promosalons.gr) <https://www.sitevi.com/>



19-21 ΟΚΤΩΒΡΙΟΥ

Το μεγάλο συνέδριο για τον τουρισμό

Στις 19-21 Οκτωβρίου 2017 η Σαντορίνη φιλοξενεί το σημαντικό Διεθνές Συνέδριο «Τουρισμός: Τάσεις, Προοπτικές και Επιπτώσεις στις Επιχειρήσεις και τους Προορισμούς» που θα πραγματοποιηθεί στο Συνεδριακό Κέντρο Πέτρος Μ. Νομικός, στο Φηροσεράφι με χορηγό επικοινωνίας το Wine Trails. Πρόκειται για το 5ο Διεθνές Συνέδριο Τουρισμού ([http://imic2017.conferences.gr/past-aegean-university-con-](http://imic2017.conferences.gr/past-aegean-university-conferences/)

[ferences/](http://imic2017.conferences.gr/past-aegean-university-conferences/)) του Μεταπτυχιακού Προγράμματος «Σχεδιασμός, Διοίκηση και Πολιτική του Τουρισμού» και του Εργαστηρίου Τουριστικών Ερευνών και Μελετών, του Τμήματος Διοίκησης Επιχειρήσεων του Πανεπιστημίου Αιγαίου και το 13ο Συνέδριο της γνωστής σειράς IMIC (<http://imic2017.conferences.gr/past-aegean-university-conferences/>) της Ηλιότοπος Συνέδρια τα οποία ένωσαν φέτος τις δυνάμεις τους. <http://imic2017.conferences.gr>



7-11 Οκτωβρίου Anuga Κολωνία

Από 7 μέχρι 11 Οκτωβρίου 2017 θα διεξαχθεί στην Κολωνία η μεγαλύτερη Διεθνής Έκθεση Τροφίμων και Ποτών στον κόσμο, που αποτελεί ταυτόχρονα τη σημαντικότερη επιχειρηματική και επικοινωνιακή πλατφόρμα για τον κλάδο.

8 Οκτωβρίου Κρασιά του Αιγαίου

Τα κρασιά των νησιών του Αιγαίου Πελάγους παρουσιάζουν για άλλη μια χρονιά στο αθηναϊκό κοινό οι παραγωγοί τους, την Κυριακή 8 Οκτωβρίου 2016, στο ξενοδοχείο Μ. Βρετανία.

13-14 Οκτωβρίου London Greek Wine Festival

Το φημισμένο Φεστιβάλ Ελληνικού Κρασιού, που πραγματοποιείται στο εστιατόριο Greek Larder του Λονδίνου επιστρέφει φέτος πιο πλούσιο από ποτέ Παρασκευή 13 και Σάββατο 14 Οκτωβρίου.

5 Νοεμβρίου ΟιΝοτικά

Οι Οινοποιοί της Κρήτης οργανώνουν για πρώτη φορά στην Αθήνα, την έκθεση Κρητικού κρασιού ΟιΝοτικά στις 5 Νοεμβρίου, στη «Μ. Βρετανία».

12 Νοεμβρίου Ευρωπαϊκή Ημέρα Οινοτουρισμού

Η Ευρωπαϊκή Ημέρα Οινοτουρισμού (European Day of Wine Tourism) γιορτάζεται κάθε χρόνο από το 2009 τη δεύτερη Κυριακή του Νοεμβρίου.

19 Νοεμβρίου Μεγάλα Κόκκινα Κρασιά

Η αφρόκρεμα των ερυθρών κρασιών της ελληνικής αγοράς περιμένει τους οινόφιλους στην Μεγάλη Βρετανία, την Κυριακή 19 Νοεμβρίου στο ξενοδοχείο Μεγάλη Βρετανία.

26 Νοεμβρίου ΟινοΚεντρικά

Τα κρασιά της Κεντρικής Ελλάδας θα παρουσιάσουν στο κοινό της πρωτεύουσας οινοποιοί μέλη της Ένωσης Οινοπαραγωγών του Αμπελώνα της Κεντρικής Ελλάδας (ΕΝΟΑΚΕ), στην εκδήλωση γευστικής «ΟινοΚεντρικά».



Η χρηματική αξία των κρασιών Μαδέρα του Liberty Hall δεν έχει αποκαλυφθεί, είναι όμως η μεγαλύτερη γνωστή συλλογή στις ΗΠΑ και μια από τις πλέον εκτεταμένες στον κόσμο.



ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ: **Φανή Γιαννακοπούλου**

Ανεκμετάλλευτοι οίνοι ηλικίας 221 ετών, οι οποίοι είχαν αποσταθεί λίγο μετά την Αμερικανική Επανάσταση στις ΗΠΑ, αποκαλύφθηκαν στα πλαίσια των έργων ανασύζησης του μουσείου πολιτιστικής κληρονομιάς Liberty Hall του Νιού Τζέρσεϊ. Η ιστορική αυτή οινική συλλογή περιελάμβανε τρία κρασιά από τη Μαδέρα από το 1796 και 42 νταμιτζάνες από τη δεκαετία του 1820, όπως αναφέρει σε δημοσίευσμά της η ιστοσελίδα NJ.com

ΙΣΤΟΡΙΑ

Ανεκτίμητος θησαυρός 221 ετών στο κελάρι του Liberty Hall



Μέρος της έρευνας του Μουσείου έδειξε ότι τα κρασιά τα εισήγαγε ο Ρόμπερτ **Λένοξ**, ένας εκατομμυριούχος **έμπορος** από τη Νέα Υόρκη, ο οποίος είχε στην **κατοχή** του γη στο Χάρλεμ και από αυτόν πήρε το όνομά της η **Λενοξ**.

«Ξέραμε ότι υπήρχε πολύ οινόπνευμα εκεί κάτω, αλλά δεν είχαμε ιδέα τι ηλικίας ήταν. Νομίζω ότι το πιο συναρπαστικό κομμάτι ήταν όταν βρήκαμε κρασιά από τη Μαδέρα του 1796 και μετά η έρευνα που κάναμε για να δούμε γιατί βρέθηκαν εδώ και σε ποιον ανήκαν», ανέφερε χαρακτηριστικά ο πρόεδρος του Liberty Hall, Τζον Κιν. Τα κρασιά, σύμφωνα με το προσωπικό του μουσείου, στάλθηκαν στο Liberty Hall εν αναμονή της προεδρίας του Τζον Άνταμς 1797-1801 (σ.σ. δεύτερος Πρόεδρος των ΗΠΑ μετά τον Τζορτζ Ουάσινγκτον). Η συλλογή των κρασιών αποκαλύφθηκε όταν στα πλαίσια της ανακαίνισης του μουσείου γκρεμίστηκε ένας ψεύτικος τοίχος που είχε κατασκευαστεί κατά την περίοδο της Ποτοπαγόρευσης.

ΚΟΜΜΑΤΙ ΤΗΣ ΑΜΕΡΙΚΑΝΙΚΗΣ ΙΣΤΟΡΙΑΣ

Η χρηματική αξία των κρασιών της Μαδέρα του Liberty Hall δεν έχει αποκαλυφθεί, είναι η μεγαλύτερη γνωστή συλλογή στις ΗΠΑ και μια από τις πλέον εκτεταμένες στον κόσμο. Η Αμερική ήταν πάντα μια μεγάλη αγορά για τη Μαδέρα και οι αρχικές 13 αποικίες εισήγαγαν 95% των κρασιών τους από αυτό το νησί που βρίσκεται στο Βόρειο Ατλαντικό Ωκεανό και ανήκει στην Πορτογαλία. Εικάζεται ότι η υπογραφή της Διακήρυξης της Ανεξαρτησίας των ΗΠΑ, επισφραγίστηκε μ' ένα ποτήρι κρασιού από τη Μαδέρα και ο Τζορτζ Ουάσινγκτον και ο Τόμας Τζέφερσον ήταν φαν και οι δύο του κρασιού. Το Liberty Hall αποφάσισε να γεμίσει μια καράφα μ' ένα δείγμα από τα αρχικά αυτά μπουκάλια Μαδέρα και ο Τζον Κιν που το δοκίμασε υποστηρίζει ότι μοιάζει με γλυκό Sherry. 🍷

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

Ακτίνα στροφής

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

Δύναμη

- Diesel κινητήρες προδιαγραφών Stage IIIA
- «Τρέχει» έως 500 ώρες μεταξύ της αλλαγής λαδιών
- Βέλτιστη ψύξη για καλύτερη απόδοση
- Μεγάλη δύναμη έλξης του 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.}
ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΗ - ΜΗΤΗΣΙΟΛΟΓΙΚΗ Α.Ε.

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

GEOMETRIA

ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ
ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ
ΜΟΣΧΟΦΙΛΕΡΟ



LAFAZANIS
WINERY

ΑΡΧΑΙΕΣ ΚΛΕΩΝΕΣ ΝΕΜΕΑ



salini paper

www.lafazanis.gr